

Schaerer Coffee Factory

Instrukcja Obsługi

V06 / 05.2008



Gratulujemy Państwu zakupu ekspresu Schaerer.

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

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

Każdy napój jest świeżo zaparzony poprzez wciśnięcie przycisku, gwarantuje to wysoką jakość napojów. Ekspres do kawy jest obsługiwany poprzez graficzny wyświetlacz ekranu dotykowego.

Proszę przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w pobliżu ekspresu do kawy, aby zapewnić sobie oraz Państwa personelowi dostęp do informacji oraz odpowiednią reakcję w przypadku usterek technicznych.

Ekspres do kawy został zaprojektowany do przyrządzenia aż do 15 000 zapażeń kawy i 6000 napojów czekoladowych rocznie. Po każdym 15 000 zapażeń konieczne jest wykonanie czynności pielęgnacyjnych przez użytkownika. Po każdym 30 000 zapażeń konieczne jest wykonanie czynności konserwacyjnych.

Należy bezwzględnie przestrzegać instrukcji zawartych w rozdziale Oprogramowanie - Ustawianie - Twardość wody i Zakres oraz dokonać odpowiednich ustawień.



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

Instrukcję obsługi należy przechowywać w miejscu łatwo dostępnym dla obsługi!

Ważne!



*Rozdział 1: Wstęp.
Zwrócić uwagę na znaki i symbole zastosowane w instrukcji obsługi.*



Szczególną uwagę zwrócić na treść rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa!



W przypadku nieprzestrzeżenia wytycznych dotyczących konserwacji (patrz rozdział Konserwacja) nie ponosi się odpowiedzialności za ewentualne szkody.

W takim przypadku również nie są uwzględniane zobowiązania gwarancyjne.

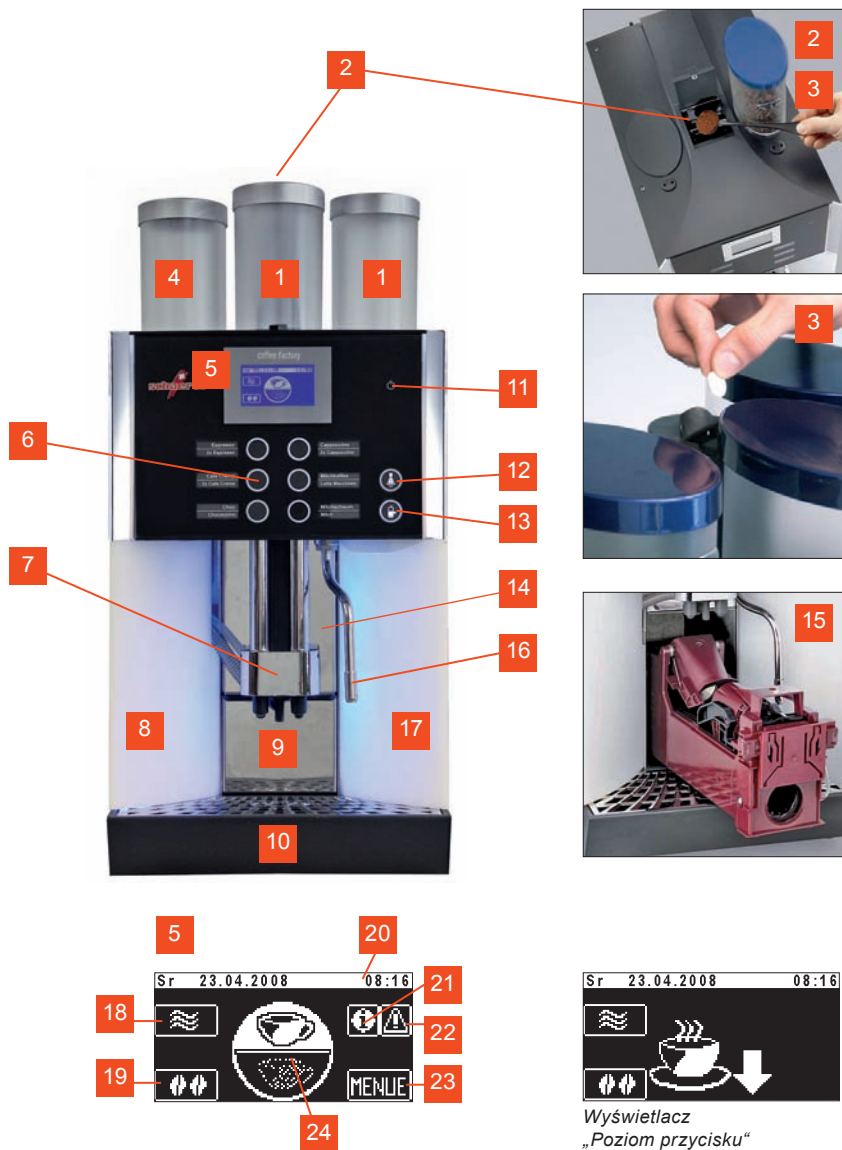
Rozdział 1	Prezentacja	6
1.1	Oznaczenie części ekspresu do kawy	6
	Znaki i symbole instrukcji obsługi	8
	Słowniczek	9
Rozdział 2	Obsługa	10
2.1	Włączenie ekspresu do kawy	10
2.2	Dozowanie napoju	10
2.3	Przełącznik Decaf (opcja)	10
2.4	Mleko lub pianka z mleka (opcja)	11
2.4.1	Wydanie zwykłego lub spienionego mleka	11
2.4.2	Przyłączenie mleka	11
	Standard	11
	Schładzacz Schaerer Cooler, Schaerer Cup&Cool (opcjonalnie)	11
2.5	Dozowanie gorącej wody	12
2.6	Dozowanie pary (opcjonalne)	12
	Podgrzewanie napojów	12
	Spienianie mleka	12
2.7	Przestawienie wysokości głowicy „kombi“	13
2.8	Zbiornik kawy ziarnistej/Produktu	13
2.9	Pojemnik podwójnego topingu/pojemnik podwójnej czekolady (opcja)	13
2.10	Otwór ręcznego napełniania (opcja)/otwór na tabletkę	13
2.11	Pojemnik na fusy	14
2.12	Zewnętrzny zbiornik na fusy (opcjonalny)	14
2.13	Ociekacz	15
2.14	Zintegrowana chłodziarka mleka (opcja)	15
2.15	Wyłączanie ekspresu	15
Rozdział 3	Oprogramowanie	16
3.1	Przegląd	16
3.2	Gotowość do pracy	18
3.2.1	Gorące przepłukiwanie	18
3.2.2	Pole baristy	18
3.2.3	Informacje	18
	Serwis	18
	Czynności pielęgnacyjne	18
	Czas parzenia	18
	Protokół	19
	Zegar	19
3.2.4	Pole przełączania (opcja)	19
3.2.5	Do menu głównego	19
3.3	Menu główne	20
3.3.1	Mleko i pianka 	20
	Jakość piany z mleka	20
	Pauza dla latte macchiato	20
3.3.2	Programator czasowy 	20
	Stan programatora (status zegara)	21
	Ustawianie programatora (zegara)	21
	Kopiowanie ustawień czasu dla danego dnia	22
	Przegląd programatora (tabela zegara)	22
	Kasowanie programatora (zegara)	22
	Informacja na temat programatora (Info zegara)	23

3.3.3	Czynności pielęgnacyjne	23
	Program czyszczenia	24
	Czyszczenie spieniacza	24
	Płukanie miksera	24
	Odkamienianie	25
	Odkamienianie ekspresu z zbiornikiem wody lub Aquaflex	
	Odkamienianie maszyny ze stałym podłączeniem wody	
	Zmiana filtru	27
	Płukanie filtru	28
	Czynności pielęgnacyjne użytkownika	28
3.3.4	Ustawianie 	28
	Receptury i przyciski napojów	28
	Wybór ustawień przycisków napojów:	
	Dostosowanie wartości	
	Zatwierdzić ustawienia	
	Poziomy napełnienia	29
	Zmiana receptur	29
	Ustawienia Decaf (opcjonalne)	
	Przypisanie przycisków	
	Wybór młynka dla napoju	
	Wybór porcjometru dla napojów z czekolady	
	Ważenie kawy zmielonej (waga fusów)	
	Temperatura bojlera	31
	Zerowanie	31
	Godzina i data	31
	Język wyświetlacza	31
	Kontrast wyświetlacza	31
	Podłączony filtr (zmiękczy/filtr)	31
	Twardość wody/zakres	32
	Płukanie rozgrzewające (Gorące płukanie)	32
	Płukanie spieniacza (opcjonalne)	32
	Interwały płukania (PłukSpPrzerywan)	32
	Opcje obsługowe	32
	Oświetlenie	
	Uruchomienie	33
3.3.5	Wprowadzenie PIN	33
3.3.6	Kontrola dostępu za pomocą PIN	34
	Poziom Czyszczenie	34
	Poziom Ustawianie	34
	Poziom Obliczanie	34
	Kasowanie PIN	35
3.3.7	Obliczanie ilości	35
Rozdział 4: Inne ustawienia.		36
4.1	Ustawienia mechaniczne	36
4.1.1	Ustawianie stopnia mielenia 	36
4.1.2	Aquaflex (opcja) - przełączanie między wodą z sieci a zbiornikiem na wodę	36
4.2	Opisanie przycisków napojów	37
Rozdział 5 Czynności pielęgnacyjne		38
5.1	Czyszczenie codzienne	39
5.1.1	Program czyszczenia	39
5.1.2	Czyszczenie spieniacza	39
5.1.3	Płukanie miksera	39
5.1.4	Czyszczenie głowicy „kombi”	39
5.1.5	Czyszczenie pojemnika na mleko (opcja)	39
5.1.6	Czyszczenie ogólne	39

5.2	Czyszczenie cotygodniowe	40
5.2.1	Czyszczenie zaparzacza	40
5.2.2	Czyszczenie miksera czekolady/topingu (opcjonalny)	41
5.2.3	Czyszczenie komory mleka	42
5.2.4	Czyszczenie zbiornika wody	42
5.3	Czyszczenie regularne	43
5.3.1	Czyszczenie zbiornika kawy mielonej	43
5.3.2	Czyszczenie pojemnika na produkty (opcjonalne), czekolada/toping, podwójny toping, podwójna czekolada	43
5.4	Czyszczenie wylotu pary	45
5.5	Wymiana filtru	45
5.6	Odkamienianie	45
Rozdział 6 Koncepcja czyszczenia HACCP		46
	Zalecenie dla czekolady/topingu (opcjonalne)	47
Rozdział 7 Konserwacja		48
7.1	Konserwacja ekspresu do kawy	48
7.2	Konserwacja miksera (czekolady)	49
7.3	Konserwacja miksera (topingu)	49
7.4	Serwis Schaeerer	49
Rozdział 8 Komunikaty i wskazówki		50
8.1	Komunikaty obsługowe	50
8.2	Komunikaty błędu/usterki	51
8.3	Błąd bez wskazania usterki	54
Rozdział 9 Bezpieczeństwo		55
9.1	Zagrożenia dla użytkownika	55
9.2	Zagrożenia dla ekspresu	57
9.3	Obowiązki użytkownika	58
9.4	Świadczenie gwarancyjne	59
	Brak świadczeń gwarancyjnych:	59
Załącznik A: Dane techniczne		60
	Dane techniczne ekspresu do kawy	60
	Warunki eksploatacji i instalacji	60
Załącznik B: Akcesoria i części zamienne		62
Indeks		66

Rozdział 1 Prezentacja

1.1 Oznaczenie części ekspresu do kawy




- 1 Zbiornik kawy ziarnistej (opcjonalny 1 lub 2)
- 2 Ręczne napełnianie (w zależności od wyposażenia)
- 3 Otwór na tabletkę (w zależności od wyposażenia)
- 4 Zbiornik czekolady/ zbiornik topingu/ zbiornik podwójnego topingu/
podwójnej czekolady (opcjonalne)
- 5 Wyświetlacz ekranu dotykowego
- 6 Przyciski napojów
- 7 Głowica "kombi" o przestawnej wysokości z zintegrowanym
spieniaczem mleka
- 8 Pokrywka dla mleka, zdejmowalna
(opcjonalna zintegrowana chłodziarka mleka)
- 9 Pojemnik na fusy
- 10 Zdejmowalny ociekacz z kratką
- 11 Przełącznik WŁ/WYŁ
- 12 Przycisk pary (opcjonalny) lub przycisk Decaf (opcjonalny)
- 13 Przycisk gorącej wody
- 14 Ruchoma pokrywka
- 15 Zaparzacze
- 16 Dozowanie pary (opcjonalne) ew. dozowanie gorącej wody
- 17 Zbiornik wody (przy ekspresach bez stałego przyłącza wody lub Aquaflex)
- 18 Pole gorącego przepłukiwania
- 19 Pole baristy
- 20 Wskazania programatora czasowego i godziny
- 21 Pole informacyjne
- 22 Wskazania zaleceń/błędów
- 23 Pole menu (otwiera menu główne)
- 24 Pole przełączania do przycisków 2 poziomu (obwód, opcjonalnie)

Znaki i symbole instrukcji obsługi




**Uwaga!
Zagrożenie dla
urządzenia!**

Przestrzegać instrukcji obsługi!




**Uwaga!
Zagrożenie dla
użytkownika!**

Szczególną uwagę zwrócić na treść rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa!




**Uwaga!
Gorący płyn!**

Szczególną uwagę zwrócić na treść rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa!




**Uwaga!
Gorąca
powierzchnia!**

Szczególną uwagę zwrócić na treść rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa!



**Uwaga!
Gorąca para!**

Szczególną uwagę zwrócić na treść rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa!



**Uwaga!
Niebezpieczeństwo
zgniecenia**

Szczególną uwagę zwrócić na treść rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa!



**Porady
Wskazówki**



Odsyłacz



**Dla
zaawansowanych!**



**Pozycja startowa
Menu główne**



Wyświetlacz gotowości do pracy



... z kolejnymi polami



Menu główne

Ilustracja tego symbolu rozpoczyna opis instrukcji obsługi w menu głównym.

Wywołanie menu głównego:

* Na wyświetlaczu gotowości do pracy nacisnąć obszar bez pól funkcyjnych.

Dalsze pola zostaną aktywowane.

* Dotknąć **MENUE**.

Wyświetli się menu główne.

Słowniczek

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


Rozdział 2 Obsługa

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



Pierwsze uruchomienie patrz: Instrukcja instalacji

2.1 Włączenie ekspresu do kawy

Nacisnąć przełącznik WŁ/WYŁ przez  ponad 2 sekundy.

Ekspres włączy się i rozgrzeje.

Jeśli ekspres będzie gotowy do dozowania napojów, pojawi się wyświetlacz gotowości do pracy.



Zabezpieczenie kodem PIN, patrz Ustawienia/ Opcje obsługowe, rozdział: Oprogramowanie



Wyświetlacz gotowości do pracy

2.2 Dozowanie napoju

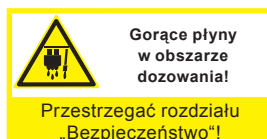
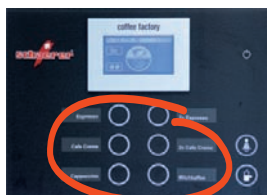
Nacisnąć przycisk napoju, aby rozpocząć dozowanie ustawionego napoju.

- podświetlony pierścień wokół przycisku = gotowość do dozowania
- migający pierścień wokół przycisku = dozowanie napoju

* Podstawić naczynie o odpowiedniej wielkości.

* Nacisnąć wybrany przycisk napoju.

Wybrany napój i postęp dozowania będzie wyświetlany na ekranie.



Przypisanie przycisków patrz rozdział: Ustawienia, Receptury i przyciski napojów.

2.3 Przełącznik Decaf (opcja)

Przyrządzanie napoju bezkofeinowego z młynka Decaf:

- * Nacisnąć przycisk Decaf.
- * Nacisnąć przyciskżądanego napoju.

Przy wybranej opcji Decaf opcja Dozowanie pary nie jest możliwa.



2.4 Mleko lub pianka z mleka (opcja)

2.4.1 Wydanie zwykłego lub spienionego mleka

Aby rozpocząć dozowanie, należy nacisnąć przycisk napoju, któremu przypisano mleko lub pianę z mleka. *Dozowanie będzie trwać tak długo, jak długo przycisk pozostanie wciśnięty.*

2.4.2 Przyłączenie mleka

Zastosować właściwą dyszę mleka!

- zielona dysza mleka = w lodówce, temperatura mleka 4-8 °C
- biała dysza mleka = temperatura mleka 8 -16 °C

Standard

- * Wetknąć dyszę mleka w przyłącze mleka głowicy „kombi“.
- * Wyciągnąć do przodu i opróżnić pokrywę zbiornika z mlekiem.
- * Otworzyć opakowanie mleka w taki sposób, aby nie rozlewało się nawet wówczas, gdy opakowanie będzie leżało na węższej stronie.
- * Wężyk mleka z dyszą mleka włożyć do opakowania mleka.
- * Opakowanie mleka ostrożnie wsunąć do komory mleka.

W trakcie zmiany pionowej pozycji głowicy „kombi“, wężyk nie może być naciągany.

- * Ponownie zamocować pokrywę zbiornika z mlekiem.

Schładzacz Schaerer Cooler, Schaerer Cup&Cool (opcjonalnie)

- * Wetknąć dyszę mleka w przyłącze mleka głowicy „kombi“.
- * Pojemnik na mleko wyciągnąć ku przodowi z coolera.
- * Pokrywę pojemnika przesunąć do tyłu.
- * Wlać mleko do pojemnika.
- * Ponownie przykryć pojemnik pokrywą.
- * Wprowadzić adapter przewodu mleka do gniazda w pokrywie zbiornika.
- * Ostrożnie wsunąć pojemnik.

Przewód mleka jest wtykany do adaptera.



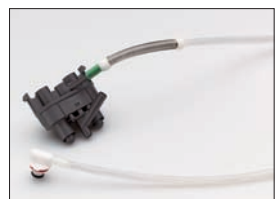
Model standardowy



Model z funkcją chłodzenia



Chłodzony pojemnik na mleko



Adapter chłodzenia

2.5 Dozowanie gorącej wody

Aby rozpocząć dozowanie gorącej wody, należy nacisnąć przycisk gorącej wody.

Jeśli potrzeba mniej wody, niż zostało ustawione, można zatrzymać dozowania poprzez zwykłe naciśnięcie przycisku gorącej wody.

2.6 Dozowanie pary (opcjonalne)

* Nacisnąć przycisk pary.

Para będzie dozowana tak długo, jak długo przycisk pozostanie naciśnięty.

Para:

- ogrzewa napój;
- umożliwia ręczne spienianie mleka.

Podgrzewanie napojów

* Należy stosować możliwie wąskie i wysokie naczynie cromarganowe z uchwytem.

* Naczynie napełnić maksymalnie do połowy.

* Dyszę pary zanurzyć w naczyniu.

* Naciskać przycisk pary aż do osiągnięcia żądanej temperatury.

* Zwolnić przycisk pary.

* Odchylić wylot pary do ociekacza.

* Krótko nacisnąć przycisk pary.

Pozostałości w rurce pary zostaną wypłukane.

* Wytrzeć wylot pary wilgotną ściereczką.

Spienianie mleka

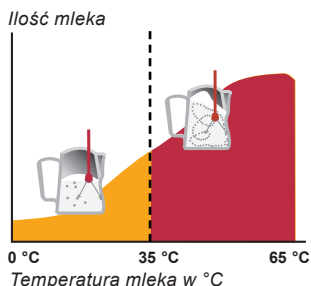
Dozowanie mleka lub piany z mleka (opcjonalne)

* Domieszać powietrze przez wstrzyknięcie pary pod powierzchnię mleka.

Mleko ogrzewa się z 5 °C do 37 °C.

* Przez wstrzyknięcie pary w dolnej 1/3 mleka, obroty zgodnie z ruchem wskazówek zegara, powstaje zwarta piana.

Mleko ogrzewa się z 37 °C do 65 °C.



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

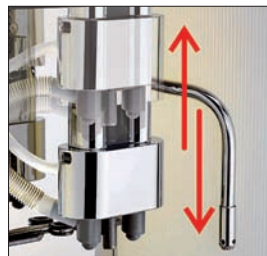
2.7 Przesławienie wysokości głowicy „kombi“

Głowica „kombi“ posiada możliwość przesławienia wysokości.

Ustawianie wysokości:

※ chwycić wylot z przodu i przesunąć do żądanej wysokości.

Wysokość podstawienia: 70 - 190 mm



2.8 Zbiornik kawy ziarnistej/Produktu

Zbiorniki należy uzupełniać zawniasu. Aby zapewnić świeże produkty, zbiorniki najlepiej napełniać do poziomu maksymalnego dziennego zużycia.

2.9 Pojemnik podwójnego topingu/ pojemnik podwójnej czekolady (opcja)

Podzielony pojemnik na dwa rodzaje proszków, na przykład czekolada i toping.

- lewa strona: czekolada; prawa strona: toping albo
- lewa strona: czekolada 1 i prawa strona: czekolada 2.

Ziarna kawy w pojemniku na kawę ziarnistą,
proszek czekoladowy w pojemniku na czekoladę,
proszek topingu w pojemniku na toping



2.10 Otwór ręcznego napełniania (opcja)/otwór na tabletkę

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



Otwór ręcznego napełniania/wlotu tabletki znajduje się w środku pokrywy ekspresu.

Otwór na tabletkę stosuje się:

- do wrzucania tabletek czyszczących.

Otwór ręcznego napełniania stosuje się:

- do wrzucania tabletek czyszczących,
- do stosowania kolejnego gatunku kawy, na przykład kawy bezkofeinowej,
- do pobierania próbek kawy.



Otwór na tabletkę



Umieścić zmieloną kawę lub tabletkę czyszczącą dopiero po pojawieniu się symbolu (przedstawionego obok) na wyświetlaczu.

Przebieg napełniania ręcznego mielonej kawy

W razie potrzeby wybrania napoju poziomym 2 należy wybrać poziom przed otwarciem klapki napełniania ręcznego.

- * Otworzyć klapkę napełniania ręcznego.
- * Wsypać kawę mieloną (maksymalnie 15g).
- * Zamknąć klapkę napełniania ręcznego.
- * Nacisnąć wybrany przycisk napoju.



Otwór ręcznego napełniania



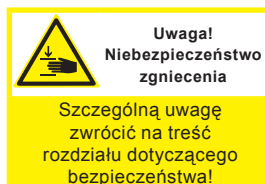
2.11 Pojemnik na fusy

Zużyta kawa mielona jest przechowywana w pojemniku na fusy. Pojemnik na fusy ma pojemność kawy mielonej z ok. 50 zaparzeń.

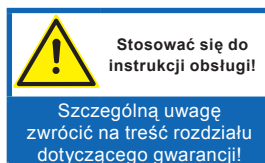
Po zapełnieniu pojemnika na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności jego opróżnienia.

Dozowanie napojów jest zablokowane do czasu opróżnienia pojemnika na fusy.

- * Przesunąć głowicę „kombi“ całkowicie do góry.
- * Przesunąć panel nad pojemnikiem na fusy do góry.
- * Wyciągnąć pojemnik.
- * Opróżnić i ponownie włożyć pojemnik.
- * Potwierdzić proces na wyświetlaczu.



Czyścić codziennie!
Patrz rozdział: Czynności pielęgnacyjne



Brak możliwości dodatkowego wyposażenia w zewnętrzny zbiornik na fusy!

Zsyp kawy czyścić codziennie!
Patrz rozdział: Czynności pielęgnacyjne

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

Pojemnik na fusy należy zawsze opróżnić przed włożeniem! Włożenie bez uprzedniego opróżnienia prowadzi do jego przepełnienia. Spowoduje to zabrudzenie ekspresu. Może to spowodować szkody następcze.

2.12 Zewnętrzny zbiornik na fusy (opcjonalny)

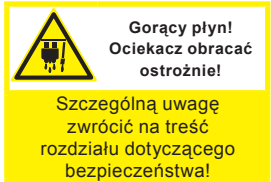
Ekspres może być wyposażony w opcjonalny zewnętrzny pojemnik na fusy. Pojemnik na fusy i podłoże ekspresu mają w takim przypadku otwór przelotowy. Jest on konstrukcyjnie dopasowany do zewnętrznego pojemnika. Fusy są wówczas przechowywane w dużym pojemniku poniżej lamy.

2.13 Ociekacz

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

- * Ostrożnie wyciągnąć ociekacz, opróżnić go i ponownie włożyć.

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



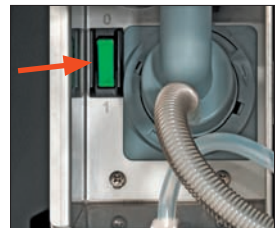
Codziennie czyścić ociekacz!
Patrz rozdział: Czynności pielęgnacyjne

2.14 Zintegrowana chłodziarka mleka (opcja)

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

- * Schłodzić mleko do ok. 6°C.
- * Włączyć chłodziarkę.


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



Wyłącznik przechylny znajduje się bezpośrednio nad komorą mleka.

2.15 Wyłączanie ekspresu

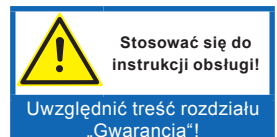
Przed wyłączeniem ekspresu należy wykonać codzienną procedurę czyszczenia.

- * Nacisnąć przełącznik WŁ/WYŁ  aż do wyłączenia ekspresu.
- * Wyciągnąć wtyczkę!
- * zamknąć kurek główny doprowadzenia wody.

Szkody spowodowane nieprzebraniem tego zalecenia nie są objęte gwarancją.



Zabezpieczenie kodem PIN, patrz: Ustawienia/Opcje obsługowe, rozdział: Oprogramowanie



Rozdział 3 Oprogramowanie

3.1 Przegląd

Gotowość do pracy







Wyświetlacz gotowości do pracy ekspresu do kawy Schaerer Coffee Factory.



Na wyświetlaczu gotowości do pracy nacisnąć obszar bez pól funkcyjnych. Dalsze pola zostaną aktywowane.



W razie wystąpienia błędu pojawi się pole !
W razie wykonywania czyszczenia , odwapniania , wymiany filtra lub konserwacji , wyświetli się odpowiedni komunikat!

Dalsze pola funkcyjne wyświetlacza gotowości do pracy

Rozdział 3.2



Goście przepłukiwanie

Rozdział 3.2.1



Barista (moc kawy)

Rozdział 3.2.2



Informacje

Rozdział 3.2.3



Przełączanie (opcjonalne)

Rozdział 3.2.4



Menu główne (menu)

Rozdział 3.2.5



Wskazówka błędu

Dotknięcie pola wywołuje komunikat błędu.

Komunikat pielęgnacyjny

Dotknięcie pola bezpośrednio prowadzi do menu.



Należy wykonać czyszczenie.










Należy wykonać odwapnianie.

Funkcje (pola) menu głównego *Rozdział 3.3*


	Mleko i piana <i>Rozdział 3.3.1</i>
	Program programatora czasowego <i>Rozdział 3.3.2</i>
	Czynności pielęgnacyjne <i>Rozdział 3.3.3</i>
	Ustawianie <i>Rozdział 3.3.4</i>
	Wprowadzenie PIN <i>Rozdział 3.3.5</i>
	Kontrola dostępu za pomocą PIN <i>Rozdział 3.3.6</i>
	Obliczanie <i>Rozdział 3.3.7</i>

Pola sterowania menu

	Zapisywanie ustawień
	Rozpoczęcie lub potwierdzenie czynności
	Z powrotem do wyższego poziomu menu Przerwanie/opuszczenie bez zapisania (Exit)
	Kasowanie lub resetowanie
	Rozpoczęcia przygotowania testowego Próbka kawy mielonej
	Zwiększenie lub zmniejszenie wartości ustawionych
	Przejsięcie o jedną stronę do przodu lub wstecz na listach

3.2 Gotowość do pracy


3.2.1 Gorące przepłukiwanie

Dotknięcie pola  wywołuje płukanie przewodów gorącą wodą. Woda ogrzeje system zaparzania po dłuższej przerwie w zaparzeniu i zagwarantuje optymalną temperaturę kawy.

Zalecane po 30 min przerwy w zaparzeniu, szczególnie przed wydaniem filiżanki Espresso.

Pole gorącego przepłukiwania aktywne/nieaktywne patrz: Ustawienia/Opcje obsługowe, rozdział: Oprogramowanie

3.2.2 Pole baristy

Dotknięcie pola  zmienia jednorazowo moc kawy dla następnego zaparzenia.



słabsza (-15%)




normalna, jak ustawiono



mocniejsza (+15%)

Pole baristy aktywne/nieaktywne patrz: Ustawienia/Opcje obsługowe, rozdział: Oprogramowanie

3.2.3 Informacje

Dotknięcie pola  na wyświetlaczu „Gotowość do pracy” wywołuje menu Informacje.

Menu główne „Informacje” oferuje następujące możliwości wyboru:

Serwis

- Punkt serwisowy
- Dane eksploatacyjne
- Następnny termin konserwacji
- Wersja oprogramowania



Czynności pielęgnacyjne

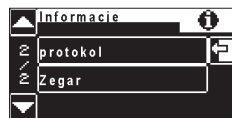
- Protokół
Protokół ostatniego czyszczenia
- Informacja o czyszczeniu
Informacja o ostatnim czyszczeniu
- Informacja o odkamienianiu
Informacja o ostatnim/następnym odkamienianiu
- Informacja o filtrze wapnia (opcjonalna)
Informacja o pozostałej wydajności

Czas parzenia

- Czas parzenia ostatnio przygotowanego napoju

Protokół

- Zapis zaprotokołowanych błędów i komunikatów.
(dla telefonicznej pomocy technicznej)



Zegar

- Wskazanie stanu programatora czasowego (wł/wył).
- Wskazanie następnego czasu wyłączenia.

3.2.4 Pole przełączania (opcja)

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

Aktywowano poziom 1

- * Dotknięcie pola przełączania.

Aktywowano poziom 2

- * Ponowne dotknięcie włącza poziom 1.



Poziom 1 jest aktywny



Poziom 2 jest aktywny

*Pole przełączania aktywne/
nieaktywne patrz:
Ustawienia/Opcje obsługowe,
rozdział: Oprogramowanie*

3.2.5 Do menu głównego

Wywołanie menu głównego:

- * Na wyświetlaczu gotowości do pracy nacisnąć obszar bez pól funkcyjnych.

dalsze pola zostaną aktywowane.

- * Dotknąć **MENUE**.

Wyświetli się menu główne.



Wyświetlacz gotowości do pracy



... z kolejnymi polami wyboru

*Opóźnienie panelu
patrz: Ustawienia/Opcje
obsługowe,
rozdział: Oprogramowanie*

3.3 Menu główne



3.3.1 Mleko i pianka

Jakość piany z mleka

Tutaj można ustawić jakość piany z mleka.

To ustawienie obowiązuje dla wszystkich napojów z pianą z mleka. Różnice we właściwościach mleka są wyrównane.

Zmniejszenie wartości -> gęstsza pianka i wyższa temperatura dozowania

Zwiększenie wartości -> bardziej puszysta pianka i niższa temperatura dozowania.

Pauza dla latte macchiato

Latte macchiato będzie lepsza, jeśli przedłuży się pauzę między dozowaniem mleka i piany z mleka.

Zmniejszenie wartości -> krótsza przerwa

Zwiększenie wartości -> dłuższa przerwa

3.3.2 Programator czasowy

Programator służy do ustawiania czasu włączania i wyłączenia.

Menu główne „Programator czasowy“ zawiera następujące możliwości wyboru:

- stan programatora;
- ustawianie programatora;
- przegląd programatora;
- kasowanie programatora;
- informacja o programatorze.



Patrz rozdział: Kontrola dostępu za pomocą PIN, ilustracje menu głównego w przypadku poziomów chronionych.






Stan programatora (status zegara)

- * Nacisnąć **Status zegara**.
- Włączanie/wyłączanie programatora.



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

Ustawianie programatora (zegara)

- * Nacisnąć **Ustaw zegara**.
- Programowanie czasu włączenia i wyłączenia.
- * Nacisnąć **Uptywający czas**.
- Pojawi się ekran „Czas eksploatacji“. Tutaj użytkownik ustawia dzień, godzinę i żądaną czynność.



- * Ustawianie dnia (dzień)
 - 1 = poniedziałek
 - 2 = wtorek, itd. do 7 = niedziela
 - 1-5 = poniedziałek do piątku (dni robocze)
 - 1-7 = cały tydzień (poniedziałek do niedzieli)
- * Ustawianie godziny (godz., min.)
- * Ustawić żądany czas włączenia/wyłączenia (czynności)
 - czas włączenia = **I** (na wyświetlaczu)
 - czas wyłączenia = **O** (na wyświetlaczu)
- * Potwierdzić naciskając pole **OK**.

Przykład



W przypadku dnia 1-5 lub dnia 1-7, czasy włączenia będą kopiowane w podanych dniach.

Zmiana ustawień za pomocą pól:

+ oraz **-**

Aktualne ustawienie zostaje przedstawione w odwrotnej kolejności!

Wyświetlanie ustawionych czasów włączenia/wyłączenia:

- * Nacisnąć **Prg**.
- Tutaj można wyświetlić ustawione czasy włączenia/wyłączenia.
- Ustawić można do 16 czasów włączenia/wyłączenia na dzień.
- Ustawione czasy są pokazane chronologicznie.
- Nowy czas włączenia/wyłączenia jest natychmiast po wprowadzeniu i potwierdzeniu polem **OK** chronologicznie sortowany.
- * Dotknięcie **di** prowadzi bezpośrednio do przeglądu programatora.

Kopiowanie ustawień czasu dla danego dnia

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

- * Nacisnąć **Ustaw zegar**.

Programowanie czasu włączenia i wyłączenia.

- * Nacisnąć **Uplywający czas**.
- * Nacisnąć pole z cyframi poniżej **Dzień**.

Pojawi się wybór dni tygodnia.

- * Przewinąć do strony 4
- * Nacisnąć pole **Kopiuj dzień**.

Ponownie pojawi się wybór dni tygodnia.

- * Wybrać dzień, którego ustawienia mają zostać skopiowane.
- * Nacisnąć pole **Wprowadz dzień**.
- * Wybrać dzień, do którego mają być skopiowane ustawione czasy.

Ustawienia dnia zostaną skopiowane.

Przegląd programatora (tabela zegara)

Sprawdzenie ustawionych czasów włączenia/wyłączenia:

- * Nacisnąć **Tabela zegara**.

Tygodniowy przegląd czasów włączania/wyłączania jest prezentowany graficznie. Czasy są oznaczone białymi paskami.

W przypadku dnia 1-5 lub dnia 1-7, czasy włączenia będą kopiowane w podanych dniach.
Wyświetlane będą pojedyncze dni 1, 2, 3, ... 7.



Kontrola czasów:
Patrz Informacje ogólne na temat programatora czasowego.



Przykład:

Tabela zegara		
Uplywający czas		
Godzina	Minuta	
0	3	6
9	12	15
18	21	24

Czasy włączenia od poniedziałku do piątku (1-5).

Włączenie o godzinie 7:00

Wyłączenie o godzinie 18:00

Kasowanie programatora (zegara)

- * Na stronie 2 menu głównego „Ustawienia programatora“ nacisnąć pole **Usunac zegar**.

- * Wybrać żądany dzień i usunąć, dotykając.

Pojawi się pytanie potwierdzające kasowanie.

- * Potwierdzić, naciskając **OK**.

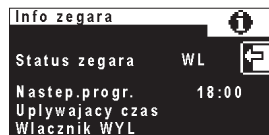
Dzień ze wszystkimi czasami włączania/wyłączania został skasowany.



Proces nie może zostać cofnięty.

Informacja na temat programatora (Info zegara)

Naciśnięcie na pole **Info zegara** powoduje wyświetlenie następnego czasu włączania/wyłączenia.



3.3.3 Czynności pielęgnacyjne

W menu głównym „Czynności pielęgnacyjne“ użytkownik może rozpocząć programy mycia i odkamieniania. Można także uruchomić wymianę filtra (opcjonalne) i konserwację.

Menu główne „Czynności pielęgnacyjne“ oferuje następujące możliwości wyboru:

- Program mycia
- Czyszczenie spieniacza
- Płukanie miksera
- Odkamienianie
- Wymiana filtra
- Płukanie filtra
- Konserwacja



W rozdziale Software/ Czynności pielęgnacyjne opisane są czynności, przez które prowadzi wyświetlacz.

Czyszczenie mechaniczne jest opisane w rozdziale "Czynności pielęgnacyjne".



Program czyszczenia

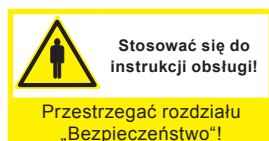
Dotknięcie pola **Prog czyszcz.** rozpoczyna automatycznie proces składający się z kolejnych czynności codziennego czyszczenia ekspresu - program czyszczenia.

Czyszczenie spieniacza jest wykonywane automatycznie, jeśli dozowane były napoje z mlekiem. W urządzeniu Schaerer Coffee Factory z systemem miksera następuje płukanie miksera. Przebieg programu czyszczenia jest opisany w skróconej instrukcji obsługi „Codzienne czyszczenie“.

Dla bezpieczeństwa użytkownika i trwałości ekspresu Schaerer Coffee Factory: Przed przeprowadzeniem czyszczenia uwzględnić ostrzeżenia zawarte w rozdziale: Bezpieczeństwo.



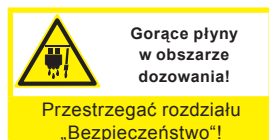
Patrz: Skrócona instrukcja obsługi "Czyszczenie codzienne"



Czyszczenie spieniacza

* Dotknąć pola **Czysz spieniacz**.
Rozpocznie się czyszczenie spieniacza.

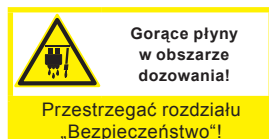
Czyszczenie spieniacza jest automatycznie wykonywane z programem mycia.



Płukanie miksera

* Dotknąć pola **Płukanie mikser**.
Rozpocznie się płukanie miksera.

W razie istniejącego systemu miksera płukanie miksera jest automatycznie wykonywane na zakończenie programu mycia.





Odkamienianie

Twardość wody, przepływ wody i zastosowanie filtra decydują o momencie odwapniania. Ten moment jest obliczany i wyświetlany przez ekspres Schaerer Coffee Factory.

Odkamienianie składa się z trzech etapów:

- Przygotowanie
- Odkamienianie
- Płukanie

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

Odkamienianie ekspresu z zbiornikiem wody lub Aquaflex

Wyświetlacz prowadzi krok po kroku przez program. Postępować zgodnie ze wskazówkami!

Przygotowanie

Do Odkamieniania potrzebne są następujące rzeczy:

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


Jeśli ekspres jest nagrany, najpierw rozpocznie się procedura chłodzenia. Czas trwania procedury chłodzenia 5-10 min.

- * Wyjąć zbiornik na wodę.
- * Wymieszać roztwór odkamieniający w zbiorniku wypełnionym zimną wodą.
- * Włożyć zbiornik na wodę z roztworem odkamieniającym.
- * Pojemnik na ścieki o pojemności 5 litrów podstawić pod miejsce wylotu kawy i gorącej wody.



Czas trwania odwapniania ok. 80 minut.


Nie wolno przerywać procesu na żadnym etapie.



Uwaga!
Środek odwapniający ma właściwości drażniące! Zawsze przestrzegaj wskazówek na opakowaniu!

Przestrzegaj rozdziału „Bezpieczeństwo“!





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

Przestrzegaj rozdziału „Bezpieczeństwo“!



Odkamienianie

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

- * Po zakończeniu odkamieniania pojemnik na ścieki należy ostrożnie opróżnić. Następnie należy go ponownie podstawić w miejscu wylotu kawy.
- * Wylać pozostałość roztworu odkamieniającego ze zbiornika na wodę.
- * Przepłukać zbiornik na wodę i napełnić do maksymalnego poziomu zimną wodą.
- * Ponownie włożyć zbiornik na wodę.

Płukanie

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

- * Po wezwaniu należy dolać świeżej, zimnej wody. (raz po ok. 16 min, kolejny raz po ok. 32 min)
- * Opróżnić pojemnik na ścieki.

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

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

Odkamienianie maszyny ze stałym podłączeniem wody

Wyświetlacz prowadzi krok po kroku przez program. Postępować zgodnie ze wskazówkami!

Przygotowanie

Do odkamieniania potrzebne są następujące rzeczy:

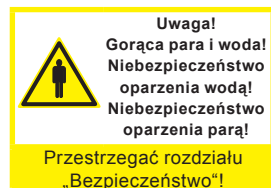
- 2 butelki płynnego środka odkamieniającego firmy Schaerer (po 0,75l)
- 3 butelki wody (razem 2,25l)
- 5-litrowy zbiornik na ścieki

Jeśli ekspres jest nagrany, najpierw rozpocznie się procedura chłodzenia. Czas trwania procedury chłodzenia 5-10 min.

- * Wyjąć zbiornik na wodę.
- * Zakręcić kurek główny doprowadzenia wody.
- * Odkręcić korek uszczelniający na złączce zbiornika wody w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjęć (śrubokręt płaski), patrz ilustracja.
- * Wymieszać roztwór odkamieniający w zbiorniku wypełnionym zimną wodą.
- * Włożyć zbiornik na wodę z roztworem odkamieniającym.



Numer zamówieniowy artykułu patrz: Załącznik B Zakres dostawy i akcesoria





Odwapnienie

- * Założyć zbiornik wody z roztworem odkamieniającym i potwierdzić na wyświetlaczu.

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

- * Wyjąć zbiornik na wodę i wylać resztkę roztworu odkamieniającego.
- * Przepłukać zbiornik i napełnić do maksymalnego poziomu zimną wodą.
- * Ponownie włożyć zbiornik na wodę.

Płukanie

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

- * Otworzyć kurek główny doprowadzenia wody.
- Pozostawić zbiornik na wodę włożony do ekspresu.*
- Przyłącze zbiornika na wodę będzie płukane przez ok. 10 sekund przez doprowadzenie wody.*
- * Wyjąć i osuszyć zbiornik na wodę.
- * Nasadzić korek uszczelniający na złączkę zbiornika wody i dokręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (śrubokręt płaski). Patrz ilustracja.
- * Ponownie włożyć zbiornik na wodę.

Kolejne płukania odbywają się przez doprowadzenie wody.

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

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

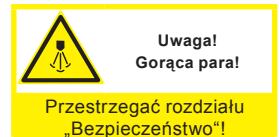
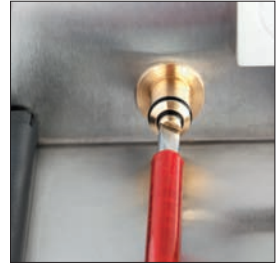
Zmiana filtra

Jeśli zakres filtra został przekroczony, raz dziennie zostanie wyświetlony komunikat o konieczności jego wymiany.

Filter należy wymienić w ciągu tygodnia, w przeciwnym razie zalecenie wymiany pojawi się po każdym zaparzeniu.

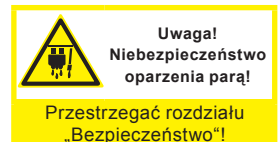
- * Wymiana filtra.
- * Uruchomić wymianę filtra.

Po wymianie filtra nastąpi przejście programu do płukania i odpowietrzania filtra oraz systemu wodnego.



Przechować instrukcji obsługi filtra wody!

Wyświetlacz prowadzi krok po kroku przez program. Postępować zgodnie ze wskazówkami!

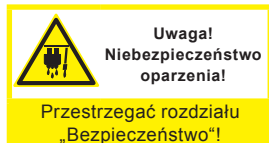




Płukanie filtra

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

*: Dotknąć **Płukanie filtra**.



Czynności pielęgnacyjne użytkownika

Po każdym 15000 zapażeń kawy raz dziennie pojawi się informacja o konieczności przeprowadzenia czynności pielęgnacyjnych użytkownika.

Czynności należy wykonać w ciągu tygodnia, w przeciwnym razie zalecenie pojawi się po każdym zapażeniu.

*: Wykonać czynności pielęgnacyjne 1/15000.



Patrz: Instrukcja czynności pielęgnacyjnych 1/15000.

Patrz rozdział: Gwarancja!

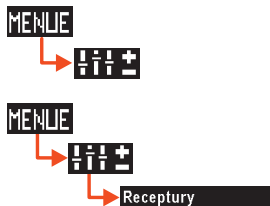
3.3.4 Ustawianie

Receptury i przyciski napojów

*: Dotknąć pole **Receptury**.

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

- Poziomy napełniania
- Zmiana receptur
- Przypisanie przycisków
- Ważenie kawy zmielonej





Wybór ustawień przycisków napojów:

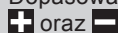
- * Nacisnąć wybrany przycisk napoju.

Wybór przycisku napoju z drugiego poziomu.


- * Nacisnąć przycisk dwukrotnie.
- * Nacisnąć przycisk wybranego napoju.


Dostosowanie wartości


- * Dopasować wartości za pomocą przycisków



Zatwierdzić ustawienia


- * Zatwierdzić za pomocą 

 = więcej

 = mniej

 = wyjście bez zmian

 = zapis wartości

 = rozpoczęcie testu

Poziomy napełnienia

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

Zmiana receptur

Wszystkie napoje:



Ilość kawy mielonej/ilość czekolady w proszku



Ilość wody

Napoje z mlekiem:



Ilość piany z mleka



Ilość mleka

Napoje z kawy:



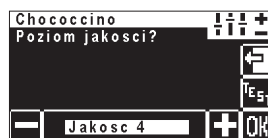
Jakość



Wyświetlacz zmiany receptury



Przykład: Ilość zmielonej kawy



Jakość



Na parzenie kawy wpływa pięć dostępnych stopni jakości.

Im wyższy stopień jakości, tym intensywniejszy jest aromat i smak kawy.

- Jakość 1** Po sprasowaniu zmielona kawa ma miejsce do napęcznienia.
- Jakość 2** Bezpośrednio po sprasowaniu następuje zaparzenie.
- Jakość 3** Po sprasowaniu nastąpi zaparzenie wstępne.
- Jakość 4** Po sprasowaniu i zaparzeniu wstępnym nastąpi powtórne prasowanie na mokro.
- Jakość 5** Po sprasowaniu nastąpi zaparzenie wstępne. Dodatkowo czas parzenia będzie automatycznie wydłużony.

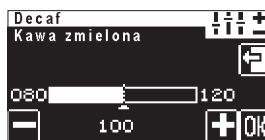


*Uwaga!
Zbyt wysokie ustawienie jakości może doprowadzić do usterki zaparzania wody!*

Ustawienia Decaf (opcjonalne)

Młynek Decaf zawsze znajduje się po lewej stronie.

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



Przypisanie przycisków

Każdy napój jest przyporządkowany jednemu przyciskowi.
Tutaj można zdefiniować te przyporządkowania.

Wybór młynka dla napoju

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



W przypadku napoju Choccocino nie ma możliwości wyboru porcjownika.



Wybór porcjometru dla napojów z czekolady

(tylko dla podwójnej czekolady)

- * Nacisnąć przycisk napoju.
- * Receptura, zgodna z Mleczną czekoladą 1.
- * Wybrany porcjometr (prawy lub lewy).

Ważenie kawy zmielonej (waga fusów)

Podczas procesu **Waga fusow** mielona kawa jest przekazywana bezpośrednio do pojemnika na fusy. Zmieloną kawę można następnie zważyć.

Przed tym procesem należy opróżnić pojemnik na fusy!



Temperatura bojlera

- * Ustawianie żądanej temperatury bojlera (zmiana temperatury parzenia).
(standardowy zakres ustawień 94° - 99 °C)

Zerowanie

Oprogramowanie ekspresu uruchamia się na nowo.

Godzina i data

Tutaj można ustawić datę i godzinę.

Język wyświetlacza

Tutaj można ustawić język wyświetlacza.

Kontrast wyświetlacza

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

Podłączony filtr (zmiękczy/filtr)

Tutaj można określić, czy w urządzeniu jest filtr kamienia.

Wpływa to na przedziały odkamieniania.





Twardość wody/zakres

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

W razie wersji z filtrem wody i stałym przyłączem wody lub opcją Aquaflex:

można ustawić zakres filtru kamienia.

(Zakres filtru jest podany w dokumentacji filtru kamienia.)



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

Płukanie rozgrzewające (Gorące płukanie)

Tutaj można ustawić, czy ekspres po podgrzaniu zaparzacza będzie płukany gorącą wodą.

Zalecane ustawienie: aktywne.

Płukanie spieniacza (opcjonalne)

Automatyczne płukanie spieniacza po ostatnim wydaniu napoju zawierającego mleko.

tak/nie

Interwały płukania (PłukSpPrzerywan)

Okres pomiędzy ostatnim wydaniem napoju z zawartością mleka a płukaniem spieniacza. Zalecane ustawienie: 2 minuty.

Opcje obsługowe

Użytkownik ma do dyspozycji następujące opcje obsługowe:

- Pole gorącego przepłukiwania (aktywne/nieaktywne)
- Pole baristy (aktywne/nieaktywne)
- 2 poziom (aktywny/nieaktywny)
- Przełącznik WŁ./WYŁ. (bezpośrednio/poprzez PIN)
- Pole menu (natychmiast/z opóźnieniem)

Pole gorącego przepłukiwania

Zalecenie dla trybu samoobsługi: nieaktywne.

Pole baristy

Zalecenie dla trybu samoobsługi: nieaktywny.

2. poziom/pole przelączania

Zalecenie dla trybu samoobsługi: nieaktywne.

Przełącznik WŁ/WYŁ

Zalecenie dla trybu samoobsługi: w razie ustawienia „poprzez PIN“, podczas włączania/wyłączania pojawi się pytanie o PIN poziomu Czyszczenie.

Pole menu

Zalecenie dla trybu samoobsługi: w razie ustawienia „z opóźnieniem“ pole menu pojawi się dopiero po dwukrotnym dotknięciu wyświetlacza.

Patrz:

Kontrola dostępu
za pomocą PIN,
rozdział: Oprogramowanie

Patrz:

Menu główne,
rozdział: Oprogramowanie

Oświetlenie


Naciśnięcie pola zmienia kolor podświetlenia.

- Naciśnięcie przycisku 1 – 9: ustawianie stałego koloru
- Naciśnięcie przycisku 10: czas podświetlenia
- Naciśnięcie przycisku 11: pozostawienie aktualnego koloru
- Naciśnięcie przycisku 12: oświetlenie LED „Wył“

Uruchomienie

Tutaj można ponownie wykonać program uruchamiający.

3.3.5 Wprowadzenie PIN

Poszczególne poziomy można chronić przed niepożądanym dostępem za pomocą numeru PIN. Aby uzyskać dostęp do poziomu zabezpieczonego numerem PIN, za pomocą pola  należy wprowadzić PIN.

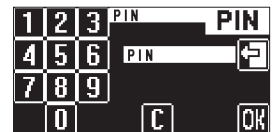
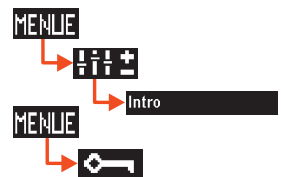
* Dotknąć pole  w menu głównym.

Pojawi się wyświetlacz z klawiaturą numeryczną.

* Wprowadzić żądany 4-cyfrowy PIN.

* Zatwierdzić **OK**.

Po wprowadzeniu prawidłowego numeru PIN przypisane funkcje będą dostępne.







Wyświetlacz wprowadzania kodu PIN

3.3.6 Kontrola dostępu za pomocą PIN

W razie zdefiniowania poziomów z dostępem warunkowanym numerem PIN brak PIN-u powoduje odmowę dostępu.






Poziom Czyszczenie

Po wprowadzeniu ważnego numeru PIN użytkownik otrzymuje dostęp do:

-  = Ustawianie jakości piany z mleka
-  = Program programatora czasowego (zegara)
-  = Czynności pielęgnacyjne
-  = Przełącznik WŁ/WYŁ chroniony numerem PIN








Poziom Ustawianie

Po wprowadzeniu ważnego PIN użytkownik otrzymuje dostęp do:

-  = Ustawianie jakości piany z mleka
-  = Program programatora czasowego (zegara)
-  = Czynności pielęgnacyjne
-  = Przełącznik WŁ/WYŁ chroniony numerem PIN
-  = Ustawienia, (napój, ogólne, pozostałe)

Poziom Obliczanie

Po wprowadzeniu ważnego PIN użytkownik otrzymuje dostęp do:

-  = Ustawianie jakości piany z mleka
-  = Program programatora czasowego (zegara)
-  = Czynności pielęgnacyjne
-  = Przełącznik WŁ/WYŁ chroniony numerem PIN
-  = Ustawienia, (napój, ogólne, pozostałe)
-  = Przyznawanie dostępu za pomocą PIN
-  = Obliczanie ilości sztuk

Dla każdego poziomu można przypisać PIN. Poziomy mają strukturę hierarchiczną.



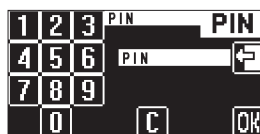
Dostęp do poziomu Czyszczenie



Dostęp do poziomu Ustawianie

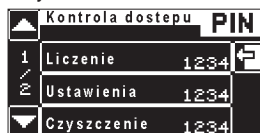


Dostęp do poziomu Obliczanie



Wyświetlacz przypisywania numeru PIN

Przykład:



Wprowadzenie PIN dla poziomu Czyszczenie: 1234
PIN zostanie przyjęty dla wyższych poziomów.



Przykład: PIN dla poziomu **Ustawienia** jest ważny dla poziomów **Czyszczenie** i **Ustawienia**, ale nie dla poziomu **Liczenie**.

- * W menu głównym dotknąć pole **PIN**.
- * Wybrać żądany poziom. Przykład: **Czyszczenie**.
- Pojawi się wyświetlacz z klawiaturą numeryczną.*
- * Wprowadzić żądany numer 4-cyfrowy.
- Pojawi się wprowadzony numer.*
- * Potwierdzić polem **OK**.
- Poziom jest chroniony PIN.*

W razie przypisania PIN niższemu poziomowi będzie on zaakceptowany dla wyższych poziomów, o ile nie zostały one wcześniej zabezpieczone PIN.

Kasowanie PIN

Wprowadzeniu numeru 0000 spowoduje skasowanie kontroli dostępu dla poziomu.

W razie skasowania PIN dla danego poziomu kasowane są automatycznie podporządkowane PIN.

3.3.7 Obliczanie ilości

W menu licznika dziennego pokazywany jest licznik dla każdego napoju.

Odczytanie licznika:

- * Dotknąć żądany napój na wyświetlaczu.

Kasowanie licznika:

- * Dotknąć pole kasowania **C**.

Jeśli żaden napój nie zostanie wybrany, po dotknięciu pole kasowania **C** na wyświetlaczu pojawi się pytanie, czy pole liczniki wszystkich napojów.

Funkcja "Obliczanie ilości sztuk" powinna być zabezpieczona numerem PIN dla poziomu Obliczanie przed nieuprawnionym dostępem.

Przykład:

Kontrola dostępu PIN	
1	Liczenie 7777
2	Ustawienia 9876
▼	Czyszczenie 1234

*Wprowadzenie PIN dla poziomu Czyszczenie: 1234
poziomu Ustawianie: 9876
poziomu Obliczanie: 7777*

MENU



Rozdział 4: Inne ustawienia.

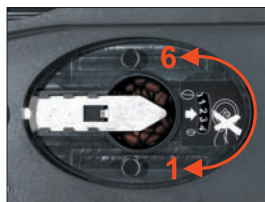
4.1 Ustawienia mechaniczne

4.1.1 Ustawianie stopnia mielenia

- * Wyjąć zbiornik z produktem.
- Teraz będzie widoczny ustawiony stopień zmielenia.*
- * Wywołać dozowanie kawy i odczekać, aż włączy się młynek.
- * Z boku maszyny ustawić multikluczem wymagany stopień mielenia przy uruchomionym młynku.

Do stopnia mielenia 1 = drobno (obracać zgodnie z ruchem wskazówek zegara)

Do stopnia mielenia 6 = grubo (obracać przeciwnie do ruchu wskazówek)



Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Nie wolno chwytać za młynki, gdy ekspres działa i wyjęte są zbiorniki na produkty.



Niebezpieczeństwo zgniecenia!

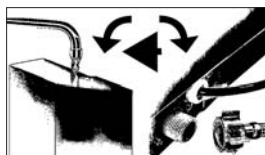
Przestrzegać rozdziału „Bezpieczeństwo”!

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

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

Strzałka na lewo = zbiornik wody

Strzałka na prawo = woda z sieci



Patrz:
Komunikaty,
rozdział 8

4.2 Opisanie przycisków napojów

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

- * Istniejący opis wyciągnąć w dół zza przedniej szybki.
- * Opisać naklejane folie przy pomocy wzoru Schaerer.
- * Nakleić na nośnik opisu i ponownie włożyć za przednią szybkę.

Wydruk formularza jest możliwy na etykietach naklejanych lub papierze.

Papier nakleić przy pomocy sztyftu z klejem na nośnik opisu.



Darmowe pobieranie wzorów opisu Schaerer pod adresem www.schaerer.com

*Właściwa etykieta:
Format Avery Nr. 3659*

Rozdział 5 Czynności pielęgnacyjne

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



Przed i po dłuższych przerwach w eksploatacji przeprowadzić całkowite czyszczenie.



Przegląd przedziałów czyszczenia

Czynności pielęgnacyjne					
Codziennie	Raz w tygodniu	Regularnie	Na wezwanie	Opcjonalnie	
x					Program czyszczenia
x				○	Czyszczenie spieniacza
x				○	Płukanie miksera
x					Czyszczenie głowicy "kombi"
x				○	Czyszczenie pojemnika na mleko
x					Czyszczenie pojemnika na fusy
x					Czyszczenie ociekacza
x					Czyszczenie obudowy
	x				Czyszczenie zaparzacza
(x)	x			○	Czyszczenie miksera
	x				Czyszczenie komory mleka
	x			○	Czyszczenie zbiornika z wodą
		x			Czyszczenie zbiornika kawy ziarnistej
		x		○	Czyszczenie zbiorników z produktami
		x		○	Czyszczenie wylotu pary
			x	○	Wymiana filtra
			x		Odkamienianie



patrz: Skrócona instrukcja
„Czyszczenie codzienne“

patrz:
„Czyszczenie ogólne“

patrz:
„Czyszczenie cotygodniowe“

patrz:
„Regularne czyszczenie“

patrz:
Oprogramowanie ->
Czynności pielęgnacyjne

Codziennie = codziennie co najmniej raz i w razie potrzeby

Raz w tygodniu = cotygodniowe czyszczenie

Regularnie = regularnie w razie potrzeby

Na wezwanie = po wezwaniu przez urządzenie

Opcjonalnie = opcjonalnie (w zależności od wyposażenia)

(x) = w razie potrzeby codziennie

5.1 Czyszczenie codzienne

System mleka należy co najmniej raz dziennie dokładnie wyczyścić.

Wężyk mleka należy wymieniać w regularnych odstępach czasu.



5.1.1 Program czyszczenia

Program mycia prowadzi za pomocą oprogramowania wyświetlającego komunikaty na wyświetlaczu przez czyszczenie spieniacza.

W ekspresach z systemem miksera następuje po tym płukanie miksera.



Program czyszczenia patrz: Skrócona instrukcja "Czyszczenie codzienne"

5.1.2 Czyszczenie spieniacza

Czyszczenie spieniacza jest doraźnym myciem systemu mleka.

Czyszczenie spieniacza jest elementem programu mycia.



Czyszczenie spieniacza patrz: Skrócona instrukcja "Czyszczenie codzienne"

Systemu mleka:

- Wylewki "kombi"
- Dysz mleka
- Wężyka mleka

5.1.3 Płukanie miksera

Płukanie miksera jest doraźnym czyszczeniem miksera.

Płukanie miksera jest elementem programu czyszczenia.



Płukanie miksera patrz: Skrócona instrukcja "Czyszczenie codzienne"

5.1.4 Czyszczenie głowicy „kombi“

Dokładne czyszczenie systemu mleka.



Czyszczenie głowicy "kombi" patrz: Skrócona instrukcja "Czyszczenie codzienne"

5.1.5 Czyszczenie pojemnika na mleko (opcja)

Pojemnik na mleko należy codziennie dokładnie czyścić.



5.1.6 Czyszczenie ogólne

Czyszczenie pojemnika na fusy (zsymp kawy, opcjonalny)

Opróżnić, opłukać pod bieżącą wodą, wyczyścić wilgotną ściereczką.

Ociekacz, obudowa i panel przedni:

Ochłodzony ekspres należy wyczyścić wilgotną ściereczką. Następnie wytrzeć do sucha delikatną ściereczką z wełny lub zamszu.

Czyszczenie powierzchni metalowych:

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

Nie czyścić przy pomocy środków do szorowania lub podobnych!

Niebezpieczeństwo porysowania powierzchni.

Nie stosować ostrych środków czyszczących!

Numer zamówieniowy dla Programu czynności pielęgnacyjne Schaerer patrz załącznik: Akcesoria i części zamienne

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

**5.2 Czyszczenie cotygodniowe****5.2.1 Czyszczenie zaparzacza**

- * Ekspres wyłączyć przełącznikiem WŁ/WYŁ.
- * Wyciągnąć wtyczkę.
- * Przesunąć głowicę „kombi“ całkowicie do góry.
- * Wyjąć pojemnik na fusy do przodu.

Teraz zaparzacznik będzie dostępny.

Trzymać mocno, ponieważ zaparzacznik może wysunąć się i upaść.

Nie stosować siły! Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

- * Chwycić jedną ręką pod zaparzacznik do przegródki (ilustracja 1) i zwolnić blokadę.
- * Wyciągnąć zaparzacznik, mocno go przy tym trzymając!

Powoli sprowadzić zaparzacznik na dół, przechylić i wyjąć do przodu. (Ilustracja 2)

Zastosować multiklucz z akcesoriów.

- * Gwint przy głowicy zaparzacza przekręcić przeciwnie do ruchu wskazówek, aż zgarniak znajdzie się w przednim położeniu. (Ilustracja 3)
- * Przesunąć sprężynę na zewnątrz poza krawędź i odblokować ją. (Ilustracja 4)



Ilustracja 1



Ilustracja 2

- * Zsymp napełniania odchylić do góry.
- * Sitko zaparzacza wyczyścić ściereczką lub pod bieżącą wodą.
- * Pozostałości kawy mielonej usunąć szczoteczką lub pędzelkiem.
- * Zaparzaczn opłukać pod bieżącą wodą.

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

- * Zaparzaczn osuszyć ściereczką. Przed zamontowaniem do ekspresu pozostawić do całkowitego osuszenia.
- * Usunąć pozostałości kawy mielonej w przegródce. W tym celu wyciągnąć ociekacz i wygarnąć mieloną kawę do przodu lub usunąć odkurzaczem.

Wysuszony zaparzaczn ponownie zamontować.

- * Ponownie zawiesić sprężyny w zsympie napełniania. (ilustracja 4)
- * Przytrzymać suwak wciśnięty i wsadzić zaparzaczn do przegródki aż do tylnej ścianki.
- * Przesunąć zaparzaczn pionowo do góry, aż blokada zatrzaśnie się.
- * Ponownie zamocować pojemnik na fusy i zamknąć obudowę przegródki.

Jeśli zaparzaczn podczas montażu stawia opór: gwint przy głowicy zaparzaczn obrócić multikluczem nieco w lewo lub prawo, aż zaparzaczn wślizgnie się do prowadnicy.

Nie naciskać z użyciem siły!



Ilustracja 3



Ilustracja 4



Sitko zaparzaczn



Uwaga!
Zagrożenie dla
maszyny!

Przestrzegaj instrukcji
obsługi!

5.2.2 Czyszczenie miksera czekolady/ topingu (opcjonalny)

Mikser czekolady/mikser topingu

W zależności od stosowanego proszku należy częściej przeprowadzać czyszczenie!

- * Ekspres wyłączyć przełącznikiem WŁ/WYŁ.
- * Wyciągnąć wtyczkę.
- * Zdjąć pokrywkę mleka.
- * Odłączyć wężyk mleka od miksera do głowicy „kombi“.

- * Trzpień zamocowania bagnetowego obrócić poniżej pojemnika miksera ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Pojemnik miksera zostanie zwolniony z blokady.
- * Śruba miksera jest teraz widoczna i można ją oczyścić ściereczką.
- * Rozmontować dwuczęściowy pojemnik miksera.
- * Obie części pojemnika miksera i wężyk mleka wyczyścić pod bieżącą, ciepłą wodą.
- * Wszystkie części pozostawić do całkowitego wysuszenia.
- * Wszystkie części odpowiednio zamontować.



zamknięte

Podczas montażu wszystkie otwory powinny wskazywać ten sam kierunek.

- * Ponownie włożyć pojemnik miksera.
- * Trzpień zamocowania bagnetowego przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- * Ponownie nasadzić wężyk miksera na króciec pojemnika miksera i głowicy „kombi“.
- * Ponownie osadzić pokrywkę zbiornika z mlekiem.

Wężyk miksera należy bezwzględnie mocno osadzić. Jest to ważne, w przeciwnym razie podczas następnego dozowania może dojść do niepożądanego wycieku gorącej wody lub gorącego napoju czekoladowego/z topingiem.



Zwrócić uwagę na prawidłowy montaż spiralnej przewodnicy oraz nie doprowadzić do zakleszczenia wężyka.



**Niebezpieczeństwo
zgniecenia!**

Przestrzegać rozdziału
„Bezpieczeństwo“!

5.2.3 Czyszczenie komory mleka

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



5.2.4 Czyszczenie zbiornika wody

Zbiornik z wodą należy raz w tygodniu dokładnie przepłukać czystą wodą.



5.3 Czystczenie regularne

5.3.1 Czystczenie zbiornika kawy mielonej

Zbiorniki z kawą ziarnistą należy czyścić w razie potrzeby oraz w regularnych odstępach czasu (co najmniej raz w miesiącu).

- * Ekspres wyłączyć przełącznikiem WŁ/WYŁ.
- * Wyciągnąć wtyczkę.
- * Otworzyć blokadę zbiorników z kawą ziarnistą multikluczem, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- * Wyjąć zbiorniki z kawą do góry.
- * Całkowicie opróżnić zbiorniki z kawą i dokładnie wytrzeć je wilgotną ściereczką.
- * Pozostawić zbiorniki do całkowitego wyschnięcia.
- * Ponownie napełnić zbiorniki z kawą i osadzić je.
- * Zamknąć blokadę multikluczem, obracając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



otwarte

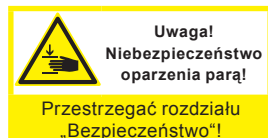


zamknięte



Nie sięgać do młynków!

Nigdy nie myć zbiorników kawy ziarnistej w zmywarce.



5.3.2 Czystczenie pojemnika na produkty (opcjonalne), czekolada/toping, podwójny toping, podwójna czekolada

W zależności od stosowanego proszku należy częściej przeprowadzać czyszczenie!

- * Ekspres wyłączyć przełącznikiem WŁ/WYŁ.
- * Wyciągnąć wtyczkę.
- * Otworzyć blokadę zbiornika z produktem multikluczem, obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- * Wyjąć zbiornik z produktem do góry i całkowicie opróżnić.
- * Odkręcić nakrętkę kołpakową (nakrętki kołpakowe) z przodu i z tyłu.
- * Wyciągnąć ślimak dozujący (ślimaki dozujące).



otwarte



zamknięte

- * Dokładnie wytrzeć zbiornik wilgotną ściereczką.
- * Dokładnie wyczyścić elementy ślimaka dozującego (ślimaków dozujących).
- * Zbiornik z produktem i części składowe pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- * Złożyć i włożyć ślimak dozujący (ślimaki dozujące), przykręcić nakrętki kołpakowe.



Porcjometr z częściami
składowymi
Ślimak dozujący

Zwrócić uwagę na prawidłowe położenie wylotu!

- * Ponownie napełnić i osadzić zbiornik z produktem.
- * Zamknąć blokadę multikluczem, obracając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



Specyfika podwójnego zbiornika na toping

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

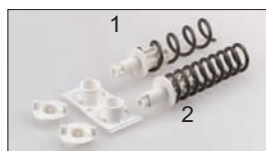


Podwójny toping

1 = Czekolada

2 = Topping

Z podwójną czekoladą: dwukrotnie ślimak dozujący 1.



Rozbudowane ślimaki
dozujące

Nigdy nie czyścić zbiorników produktu w zmywarce do naczyń.



5.4 Czyszczenie wylotu pary

- * 5 ml środka myjącego wymieszać w pojemniku z 0,5 l ciepłej wody.
- * Zanurzyć dyszę pary w roztworze czyszczącym i na krótko uruchomić.

Czas działania: 30 minut!

- * Oczyszczyć szczoteczką.
- * Dokładnie spłukać wodą.
- * Nacisnąć przycisk pary.

Para uwalnia otwory dyszy pary z rozpuszczonych resztek mleka i usuwa pozostałości czyszczenia.

Nie pozostawiać otwartej dyszy na noc w środku czyszczącym lub płuczającym!

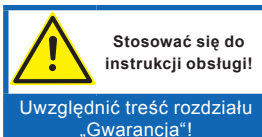
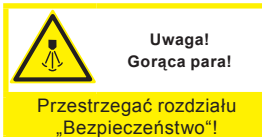
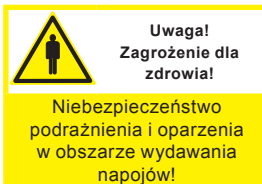
5.5 Wymiana filtru

W razie wymiany filtru należy stosować się do instrukcji obsługi filtru kamienia.

Po wymianie filtru należy wykonać płukanie przy pomocy instrukcji wyświetlanych na wyświetlaczu.

5.6 Odkamienianie

Odkamienianie zostało ukończone.



Wymiana filtru patrz, rozdział: Oprogramowanie



Odkamienianie patrz, rozdział: Oprogramowanie

Rozdział 6 Koncepcja czyszczenia HACCP

Użytkownik jest zobowiązany przepisami do zapewnienia, aby klienci przez spożycie wytworzonych środków żywnościowych nie zostali narażeni na szkody na zdrowiu.

Stworzono wymóg koncepcji HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) dotyczącej identyfikacji i oceny niebezpieczeństw. W swoim zakładzie należy przeprowadzić analizę ryzyka. Celem analizy jest rozpoznanie i likwidacja punktów stwarzających zagrożenie dla higieny środków żywnościowych. W tym celu należy określić i przeprowadzić proces monitorowania i ewentualnie proces kontrolny. W przypadku prawidłowej instalacji, konserwacji, pielęgnacji i czyszczenia ekspresy do kawy firmy Schaeerer spełniają warunki powyższych wymogów. Nieprawidłowe wykonanie pielęgnacji i czyszczenia ekspresu spowoduje, że wytwarzane napoje z mlekiem będą stanowić zagrożenie z punktu widzenia higieny środków żywnościowych. Podczas stosowania koncepcji HACCP należy przestrzegać poniższych punktów.

Codziennie sterylizować system mleka

- Należy przestrzegać zaleceń dotyczących czyszczenia systemu mleka zawartych w instrukcji obsługi. Dzięki temu na początku pracy system będzie ubogi w bakterie.

Za pomocą przycisku informacyjnego  można wywołać protokoły ostatnich procesów czyszczenia.

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

- Oryginalnie zapakowane mleko homogenizowane jest z reguły pozbawione szkodliwych bakterii. Przy rozpoczęciu pracy należy zawsze otworzyć nowe, schłodzone opakowanie z mlekiem.
- Uważać na zachowanie absolutnej czystości podczas otwierania opakowania z mlekiem! Przez zanieczyszczone ręce lub narzędzia do opakowania mogą dostać się bakterie.

„Rozporządzenie dotyczące higieny środków żywnościowych z dnia 05.08.1997”

Koncepcję czyszczenia HACCP należy stosować do monitorowania regularnego czyszczenia.



*Zalecenie:
Stosować mleko homogenizowane z zawartością tłuszczu 1,5 %.*

Mleko należy przechowywać schłodzone!

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

W momencie rozpoczęcia pracy mleko powinno mieć temperaturę ok. 6 – 8 °C.

W zależności od ustawienia jeden litr mleka wystarcza na ok. 20 filiżanek cappuccino.

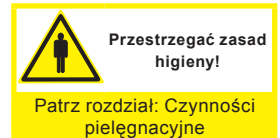
Firma Schaefer AG oferuje różne możliwości chłodzenia (np. chodziarkę dostawną Schaefer lub chłodziarkę mleka Schaefer).

Zalecenie dla czekolady/topingu (opcjonalne)

Regularnie czyścić zbiorniki z produktami.

Należy stosować zalecenia z rozdziału Czynności pielęgnacyjne.

Stosować się do zaleceń producenta stosowanego produktu w proszku (czekolada/toping).



Koncepcja HACCP Miesiąc _____ Rok _____

Należy stosować tylko schłodzone mleko homogenizowane, w przeciwnym razie nie można wykluczyć zagrożenia zdrowia przez mikrobakterie!

Dla czekolady i topingu należy stosować wyłącznie produkty z nieprzekroczonym terminem przydatności do spożycia.

Czynności podczas czyszczenia:

1. Wykonanie programu mycia.
Skrócona instrukcja obsługi „Codzienne czyszczenie”.
- 2a. Czyszczenie spieniacza mleka (głowica „kombi”)
Skrócona instrukcja obsługi „Codzienne czyszczenie”.
- 2b. Codzienne czyszczenie miksera.
(skrócona instrukcja obsługi „Codzienne czyszczenie”)
- 3a. Czyszczenie spieniacza ew. wymiana głowicy „kombi” po 4 godzinach eksploatacji. (Konieczna w przypadku małego przepływu i w przypadku nieschłodzonego mleka.)
- 3b. Cotygodniowe czyszczenie miksera i regularne czyszczenie zbiorników na produkty. (Rozdział Czynności pielęgnacyjne)
4. Ogólne czyszczenie maszyny.

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

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

Rozdział 7 Konservacja

Należy zwrócić uwagę na to, że jest to profesjonalny ekspres do kawy, który wymaga regularnej konserwacji i odkamieniania.

Moment odkamieniania jest obliczany przez ekspres i zależy on od stopnia twardości wody oraz tego, czy zastosowano filtr kamienia.

Moment konserwacji zależy od stopnia obciążenia urządzenia i jest wskazywany na wyświetlaczu. Po komunikacie ekspres można dalej eksploatować, jednak przeprowadzenie lub zlecenie prac konserwacyjnych stanowi zapewnienie bezpieczeństwa działania i pozwala uniknąć szkód następczych.

7.1 Konservacja ekspresu do kawy

Przewidziano następujące stopnie konserwacji:

- Odkamienianie: może być wykonane przez obsługującego/użytkownika we własnym zakresie.
- Czynności pielęgnacyjne użytkownika co 15000 zapażeń kawy: może być wykonane przez obsługującego/użytkownika we własnym zakresie.
- Konservacja co 30000 zapażeń kawy, najpóźniej co dwa lata: wyłącznie przez wyszkolony personel lub serwis firmy Schaerer, ponieważ konieczne jest przeprowadzenie kontroli bezpieczeństwa.
- Przegląd po 6 latach: wyłącznie przez wyszkolony personel lub serwis firmy Schaerer, ponieważ konieczne jest przeprowadzenie kontroli bezpieczeństwa.



Odkamienienie patrz rozdział: *Oprogramowanie - Czynności pielęgnacyjne*



Odwapnienie patrz rozdział: *Oprogramowanie - Czynności pielęgnacyjne*

Czynności pielęgnacyjne po 15000 zapażeń patrz: Instrukcja czynności pielęgnacyjnych w Zestaw-Czynności pielęgnacyjne 1/15000

Nr zamówieniowy 33 2828 7000

Patrz rozdział: Komunikaty i wskazówki



W celu przeprowadzenia dalszych czynności konserwacyjnych i napraw należy skontaktować się z odpowiednim serwisem Schaerer.

Numery telefonów znajdują się na naklejce z adresami umieszczonej na ekspresie, a także na dokumentach dostawy.

7.2 Konserwacja miksera (czekolady)

Konserwacja co 6000 przygotowań czekolady, najpóźniej po dwóch latach: wyłącznie przez wyszkolony personel lub serwis firmy Schaeerer.

7.3 Konserwacja miksera (topingu)

Konserwacja co 18000 przygotowań topingu, najpóźniej po dwóch latach: wyłącznie przez wyszkolony personel lub serwis firmy Schaeerer.

7.4 Serwis Schaeerer

Biuro obsługi klienta firmy Schaeerer to centralne biuro dostępne dla klientów w przypadku, gdy użytkownik nie zna adresu lokalnego punktu serwisowego.

M. Schaeerer AG
Gewerbstrasse 15
3302 Moosseedorf / CH
Schweiz
Tel + 41 31 858 51 11
Fax + 41 31 858 51 40
Email: info@schaerer.com
www.schaerer.com

Rozdział 8 Komunikaty i wskazówki

8.1 Komunikaty obsługowe

Uzupełnianie kawy ziarnistej

- * Dosypać kawy ziarnistej do zbiornika (w zależności od wskazania)!
 - * Sprawdzić:
 - czy blokada zbiornika z produktem jest otwarta?
- Patrz rozdział Czynności pielęgnacyjne.*

- Ziarna kawy nie przesuwają się.
- * Zamieszać dużą łyżką i potwierdzić za pomocą **OK**.

Tylko w przypadku ekspresów do kawy bez stałego przyłącza wody:

Napełnić zbiornik z wodą

- * Napełnić zbiornik z wodą i z powrotem włożyć aż do ogranicznika.

Tylko w przypadku ekspresów ze stałym przyłączem wody

Otworzyć kurek odcinający!

- * Otworzyć kurek odcinający wodę i potwierdzić czynność.

Opróżnić zbiornik na wodę (ekspres Aquaflex)

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

Zbiornik na ścieki pełny

(w przypadku zbiornika na ścieki z pełnymi komunikatami)

- * Opróżnić zbiornik na ścieki i ponownie włożyć.

Opróżnić pojemnik na fusy!

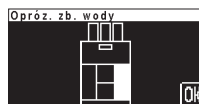
- * Opróżnić pojemnik na fusy.

Brak pojemnika na fusy!

- * Ponownie prawidłowo osadzić pojemnik na fusy i zamknąć panel.

Błąd zaparzacza

- * Wymontować zaparzacza.
- * Wyczyścić sitko zaparzacza.
- * Ponownie zamontować zaparzacza i uważać, aby podczas osadzania prawidłowo zatrzasknął się.



Ekspresy do kawy ze zbiornikiem na wodę:

Wymienić filtr kamienia

- * Wymienić filtr w ciągu tygodnia i potwierdzić w menu "Czynności pielęgnacyjne".

Przestrzegać instrukcji obsługi filtra kamienia!



Ekspresy ze stałym przyłączem wody:

Wymienić filtr kamienia

- * Wymienić filtr w ciągu tygodnia i potwierdzić w menu "Czynności pielęgnacyjne".

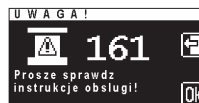
Przestrzegać instrukcji obsługi filtra kamienia!



Proszę sprawdzić w instrukcji obsługi!

Wskazanie numeru błędu.

Patrz rozdział: Komunikaty błędu/usterki.



Komunikat o odkamienianiu

- * Wykonać odwapnianie w ciągu tygodnia.

Patrz rozdział: Oprogramowanie - Czynności pielęgnacyjne.



Komunikat Czynności pielęgnacyjne użytkownika 15 000 zapażeń

- * Czynności pielęgnacyjne użytkownika wykonać w ciągu tygodnia i potwierdzić w menu "Czynności pielęgnacyjne".



Komunikat Konserwacja serwisowa 30 000 zapażeń

- * Skontaktować się z serwisem firmy Schaerer.



Komunikat Przegląd po 6 latach

- * Skontaktować się z serwisem firmy Schaerer.



8.2 Komunikaty błędu/usterki

Podstawowy sposób postępowania w przypadku wyświetlenia komunikatów błędu lub wystąpienia usterki:


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

W wielu przypadkach usterka zostanie przez to usunięta i możliwa będzie dalsza eksploatacja urządzenia.

Jeśli powyższe zalecenia nie pomogą: znaleźć na poniższej liście błędów wyświetlony tekst błędu ew. kod błędu i postępować zgodnie z zaleceniami.



Jeśli to także nie pomoże lub wskazany błąd nie jest wymieniony na liście, należy skontaktować się z biurem obsługi klienta firmy Schaerer! Niektóre komunikaty prowadzą do zablokowania poszczególnych funkcji. Można to rozpoznać po wygaszeniu podświetlenia przycisków napojów. Poświecone przyciski napojów można nadal użytkować w celu dozowania napojów.

Ekspres Schaerer Coffee Factory jest wyposażony w program diagnozujący. Występujące błędy są komunikowane na wyświetlaczu. Wymienione komunikaty błędów może także spowodować awaria sieci zasilającej.

Jeśli nastąpi konieczność wyświetlenia bieżącego błędu lub wskazówki dla użytkownika, pojawi się pole .

※ Dotknąć przycisk.

Pojawi się numer błędu.

Zgłoszenie błędu	Oznaczenie błędu	Sposób usunięcia
6	Blokada zaparzacza/ Zaparzacz pracuje z trudem	<ul style="list-style-type: none"> ※ Wyłączyć ekspres. ※ Wyczyścić zaparzacz. <i>Patrz rozdział: Czynności pielęgnacyjne, Czyszczenie zaparzacza</i>
26 36	Prawy młynek zablokowany Lewy młynek zablokowany 	<ul style="list-style-type: none"> ※ Wyłączyć ekspres. ※ Zdjąć pojemnik z kawą ziarnistą. ※ Obrócić żarna za pomocą multiklucza (czworokąt) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (patrz ilustracja)  ※ Ponownie nasadzić zbiornik. ※ Ponownie włączyć ekspres. <i>Patrz rozdział: Czynności pielęgnacyjne, Czyszczenie zbiorników produktów.</i> Jeśli usterka występuje częściej: <ul style="list-style-type: none"> ※ Ustawić stopień zmielenia o jeden stopień w kierunku grubszego mielenia. <i>Patrz rozdział: Pozostałe ustawienia, Ustawianie stopnia zmielenia.</i>

	Oznaczenie błędu	Sposób usunięcia
88	Nadmierna temperatura bojlera	<p>Dozowanie napojów jest przejściowo zablokowane.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy kurek główny jest otwarty lub czy zbiornik został prawidłowo napełniony i osadzony. <p>Jeśli mimo sprawdzenia nie jest O.K.:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć ekspres. * Wyczyścić zaparzacz. <p><i>Patrz rozdział: Czynności pielęgnacyjne, Czyszczenie zaparzacza.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Włączyć i spróbować ponownie. <p><i>(Zwolnienie nastąpi po schłodzeniu do temperatury normalnej).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć ekspres, pozostawić do wystygnięcia i ponownie włączyć.
89	Błąd czasu ogrzewania bojlera	<ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres.
161	Błąd wody do zaparzania	<p><i>Między każdym z poniższych kroków ekspres należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeśli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy kurek główny jest otwarty oraz czy zbiornik został prawidłowo napełniony i osadzony. * Wyczyścić zaparzacz. <p><i>Patrz rozdział: Czynności pielęgnacyjne, Czyszczenie zaparzacza.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Ustawić grubszy stopień zmielenia. <p><i>Patrz rozdział: Pozostałe ustawienia.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Zmniejszyć jakość. <p><i>Patrz: Ustawienia receptury.</i></p>
163	Błąd wody do gorącego przepłukiwania	<p><i>Między każdym z poniższych kroków ekspres należy wyłączyć i ponownie włączyć. Jeśli błąd nie zostanie usunięty, należy wykonać kolejny krok.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy kurek główny jest otwarty oraz czy zbiornik został prawidłowo napełniony i osadzony. * Wyczyścić zaparzacz. <p><i>Patrz rozdział: Czynności pielęgnacyjne, Czyszczenie zaparzacza</i></p>
186	Poziom bojlera pary	<p><i>Dozowanie jest przejściowo zablokowane.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy pojemnik na fusy jest prawidłowo osadzony. * Ekspres należy wyłączyć i ponownie włączyć.
188	Nadmierna temperatura bojlera pary	<p><i>Dozowanie jest przejściowo zablokowane.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Po zwolnieniu sprawdzić wylot piany z mleka i pary. * Wyłączyć ekspres, pozostawić do wystygnięcia i ponownie włączyć.
189	Błąd czasu ogrzewania bojlera pary	<ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres.

8.3 Błąd bez wskazania usterki

Objawy błędu	Sposób usunięcia
Brak dozowania gorącej wody, ale w pojemniku na fusy jest woda.	<ul style="list-style-type: none"> * Wyczyścić wylot gorącej wody. * Skontaktować się z biurem obsługi klienta firmy Schaerer. (dozowanie kawy jest możliwe)
Brak dozowania czekolady, ale w pojemniku na fusy znajduje się woda.	<ul style="list-style-type: none"> * Nie używać dozowania czekolady. * Skontaktować się z biurem obsługi klienta firmy Schaerer. (dozowanie kawy jest możliwe)
Zablokowany porcjownik czekolady, czekolada jest dozowana tylko z wodą.	<ul style="list-style-type: none"> * Wyczyścić porcjownik. <i>Patrz rozdział: Czynności pielęgnacyjne.</i> * Wysypać proszek produktu. * Ręcznie obrócić ślimak, aż do usunięcia całości proszku. * Ewentualnie przepłukać wodą. * Pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
Dozowanie kawy z lewej/ prawej strony nie jest takie samo	<ul style="list-style-type: none"> * Wyczyścić głowicę "kombi". <i>Patrz: Skrócona instrukcja obsługi, Czyszczenie codzienne.</i>
Brak piany z mleka/ dozowania mleka, mimo że mleko znajduje się w zbiorniku.	<ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy wężyk mleka jest zagięty lub zakleszczony. * Prawidłowo ułożyć wężyk mleka. * Wyczyścić głowicę "kombi". * Zatkana dysza zasysająca. <i>Patrz: Skrócona instrukcja obsługi, Czyszczenie codzienne.</i> * Oblodzona chłodziarka mleka.
Piana z mleka nie jest w porządku, zbyt niska temperatura.	<ul style="list-style-type: none"> * Zamienić dysze mleka; zielona dysza do mleka schłodzonego; biała dysza do nieschłodzonego mleka. * Wyczyścić głowicę "kombi" <i>Patrz: Skrócona instrukcja obsługi, Czyszczenie codzienne.</i>
Chłodziarka mleka nie chłodzi	<ul style="list-style-type: none"> * Sprawdzić, czy chłodziarka została włączona własnym włącznikiem.
Pompka działa w sposób ciągły, woda w pojemniku na fusy.	<ul style="list-style-type: none"> * Wyłączyć i ponownie podłączyć ekspres do zasilania * Jeśli to nie pomoże, należy skontaktować się z biurem obsługi klienta.
Montaż/demontaż spieniacza mleka i zbiornika na wodę sprawia trudności	<ul style="list-style-type: none"> * Pierścienie o-ring lekko nasmarować środkiem firmy Schaerer "Smar dla pierścieni uszczelniających".
Zbiornik czekolady/topingu stawia opór podczas montażu.	<ul style="list-style-type: none"> * Jeśli to nie pomoże, należy skontaktować się z biurem obsługi klienta.

Rozdział 9 Bezpieczeństwo

9.1 Zagrożenia dla użytkownika

Produkty firmy Schaefer charakteryzują się możliwie najwyższym poziomem bezpieczeństwa. Skuteczność urządzeń zabezpieczających jest zagwarantowana tylko w razie przestrzegania poniższych zaleceń.

- Przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Nie dotykać gorących części urządzenia.
- Nie korzystać z ekspresu, jeśli jest uszkodzony lub pracuje nieprawidłowo.
- Pod żadnym pozorem nie wolno dokonywać zmian w zamontowanych urządzeniach zabezpieczających.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych oraz intelektualnych (łącznie z dziećmi) lub przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia oraz/lub wiedzy, chyba, że osoby takie są pod nadzorem opiekunów, udzielających wskazówek na temat obsługi urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod opieką, zabawa z urządzeniem jest niedopuszczalna.

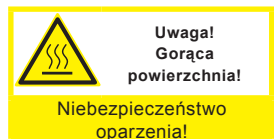
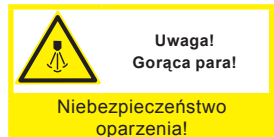
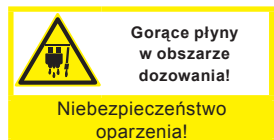
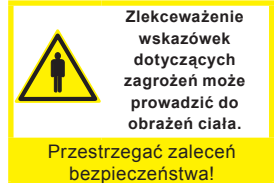
Mimo urządzeń zabezpieczających każda nieprawidłowo obsługiwana maszyna stanowi potencjalne źródło zagrożeń. Aby wyeliminować zagrożenia zdrowia, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

Niebezpieczeństwo oparzenia!

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

Zaparzacz wolno

Czyścić wyłącznie po ostygnięciu ekspresu. Zaparzacz może być gorący.



Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Podczas obsługi wszystkich ruchomych składników istnieje niebezpieczeństwo zgniecenia! Przy włączonym ekspresie do kawy nie należy sięgać do zbiornika z kawą ziarnistą ani do otworu zaparzacza.



Uwaga!
Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Ryzyko obrażeń!

Zagrożenie dla zdrowia!

Zbiorniki z produktami (z kawą ziarnistą/czekoladą/topingiem) oraz ręczne napełnianie należy napełniać tylko materiałami zapewniającymi zgodność z przeznaczeniem urządzenia!



Uwaga!
Ryzyko szkód na zdrowiu!

Stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!

Zagrożenie dla zdrowia!

Stosując specjalne środki czyszczące do spieniaczy mleka oraz tabletki czyszczące, należy zwrócić uwagę na zalecenia bezpieczeństwa umieszczone na opakowaniu. Środek czyszczący do spieniaczy mleka jest drażniący. Tabletki czyszczące i roztwór ze środkiem odkamieniającym dodawać tylko po wezwaniu na wyświetlaczu.



Uwaga!
Ryzyko szkód na zdrowiu!

Zwrócić uwagę na opis środka czyszczącego!

Niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia!

Nie wolno sięgać pod wyloty podczas czyszczenia/odkamieniania! Podczas czyszczenia/odwapniania z głowicy "kombi" płynie płyn czyszczący/roztwór odwapniający.



Uwaga!
Ryzyko szkód na zdrowiu!

Niebezpieczeństwo podrażnienia i oparzenia!

9.2 Zagrożenia dla ekspresu

Proszę przestrzegać poniższych wskazówek, aby uniknąć technicznych problemów i uszkodzeń ekspresu:

- W przypadku wody z twardością węglanową powyżej 5°dKH należy podłączyć filtr odkamieniający firmy Schaerer. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia ekspresu przez zbyt dużą ilość kamienia.
- Z powodu przepisów ubezpieczeniowych należy uważać, aby po zakończeniu pracy zamknąć zawór główny doprowadzenia wody i wyłączyć główny wyłącznik elektryczny lub wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- Zalecane środki zapobiegania uszkodzeniom, np.:
 - montaż odpowiedniego czujnika w doprowadzeniu wody;
 - zamontowanie czujników dymu.
- Po przerwie w eksploatacji, przed ponownym użyciem, zalecamy wykonanie programu mycia co najmniej dwukrotnie.
- Nie wystawiać ekspresu na działanie mrozu.
- Nie eksploatować ekspresu na otwartym powietrzu i nie dopuścić do spryskania wodą. Maksymalna dopuszczalna wilgotność względna wynosi 80 %, obroszenie jest niedopuszczalne.
- Urządzenia nie wolno spryskiwać ani czyścić wężem z wodą, strumieniem pary lub podobnymi urządzeniami.
- Urządzenie musi stać na równym, poziomym i stabilnym podłożu.



Patrz „Skrócona instrukcja czyszczenia“

9.3 Obowiązki użytkownika

Ekspres do kawy spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej UE LVD i dyrektywy o kompatybilności elektromagnetycznej EMC oraz posiada znak CE. Zbiorniki ciśnieniowe nie kwalifikują się pod dyrektywę UE dotyczącą zbiorników ciśnieniowych PED (patrz artykuł 1 ustęp 3.6), ponieważ odpowiadają artykułowi 3 ustęp 3 PED. Jednostka wytwarzająca gorącą wodę/parę nie wymaga zgłoszenia ani uzyskania pozwolenia. Obliczenia zostały przeprowadzone według stanu wiedzy na rok 2000. Każde urządzenie przeszło próbę ciśnieniową.

Dla krajów nienależących do EU obowiązują właściwe, krajowe regulacje prawne. Użytkownik powinien zadbać o regularną konserwację wykonywaną przez specjalistów firmy Schaeerer, jej pełnomocników lub inny upoważniony personel oraz do kontroli urządzeń zabezpieczających.

Urządzenie powinno zostać ustawione w sposób umożliwiający łatwe przeprowadzenie pielęgnacji oraz konserwacji.

W przypadku wykorzystywania urządzenia w warunkach biurowych lub w przypadku eksploatacji uwzględniającej częstą samoobsługę, osoby wykorzystujące urządzenie są odpowiedzialne za jego nadzór. Odpowiednio przeszkolony personel powinien zagwarantować stosowanie zaleceń pielęgnacyjnych oraz służyć radą w przypadku pytań dotyczących eksploatacji.

Użytkownik powinien zadbać, aby instalacje elektryczne i środki spożywcze znajdowały się w prawidłowym stanie (np. zgodnie z BGV A3). Zagwarantowanie niezawodności ekspresu do kawy wymaga, między innymi, regularnej kontroli zawor (u) ów bezpieczeństwa oraz zbiornika (ów) ciśnieniowego (ych). Czynności te są przeprowadzane w ramach konserwacji przez serwis Schaeerer lub personel serwisowy autoryzowany przez firmę Schaeerer.

Należy stosować się do zaleceń producenta na temat cykli oraz częstości konserwacji (patrz rozdział: Konserwacja).

Urządzenia podlega przepisom o złomowaniu urządzeń elektronicznych (WEEE /wytyczna UE) i nie wolno go wyrzucać z odpadami domowymi.



W celu utylizacji należy zwrócić się do serwisu Schaeerer, którego adres podany jest w rozdziale 7.4.

9.4 Świadczenie gwarancyjne

Nabywcy przysługują prawnie określone prawa gwarancyjne w trakcie okresu gwarancji trwającego 12 miesięcy od momentu przeniesienia ryzyka.

Firmie Schaefer należy najpierw dać możliwość poprawek w ciągu rozsądnego terminu.

Roszczenia wykraczające poza to, zwłaszcza żądania odszkodowania za szkody z powodu szkód następujących, są - o ile jest to prawnie dopuszczalne - wykluczone.

Szkody rzeczowe należy niezwłocznie zgłaszać firmie Schaefer w formie pisemnej.

Termin gwarancji 12 miesięcy

Brak świadczeń gwarancyjnych:

- Komponenty podlegające zużyciu eksploatacyjnemu. Do grupy tej należą między innymi: uszczelki, mikser oraz element zaparzania.
- Dla usterek powstałych przez wpływy atmosferyczne, powstały kamień kotłowy, wpływy chemiczne, fizyczne, elektrochemiczne lub elektryczne, o ile nie można złożyć odpowiedzialności za nie na firmę Schaefer.
- W przypadku rezygnacji z filtru kamienia, mimo że twardość miejscowej wody wymaga jego stosowania i dlatego występują usterki.
- Dla usterek, które powstały przez nieprzestrzeganie przepisów dotyczących obsługi, konserwacji i czynności pielęgnacyjnych urządzenia (np. instrukcji obsługi i zaleceń konserwacyjnych).
- Dla usterek, które powstały przez niezastosowanie oryginalnych części zamiennych firmy Schaefer lub nieprawidłowy montaż wykonany przez nabywcę lub osoby trzecie lub przez nieprawidłowe lub niedbałą obsługę.
- Dla skutków nieprawidłowych i niedozwolonych przez firmę Schaefer zmian lub napraw wykonywanych przez nabywcę lub osoby trzecie.
- Dla usterek, które powstały przez nieodpowiednie lub nieprawidłowe zastosowanie.
- Nieodpowiednie zastosowanie ekspresu do kawy zachodzi przede wszystkim wtedy, gdy klient w ciągu terminu gwarancji trwającego 12 miesięcy (od daty zakupu) wytwarza więcej zaparzeń kawy ew. napojów uzyskanych za pomocą miksera czekolady/miksera toppingu niż podana maksymalna ilość na rok. Maksymalna roczna ilość wynosi 15000 zaparzeń kawy i 6000 napojów czekoladowych.



Klient jest informowany w potwierdzeniu zlecenia o tym, kiedy konieczne jest stosowanie filtru wapnia.



Patrz rozdział Konserwacja

Załącznik A: Dane techniczne

Dane techniczne ekspresu do kawy

Moc znamionowa *	2,0-2,2 kW
Wydajność dzienna Espresso, Café Crème	100 filiżanek
Wydajność gorącej wody, całościowo	10l/h
Pojemnik na kawę ziarnistą	każdy po ok. 500 g (1000 g opcjonalne)
Zbiornik z czekoladą/zbiornik z topingiem	ok. 500 g
Przyłącze sieciowe *	1,N,PE 50/60 Hz 220-230 V
Wymiary zewnętrzne	Szerokość 325 mm Wysokość z pojemnikiem kawy ziarnistej 675 mm Głębokość 550 mm
Ciężar własny	ok. 30-40 kg
Poziom ciągłego ciśnienia akustycznego (Lpa) **	< 70 dB (A)

Zastrzega się prawo do zmian technicznych.

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

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

Warunki eksploatacji i instalacji

Użytkownik urządzenia powinien zlecić przeprowadzenie prac przygotowawczych w zakresie przyłącza elektrycznego, wodnego oraz odpływu. Muszą być one wykonane przez upoważnionych instalatorów z uwzględnieniem przepisów ogólnych, państwowych oraz lokalnych. Serwis firmy Schaerer może podłączyć urządzenie tylko do przygotowanych przyłączy. Firma Schaerer nie jest upoważniona do wykonania prac instalacyjnych na miejscu ani nie jest odpowiedzialna za ich wykonanie!

Tolerancja napięcia sieciowego	220 V - 230 V + 6 % - 10 %, przerwa w zasilaniu sieciowym < 50 ms brak przerwania funkcji
Doprowadzenie wody (stałe podłączenie wody, opcjonalne)	3/8-calowe przyłącze węża z kurkiem głównym i filtrem zanieczyszczeń na miejscu, temperatura wody maks. 35 °C. 0,2 MPa ciśnienia hydraulicznego przy 2 l/min, maks. 0,6 MPa
Jakość wody	Dla wody pitnej powyżej 5° dKH (twardość węglanowa) należy podłączyć filtr kamienia firmy Schaeerer.
Odptyw wody (opcjonalny)	Waż min. śr. 19 mm, spadek min. 2 cm/m
Temperatura otoczenia	+ 5 °C bis max. + 35 °C (w przypadku mrozu opróżnić system wody)
Maksymalna wilgotność	80 % wilgotności względnej bez oroszenia, bez rozprysków wody, urządzenia nie eksploatować na otwartym powietrzu!
Sposób zabezpieczenia	IP X0
Odstępy montażowe	Z przyczyn funkcjonalnych, serwisowych i bezpieczeństwa podczas montażu należy koniecznie zachować minimalny odstęp 50 mm od tylnej ścianki i z boku od ścian budynku - lub do elementów innych firm. Należy zachować wolną przestrzeń o wysokości 1100 mm od górnej krawędzi miejsca ustawienia. Dla wysokości miejsca ustawienia od górnej krawędzi podłoża zalecamy co najmniej 850 mm. Jeśli przyłącza urządzenia będą prowadzone w dół przez ladę, należy zachować konieczną ilość miejsca dla przewodów mogących ograniczyć potrzebny obszar w podstawie.
Wymiary montażowe filtra wody: (03.9314.0001)	490 mm (wysokość) x 118,8 mm (średnica) łącznie z miejscem potrzebnym dla węża przyłączeniowych

Zasady te, dotyczące przyłącza normowego oraz powołane normy obowiązują w przypadku przyłączenia urządzenia w państwach UE. W razie potrzeby należy przestrzegać odpowiednich przepisów krajowych. Poza krajami UE, sprawdzenie zgodności z powołanymi normami jest obowiązkiem pracownika uruchamiającego urządzenie.

Przyłącze elektryczne musi być zgodne z IEC 364. Dla zwiększenia bezpieczeństwa urządzenie należy wyposażyć w wyłącznik zabezpieczający z 30 mA znamionowego prądu uszkodzeniowego zgodnie z EN 61008. W pobliżu urządzenia lub 30 cm poniżej górnej krawędzi lady należy na tylnej lub bocznej ścianie zabudowy zamontować gniazdo typu Schuko, lub jednofazowe gniazdo spełniające odpowiednie uregulowania krajowe. Jeśli przewód sieciowy przyłączywszy urządzenia został uszkodzony, należy zlecić wymianę w serwisie lub wykwalifikowanemu specjaliście. Jeśli urządzenie jest podłączone na stałe w danym miejscu, należy zastosować urządzenie rozdzielające dla wszystkich biegunów (przełącznik główny) zgodnie z EN 60947 z co najmniej 3 mm rozwarciem styków, w przypadku elastycznego podłączenia zalecane jest urządzenie rozdzielające. Kabel przyłączywszy nie powinien przylegać do gorących elementów. Przełącznik główny i gniazdo należą do montażu na miejscu. W połączeniu z wózkiem transportowym urządzenia nie wolno montować ze stałym podłączeniem miejscowym.

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

Załącznik B: Akcesoria i części zamienne

Numer	Ilość	Opis	Numer katalog	Pozycja	Dopasowanie
Głowica „kombi“ z Czek / Topping					
1	szt	spieniacz mleka, goma sekcja	33 2259 8000	7	wszystko
1	szt	spieniacz mleka, dolna sekcja	33 2259 7000	7	wszystko
1	szt	dodatkowa dysza miksera	33 2296 2000	7	Czek / Topping
0.5	metr	weżyk mleka	00 0048 4948	7	swierze mleko
1	szt	dysza do zimnego mleka (zielona) (< 10°C)	33 2317 8000	7	swierze mleko
10	szt	dysza do zimnego mleka (pomarańczowa) (< 3°C)	071 250	7	swierze mleko
10	pc	dysza do zimnego mleka (biała) (> 10°C)	071 251	7	swierze mleko
0.18	metr	weżyk miksera	00 0048 0064	7	Czek / Topping
1	szt	sprezynka weżyka miksera	33 2292 6000	7	Czek / Topping
1	szt	miska miksera	33 2318 0000	7	miska miksera
1	szt	pojemnika na mleko	33 2321 1000		swierze mleko
1	szt	pokrywa pojemnika na mleko	33 2322 2000		swierze mleko
Stale podłączenie do wody					
1	szt	waz do stalogo podl wody	33 2292 1000	instr obsługi	stale podl wody
1	szt	kolancko odpływu	33 2165 8000	instr obsługi	z odpływem
1.5	metr	waz odpływowy	00 0048 0042	installation manual	z odpływem
Akcesoria / narzędzia					
1	szt	multiklucz	33 2323 1000	1	wszystko
Dokumentacja / Instrukcje					
1	szt	instrukcja obsługi Coffee Factory	021 487		wszystko
1	szt	instr instalacji	021 517		wszystko
1	szt	instr dziennego czyszczenie	021 497		wszystko
1	szt	instr czyszczenie cotygodniowe	021 537		wszystko
1	szt	tester twardosci wody (pasek)	33 2315 6000		wszystko
1	szt	zalecenia dla czynności pielęgnacyjnych użytkownika 1/15 000	021 527		wszystko
Pojemni na kawę ziarnista kompl					
1	szt	zbiornik na ziarna	33 2253 1000	1	wszystko
1	szt	zasuwka wlotu kawy	33 2265 5000	1	wszystko
1	szt	zabezpieczenie wlotu kawy	33 2292 7000	1	wszystko
2	szt	sruba zabezpieczenia wlotu kawy	00 0047 3105	1	wszystko
1	szt	oring pojemnika	33 2291 1000	1	wszystko

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

Indeks

A

Aquaflax 36, 50

B

Barista 9, 16
Biuro obsługi klienta firmy WMF 49
Błąd bez wskazania usterki 54
Błąd zaparzania 50
Brak pojemnika na fusy 50
Brak świadczeń gwarancyjnych 59

C

Chłodne mleko 47
Chłodziarka mleka 15
Codzienne czyszczenie 39
Cup&Cool 11
Czas parzenia 18
Czas włączenia 21, 22
Czas wyłączenia 21, 22
Czynności pielęgnacyjne 18, 23, 38
Czynności pielęgnacyjne co każde 15 000 zapażeń kawy 48
Czynności pielęgnacyjne użytkownika 28, 48
Czyszczenie cotygodniowe 40
Czyszczenie głowicy „kombi” 39
Czyszczenie komory mleka 42
Czyszczenie miksera 41
Czyszczenie ogólne 39
Czyszczenie pojemnika na fusy 39
Czyszczenie powierzchni metalowych: 40
Czyszczenie spieniacza 24, 39
Czyszczenie zaparzacza 40
Czyszczenie zbiornika kawy ziarnistej 43
Czyszczenie zbiornika z wodą 42
Czyszczenie zbiorników z produktami 43

D

Dane techniczne 60
Do menu głównego 19
Dozowanie gorącej wody 12
Dozowanie napoju 10
Dozowanie pary 12
Dozowanie piany z mleka 11
Dozowanie produktu 10
Dysza mleka 11

E

Ekspres Aquaflax 9, 25

F

Filtr kamienia 59
Filtr odkamieniający 27, 45, 48
Funkcje (przyciski) menu głównego 17

G

Godzina i data 31
Gorące przepłukiwanie 16, 18
Gotowość do pracy 8, 16, 18

I

Ilość czekolady 29
Ilość mleka 29
Ilość piany z mleka 29
Ilość sypkiej kawy 29
Ilość sztuk 35
Informacja 16, 18
Informacja na temat programatora 23
Interwały płukania 32

J

Jakość 29
Jakość piany z mleka 20
Język wyświetlacza 31

K

Kasowanie licznika 35
Kasowanie PIN 35
Kasowanie programatora 22
Komora mleka 42
Komunikat pielęgnacyjny 16
Komunikaty błędu 51
Komunikaty i wskazówki 50
Komunikaty obsługowe 50
Koncepcja czyszczenia 46
Koncepcja czyszczenia HACCP 46
Konserwacja 48
Konserwacja co 30 000 zapażeń kawy 48
Konserwacja co 90 000 zapażeń kawy 48
Konserwacja ekspresu do kawy 48
Konserwacja miksera 49
Kontrast wyświetlacza 31
Kontrola dostępu 34
Kopiowanie ustawień czasu dla danego dnia 22

L

Latte Macchiato 20
Lista błędów 52

M

Menu główne 16, 20
Mleko i pianą 20

N

Napełnić zbiornik z wodą 50
Numer błędu 51

O

Obliczanie ilości sztuk 35
Obowiązki użytkownika 58
Obsługa 10
Ociekacz 15
Ociekacz, obudowa i panel przedni 40
Odczytanie licznika 35
Odkamienianie 25, 26, 27, 45, 48
Odkamienianie ze stałym podłączeniem wody 26
Okres świadczeń gwarancyjnych 59
Opcje obsługowe 32
Opisanie przycisków napojów 37
Oprogramowanie 16
Opróżnić pojemnik na fusy 50

Opróżnić zbiornik na wodę 50
 Oryginalne części zamienne firmy WMF 59
 Otwór na tabletkę 7
 Otwór ręcznego napełniania 7
 Otworzyć kurek odcinający! 50
 Oznaczenie części ekspresu do kawy 6

P

Pausa dla latte macchiato 20
 Płukanie 26, 27
 Płukanie filtru 28
 Płukanie filtru kamienia 28
 Płukanie miksera 24, 39
 Płukanie rozgrzewające 32
 Płukanie spieniacza 32
 Podgrzewanie napojów 12
 Podłączony filtr 31
 Podwójny toping 9
 Podwójny zbiornik na toping 13
 Pojemnik na mleko 39
 Pola sterowania menu 17
 Pola wyboru wyświetlacza gotowości do pracy 16
 Pole baristy 33
 Pole gorącego przepłukiwania 33
 Pole menu 33
 Pole przełączania 19, 33
 Poziom drugi 33
 Poziomy napełnienia 29
 Pozostałe ustawienia 36
 Prezentacja 6
 Programator 20
 Programator czasowy 20
 Program czyszczenia 24, 39
 Program diagnozujący 52
 Protokół 19
 Przegląd programatora 22
 Przegląd przedziałów czyszczenia 38
 Przełączanie 16
 Przełączanie wody ze stałego przyłącza 36
 Przełączanie wody ze zbiornika 36
 Przełącznik WŁ/WYŁ 33
 Przycisk Decaf 7, 10
 Przycisk gorącego przepłukiwania 32
 Przyciski napojów 28
 Przygotowanie 25
 Przyłączenie mleka 11
 Przyłącze prądowe 61
 Przypisanie przycisków 30

R

Receptury i przyciski napojów 28
 Regularne czyszczenie 43

S

Samoobsługa 33
 Schłodzone mleko 11
 Serwis 18
 Słowniczek 8

Spienianie mleka 12
 Środki zapobiegania uszkodzeniom 57
 Stan programatora 21
 Stan timera 21
 Sterylizacja systemu mleka 46
 Symbole stosowane w instrukcji obsługi 8

T

Tekst błędu 52
 Temperatura bojlera 31
 Twardość wody 32

U

Uruchomienie 33
 Ustawianie 28
 Ustawianie programatora 21
 Ustawianie stopnia zmielenia 36
 Ustawienia mechaniczne 36
 Usterka 51
 Uzupelnianie kawy ziarnistej 50

W

Warunki eksploatacji i instalacji 60
 Ważenie kawy zmielonej 31
 Wbudowana chłodziarka mleka 15
 Włączanie ekspresu 10
 Wprowadzenie PIN 33
 Wskazówka błędu 16
 Wskazówki 50
 Wydanie zwykłego lub spienionego mleka 11
 Wylączenie 15
 Wymiana filtru 45
 Wymiana filtru wody 51
 Wyposażenie dodatkowe i części zamienne 62
 Wyświetlacz ekranu dotykowego 7
 Wyświetlanie czasów włączenia/wyłączenia 21
 Wywołanie menu głównego: 8

Z

Zabezpieczenia 55
 Zagrożenia dla ekspresu 57
 Zagrożenia dla użytkownika 55
 Zakres 32
 Zalecenie dla czekolady/topingu 47
 Za pomocą PIN 34
 Zasobnik kawy ziarnistej 7
 Zbiornik czekolady 7
 Zegar 19
 Zerowanie 31
 Zmiana filtru 27
 Zmiana receptur 29
 Znaki i symbole instrukcji obsługi 8



Najbliższe biuro obsługi klienta firmy Schaefer:

© Copyright by:
M. Schaefer AG, CH-3302 Moosseedorf

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

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