Schaerer Coffee Factory

Instrukcja Obsługi

V07 / 03.2010

schaerer

Coffee comes to life

Gratulujemy zakupu ekspresu do kawy Schaerer.

Będą Państwo zachwyceni koncepcją techniczną, trwałością, wydajnością, a przede wszystkim jakością kawy.

Ekspres do kawy Schaerer Coffee Factory jest w pełni zautomatyzowanym ekspresem jednowylotowym do przygotowywania espresso, café crème, cappuccino, kawy z mlekiem, latte macchiato i gorącej wody. Opcjonalnie przygotowywanie gorących napojów czekoladowych jest możliwe z użyciem dwóch różnych rodzajów czekolady (podwójna czekolada) i dozowania pary.
Przy pomocy opcjonalnego przycisku Decaf każdy napój kawowy z ziaren bezkofeinowych można dozować z drugiego młynka.

Naciśnięcie przycisku spowoduje zaparzenie świeżego napoju o gwarantowanej wysokiej jakości.
Obsługa ekspresu odbywa się za pomocą graficznego ekranu dotykowego.

Ekspres do kawy został zaprojektowany do przygotowania maks. 15 000 zaparzeń kawy i 6000 napojów czekoladowych rocznie. Po każdych 15 000 zaparzeniach użytkownik powinien wykonać czynności pielęgnacyjne, a po każdych 30 000 zaparzeniach konieczne jest wykonanie czynności konserwacyjnych.

Należy bezwzględnie przestrzegać instrukcji zawartych w rozdziale Oprogramowanie ▷Ustawienia ▷Twardość wody/Żywotność filtra oraz dokonać odpowiednich ustawień.

Przed rozpoczęciem eksploatacji ekspresu do kawy należy zapoznać się z instrukcją obsługi!

Instrukcję obsługi należy przechowywać w miejscu łatwo dostępnym dla personelu!

Ważne!
Rozdział 1 Wstęp
Zwrócić uwagę na symbole stosowane w instrukcji obsługi!
Zwrócić uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

W przypadku nieprzestrzegania zasad dotyczących konserwacji (patrz rozdział Konserwacja) nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia.

W takim przypadku tracą ważność zobowiązania gwarancyjne.

Rozdział 1 Wstęp 6

1.1 Nazwy części ekspresu do kawy 6
Znaki i symbole instrukcji obsługi 8
Słowniczek 9

Rozdział 2 Obsługa 10

2.1 Włączanie ekspresu do kawy 10
2.2 Dozowanie napojów 10
2.3 Przełącznik Decaf (opcja) 10
2.4 Dozowanie mleka lub spienionego mleka (opcjonalne) 11
2.4.1 Dozowanie mleka lub spienionego mleka 11
2.4.2 Przyłączenie mleka 11
Standard 11
Z chłodziarką Schaerer, Schaerer Cup&Cool (opcjonalne) 11
2.5 Dozowanie gorącej wody 12
2.6 Dozowanie pary (opcjonalne) 12
Podgrzewanie napojów 12
Spienianie mleka 12
2.7 Regulacja wysokości głowicy „kombi” 13
2.8 Pojemnik na kawę ziarnistą/produkt 13
2.9 Pojemnik podwójnego topingu/pojemnik podwójnej czekolady (opcja) 13
2.10 Otwór ręcznego napełniania (opcjonalna)/otwór na tabletkę 13
2.11 Pojemnik na fusy 14
2.12 Zewnętrzny pojemnik na fusy (opcjonalny) 14
2.13 Ociekacz 15
2.14 Zintegrowana chłodziarka mleka (opcja) 15
2.15 Wyłączanie ekspresu do kawy 15

Rozdział 3 Oprogramowanie 16

3.1 Przegląd 16
3.2 Gotowość do pracy 18
3.2.1 Gorące przepłukiwanie 18
3.2.2 Pole baristy 18
3.2.3 Informacja 18
Serwis 18
Czynności pielęgnacyjne 18
Czas zaparzania 18
Protokół 19
Programator czasowy 19
3.2.4 Przycisk przełączania (opcjonalny) 19
3.2.5 Do menu głównego 19
3.3 Menu główne 20
3.3.1 Mleko i piana 20
Jakość piany z mleka 20
Czas przerwy dla Latte Macchiato 20
3.3.2 Programator czasowy 20
Stan programatora 21
Ustawianie programatora 21
Kopiowanie ustawień czasu dla danego dnia 22
Przegląd programatora 22
Kasowanie programatora 22
Informacja o programatorze 23

3.3.3 Czynności pielęgnacyjne 23
Program czyszczenia 24
Czyszczenie spieniacza 24
Płukanie miksera 24
Odwapnianie 25
Odwapnianie urządzenia ze zbiornikiem na wodę lub Aquaflex
Odwapnianie urządzenia z przyłączem wody z sieci
Wymiana filtra 27
Płukanie filtra 28
Czynności pielęgnacyjne wykonywane przez użytkownika 28
3.3.4 Ustawienia 28
Receptury i przyciski napojów 28
Wybór przycisków napojów
Wybór przycisku napoju 2. poziomu
Dostosowanie wartości
Uruchomienie zaparzania testowego z aktualnymi wartościami
Zapis ustawień
Poziomy napełnienia
Zmiana receptur
Ustawienia Decaf (opcjonalne)
Funkcje przycisków
Wybór młynka dla napoju kawowego
Wybór porcjometru dla napojów z czekolady
Ważenie kawy zmielonej 31
Temperatura bojlera 31
Zerowanie 31
Czas i data 31
Język wyświetlacza 31
Kontrast wyświetlacza 31
Podłączony filtr wapnia 31
Twardość wody/żywotność filtra 32
Płukanie rozgrzewające 32
Płukanie spieniacza (opcjonalne) 32
Interwały płukania 32
Opcje obsługowe 32
Oświetlenie (opcjonalne). 33
Uruchomienie 33
3.3.5 Wprowadzenie kodu PIN 33
3.3.6 Kontrola dostępu za pomocą kodu PIN 34
Poziom Czyszczenie 34
Poziom Ustawienia 34
Poziom Obliczanie 34
Kasowanie kodu PIN 35
3.3.7 Obliczanie napojów 35

Rozdział 4 Inne ustawienia 36

4.1 Ustawienia mechaniczne 36
4.1.1 Ustawianie stopnia mielenia 36
4.1.2 Aquaflex (opcja) - przełączanie między wodą z sieci a zbiornikiem na wodę 36
4.2 Opis przycisków napojów 37

Rozdział 5 Czynności pielęgnacyjne 38

5.1 Czyszczenie codzienne 39
5.1.1 Program czyszczenia . . . 39
5.1.2 Czyszczenie systemu mleka . . . 39
Standard . . . 39
Plug&Clean . . . 40
5.1.3 Płukanie miksera . . . 40
5.1.4 Czyszczenie głowicy „kombi" . . . 40
5.1.5 Czyszczenie pojemnika na mleko (opcja) . . . 40
5.1.6 Czyszczenie ogólne . . . 40
5.2 Czyszczenie cotygodniowe 41
5.2.1 Czyszczenie zaparzacza . . . 41
5.2.2 Czyszczenie miksera czekolady/topingu (opcjonalne) . . . 42
5.2.3 Czyszczenie komory mleka . . . 43
5.2.4 Czyszczenie zbiornika na wodę . . . 43
5.3 Regularne czyszczenie 44
5.3.1 Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą . . . 44
5.3.2 Czyszczenie pojemników na produkty (opcjonalne) . . . 44
5.4 Czyszczenie wylotu pary 46
5.5 Wymiana filtra 46
5.6 Odwapnianie 46

Rozdział 6 Koncepcja czyszczenia HACCP 47

Rozdział 7 Konserwacja 49

7.1 Konserwacja ekspresu do kawy 49
7.2 Konserwacja miksera (czekolady) 50
7.3 Konserwacja miksera (topingu) 50
7.4 Serwis Schaerer 50

Rozdział 8 Komunikaty i wskazówki 51

8.1 Komunikaty obsługowe 51
8.2 Komunikaty o błędach/usterki 52
8.3 Usterka bez komunikatu o błędzie 55

Rozdział 9 Bezpieczeństwo 56

9.1 Zagrożenia dla obsługi 56
9.2 Zagrożenia dla ekspresu do kawy 57
9.3 Dyrektywy 58
9.4 Obowiązki użytkownika 58
9.5 Świadczenie gwarancyjne 59
Gwarancja nie obejmuje: . . . 60

Załącznik: Dane techniczne 61

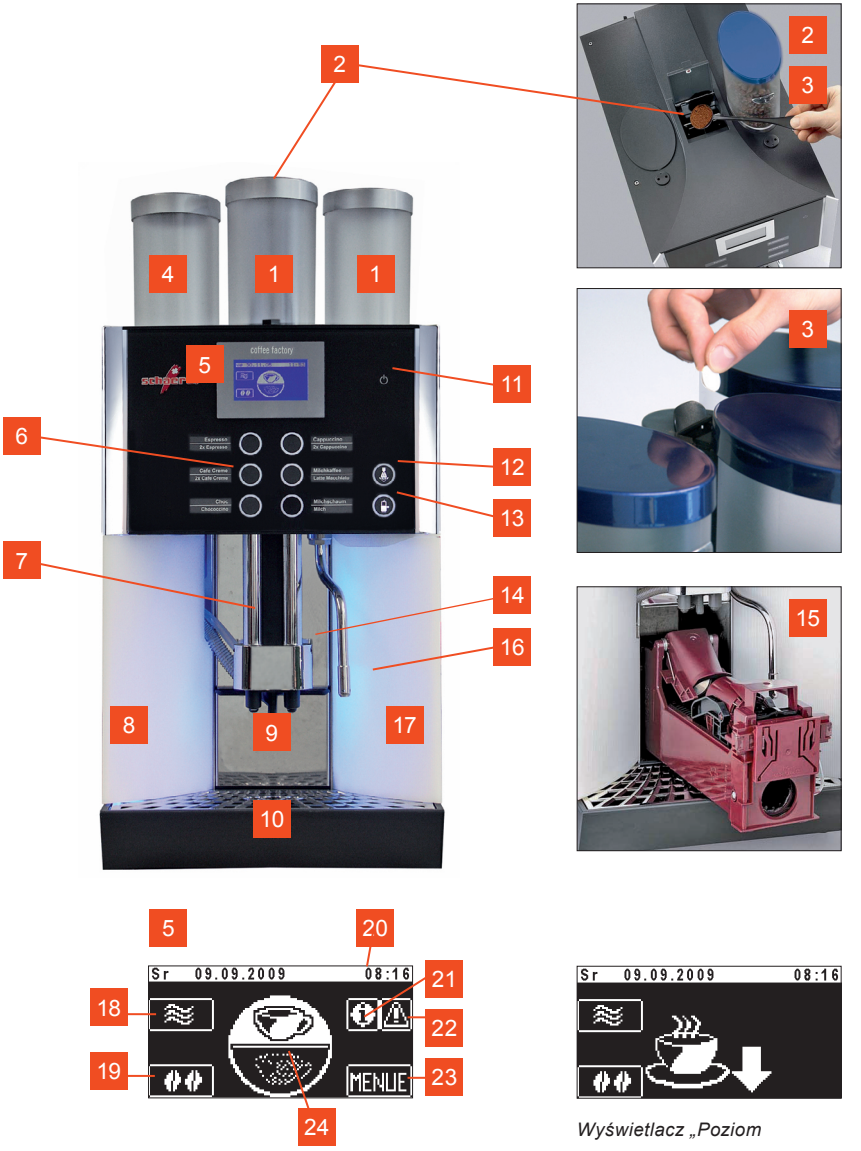
Dane techniczne ekspresu do kawy 61
Warunki eksploatacji i instalacji 61

Załącznik: Akcesoria i części zamienne 64

Indeks 66

Rozdział 1 Wstęp

1.1 Nazwy części ekspresu do kawy



Wyświetlacz „Poziom

1 Pojemnik na kawę ziarnistą (opcjonalny 1 lub 2)

2 Otwór ręcznego napełniania (w zależności od wyposażenia)

3 Otwór na tabletkę (w zależności od wyposażenia)

4 Pojemnik na czekoladę/pojemnik na toping/Pojemnik podwójnego topingu/ pojemnik podwójnej czekolady (opcja)

5 Wyświetlacz ekranu dotykowego

6 Przyciski napojów

7 Głowica „kombi" o regulowanej wysokości ze zintegrowanym spieniaczem mleka

8 Pokrywka dla mleka/przyłącza Plug&Clean/ zdejmowalna zintegrowana chłodziarka mleka (opcjonalna)

9 Pojemnik na fusy

10 Zdejmowalny ociekacz z kratką

11 Przycisk WŁ./WYŁ.

12 Przycisk pary (opcjonalne) lub przycisk Decaf (opcjonalny)

13 Przycisk gorącej wody

14 Ruchoma pokrywka

15 Zaparzacz

16 Dozowanie pary (opcjonalne) ew. dozowanie gorącej wody

17 Zbiornik na wodę (ekspresy do kawy bez przyłącza wody z sieci lub Aquaflex)

18 Pole gorącego przepłukiwania

19 Pole baristy

20 Wskazanie programatora i czasu

21 Przycisk informacyjny

22 Wskazanie komunikatów/błędów

23 Przycisk menu (otwiera menu główne)

24 Przycisk przełączania do przycisków drugiego poziomu (obwód, opcjonalny)

Znaki i symbole instrukcji obsługi

Uwaga! Zagrożenie dla urządzenia!

Przestrzegać instrukcji obsługi!

Uwaga! Zagrożenie dla użytkownika!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Uwaga! Gorący płyn!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Uwaga! Gorąca powierzchnia!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Uwaga! Gorąca para!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Uwaga! Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Porada
Wskazówka

Odsyłacz

MENUE

Pozycja startowe
Menu główne

Jeżeli w instrukcji obsługi został przedstawiony symbol menu, opis rozpoczyna się od pozycji startowej „Menu główne”.

Wyświetlacz gotowości do pracy

Wywołanie menu głównego

✻ Na wyświetlaczu gotowości do pracy nacisnąć wolny obszar.

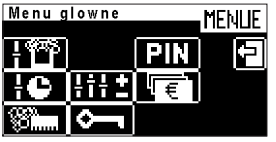
Zostaną aktywowane kolejne pola.

✻ Nacisnąć pole MENUE.

Spowoduje to wyświetlenie menu głównego.

Dalsze możliwości wyświetlania ▷Menu główne.

... dalsze pola



Menu główne

Słowniczek

Pojęcie	Objaśnienie
•	• Wyliczenia, możliwości wyboru
✻	✻ Poszczególne kroki
Kursywa	*Opis stanu ekspresu do kawy i/lub objaśnienia automatycznie wykonanych czynności.*
sek.	Sekundy
min	Minuty
Aquaflex	Możliwość przełączania między zbiornikiem wody a wodą z sieci. ▷Inne ustawienia.
Barista	Osoba przeszkolona w zakresie przygotowywania kawy
Czekolada	Gorąca czekolada
Decaf	Kawa bezkofeinowa
Dozowanie napoju	Dozowanie kawy, gorącej wody lub napojów czekoladowych
Kurek główny	Zawór odcinający wodę, zawór kątowy
O-ringi	Uszczelki
Płukanie	Czyszczenie doraźne
Podwójny toping	Podzielony pojemnik na dwa rodzaje proszków, przykładowo czekoladę i toping
Prasowanie	Automatyczne prasowanie zmielonej kawy przed zaparzaniem.
Samoobsługa	Samoobsługa dla klientów
System miksera	Cały podzespół, mikser z porcjometrem dla czekolady/topingu
System mleka	Głowica „kombi”, dysza mleka i przewód mleka
Toping	Mleko w proszku
Twardość węglanowa	Wskazanie w °dH. Twardość wody to wielkość określająca ilość wapnia rozpuszczonego w wodzie.
Zaparzanie wstępne	Przed właściwym zaparzeniem kawa jest krótko wstępnie zaparzana, aby skuteczniej uwolnić cały aromat.
Zsyp kawy	Patrz Zewnętrzny pojemnik na fusy, rozdział 2.12
Żywotność filtra	Na przykład: Wydajność filtra wody w litrach

Rozdział 2 Obsługa

Pierwsze uruchomienie po dostarczeniu urządzenia z fabryki należy przeprowadzić przy pomocy programu instalacyjnego wyświetlanego na wyświetlaczu.

Pierwsze uruchomienie
▷ Instrukcja instalacji

2.1 Włączanie ekspresu do kawy

✻ Naciskać przycisk WŁ./WYŁ. przez ponad 2 sekundy.

Ekspres do kawy włączy się i rozgrzeje.
Jeżeli ekspres będzie gotowy do dozowania napojów, pojawi się wyświetlacz gotowości do pracy.

Zabezpieczenie kodem PIN
▷ Oprogramowanie
▷ Ustawienia
▷ Opcje obsługowe
Strona 32

▷ Programator czasowy
Strona 20

2.2 Dozowanie napojów

Nacisnąć przycisk napoju, aby rozpocząć dozowanie ustawionego napoju.

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

Gorące płyny w obszarze dozowania!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

✻ Podstawić naczynie o odpowiedniej wielkości.
✻ Nacisnąć wybrany przycisk napoju.

Wybrany napój i postęp dozowania będzie wyświetlany na wyświetlaczu.

Funkcje przycisków
▷ Oprogramowanie
▷ Ustawienia
▷ Receptury i przyciski napojów
Strona 28

2.3 Przełącznik Decaf (opcja)

Przyrządzanie napoju bezkofeinowego z młynka Decaf:
✻ Nacisnąć przycisk Decaf.
✻ Nacisnąć wybrany przycisk napoju.

Przy wybranej opcji Decaf opcja Dozowanie pary nie jest możliwa.

2.4 Dozowanie mleka lub spienionego mleka (opcjonalne)

2.4.1 Dozowanie mleka lub spienionego mleka

✻ Nacisnąć przycisk przyporządkowany do zwykłego lub spienionego mleka.

Odbywa się dozowanie. Dozowanie będzie trwać tak długo, jak długo przycisk pozostanie wciśnięty.

Model standardowy

2.4.2 Przyłączenie mleka

Zastosować właściwą dyszę mleka!

- zielona dysza mleka = z chłodziarką, temperatura mleka 4-8 °C
- biała dysza mleka = temperatura mleka 8-16 °C

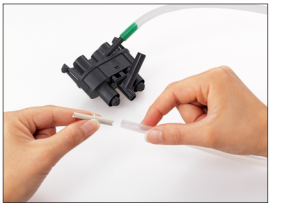
Model z funkcją chłodzenia

Standard

✻ Włożyć dyszę mleka do przyłącza mleka głowicy „kombi”.
✻ Wyciągnąć do przodu i opróżnić pokrywkę zbiornika z mlekiem.
✻ Otworzyć opakowanie mleka w taki sposób, aby nie rozlewało się nawet wówczas, gdy opakowanie będzie leżało na węższej stronie.
✻ Włożyć przewód mleka z beżową dyszą mleka do opakowania z mlekiem.
✻ Opakowanie mleka ostrożnie wsunąć do komory mleka.

Podczas regulacji wysokości głowicy „kombi” nie wolno napinać i zginać przewodu.

✻ Ponownie zamocować pokrywkę zbiornika z mlekiem.

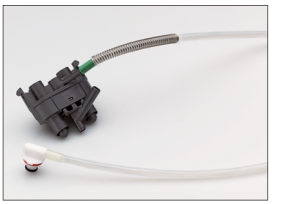

Model z funkcją chłodzenia

Z chłodziarką Schaerer, Schaerer Cup&Cool (opcjonalne)

✻ Włożyć dyszę mleka do przyłącza mleka głowicy „kombi”.
✻ Wyciągnąć z chłodnicy do przodu 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.

Przewód mleka wkłada się do adaptera.

Chłodzony pojemnik na mleko

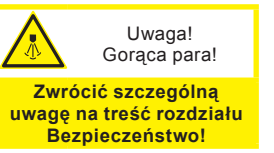

Adapter chłodzenia

2.5 Dozowanie gorącej wody

✻ Nacisnąć przycisk gorącej wody.
Odbywa się dozowanie.
Jeżeli potrzebna jest mniejsza ilość wody niż ustawiona, dozowanie można przerwać, ponownie naciskając przycisk gorącej wody.

2.6 Dozowanie pary (opcjonalne)

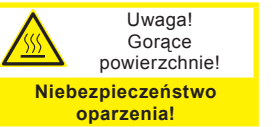
✻ Nacisnąć przycisk pary.
Para będzie dozowana tak długo, jak długo przycisk pary pozostanie naciśnięty.
- Para ogrzewa napoje.
- Para umożliwia ręczne spienianie mleka.



Podgrzewanie napojów

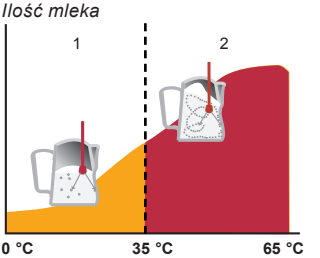
✻ Należy stosować możliwe wąskie i wysokie naczynie cromarganowe® z uchwytem.
✻ Naczynie napełnić maksymalnie do połowy.
✻ Dyszę pary zanurzyć głęboko w naczyniu.
✻ Naciskać przycisk pary aż do osiągnięcia żądanej temperatury.
✻ Zwolnić przycisk pary.
✻ Odchylić wylot pary do ociekacza.
✻ Krótko nacisnąć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

Na przykład naczynie cromarganowe®
Numer zam. Schaerer
06 3417 6040



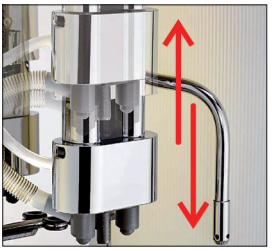
Spienianie mleka

Dozowanie mleka lub piany z mleka (opcjonalne)
✻ Domieszać powietrze przez wstrzyknięcie pary pod powierzchnię mleka.
Mleko ogrzewa się z 5 °C do 37 °C.
✻ Przez wstrzyknięcie pary w dolnej 1/3 mleka, obroty zgodnie z ruchem wskazówek zegara, powstaje zwarta piana.
Mleko ogrzewa się z 37 °C do 65 °C.



Nie przegrzewać mleka podczas spieniania, ponieważ zmniejsza to ilość piany z mleka.

2.7 Regulacja wysokości głowicy „kombi”



Głowica „kombi” posiada możliwość regulacji wysokości.
✻ Chwycić wylot z przodu i przesunąć do żądanej wysokości.
Wysokość podstawienia: 70 - 190 mm

2.8 Pojemnik na kawę ziarnistą/produkt

Pojemniki należy uzupełniać zawczasu.
Aby zapewnić świeżość produktów, pojemniki należy napełniać najwyżej ilością dziennego zapotrzebowania.

Ziarna kawy do pojemnika na kawę ziarnistą,

czekolada w proszku do pojemnika na czekoladę.

proszek topingu w pojemniku na toping

2.9 Pojemnik podwójnego topingu/ pojemnik podwójnej czekolady (opcja)

Podzielony pojemnik na dwa rodzaje proszków, na przykład czekolada i toping.
- lewa strona: czekolada; prawa strona: toping albo
- lewa strona: czekolada 1; prawa strona: Czekolada 2

2.10 Otwór ręcznego napełniania (opcjonalna)/otwór na tabletkę

Ekspresy do kawy z trzema zbiornikami produktów mają tylko jeden otwór na tabletkę. Do otworu na tabletkę nie należy wrzucać mielonej kawy.

Stosować się do instrukcji obsługi!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

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

Otwór na tabletkę

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.

Umieścić zmieloną kawę lub tabletkę czyszczącą dopiero po pojawieniu się polecenia na wyświetlaczu.

Stosować się do instrukcji obsługi!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Dozowanie mielonej kawy przez otwór ręcznego napełniania

✻ Otworzyć klapkę otworu napełniania ręcznego.
✻ Wsypać kawę mieloną (maksymalnie 16 g).
✻ Zamknąć klapkę.
✻ Nacisnąć przycisk wybranego napoju.

W przypadku napojów poziomu drugiego przed otwarciem otworu napełniania ręcznego nacisnąć przycisk przełączania.

Otwór ręcznego napełniania

2.11 Pojemnik na fusy

Zużyta mielona kawa jest przechowywana w pojemniku na fusy.
Jego pojemność wystarcza na zgromadzenie fusów z około 50 zaparzeń.
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" całkowicie do góry.
✻ Przesunąć panel nad pojemnikiem na fusy do góry
✻ Wyciągnąć pojemnik na fusy.
✻ Opróżnić i ponownie włożyć pojemnik.
✻ Potwierdzić proces na wyświetlaczu.

Uwaga!
Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Czyścić codziennie
▷ Czynności pielęgnacyjne

Jeżeli nie można włożyć pojemnika na fusy, należy sprawdzić, czy w przegródce nie ma pozostałości kawy i ew. usunąć je.

Przed włożeniem należy opróżnić pojemnik na fusy! Włożenie pojemnika na fusy bez uprzedniego opróżnienia prowadzi do jego przepełnienia. Spowoduje to zanieczyszczenie ekspresu do kawy. Może to spowodować szkody następcze.

Stosować się do instrukcji obsługi!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

2.12 Zewnętrzny pojemnik na fusy (opcjonalny)

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

Brak możliwości dodatkowego wyposażenia w zewnętrzny pojemnik na fusy!

Codziennie czyścić zsyp kawy
▷ Czynności pielęgnacyjne

2.13 Ociekacz

W przypadku ekspresów do kawy bez odpływu wody ociekacz należy regularnie opróżniać, najpóźniej w momencie gdy pojawi się czerwony pływak - wskaźnik poziomu napełnienia.

✻ Ostrożnie wyciągnąć ociekacz, opróżnić go i ponownie włożyć.

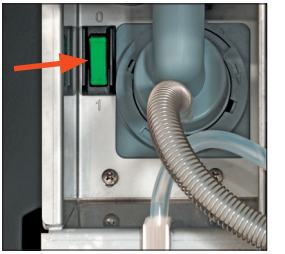
W przypadku ekspresów do kawy z przyłączem odpływowym ociekacz można wyjąć (np. do czyszczenia). Ostrożnie włożyć go z powrotem, w przeciwnym razie może dojść do niezamierzonego wycieku wody.

Gorące płyny! Ociekacz poruszać ostrożnie!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Codziennie czyścić ociekacz.
▷Czynności pielęgnacyjne

2.14 Zintegrowana chłodziarka mleka (opcja)



Zintegrowana chłodziarka mleka utrzymuje niską temperaturę wstępnie schłodzonego mleka (ok. 6 °C). Temperatura otoczenia może przy tym wynosić do ok. 25°. Wydajność chłodzenia jest obliczona dla różnicy temperatur mleka i otoczenia wynoszącej do 20°.

✻ Schłodzić mleko do ok. 6 °C.
✻ Włączyć chłodziarkę.

Wyłącznik przechylny znajduje się bezpośrednio nad komorą mleka.

Po zakończeniu pracy wyłączyć chłodziarkę wyłącznikiem przechylnym. Nie wyłącza się ona samoczynnie wraz z ekspresem do kawy.

2.15 Wyłączanie ekspresu do kawy

Przed wyłączeniem ekspresu do kawy należy wykonać codzienną procedurę czyszczenia.

✻ Nacisnąć przełącznik WŁ./WYŁ. ⏻ aż do wyłączenia ekspresu.
✻ Wyciągnąć wtyczkę sieciową.

Ekspresy do kawy z przyłączem wody z sieci
✻ Zamknąć kurek główny doprowadzenia wody.

Zabezpieczenie kodem PIN
▷Oprogramowanie ▷Ustawienia ▷Opcje obsługowe
Strona 32

Szkody spowodowane nieprzestrzeganiem tego zalecenia nie są objęte gwarancją.

Stosować się do instrukcji obsługi!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Rozdział 3 Oprogramowanie

3.1 Przegląd

Gotowość do pracy

Nacisnąć wolny obszar na wyświetlaczu gotowości do pracy. Zostaną aktywowane dalsze przyciski.

Wyświetlacz gotowości do pracy można skonfigurować na wiele różnych sposobów.

W razie wystąpienia błędu pojawi się przycisk ⚠!
Wykonywanie czynności czyszczenia, odwapniania lub wymiany filtra jest wyświetlane.
Dalsze możliwości wyświetlania ▷Ustawienia ▷Opcje obsługowe.

Przyciski wyświetlacza gotowości do pracy *Rozdział 3.2*

Gorące przepłukiwanie
Rozdział 3.2.1

Barista (moc kawy)
Rozdział 3.2.2

Przełączanie (opcjonalne)
Rozdział 3.2.4

Menu główne (menu)
Rozdział 3.2.5

Informacja
Rozdział 3.2.3

Komunikat o błędzie
Naciśnięcie pola wywołuje komunikat o błędzie.

Komunikat dotyczący pielęgnacji
Naciśnięcie pola prowadzi bezpośrednio do menu.

Należy wykonać czyszczenie.

Należy wykonać odwapnianie.

Samoobsługa i opcje obsługowe ▷Ustawienia Strona 33

Funkcje (przyciski) menu głównego

Rozdział 3.3

Mleko i piana
Rozdział 3.3.1

Programator czasowy
Rozdział 3.3.2

Czynności pielęgnacyjne
Rozdział 3.3.3

Ustawienia
Rozdział 3.3.4

Wprowadzenie kodu PIN
Rozdział 3.3.5

Kontrola dostępu za pomocą kodu PIN
Rozdział 3.3.6

Obliczanie
Rozdział 3.3.7

Przyciski sterowania menu

Zapisywanie ustawień

Rozpoczęcie lub potwierdzenie czynności

Powrót do wyższego poziomu menu
Przerwanie/opuszczenie bez zapisania (Exit)

Kasowanie lub zerowanie

Uruchomienie przygotowania testowego/próbka kawy mielonej

Zwiększenie lub zmniejszenie wartości ustawionych

Przejście o jedną stronę do przodu lub wstecz na listach

3.2 Gotowość do pracy

3.2.1 Gorące przepłukiwanie

✻ 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 ▷ Ustawienia ▷ Opcje obsługowe Strona 33

3.2.2 Pole baristy

✻ Nacisnąć pole baristy .
Moc kawy zostanie jednorazowo zmieniona dla następnego zaparzania.

słabsza (-15 %)

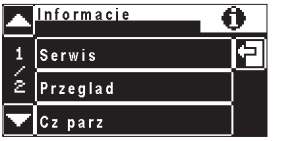
normalna, jak ustawiono

mocniejsza (+15 %)

Pole baristy aktywne/nieaktywne ▷ Ustawienia ▷ Opcje obsługowe Strona 33

3.2.3 Informacja

✻ Nacisnąć pole wyświetlacza gotowości do pracy.
Pojawi się menu „Informacje”.
Menu główne „Informacja” oferuje następujące możliwości wyboru:



Serwis

- Otwór na tabletkę
- Dane eksploatacyjne
- Następny termin konserwacji
- Wersja oprogramowania

Czynności pielęgnacyjne

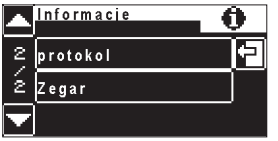
- Protokół
  Protokół ostatniego czyszczenia
- Informacja o czyszczeniu
  Informacja o ostatnim czyszczeniu
- Informacja o odwapnianiu
  Informacja o ostatnim/następnym odwapnianiu
- Informacja o filtrze wapnia (opcjonalna)
  Informacja o pozostałej żywotności filtra

Czas zaparzania

- Czas zaparzania ostatnio przygotowanego napoju

Protokół

- Wykaz zaprotokołowanych błędów i komunikatów (dla telefonicznej pomocy technicznej)



Programator czasowy

- Wskazanie stanu programatora (wł./wył.)
- Wskazanie następnego czasu włączania/wyłączania

3.2.4 Przycisk przełączania (opcjonalny)

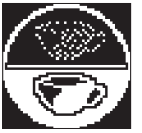
Każdemu przyciskowi napoju można przypisać 2 napoje. Umożliwia to drugi poziom przycisków napojów.

Aktywowano poziom 1.

✻ Nacisnąć przycisk przełączania.
Aktywowano poziom 2.

Ponowne naciśnięcie przycisku ponownie włącza poziom 1.

Poziom 1 jest aktywny



Poziom 2 jest aktywny

Przycisk przełączania aktywny/nieaktywny
▷Ustawienia ▷Opcje obsługowe
Strona 33

3.2.5 Do menu głównego

Wywołanie menu głównego

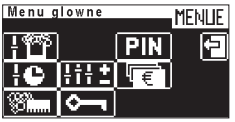
✻ Na wyświetlaczu gotowości do pracy nacisnąć wolny obszar.
Zostaną aktywowane kolejne pola.
✻ Nacisnąć pole MENUE.
Spowoduje to wyświetlenie menu głównego.

Wyświetlacz gotowości do pracy

... dalsze pola

Opóźnione wyświetlanie
▷Ustawienia ▷Opcje obsługowe
Strona 33

3.3 Menu główne



Wygląd menu głównego z zablokowanymi poziomami.
▷Kontrola dostępu za pomocą kodu PIN Strona 34

3.3.1 Mleko i piana

Jakość piany z mleka

Tutaj można ustawić jakość piany z mleka. Ustawienie obowiązuje dla wszystkich napojów ze spienionym mlekiem. Różnice we właściwościach mleka są skompensowane.

Zmniejszenie wartości -> gęstsza piana i niższa temperatura dozowania

Zwiększenie wartości -> bardziej puszysta piana i wyższa temperatura dozowania

Czas przerwy dla Latte Macchiato

Latte Macchiato będzie lepsza, jeżeli zwiększy się czas między dozowaniem mleka i piany.

Zmniejszenie wartości -> krótsza przerwa

Zwiększenie wartości -> dłuższa przerwa

3.3.2 Programator czasowy

Programator służy do ustawiania czasu włączania i wyłączania.

Menu główne „Programator czasowy” oferuje następujące możliwości wyboru:

- Stan programatora
- Ustawianie programatora
- Przegląd programatora
- Kasowanie programatora
- Informacja o programatorze

Stan programatora

✻ Nacisnąć pole Status zegara.
Włączanie/wyłączanie programatora = Wł./wył.

W przypadku aktywacji programatora czasowego jego symbol, mały zegarek, pojawi się na wyświetlaczu.

Ustawianie programatora

✻ Nacisnąć pole Ustaw zegara.
Programowanie czasów włączania i wyłączania.
✻ Nacisnąć pole Czas dzialania.
Pojawi się ekran „Czas dzialania". Tutaj można ustawić dzień, czas i żądaną czynność.

Przykład:

✻ Ustawianie dnia (dzień).
- 1 = poniedziałek
- 2 = wtorek itd. do 7 = niedziela
- 1-5 = poniedziałek do piątku (dni robocze)
- 1-7 = cały tydzień (poniedziałek do niedzieli)

W przypadku dnia 1-5 lub dnia 1-7 czasy włączania/wyłączania będą kopiowane w podanych dniach.

✻ Ustawić czas (godz., min).

✻ Ustawić żądany czas włączania/wyłączania (czynności).
- Czas włączania = I (na wyświetlaczu)
- Czas wyłączania = O (na wyświetlaczu)

Zmiana ustawień za pomocą pól: + i −.

Aktualne ustawienie jest przedstawione inwersyjnie!

✻ Potwierdzić za pomocą OK
lub
✻ skasować za pomocą C.

Wyświetlanie zaprogramowanych czasów włączania/wyłączania
✻ Nacisnąć pole Progr.
Tutaj można wyświetlić zaprogramowane czasy włączania/wyłączania.
Można zaprogramować do 16 czasów włączania/wyłączania na dzień.
Zaprogramowane czasy są prezentowane chronologicznie.
Nowy czas włączania/wyłączania jest natychmiast sortowany chronologicznie po wprowadzeniu i potwierdzeniu za pomocą OK.
Naciśnięcie i prowadzi bezpośrednio do przeglądu programatora.

Kopiowanie ustawień czasu dla danego dnia

Czasy włączania/wyłączania ustawione dla danego dnia można przekopiować do innych dni.

✻ Nacisnąć pole **Ustaw zegara**.

Programowanie czasów włączania i wyłączania.

✻ Nacisnąć pole **Czas dzialania**.

✻ Nacisnąć pole z cyframi poniżej **Dz**.

Pojawi się wybór dni tygodnia.

✻ Przewinąć do strony 4.

✻ Nacisnąć pole **Kopiuj dzien**.

Ponownie pojawi się wybór dni tygodnia.

✻ Wybrać dzień, którego ustawienia mają zostać skopiowane.

✻ Nacisnąć pole **Wprowadz dzien**.

✻ Wybrać dzień, do którego mają być skopiowane ustawione czasy.

Dzień zostanie skopiowany.

W przypadku dnia 1-5 lub dnia 1-7 czasy włączania/wyłączania będą kopiowane w podanych dniach.

Wyświetlane będą pojedyncze dni 1,2,3, ... 7.

Kontrola czasów
▷Przegląd programatora

Przegląd programatora

Sprawdzenie ustawionych czasów włączenia/wyłączenia:

✻ Nacisnąć pole **Tabela zegara**.

Przegląd tygodniowy czasów włączania/wyłączania jest prezentowany graficznie. Czasy włączania są oznaczone białymi paskami.

Przykład:

Czasy włączania/wyłączania od poniedziałku do piątku (1-5).

Włączenie o godzinie 7:00
Wyłączenie o godzinie 18:00

Kasowanie programatora

✻ Na stronie 2 menu głównego programatora czasowego nacisnąć pole **Usunac zegar**.

✻ Przewinąć do żądanego dnia i wybrać naciskając.

Pojawi się zapytanie o potwierdzenie kasowania.

✻ Potwierdzić za pomocą **OK**.

Dzień ze wszystkimi czasami włączania/wyłączania został skasowany.

Oprócz poszczególnych dni można również skasować „wszystkie dni robocze” lub cały tydzień.

Proces nie może zostać cofnięty.

Informacja o programatorze

Naciśnięcie pola Info zegara powoduje wyświetlenie ekranu z następnym czasem włączania/wyłączania (wł./wył.).

3.3.3 Czynności pielęgnacyjne

W menu głównym czynności pielęgnacyjnych użytkownik może rozpocząć programy czyszczenia i odwapniania. Można także uruchomić wymianę filtra (opcjonalne) i konserwację.

Menu główne „Czynności pielęgnacyjne” oferuje następujące możliwości wyboru:

- Program czyszczenia
- Czyszczenie spieniacza
- Płukanie miksera
- Odwapnianie
- Wymiana filtra
- Płukanie filtra
- Konserwacja

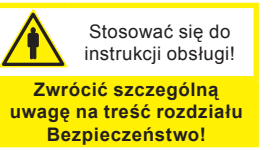
W rozdziale Oprogramowanie ▷Czynności pielęgnacyjne są opisane czynności, przez które prowadzi wyświetlacz.

Czyszczenie mechaniczne jest opisane w rozdziale Czynności pielęgnacyjne.

Program czyszczenia

✻ Nacisnąć pole **Prog czyszcz.**.
Uruchomiony zostanie codzienny program czyszczący.
Czyszczenie spieniacza jest wykonywane automatycznie, jeżeli dozowane były napoje z mlekiem. W urządzeniu Schaerer Coffee Factory z systemem miksera odbywa się płukanie miksera.
Przebieg programu czyszczenia jest opisany w skróconej instrukcji czyszczenia.

Przed przeprowadzeniem czyszczenia należy uwzględnić ostrzeżenia zawarte w rozdziale Bezpieczeństwo. Zapoznać się z treścią instrukcji czyszczenia i rozdziału Czynności pielęgnacyjne od strony 38.

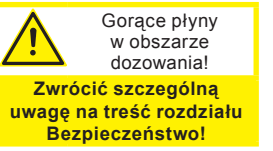


Czyszczenie spieniacza

✻ Nacisnąć pole **Czysz spieniacz**.
Rozpocznie się czyszczenie spieniacza.
Opcjonalnie czyszczenie Plug&Clean.

Czyszczenie Plug&Clean
▷Czynności pielęgnacyjne Strona 40

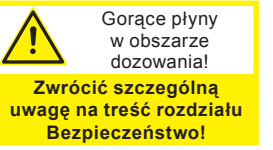
Czyszczenie spieniacza jest wykonywane automatycznie wraz z programem czyszczenia.



Płukanie miksera

✻ Nacisnąć pole **Plukanie mikser**.
Rozpocznie się płukanie miksera.

W przypadku obecności systemu miksera płukanie miksera jest wykonywane automatycznie podczas programu czyszczenia.



Odwapnianie

Twardość wody, przepływ wody i zastosowanie filtra decydują o momencie odwapniania. Ten moment jest obliczany i wyświetlany przez ekspres Schaerer Coffee Factory.
Odwapnianie składa się z trzech etapów:

- Przygotowanie
- Odwapnianie
- Płukanie

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

Nie wolno pić roztworu odwapniającego wypływającego podczas odwapniania!

Do odwapniania należy stosować wyłącznie środek odwapniający firmy Schaerer. Inny środek odwapniający może uszkodzić ekspres do kawy. Uszkodzenia spowodowane użyciem środka odwapniającego innego producenta nie podlegają gwarancji i firma Schaerer nie ponosi za nie odpowiedzialności.

Uwaga!
Środek odwapniający jest drażniący!
Zawsze przestrzegać wskazówek na opakowaniu!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Odwapnianie urządzenia ze zbiornikiem na wodę lub Aquaflex

Przygotowanie

Do odwapniania potrzebne są następujące elementy:

- 2 butelki płynnego środka odwapniającego firmy Schaerer (po 0,75 l)
- 3 butelki wody (razem 2,25 l)
- 5-litrowy pojemnik na ścieki

Jeżeli ekspres do kawy jest nagrzany, najpierw rozpocznie się procedura chłodzenia. Czas trwania procedury chłodzenia: 5-10 min.

Wyświetlacze prowadzą krok po kroku przez program. Postępować zgodnie ze wskazówkami!

Uwaga!
Gorąca para i gorąca woda!
Niebezpieczeństwo oparzenia!
Niebezpieczeństwo oparzenia parą!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

✻ Wyjąć zbiornik na wodę.
✻ Wymieszać roztwór odwapniający w zbiorniku wypełnionym zimną wodą.
✻ Włożyć zbiornik na wodę z roztworem odwapniającym.
✻ Pod miejsce wylotu kawy i gorącej wody podstawić pojemnik na ścieki o pojemności 5 litrów.

Odwapnianie

Rozpocznie się odwapnianie. Czas trwania procesu ok. 40 min.

- ✻ Po zakończeniu odwapniania pojemnik na ścieki należy ostrożnie opróżnić.,
- ✻ Następnie należy go ponownie podstawić.
- ✻ Wylać pozostałość roztworu odwapniającego ze zbiornika na wodę.
- ✻ Przepłukać zbiornik na wodę i napełnić do maksymalnego poziomu zimną wodą.
- ✻ Ponownie włożyć zbiornik na wodę.

Płukanie

Rozpocznie się płukanie. Czas trwania procesu ok. 40 min.

- ✻ Na żądanie należy dolać świeżej zimnej wody (raz po ok. 16 min, kolejny raz po ok. 32 min)
- ✻ Opróżnić pojemnik na ścieki.

Po ostatnim płukaniu bojler pary zostanie podgrzany. Gorąca woda rozszerzy się i wydostanie się na końcu w formie pary.

Odwapnianie zostało ukończone. Informacja o zakończeniu pojawi się na wyświetlaczu.

Numery zamówieniowe artykułów
▷ Załącznik
Akcesoria i części zamienne
Strona 64

Uwaga!
Gorąca para!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Odwapnianie urządzenia z przyłączem wody z sieci

Przygotowanie

Do odwapniania potrzebne są następujące elementy:

- 2 butelki płynnego środka odwapniającego firmy Schaerer (po 0,75 l)
- 3 butelki wody (razem 2,25 l)
- 5-litrowy pojemnik na ścieki (w przypadku ekspresów do kawy bez przyłącza odpływowego)

Jeżeli ekspres do kawy jest nagrzany, najpierw rozpocznie się procedura chłodzenia. Czas trwania procedury chłodzenia: 5-10 min.

Wyświetlacze prowadzą krok po kroku przez program. Postępować zgodnie ze wskazówkami!

Uwaga!
Gorąca para
i gorąca woda!
Niebezpieczeństwo oparzenia!
Niebezpieczeństwo oparzenia parą!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

- ✻ Wyjąć zbiornik na wodę.
- ✻ Zakręcić kurek główny doprowadzenia wody.
- ✻ Odkręcić korek uszczelniający na złączce zbiornika na wodę w lewo i zdjąć (śrubokręt płaski, patrz ilustracja 1 i 2)
- ✻ Wymieszać roztwór odwapniający w zbiorniku wypełnionym zimną wodą.

Odwapnianie

✻ Włożyć zbiornik na wodę z roztworem odwapniającym i potwierdzić na wyświetlaczu.

Rozpocznie się odwapnianie. Czas trwania procesu ok. 40 min.

✻ Wyjąć zbiornik na wodę i wylać resztkę roztworu odwapniającego.

✻ Przepłukać zbiornik na wodę i napełnić do maksymalnego poziomu zimną wodą.

✻ Ponownie włożyć zbiornik na wodę.

Płukanie

Rozpocznie się płukanie. Po pierwszym płukaniu zbiornika nastąpi żądanie ponownego otwarcia doprowadzenia wody. Czas trwania procesu ok. 40 min.

✻ Otworzyć kurek główny doprowadzenia wody.

Pozostawić zbiornik na wodę włożony do ekspresu. Złączka zbiornika na wodę będzie płukana przez ok. 10 sekund przez doprowadzenie wody.

✻ Wyjąć i osuszyć zbiornik na wodę.

✻ Nasadzić korek uszczelniający na złączkę zbiornika na wodę i dokręcić w prawo (śrubokręt płaski, patrz ilustracja 1 i 2).

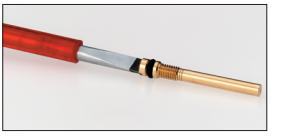
✻ Ponownie włożyć zbiornik na wodę.

Kolejne płukania odbywają się przez doprowadzenie wody.

Po ostatnim płukaniu bojler pary zostanie podgrzany. Gorąca woda rozszerzy się i wydostanie się na końcu w postaci pary.

Odwapnianie zostało ukończone. Informacja o zakończeniu pojawi się na wyświetlaczu.

Ilustracja 1



Ilustracja 2

Uwaga!
Gorąca para!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

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.

Stosować się do instrukcji obsługi filtra wody!

Wyświetlacze prowadzą krok po kroku przez program. Postępować zgodnie ze wskazówkami!

Uwaga!
Niebezpieczeństwo oparzenia parą!

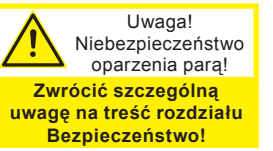
Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Płukanie filtra

Wybranie funkcji Płukanie filtra umożliwia przepłukanie i odpowietrzenie systemu wodnego i filtra po dłuższej przerwie w eksploatacji.

✻ Nacisnąć pole **Plukanie filtra**.

Z wylotu gorącej wody wypływa gorąca woda.



Czynności pielęgnacyjne wykonywane przez użytkownika

Po każdych 15 000 zaparzeń kawy raz dziennie pojawi się informacja o konieczności przeprowadzenia przez użytkownika czynności pielęgnacyjnych.
Czynności należy wykonać w ciągu tygodnia, w przeciwnym razie zalecenie pojawi się po każdym zaparzeniu.

✻ Wykonać czynności pielęgnacyjne 1/15 000.

▷ *Instrukcja Czynności pielęgnacyjne 1/15 000*
▷ *Bezpieczeństwo*
▷ *Gwarancja*

3.3.4 Ustawienia

Receptury i przyciski napojów

✻ Nacisnąć pole **Receptury**.

W menu **Receptury** użytkownik ma do wyboru:

- Poziomy napełnienia
- Zmiana receptur
- Funkcje przycisków
- Ważenie kawy zmielonej

Wybór przycisków napojów

⁕ Nacisnąć wybrany przycisk napoju.

Wybór przycisku napoju 2. poziomu

⁕ Nacisnąć przycisk przełączania.
⁕ Nacisnąć wybrany przycisk napoju.

Dostosowanie wartości

⁕ Dopasować wartości za pomocą przycisków + i −.

Uruchomienie zaparzania testowego z aktualnymi wartościami

⁕ Nacisnąć pole TEST.
Wartości nie zostały jeszcze zapisane.

Zapis ustawień

⁕ Zapisać za pomocą OK.

+ = *więcej*

− = *mniej*

= *wyjście bez zmian*

OK = *zapis wartości*

TEST = *uruchomienie testu*

Poziomy napełnienia

Poziomy napełnienia są dopasowane do filiżanek. Poszczególne składniki napoju są dopasowywane do nowych poziomów napełnienia bez zmiany składu i jakości.

Zmiana receptur

Wszystkie napoje

Ilość kawy mielonej/ilość czekolady w proszku

Ilość wody

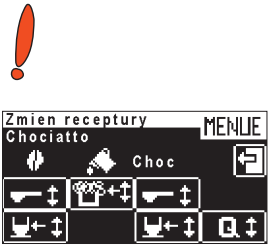
Napoje z mlekiem

Ilość piany z mleka

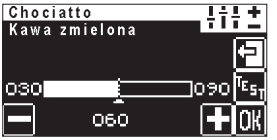
Ilość mleka

Napoje kawowe

Jakość



Wyświetlacz zmiany receptury



Przykład: Ilość kawy mielonej

Jakość

Na parzenie kawy wpływa pięć dostępnych stopni jakości.
Im wyższy stopień jakości, tym intensywniejszy jest aromat i smak kawy.

Jakość 1 Po sprasowaniu zmielona kawa może napęcznieć.

Jakość 2 Bezpośrednio po sprasowaniu następuje zaparzenie.

Jakość 3 Po sprasowaniu nastąpi zaparzanie wstępne.

Jakość 4 Po sprasowaniu i zaparzeniu wstępnym nastąpi powtórne prasowanie na mokro.

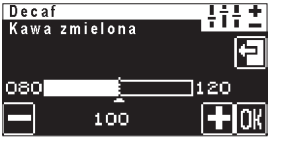
Jakość 5 Po sprasowaniu nastąpi zaparzanie wstępne. Dodatkowo czas parzenia zostanie automatycznie wydłużony.

Uwaga!
Zbyt wysokie ustawienie stopnia jakości może doprowadzić do błędu wody zaparzania!

Ustawienia Decaf (opcjonalne)

Młynek Decaf zawsze znajduje się po lewej stronie.

✻ Dotknąć pola Zmien receptury .
✻ Nacisnąć „Przycisk - Decaf“
Ilość mielonej kawy dla Decaf ustalana jest procentowo w stosunku do ustawionej ilości zmielonej kawy standardowej receptury.
To ustawienie obowiązuje dla wszystkich napojów kawowych w przypadku wybrania „Decaf“.
✻ Zapisać za pomocą OK.



Funkcje przycisków

Napoje zostały przyporządkowane do odpowiednich przycisków.
Tutaj można zdefiniować te przyporządkowania.
✻ Nacisnąć przycisk napoju.
✻ Wybrać z listy żądaną recepturę, na przykład Espresso.

Wczytanie nowej receptury:
Dotychczasowe ustawienia zostaną zastąpione wartościami standardowymi nowej receptury.
Wyświetlane są tylko te receptury, których zmiana jest możliwa.

Wybór młynka dla napoju kawowego

(tylko 2 młynki, brak Decaf)
✻ Nacisnąć przycisk napoju.
✻ Wybrać recepturę, np. Espresso.
✻ Wybrać młynek (prawy lub lewy).

W przypadku napoju Chociatto wybór porcjometru nie jest możliwy.

Wybór porcjometru dla napojów z czekolady

(tylko dla podwójnej czekolady).
✻ Nacisnąć przycisk napoju.
✻ Receptura, zgodna z Mleczną czekoladą 1.
✻ Wybrany porcjometr (prawy lub lewy).

Ważenie kawy zmielonej

✻ Opróżnić i ponownie włożyć pojemnik na fusy.
✻ Nacisnąć pole **Waga fusow**.
Kawa mielona jest przekazywana bezpośrednio do pojemnika na fusy i można ją zważyć.

Kawa mielona jest dozowana trzykrotnie.

Temperatura bojlera

✻ Ustawić żądaną temperaturę bojlera.
(zmiana temperatury parzenia).
(standardowy zakres ustawień 94° - 99 °C)

Zerowanie

Oprogramowanie ekspresu do kawy uruchamia się na nowo.

Czas i data

Tutaj można ustawić czas i datę.

Język wyświetlacza

Tutaj można ustawić język wyświetlacza.

Kontrast wyświetlacza

Tutaj można ustawić kontrast wyświetlacza.
(wartość standardowa wynosi 70)

Podłączony filtr wapnia

Tutaj można określić, czy w urządzeniu jest filtr wapnia.
Wpływa to na interwały odwapniania.

Twardość wody/żywotność filtra

Tutaj można ustawić twardość wody (twardość węglanową) dla ekspresów ze stałym przyłączem wody (bez filtru kamienia, opcjonalny), z opcją Aquaflex oraz dla ekspresów ze zbiornikiem na wodę.

W przypadku wersji z filtrem wody i przyłączem wody z sieci lub opcją Aquaflex.

Można ustawić żywotność filtra wody.
(Żywotność filtra jest podana w dokumentacji filtra wody.)

Płukanie rozgrzewające

Tutaj można ustawić, czy ekspres do kawy po podgrzaniu zaparzacza będzie płukany gorącą wodą.
Zalecane ustawienie: aktywne.

Płukanie spieniacza (opcjonalne)

Tutaj można ustawić, czy będzie odbywać się automatyczne przepłukiwanie po ostatnim dozowaniu napoju z zawartością mleka.
tak/nie

Interwały płukania

Okres pomiędzy ostatnim pobraniem napoju z zawartością mleka i płukaniem spieniacza.
Zalecane ustawienie: 2 minuty.

Opcje obsługowe

Użytkownik ma do dyspozycji następujące opcje obsługowe:
- Pole gorącego przepłukiwania (aktywne/nieaktywne)
- Pole baristy (aktywne/nieaktywne)
- 2. poziom (aktywny/nieaktywny)
- Przycisk WŁ./WYŁ. (bezpośrednio/poprzez PIN)
- Przycisk menu (natychmiast/z opóźnieniem)

Jeżeli klienci obsługują ekspres do kawy samodzielnie, możliwe jest wyłączenie niektórych funkcji. Na wyświetlaczu gotowości do pracy nie będą pojawiać się odpowiednie pola.

Pole gorącego przepłukiwania
Zalecenie dla trybu samoobsługi: nieaktywne.
Pole baristy
Zalecenie dla trybu samoobsługi: nieaktywne.
2. poziom/przycisk przełączania
Zalecenie dla trybu samoobsługi: nieaktywne.
Przycisk WŁ./WYŁ.
Zalecenie dla trybu samoobsługi: poprzez PIN.
W przypadku ustawienia „poprzez PIN" podczas włączania/wyłączania pojawi się pytanie o kod PIN poziomu Czyszczenie.
Przycisk menu
Zalecenie dla trybu samoobsługi: z opóźnieniem.
W przypadku ustawienia „z opóźnieniem" przycisk menu pojawi się dopiero po dwukrotnym dotknięciu wyświetlacza.

▷*Kontrola dostępu za pomocą kodu PIN Strona 34*

▷*Do menu głównego Strona 19*

Oświetlenie (opcjonalne)

✻ Naciskać pole Oswietlenie, aż pojawi się żądany kolor.
Każde naciśnięcie powoduje pojawienie się następnego koloru. Kolejność kolorów podświetlenia jest podana niżej.
Pozycją startową jest zawsze ustawiony kolor.

- Pozycje 1 – 16: ustawianie stałego koloru
- Pozycja 17: podświetlenie (zmiana koloru)
- Pozycja 18: pozostawienie podświetlenia
- Pozycja 19: oświetlenie LED „wył."

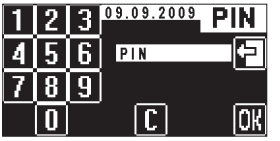
Po ostatniej pozycji przebieg ponownie rozpoczyna się od pozycji 1.

Uruchomienie

Tutaj można ponownie wykonać program uruchamiający.

3.3.5 Wprowadzenie kodu PIN

Poszczególne poziomy można chronić przed niepowołanym dostępem za pomocą kodu PIN. Aby uzyskać dostęp do poziomu zabezpieczonego kodem PIN, należy wprowadzić PIN za pomocą pola .
✻ Nacisnąć pole w menu głównym.
Pojawi się wyświetlacz z klawiaturą numeryczną.
✻ Wprowadzić żądany 4-cyfrowy kod PIN.
✻ Potwierdzić za pomocą OK.
Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN przypisane funkcje będą dostępne.



Wyświetlacz wprowadzenia kodu PIN

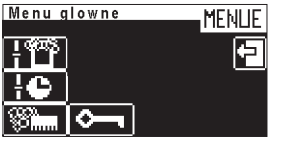
3.3.6 Kontrola dostępu za pomocą kodu PIN

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

Poziom Czyszczenie

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN użytkownik otrzymuje dostęp do:

- = Ustawianie jakości piany z mleka
- = Programator czasowy (tylko sprawdzenie)
- = Czynności pielęgnacyjne
- = Przycisk WŁ./WYŁ. chroniony kodem PIN

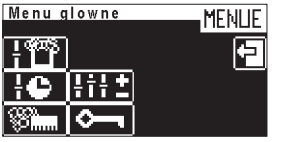


Dostęp do poziomu Czyszczenie

Poziom Ustawienia

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN użytkownik otrzymuje dostęp do:

- = Ustawianie jakości piany z mleka
- = Programator czasowy
- = Czynności pielęgnacyjne
- = Przycisk WŁ./WYŁ. chroniony kodem PIN
- = Ustawienia (tylko poziomy napełnienia)

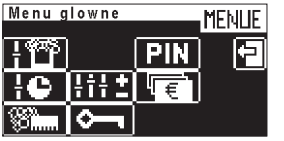


Dostęp do poziomu Ustawienia

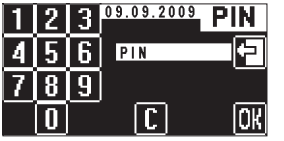
Poziom Obliczanie

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN użytkownik otrzymuje dostęp do:

- = Ustawianie jakości piany z mleka
- = Programator czasowy
- = Czynności pielęgnacyjne
- = Przycisk WŁ./WYŁ. chroniony kodem PIN
- = Ustawienia (napój, ogólne, pozostałe)
- = Przyznawanie dostępu za pomocą kodu PIN
- = Obliczanie napojów



Dostęp do poziomu Obliczanie



Wyświetlacz przypisywania kodu PIN

Do każdego poziomu można przypisać kod PIN.
Poziomy mają strukturę hierarchiczną.

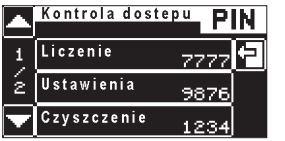
Przykład: Kod PIN dla poziomu **Ustawienia** obowiązuje dla poziomów **Czyszczenie** i **Ustawienia**, ale nie dla poziomu **Liczenie**.

✻ W menu głównym nacisnąć pole **PIN**.
✻ Wybrać żądany poziom.
Przykład: **Czyszczenie**
Pojawi się wyświetlacz z klawiaturą numeryczną.
✻ Wprowadzić żądany numer 4-cyfrowy.
Pojawi się wprowadzony numer.
✻ Potwierdzić za pomocą **OK**
Poziom jest chroniony kodem PIN.
W razie przypisania kodu PIN niższemu poziomowi będzie on automatycznie zaakceptowany przez wyższe poziomy, o ile nie zostały one wcześniej zabezpieczone kodem PIN.

Przykład:

Kod PIN dla poziomu Czyszczenie: 1234
Kod PIN zostanie przejęty przez nadrzędne poziomy.

Przykład:



Kod PIN dla
poziomu Czyszczenie: 1234
poziomu Ustawienia: 9876
poziomu Obliczanie: 7777

Kasowanie kodu PIN

Wprowadzenie numeru 0000 spowoduje skasowanie kontroli dostępu do poziomu.
W przypadku skasowania kodu PIN dla danego poziomu kasowane są automatycznie podporządkowane kody PIN.

3.3.7 Obliczanie napojów

✻ Nacisnąć pole **Licznik**.
W menu licznika dziennego pokazywany jest licznik dla każdego napoju.
Odczytanie licznika
✻ Nacisnąć pole żądanego napoju na wyświetlaczu.
Kasowanie licznika
✻ Nacisnąć pole kasowania **C**.
Jeżeli żaden napój nie zostanie wybrany, po naciśnięciu pola kasowania **C** na wyświetlaczu pojawi się pytanie, czy skasować liczniki wszystkich napojów.

Funkcja „Obliczanie napojów” powinna być zabezpieczona kodem PIN dla poziomu Obliczanie przed nieuprawnionym dostępem.

Rozdział 4 Inne ustawienia

4.1 Ustawienia mechaniczne

4.1.1 Ustawianie stopnia mielenia

✻ Wyjąć pojemnik na kawę ziarnistą.
Teraz będzie widoczny ustawiony stopień zmielenia.
✻ Wywołać dozowanie kawy i odczekać, aż włączy się młynek.
✻ Z boku urządzenia ustawić multikluczem wymagany stopień mielenia przy uruchomionym młynku.

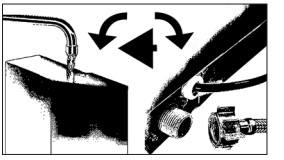
Lewy młynek	**Prawy młynek**
Stopień mielenia 1 → drobno	Stopień mielenia 1 → drobno
Stopień mielenia 6 → grubo	Stopień mielenia 6 → grubo

Niebezpieczeństwo zgniecenia!
Nie wolno chwytać za młynki, gdy ekspres do kawy działa i wyjęte są pojemniki na produkty.

Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

4.1.2 Aquaflex (opcja) - przełączanie między wodą z sieci a zbiornikiem na wodę



Obrócić multikluczem śrubę nastawczą za zbiornikiem wody w wymaganym kierunku Patrz nalepka.

Strzałka na lewo = Zbiornik na wodę

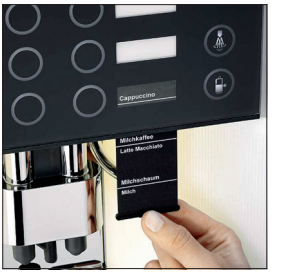
Strzałka na prawo = Przyłącze wody z sieci

▷*Komunikaty Strona 51*

4.2 Opis przycisków napojów

Wcześniej należy wyłączyć urządzenie, aby przypadkowo nie wywołać dozowania napoju.

✻ Wyciągnąć w dół istniejący opis zza przedniej szybki.
✻ Opisać naklejane folie przy pomocy szablonu Schaerer.
✻ Nakleić na nośnik i ponownie włożyć za przednią szybkę.



Wydruk formularza jest możliwy na etykietach naklejanych lub na papierze.
Nakleić papier na nośnik za pomocą kleju w sztyfcie.

Bezpłatne pobranie wzorów opisu Schaerer pod adresem www.schaerer.com

Odpowiednie etykiety naklejane:
Format Avery nr 3659

Rozdział 5 Czynności pielęgnacyjne

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

Przed i po dłuższych przerwach w eksploatacji przeprowadzić wszystkie etapy czyszczenia.

Uwaga!
Zagrożenie dla zdrowia!

Przestrzegać zasad koncepcji HACCP!

Przegląd interwałów czyszczenia

Czynności pielęgnacyjne					
Codziennie	*Raz w tygodniu*	*Regularnie*	*Na wezwanie*	*Opcjonalnie*	
x				O	Płukanie spieniacza
x					Program czyszczenia
x				O	Czyszczenie spieniacza
x				O	Płukanie miksera
x					Czyszczenie głowicy „kombi” standardowe
	x			O	Czyszczenie głowicy „kombi” Plug&Clean
x				O	Czyszczenie pojemnika na mleko
x					Czyszczenie pojemnika na fusy
x					Czyszczenie ociekacza
x					Czyszczenie obudowy
	x				Czyszczenie zaparzacza
(x)	x			O	Czyszczenie miksera
	x				Czyszczenie komory mleka
	x			O	Czyszczenie zbiornika na wodę
		x			Czyszczenie zbiornika na kawę ziarnistą
		x		O	Czyszczenie pojemników na produkty
		x		O	Czyszczenie wylotu pary
			x	O	Wymiana filtra
			x		Odwapnianie

▷ *Instrukcja czyszczenia*

▷ *Czyszczenie ogólne*

▷ *Czyszczenie cotygodniowe*

▷ *Regularne czyszczenie*

▷ *Oprogramowanie*
▷ *Czynności pielęgnacyjne*

Codziennie = codziennie co najmniej raz i w razie potrzeby
Raz w tygodniu = cotygodniowe czyszczenie
Regularnie = regularnie w razie potrzeby
Na wezwanie = po wezwaniu przez urządzenie
Opcjonalnie = opcjonalnie (w zależności od wyposażenia)
(x) = w razie potrzeby codziennie

5.1 Czyszczenie codzienne

5.1.1 Program czyszczenia

Czyszczenie spieniacza w ramach programu czyszczenia jest wykonywane wg instrukcji na wyświetlaczu.
W ekspresach do kawy z systemem miksera następuje po tym płukanie miksera.

Gorące płyny w obszarze dozowania!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Program czyszczenia
▷ Instrukcja czyszczenia

5.1.2 Czyszczenie systemu mleka

Czyszczenie spieniacza - patrz Instrukcja czyszczenia.
System mleka składa się z:
- głowicy „kombi";
- dyszy mleka;
- przewodu mleka.

Gorące płyny w obszarze dozowania!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

Co najmniej raz dziennie, najpóźniej po 24 godzinach, należy przeprowadzić dokładne czyszczenie systemu mleka, a przez to jego sterylizację.
W urządzeniach z programem Plug&Clean musi to się odbyć po zakończeniu pracy w ramach czyszczenia urządzenia. Jeżeli czyszczenie Plug&Clean nie zostało przeprowadzone, należy rozłożyć głowicę „kombi" i oczyścić ją ręcznie.

Przestrzegać zasad higieny!

Patrz „Koncepcja HACCP"!

Przewód mleka należy wymieniać w regularnych odstępach czasu.

Czyszczenie głowicy „kombi"
▷ Instrukcja czyszczenia

Standard

Czyszczenie głowicy „kombi" składa się z dwóch lub opcjonalnie trzech części.
- Automatyczne płukanie spieniacza po każdym napoju z zawartością zwykłego lub spienionego mleka (opcjonalny)
- Czyszczenie spieniacza wg instrukcji na wyświetlaczu
- **Codzienne** zanurzanie głowicy „kombi", przewodu mleka i dysz mleka w roztworze czyszczącym

Plug&Clean

Czyszczenie Plug&Clean składa się z trzech części:
- Automatyczne płukanie spieniacza maksymalnie 3 minuty po każdym napoju z zawartością zwykłego lub spienionego mleka
- Przepłukiwanie systemu mleka wg instrukcji na wyświetlaczu
- **Cotygodniowe** zanurzanie głowicy „kombi", przewodu mleka i dysz mleka w roztworze czyszczącym

Program czyszczenia Plug&Clean
▷ Instrukcja czyszczenia

5.1.3 Płukanie miksera

Płukanie miksera jest doraźnym czyszczeniem miksera. Czyszczenie miksera jest elementem programu czyszczenia.

Płukanie miksera
▷ Instrukcja czyszczenia

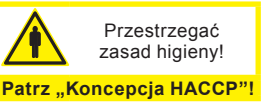
5.1.4 Czyszczenie głowicy „kombi"

Dokładne czyszczenie systemu mleka. Dokładny przebieg ręcznego czyszczenia jest opisany w instrukcji czyszczenia.

Czyszczenie głowicy „kombi"
▷ Instrukcja czyszczenia

5.1.5 Czyszczenie pojemnika na mleko (opcja)

Pojemnik na mleko należy codziennie dokładnie czyścić.



5.1.6 Czyszczenie ogólne

Czyszczenie pojemnika na fusy (zsyp kawy, opcjonalny)
- ✻ Opróżnić pojemnik na fusy i opłukać pod bieżącą wodą.
- ✻ Wytrzeć wilgotną ściereczką.

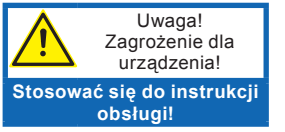
Ociekacz, obudowa i panel przedni
- ✻ Oczyścić wilgotną ściereczką ochłodzony ekspres do kawy.
- ✻ Wytrzeć do sucha delikatną ściereczką z wełny lub zamszu.

Numery zamówieniowe programu pielęgnacji Schaerer
▷ Załącznik
Akcesoria i części zamienne
Strona 64

Przed czyszczeniem panelu przedniego wyłączyć urządzenie, aby nie dopuścić do niezamierzonego rozpoczęcia dozowania napoju!

Czyszczenie powierzchni metalowych
Do pielęgnacji części obudowy z metalu (matowe powierzchnie) zalecamy Schaerer Purargan® forte.

Nie czyścić przy pomocy środków do szorowania lub podobnych!
Niebezpieczeństwo porysowania powierzchni.
Nie stosować ostrych środków czyszczących!



5.2 Czyszczenie cotygodniowe

5.2.1 Czyszczenie zaparzacza

Uwaga!
Niebezpieczeństwo zgniecenia!
Ryzyko obrażeń!

✻ Wyłączyć ekspres do kawy przyciskiem WŁ./WYŁ.
✻ Wyciągnąć wtyczkę sieciową.
✻ Przesunąć głowicę „kombi" całkowicie do góry.
✻ Wyjąć do przodu pojemnik na fusy.
✻ Wyjąć ociekacz.

Teraz zaparzacz jest dostępny.

Przytrzymywać mocno, ponieważ zaparzacz może wysunąć się i upaść.
Nie stosować siły! Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Uwaga!
Zagrożenie dla urządzenia!
Stosować się do instrukcji obsługi!

✻ Chwycić jedną ręką pod zaparzacz do przegródki i zwolnić blokadę (ilustracja 1).
✻ Wyciągnąć zaparzacz, mocno go przy tym trzymając (ilustracja 2).
✻ Zaparzacz powoli sprowadzić w dół, przechylić i wyjąć do przodu.

Ilustracja 1

Zastosować multiklucz z akcesoriów.

✻ Obrócić w lewo gwint głowicy zaparzacza (ilustracja 3), aż zgarniak znajdzie się w przednim położeniu.
✻ Przesunąć sprężynę na zewnątrz poza krawędź i odblokować ją (ilustracja 4).
✻ Odchylić do góry zsyp napełniania.
✻ Oczyścić sitko zaparzacza pod bieżącą wodą lub za pomocą ściereczki.
✻ Pozostałości kawy mielonej usunąć szczoteczką lub pędzelkiem.
✻ Opłukać zaparzacz pod bieżącą wodą.

Ilustracja 2

Zaparzacza nie wolno myć w zmywarce do naczyń i nigdy nie stosować dodatków czyszczących.

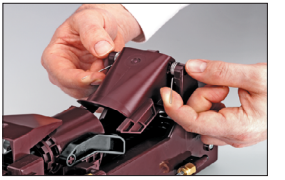
Uwaga!
Zagrożenie dla urządzenia!
Stosować się do instrukcji obsługi!

✻ 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.

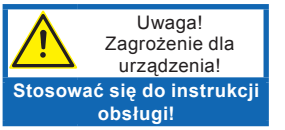
Ponownie zamontować wysuszony zaparzacz.
✻ Zawiesić sprężyny w zsypie napełniania (ilustracja 4).
✻ Przytrzymać wciśnięty suwak i włożyć zaparzacz do przegródki aż do tylnej ścianki.
✻ Przesunąć zaparzacz pionowo do góry, aż blokada zatrzaśnie się.
✻ Włożyć pojemnik na fusy.
✻ Zamknąć panel.

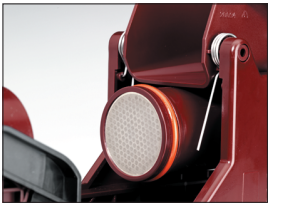
Ilustracja 3



Ilustracja 4

Jeżeli zaparzacz podczas wkładania stawia opór: Obrócić gwint głowicy zaparzacza multikluczem nieco w lewo lub w prawo, aż zaparzacz wślizgnie się do prowadnicy.
Nie naciskać z użyciem siły!





Sitko zaparzacza

5.2.2 Czyszczenie miksera czekolady/topingu (opcjonalne)

Mikser czekolady/topingu
W zależności od stosowanego proszku należy częściej przeprowadzać czyszczenie!
✻ Wyłączyć ekspres do kawy przyciskiem WŁ./WYŁ.
✻ Wyciągnąć wtyczkę sieciową.
✻ Zdjąć pokrywkę mleka
✻ Odłączyć przewód mleka od miksera do głowicy „kombi”.
✻ Obrócić w lewo trzpień zamocowania bagnetowego poniżej pojemnika miksera.
Pojemnik miksera zostanie zwolniony z blokady.

otwieranie

✻ Śruba miksera jest teraz widoczna i można ją oczyścić ściereczką.
✻ Rozmontować dwuczęściowy pojemnik miksera.
✻ Oczyścić obie części pojemnika miksera i przewód miksera pod bieżącą, ciepłą wodą.
✻ Pozostawić wszystkie części do całkowitego wyschnięcia.
✻ Ponownie zmontować wszystkie części.

Podczas montażu wszystkie otwory powinny wskazywać ten sam kierunek.

Zwrócić uwagę na prawidłowy montaż spiralnej prowadnicy i nie doprowadzić do zakleszczenia przewodu.

✻ Ponownie włożyć pojemnik miksera.
✻ Obrócić w prawo trzpień zamocowania bagnetowego.
✻ Ponownie nasadzić przewód miksera na króciec pojemnika miksera i głowicy „kombi".
✻ Ponownie osadzić pokrywkę zbiornika z mlekiem.

Dobrze osadzić przewód miksera.
Jest to ważne. W przeciwnym razie może dojść do niepożądanego wycieku gorącej wody lub gorącego napoju czekoladowego/topingu.

Uwaga!
Niebezpieczeństwo oparzenia parą!
Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

5.2.3 Czyszczenie komory mleka

Wytrzeć wilgotną ściereczką czyszczącą raz w tygodniu lub w razie potrzeby.

5.2.4 Czyszczenie zbiornika na wodę

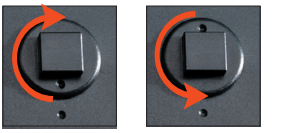
Zbiornik na wodę należy dokładnie przepłukać czystą wodą raz w tygodniu.

5.3 Regularne czyszczenie

5.3.1 Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą

Pojemniki na kawę ziarnistą należy czyścić w razie potrzeby i w regularnych odstępach czasu (co najmniej raz w miesiącu).

- ✻ Wyłączyć ekspres do kawy przyciskiem WŁ./WYŁ.
- ✻ Wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- ✻ Otworzyć blokadę pojemników na kawę ziarnistą multikluczem, obracając w prawo.
- ✻ Wyjąć do góry pojemniki na kawę ziarnistą.
- ✻ Całkowicie opróżnić pojemniki na kawę i dokładnie wytrzeć wilgotną ściereczką.
- ✻ Pozostawić pojemniki do całkowitego wyschnięcia.
- ✻ Ponownie napełnić pojemniki na kawę i założyć je.
- ✻ Zamknąć blokadę multikluczem, obracając w lewo.



otwieranie *zamykanie*

Nie sięgać do młynków!
Nigdy nie czyścić pojemników na kawę ziarnistą w zmywarce.

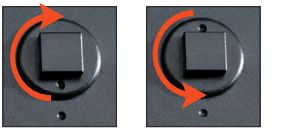
Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Zwrócić szczególną uwagę na treść rozdziału Bezpieczeństwo!

5.3.2 Czyszczenie pojemników na produkty (opcjonalne)

Czekolada/toping, podwójny toping, podwójna czekolada
W zależności od stosowanego proszku należy częściej przeprowadzać czyszczenie!

- ✻ Wyłączyć ekspres do kawy przyciskiem WŁ./WYŁ.
- ✻ Wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- ✻ Otworzyć blokadę pojemnika na produkt multikluczem, obracając w prawo.
- ✻ Wyjąć do góry pojemnik na produkt i całkowicie opróżnić.
- ✻ Odkręcić nakrętkę kołpakową z przodu i z tyłu.
- ✻ Wyciągnąć ślimak dozujący.



otwieranie *zamykanie*

✻ Dokładnie wytrzeć pojemnik wilgotną ściereczką.
✻ Dokładnie oczyścić elementy ślimaka dozującego.
✻ Pozostawić do całkowitego wyschnięcia pojemnik na produkt i części składowe.
✻ Złożyć i włożyć ślimak dozujący, przykręcić nakrętki kołpakowe.

Porcjometr z elementami składowymi
Ślimak dozujący

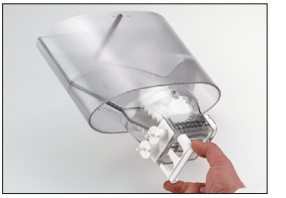
Zwrócić uwagę na prawidłowe położenie wylotu!

✻ Ponownie napełnić i osadzić pojemnik na produkt.
✻ Zamknąć blokadę multikluczem, obracając w lewo.

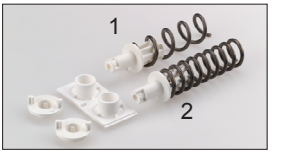
Właściwości podwójnego pojemnika na toping
Podwójny zbiornik na toping jest podzielony przez środek i ma dwie osobne komory na dwa różne proszki. Podczas montażu należy zwracać uwagę na prawidłowe położenie dwóch różnych ślimaków dozujących.

1 = Czekolada
2 = toping

Z podwójną czekoladą: dwa razy ślimak dozujący 1.

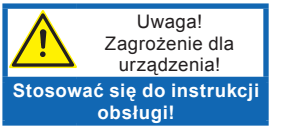


Podwójny toping



Wymontowane ślimaki dozujące

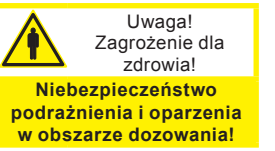
Nigdy nie czyścić pojemników na produkty w zmywarce do naczyń.



5.4 Czyszczenie wylotu pary

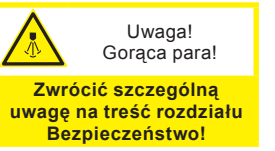
✻ Rozmieszać w wysokim pojemniku 5 ml środka czyszczącego w 0,5 l ciepłej wody.
✻ Umieścić dyszę pary w roztworze czyszczącym i na krótko uruchomić.

Czas działania: 30 minut!

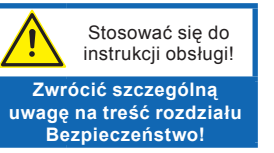


✻ Oczyścić za pomocą szczotki.
✻ Dokładnie spłukać wodą.
✻ Nacisnąć przycisk pary.

Strumień pary oczyszcza otwory dyszy z resztek mleka i środka czyszczącego.



Nie pozostawiać dyszy w roztworze czyszczącym przez noc!



5.5 Wymiana filtra

Podczas wymiany filtra należy stosować się do instrukcji obsługi filtra wody.
Po wymianie filtra należy przeprowadzić płukanie przy pomocy instrukcji wyświetlanych na wyświetlaczu.

▷ *Oprogramowanie*
▷ *Wymiana filtra*
Strona 27

5.6 Odwapnianie

Odwapnianie jest przeprowadzane przy pomocy instrukcji wyświetlanych na wyświetlaczu.

▷ *Oprogramowanie*
▷ *Odwapnianie*
Strona 25

Rozdział 6 Koncepcja czyszczenia HACCP

Użytkownik jest zobowiązany przepisami do zapewnienia bezpieczeństwa spożycia wytworzonych środków żywnościowych.
W tym celu stworzono wymogi koncepcji HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points - Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych) dotyczącej identyfikacji i oceny niebezpieczeństw. W swoim zakładzie należy przeprowadzić analizę ryzyka.
Celem analizy jest rozpoznanie i likwidacja zagrożeń dla higieny środków żywnościowych. 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 Schaerer spełniają warunki powyższych wymogów. Nieprawidłowe wykonanie pielęgnacji i czyszczenia ekspresu spowoduje, że wytwarzane napoje z mlekiem będą stanowić zagrożenie z punktu widzenia higieny środków żywnościowych.
Podczas stosowania koncepcji HACCP należy przestrzegać następujących zaleceń:

„Rozporządzenie dotyczące higieny artykułów żywnościowych z dnia 05.08.1997”

Koncepcję czyszczenia HACCP należy stosować do monitorowania regularnego czyszczenia.

Codzienna sterylizacja systemu mleka

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

Za pomocą przycisku informacyjnego ⓘ można wywołać protokoły ostatnich procesów czyszczenia.

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 nowo otwarte, schłodzone opakowanie mleka jest zużywane w ciągu maksymalnie 3 godzin, można ewentualnie zrezygnować z chłodzenia podczas eksploatacji.
- W razie mniejszego zużycia schłodzone mleko należy chłodzić podczas eksploatacji.

Przed zastosowaniem mleko powinno mieć temperaturę ok. 6 – 8 °C.

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

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

Zalecenie dla czekolady/topingu (opcjonalne)

Regularnie czyścić pojemniki na produkty. Należy stosować zalecenia zawarte w rozdziale Czynności pielęgnacyjne.
Przestrzegać zaleceń producenta stosowanego produktu w proszku (czekolada/toping).

Przestrzegać zasad higieny!

Patrz rozdział Czynności pielęgnacyjne!

Koncepcja czyszczenia HACCP

Miesiąc _____ Rok _____

Stosować wyłącznie schłodzone mleko homogenizowane, ponieważ w przeciwnym wypadku nie można wykluczyć zagrożeń dla zdrowia spowodowanych przez mikrobakterie!
Dla czekolady i topingu stosować wyłącznie nieprzeterminowane produkty.
Operacje czyszczenia:

1. Przeprowadzenie programu czyszczenia.
   ▷ Instrukcja czyszczenia
2a. Czyszczenie spieniacza mleka (głowica „kombi").
   ▷ Instrukcja czyszczenia
2b. Codzienne czyszczenie miksera.
   ▷ Instrukcja czyszczenia
3a. Czyszczenie spieniacza lub wymiana głowicy „kombi" po 4 godzinach pracy. (Absolutnie konieczne w przypadku małego przepływu i nieschłodzonego mleka.)
3b. Cotygodniowe czyszczenie miksera i regularne czyszczenie pojemników na produkty. (Rozdział „Czynności pielęgnacyjne")
4. Ogólne czyszczenie maszyny.

Data	Operacje czyszczenia								Podpis
	Czas								
	1		2		3			4	
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									
11.									
12.									
13.									
14.									
15.									
16.									

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

Rozdział 7 Konserwacja

Urządzenie jest profesjonalnym, przemysłowym ekspresem do kawy i wymaga przeprowadzania regularnej konserwacji i odwapniania.
Moment odwapniania jest obliczany przez urządzenie i zależy od stopnia twardości wody i od tego, czy zastosowano filtr wody.
Moment konserwacji zależy od stopnia obciążenia urządzenia i jest wskazywany na wyświetlaczu.
Po komunikacie wzywającym do przeprowadzenia konserwacji ekspres można dalej eksploatować, jednak przeprowadzenie lub zlecenie prac konserwacyjnych gwarantuje bezpieczeństwo działania i pozwala uniknąć szkód następczych.

Odwapnianie
▷Oprogramowanie
▷Czynności pielęgnacyjne
Strona 23

7.1 Konserwacja ekspresu do kawy

Przewidziano następujące stopnie konserwacji:

- Odwapnianie: może być wykonywane przez obsługującego/użytkownika we własnym zakresie.

Odwapnianie
▷Oprogramowanie
▷Czynności pielęgnacyjne
Strona 23

- Czynności pielęgnacyjne wykonywane przez użytkownika co 15 000 zaparzeń kawy, najrzadziej raz w roku: mogą być wykonywane przez użytkownika we własnym zakresie.

Czynności pielęgnacyjne po 15 000 zaparzeń, patrz Instrukcja czynności pielęgnacyjnych w zestawie czynności pielęgnacyjnych 1/15 000

Nr zam. 33 2828 7000

- Konserwacja co 30 000 zaparzeń kawy, najrzadziej co 2 lata: może być wykonywana tylko przez wyszkolony personel lub serwis firmy Schaerer, ponieważ konieczne jest przeprowadzenie kontroli bezpieczeństwa.

Komunikaty Konserwacja serwisowa
▷Komunikaty i wskazówki
Strona 51

- Przegląd po 6 latach: może być wykonywany wyłącznie przez wyszkolony personel lub serwis firmy Schaerer, ponieważ konieczna jest wymiana podzespołów związanych z bezpieczeństwem.

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

7.2 Konserwacja miksera (czekolady)

Konserwacja co 6000 dozowań czekolady, najrzadziej co 2 lata: może być wykonywana wyłącznie przez wyszkolony personel lub serwis firmy Schaerer.

7.3 Konserwacja miksera (topingu)

Konserwacja co 18 000 dozowań topingu, najrzadziej co 2 lata: może być wykonywana wyłącznie przez wyszkolony personel lub serwis firmy Schaerer.

7.4 Serwis Schaerer

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

M. Schaerer AG
Allmendweg 8
4528 Zuchwil
Schweiz
Tel.: +41 31 858 51 11
Fax: +41 31 858 51 40
E-Mail: info@schaerer.com
Internet: www.schaerer.com

Rozdział 8 Komunikaty i wskazówki

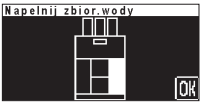
8.1 Komunikaty obsługowe

Uzupełnianie kawy ziarnistej

✻ Dosypać kawy ziarnistej do pojemnika (w zależności od wskazania).
✻ Sprawdzić:
• Czy blokada pojemnika na produkt jest otwarta?
▷*Czynności pielęgnacyjne*
• Ziarna kawy nie przesuwają się.
✻ Zamieszać dużą łyżką i potwierdzić przyciskiem OK.

Tylko w przypadku ekspresów do kawy bez przyłącza wody z sieci

Napełnienie zbiornika na wodę



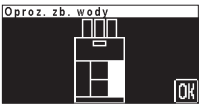
✻ Napełnić zbiornik na wodę i ponownie włożyć aż do ogranicznika.

Tylko w przypadku ekspresów do kawy z przyłączem wody z sieci

Otworzenie zaworu odcinającego

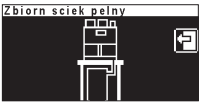
✻ Otworzyć zawór odcinający wodę i potwierdzić czynność.

Opróżnić zbiornik na wodę (ekspres Aquaflex)



✻ Opróżnić zbiornik wody.
Komunikat po przełączeniu ze zbiornika wody na wodę z sieci.

Zbiornik na ścieki pełny
(w przypadku zbiornika na ścieki z pełnymi komunikatami)



✻ Opróżnić zbiornik na ścieki i ponownie włożyć.

Opróżnić pojemnik na fusy

✻ Opróżnianie pojemnika na fusy.

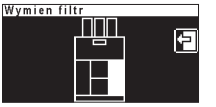
Brak pojemnika na fusy

✻ Ponownie prawidłowo założyć pojemnik i zamknąć panel.

Błąd zaparzacza

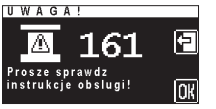
✻ Wymontować zaparzacz.
✻ Oczyścić sitko zaparzacza.
✻ Ponownie zamontować zaparzacz i zwrócić uwagę, aby prawidłowo zatrzasnął się podczas osadzania.

Ekspresy do kawy ze zbiornikiem na wodę
Wymiana filtra wapnia
✻ Wymienić filtr w ciągu tygodnia i potwierdzić w menu Czynności pielęgnacyjne.
Przestrzegać instrukcji obsługi filtra wody!

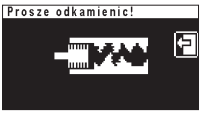


Ekspresy do kawy z przyłączem wody z sieci
Wymiana filtra wapnia
✻ Wymienić filtr w ciągu tygodnia i potwierdzić w menu Czynności pielęgnacyjne.
Przestrzegać instrukcji obsługi filtra wody!

Sprawdzić w instrukcji obsługi
Wskazanie numeru błędu.
▷ *Komunikaty o błędach/usterki*



Komunikat o odwapnianiu
✻ Wykonać odwapnianie w ciągu tygodnia.
▷ *Oprogramowanie* ▷ *Czynności pielęgnacyjne*



Komunikat Czynności pielęgnacyjne 15 000 zaparzeń
✻ Czynności pielęgnacyjne wykonać w ciągu tygodnia i potwierdzić w menu Czynności pielęgnacyjne.

Komunikat Konserwacja serwisowa 30 000 zaparzeń
✻ Skontaktować się z serwisem firmy Schaerer.

Komunikat Przegląd po 6 latach
✻ Skontaktować się z serwisem firmy Schaerer.

8.2 Komunikaty o błędach/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 kod błędu na poniższej liście i postępować zgodnie z zamieszczonymi wskazówkami.
Jeżeli nie doprowadziło to do usunięcia usterki lub błąd nie został umieszczony na liście, należy skontaktować się z serwisem firmy Schaerer!
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 Schaerer Coffee Factory 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 pole ⚠.
Pojawi się numer błędu.

Numer błędu	*Nazwa błędu*	*Sposób postępowania*
6	Blokada zaparzacza/ zaparzacz pracuje z trudem	✻ Wyłączyć ekspres do kawy. ✻ Oczyścić zaparzacz. ▷ *Czynności pielęgnacyjne* ▷ *Czyszczenie zaparzacza*
26 36	Zablokowany prawy młynek Zablokowany lewy młynek 	✻ Wyłączyć ekspres do kawy. ✻ Wyciągnąć wtyczkę sieciową. ✻ Zdjąć pojemnik na kawę ziarnistą. ✻ Obrócić tarczę mielącą za pomocą multiklucza (czworokąt) w lewo (patrz ilustracja). ✻ Ponownie założyć pojemnik. ✻ Ponownie włączyć ekspres do kawy. ▷ *Czynności pielęgnacyjne* ▷ *Czyszczenie pojemników na produkty* Jeżeli usterka występuje częściej: ✻ Ustawić stopień zmielenia o jeden stopień w kierunku grubszego mielenia. ▷ *Inne ustawienia* ▷ *Ustawianie stopnia zmielenia*

Numer błędu	*Nazwa błędu*	*Sposób postępowania*
88	Nadmierna temperatura bojlera	Dozowanie napojów jest przejściowo zablokowane. ✻ Sprawdzić, czy kurek główny jest otwarty lub czy zbiornik został prawidłowo napełniony i osadzony. Jeżeli mimo sprawdzenia usterka nadal występuje: ✻ Wyłączyć ekspres do kawy. ✻ Oczyścić zaparzacz. ▷*Czynności pielęgnacyjne* ▷*Czyszczenie zaparzacza* ✻ Włączyć i spróbować ponownie. *(Zwolnienie nastąpi po schłodzeniu do temperatury normalnej).* ✻ Wyłączyć ekspres do kawy, pozostawić do wystygnięcia i ponownie włączyć.
89	Błąd czasu nagrzewania bojlera	✻ Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres.
161	Błąd wody do zaparzania	*Między każdym z poniższych kroków ekspres należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.* ✻ Sprawdzić, czy kurek główny jest otwarty lub czy zbiornik został prawidłowo napełniony i osadzony. ✻ Oczyścić zaparzacz. ▷*Czynności pielęgnacyjne* ▷*Czyszczenie zaparzacza* ✻ Ustawić grubszy stopień zmielenia. ▷*Inne ustawienia* ✻ Zmniejszyć jakość. ▷*Ustawienia* ▷*Receptury*
163	Błąd wody do gorącego przepłukiwania	*Między każdym z poniższych kroków ekspres należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.* ✻ Sprawdzić, czy kurek główny jest otwarty lub czy zbiornik został prawidłowo napełniony i osadzony. ✻ Oczyścić zaparzacz. ▷*Czynności pielęgnacyjne* ▷*Czyszczenie zaparzacza*
186	Poziom bojlera pary	*Dozowanie jest przejściowo zablokowane.* ✻ Sprawdzić, czy pojemnik na fusy jest prawidłowo osadzony. ✻ Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres.
188	Nadmierna temperatura bojlera pary	*Dozowanie jest przejściowo zablokowane.* ✻ Po zwolnieniu sprawdzić wylot piany z mleka i wylot pary. ✻ Wyłączyć ekspres, pozostawić do wystygnięcia i ponownie włączyć.
189	Błąd czasu nagrzewania bojlera pary	✻ Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres.

8.3 Usterka bez komunikatu o błędzie

Objawy usterki	*Sposób postępowania*
Brak dozowania gorącej wody, ale w pojemniku na fusy znajduje się woda	✻ Oczyścić wylot gorącej wody. ✻ Skontaktować się z serwisem Schaerer (dozowanie kawy jest możliwe)
Brak dozowania czekolady, ale w pojemniku na fusy znajduje się woda	✻ Nie używać dozowania czekolady. ✻ Skontaktować się z serwisem Schaerer (dozowanie kawy jest możliwe)
Zablokowany porcjometr czekolady, czekolada jest dozowana tylko z wodą.	✻ Oczyścić porcjometr. ▷*Czynności pielęgnacyjne* ✻ Wysypać proszek. ✻ Ręcznie obracać ślimak, aż do usunięcia całości proszku. ✻ Ewentualnie przepłukać wodą. ✻ Pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
Dozowanie kawy z lewej/prawej strony nie jest takie samo	✻ Oczyścić głowicę „kombi”. ▷*Instrukcja czyszczenia*
Brak piany z mleka/dozowania mleka, mimo że mleko znajduje się z zbiorniku	✻ Sprawdzić, czy przewód mleka nie jest zagięty lub zakleszczony. ✻ Prawidłowo ułożyć przewód mleka. ✻ Oczyścić głowicę „kombi”. ✻ Zatkana dysza zasysająca. ▷*Instrukcja czyszczenia* ✻ Oblodzona chłodziarka mleka.
Piana z mleka nie jest prawidłowa, zbyt niska temperatura	✻ Wymienić dyszę mleka - zielona dysza do mleka schłodzonego - biała dysza do mleka nieschłodzonego. ✻ Oczyścić głowicę „kombi”. ▷*Instrukcja czyszczenia*
Chłodziarka mleka nie chłodzi	✻ Sprawdzić, czy chłodziarka została włączona własnym włącznikiem.
Pompka działa w sposób ciągły, woda w pojemniku na fusy	✻ Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres. ✻ Jeżeli usterka nie zostanie usunięta, należy skontaktować się z serwisem.
Spieniacz mleka i zbiornik na wodę Montaż/demontaż jest utrudniony.	✻ Lekko nasmarować o-ringi smarem firmy Schaerer do pierścieni uszczelniających.
Nie można włożyć pojemnika na czekoladę/toping.	✻ Lekko obrócić ręką w prawo napęd ślimaka dozującego przy porcjometrze.

Rozdział 9 Bezpieczeństwo

9.1 Zagrożenia dla obsługi

Produkty firmy Schaerer charakteryzują się najwyższym poziomem bezpieczeństwa. Skuteczność urządzeń zabezpieczających jest zagwarantowana tylko w razie przestrzegania poniższych 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.
- Pod żadnym pozorem nie wolno dokonywać zmian w zamontowanych urządzeniach zabezpieczających.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi przez osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych i intelektualnych (łącznie z dziećmi) lub przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że osoby takie znajdują się pod nadzorem opiekunów udzielających wskazówek na temat obsługi urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod opieką, zabawa z urządzeniem jest niedopuszczalna.

Mimo urządzeń zabezpieczających każde nieprawidłowo obsługiwane urządzenie stanowi potencjalne źródło zagrożeń. Aby wyeliminować zagrożenia dla zdrowia, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących postępowania z ekspresem do kawy:

Niestosowanie się do wskazówek dotyczących zagrożeń może prowadzić do poważnych obrażeń.

Przestrzegać zasad bezpieczeństwa!

Niebezpieczeństwo oparzenia parą!
W obszarze dozowania kawy, gorącej wody i pary istnieje niebezpieczeństwo oparzenia. Należy upewnić się, że podczas dozowania napoju naczynie zostało podstawione.

Gorące płyny w obszarze dozowania!

Niebezpieczeństwo oparzenia parą!

Uwaga! Gorąca para!

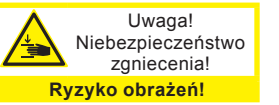
Niebezpieczeństwo oparzenia!

Niebezpieczeństwo oparzenia!
Zaparzacz można czyścić wyłącznie po ostygnięciu ekspresu do kawy. Zaparzacz może być gorący.

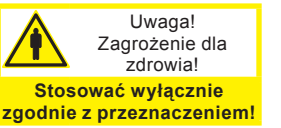
Uwaga! Gorące powierzchnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia!

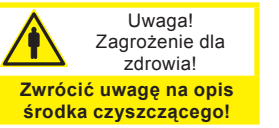
Niebezpieczeństwo zgniecenia!
Podczas obsługi wszystkich ruchomych komponentów istnieje niebezpieczeństwo zgniecenia! Przy włączonym ekspresie do kawy nie należy sięgać do pojemnika na kawę ziarnistą ani do otworu zaparzacza.



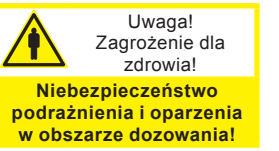
Zagrożenie dla zdrowia!
Pojemniki na produkty (kawę ziarnistą/czekoladę/toping) i otwór ręcznego napełniania należy napełniać tylko materiałami zapewniającymi zgodność z przeznaczeniem urządzenia!



Zagrożenie dla zdrowia!
Stosując specjalne środki czyszczące do spieniaczy mleka, tabletki czyszczące i środek odwapniający, należy zwrócić uwagę na zalecenia dotyczące bezpieczeństwa umieszczone na opakowaniu. Specjalny środek czyszczący do spieniaczy mleka i tabletki czyszczące są drażniące. Wprowadzać tabletkę czyszczącą i środek odwapniający dopiero po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu na wyświetlaczu.



Niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia parą!
Podczas czyszczenia/odwapniania nie wolno sięgać pod wyloty! Podczas czyszczenia/odwapniania z głowicy „kombi" wypływa płyn czyszczący/roztwór odwapniający.



9.2 Zagrożenia dla ekspresu do kawy

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

- W przypadku wody o twardości węglanowej powyżej 5 °dKH należy podłączyć filtr wapnia firmy Schaerer. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia ekspresu 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.

- Zalecane 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.

▷ *Instrukcja czyszczenia*

9.3 Dyrektywy

Urządzenie spełnia wymagania rozporządzenia dotyczącego artykułów codziennego użytku (lub odpowiedników w europejskich dyrektywach w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych) oraz rozporządzenia (UE) nr 1935/2004 w aktualnej wersji.
W przypadku określonego zastosowania urządzenie nie stanowi niebezpieczeństwa dla zdrowia lub innego niebezpieczeństwa.
Zastosowane materiały i surowce odpowiadają rozporządzeniu dotyczącym artykułów codziennego użytku (lub odpowiednikom w europejskiej dyrektywie w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych 2002/72/WE i nast.).
Urządzenie spełnia wymagania wszystkich stosownych przepisów dyrektyw MD 2006/42/WE, EMC 2004/108/WE, 2002/95/WE (ROHS), 2002/96/WE (WEEE).

Deklaracja zgodności jest dołączona do urządzenia. Urządzenie posiada znak CE. W przypadku dokonania zmian w urządzeniu nieuzgodnionych z firmą Schaerer deklaracja traci swoją ważność.
Dla krajów nie należących 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.

W przypadku złomowania należy skontaktować się z serwisem Schaerer, którego adres podany jest w rozdziale 7.4.

9.4 Obowiązki użytkownika

Użytkownik powinien zadbać o regularną konserwację wykonywaną przez specjalistów firmy Schaerer, 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.
Urządzenie powinno zostać ustawione w sposób umożliwiający łatwe przeprowadzenie pielęgnacji oraz konserwacji.

W przypadku wykorzystywania urządzenia w warunkach biurowych lub w przypadku eksploatacji uwzględniającej częstą samoobsługę, osoby wykorzystujące urządzenie są odpowiedzialne za jego nadzór. Odpowiednio przeszkolony personel powinien zagwarantować stosowanie zaleceń pielęgnacyjnych oraz służyć radą w przypadku pytań dotyczących eksploatacji.
Użytkownik powinien zadbać, aby instalacje elektryczne i środki spożywcze znajdowały się w prawidłowym stanie (np. zgodnie z BGV A3).
Zagwarantowanie niezawodności ekspresu do kawy wymaga, między innymi, regularnej kontroli zawor (u) ów bezpieczeństwa oraz zbiornika (ów) ciśnieniowego (ych). Czynności te są przeprowadzane w ramach konserwacji przez serwis Schaerer lub personel serwisowy autoryzowany przez firmę Schaerer.

Czyszczenie maszyny można przeprowadzać wyłącznie przy użyciu specjalnych środków czyszczących Schaerer przewidzianych przez firmę WFM dla maszyny (tabletki) i dla systemu mleka (środek czyszczący w płynie).

Specjalny środek czyszczący Schaerer, ▷Załącznik
Akcesoria i części zamienne
Strona 65

Odwapnianie urządzenia można przeprowadzić wyłącznie przy użyciu specjalnego środka odwapniającego Schaerer przewidzianego przez firmę Schaerer.

Specjalny środek odwapniający Schaerer, ▷Załącznik
Akcesoria i części zamienne
Strona 65

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

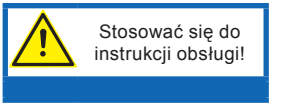
9.5 Świadczenie gwarancyjne

Nabywcy przysługują prawnie określone prawa gwarancyjne w trakcie okresu gwarancji trwającego 12 miesięcy od momentu przeniesienia ryzyka.
Sprzedawcy należy najpierw dać możliwość naprawy w odpowiednim terminie.
Roszczenia wykraczające poza to, zwłaszcza żądania odszkodowania za straty z powodu szkód następczych, są - o ile jest to prawnie dopuszczalne - wykluczone.
Szkody rzeczowe należy niezwłocznie zgłaszać sprzedawcy w formie pisemnej.

Okres świadczenia gwarancyjnego wynosi 12 miesięcy.

Gwarancja nie obejmuje:

- Części podlegających naturalnemu zużyciu. Do grupy tej należą między innymi uszczelki, mikser i zaparzacz.
- Usterek spowodowanych przez wpływy atmosferyczne, powstały kamień kotłowy, czynniki chemiczne, fizyczne, elektrochemiczne lub elektryczne, o ile nie wynikają one z zaniedbania, za które odpowiedzialność ponosi firma Schaerer.
- Usterek z powodu rezygnacji z filtra wapnia, mimo że twardość miejscowej wody wymaga jego stosowania.
- Usterek, które powstały przez nieprzestrzeganie przepisów dotyczących obsługi, konserwacji i czynności pielęgnacyjnych urządzenia (np. instrukcji obsługi i zaleceń konserwacyjnych).
- Usterek, które powstały przez niezastosowanie oryginalnych części zamiennych firmy Schaerer lub nieprawidłowy montaż wykonany przez nabywcę lub osoby trzecie lub przez nieprawidłową lub niedbałą obsługę.
- Skutków nieprawidłowych i niedozwolonych przez firmę Schaerer zmian lub napraw wykonywanych przez nabywcę lub osoby trzecie.
- Usterek, które powstały przez nieodpowiednie lub nieprawidłowe zastosowanie.
- Nieodpowiednie zastosowanie ekspresu do kawy występuje przede wszystkim wtedy, gdy klient w ciągu okresu gwarancji trwającego 12 miesięcy (od daty zakupu) wykonuje więcej zaparzeń kawy ew. napojów za pomocą miksera czekolady/miksera topingu niż podana maksymalna liczba na rok. Maksymalna liczba na rok wynosi 15 000 zaparzeń kawy i 6 000 napojów czekoladowych.



Potwierdzenie zamówienia zawiera informację, czy zastosowanie filtra wapnia jest konieczne.

▷*Konserwacja, patrz strona 49*

Załącznik: Dane techniczne

Dane techniczne ekspresu do kawy

Moc znamionowa *	2,0 - 2,2 kW
Zalecana wydajność dzienna Espresso, Café Crème	100 filiżanek
Wydajność gorącej wody, całościowo	10 l/h
Pojemniki na kawę ziarnistą	każdy po ok. 500 g (1000 g opcjonalnie)
Pojemnik na czekoladę/ pojemnik na toping	ok. 500 g
Przyłącze sieciowe *	1,N,PE 50/60 Hz 220-230 V
Oświetlenie	LED klasa 1
Wymiary zewnętrzne	szerokość 325 mm wysokość z pojemnikiem na kawę ziarnistą 675 mm głębokość 550 mm
Ciężar własny	ok. 30-40 kg
Poziom ciągłego ciśnienia akustycznego (Lpa) **	< 70 dB (A)

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

* *Wyposażenie specjalne - patrz tabliczka znamionowa, podane wartości dotyczą wyposażenia podstawowego.*

** *Poziom ciśnienia akustycznego Lpa (slow) i Lpa (impulsy) na stanowisku pracy personelu obsługowego w każdym trybie pracy jest niższy od 70 dB (A).*

Warunki eksploatacji i instalacji

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 firmy Schaerer może podłączyć urządzenie tylko do przygotowanych przyłączy. Firma Schaerer nie jest upoważniona do wykonania prac instalacyjnych, ani nie jest odpowiedzialna za ich wykonanie!

Tolerancja napięcia zasilającego	230 V + 6 % - 10 %, przerwa w zasilaniu < 50 ms brak przerwania działania
Doprowadzenie wody (przyłącze wody z sieci, opcjonalne)	3/8-calowe przyłącze przewodu elastycznego z kurkiem głównym i filtrem zanieczyszczeń o rozmiarze oczka od 0,2 do 0,25 mm, wykonane przez użytkownika. Co najmniej 0,2 MPa ciśnienia hydraulicznego przy 2 l/min, maks. 0,6 MPa. Temperatura wody maks. 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 wapnia firmy Schaerer.
Odpływ wody	Wąż min. śr. 19 mm, spadek min. 2 cm/m
Temperatura otoczenia	5 °C do maks. 35 °C (w przypadku mrozu opróżnić system wody).
Maksymalna wilgotność	80 % wilgotności względnej powietrza bez obroszenia. Nie eksploatować urządzenia na wolnym powietrzu.
Klasa ochrony	IP X0
Miejsce ustawienia	Urządzenie musi być ustawione na poziomym i stabilnym podłożu. Urządzenie nie może być ustawione na powierzchni, która jest spryskiwana lub czyszczona wężem z wodą, strumienicą parową, oczyszczaczem parowym lub podobnymi urządzeniami.
Odstępy montażowe	Ze względów funkcjonalnych, serwisowych i bezpieczeństwa podczas montażu należy zachować minimalny odstęp 50 mm od tylnej ścianki i z boku od ścian budynku lub do elementów innych firm. Należy zachować wolną przestrzeń o wysokości 1100 mm od górnej krawędzi miejsca ustawienia. Wysokość miejsca ustawienia od górnej krawędzi podłoża wynosi co najmniej 850 mm. Jeżeli przyłącza urządzenia będą prowadzone w dół przez ladę, należy zachować konieczną ilość miejsca dla przewodów, które mogą ograniczyć potrzebny obszar w podstawie.
Wymiary montażowe filtra wapnia	Patrz instrukcja obsługi filtra wapnia.

Zasady dotyczące podłączenia elektrycznego i przytoczone normy obowiązują w przypadku podłączenia urządzenia w państwach UE. W razie potrzeby należy przestrzegać dodatkowych przepisów krajowych. Poza krajami UE sprawdzenie zgodności z przytoczonymi normami jest obowiązkiem pracownika uruchamiającego urządzenie.

Instalacja elektryczna w miejscu montażu musi być zgodna z IEC 364. W celu zwiększenia bezpieczeństwa urządzenie należy wyposażyć w wyłącznik różnicowo-prądowy o znamionowym prądzie uszkodzeniowym 30 mA (EN 61008). W pobliżu urządzenia lub 30 cm poniżej górnej krawędzi lady na tylnej lub bocznej ścianie podstawy lady należy zamontować gniazdo wtykowe z zestykiem ochronnym lub jednofazowe gniazdo wtykowe spełniające odpowiednie przepisy krajowe. Jeżeli przewód przyłączeniowy urządzenia został uszkodzony, należy zlecić wymianę w serwisie lub wykwalifikowanemu specjaliście. Jeżeli urządzenie jest podłączone na stałe, należy zastosować urządzenie odłączające wszystkie bieguny (wyłącznik główny) zgodnie z EN 60947 z co najmniej 3 mm rozwarciem styków, w przypadku elastycznego podłączenia zalecane jest urządzenie odłączające. Kabel przyłączeniowy nie powinien przylegać do gorących elementów. Wyłącznik główny i gniazdo montuje użytkownik. Urządzenia nie wolno instalować na stałe w połączeniu z wózkiem transportowym (stacja mobilna).

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

Numer	Ilość	Opis	Numer katalog	Pozycja	Dopasowanie
Głowica „kombi" z Czek / Topping					
1	szt	spieniacz mleka, gorna sekcja	33 2259 8000	7	wszystko
1	szt	spieniacz mleka, dolna sekcja	33 2259 7000	7	wszystko
1	szt	dodatkowa dysza miksera	33 2296 2000	7	Czek / Topping
0,7	metr	wezyk mleka	00 0048 4948	7	swierze mleko
1	szt	dysza do zimnego mleka (zielona) (< 10°C)	33 2317 8000	7	swierze mleko
10	szt	dysza do zimnego mleka (pomarańcza) (< 3°C)	071'250	7	swierze mleko
10	pc	dysza do zimnego mleka (biala) (> 10°C)	071'251	7	swierze mleko
0,18	metr	wezyk miksera	00 0048 0064	7	Czek / Topping
1	szt	sprezynka wezyka miksera	33 2292 6000	7	Czek / Topping
1	szt	miska miksera	33 2318 0000	7	miska miksera
1	szt	pojemnika na mleko	33 2321 1000		swierze mleko
1	szt	pokrywa pojemnika na mleko	33 2322 2000		swierze mleko
Stale podlaczenie do wody					
1	szt	waz do stalego podl wody	33 2292 1000	instr obslugi	stale podl wody
1	szt	kolanko odplywu	33 2165 8000	instr obslugi	z odplywem
1,5	metr	waz odplywowy	00 0048 0042	installation manual	z odplywem
Akcesoria / narzedzia					
1	szt	multiklucz	33 2323 1000	1	wszystko
Dokumentacja / Instrukcje					
1	szt	instrukcja obslugi Coffee Factory	021'487		wszystko
1	szt	instr instalacji	021'517		wszystko
1	szt	instr dziennego czyszczenie	021'497		wszystko
1	szt	instr czyszczenie cotygodniowe	021'537		wszystko
1	szt	tester twardosci wody (pasek)	33 2315 6000		wszystko
1	szt	zalecenia dla czynności pielęgnacyjnych użytkownika 1/15'000	021'527		wszystko
Pojemni na kawe ziarnista kompl					
1	szt	zbiornik na ziarna	33 2253 1000	1	wszystko
1	szt	zasuwka wlotu kawy	33 2265 5000	1	wszystko
1	szt	zabezpieczenie wlotu kawy	33 2292 7000	1	wszystko
2	szt	sruba zabezpieczenia wlotu kawy	00 0047 3105	1	wszystko
1	szt	oring pojemnika	33 2291 1000	1	wszystko

Numer	Ilość	Opis	Numer katalog	Pozycja	Dopasowanie
Dozownik					
1	szt	pojemnik czekolady	33 2823 5000	4	Czek
1	szt	pojemnik topingu	33 2824 8000	4	Topping
1	szt	pokrywa dozownika	33 2268 9000	1 i 4	wszystko
1	kartka	nalepki na zbiornik	33 2315 3000	4	wszystko
Pojemnik na fusy					
1	szt	Pojemnik na fusy	33 2272 4000	9	wszystko
Zaparzacz					
1	p	Zaparzacz	33 2823 6099	15	wszystko
Ociekacz / kratka ocieacza					
1	p	ociekacz	33 2254 9000	10	wszystko
1	p	kratka ociekacza	33 2257 2000	10	wszystko
Zbornik na wode					
1	p	zbiornik na wode	33 2254 1000	17	wszystko
1	p	pokrywa zbiornika na wode	33 2296 1000	17	wszystko
1	p	sitko zbiornika na wode	062‘608	17	wszystko
Zestaw naprawczy 1/15.000					
1	szt	zestaw naprawczy klienta 1/15.000 (z mlekiem i czekol)	33 2828 7000		wszystko
Filtr wody					
4	szt	Filtr wody 200 L	071‘397		stale podl do wody
Nr artyk. do czyszczenia i konserwacji ekspresu Schaerer					
1	p	Milkpure (1000 ml)	071‘530		swierze mleko
1	p	tabletki czszczace URNEX	065‘221		wszystko
1	p	plyn odkamieniajacy Kamareta (0,75 l)	062‘869		wszystko
1	p	valve lubricating and sealing grease 5gr	33 2179 9000		wszystko

Indeks

A

Adapter chłodzenia 11
Akcesoria i części zamienne 64
Aquaflex 36, 51

B

Barista 9, 16
Błąd zaparzacza 51
Brak pojemnika na fusy 51
Brak świadczeń gwarancyjnych 60

C

Chłodne mleko 11, 48
Chłodziarka mleka 15
Codzienne czyszczenie 39
Cup&Cool 11
Czas i data 31
Czas parzenia 18
Czas przerwy dla Latte Macchiato 20
Czas włączania 21, 22
Czas wyłączania 21, 22
Czynności pielęgnacyjne 18, 23, 38
Czynności pielęgnacyjne co 15,000 zaparzeń kawy 49
Czynności pielęgnacyjne wykonywane przez użytkownika 28, 49
Czyszczenie cotygodniowe 41
Czyszczenie głowicy „kombi” 40
Czyszczenie komory mleka 43
Czyszczenie miksera 42
Czyszczenie pojemnika na fusy 40
Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą 44
Czyszczenie pojemników na produkty 44
Czyszczenie powierzchni metalowych: 40
Czyszczenie spieniacza 24
Czyszczenie zaparzacza 41
Czyszczenie zbiornika na wodę 43

D

Dane techniczne 61
Dokładnie filtra wapnia 28
Do menu głównego 19
Dozowanie gorącej wody 12
Dozowanie mielonej kawy 14
Dozowanie mleka lub spienionego mleka 11
Dozowanie napoju 10
Dozowanie pary 12
Dozowanie spienionego mleka 11
Drugi poziom 33
dyszy mleka; 11

E

Ekspres Aquaflex 9, 25

F

Filtr wapnia 27, 46, 49, 60
Funkcje (przyciski) menu głównego 17
Funkcje przycisków 30

G

Gorące przepłukiwanie 18, 19
Gotowość do pracy 8, 16, 18

I

Ilość czekolady w proszku 29
Ilość kawy mielonej 29
Ilość mleka 29
Ilość piany z mleka 29
Informacja 16, 18
Informacja o programatorze 23
Inne ustawienia 36
Interwał przepłukiwania 32

J

Jakość 29
Jakość piany z mleka 20
Język wyświetlacza 31

K

Kasowanie kodu PIN 35
Kasowanie licznika 35
Kasowanie programatora 22
Kod PIN 34
Komory mleka 43
Komunikat dotyczący pielęgnacji 16
Komunikat o błędzie 16
Komunikaty i wskazówki 51
Komunikaty o błędach 52
Komunikaty obsługowe 51
Koncepcja czyszczenia 47
Koncepcja czyszczenia HACCP 47
Konserwacja 49
Konserwacja co 30 000 zaparzeń kawy 49
Konserwacja ekspresu do kawy 49
Konserwacja miksera 50
Kontrast wyświetlacza 31
Kontrola dostępu 34
Kopiowanie ustawień dla danego dnia 22

L

Latte Macchiato 20
Licznik dzienny 35
Lista błędów 53

M

Menu główne 16, 20
Mleko i piana 20

N

Napełnienie zbiornika na wodę 51
Nazwy części ekspresu do kawy 6
Numer błędu 52

O

Obliczanie napojów 35
Obowiązki użytkownika 58
Obsługa 10
Ociekacz 15

Ociekacz, obudowa i panel przedni 40
Odczytanie licznika 35
Odwapnianie 25, 26, 27, 46, 49
Odwapnianie urządzenia z przyłączem wody z sieci 26
Okres gwarancji 60
Opcje obsługowe 32
Opis przycisków napojów 37
Oprogramowanie 16
Opróżnianie pojemnika na fusy 51
Opróżnić zbiornik wody 51
Oryginalne części zamienne Schaerer 60
Otwór na tabletkę 7
Otwór ręcznego napełniania 7, 14
Otworzenie zaworu odcinającego 51

P

Płukanie 26, 27
Płukanie filtra 28
Płukanie miksera 24, 40
Płukanie rozgrzewające 32
Płukanie spieniacza 32
Podłączony filtr wapnia 31
Podwójny toping 9
Pojemnik na czekoladę 7
Pojemnik na kawę ziarnistą 7
Pojemnik na mleko 40
Pojemnik na toping 7
Pojemnik podwójnego topingu 7, 13
Pole baristy 18, 33
Pole gorącego przepłukiwania 32, 35
Poziom Czyszczenie 34
Poziom Obliczanie 34
Poziom Ustawienia 34
Poziomy napełnienia 29
Programator czasowy 19, 20
Program czyszczenia 24, 39
Program diagnostyczny 53
Protokół 19
Przegląd interwałów czyszczenia 38
Przegląd po 6 latach 49
Przegląd programatora 22
Przełączanie 16
Przełączanie między wodą z sieci 36
Przełączanie zbiornikiem na wodę 36
Przełącznik Decaf 7, 10
Przepłukiwanie systemu mleka Standard 40
Przyciski napojów 28
Przyciski sterowania menu 17
Przyciski wyświetlacza gotowości do pracy 16
Przycisk menu 33
Przycisk przełączania 19, 33
Przycisk WŁ./WYŁ. 33
Przygotowanie 25
Przyłącze elektryczne 62
Przyłączenie mleka 11

R

Receptury i przyciski napojów 28
Regularne czyszczenie 44
Resetowanie 31

S

Samoobsługa 33
Serwis 18
Serwis Schaerer 50
Słowniczek 8
Stan programatora 21
Sterylizacja systemu mleka 47
Symbole stosowane w instrukcji obsługi 8

Ś

Świadczenie gwarancyjne 59

T

Tekst błędu 53
Temperatura bojlera 31
Twardość wody 32

U

Uruchomienie 33
Urządzenia zabezpieczające 56
Ustawianie programatora 21
Ustawianie stopnia zmielenia 36
Ustawienia 28
Ustawienia mechaniczne 36
Usterka bez komunikatu o błędzie 55
Usterki 52
Uzupełnianie kawy ziarnistej 51

W

Warunki eksploatacji i instalacji 61
Ważenie kawy zmielonej 31
Włączanie ekspresu do kawy 10
Wprowadzenie kodu PIN 33
Wskazówki 51
Wstęp 6
Wyłączanie 15
Wymiana filtra 27, 46
Wymiana filtr wody 52
Wyświetlacz ekranu dotykowego 7
Wyświetlanie czasów włączania/wyłączania 21
Wywołanie menu głównego 8

Z

Zagrożenia dla ekspresu do kawy 57
Zalecenie dla czekolady/topingu 48
Zintegrowana chłodziarka mleka 15
Zmiana receptur 29
Znaki i symbole instrukcji obsługi 8

Ż

Żywotność filtra 32

Najbliższe biuro obsługi klienta firmy Schaerer:

Copyright © Schaerer AG, CH-4528 Zuchwil

Wszelkie prawa zastrzeżone, również tłumaczenie na język obcy. Bez pisemnego zezwolenia wydawcy nie wolno ani niniejszej broszury ani jej części w żadnej formie i przy użyciu żadnej metody kopiować, powielać i dystrybuować ani też przesyłać przy użyciu systemów elektronicznych.

Wszystkie dane w niniejszej instrukcji, dane techniczne, rysunki i ilustracje opierają się na najnowszych danych dostępnych w chwili oddawania do druku. Wszystkie rysunki i ilustracje stanowią jedynie przykłady! Wasza maszyna może różnić się od pokazanej na ilustracji (opcje). M. Schaerer AG zastrzega sobie prawo do zmian w każdym momencie, bez odrębnego powiadamiania.

Schaerer AG
P.O. Box
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com / www.schaerer.com

Oryginalna instrukcja obsługi
BASCF_PL

N° 021487