



WMF Peak 50

Bruksanvisning



Översättning sv

Version 12-2025 Dok.nr 33.4570.9100

Innehållsförteckning

1	Juridisk information	6
2	Allmän information	7
2.1	Använda symboler	7
2.1.1	Visning av säkerhetsanvisningar	7
2.1.2	Varningssymboler som används	7
2.1.3	Påbudssymboler som används	8
2.2	Produktansvar	8
2.3	Garantianspråk	8
2.4	Reservdelar och kundtjänst	8
3	Säkerhet	10
3.1	Avsedd användning	10
3.2	Förutsebar felanvändning	10
3.3	Ägarens skyldigheter	11
3.4	Krav på personalen	11
3.5	Restrisker	12
3.5.1	Risk för elektrisk stöt	12
3.5.2	Fara på grund av rengöringsmedel	12
3.5.3	Fara på grund av allergier	13
3.5.4	Fara på grund av bakterier	13
3.5.5	Fara på grund av värme	14
3.5.6	Risk pga. mekanik	15
3.5.7	Risk för materiella skador	16
4	Tekniska data	17
4.1	Dryckestyper och kapacitet	17
4.2	Maskindata	18
4.3	Nätanslutning på plats	19
4.4	Modemdata	19
4.5	Anslutningsvärden för vatten	19
4.6	Omgivningsförhållanden	20
5	Information om överensstämmelse	21
5.1	Tillverkarens adress	21
5.2	Överensstämmelse enligt lagar och förordningar	21
6	Produktbeskrivning	22
6.1	Maskinöversikt	22
6.2	Bön- och pulverbehållare	23
6.3	Handinsläpp	24
6.4	Varmvattenutlopp	24
6.5	Koppbord	25
6.6	Droppskål	25
6.7	Sumpbehållare	26
6.8	På/Av-brytare	26
6.9	Eftermonteringsbara utrustningsvarianter	27
6.9.1	Sumpgenomsläpp under disk	27
6.9.2	Kranvattenanslutning	27

7	Transport	28
7.1	Leveransomfattning och tillbehör.....	28
7.2	Transportvillkor	30
8	Installation och idrifttagning	31
8.1	Uppackning.....	31
8.1.1	Packa upp maskinen.....	31
8.1.2	Packa upp tillbehör	32
8.2	Uppställning	32
8.3	Installationsförutsättningar	32
8.4	Ansluta ström	33
8.5	Vattenanslutning	34
8.6	Ansluta mjölk	35
8.7	Displaystyrd idrifttagning.....	35
8.7.1	Driftstartsprogram.....	35
9	Användning.....	38
9.1	Återkommande extra arbetsuppgifter.....	38
9.1.1	Fylla på bönbehållaren/pulverbehållaren	38
9.1.2	Använda mjölk.....	40
9.1.3	Tömma droppskålen	41
9.1.4	Fälla ut koppbordet.....	42
9.1.5	Töm sumpbehållaren	42
9.2	Slå på maskinen	43
9.3	Dryckesservering	44
9.4	Avbryt dryckesserveringen	44
9.5	Valfria dryckesmodifieringar	44
9.6	Mjolk- eller mjölkservering	45
9.7	Servera varmt vatten.....	45
9.8	Använda handinsläppet	46
9.9	Slå av maskinen	46
10	Rengöring.....	48
10.1	Översikt rengöringsintervall	48
10.2	Maskindelar som kan köras i diskmaskin	49
10.3	Rengöringsföreskrifter och -villkor	50
10.4	Rengöringsprogram	52
10.4.1	Rengöringsprogram systemrengöring	52
10.4.2	Rengöringsprogram sköljning av mixern.....	53
10.4.3	Rengöringsprogram sköljning av mjölksystem.....	54
10.5	Manuell rengöring.....	54
10.5.1	Rengöra pekskärmen (CleanLock)	54
10.5.2	Rengör sumpbehållaren (sumprädda, tillval)	55
10.5.3	Rengöra bryggenheten.....	55
10.5.4	Rengöra uppsamlingen	58
10.5.5	Rengöra vattentanken.....	59
10.5.6	Rengör droppskålen.....	59
10.5.7	Rengöra utsidan	60
10.5.8	Rengöra dryckesutloppet manuellt	61
10.5.9	Rengöra mjölksystemet manuellt	61
10.5.10	Rengöra pulvermixern	63
10.5.11	Rengöra bönbehållaren	65
10.5.12	Rengöra pulverbehållaren	65
11	Underhåll	68

11.1	Underhållssteg	69
12	Avkalkning	70
13	Mjukvaruinställningar	72
13.1	Mjukvaru-översikt	72
13.2	Bildskärm Driftberedskap	73
13.3	Bildskärm Skötsel	75
13.4	Inställningar för drycker	76
13.4.1	Tilldela dryckesrecept	76
13.4.2	Mängd, animering koppbord flergångsbryggning och doseringssätt	77
13.4.3	Ändra recept	78
13.4.4	Text och bild	80
13.5	Konfigurera manöverelement	82
13.6	Info-meny	84
13.7	Debitering	86
13.7.1	Gratisinställningar	86
13.8	PIN-behörigheter	87
13.9	Menyn Timer	88
13.10	Systeminställningar	89
13.10.1	Mjolk och skum	89
13.10.2	Statusindikering	90
13.10.3	Display och belysning	90
13.10.4	Vattenfilter	91
13.10.5	Aktivera Eko-läge	92
13.10.6	Vattenpannans temperatur	92
13.10.7	Avstängningssköljning	92
13.10.8	Automatisk sköljning av mjölksystem	93
13.10.9	Kalibrering böntommeddelande	93
13.10.10	Frostskydd/transportförberedelse	93
13.10.11	Droppskålssensor	93
13.10.12	Portionerare	93
13.10.13	S-M-L-funktion	93
13.10.14	Digitala lösningar	94
13.11	USB-anslutning	94
13.12	Inställningar för Eko-läge	95
13.13	Bildskärmsspråk	96
14	Justering av malningsgraden	97
15	Meddelanden och information	99
15.1	Meddelanden vid manövreringen	99
15.2	Felmeddelanden och störningar	99
15.3	Fel utan felmeddelande	101
16	Förhindra sakskador på maskinen	103
17	Avfallshantering	104
	Bildförteckning	105

1 Juridisk information

Utgivare/tillverkare

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

Koncept och redaktion

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

Copyright®

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

Dokumentet är upphovsrättsskyddat. Alla rättigheter är förbehållna. Mångfaldigande, vidarebefordran, överföring på elektronisk väg eller översättning till andra språk är inte tillåtet utan föregående skriftligt godkännande från tillverkaren. Detta gäller både för dokumentet som helhet som för enskilda avsnitt.

Innehållet i dokumentet beror på tillgänglig, aktuell info vid trycktidpunkten. Tillverkaren förbehåller sig rätten till ändringar närsomhelst utan föregående meddelande.

Alla bilder, illustrationer och displaymeddelanden i bruksanvisningen är bara exempel. På grund av de omfattande tillvalen kan maskinen skilja sig från de här avbildade.

Tillverkaren ansvarar bara för innehållet i originaldokumentet.

2 Allmän information

Den tekniska dokumentationen innehåller viktiga anvisningar om maskinhantering. Den tekniska dokumentationen är en del av produkten och måste alltid finnas tillgänglig för personalen i maskinens omedelbara närhet. Läs den tekniska dokumentationen noggrant innan arbeten med maskinen påbörjas!

Bilderna i denna bruksanvisning har delvis förenklats för tydlighets skull. De förenklade bilderna kan avvika något från originalmaskinens skala och utförande.

2.1 Använda symboler

Kapitlet ger information om visningen av dokumentets säkerhetsanvisningar.

2.1.1 Visning av säkerhetsanvisningar



FARA!

Direkt farlig situation som kan leda till dödliga eller allvarliga personskador.

De beskrivna åtgärderna för att undvika denna fara måste vidtas.



VARNING!

Allmänt farlig situation som kan leda till allvarliga personskador.

De beskrivna åtgärderna för att undvika denna fara måste vidtas.



FÖRSIKTIGT!

Allmänt farlig situation som kan leda till lättare personskador.

De beskrivna åtgärderna för att undvika denna fara måste vidtas.



OBS!

Situationen kan leda till sakskador.

De beskrivna åtgärderna för att undvika denna fara måste vidtas.

2.1.2 Varningssymboler som används

Symboler för faror och påbud kan finnas både i bruksanvisningen och på maskinen.

Symbol	Typ av fara	Symbol	Typ av fara
	Varning för heta vätskor		Varning för het yta
	Varning för het ånga		Varning för farlig elektrisk spänning
	Varning för giftiga ämnen		Varning för skador på händer

2.1.3 Påbudssymboler som används

Symbol	Betydelse	Symbol	Betydelse
	Läs dokumentationen!		Använd skyddshandskar!
	Använd skyddsglasögon!		Tvätta händerna!
	Dra ut elkontakten!		

2.2 Produktansvar

Tillverkaren tar inget ansvar för skador som orsakas av:

- Icke beaktande av bruksanvisningen
- Icke avsedd användning eller felaktig användning
- Användning av obehörig personal
- Egenmäktig ombyggnad
- Tekniska förändringar
- Användning av icke tillåtna reservdelar

De skyldigheter som avtalats i leveransavtalet, de allmänna affärsvillkoren och de lagstadgade bestämmelser som var giltiga vid tidpunkten för avtalets ingång ska tillämpas.

2.3 Garantianspråk

Följs inte anvisningarna i den tekniska dokumentationen så kan garantin upphöra att gälla.

Garantin täcker inte:

- Delar som blivit slitna vid normal användning. Hit hör bl.a. mjölkbehållare, mjölkledningar (på befintligt mjölksystem), tätningar, mixer, bryggenhet och rostfria hyllplansytor.
- För brister på grund av väderpåverkan, kemisk, fysisk, elektrokemisk eller elektrisk påverkan.
- Brist pga. att vattenfilter saknas trots att vattenhårdenheten på orten kräver vattenfilter.
- Brister pga. att du inte följt bestämmelser map. transport, installation och idrifttagning, användning, rengöring och underhåll av maskinen (t.ex. bruksanvisningen och underhållsanvisningar).
- Brister pga. användning av piratdelar eller felaktig eller vårdslös montering eller hantering av ansvarig eller tredje part.
- Följder pga. felaktigt utförda ändringar eller reparationsarbeten av ansvarig eller tredje part och utan tillverkarens godkännande.
- För brister på grund av olämplig eller felaktig användning.

2.4 Reservdelar och kundtjänst

Uppgifter om tillbehör och reservdelar finns i reservdelskatalogen på webbportalen **WMF CoffeeConnect**.

Serviceförfrågningar och teknisk support, kontakta servicepartnern i landet.

På **wmf-coffeemachines.com** finns en lista över alla ansvariga servicepartners världen över.

WMF-Service går att nå via centralen om du inte känner till det lokala servicestället.

WMF GmbH

WMF-Platz 1

73312 Geislingen

Tyskland

Servicecentral

Telefon: +49 7331 257 257

E-post: info@wmf-professional.com

3 Säkerhet

Säkerheten har högsta prioritet vid hantering av elenhet. Kapitlet innehåller all väsentlig information som krävs för säker hantering och för att undvika person- och sakskador.

3.1 Avsedd användning

Maskinen är avsedd för servering av kaffedrycker, varmvatten, mjölkdrycker, pulverdrycker (topping och choklad) i olika variationer och kombinationer i kopp, mugg, glas eller kanna.

Bönbehållaren får endast fyllas med kaffebönor, pulverbehållaren endast med chokladpulver, mjölkbehållaren endast med mjölk och handinsläppet endast med malt kaffe.

Maskinen är avsedd för kommersiell användning på hotell, inom restaurangbranschen eller på liknande platser. Maskinen får användas för självservering om en ansvarig person är på plats när den används.

Maskinen får användas i butiker, på kontor eller i liknande arbetsomgivningar, på hotell, motell och bed & breakfast och får användas av utbildad personal eller kunder.

Användningen ska ske i enlighet med den föreliggande bruksanvisningen. All annan eller mer omfattande användning anses som ej avsedd användning. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som uppkommer till följd av detta.

Maskinen kan användas av barn över 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, förutsatt att användningen sker under uppsikt eller om dessa personer har erhållit instruktioner om säker användning av maskinen och förstår riskerna som förekommer. Barn får inte leka med maskinen. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan uppsikt. Rengöring och användarunderhåll får bara utföras av personer som har kunskap om och praktisk erfarenhet av enheten, särskilt när det gäller säkerhet och hygien.

Användningen ska även ske enligt tillverkarens **standardavtal**. All annan eller mer omfattande användning anses som ej avsedd användning. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som uppkommer till följd av detta.

3.2 Förutsebar felanvändning

All användning som inte överensstämmer med den avsedda användningen av maskinen betraktas som felaktig användning och kan ge upphov till farliga situationer. Felaktig användning av maskinen kan leda till personskador.

- ☞ Läs bruksanvisningen noggrant före användning.
- ☞ Låt bara behörig servicepersonal komma åt maskinens och tilläggsenheters servicedel.
- ☞ Låt rengöring och användarunderhåll endast genomföras av personer som har kunskap om och praktisk erfarenhet av maskinen, särskilt när det gäller säkerhet och hygien.
- ☞ Låt utbildade personer ha uppsikt över maskinen när den används för självbetjäning och vid användning så att de kan svara på frågor från användarna och säkerställa att rengörings- och underhållsåtgärderna beaktas.
- ☞ Använd endast tillräckligt kyld mjölk.
- ☞ Fyll endast på kaffebönor i bönbehållaren.
- ☞ Fyll endast på automatpulver i pulverbehållaren.
- ☞ Fyll endast på mjölk eller mjölksubstitut i mjölkbehållaren.
- ☞ Fyll endast på malt kaffe eller rengöringstabletter under rengöring i handinsläppet.

3.3 Ägarens skyldigheter

Ansvarig ska se till så att regelbundet underhåll och kontroll av säkerhetsanordningarna utförs av tillverkarens servicepartner eller någon de anlitar eller annan auktoriserad person. Defekter ska meddelas tillverkaren skriftligen inom 30 dagar! För dolda fel är tidsfristen 12 månader från installation (arbetsrapport, överlämningsprotokoll), men senast 18 månader från det den lämnar fabrik.

Skadade eller defekta säkerhetsrelevanta delar som säkerhetsventiler, säkerhetstermostater, kokare osv. måste bytas och får aldrig repareras.

Ägaren är ansvarig för att underhållsföreskrifterna följs.

3.4 Krav på personalen



WARNING!

Risk för personskador vid otillräcklig behörighet!

Felaktig hantering kan leda till betydande personskador och materiella skador.

Alla arbeten får endast utföras av behörig personal.

Som personal tillåts endast personer som kan förväntas utföra sitt arbete på ett tillförlitligt sätt. Personer vars reaktionsförmåga är påverkad t.ex. av droger, alkohol eller mediciner är inte tillåtna.

Vid val av personal måste ålders- och yrkesspecifika bestämmelser som gäller på platsen beaktas. I bruksanvisningen används följande behörigheter för olika arbetsområden:

Instruerad person

Har instruerats av ägaren om de uppgifter som personen fått i uppdrag att utföra och om möjliga faror vid felaktig hantering.

Yrkesutbildad personal

Har på grund av sin yrkesutbildning, kunskaper och erfarenhet samt kunskaper om gällande bestämmelser förmågan att utföra tilldelade arbeten och att självständigt upptäcka och förhindra möjliga faror.

Servicepersonal

Är behörig person som har instruerats särskilt om servicearbeten av tillverkaren eller ansvarig.

Utbildad elektriker

Har på grund av sin yrkesutbildning, kunskaper och erfarenhet samt kunskaper om gällande standarder förmågan att utföra arbeten på elsystem och att självständigt upptäcka och förhindra möjliga faror. Utbildade elektriker är utbildade för den särskilda användningsplats där de är verksamma och känner till gällande standarder och bestämmelser.

3.5 Restrisker

Största möjliga säkerhet hör till tillverkarens viktigaste produktkännetecken. Säkerhetsanordningarnas funktioner kan endast garanteras om följande kapitel beaktas i syfte att undvika skador och hälsorisker.



Säkerhetsanvisningarna går att beställa från tillverkaren eller hämta på webbplats eller Media Pool.

3.5.1 Risk för elektrisk stöt



FARA!

Livsfara pga. elstöt!



Felaktig hantering av elektriska apparater kan leda till elektriska stötar. Livsfara föreligger.

- ☞ Låt arbeten på elsystem endast utföras av utbildade elektriker.
- ☞ Anslut enheten till en säkrad strömkrets.
- ☞ Upprätta anslutningen via en jordfelsbrytare.
- ☞ Beakta gällande direktiv om lågspänning och/eller nationella och lokala säkerhetsbestämmelser och föreskrifter.
- ☞ Jorda anslutningen enligt bestämmelserna och säkra den mot elektrisk stöt.
- ☞ Säkerställ att nätspänningen överensstämmer med uppgifterna på enhetens typskylt.
- ☞ Rör aldrig delar som står under spänning.
- ☞ Stäng alltid av huvudbrytaren och koppla bort enheten från elnätet före underhållsarbeten.
- ☞ Säkerställ att enheten kan kopplas bort från elnätet med alla poler. Frånkopplade anslutningar måste alltid vara synliga från enhetens placering och frånkopplingen säkerställas med ett lås.
- ☞ Låt anslutningskabeln endast bytas av behörig servicepersonal.

3.5.2 Fara på grund av rengöringsmedel

Innan rengöringsmedel används, läs informationen noggrant på förpackningen. Om säkerhetsdatabladet saknas går det att beställa från återförsäljaren (se rengöringsmedlets förpackning).



WARNING!

Risk för förgiftning på grund av rengöringsmedel!



Risk för förgiftning vid intag av rengöringsmedel.



- ☞ Använd bara de rengöringsmedel som tillverkaren rekommenderar.
- ☞ Läs noggrant igenom informationen på förpackningen samt i säkerhetsdatabladet innan rengöringsmedlet används. Om säkerhetsdatablad saknas, beställ från återförsäljaren.



- ☞ Håll rengöringsmedel borta från barn och obehöriga personer.
- ☞ Rör inte vid rengöringsmedel med bara händer och stoppa det inte i munnen.



- ☞ Blanda aldrig rengöringsmedel med andra kemikalier.
- ☞ Använd endast rengörings- och avkalkningsmedel för avsedda syften (se etiketter).
- ☞ Ät och drick inte när rengöringsmedel används.
- ☞ Säkerställ god ventilation när rengöringsmedel används.
- ☞ Använd skyddshandskar och -glasögon när du använder rengöringsmedel.
- ☞ Tvätta händerna noggrant när rengöringsmedel har använts.

Nödfallsinformation

Be rengöringsmedelstillverkaren om telefonnummer och nödfallsinformation till giftinformationscentralen (se etiketten på rengöringsmedlet).

3.5.3 Fara på grund av allergier



FÖRSIKTIGT!

Hälsorisk på grund av tillsatsprodukter!

Drycker med tillsatsprodukter eller rester därav kan vara allergiframkallande.

- ☞ Självbetjäning: Beakta informationsskylten på maskinen. Informationsskylten innehåller information om tillsatsprodukter som kan vara allergiframkallande.
- ☞ Vid användning: Informera personalen att de tillsatsprodukter som används kan vara allergiframkallande.

3.5.4 Fara på grund av bakterier



FÖRSIKTIGT!

Hälsoproblem på grund av förorenat vatten!

Felaktig vattenhantering kan leda till problem med hälsan.

- ☞ Säkerställ att vattnet är smuts- och bakteriefritt.
- ☞ Anslut inte maskinen till rent osmosvatten eller andra aggressiva vatten.
- ☞ Se till så att karbonathårdenheten är mellan 4 och 6 dKH resp. 8 och 12 fKH.
- ☞ Säkerställ att totala hårdheten är högre än vattnets hårdhet.
- ☞ Överskrid inte maximal klorhalt 50 mg per liter.
- ☞ Säkerställ att pH-värdet är mellan 6,5 och 7 (pH-neutralt).
- ☞ Maskiner med dricksvattentank (intern och extern): Fyll dricksvattentanken dagligen med rent vatten och skölj ur dricksvattentanken noggrant före påfyllning.



FÖRSIKTIGT!

Hälsoproblem på grund av förorenat kaffe!

Felaktig kaffehantering kan leda till problem med hälsan.

- ☞ Kontrollera om förpackningen är skadad innan den öppnas.
- ☞ Fyll inte på mer kaffebönor än vad som förbrukas under en dag.
- ☞ Stäng bönbehållarens lock direkt efter påfyllningen.
- ☞ Förvara kaffe på en torr, kall och mörk plats.
- ☞ Förvara kaffe åtskilt från rengöringsmedel.
- ☞ Använd den äldsta produkten först ("först in, först ut").
- ☞ Förbruka kaffet innan bäst före-datumet går ut.
- ☞ Förslut öppnade förpackningar väl så att innehållet förblir fräscht och smuts undviks.

**⚠ FÖRSIKTIGT!****Hälsoproblem pga. kontaminerad/olämplig mjölk!**

Felaktig mjölkhantering kan leda till problem med hälsan.

- ☞ Använd inte opastöriserad mjölk.
- ☞ Använd bara pastöriserad mjölk eller mjölk upphettad med UHT-metoden.
- ☞ Använd endast homogeniserad mjölk.
- ☞ Använd förkyld mjölk med temperatur mellan 3°C (37,4°F) och 5°C (41°F).
- ☞ Använd mjölk direkt ur originalförpackningen.
- ☞ Kontrollera om förpackningen är skadad innan den öppnas.
- ☞ Använd den äldsta produkten först ("först in, först ut").
- ☞ Använd skyddshandskar vid hantering av mjölk.
- ☞ Förslut öppnade förpackningar väl så att innehållet förblir fräscht och smuts undviks.
- ☞ Förbruka mjölken innan bäst före-datumet går ut.
- ☞ Förvara mjölken på torr och mörk plats vid temperatur på högst 7°C (44,6°F).
- ☞ Förvara mjölk åtskilt från rengöringsmedel.
- ☞ På maskiner med internt mjölksystem och kylvhet: Fyll inte på mer mjölk än vad som förbrukas under en dag.
- ☞ Fyll aldrig på mjölk efterhand. Rengör alltid behållaren noga innan den fylls på igen.
- ☞ Stäng mjölkbehållarens lock och kylvheten (intern/extern) direkt efter påfyllningen.

**⚠ FÖRSIKTIGT!****Hälsoproblem på grund av förorenat automatpulver!**

Felaktig automatpulverhantering kan leda till problem med hälsan.

- ☞ Kontrollera om förpackningen är skadad innan den öppnas.
- ☞ Fyll inte på mer automatpulver än vad som förbrukas under en dag.
- ☞ Stäng pulverbehållarens lock direkt efter påfyllningen.
- ☞ Förvara automatpulver på en torr, kall och mörk plats.
- ☞ Förvara automatpulver åtskilt från rengöringsmedel.
- ☞ Använd den äldsta produkten först ("först in, först ut").
- ☞ Förbruka automatpulvret innan bäst före-datumet går ut.
- ☞ Förslut öppnade förpackningar väl så att innehållet förblir fräscht och smuts undviks.

3.5.5 Fara på grund av värme

**⚠ FÖRSIKTIGT!****Skållningsrisk pga. het vätska!**

Risk för skållning i området där drycker, varmt vatten och ånga serveras.

- ☞ Greppa aldrig under serveringsutrustningen under servering eller rengöring.
- ☞ Spärra alltid manöverenheten mot oavsiktlig inmatning före rengöring.

**⚠ FÖRSIKTIGT!****Varm yta!**

Serveringsutrustning och bryggenhet kan bli varma.

- ☞ Rör aldrig heta delar på maskinen.
- ☞ Rör bara dryckesutloppet vid avsedda ställen.
- ☞ Ta bara ur bryggenheten när maskinen svalnat.

3.5.6 Risk pga. mekanik**⚠ FÖRSIKTIGT!****Risk för klämning på grund av rörliga komponenter!**

Dryckesutloppet och kontrollpanelen kan förflyttas manuellt. Vid användning rör sig kvarn och bryggenhet. Vid hantering av rörliga komponenter föreligger klämningsrisk.

- ☞ Greppa dryckesutloppet endast i de avsedda greppen.
- ☞ Använd alltid båda händerna för att skjuta upp eller ned kontrollpanelen.
- ☞ Stick aldrig in händerna i bönbehållaren eller bryggenhetens öppning när kaffemaskinen är påslagen.

**⚠ FÖRSIKTIGT!****Risk för personskador pga. hårindragning!**

Framförallt långt hår kan fastna i kvarnhuvudet och dras in i maskinen.

- ☞ Använd alltid hårnät när du frigör kvarnhuvudet.

3.5.7 Risk för materiella skador



OBS!

Materiella skador på grund av felaktig hantering av maskinen!

Felaktig hantering av maskinen kan leda till materiella skador eller föroreningar.

- ☞ Vid karbonathårdhet över 6°dKH krävs uppströms kalkfilter. Annars kan igenkalkning leda till skador.
- ☞ Efter ett längre uppehåll (t.ex. semester) krävs rengöring innan maskinen används igen.
- ☞ Skydda maskinen från väderpåverkan (frost, fukt osv.).
- ☞ Vid störningar, följ informationen i bruksanvisningen och tillkalla ev. behörig servicetekniker.
- ☞ Använd endast originalreservdelar.
- ☞ Rapportera utvändiga synliga skador och läckor omedelbart till servicepartnern för byte eller reparation av berörda delar.
- ☞ Spruta aldrig vatten på maskinen och rengör den inte med ångrengörare.
- ☞ Ställ inte maskinen på en yta där det kan förekomma vattenstrålar.
- ☞ Vid användning av karamelliserat kaffe (smaksatt kaffe), rengör bryggenheten två gånger om dagen.
- ☞ Häll bara i kaffeböner i bönbehållaren, automatpulver i pulverbehållaren, mjölk i mjölkbehållaren och malt kaffe (eller rengöringstabletter under rengöring) i handinsläppet.
- ☞ Använd aldrig frystorkat kaffe. Då klibbar bryggenheten igen.
- ☞ Om maskinen och/eller tilläggsenheter transporteras vid temperaturer under 10°C ska de förvaras tre timmar i rumstemperatur innan de ansluts till elnätet och slås på. Annars finns risk för kortslutning eller skada på elektriska komponenter på grund av kondensvatten.
- ☞ Använd alltid den nya slangsatzen (dricks-/smutsvattenslang) som levereras med maskinen. Använd aldrig gamla slangsatser.

4 Tekniska data

Kapitlet innehåller all utförlig information om krävs tekniska specifikationer och ger en översikt över de viktigaste egenskaperna som t.ex. effekt och anslutningsvärden.

4.1 Dryckestyper och kapacitet

Beroende på maskinvariant och tillval går det att tillreda följande drycker:

Max. dryckeskapacitet per timme	
Espresso 35–60 ml	ca 105 koppar
Kaffe 120 ml	ca 75 koppar

Tillgängliga drycker	Standard	Tillval
Espresso	x	
Kaffe	x	
Kaffe/café crème	x	
Liten kanna (250 ml)/ ^{EV}	x	
Kanna (500 ml)/ ^{EV}	x	
Americano ^{AC, EV}	x	
Cold Americano ^{**} , ^{**} , ^{AC} , ^{ZW}		x
Kaffe med mjölk (ljus/mörk) ^{*, **}		x
Cappuccino ^{*, **}		x
Latte Macchiato ^{*, **}		x
Espresso Macchiato ^{*, **}		x
Chociatto ^{***}		x
Varm choklad ^{***}		x
Flat White [*]		x
Varm mjölk [*]		x
Varmt mjölkskum [*]		x
Varmt vatten/externt varmt vatten		x
Pulverdrycker/snabbdrycker		x
Alkoholhaltig dryck/kaffe		-

Rekommenderad maskinutrustning:

* Med färsk mjölk

*** Med kakao

EV Extravatten

** Med färsk mjölk och/eller topping (mjölkpulver)

AC Bryggaccelerator

4.2 Maskindata

Skriv ut	Ångkokare	Varmvattenkokare
Nominellt tryck	0,5 Mpa (725 psi)	1,6 MPa (232 psi)

Kapacitet

Vattentankens volym	ca 4 l
Kapacitet kaffebönsbehållare	ca 550 g; med en utökning på 1 100 g som tillval*
Kapacitet pulverbehållare	ca 450 g; med utökning ca 1 250 g**
Kapacitet sumpbehållare	ca 30 satser kaffesump

* Påfyllningsmängden beror inte på kaffebönornas storlek.

** Endast tillsammans med pulverbehållaren som tillval. Påfyllningsmängden beror på det pulver som används.

Belysning

LED class 1

Kapslingsklass

IP X0

Utvändiga mått

Maskinens bredd	325 mm
Höjd inkl. display/bönbehållare standard	473 mm
Höjd inkl. behållarutökning	555 mm
Djup	571 mm

Vikt

Tomvikt 24–28 kg (beroende på utrustning)

Ljudtryck

Kontinuerligt ljudtryck < 70 dB(A)*

* Den A-värderade bullernivån (slow) och Lpa (impuls) på manöverpersonalens arbetsplats ligger under 70 dB (A) i alla driftstyper.

4.3 Nätanslutning på plats

Maskinen kan användas såväl i 50 Hz- som 60 Hz-elnet.

Anslutningsvärden	
Elnät	1L, N, PE
Nätspänning	220–240 V
Nätfrekvens	50/60 Hz
Effekt	1 900–2 300 W
Säkring i byggnaden	10–13 A*
Anslutningskabel ledningstvärsnitt	3 x 1 mm ²

* Husets säkring får inte överstiga 32 A.

4.4 Modemdata

Maskinen kan ha ett modem för WLAN och WWAN.

Radiostandard	Frekvensband	Max. sändeffekt
LTE FDD	B1, B3, B5, B7, B8, B20	23 dBm +/-2 dB
WCDMA	B1, B5, B8	24 dBm +/-3 dB
GSM	B3, B8	33 dBm +/-2 dB

WWAN (mobilradio) är som standard tillkopplad i leveransskicket.

Radiostandard	Frekvensband	Max. sändeffekt
WLAN	2,4 GHz	20 dBm

Vid leveransen är WLAN-funktionen inte påslagen på maskinen.

En servicetekniker med utökade behörigheter kan ändra inkopplingstillståndet för både WLAN och WWAN i servicemenyn.

4.5 Anslutningsvärden för vatten

Maskinen levereras med en vattentank som standard. Men den kan också ha en kranvattenanslutning. I så fall gäller följande anslutningsvärden:

Tryck och temperatur	
Vattentryck	Min. 0,2 MPa (29,01 psi)
	Max. 0,6 MPa (87,02 psi)
Vattnets ingångstemperatur	Max. 35 °C (95 °F)

Vattenkvalitet	
Max. klorhalt	Följ lokala bestämmelser om maximalt tillåten klorhalt.
Karbonhårdhet (tysk)	Min. 4 dKH
	Max. 5 dKH (högre karbonhårdhet kräver uppströms vattenfilter).
Total vattenhårdhet	> Karbonhårdhet

4.6 Omgivningsförhållanden

Vid placering gäller följande klimatvillkor:

Förhållanden på installationsplatsen

Omgivningstemperatur	Min. +5 °C (41 °F)
	Max. +35 °C (95 °F)
Relativ luftfuktighet	Max. 80 %rF
Höjd över havet	Max. < 2 000 m (6 562 ft)

Maskinen resp. enheten är bara avsedd för inomhusanvändning. Maskinen resp. enheten får inte användas utomhus eller utsättas för väder och vind (regn, snö, frost).

5 Information om överensstämmelse

Kapitlet innehåller information map. elenheternas överensstämmelse med gällande standarder, direktiv och förordningar.

5.1 Tillverkarens adress

Tillverkare	Ansvarig för dokumentationen
WMF GmbH	WMF GmbH
WMF-Platz 1	Direktör för R&D GBU PCM
73312 Geislingen/Steige	WMF-Platz 1
Tyskland	73312 Geislingen/Steige
+49 7331 257 257	Tyskland
info@wmf-professional.com	
wmf-coffeemachines.com	

5.2 Överensstämmelse enligt lagar och förordningar

Maskinen eller enheten uppfyller kraven i tyska Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV), förordning (EU) nr10/2011 samt förordning (EU) nr1935/2004 i sina olika utgåvor.

Använda material och råmaterial uppfyller kraven i tyska Bedarfsgegenständeverordnung, samt förordning (EU) nr 10/2011.

För länder utanför EU gäller de aktuella, giltiga nationella bestämmelserna.

Maskinen eller enheten utgör ingen hälsorisk eller någon annan oförutsebar risk vid avsedd användning.

Vi försäkrar och garanterar spårbarhet enligt förordning (EG) nr 1935/2004 samt tillverkning enligt god tillverkningspraxis i enlighet med förordning (EG) nr 2023/2006.

Tillämpade standarder

De underliggande tillämpade standarderna finns i försäkran om överensstämmelse som medföljer maskinen.

6 Produktbeskrivning

Kapitlet innehåller en översikt över de viktigaste komponenterna, egenskaperna, funktionerna och utrustningsvarianterna. Produktkunskap map. funktion är en förutsättning för optimal och säker användning.

6.1 Maskinöversikt

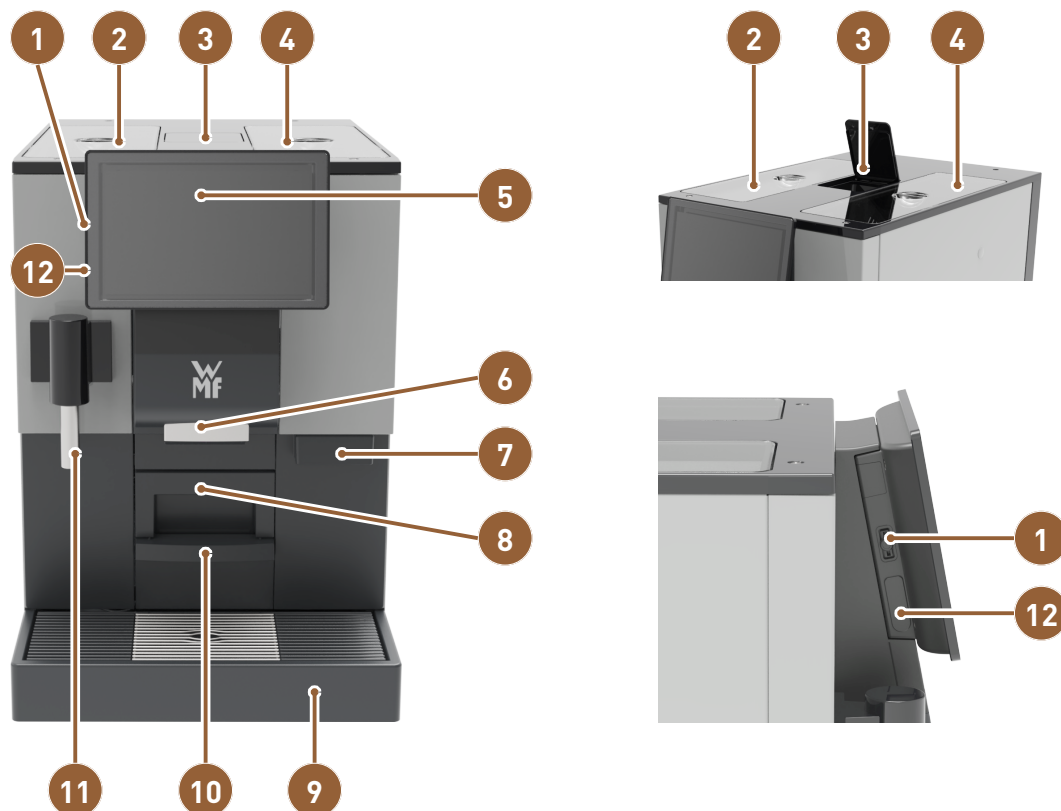


Bild. 1: Maskinöversikt Peak 50

1 På/Av-brytare	2 Bönbehållare
3 Handinsläpp/tablettinsläpp	4 Andra bönbehållare eller pulverbehållare (t.ex. choklad, topping eller dubbelpulverbehållare som tillval)
5 Pekskärm för att välja dryck och inställningar	6 Dryckesutlopp (kaffe, mjölk och choklad)
7 Vattentank	8 Fällbart koppbord
9 Utdragbar droppskål med droppgaller	10 Utdragbar sumpbehållare
11 Varmvattenutlopp	12 USB-anslutning

Display-översikt

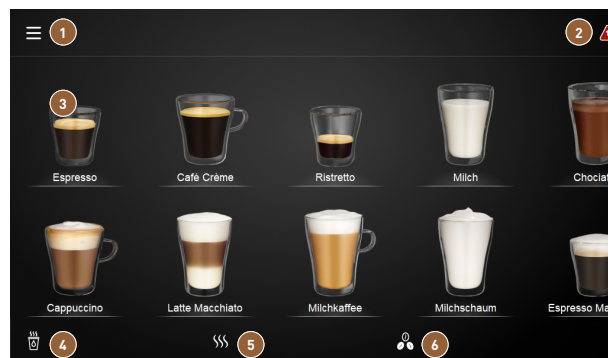


Bild. 2: Display-översikt Peak 50

1 Menyknapp (öppnar huvudmenyn).

2 Symbol och knapp för meddelanden

3 Dryckesknapp

4 Knappen för varmvattensservering

5 Knappen för varmsköljning

6 Barista-knapp

6.2 Bön- och pulverbehållare

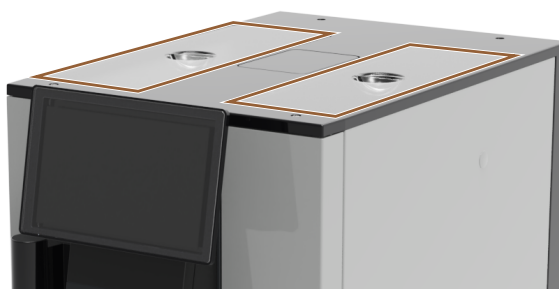


Bild. 3: Bön- och pulverbehållare

Bönbehållaren sitter på maskinens vänstra sida. Pulverbehållaren sitter på maskinens högra sida. Båda behållarna öppnas uppifrån.

Behållarna går att ta av från maskinen uppåt.

Med pulversystem går det att använda kakao- och/eller toppingpulver. Maskinen har en mixerbägare som används för att blanda automatvatten med vatten innan dryck serveras.

Pulversystemet kan vara utfört som dubbelpulversystem som tillval.

6.3 Handinsläpp

Handinsläppet sitter mitt på maskinens ovansida.



Bild. 4: Handinsläppet är uppfällt

Handinsläppet tillsätter malt kaffe (t.ex. koffeinfritt kaffe). Det malda kaffet bearbetas direkt av maskinen. Det hamnar inte i bönbehållaren utan når maskinens inre direkt via separat öppning. Handinsläppet används också för att lägga i rengöringstabletten.

6.4 Varmvattenutlopp



Bild. 5: Varmvattenutlopp

Maskinen har separat varmvattenutlopp som standard. Varmvattenutloppet sitter vänster om dryckesutloppet.

6.5 Koppbord

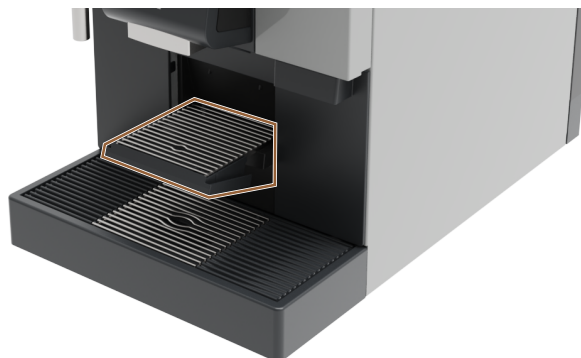


Bild. 6: Koppbordet är utfällt

Maskinen har ett utfällbart koppbord. Detta gör att avståndet till dryckesutloppet för små koppar går att reducera.

Underställningshöjden med utfällt koppbord ligger på max. 99 mm (3,90").

Underställningshöjden med infällt koppbord ligger på max. 174 mm (6,85").

6.6 Droppskål

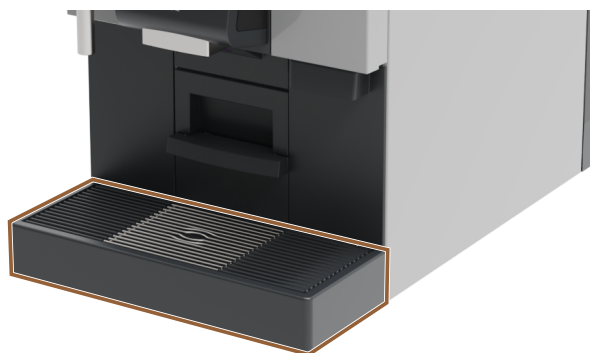


Bild. 7: Droppskål

I droppskålen samlas utspillda drycker, droppar och vatten från rengöringen. Droppskålen har en sensor som indikerar när det är dags att tömma droppskålen. Droppskålssensorn känner även av om droppskålen sitter i.

Droppskålssensorn sitter till höger under droppskålen.

Droppskålen finns i följande varianter:

- utan öppning för smutsvattenavloppet
- med öppning för smutsvattenavloppet (eftermonteringsbar utrustningsvariant)

Med öppning för smutsvattenavloppet: Vid installationen måste droppskålen vara förbunden med en smutsvattenslang som antingen leds till en extern smutsvattentank eller ansluts direkt till smutsvattenanslutningen.

6.7 Sumpbehållare



Bild. 8: Sumpbehållaren öppen

I sumpbehållaren samlas kaffesumpen.

Sumpbehållaren går att ta ut framåt ur maskinen och tömmas.

6.8 På/Av-brytare

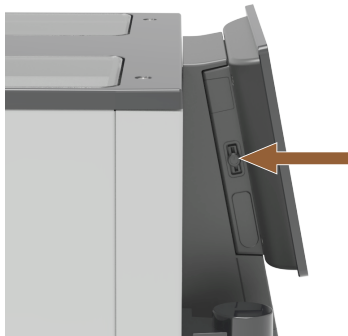


Bild. 9: Brytarposition

På/Av-brytaren sitter på displayens vänstra sida.

Tryck kort på På/Av-brytaren för att slå på. Tryck kort en gång till på På/Av-brytaren för att stänga av.

6.9 Eftermonteringsbara utrustningsvarianter

Nedan beskrivs alla utrustningsvarianter som går att eftermontera på maskinen.

6.9.1 Sumpgenomsläpp under disk

Kaffemaskinen kan ha ett sumpgenomsläpp under disk.

Sumpbehållaren och maskinens botten har en öppning som fortsätter ner i disken. Kaffesumpen samlas upp i en stor behållare under disken.

Med ett **sumpgenomsläpp under disk** ökas uppsamlingsvolymen för kaffesumpen.

6.9.2 Kranvattenanslutning

Med hjälp av en kompletteringssats är det möjligt att ansluta maskinen till en kranvattenanslutning för dricksvatten och smutsvatten.



OBS!

Om en kranvattenanslutning används får endast vattentanken tas bort när kaffemaskinen är avstängd.

7 Transport

Kapitlet innehåller information map, säker och korrekt transport t.ex. vid flytt eller servicearbeten.

7.1 Leveransomfattning och tillbehör

Kaffeutlopp, mjölkutlopp, chokladutlopp, mjölkstav

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 st.	33.4055.0000	Kaffeutlopp lock	Alla
1 st.	33.4054.8000	Kaffeutlopp dubbel mugg	Alla
1 st.	33.4054.0000	Choklad-mixerutlopp (slang)	Pulverbehållare
1 st.	33.2914.9000	Mjölksstav	Basic Milk
1 st.	33.4136.8000	Borste för att rengöra mjölkstaven	Basic Milk

Kaffesumpbehållare

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 st.	33.2915.2000	Sumpbehållare	Alla
1 st.	33.2916.2000	Sumpbehållare (sump genom disken)	Disk-sumpgenomsläpp
1 st.	33.2633.9000	Utdragbar del sumpbehållare	Disk-sumpgenomsläpp

Kranvattenanslutning, avlopp

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 st.	03.1398.6001	Sats för kranvatten	Kranvatten
2 meter	33.0048.6200	Avloppsslang	Kranvatten

Tillbehör, verktyg

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 meter	33.0048.4100	Mjölkslang	Basic Milk
1 st.	33.4089.5000	Mjölksanslutning	Basic Milk
1 st.	33.4073.5000	Click + Clean-slangadapter	Basic Milk
1 st.	33.4089.7100	Grön sugkammare	Basic Milk
1 st.	33.4089.7000	Orange sugkammare	Basic Milk
1 st.	33.4054.1000	Skummare	Basic Milk
1 st.	33.7006.5190	O-ring (friktionskolv) 16 g	16 g-bryggenhet
1 st.	33.7010.1509	O-ring (friktionskolv) 24 g	24 g-bryggenhet
1 st.	33.7007.1261	Multiverktyg	Alla

Bönbehållare, produktbehållare

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 st.	33.4051.0000	Lock för bönbehållare	Alla

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 st.	33.4051.0000	Lock för pulverbehållare	Choklad
1 st.	33.2916.5000	Pulverhållare utan lock	Alla

Bryggenhet

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 st.	33.2893.0399	Bryggenhet 16 g	16 g-bryggenhet
1 st.		Bryggenhet 24 g	24 g-bryggenhet
1 st.	33.0394.4100	O-ring (vatteninlopp)	Alla
1 st.	33.0398.4000	O-ring (kaffeutgång)	Alla

Droppskål

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 st.	33.4051.1200	Droppskål	Alla

Vattentank

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 st.	33.4057.9000	Vattentank	Alla
1 st.	33.4059.1000	Lock för vattentank	Alla
1 st.	33.0396.1000	O-ring (vattentank)	Alla

Kalkfilter, vattenfilter

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 st.	03.9333.0001	Vattenfilter (komplett monteringsset)	Kranvatten
1 st.	33.2426.5000	Ersättningspatron för vattenfilter	Kranvatten
1 st.	33.2327.1000	Adapter för bytespatron 200	Vattentank
1 paket	33.2332.2000	Bytespatron, filter 200 (VE 4 st.)	Vattentank

Dokumentation, anvisningar

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 st.		Bruksanvisning WMF Peak 50	Alla

Skötselprogram

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 flaska	33.4102.5000	Specialrengöringsmedel för mjölkskummare	Alla
2 flaskor	33.7006.2869	Flytande avkalkningsmedel	Alla
1 paket	33.4102.4000	Special-rengöringstabletter (10 blister)	Alla
1 burk	33.4550.0000	Special-rengöringstabletter	Alla
1 st.	33.0350.0000	Rengöringsborste rör	Alla
1 st.	33.2408.0000	Rengöringsborste	Alla

Antal	Artikelnr	Beteckning	Produktvariant
1 tub	33.2179.9000	Molykote-fett för tätningssringar	Alla
1 st.	33.2593.6000	Rengöringsbehållare	Alla

Mer information För de enskilda artikelnumren: se maskinens reservdelskatalog

7.2 Transportvillkor



VARNING!

Risk för personskador vid otillräcklig behörighet!

Felaktig hantering kan leda till betydande personskador och materiella skador.

Följande arbeten får bara utföras av behörig personal.



VARNING!

Hälsoproblem pga. tung maskin!

Maskinens vikt överskrider tillåten last för en person att lyfta och bära. Om en person lyfter och bär maskinen så kan det ge hälsoproblem.

☞ Lyft och bär inte maskinen på egen hand.

☞ Det krävs minst två personer för att lyfta och bära maskinen.



FÖRSIKTIGT!

Risk för personskador vid transport!

Felaktig transport kan leda till personskador.

☞ Beakta de allmänna föreskrifterna för hälsa och säkerhet i enlighet med lokala bestämmelser.



FÖRSIKTIGT!

Risk för personskador pga. vältande maskin!

Fellyft av maskinen kan få den att välta. Vältande och nedfallande maskin kan leda till personskador.

☞ Lyft inte maskinen på egen hand.

☞ Det krävs minst två personer för att lyfta maskinen.



OBS!

Materiell skada på grund av felaktig transport!

Felaktig transport vid byte av uppställningsplats kan leda till skador på maskinen.

☞ Transportera maskinen på en rullvagn.

☞ Sätt fast maskinen på rullvagnen och dra rullvagnen.

☞ Frånskilj elanslutningen och lossa dricks- och smutsvattenavloppen innan du byter uppställningsplats.

☞ Säkerställ att den nya uppställningsplatsen inte har några hinder och ojämnheter.

8 Installation och idrifttagning



VARNING!

Risk för personskador vid otillräcklig behörighet!

Felaktig hantering kan leda till betydande personskador och materiella skador.

Följande arbeten får bara utföras av behörig servicepersonal.



VARNING!

Hälsoproblem pga. tung maskin!

Maskinens vikt överskrider tillåten last för en person att lyfta och bära. Om en person lyfter och bär maskinen så kan det ge hälsoproblem.

-  Lyft och bär inte maskinen på egen hand.
-  Det krävs minst två personer för att lyfta och bära maskinen.



FÖRSIKTIGT!

Risk för personskador pga. vältande maskin!

Fellyft av maskinen kan få den att välta. Vältande och nedfallande maskin kan leda till personskador.

-  Lyft inte maskinen på egen hand.
-  Det krävs minst två personer för att lyfta maskinen.

Maskinansvarig måste anlita någon att förbereda lokala anslutningar (el, vatten, avlopp). Förberedelserna ska utföras av behöriga installatörer enligt allmänna nationella och lokala föreskrifter.

Installation av fast vattenanslutning för dricks- och avloppsvatten kräver behörig personal eller tillverkarens servicetekniker.

Det är bara tillverkarens eller servicepartners servicetekniker som får ansluta maskinen till de förberedda anslutningarna. De har inte befogenhet att utföra lokala installationsarbeten och ansvarar inte för hur de utförs.

8.1 Uppackning



FÖRSIKTIGT!

Skär- och ögonskador på grund av förpackningsmaterial!



Förpackningsmaterial med vassa kanter kan ge upphov till skador. Kapning av spännband kan ge upphov till ögonskador.



-  Använd handskar och skyddsglasögon vid uppackningen.

8.1.1 Packa upp maskinen

-  Packa upp maskinen.
-  Plocka upp medföljande tillbehör ur tillbehörslådan.
-  Kontrollera övrigt innehåll i förpackningen beträffande tillbehör.
-  Kontrollera att leveransen är fullständig och oskadd.

- ☞ Är du osäker, använd inte maskinen och meddela ansvarig servicepartner.
- ☞ Spara originalförpackningen för eventuell retur.

8.1.2 Packa upp tillbehör

Kartongens förpackningsmaterial innehåller tillbehör.

- ☞ Kasta inte bort det.

Vattentanken och sumpbehållaren innehåller reservdelar.

- ☞ Ta bort reservdelarna före driftstarten.
- ☞ Skölj ur sumpbehållaren och vattentanken noggrant.

Den alternativa dubbelpulverbehållaren levereras i en separat förpackning. När maskinen har det här tillvalet måste dubbelpulverbehållaren monteras innan maskinen tas in drift. Det är inte tillåtet att använda maskinen utan monterad behållare.

Se även

- 📖 Tekniska data ► 17]
- 📖 Garantianspråk ► 8]
- 📖 Leveransomfattning och tillbehör ► 28]

8.2 Uppställning

För kaffemaskinens placering gäller följande villkor:

- Maskinen får inte användas utomhus.
- Uppställningsytan måste vara stabil, horisontell och jämn så att den inte kan deformeras av maskinens vikt.
- Uppställningsytan måste tåla vatten och värme.
- Maskinen får inte ställas på heta ytor eller i närheten av värmekällor.
- Maskinen får inte stå på en yta där det går att spruta eller rengöra med vattenstråle, ångrengörare eller liknande.
- Ställ upp maskinen så att den får stänkskydd.
- Maskinen måste ställas upp så att utbildad personal alltid kan hålla uppsikt över den.
- De nödvändiga försörjningsanslutningarna måste vara upprättade upp till 100 cm (39,4") från maskinens placering enligt installationsscheman på plats.
- Följ de lokalt gällande kökstekniska föreskrifterna.
- Tillräckligt fritt utrymme för underhållsarbeten och användning måste säkerställas:
 - Se till så att det finns tillräcklig mycket plats uppåt för att fylla på kaffebönor eller pulver. Rekommendation: 20 cm (7,87").
 - Det måste finnas ett avstånd på minst 5 cm (1,97") mellan maskinens baksida och vägg för att möjliggöra tillräcklig luftcirkulation.
 - Ska maskinens anslutningar gå igenom disken och nedåt, tänk på att den plats ledningarna upptar begränsar det användbara utrymmet i underdelen.
 - Montera vattenfilter: se vattenfiltrets bruksanvisning.

8.3 Installationsförutsättningar

Maskinen måste installeras i enlighet med gällande nationella och lokala el- och sanitetsbestämmelser. Detta inkluderar även ett tillräckligt återflödesskydd.

Alla anslutningar på maskinsidan är driftklara vid leverans.

Följande anslutningar krävs på installationssidan:

El

- Eluttag för stickkontakt
 - På typskylten finns information om nödvändig maximal säkring.
 - På typskylten finns information om nödvändig minimal ledararea.

Vatten

- Fast vattenanslutning 3/8-tums eller anslutning till den externa dricksvattentanken
- Sifon eller extern smutsvattentank för smutsvattenslang Ø 20 mm

Tilläggsenheter

- Alternativt gränssnitt för kommunikation mellan maskin och tilläggsenheter
- ☞ Placera maskinens baksida cirka 5 cm (2") över avställningsplattan för bättre åtkomst.
- ☞ Förbered anslutningarna på installationsplatsen.

Se även

- ☞ Uppställning ► 32]

8.4 Ansluta ström



FARA!

Livsfara pga. elstöt!

Vid anslutning av maskinen föreligger livsfara på grund av elektrisk stöt.

- ☞ Säkerställ att fasen är säkrad med det amperevärde som anges på typskylten.
- ☞ Säkerställ att enheten kan kopplas bort från elnätet med alla poler.
- ☞ Se till så att byggnadens elsystem är utfört enligt gällande lands föreskrifter.
- ☞ Upprätta anslutningen via en jordfelsbrytare.
- ☞ Använd aldrig en enhet om anslutningskabeln är skadad. Låt en defekt anslutningskabel eller defekt stickkontakt omedelbart bytas ut av en behörig servicetekniker.
- ☞ Tillverkaren avråder från att använda förlängningskabel. Om en förlängningskabel ändå måste användas (minsta tvärsnitt: 1,5 mm²/14 AWG), följ uppgifterna från kabeltillverkaren (bruksanvisningen) och lokala gällande föreskrifter.
- ☞ Dra anslutningskabeln så att ingen kan snubbla på den. Dra inte kabeln över hörn eller vassa kanter, kläm den inte och låt den inte hänga fritt i rummet. Dra inte kabeln över varma föremål och skydda den mot olja och aggressiva rengöringsmedel.
- ☞ Lyft eller dra aldrig enheten i anslutningskabeln. Dra aldrig ut kontakten ur uttaget genom att dra i anslutningskabeln.
- ☞ Rör aldrig kabel eller kontakt med våta händer. Sätt under inga omständigheter in en våt kontakt i uttaget.



FARA!

Livsfara på grund av defekt anslutningskabel eller anslutningskabel som inte är i originalutförande!

Om anslutningskabeln är defekt eller inte i originalutförande finns risk för elstötar och brand.

- ☞ Använd endast anslutningskabel i original. Den landsspecifika anslutningskabeln i originalutförande kan beställas från servicepartnern.
- ☞ Anslutningskablar med kontakter i båda ändar kan användaren byta själv.
- ☞ Låt fasta anslutningskablar bytas av en servicetekniker.

**⚠ VARNING!****Risk för personskador vid otillräcklig behörighet!**

Felaktig hantering kan leda till betydande personskador och materiella skador.

Följande arbeten får bara utföras av behörig elektriker.

Elanslutningen måste göras utifrån bestämmelserna i respektive land. Den spänning som anges på typskylten måste stämma överens med nätspänningen på uppställningsplatsen. Eluttag och strömbrytare måste vara lättillgängliga för användaren på uppställningsplatsen.

🔧 Upprätta elanslutningen.

Se till så att byggnadens elsystem är utfört enligt IEC364 (DIN VDE 0100). Enheten bör ha en uppströms jordfelsbrytare med 30 mA märkfelström (EN 61008) för ökad säkerhet. Jordfelsbrytare typ B löser ut även vid rena likfelströmmar. Därigenom uppnås en hög grad av säkerhet.

Se även

📖 Produktbeskrivning [► 22]

📖 Tekniska data [► 17]

8.5 Vattenanslutning

**⚠ FÖRSIKTIGT!****Hälsoproblem på grund av förorenat vatten!**

Felaktig vattenhantering kan leda till problem med hälsan.

- 👉 Säkerställ att vattnet är smuts- och bakteriefritt.
- 👉 Anslut inte maskinen till rent osmosvatten eller andra aggressiva vatten.
- 👉 Se till så att karbonathårdenheten är mellan 4 och 6 dKH resp. 8 och 12 fKH.
- 👉 Säkerställ att totala hårdheten är högre än vattnets hårdhet.
- 👉 Överskrid inte maximal klorhalt 50 mg per liter.
- 👉 Säkerställ att pH-värdet är mellan 6,5 och 7 (pH-neutralt).
- 👉 Maskiner med dricksvattentank (intern och extern): Fyll dricksvattentanken dagligen med rent vatten och skölj ur dricksvattentanken noggrant före påfyllning.

**OBS!****Materiell skada på grund av dålig vattenkvalitet!**

Maskinen kan ta skada av kontaminerat vatten och felaktiga vattenvärden.

- 👉 Kontrollera den rekommenderade vattenkvaliteten och optimera den vid behov.
- 👉 Vattnet måste vara fritt från smuts och klorhalten får inte överskrida de lokala bestämmelserna om maximalt tillåten klorhalt.
- 👉 Anslut inte maskinen till rent osmosvatten eller andra aggressiva vatten.
- 👉 Vattnets karbonathårdhet får inte överstiga 4–6°dKH (tysk karbonathårdhet) eller 8–12°fKH (fransk karbonathårdhet) och totalhårdheten ska alltid vara högre än karbonathårdheten.
- 👉 Lägsta karbonathårdhet är 4°dKH eller 8°fKH.
- 👉 pH-värdet måste ligga på mellan 6,5 och 7.
- 👉 Använd alltid den nya slangsetsen (dricks-/smutsvattenslang) som levereras med maskinen.

Anslutningsvarianter

Följande varianter av dricksvattenanslutningar är möjliga:

- Intern dricksvattentank (standard)
- Fast vattenanslutning
- Extern dricksvattentank

Följande varianter av smutsvattenanslutningar är möjliga:

- Standard-smutsvattenavlopp
- Extern smutsvattentank
- Stängd droppskål utan anslutning



Tilläggsanvisning vattenkvalitet innehåller information för att ta reda på vattenvärdena och om hur filtekniker används. Du kan få tilläggsanvisningen från tillverkaren eller hämta den direkt från hämtportalen.

8.6 Ansluta mjölk

Temperaturen i mjölkmagasinet måste justeras enligt mjölktemperaturen och lämpligt ångmunstycke.

Lämpligt ångmunstycke måste vara installerat på mjölkskummaren.



Bild. 10: Gröna och orangea ångmunstycken

Färg	Mjölktemperatur
grön (standard)	oköld mjölk (16 till max. 22 °C)
orange (tillbehör)	oköld mjölk (till 10 °C)

8.7 Displaystyrd idrifttagning

Servicetekniker finns på plats hos ansvarig vid idrifttagning av maskinen. Idrifttagningsprogrammet startar automatiskt vid första maskintillslaget. Efter displaystyrd idrifttagning går det inte servera dryck eftersom det inte finns några konfigurerade dryckesrecept än. Serviceteknikern konfigurerar och kalibrerar dryckesrecept tillsammans med ansvarig.

Servicetekniker kan när som helst starta idrifttagningsprogrammet manuellt.

8.7.1 Driftstartsprogram

Via displayen utför driftstartsprogrammet steg för steg de ytterligare driftstartspunkterna. Det är möjligt att ändra på de inställda värdena efter driftstarten.



Bild. 11: Slå på maskinen

- ☞ Slå på maskinen med På/Av-brytaren.
 - ✓ Kaffemaskinen slås på.
 - ✓ Driftstartsprogrammet startar.
- ☞ Följ alla instruktioner på displayen och utför dessa.
- ✓ Så fort som hela driftstartsprogrammet har körts igenom och alla nödvändiga inställningar har gjorts startar kaffemaskinen om. En kalibrering genomförs fullständigt automatiskt.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Skållningsrisk pga. het vätska!

Risk för skållning i området där drycker, varmt vatten och ånga serveras.

- ☞ Greppa aldrig under serveringsutrustningen under servering eller rengöring.
- ☞ Spärra alltid manöverenheten mot oavsiktlig inmatning före rengöring.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Risk för brännskador på grund av het yta!

Vid serveringen av drycker, rengöring och avkalkning hettas utloppen och de intilliggande ytorna upp.

- ☞ Rör bara dryckesutloppet vid avsedda ställen.
- ☞ Vidrör inte serveringsställena omedelbart efter serveringen.
- ☞ Vänta i fem till tio minuter tills maskinen har svalnat.

Sätt in vattenfiltret för vattentanken (tillval)

Den här punkten är ett steg som utförs medan driftstartsprogrammet körs.

Vid dricksvatten med en karbonathårdhet som överstiger 5 dKH måste ett vattenfilter sättas in uppströms eftersom maskinen annars skadas till följd av förkalkning. Vid en vattenhårdhet från 0 till under 5 °dKH behövs inte något vattenfilter.

Ta reda på vattenhårheten

- ☞ Begär att få uppgifter om vattenhårheten av vattenleverantören eller ta reda på uppgifterna genom att utföra ett test för karbonathårdhet (med vägledning).

Testet för karbonathårdhet ingår i det medföljande tillbehöret.

Vattenfilterkapacitet

Vid 10 °dkH har det medföljande vattenfiltret för vattentanken (200 l) kapacitet för 200 liter vatten. Den faktiska kapaciteten hänger samman med dricksvattnets hårdhet och kan avläsas i den nedanstående tabellen.

Enheten **Tysk karbonathårdhet(°dKH)** är förhärskande.

Vattenhårdhet	Kapacitet i liter	Vattenhårdhet	Kapacitet i liter
< 5	Det behövs inget filter	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

Se även

 Tekniska data [\[► 17\]](#)

9 Användning

Kapitlet innehåller information om dryckestillredningens olika funktioner för daglig användning av maskinen.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Risk för personskador pga. halka!

Utträngande vätska kan ge fukt på golvet runt maskinen. Det kan ge personskador pga. halka och fall.

- ☞ Torka upp utträngande vätskor på golvet direkt när det händer.
- ☞ Signalera med rörlig varningsskylt om det tränger ut stora vätskemängder på golvet.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Skållningsrisk pga. het vätska!

Risk för skållning i området där drycker, varmt vatten och ånga serveras.

- ☞ Greppa aldrig under serveringsutrustningen under servering eller rengöring.
- ☞ Spärra alltid manöverenheten mot oavsiktlig inmatning före rengöring.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Hälsorisk pga. olämpliga produkter!

Bön-, pulverbehållare och handinsläpp får bara fyllas med produkter för avsedd användning.

- ☞ Använd bara produkter som är avsedda för konsumtion och användning med maskinen.

Se även

📄 Säkerhet [► 10]

9.1 Återkommande extra arbetsuppgifter

Kapitlet innehåller information om åtgärdsmoment på maskinen som krävs regelbundet för daglig användning.

9.1.1 Fylla på bönbehållaren/pulverbehållaren



⚠ WARNING!

Risk för kläm- och skärskador pga. roterande malningsskivor!



Risk för kläm- och skärskador pga. roterande malningsskivor i kvarnen.

- ☞ Stick aldrig ner händerna i bönbehållaren när maskinen är påslagen.
- ☞ Slå av maskinen och dra ur kontakten innan du arbetar på kvarnen.

**OBS!****Risk för saksador pga. främmande föremål i bönbehållaren!**

Att fylla på främmande föremål kan leda till att kvarnen täpps igen eller blockeras och att kvarnen förstörs. Skadorna går inte på garantin.

- ☞ Fyll aldrig på något annat än kaffeböner i bönbehållarna.

**OBS!****Materiell skada på grund av tilltäppning!**

Att fylla på otillåtet automatpulver kan leda till att pulverbehållare eller -system täpps igen.

- ☞ Fyll bara på pulver avsett för automatanvändning.
- ☞ Överfyll inte pulverbehållaren.
- ☞ Tryck inte ihop eller packa pulvret.



Bild. 12: Bön- och pulverbehållare

- ☞ Fyll på behållaren i god tid.
- ☞ Låsbara bönbehållare: Öppna bönbehållarens lås med nyckeln.
- ☞ Ta bort locket på bönbehållaren.
- ☞ Rengör vid behov bönbehållare och lock före påfyllning och ta bort kafferester.
- ☞ Fyll på bönbehållaren med avsedd kaffesort.
- ☞ Fyll behållaren för max. dagsbehovet för att hålla produkten färsk.
- ☞ Fyll bara på så mycket att innehållet inte når behållarens lock.
- ☞ Fyll alltid på behållaren framifrån och bakåt.
- ☞ Stäng bönbehållaren med locket.
- ☞ Låsbara bönbehållare: Lås bönbehållarens lås med nyckeln.
- ✓ Bönbehållaren är fylld.

**OBS!****Tillval dubbelpulver**

Den alternativa dubbelpulverbehållaren levereras i en separat förpackning. Om maskinen har tillvalet **Dubbelpulver** måste dubbelpulverbehållaren monteras innan maskinen tas i drift.

- ☞ Använd inte maskinen utan monterad behållare. Detta är inte tillåtet.

9.1.2 Använda mjölk

Med mjölkkylare



Bild. 13: Mjölkbekållare

- Ett lämpligt munstycke för kyld mjölk (orange) måste vara installerat på mjölkskumaren.
- ☞ Ta ut mjölkbekållaren ur kylaren.
- ☞ Skjut locket till mjölkbekållaren bakåt.
- ☞ Fyll på mjölken i mjölkbekållaren.
- ☞ Sätt tillbaka locket på bekållaren.
- ☞ Sätt dit adaptern på mjölkslangen i anslutningen i mjölkbekållarens lock.
- ☞ Flytta mjölkbekållaren försiktigt bakåt.

Med mjölkstav (tillval)



Bild. 14: Mjölkstav

- Lämpligt ångmunstycke för okyld mjölk (grönt) måste vara installerat på mjölkskumaren.
- ☞ Ställ mjölkpaketet till vänster intill kaffemaskinen.
- ☞ Öppna locket till mjölkstaven.
- ☞ Anslut plug&clean-adaptorn till mjölkstaven.
- ☞ Stick in mjölkstaven i mjölkpaketet.

- ✓ Mjölkstaven når ner till mjölkpaketets botten.



OBS!

- ☞ Rengör mjölkstaven dagligen.
- ☞ Kontrollera att mjölkslangen inte går av.

9.1.3 Tömma droppskålen



⚠ FÖRSIKTIGT!

Skållningsrisk på grund av het vätska!

Det kan finnas heta vätskor i droppskålen.

- ☞ Flytta försiktigt på droppskålen.
- ☞ Sätt varsamt tillbaka droppskålen så att inte vätska börjar rinna ut av misstag.

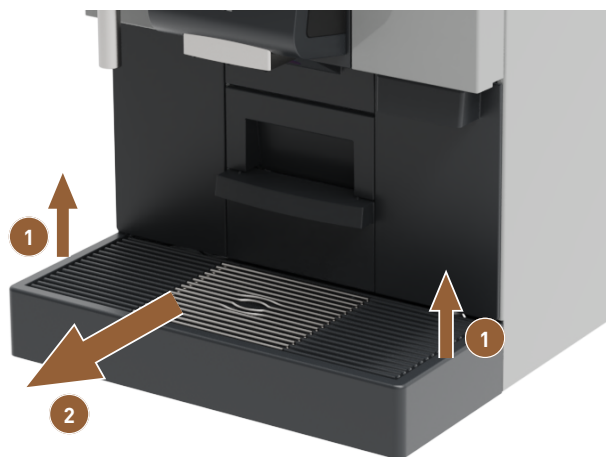


Bild. 15: Ta ut droppskålen

1 Lyft upp droppskålen

2 Dra ut droppskålen

När den maximala nivån har nåtts visas ett meddelande på displayen.

- ☞ Lyft droppskålen något framåt utåt och dra ut den ur maskinen.
- ☞ Ta ut droppskålen försiktigt, töm den och sätt tillbaka den.
- ☞ Kontrollera att droppskålens botten och området kring droppskålssensorna är torra före insättningen.
- ✓ Om fukt stannar kvar i det här området visas meddelandet **Töm droppskålen** igen.



Den här dekalen anger det område som ska förbli torrt.

På maskiner med avloppsanslutning kan även droppskålen tas bort för att rengöras.

Se även

- ☞ Säkerhet [► 10]

9.1.4 Fälla ut koppbordet

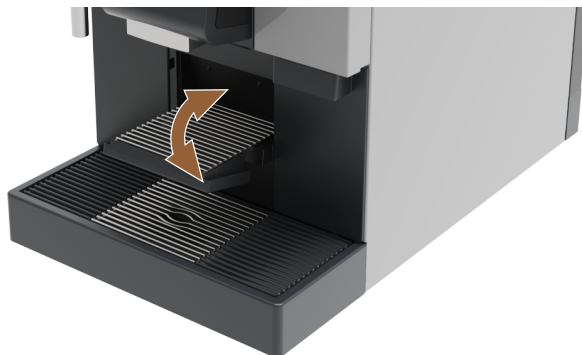


Bild. 16: Koppbordet är utfällt

Fäll ut koppbordet så här:

- ☞ Fatta tag i koppbordet med handtaget.
- ☞ Sväng ut koppbordet fullständigt nedåt.
- ✓ Koppbordet är utfällt.

9.1.5 Töm sumpbehållaren

I sumpbehållaren samlas det använda malda kaffet upp. Sumpbehållaren har plats för kaffesump från cirka 30 bryggningar. På displayen visas ett meddelande när sumpbehållaren måste tömmas. Dryckesserveringen är spärriad under tiden som sumpbehållaren är borttagen.



Bild. 17: Dra ut sumpbehållaren

- ☞ Fäll in koppbordet.
- ☞ Dra ut sumpbehållaren ur maskinen.
- ☞ Töm och rengör sumpbehållaren.
- 📖 Koppbordet ligger på sumpbehållaren.
- ☞ Håll alltid fast koppbordet när sumpbehållaren töms.
- ☞ Skjut in den rengjorda sumpbehållaren i maskinen.
- ☞ Bekräfta förloppet på displayen.

**OBS!**

Om sumpbehållaren sätts in utan att vara fullständigt tömd blir sumpbehållaren överfull. Det gör att maskinen kontamineras. Det kan leda till följdskador.

- ☞ Säkerställ att sumpbehållaren alltid är fullständigt tom innan den sätts in.
- ☞ Om det inte går att sätta in sumpbehållaren ska du kontrollera att det inte finns rester av kaffe i kanalen och ta bort dessa.

9.2 Slå på maskinen

**⚠ FÖRSIKTIGT!****Infektionsrisk pga. kontaminering!**

Kontamineringar kan ge infektioner. Infektioner kan trigga hälsobesvär.

- ☞ Rengör alltid efter installation, idrifttagning eller återidrifttagning.
- ☞ Gör alla rengöringar före och efter användningsuppehåll som varar flera dagar.
- ☞ Kör det displaystyrda rengöringsprogrammet före första dryckesserveringen.
- ☞ Skölj ur maskinen innan den slås av.

När maskinen slås på för första gången så sker en automatisk, displaystyrd idrifttagning. Det är bara behörig servicetekniker som får göra idrifttagningen. Serviceteknikern konfigurerar maskinen och gör en hårdvarukalibrering.



Bild. 18: Slå på maskinen

- ☞ Kontrollera maskinens anslutning till elnätet.
- ☞ Tryck till en gång på På-/Av-knappen.
 - ✓ Ett signalljud hörs.
 - ✓ Maskinen startar.
 - ✓ Uppvärmningen av maskinen går igång.
 - ✓ En automatisk varmsköljning startar.
 - ✓ Maskinen är redo för drift när den nödvändiga temperaturen har nåtts.
 - ✓ Användargränssnittet på pekskärmen visas.
- ✓ Maskinen är påslagen.

9.3 Dryckesservering

De förinställda dryckerna börjar helt enkelt att serveras genom att knappen för önskad dryck trycks in.



Bild. 19: Knappar för att välja dryck

Upplyst knapp

= klart för servering

Knapp är inte upplyst eller en röd triangel i
det översta fältet

= inte klart för servering eller spärrad knapp

☞ Ställ en dryckesbehållare i lämplig storlek under utloppet.

☞ Tryck på önskad dryckesknapp.

9.4 Avbryt dryckesserveringen

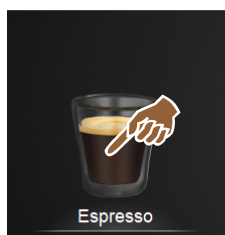


Bild. 20: Dryckesavbrott

☞ Tryck en gång till på dryckesknappen.

✓ Dryckesserveringen avbryts.

9.5 Valfria dryckesmodifieringar



Bild. 21: Exempel: Extra knapp Barista

Som tillval kan även ytterligare knappar användas i displayens funktionsfält. När dryck har valts visas de här knapparna på displayen.

Extraknappar (tillval)

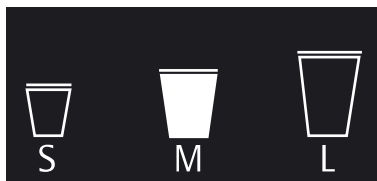


Bild. 22: Exempel: Knapp S-M-L

Extraknappar är tillval och aktiveras separat i inställningarna. Förvalen för mängderna S-M-L är till exempel en extraknapp. För dryckerna måste de här S-M-L-mängderna vara inställda för att de ska kunna användas. Sedan är det möjligt att välja mängden **S** eller **L** innan dryck väljs. Det betyder att endast de dryckesknappar som är tilldelade storleken i fråga aktiveras.

M = inställd dryckesstorlek, inget förval

S = ca 25 % mindre än M

L = ca 25 % mer än M

Justera koppstorleken

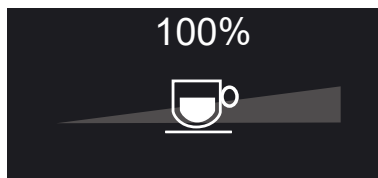


Bild. 23: Skjutreglage koppstorlek

Som tillval kan mängderna väljas fritt.

9.6 Mjolk- eller mjölkservering

- ☞ Ställ en dryckesbehållare i lämplig storlek under utloppet.
- ☞ Tryck på den dryckesknapp som har tilldelats mjölk eller mjölkskum.
- ✓ Serveringen sker beroende på inställning i receptet (doseringssätt, skumkvalitet osv.).

9.7 Servera varmt vatten



Bild. 24: Varmvattenutlopp

- ☞ Kontrollera att en kopp eller mugg har ställts under varmvattenutloppet.
- ☞ Tryck på knappen **Varmt vatten**.
- ✓ Det varma vattnet serveras.
- ✓ Varmvattensserveringen avbryts automatsikt när den inställda vattenmängden har nåtts.

9.8 Använda handinsläppet



OBS!

Risk för sakskador pga. olämpligt malet kaffe!

Användning av olämpligt malet kaffe i handinsläppet kan skada maskinen.

- ☞ Använd bara malt kaffe i handinsläppet.
- ☞ Använd inte snabbkaffepulver.
- ☞ Använd inte för finmalt kaffe.

Handinsläppet använder malet kaffe för att tillreda en dryck.

Konfigureringen för kaffedrycker med malt kaffe finns i dryckesinställningarna. Servicetekniker kan göra konfigurationen.

Tillreda med malet kaffe via handinsläppet



Bild. 25: Handinsläppet är öppet

- ☞ Tryck upptill på luckan till handinsläppet för att öppna handinsläppet (push to open).
- ☞ Lägg i en portion malt kaffe med den medföljande måttkopan i öppningen till handinsläppet (max. 15 g).
- ☞ Stäng luckan till handinsläppet.
- ☞ Tryck på önskad dryckesknapp.
- ✓ Dryckesserveringen startar.

9.9 Slå av maskinen



FÖRSIKTIGT!

Infektionsrisk pga. kontaminering!

Kontamineringar kan ge infektioner. Infektioner kan trigga hälsobesvär.

- ☞ Rengör alltid efter installation, idrifttagning eller återidrifttagning.
- ☞ Gör alla rengöringar före och efter användningsuppehåll som varar flera dagar.
- ☞ Kör det displaystyrda rengöringsprogrammet före första dryckesserveringen.
- ☞ Skölj ur maskinen innan den slås av.

**FÖRSIKTIGT!****Skållningsrisk på grund av maskinsköljning!**

Det rinner varmt vatten ur dryckesutloppet vid maskinsköljning.

☞ Stick inte in händerna under dryckesutloppet under maskinsköljningen.

**OBS!****Garantin upphör om anvisningarna inte följs!**

Följs inte säkerhets- och åtgärdsanvisningarna så gäller inte garantin vid sakskada.

☞ Följ bruksanvisningens säkerhets- och åtgärdsanvisningar för att undvika sakskador på maskinen.



Bild. 26: Slå av maskinen

På/Av-brytaren sitter på displayens vänstra sida.

- ☞ Tryck till en gång på På-/Av-knappen. (ca 1 sekund).
 - ✓ Maskinen stängs av.
- ☞ Dra ut kontakten ur uttaget.
- ☞ På maskiner med kranvattenanslutning stänger du huvudkranen till vattenledningen.
- ☞ Maskinen är avstängd.

10 Rengöring

Rengöringen är en förutsättning för säker och felfri drift. Den är därför av yttersta vikt och ska utföras enligt de beskrivna föreskrifterna.

Avbruten rengöring

Maskinen kan bara vara redo att använda när rengöringsprocessen avslutats OK.

Ofullständig och inkorrekt avslutad rengöringsprocess (t.ex. pga. störd energiförsörjning) måste alltså göras om.



⚠ VARNING!

Risk för personskador vid otillräcklig behörighet!

Felaktig hantering kan leda till betydande personskador och materiella skador.

Följande åtgärder får bara utföras av personal instruerad av användaransvarig.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Risk för personskador pga. halka!

Utträngande vätska kan ge fukt på golvet runt maskinen. Det kan ge personskador pga. halka och fall.

- ☞ Torka upp utträngande vätskor på golvet direkt när det händer.
- ☞ Signalera med rörlig varningsskylt om det tränger ut stora vätskemängder på golvet.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Skållningsrisk pga. het vätska!

Risk för skållning i området där drycker, varmt vatten och ånga serveras.

- ☞ Greppa aldrig under serveringsutrustningen under servering eller rengöring.
- ☞ Spärra alltid manöverenheten mot oavsiktlig inmatning före rengöring.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Infektionsrisk pga. kontaminering!

Kontamineringar kan ge infektioner. Infektioner kan trigga hälsobesvär.

- ☞ Rengör alltid efter installation, idrifttagning eller återidrifttagning.
- ☞ Gör alla rengöringar före och efter användningsuppehåll som varar flera dagar.
- ☞ Kör det displaystyrda rengöringsprogrammet före första dryckesserveringen.
- ☞ Skölj ur maskinen innan den slås av.

10.1 Översikt rengöringsintervall

Rengöringsprogram

Dagligen	En gång i veckan	Regelbundet	Automatiskt	Meddelande
				e

X

Systemrengöring

Dagligen	En gång i veckan	Regelbundet	Automatiskt	Meddelande
X				Mixersköljning
X				Sköljning av mjölksystemet
	X			Rengöring av mjölksystemet CIP

Avkalkning

Dagligen	En gång i veckan	Regelbundet	Automatiskt	Meddelande
			X	Avkalkning

Manuell rengöring

Dagligen	En gång i veckan	Regelbundet	Automatiskt	Meddelande
X				Rengöra manöverfältet (CleanLock)
X				Rengöra sumpbehållaren
		X		Rengöra uppsamlingen
	X			Rengöra vattentanken
X				Rengör droppskålen
X				Rengöra huset
		X		Rengöra utloppet manuellt
			X	Sköta bryggaren
		X		Rengöra bryggenheten
		X		Rengöra mjölksystemet manuellt
(X)	X			Rengöra mixern*
		X		Rengöra bönbehållaren
		X		Rengöra pulverbehållaren*
Dagligen:		Minst en gång dagligen och vid behov		
Varje vecka:		Veckovis rengöring		
Regelbundet:		Regelbundet vid behov		
Automatiskt:		Automatiskt förlopp		
(X)		Vid kraftigare nedsmutsning dagligen		
*		Tillval (beroende på utrustning)		

10.2 Maskindelar som kan köras i diskmaskin

De listade delarna kan rengöras i diskmaskin. Alla delar som inte finns listade här ska inte köras i diskmaskin.

- Sumpbehållare
- Droppskål
- Droppgaller
- Behållarutökning utan lock
- Pulverhållare utan lock

10.3 Rengöringsföreskrifter och -villkor



VARNING!



Infektionsrisk på grund av bakterier!

Vid icke korrekt skötsel och rengöring utgör serveringen av drycker en fara med tanke på livsmedelshygien.

- ☞ Använd skyddshandskar vid rengöringen.
- ☞ Tvätta händerna noggrant före och efter rengöringen.
- ☞ Rengör maskinen dagligen.
- ☞ På maskiner med mjölksystem: Rengör mjölkbehållaren före varje fyllning och när serveringen har avslutats.
- ☞ Vid mjölksystemrengöring med rengöringspulver: Håll aldrig rengöringsmedel i mjölkbehållaren, använd alltid den blå rengöringsbehållaren.
- ☞ Håll aldrig rengöringsmedel i dricksvattentanken (intern/extern).
- ☞ Blanda aldrig rengöringsmedel.
- ☞ Förvara rengöringsmedel åtskilt från kaffe, mjölk och (ev.) automatpulver.
- ☞ Använd inte skurmedel, borstar eller rengöringsredskap av metall.
- ☞ Efter rengöringen, rör inte delar som har kontakt med drycker.
- ☞ Beakta och följ doserings- och säkerhetsanvisningarna på rengöringsmedlet.

HACCP-rengöringskoncept

Du är enligt lag skyldig att se till att dina gäster inte utsätts för några hälsorisker på grund av de livsmedel som du serverar för förtäring. (Förordningen om livsmedelshygien av den 5 augusti 1997).

Ett HACCP-rengöringskoncept krävs för att identifiera och bedöma risker.

HACCP-rengöringskoncept: HACCP står för Hazard Analysis Critical Control Point.

HACCP-rengöringskonceptet ska säkerställa harmlösa livsmedel. Risker som hänger ihop med bearbetning av livsmedel eller baseras på färdiga produkter betraktas och riskerna avvägs. Riskerna minskas genom adekvata åtgärder.

Vid korrekt installation, underhåll, skötsel och rengöring uppfyller maskiner och enheter HACCP-kraven. Alla rekommenderade rengöringsmedel är perfekt anpassade till rengöringsprogrammen.

Använd vårt HACCP-rengöringskoncept för att övervaka den regelbundna rengöringen.

Du ska genomföra en riskanalys i verksamheten. Målet är att identifiera och avvärja hälsofaror för livsmedelshygien. För att möjliggöra detta kan övervaknings- och i förekommande fall granskningsförfaranden behöva fastställas och implementeras. Vid korrekt installation, underhåll, skötsel och rengöring uppfyller våra kaffemaskiner förutsättningarna för de ovanstående kraven. Om kaffemaskinen inte sköts och rengörs korrekt blir det en hälsorisk att servera mjölkdrycker med tanke på livsmedelshygien.

Observera de nedanstående punkterna när det gäller att följa HACCP-rengöringskonceptet:

Sterilisera mjölksystemet dagligen

- ☞ Rätta dig efter rengöringsspecifikationerna för mjölksystemet i kapitlet Rengöra mjölksystemet.
- ☞ Använd bara de rengöringsmedel som maskintillverkaren har godkänt.
- ✓ På så sätt garanterar du att systemet är fritt från bakterier vid driftstart.

**OBS!**

Via knappen **Info** kan du se protokollen för de senaste rengöringarna.

Via knappen **USB** kan du exportera ett HACCP-protokoll.

Börja alltid driften med ett nyöppnat och förkylt mjölkpaket

UTH-behandlad mjölk i originalförpackning är i allmänhet bakteriefri.

☞ Vid driftstart ska du alltid öppna ett nytt, förkylt mjölkpaket.

Det finns risk att bakterier tränger in vid öppnande på grund av smutsiga händer eller verktyg.

☞ När mjölkpaketet öppnas gäller total renhet!

☞ Rekommendation: Använd UTH-behandlad mjölk med 1,5 % fetthalt.

☞ Håll mjölken sval!

☞ Ha alltid ett förkylt, nytt mjölkpaket till hands.

Om ingen kylning sker under driften måste mjölken konsumeras mycket snabbt.

☞ Kyl vid behov mjölken då och då.

Om endast en liten mängd mjölk konsumeras måste den förkylta mjölken kylas igen under driften.

Vid driftstart ska mjölken ha en temperatur på 6–8 °C. Beroende på inställningen får man ca 20 cappuccino-koppar av en liter mjölk.

Tillverkaren tillhandahåller olika kylalternativ (t.ex. extrakylare eller mjölk kylare).

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.						

Bild. 27: HACCP-rengöringsschema

10.4 Rengöringsprogram

10.4.1 Rengöringsprogram systemrengöring

Systemrengöringen är ett automatiskt rengöringsprogram som rengör kaffemaskinens kaffesystem med en special-rengöringstablett.

Rengöring av mjölksystemet med den tillhörande mjölksystemsköljningen och mixersköljningen ingår i en systemrengöring.

För att rengöra mjölksystemet används specialrengöringsmedlet för mjölkskummare.

Om receptet **Kall americano** tillhandahålls rengörs också kallvattenvägen i samband med systemrengöringen.

Systemrengöringen pågår i mellan 10 och 15 minuter. Tidsåtgången beror på om endast kaffesystemet eller även mjölksystemet efter att mjölk har beställts ska rengöras.

Efter 200 bryggningar eller senast efter sex dagar visas meddelandet om systemrengöring. Efter 250 bryggningar, men senast efter sju dagar spärras dryckesserveringen. Sedan kan inte maskinen tas i drift igen förrän den har genomgått systemrengöring.



! VARNING!

Risk för förgiftning på grund av rengöringsmedel!



Risk för förgiftning vid intag av rengöringsmedel.



☞ Använd bara de rengöringsmedel som tillverkaren rekommenderar.



☞ Läs noggrant igenom informationen på förpackningen samt i säkerhetsdatabladet innan rengöringsmedlet används. Om säkerhetsdatablad saknas, beställ från återförsäljaren.



☞ Håll rengöringsmedel borta från barn och obehöriga personer.



☞ Rör inte vid rengöringsmedel med bara händer och stoppa det inte i munnen.

☞ Blanda aldrig rengöringsmedel med andra kemikalier.

☞ Använd endast rengörings- och avkalkningsmedel för avsedda syften (se etiketter).

☞ Ät och drick inte när rengöringsmedel används.

☞ Säkerställ god ventilation när rengöringsmedel används.

☞ Använd skyddshandskar och -glasögon när du använder rengöringsmedel.

☞ Tvätta händerna noggrant när rengöringsmedel har använts.



! FÖRSIKTIGT!

Risk för skållning och hälsobesvär på grund av heta vätskor!

Under rengöringsprogrammet rinner det ut het rengöringsvätska och varmt vatten. Rengöringsvätskor kan ge hälsobesvär. Heta vätskor kan ge skållningsskador.

☞ Ta bort droppgallret innan rengöringen startas.

☞ Stick inte in händerna under dryckesutloppet och varmvattenutloppet medan rengöring pågår.

☞ Ställ inga dryckesbehållare under dryckesutlopp eller varmvattenutloppet vid rengöringen.

Starta systemrengöringen

☑ Före varje rengöring har en uppsamlingsbehållare med en volym på minst 3 liter ställs under utloppet.

☑ Före systemrengöringen har utloppet rengjorts med en fuktig trasa.

☑ Utgångsöppningarna har rengjorts med lämpliga borstar.

☞ Öppna menyn **Skötsel**.

- ☞ Tryck på **Systemrengöring**.
 - ✓ Dialogrutan **Stänga av efter rengöringen?** öppnas.
 - ✓ Om **Ja** stängs kaffemaskinen av efter rengöringen.
 - ✓ Om **Nej** startas kaffemaskinen om efter rengöringen.
- ☞ Välj **Ja** eller **Nej**.
 - ✓ Rengöringsprogrammet utför systemrengöringen steg för steg via displayen.
- ☞ Följ uppmaningarna på displayen.



Bild. 28: Lägg i en rengöringstablett

Under rengöringen kan det hända att en mindre mängd sköljvatten hamnar i sumpbehållaren. Detta utgör inte något fel.

10.4.2 Rengöringsprogram sköljning av mixern



⚠ FÖRSIKTIGT!

Skållningsrisk på grund av maskinsköljning!

Det rinner varmt vatten ur dryckesutloppet vid maskinsköljning.

- ☞ Stick inte in händerna under dryckesutloppet under maskinsköljningen.



OBS!

Före driftstart och efter avslutad drift ska alltid en sköljning utföras.

Starta sköljningen av mixern

Sköljningen av mixern kan startas separat.

- ☞ Öppna menyn **Skötsel**.
- ☞ Tryck på **Mixersköljning**.
 - ✓ Programmet utför mixersköljningen steg för steg via displayen.
- ☞ Följ uppmaningarna på displayen.

10.4.3 Rengöringsprogram sköljning av mjölksystem

Under sköljningen av mjölksystemet sköljs mjölkslangen och mjölkskummaren ur.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Skållningsrisk på grund av maskinsköljning!

Det rinner varmt vatten ur dryckesutloppet vid maskinsköljning.

☞ Stick inte in händerna under dryckesutloppet under maskinsköljningen.

Starta sköljningen av mjölksystemet

Sköljningen av mjölksystemet kan startas separat. Det här är förnuftigt när pauserna mellan mjölkserveringarna är längre.

☞ Öppna menyn **Skötsel**.

☞ Tryck på **Mjölksystemsköljning**.

✓ Programmet utför mjölksystemsköljningen steg för steg via displayen.

☞ Följ uppmaningarna på displayen.

10.5 Manuell rengöring

Vissa komponenter måste rengöras manuellt.

10.5.1 Rengöra pekskärmen (CleanLock)



⚠ FÖRSIKTIGT!

Skållningsrisk pga. oavsiktlig dryckesservering!

Vid rengöring kan oavsiktlig dryckesservering leda till skållning.

☞ Avaktivera pekskärmen på servicemenyn före rengöring eller slå av maskinen.



OBS!

Risk för pekskärmskador pga. inkorrekt rengöring!

Felaktig rengöring kan repa pekskärmens yta eller skada den på annat sätt.

☞ Rengör bara pekskärmen med fuktig trasa.

☞ Använd mjuka trasor vid rengöring.

☞ Använd inte rengörings- eller skurmedel vid rengöring.

☞ Spärra bildskärmen genom att trycka på **CleanLock**.

✓ Nu inleds en 15 sekunders nedräkning.

☞ Rengör pekskärmen.

✓ 15 sekunder efter att pekskärmen har vidrörts senast återaktiveras den.

✓ Pekskrmen är rengjord.

10.5.2 Rengör sumpbehållaren (sumpräanna, tillval)



Bild. 29: Dra ut sumpbehållaren

- ☞ Fäll in koppbordet.
- ☞ Dra ut sumpbehållaren ur maskinen.
- ☞ Töm och rengör sumpbehållaren.
- ▢ Koppbordet ligger på sumpbehållaren.
- ☞ Håll alltid fast koppbordet när sumpbehållaren töms.
- ☞ Skölj ur sumpbehållaren under rent dricksvatten.
- ☞ Rengör sumpbehållaren med en fuktig duk och torka av den.
- ☞ Skjut in den rengjorda sumpbehållaren i maskinen.
- ☞ Bekräfta förloppet på displayen.
- ✓ Sumpbehållaren är rengjord.

10.5.3 Rengöra bryggenheten



⚠ FÖRSIKTIGT!

Risk för klämning på grund av rörliga delar!

Det finns rörliga delar i maskinen som kan skada fingrar eller händer. När bryggenheten tas ut föreligger klämrisk.

- ☞ Stäng alltid av maskinen och bryt strömmen till den innan du fattar tag i kaffekvarnen eller i bryggenhetens öppning.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Varm yta!

Serveringsutrustning och bryggenhet kan bli varma.

- ☞ Rör aldrig heta delar på maskinen.
- ☞ Rör bara dryckesutloppet vid avsedda ställen.
- ☞ Ta bara ur bryggenheten när maskinen svalnat.

Gör bryggenheten åtkomlig

- ▢ Bryggenheten rengörs vid behov.
- ☞ Tryck på På/Av-brytaren tills maskinen stängs av.

- ☞ Koppla bort maskinen från elnätet.
- ☞ Fäll in koppbordet i sumpbehållaren.
- ☞ Ta ut sumpbehållaren.
- ☞ Ta bort uppsamlingen.
- ☞ Ta bort droppskålen.
- ✓ Nu går det att komma åt bryggenheten utan problem.

**OBS!****Risk för sakskador på grund av att bryggenheten glider!**

Bryggenheten kan glida nedåt.

- ☞ Håll alltid stadigt i bryggenheten när den tas ut och sätts in.
- ☞ Utöva aldrig våld, risk för brott.

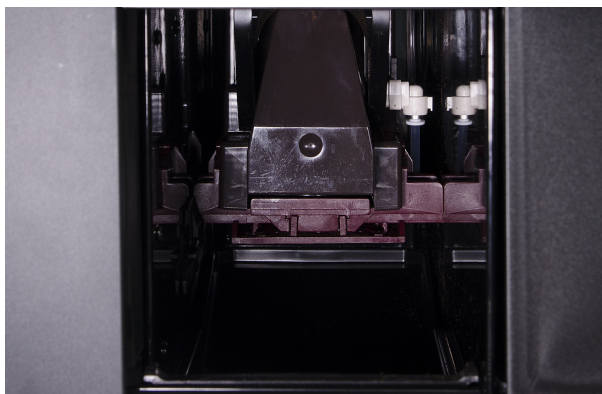


Bild. 30: Bryggenhet redo att tas ut

Ta ut bryggenheten

- ☞ Fatta tag med en hand under bryggenheten i kanalen.
- ☞ Lossa och stoppa låset.
- ☞ För bryggenheten försiktigt tills den är helt nere.
- ☞ Luta på bryggenheten och dra ut den framåt.
- ☞ När du tar ut bryggenheten ska du hålla fast den.

Plocka isär och rengör bryggenheten

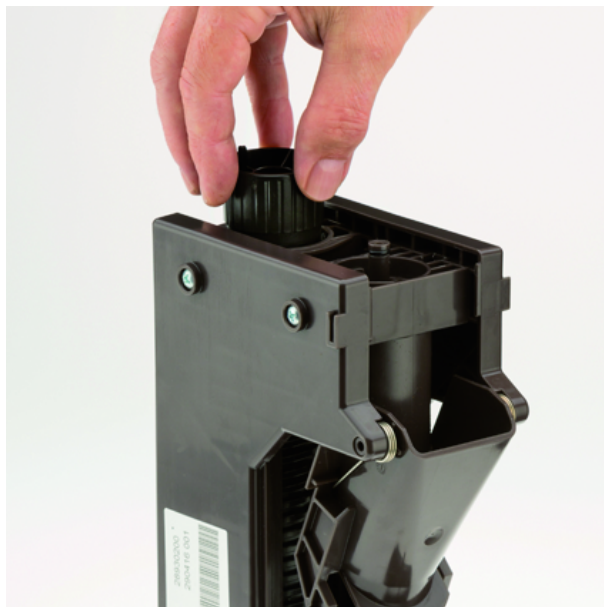


Bild. 31: Lossa bryggenhetens gänga

- Använd multiverktyget från tillbehören.
- ☞ Vrid gängan ovanpå bryggenheten moturs tills avstrykaren är i det främre läget.

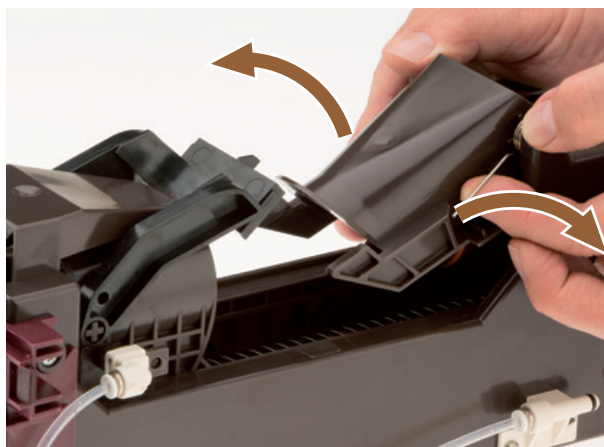


Bild. 32: Insläppsränna: Böj undan fjädrarna

- ☞ Dra ut fjädrarna och tryck dem nedåt.
 - ✓ Detta gör att insläppsrännan låses upp.
- ☞ Fäll upp insläppsrännan.
- ☞ Rengör bryggsållet under rinnande vatten eller med en trasa.
- ☞ Ta bort kafferester med hjälp av en pensel eller en borste.
- ☞ Skölj bryggenheten under rinnande vatten.



OBS!

Risk för skador på bryggenheten på grund av inkorrekt rengöring!

Bryggenheten kan skadas av rengöringsmedel eller i diskmaskinen.

- ☞ Använd endast vatten till att rengöra bryggenheten.
- ☞ Rengör aldrig bryggenheten i diskmaskinen.

- ☞ Torka bryggenheten med en trasa. Kontrollera att bryggenheten är fullständigt torr innan den monteras i maskinen.
- ☞ Ta bort kafferester i kanalen.
- ☞ Vifta ut det malda kaffet framåt eller sug upp det med en dammsugare.

Sätt ihop bryggenheten

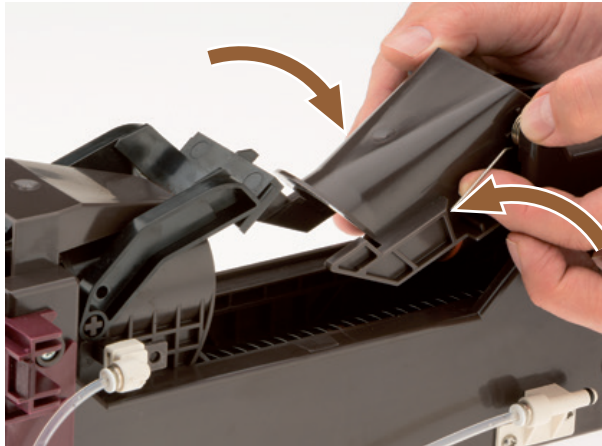


Bild. 33: Insläppsränna: Häng tillbaka fjädrarna

- ☞ Häng fast fjädrarna i insläppsrännan.
- ☞ Beakta styrningarna.
- ☞ Montera tillbaka den torra bryggenheten.
- ☞ Vrid gängen ovanpå bryggenheten medurs tills avstrykaren är fullständigt infälld igen.



Bild. 34: Bryggsåll

- ☞ Håll låset intryckt och sätt in bryggenheten i kanalen så långt bak det går mot den bakre väggen.
- ☞ Flytta bryggenheten i lodrät riktning uppåt tills låset hakar fast.
- ☞ Sätt in sumpbehållaren.
- ☞ Sätt in droppskålen.

Om det inte går att sätta in bryggenheten utan motstånd:

- ☞ Vrid gängen ovanpå bryggenheten med hjälp av multiverktyget något åt vänster eller höger tills bryggenheten glider ner i styrningen.

10.5.4 Rengöra uppsamlingen

Uppsamlingen sitter under sumpbehållaren.

Uppsamlingen ska helst tas ut och rengöras en gång per vecka. Uppsamlingen måste rengöras vid behov.

Om det finns en liten mängd vatten i uppsamlingen är inte det ett läckage utan har med systemet att göra.

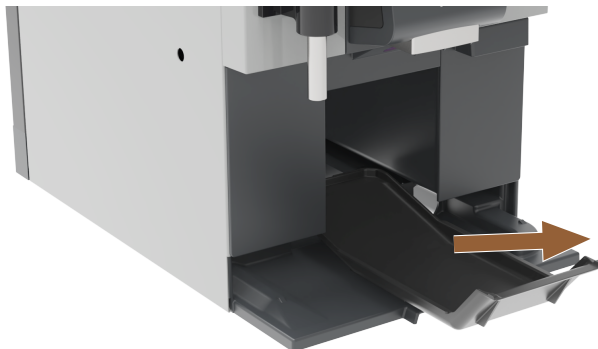


Bild. 35: Ta ut uppsamlingen

- ☞ Ta ut sumpbehållaren.
- ☞ Ta ut uppsamlingen och rengör den grundligt med rent dricksvatten.
- ☞ Torka uppsamlingen och sätt tillbaka den i maskinen.
- ☞ Sätt in sumpbehållaren.
- ✓ Uppsamlingen är rengjord.

10.5.5 Rengöra vattentanken

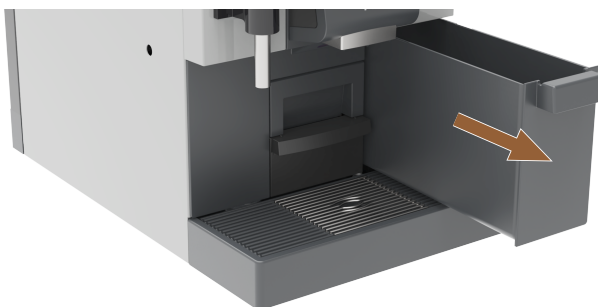


Bild. 36: Ta ut vattentanken

- ☞ Skölj vattentanken grundligt med rent vatten en gång i veckan.

10.5.6 Rengör droppskålen



FÖRSIKTIGT!

Skållningsrisk på grund av het vätska!

Det kan finnas heta vätskor i droppskålen.

- ☞ Flytta försiktigt på droppskålen.
- ☞ Sätt varsamt tillbaka droppskålen så att inte vätska börjar rinna ut av misstag.

**OBS!****Risk för sakskador pga. översvämning!**

Är smutsvattenavloppet igentäppt rinner droppskålen över.

Före rengöring och avkalkning:

- ☞ Kontrollera att smutsvattenavloppet har fritt flöde.
- ☞ Kontrollera smutsvattenavloppets avrinning.

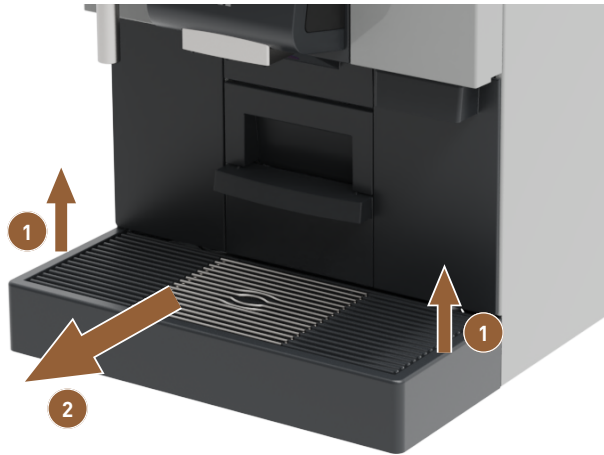


Bild. 37: Ta ut droppskålen

1 Lyft upp droppskålen**2 Dra ut droppskålen**

- ☞ Lyft droppskålen något framåt utåt och dra ut den ur maskinen.
- ☞ Ta ut droppgallret och rengör det med en rengöringsborste.
- ☞ Rengör droppskålen grundligt.
- ☞ Skölj droppskålen och droppgallret i rent dricksvatten.
- ☞ Torka droppskålen och droppgallret.
- ☞ Sätt ihop droppgallret och droppskålen och tillbaka i maskinen.
- ✓ Droppskålen är rengjord.

**OBS!**

Droppskålens botten och området kring droppskålssensorn måste vara torra innan de sätts in. Sensorn sitter till höger under droppskålen. Om fukt stannar kvar i det här området visas meddelandet **Töm droppskålen** igen.

10.5.7 Rengöra utsidan

**⚠ FÖRSIKTIGT!****Risk för skärskador pga. vassa kanter på höljets botten!**

Vid rengöring av maskinens undersida eller disken under maskinen (vid höga maskinfötter) kan vassa kanter på höljets botten ge skärskador.

- ☞ Använd handskar vid rengöring av maskinens undersida och disken under maskinen.

**OBS!****Risk för skador på maskinens ytor pga. inkorrekt rengöring!**

Felaktig rengöring kan repa maskinens yta eller skada den på annat sätt.

- ☞ Använd mjuka trasor vid rengöring.
- ☞ Använd bara milda rengöringsmedel.
- ☞ Använd inte kraftigt basiska, alkoholhaltiga eller avfettande rengörings- eller skurmedel.

Problem med beständigheten föreligger vid alkaliska rengöringsmedel eller lösningsmedel, till exempel aceton, karbon, koltetraklorid, färgförtunnare eller alkoholföreningar > 5 %. Ammoniak, bensen, glycerin, xylol, skurmedel, avfettande tvättmedel och starka sprayrengöringsmedel för glasrutor är inte heller lämpliga.

- ☞ Stäng av maskinen med På/Av-brytaren.
- ☞ Låt maskinen svalna.
- ☞ Torka av utsidan på maskinen med en fuktig och ren trasa.
- ☞ Gnugga ytorna torra med en fin ylletresa.
- ✓ Maskinens hus är rengjort.

10.5.8 Rengöra dryckesutloppet manuellt

- ☐ Dryckesutloppet ska rengöras regelbundet.
- ☞ Rengör dryckesutloppet utifrån med en fuktig trasa.
- ☞ Rengör utgångsöppningarna med lämpliga borstar.
- ✓ Dryckesutloppet är rengjort.

10.5.9 Rengöra mjölksystemet manuellt**⚠ VARNING!****Frättningsrisk på grund av mjölksystemrengöringsmedel!**

Vid ögonkontakt kan rengöringsmedlet för mjölksystem orsaka allvarliga ögonskador.



- ☞ Vidrör inte rengöringsmedlet med bara händer och läs det medföljande säkerhetsdatabladet.
- ☞ Säkerställ att mjölksystemrengöringsmedlet aldrig hamnar i ögonen.
- ☞ Använd skyddshandskar och -glasögon vid rengöringen.
- ☞ Vid avkalkning med avkalkningsmedel och intern vattentank: Ta inte bort vattentanken med rengöringsmedel och uppsamlingsbehållaren för rengöringsvätskan under avkalkningen. Vänta på uppmaningen på displayen.

**⚠ FÖRSIKTIGT!****Skållningsrisk på grund av oavsiktlig dryckesservering!**

Vid rengöring kan oavsiktlig dryckesservering leda till skållning.

- ☞ Bryt strömmen till maskinen före rengöringen.

**⚠ FÖRSIKTIGT!****Skållningsrisk på grund av ångmunstycke utan mjölkskummare!**

Utan mjölkskummare kan ångmunstycket läcka ut het ånga.

- ☞ Montera aldrig ångmunstycket utan mjölkskummaren.

Rengör mjölksystemet manuellt.

Efter en systemrengöring kan **vid behov** kan mjölkskummaren och ångmunstycket rengöras manuellt.

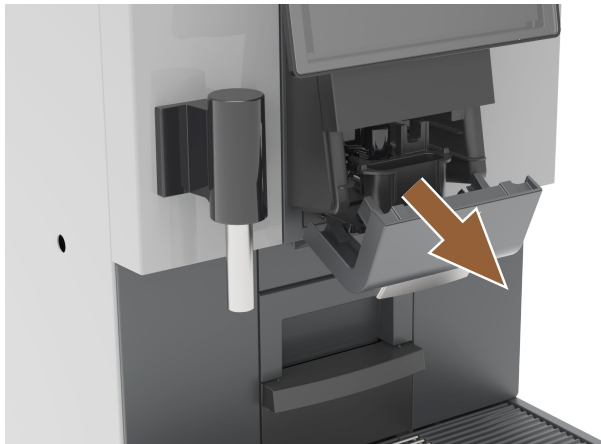


Bild. 38: Ta av skyddet

☞ Ta av skyddet framför utloppen.



Bild. 39: Ta av mjölkskummare med ångmunstycke

- ☞ Ta ut mjölkskummaren med ångmunstycket.
- ☞ Ta isär de enskilda delarna och rengör de noggrant under rinnande varmvatten.
- ☞ Rengör styrningen i utloppet med en fuktig trasa.
- ☞ Rengör kanalerna och anslutningarna med den medföljande rengöringsborsten.
- ☞ Blanda 5 ml specialrengöringsmedel med 0,5 liter varmt dricksvatten.
- ☞ Lägg alla enskilda delar och rengöringsborsten på så sätt i den förberedda rengöringsvätskan att rengöringsvätskan täcker alla delar fullständigt.
- ☞ Efter fem timmar ska alla delar rengöras noggrant med en borste.
- ☞ Skölj alla delarna mycket grundligt med rent dricksvatten.

Sätt ihop mjölkskummaren

- ☞ Fukta delarna för att foga ihop dem. Fetta inte in dem.



Bild. 40: Sätt ihop mjölkskummaren

- ☞ Foga ihop delarna och pressa hårt.
- ☞ Sätt tillbaka mjölkskummaren i utloppet.

Rengöra mjölkslangen

- ☞ Sänk ner en av mjölkslangens ändar i rengöringsvätskan.
- ☞ Sänk ner hela resten av mjölkslangen i rengöringsvätskan.
 - ✓ På detta sätt förhindras att luftbubblor stannar kvar i mjölkslangen.
- ☞ Kontrollera att alla delar är fullständigt nedsänkta i rengöringsvätskan.

10.5.10 Rengöra pulvermixern

Beroende på vilket pulver som används kan rengöring behöva utföras oftare.

- ☞ Skölj mixern.



Bild. 41: Display vänster, dörr öppen

- ☞ Skjut displayen åt vänster.
- ☞ Öppna dörren på maskinens högra sida.



Bild. 42: Mixerbägarare

- ☞ Fatta tag i mixerbägararens handtag och dra den lite framåt.
- ☞ Lyft upp mixerbägararen något så att det kvarvarande vattnet rinner av.
- ☞ Dra bort mixerslangen från mixerbägararen till avloppet och ta bort den från styrningen.
 - ✓ Nu syns mixerns propeller.
- ☞ Rengör propellern med en trasa.
- ☞ Ta isär den tvådelade mixerbägararen.
- ☞ Rengör de båda mixerbägarandelarna och mixerslangen under rinnande, varmt dricksvatten.
- ☞ Låt alla delar torka helt.

Montera ihop mixerbägararen

Vid ihopsättningen måste alla öppningar peka i samma riktning.



Bild. 43: Montera ihop mixerbägararen

- ☞ Sätt in mixerslangen genom styrningen i utloppet.
- ☞ Skjut in mixerbägararen tills den hakar fast.
- ☞ Anslut mixerslangen till mixerbägararen. Kontrollera att allt sitter korrekt.

10.5.11 Rengöra bönbehållaren

Den fastmonterade bönbehållaren kan vid behov och med jämna mellanrum rengöras.

Rekommendation: varje månad



⚠ FÖRSIKTIGT!

Risk för personskador pga. hårandragning!



Framförallt långt hår kan fastna i kvarnhuvudet och dras in i maskinen.

☞ Använd alltid hårnät när du frigör kvarnhuvudet.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Risk för klämning på grund av rörliga delar!

Det finns rörliga delar i maskinen som kan skada fingrar eller händer. När bryggenheten tas ut föreligger klämrisk.

☞ Stäng alltid av maskinen och bryt strömmen till den innan du fattar tag i kaffekvarnen eller i bryggenhetens öppning.

☞ Tryck kort på På/Av-brytaren (ca 1 sekund).

✓ Maskinen stängs av.

☞ Dra ut nätkontakten.

Om det finns fler än en installerad bönbehållare måste följande steg genomföras för varje bönbehållare.

☞ Ta av bönbehållarens lock och töm bönbehållaren

☞ Rengör bönbehållaren med en fuktig trasa.

☞ Rengör låselementen i bönbehållaren med den medföljande borsten.

☞ Låt bönbehållaren torka helt.

☞ Fyll på bönbehållaren igen och stäng dem med locket.

✓ Bönbehållaren är rengjord.

Bönbehållarutökning (tillval)

☞ Lås upp utökningen.

☞ Ta bort utökningen uppåt.

☞ Torka av utökningen grundligt med en fuktig trasa och låt den torka.

☞ Sätt på utökningen igen och lås den.

✓ Behållarutökningen är rengjord.

10.5.12 Rengöra pulverbehållaren

Pulverbehållaren kan vid behov och med jämna mellanrum rengöras.

Rekommendation: varje månad.

Beroende på vilket pulver som används kan rengöring behöva utföras oftare.

☞ Tryck kort på På/Av-brytaren (ca 1 sekund).

✓ Maskinen stängs av.

☞ Dra ut nätkontakten.



Bild. 44: Ta ut pulverbehållaren

1 Dra stoppvinkeln framåt

2 Lyft ut pulverbehållaren

- ☞ Lossa på pulverbehållaren genom att dra stoppvinkeln framåt.
- ☞ Lyft pulverbehållaren uppåt ur maskinen.
- ☞ Ta av pulverbehållarens lock och töm pulverbehållaren.
- ☞ Rengör pulverbehållaren med fuktig trasa.

Ta isär pulverbehållaren



Bild. 45: Pulverbehållare med enskilda delar, doseringsskruv

- ☞ Skruva av den främre och bakre överfallsmuttern.
- ☞ Dra ut doseringsskruven och ta av utkastkåpan.
- ☞ Torka av pulverbehållaren grundligt med en fuktig trasa.

Rengöra enskilda delar

- ☞ Rengör doseringsskruvens enskilda delar grundligt med den medföljande rengöringsborsten.
- ☞ Låt pulverbehållaren och de enskilda delarna torka helt.

Sätt ihop och in de enskilda delarna

- ☞ Sätt ihop doseringsskruven igen

- ☞ Sätt in doseringsskruven i pulverbehållaren
- ☞ Skruva på överfallsmuttrarna.
- ☞ Kontrollera att utkastkåpan är i korrekt läge.
- ☞ Fyll pulverbehållaren och sätt på locket.
- ☞ Stäng låsmekanismen.
- ✓ Pulverbehållaren är rengjord.

Pulverbehållarutökning (tillval)

- ☞ Lås upp utökningen.
- ☞ Ta bort utökningen uppåt.
- ☞ Torka av utökningen grundligt med en fuktig trasa och låt den torka.
- ☞ Sätt på utökningen igen och lås den.
- ✓ Behållarutökningen är rengjord.

11 Underhåll



VARNING!

Risk för personskador vid otillräcklig behörighet!

Felaktig hantering kan leda till betydande personskador och materiella skador.

Det är bara behörig servicepersonal som får göra underhålls- och säkerhetsrelevanta åtgärder.



VARNING!

Hälsoproblem pga. tung maskin!

Maskinens vikt överskrider tillåten last för en person att lyfta och bära. Om en person lyfter och bär maskinen så kan det ge hälsoproblem.

☞ Lyft och bär inte maskinen på egen hand.

☞ Det krävs minst två personer för att lyfta och bära maskinen.



FÖRSIKTIGT!

Risk för personskador pga. vältande maskin!

Fellyft av maskinen kan få den att välta. Vältande och nedfallande maskin kan leda till personskador.

☞ Lyft inte maskinen på egen hand.

☞ Det krävs minst två personer för att lyfta maskinen.



FÖRSIKTIGT!

Risk för personskador pga. halka!

Utträngande vätska kan ge fukt på golvet runt maskinen. Det kan ge personskador pga. halka och fall.

☞ Torka upp utträngande vätskor på golvet direkt när det händer.

☞ Signalera med rörlig varningsskylt om det tränger ut stora vätskemängder på golvet.

Maskinen kräver regelbundet underhåll. Det omfattar även säkerhetsrelevanta åtgärder.

Användaren får inte utföra underhålls- och säkerhetsrelevanta arbeten på egen hand förutom vissa undantag. Anlita tillverkarens auktoriserade servicepartner omgående för att utföra underhålls- resp. säkerhetsrelevanta arbeten när det är dags. Servicepartnern gör alla nödvändiga åtgärder på maskinen.

Maskinen indikerar på displayen när det är dags för underhåll eller säkerhetsrelevant åtgärd.

Maskinen kan fortsätta användas som vanligt.

Tidpunkten för underhållet beror på flera faktorer, dock framför allt på maskinens användning och säkerhetsventilernas livslängd.

Säkerhetsventilerna måste bytas vartannat år.

11.1 Underhållssteg

Följande underhållssteg finns:

1. **Avkalkning:** Detta kan operatören göra på egen hand.
2. **Underhåll efter meddelande på displayen:** Detta får endast utföras av utbildad personal eller servicepartnern eftersom säkerhetskontroller måste utföras.

Vid andra underhållsarbeten och reparationer ska du kontakta din auktoriserade servicepartner. Telefonnummer finns på både adressetiketten på maskinen och på leveranssedeln.

Se även

 Reservdelar och kundtjänst [► 8]

12 Avkalkning



⚠ VARNING!

Frättningsrisk på grund av syra!



Det tränger ut syra under avkalkningen. Risk för hudirritation och allvarlig ögonirritation föreligger.



- ☞ Bekanta dig med uppgifterna om produktinformationen på avkalkningsmedlets förpackning.
- ☞ Rör inte avkalkningsmedel med bara händer och läs det medföljande säkerhetsdatabladet.
- ☞ Använd skyddshandskar och -glasögon vid avkalkning.
- ☞ Se till att ingen någonsin dricker avkalkningslösning.
- ☞ Vid avkalkning med avkalkningsmedel och intern vattentank: Ta inte bort vattentanken med rengöringsmedel och uppsamlingsbehållaren för rengöringsvätskan under avkalkningen. Vänta på uppmaningen på displayen.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Skållningsrisk på grund av het avkalkningslösning!

Medan avkalkning utförs rinner het avkalkningslösning ut ur utloppen. Risk för skållning föreligger.

- ☞ Börja endast avkalca om maskinen är fullständigt monterad.
- ☞ Vid ett flyttbart dryckesutlopp: Skjut ner dryckesutloppet till nedersta serveringsläget.
- ☞ Stick inte in händerna under utloppen under avkalkningen.



⚠ FÖRSIKTIGT!

Risk för brännskador på grund av het yta!

Vid serveringen av drycker, rengöring och avkalkning hettas utloppen och de intilliggande ytorna upp.

- ☞ Rör bara dryckesutloppet vid avsedda ställen.
- ☞ Vidrör inte serveringsställena omedelbart efter serveringen.
- ☞ Vänta i fem till tio minuter tills maskinen har svalnat.



OBS!

Risk för sakskador pga. fel avkalkningsprodukt!

Användning av andra avkalkningsprodukter än de som maskintillverkaren rekommenderar kan skada maskinen. Skador orsakade av användning av andra avkalkningsmedel innebär att produktansvar och garanti upphör att gälla.

- ☞ Använd bara de avkalkningsprodukter som maskintillverkaren rekommenderar.
- ☞ Använd bara avkalkningsmedel som tagits direkt ur förpackningen.
- ☞ Läs noggrant igenom informationen på förpackningen samt i säkerhetsdatabladet innan avkalkningen påbörjas. Om säkerhetsdatablad saknas, beställ från återförsäljaren.

Vattenhårdheten, vattenflödet och om ett vattenfilter sätts in avgör när avkalkning kommer att behövas. Den här tidpunkten beräknas och visas av maskinen.

Avkalkningen utgörs av fyra delar.

- Avkalkningsrutin (vid uppvärmd maskin)
- Förberedelse
- Avkalkning

- Sköljning

Den totala avkalkningstiden

Det tar allt som allt cirka 80 minuter att avkalka. Processen får under inga villkor avbrytas i något skede.

Nödvändig utrustning

Följande material behövs för avkalkningen:

- 2 flaskor avkalkningsvätska (à 0,75 liter)
- 1 flaska vatten (0,75 liter)
- 3 liter uppsamlingsbehållare

Genomföra avkalkning

Genom instruktionerna på bildskärmen utförs programmet steg för steg. I och med starten inleds ett förlopp som måste följas.

- ☞ Öppna menyn Skötsel.
- ☞ Tryck på **Avkalning**.
- ☞ Följ anvisningarna på bildskärmen.
- ✓ Avkalkningen genomförs.

13 Mjukvaruinställningar

När drycker ställs in och ytterligare mjukvaruinställningarna görs gäller samma säkerhetsanvisningar som för att manövrera maskinen.

☞ Observera alla säkerhetsanvisningar som gäller för manövreringen.

13.1 Mjukvaru-översikt

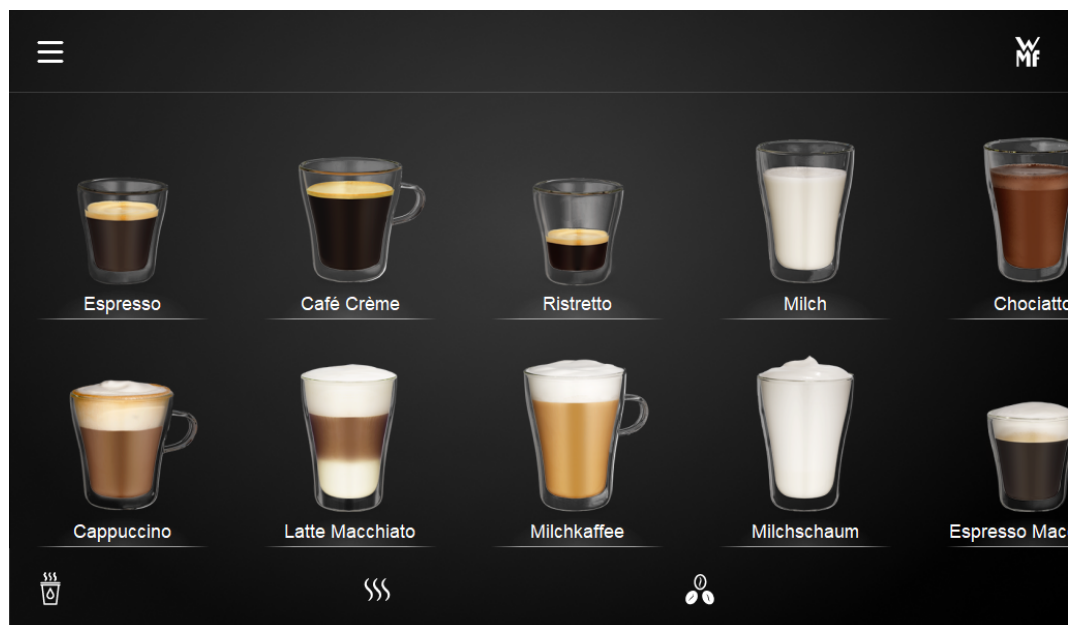


Bild. 46: Display redo för drift

Knapparna och symbolerna på displayen är tillgängliga beroende på inställning och maskinutförande.

Funktioner på displayen Driftberedskap



Eko-läge (aktivt)



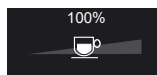
Varmsköljning



Extraknapp för S-M-L



Barista (kaffestyrka)



Justera koppstorleken



Knappen Koffeinfritt

Funktioner i huvudmenyn



Skötsel



Info



Drycker



System

	Debitering		Manöveralternativ
	Timer		Språk
	USB		PIN-behörigheter
	Eko-läge		PIN-åtkomst

Menystyrningens funktioner

	Till huvudmenyn, till den föregående menyn		Bekräfta värde/inställning
	PIN-inmatning		Ta bort värde/inställning
	Nästa, framåt, start		Provtillredning
	Läsa in inställningar		Tillbaka
	Spara inställningar		Öppna tangentbord

Meddelanden på displayen

	Felmeddelande		Indikering för mjölktemperatur (tillval)
---	---------------	--	--

13.2 Bildskärm Driftberedskap

Vilka manöverelement som visas på displayen vid driftberedskap hänger samman med maskintillvalen och de individuella inställningarna.

Alla dryckesknappar som är redo att servera lyser.



Bild. 47: Exempel: Knappen Cappuccino

Genom att svepa vågrätt på displayen visas de andra dryckerna som kan serveras. Dryckesserveringen startar när önskad dryckesknapp har tryckts in.

Knappen Varmsköljning



Bild. 48: Knappen Varmsköljning

☞ Tryck till på knappen **Varmsköljning**.

✓ Kaffeledningarna börjar sköljas med varmt vatten.

Vattnet värmer bryggssystemet och säkerställer bästa möjliga temperatur på kaffet.

Efter en längre paus mellan bryggningarna rekommenderas varmsköljning, särskilt innan en kopp espresso serveras.

Knappen Barista



Bild. 49: Knappen Barista

Med knappen **Barista** går det att ändra kaffestyrkan. Kaffestyrkan ändras sedan en gång för nästa bryggning.

	Indikering	Kaffestyrka
Standard	2 bönor	Normalt, som inställt
1 x tryck	3 bönor	15 % starkare än inställt*
2 x tryck	1 bönä	15 % svagare än inställt*

* Maximal mängd malt kaffe 15 g per bryggning

S-M-L

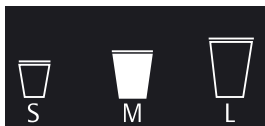


Bild. 50: S-M-L-funktion

Manöverelementen S-M-L används för att förinställa dryckesstorlekar. Dessförinnan måste dryckerna ställas in på rätt sätt.

Andra kaffesort (DECAF)

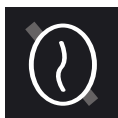


Bild. 51: Knappen DECAF

☞ Lägg till en kaffekvarn med **Koffeinfritt** i maskindatan.

☞ Välj **Koffeinfritt** bland manöveralternativen.

✓ En genomstruken bönsymbol, visas i funktionsfältet.

☞ Tryck på knappen **DECAF** innan dryck väljs.

✓ Följande dryck tillreds med bönorna i kaffekvarnen för koffeinfritt kaffe.

Justera koppstorleken

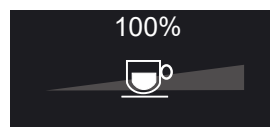


Bild. 52: Skjutreglage koppstorlek

Skjutreglaget används för att välja dryckesstorlek för nästa dryck.

13.3 Bildskärm Skötsel



⚠ FÖRSIKTIGT!

Skållningsrisk på grund av maskinsköljning!

Det rinner varmt vatten ur dryckesutloppet vid maskinsköljning.

☞ Stick inte in händerna under dryckesutloppet under maskinsköljningen.



Bild. 53: Skärmmeny Sandwichmeny -> Skötsel

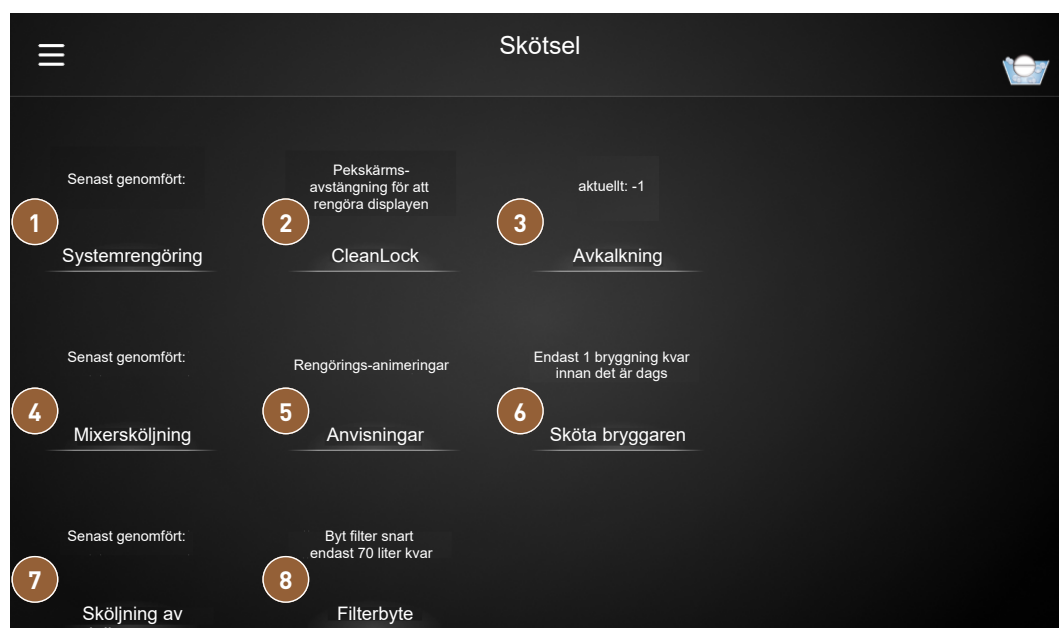


Bild. 54: Bildskärm Skötsel med underhåll av bryggenheten

1 Systemrengöringen kan utföras antingen med att maskinen stängs av senare eller inte.

Efter sex dagar eller 200 bryggningar visas ett meddelande om att systemet behöver rengöras. Efter sju dagar eller 250 bryggningar spärras dryckesserveringen. Sedan kan inte maskinen användas förrän efter rengöringen.

2 Genom funktionen **CleanLock** spärras bildskärmen i 15 sekunder efter respektive senaste beröring. Sedan kan bildskärmen rengöras. 15 sekunder efter att bildskärmen har vidrörts senast återaktiveras den.

3 Vattenhårdheten, vattenflödet och om ett vattenfilter sätts in avgör de liter som finns kvar tills **Avkalkning** behövs. Den här literangivelsen beräknas och visas av maskinen.

5 **Anvisningar** i form av bildskärmsanimeringar för de tillgängliga rengöringsprogrammen och för att demontera och montera kaffeutloppet, mjölkskummaren, mjölkslangen, mixersystemet och vattenfilterbyte kan hämtas här.

7 Med **Mjölksystemsköljningen** sköljs mjölkslangen tillsammans med mjölkmunstyckena och mjölkskummaren.

4 Med **Mixersköljning** menas mellanrengöringen för pulvermixern.

6 Efter 15 000 bryggningar måste o-ringen på **bryggenheten** bytas ut. När livslängden har överskridits visas ett meddelande om att byte behövs en gång om dagen. Bytet måste sedan bekräftas.

I huvudmenyn under **Skötsel -> Skötsel av bryggenheten** visas detta utförligt och med hjälp av animeringar.

8 **Filterbyte** krävs för att förebygga maskinskadorna.

Från och med 25 % kvarvarande filterkapacitet visas den resterande filterkapaciteten vid varje tillkoppling.

När den kvarvarande filterkapaciteten är 0 % anges att vattenfiltret måste bytas var tredje timme.

Efter filterbyte körs en programsekvens för att skölja och avlufta vattenfiltret och vattensystemet. Då rinner varmvatten ur varmvattenutloppet.

Bytet måste sedan bekräftas.

13.4 Inställningar för drycker



Bild. 55: Skärmmeny Sandwichmeny -> Drycker

I dryckesinställningarna fastställs vilka typer av drycker som ska erbjudas på manöverskärmen. Detta gäller recept, mängder, dryckesknapparnas tilldelning och visuella visning.

13.4.1 Tilldela dryckesrecept

Recept kan tilldelas enskilda dryckesknappar.

Testservering



Bild. 56: Knappen Testtillredning

Med många dryckesinställningar är det möjligt att starta en testservering med de nya inställningarna innan receptet sparas.



Bild. 57: Exempel: Knappen Cappuccino

☞ Ändra inställningarna efter önskemål.

- ☞ Tryck på knappen **Testservering**.
- ✓ Drycken serveras med de nya inställda värdena.

Spara recept



Bild. 58: Knapp för att spara recept

- ☞ Om drycken har blivit som önskat trycker du på knappen **Spara**.
- ✓ Det ändrade receptet sparas.

Ladda recept



Bild. 59: Knapp för att ladda recept

Med den här knappen kan ett sparad recept eller en dryckesknapp tilldelas.

- ☞ Tryck på önskad dryckesknapp.
- ☞ Tryck på knappen **Ladda recept**.
 - ✓ En delmenyn öppnas.
- ☞ Välj önskat recept.
- ☞ Tryck på knappen **Spara recept**.
- ✓ Dryckesknappen tilldelas det nya receptet.

13.4.2 Mängd, animering koppbord flergångsbryggning och doseringssätt

Mängd



Bild. 60: Knappen Mängd

- ☞ Ställ in önskad mängd.
 - ✓ Receptet ändras på ett lämpligt sätt.
- 100 % motsvarar det värde som sparats hittills.

Animeringar koppbord

Animering koppbord visas när dryck har valts om den aktiverades tidigare under **Mängd** per dryck. I så fall måste kontrollrutan **Animering koppbord** vara aktiverad.

- ☞ Förlopp vid dryckesservering:
- ☞ Tryck på önskad dryckesknapp.
 - ✓ Animeringen visas på displayen.
- ☞ Bekräfta med .
- ✓ Drycken serveras.

S-M-L-funktion

S-M-L-funktionen aktiveras under menyn **System**. Under **System** kan rent allmänt en avvikelse mot den angivna standardmängden också ändras för alla drycker.

För avvikande enskilda drycker måste S-M-L-mängderna ändras separat under **Mängd [dryckesinställningar]**.

Alla storlekar kan också aktiveras eller inaktiveras separat. Innebörden av att inaktivera är att dryckesstorleken inte kan väljas i det fallet. Den här inställningen måste sparas sedan.

Mängd S-M-L

När S-M-L-funktionen under **System** är aktiverad kan inställningen för mängd användas. Recepten skapas för storlekarna S och L. M är som (mitten) inställt.

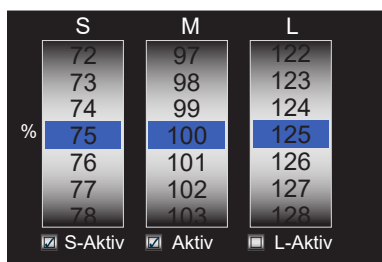


Bild. 61: S-M-L-inställning

Standardvärden:

- S = 25 % mindre än M
- L = 25 % mer än M

Flergångsbryggning

Drycken bryggs flera gånger enligt inställningen. Drycken kan serveras genom en knapptryckning upp till tolv gånger den inställda mängden.

Flergångsbryggning kan användas till kaffe- och drycker blandade med mjölk samt till varmvatten vid doseringssättet **Doserat**.

Doseringssätt

Doseringssättet går att fastställa för varmvatten, mjölkskum, mjölk och ånga. Alla andra drycker är redan färdigdoserade vid serveringen.

Doseringssätt	Beskrivning
Start-stopp	Serveringen pågår till den inställda mängden. Genom att trycka en gång till på knappen kan serveringen avbrytas i förväg.
Freeflow	Drycken serveras så länge som knappen hålls intryckt.
Start-stopp-freeflow	Genom en kort knapptryckning startar start-stopp-serveringen. Freeflow-serveringen startar vid en knapptryckning som är längre än 1 sekund.
Doserat	Den inställda mängden serveras. Doseringssättet finns för mjölk, skum och varmvatten.

13.4.3 Ändra recept



Bild. 62: Knappen Recept

Med den här knappen öppnas inställningarna för att ändra recept.



Bild. 63: Bildskärm för att ändra recept

Aktuell receptsammansättning

De ingredienser som ingår i det aktuella receptet visas här.

Tillredningsordningen går från vänster till höger. Ingredienser som listas under varandra tillreds samtidigt.

Om önskade tillval inte kan utföras av tekniska orsaker meddelar mjukvaran detta.

Lager med fabriktillsatser

Här visas de ingredienser som används till receptet.

☞ Tryck på önskad ingrediens och flytta den till den aktuella receptformeln.

Radera ingrediens



Raderar en ingrediens om har markerats i den aktuella receptformeln.

Ändra ingrediens



Ändrar en ingrediens om har markerats i den aktuella receptformeln.

☞ Markera ingrediensen och tryck på knappen **Ändra ingrediens**.

✓ Menyn **Ändra ingrediens** öppnas.

☞ Inställningsalternativen för den valda ingrediensen visas.

✓ Sparade och aktuella data visas.



Aktuella värden



Värden som service har lagt in



Fabriksvärden

Mald mängd kaffe



Angivelse i gram (g)

Mängd vatten/mängd mjölk



Angivelse i milliliter (ml)

Kaffekvalitet



OBS!

Om ett mycket finmalet kaffe används till en mycket liten mängd bryggvatten kan en hög kvalitetsnivå leda till att det blir fel på bryggvattnet.



Kaffebryggningen påverkas av kvalitetsnivåerna. Ju högre kvalitetsnivå, desto starkare smak- och aromämnen löser kaffet ut.

Kvalitetsnivåer

1	Efter pressningen bereder det malda kaffet plats för svällning.
2	Bryggning sker direkt efter pressningen.
3	Efter pressningen sker förbryggning.
4	Efter pressningen och förbryggningen sker våtpressning.
5	Som kvalitet 4, men kraftigare våtpressning
6	Som kvalitet 5, men kraftigare och längre våtpressning
7	Som kvalitet 6, men kraftigare och längre våtpressning

Välja kaffekvarn (tillval)



På maskiner med två kaffekvarnar är det möjligt att välja vilken kaffekvarn som ska användas för varje kafferecept. Den önskade kaffekvarnen tilldelas värde 1.

Kvarn 1	Kvarn 2	Malt kaffe
1	0	Det malda kaffet från kvarn 1 används.
0	1	Det malda kaffet från kvarn 2 används.
1	1	Hälften av det malda kaffet från kvarn 1 och hälften från kvarn 2 används.

13.4.4 Text och bild

På den här bildskärmen kan dryckesnamn och bild på en dryckesknapp ändras.

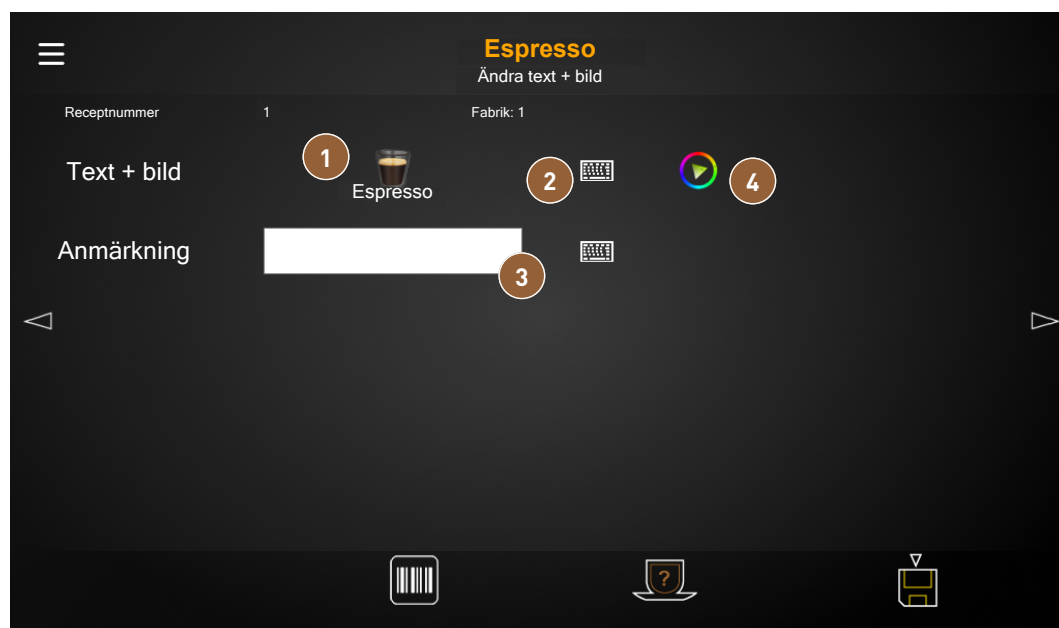


Bild. 64: Bildskärmen Text och bild

- | | |
|--|---|
| 1 Visar den aktuella bilden som visas för en dryck. | 2 Knappen Tangentbord för att öppna tangentbordet |
| 3 Inmatningsfält Anmärkning för en anteckning om en dryck | 4 Knapp för att öppna inställningsskärmen för färg och text |

- ☞ Aktivera tangentbordet med knappen **Tangentbord** för att anpassa text.
- ☞ Tryck på den bild som du vill ändra.
- ☞ Lägg vi behov en anteckning om drycken i inmatningsfältet **Anmärkning**.
- ☞ Tryck vid behov på knappen Färghjul.
- ✓ Inställningsskärmen för bakgrund och text öppnas.



Bild. 65: Bildskärm för dryckesbakgrund

- | | |
|--|--|
| 1 Färghjul för att bestämma bakgrundsfärgen | 2 Inställningshjul för att den fördefinierade textfärgen |
| 3 Inställningshjul för separata RGBA-värden för text | 4 Förhandsvy av dryckesknappen |
| 5 Inställningshjul för textstorlek | 6 Skärmknapp för bekräftelse |

- ☞ Justera bakgrunden och textegenskaperna.
- ☞ Bekräfta med .
- ✓ Värdena övertas.

13.5 Konfigurera manöverelement



Bild. 66: Skärmmeny Sandwichmeny -> Manöveralternativ

SB-drift (självbetjäning)

För SB-driften kan några funktioner inaktiveras. I det inaktiva tillståndet visas inte de här funktionerna med tillhörande manöverelement.

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

När SB-drift är aktiverat innebär det att följande inställningar kopplas samtidigt:

Manöverelement	Status
Knappen Barista	inaktiv
Knappen Varmsköljning	inaktiv
Knappen Meny	försenad
Felindikering	Symbol
Justera koppstorleken	inaktiv
Förval språk	inaktiv
Animering av koppbord	aktiv

Knappen Barista

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	aktiv

Om aktiv: Knappen visas nedtill vid driftberedskap med den trestegade inställningen för graden av kaffestyrka.

Knappen Varmsköljning

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	aktiv

Om aktiv: Knappen visas längst ned vid driftberedskap. Det är att rekommendera vid längre paustider eller espresso.

Knappen Meny

Tillval	Standardvärde
direkt, försenad	direkt

Om direkt: Knappen svarar direkt när den har tryckts in.

Felindikering

Felet rapporteras i det översta fältet på displayen genom olika färger.

Tillval	Standardvärde
Text, symbol	Text

Justera koppstorleken

Det fria valet av mängd kan aktiveras i manöveralternativen. Detta gör att mängden kan anpassas till den koppstorlek som ska användas innan dryck väljs.

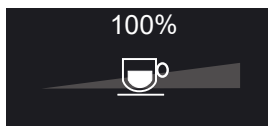


Bild. 67: Skjutreglage för koppstorlek

När koppen flyttas till höger på reglaget ökar mängden och vid förflyttning åt vänster minskar den. Mängden visas i procent.

- Reglage i mitten som inställt: 100 %
- Reglage längst åt vänster: 50 % mindre
- Reglage längst åt höger: 50 % mer

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Förval språk

Här ställs in om det ska vara möjligt att välja språk eller flaggor vid driftberedskap.

Förvalet språk kan aktiveras separat för upp till fem språknappar.

Det andra tillvalet är under **Manöveralternativ** valet av tangentbordslayout **SB+flaggor**.

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Animeringar koppbord

Här ställs in om animeringen **Koppbord** ska vara aktiverad i dryckesinställningarna. Här kan animeringen aktiveras eller inaktiveras för alla recept som är fastställda i dryckesinställningarna.

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	aktiv

Knappens layout

Här sparas olika standardlayouter för dryckesmenyer som kan väljas.

PostSelection

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Om aktiv: När drycken har valts ställs frågan om val av kaffesort och dryckesstorleken. Kaffesorternas namn och storlekarna kan ändras. (Kaffesort och S-M-L).

- Storlek 1
- Storlek 2
- Storlek 3
- Portionerare 1
- Portionerare 2

Vid självbetjäningssdrift är det möjligt att inaktivera några funktioner. I det inaktiva tillståndet visas inte funktionerna med tillhörande fälten.

Visningsläge

Tillval	Standardvärde
Ensidigt, flersidigt	Ensidigt

Koffeinfritt

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Om aktiv: procentuell andel av mängden malt kaffe för standardreceptet

Decaf-faktor

Här ställs värdet för decaf-faktorn in. Mängden malt kaffe för decaf (koffeinfritt kaffe) fastställs i procent i förhållande till mängden malt kaffe som har ställts in i receptet.

Den här inställningen gäller för alla kaffedrycker vid förval **Decaf**.

Om decaf-faktorn är 15 % bryggs till exempel café crème vid tillredningen med decaf-funktionen med 15 % mer malt kaffe än vid standardreceptet.

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Dryckesförval

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Om aktiv: Drycker som valts tidigare serveras utan någon ytterligare knapptryckning. Den går inte att avbryta dryckerna.

Dryckesavbrott

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	aktiv

Om aktiv: Dryckesserveringen går att avbryta genom att dryckesknappen trycks in en gång till.

13.6 Info-meny



Bild. 68: Skärmmeny Sandwichmeny -> Info

I info-menyn finns följande valmöjligheter:

Senaste bryggningen

Visar information om den senaste bryggningen.

Timer

Timer-veckoöversikten öppnas. I den här översikten visas alla till- och frånkopplingstider.

Service

Visar kontaktuppgifterna för service och maskinens serienummer.

Skötsel

Visar de senaste rengöringarna och skötselåtgärderna som körs via maskinprogrammen.

Vattenfilter och avkalkning

Visar information om vattenfiltrets kvarvarande kapacitet och tidpunkten för nästa avkalkning.

Protokoll

Visar ett händelseprotokoll (händelser och fel) för manövrering och rengöring av maskinen.

13.7 Debitering



Bild. 69: Skärmmeny Sandwichmeny -> Debitering

Räknare

Här visas räknaren för de enskilda drycker som har serverats samt summa av dryckerna.

Det är möjligt att läsa av ett protokoll via USB-utgången.



Bild. 70: Bildskärm för debitering

Standardinställning	
Räknare 1	Dagsräknare
Räknare 2	Veckoräknare
Räknare 3	Månadsräknare
Räknare 4	Årsräknare

De enskilda räknarna kan tilldelas separat och återställas oberoende av varandra.

13.7.1 Gratisinställningar

Gratisinställningarna finns tillsammans med andra debiteringsenheter.

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	aktiv

Allt gratis

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Gratis dryck

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Indikering på displayen

Vid den aktiverade inställningen **Allt gratis** kan här en text läggas till. (t.ex. *gratis*). Texten som har angetts visas i det översta fältet.

Indikering på dryckesknappar

Vid den aktiverade inställningen **Allt gratis** kan här en text för dryckesknapparna läggas till.

13.8 PIN-behörigheter



Bild. 71: Skärmmeny Sandwichmeny -> PIN-behörigheter

För de områden som listas nedan är det möjligt att tilldela en PIN-kod.

- Rengöra
- Ställa in
- Debitera

PIN-koderna är hierarkiskt uppbyggda.

Exempel Med installations-PIN-koden får man samtidigt alla behörigheter till rengörings-PIN-koden, men inte behörigheterna till debiterings-PIN-koden.

Om ingen PIN-kod tilldelas kommer man åt området utan PIN-kod. Om en PIN-kod har tilldelats för en nivå får man inte tillgång utan PIN-kod.

Rengörings-PIN

När den giltiga PIN-koden har angetts får man tillgång till följande område:

Skötsel



Inställnings-PIN

När den giltiga PIN-koden har angetts får man tillgång till följande områden:



Skötsel



Drycker



Manöveralternativ



Debitering (utan **Radera**)



Timer



System



Språk



USB

Debiterings-PIN

När den giltiga PIN-koden har angetts får man tillgång till följande områden:

	Skötsel		Timer
	Drycker		System
	Manöveralternativ		Språk
	Debitering (med Radera)		USB
	PIN		

Tilldela en ny PIN

När en PIN-kod har tilldelats för åtkomstbehörigheten måste här PIN-numret anges för att tilldela en ny PIN-kod:



13.9 Menyn Timer



Bild. 72: Skärmmeny Sandwichmeny -> Timer

Tid/datum

Här ställs den aktuella tiden och datumet in.

Sommartid

Här fastställs den automatiska tidsomställningen till sommartid eller vintertid. Menyposten är tillgänglig om det inte finns någon installerad telemetrimodul.

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Tidszon

I menyposten **Tidszon** ställs tidszonen in.

Dryckesmeny-layouternas tillstånd

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Om aktiv: Via timern är det möjligt att tilldela layouter för dryckesmenyer automatiskt.

Exempel Från kl. 21:00 till 06:00 finns det endast dryckesmenyer i självbetjäningssläge.

Översikt över dryckesmenyerna

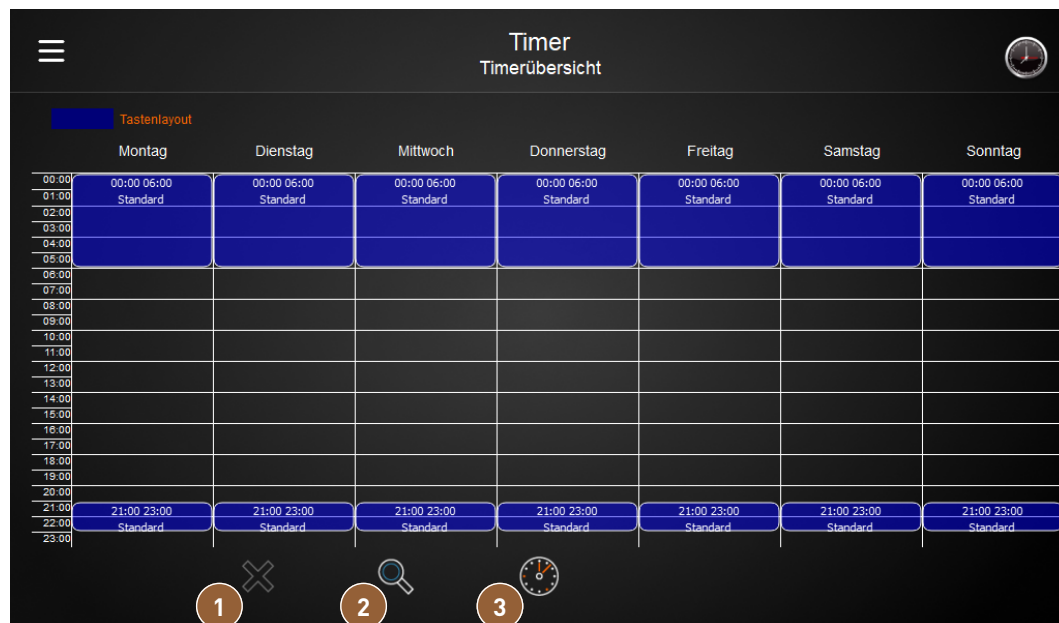


Bild. 73: Bildskärm Timer-översikt

1 Raderar omkopplingstider som varit markerade tidigare.

2 Växlar mellan dags- och veckoöversikt.

3 Ställer in timerns omkopplingstider.

Veckoöversikten visas över alla omkopplingstider för dryckesmeny-layouten.

Inställningarna går att ändra direkt i översikten.

Den kortaste tiden en dryckesmeny-layout visas är 30 minuter.

Det går att växla dryckesmeny-layouten via timern:

- ☞ Välj timerfunktionen
- ☞ Välj en enskild dag eller flera dagar.
- ☞ Ställ in timer-kopplingstiderna.

13.10 Systeminställningar



Bild. 74: Skärmmeny Sandwichmeny -> System

13.10.1 Mjolk och skum

Här ställs de centrala, allmängiltiga värdena för mjölk och mjölkskum in. De här värdena gäller för alla befintliga recept.

Om särskilda värden för mjölk och mjölkskum ska ställas in i recepten fortsätter dessa att vara giltiga och ändras inte.

Mjölkmagasintemperatur

Tillval

>16 °C	Grönt mjölkmunstycke (standard)
< 10 °C	Orange mjölkmunstycke (tillbehör)

**OBS!****Rekommendation om att använda mjölkmunstycket**

Från 10 °C ska det gröna munstycket användas. När ökyld mjölk används rekommenderar vi mjölkmagasintemperaturen 16–22 °C för bästa möjliga resultat. Det blå munstycket för konstant mindre än 5 °C måste vid behov beställas av en tekniker och aktiveras.

Tommeddelande

Förutsättning: En kylare med en funktion för tommeddelande krävs.

Här ställs in om ett mjölk-tommeddelande skickas.

Tommeddelandet kan kopplas till en dryckesspär. Detta är särskilt viktigt vid SB-drift: så att drycker som redan har betalats för garanterat blir fullständigt serverade.

Temperatursensor

Förutsättning: En kylare med temperatursensor krävs.

Mjölktemperaturen mäts.

13.10.2 Statusindikering

Tillval	Standardvärde
Linje, cirkel, av	Cirkel

13.10.3 Display och belysning

I den här systemmenyn finns parametrar för displayen, till exempel ljusstyrkan och belysningen vid utloppet.

Belysningskonceptet består av två parametrar:

Belysning vid utloppet

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	aktiv

Om aktiv: Medan maskinen är i driftberedskap lyser en liten lampa konstant direkt bakom dryckesutloppet.

Event (meddelande) indikering

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Om aktiv: Vid ett meddelande är belysningen på.

Skärmsläckare

För en skärmsläckare är det möjligt att aktivera och ställa in starttiden. Skärmsläckaren måste läsas in på maskinen först.

Serveringsanimering

Det är möjligt att ställa in hur länge en animering ska visas vid dryckesserveringen. Bilden måste läsas in på maskinen först.

Displayens ljusstyrka

Displayens ljusstyrka får att ställa in i steg om 5 procent.

Reducera ljusstyrkan automatiskt

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	aktiv

Om aktiv: 5 minuter efter den senaste dryckesserveringen sänks displayens ljusstyrka automatiskt (driftpaus). När displayens ljusstyrka är sänkt lyser displayen igen i vald ljusstyrka när den trycks på. Andra gången en dryckesknapp trycks in serveras respektive dryck.

Kalibrering av pekfunktionen

Här kan pekdisplayen kalibreras om.

Displaybakgrund

Här går det att ställa in pekdisplayens färgdesign.

- Bakgrund för **Huvudsidan**
- Bakgrund för **Ytterligare sidor**

Bakgrund till dryckesknapparna

Här går det att aktivera om bakgrundsfärgen kan ändras vid dryckesinställningarna.

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Drycker: Text + färg

Här fastställs om textstorleken och färgen får ändras.

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

13.10.4 Vattenfilter

Visar uppgifter om vattenhårdheten och vattenfilterkapaciteten.

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Om aktiv: Vattenfilter finns. Uppmätt vattenhårdhet och vattenfilterkapacitet begärs.



OBS!

Rekommendation för vattenfilter

Vi rekommenderar i princip att ett vattenfilter används. Din servicepartner hjälper dig gärna att välja ett lämpligt vattenfilter.

Mätt karbonhårdhet

Här anges den uppmätta vattenhårdheten i °dKH.

- ☞ Begär att få uppgifter om vattenhårdheten av vattenleverantören eller ta reda på uppgifterna genom att utföra ett test för karbonathårdhet.

Testet för karbonathårdhet ingår tillsammans med en vägledning i det medföljande tillbehöret.

Uppmätt total hårdhet



OBS!

Förkalkning på grund av felinställd vattenhårdhet

Om maskinen körs med en felinställd vattenhårdhet kan detta leda till kraftig förkalkning och därmed till otäta ventiler.

Ansvar tas inte för skador som uppstår till följd av detta.

Vattenfilterkapacitet

Vid ett aktivt vattenfilter anges i det här fallet vattenfilterkapaciteten i liter.

Exempel: Om karbonathårheten har uppmätts till 10 °dHK är den vattenfilterkapacitet som ska ställas in 200 liter.

13.10.5 Aktivera Eko-läge

Här kan Eko-läget aktiveras.

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Tid fram till avstängning

Om Eko-läget är aktiverat är det möjligt att fastställa avstängningstiden. Dessutom ställs tiden efter den senaste dryckesserveringen fram till avstängningen in.

Inställningen kan göras i steg om 30 minuter.

Tillval	Standardvärde
aldrig	aldrig
30 min	
60 min	
90 min	
120 min	
150 min	
180 min	

Dessutom kan Eko-läget aktiveras och inaktiveras under en begränsad tid med en timer.

13.10.6 Vattenpannans temperatur

Här ställs pannvattnets temperatur in (kaffebruggvattnets temperatur).

13.10.7 Avstängningssköljning

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	aktiv

Om aktiv: När maskinen stängs av måste avstängningssköljning utföras om mjölkdrycker har serverats sedan den senaste rengöringen.

13.10.8 Automatisk sköljning av mjölksystem

Tillval	Standardvärde
Var 120:e minut, 52:a timme	Var 52:a timme

13.10.9 Kalibrering böntommeddelande

Här kan böntommeddelandet kalibreras om. Detta måste genomföras så fort som meddelandet **Fyll på bönor** visas även om det finns kvar bönor i behållaren.

13.10.10 Frostskydd/transportförberedelse

Här startas rutinen för delvis tömning av vattensystemet.

Om maskinen ska levereras via en transportoperatör måste en delvis tömning genomföras före transporten för att framför allt under vintermånaderna förhindra skador.

13.10.11 Droppskålssensor

Droppskålssensorn övervakar droppskålens fyllnivå. Den förhindrar att droppskålen svämmas över.

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	aktiv



OBS!

Översvämmad droppskål vid inaktiverad sensor

Om sensorn är inaktiverad kan droppskålen svämma över. Detta kan medföra sakskador.

☞ Låt sensorn vara på.

13.10.12 Portionerare

Här kan namn och bilder på bön- och pulversorter som används läggas in, som visas som val i PostSelection-läget **Flersidigt**, när maskinen inte har fler än en kvarn och en dubbelpulverbehållare.

Se även

📖 Konfigurera manöverelement [► 82]

13.10.13 S-M-L-funktion

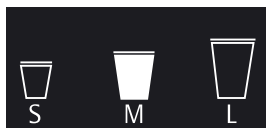


Bild. 75: S-M-L-funktion

Här aktiveras S-M-L-funktionen.

Det är möjligt att ändra på symboler och texter.

Dryckesstorlekar kan ändras utifrån standardstorleken (M).

Tillval	Standardvärde
aktiv, inaktiv	inaktiv

Small

Standard-ändringsfaktor för dryckesstorleken för S-recept som ska aktiveras om.

Standardvärde: 75 %

Large

Standard-ändringsfaktor för dryckesstorleken för L-recept som ska aktiveras om.

Standardvärde: 125 %

13.10.14 Digitala lösningar

Med hjälp av digitala lösningar an data spridas.

Fjärrstyrd åtgärd

Här kan mediapaket som inte har installerats och skickats via **WMF CoffeeConnect** och inte installerats direkt utföras i efterhand.

Smart Remote

Service kan installera **Smart Remote**. Sedan kan funktionen aktiveras här.

Via **WMF CoffeeConnect** har ytterligare tillval varit möjliga för fjärrstyrd åtkomst.

13.11 USB-anslutning



Bild. 76: Skärmmeny Sandwichmeny -> USB

USB-anslutningen sitter på displayens vänstra sida.

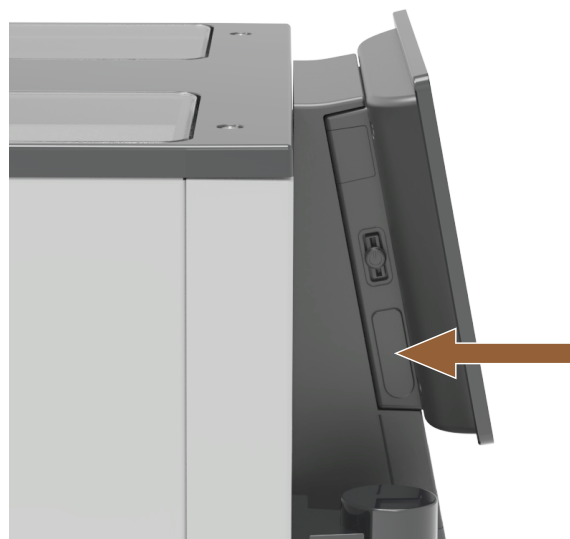


Bild. 77: USB-anslutningsläge

Det är möjligt att utbyta data via USB-anslutningen. Så fort som USB-minnet är instuckat aktiveras funktionen.

Ladda recept

Här laddas recept som har sparats på USB-minnet upp på maskinen.

Ladda dryckessymboler

Här laddas foton eller dryckessymboler som har sparats på USB-upp på maskinen.

Spara recept

Maskinens aktuella recept exporteras här till USB-minnet.

Spara recept som PDF

De recept som är aktiva, alla kundrecept eller alla fabriksrecept kan exporteras som PDF.

Exportera räknare

Maskinens aktuella räknarstatus exporteras här till USB-minnet.

HACCP-export

De rengöringar som har gjorts dokumenteras och exporteras här för HACCP-beviset till USB-minnet.

Säkerhetskopiering

Inställda data, till exempel maskindata, dryckesdata osv. säkerhetskopieras här på USB-minnet.

Läsa in data

Säkerhetskopierade data, till exempel maskindata, dryckesdata osv. laddas här från USB-minnet till maskinen (detta kan skyddas med PIN-kod.)

Ladda språk

Om ett sådant finns laddas här ett till displayspråk från USB-minnet till maskinen.

Uppdatering av firmware

Här kan service ladda nya mjukvaruversioner från USB-minnet till maskinen.

Återställning

När firmware har uppdaterats kan den tidigare versionen återställas inom loppet av 30 dagar.

13.12 Inställningar för Eko-läge



Bild. 78: Skärmmeny Sandwichmeny -> Eko-läge

Vid **aktivt Eko-läge** ► 92) sänks ångpannans temperatur 10 minuter efter den senaste dryckesserveringen. Dryckesknapparna fortsätter lysa.

Om en dryck med en del mjölk ska serveras och temperaturen är sänkt tar det cirka 15 sekunder för maskinen att värmas upp. Dryckerna börjar inte tillredas förrän uppvärmningen är klar.

Eko-läge visas

På displayen Driftberedskap visas symbolen för Eko-läge i det översta fältet.

Eko-läget har två tillstånd:

Indikering	Beskrivning
	Aktiv: Kaffemaskinen håller på att sänkas.

Indikering	Beskrivning
	Redo: Eko-läget styrs av väntetiden och aktiveras tio minuter efter den senaste dryckesserveringen.

Direktstart

Vid inställningen **Eko-läge aktivt** visas knappen **Eko-läge** på displayen Driftberedskap.

När knappen trycks så aktiveras Eko-läget direkt. Knappen växlar till **Eko-läge aktivt**.

13.13 Bildskärmsspråk



Bild. 79: Skärmmeny Sandwichmeny -> Språk

Här ställs bildskärmsspråket in. Namnen på de språk som kan väljas bland visas med sin beteckning på engelska.

14 Justering av malningsgraden



VARNING!

Risk för kläm- och skärskador pga. roterande malningsskivor!



Risk för kläm- och skärskador pga. roterande malningsskivor i kvarnen.

- ☞ Stick aldrig ner händerna i bönbehållaren när maskinen är påslagen.
- ☞ Slå av maskinen och dra ur kontakten innan du arbetar på kvarnen.

Verktyg och inställningsöppning



Bild. 80: Multiverktyg

Justeringen av malningsgraden kan utföras med hjälp av ett multiverktyg som medföljer leveransen.



Bild. 81: Öppning för justering av malningsgraden

Öppningen för justering av malningsgraden sitter på maskinens vänstra sida.

Inställningens riktning

Vridriktning	Effekt
	Finare malningsgrad
	Grövre malningsgrad

Ställa in malningsgraden finare



OBS!

För fin malningsgrad

Vid en stark ändring till en finare malningsgrad kan kaffekvarnen blockeras.

- ☞ Ställ bara om malningsgraden till finare med ett varv åt höger.
- ☞ Servera sedan en kaffedryck med kvarnen med den finare inställningen.
- ☞ Upprepa de här stegen så många gånger tills önskad malningsgrad har ställts in.

Ställa in malningsgraden grövre

Önskad ändring i riktning mot den grövre malningsgraden får ställas in på en gång.

- ☞ Servera en kaffedryck och vänta tills kvarnen startar.
- ☞ Ändra malningsgraden enligt önskemål när kvarnen körs med hjälp av multiverktyget.

15 Meddelanden och information

Kapitlet innehåller både information om meddelanden och om att åtgärda problem och störningar med maskinen.

15.1 Meddelanden vid manövreringen

Fyll på bönor

- ☞ Fyll på kaffebönor i bönbehållaren (utifrån indikeringen).
- ☞ Kontrollera att kaffebönorna inte glider.
- ☞ Rör om med en stor sked och bekräfta med .
- ☞ Genomför **Kalibrering Böntommeddelande**.

Se även

[Kalibrering böntommeddelande \[► 93\]](#)

Öppna avstängningskranen

- ☞ Öppna vattenavstängningskranen och bekräfta den.

Töm sumpbehållaren

- ☞ Töm sumpbehållaren.

Sumpbehållaren saknas

- ☞ Sätt tillbaka sumpbehållaren så att den sitter korrekt.

Byta vattenfilter

- ☞ Beakta vattenfiltrets bruksanvisning.
- ☞ Byt vattenfiltret.
- ☞ Kontakta vid behov din servicepartner.

Ring tillverkar-servicen

- ☞ Uppge det felnummer som visas.

Servicemeddelande

Service-underhåll efter meddelande på displayen krävs. Servicemeddelanden är information. Det är oftast möjligt att fortsätta använda maskinen.

- ☞ Kontakta din servicepartner.

15.2 Felmeddelanden och störningar

Huvudsakligt förfarande vid indikering om felmeddelanden eller störningar:

- ☞ Slå av kaffemaskinen och på igen efter några sekunder.
- ☞ Upprepa det förlopp som har lett till störningen.
 - ✓ Detta gör i många fall att störningen har åtgärdats och att arbetet kan återupptas.

Om detta inte löser problemet:

- ☞ Sök efter den feltext eller felnummer som visas i den nedanstående fellistan och följ handlingsinstruktionerna.

Om inte heller detta löser problemet eller det fel som visas inte finns med i listan:

☎ Ring till servicepartnern.

Spärrade funktioner

Vid några meddelanden spärras enskilda funktioner. Detta märks genom att belysningen för de berörda dryckesknapparna släcks. Dryckerna för de upplysta dryckesknapparna går att beställa igen.

Maskinen har ett diagnosprogram. Felen som inträffar visas på displayen.

Felmeddelandena som listas kan också orsakas av ett nätfel.

När ett aktuellt fel eller information för operatören föreligger visas knappen .

☎ Tryck till på .

✓ Felmeddelandet och felnumret visas.



OBS!

På/Av-brytare

På/Av-brytaren reagerar efter ca 1 sekund och maskinen stängs av. Som felåtgärd, till exempel om mjukvaran blockerar går det att stänga av styrningen genom att trycka längre tid på På/Av-brytaren.

Felnr	Felbeteckning	Åtgärdsanvisning
6	Bryggenhet hållström/bryggenhet går trögt	☎ Stäng av maskinen. ☎ Rengör bryggenheten. ▪ Se Rengöra bryggenheten ► 55
88	Panna: Övertemperatur	☎ Stäng av maskinen, låt den svalna och slå på den igen. ☎ Om felet inte åtgärdas: ☎ Stäng av maskinen. ☎ Ring till servicepartnern.
89	Panna: Fel uppvärmningstid	☎ Slå av och på maskinen igen. ☎ Om felet inte åtgärdas: ☎ Ring till servicepartnern.
161	Vattenfel: Bryggvatten	☎ Mellan var och en av de följande stegen måste maskinen slås av och sedan på igen. Om felet inte åtgärdas måste nästa steg utföras. ☎ Rengör bryggenheten. ☎ Ställ in en grövre malningsgrad. ☎ Sänk kvaliteten. ☎ Om felet inte åtgärdas: ☎ Ring till servicepartnern. ▪ Se Rengöra bryggenheten ► 55 ▪ Se Justering av malningsgraden ► 97 ▪ Se Ändra recept ► 78
162	Vattenfel: vid rengöring	☎ Mellan var och en av de följande stegen måste maskinen slås av och sedan på igen. Om felet inte åtgärdas måste nästa steg utföras. ☎ Rengör bryggenheten. ☎ Om felet inte åtgärdas: ☎ Ring till servicepartnern. ▪ Se Rengöra bryggenheten ► 55
163	Vattenfel: Varmsköljning	☎ Mellan var och en av de följande stegen måste maskinen slås av och sedan på igen. Om felet inte åtgärdas måste nästa steg utföras.

Felnr	Felbeteckning	Åtgärdsanvisning
		☞ Rengör bryggenheten. ☐ Om felet inte åtgärdas: ☞ Ring till servicepartnern. ▪ Se Rengöra bryggenheten [► 55]
186	Ångkokare: nivå	☐ Dryckesserveringen är spärrad för tillfället. ☞ Kontrollera om vattentanken är påfylld. ☞ Slå av och på maskinen igen.
188	Fel på värme, övertemperatur ångpanna	☞ Stäng av maskinen. ☞ Dra ut nätkontakten. ☞ Ring till servicepartnern.
189	Ångkokare: Fel uppvärmningstid	☞ Slå av och på maskinen igen. ☐ Om felet inte åtgärdas: ☞ Ring till servicepartnern. ▪ Se Rengöra mjölksystemet manuellt [► 61]
9083	Kylartemperaturen är i frostområdet.	☞ Kontrollera om kylartemperaturens inställning är för låg.
9516	Kvarnen är blockerad till höger.	☞ Stäng av maskinen.
9517	Kvarnen är blockerad till vänster.	☞ Dra ut nätkontakten. ☞ Ta av locket från bönbehållaren. ☞ Töm bönbehållaren.
		
		☞ Vrid endast malningsbrickan med hjälp av multiverktyget för behållaren medurs. (Två stift måste stickas in i respektive urtag på kvarnen, se bild). ☞ Fyll bönbehållaren. ☞ Sätt tillbaka bönbehållarens lock. ☞ Slå på maskinen. ☐ Vid ofta förekomst: ☞ Ställ in en malningsgraden på en nivå grövre. ▪ Se Rengöra bönbehållaren [► 65] ▪ Se Justering av malningsgraden [► 97]

15.3 Fel utan felmeddelande

Felbild	Åtgärdsanvisning
Varmvatten serveras inte, men det finns vatten i sumpbehållaren	☞ Rengör varmvattenutloppet.

Felbild	Åtgärdsanvisning
	☞ Ring till servicepartnern. ✓ Nu är det möjligt att servera kaffe igen.
Choklad serveras inte, men det finns vatten i sumpbehållaren	☞ Använd inte chockladserveringen. ☞ Ring till servicepartnern. ✓ Nu är det möjligt att servera kaffe igen.
Chokladportioneraren är blockerad, nu serveras choklad endast med vatten.	☞ Rengör portioneraren. ☞ Töm ut pulvret ur pulverbehållaren. ☞ Vrid på skruven för hand tills allt pulver är borta. ☞ Skölj den vid behov med vatten. ☞ Låt delarna torka helt. ▪ Se Rengöra pulverbehållaren ► 65]
Vänster och höger kaffeserveringen skiljer sig åt	☞ Rengör kaffeutloppet. ▪ Se Rengöra mjölksystemet manuellt ► 61]
Inget mjölkskum/ingen mjölkservering trots att det finns mjölk i behållaren	☞ Kontrollera att inte mjölkslangen är av eller klämd. ☞ Kontrollera att korrekt ångmunstycke används. ☞ Dra mjölkslangen på ett korrekt sätt. ☞ Rengör mjölkutloppet. ☞ Fyll på mjölk. ☞ Kontrollera om mjölkkyllaren är frusen.
Mjölkskum inte OK.	När ett grönt standard-ångmunstycke för okyld mjölk används (16 till max .22 °C) När ett orange ångmunstycke från tillbehör för okyld mjölk används (till 10 °C) ☞ Om felet inte åtgärdas: ☞ Använd ett annat ångmunstycke från tillbehöret.
Vid mjölkskumserveringen sprutar de kraftigt, mjölken för varm	☞ Kontrollera att mjölksystemet har rengjorts. ☞ Rengör mjölksystemet. ☞ Kontrollera att den mjölk som används är tillräckligt kyld. ▪ Se Rengöra mjölksystemet manuellt ► 61]
Ingen servering av pulverdrycker	☞ Rengör mixerbägaren. ☞ Kontrollera att slangen inte har gått av. ☞ Utför rengöring och sköljning oftare, vid behov dagligen. ☞ Ställ in mindre mängd pulver. ☞ Ställ in mer vatten. ▪ Se Översikt rengöringsintervall ► 48] ▪ Se Rengöra mjölksystemet manuellt ► 61]
Pumpen körs konstant, vatten i sumpbehållaren.	☞ Slå av och på maskinen igen. ☞ Om felet inte åtgärdas: ☞ Ring till servicepartnern
Meddelandet Töm droppskålen visas trots att droppskålen redan har tömts.	☞ Kontrollera att droppskålens botten och området kring droppskålssensorn är torrt före insättningen. ▪ Se Rengör droppskålen ► 59]

16 Förhindra sakskador på maskinen



OBS!

Garantin upphör om anvisningarna inte följs!

Följs inte säkerhets- och åtgärdsanvisningarna så gäller inte garantin vid sakskada.

- ☞ Följ bruksanvisningens säkerhets- och åtgärdsanvisningar för att undvika sakskador på maskinen.

Se även

[Garantianspråk \[► 8\]](#)

Observera följande information för att förhindra tekniska problem och skador med maskinen:

Med tanke på försäkringsjuridiska skäl ska det alltid säkerställas att huvudkranen för vattenledningen är stängd, den elektriska huvudbrytaren är avstängd och elkontakten är utdragen efter drift.

Vi rekommenderar skadeförebyggande åtgärder, t.ex.

- installation av en lämplig vattendetektor i vattenledningen
- Installation av rökdetektorer

Uppställningsplats

Se även

[Installationsförutsättningar \[► 32\]](#)

[Uppställning \[► 32\]](#)

Skador på kaffekvarnen



OBS!

Risk för sakskador pga. främmande föremål i bönbehållaren!

Att fylla på främmande föremål kan leda till att kvarnen täpps igen eller blockeras och att kvarnen förstörs. Skadorna går inte på garantin.

- ☞ Fyll aldrig på något annat än kaffeböner i bönbehållarna.

Rengöring efter driftpaus

Efter en driftpaus rekommenderar vi att rengöringsprogrammet körs minst två gånger innan återtagning i drift.

Se även

[Vattenanslutning \[► 34\]](#)

[Rengöringsprogram systemrengöring \[► 52\]](#)

17 Avfallshantering

Enheten omfattas av e-avfallsförordningen WEEE 2012/19/EU och får inte slängas som hushållssopor.

Vi försäkrar och garanterar spårbarhet enligt förordning (EG) nr 1935/2004 samt tillverkning enligt god tillverkningspraxis i enlighet med förordning (EG) nr 2023/2006.



Maskinen måste avfallshanteras korrekt och i enlighet med lokala och lagstadgade regler och bestämmelser.

☞ Kontakta servicepartnern.



Såvida inte återlämnings- eller avfallsavtal finns, lämna de isärtagna komponenterna för återvinning.

☞ Skrota metallen.

☞ Lämna plastdelar för återvinning.

☞ Avfallshanterar övriga komponenter beroende på material.

☞ Avfallshanterar förbrukningsmaterial och rengöringsmedel enligt lokala bestämmelser och enligt tillverkarens anvisningar.

Bildförteckning

Bild. 1	Maskinöversikt Peak 50	22
Bild. 2	Display-översikt Peak 50	23
Bild. 3	Bön- och pulverbehållare	23
Bild. 4	Handinsläppet är uppfällt	24
Bild. 5	Varmvattenutlopp.....	24
Bild. 6	Koppbordet är utfällt.....	25
Bild. 7	Droppskål	25
Bild. 8	Sumpbehållaren öppen.....	26
Bild. 9	Brytarposition.....	26
Bild. 10	Gröna och orangea ångmunstycken.....	35
Bild. 11	Slå på maskinen	36
Bild. 12	Bön- och pulverbehållare	39
Bild. 13	Mjölksbehållare	40
Bild. 14	Mjölksstav	40
Bild. 15	Ta ut droppskålen	41
Bild. 16	Koppbordet är utfällt.....	42
Bild. 17	Dra ut sumpbehållaren	42
Bild. 18	Slå på maskinen	43
Bild. 19	Knappar för att välja dryck.....	44
Bild. 20	Dryckesavbrott	44
Bild. 21	Exempel: Extra knapp Barista	44
Bild. 22	Exempel: Knapp S-M-L.....	45
Bild. 23	Skjutreglage koppstorlek.....	45
Bild. 24	Varmvattenutlopp.....	45
Bild. 25	Handinsläppet är öppet.....	46
Bild. 26	Slå av maskinen	47
Bild. 27	HACCP-rengöringsschema.....	51
Bild. 28	Lägg i en rengöringstablett	53
Bild. 29	Dra ut sumpbehållaren	55
Bild. 30	Bryggenhet redo att tas ut	56
Bild. 31	Lossa bryggenhetens gänga	57
Bild. 32	Insläppsränna: Böj undan fjädrarna.....	57
Bild. 33	Insläppsränna: Häng tillbaka fjädrarna.....	58
Bild. 34	Bryggsåll	58
Bild. 35	Ta ut uppsamlingen.....	59
Bild. 36	Ta ut vattentanken	59
Bild. 37	Ta ut droppskålen	60
Bild. 38	Ta av skyddet.....	62
Bild. 39	Ta av mjölkskummare med ångmunstycke	62
Bild. 40	Sätt ihop mjölkskummaren	63
Bild. 41	Display vänster, dörr öppen	63
Bild. 42	Mixerbägare	64

Bild. 43	Montera ihop mixerbägaren	64
Bild. 44	Ta ut pulverbehållaren	66
Bild. 45	Pulverbehållare med enskilda delar, doseringsskruv	66
Bild. 46	Display redo för drift	72
Bild. 47	Exempel: Knappen Cappucino	73
Bild. 48	Knappen Varmsköljning	74
Bild. 49	Knappen Barista	74
Bild. 50	S-M-L-funktion	74
Bild. 51	Knappen DECAF	74
Bild. 52	Skjutreglage koppstorlek	75
Bild. 53	Skärmmeny Sandwichmeny -> Skötsel	75
Bild. 54	Bildskärm Skötsel med underhåll av bryggenheten	75
Bild. 55	Skärmmeny Sandwichmeny -> Drycker	76
Bild. 56	Knappen Testtillredning	76
Bild. 57	Exempel: Knappen Cappucino	76
Bild. 58	Knapp för att spara recept	77
Bild. 59	Knapp för att ladda recept	77
Bild. 60	Knappen Mängd	77
Bild. 61	S-M-L-inställning	78
Bild. 62	Knappen Recept	78
Bild. 63	Bildskärm för att ändra recept	79
Bild. 64	Bildskärmen Text och bild	81
Bild. 65	Bildskärm för dryckesbakgrund	81
Bild. 66	Skärmmeny Sandwichmeny -> Manöveralternativ	82
Bild. 67	Skjutreglage för koppstorlek	83
Bild. 68	Skärmmeny Sandwichmeny -> Info	84
Bild. 69	Skärmmeny Sandwichmeny -> Debitering	86
Bild. 70	Bildskärm för debitering	86
Bild. 71	Skärmmeny Sandwichmeny -> PIN-behörigheter	87
Bild. 72	Skärmmeny Sandwichmeny -> Timer	88
Bild. 73	Bildskärm Timer-översikt	89
Bild. 74	Skärmmeny Sandwichmeny -> System	89
Bild. 75	S-M-L-funktion	93
Bild. 76	Skärmmeny Sandwichmeny -> USB	94
Bild. 77	USB-anslutningsläge	94
Bild. 78	Skärmmeny Sandwichmeny -> Eko-läge	95
Bild. 79	Skärmmeny Sandwichmeny -> Språk	96
Bild. 80	Multiverktyg	97
Bild. 81	Öppning för justering av malningsgraden	97