

Schaerer Barista

Návod k provozu

V01 / 04.2017



Schaerer AG
P.O. Box 336
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com
www.schaerer.com

Originální návod k provozu
Návod k provozu Schaerer
Barista CS

N° 020982

Schaerer Barista

Návod k provozu

Vydavatel

Schaerer AG, P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil, Švýcarsko

Vydání

Verze 01 | 04.2017

Software

V 1.3.2

Koncept a redakce

Schaerer AG, P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil, Švýcarsko

Copyright ©

Schaerer AG, P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil, Švýcarsko

Tento dokument je chráněn autorským právem. Všechna práva vyhrazena. Rozmnožování, rozšiřování, přenos pomocí elektronických systémů, nebo překlad do jiného jazyka nejsou bez výslovného souhlasu společnosti Schaerer AG povoleny. Toto platí jak pro celý dokument, tak i jeho části. Obsah tohoto dokumentu je založen na nejaktuálnějších a v době tisku dostupných údajích. Společnost Schaerer AG si vyhrazuje právo, kdykoliv provést změny bez opětovného oznámení. Všechna vyobrazení, ilustrace a hlášení na obrazovce v tomto návodu jsou jen ilustrativní! Díky širokému spektru možností se může přístroj od vyobrazených přístrojů lišit. Společnost Schaerer AG ručí výlučně jen za informace v německém originále.

Blahopřejeme vám k nákupu vašeho kávovaru Schaerer Barista

Schaerer Barista je pákový kávovar se sítkem a automatickým mletím pro přípravu espresa, Café Crème a horké vody.



Jak používat návod k provozu



- > Před použitím si pozorně přečtěte návod k použití.
- > Řiďte se přesně návodem k provozu, obzvláště u bezpečnostních upozornění a kapitoly Bezpečnost.
- > Zpřístupněte návod k provozu personálu, příp. všem uživatelům.

POZOR

*Dbejte na symboly návodu k provozu
stránka 20*

*Dbejte na kapitolu Bezpečnost
▷ od strany 8*



Ohrožení života následkem zasažení elektrickým proudem



- Uvnitř kávovaru existuje nebezpečí ohrožení života v důsledku napětí v síti!
- > Nikdy neotevírejte kryt.
- > Nikdy neuvolňujte šrouby a neodstraňujte žádné části krytu.

VAROVÁNÍ!

*Dbejte na kapitolu Bezpečnost
▷ od strany 8*



Podmínky používání a instalace

- Při nedodržení provozních předpisů neručí výrobce za možné škody.
- > Dodržujte návod k provozu.

DŮLEŽITÉ

*Technické údaje
▷ od strany 79*

*Servis
▷ od strany 68*

1	Bezpečnost	8
1.1	Obecné bezpečnostní pokyny	8
1.2	Použití v souladu s určením	15
1.3	Podmínky používání a instalace.....	17
2	Seznámení.....	18
2.1	Popis částí kávovaru	18
	Displej.	18
	Slovník pojmů	21
3	Obsluha	22
3.1	Bezpečnostní pokyny pro obsluhu	22
3.2	Zapnutí kávovaru	23
3.3	Páka pro sítko	23
3.3.1	Indikace stavu páky pro sítko	24
3.4	Výdej nápojů	25
	Přerušení výdeje nápojů.	25
3.5	Manuální přidání namleté kávy.....	26
3.6	Opláchnutí sítka rozdělovače	26
3.7	Výdej horké vody	26
3.8	Volby páry.....	27
3.8.1	Autosteam.	28
	Powersteam	29
3.9	Mřížka na šálky	30
3.10	SteamJet (parní ohřivač šálků).....	30
3.11	Nádoba na kávová zrna	31
3.12	Odkládání šálků (s ohřevem).....	32
3.13	Vypnutí kávovaru	33
4	Nastavení jemnosti mletí	33
5	Software	35
5.1	Přehled.....	35
	Připravenost k provozu	35
	Pole stavového řádku	35
	Funkce hlavní menu	36
	Pole ovládání menu	36
	Hlášení na displeji.	36
5.2	Připravenost k provozu.....	37
	Obrazovka Připravenost k provozu.	37
5.3	Pole obrazovka připravenost k provozu.....	37
	Tlačítka nápojů	37
	Funkční tlačítko.	37
	Pole Barista - síla kávy	37

5.4	Údržba	38
	Čištění spařovací jednotky	38
	CleanLock	38
	Čištění skluzy pro namletou kávu.	38
	Výměna těsnění	38
5.5	Nápoje	39
	Změna receptur	39
	Nahrávání receptur.	40
	Text 41	
	Testovací výdej.	41
	Uložení receptur	41
5.6	Informace	42
	Poslední spaření.	42
	Servis	42
	Údržba	42
	Filtr a odvápnění.	42
	Protokol.	42
5.7	Vyúčtování	43
	Počítadlo.	43
5.8	Oprávnění k PIN	44
	PIN k čištění	44
	Nastavení PIN.	44
	PIN pro vyúčtování	44
5.9	Systém	45
	Jazyk	45
	Možnosti obsluhy	45
	SteamJet.	45
	Pole Barista	45
	Požadovaná doba kontaktu	46
	Text na displeji	46
	Druh zrn	46
	Výběr napěnění mléka (Autosteam).	47
	Signální tón konce spařování	47
	Automatický Start	48
	Externí mletí vlevo	48
	Externí mletí vpravo	48
	Nastavení	49
	Osvětlení šálků	49
	Osvětlení zadní stěny	49
	Světlost displeje	49
	Ohřívač šálků	50
	Kalibrace dotykového displeje	50
	Vodní filtr.	50
	Eko mód	50
	Automatické vypnutí	51
	Datum/čas	51
5.10	USB	52
	Nahrávání receptur.	52
	Uložení receptur	52
	Export počítadla	52
	Export HACCP	52
	Záloha dat.	52

	Nahrávání dat	52
	Nahrávání jazyků	52
	Aktualizace firmware	52
6	Údržba	53
6.1	Bezpečnostní pokyny k údržbě	53
6.2	Přehled čistících intervalů	54
6.3	Programy čištění	55
6.3.1	Čištění spařovací jednotky	55
6.3.2	Opláchnutí sítka rozdělovače	56
6.4	Ruční čištění	57
6.4.1	Čištění prostoru pro odkládání šálků	57
6.4.2	Čištění skluzu pro namletou kávu	57
6.4.3	Ruční vyčištění spařovací jednotky	58
6.4.4	Vyčištění páky se sítkem	58
6.4.5	Vyčištění odkapávací misky	59
6.4.6	Čištění dotykového displeje (CleanLock)	60
6.4.7	Vyčištění krytu	60
6.4.8	Čištění parních trysek	61
6.4.9	Vyčištění nádoby na kávová zrna	63
6.5	Výměna těsnění	64
7	Koncept čištění HACCP	66
8	Údržba a odvápnění	68
8.1	Údržba	68
8.2	Zákaznická podpora Schaerer	68
9	Hlášení a pokyny	69
9.1	Obsluha hlášení	69
9.2	Chybová hlášení a poruchy	70
9.3	Odstranění chyb	71
10	Bezpečnost a záruka	74
10.1	Nebezpečí pro kávovar	74
10.2	Směrnice	76
10.3	Povinnosti provozovatele	77
10.4	Nároky na záruku	78
	Příloha: Technické údaje	79
	Technické údaje kávovaru	79
	Hodnoty připojení	80
	Příloha: Příslušenství a náhradní díly	83

1 Bezpečnost



Chybné použití

- > Nedodržení bezpečnostních pokynů může vést k vážným zraněním.
 - > Dbejte všech bezpečnostních pokynů.
-

 **VAROVÁNÍ!**

1.1 Obecné bezpečnostní pokyny

Nebezpečí pro obsluhu

Nejvyšší možná bezpečnost patří u firmy Schaerer k nejdůležitějším charakteristickým znakům výrobku. Účinnost bezpečnostních zařízení je zaručena pouze pokud se dodržuje následující:



> Před použitím si pozorně přečtěte návod k použití.



> Nedotýkejte se žádných horkých částí přístroje.



> Opatrně zacházejte s pákou pro sítko a tuto nikdy nenechte spadnout.

> Kávovar nepoužívejte, pokud nepracuje bezvadně nebo je poškozený.

 **POZOR**



> Kávovar používejte jen, pokud je plně smontován.



> Zabudovaná bezpečnostní zařízení nesmíte za žádných okolností měnit.



- > Za stálého dohledu mohou tento přístroj používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí poté, co byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a porozuměly nebezpečím, která z tohoto plynou.
- > Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- > Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
-

 **POZOR**

I přes bezpečnostní zařízení je u každého kávovaru při nevhodném použití možnost bezpečnostního rizika. Dbejte následujících pokynů při zacházení s kávovarem, abyste se vyhnuli zraněním a zdravotním rizikům:



Ohrožení života následkem zasažení elektrickým proudem



- Uvnitř kávovaru existuje nebezpečí ohrožení života v důsledku napětí v síti!
 - > Nikdy neotevírejte kryt.
 - > Nikdy neuvolňujte šrouby a neodstraňujte žádné části krytu.
 - > Nikdy nepoužívejte poškozený síťový kabel.
 - > Vyhněte se poškození síťového kabelu. Neohýbejte ho a nemačkejte.

 **VAROVÁNÍ!**



Nebezpečí popálení/ nebezpečí opaření

⚠ POZOR

- Během výdeje nápojů a vzniku páry vytéká z výpustí horká tekutina. Hraničící povrchy a výpusti jsou proto horké.
 - Páka pro sítko se při výdeji velmi zahřívá.
 - Horká pára je vydávána přes SteamJet (parní ohříváč šálek). Tím jsou i šálky a hraničící povrchy horké.
- > Během výdeje nápojů a vzniku páry se proto nedotýkejte prostoru pod výpustí.
 - > Nedotýkejte se výpustí bezprostředně po výdeji.
 - > Bezprostředně po výdeji se dotýkejte páky pouze za rukojeť.
 - > Před výdejem nápojů postavte pod výpust vždy vhodnou nádobu.



Nebezpečí poranění

- Obzvláště delší vlasy se mohou uchytit v mlecí hlavě a mohou tak být zataženy dovnitř přístroje.
 - Páka pro sítko by mohla při nepozornosti vypadnout z ruky nebo z odkládacího prostoru a zranit nohy.
- > Vždy si chraňte vlasy sítkou dřívě, než vyjmete nádobu na zrna.
- > Dbejte na to, aby páka pro sítko neupadla.
-

 **POZOR**



Nebezpečí pohmoždění/nebezpečí zranění



- V kávovaru jsou pohyblivé části, které mohou poranit prsty nebo ruce.
 - Při uzavírání odkládacího prostoru pro šálky vzniká nebezpečí pohmoždění.
- > Vždy vypněte kávovar nebo vytáhněte síťovou zástrčku dřívě, než sáhnete do mlýnku nebo do otvoru spařovací jednotky.
- > Místo pro odkládání šálků pečlivě a opatrně uzavřete.
-

 **POZOR**



Ohrožení zdraví

- Zpracovávávejte vždy jen produkty, které jsou vhodné k požití a použití v kávovaru.
- > Nádoba na zrna smí být naplněna pouze materiály určenými k tomuto použití.

POZOR



Ohrožení zdraví

- Čisticí prostředky jsou dráždivé.
- > Dbejte na ochranná opatření uvedená na baleních čisticích prostředků.
- > Čisticí tabletu aplikujte jen po výzvě na displeji.

POZOR



Nebezpečí ohrožení zdraví/ nebezpečí podráždění a opaření

 **POZOR**



- Během čištění vytéká z pák se sítky a z výpusti horké vody horká čisticí kapalina a horká voda.
 - Horké tekutiny mohou podráždit kůži a přehřátím vzniká nebezpečí opaření.
 - > Během čištění nikdy nesahejte pod výpusti.
 - > Postarejte se o to, aby nikdo nikdy nevypil tekutinu k čištění.
 - > S odkapávací miskou manipulujte opatrně.
-



Nebezpečí uklouznutí

 **POZOR**



- Při nevhodném použití nebo při chybách mohou tekutiny vytékat z kávovaru. Tyto tekutiny mohou vést k nebezpečí uklouznutí.
 - > Je třeba pravidelně zkontrolovat, zda je kávovar dobře utěsněný a nevytéká z něj žádná voda.
-

1.2 Použití v souladu s určením



Chybné použití

- Nebude-li přístroj použit v souladu s určením, může to vést k nebezpečí poranění.
 - > Kávovar smí být používán jen v souladu s určením.
-

 **VAROVÁNÍ!**

Zařízení Schaerer Barista je určeno k výdeji kávových a mléčných nápojů v nejrůznějších variacích. Tento profesionální přístroj je určen pro průmyslové a komerční používání v hotelích a gastronomických zařízeních. Je plánováno pro výhradní použití odborníky nebo školenými uživateli.

Používání přístroje dále podléhá vydanému návodu k provozu. Jakékoli jiné použití nebo použití přesahující tento rámec platí za použití v rozporu s určením. Za takto vzniklé škody výrobce neručí.

Přístroj Schaerer Barista nelze za žádných okolností používat k ohřevu či výdeji žádných jiných tekutin, než je káva, horká voda (nápoje, čištění) nebo mléko (chlazené, pasterizované, homogenizované, UHT).

1.3 Podmínky používání a instalace



Nebezpečí požárů/nehody

- > Musejí být splněny podmínky použití a instalace.
- > Musejí být splněny předepsané podmínky použití a instalace uvedené v kapitole Technické údaje.

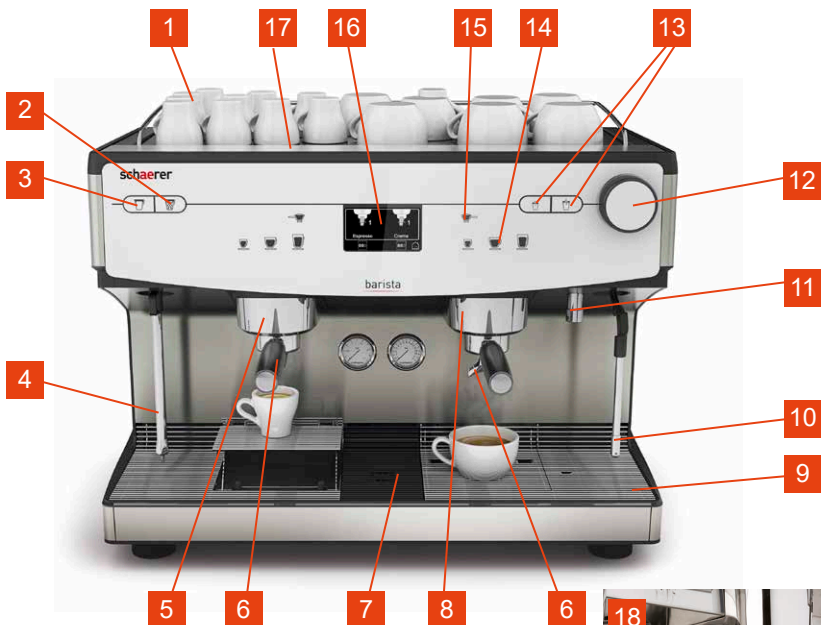


Technické údaje
▷ strana 79

Přípravné práce týkající se elektrického připojení, připojení vody a připojení odpadu musí zajistit provozovatel přístroje. Musí být provedeny koncesovanými instalatéry za dodržení všeobecně platných, národních a rovněž místních předpisů. Servis společnosti Schaerer smí provést jen připojení kávovaru k připraveným přípojkám. Není oprávněn k provádění instalačních prací a není ani zodpovědný za jejich realizaci.

2 Seznámení

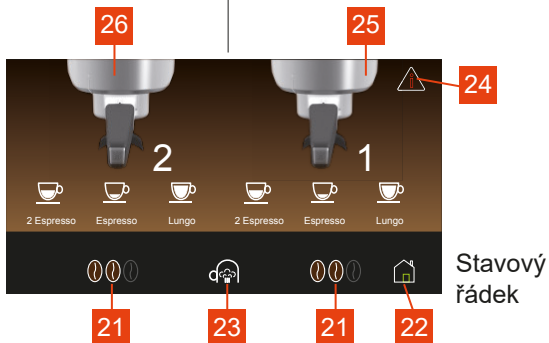
2.1 Popis částí kávovaru



Displej

Levá spařovací jednotka

Pravá spařovací jednotka



Stavový řádek



- 1 Nádoba na zrna (pod místem pro odkládání šálků)
- 2 Tlačítko pro napěnění mléka
- 3 Tlačítko pro mléko
- 4 Autosteam - výpust
- 5 Levá spařovací jednotka s pákou pro sítko
- 6 Výpust
- 7 SteamJet (parní ohříváč šálků)
- 8 Pravá spařovací jednotka s pákou pro sítko
- 9 Mřížka pod šálek
- 10 Powersteam - výpust
- 11 Výdej horké vody
- 12 Powersteam - otočný knoflík
- 13 Tlačítka pro horkou vodu
- 14 Tlačítka nápojů
- 15 Funkční tlačítko
- 16 Dotykový displej
- 17 Odkládací prostor pro šálky
- 18 Osvětlení šálků
- 19 Tlačítko ZAP/VYP
- 20 Nastavení stupně jemnosti mletí vlevo/vpravo

Obrazovka Připravenost k provozu

- 21 Pole Barista
- 22 Pole Menu (otevře hlavní menu)
- 23 Pole SteamJet (parní ohříváč šálků)
- 24 Pole hlášení
- 25 Indikace pravé spařovací jednotky
(např. ukazatel stavu výdeje nápojů v pravé spařovací jednotce)
- 26 Indikace levé spařovací jednotky
(např. ukazatel stavu výdeje nápojů v levé spařovací jednotce)

Značky a symboly návodu k provozu



Bezpečnostní pokyny - škody spojené s osobami

Pokud nebudete dodržovat bezpečnostní pokyny, může to vést k chybnému použití a lehkým až těžkým zraněním.



Bezpečnostní pokyny - škody spojené s osobami

Pokud nebudete dodržovat bezpečnostní pokyny, může to vést k chybnému použití a lehkým zraněním.



Úraz elektrickým proudem



Horká pára



Nebezpečí pohmoždění



Horké povrchy



Nebezpečí uklouznutí



VAROVÁNÍ!

Bezpečnostní pokyny

*Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8*



POZOR

*Bezpečnostní pokyny k obsluze
▷ strana 22*

*Bezpečnostní pokyny k údržbě
▷ strana 53*

*Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8*



Upozornění k hmotným škodám

- pro kávovar
- pro místo instalace
- > Vždy dodržujte přesně návod k provozu.

DŮLEŽITÉ

*Dbejte na kapitulu Ručení
▷ od strany 78*

*Technické údaje
▷ od strany 79*



Upozornění/tipy

- Upozornění pro bezpečné zacházení a tipy pro jednodušší obsluhu.

UPOZORNĚNÍ

RADA

Vyvolání rychlého menu

* Klepněte na pole „Hlavní menu“

Zobrazí se hlavní menu.

Existují další možnosti zobrazení ▷ hlavního menu.

**Slovník pojmů**

Pojem	Vysvětlení
•	• Výčet, možnosti výběru
*	* Jednotlivé pracovní kroky
<i>Text v kurzívě</i>	<i>Popis stavu kávovaru a/nebo vysvětlení automaticky provedených kroků.</i>
Barista	Profesionální přístroj pro přípravu kávy
Slepé sítko	Čisticí sítko
Výdej nápojů	Výdej kávy a horké vody
Hlavní kohoutek	Uzavírací ventil pro vodu, rohový ventil
Uhličitánová tvrdost	Údaj v °dKH. Tvrdost vody je mírou pro uhličitán sodný uvolněný v pitné vodě.
Předběžná infuze	Káva je před konečným spařením krátce napařena, aby se aromatické látky uvolnily intenzivněji.
Rozsah	Například: Výkon vodního filtru v litrech
Upěchování	Automatické stlačení namleté kávy před spařením.
Příprava k testu	Testování
Opláchnutí sítka rozdělovače	Oplach spařovací jednotky v mezidobí (flushing)
Příspěvky	Součásti receptury nápoje, například káva a voda
SteamJet	Integrovaný parní ohřivač šálků v odkapávací misce
Powersteam	Jednoduchý výdej páry bez kontroly
Autosteam	Výdej páry s kontrolou teploty

3 Obsluha

3.1 Bezpečnostní pokyny pro obsluhu



Nebezpečí popálení/ nebezpečí opaření



- Během výdeje nápojů a vzniku páry vytéká z výpustí horká tekutina. Hraničící povrchy a výpusti jsou proto horké.
- Páka pro sítko se při výdeji velmi zahřívá.
- Horká pára je vydávána přes SteamJet (parní ohříváč šáleků). Tím jsou i šálky a hraničící povrchy horké.
- Pokud odkapávací miska nezapadne zcela na místo, je zde riziko opaření horkou tekutinou.
- Poškozená páka na sítko nebo spařovací sítko či přeplněné sítko mohou vést k těžkým popáleninám.
 - > Během výdeje nápojů a vzniku páry se proto nedotýkejte prostoru pod výpustí.
 - > Nedotýkejte se výpustí bezprostředně po výdeji.
 - > Bezprostředně po výdeji se dotýkejte páky pouze za rukojeť.
 - > Před výdejem nápojů postavte pod výpust vždy vhodnou nádobu.
 - > Dbejte vždy na správné vsazení odkapávací misky.
 - > Používejte pouze páku pro sítko nebo spařovací sítko v bezvadném stavu.
 - > Plňte sítko v páce kávou pouze v udávaném maximálním množství.

 **POZOR**

*Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8*



Ohrožení zdraví

- Zpracovávejte vždy jen produkty, které jsou vhodné k požití a použití v kávovaru.
- > Nádoba na zrna smí být naplněna pouze materiály určenými k tomuto použití.



POZOR

Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8

3.2 Zapnutí kávovaru

- * Otevřete kryt.
- * Stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

Kávovar se zapne a zahřeje.

Zahájí se automatický proplach.

Pokud je kávovar připraven k výdeji nápojů, objeví se na displeji připravenost k provozu.



3.3 Páka pro sítko

Existují dvě velikosti pák pro sítko.

Typ sítko 1 = 8 až 11 g

Typ sítko 2 = 10 až 16 g

- Vyprázdňená páka se sítkem musí být před výdejem nápoje nasazena.
- Na displeji je zobrazeno, který typ páky pro sítko a ve které napařovací skupině je aktuálně nasazen. Číslo ukazuje typ páky pro sítko. Jednoduché sítko (1) nebo dvojité sítko (2).



3.3.1 Indikace stavu páky pro sítko



Páka se sítkem chybí

Páka se sítkem musí být nasazena.



Páka se sítkem nasazena

Je zobrazeno, který typ páky se sítkem je nasazen. Lze vybrat z nápojů nastavených pro danou páku se sítkem.



Vyprázdnit sítko

Sítko musí být vyprázdněno.



- Je-li páka se sítkem odebrána před ukončením aktuálního spařování, může to poškodit spařovací jednotku.
 - > Páku se sítkem odebírejte teprve tehdy, je-li proces spařování zcela ukončen. Na displeji se objeví hlášení.
 - > Během spařování je páka se sítkem zablokována a nemůže být odebrána.
 - > Spařování může být přerušeno dalším stisknutím nápojového tlačítka.
-

DŮLEŽITÉ

3.4 Výdej nápojů

Stlačením tlačítka nápojů se zahájí výdej nastavených nápojů.

Musí být nasazena vhodná páka se sítkem.

Sítka musí být vyprázdněna.

Předchozí výdej nápoje musí být kompletně ukončen. Toto je hlášeno signálním tónem. Signální tón může být deaktivován.

- Osvětlené pole = připraven k výdeji
 - Neosvětlené pole = není připraven k výdeji/
pole zablokováno
 - Blikající pole = nápoj je vydáván
- * Nastavte mřížku pod šálek na odpovídající výšku.
 - * Nádobu vhodné velikosti postavte pod nasazenou páku se sítkem.
 - * Stiskněte tlačítko požadovaného nápoje.

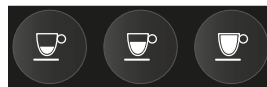
Kávová zrna se melou přímo v páce se sítkem.

Mletá káva je automaticky upéčována spařovacím pístem.

Spustí se výdej nápoje.

Přerušování výdeje nápojů

- * Klepněte znovu na blikající tlačítko nápoje.



Obsazení tlačítek

▷ Software

▷ Změna receptur
strana 39



3.5 Manuální přidání namleté kávy


- * Stiskněte krátce funkční tlačítko.

Interní mlýnek je deaktivován.

- * Do sítka plňte pouze požadovanou namletou kávu.
- * Vložte požadovanou páku se sítkem.
- * Stiskněte tlačítko požadovaného nápoje.

Namletá káva je automaticky upěchována napařovacími párami. Spustí se výdej nápoje.

3.6 Opláchnutí sítka rozdělovače

- * Vyjměte páku pro sítko.
- * Klepněte na zobrazení sítka na displeji.
- * Pomocí  potvrďte nebo pokračujte dále.

Začne propláchnutí horkou vodou.

Voda ohřeje systém a zaručí optimální teplotu kávy.

Současně je čištěno sítko rozdělovače.



- > Během opláchnutí sítka rozdělovače uvolněte v případě potřeby zbytky kávy na sítku rozdělovače pomocí kartáčku na spařovací jednotku.
- > Současně zkontrolujte, zda voda teče bez překážek skrz sítko rozdělovače.
- > Nepoužívejte opláchnutí sítka rozdělovače k mytí páky pro sítko.

3.7 Výdej horké vody

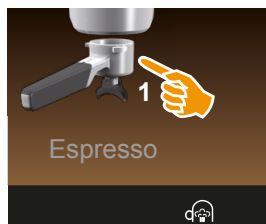
- * Nádoby vhodné velikosti postavte pod výpusť horké vody.
- * Stiskněte požadované tlačítko pro vodu.

Dojde k výdeji.



Funkční tlačítko

Aktivace funkce
Individuální receptury
▷ Systém
▷ Externí mletí
strana 48



UPOZORNĚNÍ



3.8 Volby páry



Nebezpečí popálení/ nebezpečí opaření

POZOR



- Při použití Autosteam, Powersteam a SteamJet vystupuje horká pára z otvorů pro páru. Hraničící povrchy a výpusti jsou proto horké.
- > Během výdeje nápojů a vzniku páry se proto nedotýkejte prostoru pod výpustí.
- > Nedotýkejte se výpustí bezprostředně po výdeji.
- > Před výdejem nápojů postavte pod výpust vždy vhodnou nádobu.



Nebezpečí popálení/ nebezpečí opaření

POZOR



- Při nastavené teplotě 90 °C se může mléko a pěna převařit.
- > Naplňte nádobu maximálně do poloviny.



- > Mléko při zpěnění nepřehřívejte, ubude poté množství mléčné pěny.

RADA

Kávovar je v základní výbavě vybaven funkcí Autosteam, Powersteam a SteamJet. Současný výdej páry zařízením Auto Steam a Basic Steam není možný.

3.8.1 Autosteam

Pomocí volby Autosteam je mléko nahříváno nebo napěňováno.

Tlačítko pro napěnění

Pomocí tlačítka pro napěnění může být mléko napěněno na nastavenou kvalitu.

Jako standardní nastavení je k dispozici kvalita napěnění mléka.

Po aktivaci **Výběr napěnění mléka** jsou k dispozici 3 individuálně nastavitelné kvality napěnění. Výběr je zobrazen na obrazovce po stisknutí tlačítka pro napěnění.

Jsou možné tyto kvality pěny:

- standardní
- jemná
- superjemná

Tlačítko pro mléko

Pomocí tlačítka pro mléko je mléko nahříváno.

Nahřívání mléka nebo napěnění mléka

- * Použijte co možná největší a vysokou nádobu s uchem.
- * Naplňte nádobu maximálně do poloviny, aby mléko při napěnění nepřeteklo.
- * Nádobu postavte středem pod parní trysku.

Parní tryska se přitom musí ponořit do mléka.

- * Krátce klepněte na požadované tlačítko Autosteam.

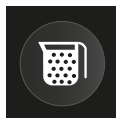
Výdej páry probíhá podle obsazení Autosteamu šálkem.

Výdej páry končí po dosažení nastavení teploty nebo po opětovném klepnutí na tlačítko Autosteam.

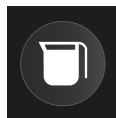
- * Nádobu odstavte pryč a ještě znovu krátce stiskněte tlačítko Autosteam.

Vypláchnou se zbytky v parní trysce.

- * Parní trysku po použití zvenku očistěte pomocí čistého vlhkého hadříku.



Tlačítko pro napěnění



Tlačítko pro mléko

Výběr napěnění mléka

▷ Systém
strana 47

Obsazení tlačítek
▷ Software
▷ Změna receptur
strana 39



Powersteam



Nebezpečí popálení/ nebezpečí opaření



- Během výdeje nápojů a vzniku páry vytéká z výpustí horká tekutina. Hraničící povrchy a výpusti jsou proto horké.



- > Během výdeje nápojů a vzniku páry se proto nedotýkejte prostoru pod výpustí.
- > Nedotýkejte se výpustí bezprostředně po výdeji.
- > Před výdejem nápojů postavte pod výpust vždy vhodnou nádobu.



POZOR

Dbejte na kapitulu *Bezpečnost*
▷ od strany 8

- * Vytočte otočný knoflík Powersteam

Pára je vydávána dokud není otočný knoflík Basicsteam opět zašroubován.

Množství vydané páry je závislé na tom, jak daleko je otočný knoflík Powersteam vytočen.

- Pára ohřívá nápoje.
- Pára zpění manuálně mléko.

Ohřev nápojů

- * Použijte co možná nejméně horkou a vysokou nádobu s uchem.
- * Naplňte nádobu maximálně do poloviny.
- * Parní trysku ponořte hluboko do nádoby.
- * Vytočte otočný knoflík Powersteam a pomocí páry nahřívejte nápoj až je dosaženo požadované teploty.
- * Zašroubujte otočný knoflík Powersteam.
- * Vyklopte parní trysku do odkapávací misky.
- * Nádobu odstavte pryč a ještě znovu krátce vytočte otočný knoflík Basicsteam.

Vypláchnou se zbytky v parní trysce.

- * Parní trysku po použití zvenku očistěte pomocí čistého vlhkého hadříku.



3.9 Mřížka na šálky

Zvednutí

- * Mřížku na šálky uchopte ve výklenku prstem a vytáhněte vzhůru dokud nezapadnou závěsy do podpěry.

Snížení

- * Mřížku na šálky vpředu lehce nadzvedněte, dokud se nevycknou závěsy.
- * Snížení mřížky na šálky

Podkládací výšky při vysoce umístěné mřížce na šálky.

Jednotlivá výpusť: 82 mm

Dvojitá výpusť: 77 mm



Zvednutí mřížky na šálky



Snížení mřížky na šálky

3.10 SteamJet (parní ohřivač šálků)



Nebezpečí popálení/ nebezpečí opaření



- Horká pára je vydávána přes SteamJet. Tím jsou i šálky a hraničící povrchy horké.



- > Používejte nádoby odolné proti vysokým teplotám.
- > Postavte šálek na ohřivač šálků vždy otvorem dolů, dokud nedojde k výdeji páry.
- > Nedotýkejte hraničících povrchů bezprostředně po výdeji.
- > Nedotýkejte se výpusť bezprostředně po výdeji.
- > Nikdy nepoužívejte funkci SteamJet bez použití odkapávací mřížky nebo bez použití ohřivače šálků.



POZOR

Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ *od strany 8*

Odkapávací misku čistěte
denně.

Údržba
▷ *od strany 53*



Nebezpečí poškození zdraví/ hygiena

- Funkce SteamJet je určena k ohřevu nádob a není určena k čištění.
- > Použijte k ohřevu šálek vždy čerstvě umyté nádoby.

SteamJet nahřívá současně horkou párou až 2 šálky.

- * Šálky položte do parního ohřívачe šálek otvorem směrujícím dolů.
- * Klepněte na pole „SteamJet“.

Horká pára stoupá pomalu zesponu do šálku.

Proud páry probíhá tak dlouho, jak je to určeno v nastaveních.

Lze nastavit trvání od 1 do 10 sekund. Při zadání 0 sekund je funkce SteamJet deaktivována.

- * Stiskněte znovu tlačítko SteamJet.
- Proud páry ihned skončí.*

3.11 Nádoba na kávová zrna

Nádoby doplňujte co nejdříve.

Naplňte nádoby maximálně pro denní potřebu, aby se uchovala čerstvost produktů.

Objem nádoby činí 550 g.

Zrna jsou chráněna víkem.



- Cizí tělesa mohou mlýnek poškodit. Na tyto škody se nevztahuje záruka.
- > Dbejte na to, aby se do nádoby na zrna nedostala žádná cizí tělesa.



POZOR

Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8



Tento popis odpovídá
standardnímu nastavení.
Způsob dávkování =
dávkováno.

Aktivace SteamJet
▷ Systém
strana 45



DŮLEŽITÉ

Dbejte na kapitulu Ručení
▷ od strany 78

3.12 Odkládání šálek (s ohřevem)



Nebezpečí popálení



- Prostor pro odkládání šálek a zde odložené šálky se mohou zahřát.
- > Nahřátých šálek a povrchů se dotýkejte pouze opatrně.



- Protože je prostor pro odkládání šálek pohyblivý, mohou šálky spadnout dolů.
- > Prostor pro odkládání šálek nepřepíňujte a šálky nestohujte na sebe.

POZOR

*Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8*

*Odkapávací misku čistěte
denně.*

*Údržba
▷ od strany 53*

DŮLEŽITÉ

*Dbejte na kapitulu Ručení
▷ od strany 78*

Horní kryt kávovaru je prostorem pro odkládání šálek s ohřevem.

Prostor pro odkládání šálek může být kvůli přístupu do vnitřku kávovaru posunut dozadu.

Ohřev šálek může být aktivován a deaktivován softwarově.



3.13 Vypnutí kávovaru



Pokyny k hygieně

- Uvnitř kávovaru se mohou vytvořit zdraví škodlivé zárodky.
- > Před vypnutím kávovaru je nutné provést denní čištění.



Dodržujte návod k provozu

- Při nedodržení pokynů nepřebíráme v případě poškození žádné záruky.
-
- * Stlačte krátce tlačítko ZAP/VYP (cca na 1 sekundu).
- Kávovar se vypne.*
- * Vytáhněte síťovou zástrčku.
 - * Zavřete hlavní vodovodní ventil na přívodu vody.



POZOR

*Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8*

Kávovar čistěte vždy jak je uvedeno v návodu.

Údržba

▷ od strany 53

DŮLEŽITÉ

*Dbejte na kapitulu Ručení
▷ od strany 78*

4 Nastavení jemnosti mletí



Nebezpečí pohmoždění/nebezpečí zranění



- V mlýnku jsou pohyblivé části, které mohou poranit prsty.
- > Běží-li kávovar a jsou-li odebrány nádoby na produkty, nikdy nesahejte do mlýnku.



POZOR

*Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8*



Nastavení jemnějšího stupně mletí

- Při razantnější změně na jemnější stupeň mletí se může mlýnek zablokovat.

Důležité! Stupeň mletí nastavujte pouze při běžícím mlýnku.

- > Stupeň jemnosti mletí nastavujte na jemnější **pouze o jeden dílek stupnice najednou** pomocí otočného regulátoru.
- > Poté proběhne výdej nápoje za použití jemnějšího mletí.
- > Tyto kroky opakujte do té doby, dokud nedosáhnete požadovaného stupně jemnosti.

Nastavení hrubšího stupně mletí

Změna nastavení ve smyslu hrubšího mletí se dá nastavit jednorázově.

DŮLEŽITÉ

Dbejte na kapitolu Ručení
▷ od strany 78

- * Posuňte prostor pro odkládání šálek dozadu. Šipka ukazuje na nastavený stupeň jemnosti mletí na otočném knoflíku pro regulaci stupně mletí.
- * Spusťte výdej kávy a vyčkejte až naběhne mlýnek.
- * Změňte stupeň jemnosti mletí tak, jak požadujete, k tomu stiskněte dolů a otočte otočný knoflík pro regulaci stupně jemnosti mletí.



Otočný knoflík jemnosti mletí

Stupeň jemnosti mletí
1 → jemné

Stupeň jemnosti mletí
10 → hrubé

DŮLEŽITÉ

Dbejte na kapitolu Ručení
▷ od strany 78



Po novém nastavení je s novými hodnotami vydáváno teprve až druhé spaření.

5 Software



- Při nastavení nápojů platí tytéž bezpečnostní pokyny jako pro obsluhu kávovaru.
- > Dbejte všech bezpečnostních pokynů při obsluze.

POZOR

Bezpečnostní pokyny k obsluze
▷ strana 22

5.1 Přehled

Připravenost k provozu

stránka 37



Pole a tlačítka jsou na obrazovce k dispozici dle nastavení a provedení přístroje.

Pole stavového řádku

stránka 37



Barista (volba síly kávy)

stránka 37



Hlášení

stránka 69



SteamJet

stránka 45

Funkce hlavní menu

od strany 38



Údržba
stránka 38



Nápoje
stránka 39



Systém
stránka 45



Informace
stránka 42



Vyúčtování
stránka 43



Oprávnění k PIN
stránka 44



USB
stránka 52



Servis

Pole ovládání menu



K hlavnímu menu



Potvrdit hodnotu/nastavení



K předchozímu menu



Smazat hodnotu/nastavení



Zadání PIN



Testovací příprava (testování)



Dále, vpřed, start



Zpět



Vyvolání nápovědy



Zobrazení klávesnice



Uložení nastavení



Nahrávání nastavení

Hlášení na displeji



Chybové hlášení

5.2 Přípravenost k provozu

Obrazovka Přípravenost k provozu

Displej zobrazený při připravenosti k provozu je závislý na možnostech kávovaru a individuálních nastaveních.



5.3 Pole obrazovka připravenost k provozu

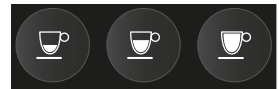
Tlačítka nápojů

Všechna tlačítka nápojů připravených k výdeji jsou osvětlená.

Pro každý typ páky se sítkem jsou až 3 různé receptury nápojů v každé spařovací jednotce, které jsou voleny pomocí tlačítek pro nápoje.

Typ páky se sítkem je automaticky rozpoznán po vložení.

Podle nastavení mohou být názvy nápojů nebo druhy zrn zobrazeny dodatečně.



Texty na displeji
▷ **Systém**
strana 46

Funkční tlačítko

Manuální přidání namleté kávy

▷ **Obsluha**, strana 26

Externí mletí

▷ **Systém**, strana 48



Funkční tlačítko

Pole Barista - síla kávy

Sílu kávy lze upravit jednorázově pro každé spaření. Tato funkce je k dispozici pro obě spařovací jednotky.

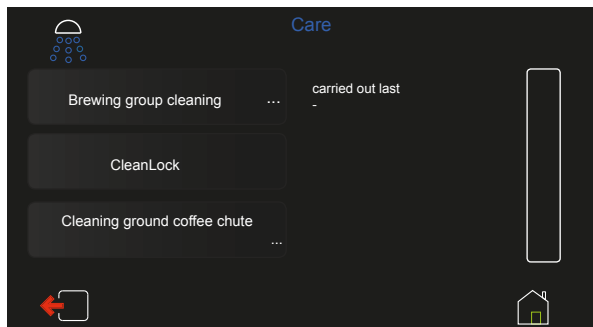


Pole Barista aktivní/neaktivní
▷ **Systém**
strana 45

	Zobrazení	Síla kávy
standardní	2 zrnka	normální, jak je nastaveno
poklepejte 1x	3 zrnka	o 15 % silnější než je nastaveno*
poklepejte 2x	1 zrnko	o 15 % slabší než je nastaveno*

* Maximální množství mleté kávy na jedno spaření
Jednoduché sítko 11 g
Dvojitě sítko 16 g

5.4 Údržba



Pole ovládání menu

▷ Přehled
strana 36

Údržba

▷ od strany 53

Koncept čištění HACCP

▷ od strany 66

Čištění spařovací jednotky

- Obě spařovací jednotky se čistí současně.

CleanLock

* Klepněte na pole **Zámek čištění (CleanLock)**

Začne 15 sekundové odpočítávání.

Nyní může být vyčištěn dotykový displej.

15 sekund po posledním kontaktu je dotykový displej znova aktivován.

Čištění skluzu pro namletou kávu

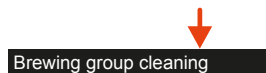
Zde se spouští na displeji vedené čištění skluzu pro namletou kávu.

Výměna těsnění

Zde se spouští na displeji vedená výměna těsnění sítka rozdělovače.

Výměna filtru (volitelné)

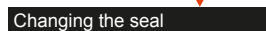
K dispozici pouze, pokud bylo servisem Schaefer dáno oprávnění vyškolenému personálu.



Čištění spařovací jednotky
▷ Údržba ▷ strana 55



Čištění skluzu pro namletou kávu
▷ Údržba ▷ strana 57



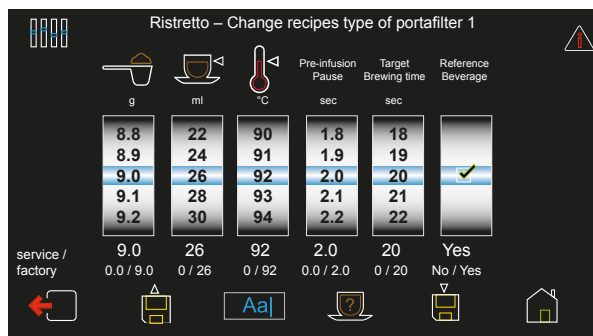
Výměna těsnění
▷ Údržba ▷ strana 64



5.5 Nápoje



Změna receptur



Pole ovládání menu
▷ Přejít
strana 36

Název receptury a typ páky se sítkem je zobrazen v titulu.

Receptura je spojena s daným typem sítká. Pro změnu receptury musí být proto nasazena požadovaná páka se sítkem.

- * Nasadíte požadovanou páku se sítkem.
- * Stisknete tlačítko požadovaného nápoje.
- * Zobrazí se název nápoje s udáním sítká.
- * Nastavte recepturu.
- * V případě, že je to požadováno, proveďte testovací spaření.
- * Pokud je receptura nastavena tak, jak je požadováno, recepturu uložte.



Uložení receptur
▷ strana 41

Receptury pro externí mletí

Pro externí mletí mohou být nastaveny vlastní receptury.

- * Stisknete krátce funkční tlačítko.
- * Stisknete tlačítko požadovaného nápoje.
- * Dále postupujte tak, jak je popsáno výše.

Receptury pro manuální přidání
namleté kávy
▷ Externí mletí
strana 48

▷ Funkční tlačítko
strana 37

Množství namleté kávy

Údaje v gramech (g)



Množství vody

Údaje v mililitrech (ml)



Teplota spařování

Údaje ve stupních Celsia (°C)



Předběžná infuze

Pauza mezi předběžnou infuzí a spařováním v sekundách.

Požadovaná doba kontaktu

Údaj v sekundách (sec) pro požadovanou dobu spařování.

Referenční nápoj

Referenční nápoj je nastaven servisem při uvedení do provozu. Pro každou spařovací jednotku je nastaven jeden referenční nápoj. Všechna další nastavení nápojů se vztahují k hodnotám této reference.

Referenční nápoj může být servisem změněn. Továrním nastavením jsou referenční nápoje Espresso nebo Café Crème. Dodržujte pokyny na displeji.

Údaje ano/ne.

Nahrávání receptur

Uložená receptura se nahraje na tlačítko nápoje.

- * Vložte požadovanou páku se sítkem.
- * Stiskněte tlačítko nápoje.
- * Poklepejte na pole „Nahrávání receptur“.

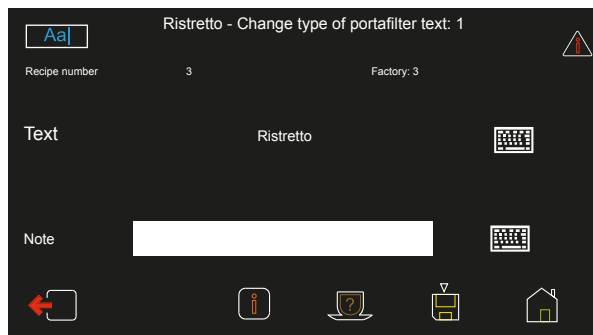
Otevřete se podmenu.

- * Označte požadovanou recepturu.
- * Poklepejte na pole „Uložení receptur“.

Tlačítko nápoje bude propojeno s nově zvolenou recepturou.



Text



Pole ovládání menu
▷ Přehled
stránka 36

Text

Zde se upravuje název nápoje.
Klávesnici aktivujete pomocí pole klávesnice.

Poznámka

Je možné zde zanechat poznámku k nápoji.

Testovací výdej

Při mnoha nastaveních nápojů je možné zahájit testovací výdej s novými nastaveními předtím, než je receptura uložena.

- * Změňte nastavení podle přání
- * Pokleptejte na pole „Testovací výdej“.

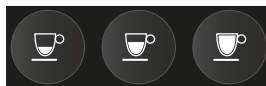
Nápoj se vydá dle nově zvolených nastavení parametrů.

- * Pokud je nápoj nastaven dle přání, pokleptejte na symbol k uložení.

Receptura se uloží.

Uložení receptur

Zde se uloží pozměněná receptura.



5.6 Informace

Informační menu nabízí možnosti výběru popsané následujícím způsobem.

Poslední spaření

Informace k poslednímu spaření.

Servis

Kontaktní informace k servisu Schaerer.
Sériové číslo kávovaru.

Údržba

Zobrazí se čištění a opatření údržby, které probíhají prostřednictvím programu kávovaru.

Filtr a odvápnění

Informace k času, který zbývá filtru a doba trvání do dalšího odvápnění.

Protokol

Protokol událostí a chyb během obsluhy a čištění kávovaru.



Last brewing cycle

Service

Care

Filter and descaling

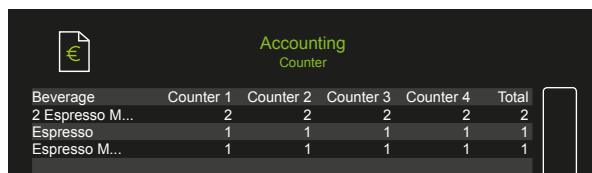
Journal

5.7 Vyúčtování

Počítadlo

Počítadlo jednotlivě vydaných nápojů a jejich součet se zobrazí zde.

Protokol lze vyčíst pomocí přípojky USB.



Beverage	Counter 1	Counter 2	Counter 3	Counter 4	Total
2 Espresso M...	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1	1

Standardní nastavení

Počítadlo 1 = denní počítadlo

Počítadlo 2 = týdenní počítadlo

Počítadlo 3 = měsíční počítadlo

Počítadlo 4 = roční počítadlo



Každé počítadlo lze vynulovat.



Counter

*Oprávnění pro PIN
▷ PIN vyúčtování
strana 44*

RADA

5.8 Oprávnění k PIN

Pro každou následující oblast je možné vytvořit PIN.

- Čištění
- Nastavení
- Vyúčtování



PINy jsou sestaveny hierarchicky.

To znamená například: Nastavení PIN uvolní zároveň všechna práva pro PIN k čištění, ale ne oprávnění pro PIN vyúčtování.

Pokud není zadán žádný PIN, je oblast přístupná bez PINu.

Jestliže bylo pro přístup do úrovně nastaveno PIN, není přístup bez tohoto PIN již možný.

PIN k čištění

Po zadání platného PIN získáte přístup k oblasti:

 Údržba


Cleaning

Nastavení PIN

Po zadání platného PIN získáte přístup k oblasti:


 Údržba

 Systém

 Nápoje

Jazyk

Možnosti obsluhy

 Vyúčtování
(bez „Smazání“)

Nastavení


 USB


Setting

PIN pro vyúčtování

Po zadání platného PIN získáte přístup k oblasti:


 Údržba

 Systém

 Nápoje

Jazyk

Možnosti obsluhy

 Vyúčtování
(se „Smazáním“)

Nastavení

 Oprávnění k PIN

 USB


Accounting

5.9 Systém



Language



Operating options

Jazyk

Zde se nastaví jazyk pro obrazovku.

Jazyky, které jsou k dispozici, budou zobrazeny v angličtině.

Možnosti obsluhy

SteamJet

Zde je zapínán nebo vypínán SteamJet (parní ohřívač šálků).

Zde se nastavuje maximální trvání výdeje páry přes SteamJet.

Možnosti: VYP, 1 až 10 sekund

Standardní hodnota: 6 sekund

Pole Barista

Možnosti: • aktivní • neaktivní

Standardní hodnota: aktivní

Požadovaná doba kontaktu

Nastavení jemnosti mletí
▷ strana 33

Při aktivní regulaci „požadované doby kontaktu“ (doba spařování) kávovar hlásí, když musí být nově nastaven stupeň jemnosti mletí. Toto nastává, pokud se aktuální doba spařování referenčního nápoje liší od požadované doby trvání spařování.

Referenční nápoj může být změněn, v receptuře se ale musí nastavit doporučená požadovaná doba spařování.

Referenční nápoj
▷ Nápoje
strana 40

Možnosti: • aktivní • neaktivní

Standardní
hodnota: neaktivní

Text na displeji

Zde můžete zvolit, které informace na displeji zobrazíte.

Možnosti: Žádné zobrazení
Druh zrn
Název nápoje

Standardní
hodnota: Název nápoje

Druh zrn

Byl-li zvolen v bodě menu text na displeji pro druh zrn, může zde být zadáno označení druhu zrn v nádobě na zrna.

K vyvolání zadání přes klávesnici displeje klepněte na požadovanou nádobu na zrna.

Výběr napěnění mléka (Autosteam)

Pro Autosteam mohou být uloženy 3 individuálně nastavitelné kvality napěnění. Kvalita napěnění je nastavována v receptuře.

Při aktivním výběru napěnění mléka je tato volba zobrazena po stisku tlačítka pro napěnění mléka.

Možnosti: • aktivní • neaktivní

Standardní
hodnota: neaktivní

Autosteam
▷ *Obsluha*
strana 28

Signální tón konce spařování

Signální tón ohlašuje konec spařování a tím také cílový okamžik, kdy smí být odebrána páka se sítkem.

Možnosti: • aktivní • neaktivní

Standardní
hodnota: aktivní

Automatický Start

Při aktivní funkci automatického startu se kávovar spouští, jakmile je vložena páka se sítkem, s přípravnou substancí nápoje.

S ohledem na typ páky se sítkem může být stanovena 1 receptura pro automatický start.

Pro funkci automatického startu smí být k dispozici pouze jedna receptura na každou spařovací jednotku. Obě zbylá tlačítka se musí v receptuře změnit, musí být obsazeny recepturou **Zablokováno**.

Možnosti: • aktivní • neaktivní

Standardní
hodnota: neaktivní

Nastavení receptur

▷ *Změna receptur*
strana 39

Externí mletí vlevo

Zde může být deaktivována nebo aktivována funkce „Manuální přidání namleté kávy“ nebo zde mohou být uloženy individuální receptury pro tuto funkci.

Je-li aktivována funkce „Externí mletí vlevo“, jsou receptury používány jako standardně uložené.

Mají-li být použity změněné receptury, musí zde být nastaveny „individuální receptury“.

Možnosti: neaktivní, aktivní, individuální
receptury

Standardní
hodnota: aktivní

Manuální přidání namleté kávy

▷ *Obsluha*
strana 37

Externí mletí vpravo

▷ „Externí mletí vlevo“

Nastavení



Settings

Osvětlení šálků

Zde se nastaví osvětlení šálků.

Možnosti: Vypnuto/20%/40%/60%/80%/100%

Standardní hodnota: 80%

Osvětlení zadní stěny

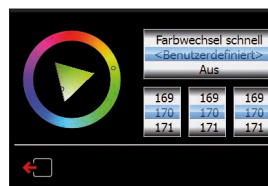
Zde se nastaví barva osvětlení.

Pro možnost **Definováno uživatelem** je zde nastavována požadovaná barva pomocí trojúhelníku v barevném kruhu. Barva může být kromě toho určena a nastavena pomocí RGB hodnot.

Vedle toho existují možnosti:

- Pomalá změna barev
- Normální změna barev
- Rychlá změna barev
- Vypnout
- Jantarová
- Modrá

Aktuální nastavení se ihned zobrazí.



Světlost displeje

Zde se nastaví světlost displeje.

Možnosti: 0 až 100%, po 5% krocích.

Standardní hodnota: 80%

Ohřivač šálek

Zde je zapínán a vypínán ohřivač šáleků.

Možnosti: • aktivní • neaktivní

Standardní
hodnota: aktivní

Kalibrace dotykového displeje

Zde může být nově kalibrován dotykový displej.
Podle výběru nastává dotaz, zda má být spuštěna kalibrace.

Vodní filtr

Možnosti: • aktivní • neaktivní

Standardní
hodnota: neaktivní

Pokud je aktivní Vodní filtr je k dispozici. Zjistí se doba použitelnosti a tvrdost vody.

Kapacita filtru

Zde se zadává kapacita filtru v litrech.

Zobrazení zbývající kapacity filtru

*▷ Info
strana 42*

Naměřená tvrdost vody

Zde se udává naměřená tvrdost vody v dKH.

Eko mód

Pokud je eko mód nastaven na „aktivní“, je zde teplota vývojníku páry 10 minut po posledním výdeji nápoje snížena.

Volitelné osvětlení místa pro šálek a osvětlení zadní stěny se vypne.

Má-li být při snížené teplotě vydán nápoj, vyžaduje kávovar až 15 sekund pro nahřátí.

Teprve po nahřátí je možný výdej nápojů.

Eko mód

Zde lze aktivovat eko mód.

Možnosti: • aktivní • neaktivní

Standardní
hodnota: neaktivní

Automatické vypnutí

Tento bod menu je k dispozici pouze při aktivním eko módu.

Zde se nastaví doba po posledním výdeji nápoje. Je-li tento čas překročen, kávovar se automaticky vypne.

Je možné nastavení ve krocích po 30 minutách.

Možnosti: (nikdy/ po 30 min./60 min./90 min. /
120min./150 min./180 min.)

Standardní
hodnota: nikdy

Datum/čas

Aktuální čas a datum se zobrazí zde.

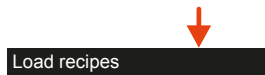
5.10 USB

Přenos dat je možný pomocí přípojky USB. Přípojka USB je nahoře vlevo, na zadní straně ovládacího pultu, přímo pod prostorem pro odkládání šálků.



Nahrávání receptur

Zde se ukládají nahrané receptury.



Uložení receptur

Export receptur na USB.



Export počítadla

Počítadla jsou zde exportována formou souboru CSV.



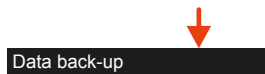
Export HACCP

Provedená čištění jsou zaprotokolována a jsou exportována pro doklad HACCP.



Záloha dat

Nastavená data jako strojní data, data o nápojích atd., jsou zde zálohována.



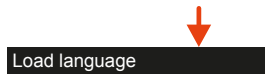
Nahrávání dat

Zálohovaná data jako strojní data, data o nápojích atd., jsou zde nahrávána.



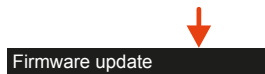
Nahrávání jazyků

Pokud je k dispozici, lze nahrát další jazyk displeje pomocí USB.



Aktualizace firmware

Jen pro servis.



6 Údržba

6.1 Bezpečnostní pokyny k údržbě

Předpokladem pro bezporuchový provoz kávovaru a pro optimální kvalitu kávy je pravidelné čištění.



Nebezpečí poškození zdraví/ hygiena

- Mléko je velmi citlivé. V systému mléka se mohou vytvořit zdraví škodlivé zárodky.
 - > Všechny díly, které jsou ve styku s mlékem, ihned vyčistěte.
 - > Dbejte všech hygienických pokynů.
 - > Dodržujte koncept čištění HACCP.



POZOR

*Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8*



Nebezpečí poškození zdraví/ hygiena

- V kávovaru, který není v provozu, se mohou vytvářet zárodky.
 - > Před a po několikadenních provozních pauzách proveďte všechna čištění.



POZOR

*Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8*



Nebezpečí poškození zdraví/ hygiena

- Všechny čisticí prostředky jsou přizpůsobeny programům čištění.
 - > K čištění a odstranění vodního kamene používejte jen prostředky Schaerer.



POZOR

*Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8*

6.2 Přehled čistících intervalů

Údržba					
Denně	Týdně	Pravidelně	Automaticky	V případě potřeby	
Programy čištění					
x		x			Opláchnutí sítka rozdělovače
x					Čištění spařovací jednotky
Ruční čištění					
x					Čištění prostoru pro odkládání šálků
x		x			Čištění skluzu pro namletou kávu
				x	Ruční vyčištění spařovací jednotky
x	x				Vyčištění páky se sítkem
x					Vyčištění odkapávacích misek
x					Čištění dotykového displeje (CleanLock)
x		x			Vyčištění krytu
x	x				Vyčištění parní trysky Autosteam
x	x				Vyčištění parní trysky Powersteam
		x			Vyčištění nádoby na zrna
		x			Vyčištění záchytné misky pod nádobou na zrna
				x	Výměna těsnění



▷ stránka 26

▷ stránka 55

▷ stránka 57

▷ stránka 57

▷ stránka 58

▷ stránka 58

▷ stránka 59

▷ stránka 60

▷ stránka 60

▷ stránka 61

▷ stránka 62

▷ stránka 63

▷ stránka 64

▷ stránka 64

Denně = minimálně jednou denně a dle potřeby

Týdně = týdenní čištění

Pravidelně = pravidelně v případě potřeby

Automaticky = automatický průběh

6.3 Programy čištění

6.3.1 Čištění spařovací jednotky

Čištění spařovací jednotky je automatický čistící program a čistí systém kávovaru pomocí čistících tablet Schaerer.

Celková doba trvání je asi 10 minut.

Návod jako animace

- ▷ Kávovar
- ▷ Hlavní menu
- ▷ údržba
- ▷ Návod



Nebezpečí ohrožení zdraví/ nebezpečí podráždění a opaření



- Během čištění vytéká z pák se sítky a z výpusti horké vody horká čistící kapalina a horká voda. Sítko a výstup horké vody se přitom silně rozehřejí.
- Horké tekutiny mohou podráždit kůži a přehřátím vzniká nebezpečí opaření.
- > Černá odkapávací miska musí být během čištění nasazena.
- > Bezprostředně po výdeji se dotýkejte páky pouze za rukojeť.
- > Během čištění nikdy nesahejte pod výpusti.
- > Postarejte se o to, aby nikdo nikdy nevypil tekutinu k čištění.



POZOR

Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8



Program čištění vás povede prostřednictvím displeje všemi kroky systémového čištění. Postupujte podle následných hlášení.

* Klepněte na .

Vyvolá se program údržby.

* Klepněte na **Čištění spařovací jednotky**.

* Klepněte na **Ano**.

RADA

S vypnutím po čištění

- * Klepněte na **Ano**.

Bez vypnutí po čištění

- * Klepněte na **Ne**.
- * Vyměňte páku pro sítko.
- * Vyměňte spařovací sítko z páky pro sítko.
- * Nasaďte do páky slepé sítko.
- * Do sítka vložte po jedné speciální čisticí tablety Schaerer 1,3 g

Upozornění: Nepřidávejte žádnou vodu.

- * Nasaďte páku.

Následuje dotaz, zda má být pokračováno v čištění.

- * Pomocí  potvrďte nebo pokračujte dále.

Následuje dotaz, zda jsou vloženy čisticí tablety.

- * Pomocí  potvrďte nebo pokračujte dále.

Čištění se spustí. Zobrazí se stavová grafika a zbývající čas.

Po cca 9 minutách jste pomocí přehrání animace vyzváni k odebrání páky se sítkem a k výměně sítka.

- * Vyměňte páku se sítkem.
- * Vyměňte slepé sítko.

Páku se sítkem ještě nenasazujte. Následuje opláchnutí sítka rozdělovače.

- * Pomocí  potvrďte nebo pokračujte dále.

Následuje výzva k manuálnímu vyčištění páky pro sítko a sítka.

- * Pomocí  potvrďte nebo pokračujte dále.

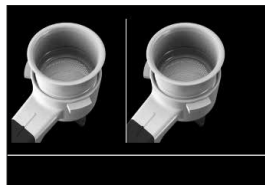
Bylo-li zvoleno **Ano** pro čištění s vypnutím, nyní se přístroj vypne.

Bylo-li zvoleno **Ne** pro čištění bez vypnutí, kávovar se opět nahřívá.

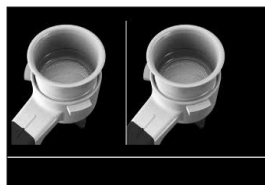
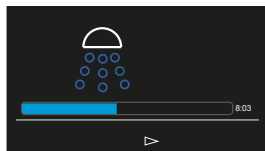
Nyní je kávovar opět připraven k provozu.

6.3.2 Opláchnutí sítka rozdělovače

▷ Obsluha ▷ opláchnutí sítka rozdělovače, strana 26



Program čistí vždy obě spařovací jednotky společně, také tehdy, je-li v provozu jen jedna. Nebyla-li spařovací jednotka používána, nemusí být do daného sítka vkládána žádná čisticí tableta. Slepé sítko musí být vloženo v obou pákách na sítko.



Páku a sítko vyčistěte manuálně.

▷ Vyčištění páky na sítko strana 58

Ruční vyčištění sítka rozdělovače

▷ Vyčištění páky na sítko strana 58

6.4 Ruční čištění

Objednací čísla pro program údržby Schaerer
 ▷ Příslušenství a náhradní díly
 strana 83



Nebezpečí opaření

- Pokud se nechtěně spustí výdej nápoje, hrozí riziko opaření.
- > Před čištěním zablokujte na dotykové obrazovce přístroj vždy zámkem pro čištění CleanLock.

POZOR

Dbejte na kapitulu Bezpečnost
 ▷ od strany 8



- Existuje nebezpečí, že mohou při čištění vzniknout škrábance a rýhy.
- > Nečistěte proto čistícím práškem a podobnými přípravky.
- > Nepoužívejte žádné agresivní čističe.
- > K čištění používejte měkké utěrky.

DŮLEŽITÉ

Dbejte na kapitulu ručení
 ▷ od strany 78

6.4.1 Čištění prostoru pro odkládání šálek

- * Prostor pro odkládání šálek čistěte každý den důkladně vlhkým hadříkem.

6.4.2 Čištění skluzu pro namletou kávu



- Při čištění skluzu pro namletou kávu by mohl být poškozen mlýnek.
- > Skluz pro namletou kávu čistěte pouze určeným kartáčkem.

DŮLEŽITÉ

Dbejte na kapitulu Ručení
 ▷ od strany 78

Pravidelně kontrolujte skluz pro namletou kávu a v případě potřeby vyčistěte určeným kartáčkem.

- * Skluz pro namletou kávu čistěte pouze určeným kartáčkem.
- * Dodržujte sled všech kroků, které se objevují na displeji.

Vyčištění skluzu na kávu
 ▷ Software
 ▷ Údržba
 strana 38

6.4.3 Ruční vyčištění spařovací jednotky

- * Uvolněte zbytky namleté kávy v sítku rozdělovače a na těsnění pomocí kartáčku na spařovací jednotku.
- * Spusťte opláchnutí sítka rozdělovače.



Vypláchnutí sítka rozdělovače
▷ Obsluha
strana 26

6.4.4 Vyčištění páky se sítkem



Nebezpečí popálení



- Páka pro sítko a spařovací sítko se během výdeje nápojů a během čištění silně zahřívají.
- > Páky pro sítko a spařovacího sítka se během výdeje nebo po „Čištění spařovací jednotky“ přímo nedotýkejte.

 **POZOR**

Všechny jednotlivé díly páky pro sítko, to je páka samotná, spařovací sítko, přídržný kroužek sítka a izolační vložka, jsou vhodné pro mytí v myčce.

Denní čištění

- * Vyjměte páku na sítko a sítko.
- * Všechny díly opláchněte čistou, teplou vodou.

Týdenní čištění

Každý týden páku na sítko vložte do nádoby a vyčistěte.

- * Do nádoby vložte jednu čisticí tabletu.
- * Nádoby naplňte horkou vodou a pak rozpustěte čisticí tabletu.
- * Odeberte spařovací sítko a přídržný kroužek sítka.



- * Odeberte izolační vložku a uvolněte pomocí kartáčku usazeniny a opláchněte.
- * Díly páky na sítko a sítko vložte zcela na 30 minut do čisticí kapaliny.
- * Díly vyjměte a v případě potřeby je vyčistěte určeným kartáčkem.
- * Všechny díly opláchněte čistou, teplou vodou.
- * Složte znovu páku se sítkem.

6.4.5 Vyčištění odkapávací misky



Nebezpečí opáření



- V odkapávacích miskách mohou být horké kapaliny.
 - > S odkapávacími miskami pohybujte opatrně.
 - > Vkládejte je zpátky opatrně, jinak může dojít k netěsnosti a úniku vody.
 - > Dbejte vždy na správné vsazení odkapávacích misek.
- Důležité!**
Hadici pro uvolnění tlaku vody [1] nestlačujte.

⚠ POZOR

*Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8*

- * Vyměňte odkapávací mřížku.
- * Vyměňte odkapávací misky.
- * Odkapávací misky důkladně vyčistěte.
- * Plochy pod odkapávacími miskami důkladně utřete.
- * Vysušte odkapávací misky a znovu je nasadte.



6.4.6 Čištění dotykového displeje (CleanLock)



Nebezpečí opaření

- Pokud se nechtěně spustí výdej nápoje, hrozí riziko opaření.
- > Před čištěním zablokujte na dotykové obrazovce přístroj vždy zámek pro čištění CleanLock.



POZOR

*Dbejte na kapitulu Bezpečnost
▷ od strany 8*



- Existuje nebezpečí, že mohou při čištění vzniknout škrábance a rýhy.
- > Nečistěte proto čistícím práškem a podobnými přípravky.
- > Nepoužívejte žádné agresivní čističe.
- > K čištění použijte měkké utěrky.

DŮLEŽITÉ

*Dbejte na kapitulu Ručení
▷ od strany 78*

* Klepněte na pole **Zámek čištění (CleanLock)**

Začne 15 sekundové odpočítávání.

Nyní může být vyčištěn dotykový displej.

15 sekund po posledním kontaktu je dotykový displej znova aktivován.

6.4.7 Vyčištění krytu



- Existuje nebezpečí, že mohou při čištění vzniknout škrábance a rýhy.
- > Nečistěte proto čistícím práškem a podobnými přípravky.
- > Nepoužívejte žádné agresivní čističe.
- > K čištění použijte měkké utěrky.

DŮLEŽITÉ

*Dbejte na kapitulu Ručení
▷ od strany 78*

Kryt čistěte v pravidelných intervalech za použití vhodných materiálů.

6.4.8 Čištění parních trysek



Nebezpečí popálení/ nebezpečí opaření



- Během výdeje nápojů a vzniku páry vytéká z výpustí horká tekutina. Hraničící povrchy a výpustí jsou proto horké.
- > Během výdeje nápojů a vzniku páry se proto nedotýkejte prostoru pod výpustí.
- > Nedotýkejte se výpustí bezprostředně po výdeji.



POZOR

Vyčištění parní trysky Autosteam

Denně

- * 5 ml čističe ve vysoké nádobě smíchejte s 0,5 l studené vody.
- * Parní trysku zcela ponořte do čisticí kapaliny.
- * Krátce klepněte na tlačítko Autosteam.

Doba působení: 30 minut

- * Vyčistěte kartáčem.
- * Důkladně vypláchněte vodou.
- * Klepněte na tlačítko napěnění.

Pára propláchne z otvorů v parní trysce uvolněné zbytky mléka a odstraní zbytky po čištění.

Týdně

- * Odšroubujte parní trysku.
- * Parní trysku na dobu min. 5 hodin zcela ponořte do čisticí kapaliny.
- * Vyčistěte kartáčem otvory pro páru.
- * Důkladně vypláchněte čistou vodou.
- * Parní trysku našroubujte na výpust Autosteam.
- * Ponořte parní trysku do nádoby s čistou vodou.
- * Krátce klepněte na tlačítko Autosteam.
- * Parní trysku otřete čistým vlhkým hadříkem.

Vyčištění parní trysky Powersteam

Denně

- * 5 ml čističe ve vysoké nádobě smíchejte s 0,5 l vlažné vody.
- * Parní trysku zcela vložte do čisticí kapaliny.
- * Na krátkou dobu zcela vytočte otočný knoflík Powersteam.

Doba působení: 30 minut

- * Vyčistěte kartáčem.
- * Důkladně vypláchněte vodou.
- * Na krátkou dobu zcela vytočte otočný knoflík Powersteam.

Pára propláchne z otvorů v parní trysce uvolněné zbytky mléka a odstraní zbytky po čištění.



Týdně

- * Odšroubujte parní trysku.
- * Parní trysku na dobu min. 5 hodin zcela ponořte do čisticí kapaliny.
- * Vyčistěte kartáčem otvory pro páru.
- * Důkladně vypláchněte čistou vodou.
- * Parní trysku našroubujte na výpusť Powersteam.
- * Ponořte parní trysku do nádoby s čistou vodou.
- * Na krátkou dobu zcela vytočte otočný knoflík Powersteam.
- * Parní trysku otřete čistým vlhkým hadříkem.

6.4.9 Vyčištění nádoby na kávová zrna

Zásobníky na kávová zrna mohou být dle potřeby a v pravidelných odstupech vyčištěny. Doporučené je měsíční čištění.



Nebezpečí poranění

- Obzvlášť delší vlasy se mohou uchytit v mlecí hlavě a mohou tak být vtaženy dovnitř přístroje.
- > Vždy si chraňte vlasy sítkou dříve, než vyjmete nádobu na zrna.

⚠ POZOR



Nebezpečí pohmoždění/nebezpečí zranění



- V kávovaru jsou pohyblivé části, které mohou poranit prsty nebo ruce.
- > Vždy vypněte kávovar nebo vytáhněte síťovou zástrčku dříve, než sáhnete do mlýnku nebo do otvoru spařovací jednotky.

⚠ POZOR



- > Zásobník na zrna a jeho víko nikdy nemyjte v myčce nádobí.

DŮLEŽITÉ

- * Vypněte kávovar.
- * Vytáhněte síťovou zástrčku.
- * Posuňte prostor odkládání šálek dozadu.
- * Odejměte víko nádoby na kávová zrna.
- * Otočte blokováním zásobníku na zrna ve směru hodinových ručiček a odjistěte.
- * Vyjměte nádobu na zrna.
- * Odstraňte všechna zrna pod nádobami na zrna, v případě potřeby vysajte.
- * Zcela vyprázdněte kávová zrna z nádoby na zrna.



zablokováno



odblokováno

- * Nádobu na zrna vlhkou utěrkou důkladně vytřete.
- * Nádobu na kávová zrna nechte zcela vyschnout.
- * Vyčistěte záchytné misky pod nádobami na zrna.
- * Nádobu na zrna opět naplňte a nasadte.
- * Uzavřete blokování otočením proti směru hodinových ručiček.

Vyčištění záchytné misky pod nádobou na zrna

Pravidelně čistěte záchytné misky pod nádobami na zrna.

- * Odblokujte nádobu na zrna a vyjměte.
- * Vyčistěte záchytné misky, které jsou umístěny pod nádobami na zrna.

6.5 Výměna těsnění



Nebezpečí popálení



- Páka pro sítko a spařovací sítko se během výdeje nápojů a během čištění silně zahřívají.
 - > Páky pro sítko a spařovacího sítka se během výdeje nebo po „Čištění spařovací jednotky“ přímo nedotýkejte.



POZOR

Výměnu těsnění může v případě potřeby provádět zákazník sám.

- * V menu Údržba vyvolejte výměnu těsnění pro požadovanou spařovací jednotku.

Animace vás krok za krokem provede procesem.

- * Vyjměte páku pro sítko.
- * Vyjměte sítko z páky pro sítko.
- * Páku pro sítko vložte bez sítka.
- * Potvrďte provedení pomocí


Spařovací píst jede do pozice pro výměnu těsnění.

- * Vyčkejte až do dalšího hlášení.

Software
▷ Údržba
▷ Výměna těsnění
strana 38

- * Vyměte páku pro sítko.

Běží animace k výměně těsnění.

- * Vyměte staré těsnění.
- * Nasuňte nové těsnění.
- * Potvrďte provedení pomocí .
- * Páku pro sítko vložte bez sítka.

Spařovací píst jede zpět do normální polohy.

- * Vyčkejte až do dalšího hlášení.

- * Vyměte páku pro sítko.

- * Nasadte sítko zpět do páky na sítko.

- * Nasadte páku i se sítkem.

Senzory kávovaru rozpoznají, že páka se sítkem byla opět nasazena a výměna těsnění je ukončena.

7 Koncept čištění HACCP

Máte zákonnou povinnost zajistit, aby Vaši hosté nebyli konzumací Vámi vydaných potravin vystaveni zdravotním rizikům.

Je požadován koncept čištění HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) pro identifikaci a vyhodnocení rizik. Máte povinnost ve svém provozu provést analýzu rizik. Cílem je rozpoznat a eliminovat rizikové body z hlediska hygieny potravin. K tomu je nutné stanovit a realizovat procesy kontroly a případných zkušebních procesů.

Při řádné instalaci, údržbě, ošetřování a čištění splňují kávovary Schaefer podmínky výše uvedených požadavků. Jestliže ošetřování a čištění kávovaru není řádně vykonáváno, představuje výdej mléčných nápojů rizikový bod s ohledem na hygienu potravin.

Dbejte na předepsané intervaly čištění dané v návodu k provozu, dodržujte návod k čištění a koncept čištění.

„Nařízení o hygieně potravin z 05.08.1997“

Používejte náš koncept čištění HACCP ke kontrole pravidelného čištění.

HACCP cleaning schedule

Only use cooled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.

For beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

Month _____ Year _____

Cleaning steps:

1. Performing the brewer cleaning
 ▷ Care chapter
2. Clean the portafilter and the spout
 ▷ Care chapter
3. Drip tray cleaning
 ▷ Care chapter
4. General machine cleaning
 ▷ Care chapter

Date	Cleaning steps				Signature
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Date	Cleaning steps				Signature
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

8 Údržba a odvápnění

Prosím dbejte na to, že se jedná o profesionální komerční kávovar, který vyžaduje pravidelnou údržbu a odvápnění.

Časový termín údržby se řídí podle vytížení kávovaru a je vám hlášen na displeji. Při údržbě prováděné servisem Schaerer je současně provedeno odvápnění spařovacího a parního systému.

Kávovar může i po hlášení dále běžet, předpokládá se však, že provedení údržbových prací nebo pověření někoho jejich provedením bude včas splněno, aby nebyla narušena funkční bezpečnost a nedošlo k následným škodám.

8.1 Údržba

Po hlášení na obrazovce provádějte údržbu jen prostřednictvím proškoleného personálu nebo servisu Schaerer, protože zde musejí proběhnout bezpečnostní přezkoumání.

*Hlášení k údržbovému servisu
▷ Hlášeny a pokyny
strana 69*

8.2 Zákaznická podpora Schaerer

Jestliže v daném místě není známo servisní centrum, je možné se obrátit na zákaznickou podporu v centrále společnosti Schaerer.

Schaerer AG
Allmendweg 8
P.O. Box 336
4528 Zuchwil
Švýcarsko

Servisní centrum Švýcarsko:
Telefon: +41 32 681 62 75
Email: technical-support@schaerer.com

Důležité!

*Jestliže potřebujete další
údržbové práce a opravy,
kontaktujte prosím váš
příslušný servis Schaerer.
Telefonní číslo naleznete na
nálepce s adresou na kávovaru
a také na dodacím listu.*


9 Hlášení a pokyny

9.1 Obsluha hlášení

Doplňte kávová zrna

- * Doplňte nádobu na kávová zrna (dle ukázky)
- * Zkontrolujte:
 - Je blokování nádoby na zrna otevřeno?

▷ Údržba

- Zrna kávy se nedoplňují sklouznutím dolů.
- * Promíchejte velkou lžící a potvrďte pomocí .

Otevřete uzavírací kohout

- * Otevřete uzavírací kohout vody a potvrďte.

Vyprázdnit sítko

- * Vyjměte páku se sítkem, toto vyprázdněte a opět správně nasadte.

Výměna vodního filtru

- * Kontaktujte servis Schaerer.

Dodržujte návod k provozu vodního filtru!

Vyhledejte chybu v návodu k provozu

Zobrazení čísla chyby

▷ *Chybová hlášení/poruchy*

Kontaktujte servis Schaerer.

Zobrazení čísla chyby

▷ *Chybová hlášení/poruchy*

Hlášení servisu

Servisní údržba podle hlášení na displeji.

- * Kontaktujte servis Schaerer.

*Hlášení servisu a upozornění.
Většinou je možný následný
provoz kávovaru.*

9.2 Chybová hlášení a poruchy

Zásadní postup při zobrazení chybových hlášení a poruch.

- * Kávovar vypněte a po několika vteřinách opět zapněte.
- * Opakujte proces, který vyvolal poruchu.


V mnoha případech se tímto porucha odstraní a vy můžete pracovat dál.

Pokud toto opatření není úspěšné: V níže uvedeném seznamu chyb vyhledejte zobrazený text chyby, příp. kód chyby a postupujte podle popsaných pokynů.

Není-li tento postup úspěšný nebo není-li indikovaná chyba v seznamu, kontaktujte prosím zákaznický servis společnosti Schaerer.

Některá hlášení mají za následek zablokování jednotlivých funkcí. To rozpoznáte díky zhasnutí tlačítek nápojů. Nápoje osvětlených tlačítek lze nadále odebírat.

Váš Schaerer Barista je vybaven diagnostickým programem. Nastalé chyby budou zobrazeny na displeji. Uvedená chybová hlášení mohou být způsobena poruchou sítě.

Je-li aktuální chyba nebo pokyn pro provozovatele důležitý, zobrazí se pole .

- * Klepněte na .

Zobrazí se chybové hlášení a kód chyby.






Tlačítko ZAP/VYP reaguje cca po 1 sekundě a kávovar se vypne.

Pro odstranění chyby, například, pokud software přestane reagovat, může být ovládání vypnuto dlouhým stiskem tlačítka ZAP/VYP.

UPOZORNĚNÍ

9.3 Odstranění chyb

Popis chyby	Pokyn
Sítka zůstává viset na spařovací pístu.	<p><i>K tomuto může dojít, pokud je páka pro sítka odebrána příliš brzy.</i></p> <p>Pozor. Spařovací sítka je horké.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Otočte sítka proti směru hodinových ručiček  a vyjměte ze spařovacího pístu. * Páku pro sítka vložte bez sítka. <p><i>Spařovací píst jede zpět do výchozí polohy.</i></p> <p>Důležité. Neotáčejte do jiného směru, protože jinak může být nedopatřením otevřen uzávěr. Toto by mohlo poškodit hadičky a těsnění.</p>
Panel obsluhy nereaguje.	<ul style="list-style-type: none"> * Kávovar vypněte a opět zapněte.
Nespouští se spařování.	<ul style="list-style-type: none"> * Zkontrolujte, zda je hlavní vodovodní ventil otevřený. * Zkontrolujte, zda není vložena prázdná páka na sítka.
9017 Chyba normování, vlevo	<ul style="list-style-type: none"> * Zkontrolujte, zda je v páce vloženo správné sítka. * Zkontrolujte, zda není nutno vyčistit skluz na namletou kávu. * Kávovar vypněte a opět zapněte. <p>Pokud chyba není odstraněna:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Kontaktujte servis Schaefer.

Popis chyby	Pokyn
<p>9516 Mlýnek vlevo zablokován</p> <p>9517 Mlýnek vpravo zablokován</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Vypněte kávovar. * Poznamenejte si nastavení stupně jemnosti . * Odblokujte nádobu na zrna a vyjměte. * Mlýnek zcela vysajte vysavačem (do prázdna). * Nastavení hrubšího stupně mletí * Opět vložte nádobu na zrna a zajistěte. * V případě potřeby doplňte kávová zrna. <p>▷ Další nastavení ▷ Nastavení stupně jemnosti mletí 33</p> <ul style="list-style-type: none"> * Zapněte kávovar. * Vyroberte jednu kávu. * Nastavte stupeň jemnosti mletí při běžícím mlýnku na původní stupeň jemnosti mletí. <p>Pokud chyba není odstraněna:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vypněte kávovar. * Kontaktujte servis Schaeerer.
<p>9543 Chyba normování, vpravo</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Zkontrolujte, zda je v páce vloženo správné sítko. * Zkontrolujte, zda není nutno vyčistit skluz na namletou kávu. * Kávovar vypněte a opět zapněte. <p>Pokud chyba není odstraněna:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Kontaktujte servis Schaeerer.
<p>9560/9561 Příliš málo namleté kávy v sítku (vlevo/ vpravo).</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Zkontrolujte, zda je v páce nasazeno správné sítko. * Vyčistěte skluz pro namletou kávu. * Spařovací jednotku vyčistěte manuálně. * U nápoje, který byl vydáván naposledy, zvyšte v receptuře množství namleté kávy o 0,1 gramu. <p>Pokud chyba není odstraněna:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vypněte kávovar. * Kontaktujte servis Schaeerer.

Popis chyby	Pokyn
<p>9562/9563 Příliš mnoho namleté kávy v sítku (vlevo/ vpravo).</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Zkontrolujte, zda je bylo sítko po posledním spaření vyprázdněno. * Vyprázdňte sítko. * Zkontrolujte, zda je v páce vloženo správné sítko. * Dbejte na to, aby bylo sítko po každé přípravě nápoje vyprázdněno. * Vyčistěte skluz pro namletou kávu. * Pravidelně čistěte sítko rozdělovače. <p><i>Opláchnutí sítka rozdělovače ▷ strana 56</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Spařovací jednotku vyčistěte manuálně. <p>▷ <i>Údržba ▷ Ruční vyčištění spařovací jednotky, strana 58</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * U nápoje, který byl vydáván naposledy, snižte v receptuře množství namleté kávy o 0,1 gramu. <p>Pokud chyba není odstraněna:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vypněte kávovar. * Kontaktujte servis Schaerer.
<p>9880 Zkontrolujte a nastavte čas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Zkontrolujte a nastavte čas. * Kávovar vypněte a opět zapněte. <p>Pokud chyba není odstraněna:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Kontaktujte servis Schaerer.
<p>F161 Není dosaženo minimálního průtoku.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Vyčistěte páku pro sítko a spařovací sítko. * Otevřete uzavírací kohout.
<p>F164 Není dosaženo minimálního průtoku dávky horké vody.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Vypněte kávovar. * Vyjměte výstup horké vody a vyčistěte sítko. <p>Pozor! Horké tekutiny!</p> <ul style="list-style-type: none"> * Otevřete uzavírací kohout. * Zapněte kávovar.

10 Bezpečnost a záruka

10.1 Nebezpečí pro kávovar



Dodržujte návod

Při nedodržení nebude v případě poškození uznána záruka.

Dbejte na podmínky používání a instalace.

Místo instalace

- Místo instalace musí být suché a chráněné před stříkající vodou.
- Z kávovaru se může vždy uvolnit trocha kondenzované vody, páry nebo obyčejné vody.
 - > Místo instalace musí být chráněno před mrazem.
 - > Kávovar postavte tak, aby by chráněn před kapkami vody.
 - > Kávovar postavte bezpodmínečně na plochu odolnou vůči vodě a teple, abyste ji ochránili před škodami.

Mlýnek

- Cizí tělesa mohou mlýnek poškodit. Na tyto škody se nevztahuje záruka.
 - > Dbejte na to, aby se do nádoby na zrna nedostala žádná cizí tělesa.
-

DŮLEŽITÉ

*Dbejte na kapitulu Ručení
▷ od strany 78*

*Podmínky používání a instalace
▷ Bezpečnost
od strany 17*

Prosím, dbejte na následující upozornění, abyste se vyhnuli problémům a škodám na kávovaru.

- V případě pitné vody s karbonátovou tvrdostí nad 5 °dKH musí být instalován vodní filtr Schaerer, jinak může být kávovar poškozen usazováním vodního kamene.
- Z důvodu požadavků pojištění vždy dbejte, aby byl po ukončení provozu uzavřený hlavní vodovodní ventil a vypnut hlavní elektrický vypínač nebo vytažena síťová zástrčka ze zásuvky.
- Doporučujeme opatření pro zabránění možným škodám např.:
 - Vestavbu vhodného vodního čidla do přívodu vody
 - Instalaci detektorů kouře
- Po provozní pauze musí být před novým uvedením do provozu minimálně dvakrát provedeno „Čištění spařovacích jednotek“.

Systémové čištění
▷ *Údržba*
▷ *Čistící programy*
strana 55

10.2 Směrnice

Výrobce: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Německo)

Přístroj splňuje požadavky všech příslušných ustanovení směrnic - Směrnice o strojních zařízeních (MD) 2006/42/ES (EC), Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě (EMC) 2004/108/ES (EC) a Směrnice RoHS 2011/65/ES (EC).

Výše uvedený výrobce prohlašuje, že tento přístroj je v souladu se všemi příslušnými ustanoveními uvedených směrnic. U všech změn na přístrojích provedených bez našeho souhlasu pozbývá toto prohlášení platnosti. Vyhotovení technických podkladů: WMF Group GmbH.

Prohlášení o shodě je přiloženo jako originál společně s přístrojem. Přístroj je označen značkou CE.

Přístroj splňuje požadavky právní úpravy pro potraviny, předměty spotřeby a krmiva (LFGB), nařízení o předmětech spotřeby (BedGgstV) a nařízení EU č. 10/2011, stejně jako nařízení EU č. 1935/2004 ve svých aktuálních verzích.

Při určeném použití nepředstavuje přístroj žádné zdravotní riziko nebo jiné nepřiměřené nebezpečí.

Použité materiály a látky odpovídají nařízení o předmětech spotřeby, stejně jako nařízení EU č. 10/2011.

Pro země mimo EU platí vždy platná národní ustanovení.

Přístroj podléhá nařízení o elektronickém odpadovém materiálu (šrotu) WEEE 2012/19/ES (EC) a není možné se ho zbavit jako domácího odpadu.

Zpětné vysledování podle směrnice ES č. 1935/2004, stejně jako výroba podle Dobré výrobní praxe ve smyslu nařízení ES č. 2023/2006 jsou námi zajištěny a zaručeny.



*Při likvidaci se obraťte na servis
Schaerer.*

*Adresa
▷ strana 68*

10.3 Povinnosti provozovatele

Provozovatel musí zajistit pravidelnou údržbu servisním technikem společnosti Schaerer, jehož pověřená nebo jiná autorizovaná osoba se postará o prověření bezpečnostních zařízení.

Přístup k servisní oblasti je dovolen jen osobám, které mají vědomosti a praktickou zkušenost s přístrojem, zvláště, co se týká bezpečnosti a hygieny. Provozovatel musí postavit kávovar tak, aby bylo možné bez omezení o přístroj pečovat a provádět údržbu.

Při zajišťování nápojů v kancelářích/na patrech nebo v podobných samoobslužných prostorech by měl personál pověřený obsluhou kávovaru na kávovar dohlížet. Proškolený personál musí zajistit dodržování opatření údržby a musí být k dispozici k zodpovězení otázek týkajících se používání.

Provozovatel se musí postarat o to, aby elektrická zařízení a provozní prostředky byly v řádném stavu (např. podle BGV A3). Pro zajištění provozní bezpečnosti vašeho kávovaru je mimo jiné požadováno prověření bezpečnostních ventilů a tlakových nádob.

Tato opatření provádí v rámci údržby servis společnosti Schaerer nebo servisní personál autorizovaný společností Schaerer.

Čištění zařízení smí být prováděno pouze speciálními čisticími prostředky společnosti Schaerer schválenými pro kávovar (tablety a tekuté čistič).

Odvápnění zařízení smí být prováděno pouze servisem společnosti Schaerer.

Je nutno dodržovat údaje výrobce k cyklům a četnosti údržby (▷ Údržba).

*Speciální čisticí prostředky
Schaerer*

▷ Příslušenství a náhradní díly
strana 83

*Speciální odvápnovací
prostředky Schaerer*

▷ Příslušenství a náhradní díly
strana 83

10.4 Nároky na záruku



Dodržujte návod

- Při nedodržení nebude v případě poškození uznána záruka.
 - > Dbejte na podmínky používání a instalace.

DŮLEŽITÉ

Podmínky používání a instalace
▷ *Bezpečnost*
od strany 17

Zda kupujícímu náleží nároky na záruku a z ní vyplývající úkony jejího provedení, se odvíjí od ujednání uzavřeného mezi kupcem a prodávajícím. Při nedodržení předpisů tohoto provozního návodu mohou nároky na záruku odpadnout.

Žádná záruka nebude poskytnuta:

- Na všechny části, které podléhají přirozenému opotřebení. K těm mimo jiné patří těsnění a spařovací jednotka.
- Na nedostatky zakládající se na povětrnostních vlivech, usazeninách kotelního kamene, chemických, elektrochemických a elektrických vlivech.
- V případě, že nebude použit vodní filtr, i přesto, že tvrdost vody v místě vodní filtr vyžaduje, a tím vzniknou škody.
- Na škody, které vzniknou v důsledku nedodržení předpisů k obsluze a údržbě přístroje (např. provozní návod nebo pokyny k údržbě).
- Na škody, které vzniknou použitím neoriginálních dílů Schaerer nebo chybnou montáží kupujícího nebo třetí osoby nebo chybným nebo nedbalým zacházením.
- Za následky neodborných změn, nebo změn, které byly provedeny bez našeho svolení nebo za práce kupujícího či třetí osoby provedené při opravách.
- Za nedostatky, které vzniknou nevhodným nebo neodborným použitím.

Důležité

Údržba
▷ *strana 68*

Příloha: Technické údaje

Technické údaje kávovaru

Vnější rozměry	Šířka	723 mm
	Výška	580 mm
	Hloubka	540 mm (600 mm při nasunutém prostoru pro odkládání šáleků)
Nádoba na kávová zrna		vždy cca 550 g ⁽¹⁾
Vlastní hmotnost		cca 75 kg
Přívod vody		TW15 (DN 15 min. DN 6, příp. 1/4") přípojka hadice s hlavním uzavíracím kohoutem a filtrem nečistot, se světlostí ok 0,08 mm, interní instalace. Min. průtokový tlak 0,05 MPa (0,5 baru) při 2 l/min. (nízkotlak). Min. průtokový tlak 0,30 MPa (3,0 bary) při 2 l/min. (standard). Max. 0,6 MPa (6 barů). Maximální přívodní teplota 35 °C. Je třeba použít sadu hadic dodanou s novým kávovarem a/nebo s novým vodním filtrem. Nepoužívejte staré sady hadic.
Kvalita vody		Pro pitnou vodu o 5 °dKH (karbon. tvrdost) musí být předřazen vodní filtr Schaerer.
Odpadní vodní potrubí		Hadice min. DN 19, min. sklon 2 cm/m
Jmenovitý výkon		6,0 - 7,0 kW
Distribuce napětí		380 - 415 V 50/60 Hz (3/N/PE)
Osvětlení		LED třída 1
Stupeň ochrany		IP X0
Ochranná třída		A
Hladina trvalého akustického tlaku (L _{pa})		< 70 dB(A) ⁽²⁾

Technické změny vyhrazeny.

⁽¹⁾ Plnicí množství je závislé na velikosti kávových zrn.

⁽²⁾ Hladina akustického tlaku L_{pa} (slow) a L_{pa} (impulzy) na pracovišti obsluhy je v každém provozním režimu pod 70 dB(A).

Hodnoty připojení

SB síť	Hodnoty připojení			Průřez vodiče připojovacího kabelu
1/N/PE	220 - 240 V	~50/60 Hz	5,0 - 5,8 kW	32 A (22 A)
1/N/PE	220 V	~60 Hz	5,0 W	32 A (22 A)
2/PE	200 V	~50/60 Hz	3,9 kW	24 A (19,5 A)
2/PE	208/240 V	~60 Hz	4,4/5,7 kW	30 A (20 A 208 V)/ (22,5 A 240 V)
3/PE	208/240 V	~60 Hz	6,6/8,6 kW	30 A (29,8 A 208 V)/(34 A 240 V)
3/PE	220 - 240 V	~50/60 Hz	5,0 - 5,8 kW	24 A (22 A)
3/N/PE	380 - 415 V	~50/60 Hz	6,0 - 7,0 kW	16 A (15 A)
3/N/PE	380 V	~60 Hz	6,0 kW	16 A (15 A)
3/PE	440 V	50/60 Hz ~50/60 Hz	6,0 - 7,0 kW	16 A (14 A)

Tyto předpisy pro elektrické přípojky a citované normy platí pro připojení kávovaru ve státech EU. Stejně tak je třeba zohlednit další předpisy specifické pro jednotlivé země. Mimo státy EU je kontrola a přijetí uvedených norem zodpovědností toho, kdo kávovar uvede na trh.

Elektroinstalace na straně provozovatele musí být provedena podle aktuální normy IEC 364 (DIN VDE 0100). V blízkosti přístroje je třeba zpřístupnit zásuvky - při jednofázovém připojení zásuvku s ochranným kolíkem (zásuvka Schuko) nebo jednofázovou zásuvku specifickou pro jednotlivou zemi, při třífázovém připojení 5pólovou zásuvku CEE/CEKON podle EN 60309 nebo vícepólovou zásuvku specifickou pro jednotlivou zemi. Zásuvky jsou v kompetenci provozovatele. Přípojný kabel sítě se nesmí dotýkat horkých součástí. V případě, že byl síťový kabel tohoto zařízení poškozen, musí výměnu provést náš servis nebo oprávněná osoba, aby se zabránilo rizikům.

Abyste se vyhnuli možným poruchám našich krytých datových vedení následkem možného vyrovnávacího proudu mezi přístroji, mělo by být na přístrojích s připojeným systémem účtování použito dodatečné vyrovnání potenciálu. (Viz EN 60309)

Okolní teplota	+5 °C až max. +35 °C (v případě mrazu vyprázdněte vodní systém).
Maximální vlhkost	80 % relativní vlhkost vzduchu bez orosení. Přístroj ukládejte vždy mimo dosah mrazu.
Plocha instalace/ postřiková voda	Přístroj musí být postaven vzpřímeně na pevné, vodorovné ploše odolné vůči vodě a teplu. Přístroj nesmí být čištěn proudem vody. Přístroj musí být chráněn před stříkající vodou. Přístroj nesmí být postaven na ploše, na které probíhalo čištění nebo ostřik vodní hadicí, parní tryskou nebo parním čističem.
Montážní odstupy	Z funkčních, servisních a bezpečnostních důvodů je při instalaci požadovaný minimální odstup 50 mm od stran přístroje nebo od cizích vestavných částí (mimo dodávku Schaerer) a minimálně 60 mm u zadní části. Minimální pracovní prostor před kávovarem je doporučen na 800 mm. Doporučuje se také volný prostor min. 200 mm nad nádobami s produkty. Výška plochy instalace od horní hrany podlahy je minimálně 850 mm. Pokud přípojky kávovaru vedou přes pult dolů, vezměte prosím v úvahu potřebu místa pro vedení, která mohou omezit využitelný prostor ve spodní části.
Montážní rozměr vodního filtru	Viz návod k provozu vodního filtru.

Příloha: Příslušenství a náhradní díly

Počet	Jednotka	Název
Program údržby Schaerer		
1	dóza	Speciální čisticí tablety Schaerer (100 ks)
1	láhev	Speciální čistič Schaerer pro napěňovač mléka
1	ks	Čisticí štětec
1	ks	Kartáč na spařovací jednotku
1	ks	Kartáč pro čištění skluzu namleté kávy
1	ks	Kartáč na steamer
Zásuvka na usazeninu		
1	ks	Zásuvka na usazeninu
1	ks	Tyč k proklepání zásuvky na usazeninu
1	ks	Fixační podložky pro skříň
1	ks	Lepicí nožky pro zásuvku na usazeninu
Páka na sítko		
1	ks	Sítka velké s jednou výpustí
1	ks	Sítka dvojité kompletní s dvojitou výpustí
1	ks	Sítka jednoduché s jednou výpustí
1	ks	Přídržná pružina sítka
1	ks	Izolační vložka
1	ks	Sítka jednoduché
1	ks	Sítka dvojité
1	ks	Slepé sítko
1	ks	O-kroužek těsnění pístu
1	ks	Sítka - koncový kus rukojeti
Parní tryska		
1	ks	Přídržná rukojeť parní trysky Powersteam
1	ks	Přídržná rukojeť parní trysky Autosteam
SteamJet		
1	ks	SteamJet - parní deska horní
1	ks	SteamJet - parní deska dolní
Mlýnky		
1	ks	Zámek nastavení stupně jemnosti mletí
Příslušenství		
1	ks	Sada konviček