schaerer
swiss coffee competence

Schaerer Coffee Club

Instrukcja obsługi

V03 / 11.2021

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

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

Polski
021019

Schaerer Coffee Club

Instrukcja obsługi

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

Wydanie
Wersja 03 | 11.2021

Oprogramowanie
V 1.5.4

Koncepcja i redakcja
Schaerer AG, P.O. Box 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

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

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.

Ekspres do kawy Schaerer Coffee Club na jedną filiżankę to w pełni automatyczna maszyna do przyrządzania espresso, cafe creme, cappuccino, kawy z mlekiem, latte macchiato, spienionego mleka i gorącej wody.
Dzięki opcjonalnie dołączanemu pojemnikowi na produkt w proszku ekspres Schaerer Coffee Club może przyrządzać gorącą czekoladę z mlekiem lub spienionym mlekiem.

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 21

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

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 9

Warunki użytkowania i instalacji

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem zaleceń dotyczących konserwacji.

> Przestrzegać instrukcji obsługi.
> Prace konserwacyjne i naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez serwis Schaerer przy użyciu oryginalnych części zamiennych.

WAŻNE

Dane techniczne
▷od strony 15

Konserwacja
▷ od strony 100

1 Bezpieczeństwo 9
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa 9
1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 16
1.3 Warunki użytkowania i instalacji 18
2 Opis 19
2.1 Nazwy części ekspresu do kawy 19
3 Uruchomienie 23
3.1 Miejsce ustawienia 24
3.2 Rozpakowanie 24
3.3 Program Uruchamiania 25
4 Obsługa 28
4.1 Zasady bezpieczeństwa Obsługa 28
4.2 Włączanie urządzenia 28
4.3 Wydawanie napojów 29
4.4 Pola wyboru (opcjonalnie) 29
4.5 Pola specjalne (opcjonalnie) 29
4.6 Podłączenie mleka 30
Dysza do mleka 30
Chłodziarka mleka Schaerer 30
Lanca do mleka (opcjonalnie) 31
4.7 Wydawanie mleka lub mleka spienionego 31
4.8 Wydawanie wrzątku 32
4.9 Para podstawowa (opcjonalnie) 32
4.10 Podstawka na filiżanki 35
4.11 Pojemnik na ziarna kawy/ Pojemnik na produkt w proszku 35
4.12 Otwór do ręcznego napełniania 36
4.13 Pojemnik na fusy 37
4.14 Zrzut fusów pod blat (opcjonalnie) 37
4.15 Tacka ociekowa 38
4.16 Instalacja stałego przyłącza wody (opcjonalnie) 39
4.17 Wyłączanie urządzenia 39
5 Oprogramowanie 41
5.1 Przegląd 41
Gotowość do pracy 41
Pola na wyświetlaczu Gotowość do pracy 41
Funkcje Menu główne 42
Pola Sterowanie menu 42
5.2 Gotowość do pracy 43
5.2.1 Pola na wyświetlaczu Gotowość do pracy 43
Przyciski napojów 43
Pole przepłukiwania ciepłą wodą 43
Pole baristy – moc kawy 43
5.2.2 Podgrzewacz filiżanek SteamJet 44
5.3 Czyszczenie 45
Czyszczenie systemowe 45
Płukanie miksera 45
Płukanie systemu mleka 46

CleanLock 47
Instrukcje 47
Wymiana filtra 47
Usuwanie kamienia 47
Konserwacja zaparzacza 48
5.4 Napoje 48
Informacje ogólne 48
Poziom napełnienia, animacja podświetlenie filiżanki, parzenie wielokrotne i opcja dozowania 49
Zmiana przepisów 51
Tekst i obraz 54
5.5 Opcje obsługi 55
Elementy obsługi 55
Układ przycisków 58
Wybór późniejszy 58
Bezkofeinowe 58
Preselekcja napoju 59
Przerwanie wydawania napojów 59
5.6 Informacje 60
Ostatnie parzenie 60
Programator czasowy 60
Serwis 60
Czyszczenie 60
Filtry do wody oraz odkamienianie 60
Protokół 60
5.7 Rozliczanie 61
Licznik 61
coffeeMYsation (aplikacja) 62
5.8 Uprawnienia PIN 62
PIN Czyszczenie 63
PIN Ustawianie 63
PIN Rozliczanie 63
5.9 Programator czasowy 64
Godzina/Data 64
Stan układu przycisków 64
Przegląd układów przycisków 64
5.10 System 65
Mleko i piana 65
Wskaźnik postępu 65
Wyświetlacz i podświetlenie 66
Filtr wody 68
Temperatura 69
Płukanie przed wyłączeniem 69
Automatyczne płukanie systemu mleka 69
Kalibracja komunikatu o uzupełnieniu ziaren kawy 69
Ochrona przed zamarzaniem/Przygotowanie do transportu 69
Czujnik tacki ociekowej 70
Porcjometr 70
Bluetooth (opcjonalnie) 70
Funkcja S-M-L 71

5.11 USB 72
Wgrywanie przepisów 72
Wgrywanie ikonek napojów 72
Zapisywanie przepisów 72
Zapisywanie przepisów jako PDF 72
Eksport licznika 72
Eksport HACCP 73
Kopia zapasowa danych 73
Wgrywanie danych 73
Wgrywanie języka 73
Aktualizacja oprogramowania 73
Przywracanie 73
5.12 Język 73
6 Inne ustawienia 74
6.1 Ustawianie stopnia zmielenia 74
7 Czyszczenie 75
7.1 Zasady bezpieczeństwa Czyszczenie 75
7.2 Przegląd – Terminy czyszczenia 77
7.3 Części nadające się do mycia w zmywarce 79
7.4 Programy czyszczenia 79
7.4.1 Czyszczenie systemowe 79
7.4.2 Płukanie miksera 81
7.4.3 Płukanie systemu mleka 81
7.5 Usuwanie kamienia 82
7.6 Czyszczenie ręczne 85
7.6.1 Czyszczenie panelu sterowania (CleanLock) 85
7.6.2 Czyszczenie pojemnika na fusy (rynienki na fusy, opcjonalnie) 85
7.6.3 Czyszczenie tacki na przecieki 86
7.6.4 Czyszczenie zbiornika na wodę 86
7.6.5 Czyszczenie tacki ociekowej 87
7.6.6 Czyszczenie obudowy 88
7.6.7 Czyszczenie ręczne wylotu 88
7.6.8 Czyszczenie zaparzacza 89
7.6.9 Czyszczenie ręczne systemu mleka 92
Czyszczenie węża mleka 93
7.6.10 Czyszczenie miksera 94
7.6.11 Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy 95
7.6.12 Czyszczenie pojemnika na produkt w proszku 96
8 Koncepcja czyszczenia HACCP 98
9 Konserwacja i odkamienianie 100
9.1 Konserwacja 100
9.2 Serwis Schaerer 101
10 Komunikaty i wskazówki 102
10.1 Komunikaty obsługowe 102
10.2 Komunikaty o błędach i usterki 103
10.3 Usterka bez komunikatu o błędzie 106

11 Bezpieczeństwo i gwarancje 109
11.1 Zagrożenia dla ekspresu do kawy 109
11.2 Dyrektywy 111
11.3 Obowiązki użytkownika 112
11.4 Roszczenia gwarancyjne 113
Załącznik: Dane techniczne 114
Parametry techniczne ekspresu do kawy 114
Załącznik: Akcesoria i części zamienne 118

1 Bezpieczeństwo

Nieprawidłowe użytkowanie

- Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.

> Przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

⚠ OSTRZEŻENIE

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

Zagrożenia dla użytkownika

Najwyższy możliwy poziom bezpieczeństwa to najważniejsza cecha produktów Schaerer. Skuteczność zabezpieczeń jest zapewniona tylko w przypadku przestrzegania poniższych zasad:

⚠ UWAGA

> Przed użyciem dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
> Nie dotykać gorących części urządzenia.
> Zaprzestać 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.

⚠ UWAGA

> 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.

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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.

> Nie wolno używać uszkodzonego przewodu zasilającego.

> Nie dopuszczać do uszkodzeń przewodu zasilającego. Nie zginać i nie ściskać.

> Nigdy nie zanurzać wtyczki sieciowej w wodzie lub innych cieczach ani nie wylewać wody lub innych płynów na wtyczkę sieciową. Wtyczka sieciowa musi być zawsze sucha.

Niebezpieczeństwo poparzenia

⚠ UWAGA

- W trakcie wydawania napojów i pary, z wylotów wydostaje się gorący płyn. W tym czasie również sąsiadujące powierzchnie i wyloty są gorące.

> Podczas wydawania napojów lub pary nie wolno sięgać do obszaru pod wylotami.

> Nie należy dotykać wylotów bezpośrednio po zakończeniu wydawania.

> Przed użyciem należy zawsze podstawić odpowiedni pojemnik pod wylotem.

Niebezpieczeństwo zranienia

⚠ UWAGA

- Szczególnie dłuższe włosy mogą się zaplątać w młynku i w ten sposób zostać wciągnięte do ekspresu do kawy.

> Przed otwarciem pojemnika na ziarna kawy, zawsze ochronić włosy siatką do włosów.

Niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia/zranienia

⚠ UWAGA

- W ekspresie do kawy znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub dłonie.

> Przed włożeniem ręki do pojemnika kawy ziarnistej lub do otworu zaparzacza, ekspres musi być wyłączony a wtyczka sieciowa wyjęta z gniazdka.

Zagrożenie dla zdrowia

⚠ UWAGA

> Stosować tylko produkty, które nadają się do konsumpcji i wykorzystania w ekspresie do kawy.

> Pojemnik na produkt w proszku, pojemnik na ziarna kawy i otwór do ręcznego napełniania napełniać tylko odpowiednimi materiałami w celu zapewniania użytkowania zgodnego z przeznaczeniem.

Zagrożenie dla zdrowia

⚠ **UWAGA**

- Środki czyszczące do systemu mleka i tabletki czyszczące mają właściwości żrące.

> Przestrzegać zaleceń dotyczących bezpieczeństwa zawartych na opakowaniach środków czyszczących.

> Tabletkę czyszczącą wrzucać tylko po ukazaniu się polecenia na wyświetlaczu.

Zagrożenie dla zdrowia/ Niebezpieczeństwo podrażnienia i poparzenia

⚠ **UWAGA**

- Podczas czyszczenia z wylotów wypływa gorący płyn do czyszczenia i gorąca woda.
- Gorąca ciecz może podrażniać skórę, a wysoka temperatura może stwarzać ryzyko poparzenia.
- Na tacce mogą znajdować się gorące płyny.

> Podczas czyszczenia nigdy nie wkładać rąk pod wyloty.

> Dopilnować, aby nikt nigdy nie pił płynu do czyszczenia.

> Ostrożnie przenosić tackę ociekową.

Niebezpieczeństwo poślizgnięcia

⚠ **UWAGA**

- Przy nieodpowiednim użytkowaniu lub błędach, z ekspresu do kawy mogą wyciekać płyny. Płyny te mogą powodować niebezpieczeństwo poślizgnięcia.

> Regularnie sprawdzać, czy ekspres do kawy jest szczelny i czy nie wycieka z niego woda.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Nieprawidłowe użytkowanie

⚠ **OSTRZEŻENIE**

- Jeśli urządzenie nie jest używane zgodnie z przeznaczeniem, może to spowodować ryzyko zranienia.

> Ekspres do kawy może być używany tylko zgodnie z przeznaczeniem.

Urządzenie Schaerer Coffee Club przeznaczone jest do przygotowywania napojów z kawy i/lub mleka i/lub proszku (np. czekolada lub Topping) w odpowiednich naczyniach. Urządzenie przeznaczone jest do użytku komercyjnego w hotelach, lokalach gastronomicznych i innych podobnych miejscach. Urządzenie może być instalowane w miejscach do samoobsługi, jeśli podczas jego eksploatacji

obecna będzie osoba odpowiedzialna. Urządzenie może być użytkowane w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy, hotelach, motelach i pensjonatach; może być obsługiwane przez klientów lub inne osoby, które nie są specjalistami. 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 Coffee Club pod żadnym pozorem nie wolno używać do podgrzewania lub podawania jakichkolwiek innych płynów oprócz kawy, wrzątku (do napojów lub czyszczenia) lub mleka (chłodzonego, pasteryzowanego, homogenizowanego, 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.

⚠ OSTRZEŻENIE

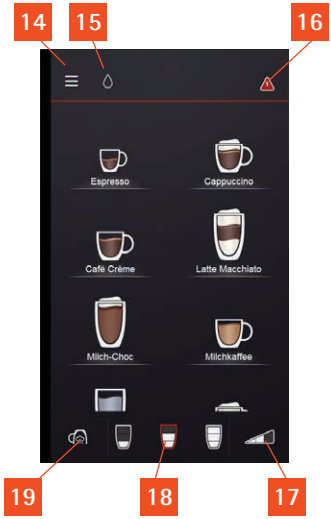
Dane techniczne
▷strona 17

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



1 Pojemnik na kawę ziarnistą

2 Drugi pojemnik na kawę ziarnistą lub pojemnik na produkt w proszku (np. Choco, Topping lub podwójny proszek) (opcjonalnie)

3 Otwór do ręcznego napełniania/ Otwór do wrzucania tabletek

4 Przycisk WŁ./WYŁ.

5 Wylot napojów (kawa, mleko i czekolada)

6 Zbiornik na wodę

7 Podstawka na filiżanki

8 Podgrzewacz filiżanek SteamJet

9 Wyjmowana taca ociekowa z kratką ociekową

10 Pojemnik na fusy

11 Końcówka poboru pary

12 Wylot gorącej wody

13 Wyświetlacz dotykowy z przyciskami napojów i ustawieniami

Wyświetlacz gotowości do pracy

14 Pole Menu (otwiera menu główne)

15 Pole przepłukiwania ciepłą wodą

16 Pole wiadomości

17 Pole „Barista”

18 Poziom napełnienia

19 Pole SteamJet

20 Przycisk pary w polu napojów

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.

⚠ OSTRZEŻENIE

Wskazówki bezpieczeństwa

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

Zasady bezpieczeństwa – uszczerbek na zdrowiu

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

⚠ UWAGA

Zasady bezpieczeństwa
Obsługa
▷strona 28

Zasady bezpieczeństwa
Czyszczenie
▷strona 75

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

Porażenie prądem

Gorąca para

Niebezpieczeństwo zmiażdżenia

Gorące powierzchnie

Niebezpieczeństwo poślizgnięcia

Wskazówki – szkody materialne

- Dot. ekspresu do kawy
- Dot. miejsca ustawienia

> Zawsze postępować zgodnie z instrukcją obsługi.

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

Dane techniczne
▷od strony 15

Wskazówka/ Porada

- Instrukcje dotyczące bezpiecznego postępowania i wskazówki ułatwiające obsługę.

WSKAZÓWKA

RADA

Słowniczek

Termin	Objaśnienie
•	• Listy, opcje wyboru
*	* Poszczególne etapy pracy
Tekst pisany kursywą	*Opis stanu ekspresu do kawy i/lub objaśnienia automatycznie przeprowadzonych etapów.*
Barista	Profesjonalny ekspres do kawy
Czekolada w proszku	Gorąca czekolada
DECAF	Kawa bezkofeinowa
Wydawanie napojów	Wydawanie kawy, gorącej wody lub napojów w proszku
Zawór główny	Zawór zatrzymania wody, zawór kątowy
Twardość węglanowa	Wskazanie w °dKH. Twardość wody jest miarą wapnia rozpuszczonego w wodzie pitnej.
Wylot kawy	Standardowo jako wylot podwójny.
System mleka	Pojedynczy wylot, spieniacz do mleka, adapter spieniacza do mleka, dysza parowa i wąż do mleka
System mieszania	Kompletny moduł, mikser z porcjometrem dla napojów w proszku
Pre-infusion – parzenie wstępne	Następuje krótkie parzenie wstępne kawy, mające na celu bardziej intensywne uwolnienie jej aromatów; Parzenie wstępne
Prasa	Automatyczne prasowanie mielonej kawy przed zaparzeniem.
Napoje w proszku	Na przykład czekolada lub topping
Zakres	Na przykład: Wydajność w litrach filtra wody
Pojemnik na fusy	Rynienka na fusy ▷Zsyp fusów pod blat, strona 37
Tryb samoobsługi	Samoobsługa przez klienta
Płukanie	Czyszczenie pośrednie
Dodatki	Składniki receptury napoju, takie jak kawa, mleko, pianka mleczna, czekolada.

RADA

- W oprogramowaniu znajdują się kody QR do filmów obrazujących różne kroki. Wystarczy zeskanować kod QR.

3 Uruchomienie

(W przypadku pierwszego uruchomienia nowego produktu fabrycznego)

Przestrzegać instrukcji 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.
> Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi.

⚠ UWAGA

Ważne!
Zwracać uwagę na znaki i symbole instrukcji
▷Strona21 obsługi!

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷109 od strony

Niestosowanie się do instrukcji to ryzyko śmiertelnego 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 109

Warunki użytkowania i instalacji

Przestrzegać instrukcji obsługi.

WAŻNE

Dane techniczne
▷od strony 15

3.1 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.

> Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.

> 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.

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

Dane techniczne
▷od strony 15

3.2 Rozpakowanie

> W kartonie znajdują się akcesoria w osobnym opakowaniu. Nie wyrzucać.

> Zbiornik na wodę i pojemnik na fusy zawierają części zamienne. Przed uruchomieniem należ wyjąć części zamienne i dokładnie wypłukać pojemnik na fusy oraz zbiornik na wodę.

> Sprawdzić, czy ekspres do kawy jest w stanie nienaruszonym. W przypadku wątpliwości nie uruchamiać go, tylko skontaktować się z serwisem Schaerer.

> Zachować oryginalne opakowanie na wypadek ewentualnego zwrotu.

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

Akcesoria i nazwy części urządzenia
▷Strona 19

Dane techniczne
▷od strony 15

Opcja podwójny proszek
Opcjonalny podwójny pojemnik na proszek jest wysyłany w oddzielnym opakowaniu. Jeżeli ekspres do kawy jest wyposażony w taką opcję, podwójny pojemnik na proszek należy zamontować przed uruchomieniem ekspresu. Eksploatacja bez zamontowanego pojemnika jest niedozwolona.

WAŻNE

Rozdział Gwarancja
▷od strony113

Dane techniczne
▷od strony 114

* Rozpakuj ekspres Schaerer Coffee Club i ustaw go na stabilnej, równej powierzchni
* Przestrzegać danych technicznych
* Podłącz kabel sieciowy ekspresu do kawy do odpowiedniego gniazdka

Dane techniczne
▷strona 15

3.3 Program Uruchamiania

* Włączyć ekspres za pomocą przycisku do włączania

Ekspres do kawy zostanie włączony.
Włącza się program startowy.

* Wykonywać i przestrzegać wszystkich instrukcji wyświetlanych na ekranie

Program startowy poprzez komunikaty na ekranie prowadzi krok po kroku przez kolejne etapy uruchomienia.
> Postępować zgodnie z komunikatami na wyświetlaczu.
• Nastawione wartości można zmienić po zakończeniu programu startowego.

WAŻNE

Zmiana ustawień
▷ Ustawienia
od strony 41

Dalsze instrukcje

• Podłączenie mleka ▷ rozdział 4.6 strona 30

Gdy program startowy się zakończy i przeprowadzono wszystkie niezbędne ustawienia, ekspres do kawy włącza się ponownie. Kalibracja odbywa się w pełni automatycznie.

Niebezpieczeństwo poparzenia

- W trakcie wydawania napojów z wylotów wydostaje się gorący płyn. W tym czasie również sąsiadujące powierzchnie i wyloty są gorące.
  > Podczas wydawania napojów nie wolno wkładać rąk pod wyloty.
  > Nie należy dotykać wylotów bezpośrednio po zakończeniu wydawania.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie ▷od strony 9

Założenie filtra wody do zbiornika wody (opcjonalnie)

Ten punkt jest etapem, który odbywa się w trakcie programu startowego.
Jeśli woda pitna ma twardość węglanową powyżej 5°dKH, konieczne jest podłączenie filtra wody Schaerer, w przeciwnym razie w ekspresie mogą wystąpić uszkodzenia wskutek osadzenia kamienia.

Ustalenie twardości wody

* Informacje o twardości wody pitnej należy uzyskać od dostawcy wody lub za pomocą testu twardości wody (z instrukcją), dołączonego do akcesoriów.

Test na twardość wody jest dołączony w akcesoriach.

Zakres

Dołączony filtr wody przeznaczony do zbiornika na wodę
(200 l) ma przy twardości 10 °dKH zakres działania na
200 litrów wody. Rzeczywisty zakres działania zależy od twardości wody i przedstawiony jest w poniższej tabeli.

Obowiązuje niemiecka jednostka twardości węglanowej (°dKH)

Twardość wody	Zakres w litrach	Twardość wody	Zakres w litrach
< 4	Filtr nie jest konieczny	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	> 25	70

Wskazówka

Jeśli twardość wody wynosi od 0 do 4 °dKH to filtr wody nie jest wymagany. ▷ Program Uruchomienie Strona 20

4 Obsługa

4.1 Zasady bezpieczeństwa Obsługa

Niebezpieczeństwo poparzenia

- W trakcie wydawania napojów i pary, z wylotów wydostaje się gorący płyn. W tym czasie również sąsiadujące powierzchnie i wyloty są gorące.

> Podczas wydawania napojów lub pary nie wolno sięgać do obszaru pod wylotami.

> Nie należy dotykać wylotów bezpośrednio po zakończeniu wydawania.

> Przed użyciem należy zawsze podstawić odpowiedni pojemnik pod wylotem.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

Zagrożenie dla zdrowia

> Stosować tylko produkty, które nadają się do konsumpcji i wykorzystania w ekspresie do kawy.

> Pojemnik na produkt w proszku, pojemnik na ziarna kawy i otwór do ręcznego napełniania napełniać tylko odpowiednimi materiałami w celu zapewniania użytkowania zgodnego z przeznaczeniem.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

4.2 Włączanie urządzenia

Z prawej strony panelu kontrolnego jest przycisk WŁ./WYŁ.

* Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.

Słychać sygnał dźwiękowy.

Ekspres włącza się i nagrzewa.

Rozpoczyna się automatyczne płukanie ciepłą wodą.

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

Kontrola dostępu z kodem PIN
▷ Uprawnienia PIN strona 62

4.3 Wydawanie napojów

Naciśnięcie przycisku napoju rozpoczyna wydawanie napoju.

- Podświetlony przycisk = gotowy do wydawania
- Przycisk nie świeci / czerwony trójkąt w górnym pasku = brak gotowości do wydawania / przycisk zablokowany

* Umieścić naczynie o odpowiedniej wielkości pod wylotem
* Dotknąć przycisk żądanego napoju

Układ przycisków
▷ Opcje obsługi strona 55

Przerwanie wydawania napojów

* Ponownie dotknąć przycisk napoju

Przycisk Anuluj

4.4 Pola wyboru (opcjonalnie)

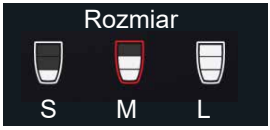
Opcjonalnie dostępne są pola wyboru, jak w tym przykładzie pole DECAF – kawa bezkofeinowa. Te pola wyboru pojawiają się na wyświetlaczu po wyborze napoju.

Przykład:
Pole kawy bezkofeinowej (z 2 młynkami)

4.5 Pola specjalne (opcjonalnie)

Pola specjalne pola są opcjonalne i, w zależności od potrzeby, można je aktywować w ustawieniach. Na przykład, wybór poziomu napełniania S-M-L to specjalne pola. Trzeba ustawić poziomy napełnienia S-M-L dla napojów, aby były one dostępne. Potem, jeszcze przed wybraniem napoju, można wybrać wielkość „S" lub „L", a wtedy podświetlone zostaną tylko te napoje, dla których przewidziane są te wielkości.

M = ustawiony rozmiar napoju, bez preselekcji
S = około 25% mniej niż M
L = około 25% więcej niż M



Przykład:
Pole S-M-L

4.6 Podłączenie mleka

Dysza do mleka

Należy używać odpowiedniej dyszy parowej do spieniacza mleka.

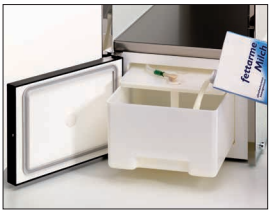
Kolor	Temperatura mleka
• zielony (standard)	nieschłodzone mleko (16 do max 22°C)
• pomarańczowy (akcesoria)	mleko schłodzone (do 10°C)

Temperatura zapasu mleka musi być dopasowana do temperatury mleka i odpowiedniej dyszy mleka. Temperatura mleka

▷ *Mleko i piana Strona 65*

Chłodziarka mleka Schaerer

* Stosować odpowiednią dyszę parową do mleka chłodzonego (pomarańczową)
* Wysunąć pojemnik na mleko z chłodziarki
* Przesunąć pokrywę pojemnika na mleko do tyłu
* Wlać mleko do pojemnika na mleko
* Umieścić pokrywę z powrotem na pojemniku
* Adapter przy wężu mleka podłączyć do przyłącza na pokrywie pojemnika na mleko
* Ostrożnie wsunąć zbiornik na mleko z powrotem na miejsce



Zbiornik na mleko

Temperatura zapasu mleka musi być dopasowana do temperatury mleka i odpowiedniej dyszy mleka. Temperatura mleka

▷ *Mleko i piana Strona 65*

Lanca do mleka (opcjonalnie)

Wskazówka

- Codziennie czyścić lancę do mleka.
- Wąż do mleka nie może być zagięty.

WSKAZÓWKA

* Należy używać odpowiedniej dyszy parowej do spieniacza mleka
* Umieścić opakowanie z mlekiem po lewej stronie ekspresu do kawy
* Otworzyć pokrywę lancy mleka
* Podłączyć adapter Plug&Clean do lancy mleka
* Włożyć lancę mleka do opakowania z mlekiem

Lanca na mleko musi sięgać aż do dna opakowania z mlekiem.

Temperatura zapasu mleka musi być dopasowana do temperatury mleka i odpowiedniej dyszy mleka. Temperatura mleka

▷ *Mleko i piana Strona 65*

4.7 Wydawanie mleka lub mleka spienionego

* Umieścić naczynie o odpowiedniej wielkości pod wylotem
* Dotknąć przycisk przypisany do mleka lub spienionego mleka

Wydawanie jest zgodne z ustawieniami w recepturze napoju (rodzaj dozowania, jakość pianki, itd.).

Opcja dozowania
▷*Oprogramowanie*
▷*Napoje*
strona 49

4.8 Wydawanie wrzątku

* Umieścić naczynie o odpowiedniej wielkości pod wylotem wrzątku
* Dotknąć przycisk wrzątku

Wydawanie jest zgodne z ustawieniami dozowania.

4.9 Para podstawowa (opcjonalnie)

Niebezpieczeństwo poparzenia

- W trakcie wydawania napojów i pary, z wylotów wydostaje się gorący płyn. W tym czasie również sąsiadujące powierzchnie i wyloty są gorące.
- Wylot pary jest bardzo gorący w dolnej części.

> Podczas wydawania napojów lub pary nie wolno sięgać do obszaru pod wylotami.
> Nie należy dotykać wylotów bezpośrednio po zakończeniu wydawania.
> Nie należy dotykać wylotu pary w dolnej części.
> Przed użyciem należy zawsze podstawić odpowiedni pojemnik pod wylotem.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

Wskazówka

Rodzaj dozowania dla pary można ustawić w pozycji menu „Napoje”.
Do dyspozycji są opcje dozowania: Start-Stop, Dozowanie, Freeflow i Start-Stop-Freeflow
.
Opcje dozowania są opisane w sekcji napojów
.

WSKAZÓWKA

Opcja dozowania
▷Oprogramowanie
▷Napoje
strona 49

* Nacisnąć przycisk pary

Para jest wydawana tak długo, jak długo trwa naciśnięcie przycisku pary.

- Para ogrzewa napoje
- Para spienia mleko ręcznie

Podgrzewanie napojów

Wydawanie pary rozpoczyna się przy pierwszym dotknięciu przycisku pary. Drugie dotknięcie przycisku pary zatrzymuje wydawanie pary.

* Dla własnego bezpieczeństwa trzymać ściereczkę przed rurką pary
* Na krótko nacisnąć przycisk pary

Dzięki temu zostanie wydmuchnięta skroplona woda.

* Zastosować możliwe najwęższe i najwyższe naczynie z uchwytem
* Napełnić naczynie nie więcej niż do połowy
* Zanurzyć dyszę głęboko do naczynia, ale bez dotykania dyszą do dna
* Dotknąć przycisk pary
* Ponownie nacisnąć przycisk pary po osiągnięciu żądanej temperatury.

Wydawanie pary zostaje wtedy zatrzymane.

* Przesunąć wylot pary nad tackę ociekową
* Dotknąć przycisk pary i po upływie jednej sekundy
* dotknąć jeszcze raz

Nastąpi usunięcie resztek pary z rurki pary.

* Wylot pary wytrzeć wilgotną ściereczką

Spienianie mleka

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

RADA

* Dla własnego bezpieczeństwa trzymać ściereczkę przed rurką pary
* Na krótko nacisnąć przycisk pary

Dzięki temu zostanie wydmuchnięta skroplona woda.

* Zastosować możliwe najwęższe i najwyższe naczynie z uchwytem
* Napełnić naczynie nie więcej niż do połowy
* Zanurzyć dyszę pary w naczyniu, tuż pod powierzchnią mleka
* Nacisnąć przycisk pary

W rezultacie powstaje kremowa, zwarta piana mleczna.

* Zwolnić przycisk pary
* Przesunąć wylot pary nad tackę ociekową
* Na krótko nacisnąć na przycisk pary

Nastąpi usunięcie resztek pary z rurki pary.

* Przesunąć wylot pary nad tackę ociekową
* Dotknąć przycisk pary i po krótkim czasie dotknąć jeszcze raz

Krótki wyrzut pary usuwa resztki z rurki pary.

* Wylot pary wytrzeć wilgotną ściereczką

4.10 Podstawka na filiżanki

* Złapać za uchwyt w górnej części pojemnika na fusy
* Wysunąć podstawkę na filiżanki do oporu

Maksymalna wysokość kubka z podstawką na filiżanki	max. 100 mm
Maksymalna wysokość kubka bez podstawki na filiżanki	max. 177 mm

4.11 Pojemnik na ziarna kawy/ Pojemnik na produkt w proszku

Pojemniki napełniać odpowiednio wcześnie. Napełniać pojemniki na zapotrzebowanie maksimum jednego dnia aby zachować świeżość produktów. Pojemnik zawsze napełniać od przodu do tyłu.

- Ciała obce mogą uszkodzić młynek do kawy. Uszkodzenia te nie są objęte gwarancją.

> Należy upewnić się, że żadne ciała obce nie znalazły się w pojemniku na ziarna kawy.

> Nie przepełniać pojemnika na produkt w proszku.

> Nie dociskać i nie kompresować proszku.

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

Opcja podwójny proszek
Opcjonalny podwójny pojemnik na proszek jest wysyłany w oddzielnym opakowaniu. Jeżeli ekspres do kawy jest wyposażony w taką opcję, podwójny pojemnik na proszek należy zamontować przed uruchomieniem ekspresu. Eksploatacja bez zamontowanego pojemnika jest niedozwolona.

WAŻNE

Rozdział Gwarancja
▷od strony113

Dane techniczne
▷od strony 114

Niektóre rodzaje proszku mogą pozostawiać resztki w pojemniku na proszek, które zbierają się ewentualnie z przodu pojemnika.

WSKAZÓWKA

4.12 Otwór do ręcznego napełniania

Otwór do ręcznego napełniania znajduje się na środku pokrywy ekspresu do kawy.

Otwór do ręcznego napełniania jest stosowany:

- Jako otwór do wrzucania tabletek czyszczących
- Dla dodatkowych odmian kawy, na przykład dla kawy bezkofeinowej
- Do testowania kawy

Otwór do wrzucania tabletek

- Kawę mieloną albo tabletkę czyszczącą wrzucać tylko po ukazaniu się polecenia na wyświetlaczu.
- Do otworu do ręcznego napełniania należy stosować tylko kawę mieloną.
- Nie stosować kawy rozpuszczalnej w wodzie. Nie stosować zbyt drobno zmielonej kawy.

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

Przygotowanie napoju z mielonej kawy poprzez otwór ręcznego napełniania

* Nacisnąć pokrywę otworu ręcznego napełniania, aby ją otworzyć (push to open)
* Wrzucić kawę mieloną (maksymalnie 15 g)
* Zamknąć pokrywę otworu ręcznego napełniania
* Dotknąć przycisk żądanego napoju

Otwór do ręcznego napełniania

4.13 Pojemnik na fusy

▷ *Czyszczenie pojemnika fusów*
Strona 85

W pojemniku na fusy gromadzona jest zużyta kawa mielona. Mieści on fusy z ok. 30 zaparzeń. Gdy pojemnik na fusy musi zostać opróżniony, na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. Gdy pojemnik na fusy jest wyciągnięty, wydawanie napojów jest zablokowane.

* Wsunąć podstawkę na filiżanki do pojemnika na fusy
* Wyjąć pojemnik na fusy
* Opróżnić pojemnik na fusy

Podstawka na filiżanki spoczywa na pojemniku na fusy. Podczas opróżniania pojemnika na fusy należy przytrzymać podstawkę na filiżanki.

* Założyć z powrotem pojemnik na fusy
* Potwierdzić procedurę na wyświetlaczu

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷ *od strony 113*

- Użycie pojemnika na fusy bez uprzedniego opróżnienia skutkuje jego przepełnieniem. Ekspres do kawy ulega zanieczyszczeniu. Może to spowodować późniejsze uszkodzenia.
  > Przed założeniem pojemnika na fusy, należy go zawsze opróżnić.
  > Jeśli nie da się założyć pojemnika na fusy, należy sprawdzić czy w przegródce znajdują się resztki kawy i usunąć je.

4.14 Zrzut fusów pod blat (opcjonalnie)

Ekspres może być opcjonalnie wyposażony w funkcję zrzutu fusów pod blat. W takiej opcji, pojemnik na fusy i dno ekspresu do kawy wyposażono w otwór, przez który fusy odprowadzane są pod blat. Fusy są gromadzone w osobnym pojemniku pod blatem.

Ważne

Codziennie czyścić rynienkę na fusy
▷ *Czyszczenie ręczne strona 85*

4.15 Tacka ociekowa

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Na tacce mogą znajdować się gorące płyny.

> Ostrożnie przenosić tackę ociekową.

> Ostrożnie mocować ponownie, w przeciwnym razie może dojść do niezamierzonego wycieku wody.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

Codziennie umyć tackę ociekową

Czyszczenie
▷ od strony 75

W ekspresach do kawy bez systemu odprowadzania wody brudnej, gdy taca ociekowa jest pełna, zgłasza się czujnik stanu napełnienia.

* Ostrożnie wyciągać, opróżnać i ponownie zamocować tackę ociekową

Także w przypadku ekspresów z systemem odprowadzania wody brudnej możliwe jest wyciąganie tacki ociekowej, (np, w celu jej wyczyszczenia).

WSKAZÓWKA

Czujnik tacki ociekowej

Czujnik monitoruje, czy taca ociekowa jest zamocowana oraz czy jest pełna. Przy maksymalnym poziomie napełnienia na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

* Po pojawieniu się komunikatu o przepełnieniu, ostrożnie wyciągnąć, opróżnić i ponownie zamocować tackę ociekową

Spód tacki ociekowej i obszar czujnika tacki ociekowej muszą być suche przed włożeniem. Czujnik znajduje się po prawej stronie pod tacką ociekową. Jeżeli w tym obszarze pozostanie wilgoć, wyświetli się ponownie komunikat „Opróżnić tackę ociekową”.

WAŻNE

Ta naklejka oznacza obszar, który ma pozostać suchy.

4.16 Instalacja stałego przyłącza wody (opcjonalnie)

Instalacja stałego przyłącza świeżej wody i odprowadzania wody zużytej jest możliwa poprzez zestaw modernizacyjny.

Przy stałym podłączeniu wody, zbiornik na wodę można wyjąć tylko wtedy, gdy ekspres do kawy jest wyłączony.

WAŻNE

Zestaw modernizacyjny – stałe przyłącze wody

4.17 Wyłączanie urządzenia

Przestrzegać zasad higieny

- W ekspresie do kawy mogą tworzyć się szkodliwe bakterie.

> Przed wyłączeniem ekspresu należy przeprowadzić codzienne płukanie końcowe.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

Czyścić ekspres do kawy według instrukcji czyszczenia.

Czyszczenie
▷ od strony 75

Przestrzegać instrukcji

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

Z prawej strony panelu kontrolnego jest przycisk WŁ./WYŁ.

* Na krótko (ok. 1 sekundę) nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.

Urządzenie wyłącza się.

* Wyciągnąć wtyczkę sieciową

Ekspresy do kawy ze stałym przyłączem wody:

* Zamknąć główny zawór na przewodzie doprowadzającym wodę

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

Kontrola dostępu z kodem PIN
▷ Uprawnienia PIN strona 62

5 Oprogramowanie

- Przy ustawianiu napojów obowiązują te same zasady bezpieczeństwa co dla obsługiwania ekspresu do kawy.

> Przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa podczas obsługi.

⚠ UWAGA

Zasady bezpieczeństwa Obsługa
▷ Strona 28

5.1 Przegląd

Gotowość do pracy

Strona 43

Układ przycisków
▷ Opcje obsługi Strona 55

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

Pola na wyświetlaczu Gotowość do pracy

Strona 43

Podgrzewacz filiżanek SteamJet
Strona 44

Ciepłe płukanie
Strona 43

Barista (moc kawy)
Strona 43

Komunikaty
Strona 102

Pole kawa bezkofeinowa
Strona 29

Pole S-M-L
Strona 71

Funkcje Menu główne

od strony 45

Czyszczenie
Strona 45

Informacje
Strona 60

Programator czasowy
Strona 64

System
Strona 65

Napoje
Strona 48

Opcje obsługi
Strona 55

USB
Strona 72

Język
Strona 69

Rozliczanie
Strona 61

Uprawnienia PIN
Strona 62

Pola Sterowanie menu

Do menu głównego

Potwierdzić wartość/ ustawienie

Powrót do poprzedniego menu

Usunąć wartość/ustawienie

Wprowadzanie kodu PIN

Napój testowy

Dalej, Rozpocząć, Start

Powrót

Ładowanie ustawień

Wywołanie klawiatury

Zapisywanie ustawień

Komunikaty na wyświetlaczu

Komunikat o błędzie

Informacja o temperaturze mleka (opcjonalnie)

5.2 Gotowość do pracy

Wyświetlacz gotowości do pracy

Wyświetlacz, który pokazuje się przy gotowości do pracy zależy od opcji ekspresu do kawy i indywidualnych ustawień.

Układ przycisków
▷ Opcje obsługi strona 55

5.2.1 Pola na wyświetlaczu Gotowość do pracy

Przyciski napojów

Wszystkie przyciski napojów gotowych do wydania są podświetlane. Pionowymi kreskami na wyświetlaczu oznaczone są inne dostępne napoje. Wydawanie napoju rozpoczyna się po dotknięciu przycisku żądanego napoju.

Przykład: Filiżanka Cappuccino

Pole przepłukiwania ciepłą wodą

* Dotknąć „Pole przepłukiwania ciepłą wodą”
Rozpoczyna się przepłukiwanie przewodów na kawę gorącą wodą. Woda nagrzewa układ parzenia i gwarantuje optymalną temperaturę kawy. Zalecane po dłuższej przerwie w parzeniu, w szczególności przed wydaniem filiżanki espresso.

Pole przepłukiwania ciepłą wodą aktywne / nieaktywne
▷ Opcje obsługi strona 56

Pole baristy – moc kawy

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

* Maksymalna ilość mielonej kawy 15 g na napar
Zmiana mocy kawy jest jednorazowa dla następnego naparu.

Pole baristy aktywne / nieaktywne
▷ Opcje obsługi strona 55

5.2.2 Podgrzewacz filiżanek SteamJet

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Gorąca para wydobywa się poprzez podgrzewacz filiżanek SteamJet. Podczas tego procesu filiżanki i sąsiadujące powierzchnie są gorące.

> Należy stosować naczynia odporne na działanie wysokich temperatur.
> Zawsze stawiać filiżankę do góry dnem na podgrzewaczu, przed rozpoczęciem wydobywania się pary.
> Nie należy dotykać sąsiadujących powierzchni bezpośrednio po zakończeniu wydawania.
> Nie należy dotykać wylotów bezpośrednio po zakończeniu wydawania.
> Nie wolno używać funkcji SteamJet bez zamocowanej kratki ociekowej lub bez zamocowanego podgrzewacza filiżanek.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie ▷od strony 9

Codziennie umyć tackę ociekową

Czyszczenie ▷ od strony 75

Zagrożenie dla zdrowia / Higiena

- Funkcja SteamJet ma na celu ogrzewanie naczyń do picia, nie jest odpowiednia do czyszczenia.

> By ogrzać naczynia przy pomocy tej funkcji muszą być one świeżo wypłukane.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie ▷od strony 9

Podgrzewacz do filiżanek SteamJet ogrzewa filiżanki gorącą parą.

* Ustawić filiżankę w podgrzewaczu otworem skierowanym w dół
* Dotknąć pole

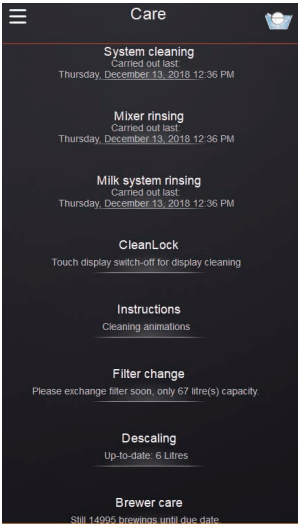
Gorąca para przepływa do kubka wolniej od spodu. Przepływ pary będzie trwać maksymalną tak długo, jak to określono w ustawieniach.

* Ponownie dotknąć pole SteamJet

Przepływ pary kończy się natychmiast.

Pole SteamJet aktywne / nieaktywne ▷Opcje obsługi strona 56

5.3 Czyszczenie



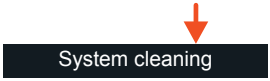
Pola Sterowanie menu
▷Przegląd
strona 42

Rozdział Czyszczenie
▷ od strony 75

Koncepcja czyszczenia HACCP
▷ od strony 98

Czyszczenie systemowe

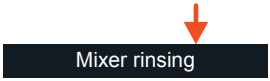
Z wyłączeniem lub bez wyłączenia ekspresu po zakończeniu czyszczenia. Komunikat czyszczenia systemu pojawi się automatycznie po upływie 6 dni lub po 200 cyklach zaparzeń. Po 7 dniach lub 250 cyklach zaparzeń, wydawanie napojów zostanie zablokowane.
Urządzenie może być ponownie używane po przeprowadzeniu czyszczenia.



Czyszczenie systemowe
Czyszczenie
▷od strony 79

Płukanie miksera

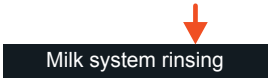
Płukanie miksera jest doraźnym czyszczeniem miksera.



Płukanie miksera
Czyszczenie
▷ strona 81

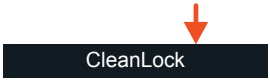
Płukanie systemu mleka

W procesie płukania systemu mleka przepłukiwane są przewód mleka z dyszami mleka i spieniacz do mleka



Płukanie systemu mleka
Czyszczenie
▷ *strona 81*

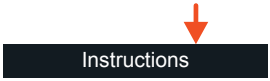
CleanLock



* Dotknąć pole CleanLock

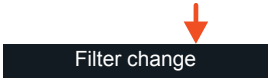
Rozpoczyna się 15-sekundowe odliczanie.
Teraz można oczyścić ekran dotykowy.
15 sekund po ostatnim dotknięciu następuje ponowna aktywacja wyświetlacza.

Instrukcje



Animowane instrukcje na temat dostępnych programów czyszczenia oraz demontażu i instalacji wylewki kawy, spieniacz do mleka, węża do mleka, systemu miksera, wymiana filtra i SteamJet.

Wymiana filtra



Od 25% pozostałego działania filtra przy każdym włączeniu wyświetla się pozostały zakres działania. Przy 0% pozostałego działania filtra wyświetla się co 3 godziny informacja o konieczności wymiany filtra wody. Wymiana filtra jest niezbędna w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia.

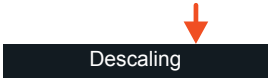
* Wymienić filtr
* Potwierdzić wymianę filtra

Po wymianie filtra rozpoczyna się automatyczny program płukania i odpowietrzania filtra wody i systemu wodnego. W tym czasie z wylewki gorącej wody wydobywa się gorąca woda.

Należy przestrzegać instrukcji dot. filtra wody!

Komunikaty na wyświetlaczu będą prowadziły krok po kroku przez program. Postępować zgodnie z instrukcjami!

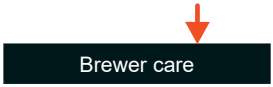
Usuwanie kamienia



Twardość wody, przepływ wody oraz to, czy został zainstalowany filtr wody to czynniki, od których zależy
co ile litrów należy przeprowadzać odkamienianie. Ta liczba w litrach jest obliczana i wyświetlana przez ekspres Schaerer Coffee Club.

Rozdział Odkamienianie
▷ od strony 82

Konserwacja zaparzacza



Po 15 000 cyklach zaparzeń należy wymienić pierścień uszczelniający o-ring na zaparzaczu. Po zakończeniu okresu żywotności, raz dziennie pojawia się na wyświetlaczu komunikat o konieczności wymiany.

* Wymienić pierścień uszczelniający o-ring
* Potwierdzić wymianę

5.4 Napoje

Informacje ogólne

Napój testowy

Przykład: Filiżanka Cappuccino

Przy wielu ustawieniach napojów, można przygotować napój testowy z nowymi ustawieniami przed zapisaniem jego receptury.

* 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.

Wgrywanie przepisów

Zapisany przepis tutaj wgrywany do przycisku napoju.

* Dotknąć przycisk napoju
* Dotknąć pole „Wgraj przepis”

Otworzy się podmenu.

* Zaznaczyć wybrany przepis
* Dotknąć pole „Zapisz przepis”

Przycisk napoju jest przypisywany do nowo wybranego przepisu.

Poziom napełnienia, animacja podświetlenie filiżanki, parzenie wielokrotne i opcja dozowania

Poziom napełnienia

Wybrać żądany poziom napełnienia. Przepis zostanie odpowiednio skorygowany.
100% odpowiada poprzednio zapisanej wartości.

Animacja podświetlenie filiżanki

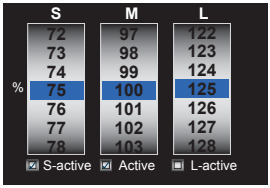
Animacja „Podświetlenie filiżanki" wyświetla się po wyborze napoju, jeżeli aktywowano ją wcześniej w punkcie poziom napełnienia dla napoju. W tym celu zaznaczyć pole „Animacja podświetlenie filiżanki".

Przebieg wydawania napoju:
* Dotknąć przycisk żądanego napoju

Na wyświetlaczu pojawi się animacja.
* Potwierdzić zielonym haczykiem
* Napój jest wydawany

Poziom napełnienia S-M-L

Wyświetlanie tylko z funkcją S-M-L aktywowaną w systemie. Przepisy są generowane dla rozmiarów S i L. M to poziom ustawiony (średni).
Wartości standardowe:
S = 25% mniej niż M
L = 25%więcej niż M



Zmienić S-M-L dla poszczególnych napojów
▷ *Poziom napełnienia*

Funkcja S-M-L

Funkcję S-M-L można włączyć w menu systemu. Zmianę standardowej pojemności można również ustawić w systemie ogólnie dla wszystkich napojów. Pojemności S-M-L można zmieniać dla poszczególnych napojów indywidualnie w polu poziom pojemności.
Każdą pojemność można pojedynczo aktywować lub dezaktywować. Nieaktywny oznacza, że pojemność nie jest tutaj dostępna dla napoju (usuwać zaznaczenie pojedynczo). Następnie

Aktywować S-M-L i ogólnie zmienić dla wszystkich napojów
▷ *System*
▷ *S-M-L*
strona 59

Obsuga
▷ *Przyciski specjalne*
▷ *strona 29*

zapisać.

Parzenie wielokrotne

Napój jest parzony kilkakrotnie według ustawień. Jednym naciśnięciem przycisku można uzyskać do 12 razy większą ilość niż ustawiona.
Opcja ta jest dostępna dla kawy oraz napojów mlecznych, a także dla wrzątku w opcji dozowania „Dozowanie”.

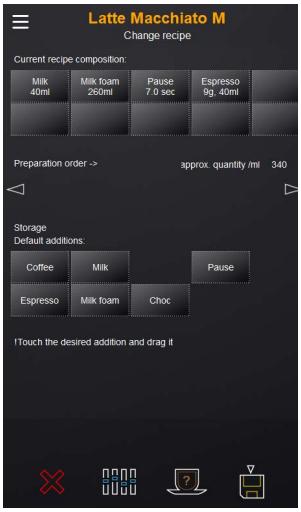
Opcja dozowania

Opcję dozowania można określić dla gorącej wody, pianki, mleka i pary. Wszystkie pozostałe napoje zostaną wydane już z dozowaniem.

- **Start-Stop**
  Wydawanie odbywa się do ustawionej pojemności. Można zatrzymać proces wydawania wcześniej przez ponowne naciśnięcie przycisku.
- **Dozowanie**
  Wydawana jest odmierzona ilość płynu. Ta opcja jest dostępna dla pianki, mleka i wrzątku.
- **Freeflow**
  Wydawanie napoju lub pary trwa tak długo, jak długo przycisk jest naciśnięty.
- **Start-Stop-Freeflow**
  Krótkie naciśnięcie przycisku uruchamia wydawanie Start-Stop.
  Długie naciśnięcie przycisku od 1 sekundy uruchamia opcję swobodnego wypływu.

Zmiana przepisów

Pola Sterowanie menu
▷Przegląd strona 42



Aktualny skład przepisu

Tutaj wyświetlane są dodatki wchodzące w skład przepisu.
Kolejność przyrządzania pokazana jest od lewej do prawej. Dodatki, które pokazane są jeden nad drugim przygotowywane są jednocześnie.
Oprogramowanie zgłasza, kiedy wybrane opcje nie są możliwe technicznie.

Zasoby dodatków

Tutaj wyświetlane są dodatki, które można zastosować w danym przepisie.

* Należy dotknąć wybrany dodatek i przesunąć go do obecnego składu przepisu.

Usuwanie dodatku

Usunąć zaznaczony dodatek z obecnego składu przepisu.

Zmiana dodatku

* Zaznacz dodatek i dotknij ikonę „Zmiana dodatku”
Otwiera się menu Zmiana dodatku.
Wyświetlane są możliwości ustawień dla wybranego dodatku.
Wyświetlane są zapisane i aktualne dane.

Aktualne wartości

Wartości wprowadzone przez serwis

Wartości fabryczne

Ilość kawy mielonej

W gramach (g)

Ilość wody/mleka

W mililitrach (ml)

Jakość kawy

Stopnie jakości wpływają na parzenie kawy.
Im wyższy poziom jakości, tym bardziej intensywne będą substancje smakowe i aromaty kawy.

Poziomy jakości	
1	Po sprasowaniu zmielona kawa ma miejsce, aby napęcznieć.
2	Bezpośrednio po sprasowaniu następuje parzenie.
3	Po sprasowaniu nastąpi zaparzanie wstępne.
4	Po sprasowaniu i zaparzeniu wstępnym nastąpi powtórne prasowanie na mokro.
5	Jak Jakość 4, ale silniejsze prasowanie na mokro.
6	Jak Jakość 5, ale silniejsze i dłuższe prasowanie na mokro.
7	Jak Jakość 6, ale silniejsze i dłuższe prasowanie na mokro.

Wskazówka!

Jeśli bardzo drobno zmielonej kawy używana w małej ilości wody do zaparzania, wysoki poziom jakości wody prowadzą do zaparzania.

Wybór młynka kawy (opcjonalnie)

Dla każdego przepisu na kawę można wybrać młynek kawy. Żądany młynek kawy zostaje przypisany do wartości 1.

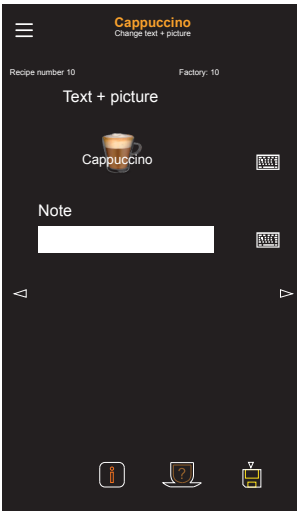
Młynek 1	Młynek 2	Zmielona kawa
1	0	Zostanie zastosowana zmielona kawa z młynka 1.
0	1	Zostanie zastosowana zmielona kawa z młynka 2.
1	1	Zostanie zastosowania połowa zmielonej kawy z młynka 1 i młynka 2.

Opcja „Wybór młynka kawy” jest dostępna w ekspresach z dwoma młynkami.

WSKAZÓWKA

Tekst i obraz

Pola Sterowanie menu
▷Przegląd strona 42

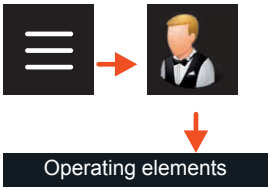


Tutaj można dopasować nazwę napoju do grafiki przycisku napoju.
Dopasowanie tekstu: Włączyć klawiaturę przy pomocy ikony klawiatury.
Dopasowanie grafiki: Dotknąć aktualnej grafiki.

Notatka

Tutaj można zapisać notatkę dotyczącą napoju.

5.5 Opcje obsługi



Elementy obsługi

Tryb samoobsługi

W trybie samoobsługi można zdezaktywować niektóre funkcje.
Te funkcje i ich pola nie są wyświetlane w stanie nieaktywnym.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

Jeśli uruchamiany jest tryb samoobsługi to jednocześnie włączane są następujące ustawienia.
- Pole baristy: nieaktywne
- Pole przepłukiwania ciepłą wodą: nieaktywne
- Pole menu: z opóźnieniem
- SteamJet: nieaktywne
- Komunikat o błędzie: Symbol
- Regulacja rozmiaru filiżanki: nieaktywna
- Preselekcja języków: nieaktywna
- Animacja podświetlenie filiżanki: aktywna

Ustawienie domyślne

Pole „Barista”

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: aktywne

aktywne Pole jest wyświetlane na dole w trybie gotowości do pracy. Trzystopniowa regulacja stopnia mocy kawy.

Pole przepłukiwania ciepłą wodą

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: aktywne

aktywne Pole jest wyświetlane na samym dole w trybie gotowości do pracy. Zalecane przy dłuższym przestoju lub dla espresso.

Pole menu

Opcje: • natychmiast • z opóźnieniem

Domyślnie: natychmiast

natychmiast Pole menu reaguje natychmiast po dotknięciu pola.

SteamJet

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

aktywne Opcja podgrzewacza filiżanek. Pole jest wyświetlane na dole w trybie gotowości do pracy.

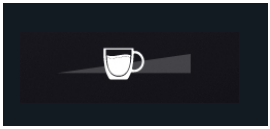
Komunikat o błędzie

Błędy są wyświetlane w górnym pasku wyświetlacza w różnych kolorach.

Opcje: • Tekst • Symbol

Domyślnie: Tekst

Regulacja rozmiaru filiżanki



Funkcję dowolnego wyboru pojemności można włączyć w opcjach obsługi.
Po wyborze napoju można dopasować poziom napełnienia filiżanki.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

Jeżeli filiżanka na regulatorze zostanie przesunięta w prawo, poziom napełnienia zwiększy się, jeżeli w lewo - poziom napełnienia zmniejszy się.
Poziom napełnienia podany jest w procentach.

Regulator na środku	wg ustawienia 100%
Regulator całkowicie po lewej	50% mniej
Regulator całkowicie z prawej	50% więcej

Preselekcja języków

Tutaj można ustawić, czy możliwa jest preselekcja języków i flag w trybie gotowości. „Preselekcję języków” można aktywować indywidualnie do maks. 5 przycisków językowych.
Drugą opcją jest wybór układu przycisków „Samoobsługa + flagi” w opcjach obsługi.

Układ przycisków „Samoobsługa + flagi”
▷ Układ przycisków strona 58

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

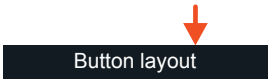
Animacja podświetlenie filiżanki

Tutaj można ustawić, czy „Animacja podświetlenie filiżanki” ma być odblokowana w ustawieniach napojów. Animację można tutaj aktywować lub dezaktywować dla wszystkich przepisów zdefiniowanych w ustawieniach napojów.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: aktywne

Układ przycisków



Tutaj zapisane są różne standardowe układy przycisków. Można wybrać jeden z nich.

Wybór późniejszy

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

aktywne Po wyborze napoju pojawia się zapytanie o wybór rodzaju kawy i pojemności napoju. Nazwy rodzajów kawy i rozmiary mogą być zmieniane. (Rodzaje kawy i S-M-L).

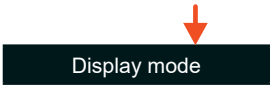
- Rozmiar 1
- Rozmiar 2
- Rozmiar 3
- porcjometr 1
- porcjometr 2

W trybie samoobsługi można zdezaktywować niektóre funkcje.
Te funkcje i ich pola nie są wyświetlane w stanie nieaktywnym.

Tryb wyświetlania

Opcje: • jednostronny • wielostronny

Domyślnie: • jednostronny



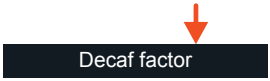
Bezkofeinowe

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie:

aktywne Udział procentowy ilości zmielonej kawy standardowej receptury.

Współczynnik DECAF



Tutaj podaje się wartość współczynnika kawy bezkofeinowej.
Ilość kawy mielonej na napój DECAF (kawa bezkofeinowa) jest ustawiona jako wartość procentowa ilości kawy ustalonej w przepisie.
To ustawienie dotyczy wszystkich napojów kawowych przy preselekcji „DECAF”.

Dla współczynnika kawy bezkofeinowej 15%, na przykład, Café Crème z funkcją kawy bezkofeinowej będzie parzona z o 15% większą ilością mielonej kawy.

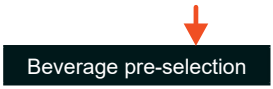
Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

Preselekcja napoju

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

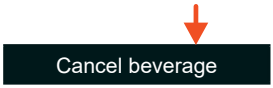


aktywne Wcześniej wybrane napoje wydawane są bez ponownego naciśnięcia przycisku. Przerwanie wydawania napojów nie jest możliwe.

Przerwanie wydawania napojów

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: aktywne

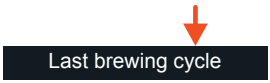


aktywne Wydawanie napoju można przerwać, naciskając ponownie przycisk napoju.

5.6 Informacje

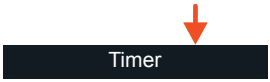
Menu Informacje oferuje opcje wyboru opisane poniżej.

Ostatnie parzenie



Informacje o ostatnim parzeniu.

Programator czasowy

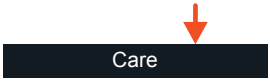


Wyświetlany jest przegląd tygodniowy programatora czasowego. W przeglądzie tym wyświetlane są wszystkie godziny rozpoczęcia i zakończenia pracy ekspresu.

Serwis

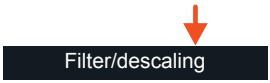
Kontakt z serwisem Schaerer.
Numer seryjny ekspresu do kawy.

Czyszczenie



Tutaj pokazywane są ostatnie programy czyszczenia i czynności konserwacyjne przeprowadzone przez ekspres do kawy.

Filtry do wody oraz odkamienianie

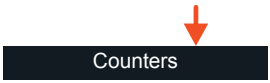


Informacja o pozostałym zakresie działania filtra wody i czasie następnego odkamieniania.

Protokół

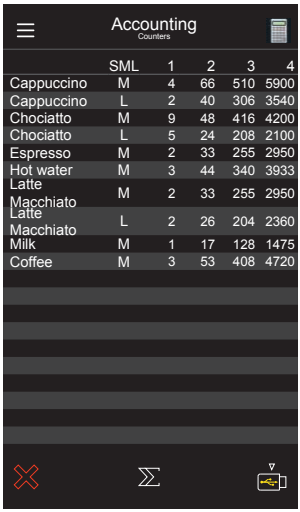
Protokół zdarzeń (Events) i błędów podczas obsługi i czyszczenia ekspresu do kawy.

5.7 Rozliczanie



Licznik

Wyświetlany jest licznik wydanych poszczególnych napojów oraz sumy napojów.
Protokół można odczytać poprzez wyjście USB.



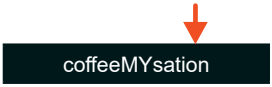
	SML	1	2	3	4
Cappuccino	M	4	66	510	5900
Cappuccino	L	2	40	306	3540
Chociatto	M	9	48	416	4200
Chociatto	L	5	24	208	2100
Espresso	M	2	33	255	2950
Hot water	M	3	44	340	3933
Latte Macchiato	M	2	33	255	2950
Latte Macchiato	L	2	26	204	2360
Milk	M	1	17	128	1475
Coffee	M	3	53	408	4720

Ustawienie domyślne
Licznik 1= licznik dobowy
Licznik 2 = licznik tygodniowy
Licznik 3 = licznik miesięczny
Licznik 4 = licznik roczny

RADA

Każdy licznik można wyzerować.

coffeeMYsation (aplikacja)



Rozliczanie

W tym miejscu można aktywować lub dezaktywować rozliczanie dla użytkowników aplikacji coffeeMYsation. Za pomocą aplikacji coffeeMYsation użytkownik może przygotowywać ustawione indywidualnie ulubione napoje już w drodze do ekspresu za pomocą Bluetooth. Aplikacja działa dla wszystkich ekspresów Schaerer Coffee Club. Dzięki temu indywidualne przepisy nie są przyporządkowane tylko dla jednego ekspresu.

Jeżeli aktywowana jest funkcja „Rozliczanie”, dostępne są następujące funkcje:
- wgrywanie listy użytkowników
- zapisywanie listy użytkowników
- rozliczanie zużycia

WSKAZÓWKA

Aby skorzystać z funkcji rozliczania w aplikacji, należy aktywować funkcję Bluetooth w systemie.

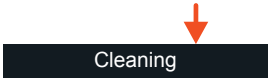
5.8 Uprawnienia PIN

Do każdego wymienionego poniżej obszaru może być pisany numer PIN.
- Czyszczenie
- Ustawianie
- Rozliczanie

Kody PIN ustawione są hierarchicznie.
Oznacza to, na przykład: Kod PIN do ustawiania jednocześnie nadaje wszelkie prawa do czyszczenia, ale nie do rozliczania.
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:

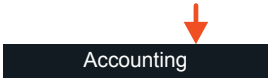
- Czyszczenie

PIN Ustawianie

Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN, uzyskuje się dostęp do:

- Czyszczenie
- Napoje
- Opcje obsługi
- Rozliczanie (bez opcji „Usuń”)
- Programator czasowy
- System
- Język
- USB

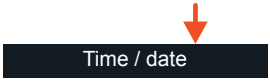
PIN Rozliczanie



Po wprowadzeniu prawidłowego kodu PIN, uzyskuje się dostęp do:

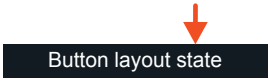
- Czyszczenie
- Napoje
- Opcje obsługi
- Rozliczanie (z opcją „Usuń”)
- PIN
- Programator czasowy
- System
- Język
- USB

5.9 Programator czasowy



Godzina/Data

Tutaj ustawia się aktualną godzinę i datę.



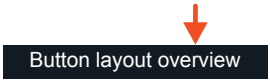
Stan układu przycisków

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

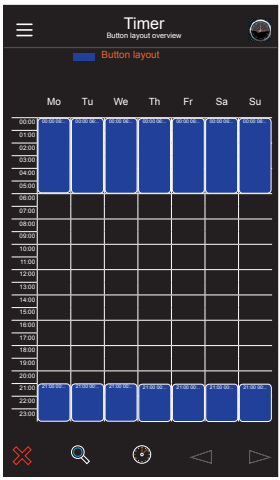
aktywne Poprzez programator czasowy można automatycznie ustawić układ przycisków.

Na przykład, samoobsługa od godziny 21:00 do 06:00.



Minimalny czas układu przycisków na wyświetlaczu to 30 minut

Przegląd układów przycisków



Wyświetlany jest tygodniowy przegląd wszystkich czasów włączenia dla układu przycisków. Ustawienia można zmieniać bezpośrednio w tym przeglądzie.

5.10 System

Milk and foam

Mleko i piana

Tutaj można ustawić wewnętrzne, uniwersalne wartości dla mleka i pianki mlecznej. Te wartości obowiązują dla wszystkich dostępnych przepisów. Jeżeli w przepisach zostaną ustawione inne wartości dla mleka i mlecznej pianki, to te wartości zachowają ważność i nie będą zmienione.

Temperatura mleka

Opcje:

>16°C = zielona dysza mleka (standard)

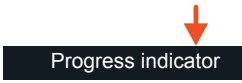
<10°C = pomarańczowa dysza mleka (akcesoria)

<5°C = niebieska dysza do mleka (opcjonalne wyposażenie specjalne*)

**Tylko przy stałej temperaturze zapasu mleka < 5°C.*

WSKAZÓWKA

Od temperatury 10°C należy używać zielonej dyszy. Przy użyciu nieschładzanego mleka zalecamy temperaturę 16-22°C do osiągnięcia optymalnego rezultatu. Niebieską dyszą do stałej temperatury poniżej 5°C należy w razie potrzeby zamówić i aktywować przez technika.



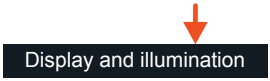
Progress indicator

Wskaźnik postępu

Opcje: Linia, okrąg, wył.

Domyślnie: Linia

Wyświetlacz i podświetlenie



Parametry dotyczące wyświetlacza, takie jak jasność i oświetlenie na wylocie znajdują się w tym menu systemowym.

Koncepcja podświetlenia

Składa się z dwóch parametrów:

1. Podświetlenie (na wylocie)

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

aktywne Podczas gdy maszyna znajduje się w trybie gotowości do pracy, świeci się stale mała lampka bezpośrednio za wylotem napoju.

2. Wyświetlenie zdarzenia (komunikat)

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

aktywne Aktywowane jest podświetlenie podczas komunikatu.

Jasność wyświetlacza

Jasność wyświetlacza można skonfigurować w krokach co 5%.

Automatycznie zmniejszyć jasność

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: aktywne

aktywne Jeżeli „Automatyczne zmniejszanie jasności” jest ustawione jako aktywne, to jasność wyświetlacza będzie automatycznie obniżana 5 minut po ostatnim wydawaniu napoju (przerwa w eksploatacji).
Wyświetlacz o obniżonej jasności powróci do wybranej wcześniej jasności przy pierwszym dotknięciu. Dotknięcie przycisku napoju drugi raz spowoduje wydanie odpowiedniego napoju.

Kalibracja panelu dotykowego

Ponownie skalibrować panel dotykowy.

Tło wyświetlacza

Tutaj można ustawić kolor panelu dotykowego.
- Tło dla **strony głównej**
- Tło dla **pozostałych stron**

Napoje: Czcionka + kolor

W tym miejscu ustawia się, czy kolor i wielkość czcionki napojów można zmieniać.

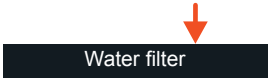
Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

aktywne Kolor i wielkość czcionki można ustawić dokładnie w następnym kroku.

Filtr wody

Informacje dotyczą twardości wody i zakresu.



Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

aktywne Filtr wody jest założony. Wyświetla się zapytanie o zmierzoną twardość wody oraz zakres filtra wody (zgodnie z tabelą), patrz poniżej.

Wskazówka

Jeśli twardość wody wynosi od 0 do 4 °dKH to filtr wody nie jest wymagany.

Zmierzona twardość węglanowa

Tutaj podawana jest zmierzona twardość wody w °dKH

* Informacje o twardości wody pitnej należy uzyskać od dostawcy wody lub za pomocą testu twardości wody (z instrukcją), dołączonego do akcesoriów

Test na twardość wody jest dołączony w akcesoriach.

Zmierzona twardość ogólna

WSKAZÓWKA

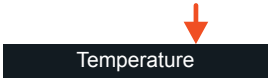
Jeżeli ekspres do kawy pracuje przy użyciu niewłaściwego nastawienia twardości wody, może to doprowadzić do poważnego zwapnienia i w konsekwencji do nieszczelności zaworów.
Szkody powstałe na skutek nieprzestrzegania tych zaleceń nie są objęte gwarancją.

Zakres działania filtra (Filtr wody)

Jeśli filtr wody jest aktywny, tutaj wyświetlany jest zakres działania filtra w litrach. Przykład: W przypadku zmierzonej twardości węglanowej 10°dHK zakres działania filtra, który należy ustawić, to 200 litrów.

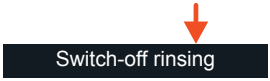
Tabela Zakres działania filtra wody
▷ *strona 26*

Temperatura



Bojler
Tutaj ustawia się temperaturę wody w bojlerze.
(Temperatura wody do parzenia kawy)

Płukanie przed wyłączeniem

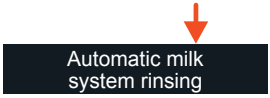


Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: aktywne

aktywne Przy wyłączaniu ekspresu konieczne jest przeprowadzenie czyszczenia systemu, jeśli od czasu ostatniego czyszczenia zostały wydane mleczne napoje.

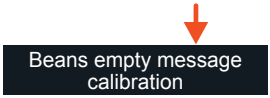
Automatyczne płukanie systemu mleka



Opcje: co 120 min, 52 godzin

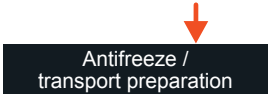
Domyślnie: Co 52 godzin

Kalibracja komunikatu o uzupełnieniu ziaren kawy



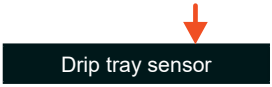
Tutaj od nowa kalibruje się komunikat o uzupełnieniu ziaren kawy.
Jest to niezbędne, jeśli pojawia się komunikat „Uzupełnij ziarna kawy”, choć pojemnik na ziarna kawy wciąż nie jest pusty.

Ochrona przed zamarzaniem/ Przygotowanie do transportu



Jeżeli ekspres do kawy ma być przesyłany przez kuriera lub firmę spedycyjną, to najpierw należy przprowadzić ten program, aby uniknąć uszkodzeń.

Czujnik tacki ociekowej



Czujnik tacki ociekowej monitoruje poziom napełnienia tacki ociekowej.
Zapobiega on przepełnieniu się tacki ociekowej.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: aktywny

Obsługa czujnika tacki ociekowej
▷Przegląd strona 38

WSKAZÓWKA

Jeżeli czujnik jest nieaktywny, tacka ociekowa może się przepełnić i przelać. Wskutek tego może dojść do uszkodzenia mebli. Zalecamy pozostawić aktywny czujnik.

Porcjometr

Tutaj można zapisać nazwę i zdjęcia stosowanych rodzajów kawy w ziarnach oraz produktów w proszku, które wyświetlają się do wyboru w trybie PostSelection, „na kilku stronach”, gdy urządzenie jest wyposażone w więcej niż jeden młynek lub w kilka pojemników na produkt w proszku.

Tryb wyświetlania
▷strona 58

Bluetooth (opcjonalnie)

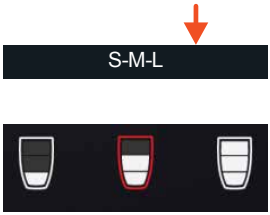
Do tej funkcji wymagany jest opcjonalny adapter Bluetooth Schaerer.

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

* Ustawić tutaj Bluetooth jako aktywny
* Włożyć adapter Bluetooth Schaerer do slotu USB z tyłu urządzenia.
* Ekspres wyłączyć i ponownie włączyć.

Funkcja S-M-L



Po ogólnym aktywowaniu tej funkcji poziomy napełnienia Small-Medium-Large można konfigurować w ustawieniach także dla napoju. W tym celu wybrać najpierw w ustawieniach preferowany napój. Wybrać ikonę poziomu napełnienia na dole po lewej i zaznaczyć punkt [SML-aktywny].
Wszystkie wielkości napoju są teraz aktywowane. Na życzenie poziom napełnienia można indywidualnie dopasować za pomocą regulatora. Odznaczyć pole odpowiedniej wielkości lub dezaktywować funkcję, np. jeżeli żądana jest tylko wielkość S i M.

Small

Standardowy współczynnik zmiany pojemności napojów dla receptur S, które są nowo aktywowane.
Domyślnie: 75%

Large

Standardowy współczynnik zmiany pojemności napojów dla receptur L, które są nowo aktywowane.
Domyślnie: 125%

Opcje: • aktywne • nieaktywne

Domyślnie: nieaktywne

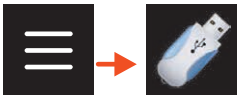
S-M-L (w trybie PostSelection)

- Small
- Medium
- Large

Przy poszczególnych wielkościach i aktywowanej funkcji S-M-L można określić dodatkowo poszczególne grafiki (symbol napoju) oraz teksty (nazwa wielkości napoju), które wyświetlają się w aktywowanym trybie PostSelection po wyborze napoju (jednostronnie lub wielostronnie). Dzięki

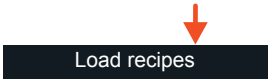
temu użytkownik może sobie wyobrazić rozmiar na podstawie odpowiedniej grafiki napoju (np. napój Small), co umożliwia łatwiejsze podjęcie decyzji.

5.11 USB



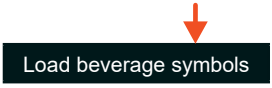
Wymiana danych jest możliwa poprzez port USB. Funkcja ta uaktywnia się po podłączeniu nośnika danych USB.
Port USB znajduje się po lewej stronie wyświetlacza.

Wgrywanie przepisów



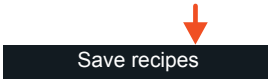
Tutaj możne wgrać do ekspresu przepisy na napoje zapisane na nośniku danych USB.

Wgrywanie ikonek napojów



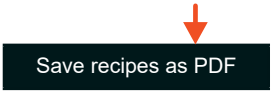
Tutaj możne wgrać do ekspresu zdjęcia lub ikonki napojów zapisane na nośniku danych USB.

Zapisywanie przepisów



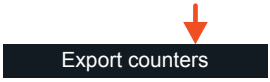
Tutaj można wyeksportować aktualne przepisy z ekspresu do kawy na nośnik danych USB.

Zapisywanie przepisów jako PDF



Dokumentacja przepisów. Widoczne tylko po wpisaniu kodu PIN.

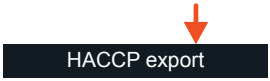
Eksport licznika



Tutaj można wyeksportować aktualne wartości licznika z ekspresu do kawy na nośnik danych USB.

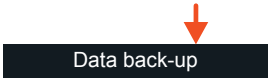
Eksport HACCP

Tutaj można wyeksportować przeprowadzone i zarejestrowane programy czyszczenia dla celów weryfikacji HACCP na nośnik danych USB.



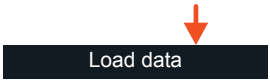
Kopia zapasowa danych

Tutaj można zapisać dane, takie jak dane techniczne, dane o napojach itp. na nośnik danych USB.



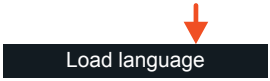
Wgrywanie danych

Tutaj można wgrać do ekspresu do kawy dane z nośnika USB, takie jak dane techniczne, dane o napojach itp.
(Funkcja może być chroniona kodem PIN).



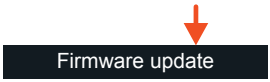
Wgrywanie języka

Tutaj można wgrać do ekspresu do kawy inny język dla komunikatów na wyświetlaczu z nośnika USB.



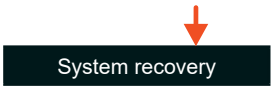
Aktualizacja oprogramowania

Tylko dla serwisu.



Przywracanie

Po aktualizacji oprogramowania firmowego poprzednią wersję można przywrócić w ciągu 30 dni.



5.12 Język

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

6 Inne ustawienia

6.1 Ustawianie stopnia zmielenia

Niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia/ zranienia

- W młynku do kawy 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 9

Ustawianie drobniejszego stopnia zmielenia

- Przy dużej zmianie stopnia zmielenia na drobniejszy młynek do kawy może się zablokować.

> Należy zmieniać stopień zmielenia na drobniejszy zawsze tylko o jeden obrót przy pomocy multiklucza.

> 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 zmielenia.

Ustawianie większego stopnia zmielenia

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

WAŻNE

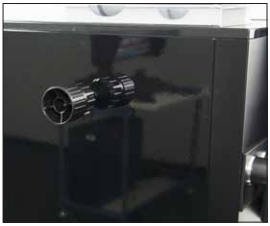
Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

* Wyzwolić wydawanie kawy i odczekać, aż uruchomi się młynek

* Podczas pracy młynka ustawić żądany stopień zmielenia przy użyciu multiklucza

Stopień zmielenia – drobno

Stopień zmielenia – grubo



Multiklucz

7 Czyszczenie

7.1 Zasady bezpieczeństwa Czyszczenie

Aby zapewnić bezproblemową eksploatację ekspresu oraz optymalną jakość kawy, konieczne jest regularne czyszczenie.

Zagrożenie dla zdrowia / Higiena

- Mleko to substancja bardzo podatna na zepsucie się. W systemie mleka mogą tworzyć się szkodliwe bakterie.

> Należy codziennie po użyciu czyścić system mleka przy pomocy płukania systemu mleka.

> Należy też 1x w tygodniu przeprowadzać program czyszczenia systemowe po zakończeniu eksploatacji.

> Po czyszczeniu systemowym należy przeprowadzić ręczne czyszczenie spieniacza mleka i dyszy pary.

> Wąż mleka należy wymieniać w zależności od potrzeb, ale co najmniej raz na 6 miesięcy.

> Wymieniać wąż miksera wtedy, gdy to konieczne.

> Należy przestrzegać wszystkich zasad higieny.

> Przestrzegać koncepcji czyszczenia HACCP.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

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 9

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 9

Zagrożenie dla zdrowia/ Niebezpieczeństwo podrażnienia i poparzenia

- Podczas czyszczenia z wylotu wypływa gorący płyn do czyszczenia.
- Gorąca ciecz może podrażniać skórę, a wysoka temperatura może stwarzać ryzyko poparzenia.

> Podczas czyszczenia nigdy nie wkładać rąk pod wyloty.

> Zawsze przed czyszczeniem zablokować ekran dotykowy przy pomocy funkcji „CleanLock”.

> Dopilnować, aby nikt nigdy nie pił płynu do czyszczenia.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

7.2 Przegląd – Terminy czyszczenia

Codziennie	Co tydzień	Regularnie	Automatycznie	Komunikat	Czyszczenie	
Programy czyszczenia						
	x				Czyszczenie systemowe	
x					Płukanie miksera	
x					Płukanie systemu mleka	
Usuwanie kamienia						
				x	Usuwanie kamienia	
Czyszczenie ręczne						▷ *Strona 82*
x					Czyszczenie panelu sterowania (CleanLock)	▷ *Strona 85*
x					Czyszczenie pojemnika na fusy	▷ *Strona 85*
		x			Czyszczenie tacki na przecieki	▷ *Strona 86*
	x				Czyszczenie zbiornika na wodę	▷ *Strona 86*
x					Czyszczenie tacki ociekowej	▷ *Strona 87*
x					Czyszczenie obudowy	▷ *Strona 88*
		x			Czyszczenie ręczne wylotu	▷ *Strona 88*
				x	Konserwacja zaparzacza	▷ *Strona 48*
		x			Czyszczenie zaparzacza	▷ *Strona 89*
(x)	x				Czyszczenie ręczne systemu mleka	▷ *Strona 92*
(x)	x				Czyszczenie miksera *	▷ *Strona 94*
		x			Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy	▷ *Strona 95*
		x			Czyszczenie pojemnika na produkt w proszku *	▷ *Strona 96*

Programy czyszczenia
▷ *od strony 79*

Codziennie = codziennie, przynajmniej jeden raz i w zależności od potrzeb
Co tydzień = cotygodniowe czyszczenie
Regularnie = regularnie w zależności od potrzeb

Automatycznie = automatyczny przebieg
Komunikat = po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu
(x) = codzienne przy cięższych zabrudzeniach
* = opcjonalnie (zależnie od wyposażenia)

7.3 Części nadające się do mycia w zmywarce

WAŻNE

Części podane w tabeli nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
Wszystkie pozostałe części, które nie są tutaj wymienione nie nadają się do mycia w zmywarce.

Części ekspresu do kawy do mycia w zmywarce do naczyń
Pojemnik na fusy
Tacka ociekowa
Kratka ociekowa bez SteamJet
Kratka ociekowa ze SteamJet
Przedłużenie pojemnika bez pokrywy
Pojemnik na produkt w proszku bez pokrywy

7.4 Programy czyszczenia

7.4.1 Czyszczenie systemowe

Czyszczenie systemowe to automatyczny program czyszczenia, który oczyszcza system kawy w ekspresie przy pomocy tabletki czyszczącej Schaerer.
Płukanie systemu mleka i płukanie miksera wchodzą w skład czyszczenia systemowego.
Łączny czas około 10 minut.

Instrukcje jako animacje
▷ *Ekspres do kawy*
▷ *Menu główne*
▷ *Czyszczenie*
▷ *Instrukcje*

Zagrożenie dla zdrowia/ Niebezpieczeństwo podrażnienia i poparzenia

- Podczas czyszczenia z wylotów wypływa gorący płyn do czyszczenia i gorąca woda.
- Gorąca ciecz może podrażniać skórę, a wysoka temperatura może stwarzać ryzyko poparzenia.

> Podczas czyszczenia nigdy nie wkładać rąk pod wyloty.

> Przed każdym czyszczeniem należy podstawić pojemnik o pojemności co najmniej 3 litry pod wylotem.

> Dopilnować, aby nikt nigdy nie pił płynu do czyszczenia.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie ▷od strony 9

Poprzez komunikaty na ekranie program prowadzi krok po kroku przez kolejne etapy czyszczenia systemowego.
Należy wykonywać polecenia pojawiające się na ekranie.

WAŻNE

Czyszczenie systemowe

Rozpoczęcie

* Włączyć menu „Czyszczenie”
* Dotknąć pole Programy czyszczenia
* Dotknąć pole Czyszczenie systemowe

Pojawi się zapytanie: „Wyłączyć po zakończeniu czyszczenia?”

- Jeśli odpowiedź będzie Tak to ekspres do kawy wyłączy się po czyszczeniu.
- Jeśli odpowiedź będzie Nie to ekspres do kawy uruchomi się ponownie po czyszczeniu.

* Należy wybrać żądaną opcję
* Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu

Podczas czyszczenia możliwe jest, że mała ilość wody z płukania przedostanie się do pojemnika na fusy. To nie jest wada.

7.4.2 Płukanie miksera

Zagrożenie dla zdrowia/ Niebezpieczeństwo poparzenia

- Podczas płukania z wylotu wypływa gorąca woda.

> Podczas płukania nigdy nie wkładać rąk pod wyloty.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

Przed rozpoczęciem i po zakończeniu eksploatacji ekspresu należy zawsze uruchamiać płukanie.

WSKAZÓWKA

Płukanie miksera można uruchomić oddzielnie.

* Włączyć menu „Czyszczenie”
* Dotknąć pole Programy czyszczenia
* Dotknąć pole Płukanie miksera
* Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu

Instrukcje jako animacje
▷ Ekspres do kawy
▷ Menu główne
▷ Czyszczenie
▷ Instrukcje

7.4.3 Płukanie systemu mleka

Zagrożenie dla zdrowia/ Niebezpieczeństwo poparzenia

- Podczas płukania z wylotu wypływa gorąca woda.

> Podczas płukania nigdy nie wkładać rąk pod wyloty.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

Płukanie systemu mleka można uruchomić oddzielnie. Funkcja ta jest przydatna, jeśli między wydawaniem poszczególnych napojów mlecznych następują dłuższe przerwy.
W procesie płukania systemu mleka przepłukiwany jest wąż mleka i spieniacz mleka.

* Włączyć menu „Czyszczenie”
* Dotknąć pole Programy czyszczenia
* Dotknąć pole Płukanie systemu mleka
* Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu

Instrukcje jako animacje
▷ Ekspres do kawy
▷ Menu główne
▷ Czyszczenie
▷ Instrukcje

▷Przeprowadzić ręczne czyszczenie systemu mleka Strona 92

7.5 Usuwanie kamienia

Zagrożenie dla zdrowia/ Niebezpieczeństwo podrażnienia i poparzenia

- Podczas czyszczenia i odkamieniania z wylotu wypływa gorący płyn do czyszczenia lub roztwór do odkamieniania.
- Gorąca ciecz może podrażniać skórę, a wysoka temperatura może stwarzać ryzyko poparzenia.
- W razie kontaktu ze skórą lub przypadkowego dotknięcia środki do czyszczenia i odkamieniania mogą zagrażać zdrowiu.

> Ekspres do kawy musi być w pełni zmontowany przed rozpoczęciem procesu usuwania kamienia.

> Podczas czyszczenia lub odkamieniania nigdy nie wkładać rąk pod wyloty.

> Dopilnować, aby nikt nigdy nie pił płynu do czyszczenia lub roztworu do odkamieniania.

> Należy zapoznać się z informacjami na temat produktu zawartymi na opakowaniu środka do odkamieniania.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie *▷od strony 9*

Niebezpieczeństwo oparzenia

- W trakcie wydawania napojów i pary, z wylotów wydostaje się gorący płyn. W tym czasie również sąsiadujące powierzchnie i wyloty są gorące.

> Gdy urządzenie jest gorące, najpierw uruchamia się procedura chłodzenia. Czas trwania procedury chłodzenia 5-10 minut.

> Należy poczekać do zakończenia procedury chłodzenia.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

- Środki do pielęgnacji Schaerer są dopasowane do używanych materiałów i przetestowane. Inny środek do odkamieniania może doprowadzić do uszkodzenia ekspresu.

> Do usuwania kamienia stosować wyłącznie środek do odkamieniania firmy Schaerer.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane używaniem innego środka do usuwania kamienia, roszczenia gwarancyjne nie będą uznane.

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

Twardość wody, przepływ wody i zastosowanie filtra

decydują o momencie odkamieniania. Ten moment jest obliczany i wyświetlany przez ekspres Schaerer Coffee Club.
Proces usuwania kamienia składa się z czterech kroków.

- Procedura chłodzenia (jeśli ekspres jest gorący)
- Przygotowanie
- Usuwanie kamienia
- Płukanie

Łączny czas usuwania kamienia wynosi ok. 80 minut. Ten proces nie może być w żadnym momencie przerywany.

Do usuwania kamienia będą potrzebne:

- 2 butelki płynnego środka do usuwania kamienia Schaerer (po 0,75 litra)
- 1 butelka wody (0,75 litra)
- Pojemnik o pojemności 5 litrów

Komunikaty na wyświetlaczu będą prowadziły krok po kroku przez program. Wraz z rozpoczęciem uruchamiana jest sekwencja kroków, należy przestrzegać kolejności kroków.
Należy wykonywać polecenia pojawiające się na ekranie.

WAŻNE

Wywołanie programu odkamieniania

▷Menu główne
▷ Czyszczenie
▷ Odkamienianie

* Wywołać menu czyszczenia
* Dotknąć pole Usuwanie kamienia
* Postępować zgodnie z poleceniami na wyświetlaczu

7.6 Czyszczenie ręczne

Numery dla programu czyszczenia Schaerer
▷ Akcesoria i części zamienne strona 18

7.6.1 Czyszczenie panelu sterowania (CleanLock)

Dotknąć pole „CleanLock”, wtedy rozpoczyna się 15-sekundowe odliczanie. Teraz można oczyścić ekran dotykowy. 15 sekund po ostatnim dotknięciu następuje ponowna aktywacja wyświetlacza.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Jeżeli przez przypadek dojdzie do wydawania napoju, może to spowodować poparzenia.

> Zawsze przed czyszczeniem zablokować ekran dotykowy przy pomocy funkcji „CleanLock”.

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

WAŻNE

- Istnieje niebezpieczeństwo, że podczas czyszczenia powstaną zarysowania.

> Wyświetlacza czyścić tylko wilgotną ściereczką. Nie używać środków czyszczących.
> Do czyszczenia używać miękkiej szmatki.

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

7.6.2 Czyszczenie pojemnika na fusy (rynienki na fusy, opcjonalnie)

* Opróżnić pojemnik na fusy

Podstawka na filiżanki spoczywa na pojemniku na fusy. Podczas opróżniania pojemnika na fusy należy przytrzymać podstawkę na filiżanki.

* Wypłukać pojemnik na fusy pod bieżącą wodą
* Oczyścić pojemnik wilgotną szmatką
* Wysuszyć i ponownie zamocować pojemnik na fusy

WAŻNE

> Nigdy nie należy używać siły! Istnieje ryzyko połamania.

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

7.6.3 Czyszczenie tacki na przecieki

Raz w tygodniu należy wyjąć i oczyścić tackę na przecieki.
Niewielka ilość wody w tacce na przecieki nie oznacza nieszczelności, tylko jest uwarunkowana działaniem systemu.
Tacka na przecieki znajduje się pod pojemnikiem na fusy.
Należy czyścić tackę na przecieki w razie potrzeby.

* Wyjąć pojemnik na fusy
* Wyjąć tackę na przecieki i dokładnie wymyć czystą wodą
* Wysuszyć i ponownie zamocować tackę na przecieki
* Założyć z powrotem pojemnik na fusy

7.6.4 Czyszczenie zbiornika na wodę

Raz w tygodniu należy zbiornik dokładnie przepłukać świeżą wodą.

7.6.5 Czyszczenie tacki ociekowej

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Na tacce mogą znajdować się gorące płyny.
- Jeśli tacka ociekowa, nie została odpowiednio zamocowana, na przykład po czyszczeniu, istnieje ryzyko poparzenia gorącymi płynami.
  > Ostrożnie przenosić tackę ociekową.
  > Ostrożnie mocować ponownie, w przeciwnym razie może dojść do niezamierzonego wycieku wody.
  > Zawsze zwracać uwagę na prawidłowe osadzenie tacki.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie *▷od strony 9*

* Lekko unieść tackę z przodu od zewnątrz i wysunąć
* Wyjąć kratkę ociekową i wyczyścić szczoteczką do czyszczenia
* Dokładnie umyć tackę ociekową
* Oczyścić wylot SteamJet i pokrywę przy pomocy dołączonej szczoteczki
* Na koniec opłukać tackę ociekową i kratkę ociekową czystą wodą
* Osuszyć tackę ociekową i kratkę ociekową, złożyć je i zamocować z powrotem w ekspresie

Spód tacki ociekowej i obszar czujnika tacki ociekowej muszą być suche przed włożeniem. Czujnik znajduje się po prawej stronie pod tacką ociekową. Jeżeli w tym obszarze pozostanie wilgoć, wyświetli się ponownie komunikat „Opróżnić tackę ociekową”.

WAŻNE

7.6.6 Czyszczenie obudowy

- Istnieje niebezpieczeństwo, że podczas czyszczenia powstaną zarysowania.
  > Nie należy używać proszków do szorowania lub podobnych środków.
  > Używać tylko bardzo łagodnych detergentów.
  > Nie należy używać środków silnie zasadowych, alkoholu lub środków do odtłuszczania.
  > Do czyszczenia używać miękkiej szmatki.

* Wyłączyć ekspres za pomocą wyłącznika
* Pozostawić ekspres do ostygnięcia
* Gdy ekspres jest już chłodny, należy oczyścić obudowę wilgotną szmatką
* Wytrzeć do sucha delikatną wełnianą szmatką

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

Wskazówka

Problemy z trwałością związane są z detergentami alkalicznymi, rozpuszczalnikami, takimi jak aceton, węgiel, czterochlorek węgla, rozcieńczalnik czy związki alkoholu > 5%, amoniak, benzen, ksylen, glicerol, środki do odtłuszczania i silny środek czyszczący w sprayu do szkła także są nieodpowiednie

7.6.7 Czyszczenie ręczne wylotu

Należy regularnie przecierać dyszę z zewnątrz wilgotną ściereczką i czyścić otwory wylotowe odpowiednimi szczoteczkami.

7.6.8 Czyszczenie zaparzacza

Niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia/ zranienia

- W ekspresie do kawy znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub dłonie.
- Podczas wyjmowania zaparzacza istnieje ryzyko przytrzaśnięcia.

> Przed włożeniem ręki do pojemnika kawy ziarnistej lub do otworu zaparzacza, ekspres musi być wyłączony a wtyczka sieciowa wyjęta z gniazdka.

> Należy mocno uchwycić zaparzacz i wyjąć ostrożnie.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie ▷od strony 9

Czyszczenie zaparzacza można przeprowadzać w razie potrzeby.

* Naciśnąć przycisk Wł./Wył, aż urządzenie się wyłączy
* Wyciągnąć wtyczkę sieciową
* Wsunąć podstawkę na filiżanki do pojemnika na fusy
* Wyjąć pojemnik na fusy
* Wyjąć tackę na przecieki
* Wyjąć tackę ociekową

Teraz jest dostęp do zaparzacza.

Niebezpieczeństwo oparzenia

- Zaraz po wyłączeniu ekspresu zaparzacz może być gorący.

> Przed rozpoczęciem czyszczenia poczekać, aż ekspres ostygnie.

⚠ UWAGA

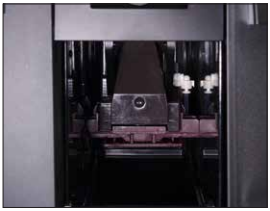
Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie ▷od strony 9

- Zaparzacz może ześlizgnąć się.
> Należy mocno chwycić zaparzacz.
> Nigdy nie należy używać siły! Istnieje ryzyko połamania.

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji ▷od strony 113

* Sięgnąć jedną ręką do przegródki pod zaparzacz, zwolnić blokadę i przytrzymać (rysunek 1)
* Powoli pociągnąć zaparzacz aż do samego dołu, przechylić i wyciągnąć do przodu
* Mocno przytrzymując, wyjąć zaparzacz

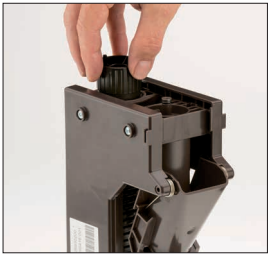


Rysunek 1

Użyć multiklucza dołączonego wraz z akcesoriami.

* Gwint przy głowicy zaparzacza obracać w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rysunek 2), aż zgarniacz znajdzie się w przedniej pozycji
* Odciągnąć sprężyny na zewnątrz i docisnąć w dół

Dzięki temu zostanie odblokowany lejek wrzutni.



Rysunek 2

* Lejek wrzutni [1] złożyć do góry
* Oczyścić filtr zaparzacza pod bieżącą wodą lub za pomocą szmatki
* Resztki zmielonej kawy usunąć pędzlem lub szczotką
* Opłukać zaparzacz pod bieżącą wodą

Rysunek 3

Możliwe uszkodzenia

- Zaparzacz może zostać uszkodzony przez detergenty lub podczas mycia w zmywarce
  > Do czyszczenia zaparzacza używać wyłącznie wody.
  > Nie myć zaparzacza w zmywarce.

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

* Wysuszyć zaparzacz przy pomocy ściereczki
Przed zamontowaniem do ekspresu do kawy pozostawić do całkowitego osuszenia.
Usunąć resztki zmielonej kawy z przegródki.
* Wymieść fusy ku przodowi lub odessać je przy pomocy odkurzacza
* Umieścić sprężyny w lejku wrzutni (rysunek 4)
Wprowadzić dokładnie w prowadnice.
Zainstalować wysuszony zaparzacz.
Obrócić gwint głowicy zaparzacza
w kierunku ruchu wskazówek zegara (rysunek 2), aż zgarniacz
całkowicie się złoży.
* Przytrzymując blokadę wsunąć zaparzacz z powrotem do przegródki aż do tylnej ścianki
* Przesunąć zaparzacz pionowo do góry, aż do zatrzaśnięcia się blokady
* Założyć z powrotem pojemnik na fusy
* Założyć z powrotem tackę ociekową

Rysunek 4

Sitko zaparzacza

Jeżeli zaparzacz podczas wkładania stawia opór:
> obrócić gwint głowicy zaparzacza multikluczem nieco w lewo lub w prawo, aż zaparzacz wsunie się w prowadnicę.
> Nigdy nie należy używać siły! Istnieje ryzyko połamania.

WAŻNE

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o gwarancji
▷od strony 113

7.6.9 Czyszczenie ręczne systemu mleka

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Jeżeli przez przypadek dojdzie do wydawania napoju, może to spowodować poparzenia.

> Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze wyłączyć ekspres.

> Wyciągnąć wtyczkę sieciową.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

Instrukcje jako animacje
▷ Ekspres do kawy
▷ Menu główne
▷ Czyszczenie
▷ Instrukcje

* Przeprowadzić czyszczenie systemu mleka
* Zdjąć pokrywę przed wylotami
* Wyjąć spieniacz mleka wraz z dyszą pary
* Rozłożyć na części i dokładnie wyczyścić pod ciepłą bieżącą wodą
* Prowadnice wylotu należy oczyścić wilgotną szmatką
* Kanały i połączenia oczyścić przy pomocy dołączonej szczoteczki

Zagrożenie dla zdrowia

- W przypadku kontaktu z oczami, środek do czyszczenia systemu mleka Schaerer może spowodować poważne uszkodzenia wzroku.

> Należy uważać, aby środek do czyszczenia systemu mleka nigdy nie dostał się do oczu ludzi lub zwierząt.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

* Zmieszać 5 ml specjalnego preparatu Schaerer z 0,5 litra ciepłej wody
* Umieścić wszystkie elementy, także szczotkę czyszczącą, w przygotowanym roztworze czyszczącym

Wszystkie części muszą być całkowicie zanurzone w roztworze czyszczącym.

* Po upływie 5 godzin, dokładnie wyczyścić wszystkie części przy pomocy szczotki
* Wypłukać wszystkie części czystą wodą

Zagrożenie dla zdrowia / Higiena

> Dekoracyjny pasek na wylocie można w razie potrzeby zdjąć i wyczyścić.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie ▷od strony 9

Niebezpieczeństwo poparzenia

• Zamontowanie dyszy pary bez spieniacza do mleka może spowodować wyrzut gorącej pary.

> Nie wolno instalować dyszy pary bez spieniacza.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie ▷od strony 9

* Zmontować spieniacz mleka

Części do montażu zwilżyć, a nie natłuścić.

* Części złożyć i mocno docisnąć
* Ponownie zamontować spieniacz na wylocie

Czyszczenie węża mleka

* Zanurzyć jeden koniec węża mleka w roztworze czyszczącym
* Zanurzyć pozostałą część węża mleka na całej długości w roztworze czyszczącym

Ta procedura zapobiega tworzeniu się pęcherzyków powietrza

Pozostawić wąż mleka w roztworze.

Wszystkie części muszą być całkowicie zanurzone w roztworze czyszczącym.

Instrukcje „Czyszczenie węża mleka" ▷ Instrukcja strona 45

7.6.10 Czyszczenie miksera

Instrukcje jako animacje
▷Ekspres do kawy
▷Menu główne
▷Czyszczenie
▷Instrukcje

W zależności od stosowanego proszku, należy częściej czyścić urządzenie.

* Przeprowadzić płukanie miksera
* Otworzyć drzwiczki
* Wyciągnąć pojemnik miksera do przodu za pomocą uchwytu
* Unieść lekko pojemnik miksera, tak aby wypłynęły resztki wody
* Wyjąć z prowadnicy i zdjąć wąż miksera, od miksera do wylotu

Teraz widoczne są łopatki mieszalnika.

* Wyczyścić łopatki ściereczką
* Zdemontować dwuczęściowy pojemnik miksera
* Obie części pojemnika miksera oraz wąż wyczyścić pod ciepłą bieżącą wodą
* Wszystkie części pozostawić do całkowitego wyschnięcia

Przy ponownym montażu wszystkie otwory muszą być zwrócone w tym samym kierunku.

* Włożyć wąż miksera poprzez prowadnicę do wylotu
* Wsunąć na miejsce pojemnik miksera, aż zaskoczy blokada
* Zamocować wąż miksera do pojemnika miksera

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Jeśli wąż miksera nie zostanie dobrze zamocowany, może to spowodować wydostawanie się gorącej wody lub gorącego napoju w proszku.

> Zamocować wąż miksera do pojemnika miksera.

⚠ UWAGA

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o bezpieczeństwie
▷od strony 9

7.6.11 Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy

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

Niebezpieczeństwo zranienia

⚠ UWAGA

- 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.

Niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia/ zranienia

⚠ UWAGA

- W ekspresie do kawy znajdują się ruchome części, które mogą zranić palce lub dłonie.

> Przed włożeniem ręki do pojemnika kawy ziarnistej lub do otworu zaparzacza, ekspres musi być wyłączony a wtyczka sieciowa wyjęta z gniazdka.

* Na krótko (ok. 1 sekundę) nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.

Urządzenie wyłącza się.

* Wyciągnąć wtyczkę sieciową
* Zdjąć pokrywę pojemnika na ziarna kawy, opróżnić pojemnik i oczyścić go wilgotną szmatką
* Elementy blokady w pojemniku oczyścić przy pomocy dołączonej szczoteczki
* Pozostawić pojemniki do całkowitego wyschnięcia
* Napełnić ponownie pojemniki ziarnami kawy i założyć pokrywy

Element powiększający pojemnik na ziarna kawy (opcjonalnie)

* Odblokować element powiększający
* Wysunąć w górę element powiększający
* Wilgotną ściereczką dokładnie wytrzeć element powiększający i pozostawić do wyschnięcia
* Włożyć z powrotem i zablokować element powiększający

7.6.12 Czyszczenie pojemnika na produkt w proszku

Wbudowane na stałe pojemniki na ziarna kawy mogą być czyszczone w razie potrzeby oraz w regularnych odstępach czasu. Zalecenie: czyszczenie raz w miesiącu.
W zależności od stosowanego proszku, należy częściej czyścić urządzenie.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo zranienia

- Szczególnie dłuższe włosy mogą się zaplątać w młynku i w ten sposób zostać wciągnięte do ekspresu do kawy.

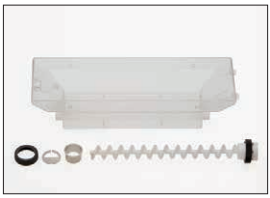
> Przed zdjęciem pojemnika na ziarna kawy, zawsze ochronić włosy siatką do włosów.

* Na krótko (ok. 1 sekundę) nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.

Urządzenie wyłącza się.

* Wyciągnąć wtyczkę sieciową
* Pociągnąć blokadę pojemnika i w ten sposób uwolnić pojemnik na produkt w proszku
* Zdjąć pokrywę pojemnika, opróżnić go i oczyścić wilgotną szmatką
* Odkręcić nakrętkę z przodu i z tyłu
* Wyciągnąć ślimak dozujący i zdjąć korek wylotowy
* Wilgotną ściereczką dokładnie wytrzeć pojemnik

* Dokładnie oczyścić elementy ślimaka dozującego przy pomocy dołączonej szczoteczki
* Pozostawić pojemnik na produkt w proszku i pozostałe elementy do całkowitego wyschnięcia
* Ponownie złożyć ślimak dozujący i umieścić w urządzeniu, przykręcić nakrętki



Porcjometr z elementami. Ślimak dozujący

WAŻNE

Należy zwrócić uwagę na prawidłową pozycję korka wylotowego.

* Napełnić pojemnik na produkt w proszku i założyć pokrywy
* Zamknąć blokadę

Element powiększający pojemnik na produkt w proszku (opcjonalnie)

* Odblokować element powiększający
* Wysunąć w górę element powiększający
* Wilgotną ściereczką dokładnie wytrzeć element powiększający i pozostawić do wyschnięcia
* Włożyć z powrotem i zablokować element powiększający

8 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. Nieprawidłowe wykonanie czyszczenia i konserwacji ekspresu spowoduje, że wytwarzane napoje z mlekiem będą stanowić zagrożenie z punktu widzenia higieny środków żywnościowych. Podczas stosowania koncepcji HACCP należy przestrzegać następujących zaleceń:

„Rozporządzenie w sprawie higieny żywności z 05.08.1997”

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

Eksport HACCP
▷ strona 73

Codzienna sterylizacja systemu mleka

- Należy przestrzegać zaleceń dotyczących czyszczenia systemu mleka zawartych w rozdziale o czyszczeniu. To sprawi, że system mleka będzie wolny od zarazków od początku pracy.

Stosować tylko środki czyszczące zatwierdzone przez Schaerer.

Przestrzegać zaleceń z rozdziału o czyszczeniu
▷od strony 75

Poprzez pole informacji ▮ można wywoływać protokoły ostatnich procesów czyszczenia. Poprzez pole USB ▭ można eksportować protokół HACCP.

RADA

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

- Oryginalnie zapakowane mleko UHT jest z reguły pozbawione szkodliwych bakterii. Przy rozpoczęciu pracy należy zawsze otworzyć nowe, schłodzone opakowanie z mlekiem.
- Podczas otwierania opakowania mleka zachować absolutną czystość! Brudne ręce lub narzędzia mogą podczas otwierania spowodować przedostanie się do mleka zarazków.

Zalecenie:

Stosować mleko UHT o zawartości tłuszczu 1,5%.

Przechowywać mleko w chłodnym miejscu!

- Zawsze mieć przygotowane dodatkowe nowe opakowanie schłodzonego mleka.
- Jeżeli podczas pracy mleko nie jest schładzane, trzeba je bardzo szybko zużyć. W razie potrzeby schłodzić mleko w czasie między używaniem.
- W przypadku mniejszego zużycia mleka musi ono być dalej chłodzone podczas pracy ekspresu.

Mleko powinno na początku pracy mieć temperaturę około 6-8°C.

W zależności od ustawienia, z jednego litra mleka uzyskuje się około 20 cappuccino.

Schaerer oferuje szereg opcji chłodniczych (np. dodatkowa chłodziarka Schaerer lub chłodziarka mleka Schaerer).

HACCP cleaning schedule

Month _____ Year _____

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.
For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.
Cleaning steps:

Daily
1. Switch-off rinsing
   ▷Starts automatically when the machine is switched off.
   Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing
   ▷User Manual, Care chapter

Weekly
3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually
   Clean the water tank

Regularly
5. Clean the product hoppers (beans/powder)
   Clean the dispensing spouts and the brewing unit
   ▷User Manual, Care chapter

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

Date	Cleaning steps: Time 1	2	3	4	5	Signature
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

9 Konserwacja i odkamienianie

Urządzenie jest profesjonalnym, przemysłowym ekspresem do kawy i wymaga przeprowadzania regularnej konserwacji i odkamieniania.

Moment konserwacji zależy jest od czasu eksploatacji urządzenia i zgłaszany jest na wyświetlaczu. Podczas serwisowania przez serwis Schaerer jednocześnie przeprowadzane jest odkamienianie systemu zaparzania.

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.

9.1 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.
Przewidziano następujące stopnie konserwacji:

Komunikaty Konserwacja serwisowa ▷ Komunikaty i wskazówki strona 102

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

Odkamienianie ▷ Oprogramowanie ▷ Czyszczenie ▷ Odkamienianie strona 82

- 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 Konserwacja serwisowa ▷ Komunikaty i wskazówki strona 102

9.2 Serwis Schaerer

Dział obsługi klienta Schaerer osiągalny jest poprzez centralę, gdy nie jest znany lokalny partner serwisowy.

Schaerer AG
Allmendweg 8
Postfach 336
4528 Zuchwil
Szwajcaria

Dział obsługi klienta Szwajcaria
Telefon: +41 848 88 00 66
E-Mail: kundendienst.schweiz@schaerer.com

Ważne!

W celu wykonania innych prac konserwacyjnych i napraw, należy skontaktować się z właściwym serwisem Schaerer. Numer telefonu można znaleźć na naklejce z adresem na ekspresie oraz na dokumencie dostawy.

10 Komunikaty i wskazówki

10.1 Komunikaty obsługowe

Uzupełnianie ziaren kawy
* Dosypać kawy ziarnistej do pojemnika (w zależności od wskazania)
* Sprawdzić:
• Ziarna kawy nie ześlizgują się w dół.
* Zamieszać dużą łyżką i potwierdzić przyciskiem
* Wykonać „Kalibrację komunikatu o uzupełnieniu ziaren kawy”

Kalibracja komunikatu o uzupełnieniu ziaren kawy Oprogramowanie

▷ *strona 69*

Otworzyć zawór odcinający
* Otworzyć zawór odcinający wodę i potwierdzić czynność

Opróżnić pojemnik na fusy
* Opróżnić pojemnik na fusy

Brak pojemnika na fusy
* Ponownie prawidłowo założyć pojemnik na fusy

Wymiana filtra wody
* Wymienić filtr wody

Przestrzegać instrukcji obsługi filtra wody!

* W razie potrzeby skontaktować się z serwisem Schaerer

Skontaktować się z serwisem Schaerer
Wskazanie numeru błędu

▷*Komunikaty o błędach i usterki*

Komunikat Konserwacja serwisowa
Konserwacja serwisowa po pojawieniu się komunikatu na wyświetlaczu.
* Skontaktować się z serwisem Schaerer

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

10.2 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.

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

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

Ekspres Schaerer Coffee Club wyposażony jest w program diagnostyczny. 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.

WSKAZÓWKA

PrzyciskWŁ./WYŁ. reaguje po około 1 sekundzie i ekspres do kawy się wyłącza. W celu rozwiązania problemów, na przykład, jeśli zawiesi się oprogramowanie, można wyłączyć sterowanie poprzez dłuższe przytrzymanie przycisku WŁ./WYŁ.

Numer błędu	*Opis błędu*	*Instrukcja postępowania*
6	Blokada zaparzacza/ zaparzacz pracuje z trudem	* Wyłączyć ekspres do kawy * Wyczyścić zaparzacz *▷ Czyszczenie ▷ Czyszczenie zaparzacza, strona 89*
88	Bojler: zbyt wysoka temperatura	* Wyłączyć ekspres, odczekać aż ostygnie i ponownie włączyć Jeśli problem nie zostanie rozwiązany * Wyłączyć ekspres do kawy * Skontaktować się z serwisem Schaerer
89	Bojler: Błąd czasu nagrzewania	* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy * Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem Schaerer
161	Błąd wody: woda do zaparzania	*Między każdym z poniższych kroków ekspres do kawy należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.* * Wyczyścić zaparzacz *▷ Czyszczenie ▷ Czyszczenie zaparzacza, strona 89* * Ustawić większą grubość mielenia *▷ Inne ustawienia ▷ Ustawianie stopnia zmielenia, strona 74* * Zmniejszyć jakość *▷ Ustawienia ▷ Przepisy, strona 51* * Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem Schaerer
162	Błąd wody: przy czyszczeniu	*Między każdym z poniższych kroków ekspres do kawy należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.* * Wyczyścić zaparzacz *▷ Czyszczenie ▷ Czyszczenie zaparzacza, strona 89* * Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem Schaerer

Numer błędu	*Opis błędu*	*Instrukcja postępowania*
163	Błąd wody: Ciepłe płukanie	*Między każdym z poniższych kroków ekspres do kawy należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeżeli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.* * Wyczyścić zaparzacz ▷ *Czyszczenie ▷ Czyszczenie zaparzacza, strona 89* * Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem Schaerer
186	Bojler pary: poziom	*Wydawanie napojów jest przejściowo zablokowane.* * Sprawdzić, czy pojemnik na fusy założony jest prawidłowo * Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy
188	Błąd ogrzewania; Za wysoka temperatura – bojler pary	* Wyłączyć ekspres i wyjąć wtyczkę z gniazdka * Skontaktować się z serwisem Schaerer
189	Bojler pary: Błąd czasu nagrzewania	* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy * Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem Schaerer ▷ *Czyszczenie ▷ Ręczne czyszczenie systemu mleka, strona 92*
9083	Temperatura w chłodziarce jest niższa od zera	* Sprawdzić, czy temperatura chłodzenia jest ustawiona na zbyt niską

9516 9517	Młynek prawy zablokowany Młynek lewy zablokowany 	* Wyłączyć ekspres do kawy * Wyciągnąć wtyczkę sieciową * Zdjąć pokrywę pojemnika na ziarna kawy * Opróżnić pojemnik na ziarna kawy * Obrócić tarczę mielącą za pomocą multiklucza w kierunku ruchu wskazówek zegara (dwa bolce muszą znaleźć się w odpowiednich zagłębieniach młynka, patrz ilustracja) * Napełnić pojemnik na ziarna kawy * Ponownie założyć pokrywę pojemnika na ziarna kawy * Włączyć ekspres ▷ *Czyszczenie* ▷ *Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy, strona 95* Jeżeli usterka występuje częściej: * Zwiększyć grubość mielenia o jeden stopień ▷ *Inne ustawienia* ▷ *Ustawianie stopnia zmielenia, strona 74*

10.3 Usterka bez komunikatu o błędzie

Objawy usterki	*Instrukcja postępowania*
• Brak wydawania wrzątku, chociaż w pojemniku na fusy znajduje się woda	* Oczyścić wylot gorącej wody * Skontaktować się z serwisem Schaerer (wydawanie kawy jest możliwe)
• Brak wydawania czekolady, chociaż w pojemniku na fusy znajduje się woda	* Nie używać funkcji wydawania czekolady * Skontaktować się z serwisem Schaerer (wydawanie kawy jest możliwe)
• Zablokowany porcjometr czekolady, czekolada jest wydawana tylko z wodą	* Wyczyścić porcjometr ▷ *Czyszczenie* ▷ *Czyszczenie pojemnika na produkt w proszku, strona 96* * Opróżnić pojemnik z proszku * Ślimaka obracać ręcznie, aż zostanie usunięty cały proszek * Ewentualnie przepłukać wodą * Pozostawić do całkowitego wyschnięcia
• Różne wydawanie kawy z lewej/prawej strony	* Wyczyścić wylot kawy ▷ *Czyszczenie* ▷ *Ręczne czyszczenie systemu mleka, strona 92*

<table>
<tr><th>Objawy usterki</th><th>Instrukcja postępowania</th></tr>
<tr><td>• Brak piany z mleka / wydawania mleka, chociaż mleko znajduje się w zbiorniku</td><td>* Sprawdzić, czy wąż mleka nie jest zgięty lub zgnieciony
* Upewnić się, że używana jest odpowiednia dysza mleka
* Prawidłowo ułożyć wąż mleka
* Wyczyścić wylot mleka
* Wlać świeże mleko
* Sprawdzić, czy chłodziarka mleka nie jest oblodzona</td></tr>
<tr><td>• Nieprawidłowa piana z mleka</td><td>Kolor — Temperatura mleka
• zielony (standard) — nieschłodzone mleko (16 do max 22°C)
• pomarańczowy (akcesoria) — mleko schłodzone (do 10°C)
Jeśli problem nie zostanie rozwiązany
* Użyć innej dyszy mleka dołączonej wraz z akcesoriami</td></tr>
</table>

Objawy usterki	*Instrukcja postępowania*
• Wylot spienionego mleka tryska zbyt mocno • Mleko jest zbyt gorące	* Sprawdzić, czy system mleka został oczyszczony * Przeprowadzić czyszczenie systemu mleka ▷ *Czyszczenie* ▷ *Ręczne czyszczenie systemu mleka, strona 92* * Sprawdź, czy użyte mleko jest wystarczająco schłodzone
• Napoje w proszku nie są wydawane	* Wyczyścić pojemnik miksera * Czy wąż jest zagięty? * Częściej wykonywać czyszczenie i płukanie, jeśli jest to konieczne to codzienne ▷ *Czyszczenie* ▷ *Przegląd – Terminy czyszczenia, strona 77* ▷ *Czyszczenie* ▷ *Ręczne czyszczenie systemu mleka, strona 92* * Ustawić mniejszą ilość proszku * Ustawić większą ilośćj wody
• Pompa działa stale, woda w pojemniku na fusy	* Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres do kawy * Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem Schaerer

11 Bezpieczeństwo i gwarancje

11.1 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.

> Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.

> 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 do kawy

- Ciała obce mogą uszkodzić młynek do kawy. 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 113

Przestrzegać warunków użytkowania i instalacji
▷od strony 18

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

- Jeśli woda pitna ma twardość węglanową powyżej 5°dKH, konieczne jest podłączenie filtra wody 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: – np.:
  - Montaż odpowiedniego monitora wody w sieci wodociągowej
  - Montaż czujników dymu
- Po przerwie w użytkowaniu zalecane jest co najmniej dwukrotne przeprowadzenie programu czyszczenia przed ponownym uruchomieniem ekspresu.

Czyszczenie systemowe ▷Programy czyszczenia strona 79

11.2 Dyrektywy

Producent: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Niemcy)
Urządzenie spełnia wymagania wszystkich odnośnych postanowień dyrektywy MD (MRL) 2006/42/EG (WE), dyrektywy 2014/30/EU (EMV) i dyrektywy 2011/65/EC (ROHS).
Wyżej wymieniony producent deklaruje, że urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi odnośnymi postanowieniami wymienionych dyrektyw. W przypadku dokonania nieuzgodnionych 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 nienależących do UE obowiązują właściwe krajowe regulacje prawne.
Urządzenie podlega przepisom o złomowaniu urządzeń elektronicznych WEEE 2012/19/EG (EC) i nie wolno go wyrzucać z odpadami domowymi.
Zapewniamy i gwarantujemy możliwość śledzenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz produkcję zgodną z dobrą praktyką wytwarzania w znaczeniu rozporządzenia (WE) nr 2023/2006.

W celu usunięcia odpadów należy skontaktować się z serwisem Schaerer.

Adres
▷ strona 101

11.3 Obowiązki użytkownika

Użytkownik powinien zadbać o regularną konserwację wykonywaną przez serwisantów firmy Shaerer, jej pełnomocników lub inny upoważniony personel oraz o kontrolę urządzeń zabezpieczających.
Dostęp do serwisu dozwolony jest tylko dla osób, które posiadają wiedzę i praktyczne doświadczenia z urządzeniem, w szczególności pod względem bezpieczeństwa i higieny.
Ekspres do kawy powinien zostać ustawiony przez użytkownika w sposób umożliwiający łatwe przeprowadzenie pielęgnacji i konserwacji.
W przypadku wykorzystywania urządzenia w warunkach biurowych lub podobnych zastosowań uwzględniających samoobsługę osoby przeszkolone w zakresie obsługi ekspresu do kawy są odpowiedzialne za jego nadzór. Odpowiednio przeszkolony personel powinien zagwarantować stosowanie zaleceń pielęgnacyjnych i służyć radą w przypadku pytań dotyczących eksploatacji.
Użytkownik musi zadbać, aby elektryczne urządzenia i środki eksploatacyjne znajdowały się zawsze we właściwym stanie (np. zgodnie z przepisami Niemieckiego Zrzeszenia Zawodowego DGUV Vorschrift 3). Warunkiem bezpieczeństwa eksploatacji ekspresu do kawy jest m.in. regularne kontrolowanie zaworów bezpieczeństwa i zbiorników ciśnieniowych.
Te czynności wykonywane są w ramach konserwacji przez technika serwisowego firmy Schaerer lub partnera serwisowego upoważnionego przez Shaerer.
Czyszczenie urządzenia można przeprowadzać wyłącznie przy użyciu specjalnych środków czyszczących Schaerer przewidzianych przez firmę Schaerer dla ekspresu do kawy (tabletki) i dla systemu mleka (środek czyszczący w płynie).
Należy stosować się do zaleceń producenta dotyczących cykli i częstotliwości konserwacji (▷Konserwacja).

Specjalny środek czyszczący Schaerer
▷Akcesoria i części zamienne Strona 18

11.4 Roszczenia gwarancyjne

Przestrzegać instrukcji

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

> Przestrzegać warunków użytkowania i instalacji.

WAŻNE

Przestrzegać warunków użytkowania i instalacji
▷od strony 18

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:

- Części podlegających naturalnemu zużyciu. Do grupy tej należą między innymi uszczelki, mikser i zaparzacz.
- Usterek spowodowanych przez wpływy atmosferyczne, kamień osadzający się w bojlerach, a także przez czynniki chemiczne, fizyczne, elektrochemiczne lub elektryczne.
- Usterek powstałych z powodu rezygnacji z filtra wody, mimo że twardość miejscowej wody wymaga jego stosowania.
- Usterek, które powstały przez nieprzestrzeganie przepisów dotyczących obsługi, konserwacji i czynności pielęgnacyjnych urządzenia (np. instrukcji obsługi i zaleceń konserwacyjnych).
- Usterek, które powstały przez niezastosowanie oryginalnych części zamiennych firmy Schaerer lub nieprawidłowy montaż wykonany przez nabywcę lub osoby trzecie lub przez nieprawidłową lub niedbałą obsługę.
- Skutków nieprawidłowych i niedozwolonych przez firmę Schaerer zmian lub napraw wykonywanych przez nabywcę lub osoby trzecie.
- Usterek, które powstały przez nieodpowiednie lub nieprawidłowe zastosowanie.

Ważne

Konserwacja
▷strona 100

Załącznik: Dane techniczne

Parametry techniczne ekspresu do kawy

Wymiary zewnętrzne	Szerokość 325 mm Głębokość 570 mm Wysokość łącznie z wyświetlaczem/ Pojemnik na ziarna standard 501 mm Wysokość z przedłużeniem pojemnika 556 mm
Pojemnik na ziarna kawy Pojemnik na produkt w proszku	około 550 g; z opcjonalnym przedłużeniem 1100 g (1 około 450 g; z przedłużeniem ok. 1250 g (2
Waga netto	24-28 kg (zależnie od wyposażenia)
Doprowadzenie wody	3/8" przyłącze węża z zaworem głównym i filtrem o wielkości oczek 0,08 mm, w miejscu montażu. Co najmniej 0,2 MPa (2 bary) ciśnienie wody na poziomie 2 l/min. Maksymalnie 0,6 MPa (6 barów). Maksymalna temperatura powietrza na wlocie: 35°C. Należy stosować zestaw przewodów elastycznych dostarczonych z nowym ekspresem do kawy i/lub z nowym filtrem wody. Nie stosować starych zestawów przewodów.
Jakość wody	Jeśli woda pitna ma twardość węglanową powyżej 5°dKH, konieczne jest podłączenie filtra wody Schaerer.
Odpływ wody (opcja)	Wąż o min. śr. 19 mm, spadek min. 2 cm/m
Pojemność zbiornika na wodę	około 4,5 l
Użytkowanie na wysokości n.p.m.	< 2000 m
Moc znamionowa	1,7–2,3 kW
Napięcie zasilające	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Oświetlenie	LED klasy 1
Stopień ochrony	IP X0
Klasa ochrony	

Stały poziom ciśnienia akustycznego (Lpa)	< 70 dB(A) (3

Zmiany techniczne zastrzeżone.

(1 Poziom napełnienia zależy od rozmiaru ziaren kawy.

(2 Tylko z opcjonalnym pojemnikiem na produkt w proszku. Poziom napełnienia zależy od użytego proszku.

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

Temperatura otoczenia	+ 5°C do maks. + 35°C (przy niebezpieczeństwie mrozu opróżnić system wodny).
Maksymalna wilgotność	80% wilgotności względnej, bez kondensacji. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
Powierzchnia ustawienia/ Spryskiwanie wodą	Urządzenie musi być umieszczone poziomo na stabilnej, wodoodpornej i odporne 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 wężem 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 miejsca ustawienia od górnej krawędzi posadzki wynosi co najmniej 850 mm. Jeżeli przyłącza ekspresu do kawy będą prowadzone w dół przez ladę, należy zachować odpowiednią ilość miejsca na przewody, które mogą ograniczyć potrzebny obszar w podstawie.
Wymiary montażowe filtra wody	Patrz instrukcja obsługi filtra wody.

Zasady dotyczące podłączenia elektrycznego i przytoczone normy obowiązują w przypadku podłączenia ekspresu do kawy w państwach UE. W razie potrzeby należy przestrzegać dodatkowych przepisów krajowych. Poza krajami UE sprawdzenie zgodności z przytoczonymi normami jest obowiązkiem podmiotu wprowadzającego ekspres do kawy do obrotu.
Instalacja elektryczna 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. Gniazdka należą do instalacji budynku. Przewód zasilający nie może mieć kontaktu z gorącymi częściami. Jeżeli kabel przyłączeniowy urządzenia został uszkodzony, należy zlecić wymianę w serwisie lub wykwalifikowanemu specjaliście, aby uniknąć zagrożeń.

W celu uniknięcia ewentualnych zakłóceń transferu danych ekranowanymi kablami przez prądy wyrównania potencjału między poszczególnymi urządzeniami podłączonymi do systemu podliczania należy zastosować dodatkowy element wyrównania potencjału. (Patrz EN 60309)

Załącznik: Akcesoria i części zamienne

Liczba	Jednostka	Nazwa	Wyposażenie
Wylot kawy/wylot mleka/wylot czekolady/lanca mleka			
1	Sztuki	Pokrywa wylotu kawy	wszystkie
1	Sztuki	Wylot kawy na dwie filiżanki	wszystkie
1	Sztuki	Wylot miksera czekolady (wąż)	Pojemnik na produkt w proszku
1	Sztuki	Wąż mleka z rękawem	Milk Smart
1	Sztuki	O-ring (Basic Steam – wylot pary)	Basic Steam
1	Sztuki	Lanca mleka	Milk Smart
1	Sztuki	Szczotka do czyszczenia lancy mleka	Milk Smart
Pojemnik na fusy			
1	Sztuki	Pojemnik na fusy	wszystkie
Akcesoria/Narzędzia			
1	metr	Wąż do mleka	Milk Smart
1	Sztuki	Przyłącze mleka	Milk Smart
1	Sztuki	Adapter węża Plug & Clean	Milk Smart
1	Sztuki	Spieniacz komora ssania zielony	Milk Smart
1	Sztuki	Spieniacz komora ssania pomarańczowy	Milk Smart
1	Sztuki	Przyłącze komory ssania	
1	Sztuki	O-ring (tłoki cierne)	wszystkie
1	Sztuki	Multiklucz	wszystkie
Pojemnik na ziarna kawy/ Pojemnik na produkt w proszku			
1	Sztuki	Pokrywa do pojemników kawy ziarnistej	wszystkie
1	Sztuki	Pokrywa do pojemników na produkt w proszku	Czekolada w proszku
1	Sztuki	Pojemnik na produkt w proszku bez pokrywy	wszystkie
Tacka ociekowa/ Kratka ociekowa			
1	Sztuki	Tacka ociekowa z SteamJet	SteamJet
Zbiornik na wodę			
1	Sztuki	Zbiornik na wodę	wszystkie
1	Sztuki	Pokrywa zbiornika na wodę	wszystkie
1	Sztuki	O-ring (zbiornik na wodę)	wszystkie
Filtr kamienia/ filtr wody			

Liczba	Jednostka	Nazwa	Wyposażenie
1	Sztuki	Filtr wody (kompletny zestaw)	Stałe przyłącze wody
1	Sztuki	Wymienny wkład filtra wody	Stałe przyłącze wody
1	Sztuki	Adapter do wkładu wymiennego 200	Zbiornik na wodę
1	Paczka	Wymienny wkład filtrujący 200 zestaw 4	Zbiornik na wodę
Dokumentacja/ Instrukcje			
1	Sztuki	Zestaw dokumentów: Instrukcja obsługi Schaerer Coffee Club	wszystkie
Programu czyszczenia Schaerer			
1	butelka	specjalny środek czyszczący do spieniacza mleka Schaerer	wszystkie
1	Paczka	Specjalne tabletki czyszczące (100 sztuk)	wszystkie
2	butelka	Calcpure 750 ml	wszystkie
1	Sztuki	Szczotka do czyszczenia rur	wszystkie
1	Sztuki	Szczoteczka do czyszczenia 2,5	wszystkie
1	Rura	Smar do pierścieni uszczelniających Molykote	wszystkie