



WMF Peak 50

Instrukcja obsługi



Tłumaczenie pl

Wersja 12-2025 Nr dok. 33.4570.9170

Spis treści

1	Stopka redakcyjna.....	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Zastosowane symbole	7
2.1.1	Prezentacja zasad bezpieczeństwa	7
2.1.2	Zastosowane znaki ostrzegawcze.....	7
2.1.3	Zastosowane znaki nakazu	8
2.2	Odpowiedzialność	8
2.3	Prawa gwarancyjne	8
2.4	Części zamienne i serwis	8
3	Bezpieczeństwo	10
3.1	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	10
3.2	Przewidywalne niewłaściwe użycie.....	10
3.3	Obowiązki użytkownika	11
3.4	Wymagania związane z personelem	11
3.5	Ryzyko resztkowe	12
3.5.1	Niebezpieczeństwo porażenia prądem	12
3.5.2	Zagrożenie stwarzane przez środki czyszczące	12
3.5.3	Niebezpieczeństwo związane z alergiami	13
3.5.4	Zagrożenie ze strony bakterii	14
3.5.5	Niebezpieczeństwo związane z wysoką temperaturą	16
3.5.6	Niebezpieczeństwo ze strony układu mechanicznego	16
3.5.7	Niebezpieczeństwo szkód materialnych.....	17
4	Dane techniczne.....	18
4.1	Rodzaje napojów i wydajność	18
4.2	Dane urządzenia	19
4.3	Lokalne przyłącze sieciowe.....	20
4.4	Dane modemu	20
4.5	Parametry przyłączeniowe wody	20
4.6	Warunki otoczenia.....	21
5	Informacje dotyczące zgodności.....	22
5.1	Adres producenta	22
5.2	Zgodność z przepisami i rozporządzeniami.....	22
6	Opis produktu.....	23
6.1	Przegląd urządzenia.....	23
6.2	Pojemniki na kawę ziarnistą i produkt w proszku	24
6.3	Otwór do ręcznego napełniania	25
6.4	Wylot gorącej wody.....	25
6.5	Podstawka na filiżanki.....	26
6.6	Tacka ociekowa	26
6.7	Pojemnik na fusy	27
6.8	Przycisk wł./wyl.....	27
6.9	Wariant wyposażenia jako doposażenie.....	28
6.9.1	Podblatowy zsyp fusów	28
6.9.2	Stałe przyłącze wody.....	28

7	Transport	29
7.1	Zakres dostawy i akcesoria	29
7.2	Warunki transportu	31
8	Instalacja i uruchomienie	33
8.1	Rozpakowywanie	33
8.1.1	Rozpakowanie urządzenia	33
8.1.2	Rozpakowywanie akcesoriów	34
8.2	Ustawianie	34
8.3	Warunki montażu	35
8.4	Podłączenie zasilania elektrycznego	36
8.5	Podłączanie wody	37
8.6	Podłączenie mleka	38
8.7	Uruchomienie sterowane za pomocą wyświetlacza	38
8.7.1	Program uruchomienia	38
9	Obsługa	41
9.1	Cykliczne czynności dodatkowe	41
9.1.1	Napełnianie pojemnika na kawę ziarnistą / pojemnika na produkt w proszku	41
9.1.2	Stosowanie mleka	43
9.1.3	Opróżnianie tacki ociekowej	44
9.1.4	Rozkładanie podstawki na filiżanki	45
9.1.5	Opróżnianie pojemnika na fusy	45
9.2	Włączanie urządzenia	46
9.3	Wydawanie napoju	48
9.4	Anulowanie wydawania napoju	48
9.5	Opcjonalna modyfikacja napoju	48
9.6	Wydawanie mleka lub mleka spienionego	49
9.7	Wydawanie gorącej wody	50
9.8	Używanie otworu do ręcznego napełniania	50
9.9	Wyłączanie urządzenia	51
10	Czyszczenie	53
10.1	Przegląd – terminy czyszczenia	54
10.2	Części urządzenia nadające się do mycia w zmywarce	54
10.3	Zasady i warunki czyszczenia	55
10.4	Programy czyszczenia	57
10.4.1	Program czyszczenia dotyczący czyszczenia systemu	57
10.4.2	Program czyszczenia – płukanie miksera	59
10.4.3	Program czyszczenia – płukanie systemu mleka	60
10.5	Czyszczenie ręczne	60
10.5.1	Czyszczenie ekranu dotykowego (CleanLock)	60
10.5.2	Czyszczenie pojemnika na fusy (zrzutu fusów, opcjonalnie)	61
10.5.3	Wyczyścić zaparzacze	61
10.5.4	Czyszczenie tacki na przecieki	64
10.5.5	Czyszczenie zbiornika na wodę	65
10.5.6	Czyszczenie tacki ociekowej	65
10.5.7	Czyszczenie powierzchni zewnętrznych	66
10.5.8	Czyszczenie ręczne wylotu napoju	67
10.5.9	Czyszczenie ręczne systemu mleka	67
10.5.10	Czyszczenie miksera proszku	69
10.5.11	Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą	71
10.5.12	Czyszczenie pojemnika na produkt w proszku	71
11	Konserwacja	74

11.1	Stopnie konserwacji	75
12	Odkamienianie	76
13	Ustawienia oprogramowania	78
13.1	Przegląd oprogramowania	78
13.2	Ekran Gotowość do pracy	79
13.3	Ekran Pielęgnacja	81
13.4	Ustawienia napojów	82
13.4.1	Przyporządkowanie przepisów na napoje	82
13.4.2	Poziom napętnienia, animacja podstawki na filiżanki, parzenie wielokrotne i opcja dozowania	83
13.4.3	Zmiana przepisów	84
13.4.4	Tekst i grafika	86
13.5	Konfiguracja elementów obsługowe	88
13.6	Menu informacyjne	90
13.7	Rozliczanie	92
13.7.1	Ustawienia gratis	92
13.8	Uprawnienia PIN	93
13.9	Menu programatora czasowego	94
13.10	Ustawienia systemowe	95
13.10.1	Mleko i piana	95
13.10.2	Wskaźnik postępu	96
13.10.3	Wyświetlacz i podświetlenie	96
13.10.4	Filtr wody	97
13.10.5	Aktywacja trybu ekologicznego	98
13.10.6	Temperatura podgrzewacza wody	98
13.10.7	Płukanie przed wyłączeniem	99
13.10.8	Automatyczne płukanie systemu mleka	99
13.10.9	Kalibracja komunikatu o uzupełnieniu ziaren kawy	99
13.10.10	Ochrona przed zamarzaniem / przygotowywanie do transportu	99
13.10.11	Czujnik tacki ociekowej	99
13.10.12	Porcjometr	99
13.10.13	Funkcja S-M-L	99
13.10.14	Rozwiązania cyfrowe	100
13.11	Port USB	100
13.12	Ustawienia trybu ekologicznego	102
13.13	Język ekranu	102
14	Ustawianie stopnia mielenia	103
15	Komunikaty i wskazówki	105
15.1	Komunikaty podczas obsługi	105
15.2	Komunikaty o błędach i usterki	105
15.3	Usterka bez komunikatu o błędzie	108
16	Zapobieganie uszkodzeniom urządzenia	110
17	Utylizacja	111
	Spis ilustracji	112

1 Stopka redakcyjna

Wydawca/producent

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Niemcy

Koncepcja i redakcja

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Niemcy

Prawa autorskie®

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Niemcy

Niniejszy dokument chroniony jest prawami autorskimi. Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie, rozpowszechnianie, przesyłanie przez systemy elektroniczne oraz tłumaczenie na inne języki bez pisemnego zezwolenia producenta jest niedozwolone. Dotyczy to całego dokumentu oraz jego pojedynczych rozdziałów.

Treść dokumentu bazuje na aktualnych danych dostępnych w chwili druku. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w dowolnym momencie bez konieczności ponownego informowania.

Wszystkie rysunki, ilustracje oraz komunikaty przedstawiane na wyświetlaczu zawarte w instrukcji są tylko przykładami. Ze względu na szeroki zakres oferowanych opcji urządzenie może się różnić od przedstawionego w niniejszym dokumencie.

Producent odpowiada wyłącznie za treść oryginalnego dokumentu.

2 Informacje ogólne

Niniejsza dokumentacja techniczna zawiera ważne informacje dotyczące obchodzenia się z urządzeniem. Dokumentacja techniczna jest częścią produktu i musi być przechowywana w pobliżu urządzenia, w miejscu stale dostępnym dla personelu. Przed przystąpieniem do pracy z użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z dokumentacją techniczną!

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji zostały częściowo uproszczone w celu lepszego przedstawienia urządzenia. Uproszczone ilustracje mogą nieznacznie różnić się od skali i wykonania oryginalnego urządzenia.

2.1 Zastosowane symbole

W tym rozdziale podane są informacje na temat prezentacji zasad bezpieczeństwa w niniejszym dokumencie.

2.1.1 Prezentacja zasad bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Sytuacja bezpośredniego zagrożenia, która może prowadzić do śmierci lub ciężkich urazów ciała.

Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.



OSTRZEŻENIE

Sytuacja ogólnie niebezpieczna, która może prowadzić do ciężkich urazów ciała.

Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.



OSTROŻNIE

Sytuacja ogólnie niebezpieczna, która może prowadzić do lekkich urazów ciała.

Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.



WSKAZÓWKA

Występuje sytuacja, której następstwem mogą być szkody materialne.

Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.

2.1.2 Zastosowane znaki ostrzegawcze

Symbole zagrożeń i nakazów mogą występować zarówno w instrukcji obsługi, jak i na urządzeniu.

Znak	Rodzaj zagrożenia	Znak	Rodzaj zagrożenia
	Ostrzeżenie przed gorącymi płynami		Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią
	Ostrzeżenie przed gorącą parą		Ostrzeżenie przed niebezpiecznym napięciem elektrycznym
	Ostrzeżenie przed trującymi substancjami		Ostrzeżenie przed urazami rąk

2.1.3 Zastosowane znaki nakazu

Znak	Znaczenie	Znak	Znaczenie
	Przeczytać dokumentację.		Nosić rękawice ochronne.
	Nosić okulary ochronne.		Myć ręce.
	Wyciągnąć wtyczkę sieciową.		

2.2 Odpowiedzialność

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane:

- nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi,
- użyciem urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem lub w nieprawidłowy sposób,
- ingerencją niewykwalifikowanego personelu,
- nieuzgodnionymi zmianami konstrukcyjnymi,
- zmianami technicznymi,
- używaniem niezatwierdzonych części zamiennych.

Obowiązują zobowiązania uzgodnione w umowie dostawy, ogólne warunki handlowe oraz przepisy prawne obowiązujące w chwili zawarcia umowy.

2.3 Prawa gwarancyjne

Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w dokumentacji technicznej może spowodować utratę praw gwarancyjnych.

Gwarancja nie obejmuje:

- Wszelkich elementów, które ulegają naturalnemu zużyciu. Należą do nich m.in. zbiornik na mleko, elementy przewodzące mleko (jeśli produkt jest wyposażony w system mleka), uszczelki, mikser, zaparacz oraz powierzchnie pótke ze stali nierdzewnej.
- Usterek spowodowanych przez wpływy atmosferyczne, chemiczne, fizyczne, elektrochemiczne lub elektryczne.
- Usterek powstałych z powodu rezygnacji z filtra wody, mimo że twardość lokalnej wody wymaga stosowania filtra wody.
- Usterek, które powstały wskutek nieprzestrzegania przepisów dotyczących transportu, montażu i uruchomienia, obsługi, czyszczenia i ekspresu/urządzenia (np. instrukcja obsługi i instrukcje konserwacji).
- Usterki, które powstały wskutek stosowania części zamiennych pochodzących od innych producentów lub wskutek nieprawidłowego albo niedbałego montażu bądź obsługi przez użytkownika lub osoby trzecie.
- Skutków zmian przeprowadzonych nieprawidłowo i bez uzgodnienia z producentem oraz napraw przeprowadzonych przez użytkownika lub osoby trzecie.
- Usterki, które powstały wskutek nieodpowiedniego lub nieprawidłowego stosowania.

2.4 Części zamienne i serwis

Informacje na temat akcesoriów i części zamiennych można znaleźć w katalogu części zamiennych w portalu internetowym **WMF CoffeeConnect**.

W przypadku zapytań serwisowych i pomocy technicznej należy kontaktować się z lokalnym partnerem serwisowym.

Na stronie **wmf-coffeemachines.com** znajduje się lista wszystkich takich partnerów serwisowych.

Adres **serwisu WMF** jest dostępny przez centralę, jeśli lokalny punkt serwisowy nie jest znany.

WMF GmbH

WMF-Platz 1

73312 Geislingen

Niemcy

Centrala serwisowa

Telefon: +49 7331 257 257

E-mail: info@wmf-professional.com

3 Bezpieczeństwo

Bezpieczeństwo używania tego urządzenia elektrycznego jest naszym najwyższym priorytetem. W tym rozdziale podane są wszystkie istotne informacje, które zapewnią bezpieczne używanie i zapobiegą urazom ciała oraz szkodom materialnym.

3.1 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania różnego rodzaju napojów kawowych, gorącej wody, napojów mlecznych, napojów z proszku (posypka i czekolada) oraz ich wydawania w filiżankach, kubkach, szklankach lub dzbanuszkach.

Pojemniki na kawę ziarnistą należy napętniać tylko kawą ziarnistą, pojemnik na proszek tylko czekoladą w proszku, zbiornik na mleko tylko mlekiem, a otwór do ręcznego napętniania wyłącznie kawą zmieloną.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego w hotelach, lokalach gastronomicznych i podobnych miejscach. Urządzenie może być instalowane w miejscach do samoobsługi, jeśli podczas jego eksploatacji obecna będzie osoba odpowiedzialna.

Urządzenie może być użytkowane w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy, hotelach, motelach i pensjonatach; może być obsługiwane przez klientów lub inne osoby, które nie są specjalistami.

Takie używanie podlega niniejszej instrukcji obsługi. Używanie inne lub wykraczające poza podany zakres jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie odpowiada za szkody powstałe z tego tytułu.

Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8. roku życia i osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, jak również osoby niemające wystarczającego doświadczenia i wiedzy wyłącznie wówczas, gdy są one nadzorowane, a także zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiąty związane z nią niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie oraz przeprowadzanie konserwacji przez dzieci bez nadzoru jest zabronione. Czyszczenie oraz konserwacja mogą być wykonywane wyłącznie przez osoby, które posiadają wiedzę i praktyczne doświadczenie w pracy z urządzeniem, w szczególności pod względem bezpieczeństwa i higieny.

Podczas używania obowiązują dodatkowo **Ogólne warunki handlowe** producenta. Stosowanie inne lub wykraczające poza podany zakres jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie odpowiada za szkody powstałe z tego tytułu.

3.2 Przewidywalne niewłaściwe użycie

Każde użycie urządzenia wykraczające poza zakres przeznaczenia lub od niego różne jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Nieprawidłowe obchodzenie się z urządzeniem może spowodować urazy ciała.

- ☞ Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.
- ☞ Dostęp do obszaru serwisowego urządzenia i urządzeń dodatkowych może mieć wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.
- ☞ Czyszczeniem i konserwacją mogą zajmować się wyłącznie osoby, które posiadają wiedzę i praktyczne doświadczenie w zakresie prac takim urządzeniem w szczególności pod względem bezpieczeństwa i higieny.
- ☞ W trybie samoobsługowym i w trybie pracy z obsługą urządzenie powinno być nadzorowane przez przeszkolone osoby. Osoby te powinny być dostępne dla użytkownika w razie pytań i zapewnić przestrzeganie czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- ☞ Używać wyłącznie dostatecznie schłodzonego mleka.
- ☞ Pojemnik na kawę ziarnistą napętniać tylko kawą ziarnistą.
- ☞ Pojemnik na proszek napętniać tylko proszkiem do ekspresów.
- ☞ Zbiornik na mleko można napętniać tylko mlekiem lub substytutami mleka.

- ☞ Do otworu do ręcznego napętniania należy wyłącznie wsypywać kawę zmieloną lub wrzucać tabletkę czyszczącą podczas czyszczenia.

3.3 Obowiązki użytkownika

Użytkownik musi zapewnić przeprowadzanie regularnych konserwacji i kontroli zabezpieczeń przez partnera serwisowego producenta, osobę działającą na jego zlecenie lub inne autoryzowane osoby. Usterki fizyczne należy reklamować u producenta na piśmie w ciągu 30 dni! W przypadku wad ukrytych okres ten wynosi 12 miesięcy od montażu (raport roboczy, protokół przekazania), ale najpóźniej 18 miesięcy od wysyłki z zakładu produkcyjnego.

Uszkodzone lub wadliwe elementy istotne ze względu na bezpieczeństwo, takie jak zawory bezpieczeństwa, termostaty zabezpieczające, podgrzewacze itd., należy wymieniać i kategorycznie zabrania się ich naprawiania.

Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie przepisów konserwacyjnych.

3.4 Wymagania związane z personelem



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo urazów w razie braku odpowiednich kwalifikacji!

W wyniku nieprawidłowej obsługi może dojść do obrażeń ciała i szkód materialnych.

Wszystkie czynności mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowany personel.

Jako personel dopuszczone są tylko osoby, od których można oczekiwać, że niezawodnie wykonają swoją pracę. Niedopuszczone są osoby, których zdolność reakcji jest zaburzona np. przez narkotyki, alkohol lub leki.

Przy doborze personelu należy przestrzegać obowiązujących w miejscu stosowania przepisów dotyczących wieku i zawodu.

W instrukcji obsługi wskazano następujące kwalifikacje do różnych obszarów działalności:

Osoba poinstruowana

Została pouczona w trakcie instruktażu przez użytkownika na temat powierzonych jej zadań i możliwych zagrożeń w przypadku nieprawidłowego zachowania.

Personel specjalistyczny

Jest w stanie samodzielnie wykonywać powierzone mu prace oraz rozpoznawać możliwe zagrożenia i unikać ich dzięki swojemu specjalistycznemu wykształceniu, wiedzy i doświadczeniu, a także znajomości odpowiednich przepisów.

Personel serwisowy

Są to wykwalifikowane osoby, które zostały przeszkolone przez producenta lub użytkownika w zakresie zadań serwisowych.

Wykwalifikowany elektryk

Jest w stanie samodzielnie wykonywać powierzone mu prace przy urządzeniach elektrycznych oraz wykrywać potencjalne zagrożenia i im zapobiegać dzięki swojemu zawodowemu wykształceniu, wiedzy i doświadczeniu, a także znajomości odpowiednich norm i przepisów. Wykwalifikowany elektryk jest wykształcony pod kątem szczególnego miejsca pracy oraz zna odpowiednie normy i przepisy.

3.5 Ryzyko resztkowe

Maksymalne bezpieczeństwo użytkowania stanowi dla producenta najważniejszą cechę produktu. Skuteczność zabezpieczeń jest zapewniona tylko w przypadku przestrzegania poniższego rozdziału dotyczącego zapobiegania urazom i zagrożeń dla zdrowia.



Zasady bezpieczeństwa można zamówić u producenta lub pobrać bezpośrednio ze strony internetowej albo z centrum multimedialnych.

3.5.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem



NIEBEZPIECZEŃSTWO



Zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi może dojść do porażenia prądem. Istnieje zagrożenie życia.

- ☞ Prace w obrębie instalacji elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków.
- ☞ Podłączyć urządzenie do obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem.
- ☞ Podłączenie należy wykonać za pomocą wyłącznika przeciwporażeniowego.
- ☞ Przestrzegać obowiązujących dyrektyw niskonapięciowych i/lub krajowych, i/lub lokalnych przepisów bezpieczeństwa.
- ☞ Prawidłowo uziemić przyłączy i zabezpieczyć je przed porażeniem prądem.
- ☞ Upewnić się, że napięcie sieciowe jest zgodne ze specyfikacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ☞ Nigdy nie dotykać elementów pod napięciem.
- ☞ Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych zawsze wyłączyć przetątnik główny lub odłączyć urządzenie od zasilania.
- ☞ Upewnić się, że wszystkie bieguny urządzenia mogą być odłączone od sieci elektrycznej. Odłączone połączenia muszą być przez cały czas widoczne z miejsca, gdzie znajduje się urządzenie, a odłączenie musi być zabezpieczone blokadą.
- ☞ Wymianę przewodu zasilającego zlecać wyłącznie wykwalifikowanemu personelowi serwisowemu.

3.5.2 Zagrożenie stwarzane przez środki czyszczące

Przed zastosowaniem środków czyszczących dokładnie zapoznać się z informacjami na opakowaniu środka czyszczącego. W razie braku karty charakterystyki można ją otrzymać od partnera handlowego (patrz opakowanie środka czyszczącego).

**⚠ OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo zatrucia środkami czyszczącymi!**

W przypadku spożycia środków czyszczących istnieje niebezpieczeństwo zatrucia.



☞ Należy stosować wyłącznie środki czyszczące zatwierdzone przez producenta.



☞ Przed zastosowaniem środka czyszczącego należy uważnie przeczytać informacje podane na opakowaniu i w karcie charakterystyki. Jeżeli nie jest dostępna karta charakterystyki, należy ją zamówić u partnera handlowego.



☞ Środki do czyszczenia chronić przed dziećmi i osobami niepowołanymi.

☞ Nie dotykać gołymi rękami środków czyszczących i nie połykać ich.

☞ Nigdy nie mieszać środków czyszczących z innymi środkami chemicznymi.

☞ Środki czyszczące i środki do usuwania kamienia stosować wyłącznie w celach, do których są przeznaczone (patrz etykieta).

☞ Nie jeść ani nie pić podczas stosowania środków czyszczących.

☞ Podczas stosowania środków czyszczących zapewnić odpowiednią wentylację.

☞ Podczas stosowania środków czyszczących nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.

☞ Po zakończeniu używania środków czyszczących natychmiast dokładnie umyć ręce.

Informacja w nagłych wypadkach

Poprosić producenta środka czyszczącego (patrz etykieta środka czyszczącego) o numer telefonu dla informacji w nagłych wypadkach w centrum informacji toksykologicznej.

3.5.3 Niebezpieczeństwo związane z alergiami**⚠ OSTROŻNIE****Zagrożenie zdrowia związane z dodatkowymi produktami!**

Napoje z dodatkowymi produktami lub ich resztkami mogą wywoływać alergie.

☞ W zastosowaniach samoobsługowych: Należy przestrzegać znaku informacyjnego umieszczonego przy urządzeniu. Znak informacyjny zawiera informacje o ewentualnie stosowanych produktach dodatkowych mogących wywołać alergię.

☞ W zastosowaniach obsługowych: Poinformować personel, że wszelkie dodatkowe produkty mogą powodować alergie.

3.5.4 Zagrożenie ze strony bakterii



OSTROŻNIE

Dolegliwości zdrowotne z powodu zanieczyszczonej wody!

Nieprawidłowe obchodzenie się z wodą może doprowadzić do wystąpienia dolegliwości zdrowotnych.

-  Upewnić się, że woda jest wolna od zanieczyszczeń i bakterii.
-  Urządzenia nie wolno podłączać do źródła wody oczyszczonej metodą osmozy ani do innych źródeł wody o żrących właściwościach.
-  Twardość węglanowa powinna wynosić od 4 do 6°dH lub od 8 do 12°FH.
-  Twardość całkowita powinna być wyższa niż twardość węglanowa.
-  Nie przekraczać maksymalnej zawartości chloru 50 mg na litr.
-  Upewnić się, że wartość pH mieści się w zakresie 6,5–7 (neutralne pH).
-  Urządzenia ze zbiornikiem na wodę pitną (wewnętrznym i zewnętrznym): Codziennie napełniać zbiornik na wodę pitną świeżą wodą, a przed napełnieniem dokładnie go wyptukać.



OSTROŻNIE

Dolegliwości zdrowotne z powodu zanieczyszczonej kawy!

Nieprawidłowe obchodzenie się z kawą może prowadzić do wystąpienia dolegliwości zdrowotnych.

-  Przed otwarciem opakowania sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone.
-  Nie wsypywać ziaren kawy w ilości przekraczającej przewidywane dzienne zużycie.
-  Zamknąć pokrywkę pojemnika na kawę ziarnistą od razu po wsypaniu.
-  Kawę przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
-  Nie przechowywać kawy razem z środkami czyszczącymi.
-  W pierwszej kolejności używać produkty, których data przydatności do spożycia upływa najwcześniej (zasada „pierwsze przyszło, pierwsze wyszło”).
-  Zużyć kawę przed upływem daty przydatności do spożycia.
-  Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykać, tak aby utrzymać świeżość produktu i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniem.

**⚠ OSTROŻNIE****Dolegliwości zdrowotne z powodu zanieczyszczonego/nieodpowiedniego mleka!**

Nieprawidłowe obchodzenie się z mlekiem może doprowadzić do wystąpienia dolegliwości zdrowotnych.

- ☞ Nie należy używać surowego mleka.
- ☞ Używać tylko mleka pasteryzowanego lub mleka UHT.
- ☞ Używać tylko homogenizowanego mleka.
- ☞ Używać wstępnie schłodzonego mleka o temperaturze od 3°C (37,4°F) do 5°C (41°F).
- ☞ Używać wyłącznie mleka bezpośrednio z oryginalnego opakowania.
- ☞ Przed otwarciem opakowania sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone.
- ☞ W pierwszej kolejności zużywać produkty, których data przydatności do spożycia upływa najwcześniej (zasada „pierwsze przyszło, pierwsze wyszło”).
- ☞ Podczas kontaktu z mlekiem nosić rękawice ochronne.
- ☞ Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykać, tak aby utrzymać świeżość produktu i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniem.
- ☞ Zużyć mleko przed upływem daty przydatności do spożycia.
- ☞ Mleko przechowywać w suchym i ciemnym miejscu w maksymalnej temperaturze 7°C (44,6°F).
- ☞ Nie przechowywać mleka razem ze środkami czyszczącymi.
- ☞ W urządzeniach z wewnętrznym systemem mleka i chłodziarką: Nie wlewać mleka w ilości przekraczającej dzienne zużycie.
- ☞ Nigdy nie dolewać mleka. Przed napełnieniem zawsze należy dokładnie wyczyścić zbiornik.
- ☞ Zamknąć pokrywę zbiornika na mleko i chłodziarkę (wewn. i zewn.) od razu po wleciu.

**⚠ OSTROŻNIE****Dolegliwości zdrowotne z powodu zanieczyszczonego proszku do automatu!**

Nieprawidłowe obchodzenie się z produktem w proszku do automatu może prowadzić do wystąpienia dolegliwości zdrowotnych.

- ☞ Przed otwarciem opakowania sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone.
- ☞ Nie wsypywać proszku do automatu w ilości przekraczającej dzienne zużycie.
- ☞ Zamknąć pokrywkę pojemnika na proszek od razu po wsypaniu.
- ☞ Proszek do automatu przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- ☞ Nie przechowywać proszku do automatu razem ze środkami czyszczącymi.
- ☞ W pierwszej kolejności zużywać produkty, których data przydatności do spożycia upływa najwcześniej (zasada „pierwsze przyszło, pierwsze wyszło”).
- ☞ Zużyć proszek do automatu przed upływem daty przydatności do spożycia.
- ☞ Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykać, tak aby utrzymać świeżość produktu i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniem.

3.5.5 Niebezpieczeństwo związane z wysoką temperaturą



⚠ OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącym płynem!

W obszarze wydawania napojów, wrzątku i pary występuje niebezpieczeństwo poparzenia.

- 👉 Podczas wydawania napojów lub czyszczenia nie wolno sięgać do obszaru pod miejscami wydawania napojów.
- 👉 Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze zabezpieczyć jednostkę obsługową przed przypadkowym użyciem.



⚠ OSTROŻNIE

Gorąca powierzchnia!

Miejsca wydawania napojów i zaparzacze mogą być gorące.

- 👉 Nie wolno dotykać gorących części urządzenia.
- 👉 Wylotu napoju dotykać tylko w miejscach do tego przeznaczonych.
- 👉 Zaparzacze wyjmować dopiero po ostygnięciu urządzenia.

3.5.6 Niebezpieczeństwo ze strony układu mechanicznego



⚠ OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo zmiążdżenia przez ruchome elementy!

Wylot napoju i panel sterowania można przesuwając ręcznie. Podczas pracy tłynki i zaparzacze poruszają się. Podczas wykonywania czynności w obszarze ruchomych elementów występuje niebezpieczeństwo zmiążdżenia.

- 👉 Wylotu napoju dotykać tylko za przeznaczone do tego celu uchwyty.
- 👉 Panel sterowania przesuwany do góry i w dół zawsze oburącz.
- 👉 Jeśli urządzenie jest włączone, w żadnym wypadku nie wkładać rąk do pojemnika na kawę ziarnistą ani do otworu zaparzacza!



⚠ OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo urazów ciała wskutek wciągnięcia włosów



Szczególnie długie włosy mogą się zaplątać w tłynku i zostać w ten sposób wciągnięte do urządzenia.

- 👉 Przed odstąpieniem tłynka należy zawsze zabezpieczyć włosy siatką do włosów.

3.5.7 Niebezpieczeństwo szkód materialnych



WSKAZÓWKA

Szkody materialne spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia!

Nieprawidłowa obsługa urządzenia może być przyczyną szkód materialnych lub zanieczyszczeń.

- ☞ Jeśli twardość węglanowa wody jest wyższa niż 6°dH, należy podłączyć filtr przeciwkamieniowy. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzeń z powodu osadzania się kamienia.
- ☞ Po dłuższym okresie przestoju (np. przerwa urlopowa) należy przed ponownym uruchomieniem urządzenia przeprowadzić czyszczenie.
- ☞ Chronić urządzenie przed działaniem czynników atmosferycznych (mróz, wilgoć itd.).
- ☞ W przypadku usterek zapoznać się z odpowiednimi informacjami podanymi w instrukcji obsługi i w razie potrzeby wezwać wykwalifikowany personel serwisowy.
- ☞ Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne firmy Schaerer AG.
- ☞ Widoczne uszkodzenia i przecieki natychmiast zgłaszać partnerowi serwisowemu oraz zlecać wymianę lub naprawę odpowiednich części.
- ☞ Nie wolno spryskiwać urządzenia wodą ani czyścić go za pomocą myjki parowej.
- ☞ Nie stawiać urządzenia na powierzchni, która może być narażona na działanie strumienia wody.
- ☞ W przypadku używania kawy karmelizowanej (kawy aromatyzowanej) zaparzacza należy czyścić dwa razy dziennie.
- ☞ Pojemniki na kawę ziarnistą należy napełniać tylko ziarnami kawy, pojemniki na produkt w proszku tylko produktem w proszku do automatów, zbiornik na mleko tylko mlekiem, a otwór do ręcznego napełniania wyłącznie zmieloną kawą (lub tabletkami czyszczącymi podczas czyszczenia).
- ☞ Nigdy nie używać kawy liofilizowanej. Powoduje ona zaklejenie zaparzacza.
- ☞ Jeśli transport urządzenia i/lub urządzeń dodatkowych odbywa się w temperaturze poniżej 10°C, urządzenie i urządzenia dodatkowe należy pozostawić na trzy godziny w temperaturze pokojowej, zanim zostaną podłączone do prądu i włączone. W przeciwnym razie skropliny spowodują zwarcie i uszkodzenie podzespołów elektrycznych.
- ☞ Należy zawsze stosować nowy, dostarczony wraz z urządzeniem komplet węży (waż do wody pitnej/bрудnej). Nigdy nie używać starych zestawów węży.

4 Dane techniczne

Niniejszy rozdział zawiera szczegółowe informacje dotyczące danych technicznych oraz przegląd najważniejszych właściwości, np. wydajności i mocy zainstalowanej.

4.1 Rodzaje napojów i wydajność

W zależności od wariantów urządzenia i opcji możliwe jest przygotowywanie następujących napojów:

Maks. liczba wydawanych napojów na godzinę

Espresso 35–60 ml	ok. 105 filiżanek
Kawa 120 ml	ok. 75 filiżanek

Dostępne napoje	Standard	Opcja
Espresso	x	
Kawa	x	
Kawa / café crème	x	
Dzbanuszek (250 ml) ^{ZW}	x	
Dzbanek (500 ml) ^{ZW}	x	
Americano ^{AC, ZW}	x	
Cold Americano ^{**} , ^{**} , ^{AC} , ^{ZW}		x
Kawa z mlekiem (kawa jasno/ciemno palona) [*] , ^{**}		x
Cappuccino [*] , ^{**}		x
Latte Macchiato [*] , ^{**}		x
Espresso Macchiato [*] , ^{**}		x
Chocیاتto ^{***}		x
Gorąca czekolada ^{***}		x
Flat White [*]		x
Gorące mleko [*]		x
Gorące spienione mleko [*]		x
Gorąca woda / zewnętrzna gorąca woda		x
Napoje w proszku / napoje instant		x
Kawa alkoholowa / kawa		-

Zalecane wyposażenie urządzenia:

* ze świeżym mlekiem

*** z czekoladą w proszku

ZW Dodatkowa woda

** ze świeżym mlekiem lub toppingiem mlecznym (mleko w proszku)

AC Przyspieszacz parzenia

4.2 Dane urządzenia

Ciśnienie	Podgrzewacz pary	Podgrzewacz gorącej wody
Ciśnienie znamionowe	0,5 MPa (725 psi)	1,6 MPa (232 psi)

Pojemność

Pojemność zbiornika na wodę	około 4 l
Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą	około 550 g; z opcjonalnym przedłużeniem 1100 g*
Pojemność pojemnika na produkt w proszku	około 450 g; z przedłużeniem 1250 g**
Pojemność pojemnika na fusy	ok. 30 porcji fusów

* Poziom napełnienia zależy od rozmiaru ziaren kawy.

** Tylko z opcjonalnym pojemnikiem na produkt w proszku. Poziom napełnienia zależy od użytego proszku.

Oświetlenie

LED klasy 1

Stopień ochrony

IP X0

Wymiary zewnętrzne

Szerokość urządzenia	325 mm
Wysokość z wyświetlaczem / pojemnikiem na kawę ziarnistą Standard	473 mm
Wysokość z przedłużeniem pojemnika	555 mm
Głębokość	571 mm

Masa

Masa netto 24-28 kg (zależnie od wyposażenia)

Ciśnienie akustyczne

Staty poziom ciśnienia akustycznego <70 dB(A)*

* Poziom ciśnienia akustycznego skorygowanego charakterystyką A (slow) i Lpa (impulsy) na stanowisku pracy personelu obsługowego wynosi poniżej 70 dB (A).

4.3 Lokalne przyłącze sieciowe

Urządzenie może być eksploatowane zarówno w sieci zasilającej 50 Hz, jak i 60 Hz.

Parametry przyłączeniowe	
Sieć	1L, N, PE
Napięcie sieciowe	220–240 V
Częstotliwość sieciowa	50/60 Hz
Moc	1900–2300 W
Zabezpieczenie na miejscu	10–13 A*
Przewód zasilający – przekrój żył	3 × 1 mm ²

* Bezpiecznik instalacyjny nie może być większy niż 32 A.

4.4 Dane modemu

Urządzenie może być wyposażone w modem do sieci WLAN i WWAN.

Standard radiowy	Pasma częstotliwości	Maks. moc nadawcza
LTE FDD	B1, B3, B5, B7, B8, B20	23 dBm +/-2 dB
WCDMA	B1, B5, B8	24 dBm +1/-3 dB
GSM	B3, B8	33 dBm +/-2 dB

Sieć WWAN (komunikacja mobilna) jest włączona w konfiguracji fabrycznej urządzenia.

Standard radiowy	Pasma częstotliwości	Maks. moc nadawcza
WLAN	2,4 GHz	20 dBm

Sieć WLAN jest wyłączona w konfiguracji fabrycznej urządzenia.

Stan włączenia zarówno sieci WLAN, jak i WWAN może zostać zmieniony przez personel serwisowy z rozszerzonymi uprawnieniami w menu serwisowym.

4.5 Parametry przyłączeniowe wody

Urządzenie jest standardowo dostarczane ze zbiornikiem na wodę. Można je jednak opcjonalnie wyposażać w stałe przyłącze wodne. W tym przypadku obowiązują następujące parametry przyłączeniowe:

Ciśnienie i temperatura	
Ciśnienie wody	Minimalnie 0,2 MPa (29,01 psi)
	Minimalnie 0,6 MPa (87,02 psi)
Temperatura wody na wlocie	Minimalnie 35°C (95°F)

Jakość wody	
Maksymalna zawartość chloru	Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących maksymalnej dopuszczalnej zawartości chloru.
Twardość węglanowa (niemiecka)	Minimalnie 4°dKH Maksymalnie 5°dKH (w przypadku wyższej twardości węglanowej należy zastosować wstępny filtr wody).
Twardość całkowita	> twardość węglanowa

4.6 Warunki otoczenia

Miejsce montażu powinno spełniać następujące warunki klimatyczne:

Warunki w miejscu ustawienia

Temperatura otoczenia	Minimalnie +5°C (41°F) Maksymalnie +35°C (95°F)
Względna wilgotność powietrza	Maksymalnie 80%rF
Wysokość nad poziomem morza	Maksymalnie <2000 m (6562 ft)

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w pomieszczeniach. Nie używać urządzenia na zewnątrz i nie narażać go na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, śnieg, mróz).

5 Informacje dotyczące zgodności

W tym rozdziale zawarte są informacje dotyczące zgodności urządzenia elektrycznego z obowiązującymi normami, dyrektywami i rozporządzeniami.

5.1 Adres producenta

Producent	Podmiot odpowiedzialny za dokumentację
WMF GmbH	WMF GmbH
WMF-Platz 1	Dyrektor ds. badań i rozwoju GBU PCM
73312 Geislingen/Steige	WMF-Platz 1
Niemcy	73312 Geislingen/Steige
+49 7331 257 257	Niemcy
info@wmf-professional.com	
wmf-coffeemachines.com	

5.2 Zgodność z przepisami i rozporządzeniami

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

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.

W przypadku wykorzystywania zgodnie z przeznaczeniem urządzenie nie stanowi niebezpieczeństwa dla zdrowia lub innego niebezpieczeństwa.

Gwarantujemy identyfikowalność zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz produkcję zgodną z dobrą praktyką produkcyjną w myśl rozporządzenia (WE) nr 2023/2006.

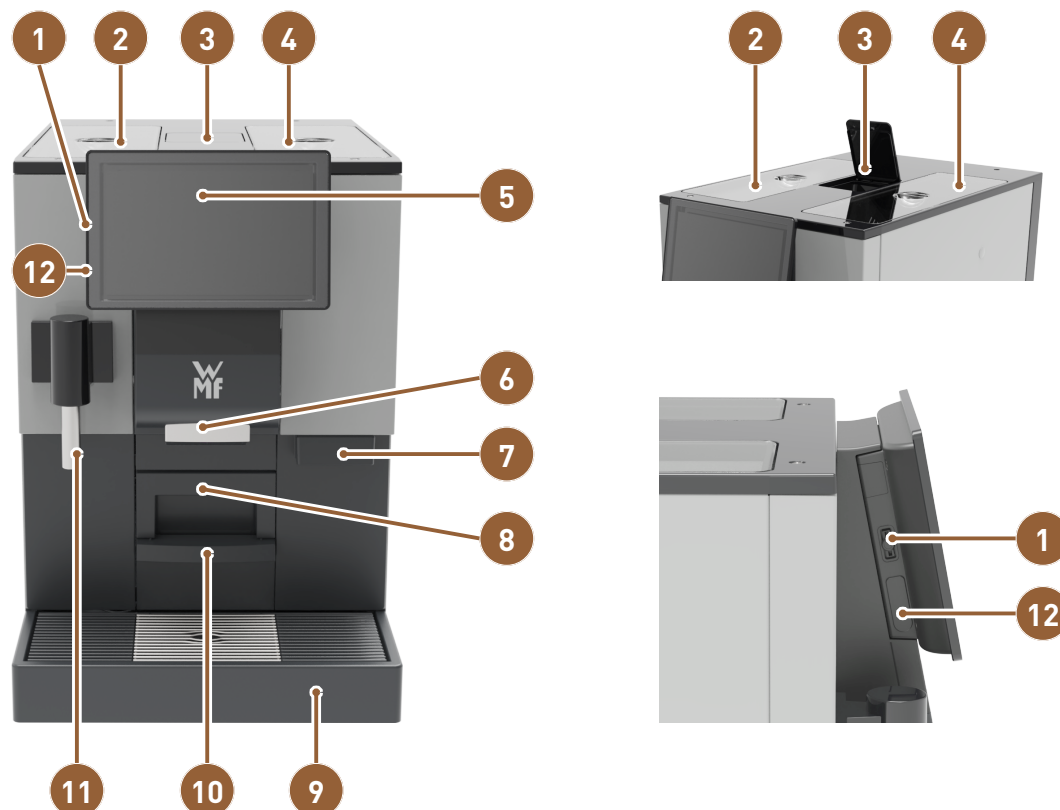
Zastosowane normy

Obowiązujące normy można znaleźć w deklaracji zgodności dołączonej do urządzenia.

6 Opis produktu

W tym rozdziale przedstawiony jest przegląd najważniejszych elementów, cech, funkcji i wariantów wyposażenia. Znajomość funkcji produktu jest warunkiem optymalnej i bezpiecznej obsługi.

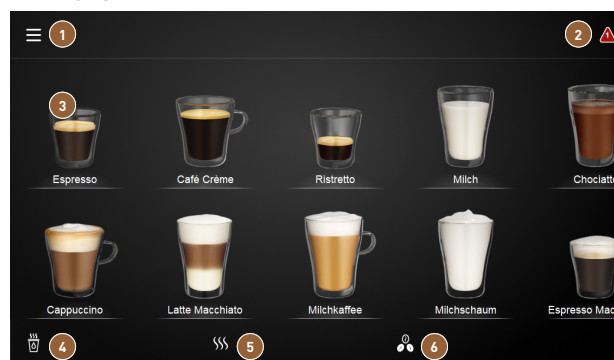
6.1 Przegląd urządzenia



Rys. 1: Przegląd urządzenia Peak 50

1 Przycisk wt./wyt.	2 Pojemnik na kawę ziarnistą
3 Otwór do ręcznego napetniania / otwór do wrzucania tabletek	4 Drugi pojemnik na kawę ziarnistą lub pojemnik na produkt w proszku (np. czekolada, topping mleczny lub opcjonalny podwójny pojemnik na produkt w proszku)
5 Wyświetlacz dotykowy do wyboru napoju i ustawień	6 Wylot napoju (kawa, mleko i czekolada)
7 Zbiornik na wodę	8 Składana podstawka na filiżanki
9 Wyjmowana taca ociekowa z kratką ociekową	10 Wsuwany pojemnik na fusy
11 Wylot gorącej wody	12 Port USB

Przegląd wyświetlacza



Rys. 2: Przegląd wyświetlacza Peak 50

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 Przycisk menu (otwiera menu główne). | 2 Symbol i przycisk powiadomień |
| 3 Przycisk napoju | 4 Przycisk wydawania gorącej wody |
| 5 Przycisk ciepłego pukania | 6 Przycisk Barista |

6.2 Pojemniki na kawę ziarnistą i produkt w proszku



Rys. 3: Pojemniki na kawę ziarnistą i produkt w proszku

Pojemnik na kawę ziarnistą znajduje się po lewej stronie urządzenia. Pojemnik na produkt w proszku znajduje się po prawej stronie urządzenia. Oba pojemniki można otwierać od góry.

Pojemniki można wyjąć z urządzenia od góry.

System proszku pozwala na używanie czekolady lub toppingu mlecznego. Urządzenie jest wyposażone w pojemnik miksera, w którym proszek i woda są mieszane przed wydaniem napoju.

System dozowania proszku może być opcjonalnie wykonany jako system podwójny system dozowania proszku.

6.3 Otwór do ręcznego napełniania

Otwór do ręcznego napełniania znajduje się na środku wierzchu urządzenia.



Rys. 4: Otwarty otwór do ręcznego napełniania

Otwór do ręcznego napełniania służy do wsypywania kawy zmielonej (np. bezkofeinowej). Kawa zmielona jest przetwarzana bezpośrednio przez urządzenie. Nie przedostaje się do pojemnika na kawę ziarnistą, tylko bezpośrednio do wnętrza urządzenia przez oddzielny otwór.

Otwór do ręcznego napełniania służy również do wkładania tabletki czyszczącej.

6.4 Wylot gorącej wody

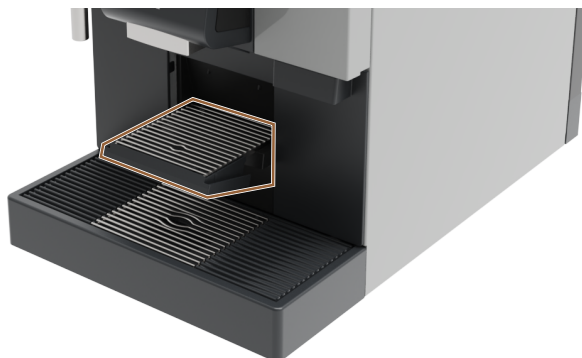


Rys. 5: Wylot gorącej wody

Urządzenie jest standardowo wyposażone w oddzielny wylot gorącej wody.

Wylot gorącej wody jest zamontowany z prawej strony wylotu napoju.

6.5 Podstawka na filiżanki



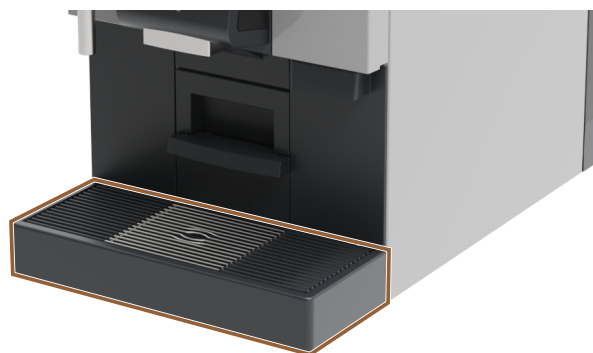
Rys. 6: Rozłożona podstawka na filiżanki

Urządzenie ma składaną podstawkę na filiżanki. Dzięki temu można zmniejszyć odległość do wylotu napoju dla małych filiżanek.

Wysokość podłożenia przy rozłożonej podstawce na filiżanki wynosi maksymalnie 99 mm (3,90").

Wysokość podłożenia przy złożonej podstawce na filiżanki wynosi maksymalnie 174 mm (6,85").

6.6 Tacka ociekowa



Rys. 7: Tacka ociekowa

Tacka ociekowa zbiera rozlane napoje, krople i wodę z czyszczenia. Tacka ociekowa jest wyposażona w czujnik, który sygnalizuje konieczność jej opróżnienia. Poza tym czujnik tacki ociekowej wykrywa obecność tacki ociekowej.

Czujnik tacki ociekowej znajduje się po prawej stronie pod tacką ociekową.

Tacka ociekowa jest dostępna w następujących wariantach:

- bez otworu odpływu brudnej wody
- z otworem odpływu brudnej wody (variant wyposażenia dostępny jako doposażenie)

Z otworem odpływu brudnej wody: Podczas instalacji tackę ociekową należy podłączyć do węża brudnej wody, który jest poprowadzony do zewnętrznego zbiornika brudnej wody lub podłączony bezpośrednio do przyłącza brudnej wody.

6.7 Pojemnik na fusy

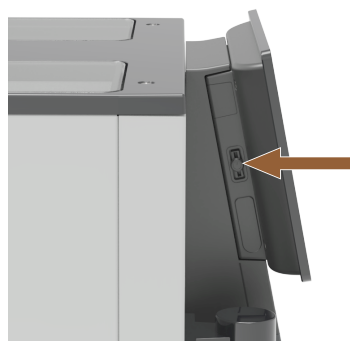


Rys. 8: Pojemnik na fusy otwarty

W pojemniku na fusy zbierane są porcje fusów.

Pojemnik na fusy można wyjąć z urządzenia, pociągając do siebie, i opróżnić.

6.8 Przycisk wł./wył.



Rys. 9: Pozycja przycisku

Po lewej stronie wyświetlacza znajduje się przycisk wł./wył.

Aby włączyć urządzenie, należy krótko nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. Aby wyłączyć urządzenie, należy jeszcze raz krótko nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.

6.9 Wariant wyposażenia jako doposażenie

Poniżej opisane są warianty wyposażenia, które mogą być zastosowane jako późniejsze doposażenie urządzenia.

6.9.1 Podblatowy zsyp fusów

Ekspres do kawy może być opcjonalnie wyposażony w podblatowy zsyp fusów.

Pojemnik na fusy i dno urządzenia mają otwór, który biegnie dalej przez blat. Fusy są gromadzone w dużym pojemniku pod blatem.

Podblatowy zsyp fusów zwiększa pojemność na wyrzucone porcje fusów.

6.9.2 Stałe przyłącze wody

Za pomocą zestawu modernizacyjnego urządzenie można podłączyć do stałego przyłącza wody pitnej i brudnej wody.



WSKAZÓWKA

Przy stałym podłączeniu wody zbiornik na wodę można wyjąć tylko wtedy, gdy ekspres do kawy jest wyłączony.

7 Transport

W tym rozdziale podane są informacje dotyczące bezpiecznego i prawidłowego transportu, np. w przypadku przeprowadzki lub prac serwisowych.

7.1 Zakres dostawy i akcesoria

Wylot kawy, wylot mleka, wylot czekolady, lanca mleka

Liczba	Nr artykułu	Nazwa	Wersja produktu
1 szt.	33.4055.0000	Pokrywa wylotu kawy	wszystkie
1 szt.	33.4054.8000	Wylot kawy na dwie filiżanki	wszystkie
1 szt.	33.4054.0000	Wylot miksera czekolady (wąż)	Pojemnik na produkt w proszku
1 szt.	33.2914.9000	Lanca mleka	Basic Milk
1 szt.	33.4136.8000	Szczotka do czyszczenia lancy mleka	Basic Milk

Pojemnik na fusy

Liczba	Nr artykułu	Nazwa	Wersja produktu
1 szt.	33.2915.2000	Pojemnik na fusy	wszystkie
1 szt.	33.2916.2000	Pojemnik na fusy (fusy przez ladę)	Zrzut fusów pod blat
1 szt.	33.2633.9000	Część przesuwana pojemnika na fusy	Zrzut fusów pod blat

Instalacja stałego przyłącza wody, odpływ

Liczba	Nr artykułu	Nazwa	Wersja produktu
1 szt.	03.1398.6001	Zestaw do stałego przyłącza wody	Stale przyłącze wody
2 metry	33.0048.6200	Wąż spustowy	Stale przyłącze wody

Akcesoria, narzędzia

Liczba	Nr artykułu	Nazwa	Wersja produktu
1 metr	33.0048.4100	Wężyk do mleka	Basic Milk
1 szt.	33.4089.5000	Przyłącze mleka	Basic Milk
1 szt.	33.4073.5000	Adapter węża Click + Clean	Basic Milk
1 szt.	33.4089.7100	Komora ssania zielona	Basic Milk
1 szt.	33.4089.7000	Komora ssania pomarańczowa	Basic Milk
1 szt.	33.4054.1000	Spieniacz	Basic Milk
1 szt.	33.7006.5190	O-ring (tłoki ciemne) 16 g	Zaparzacz 16 g
1 szt.	33.7010.1509	O-ring (tłoki ciemne) 24 g	Zaparzacz 24 g
1 szt.	33.7007.1261	Multiklucz	wszystkie

Pojemnik na kawę ziarnistą, pojemnik na produkt w proszku

Liczba	Nr artykułu	Nazwa	Wersja produktu
1 szt.	33.4051.0000	Pokrywa do pojemników na kawę ziarnistą	wszystkie
1 szt.	33.4051.0000	Pokrywa do pojemników na produkt w proszku	Czekolada w proszku
1 szt.	33.2916.5000	Pojemnik na produkt w proszku bez pokrywy	wszystkie

Zaparzacz

Liczba	Nr artykułu	Nazwa	Wersja produktu
1 szt.	33.2893.0399	Zaparzacz 16 g	Zaparzacz 16 g
1 szt.		Zaparzacz 24 g	Zaparzacz 24 g
1 szt.	33.0394.4100	O-ring (wlot wody)	wszystkie
1 szt.	33.0398.4000	O-ring (wylot kawy)	wszystkie

Tacka ociekowa

Liczba	Nr artykułu	Nazwa	Wersja produktu
1 szt.	33.4051.1200	Tacka ociekowa	wszystkie

Zbiornik na wodę

Liczba	Nr artykułu	Nazwa	Wersja produktu
1 szt.	33.4057.9000	Zbiornik na wodę	wszystkie
1 szt.	33.4059.1000	Pokrywa zbiornika na wodę	wszystkie
1 szt.	33.0396.1000	O-ring (zbiornik na wodę)	wszystkie

Filtr kamienia, filtr wody

Liczba	Nr artykułu	Nazwa	Wersja produktu
1 szt.	03.9333.0001	Filtr wody (kompletny zestaw)	Stałe przyłącze wody
1 szt.	33.2426.5000	Wymienny wkład filtra wody	Stałe przyłącze wody
1 szt.	33.2327.1000	Adapter do wkładu wymiennego 200	Zbiornik na wodę
1 paczka	33.2332.2000	Wymienny wkład, filtr 200 (opak. 4 sztuki)	Zbiornik na wodę

Dokumentacja, instrukcje

Liczba	Nr artykułu	Nazwa	Wersja produktu
1 szt.		Instrukcja obsługi WMF Peak 50	wszystkie

Program pielęgnacji

Liczba	Nr artykułu	Nazwa	Wersja produktu
1 butelka	33.4102.5000	Specjalny środek czyszczący do spieniacza mleka	wszystkie
2 butelki	33.7006.2869	Płynny środek do usuwania kamienia	wszystkie
1 paczka	33.4102.4000	Specjalne tabletki czyszczące (blister 10 szt. tabletek)	wszystkie
1 puszka	33.4550.0000	Specjalne tabletki czyszczące	wszystkie
1 szt.	33.0350.0000	Szczotka do czyszczenia rur	wszystkie
1 szt.	33.2408.0000	Szczotka do czyszczenia	wszystkie
1 tubka	33.2179.9000	Smar Molykote do pierścieni uszczelniających	wszystkie
1 szt.	33.2593.6000	Pojemnik z środkiem do czyszczenia	wszystkie

Więcej informacji Dla poszczególnych numerów artykułów: patrz katalog części zamiennych urządzenia

7.2 Warunki transportu



⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo urazów w razie braku odpowiednich kwalifikacji!

W wyniku nieprawidłowej obsługi może dojść do obrażeń ciała i szkód materialnych. Poniższe czynności mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowany personel.



⚠ OSTRZEŻENIE

Dolegliwości zdrowotne z powodu dużego ciężaru urządzenia!

Ciężar urządzenia przekracza dopuszczalne obciążenie, jakie jedna osoba może podnieść lub przenieść samodzielnie. Ciężar urządzenia może spowodować dolegliwości zdrowotne, jeśli urządzenie jest podnoszone lub przenoszone przez jedną osobę.

- ☞ Nie należy podnosić ani przenosić urządzenia samodzielnie.
- ☞ Urządzenie należy podnosić i przenosić zawsze w dwie osoby.



⚠ OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo urazów ciała podczas transportu!

Nieprawidłowy transport może spowodować urazy ciała.

- ☞ Należy przestrzegać ogólnych przepisów dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa zgodnie z lokalnymi regulacjami.



⚠ OSTROŻNIE

Zagrożenie zdrowia wskutek przewrócenia się urządzenia!

Wskutek nieprawidłowego podniesienia urządzenia może się ono przewrócić. Przewracające się lub spadające urządzenie może spowodować urazy ciała.

- ☞ Nie należy podnosić urządzenia samodzielnie.
- ☞ Urządzenie należy podnosić zawsze w dwie osoby.

**WSKAZÓWKA****Szkody materialne spowodowane niewłaściwym transportem!**

Niewłaściwy transport podczas zmiany miejsca ustawienia urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.

☞ Urządzenie należy transportować za pomocą wózka.

☞ Zamocować urządzenie na wózku i ciągnąć wózek.

☞ Przed przenoszeniem urządzenia należy odłączyć dopływ wody pitnej, zasilanie elektryczne i odpływ brudnej wody.

☞ Upewnić się, że w nowym miejscu ustawienia nie ma przeszkód i nierówności.

8 Instalacja i uruchomienie



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo urazów w razie braku odpowiednich kwalifikacji!

W wyniku nieprawidłowej obsługi może dojść do obrażeń ciała i szkód materialnych.

Poniższe czynności mogą być wykonywane wyłącznie przez personel serwisowy.



OSTRZEŻENIE

Dolegliwości zdrowotne z powodu dużego ciężaru urządzenia!

Ciężar urządzenia przekracza dopuszczalne obciążenie, jakie jedna osoba może podnieść lub przenieść samodzielnie. Ciężar urządzenia może spowodować dolegliwości zdrowotne, jeśli urządzenie jest podnoszone lub przenoszone przez jedną osobę.

- ☞ Nie należy podnosić ani przenosić urządzenia samodzielnie.
- ☞ Urządzenie należy podnosić i przenosić zawsze w dwie osoby.



OSTROŻNIE

Zagrożenie zdrowia wskutek przewrócenia się urządzenia!

Wskutek nieprawidłowego podniesienia urządzenia może się ono przewrócić. Przewracające się lub spadające urządzenie może spowodować urazy ciała.

- ☞ Nie należy podnosić urządzenia samodzielnie.
- ☞ Urządzenie należy podnosić zawsze w dwie osoby.

Użytkownik urządzenia musi zamówić wykonanie lokalnych prac przygotowawczych związanych z podłączeniami (energia elektryczna, woda, ścieki). Prace przygotowawcze muszą zostać przeprowadzone przez uprawnionych monterów zgodnie z przepisami ogólnymi, krajowymi i lokalnymi.

Montaż stałego przyłącza wody pitnej i ścieków musi zostać przeprowadzony przez wykwalifikowany personel lub serwis producenta.

Personel serwisowy producenta lub jego partnera serwisowego może podłączyć urządzenie wyłącznie do przygotowanych przyłączy. Nie jest on uprawniony do wykonywania lokalnych prac montażowych ani nie ponosi odpowiedzialności za ich przeprowadzenie.

8.1 Rozpakowywanie



OSTROŻNIE

Skaleczenia i urazy oczu spowodowane materiałami opakowaniowymi!



Materiały opakowaniowe o ostrych krawędziach mogą spowodować skaleczenia. Przecięcie napiętych taśm może powodować uszkodzenia oczu.



- ☞ Przy rozpakowywaniu należy nosić rękawice i okulary ochronne.

8.1.1 Rozpakowanie urządzenia

- ☞ Rozpakować urządzenie.
- ☞ Wyjąć dostarczone akcesoria ze skrzynki akcesoriów.
- ☞ Sprawdzić, czy w opakowaniu nie pozostały akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem.

- ☞ Sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i nieuszkodzona.
- ☞ W razie wątpliwości nie uruchamiać urządzenia i skontaktować się z partnerem serwisowym.
- ☞ Zachować oryginalne opakowanie na wypadek ewentualnego zwrotu.

8.1.2 Rozpakowywanie akcesoriów

W kartonie znajdują się akcesoria w osobnym opakowaniu.

- ☞ Nie należy go wyrzucać.

Zbiornik na wodę i pojemnik na fusy zawierają części zamienne.

- ☞ Przed uruchomieniem należy wyjąć części zamienne.
- ☞ Dokładnie wypłukać pojemnik na fusy i zbiornik na wodę.

Opcjonalny podwójny pojemnik na produkt w proszku jest wysyłany w oddzielnym opakowaniu. Jeżeli urządzenie jest wyposażone w taką opcję, podwójny pojemnik na produkt w proszku należy zamontować przed uruchomieniem urządzenia. Eksploatacja bez zamontowanego pojemnika jest nie-
dozwolona.

Zobacz także

- 📖 Dane techniczne [► 18]
- 📖 Prawa gwarancyjne [► 8]
- 📖 Zakres dostawy i akcesoria [► 29]

8.2 Ustawianie

Miejsce ustawienia urządzenia musi spełniać następujące wymogi:

- Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz.
- Powierzchnia, na której ma być ustawione urządzenie, musi być stabilna, pozioma, równa i nie może się odkształcać pod ciężarem urządzenia.
- Miejsce ustawienia musi być suche i odporne na wodę.
- Nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu źródeł ciepła.
- Urządzenia nie wolno ustawiać na powierzchni, która jest spryskiwana lub czyszczona wężem z wodą, myjką parową, oczyszczaczem parowym lub podobnymi urządzeniami.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby było chronione przed rozpryskiwaną wodą.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby możliwy był jej ciągły nadzór przez przeszkolony personel.
- Poprowadzić wymagane przyłącza zasilające zgodnie z lokalnym planem w miejscu montażu na odległość 100 cm (39,4") od miejsca ustawienia urządzenia.
- Przestrzegać przepisów dotyczących instalacji kuchennych obowiązujących w miejscu ustawienia urządzenia.
- Należy zachować wolną przestrzeń w celu umożliwienia przeprowadzania niezbędnych prac konserwacyjnych i obsługowych:
 - Pozostawić od góry wystarczającą ilość miejsca do wsypywania ziaren kawy lub proszku; za-
lecanie 20 cm (7,87").
 - Niezbędna jest odległość minimum 5 cm (1,97") między tylną ścianką urządzenia a ścianą
pomieszczenia, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
 - Jeżeli przyłącza urządzenia będą prowadzone w dół przez ladę, należy zachować odpowied-
nią ilość miejsca na przewody, które mogą ograniczyć ilość użytecznego miejsca w dolnej
szafce.
 - Sposób wymiany filtra patrz instrukcja obsługi filtra do wody.

8.3 Warunki montażu

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z krajowymi oraz lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych i sanitarnych. Obejmuje to również odpowiednią ochronę przed przepływem zwrotnym.

Wszystkie przyłącza po stronie urządzenia są gotowe do pracy po dostarczeniu.

Potrzebne są następujące przyłącza po stronie instalacji:

Zasilanie elektryczne

- Gniazdko na wtyczkę sieciową
 - Tabliczka znamionowa informuje o wymaganym maks. zabezpieczeniu.
 - Na tabliczce znamionowej podany jest minimalnie wymagany przekrój przewodu.

Woda

- Stałe przyłącze wody 3/8" lub przyłącze do zewnętrznego zbiornika na wodę pitną
- Syfon lub zewnętrzny zbiornik na brudną wodę do węża brudnej wody Ø 20 mm

Urządzenia dodatkowe

- Opcjonalny interfejs komunikacji urządzenia z urządzeniami dodatkowymi
- ☞ W celu lepszej dostępności tylnej strony urządzenia należy ustawić je ok. 5 cm (2") nad płytą oparcia.
- ☞ Przygotować przyłącza po stronie instalacji.

Zobacz także

- 📖 Ustawianie [▶ 34]

8.4 Podłączenie zasilania elektrycznego



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym!

Podczas podłączania urządzenia istnieje zagrożenie życia na skutek porażenia prądem elektrycznym.

-  Upewnić się, że faza jest zabezpieczona bezpiecznikiem o amperażu podanym na tabliczce znamionowej.
-  Upewnić się, że wszystkie bieguny urządzenia mogą być odłączone od sieci elektrycznej.
-  Lokalna instalacja elektryczna musi być wykonana zgodnie przepisami obowiązującymi w danym kraju.
-  Podłączenie należy wykonać za pomocą wyłącznika przeciwporażeniowego.
-  Nie wolno eksploatować urządzenia, gdy przewód zasilający jest uszkodzony. W razie uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki należy natychmiast zlecić ich wymianę wykwalifikowanemu personelowi serwisowemu.
-  Producent odradza stosowanie przedłużacza. Jeśli mimo to używany jest przedłużacz (minimalny przekrój: 1,5 mm²/14 AWG), należy przestrzegać danych producenta przewodu (instrukcji obsługi) i stosować się do obowiązujących przepisów lokalnych.
-  Przewód zasilający podłączyć w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć. Przewodów nie prowadzić przez narożniki i ostre krawędzie, nie zakleszczać ani nie dopuszczać do ich zwiśnięcia w pomieszczeniu. Przewodów nie umieszczać na gorących przedmiotach i chronić przed olejem i agresywnymi środkami czyszczącymi.
-  Nigdy nie podnosić ani nie ciągnąć urządzenia, trzymając za przewód zasilający. Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka, chwytając za przewód zasilający.
-  Nigdy nie dotykać przewodu i wtyczki mokrymi rękami. Nigdy nie podłączać mokrych wtyczek do gniazdka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zagrożenie życia z powodu uszkodzonego lub nieoryginalnego przewodu zasilającego!

W przypadku uszkodzonego lub nieoryginalnego przewodu zasilającego występuje zagrożenie porażenia prądem oraz zagrożenie pożarem.

-  Używać tylko oryginalnych przewodów zasilających. Charakterystyczny dla danego kraju oryginalny przewód zasilający jest dostępny u partnera serwisowego.
-  Podłączane po obu stronach przewody zasilające można wymienić samodzielnie.
-  Wymianę podłączonych na stałe przewodów zasilających należy zlecić personelowi serwisowemu.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo urazów w razie braku odpowiednich kwalifikacji!

W wyniku nieprawidłowej obsługi może dojść do obrażeń ciała i szkód materialnych.

Poniższe czynności mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków.

Podłączenie elektryczne należy wykonać zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju. Napięcie w miejscu ustawienia musi odpowiadać parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Użytkownik powinien mieć dostęp do gniazdka sieciowego i wyłącznika sieciowego w miejscu ustawienia.

-  Należy wykonać podłączenie do sieci.

Lokalna instalacja elektryczna musi być wykonana zgodnie normą IEC 364 (DIN VDE 0100). W celu zapewnienia większego bezpieczeństwa należy zastosować wyłącznik różnicowoprądowy o wartości znamionowej prądu różnicowego 30 mA (EN 61008). Wyłączniki różnicowoprądowe typu B zapewniają zadziałanie także przy różnicowych prądach statycznych o gładkim przebiegu. Dzięki temu można osiągnąć wysoki stopień bezpieczeństwa.

Zobacz także

- Opis produktu [► 23]
- Dane techniczne [► 18]

8.5 Podłączanie wody



⚠ OSTROŻNIE

Dolegliwości zdrowotne z powodu zanieczyszczonej wody!

Nieprawidłowe obchodzenie się z wodą może doprowadzić do wystąpienia dolegliwości zdrowotnych.

- Upewnić się, że woda jest wolna od zanieczyszczeń i bakterii.
- Urządzenia nie wolno podłączać do źródła wody czyszczonej metodą osmozy ani do innych źródeł wody o żrących właściwościach.
- Twardość węglanowa powinna wynosić od 4 do 6°dH lub od 8 do 12°FH.
- Twardość całkowita powinna być wyższa niż twardość węglanowa.
- Nie przekraczać maksymalnej zawartości chloru 50 mg na litr.
- Upewnić się, że wartość pH mieści się w zakresie 6,5–7 (neutralne pH).
- Urządzenia ze zbiornikiem na wodę pitną (wewnętrznym i zewnętrznym): Codziennie napełniać zbiornik na wodę pitną świeżą wodą, a przed napełnieniem dokładnie go wyptukać.



WSKAZÓWKA

Szkody materialne spowodowane złą jakością wody!

Zanieczyszczona woda lub nieprawidłowe parametry wody mogą być przyczyną uszkodzenia urządzenia.

- Sprawdzać zalecaną jakość wody i optymalizować ją w razie potrzeby.
- Woda nie może zawierać zanieczyszczeń, a zawartość chloru nie może przekraczać wymagań lokalnych przepisów dotyczących maksymalnej dozwolonej zawartości chloru.
- Urządzenia nie wolno podłączać do źródła wody czyszczonej metodą osmozy ani do źródła wody o agresywnych właściwościach.
- Twardość węglanowa nie może przekraczać 4–6°dH (niemiecka twardość węglanowa) lub 8–12°FH (francuska twardość węglanowa), a wartość twardości całkowitej musi być zawsze wyższa od twardości węglanowej.
- Minimalna twardość węglanowa wynosi 4°dH lub 8°FH.
- Wartość pH musi się mieścić w zakresie od 6,5 do 7.
- Należy zawsze stosować nowy, dostarczony wraz z urządzeniem komplet węży (wąż do wody świeżej/brudnej).

Warianty podłączenia

Możliwe są następujące warianty podłączenia wody pitnej:

- Wewnętrzny zbiornik na wodę pitną (standard)
- Stałe przyłącze wody
- Zewnętrzny zbiornik na wodę pitną

Możliwe są następujące warianty podłączenia brudnej wody:

- Standardowy odpływ brudnej wody
- Zewnętrzny zbiornik na brudną wodę
- Zamknięta tacka ociekowa bez podłączenia



W **Dodatkowej instrukcji jakości wody** można znaleźć informacje niezbędne do sprawdzania parametrów wody oraz wskazówki dotyczące stosowania technik filtrowania. Dodatkową instrukcję można zamówić u producenta lub pobrać z portalu z materiałami do pobrania.

8.6 Podłączenie mleka

Temperatura zapasu mleka musi być dopasowana do temperatury mleka i odpowiedniej dyszy pary.

Do spieniacza mleka należy zamontować odpowiednią dyszę pary.



Rys. 10: Dysze pary zielone i pomarańczowe

Kolor	Temperatura mleka
zielony (standard)	niesztudzone mleko (od 16 do maks. 22°C)
pomarańczowy (akcesoria)	mleko schłodzone (do 10°C)

8.7 Uruchomienie sterowane za pomocą wyświetlacza

Uruchomienie urządzenia jest wykonywane przez personel serwisowy u użytkownika. Przy pierwszym włączeniu urządzenia następuje automatyczne włączenie programu uruchomienia. Po uruchomieniu sterowanym za pomocą wyświetlacza nie można jeszcze wydawać napojów, ponieważ nie są jeszcze skonfigurowane receptury napojów. Personel serwisowy konfiguruje i kalibruje receptury napojów wspólnie z użytkownikiem.

Personel serwisowy może w dowolnym momencie uruchomić program uruchomienia.

8.7.1 Program uruchomienia

Program startowy prowadzi krok po kroku przez kolejne etapy uruchomienia poprzez komunikaty na ekranie. Nastawione wartości można zmienić po zakończeniu programu startowego.



Rys. 11: Włączanie urządzenia

- ☞ Włączyć urządzenie za pomocą przycisku wł./wyt.
 - ✓ Ekspres do kawy zostanie włączony.
 - ✓ Włącza się program startowy.
- ☞ Postępować zgodnie ze wszystkimi instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu.
- ✓ Po zakończeniu programu startowego i dokonaniu wszystkich niezbędnych ustawień ekspres do kawy włącza się ponownie. Kalibracja odbywa się w pełni automatycznie.

**! OSTROŻNIE****Niebezpieczeństwo poparzenia gorącym płynem!**

W obszarze wydawania napojów, wrzątku i pary występuje niebezpieczeństwo poparzenia.

- ☞ Podczas wydawania napojów lub czyszczenia nie wolno sięgać do obszaru pod miejscami wydawania napojów.
- ☞ Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze zabezpieczyć jednostkę obsługową przed przypadkowym użyciem.

**! OSTROŻNIE****Niebezpieczeństwo oparzenia gorącą powierzchnią!**

Podczas wydawania napojów, czyszczenia i odkamieniania wyloty i przylegające powierzchnie nagrzewają się.

- ☞ Wylotu napoju dotykać tylko w miejscach do tego przeznaczonych.
- ☞ Nie należy dotykać miejsca wydawania bezpośrednio po zakończeniu wydawania.
- ☞ Odczekać 5–10 minut, aż urządzenie ostygnie.

Włożyć filtr wody do zbiornika na wodę (opcjonalnie)

Ten punkt jest etapem, który odbywa się w trakcie programu startowego.

Jeśli woda pitna ma twardość węglanową powyżej 5°dKH, konieczne jest podłączenie filtra wody, ponieważ w przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu w wyniku osadzania się kamienia. Jeśli twardość wody wynosi od 0 do poniżej 5°dKH, filtr wody nie jest wymagany.

Ustalenie twardości wody

☞ O twardość wody pitnej należy dopytać dostawcę wody lub określić ją za pomocą testu twardości (z instrukcją).

Test na twardość wody jest dołączony w dostarczonych akcesoriach.

Wydajność filtra wody

Dołączony filtr wody przeznaczony do zbiornika na wodę (200 l) ma wydajność 200 litrów wody przy 10°dKH. Rzeczywista wydajność zależy od twardości wody pitnej i można ją sprawdzić w poniższej tabeli.

Decydująca jest **niemiecka jednostka twardości węglanowej (°dKH)**.

Twardość wody	Wydajność w litrach	Twardość wody	Wydajność w litrach
<5	Filtr nie jest konieczny	15	135
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

Zobacz także

📖 Dane techniczne [► 18]

9 Obsługa

W tym rozdziale przedstawione są informacje na temat różnych funkcji przyrządzania napojów podczas codziennego używania urządzenia.



! OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo urazów wskutek poślizgnięcia się!

Wyciek cieczy może spowodować zmoczenie podłogi wokół urządzenia. Może to prowadzić do urazów ciała wskutek poślizgnięcia się i upadku.

- ☞ W razie rozlania rozlaniu cieczy na podłogę należy ją natychmiast osuszyć.
- ☞ W razie rozlania większej ilości cieczy na podłogę należy umieścić na podłodze przenośny znak ostrzegawczy.



! OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącym płynem!

W obszarze wydawania napojów, wrzątku i pary występuje niebezpieczeństwo poparzenia.

- ☞ Podczas wydawania napojów lub czyszczenia nie wolno sięgać do obszaru pod miejscami wydawania napojów.
- ☞ Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze zabezpieczyć jednostkę obsługową przed przypadkowym użyciem.



! OSTROŻNIE

Zagrożenia zdrowia wskutek użycia nieodpowiednich produktów

Pojemnik na kawę ziarnistą, pojemnik na proszek i otwór do ręcznego napętniania można napętniać tylko produktami, które są do tego przeznaczone.

- ☞ Należy używać wyłącznie produktów nadających się do spożycia i do stosowania w tym urządzeniu.

Zobacz także

- ☞ Bezpieczeństwo [► 10]

9.1 Cykliczne czynności dodatkowe

W tym rozdziale przedstawione są informacje na temat czynności związanych z obsługą urządzenia podczas codziennej eksploatacji.

9.1.1 Napętnianie pojemnika na kawę ziarnistą / pojemnika na produkt w proszku



! OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo zmiążdżenia i skaleczenia przez obracające się żarna!



Istnieje niebezpieczeństwo zmiążdżenia i skaleczenia części ciała przez obracające się żarna młynka.

- ☞ Nie wolno wkładać rąk do pojemnika na kawę ziarnistą, gdy urządzenie jest włączone.
- ☞ Przed rozpoczęciem prac przy młynku należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

**WSKAZÓWKA****Szkody materialne spowodowane obecnością obcych materiałów w pojemniku na kawę ziarnistą!**

Wprowadzenie obcych materiałów może doprowadzić do zapchania lub zablokowania i zniszczenia młynka. Uszkodzenia te nie są objęte gwarancją.

- ☞ Nie wolno wsypywać do pojemnika na kawę ziarnistą innych produktów.

**WSKAZÓWKA****Szkody materialne spowodowane zatkanie!**

Napełnienie pojemnika na proszek niezatwierdzonym proszkiem do automatu może spowodować zatkanie pojemnika lub systemu proszku.

- ☞ Wsypywać tylko proszek nadający się do stosowania w automatach.
- ☞ Nie przepętniać pojemnika na proszek.
- ☞ Nie dociskać ani nie ubijać proszku.



Rys. 12: Pojemniki na kawę ziarnistą i produkt w proszku

- ☞ Należy w porę uzupełniać poziom w pojemniku.
- ☞ W przypadku blokowanych pojemników na kawę ziarnistą: Otworzyć zamek pojemnika na kawę ziarnistą kluczem.
- ☞ Usunąć pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą.
- ☞ W razie potrzeby przed napełnieniem pojemnika na kawę ziarnistą oczyścić pojemnik i pokrywę z pozostałości tłuszczu z kawy.
- ☞ Pojemnik na kawę ziarnistą napełniać tylko przeznaczonym do tego celu rodzajem kawy.
- ☞ Napełnić pojemnik na zapotrzebowanie maksimum jednego dnia, aby zachować świeżość produktów.
- ☞ Wsypywać tylko tyle, aby zawartość nie dotykała pokrywy pojemnika.
- ☞ Pojemnik należy zawsze napełniać od przodu do tyłu.
- ☞ Zamknąć pojemnik na kawę ziarnistą za pomocą pokrywy.
- ☞ W przypadku blokowanych pojemników na kawę ziarnistą: Zablokować zamek pojemnika na kawę ziarnistą za pomocą klucza.
- ✓ Pojemnik na kawę ziarnistą jest napełniony.

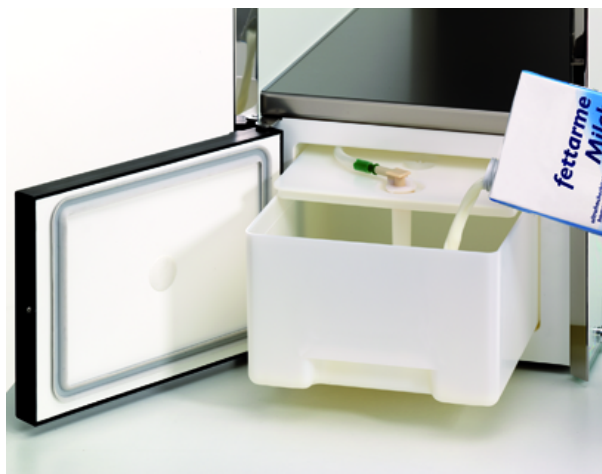
**WSKAZÓWKA****Opcja podwójny proszek**

Opcjonalny podwójny pojemnik na produkt w proszku jest wysyłany w oddzielnym opakowaniu. Jeżeli urządzenie jest wyposażone w opcję **podwójny proszek**, podwójny pojemnik na produkt w proszku należy zamontować przed uruchomieniem urządzenia.

- ☞ Nie należy używać urządzenia bez zamontowanego pojemnika. Jest to niedopuszczalne.

9.1.2 Stosowanie mleka

Z chłodziarką mleka



Rys. 13: Zbiornik na mleko

- Do spieniacza mleka należy zamontować odpowiednią dyszę pary do mleka chłodzonego (pomarańczową).
- ☞ Wyjąć zbiornik na mleko z chłodziarki.
- ☞ Wsunąć pokrywę pojemnika na mleko do tyłu.
- ☞ Wlać mleko do pojemnika na mleko
- ☞ Umieścić pokrywę z powrotem na pojemniku.
- ☞ Adapter przy wężyku do mleka podłączyć do przyłącza na pokrywie pojemnika na mleko.
- ☞ Przesunąć pojemnik na mleko ostrożnie do góry.

Z lancą mleka (opcjonalnie)



Rys. 14: Lanca mleka

- Do spieniacza mleka należy zamontować odpowiednią dyszę parową do niechłodzonego mleka (zieloną).
- ☞ Umieścić opakowanie z mlekiem po lewej stronie ekspresu do kawy.
- ☞ Otworzyć pokrywę lancy na mleko.

- ☞ Podłączyć adapter Plug&Clean do lancy na mleko.
- ☞ Włożyć lancę na mleko do opakowania z mlekiem.
- ✓ Lanca na mleko sięga aż do dna opakowania z mlekiem.



WSKAZÓWKA

- ☞ Lancę na mleko należy codziennie czyścić.
- ☞ Zwrócić uwagę, aby wężyk do mleka nie był zagięty.

9.1.3 Opróżnianie tacki ociekowej

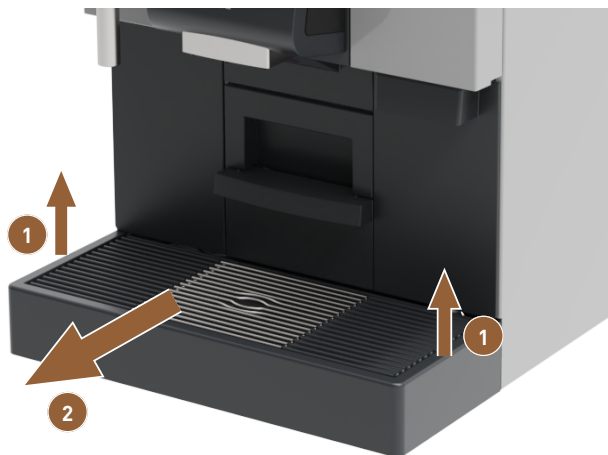


OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącym płynem!

Na tacce ociekowej może znajdować się gorący płyn.

- ☞ Ostrożnie przenosić tackę ociekową.
- ☞ Ostrożnie mocować ponownie tackę ociekową, w przeciwnym razie może dojść do niezamierzonego wycieku płynu.



Rys. 15: Wyjąć tackę ciekową

1 Podnieść tackę ciekową

2 Wyjąć tackę ciekową

Przy maksymalnym poziomie napętnienia na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

- ☞ Lekko unieść tackę z przodu od zewnątrz i wyciągnąć ją z urządzenia.
- ☞ Ostrożnie wyciągać, opróżnić i ponownie zamocować tackę ociekową.
- ☞ Zwrócić uwagę, aby spód tacki ociekowej i obszar czujnika tacki ociekowej były suche przed włożeniem.
- ✓ Jeżeli ten obszar pozostanie wilgotny, wyświetli się ponownie komunikat **Opróżnić tackę ociekową**.



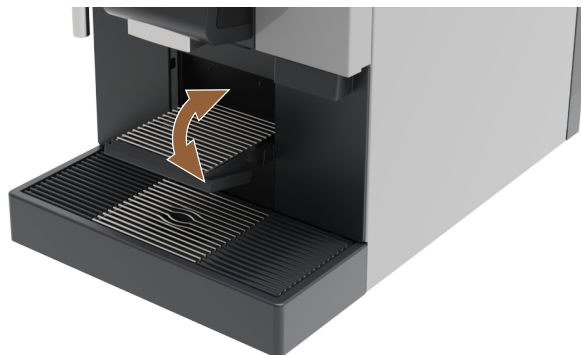
Ta naklejka oznacza obszar, który ma pozostać suchy.

Także w przypadku urządzeń z systemem odprowadzania wody brudnej możliwe jest wyciąganie tacki ociekowej.

Zobacz także

- ☞ Bezpieczeństwo [► 10]

9.1.4 Rozkładanie podstawki na filiżanki



Rys. 16: Rozłożona podstawka na filiżanki

Aby rozłożyć podstawkę na filiżanki:

- ☞ chwycić podstawkę na filiżanki za uchwyt,
- ☞ odchylić podstawkę na filiżanki całkowicie w dół.
- ✓ Podstawka na filiżanki jest rozłożona.

9.1.5 Opróżnianie pojemnika na fusy

W pojemniku na fusy gromadzona jest zużyta kawa mielona. W pojemniku na fusy mieszczą się fusy z ok. 30 zaparzeń. Gdy pojemnik na fusy musi zostać opróżniony, na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. Gdy pojemnik na fusy jest wyciągnięty, wydawanie napojów jest zablokowane.



Rys. 17: Wyjąć pojemnik na fusy

- ☞ Złożyć podstawkę na filiżanki.
- ☞ Wyciągnąć pojemnik na fusy z urządzenia.
- ☞ Opróżnić i wyczyścić pojemnik na fusy.
- ☐ Podstawka na filiżanki spoczywa na pojemniku na fusy.
- ☞ Podczas opróżniania pojemnika na fusy należy przytrzymać podstawkę na filiżanki.
- ☞ Wsunąć wyczyszczony pojemnik na fusy do urządzenia.
- ☞ Potwierdzić procedurę na wyświetlaczu.



WSKAZÓWKA

W przypadku włożenia pojemnika na fusy bez jego całkowitego opróżnienia zostanie on przepiętniony. Powoduje to zabrudzenie urządzenia. Może to spowodować późniejsze uszkodzenia.

- ☞ Upewnić się, że pojemnik na fusy jest całkowicie opróżniony przed włożeniem.
- ☞ Jeśli nie da się włożyć pojemnika na fusy, należy sprawdzić, czy w przegródce znajdują się resztki kawy, i usunąć je.

9.2 Włączanie urządzenia



⚠ OSTROŻNIE

Zagrożenie zatrucia wskutek zanieczyszczenia!

Zanieczyszczenia mogą prowadzić do zatrucia. Zakażenia mogą prowadzić do dolegliwości zdrowotnych.

- ☞ Po instalacji, uruchomieniu lub ponownym uruchomieniu należy zawsze przeprowadzić czyszczenie.
- ☞ Przed i po kilkudniowych przerwach w pracy należy wykonywać wszystkie rodzaje czyszczenia.
- ☞ Przed pierwszym wydaniem napojów należy przeprowadzić program czyszczenia sterowany za pomocą wyświetlacza.
- ☞ Przed wyłączeniem urządzenia należy przeprowadzić płukanie.

Gdy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, automatycznie następuje uruchomienie sterowane za pomocą wyświetlacza. Uruchomienie musi zostać przeprowadzone przez personel serwisowy. Personel serwisowy konfiguruje urządzenie i przeprowadza kalibrację sprzętu.



Rys. 18: Włączanie urządzenia

- ☞ Skontrolować podłączenie urządzenia do sieci.
- ☞ Nacisnąć krótko jednokrotnie przycisk wyłącznika głównego.
 - ✓ Słychać sygnał dźwiękowy.
 - ✓ Urządzenie włącza się.
 - ✓ Rozpoczyna się nagrzewanie urządzenia.
 - ✓ Rozpoczyna się automatyczne płukanie ciepłą wodą.
 - ✓ Po osiągnięciu wymaganej temperatury urządzenie jest gotowe do pracy.

- ✓ Wyświetlany jest interfejs obsługi na ekranie dotykowym.
- ✓ Urządzenie jest włączone.

9.3 Wydawanie napoju

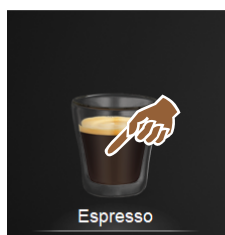
Aby rozpocząć wydawanie ustawionych napojów, wystarczy nacisnąć przycisk odpowiadający wybranemu napojowi.



Rys. 19: Przyciski do wyboru napoju

- | | | |
|---|---|---|
| Podświetlony przycisk | = | gotowy do wydawania |
| Przycisk nie świeci lub czerwony trójkąt w górnym pasku | = | brak gotowości do wydawania lub przycisk za-blokowany |
- ☞ Umieścić naczynie o odpowiedniej wielkości pod wylotem.
 - ☞ Nacisnąć wybrany przycisk napoju.

9.4 Anulowanie wydawania napoju



Rys. 20: Przerwanie wydawania napojów

- ☞ Jeszcze raz nacisnąć przycisk napoju.
- ✓ Wydawanie napoju zostanie anulowane.

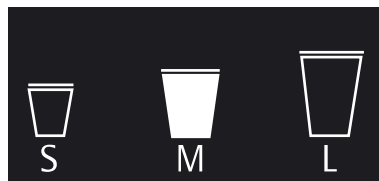
9.5 Opcjonalna modyfikacja napoju



Rys. 21: Przykład: Dodatkowy przycisk Barista

Opcjonalnie dostępne są dodatkowe przyciski w pasku funkcji na wyświetlaczu. Te przyciski pojawiają się na wyświetlaczu po wyborze napoju.

Przyciski specjalne (opcja)



Rys. 22: Przykład: Przycisk S-M-L

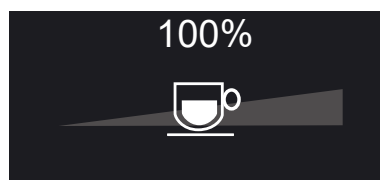
Przyciski specjalne są opcjonalne i można je indywidualnie aktywować w ustawieniach. Na przykład wybór poziomu napętnienia S-M-L jest przyciskiem specjalnym. Należy ustawić poziomy napętnienia S-M-L dla napojów, aby były one dostępne. Wówczas przed wyborem napoju można wybrać poziom napętnienia **S** lub **L**. W ten sposób aktywowane są tylko przyciski napojów przewidziane dla danej pojemności.

M = ustawiony rozmiar napoju, bez preselekcji

S = około 25% mniej niż **M**

L = około 25% więcej niż **M**

Regulacja rozmiaru filiżanki



Rys. 23: Suwak rozmiaru filiżanki

Opcjonalnie dostępny jest swobodny wybór poziomu napętnienia.

9.6 Wydawanie mleka lub mleka spienionego

- ☞ Umieścić naczynie o odpowiedniej wielkości pod wylotem.
- ☞ Dotknąć przycisku napoju przypisanego do mleka lub spienionego mleka.
- ✓ Wydawanie jest zgodne z ustawieniami w przepisie (rodzaj dozowania, jakość pianki itd.).

9.7 Wydawanie gorącej wody



Rys. 24: Wylot gorącej wody

- ☞ Upewnić się, że pod wylotem gorącej wody znajduje się filiżanka lub kubek.
- ☞ Nacisnąć przycisk **Gorąca woda**.
- ✓ Gorąca woda jest wydawana.
- ✓ Wylot gorącej wody zatrzymuje się automatycznie po osiągnięciu ustawionej ilości wody.

9.8 Używanie otworu do ręcznego napełniania



WSKAZÓWKA

Szkody materialne wskutek użycia nieodpowiedniej zmielonej kawy!

Zastosowanie nieodpowiedniej kawy mielonej w otworze do ręcznego napełniania może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ☞ W otworze do ręcznego napełniania można stosować tylko kawę mieloną.
- ☞ Nie używać kawy rozpuszczalnej.
- ☞ Nie stosować zbyt drobno zmielonej kawy.

Za pomocą otworu do ręcznego napełniania można wprowadzać kawę mieloną do przyrządzania napoju.

Konfiguracja napojów kawowych z kawy mielonej jest dostępna w ustawieniach napojów. Konfiguracja może być wprowadzona przez personel serwisowy.

Przygotowywanie napoju z mielonej kawy poprzez otwór ręcznego napełniania



Rys. 25: Otwór do ręcznego napełniania otwarty

- ☞ Nacisnąć pokrywę otworu ręcznego napełniania, aby ją otworzyć (push to open).
- ☞ Wsypać jedną porcję kawy zmielonej za pomocą dostarczonej miarki do otworu do ręcznego napełniania (maksymalnie 15 g).
- ☞ Zamknąć klapę otworu do ręcznego napełniania.
- ☞ Nacisnąć wybrany przycisk napoju.
- ✓ Rozpoczyna się wydawanie napoju.

9.9 Wyłączanie urządzenia



⚠ OSTROŻNIE

Zagrożenie zatrucia wskutek zanieczyszczenia!

Zanieczyszczenia mogą prowadzić do zatrucia. Zakażenia mogą prowadzić do dolegliwości zdrowotnych.

- ☞ Po instalacji, uruchomieniu lub ponownym uruchomieniu należy zawsze przeprowadzić czyszczenie.
- ☞ Przed i po kilkudniowych przerwach w pracy należy wykonywać wszystkie rodzaje czyszczenia.
- ☞ Przed pierwszym wydaniem napojów należy przeprowadzić program czyszczenia sterowany za pomocą wyświetlacza.
- ☞ Przed wyłączeniem urządzenia należy przeprowadzić płukanie.



⚠ OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo podczas płukania urządzenia!

Podczas płukania urządzenia gorącą wodą z wylotu napoju wydostaje się gorąca woda.

- ☞ Podczas płukania urządzenia nie wolno sięgać pod wylot napoju.



WSKAZÓWKA

W razie nieprzestrzegania poleceń gwarancja nie obowiązuje.

Ewentualne szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa i poleceń nie podlegają gwarancji.

- ☞ Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa i poleceń zawartych w instrukcji obsługi.



Rys. 26: Wyłączanie urządzenia

Po lewej stronie wyświetlacza znajduje się przycisk wł./wył.

- ☞ Naciśnąć krótko jednokrotnie przycisk wyłącznika głównego. (ok. 1 sekundę).
 - ✓ Urządzenie wyłącza się.
- ☞ Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- ☞ W przypadku urządzeń ze staty przyłączem wody zamknąć główny zawór doprowadzania wody.
- ☞ Urządzenie jest wyłączone.

10 Czyszczenie

Czyszczenie jest warunkiem bezusterkowego i bezpiecznego użytkowania. Z tego względu jest ono niezwykle ważne i należy wykonywać je zgodnie z opisaną instrukcją.

Przerwane czyszczenie

Gotowość urządzenia do pracy można uzyskać wyłącznie po prawidłowo zakończonym procesie czyszczenia.

Dlatego proces czyszczenia, który nie został całkowicie i prawidłowo zakończony (np. z powodu usterki zasilania elektrycznego) należy obowiązkowo powtórzyć.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo urazów w razie braku odpowiednich kwalifikacji!

W wyniku nieprawidłowej obsługi może dojść do obrażeń ciała i szkód materialnych.

Poniższe czynności mogą być wykonywane wyłącznie przez osoby przeszkolone przez użytkownika urządzenia.



OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo urazów wskutek poślizgnięcia się!

Wyciek cieczy może spowodować zmoczenie podłogi wokół urządzenia. Może to prowadzić do urazów ciała wskutek poślizgnięcia się i upadku.

- ☞ W razie rozlania rozlaniu cieczy na podłogę należy ją natychmiast osuszyć.
- ☞ W razie rozlania większej ilości cieczy na podłogę należy umieścić na podłodze przenośny znak ostrzegawczy.



OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącym płynem!

W obszarze wydawania napojów, wrzątku i pary występuje niebezpieczeństwo poparzenia.

- ☞ Podczas wydawania napojów lub czyszczenia nie wolno sięgać do obszaru pod miejscami wydawania napojów.
- ☞ Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze zabezpieczyć jednostkę obsługową przed przypadkowym użyciem.



OSTROŻNIE

Zagrożenie zatrucia wskutek zanieczyszczenia!

Zanieczyszczenia mogą prowadzić do zatrucia. Zakażenia mogą prowadzić do dolegliwości zdrowotnych.

- ☞ Po instalacji, uruchomieniu lub ponownym uruchomieniu należy zawsze przeprowadzić czyszczenie.
- ☞ Przed i po kilkudniowych przerwach w pracy należy wykonywać wszystkie rodzaje czyszczenia.
- ☞ Przed pierwszym wydaniem napojów należy przeprowadzić program czyszczenia sterowany za pomocą wyświetlacza.
- ☞ Przed wyłączeniem urządzenia należy przeprowadzić płukanie.

10.1 Przegląd – terminy czyszczenia

Programy czyszczenia

Codzien- nie	Co tydzień	Regularnie	Automatycz- nie	Komunikat
	X			Czyszczenie systemu
X				Płukanie miksera
X				Płukanie systemu mleka
	X			Czyszczenie systemu mleka CIP

Odkamienianie

Codzien- nie	Co tydzień	Regularnie	Automatycz- nie	Komunikat
				X
				Odkamienianie

Czyszczenie ręczne

Codzien- nie	Co tydzień	Regularnie	Automatycz- nie	Komunikat
X				Czyszczenie panelu sterowania (CleanLock)
X				Czyszczenie pojemnika na fusy
		X		Czyszczenie tacki na przecieki
	X			Czyszczenie zbiornika na wodę
X				Czyszczenie tacki ociekowej
X				Czyszczenie obudowy
		X		Czyszczenie ręczne wylotu
				X
				Pielęgnacja zaparzacza
		X		Wyczyścić zaparzacza
		X		Czyszczenie ręczne systemu mleka
(X)	X			Czyszczenie miksera*
		X		Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą
		X		Czyszczenie pojemnika na produkt w proszku*

Codziennie: codziennie, przynajmniej jeden raz i w razie potrzeby

Co tydzień: cotygodniowe czyszczenie

Regularnie: regularnie w zależności od potrzeb

Automatycznie: automatyczny przebieg

(X) Codzienne przy cięższych zabrudzeniach

* Opcjonalnie (zależnie od wyposażenia)

10.2 Części urządzenia nadające się do mycia w zmywarce

Podane części nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Wszystkie pozostałe części, które nie są tutaj wymienione, nie nadają się do mycia w zmywarce.

- Pojemnik na fusy

- Tacka ociekowa
- Kratka ociekowa
- Przedłużenie pojemnika bez pokrywy
- Pojemnik na produkt w proszku bez pokrywy

10.3 Zasady i warunki czyszczenia



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo zakażenia bakteriami!



Brak należytej dbałości i czyszczenia urządzenia powoduje, że wydawanie napojów może być niebezpieczne ze względów higienicznych.

- ☞ Podczas czyszczenia należy nosić rękawice ochronne.
- ☞ Przed i po czyszczeniu należy dokładnie umyć ręce.
- ☞ Urządzenie należy codziennie czyścić.
- ☞ Urządzenia z systemem mleka: Należy wyczyścić zbiornik na mleko przed każdym napełnieniem i po zakończeniu wydawania napojów.
- ☞ W przypadku czyszczenia systemu mleka za pomocą proszku czyszczącego: Nie wolno wlewać środka czyszczącego do zbiornika na mleko; należy zawsze używać niebieskiego zbiornika systemu czyszczenia.
- ☞ Nie wolno wlewać środków czyszczących do zbiornika na wodę pitną (wewnętrznego/zewnętrznego).
- ☞ Nie wolno mieszać środków czyszczących.
- ☞ Nie przechowywać środków czyszczących razem z kawą, mlekiem ani (ewentualnym) proszkiem do ekspresów.
- ☞ Do czyszczenia nie używać środków do szorowania, szczotek ani metalowych narzędzi.
- ☞ Po czyszczeniu nie dotykać już żadnych elementów, które mają kontakt z napojami.
- ☞ Należy przeczytać zasady dozowania i bezpieczeństwa podanych na opakowaniu środka czyszczącego i ich przestrzegać.

Koncepcja czyszczenia HACCP

Użytkownik jest zobowiązany przepisami do zapewnienia bezpieczeństwa spożycia wytwarzanych produktów żywnościowych (rozporządzenie w sprawie higieny żywności z 5.08.1997).

Wymagana jest koncepcja czyszczenia HACCP w celu identyfikacji i oceny zagrożeń.

Koncepcja czyszczenia HACCP: HACCP oznacza Hazard Analysis Critical Control Point.

Koncepcja czyszczenia HACCP ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności. Zagrożenia związane z procesem przetwarzania żywności lub z gotowymi produktami są analizowane i szacowane jest ryzyko. Ryzyko jest redukowane przy użyciu odpowiednich środków.

Nasze urządzenia spełniają wymagania HACCP, jeśli są prawidłowo zainstalowane, konserwowane, pielęgnowane i czyszczone. Wszystkie zalecane środki czyszczące są doskonale dopasowane do programów czyszczących.

Należy stosować naszą koncepcję czyszczenia HACCP do nadzorowania regularnego czyszczenia ekspresu.

Użytkownik powinien w swoim zakładzie przeprowadzać analizę ryzyka. Celem jest rozpoznawanie i usuwanie zagrożeń dla higieny produktów spożywczych. W tym celu należy ustanowić i egzekwować procedury nadzorowania i, w razie potrzeby, procedury kontrolne. W przypadku prawidłowej instalacji, konserwacji, pielęgnacji i czyszczenia ekspresu do kawy firmy Schaerer spełniają założenia wymienionych wyżej wymagań. Jeśli pielęgnacja i czyszczenie ekspresu do kawy nie są wykonywane prawidłowo, wydawanie napojów mlecznych staje się zagrożeniem dla 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 o czyszczeniu.
- ☞ Stosować tylko środki czyszczące zatwierdzone przez producenta urządzenia.
- ✓ To sprawi, że system mleka będzie wolny od zarazków od początku użytkowania.



WSKAZÓWKA

Poprzez przycisk **Informacje** można wywoływać protokoły ostatnich procesów czyszczenia.

Poprzez przycisk **USB** można eksportować protokół HACCP.

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

Oryginalnie zapakowane mleko UHT jest z reguły pozbawione szkodliwych bakterii.

- ☞ Na początku użytkowania należy zawsze otworzyć nowe, schłodzone opakowanie z mlekiem.

Brudne ręce lub narzędzia mogą podczas otwierania spowodować przedostanie się do mleka zarazków.

- ☞ Podczas otwierania opakowania mleka zachować absolutną czystość!

- ☞ Zalecenie: stosować mleko UHT o zawartości tłuszczu 1,5%.

- ☞ Przechowywać mleko w chłodnym miejscu!

- ☞ Zawsze mieć przygotowane dodatkowe nowe opakowanie schłodzonego mleka.

Jeżeli podczas pracy urządzenia mleko nie jest schładzane, trzeba je bardzo szybko zużyć.

- ☞ W razie potrzeby schłodzić mleko w czasie między używaniem.

W przypadku mniejszego zużycia mleka musi ono być dalej chłodzone podczas pracy ekspresu.

Na początku użytkowania mleko powinno mieć temperaturę około 6–8°C. W zależności od ustawienia z jednego litra mleka uzyskuje się około 20 filiżanek cappuccino.

Producent oferuje szereg opcji chłodzenia (np. dodatkowa chłodziarka lub chłodziarka mleka).

HACCP cleaning schedule

Month _____ Year _____

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.

For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

Cleaning steps:

Daily

1. Switch-off rinsing
 ▷ Starts automatically when the machine is switched off.
 Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing
 ▷ User Manual, Care chapter

Weekly

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually
 Clean the water tank

Regularly

5. Clean the product hoppers (beans/powder)
 Clean the dispensing spouts and the brewing unit
 ▷ User Manual, Care chapter

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Rys. 27: Plan czyszczenia HACCP

10.4 Programy czyszczenia

10.4.1 Program czyszczenia dotyczący czyszczenia systemu

Czyszczenie systemu to automatyczny program czyszczenia, który oczyszcza system kawy w ekspresie do kawy przy pomocy specjalnej tabletki czyszczącej.

Czyszczenie systemu mleka z następującym płukaniem systemu mleka i płukanie miksera wchodzi w skład czyszczenia systemowego.

Do czyszczenia systemu mleka należy użyć specjalnego środka czyszczącego do spieniacza mleka.

Jeśli oferowany jest przepis **Cold Americano**, podczas czyszczenia systemu czyszczona jest jednocześnie ścieżka zimnej wody.

Czyszczenie systemu trwa od 10 do 15 minut. Czas trwania zależy od tego, czy czyszczony jest wyłącznie system kawy, czy też po pobraniu mleka czyszczony jest również system mleka.

Komunikat czyszczenia systemu pojawi się automatycznie po 200 cyklach zaparzeń lub najpóźniej po upływie sześciu dni. Wydawanie napoju zostanie zablokowane po 250 cyklach zaparzeń, najpóźniej po siedmiu dniach. Urządzenie można być ponownie używane dopiero po przeprowadzeniu czyszczenia systemu.

**⚠ OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo zatrucia środkami czyszczącymi!**

W przypadku spożycia środków czyszczących istnieje niebezpieczeństwo zatrucia.



☞ Należy stosować wyłącznie środki czyszczące zatwierdzone przez producenta.



☞ Przed zastosowaniem środka czyszczącego należy uważnie przeczytać informacje podane na opakowaniu i w karcie charakterystyki. Jeżeli nie jest dostępna karta charakterystyki, należy ją zamówić u partnera handlowego.



☞ Środki do czyszczenia chronić przed dziećmi i osobami niepowołanymi.

☞ Nie dotykać gołymi rękami środków czyszczących i nie potykać ich.

☞ Nigdy nie mieszać środków czyszczących z innymi środkami chemicznymi.

☞ Środki czyszczące i środki do usuwania kamienia stosować wyłącznie w celach, do których są przeznaczone (patrz etykieta).

☞ Nie jeść ani nie pić podczas stosowania środków czyszczących.

☞ Podczas stosowania środków czyszczących zapewnić odpowiednią wentylację.

☞ Podczas stosowania środków czyszczących nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.

☞ Po zakończeniu używania środków czyszczących natychmiast dokładnie umyć ręce.

**⚠ OSTROŻNIE****Niebezpieczeństwo poparzenia i dolegliwości zdrowotnych wskutek kontaktu z gorącymi płynami!**

Podczas wykonywania programu czyszczenia z urządzenia wydostają się gorący płyn czyszczący i gorąca woda. Płyny czyszczące mogą prowadzić do dolegliwości zdrowotnych. Gorące płyny mogą spowodować poparzenia.

☞ Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjść kratkę ociekową.

☞ Podczas czyszczenia nie sięgać pod wylot napoju ani zewnętrzny wylot gorącej wody.

☞ Podczas czyszczenia nie podstawiać naczyń pod wylot napoju ani wylot gorącej wody.

Rozpoczynanie czyszczenia systemu

☞ Przed każdym czyszczeniem należy umieścić pojemnik o pojemności co najmniej 3 litrów pod wylotem.

☞ Przed czyszczeniem systemu wylot należy wyczyścić z zewnątrz wilgotną ściereczką.

☞ Otwory wylotowe są czyszczone za pomocą odpowiednich szczotek.

☞ Wywołać menu **Pielęgnacja**.

☞ Nacisnąć **Czyszczenie systemu**.

✓ Otworzy się okno **Czy wyłączyć po zakończeniu czyszczenia?**.

✓ Po wybraniu opcji **Tak** ekspres do kawy wyłączy się po czyszczeniu.

✓ Po wybraniu opcji **Nie** ekspres do kawy uruchomi się ponownie po czyszczeniu.

☞ Wybrać **Tak** lub **Nie**.

✓ Program prowadzi krok po kroku przez kolejne etapy czyszczenia systemu poprzez komunikaty na ekranie.

☞ Postępować zgodnie z poleceniami na ekranie.



Rys. 28: Wrzucenie tabletki czyszczącej

Podczas czyszczenia możliwe jest, że mała ilość wody z płukania przedostanie się do pojemnika na fusy. To nie jest wada.

10.4.2 Program czyszczenia – płukanie miksera



OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo podczas płukania urządzenia!

Podczas płukania urządzenia gorącą wodą z wylotu napoju wydostaje się gorąca woda.

☞ Podczas płukania urządzenia nie wolno sięgać pod wylot napoju.



WSKAZÓWKA

Przed rozpoczęciem i po zakończeniu użytkowania urządzenia należy zawsze uruchamiać płukanie.

Rozpoczęcie płukania miksera

Płukanie miksera można uruchomić oddzielnie.

- ☞ Wywołać menu **Pielęgnacja**.
- ☞ Nacisnąć **Płukanie miksera**.
 - ✓ Poprzez komunikaty na ekranie program prowadzi krok po kroku przez kolejne etapy płukania miksera.
- ☞ Postępować zgodnie z poleceniami na ekranie.

10.4.3 Program czyszczenia – płukanie systemu mleka

W procesie płukania systemu mleka przepłukiwany jest wężyk do mleka i spieniacz mleka.



⚠ OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo podczas płukania urządzenia!

Podczas płukania urządzenia gorącą wodą z wylotu napoju wydostaje się gorąca woda.

👉 Podczas płukania urządzenia nie wolno sięgać pod wylot napoju.

Rozpoczęcie czyszczenia systemu mleka

Płukanie systemu mleka można uruchomić oddzielnie. Funkcja ta jest przydatna, jeśli między wydawaniem poszczególnych napojów mlecznych następują dłuższe przerwy.

👉 Wywołać menu **Pielęgnacja**.

👉 Nacisnąć **Czyszczenie systemu mleka**.

✓ Poprzez komunikaty na ekranie program prowadzi krok po kroku przez kolejne etapy płukania systemu mleka.

👉 Postępować zgodnie z poleceniami na ekranie.

10.5 Czyszczenie ręczne

Różne elementy wymagają czyszczenia ręcznego.

10.5.1 Czyszczenie ekranu dotykowego (CleanLock)



⚠ OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo poparzenia wskutek przypadkowego wydania napoju.

Podczas czyszczenia przypadkowe wydanie napoju może spowodować poparzenie.

👉 Przed czyszczeniem wyłączyć ekran dotykowy w menu serwisowym lub wyłączyć całe urządzenie.



WSKAZÓWKA

Uszkodzenie ekranu dotykowego wskutek nieprawidłowego czyszczenia!

Nieprawidłowe czyszczenie może spowodować zarysowania lub inne uszkodzenia powierzchni ekranu dotykowego.

👉 Ekran dotykowy można czyścić tylko wilgotną szmatką.

👉 Do czyszczenia należy używać miękkich szmatek.

👉 Do czyszczenia nie wolno używać środków czyszczących ani środków do szorowania.

👉 Zablokować ekran, dotykając **CleanLock**.

✓ Rozpoczyna się 15-sekundowe odliczanie.

👉 Wyczyścić ekran dotykowy.

✓ 15 sekund po ostatnim dotknięciu następuje ponowna aktywacja wyświetlacza.

✓ Ekran dotykowy jest wyczyszczony.

10.5.2 Czyszczenie pojemnika na fusy (zrzutu fusów, opcjonalnie)



Rys. 29: Wyjąć pojemnik na fusy

- ☞ Złożyć podstawkę na filiżanki.
- ☞ Wyciągnąć pojemnik na fusy z urządzenia.
- ☞ Opróżnić i wyczyścić pojemnik na fusy.
- ▢ Podstawka na filiżanki spoczywa na pojemniku na fusy.
- ☞ Podczas opróżniania pojemnika na fusy należy przytrzymać podstawkę na filiżanki.
- ☞ Wypłukać pojemnik na fusy pod bieżącą wodą.
- ☞ Oczyszczyć wilgotną szmatką i osuszyć pojemnik na fusy.
- ☞ Wsunąć wyczyszczony pojemnik na fusy do urządzenia.
- ☞ Potwierdzić procedurę na wyświetlaczu.
- ✓ Pojemnik na fusy jest wyczyszczony.

10.5.3 Wyczyścić zaparzacza



⚠ OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo zmiążdżenia przez ruchome części!

W urządzeniu znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub dłonie. Podczas wyjmowania zaparzacza istnieje ryzyko przytrzaśnięcia.

- ☞ Przed włożeniem ręki do młynka kawy lub otworu zaparzacza należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.



⚠ OSTROŻNIE

Gorąca powierzchnia!

Miejsca wydawania napojów i zaparzacza mogą być gorące.

- ☞ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia.
- ☞ Wylotu napoju dotykać tylko w miejscach do tego przeznaczonych.
- ☞ Zaparzacza wyjmować dopiero po ostygnięciu urządzenia.

Udostępnianie zaparzacza

- ▢ Czyszczenie zaparzacza można przeprowadzać w razie potrzeby.
- ☞ Naciskać przycisk wł./wyt., aż urządzenie się wyłączy.

- ☞ Odtńczyć urządzenie od prądu.
- ☞ Złożyć podstawkę na filiżanki do pojemnika na fusy.
- ☞ Wyjąć pojemnik na fusy.
- ☞ Wyjąć tackę na przecieki.
- ☞ Wyjąć tackę ociekową.
- ✓ Teraz jest dostęp do zaparzacza.

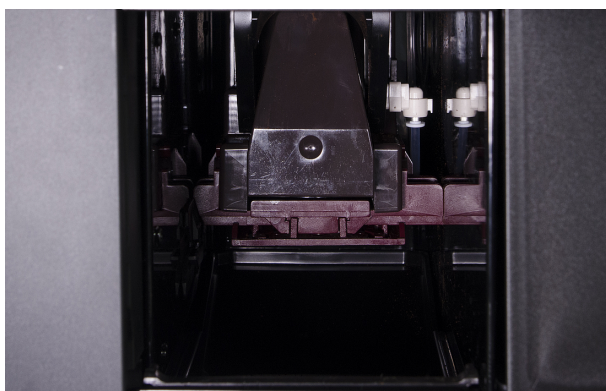


WSKAZÓWKA

Szkody materialne spowodowane ześlizgnięciem się zaparzacza!

Zaparzacz może ześlizgnąć się.

- ☞ Podczas wyjmowania i wkładania zawsze dobrze trzymać zaparzacz.
- ☞ Nie używać przy tym siły, istnieje ryzyko złamania.

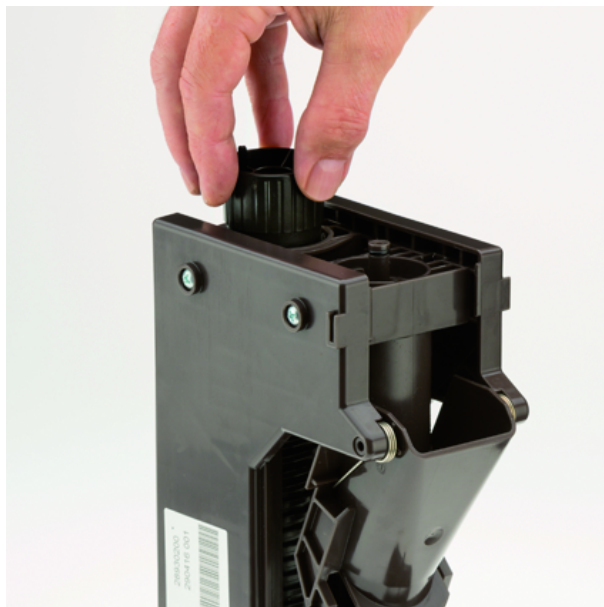


Rys. 30: Zaparzacz gotowy do wyjmowania

Wyjmowanie zaparzacza

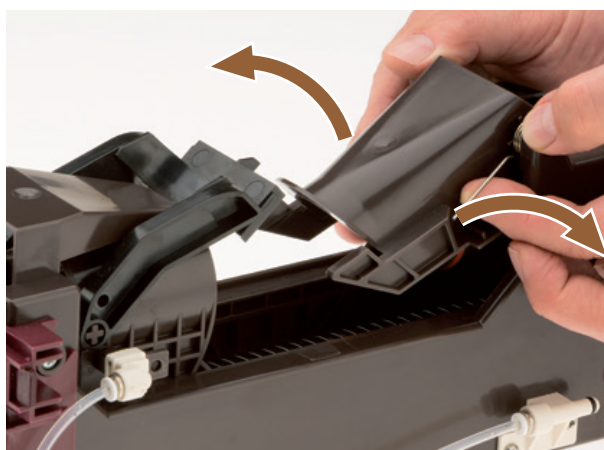
- ☞ Sięgnąć jedną ręką pod zaparzacz do przegródki.
- ☞ Poluzować i przytrzymać blokadę.
- ☞ Powoli wysunąć zaparzacz do samego dołu.
- ☞ Przechylić zaparzacz i wyciągnąć go do przodu.
- ☞ Wyjąć zaparzacz, trzymając go przy tym mocno.

Rozmontowanie i czyszczenie zaparzacza



Rys. 31: Zaparzaczn – odkręcanie gwintu

- Użyć multiklucza dołączonego wraz z akcesoriami.
- ☞ Gwint przy głowicy zaparzacza obracać w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zgarniacz znajdzie się w przedniej pozycji.



Rys. 32: Lejek wrzutni: odginanie sprężyn

- ☞ Wyciągnąć sprężyny na zewnątrz i docisnąć je do dołu.
 - ✓ Dzięki temu zostanie odblokowany lejek wrzutni.
- ☞ Podnieść lejek wrzutni do góry.
- ☞ Oczyszczyć filtr zaparzacza pod bieżącą wodą lub za pomocą szmatki.
- ☞ Resztki zmielonej kawy usunąć pędzlem lub szczotką.
- ☞ Optukać zaparzaczn pod bieżącą wodą.



WSKAZÓWKA

Uszkodzenie powierzchni zaparzacza wskutek nieprawidłowego czyszczenia!

Zaparzaczn może zostać uszkodzony przez detergenty lub podczas mycia w zmywarce.

- ☞ Do czyszczenia zaparzacza używać wyłącznie wody.
- ☞ Nigdy nie myć zaparzacza w zmywarce.

- ☞ Wysuszyć zaparzacznik przy pomocy ściereczki. Upewnić się, że przed zamontowaniem w urządzeniu zaparzacznik jest całkowicie suchy.
- ☞ Usunąć resztki zmielonej kawy z przegródki.
- ☞ Wymieść fusy ku przodowi lub odessać je przy pomocy odkurzacza.

Zmontowanie zaparzacza



Rys. 33: Lejek wrzutni: zawieszanie sprężyn

- ☞ Zawiesić sprężyny w lejku wrzutni.
- ☞ Zwracać przy tym uwagę na prowadnice.
- ☞ Zamontować ponownie osuszony zaparzacznik.
- ☞ Gwint przy głowicy zaparzacza obracać w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż zgarniacz całkowicie się złoży.



Rys. 34: Sitko zaparzacza

- ☞ Przytrzymując blokadę, wsunąć zaparzacznik z powrotem do przegródki aż do tylnej ścianki.
- ☞ Przesunąć zaparzacznik pionowo do góry aż do zatrzaśnięcia się blokady.
- ☞ Włożyć pojemnik na fusy.
- ☞ Włożyć tackę ociekową.

Jeżeli zaparzacznik podczas wkładania stawia opór:

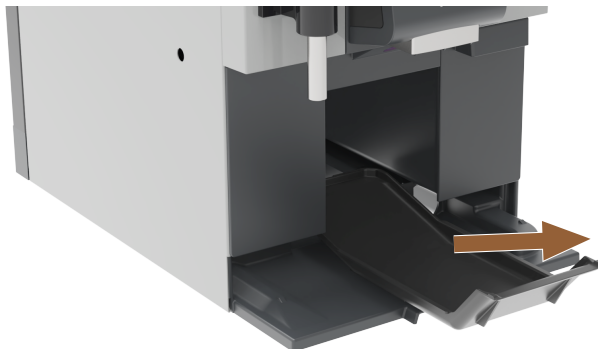
- ☞ Obrócić gwint głowicy zaparzacza multikluczem nieco w lewo lub w prawo, aż zaparzacznik wsunie się w prowadnicę.

10.5.4 Czyszczenie tacki na przecieki

Tacka na przecieki znajduje się pod pojemnikiem na fusy.

Tackę na przecieki należy wyjmować i czyścić co tydzień. Czyszczenie tacki na przecieki można przeprowadzać w razie potrzeby.

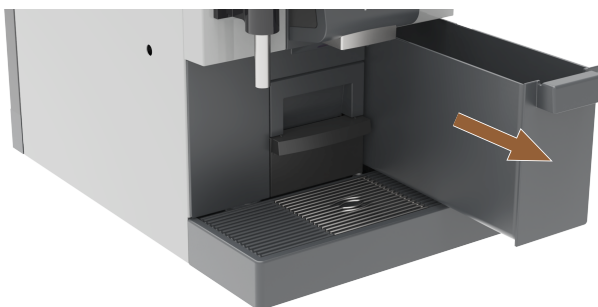
Niewielka ilość wody w tacce na przecieki nie oznacza nieszczelności, tylko jest uwarunkowana działaniem systemu.



Rys. 35: Wyjąć tackę na przecieki

- ☞ Wyjąć pojemnik na fusy.
- ☞ Wyjąć tackę na przecieki i dokładnie wyczyścić czystą wodą.
- ☞ Wysuszyć tackę na przecieki i włożyć ją ponownie do urządzenia.
- ☞ Włożyć pojemnik na fusy.
- ✓ Tacka na przecieki jest wyczyszczona.

10.5.5 Czyszczenie zbiornika na wodę



Rys. 36: Wyjmowanie zbiornika wody

- ☞ Raz w tygodniu wypłukać dokładnie zbiornik wody czystą wodą.

10.5.6 Czyszczenie tacki ociekowej



! OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącym płynem!

Na tacce ociekowej może znajdować się gorący płyn.

- ☞ Ostrożnie przenosić tackę ociekową.
- ☞ Ostrożnie mocować ponownie tackę ociekową, w przeciwnym razie może dojść do niezamierzonego wycieku płynu.



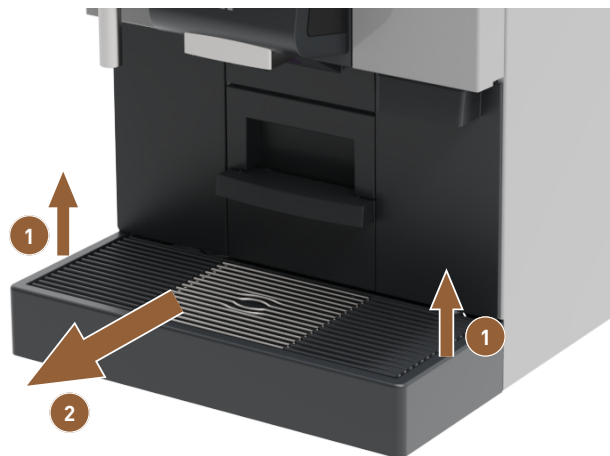
WSKAZÓWKA

Szkody materialne spowodowane zalaniem!

Zatkany odpływ brudnej wody w tacce ociekowej prowadzi do zalania tacki ociekowej.

Przed rozpoczęciem czyszczenia i odkamieniania:

- ☞ Sprawdzić, czy odpływ brudnej wody jest drożny.
- ☞ Sprawdzić prędkość odpływu wody przez odpływ brudnej wody.



Rys. 37: Wyjąć tackę ciekową

1 Podnieść tackę ciekową

2 Wyjąć tackę ciekową

- ☞ Lekko unieść tackę z przodu od zewnątrz i wyciągnąć ją z urządzenia.
- ☞ Wyjąć kratę ociekową i wyczyścić szczotką do czyszczenia.
- ☞ Wyczyścić dokładnie tackę na przecieki.
- ☞ Wypłukać tackę na przecieki i kratkę ociekową czystą wodą.
- ☞ Wysuszyć tackę na przecieki i kratkę ociekową.
- ☞ Ponownie włożyć tackę na przecieki i kratkę ociekową do urządzenia.
- ✓ Tacka na przecieki jest wyczyszczona.



WSKAZÓWKA

Spód tacki ociekowej i obszar czujnika tacki ociekowej muszą być suche przed włożeniem. Czujnik znajduje się po prawej stronie pod tacką ociekową. Jeżeli w tym obszarze pozostanie wilgoć, wyświetli się ponownie komunikat **Opróżnić tackę ociekową**.

10.5.7 Czyszczenie powierzchni zewnętrznych



OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo skaleczenia o ostre krawędzie przy dnie obudowy!



Podczas czyszczenia spodu urządzenia lub blatu pod urządzeniem (z wysokimi nóżkami) ostre krawędzie dna obudowy mogą spowodować skaleczenia.

- ☞ Podczas czyszczenia spodu urządzenia i blatu pod urządzeniem należy nosić rękawice.



WSKAZÓWKA

Uszkodzenie powierzchni urządzenia wskutek nieprawidłowego czyszczenia!

Nieprawidłowe czyszczenie może spowodować zarysowania lub inne uszkodzenia powierzchni urządzenia.

- ☞ Do czyszczenia należy używać miękkich szmatek.
- ☞ Stosować tylko łagodne środki czyszczące.
- ☞ Nie używać środków silnie zasadowych, zawierających alkohol, środków odtłuszczających ani środków do szorowania.

Problemy z trwałością związane są z detergentami alkalicznymi, rozpuszczalnikami, takimi jak aceton, węgiel, czterochlorek węgla, rozcieńczalnik czy związki alkoholu >5%. Amoniak, benzen, ksylen, glicerol, środki do odtłuszczania i silny środek czyszczący w sprayu do szkła także są nieodpowiednie.

- ☞ Włączyć urządzenie za pomocą przycisku wt./wyt.
- ☞ Począkać, aż urządzenie ostygnie.
- ☞ Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne urządzenia wilgotną, czystą szmatką.
- ☞ Wytrzeć powierzchnie do sucha delikatną wetnianą szmatką.
- ✓ Obudowa urządzenia jest wyczyszczona.

10.5.8 Czyszczenie ręczne wylotu napoju

- ☞ Wylot napoju należy regularnie czyścić.
- ☞ Wyczyścić zewnętrzną część wylotu napoju wilgotną szmatką.
- ☞ Czyścić otwory wylotowe odpowiednimi szczoteczkami.
- ✓ Wylot napoju jest wyczyszczony.

10.5.9 Czyszczenie ręczne systemu mleka



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez środek do czyszczenia systemu mleka!



W przypadku kontaktu z oczami środek do czyszczenia systemu mleka może spowodować poważne urazy oczu.



- ☞ Nie dotykać gołymi rękami środka do czyszczenia i zapoznać się z dołączoną kartą charakterystyki.
- ☞ Upewnić się, że środek do czyszczenia systemu mleka nie dostanie się do oczu.
- ☞ Podczas czyszczenia należy nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.
- ☞ Odkamienianie za pomocą odkamieniacza z wewnętrznym zbiornikiem na wodę: Podczas odkamieniania nie należy wyjmować zbiornika na wodę ze środkiem czyszczącym ani naczyń do wychwytywania płynu czyszczącego. Począkać, aż na wyświetlaczu pojawi się polecenie.



OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo poparzenia wskutek przypadkowego wydania napoju.

Podczas czyszczenia przypadkowe wydanie napoju może spowodować poparzenie.

- ☞ Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie.

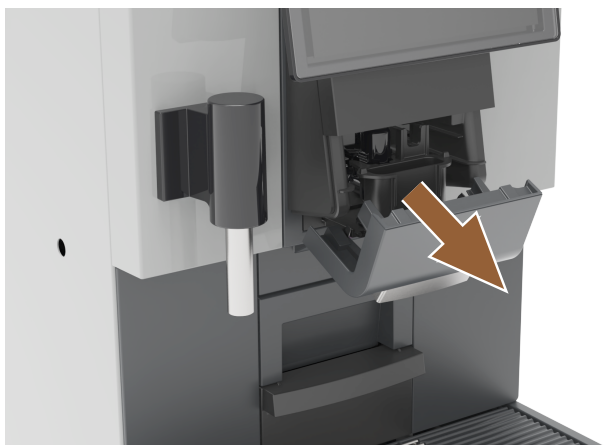
**! OSTROŻNIE****Niebezpieczeństwo poparzenia przez dyszę parową bez spieniacza!**

Zamontowanie dyszy parowej bez spieniacza do mleka może spowodować wyrzut gorącej pary.

☞ Nie wolno instalować dyszy pary bez spieniacza.

Przeprowadzić ręczne czyszczenie systemu mleka

Jeśli zajdzie taka potrzeba, po czyszczeniu systemu można przeprowadzić ręczne czyszczenie spieniacza mleka i dyszy pary.



Rys. 38: Zdejmowanie osłony

☞ Zdjąć pokrywę przed wylotami.



Rys. 39: Wyjąć spieniacz mleka wraz z dyszą pary

- ☞ Wyjąć spieniacz mleka wraz z dyszą pary.
- ☞ Rozłożyć na części i dokładnie wyczyścić pod ciepłą bieżącą wodą.
- ☞ Prowadnice wylotu należy oczyścić wilgotną szmatką.
- ☞ Dokładnie oczyścić kanały i połączenia przy pomocy dotychczasowej szczotki do czyszczenia.
- ☞ Zmieszać 5 ml specjalnego preparatu z 0,5 litra ciepłej wody.
- ☞ Umieścić wszystkie elementy i szczotkę do czyszczenia w przygotowanym płynie czyszczącym tak, aby wszystkie części były całkowicie pokryte płynem czyszczącym.
- ☞ Po 5 godzinach dokładnie oczyścić wszystkie części za pomocą szczotki.
- ☞ Wypłukać wszystkie części czystą wodą.

Składanie spieniacza mleka

- ☞ Zwilżyć części przeznaczone do połączenia. Nie smarować ich.



Rys. 40: Składanie spieniacza mleka

- ☞ Połączyć części i mocno docisnąć.
- ☞ Włożyć spieniacz mleka z powrotem do wylotu.

Czyszczenie wężyka do mleka

- ☞ Zanurzyć jeden koniec wężyka do mleka w płynie czyszczącym.
- ☞ Zanurzyć pozostałą część wężyka do mleka na całej długości w roztworze czyszczącym.
 - ✓ Ta procedura zapobiega tworzeniu się pęcherzyków powietrza w wężyku do mleka.
- ☞ Upewnić się, że wszystkie części są całkowicie pokryte płynem czyszczącym.

10.5.10 Czyszczenie miksera proszku

W zależności od stosowanego proszku konieczne jest częstsze czyszczenie.

- ☞ Przeprowadzić płukanie miksera.



Rys. 41: Wyświetlacz po lewej stronie, drzwiczki otwarte

- ☞ Przesunąć wyświetlacz w lewą stronę.
- ☞ Otworzyć drzwiczki po prawej stronie urządzenia.



Rys. 42: Pojemnik miksera

- ☞ Pociągnąć pojemnik miksera za uchwyt do przodu.
- ☞ Unieść lekko pojemnik miksera tak, aby wypłynęły resztki wody.
- ☞ Odtąć wąż miksera z pojemnika miksera do wylotu i wyjąć go z prowadnicy.
 - ✓ Teraz widoczne są łopatki mieszalnika.
- ☞ Wyczyścić łopatki ściereczką.
- ☞ Rozłożyć drugi pojemnik miksera.
- ☞ Wyczyścić obie części pojemnika miksera oraz wąż miksera pod ciepłą bieżącą wodą.
- ☞ Wszystkie części pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

Składanie pojemnika miksera

Przy ponownym montażu wszystkie otwory muszą być zwrócone w tym samym kierunku.



Rys. 43: Składanie pojemnik miksera

- ☞ Włożyć wąż miksera poprzez prowadnicę do wylotu.
- ☞ Włożyć z powrotem pojemnik miksera, aż zaskoczy blokada.
- ☞ Włożyć wąż miksera do pojemnika miksera. Upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

10.5.11 Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą

Wbudowane na stałe pojemniki na kawę ziarnistą mogą być czyszczone w razie potrzeby oraz w regularnych odstępach czasu.

Zalecenie: czyszczenie raz w miesiącu



! OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo urazów ciała wskutek wciągnięcia włosów



Szczególnie długie włosy mogą się zaplątać w młynku i zostać w ten sposób wciągnięte do urządzenia.

☞ Przed odstonięciem młynka należy zawsze zabezpieczyć włosy siatką do włosów.



! OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo zmiżdżenia przez ruchome części!

W urządzeniu znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub dłonie. Podczas wyjmowania zaparzacza istnieje ryzyko przytrzaśnięcia.

☞ Przed włożeniem ręki do młynka kawy lub otworu zaparzacza należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

☞ Na krótko (ok. 1 sekundę) nacisnąć przycisk wł./wyl.

✓ Urządzenie wyłącza się.

☞ Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Jeśli zainstalowano więcej niż jeden pojemnik na kawę ziarnistą, należy wykonać poniższe czynności dla każdego pojemnika na kawę.

☞ Zdjąć pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą i opróżnić go.

☞ Wyczyścić pojemnik na kawę ziarnistą wilgotną szmatką.

☞ Elementy blokady w pojemniku na kawę ziarnistą oczyścić przy pomocy dołączonej szczoteczki.

☞ Pojemnik na kawę ziarnistą pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

☞ Zamknąć pojemnik na kawę ziarnistą pokrywą.

✓ Pojemnik na kawę ziarnistą jest wyczyszczony.

Rozszerzenie pojemnika na kawę ziarnistą (opcja)

☞ Odblokować przedłużenie.

☞ Wyjąć przedłużenie do góry.

☞ Dokładnie przetrzeć przedłużenie wilgotną szmatką i pozostawić do wyschnięcia.

☞ Założyć ponownie przedłużenie i zablokować je.

✓ Przedłużenie pojemnika jest wyczyszczone.

10.5.12 Czyszczenie pojemnika na produkt w proszku

Pojemniki na produkt w proszku mogą być czyszczone w razie potrzeby oraz w regularnych odstępach czasu.

Zalecenie: czyszczenie raz w miesiącu.

W zależności od stosowanego proszku konieczne jest częstsze czyszczenie.

☞ Na krótko (ok. 1 sekundę) nacisnąć przycisk wł./wyl.

✓ Urządzenie wyłącza się.

☞ Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.



Rys. 44: Wyjmowanie pojemnika na produkt w proszku

1 Wyciągnąć wspornik do przodu

2 Wysunąć pojemnik na produkt w proszku

- ☞ Odblokować pojemnik na produkt w proszku, pociągając wspornik do przodu.
- ☞ Podnieść pojemnik na produkt w proszku do góry i wyjąć go z urządzenia.
- ☞ Otworzyć pokrywę pojemnika na produkt w proszku i opróżnić go.
- ☞ Wyczyścić pojemnik na produkt w proszku wilgotną szmatką.

Rozmontowywanie pojemnika na produkt w proszku



Rys. 45: Pojemnik na produkt w proszku z elementami, ślimak dozujący

- ☞ Odkręcić nakrętkę nasadową z przodu i z tyłu.
- ☞ Wyciągnąć ślimak dozujący i zdjąć korek wylotowy.
- ☞ Wytrzeć dokładnie pojemnik na produkt w proszku wilgotną szmatką.

Czyszczenie elementów

- ☞ Dokładnie oczyścić elementy ślimaka dozującego przy pomocy dołączonej szczotki do czyszczenia.
- ☞ Pozostawić pojemnik na produkt w proszku i pozostałe elementy do całkowitego wyschnięcia.

Montaż i stosowanie poszczególnych elementów

- ☞ Zamontować ponownie ślimak dozujący.
- ☞ Włożyć ślimak dozujący do pojemnika na produkt w proszku
- ☞ Przykręcić nakrętkę nasadową.
- ☞ Zwrócić przy tym uwagę na prawidłową pozycję korka wylotowego.
- ☞ Napętnić pojemnik na produkt w proszku i nałożyć pokrywę.
- ☞ Zamknąć blokadę.
- ✓ Pojemnik na produkt w proszku jest wyczyszczony.

Rozszerzenie pojemnika na produkt w proszku (opcja)

- ☞ Odblokować przedłużenie.
- ☞ Wyjąć przedłużenie do góry.
- ☞ Dokładnie przetrzeć przedłużenie wilgotną szmatką i pozostawić do wyschnięcia.
- ☞ Założyć ponownie przedłużenie i zablokować je.
- ✓ Przedłużenie pojemnika jest wyczyszczone.

11 Konserwacja



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo urazów w razie braku odpowiednich kwalifikacji!

W wyniku nieprawidłowej obsługi może dojść do obrażeń ciała i szkód materialnych.

Czynności konserwacyjne i istotne dla bezpieczeństwa mogą być wykonywane tylko przez personel serwisowy.



OSTRZEŻENIE

Dolegliwości zdrowotne z powodu dużego ciężaru urządzenia!

Ciężar urządzenia przekracza dopuszczalne obciążenie, jakie jedna osoba może podnieść lub przenieść samodzielnie. Ciężar urządzenia może spowodować dolegliwości zdrowotne, jeśli urządzenie jest podnoszone lub przenoszone przez jedną osobę.

-  Nie należy podnosić ani przenosić urządzenia samodzielnie.
-  Urządzenie należy podnosić i przenosić zawsze w dwie osoby.



OSTROŻNIE

Zagrożenie zdrowia wskutek przewrócenia się urządzenia!

Wskutek nieprawidłowego podniesienia urządzenia może się ono przewrócić. Przewracające się lub spadające urządzenie może spowodować urazy ciała.

-  Nie należy podnosić urządzenia samodzielnie.
-  Urządzenie należy podnosić zawsze w dwie osoby.



OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo urazów wskutek poślizgnięcia się!

Wyciek cieczy może spowodować zmoczenie podłogi wokół urządzenia. Może to prowadzić do urazów ciała wskutek poślizgnięcia się i upadku.

-  W razie rozlania rozlaniu cieczy na podłogę należy ją natychmiast osuszyć.
-  W razie rozlania większej ilości cieczy na podłogę należy umieścić na podłodze przenośny znak ostrzegawczy.

Urządzenie kawy wymaga regularnej konserwacji. Obejmuje ona również czynności istotne dla bezpieczeństwa.

Z nielicznymi wyjątkami, użytkownik nie może samodzielnie wykonywać czynności konserwacyjnych ani istotnych dla bezpieczeństwa. W celu wykonania takich wymaganych czynności konserwacyjnych lub istotnych dla bezpieczeństwa należy niezwłocznie skontaktować się z autoryzowanym partnerem serwisowym producenta. Partner serwisowy wykona wszystkie niezbędne czynności przy urządzeniu.

Gdy nadejdzie termin konserwacji lub wykonania czynności istotnej dla bezpieczeństwa, urządzenie zasygnalizuje to na wyświetlaczu. Urządzenie może być nadal normalnie eksploatowane.

Termin konserwacji zależy od różnych czynników, przede wszystkim jednak od intensywności użytkowania urządzenia oraz trwałości zaworów bezpieczeństwa.

Zawory bezpieczeństwa muszą być wymieniane co dwa lata.

11.1 Stopnie konserwacji

Przewidziano następujące stopnie konserwacji:

1. **Odkamienianie:** Może być wykonywane przez użytkownika we własnym zakresie.
2. **Konserwacja po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu:** Może być wykonywana tylko przez przeszkolony personel lub partnera serwisowego, ponieważ konieczne jest przeprowadzenie testów bezpieczeństwa.

W celu wykonania innych prac konserwacyjnych i napraw należy skontaktować się z właściwym partnerem serwisowym. Numer telefonu można znaleźć na naklejce z adresem na urządzeniu oraz na dokumencie dostawy.

Zobacz także

 Części zamienne i serwis [▶ 8](#)

12 Odkamienianie



! OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia kwasem!



Podczas procesu usuwania kamienia wycieka kwas. Stwarza to niebezpieczeństwo podrażnienia skóry i silnego podrażnienia oczu.



- Należy zapoznać się z informacjami na temat produktu zawartymi na opakowaniu środka do odkamieniania.
- Nie dotykać gołymi rękami odkamieniaczy i zapoznać się z dołączoną kartą charakterystyki.
- Podczas odkamieniania należy nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.
- Dopilnować, żeby nikt nigdy nie pił roztworu do odkamieniania.
- Odkamienianie za pomocą odkamieniacza z wewnętrznym zbiornikiem na wodę: Podczas odkamieniania nie należy wyjmować zbiornika na wodę ze środkiem czyszczącym ani naczynia do wychwytywania płynu czyszczącego. Poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się polecenie.



! OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącym roztworem do odkamieniania!

Podczas odkamieniania gorący roztwór do odkamieniania wydostaje się z otworów. Istnieje więc niebezpieczeństwo poparzenia.

- Odkamienianie należy rozpocząć dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- Przesuwanego wylotu napoju: Przesunąć wylot napoju do najniższej pozycji wydawania.
- Podczas odkamieniania nie wolno sięgać pod wyloty.



! OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo oparzenia gorącą powierzchnią!

Podczas wydawania napojów, czyszczenia i odkamieniania wyloty i przylegające powierzchnie nagrzewają się.

- Wylotu napoju dotykać tylko w miejscach do tego przeznaczonych.
- Nie należy dotykać miejsca wydawania bezpośrednio po zakończeniu wydawania.
- Odczekać 5–10 minut, aż urządzenie ostygnie.



! WSKAZÓWKA

Szkody materialne spowodowane nieodpowiednim produktem do odkamieniania!

Zastosowanie innego produktu do odkamieniania niż zalecany przez producenta urządzenia może spowodować uszkodzenie urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane używaniem innego środka do usuwania kamienia, roszczenia gwarancyjne nie będą uznane.

- Należy używać wyłącznie produktów do odkamieniania zalecanych przez producenta urządzenia.
- Używać tylko środków odkamieniających, które zostały wyjęte bezpośrednio z opakowania.
- Przed odkamienianiem należy uważnie przeczytać informacje podane na opakowaniu i w karcie charakterystyki. Jeżeli nie jest dostępna karta charakterystyki, należy ją zamówić u partnera handlowego.

Twardość wody, przepływ wody i zastosowanie filtra decydują o momencie odkamieniania. Ten moment jest obliczany i wyświetlany przez urządzenie.

Proces usuwania kamienia składa się z czterech kroków.

- Procedura chłodzenia (jeśli ekspres jest gorący)
- Przygotowanie
- Odkamienianie
- Płukanie

Catkowity czas odkamieniania

Odkamienianie trwa łącznie około 80 minut. Ten proces nie może być w żadnym momencie przerywany.

Wymagane przybory

Do usuwania kamienia będą potrzebne:

- 2 butelki płynnego środka do usuwania kamienia (po 0,75 litra)
- 1 butelka wody (0,75 litra)
- Pojemnik o pojemności 3 litrów

Przeprowadzenie odkamieniania

Polecenia wyświetlane na ekranie będą prowadziły krok po kroku przez program. Wraz z rozpoczęciem uruchamiana jest sekwencja kroków, należy przestrzegać kolejności kroków.

- ☞ Otworzyć menu Pielęgnacja.
- ☞ Nacisnąć **Odkamienianie**.
- ☞ Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie.
- ✓ Odkamienianie jest przeprowadzane.

13 Ustawienia oprogramowania

Przy ustawianiu napojów i innych opcji oprogramowania obowiązują te same wskazówki bezpieczeństwa, co w przypadku obsługi urządzenia.

☞ Należy przestrzegać wszystkich wskazówek bezpieczeństwa dotyczących obsługi.

13.1 Przegląd oprogramowania



Rys. 46: Wyświetlacz w gotowości do pracy

Przyciski i symbole na wyświetlaczu pojawiają się w zależności od ustawień i wersji urządzenia.

Funkcje na wyświetlaczu gotowości do pracy



Tryb ekologiczny (aktywny)



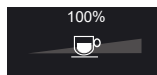
Ciepłe płukanie



Przycisk specjalny dla S-M-L



Barista (moc kawy)



Regulacja rozmiaru filiżanki



Przycisk Bezkofeinowe

Funkcje w menu głównym



Pielęgnacja



Informacje



Napoje



System

	Rozliczanie		Opcje obsługi
	Programator czasowy		Język
	USB		Uprawnienia PIN
	Tryb ekologiczny		Dostęp za pomocą kodu PIN

Funkcje sterowania menu

	Powrót do menu głównego, do poprzedniego menu		Potwierdzić wartość/ustawienie
	Wprowadzanie kodu PIN		Usunąć wartość/ustawienie
	Dalej, Do przodu, Start		Napój testowy
	Ładowanie ustawień		Powrót
	Zapisywanie ustawień		Wywołanie klawiatury

Komunikaty na wyświetlaczu

	Komunikat o błędzie		Informacja o temperaturze mleka (opcjonalnie)
---	---------------------	--	---

13.2 Ekran Gotowość do pracy

Elementy obsługowe wyświetlane na wyświetlaczu w stanie gotowości do pracy zależą od opcji urządzenia i indywidualnych ustawień.

Wszystkie przyciski napojów gotowych do wydania są podświetlane.



Rys. 47: Przykład: Przycisk Cappuccino

Za pomocą poziomego przewijania na wyświetlaczu wyświetlane są inne napoje gotowe do wydania. Wydawanie napoju rozpoczyna się po dotknięciużądanego przycisku napoju.

Przycisk Ciepłe płukanie



Rys. 48: Przycisk Ciepłe płukanie

☞ Nacisnąć przycisk **Ciepłe płukanie**.

✓ Rozpoczyna się przepłukiwanie przewodów na kawę gorącą wodą.

Woda nagrzewa układ parzenia i gwarantuje optymalną temperaturę kawy.

Ciepłe płukanie jest zalecane po dłuższej przerwie w parzeniu, w szczególności przed wydaniem filiżanki espresso.

Przycisk Barista



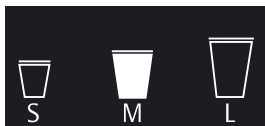
Rys. 49: Przycisk Barista

Przyciskiem **Barista** można w każdej chwili zmienić moc kawy. Zmiana mocy kawy jest przy tym jednorazowa dla następnego parzenia.

	Wskazanie	Moc kawy
Standard	2 ziarna	normalna, ustawiona domyślnie
Dotknąć 1 raz	3 ziarna	o 15% mocniejsza niż domyślnie*
Dotknąć 2 razy	1 ziarno	o 15% słabsza niż domyślnie*

* Maksymalna ilość mielonej kawy 15 g na napar

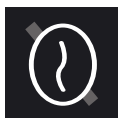
S-M-L



Rys. 50: Funkcja S-M-L

Element obsługowy S-M-L służy do wstępnego wyboru pojemności napoju. Wcześniej należy odpowiednio ustawić napoje.

Drugi rodzaj kawy (DECAF)



Rys. 51: Przycisk DECAF

☞ W danych urządzenia przyporządkować młynek kawy jako **Bezkofeinowe**.

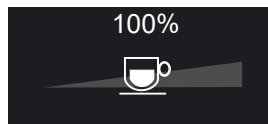
☞ Wybrać opcję obsługi **Bezkofeinowe**.

✓ W pasku funkcji wyświetla się przekreślony symbol ziarna.

☞ Przed wyborem napoju należy nacisnąć przycisk **START**.

✓ Następujący napój przygotowuje się z ziaren w młynku kawy do kawy bezkofeinowej.

Regulacja rozmiaru filiżanki



Rys. 52: Suwak rozmiaru filiżanki

Suwak służy do wyboru pojemności kolejnego napoju.

13.3 Ekran Pielęgnacja



! OSTROŻNIE

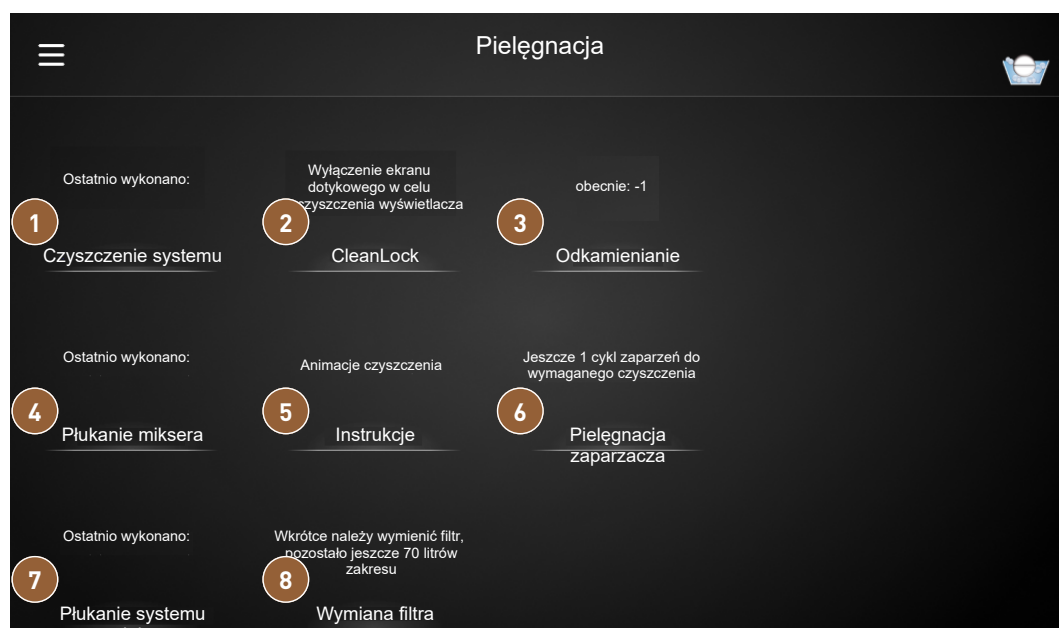
Niebezpieczeństwo podczas płukania urządzenia!

Podczas płukania urządzenia gorącą wodą z wylotu napoju wydostaje się gorąca woda.

Podczas płukania urządzenia nie wolno sięgać pod wylot napoju.



Rys. 53: Nawigacja w menu warstwowym -> Pielęgnacja



Rys. 54: Ekran pielęgnacji z konserwacją zaparzacza.

- 1 Czyszczenie systemu** można przeprowadzić z późniejszym wyłączeniem urządzenia lub bez niego.
Komunikat o czyszczeniu systemu pojawi się automatycznie po upływie sześciu dni lub po 200 cyklach zapażeń. Po siedmiu dniach lub 250 cyklach zapażeń wydawanie napojów zostanie zablokowane. Urządzenie może być ponownie używane dopiero po przeprowadzeniu czyszczenia.
- 2 Funkcja CleanLock** blokuje ekran na 15 sekund po ostatnim dotknięciu. W ten sposób można wyczyścić ekran. Po 15 sekundach od ostatniego dotknięcia następuje ponowna aktywacja ekranu.
- 3 Twardość wody, przepływ wody oraz to, czy używany jest filtr wody, decydują o tym, ile litrów pozostało do momentu,**
- 4 Płukanie miksera** oznacza czyszczenie pośrednie miksera proszku.

kiedy konieczne będzie **odkamienianie**. Ta wartość litrowa jest obliczana i wyświetlana przez urządzenie.

5 Instrukcje w formie animacji ekranowych dotyczące dostępnych programów czyszczenia oraz demontażu i montażu wylotu kawy, spieniacza mleka, wężyka do mleka, systemu mieszania i wymiany filtra wody można znaleźć tutaj.

7 W procesie **ptukania systemu mleka** przepłukiwany jest wężyk do mleka z dyszami mleka i spieniacz mleka.

6 Po 15 000 cyklach zaparzeń należy wymienić o-ring na **zaparzaczu**. Jeśli okresu żywotności zakończył się, raz dziennie pojawia się na wyświetlaczu komunikat o konieczności wymiany. Konieczne jest następnie potwierdzenie wymiany.

W menu głównym w sekcji **Pielęgnacja** -> **Pielęgnacja zaparzacza** znajduje się szczegółowy opis wraz z animacjami.

8 Wymiana filtra jest niezbędna w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia. Gdy pozostała wydajność filtra wynosi 25%, przy każdym włączeniu wyświetlana jest pozostała wydajność filtra.

Gdy pozostała wydajność filtra wynosi 0%, co trzy godziny wyświetla się informacja o konieczności wymiany filtra wody.

Po wymianie filtra rozpoczyna się automatyczny program ptukania i odpowietrzania filtra wody i systemu wodnego. W tym czasie z wylewki gorącej wody wydobywa się gorąca woda.

Konieczne jest następnie potwierdzenie wymiany.

13.4 Ustawienia napojów



Rys. 55: Nawigacja w menu warstwowym -> Napoje

W ustawieniach napojów określa się, jakie rodzaje napoju będą oferowane na ekranie obsługowym. Dotyczy to przepisów, ilości, przyporządkowania przycisków napojów i prezentacji wizualnej.

13.4.1 Przyporządkowanie przepisów na napoje

Przepisy można przyporządkować do poszczególnych przycisków napojów.

Napój testowy



Rys. 56: Przycisk Napój testowy

Przy wielu ustawieniach napojów, można przygotować napój testowy z nowymi ustawieniami przed zapisaniem jego przepisu.



Rys. 57: Przykład: Przycisk Cappuccino

- ☞ Zmienić ustawienia zgodnie z potrzebami.
- ☞ Nacisnąć przycisk **Napój testowy**.
- ✓ Napój zostanie wydany jest z nowymi ustawieniami parametrów.

Zapisywanie przepisów



Rys. 58: Przycisk Zapisywanie przepisów

- ☞ Jeśli napój odpowiada oczekiwaniom, nacisnąć przycisk **Zapisz**.
- ✓ Zmodyfikowany przepis zostaje zapisany.

Wgrywanie przepisów



Rys. 59: Przycisk Wgrywanie przepisów

Za pomocą tego przycisku można przyporządkować zapisany przepis do przycisku napoju.

- ☞ Nacisnąć wybrany przycisk napoju.
- ☞ Nacisnąć przycisk **Wgrywanie przepisów**.
 - ✓ Otworzy się podmenu.
- ☞ Wybrać żądany przepis.
- ☞ Nacisnąć przycisk **Zapisywanie przepisów**.
- ✓ Przycisk napoju jest przypisywany do nowego przepisu.

13.4.2 Poziom napełnienia, animacja podstawki na filiżanki, parzenie wielokrotne i opcja dozowania

Poziom napełnienia



Rys. 60: Przycisk Poziom napełnienia

- ☞ Ustawić żądany poziom napełnienia.
 - ✓ Przepis zostanie odpowiednio skorygowany.
- 100% odpowiada poprzednio zapisanej wartości.

Animacja podświetlenie filiżanki

Animacja podstawki na filiżanki wyświetla się po wyborze napoju, jeżeli aktywowano ją wcześniej w punkcie **poziom napełnienia** dla napoju. W tym celu należy aktywować pole **Animacja podświetlenie filiżanki**.

- ☞ Przebieg wydawania napoju:
- ☞ Nacisnąć wybrany przycisk napoju.
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawi się animacja.
- ☞ Potwierdzić przyciskiem .
- ✓ Napój jest wydawany.

Funkcja S-M-L

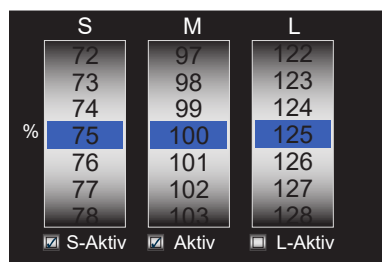
Funkcja S-M-L jest aktywowana w **menu systemu**. Zmianę standardowej pojemności napętnienia można również zmienić w **systemie** ogólnie dla wszystkich napojów.

Pojemności S-M-L można zmieniać dla poszczególnych napojów indywidualnie w polu **Poziom napętnienie (Ustawienia napojów)**.

Każdą pojemność można pojedynczo aktywować lub dezaktywować. Dezaktywacja oznacza, że pojemność nie jest tutaj dostępna dla napoju. To ustawienie należy następnie zapisać.

Poziom napętnienia S-M-L

Ustawienie poziomu napętnienia jest dostępne tylko wtedy, gdy funkcja S-M-L jest aktywna w **systemie**. Przepisy są generowane dla rozmiarów S i L. M to poziom ustawiony (średni).



Rys. 61: Ustawienie S-M-L

Domyślnie:

- S = 25% mniej niż M
- L = 25% więcej niż M

Parzenie wielokrotne

Napój jest parzony kilkakrotnie według ustawień. Jednym naciśnięciem przycisku można uzyskać nawet do dwunastu razy więcej napoju niż ustawiona ilość.

Parzenie wielokrotne jest dostępne dla kawy oraz napojów mlecznych, a także dla gorącej wody w opcji dozowania **Dozowanie**.

Opcja dozowania

Opcję dozowania można określić dla gorącej wody, pianki, mleka i pary. Wszystkie pozostałe napoje zostaną wydane już z dozowaniem.

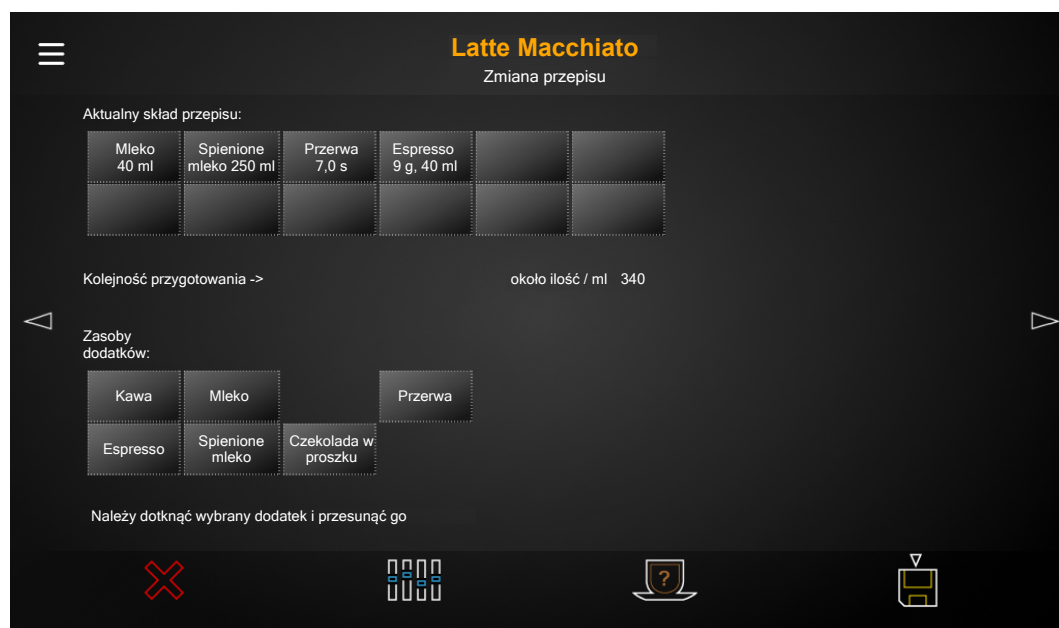
Opcja dozowania	Opis
Start-Stop	Wydawanie odbywa się do ustawionej pojemności. Można zatrzymać proces wydawania wcześniej przez ponowne naciśnięcie przycisku.
Freeflow	Wydawanie napoju trwa tak długo, jak długo przycisk jest naciśnięty.
Start-Stop-Freeflow	Krótkie naciśnięcie przycisku uruchamia wydawanie Start-Stop. Długie naciśnięcie przycisku od 1 sekundy uruchamia opcję swobodnego wypływu.
Dozowanie	Wydawana jest odmierzona ilość płynu. Ta opcja jest dostępna dla pianki, mleka i wrzątku.

13.4.3 Zmiana przepisów



Rys. 62: Przycisk Przepisy

Za pomocą tego przycisku można wywołać ustawienia dotyczące zmiany przepisów.



Rys. 63: Ekran do zmiany przepisów

Aktualny skład przepisu

Tutaj wyświetlane są aktualne dodatki wchodzące w skład przepisu.

Kolejność przygotowania przebiega od lewej do prawej strony. Dodatki, które pokazane są jeden nad drugim, przygotowywane są jednocześnie.

Oprogramowanie zgłasza, kiedy wybrane opcje nie są możliwe technicznie.

Zasoby dodatków

Tutaj wyświetlane są dodatki, które można zastosować w danym przepisie.

☞ Dotknąć wybrany dodatek i przesunąć go do obecnego składu przepisu.

Usuwanie dodatku



Usuwa zaznaczony dodatek z obecnego składu przepisu.

Zmiana dodatku



Zmienia zaznaczony dodatek z obecnego składu przepisu.

☞ Zaznaczyć dodatek i nacisnąć przycisk **Zmiana dodatku**.

✓ Otwiera się menu **Zmiana dodatku**.

☞ Wyświetlane są możliwości ustawień dla wybranego dodatku.

✓ Wyświetlane są zapisane i aktualne dane.



Aktualne wartości



Wartości wprowadzone przez serwis



Wartości fabryczne

Ilość kawy mielonej



W gramach (g)

Ilość wody/mleka



W mililitrach (ml)

Jakość kawy



WSKAZÓWKA

Jeśli bardzo drobno zmielona kawa jest używana z małą ilością wody do zaparzania, wysoki poziom jakości może prowadzić do błędów w procesie parzenia.



Poziomy jakości wpływają na parzenie kawy. Im wyższy poziom jakości, tym bardziej intensywne będą substancje smakowe i aromaty kawy.

Poziomy jakości

1	Po sprasowaniu zmielonej kawy zostawia się miejsce na spęcznienie.
2	Po sprasowaniu następuje bezpośrednie zaparzanie.
3	Po sprasowaniu następuje wstępne zaparzanie.
4	Po sprasowaniu i wstępnym zaparzeniu następuje prasowanie na mokro.
5	Tak jak w przypadku poziomu jakości 4, ale silniejsze prasowanie na mokro.
6	Tak jak w przypadku poziomu jakości 5, ale silniejsze i dłuższe prasowanie na mokro.
7	Tak jak w przypadku poziomu jakości 6, ale silniejsze i dłuższe prasowanie na mokro.

Wybór młynka kawy (opcjonalnie)

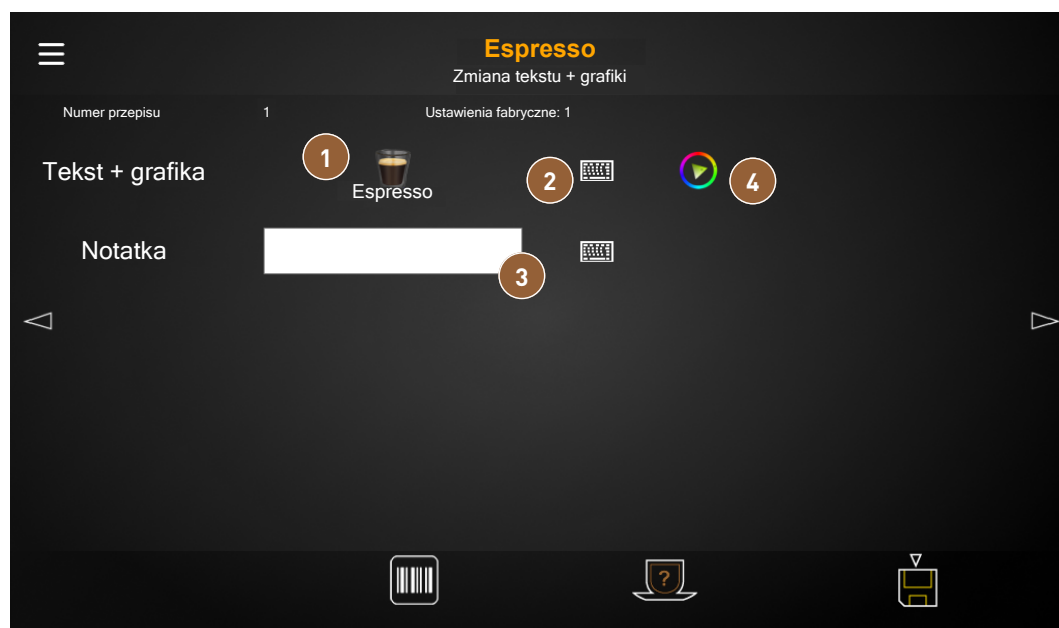


W przypadku urządzeń wyposażonych w dwa młynki kawy można dla każdego przepisu wybrać, który młynek ma zostać użyty. Żądany młynek kawy zostaje przypisany do wartości 1.

Młynek 1	Młynek 2	Zmielona kawa
1	0	Zostanie zastosowana zmielona kawa z młynka 1.
0	1	Zostanie zastosowana zmielona kawa z młynka 2.
1	1	Zostanie zastosowania połowa zmielonej kawy z młynka 1 i młynka 2.

13.4.4 Tekst i grafika

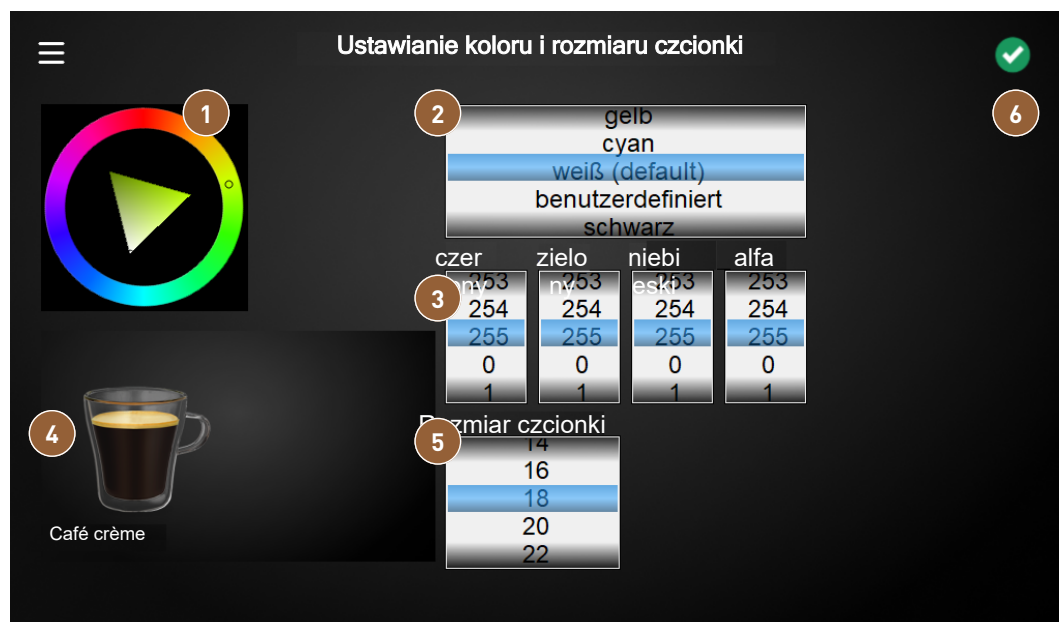
Na tym ekranie można dostosować nazwę napoju i grafiki przycisku napoju.



Rys. 64: Ekran Tekst i grafika

- | | |
|---|--|
| <p>1 Wyświetla aktualnie wyświetlaną grafikę napoju.</p> <p>3 Pole wprowadzania Notatka, aby utworzyć notatkę dotyczącą napoju</p> | <p>2 Przycisk Klawiatura służący do wywołania klawiatury ekranowej</p> <p>4 Przycisk otwierający ekran ustawień koloru i czcionki</p> |
|---|--|

- ☞ Aby dostosować tekst, należy aktywować klawiaturę za pomocą przycisku **Klawiatura**.
- ☞ Aby dostosować grafikę, dotknąć aktualnie wyświetlaną grafikę.
- ☞ Ewentualnie można w polu wprowadzania **Notatka** zapisać notatkę dotyczącą napoju.
- ☞ W razie potrzeby dotknąć przycisk Koło kolorów.
- ✓ Otworzy się ekran ustawień tła i czcionki.



Rys. 65: Ekran dla tła napojów

- | | |
|--|--|
| <p>1 Koło kolorów do ustalania koloru tła</p> <p>3 Pokrętko dla indywidualnych wartości RGBA czcionki</p> <p>5 Pokrętko rozmiaru czcionki</p> | <p>2 Pokrętko dla wcześniej zdefiniowanego koloru czcionki</p> <p>4 Podgląd przycisku napoju</p> <p>6 Przycisk do potwierdzenia</p> |
|--|--|

- ☞ Dostosować tło i właściwości czcionki.
- ☞ Potwierdzić przyciskiem .
- ✓ Wartości zostaną przyjęte.

13.5 Konfiguracja elementów obsługowe



Rys. 66: Nawigacja w menu warstwowym -> Opcje obsługi

Tryb samoobsługi

W trybie samoobsługi można zdezaktywować niektóre funkcje. Te funkcje i ich elementy obsługowe nie są wyświetlane w stanie nieaktywnym.

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

Jeśli uruchamiany jest tryb samoobsługi, to jednocześnie włączane są następujące ustawienia:

Element obsługowy	Status
Przycisk Barista	nieaktywne
Przycisk Ciepłe płukanie	nieaktywne
Przycisk Menu	z opóźnieniem
Komunikat o błędzie	Symbol
Regulacja rozmiaru filiżanki	nieaktywne
Preselekcja języków	nieaktywne
Animacja podświetlenie filiżanki	aktywne

Przycisk Barista

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	aktywne

W przypadku opcji „aktywne”: przycisk pojawia się po osiągnięciu gotowości do pracy wraz z trzystopniową regulacją mocy kawy.

Przycisk Ciepłe płukanie

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	aktywne

W przypadku opcji „aktywne”: przycisk jest wyświetlany na samym dole w trybie gotowości do pracy. Zalecane jest to przy dłuższym przestoju lub dla espresso.

Przycisk Menu

Opcje	Domyślnie
natychmiast, z opóźnieniem	natychmiast

W przypadku opcji „natychmiast”: przycisk reaguje natychmiast po dotknięciu.

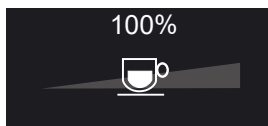
Komunikat o błędzie

Błędy są wyświetlane w górnym pasku wyświetlacza w różnych kolorach.

Opcje	Domyślnie
Tekst, symbol	Tekst

Regulacja rozmiaru filiżanki

Funkcję dowolnego wyboru pojemności napełnienia można włączyć w opcjach obsługi. Po wyborze napoju można dopasować poziom napełnienia filiżanki.



Rys. 67: Suwak dla rozmiaru filiżanki

Jeżeli filiżanka na regulatorze zostanie przesunięta w prawo, poziom napełnienia zwiększy się, jeżeli w lewo – poziom napełnienia zmniejszy się. Poziom napełnienia podany jest w procentach.

- Regulator na środku zgodnie z ustawieniem: 100%
- Regulator całkowicie po lewej: 50% mniej
- Regulator całkowicie z prawej: 50% więcej

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

Preselekcja języków

Tutaj można ustawić, czy możliwa jest preselekcja języków (flag) w trybie gotowości.

Preselekcję języków można aktywować indywidualnie dla maks. pięciu przycisków języków.

Drugą opcją jest wybór układu przycisków **Samoobsługa + flagi w opcjach obsługi**.

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

Animacja podświetlenie filiżanki

Tutaj można ustawić, czy animacja **podkładki na filiżanki** ma być odblokowana w ustawieniach napojów. Animację można tutaj aktywować lub dezaktywować dla wszystkich przepisów zdefiniowanych w ustawieniach napojów.

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	aktywne

Układ przycisków

Tutaj zapisane są różne standardowe układy przycisków dla menu napojów i można je wybrać.

Wybór późniejszy

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

W przypadku opcji „aktywne”: po wyborze napoju pojawia się zapytanie o wybór rodzaju kawy i pojemności napoju. Nazwy rodzajów kawy i rozmiary mogą być zmieniane. (Rodzaje kawy i S-M-L).

- Rozmiar 1
- Rozmiar 2
- Rozmiar 3
- Porcjometr 1

▪ Porcjometr 2

W trybie samoobsługi można zdezaktywować niektóre funkcje. Te funkcje i ich pola nie są wyświetlane w stanie nieaktywnym.

Tryb wyświetlania

Opcje	Domyślnie
Jednostronnie, wielostronnie	jednostronny

Bezkofeinowe

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

W przypadku opcji „aktywne”: procentowa ilość kawy mielonej w standardowym przepisie

Współczynnik DECAF

Wartość współczynnika Decaf jest ustawiana tutaj. Ilość kawy zmielonej dla opcji Decaf (kawa bezkofeinowa) jest określana jako procent ilości kawy zmielonej ustawionej w przepisie.

To ustawienie dotyczy wszystkich napojów kawowych przy wybranej opcji **Decaf**.

Przy współczynniku Decaf wynoszącym 15% café crème przygotowana przy użyciu funkcji Decaf zawiera o 15% więcej mielonej kawy niż w przypadku standardowego przepisu.

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

Preselekcja napoju

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

W przypadku opcji „aktywne”: wcześniej wybrane napoje wydawane są bez ponownego naciśnięcia przycisku. Nie ma możliwości przerywania wydawania napojów.

Przerwanie wydawania napojów

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	aktywne

W przypadku opcji „aktywne”: wydawanie napoju można przerwać, naciskając ponownie przycisk napoju.

13.6 Menu informacyjne



Rys. 68: Nawigacja w menu warstwowym -> Informacje

Menu informacyjne oferuje następujące opcje:

Ostatnie parzenie

Wyświetla informacje o ostatnim parzeniu.

Programator czasowy

Wyświetlany jest przegląd tygodniowy programatora czasowego. W przeglądzie tym wyświetlane są wszystkie godziny rozpoczęcia i zakończenia pracy ekspresu.

Serwis

Wyświetla dane kontaktowe serwisu oraz numer seryjny urządzenia.

Pielęgnacja

Tutaj pokazywane są ostatnie programy czyszczenia i czynności związane z pielęgnacją przeprowadzone przez urządzenie.

Filtry do wody oraz odkamienianie

Wyświetla informacje o pozostałej wydajności filtra wody i czasie następnego odkamieniania.

Protokół

Wyświetla protokół zdarzeń (zdarzenia i błędy) podczas obsługi i czyszczenia urządzenia.

13.7 Rozliczanie

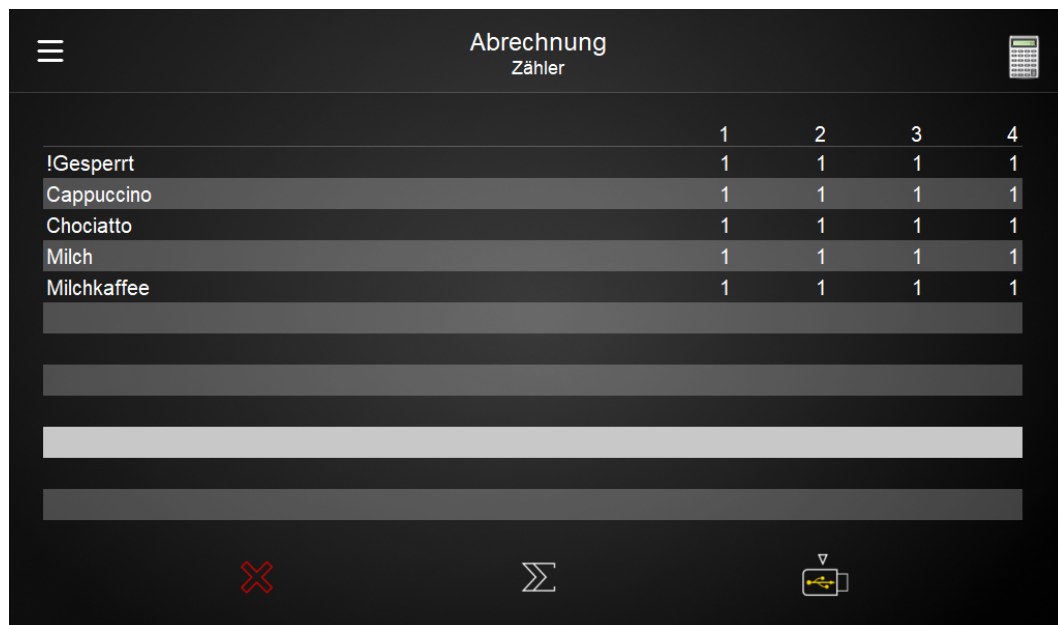


Rys. 69: Nawigacja w menu warstwowym -> Rozliczenie

Licznik

Wyświetlany jest licznik wydanych poszczególnych napojów oraz sumy napojów.

Protokół można odczytać poprzez wyjście USB.



Rys. 70: Ekran rozliczenia

Ustawienie domyślne	
Licznik 1	Licznik dobowy
Licznik 2	Licznik tygodniowy
Licznik 3	Licznik miesięczny
Licznik 4	Licznik roczny

Poszczególne liczniki można przypisywać indywidualnie i resetować niezależnie od siebie.

13.7.1 Ustawienia gratis

Ustawienia gratis są dostępne wraz z opcjonalnymi jednostkami rozliczeniowymi.

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	aktywne

Wszystko gratis

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

Napój gratis

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

Wskazanie na wyświetlaczu

Po aktywowaniu ustawienia **wszystko gratis** można zapisać tekst. (np. *gratis*). Wprowadzony tekst zostanie wyświetlony w nagłówku.

Wyświetlanie przycisków napojów

Po aktywowaniu ustawienia **wszystko gratis** można tutaj zapisać tekst dla przycisku napoju.

13.8 Uprawnienia PIN



Rys. 71: Nawigacja w menu warstwowym -> Uprawnienia PIN

Dla poniższych obszarów można przypisać po jednym kod PIN.

- Czyszczenie
- Ustawianie
- Rozliczanie

Kody PIN ustawione są hierarchicznie.

Przykład Kod PIN do ustawiania jednocześnie nadaje wszelkie prawa do czyszczenia, ale nie do rozliczania. Jeżeli nie określono żadnego kodu PIN dla danego obszaru, to jest on dostępny bez kodu PIN. Jeśli dla danego poziomu dostępu został określony kod PIN, to bez tego kodu dostęp do tego poziomu jest niemożliwy.

PIN czyszczenia

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN dostępny jest następujący obszar:

Pielęgnacja



PIN ustawień

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN dostępne są następujące obszary:



Pielęgnacja



Napoje



Opcje obsługi



Rozliczanie (bez opcji **Usuń**)



Programator czasowy



System



Język



USB

PIN rozliczania

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN dostępne są następujące obszary:



Przypisanie nowego kodu PIN

Po przypisaniu kodu PIN uprawniającego do dostępu należy wprowadzić ten kod, aby przypisać nowy kod PIN:



PIN

13.9 Menu programatora czasowego



Rys. 72: Nawigacja w menu warstwowym -> Programator czasowy

Godzina/data

Tutaj ustawia się aktualną godzinę i datę.

Czas letni

Tutaj można ustawić automatyczne przełączanie czasu na czas letni lub zimowy. Ta opcja menu jest dostępna, jeśli nie zainstalowano modułu telemetrycznego.

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

Strefa czasowa

W menu **Strefa czasowa** można ustawić strefę czasową.

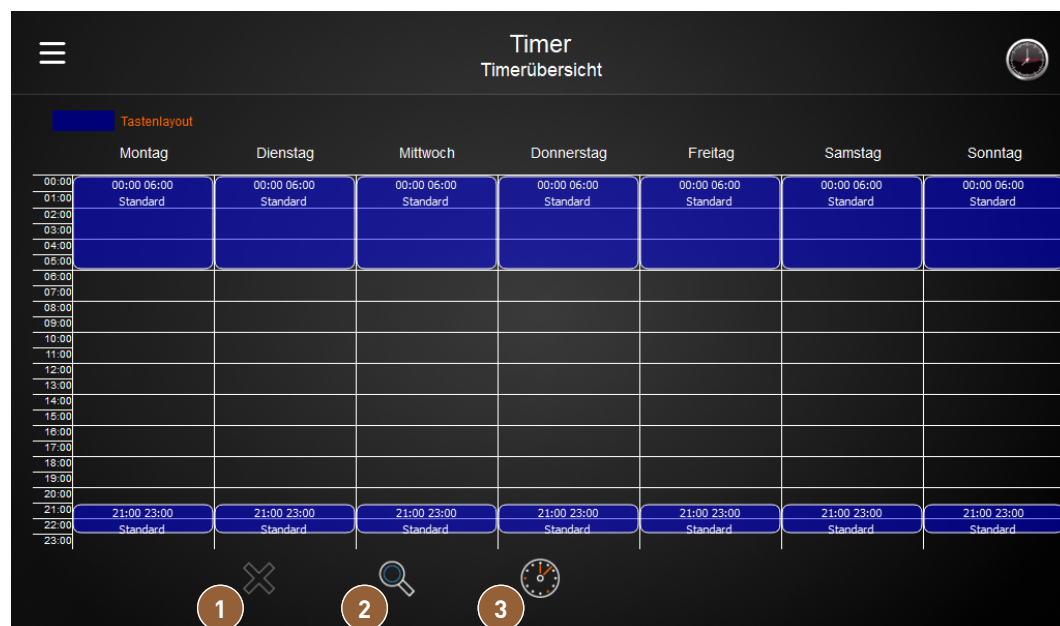
Stan układów menu napojów

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

W przypadku opcji „aktywne”: Poprzez programator czasowy można automatycznie przypisać układ menu napojów.

Przykład Od godziny 21:00 do 06:00 dostępne są wyłącznie menu napojów w trybie samoobsługowym.

Przegląd menu napojów



Rys. 73: Ekran Przegląd programatora czasowego

- 1 Usuwa wcześniej zaznaczone czasy włączenia.
- 2 Przetacza między widokiem dziennym a tygodniowym.
- 3 Ustawia czasy włączania programatora czasowego.

Wyświetlany jest tygodniowy przegląd wszystkich czasów włączenia dla układów menu napojów.

Ustawienia można zmieniać bezpośrednio w tym przeglądzie.

Minimalny czas układu menu napojów na wyświetlaczu to 30 minut.

Układ menu napojów można włączyć za pomocą programatora czasowego:

- ☞ Wybrać funkcję programatora czasowego
- ☞ Wybrać jeden dzień lub kilka dni.
- ☞ Ustawić czasy włączenia programatora czasowego.

13.10 Ustawienia systemowe



Rys. 74: Nawigacja w menu warstwowym -> System

13.10.1 Mleko i piana

Tutaj można ustawić wewnętrzne, uniwersalne wartości dla mleka i pianki mlecznej. Te wartości obowiązują dla wszystkich dostępnych przepisów.

Jeżeli w przepisach zostaną ustawione inne wartości dla mleka i mlecznej pianki, to te wartości zachowają ważność i nie będą zmienione.

Temperatura mleka

Opcje

>16°C	zielona dysza mleka (standard)
<10°C	pomarańczowa dysza mleka (akcesoria)



WSKAZÓWKA

Zalecenia dotyczące stosowania dyszy mleka

Od temperatury 10°C należy używać zielonej dyszy. Przy użyciu nieschtładzanego mleka zalecamy temperaturę 16-22°C do osiągnięcia optymalnego rezultatu. Niebieską dyszą do stałej temperatury poniżej 5°C należy w razie potrzeby zamówić i aktywować przez technika.

Komunikat o opróżnieniu

Warunek: Konieczna jest chłodziarka z funkcją komunikatu o poróżnieniu.

Tutaj można ustawić, czy ma być wysyłany komunikat o opróżnieniu mleka.

Komunikat o opróżnieniu może być połączony z blokadą napojów. Jest to szczególnie ważne w przypadku samoobsługi, aby zagwarantować całkowite wydanie już opłaconych napojów.

Czujnik temperatury

Warunek: konieczna jest chłodziarka z czujnikiem temperatury.

Temperatura mleka jest mierzona.

13.10.2 Wskaźnik postępu

Opcje	Domyślnie
Linia, okrąg, wyt.	Okrąg

13.10.3 Wyświetlacz i podświetlenie

W tym menu systemowym znajdują się parametry dotyczące wyświetlacza, takie jak jasność i podświetlenie na wylocie.

Koncepcja oświetlenia składa się z dwóch parametrów:

Podświetlenie na wylocie

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	aktywne

W przypadku opcji „aktywne”: podczas gdy urządzenie znajduje się w trybie gotowości do pracy, świeci się stale mała lampka bezpośrednio za wylotem napoju.

Wyświetlenie zdarzenia (komunikat)

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

W przypadku opcji „aktywne”: aktywowane jest podświetlenie podczas komunikatu.

Wygaszacz ekranu

W przypadku wygaszacza ekranu można aktywować i ustawić czas uruchomienia oraz częstotliwość. Wygaszacz ekranu musi zostać wcześniej załadowany do urządzenia.

Animacja wydania

Można ustawić czas wyświetlania animacji podczas wydawania napojów. Grafika musi zostać wcześniej załadowana do urządzenia.

Jasność wyświetlacza

Jasność wyświetlacza można skonfigurować w krokach co 5%.

Automatycznie zmniejszyć jasność

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	aktywne

W przypadku opcji „aktywne”: jasność wyświetlacza będzie automatycznie obniżana 5 minut po ostatnim wydawaniu napoju (przerwa w eksploatacji). Wyświetlacz o obniżonej jasności powróci do wybranej wcześniej jasności przy pierwszym dotknięciu. Dotknięcie przycisku napoju drugi raz spowoduje wydanie odpowiedniego napoju.

Kalibracja panelu dotykowego

W tym miejscu można ponownie skalibrować panel dotykowy.

Tło wyświetlacza

Tutaj można ustawić kolor panelu dotykowego.

- Tło **strony głównej**
- Tło dla **pozostałych stron**

Tło przycisków napojów

W tym miejscu można aktywować, czy w ustawieniach napojów można zmieniać kolor tła.

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

Napoje: Czcionka + kolor

w tym miejscu określa się, czy można zmieniać rozmiar czcionki i kolor.

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

13.10.4 Filtr wody

Dostarcza informacje na temat twardości wody i wydajności filtra wody.

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

W przypadku opcji „aktywne”: filtr wody jest założony. Sprawdzana jest zmierzona twardość wody i wydajność filtra wody.



WSKAZÓWKA

Zalecenie dotyczące filtra wody

Zasadniczo zalecamy stosowanie filtra wody. Partner serwisowy chętnie doradzi w wyborze odpowiedniego filtra wody.

Zmierzona twardość węglanowa

Tutaj wprowadzana jest zmierzona twardość wody w °dKH

☞ O twardość wody pitnej należy dopytać dostawcę wody lub określić ją za pomocą testu twardości.

Test na twardość wody jest dołączony z instrukcji w dostarczonych akcesoriach.

Zmierzona twardość ogólna



WSKAZÓWKA

Zwapnienie z powodu nieprawidłowo ustawionej twardości wody

Jeżeli urządzenie pracuje przy użyciu niewłaściwego nastawienia twardości wody, może to doprowadzić do poważnego zwapnienia i w konsekwencji do nieszczelności zaworów.

Szkody powstałe na skutek nieprzestrzegania tych zaleceń nie są objęte gwarancją.

Wydajność filtra wody

Jeśli filtr wody jest aktywny, tutaj wyświetlana jest wydajność filtra wody w litrach.

Przykład: W przypadku zmierzonej twardości węglanowej 10°dKH zakres działania filtra wynosi 200 litrów.

13.10.5 Aktywacja trybu ekologicznego

Tutaj można aktywować tryb ekologiczny.

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

Czas do wyłączenia

Jeśli tryb ekologiczny jest włączony, można ustawić czas wyłączenia. W tym przypadku należy ustawić czas od ostatniego wydania napoju do wyłączenia urządzenia.

Ustawienie jest możliwe w krokach co 30 minut.

Opcje	Domyślnie
nigdy, 30 min, 60 min 90 min 120 min 150 min 180 min	nigdy

Tryb ekologiczny można również aktywować i dezaktywować na określony czas za pomocą programatora czasowego.

13.10.6 Temperatura podgrzewacza wody

W tym miejscu ustawia się temperaturę wody w podgrzewaczu (temperatura wody do parzenia kawy).

13.10.7 Płukanie przed wyłączeniem

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	aktywne

W przypadku opcji „aktywne”: przy wyłączaniu urządzenia konieczne jest przeprowadzenie płukania przed wyłączeniem, jeśli od czasu ostatniego czyszczenia zostały wydane mleczne napoje.

13.10.8 Automatyczne płukanie systemu mleka

Opcje	Domyślnie
co 120 minut, 52 godziny	co 52 godziny

13.10.9 Kalibracja komunikatu o uzupełnieniu ziaren kawy

Tutaj komunikat o uzupełnieniu ziaren kawy jest kalibrowany na nowo. Jest to niezbędne, jeśli pojawia się komunikat **Uzupełnij ziarna kawy**, choć pojemnik na ziarna kawy wciąż nie jest pusty.

13.10.10 Ochrona przed zamarzaniem / przygotowywanie do transportu

W tym miejscu uruchamiana jest procedura częściowego opróżniania systemu wodnego.

Jeśli urządzenie ma zostać wysłane przez firmę logistyczną, przed transportem należy je częściowo opróżnić, aby uniknąć uszkodzeń, zwłaszcza w miesiącach zimowych.

13.10.11 Czujnik tacki ociekowej

Czujnik tacki ociekowej monitoruje poziom napętnienia tacki ociekowej. Zapobiega on przepiętnieniu się tacki ociekowej.

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	aktywne



WSKAZÓWKA

Przepiętniona tacka ociekowa przy wyłączonym czujniku

Jeżeli czujnik jest nieaktywny, tacka ociekowa może się przelać. Wskutek tego może dojść do szkód materialnych.

☞ Pozostawić czujnik włączony.

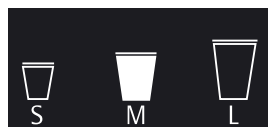
13.10.12 Porcjometr

Tutaj można zapisać nazwę i zdjęcia stosowanych rodzajów kawy w ziarnach oraz produktów w proszku, które wyświetlają się do wyboru w trybie PostSelection **na kilku stronach**, gdy urządzenie jest wyposażone w więcej niż jeden młynek lub w podwójny pojemnik na produkt w proszku.

Zobacz także

📖 Konfiguracja elementów obsługowe [► 88]

13.10.13 Funkcja S-M-L



Rys. 75: Funkcja S-M-L

Funkcja S-M-L jest tutaj aktywowana.

Symbole i teksty mogą zostać zmienione.

Pojemność napoju można zmieniać w oparciu o rozmiar standardowy (M).

Opcje	Domyślnie
aktywne, nieaktywne	nieaktywne

Small

Standardowy współczynnik zmiany pojemności napojów dla receptur S, które są nowo aktywowane.

Domyślnie: 75%

Large

Standardowy współczynnik zmiany pojemności napojów dla receptur L, które są nowo aktywowane.

Domyślnie: 125%

13.10.14 Rozwiązania cyfrowe

Rozwiązania cyfrowe umożliwiają dystrybucję danych.

Działania zdalne

Niezainstalowane pakiety multimedialne, które zostały przesłane za pośrednictwem **WMF CoffeeConnect** i nie zostały zainstalowane bezpośrednio, można tutaj uruchomić później.

Smart Remote

Tutaj można aktywować funkcję **Smart Remote**. Następnie można aktywować tę funkcję tutaj.

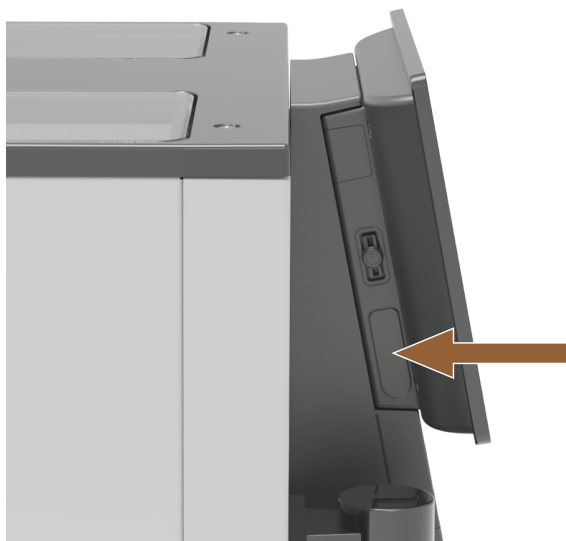
WMF CoffeeConnect oferuje dodatkowe opcje zdalnego dostępu.

13.11 Port USB



Rys. 76: Nawigacja w menu warstwowym -> USB

Port USB znajduje się po lewej stronie wyświetlacza.



Rys. 77: Pozycja portu USB

Za pomocą portu USB można wymieniać dane. Funkcja ta uaktywnia się po podłączeniu nośnika danych USB.

Wgrywanie przepisów

Tutaj można wgrać do urządzenia przepisy na napoje zapisane na nośniku danych USB.

Wgrywanie ikon napojów

Tutaj można wgrać do urządzenia zdjęcia lub ikonki napojów zapisane na nośniku danych USB.

Zapisywanie przepisów

Tutaj można wyeksportować aktualne przepisy z urządzenia na nośnik danych USB.

Zapisywanie przepisów jako PDF

Aktywne przepisy, wszystkie przepisy klientów lub wszystkie przepisy zakładowe można wyeksportować jako plik PDF.

Eksport licznika

Tutaj można wyeksportować aktualne stany liczników z ekspresu do kawy na nośnik danych USB.

Eksport HACCP

Przeprowadzone czyszczenia są protokołowane i eksportowane na pamięć USB w celu uzyskania certyfikatu HACCP.

Kopia zapasowa danych

Tutaj można zapisać dane, takie jak dane techniczne, dane o napojach itp. na nośnik danych USB.

Wgrywanie danych

Zabezpieczone dane, takie jak dane dotyczące urządzenia, napojów itp., są tutaj ładowane z pamięci USB do urządzenia (możliwość zabezpieczenia kodem PIN).

Wgrywanie języka

Tutaj można wgrać do urządzenia inny język komunikatów na wyświetlaczu z nośnika USB.

Aktualizacja oprogramowania

Serwis może tutaj załadować nowe wersje oprogramowania z pamięci USB na urządzenie.

Przywracanie

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

13.12 Ustawienia trybu ekologicznego



Rys. 78: Nawigacja w menu warstwowym -> Tryb ekologiczny

Po **aktywowaniu trybu ekologicznego** [► 98] temperatura podgrzewacza pary zostanie obniżona 10 minut po ostatnim wydaniu napoju. Przyciski napojów pozostają podświetlane.

Jeśli przy obniżonej temperaturze ma zostać wydany napój zawierający mleko, urządzenie potrzebuje około 15 sekund na podgrzanie. Przygotowanie napoju rozpocznie się dopiero po podgrzaniu urządzenia.

Wyświetlanie trybu ekologicznego

Na wyświetlaczu gotowości do pracy w nagłówku pojawia się symbol trybu ekologicznego.

Tryb ekologiczny ma dwa stany:

Wskazanie	Opis
	Aktywne: Ekspres do kawy znajduje się obecnie w fazie zmniejszania.
	Gotowy: Tryb ekologiczny jest sterowany czasem oczekiwania i aktywuje się dziesięć minut po ostatnim podaniu napoju.

Natychmiastowy start

Przy ustawieniu **Tryb ekologiczny aktywny** przycisk **Tryb ekologiczny** wyświetla na wyświetlaczu gotowość do pracy.

Po naciśnięciu przycisku tryb ekologiczny zostanie natychmiast aktywowany. Przycisk przetacza się na **Tryb ekologiczny aktywny**.

13.13 Język ekranu



Rys. 79: Nawigacja w menu warstwowym -> Język

W tym miejscu można ustawić język ekranu. Nazwy dostępnych języków są wyświetlane w języku angielskim.

14 Ustawianie stopnia mielenia



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo zmiążdżenia i skaleczenia przez obracające się żarna!



Istnieje niebezpieczeństwo zmiążdżenia i skaleczenia części ciała przez obracające się żarna młynka.

- ☞ Nie wolno wkładać rąk do pojemnika na kawę ziarnistą, gdy urządzenie jest włączone.
- ☞ Przed rozpoczęciem prac przy młynku należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Narzędzia i otwór regulacyjny



Rys. 80: Multiklucz

W zakresie dostawy znajduje się multiklucz służący do ustawienia stopnia mielenia.



Rys. 81: Otwór ustawienia stopnia mielenia

Otwór ustawienia stopnia mielenia znajduje się po lewej stronie urządzenia.

Kierunek ustawienia

Kierunek obrotu	Skutek
	Stopień mielenia – drobno
	Stopień mielenia – grubo

Ustawianie mniejszego stopnia mielenia



WSKAZÓWKA

Zbyt drobny stopień mielenia

Przy dużej zmianie stopnia mielenia na drobniejszy młynek kawy może się zablokować.

- ☞ Za pomocą multiklucza należy zmniejszać stopień mielenia tylko o jeden obrót w prawo.
- ☞ Następnie wydać napój kawowy przy użyciu drobniejszego mielenia.
- ☞ Powtarzać te czynności aż do uzyskania pożądanego stopnia mielenia.

Ustawianie większego stopnia mielenia

Pożądana zmiana stopnia mielenia na grubszy może być ustawiona za jednym razem.

- ☞ Wydać napój kawowy i odczekać, aż uruchomi się młynek.
- ☞ Podczas pracy młynka ustawić żądany stopień mielenia przy użyciu multiklucza.

15 Komunikaty i wskazówki

W tym rozdziale przedstawione są informacje dotyczące komunikatów i na temat usuwania problemów i usterek urządzenia.

15.1 Komunikaty podczas obsługi

Uzupełnić ziarna kawy

- ☞ Dosypać kawy ziarnistej do pojemnika na kawę ziarnistą (w zależności od wskazania).
- ☞ Sprawdzić, czy ziarna kawy przesuwają się.
- ☞ Mieszać dużą łyżką i potwierdzić przyciskiem .
- ☞ Przeprowadzić **Kalibrację komunikatu o uzupełnieniu ziaren kawy**.

Zobacz także

[Kalibracja komunikatu o uzupełnieniu ziaren kawy](#) ► 99]

Otworzyć zawór odcinający

- ☞ Otworzyć zawór odcinający wodę i potwierdzić czynność.

Opróżnianie pojemnika na fusy

- ☞ Opróżnić pojemnik na fusy.

Brak pojemnika na fusy

- ☞ Włożyć prawidłowo z powrotem pojemnik na fusy.

Wymień filtr wody

- ☞ Przestrzegać instrukcji obsługi filtra wody.
- ☞ Wymienić filtr wody.
- ☞ W razie potrzeby należy skontaktować się z partnerem serwisowym.

Skontaktować się z serwisem producenta

- ☞ Podać wyświetlony numer błędu.

Komunikat Konserwacja serwisowa

Konserwacja serwisowa po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu jest wymagana. Komunikaty serwisowe to wskazówki. Zwykle dalsza praca urządzenia jest możliwa.

- ☞ Skontaktować się z partnerem serwisowym.

15.2 Komunikaty o błędach i usterki

Zasadniczy sposób postępowania przy wyświetleniu komunikatów o błędach lub wystąpieniu usterki:

- ☞ Wyłączyć ekspres do kawy i włączyć ponownie po kilku sekundach.
- ☞ 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 partnerem serwisowym.

Zablokowane funkcje

Niektóre komunikaty prowadzą do zablokowania poszczególnych funkcji. Można to rozpoznać po wygaszeniu podświetlenia odpowiednich przycisków napojów. Nadal możliwe jest przygotowywanie napojów przy pomocy podświetlonych przycisków.

Urządzenie jest wyposażone w program diagnostyczny. Występujące błędy są komunikowane na wyświetlaczu.

Wymienione komunikaty o błędach mogą być również spowodowane przez awarię zasilania.

W przypadku wystąpienia aktualnego błędu lub pojawienia się wskazówki dla użytkownika wyświetla się przycisk .

- ☞ Nacisnąć .

- ✓ Pojawi się komunikat o błędzie i numer błędu.



WSKAZÓWKA

Przycisk wł./wył.

Przycisk wł./wył. reaguje po około 1 sekundzie i urządzenie się wyłącza. W celu rozwiązania problemów, jeśli na przykład zablokuje się oprogramowanie, można wyłączyć sterowanie poprzez dłuższe przytrzymanie przycisku wł./wył.

Nr błędu	Nazwa błędu	Instrukcja postępowania
6	Zaparzacz jest zablokowany / pracuje z trudem	☞ Wyłączyć urządzenie. ☞ Wyczyścić zaparzacz. ▪ Patrz Wyczyścić zaparzacz ► 61]
88	Bojler: Zbyt wysoka temperatura	☞ Wyłączyć urządzenie, pozostawić do ostygnięcia, a następnie ponownie włączyć. ☞ Jeśli problem nie zostanie rozwiązany: ☞ Wyłączyć urządzenie. ☞ Skontaktować się z partnerem serwisowym.
89	Bojler: Błąd czasu nagrzewania	☞ Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ☞ Jeśli problem nie zostanie rozwiązany: ☞ Skontaktować się z partnerem serwisowym.
161	Błąd wody: woda do zaparzania	☞ Między każdym z poniższych kroków należy wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok. ☞ Wyczyścić zaparzacz. ☞ Ustawić grubszy stopień mielenia. ☞ Obniżyć jakość. ☞ Jeśli problem nie zostanie rozwiązany: ☞ Skontaktować się z partnerem serwisowym. ▪ Patrz Wyczyścić zaparzacz ► 61] ▪ Patrz Ustawianie stopnia mielenia ► 103] ▪ Patrz Zmiana przepisów ► 84]

Nr błędu	Nazwa błędu	Instrukcja postępowania
162	Błąd wody: przy czyszczeniu	■ Między każdym z poniższych kroków należy wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok. ☞ Wyczyścić zaparzac. ■ Jeśli problem nie zostanie rozwiązany: ☞ Skontaktować się z partnerem serwisowym. ■ Patrz Wyczyścić zaparzac [► 61]
163	Błąd wody: Ciepłe płukanie	■ Między każdym z poniższych kroków należy wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok. ☞ Wyczyścić zaparzac. ■ Jeśli problem nie zostanie rozwiązany: ☞ Skontaktować się z partnerem serwisowym. ■ Patrz Wyczyścić zaparzac [► 61]
186	Podgrzewacz pary: Poziom	■ Wydawanie napojów jest przejściowo zablokowane. ☞ Sprawdzić, czy zbiornik wody nie jest oblodzony. ☞ Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.
188	Błąd ogrzewania; za wysoka temperatura podgrzewacza pary	☞ Wyłączyć urządzenie. ☞ Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. ☞ Skontaktować się z partnerem serwisowym.
189	Podgrzewacz pary: Błąd czasu nagrzewania	☞ Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ■ Jeśli problem nie zostanie rozwiązany: ☞ Skontaktować się z partnerem serwisowym. ■ Patrz Czyszczenie ręczne systemu mleka [► 67]
9083	Temperatura w chłodziarce jest niższa od zera.	☞ Sprawdzić, czy temperatura chłodzenia jest ustawiona na zbyt niską.
9516	Młynek prawy zablokowany.	☞ Wyłączyć urządzenie.
9517	Młynek lewy zablokowany.	☞ Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. ☞ Zdjąć pokrywę z pojemnika na kawę ziarnistą. ☞ Opróżnić pojemnik na kawę ziarnistą.



- ☞ Obrócić tarczę mielącą za pomocą multiklucza wyłącznie w kierunku ruchu wskazówek zegara (dwa bolce muszą znaleźć się w odpowiednich zagłębieniach młynka, patrz ilustracja).
- ☞ Napętnić pojemnik na kawę ziarnistą.
- ☞ Założyć z powrotem pokrywę z pojemnika na kawę ziarnistą.
- ☞ Włączyć urządzenie.

Nr błędu	Nazwa błędu	Instrukcja postępowania
		☐ Jeżeli usterka występuje częściej: ☞ Ustawić stopień mielenia na jeden poziom wyżej. ▪ Patrz Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą ▶ 71 ▪ Patrz Ustawianie stopnia mielenia ▶ 103

15.3 Usterka bez komunikatu o błędzie

Objaw usterki	Instrukcja postępowania
Brak wydawania wrzątku, chociaż w pojemniku na fusy znajduje się woda	☞ Wyczyścić wlot gorącej wody. ☞ Skontaktować się z partnerem serwisowym. ✓ Wydawanie kawy jest nadal możliwe.
Brak wydawania czekolady, chociaż w pojemniku na fusy znajduje się woda	☞ Nie używać dalej wydawania czekolady. ☞ Skontaktować się z partnerem serwisowym. ✓ Wydawanie kawy jest nadal możliwe.
Zablokowany porcjometr czekolady, czekolada jest wydawana tylko z wodą.	☞ Wyczyścić porcjometr. ☞ Opróżnić proszek z pojemnika na produkt w proszku. ☞ Ślimaka obracać ręcznie, aż zostanie usunięty cały proszek. ☞ Wypłukać ewentualnie czystą wodą. ☞ Części pozostawić do całkowitego wyschnięcia. ▪ Patrz Czyszczenie pojemnika na produkt w proszku ▶ 71
Różne wydawanie kawy z lewej/prawej strony	☞ Wyczyścić wylot kawy. ▪ Patrz Czyszczenie ręczne systemu mleka ▶ 67
Brak piany z mleka / wydawania mleka, chociaż mleko znajduje się w zbiorniku	☞ Sprawdzić, czy wężyk do mleka nie jest zgięty lub zgnieciony. ☞ Sprawdzić, czy używana jest odpowiednia dysza pary. ☞ Prawidłowo ułożyć wężyk do mleka. ☞ Wyczyścić wylot napoju. ☞ Dolać mleka. ☞ Sprawdzić, czy chłodziarka mleka nie jest oblodzona.
Nieprawidłowa piana z mleka	W przypadku stosowania standardowej dyszy pary zielonej do niesłodzonego mleka (od 16 do maks. 22°C) W przypadku stosowania dyszy pary pomarańczowej z akcesoriów do schłodzonego mleka (do 10°C) ☐ Jeśli problem nie zostanie rozwiązany: ☞ Użyć innej dyszy pary dołączonej wraz z akcesoriami.
Wylot spienionego mleka tryska zbyt mocno, mleko jest zbyt gorące	☞ Sprawdzić, czy system mleka został oczyszczony. ☞ Wyczyścić system mleka. ☞ Sprawdzić, czy użyte mleko jest wystarczająco schłodzone. ▪ Patrz Czyszczenie ręczne systemu mleka ▶ 67
Napoje w proszku nie są wydawane	☞ Wyczyścić pojemnik miksera. ☞ Sprawdzić, czy wężyk nie jest zgięty. ☞ Częściej przeprowadzać czyszczenie i płukanie, w razie potrzeby codziennie.

Objaw usterki	Instrukcja postępowania
	☞ Ustawić mniejszą ilość proszku. ☞ Ustawić więcej wody. ▪ Patrz Przegląd – terminy czyszczenia [► 54] ▪ Patrz Czyszczenie ręczne systemu mleka [► 67]
Pompa działa stale, woda w pojemniku na fusy.	☞ Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ☞ Jeśli problem nie zostanie rozwiązany: ☞ Skontaktować się z partnerem serwisowym
Komunikat Opróżnianie tacki ociekowej jest wyświetlany, mimo że tacka ociekowa została już opróżniona.	☞ Upewnić się, że spód tacki ociekowej i obszar czujnika tacki ociekowej są suche przed włożeniem. ▪ Patrz Czyszczenie tacki ociekowej [► 65]

16 Zapobieganie uszkodzeniom urządzenia



WSKAZÓWKA

W razie nieprzestrzegania poleceń gwarancja nie obowiązuje.

Ewentualne szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa i poleceń nie podlegają gwarancji.

☞ Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa i poleceń zawartych w instrukcji obsługi.

Zobacz także

[Prawa gwarancyjne \[► 8\]](#)

Należy przestrzegać poniższych wskazówek w celu uniknięcia problemów i uszkodzeń technicznych w urządzeniu:

Z powodu przepisów ubezpieczeniowych należy pamiętać, aby po zakończeniu pracy zamknąć główny zawór doprowadzania wody i wyłączyć ekspres głównym wyłącznikiem lub wyciągnąć wtyczkę sieciową.

Zalecamy podjęcie kroków mających na celu zapobieżenie powstawaniu szkód: – np.:

- Montaż odpowiedniego monitora wody do doprowadzania wody
- Montaż czujników dymu

Miejsce ustawienia

Zobacz także

[Warunki montażu \[► 35\]](#)

[Ustawianie \[► 34\]](#)

Uszkodzenia młynka kawy



WSKAZÓWKA

Szkody materialne spowodowane obecnością obcych materiałów w pojemniku na kawę ziarnistą!

Wprowadzenie obcych materiałów może doprowadzić do zapchania lub zablokowania i zniszczenia młynka. Uszkodzenia te nie są objęte gwarancją.

☞ Nie wolno wsypywać do pojemnika na kawę ziarnistą innych produktów.

Czyszczenie po przerwie w eksploatacji

Po przerwie w użytkowaniu zalecane jest co najmniej dwukrotne przeprowadzenie programu czyszczenia przed ponownym uruchomieniem urządzenia.

Zobacz także

[Podłączanie wody \[► 37\]](#)

[Program czyszczenia dotyczący czyszczenia systemu \[► 57\]](#)

17 Utylizacja

Urządzenie podlega przepisom o złomowaniu urządzeń elektronicznych WEEE 2012/19/WE (EC) i nie wolno go wyrzucać razem z odpadami domowymi.

Gwarantujemy identyfikowalność zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz produkcję zgodną z dobrą praktyką produkcyjną w myśl rozporządzenia (WE) nr 2023/2006.



Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi i krajowymi przepisami.

☞ W ten sprawie należy skontaktować się z partnerem serwisowym.



Jeśli nie zawarto umowy dotyczącej odbioru lub utylizacji, zdemontowane elementy należy poddać recyklingowi.

- ☞ Elementy metalowe należy oddać na złom.
- ☞ Elementy z tworzyw sztucznych należy przekazać do recyklingu.
- ☞ Pozostałe elementy należy zutylizować po segregacji według rodzajów materiałów.
- ☞ Materiały eksploatacyjne i środki czyszczące należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami oraz instrukcjami producentów.

Spis ilustracji

Rys. 1	Przegląd urządzenia Peak 50.....	23
Rys. 2	Przegląd wyświetlacza Peak 50	24
Rys. 3	Pojemniki na kawę ziarnistą i produkt w proszku	24
Rys. 4	Otwarty otwór do ręcznego napełniania	25
Rys. 5	Wylot gorącej wody.....	25
Rys. 6	Rozłożona podstawka na filiżanki	26
Rys. 7	Tacka ociekowa	26
Rys. 8	Pojemnik na fusy otwarty.....	27
Rys. 9	Pozycja przycisku	27
Rys. 10	Dysze pary zielone i pomarańczowe	38
Rys. 11	Włączanie urządzenia	39
Rys. 12	Pojemniki na kawę ziarnistą i produkt w proszku	42
Rys. 13	Zbiornik na mleko	43
Rys. 14	Lanca mleka.....	43
Rys. 15	Wyjąć tackę ciekową	44
Rys. 16	Rozłożona podstawka na filiżanki	45
Rys. 17	Wyjąć pojemnik na fusy.....	45
Rys. 18	Włączanie urządzenia	46
Rys. 19	Przyciski do wyboru napoju.....	48
Rys. 20	Przerwanie wydawania napojów	48
Rys. 21	Przykład: Dodatkowy przycisk Barista	48
Rys. 22	Przykład: Przycisk S-M-L	49
Rys. 23	Suwak rozmiaru filiżanki.....	49
Rys. 24	Wylot gorącej wody.....	50
Rys. 25	Otwór do ręcznego napełniania otwarty	51
Rys. 26	Wyłączanie urządzenia.....	52
Rys. 27	Plan czyszczenia HACCP.....	57
Rys. 28	Wrzucenie tabletki czyszczącej.....	59
Rys. 29	Wyjąć pojemnik na fusy.....	61
Rys. 30	Zaparzacz gotowy do wyjmowania	62
Rys. 31	Zaparzacz – odkręcanie gwintu	63
Rys. 32	Lejek wrzutni: odginanie sprężyn	63
Rys. 33	Lejek wrzutni: zawieszanie sprężyn	64
Rys. 34	Sitko zaparzacza.....	64
Rys. 35	Wyjąć tackę na przecieki	65
Rys. 36	Wyjmowanie zbiornika wody	65
Rys. 37	Wyjąć tackę ciekową	66
Rys. 38	Zdejmowanie osłony.....	68
Rys. 39	Wyjąć spieniacz mleka wraz z dyszą pary.....	68
Rys. 40	Składanie spieniacza mleka.....	69
Rys. 41	Wyświetlacz po lewej stronie, drzwiczki otwarte	69
Rys. 42	Pojemnik miksera	70

Rys. 43	Składanie pojemnik miksera	70
Rys. 44	Wymywanie pojemnika na produkt w proszku	72
Rys. 45	Pojemnik na produkt w proszku z elementami, ślimak dozujący	72
Rys. 46	Wyświetlacz w gotowości do pracy	78
Rys. 47	Przykład: Przycisk Cappuccino	79
Rys. 48	Przycisk Ciepłe płukanie	80
Rys. 49	Przycisk Barista	80
Rys. 50	Funkcja S-M-L	80
Rys. 51	Przycisk DECAF	80
Rys. 52	Suwak rozmiaru filiżanki	81
Rys. 53	Nawigacja w menu warstwowym -> Pielęgnacja	81
Rys. 54	Ekran pielęgnacji z konserwacją zaparzacza	81
Rys. 55	Nawigacja w menu warstwowym -> Napoje	82
Rys. 56	Przycisk Napój testowy	82
Rys. 57	Przykład: Przycisk Cappuccino	82
Rys. 58	Przycisk Zapisywanie przepisów	83
Rys. 59	Przycisk Wgrywanie przepisów	83
Rys. 60	Przycisk Poziom napełnienia	83
Rys. 61	Ustawienie S-M-L	84
Rys. 62	Przycisk Przepisy	84
Rys. 63	Ekran do zmiany przepisów	85
Rys. 64	Ekran Tekst i grafika	87
Rys. 65	Ekran dla tła napojów	87
Rys. 66	Nawigacja w menu warstwowym -> Opcje obsługi	88
Rys. 67	Suwak dla rozmiaru filiżanki	89
Rys. 68	Nawigacja w menu warstwowym -> Informacje	90
Rys. 69	Nawigacja w menu warstwowym -> Rozliczenie	92
Rys. 70	Ekran rozliczenia	92
Rys. 71	Nawigacja w menu warstwowym -> Uprawnienia PIN	93
Rys. 72	Nawigacja w menu warstwowym -> Programator czasowy	94
Rys. 73	Ekran Przegląd programatora czasowego	95
Rys. 74	Nawigacja w menu warstwowym -> System	95
Rys. 75	Funkcja S-M-L	99
Rys. 76	Nawigacja w menu warstwowym -> USB	100
Rys. 77	Pozycja portu USB	101
Rys. 78	Nawigacja w menu warstwowym -> Tryb ekologiczny	102
Rys. 79	Nawigacja w menu warstwowym -> Język	102
Rys. 80	Multiklucz	103
Rys. 81	Otwór ustawienia stopnia mielenia	103