



WMF espresso NEXT

INSTRUKCJA OBSŁUGI

POLSKI

Gratulujemy zakupu ekspresu do kawy WMF.

Ekspres do kawy WMF espresso NEXT jest w połowie zautomatyzowanym ekspresem do przygotowywania espresso, café crème, cappuccino, kawy z mlekiem, latte macchiato, piany z mleka i gorącej wody.



Przestrzegaj instrukcji obsługi



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

UWAGA

Znaki i symbole instrukcji obsługi

▷ Strona 24

Przestrzegaj rozdziału

Bezpieczeństwo

▷ od strony 6



Zagrożenie życia spowodowane przez porażenie prądem



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

OSTRZEŻENIE

Przestrzegaj rozdziału

Bezpieczeństwo

▷ od strony 6



Warunki eksploatacji i instalacji

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

WAŻNE

Dane techniczne

▷ od strony 105

Konserwacja

▷ od strony 93

1	Bezpieczeństwo	6
1.1	Ogólne zasady bezpieczeństwa	6
1.2	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	15
1.3	Warunki eksploatacji i instalacji	18
2	Wstęp	20
2.1	Nazwy części ekspresu do kawy	20
	Ekran w stanie gotowości do pracy	22
	Opcje	23
	Słowniczek	25
3	Obsługa	26
3.1	Zasady bezpieczeństwa podczas obsługi	26
3.2	Pozostałe dokumenty	27
3.3	Włączanie ekspresu do kawy	27
3.4	Uchwyt sitka	28
3.4.1	Wskaźnik stanu uchwytu sitka	29
3.5	Podłączanie mleka (opcjonalnie)	31
	Lanca do mleka (opcjonalna)	31
3.6	Dozowanie napojów	32
	Przerwanie dozowania napoju	33
3.7	Ręczne dodanie zmielonej kawy	33
3.8	Flushen (przepłukiwanie sitka rozdzielczego, blok zaparzania)	34
3.9	Dozowanie gorącej wody	34
3.10	Opcje pary	35
3.10.1	Auto Steam	36
3.10.2	Basic Steam	38
3.10.3	Podgrzewacz do filiżanek SteamJet	40
3.11	Kratka pod filiżanki	41
3.12	Pojemnik na kawę ziarnistą	42
3.13	Półka na filiżanki (podgrzewana)	42
3.14	Wyłączanie ekspresu do kawy	43
3.15	Ustawianie stopnia zmielenia	44
4	Oprogramowanie	46
4.1	Przegląd	46
	Gotowość do pracy	46
	Wiersz funkcyjny wyświetlacza gotowości do pracy	46
	Funkcje menu głównego	47
	Pola sterowania menu	47
	Komunikaty na wyświetlaczu	47
4.2	Ekran w stanie gotowości do pracy	48
4.2.1	Przyciski napojów	48
4.2.2	Wiersz funkcyjny	48
	Dodawanie ręczne	48
	Pole baristy – moc kawy	48
4.3	Pielęgnacja	49
	Czyszczenie systemu	49
	Auto Steam	49
	CleanLock	49
	Pielęgnacja zaparzacza	50
	Czyszczenie zsypu zmielonej kawy	50
	Czyszczenie systemu mleka	50
	Napełnianie systemu mleka	50

4.4	Napoje	51
	Zmiana receptur	51
	Receptury dla otworu ręcznego napełniania	52
	Tekst + ilustracja	54
	Poziom napełniania	54
4.5	Opcje obsługowe	55
	Elementy obsługi	55
	Zewnętrzne mielenie, lewa strona	57
	Wymywanie uchwytu sitka	58
	Czas trwania płukania	58
4.6	Informacja	59
	Ostatnie zaparzanie	59
	Serwis	59
	Pielęgnacja	59
	Filtr wody i odwapnianie	59
	Protokół	59
4.7	Rozliczenie	60
	Liczniki	60
	Automaty sprzedające	60
	Zewnętrzne rozliczenie	60
	Ustawienia gratisów	61
4.8	Kod PIN	62
	Kod PIN poziomu czyszczenia	62
	Kod PIN poziomu ustawień	62
	Kod PIN poziomu rozliczeń	63
	Ponowne wprowadzanie kodu PIN	63
4.9	Programator czasowy	63
	Strefa czasowa	63
4.10	System	64
	Wyświetlacz i oświetlenie	64
	Kolor tła	65
	Filtr wody	66
	Ogrzewanie filiżanki	67
	Ustawianie stopnia zmielenia	67
	Dynamic Coffee Assist	68
	Wskazanie rodzaju kawy ziarnistej	68
4.11	Język	69
4.12	USB	69
	Eksport liczników	69
	Eksport HACCP	69
	Aktualizacja oprogramowania sprzętowego	69
	Zabezpieczenie danych	70
	Ładowanie danych	70

5	Pielęgnacja	71
5.1	Zasady bezpieczeństwa dotyczące pielęgnacji	71
5.2	Przegląd interwałów czyszczenia	73
5.3	Programy czyszczenia	74
5.3.1	Czyszczenie systemu	74
5.3.2	Czyszczenie Auto Steam	77
5.3.3	Czyszczenie systemu mleka	79
5.3.4	Przepłukiwanie sitka rozdzielczego	80
5.4	Czyszczenie ręczne	81
5.4.1	Czyszczenie półki na filiżanki	81
5.4.2	Czyszczenie wyświetlacza dotykowego (CleanLock)	81
5.4.3	Czyszczenie zsypu zmielonej kawy	82
5.4.4	Ręczne czyszczenie bloków zaparzania	82
5.4.5	Czyszczenie uchwytu sitka	83
5.4.6	Czyszczenie ociekaczy	84
5.4.7	Czyszczenie obudowy	85
5.4.8	Czyszczenie wylotów pary	86
5.4.9	Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą	88
5.4.10	Czyszczenie miski zbierającej pojemnika na kawę ziarnistą	89
5.4.11	Wymiana uszczelki	89
6	Koncepcja czyszczenia HACCP	91
7	Konserwacja i odwapnianie	93
7.1	Konserwacja	93
7.2	Serwis WMF	93
8	Komunikaty i wskazówki	94
8.1	Komunikaty obsługowe	94
8.2	Komunikaty o błędach i usterki	95
8.3	Usuwanie usterek	96
9	Bezpieczeństwo i gwarancja	99
9.1	Zagrożenia dla ekspresu do kawy	99
9.2	Dyrektywy	101
9.3	Obowiązki użytkownika	102
9.4	Roszczenia gwarancyjne	104
Załącznik: dane techniczne		105
Dane techniczne ekspresu do kawy		105
Załącznik: akcesoria i części zamienne		108
Indeks		110

1 Bezpieczeństwo



Nieprawidłowe użytkowanie

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

 **OSTRZEŻENIE**

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

Zagrożenia dla obsługi

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



- > Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi.



- > Użytkownik urządzenia musi przeszkolić pracowników i wskazać możliwe zagrożenia.



- > Nie dotykać gorących części urządzenia.
- > Postępować ostrożnie z uchwytami sitek i nie pozwolić im spaść. Nosić mocne obuwie na wypadek, gdyby jednak uchwyt sitka spadł na stopy.

 **UWAGA**



> Nie korzystać z ekspresu do kawy, jeżeli jest uszkodzony lub pracuje nieprawidłowo.



> Używać ekspresu do kawy tylko w stanie całkowicie zmontowanym.



- > Użytkownicy muszą przeczytać instrukcję obsługi przed użyciem, aby uniknąć obrażeń z powodu nieprawidłowej obsługi.
- > Pod żadnym pozorem nie wolno dokonywać zmian w zamontowanych urządzeniach zabezpieczających.
- > Urządzenie może być obsługiwane pod stałym nadzorem przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych i umysłowych lub przez osoby o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy po ich przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieniu przez nich wynikających z tego zagrożeń.
- > Zabawa dzieci z urządzeniem jest niedopuszczalna.
- > Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia.



UWAGA

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



Zagrożenie życia spowodowane przez porażenie prądem



- Wewnątrz ekspresu do kawy występuje zagrożenie życia spowodowane przez napięcie sieciowe!
 - > Nigdy nie otwierać obudowy.
 - > Nigdy nie odkręcać śrub i nie usuwać części obudowy.
 - > Unikać uszkodzeń kabla przyłączeniowego. Nie zginać i nie zgniatać.
 - > Nigdy nie stosować uszkodzonego kabla przyłączeniowego.
- Uszkodzony kabel przyłączeniowy musi zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis, aby uniknąć zagrożenia.



OSTRZEŻENIE



> Pod żadnym pozorem nie zanurzać wtyczki sieciowej w wodzie lub innych cieczach. Nie polewać wtyczki sieciowej wodą ani innymi cieczami. Dbać, by wtyczka sieciowa była zawsze sucha.



> Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych i napraw ekspres do kawy należy odłączyć od źródła zasilania elektrycznego. W tym celu odłączyć wtyczkę. Osoba przeprowadzająca prace konserwacyjne lub naprawę musi mieć przez cały czas możliwość wzrokowego sprawdzenia, czy zasilanie jest odłączone.

**OSTRZEŻENIE**

 UWAGA



**Niebezpieczeństwo oparzenia/
niebezpieczeństwo oparzenia parą**



- Podczas fazy nagrzewania z wylotów może wypływać gorąca woda i para.
- Podczas dozowania napojów i pary z wylotów wypływa gorąca ciecz. Sąsiednie powierzchnie i wyloty stają się gorące.
- Podczas dozowania uchwyt sitka jest bardzo gorący.
- Gorąca para jest dozowana przez podgrzewacz do filiżanek SteamJet. Filiżanki i sąsiednie powierzchnie nagrzewają się.
- > Podczas fazy nagrzewania nie wolno sięgać pod wyloty.
- > Podczas dozowania napojów lub pary nie sięgać pod wyloty.
- > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.
- > Bezpośrednio po dozowaniu można dotykać uchwyt sitka wyłącznie za rączkę.
- > Przed dozowaniem napoju ustawić odpowiednie naczynie pod wylewką.

**Ryzyko obrażeń****UWAGA**

- Dłuższe włosy lub ubranie mogą zaplątać się w głowicę młynka i zostać wciągnięte do ekspresu do kawy.
- W przypadku nieuwagi uchwyt sitka może wypaść z ręki lub spaść z półki i zranić stopy.
 - > Włosy zawsze chronić przy użyciu siatki na włosy.
 - > Zadbaj, aby uchwyt sitka nie spadł.

**Niebezpieczeństwo zgniecenia/
ryzyko obrażeń****UWAGA**

- W ekspresie do kawy znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub ręce.
- Istnieje ryzyko obrażeń, jeśli pokrywa urządzenia z uchwytem na filiżanki jest obsługiwana ręcznie.
- Istnieje ryzyko zgniecenia podczas obsługi dzwigni Basic Steam lub Auto Steam.
 - > Przed sięgnięciem do młynka lub do otworu zaparacza należy zawsze wyłączać ekspres do kawy i wyciągać wtyczkę sieciową.
 - > Dokładnie i ostrożnie zamknąć półkę na filiżanki.



Zagrożenie dla zdrowia

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

 **UWAGA**



Zagrożenie dla zdrowia

- Środki czyszczące są drażniące.
- > Przestrzegać zaleceń dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniach środków czyszczących.
- > Włożyć tabletkę czyszczącą dopiero po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu.

 **UWAGA**

**Zagrożenie dla zdrowia/
niebezpieczeństwo podrażnienia****i oparzenia parą****⚠ UWAGA**

- Podczas czyszczenia z uchwytów sitek i z wylotu gorącej wody wypływa gorący płyn czyszczący i gorąca woda.
- Gorące płyny mogą podrażnić skórę, a na skutek wysokiej temperatury istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.
- W ociekaczach mogą znajdować się gorące płyny.
 - > Podczas czyszczenia nie wolno sięgać pod wyloty.
 - > Zadbaj, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego.
 - > Ostrożnie przesuwaj ociekacze.
 - > Pojemniki do czyszczenia należy dotykać i przenosić je wyłącznie w odpowiednich rękawicach.



Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się

 **UWAGA**



- Płyny i fusy lub zmielona kawa mogą wydostać się z urządzenia i uchwytów sitka w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub usterek. Te płyny i fusy lub zmielona kawa mogą spowodować ryzyko poślizgnięcia się.
 - > Regularnie sprawdzać, czy ekspres do kawy jest szczelny i czy nie wycieka woda.
 - > Należy dbać o czystość podłogi przed ekspresem do kawy.
-

1.2 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem



Nieprawidłowe użytkowanie



OSTRZEŻENIE

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

- Ekspres do kawy WMF espresso NEXT jest przeznaczony do dozowania napojów kawowych i napojów mlecznych w różnych wersjach.
- Ekspres do kawy WMF espresso NEXT jest przeznaczony do zastosowań przemysłowych i komercyjnych oraz do użytku przez specjalistów lub przeszkolonych użytkowników w sklepach, biurach, w gastronomii, hotelarstwie i w podobnych miejscach.
- Stosowane produkty, kawa ziarnista i mleko, muszą być przeznaczone do użytku w ekspresach z uchwytemi sitek. Po upływie daty przydatności do spożycia produktów nie wolno przetwarzać.
- Użytkownicy muszą przeczytać instrukcję obsługi przed użyciem, aby uniknąć obrażeń z powodu nieprawidłowej obsługi.

Miejsce ustawienia

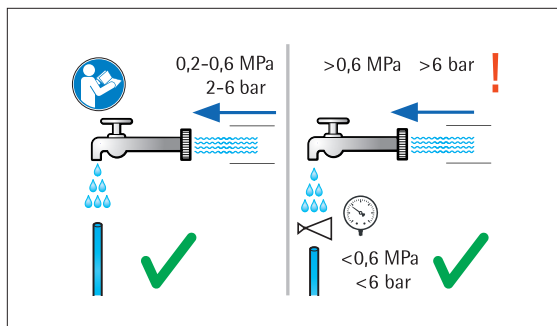
- Urządzenie należy ustawić w dobrze widocznym miejscu.
- Urządzenie musi być ustawione na poziomym i stabilnym podłożu, odpornym na działanie wody i niewrażliwym na działanie ciepła.

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

Przylącze wody z sieci

- Przylącze przewodu elastycznego TW15 (DN 15 co najmniej DN 6 lub 1/4") z głównym kurkiem odcinającym i filtrem zanieczyszczeń o wielkości oczek 0,08 mm, wykonane przez użytkownika. Co najmniej 0,05 MPa (0,5 bara) ciśnienia hydraulicznego przy 2 l/min (niskie ciśnienie). Co najmniej 0,30 MPa (3,0 bary) ciśnienia hydraulicznego przy 2 l/min (standard). Maksymalnie 0,6 MPa (6 barów). Maksymalna temperatura zasilania 35 °C.
- Należy stosować zestaw przewodów elastycznych dostarczonych z nowym ekspresem do kawy i/lub z nowym filtrem wody. Nie stosować dotychczasowych zestawów przewodów.

Ważne! Jeśli ciśnienie hydrauliczne w miejscu instalacji przekracza 0,6 MPa (6 barów), należy obowiązkowo podłączyć reduktor ciśnienia i ustawić go na maksymalnie 0,6 MPa (6 barów).



Temperatura otoczenia

- +5 °C do maksymalnie +35°C
(W przypadku mrozu opróżnić system wody. System wody może być opróżniany wyłącznie przez przeszkolonego technika serwisowego).

Zastosowanie

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

Higiena

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

1.3 Warunki eksploatacji i instalacji



Niebezpieczeństwo pożaru/ niebezpieczeństwo wypadku

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

OSTRZEŻENIE

Dane techniczne

▷ *od strony 105*



Warunki eksploatacji i instalacji

- > Ekspresu do kawy wolno używać wyłącznie w pomieszczeniach, w których panuje dodatnia temperatura.
 - > Jeżeli ekspres do kawy był transportowany lub magazynowany w temperaturach poniżej 5 °C, przed uruchomieniem musi postać w temperaturze pokojowej przez min. 5 godzin.
-

WAŻNE

Dane techniczne

▷ *od strony 105*

Konserwacja

▷ *od strony 93*

**Warunki eksploatacji i instalacji**

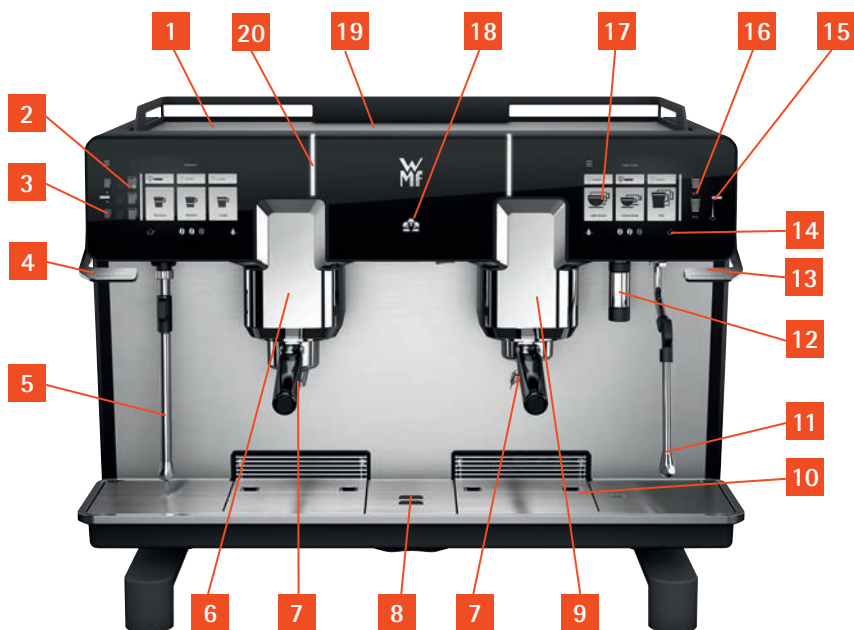
- > Ekspres do kawy może być używany przy maksymalnej wilgotności względnej wynoszącej 80 %
 - bez kondensacji.
- > Nie używać ekspresu do kawy na wolnym powietrzu
- > Po przerwie w eksploatacji (kilka dni/tygodni) przed ponownym użyciem zalecamy wykonanie programu czyszczenia co najmniej dwukrotnie.

WAŻNE*Dane techniczne*▷ *od strony 105**Konserwacja*▷ *od strony 93*

Użytkownik urządzenia powinien zlecić przeprowadzenie prac przygotowawczych w zakresie podłączenia elektrycznego, wodnego i odpływu. Muszą być one wykonane przez upoważnionych instalatorów z uwzględnieniem przepisów ogólnych, państwowych i lokalnych. Serwis WMF może podłączyć ekspres do kawy tylko do przygotowanych przyłączy. Nie jest on upoważniony do przeprowadzenia prac instalacyjnych, ani nie jest odpowiedzialny za ich wykonanie. Podłączenie i uruchomienie urządzenia może przeprowadzić jedynie serwis WMF.

2 Wstęp

2.1 Nazwy części ekspresu do kawy



- 1 Pojemnik na kawę ziarnistą (pod półką na filiżanki)
- 2 Piana z mleka do alternatyw mleka
- 3 Przycisk piany z mleka
- 4 Dźwignia Auto Steam
- 5 Wylot Auto Steam
- 6 Lewy blok zaparzania z uchwytem sitka
- 7 Wylot
- 8 SteamJet
- 9 Prawy blok zaparzania z uchwytem sitka
- 10 Kratka pod filiżanki
- 11 Wylot Basic Steam
- 12 Wylot gorącej wody
- 13 Dźwignia Basic Steam
- 14 Otwór ręcznego napełniania
- 15 Wskaźnik pary
- 16 Przyciski gorącej wody
- 17 Przyciski napojów
- 18 Przycisk SteamJet
- 19 Półka na filiżanki
- 20 Wskaźnik stanu uchwytu sitka (czerwony → pełny/zielony → pusty)
- 21 Oświetlenie filiżanki
- 22 Przycisk wł./wył.

Ekran w stanie gotowości do pracy

Lewy blok zaparzania

Prawy blok zaparzania



23 Pole menu (otwiera menu główne)

24 Wskazanie Auto Steam

25 Wiersz funkcyjny

26 Dodawanie ręczne

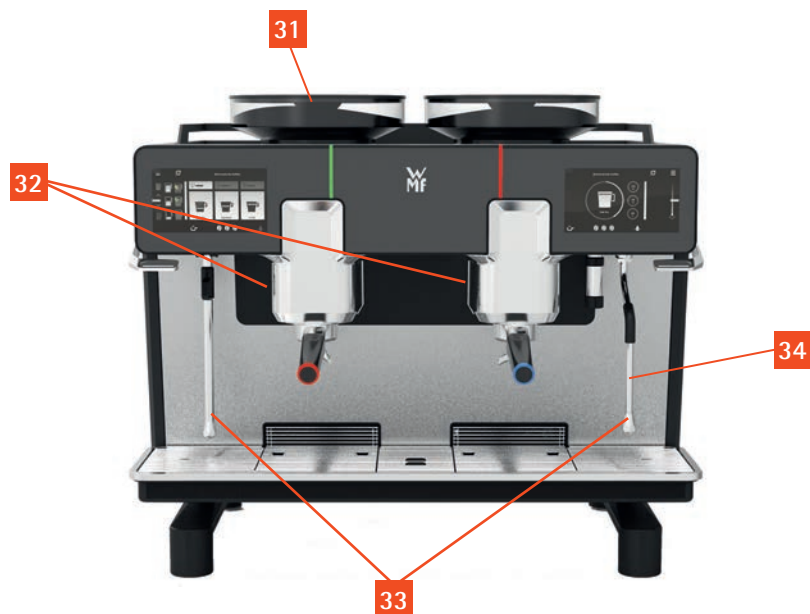
27 Pole baristy

28 Czyszczenie sitka

29 Wskazanie Basic Steam

30 Przyciski gorącej wody

Opcje



- 31** Duże pojemniki na kawę ziarnistą (opcja)
- 32** Americano (opcjonalnie)
- 33** Dozowanie Auto Milk (opcjonalnie)
- 34** Drugi wylot Auto Steam (opcjonalnie)

Znaki i symbole instrukcji obsługi



Zasady bezpieczeństwa dotyczące szkód osobowych

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



OSTRZEŻENIE

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



Zasady bezpieczeństwa dotyczące szkód osobowych

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



UWAGA

Zasady bezpieczeństwa
podczas obsługi
▷ Strona 26

Zasady bezpieczeństwa
dotyczące pielęgnacji
▷ Strona 71

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



**Porażenie
prądem**



**Gorąca
para**



**Niebezpieczeństwo
zgniecenia**



**Gorące
powierzchnie**



**Niebezpieczeństwo
poślizgnięcia się**



Uwagi dotyczące szkód materialnych

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

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 104

Dane techniczne
▷ od strony 105



Wskazówka/porada

- Wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi i porady podczas łatwiejszej obsługi.

WSKAZÓWKA

PORADA

Wywołanie menu głównego

※ Nacisnąć pole „Menu głównego”

Wyświetli się menu główne.

Dalsze możliwości wyświetlania ▷ Menu główne.

**Słowniczek**

Pojęcie	Objaśnienie
•	• Wyliczenia, możliwości wyboru
※	※ Poszczególne kroki
<i>Kursywa</i>	<i>Opis stanu ekspresu do kawy lub objaśnienia automatycznie wykonanych czynności.</i>
Barista	Osoba przeszkolona w zakresie przygotowywania kawy
Dozowanie napojów	Dozowanie kawy i gorącej wody
Kurek główny	Zawór odcinający wodę, zawór kątowy
Przepłukiwanie sitka rozdzielczego	Płukanie pośrednie bloku zaparzania (Flushen)
Przygotowanie testowe	Przeprowadzenie próby
Sitko zaślepiające	Sitko czyszczące
Składniki	Składniki receptury napoju, np. kawa i woda.
Twardość węglanowa	Dane w °dKH. Twardość wody to wielkość określająca ilość wapnia rozpuszczonego w wodzie pitnej.
Ubijanie	Prasowanie zmielonej kawy przed zaparzeniem.
Zaparzanie wstępne	Przed właściwym zaparzeniem kawa jest krótko wstępnie zaparzana, aby skuteczniej uwolnić cały aromat.
Żywoćność filtra	Na przykład: wydajność filtra wody w litrach

3 Obsługa

3.1 Zasady bezpieczeństwa podczas obsługi



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



- Podczas fazy nagrzewania z wylotów może wypływać gorąca woda i para.
- Podczas dozowania napojów i pary z wylotów wypływa gorąca ciecz. Sąsiednie powierzchnie i wyloty stają się gorące.
- Podczas dozowania uchwyt sitka jest bardzo gorący.
- Gorąca para jest dozowana przez podgrzewacz do filiżanek SteamJet. Filiżanki i sąsiednie powierzchnie nagrzewają się.
- Jeżeli ociekacze nie zostały prawidłowo włożone, istnieje niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące płyny.
- Uszkodzone uchwyty sitek, wkłady uchwytów sitek lub przepełnione wkłady uchwytów sitek mogą spowodować poważne oparzenia.
 - > Podczas fazy nagrzewania nie wolno sięgać pod wyloty.
 - > Podczas dozowania napojów lub pary nie sięgać pod wyloty.
 - > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.
 - > Bezpośrednio po dozowaniu można dotykać uchwyt sitka wyłącznie za rączkę.



UWAGA

*Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6*



> Przed dozowaniem napoju ustawić odpowiednie naczynie pod wylewką.



> Zawsze należy sprawdzać prawidłowość włożenia ociekaczki.



> Stosować uchwyty sitek lub wkłady uchwytów sitek tylko w nienagannym stanie.
> Napełniać uchwyty sitek zmieloną kawą, nie przekraczając podanej maksymalnej ilości.

UWAGA

*Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6*



Zagrożenie dla zdrowia

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

UWAGA

*Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6*

3.2 Pozostałe dokumenty

Opcja chłodziarki

- Przestrzegać instrukcji obsługi chłodziarki.

3.3 Włączanie ekspresu do kawy

Przełącznik wł./wył. znajduje się pod obydwooma ekranami na środku urządzenia.

* Nacisnąć przycisk wł./wył.

Zabrzmi sygnał dźwiękowy.

Ekspres do kawy włączy się i rozgrzeje.

Uruchamia się automatyczne przepłukiwanie gorącą wodą.

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



3.4 Uchwyt sitka

Dostępne są trzy typy uchwytu sitka.

- I Uchwyt sitka small = 8 do 11 g
- II Uchwyt sitka medium = 10 do 16 g
- III Uchwyt sitka XL = 15 do 21 g (opcjonalny)



Przed dozowaniem napoju musi być założony opróżniony uchwyt sitka.



- Wyjęcie uchwytu sitka przed zakończeniem zaparzania może spowodować uszkodzenie zaparzacza.
 - > Wyjąć uchwyt sitka po całkowitym zakończeniu zaparzania. Komunikat jest przedstawiany na wyświetlaczu.
 - > Zaparzanie można przerwać przez ponowne naciśnięcie przycisku napoju.
 - > Zakończenie zaparzania jest sygnalizowane zieloną lampką LED.

WAŻNE



- I Uchwyt sitka small
- II Uchwyt sitka medium
- III Uchwyt sitka XL

3.4.1 Wskaźnik stanu uchwytu sitka

Wyświetlacz pokazuje, jaki uchwyt sitka jest założony w danym bloku zaparzania. Liczba przedstawia typ uchwytu sitka.

Status: nie ma włożonego uchwytu sitka

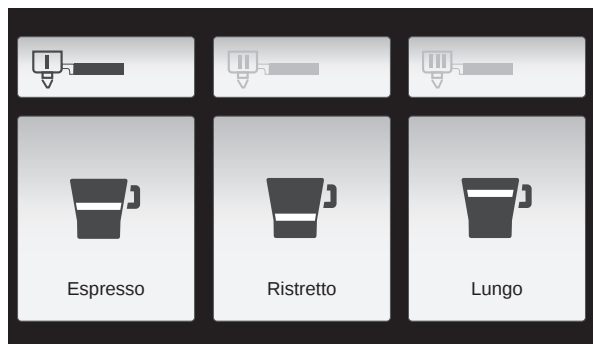
Na wyświetlaczu przedstawiane są wszystkie dostępne uchwyty sitka z przyporządkowanymi opcjami napojów.



- I Uchwyt sitka small
- II Uchwyt sitka medium
- III Uchwyt sitka XL

Wskazanie z włożonym uchwytem sitka I

Wyświetlane są napoje, które są możliwe z tym uchwytem sitka.



- I Uchwyt sitka small
- II Uchwyt sitka medium
- III Uchwyt sitka XL

Wskazanie z włożonym uchwytem sitka II

Wyświetlane są napoje, które są możliwe z tym uchwytem sitka.



- I Uchwyt sitka small
- II Uchwyt sitka medium
- III Uchwyt sitka XL

Jeśli włożony uchwyt sitka nie został opróżniony, na wyświetlaczu pojawi się komunikat.



3.5 Podłączanie mleka (opcjonalnie)

Przewód mleka łączy pojemnik na mleko ze spieniaczem mleka ekspresu do kawy za pomocą adaptera. Wylot mleka znajduje się za wylotem Auto Steam.

- * Wyciągnąć z chłodziarki pojemnik na mleko
- * Przesunąć do tyłu pokrywę pojemnika na mleko
- * Wlać mleko do pojemnika
- * Ponownie przykryć pojemnik pokrywą
- * Włożyć adapter przewodu mleka do złącza na pokrywie pojemnika na mleko
- * Ostrożnie wsunąć z powrotem pojemnik na mleko

Lanca do mleka (opcjonalna)



- Dozownik mleka może być używany tylko z pasującą chłodziarką mleka WMF. Bez chłodziarki mleka eksploatacja jest dopuszczalna tylko z lancą do mleka WMF.

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 104



Wskazówka

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

WSKAZÓWKA

- * Wyciągnąć z chłodziarki pojemnik na mleko
 - * Opakowanie z mlekiem ustawić po prawej stronie ekspresu do kawy
 - * Otworzyć pokrywę lancy do mleka
 - * Do lancy do mleka podłączyć adapter Click+Clean
 - * Włożyć lancę do mleka do opakowania z mlekiem
- Lanca musi sięgać do dna opakowania z mlekiem.*



3.6 Dozowanie napojów

Dozowanie napoju jest uruchamiane przez naciśnięcie przycisków napoju.

Wyjąć uchwyt sitka po całkowitym zakończeniu zaparzania.

Komunikat jest przedstawiany na wyświetlaczu.

* Zaparzanie można przerwać przez ponowne naciśnięcie przycisku napoju

Należy założyć odpowiedni uchwyt sitka.

Uchwyt sitka musi być opróżniony.

Wcześniejsze dozowanie napoju musi być całkowicie zakończone.

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

* Ustawić kratkę pod filiżanki na odpowiednią wysokość

* Pod założonym uchwytem sitka ustawić naczynie o odpowiedniej wielkości

* Nacisnąć wybrany przycisk napoju

Ziarna kawy są mielone bezpośrednio do uchwytu sitka. Zmielona kawa jest automatycznie ubijana za pomocą tłoka do zaparzania.

Rozpocznie się dozowanie napoju.



Trwa zaparzanie. Wskazanie na wyświetlaczu podczas dozowania napojów.

Funkcje przycisków
▷ Oprogramowanie
▷ Zmiana receptur
Strona 51

- * Po zakończeniu dozowania napoju opróżnić uchwyt sitka



Wskazówka

Aby opróżnić uchwyt sitka, należy zawsze ostukać go do oporu. W przeciwnym razie sitko może wypaść z uchwytu sitka.

WSKAZÓWKA

Podczas zaparzania pasek LED nad blokiem zaparzania świeci się na czerwono. Po zakończeniu zaparzania wskaźnik zmienia kolor na zielony.

Przerwanie dozowania napoju

- * Nacisnąć wskaźnik postępu
Dozowanie napoju zostanie przerwane.



3.7 Ręczne dodanie zmielonej kawy

- * Nacisnąć krótko pole 
Następuje wyłączenie wewnętrznego młynka.
- * Wsypać żadaną ilość zmielonej kawy do uchwytu sitka
- * Założyć żądany uchwyt sitka
- * Nacisnąć wybrany przycisk napoju
Zmielona kawa jest automatycznie ubijana za pomocą tłoka do zaparzania. Rozpocznie się dozowanie napoju.



*Dodawanie ręczne
Aktywacja funkcji
Indywidualne receptury
▷ Opcje obsługowe
▷ Zewnętrzne młlenie
Strona 57*

3.8 Flushen (przepłukiwanie sitka rozdzielczego, blok zaparzania)

✱ Nacisnąć pole „Flushen”

Nie może być włożony uchwyt sitka.

Rozpocznie się przepłukiwanie gorącą wodą.

Woda powoduje ogrzanie systemu i gwarantuje optymalną temperaturę kawy. Równocześnie odbywa się czyszczenie sitka rozdzielczego.



Pole Flushen

Aktywacja funkcji

▷ Opcje obsługowe

▷ Pole „Flushen”

Strona 55

WSKAZÓWKA



- > Podczas czyszczenia sitka rozdzielczego usunąć w razie potrzeby pozostałości kawy w sitku rozdzielczym za pomocą szczotki do czyszczenia bloku zaparzania.
- > Równocześnie sprawdzać, czy woda nadal bez przeszkód wypływa przez sitko rozdzielcze.
- > Nie wykorzystywać funkcji przepłukiwania sitka rozdzielczego do płukania uchwytów sitek.
- > Nie trzymać uchwyty sitka pod wyciekającą wodą.

3.9 Dozowanie gorącej wody

✱ Pod wylewkę gorącej wody postawić naczynie o odpowiedniej wielkości

✱ Nacisnąć wybrany przycisk wody

Odbywa się dozowanie.



3.10 Opcje pary



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



- Podczas fazy nagrzewania z wylotów może wypływać gorąca woda i para.
- W przypadku stosowania Auto Steam, Basic Steam i SteamJet gorąca para wydostaje się z otworów pary. Sąsiednie powierzchnie i wyloty stają się gorące.
 - > Podczas fazy nagrzewania nie wolno sięgać pod wyloty.
 - > Podczas dozowania napojów lub pary nie sięgać pod wyloty.
 - > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.
 - > Przed dozowaniem napoju ustawić odpowiednie naczynie pod wylewką.



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



- Temperatura dozowania może wynosić 60 °C lub więcej.
- W przypadku ustawienia temperatury wyższej niż 90 °C mleko i piana mogą wykipieć.
- > Napełnić naczynie maksymalnie do połowy.



UWAGA



Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń



- Istnieje ryzyko zgniecenia podczas obsługi dźwigni Basic Steam lub Auto Steam.



UWAGA



- > Nie przegrzewać mleka podczas spieniania, ponieważ objętość piany z mleka zmniejsza się.

PORADA

W wersji podstawowej ekspres do kawy jest wyposażony w Auto Steam, Basic Steam i SteamJet.

3.10.1 Auto Steam

Za pomocą dozowania Auto Steam można podgrzać lub spienić mleko.

Ekspres do kawy może być wyposażony w maksymalnie dwa wyloty Auto Steam (opcjonalnie).

Przycisk piany

Za pomocą przycisku piany można spienić mleko w trzech stopniach jakości piany.

Wybór jest potwierdzany zielonym haczykiem na wyświetlaczu. Po wciśnięciu dźwigni pary do dołu rozpoczyna się dozowanie pary.

Stopnie jakości piany:

- standardowa
- delikatna
- bardzo delikatna

Spienianie mleka

- * Należy stosować możliwie wąskie i wysokie naczynie cromarganowe® z uchwytem
- * Napełnić naczynie maksymalnie do połowy, aby mleko nie przeleżało się podczas spieniania
- * Ustawić naczynie w środku pod dyszą pary
Zanurzyć dyszę pary w mleku.
- * Aby uzyskać pianę z mleka, należy nacisnąć dźwignię Auto Steam w dół

Para jest dozowana zależnie od wyboru Auto Steam.

Dozowanie pary kończy się automatycznie po osiągnięciu ustawionej temperatury. Ponowne naciśnięcie dźwigni pary powoduje przedwczesne zatrzymanie dozowania pary.

- * Odstawić naczynie i nacisnąć dźwignię Auto Steam w dół, aż zacznie wydostawać się para



Przycisk piany

Wybór spienionego mleka

Funkcje przycisków

▷ Oprogramowanie

▷ Zmiana receptur

Strona 51



Piana standardowa



Piana delikatna



Piana bardzo delikatna



Mleko owsiane



Mleko sojowe



Np. naczynie cromarganowe®
WMF nr zam. 03 9090 1001
Zestaw dzbanków

Zostaną wypłukane pozostałości w wylocie pary.

- * Po użyciu oczyścić wylot pracy od zewnątrz czystą, wilgotną ściereczką

Podgrzewanie mleka

- * Należy stosować możliwie wąskie i wysokie naczynie cromarganowe® z uchwytem
 - * Napełnić naczynie maksymalnie do połowy, aby mleko nie przelało się podczas podgrzewania
 - * Ustawić naczynie w środku pod dyszą pary
- Zanurzyć dyszę pary w mleku.*
- * Aby podgrzać mleko, nacisnąć dźwignię Auto Steam w górę

Para jest dozowana zależnie od wyboru Auto Steam.

Dozowanie pary kończy się automatycznie po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Ponowne naciśnięcie dźwigni pary powoduje przedwczesne zatrzymanie dozowania pary.

- * Odstawić naczynie i nacisnąć dźwignię Auto Steam w dół, aż zacznie wydostawać się para

Zostaną wypłukane pozostałości w wylocie pary.

Po użyciu oczyścić wylot pracy od zewnątrz czystą, wilgotną ściereczką.



Auto Steam aktywny

3.10.2 Basic Steam



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



- Podczas dozowania napojów i pary z wylotów wypływa gorąca ciecz. Sąsiednie powierzchnie i wyloty stają się gorące.



- > Podczas dozowania napojów lub pary nie sięgać pod wyloty.
- > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.
- > Przed dozowaniem napoju ustawić odpowiednie naczynie pod wylewką.



UWAGA

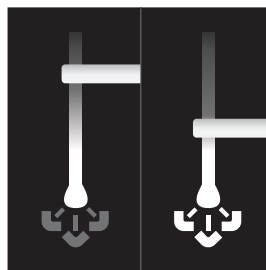
Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6

* Nacisnąć dźwignię Basic Steam w dół

Ponowne naciśnięcie dźwigni pary w górę kończy dozowanie pary.

Ilość wydostającej się pary zwiększa się, im bardziej dźwignia Basic Steam jest naciskana w dół.

- Para ogrzewa napoje
- Para umożliwia ręczne spienianie mleka



Dźwignia pary
na górze

Dźwignia pary
na dole

Podgrzewanie napojów

- * Należy stosować możliwie wąskie i wysokie naczynie cromarganowe® z uchwytem
- * Napełnić naczynie maksymalnie do połowy
- * Dyszę pary zanurzyć głęboko w naczyniu
- * Nacisnąć dźwignię Basic Steam w dół

Para wydostaje się tak długo, jak długo dźwignia pary jest wciśnięta w dół.

- * Podgrzewać napój za pomocą pary, aż do osiągnięcia żądanej temperatury

Następnie ponownie nacisnąć dźwignię pary w górę i zakończyć w ten sposób dozowanie pary.

- * Nacisnąć dźwignię Basic Steam w górę i zakończyć w ten sposób dozowanie pary
- * Odchylić wylot pary do ociekacza
- * Odstawić naczynie i ponownie krótko nacisnąć dźwignię Basic Steam w dół

Zostaną wypłukane pozostałości w wylocie pary.

- * Po użyciu oczyścić wylot pracy od zewnątrz czystą, wilgotną ściereczką

3.10.3 Podgrzewacz do filiżanek SteamJet



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



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

UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6
Codzienne czyszczenie ociekaczy
Pielęgnacja
▷ od strony 71



Zagrożenie dla zdrowia/higiena

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

UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6

Podgrzewacz do filiżanek SteamJet równocześnie podgrzewa maks. 2 filiżanki za pomocą gorącej pary.

* Ustawić filiżankę na podgrzewaczu otworem zwróconym w dół

* Nacisnąć pole 

Gorąca para powoli przepływa od dołu do filiżanki.

Czas trwania ok. 6 sekund.

* Ponownie nacisnąć pole SteamJet

Strumień pary natychmiast kończy się.



Niniejszy opis odpowiada ustawieniu standardowemu.

Dezaktywacja SteamJet

▷ Opcje obsługowe

Strona 56

3.11 Kratka pod filiżanki

Podnoszenie

* Chwycić palcem kratkę pod filiżanki w szczelinie i podnieść, aż zawiasy zatrzasną się w podporze

Opuszczanie

* Lekko podnieść z przodu kratkę pod filiżanki, aż zawiasy zwolnią się

* Opuszczanie kratki pod filiżanki

Wysokości podstawienia przy podniesionej kratce pod filiżanki

Uchwyt sitka I z wylotem 82 mm

Uchwyt sitka II z wylotem 77 mm

Uchwyt sitka III z wylotem 59 mm



Podnoszenie kratki pod filiżanki



Opuścić kratkę pod filiżanki

3.12 Pojemnik na kawę ziarnistą

- Pojemniki należy uzupełniać w odpowiednim czasie.
- Aby zapewnić świeżość produktów, pojemniki należy napełniać najwyżej ilością dziennego zapotrzebowania.
- Pojemność standardowego pojemnika wynosi 550 g.
- Opcjonalnie dostępne są pojemniki na kawę ziarnistą o pojemności 1400 g każdy.
- Ziarna są chronione przez pokrywę.



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

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 104

3.13 Półka na filiżanki (podgrzewana)

W przypadku stosowania opcjonalnych dużych pojemników na kawę ziarnistą (o pojemności 1400 g każdy) półka na filiżanki nie występuje.



Niebezpieczeństwo oparzenia



- Półka na filiżanki i ustawione na niej filiżanki mogą być gorące.
 - > Nagrzane filiżanki i powierzchnię dotykać z bardzo dużą ostrożnością.

⚠ UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6
Czyszczenie półki na filiżanki
Pielęgnacja
▷ Strona 81



- Ponieważ półka na filiżanki jest ruchoma, filiżanki mogą spaść.
 - > Nie stawiać zbyt dużo filiżanek na półce i nie stawiać filiżanek jedna na drugiej.

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 104

Górną osłonę ekspresu do kawy jest podgrzewana półka na filiżanki.

Półkę na filiżanki można przesunąć do tyłu, aby uzyskać dostęp do wnętrza ekspresu do kawy. Ogrzewanie filiżanki można włączyć i wyłączyć za pomocą programu.

3.14 Wyłączanie ekspresu do kawy



Przestrzegać zasad higieny

- W ekspresie do kawy mogą rozwijać się niebezpieczne dla zdrowia bakterie.
- > Przed wyłączeniem ekspresu do kawy przeprowadzić codzienne czyszczenie.



Przestrzegać instrukcji obsługi

- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi.

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

Ekspres do kawy wyłącza się.

* Wyciągnąć wtyczkę sieciową

* Zamknąć kurek główny doprowadzenia wody



UWAGA

Przestrzegać rozdziału

Bezpieczeństwo

▷ *od strony 6*

Oczyścić ekspres do kawy w sposób opisany w instrukcji.

Pielęgnacja

▷ *od strony 71*

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja

▷ *od strony 104*

3.15 Ustawianie stopnia zmielenia



Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń



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



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



Ustawianie drobniejszego stopnia zmielenia

- Duża zmiana na drobniejszy stopień zmielenia może spowodować zablokowanie młynka do kawy.

Ważne! Stopień zmielenia ustawiać tylko przy uruchomionym młynku.

- > Stopień zmielenia przestawiać maksymalnie o 0,5 na raz.
- > Młynek zmieli kawę dwukrotnie do pustego uchwytu sitka.
- > Powtarzać powyższe czynności, aż zostanie ustawiony żądany stopień zmielenia.

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 104

Ustawianie stopnia zmielenia
▷ Oprogramowanie
▷ System
▷ Ustawianie stopnia zmielenia
Strona 67

Stopień mielenia 1
→ drobno

Stopień mielenia 10
→ grubo



Dopiero drugie zaparzenie przy nowym ustawieniu odbywa się z zastosowaniem nowych ustawień.

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 104

4 Oprogramowanie



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

⚠ UWAGA

Zasady bezpieczeństwa
podczas obsługi
▷ Strona 26

4.1 Przegląd

Gotowość do pracy

Strona 48



Przyciski i pola na wyświetlaczu
są dostępne w zależności od
ustawienia i wersji urządzenia.



Wiersz funkcyjny wyświetlacza gotowości do pracy

Strona 48



Barista (moc kawy)
Strona 48



Dodawanie ręczne
Strona 48



Czyszczenie sitka
Strona 55

Funkcje menu głównego

od strony 49



Pielęgnacja
Strona 49



Napoje
Strona 51



Opcje obsługowe
Strona 55



Informacja
Strona 59



Rozliczenie
Strona 60



Kod PIN
Strona 62



Programator czasowy
Strona 63



System
Strona 64



Język
Strona 69



USB
Strona 69

Pola sterowania menu



Menu główne/wstecz



Potwierdzenie wartości/
ustawienia



Wprowadzenie kodu PIN



Usuwanie wartości/ustawienia



Dalej, start



Przygotowanie testowe



Ładowanie ustawień



Wstecz



Zapisywanie ustawień



Wywołanie klawiatury

Komunikaty na wyświetlaczu



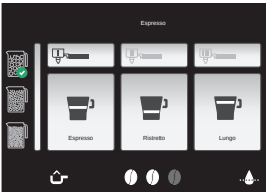
Komunikat zdarzenia i błędu

4.2 Ekran w stanie gotowości do pracy

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

4.2.1 Przyciski napojów

Aktywne przyciski napojów są przedstawiane na białym. Dla każdego typu uchwytu sitka ustawione są 3 różne receptury napoju na każdy blok zaparzania. Wybór przycisków napojów można na życzenie zwiększyć. Po założeniu typu uchwytu sitka jest automatycznie rozpoznawany.



Teksty wyświetlacza
▷ Tekst + ilustracja
Strona 54

4.2.2 Wiersz funkcyjny

Dodawanie ręczne

Ręczne dodanie zmielonej kawy

▷ Obsługa, strona 33

Otwórz ręcznego napełniania

▷ Opcje obsługowe, strona 57



Dodawanie ręczne

Pole baristy – moc kawy

Moc kawy zostanie jednorazowo zmieniona dla następnego zaparzania. Funkcja ta jest dostępna dla obu bloków zaparzania.



Pole baristy aktywne/nieaktywne
▷ Opcje obsługowe
Strona 55

	Wskaźnik	Moc kawy
bez naciskania	2 ziarna	normalna, jak ustawiono
naciśnięcie 1 x	3 ziarna	15% mocniejsza niż ustawiono *
naciśnięcie 2 x	1 ziarno	15% słabsza niż ustawiono *
* Maksymalna ilość zmielonej kawy na jedno zaparzenie		Uchwyt sitka I small 11 g Uchwyt sitka II medium 16 g Uchwyt sitka III XL 21 g

4.3 Pielęgnacja



Pola sterowania menu

▷ Przegląd

Strona 47

Pielęgnacja

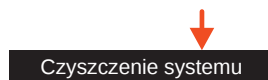
▷ od strony 71

Koncepcja czyszczenia HACCP

▷ od strony 91

Czyszczenie systemu

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



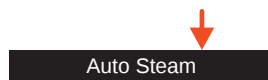
Czyszczenie systemu

▷ Pielęgnacja

od strony 74

Auto Steam

Czyszczenie wylotu Auto Steam



Czyszczenie Auto Steam

▷ Pielęgnacja

od strony 77

CleanLock

* Nacisnąć **CleanLock**

Uruchamia się 15-sekundowe odliczanie.

Można teraz oczyścić wyświetlacz dotykowy.

15 sekund po ostatnim dotknięciu następuje ponowna aktywacja wyświetlacza dotykowego.



Czyszczenie wyświetlacza

dotykowego

▷ Pielęgnacja

od strony 81

Pielęgnacja zaparzacza

Uszczelkę zaparzacza można tu wymienić w łatwy sposób z zewnątrz bez konieczności otwierania ekspresu do kawy.



Pielęgnacja zaparzacza

Pielęgnacja zaparzacza
▷ *Pielęgnacja*

Czyszczenie zsypu zmielonej kawy

Można tutaj uruchomić czyszczenie zsypu zmielonej kawy wg instrukcji na wyświetlaczu.



Czyszczenie zsypu zmielonej kawy

Czyszczenie zsypu zmielonej kawy
▷ *Pielęgnacja*
Strona 82

Czyszczenie systemu mleka

Czyszczenie systemu mleka można uruchomić osobno. Jest to celowe, gdy występują dłuższe przerwy między dozowaniem napojów z mlekiem. Układ czyszczenia systemu mleka oczyszcza system mleka.



Czyszczenie systemu mleka

Czyszczenie systemu mleka
▷ *Pielęgnacja*
Strona 79

Napełnianie systemu mleka

Funkcja ta powoduje napełnianie systemu mleka w celu dozowania napojów z mlekiem.

* Nacisnąć **Napełnianie systemu mleka**



Napełnianie systemu mleka

4.4 Napoje



Zmiana receptur



Pola sterowania menu
▷ Przegląd
Strona 47

W tytule jest wyświetlona nazwa receptury, numer receptury i typ uchwytu sitka. Jeżeli zapisanych jest więcej receptur o tej samej nazwie, można je różnicować za pomocą numerów receptur.

Receptura jest połączona z określonym typem uchwytu sitka. Aby zmienić recepturę, na wyświetlaczu musi być wybrany napój przyporządkowanego uchwytu sitka.

* Nacisnąć wybrany przycisk napoju

Wyświetli się nazwa napoju i przyporządkowany uchwyt sitka.

* Ustawić recepturę

* Jeżeli jest to pożądane, przeprowadzić zaparzenie testowe

* Po ustawieniu receptury zgodnie z życzeniem zapisać ją



Zapisywanie receptur
▷ Strona 52

Receptury dla otworu ręcznego napełniania

Dla zaparzania przez otwór ręcznego napełniania można ustawić własne receptury.

- * Nacisnąć krótko pole 
- * Napełnić uchwyt sitka zmieloną kawą i włożyć do bloku zaparzania
- * Nacisnąć wybrany przycisk napoju

Rozpoczyna się zaparzanie.



Receptury ręcznego dodawania zmielonej kawy

▷ Otwór ręcznego napełniania
Strona 57

▷ Dodawanie ręczne
Strona 48

Dozowanie testowe

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

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

Receptura zostanie zapisana.



Zapisywanie receptur

Zmieniona receptura zostanie zapisana.



Ładowanie receptur

Zapisaną recepturę można tutaj załadować do przycisku napoju.

- * Założyć żądany uchwyt sitka
- * Nacisnąć przycisk napoju
- * Nacisnąć pole „Ładowanie receptur”

Otwiera się podmenu.

- * Zaznaczyć żądaną recepturę
- * Nacisnąć pole „Zapisywanie receptur”

Do przycisku napoju zostanie przypisana nowo wybrana receptura.



Ilość kawy mielonej

Dane w gramach (g)

**Ilość wody**

Dane w milimetrach (ml)

**Temperatura zaparzania**

Dane w stopniach Celsjusza (°C)

**Zaparzanie wstępne/przerwa w zaparzaniu wstępnym**

Przerwa między zaparzaniem wstępnym i zaparzaniem w sekundach.

Żądany czas kontaktu

Żądany czas kontaktu napoju referencyjnego.

Dane w sekundach (s).

Żądany czas kontaktu jako wartość idealna jest celem, do którego należy dążyć. Funkcja „Dynamic Coffee Assist” ustawia stopień zmielenia tak, aby w miarę możliwości można było ten żądany czas kontaktu osiągnąć.

Napój referencyjny

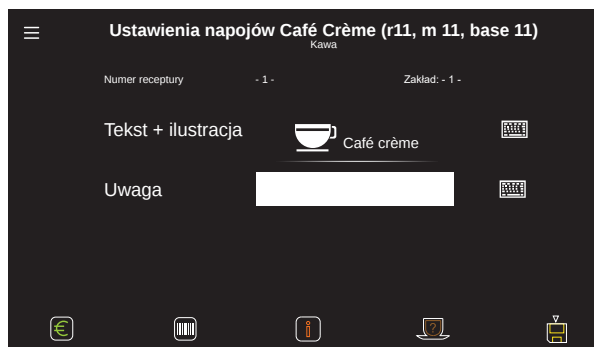
Jako napój referencyjny wybierany jest z reguły napój najczęściej dozowany przez blok zaparzania. Napój referencyjny ustawiają serwis i obsługa podczas uruchamiania ekspresu. Dla każdego bloku zaparzania można ustawić napój referencyjny. Ustawienie ustalane jest w zależności od smaku. Wszystkie następne ustawienia napojów odnoszą się do wartości referencyjnej.

Napój referencyjny może zostać zmieniony przez serwis. Fabrycznymi napojami referencyjnymi są espresso lub café crème. Przestrzegać zaleceń na wyświetlaczu.

Dane tak/nie

Napój referencyjny wyznacza ustawienia i czas zaparzania, które to parametry ekspres przez cały czas sprawdza. Odchylenia od tych wartości są kompensowane lub komunikowane, aby w miarę możliwości osiągnąć dokładne wartości.

Tekst + ilustracja



Pola sterowania menu
▷ Przegląd
Strona 47

Tekst + ilustracja

Tutaj można wybrać nazwę napoju i zdjęcie przycisku napoju.

✱ Nacisnąć pole „klawiatury”

Pojawi się klawiatura na wyświetlaczu.

✱ Wpisać tekst za pomocą klawiatury na wyświetlaczu

*Wczytywanie własnych
zdjęć napojów*
▷ USB

Uwaga

Można tutaj zapisać notatkę dotyczącą napoju.

Informacja

W polu informacyjnym mogą być wyświetlane informacje o recepturach.



Poziom napełnienia

Ustawić żądany poziom napełnienia. Receptura zostanie odpowiednio dopasowana.

100% odpowiada dotychczas zapisanej wartości.



4.5 Opcje obsługowe



Elementy obsługi

Elementy obsługi

Pole baristy

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ aktywne

aktywne Pole jest wyświetlone w przypadku gotowości do pracy.

Flushen (czyszczenie sitka)

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ aktywne

aktywne Pole jest wyświetlone w przypadku gotowości do pracy.

Płukanie ścieżki americano

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: ☐ nieaktywne

aktywne Ścieżka americano jest przepłukiwana.

Pole baristy

Strona 55

Flushen (czyszczenie sitka)

Strona 55

Płukanie ścieżki americano

Strona 55

SteamJet

Strona 56

Auto Start

Strona 56

Napełnianie systemu mleka

Strona 56

SteamJet

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa:  aktywne

aktywne Pole jest wyświetlone w przypadku gotowości do pracy.

Auto Start

Przy aktywnej funkcji Auto Start ekspres do kawy uruchamia przygotowanie napoju po założeniu uchwytu sitka.

Dla każdego typu uchwytu sitka można określić 1 recepturę dla funkcji Auto Start.

Dla funkcji Auto Start można ustawić jedną recepturę na każdy blok zaparzania. Wszystkie inne przyciski napojów są zablokowane dla tej funkcji.

*Ustawianie receptur
▷ Zmiana receptur
Strona 51*

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa:  aktywne

Napełnianie systemu mleka

Ta funkcja napełnia system mleka. Tutaj można aktywować napełnianie systemu mleka.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa:  nieaktywne

Zewnętrzne mielenie, lewa strona

Można tutaj wyłączyć lub włączyć funkcję „Ręczne dodanie zmielonej kawy” lub można zapisać indywidualne receptury dla tej funkcji.

Jeśli funkcja „Otwórz ręcznego napełniania z lewej strony” jest aktywna, stosowane są ustawienia receptur napojów.

Jeżeli mają być stosowane zmodyfikowane receptury, należy ustawić „własne receptury”.

Opcje: aktywna/nieaktywna
 własne receptury

Wartość standardowa:  aktywne



**Zewnętrzne mielenie,
lewa strona**

*Ustawianie receptur
▷ Receptury dla otworu ręcznego
napełniania
Strona 52*

Ustawianie własnych receptur

Bazą wyjściową jest menu napojów, włożony musi być też odpowiedni uchwyt sitka.

* Najpierw nacisnąć pole , następnie nacisnąć przycisk napojów

Następnie wyświetlane są ustawienia napoju, które można zmieniać.

*Ustawianie receptur
▷ Zmiana receptur
Strona 51*

Czas aktywności

Tutaj ustawia się, jak długo funkcja ma pozostać aktywna po naciśnięciu przycisku.

Ustawienie „wył.” powoduje wyłączenie przycisku.

Ustawieniem standardowym jest 60 sekund do czasu wyłączenia funkcji i powrotu wyświetlacza do normalnej gotowości do pracy.

Opcje: 5 do 60 sekund

Zewnętrzne mielenie, prawa strona

▷ „Otwórz ręcznego napełniania z lewej strony”

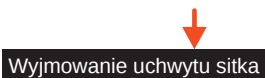
*Ręczne dodanie zmielonej kawy
▷ Obsługa
Strona 33*

Wymowanie uchwytu sitka

W tym miejscu ustawia się, czy po zakończeniu zaparzania obok wyświetlacza zaświeci się kolorowe ostrzeżenie. Następnie można wyjąć uchwyt sitka.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa:  aktywne

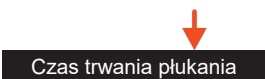


Czas trwania płukania

Filtr

Opcje: 1 do 5 sekund

Wartość standardowa: 3 sekund



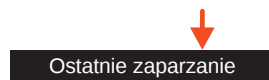
4.6 Informacja

Menu informacyjne oferuje opisane niżej możliwości wyboru.



Ostatnie zaparzanie

Informacje dotyczące ostatniego zaparzania.



Serwis

Informacje o adresie serwisu, numerze seryjnym, wersji i sieci ekspresu do kawy.



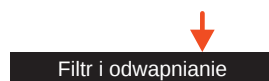
Pielęgnacja

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



Filtr wody i odwapnianie

Informacje dotyczące pozostałego czasu pracy filtra, zmierzonej twardości wody i okresu do następnego odwapniania.



Protokół

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



4.7 Rozliczenie

Liczniki

Można tutaj wyświetlić liczniki dozowanych poszczególnych napojów i sumy dla napojów. Protokół można odczytać przez wyjście USB.



Napój	1	2	3	4
2 espresso	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1

Ustawienie standardowe

Licznik 1 do 4 = liczniki ciągłe



Poszczególne liczniki można resetować ręcznie niezależnie od siebie. (Na przykład licznik 1 = codziennie, licznik 2 = raz w tygodniu itd.)



Liczniki

Kod PIN

▷ Kod PIN poziomu rozliczeń

Strona 63

PORADA

Automaty sprzedające

Patrz instrukcja obsługi automatów sprzedających.

Zewnętrzne rozliczenie

Patrz instrukcja rozliczenia kelnera.

Ustawienia gratisów

Ustawienia gratisów są dostępne razem z opcjonalnymi jednostkami rozliczeń.



Ustawienia gratisów

Wszystko gratis

Opcje: ☐ aktywne ☐ nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ nieaktywne

Napój gratis

Opcje: ☐ aktywne ☐ nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ nieaktywne

Wyświetlacz

W przypadku ustawienia „Wszystko gratis” tutaj można zapisać tekst. (np. „Gratis”). Wprowadzony tekst wyświetli się w nagłówku.

Przyciski napojów

W przypadku ustawienia „Wszystko gratis” tutaj można zapisać tekst do przycisku napojów.

4.8 Kod PIN

Dla każdego z poniższych obszarów może zostać nadany kod PIN.

- Czyszczenie
- Ustawienia
- Rozliczenie



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

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

Kod PIN poziomu czyszczenia

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

 Pielęgnacja



Kod PIN poziomu ustawień

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

 Pielęgnacja	 System
 Napoje	 Język
 Opcje obsługowe	 USB
 Rozliczanie (bez „kasowania”)	



Kod PIN poziomu rozliczeń

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



Pielęgnacja



PIN



Napoje



System



Opcje obsługowe



Język



Rozliczanie
(z „kasowaniem”)



USB



Rozliczenie

Za pomocą kodu PIN do rozliczeń można zmieniać oba pozostałe kody PIN. Jeśli kod PIN do rozliczeń zostanie zapomniany, może go zresetować wyłącznie serwis.

Ponowne wprowadzanie kodu PIN

Jeśli został nadany PIN uprawniający do dostępu, tutaj należy wprowadzić numer PIN, aby przydzielić nowy PIN.



Ponowne wprowadzanie
kodu PIN



4.9 Programator czasowy

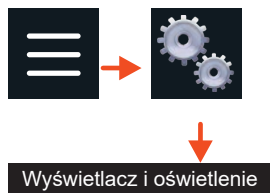
Strefa czasowa

Tutaj ustawia się strefę czasową.



Strefa czasowa

4.10 System



Wyświetlacz i oświetlenie

Jasność wyświetlacza

Można tutaj ustawić jasność wyświetlacza.

Zmniejszanie jasności automatycznie

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: ☒ nieaktywne

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

Oświetlenie filiżanki

Można tutaj ustawić oświetlenie filiżanki.

Opcje: 0 %/20 %/40 %/60 %/80 %/100 %

Wartość standardowa: 0 %

Oświetlenie tylnej ścianki

Tutaj można ustawić kolor podświetlenia.

Dla opcji **Zdefiniowany przez użytkownika** żądany kolor można ustawić za pomocą trójkąta w kolorowym okręgu. Kolor można również określić i ustawić za pomocą wartości RGB.

Oprócz tego dostępne są opcje:

- Wolna zmiana koloru
- Normalna zmiana koloru
- Szybka zmiana koloru
- Wył.
- Bursztyn
- Niebieski

Aktualne ustawienie jest wyświetlane natychmiast.

Kolor czcionki

Opcje: velvet, berry, aqua, grass, ocean, brown, red,
black, light, dark

Wartość domyślna: light

Kolor tła

Tutaj można ustawić wybrane kolory wyświetlacza dotykowego.

- Kolor **strony głównej**

Filtr wody

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa:  nieaktywne

aktywne Filtr wody jest dostępny. Sprawdzana jest żywotność filtra i twardość wody.


Filtr wody

Wskazówka

Generalnie zalecane jest stosowanie filtra do wody. Partner serwisowy WMF chętnie doradzi przy wyborze właściwego filtra do wody.

Zmierzona twardość węglanowa

Można tutaj wprowadzić zmierzoną twardość wody w °dKH.

Test twardości węglanowej jest dołączony do akcesoriów.



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

WSKAZÓWKA

Pomiar twardości wody

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

Zmierzona twardość całkowita

Można tutaj wprowadzić zmierzoną twardość całkowitą.

Żywotność filtra

Można tutaj wprowadzić żywotność filtra w litrach.

Ogrzewanie filiżanki

Można tutaj włączyć i wyłączyć ogrzewanie filiżanki.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa:  nieaktywne



Ogrzewanie filiżanki

Ustawianie stopnia zmielenia

Stopień zmielenia można ustawić na wyświetlaczu.

Mniejsza wartość -> drobniejszy stopień zmielenia

Wyższa wartość -> grubszy stopień zmielenia

Ustawienie może odbywać się w krokach co 0,25.

W jednym ustawieniu można ustawić maksymalnie pół stopnia zmielenia.

Po każdym ustawieniu musi nastąpić mielenie.

Tylko dla przeszkolonego personelu i serwisu.

Po ustawieniu stopnia zmielenia mogą wystąpić różnice między ustawioną a dozowaną ilością zmielonej kawy.

Różnice te mogą prowadzić do nieprawidłowej regulacji Dynamic Coffee Assist.



Ustawianie stopnia
zmielenia

▷ Dynamic Coffee Assist
Strona 68



To ręczne ustawienie można wykonać tylko po wyłączeniu „Dynamic Coffee Assist”.

WSKAZÓWKA

Dynamic Coffee Assist

Różnice w czasie zaparzania występują we wszystkich ekspresach do kawy z uchwytemi sitk. Mogą być one spowodowane na przykład różnymi temperaturami otoczenia, różnymi rodzajami ziaren kawy itp. Funkcja „Dynamic Coffee Assist” nadzoruje czas zaparzania napoju referencyjnego.


Dynamic Coffee Assist

Napój referencyjny
▷ *Napoje*
Strona 51

Ekspresy do kawy z elektrycznym ustawianiem stopnia zmielenia

Stopień zmielenia dopasowywany jest automatycznie.

Ustawienie

Standardowa

Zalecane w przypadku zmieniającej się lub mało przeszkolonej obsługi.

Wskazanie pojawia się, gdy czas zaparzania stopniowo się zmienia.

Do oceny uwzględniana jest większa ilość zaparzeń.

Delikatna

Zalecane dla przeszkolonej obsługi, która zna czynniki wpływające na czasy zaparzania i potrafi je uwzględnić.

W tym ustawieniu „Regulacja czasu zaparzania” reaguje czulej na różnice w czasie zaparzania.

Bardzo delikatna

Zalecane tylko dla obsługi, która potrafi reagować na najmniejsze zmiany i posiada solidną wiedzę baristy.

Komunikaty pojawiają się już przy najmniejszych zmianach, na przykład wilgotności powietrza. Takie różnice mogą występować nawet kilka razy dziennie.

Wskazanie rodzaju kawy ziarnistej

Tutaj można ustawić wskazanie rodzaju kawy ziarnistej dla lewego i prawego młynka.


Wskazanie rodzaju kawy ziarnistej

4.11 Język

Tutaj można ustawić język wyświetlacza.
Dostępne języki są wyświetlane w języku angielskim.



4.12 USB

Za pomocą złącza USB jest możliwa wymiana danych.
Po podłączeniu pamięci USB funkcje będą aktywne.



Pozycja złącza USB

Między blokami zaparzania pod osłoną znajdują się porty USB.



Eksport liczników

Aktualne stany licznika z ekspresu do kawy są tu eksportowane do pamięci USB.



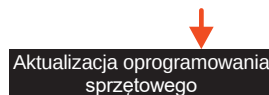
Eksport HACCP

Przeprowadzone czyszczenia są protokołowane i eksportowane w celu udokumentowania HACCP.



Aktualizacja oprogramowania sprzętowego

Tylko dla serwisu.



Zabezpieczenie danych

Można tutaj wykonać kopię zapasową w pamięci USB ustawionych danych, takich jak dane urządzenia, dane napojów itd.


Zabezpieczenie danych

Ładowanie danych

Można tutaj załadować dane z kopii zapasowej, takie jak dane urządzenia, dane napojów itd.


Ładowanie danych

5 Pielęgnacja

5.1 Zasady bezpieczeństwa dotyczące pielęgnacji

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



Zagrożenie dla zdrowia/higiena

- Mleko jest bardzo wrażliwe. W systemie mleka mogą rozwijać się niebezpieczne dla zdrowia bakterie.
- > Oczyszczyć wszystkie części, które stykają się z mlekiem.
- > Przestrzegać wszystkich zasad higieny.
- > Przestrzegać zasad koncepcji czyszczenia HACCP.



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



Zagrożenie dla zdrowia/higiena

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



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



Zagrożenie dla zdrowia/higiena

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



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia parą



- Podczas czyszczenia z uchwytów sitek i z wylotu gorącej wody wypływa gorący płyn czyszczący i gorąca woda.
- Gorące płyny mogą podrażnić skórę, a na skutek wysokiej temperatury istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.
- > Podczas czyszczenia nie wolno sięgać pod wyloty.
- > Zwracać uwagę, aby podczas czyszczenia w pobliżu ekspresu do kawy nie przebywały osoby niepoinstruowane, a zwłaszcza dzieci.
- > Zawsze przed rozpoczęciem czyszczenia należy zablokować wyświetlacz dotykowy za pomocą funkcji „CleanLock”.
- > Zadbaj, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego.

UWAGA

*Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6*



Zagrożenie dla zdrowia/ ryzyko podrażnienia

- Dotknięcie specjalnego środka czyszczącego i tabletek czyszczących może spowodować podrażnienie i stanowić zagrożenie dla zdrowia.
- > Podczas stosowania specjalnego środka czyszczącego i tabletek czyszczących należy przestrzegać środków ochronnych podanych na odpowiednich opakowaniach.
- > Wrzucić tabletkę czyszczącą dopiero po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu.

UWAGA

*Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6*

5.2 Przegląd interwałów czyszczenia

Pielęgnacja					
Codziennie	1 x w tygodniu	Regularnie	Automatycznie	W razie potrzeby	
Programy czyszczenia					
x					Czyszczenie systemu
x					Czyszczenie Auto Steam
x					Czyszczenie systemu mleka
x		x			Przepłukiwanie sitka rozdzielczego
Czyszczenie ręczne					
x					Czyszczenie półki na filiżanki
x					Czyszczenie wyświetlacza dotykowego (CleanLock)
x	x				Czyszczenie zsyłu zmielonej kawy
				x	Ręczne czyszczenie bloków zaparzania
x	x				Czyszczenie uchwytu sitka
x					Czyszczenie ociekaczy
x		x			Czyszczenie obudowy
x	x				Czyszczenie wylotu Auto Steam
x	x				Czyszczenie wylotu Basic Steam
		x			Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą
		x			Czyszczenie miski zbierającej pojemnika na kawę ziarnistą
				x	Wymiana uszczelki



▷ Strona 74

▷ Strona 77

▷ Strona 79

▷ Strona 80

▷ Strona 81

▷ Strona 81

▷ Strona 82

▷ Strona 82

▷ Strona 83

▷ Strona 84

▷ Strona 85

▷ Strona 86

▷ Strona 87

▷ Strona 88

▷ Strona 89

▷ Strona 89

Codziennie = codziennie co najmniej raz i w razie potrzeby

1 x w tygodniu = cotygodniowe czyszczenie

Regularnie = regularnie w razie potrzeby

Automatycznie = przebieg automatyczny

5.3 Programy czyszczenia

5.3.1 Czyszczenie systemu

Czyszczenie bloku zaparzania jest realizowane przez automatyczny program czyszczenia, który czyści ekspres do kawy za pomocą tabletki czyszczącej WMF. Całkowity czas trwania ok. 16 minut.



Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia parą



- Podczas czyszczenia z uchwytych sitek i z wylotu gorącej wody wypływa gorący płyn czyszczący i gorąca woda. Uchwyty sitek i wylot gorącej wody stają się gorące.
- Gorące płyny mogą podrażnić skórę, a na skutek wysokiej temperatury istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.
 - > Podczas czyszczenia musi być założony czarny ociekacz.
 - > Bezpośrednio po dozowaniu można dotykać uchwyt sitka wyłącznie za rączkę.
 - > Podczas czyszczenia nie wolno sięgać pod wyloty.
 - > Zadbać, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego.



UWAGA

*Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6*



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

Postępować zgodnie z komunikatami.
Jeśli czyszczenie nie zostanie wykonane w całości, cały proces czyszczenia należy powtórzyć.

WAŻNE

- * Nacisnąć 

Uruchamiany jest program pielęgnacji.

- * Nacisnąć **Czyszczenie systemu**

Żądane opcje czyszczenia systemu są dodawane lub usuwane za pomocą pól wyboru.

- * Należy wybrać, czy ma się również odbywać czyszczenie Auto Steam
- * Należy wybrać, czy ekspres do kawy ma się wyłączyć po czyszczeniu



Wskazówka

Jeśli opcja „Wyłącz po czyszczeniu” jest aktywna, ekspres do kawy zostanie wyłączony po czyszczeniu.



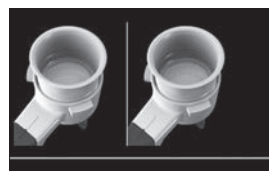
Szczotka do czyszczenia Steamer
▷ Akcesoria i części zamienne
Strona 108

- * Wyjąć uchwyty sitek
- * Wyjąć sitka zaparzacza z uchwytów sitek
- * Włożyć sitka zaślepiające do uchwytów sitek
- * Włożyć do uchwytów sitek po jednej specjalnej tabletki czyszczącej do ekspresu WMF espresso



Wskazówka

Nie dodawać wody.



Program zawsze zczyści oba bloki zaparzania, nawet wtedy, gdy pracował tylko jeden. Jeżeli jeden blok zaparzania nie był używany, do tego uchwytu sitka nie trzeba wkładać tabletki czyszczącej. Sitko zaślepiające musi być włożone do obu uchwytów sitek.

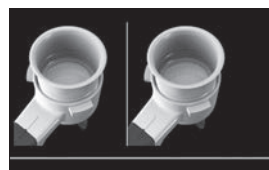
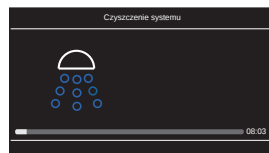
- * Założyć uchwyty sitek
- * Potwierdzić za pomocą 

Jeżeli wcześniej bojler dozował niewielką ilość gorącej wody, podczas programu czyszczenia z wylotu gorącej wody wydostaje się gorąca woda.

Pojawia się pytanie, czy tabletki czyszczące są włożone.

- * Potwierdzić za pomocą 

Rozpoczyna się czyszczenie. Wyświetlany jest wykres słupkowy i pozostały czas.



Ręczne czyszczenie uchwytów sitek i sitek.

▷ Czyszczenie uchwytu sitka
Strona 83

Po ok. 7 minutach w wyniku odtworzenia animacji pojawia się żądanie wyjęcia uchwytów sitek i wymiany sitek.

* Wyjąć uchwyty sitek

* Wyjąć sitka zaślepiające

Jeszcze nie zakładać uchwytów sitek. Odbywa się przepłukiwanie sitka rozdzielczego.

* Potwierdzić za pomocą 

Pojawia się żądanie ręcznego oczyszczenia uchwytów sitek i sitek.

* Potwierdzić za pomocą 

Jeżeli wybrano **Tak** dla czyszczenia z wyłączeniem, urządzenie wyłącza się.

Jeżeli wybrano **Nie** dla czyszczenia bez wyłączenia, ekspres do kawy ponownie nagrzewa się.

Ekspres do kawy jest gotowy do pracy.

5.3.2 Czystczenie Auto Steam



Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia parą



- Podczas czyszczenia aktywowane jest dozowanie pary.
- Gorące płyny mogą podrażnić skórę, a na skutek wysokiej temperatury istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.
- > Pojemniki do czyszczenia należy dotykać i przenosić je wyłącznie w odpowiednich rękawicach.
- > Podczas czyszczenia nie wolno sięgać pod wyloty.
- > Zadbaj, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego.



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



Program czyszczenia prowadzi użytkownika na ekranie krok po kroku przez proces czyszczenia systemu. Postępować zgodnie z komunikatami.

WAŻNE

* Nacisnąć 

Uruchamiany jest program pielęgnacji.

* Nacisnąć **Auto Steam**

* Wymieszać 5 ml środka czyszczącego w naczyniu odpornym na temperaturę z letnią wodą (maks. 2/3)

* Potwierdzić za pomocą 



- Podczas całego procesu czyszczenia przyciski pozostają zablokowane.
- Po ponownym włączeniu po zakończeniu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się pytanie, czy pojemnik do czyszczenia został wyjęty.

WSKAZÓWKA



Jeśli dostępny jest opcjonalny drugi wylot Auto Steam, oba wyloty są czyszczone jednocześnie. W tym przypadku wszystkie kroki wykonywane są również po prawej stronie.

WSKAZÓWKA

- * Za pomocą szczotki wyczyścić otwory dyszy pary
- * Potwierdzić za pomocą 
- * Zanurzyć wylot Auto Steam w naczyniu
- * Potwierdzić za pomocą 



Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia



i oparzenia parą

- Dozowanie pary jest aktywowane.
Dozowana jest gorąca para.
- Wylot Auto Steam może być bardzo gorący.



UWAGA

*Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6*

- * Potwierdzić za pomocą 
- * Wyrzucić wylot Auto Steam i usunąć w ten sposób
resztki środka do czyszczenia systemu mleka
- * Potwierdzić za pomocą 

Czyszczenie jest zakończone.

5.3.3 Czyszczenie systemu mleka



Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia parą



- Podczas czyszczenia aktywowane jest dozowanie pary.
- Gorące płyny mogą podrażnić skórę, a na skutek wysokiej temperatury istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.
- > Pojemniki do czyszczenia należy dotykać i przenosić je wyłącznie w odpowiednich rękawicach.
- > Podczas czyszczenia nie wolno sięgać pod wyloty.
- > Zadbaj, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego.



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



Program czyszczenia prowadzi użytkownika na ekranie krok po kroku przez proces czyszczenia systemu. Postępować zgodnie z komunikatami.

WAŻNE

* Nacisnąć 

Uruchamiany jest program pielęgnacji.

* Nacisnąć **Czyszczenie systemu mleka**
z lewej strony

* Zdjąć przewód mleka z pojemnika na mleko

* Potwierdzić za pomocą 



Jeśli dostępny jest opcjonalny drugi dozownik mleka, czyszczenie prawego dozownika mleka rozpoczyna się po naciśnięciu przycisku „Czyszczenie systemu mleka z prawej strony”. W tym przypadku wszystkie kroki wykonywane są również po prawej stronie.

WSKAZÓWKA

* Napełnić pojemnik do czyszczenia w 1/3 zimną wodą (ok. 500 ml)

* Dodać 15 ml specjalnego środka do czyszczenia systemu mleka i wymieszać

* Ustawić pojemnik do czyszczenia pod wylotem Auto Steam

- * Założyć adapter przewodu mleka na pojemnik do czyszczenia



Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia



i oparzenia parą

- Dozowanie pary jest aktywowane.
- Płyn w pojemniku do czyszczenia może być gorący.

 **UWAGA**

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6

Dozowana jest gorąca para.

- * Potwierdzić za pomocą 
- * Wylać roztwór czyszczący i przepłukać pojemnik do czyszczenia
- * Napełnić pojemnik do czyszczenia w 1/3 zimną wodą (ok. 500 ml)
- * Ustawić pojemnik do czyszczenia pod wylotem Auto Steam
- * Założyć adapter przewodu mleka na pojemnik do czyszczenia
- * Potwierdzić za pomocą 

System mleka jest płukany.

Po przepłukaniu systemu mleka czyszczenie jest zakończone. Aby ponownie aktywować system mleka, należy go napełnić.

5.3.4 Przepłukiwanie sitka rozdzielczego

- ▷ Obsługa ▷ Przepłukać sitko rozdzielcze, strona 34

*Ręczne czyszczenie sitka
rozdzielczego
▷ Czyszczenie uchwyty sitka
Strona 83*

5.4 Czyszczenie ręczne

Numery zamówieniowe programu
pielęgnacji WMF
▷ Akcesoria i części zamienne
Strona 108

5.4.1 Czyszczenie półki na filiżanki

- * Codziennie dokładnie wycierać półkę na filiżanki wilgotną ściereczką

5.4.2 Czyszczenie wyświetlacza dotykowego (CleanLock)

- * Nacisnąć **CleanLock**

Uruchamia się 15-sekundowe odliczanie.

Można teraz oczyścić wyświetlacz dotykowy.

15 sekund po ostatnim dotknięciu następuje ponowna aktywacja wyświetlacza dotykowego.



Niebezpieczeństwo oparzenia parą

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



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



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

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 104

5.4.3 Czyszczenie zsypu zmielonej kawy



- Podczas czyszczenia zsypu zmielonej kawy można uszkodzić młynek.
 - > Czyścić zsymp zmielonej kawy wyłącznie za pomocą odpowiedniej szczotki.
-

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 104

Regularnie sprawdzać zsymp zmielonej kawy i w razie potrzeby czyścić za pomocą odpowiedniej szczotki.

- * Wybrać **Czyszczenie zsypu zmielonej kawy**
- * Wybrać prawy lub lewy zsymp zmielonej kawy
Pojawi się pytanie: czy uruchomić czyszczenie zsypu zmielonej kawy?
- * Potwierdzić za pomocą
- * Zsymp zmielonej kawy czyścić za pomocą odpowiedniej szczotki
- * Postępować zgodnie z instrukcją krok po kroku na wyświetlaczu

Zsymp zmielonej kawy
▷ Oprogramowanie
▷ Pielęgnacja
Strona 50

5.4.4 Ręczne czyszczenie bloków zaparzania

- * Usunąć pozostałości zmielonej kawy w sitku rozdzielczym i w uszczelce za pomocą szczotki do czyszczenia bloku zaparzania
- * Uruchomić przepłukiwanie sitka rozdzielczego

Przepłukać sitko rozdzielcze
▷ Obsługa
Strona 34

5.4.5 Czyszczenie uchwytu sitka



Niebezpieczeństwo oparzenia



- Podczas dozowania napojów i podczas czyszczenia uchwytu sitek i sitka zaparzacza stają się bardzo gorące.
- Powierzchnia pojemnika do czyszczenia jest gorąca.
 - > Nie dotykać uchwytów sitek i sitek zaparzacza bezpośrednio po dozowaniu i po „Czyszczenie bloków zaparzania”.
 - > Zawsze używać pojemnika do czyszczenia z uchwytami i dotykać go tylko za uchwyty.



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6

Wszystkie części składowe uchwytu sitka, czyli sam uchwyt sitka, chwyt uchwytu, sitko zaparzacza, pierścień mocujący sitka i wkładka izolacyjna nadają się do zmywarek.

Czyszczenie codzienne

- * Wyjąć uchwyt sitka i sitka
- * Przemyć wszystkie części czystą, ciepłą wodą pitną

Czyszczenie cotygodniowe

Co tydzień wkładać do pojemnika uchwyt sitka i czyścić.

- * Włożyć do pojemnika tabletkę czyszczącą
- * Napełnić pojemnik gorącą wodą i rozpuścić tabletkę czyszczącą
- * Wyjąć sitko zaparzacza i pierścień mocujący sitka
- * Wyjąć wkładkę izolacyjną, usunąć szczotką osady i przemyć
- * Włożyć części uchwytu sitka i sitka na 30 minut do płynu czyszczącego
- * Wyjąć części i w razie potrzeby oczyścić szczotką
- * Przemyć wszystkie części czystą, ciepłą wodą pitną
- * Zmontować uchwyt sitka



5.4.6 Czyszczenie ociekaczy



Niebezpieczeństwo oparzenia parą



- W ociekaczach mogą znajdować się gorące płyny.
- > Ostrożnie przesuwając ociekacze.
- > Starannie włożyć powrotem, w przeciwnym razie może dojść do niezamierzonego wycieku wody.
- > Zawsze należy sprawdzać prawidłowość włożenia ociekaczy.

Ważne!

Nie zgnieść przewodu elastycznego wody z rozprężonego układu ciśnieniowego [1].



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



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

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 104

- * Wyjąć kratki ociekacza
- * Wyjąć ociekacze
- * Dokładnie oczyścić ociekacze
- * Dokładnie wytrzeć powierzchnie pod ociekaczami
- * Osuszyć i ponownie włożyć ociekacze



5.4.7 Czyszczenie obudowy



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

Czyścić obudowę w regularnych odstępach czasu, używając odpowiednich materiałów.

- * Naciśnąć krótko przycisk wł./wył. (ok. 1 sekundy)
- * Zaczekać na schłodzenie ekspresu do kawy
- * Obudowę schłodzonego ekspresu do kawy wyczyścić wilgotną ściereczką
- * Wyczyścić czujnik wilgotną ściereczką

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 104

Wskazówka

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

Wyczyścić wilgotną ściereczką wyświetlacz. Nie używać detergentów.

5.4.8 Czyszczenie wylotów pary



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



- Podczas fazy nagrzewania z wylotów może wypływać gorąca woda i para.
- Podczas dozowania napojów i pary z wylotów wypływa gorąca ciecz. Sąsiednie powierzchnie i wyloty stają się gorące.
 - > Podczas fazy nagrzewania nie wolno sięgać pod wyloty.
 - > Podczas dozowania napojów lub pary nie sięgać pod wyloty.
 - > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.
 - > Podczas dozowania zawsze podstawiać odpowiednie naczynie.



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń



- Istnieje ryzyko zgniecenia podczas obsługi dżwigni Basic Steam lub Auto Steam.



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6

Czyszczenie wylotu Auto Steam

1 x w tygodniu

- * Odkręcić dyszę pary i w całości włożyć do płynu czyszczącego na co najmniej 5 godzin
- * Za pomocą szczotki do czyszczenia Steamer wyczyścić otwory dyszy pary
- * Dokładnie spłukać czystą wodą pitną
- * Przykręcić dyszę pary do wylotu Auto Steam

Szczotka do czyszczenia Steamer
▷ Akcesoria i części zamienne
Strona 108

- * Zanurzyć dyszę pary w pojemniku z czystą wodą
- * Nacisnąć krótko lewą dźwignię Auto Steam w dół
- * Wytrzeć wylot pary wilgotną ściereczką

Czystczenie wylotu Basic Steam

Codziennie

- * Rozmieszać w odpornym na temperaturę pojemniku 5 ml środka czyszczącego w 500 ml letniej wody
- * Zanurzyć całą dyszę pary w płynie czyszczącym
- * Nacisnąć prawą dźwignię Basic Steam całkowicie w dół

Czas trwania 10 sekund. Czas działania: 30 minut.

- * Oczyszczyć za pomocą szczotki
- * Dokładnie spłukać wodą
- * Nacisnąć prawą dźwignię Basic Steam całkowicie w dół

Czas trwania 10 sekund. Strumień pary oczyszcza otwory dyszy z resztek mleka i środka czyszczącego.



1 x w tygodniu

- * Odkręcić dyszę pary
- * Włożyć całą dyszę pary do płynu czyszczącego na co najmniej 5 godzin
- * Za pomocą szczotki do czyszczenia Steamer wyczyścić otwory dyszy pary
- * Dokładnie spłukać czystą wodą pitną
- * Przykręcić dyszę pary do wylotu Basic Steam
- * Zanurzyć dyszę pary w pojemniku z czystą wodą
- * Nacisnąć prawą dźwignię Basic Steam całkowicie w dół
- * Wytrzeć wylot pary wilgotną ściereczką

*Szczotka do czyszczenia Steamer
▷ Akcesoria i części zamienne
Strona 108*

5.4.9 Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą

Pojemniki na kawę ziarnistą należy czyścić w razie potrzeby i w regularnych odstępach czasu.

Zalecenie: raz w miesiącu.



Ryzyko obrażeń

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



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń



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



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6



- > Nie wolno czyścić w zmywarce pojemników na kawę ziarnistą i ich pokryw.

WAŻNE

- * Wyłączyć ekspres do kawy
- * Wyciągnąć wtyczkę sieciową
- * Przesunąć do tyłu półkę na filiżanki
- * Zdjąć pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą
- * Obrócić w prawo blokadę pojemnika na kawę ziarnistą i otworzyć
- * Wyjąć pojemnik na kawę ziarnistą
- * Usunąć wszystkie ziarna pod pojemnikami na kawę ziarnistą, w razie potrzeby odessać
- * Całkowicie usunąć ziarna kawy z pojemnika na kawę ziarnistą



Blokada zamknięta



Blokada otwarta

- * Dokładnie wytrzeć pojemnik na kawę ziarnistą wilgotną ściereczką
- * Pozostawić pojemniki do całkowitego wyschnięcia
- * Oczyszczyć miski zbierające pod pojemnikami na kawę ziarnistą
- * Ponownie napełnić pojemniki na kawę ziarnistą i założyć je
- * Zamknąć blokadę, obracając w lewo

5.4.10 Czystczenie miski zbierającej pojemnika na kawę ziarnistą

Regularnie czyścić miski zbierające pod pojemnikami na kawę ziarnistą

- * Odblokować pojemnik na kawę ziarnistą i wyjąć
- * Oczyszczyć miskę zbierającą znajdującą się pod pojemnikami na kawę ziarnistą

5.4.11 Wymiana uszczelki



Niebezpieczeństwo oparzenia



- Podczas dozowania napojów i podczas czyszczenia uchwyty sitek i sitka zaparzacza stają się bardzo gorące.
- > Nie dotykać uchwytów sitek i sitek zaparzacza bezpośrednio po dozowaniu i po „Czystczenie bloków zaparzania”.



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo
▷ od strony 6

W razie potrzeby klient może sam wymienić uszczelkę.

- * W menu „Pielęgnacja zaparzacza” wyświetlić żądany blok zaparzania (prawy lub lewy)

Animacja prowadzi krok po kroku przez proces wymiany.

- * Wyjąć uchwyt sitka
- * Wyjąć sitko z uchwytu sitka
- * Włożyć uchwyt sitka bez sitka
- * Potwierdzić za pomocą

Oprogramowanie
▷ Pielęgnacja
▷ Pielęgnacja zaparzacza
Strona 50

Tłok do zaparzania przesuwa się do pozycji wymiany uszczelki.

* Odczekać do następnego komunikatu

* Wyjąć uchwyt sitka

Odbywa się animacja dotycząca wymiany uszczelki.

* Wyjąć dotychczasową uszczelkę

* Nasunąć nową uszczelkę

* Potwierdzić za pomocą 

* Włożyć uchwyt sitka bez sitka

Tłok do zaparzania powraca do normalnej pozycji.

* Odczekać do następnego komunikatu

* Wyjąć uchwyt sitka

* Ponownie włożyć sitko do uchwytu sitka

* Włożyć uchwyt sitka z sitkiem

Czujniki ekspresu do kawy rozpoznają ponowne włożenie uchwytu sitka i wymiana uszczelki zostaje zakończona.

6 Koncepcja czyszczenia HACCP

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

W tym celu opracowano koncepcję czyszczenia HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli) dotyczącą identyfikacji i oceny niebezpieczeństw.

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

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

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

Nieprawidłowe wykonanie pielęgnacji i czyszczenia ekspresu do kawy powoduje, że dozowane napoje będą stanowić zagrożenie z punktu widzenia higieny produktów spożywczych.

Przestrzegać zadanych interwałów czyszczenia zgodnie z instrukcją obsługi, instrukcją czyszczenia i koncepcją czyszczenia.

„Rozporządzenie dotyczące higieny artykułów żywnościowych z dnia 05.08.1997”

Koncepcję czyszczenia HACCP należy stosować do monitorowania regularnego czyszczenia.



Za pomocą przycisku informacyjnego  można wyświetlić protokoły ostatnich procesów czyszczenia.

Za pomocą pola USB  można wyeksportować protokół HACCP.

PORADA

Koncepcja czyszczenia HACCP

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

Miesiąc _____ Rok _____

Operacje czyszczenia:

- 1. Przeprowadzenie czyszczenia zaparacza
 - Rozdział „Pielegnacja”
- 2. Czyszczenie uchwyty sitka i wylotu
 - Rozdział „Pielegnacja”
- 3. Czyszczenie ociekaczy
 - Rozdział „Pielegnacja”
- 4. Ogólne czyszczenie urządzenia
 - Rozdział „Pielegnacja”

Data	Operacje czyszczenia				Podpis
	Godzina	1	2	3	4
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

7 Konservacja i odwapnianie

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

Konserwację należy przeprowadzać zgodnie z harmonogramem konserwacji producenta, w zależności od rzeczywistego obciążenia urządzenia i czasu pracy. W zależności od konfiguracji maszyny komunikaty na wyświetlaczu mogą być aktywowane w ramach wsparcia w celu zapewnienia zgodności z określonymi cyklami konserwacji. Jeśli na wyświetlaczu nie pojawi się żaden komunikat, kontrolę należy przeprowadzać co najmniej co 24 miesiące, a w razie potrzeby należy wymienić elementy istotne dla bezpieczeństwa.

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

7.1 Konserwacja

Konserwacja powinna być wykonywana wyłącznie przez przeszkolony personel lub serwis firmy WMF, ponieważ konieczne jest przeprowadzenie kontroli bezpieczeństwa.

*Komunikaty Konserwacja serwisowa
▷ Komunikaty i wskazówki
Strona 94*

7.2 Serwis WMF

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

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

Ważne!

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

8 Komunikaty i wskazówki

8.1 Komunikaty obsługowe

Uzupełnianie kawy ziarnistej

- * Dosypać kawy ziarnistej do pojemnika (w zależności od wskazania)
- * Sprawdzić:
 - Czy blokada pojemnika na kawę ziarnistą jest otwarta?

▷ *Pielegnacja*

- Ziarna kawy nie przesuwać się
- * Zamieszać dużą łyżką i potwierdzić przyciskiem 

Otworzyć zawór odcinający

- * Otworzyć zawór odcinający wodę i potwierdzić czynność

Opróżnianie uchwytu sitka

- * Wyjąć uchwyt sitka
- * Opróżnić i ponownie włożyć uchwyt sitka

Wymiana filtra wody

- * Skontaktować się z serwisem firmy WMF

Przestrzegać instrukcji obsługi filtra wody!

Zapoznać się z opisem usterki zamieszczonym w instrukcji obsługi

Numer błędu

Komunikaty o błędach i usterek

▷ *Strona 95*

Skontaktować się z serwisem firmy WMF

Numer błędu

Komunikaty o błędach i usterek

▷ *Strona 95*

Komunikat serwisowy

Konserwacja serwisowa po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu.

- * Skontaktować się z serwisem firmy WMF

Komunikaty serwisowe służą jako wskazówki. Dalsza praca ekspresu do kawy jest najczęściej możliwa.

8.2 Komunikaty o błędach i usterki

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

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

W wielu przypadkach usterka zostanie usunięta i możliwa będzie dalsza eksploatacja urządzenia. Jeżeli nie doprowadziło to do usunięcia usterki: wyszukać wyświetlony komunikat lub numer błędu na poniższej liście i postępować zgodnie z zamieszczonymi wskazówkami.

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

Niektóre komunikaty prowadzą do zablokowania poszczególnych funkcji. Zablokowane napoje są wskazywane przez wyszarzone przyciski napojów. Napoje aktywnych przycisków mogą być dalej dozowane.

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

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

- * Naciśnąć 

Wyświetlany jest komunikat o błędzie i numer błędu.



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

WSKAZÓWKA

8.3 Usuwanie usterek

Objawy usterki	Sposób postępowania
Uchwyt sitka jest zablokowany (z lewej/prawej strony)	<i>Może to wystąpić, gdy uchwyt sitka zostanie wyjęty zbyt wcześnie.</i> Uwaga. Sitko zaparzacza jest gorące. * Obrócić sitko w lewo  i zdjąć z tłoka do zaparzania * Włożyć uchwyt sitka bez sitka <i>Tłok do zaparzania powraca do pozycji wyjściowej.</i> Ważne. Nie obracać w innym kierunku, ponieważ można przypadkowo otworzyć blokadę. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodów elastycznych i uszczelki.
Panel obsługowy/ wyświetlacz nie reaguje	* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy
Zaparzanie nie uruchamia się	* Sprawdzić, czy zawór odcinający wodę jest otwarty * Sprawdzić, czy jest włożony pusty uchwyt sitka
9017 Błąd normowania, lewa strona 9543 Błąd normowania, prawa strona	* Sprawdzić, czy do uchwytu jest włożone prawidłowe sitko * Sprawdzić, czy zsyp zmielonej kawy należy oczyścić * Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy Jeżeli błąd nie zostanie usunięty * Skontaktować się z serwisem firmy WMF

Objawy usterek	Sposób postępowania
9516 Zablokowany lewy młynek 9517 Zablokowany prawy młynek	* Zanotować ustawienie stopnia zmielenia * Odblokować pojemnik na kawę ziarnistą i wyjąć * Opróżnić młynek za pomocą odkurzacza * Ustawić grubszy stopień zmielenia * Ponownie włożyć pojemnik na kawę ziarnistą i zablokować * W razie potrzeby wsypać ziarna kawy ▷ Oprogramowanie ▷ System ▷ Ustawianie stopnia zmielenia, strona 67 * Dozować kawę * Ustawić stopień zmielenia na dotychczasowy przy uruchomionym młynku Jeżeli błąd nie zostanie usunięty * Wyłączyć ekspres do kawy * Skontaktować się z serwisem firmy WMF
9560/9561 Zbyt mało zmielonej kawy w (prawym/lewym) uchwycie sitka	* Sprawdzić, czy do uchwytu jest włożone prawidłowe sitko * Oczyszczyć zsyg zmielonej kawy * Ręcznie oczyścić blok zaparzania * W recepturze ostatnio dozowanego napoju zwiększyć ilość zmielonej kawy o 0,1 g Jeżeli błąd nie zostanie usunięty * Wyłączyć ekspres do kawy * Skontaktować się z serwisem firmy WMF

Objawy usterek	Sposób postępowania
9562/9563 Zbyt dużo zmielonej kawy w (prawym/lewym) uchwycie sitka	* Sprawdzić, czy uchwyt sitka został opróżniony po ostatnim zaparzeniu * Opróżnić uchwyt sitka * Sprawdzić, czy do uchwytu jest włożone prawidłowe sitko * Pamiętać, aby opróżnić uchwyt sitka po każdym przygotowaniu napoju * Oczyszczyć zsyg zmielonej kawy * Regularnie czyścić sitko rozdzielcze ▷ Pielęgnacja ▷ Przepłukiwanie sitka rozdzielczego ▷ Strona 80 * Ręcznie oczyścić blok zaparzania ▷ Pielęgnacja ▷ Ręczne czyszczenie bloku zaparzania, strona 82 * W recepturze ostatnio dozowanego napoju zmniejszyć ilość zmielonej kawy o 0,1 g Jeżeli błąd nie zostanie usunięty * Wyłączyć ekspres do kawy * Skontaktować się z serwisem firmy WMF
F161 Nie osiągnięto minimalnego przepływu	* Oczyszczyć uchwyt sitka i sitko zaparzacza * Otworzyć zawór odcinający
F164 Nie osiągnięto minimalnego przepływu dozowania gorącej wody	* Wyłączyć ekspres do kawy * Zdjąć wylot gorącej wody i oczyścić sitko Uwaga! Gorące płyny! * Otworzyć zawór odcinający * Włączanie ekspresu do kawy

9 Bezpieczeństwo i gwarancja

9.1 Zagrożenia dla ekspresu do kawy



Przestrzegać instrukcji obsługi

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

Miejsce ustawienia

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

Młynek

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

WAŻNE

*Przestrzegać rozdziału Gwarancja
> od strony 104*

*Warunki eksploatacji i instalacji
> Bezpieczeństwo
od strony 18*

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

- W przypadku wody pitnej o twardości węglanowej powyżej 5 °dKH należy wcześniej podłączyć filtr wodny WMF. Jeśli filtr wody zalecany przez serwis WMF nie jest używany, może dojść do uszkodzenia ekspresu do kawy (np. wskutek osadów kamienia).
- Z powodu przepisów ubezpieczeniowych należy pamiętać, aby po zakończeniu pracy wyłączyć główny wyłącznik elektryczny lub wyciągnąć wtyczkę sieciową. W przypadku urządzeń z przyłączem wody z sieci główny zawór doprowadzenia wody musi być zamknięty.
- Zalecamy środki zapobiegania uszkodzeniom, np.:
 - montaż odpowiedniego czujnika w doprowadzeniu wody
 - zamontowanie czujników dymu
- Po przerwie w eksploatacji (kilka dni/tygodni) zalecamy co najmniej dwukrotne wykonanie programu „Czyszczenie bloku zaparzania” przed ponownym uruchomieniem ekspresu.

Czyszczenie systemu
▷ Pielęgnacja
▷ Programy czyszczenia
Strona 74

9.2 Dyrektywy

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

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

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

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

W przypadku zastosowania zgodnie z założonym celem urządzenie nie stanowi niebezpieczeństwa dla zdrowia lub innego niebezpieczeństwa.

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

Dla krajów nienależących do UE obowiązują właściwe krajowe regulacje prawne.

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

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



W przypadku utylizacji należy skontaktować się z serwisem WMF.

Adres

▷ Strona 93

Przestrzegać informacji z rozdziału Obowiązki użytkownika, utylizacja.

▷ od strony 102

9.3 Obowiązki użytkownika

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

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

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

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

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

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

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

Odwapnianie ekspresu może przeprowadzić wyłącznie serwis WMF.

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

Przegląd interwałów czyszczenia

▷ Strona 73

HACCP

▷ Strona 91

Specjalny środek czyszczący WMF

▷ Akcesoria i części zamienne

Strona 108

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących prawidłowej utylizacji profesjonalnych ekspresów do kawy należy skontaktować się z odpowiedzialną organizacją sprzedaży (spółką zależną WMF, sprzedawcą WMF lub bezpośrednio z WMF GmbH, Geislingen).

Przed przekazaniem lub utylizacją ekspresu do kawy należy na własną odpowiedzialność usunąć dane osobowe z platformy CoffeeConnect. (Ochrona danych)
Przed utylizacją skasować dane osobowe na starym urządzeniu.



W przypadku utylizacji należy skontaktować się z serwisem WMF.

Adres

▷ Strona 93

9.4 Roszczenia gwarancyjne



Przestrzec instrukcji obsługi

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

WAŻNE

Warunki eksploatacji i instalacji
▷ *Bezpieczeństwo*
od strony 18

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

Ważne

Konserwacja
▷ *Strona 93*

Załącznik: dane techniczne

Dane techniczne ekspresu do kawy

Wymiary zewnętrzne	Szerokość 790,4 mm Wysokość 597 mm Głębokość 523 mm (591 mm przy przesuniętej półce na filiżanki)
Pojemnik na kawę ziarnistą	po ok. 550 g (zewnętrzny: ok. 1400 g) ⁽¹⁾
Ciężar własny	ok. 75 kg
Doprowadzenie wody	Przyłącze przewodu elastycznego TW15 (DN 15 co najmniej DN 6 lub 1/4") z głównym kurkiem odcinającym i filtrem zanieczyszczeń o wielkości oczek 0,08 mm, wykonane przez użytkownika. ⁽²⁾ Co najmniej 0,05 MPa (0,5 bara) ciśnienia hydraulicznego przy 2 l/min (niskie ciśnienie). Co najmniej 0,30 MPa (3,0 bary) ciśnienia hydraulicznego przy 2 l/min (standard). Maksymalnie 0,6 MPa (6 barów). Maksymalna temperatura zasilania 35 °C. Należy stosować zestaw przewodów elastycznych dostarczonych z nowym ekspresem do kawy i/lub z nowym filtrem wody. Nie stosować dotychczasowych zestawów przewodów.
Jakość wody	W przypadku wody pitnej o twardości węglanowej powyżej 5 °dKH należy wcześniej podłączyć filtr wodny WMF.
Odptyw wody	Wąż o min. śr. 19 mm, spadek min. 2 cm/m
Stosowanie na wysokości n.p.m.	<2000 m

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

⁽¹⁾ Poziom napełnienia zależy od wielkości ziaren kawy.

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

Moc znamionowa	6,0–7,0 kW
Zasilanie napięciem	380–415 V 50/60 Hz (3/N/PE)
Oświetlenie	LED
Stopień ochrony	IP X0
Klasa ochrony	Klasa ochrony I
Ciśnienie znamionowe	Bojler 0,25 MPa (2,5 bar)
Poziom ciągłego ciśnienia akustycznego (Lpa)	< 70 dB(A)
Temperatura otoczenia	+5 °C do maksymalnie +35 °C (w przypadku mrozu opróżnić system wody). ⁽³⁾
Maksymalna wilgotność	80 % wilgotności względnej powietrza bez obroszenia. Nie eksploatować urządzenia na wolnym powietrzu.
Miejsce ustawienia/ woda rozpryskowa	Urządzenie musi być ustawione na poziomym i stabilnym podłożu, odpornym na działanie wody i niewrażliwym na działanie ciepła. Nie wolno czyścić urządzenia strumieniem wody. Urządzenie musi być ustawione w taki sposób, aby było zabezpieczone przed wodą rozpryskową. Urządzenie nie powinno być ustawione na powierzchni, która jest spryskiwana lub czyszczona węžem z wodą, strumienicą parową, czyszczaczem parowym lub podobnymi urządzeniami.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

⁽³⁾ Opróżnienie jest możliwe tylko przez serwis WMF.

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

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

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

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

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

Załącznik: akcesoria i części zamienne

Liczba	Jednostka	Nazwa	Numer zam.
Program pielęgnacji WMF			
1	Porcja	Specjalne tabletki czyszczące WMF (100 sztuk)	33 2332 4000
1	Butelka	Środek czyszczący do systemu mleka WMF, 2 l, AutoClean Milk	33 4321 2000
1	Szt.	Pędzel do czyszczenia	33 0350 6000
1	Szt.	Szczotka do czyszczenia bloków zaparzania	33 1475 4000
1	Szt.	Szczotka do czyszczenia zsypu zmielonej kawy	33 4072 5000
1	Szt.	Szczotka do czyszczenia Steamer	33 2393 1000
1	Szt.	Pojemnik do czyszczenia	33 2593 6000
1	Szt.	Pokrywa, pojemnik do czyszczenia	33 2593 7100
Szuflada na fusy			
1	Szt.	Drażek	33 4080 3200
1	Szt.	Nóżki	33 2803 6000
Uchwyt sitka			
1	Szt.	Uchwyt sitka small, wylot pojedynczy	33 4744 1000
1	Szt.	Uchwyt sitka medium, wylot pojedynczy	33 4744 2000
1	Szt.	Uchwyt sitka medium, wylot podwójny	33 4744 3000
1	Szt.	Uchwyt sitka XL, wylot pojedynczy	33 4744 4000
1	Szt.	Uchwyt sitka XL, wylot podwójny	33 4744 5000
1	Szt.	Wkładka izolacyjna	33 2681 3000
1	Szt.	Sitko zaparzacza small	33 2672 7000
1	Szt.	Sitko zaparzacza XL	33 4092 5000
1	Szt.	Sitko zaparzacza medium	33 2672 6000
1	Szt.	Sitko zaślepiające	33 2684 0000
1	Szt.	Pierścień mocujący sitka	33 2675 5000
1	Szt.	Końcówka uchwytu sitka w kolorze czarnym	33 4466 4000
1	Szt.	Końcówka uchwytu wkładu	33 4466 5000
1	Szt.	Głowica uchwytu sitka, small	33 4416 1000
1	Szt.	Głowica uchwytu sitka, medium	33 4416 2000
1	Szt.	Głowica uchwytu sitka, XL	33 4416 3000

Liczba	Jednostka	Nazwa	Numer zam.
Dozowanie pary			
1	Szt.	Wylot pojedynczy	33 4427 1000
1	Szt.	Głowica podwójna	33 4427 2000
1	Szt.	Uchwyt wylotu Basic Steam	33 4466 7000
1	Szt.	Uchwyt wylotu Auto Steam	33 2071 9000
SteamJet			
1	Szt.	Kompletna płyta pary SteamJet	33 4439 4000
Akcesoria			
1	Szt.	Dzbanek na mleko	33 4122 8000
1	Szt.	Auto Steam z PEEK	33 2658 7100
1	Szt.	Wylot Auto Steam z chromu	33 2658 7000
1	Szt.	O-ring i dysza Basic Steam	33 0398 4000
1	Szt.	O-ring i dysza Auto Steam, normalna	33 1580 3000
Dokumentacja			
1	Szt.	Dokumentacja: WMF espresso NEXT	33 4489 0170

Instrukcja obsługi jest dostępna w różnych językach.

►Pobieranie pod adresem <https://coffeeconnect.wmf.com>

Indeks

A

Aksesoria i części zamienne 108
Aktualizacja oprogramowania sprzętowego 69
Americano 23
Automaty sprzedające 60
Auto Start 56
Auto Steam 36, 38, 49, 86

B

Barista 25
Basic Steam 38, 87
Bezpieczeństwo 6, 99

C

CleanLock 49
Czas aktywności 57
Czas trwania płukania 58
Czyszczenie Auto Steam 77
Czyszczenie bloków zaparzania 74, 77, 79
Czyszczenie miski zbierającej 89
Czyszczenie obudowy 85
Czyszczenie ociekaczy 84
Czyszczenie osłony panelu (CleanLock) 81
Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą 88
Czyszczenie półki na filiżanki 81
Czyszczenie ręczne 81
Czyszczenie sitka 22
Czyszczenie systemu 49, 74
Czyszczenie systemu mleka 50, 79
Czyszczenie uchwytu sitka 83
Czyszczenie wylotów pary 86
Czyszczenie zsypu mielonej kawy 50, 82

D

Dane techniczne 105
Dane techniczne ekspresu do kawy 105
Dodawanie ręczne 22, 48
Doprowadzenie wody 105
Dozowanie Auto Milk 23
Dozowanie gorącej wody 34
Dozowanie napojów 25, 32
Dozowanie testowe 52
Drugi wylot Auto Steam (opcjonalnie) 23
Duże pojemniki na kawę ziarnistą 23
Dynamic Coffee Assist 68
Dyrektwy 101
Dźwignia pary Auto Steam 21
Dźwignia pary Basic Steam 21

E

Ekran w stanie gotowości do pracy 22, 48
Eksport HACCP 69
Eksport liczników 69
Elementy obsługi 55

F

Filtr wody 66
Filtr wody i odwapnianie 59
Flushen (czyszczenie sitka) 55
Flushen (przepłukiwanie sitka rozdzielczego, blok zaparzania) 34
Funkcje menu głównego 47

G

Gwarancja 99
Gwarancja nie obejmuje 104

I

Ilość kawy mielonej 53
Ilość wody 53
Informacja 54, 59
Interwały czyszczenia 73

J

Jakość wody 105
Jasność wyświetlacza 64
Język 69

K

Kod PIN 62
Kod PIN poziomu czyszczenia 62
Kod PIN poziomu rozliczeń 63
Kod PIN poziomu ustawień 62
Kolor czcionki 65
Kolor tła 65
Komunikaty i wskazówki 94
Komunikaty na wyświetlaczu 47
Komunikaty o błędach i usterki 95
Komunikaty obsługowe 94
Koncepcja czyszczenia 91
Koncepcja czyszczenia HACCP 91
Konservacja 93
Konservacja i odwapnianie 93
Kratka pod filiżanki 21, 32, 41
Kurek główny 25

L

Lanca do mleka 31
 Lewy blok zaparzania z uchwytem sitka 21
 Liczniki 60

Ł

Ładowanie danych 70
 Ładowanie receptur 52

M

Miejsce ustawienia 106
 Moc znamionowa 106

N

Napełnianie systemu mleka 50, 56
 Napoje 51
 Napój referencyjny 53
 Nazwy części ekspresu do kawy 20

O

Obowiązek użytkownika 102
 Obsługa 26
 Odstępy montażowe 107
 Ogólne zasady bezpieczeństwa 6
 Ogrzewanie filiżanki 67
 Opcje obsługowe 55
 Opcje pary 35
 Oprogramowanie 46
 Ostatnie zaparzanie 59
 Oświetlenie 64, 65
 Oświetlenie bloków zaparzania 21
 Otwór ręcznego napełniania 21

P

Pasek stanu 46
 Piana z mleka 36
 Piana z mleka do alternatyw mleka 21
 Pielęgnacja 49, 59, 71
 Pielęgnacja zaparzacza 50
 Płukanie ścieżki american 55
 Podgrzewacz do filiżanek 40
 Podgrzewanie mleka 36
 Podgrzewanie napojów 39
 Pojemnik na kawę ziarnistą 21, 42
 Poła sterowania menu 47
 Pole baristy 22, 55
 Pole baristy - moc kawy 48
 Pole menu 22
 Półka na filiżanki 21, 42

Ponowne wprowadzanie kodu PIN 63
 Poziom napełnienia 54
 Prawy blok zaparzania z uchwytem sitka 21
 Programator czasowy 63
 Protokół 59
 Przegląd 46
 Przepłukiwanie sitka rozdzielczego 25, 34, 80
 Przeprowadzenie próby 25, 47
 Przerwanie dozowania napoju 33
 Przyciski gorącej wody 21, 22
 Przyciski napojów 21, 48
 Przycisk mleka 37
 Przycisk piany 36
 Przycisk spienionego mleka 21
 Przycisk SteamJet 21
 Przycisk wł./wyl. 21
 Przygotowanie testowe 25, 47
 Przyłączenie mleka 31

R

Receptury dla otworu ręcznego napełniania 52
 Ręczne czyszczenie bloków zaparzania 82
 Ręczne dodanie zmielonej kawy 33, 48
 Roszczenia gwarancyjne 104
 Rozliczenie 60

S

Serwis 59
 Serwis WMF 93
 Składniki 25
 Słowniczek 25
 Spienianie mleka 36
 SteamJet 21, 56
 Strefa czasowa 63
 Symbole stosowane w instrukcji obsługi 24
 System 64

T

Tekst 54
 Tekst + ilustracja 54
 Temperatura zaparzania 53
 Twardość całkowita 66
 Twardość węglanowa 25, 66

U

Ubijanie 25
 Uchwyt sitka 28
 Urządzenia zabezpieczające 6
 USB 69
 Ustawianie stopnia zmielenia 44, 67
 Ustawianie własnych receptur 57
 Ustawienia gratisów 61
 Usterka bez komunikatu o błędzie 96
 Uwaga dotycząca receptury 54

W

Warunki eksploatacji i instalacji 18
Widok wyjmowania uchwytu sitka 58
Wiersz funkcyjny 48
Wiersz funkcyjny wyświetlacza gotowości do pracy 46
Włączanie ekspresu do kawy 27
Wskazanie Auto Steam 22
Wskazanie Basic Steam 22
Wskazanie rodzaju kawy ziarnistej 68
Wskaźniki stanu uchwytu sitka 29
Wskaźnik pary 21
Wskaźnik stanu uchwytu sitka 21
Wstęp 20
Wyłączanie 43
Wylot 21
Wylot Auto Steam 21
Wylot Basic Steam 21
Wylot gorącej wody 21
Wymiana uszczelki 89
Wymiary montażowe filtra wody 107
Wysokość podstawienia 41
Wyświetlacz i oświetlenie 64

Z

Zabezpieczenie danych 70
Zagrożenia dla ekspresu do kawy 99
Zaparzanie wstępne 25, 53
Zapisywanie receptur 52
Zasady bezpieczeństwa dotyczące pielęgnacji 71
Zasady bezpieczeństwa podczas obsługi 26
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem 15
Zewnętrzne mielenie 57
Zewnętrzne rozliczenie 60
Zmiana receptur 51
Zmierzona twardość całkowita 66
Zmierzona twardość węglanowa 66
Zmniejszanie jasności 64
Znaki i symbole instrukcji obsługi 24

Ż

Żądany czas kontaktu 53
Żywotność filtra 25, 66

Najbliższy serwis firmy WMF:

© 2023–2024 WMF GmbH

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

Koncepcja i opracowanie/skład i projekt:

TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

Oryginalna instrukcja obsługi. Wydrukowano w Niemczech.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

13.11.2024



DESIGNED TO PERFORM