

# Schaerer Coffee Art Plus TouchIT

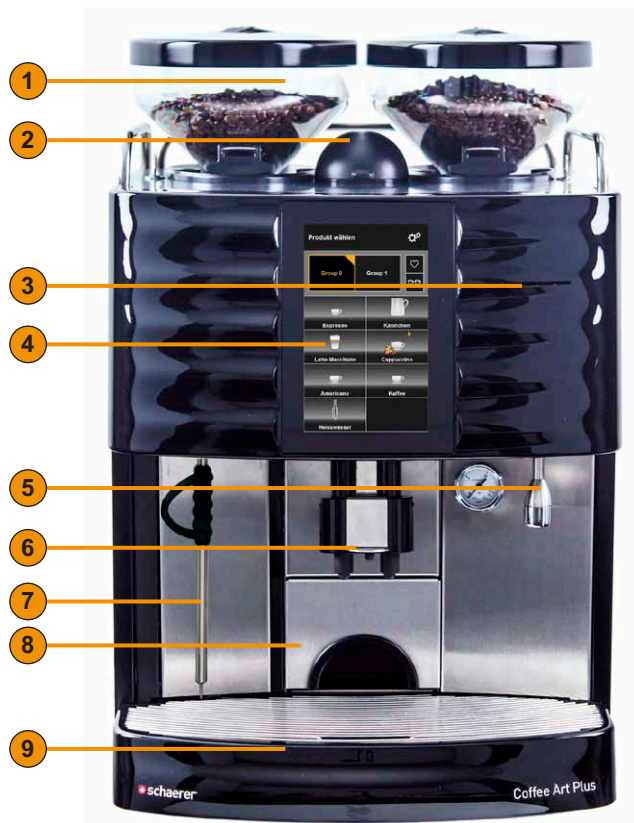
---

## Instrukcja obsługi

V04 / 10.2018



- 1 Pojemnik na kawę ziarnistą z pokrywą
- 2 Wrzut kawy mielonej/tabletek czyszczących (program czyszczenia)
- 3 Czytnik kart
- 4 Wyświetlacz (patrz poniżej)
- 5 Wylew wrzątku
- 6 Wylew napoju
- 7 Dysza pary (opcja)
- 8 Pojemnik na fusy
- 9 Tacka ociekowa z kratką



Schaerer Coffee Art Plus TouchIT

- 1 Quick Info
- 2 Wiersz statusu
- 3 Rejestr napojów (programowalny)
- 4 Przycisk napojów (programowalny)
- 5 Przycisk preselekcji [Decaf]
- 6 Przycisk preselekcji [ 2x ]
- 7 Lista wyboru: stan gotowości
  - Przycisk [Szybkie menu]
  - Przycisk [Anuluj]
- 7 Lista wyboru: tryb „praca“
  - Przycisk [Czyszczenie]
  - Przycisk [Płukanie]
  - Przycisk [Quickinfo]
- 8 Przycisk [WŁ. / WYŁ.]



Tryb obsługi

Barista Silber

# Schaerer Coffee Art Plus TouchIT

---

## Instrukcja obsługi

V04 / 10.2018

---

### Wydawca

Schaerer Ltd., P.O. Box, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

---

### Wydanie

Wersja 04 | 10.2018

---

### Oprogramowanie

v5.92

---

### Koncepcja i redakcja

Schaerer Ltd., P.O. Box, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

---

### Copyright ©

Schaerer Ltd., P.O. Box, 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 Ltd. jest niedozwolone. Dotyczy to całego dokumentu oraz pojedynczych jego rozdziałów. Treść dokumentu bazuje na najbardziej aktualnych w chwili oddania do druku danych. Firma Schaerer Ltd. 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 dane urządzenie może się różnić od tutaj przedstawionych. Firma Schaerer Ltd. odpowiada wyłącznie za treść oryginalnego niemieckiego dokumentu.

# Zawartość

## Wstęp ..... 6

Witamy .....	6
Znaki i symbole .....	6

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa ..... 8

Zagrożenie dla użytkownika .....	8
Zagrożenie dla urządzenia .....	11

## Opis produktu ..... 12

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	12
Rodzaje napojów i wydajność .....	12
Wersje urządzenia .....	13
Zakres dostawy i akcesoria .....	14
Opcje i wyposażenie dodatkowe .....	15
Dane techniczne .....	19
Tabliczka znamionowa .....	20
Deklaracja zgodności WE .....	21
Adres producenta .....	21
Zastosowane normy .....	21

## Instalacja i uruchomienie ..... 22

Ustawienie .....	22
Miejsce ustawienia .....	22
Warunki klimatyczne .....	22
Zasilanie elektryczne .....	22
Warunki .....	22
Parametry przyłączeniowe .....	23
Przyłącze wody/odpływ wody .....	24
Warunki .....	24
Parametry przyłączeniowe .....	24
Instalacja .....	24
Demontaż i utylizacja .....	25

## Obsługa ..... 26

Kontrola przed włączeniem .....	26
Włączanie .....	26
Uruchomić ekspres do kawy .....	26
Szybkie menu stanu gotowości .....	27
Uruchomić ekspres do kawy .....	27
Menu „Serwis” .....	27
Informacje w skrócie .....	28
Wyposażenie dodatkowe (Opcja) .....	28
Tryb czuwania, ekologiczny .....	30
Główne okno ekranu dotykowego .....	30
[Barista Silber] Standard .....	31
[Samoobsługa] .....	33
[Użytkownik] .....	34
Poła obsługi .....	35
Wybór napojów, grupy .....	37
Grupy napojów .....	37
Brak (wszystkie napoje na jednej stronie) .....	38
Opcje przed wyborem / po wyborze napojów .....	38
Napełnianie i podłączanie .....	40
Ziarna kawy .....	40

Woda .....	41
Mleko .....	41
Proszek do automatów .....	42
Flavour Point (opcja) .....	43
Wydawanie .....	43
Ustawianie wysokości wylotu .....	43
Napoje kawowe .....	44
Napoje z kawą mieloną .....	44
Gorąca woda .....	44
Napoje mleczne .....	45
Para .....	45
Napoje aromatyzowane .....	46
Opcje wydawania .....	46
Zatrzymywanie bieżącego wydawania .....	46
Wybieranie napojów .....	47
Napoje podwójne .....	47
Napoje z kartą MONEY .....	47
Opróżnianie .....	48
Pojemnik na fusy .....	48
Podblatowy zsyp fusów .....	48
Zbiornik na brudną wodę .....	48
Warunki transportu .....	48
Wskazówki / polecenia na wyświetlaczu .....	49
Wyłączanie .....	50
Koniec użytkowania .....	50
Dłuższe czasy przestoju (powyżej 1 tygodnia) .....	50

## Czyszczenie ..... 51

Częstotliwość czyszczenia .....	51
Środki czyszczące .....	52
Polecenie czyszczenia .....	52
Opcje czyszczenia .....	53
Płukanie gorącą wodą .....	53
Płukanie automatyczne .....	53
Codzienne czyszczenie .....	54
Automatyczny program czyszczenia .....	54
Ekran dotykowy .....	55
Zbiornik na mleko .....	55
Zbiornik na wodę pitną .....	55
Pojemnik na fusy .....	55
Zewnętrzny zbiornik na brudną wodę .....	56
Dodatkowa chłodziarka .....	56
Cotygodniowe czyszczenie ręczne .....	56
Pojemnik na ziarna kawy .....	56
Rozmrażanie chłodziarki (Opcja) .....	56
Flavour Point (opcja) .....	57
Czyszczenie systemu do produktów w proszku (Opcja) .....	58
W razie potrzeby .....	59
Flavour Point (opcja) .....	59
Tacka ociekowa .....	60
Cup & Cool .....	60
Podgrzewacz do filiżanek .....	60
Koncepcja czyszczenia HACCP .....	60
<b>Serwis i konserwacja ..... 62</b>	
Konserwacja .....	62
Zewnętrzny filtr wody .....	62

<b>Programowanie</b> .....	<b>63</b>
Nawigacja .....	63
Przykładowe ustawienia .....	64
Udostępnienie/zablokowanie parametrów .....	64
Lista wyboru .....	64
Dopasowanie zakresu nastaw .....	64
Parametry z literami .....	64
Parametry z liczbami .....	65
Tryb czuwania, podręczne menu .....	65
Przechodzenie do poziomu programowania .....	66
Konfiguracja TouchIT .....	66
Liczniki i statystyka .....	71
Ustawienia napojów .....	74
Wydawanie produktu testowego .....	75
Ustawienia kawy .....	75
Ustawienia mieszanki mleka .....	76
Ustawienia mleka .....	77
Ustawienie Piana mleczna .....	77
Ustawienie Topping .....	78
Ustawienia czekolady .....	79
Ustawienia gorącej wody .....	80
Ustawienia podgrzewacza filiżanek .....	80
Ustawienia pary .....	81
Ustawienia smaku .....	81
Ustawienia systemowe .....	82
Zegar sterujący .....	83
Polecenie czyszczenia .....	84
Pompa smaku pracuje .....	84
Wygląd ekranu .....	84
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>85</b>
Usterki z komunikatem na wyświetlaczu .....	85
Usterki bez komunikatu na wyświetlaczu .....	86
<b>Środki ostrożności</b> .....	<b>88</b>
Środki czyszczące .....	88
Zastosowanie .....	88
Przechowywanie .....	88
Utylizacja .....	88
Informacja w nagłych wypadkach .....	88
Przepisy dotyczące higieny .....	89
Woda .....	89
Kawa .....	89
Mleko .....	90
Produkt w proszku do automatów / napoje w proszku ..	90
Syrup .....	90
<b>Odpowiedzialność</b> .....	<b>91</b>
Obowiązki użytkownika .....	91
Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności .....	91

# Wstęp

## Witamy

Ten ekspres do kawy należy do najnowszej generacji automatycznych urządzeń do kawy. W fazie projektowania urządzenia opieraliśmy się na specjalistycznej wiedzy i wieloletnim doświadczeniu naszego przedsiębiorstwa.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera informacje na temat produktu, sposobu jego użytkowania i czyszczenia. Konsekwencją użytkowania ekspresu do kawy niezgodnie z instrukcją jest wykluczenie wszelkiej odpowiedzialności producenta za powstałe szkody. W instrukcji nie zawarto jednak wszystkich możliwych zastosowań ekspresu! Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.

Wydajność ekspresu do kawy zależy od prawidłowego użytkowania i konserwacji. Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.

Życzymy przyjemnego użytkowania ekspresu do kawy!

## Znaki i symbole



Patrz także rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa”

Następujące znaki i symbole zostały użyte w niniejszej instrukcji obsługi, żeby zwrócić uwagę na zagrożenia i specyfikę urządzenia:

**NIEBEZPIECZEŃSTWO!**  
Niebezpieczeństwo porażenia prądem!



Sytuacja bezpośredniego zagrożenia, która może prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym. Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla użytkownika!



Sytuacja ogólnie niebezpieczna, która może prowadzić do odniesienia obrażeń ciała. Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla urządzenia!



Sytuacja, której następstwem może być uszkodzenie urządzenia. Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.

**OSTROŻNIE!**  
Gorący płyn!



Sytuacja niebezpieczna, która może prowadzić do odniesienia obrażeń ciała wskutek poparzenia gorącą parą. Zagrożenie to powstaje w miejscach wydawania napojów. W dalszej części instrukcji jest to oznaczone wyłącznie symbolem. Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.

**OSTROŻNIE!**  
Gorąca para!



Sytuacja niebezpieczna, która może prowadzić do odniesienia obrażeń ciała wskutek poparzenia gorącą parą. Zagrożenie to powstaje w miejscach wydawania napojów. W dalszej części instrukcji jest to oznaczone wyłącznie symbolem. Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.

**OSTROŻNIE!**  
Gorąca powierzchnia!



Sytuacja niebezpieczna, która może prowadzić do obrażeń ciała wskutek poparzenia. Zagrożenie to powstaje w miejscach wydawania napojów oraz podgrzewania filiżanek (opcja). W dalszej części instrukcji jest to oznaczone wyłącznie symbolem. Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.

**OSTROŻNIE!**  
Niebezpieczeństwo  
zgniecenia!



Sytuacja niebezpieczna, której następstwem mogą być obrażenia ciała wskutek zmiążdżenia. W dalszej części instrukcji jest to oznaczone wyłącznie symbolem. Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Maksymalne bezpieczeństwo użytkowania stanowi dla firmy Schaerer AG najważniejszą cechę produktu. Skuteczność urządzeń zabezpieczających jest zapewniona tylko w przypadku przestrzegania poniższego rozdziału dotyczącego unikania obrażeń i zagrożeń dla życia.



Wskazówki bezpieczeństwa można uzyskać w firmie Schaerer AG lub pobrać bezpośrednio z MediaCentre na stronie internetowej (<http://www.schaerer.com/member>).

### Zagrożenie dla użytkownika

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



**W wyniku nieprawidłowej obsługi ekspresu do kawy może dojść do odniesienia lekkich obrażeń.**

**Należy przestrzegać następujących punktów:**

- Przed użyciem dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Dostęp do obszaru serwisowego maszyny jest tylko kwalifikowany technicy serwisowi mogą.
- Zaprzestać używania ekspresu, jeśli działa nieprawidłowo lub jest uszkodzony.
- W żadnym razie nie ingerować w zamontowane urządzenia zabezpieczające.
- Nigdy nie dotykać gorących elementów urządzenia.
- Opisywane urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, jak również osoby niemające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie wówczas, 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 bez nadzoru jest zabronione. Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez osoby, które posiadają wiedzę i praktyczne doświadczenie z urządzeniem, w szczególności pod względem bezpieczeństwa i higieny.
- Ekspres należy ustawić w taki sposób, aby można było bez przeszkód wykonywać czynności pielęgnacyjne i konserwacyjne.
- Jeśli urządzenie jest stosowane w trybie samoobsługowym, a także w trybie obsługi, do nadzoru wyznaczyć personel, który zadba o przestrzeganie zasad higieny i w razie potrzeby udzieli odpowiednich porad.
- Pojemniki na ziarna kawy należy napełniać tylko ziarnami kawy, pojemniki na produkt w proszku tylko produktem w proszku do automatów, a otwór wlotowy do obsługi ręcznej wyłącznie zmieloną kawą (lub tabletkami czyszczącymi podczas czyszczenia).

**NIEBEZPIECZEŃSTWO!**  
Niebezpieczeństwo  
porażenia prądem!



**W przypadku nieprawidłowej obsługi urządzeń elektrycznych może dojść do porażenia prądem. Należy przestrzegać następujących punktów:**

- Prace w obrębie elementów elektrycznych mogą wykonywać tylko wykwalifikowani elektrycy.
- Urządzenie należy podłączyć do zabezpieczonego obwodu prądowego (zaleca się zastosowanie wyłącznika ochronnego prądowego).
- Przestrzegać obowiązujących dyrektyw niskonapięciowych i/lub krajowych lub lokalnych przepisów bezpieczeństwa.
- Przyłącze należy prawidłowo uziemić i zabezpieczyć, aby wyeliminować niebezpieczeństwo porażenia prądem.
- Napięcie musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nigdy nie dotykać części będących pod napięciem.
- Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych zawsze wyłączyć włącznik/wyłącznik główny lub odłączyć urządzenie od zasilania.
- Wymianę przewodu sieciowego zlecać wyłącznie wykwalifikowanemu technikowi serwisowemu.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



**Napoje z dodatkowymi produktami lub ich resztkami mogą mieć działanie alergenne. Należy przestrzegać następujących punktów:**

- Jeżeli urządzenie jest używane w trybie samoobsługowym, na urządzeniu musi być umieszczona informacja o ewentualnie stosowanych produktach dodatkowych mogących wywołać alergię.
- Jeżeli urządzenie jest używane w trybie obsługi, przeszkolony personel powinien udzielić informacji o ewentualnie stosowanych produktach dodatkowych mogących wywołać alergię.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



## Niebezpieczeństwo zatrucia w przypadku połknięcia środka czyszczącego.

**Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:**

- Środki czyszczące przechowywać poza zasięgiem dzieci oraz osób nieuprawnionych.
- Nie spożywać środków czyszczących.
- Nigdy nie mieszać środków czyszczących z innymi środkami chemicznymi lub kwasami.
- Nigdy nie wlewać środków czyszczących do pojemnika na mleko.
- Nigdy nie wlewać środków czyszczących do zbiornika na wodę pitną (wewnętrznego/zewnętrznego).
- Środki czyszczące i środki do usuwania kamienia stosować wyłącznie w celach, do których są przeznaczone (patrz etykieta).
- Podczas stosowania środków czyszczących nie należy jeść ani pić.
- Podczas stosowania środków czyszczących zapewnić odpowiednią wentylację.
- Podczas stosowania środków czyszczących nosić rękawiczki ochronne.
- Po zakończeniu używania środków czyszczących natychmiast dokładnie umyć ręce.



*Przed zastosowaniem środków czyszczących dokładnie zapoznać się z informacjami na opakowaniu. Jeżeli brakuje arkusza danych bezpieczeństwa, można go otrzymać od dystrybutora (patrz opakowanie środka czyszczącego).*

**OSTROŻNIE!**  
Gorący płyn!



## W obszarze wydawania napojów, wrzątku i pary występuje niebezpieczeństwo poparzenia.

**Podczas wydawania napojów lub czyszczenia nie wolno sięgać do obszaru pod miejscami wydawania napojów.**

**OSTROŻNIE!**  
Gorąca powierzchnia!



## Miejsca wydawania napojów i zaparzacz mogą być gorące.

**W miejscu wydawania napojów można dotykać tylko przeznaczonych do tego uchwytów. Zaparzacz czyścić dopiero po ostygnięciu ekspresu.**

**OSTROŻNIE!**  
Niebezpieczeństwo  
zgniecenia!



## Podczas wykonywania czynności w obszarze ruchomych elementów występuje niebezpieczeństwo zmiżdżenia.

**Gdy ekspres jest włączony, w żadnym wypadku nie sięgać do pojemnika na ziarna kawy, pojemnika na produkt w proszku ani do otworu zaparzacza.**

## Zagrożenie dla urządzenia

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



**Nieprawidłowa obsługa ekspresu do kawy może być przyczyną powstania szkód lub wystąpienia zanieczyszczeń.**

**Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:**

- Jeśli twardość węglanowa wody wynosi powyżej 5°dKH, należy podłączyć filtr wapienny, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia ekspresu wskutek osadzania się kamienia.
- Ze względu na regulacje związane z prawem ubezpieczeniowym należy zwracać uwagę na to, aby po zakończeniu eksploatacji zamknąć główny zawór wody (ekspres do kawy ze stałym przyłączem wody) oraz wyłączyć włącznik/wyłącznik główny lub wyjąć wtyczkę z sieci.
- Przestrzegać obowiązujących dyrektyw niskonapięciowych oraz krajowych lub lokalnych przepisów bezpieczeństwa.
- Nie używać urządzenia w przypadku zamkniętego źródła doprowadzania wody. W przeciwnym razie bojler nie zostaną napełnione i pompa będzie pracować „na sucho”.
- Firma Schaerer AG zaleca doprowadzenie przyłącza wody przez zawór odcinający (w gestii użytkownika), aby w przypadku pęknięcia węża nie doszło do szkód spowodowanych przez wodę.
- Po dłuższym okresie przestoju (np. przerwa urlopowa) należy przed ponownym uruchomieniem ekspresu przeprowadzić czyszczenie.
- Urządzenie chronić przed działaniem czynników atmosferycznych (mróz, wilgoć itd.).
- Usterki mogą być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika serwisowego.
- Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych firmy Schaerer AG.
- Widoczne uszkodzenia i przecieki natychmiast zgłaszać partnerowi serwisowemu oraz zlecać wymianę lub naprawę części.
- Nigdy nie spryskiwać urządzenia wodą, nie czyścić za pomocą myjki parowej.
- Nie stawiać urządzenia na powierzchni, która mogłaby zostać narażona na działanie strumienia wody.
- W przypadku używania kawy karmelizowanej (kawy aromatyzowanej) zaparzacze należy czyścić dwa razy dziennie.
- Pojemniki na ziarna kawy należy napełniać tylko ziarnami kawy, pojemniki na produkt w proszku tylko produktem w proszku do automatów, a otwór wlotowy do obsługi ręcznej wyłącznie zmieloną kawą (lub tabletkami czyszczącymi podczas czyszczenia).
- Nigdy nie stosować kawy liofilizowanej, gdyż zaklei ona zaparzacze.
- Jeśli transport ekspresu do kawy i/lub urządzeń dodatkowych odbywa się w temperaturze poniżej 10°C, urządzenia należy pozostawić na trzy godziny w temperaturze pokojowej, zanim zostaną podłączone do prądu i włączone. W przeciwnym razie skropliny spowodują zwarcie i uszkodzenie podzespołów elektrycznych.
- Należy zawsze stosować nowy, dostarczony wraz z urządzeniem komplet węży (wąż do wody pitnej/brudnej). Nigdy nie stosować starych kompletów węży.

## Opis produktu

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie Schaerer Coffee Art Plus TouchIT jest przeznaczone do przygotowywania różnego rodzaju napojów kawowych, gorącej wody, napojów w proszku (Topping i czekolada) oraz napojów mlecznych, ewentualnie z dodatkiem syropu, wydawanych w filiżankach, kubkach, szklankach lub dzbankach. Dysza pary przeznaczona jest wyłącznie do podgrzewania mleka.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku komercyjnego w hotelach, lokalach gastronomicznych i innych podobnych miejscach. Urządzenie może być instalowane w miejscach do samoobsługi, i może być eksploatowane bez nadzoru. 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.

Opisywane urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, jak również osoby niemające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie wówczas, 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 bez nadzoru jest zabronione. Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez osoby, które posiadają wiedzę i praktyczne doświadczenie z urządzeniem, w szczególności pod względem bezpieczeństwa i higieny.



*Podczas użytkowania tego urządzenia obowiązują dodatkowo „Ogólne warunki handlowe” firmy Schaerer AG oraz niniejsza instrukcja obsługi. Zastosowanie inne lub wykraczające poza podany zakres jest niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie odpowiada za szkody powstałe z tego tytułu.*

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla urządzenia!



**Nieprawidłowa obsługa ekspresu do kawy może być przyczyną uszkodzeń. W żadnym przypadku nie wolno stosować urządzenia Schaerer Coffee Art Plus do podgrzewania lub wydawania cieczy innych niż wymienione, lub schłodzone mleko (pasteuryzowane, homogenizowane, UHT).**

### Rodzaje napojów i wydajność

W zależności od wariantów urządzenia i opcji możliwe jest przygotowywanie następujących napojów:

Wydajność napojów na godzinę 230 V AC, jedna faza	
Espresso 50–60 ml	± 180 filiżanek
Kawa 120 ml	± 180 filiżanek

Wydajność napojów na godzinę 400 V AC, trzy fazy	
Espresso 50–60 ml	± 250 filiżanek
Kawa 120 ml	± 250 filiżanek

Możliwe napoje	
Ristretto	Gorąca woda
Espresso	Para
Kawa / café crème	Americano
Kawa z mlekiem / filiżanka	White Americano
Cappuccino	Espresso Macchiato
Latte macchiato	Flat white
Chocciatto	Gorąca czekolada

Możliwe napoje	
Gorące/zimne mleko	Dzbanuszek
Spienione mleko (gorące/zimne)	Napoje bezkofeinowe

## Wersje urządzenia

Automat Schaerer Coffee Art Plus TouchIT dostępny jest następujących wariantach:

- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT bez mleka
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z Cup & Cool
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z Milk Smart / Milk Smart Cooler
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z systemem zimnego mleka
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z podblatowym systemem mleka
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z systemem Centre Milk
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z systemem Twin Milk
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z systemem mleka w proszku

## Zakres dostawy i akcesoria


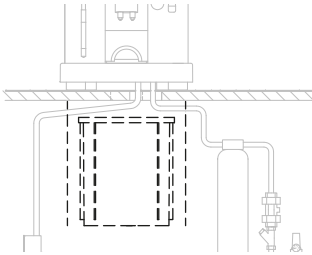

Ilość	Nazwa	Nr art.
Dokumentacja		
1	Instrukcja obsługi	**
1*	Instrukcja czyszczenia	
1*	Dodatkowa instrukcja do podgrzewacza do filiżanek + Cup & Cool	**
Karta chipowa		
1	Karta CHEF	063930
1	Karta SAVE DATA	063929
1*	Karta SERWIS	063935
Akcesoria do czyszczenia		
1	Pędzelek 75-40	067409
1	Zestaw do codziennego czyszczenia	-
1*	Zbiornik czyszczący Milk Smart	071726
1*	Zbiornik czyszczący (8 litrów)	070743
1*	Zbiornik czyszczący (8 litrów) (system zimnego mleka)	061308
1*	Zbiornik czyszczący Cup & Cool	071735
Ogólne akcesoria		
1*	Podw. głowica spieniająca Kpl. dysza 1.9	070742
1	Wkład lejka do obsługi ręcznej	073324
1	Uszczelka płaska	064249
1*	Opaska do węża 29 otwarta (na wózku niepotrzebna)	066794
1	Przewód odpływowy 19 / 26 × 3,5 × 2 m	067862 071770
1*	Przewód przyłączeniowy wg normy szwajcarskiej	063260
1*	Przewód przyłączeniowy zgodny z normą europejską	063261
1	Urządzenie nastawcze młynka	070907
1*	Klucz imbusowy 5 mm	066741
1*	Zestaw wężyków Cup & Cool i Milk Smart Cooler	069687
1*	Zbiornik na mleko Cup & Cool	33.2388.6000
1*	Zbiornik na mleko i do czyszczenia z pokrywą Cup & Cool	33.2388.7000
1	Łyżka do odmierzania	067111
Akcesoria do systemów mleka		
1*	Zbiornik na mleko (8 litrów) (system zimnego mleka)	070742
1*	Zbiornik na mleko (10 litrów) (system zimnego mleka)	071675
1*	Zbiornik na mleko Milk Smart Cooler (4 litry)	069039
1*	Zbiornik na mleko (2 × 4 litry) (system zimnego mleka)	070744
1*	Zbiornik na mleko z pokrywą Milk Smart Cooler (4 litry)	069038
1 komplet	Dysze zasysające mleko (8 szt.)	071246
1	Wąż 60 cm (przezroczysty)	061108
Akcesoria do systemów dozowania proszku		
1*	SCA P Zbiornik systemu dozowania proszku Topping	036418
1*	SCA P Zbiornik systemu dozowania proszku z czekoladą	036417
1*	SCA P Zbiornik systemu dozowania proszku Twin-Topping	036419



Ilość	Nazwa	Nr art.
1*	SCA P Zbiornik systemu dozowania proszku Twin Choco	036420
*	SCA P Zbiornik systemu dozowania proszku Choco & Topping	036416
*	Tabliczki z opisem zbiornika systemu dozowania proszku	036416
*	Ośłona 0,7 / 8,5 × 1 systemu dozowania proszku	036416
*	Prawa osłona obudowy systemu dozowania proszku SCA P	069413
1*	Przyrząd do wsypywania proszku w systemie dozowania proszku SCA P	075112
1*	Wanienka na zanieczyszczenia z systemu dozowania proszku Choco	069696
1*	Naklejka zamknięty/otwarty (mieszacz systemu dozowania proszku)	069911
1*	Smar Molykote 111	33.2179.9000





\* W zależności od wersji urządzenia.






\*\* Numer katalogowy w zależności od języka.






## Opcje i wyposażenie dodatkowe

Przykład	Opcja	Opis
	Pojemnik na ziarna kawy	Opcjonalny pojemnik na ziarna kawy – charakterystyczne wzornictwo rodem z kawiarni. Bez możliwości zamknięcia. Wysokość urządzenia: 794 mm Pojemność: 1000 g
	Podblatowy zsymp fusów	Pojemnik na fusy i dno ekspresu do kawy wyposażono w otwór, przez który fusy odprowadzane są pod blat. Fusy są gromadzone w dużym pojemniku pod blatem.
	Dodatkowa chłodziarka Milk Smart Cooler	Chłodziarka do urządzeń z Milk Smart. Do przyrządzania ciepłych i gorących napojów z mleka zwykłego lub spienionego. Pojemność (mleko): 4–6,5 l

Przykład	Opcja	Opis
	Cup & Cool	<p>Podgrzewacz do filiżanek z chłodziarką do urządzeń z Milk Smart. Regulowana temperatura mleka i podgrzewanie filiżanek.</p> <p>Pojemność (mleko): 4 l</p> <p>Liczba filiżanek: maks. 60</p>
	Podgrzewacz do filiżanek	<p>Do podgrzewania kilku różnych filiżanek. Podgrzewanie filiżanek jest regulowane.</p> <p>Liczba filiżanek: ok. 70–100</p>
	System zimnego mleka Twin milk Centre Milk	<p>System zimnego mleka ze zintegrowaną pompą do przygotowywania ciepłych i zimnych napojów z mleka zwykłego lub spienionego. Temperatura mleka jest regulowana.</p> <p>Czynnik chłodzący: R134 a</p> <p>Ilość czynnika chłodzącego: 40 g</p> <p>Pojemność systemu zimnego mleka: 8 l</p> <p>Pojemność Twin Milk: 2 × 4 l</p> <p>Pojemność systemu Milch Centre: 8 l lub 2 × 4 l</p>
	Chłodziarka podblatowa do systemu zimnego mleka	<p>Podblatowy system zimnego mleka ze zintegrowaną pompą do przygotowywania ciepłych i zimnych napojów z mleka zwykłego i spienionego. Temperatura mleka jest regulowana. Opcja idealna w przypadku, gdy zużywane są duże ilości mleka i gdy na ladzie jest mało miejsca. Za pomocą tego systemu można opcjonalnie zaopatrywać w mleko dwa ekspresy do kawy lub napęlić jedno urządzenie dwoma rodzajami mleka.</p>
	Chłodziarka podblatowa do systemu zimnego mleka	<p>Chłodziarka podblatowa do systemu zimnego mleka ze zintegrowaną pompą do przygotowywania gorących i zimnych napojów na bazie zwykłego i spienionego mleka. Ekspres może zostać opcjonalnie wyposażony w chłodziarkę do podstawienia.</p> <p>Tej opcji nie będzie można zamontować w przyszłości.</p>
	System proszkowy	<p>Do przygotowywania napojów w proszku Topping lub czekolada.</p> <p>Możliwe wersje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Czekolada</li> <li>• Topping</li> <li>• Twin Choco</li> <li>• Twin Topping</li> <li>• Choco/Topping</li> </ul>

Przykład	Opcja	Opis
	System dozowania proszku z tyłu	<p>Zintegrowany system dozowania proszku do przygotowywania napojów z proszku czekoladowego.</p> <p>Możliwe wersje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Czekolada</li> <li>• Topping</li> <li>• Twin Choco</li> <li>• Twin Topping</li> <li>• Choco/Topping</li> </ul>
	Dozownik kubków	<p>Dozownik kubków na ok. 40 kubków o dwóch różnych wielkościach.</p> <p>Ø 60–90 mm</p>
	Automat do rozmienniania pieniędzy	<p>Automat do rozmienniania pieniędzy ze złączeniem MDB. Można przyłączyć maksymalnie 2 ekspresy do kawy. Możliwość ustawienia 99 różnych cen sprzedaży.</p> <p>Automat do rozmienniania pieniędzy można wyłączyć i przestawić urządzenie na pobieranie napojów przy użyciu przycisków.</p> <p>Akceptuje monety o nominałach od 5 centów do 2 euro, 0,10–5 franków szwajcarskich, a także 2 różne żetony. Automat do rozmienniania pieniędzy wyposażony jest w tubki na monety do wydawania reszty.</p>
	Wrzutnik z kontrolerem monet	<p>Dzięki wrzutnikowi z kontrolerem monet możliwe jest wydawanie napojów kawowych w trybie samoobsługi, po wrzuceniu wymaganych monet lub żetonów.</p> <p>Wrzutnik z kontrolerem monet można wyłączyć i przestawić urządzenie na pobieranie napojów przy użyciu przycisków.</p> <p>Akceptuje monety o nominałach od 5 centów do 2 euro, 0,10–5 franków szwajcarskich, a także 2 różne żetony. Wrzutnik z kontrolerem monet nie wydaje reszty.</p>

Przykład	Opcja	Opis
	Czytnik kart	<p>Dzięki czytnikowi kart możliwe jest wydawanie napojów kawowych w trybie samoobsługi, po rozpoznaniu wymaganej karty kredytowej lub innego systemu płatności.</p> <p>Kombinacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dostępne są czytniki kart z dodatkową obudową lub bez.</li> <li>• Dodatkową obudowę można zamontować z lewej lub prawej strony, w zależności od konfiguracji.</li> <li>• Dodatkowej obudowy nie można zamontować na dodatkowej chłodziarce CS lub BF.</li> </ul>
	Supersteam	<p>W pełni zautomatyzowane podgrzewanie i spienianie mleka (możliwość programowania temperatury i konsystencji pianki).</p> <p>Spienianie mleka w małych ilościach / spienianie bezpośrednio w filiżance.</p>
	Powersteam	<p>Ręczne podgrzewanie i spienianie mleka. Idealna funkcja dla profesjonalnego baristy.</p>
	Autosteam	<p>W pełni automatyczne podgrzewanie mleka (możliwość zaprogramowania temperatury).</p> <p>Ręczne spienianie mleka.</p>
	Parowy podgrzewacz filiżanek.	<p>Do podgrzewania pojedynczych filiżanek bezpośrednio przed wydaniem napoju.</p> <p><i>Dostępne tylko w Szwajcarii.</i></p>

Przykład	Opcja	Opis
	Elastyczna wylewka	Do wydawania kawy w dzbankach.
	(AHA) Autom. regul. wys. wylotu napojów	Po naciśnięciu przycisku napoju automatyczny wylot napoju przemieszcza się do uprzednio zdefiniowanego położenia. Po wydaniu napoju wylewka powraca do pozycji wyjściowej.  Pozycja określana jest w ustawieniach napoju i może być ustawiona indywidualnie dla każdego napoju.
	Wysokie nóżki	W razie potrzeby ekspres do kawy można ustawić na wysokich nóżkach.
	Wózek	Wózek wyposażony w zbiornik na wodę pitną i wodę brudną pozwala na mobilne użytkowanie ekspresu.
	Zewnętrzny zbiornik na wodę pitną i wodę brudną	Monitorowany zewnętrzny zbiornik na wodę pitną oraz brudną zamiast stałego przyłącza i odpływu wody.



W celu uzyskania szczegółowych informacji należy skontaktować się z najbliższym przedstawicielem handlowym.

## Dane techniczne

Moc znamionowa* Schaeerer Coffee Art Plus	Podgrzewacz pary	Podgrzewacz gorącej wody
	3000 W / 2 × 3000 W	3000 W

Temperatura robocza	Podgrzewacz pary	Podgrzewacz gorącej wody
Minimalna temperatura robocza (T min.)	10°C	10°C
Maksymalna temperatura robocza (T maks.)	192°C	192°C
Temperatura robocza	135°C	95°C
Nadciśnienie	Podgrzewacz pary	Podgrzewacz gorącej wody
Nadciśnienie robocze	2,5 bar	2,5 bar
Dopuszczalne nadciśnienie robocze (p maks.)	5 bar	12 bar
Kontrolne nadciśnienie	24 bar	24 bar
Pojemność zbiornika na wodę pitną	Stałe przyłącze wody	
Pojemność pojemnika na ziarna kawy	na ± 1000 g	
Pojemność pojemnika na fusy	35 Ciasto do kawy	
Wymiary zewnętrzne		
Szerokość bez wyposażenia dodatkowego	420 mm	
Szerokość z chłodziarką	680 mm	
Szerokość z systemem dozowania proszku	560 mm	
Wysokość włącznie z pojemnikiem na ziarna	668 mm	
Głębokość	538 mm	
Waga netto	± 38 kg	
Ciągły poziom ciśnienia akustycznego**	< 70 dB (A)	

Zmiany techniczne zastrzeżone.

- \* Wyposażenie specjalne, patrz tabliczka znamionowa. Podane wartości dotyczą wyposażenia podstawowego.
- \*\* Poziom ciśnienia akustycznego skorygowanego charakterystyką A (slow) i Lpa (impulsy) na stanowisku pracy personelu obsługowego wynosi poniżej 70 dB (A).

## Tabliczka znamionowa

<b>schaerer</b> 	
Designation	coffee machine
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8 4528 Zuchwil, Switzerland
Typ	SCA P
Serial No.	1137 308545
Nominal pressure	1.2 MPa (12 bar)
main pressure	0.1-0.3 MPa, max 0.6MPa
Electrical Ratings	2000 – 2200W
	200 - 220V 2- 50/60Hz
Fuse on-site	2x 15A (cable: 3x 1.5mm <sup>2</sup> )
	Engineered and assembled in Switzerland

Na maszynie znajdują się 2 tabliczki znamionowe:

- za górną osłoną frontową, nad pojemnikiem na fusy, po lewej stronie maszyny;
  - za lewą osłoną maszyny, obok sterującej płytki drukowanej.
- W przypadku awarii lub korzystania z usług gwarancyjnych należy podać informacje zawarte na tabliczce znamionowej.

## Deklaracja zgodności WE

### Adres producenta

Producent	Osoba odpowiedzialna za dokumentację
Schaerer AG Skr. pocztowa 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil Tel. +41 (0)32 681 62 00 Faks +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Hans-Ulrich Hostettler Skr. pocztowa Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

### Zastosowane normy

Wyżej wymieniony producent deklaruje, że urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi odnośnymi postanowieniami wymienionych dyrektyw. W przypadku dokonania niezgodnionych z nami zmian w tych urządzeniach niniejsza deklaracja traci swoją ważność. Zostały zastosowane następujące zharmonizowane normy. W celu prawidłowego wdrażania wymogów stosowany jest system zarządzania jakością certyfikowany przez DEKRA Certification GmbH zgodnie z SN EN ISO 9001: 2008.

Wyłączną odpowiedzialność za wystawienie niniejszej Deklaracji zgodności ponosi producent. Powyżej opisany przedmiot Deklaracji spełnia przepisy Dyrektywy 2011/65/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 08.06.2011 w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

Dla zgodności ze znakiem CE	
Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE	Dyrektywa dot. kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• EN 60335-1: 2012</li> <li>• EN 60335-2-75: 2004</li> <li>• EN 62233: 2008</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EN 55014-1: 2006</li> <li>• EN 55014-2: 1997</li> <li>• EN 61000-3-2: 2014</li> <li>• EN 61000-3-3: 2013</li> </ul>
Dyrektywa w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (RoHS) 2011/65/UE	

Zgodność z rozporządzeniami europejskimi
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozporządzenie (UE) nr 10/2011</li> <li>• Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004</li> <li>• Rozporządzenie (WE) nr 2023/2006</li> <li>• Dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) 2012/19/WE</li> </ul>

Międzynarodowe (CB)	
Bezpieczeństwo <ul style="list-style-type: none"> <li>• IEC 60335-1: 2006</li> <li>• IEC 60335-2-75: 2009</li> </ul>	EMC <ul style="list-style-type: none"> <li>• CISPR 14-1: 2009</li> <li>• CISPR 14-2: 2008</li> <li>• IEC 61000-3-2: 2001</li> <li>• IEC 61000-3-3: 2008</li> </ul>

# Instalacja i uruchomienie

## Ustawienie

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



### Miejsce ustawienia

**W odniesieniu do miejsca ustawienia ekspresu do kawy obowiązują podane poniżej warunki. Niezapewnienie odpowiednich warunków może spowodować uszkodzenie ekspresu.**

**Koniecznienie przestrzegać następujących warunków:**

- Powierzchnia, na której ma być ustawiony ekspres do kawy, musi być stabilna, równa i nie może ulegać deformacji pod działaniem ciężaru urządzenia.
- Nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu źródeł ciepła.
- Ekspres do kawy należy ustawić tak, by możliwy był jego ciągły nadzór przez przeszkolony personel.
- Poprowadzić wymagane przyłącza zasilające zgodnie z planem w miejscu instalacji na odległość 1 m od miejsca ustawienia urządzenia.
- Należy zachować wolną przestrzeń w celu przeprowadzania niezbędnych prac konserwacyjnych i obsługi:
  - Pozostawić od góry wystarczającą ilość miejsca do wsypywania ziaren kawy.
  - Pomiędzy tyłem urządzenia a ścianą należy pozostawić odstęp wynoszący min. 5 cm (cyrkulacja powietrza).
- Przestrzegać obowiązujących w miejscu ustawienia urządzenia przepisów dotyczących instalacji kuchennych.

### Warunki klimatyczne

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



**W odniesieniu do miejsca ustawienia ekspresu do kawy obowiązują wymienione niżej warunki klimatyczne. Niezapewnienie odpowiednich warunków może spowodować uszkodzenie ekspresu.**

**Koniecznienie przestrzegać następujących warunków:**

- Temperatura otoczenia powinna wynosić od +10°C do +40°C (50°F do 104°F).
- Względna wilgotność powietrza powinna wynosić maksymalnie 80% rF.
- Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do stosowania w pomieszczeniach zamkniętych. Nie używać ekspresu do kawy na zewnątrz, nigdy nie narażać go na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, śnieg, mróz)!

Jeśli ekspres do kawy został narażony na działanie temperatur poniżej zera:

- ▶ przed uruchomieniem skontaktować się z działem obsługi klienta.

## Zasilanie elektryczne

### Warunki

Przyłącze elektryczne należy wykonać zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami. Napięcie w miejscu ustawienia musi odpowiadać parametrom podanym na tabliczce znamionowej.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO!**  
**Niebezpieczeństwo**  
**porażenia prądem!**



### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Faza prądu musi się zgadzać z wartością natężenia prądu podaną na tabliczce znamionowej!
- Instalacja musi być wyposażona w środki umożliwiające odłączenie urządzenia od sieci zasilającej na wszystkich biegunach.
- Instalacja elektryczna w miejscu użytkowania ekspresu do kawy musi być wykonana zgodnie z normą IEC 364 (DIN VDE 0100). W celu zapewnienia większego bezpieczeństwa należy zastosować wyłącznik różnicowoprądowy o wartości znamionowego prądu uszkodzeniowego na poziomie 30 mA (EN 61008). (Wyłączniki różnicowoprądowe typu B gwarantują zadziałanie także przy gładkich stałych prądach uszkodzeniowych. Dzięki temu można osiągnąć wysoki stopień bezpieczeństwa).
- Nigdy nie wolno eksploatować urządzenia, gdy przewód sieciowy jest uszkodzony. Jeśli przewód sieciowy lub wtyczka są uszkodzone, należy zlecić ich wymianę wykwalifikowanemu technikowi serwisowemu.
- Firma Schaerer AG odradza stosowanie przedłużaczy! Jeśli mimo to zostanie użyty przedłużacz (minimalny przekrój: 1,5 mm<sup>2</sup>), należy przestrzegać wytycznych producenta kabla (instrukcja obsługi) oraz obowiązujących przepisów lokalnych.
- Przewód podłączyć w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć. Przewodów nie wolno prowadzić przez narożniki i ostre krawędzie, ścisnąć ani pozostawiać swobodnie zwisających w pomieszczeniu. Ponadto przewodów nie wolno umieszczać nad gorącymi przedmiotami i należy je chronić przed olejem i agresywnymi środkami do czyszczenia.
- Nigdy nie podnosić ani nie ciągnąć urządzenia, trzymając za przewód sieciowy. Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka, chwytając za przewód sieciowy. W żadnym razie nie dotykać przewodu i wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie podłączać mokrych wtyczek do gniazda elektrycznego!

### Parametry przyłączeniowe

Sieć				Bezpiecznik (w miejscu instalacji)	Przewód przyłączeniowy – przekrój przewodu
1L, N, PE	220–240 V~	50/60 Hz	2000–2400 W	10 A	3 × 1 mm <sup>2</sup>
			3000–3600 W	16 A	3 × 1,5 mm <sup>2</sup>
			5700–6900 W	30 A	3 × 4 mm <sup>2</sup>
2L, PE:	200–220 V 2~	50/60 Hz	2000–2200 W	2 × 15 A	3 × 1,5 mm <sup>2</sup>
			2600–3200 W	2 × 15 A	3 × 1,5 mm <sup>2</sup>
			4700–5900 W	2 × 25 A	3 × 10 AWG
			4700–5900 W	2 × 30 A	3 × 10 AWG
3L, N, PE	380–415 V 3N~	50/60 Hz	5700–9200 W	3 × 16 A	5 × 1,5 mm <sup>2</sup>
			8300–10100 W	3 × 16 A	5 × 1,5 mm <sup>2</sup>
3L, PE	200 V 3~	50/60 Hz	7000 W	3 × 20 A	4 × 2,5 mm <sup>2</sup>
			4700–5800 W	3 × 30 A	4 × 10 AWG
3L, PE	220 V 3~	50/60 Hz	6900–8500 W	3 × 25 A	4 × 2,5 mm <sup>2</sup>

## Przyłącze wody/odpływ wody

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



### Warunki

**Niewłaściwy materiał i nieprawidłowe parametry wody mogą być przyczyną uszkodzenia urządzenia.**

**Konieczne przestrzegać następujących punktów:**

- Woda musi być wolna od zanieczyszczeń, a zawartość chloru nie może przekraczać 50 mg na litr.
- Urządzenia nie wolno podłączać do źródła wody oczyszczonej metodą osmozy ani do źródła wody o agresywnych właściwościach.
- Twardość węglanowa nie może przekraczać 5–6 iniem. Twwęg (°n) (twardość węglanowa wg skali niemieckiej) lub 8,9–10,7 fran. Twwęg (°F) (twardość węglanowa wg skali francuskiej), a wartość twardości ogólnej musi być zawsze wyższa od twardości węglanowej.
- Minimalna twardość węglanowa wynosi 5 iniem. Twwęg (°n) lub 8,9 fran. Twwęg (°F). Wartość pH musi się mieścić w zakresie 6,5–7.
- Zawsze stosować nowy komplet węży dołączony do urządzenia (waż do świeżej/brudnej wody).

Przyłącze wody należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz regulacjami krajowymi. Jeśli urządzenie zostanie podłączone do nowo zainstalowanego przewodu doprowadzającego wodę, przewód i wąż dopływowy należy dokładnie przepłukać, aby do urządzenia nie przedostały się żadne zanieczyszczenia.

Ekspres do kawy musi być podłączony do zainstalowanego przewodu wody pitnej z zaworem odcinającym. Montaż do reduktora ciśnienia zamontowanego na zaworze wody (wymagane ustawienie: 0,3 MPa (3 bar)) odbywa się przy użyciu zamontowanego przewodu ciśnieniowego i złączki 3/8".

Jeśli urządzenie jest podłączone do odpływu wody, należy podłączyć do tacki ociekowej i syfonu dołączony przewód odpływowy odporny na wahania temperatury. Należy go dobrze przymocować do odpływu i ułożyć ze spadkiem (aby umożliwić odpływ wody).



*W „Dodatkowej instrukcji dotyczącej jakości wody” można znaleźć informacje niezbędne do określenia parametrów wody oraz wskazówki dotyczące stosowania systemów filtrowania. Dodatkową instrukcję można uzyskać w firmie Schaerer AG lub pobrać bezpośrednio z MediaCentre na stronie internetowej (<http://www.schaerer.com/member>).*

### Parametry przyłączeniowe

Ciśnienie wody	Zalecane:	0,1–0,6 MPa (1–6 bar)
	Maksymalnie:	0,6 MPa (6 barów)

Temperatura wody na wlocie	Minimalnie:	10 °C
	Maksymalnie:	30 °C

## Instalacja



*Przed przystąpieniem do instalacji uważnie przeczytać rozdziały „Ustawienie” i „Zasilanie elektryczne”!*

- ▶ Rozpakować urządzenie.
- ▶ Sprawdzić i wyjąć akcesoria dostarczone zależnie od wyposażenia.
- ▶ Zachować oryginalne opakowanie na wypadek ewentualnego zwrotu.

## Demontaż i utylizacja



Ekspres do kawy należy utylizować zgodnie z lokalnymi i ustawowymi przepisami.

- ▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.

## Obsługa

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie ekranu dotykowego. Nie należy mocno naciskać wyświetlacza, ani dotykać go ostrymi przedmiotami.

### Kontrola przed włączeniem

- ▶ Przed włączeniem ekspresu do kawy należy sprawdzić, czy są spełnione poniższe warunki.

Warunki włączenia ekspresu do kawy:

- Główny zawór wody (w przypadku stałego przyłącza wody) jest otwarty bądź zbiornik na wodę pitną został napełniony świeżą wodą.
- Odpływ brudnej wody / zbiornik na brudną wodę został poprawnie podłączony.
- Pojemnik (jeden lub więcej) na ziarna kawy jest napełniony, a blokada jest otwarta.
- Pojemnik na fusy jest opróżniony i prawidłowo wsunięty.
- Ekspres do kawy jest podłączony do sieci elektrycznej.

### Włączanie

#### Uruchomić ekspres do kawy

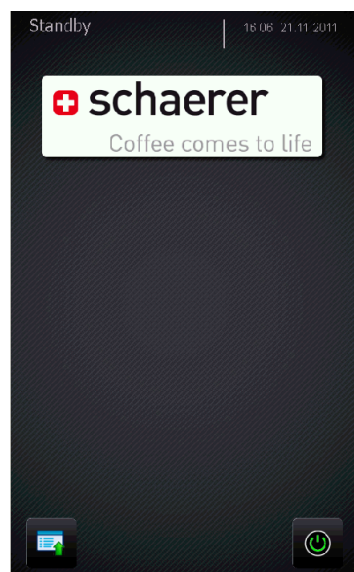
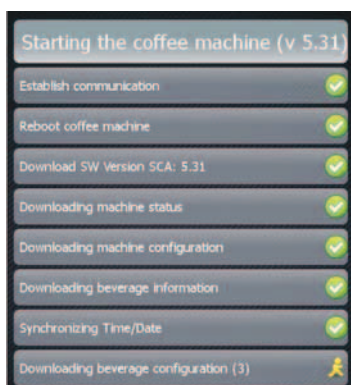
Jeżeli maszyna została odłączona od sieci, sterowanie potrzebuje ok. 1 min na fazę uruchomienia. W tym czasie będzie się wyświetlać skonfigurowane logo.



Po dłuższym przestoju należy przeprowadzić czyszczenie urządzenia po jego włączeniu.

- ▶ Podłącz ekspres do sieci energetycznej.
  - Sterowanie załaduje się po ±1 min. Ekran dotykowy pozostanie ciemny.
  - Wyświetli się wczytanie oprogramowania (patrz ilustracja z lewej strony).
  - Pojawia się ekran główny, maszyna jest teraz w trybie gotowości.

Tryb gotowości pojawia się zgodnie z ustawieniem w menu „Konfiguracja TouchIT”.



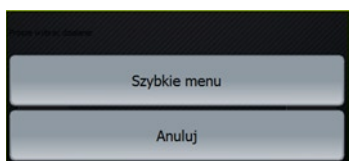
## Szybkie menu stanu gotowości

W trybie gotowości [Szybkie menu] zawiera poniższe informacje.

- Numer urządzenia
- Numer klienta
- Wersja oprogramowania SCA P
- Wersja oprogramowania SCA P TouchIT
- Parametry do ustawiania zegara
- Parametry do ustawiania daty
- Menu ze statystykami błędów i czyszczenia

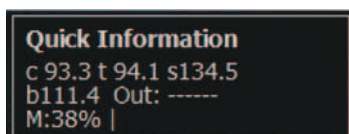
Włączanie szybkiego menu:

- ▶ Naciśnij pole [Serwis] znajdujące się na dole, z lewej strony ekranu dotykowego.
  - Pojawia się menu wyboru.
- ▶ Nacisnąć pole [Szybkie menu].
  - Pojawia się Szybkie menu.



## Uruchomić ekspres do kawy

- ▶ Włączyć maszynę przy użyciu przycisku [Włącz].



- Maszyna rozgrzewa się – patrz „Informacje w skrócie” u góry po prawej stronie.
- Po osiągnięciu wymaganej temperatury urządzenie jest gotowe do pracy.
- Wyświetlą się domyślnie ustawione napoje.

## Menu „Serwis”

Urządzenie jest włączone.

Może się zdarzyć, że dostęp do „Menu serwisowego” jest chroniony kodem PIN.



*Patrz także rozdział „Konfiguracja” – „Konfiguracja TouchIT” – 1.5) PIN konserwacyjny”*

### Opcja 1: Z widocznym [polem serwisowym]

Parametr „Widoczne pole Serwis” jest aktywny w menu „Układ ekranu”.

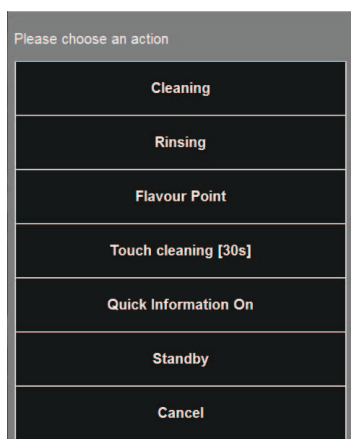
- ▶ Nacisnąć pole [Serwis] u góry po prawej stronie (tryb „Barista Silber [BS] Standard”).
- ▶ Nacisnąć pole [Serwis] w lewym dolnym rogu („tryb obsługi [B]”).
  - Otwiera się menu [Serwis].



### Opcja 2: Z niewidocznym [polem serwisowym]

Parametr „Widoczne pole Serwis” jest wyłączony.

- ▶ Nacisnąć ekran w prawym górnym rogu i przytrzymać przez ±2 sek (tryb „Barista Silber [BS] Standard”).
- ▶ Nacisnąć i przytrzymać powierzchnię dotykową w lewym dolnym rogu ekranu przez ±2 sek („tryb obsługi [B]”).



- Otwiera się menu [Serwis].

W menu „Serwis” zawarte są poniższe podpunkty i funkcje:

- [Czyszczenie], rozpoczyna cykl czyszczenia.
- [Płukanie], rozpoczyna cykl płukania urządzenia.
- [Flavour Point] otwiera dwa podmenu: [Wymiana butelki z dodatkiem smakowym] oraz [Czyszczenie systemu aromatów]. Oba przyciski aktywują asystenta wyświetlania (Wizard), który przeprowadza użytkownika przez kolejne kroki.
- [Czyszczenie ekranu] otwiera „Odliczanie” – [30 sek]. W tym czasie wyświetlacz nie będzie wrażliwy na dotyk i można przeprowadzić czyszczenie.
- [Informacje w skrócie wł.], okno informacyjne „Informacje w skrócie” wyświetlane jest w prawym górnym rogu ekranu dotykowego. Okno Skrócone info można poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przesunąć w dowolne miejsce ekranu.
- [Tryb czuwania], maszyna przełączana jest w „Tryb czuwania” (gotowości).
- [Anuluj], ponownie zamyka menu „Serwis”.

### Informacje w skrócie



Okno „Skrócone info” wyświetlane jest w prawym górnym rogu na ekranie. Może się zdarzyć, że zostanie ono zasłonięte przez pole [Serwis] w trybie „Barista Silber”.

- ▶ Włączyć maszynę.

#### Opcja 1: [Barista Silber] Standard

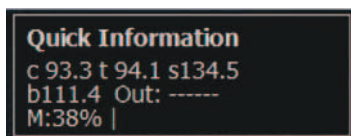
- ▶ Nacisnąć pole [Serwis] u góry po prawej stronie.
  - Otwiera się menu wyboru.
- ▶ Wybrać funkcję [Skrócone info].
  - Okno „Skrócone info” wyświetlane jest w prawym górnym rogu.
- ▶ W razie potrzeby umieścić okno „Skrócone info” w dowolnym miejscu ekranu [należy wybrać je > przytrzymać >przesunąć].

#### Opcja 2: [Tryb obsługi]

- ▶ Nacisnąć pole [Serwis] w lewym dolnym rogu.
  - Otwiera się menu wyboru.
- ▶ Wybrać funkcję [Skrócone info].
  - Okno „Skrócone info” wyświetlane jest w prawym górnym rogu.
- ▶ W razie potrzeby umieścić okno „Skrócone info” w dowolnym miejscu ekranu [należy wybrać je > przytrzymać >przesunąć].

W polu „Informacje w skrócie” wskazywane są następujące temperatury:

- (c) temperatura bojlera kawy.
- (t) temperatura bojlera herbaty (opcja).
- (t) temperatura bojlera pary (opcja).
- (b) temperatura bustera
- (Out) pokazuje aktualną aktywność c, t, s i b
- (M) pokazuje

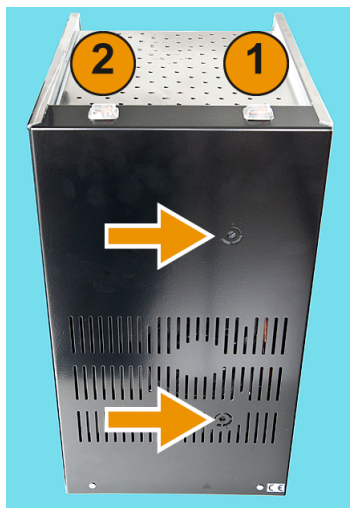


### Wyposażenie dodatkowe (Opcja)

#### Opcja 1: Chłodziarka systemu Milk Smart

- ▶ Nastawić wyłącznik temperaturowy z tyłu chłodziarki, patrz strzałka.
  - Chłodziarka jest włączona.





### Opcja 2: Cup & Cool

- ▶ Włączyć podgrzewacz do filiżanek włącznikiem/wyłącznikiem głównym (1).
  - Włącznik/wyłącznik zaczyna świecić.
- ▶ Włączyć chłodziarkę głównym włącznikiem (2).
  - Włącznik/wyłącznik zaczyna świecić.



Wyczerpujący opis ustawienia termostatu (patrz strzałka) zawarty jest w oddzielnej instrukcji obsługi „Podgrzewacz do filiżanek i Cup & Cool”.



### Opcja 3: Chłodziarka podbłatowa

- ▶ Otworzyć drzwiczki chłodziarki podbłatowej.
- ▶ Uruchomić przełącznik, patrz strzałka.
  - Chłodziarka jest włączona.
  - Temperatura chłodzenia jest ustawiona fabrycznie.
- ▶ Zamknąć drzwiczki.

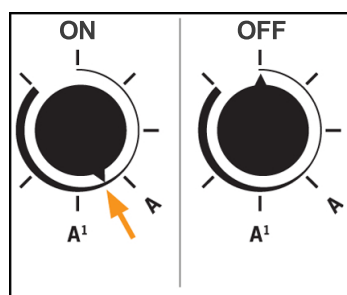
### Opcja 4: Chłodziarka systemu zimnego mleka



Model chłodziarki FG12 nadaje się do temperatury otoczenia na poziomie maks. 43°C, co odpowiada klasie klimatycznej T lub 5.



W urządzeniu nie wolno przechowywać żadnych wybuchowych substancji, na przykład pojemników aerosolowych z palnymi gazami.



- ▶ Zdjąć pokrywę chłodziarki.
- ▶ Nastawić wyłącznik temperaturowy chłodziarki, patrz strzałka.
- ▶ Ponownie zamontować pokrywę chłodziarki.
  - Chłodziarka jest włączona.

**Opcja 5: Podgrzewacz do filiżanek**

- ▶ Włączyć podgrzewacz do filiżanek włącznikiem/wyłącznikiem głównym (1).
  - Włącznik/wyłącznik zaczyna świecić.

**Tryb czuwania, ekologiczny**

Tryb ekologiczny zmniejsza wszystkie temperatury bojlerów po ustalonym czasie braku aktywności.

PIN



- ▶ Włożyć kartę SERWIS w prawym górnym rogu.
  - Wyświetli się klawiatura do wprowadzania numeru PIN.
- ▶ Wprowadź kod PIN, aby uzyskać dostęp do programowania.

*Patrz rozdział Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Programowanie” – „Karta SERWIS”.*

- ▶ W menu głównym „System” wybrać pole [Parametry systemowe].
- ▶ Wybrać pole [Edycja parametrów systemowych].
  - Ponownie wyświetli się klawiatura do wprowadzania numeru PIN.
- ▶ Wprowadź kod PIN, aby uzyskać dostęp do parametrów systemowych.

PIN



*Patrz rozdział Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Programowanie” – „Karta SERWIS”.*

- ▶ Aktywować pole [Edycja parametrów systemowych].
- ▶ W parametrach systemowych aktywować pole [Tryb ekologiczny].
  - Po czasie nieaktywności wynoszącym 20 min temperatury bojlerów zostaną zredukowane do 40°C.

**Główne okno ekranu dotykowego**

W menu „Konfiguracja” – „Układ ekranu” – „Wygląd ekranu” dostępne są trzy różne interfejsy obsługi.

- Barista silber [BS] (standard)
- Tryb samoobsługi [SB]
- Użytkownik [B]



*Dostosowane do klienta interfejsy obsługi są możliwe do zrealizowania po uzgodnieniu z firmą Schaefer AG.*



*Patrz także rozdział „Konfiguracja” – „Konfiguracja TouchIT” – „Układ ekranu”.*

## [Barista Silber] Standard



W trybie [Barista Silber] można skonfigurować maks. 4 grup z maks. 9 napojami. Bez opcji wstępnego wyboru i grup napojów można przygotować maks. 12 napojów.

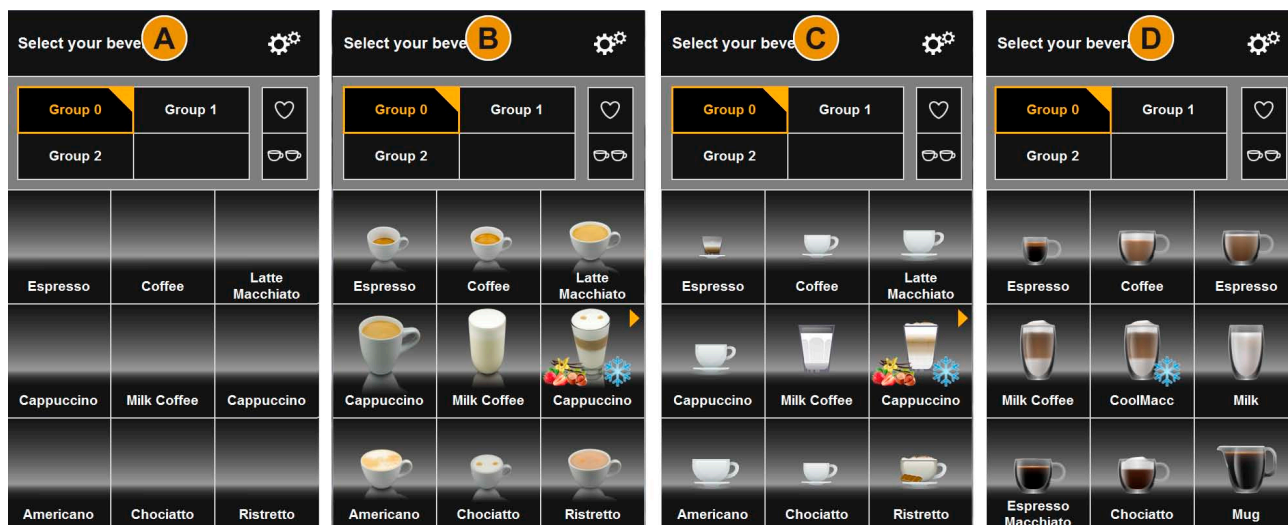
- Wybrać opcję [Barista Silber] w menu „Konfiguracja” – „Układ ekranu” – „Wygląd ekranu”.

### Opcja 1: Warianty wyglądu

- W menu „Konfiguracja” – „Konfiguracja TouchIT” – „Symbole przycisków napojów” wybrać symbol napoju.

Różne symbole przycisków napojów:

- (A) po wybraniu [tylko tekst]
- (B) po wybraniu [zestaw 1]
- (C) po wybraniu [zestaw 2]
- (D) po wybraniu [zestaw 3]



### Opcja 2: Warianty wyboru

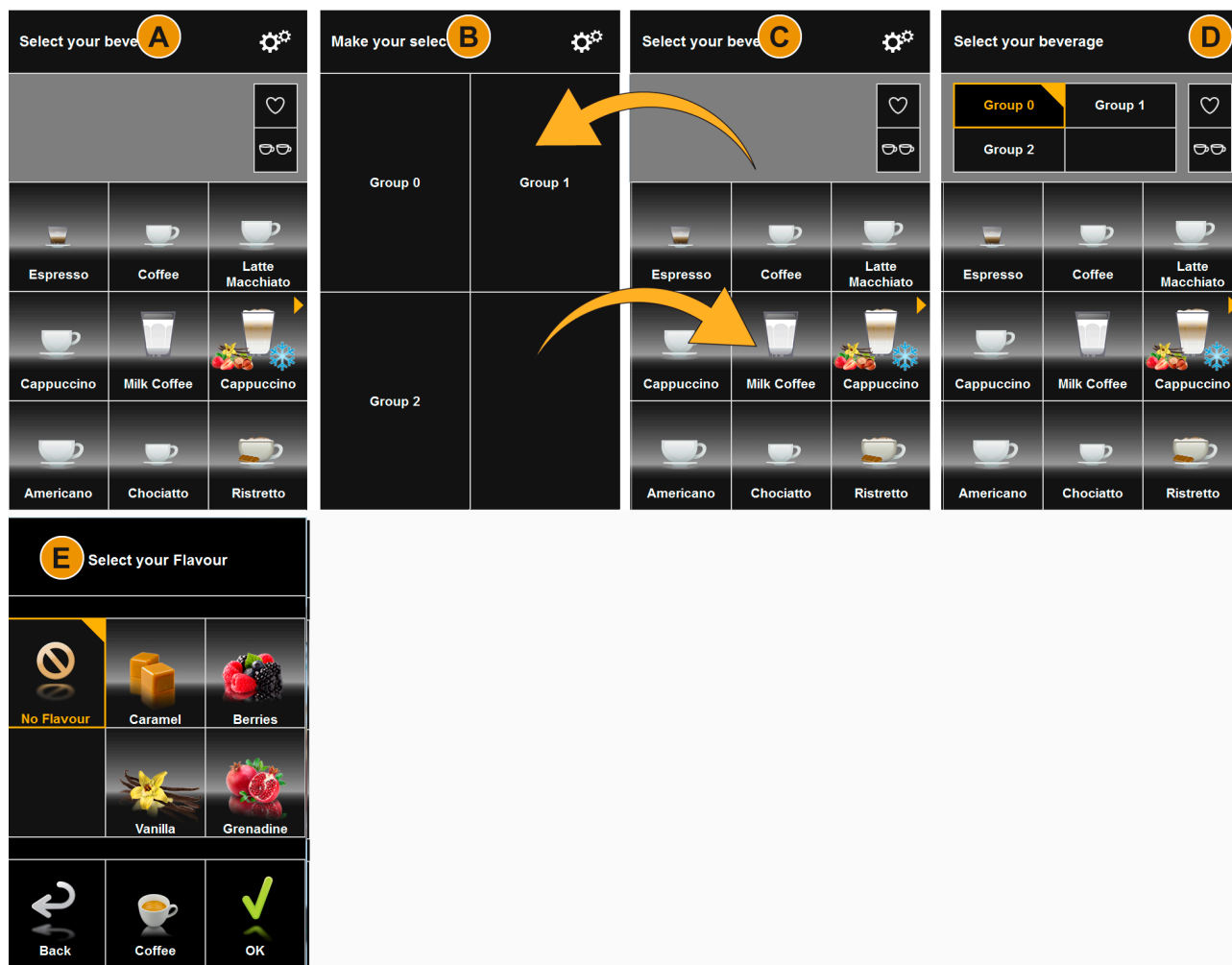


Patrz także rozdział „Podstawowa obsługa” – „Wybór napojów z grupami”.

- W menu „Konfiguracja” – „Układ ekranu” – „Wybór grupy” należy wybrać żadaną opcję z listy.

Lista wyboru z grupami:

- (A) [brak (wszystkie napoje na jednej stronie)].
- (B) wybór [Opcje przed wyborem napojów].
- (C) wybór [Opcje po wyborze napojów].
- (D) wybór [Grupy napojów].
- (E) wybór smaku, jeśli jest skonfigurowany.



### Opcja 3: Samoobsługa

Aby obsługiwać urządzenie z wyglądem „Barista Silber” w trybie samoobsługi, wystarczy dezaktywować wstępny wybór napojów.



Wstępny wybór należy dezaktywować w menu „Konfiguracja – Parametry ogólne – Ogólny wybór wstępny”. Dostęp możliwy jest tylko z kartą SERVICE.

Strona wyboru bez wstępnego wyboru i grup napojów:



## [Samoobsługa]



W trybie [Tryb samoobsługi] można skonfigurować maks. 12 grup z maks. 12 napojami.

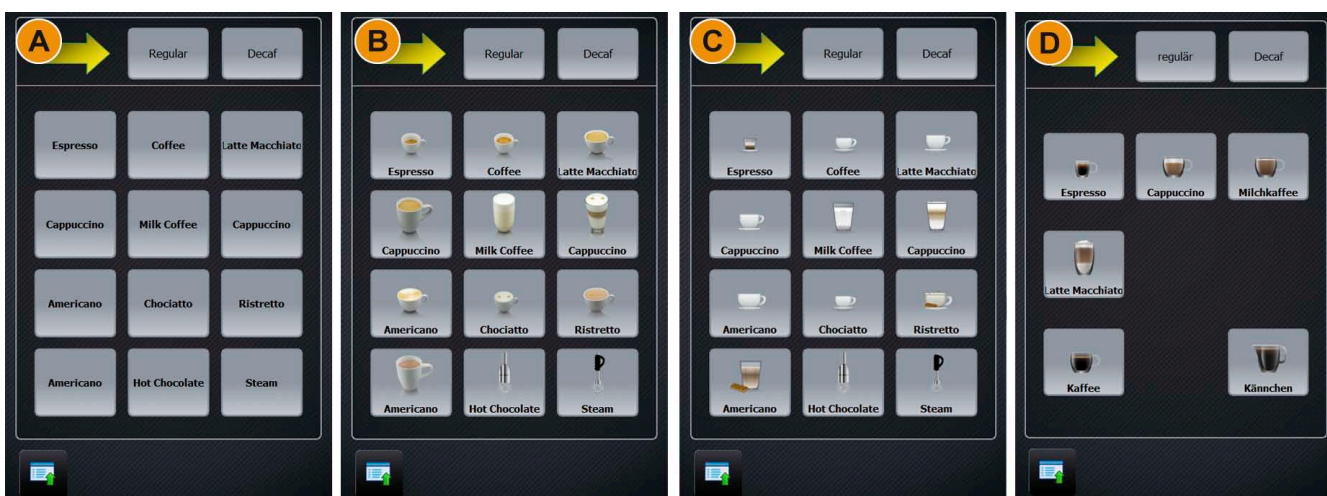
- ▶ Wybrać opcję [Tryb samoobsługi] w menu „Konfiguracja” – „Układ ekranu” – „Wygląd ekranu”.

### Opcja: Warianty wyglądu

- ▶ W menu „Konfiguracja” – „Konfiguracja TouchIT” – „Symbole przycisków napojów” wybrać symbol napoju.

Różne symbole przycisków napojów:

- (A) po wybraniu [tylko tekst]
- (B) po wybraniu [zestaw 1]
- (C) po wybraniu [zestaw 2]
- (D) po wybraniu [zestaw 3]



### Opcja: Warianty wyboru

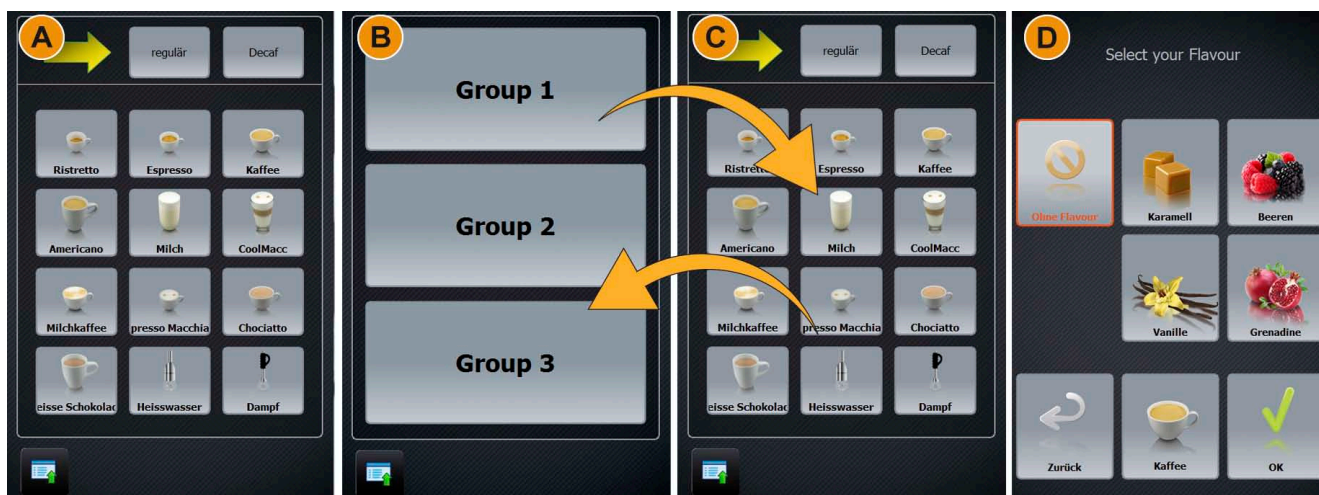


Patrz także rozdział „Podstawowa obsługa” – „Wybór napojów z grupami”.

- ▶ W menu „Konfiguracja” – „Układ ekranu” – „Wybór grupy” należy wybrać pożądaną opcję z listy.

Lista wyboru z grupami:

- (A) wybór [brak (wszystkie napoje na jednej stronie)].
- (B) wybór [Opcje przed wyborem napojów].
- (C) wybór [Opcje po wyborze napojów].
- (D) wybór [Smak], jeśli jest skonfigurowany.



### [Użytkownik]



W trybie [Użytkownik] można skonfigurować maks. 5 grup z maks. 8 napojami.

- ▶ Wybrać opcję [Użytkownik] w menu „Konfiguracja” – „Układ ekranu” – „Wygląd ekranu”.

#### Opcja: Warianty wyglądu

- ▶ W menu „Konfiguracja” – „Konfiguracja TouchIT” – „Symbole przycisków napojów” wybrać symbol napoju.

Różne symbole przycisków napojów:








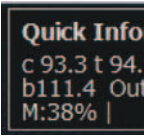

- (A) po wybraniu [tylko tekst].
- (B) po wybraniu [zestaw 1]
- (C) po wybraniu [zestaw 2]
- (D) po wybraniu [zestaw 3]

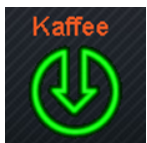



## Pola obsługi

Następujące elementy są widoczne w głównym oknie w zależności od stanu urządzenia:

Symbol	Opis
<p>Zakładka napojów</p> 	<p>W trybie „Użytkownik” można wybierać spośród 5 zakładek, które służą do konfiguracji i dotyczą napojów. W każdej zakładce można zapisać maks. 8 napojów.</p> <p><i>Zakładki napojów można ustawić w trybie „Użytkownik” w menu [Konfiguracja] w parametrze [Ustawienia napojów].</i></p>
<p>Pole „Barista”</p> 	<p>Przycisk preselekcji opcji napoju.</p> <p>Za pomocą pola baristy możliwe jest wpływanie na intensywność smaku wydawanego napoju. Po wydaniu napoju pole „Barista” przechodzi ponownie do standardowego ustawienia „średni”. Patrz ilustracja po lewej.</p> <p>W polu „Barista” można wybierać spośród 3 intensywności kawy [słaba, średnia i mocna].</p> <p><i>Pole [Barista] jest aktywowane w menu „Konfiguracja” w podmenu [Układ ekranu].</i></p> <p><i>W przypadku interfejsu „Barista Silber” pole [Barista] dostępne jest na zmianę z polem „2x”.</i></p>
<p>Grupy</p> 	<p>W trybie „Barista Silber” do wyboru dostępne są maks. 4 grupy. W każdej grupie można zapisać maks. 9 napojów.</p> <p>Po wybraniu grupy napojów wyświetlana jest odpowiednia strona z zapisanymi napojami.</p> <p><i>Grupy napojów można konfigurować w menu „Konfiguracja” w podmenu „Ustawienia napoju”.</i></p> <p><i>Patrz także rozdział „Programowanie” – „Wybór napojów z grupami”.</i></p>
<p>Pole napoju</p>  	<p>Każde pole napoju można skojarzyć z żądanym napojem i odpowiednio skonfigurować.</p> <p>Widok pól napojów można wybrać w menu „Konfiguracja” – „Konfiguracja TouchIT” w punkcie [Symbole przycisków napojów].</p> <p>Po naciśnięciu przycisku pola napoju zostanie wydany odpowiedni napój.</p> <p><i>Napoje można konfigurować w menu „Konfiguracja” w podmenu „Ustawienia napoju”.</i></p> <p><i>W trybie „Barista Silber” pole napoju zawiera dodatkową informację – można wybrać napój za pomocą opcji napoju „Smak”, patrz ilustracja z lewej strony.</i></p>
<p>DECAF</p>   <p>Barista Silber</p>	<p>Przycisk preselekcji opcji napoju.</p> <p>Aby możliwe było wydawanie napojów bezkofeinowych (DECAF), urządzenie musi być wyposażone w dwa młynki, z których jeden napełniany jest kawą bezkofeinową. Inną możliwością stanowi otwór wlotowy do obsługi ręcznej, przez który można wsypywać zmieloną kawę bezkofeinową.</p> <p>Za pomocą pola [DECAF] można wybrać napój z kawą bezkofeinową.</p> <p><i>Pole [DECAF] jest aktywowane w menu „Konfiguracja” w podmenu [Układ ekranu].</i></p>

Symbol	Opis
<p>Podwójny</p>  <p>Barista Silber</p> 	<p>Przycisk preselekcji opcji napoju.</p> <p>Pole [2x] wywołuje podwójne wydawanie napoju. Wybrany w następnym kroku napój jest wydawany podwójnie.</p> <p><i>Pole [2x] jest aktywowane w menu „Konfiguracja” w podmenu [Układ ekranu].</i></p> <p><i>Parametr [widoczny przycisk 2x] jest dostępny w trybie „Użytkownik” i „Barista Silber”.</i></p> <p><i>W przypadku interfejsu „Barista Silber” pole [2x] dostępne jest na zmianę z polem „Barista”.</i></p>
<p>Serwis</p>   <p>Barista Silber</p>	<p>Dostęp do opcji „Podręczne menu” w trybie czuwania lub „Menu serwisowe” przy włączonym urządzeniu.</p> <p><i>Patrz rozdział „Podstawowa obsługa” – „Włączanie” – „Tryb czuwania, podręczne menu” w celu uzyskania dalszych informacji.</i></p> <p><i>W trybie „Barista Silber” pole [Serwis] znajduje się u góry, po prawej stronie wyświetlacza.</i></p>
<p>Stop</p> 	<p>Pole [Stop] jest wyświetlane tylko podczas wydawania napojów. Za pomocą tego pola można skasować aktualnie wydawany napój, jak również ewentualne wcześniej wybrane napoje w trybie „Barista Silber”.</p> <p><i>Pole [Stop] może zostać ukryte.</i></p> <p><i>Patrz także rozdział „Konfiguracja” – „Układ ekranu” – „Widoczne pole przerywania wydawania napojów”.</i></p>
<p>Powrót</p>   <p>Barista Silber</p>	<p>Pole [Powrót] umożliwia powrót do poprzedniej strony.</p> <p><i>Pole [Powrót] pojawia się w funkcji z opcją „Wybór grupy”.</i></p>
<p>Informacje</p> 	<p>Pole [Informacje w skrócie] u góry po prawej stronie można aktywować w polu podręcznego menu [Serwis]. W polu „Informacje w skrócie” wskazywane są aktualne temperatury bojlerów.</p> <p><i>Patrz rozdział „Podstawowa obsługa” – „Włączanie” – „Informacje w skrócie” w celu uzyskania dalszych informacji.</i></p>
<p>ON/OFF</p> 	<p>Poprzez pole [ON] w prawym dolnym rogu urządzenie przełączane jest z trybu czuwania na tryb roboczy.</p>

Symbol	Opis
<p>Informacja, wydawania</p> 	<p>Migający symbol na dole ekranu dotykowego pojawia się podczas wydawania napoju w trybie „Użytkownik” oraz „Samoobsługa”.</p>
<p>Informacja, wydawania</p>  <p>Barista Silber</p>	<p>Wyświetlone okno ze wskazaniem czasu wydawania napoju pojawia się podczas wydawania napoju w trybie „Barista Silber”.</p> <p><i>Jeśli aktywny jest parametr „Ogólny wybór wstępny” w menu „Konfiguracja” – „Ogólne parametry”, podczas wydawania napoju wyświetla się tylko symbol „Stop”.</i></p> <p><i>Patrz także rozdział „Konfiguracja” – „Układ ekranu” – Widoczne pole przewijania wydawania napojów”.</i></p>

## Wybór napojów, grupy



Ustawienia mogą być dostosowywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika serwisowego.



Funkcje dodatkowe [DECAF], [Barista] i [Napoje podwójne (2x)] można ustawiać w menu „Konfiguracja” w podmenu „Układ ekranu”.



Jeśli nie wybrano opcji wyboru napojów, możliwe jest wyświetlanie 12 napojów na grupę. (nie jest to możliwe, jeśli wybrano [Grupy napojów]).

Następujące warianty wyboru napojów podane są na liście wyboru [Wybór grupy]:

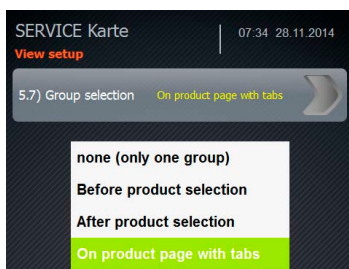
- [Brak (wszystkie napoje na jednej stronie)];
- [Opcje przed wyborem napojów];
- [Opcje po wyborze napojów];
- [Grupy napojów].

### Grupy napojów

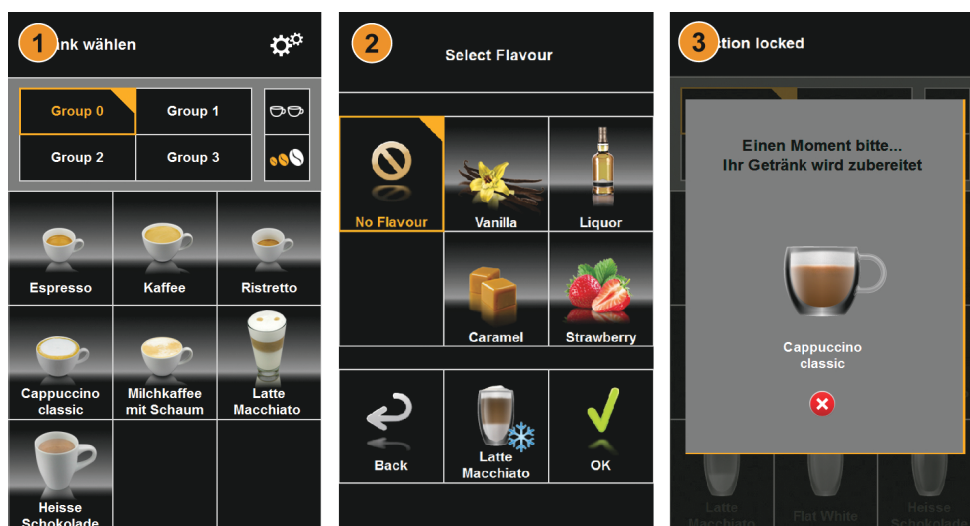
Wybór [strona napojów i grupy] jest dostępny tylko w [trybie Barista Silber].



Funkcje dodatkowe [DECAF], [Napoje podwójne (2x)] można ustawiać w menu „Konfiguracja” w podmenu „Widok konfiguracji”, zgodnie z wybranym trybem pracy.



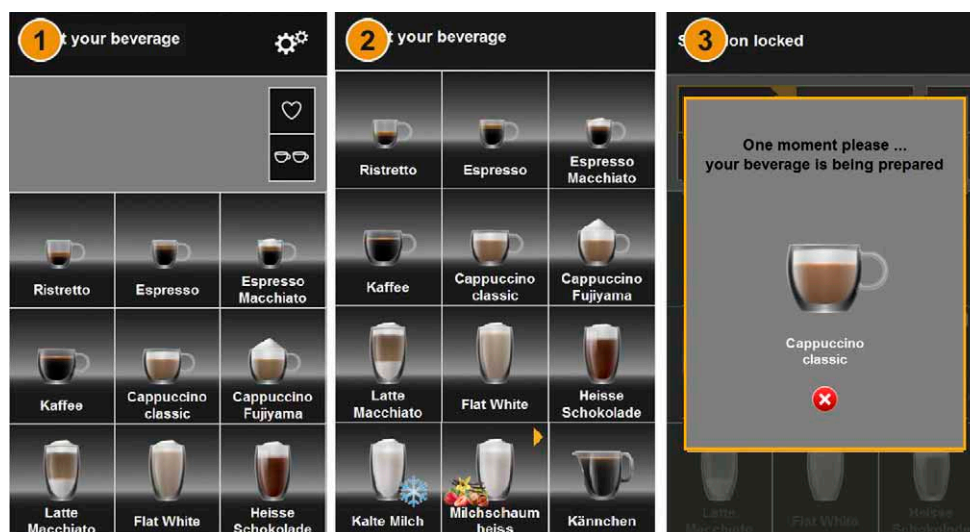
- 1) Wybór grupy oraz spośród napojów zapisanych w grupie.
- 2) Opcjonalnie jeśli w ustawieniach zaznaczono [Wybór] także wybór smaku (aromatu)
- 3) Wydanie napoju



- ▶ Skonfigurować wszystkie napoje w „Ustawieniach napoju”.
- ▶ Z listy wyboru [napoje z grupami] należy wybrać w menu „Widok konfiguracji”.
  - Wybór napojów odbywa się przez wskazaną stronę napojów z maks. 9 napojami.

### Brak (wszystkie napoje na jednej stronie)

- 1) Wybór ze strony napojów
- 2) Wybór ze strony napojów bez opcji wstępnego wyboru
- 3) Wydanie napoju



- ▶ Skonfigurować wszystkie napoje w „Ustawieniach napoju”.
- ▶ Z listy wyboru wybrać [brak (wszystkie napoje na jednej stronie)] w menu „Układ ekranu”.
  - Wybór napojów odbywa się przez wskazaną stronę napojów spośród maks. 12 napojów.

### Opcje przed wyborem / po wyborze napojów

Przed konfiguracją napojów do wyboru grupy zaleca się zdefiniowanie podanych poniżej wymagań:

- funkcja grup (np. MAŁY – ŚREDNI – DUŻY);
- liczba pól napojów, które mają być wyświetlane na grupę;
- należy uwzględnić łączną liczbę napojów.
- ▶ W menu „Konfiguracja” należy wybrać podmenu [Układ ekranu].
- ▶ Wybrać [Barista Silber] w parametrze „Wygląd ekranu”.
- ▶ W parametrze „Wybór grupy” wybrać [Opcje przed wyborem grupy] lub [Opcje po wyborze grupy].

- ▶ W parametrze „Liczba napojów na grupę” należy ustawić wymaganą liczbę napojów, które mają zostać wyświetlone.
  - 1-9 napojów,
  - 1–12 napojów bez opcji wstępnego wyboru [DECAF], [2x], [Barista].
- ▶ Wprowadzić nazwę w parametrze „Nazwa grupy”.
- ▶ W razie potrzeby w parametrze „Obraz na przycisku grupy” ustawić obraz z listy wyboru.
- ▶ Przeprowadzić „Ponowne uruchomienie”, usuwając kartę SERVICE.
- ▶ Po ponownym uruchomieniu za pomocą karty SERVICE ponownie wybrać menu „Konfiguracja”.
- ▶ Otworzyć podmenu „Ustawienia napojów”.
- ▶ Zdefiniować napoje w poszczególnych grupach napojów.



Patrz także rozdział „Konfiguracja” – „Ustawienia napojów”.

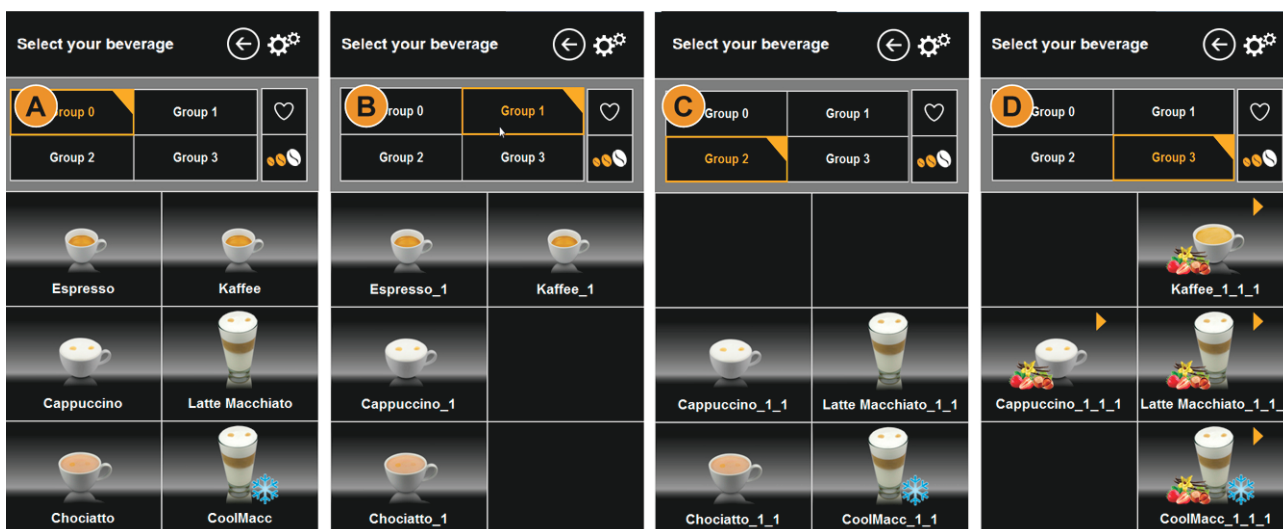


**Konfiguracja 1.** Grupa (A) powinna w miarę możliwości zawierać wszystkie dostępne napoje podstawowe.

Przykład konfiguracji 4 grup z 6 napojami na grupę:

Grupa A [mała]	Grupa B [średnia]	Grupa C [duża]	Grupa D [+smak]
Espresso	Espresso-1	–	–
Kawa	Kawa-1	–	Kawa 1.1.1
Cappuccino	Cappuccino-1	Cappuccino-1.1	Cappuccino 1.1.1
Latte macchiato	–	Latte Macchiato-1.1	Latte macchiato-1.1.1
Chocciato	Chocciato-1	Chocciato-1.1	–
CoolMacc	–	CoolMacc-1.1	CoolMacc-1.1.1

- Ten przykład konfiguracji umożliwia wybór napojów, który działa w obie strony (Grupa > Napój lub Napój > Grupa).



### Opcja 1: Opcje przed wyborem napojów

Wybór napojów odbywa się przez 4 zdefiniowane grupy:

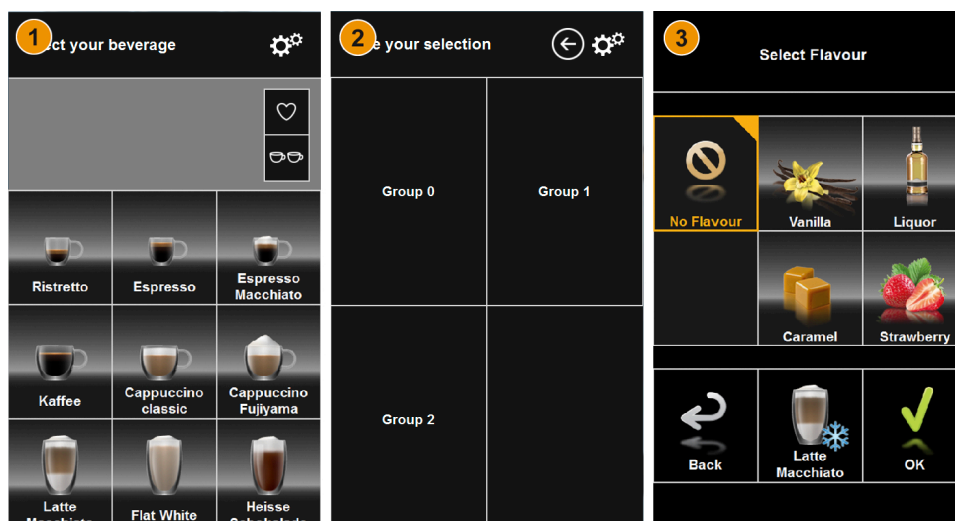
- Wybór (1) z grup napojów, np.: mały – średni – duży + smak.
- Wybór (2) ze strony napojów.
- Wybór (3) z rodzajów smaków.



### Opcja 2: Opcje po wyborze napojów

Wybór napojów odbywa się przez stronę napojów – w kolejnym kroku wybierana jest grupa (np. mały – średni – duży + smak)

- 1) Wybór ze strony napojów
- 2) Wybór grupy
- 3) Opcjonalnie jeśli w ustawieniach zaznaczono [Wybór] smaku (aromatu)



- ▶ Skonfigurować wszystkie napoje w „Ustawieniach napoju”.
- ▶ Z listy wyboru wybrać [Opcje po wyborze napoju] w menu „Układ ekranu”.
  - Wybór napojów odbywa się przez wskazaną stronę napojów.

## Napełnianie i podłączanie

### Ziarna kawy

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez obracające się ostrza młynka.

Nigdy nie sięgać do pojemnika na ziarna kawy, gdy ekspres jest włączony.

Dostanie się ciał obcych do środka może spowodować zatkanie młynka lub zniszczenie mechanizmu mielącego.

Nigdy nie wsypywać do pojemnika na ziarna kawy żadnych innych produktów.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!





- ▶ Otworzyć pokrywę pojemnika na ziarna kawy i odblokować go za pomocą pokrętki.
- ▶ Wsypać ziarna kawy (maks. 1000 g).
- ▶ Ponownie założyć pokrywę i zablokować pokrętkiem, a następnie zamknąć ją na klucz.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



## Woda

### Opcja 1: Stałe przyłącze wody

Urządzenie może ulec uszkodzeniu, gdy pompa będzie pracować na sucho. Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić, że główny zawór wody jest otwarty.

- ▶ Otworzyć kurek odcinający na głównym zaworze wody.

*Ze względu na przepisy związane z prawem ubezpieczeniowym zaleca się zamykać główny zawór wody pod koniec dnia.*

### Opcja 2: Stałe przyłącze wody

- ▶ Zdjąć pokrywę ze zbiornika na wodę pitną.
- ▶ Codziennie wyjmować pojemnik na wodę pitną i gruntownie płukać świeżą wodą.
- ▶ Przed użyciem napełnić zbiornik świeżą wodą pitną.
- ▶ Ponownie umieścić zbiornik na wodę pitną w urządzeniu.
- ▶ Ponownie założyć pokrywę.

## Mleko

### Opcja 1: Milk Smart Cooler

- ▶ Otworzyć drzwiczki.
- ▶ Wyjąć i wypłukać zbiornik na mleko.
- ▶ Wlać świeże, schłodzone mleko (3–5°C).
- ▶ Włożyć zbiornik na mleko do chłodziarki.
- ▶ Zawiesić węże w pojemniku.
  - Koniec węża musi dotykać dna pojemnika.
- ▶ Zamknij drzwiczki.

### Opcja 2: Dodatkowa chłodziarka

- ▶ Otworzyć drzwiczki.
- ▶ Wyjąć i wypłukać zbiornik na mleko.
- ▶ Wlać świeże, schłodzone mleko (3 – 5°C).
- ▶ Włożyć zbiornik na mleko do chłodziarki.
- ▶ Zawiesić wąż lub węże w pojemniku.
  - Koniec węża musi dotykać dna pojemnika.
- ▶ Zamknij drzwiczki.

### Opcja 3: Cup & Cool



*Zwrócić uwagę, aby wlane mleko nie dotykało zamkniętej pokrywy pojemnika!*



- ▶ Otworzyć drzwiczki.
- ▶ Wyjąć adapter węża mleka z pokrywy.
- ▶ Wyjąć i wypłukać zbiornik na mleko.
- ▶ Wlać świeże, schłodzone mleko (3–5°C).
- ▶ Włożyć pojemnik ponownie do chłodziarki.
- ▶ Adapter węża włożyć w pokrywę.
- ▶ Zamknąć drzwiczki.

#### Opcja 4: System zimnego mleka

- ▶ Otworzyć drzwiczki.
- ▶ Wyjąć i wypłukać zbiornik na mleko.
- ▶ Wlać świeże, schłodzone mleko (3–5°C).
- ▶ Włożyć zbiornik na mleko do chłodziarki.
- ▶ Włożyć wąż do zbiornika.
  - Koniec węża musi dotykać dna pojemnika.
- ▶ Zamknij drzwiczki.

#### Opcja 5: Podblatowy system mleka

- ▶ Otworzyć drzwiczki.
- ▶ Wyjąć i wypłukać zbiornik na mleko.
- ▶ Wlać świeże, schłodzone mleko (3–5°C).
- ▶ Włożyć zbiornik na mleko do chłodziarki.
- ▶ Włożyć wąż do zbiornika.
  - Koniec węża musi dotykać dna pojemnika.
- ▶ Zamknij drzwiczki.

#### Proszek do automatów

Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie urządzenia. Nigdy nie wsypywać do pojemnika na proszek substancji innych niż proszek do automatów. Do pojemnika na proszek można wsypać 500 g (pojemnik Twin) lub 1000 g (pojemnik standardowy) proszku do automatów.

Obracające się części w pojemniku na proszek stanowią niebezpieczeństwo zranienia. Nigdy nie sięgać do pojemnika na proszek, gdy urządzenie jest włączone.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



#### Opcja 1: Czekolada

- ▶ Wsypać wybraną czekoladę w proszku.

#### Opcja 2: Topping

- ▶ Wsypać wybrane mleko w proszku.

#### Opcja 3: Twin Choco

Pojemnik na proszek Twin Choco jest podzielony pośrodku na dwa zbiorniki na różne rodzaje proszku czekoladowego.

- ▶ Wsypać wybrany proszek czekoladowy do zbiornika 1 i 2.

#### Opcja 4: Twin Topping

Pojemnik na proszek do Twin Topping jest podzielony w środkowej części na dwa zbiorniki na różne rodzaje mleka w proszku.

- ▶ Wsypać wybrane mleko w proszku do zbiornika 1 i 2.

### Opcja 5: Choco Topping

Pojemnik na proszek Choco Topping jest przedzielony na środku i ma dwa zbiorniki: na mleko w proszku i czekoladę w proszku.



*Ślimaki do proszku czekoladowego i mleka w proszku są różnej wielkości. Z tego względu przed rozpoczęciem pracy opisać oba zbiorniki pojemnika, żeby wykluczyć pomyłkę przy wsypywaniu proszku.*

- ▶ Wsypać wybrane mleko w proszku do zbiornika 1.
- ▶ Wsypać wybrany proszek czekoladowy do zbiornika 2.

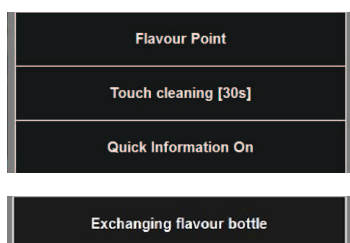
### Flavour Point (opcja)

**Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie urządzenia. Nigdy nie stosować systemu Flavour Point do wydawania innych produktów niż syropy czy spirytualia.**

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla urządzenia!



*Aby zapobiec przelaniu się pełnej butelki, należy najpierw wprowadzić wąż do butelki, a następnie przyłączyć go do systemu Flavour Point.*



- ▶ Nacisnąć pole [🔧].
  - Otwiera się menu „Serwis”.
- ▶ Wybrać pole [Flavour Point].
  - Wyświetlane jest podmenu Flavour Point.
- ▶ Wybrać pole [Wymiana butelki Flavour Point].
  - Uruchamiana jest procedura wymiany.
- ▶ Stosować się do poleceń na wyświetlaczu.

## Wydawanie

**OSTROŻNIE!**  
Gorący płyn!



**Wszystkie napoje wydawane przez urządzenie są gorące. Podczas wydawania napojów nie wolno sięgać pod wylot napoju ani do wnętrza urządzenia.**

### Ustawianie wysokości wylotu

**Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powierzchnie. Przy przesuwaniu wylotu napoju należy zachować ostrożność.**

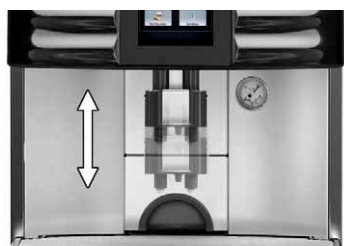
**OSTROŻNIE!**  
Gorąca powierzchnia!



**OSTROŻNIE!**  
Niebezpieczeństwo zgniecenia!



**Przy przesuwaniu wylewki napojów istnieje niebezpieczeństwo zmiążdżenia. Wylewkę napojów chwycić z przodu i przesunąć w odpowiednie położenie.**



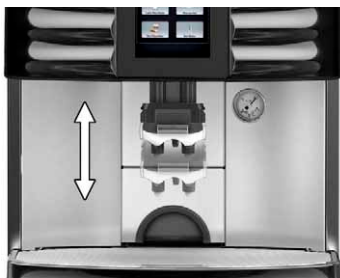
- ▶ Ustawić filiżankę pod wylotem napoju.
- ▶ Wylot napoju chwycić od przodu i przesunąć w odpowiednie położenie (patrz rys.).
- ▶ Nacisnąć przycisk napoju.
  - Napój jest wydawany.
- ▶ Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.

### Opcja: (AHA) Autom. regul. wys. wylotu napojów



*Ten parametr może ustawiać wyłącznie technik serwisowy.*

Po naciśnięciu przycisku napoju Autom. regul. wys. wylotu napojów (AHA) przemieszcza się do uprzednio zdefiniowanego położenia.



- ▶ Postawić filiżankę pod automatyczny wylot napoju.
- ▶ Nacisnąć przycisk napoju.
  - ☑ Automatyczny wylot napoju zostaje ustawiony w odpowiedniej pozycji.
  - ☑ Napój jest wydawany.
  - ☑ Automatyczny wylot napoju powraca do położenia wyjściowego.
- ▶ Zabrać filiżankę.

**OSTROŻNIE!**  
Gorący płyn!



### Napoje kawowe

- ▶ Ustawić filiżankę pod wylotem napoju.
- ▶ Nacisnąć przycisk wybranego napoju.
  - ☑ Przycisk napoju miga, trwa wydawanie.
  - ☑ Nazwa napoju i informacja o postępie wydawania wyświetlana jest na wyświetlaczu.
- ▶ Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.

### Napoje z kawą mieloną



*Otwór na kawę mieloną do obsługi ręcznej znajduje się pomiędzy pojemnikami na ziarna kawy.*

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla urządzenia!



**Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

**Nigdy nie wsypywać kawy rozpuszczalnej do otworu do obsługi ręcznej. Wsypywać tylko kawę mieloną lub wrzucać tabletki do czyszczenia.**



#### Opcja 1: z kontrolą otworu do obsługi ręcznej

- ▶ Ustawić filiżankę pod wylotem napoju.
- ▶ Otworzyć otwór wlotowy na kawę mieloną.
  - ☑ Na pasku stanu wyświetlane jest „Otwór wlotowy DECAF”.
  - ☑ Na wyświetlaczu zostaną wskazane jeszcze dostępne napoje.
- ▶ Nacisnąć przycisk wybranego napoju.
  - ☑ Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Dodaj bezkofeinową kawę zmieloną”.
- ▶ Wsypać kawę mieloną przed upływem 15 sekund.
- ▶ Zamknąć otwór wlotowy na kawę mieloną.
  - ☑ Następuje wydawanie napoju.
- ▶ Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.

#### Opcja 2: bez kontroli otworu do obsługi ręcznej

- ▶ Ustawić filiżankę pod wylotem napoju.
- ▶ Potwierdzić pole DECAF.
  - ☑ Na wyświetlaczu zostaną wskazane jeszcze dostępne napoje.
- ▶ Nacisnąć przycisk wybranego napoju.
  - ☑ Na wyświetlaczu pojawia się „Dodaj bezkofeinową kawę zmieloną”.
- ▶ Otworzyć otwór na kawę mieloną do obsługi ręcznej.
- ▶ Zmieloną kawę wrzucić w ciągu 15 sekund.
- ▶ Zamknąć otwór na kawę mieloną do obsługi ręcznej.
  - ☑ Następuje wydawanie napoju.
- ▶ Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.



### Gorąca woda

Wydawanie gorącej wody może zostać ustawione przy pomocy karty SERVICE:

- Przycisk [Gorąca woda] z funkcją „Start-stop”.
- Przycisk [Gorąca woda] z funkcją „Wciśnij i trzymaj”.
- Przycisk [Gorąca woda] z funkcją „Podwójny napój”.

**OSTROŻNIE!**  
Gorący płyn!



- ▶ Ustawić filiżankę pod wylotem gorącej wody.
- ▶ Nacisnąć lub wcisnąć i przytrzymać przycisk [Gorąca woda].
- ▶ Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.

**OSTROŻNIE!**  
Gorąca powierzchnia!



**Przy wydawaniu gorącej wody istnieje ryzyko oparzenia przy wylocie gorącej wody. Nie wolno dotykać wylotu gorącej wody.**

### Napoje mleczne

- ▶ Ustawić filiżankę pod wylotem napoju.
- ▶ Nacisnąć przycisk wybranego napoju.
- ▶ Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.

**OSTROŻNIE!**  
Gorący płyn!



### Para

**OSTROŻNIE!**  
Gorąca para!



#### Opcja: Powersteam (zwykle wydawanie pary).

- ▶ Podstawić filiżankę/pojemnik pod dyszę pary.
  - Końcówka dyszy pary musi być całkowicie zanurzona w mleku.
- ▶ Nacisnąć przycisk [Para].
- ▶ Po zakończeniu wydawania pary zabrać filiżankę/pojemnik.
- ▶ Zwilżonym papierowym ręcznikiem oczyścić z zewnątrz dyszę pary.
- ▶ Skierować dyszę pary w stronę kratki ociekowej i nacisnąć przycisk [Para].
  - Pozostałości mleka i napoju zostaną wyplukane z dyszy pary.

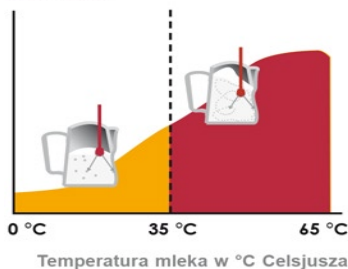
**OSTROŻNIE!**  
Gorąca para!



#### Opcja: Autosteam (kontrolowana temperatura)

- ▶ Podstawić filiżankę/pojemnik pod dyszę pary.
  - Końcówka dyszy pary musi być całkowicie zanurzona w mleku.
- ▶ Nacisnąć przycisk [Para].

Ilość mleka



- ▶ Spienić mleko, wtryskując parę pod powierzchnię mleka.
  - Mleko podgrzewa się z 5°C do 37°C.
- ▶ Przez wtrysk pary do wysokości jednej trzeciej poziomu mleka i wykonywanie ruchów zgodnie ze wskazówkami zegara uzyskiwane jest zwarte, spienione mleko.
  - Mleko podgrzewa się z 37°C do 65°C.
- ▶ Po zakończeniu wydawania pary zabrać filiżankę/pojemnik.
- ▶ Zwilżonym papierowym ręcznikiem oczyścić z zewnątrz dyszę pary.
- ▶ Skierować dyszę pary w stronę kratki ociekowej i nacisnąć przycisk [Para].
  - Pozostałości mleka i napoju zostaną wyplukane z dyszy pary.

**OSTROŻNIE!**  
Gorąca para!



SST



#### Opcja: Supersteam/Finesteam (kontrolowana ilość pary / temperatura)

- ▶ Podstawić filiżankę/pojemnik pod dyszę pary.
  - Końcówka dyszy pary musi być całkowicie zanurzona pod powierzchnią mleka.
- ▶ Nacisnąć przycisk [Para].
  - Wydawanie pary zatrzyma się automatycznie.
- ▶ Po zakończeniu wydawania pary zabrać filiżankę/pojemnik.
- ▶ Skierować dyszę pary w stronę kartki ociekowej i nacisnąć przycisk [ Para ].
  - Pozostałości mleka i napoju zostaną usunięte z dyszy pary.

#### Napoje aromatyzowane

**Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

**Nigdy nie stosować systemu Flavour Point do wydawania innych produktów niż syropy czy spirytualia.**

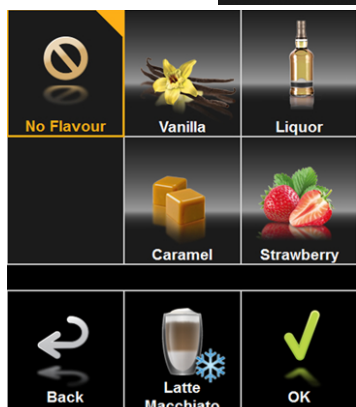
**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla urządzenia!



**OSTROŻNIE!**  
Gorący płyn!



Latte Macchiato



Latte Macchiato

#### Opcja 1: Wybór aromatu

- ▶ Postawić filiżankę pod wylot napoju, dosuwając ją do oporu.
- ▶ Nacisnąć przycisk wybranego napoju.
  - Wyświetlony zostaje ekran wyboru.
- ▶ Wybrać aromat.
- ▶ Wybrać kawę normalną lub bezkofeinową.
- ▶ Nacisnąć pole [Przygotuj wybrany napój!].
  - Wybrana kombinacja jest wydawana.
  - Ponownie wyświetlany jest przegląd napojów.
- ▶ Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.

#### Opcja 2: Wstępnie zdefiniowane napoje

- ▶ Postawić filiżankę pod wylot napoju, dosuwając ją do oporu.
- ▶ Nacisnąć przycisk wybranego napoju.
- ▶ Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.

## Opcje wydawania

### Zatrzymywanie bieżącego wydawania



Jeśli wybrano nieodpowiedni napój, można zatrzymać bieżące wydawanie.

#### Opcja 1: Zatrzymywanie bieżącego wydawania

- ▶ Nacisnąć przycisk [✖].
  - Bieżące wydawanie zostanie zatrzymane.

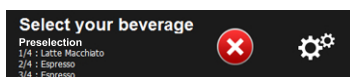
## Opcja 2: Usuwanie wstępnego wyboru napojów

- ▶ Nacisnąć przycisk [✖].
  - Wybór wstępny napojów zostanie skasowany.
  - Bieżący napój zostanie wydany do końca.

## Wybieranie napojów



*Jeżeli dokonano odpowiedniej konfiguracji, można kolejno wybierać i wydawać kilka różnych napojów. Ekspres wydaje napoje w wybranej kolejności.*



W trakcie wydawania napoju można wybierać kolejne napoje, które będą wydawane po sobie. Wyświetlane są one u góry po prawej stronie.

- ▶ Podstawić filiżankę pod wylot napoju.
- ▶ Nacisnąć przycisk żądanych napojów.
- ▶ Po zakończeniu pierwszego wydawania zabrać filiżankę i podstawić kolejną pod wylot napoju.

Usunąć wstępny wybór napojów.

- ▶ Nacisnąć przycisk [✖].
  - Wybór wstępny napojów zostanie skasowany.
  - Bieżący napój zostanie wydany do końca.
- ▶ Ponowne wciśnięcie przycisku [✖] kończy również wcześniej bieżące wydawanie.

## Napoje podwójne



*Jeżeli dokonano odpowiedniej konfiguracji, można wydawać dwa napoje na raz, wciskając przycisk [2 x].*



- ▶ Postawić filiżanki pod wylot napoju.
- ▶ Nacisnąć przycisk [2 x].
- ▶ Nacisnąć przycisk wybranego napoju.
- ▶ Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.

## Napoje z kartą MONEY



*Jeśli odblokowano wewnętrzne rozliczenie, napoje można pobrać wyłącznie za pomocą karty MONEY.*



- ▶ Ustawić filiżankę pod wylotem napoju.
- ▶ Włożyć kartę MONEY.
  - Na wyświetlaczu pojawi się dostępna kwota.
- ▶ Nacisnąć przycisk wybranego napoju.
- ▶ Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.
- ▶ Wyjąć kartę MONEY.

## Opróżnianie

### Pojemnik na fusy



Fusy są wrzucane do pojemnika na fusy. Jeśli pojemnik na fusy nie jest wsunięty, wydawanie napojów jest zablokowane.

#### Opcja 1: Ręczny wylot napoju

- ▶ Przesunąć ręczny wylot napoju w najwyższe położenie.
- ▶ Wyjąć pojemnik na fusy.
- ▶ Opróżnić go i ponownie założyć.
  - Urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

#### Opcja 2: Autom. regul. wys. wylotu napojów

W przypadku ręcznej obsługi może dojść do uszkodzenia automatycznego wylotu napoju.

Wyjąć pojemnik na fusy, nie naruszając automatycznego wylotu napoju.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



Autom. regul. wys. wylotu napoju znajduje się w pozycji spoczynkowej maksymalnie u góry.

- ▶ Wyjąć pojemnik na fusy.
- ▶ Opróżnić go i ponownie założyć.
  - Urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

### Podbłatowy zsyp fusów

Wyrzucane z zaparzacza fusy trafiają przez podbłatowy zsyp fusów do znajdującego się pod nim pojemnika na fusy.

- ▶ Otworzyć drzwiczki lady i wyjąć pojemnik na fusy.
- ▶ Opróżnić pojemnik na fusy.
- ▶ Ponownie odstawić pojemnik na fusy i zamknąć drzwiczki lady.



Jeśli pojemnik jest pełny, na wyświetlaczu urządzenia pojawia się żądanie opróżnienia. Podbłatowy pojemnik na fusy powinien być sprawdzany w regularnych odstępach czasu.

### Zbiornik na brudną wodę

W przypadku ekspresów do kawy z zewnętrznym zbiornikiem na brudną wodę wymagane jest regularne opróżnianie tego zbiornika, najpóźniej po pojawieniu się na wyświetlaczu polecenia dotyczącego opróżnienia.

- ▶ Wyjąć i opróżnić zbiornik na brudną wodę.
- ▶ Dokładnie wymyć zbiornik na brudną wodę płynem do mycia używanym w gospodarstwach domowych. Wypłukać świeżą wodą.
- ▶ Włożyć z powrotem zbiornik na brudną wodę.

## Warunki transportu

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



Wskutek nieprawidłowego transportu ekspresu do kawy może dojść do obrażeń ciała. Przestrzegać ogólnych przepisów dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa.

- ▶ Przed zmianą miejsca ustawienia koniecznie odłączyć doprowadzanie wody pitnej i zasilanie oraz odpływ brudnej wody.
- ▶ Przed zmianą miejsca ustawienia sprawdzić, czy na podłożu nie znajdują się żadne przeszkadzające przedmioty i czy podłoże jest równe.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



**Niewłaściwy transport może spowodować uszkodzenie urządzenia.  
Podczas transportu urządzenia na wózku przestrzegać następujących punktów:**

- Ze względów bezpieczeństwa podczas transportu nie wolno pchać wózka, lecz należy go ciągnąć.
- Ciągnąć, trzymając za wózek, nigdy za urządzenie.
- Wózek nie jest przeznaczony do transportu towarów.



*Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieodpowiedniego używania wózka lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi.*

## Wskazówki / polecenia na wyświetlaczu

Wskazówka na wyświetlaczu	Przyczyna	Sposób usuwania
Brak pojemnika na fusy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pojemnik na fusy został wyjęty (program czyszczenia, opróżnianie itd.).</li> <li>• Usterka wyłącznika krańcowego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wstawić pojemnik na fusy.</li> <li>▶ Jeśli komunikat nadal występuje: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Opróżnić pojemnik na fusy	Pełny pojemnik na fusy	▶ Opróżnić pojemnik na fusy.
Program czyszczenia	Pojawia się w przypadku wydania zaprogramowanej ilości napojów bez uprzedniego oczyszczenia urządzenia.	▶ Wykonać codzienne prace czyszczące (patrz rozdział „Czyszczenie”).
Młynek lewy/prawy pusty	Pojawia się, gdy pojemnik na ziarna kawy jest pusty lub w przypadku utknięcia ziaren kawy.	▶ Pojemnik na ziarna kawy napełnić ziarnami kawy (maks. 1000 g na pojemnik) i potwierdzić.
Młynek lewy/prawy zablokowany	W mechanizmie mielącym zakleszczył się jakiś przedmiot (np. kamień).	▶ Sprawdzić młynek pod kątem zatoru i w razie potrzeby usunąć resztki ziaren za pomocą odkurzacza.
Podgrzewanie kawy / Gorąca woda / Para	Temperatura jest o 10 °C niższa od zaprogramowanego ustawienia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Poczeekać, aż zostanie osiągnięta temperatura zadana.</li> <li>▶ Jeśli komunikat nadal występuje: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Wymiana filtra	Zaprogramowana ilość wody (litry/miesiące) przepłynęła przez filtr.	▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Polecenie serwisowe	Osiągnięto zaprogramowaną liczbę porcji (filizanki/miesiące). Konieczne jest serwisowanie	▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Zbiornik na wodę pitną jest pusty	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbiornik na wodę pitną jest pusty.</li> <li>• Wyłącznik pływakowy jest uszkodzony.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Napełnić zbiornik na wodę pitną i umieścić pod ladą.</li> <li>▶ Jeśli komunikat nadal występuje: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Zbiornik na brudną wodę pełny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbiornik na brudną wodę jest pełny.</li> <li>• Wyłącznik pływakowy jest uszkodzony.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Opróżnić zbiornik na brudną wodę i umieścić pod ladą.</li> <li>▶ Jeśli komunikat nadal występuje: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Dodać zmieloną kawę	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pole [DECAF] zostało wciśnięte, aby umożliwić wydanie napoju bezkofeinowego.</li> <li>• Otwór wlotowy na kawę mieloną i tabletki do czyszczenia został otwarty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dodać kawę mieloną, aby wydać napój bezkofeinowy.</li> <li>▶ Otwór wlotowy na kawę mieloną i tabletki do czyszczenia został zamknięty.</li> <li>▶ Jeśli komunikat nadal występuje: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Smak 1 pusty Smak 2 pusty Smak 3 pusty Smak 4 pusty	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odpowiednia butelka jest pusta.</li> <li>• Czujnik jest uszkodzony.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wstawić pełną butelkę do systemu Flavour Point i podłączyć.</li> <li>▶ Jeśli komunikat nadal występuje: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>

## Wyłączanie

### Koniec użytkowania

#### Opcja 1: Tryb obsługi



- ▶ Przeprowadzić codzienne czyszczenie.
- ▶ Nacisnąć pole [Serwis].
  - Maszyna przechodzi w stan gotowości.

#### Opcja 2: Samoobsługa bez PIN

- ▶ Przeprowadzić codzienne czyszczenie.
- ▶ Wywołać ukryte menu [Serwis].
  - Menu [Serwis] jest wyświetlane.
- ▶ Wcisnąć „Stan gotowości”.
  - Maszyna przechodzi w stan gotowości.

#### Opcja 3: Samoobsługa z PIN

- ▶ Przeprowadzić codzienne czyszczenie.
- ▶ Wywołać ukryte menu [Serwis].
  - [Pole wprowadzania] numeru PIN jest wyświetlane.
- ▶ Wprowadzić numer PIN.
  - Menu [Serwis] jest wyświetlane.
- ▶ Wcisnąć „Stan gotowości”.
  - Maszyna przechodzi w stan gotowości.

#### Opcja 4: Zewnętrzny zbiornik na wodę pitną i brudną

- ▶ Opróżnić zbiornik na wodę pitną, wypłukać świeżą wodą.
- ▶ Opróżnić zbiornik na wodę brudną i gruntownie oczyścić go, płuczac świeżą wodą.

#### Opcja 5: System mleka

- ▶ Wyjąć zbiornik na mleko.
- ▶ Opróżnić i wyczyścić zbiornik na mleko.

### Dłuższe czasy przestoju (powyżej 1 tygodnia)

Postępować jak przy kończeniu użytkowania. Dodatkowe kroki:

- ▶ Odłączyć wtyczkę zasilania od sieci zasilania.
  - Ekspres do kawy jest odłączony od zasilania.
- ▶ Zamknąć zawór odcinający przewodu doprowadzania wody pitnej.



*Po dłuższym przestoju należy przeprowadzić czyszczenie urządzenia po jego włączeniu.*



*Ewentualne szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania tych wskazówek nie podlegają gwarancji.*

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla urządzenia!



Istnieje niebezpieczeństwo, że pompa wody pracuje na sucho. Po ponownym uruchomieniu urządzenia, zanim zostanie ono włączone, należy otworzyć zawór odcinający przewodu doprowadzającego wodę pitną.

# Czyszczenie

## Częstotliwość czyszczenia

Częstotliwość czyszczenia					
Codziennie	Co tydzień	W razie potrzeby	Na żądanie	Opcjonalnie	
<b>Czyszczenie automatyczne</b>					
x					Program czyszczenia
x					Automatyczne płukanie (jeśli zostało zaprogramowane)
x		x			Płukanie gorącą wodą
x		x		O	Płukanie węża mleka
x		x		O	Czyszczenie systemu mleka
<b>Czyszczenie ręczne</b>					
x		x			Automatyczny wylot
x		x		O	Dysza pary
x					Pojemnik na fusy
x					Tacka ociekowa i kratka
x					Czyszczenie zewnętrzne
x					Komora parzenia
	x	x			Pojemnik na ziarna/proszek
x				O	System mieszania
x				O	Zbiornik na mleko
x				O	Chłodziarka
	x	x		O	Flavour Point
x				O	Zbiornik na wodę pitną (zewnętrzny)
x				O	Zbiornik na wodę brudną (zewnętrzny)

### Legenda

Codziennie:	Przynajmniej raz dziennie, w razie potrzeby części.
Co tydzień:	Przynajmniej raz na tydzień, w razie potrzeby części.
W razie potrzeby:	W razie potrzeby (w przypadku zabrudzenia).
Żądanie:	Odpowiednie polecenie pojawia się na wyświetlaczu.
Opcja:	W zależności od wyposażenia urządzenia.



*W celu zapewnienia lepszej przejrzystości zaległych i wykonanych prac należy korzystać z planu czyszczenia zamieszczonego w tym rozdziale.*

## Środki czyszczące

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla urządzenia!



Zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować uszkodzenie urządzenia.  
Do codziennego i cotygodniowego czyszczenia używać środków czyszczących zalecanych przez firmę Schaerer AG.



Przed zastosowaniem środka czyszczącego uważnie przeczytać informacje podane na opakowaniu oraz arkusz danych bezpieczeństwa. Jeżeli nie jest dostępny arkusz danych bezpieczeństwa, można zwrócić się w tej sprawie do dystrybutora.



Tabletki czyszczące do systemu kawy	
Przeznaczenie	Codziennie czyszczenie systemu kawy
Cel czyszczenia	Usuwanie pozostałości tłuszczu z systemu kawy
Częstotliwość stosowania	Raz dziennie



Tabletki czyszczące do systemu mleka	
Przeznaczenie	Codziennie czyszczenie systemu mleka
Cel czyszczenia	Usuwanie tłuszczu i bakterii z systemu mleka
Częstotliwość stosowania	Raz dziennie

## Polecenie czyszczenia



Z wyjątkiem terminu parametry polecenia czyszczenia mogą zostać zaprogramowane i ustawione wyłącznie przez technika serwisowego.



Termin wyświetlania polecenia czyszczenia ustawić z użyciem karty CHEF, patrz rozdz. „Programowanie” – „Polecenie czyszczenia”.

W przypadku funkcji Polecenie czyszczenia dostępnych jest kilka opcji:

### Opcja 1: Bez polecenia czyszczenia

Polecenie czyszczenia jest nieaktywne.

### Opcja 2: Polecenie czyszczenia z komunikatem

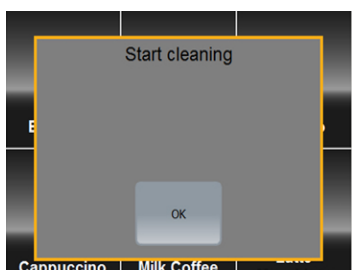
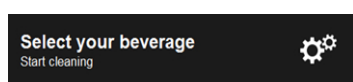
Polecenie czyszczenia wyświetlane jest w ustawionym czasie. Pobieranie napoju jest nadal możliwe. Nie jest wymagane potwierdzenie komunikatu.

### Opcja 3: Polecenie czyszczenia z komunikatem i potwierdzeniem

Polecenie czyszczenia wyświetlane jest w ustawionym czasie. Aby można było kontynuować wydawanie napojów, należy je potwierdzić. Wydawanie napoju jest możliwe również bez przeprowadzonego czyszczenia.

- ▶ Potwierdzić komunikat.
  - Komunikat znika, użytkowanie urządzenia może być kontynuowane.
  - Komunikat wyświetlany jest co minutę.

Jeżeli czyszczenie zostanie przeprowadzone na godzinę przed ustawionym terminem, polecenie czyszczenia nie jest wyświetlane.





#### Opcja 4: Wymuszone polecenie czyszczenia

Polecenie czyszczenia wyświetlane jest w ustawionym czasie. Jeżeli mimo polecenia widocznego na wyświetlaczu czyszczenie nie zostanie przeprowadzone, to po upływie określonego czasu aktywowane zostanie wymuszone czyszczenie, jeśli od czasu ostatniego czyszczenia wydawane były napoje. Po aktywacji wymuszonego czyszczenia, wydawanie napoju jest zablokowane i uruchamiany jest program czyszczenia, którego nie da się przerwać.

- ▶ Potwierdzić komunikat.
- ▶ Przeprowadzić czyszczenie.
  - Urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

## Opcje czyszczenia

**OSTROŻNIE!**  
Gorący płyn!



### Płukanie gorącą wodą

**Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą wodą.**

Podczas wydawania napoju nie wolno sięgać pod wylot napoju ani do wnętrza urządzenia.

#### Opcja 1: Pole [Serwis] w trybie „Samoobsługa” i „Barista Silber”.

Parametr „Widoczny przycisk Serwis” w polu [Konfiguracja TouchIT] jest aktywny.

- ▶ Nacisnąć pole [Serwis] w lewym dolnym rogu.
  - Otwiera się menu „Serwis”.

- ▶ Uruchomić [Płukanie]. Włączane jest płukanie urządzenia.

#### Opcja 2: Pole [Serwis] w trybie „Samoobsługa” i „Barista Silber”.

Parametr „Widoczny przycisk Serwis” w polu [Konfiguracja TouchIT] jest nieaktywny.

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać powierzchnię dotykową w lewym dolnym rogu ekranu przez  $\pm 2$  sek.
  - Otwiera się menu „Serwis”.

- ▶ Uruchomić [Płukanie]. Włączane jest płukanie urządzenia.

#### Opcja 3: Pole [Serwis] w trybie „Samoobsługa”

Parametr „Widoczny przycisk Serwis” w polu [Konfiguracja TouchIT] jest nieaktywny.

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać powierzchnię dotykową w lewym dolnym rogu ekranu przez  $\pm 2$  sek.
  - Otwiera się menu „Serwis”.

- ▶ Uruchomić [Płukanie]. Włączane jest płukanie urządzenia.



W polu „Samoobsługa” możliwe jest żądanie wprowadzenia numeru PIN. Zgodnie z konfiguracją w parametrze „Ustawienia samoobsługi”.

### Płukanie automatyczne

**Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą wodą.**

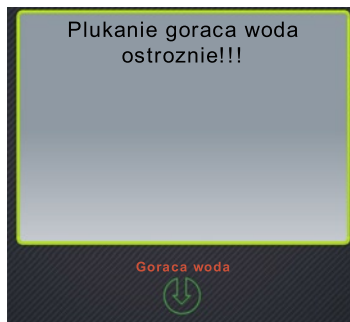
Podczas wydawania napoju nie wolno sięgać pod wylot napoju ani do wnętrza urządzenia.

**OSTROŻNIE!**  
Gorący płyn!





Poniższe parametry może ustawiać wyłącznie technik serwisowy.



#### Opcja 1: Płukanie przy włączeniu

Gdy tylko po włączeniu urządzenia osiągnięta zostanie temperatura robocza, przeprowadzane jest płukanie gorącą wodą. Na wyświetlaczu pokazuje się komunikat ostrzegawczy.

#### Opcja 2: Płukanie przed wyłączeniem

Przed wyłączeniem maszyny przeprowadzane jest płukanie gorącą wodą. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat ostrzegawczy.

#### Opcja 3: Płukanie parą

Cykl przepłukiwania parowego przeprowadzany jest podczas programu czyszczenia i polega na przepłukaniu podgrzewacza pary gorącą wodą.

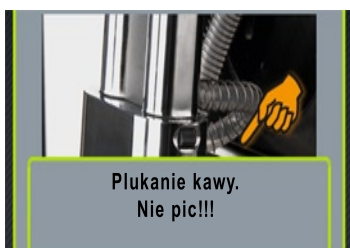
#### Opcja 4: Czyszczenie parą głowicy spieniającej

Jeżeli opcja ta jest aktywna, po płukaniu gorącą wodą głowica spieniacza płukana jest dodatkowo parą.

#### Opcja 5: Kawa płucząca



Ustawienie to jest uzasadnione przy eksploatacji całodobowej. Zapobiega to „Błędowi przepływu wody” przy wydawaniu pierwszej kawy bezpośrednio po czyszczeniu. Opiera się na recepturze espresso.



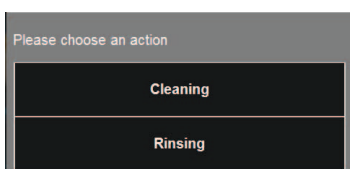
Bezpośrednio po zakończeniu czyszczenia następuje wydanie kawy płuczącej. Kawa płucząca nie nadaje się do picia.

## Codienne czyszczenie


### Automatyczny program czyszczenia

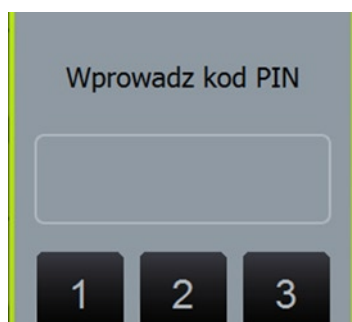


Po czyszczeniu urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Nie ma możliwości dezaktywacji tego ustawienia, które stanowi warunek dla prawidłowego działania systemu mleka po czyszczeniu.




#### Opcja 1: Bez żądania PIN

- ▶ Nacisnąć pole [  ].
  - Pojawia się lista wyboru.
- ▶ Nacisnąć pole [Czyszczenie].
  - Uruchamia się program czyszczenia.
- ▶ Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
  - Odbędzie się czyszczenie.



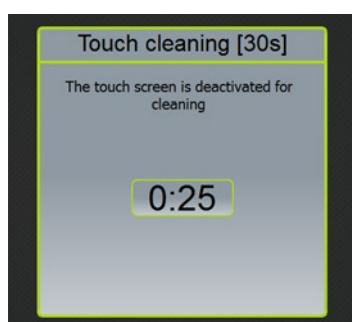
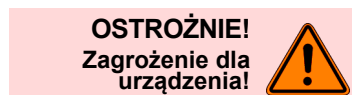
### Opcja 2: Z żądaniem PIN


- ▶ Nacisnąć pole .
  - Pojawia się lista wyboru.
- ▶ Nacisnąć pole [Czyszczenie].
  - Wyświetlane jest pole wprowadzania numeru PIN.
- ▶ Wprowadzić numer PIN.
  - Uruchamia się program czyszczenia.
- ▶ Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
  - Odbywa się czyszczenie.

### Ekran dotykowy

#### Uszkodzenie ekranu dotykowego w procesie czyszczenia.

**Nie używać środków szorujących. Nigdy nie dotykać ekranu zbyt silnie, z dużym naciskiem lub za pomocą ostrych przedmiotów.**

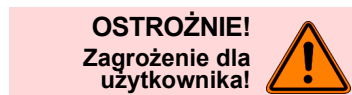


- ▶ Nacisnąć pole .
  - Pojawia się lista wyboru.
- ▶ Nacisnąć pole [Czyszczenie ekranu].
  - Ekran dotykowy będzie nieaktywny przez 30 sek.
  - Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.
- ▶ Przetrzeć ekran papierową ściereczką i dostępnym w handlu środkiem do czyszczenia elementów ze szkła.
  - Ekran dotykowy stanie się ponownie aktywny po upływie odliczania.

### Zbiornik na mleko

**Osady z mleka i bakterie mogą stwarzać ryzyko zanieczyszczenia mleka i zbiornika na mleko.**

**Zbiornik na mleko oraz pokrywę należy czyścić przed każdym napełnieniem.**

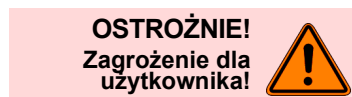


- ▶ Zbiornik na mleko należy dokładnie i wielokrotnie wypłukać świeżą wodą.
- ▶ Dokładnie oczyścić pokrywę zbiornika na mleko, płuczając ją świeżą wodą.
- ▶ Osuszyć suchą ściereczką.

### Zbiornik na wodę pitną

**Osady i bakterie stwarzają ryzyko zanieczyszczenia zbiornika na wodę pitną.**

**Należy płukać zbiornik na wodę pitną codziennie, nie używając jednak środków czyszczących.**

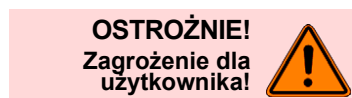


- ▶ Zbiornik na wodę pitną należy dokładnie i wielokrotnie przepłukać świeżą wodą.
- ▶ Osuszyć suchą ściereczką.

### Pojemnik na fusy

**Na fusach z kawy w pojemniku na fusy może szybko rozwinąć się pleśń. Jeżeli w urządzeniu znacznie rozprzestrzeniać się pleśń, istnieje niebezpieczeństwo zanieczyszczenia kawy.**

**Dlatego pojemnik na fusy należy czyścić codziennie.**



- ▶ Dokładnie wyczyścić pojemnik na fusy wodą i domowym środkiem do czyszczenia.
- ▶ Przepłukać wodą i osuszyć czystą ściereczką.

## Zewnętrzny zbiornik na brudną wodę

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



Osady i bakterie powodują ryzyko zanieczyszczenia zbiornika na brudną wodę. Zbiornik na brudną wodę i pokrywę należy codziennie płukać i czyścić.

- ▶ Kilkakrotnie dokładnie wypłukać zbiornik świeżą wodą.
- ▶ Dokładnie oczyścić pokrywę zbiornika świeżą wodą.
- ▶ Osuszyć suchą ściereczką.

## Dodatkowa chłodziarka

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



Osad z mleka i bakterie stwarzają ryzyko zanieczyszczenia mleka i chłodziarki. Codziennie czyścić chłodziarkę.

- ▶ Wyjąć z chłodziarki zbiornik na mleko.
- ▶ Dokładnie wyczyścić wnętrze chłodziarki świeżą wodą i wytrzeć czystą ściereczką.
- ▶ Ponownie wstawić zbiornik na mleko do chłodziarki.



Patrz także rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa” – „Przepisy dotyczące higieny” – „Mleko”.

## Cotygodniowe czyszczenie ręczne

### Pojemnik na ziarna kawy

Stary tłuszcz z ziaren kawy może negatywnie wpływać na jej smak.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez obracające się ostrza młynka.

**Nigdy nie sięgać do pojemnika na ziarna kawy, gdy ekspres jest włączony.**

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



Porysowanie pojemnika na ziarna kawy.  
Nie używać środków szorujących.

- ▶ Zablokować pojemnik na ziarna kawy przy pomocy pokręta.
- ▶ Przesunąć zasuwę do przodu.
  - Otwór od strony urządzenia jest zablokowany.
- ▶ Zdemontować pojemnik na ziarna kawy.
- ▶ Usunąć pozostałości ziaren kawy z urządzenia i pojemnika na ziarna.
- ▶ Pojemnik na ziarna kawy dokładnie wypłukać pod bieżącą wodą i wytrzeć miękką ściereczką.
- ▶ Osuszyć pokrywę i pojemnik czystą szmatką.
- ▶ Ponownie zamontować pojemnik na ziarna kawy.
- ▶ Wcisnąć zasuwę do tyłu.
  - Otwór od strony urządzenia jest odblokowany.
- ▶ Napełnić pojemnik kawą w ziarnach.



### Rozmrażanie chłodziarki (Opcja)

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



Powierzchnie wnętrza chłodziarki mogą zostać uszkodzone. Nigdy nie usuwać warstwy lodu za pomocą ostrych lub spiczastych przedmiotów – lód należy zawsze roztapiać.

- ▶ Wyłączyć dodatkową chłodziarkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- ▶ Drzwiczki frontowe otworzyć i pozostawić otwarte.
- ▶ Wodę powstałą wskutek odmrażania zebrać chłonną szmatką.
- ▶ Powtarzać czynności, aż lód całkowicie się roztopi.

- ▶ Zamknąć drzwiczki frontowe i ponownie włączyć urządzenie lub włożyć wtyczkę do gniazdka.

### Flavour Point (opcja)

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



**Osady i bakterie powodują niebezpieczeństwo zanieczyszczenia. System Flavour Point należy czyścić codziennie lub w razie potrzeby.**

- ▶ Wyjąć butelki z systemu Flavour Point.
- ▶ System Flavour Point wyczyścić wewnątrz gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia.
- ▶ Ponownie wstawić butelki do systemu Flavour Point.



*Patrz także rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa” – „Przepisy higieniczne” – „Syrop”. Patrz również rozdział „Czyszczenie” – „W razie potrzeby” – „Schaerer Coffee Art Plus z systemem Flavour Point”.*

## Czyszczenie systemu do produktów w proszku (Opcja)



Patrz także rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa” oraz „Czyszczenie” w instrukcji obsługi.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



W obszarze wydawania napojów, wrzątku i pary występuje niebezpieczeństwo poparzenia. Podczas wydawania lub czyszczenia nie wkładać rąk pod wylewki.

**OSTROŻNIE!**  
Gorący płyn!



Niebezpieczeństwo poparzenia podczas wydawania napoju instant, jeżeli przewód jest odłączony od mieszalnika.

Wyjąć szufladę na fusy przed odłączeniem przewodu od mieszalnika.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



Nieprawidłowe użycie środka czyszczącego może spowodować uszkodzenie urządzenia.

W żadnym wypadku nie wrzucać tabletek Milkpure tabs do podajnika ręcznego.

### Czyszczenie systemu do produktów w proszku

1



System dozowania proszku należy czyścić co najmniej raz w tygodniu.

2



- ▶ Przesunąć osłonę do góry i zdjąć.
- ▶ Odłączyć przewód napoju od pojemnika mieszalnika.
- ▶ Wysunąć szufladę na fusy.
  - Wydawanie napojów jest zablokowane.

3



- ▶ Dźwignię pod pojemnikiem mieszalnika obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- ▶ Wyjąć pojemnik mieszalnika do przodu.
- ▶ Odłączyć przewód napoju od urządzenia.

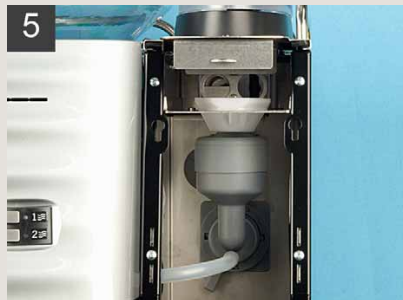
4



- ▶ Rozłożyć pojemnik mieszalnika na dwie części (patrz ilustracja).
- ▶ Oplukać części i przewód napoju pod strumieniem ciepłej wody.

Części ponownie zamontować dopiero wtedy, gdy są suche.

5



- ▶ Zamontować pojemnik mieszalnika w odwrotnej kolejności.
- ▶ Podłączyć przewody (pamiętać o sprężynie!).
- ▶ Miskę zbierającą ponownie umieścić pod mikserem.
- ▶ Założyć osłonę.
- ▶ Teraz można ponownie wsunąć szufladę na fusy.

6

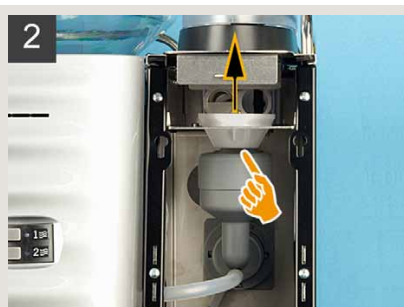


- ▶ Uruchomić czyszczenie automatyczne.
- ▶ Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlacza.

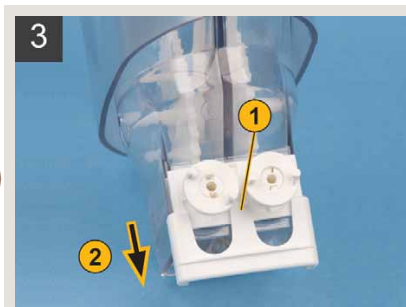
## Czyszczenie systemu do produktów w proszku w razie konieczności



- ▶ Otworzyć blokadę zamykającą.
- ▶ Wyjąć pojemnik na proszek.
- ▶ Wytrześć resztki proszku.



- ▶ Wyjąć lejek znajdujący się powyżej mieszalnika i wyczyścić go.
- ▶ Osady usunąć szczotką.
- ▶ Zamontować ponownie lejek.



- ▶ Unieść osłonę na środku (1) i zsunąć ją w dół (2).



- ▶ Wysunąć przenośniki ślimakowe.
- ▶ Wyczyścić części i pojemnik na proszek pod bieżącą wodą.

*Części ponownie zamontować dopiero wtedy, gdy są suche.*

- ▶ Zamontować ponownie przenośniki ślimakowe w odwrotnej kolejności.
- ▶ Wsunąć przenośniki ślimakowe do pojemnika na proszek.
- ▶ Założyć osłonę.
- ▶ Zamontować pojemnik na proszek.
- ▶ Zamknąć blokadę zamykającą.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



Nieprawidłowe obchodzenie się z ziarnami kawy, wodą, mlekiem, proszkiem lub innymi składnikami kawy może doprowadzić do uszczerbku na zdrowiu!  
Przestrzegać przepisów dotyczących higieny wg HACCP!



Patrz także rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa” — „Przepisy dotyczące higieny (HACCP)” w instrukcji obsługi.

## W razie potrzeby


### Flavour Point (opcja)

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



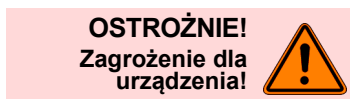
W obszarze wydawania napojów, wrzątku i pary występuje niebezpieczeństwo poparzenia.  
Podczas wydawania napojów lub czyszczenia nie wolno sięgać do obszaru pod miejscami wydawania napojów.



- ▶ Nacisnąć pole .
  - ☑ Otwiera się menu „Serwis”.
- ▶ Wybrać pole [Flavour Point].
  - ☑ Wyświetlane jest podmenu Flavour Point.
- ▶ Wybrać pole [Czyszczenie Flavour Point].
  - ☑ Uruchamia się program czyszczenia.
- ▶ Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
  - ☑ Odbywa się czyszczenie.

### Tacka ociekowa

**Wysoka temperatura może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.  
Nie myć tacki ociekowej w zmywarce.**



- ▶ Dokładnie wyczyścić tackę ociekową i kratkę ociekową domowym środkiem do czyszczenia.
- ▶ Przepłukać wodą i osuszyć czystą ściereczką.

### Cup & Cool



*Czyszczenie Cup & Cool jest opisane w osobnej instrukcji obsługi „Podgrzewacz do filiżanek / Cup & Cool”.*

### Podgrzewacz do filiżanek



*Czyszczenie podgrzewacza do filiżanek jest opisane w osobnej instrukcji obsługi „Podgrzewacz do filiżanek / Cup & Cool”.*

## Koncepcja czyszczenia HACCP

W przypadku prawidłowo przeprowadzonych instalacji, konserwacji, pielęgnacji i czyszczenia ekspresy do kawy firmy Schaefer AG spełniają wymogi HACCP.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



Brak należytej dbałości o ekspres do kawy i jego niewłaściwe czyszczenie powodują, że wydawanie napojów mlecznych może być niebezpieczne ze względów higienicznych.

Koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Podczas czyszczenia nosić rękawiczki ochronne.
- Dokładnie umyć ręce przed rozpoczęciem czyszczenia i po jego zakończeniu.
- Czyścić ekspres codziennie po zakończeniu wydawania napojów.
- Czyścić pojemnik na mleko przed każdym napełnieniem i po zakończeniu wydawania napojów.
- Nigdy nie wlewać środków czyszczących do pojemnika na mleko.
- Nigdy nie wlewać środków czyszczących do zbiornika na wodę pitną (wewnętrznego/zewnętrznego).
- Nigdy nie mieszać ze sobą środków czyszczących.
- Nie przechowywać środków czyszczących razem z kawą, mlekiem i proszkiem do automatów.
- Do czyszczenia nie używać środków szorujących, szczotek ani narzędzi metalowych.
- Po wyczyszczeniu nie dotykać elementów mających styczność z napojami.
- Przestrzegać wskazówek dotyczących dozowania i bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu środka czyszczącego.
- Podczas codziennego i cotygodniowego czyszczenia postępować zgodnie z instrukcją obsługi i kartami czyszczenia.

## Serwis i konserwacja

### Konserwacja

Ekspres do kawy wymaga regularnej konserwacji. Termin konserwacji zależy od różnych czynników, przede wszystkim jednak od intensywności użytkowania urządzenia.

Gdy nadejdzie termin konserwacji, na wyświetlaczu urządzenia pojawi się komunikat. Można nadal normalnie korzystać z urządzenia.

- ▶ Należy jednak skontaktować się z partnerem serwisowym i zgłosić konieczność przeprowadzenia konserwacji.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



**Jeśli konserwacja nie zostanie przeprowadzona w niedługim czasie, mogą pojawić się oznaki zużycia i nie będzie można zagwarantować prawidłowej pracy urządzenia.**

**Należy skontaktować się z partnerem serwisowym możliwie jak najszybciej po pojawieniu się komunikatu o konieczności przeprowadzenia konserwacji.**

#### Opcja 1: Schaerer Coffee Art Plus TouchIT:

Po pobraniu 55 000 napojów.

#### Opcja 2: Pozostałe, ogólnie obowiązujące okresy czyszczenia:

Zawory bezpieczeństwa – co 12 miesięcy.

Bojlery (generatory pary, podgrzewacze przepływowe) – co 72 miesiące.

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
urządzenia!



**Producent udziela gwarancji względnie akceptuje ewentualne roszczenia z tytułu odpowiedzialności tylko wówczas, gdy wykonywane są czynności konserwacyjne w podanych odstępach czasu.**









### Zewnętrzny filtr wody



*Po eksploatacji z zaprogramowaną liczbą litrów należy zlecić autoryzowanemu partnerowi serwisowemu lub technikowi serwisowemu wymianę zewnętrznego filtra wody.*

# Programowanie

## Nawigacja

Symbol	Opis
	Zatrzymaj/przerwij wydawanie napoju
	Powrót do poprzedniego okna
	Zapis dokonanych ustawień
	Kasowanie/zerowanie wartości
	Wydawanie napoju testowego w trybie ustawień napoju. Wciśnięcie pola powoduje wydanie napoju testowego. Po wydaniu wyświetlana jest informacja o czasie wydawania i zaparzania.
	Po dotknięciu tego pola aktywuje się pokrętko nastawcze: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ustawić wartość, przesuając pokrętko w górę i w dół.</li> <li>▶ Potwierdzić ustawioną wartość, naciskając symbol haczyka. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Ustawiona wartość zostaje przejęta i wyświetlona w polu.</li> </ul> </li> </ul>
	Aktywacja/dezaktywacja funkcji
	Aktywacja pola wyboru

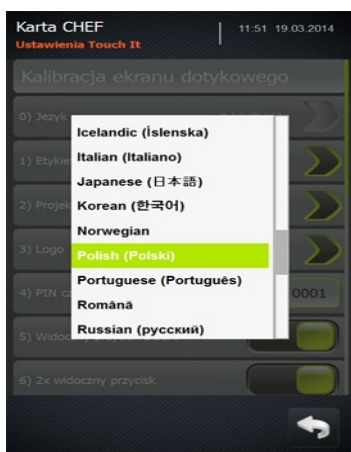
## Przykładowe ustawienia

### Udostępnienie/zablokowanie parametrów



- ▶ Nacisnąć pole obok odpowiedniego parametru.
  - Po prawej stronie pole jest zielone = parametr udostępniony.
  - Po lewej stronie pole jest szare = parametr zablokowany.

### Lista wyboru



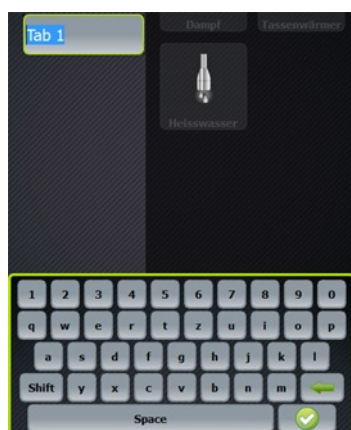
- ▶ Nacisnąć strzałkę przy odpowiednim parametrze.
  - Wyświetlana jest lista wyboru.
- ▶ Przejść do żądanej wartości za pomocą paska przewijania, jeśli jest dostępny.

### Dopasowanie zakresu nastaw



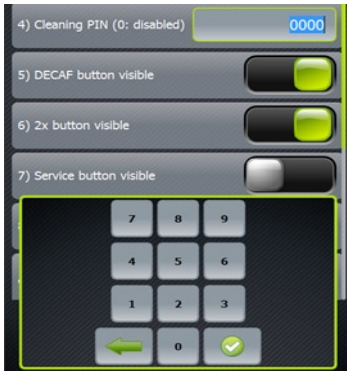
- ▶ Nacisnąć pole [🔧] obok odpowiedniego parametru.
  - Wyświetlane jest pokrętło.
- ▶ Dostosować wartość, obracając pokrętłem w górę lub w dół.
  - Do góry – wartość jest zwiększana.
  - W dół – wartość jest zmniejszana.
  - Aktualna wartość wyświetlana jest nad pokrętłem.
- ▶ Potwierdzić żądaną wartość za pomocą [✅].
  - Wartość zostanie zastosowana.


### Parametry z literami



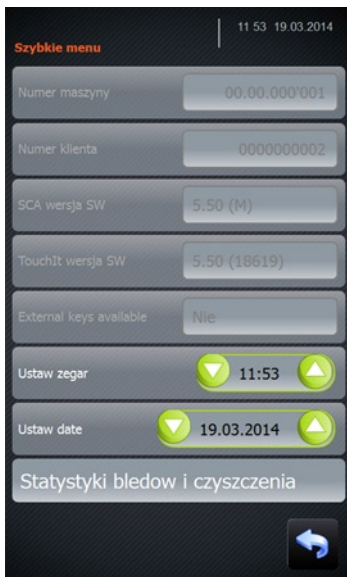
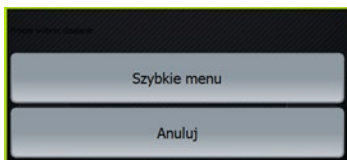
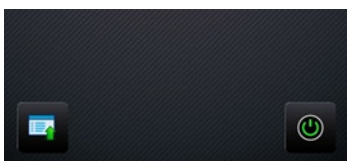
- ▶ Przez kilka sekund naciskać pole tekstowe.
  - Wyświetlane jest pole z klawiaturą.
- ▶ Wprowadzić tekst przy pomocy klawiatury.
- ▶ Potwierdzić za pomocą [✅].
  - Pole z klawiaturą zamyka się.

## Parametry z liczbami




- ▶ Nacisnąć odpowiednie pole tekstowe.
  - Wyświetlane jest pole wprowadzania danych dla liczb.
- ▶ Wprowadzić cyfry za pomocą pola wprowadzania danych.
- ▶ Potwierdzić wprowadzone dane za pomocą .
  - Pole wprowadzania danych zamyka się.

## Tryb czuwania, podręczne menu



Wyświetlanie informacji, ustawień wstępnych i statystyk w trybie czuwania:

- ▶ Wcisnąć pole .
- ▶ Wybrać punkt menu [Podręczne menu].
  - Otwiera się „Podręczne menu”.

Wyświetlane są następujące informacje:

- Numer urządzenia
- Numer klienta
- Wersja oprogramowania SCA
- Wersja oprogramowania TouchIT
- Dostępność zewnętrznych przycisków
- Błędy i statystyki czyszczenia (patrz „Licznik i statystyki” na stronie 65)

Można dokonać następujących ustawień: Godzina



- ▶ Wybrać pole [Ustawianie godziny].
- ▶ Zaznaczyć godzinę lub minuty i ustawić czas przy użyciu przycisków ze strzałką.

Data



- ▶ Wybrać pole [Ustawianie daty].
- ▶ Zaznaczyć dzień, miesiąc lub rok i ustawić datę przy użyciu przycisków ze strzałką.

## Przechodzenie do poziomu programowania

Poziom programowania wymaga karty CHEF (lub SERVICE).



*Nieaktywne parametry są dostępne wyłącznie po wprowadzeniu karty SERVICE.*



- ▶ Uruchomić urządzenie.
- ▶ Wsunąć kartę CHEF do czytnika kart.
  - Otwiera się menu kart CHEF.
- ▶ Określić ustawienia i zapisać je.
- ▶ Wyjąć kartę CHEF.
  - Urządzenie uruchamiane jest od nowa.

Jeśli poziom został aktywowany przez technika serwisowego, z kartą CHEF dostępne są następujące podpunkty:

- Konfiguracja TouchIT
- Liczniki i statystyki
- Ustawienia napojów
- Ustawienia systemowe
- Zegar sterujący
- Pompa smaku pracuje
- Polecenie czyszczenia
- Wygląd ekranu

## Konfiguracja TouchIT

W menu „Konfiguracja TouchIT” zawarte są poniższe podpunkty:




- Kalibracja ekranu,
- Język,
- Symbole przycisków napojów,
- Logo,
- PIN do czyszczenia,
- PIN serwisowy,
- Timeout wyboru wstępnego (standardowa zakładka napoju),
- Timeout wygaszacza ekranu,
- Wybór obrazu wygaszacza ekranu,
- Przyciski zewnętrzne,
- Nazwa pompy smaku 1–4,
- Symbol pompy smaku 1–4.


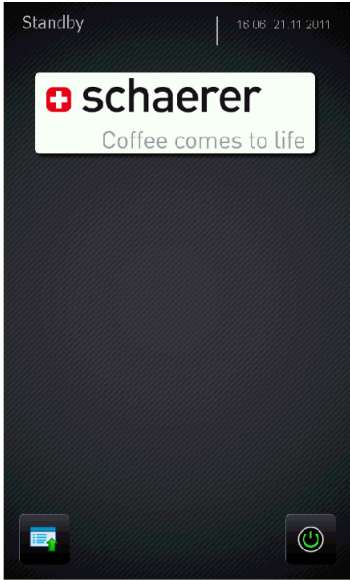









*Treść podpunktów opisana jest w poniższym rozdziale.*


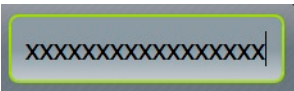



*Wprowadzone zmiany stają się aktywne po: 1) naciśnięciu przycisku Zapisz, 2) wyjęciu karty CHEF, 3) automatycznym załadowaniu oprogramowania przy uruchamianiu urządzenia.*

Parametr „Konfiguracja TouchIT”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
1.0) Kalibracja ekranu dotykowego	<p>Kalibracja ekranu dotykowego: Podczas kalibracji w różnych miejscach wyświetlacza pojawia się krzyżyk.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Naciskać krzyżyk pojawiający się na ekranie aż do zakończenia kalibracji.</li> </ul>  <p><i>Naciskać ekran dotykowy od dołu (patrz ilustracja). Naciskanie palcami lewej/prawej ręki lub naciskanie opuszką palca prowadzi do uzyskania znacznie gorszych rezultatów.</i></p> <p><i>Grubość szkła ekranu dotykowego wynosi 3 mm (ze względów bezpieczeństwa). Dlatego nie należy oczekiwać wrażliwości na dotyk podobnej do tej, która występuje w przypadku smartfonów – ich ekrany wykonane są z dużo cieńszego szkła.</i></p>	–	Kalibracja wyświetlacza jest sensownym rozwiązaniem, gdy użytkownik ma problemy z nawigacją na ekranie dotykowym – np. gdy podczas naciskania pól nie następuje żadna reakcja.
1.1) Język	Zmiana języka wyświetlacza.	Wszystkie zapisane języki	–
1.2) Symbol pola napoju (Wybór [Barista Silber])	<p>Dostępne są 4 różne zestawy symboli.</p> <p>W menu „Konfiguracja” – „Układ ekranu” wybrany jest interfejs użytkownika [Barista Silber].</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wybrać zestaw symboli z listy wyboru.</li> </ul>	<p>Tylko tekst</p> <p>Zestaw 1 (od góry)</p> <p>Zestaw 2 (z boku)</p> <p>Zestaw 3 (przezroczysty)</p>	 <p><i>Patrz także rozdział „Podstawowa obsługa” – „Główne okno ekranu dotykowego”.</i></p>
1.2) Symbol pola napoju (Wybór [Tryb obsługi] oraz [Tryb samoobsługi])	<p>Dostępne są 3 różne zestawy symboli.</p> <p>W menu „Konfiguracja” – „Układ ekranu” wybrany jest interfejs użytkownika [Tryb obsługi] lub [Tryb samoobsługi].</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wybrać zestaw symboli z listy wyboru.</li> </ul>	<p>Tylko tekst</p> <p>Zestaw 1 (od góry)</p> <p>Zestaw 2 (z boku)</p> <p>Zestaw 3 (przezroczysty)</p>	 <p><i>Patrz także rozdział „Podstawowa obsługa” – „Główne okno ekranu dotykowego”.</i></p>

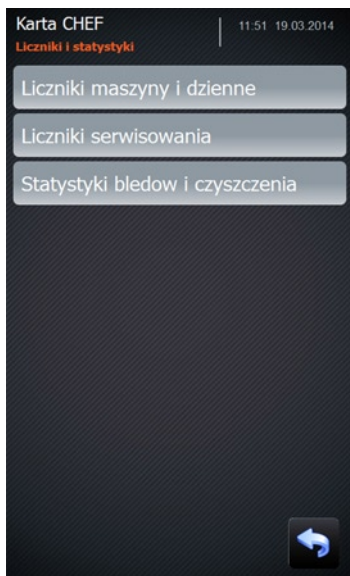
Parametr „Konfiguracja TouchIT”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
1.3) Logo (w trybie „Stan gotowości”) 	Menu wyboru zapisanych grafik z „Logo”. Grafika zapisana jako „Logo” wyświetla się w trybie Stan gotowości – jak pokazano na przykładzie. 	Wszystkie zapisane grafiki	Przypisanie logo ze schowka: <i>Patrz rozdział „System” – „Przywracanie-Kopia zapasowa” – „Logo (Stan gotowości)”.</i> Wczytywanie logo z pamięci zewnętrznej USB: <i>Patrz rozdział „Podstawowa obsługa” – „Gniazdo USB”.</i> <i>Patrz także rozdział „Ekran dotykowy grafiki” – „Wczytywanie grafik/animacji”.</i>
1.4) PIN czyszczenia 	Aktywuje żądanie wprowadzenia numeru PIN przed czyszczeniem. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Podać numer PIN w polu.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Żądanie wprowadzenia numeru PIN przed czyszczeniem.</li> </ul> </li> <li>▶ Pole wprowadzania danych [0000].               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Brak żądania wprowadzenia numeru PIN przed czyszczeniem.</li> </ul> </li> </ul>	1–9999	[0000] Żądanie wprowadzenia kodu PIN jest nieaktywne.
1.5) PIN konserwacji 	Nadanie numeru PIN do menu serwisowego. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Podać 4-cyfrowy PIN i potwierdzić za pomocą pola .</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Dostęp do menu serwisowego jest chroniony numerem PIN.</li> </ul>	1–9999	<i>Patrz także rozdział „Podstawowa obsługa” – „Włączanie” – „Menu serwisowe”.</i>

Parametr „Konfiguracja TouchIT”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
<p>1.6) Przedział czasowy wyświetlacza grupy standardowej</p> 	<p>Ustawienie przedziału czasowego do wyświetlenia zdefiniowanej (grupy) standardowej płaszczyzny zakładki (A) w „Trybie obsługi” lub grupy napojów (A) w „Trybie pracy Barista Silber”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wprowadzić ustawienia czasu.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> W menu „Układ ekranu” wyświetli się parametr „Grupa standardowa”.</li> </ul> </li> <li>▶ W parametrze „Wybór grupy” w menu „Układ ekranu” wybrać preferowaną grupę.</li> <li>▶ W menu „Układ ekranu”, w parametrze „Grupa standardowa” wybrać wymaganą grupę.</li> </ul> 	0–999 sek	<p>Funkcja jest nieaktywna przy ustawieniu [0 sek].</p> <p><i>Patrz też Opis parametrów w menu „Układ ekranu” – 5.9) „Wybór grupy”.</i></p> <p><i>Patrz też Opis parametrów w menu „Układ ekranu” – 5.11) „Grupa standardowa”.</i></p>
<p>1.7) Przedział czasowy wyświetlania wygaszacza ekranu</p> 	<p>Ustawienie przedziału czasowego do wyświetlenia wybranego obrazka wygaszacza ekranu na ekranie dotykowym.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wprowadzić ustawienia czasu.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Pojawia się parametr „Obrazek wygaszacza ekranu”.</li> </ul> </li> </ul>	0–999 sek	<p>Funkcja jest nieaktywna przy ustawieniu [0 sek].</p> <p>Dotknięcie ekranu dotykowego powoduje powrót do zdefiniowanego interfejsu użytkownika.</p> <p><i>Patrz rozdział „Ekran dotykowy grafiki” w celu uzyskania dalszych informacji.</i></p>
<p>1.8) Obrazek wygaszacza ekranu</p> 	<p>Otwiera menu wyboru zapisanych grafik wygaszacza ekranu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wybrać istniejącą grafikę z listy wyboru jako wygaszcz ekranu.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Wybrana grafika pojawia się na ekranie dotykowym po upływie ustawionego czasu.</li> </ul> </li> </ul>	Wszystkie zapisane grafiki	<p>Parametr „Przedział czasowy wyświetlania wygaszacza ekranu” wynosi &gt; 0.</p> <p><i>Patrz rozdział „Ekran dotykowy grafiki” w celu uzyskania dalszych informacji.</i></p>

Parametr „Konfiguracja TouchIT”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
1.9) Dodatkowe przyciski 	Aktywacja dodatkowych przycisków na przednim panelu obsługowym. Umożliwia bezpośrednie wydawanie pary i/lub gorącej wody.  Ustawienie „Wył.”: <input checked="" type="checkbox"/> Nie następuje wyszukiwanie, funkcja „Dodatkowe przyciski” nie jest aktywna.  Ustawienie „Wł.”: <input checked="" type="checkbox"/> Aktywuje zainstalowane przyciski dodatkowe bez wyszukiwania.  Ustawienie „Rozpoznanie automatyczne”: <input checked="" type="checkbox"/> Wyszukiwanie jest uruchamiane przy każdym uruchomieniu urządzenia. Funkcja jest aktywna, gdy zainstalowane są dodatkowe przyciski.	Wył. Wł. Rozpoznanie automatyczne	Funkcja ta wymaga dodatkowych przycisków na panelu obsługowym i dodatkowej płytki drukowanej.  Wyszukiwanie komponentów podczas uruchamiania urządzenia trwa $\pm 4$ sek.
1.10) –	–	–	–
1.11) –	–	–	–
1.12 / 1.14 / 1.16 / 1.18) Nazwa pompy smaku 1–4 	Pole nazwy rodzaju smaku pompy 1.	Możliwość wpisania dowolnej nazwy	Ta nazwa smaku pojawi się na liście wyboru w ustawieniach napoju w parametrze „Smak”.
1.13 / 1.15 / 1.6 / 1.17) Symbol pompy smaku 1–4 	Wybór grafiki symbolu dla pompy rodzaju smaku 1.	Wszystkie zapisane grafiki symbolu	Wybrana grafika zostanie dodana do pola przycisku napoju.

## Liczniki i statystyka

W menu „Licznik i statystyki” zawarte są poniższe podpunkty i informacje:



- Licznik urządzenia i dobowy
- Licznik napojów
- Licznik serwisowy
- Statystyka błędów/czyszczeń
- Statystyka odkamieniania (brak obsługi odkamieniania)











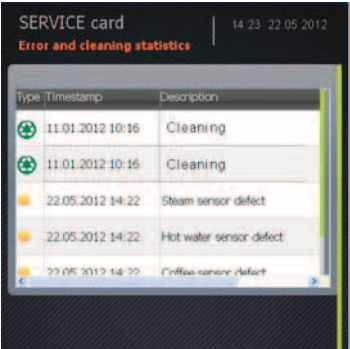
Treść podmenu opisana jest w poniższym rozdziale.

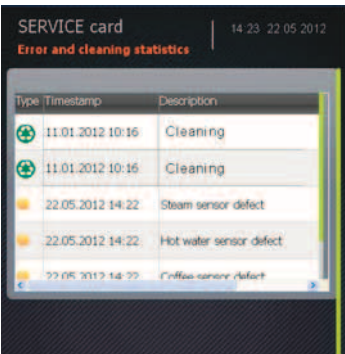


Wprowadzone zmiany stają się aktywne po: 1) naciśnięciu przycisku Zapisz, 2) wyjęciu karty CHEF, 3) automatycznym załadowaniu oprogramowania przy uruchamianiu urządzenia.

Parametr „Liczniki i statystyka”																																																												
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki																																																									
<p>21.0) Licznik urządzenia i licznik dobowy</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beverage</th> <th>Daily</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Dispensed products (all)</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Coffee beverages</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Cappuccino / milk coffee</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Milk / milk foam</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Decaffeinated</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Double products (2x)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Hot water</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Steam products</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Hot chocolate</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Moccacino</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Steam cup heater</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Ristretto (Counter per button)</td><td>1</td><td>---</td></tr> <tr><td>Ristretto (Credit counter)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Ristretto (Token counter)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Coffee (Counter per button)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Coffee (Credit counter)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Coffee (Token counter)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Americano (Counter per button)</td><td>0</td><td>---</td></tr> </tbody> </table>	Beverage	Daily	Total	Dispensed products (all)	1	1	Coffee beverages	1	1	Cappuccino / milk coffee	0	0	Milk / milk foam	0	0	Decaffeinated	0	0	Double products (2x)	0	0	Hot water	0	0	Steam products	0	0	Hot chocolate	0	0	Moccacino	0	0	Steam cup heater	0	0	Ristretto (Counter per button)	1	---	Ristretto (Credit counter)	0	---	Ristretto (Token counter)	0	---	Coffee (Counter per button)	0	---	Coffee (Credit counter)	0	---	Coffee (Token counter)	0	---	Americano (Counter per button)	0	---	<p>Wyświetlanie licznika maszynowego i dobowego.</p> <p>Widok jest podzielony na 3 kolumny:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opis funkcji lub napoju, które mają być liczone;</li> <li>• licznik dobowy;</li> <li>• licznik całkowity.</li> </ul> <p>► Wybrać pole [Usuń] (A).  <input checked="" type="checkbox"/> Liczniki dobowe zostaną ustawione na (0).</p> <p>► Wybrać pole [Cofnij] (B).  <input checked="" type="checkbox"/> Nastąpi powrót do menu „Liczniki i statystyka”.</p> <p><i>Patrz rozdział „System” – „Przywracanie-Kopia zapasowa” w celu uzyskania dodatkowych informacji o przywracaniu licznika i statystyk.</i></p>	-	<p>Wyświetlenie i usuwanie wskazań licznika urządzenia i dobowego jest możliwe przy użyciu karty SERVICE i CHEF.</p>
Beverage	Daily	Total																																																										
Dispensed products (all)	1	1																																																										
Coffee beverages	1	1																																																										
Cappuccino / milk coffee	0	0																																																										
Milk / milk foam	0	0																																																										
Decaffeinated	0	0																																																										
Double products (2x)	0	0																																																										
Hot water	0	0																																																										
Steam products	0	0																																																										
Hot chocolate	0	0																																																										
Moccacino	0	0																																																										
Steam cup heater	0	0																																																										
Ristretto (Counter per button)	1	---																																																										
Ristretto (Credit counter)	0	---																																																										
Ristretto (Token counter)	0	---																																																										
Coffee (Counter per button)	0	---																																																										
Coffee (Credit counter)	0	---																																																										
Coffee (Token counter)	0	---																																																										
Americano (Counter per button)	0	---																																																										

Parametr „Liczniki i statystyka”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
<p>21.1) Licznik napojów</p> 	<p>Wskazanie statystyki napojów.</p> <p>Widok jest podzielony na 3 kolumny:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opis napoju, który ma być liczony;</li> <li>• licznik dobowy;</li> <li>• licznik całkowity.</li> </ul> <p>► Wybrać pole [Usuń] (A).  <input checked="" type="checkbox"/> Licznik dobowy zostanie ustawiony na (0).</p> <p>► Wybrać pole [Cofnij] (B).  <input checked="" type="checkbox"/> Nastąpi powrót do menu „Liczniki i statystyka”.</p> <p><i>Patrz rozdział „System” – „Przywracanie-Kopia zapasowa” w celu uzyskania dodatkowych informacji o przywracaniu licznika i statystyk.</i></p>	-	Wyświetlenie i usuwanie wskazań licznika napojów jest możliwe przy użyciu karty SERVICE i CHEF.
<p>21.2) Licznik serwisowania</p> 	<p>Wykaz wszystkich liczników serwisowania.</p> <p>Uwzględnione są następujące liczniki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liczba cykli kolby zaparzacza.</li> <li>• Czas roboczy młynków i pompy wody.</li> <li>• Czas pracy pompy powietrza i miksera.</li> <li>• Cykle łączeniowe przekaźników kawy, gorącej wody i pary.</li> <li>• Ilość kawy zmielonej przez młynki.</li> </ul> <p>Reset stanu licznika:</p> <p>► Wybrać pole [Usuń] (A).  <input checked="" type="checkbox"/> Odpowiedni licznik zostanie ustawiony na (0).  <input checked="" type="checkbox"/> Wyświetli się pole .</p> <p>► Potwierdzić reset za pomocą pola .</p> <p>► Wybrać pole [Cofnij] (B).  <input checked="" type="checkbox"/> Nastąpi powrót do menu „Liczniki i statystyka”.</p> <p><i>Patrz rozdział „System” – „Przywracanie-Kopia zapasowa” w celu uzyskania dodatkowych informacji o przywracaniu licznika i statystyk.</i></p>	Reset licznika na (0).	Skasowanie „Licznika serwisowania” jest możliwe wyłącznie przy użyciu karty SERVICE.  Wyświetlenie licznika serwisowania jest możliwe przy użyciu kart SERVICE i CHEF.

Parametr „Liczniki i statystyka”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
<p>24.0) Wymiana filtra w dniu</p> 	<p>Podanie daty ostatniej wymiany filtra.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zaznaczyć obszar daty: dzień, miesiąc lub rok.</li> <li>▶ Podać datę za pomocą przycisków ze strzałkami (góra/dół).</li> <li>▶ Zapisać datę; w tym celu skorzystać z pojawiającego się pola .</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Wyświetlana jest data ostatniej wymiany filtra.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Pole wprowadzania danych staje się nieaktywne (szare).</li> </ul> <p><i>Patrz rozdział „System” – „Przywracanie-Kopia zapasowa” w celu uzyskania dodatkowych informacji o przywracaniu licznika i statystyk.</i></p>	<p>Dzień, miesiąc oraz rok</p>	<p>Parametr pozostaje nieaktywny do momentu, aż aktualna data będzie identyczna z tą ustawioną.</p> <p><i>Patrz rozdział „Konfiguracja” – „Godzina/Data/Alarm” dla ustawień parametrów wymiany filtra.</i></p>
<p>24.1) Ostatni serwis w dniu</p> 	<p>Podanie daty ostatnio przeprowadzonego serwisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zaznaczyć obszar daty: dzień, miesiąc lub rok.</li> <li>▶ Podać datę za pomocą przycisków ze strzałkami (góra/dół).</li> <li>▶ Zapisać datę; w tym celu skorzystać z pojawiającego się pola .</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Wyświetlana jest data ostatniego żądania serwisowania.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Pole wprowadzania danych staje się nieaktywne (szare).</li> </ul> <p><i>Patrz rozdział „System” – „Przywracanie-Kopia zapasowa” w celu uzyskania dodatkowych informacji o przywracaniu licznika i statystyk.</i></p>	<p>Dzień, miesiąc oraz rok</p>	<p>Parametr pozostaje nieaktywny do momentu, aż aktualna data będzie identyczna z tą ustawioną.</p> <p><i>Patrz rozdział „Konfiguracja” – „Godzina/Data/Alarm” dla ustawień parametrów polecenia serwisowania.</i></p>
<p>21.3) Statystyka błędów i czyszczenia</p> 	<p>Wyświetlenie statystyki błędów i czyszczenia.</p> <p>Widok jest podzielony na 3 kolumny:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• symbol odpowiednio do komunikatu;</li> <li>• znacznik czasowy z podaniem daty i godziny komunikatu o błędzie;</li> <li>• opis z podaniem definicji komunikatu o błędzie.</li> </ul>	<p>-</p>	<p>Skasowanie statystyki jest niemożliwe.</p> <p>Wyświetlenie licznika serwisowania jest możliwe z użyciem kart SERVICE i CHEF.</p>

Parametr „Liczniki i statystyka”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
21.4) Statystyka usuwania kamienia 	Wyświetlanie przeprowadzonego i przerwane- nego odkamieniania.  Widok jest podzielony na 3 kolumny: <ul style="list-style-type: none"> <li>• symbol odpowiednio do komunikatu;</li> <li>• znacznik czasowy z podaniem daty i go-                dziny komunikatu o błędzie;</li> <li>• woda (!);</li> <li>• opis z podaniem definicji odkamieniania.</li> </ul>	-	Brak obsługi odkamie- niania. Skasowanie statystyki jest niemożliwe. Wyświetlenie licznika ser- wisowania jest możliwe z użyciem kart SERVICE i CHEF.

## Ustawienia napojów

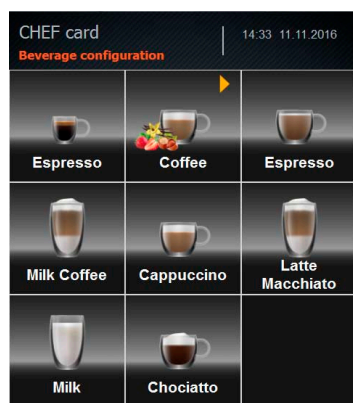


Nieaktywne parametry są dostępne wyłącznie po wprowadzeniu karty SERVICE.

- ▶ Wywołać menu „Ustawienia napoju”.

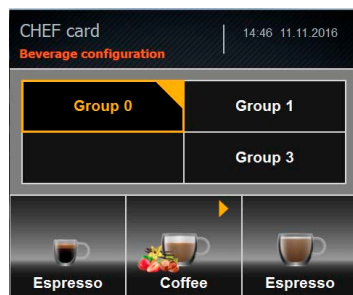
### Opcja 1: Napoje na jednej stronie

- ▶ Wybrać żądane pole napoju.
  - Wyświetlane są ustawienia dla wybranego napoju.
- ▶ Wprowadzić ustawienia.
- ▶ Zapisać ustawienie.



### Opcja 2: Wybór grupy

- ▶ Wybrać odpowiednią grupę.
- ▶ Wybrać odpowiedni napój z grupy.
  - Wyświetlane są ustawienia dla wybranego napoju.
- ▶ Wprowadzić ustawienia.
- ▶ Zapisać ustawienie.



W ustawieniach napoju zawarte są poniższe podpunkty:

- Ustawienia kawy
- Ustawienia mieszanki mleka
- Ustawienia mleka
- Ustawienia piany
- Ustawienia mleka w proszku
- Ustawienia czekolady
- Ustawienia gorącej wody
- Ustawienia podgrzewacza filiżanek
- Ustawienia pary
- Ustawienia smaku



Treść podpunktów opisana jest w poniższym rozdziale.



Wprowadzone zmiany stają się aktywne po: 1) naciśnięciu przycisku Zapisz, 2) wyjęciu karty CHEF, 3) automatycznym załadowaniu oprogramowania przy uruchamianiu urządzenia.

## Wydawanie produktu testowego









Aby sprawdzić ustawienia na danym napoju, w ustawieniach poszczególnych napojów można wydać produkt testowy.




- ▶ Ustawić odpowiedni pojemnik pod wylewkę napojów.
- ▶ Potwierdzić pole.
- ▶ W zależności od napoju można wybrać wielkość.
  - Napój wydawany jest z uprzednio wybranymi ustawieniami parametrów.
  - Po wydaniu napoju wyświetlany jest czas wydawania i zaparzania.

## Ustawienia kawy




Parametr Ustawienia kawy			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
202) Ilość proszku 	Dolna granica 4 g: Jeżeli przyrządzane są napoje z mniej niż 4 g kawy, zaparacz bardzo szybko się brudzi.  Górna granica 16 g: Maksymalna ilość kawy, która mieści się w komorze zaparzania.	4–16 g	Wartościami standardowymi są: [11,5 g] (Ristretto) [9 g] (Espresso) [9,5 g] (Kawa) [9,0 g] (Cappuccino) [9,5 g] (Kawa z mlekiem) [9 g] (L.Macchiato) [9,0 g] (Chociatto) [9,0 g] (White Americano) [9,0 g] (Kawa Lutz)
204) Uderzenia na przycisk 	Wydawanie napojów w przypadku większych ilości kawy: Ustawienie to umożliwia zaparzenie kilku kaw na każdą wylewkę napoju. ▶ Liczba uderzeń (zaparzeń kawy) na wylewkę. <input checked="" type="checkbox"/> Napój (np. kubek) wydawany jest w nastawionej liczbie zaparzeń.	1–20	Ustawienie standardowe to [1].  W razie potrzeby, w „Ustawieniach ogólnych” w parametrze „Policzone napoje” ustawić odpowiednią liczbę uderzeń.
205) Ilość wody 	Definiuje ilość wody do wybranego napoju.	1–600 ml	Wartościami standardowymi są: [25 ml] (Ristretto) [35 ml] (Espresso) [110 ml] (Kawa) [35 ml] (Cappuccino) [35 ml] (Kawa z mlekiem) [35 ml] (L.Macchiato) [35 ml] (Chociatto) [35 ml] (White Americano) [35 ml] (Kawa Lutz)

Parametr Ustawienia kawy			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
207) Przyspieszacz parzenia wody / dodatkowa woda 	<p><b>Opcja 1: Ustawienie [Z kawą]</b></p> <p>Jeżeli w parametrze „Sekwencja przyspieszacza parzenia lub dodatkowa woda” wybrano z listy wyboru „z kawą”, wówczas ustawienie dla przyspieszacza parzenia wody następuje w sek.</p> <p>Ustawiona ilość wody (w sek.) rozdzielana jest na zaparzacz i przyspieszacz parzenia.</p> <p><b>Opcja 2: Ustawienie [Przed kawą / po kawie]</b></p> <p>Jeżeli w parametrze „Sekwencja przyspieszacza parzenia lub dodatkowa woda” wybrano z listy wyboru „przed kawą / po kawie”, wówczas ustawienie dla dodatkowej wody następuje w ml.</p>	„Z kawą”: 0–30 sek „Po kawie / przed kawą”: 1–500 ml	Przestrzegać wskazówek w parametrze „Sekwencja przyspieszacza parzenia wody / Dodatkowa woda”. Parametr systemowy „Przyspieszacz parzenia wody / Dodatkowa woda” jest włączony, a w parametrze „Sekwencja przyspieszacza parzenia wody / Dodatkowa woda” została wybrana funkcja ([z], [po] lub [przed]).
208) Ciśnienie początkowe 	<p>Menu wyboru ciśnienia początkowego w kolbie do parzenia:</p> <p>Określa nacisk dolnej kolby na zmieloną kawę, która znajduje się w komorze parzenia.</p> <p>Im większy nacisk, tym wolniej woda do parzenia kawy przepływa przez zmieloną kawę w komorze parzenia.</p>	1–5	Wartościami standardowymi są: [5] (Ristretto) [4] (Espresso) [3] (Kawa) [4] (Cappuccino) [3] (Kawa z mlekiem) [3] (L. Macchiato) [4] (Chocciatto) [4] (White Americano) [4] (Kawa Lutz)
213) Podwójna ilość proszku 	<p><i>Patrz ustawienie parametru „Ilość proszku”.</i></p>	0–9,9 sek	W menu „Konfiguracja” – „Ustawienie napoju” w parametrze „Wersja wydawania” wybrana jest opcja [Podwójny napój].



## Ustawienia mieszanki mleka

Ustawienia parametru Mieszanka mleka			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
Mieszanie mleka 	<p>Proporcje mieszanki mleka przy wypośażeniu w „Twin Milk”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ustawić proporcje mieszania w szarym polu.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Napój wydawany jest z obu źródeł mleka w ustawionej proporcji mieszanki mleka.</li> </ul>	Źródło mleka po lewej stronie: 1–99% Źródło mleka po prawej stronie: 1–99%	Ustawienie proporcji mieszania obu źródeł mleka wymaga systemu spieniania mleka „Twin Milk” i w parametrach „Wybierz mleko” wybrania opcji „Mleko wymieszane”.








## Ustawienia mleka

Ustawienia parametru Mleko			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
401) Czas wydawania zimnego mleka 	Jest używany do tworzenia warstwy mleka w Latte Macchiato. Przy specjalnych przepisach zimne mleko może być również dodawane do Cappuccino i kawy z mlekiem. ► Podać w polu wydawania. <input checked="" type="checkbox"/> Przez wyznaczony czas do napoju dodawane jest zimne mleko.	0–40,0 sek	Ustawienie standardowe to [2,0 sek]. System spieniania świeżego mleka „Pianka z zimnego mleka” lub „Pompa mleka” jest wybrany w parametrach systemowych. Parametr systemowy „Milk Smart” nie obsługuje tej funkcji.
402) Czas wydawania gorącego mleka 	Definiuje czas wydawania gorącego mleka.	0–40,0 sek	Ustawienie standardowe to [7,5 sek]. System spieniania świeżego mleka musi być wybrany w parametrach systemowych.
406) Czas oczekiwania na mleko 	Czas spoczynku pomiędzy gorącym mlekiem a kolejnym komponentem napoju.	0–15 sek	Ustawienie standardowe wynosi [0 sek]. System spieniania świeżego mleka jest wybrany w parametrach systemowych.






## Ustawienie Piana mleczna


Ustawienia parametru Piana			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
501) Czas wydawania piany mlecznej 	Czas wydawania piany. ► Wpisać żądany czas wydawania piany. <input checked="" type="checkbox"/> Przez wyznaczony czas do napoju dodawana jest piana.	0–40,0 sek	Ustawienie standardowe to 4,5 sek. System spieniania świeżego mleka jest wybrany w parametrach systemowych.
506) Czas oczekiwania na pianę 	Czas oczekiwania pomiędzy wydaniem piany a kolejnym komponentem napoju.	0–20 sek	System spieniania świeżego mleka jest wybrany w parametrach systemowych.

## Ustawienie Topping


Ustawienia Parametru Topping			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
451) Ilość proszku Topping 	Ustawienie definiuje ilość czekolady na napój. <i>Nazwa „Topping” określa różnicę między czekoladą a substancją podobną do mleka w proszku; służy za substytut mleka.</i>	0–999 ml	Ustawienie standardowe to [100 ml]. Parametr systemowy „System dozowania proszku” zyskuje opcję [Czekolada/Topping].
452) Ilość gorącej wody do płukania 	Ilość wtryskiwanej gorącej wody po wydaniu mleka: Ustawiona ilość wtryskiwanej wody czyszczy komponenty układu wydawania mleka.	20–50 ml	Ustawienie standardowe to [20 ml]. Wtryskiwana woda mieści się w zakresie, który ustawiony jest w parametrze „Ilość proszku Topping”.
453) Czas oczekiwania na proszek Topping 	Czas spoczynku pomiędzy gorącym substytutem mleka „Topping” a kolejnym komponentem napoju.	0–15 sek	Parametr systemowy „System dozowania proszku” zyskuje opcję [Topping].
454) Dozownik proszku Topping 	Menu wyboru wymaganego dozownika proszku Topping	po lewej stronie po prawej stronie	Parametr systemowy „System dozowania proszku” zyskuje opcję [2 × proszek Topping].
455) Ilość proszku Topping 	Dozownik „Ilości proszku Topping”: Wartość podana w %określa stosunek pomiędzy ilością proszku Topping a ilością wody. Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwany jest większy udział proszku. W ten sposób uzyskiwany jest intensywniejszy smak.	20–100%	Ustawienie standardowe wynosi [50%]. Parametr systemowy „System dozowania proszku” zyskuje opcję [proszek Topping].
456) Ilość proszku Topping (lewa str.) 	Za pomocą dozownika „Ilości proszku Topping z lewej strony”: Wartość podana w %określa stosunek pomiędzy ilością proszku Topping z lewej strony a ilością wody. Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwany jest większy udział proszku. W ten sposób uzyskiwany jest intensywniejszy smak.	20–100%	Ustawienie standardowe wynosi [50%]. Parametr systemowy „System dozowania proszku” zyskuje opcję [Topping].
457) Ilość proszku Topping (prawa str.) 	Z dozownikiem „Czekolady/Toppingu”: Wartość podana w %określa stosunek pomiędzy ilością proszku Topping z prawej strony a ilością wody. Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwany jest większy udział proszku. W ten sposób uzyskiwany jest intensywniejszy smak.	20–100%	Ustawienie standardowe wynosi [50%]. Parametr systemowy „System dozowania proszku” zyskuje opcję [Czekolada/Topping].

## Ustawienia czekolady


Ustawienia parametru „Czekolada”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
601) Ilość dodawanej czekolady 	Ustawienie definiuje ilość czekolady na napój.	40–999 ml	Ustawienie standardowe to [100 ml]. W punkcie parametrach systemowych „System dozowania proszku” wybrana jest opcja czekolada.
602) Ilość gorącej wody do płukania 	Ilość gorącej wody do płukania po wydaniu czekolady:  Woda do płukania stanowi część dostępnej wody. Woda do płukania służy do płukania mieszacza lub rozcieńczania mieszanki proszku i wody.  Przykład (Czekolada w proszku): <ul style="list-style-type: none"> <li>• ilość wody 200 ml</li> <li>• z tego ilość wtryskiwanej wody to 20 ml</li> </ul> Nie powinno się rozcieńczać mieszanki proszku z wodą; z tego względu najmniejsza ilość wykorzystywana jest do płukania.  W przypadku proszku instant (np. zupy) można zwiększyć ilość wtryskiwanej wody, aby uzyskać efekt rozcieńczenia.	20–50 ml	Ustawienie standardowe to [20 ml]. Należy ustawić taką ilość gorącej wody do płukania, aby na koniec wydawania mieszanki proszku płynąca woda była przezroczysta. W przeciwnym razie proszek może pozostać w węź oraz pojemniku systemu mieszania i doprowadzić do zatkania.
603) Dozownik czekolady 	Menu wyboru wymaganego dozownika czekolady.	po lewej stronie po prawej stronie	W parametrze systemowym „System proszkowy” wybrana jest opcja [2 × czekolada].
604) Ilość czekolady w proszku 	Z dozownikiem „Czekolada w proszku”:  Wartość podana w % określa stosunek pomiędzy ilością czekolady w proszku a ilością wody.  Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwany jest większy udział proszku. W ten sposób uzyskiwany jest intensywniejszy smak.	20–100%	Ustawienie standardowe wynosi [50%]. W Parametrze systemowym „System proszkowy” wybrana jest opcja [Czekolada w proszku].
605) Ilość czekolady w proszku z lewej strony 	Za pomocą dozownika „Ilości czekolady w proszku z lewej strony”:  Wartość podana w % określa stosunek pomiędzy ilością czekolady w proszku z lewej strony a ilością wody.  Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwany jest większy udział proszku. W ten sposób uzyskiwany jest intensywniejszy smak.	20–100%	Ustawienie standardowe wynosi 50%. Parametr systemowy „System dozowania czekolady w proszku” zyskuje opcję [z lewej strony].  W parametrze systemowym „System proszkowy” wybrana jest opcja [2 × czekolada w proszku].

Ustawienia parametru „Czekolada”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
606) Ilość czekolady w proszku z prawej strony 	Za pomocą dozownika „Ilości czekolady w proszku z prawej strony”: Wartość podana w % określa stosunek pomiędzy ilością czekolady w proszku z prawej strony a ilością wody. Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwany jest większy udział proszku. W ten sposób uzyskiwany jest intensywniejszy smak.	20–100 %	Ustawienie standardowe wynosi [50%]. Parametr systemowy „System dozowania czekolady w proszku” zyskuje opcję [z lewej strony]. W parametrze systemowym „System proszkowy” wybrana jest opcja [2 × czekolada w proszku].



### Ustawienia gorącej wody

Ustawienia parametru „Gorąca woda”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
201) Ilość wody 	Ustawienie czasu wydawania dla ilości gorącej wody.	1–99 sek	„Parametr systemowy” – „Gorąca woda” jest aktywny. <i>Możliwości wydawania opisane są w parametrze „Konfiguracja” – „Ustawienia napojów” – „Ustawienia ogólne” – „Wariant wydawania”.</i>



### Ustawienia podgrzewacza filiżanek




Ustawienia parametru Podgrzewacz do filiżanek			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
901) Maks. czas podgrzewania 	Ustawienie czasu wydawania pary do podgrzewu filiżanek.	1–99 sek	„Parametr systemowy” – „Podgrzewacz do filiżanek” jest aktywny. <i>Możliwości wydawania opisane są w parametrze „Konfiguracja” – „Ustawienia napojów” – „Ustawienia ogólne” – „Wariant wydawania”.</i>

## Ustawienia pary


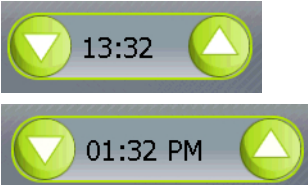
Ustawienia parametru „Para”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
702) Czas dozowania 	Ustawienie czasu wydawania pary	01–99,9 sek	Wartością standardową jest [90,0 sek]. W parametrach systemowych „Wylot pary” wybrany jest system pary. <i>Możliwości wydawania opisane są w parametrze „Konfiguracja” – „Ustawienia napojów” – „Ustawienia ogólne” – „108) Wariant wydawania”.</i>
705) Konsystencja piany mlecznej 	Sterowanie pompą powietrza. Ustawienie [0]: Z tym ustawieniem nie jest uruchamiany wylot powietrza. Wynikiem jest gorące mleko. Ustawienie [1–20]: Ustawienie wysokiej wartości sprawia, że przy spienianiu dodawana jest większa ilość powietrza. Konsystencja piany mlecznej jest bardziej gęsta. Ustawienie [1]: Najdelikatniejsza, gęsta piana (piana o mikrostrukturze). Pęcherzyki są niemalże niewidoczne. Ustawienie [20]: Bardzo rzadka piana o dużych, widocznych pęcherzykach.	0–20	Wartością standardową jest [0]. W parametrach systemowych „Wylot pary” wybrana jest opcja „Supersteam (Para super)”, „Finesteam (Para fine)” lub „Super & Finesteam (Para super i fine)”.

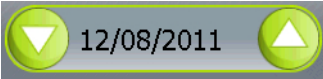

## Ustawienia smaku

Ustawienia parametru Flavour			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
801) Czas dozowania smaku 1 	Ilość dozowana aromatu napoju dla wybranego smaku 1. Włączenie pompy 1 smaku 1 podczas wydawania napoju.	0–60 sek	Wartością standardową jest [0 sek.] Parametr systemowy „Tryb Smak” jest aktywny.
802) Czas dozowania smaku 2 	Ilość dozowana aromatu napoju dla wybranego smaku 2. Włączenie pompy 2 smaku 2 podczas wydawania napoju.	0–60 sek	Wartością standardową jest [0 sek.] Parametr systemowy „Tryb Smak” jest aktywny.

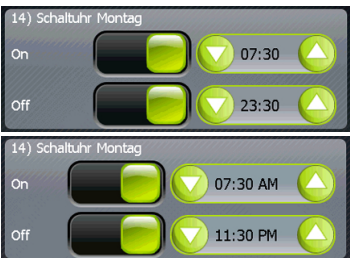
Ustawienia parametru Flavour			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
803) Czas dozowania smaku 3 	Ilość dozowana aromatu napoju dla wybranego smaku 3. Włączenie pompy 3 smaku 3 podczas wydawania napoju.	0–60 sek	Wartością standardową jest [0 sek.] Parametr systemowy „Tryb Smak” jest aktywny.
804) Czas dozowania smaku 4 	Ilość dozowana aromatu napoju dla wybranego smaku 4. Włączenie pompy 4 smaku 4 podczas wydawania napoju.	0–60 sek	Wartością standardową jest [0 sek.] Parametr systemowy „Tryb Smak” jest aktywny.
805) Smak 	Ustawienia w tym parametrze określają, kiedy i czy do napoju ma zostać dodany aromat.  Z ustawieniem [Bez smaku]: ► Wybrać [Bez smaku]. <input checked="" type="checkbox"/> Napoje są wydawane bez aromatu.  Z ustawieniem [Wybór jednego rodzaju smaku]: ► Określić [wybrany smak]. <input checked="" type="checkbox"/> Napoje są wydawane z dodatkowym aromatem.  Z ustawieniem [Wybór]: ► Wybrać [Wybór]. <input checked="" type="checkbox"/> Podczas wybierania napoju można wybrać również aromat – bezpośrednio przed wydaniem napoju.	Bez smaku / wszystkie dostępne rodzaje smaków (aromatów) / Wybór	Parametr systemowy „Tryb Smak” jest aktywny. Dozowanie odpowiedniej ilości odbywa się za pomocą parametru „Czas dozowania smaku 1–4”.

## Ustawienia systemowe


Parametry czasu / data / alarm			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
33.2) Format czasu 24 h 	To ustawienie służy do przełączenia między formatami czasu 24 h i 12 h (AM/PM).	Wyświetlanie 24 h Wyświetlanie 12 h (AM/PM)	-
33.3) Ustaw zegar 	Ustawianie godziny: ► Wybrać palcem godziny lub zakres minutowy. ► Znajdujące się po lewej stronie pole ze strzałką zmniejsza wartość ustawienia. ► Znajdujące się po prawej stronie pole ze strzałką zwiększa wartość ustawienia.	24 h: 00:00–23:59 12 h: 00:00–11:59	Widok zmienia się zależnie od wybranego formatu czasu w parametrze „Format czasu 24 h”.

Parametry czasu / data / alarm			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
33.4) Ustaw datę 	Ustawianie daty: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wybrać palcem miesiąc, dzień lub rok.</li> <li>▶ Dostosować polami strzałek aktywowaną wartość.</li> <li>▶ Znajdujące się po lewej stronie pole ze strzałką zmniejsza wartość ustawienia.</li> <li>▶ Znajdujące się po prawej stronie pole ze strzałką zwiększa wartość ustawienia.</li> </ul>	-	-
33.5) Strefy czasowe 	Lista wyboru różnych stref czasowych na całym świecie. <i>Wybór strefy czasowej umożliwia automatyczne przestawianie z czasu letniego na zimowy i odwrotnie.</i>	wszystkie dostępne strefy czasowe na świecie	Uniwersalny czas koordynowany (UTC) „Coordinated Universal Time” jest zgodny z (MEZ) „czasem środkowoeuropejskim” po dodaniu jednej godziny do standardowego czasu zimowego. W przypadku czasu letniego są to 2 godziny.


## Zegar sterujący

Parametr „Zegar sterujący urządzenia”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
8.0) – 8.6) Zegar sterujący pon.–niedz. 	Ustawienie zegara sterującego urządzenia. Czas włączenia: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aktywować czas włączenia urządzenia za pomocą pola [WŁ./WYŁ.].  <input checked="" type="checkbox"/> Pole podświetlone jest na zielono.</li> <li>▶ Wybrać palcem godziny lub zakres minutowy.</li> <li>▶ Znajdujące się po lewej stronie pole ze strzałką zmniejsza wartość ustawienia.</li> <li>▶ Znajdujące się po prawej stronie pole ze strzałką zwiększa wartość ustawienia.</li> </ul> Czas wyłączenia: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aktywować czas wyłączenia urządzenia za pomocą pola [WŁ./WYŁ.].  <input checked="" type="checkbox"/> Pole podświetlone jest na zielono.</li> <li>▶ Wybrać palcem godziny lub zakres minutowy.</li> <li>▶ Znajdujące się po lewej stronie pole ze strzałką zmniejsza wartość ustawienia.</li> <li>▶ Znajdujące się po prawej stronie pole ze strzałką zwiększa wartość ustawienia.</li> </ul>	24 h: 00:00–23:59 12 h: 00:00–11:59	Czas włączenia/wyłączenia nie jest zdefiniowany jako standard. [00:00] jest domyślnym ustawieniem. Wybrać żądany format czasu w parametrze „Format czasu 24 h”.


## Polecenie czyszczenia

Parametr „Polecenie czyszczenia”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
Polecenie czyszczenia 	Zdefiniować godzinę polecenia czyszczenia.	00:00–23:59	-

## Pompa smaku pracuje

Parametry pompy smaku			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
34.0) Pompa smaku 1 wł./wył. 34.1) Pompa smaku 2 wł./wył. 34.2) Pompa smaku 3 wł./wył. 34.3) Pompa smaku 4 wł./wył. 	Ręczne włączanie pomp smaku.	wł./wył.	-

## Wygląd ekranu

Parametr „Wygląd ekranu”			
Wyświetlany tekst	Opis	Zakres ustawień	Wskazówki
Wygląd ekranu 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wybrać żądany design i potwierdzić.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Po ponownym uruchomieniu urządzenia wybrany wygląd zostanie aktywowany.</li> </ul>	Barista Silber, Użytkownik, Samoobsługa	<i>Patrz także rozdział „Obsługa” – „Główne okno ekranu dotykowego”.</i>

## Usuwanie usterek

Zasadniczy sposób postępowania w przypadku usterek:

- ▶ Wyłączyć ekspres i włączyć ponownie po kilku sekundach.
  - ☑ W większości przypadków usterka zostanie w ten sposób usunięta.
- ▶ Powtórzyć czynność, która doprowadziła do usterki.

Jeżeli usterka wystąpi ponownie:

- ▶ Wyszukać usterkę w poniższych tabelach.
- ▶ Przeprowadzić opisane postępowanie w celu usunięcia.

Jeżeli usterka nadal występuje:

- ▶ Skontaktować się z partnerem serwisowym i opisać usterkę.



*Jeżeli wystąpi usterka nieopisana w tym rozdziale, natychmiast skontaktować się z partnerem serwisowym.*

### Usterki z komunikatem na wyświetlaczu

Komunikat na wyświetlaczu	Przyczyna	Sposób usuwania
Młynek lewy/prawy przeciążony	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Młynek lewy/prawy przeciążony.</li> <li>• Młynek lewy/prawy zatkany.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić młynek pod kątem obecności ciał obcych.</li> <li>▶ Jeśli komunikat nadal występuje: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Usterka zasilania młynka	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uszkodzony sterownik.</li> <li>• Uszkodzony układ elektroniczny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Usterka zasilania zaparzacza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uszkodzony sterownik.</li> <li>• Uszkodzony układ elektroniczny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Prąd przeciążeniowy w silniku zaparzacza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaparzacz pobiera za dużo prądu (ponad 4 A).</li> <li>• Zator w zaparzaczu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Przepływ wody nieprawidłowy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Woda niepodłączona.</li> <li>• Uszkodzona pompa. (Ciśnienie pompy &lt;7,5 bara)</li> <li>• Zablokowany zaparzacz.</li> <li>• Zatkany system wody.</li> <li>• Zbyt duża grubość mielenia.</li> <li>• Sterowanie i przepływomierz źle połączone.</li> <li>• Problem dotyczący zasilania elektrycznego (np. sterowanie).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Otworzyć zawór odcinający i ponownie nacisnąć pole napoju.</li> <li>▶ Sprawdzić zaparzacz.</li> <li>▶ Sprawdzić zmieloną mieszanę.</li> <li>▶ Jeśli komunikat nadal występuje: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Kryt. temp. kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem.</li> <li>• Uszkodzenie czujnika temperatury.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Kryt. temp. gorącej wody	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem.</li> <li>• Uszkodzenie czujnika temperatury.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Kryt. temp. pary	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem.</li> <li>• Uszkodzenie czujnika temperatury.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>

Komunikat na wyświetlaczu	Przyczyna	Sposób usuwania
Minął czas podgrzewania kawy	Nastawiona temperatura bojlera kawy nie została uzyskana w ciągu 4 minut po włączeniu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.</li> <li>▶ Jeśli komunikat nadal występuje: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Minął czas podgrzewania gorącej wody	Zaprogramowana temperatura bojlera wrzątku nie została osiągnięta w ciągu 4 minut od włączenia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.</li> <li>▶ Jeśli komunikat nadal występuje: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Minął czas podgrzewania pary	Zaprogramowana temperatura bojlera pary nie została osiągnięta w ciągu 4 minut od włączenia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.</li> <li>▶ Jeśli komunikat nadal występuje: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Uszkodzenie czujnika kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem.</li> <li>• Uszkodzenie czujnika temperatury.</li> </ul>	▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Uszkodzenie czujnika gorącej wody	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem.</li> <li>• Uszkodzenie czujnika temperatury.</li> </ul>	▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Uszkodzenie czujnika pary	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem.</li> <li>• Uszkodzenie czujnika temperatury.</li> </ul>	▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Timeout zaparzacza	Silnik zaparzacza nie pracuje.	▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Timeout poboru pary	Poziom w bojlerze pary nie osiągnięty.	▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
System mleka zablokowany	Temperatura pary spadła do 115°C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Począć, aż zadana temperatura zostanie osiągnięta.</li> <li>▶ Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.</li> <li>▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Inicjalizacja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Następuje restart oprogramowania i procesora.</li> <li>• Zaparzacze powraca do położenia wyjściowego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.</li> <li>▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>

### Usterki bez komunikatu na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna	Sposób usuwania
Ciemny wyświetlacz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Urządzenie nie jest podłączone do sieci.</li> <li>• Urządzenie nie jest włączone.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci.</li> <li>▶ Sprawdzić, czy urządzenie jest włączone.</li> <li>▶ Jeżeli problem będzie się powtarzał: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>
Brak mleka	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbiornik na mleko pusty.</li> <li>• System mleka zatkany.</li> <li>• System mleka wyłączony przez pomyłkę.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić, czy zbiornik na mleko jest napełniony.</li> <li>▶ Przeprowadzić codzienne czyszczenie.</li> <li>▶ Jeżeli problem będzie się powtarzał: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li> </ul>

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Sposób usuwania</b>
Brak spienionego mleka	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zbiornik na mleko pusty.</li><li>• System mleka zatkany.</li><li>• System mleka wyłączony przez pomyłkę.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Sprawdzić, czy zbiornik na mleko jest napełniony.</li><li>▶ Przeprowadzić codzienne czyszczenie.</li><li>▶ Jeżeli problem będzie się powtarzał: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.</li></ul>

## Środki ostrożności

### Środki czyszczące

#### Zastosowanie

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



**Niebezpieczeństwo zatrucia w przypadku połknięcia środka czyszczącego. Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:**

- Środki czyszczące przechowywać poza zasięgiem dzieci oraz osób nieuprawnionych.
- Nie spożywać środków czyszczących.
- Nigdy nie mieszać środków czyszczących z innymi środkami chemicznymi lub kwasami.
- Nigdy nie wlewać środków czyszczących do pojemnika na mleko.
- Nigdy nie wlewać środków czyszczących do zbiornika na wodę pitną (wewnętrznego/zewnątrznego).
- Środki czyszczące i środki do usuwania kamienia stosować wyłącznie w celach, do których są przeznaczone (patrz etykieta).
- Podczas stosowania środków czyszczących nie należy jeść ani pić.
- Podczas stosowania środków czyszczących zapewnić odpowiednią wentylację.
- Podczas stosowania środków czyszczących nosić rękawiczki ochronne.
- Po zakończeniu używania środków czyszczących natychmiast dokładnie umyć ręce.



*Przed zastosowaniem środków czyszczących dokładnie zapoznać się z informacjami na opakowaniu. Jeżeli brakuje arkusza danych bezpieczeństwa, można go otrzymać od dystrybutora (patrz opakowanie środka czyszczącego).*

#### Przechowywanie

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieupoważnionych.
- Podczas przechowywania chronić przed działaniem wysokiej temperatury, światła i wilgoci.
- Nie przechowywać w pobliżu kwasów.
- Przechowywać tylko w oryginalnym opakowaniu.
- Środki czyszczące przechowywać w oddzielnych opakowaniach.
- Nie przechowywać razem z artykułami spożywczymi i używkami.
- Obowiązują lokalne przepisy ustawowe dotyczące przechowywania substancji chemicznych (środki czyszczące).

#### Utylizacja

Jeśli recykling nie jest możliwy, środki czyszczące i ich opakowania należy poddać utylizacji zgodnie z przepisami lokalnymi i regulacjami ustawowymi.

#### Informacja w nagłych wypadkach

Poprosić producenta środka czyszczącego (patrz etykieta środka czyszczącego) o numer telefonu informacji w nagłych wypadkach (centrum informacji toksykologicznej). Jeżeli w danym kraju nie ma instytucji tego rodzaju, skorzystać z następującej tabeli:

Szwajcarskie centrum informacji toksykologicznej	
Połączenia z zagranicy	+41 44 251 51 51
Połączenia ze Szwajcarii	145
Internet	www.toxi.ch

## Przepisy dotyczące higieny

### Woda

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



**Nieprawidłowe obchodzenie się z wodą może doprowadzić do wystąpienia dolegliwości zdrowotnych!**

**Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:**

- Woda nie może być zanieczyszczona.
- Urządzenia nie wolno podłączać do wody czyszczonej metodą osmozy ani do wody o agresywnych właściwościach.
- Twardość węglanowa nie może przekroczyć wartości 5–6 iniem. Twwęg (°n) (twardość węglanowa wg skali niemieckiej) lub 8,9–10,7 fran. Twwęg (°F) (twardość węglanowa wg skali francuskiej).
- Wartość twardości ogólnej musi być zawsze wyższa od wartości twardości węglanowej.
- Minimalna twardość węglanowa wynosi 5 iniem. Twwęg (°n) lub 8,9 fran. Twwęg (°F).
- Maksymalna zawartość chloru wynosi 50 mg na litr.
- Wartość pH 6,5–7 (pH neutralne).

Urządzenia ze zbiornikiem na wodę pitną (wewnętrznym i zewnętrznym):

- Codziennie napełniać zbiornik świeżą wodą pitną.
- Przed napełnieniem dokładnie wyłukać zbiornik na wodę pitną.

### Kawa

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



**Nieprawidłowe obchodzenie się z kawą może prowadzić do wystąpienia dolegliwości zdrowotnych!**

**Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:**

- Przed otwarciem opakowania sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone.
- Nie wsypywać ziaren kawy w ilości przekraczającej przewidywane dzienne zużycie.
- Po napełnieniu natychmiast zamknąć pokrywę pojemnika na ziarna kawy.
- Kawę przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- Nie przechowywać kawy razem ze środkami czyszczącymi.
- W pierwszej kolejności zużywać produkty, których data przydatności do spożycia upływa najwcześniej (zasada „pierwsze przyszło, pierwsze wyszło”).
- Zużyć przed upływem daty przydatności do spożycia.
- Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykać, tak aby utrzymać świeżość produktu i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniem.

## Mleko

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



**Nieprawidłowe obchodzenie się z mlekiem może doprowadzić do wystąpienia dolegliwości zdrowotnych!**

**Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:**

- Nie używać surowego mleka.
- Używać tylko mleka pasteryzowanego lub mleka UHT.
- Używać tylko mleka homogenizowanego.
- Stosować tylko mleko schłodzone o temperaturze wynoszącej maksymalnie 3-5°C.
- Podczas kontaktu z mlekiem nosić rękawice ochronne.
- Używać wyłącznie mleka bezpośrednio z oryginalnego opakowania.
- Nigdy nie dolewać świeżego mleka do mleka znajdującego się już w zbiorniku. Przed napełnieniem zawsze należy dokładnie wyczyścić zbiornik.
- Przed otwarciem opakowania sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone.
- Nie nalewać mleka w ilości przekraczającej przewidywane dzienne zużycie.
- Po napełnieniu natychmiast zamknąć pokrywę zbiornika na mleko i chłodziarkę (wewn./zewn.).
- Mleko przechowywać w suchym, chłodnym (maks. 7°C) i ciemnym miejscu.
- Nie przechowywać mleka razem ze środkami czyszczącymi.
- W pierwszej kolejności zużywać produkty, których data przydatności do spożycia upływa najwcześniej (zasada „pierwsze przyszło, pierwsze wyszło”).
- Zużyć przed upływem daty przydatności do spożycia.
- Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykać, tak aby utrzymać świeżość produktu i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniem.

## Produkt w proszku do automatów / napoje w proszku

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



**Nieprawidłowe obchodzenie się z produktem w proszku do automatu może prowadzić do wystąpienia dolegliwości zdrowotnych!**

**Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:**

- Przed otwarciem opakowania sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone.
- Nie wsypywać produktu w proszku do automatu w ilości przekraczającej dzienne zużycie.
- Po napełnieniu natychmiast zamknąć pokrywę pojemnika na produkt w proszku.
- Produkt w proszku do automatu przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- Nie przechowywać produktu w proszku do automatu razem ze środkami czyszczącymi.
- W pierwszej kolejności zużywać produkty, których data przydatności do spożycia upływa najwcześniej (zasada „pierwsze przyszło, pierwsze wyszło”).
- Zużyć przed upływem daty przydatności do spożycia.
- Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykać, tak aby utrzymać świeżość produktu i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniem.

## Syrop

**OSTROŻNIE!**  
Zagrożenie dla  
użytkownika!



**Nieprawidłowe obchodzenie się z syropem może doprowadzić do dolegliwości zdrowotnych.**

**Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:**

- Używać wyłącznie syropu bezpośrednio z opakowania.
- Przed otwarciem opakowania sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone.
- Po napełnieniu natychmiast zamknąć system Flavour Point.
- Syrop przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- Nie przechowywać syropu razem ze środkami do czyszczenia.
- W pierwszej kolejności zużywać produkty, których data przydatności do spożycia upływa najwcześniej (zasada „pierwsze przyszło, pierwsze wyszło”).
- Zużyć przed upływem daty przydatności do spożycia.
- Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykać, tak aby utrzymać świeżość produktu i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniem.

## Odpowiedzialność

### Obowiązki użytkownika

Użytkownik musi zapewnić przeprowadzanie regularnych konserwacji i kontroli urządzeń zabezpieczających przez partnera serwisowego firmy Schaerer AG, osoby działające na jego zlecenie lub inne autoryzowane osoby.

Wady fizyczne należy reklamować pisemnie w ciągu 30 dni w firmie Schaerer AG. W przypadku wad ukrytych okres ten wynosi 12 miesięcy od dnia instalacji (raport roboczy, protokół przekazania), lecz najpóźniej 18 miesięcy od wysyłki z zakładu produkcyjnego w Zuchwil.

Kategorycznie zabrania się dokonywania napraw elementów istotnych, ze względu na kwestie związane z bezpieczeństwem, takich jak zawory bezpieczeństwa, termostaty zabezpieczające, bojlerzy itd. Elementy te należy wymienić!

Obowiązują następujące okresy:

- Zawory bezpieczeństwa – co 12 miesięcy.
- Bojlerzy (generatory pary, podgrzewacze przepływowe) – co 60 miesięcy.

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

### Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności w przypadku szkód osobowych i rzeczowych są wykluczone, jeśli powstały wskutek:

- stosowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem;
- nieprawidłowego montażu, uruchomienia, obsługi, czyszczenia i konserwacji urządzenia i przynależnych urządzeń opcjonalnych;
- nieprzestrzegania terminów konserwacji;
- eksploatacji urządzenia z uszkodzonymi urządzeniami zabezpieczającymi lub niewłaściwie zamontowanymi/niesprawnymi elementami zabezpieczającymi i ochronnymi;
- lekceważenia wskazówek bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi w zakresie przechowywania, montażu, uruchomienia, eksploatacji i konserwacji urządzenia;
- eksploatacji urządzenia w stanie, który budzi zastrzeżenia;
- niewłaściwie wykonanych napraw;
- stosowania części innych niż oryginalne części zamienne firmy Schaerer AG;
- stosowania środków czyszczących, które nie są zalecane przez firmę Schaerer AG;
- awarii wywołanej przez ciało obce, wypadek, akt wandalizmu i siłę wyższą;
- manipulowania w urządzeniu jakimikolwiek przedmiotami oraz otwarcia obudowy.

Producent udziela gwarancji – względnie akceptuje ewentualne roszczenia z tytułu odpowiedzialności – wyłącznie wówczas, gdy są przestrzegane zadane interwały konserwacyjne i serwisowe oraz gdy są stosowane zamówione u niego lub licencjonowanego dostawcy oryginalne części zamienne.



Obowiązują „Ogólne warunki handlowe” firmy Schaerer AG.