

Schaerer Barista

Instrukcja obsługi

V01 / 04.2017



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

Oryginalna instrukcja obsługi
BA Schaerer Barista PL

N° 020983

Schaerer Barista

Instrukcja obsługi

Wydawca

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

Wydanie:

Wersja 01 | 04.2017

Oprogramowanie

V 1.3.2

Koncepcja i redakcja

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

Copyright ©

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

Niniejszy dokument chroniony jest prawami autorskimi. Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie, rozpowszechnianie, przesyłanie przez systemy elektroniczne oraz tłumaczenie na inne języki bez pisemnego zezwolenia ze strony firmy Schaerer AG jest niedozwolone. Dotyczy to całego dokumentu oraz pojedynczych jego rozdziałów. Treść dokumentu bazuje na najbardziej aktualnych w chwili oddania do druku danych. Firma Schaerer AG zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w dowolnym momencie bez konieczności informowania o nich. Wszystkie rysunki, ilustracje oraz komunikaty wyświetlacza zawarte w instrukcji są tylko przykładami! Ze względu na szeroki zakres oferowanych opcji dana maszyna może się różnić od tutaj przedstawionych. Firma Schaerer AG odpowiada wyłącznie za treść oryginalnego niemieckiego dokumentu.

Gratulujemy zakupu ekspresu do kawy Schaerer Barista.

Ekspres do kawy Schaerer Barista z kolbą, automatycznym młynkiem do Espresso, Café Crème i gotowania wody.



Przestrzegać instrukcji obsługi



- > Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi.
- > Zawsze dokładnie przestrzegać zaleceń zawartych w instrukcji obsługi, w szczególności wskazówek bezpieczeństwa i informacji zawartych w rozdziale o bezpieczeństwie.
- > Należy udostępnić instrukcję obsługi pracownikom lub wszystkim użytkownikom.

UWAGA

Zwracać uwagę na znaki i symbole instrukcji obsługi
Strona 20

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8



Zagrożenie życia na skutek porażenia prądem



- Napięcie sieciowe wewnątrz ekspresu do kawy stwarza śmiertelne zagrożenie!
- > Nigdy nie otwierać obudowy.
- > Nie wolno odkręcać śrub czy zdejmować którejkolwiek części obudowy.

OSTRZEŻENIE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8



Warunki użytkowania i instalacji

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem zaleceń dotyczących konserwacji.
- > Przestrzegać instrukcji obsługi.

WAŻNE

Dane techniczne
▷ od strony 80

Konserwacja
▷ od strony 69

1	Bezpieczeństwo	8
1.1	Ogólne wskazówki bezpieczeństwa.....	8
1.2	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	15
1.3	Warunki użytkowania i instalacji.....	17
2	Opis	18
2.1	Nazwy części ekspresu do kawy.....	18
	Wyświetlacz	18
	Słowniczek	21
3	Obsługa	22
3.1	Zasady bezpieczeństwa Obsługa.....	22
3.2	Włączanie ekspresu do kawy	23
3.3	Kolba.....	23
3.3.1	Wskaźniki stanu kolby	24
3.4	Wydawanie napojów.....	25
	Przerwanie wydawania napojów.	25
3.5	Ręczne dodawanie zmielonej kawy	26
3.6	Oplukiwanie sitka rozdzielacza	26
3.7	Wydawanie gorącej wody	26
3.8	Opcje pary	27
3.8.1	Autosteam.	28
	Powersteam	29
3.9	Kratka na filiżanki	30
3.10	SteamJet (podgrzewacz filiżanek za pomocą pary)	31
3.11	Pojemnik na ziarna kawy	32
3.12	Półka na filiżanki (podgrzewana)	33
3.13	Wyłączanie urządzenia.....	34
4	Ustawianie stopnia mielenia	34
5	Oprogramowanie	36
5.1	Przegląd.....	36
	Gotowość do pracy	36
	Pole Pasek stanu	36
	Funkcje Menu główne.	37
	Pola Sterowanie menu	37
	Komunikaty na wyświetlaczu	37
5.2	Gotowość do pracy	38
	Wyświetlacz gotowości do pracy	38
5.3	Pola na wyświetlaczu Gotowość do pracy.....	38
	Przyciski napojów	38
	Przycisk funkcyjny	38
	Pole baristy – moc kawy	38

5.4	Czyszczenie	39
	Czyszczenie modułu zaparzania	39
	CleanLock	39
	Czyszczenie zsuwni zmielonej kawy	39
	Wymiana uszczelki	39
5.5	Napoje	40
	Zmiana przepisów.	40
	Wgrywanie przepisów.	41
	Tekst	42
	Napój testowy	42
	Zapisywanie przepisów.	42
5.6	Informacje	43
	Ostatnie parzenie	43
	Serwis	43
	Czyszczenie	43
	Filtr i usuwanie kamienia	43
	Protokół.	43
5.7	Rozliczanie	44
	Licznik	44
5.8	Uprawnienia PIN	44
	PIN Czyszczenie.	45
	PIN Ustawianie	45
	PIN do wycofywania	45
5.9	System	46
	Język	46
	Opcje obsługi	46
	SteamJet.	46
	Pole „Barista”	46
	Zadany czas kontaktu.	47
	Wyświetlany tekst	47
	Rodzaje ziaren	47
	Wybór spieniania mleka (Autosteam)	48
	Sygnal dźwiękowy końca zaparzania	48
	Automatyczne uruchamianie	49
	Mielenie zewnętrzne z lewej strony	49
	Mielenie zewnętrzne z prawej strony	49
	Ustawienia	50
	Podświetlenie filiżanek	50
	Podświetlenie tylnej ścianki	50
	Jasność wyświetlacza.	50
	Podgrzewanie filiżanek.	51
	Kalibracja wyświetlacza dotykowego	51
	Filtr wody	51
	Tryb ekologiczny	51
	Automatyczne wyłączanie	52
	Data/godzina	52
5.10	USB	53
	Wgrywanie przepisów.	53
	Zapisywanie przepisów.	53
	Eksport licznika.	53
	Eksport HACCP	53
	Kopia zapasowa danych.	53

	Wgrywanie danych	53
	Wgrywanie języka	53
	Aktualizacja oprogramowania	53
6	Czyszczenie	54
6.1	Zasady bezpieczeństwa Czyszczenie	54
6.2	Przegląd – Terminy czyszczenia	55
6.3	Programy czyszczenia	56
6.3.1	Czyszczenie modułu zaparzania	56
6.3.2	Oplukiwanie sitka rozdzielacza	57
6.4	Czyszczenie ręczne	58
6.4.1	Czyszczenie półki na filiżanki	58
6.4.2	Czyszczenie zsuwni zmielonej kawy	58
6.4.3	Ręczne czyszczenie modułu zaparzania	59
6.4.4	Czyszczenie kolby	59
6.4.5	Czyszczenie tacki ociekowej	60
6.4.6	Czyszczenie wyświetlacza dotykowego (CleanLock)	61
6.4.7	Czyszczenie obudowy	61
6.4.8	Czyszczenie dyszy pary	62
6.4.9	Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy	64
6.5	Wymiana uszczelki	65
7	Koncepcja czyszczenia HACCP	67
8	Konserwacja i usuwanie kamienia.....	69
8.1	Konserwacja.....	69
8.2	Serwis techniczny firmy Schaerer	69
9	Komunikaty i wskazówki	70
9.1	Komunikaty obsługowe	70
9.2	Komunikaty o błędach i usterki.....	71
9.3	Rozwiązywanie problemu	72
10	Bezpieczeństwo i gwarancja	75
10.1	Zagrożenia dla ekspresu do kawy.....	75
10.2	Dyrektywy.....	77
10.3	Obowiązki użytkownika.....	78
10.4	Roszczenia gwarancyjne	79
	Załącznik: Dane techniczne	80
	Parametry techniczne ekspresu do kawy	80
	Parametry przyłączeniowe	81
	Załącznik: Akcesoria i części zamienne	84

1 Bezpieczeństwo



Nieprawidłowe użytkowanie

- > Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
 - > Przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.
-



1.1 Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Zagrożenia dla użytkownika

Maksymalne bezpieczeństwo użytkowania stanowi dla firmy Schaerer najważniejszą cechę produktu. Skuteczność zabezpieczeń jest zapewniona tylko w przypadku przestrzegania poniższych zasad:



- > Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi.



- > Nie dotykać gorących części maszyny.



- > Ostrożnie obchodzić się z kolbą i nie dopuścić do jej upadku.
 - > Zaprześcić używania ekspresu, jeśli działa nieprawidłowo lub jest uszkodzony.
-



> Używać ekspresu tylko jeśli jest w pełni zmontowany.



> W żadnym razie nie ingerować w zamontowane urządzenia zabezpieczające.



> Niniejsze urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, jak również osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia i/ lub wiedzy, wyłącznie wtedy, gdy są one nadzorowane, a także zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały związane z nią niebezpieczeństwa.

> Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

> Czyszczenie oraz przeprowadzanie konserwacji przez dzieci jest zakazane.

⚠ UWAGA

Pomimo urządzeń zabezpieczających każdy ekspres do kawy może stanowić potencjalne zagrożenie w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem. Aby zapobiec obrażeniom i zagrożeniom dla zdrowia, należy przestrzegać następujących zaleceń podczas korzystania z ekspresu do kawy:



Zagrożenie życia na skutek porażenia prądem



- Napięcie sieciowe wewnątrz ekspresu do kawy stwarza śmiertelne zagrożenie!
 - > Nigdy nie otwierać obudowy.
 - > Nie wolno odkręcać śrub czy zdejmować którejkolwiek części obudowy.
 - > Nigdy nie wolno używać uszkodzonego kabla zasilającego.
 - > Unikać możliwości uszkodzenia kabla sieciowego. Nie zginać i nie ścisnąć.





Niebezpieczeństwo poparzenia



- Podczas przygotowywania napojów z wylewek wydziela się para i gorący płyn. Dlatego sąsiadujące powierzchnie i wylewki są gorące.
- Podczas przygotowywania napoju kolba jest bardzo gorąca.
- Gorąca para wydobywa się przez SteamJet (podgrzewacz filiżanek za pomocą pary). Dlatego także filiżanki i sąsiadujące powierzchnie są gorące.
- > Podczas wydawania napojów lub pary nie wolno sięgać do obszaru pod wylotami.
- > Nie należy dotykać wylewek krótko po zakończeniu wydawania napojów.
- > Bezpośrednio po przygotowaniu napoju chwycić kolbę wyłącznie za uchwyt.
- > Przed wydaniem napoju zawsze ustawić dopasowane naczynie pod wylewką.

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo zranienia

- Szczególnie dłuższe włosy mogą się zaplątać w młynku i w ten sposób zostać wciągnięte do ekspresu do kawy.
 - Przez nieuwagę kolba mogłaby wypaść z ręki lub z uchwytu i doprowadzić do obrażeń stóp.
- > Przed zdjęciem pojemnika na ziarna kawy, zawsze ochronić włosy siatką do włosów.
- > Uważać, aby kolba nie upadła.
-

 **UWAGA**



Niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia/zranienia



- W ekspresie do kawy znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub dłonie.
 - Podczas zamykania półki na filiżanki istnieje niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia.
- > Zawsze wyłączać ekspres i wyciągać wtyczkę zasilania przed włożeniem rąk do młynka lub do otworu zaparzacza.
- > Ostrożnie zamykać półkę na filiżanki.
-

 **UWAGA**



Zagrożenie dla zdrowia

- Stosować tylko produkty, które nadają się do konsumpcji i wykorzystania w ekspresie do kawy.
 - > Pojemnik na ziarna napełniać tylko odpowiednimi materiałami w celu zapewnienia użytkowania zgodnego z przeznaczeniem.
-

 **UWAGA**



Zagrożenie dla zdrowia

- Środki czyszczące mają właściwości żrące.
 - > Stosować się do środków ochronnych podanych na opakowaniu środka czyszczącego.
 - > Tabletki czyszczące wkładać tylko po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu.
-

 **UWAGA**



**Zagrożenie dla zdrowia/
Niebezpieczeństwo podrażnienia
i poparzenia**



- Podczas czyszczenia z kolby i wylewki na wrzątek wypływa gorący roztwór oczyszczający i gorąca woda.
- Gorące płyny mogą podrażnić skórę i ze względu na gorąco istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
- > Podczas czyszczenia nigdy nie wkładać rąk pod wyloty.
- > Dopilnować, aby nikt nigdy nie pił płynu do czyszczenia.
- > Ostrożnie przenosić tackę ociekową.

 **UWAGA**



Niebezpieczeństwo poślizgnięcia



- Płyny mogą wyciekać z ekspresu do kawy w przypadku niewłaściwego użytkowania lub awarii. Płyny te mogą powodować niebezpieczeństwo poślizgnięcia się.
- > Regularnie sprawdzać, czy ekspres do kawy jest szczelny i nie wycieka woda.

 **UWAGA**

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem



Nieprawidłowe użytkowanie

- Jeśli maszyna będzie użytkowana niezgodnie z przeznaczeniem, może to doprowadzić do obrażeń.
- > Używać ekspresu do kawy tylko zgodnie z przeznaczeniem.



Urządzenie Schaerer Barista przeznaczone jest do przygotowywania różnego rodzaju napojów kawowych i mlecznych wydawanych w różnych wersjach. To profesjonalne urządzenie przeznaczone jest do użytku przemysłowego i komercyjnego w hotelach i lokalach gastronomicznych. Urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie przez użytkowników profesjonalnych lub odpowiednio do tego przeszkolonych.

Urządzenie musi być użytkowane zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Użytkowanie inne lub wykraczające poza podany zakres jest niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie odpowiada za szkody powstałe z tego tytułu.

Urządzenia Schaerer Barista pod żadnym pozorem nie wolno używać do podgrzewania lub podawania jakichkolwiek innych płynów oprócz kawy, wrzątku (do napojów lub czyszczenia) lub mleka (chłodzone, pasteryzowane, homogenizowane, UHT).

1.3 Warunki użytkowania i instalacji



Zagrożenie pożarowe/Ryzyko wypadków

- > Należy przestrzegać warunków użytkowania i instalacji.
- > Należy przestrzegać warunków użytkowania i instalacji podanych w rozdziale Dane Techniczne.

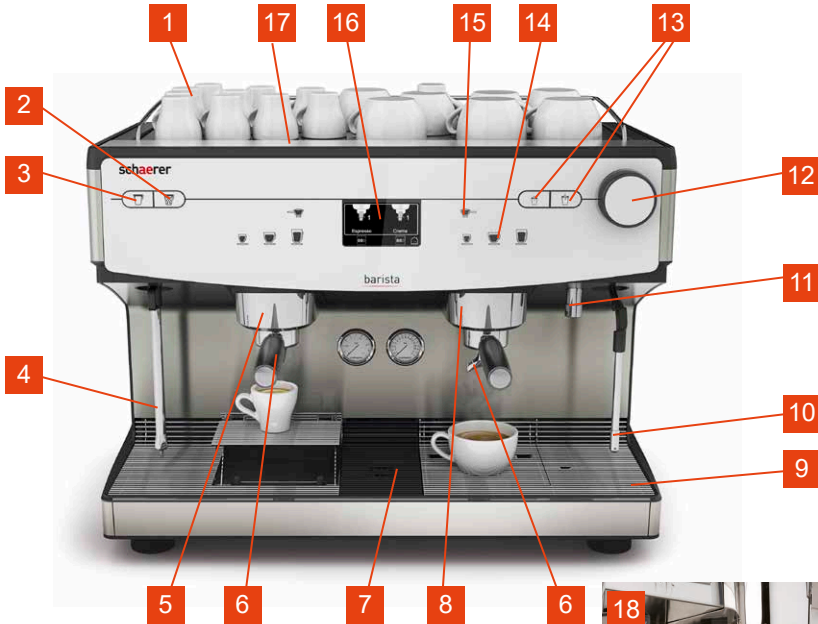


Dane techniczne
▷ strona 80

Prace przygotowawcze do podłączenia energii elektrycznej, podłączenia wody i ścieków, operator urządzenia musi zlecić podwykonawcom. Za ich realizację zgodnie z przepisami ogólnymi, krajowymi i lokalnymi odpowiadają instalatorzy z odpowiednimi uprawnieniami. Technik serwisowy firmy Schaerer wykona podłączenie ekspresu do wcześniej przygotowanych przyłączy. Nie jest on uprawniony do wykonywania prac instalacyjnych leżących w gestii inwestora ani nie odpowiada za ich realizację.

2 Opis

2.1 Nazwy części ekspresu do kawy



Wyświetlacz

Lewy moduł zaparzania

Prawy moduł zaparzania



- 1 Pojemnik na ziarna kawy (pod półką na filiżanki)
- 2 Przycisk do spieniania mleka
- 3 Przycisk Mleko
- 4 Wylewka Autosteam
- 5 Lewy moduł zaparzania z kolbą
- 6 Wylewka
- 7 SteamJet (podgrzewacz filiżanek za pomocą pary)
- 8 Prawy moduł zaparzania z kolbą
- 9 Kratka na filiżankę
- 10 Wylewka Powersteam
- 11 Wylewka gorącej wody
- 12 Pokrętko Powersteam
- 13 Przyciski wrzątku
- 14 Przyciski napojów
- 15 Przycisk funkcyjny
- 16 Wyświetlacz dotykowy
- 17 Półka na filiżanki
- 18 Podświetlenie filiżanek
- 19 Włącznik/ wyłącznik
- 20 Regulacja stopnia mielenia w lewo/w prawo

Wyświetlacz gotowości do pracy

- 21 Pole Barista
- 22 Pole Menu (otwiera menu główne)
- 23 Pole SteamJet (podgrzewacz filiżanek za pomocą pary)
- 24 Pole Komunikaty
- 25 Wskaźnik prawego modułu zaparzania (w przykładzie wskaźnik stanu wydawania napoju prawego modułu zaparzania)
- 26 Wskaźnik lewego modułu zaparzania (w przykładzie wskaźnik stanu wydawania napoju lewego modułu zaparzania)

Znaki i symbole instrukcji obsługi



Zasady bezpieczeństwa – uszczerbek na zdrowiu

Jeśli zasady bezpieczeństwa nie będą przestrzegane, przy nieprawidłowym użytkowaniu może to doprowadzić do łagodnych lub poważnych obrażeń.



Zasady bezpieczeństwa – uszczerbek na zdrowiu

Jeśli zasady bezpieczeństwa nie będą przestrzegane, przy nieprawidłowym użytkowaniu może to doprowadzić do łagodnych obrażeń.



Porażenie prądem



Gorąca para



Niebezpieczeństwo zmiążdżenia



Gorące elementy



Niebezpieczeństwo poślizgnięcia



Wskazówki bezpieczeństwa

*Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8*



*Zasady bezpieczeństwa
Obsługa
▷ Strona 22*

*Zasady bezpieczeństwa
Czyszczenie
▷ Strona 54*

*Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8*



*Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ od strony 79*

*Dane techniczne
▷ od strony 80*



Wskazówki – szkody materialne

- Dot. ekspresu do kawy
- Dot. miejsca ustawienia
- > Zawsze postępować zgodnie z instrukcją obsługi.



Wskazówka/Porada

- Instrukcje dotyczące bezpiecznego postępowania i wskazówki ułatwiające obsługę.

Otwieranie menu głównego

* Dotknąć pole „Menu główne”

Wyświetla się menu główne.

Dostępne są dodatkowe przyciski programowalne

▷ menu głównego.

**Słowniczek**

Termin	Objaśnienie
•	• Listy, opcje wyboru
*	* Poszczególne etapy pracy
<i>Tekst pisany kursywą</i>	<i>Opis stanu ekspresu do kawy i/lub objaśnienia automatycznie przeprowadzonych etapów.</i>
Barista	Profesjonalny ekspres do kawy
Ślepe sitko	Sitko czyszczące
Wydawanie napojów	Wydawanie kawy lub gorącej wody
Zawór główny	Zawór zatrzymania wody, zawór kątowy
Twardość węglanowa	Wskazanie w °dKH. Twardość wody jest miarą zawartości wapnia w wodzie pitnej.
Pre-infusion – parzenie wstępne	Następuje krótkie parzenie wstępne kawy, mające na celu bardziej intensywne uwolnienie jej aromatów.
Zakres	Na przykład: Wydajność w litrach filtra wody
Tampery	Automatyczne prasowanie mielonej kawy przed zaparzeniem.
Napój testowy	Próba
Opłukiwanie sito rozdzielacza	Pośrednie opłukiwanie modułu zaparzacza (przepłukiwanie)
Dodatki	Składniki do przyrządzenia napoju, na przykład kawa i woda
SteamJet	Wbudowany w tackę ociekową podgrzewacz filiżanek za pomocą pary
Powersteam	Łatwy wylot pary bez nadzoru
Autosteam	Kontrola temperatury wylotu pary

3 Obsługa

3.1 Zasady bezpieczeństwa Obsługa



Niebezpieczeństwo poparzenia



- Podczas przygotowywania napojów z wylewek wydziela się para i gorący płyn. Dlatego sąsiadujące powierzchnie i wylewki są gorące.



- Podczas przygotowywania napoju kolba jest bardzo gorąca.
 - Gorąca para wydobywa się przez SteamJet (podgrzewacz filiżanek za pomocą pary). Dlatego także filiżanki i sąsiadujące powierzchnie są gorące.
 - Jeśli tacka ociekowa nie jest prawidłowo dociśnięta, to istnieje ryzyko oparzenia gorącymi płynami.
 - Uszkodzona kolba lub sitko zaparzacza, albo przepełnione sitko, mogą doprowadzić do poważnych poparzeń.
 - > Podczas wydawania napojów lub pary nie wolno sięgać do obszaru pod wylotami.
 - > Nie należy dotykać wylewek krótko po zakończeniu wydawania napojów.
 - > Bezpośrednio po przygotowaniu napoju chwytać kolbę wyłącznie za uchwyt.
 - > Przed wydaniem napoju zawsze ustawić dopasowane naczynie pod wylewką.
 - > Zawsze zwracać uwagę na prawidłowe osadzenie tacki.
 - > Używać wyłącznie kolby i sitek zaparzacza będących w nienagannym stanie.
 - > Napełniać kolbę ziarnami kawy tylko do maksymalnego wyznaczonego poziomu.
-

 **UWAGA**

*Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8*



Zagrożenie dla zdrowia

- Stosować tylko produkty, które nadają się do konsumpcji i wykorzystania w ekspresie do kawy.
- > Pojemnik na ziarna napełniać tylko odpowiednimi materiałami w celu zapewnienia użytkownika zgodnego z przeznaczeniem.



UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8

3.2 Włączanie ekspresu do kawy

- * Otworzyć pokrywę.
- * Nacisnąć włącznik/ wyłącznik

Ekspres włącza się i nagrzewa.

Uruchamia się płukanie automatyczne.

Kiedy urządzenie jest gotowe do wydawania napojów, na wyświetlaczu pojawi się gotowość do działania.



3.3 Kolba

Są dwa rozmiary kolby.

Typ kolby 1 = 8 do 11 g

Typ kolby 2 = 10 do 16 g

- Opróżniona kolba musi zostać zamontowana przed wydaniem napojów.
- Na wyświetlaczu pokazuje się, która kolba w jakim module zaparzenia jest aktualnie zamontowana. Liczba wskazuje typ kolby. Pojedyncza kolba (1) lub kolba podwójna (2).



3.3.1 Wskaźniki stanu kolby



Brak kolby

Należy zamontować kolbę



Zamontowana kolba

Wyświetla się typ zamontowanej kolby. Do wyboru są napoje ustawione dla kolby.



Opróżniona kolba

Należy opróżnić kolbę.



- Jeśli kolba zostanie wyjęta przed zakończeniem aktualnego zaparzania, to może dojść do uszkodzenia modułu zaparzania.
 - > Wymować kolbę dopiero po kompletnym zakończeniu procesu zaparzania. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
 - > Podczas zaparzania kolba jest zablokowana i nie można jej wyjąć.
 - > Można przerwać zaparzanie naciskając ponownie na przycisk napoju.
-

WAŻNE

3.4 Wydawanie napojów

Naciśnięcie przycisku napoju rozpoczyna wydawanie napoju.

Należy używać dopasowanej kolby.

Kolba musi być opróżniona.

Poprzednie wydawanie napojów musi zostać całkowicie zakończone. Zostanie to zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym. Sygnał dźwiękowy może zostać dezaktywowany.

- Podświetlone pole = gotowy do wydawania
- Niepodświetlone pole = niegotowy do wydawania/
pole zablokowane
- Migające pole = Napój został wydany

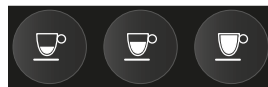
- * Kratkę na filiżankę ustawić na odpowiedniej wysokości
- * Postawić odpowiedniej wielkości filiżankę pod zamontowaną kolbę.
- * Dotknąć przycisk żadanego napoju

Ziarna kawy są mielone bezpośrednio w kolbie. Zmielona kawa jest automatycznie ubijana kolbą zaparzacza.

Rozpoczyna się wydawanie napoju.

Przerwanie wydawania napojów

- * Dotknąć ponownie migający przycisk napoju

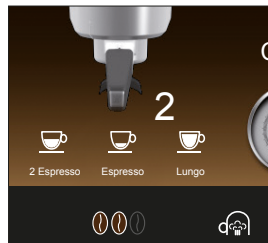


Obłożenie przycisków

▷ Oprogramowanie

▷ Zmiana przepisów


strona 40




3.5 Ręczne dodawanie zmielonej kawy

- * Nacisnąć krótko na przycisk funkcyjny.
Wewnętrzny młynek zostanie dezaktywowany.
 - * Napełnić kolbę wybraną zmieloną kawą
 - * Zamontować wybraną kolbę
 - * Dotknąć przycisk żądanego napoju
- Zmielona kawa jest automatycznie ubijana kolbą zaparzacza. Rozpoczyna się wydawanie napoju.*

3.6 Opłukiwanie sitka rozdzielacza

- * Wyjąć kolbę
 - * Na wyświetlaczu nacisnąć na rysunek kolby
 - * Za pomocą  zatwierdzić i kontynuować
- Rozpoczyna się opłukiwanie gorącą wodą. Woda nagrzewa system parzenia i gwarantuje optymalną temperaturę kawy. Jednocześnie oczyszczane jest sitko rozdzielacza.*

-  > Podczas opłukiwania sitka rozdzielacza w razie potrzeby usunąć pozostałości kawy z sitka rozdzielacza za pomocą szczotki do czyszczenia modułu zaparzacza.
- > Jednocześnie sprawdzać, czy woda nadal bez przeszkód przepływa przez sitko rozdzielacza.
- > Nie należy używać systemu opłukiwania sitka rozdzielacza do opłukiwania kolby.

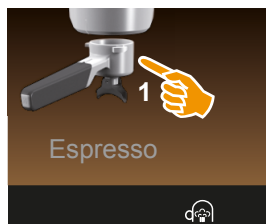
3.7 Wydawanie gorącej wody

- * Postawić odpowiedniej wielkości filiżankę pod wylewkę gorącej wody.
 - * Dotknąć żądany przycisk Woda.
- Następuje wydawanie gorącej wody.*



Przycisk funkcyjny

Aktywacja funkcji
Indywidualny przepis
▷ System
▷ Mielenie zewnętrzne
strona 49



WSKAZÓWKA



3.8 Opcje pary



Niebezpieczeństwo oparzenia



- Podczas korzystania z Autosteamu, Powersteamu oraz SteamJet z otworów wydobywa się gorąca para. Dlatego sąsiadujące powierzchnie i wylewki są gorące.
- > Podczas wydawania napojów lub pary nie wolno sięgać do obszaru pod wylotami.
- > Nie należy dotykać wylewek krótko po zakończeniu wydawania napojów.
- > Przed wydaniem napoju zawsze ustawić dopasowane naczynie pod wylewką.

UWAGA



Niebezpieczeństwo oparzenia



- Przy ustawionej temperaturze 90°C może dojść do wykipienia mleka i piany.
- > Napełnić naczynie maksymalnie do połowy.

UWAGA



- > Nie podgrzewać nadmiernie mleka podczas spieniania, w przeciwnym wypadku ilość spienionego mleka zmniejsza się.

RADA

Ekspres do kawy w podstawowej wersji wyposażenia posiada systemy parowania Autosteam, Powersteam oraz SteamJet. Nie jest możliwy jednoczesny wylot pary Auto Steam oraz Basic Steam.

3.8.1 Autosteam

Dzięki opcji Autosteam dochodzi do podgrzewania lub spieniania mleka.

Przycisk Spienianie

Za pomocą przycisku Spienianie można spienić mleko według ustawionego poziomu spieniania. W ustawieniu domyślnym dostępny jest jeden poziom spieniania mleka.

Po aktywowaniu **Wyboru spieniania mleka**, dostępne są do ustawienia 3 indywidualnie poziomy spieniania. Pole wyboru wyświetla się na wyświetlaczu po naciśnięciu na przycisk Spienianie. Możliwe poziomy spieniania:

- standardowy
- delikatny
- super delikatny

Przycisk Mleko

Za pomocą przycisku Mleko można podgrzać mleko.

Podgrzewanie lub spienianie mleka

- * Używać możliwie największego i najwyższego naczynia z uchwytem
- * Napełnić naczynie maksymalnie do połowy, aby mleko nie wypłynęło podczas spieniania
- * Postawić naczynie pośrodku pod dyszą pary
Dysza pary musi być zanurzona w mleku.

* Dotknąć na krótko żądany przycisk Autosteam

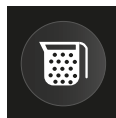
Nastąpi wylot pary w zależności od obłożenia przycisków systemu Autosteam.

Wylot pary zakończy się po uzyskaniu ustawionej temperatury lub po ponownym dotknięciu przycisku Autosteam.

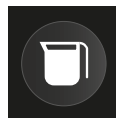
* Odstawić naczynie i ponownie krótko nacisnąć przycisk Autosteam.

Nastąpi wypłukanie resztek pary z dyszy pary.

* Po użyciu wyjąć na zewnątrz dyszę pary i oczyścić czystą, wilgotną ściereczką



Przycisk
Spienianie



Przycisk
Mleko

Wybór spieniania mleka

▷ System
Strona 48

Obłożenie przycisków
▷ Oprogramowanie
▷ Zmiana przepisów
strona 40



Powersteam



Niebezpieczeństwo poparzenia



- Podczas przygotowywania napojów z wylewek wydziela się para i gorący płyn. Dlatego sąsiadujące powierzchnie i wylewki są gorące.



- > Podczas wydawania napojów lub pary nie wolno sięgać do obszaru pod wylotami.
- > Nie należy dotykać wylewek krótko po zakończeniu wydawania napojów.
- > Przed wydaniem napoju zawsze ustawić dopasowane naczynie pod wylewką.

* Odkręcić pokrętkę Powersteam
Para będzie się wydobywała aż do ponownego zakręcenia pokrętki Basic Steam.
Ilość wypuszczonej pary jest zależna od stopnia odkręcenia pokrętki Powersteam.

- Para ogrzewa napoje
- Para spienia mleko ręcznie

Podgrzewanie napojów

- * Używać możliwie największego i najwyższego naczynia z uchwytem
- * Napełnić naczynie maksymalnie do połowy
- * Zanurzyć dyszę pary głęboko w naczyniu
- * Odkręcić pokrętkę Powersteam i podgrzać napój za pomocą pary do żądanej temperatury.
- * Zakręcić pokrętkę Powersteam
- * Odchylić dyszę pary do tacki ociekowej
- * Odstawić naczynie i ponownie krótko odkręcić pokrętkę Basic Steam

Nastąpi wypłukanie resztek pary z dyszy pary.

- * Po użyciu wyjąć na zewnątrz dyszę pary i oczyścić czystą, wilgotną ściereczką



UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
 ▷ od strony 8



3.9 Kratka na filiżanki

Podnoszenie

- * Chwycić ruszt tacki ociekowej palcami za wgłębienia i podnosić, aż do momentu zatrzaśnięcia się zawiasów kłapy

Obniżanie

- * Delikatnie podnosić ruszt tacki ociekowej do przodu, aż do momentu wyskoczenia zawiasów
- * Obniżyć ruszt tacki ociekowej

Wysokości podstawiania filiżanek przy wysoko ustawionym ruszcie tacki ociekowej

Pojedyncza wylewka:	82 mm
Podwójna wylewka:	77 mm



Podwyższanie kratki na filiżanki



Obniżanie kratki na filiżanki

3.10 SteamJet (podgrzewacz filiżanek za pomocą pary)



Niebezpieczeństwo poparzenia



- Gorąca para wydobywa się przez system SteamJet. Dlatego także filiżanki i sąsiadujące powierzchnie są gorące.



- > Używać filiżanek odpornych na działanie ciepła.
- > Zawsze stawiać filiżankę do góry dnem na podgrzewaczu do filiżanek, przed rozpoczęciem wydobywania się pary.
- > Nie należy dotykać sąsiadujących powierzchni bezpośrednio po zakończeniu wydawania.
- > Nie należy dotykać wylewek krótko po zakończeniu wydawania napojów.
- > Nie wolno używać funkcji SteamJet bez zamocowanej kratki ociekowej lub bez zamocowanego podgrzewacza filiżanek.

UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8

Codziennie umyć tackę ociekową

Czyszczenie
▷ od strony 54



Zagrożenie dla zdrowia/Higiena

- Funkcja SteamJet przeznaczona jest do podgrzewania filiżanek i nie nadaje się do czyszczenia.
- > Zawsze używać do podgrzewania świeżo opłukanych filiżanek.

SteamJet podgrzewa gorącą parą jednocześnie do 2 filiżanek.

- * Ustawić filiżanki na podgrzewaczu otworami skierowanymi w dół
- * Dotknąć pole „SteamJet”

Gorąca para powoli wydobywa się od dołu do filiżanki.

Przepływ pary będzie trwał tak długo, jak to określono w ustawieniach.

Czas trwania można ustawić na 1 do 10 sekund.

Przy wprowadzeniu wartości 0 sekund dochodzi do wyłączenia funkcji SteamJet.

- * Ponownie dotknąć pole SteamJet
- Przepływ pary kończy się natychmiast.*

3.11 Pojemnik na ziarna kawy

Pojemniki napełniać odpowiednio wcześniej. Napełniać pojemniki na zapotrzebowanie maksimum jednego dnia aby zachować świeżość produktów. Pojemność każdego pojemnika wynosi 550 g. Ziarna ostygnięte są pokrywą.



- Ciała obce mogą uszkodzić młynek. Uszkodzenia te nie są objęte gwarancją.
- > Należy upewnić się, że żadne ciała obce nie znalazły się w pojemniku na ziarna kawy.

UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8



Niniejszy opis jest zgodny z domyślnymi ustawieniami.
Rodzaj dozowania = dawka.

Uruchamianie SteamJet
▷ System
strona 46



WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ od strony 79

3.12 Półka na filiżanki (podgrzewana)



Niebezpieczeństwo oparzenia



- Półka na filiżanki i przechowywane na niej filiżanki mogą być gorące.
- > Należy dotykać z ostrożnością podgrzane filiżanki i elementy.



- Ze względu na ruchomość półki na filiżanki może dojść do upadku filiżanek.
- > Nie przepelniać półki na filiżanki i nie stawiać filiżanek jedna na drugą.

Górna pokrywa ekspresu do kawy jest podgrzewaną półką na filiżanki.

W celu uzyskania dojścia do wnętrza ekspresu do kawy można odchylić do tyłu półkę na filiżanki.

Podgrzewanie filiżanek można aktywować i dezaktywować za pomocą oprogramowania.



UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8

Codziennie umyć tackę
ociekową

Czyszczenie

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ od strony 79



3.13 Wyłączanie urządzenia



Przestrzegać zasad higieny

- W ekspresie do kawy mogą tworzyć się szkodliwe bakterie.
- > Przed wyłączeniem ekspresu należy przeprowadzić codzienne czyszczenie.



UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8

Czyścić ekspres do kawy według instrukcji czyszczenia.

Czyszczenie
▷ od strony 54

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ od strony 79



Przestrzegać instrukcji obsługi

- Ewentualne szkody powstałe na skutek nieprzestrzegania tych wskazówek nie są objęte gwarancją.

- * Nacisnąć krótko przycisk włącznik/ wyłącznik (ok. 1 sekundy)

Urządzenie wyłącza się.

- * Wyciągnąć wtyczkę sieciową
- * Zamknąć główny zawór dopływu wody

4 Ustawianie stopnia mielenia



Niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia/ zranienia



- W młynku znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce.
- > Podczas pracy ekspresu i przy zdjętych pojemnikach z produktami nigdy nie wkładać rąk do młynka.



UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8



Ustawianie drobniejszego stopnia mielenia

- Przy dużej zmianie na drobny stopień mielenia może dojść do zablokowania się młynka.

Ważne! Stopień mielenia ustawiać wyłącznie podczas pracy młynka.


- > Stopień mielenia ustawiać pokrętkiem na drobniejszy **tylko o jedną kreskę podziałki na jeden obrót**.
- > Następnie ekspres musi wydać jeden napój kawowy z nowym ustawieniem stopnia zmielenia.
- > Należy powtarzać te kroki tyle razy, ile trzeba, aż do uzyskania pożądanego stopnia mielenia.

Ustawianie większego stopnia mielenia

Pożądana zmiana stopnia mielenia na grubszy może być ustawiona za jednym razem.

- * Odchylić do tyłu półkę na filiżanki
Strzałka pokazuje ustawiony stopień mielenia na pokrętkle.
- * Wyzwolić wydawanie kawy i odczekać, aż uruchomi się młynek
- * Ustawiać wedle życzenia stopień mielenia, naciskając w tym celu do dołu i obracając pokrętko stopnia mielenia

Grubość mielenia

1 → drobny 

Stopień mielenia

10 → gruby 



Dopiero drugie zaparzenie po wprowadzeniu nowych ustawień będzie wykonywane według nowych wartości.

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ od strony 79



Pokrętko stopnia mielenia

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ od strony 79

5 Oprogramowanie



- Przy ustawianiu napojów obowiązują te same zasady bezpieczeństwa co dla obsługiwanego ekspresu do kawy.
- > Przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa podczas obsługi.

 **UWAGA**

Zasady bezpieczeństwa
Obsługa
▷ strona 22

5.1 Przegląd

Gotowość do pracy

Strona 38



Pola i przyciski na wyświetlaczu pojawiają się w zależności od ustawień i wersji ekspresu.

Pole Pasek stanu

Strona 38



Barista (moc kawy)

Strona 38



Komunikaty

Strona 70



SteamJet

Strona 46

Funkcje Menu główne

od strony 39



Czyszczenie

Strona 39



Napoje

Strona 40



System

Strona 46



Informacje

Strona 43



Rozliczanie

Strona 44



Uprawnienia PIN

Strona 44



USB

Strona 53



Serwis

Pola Sterowanie menu



Do menu głównego



Potwierdzić wartość/
ustawienie



Powrót do poprzedniego
menu



Usunąć wartość/ustawienie



Wprowadzanie kodu PIN



Napój testowy (Próba)



Dalej, Rozpocząć, Start



Powrót



Otwieranie tekstu
pomocniczego



Wywołanie klawiatury



Zapisywanie ustawień



Ładowanie ustawień

Komunikaty na wyświetlaczu

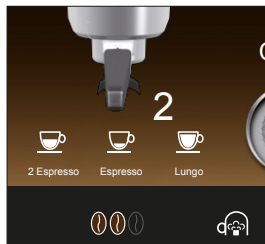


Komunikat o błędzie

5.2 Gotowość do pracy

Wyświetlacz gotowości do pracy

Wskazania wyświetlacza podczas gotowości do pracy są zależne od opcji ekspresu do kawy oraz od indywidualnych ustawień.



5.3 Pola na wyświetlaczu Gotowość do pracy

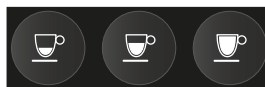
Przyciski napojów

Wszystkie przyciski napojów gotowych do wydania są podświetlane.

Dla każdego typu kolby istnieje możliwość ustawienia do 3 różnych koncepcji napojów, które wybierane są za pomocą przycisku napojów.

Po zamontowaniu typ kolby jest rozpoznawany automatycznie.

W zależności od ustawienia mogą być teraz wyświetlane nazwy napojów lub dodatkowo rodzaje ziaren.



Teksty na wyświetlaczu
 ▷ System
 strona 47

Przycisk funkcyjny

Ręczne dodawanie zmielonej kawy

▷ Obsługa, strona 26

Mielenie zewnętrzne

▷ System, strona 49



Przycisk funkcyjny

Pole baristy – moc kawy

Zmiana mocy kawy jest jednorazowa dla następnego naparu. Ta funkcja jest dostępna dla obydwu modułów zaparzania.

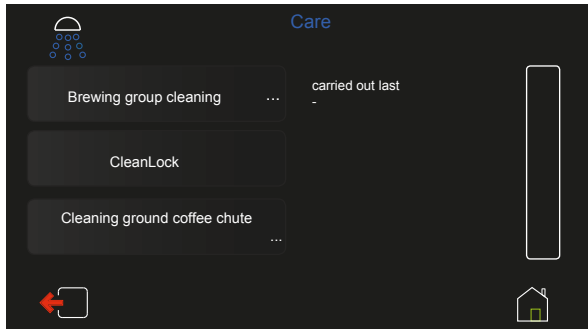


Pole baristy aktywne/nieaktywne
 ▷ System
 strona 46

	Wskazanie	Moc kawy
Standard	2 ziarna	normalna, ustawiona domyślnie
Dotknięć 1 raz	3 ziarna	15% mocniejsza niż domyślnie*
Dotknięć 2 razy	1 ziarno	15% słabsza niż domyślnie*

* Maksymalna ilość kawy na Pojedyncza kolba 11 g jedno zaparzanie Podwójna kolba 16 g

5.4 Czyszczenie



Pola Sterowanie menu

▷ Przegląd
strona 37

Czyszczenie

▷ od strony 54

Koncepcja czyszczenia HACCP

▷ od strony 67

Czyszczenie modułu zaparzania

- Obydwa moduły zaparzania mogą być czyszczone jednocześnie.

CleanLock

* Dotknąć pole **CleanLock**

Rozpoczyna się 15-sekundowe odliczanie.

Teraz można oczyścić ekran dotykowy.

15 sekund po ostatnim dotknięciu następuje ponowna aktywacja wyświetlacza.

Czyszczenie zsuwni zmielonej kawy

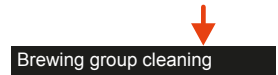
W tym miejscu na wyświetlaczu uruchamia się wprowadzone czyszczenie zsuwni zmielonej kawy.

Wymiana uszczelki

W tym miejscu na wyświetlaczu uruchamia się wymiana uszczelki sitka rozdzielacza.

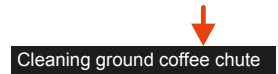
Wymiana filtra (opcjonalnie)

Dostępna tylko wówczas, gdy serwis firmy Schaefer wydał zezwolenie na przeprowadzenie wymiany przez przeszkolony personel.



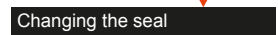
Czyszczenie modułu zaparzania

▷ Czyszczenie ▷ strona 56



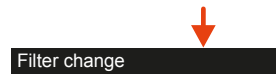
Czyszczenie zsuwni zmielonej kawy

▷ Czyszczenie ▷ strona 58



Wymiana uszczelki

▷ Czyszczenie ▷ strona 65



5.5 Napoje



Pola Sterowanie menu
 ▷ Przegląd
 strona 37

Zmiana przepisów

Ristretto – Change recipes type of portafilter 1

	g	ml	°C	Pre-infusion Pause sec	Target Brewing time sec	Reference Beverage
	8.8	22	90	1.8	18	
	8.9	24	91	1.9	19	
	9.0	26	92	2.0	20	✓
	9.1	28	93	2.1	21	
	9.2	30	94	2.2	22	
service / factory	9.0 0.0 / 9.0	26 0 / 26	92 0 / 92	2.0 0.0 / 2.0	20 0 / 20	Yes No / Yes

Navigation icons: back, home, search, forward, home.

Nazwa przepisu oraz typ kolby wyświetlane są w tytule.

Przepis jest powiązany z danym typem kolby. W celu zmiany przepisu, należy zamontować wybraną kolbę.

- * Zamontować wybraną kolbę
- * Dotknąć przycisk żądanego napoju
- * Wyświetla się nazwa napoju z podaniem typu kolby
- * Ustawić przepis
- * Wedle życzenia można wybrać zaparzenie testowe
- * Jeśli ustawiony został przepis zgodny z zamierzeniem, to należy go zapisać



Zapisywanie przepisów
 ▷ strona 42

Przepisy z mieleniem zewnętrznym

Do mielenia zewnętrznego można ustawiać własne przepisy.

- * Nacisnąć krótko na przycisk funkcyjny.
- * Dotknąć przycisk żądanego napoju
- * Następnie postępować jak opisano powyżej

Przepisy dla ręcznego
 dodawania zmielonej kawy
 ▷ Mielenie zewnętrzne
 strona 49

▷ Przycisk funkcyjny
 strona 38

Ilość kawy mielonej

W gramach (g)

**Ilość wody**

W mililitrach (ml)

**Temperatura zaparzania**

Podawana w stopniach Celsjusza (°C)

**Pre-infusion – parzenie wstępne**

Przerwa między parzeniem wstępnym a parzeniem w sekundach.

Zadany czas kontaktu

Podawany w sekundach (sek) dla zadanego czasu zaparzania.

Napój referencyjny

Napój referencyjny jest ustawiany podczas uruchamiania przez serwis. Dla każdego modułu zaparzania można ustawić jeden napój referencyjny. Wszystkie kolejne ustawienia napojów odnoszą się do wartości tej referencji.

Napój referencyjny może zostać zmieniony przez serwis. Fabrycznie ustawionym napojem referencyjnym jest Espresso lub Café Crème. Przestrzegać wskazówek na wyświetlaczu. Zatwierdzić tak/ nie

Wgrywanie przepisów

Zapisany przepis tutaj wgrywany do przycisku napoju.

- * Zamontować wybraną kolbę
- * Dotknąć przycisk napoju
- * Dotknąć pole „Wgrywanie przepisów”

Otworzy się podmenu.

- * Zaznaczyć wybrany przepis
- * Dotknąć pole „Zapisywanie przepisów”

Przycisk napoju jest przypisywany do nowo wybranego przepisu.

Tekst



Pola Sterowanie menu
▷ Przegląd
strona 37

Tekst

W tym miejscu można dopasować nazwę napoju.
Włączyć klawiaturę przy pomocy pola klawiatury.

Notatka

Tutaj można zapisać notatkę dotyczącą napoju.

Napój testowy

W przypadku wielu ustawień napojów możliwe jest testowe wydanie napojów według nowych ustawień, zanim zostanie zapisany przepis.

- * Należy zmienić ustawienia zgodnie z potrzebami
- * Dotknąć pole „Napój testowy”

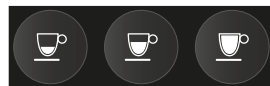
Napój zostanie wydany jest z nowymi ustawieniami parametrów.

- * Jeśli napój jest zgodny z oczekiwaniami, dotknij pole „Zapisz”

Receptura napoju zostaje zapisana.

Zapisywanie przepisów

Tutaj zapisuje się zmodyfikowany przepis na napój.



5.6 Informacje

Menu Informacje oferuje opcje wyboru opisane poniżej.

Ostatnie parzenie

Informacje o ostatnim parzeniu.

Serwis

Kontakt z serwisem Schaerer.
Numer seryjny ekspresu do kawy.

Czyszczenie

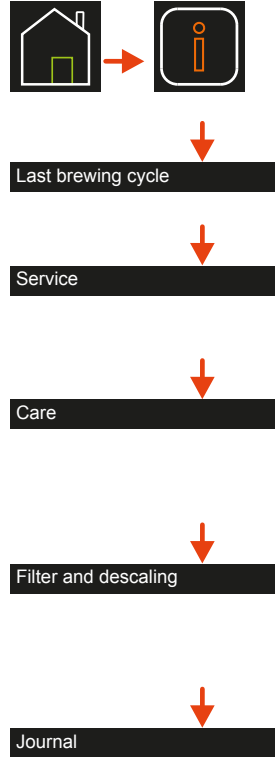
W tym miejscu wyświetlane są ostatnie czyszczenia i zabiegi pielęgnacyjne, które zostały wykonane przez programy ekspresu do kawy.

Filtr i usuwanie kamienia

Informacje o pozostałym okresie ważności filtra oraz okresie do następnego usuwania kamienia.

Protokół

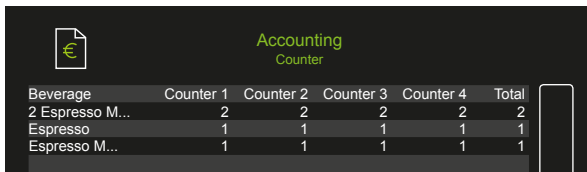
Protokół zdarzeń i błędów podczas obsługi i czyszczenia ekspresu do kawy.



5.7 Rozliczanie

Licznik

Wyświetlany jest licznik wydanych poszczególnych napojów oraz sumy napojów. Protokół można odczytać za pomocą złącza 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

Ustawienie domyślne

- Licznik 1 = licznik dobowy
- Licznik 2 = licznik tygodniowy
- Licznik 3 = licznik miesięczny
- Licznik 4 = licznik roczny



Każdy licznik może zostać zresetowany.



Uprawnienia PIN
 ▷ PIN do wycofywania
 strona 45



5.8 Uprawnienia PIN

Do każdego wymienionego poniżej obszaru może być pisany numer PIN.

- Czyszczenie
- Ustawianie
- Wycofywanie



Kody PIN ustawione są hierarchicznie. Oznacza to na przykład: Kod PIN do ustawiania jednocześnie nadaje wszelkie prawa do czyszczenia, ale nie do wycofywania. Jeżeli nie określono żadnego kodu PIN dla danego obszaru, to jest on dostępny bez kodu PIN. Jeśli dla danego poziomu dostępu został określony

kod PIN, to bez tego kodu dostęp do tego poziomu jest niemożliwy.

PIN Czyszczenie

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN, uzyskuje się dostęp do:



Czyszczenie



Cleaning

PIN Ustawianie

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN, uzyskuje się dostęp do:



Czyszczenie



System



Napoje

Język

Opcje obsługi



Rozliczanie (bez
opcji „Usuń”)

Ustawienia



USB



Setting

PIN do wycofywania

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN, uzyskuje się dostęp do:



Czyszczenie



System



Napoje

Język

Opcje obsługi



Rozliczanie (z opcją
„Usuń”)


Ustawienia



Uprawnienia PIN



USB



Accounting

5.9 System

Język

Tutaj ustawia się język wyświetlacza. Dostępne języki są wyświetlane w języku angielskim.



Language



Opcje obsługi

SteamJet

W tym miejscu włącza lub wyłącza się system SteamJet (podgrzewacz filiżanek za pomocą pary). W tym miejscu ustawia się maksymalny czas wydawania pary przez system SteamJet.

Opcje: od 1 do 10 sekund

Domyślnie: 6 sekund

Pole „Barista”

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: aktywne

Operating options



Zadany czas kontaktu

Ustawianie stopnia mielenia
▷ strona 34

Ekspres do kawy zgłosi przy aktywnej regulacji „Zadanego czasu kontaktu” (czas zaparzania) konieczność ponownego ustawienia stopnia mielenia. Nastąpi to jeśli aktualny czas zaparzania napoju referencyjnego odbiega od ustawionego zadanego czasu zaparzania.

Napój referencyjny może zostać zmieniony, jednak trzeba w przepisie ustawić zalecany zadany czas zaparzania.

Napój referencyjny
▷ *Napoje*
strona 41

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

Wyświetlany tekst

W tym miejscu można wybrać jakie informacje mają być wyświetlane na wyświetlaczu.

Opcje: Brak wyświetlacza
 Rodzaje ziaren
 Nazwa napoju

Domyślnie: Nazwa napoju

Rodzaje ziaren

Jeśli w punkcie menu tekstu wyświetlacza zostały wybrane rodzaje ziaren, to można tutaj wprowadzić nazwy dla rodzajów ziaren w pojemniku na ziarna kawy.

W celu wyświetlenia pola wprowadzania za pomocą klawiatury na wyświetlaczu należy dotknąć wybrany pojemnik na ziarna kawy.

Wybór spieniania mleka (Autosteam)

Dla systemu Autosteam można ustawić 3 indywidualne poziomy spieniania. Poziomy spieniania ustawiane są na podstawie przepisów. W przypadku aktywnego wyboru spieniania mleka jest on wyświetlany po naciśnięciu na przycisk spieniania mleka.

Autosteam
▷ *Obsługa*
strona 28

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

Sygnal dźwiękowy końca zaparzania

Sygnal dźwiękowy komunikuje koniec zaparzania i tym samym czas, w którym można wyjąć kolbę.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: aktywne

Automatyczne uruchamianie

W przypadku aktywnej funkcji automatycznego uruchamiania ekspres do kawy rozpoczyna przygotowywanie napoju zaraz po zamontowaniu kolby.

Dla każdego typu kolby można ustawić 1 przepis w trybie automatycznego uruchamiania.

Dla funkcji automatycznego uruchamiania dostępny jest tylko jeden przepis na każdy moduł zaparzania. Obydwa pozostałe przyciski muszą zostać zmienione w przepisie na **zablokowany!**.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

Ustawianie przepisów
▷ *Zmiana przepisów*
strona 40

Mielenie zewnętrzne z lewej strony

W tym miejscu można aktywować lub dezaktywować funkcję „Ręczne dodawanie zmielonej kawy” lub zapisywać indywidualne przepisy dla tej funkcji. Jeśli aktywna jest funkcja „Mielenie zewnętrzne z lewej strony”, to przepisy będą wykorzystywane zgodnie z domyślnym zapisem. Jeśli mają być używane zmienione przepisy, to należy w tym miejscu ustawić „indywidualne przepisy”.

Opcje: Nieaktywne, aktywne, indywidualne
 przepisy

Domyślnie: aktywne

Ręczne dodawanie zmielonej kawy
▷ *Obsługa*
strona 38

Mielenie zewnętrzne z prawej strony

▷ „Mielenie zewnętrzne z lewej strony”

Ustawienia




Podświetlenie filiżanek

Tutaj ustawia się jasność podświetlenia filiżanek.

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

Domyślnie: 80%

Podświetlenie tylnej ścianki

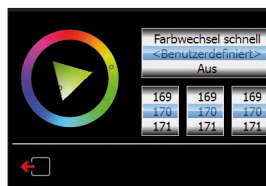
Tutaj ustawia się kolor podświetlenia.

Dla opcji **Zdefiniowany przez użytkownika** ustawia się wybrany kolor za pomocą trójkąta w palecie barw. Ponadto kolor może być określony i ustawiony za pomocą wartości RGB.

Ponadto dostępne są opcje:

- Wolna zmiana koloru
- Normalna zmiana koloru
- Szybka zmiana koloru
- Od
- Bursztyn
- Niebieski

Natychmiast wyświetla się aktualne ustawienie.



Jasność wyświetlacza

Tutaj ustawia się jasność wyświetlacza.

Opcje: 0 do 100%, w etapach co 5%.

Domyślnie: 80%

Podgrzewanie filiżanek

W tym miejscu następuje włączanie i wyłączenie podgrzewania filiżanek.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: aktywne

Kalibracja wyświetlacza dotykowego

W tym miejscu można dokonać ponownej kalibracji wyświetlacza dotykowego.

Po wyborze pojawi się zapytanie, czy kalibracja ma zostać uruchomiona.

Filtr wody

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

Jeśli aktywne filtr wody jest założony. Wyświetlane jest zapytanie o zakres działania i twardość wody.

Zakres działania filtra

W tym miejscu podany jest zakres działania filtra w litrach.

Wskaźnik pozostałego zakresu działania filtra
▷ Info
strona 43

Zmierzona twardość wody

Tutaj podawana jest zmierzona twardość wody w °dKH.

Tryb ekologiczny

Jeśli tryb ekologiczny jest ustawiony jako „aktywny”, to temperatura pojemnika parowego obniża się 10 minut po wydaniu ostatniego napoju.

Opcjonalne podświetlenie filiżanki i tylnej ścianki zostaje wyłączone.

Jeśli podczas obniżonej temperatury ma być wydany napój, to ekspres do kawy nagrzewa się po upływie 15 sekund.

Dopiero po nagraniu możliwe jest wydanie napoju.

Tryb ekologiczny

W tym miejscu można aktywować tryb ekologiczny.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

Automatyczne wyłączenie

Ten punkt menu jest dostępny tylko w aktywnym trybie ekologicznym.

Ustawia się tu czas od ostatniego wydania napoju.

Jeśli ten czas zostanie przekroczony, następuje automatyczne wyłączenie ekspresu do kawy.

Możliwe jest ustawienie w etapach co 30 minut.

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

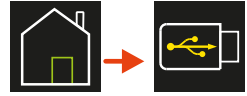
Domyślnie: Nigdy

Data/godzina

Tutaj ustawia się aktualną godzinę i datę.

5.10 USB

Wymiana danych jest możliwa poprzez port USB. Złącze USB znajduje się na górze po lewej stronie, na tylnej ścianie panelu obsługowego, bezpośrednio pod półką na filiżanki.



Wgrywanie przepisów

W tym miejscu wgrywane są zapisane przepisy.



Zapisywanie przepisów

Eksport przepisów na USB.



Eksport licznika

W tym miejscu liczniki są eksportowane do pliku CSV.



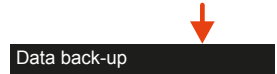
Eksport HACCP

Wykonywane procesy czyszczenia są protokołowane i eksportowane jako potwierdzenie koncepcji czyszczenia HACCP.



Kopia zapasowa danych

W tym miejscu zapisywane są ustawione dane takie jak parametry maszyny, dane o napojach itd.



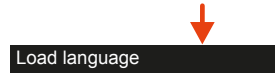
Wgrywanie danych

W tym miejscu wgrywane są zapisane dane takie jak parametry maszyny, dane o napojach itd.



Wgrywanie języka

Jeśli są dostępne, to można w tym miejscu wgrywać dodatkowe języki wyświetlacza przez złącze USB.



Aktualizacja oprogramowania

Tylko dla serwisu.



6 Czyszczenie

6.1 Zasady bezpieczeństwa Czyszczenie

W celu zapewnienia bezawaryjnej pracy ekspresu do kawy oraz optymalnej jakości kawy należy przeprowadzać regularne czyszczenie.



Zagrożenie dla zdrowia/Higiena

- Mleko to substancja bardzo podatna na zepsucie się. W systemie mleka mogą tworzyć się szkodliwe bakterie.
- > Należy niezwłocznie wyczyścić wszystkie elementy mające kontakt z mlekiem.
- > Należy przestrzegać wszystkich zasad higieny.
- > Przestrzegać koncepcji czyszczenia HACCP.

UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8



Zagrożenie dla zdrowia/Higiena

- W ekspresie do kawy, który nie jest w użyciu, mogą się namnażać bakterie.
- > Po zakończeniu używania ekspresu przed dłuższym przestojem, a także przed ponownym użyciem ekspresu po kilku dniach przestoju, należy przeprowadzić wszystkie programy czyszczenia.

UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8



Zagrożenie dla zdrowia/Higiena

- Wszystkie środki czyszczące są doskonale dopasowane do programów czyszczących.
- > Należy używać tylko środków czyszczących i odkamieniających firmy Schaerer.

UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8

6.2 Przegląd – Terminy czyszczenia

Czyszczenie						
Codziennie	Co tydzień	Regularnie	Automatyczne	W razie potrzeby		
Programy czyszczenia						
x		x			Oplukiwanie sitka rozdzielacza	▷ Strona 26
x					Czyszczenie modułu zaparzania	▷ Strona 56
Czyszczenie ręczne						
x					Czyszczenie półki na filiżanki	▷ Strona 58
x		x			Czyszczenie zsuwni zmielonej kawy	▷ Strona 58
				x	Ręczne czyszczenie modułu zaparzania	▷ Strona 59
x	x				Czyszczenie kolby	▷ Strona 59
x					Czyszczenie tacki ociekowej	▷ Strona 60
x					Czyszczenie wyświetlacza dotykowego (CleanLock)	▷ Strona 61
x		x			Czyszczenie obudowy	▷ Strona 61
x	x				Czyszczenie dyszy pary systemu Autosteam	▷ Strona 62
x	x				Czyszczenie dyszy pary Powersteam	▷ Strona 63
		x			Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy	▷ Strona 64
		x			Czyszczenie tacki zbierającej pod pojemnikiem na ziarna kawy	▷ Strona 65
				x	Wymiana uszczelki	▷ Strona 65



Codziennie = codziennie, przynajmniej jeden raz i w razie potrzeby
Co tydzień = cotygodniowe czyszczenie
Regularnie = Regularnie w razie potrzeby
Automatyczne = automatyczny przebieg

6.3 Programy czyszczenia

6.3.1 Czyszczenie modułu zaparzania

Czyszczenie modułów zaparzania jest automatycznym programem czyszczenia i czyści ekspres do kawy za pomocą tabletek czyszczących firmy Schaerer.

Łączny czas około 10 minut.

Instrukcja w formie animacji

▷ *Ekspres do kawy*

▷ *Menu główne*

▷ *Czyszczenie*

▷ *Informacje*



Zagrożenie dla zdrowia/ Niebezpieczeństwo podrażnienia i poparzenia



- Podczas czyszczenia z kolby i wylewki na wrzątek wypływa gorący roztwór oczyszczający i gorąca woda. Kolba i wylot gorącej wody pozostają przy tym gorące.
- Gorące płyny mogą podrażnić skórę i ze względu na gorąco istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
 - > Czarna tacka ociekowa musi pozostać zamontowana podczas czyszczenia.
 - > Bezpośrednio po przygotowaniu napoju chwycić kolbę wyłącznie za uchwyt.
 - > Podczas czyszczenia nigdy nie wkładać rąk pod wyloty.
 - > Dopilnować, aby nikt nigdy nie pił płynu do czyszczenia.



UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie


▷ *od strony 8*



Poprzez komunikaty na ekranie program prowadzi krok po kroku przez kolejne etapy czyszczenia systemowego.

Należy wykonywać polecenia pojawiające się na ekranie.

RADA

* Dotknąć pole 

Wywołany zostaje program czyszczenia.

* Dotknąć przycisk **Czyszczenie modułu zaparzania**

* Dotknąć polecenie **Tak**

Wyłączyć po czyszczeniu

- * Dotknąć polecenie **Tak**

Nie wyłączać po czyszczeniu

- * Dotknąć polecenie **Nie**
- * Wyjąć kolbę
- * Wyjąć sitko zaparzacza z kolby
- * Zamontować ślepe sitka w kolbach
- * Do każdej kolby włożyć specjalne tabletki czyszczące Schaerer 1,3 g

Wskazówka: Nie dodawać wody.

- * Zamontować kolby

Pojawi się zapytanie, czy czyszczenie ma być kontynuowane.

- * Za pomocą  zatwierdź i kontynuuj

Pojawi się zapytanie, czy zostały włożone tabletki czyszczące.


- * Za pomocą  zatwierdź i kontynuuj

Rozpoczyna się czyszczenie. Pojawi się pasek graficzny odliczający czas.

Po ok. 9 minutach pojawi się animacja informująca o konieczności wyjęcia kolby i wymiany sitka.

- * Wyjąć kolbę
- * Wyjąć ślepe sitko

Jeszcze nie montować kolby. Następuje opłukiwanie sitka.

- * Za pomocą  zatwierdź i kontynuuj

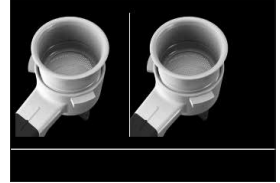
Pojawia się polecenie ręcznego czyszczenia kolby i sitka.

- * Za pomocą  zatwierdź i kontynuuj

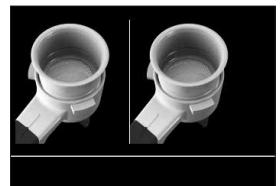
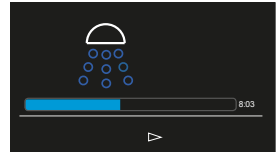
Jeśli dla czyszczenia z wyłączeniem wybrano polecenie **Tak**, maszyna w tym momencie się wyłącza.

Jeśli dla czyszczenia z wyłączeniem wybrano polecenie **Nie**, ekspres do kawy ponownie się nagrzewa.

Ekspres do kawy jest teraz ponownie gotowy do pracy.



Program zawsze czyści obydwa moduły zaparzania, także wówczas gdy eksploatowany był tylko jeden. Jeśli moduł nie był używany, to nie należy wkładać do jego kolby tabletki czyszczącej. W obydwu kolbach musi być zamontowane ślepe sitko.



Ręcznie oczyścić kolby i sitka.

▷ Czyszczenie kolby
strona 59

6.3.2 Opłukiwanie sitka rozdzielacza

▷ Obsługa ▷ Opłukiwanie sitka rozdzielacza, strona 26

Ręczne czyszczenie sitka rozdzielacza

▷ Czyszczenie kolby
strona 59

6.4 Czyszczenie ręczne



Niebezpieczeństwo poparzenia

- Jeżeli przez przypadek dojdzie do wydawania napoju, może to spowodować poparzenia.
- > Zawsze przed czyszczeniem zablokować dotykowy wyświetlacz za pomocą funkcji CleanLock.



- Istnieje niebezpieczeństwo, że podczas czyszczenia powstaną zarysowania.
- > Nie należy używać proszków do szorowania lub podobnych środków.
- > Nie stosować żrących środków czyszczących.
- > Używać do czyszczenia miękkiej ściereczki.

6.4.1 Czyszczenie półki na filiżanki

- * Półkę na filiżanki codziennie dokładnie wycierać wilgotną ściereczką

6.4.2 Czyszczenie zsuwni zmielonej kawy



- Podczas czyszczenia zsuwni zmielonej kawy mogłoby dojść do uszkodzenia młynka.
- > Czyścić zsuwnię zmielonej kawy wyłącznie za pomocą przeznaczonych do tego celu szczotki.

Regularnie sprawdzać zsuwnię zmielonej kawy i w razie potrzeby czyścić za pomocą przeznaczonych do tego celu szczotki.

- * Czyścić zsuwnię zmielonej kawy wyłącznie za pomocą przeznaczonych do tego celu szczotki

Numer zamówienia dla programu czyszczenia Schaefer
▷ Akcesoria i części zamienne strona 84

UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ od strony 79

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ od strony 79
Czyszczenie zsuwni zmielonej kawy
▷ Oprogramowanie
▷ Czyszczenie strona 39

- * Przestrzegać przy tym krok w krok wskazówek na wyświetlaczu

6.4.3 Ręczne czyszczenie modułu zaparzania

- * Usunąć resztki zmielonej kawy z sito rozdzielacza oraz z uszczelki za pomocą szczotki do czyszczenia modułów zaparzacza.
- * Uruchomić opłukiwanie sitka rozdzielacza.



Płukanie sitka rozdzielacza
▷ Obsługa
strona 26

6.4.4 Czyszczenie kolby



Niebezpieczeństwo oparzenia



- Kolba oraz sitko zaparzacza są bardzo gorące podczas wydawania napojów oraz podczas czyszczenia.
 - > Nie dotykać kolby i sitka zaparzacza bezpośrednio po wydaniu napojów lub po „czyszczeniu modułu zaparzacza”.

UWAGA

Wszystkie elementy kolby, czyli sama kolba, uchwyt kolby, sitko zaparzacza, uchwyt sitka oraz wkładka izolacyjna nadają się do mycia w zmywarce.

Codzienne czyszczenie

- * Wyjąć kolbę i sitko
- * Wszystkie elementy opłukać w czystej, ciepłej wodzie

Cotygodniowe czyszczenie

Kolbę raz w tygodniu włożyć do pojemnika i wyczyścić.

- * Włożyć do pojemnika tabletkę czyszczącą
- * Napęlnić pojemnik gorącą wodą i rozpuścić w niej tabletkę czyszczącą
- * Zdjąć sitko zaparzacza i uchwyt sitka



- * Wyjąć wkładkę izolacyjną i usunąć osady za pomocą szczotki i opłukać
- * Elementy kolby i sitko pozostawić na 30 minut w roztworze oczyszczającym
- * Wyjąć elementy i w razie potrzeby doczyścić szczotką
- * Wszystkie elementy opłukać w czystej, ciepłej wodzie
- * Złożyć kolbę

6.4.5 Czyszczenie tacki ociekowej



Niebezpieczeństwo poparzenia



- W tacce ociekowej mogą znajdować się gorące płyny.
- > Ostrożnie przenosić tackę ociekową.
- > Ostrożnie mocować ponownie, w przeciwnym razie może dojść do niezamierzonego wycieku wody.
- > Zawsze zwracać uwagę na prawidłowe osadzenie tacki.
Ważne!
Nie zginać wężyka odprowadzającego wodę [1].

 **UWAGA**

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8

- * Wyjąć kratkę ociekową
- * Wyjąć tackę ociekową
- * Dokładnie umyć tackę ociekową
- * Dokładnie wytrzeć powierzchnię pod tacką ociekową
- * Osuszyć tackę ociekową i ponownie zamocować



6.4.6 Czyszczenie wyświetlacza dotykowego (CleanLock)



Niebezpieczeństwo poparzenia

- Jeżeli przez przypadek dojdzie do wydawania napoju, może to spowodować poparzenia.
- > Zawsze przed czyszczeniem zablokować dotykowy wyświetlacz za pomocą funkcji CleanLock.



- Istnieje niebezpieczeństwo, że podczas czyszczenia powstaną zarysowania.
- > Nie należy używać proszków do szorowania lub podobnych środków.
- > Nie stosować żrących środków czyszczących.
- > Używać do czyszczenia miękkiej ściereczki.

* Dotknąć pole **CleanLock**

Rozpoczyna się 15-sekundowe odliczanie.

Teraz można oczyścić ekran dotykowy.

15 sekund po ostatnim dotknięciu następuje ponowna aktywacja wyświetlacza.

6.4.7 Czyszczenie obudowy



- Istnieje niebezpieczeństwo, że podczas czyszczenia powstaną zarysowania.
- > Nie należy używać proszków do szorowania lub podobnych środków.
- > Nie stosować żrących środków czyszczących.
- > Używać do czyszczenia miękkiej ściereczki.

Obudowę czyścić w regularnych odstępach używając odpowiednich środków.

WAŻNA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷ od strony 8

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ od strony 79

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ od strony 79

6.4.8 Czyszczenie dyszy pary



Niebezpieczeństwo poparzenia



- Podczas przygotowywania napojów z wylewek wydziela się para i gorący płyn. Dlatego sąsiadujące powierzchnie i wylewki są gorące.
- > Podczas wydawania napojów lub pary nie wolno sięgać do obszaru pod wylotami.
- > Nie należy dotykać wylewek krótko po zakończeniu wydawania napojów.

 **UWAGA**

Czyszczenie wylotu pary Autosteam

Codziennie

- * Wymieszać w wysokim naczyniu 5 ml środka czyszczącego z 0,5 l zimnej wody
- * Całkowicie zanurzyć dyszę pary w roztworze oczyszczającym
- * Dotknąć na krótko przycisk Autosteam

Czas działania: 30 minut

- * Wyczyścić szczotką
- * Dokładnie przepłukać wodą
- * Dotknąć przycisk spieniania.

Para przedmuchiwa otwory w dyszy pary z resztek mleka i usuwa pozostałości detergentu.

Co tydzień

- * Odkręcić dyszę pary
- * Dyszę pary pozostawić przynajmniej na 5 godzin w roztworze oczyszczającym
- * Oczyszczyć szczotką otwory na parę
- * Dokładnie opłukać czystą wodą
- * Przykręcić dyszę pary do wylotu systemu Autosteam
- * Zanurzyć dyszę pary w naczyniu z czystą wodą
- * Dotknąć na krótko przycisk Autosteam
- * Dyszę pary wytrzeć wilgotną ściereczką

Czyszczenie wylotu pary systemu Powersteam

Codziennie

- * Wymieszać w wysokim naczyniu 5 ml środka czyszczącego z 0,5 l letniej wody
- * Całkowicie zanurzyć dyszę pary w roztworze czyszczącym
- * Szybko całkowicie odkręcić pokrętkę Powersteam

Czas działania: 30 minut

- * Wyczyścić szczotką
- * Dokładnie przepłukać wodą
- * Szybko całkowicie odkręcić pokrętkę Powersteam

Para przedmuchiwa otwory w dyszy pary z resztek mleka i usuwa pozostałości detergentu.



Co tydzień

- * Odkręcić dyszę pary
- * Dyszę pary pozostawić przynajmniej na 5 godzin w roztworze czyszczącym
- * Oczyszczyć szczotką otwory na parę
- * Dokładnie opłukać czystą wodą
- * Przykręcić dyszę pary do wylotu Powersteam
- * Zanurzyć dyszę pary w naczyniu z czystą wodą
- * Szybko całkowicie odkręcić pokrętkę Powersteam
- * Dyszę pary wytrzeć wilgotną ściereczką

6.4.9 Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy

Pojemniki na ziarna kawy mogą być czyszczone w razie potrzeby oraz w regularnych odstępach czasu. Zalecenie: czyszczenie raz w miesiącu.



Niebezpieczeństwo zranienia

- Szczególnie dłuższe włosy mogą się zaplątać w młynku i w ten sposób zostać wciągnięte do ekspresu do kawy.
- > Przed zdjęciem pojemnika na ziarna kawy, zawsze ochronić włosy siatką do włosów.



UWAGA



Niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia/ zranienia



- W ekspresie do kawy znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub dłonie.
- > Zawsze wyłączać ekspres i wyciągać wtyczkę zasilania przed włożeniem rąk do młynka lub do otworu zaparzacza.



UWAGA



- > Nie wolno myć pojemników na ziarna kawy oraz ich pokrywek w zmywarce do naczyń.

WAŻNE

- * Wyłączyć ekspres do kawy
- * Wyciągnąć wtyczkę sieciową
- * Odchylić do tyłu półkę na filiżanki
- * Zdjąć pokrywę pojemnika na ziarna kawy
- * Przekręcić blokadę pojemnika na ziarna kawy zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara i odblokować
- * Wyjąć pojemnik na ziarna
- * Usunąć wszystkie ziarna znajdujące się pod pojemnikiem na ziarna, w razie potrzeby odkurzyć
- * Usunąć resztki ziaren kawy z pojemnika na ziarna



zablokowane



odblokowane

- * Wilgotną ściereczką dokładnie wytrzeć pojemnik na ziarna kawy.
- * Pozostawić pojemniki do całkowitego wyschnięcia
- * Wyczyścić tackę zbierającą pod pojemnikiem na ziarna kawy
- * Ponownie napełnić pojemnik na ziarna i zamocować
- * Zablokować obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara

Czyszczenie tacki zbierającej pod pojemnikiem na ziarna kawy

Regularnie czyścić tackę zbierającą pod pojemnikiem na ziarna kawy

- * Odblokować i wyjąć pojemnik na ziarna kawy
- * Wyczyścić tackę zbierającą zamocowaną pod pojemnikiem na ziarna kawy

6.5 Wymiana uszczelki



Niebezpieczeństwo oparzenia



- Kolba oraz sitko zaparzacza są bardzo gorące podczas wydawania napojów oraz podczas czyszczenia.
- > Nie dotykać kolby i sitka zaparzacza bezpośrednio po wydaniu napojów lub po „czyszczeniu modułu zaparzacza”.




UWAGA

Klient w razie potrzeby może samodzielnie dokonać wymiany uszczelki.

- * W menu czyszczenie wywołać wymianę uszczelki dla wybranego modułu zaparzania

Animacja krok po kroku prowadzi przez ten proces.

- * Wyjąć kolbę
- * Wyjąć sitko z kolby
- * Zamontować kolbę bez sitka
- * Zatwierdzić wykonanie przyciskiem 


Kolba zaparzacza przesuwa się do pozycji wymiany uszczelki.

- * Odczekać do kolejnego komunikatu

Oprogramowanie
 ▷ Czyszczenie
 ▷ Wymiana uszczelki
 strona 39

- * Wyjąć kolbę

Rozpoczyna się animacja wymiany uszczelki.

- * Wyjąć zużytą uszczelkę
- * Nałożyć nową uszczelkę
- * Zatwierdzić wykonanie przyciskiem 
- * Zamontować kolbę bez sitka

Kolba zaparacza przesuwana ponownie do normalnego położenia.

- * Odczekać do kolejnego komunikatu

- * Wyjąć kolbę

- * Ponownie zamontować sitko w kolbie

- * Zamontować kolbę z sitkiem

Czujniki ekspresu do kawy rozpoznają, że ponownie została zamocowana kolba i zakończono wymianę uszczelki.

7 Koncepcja czyszczenia HACCP

Użytkownik jest zobowiązany przepisami do zapewnienia bezpieczeństwa spożycia wytwarzanych produktów żywnościowych. Wymagana jest koncepcja HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) w celu identyfikacji i oceny zagrożeń. Użytkownik powinien w swoim zakładzie przeprowadzać analizę ryzyka. Celem jest rozpoznawanie i usuwanie zagrożeń dla higieny produktów spożywczych. W tym celu należy określić i przeprowadzić proces monitorowania i ewentualnie proces kontrolny.

W przypadku prawidłowej instalacji, konserwacji, pielęgnacji i czyszczenia ekspresy do kawy firmy Schaerer spełniają założenia wymienionych wyżej wymagań. Jeśli nie jest prawidłowo przeprowadzane czyszczenie i konserwacja ekspresu, wydawanie napojów staje się w odniesieniu do higieny środków spożywczych punktem zagrożenia.

Zwracać uwagę na okresy czyszczenia podane w tej instrukcji obsługi, instrukcji czyszczenia oraz koncepcji czyszczenia.

„Rozporządzenie w sprawie higieny żywności z 05.08.1997”

Należy stosować naszą koncepcję czyszczenia HACCP do nadzorowania regularnego czyszczenia ekspresu.

Month _____ Year _____

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.

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 Konserwacja i usuwanie kamienia

Proszę mieć na uwadze, że chodzi o profesjonalny ekspres do kawy w ziarnach, który wymaga regularnej konserwacji i usuwania kamienia.

Moment konserwacji zależny jest od obciążenia ekspresu do kawy i zgłaszany jest na wyświetlaczu. Podczas konserwacji przez serwis techniczny firmy Schaerer wykonywane jest jednocześnie usuwanie kamienia układu zaparzania i systemu pary.

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

8.1 Konserwacja

Czynności konserwacyjne po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu mogą być wykonywane tylko przez przeszkolony personel lub serwis Schaerer, ponieważ konieczne jest przeprowadzenie testów bezpieczeństwa.

*Komunikaty serwisowe
▷ Komunikaty i wskazówki
strona 70*

8.2 Serwis techniczny firmy Schaerer

Serwis techniczny firmy Schaerer osiągalny jest poprzez centralę, gdy nie jest znany lokalny partner serwisowy.

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

Dział obsługi klienta Szwajcaria:
Telefon: +41 32 681 62 75
E-Mail: technical-support@schaerer.com

Ważne!

W celu dodatkowych prac konserwacyjnych oraz napraw prosimy zgłosić się do właściwego serwisu technicznego firmy Schaerer. Numer telefonu można znaleźć na naklejce z adresem na ekspresie oraz na dokumencie dostawy.


9 Komunikaty i wskazówki

9.1 Komunikaty obsługowe

Uzupełnij ziarna kawy

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

▷ Czyszczenie

- Ziarna kawy nie ześlizgują się w dół.
- * Zamieszać dużą łyżką i zatwierdzić 

Otworzyć zawór odcinający

- * Otworzyć zawór odcinający wodę i potwierdzić czynność

Opróżnianie kolby

- * Wyjąć kolbę, opróżnić i ponownie zamontować

Wymień filtr wody

- * Skontaktować się z serwisem technicznym firmy Schaerer

Przestrzegać instrukcji obsługi filtra wody!

Sprawdzić błędy w instrukcji obsługi

Wskazanie numeru błędu

▷ Sygnalizacja błędów/ usterki

Skontaktować się z serwisem technicznym firmy Schaerer

Wskazanie numeru błędu

▷ Sygnalizacja błędów/ usterki

Komunikat Konserwacja serwisowa

Konserwacja serwisowa po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu.

- * Skontaktować się z serwisem technicznym firmy Schaerer

Komunikaty serwisowe to wskazówki. Zwykle dalsza praca ekspresu do kawy jest możliwa.

9.2 Komunikaty o błędach i usterki


Zasadniczy sposób postępowania przy wyświetleniu komunikatów o błędach lub wystąpieniu usterki.


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

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

W przypadku, gdy to nie pomaga lub wskazany błąd nie znajduje się na liście, należy skontaktować się z serwisem technicznym firmy Schaerer.

Niektóre komunikaty prowadzą do zablokowania poszczególnych funkcji. Można to rozpoznać po wygaszeniu podświetlenia przycisków napojów. Nadal możliwe jest przygotowywanie napojów przy pomocy podświetlonych przycisków.

Ekspres Schaerer Barista wyposażony jest w program do diagnozowania. Występujące błędy są komunikowane na wyświetlaczu. Wymienione komunikaty o błędach mogą być również spowodowane przez awarię zasilania. Jeżeli wystąpi konieczność wyświetlenia bieżącego błędu lub wskazówki dla użytkownika, pojawi się pole .

- * Dotknąć pole 
Pojawi się komunikat o błędzie i numer błędu.




Przycisk włącznika/ wyłącznika reaguje po ok. 1 sekundzie i ekspres do kawy się wyłącza.

W celu rozwiązania problemu, na przykład, gdy zawiesi się oprogramowanie, można wyłączyć układ sterowania przytrzymując dłużej przycisk włącznika/wyłącznika.

WSKAZÓWKA

9.3 Rozwiązywanie problemu

Obraz błędu	Instrukcja postępowania
<p>Sitko pozostaje zawieszone w kolbie zaparzacza</p>	<p><i>Może do tego dojść, gdy kolba zostanie za wcześnie wyjęta.</i></p> <p>Ostrożnie. Sitko zaparzacza jest gorące.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Obrócić sitko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć z kolby zaparzacza * Zamontować kolbę bez sitka <p><i>Kolba zaparzacza powraca do położenia wyjściowego.</i></p> <p>Ważne. Nie obracać w przeciwnym kierunku, bo omyłkowo może dojść do odblokowania. Mogłoby to uszkodzić przewody doprowadzające i uszczelkę.</p>
<p>Panel obsługowy nie reaguje</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Ekspres wyłączyć i ponownie włączyć
<p>Zaparzanie nie uruchamia się</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy zawór wody jest otwarty * Sprawdzić, czy jest założona opróżniona kolba.
<p>9017 Błąd normy, po lewej stronie</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy w kolbie jest zamontowane prawidłowe sitko * Sprawdzić, czy trzeba wyczyścić zsuwnię zmielonej kawy * Ekspres wyłączyć i ponownie włączyć <p>Jeśli problem nie zostanie rozwiązany</p> <ul style="list-style-type: none"> * Skontaktować się z serwisem technicznym firmy Schaeerer

Obraz błędu	Instrukcja postępowania
<p>9516 Młynek lewy zablokowany</p> <p>9517 Młynek prawy zablokowany</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć ekspres do kawy * Zanotować ustawienie stopnia mielenia * Odblokować i wyjąć pojemnik na ziarna kawy * Opróżnić młynek za pomocą odkurzacza * Ustawić większy stopień mielenia * Włożyć z powrotem i zablokować pojemnik na ziarna kawy. * W razie potrzeby napełnić ziarnami kawy <p>▷ <i>Inne ustawienia</i> ▷ <i>Ustawianie stopnia zmielenia, strona 34</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Włączyć ekspres do kawy * Wydać jedną kawę * Ustawić stopień mielenia podczas pracy młynka na poprzedni <p>Jeśli problem nie zostanie rozwiązany</p> <ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć ekspres do kawy * Skontaktować się z serwisem technicznym firmy Schaerer
<p>9543 Błąd normy, po prawej stronie</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy w kolbie jest zamontowane prawidłowe sitko * Sprawdzić, czy trzeba wyczyścić zsuwnię zmielonej kawy * Ekspres wyłączyć i ponownie włączyć <p>Jeśli problem nie zostanie rozwiązany</p> <ul style="list-style-type: none"> * Skontaktować się z serwisem technicznym firmy Schaerer
<p>9560/9561 Za mało zmielonej kawy w kolbie (lewa/ prawa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy w kolbie jest zamontowany prawidłowy wkład sitkowy * Czyszczenie zsuwni zmielonej kawy * Ręczne czyszczenie modułu zaparzania * W przypadku napoju, który został wydany na końcu, zwiększyć w przepisie ilość kawy o 0,1 grama <p>Jeśli problem nie zostanie rozwiązany</p> <ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć ekspres do kawy * Skontaktować się z serwisem technicznym firmy Schaerer

Obraz błędu	Instrukcja postępowania
<p>9562/9563 Za dużo zmielonej kawy w kolbie (lewa/prawa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy kolba została opróżniona po ostatnim zaparzeniu * Opróżnić kolbę * Sprawdzić, czy w kolbie jest zamontowane prawidłowe sitko * Uważać na to, aby po każdym przygotowaniu napoju kolba była opróżniona * Czyszczenie zsuwni zmielonej kawy * Regularnie czyścić sitko rozdzielacza <p><i>Oplukiwanie sitka rozdzielacza ▷ strona 57</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Ręczne czyszczenie modułu zaparzania <p><i>▷ Czyszczenie ▷ Ręczne czyszczenie modułu zaparzania, strona 59</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * W przypadku napoju, który został wydany na końcu, zmniejszyć w przepisie ilość kawy o 0,1 grama <p>Jeśli problem nie zostanie rozwiązany</p> <ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć ekspres do kawy * Skontaktować się z serwisem technicznym firmy Schaefer
<p>9880 Sprawdzić i wyregulować czas zegarowy</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić i wyregulować czas zegarowy * Ekspres wyłączyć i ponownie włączyć <p>Jeśli problem nie zostanie rozwiązany</p> <ul style="list-style-type: none"> * Skontaktować się z serwisem technicznym firmy Schaefer
<p>F161 Przekroczony minimalny przepływ</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Wyczyścić kolbę i sitko zaparzacza * Otworzyć zawór odcinający
<p>F164 Przekroczony minimalny przepływ dozowania gorącej wody</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć ekspres do kawy * Wyjąć wylewkę gorącej wody i wyczyścić sitko <p>Ostrożnie! Gorące płyny!</p> <ul style="list-style-type: none"> * Otworzyć zawór odcinający * Włączyć ekspres do kawy

10 Bezpieczeństwo i gwarancja

10.1 Zagrożenia dla ekspresu do kawy



Przestrzegać instrukcji

Ewentualne szkody powstałe na skutek nieprzestrzegania tych wskazówek nie są objęte gwarancją.

Przestrzegać warunków użytkowania i instalacji.

Miejsce ustawienia

- Miejsce ustawienia musi być suche i odporne na wodę.
- Z ekspresu do kawy mogą wydostawać się pewne ilości wody, wody skroplonej czy pary.
- > Miejsce ustawienia musi być zabezpieczone przed mrozem.
- > Umieścić ekspres do kawy w takim miejscu, gdzie będzie on chroniony przed zalewaniem wodą.
- > Ekspres do kawy należy zawsze stawiać na powierzchni wodoodpornej i niewrażliwej na działanie wody, by zapobiec powstaniu uszkodzeń powierzchni, na której stoi ekspres.

Młynek

- Ciała obce mogą uszkodzić młynek. Uszkodzenia te nie są objęte gwarancją.
- > Należy upewnić się, że żadne ciała obce nie znalazły się w pojemniku na ziarna kawy.

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ od strony 79

Warunki użytkowania i instalacji
▷ *Bezpieczeństwo*
od strony 17

Należy przestrzegać poniższych wskazówek w celu uniknięcia problemów i uszkodzeń technicznych w urządzeniu:

- Jeśli woda pitna ma twardość węglanową powyżej 5 °dKH, należy podłączyć filtr wody firmy Schaerer, w przeciwnym razie w ekspresie mogą wystąpić uszkodzenia wskutek osadzenia kamienia.
- Z powodu przepisów ubezpieczeniowych należy pamiętać, aby po zakończeniu pracy zamknąć główny zawór wody i wyłączyć ekspres głównym wyłącznikiem lub wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- Zalecamy podjęcie kroków mających na celu zapobieżenie powstawaniu szkód, takich jak np.:
 - Montaż odpowiedniego monitora wody w sieci wodociągowej
 - Montaż czujników dymu
- Po przerwie w eksploatacji urządzenia należy przed ponownym uruchomieniem przynajmniej dwukrotnie przeprowadzić „Czyszczenie modułów zaparzania”.

Czyszczenie systemowe
▷ Czyszczenie
▷ Programy czyszczenia
strona 56

10.2 Dyrektywy

Producent: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Niemcy)

Urządzenie spełnia normy wszystkich odpowiednich przepisów Dyrektywy dot. maksymalnego limitu pozostałości (MD) 2006/42/WE (EC), Dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej (EMC) 2004/108/WE (EC) oraz Dyrektywy RoHS 2011/65/WE (EC).

Wyżej wymieniony producent deklaruje, że urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi odnośnymi postanowieniami wymienionych dyrektyw. W przypadku dokonania niezgodnionych z nami zmian w tych urządzeniach niniejsza deklaracja traci swoją ważność. Sporządzanie dokumentacji technicznej: WMF Group GmbH.

Deklaracja zgodności w oryginale jest dołączona do urządzenia. Urządzenie posiada znak CE.

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

W przypadku wykorzystywania zgodnie z przeznaczeniem, urządzenie nie stanowi niebezpieczeństwa dla zdrowia lub innego niebezpieczeństwa.

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

Dla krajów spoza UE zastosowanie mają aktualnie obowiązujące przepisy krajowe.

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

Gwarantujemy możliwość identyfikacji zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz produkowanie zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną w myśl rozporządzenia (WE) nr 2023/2006.



W celu usunięcia odpadów należy skontaktować się z serwisem Schaefer.

Adres
▷ strona 69

10.3 Obowiązki użytkownika

Użytkownik tego urządzenia musi zadbać o regularną konserwację przez techników serwisowych firmy Schaerer, osoby przez nich upoważnione lub inne certyfikowane osoby oraz o przegląd urządzeń zabezpieczających.

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

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

W przypadku wykorzystywania urządzenia w warunkach biurowych lub podobnych zastosowań uwzględniających samoobsługę osoby przeszkolone w zakresie obsługi ekspresu do kawy są odpowiedzialne za jego nadzór. Przeszkolony personel powinien zapewnić podejmowanie działań czyszczących oraz pozostawać do dyspozycji w przypadku konieczności udzielenia informacji. Użytkownik ma obowiązek zadbania o to, aby urządzenie oraz instalacja elektryczna były w dobrym stanie (np. zgodnie z BGV A3 – przepisy niemieckiego zrzeszenia zawodowo-ubezpieczeniowego). W celu zapewnienia bezpieczeństwa eksploatacji ekspresu konieczna jest między innymi regularna kontrola zaworów bezpieczeństwa oraz rondelka.

Te czynności są wykonywane w ramach konserwacji przez technika serwisowego Schaerer lub autoryzowanego partnera serwisowego.

Czyszczenie maszyny może być wykonywane wyłącznie przy użyciu specjalnych tabletek czyszczących firmy Schaerer przeznaczonych do ekspresu do kawy (tabletki i płyny czyszczące).

Odkamienianie maszyny może być wykonywane wyłącznie przez serwis firmy Schaerer.

Należy przestrzegać wskazówek producenta dot. cykli konserwacji (▷ Konserwacja).

*Specjalny środek czyszczący
firmy Schaerer
▷ Akcesoria i części zamienne
strona 84*

*Specjalny odkamieniacz firmy
Schaerer
▷ Akcesoria i części zamienne
strona 84*

10.4 Roszczenia gwarancyjne



Przestrzegać instrukcji

- Ewentualne szkody powstałe na skutek nieprzestrzegania tych wskazówek nie są objęte gwarancją.
- > Przestrzegać warunków użytkowania i instalacji.

Prawa nabywcy do roszczeń gwarancyjnych oraz wytyczne dotyczące ewentualnie przysługujących mu roszczeń gwarancyjnych wynikają z umowy zawartej między nabywcą a sprzedającym. Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji może spowodować utratę roszczeń gwarancyjnych.

Gwarancja nie obejmuje:

- Wszystkich elementów, które ulegają naturalnemu zużyciu. Obejmuje to między innymi uszczelki i moduł zaparzania.
- Usterek spowodowanych przez wpływy atmosferyczne, kamień osadzający się w bojlerach, a także przez czynniki chemiczne, fizyczne, elektrochemiczne lub elektryczne.
- Usterki powstałych z powodu rezygnacji z filtra wody, mimo że twardość miejscowej wody wymaga jego stosowania.
- Usterki, które powstały przez nieprzestrzeganie przepisów dotyczących obsługi, konserwacji i czynności pielęgnacyjnych urządzenia (np. instrukcji obsługi i zaleceń konserwacyjnych).
- Usterki, 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 niezgodnych z przeznaczeniem i wykonywanych bez naszej zgody modyfikacji urządzenia oraz prac naprawczych wykonywanych przez nabywcę lub podmioty trzecie.
- Wady wynikające z niewłaściwego lub nieodpowiedniego używania.

WAŻNE

Warunki użytkowania i instalacji
▷ *Bezpieczeństwo*
od strony 17

Ważne

Konserwacja
▷ *strona 69*

Załącznik: Dane techniczne

Parametry techniczne ekspresu do kawy

Wymiary zewnętrzne	Szerokość	723 mm
	Wysokość	580 mm
	Głębokość	540 mm (600 mm z nałożoną półką na filiżanki)
Pojemnik na kawę ziarnistą	każdy ok. 550 g ⁽¹⁾	
Waga netto	ok. 75 kg	
Doprowadzenie wody	<p>Złącze węzowe TW15 (DN 15 przynajmniej DN 6 ew. 1/4") z głównym zaworem odcinającym i filtrem, o wielkości oczka 0,08 mm, we własnym zakresie.</p> <p>Przynajmniej 0,05 MPa (0,5 bara) ciśnienia przepływu przy 2 l/ min (niskie ciśnienie).</p> <p>Przynajmniej 0,30 MPa (3,0 bara) ciśnienia przepływu przy 2 l/ min (standardowe).</p> <p>Maksymalnie 0,6 MPa (6 barów).</p> <p>Maksymalna temperatura powietrza na wlocie: 35°C.</p> <p>Należy stosować zestaw przewodów elastycznych dostarczonych z nowym ekspresem do kawy i/lub z nowym filtrem wody. Nie stosować starych zestawów przewodów.</p>	
Jakość wody	W przypadku wody pitnej powyżej 5 °dKH (twardość węglanowa) trzeba zastosować filtr wody firmy Schaerer.	
Odptyw wody	Wąż min. DN 19, minimalny spadek 2 cm/m	
Moc znamionowa	6,0–7,0 kW	
Napięcie zasilające	380–415 V 50/60 Hz (3/N/PE)	
Oświetlenie	LED klasy 1	
Stopień ochrony	IP X0	
Klasa ochrony	A	
Stały poziom ciśnienia akustycznego (Lpa)	< 70 dB(A) ⁽²⁾	

Zmiany techniczne zastrzeżone.

⁽¹⁾ Pojemność jest zależna od wielkości ziaren kawy.

⁽²⁾ Poziom ciśnienia akustycznego Lpa (słów) i Lpa (impulsy) na stanowisku pracy personelu obsługowego w każdym trybie pracy jest niższy od 70 dB(A).

Parametry przyłączeniowe

Siatka SB	Parametry przyłączeniowe			Przewód przyłączeniowy – przekrój przewodu
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 ~50/60Hz	6,0–7,0 kW	16 A (14 A)

Zasady dotyczące podłączenia elektrycznego i przytoczone normy obowiązują w przypadku podłączenia ekspresu do kawy w państwach UE. W razie potrzeby należy przestrzegać dodatkowych przepisów krajowych. Poza krajami UE należy sprawdzić akceptację cytowanych przepisów wobec osoby wprowadzającej ekspres do kawy do obrotu.

Instalacja elektryczna w miejscu użytkowania ekspresu do kawy musi być wykonana zgodnie z aktualną normą IEC 364 (DIN VDE 0100). W pobliżu urządzenia należy zamontować łatwo dostępne gniazdo z uziemieniem lub jednofazowe gniazdo wtykowe spełniające odpowiednie przepisy krajowe, przy podłączeniu trójfazowym, 5-biegunowe gniazdo CEE/CEKON zgodne z normą EN 60309 lub gniazdo multi-pin spełniające odpowiednie przepisy krajowe. Gniazdko należą do instalacji budynku. Kabel zasilający nie może dotykać gorących elementów. W przypadku uszkodzenia sieciowego przewodu przyłączającego w tym urządzeniu należy zlecić jego wymianę serwisowi producenta lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli wykluczyć ewentualne zagrożenia.

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)

Temperatura otoczenia	+5°C do maksymalnie +35°C (podczas mrozu opróżnić system wodny).
Maksymalna wilgotność	80% wilgotności względnej, bez kondensacji. Urządzenie przechowywać w pomieszczeniu odpornym na mrozy.
Powierzchnia ustawienia/ pryskająca woda	Urządzenie musi być umieszczone poziomo na stabilnej, wodoodpornej i odpornej na wysoką temperaturę poziomej powierzchni. Urządzenie nie może być czyszczone strumieniem wody. Urządzenie musi być ustawione w miejscu zabezpieczonym przed spryskiwaniem wodą. Urządzenie nie może być ustawione na powierzchni, która jest spryskiwana lub czyszczona węzłem z wodą, strumienicą parową, oczyszczaczem parowym lub podobnymi urządzeniami.
Odległości montażowe	Ze względów funkcjonalnych, serwisowych i bezpieczeństwa podczas montażu należy zachować minimalny odstęp 50 mm z boku urządzenia do ścian budynku lub do innych, obcych elementów, oraz co najmniej 60 mm od tylnej ścianki. Zalecana jest minimalna przestrzeń robocza przed ekspresem do kawy wynosząca 800 mm. Należy zachować wolną przestrzeń o wysokości 200 mm powyżej urządzenia. Wysokość powierzchni rozstawienia musi wynosić przynajmniej 850 mm od górnej krawędzi podłogi. Jeżeli przyłącza ekspresu do kawy będą prowadzone w dół przez ladę, należy zachować odpowiednią ilość miejsca na przewody, które mogą ograniczyć potrzebny obszar w podstawie.
Wymiary montażowe filtra wody	Patrz instrukcja obsługi filtra wody.

Załącznik: Akcesoria i części zamienne

Liczba	Jednostka	Nazwa
Program czyszczenia Schaerer		
1	puszka	Specjalne tabletki czyszczące Schaerer (100 szt.)
1	butelka	Specjalny środek czyszczący firmy Schaerer do spieniacza mleka
1	sztuka	Pędzel do czyszczenia
1	sztuka	Szczotka do modułu zaparacza
1	sztuka	Szczotka do czyszczenia zsuwni do zmielonej kawy
1	sztuka	Szczotka do steamera
Szufladka zasobnika		
1	sztuka	Szufladka zasobnika
1	sztuka	Opukiwacz do szufladki zasobnika
1	sztuka	Podkładka mocująca do obudowy
1	sztuka	Podklejane nóżki do szufladki zasobnika
Kolba		
1	sztuka	Duża kolba z pojedynczym wylotem
1	sztuka	Podwójna kolba z podwójną wylewką
1	sztuka	Pojedyncza kolba z pojedynczą wylewką
1	sztuka	Uchwyt sprężynowy do sitka
1	sztuka	Wkładka izolacyjna
1	sztuka	Pojedyncze sitko zaparacza
1	sztuka	Podwójne sitko zaparacza
1	sztuka	Ślepe sitko
1	sztuka	O-ring, uszczelka kolby
1	sztuka	Uchwyt kolby
Wylot pary		
1	sztuka	Uchwyt Powersteam wylotu pary
1	sztuka	Uchwyt Autosteam wylotu pary
SteamJet		
1	sztuka	Górna płyta podgrzewacza parowego SteamJet
1	sztuka	Dolna płyta podgrzewacza parowego SteamJet
Młyny		
1	sztuka	Zamknięcie regulatora stopnia mielenia
Akcesoria		
1	sztuka	Zestaw dzbanków