

БАЗОВА ІНСТРУКЦІЯ з експлуатації кавомашин WMF Bistro/ Presto / 2000!

Ця інструкція призначена для створення єдиного порядку експлуатації кавомашини суперавтоматичної WMF Bistro/Presto/ 2000, а також для запобігання поломок кавомашини з вини співробітників торгівельної точки. Заборонено приступати до роботи з кавомашиною WMF Bistro/Presto/ 2000 до ознайомлення з інструкцією.

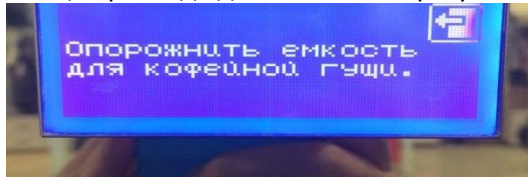
Скорочення: СК - Сервісна компанія, ТУ - технічні умови, ТО - технічне обслуговування, ТТ - торгівельна точка

Правила експлуатації кавомашини WMF Bistro/Presto/ 2000:

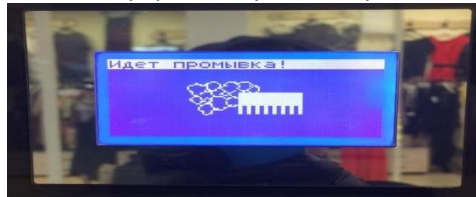
1. Перед тим як розпочати роботу з кавомашиною будьте впевнені, що на торгівельній точці є вода.
 - а) Якщо машина працює з бутильованої води, то неприпустимо спустошення бутля менше ніж на **третину**; також потрапляння до неї інородніх предметів (пилу, волосся тощо), тобто воду не підливати, а змінювати бутль повністю. **Заміну здійснювати лише при вимкненому апараті! Якщо допустити закінчення води, то потрапляння повітря до водяної системи апарату приведе до виходу з ладу помпи, при роботі з бутля ремонт помпи не вважається гарантійним!** Використовувати тільки очищену, бутильовану (кімнатної температури) воду виходячи з ТУ наданих СК. Змінювати постачальника води без згоди СК не можна (СК робить замір показників води, щоб ТУ не порушувались).
 - б) У разі використання системи зворотнього осмосу переконайтеся що тиск на манометрі осмоса не менше 2-х бар. Якщо машина пише помилки 161-165 зверніть увагу на манометр осмоса - можливо тиск занадто низький, необхідно звернутися до фахівця з осмосу.
 - в) Якщо у вас ТУ дозволяють працювати на простій системі фільтрації і ви помітили недолив кавових напоїв або машина пише помилки 161-165 - зверніть увагу на чистоту первинного фільтра, можливо їх необхідно замінити.
2. Кавомашини завжди повинні бути чистою: корпус, екран, стінки кавомашини, бункер для відходів, охолоджувач, дверцята охолоджувача, внутрішня порожнина охолоджувача та ємність для молока.
3. За запитом кавомашини необхідно проводити ТО та декальцинацію (очистку від накипу у разі роботи з бутля або фільтрів). Для цього рекомендовано викликати представника СК (це зона відповідальності адміністратора ТТ). У разі видачі апаратом будь-яких повідомлень у форматі помилок або нестандартних написів в обов'язковому порядку проконсультуватися з представником СК щоб уникнути аварійних простоїв апарату. **Якщо апарат довгий час (більше 2-х днів) вимагав якогось обслуговування, але при цьому представник ТТ нікому не повідомив, він несе повну відповідальність за можливий ремонт обладнання!**
4. Необхідно стежити за тим, щоб завжди був увімкнений охолоджувач для молока на середню відмітку (між *min* та *max*). Якщо ви помітили, що молоко часто скисає, некоректно збивається, перевірте працездатність охолоджувача: одна зі стінок повинна бути холодніше інших (близько 5 градусів чи менше), періодично чутно як він включається, із задньої стінки рукою відчувається легкий потік повітря. Якщо цього немає, перевірте чи на місці все драти, повідомте представника СК.
5. Необхідно стежити за тим, щоб контейнер для молока був завжди заповнений не менше ніж на третину, інакше напій буде зіпсовано та списано з вини відповідального співробітника ТТ.
6. Необхідно регулярно промивати контейнер для молока (кожен вечір).
7. Необхідно стежити за тим, щоб бункер для кави був завжди заповнений на відмітку не менше мінімуму. В іншому випадку це призведе до некоректної роботи кавомашини, відповідальним за яке буде співробітник ТТ.

<https://cmservice.com.ua/>

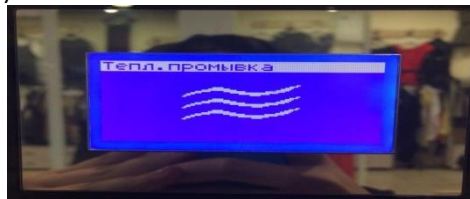
8. Необхідно регулярно вичищати бункер для відходів, промивати його начисто і просушити\витерти насухо (про це кавомашина писатиме сама на екрані). Коли машина запитає підтвердження спустошення ємності натисніть "ТАК". Ніколи не вставляйте назад повний бункер з відходами, це призведе до поломки апарату.



9. Кавомашина регулярно та автоматично протягом робочого дня після останнього молочного напою запускає промивку молочної системи (в цей момент приготування напоїв неможливо, триває це 1 хв, супроводжується звуковим сигналом)



10. У разі тривалого простою (30 хвилин) апарат остигає, тому перед тим як готувати чисті ковові напої бажано зробити теплу промивку (на головному меню натиснути відповідну кнопку «Тепла промивка»)



Окріп з вузла видачі повинен завжди литися стабільним рівним струменем і не шипіти. Якщо він став шипіти і парити то необхідно перевірити, можливо у вас закінчилася вода в бутлі або впав тиск осмосу. Якщо все гаразд і багаторазове натискання на окріп ситуацію не виправило - викличте представника СК.

Не допускається тривала робота окропу в такому режимі, інакше волога виведе з ладу сенсорну панель кавомашини, відповідальність буде на співробітнику ТТ!

11. Якщо кавомашина не реагує на натискання кнопок - необхідно переконатися у відсутності конденсату на сенсорній панелі. Якщо відсутній - перезавантажити її кнопкою "Увімкнення/Вимкнення". Якщо це не допомогло - то необхідно вимкнути кавоварку з мережі (на розподільчому щитку вимкнути, а потім увімкнути знову автомати подачі електрики для кавомашини). Якщо після цих дій кавоварка не почала працювати - необхідно негайно сповістити представника СК.
12. Якщо під час натискання кнопки приготування напою немає характерного звуку, що кавоварка меле каву - необхідно переконатися в тому, що бункер заповнений кавовими зернами. В іншому випадку це може означати, що зерна застрягли між ножами. У цьому випадку необхідно негайно повідомити про це представника СК.
13. Так само необхідно пам'ятати, що бункер для кавових зерен не варто заповнювати доверху - завжди залишати 10% вільного місця. Саме через повністю заповнений бункер можуть застрягти зерна між ножами.
14. Якщо вода не йде з контейнера краплевлловлювача - необхідно переконатися в тому, що шланг зливу води не заломлений і не пошкоджений. Якщо зі шлангом проблем немає - це може означати, що шланг забився. У цьому разі необхідно негайно сповістити представника СК.
15. Якщо були помічені зміни в якості молочної піни або смакових якостях кавових напоїв - необхідно негайно сповістити представника СК.

<https://cmservice.com.ua/>

16. Якщо кавоварка видає об'єм молочного напою менший, ніж передбачалося, - насамперед необхідно перевірити наявність молока в бункері, а також трубку молочної системи (вона має бути чистою всередині, без будь-яких сторонніх часток, а також не заломлена і не пошкоджена). В іншому випадку необхідно негайно сповістити представника СК.
17. Якщо кавова складова напоїв ненасичена, а цівки прозорі - переконайтеся, що в лівому дальньому кутку бункера відходів не збирається невідпрацьований помол. У будь-якому разі - повідомити представника СК.
18. Якщо ви помилково натиснули на кнопку приготування напою - одразу натисніть на ту саму кнопку для скасування приготування.
19. Наприкінці зміни необхідно промивати кавомашину (як - описано далі).
20. Якщо ви помітили сліди рідини під кавомашиною або вона почала видавати дивні звуки - необхідно зробити фото, записати відео і скинути його СК негайно!
21. Якщо ви помітили що під сенсорною панеллю зібрався конденсат або видно крапельки води **НЕГАЙНО ВІДКЛЮЧИТИ** кавоварку від електромережі та викликати представника СК!

Заборонено:

1. Поміщати в бункери для кавових зерен і молока сторонні предмети або продукти.
2. Знімати піддон краплевловлювача, він стаціонарний!
3. Натискати на кнопки кавомашини будь-якими сторонніми предметами.
4. Залишати кавомашину і молочну систему не промитою на ніч.
5. Залишати кавоварку вимкненою на ніч (на розсуд керівника ТТ, окрім випадків, коли надворі мінусова температура).
6. Вимикати або проводити будь-які операції з кавомашиною в процесі її промивання.
7. Мити кавомашину або її деталі абразивними засобами та/або хімією невідомого походження
8. Розкривати без дозволу апарат або холодильник кавомашини

Догляд за обладнанням:

Процес промивки кавомашини:

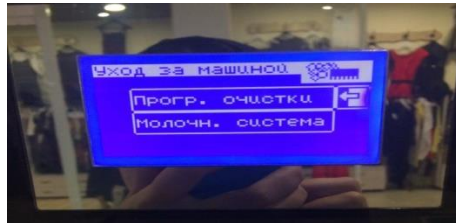
- приготувати ємність (мірну склянку) з 500 мл очищеної води;
- далі на дисплеї необхідно натиснути кнопку "Menu";



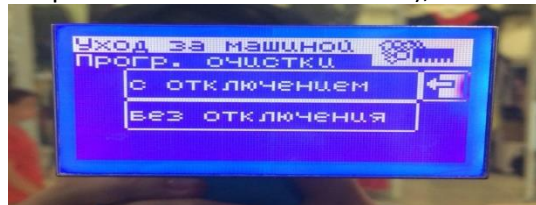
- потім натиснути кнопку очищення (на зображенні зображена піна зі щіткою);



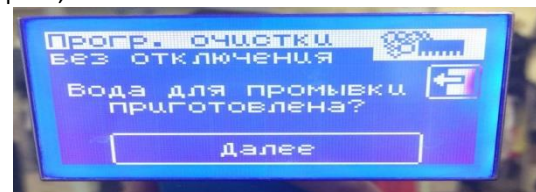
- далі натиснути «Програма очищення»;



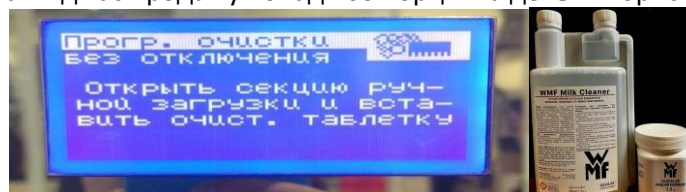
- після кавомашини запитав "з вимкненням" або "без вимкнення" (вибираємо з вимкненням - це означає, що після промивання кавоварка вимкнеться автоматично);



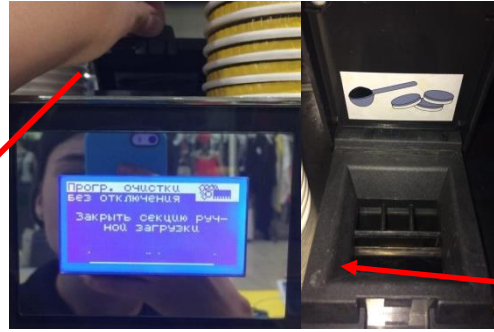
- далі кавомашини запитав у вас, чи готова вода для промивання - це означає, що потрібно взяти ємність з очищеною водою, яку ми підготували заздалегідь, додати концентрат для промивки молочної системи, поставити її в холодильне відділення та занурити в ємність трубку молочної системи. Після того, як усе підготовлено - натиснути "Далі";



- потім кавомашини попросить вас "відкрити секцію ручного завантаження" (тобто відкрити чорну кришку вгорі кавомашини) і "вставити очисну таблетку" (фото банки з очисними таблетками 1.35г нижче, у виняткових випадках під час продажу понад 200 порцій на день використовуємо 4г таблетки);



- потім кавомашини уточнить, чи закрили ви "секцію ручного завантаження";

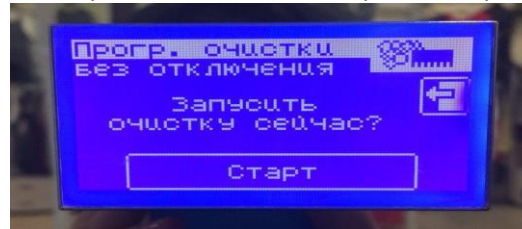


вставити очисну таблетку у це відділення

«Секція ручного завантаження»

Увага! Таблетки можуть застрягати в секції ручного завантаження. Щоб уникнути цього, таблетки необхідно кидати ТІЛЬКИ в зазначену секцію паралельно їй, через день візуально оглядати отвір, переконатися, що таблеток немає. Під час старту промивання кавової системи через 30 секунд має піти піна - це означає, що таблетка в заварювальному вузлі. Якщо піни немає - почати промивку заново.

- заключний етап - підтвердити запуск очищення (натиснути кнопку "Старт");



- чекаємо, поки кавомашина закінчить очищення і не чіпаємо її. У процесі очищення кавомашина проганяє гарячу воду з комбі-стоку та пару з контейнера краплевловлювача, тому потрібно бути обережним.

- після автоматичного промивання кавомашина вимкнеться. На цьому етапі потрібно промити решітку і контейнер краплевловлювача, помити холодильне відділення, а також протерти кавоварку засобом для миття скла за допомогою серветки мікрофібри.

- молочна система додатково промивається вручну, оскільки сама кавомашина не може зробити це якісно: витягаємо трубку молочної системи і промиваємо шланг під проточною водою масажними рухами. Так само потрібно замочувати трубку в мийному засобі на 20-30 хвилин. Трубка молочної системи має бути повністю чистою, без залишків молока або будь-яких сторонніх продуктів.

- процес промивання комбінованого стоку (комбі-стоку) з вбудованим спінювачем молока:



«Решітка і контейнер краплевловлювача»

«Комбі-сток»

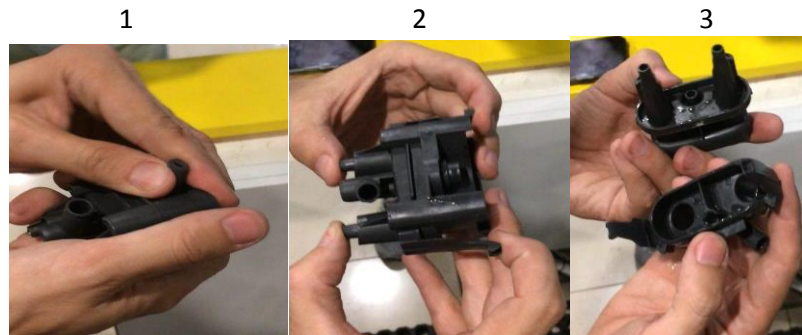
- Для промивання комбі-стоку ми натискаємо на "прапорець" і витягуємо стік:



«Прапорець»

Після його необхідно розібрати:

- верхню (силіконову) частину зняти рухом "на злам"; потім розібрати її поетапно, як показано на фото, і вимити за допомогою мийного засобу та проточної води:



- промивати тільки м'якою стороною мочалки
- не використовувати механічних предметів: щіток, зубних, скребків, жорстких мочалок
- для видалення шматків, що пристали, можна використовувати зубочистку або дерев'яну мішалку

Базовий список помилок та повідомлень:

186,189 - немає нагріву бойлера, перезавантажити апарат.

161 - слабкий потік води під час варіння - переконатися, що є вода і тиск у системі осмосу

162 - слабкий проток під час промивання - переконатися, що є вода і тиск у системі осмосу

9268 - низька напруга в мережі

2, 3, 9, 10 - помилка заварного вузла, викликати СК

Апарат постійно сам перезавантажується - вимкнути і викликати СК

Повідомлення:

Догляд за машиною - машина зробила 15000 порцій, викликати СК і замінити ремкомплект

TO1 - машина зробила 30000 порцій або минув 1 рік після установки, викликати СК і замінити ремкомплект (+ якщо робота з базових фільтрів - декальцинація)

TO2 - минуло 2 роки після встановлення, викликати СК і замінити ремкомплект, зробити декальцинацію вузлів гідросистеми