

Instrukcja obsługi



Ekspres do kawy

1500 S

Polski

01.06.500

Gratulujemy zakupu ekspresu do kawy WMF.

Ekspres do kawy WMF 1500 S jest w pełni zautomatyzowanym ekspresem jednowylotowym do przygotowywania espresso, café crème, cappuccino, kawy z mlekiem, latte macchiato, spienionego mleka i gorącej wody.

Opcjonalny pojemnik na proszek umożliwia przygotowanie przez model WMF 1500 S gorącej czekolady ze zwykłym lub spienionym mlekiem.



Przestrzegać instrukcji obsługi



- > Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi.
- > Zawsze należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi, a zwłaszcza zasad bezpieczeństwa i rozdziału Bezpieczeństwo.
- > Instrukcję obsługi należy przechowywać w miejscu łatwo dostępnym dla personelu i wszystkich użytkowników.

UWAGA

Znaki i symbole instrukcji obsługi

Strona 16

Przestrzegać 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

Przestrzegać rozdziału

Bezpieczeństwo,

▷ od strony 6



Warunki eksploatacji i instalacji

- W przypadku nieprzestrzegania zasad dotyczących konserwacji nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia.
- > Przestrzegać instrukcji obsługi.

WAŻNE

Dane techniczne

▷ od strony 98

Konserwacja

▷ od strony 84

1	Bezpieczeństwo	6
1.1	Ogólne zasady bezpieczeństwa	6
1.2	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	12
1.3	Warunki eksploatacji i instalacji	13
2	Wstęp	14
2.1	Nazwy części ekspresu do kawy	14
	Wyświetlacz	14
	Słowniczek	17
3	Obsługa	18
3.1	Zasady bezpieczeństwa Obsługa	18
3.2	Włączanie ekspresu do kawy	19
3.3	Mleko lub spienione mleko (opcja)	19
	3.3.1 Przyłączenie mleka	19
	3.3.2 Dozowanie mleka lub spienionego mleka	20
3.4	Dozowanie napojów	21
	Przerwanie dozowania napoju	21
3.5	Pola ustawienia wstępnego (opcja)	21
3.6	Przyciski specjalne (opcja)	21
3.7	Dozowanie gorącej wody	22
3.8	Basic Steam (opcja)	22
3.9	Regulacja wysokości głowicy „kombi”	24
3.10	Pojemnik na kawę ziarnistą/pojemnik na proszek	24
3.11	Otwór ręcznego napełniania (opcja)/otwór na tabletkę	24
3.12	Pojemnik na fusy	25
3.13	Zewnętrzny pojemnik na fusy (opcja)	26
3.14	Ociekacz	26
	3.14.1 Czujnik ociekacza (opcjonalny)	26
3.15	Wyłączanie ekspresu do kawy	27
4	Oprogramowanie	28
4.1	Przegląd	28
	Gotowość do pracy	28
	Pola wyświetlacza gotowości do pracy	28
	Funkcje menu głównego	29
	Pola sterowania menu	29
	Komunikaty na wyświetlaczu	29
4.2	Gotowość do pracy	30
	Ekran w stanie gotowości do pracy	30
4.2.1	Pola wyświetlacza gotowości do pracy	30
	Przyciski napojów	30
	Pole gorącego przepłukiwania	30
	Pole baristy - moc kawy	30
4.2.2	Podgrzewacz do filiżanek SteamJet	31
4.3	Pielęgnacja	32
	Programy czyszczenia	32
	CleanLock	32
	Instrukcje	33
	Napełnianie systemu mleka (Dynamic Milk)	33
4.4	Napoje	35
	Informacje ogólne	35
	Poziom napełnienia, zaparzanie wielokrotnie i rodzaj dozowania	36
	Zmiana receptur	37
	Tekst i ilustracja	40
4.5	Opcje obsługowe	41
	Układ przycisków	41

	Przełączanie poziomu	41
	Funkcje przycisków	41
	Sygnał płukania	42
	Współczynnik Decaf	42
	Small	43
	Large	43
	Tryb samoobsługi	43
	Pole baristy	43
	Pole gorącego przepłukiwania	44
	Pole SteamJet (opcjonalne)	44
	Otwór ręcznego napełniania (w zależności od wyposażenia)	44
	Pole wstępnego wyboru napoju	44
	PostSelection	45
	Przerwanie dozowania napoju	45
	Pole menu	45
	Komunikat o błędzie	45
4.6	Informacja	46
	Ostatnie zaparzanie	46
	Programator czasowy	46
	Serwis	46
	Pielęgnacja	46
	Filtr wody i odwapnianie	46
	Protokół	46
	Instrukcja obsługi	46
4.7	Rozliczenie	47
	Liczniki	47
	Automaty sprzedające	47
4.8	Kod PIN	48
	Kod PIN poziomu czyszczenia	48
	Kod PIN poziomu ustawień	48
	Kod PIN poziomu rozliczeń	48
4.9	Programator czasowy	49
	Widok szczegółowy aktualnego dnia	49
	Ustawianie czasów włączenia/wyłączenia programatora	49
	Data/Godzina	49
	Stan programatora	49
	Przegląd i ustawianie programatora	50
	Stan układu przycisków	50
	Przegląd układu przycisków	50
	Stan trybu Eko	51
	Przegląd trybu Eko	51
4.10	System	51
	Mleko i pianka	51
	Oświetlenie	52
	Płukanie przy wyłączeniu	52
	Jasność wyświetlacza	53
	Zmniejszanie jasności	53
	Kalibracja wyświetlacza dotykowego	53
	Tryb Eko	53
	Temperatura	54
	Filtr wody	54
	Wyposażenie urządzenia	54
4.11	Język	55
4.12	Tryb Eko	55
4.13	USB	56
	Ładowanie receptur	56
	Wczytywanie symboli filiżanek	56
	Zapisywanie receptur	56
	Eksport liczników	56
	Eksport HACCP	56
	Kopia danych	57

Ładowanie danych	57
Wczytanie języka	57
Aktualizacja oprogramowania sprzętowego	57
5 Inne ustawienia	58
5.1 Ustawianie stopnia zmielenia	58
6 Pielęgnacja	59
6.1 Zasady bezpieczeństwa dotyczące pielęgnacji	59
6.2 Przegląd interwałów czyszczenia	61
6.3 Programy czyszczenia	62
6.3.1 Czyszczenie systemu	62
6.3.2 Płukanie mikseray.	64
6.3.3 Płukanie systemu mleka.	64
6.3.4 Płukanie spieniacza	65
6.3.5 Płukanie spieniacza Dynamic Milk.	65
6.3.6 Przegląd czyszczenia systemu mleka	66
6.4 Odwapnianie	67
6.4.1 Odwapnianie urządzenia ze zbiornikiem na wodę	69
6.4.2 Odwapnianie urządzenia z przyłączem wody z sieci	70
6.5 Czyszczenie ręczne	72
6.5.1 Czyszczenie panelu obsługowego (CleanLock)	72
6.5.2 Czyszczenie pojemnika na fusy (zsymp kawy, opcja)	73
6.5.3 Czyszczenie zaparzacza	73
6.5.4 Czyszczenie zbiornika na wodę	76
6.5.5 Czyszczenie ociekacza	76
6.5.6 Czyszczenie obudowy	77
6.5.7 Ręczne czyszczenie systemu mleka (Basic Milk/Easy Milk)	77
6.5.8 Ręczne czyszczenie głowicy „kombi” (Dynamic Milk)	79
6.5.9 Czyszczenie miksera	79
6.5.10 Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą	80
6.5.11 Czyszczenie pojemnika na proszek	81
7 Koncepcja czyszczenia HACCP	82
8 Konserwacja i odwapnianie	84
8.1 Konserwacja	84
8.2 Serwis WMF	85
9 Komunikaty i wskazówki	86
9.1 Komunikaty obsługowe	86
9.2 Komunikaty o błędach i usterki	87
9.3 Usterka bez komunikatu o błędzie	90
10 Bezpieczeństwo i gwarancja	93
10.1 Zagrożenia dla ekspresu do kawy	93
10.2 Dyrektywy	95
10.3 Obowiązki użytkownika	96
10.4 Roszczenia gwarancyjne	97
Załącznik: Dane techniczne	98
Dane techniczne ekspresu do kawy	98
Załącznik: Akcesoria i części zamienne	101
Indeks	104

1 Bezpieczeństwo



Nieprawidłowe użytkowanie

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

 **OSTRZEŻENIE**

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

Zagrożenia dla obsługi

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



- > Przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.



- > Nie dotykać gorących części urządzenia.



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

 **UWAGA**

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

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.
 - > Nigdy nie stosować uszkodzonego kabla przyłączeniowego.
 - > Unikać uszkodzeń kabla przyłączeniowego. Nie zginać i nie zgniatać.

 **OSTRZEŻENIE**



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 odpowiednią filiżankę pod wylotem.

⚠ UWAGA

Ryzyko obrażeń

- Dłuższe włosy mogą zaplątać się w głowicę młynka i zostać wciągnięte do ekspresu do kawy.
- > Przed zdjęciem pojemnika na kawę ziarnistą okryć włosy siatką na włosy.

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń

 **UWAGA**



- W ekspresie do kawy znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub ręce.
 - Podczas zamykania panelu obsługowego istnieje niebezpieczeństwo zgniecenia.
- > Przed sięgnięciem do młynka lub do otworu zaparzacza należy zawsze wyłączać ekspres do kawy i wyciągać wtyczkę sieciową.
- > Dokładnie i ostrożnie zamknąć panel obsługowy.
-



Zagrożenie dla zdrowia

 **UWAGA**

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



Zagrożenie dla zdrowia

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

 **UWAGA**



Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia parą



- Podczas czyszczenia z głowicy „kombi” 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 ociekaczu mogą znajdować się gorące ciecze.
- > Podczas czyszczenia nie wolno sięgać pod wyloty.
- > Zadbać, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego.
- > Ociekacz przenosić ostrożnie.

 **UWAGA**



Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się

⚠ UWAGA



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

1.2 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem



Nieprawidłowe użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Ekspres WMF 1500 S jest przeznaczony do dozowania kawy, mleka i proszku (np. czekolada lub topping) do odpowiednich naczyń. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań przemysłowych oraz do użytku przez specjalistów lub przeszkolonych użytkowników w sklepach, biurach, w gastronomii, hotelarstwie i w podobnych miejscach. Można je również stosować w gospodarstwach domowych. Urządzenie można stosować w obszarze samoobsługi, gdy znajduje się pod nadzorem przeszkolonego personelu.

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 1500 S w żadnym wypadku nie wolno stosować do podgrzewania lub dozowania innych płynów niż kawa, gorąca woda (napoje, czyszczenie) lub mleko (schłodzone, pasteryzowane, homogenizowane, UHT).

1.3 Warunki eksploatacji i instalacji



Niebezpieczeństwo pożaru

- > Należy zachować odległości bezpieczeństwa podane w Danych technicznych.

Niebezpieczeństwo pożaru/ niebezpieczeństwo wypadku

- > Należy przestrzegać warunków eksploatacji i instalacji.

OSTRZEŻENIE

Dane techniczne

▷ *od strony 99*

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

2 Wstęp

2.1 Nazwy części ekspresu do kawy



Wyświetlacz



- 1 Pojemnik na kawę ziarnistą (do 2)
- 2 Pojemnik na proszek (np. czekolada lub topping) (opcja)
- 3 Otwór ręcznego napełniania/otwór na tabletkę
- 4 Wyświetlacz dotykowy dla przycisków napojów i ustawień
- 5 Głowica „kombi” ze zintegrowanym spieniaczem mleka
- 6 Pojemnik na fusy
- 7 Podgrzewacz do filiżanek SteamJet
- 8 Wyjmowany ociekacz z kratką
- 9 Wylot gorącej wody/wylot pary (opcja)
- 10 Zbiornik na wodę/zbiornik odwapniający (opcja)
- 11 Panel obsługowy
- 12 Oświetlenie boczne
- 13 Przycisk wł./wył. (panel obsługowy otwarty)

Ekran w stanie gotowości do pracy

- 14 Przyciski napojów
- 15 Pole baristy
- 16 Pole gorącego przepłukiwania
- 17 Pole SteamJet
- 18 Przeglądanie do przodu i wstecz
- 19 Eco-Mode-Anzeige
- 20 Pole menu (otwiera menu główne)
- 21 Pola gorącej wody, pary
- 22 Pole sygnalizacyjne

Znaki i symbole instrukcji obsługi



Zasady bezpieczeństwa dotyczące szkód osobowych

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



Zasady bezpieczeństwa dotyczące szkód osobowych

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



Porażenie prądem



Gorąca para



Niebezpieczeństwo zgniecenia



Gorące powierzchnie



Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się



OSTRZEŻENIE

Zasady bezpieczeństwa

Przestrzegać rozdziału

Bezpieczeństwo,

▷ od strony 6



UWAGA

Zasady bezpieczeństwa dotyczące obsługi

▷ Strona 18

Zasady bezpieczeństwa dotyczące pielęgnacji

▷ Strona 59

Przestrzegać rozdziału

Bezpieczeństwo,

▷ od strony 6



Uwagi dotyczące szkód materialnych

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



Wskazówka/Porada

- Wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi i porady dotyczące łatwiejszej obsługi.

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja

▷ od strony 97

Dane techniczne

▷ od strony 98

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 i/lub objaśnienia automatycznie wykonanych czynności.</i>
Barista	Osoba przeszkolona w zakresie przygotowywania kawy
Czekolada	Gorąca czekolada
Decaf	Kawa bezkofeinowa
Dozowanie napojów	Dozowanie kawy, gorącej wody lub napojów z proszku
Głowicy „kombi”	Standardowo jako głowica podwójna. Opcjonalnie możliwa jako głowica pojedyncza.
Kurek główny	Zawór odcinający wodę, zawór kątowy
Napoje z proszku	Np. czekolada lub topping
Płukanie	Czyszczenie doraźne
Prasowanie	Automatyczne prasowanie zmielonej kawy przed zaparzeniem.
Składniki	Składniki receptury napoju, np. kawa, mleko, piana z mleka, czekolada.
System miksera	Cały podzespół, mikser z porcjometrem dla napojów z proszku
System mleka	Głowica „kombi”, dysza mleka i przewód mleka
Tryb samoobsługi	Samoobsługa dla klientów
Twardość węglanowa	Dane w °dKH. Twardość wody to wielkość określająca ilość wapnia rozpuszczonego w wodzie pitnej.
Zaparzanie wstępne	Przed właściwym zaparzeniem kawa jest krótko wstępnie zaparzana, aby skuteczniej uwolnić cały aromat.
Zsyp kawy	▷ Zewnętrzny pojemnik na fusy, strona 26
Żywotność filtra	Na przykład: wydajność filtra wody w litrach

3 Obsługa

3.1 Zasady bezpieczeństwa Obsługa



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



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



- > Podczas dozowania napojów lub pary nie sięgać pod wyloty.
 - > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.
 - > Przed dozowaniem napoju ustawić odpowiednią filiżankę pod wylotem.
-

 **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 proszek, pojemnik na kawę ziarnistą i otwór ręcznego napełniania można napełniać wyłącznie materiałami zapewniającymi zgodność z przeznaczeniem urządzenia.
-

 **UWAGA**

*Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6*

3.2 Włączanie ekspresu do kawy

- * Przesunąć do góry panel obsługowy
Za panelem obsługowym po prawej stronie znajduje się przycisk wł./wył.
- * Nacisnąć przycisk wł./wył.
Ekspres do kawy włączy się i rozgrzeje.
Uruchamia się automatyczne przepłukiwanie gorącą wodą.
W momencie gdy ekspres będzie gotowy do dozowania napojów, pojawi się ekran gotowości do pracy.

Ekspres do kawy może zostać włączony i wyłączony za pomocą programatora czasowego.



Kontrola dostępu za pomocą kodu PIN

▷ Kod PIN

Strona 48

Ustawianie czasów włączania/wyłączania programatora

▷ Programator

Strona 49

3.3 Mleko lub spienione mleko (opcja)

3.3.1 Przyłączenie mleka

Basic Milk

Zastosować właściwą dyszę mleka.

Kolor	Temperatura mleka
• zielony	bardzo zimne mleko (do 8 °C)
• biały	schłodzone mleko (8 od 16 °C)
• karmelowa	nieschłodzone mleko (powyżej 16 °C)

- * Otworzyć opakowanie z mlekiem i ustawić po lewej stronie ekspresu do kawy
- * Włożyć przewód mleka z beżową dyszą mleka do opakowania z mlekiem
Przewód musi sięgać do dna opakowania z mlekiem.
Podczas regulacji wysokości głowicy „kombi” nie wolno napinać i zginać przewodu.



Model z funkcją chłodzenia



Z chłodziarką mleka WMF, WMF Cup&Cool Easy Milk, Dynamic Milk (opcjonalnie)



Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń



- Niebezpieczeństwo przygniecenia spowodowane przez obracające się koła zębate.
 - > Nie otwierać pompy mleka. Pompę mleka może otwierać wyłącznie serwis.

UWAGA

- * **Basic Milk:** włożyć dyszę do mleka schłodzonego do przyłącza mleka głowicy „kombi”
- * Wyciągnąć z chłodziarki pojemnik na mleko
- * Przesunąć do tyłu pokrywę pojemnika na mleko
- * Wlać mleko do pojemnika
- * Ponownie przykryć pojemnik pokrywą
- * Wprowadzić adapter przewodu mleka do gniazda w pokrywie pojemnika na mleko
- * Ostrożnie włożyć pojemnik na mleko



Adapter pojemnika na mleko



Pojemnik na mleko

3.3.2 Dozowanie mleka lub spienionego mleka

- * Pod głowicę „kombi” podstawić naczynie o odpowiedniej wielkości
- * Nacisnąć przycisk przyporządkowany do zwykłego lub spienionego mleka

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

Rodzaj dozowania

▷ Poziom napętnienia

Strona 36

Start-Stop lub Zaprog. porcja

3.4 Dozowanie napojów

Nacisnąć przycisk napojów, aby rozpocząć dozowanie ustawionego napoju.

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

- * Pod głowicę „kombi” podstawić naczynie o odpowiedniej wielkości
- * Nacisnąć wybrany przycisk napoju

Przerwanie dozowania napoju

- * Ponownie nacisnąć przycisk napoju

3.5 Pola ustawienia wstępnego (opcja)

W zależności od wersji na wyświetlaczu są dostępne pola ustawienia wstępnego, takie jak pole Bezkofeiny.

Są to pola ustawień wstępnych, które przed wyborem napoju za pomocą przycisków określają żądane ustawienie wstępne.

3.6 Przyciski specjalne (opcja)

Opcjonalnie na wyświetlaczu są dostępne przyciski specjalne wielkości porcji S i L. Przyciski te, przed wyborem napoju, służą do ustawienia żądanej wielkości porcji.

M = ustawiona wielkość porcji, brak wstępnego wyboru

S = ok. 25% mniej niż M

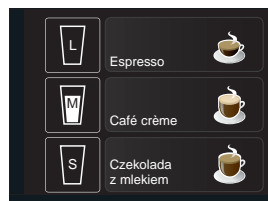
L = ok. 25% więcej niż M



Funkcje przycisków
▷ Opcje obsługowe
Strona 41



Przykład:
pole Bezkofeiny



3.7 Dozowanie gorącej wody

* Pod wylot gorącej wody postawić naczynie o odpowiedniej wielkości

* Nacisnąć przycisk gorącej wody

Wydanie napoju następuje według ustawionego rodzaju dozowania.



3.8 Basic Steam (opcja)



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



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



- > Podczas dozowania napojów lub pary nie sięgać pod wyloty.
- > Nie dotykać wylotów tuż po dozowaniu.
- > Przed dozowaniem napoju ustawić odpowiednią filiżankę pod wylotem.

* Nacisnąć przycisk pary

Para będzie dozowana tak długo, jak długo przycisk pary pozostanie naciśnięty.

- Para ogrzewa napoje
- Para umożliwia ręczne spienianie mleka

UWAGA

*Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6*

Podgrzewanie napojów

- * Należy stosować możliwie wąskie i wysokie naczynie cromarganowe® z uchwytem
 - * Naczynie napełnić maksymalnie do połowy
 - * Dyszę pary zanurzyć głęboko w naczyniu
 - * Naciskać przycisk pary aż do osiągnięcia żądanej temperatury
 - * Zwolnić przycisk pary
 - * Odchylić wylot pary do ociekacza
 - * Krótco nacisnąć przycisk pary
- Pozostałości w rurce pary zostaną wypłukane.*
- * Wytrzeć wylot pary wilgotną ściereczką

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

Spienianie mleka



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

PORADA

- * Należy stosować możliwie wąskie i wysokie naczynie cromarganowe® z uchwytem
 - * Naczynie napełnić maksymalnie do połowy
 - * Zanurzyć dyszę pary w naczyniu, nieco poniżej powierzchni
 - * Naciskać przycisk pary i jednocześnie obracać naczynie w prawo
- W ten sposób powstanie gęsta, jednorodna piana z mleka.*
- * Zwolnić przycisk pary
 - * Odchylić wylot pary do ociekacza
 - * Krótco nacisnąć przycisk pary
- Pozostałości w rurce pary zostaną wypłukane.*
- * Wytrzeć wylot pary wilgotną ściereczką

3.9 Regulacja wysokości głowicy „kombi”

Głowica „kombi” posiada możliwość regulacji wysokości.

※ Chwycić wylot z przodu za uchwyt i przesunąć na żądaną wysokość

Wysokość podstawienia: 70–175 mm



3.10 Pojemnik na kawę ziarnistą/pojemnik na proszek

Pojemniki należy uzupełniać w odpowiednim czasie. Aby zapewnić świeżość produktów, pojemniki należy napełniać najwyżej ilością dziennego zapotrzebowania.



- 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

Przestrzeżenie rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97

3.11 Otwór ręcznego napełniania (opcja)/ otwór na tabletkę

Otwór ręcznego napełniania/otwór na tabletkę znajduje się w środku pokrywy ekspresu do kawy.

Otwór na tabletkę stosuje się:

- Do wrzucania tabletek czyszczących

Otwór ręcznego napełniania stosuje się:

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



Otwór na tabletkę



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

Dozowanie mielonej kawy przez otwór ręcznego napełniania

- * Otworzyć klapkę otworu napełniania ręcznego
- * Wsypać kawę mieloną (maksymalnie 16 g)
- * Zamknąć klapkę
- * Nacisnąć wybrany przycisk napoju

3.12 Pojemnik na fusy

Zużyta mielona kawa jest przechowywana w pojemniku na fusy. Jego pojemność wystarcza na zgromadzenie fusów z około 50 zapażeń.

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

- * Przesunąć głowicę „kombi” do góry
- * Wyjąć pojemnik na fusy
- * Opróżnić i ponownie włożyć pojemnik na fusy
- * Potwierdzić proces na wyświetlaczu



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

WAŻNE

Przestrzegaj rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97



Otwór ręcznego napełn.



Czyszczenie pojemnika na fusy
▷ Czyszczenie ręczne
Strona 73

WAŻNE

Przestrzegaj rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97

3.13 Zewnętrzny pojemnik na fusy (opcja)

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

Ważne

Codziennie czyścić zsyg kawy

▷ *Czyszczenie ręczne*

Strona 73

3.14 Ociekacz



Niebezpieczeństwo oparzenia parą



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

UWAGA

Przestrześć rozdziału

Bezpieczeństwo,

▷ *od strony 6*

Codziennie czyszczenie ociekacza

Pielęgnacja

▷ *od strony 59*

W przypadku ekspresów bez odpływu wody ociekacz należy regularnie opróżniać.

* Ostrożnie wyjąć ociekacz, opróżnić i ponownie włożyć



3.14.1 Czujnik ociekacza (opcjonalny)



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

WSKAZÓWKA

W przypadku wyposażenia w czujnik ociekacza ekspres do kawy sygnalizuje na wyświetlaczu osiągnięcie maksymalnego poziomu napełnienia.

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

3.15 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.

- * Przesunąć do góry panel obsługowy
Za panelem obsługowym po prawej stronie znajduje się przycisk wł./wył.
- * Nacisnąć krótko przycisk wł./wył. (ok. 1 sekunda)
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 59*

WAŻNE

*Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97*



*Kontrola dostępu za pomocą
kodu PIN
▷ Kod PIN
Strona 48*

4 Oprogramowanie



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

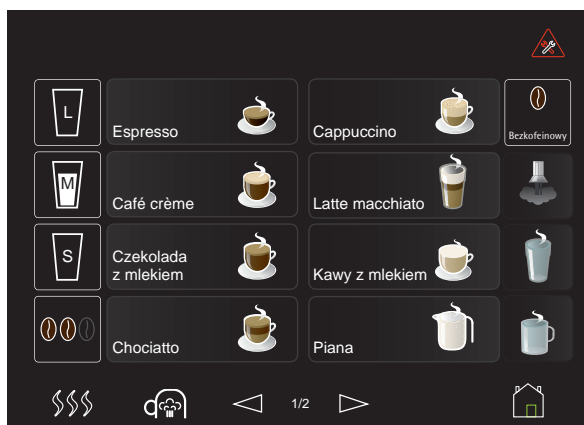
UWAGA

Zasady bezpieczeństwa dotyczące obsługi
▷ Strona 18

4.1 Przegląd

Gotowość do pracy

Strona 30



Układ przycisków
▷ Opcje obsługowe
Strona 41

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

Pola wyświetlacza gotowości do pracy

Strona 30



Barista (moc kawy)
Strona 30



Gorące przepłukiwanie
Strona 30



Bezkofeinowy

Pole Bezkofeinowy
Strona 21



Podgrzewacz do filiżanek
SteamJet
Strona 31



Komunikaty
Strona 86

Funkcje menu głównego

od strony 32



Pielęgnacja
Strona 32



Napoje
Strona 35



Opcje obsługowe
Strona 41



Informacja
Strona 46



Rozliczenie
Strona 47



Kod PIN
Strona 48



Programator czas.
Strona 49



System
Strona 51



Język
Strona 55



Tryb Eko
Strona 55



USB
Strona 56

Pola sterowania menu



Do menu głównego



Potwierdzenie wartości/
ustawienia



Do poprzedniego menu



Usuwanie wartości/ustawienia



Wprowadzenie kodu PIN



Przygotowanie testowe



Dalej, do przodu, start



Wstecz



Wywołanie tekstu Pomocy



Wywołanie klawiatury



Zapisywanie ustawień



Ładowanie ustawień

Komunikaty na wyświetlaczu



Komunikat o błędzie



Wskaźnik temperatury mleka
(opcja)



Zestaw pielęgnacyjny

4.2 Gotowość do pracy

Ekran w stanie gotowości do pracy

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

Układ przycisków
▷ Opcje obsługowe
Strona 41

4.2.1 Pola wyświetlacza gotowości do pracy

Przyciski napojów

Wszystkie gotowe do dozowania przyciski napojów są podświetlone.

Za pomocą strzałek   można przeglądać kolejne strony z napojami.



Przykład: przycisk cappuccino

Pole gorącego przepłukiwania

※ Nacisnąć pole „gorącego przepłukiwania”
Rozpocznie się przepłukiwanie przewodów kawy gorącą wodą. Woda powoduje ogrzanie systemu zaparzania i gwarantuje optymalną temperaturę kawy. Zalecane po dłuższej przerwie w zaparzaniu, szczególnie przed wydaniem filiżanki espresso.



Pole gorącego przepłukiwania
aktywne/nieaktywne
▷ Opcje obsługowe
Strona 43

Pole baristy – moc kawy

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



Pole baristy aktywne/nieaktywne
▷ System
Strona 43

* Maksymalna ilość kawy mielonej 16 g na jedno zaparzenie

Moc kawy zostanie jednorazowo zmieniona dla następnego zaparzania.

4.2.2 Podgrzewacz do filiżanek SteamJet



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą



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

UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6

Codzienne czyszczenie ociekacza

Pielęgnacja
▷ od strony 59



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.

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

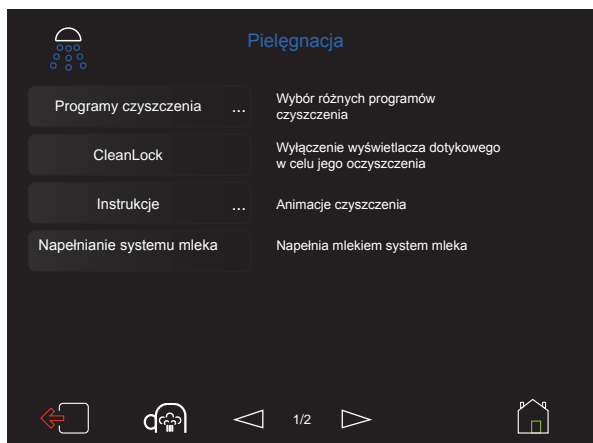
* Ponownie nacisnąć pole SteamJet

Strumień pary natychmiast kończy się.



Pole SteamJet aktywne/nieaktywne
▷ Opcje obsługowe
Strona 44

4.3 Pielęgnacja



Pola sterowania menu

▷ Przegląd

Strona 29

Rozdział „Pielęgnacja”

▷ od strony 59

Koncepcja czyszczenia HACCP

▷ od strony 82

Programy czyszczenia

- Czyszczenie systemu
Z wyłączeniem lub bez wyłączenia ekspresu do kawy po czyszczeniu systemu.
- Płukanie miksera
- Czyszczenie systemu mleka
- Płukanie spieniacza

CleanLock

※ Nacisnąć **CleanLock**

Uruchamia się 15-sekundowe odliczanie.

Można teraz oczyścić wyświetlacz dotykowy.

15 sekund po ostatnim dotknięciu następuje ponowna aktywacja wyświetlacza dotykowego.



Programy czyszczenia

Rozdział „Pielęgnacja”

▷ od strony 59



CleanLock

Instrukcje

Animowane instrukcje dla dostępnych programów czyszczenia oraz dla demontażu i montażu miksera i głowicy „kombi”.

Napełnianie systemu mleka (Dynamic Milk)

Funkcja ta powoduje napełnianie systemu mleka i przepłukiwanie systemu w celu dozowania zimnych napojów.

* Nacisnąć **Napełnianie systemu mleka**

System mleka jest napełniany lub przepłukiwany przed dozowaniem zimnego napoju.

Wymiana filtra

Jeżeli żywotność filtra została przekroczona, raz dziennie będzie wyświetlany komunikat o konieczności jego wymiany.

Filtr należy wymienić w ciągu tygodnia, w przeciwnym razie zalecenie wymiany pojawi się po każdym zaparzeniu.

* Wymiana filtra

* Uruchomić wymianę filtra

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



Instrukcje



Napełnianie systemu mleka



Wymiana filtra

Stosować się do instrukcji obsługi filtra wody!

Wyświetlacze prowadzą krok po kroku przez program.

Postępować zgodnie ze wskazówkami!

Wymiana zaparzacza

Dostępna tylko wtedy, gdy uprawnienie zostało przekazane przeszkolonemu personelowi przez serwis WMF.

Zestaw pielęgnacyjny

Po każdym 15 000 zaparzeń kawy raz dziennie pojawia się informacja o konieczności zamontowania zestawu pielęgnacyjnego.

Czynności należy wykonać w ciągu tygodnia, w przeciwnym razie zalecenie pojawi się po każdym zaparzeniu.

✱ Zamontować zestaw pielęgnacyjny zgodnie z instrukcją

Odwapnianie

Twardość wody, przepływ wody i zastosowanie filtra decydują o momencie odwapniania. Ten moment jest obliczany i wyświetlany przez ekspres WMF 1500 S.



Wymiana zaparzacza



Zestaw pielęgn.

Instrukcja

▷ Instrukcja w zestawie pielęgnacyjnym

Przestrzeżać rozdziału Gwarancja

▷ od strony 97

Zestaw pielęgnacyjny

Akcesoria i części zamienne

▷ od strony 101



Odwapnianie

Rozdział Odwapnianie

▷ od strony 67

4.4 Napoje

Informacje ogólne



Dozowanie testowe

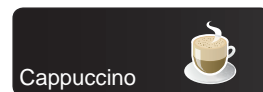
W przypadku wielu ustawień napojów przed zapisaniem receptury możliwe jest uruchomienie dozowania testowego z nowymi ustawieniami.



- * Zmienić ustawienia zgodnie z życzeniem
- * Nacisnąć pole „Dozowanie testowe”
Napój dozowany jest z zastosowaniem nowych ustawień.

- * Jeżeli napój jest zgodny z oczekiwaniami, nacisnąć symbol Zapisz

Receptura zostanie zapisana.



Przykład: przycisk cappuccino

Zapisywanie receptur

Zmieniona receptura zostanie zapisana.



Ładowanie receptur

▷ Ładowanie receptur, strona 42



Poziom napełnienia, zaparzanie wielokrotne i rodzaj dozowania



Poziom napełnienia

Ustawić żądany poziom napełnienia. Receptura zostanie odpowiednio dopasowana.

100% odpowiada dotychczas zapisanej wartości.

Poziom napełnienia S-M-L

Receptury są tworzone dla wielkości S i L.

Wielkość M jest zgodna z ustawieniem.

Wartość standardowa:

S = 25% mniej niż ustawiono.

L = 25% więcej niż ustawiono.

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

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

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

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	<input checked="" type="checkbox"/> Aktywne S	<input checked="" type="checkbox"/> Aktywne M	<input checked="" type="checkbox"/> Aktywne L

Zmiana wielkości S-M-L dla poszczególnych napojów
▷ Poziom napełnienia

Aktywacja wielkości S-M-L i zmiana dla wszystkich napojów
▷ Opcje obsługowe
▷ S-M-L
Strona 43

Zaparzanie wielokrotne

Napój jest zaparzany wielokrotnie zgodnie z ustawieniem.

Za pomocą jednego naciśnięcia przycisku możliwe jest dozowanie do 12-krotności ustawionej ilości.

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

Rodzaj dozowania

- **Start-stop**

Dozowanie odbywa się do ustawionej ilości. Dozowanie można wcześniej zatrzymać za pomocą ponownego naciśnięcia przycisku.

- **Porcja**

Dozowanie ustalonej ilości. Rodzaj dozowania jest dostępny dla mleka, piany i gorącej wody.

- **Freeflow**
Dozowanie napoju lub pary odbywa się tak długo, jak długo przycisk zostanie naciśnięty.
- **Start-Stop-Freeflow**
Krótkie naciśnięcie przycisku uruchamia dozowanie Start-Stop.
Długie naciśnięcie przycisku od 1 sekundy uruchamia dozowanie Freeflow.

Zmiana receptur



Pola sterowania menu
▷ Przegląd
Strona 29



Aktualna struktura receptury

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

Oprogramowanie sygnalizuje brak możliwości technicznych dla wybranych opcji.

Zapas składników fabrycznych

Wyświetlone są składniki możliwe do stosowania w recepturze.

※ Nacisnąć żądany składnik i przesunąć go do aktualnej struktury receptury

Usuwanie składnika

Usuwanie zaznaczonego składnika z aktualnej struktury receptury.



Zmiana składnika

※ Zaznaczyć składnik i nacisnąć symbol „Zmiana składnika”



Otwiera się menu **Zmiana składnika**.

Wyświetlane są możliwości ustawień dla wybranego składnika.

Wyświetlane są zapisane i aktualne dane.



Wartości aktualne



Wartości zapisane przez serwis



Wartości fabryczne

Ilość kawy mielonej

Dane w gramach (g)



Ilość wody/Ilość mleka

Dane w milimetrach (ml)



Jakość piany z mleka Dynamic Milk

Ekspresy do kawy z Dynamic Milk można stosować dla każdego napoju o różnym stopniu jakości piany z mleka.

Możliwe jest łączenie w jednym napoju kilku stopni jakości piany z mleka.

Stała	Stała piana z mleka. Zalecana dla cappuccino z brązowym obrzeżem i dla napojów, w których duże znaczenie ma wygląd piany z mleka oraz zrównoważony smak mleka.
Płynna	Bardzo delikatna spienione mleka. Zalecana dla cappuccino o zrównoważonym i bardzo wyrazistym smaku mleka. Optymalne połączenie kawy i mleka.
Kremowa	Spienione mleko o błyszczącej powierzchni. Zalecana dla napojów mlecznych o zrównoważonym smaku mleka i dobrym połączeniu kawy i mleka.
Napowietrzona	Napowietrzona, lekka piana z mleka o nieco grubszej strukturze pęcherzyków i zrównoważonym smaku mleka.

Jakość kawy

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



Stopnie jakości

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

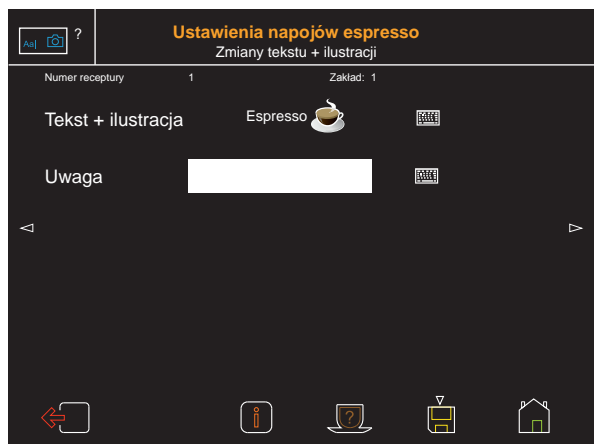
Wskazówka!

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

Tekst i ilustracja



*Pola sterowania menu
▷ Przegląd
Strona 29*



Tekst i ilustracja

Można tutaj wybrać nazwę napoju i fotografię przycisku napoju.
Aktywacja klawiatury za pomocą pola klawiatury.

Uwaga

Można tutaj zapisać notatkę dotyczącą napoju.

4.5 Opcje obsługowe

W trybie samoobsługi można wyłączyć niektóre funkcje.

Po wyłączeniu funkcje i ich pola nie są wyświetlane.



Układ przycisków

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

Układ przycisków

Przełączanie poziomu

Opcje: aktywne nieaktywne

Wartość standardowa: aktywne

aktywne Możliwy wybór napojów na wielu poziomach (stronach) (przeglądanie).

Funkcje przycisków

Funkcje przycisków

Tekst i ilustracja

▷ Strona 40



Wymiana przycisków

Można tutaj zmienić pozycję dwóch przycisków napojów.

- * Nacisnąć przycisk napoju
- * Nacisnąć pole „Zmiana przycisków”
- * Nacisnąć przycisk napoju, który ma zostać zmieniony
- * Potwierdzić zmianę



Ładowanie receptur



Zapisaną recepturę można tutaj załadować do przycisku napoju.

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

Otwiera się podmenu.

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

Do przycisku napoju zostanie przypisana nowo wybrana receptura.

Sygnał płukania

Opcje: aktywne nieaktywne

Wartość standardowa: aktywne

aktywne Przed automatycznym płukaniem rozlega się sygnał.

Współczynnik Decaf

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

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

Opcje: aktywne nieaktywne

Wartość standardowa: nieaktywne



Współczynnik Decaf

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

Small

Standardowy współczynnik zmiany wielkości porcji dla nowo aktywowanych receptur S.

Wartość standardowa: 75%

Large

Standardowy współczynnik zmiany wielkości porcji dla nowo aktywowanych receptur L.

Wartość standardowa: 125%

Tryb samoobsługi

Opcje: aktywne nieaktywne

Wartość standardowa: nieaktywne

Aktywność trybu samoobsługi oznacza następujące ustawienia.

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

Pole baristy

Opcje: aktywne nieaktywne

Wartość standardowa: aktywne

aktywne Pole jest wyświetlone w przypadku gotowości do pracy.

Pole gorącego przepłukiwania

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: aktywne

aktywne Pole jest wyświetlone w przypadku gotowości do pracy.

Pole SteamJet (opcjonalne)

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: aktywne

aktywne Pole jest wyświetlone w przypadku gotowości do pracy.

Otwór ręcznego napełniania (w zależności od wyposażenia)

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: aktywne

aktywne Pole jest wyświetlone w przypadku gotowości do pracy.

Pole wstępnego wyboru napoju

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: nieaktywne

aktywne Wcześniej wybrane napoje są dozowane bez dalszego naciskania przycisku.

PostSelection

Opcje: aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: nieaktywne

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

Przerwanie dozowania napoju

Opcje: aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: aktywne

aktywne Dozowanie napoju można przerwać przez ponowne naciśnięcie przycisku napoju.

Pole menu

Opcje: natychmiast • z opóźnieniem

Wartość standardowa: natychmiast

natychmiast Pole menu natychmiast reaguje po naciśnięciu pola.

Komunikat o błędzie

Opcje: Tekst • Symbol

Wartość standardowa: Tekst

Tekst Błąd jest sygnalizowany na wyświetlaczu jako komunikat tekstowy.

4.6 Informacja

Menu informacyjne oferuje opisane niżej możliwości wyboru.



Ostatnie zaparzanie

Informacje dotyczące ostatniego zaparzania.



Programator czasowy

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



Serwis

Dane kontaktowe serwisu WMF.
Numer seryjny ekspresu do kawy.



Pielęgnacja

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



Filtr wody i odwapnianie

Informacja o pozostałej żywotności filtra wody i momencie następnego odwapniania



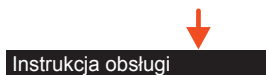
Protokół

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



Instrukcja obsługi

Można tutaj wyświetlić instrukcję obsługi lub wyeksportować ją przez złącze USB.



4.7 Rozliczenie



Liczniki

Liczniki

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

Napój	Licznik 1	Licznik 2	Licznik 3	Licznik 4	Ogółem
2 espresso m...	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1
Espresso m...	1	1	1	1	1

Ustawienie standardowe

Licznik 1 = licznik dzienny

Licznik 2 = licznik tygodniowy

Licznik 3 = licznik miesięczny

Licznik 4 = licznik roczny



Można wyzerować każdy licznik.

PORADA

Automaty sprzedające

Patrz instrukcja obsługi automatów sprzedających.

4.8 Kod PIN

Dla każdego z poniższych obszarów może zostać nadany kod PIN.

- Czyszczenie
- Ustawienia
- Rozliczanie

Kody PIN mają strukturę hierarchiczną.

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

Jeżeli kod PIN nie został nadany, dostęp do danego obszaru jest możliwy bez kodu PIN.

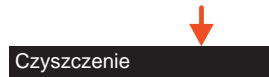
W przypadku zdefiniowania poziomów z dostępem warunkowanym kodem PIN brak kodu PIN powoduje odmowę dostępu.



Kod PIN poziomu czyszczenia

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

- Pielęgnacja



Kod PIN poziomu ustawień

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

- Pielęgnacja
- Napoje
- Opcje obsługowe
- Rozliczanie (bez „kasowania”)
- Programator czas.
- System
- Język
- USB



Kod PIN poziomu rozliczeń

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

- Pielęgnacja
- Napoje
- Opcje obsługowe
- Rozliczanie (z „kasowaniem”)
- PIN
- Programator czas.
- System
- Język
- USB



4.9 Programator czasowy



Widok szczegółowy aktualnego dnia

Przełączanie między przeglądem dziennym i tygodniowym. Przegląd dzienny przedstawia dane aktualnego dnia.



Ustawianie czasów włączania/wyłączenia programatora

- Wybór pojedynczego dnia lub dni.
- Ustawianie czasu włączania i czasu wyłączenia.



Czasy można ustawić dla wszystkich wybranych dni. Po potwierdzeniu jest wyświetlany przegląd tygodniowy z ustawionymi czasami włączania/wyłączenia. W przeglądzie tygodniowym można dowolnie zmieniać poszczególne czasy.

Godzina/data

Można tutaj ustawić aktualny czas i datę.



Stan programatora

Informacja o stanie programatora.

Opcje: aktywne nieaktywne

Wartość standardowa: nieaktywne

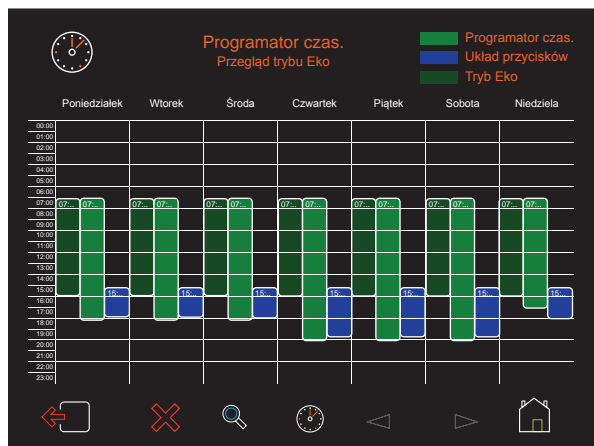
aktywne Czasy włączania/wyłączenia programatora są aktywne.

nieaktywne Czasy włączania/wyłączenia programatora nie są realizowane.



Przegląd i ustawianie programatora


Przegląd wszystkich czasów włączania i wyłączenia
Czas włączania/wyłączenia są przedstawione różnymi kolorami i są opisane w legendzie.



Przegląd programatora

Stan układu przycisków

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa:  nieaktywne

aktywne Za pomocą programatora można automatycznie przyporządkować układy przycisków.

Przegląd układu przycisków

Wyświetlany jest przegląd tygodniowy wszystkich czasów włączania/wyłączenia dla układu przycisków.

▷ Ilustracja Przegląd programatora.

Ustawienia można zmienić bezpośrednio w przeglądzie.

Stan układu przycisków

Np. samoobsługa od 21:00 do 06:00.

Przegląd układu przycisków

Minimalny czas wyświetlania układu przycisków wynosi 30 minut

Stan trybu Eko

Opcje: aktywne nieaktywne

Wartość standardowa: nieaktywne

aktywne Za pomocą programatora można automatycznie włączyć stan trybu Eko.




Stan trybu Eko

Przegląd trybu Eko

Wyświetlany jest przegląd tygodniowy wszystkich czasów włączania/wyłączania dla trybu Eko.

▷ Ilustracja Przegląd programatora.

Ustawienia można zmienić bezpośrednio w przeglądzie.



Przegląd trybu Eko

4.10 System

Mleko i pianka

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

Udział gorącej piany

Opcje: bardzo mało, mało, średnio, dużo, bardzo dużo.

Wartość standardowa: mało




Mleko i pianka

Oświetlenie

Żądany kolor podświetlenia 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.

Aktualne ustawienie jest wyświetlane natychmiast.

Podświetlenie w przypadku gotowości do pracy

- Kolor roboczy boków

Wskaźnik zdarzeń (komunikat)

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: nieaktywne

aktywne Możliwość ustawienia podświetlenia podczas komunikatu.

Np. komunikat Brak kawy ziarnistej.

Podświetlenie w przypadku komunikatów (zdarzenie)

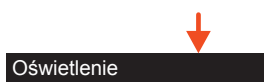
- Kolor boków podczas zdarzenia

Płukanie przy wyłączaniu

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Wartość standardowa: aktywne

aktywne Podczas wyłączania ekspresu do kawy automatycznie uruchamiane jest płukanie przy wyłączaniu.



Jasność wyświetlacza

Można tutaj ustawić jasność wyświetlacza.


Jasność wyświetlacza

Zmniejszanie jasności

Opcje: aktywne nieaktywne

Wartość standardowa: aktywne

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


Zmniejszanie jasności

Kalibracja wyświetlacza dotykowego

Ponowna kalibracja wyświetlacza dotykowego.


Kalibracja wysw. dotyk.

Tryb Eko

Opis trybu Eko, patrz rozdział 4.12

Tryb Eko

Opcje: aktywne nieaktywne

Wartość standardowa: nieaktywne

Można tutaj włączyć tryb Eko.


Tryb Eko

Temperatura

Bojler

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

↓
Temperatura

Filtr wody

Opcje: aktywne nieaktywne

Wartość standardowa: nieaktywne

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

↓
Filtr wody

Wskazówka

Przy twardości wody od 0 do 4 °dKH nie jest potrzebny filtr wody.

Żywotność filtra (filtr wody)

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

Żywotność filtra wody
▷ Strona 46

Zmierzona twardość węglanowa

Można tutaj wprowadzić zmierzoną twardość wody w °dKH.

Zmierzona twardość całkowita

Wyposażenie urządzenia

Tylko dla serwisu.

↓
Wyposażenie urządzenia

4.11 Język

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



4.12 Tryb Eko

Jeżeli tryb Eko jest ustawiony w pozycji „aktywny”, temperatura bojlera pary zmniejsza się 10 minut po ostatnim dozowaniu napoju.
Opcjonalne podświetlenie boczne zostaje wyłączone.
Przyciski napojów pozostają podświetlone.
Jeżeli przy zmniejszonej temperaturze będzie konieczne dozowanie napoju zawierającego mleko, ekspres do kawy potrzebuje ok. 15 sekund na nagrzanie.
Przygotowywanie napoju rozpocznie się dopiero po nagrzaniu.



Tryb Eko

(wł./wył./Programator)

Standard: wył.

Można tutaj bezpośrednio włączyć i wyłączyć tryb Eko lub włączyć sterowanie za pomocą programatora.

Wyłączanie

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

Standard: nigdy

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

Ustawienie jest możliwe co 30 minut.

Tryb Eko można włączyć za pomocą programatora na ograniczony czas.

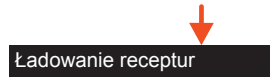
4.13 USB

Za pomocą złącza USB jest możliwa wymiana danych. Po włożeniu pendrive'a funkcje będą aktywne. Złącze USB znajduje się po lewej stronie u góry na tylnej stronie panelu obsługowego, za osłoną. Podczas pracy ekspresu do kawy osłona musi być zawsze zamknięta.

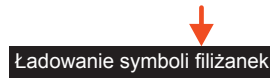


Ładowanie receptur

Można tutaj załadować zapisane receptury.

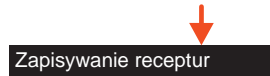


Wczytywanie symboli filiżanek



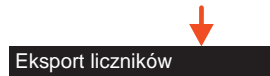
Zapisywanie receptur

Eksport receptur do USB.



Eksport liczników

Można tutaj wyeksportować liczniki do pliku CSV.



Eksport HACCP

Przeprowadzone czyszczenia są protokołowane i eksportowane w celu udokumentowania HACCP.



Kopia danych

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


Kopia danych

Ładowanie danych

Można tutaj załadować dane z kopii zapasowej, takie jak dane urządzenia, dane napojów itd. (Możliwa jest ochrona kodem PIN.)


Ładowanie danych

Wczytanie języka

Można tutaj wczytać kolejny język dla wyświetlacza przez złącze USB.


Wczytanie języka

Aktualizacja oprogramowania sprzętowego

Tylko dla serwisu.


Akt. oprogram. sprzęt.

5 Inne ustawienia

5.1 Ustawianie stopnia zmielenia



Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń



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

UWAGA

Przestrzegaj rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6



Ustawianie drobniejszego stopnia zmielenia

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

WAŻNE

Przestrzegaj rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97

Ustawianie grubszego stopnia zmielenia

Ustawienie żądanego grubszego stopnia zmielenia można wykonać za jednym razem.

Ustawianie środkowego młynka

Aby ustawić środkowy młynek, należy otworzyć panel obsługowy.

Przy ustawianiu drobniejszego stopnia zmielenia panel obsługowy musi być zamknięty podczas dozowania napoju kawowego.

- * Usunąć pojemnik na kawę ziarnistą
Teraz będzie widoczny ustawiony stopień zmielenia.
- * Wywołać dozowanie kawy i odczekać, aż włączy się młynek
- * Ustawić multikluczem wymagany stopień mielenia przy uruchomionym młynku

Stopień mielenia 1
→ drobno



Stopień mielenia 6
g grubo



Multiklucz

6 Pielęgnacja

6.1 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.
 - > Codziennie czyścić system mleka.
 - > W ekspresach do kawy bez programu Plug&Clean ręcznie czyścić głowicę „kombi” 1x dziennie po zakończeniu pracy.
 - > W ekspresach do kawy z programem Plug&Clean ręcznie czyścić głowicę „kombi” 1x w tygodniu po zakończeniu pracy.
 - > Wymieniać przewód mleka w regularnych odstępach czasu.
 - > Wymieniać przewód miksera w regularnych odstępach czasu.
 - > 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 i odwapniający firmy WMF.
-

UWAGA

*Przestrzeżać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6*



Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia parą

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

UWAGA

*Przestrzeżać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6*



Dynamic Milk

Jeżeli w ciągu 119 minut nie nastąpiło dozowanie napoju zawierającego mleko, uruchamia się automatyczne płukanie systemu mleka i jest uzupełniane świeże mleko.

WSKAZÓWKA

6.2 Przegląd interwałów czyszczenia

Pielęgnacja					
Codziennie	1 x w tygodniu	Regularnie	Automatycznie	Komunikat	
Programy czyszczenia					
x					Czyszczenie systemu (Basic/Easy/Dynamic Milk/Plug&Clean)
x					Płukanie miksera
x					Czyszczenie systemu mleka
x			x		Płukanie spieniacza
				x	Odwapnianie
Czyszczenie ręczne					
x					Czyszczenie panelu obsługowego (CleanLock)
x					Czyszczenie pojemnika na fusy
		x			Czyszczenie zaparzacza
	x				Czyszczenie zbiornika na wodę
x					Czyszczenie ociekacza
x					Czyszczenie obudowy
x					Ręczne czyszczenie systemu mleka, Basic Milk
	x				Ręczne czyszczenie systemu mleka, Plug&Clean
	x				Ręczne czyszczenie systemu mleka, Easy Milk
	x				Ręczne czyszczenie systemu mleka, Dynamic Milk
(x)	x				Czyszczenie miksera *
		x			Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą
		x			Czyszczenie pojemnika na proszek *



Programy czyszczenia
▷ od strony 62

▷ od strony 67

▷ Strona 72

▷ Strona 73

▷ Strona 73

▷ Strona 76

▷ Strona 76

▷ Strona 77

▷ Strona 77

▷ Strona 66

▷ Strona 66

▷ Strona 66

▷ Strona 79

▷ Strona 80

▷ Strona 81

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

6.3 Programy czyszczenia

6.3.1 Czyszczenie systemu

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

Płukanie systemu mleka i płukanie miksera są składnikami czyszczenia systemu.

Całkowity czas trwania ok. 10 minut.

Instrukcja jako animacja

▷ *Ekspres do kawy*

▷ *Menu główne*

▷ *Pielęgnacja*

▷ *Instrukcje*



Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia



i oparzenia parą

- Podczas czyszczenia z głowicy „kombi” 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.
 - > Przed każdym czyszczeniem umieścić pod wylotem pojemnik zbierający o pojemności co najmniej 3 litrów.
 - > Zadbać, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego.

UWAGA

Przestrzegać rozdziału

Bezpieczeństwo,

▷ od strony 6



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

Postępować zgodnie z komunikatami.

WAŻNE

Czyszczenie systemu; Basic Milk

Uruchamianie

- * Wywołać menu pielęgnacji
- * Nacisnąć **Programy czyszczenia**
- * Nacisnąć **Czyszczenie systemu**

Pojawia się pytanie: „czy wyłączyć po oczyszczeniu?”

- Po potwierdzeniu za pomocą **Tak** ekspres do kawy wyłącza się po oczyszczeniu.
- Po potwierdzeniu za pomocą **Nie** ekspres do kawy pozostaje włączony po oczyszczeniu.
- * Wybrać żadaną opcję
- * Postępować zgodnie z informacjami na wyświetlaczu



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

Czyszczenie systemu; Basic Milk z programem Plug&Clean

Do czyszczenia systemu w ekspresach do kawy z programem Plug&Clean jest stosowany adapter Plug&Clean.

Uruchamianie

- * Wywołać menu pielęgnacji
- * Nacisnąć **Programy czyszczenia**
- * Nacisnąć **Czyszczenie systemu**
- * Postępować zgodnie z informacjami na wyświetlaczu



Czyszczenie systemu; Easy Milk/Dynamic Milk

Do czyszczenia systemu w ekspresach do kawy z Easy Milk/Dynamic Milk jest potrzebny specjalny niebieski pojemnik do czyszczenia.

Uruchamianie

- * Wywołać menu pielęgnacji
- * Nacisnąć **Programy czyszczenia**
- * Nacisnąć **Czyszczenie systemu**
- * Postępować zgodnie z informacjami na wyświetlaczu



6.3.2 Płukanie mikseray



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą

- Podczas przepłukiwania z głowicy „kombi” wypływa gorąca woda płuczająca.
- > Podczas przepłukiwania nie wolno sięgać pod wyloty.

UWAGA

*Przestrzeżać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6*

Płukanie miksera można uruchomić osobno.

- * Wywołać menu pielęgnacji
- * Nacisnąć **Programy czyszczenia**
- * Nacisnąć **Płukanie miksera**
- * Postępować zgodnie z informacjami na wyświetlaczu

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

6.3.3 Płukanie systemu mleka



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą

- Podczas przepłukiwania z głowicy „kombi” wypływa gorąca woda płuczająca.
- > Podczas przepłukiwania nie wolno sięgać pod wyloty.

UWAGA

*Przestrzeżać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6*

Płukanie systemu mleka można uruchomić osobno.

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

Podczas płukania systemu mleka następuje płukanie przewodu mleka z dyszami mleka i głowicy „kombi”.

- * Wywołać menu pielęgnacji
- * Nacisnąć **Programy czyszczenia**
- * Nacisnąć **Płukanie systemu mleka**
- * Postępować zgodnie z informacjami na wyświetlaczu

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

6.3.4 Płukanie spieniacza



Niebezpieczeństwo oparzenia/ niebezpieczeństwo oparzenia parą

- Podczas przepłukiwania z głowicy „kombi” wypływa gorąca woda płucząca.
- > Podczas przepłukiwania nie wolno sięgać pod wyloty.



UWAGA

Przestrześć rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6

W ekspresach do kawy z programem Plug&Clean lub z Easy Milk dostępne jest płukanie spieniacza, które można uruchomić w razie potrzeby. Ponadto płukanie spieniacza może odbywać się automatycznie. Jest ono uruchamiane automatycznie po ostatnim dozowaniu napoju z mlekiem. Przed automatycznym uruchomieniem płukania spieniacza rozlega się akustyczny sygnał ostrzegawczy.

W przypadku aktywnego płukania spieniacza dozowane napoje nie powinny znajdować się pod głowicą „kombi”.

- * Wywołać menu pielęgnacji
- * Nacisnąć **Programy czyszczenia**
- * Nacisnąć **Płukanie spieniacza**
- * Postępować zgodnie z informacjami na wyświetlaczu

Aktywacja sygnału płukania
spieniacza
▷ Opcje obsługowe
Strona 42

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

6.3.5 Płukanie spieniacza Dynamic Milk

W ekspresach do kawy z Dynamic Milk automatyczne płukanie spieniacza odbywa się co 2 godziny.

6.3.6 Przegląd czyszczenia systemu mleka

Automatische Programy czyszczenia

▷ Strona 62

Ręczne czyszczenie systemu mleka,

▷ strona 77

	System mleka			
	Basic Milk	Plug&Clean	Easy Milk	Dynamic Milk
Automatyczne płukanie spieniacza		x	x	x
Czyszczenie systemu; Basic Milk	x			
Czyszczenie systemu; przez adapter Plug&Clean		x		
Czyszczenie systemu; z pojemnikiem do czyszczenia			x	x
Codziennie; ręczne czyszczenie systemu mleka	x			
Co tydzień; ręczne czyszczenie systemu mleka		x	x	
Regularnie; ręczne czyszczenie głowicy „kombi” od zewnątrz	x	x	x	x



Jeżeli płukanie spieniacza jest ustawione na „nieaktywne”, w urządzeniach z programem Plug&Clean lub Easy Milk należy codziennie przeprowadzać ręczne czyszczenie systemu mleka.

WSKAZÓWKA

6.4 Odwapnianie



Zagrożenie dla zdrowia/ niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia parą



- Podczas czyszczenia lub odwapniania z głowicy „kombi” wypływa gorący płyn czyszczący lub roztwór odwapniający.
- Gorące płyny mogą podrażnić skórę, a na skutek wysokiej temperatury istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.
- Dotknięcie lub przypadkowe dotknięcie środków pielęgnacyjnych i odwapniających może spowodować zagrożenie dla zdrowia.
 - > Podczas czyszczenia lub odwapniania nigdy nie wolno sięgać pod wyloty.
 - > Zadbaj, aby nikt nie wypił płynu czyszczącego lub roztworu odwapniającego.
 - > Zapoznać się z informacjami o produkcie znajdującymi się na butelce na środek odwapniający.

UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6



Niebezpieczeństwo oparzenia



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

UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6



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

WAŻNE

*Przestrześć rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97*

Twardość wody, przepływ wody i zastosowanie filtra decydują o momencie odwapniania. Ten moment jest obliczany i wyświetlany przez ekspres WMF 1500 S. Odwapnianie składa się z czterech etapów.

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



*Całkowity czas trwania odwapniania
ok. 80 minut.
Nie wolno przerywać procesu na
żadnym etapie.*

Do odwapniania potrzebne są następujące elementy:

- 2 butelki płynnego środka odwapniającego firmy WMF (po 0,75 litra)
 - 3 butelki ciepłej wody (razem 2,25 l)
 - 5-litrowy pojemnik zbierający
-



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

WAŻNE

Uruchomienie programu odwapniania

- * Wywołać menu pielęgnacji
- * Nacisnąć **Odwapnianie**
- * Kontynuować od punktu 6.4.1 lub 6.4.2
- * Postępować według komunikatów na wyświetlaczu

▷ Menu główne
▷ Pielęgnacja
▷ Odwapnianie

6.4.1 Odwapnianie urządzenia ze zbiornikiem na wodę

Procedura chłodzenia (przy nagrzanym urządzeniu)

Jeżeli ekspres do kawy jest nagrany, najpierw rozpocznie się procedura chłodzenia.

Czas trwania procedury chłodzenia 5–10 minut.



Niebezpieczeństwo oparzenia



- Podczas procedury chłodzenia wypływa gorąca para.
- Po ostatnim płukaniu bojler pary zostanie podgrzany. Gorąca woda rozszerzy się i wydostanie się na końcu w formie pary.
 - > Podczas odwapniania nie wolno sięgać pod wyloty.
 - > Nie dotykać gorących wylotów.

UWAGA

*Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6*

Odwapnianie

- * Wyjąć zbiornik na wodę
- * Usunąć filtr wody, jeżeli jest zainstalowany
- * Wymieszać płynny środek odwapniający w zbiorniku wypełnionym ciepłą wodą
- * Jeżeli z powodu przechowywania poniżej punktu zamarzania utworzą się kryształy, mieszać do momentów, w którym wszystkie kryształy w odwapniaczu się rozpuszczą
- * Włożyć zbiornik na wodę z roztworem odwapniającym i potwierdzić na wyświetlaczu
- * Pod miejsce wylotu kawy i gorącej wody podstawić pojemnik na ścieki o pojemności 5 litrów
- * Przesunąć w dół głowicę „kombi”

Rozpoczyna się odwapnianie.

Czas trwania procesu ok. 40 minut.

- * Opróżnić pojemnik zbierający
- * Wylać pozostałość roztworu odwapniającego ze zbiornika na wodę
- * Przepłukać zbiornik na wodę i napełnić do maksymalnego poziomu zimną wodą

Podczas magazynowania w płynnym środku odwapniającym mogą tworzyć się kryształy.

Kryształy nie mogą dostać się do ekspresu do kawy.

Idealna temperatura wody wynosi ok. 37 °C.

*Numery zamówieniowe artykułów
▷ Załącznik
Akcesoria i części zamienne
Strona 101*

- * Ponownie włożyć zbiornik na wodę
- * Podstawić pojemnik zbierający

Płukanie

Rozpocznie się płukanie.

Czas trwania procesu ok. 30 minut.

- * Na żądanie dolać świeżej zimnej wody
- * Opróżnić pojemnik zbierający
- * Opróżnić zbiornik na wodę
- * Założyć filtr wody, jeżeli występuje
- * Ponownie włożyć zbiornik na wodę

Odwapnianie zostało ukończone.

Informacja o zakończeniu pojawi się na wyświetlaczu.

6.4.2 Odwapnianie urządzenia z przyłączem wody z sieci

Procedura chłodzenia (przy nagrzanym urządzeniu)

Jeżeli ekspres do kawy jest nagrany, najpierw rozpocznie się procedura chłodzenia.

Czas trwania procedury chłodzenia 5–10 minut.



Niebezpieczeństwo oparzenia



- Podczas procedury chłodzenia wypływa gorąca para.
- Po ostatnim płukaniu bojler pary zostanie podgrzany. Gorąca woda rozszerzy się i wydostanie się na końcu w formie pary.
 - > Podczas odwapniania nie wolno sięgać pod wyloty.
 - > Nie dotykać gorących wylotów.

 **UWAGA**

*Przestrzeżać rozdziatu
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6*

Odwapnianie

- * Zamknąć kurek główny doprowadzenia wody
- * Wyjąć zbiornik na wodę
- * Odkręcić korek uszczelniający na złączce zbiornika na wodę w lewo i zdjąć (śrubokręt płaski, patrz ilustracja 1 i 2)
- * Wymieszać płynny środek odwapniający w zbiorniku wypełnionym ciepłą wodą
- * Jeżeli z powodu przechowywania poniżej punktu zamarzania utworzą się kryształy, mieszać do momentów, w którym wszystkie kryształy w odwapniaczu się rozpuszczą
- * Włożyć zbiornik na wodę z roztworem odwapniającym i potwierdzić na wyświetlaczu
- * Pod miejsce wylotu kawy i gorącej wody podstawić pojemnik na ścieki o pojemności 5 litrów
- * Przesunąć w dół głowicę „kombi”

Rozpoczyna się odwapnianie.

Czas trwania procesu ok. 40 minut.

- * Opróżnić pojemnik zbierający
- * Wylać pozostałość roztworu odwapniającego ze zbiornika na wodę
- * Przepłukać zbiornik na wodę i napełnić do maksymalnego poziomu zimną wodą
- * Ponownie włożyć zbiornik na wodę
- * Podstawić pojemnik zbierający

Złączka zbiornika na wodę znajduje się za zbiornikiem na wodę.

▷ Ilustracja 1



Ilustracja 1



Ilustracja 2

Podczas magazynowania w płynnym środku odwapniającym mogą tworzyć się kryształy. Kryształy nie mogą dostać się do ekspresu do kawy.

Idealna temperatura wody wynosi ok. 37 °C.

Numery zamówieniowe artykułów

▷ Złącznik

Akcesoria i części zamienne

Strona 101

Płukanie

Rozpocznie się płukanie.

Czas trwania procesu ok. 30 minut.

- * Opróżnić pojemnik zbierający
- * Opróżnić i osuszyć zbiornik na wodę
- * Ponownie wkręcić korek uszczelniający (śrubokręt płaski, patrz ilustracja 1 i 2)
- * Włożyć zbiornik na wodę
- * Podstawić pojemnik zbierający
- * Otworzyć kurek główny doprowadzenia wody

Kolejne płukania odbywają się przez doprowadzenie wody.

Odwadnianie zostało ukończone.

Informacja o zakończeniu pojawi się na wyświetlaczu.

6.5 Czyszczenie ręczne

6.5.1 Czyszczenie panelu obsługowego (CleanLock)

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

Numery zamówieniowe programu
pielęgnacji WMF
▷ Akcesoria i części zamienne
Strona 100



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.
 - > Nie czyścić przy pomocy środków do szorowania lub podobnych.
 - > Nie stosować zbyt intensywnie działających środków czyszczących.
 - > Do czyszczenia używać miękkich ściereczek.

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97

6.5.2 Czyszczenie pojemnika na fusy (zsypanie kawy, opcja)

- * Opróżnić pojemnik na fusy i opłukać pod bieżącą wodą pitną
- * Wytrzeć wilgotną ściereczką
- * Osuszyć i ponownie włożyć pojemnik na fusy



> Nie stosować siły! Ryzyko pęknięcia.

WAŻNE

Przestrzeżać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97

6.5.3 Czyszczenie zaparzacza



Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń



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

UWAGA

Przestrzeżać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6

Zaparzacz czyścić w razie potrzeby i w regularnych odstępach czasu. Zalecenie: raz w miesiącu.

- * Naciskać przycisk wł./wył., aż do wyłączenia ekspresu do kawy
- * Wyciągnąć wtyczkę sieciową
- * Przesunąć głowicę „kombi” całkowicie do góry
- * Wyjąć pojemnik na fusy
- * Wyjąć ociekacz

Teraz zaparzacz jest dostępny.



Niebezpieczeństwo oparzenia



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



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

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

Zastosować multiklucz z akcesoriów.

- * Obrócić w lewo gwint głowicy zaparzacza (ilustracja 3), aż zgarniak znajdzie się w przednim położeniu
 - * Lekko ścisnąć lejek [1] i zdjąć do góry
 - * Wyciągnąć sprężyny na zewnątrz i docisnąć w dół
- Dzięki temu można odblokować zsymp napełniania.*

- * Odchylić do góry zsymp napełniania [2]
- * Oczyścić sitko zaparzacza pod bieżącą wodą lub za pomocą ściereczki

UWAGA

Przestrzegaj rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6

WAŻNE

Przestrzegaj rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97



Ilustracja 1



Ilustracja 2



Ilustracja 3



Ilustracja 4

- * Pozostałości kawy mielonej usunąć szczoteczką lub pędzelkiem
- * Opłukać zaparzacz pod bieżącą wodą



Możliwe uszkodzenie

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

- * Osuszyć zaparzacz ściereczką
- Przed zamontowaniem do ekspresu do kawy pozostawić do całkowitego osuszenia. Usunąć pozostałości kawy mielonej w przegródce.
- * Wygarnąć mieloną kawę do przodu lub usunąć odkurzaczem
 - * Zawiesić sprężyny w zsypie napełniania (ilustracja 5)
 - * Lekko ścisnąć lejek [1] i ponownie założyć
- Zwrócić uwagę na prowadnice.*
- Ponownie zamontować wysuszony zaparzacz.*
- * Przytrzymać wciśniętą blokadę i włożyć zaparzacz do komory, aż do tylnej ścianki
 - * Przesunąć zaparzacz pionowo do góry, aż blokada zatrzaśnie się
 - * Włożyć pojemnik na fusy
 - * Włożyć ponownie ociekacz



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

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97



Ilustracja 5



Sitko zaparzacza

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97

6.5.4 Czyszczenie zbiornika na wodę

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



6.5.5 Czyszczenie ociekacza



Niebezpieczeństwo oparzenia parą

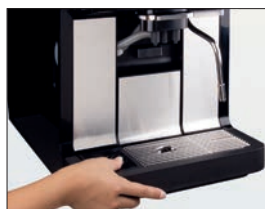


- W ociekaczu mogą znajdować się gorące ciecze.
- Jeżeli ociekacz nie został prawidłowo włożony, np. po oczyszczeniu, istnieje niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące płyny.
 - > Ociekacz przenosić ostrożnie.
 - > Starannie włożyć go z powrotem, w przeciwnym razie może dojść do niezamierzonego wycieku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

UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6

- * Lekko podnieść ociekacz z przodu i wyjąć
- * Dokładnie oczyścić ociekacz
- * Na zakończenie przepłukać ociekacz czystą wodą pitną
- * Osuszyć i ponownie włożyć ociekacz



6.5.6 Czyszczenie obudowy



- Podczas czyszczenia istnieje niebezpieczeństwo porysowania powierzchni.
 - > Nie czyścić przy pomocy środków do szorowania lub podobnych.
 - > Nie stosować zbyt intensywnie działających środków czyszczących.
 - > Do czyszczenia używać miękkich ściereczek.

Do pielęgnacji części obudowy z metalu (matowe powierzchnie) zalecamy WMF Purargan®.

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97

6.5.7 Ręczne czyszczenie systemu mleka (Basic Milk/Easy Milk)



Niebezpieczeństwo oparzenia parą

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

UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6

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

- * Pociągnąć dźwignię z tyłu głowicy „kombi”
- * Wyjąć poluzowaną głowicę „kombi”
- * Tylko z Basic Milk: wyciągnąć przewód mleka z pojemnika na mleko i odłączyć od głowicy „kombi”
- * Odłączyć przewód miksera (o ile występuje)
- * Zmieszać 5 ml specjalnego środka czyszczącego WMF lub specjalną tabletkę czyszczącą z 0,5 l ciepłej wody pitnej





Zagrożenie dla zdrowia

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

UWAGA

Przestrzeżać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6

- * Rozmontować głowicę „kombi”
 - * Tylko z Basic Milk: zanurzyć jeden koniec przewodu mleka w płynie czyszczącym
 - * Tylko z Basic Milk: zanurzać stopniowo pozostałą część przewodu mleka w płynie czyszczącym
- Taki sposób postępowania zapobiega pozostawianiu pęcherzyków powietrza w przewodzie mleka.*
- * Włożyć części głowicy „kombi” do płynu czyszczącego (3 części)

Wszystkie części muszą być całkowicie zanurzone w płynie czyszczącym.

- * Po 5 godzinach gruntownie oczyścić wszystkie elementy za pomocą szczotki
- * Wszystkie części głowicy „kombi” bardzo dokładnie przepłukać czystą wodą pitną
- * Tylko z Basic Milk: dokładnie przepłukać przewód mleka
- * Dokładnie przepłukać przewód miksera (o ile występuje)
- * Podłączyć przewód miksera
- * Złożyć głowicę „kombi”
- * Zamontować głowicę „kombi”
- * Tylko z Basic Milk: podłączyć przewód mleka



6.5.8 Ręczne czyszczenie głowicy „kombi” (Dynamic Milk)

Regularnie czyścić głowicę „kombi” od zewnątrz wilgotną ściereczką i czyścić otwory wylotowe odpowiednimi szczotkami.



W ekspresach do kawy z Dynamic Milk nie wolno wymontowywać spieniacza!

6.5.9 Czyszczenie miksera

W zależności od stosowanego proszku należy częściej przeprowadzać czyszczenie.

- * Przesunąć do góry panel obsługowy i zablokować
- * Odłączyć przewód od miksera do głowicy „kombi”
- * Wyciągnąć do przodu pojemnik miksera za uchwyt
Śruba miksera jest teraz widoczna.
- * Oczyszczyć śrubę ściereczką
- * Rozmontować dwuczęściowy pojemnik miksera
- * Oczyszczyć obie części pojemnika miksera i przewód miksera pod bieżącą, ciepłą wodą pitną
- * Pozostawić wszystkie części do całkowitego wyschnięcia

Podczas montażu wszystkie otwory powinny wskazywać ten sam kierunek.

- * Podłączyć przewód mleka do pojemnika miksera
- * Ponownie włożyć pojemnik miksera, aż się zatrzaśnie
- * Podłączyć przewód mleka do głowicy „kombi”



Niebezpieczeństwo oparzenia parą

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

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97

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



UWAGA

Przestrzegać rozdziału
Bezpieczeństwo,
▷ od strony 6

6.5.10 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 mogą zaplątać się w głowicę młynka i zostać wciągnięte do ekspresu do kawy.
- > Przed zdjęciem pojemnika na kawę ziarnistą okryć włosy siatką na włosy.

UWAGA



Niebezpieczeństwo zgniecenia/ ryzyko obrażeń



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

UWAGA



- > Nigdy nie czyścić pojemników na kawę ziarnistą w zmywarce.

WAŻNE

- * Przesunąć do góry panel obsługowy
Za panelem obsługowym po prawej stronie znajduje się przycisk wł./wył.
- * Nacisnąć przycisk wł./wył., aż do wyłączenia ekspresu do kawy
- * Wyciągnąć wtyczkę sieciową
- * Obrócić w lewo blokadę pojemnika na kawę ziarnistą za pomocą multiklucza i otworzyć
- * Wyjąć do góry pojemniki na kawę ziarnistą
- * Całkowicie opróżnić pojemniki na kawę i dokładnie wytrzeć wilgotną ściereczką



Obrócić blokadę o 90°



- * Pozostawić pojemniki do całkowitego wyschnięcia
- * Ponownie napełnić pojemniki na kawę i założyć je
- * Zamknąć blokadę multikluczem, obracając w prawo

6.5.11 Czyszczenie pojemnika na proszek

W zależności od stosowanego proszku należy częścięj przeprowadzać czyszczenie.

- * Przesunąć do góry panel obsługowy
Za panelem obsługowym po prawej stronie znajduje się przycisk wł./wył.
- * Naciskać przycisk wł./wył., aż do wyłączenia ekspresu do kawy
- * Wyciągnąć wtyczkę sieciową
- * Obrócić w lewo blokadę pojemnika na proszek za pomocą multiklucza i otworzyć
- * Odchylić pojemnik do tyłu i wyjąć ku górze
- * Całkowicie opróżnić pojemnik
- * Odkręcić nakrętkę kołpakową z przodu i z tyłu
- * Wyciągnąć ślimak dozujący
- * Dokładnie wytrzeć pojemnik wilgotną ściereczką
- * Dokładnie oczyścić elementy ślimaka dozującego
- * Pojemnik na proszek i części składowe pozostawić do całkowitego wyschnięcia
- * Złożyć i włożyć ślimak dozujący, przykręcić nakrętki kołpakowe



Porcjometr z elementami składowymi. Ślimak dozujący



Zwrócić uwagę na prawidłowe położenie wylotu.

- * Ponownie napełnić i założyć pojemnik na proszek
- * Zamknąć blokadę multikluczem, obracając w prawo

WAŻNE

7 Koncepcja czyszczenia HACCP

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

W tym celu stworzono koncepcję czyszczenia HACCP

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

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

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

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

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

Podczas stosowania koncepcji czyszczenia HACCP należy przestrzegać następujących zaleceń:

Codzienna sterylizacja systemu mleka

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

„Rozporządzenie dotyczące higieny artykułów żywnościowych z dnia 05.08.1997”

Koncepcję czyszczenia HACCP należy stosować do monitorowania regularnego czyszczenia.

Eksport HACCP


▷ Strona 56

Stosować wyłącznie środek czyszczący dopuszczony przez firmę WMF.

Stosować zalecenia zawarte w rozdziale Pielęgnacja!

▷ od strony 59



Za pomocą przycisku informacyjnego  można wywołać protokoły ostatnich procesów czyszczenia.

Za pomocą pola USB  można wyeksportować protokół HACCP.

PORADA

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

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

Zalecenie:

stosować mleko homogenizowane o zawartości tłuszczu 1,5%.

Mleko należy przechowywać schłodzone!

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

Przy rozpoczęciu korzystania z ekspresu mleko powinno mieć temperaturę ok. 6–8 °C.

W zależności od ustawień jeden litr mleka wystarcza na przygotowanie ok. 20 porcji cappuccino.

Oferta firmy WMF zawiera wiele urządzeń służących do chłodzenia produktów (np. chłodziarka dostawna WMF lub chłodziarka do mleka WMF).

Miesiąc _____ Rok _____

Koncepcja czyszczenia HACCP

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

Dla napojów z proszku stosować wyłącznie nieprzeterminowane produkty.

Operacje czyszczenia:

1. Przeprowadzenie czyszczenia systemu
 - ▷ Instrukcja obsługi, rozdział Pielęgnacja
- 2a. Ręczne czyszczenie systemu mleka
 - Basic Milk codziennie, z programem Plug&Clean raz w tygodniu
- 2b. Codzienne płukanie miksera
 - ▷ Instrukcja obsługi, rozdział Pielęgnacja
- 3a. Czyszczenie systemu mleka lub wymiana głowicy „kombi” po 4 godzinach pracy (absolutnie konieczne w przypadku małego przepływu i nieschłodzonego mleka)
- 3b. Dynamic Milk: regularnie czyścić głowicę „kombi” od zewnątrz.
- 3c. Cotygodniowe czyszczenie miksera i regularne czyszczenie pojemników na produkty (ziarna/proszek) ▷ Instrukcja obsługi, rozdział Pielęgnacja
4. Ogólne czyszczenie urządzenia

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.					

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

8 Konserwacja i odwapnianie

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

Moment konserwacji zależy od stopnia obciążenia urządzenia i jest wskazywany na wyświetlaczu. Równocześnie z konserwacją serwis WMF przeprowadzi również odkamienienie systemu zaparzania kawy.

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

8.1 Konserwacja

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

Przewidziano następujące stopnie konserwacji:

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

Komunikaty Konserwacja serwisowa
▷ *Komunikaty i wskazówki*
Strona 86

Odwapnianie
▷ *Oprogramowanie* ▷ *Pielęgnacja*
▷ *Odwapnianie*
Strona 67

Basic Milk/Easy Milk
Montaż zestawu pielęgnacyjnego po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu, patrz instrukcja w zestawie pielęgnacyjnym.
▷ *Akcesoria i części zamienne*
Strona 101

Komunikaty Konserwacja serwisowa
▷ *Komunikaty i wskazówki*
Strona 86

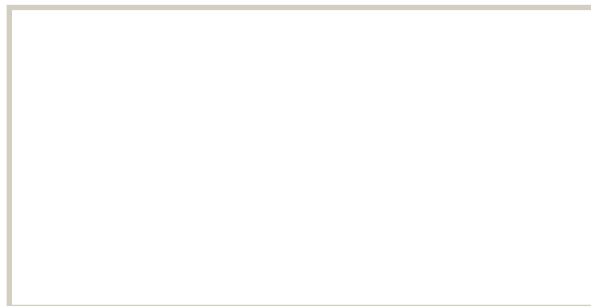
8.2 Serwis WMF

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

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
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.




9 Komunikaty i wskazówki

9.1 Komunikaty obsługowe

Uzupełnianie kawy ziarnistej

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

▷ *Pielęgnacja*

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

Otworzyć zawór odcinający

- * Otworzyć zawór odcinający wodę i potwierdzić czynność

Opróżnianie pojemnika na fusy

- * Opróżnić pojemnik na fusy

Brak pojemnika na fusy

- * Ponownie prawidłowo włożyć pojemnik na fusy

Wymiana filtra wody

- * Wymienić filtr wody

Przestrzegać instrukcji obsługi filtra wody!

- * W razie potrzeby skontaktować się z serwisem firmy WMF

Zestaw pielęgnacyjny wymagalny (Basic Milk/Easy Milk)

- * Zamontować zestaw pielęgnacyjny

Przestrzegać instrukcji w zestawie pielęgnacyjnym.

Skontaktować się z serwisem firmy WMF

Numer błędu

▷ *Komunikaty o błędach i usterki*

Komunikat serwisowy

Konserwacja serwisowa po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu.

- * Skontaktować się z serwisem firmy WMF

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

9.2 Komunikaty o błędach i usterki


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

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

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

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

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

Ekspres WMF 1500 S jest wyposażony w program diagnostyczny. Występujące błędy są komunikowane na wyświetlaczu. Wymienione komunikaty o błędach może także spowodować awaria sieci zasilającej. Jeżeli wystąpi konieczność wyświetlenia bieżącego błędu lub wskazówki dla użytkownika, pojawi się pole .

- * Nacisnąć 

Wyświetlany jest komunikat o błędzie i numer błędu.



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

WSKAZÓWKA

Numer błędu	Nazwa błędu	Sposób postępowania
6	Blokada zaparzacza/ Zaparzacz pracuje z trudem	<ul style="list-style-type: none"> * Wyłączenie ekspresu do kawy * Czyszczenie zaparzacza ▷ Pielęgnacja ▷ Czyszczenie zaparzacza, strona 73
88	Bojler: nadmierna temperatura	<ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć ekspres do kawy, pozostawić do wystygnięcia i ponownie włączyć Jeżeli błąd nie zostanie usunięty * Wyłączenie ekspresu do kawy * Skontaktować się z serwisem firmy WMF
89	Bojler: błąd czasu nagrzewania	<ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy * Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF
161	Błąd wody: woda do zaparzania	<p>Między każdym z poniższych kroków ekspres do kawy należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Czyszczenie zaparzacza ▷ Pielęgnacja ▷ Czyszczenie zaparzacza, strona 73 * Ustawić grubszy stopień zmielenia ▷ Inne ustawienia ▷ Ustawianie stopnia zmielenia, strona 58 * Zmniejszyć jakość ▷ Ustawienia ▷ Receptury, strona 37 * Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF
162	Błąd wody: przy czyszczeniu	<p>Między każdym z poniższych kroków ekspres do kawy należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Czyszczenie zaparzacza ▷ Pielęgnacja ▷ Czyszczenie zaparzacza, strona 73 * Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF

Numer błędu	Nazwa błędu	Sposób postępowania
163	Błąd wody: gorące przepłukiwanie	<p>Między każdym z poniższych kroków ekspres do kawy należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✳️ Czyszczenie zaparacza ▷ Pielęgnacja ▷ Czyszczenie zaparacza, strona 73 ✳️ Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF
186	Bojler pary: poziom	<p>Dozowanie jest przejściowo zablokowane.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✳️ Sprawdzić, czy pojemnik na fusy jest prawidłowo osadzony ✳️ Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy
188	Błąd ogrzewania	<ul style="list-style-type: none"> ✳️ Wyłączenie ekspresu do kawy, wyciągnąć wtyczkę sieciową ✳️ Skontaktować się z serwisem firmy WMF
189	Bojler pary: błąd czasu nagrzewania	<ul style="list-style-type: none"> ✳️ Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy ✳️ Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF
9083	Temperatura chłodziarki poniżej temperatury zamarzania	<ul style="list-style-type: none"> ✳️ Sprawdzić, czy temperatura chłodziarki jest ustawiona na zbyt małą wartość
9516 9517	Zablokowany prawy młynek Zablokowany lewy młynek 	<ul style="list-style-type: none"> ✳️ Wyłączenie ekspresu do kawy ✳️ Wyciągnąć wtyczkę sieciową ✳️ Zdjąć pojemnik na kawę ziarnistą ✳️ Obrócić tarczę mielącą za pomocą multiklucza pojemnika w lewo (dwa kołki muszą wejść do odpowiednich wybrań młynka, patrz ilustracja) ✳️ Ponownie założyć pojemnik ✳️ Włączenie ekspresu do kawy ▷ Pielęgnacja ▷ Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą, strona 80 <p>Jeżeli usterka występuje częściej:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✳️ Ustawić stopień zmielenia o jeden stopień w kierunku grubszego mielenia ▷ Inne ustawienia ▷ Ustawianie stopnia zmielenia, strona 58



9.3 Usterka bez komunikatu o błędzie

Objawy usterki	Sposób postępowania
<ul style="list-style-type: none"> • Brak dozowania gorącej wody, ale w pojemniku na fusy znajduje się woda 	<ul style="list-style-type: none"> * Czyszczenie wylotu gorącej wody * Skontaktować się z serwisem firmy WMF (dozowanie kawy jest możliwe)
<ul style="list-style-type: none"> • Brak dozowania czekolady, ale w pojemniku na fusy znajduje się woda 	<ul style="list-style-type: none"> * Nie używać dozowania czekolady * Skontaktować się z serwisem firmy WMF (dozowanie kawy jest możliwe)
<ul style="list-style-type: none"> • Zablokowany porcjometr czekolady, czekolada jest dozowana tylko z wodą 	<ul style="list-style-type: none"> * Oczyszczyć porcjometr ▷ <i>Pielęgnacja</i> ▷ <i>Czyszczenie pojemnika na proszek, strona 81</i> * Wysypać proszek * Ręcznie obracać ślimak, aż do usunięcia całości proszku * Ewentualnie przepłukać wodą * Pozostawić do całkowitego wyschnięcia
<ul style="list-style-type: none"> • Dozowanie kawy z lewej/prawej strony nie jest takie samo 	<ul style="list-style-type: none"> * Oczyszczyć głowicę „kombi” ▷ <i>Pielęgnacja</i> ▷ <i>Ręczne czyszczenie systemu mleka, strona 77</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Brak piany z mleka/dozowania mleka, mimo że mleko znajduje się w zbiorniku 	<ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy przewód mleka nie jest zagięty lub zakleszczony * Prawidłowo ułożyć przewód mleka * Basic/Easy Milk: oczyścić głowicę „kombi” * Dynamic Milk: ręczne czyszczenie głowicy „kombi” * Uzupełnić mleko * Dynamic Milk: uzupełnić mleko i w menu pielęgnacji nacisnąć napełnianie systemu mleka ▷ <i>Oprogramowanie</i> ▷ <i>Pielęgnacja</i> ▷ <i>Napełnianie systemu mleka, strona 33</i> * Basic Milk: sprawdzić, czy dysza mleka nie jest zatkana ▷ <i>Pielęgnacja</i> ▷ <i>Czyszczenie systemu mleka, strona 64</i> * Sprawdzić, czy chłodziarka mleka nie jest oblodzona

Objawy usterki	Sposób postępowania								
<ul style="list-style-type: none"> • Nieprawidłowe spienianie mleka • Temperatura zbyt niska lub zbyt wysoka 	<p>Basic Milk</p> <ul style="list-style-type: none"> ✧ Wymienić dyszę mleka Zastosować właściwą dyszę mleka. <table border="1" data-bbox="465 316 1034 459"> <thead> <tr> <th data-bbox="465 316 893 347">Dyszy mleka</th> <th data-bbox="893 316 1034 347">3 kW</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="465 347 893 384">• bardzo zimne mleko (do 8 °C)</td> <td data-bbox="893 347 1034 384">zielony</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 384 893 421">• schłodzone mleko (8 od 16 °C)</td> <td data-bbox="893 384 1034 421">biały</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 421 893 459">• nieschłodzone mleko (powyżej 16 °C)</td> <td data-bbox="893 421 1034 459">karmelowa</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ✧ Oczyszczyć głowicę „kombi” ▷ <i>Pielęgnacja ▷ Ręczne czyszczenie systemu mleka, strona 77</i> Jeżeli błąd nie zostanie usunięty ✧ Użyć innej dyszy mleka z akcesoriów 	Dyszy mleka	3 kW	• bardzo zimne mleko (do 8 °C)	zielony	• schłodzone mleko (8 od 16 °C)	biały	• nieschłodzone mleko (powyżej 16 °C)	karmelowa
Dyszy mleka	3 kW								
• bardzo zimne mleko (do 8 °C)	zielony								
• schłodzone mleko (8 od 16 °C)	biały								
• nieschłodzone mleko (powyżej 16 °C)	karmelowa								
<ul style="list-style-type: none"> • Nieprawidłowe spienianie mleka • Temperatura zbyt niska lub zbyt wysoka 	<p>Easy Milk/Dynamic Milk</p> <ul style="list-style-type: none"> ✧ Sprawdzić, czy ustawiona temperatura odpowiada temperaturze mleka 								
<ul style="list-style-type: none"> • Spienione mleko silnie tryska • Mleko zbyt gorące 	<ul style="list-style-type: none"> ✧ Sprawdzić, czy system mleka został oczyszczony ✧ Oczyszczyć system mleka ▷ <i>Pielęgnacja ▷ Przegląd czyszczenia systemu mleka, strona 66</i> ✧ Sprawdzić, czy stosowane mleko jest wystarczająco schłodzone 								
<ul style="list-style-type: none"> • Brak dozowania napoju z proszku 	<ul style="list-style-type: none"> ✧ Oczyszczyć pojemnik miksera ✧ Czy przewód nie jest załamany? ✧ Częściej przeprowadzać czyszczenie oraz przepłukiwanie, w razie potrzeby codziennie ▷ <i>Pielęgnacja ▷ Przegląd interwałów czyszczenia, strona 61</i> ▷ <i>Pielęgnacja ▷ Ręczne czyszczenie systemu mleka, strona 77</i> ✧ Ustawić mniejszą ilość proszku czekolady ✧ Zwiększyć ilość wody 								

Objawy usterki	Sposób postępowania
<ul style="list-style-type: none"> • Pompka działa w sposób ciągły, woda w pojemniku na fusy 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy ✳ Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem firmy WMF
<ul style="list-style-type: none"> • Montaż i demontaż spieniacza mleka jest utrudniony 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Lekko nasmarować o-ringi smarem firmy WMF do pierścieni uszczelniających ▷ Instrukcja w zestawie pielęgnacyjnym
<ul style="list-style-type: none"> • Nie można włożyć pojemnika na czekoladę 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Lekko obrócić ręką w prawo napęd ślimaka dozującego przy porcjometrze ✳ Sprawdzić, czy pojemnik na czekoladę nie jest przypadkowo zablokowany
<ul style="list-style-type: none"> • Nie można włożyć pojemnika na kawę ziarnistą 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Sprawdzić, czy pojemnik na kawę ziarnistą nie jest przypadkowo zablokowany

10 Bezpieczeństwo i gwarancja

10.1 Zagrożenia dla ekspresu do kawy



Przestrzegać instrukcji obsługi

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

Miejsce ustawienia

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

Młynek

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

WAŻNE

Przestrzegać rozdziału Gwarancja
▷ od strony 97

Warunki eksploatacji i instalacji
▷ od strony 13

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

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

*Czyszczenie systemu
▷ Programy czyszczenia
Strona 62*

10.2 Dyrektywy

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 (UE) nr 1935/2004 w aktualnych wersjach.

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

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

Urządzenie spełnia wymagania wszystkich odnośnych postanowień dyrektywy MD (MR) 2006/42/WE (WE), dyrektywy 2004/108/WE (EMC), dyrektywy 2011/65/WE (ROHS), dyrektywy 2002/96/WE (WEEE).

Deklaracja zgodności jest dołączona do urządzenia.

Urządzenie posiada znak CE.

W przypadku dokonania zmian w urządzeniu niezgodnionych z firmą WMF deklaracja traci swoją ważność.

Dla krajów nienależących do UE obowiązują właściwe krajowe regulacje prawne.

Urządzenie podlega przepisom o złomowaniu urządzeń elektronicznych (WEEE/dyrektywa 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 85

10.3 Obowiązki użytkownika

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

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

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

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

Użytkownik powinien zadbać, aby instalacje i wyposażenie elektryczne znajdowały się w prawidłowym stanie (np. zgodnie z BGV A3).

Zagwarantowanie bezpieczeństwa eksploatacji ekspresu do kawy wymaga m.in. regularnej kontroli zaworów bezpieczeństwa i zbiorników ciśnieniowych.

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

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

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

*Specjalny środek czyszczący WMF
▷ Akcesoria i części zamienne
Strona 100*

10.4 Roszczenia gwarancyjne



Przestrzegać instrukcji obsługi

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

WAŻNE

Warunki eksploatacji i instalacji
▷ od strony 13

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

Ważne

Konserwacja
▷ Strona 84

Załącznik: Dane techniczne**Dane techniczne ekspresu do kawy**

Wymiary zewnętrzne	Szerokość 325 mm Wysokość 680 mm (z pojemnikiem na kawę ziarnistą) Głębokość 590 mm
Pojemnik na kawę ziarnistą	każdy po ok. 650 g ⁽¹⁾
Pojemnik na proszek (opcja)	Pojemnik na kawę ziarnistą w środku ok. 550 g ⁽¹⁾ każdy po ok. 1 200 g ⁽²⁾
Ciężar własny	32–36 kg (w zależności od wyposażenia)
Doprowadzenie wody	Przyłącze przewodu elastycznego 3/8" z zaworem głównym i filtrem zanieczyszczeń o wielkości oczek 0,08 mm, wykonane przez użytkownika. Co najmniej 0,2 MPa (2 bara) ciśnienia hydraulicznego przy 2 l/min. Maksymalnie 0,6 MPa (6 barów). Maksymalna temperatura dopływu 35 °C. Należy stosować zestaw przewodów elastycznych dostarczonych z nowym ekspresem do kawy i/lub z nowym filtrem wody. Nie stosować dotychczasowych zestawów przewodów.
Jakość wody	Dla wody pitnej powyżej 5 °dKH (twardość węglanowa) należy podłączyć filtr wody firmy WMF.
Odptyw wody (opcja)	Wąż o min. śr. 19 mm, spadek min. 2 cm/m
Moc znamionowa	2,75–3,25 kW
Zasilanie napięciem	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Oświetlenie	LED klasa 1
Stopień ochrony	IP X0
Klasa ochrony	
Poziom ciągłego ciśnienia akustycznego (L _{pa})	< 70 dB(A) ⁽³⁾

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

⁽¹⁾ Poziom napełnienia zależy od wielkości ziaren kawy.

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

⁽³⁾ Poziom ciśnienia akustycznego L_{pa} (slow) i L_{pa} (impulsy) na stanowisku pracy personelu obsługowego w każdym trybie pracy jest niższy od 70 dB(A).

Temperatura otoczenia	+5 °C do +35 °C (w przypadku mrozu opróżnić system wody).
Maksymalna wilgotność	80% wilgotności względnej powietrza bez obroszenia. Nie eksploatować urządzenia na wolnym powietrzu.
Miejsce ustawienia/ woda rozpryskowa	Urządzenie musi być ustawione poziomo na poziomym i stabilnym podłożu, odpornym na działanie wody i niewrażliwym na działanie ciepła. Nie wolno czyścić urządzenia strumieniem wody. Urządzenie musi być ustawione w taki sposób, aby było zabezpieczone przed wodą rozpryskową. Urządzenie nie powinno być ustawione na powierzchni, która jest spryskiwana lub czyszczona węzłem z wodą, strumienicą parową, oczyszczaczem parowym lub podobnymi urządzeniami.
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 60 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.

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 wykonana przez użytkownika musi być zgodna z aktualną normą IEC 364 (DIN VDE 0100). 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 EN 60309 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 specjaliście, 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 EN 60309)

Załącznik: Akcesoria i części zamienne

Liczba	Jednostka	Nazwa	Numer zam.	Wyposażenie
Kompletna głowica „kombi” z czekoladą				
1	Szt.	Głowica „kombi”; kompletna (moc znamionowa 2,75–3,25 kW)	33 2867 5300	Basic Milk/ Easy Milk
1	Metr	Przewodu mleka	00 0048 4948	wszystkie
1	Szt.	Tuleja przewodu mleka	33 2180 5000	Basic Milk/ Easy Milk
1	Szt.	Sprężyna przewodu mleka 28	33 0190 3000	Basic Milk/ Easy Milk
0,25	Metr	Przewód miksera	00 0048 0064	Czekolada
1	Szt.	Sprężyna przewodu miksera	33 2292 6000	Czekolada
1	Szt.	Pojemnik miksera	33 2872 8000	Czekolada
1	Szt.	Dysza bardzo zimnego mleka (zielona)	33 2317 8000	Basic Milk
1	Szt.	Dysza schłodzonego mleka (biała)	33 9516 9000	Basic Milk
1	Szt.	Dysza niesłodzonego mleka (karmelowa)	33 9521 3000	Basic Milk
1	Szt.	Dysza mleka (beżowa)	33 2046 0100	Basic Milk
Pojemnik na fusy z kawy				
1	Szt.	Pojemnik na fusy z kawy	33 2634 1000	wszystkie
1	Szt.	Część przesuwna pojemnika na fusy	33 2633 9000	wszystkie
Przyłącze wody z sieci, odpływ				
1	Szt.	Wąż przyłączeniowy przyłącza wody z sieci	33 2292 1000	wszystkie
1	Szt.	Kątownik węża odpływowego	33 2165 8000	wszystkie
1,5	Metr	Wąż odpływowy	00 0048 0042	wszystkie
Akcesoria/narzędzia				
1	Szt.	Multiklucz	33 2408 4000	wszystkie

Załącznik: Akcesoria i części zamienne

Liczba	Jednostka	Nazwa	Numer zam.	Wyposażenie
Kompletny pojemnik na kawę ziarnistą				
1	Szt.	Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą	33 2636 4000	wszystkie
1	Szt.	Pokrywa średniego pojemnika na kawę ziarnistą	33 2638 8000	wszystkie
1	Szt.	Tabliczki z napisami pojemnika na kawę ziarnistą/pojemnika na produkty	33 2624 7000	wszystkie
Pojemnik na produkty				
1	Szt.	Pojemnik na czekoladę	33 2885 6000	Czekolada
1	Szt.	Pokrywa pojemnika na czekoladę	33 2636 4000	Czekolada
1	Szt.	Adapter Plug&Clean	33 2427 5000	wszystkie
Zaparzacz				
1	Szt.	Zaparzacz	33 2823 6199	wszystkie
Ociekacz/kratka ociekacza				
1	Szt.	Ociekacz bez SteamJet	33 2633 7000	bez SteamJet
1	Szt.	Ociekacz ze SteamJet	33 2633 7100	ze SteamJet
1	Szt.	Kratka ociekacza bez SteamJet	33 2633 8000	bez SteamJet
1	Szt.	Kratka ociekacza ze SteamJet	33 2633 8100	ze SteamJet
Zbiornik na wodę				
1	Szt.	Zbiornik na wodę	33 2886 7000	wszystkie
1	Szt.	Pokrywa zbiornika na wodę	33 2635 6000	wszystkie
1	Szt.	Wassertank-Sieb	33 7006 2608	wszystkie
Filtr wapnia/filtr wody				
1	Szt.	Filtr wody bestmax M (kompletny zestaw)	03 9331 0001	Woda z sieci
1	Szt.	Wkład wymienny filtra wody	33 2426 5000	Woda z sieci
1	Szt.	Adapter filtra wody w zbiorniku wody	33 2327 1000	Zbiornik na wodę
1	Opakowanie	Wkład wymienny filtra wody w zbiorniku wody (jedn. opak. 4 sztuki)	33 2332 2000	Zbiornik na wodę

Liczba	Jednostka	Nazwa	Numer zam.	Wyposażenie
Dokumentacja/instrukcje				
1	Szt.	Dokumentacja: Instrukcja obsługi WMF 1500 S	33 2675 8170	wszystkie
Numery zamówieniowe programu pielęgnacji WMF				
1	Butelka	Specjalny środek czyszczący do spieniaczy mleka WMF	33 0683 6000	wszystkie
1	Opakowanie	Specjalne tabletki czyszczące (100 sztuk)	33 2332 4000	wszystkie
1	Szt.	Szczotka do czyszczenia wnętrza rur	33 0350 0000	wszystkie
1	Szt.	Szczotka do czyszczenia	33 1521 9000	wszystkie
1	Tubka	„Smar do pierścieni uszczelniających” WMF Molykote	33 2179 9000	wszystkie
1	Szt.	Zestaw pielęgnacyjny	33 2888 2000	wszystkie
1	Opakowanie	Specjalne tabletki czyszczące	33 2622 0000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Szt.	Pojemnik do czyszczenia	33 2593 6000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Szt.	Pokrywa pojemnika do czyszczenia	33 2593 7000	Easy Milk/ Dynamic Milk

Indeks

A

Adapter pojemnika na mleko 20
Aksesoria i części zamienne 101
Akt. oprog. sprzęt. 57
Aktualna struktura receptury 37
Animacje 33
Automaty sprzedające 47

B

Basic Steam (opcja) 22
Bezpieczeństwo 6

C

CleanLock 32
Cup&Cool 20
Czujnik ociekacza 26
Czyszczenie miksera 79
Czyszczenie obudowy 77
Czyszczenie ociekacza 76
Czyszczenie panelu obsługowego (CleanLock) 72
Czyszczenie pojemnika na fusy 73
Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą 80
Czyszczenie pojemnika na proszek 81
Czyszczenie ręczne 72
Czyszczenie systemu 62
Czyszczenie zaparzacza 73
Czyszczenie zbiornika na wodę 76

D

Dane techniczne 98
Dane techniczne ekspresu do kawy 98
Doprowadzenie wody 98
Dozowanie gorącej wody 22
Dozowanie mielonej kawy 25
Dozowanie mleka lub spienionego mleka 19
Dozowanie napojów 21
Dozowanie spienionego mleka 19
Dozowanie testowe 35
Dyrektywy 95
Dyszy mleka 19

E

Ecran w stanie gotowości do pracy 15, 30
Eksport HACCP 56
Eksport liczników 56

F

Filtr wody 33, 54
Freeflow 37
Funkcje menu głównego 29
Funkcje przycisków 41

G

Głowica „kombi” ze zintegrowanym spieniaczem mleka 15
Godzina/data 49
Gotowość do pracy 28, 30
Gwarancja nie obejmuje: 97

I

Ilość kawy mielonej 38
Ilość mleka 38
Ilość wody 38
Informacja 46
Inne ustawienia 58
Instrukcja obsługi 46
Instrukcje 33
Interwały czyszczenia 61

J

Jakość kawy 39
Jakość wody 98
Jasność wyświetlacza 53
Język 55

K

Kalibracja wyświetlacza dotykowego 53
Kod PIN 48
Kod PIN poziomu czyszczenia 48
Kod PIN poziomu rozliczeń 48
Kod PIN poziomu ustawień 48
Komunikat o błędzie 45
Komunikaty i wskazówki 86
Komunikaty na wyświetlaczu 29
Komunikaty o błędach i usterek 87
Komunikaty obsługowe 86
Koncepcja czyszczenia HACCP 82
Konservacja 84
Konservacja i odwapnianie 84
Kopia danych 57

L

Liczniki 47

Ł

Ładowanie danych 57
Ładowanie receptur 35, 42, 56
Ładowanie symboli filiżanek 56

M

Miejsce ustawienia 99
Mleko i pianka 51
Moc znamionowa 98
Multiklucz 58

N

Napoje 35
Nazwy części ekspresu do kawy 14

O

Obowiązki użytkownika 96
Obsługa 18
Ociekacz 26
Odstępny montażowy 99
Odwapnianie 67, 69, 71
Odwapnianie urządzenia z przyłączem wody z sieci 70
Ogólne zasady bezpieczeństwa 6
Opcje obsługowe 41

Oprogramowanie 28
 Ostatnie zaporanie 46
 Oświetlenie 52
 Oświetlenie boczne 15
 Otwór na tabletkę 15
 Otwór ręcznego napełniania 25

P

Panel obsługowy 15
 Pielęgnacja 32, 46, 59
 Płukanie 70, 72
 Płukanie miksera 64
 Płukanie spieniacza 65
 Płukanie systemu mleka 64
 Podgrzewacz do filiżanek 15, 31
 Pojemnik na fusy 15, 25
 Pojemnik na kawę ziarnistą 15
 Pojemnik na kawę ziarnistą/pojemnik na proszek 42
 Pojemnik na proszek (opcja) 15
 Pola sterowania menu 29
 Pola ustawienia wstępnego (opcja) 21
 Pola wyświetlacza gotowości do pracy 28, 30
 Pole baristy 15, 43
 Pole baristy - moc kawy 30
 Pole gorącego przepłukiwania 15, 30, 44
 Pole menu 15, 45
 Pole otworu ręcznego napełniania 44
 Pole SteamJet 15, 31
 Pole sygnalizacyjne 15
 Pole wstępnego wyboru napoju 44
 Porcja 36
 PostSelection 45
 Poziom napełnienia 36
 Poziom napełnienia S-M-L 36
 Programator czas. 46, 49
 Programy czyszczenia 32, 62
 Protokół 46
 Przegląd 28
 Przeglądanie do przodu i wstecz 15
 Przegląd czyszczenia systemu mleka 66
 Przegląd i ustawianie programatora 50
 Przegląd układu przycisków 50
 Przełączanie poziomu 41
 Przerwanie dozowania napoju 21, 45
 Przyciski napojów 15, 30
 Przyciski S-M-L 21
 Przycisk wł./wyk. 15
 Przyłączenie mleka 19

R

Ręczne czyszczenie głowicy „kombi” 77
 Ręczne czyszczenie systemu mleka 77
 Rodzaj dozowania 36
 Roszczenia gwarancyjne 97
 Rozliczenie 47

S

Schłodzić mleko 20
 Serwis 46
 Serwis WMF 85
 Składniki 37
 Słowniczek 17
 Stan programatora 49

Stan układu przycisków (programator) 50
 Start-stop 36
 Start-Stop-Freeflow 37
 SteamJet 15
 Stopień jakości 39
 Sygnał płukania spieniacza 42
 Symbole stosowane w instrukcji obsługi 16
 System 51

T

Tekst i ilustracja 40
 Tryb samoobsługi 43

U

Udział gorącej piany 51
 Układ przycisków 41
 Urządzenia zabezpieczające 6
 USB 56
 Ustawianie czasów włączania/wyłączania programatora 49
 Ustawianie stopnia zmielenia 58
 Ustawienia mechaniczne 58
 Usterka bez komunikatu o błędzie 90
 Usuwanie składnika 38
 Uwaga dotycząca receptury 40

W

Warunki eksploatacji i instalacji 13
 Widok szczegółowy aktualnego dnia 79
 Włączanie ekspresu do kawy 19
 Wskaźnik zdarzeń 52
 Współczynnik Decaf 42
 Wstęp 14
 Wymywany ociekacz z kratką 15
 Wylot gorącej wody 15
 Wylot pary 15
 Wyłączanie 27
 Wymiana filtra (opcja) 33
 Wyposażenie urządzenia 54
 Wyświetlacz przycisków napojów i ustawień 15

Z

Zabezpieczenie receptur 35
 Zagrożenia dla ekspresu do kawy 93
 Zaparanie wielokrotnie 36
 Zapas składników fabrycznych 38
 Zapisywanie receptur 56
 Zasady bezpieczeństwa dotyczące pielęgnacji 59
 Zasady bezpieczeństwa Obsługa 18
 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem 12
 Zbiornik na wodę 15
 Zbiornik odprowadzający 15
 Zewnętrzny pojemnik na fusy (opcja) 26
 Zmiana przycisków 41
 Zmiana receptur 37
 Zmiana składnika 38
 Znaki i symbole instrukcji obsługi 16

Ż

Żywotność filtra 54



Najbliższy serwis firmy WMF:

© 2013–2015 WMF Group 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.

22.06.2015

1500 S