

## Instrukcja obsługi



**Ekspres do kawy**

**1100S**

Polski

01.01.001

## Gratulujemy zakupu ekspresu do kawy WMF.

Ekspres do kawy WMF 1100 S jest w pełni zautomatyzowanym ekspresem jednowyłotowym do przygotowywania espresso, café crème, cappuccino, kawy z mlekiem, latte macchiato, spienionego mleka i gorącej wody. Opcjonalny pojemnik na proszek umożliwia przygotowanie przez model WMF 1100 S gorącej czekolady ze zwykłym lub spienionym mlekiem.



### Przestrzegać instrukcji obsługi



- > Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi.
- > Zawsze należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi, a zwłaszcza zasad bezpieczeństwa i rozdziału Bezpieczeństwo.
- > Przestrzegać wskazówek ostrzegawczych umieszczonych na ekspresie do kawy.
- > Instrukcję obsługi należy przechowywać w miejscu łatwo dostępnym dla personelu i wszystkich użytkowników.



### UWAGA

*Znaki i symbole instrukcji obsługi*

▷ Strona 20

*Przestrzegać rozdziału*

*Bezpieczeństwo*

▷ od strony 7



### Zagrożenie życia spowodowane przez porażenie prądem



- Wewnątrz ekspresu do kawy występuje zagrożenie życia spowodowane przez napięcie sieciowe!
- > Nigdy nie otwierać obudowy.
- > Nigdy nie odkręcać śrub i nie usuwać części obudowy.



### OSTRZEŻENIE

*Przestrzegać rozdziału*

*Bezpieczeństwo*

▷ od strony 7



### Warunki eksploatacji i instalacji

- W przypadku nieprzestrzegania zasad dotyczących konserwacji oraz informacji w rozdziale „Dane techniczne” nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia.
- > Przestrzegać instrukcji obsługi.
- > Prace konserwacyjne i naprawy mogą być wykonywane tylko przez serwis WMF przy użyciu oryginalnych części zamiennych.

### WAŻNE

*Dane techniczne*

▷ od strony 108

*Konserwacja*

▷ od strony 95

|          |                                                |           |
|----------|------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Bezpieczeństwo</b>                          | <b>7</b>  |
| 1.1      | Ogólne zasady bezpieczeństwa                   | 7         |
| 1.2      | Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem           | 14        |
| 1.3      | Warunki eksploatacji i instalacji              | 17        |
| <b>2</b> | <b>Wstęp</b>                                   | <b>18</b> |
| 2.1      | Nazwy części ekspresu do kawy                  | 18        |
| <b>3</b> | <b>Uruchomienie</b>                            | <b>22</b> |
| 3.1      | Miejsce ustawienia                             | 23        |
| 3.2      | Rozpakowanie                                   | 23        |
| 3.3      | Program uruchomieniowy                         | 24        |
| <b>4</b> | <b>Obsługa</b>                                 | <b>26</b> |
| 4.1      | Zasady bezpieczeństwa Obsługa                  | 26        |
| 4.2      | Włączanie ekspresu do kawy                     | 26        |
| 4.3      | Dozowanie napojów                              | 27        |
| 4.4      | Poła wyboru (opcjonalne)                       | 27        |
| 4.5      | Poła specjalne (opcjonalne)                    | 27        |
| 4.6      | Przyłączenie mleka                             | 28        |
|          | Dyszy mleka                                    | 28        |
|          | Z chłodziarką mleka WMF                        | 28        |
|          | Lanca do mleka (opcjonalna)                    | 29        |
| 4.7      | Dozowanie mleka lub spienionego mleka          | 29        |
| 4.8      | Dozowanie gorącej wody                         | 30        |
| 4.9      | Basic Steam (opcja)                            | 30        |
| 4.10     | Podstawka pod filiżankę                        | 33        |
| 4.11     | Pojemnik na kawę ziarnistą/pojemnik na proszek | 33        |
| 4.12     | Otwór ręcznego napełniania                     | 34        |
| 4.13     | Pojemnik na fusy                               | 35        |
| 4.14     | Zewnętrzny pojemnik na fusy (opcja)            | 35        |
| 4.15     | Ociekacz                                       | 36        |
| 4.16     | Przyłącze wody z sieci (opcja)                 | 37        |
| 4.17     | Wyłączanie ekspresu do kawy                    | 37        |
| <b>5</b> | <b>Oprogramowanie</b>                          | <b>38</b> |
| 5.1      | Przegląd                                       | 38        |
|          | Gotowość do pracy                              | 38        |
|          | Poła wyświetlacza gotowości do pracy           | 38        |
|          | Funkcje menu głównego                          | 39        |
|          | Poła sterowania menu                           | 39        |
| 5.2      | Gotowość do pracy                              | 40        |
| 5.2.1    | Poła wyświetlacza gotowości do pracy           | 40        |
|          | Przyciski napojów                              | 40        |
|          | Pole gorącego przepłukiwania                   | 40        |
|          | Pole baristy – moc kawy                        | 40        |
| 5.2.2    | Podgrzewacz do filiżanek SteamJet              | 41        |

|             |                                                               |    |
|-------------|---------------------------------------------------------------|----|
| <b>5.3</b>  | <b>Pielęgnacja</b>                                            | 42 |
|             | Czyszczenie systemu                                           | 42 |
|             | Płukanie miksera                                              | 42 |
|             | Płukanie systemu mleka                                        | 42 |
|             | CleanLock                                                     | 43 |
|             | Instrukcje                                                    | 43 |
|             | Wymiana filtra                                                | 43 |
|             | Odwapnianie                                                   | 44 |
|             | Pielęgnacja zaparzacza                                        | 44 |
| <b>5.4</b>  | <b>Napoje</b>                                                 | 44 |
|             | Informacje ogólne                                             | 44 |
|             | Poziom napełnienia, zaparzanie wielokrotne i rodzaj dozowania | 45 |
|             | Zmiana receptur                                               | 47 |
|             | Tekst i ilustracja                                            | 50 |
| <b>5.5</b>  | <b>Opcje obsługowe</b>                                        | 51 |
|             | Elementy obsługi                                              | 51 |
|             | Układ przycisków                                              | 54 |
|             | PostSelection                                                 | 54 |
|             | Tryb wyświetlania                                             | 54 |
|             | Bezkofeinowy                                                  | 55 |
|             | Pole wstępnego wyboru napoju                                  | 55 |
|             | Współczynnik Decaf                                            | 55 |
| <b>5.6</b>  | <b>Informacja</b>                                             | 56 |
|             | Ostatnie zaparzanie                                           | 56 |
|             | Programator czasowy                                           | 56 |
|             | Serwis                                                        | 56 |
|             | Pielęgnacja                                                   | 56 |
|             | Filtr i odwapnianie                                           | 56 |
|             | Protokół                                                      | 56 |
| <b>5.7</b>  | <b>Rozliczenie</b>                                            | 57 |
|             | Liczniki                                                      | 57 |
|             | Automaty sprzedające                                          | 57 |
| <b>5.8</b>  | <b>Kod PIN</b>                                                | 58 |
|             | Kod PIN poziomu czyszczenia                                   | 58 |
|             | Kod PIN poziomu ustawień                                      | 58 |
|             | Kod PIN poziomu rozliczeń                                     | 58 |
| <b>5.9</b>  | <b>Programator czasowy</b>                                    | 59 |
|             | Godzina/data                                                  | 59 |
|             | Stan układu przycisków                                        | 59 |
|             | Przegląd układu przycisków                                    | 59 |
| <b>5.10</b> | <b>System</b>                                                 | 60 |
|             | Mleko i pianka                                                | 60 |
|             | Wskaźnik postępu                                              | 60 |
|             | Wyświetlacz i oświetlenie                                     | 60 |
|             | Napoje: Czcionka + kolor                                      | 62 |
|             | Filtr wody                                                    | 62 |
|             | Tryb Eko                                                      | 63 |
|             | Temperatura                                                   | 64 |
|             | Płukanie przy wyłączaniu                                      | 64 |
|             | Automatyczne przepłukiwanie systemu mleka                     | 64 |
|             | Kalibracja komunikatu o braku ziaren                          | 64 |
|             | Czujnik ociekacza                                             | 65 |

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Ochrona przed mrozem/przygotowanie do transportu .....        | 65 |
| Porcjometr .....                                              | 65 |
| Funkcja S-M-L .....                                           | 66 |
| Bluetooth (opcja) .....                                       | 66 |
| <b>5.11 USB</b> .....                                         | 67 |
| Ładowanie receptur .....                                      | 67 |
| Wczytywanie symboli napojów .....                             | 67 |
| Zapisywanie receptur .....                                    | 67 |
| Eksport liczników .....                                       | 67 |
| Eksport HACCP .....                                           | 68 |
| Zabezpieczenie danych .....                                   | 68 |
| Ładowanie danych .....                                        | 68 |
| Wczytanie języka .....                                        | 68 |
| Aktualizacja oprogramowania sprzętowego .....                 | 68 |
| Przywrócenie .....                                            | 68 |
| <b>5.12 Tryb Eko</b> .....                                    | 69 |
| Wyświetlacz trybu Eko .....                                   | 69 |
| <b>5.13 Język</b> .....                                       | 70 |
| <b>6 Inne ustawienia</b> .....                                | 71 |
| <b>6.1 Ustawianie stopnia zmielenia</b> .....                 | 71 |
| <b>7 Pielęgnacja</b> .....                                    | 72 |
| <b>7.1 Zasady bezpieczeństwa dotyczące pielęgnacji</b> .....  | 72 |
| <b>7.2 Przegląd interwałów czyszczenia</b> .....              | 74 |
| <b>7.3 Części odpowiednie do mycia w zmywarce</b> .....       | 75 |
| <b>7.4 Programy czyszczenia</b> .....                         | 75 |
| 7.4.1 Czyszczenie systemu .....                               | 75 |
| 7.4.2 Płukanie miksera .....                                  | 77 |
| 7.4.3 Płukanie systemu mleka .....                            | 77 |
| <b>7.5 Odwapnianie</b> .....                                  | 78 |
| <b>7.6 Czyszczenie ręczne</b> .....                           | 80 |
| 7.6.1 Czyszczenie panelu obsługowego (CleanLock) .....        | 80 |
| 7.6.2 Czyszczenie pojemnika na fusy (zsymp kawy, opcja) ..... | 80 |
| 7.6.3 Czyszczenie wanielki ociekowej .....                    | 81 |
| 7.6.4 Czyszczenie zbiornika na wodę .....                     | 81 |
| 7.6.5 Czyszczenie ociekacza .....                             | 82 |
| 7.6.6 Czyszczenie obudowy .....                               | 83 |
| 7.6.7 Ręczne czyszczenie wylotu .....                         | 83 |
| 7.6.8 Czyszczenie zaparzacza .....                            | 84 |
| 7.6.9 Ręczne czyszczenie systemu mleka .....                  | 87 |
| 7.6.10 Czyszczenie miksera .....                              | 89 |
| 7.6.11 Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą .....          | 90 |
| 7.6.12 Czyszczenie pojemnika na proszek .....                 | 91 |
| <b>8 Koncepcja czyszczenia HACCP</b> .....                    | 93 |

## Spis treści

---

|           |                                               |            |
|-----------|-----------------------------------------------|------------|
| <b>9</b>  | <b>Konserwacja i odwapnianie</b>              | <b>95</b>  |
| 9.1       | Konserwacja                                   | 95         |
| 9.2       | Serwis WMF                                    | 96         |
| <b>10</b> | <b>Komunikaty i wskazówki</b>                 | <b>97</b>  |
| 10.1      | Komunikaty obsługowe                          | 97         |
| 10.2      | Komunikaty o błędach i usterki                | 98         |
| 10.3      | Usterka bez komunikatu o błędzie              | 101        |
| <b>11</b> | <b>Bezpieczeństwo i gwarancja</b>             | <b>103</b> |
| 11.1      | Zagrożenia dla ekspresu do kawy               | 103        |
| 11.2      | Dyrektywy                                     | 105        |
| 11.3      | Obowiązki użytkownika                         | 106        |
| 11.4      | Roszczenia gwarancyjne                        | 107        |
|           | <b>Załącznik: Dane techniczne</b>             | <b>108</b> |
|           | Dane techniczne ekspresu do kawy              | 108        |
|           | <b>Załącznik: Akcesoria i części zamienne</b> | <b>112</b> |
|           | <b>Indeks</b>                                 | <b>114</b> |

# 1 Bezpieczeństwo



## Nieprawidłowe użytkowanie

- Niestosowanie się do zasad bezpieczeństwa może prowadzić do poważnych obrażeń.
- > Przestrzegać wszystkich zasad bezpieczeństwa.

**OSTRZEŻENIE**

## 1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

### Zagrożenia dla obsługi

Produkty firmy WMF charakteryzują się najwyższym poziomem bezpieczeństwa. Skuteczność urządzeń zabezpieczających jest zagwarantowana tylko przy przestrzeganiu następujących zaleceń:



- > Przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.



- > Nie dotykać gorących części urządzenia.



- > Nie korzystać z ekspresu do kawy, jeżeli jest uszkodzony lub pracuje nieprawidłowo.
- > Używać ekspresu do kawy tylko w stanie całkowicie zmontowanym.

**UWAGA**



> Pod żadnym pozorem nie wolno dokonywać zmian



w zamontowanych urządzeniach zabezpieczających.



- > Urządzenie może być obsługiwane pod stałym nadzorem przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych i umysłowych lub przez osoby o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy po ich przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieniu przez nich wynikających z tego zagrożeń.
- > Zabawa dzieci z urządzeniem jest niedopuszczalna.
- > Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia.
- 

 **UWAGA**

Mimo urządzeń zabezpieczających każdy nieprawidłowo obsługiwany ekspres do kawy stanowi potencjalne źródło zagrożeń. Aby wyeliminować zagrożenia dla zdrowia, należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących postępowania z ekspresem do kawy:



## **Zagrożenie życia spowodowane przez porażenie prądem**



## **OSTRZEŻENIE**



- Wewnątrz ekspresu do kawy występuje zagrożenie życia spowodowane przez napięcie sieciowe!
  - > Nigdy nie otwierać obudowy.
  - > Nigdy nie odkręcać śrub i nie usuwać części obudowy.
  - > Unikać uszkodzeń kabla przyłączeniowego. Nie zginać i nie zgniatać.
  - > Nigdy nie stosować uszkodzonego kabla przyłączeniowego. Uszkodzony kabel przyłączeniowy musi zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis, aby uniknąć zagrożenia.
  - > Pod żadnym pozorem nie zanurzać wtyczki sieciowej w wodzie lub innych cieczach. Nie polewać wtyczki sieciowej wodą ani innymi cieczami. Dbać, by wtyczka sieciowa była zawsze sucha.
  - > Wtyczkę urządzenia z tyłu ekspresu do kawy odłączać dopiero po odłączeniu kabla przyłączeniowego od sieci.
  - > Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych i napraw ekspres do kawy należy odłączyć od źródła zasilania elektrycznego. W tym celu odłączyć wtyczkę. Osoba przeprowadzająca prace konserwacyjne lub naprawę musi mieć przez cały czas możliwość wzrokowego sprawdzenia, czy zasilanie jest odłączone.



### **Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą**

 **UWAGA**



- Podczas dozowania napojów i pary z wylotów wypływa gorąca ciecz.



- Sąsiednie powierzchnie i wyloty stają się gorące.
- > Podczas dozowania napojów lub pary nie sięgać pod wyloty.
  - > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.
  - > Przed dozowaniem napoju ustawić odpowiednie naczynie pod wylotem.
- 



### **Ryzyko obrażeń**

 **UWAGA**

- Dłuższe włosy mogą zaplątać się w głowicę młynka i zostać wciągnięte do ekspresu do kawy.
  - > Włosy zawsze chronić przy użyciu siatki na włosy.
-



### **Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń**



- W ekspresie do kawy znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub ręce.
- > Przed sięgnięciem do młynka lub do otworu zaparzacza należy zawsze wyłączać ekspres do kawy i wyciągać wtyczkę sieciową.

 **UWAGA**



### **Zagrożenie dla zdrowia**

- > Przetwarzać tylko produkty, które nadają się do spożycia i do stosowania z ekspresem do kawy.
- > Pojemnik na proszek, pojemnik na kawę ziarnistą i otwór ręcznego napełniania można napełniać wyłącznie materiałami zapewniającymi zgodność z przeznaczeniem urządzenia.

 **UWAGA**



### **Zagrożenie dla zdrowia**

- Środek czyszczący systemu mleka i tabletki czyszczące są drażniące.
  - > Przestrzegać zaleceń dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniach środków czyszczących.
  - > Wrzucić tabletkę czyszczącą dopiero po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu.
- 

 **UWAGA**



### **Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia**



#### **i oparzenia parą**

- Podczas czyszczenia z wylotów wypływa gorący płyn czyszczący i gorąca woda.
  - Gorące płyny mogą podrażnić skórę, a na skutek wysokiej temperatury istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.
  - W ociekaczu mogą znajdować się gorące ciecze.
  - > Podczas czyszczenia nie wolno sięgać pod wyloty.
  - > Zadbać, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego.
  - > Ociekacz przenosić ostrożnie.
- 

 **UWAGA**

**Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się**

- W przypadku nieprawidłowego zastosowania ekspresu do kawy lub usterek może dojść do wycieku płynów. Płyny te mogą spowodować ryzyko poślizgnięcia się.
- > Regularnie sprawdzać, czy ekspres do kawy jest szczelny i czy nie wycieka woda.

**UWAGA**

## 1.2 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem



### Nieprawidłowe użytkowanie



### OSTRZEŻENIE

- Jeżeli urządzenie nie jest stosowane zgodnie z przeznaczeniem, może to prowadzić do niebezpieczeństwa odniesienia obrażeń.
  - > Ekspres do kawy można stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

- 
- Ekspres WMF 1100 S jest przeznaczony do dozowania kawy, mleka i proszku (np. czekolada lub topping) do odpowiednich naczyń.
  - Stosowane produkty – kawa ziarnista, mleko, topping, czekolada w proszku – muszą być przeznaczone do użytku w ekspresach ciśnieniowych. Po upływie daty przydatności do spożycia produktów nie wolno przetwarzać.
  - Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań przemysłowych oraz do użytku przez specjalistów lub przeszkolonych użytkowników w sklepach, biurach, w gastronomii, hotelarstwie i w podobnych miejscach. Można je również stosować w gospodarstwach domowych.

### Miejsce ustawienia

- Urządzenie można stosować w obszarze samoobsługi, gdy znajduje się pod nadzorem przeszkolonego personelu. Urządzenie należy ustawić w dobrze widocznym miejscu.
- Urządzenie musi być ustawione poziomo na poziomym i stabilnym podłożu, odpornym na działanie wody i niewrażliwym na działanie ciepła.

- Nie wolno czyścić urządzenia strumieniem wody. Urządzenie musi być ustawione w taki sposób, aby było zabezpieczone przed wodą rozpryskową.
- Urządzenie nie powinno być ustawione na powierzchni, która jest spryskiwana lub czyszczona węzłem z wodą, strumienicą parową, oczyszczaczem parowym lub podobnymi urządzeniami.

### Przyłącze wody z sieci

- Przyłącze przewodu elastycznego 3/8" z zaworem głównym i filtrem zanieczyszczeń o wielkości oczek 0,08 mm, wykonane przez użytkownika. Co najmniej 0,2 MPa (2 bary) ciśnienia hydraulicznego przy 2 l/min. Maksymalnie 0,6 MPa (6 barów). Maksymalna temperatura dopływu 35 °C.
- Należy stosować zestaw przewodów elastycznych dostarczonych z nowym ekspresem do kawy i/lub z nowym filtrem wody. Nie stosować dotychczasowych zestawów przewodów.

### Temperatura otoczenia

- Temperatura otoczenia +5 °C do maksymalnie +35 °C

### Zastosowanie

- Użytkowanie urządzenia podlega przepisom zawartym w niniejszej instrukcji obsługi. Inne zastosowanie lub wykraczające poza podany zakres uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Za wynikające z tego tytułu szkody producent nie ponosi odpowiedzialności.
- **Ekspresu do kawy WMF 1100 S w żadnym wypadku nie wolno stosować do podgrzewania lub dozowania innych płynów niż kawa, gorąca woda (napoje, czyszczenie) lub mleko (schłodzone, pasteryzowane, homogenizowane, UHT).**

## Higiena

- Ekspres do kawy powinien zostać ustawiony przez użytkownika w sposób umożliwiający łatwe przeprowadzenie pielęgnacji i konserwacji.
- W przypadku wykorzystywania urządzenia w warunkach biurowych lub w przypadku eksploatacji uwzględniającej częstą samoobsługę osoby przeszkolone w zakresie obsługi ekspresu do kawy są odpowiedzialne za jego nadzór. Odpowiednio przeszkolony personel powinien zagwarantować stosowanie zaleceń pielęgnacyjnych i służyć radą w przypadku pytań dotyczących eksploatacji.

### 1.3 Warunki eksploatacji i instalacji



#### Niebezpieczeństwo pożaru/niebezpieczeństwo wypadku

- > Należy przestrzegać warunków eksploatacji i instalacji podanych w Danych technicznych.
- > Przed podłączeniem wtyczki urządzenia należy upewnić się, że dane podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami napięcia sieciowego.



#### **OSTRZEŻENIE**

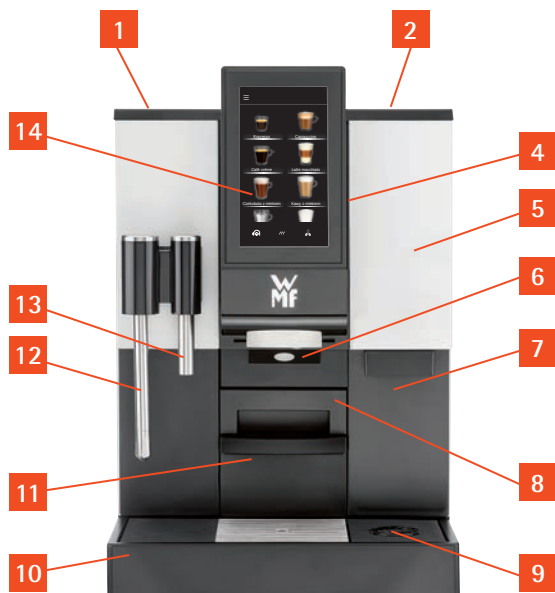
*Dane techniczne*

▷ *od strony 108*

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

## 2 Wstęp

### 2.1 Nazwy części ekspresu do kawy



#### Wyświetlacz



- 1 Pojemnik na kawę ziarnistą
- 2 Drugi zbiornik na ziarna lub pojemnik na proszek (czekolada lub topping, lub zbiornik na podwójny proszek) (opcja)
- 3 Otwór ręcznego napełniania/otwór na tabletkę
- 4 Włącznik/wyłącznik
- 5 Drzwiczki
- 6 Wpływ napojów (kawa, mleko i czekolada)
- 7 Zbiornik na wodę
- 8 Podstawa pod filiżankę
- 9 Podgrzewacz do filiżanek SteamJet
- 10 Zdejmowany ociekacz z kratką
- 11 Pojemnik na fusy
- 12 Wylot pary
- 13 Wylot gorącej wody
- 14 Wyświetlacz dotykowy dla przycisków napojów i ustawień

### **Ekran w stanie gotowości do pracy**

- 15 Pole menu (otwiera menu główne)
- 16 Wyświetlacz trybu Eko
- 17 Pole sygnalizacyjne
- 18 Pole baristy
- 19 Poziom napełnienia
- 20 Pole gorącego przepłukiwania
- 21 Pole SteamJet
- 22 Przycisk pary w obszarze napojów

## Znaki i symbole instrukcji obsługi



### Zasady bezpieczeństwa dotyczące szkód osobowych

Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa może prowadzić w przypadku nieprawidłowej obsługi do lekkich i poważnych obrażeń.



### OSTRZEŻENIE

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



### Zasady bezpieczeństwa dotyczące szkód osobowych

Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa może prowadzić w przypadku nieprawidłowej obsługi do lekkich obrażeń.



### UWAGA

Zasady bezpieczeństwa dotyczące  
obsługi  
▷ Strona 26

Zasady bezpieczeństwa dotyczące  
pielęgnacji  
▷ Strona 72

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



**Porażenie prądem**



**Gorąca para**



**Niebezpieczeństwo  
zgniecenia**



**Gorące  
powierzchnie**



**Niebezpieczeństwo  
poślizgnięcia się**



### Uwagi dotyczące szkód materialnych

- dla ekspresu do kawy
- dla miejsca ustawienia
- > Zawsze należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi.

### WAŻNE

Przestrzegać rozdziału *Gwarancja*  
▷ od strony 107

*Dane techniczne*  
▷ od strony 108



### Wskazówka/porada

- Wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi i porady dotyczące łatwiejszej obsługi.

### WSKAZÓWKA

### PORADA

## Słowniczek

| Pojęcie            | Objaśnienie                                                                                           |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| •                  | • Wyliczenia, możliwości wyboru                                                                       |
| ✱                  | ✱ Poszczególne kroki                                                                                  |
| <i>Kursywa</i>     | <i>Opis stanu ekspresu do kawy i/lub objaśnienia automatycznie wykonanych czynności.</i>              |
| Barista            | Osoba przeszkolona w zakresie przygotowywania kawy                                                    |
| Czekolada          | Gorąca czekolada                                                                                      |
| Decaf              | Kawa bezkofeinowa                                                                                     |
| Dozowanie napojów  | Dozowanie kawy, gorącej wody lub napojów z proszku                                                    |
| Kurek główny       | Zawór odcinający wodę, zawór kątowy                                                                   |
| Napoje z proszku   | Np. czekolada lub topping                                                                             |
| Płukanie           | Czyszczenie doraźne                                                                                   |
| Prasowanie         | Automatyczne prasowanie zmielonej kawy przed zaparzeniem.                                             |
| Składniki          | Składniki receptury napoju, np. kawa, mleko, piana z mleka, czekolada.                                |
| System miksera     | Cały podzespół, mikser z porcjometrem dla napojów z proszku                                           |
| System mleka       | Wylot pojedynczy, spieniacz mleka, adapter do spieniacza mleka, dysza parowa i przewód mleka          |
| Tryb samoobsługi   | Samoobsługa dla klientów                                                                              |
| Twardość węglanowa | Dane w °dKH. Twardość wody to wielkość określająca ilość wapnia rozpuszczonego w wodzie pitnej.       |
| Wylewka kawy       | Głowica podwójna                                                                                      |
| Zaparzanie wstępne | Przed właściwym zaparzeniem kawa jest krótko wstępnie zaparzana, aby skuteczniej uwolnić cały aromat. |
| Zsyp kawy          | ▷ Zewnętrzny pojemnik na fusy, strona 35                                                              |
| Żywotność filtra   | Na przykład: wydajność filtra wody w litrach                                                          |

### 3 Uruchomienie

(Dla pierwszego uruchomienia po dostarczeniu urządzenia)



#### Przestrzegać instrukcji obsługi



- > Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi.
- > Zawsze należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi, a zwłaszcza zasad bezpieczeństwa i rozdziału Bezpieczeństwo.
- > Przestrzegać wskazówek ostrzegawczych umieszczonych na ekspresie do kawy.
- > Instrukcję obsługi należy przechowywać w miejscu łatwo dostępnym dla personelu i wszystkich użytkowników.

#### **UWAGA**

*Znaki i symbole instrukcji obsługi*

▷ Strona 20

*Przestrzegać rozdziału*

*Bezpieczeństwo*

▷ od strony 7



#### Zagrożenie życia spowodowane przez porażenie prądem



- Wewnątrz ekspresu do kawy występuje zagrożenie życia spowodowane przez napięcie sieciowe!
- > Nigdy nie otwierać obudowy.
- > Nigdy nie odkręcać śrub i nie usuwać części obudowy.



#### **OSTRZEŻENIE**

*Przestrzegać rozdziału*

*Bezpieczeństwo*

▷ od strony 7



#### Warunki eksploatacji i instalacji

Przestrzegać instrukcji obsługi.

#### **WAŻNE**

*Dane techniczne*

▷ od strony 108

### 3.1 Miejsce ustawienia



- Miejsce ustawienia musi być suche i zabezpieczone przed wodą rozbryzgową.
- Z ekspresu do kawy zawsze może wyciekać nieco wody kondensacyjnej, wody lub pary.
- > Nie używać ekspresu do kawy na wolnym powietrzu.
- > Ekspres do kawy należy ustawić w taki sposób, aby zabezpieczyć go przed wodą rozbryzgową.
- > Ekspres do kawy należy ustawić na wodoodpornej podkładce niewrażliwej na działanie ciepła, aby zabezpieczyć powierzchnię ustawienia przed uszkodzeniami.

#### WAŻNE

*Przestrzegać rozdziału Gwarancja*

▷ od strony 107

*Dane techniczne*

▷ od strony 108

### 3.2 Rozpakowanie



- > Opakowanie w kartonie zawiera akcesoria. Nie wyrzucać.
- > Zbiornik na wodę i pojemnik na fusy zawierają akcesoria. Przed uruchomieniem wyjąć akcesoria oraz dokładnie wypłukać pojemnik na fusy i zbiornik na wodę.
- > Sprawdzić, czy ekspres do kawy jest w stanie nienaruszonym. W razie wątpliwości nie uruchamiać ekspresu do kawy i powiadomić serwis WMF.
- > Zachować oryginalne opakowanie w razie ewentualnego zwrotu.

#### WAŻNE

*Przestrzegać rozdziału Gwarancja*

▷ od strony 107

*Akcesoria i nazwa części ekspresu do kawy*

▷ Strona 18

*Dane techniczne*

▷ od strony 108



*Rozpakowanie*



#### **Podwójny pojemnik na proszek (opcja)**

Opcjonalny podwójny pojemnik na proszek jest wysyłany w osobnym opakowaniu. Jeśli ekspres do kawy jest wyposażony w tę opcję, należy zamontować zbiornik na podwójny proszek przed uruchomieniem ekspresu. Eksploatacja bez zamontowanego zbiornika jest niedozwolona.

#### WAŻNE

*Przestrzegać rozdziału Gwarancja*

▷ od strony 107

*Dane techniczne*

▷ od strony 108

- \* Rozpakować WMF 1100 S i ustawić ekspres do kawy na stabilnym i poziomym podłożu
- \* Przestrzegać danych technicznych
- \* Podłączyć przewód przyłączeniowy ekspresu do kawy do odpowiedniego gniazdka

Dane techniczne  
▷ od strony 108

### 3.3 Program uruchomieniowy

- \* Włączyć ekspres do kawy za pomocą przycisku wł./wył.

*Ekspres do kawy włączy się.*

*Program uruchomieniowy rozpoczyna się.*

- \* Wykonywać i przestrzegać wszystkich instrukcji na wyświetlaczu



#### WAŻNE

Zapisać ustawienia  
▷ Oprogramowanie  
od strony 38



Uruchomienie

- ! Program uruchomieniowy prowadzi użytkownika krok po kroku przez poszczególne etapy uruchomienia.
  - > Należy postępować zgodnie z komunikatami na wyświetlaczu.
  - Ustawione wartości można zmienić po uruchomieniu.

### Dalsze instrukcje

- Przyłączenie mleka ▷ Rozdział 4.6 strona 28

Gdy tylko program uruchomienia zostanie w pełni wykonany oraz zostaną dokonane wszystkie ustawienia, ekspres do kawy uruchomi się ponownie. Kalibracja odbywa się w pełni automatycznie.

### ! Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



- Podczas dozowania napojów z wylotów wypływa gorąca ciecz. Sąsiednie powierzchnie i wyloty stają się gorące.
  - > Podczas dozowania napojów nie sięgać pod wyloty.
  - > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.

#### ! UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7

## Do zbiornika na wodę włożyć filtr wodny (opcjonalnie).

*Ten punkt jest etapem wykonywanym podczas programu uruchamiania.*

W przypadku wody pitnej o twardości węglanowej powyżej 5 °dKH należy podłączyć filtr wody firmy WMF. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia ekspresu do kawy przez zbyt dużą ilość kamienia.

### Określanie twardości wody

- \* Uzyskać informację dotyczącą twardości wody pitnej od dostawcy lub zmierzyć za pomocą testu twardości węglanowej WMF (z instrukcją dostępnego w akcesoriach)

*Test twardości węglanowej jest dołączony do akcesoriów.*

### Żywotność filtra

Żywotność dołączonego filtra wodnego do zbiornika na wodę (BWT 200 I) wynosi przy 10 °dKH 200 litrów wody. Faktyczna żywotność zależy od twardości wody pitnej i można ją odczytać z poniższej tabeli.

| Twardość wody | Żywotność w litrach      | Twardość wody | Żywotność w litrach |
|---------------|--------------------------|---------------|---------------------|
| <5            | filtr nie jest konieczny | 15            | 135                 |
| od 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                  |

*Obowiązuje jednostka „niemieckiej twardości węglanowej” (°dKH)*

*Wymiana filtra  
▷ Pielęgnacja  
Strona 43*

### Wskazówka

*Przy twardości wody od 0 do 5 °dKH nie jest potrzebny filtr wody.  
▷ Program uruchomieniowy  
Strona 24*

## 4 Obsługa

### 4.1 Zasady bezpieczeństwa Obsługa



#### Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



- Podczas dozowania napojów i pary z wylotów wypływa gorąca ciecz. Sąsiednie powierzchnie i wyloty stają się gorące.
- > Podczas dozowania napojów lub pary nie sięgać pod wyloty.
- > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.
- > Przed dozowaniem napoju ustawić odpowiednie naczynie pod wylotem.

#### **UWAGA**

*Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7*



#### Zagrożenie dla zdrowia

- > Przetwarzać tylko produkty, które nadają się do spożycia i do stosowania z ekspresem do kawy.
- > Pojemnik na proszek, pojemnik na kawę ziarnistą i otwór ręcznego napełniania można napełniać wyłącznie materiałami zapewniającymi zgodność z przeznaczeniem urządzenia.

#### **UWAGA**

*Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7*

### 4.2 Włączanie ekspresu do kawy

Po prawej stronie panelu obsługowego znajduje się przycisk wł./wyl..

✱ Nacisnąć przycisk wł./wyl..

Zabrzmi sygnał dźwiękowy.

Ekspres do kawy włączy się i rozgrzeje.

Uruchamia się automatyczne przepłukiwanie gorącą wodą.

W momencie gdy ekspres będzie gotowy do dozowania napojów, pojawi się ekran gotowości do pracy.



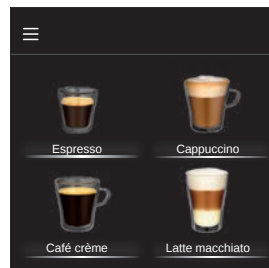
Włacznik/wyłącznik

### 4.3 Dozowanie napojów

Po naciśnięciu przycisku napojów rozpocznie się dozowanie ustawionych napojów.

- Podświetlony przycisk = gotowy do dozowania
- Niepodświetlony przycisk/czerwony trójkąt w górnym pasku = brak gotowości do dozowania/przycisk zablokowany

- \* Pod wylot podstawić naczynie o odpowiedniej wielkości
- \* Nacisnąć wybrany przycisk napoju



Układ przycisków  
▷ Opcje obsługowe  
Strona 54

### Przerwanie dozowania napoju

- \* Ponownie nacisnąć przycisk napoju

Przerwanie dozowania napoju  
▷ Opcje obsługowe  
Strona 55

### 4.4 Pola wyboru (opcjonalne)

Opcjonalnie dostępne są pola wyboru, tak jak tutaj w przykładzie panel baristy. Te pola wyboru pojawiają się na wyświetlaczu po wyborze napoju.



Przykład:  
Pole baristy

### 4.5 Pola specjalne (opcjonalne)

Pola specjalne są opcjonalne i, w zależności od życzenia, są aktywowane w ustawieniach.

Przykładem pola specjalnego jest pole S-M-L.

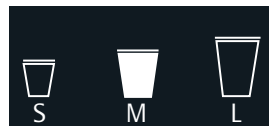
Aby napoje były dostępne, muszą być ustawione ilości napełnienia S-M-L.

Później przed wyborem napoju można wybrać ilość napełnienia „S” lub „L”; podświetlone będą tylko te przyciski napojów, którym odpowiada ta wielkość.

M = ustawiona wielkość porcji, brak wstępnego wyboru

S = ok. 25% mniej niż M

L = ok. 25% więcej niż M



Przykład:  
Pole S-M-L

## 4.6 Przyłączenie mleka

### Dyszy mleka

Zastosować odpowiednią dyszę parową przy spieniaczu mleka.

| Kolor                      | Temperatura mleka                                    |
|----------------------------|------------------------------------------------------|
| • zielona (standard)       | mleko niesłodzone (16 do maks. 22 °C) <sup>(1)</sup> |
| • pomarańczowa (akcesoria) | mleko schłodzone (do maks. 10 °C)                    |

<sup>(1)</sup> Powyżej 10 °C należy wykorzystać zieloną dyszę. W przypadku stosowania niesłodzonego mleka dla optymalnego wyniku zalecamy temperaturę zapasu mleka 16–22 °C.



*Temperatura zapasu mleka musi być dopasowana odpowiednio do temperatury mleka i odpowiedniej dyszy parowej.*

*Temperatura zapasu mleka*

▷ Mleko i piana

Strona 60



Wymienić dyszę mleka

### Z chłodziarką mleka WMF

- ✧ Zastosować odpowiednią dyszę parową do schłodzonego mleka (pomarańczowa)
- ✧ Wyciągnąć z chłodziarki pojemnik na mleko
- ✧ Przesunąć do tyłu pokrywę pojemnika na mleko
- ✧ Wlać mleko do pojemnika
- ✧ Ponownie przykryć pojemnik pokrywą
- ✧ Wprowadzić adapter przewodu mleka do gniazda w pokrywie pojemnika na mleko
- ✧ Ostrożnie włożyć pojemnik na mleko



Pojemnik na mleko



*Temperatura zapasu mleka musi być dopasowana odpowiednio do temperatury mleka i odpowiedniej dyszy parowej.*

*Temperatura zapasu mleka*

▷ Mleko i piana

Strona 60

## Lanca do mleka (opcjonalna)



### Wskazówka

- Codziennie czyścić lancę do mleka.
- Nie wolno zginać przewodu mleka.

- \* Zastosować odpowiednią dyszę parową przy spieniaczu mleka
- \* Opakowanie z mlekiem ustawić po lewej stronie ekspresu do kawy
- \* Otworzyć pokrywę lancy do mleka
- \* Do lancy do mleka podłączyć adapter Click&Clean
- \* Włożyć lancę do mleka do opakowania z mlekiem.  
*Lanca musi sięgać do dna opakowania z mlekiem.*

### WSKAZÓWKA



*Temperatura zapasu mleka musi być dopasowana odpowiednio do temperatury mleka i odpowiedniej dyszy parowej.*

*Temperatura zapasu mleka  
▷ Mleko i piana  
Strona 60*

## 4.7 Dozowanie mleka lub spienionego mleka

- \* Pod wylot podstawić naczynie o odpowiedniej wielkości
- \* Nacisnąć przycisk przyporządkowany do zwykłego lub spienionego mleka

*Dozowanie odbywa się w zależności od ustawienia w recepturze (rodzaj dozowania, jakość piany itd.).*

*Rodzaj dozowania  
▷ Oprogramowanie  
▷ Napoje  
Strona 60*

## 4.8 Dozowanie gorącej wody

\* Pod wylot gorącej wody podstawić naczynie o odpowiedniej wielkości

\* Nacisnąć przycisk gorącej wody

*Wydanie napoju następuje według ustawionego rodzaju dozowania.*



## 4.9 Basic Steam (opcja)



### Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



- Podczas dozowania napojów i pary z wylotów wypływa gorąca ciecz. Sąsiednie powierzchnie i wyloty stają się gorące.
- Wylot pary jest w dolnym obszarze bardzo gorący.
  - > Podczas dozowania napojów lub pary nie sięgać pod wyloty.
  - > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.
  - > Nie dotykać wylotu pary w dolnym obszarze.
  - > Przed dozowaniem napoju ustawić odpowiednie naczynie pod wylotem.



### UWAGA

*Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7*



### Wskazówka

Rodzaj dozowania pary można ustawić w punkcie menu „Napoje”.

Do dyspozycji są następujące rodzaje dozowania: start-stop, dozowanie, freeflow i start-stop-freeflow.

Rodzaje dozowania opisano w rozdziale „Napoje”.

### WSKAZÓWKA

*Rodzaj dozowania  
▷ Oprogramowanie  
▷ Napoje  
Strona 45*

※ Nacisnąć przycisk pary

*Para będzie dozowana do momentu ponownego naciśnięcia przycisku pary.*

- Para ogrzewa napoje
- Para umożliwia ręczne spienianie mleka

### **Podgrzewanie napojów**

※ Dla własnego bezpieczeństwa przed wylotem pary trzymać ściereczkę

※ Nacisnąć przycisk pary i po jednej sekundzie nacisnąć go jeszcze raz

*W ten sposób wydmuchane zostaną skropliny.*

※ Należy stosować możliwie wąskie i wysokie naczynie cromarganowe® z uchwytem

※ Napełnić naczynie maksymalnie do połowy

※ Zanurzyć dyszę parową głęboko do naczynia, nie dotykając jednak dyszą dna

※ Nacisnąć przycisk pary

※ Ponownie nacisnąć przycisk pary, gdy zostanie osiągnięta żądana temperatura

*Dozowanie pary zostanie zatrzymane.*

※ Odchylić wylot pary do ociekacza

※ Nacisnąć przycisk pary i po jednej sekundzie nacisnąć go jeszcze raz

*Zostaną wypłukane pozostałości w wylocie pary.*

※ Wytrzeć wylot pary wilgotną ściereczką

*Dozowanie pary rozpoczyna się w momencie pierwszego naciśnięcia przycisku pary.  
Drugie naciśnięcie przycisku pary zatrzymuje dozowanie pary.*

*Np. naczynie cromarganowe®  
Numer zam. WMF 03 9090 0030  
lub 03 9090 0050*

*Dozowanie pary rozpoczyna się w momencie pierwszego naciśnięcia przycisku pary.  
Drugie naciśnięcie przycisku pary zatrzymuje dozowanie pary.*

## Spienianie mleka



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

### PORADA

\* Dla własnego bezpieczeństwa przed wylotem pary trzymać ściereczkę

\* Nacisnąć przycisk pary i po krótkim czasie nacisnąć go jeszcze raz

*Wskutek krótkiego uderzenia pary wydmuchiwane są skropliny.*

\* Należy stosować możliwie wąskie i wysokie naczynie cromarganowe® z uchwytem

\* Napełnić naczynie maksymalnie do połowy

\* Zanurzyć dyszę pary w naczyniu, nieco poniżej powierzchni

\* Nacisnąć przycisk pary

*W ten sposób powstanie gęsta, jednorodna piana z mleka.*

\* Odchylić wylot pary do ociekacza

\* Nacisnąć przycisk pary i po krótkim czasie nacisnąć go jeszcze raz

*Wskutek krótkiego uderzenia pary wypłukiwane są resztki z wylotu pary.*

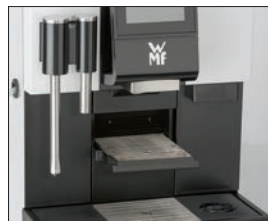
\* Wytrzeć wylot pary wilgotną ściereczką

## 4.10 Podstawka pod filiżankę

- \* Chwycić uchwyt u góry przy pojemniku na fusy
- \* Chwycić podstawkę pod filiżankę za uchwyt i całkowicie wychylić

Wysokość podstawienia z podstawką pod filiżankę maks. 100 mm

Wysokość podstawienia bez podstawki pod filiżankę maks. 177 mm



## 4.11 Pojemnik na kawę ziarnistą/ pojemnik na proszek

Pojemniki należy uzupełniać w odpowiednim czasie. Aby zapewnić świeżość produktów, pojemniki należy napełniać najwyżej ilością dziennego zapotrzebowania. Pojemnik na proszek napełniać zawsze od przodu do tyłu.



- Ciała obce mogą uszkodzić młynek. Te szkody nie są objęte gwarancją.
- > Zwrócić uwagę, aby do zbiornika na kawę ziarnistą nie dostały się ciała obce.
- > Nie przepełniać pojemnika na proszek.
- > Nie dociskać i nie zagęszczać proszku.

### WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja  
▷ od strony 107



### Podwójny pojemnik na proszek (opcja)

Opcjonalny podwójny pojemnik na proszek jest wysyłany w osobnym opakowaniu. Jeśli ekspres do kawy jest wyposażony w tę opcję, należy zamontować zbiornik na podwójny proszek przed uruchomieniem ekspresu.

### WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja  
▷ od strony 107  
Dane techniczne  
▷ od strony 108



Niektóre rodzaje proszku mogą pozostawiać resztki w zbiorniku proszku, które mogą zbierać się na przedniej ścianie zbiornika.

### WSKAZÓWKA

## 4.12 Otwór ręcznego napełniania

Otwór ręcznego napełniania znajduje się na środku pokrywy ekspresu do kawy.

**Otwór ręcznego napełniania stosuje się:**

- Do wrzucania tabletek czyszczących
- Do stosowania innego rodzaju kawy, np. kawy bezkofeinowej



Otwór na tabletkę



- Wrzucić mieloną kawę lub tabletkę czyszczącą dopiero po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu.
- Do otworu ręcznego napełniania wrzucać wyłącznie mieloną kawę.
- Nie stosować rozpuszczalnej w wodzie kawy w proszku. Nie stosować zbyt drobno zmielonej kawy.

### WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja  
▷ od strony 107

### Przygotowanie mielonej kawy przez otwór ręcznego napełniania

- \* Nacisnąć u góry na klapkę otworu ręcznego napełniania, aby ją otworzyć (push to open)
- \* Wsypać kawę mieloną (maksymalnie 15 g)
- \* Zamknąć klapkę
- \* Nacisnąć wybrany przycisk napoju



Otwór ręcznego napełniania

### 4.13 Pojemnik na fusy

Zużyta mielona kawa jest przechowywana w pojemniku na fusy. Jego pojemność wystarcza na zgromadzenie fusów z około 30 zaparzeń.

Po zapełnieniu pojemnika na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności jego opróżnienia. Funkcja dozowania napojów jest zablokowana, jeżeli pojemnik na fusy został wyjęty.

- \* Wsunąć podstawkę pod filiżankę do pojemnika na fusy
- \* Wyjąć pojemnik na fusy
- \* Opróżnić pojemnik na fusy

*Podstawka pod filiżankę leży na pojemniku na fusy.*

*Podczas opróżniania pojemnika na fusy zawsze przytrzymywać podstawkę pod filiżankę.*

- \* Ponownie włożyć pojemnik na fusy
- \* Potwierdzić proces na wyświetlaczu



Czyszczenie pojemnika na fusy  
▷ Strona 80



- Włożenie pojemnika na fusy bez uprzedniego opróżnienia prowadzi do jego przepełnienia. Spowoduje to zanieczyszczenie ekspresu do kawy. Może to spowodować szkody następne.
  - > Przed włożeniem pojemnik na fusy zawsze opróżniać.
  - > Jeżeli nie można włożyć pojemnika na fusy, należy sprawdzić, czy w komorze nie ma pozostałości kawy i ew. usunąć je.

### WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja  
▷ od strony 107

### 4.14 Zewnętrzny pojemnik na fusy (opcja)

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

#### Ważne

Codziennie czyścić zsyg kawy  
▷ Czyszczenie ręczne  
Strona 80

## 4.15 Ociekacz



### Niebezpieczeństwo oparzenia parą



- W ociekaczu mogą znajdować się gorące ciecze.
- > Ociekacz przenosić ostrożnie.
- > Starannie włożyć go z powrotem, w przeciwnym razie może dojść do niezamierzonego wycieku wody.



### UWAGA

*Przestrzegać rozdziału*

*Bezpieczeństwo*

*▷ od strony 7*

*Codziennie czyszczenie ociekacza*

*▷ Pielęgnacja*

*od strony 72*

W przypadku ekspresów do kawy bez przyłącza odpływowego czujnik poziomu napełnienia zadziała, gdy ociekacz będzie pełny.

✱ Ostrożnie wyjąć ociekacz, opróżnić i ponownie włożyć



W przypadku ekspresów do kawy z przyłączem odpływowym ociekacz można wyjąć (np. do czyszczenia).

### WSKAZÓWKA

## Czujnik ociekacza

Czujnik kontroluje poziom napełnienia oraz czy włożony jest ociekacz. Przy maksymalnym poziomie napełnienia na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

✱ Po pojawieniu się komunikatu ostrożnie wyjąć ociekacz, opróżnić i ponownie włożyć



Przed założeniem dolna strona ociekacza i obszar czujnika ociekacza muszą być suche. Czujnik znajduje się po prawej stronie pod ociekaczem. Jeśli w tym obszarze pozostanie wilgoć, ponownie pojawi się komunikat „Opróżnij ociekacz”.

### WAŻNE



*Ta naklejka wyznacza obszar, który powinien pozostać suchy.*

## 4.16 Przyłącze wody z sieci (opcja)

Przyłącze wody z sieci do wody pitnej i odpływu jest możliwe przy użyciu zestawu wyposażenia dodatkowego.



W przypadku przyłącza wody z sieci zbiornik na wodę może zostać wyjęty tylko po odpowiednim komunikacie na wyświetlaczu lub gdy urządzenie jest wyłączone.

### WAŻNE

Zestaw wyposażenia dodatkowego wody z sieci  
▷ Akcesoria i części zamienne  
Strona 112

## 4.17 Wyłączanie ekspresu do kawy



### Przestrzegać zasad higieny

- W ekspresie do kawy mogą rozwijać się niebezpieczne dla zdrowia bakterie.
- ▷ Przed wyłączeniem ekspresu do kawy przeprowadzić codzienne płukanie przy wyłączeniu.



### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7

Oczyszczyć ekspres do kawy w sposób opisany w instrukcji.

Pielęgnacja  
▷ od strony 72



### Przestrzegać instrukcji obsługi

- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi.

### WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja  
▷ od strony 107

Po prawej stronie panelu obsługowego znajduje się przycisk wł./wył.

\* Nacisnąć krótko przycisk wł./wył. (ok. 1 sekundy)

*Ekspres do kawy wyłącza się.*

\* Wyciągnąć wtyczkę sieciową

### Ekspresy do kawy z przyłączem wody z sieci:

\* Zamknąć kurek główny doprowadzenia wody



Włacznik/wyłącznik

## 5 Oprogramowanie



- Podczas ustawiania napojów obowiązują takie same zasady bezpieczeństwa jak podczas obsługi ekspresu do kawy.
- > Przestrzegać wszystkich zasad bezpieczeństwa dotyczących obsługi.

### **UWAGA**

Zasady bezpieczeństwa dotyczące obsługi

▷ Strona 26

### 5.1 Przegląd

#### Gotowość do pracy

Strona 40



Układ przycisków

▷ Opcje obsługowe  
Strona 54

Pola i przyciski na wyświetlaczu są dostępne w zależności od ustawienia i wersji urządzenia.

#### Pola wyświetlacza gotowości do pracy

Strona 40



Tryb Eko (aktywny)

Strona 69



Podgrzewacz do filiżanek  
SteamJet

Strona 41



Pole SML

Strona 66



Komunikaty

Strona 97



Gorące przepłukiwanie

Strona 40



Barista (moc kawy)

Strona 40

## Funkcje menu głównego



Pielęgnacja

Strona 42



Informacja

Strona 56



Napoje

Strona 44



Opcje obsługowe

Strona 51



Rozliczenie

Strona 57



Kod PIN

Strona 58



Programator

czasowy

Strona 59



System

Strona 60



USB

Strona 67



Język

Strona 70



Tryb Eko

Strona 69



Dostęp PIN

Strona 58

## Pola sterowania menu



Menu główne/Wstecz



Wprowadzenie kodu PIN



Dalej/start



Ładowanie ustawień



Zapisywanie ustawień



Potwierdzenie wartości/ustawienia



Usuwanie wartości/ustawienia



Przygotowanie testowe



Wstecz



Wywołanie klawiatury

## Komunikaty na wyświetlaczu



Komunikat o błędzie



Wskaźnik temperatury mleka (opcja)

## 5.2 Gotowość do pracy

### Ekran w stanie gotowości do pracy

Wyświetlacz gotowości do pracy zależy od opcji ekspresu do kawy i od indywidualnych ustawień.

Układ przycisków  
▷ Opcje obsługowe  
Strona 54

### 5.2.1 Pola wyświetlacza gotowości do pracy

#### Przyciski napojów

Wszystkie gotowe do dozowania przyciski napojów są podświetlone.

Za pomocą pionowych kresek na wyświetlaczu pokazywane są kolejne napoje dostępne do wydawania. Wydawanie napojów rozpoczyna się po naciśnięciu odpowiedniego przycisku napojów.



Przykład: przycisk cappuccino

#### Pole gorącego przepłukiwania

※ Nacisnąć pole „Gorącego przepłukiwania”

*Rozpocznie się przepłukiwanie przewodów kawy gorącą wodą. Woda powoduje ogrzanie systemu zaparzania i gwarantuje optymalną temperaturę kawy. Zalecane po dłuższej przerwie w zaparzaniu, szczególnie przed wydaniem filiżanki espresso.*



Pole gorącego przepłukiwania  
aktywne/nieaktywne  
▷ Opcje obsługowe  
Strona 52

#### Pole baristy – moc kawy

|                 | Wskaźnik | Moc kawy                       |
|-----------------|----------|--------------------------------|
| standard        | 2 ziarna | normalna, jak ustawiono        |
| naciśnięcie 1 x | 3 ziarna | 15% mocniejsza niż ustawiono * |
| naciśnięcie 2 x | 1 ziarno | 15% słabsza niż ustawiono *    |



Pole baristy aktywne/nieaktywne  
▷ Opcje obsługowe  
Strona 51

\* Maksymalna ilość kawy mielonej 15 g na jedno zaparzenie

*Moc kawy zostanie jednorazowo zmieniona dla następnego zaparzania.*

## 5.2.2 Podgrzewacz do filiżanek SteamJet



### Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



- Gorąca para jest dozowana przez podgrzewacz do filiżanek SteamJet. Filiżanki i sąsiednie powierzchnie również stają się gorące.
- > Stosować żaroodporne naczynia do picia.
- > Przed dozowaniem pary zawsze ustawiać filiżankę nad podgrzewaczem otworem zwróconym w dół.
- > Nie dotykać sąsiednich powierzchni tuż po dozowaniu.
- > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.
- > Nigdy nie stosować funkcji SteamJet bez włożonej kratki lub bez wkładu podgrzewacza do filiżanek.



### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7

Codzienne czyszczenie ociekacza

Pielegnacja  
▷ od strony 72



### Zagrożenie dla zdrowia/higiena

- Funkcja SteamJet jest przewidziana do nagrzewania naczyń do picia i nie nadaje się do czyszczenia.
- > Do podgrzewania filiżanek należy stosować świeżo przepłukane naczynia do picia.



### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7

Podgrzewacz do filiżanek SteamJet podgrzewa filiżanki gorącą parą.

\* Ustawić filiżankę na podgrzewaczu otworem zwróconym w dół

\* Nacisnąć pole 

*Gorąca para powoli przepływa od dołu do filiżanki.*

*Strumień pary jest dozowany maksymalnie tak długo, jak to zostało określone w ustawieniach.*

\* Ponownie nacisnąć pole SteamJet

*Strumień pary natychmiast kończy się.*



Pole SteamJet aktywne/nieaktywne  
▷ Opcje obsługowe  
Strona 52

## 5.3 Pielęgnacja



Pola sterowania menu

▷ Przegląd

Strona 39

Pielęgnacja

▷ od strony 72

Koncepcja czyszczenia HACCP

▷ od strony 93

### Czyszczenie systemu

Z wyłączeniem lub bez wyłączenia ekspresu do kawy po czyszczeniu systemu.

Komunikat dotyczący czyszczenia systemu pojawia się automatycznie po 6 dniach lub 200 zaparzeniach.

Po 7 dniach lub 250 zaparzeniach dozowanie napojów jest blokowane. Z ekspresu można korzystać dopiero po przeprowadzeniu czyszczenia.

### Płukanie miksera

Płukanie miksera jest doraźnym czyszczeniem miksera.

### Płukanie systemu mleka

Podczas płukania systemu mleka następuje płukanie przewodu mleka z dyszami mleka i spieniaczem mleka.

#### Czyszczenie systemu

Czyszczenie systemu

▷ Pielęgnacja

od strony 75

#### Płukanie miksera

Płukanie miksera

▷ Pielęgnacja

Strona 77

#### Płukanie systemu mleka

Płukanie systemu mleka

▷ Pielęgnacja

Strona 77

## CleanLock

\* Nacisnąć **CleanLock**

*Uruchamia się 15-sekundowe odliczanie.*

*Można teraz oczyścić wyświetlacz dotykowy.*

*15 sekund po ostatnim dotknięciu następuje ponowna aktywacja wyświetlacza dotykowego.*

## Instrukcje

Animowane instrukcje dla dostępnych programów czyszczenia oraz dotyczące demontażu i montażu wylotu kawy, spieniacza mleka, przewodu mleka, systemu miksera, wymiany zaparzacza oraz filtra wody i StreamJet.

## Wymiana filtra

Od 25% pozostałej żywotności filtra przy każdym włączeniu wyświetlana jest dostępna żywotność. Gdy wartość ta wynosi 0%, co 3 godziny wyświetlane jest przypomnienie o konieczności wymiany filtra wody. Wymiana filtra jest konieczna i zapobiega uszkodzeniu ekspresu.

\* Wymiana filtra

\* Potwierdzić wymianę filtra

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



CleanLock

*Wyczyścić wilgotną ściereczką wyświetlacz. Nie używać detergentów.*



Instrukcje



Wymiana filtra

*Stosować się do instrukcji obsługi filtra wody!*

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

## Odwapnianie

Twardość wody, przepływ wody i zastosowanie filtra decydują o ilości litrów pozostałych do konieczności wykonania odwapniania. Te dane w litrach są obliczane i wyświetlane przez ekspres WMF 1100 S.

## Pielęgnacja zaparzacza

Po 15.000 zaparzeń należy wymienić o-ring na zaparzaczu.

Jeżeli okres eksploatacji został przekroczony, raz dziennie będzie wyświetlany komunikat o konieczności wymiany.

- \* Wymienić o-ring
- \* Potwierdzić zmianę

Odwapnianie

Rozdział Odwapnianie  
➤ od strony 78

Pielęgnacja zaparzacza



Pielęgnacja zaparzacza

## 5.4 Napoje

### Informacje ogólne

#### Dozowanie testowe

W przypadku wielu ustawień napojów przed zapisaniem receptury możliwe jest uruchomienie dozowania testowego z nowymi ustawieniami.

- \* Zmienić ustawienia zgodnie z życzeniem
  - \* Nacisnąć pole „Dozowanie testowe”
- Napój dozowany jest z zastosowaniem nowych ustawień.*
- \* Jeżeli napój jest zgodny z oczekiwaniami, nacisnąć symbol Zapisz

*Receptura zostanie zapisana.*

#### Zapisywanie receptur

Zmieniona receptura zostanie zapisana.



Przykład: przycisk cappuccino



### **Ładowanie receptur**



Zapisaną recepturę można tutaj załadować do przycisku napoju.

- \* Nacisnąć przycisk napoju
- \* Nacisnąć pole „Ładowanie receptur”

*Otwiera się podmenu.*

- \* Zaznaczyć żadaną recepturę
- \* Nacisnąć pole „Zapisywanie receptur”

*Do przycisku napoju zostanie przypisana nowo wybrana receptura.*

### **Poziom napełnienia, zaparzanie wielokrotne i rodzaj dozowania**



#### **Poziom napełnienia**

Ustawić żądany poziom napełnienia. Receptura zostanie odpowiednio dopasowana.  
100% odpowiada dotychczas zapisanej wartości.

#### **Animacja podstawki pod filiżankę**

Animacja „Podstawka pod filiżankę” jest wyświetlana po wyborze napoju, jeśli została aktywowana pod ilością napełnienia.

- \* Nacisnąć wybrany przycisk napoju
- Animacja jest przedstawiana na wyświetlaczu.*
- \* Nacisnąć zielony znak potwierdzenia
  - \* Napój jest dozowany

## Funkcja S-M-L

Funkcję S-M-L można aktywować w menu System. Odchylenie od podanego standardowego poziomu napełnienia można zmienić w opcjach obsługowych dla wszystkich napojów.

Dla innych napojów wielkości S-M-L można zmienić w opcji Poziom napełnienia.

Można tam również ustawić pojedynczo aktywność lub nieaktywność każdej wielkości. Nieaktywność oznacza brak możliwości wyboru danej wielkości dla napoju.

Aktywacja wielkości S-M-L i zmiana dla wszystkich napojów

▷ System

▷ S-M-L

Strona 66

Przyciski specjalne

▷ Obsługa

Strona 27

## Poziom napełnienia S-M-L

Receptury są tworzone dla wielkości S i L. Wielkość M jest zgodna z ustawieniem.

Wartość standardowa:

S = 25% mniej niż ustawiono.

L = 25% więcej niż ustawiono.

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

%

☒ Aktywne S
 ☒ Aktywne M
 ☒ Aktywne L

Zmiana wielkości S-M-L dla

poszczególnych napojów

▷ Poziom napełnienia

## Zaparzanie wielokrotne

Napój jest zaparzany wielokrotnie zgodnie z ustawieniem. Za pomocą jednego naciśnięcia przycisku możliwe jest dozowanie do 12-krotności ustawionej ilości.

Dostępne dla napojów kawowych i koktajli mlecznych oraz dla gorącej wody w przypadku rodzaju dozowania „Porcja”.

## Rodzaj dozowania

- **Start-stop**  
Dozowanie odbywa się do ustawionej ilości. Dozowanie można wcześniej zatrzymać za pomocą ponownego naciśnięcia przycisku.
- **Porcja**  
Dozowanie ustalonej ilości. Rodzaj dozowania jest dostępny dla mleka, piany i gorącej wody.
- **Freeflow**  
Dozowanie napoju lub pary odbywa się tak długo, jak długo przycisk pozostanie naciśnięty.
- **Start-Stop-Freeflow**  
Krótkie naciśnięcie przycisku uruchamia dozowanie Start-Stop. Długie naciśnięcie przycisku od 1 sekundy uruchamia dozowanie Freeflow.

## Zmiana receptur



Pola sterowania menu  
▷ Przegląd  
Strona 39

**Latte macchiato M**  
Zmiana receptury

Aktualna struktura receptury:

|                |                            |                    |                        |  |  |
|----------------|----------------------------|--------------------|------------------------|--|--|
| Mleko<br>40 ml | Piana z<br>mleka<br>250 ml | Przerwa<br>7.0 sec | Espresso<br>8 g, 40 ml |  |  |
|                |                            |                    |                        |  |  |

Kolejność przygotowania -> ok. ilość / ml 340

Zapasy  
Składników fabrycznych:

|          |                  |         |
|----------|------------------|---------|
| Kawa     | Mleko            |         |
| Espresso | Piana z<br>mleka | Przerwa |

! Naciśnięcie i przesunięcie przesuwa składnik

Icons at the bottom: ✕, 📋, 📄?, 📄✓

### Aktualna struktura receptury

Wyświetlane są składniki zawarte w recepturze. Kolejność przygotowania od lewej do prawej. Składniki umieszczone jeden pod drugim są przygotowywane równocześnie.

Oprogramowanie sygnalizuje brak możliwości technicznych dla wybranych opcji.

### Zapasy składników fabrycznych

Wyświetlone są składniki możliwe do stosowania w recepturze.

\* Naciśnąć żądany składnik i przesunąć go do aktualnej struktury receptury

### Usuwanie składnika

Usuwanie zaznaczonego składnika z aktualnej struktury receptury.



### Zmiana składnika

✱ Zaznaczyć składnik i nacisnąć symbol „Zmiana składnika”



Otwiera się menu **Zmiana składnika**.

Wyświetlane są możliwości ustawień dla wybranego składnika.

Wyświetlane są zapisane i aktualne dane.



Wartości aktualne



Wartości zapisane przez serwis



Wartości fabryczne

### Ilość kawy mielonej

Dane w gramach (g)



### Ilość wody/Ilość mleka

Dane w milimetrach (ml)



## Jakość kawy

Poziom jakości ma wpływ na zaparzanie kawy. Im wyższy stopień jakości, tym intensywniejszy jest aromat i smak kawy.



### Stopnie jakości

- 1 Po sprasowaniu zmielona kawa ma miejsce, aby napęcznieć.
- 2 Bezpośrednio po sprasowaniu następuje zaparzenie.
- 3 Po sprasowaniu nastąpi zaparzanie wstępne.
- 4 Po sprasowaniu i zaparzeniu wstępnym nastąpi prasowanie na mokro.
- 5 Jak poziom jakości 4, lecz z mocniejszym prasowaniem na mokro.
- 6 Jak poziom jakości 5, lecz z mocniejszym i dłuższym prasowaniem na mokro.
- 7 Jak poziom jakości 6, lecz z mocniejszym i dłuższym prasowaniem na mokro.

### Wskazówka!

*Jeżeli jest używana bardzo drobno mielona kawa, a ilość wody do zaparzania jest mała, wysoki stopień jakości może prowadzić do błędu wody do zaparzania.*

## Wybór młynka do kawy (opcja)

Do każdej receptury kawy można wybrać, który młynek do kawy ma być używany w danym przypadku.

Wybrany młynek do kawy ma przypisaną wartość 1.



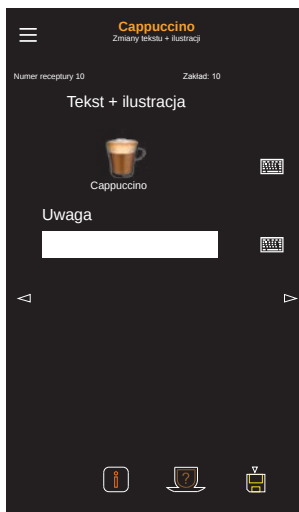
| Młynek 1 | Młynek 2 | Kawa zmielona                                                 |
|----------|----------|---------------------------------------------------------------|
| 1        | 0        | Użyta zostanie zmielona kawa z młynka 1                       |
| 0        | 1        | Użyta zostanie zmielona kawa z młynka 2                       |
| 1        | 1        | Zmielona kawa zostanie użyta po połowie z młynka 1 i młynka 2 |



„Wybór młynka do kawy” jest możliwy w przypadku ekspresów z dwoma młynkami.

**WSKAZÓWKA**

## Tekst i ilustracja



*Pola sterowania menu*

*▷ Przegląd*

*Strona 39*

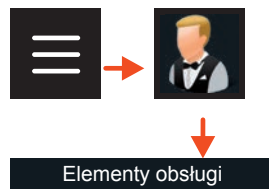
Można tutaj wybrać nazwę napoju i fotografię przycisku napoju.

Aktywacja klawiatury za pomocą pola klawiatury.

Można tutaj zapisać notatkę dotyczącą napoju.

## 5.5 Opcje obsługowe

### Elementy obsługi



#### Tryb samoobsługi

W trybie samoobsługi można wyłączyć niektóre funkcje.

Po wyłączeniu funkcje i ich pola nie są wyświetlane.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: ☐ nieaktywne

Aktywność trybu samoobsługi oznacza następujące ustawienia.

- Pole baristy: nieaktywne
- Pole gorącego przepłukiwania: nieaktywne
- SteamJet: nieaktywny
- Otwór ręcznego napełniania: nieaktywne
- Pole wstępnego wyboru napoju: nieaktywne
- Przerwanie dozowania napoju: nieaktywne
- Pole menu: z opóźnieniem
- Komunikat o błędzie: symbol
- Dopasowanie wielkości filiżanki: nieaktywne

#### Pole baristy

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ aktywne

aktywne Pole jest wyświetlone w przypadku gotowości do pracy.

### Pole gorącego przepłukiwania

Opcje:                      • aktywne      • nieaktywne

Wartość standardowa:  aktywne

aktywne      Pole jest wyświetlone w przypadku gotowości do pracy.

### Pole menu

Opcje:                      • natychmiast • z opóźnieniem

Wartość standardowa: natychmiast

natychmiast      Pole menu natychmiast reaguje po naciśnięciu pola.

### SteamJet

Opcje:                      • aktywne      • nieaktywne

Wartość standardowa:  aktywne

aktywne      Pole jest wyświetlone w przypadku gotowości do pracy.

### Komunikat o błędzie

Błąd jest sygnalizowany w górnym pasku na wyświetlaczu za pomocą różnych kolorów.

Opcje:                      • Tekst                      • Symbol

Wartość standardowa: Tekst

Tekst              Błąd jest sygnalizowany na wyświetlaczu jako komunikat tekstowy

### Dopasowanie wielkości filiżanki

Dowolny wybór ilości napełnienia można aktywować w opcjach obsługowych.

Ilość napełnienia można teraz dopasować do zastosowanej wielkości filiżanki przed wyborem napoju.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: ☐ nieaktywne

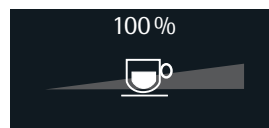
Jeśli filiżanka zostanie przesunięta w prawo na regulatorze, zwiększy się ilość napełnienia. Przesunięcie w lewo powoduje zmniejszenie ilości napełnienia.

Ilość napełnienia jest podawana w procentach.

Regulator na środku                      tak jak ustawiono 100 %

Regulator całkowicie w lewo      50 % mniej

Regulator całkowicie w prawo    50 % więcej



### Wstępny wybór języków

Tutaj ustawia się, czy wstępny wybór języków i flag jest możliwy za pomocą ustawienia napojów. Tutaj można aktywować „Wstępny wybór języków” lub poprzez wybór układu przycisków „SB+Flagi”.

*Układ przycisków „SB+Flagi”  
▷ Układ przycisków  
Strona 54*

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: ☐ nieaktywne

### Animacja podstawki pod filiżankę

Tutaj definiuje się możliwość wyświetlania animacji „Podstawa pod filiżankę” w ustawieniach napoju.

Animację można aktywować lub dezaktywować dla wszystkich receptur zdefiniowanych w ustawieniach napoju.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: ☐ nieaktywne

## Układ przycisków

Są tutaj zapisane różne standardowe układy przycisków i można je wybrać.

  
**Układ przycisków**

## PostSelection

Opcje:                      • aktywne      • nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ aktywne      ☐ nieaktywne

aktywne      Wybór gatunków kawy i wielkości porcji odbywa się po wybraniu napoju. Można zmienić nazwy gatunków kawy i porcji. (gatunki kawy i S-M-L).

- Wielkość 1                      • Porcjometr 1
- Wielkość 2                      • Porcjometr 2
- Wielkość 3

W trybie samoobsługi można wyłączyć niektóre funkcje.

Po wyłączeniu funkcje i ich pola nie są wyświetlane.

## Tryb wyświetlania

Opcje:                      • jednostronna      • wielostronna

Wartość standardowa: • jednostronna

  
**Tryb wyświetlania**

## Bezkofeinowy



Opcje: ☐ aktywne ☐ nieaktywne

Bezkofeinowy

Wartość standardowa: ☐ nieaktywne

aktywne Procentowy udział ilości zmielonej kawy ze standardowej receptury.

## Pole wstępnego wyboru napoju



Opcje: ☐ aktywne ☐ nieaktywne

Pole wstępnego  
wyboru napoju

Wartość standardowa: ☐ nieaktywne

aktywne Wcześniej wybrane napoje są dozowane bez dalszego naciskania przycisku.

## Przerwanie dozowania napoju

Opcje: ☐ aktywne ☐ nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ aktywne

aktywne Dozowanie napoju można przerwać przez ponowne naciśnięcie przycisku napoju.

## Współczynnik Decaf



Można tutaj wprowadzić wartość współczynnika Decaf. Ilość zmielonej kawy dla Decaf (kawa bezkofeinowa) jest ustalana procentowo w stosunku do ilości kawy podanej w recepturze.

To ustawienie obowiązuje dla wszystkich napojów kawowych w przypadku wybrania „Decaf”.

Opcje: ☐ aktywne ☐ nieaktywne

Wartość standardowa: ☐ nieaktywne

Współczynnik Decaf

*Gdy współczynnik Decaf wynosi 15%, to np. café crème jest zaparzane z funkcją Decaf z ilością kawy mielonej większą o 15%.*

## 5.6 Informacja

Menu informacyjne oferuje opisane niżej możliwości wyboru.



### Ostatnie zaparzanie

Informacje dotyczące ostatniego zaparzania.



Ostatnie zaparzanie

### Programator czasowy

Można wywoływać przegląd tygodniowy programatora. Przegląd przedstawia wszystkie czasy włączania i wyłączania.



Programator czasowy

### Serwis

Dane kontaktowe serwisu WMF.  
Numer seryjny ekspresu do kawy.



Serwis

### Pielęgnacja

Można tutaj wyświetlić ostatnie czyszczenia i czynności pielęgnacyjne uruchamiane przez programy ekspresu do kawy.



Pielęgnacja

### Filtr i odwapnianie

Informacja o pozostałej żywotności filtra wody i momencie następnego odwapniania



Filtr/odwapnianie

### Protokół

Protokół zdarzeń i błędów podczas obsługi i czyszczenia ekspresu do kawy.



Protokół

## 5.7 Rozliczenie



Liczniki

### Liczniki

Można tutaj wyświetlić liczniki dozowanych poszczególnych napojów i sumy dla napojów. Protokół można zapisać na pendrive.



|              | SML | 1 | 2  | 3   | 4    |
|--------------|-----|---|----|-----|------|
| Cappuccino   | M   | 4 | 66 | 510 | 5900 |
| Cappuccino   | L   | 2 | 40 | 306 | 3540 |
| Chocciatto   | M   | 9 | 48 | 416 | 4200 |
| Chocciatto   | L   | 5 | 24 | 208 | 2100 |
| Espresso     | M   | 2 | 33 | 255 | 2950 |
| Gorącej wody | M   | 3 | 44 | 340 | 3933 |
| Latte mach.. | M   | 2 | 33 | 255 | 2950 |
| Latte mach.. | L   | 2 | 26 | 204 | 2360 |
| Mleko        | M   | 1 | 17 | 128 | 1475 |
| Kawa         | M   | 3 | 53 | 408 | 4720 |

### Ustawienie standardowe

Licznik 1 = licznik dzienny

Licznik 2 = licznik tygodniowy

Licznik 3 = licznik miesięczny

Licznik 4 = licznik roczny



Można zresetować każdy licznik.

**PORADA**

### Automaty sprzedające

Patrz instrukcja obsługi automatów sprzedających.

## 5.8 Kod PIN

Dla każdego z poniższych obszarów może zostać nadany kod PIN.

- Czyszczenie
- Ustawienia
- Obliczanie

Kody PIN mają strukturę hierarchiczną.

Oznacza to np.: kod PIN poziomu ustawień równocześnie aktywuje wszelkie prawa do kodu PIN poziomu czyszczenia, ale nie do kodu PIN poziomu rozliczeń.

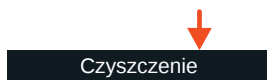
Jeżeli kod PIN nie został nadany, dostęp do danego obszaru jest możliwy bez kodu PIN. W przypadku zdefiniowania poziomów z dostępem warunkowanym kodem PIN brak kodu PIN powoduje odmowę dostępu.



### Kod PIN poziomu czyszczenia

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN użytkownik otrzymuje dostęp do następujących elementów:

 Pielęgnacja



### Kod PIN poziomu ustawień

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN użytkownik otrzymuje dostęp do następujących elementów:

 Pielęgnacja

 Programator czasowy

 Napoje

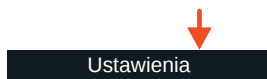
 System

 Opcje obsługowe

 Język

 Rozliczanie  
(bez „kasowania”)

 USB



### Kod PIN poziomu rozliczeń

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN użytkownik otrzymuje dostęp do następujących elementów:

 Pielęgnacja

 PIN

 Napoje

 Programator czasowy

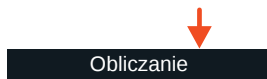
 Opcje obsługowe

 System

 Rozliczanie  
(z „kasowaniem”)

 Język

 USB



## 5.9 Programator czasowy

### Godzina/data

Można tutaj ustawić aktualny czas i datę.

### Stan układu przycisków

Opcje: ☐ aktywne ☐ nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ nieaktywne

aktywne Za pomocą programatora można automatycznie przyporządkować układy przycisków.

### Przegląd układu przycisków



Wyświetlany jest przegląd tygodniowy wszystkich czasów włączania/wyłączania dla układu przycisków. Ustawienia można zmienić bezpośrednio w przeglądarce.



Godzina/data



Stan układu przycisków

*Np. samoobsługa od 21:00 do 06:00.*



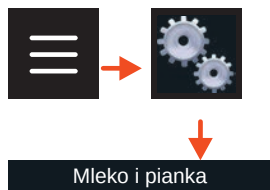
Przegląd układu przycisków

*Minimalny czas wyświetlania układu przycisków wynosi 30 minut*

## 5.10 System

### Mleko i pianka

Można tutaj ustawić centralne, ogólnie obowiązujące wartości dla mleka i spienionego mleka. Wartości te obowiązują dla wszystkich istniejących receptur. Gdy w recepturach zostały ustawione specjalne wartości dla mleka i spienionego mleka, zachowują one ważność i nie są zmieniane.



### Temperatura zapasu mleka

Opcje:

> 16 °C = zielona dysza (standard) <sup>(1)</sup>

< 10 °C = pomarańczowa dysza (akcesoria)

<sup>(1)</sup> Powyżej 10 °C należy wykorzystać zieloną dyszę.

W przypadku stosowania niesłodzonego mleka dla optymalnego wyniku zalecamy temperaturę zapasu mleka 16–22 °C.

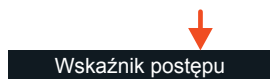


Wymienić dyszę mleka

### Wskaźnik postępu

Opcje: linia, okrąg, wył.

Wartość standardowa: linia



### Wyświetlacz i oświetlenie

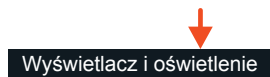
Tutaj ustawiany jest wyświetlacz i podświetlenie.

#### Oświetlenie

- Podświetlenie przy wylocie

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ aktywne



### Wskaźnik zdarzeń (komunikat)

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa:  aktywne

aktywne      Możliwość ustawienia podświetlenia podczas komunikatu.

### Jasność wyświetlacza

Można tutaj ustawić jasność wyświetlacza.

### Zmniejszanie jasności automatycznie

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa:  aktywne

aktywne      Jeżeli zmniejszanie jasności jest ustawione na „aktywne”, jasność wyświetlacza zmniejsza się automatycznie 5 minut po ostatnim dozowaniu napoju. W przypadku zmniejszonej jasności wyświetlacza po pierwszym naciśnięciu wyświetlacz powraca do wybranej jasności. Po drugim naciśnięciu przycisku napoju jest dozowany odpowiedni napój.

### Kalibracja wyświetlacza dotykowego

Ponowna kalibracja wyświetlacza dotykowego.

### Tło wyświetlacza

Tutaj można ustawić kolory dotykowego wyświetlacza.

- Kolor **strony głównej**
- Kolor **kolejnych stron**

## Napoje: Czcionka + kolor

Tutaj ustawia się możliwość zmiany wielkości czcionki i jej koloru.

Opcje: ☐ aktywne ☐ nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ nieaktywne

## Filtr wody

Opcje: ☐ aktywne ☐ nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ nieaktywne

aktywne Występuje filtr wody. Sprawdzana jest żywotność filtra i twardość wody.

## Zmierzona twardość węglanowa

Można tutaj wprowadzić zmierzoną twardość wody w °dKH.

✱ Uzyskać informację dotyczącą twardości wody pitnej od dostawcy lub zmierzyć za pomocą testu twardości węglanowej WMF (z instrukcją) dostępnego w akcesoriach

*Test twardości węglanowej jest dołączony do akcesoriów.*



Jeśli ekspres do kawy jest eksploatowany z użyciem niewłaściwie ustawionej twardości wody, może spowodować to dużą ilość kamienia i tym samym nieszczelność zaworów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody z tego powodu.



Napoje: Czcionka + kolor



Filtr wody

### Wskazówka

Przy twardości wody od 0 do 5 °dKH nie jest potrzebny filtr wody.

Do ekspresów do kawy z przyłączem wody z sieci zalecamy używanie filtra wody bestmax.

**WSKAZÓWKA**

## Zmierzona twardość całkowita

Tutaj można dostosować twardość całkowitą. Wpisana wartość służy jako odniesienie do wcześniejszych i późniejszych pomiarów i pomaga monitorować możliwe zmiany twardości wody.

## Żywotność filtra (filtr wody)

W przypadku aktywnego filtra wody można tutaj wprowadzić żywotność filtra w litrach.

Żywotność filtra wody  
▷ Strona 25

## Tryb Eko

Można tutaj włączyć tryb Eko.

Opcje:                      • aktywne      • nieaktywne

Wartość standardowa:  nieaktywne

Tryb Eko  
▷ Strona 69

## Wyłączanie

Jeśli tryb Eko jest aktywny, można ustawić czas wyłączenia.

**Opcje: (nigdy/po 30 min/60 min/90 min/120 min/150 min/180 min)**

**Standard: nigdy**

Można tutaj ustawić czas po ostatnim dozowaniu napoju. Po upływie tego czasu następuje automatyczne wyłączenie ekspresu do kawy.

Ustawienie jest możliwe co 30 minut.

Tryb Eko można włączyć za pomocą programatora na ograniczony czas.

## Temperatura

### Bojler

Można tutaj ustawić temperaturę wody bojlera.  
(temperatura wody do zaparzania kawy)

↓  
Temperatura

## Płukanie przy wyłączaniu

Opcje:                      • aktywne      • nieaktywne

Wartość standardowa:  aktywne

aktywne      Przy wyłączaniu ekspresu do kawy należy wykonać płukanie, jeśli od ostatniego czyszczenia były wydawane napoje z mlekiem.

↓  
Płukanie przy wyłączaniu

## Automatyczne przepłukiwanie systemu mleka

Opcje:                      co 120 min, 52 godziny

Wartość standardowa: 52 godziny

↓  
Automatyczne przepłukiwanie systemu mleka

## Kalibracja komunikatu o braku ziaren

Tutaj na nowo kalibrowany jest komunikat o braku kawy ziarnistej.

Wykonanie jest konieczne, gdy tylko pojawi się komunikat „Uzupełnić kawę ziarnistą”, chociaż w pojemniku jest jeszcze kawa ziarnista.

↓  
Kalibracja komunikatu o braku ziaren

## Czujnik ociekacza

Czujnik ociekacza nadzoruje poziom napełnienia ociekacza.

Zapobiega on przepełnieniu ociekacza.

Opcje:                      • aktywne                      • nieaktywne

Wartość standardowa:  aktywne



W przypadku dezaktywacji czujnika może dojść do przepełnienia ociekacza i przelania. Skutkiem może być uszkodzenie mebli.

Zalecamy pozostawienie czujnika aktywnego.



Czujnik ociekacza

Obsługa  
Czujnik ociekacza  
▷ Strona 36

## WSKAZÓWKA

## Ochrona przed mrozem/przygotowanie do transportu

Tutaj uruchamia się proces częściowego opróżniania systemu wody bojlera.

Częściowe opróżnienie jest konieczne przede wszystkim w zimowych miesiącach przed transportem przez firmę spedycyjną lub kurierską w celu uniknięcia uszkodzeń.



Ochrona przed mrozem /  
przygotowanie do transportu



Pakowanie ekspresu do kawy

## Porcjometr

Tutaj można zapisać nazwy używanych gatunków kaw i proszku, które są wyświetlane do wyboru w trybie PostSelection na kilku stronach, w przypadku gdy ekspres do kawy jest wyposażony w więcej niż jeden młynek lub zbiornik na podwójny proszek.



Porcjometr

Tryb wyświetlania  
▷ Strona 54

## Funkcja S-M-L

### Small

Standardowy współczynnik zmiany wielkości porcji dla nowo aktywowanych receptur S.

Wartość standardowa: 75 %

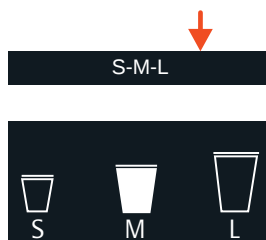
### Large

Standardowy współczynnik zmiany wielkości porcji dla nowo aktywowanych receptur L.

Wartość standardowa: 125 %

Opcje: ☐ aktywne ☐ nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ nieaktywne



### S-M-L w trybie PostSelection

W tym miejscu można wybrać dodatkowe grafiki i teksty dla napojów i wielkości, które są aktywowane dla trybu PostSelection.

## Bluetooth (opcja)

Ta funkcja wymaga zastosowania adaptera WMF Bluetooth.

Opcje: ☐ aktywne ☐ nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ nieaktywne

- \* Przełączyć Bluetooth w tym miejscu na aktywny
- \* Podłączyć adapter WMF Bluetooth do gniazda USB z tyłu
- \* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy



## 5.11 USB

Za pomocą złącza USB jest możliwa wymiana danych. Po włożeniu pendrive'a funkcje będą aktywne. Złącze USB znajduje się po lewej stronie przy wyświetlaczu.



### Ładowanie receptur

Tutaj do ekspresu do kawy wgrywane są receptury zapisane na pendrive.



Ładowanie receptur

### Wczytywanie symboli napojów

Tutaj do ekspresu do kawy wgrywane są zdjęcia lub symbole napojów zapisane na pendrive.



Wczytywanie symboli  
napojów

### Zapisywanie receptur

Aktualne receptury z ekspresu do kawy są tu eksportowane na pendrive.



Zapisywanie receptur

### Eksport liczników

Aktualne stany licznika z ekspresu do kawy są tu eksportowane na pendrive.



Eksport liczników

## **Eksport HACCP**

Przeprowadzone czyszczenia są protokołowane i eksportowane na pendrive w celu udokumentowania HACCP.

  
**Eksport HACCP**

## **Zabezpieczenie danych**

Można tutaj wykonać kopię zapasową na pendrive ustawionych danych, takich jak dane urządzenia, dane napojów itd.

  
**Zabezpieczenie danych**

## **Ładowanie danych**

Zapisane dane, takie jak dane urządzenia, dane napojów itd. są tu wgrywane z pendrive'a na ekspres do kawy.  
(Możliwa jest ochrona kodem PIN.)

  
**Ładowanie danych**

## **Wczytanie języka**

Jeśli jest możliwość, tutaj wgrywany jest z pendrive'a na ekspres do kawy kolejny język wyświetlacza.

  
**Wczytanie języka**

## **Aktualizacja oprogramowania sprzętowego**

Tylko dla serwisu.

  
**Aktualizacja oprogramowania sprzętowego**

## **Przywrócenie**

Po aktualizacji oprogramowania sprzętowego poprzednią wersję można przywrócić w ciągu 30 dni.

  
**Przywrócenie**

## 5.12 Tryb Eko

Jeżeli tryb Eko jest ustawiony w pozycji „aktywny”, temperatura bojlera pary zmniejsza się 10 minut po ostatnim dozowaniu napoju.

Przyciski napojów pozostają podświetlone.

Jeżeli przy zmniejszonej temperaturze będzie konieczne dozowanie napoju zawierającego mleko, ekspres do kawy potrzebuje ok. 15 sekund na nagrzanie.

Przygotowywanie napoju rozpocznie się dopiero po nagrzaniu.



Tryb Eko

▷ Strona 63

### Tryb Eko

Opcje:

- aktywne
- nieaktywne

Wartość standardowa:  nieaktywne

Tutaj można bezpośrednio włączyć lub wyłączyć tryb Eko.



### Wyświetlacz trybu Eko

Na wyświetlaczu gotowości do pracy wyświetli się w górnym pasku symbol trybu Eko.

Występują dwa stany.

#### Tryb Eko „active”

Ekspres do kawy jest aktualnie w fazie obniżania.



#### Tryb Eko „ready”

Tryb Eko jest sterowany za pomocą czasu oczekiwania i jest aktywowany po upływie 10 min od ostatniego wydania napoju.



### Natychmiastowe uruchomienie

W przypadku ustawienia trybu Eko „aktywny” na wyświetlaczu gotowości do pracy pojawi się symbol trybu Eko.



Po naciśnięciu symbolu tryb Eko zostanie natychmiast aktywowany.

Symbol zmieni się na „aktywny”.

## 5.13 Język

Tutaj można ustawić język wyświetlacza.

Dostępne języki są wyświetlane w języku angielskim.



## 6 Inne ustawienia

### 6.1 Ustawianie stopnia zmielenia



#### Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń



- W młynku znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce.
- > Nie wolno sięgać ręką do młynków, gdy ekspres do kawy działa i wyjęte są pojemniki na produkty.



#### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



#### Ustawianie drobniejszego stopnia zmielenia

- Duża zmiana na drobniejszy stopień zmielenia może spowodować zablokowanie młynka do kawy.
- > Ustawić drobniejszy stopień zmielenia, obracając multiklucz tylko o jeden obrót.
- > Następnie dozować napój kawowy za pomocą młynka o ustawionym drobniejszym stopniu zmielenia.
- > Powtarzać powyższe czynności, aż zostanie ustawiony żądany stopień zmielenia.

#### Ustawianie grubszego stopnia zmielenia

Ustawienie żadanego grubszego stopnia zmielenia można wykonać za jednym razem.

#### WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja  
▷ od strony 107

- \* Wywołać dozowanie kawy i odczekać, aż włączy się młynek
- \* Ustawić multikluczem wymagany stopień mielenia przy uruchomionym młynku

Stopień zmielenia  
drobny



Stopień zmielenia  
gruby



Multiklucz

## 7 Pielęgnacja

### 7.1 Zasady bezpieczeństwa dotyczące pielęgnacji

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



#### Zagrożenie dla zdrowia/higiena

- Mleko jest bardzo wrażliwe. W systemie mleka mogą rozwijać się niebezpieczne dla zdrowia bakterie.
  - > Za pomocą płukania systemu mleka codziennie po użyciu wyczyścić system mleka.
  - > Czyszczenie systemu przeprowadzać najpóźniej po 7 dniach lub 250 zaparzaniach.
  - > Po wyczyszczeniu systemu należy wykonać ręczne czyszczenie spieniacza mleka i dyszy parowej.
  - > Przewód mleka wymieniać w razie potrzeby, najpóźniej po 6 miesiącach.
  - > Przewód miksera wymieniać w razie potrzeby.
  - > Przestrzegać wszystkich zasad higieny.
  - > Przestrzegać zasad koncepcji czyszczenia HACCP.



#### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



#### Zagrożenie dla zdrowia/higiena

- W ekspresie do kawy, który nie pracuje, mogą rozmnażać się bakterie.
  - > Przed i po dłuższych przerwach w eksploatacji przeprowadzić wszystkie etapy czyszczenia.



#### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



### Zagrożenie dla zdrowia/higiena

- Wszystkie środki czyszczące są doskonale dopasowane do programów czyszczących.
- > Stosować wyłącznie środek czyszczący i odwapniający firmy WMF.



### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



### Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia parą



- Podczas czyszczenia z wylotów wypływa gorący płyn czyszczący i gorąca woda.
- Gorące płyny mogą podrażnić skórę, a na skutek wysokiej temperatury istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.
- > Podczas czyszczenia nie wolno sięgać pod wyloty.
- > Zawsze przed rozpoczęciem czyszczenia należy zablokować wyświetlacz dotykowy za pomocą funkcji CleanLock.
- > Zadbać, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego.



### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7

7.2 Przegląd interwałów czyszczenia

| Pielęgnacja          |                |            |               |           |                                            |
|----------------------|----------------|------------|---------------|-----------|--------------------------------------------|
| Codziennie           | 1 x w tygodniu | Regularnie | Automatycznie | Komunikat |                                            |
| Programy czyszczenia |                |            |               |           |                                            |
|                      | x              |            |               |           | Czyszczenie systemu                        |
| x                    |                |            |               |           | Płukanie miksera                           |
| x                    |                |            |               |           | Płukanie systemu mleka                     |
| Odwapnianie          |                |            |               |           |                                            |
|                      |                |            |               | x         | Odwapnianie                                |
| Czyszczenie ręczne   |                |            |               |           |                                            |
| x                    |                |            |               |           | Czyszczenie panelu obsługowego (CleanLock) |
| x                    |                |            |               |           | Czyszczenie pojemnika na fusy              |
|                      |                | x          |               |           | Czyszczenie wanienki ociekowej             |
|                      | x              |            |               |           | Czyszczenie zbiornika na wodę              |
| x                    |                |            |               |           | Czyszczenie ociekacza                      |
| x                    |                |            |               |           | Czyszczenie obudowy                        |
|                      |                | x          |               |           | Ręczne czyszczenie wylotu                  |
|                      |                |            |               | x         | Pielęgnacja zaparzacza                     |
|                      |                | x          |               |           | Czyszczenie zaparzacza                     |
| (x)                  | x              |            |               |           | Ręczne czyszczenie systemu mleka           |
| (x)                  | x              |            |               |           | Czyszczenie miksera *                      |
|                      |                | x          |               |           | Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą    |
|                      |                | x          |               |           | Czyszczenie pojemnika na proszek *         |



Programy czyszczenia  
▷ od strony 75

▷ Strona 78

▷ Strona 80

▷ Strona 80

▷ Strona 81

▷ Strona 81

▷ Strona 82

▷ Strona 83

▷ Strona 83

▷ Strona 44

▷ Strona 84

▷ Strona 87

▷ Strona 89

▷ Strona 90

▷ Strona 91

- Codziennie = codziennie co najmniej raz i w razie potrzeby
- 1 x w tygodniu = cotygodniowe czyszczenie
- Regularnie = regularnie w razie potrzeby
- Automatycznie = przebieg automatyczny
- Komunikat = po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu
- (x) = codziennie w przypadku silnego zanieczyszczenia
- \* = opcja (w zależności od wyposażenia)

## 7.3 Części odpowiednie do mycia w zmywarce



Części wymienione w tabeli nadają się do mycia w zmywarce.

Wszystkie części, które nie są tu wymienione, nie nadają się do mycia w zmywarce.

**WAŻNE**

### Części odpowiednie do mycia w zmywarce

| Nazwa                               | Numer katalogowy |
|-------------------------------------|------------------|
| Pojemnik na fusy                    | 33 2915 2000     |
| Ociekacz                            | 33 4051 1000     |
| Kratka ociekacza bez SteamJet       | 33 4051 6100     |
| Kratka ociekacza ze SteamJet        | 33 4051 6000     |
| Rozszerzenie pojemnika bez pokrywki | 33 2917 4000     |
| Pojemnik na proszek bez pokrywki    | 33 2916 5000     |

## 7.4 Programy czyszczenia

### 7.4.1 Czyszczenie systemu

Czyszczenie systemu jest to automatyczny program czyszczenia, który obejmuje czyszczenie ekspresu do kawy za pomocą tabletki czyszczącej WMF.

Płukanie systemu mleka i płukanie miksera są składnikami czyszczenia systemu.

Całkowity czas trwania ok. 10 minut.

*Instrukcja jako animacja*

▷ Ekspres do kawy

▷ Menu główne

▷ Pielęgnacja

▷ Instrukcje



## Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia parą



- Podczas czyszczenia z wylotów wypływa gorący płyn czyszczący i gorąca woda.
- Gorące płyny mogą podrażnić skórę, a na skutek wysokiej temperatury istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.
- > Podczas czyszczenia nie wolno sięgać pod wyloty.
- > Przed każdym czyszczeniem umieścić pod wylotem pojemnik zbierający o pojemności co najmniej 3 litrów.
- > Zadbać, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego.

## UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



Program czyszczenia prowadzi użytkownika na ekranie krok po kroku przez proces czyszczenia systemu.

Postępować zgodnie z komunikatami.

## WAŻNE

## Czyszczenie systemu

### Uruchamianie

✱ Wyświetlić menu pielęgnacji

✱ Nacisnąć **Czyszczenie systemu**

Pojawia się pytanie: „Czy wyłączyć po oczyszczeniu?”

- Po potwierdzeniu za pomocą **Tak** ekspres do kawy wyłącza się po oczyszczeniu.
- Po potwierdzeniu za pomocą **Nie** ekspres do kawy zostaje ponownie włączony po wyczyszczeniu.

✱ Wybrać żadaną opcję

✱ Postępować zgodnie z informacjami na wyświetlaczu



Podczas czyszczenia może się zdarzyć, że niewielka ilość wody płuczącej dostanie się do pojemnika na fusy. Nie jest to błąd.

### 7.4.2 Płukanie miksera



#### Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą

- Podczas przepłukiwania z wylotu wypływa gorąca woda płucząca.
- > Podczas przepłukiwania nie wolno sięgać pod wyloty.



#### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



Przed rozpoczęciem pracy i po jej zakończeniu należy wykonać płukanie.

Płukanie miksera można uruchomić osobno.

- \* Wyświetlić menu pielęgnacji
- \* Nacisnąć **Płukanie miksera**
- \* Postępować zgodnie z informacjami na wyświetlaczu

#### WSKAZÓWKA

Instrukcja jako animacja  
▷ Ekspres do kawy  
▷ Menu główne  
▷ Pielęgnacja  
▷ Instrukcje

### 7.4.3 Płukanie systemu mleka



#### Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą

- Podczas przepłukiwania z wylotu wypływa gorąca woda płucząca.
- > Podczas przepłukiwania nie wolno sięgać pod wyloty.



#### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7

Płukanie systemu mleka można uruchomić osobno.

Jest to celowe, gdy występują dłuższe przerwy między dozowaniem napojów z mlekiem.

Podczas płukania systemu mleka następuje płukanie przewodu mleka z dyszami mleka i spieniaczem mleka.

- \* Wyświetlić menu pielęgnacji
- \* Nacisnąć **Płukanie systemu mleka**
- \* Postępować zgodnie z informacjami na wyświetlaczu

Instrukcja jako animacja  
▷ Ekspres do kawy  
▷ Menu główne  
▷ Pielęgnacja  
▷ Instrukcje

Ręczne czyszczenie systemu mleka,  
▷ Strona 87

## 7.5 Odwapnianie

---



### Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia



### i oparzenia parą

- Podczas czyszczenia lub odwapniania z wylotu wypływa gorący płyn czyszczący lub roztwór odwapniający.
  - Gorące płyny mogą podrażnić skórę, a na skutek wysokiej temperatury istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.
  - Dotknięcie lub przypadkowe połknięcie środków pielęgnacyjnych i odwapniających może spowodować zagrożenie dla zdrowia.
  - > Ekspres do kawy musi być kompletnie zmontowany, zanim rozpocznie się odwapnianie.
  - > Podczas czyszczenia lub odwapniania nigdy nie wolno sięgać pod wyloty.
  - > Zadbaj, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego lub roztworu odwapniającego.
  - > Zapoznać się z informacjami o produkcie znajdującymi się na butelce na środek odwapniający.
- 



### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



### Niebezpieczeństwo oparzenia



- Podczas dozowania napojów i pary z wylotów wypływa gorąca ciecz. Sąsiednie powierzchnie i wyloty stają się gorące.
  - > Jeżeli ekspres do kawy jest nagrzany, najpierw rozpocznie się procedura chłodzenia. Czas trwania procedury chłodzenia 5–10 minut.
  - > Odczekać do zakończenia procedury chłodzenia.
- 



### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



- Środki pielęgnacyjne WMF są dostosowane do materiałów i przetestowane. Inny środek odwapniający może uszkodzić ekspres do kawy.
- > Do odwapniania należy stosować wyłącznie środek odwapniający firmy WMF. Uszkodzenia spowodowane użyciem środka odwapniającego innego producenta nie podlegają gwarancji i firma WMF nie ponosi za nie odpowiedzialności.

**WAŻNE**

Przestrzegać rozdziału Gwarancja  
▷ od strony 107



Odwapnianie

Twardość wody, przepływ wody i zastosowanie filtra decydują o momencie odwapniania. Ten moment jest obliczany i wyświetlany przez ekspres WMF 1100 S. Odwapnianie składa się z czterech etapów.

- Procedura chłodzenia (przy nagrzanym urządzeniu)
- Przygotowanie
- Odwapnianie
- Płukanie



Całkowity czas trwania odwapniania  
ok. 60 minut.  
Nie wolno przerywać procesu na  
żadnym etapie.

### Do odwapniania potrzebne są następujące elementy:

- 2 butelki płynnego środka odwapniającego firmy WMF (po 0,75 litra)
- 1 butelka wody (0,75 l)
- 3-litrowy pojemnik zbierający



Komunikaty na wyświetlaczu prowadzą krok po kroku przez program. Wraz z uruchomieniem rozpoczyna się sekwencja, której należy przestrzegać. Postępować zgodnie z komunikatami.

**WAŻNE**

### Uruchomienie programu odwapniania

- \* Wywołać menu pielęgnacji
- \* Naciśnąć **Odwapnianie**
- \* Postępować według komunikatów na wyświetlaczu

▷ Menu główne  
▷ Pielęgnacja  
▷ Odwapnianie

## 7.6 Czyszczenie ręczne

Numery zamówieniowe programu  
pielęgnacji WMF

▷ Akcesoria i części zamienne

Strona 112

### 7.6.1 Czyszczenie panelu obsługowego (CleanLock)

Nacisnąć „CleanLock”, następnie rozpoczyna się 15-sekundowe odliczanie. Można teraz oczyścić wyświetlacz dotykowy. 15 sekund po ostatnim dotknięciu następuje ponowna aktywacja wyświetlacza dotykowego.



#### Niebezpieczeństwo oparzenia parą

- W przypadku niezamierzonego dozowania napoju istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń.
- > Zawsze przed rozpoczęciem czyszczenia należy zablokować wyświetlacz dotykowy za pomocą funkcji CleanLock.



#### UWAGA

Przestrzegaj rozdziału

Bezpieczeństwo

▷ od strony 7



- Podczas czyszczenia istnieje niebezpieczeństwo porysowania powierzchni.
- > Wyczyścić wilgotną ściereczką wyświetlacz. Nie używać detergentów.
- > Do czyszczenia używać miękkich ściereczek.

#### WAŻNE

Przestrzegaj rozdziału Gwarancja

▷ od strony 107

### 7.6.2 Czyszczenie pojemnika na fusy (zsyk kawy, opcja)

※ Opróżnić pojemnik na fusy

*Podstawa pod filiżankę leży na pojemniku na fusy.*

*Podczas opróżniania pojemnika na fusy zawsze przytrzymywać podstawkę pod filiżankę.*

※ Opróżnić pojemnik na fusy i opłukać pod bieżącą wodą pitną

※ Wytrzeć wilgotną ściereczką

※ Osuszyć i ponownie włożyć pojemnik na fusy



#### WAŻNE

Przestrzegaj rozdziału Gwarancja

▷ od strony 107



- > Nie stosować siły! Ryzyko pęknięcia.

### 7.6.3 Czyszczenie wanienki ociekowej

Regularnie wyjmować i czyścić wanienkę ociekową.

*Niewielka ilość wody w wanience ociekowej nie oznacza nieszczelności, lecz zależy od systemu.*

Wanienka ociekowa znajduje się pod pojemnikiem na fusy.

W razie potrzeby wyczyścić wanienkę ociekową.

- \* Wyjąć pojemnik na fusy
- \* Wyjąć wanienkę ociekową i dokładnie wyczyścić ją czystą wodą pitną
- \* Wysuszyć wanienkę ociekową i założyć ją
- \* Włożyć pojemnik na fusy



### 7.6.4 Czyszczenie zbiornika na wodę

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



### 7.6.5 Czyszczenie ociekacza



#### Niebezpieczeństwo oparzenia parą



- W ociekaczu mogą znajdować się gorące ciecze.
- Jeżeli ociekacz nie został prawidłowo włożony, np. po oczyszczeniu, istnieje niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące płyny.
  - > Ociekacz przenosić ostrożnie.
  - > Starannie włożyć go z powrotem, w przeciwnym razie może dojść do niezamierzonego wycieku wody.
  - > Zawsze należy sprawdzać prawidłowość włożenia ociekacza.



#### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7

- \* Lekko podnieść ociekacz z przodu i wyjąć
- \* Zdjąć ociekacz z kratką i wyczyścić go szczotką
- \* Dokładnie oczyścić ociekacz
- \* Wylot StreamJet i osłonę dokładnie wyczyścić dołączoną szczotką
- \* Na zakończenie przepłukać ociekacz i ociekacz z kratką czystą wodą pitną
- \* Wysuszyć ociekacz i ociekacz z kratką, zmontować i ponownie założyć



Przed założeniem dolna strona ociekacza i obszar czujnika ociekacza muszą być suche. Czujnik znajduje się po prawej stronie pod ociekaczem. Jeśli w tym obszarze pozostanie wilgoć, ponownie pojawi się komunikat „Opróżnij ociekacz”.

#### WAŻNE

### 7.6.6 Czyszczenie obudowy



- Podczas czyszczenia istnieje niebezpieczeństwo porysowania powierzchni.
  - > Nie czyścić przy pomocy środków do szorowania lub podobnych.
  - > Używać tylko delikatnych detergentów.
  - > Nie używać silnie alkalicznych, zawierających alkohol ani odtłuszczających środków czyszczących.
  - > Do czyszczenia używać miękkich ściereczek.

- \* Wyłączyć ekspres do kawy za pomocą przycisku wł./wył.
- \* Zaczekać na schłodzenie urządzenia
- \* Obudowę schłodzonego ekspresu do kawy wyczyścić wilgotną ściereczką
- \* Wyrzeć delikatną wełnianą szmatką

### WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja  
▷ od strony 107

#### Wskazówka

Problemy dotyczące trwałości występują w przypadku stosowania alkalicznych środków czyszczących, rozpuszczalników, takich jak np. aceton, karbon, tetrachlorek węgla, rozcieńczalnik do farb lub związki alkoholowe >5%, amoniak, benzen, gliceryna, ksylen, środki szorujące, odtłuszczające środki myjące i silne detergenty w spray'u do szyb.

Wyczyścić wilgotną ściereczką wyświetlacz. Nie używać detergentów.

### 7.6.7 Ręczne czyszczenie wylotu

Regularnie czyścić wylot od zewnątrz wilgotną ściereczką i czyścić otwory wylotowe odpowiednimi szczotkami.



Czyszczenie wylotu kawy

### 7.6.8 Czyszczenie zaparzacza



#### Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń



- W ekspresie do kawy znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub ręce.
- Podczas wyjmowania zaparzacza istnieje niebezpieczeństwo przygniecenia.
  - > Przed sięgnięciem do młynka lub do otworu zaparzacza należy zawsze wyłączać ekspres do kawy i wyciągać wtyczkę sieciową.
  - > Wyjąć zaparzacza, mocno go przytrzymując.



#### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7

Zaparzacza można czyścić w razie potrzeby.

- \* Naciskać przycisk wł./wyl., aż do wyłączenia ekspresu do kawy
- \* Wyciągnąć wtyczkę sieciową
- \* Wsunąć podstawkę pod filiżankę do pojemnika na fusy
- \* Wyjąć pojemnik na fusy
- \* Wyjąć wanienkę ociekową
- \* Wyjąć ociekacz

Teraz zaparzacza jest dostępny.



Czyszczenie zaparzacza



#### Niebezpieczeństwo oparzenia



- Bezpośrednio po wyłączeniu zaparzacza może być jeszcze gorący.
  - > Przed czyszczeniem odczekać do ostygnięcia ekspresu do kawy.



#### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



- Zaparzacza może wysunąć się w dół.
  - > Zaparzacza należy mocno przytrzymywać.
  - > Nie stosować siły! Ryzyko pęknięcia.

#### WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja  
▷ od strony 107

- \* Chwycić jedną ręką pod zaparzacza do komory, zwolnić blokadę i przytrzymać (ilustracja 1)
- \* Zaparzacza powoli pociągnąć w dół, przechylić i wyciągnąć do przodu (ilustracja 2)
- \* Wyjąć zaparzacza, mocno go przy tym trzymając



Ilustracja 1



Ilustracja 2

*Zastosować multiklucz z akcesoriów.*

- \* Obrócić w lewo gwint głowicy zaparzacza (ilustracja 3), aż zgarniak znajdzie się w przednim położeniu
- \* Wyciągnąć sprężyny na zewnątrz i docisnąć w dół. Dzięki temu można odblokować zsyp napełniania.
- \* Odchylić do góry zsyp napełniania [1]
- \* Oczyszczyć sitko zaparzacza pod bieżącą wodą lub za pomocą ściereczki



Ilustracja 3



Ilustracja 4

- \* Pozostałości kawy mielonej usunąć szczoteczką lub pędzelkiem
- \* Oplukać zaparzac pod bieżącą wodą



## Możliwe uszkodzenie

- Zaparzacz może zostać uszkodzony przez środek czyszczący lub w zmywarce do naczyń
  - > Do czyszczenia zaparzacza stosować wyłącznie wodę.
  - > Nigdy nie myć zaparzacza w zmywarce.

- \* Osuszyć zaparzacz ściereczką
- Przed zamontowaniem do ekspresu do kawy pozostawić do całkowitego osuszenia.  
Usunąć pozostałości kawy mielonej w przegródce.- \* Wygarnąć mieloną kawę do przodu lub usunąć odkurzaczem
- \* Zawiesić sprężyny w zsypie napełniania (ilustracja 5)  
*Zwrócić uwagę na prowadnice.*

*Ponownie zamontować wysuszony zaparzacz.*

Obrócić gwint głowicy zaparzacza zgodnie z ruchem wskazówek zegara (ilustracja 3), aż zgarniak ponownie będzie całkowicie złożony.

- \* Przytrzymać wciśniętą blokadę i włożyć zaparzacz do komory całkowicie do tyłu aż do tylnej ścianki
- \* Przesunąć zaparzacz pionowo do góry, aż blokada zatrzaśnie się
- \* Włożyć pojemnik na fusy
- \* Włożyć ponownie ociekacz



Jeżeli zaparzacz podczas wkładania stawia opór:

- > Obrócić gwint głowicy zaparzacza multikluczem nieco w lewo lub w prawo, aż zaparzacz wsunie się w prowadnicę.
- > Nie stosować siły! Ryzyko pęknięcia.

## WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja  
▷ od strony 107



Ilustracja 5



Sitko zaparzacza

## WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja  
▷ od strony 107

## 7.6.9 Ręczne czyszczenie systemu mleka



### Niebezpieczeństwo oparzenia parą

- W przypadku niezamierzonego dozowania napoju istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń.
- > Przed czyszczeniem zawsze wyłączać ekspres do kawy.
- > Wyciągnąć wtyczkę sieciową.

- \* Wykonać płukanie systemu mleka
- \* Zdjąć osłonę przed wylotami
- \* Wyjąć spieniacz mleka z dyszą parową
- \* Rozłożyć poszczególne części i dokładnie wyczyścić pod bieżącą ciepłą wodą
- \* Oczyszczyć wilgotną ściereczką przewodnicę w wylocie
- \* Kanały i przyłącza wyczyścić dołączoną szczotką



### Zagrożenie dla zdrowia

- W przypadku kontaktu z oczami środek czyszczący systemu mleka WMF może spowodować poważne obrażenia oczu.
- > Zadbać, aby środek czyszczący systemu mleka nigdy nie dostał się do oczu ludzi lub zwierząt.

- \* Zmieszać 5 ml specjalnego środka czyszczącego WMF z 0,5 l ciepłej wody pitnej
  - \* Wszystkie pojedyncze części, również szczotkę, włożyć do przygotowanego płynu czyszczącego
- Wszystkie części muszą być całkowicie zanurzone w płynie czyszczącym.*



### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



Ręczne czyszczenie systemu mleka

#### Wskazówka

W razie potrzeby przewód mleka należy również włożyć do płynu czyszczącego. Przestrzegać instrukcji obsługi.

Wkładanie przewodu mleka  
▷ Opis w

- \* Po 5 godzinach gruntownie oczyścić wszystkie elementy za pomocą szczotki
- \* Wszystkie części bardzo dokładnie przepłukać czystą wodą pitną



### Zagrożenie dla zdrowia/higiena

- > Pasek ozdobny przy wylocie można w razie potrzeby wymontować i wyczyścić.



### Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



- Dyszę parową bez spieniacza mleka można przedmuchać gorącą parą.



- > Nigdy nie wbudowywać dyszy parowej bez spieniacza mleka.

- \* Zmontować spieniacz mleka

*W celu połączenia zwilżyć części, nie natłuszczać.*

- \* Połączyć części i mocno docisnąć
- \* Ponownie włożyć spieniacz mleka do wylotu

### ⚠ UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7

### ⚠ UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7



### Wyczyścić przewód mleka

- \* Zanurzyć jeden koniec przewodu mleka do innych części w płynie czyszczącym
- \* Zanurzać stopniowo pozostałą część przewodu mleka w płynie czyszczącym

*Taki sposób postępowania zapobiega pozostawianiu pęcherzyków powietrza w przewodzie mleka.*

*Wszystkie części muszą być całkowicie zanurzone w płynie czyszczącym.*

Instrukcja „Czyszczenie przewodu  
mleka”  
▷ Instrukcje  
strona 43



Wyczyścić przewód mleka

### 7.6.10 Czyszczenie miksera

W zależności od stosowanego proszku należy częściej przeprowadzać czyszczenie.

- \* Wykonać płukanie miksera
- \* Otworzyć drzwi
- \* Wyciągnąć do przodu pojemnik miksera za uchwyt
- \* Delikatnie podnieść pojemnik miksera, aby zawarta woda resztkowa spłynęła
- \* Wyciągnąć przewód miksera od pojemnika miksera do wylotu i wyjąć go z prowadnicy

*Śruba miksera jest teraz widoczna.*

- \* Oczyszczyć śrubę ściereczką
- \* Rozmontować dwuczęściowy pojemnik miksera
- \* Oczyszczyć obie części pojemnika miksera i przewód miksera pod bieżącą, ciepłą wodą pitną
- \* Pozostawić wszystkie części do całkowitego wyschnięcia



Podczas montażu wszystkie otwory powinny wskazywać ten sam kierunek.

- \* Przewód miksera włożyć przez prowadnicę do wylotu
- \* Ponownie włożyć pojemnik miksera, aż się zatrzaśnie
- \* Podłączyć przewód mleka do pojemnika miksera



#### Niebezpieczeństwo oparzenia parą

- Jeżeli przewód miksera nie jest dobrze zamocowany, może dojść do niepożądanego wycieku gorącej wody lub gorącego napoju z proszku
- > Podłączyć przewód mleka do pojemnika miksera.



Czyszczenie miksera



Czyszczenie przewodu miksera



#### UWAGA

Przestrzegać rozdziału  
Bezpieczeństwo  
▷ od strony 7

### 7.6.11 Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą

Wbudowane na stałe pojemniki na kawę ziarnistą należy czyścić w razie potrzeby i w regularnych odstępach czasu. Zalecenie: raz w miesiącu.



#### Ryzyko obrażeń

- Dłuższe włosy mogą zaplątać się w głowicę młynka i zostać wciągnięte do ekspresu do kawy.
- > Włosy zawsze chronić przy użyciu siatki na włosy.

 **UWAGA**



#### Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń



- W ekspresie do kawy znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub ręce.
- > Przed sięgnięciem do młynka lub do otworu zaparzacza należy zawsze wyłączać ekspres do kawy i wyciągać wtyczkę sieciową.

 **UWAGA**

※ Nacisnąć krótko przycisk wł./wyl. (ok. 1 sekundy)

*Ekspres do kawy wyłącza się.*

※ Wyciągnąć wtyczkę sieciową

※ Zdjąć pokrywy pojemników na kawę ziarnistą, opróżnić je i wyczyścić wilgotną ściereczką

※ Pozostawić pojemniki do całkowitego wyschnięcia

※ Ponownie napełnić pojemniki na kawę ziarnistą i zamknąć je pokrywami

### **Rozszerzenie pojemnika na kawę ziarnistą (opcjonalne)**

- \* Odblokować rozszerzenie
- \* Wyjąć rozszerzenie do góry
- \* Dokładnie wytrzeć rozszerzenie wilgotną ściereczką i zostawić do wyschnięcia
- \* Założyć rozszerzenie i zablokować

### **7.6.12 Czyszczenie pojemnika na proszek**

Pojemnik na proszek czyścić w razie potrzeby i w regularnych odstępach czasu.

Zalecenie: raz w miesiącu.

W zależności od stosowanego proszku należy częściej przeprowadzać czyszczenie.

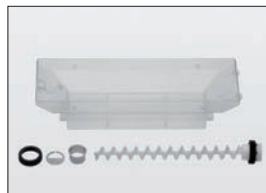
- \* Nacisnąć krótko przycisk wł./wył. (ok. 1 sekundy)

*Ekspres do kawy wyłącza się.*

- \* Wyciągnąć wtyczkę sieciową
- \* Zdjąć pokrywę pojemnika na proszek
- \* Pociągnąć zabezpieczenie za drzwiczkami i w ten sposób poluzować pojemnik
- \* Wyjąć pojemnik na proszek, opróżnić go i wyczyścić wilgotną ściereczką
- \* Odkręcić nakrętkę kołpakową z przodu i z tyłu
- \* Wyjąć ślimak dozujący i zdjąć kapturek wylotu



- \* Dokładnie wytrzeć pojemnik wilgotną ściereczką
- \* Poszczególne części ślimaka dozującego wyczyścić dokładnie dołączoną szczotką
- \* Pojemnik na proszek i części składowe pozostawić do całkowitego wyschnięcia
- \* Złożyć i włożyć ślimak dozujący, przykręcić nakrętki kołpakowe



*Porcjometr z elementami składowymi. Ślimak dozujący*



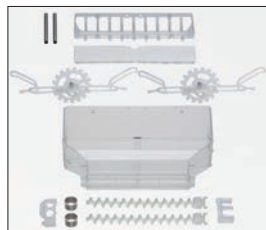
**Zwrócić uwagę na prawidłowe położenie kapturka wylotu.**

- \* Napełnić pojemnik na proszek i założyć pokrywę
- \* Zamknąć blokadę

**WAŻNE**

### **Rozszerzenie pojemnika na proszek (opcjonalne)**

- \* Odblokować rozszerzenie
- \* Wyjąć rozszerzenie do góry
- \* Dokładnie wytrzeć rozszerzenie wilgotną ściereczką i zostawić do wyschnięcia
- \* Założyć rozszerzenie i zablokować



*Wposażenie opcjonalne:  
Podwójny porcjometr proszku z częściami.*

## 8 Koncepcja czyszczenia HACCP

Użytkownik jest zobowiązany przepisami do zapewnienia bezpieczeństwa spożycia wydawanej przez siebie żywności.

W tym celu stworzono koncepcję czyszczenia HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Points – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli) dotyczącą identyfikacji i oceny niebezpieczeństw.

W swoim zakładzie należy przeprowadzić analizę ryzyka. Celem analizy jest rozpoznanie i likwidacja zagrożeń dla higieny produktów spożywczych.

W tym celu należy określić i przeprowadzić proces monitorowania i ewentualnie proces kontrolny.

W przypadku prawidłowej instalacji, konserwacji, pielęgnacji i czyszczenia ekspresy do kawy firmy WMF spełniają warunki powyższych wymogów.

Nieprawidłowe wykonanie pielęgnacji i czyszczenia ekspresu spowoduje, że wytwarzane napoje z mlekiem będą stanowić zagrożenie z punktu widzenia higieny produktów spożywczych.

Podczas stosowania koncepcji czyszczenia HACCP należy przestrzegać następujących zaleceń:

### Codzienna sterylizacja systemu mleka

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

*„Rozporządzenie dotyczące higieny artykułów żywnościowych z dnia 05.08.1997”*

*Koncepcję czyszczenia HACCP należy stosować do monitorowania regularnego czyszczenia.*

*Eksport HACCP*

*▷ Strona 68*

*Stosować wyłącznie środek czyszczący dopuszczony przez firmę WMF.*

*Stosować zalecenia zawarte w rozdziale Pielęgnacja  
▷ od strony 72*



Za pomocą przycisku informacyjnego  można wyświetlić protokoły ostatnich procesów czyszczenia.

Za pomocą pola USB  można wyeksportować protokół HACCP.

**PORADA**

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

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

Mleko należy przechowywać schłodzone!

- Zawsze należy mieć przygotowane nowe, schłodzone opakowanie mleka.
- Jeżeli podczas pracy mleko nie jest schładzane, trzeba je bardzo szybko zużyć. W razie potrzeby schłodzić mleko od czasu do czasu.
- W razie mniejszego zużycia schłodzone mleko należy chłodzić podczas pracy.

Zalecenie:  
stosować mleko homogenizowane o zawartości tłuszczu 1,5%.

Przy rozpoczęciu korzystania z ekspresu mleko powinno mieć temperaturę ok. 6–8 °C.  
W zależności od ustawień jeden litr mleka wystarcza na przygotowanie ok. 20 porcji cappuccino.  
Oferta firmy WMF zawiera wiele urządzeń służących do chłodzenia produktów (np. chłodziarka dostawna WMF lub chłodziarka do mleka WMF).

Koncepcja czyszczenia HACCP

Miesiąc \_\_\_\_\_ Rok \_\_\_\_\_

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

Dla napojów z proszku stosować wyłącznie nieprzetworzone produkty.

Operacje czyszczenia:

Codziennie

1. Płukanie przy wyłączeniu  
➢ Uruchamia się automatycznie przy wyłączeniu urządzenia  
Płukanie systemu mleka i płukanie miksera są częścią płukania przy wyłączeniu.
2. Czyszczenie panelu obsługowego, pojemnika na fusy, ociekacza i obudowy  
➢ Instrukcja obsługi, rozdział Pielęgnacja

1 x w tygodniu

3. Czyszczenie systemu
4. Ręczne czyszczenie miksera i systemu mleka  
Czyszczenie zbiornika na wodę

Regularnie

5. Czyszczenie pojemnika na produkt (kawa ziarnista/proszek)  
Czyszczenie wylotów i zaparacza  
➢ Instrukcja obsługi, rozdział Pielęgnacja

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

| Data | Operacje czyszczenia |   |   |   |   | Podpis |
|------|----------------------|---|---|---|---|--------|
|      | Godzina              |   |   |   |   |        |
|      | 1                    | 2 | 3 | 4 | 5 |        |
| 17.  |                      |   |   |   |   |        |
| 18.  |                      |   |   |   |   |        |
| 19.  |                      |   |   |   |   |        |
| 20.  |                      |   |   |   |   |        |
| 21.  |                      |   |   |   |   |        |
| 22.  |                      |   |   |   |   |        |
| 23.  |                      |   |   |   |   |        |
| 24.  |                      |   |   |   |   |        |
| 25.  |                      |   |   |   |   |        |
| 26.  |                      |   |   |   |   |        |
| 27.  |                      |   |   |   |   |        |
| 28.  |                      |   |   |   |   |        |
| 29.  |                      |   |   |   |   |        |
| 30.  |                      |   |   |   |   |        |
| 31.  |                      |   |   |   |   |        |
|      |                      |   |   |   |   |        |

## 9 Konserwacja i odpapnianie

Urządzenie jest profesjonalnym ekspresem do kawy o zastosowaniu komercyjnym i wymaga przeprowadzania regularnej konserwacji i odpapniania.

Moment konserwacji zależy od czasu użytkowania i jest wskazywany na wyświetlaczu.

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

### 9.1 Konserwacja

Konserwacja po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu może być wykonywana wyłącznie przez przeszkolony personel lub serwis firmy WMF, ponieważ konieczne jest przeprowadzenie kontroli bezpieczeństwa.

Przewidziano następujące stopnie konserwacji:

- **Odpapnianie:** może być wykonywane przez obsługującego/użytkownika we własnym zakresie.
- **Konserwacja po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu** może być wykonywana wyłącznie przez przeszkolony personel lub serwis firmy WMF, ponieważ konieczne jest przeprowadzenie kontroli bezpieczeństwa.

*Komunikaty Konserwacja serwisowa*  
▷ *Komunikaty i wskazówki*  
*Strona 97*

*Odpapnianie*  
▷ *Oprogramowanie* ▷ *Pielęgnacja*  
▷ *Odpapnianie*  
*Strona 78*

*Komunikaty Konserwacja serwisowa*  
▷ *Komunikaty i wskazówki*  
*Strona 97*

## 9.2 Serwis WMF

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

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

### **Ważne!**

*W celu przeprowadzenia dalszych czynności konserwacyjnych i napraw należy skontaktować się z właściwym serwisem WMF. Numery telefonów znajdują się na naklejce z adresami umieszczonej na ekspresie do kawy, a także na dokumentach dostawy.*



*Pakowanie ekspresu do kawy*

## 10 Komunikaty i wskazówki

### 10.1 Komunikaty obsługowe

#### Uzupełnianie kawy ziarnistej

- \* Dosypać kawy ziarnistej do pojemnika (w zależności od wskazania)
- \* Sprawdzić:
  - Ziarna kawy nie przesuwają się
- \* Zamieszać dużą łyżką i potwierdzić przyciskiem 
- \* Wykonać „Kalibracja komunikatu o braku ziaren”

*Kalibracja komunikatu o braku ziaren  
▷ Oprogramowanie  
Strona 64*

#### Otworzyć zawór odcinający

- \* Otworzyć zawór odcinający wodę i potwierdzić czynność

#### Opróżnianie pojemnika na fusy

- \* Opróżnić pojemnik na fusy

#### Brak pojemnika na fusy

- \* Ponownie prawidłowo włożyć pojemnik na fusy

#### Wymiana filtra wody

- \* Wymienić filtr wody

*Przestrzegać instrukcji obsługi filtra wody!*

- \* W razie potrzeby skontaktować się z serwisem firmy WMF

#### Wskazówka

*Do ekspresów do kawy z przyłączem wody z sieci zalecamy używanie filtra wody bestmax.*

#### Skontaktować się z serwisem firmy WMF

Numer błędu

*Komunikaty o błędach i usterek  
▷ Strona 98*

#### Komunikat serwisowy

Konserwacja serwisowa po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu.

- \* Skontaktować się z serwisem firmy WMF

*Komunikaty serwisowe są to wskazówki. Dalsza praca ekspresu do kawy jest najczęściej możliwa.*

## 10.2 Komunikaty o błędach i usterki

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

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

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

Jeżeli nie doprowadziło to do usunięcia usterki:

wyszukać wyświetlony komunikat lub numer błędu na poniższej liście i postępować zgodnie z zamieszczonymi wskazówkami.

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

Niektóre komunikaty prowadzą do zablokowania poszczególnych funkcji. Można to rozpoznać po wygaszeniu podświetlenia przycisków napojów. Podświetlone przyciski napojów można nadal użytkować w celu dozowania napojów.

Ekspres WMF 1100 S jest wyposażony w program diagnostyczny. Występujące błędy są komunikowane na wyświetlaczu. Wymienione komunikaty o błędach może także spowodować awaria sieci zasilającej.

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

- ✧ Nacisnąć 

*Wyświetlany jest komunikat o błędzie i numer błędu.*



Przycisk wł./wył. reaguje po ok. 1 sekundzie i ekspres do kawy wyłącza się.  
W celu usunięcia błędu, np. po zawieszeniu się programu, można wyłączyć sterowanie przez dłuższe naciśnięcie przycisku wł./wył..

## WSKAZÓWKA

| Numer błędu | Nazwa błędu                                       | Sposób postępowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6           | Blokada zaparzacza/<br>zaparzacz pracuje z trudem | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wyłączyć ekspres do kawy</li> <li>* Czyszczenie zaparzacza</li> <li>▷ Pielęgnacja ▷ Czyszczenie zaparzacza, strona 84</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 88          | Bojler:<br>nadmierna temperatura                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wyłączyć ekspres do kawy, pozostawić do wystygnięcia i ponownie włączyć</li> <li>* Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 89          | Bojler:<br>błąd czasu nagrzewania                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy</li> <li>* Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 161         | Błąd wody:<br>woda do zaparzania                  | <p><i>Miedzy każdym z poniższych kroków ekspres do kawy należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Czyszczenie zaparzacza</li> <li>▷ Pielęgnacja ▷ Czyszczenie zaparzacza, strona 84</li> <li>* Ustawić grubszy stopień zmielenia</li> <li>▷ Inne ustawienia ▷ Ustawianie stopnia zmielenia, strona 71</li> <li>* Zmniejszyć jakość</li> <li>▷ Oprogramowanie ▷ Receptury, strona 47</li> <li>* Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF</li> </ul> |
| 162         | Błąd wody:<br>przy czyszczeniu                    | <p><i>Miedzy każdym z poniższych kroków ekspres do kawy należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Czyszczenie zaparzacza</li> <li>▷ Pielęgnacja ▷ Czyszczenie zaparzacza, strona 84</li> <li>* Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF</li> </ul>                                                                                                                                                                                                 |

| Numer błędu  | Nazwa błędu                                                                                                                               | Sposób postępowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 163          | Błąd wody:<br>gorące przepłukiwanie                                                                                                       | <p>Między każdym z poniższych kroków ekspres do kawy należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Czyszczenie zaparzacza<br/>▷ Pielęgnacja ▷ Czyszczenie zaparzacza, strona 84</li> <li>* Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 186          | Bojler pary:<br>poziom                                                                                                                    | <p>Dozowanie jest przejściowo zablokowane.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Sprawdzić, czy pojemnik na fusy jest prawidłowo osadzony</li> <li>* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy</li> <li>* Sprawdzić, czy zbiornik na wodę jest napełniony</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 188          | Błąd ogrzewania:<br>nadmierna temperatura bojlera pary                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wyłączyć ekspres do kawy, wyciągnąć wtyczkę sieciową</li> <li>* Skontaktować się z serwisem firmy WMF</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 189          | Bojler pary:<br>błąd czasu nagrzewania                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy</li> <li>* Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 9083         | Temperatura chłodziarki<br>poniżej temperatury zamarzania                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Sprawdzić, czy temperatura chłodziarki nie jest ustawiona na zbyt małą wartość</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 9516<br>9517 | Zablokowany prawy młynek<br>Zablokowany lewy młynek<br> | <div style="text-align: right;"></div> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wyłączyć ekspres do kawy</li> <li>* Wyciągnąć wtyczkę sieciową</li> <li>* Zdjąć pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą</li> <li>* Opróżnić pojemniki na kawę ziarnistą</li> <li>* Obrócić tarczę mielącą wyłącznie za pomocą multiklucza pojemnika w prawo/w lewo (dwa kołki muszą wejść w odpowiednie wycięcia młynka, patrz ilustracja), aż blokada zostanie zlikwidowana</li> <li>* Napełnić pojemniki na kawę ziarnistą</li> <li>* Ponownie założyć pokrywę pojemników na kawę ziarnistą</li> <li>* Włączanie ekspresu do kawy<br/>▷ Pielęgnacja ▷ Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą, strona 90</li> </ul> <p>Jeśli nie można zlikwidować blokady:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Ustawić stopień zmielenia o jeden stopień w kierunku grubszego mielenia<br/>▷ Inne ustawienia ▷ Ustawianie stopnia zmielenia, strona 71</li> <li>* Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF</li> </ul> |

## 10.3 Usterka bez komunikatu o błędzie

| Objawy usterki                                                                                                                  | Sposób postępowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |                   |                      |                                         |                            |                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------|----------------------|-----------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak dozowania gorącej wody, ale w pojemniku na fusy znajduje się woda</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Czyszczenie wylotu gorącej wody</li> <li>* Skontaktować się z serwisem firmy WMF (dozowanie kawy jest możliwe)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                             |       |                   |                      |                                         |                            |                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak dozowania czekolady, ale w pojemniku na fusy znajduje się woda</li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Nie używać dozowania czekolady</li> <li>* Skontaktować się z serwisem firmy WMF (dozowanie kawy jest możliwe)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                              |       |                   |                      |                                         |                            |                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zablokowany porcjometr czekolady, czekolada jest dozowana tylko z wodą</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Oczyszczyć porcjometr<br/>▷ Pielęgnacja ▷ Czyszczenie pojemnika na proszek, strona 91</li> <li>* Wysypać proszek</li> <li>* Ręcznie obracać ślimak, aż do usunięcia całości proszku</li> <li>* Ewentualnie przepłukać wodą</li> <li>* Pozostawić do całkowitego wyschnięcia</li> </ul>                                                                                |       |                   |                      |                                         |                            |                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dozowanie kawy z lewej/prawej strony nie jest takie samo</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wyczyścić wylot kawy<br/>▷ Oprogramowanie ▷ Instrukcje ▷ Wylewka kawy, strona 43</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |                   |                      |                                         |                            |                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak piany z mleka/ dozowania mleka, mimo że mleko znajduje się w zbiorniku</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Sprawdzić, czy przewód mleka nie jest zagięty lub zakleszczony</li> <li>* Sprawdzić, czy użyta jest odpowiednia dysza parowa</li> <li>* Prawidłowo ułożyć przewód mleka</li> <li>* Wyczyścić wylot mleka</li> <li>* Uzupelnąć mleko</li> <li>* Sprawdzić, czy chłodziarka mleka nie jest oblodzona</li> </ul>                                                         |       |                   |                      |                                         |                            |                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nieprawidłowe spienianie mleka</li> </ul>                                              | <table> <tr> <th>Kolor</th><th>Temperatura mleka</th></tr> <tr> <td>• zielona (standard)</td><td>mleko nieschłodzone (16 do maks. 22 °C)</td></tr> <tr> <td>• pomarańczowa (akcesoria)</td><td>mleko schłodzone (do maks. 10 °C)</td></tr> </table> <p>Jeżeli błąd nie zostanie usunięty<br/>▷ Obsługa ▷ Przyłączenie mleka, strona 28<br/>▷ System ▷ Mleko i pianka ▷ Temperatura zapasu mleka, strona 60</p> | Kolor | Temperatura mleka | • zielona (standard) | mleko nieschłodzone (16 do maks. 22 °C) | • pomarańczowa (akcesoria) | mleko schłodzone (do maks. 10 °C) |
| Kolor                                                                                                                           | Temperatura mleka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |                   |                      |                                         |                            |                                   |
| • zielona (standard)                                                                                                            | mleko nieschłodzone (16 do maks. 22 °C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |                   |                      |                                         |                            |                                   |
| • pomarańczowa (akcesoria)                                                                                                      | mleko schłodzone (do maks. 10 °C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |                   |                      |                                         |                            |                                   |

| Objawy usterki                                                                                                                         | Sposób postępowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spienione mleko silnie tryska</li> <li>• Mleko zbyt gorące</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Sprawdzić, czy system mleka został oczyszczony</li> <li>* Oczyszczyć system mleka<br/>▷ Pielęgnacja ▷ Ręczne czyszczenie systemu mleka, strona 87</li> <li>* Sprawdzić, czy stosowane mleko jest wystarczająco schłodzone</li> <li>* Użyć zielonej dyszy mleka</li> </ul>                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak dozowania napoju z proszku</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Oczyszczyć pojemnik miksera</li> <li>* Czy przewód nie jest załamany?</li> <li>* Częściej przeprowadzać czyszczenie oraz przepłukiwanie, w razie potrzeby codziennie<br/>▷ Pielęgnacja ▷ Przegląd interwałów czyszczenia, strona 74<br/>▷ Pielęgnacja ▷ Ręczne czyszczenie systemu mleka, strona 87</li> <li>* Ustawić mniejszą ilość proszku</li> <li>* Zwiększyć ilość wody</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikat „Opróżnij ociekacz” wyświetla się, chociaż ociekacz jest już opróżniony.</li> </ul> | <p>Przed założeniem dolna strona ociekacza i obszar czujnika ociekacza muszą być suche. Czujnik znajduje się po prawej stronie pod ociekaczem. Jeśli w tym obszarze pozostanie wilgoć, ponownie pojawi się komunikat „Opróżnij ociekacz”.</p>                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompka działa w sposób ciągły, woda w pojemniku na fusy</li> </ul>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy</li> <li>* Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                               |

## 11 Bezpieczeństwo i gwarancja

### 11.1 Zagrożenia dla ekspresu do kawy



#### Przestrzegać instrukcji obsługi

Szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją. Przestrzegać warunków stosowania i instalacji.

#### Miejsce ustawienia

- Miejsce ustawienia musi być suche i zabezpieczone przed wodą rozbryzgową.
- Z ekspresu do kawy zawsze może wyciekać nieco wody kondensacyjnej, wody lub pary.
- > Nie używać ekspresu do kawy na wolnym powietrzu.
- > Ekspres do kawy należy ustawić w taki sposób, aby zabezpieczyć go przed wodą rozbryzgową.
- > Ekspres do kawy należy ustawić na wodoodpornej podkładce niewrażliwej na działanie ciepła, aby zabezpieczyć powierzchnię ustawienia przed uszkodzeniami.

#### Młynek

- Ciała obce mogą uszkodzić młynek. Te szkody nie są objęte gwarancją.
- > Zwrócić uwagę, aby do zbiornika na kawę ziarnistą nie dostały się ciała obce.

#### WAŻNE

*Przestrzegać rozdziału Gwarancja*  
▷ od strony 107

*Warunki eksploatacji i instalacji*  
▷ od strony 17

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

- W przypadku wody pitnej o twardości węglanowej powyżej 5 °dKH należy podłączyć filtr wody firmy WMF. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia ekspresu do kawy przez zbyt dużą ilość kamienia.
- Z powodu przepisów ubezpieczeniowych należy pamiętać, aby po zakończeniu pracy wyłączyć główny wyłącznik elektryczny lub wyciągnąć wtyczkę sieciową. W przypadku urządzeń z przyłączem wody z sieci główny zawór doprowadzenia wody musi być zamknięty.
- Zalecamy środki zapobiegania uszkodzeniom, np.:
  - montaż odpowiedniego czujnika w doprowadzeniu wody
  - zamontowanie czujników dymu
- Po przerwie w eksploatacji, przed ponownym użyciem, zalecamy wykonanie programu czyszczenia co najmniej dwukrotnie.

Czyszczenie systemu  
▷ Programy czyszczenia  
Strona 75

## 11.2 Dyrektywy

Producent: WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)  
Urządzenie spełnia wymagania wszystkich odnośnych postanowień dyrektywy w sprawie maszyn (MD) 2006/42/WE, dyrektywy EMC 2014/30/UE i dyrektywy RoHS 2011/65/UE.

Wyżej wymieniony producent oświadcza, że maszyna jest zgodna ze wszystkimi odnośnymi postanowieniami wymienionych dyrektyw. W przypadku dokonania modyfikacji urządzeń niezgodnionych z nami deklaracja traci swoją ważność.

Sporządzenie dokumentacji technicznej: WMF GmbH.

Oryginalna deklaracja zgodności jest dołączona do urządzenia. Urządzenie posiada znak CE.

Urządzenie spełnia wymagania ustawy o środkach spożywczych, artykułach bieżącej konsumpcji i paszach (LFGB), rozporządzenia o artykułach bieżącej konsumpcji (BedGgstV), rozporządzenia (UE) nr 10/2011 i rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 w aktualnych wersjach.

W przypadku określonego zastosowania urządzenie nie stanowi niebezpieczeństwa dla zdrowia lub innego niebezpieczeństwa.

Zastosowane materiały i surowce odpowiadają rozporządzeniu dotyczącemu artykułów codziennego użytku oraz rozporządzeniu (UE) nr 10/2011.

Dla krajów nienależących do UE obowiązują właściwe krajowe regulacje prawne.

Urządzenie podlega przepisom o złomowaniu urządzeń elektronicznych WEEE 2012/19/UE i nie wolno go wyrzucać z odpadami domowymi.

Zapewniamy i gwarantujemy możliwość śledzenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz produkcję zgodną z dobrą praktyką wytwarzania w znaczeniu rozporządzenia (WE) nr 2023/2006.



*W przypadku utylizacji należy skontaktować się z serwisem WMF.*

Adres  
▷ Strona 96

### 11.3 Obowiązki użytkownika

Użytkownik powinien zadbać o regularną konserwację wykonywaną przez specjalistów firmy WMF, jej pełnomocników lub inny upoważniony personel oraz o kontrolę urządzeń zabezpieczających.

Dostęp do serwisu dozwolony jest tylko dla osób, które posiadają wiedzę i praktyczne doświadczenia z urządzeniem, w szczególności pod względem bezpieczeństwa i higieny.

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

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

Użytkownik powinien zadbać, aby instalacje i wyposażenie elektryczne znajdowały się w prawidłowym stanie (np. zgodnie z DGUV przepis 3). Zagwarantowanie bezpieczeństwa eksploatacji ekspresu do kawy wymaga m.in. regularnej kontroli zaworów bezpieczeństwa i zbiorników ciśnieniowych.

Czynności te są przeprowadzane w ramach konserwacji przez serwis WMF lub personel serwisowy autoryzowany przez firmę WMF.

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

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

*Przegląd interwałów czyszczenia*

▷ Strona 74

*HACCP*

▷ Strona 93

*Specjalny środek czyszczący WMF*

▷ Akcesoria i części zamienne

Strona 112

## 11.4 Roszczenia gwarancyjne



### Przestrzegać instrukcji obsługi

- Szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją.
- > Przestrzegać warunków stosowania i instalacji.

### WAŻNE

Warunki eksploatacji i instalacji  
▷ od strony 17

Z umowy zawartej między nabywcą i sprzedawcą wynika, czy nabywcy przysługują roszczenia gwarancyjne, a także charakterystyka ewentualnych roszczeń gwarancyjnych przysługujących nabywcy. Nieprzestrzeganie zaleceń niniejszej instrukcji obsługi może spowodować wygaśnięcie roszczeń gwarancyjnych.

### Gwarancja nie obejmuje:

- Części podlegających naturalnemu zużyciu. Do grupy tej należą między innymi uszczelki, mikser i zaparzacz.
- Usterki spowodowanych przez wpływy atmosferyczne, powstały kamień kotłowy, czynniki chemiczne, fizyczne, elektrochemiczne lub elektryczne.
- Usterki spowodowanych rezygnacją z filtra wody, mimo że twardość miejscowej wody wymaga jego stosowania.
- Usterki, które powstały w wyniku nieprzestrzegania przepisów dotyczących obsługi, konserwacji i pielęgnacji urządzenia (np. instrukcji obsługi i zaleceń konserwacyjnych).
- Usterki, które powstały przez niezastosowanie oryginalnych części zamiennych firmy WMF lub nieprawidłowy montaż wykonany przez nabywcę lub osoby trzecie lub przez nieprawidłową lub niedbałą obsługę.
- Skutków nieprawidłowych i niedozwolonych przez firmę WMF zmian lub napraw wykonywanych przez nabywcę lub osoby trzecie.
- Usterki, które powstały przez nieodpowiednie lub nieprawidłowe zastosowanie.

### Ważne

Konserwacja  
▷ Strona 95

## Załącznik: Dane techniczne

### Dane techniczne ekspresu do kawy

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wymiary zewnętrzne             | Szerokość 325 mm<br>Głębokość 561 mm<br>Wysokość obudowy 460 mm<br>Wysokość z wyświetlaczem 500 mm<br>Wysokość z rozszerzeniem pojemnika 556 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Pojemnik na kawę ziarnistą     | ok. 550 g; z opcjonalnym rozszerzeniem ok. 1100 g <sup>(1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pojemnik na proszek            | ok. 450 g; z rozszerzeniem ok. 1250 g <sup>(2)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Ciężar własny                  | 24–28 kg (w zależności od wyposażenia)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Doprowadzenie wody             | Przyłącze przewodu elastycznego 3/8" z zaworem głównym i filtrem zanieczyszczeń o wielkości oczek 0,08 mm, wykonane przez użytkownika. <sup>(3)</sup><br>Co najmniej 0,2 MPa (2 bary) ciśnienia hydraulicznego przy 2 l/min. Maksymalnie 0,6 MPa (6 barów).<br>Maksymalna temperatura dopływu 35 °C.<br>Należy stosować zestaw przewodów elastycznych dostarczonych z nowym ekspresem do kawy i/lub z nowym filtrem wody. Nie stosować dotychczasowych zestawów przewodów. |
| Jakość wody                    | W przypadku wody pitnej o twardości węglanowej powyżej 5 °dKH należy wcześniej dołączyć filtr wodny WMF.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Odptyw wody (opcja)            | Wąż o min. śr. 19 mm, spadek min. 2 cm/m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pojemność zbiornika na wodę    | ok. 4,5 l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Stosowanie na wysokości n.p.m. | <2.000 m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

<sup>(1)</sup> Poziom napełnienia zależy od wielkości ziaren kawy.

<sup>(2)</sup> Tylko z opcjonalnym pojemnikiem na proszek. Poziom napełnienia zależy od używanego proszku.

<sup>(3)</sup> Te wytyczne (IEC 60335-2-75) dotyczące podłączania ekspresu do kawy do sieci wodociągowej obowiązują w państwach UE. W razie potrzeby należy przestrzegać dodatkowych przepisów krajowych. Poza krajami UE sprawdzenie zgodności z przytoczonymi normami jest obowiązkiem podmiotu wprowadzającego ekspres do kawy do obrotu.

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Moc znamionowa                               | 1,9–2,3 kW                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Zasilanie napięciem                          | 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Oświetlenie                                  | LED                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Stopień ochrony                              | IP X0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Klasa ochrony                                | klasa 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ciśnienie znamionowe                         | Bojler 0,5 MPa (5 bar)<br>Bojler pary 1,6 MPa (16 bar)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Poziom ciągłego ciśnienia akustycznego (Lpa) | <70 dB(A) <sup>(4)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Temperatura otoczenia                        | +5 °C do +35 °C<br>W przypadku mrozu opróżnić system wody.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Maksymalna wilgotność                        | 80% wilgotności względnej powietrza bez obroszenia.<br>Nie eksploatować urządzenia na wolnym powietrzu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Miejsce ustawienia/<br>woda rozpryskowa      | Urządzenie musi być ustawione poziomo na poziomym i stabilnym podłożu, odpornym na działanie wody i niewrażliwym na działanie ciepła. Nie wolno czyścić urządzenia strumieniem wody. Urządzenie musi być ustawione w taki sposób, aby było zabezpieczone przed wodą rozpryskową. Urządzenie nie powinno być ustawione na powierzchni, która jest spryskiwana lub czyszczona węzłem z wodą, strumienicą parową, oczyszczaczem parowym lub podobnymi urządzeniami. |

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

<sup>(4)</sup> Poziom ciśnienia akustycznego Lpa (slow) i Lpa (impulsy) na stanowisku pracy personelu obsługowego w każdym trybie pracy jest niższy od 70 dB(A).

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odstępy montażowe             | <p>Ze względów funkcjonalnych, serwisowych i bezpieczeństwa podczas instalacji należy zachować minimalny odstęp 50 mm z boku od ścian budynku lub od innych obcych elementów i co najmniej 50 mm na tylnej stronie.</p> <p>Zalecana jest minimalna przestrzeń robocza przed ekspresem do kawy wynosząca 800 mm.</p> <p>Zalecana jest wolna przestrzeń co najmniej 200 mm powyżej pojemnika na produkty.</p> <p>Wysokość miejsca ustawienia od górnej krawędzi posadzki wynosi co najmniej 850 mm.</p> <p>Jeżeli przyłącza ekspresu do kawy będą prowadzone w dół przez ladę, należy zachować odpowiednią ilość miejsca na przewody, które mogą ograniczyć potrzebny obszar w podstawie.</p> |
| Wymiary montażowe filtra wody | Patrz instrukcja obsługi filtra wody.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

**Zasady dotyczące podłączenia elektrycznego i przytoczone normy obowiązują w przypadku podłączenia ekspresu do kawy w państwach UE. W razie potrzeby należy przestrzegać dodatkowych przepisów krajowych. Poza krajami UE sprawdzenie zgodności z przytoczonymi normami jest obowiązkiem podmiotu wprowadzającego ekspres do kawy do obrotu.**

*Instalacja elektryczna w budynku musi być wykonana zgodnie z krajowymi przepisami IEC 60364 oraz musi być zgodna z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.*

*W pobliżu urządzenia, w dobrze dostępnym miejscu, w przypadku przyłącza jednofazowego należy zamontować gniazdo wtykowe z zestykiem ochronnym lub jednofazowe gniazdo spełniające odpowiednie przepisy krajowe; w przypadku przyłącza trójfazowego należy zamontować 5-stykowe gniazdo typu CEE/CEKON zgodne z normą DIN EN 50310 VDE 0800–2–310 lub wielostykowe gniazdo spełniające odpowiednie przepisy krajowe. Gniazda montuje użytkownik. Kabel przyłączeniowy nie może przylegać do gorących elementów. Jeżeli kabel przyłączeniowy urządzenia został uszkodzony, należy zlecić wymianę w serwisie lub wykwalifikowanemu specjalście, aby uniknąć zagrożeń.*

*W celu uniknięcia ewentualnych zakłóceń transferu danych ekranowanymi kablami przez prądy wyrównania potencjału między poszczególnymi urządzeniami podłączonymi do systemu podliczania należy zastosować dodatkowy element wyrównania potencjału (patrz DIN EN 50310 VDE 0800–2–310).*

**Załącznik: Akcesoria i części zamienne**

| Liczba                                                       | Jednostka | Nazwa                                  | Numer zam.   | Wyposażenie                 |
|--------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------|--------------|-----------------------------|
| <b>Wylot kawy/wylot mleka/wylot czekolady/lanca do mleka</b> |           |                                        |              |                             |
| 1                                                            | Szt.      | Wylot kawy/pokrywa                     | 33 4055 0000 | wszystkie                   |
| 1                                                            | Szt.      | Wylot kawy podwójnego pojemnika        | 33 4054 8000 | wszystkie                   |
| 1                                                            | Szt.      | Wylot miksera czekolady (przewód)      | 33 4054 0000 | Pojemnik na proszek         |
| 1                                                            | Szt.      | Kątownik do przyłącza mleka prawy      | 33 4085 3000 | Basic Milk                  |
| 1                                                            | Szt.      | O-ring (wylot Basic-Steam)             | 33 2274 0000 | Basic Steam                 |
| 1                                                            | Szt.      | Lanca do mleka                         | 33 2914 9000 | Basic Milk                  |
| 1                                                            | Szt.      | Szczotka do czyszczenia lancy do mleka | 33 4136 8000 | Basic Milk                  |
| <b>Pojemnik na fusy z kawy</b>                               |           |                                        |              |                             |
| 1                                                            | Szt.      | Pojemnik na fusy                       | 33 2915 2000 | wszystkie                   |
| 1                                                            | Szt.      | Część przesuwna pojemnika na fusy      | 33 2633 9000 | Zewnętrzny pojemnik na fusy |
| <b>Przyłącze wody z sieci, odpływ</b>                        |           |                                        |              |                             |
| 1                                                            | Szt.      | Zestaw przyłącza wody z sieci          | 03 1198 6001 | Woda z sieci                |
| 1,5                                                          | Metr      | Wąż odpływowy                          | 00 0048 0042 | Woda z sieci                |
| <b>Akcesoria/narzędzia</b>                                   |           |                                        |              |                             |
| 1                                                            | Metr      | Przewód mleka                          | 00 0048 4948 | Basic Milk                  |
| 1                                                            | Szt.      | Przyłącze mleka                        | 33 4089 5000 | Basic Milk                  |
| 1                                                            | Szt.      | Adapter węża Click&Clean               | 33 2427 5000 | Basic Milk                  |
| 1                                                            | Szt.      | Spieniacz – komora ssąca zielony       | 33 4089 7100 | Basic Milk                  |
| 1                                                            | Szt.      | Spieniacz – komora ssąca pomarańczowy  | 33 4089 7000 | Basic Milk                  |
| 1                                                            | Szt.      | Przyłącze komory ssącej                | 33 4054 1000 | Basic Milk                  |
| 1                                                            | Szt.      | O-ring (kolba frykcyjna)               | 33 7006 5190 | wszystkie                   |
| 1                                                            | Szt.      | Multiklucz                             | 33 7007 1261 | wszystkie                   |
| <b>Pojemnik na kawę ziarnistą/pojemnik na produkty</b>       |           |                                        |              |                             |
| 1                                                            | Szt.      | Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą    | 33 4051 0000 | wszystkie                   |
| 1                                                            | Szt.      | Pokrywa pojemnika na proszek           | 33 4051 0000 | Czekolada                   |
| 1                                                            | Szt.      | Pojemnik na proszek bez pokrywki       | 33 2916 5000 | wszystkie                   |

| Liczba                                              | Jednostka  | Nazwa                                                              | Numer zam.   | Wyposażenie      |
|-----------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| <b>Zaparzacz</b>                                    |            |                                                                    |              |                  |
| 1                                                   | Szt.       | Zaparzacz                                                          | 33 2893 0399 | wszystkie        |
| 1                                                   | Szt.       | O-ring (wlot wody)                                                 | 33 0394 4100 | Woda z sieci     |
| 1                                                   | Szt.       | O-ring (wylot kawy)                                                | 33 0398 4000 | wszystkie        |
| <b>Ociekacze/kratka ociekacza</b>                   |            |                                                                    |              |                  |
| 1                                                   | Szt.       | Ociekacz ze SteamJet                                               | 33 4051 1000 | SteamJet         |
| <b>Zbiornik na wodę</b>                             |            |                                                                    |              |                  |
| 1                                                   | Szt.       | Zbiornik na wodę                                                   | 33 4057 9000 | wszystkie        |
| 1                                                   | Szt.       | Pokrywa zbiornika na wodę                                          | 33 4059 1000 | wszystkie        |
| 1                                                   | Szt.       | O-ring (zbiornik na wodę)                                          | 33 0396 1000 | wszystkie        |
| <b>Filtr wapnia/filtr wody</b>                      |            |                                                                    |              |                  |
| 1                                                   | Szt.       | Filtr wody bestmax V (kompletny zestaw)                            | 03 9333 0001 | Woda z sieci     |
| 1                                                   | Szt.       | Wkład wymienny filtra wody                                         | 33 2426 5000 | Woda z sieci     |
| 1                                                   | Szt.       | Adapter filtra wody w zbiorniku wody                               | 33 2327 1000 | Zbiornik na wodę |
| 1                                                   | Opakowanie | Wkład wymienny filtra wody w zbiorniku wody (jedn. opak. 4 sztuki) | 33 2332 2000 | Zbiornik na wodę |
| <b>Dokumentacja/instrukcje</b>                      |            |                                                                    |              |                  |
| 1                                                   | Szt.       | Dokumentacja:<br>Instrukcja obsługi WMF 1100 S                     | 33 4097 3170 | wszystkie        |
| <b>Numery zamówieniowe programu pielęgnacji WMF</b> |            |                                                                    |              |                  |
| 1                                                   | Butelka    | Specjalny środek czyszczący do spieniaczy mleka WMF                | 33 0683 6000 | wszystkie        |
| 1                                                   | Opakowanie | Specjalne tabletki czyszczące (100 sztuk)                          | 33 2332 4000 | wszystkie        |
| 2                                                   | Butelka    | Płynny środek odwapniający                                         | 33 7006 2869 | wszystkie        |
| 1                                                   | Szt.       | Szczotka do czyszczenia wnętrza rur                                | 33 0350 0000 | wszystkie        |
| 1                                                   | Szt.       | Szczotka do czyszczenia                                            | 33 2408 0000 | wszystkie        |
| 1                                                   | Tubka      | „Smar do pierścieni uszczelniających” WMF Molykote                 | 33 2179 9000 | wszystkie        |

## Indeks

### A

Akcesoria i części zamienne 112  
Aktualizacja oprogramowania  
sprzętowego 68  
Aktualna struktura receptury 47  
Animacje 43  
Automatyczne przepłukiwanie systemu  
mleka 64  
Automaty sprzedające 57

### B

Basic Steam 30  
Bezkofeinowy 55  
Bezpieczeństwo 7  
Bluetooth 66

### C

CleanLock 43  
Części odpowiednie do mycia  
w zmywarce 75  
Czujnik ociekacza 36, 65  
Czyszczenie miksera 89  
Czyszczenie obudowy 83  
Czyszczenie ociekacza 82  
Czyszczenie panelu obsługowego  
(CleanLock) 80  
Czyszczenie pojemnika na fusy 80  
Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą 90  
Czyszczenie pojemnika na proszek 91  
Czyszczenie ręczne 80  
Czyszczenie systemu 42, 75, 76  
Czyszczenie wanienki ociekowej 81  
Czyszczenie zaparacza 84  
Czyszczenie zbiornika na wodę 81

### D

Dane techniczne 108  
Dane techniczne ekspresu do kawy 108  
Doprowadzenie wody 108  
Dozowanie gorącej wody 30  
Dozowanie mielonej kawy 34  
Dozowanie napojów 27  
Dozowanie spienionego mleka 29  
Dozowanie testowe 44  
Dyrektwy 105  
Dyszy mleka 28

### E

Ekran w stanie gotowości do pracy 19, 40  
Eksport HACCP 68  
Eksport liczników 67  
Elementy obsługi 51

### F

Filtr 56  
Filtr wody 56, 62

Freeflow 46  
Funkcja S-M-L 46, 66  
Funkcje menu głównego 39

### G

Godziną/data 59  
Gotowość do pracy 38, 40  
Gwarancja nie obejmuje: 107

### I

Ilość kawy mielonej 48  
Ilość mleka 48  
Ilość napełnienia S-M-L 46  
Ilość wody 48  
Informacja 56  
Inne ustawienia 71  
Instrukcje 43  
Interwały czyszczenia 74

### J

Jakość kawy 49  
Jakość wody 108  
Jasność wyświetlacza 61  
Język 70

### K

Kalibracja komunikatu o braku ziaren 64  
Kalibracja wyświetlacza dotykowego 61  
Kod PIN 58  
Kod PIN poziomu czyszczenia 58  
Kod PIN poziomu rozliczeń 58  
Kod PIN poziomu ustawień 58  
Komunikat o błędzie 52  
Komunikaty i wskazówki 97  
Komunikaty na wyświetlaczu 39  
Komunikaty o błędach i usterki 98  
Komunikaty obsługowe 97  
Koncepcja czyszczenia HACCP 93  
Konservacja 95  
Konservacja i odwapnianie 95

### L

Lanca do mleka 29  
Liczniki 57

### Ł

Ładowanie danych 68  
Ładowanie receptur 45, 67

### M

Miejsce ustawienia 23, 109  
Mleko i pianka 60  
Moc znamionowa 109  
Multiklucz 71

### N

Napoje 44  
Napoje: Czcionka + kolor 62  
Nazwy części ekspresu do kawy 18

### O

Obowiązki użytkownika 106  
Obsługa 26  
Ochrona przed mrozem 65  
Ociekacz 36  
Odstępy montażowe 110  
Odwapnianie 44, 56, 78  
Ogólne zasady bezpieczeństwa 7  
Określanie twardości wody 25  
Opcje obsługowe 51  
Oprogramowanie 38  
Ostatnie zaparzenie 56  
Oświetlenie 60  
Otwór na tabletkę 34  
Otwór ręcznego napełniania 34

### P

Pielęgnacja 42, 56, 72  
Płukanie miksera 42, 77  
Płukanie przy wyłączeniu 64  
Płukanie systemu mleka 42, 77  
Podgrzewacz do filiżanek 41  
Podgrzewanie napojów 31  
Podstawa pod filiżankę 33  
Pojemnik na fusy 35  
Pojemnik na kawę ziarnistą/pojemnik na  
proszek 33  
Pola sterowania menu 39  
Pola wyboru (opcjonalne) 27  
Pola wyświetlacza gotowości do pracy 38,  
40  
Pole baristy 51  
Pole baristy - moc kawy 40  
Pole gorącego przepłukiwania 19, 40, 52  
Pole menu 19, 52  
Pole SteamJet 19, 41  
Pole sygnalizacyjne 19  
Pole wstępnego wyboru napoju 55  
Porcjometr 65  
PostSelection 54  
Poziom napełnienia 45, 53  
Programator czasowy 56, 59  
Program uruchomieniowy 24  
Programy czyszczenia 75  
Protokół 56  
Przegląd 38  
Przegląd układu przycisków 59  
Przerwanie dozowania napoju 27, 55  
Przyciski napojów 40  
Przyciski S-M-L 27  
Przygotowanie do transportu 65  
Przylączenie mleka 28  
Przylącze wody z sieci 37  
Przywrócenie 68

---

**R**

Ręczne czyszczenie systemu mleka 87  
Ręczne czyszczenie wylotu 83, 87  
Rodzaj dozowania 46  
Roszczenia gwarancyjne 107  
Rozliczenie 57  
Rozpakowanie 23  
Rozszerzenie pojemnika na kawę ziarnistą (opcjonalne) 91

---

**S**

Samoobsługa 51  
Serwis 56  
Serwis WMF 96  
Składniki 47  
Słowniczek 21  
Spienianie mleka 32  
Stan układu przycisków (programator) 59  
Start-stop 46  
Start-Stop-Freeflow 46  
SteamJet 52  
Stopień jakości 49  
Symbole stosowane w instrukcji obsługi 20  
System 60

---

**T**

Tekst i ilustracja 50  
Temperatura 64  
Tło wyświetlacza 61  
Tryb Eko 63, 69  
Tryb samoobsługi 51  
Tryb wyświetlania 54  
Twardość węglanowa 62

---

**U**

Układ przycisków 54  
Uruchomienie 22  
Urządzenia zabezpieczające 7  
USB 67  
Ustawianie stopnia zmielenia 71  
Ustawienia (ustawienia podstawowe) 24  
Usterka bez komunikatu o błędzie 101

---

**W**

Warunki eksploatacji i instalacji 17  
Wczytanie języka 68  
Wczytywanie symboli napojów 67  
Wielkość filiżanki 53  
Włączanie ekspresu do kawy 26  
Wskaźnik zdarzeń 61  
Współczynnik Decaf 55  
Wstęp 18  
Wstępny wybór języków 53  
Wydawanie mleka 29  
Wylewka kawy 19  
Wylot 19  
Wyłączanie 37  
Wymiana filtra (opcja) 43  
Wypływ czekolady 19  
Wypływ mleka 19  
Wyświetlacz 60

---

**Z**

Zabezpieczenie danych 68  
Zabezpieczenie receptur 44  
Zagrożenia dla ekspresu do kawy 103  
Zaparzanie wielokrotne 46  
Zapas składników fabrycznych 47  
Zapisywanie receptur 67  
Zasady bezpieczeństwa dotyczące pielęgnacji 72  
Zasady bezpieczeństwa Obsługa 26  
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem 14  
Zewnętrzny pojemnik na fusy (opcja) 35  
Zmiana receptur 47  
Zmierzona twardość całkowita 63  
Zmniejszanie jasności 61  
Znaki i symbole instrukcji obsługi 20

---

**Ż**

Żywność filtra 25, 63



Najbliższy serwis firmy WMF:

© 2017–2018 WMF GmbH

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

Koncepcja i opracowanie/skład i projekt:  
TecDoc GmbH; Geislingen, [info@tecdocgmbh.de](mailto:info@tecdocgmbh.de)

Oryginalna instrukcja obsługi. Wydrukowano w Niemczech.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

31.07.2018

# 1100S