schaerer

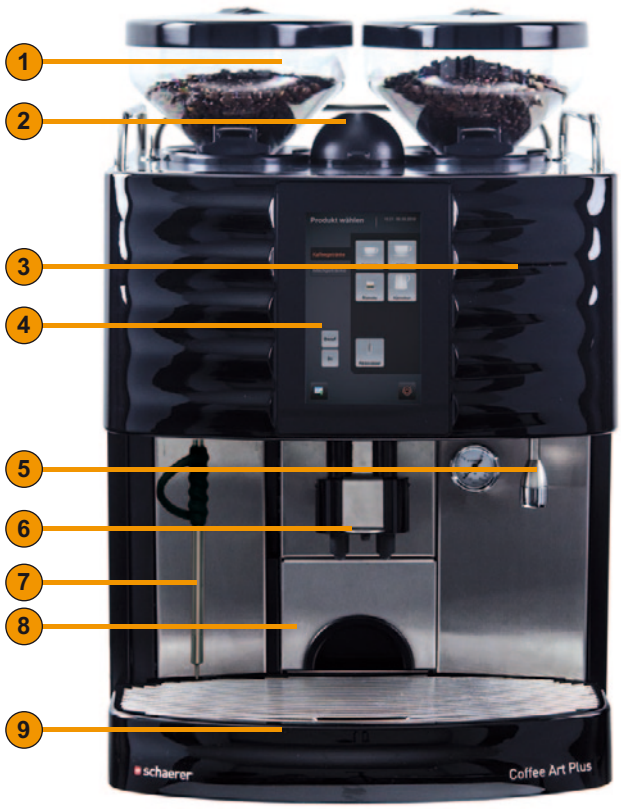
Coffee comes to life

Schaerer Coffee Art Plus TouchIT

Instrukcja obsługi

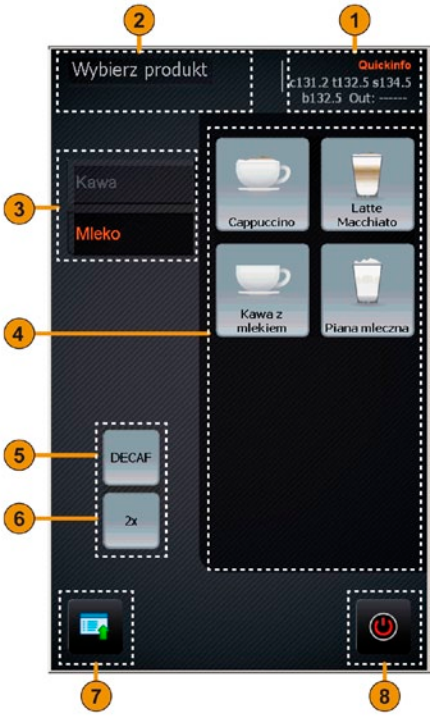
V02 / 03.2014

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



Schaerer Coffee Art Plus TouchIT

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



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

Schaerer Coffee Art Plus TouchIT

Instrukcja obsługi

V02 / 03.2014

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

Wydanie
Wersja 02 | 03.2014

Oprogramowanie
V5.50

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

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

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

Zawartość

Wstęp 6
Witamy Państwa! 6
Znaki i symbole 6

Opis produktu 8
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem 8
Rodzaje napojów i wydajność 8
Warianty 9
Zakres dostawy i akcesoria 10
Opcje i wyposażenie dodatkowe 11
Dane techniczne 15
Tabliczka identyfikacyjna 15
Deklaracja zgodności 16
Adres producenta 16
Zastosowane normy 16

Instalacja i uruchomienie 17
Ustawienie 17
Umiejscowienie 17
Warunki klimatyczne 17
Zasilanie elektryczne 17
Warunki 17
Wartości przyłączeniowe 18
Przyłącze wody / odpływ wody 19
Warunki 19
Wartości przyłączeniowe 19
Instalacja 19
Deinstalacja i utylizacja 19

Obsługa 20
Kontrola przed włączeniem 20
Napełnianie i podłączanie 20
Kawa ziarnista 20
Woda 20
Mleko 21
Proszek do automatów 22
Flavour Point (opcja) 22
Włączanie 23
Uruchamianie sterowania 23
Stan gotowości Skrócone menu 23
Włączanie urządzenia 23
Menu Serwis 24
Aktywacja Skrócone info 24
Wyposażenie dodatkowe 25
Główne okno ekranu dotykowego 26
Przegląd 26
Przegląd Flavour Point Design 28
Wydawanie 28
Ustawianie wysokości wylewu 28
Napoje kawowe 29
Napoje z kawą mieloną 29
Gorąca woda 30
Napoje mleczne 30
Napoje aromatyzowane 30
Para 31
Opcje wydawania 31
Zatrzymywanie bieżącego wydawania 31
Wybieranie napojów 32
Napoje podwójne 32
Napoje z kartą MONEY 32
Samoobsluga 33
Opróżnianie 33
Pojemnik na fusy 33
Zsyp fusów pod dolną ladą 34
Zbiornik wody brudnej 34
Warunki transportu 34
Wskazówki/monity na wyświetlaczu 34
Wyłączanie 35
Koniec użytkowania 35
Dłuższe przestoje (od 1 tygodnia) 36

Czyszczenie 37
Częstotliwość czyszczenia 37
środek czyszczący 37
Tabletka czyszcząca 38
DAYPURE 38
WEEKPURE 38
Zadanie czyszczenia 38
Opcje czyszczenia 39
Płukanie w wysokiej temperaturze 39
Automatyczne płukanie przy wyłączaniu 39
Wyplukanie pozostalosci srodka czyszczacego 40
Płukanie parą 40
Czyszczenie głowicy piany parą 40
Codzienne czyszczenie 41
Automatyczny program czyszczenia 41
Ekran dotykowy 41
Pojemnik na mleko 41
Pojemnik wody pitnej 41
Pojemnik na fusy 42
Zewnętrzny zbiornik wody brudnej 42
Dodatkowa chłodziarka 42
Cotygodniowe czyszczenie 42
Pojemnik na kawę ziarnistą 42
Rozmrażanie chłodziarki (Opcja) 43
Flavour Point (opcja) 43
Schaerer Coffee Art Plus z systemem mleka w proszku (opcja) 44
W razie potrzeby 46
Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z Flavour Point (Option) . 46
Tacka ociekowa 47
Cup & Cool 47
Podgrzewacz do filiżanek 47
Instrukcja czyszczenia HACCP 47

Serwis i konserwacja 49
Konserwacja 49
Zewnętrzny filtr wody 49

Programowanie 50
Nawigacja 50
Przykładowe ustawienia 51

Udostępnienie/zablokowanie parametrów 51
Lista wyboru 51
Dopasowanie zakresu nastaw 51
Parametry z literami 51
Parametry z liczbami 52
Stan gotowości Skrócone menu 52
Przechodzenie do poziomu programowania 53
Konfiguracja TouchIT 53
Liczniki i statystyka 57
Ustawienia produktu 59
Zmiana nazwy zakładki napojów 60
Wydawanie produktu testowego 60
Ustawienie Kawa 60
Ustawienie Mieszanie mleka 63
Ustawienie Mleko 64
Ustawienie Piana mleczna 65
Ustawienie Mleko w proszku 66
Ustawienie Czekolada 67
Ustawienie Podgrzewacz do filiżanek/wrzątek 68
Ustawienie Para 68
Ustawienie Flavour 70
Ustawienie systemowe 70
Zegar sterujący pracą urządzenia 71
Zadanie czyszczenia 72
Samoobsluga 72
Logo/wygaszacz ekranu 72
Zmiana logo Stan gotowości 72
Zmiana obrazka wygaszacza ekranu 72
Formaty grafik i daty 73

Usuwanie zakłóceń 74

Nieprawidłowości z komunikatem na wyświetlaczu 74
Nieprawidłowości bez komunikatu na wyświetlaczu 75

Jakość wody 76

Parametry wody 76
Wyznaczanie twardości wody 77
Systemy filtrowania 77

Wskazówki bezpieczeństwa 78

Zagrożenie dla użytkownika 78
Zagrożenie stwarzane przez środki czyszczące 79
Zastosowanie 79
Przechowywanie 79
Utylizacja 79
Pomoc w nagłych wypadkach 79
Zagrożenie dla urządzenia! 80
Przepisy w zakresie higieny 80
Woda 80
Kawa 81
Mleko 81
Proszek do automatów / napoje sproszkowane 81
Syrop 82

Odpowiedzialność 83

Obowiązki operatora 83
Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności 83

Wstęp

Witamy Państwa!

Ekspres należy do najnowszej generacji automatycznych urządzeń do kawy. W fazie projektowania urządzenia korzystaliśmy ze specjalistycznej wiedzy i wieloletniego doświadczenia naszego przedsiębiorstwa.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera informacje na temat wyrobu, sposobu użytkowania i czyszczenia ekspresu do kawy. Stosowanie urządzenia niezgodnie z zaleceniami instrukcji powoduje wykluczenie wszelkiej odpowiedzialności z tytułu szkód. W instrukcji nie zawarto wszystkich możliwych zastosowań ekspresu! Aby uzyskać szczegółowe informacje, prosimy zwrócić się do punktu obsługi klienta.

Wydajność ekspresu do kawy zależy od prawidłowego użytkowania i konserwacji. Przed pierwszym uruchomieniem należy zapoznać się z instrukcją obsługi, a następnie zachować ją do późniejszego wykorzystania.

Życzymy wielu sukcesów podczas używania nowego ekspresu do kawy!

Znaki i symbole

Patrz także rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa”!

W celu zwrócenia uwagi na zagrożenia i specyfikę urządzenia, w niniejszej instrukcji obsługi zostały zastosowane następujące znaki i symbole:

NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Sytuacja bezpośredniego zagrożenia, która może prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń wskutek porażenia prądem elektrycznym.
W celu uniknięcia tego zagrożenia należy bezwzględnie stosować się do opisanych środków.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Sytuacja ogólnie niebezpieczna, która może prowadzić do obrażeń ciała.
W celu uniknięcia tego zagrożenia należy bezwzględnie stosować się do opisanych środków.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Sytuacja, która może prowadzić do szkód na urządzeniu.
W celu uniknięcia tego zagrożenia należy bezwzględnie stosować się do opisanych środków.

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!

Sytuacja niebezpieczna, która może prowadzić do obrażeń wskutek poparzenia gorącą cieczą. Źródłem tego zagrożenia są miejsca wydawania napojów. W dalszej części instrukcji jest to oznaczone wyłącznie symbolem.
W celu uniknięcia tego zagrożenia należy bezwzględnie stosować się do opisanych środków.

OSTROŻNIE!
Gorąca para!

Sytuacja niebezpieczna, która może prowadzić do obrażeń wskutek poparzenia gorącą cieczą. Źródłem tego zagrożenia są miejsca wydawania napojów. W dalszej części instrukcji jest to oznaczone wyłącznie symbolem.
W celu uniknięcia tego zagrożenia należy bezwzględnie stosować się do opisanych środków.

OSTROŻNIE!
Gorąca powierzchnia!

Sytuacja niebezpieczna, która może prowadzić do obrażeń wskutek oparzenia. Zagrożenie to pochodzi od miejsc wydawania napojów oraz podgrzewania filiżanek (opcja). W dalszej części instrukcji jest to oznaczone wyłącznie symbolem.
W celu uniknięcia tego zagrożenia należy bezwzględnie stosować się do opisanych środków.

OSTROŻNIE!
Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Sytuacja niebezpieczna, która może prowadzić do obrażeń wskutek zmiażdżenia. W dalszej części instrukcji jest to oznaczone wyłącznie symbolem.
W celu uniknięcia tego zagrożenia należy bezwzględnie stosować się do opisanych środków.

Opis produktu

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Ekspres do kawy Schaerer Coffee Art Plus TouchIT przeznaczony jest do przyrządzania napojów na bazie kawy, mleka i/lub proszku (Topping & czekolada) w różnych odmianach i z różnymi aromatami oraz wydawania ich do filiżanek i dzbanków. Dodatkowo urządzenie może wytwarzać parę do podgrzewania mleka i/lub gorącą wodę. Urządzenie to jest przystosowane do użytkowania w branży przemysłowej i usługowej. Znajduje ono zastosowanie w firmach, biurach, gastronomii, hotelarstwie lub podobnych miejscach. Można je także stosować w gospodarstwach domowych. Czyszczenie i konserwacja urządzenia należą do zadań odpowiednio poinstruowanych osób. Urządzenie może być użytkowane w obszarze samoobsługowym, jeżeli będzie ono nadzorowane przez wyszkolony personel.

Podczas użytkowania tego urządzenia obowiązują dodatkowo „Ogólne warunki handlowe" firmy Schaerer AG oraz niniejsza instrukcja obsługi. Zastosowanie wykraczające poza podany zakres jest niezgodne z przeznaczeniem. Za wynikającego z tego tytułu szkody producent nie ponosi odpowiedzialności.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Nieprawidłowe użytkowanie ekspresu do kawy może prowadzić do uszkodzenia. Ekspres do kawy Schaerer Coffee Art Plus TouchIT nie może być pod żadnym pozorem wykorzystywany do podgrzewania i wydawania jakichkolwiek innych płynów niż kawa, gorąca woda (napój, czyszczenie), syrop, spirytualia lub mleko (chłodzone, pasteryzowane, homogenizowane, UHT).

Rodzaje napojów i wydajność

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

Ilość napojów na godzinę	
Espresso 50 – 60 ml	± 250 filiżanek
Kawa 120 ml	± 250 filiżanek

Możliwe napoje	
Ristretto	x
Espresso	x
Kawa	x
Kawa z mlekiem	x
Cappuccino	x
Latte Macchiato	x
Chociatto	x
Gorące mleko	x
Zimne mleko	x
Gorąca piana mleczna	x
Zimne spienione mleko	x
Napoje bezkofeinowe	x
Napoje z proszku	x
Aromatyzowane napoje kawowe i mleczne	x
Gorąca woda	x
Para	x

Warianty

Automat Schaere Coffee Art Plus TouchIT dostępny jest następujących wariantach:

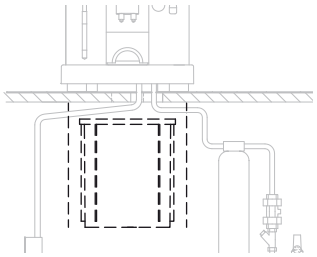
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT bez mleka
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z systemami Power-, Auto-, Super- lub Finesteam
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z systemem Milk Smart / Milk Smart Cooler
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z systemem zimnego mleka
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z podblatowym systemem mleka
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z systemem Centre Milk
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z systemem Twin Milk
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z systemem mleka w proszku
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z Flavour Point

Zakres dostawy i akcesoria

Sztuk	Nazwa	Nr kat.
Dokumentacja		
1	Instrukcja obsługi	**
*	Instrukcja czyszczenia	**
*	Dodatkowa instrukcja do podgrzewacza filiżanek + Cup & Cool	**
Karta chipowa		
1	Karta CHEF	063930
1	Karty SAVE DATA	063933
Czyszczenie / akcesoria do czyszczenia		
1	Pędzelek	067409
1	Szczotka, prosta 42 x 12 x 14	073147
1	Zestaw do codziennego czyszczenia	-
*	Zbiornik czyszczący Milk Smart	071726
*	Zbiornik czyszczący Milk Smart Cooler (4 litry)	070743
*	Zbiornik czyszczący (8 litrów) (system zimnego mleka)	061308
*	Zbiornik czyszczący Cup & Cool	071735
Akcesoria ogólnie		
*	Zbiornik na mleko (8 litrów) (system zimnego mleka)	070742
*	Zbiornik na mleko Milk Smart Cooler (4 litry)	069039
*	Zbiornik na mleko (2 x 4 litry) (system zimnego mleka)	070744
*	Zbiornik na mleko z pokrywą Milk Smart Cooler (4 litry)	069038
*	Zestaw wężyków Cup & Cool i Milk Smart Cooler	069687
*	Zbiornik na mleko Cup & Cool	33.2388.6000
*	Zbiornik na mleko i do czyszczenia z pokrywą Cup & Cool	33.2388.7000
1	Łyżka do odmierzania	067111
1	Uszczelka płaska	064249
1	Wąż spustowy	067862
*	Przewód przyłączeniowy wg normy szwajcarskiej	063260
*	Przewód przyłączeniowy zgodny z normą europejską	063261
1	Pokrętło do ustawiania granulacji mielenia	070907
1 komplet	Dysze zasysania mleka (8 szt.)	071246
1	Wąż 60 cm (przezroczysty)	061108

* W zależności od wersji urządzenia.
** Numer katalogowy w zależności od języka.

Opcje i wyposażenie dodatkowe

Przykład	Opcja	Opis
	Zsyp fusów pod dolną ladą	Pojemnik na fusy i dno ekspresu do kawy posiadają szczelinę, która sięga do blatu. Fusy są gromadzone w dużym pojemniku pod blatem.
	Dodatkowa chłodziarka Milk Smart Cooler	Chłodziarka do urządzeń z Milk Smart. Do przyrządzania ciepłych i gorących napojów z mleka i spienionego mleka. Pojemność – mleko: 4 – 6.5 l
	Cup & Cool	Podgrzewacz do filiżanek z chłodziarką do urządzeń z Milk Smart. Temperatura mleka i podgrzewanie filiżanek są regulowane. Pojemność – mleko: 4 l Ilość filiżanek: maks. 60
	Podgrzewacz do filiżanek	Do podgrzewania kilku różnych filiżanek. Podgrzewanie filiżanek jest regulowane. Ilość filiżanek: ok. 70 – 100
	System zimnego mleka twin milk Centre Milk	System zimnego mleka ze zintegrowaną pompą mleka do przygotowywania ciepłych i zimnych napojów z mleka i spienionego mleka. Temperatura mleka jest regulowana. Środek chłodzący: R134 a Ilość środka chłodzącego: 40 g Pojemność systemu zimnego mleka (mleko): 8 l Pojemność Twin Milk (mleko): 2 x 4 l Pojemność Centre Milk (mleko): 8 l lub 2 x 4 l

Przykład	Opcja	Opis
	Chłodziarka podblatowa do systemu zimnego mleka	Podblatowy system zimnego mleka ze zintegrowaną pompą mleka do przygotowywania ciepłych i zimnych napojów z mleka i spienionego mleka. Temperatura mleka jest regulowana. Opcja idealna w przypadku, gdy zużywane są duże ilości mleka i gdy na ladzie jest mało miejsca. Za pomocą tego systemu można zaopatrywać w mleko opcjonalnie dwa ekspresy do kawy lub jedną maszynę dwoma rodzajami mleka.
	Chłodziarka podblatowa do systemu zimnego mleka	Chłodziarka podblatowa do systemu zimnego mleka ze zintegrowaną pompą mleka do zaparzania gorących i przygotowywania zimnych napojów na bazie mleka i spienionego mleka. Ekspres może zostać opcjonalnie wyposażony w chłodziarkę do podstawienia. Tej opcji nie można zamontować w późniejszym czasie.
	System dozowania proszku	Do przygotowywania napojów w proszku Topping lub czekolada. Możliwe warianty: czekolada, Topping, Twin Choco, Twin Topping i Choco & Topping.
	System dozowania proszku z tyłu	Zintegrowany system dozowania proszku do przygotowywania napojów z proszku czekoladowego.
	Flavour Point	Zintegrowany system dozowania aromatu do przygotowywania aromatyzowanych napojów kawowych i mlecznych. Ten dosuwany komponent oferuje miejsce na aż cztery różne ich rodzaje.
	Dozownik kubków	Dozownik kubków na ok. 40 kubki o dwóch różnych wielkościach. Ø 60-90 mm

Przykład	Opcja	Opis
	Rozmieniarka monet	Rozmieniarka monet ze złączem MDB. Można przyłączyć maksymalnie 2 ekspresy do kawy. Oferuje możliwość ustawienia 99 różnych cen sprzedaży. Rozmieniarkę monet można wyłączyć i przestawić urządzenie na pobieranie napojów przyciskami. Akceptuje monety od 5-centowych do 2 euro, 0,10 – 5 franków szwajcarskich oraz 2 różne żetony. Rozmieniarka monet wyposażona jest w tubki na monety do wydawania reszty.
	Kontroler monet	Za pomocą kontrolera monet możliwe jest przyrządzanie napojów kawowych w trybie samoobsługi po wrzuceniu wymaganych monet lub żetonów. Kontroler monet można wyłączyć i przestawić urządzenie na pobieranie napojów przyciskami. Akceptuje monety od 5-centowych do 2 euro, 0,10 – 5 franków szwajcarskich oraz 2 różne żetony. Kontroler monet nie wydaje reszty.
	Supersteam	W pełni zautomatyzowane podgrzewanie i spienianie mleka (możliwość programowania temperatury i konsystencji pianki). Spienianie mleka w małych ilościach lub bezpośrednio w filiżance.
	Powersteam	Ręczne podgrzewanie i spienianie mleka. Idealna funkcja dla profesjonalnego baristy.
	Autosteam	W pełni automatyczne podgrzewanie mleka (możliwość zaprogramowania temperatury). Ręcznespienianie mleka.

Przykład	Opcja	Opis
	Parowy podgrz. filiz	Do podgrzewania pojedynczych filiżanek bezpośrednio przed wydaniem napoju. *Możliwy tylko w Szwajcarii.*
	Elastyczna wylewka	Do wylewki kawy do dzbanków.
	Automatyczna wylewka	Automatyczna wylewka przemieszcza się po naciśnięciu przycisku z napojem na uprzednio zdefiniowaną pozycję. Po wydaniu napoju wylewka powraca na pozycję wyjściową. Pozycja określana jest w ustawieniach napoju i może być dla każdego napoju indywidualnie ustawiona.
	Wysokie nóżki	W razie potrzeby ekspres do kawy może zostać ustawiony na wysokich nóżkach.
	Wózek	Wózek w połączeniu ze zbiornikiem wody pitnej i wody brudnej umożliwia mobilność ekspresu.
	Zewnętrzny zbiornik wody pitnej i brudnej	Monitorowany zewnętrzny zbiornik wody pitnej i wody brudnej zamiast stałego podłączenia wody i odpływu brudnej wody.

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

Dane techniczne

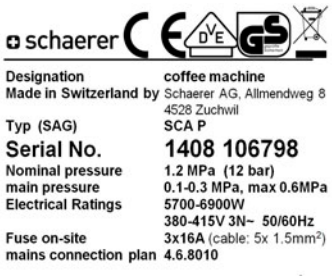
Moc znamionowa*	Podgrzewacz pary	Podgrzewacz gorącej wody
	2000 W/3000 W	2000 W/3000 W
Temperatura robocza	Podgrzewacz pary	Podgrzewacz gorącej wody
Minimalna temperatura robocza (T min.)	10 °C	10 °C
Maksymalna temperatura robocza (T maks.)	192 °C	192 °C
Temperatura robocza	140 °C	95 °C
Nadciśnienie	Podgrzewacz pary	Podgrzewacz gorącej wody
Nadciśnienie robocze	2.5 bar	2.5 bar
Dopuszczalne nadciśnienie robocze (p max.)	5 bar	12 bar
Kontrolne nadciśnienie	24 bar	24 bar
Pojemność zbiornika wody pitnej	Stałe podłączenie wody	
Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą	na ±1000 g	
Pojemność pojemnika na fusy	35 zestawów kawowych	
Wymiary zewnętrzne		
Szerokość	420 mm	
Wysokość włącznie z pojemnikiem na ziarna	650 mm	
Głębokość	534 mm	
Waga netto	±40 kg	
Poziom ciśnienia akustycznego**	<70 dB (A)	

Zmiany techniczne zastrzeżone.

* Wyposażenie dodatkowe patrz tabliczka znamionowa. Podane wartości dotyczą wyposażenia podstawowego.

** Poziom ciśnienia akustycznego skorygowanego charakterystyką A (slow) i Lpa (impulsy) na stanowisku pracy personelu obsługowego znajduje się poniżej 70 dB (A).

Tabliczka identyfikacyjna


schaerer

Designation	coffee machine
Made in Switzerland by	Schaerer AG, Allmendweg 8 4528 Zuchwil
Typ (SAG)	SCA P
Serial No.	1408 106798
Nominal pressure	1.2 MPa (12 bar)
main pressure	0.1-0.3 MPa, max 0.6MPa
Electrical Ratings	5700-6900W 380-415V 3N~ 50/60Hz
Fuse on-site	3x16A (cable: 5x 1.5mm²)
mains connection plan	4.6.8010

Parametry urządzenia są podane na tabliczce identyfikacyjnej. Tabliczka jest umieszczona wewnątrz maszyny i można ją zobaczyć u góry po wyjęciu pojemnika na fusy i osłony.

► W przypadku awarii lub korzystania z usług gwarancyjnych należy podać informacje zawarte na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności

Adres producenta

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

Zastosowane normy

Wyżej wymieniony producent deklaruje, że maszyna ta zgodna jest ze wszystkimi właściwymi przepisami wymienionych dyrektyw. W przypadku dokonania nieuzgodnionych z nami zmian w tych urządzeniach niniejsza deklaracja traci swoją ważność. Zostały zastosowane następujące zharmonizowane normy. W celu prawidłowego wdrażania wymogów stosowany jest certyfikowany przez Bureau Veritas, zgodny z SN EN ISO 9001: 2008, system zarządzania jakością.

Zgodność CE	
Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE	**Dyrektywa o kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/WE**
• EN 60335-1:2002 +A1 +A11 +A12 +A13 +A14 +A2 • EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A2 • EN 62233:2008-04	• EN 55014-1:2006 +A1 • EN 55014-2:1997 +A1 +A2 • EN 61000-3-2:2006 +A1 +A2 • EN 61000-3-3:2008 • EN 61000-6-2:2005 • EN 61000-6-4:2007 +A1

Międzynarodowo (CB)	
Bezpieczeństwo	EMC
• IEC 60335-1 wyd. 4.2:2006 • IEC 60335-2-14 wyd. 5.1: 2008 • IEC 60335-2-15 wyd. 5.2: 2008 • IEC 60335-2-24 wyd. 7:2010 • IEC 60335-2-75 wyd. 2.2: 2009 • IEC 62233 wyd. 1:2005	• CISPR 14-1 wyd. 5.1: 2009 • CISPR 14-2 wyd.1.2: 2008 • IEC 61000-3-2 wyd. 3.2: 2009 • IEC 61000-3-2 wyd. 2.1:2001 • IEC 61000-3-3:2008 • IEC 61000-6-2:2005 • IEC 61000-6-4:2006 +A1

Przepisy chińskie (CCC)
Bezpieczeństwo
• GB4706.1-2005 • GB4706.13-2008 • GB4706.19-2008 • GB4706.30-2008

Instalacja i uruchomienie

Ustawienie

Umiejscowienie

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Dla miejsca ustawienia ekspresu obowiązują niżej wymienione warunki. W przypadku ich niezapewnienia ekspres może ulec uszkodzeniu.
Należy koniecznie przestrzegać następujących warunków:

- Powierzchnia ustawienia musi być stabilna, równa i nie może ulegać deformacji pod wpływem ciężaru ekspresu.
- Nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu źródeł ciepła.
- Ekspres należy ustawić tak, żeby mógł być w każdym czasie monitorowany przez przeszkolony personel.
- Wymagane przyłącza zasilające należy poprowadzić zgodnie z lokalnymi schematami instalacji aż do 1 m przy miejscu ustawienia urządzenia.
- Należy zachować wolną przestrzeń do niezbędnych prac konserwacyjnych i obsługi:
  - Należy pozostawić dość miejsca do dosypywania kawy od góry.
  - Niezbędny jest odstęp min. 15 cm pomiędzy tylną ścianka urządzenia a ścianą (cyrkulacja powietrza).
- Należy stosować się do przepisów obowiązujących w miejscu ustawienia urządzenia.

Warunki klimatyczne

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Dla miejsca ustawienia ekspresu obowiązują wymienione poniżej warunki klimatyczne. W przypadku ich niezapewnienia ekspres może ulec uszkodzeniu.
Należy koniecznie przestrzegać następujących warunków:

- Temperatura otoczenia +10°C do +40°C (50°F do 104°F)
- Względna wilgotność powietrza maks. 80%
- Ekspres jest przeznaczony wyłącznie do stosowania w pomieszczeniach zamkniętych. Nie należy używać go na zewnątrz i nigdy nie narażać na działanie czynników pogodowych (deszcz, śnieg, mróz)!

Jeśli ekspres został narażony na działanie temperatur poniżej zera:

► Przed uruchomieniem skontaktować się z punktem obsługi klienta.

Zasilanie elektryczne

Warunki

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Przewód fazowy musi być wyposażony w zabezpieczenie prądowe zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej!
- Instalacja musi być wyposażona w elementy umożliwiające odłączenie wszystkich biegunów zasilania urządzenia.
- Urządzenia nie eksploatować w przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego. Jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, należy niezwłocznie zlecić ich wymianę technikowi z autoryzowanego serwisu.
- Schaerer AG odradza stosowanie przedłużaczy! Jeśli mimo tego przedłużacz zostanie użyty (minimalny przekrój: 1,5 mm²), należy przestrzegać wytycznych producenta kabla (instrukcja obsługi) oraz przepisów lokalnych.
- Przewód należy ułożyć w taki sposób, aby nikt się o niego nie potykał. Przewodów nie wolno prowadzić przez narożniki i ostre krawędzie, zakleszczać ani pozostawiać swobodnie zwisających w pomieszczeniu. Ponadto kabla nie należy kłaść na gorących przedmiotach i chronić przed olejem i agresywnymi środkami do czyszczenia.
- Nigdy nie podnoś ani nie ciągnij urządzenia za kabel sieciowy. Wtyczki nigdy nie wyciągaj z gniazdka, chwytając za przewód sieciowy. W żadnym wypadku nie dotykaj przewodu i wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie wkładaj mokrych wtyczek do gniazdka!

Wartości przyłączeniowe

Sieć				Bezpiecznik (w instalacji w miejscu użytkowania)	Przewód przyłączeniowy przekrój przewodu
1L, N, PE	220–240 V ~	50/60 Hz	2000 - 2400 W	10 A	3 x 1 mm²
			3000 -3600 W	16 A	3 x 1,5 mm²
			5700 - 6900 W	30 A	3 x 4 mm²
3L, N, PE	380 – 415 V 3N~	50/60 Hz	5700 - 6900 W	3 x 16 A	5 x 1.5 mm²
			8300 - 10100 W	3 x 16 A	5 x 1.5 mm²
2L, PE:	200 - 220 2 V ~	50/60 Hz	2000 - 2200 W	2 x 15 A	3 x 1.5 mm²
			2600 - 3200 W	2 x 15 A	3 x 1,5 mm²
			4700 - 5800 W	30 A	3x10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 30 A	3x10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 25 A	3 x 2,5 mm²
3L, PE	200 V 3~	50/60 Hz	7000 W	3 x 20 A	4 x 2.5 mm²
3L, PE	220 V 3~	50/60 Hz	6900 - 8500 W	3 x 25 A	4 x 2.5 mm²
			7700 W	25 A	4 x 2.5 mm²

Przyłącze wody / odpływ wody

Warunki

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Niewłaściwy skład i parametry wody mogą być przyczyną uszkodzenia urządzenia. Należy koniecznie stosować się do następujących punktów:

- Woda musi być wolna od zanieczyszczeń, a zawartość chloru nie może przekraczać 100 mg na litr.
- Urządzenia nie wolno podłączać do wody czyszczonej metodą osmozy ani wody o agresywnych właściwościach.
- Twardość węglanowa nie może przekraczać 5 – 6 iniem. Twwęg (°n)(twardość węglanowa wg skali niemieckiej) lub 8.9 – 10.7 fran. Twwęg (°F)(twardość węglanowa wg skali francuskiej), zaś wartość twardości ogólnej musi być zawsze wyższa od twardości węglanowej.
- Minimalna twardość węglanowa wynosi 5 iniem. Twwęg (°n)lub 8.9 fran. Twwęg (°F). Wartość pH musi się mieścić w zakresie 6,5–7.
- Należy zawsze stosować nowy komplet węży dołączony do urządzenia (wąż do świeżej/brudnej wody).

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

Ekspres należy podłączać do instalacji wody pitnej z zaworem odcinającym. Montaż odbywa się przy użyciu zamontowanego przewodu ciśnieniowego i złączki G 3/8" do reduktora ciśnienia zamontowanego na zaworze wody (wymagane ustawienie: 0,3 MPa (3 bar)).

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

Wartości przyłączeniowe

Ciśnienie wody	Zalecane:	0,1–0,3 MPa (1–3 bar)
	Maksimum:	0,6 MPa (6 bar)

Wejściowa temperatura wody	Minimum:	10 °C
	Maksimum:	30 °C

Instalacja

Przed rozpoczęciem instalacji przeczytaj uważnie rozdziały „Ustawienie" i „Zasilanie elektryczne"!

► Wypakuj urządzenie.
► Sprawdź, czy w opakowaniu nie pozostał dostarczony z urządzeniem osprzęt.
► Wyciągnij dostarczone akcesoria z pojemnika z wkładem i pojemnik na wodę.
► Zachowaj oryginalne opakowanie do ewentualnej odsyłki urządzenia.

Deinstalacja i utylizacja

Ekspres należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami i postanowieniami ustawowymi.

► Skontaktuj się z partnerem serwisowym.

Obsługa

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Ekran dotykowy może zostać uszkodzony poprzez niewłaściwe użytkowanie.
Nigdy nie dotykać ekranu na siłę, mocno naciskając lub ostrymi przedmiotami.

Kontrola przed włączeniem

► Przed włączeniem ekspresu do kawy sprawdzić, czy spełnione zostały następujące warunki.

Warunki wstępne włączenia ekspresu:

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

Napełnianie i podłączanie

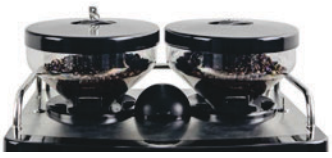
Kawa ziarnista

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Niebezpieczeństwo zranienia spowodowane obracającymi się nożami młynka.
Nigdy nie wkładaj rąk do pojemnika na ziarna kawy przy włączonym ekspresie.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Przedostanie się ciał obcych może spowodować zatkanie młynka lub zniszczenie mechanizmu mielącego.
Nigdy nie wsypuj do pojemnika na kawę ziarnistą żadnych innych produktów.



► Otworzyć zamek pokrywy pojemnika na kawę ziarnistą i odblokować go za pomocą pokrętła.

► Wsypać kawę ziarnistą (maks. 1000 g).

► Ponownie założyć pokrywę i zablokować pokrętłem, a następnie zamknąć ją na klucz.

Woda

Opcja 1: Stałe podłączenie wody

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Urządzenie może ulec uszkodzeniu, gdy pompa będzie działać na sucho.
Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że główny zawór wodny został otwarty.

► Otwórz kurek odcinający na głównym zaworze wodnym.

Ze względu na przepisy ubezpieczeniowe zaleca się zamykać główny zawór wodny na koniec dnia.

Opcja 2: Zewnętrzny zbiornik wody pitnej

► Zdjąć pokrywę ze zbiornika wody pitnej.

► Pojemnik na wodę pitną należy codziennie wyjmować i gruntownie płukać świeżą wodą.

► Przed użyciem pojemnik należy codziennie napełniać świeżą wodą pitną.

► Włożyć z powrotem pojemnik na wodę pitną.
► Ponownie założyć pokrywę.

Mleko

Opcja 1: Milk Smart Cooler

► Otworzyć drzwiczki.
► Wyjmij i przepłucz pojemnik na mleko.
► Wlać świeże, schłodzone mleko (3–5°C).
► Włóż pojemnik do chłodziarki.
► Zawiesić węże w pojemniku.
☑ Koniec węża musi dotykać dna pojemnika.
► Zamknij drzwiczki.

Opcja 2: Dodatkowa chłodziarka

► Otworzyć drzwiczki.
► Wyjmij i przepłucz pojemnik na mleko.
► Wlać świeże, schłodzone mleko (3 - 5°C).
► Włóż pojemnik do chłodziarki.
► Zawieś wąż lub węże w pojemniku.
☑ Koniec węża musi dotykać dna pojemnika.
► Zamknij drzwiczki.

Opcja 3: Cup & Cool

Zwrócić uwagę, aby wlane mleko nie dotykało zamkniętej pokrywy zbiornika!

► Otworzyć drzwiczki.
► Wyjąć adapter węża mleka z pokrywy.
► Wyjmij i przepłucz pojemnik na mleko.
► Wlać świeże, schłodzone mleko (3 - 5°C).
► Włożyć pojemnik ponownie do chłodziarki.
► Adapter węża włożyć w pokrywę.
► Zamknij drzwiczki.

Opcja 4: System zimnego mleka

► Otworzyć drzwiczki.
► Wyjmij i przepłucz pojemnik na mleko.
► Wlać świeże, schłodzone mleko (3–5°C).
► Włóż pojemnik do chłodziarki.
► Zawieś wąż w pojemniku.
☑ Koniec węża musi dotykać dna pojemnika.
► Zamknij drzwiczki.

Opcja 5: Mleko przechowywane pod blatem

► Otworzyć drzwiczki.
► Wyjmij i przepłucz pojemnik na mleko.
► Wlać świeże, schłodzone mleko (3–5°C).
► Włóż pojemnik do chłodziarki.
► Zawieś wąż w pojemniku.
☑ Koniec węża musi dotykać dna pojemnika.
► Zamknij drzwiczki.

Proszek do automatów

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Obracające się części w pojemniku na proszek stanowią niebezpieczeństwo zranienia.
Nigdy nie wkładać rąk do pojemnika na proszek przy włączonym urządzeniu.

Opcja 1: Choco

► Wsyp wybrany proszek czekoladowy.

Opcja 2: Topping

► Wsyp wybrane mleko w proszku.

Opcja 3: Twin Choco

Pojemnik na proszek do twin choco jest podzielony na środku na dwa zbiorniki na różne rodzaje proszku czekoladowego.

► Wsypać wybrany proszek czekoladowy do zbiornika 1 i 2.

Opcja 4: Twin Topping

Pojemnik na proszek do twin topping jest podzielony na środku na dwa zbiorniki na różne rodzaje mleka w proszku.

► Wsypać wybrane mleko w proszku do zbiornika 1 i 2.

Opcja 5: Choco Topping

Pojemnik na proszek do choco toppingu jest przedzielony na środku i ma dwa zbiorniki na mleko w proszku i czekoladę w proszku.

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

► Wsypać wybrane mleko w proszku do zbiornika 1.

► Wsypać wybrany proszek czekoladowy do zbiornika 2.

Flavour Point (opcja)

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Niefachowa obsługa może spowodować uszkodzenie maszyny.
Oprócz syropu lub spirytualiów za pomocą systemu Flavour Point nigdy nie wydawać czegoś innego.

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

► Otworzyć drzwiczki.

► Wysunąć szufladę.

► Odłączyć wąż od systemu Flavour Point.

► Wyjąć pustą butelkę i wąż.

► Wyjąć wąż z pustej butelki i wypłukać go.

► Czysty wąż wprowadzić do nowej butelki.

► Wstawić butelkę do przewidzianej do tego celu przegródki i ponownie podłączyć wąż do systemu Flavour Point.

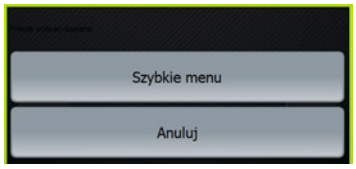
► Wsunąć szufladę i zamknąć drzwi. Przy zamykaniu uważać, aby węże nie uległy załamaniu.

Włączanie

Uruchamianie sterowania

Uruchomienie sterowania trwa ok. 1 min. Podczas tej fazy na ekranie dotykowym nic nie jest wyświetlane. Gdy tylko sterowanie zostaje uruchomione, maszyna znajduje się w stanie gotowości i może zostać włączona.

Stan gotowości Skrócone menu



W stanie gotowości można, potwierdzając pole [ ], wywołać skrócone menu stanu gotowości. W skróconym menu można wywołać następujące podmenu:

- Ustawianie godziny
- Ustawianie daty
- Statystyka błędów / czyszczeń
- Informacje
  - Numer maszyny (ustawienie robocze)
  - Numer klienta (ustawienie robocze)
  - Wyświetlenie wersji oprogramowania SCA (ustawienie robocze)
  - Wyświetlenie wersji oprogramowania SCATouchIT (ustawienie robocze)
  - Zewnętrzne przyciski

Patrz roz. „Programowanie“ - Wyłącznik zegarowy maszyny“ - „Ustawienie godziny“.

Patrz roz. „Programowanie“ - Wyłącznik zegarowy maszyny“ - „Ustawienie daty“.

Patrz roz. „Programowanie“ - „Licznik i statystyki“ - „Statystyka błędów i czyszczenia“.

Włączanie urządzenia

► Włączyć maszynę za pomocą pola [ ].
  ☑ Maszyna uruchamia i rozgrzewa się (patrz informacja Skrócone info w prawym, górnym rogu).

Menu Serwis

Maszyna musi być włączona.

Parametr „Widoczny przycisk Serwis“ w [Konfiguracja TouchIT] musi być aktywny.

► Nacisnąć pole [Serwis] w lewym, dolnym rogu.
☑ Otwiera się menu „Serwis“.

Opcja 1: Pole [Serwis] w trybie „Obsłużony“

Z wyłączonym parametrem „Widoczny przycisk Serwis“.

► Nacisnąć i przytrzymać powierzchnię dotykową w lewym dolnym rogu ekranu dla ±2 sek.
☑ Otwiera się menu „Serwis“.

Opcja 2: Pole [Serwis] w trybie „Samoobsługa“

Parametr „Widoczny przycisk Serwis“ jest nieaktywny.

► Nacisnąć i przytrzymać powierzchnię dotykową w lewym dolnym rogu ekranu dla ±2 sek.
☑ Otwiera się menu „Serwis“.

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

- [Czyszczenie], rozpoczyna cykl czyszczenia. W „Trybie awaryjnym“ możliwe jest żądanie wprowadzenia numeru PIN. Zgodnie z konfiguracją w parametrze „Ustawienia trybu awaryjnego“.
- [Płukanie], rozpoczyna cykl płukania maszyny.
- [Skrócone info wł.], okno informacyjne „Skrócone info“ wyświetlane jest w prawym, górnym rogu ekranu dotykowego.
- [Stan gotowości], maszyna przełączana jest w stan gotowości. Tylko w trybie „Samoobsługa“
- [Anuluj], ponownie zamyka menu „Serwis“.

Aktywacja Skrócone info

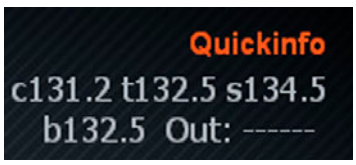
Maszyna musi być włączona.

► Nacisnąć pole [Serwis] w lewym, dolnym rogu.
☑ Otwiera się menu „Serwis“.

Opcja: Pole [Serwis] w trybie „Samoobsługa“

► Nacisnąć i przytrzymać powierzchnię dotykową w lewym dolnym rogu ekranu dla ±2 sek.
☑ Otwiera się menu „Serwis“.

► Wybrać pole [Skrócone info wł.].
☑ Skrócone info wyświetlane jest w prawym, górnym rogu na ekranie dotykowym.

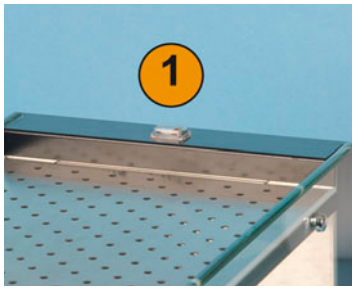


Skrócone info wskazuje następujące temperatury:

- (c) pokazuje temperaturę podgrzewacza kawy.
- (t) pokazuje temperaturę podgrzewacza herbaty (opcja).
- (t) pokazuje temperaturę podgrzewacza pary (opcja).
- (b) pokazuje temperaturę bustera.

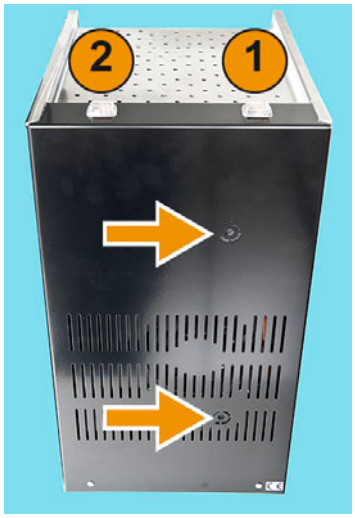
Wyposażenie dodatkowe

Opcja 1: Podgrzewacz do filiżanek



► Włączyć podgrzewacz filiżanek głównym włącznikiem (1).
☑ Wyłącznik się świeci.

Opcja 2: Cup & Cool



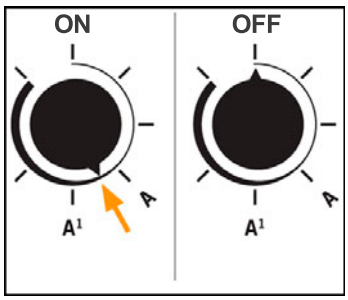
► Włączyć podgrzewacz filiżanek głównym włącznikiem (1).
☑ Wyłącznik się świeci.
► Włączyć chłodziarkę głównym włącznikiem (2).
☑ Wyłącznik się świeci.

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

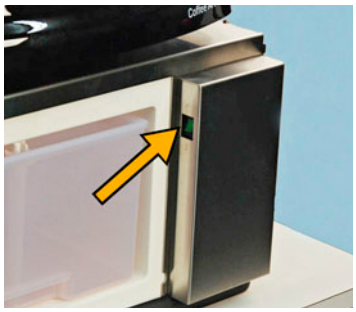
Opcja 3: Chłodziarka systemu Milk Smart

► Nastawić wyłącznik temperaturowy z tyłu chłodziarki, patrz strzałka.
☑ Chłodziarka jest włączona.

Opcja 4: Chłodziarka systemu zimnego mleka



► Zdjąć pokrywę chłodziarki.
► Nastawić wyłącznik temperaturowy chłodziarki, patrz strzałka.
► Ponownie zamontować pokrywę chłodziarki.
☑ Chłodziarka jest włączona.



Opcja 5: Chłodziarka podblatowa

► Otwórz drzwiczki chłodziarki podblatowej.

► Włącz przełącznik, patrz strzałka.

☑ Chłodziarka jest włączona.

☑ Temperatura chłodzenia jest ustawiona fabrycznie.

► Zamknąć drzwiczki.

Główne okno ekranu dotykowego

Przegląd

Główne okno może być wyświetlane w trybach "Obsłużony" (A) lub "Samoobsługa" (B).

Przedstawienie pól napojów w menu [Konfiguracja] w punkcie [Symbole Przyciski produktów].

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

Symbol	Opis
Zakładka napojów	Są cztery zakładki napojów (C) patrz rys. na górze, które mogą zostać użyte. W każdej zakładce można zapisać osiem napojów. *Zakładki napojów można ustawić w menu [Konfiguracja] w parametrze [Ustawienia produktu].*
Przycisk napoju	Każdy przycisk napoju można skojarzyć z żądanym napojem i odpowiednio zaprogramować. Naciśnięcie przycisku napoju spowoduje wydanie odpowiedniego napoju. *Zakładki napojów można ustawić w menu [Konfiguracja] w podmenu [Ustawienia produktu].*
DECAF	Warunkiem wydania napojów bezkofeinowych (DECAF) są dwa młynki, z których jeden napełniany jest kawą ziarnistą bezkofeinową. Inną możliwość oferuje ręczny wlot bezkofeinowej kawy zmielonej. Pole [DECAF] określa konfigurację napojów z bezkofeinową kawą. *Pole [DECAF] jest aktywowane w menu [Konfiguracja] w podmenu [Konfiguracja TouchIT].*
Podwójny	Pole [2 x] wywołuje podwójne wydawanie napojów. Wybrany w następnym kroku napój jest wydawany podwójnie. *Pole [2 x] jest aktywowane w menu [Konfiguracja] w podmenu [Konfiguracja TouchIT].*
Serwis	Dostęp do „Skróconego menu“ w stanie gotowości lub „Menu serwisowego“ przy włączonej maszynie. *Patrz rozdział „Podstawowa obsługa“ - „Włączanie“ - “Stan gotowości Skrócone menu“ w celu uzyskania dalszych informacji.*
Stop	Pole [Stop] jest wyświetlane tylko podczas wydawania napojów. Aktualne wydanie oraz ewentualnie wybrane uprzednio napoje mogą być usunięte przy jego pomocy.
Info	Pole [Skrócone info] w prawym, górnym rogu musi być aktywowane w polu skróconego menu [Serwis]. Skrócone info pokazuje aktualne temperatury podgrzewaczy. *Patrz rozdział „Podstawowa obsługa“ - „Włączanie“ - “Skrócone info“ w celu uzyskania dalszych informacji.*
ON/OFF	Poprzez pole [ON/OFF] w prawym, dolnym rogu maszyna przełączana jest ze stanu gotowości na tryb roboczy. Pole może być pokazywane lub ukrywane w menu [Konfiguracja] w podmenu [Konfiguracja TouchIT] za pomocą parametru [Widoczny przycisk zasilania].

Symbol	Opis
Info Wylewka	Migający symbol na dole ekranu dotykowego, pojawia się podczas wydawania napoju.

Przegląd Flavour Point Design

Od wersji oprogramowania 5.5 można aktywować nowy design.

Stosowany jest on głównie w przypadku SCA Plus TouchIT z systemem Flavour Point, ale może być też aktywowany bez tej opcji.

W tym designie, oprócz nowego wyglądu, jest też kilka różnic:

- Menu [Serwis] znajduje się w prawym, górnym rogu .
- Skrócone info wyświetlane jest w lewym, górnym rogu.

Wydawanie

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!

Wszystkie napoje wydawane przez urządzenie są gorące.
Podczas przyrządzania napojów nie wolno wkładać rąk pod wylot napoju.

Ustawianie wysokości wylewu

OSTROŻNIE!
Gorąca powierzchnia!

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powierzchnie.
Zachować ostrożność podczas przesuwania wylotu napojów.

OSTROŻNIE!
Niebezpieczeństwo zgniecenia!

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

- ► Postaw filiżankę pod wypływ napoju.
- ► Wylew napoju chwycić z przodu i przesunąć w odpowiednie położenie (patrz rys.).
- ► Nacisnąć przycisk z napojem.
  - ☑ Napój jest wydawany.
- ► Po zakończeniu wydawania zabierz filiżankę.

Opcja: Automatyczna wylewka napojów

Jeżeli stosowana jest opcja Flavour Point, automatyczny wypływ jest standardem.

Automatyczna wylewka napojów przemieszcza się po naciśnięciu przycisku z napojem na uprzednio zdefiniowaną pozycję.

► Postawić filiżankę pod automatyczną wylewkę napojów.
► Nacisnąć przycisk z napojem.
  ☑ Automatyczna wylewka napojów ustawiana jest w położeniu.
  ☑ Napój jest wydawany.
  ☑ Automatyczna wylewka napojów powraca w położenie wyjściowe.
► Wyjąć filiżankę.

Napoje kawowe

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!

► Postaw filiżankę pod wypływ napoju.
► Nacisnąć przycisk żądanego napoju.
  ☑ Przycisk napoju miga, trwa wydawanie.
  ☑ Nazwa napoju i informacja o postępie wydawania wyświetlana jest na wyświetlaczu.
► Po zakończeniu wydawania zabierz filiżankę.

Napoje z kawą mieloną

Wrzut zmielonej kawy znajduje się pomiędzy pojemnikami na ziarna.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Ekspres może zostać uszkodzony poprzez niewłaściwe użytkowanie.
Nigdy nie wsypywać do wlotu kawy rozpuszczalnej. Wsypywać tylko zmieloną kawę bądź wrzucać tabletki do czyszczenia.

Opcja 1: Z wykrywaniem DECAF

► Postaw filiżankę pod wypływ napoju.
► Otwórz wrzut zmielonej kawy.
  ☑ „Wsyp kawy bezkofeinowej“ wyświetlane jest na pasku stanu.
  ☑ Na wyświetlaczu zostaną wskazane jeszcze dostępne napoje.
► Nacisnąć przycisk żądanego napoju.
  ☑ „Dodaj bezkofeinową kawę w proszku“ pojawia się na wyświetlaczu.
► Wsypać zmieloną kawę przed upływem 15 sekund.
► Zamknąć wrzut zmielonej kawy.
  ☑ Odbywa się wydanie napoju.
► Wyjąć filiżankę po zakończeniu wydawania.

Opcja 2: Bez wykrywania DECAF

► Postaw filiżankę pod wypływ napoju.
► Potwierdzić pole DECAF.
  ☑ Na wyświetlaczu zostaną wskazane jeszcze dostępne napoje.
► Nacisnąć przycisk żądanego napoju.
  ☑ „Dodaj bezkofeinową kawę w proszku“ pojawia się na wyświetlaczu.
► Otwórz wrzut zmielonej kawy.
► Wrzucić zmieloną kawę przed upływem 15 sekund.
► Zamknąć wrzut zmielonej kawy.
  ☑ Odbywa się wydanie napoju.
► Wyjąć filiżankę po zakończeniu wydawania.

Gorąca woda

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!

Wydawanie gorącej wody może zostać ustawione przy pomocy karty SERVICE:

- Przycisk [Gorąca woda] z funkcją „Start-Stop“.
- Przycisk [Gorąca woda] z funkcją „Naciśnij i trzymaj“.
- Przycisk [Gorąca woda] z funkcją „Podwójny produkt“.

► Podstawić filiżankę pod wylot gorącej wody.
► Nacisnąć przycisk [Gorąca woda] i trzymać go wciśniętym.
► Wyjąć filiżankę po zakończeniu wydawania.

Napoje mleczne

Jeżeli maszyna dysponuje systemem mleka, przyciskami napojów można bezpośrednio wydawać napoje mleczne.

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!

► Podstawić filiżankę pod wylewkę napojów.
► Nacisnąć przycisk żądanego napoju.
► Wyjąć filiżankę po zakończeniu wydawania.

Napoje aromatyzowane

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Niefachowa obsługa może spowodować uszkodzenie maszyny.
Oprócz syropu lub spirytualiów za pomocą systemu Flavour Point nigdy nie wydawać czegoś innego.

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!

Opcja 1: Wybór aromatu

► Postawić filiżankę pod wylewkę napojów, dosuwając ją do oporu.
► Nacisnąć przycisk żądanego napoju.
☑ Wyświetlony zostaje ekran wyboru.

► Wybrać aromat.
► Wybrać kawę normalną lub bezkofeinową.
► Nacisnąć na pole [Zaparz mój napój!] .
☑ Wybrana kombinacja jest wydawana.
☑ Ponownie wyświetlany jest przegląd produktów.
► Wyjąć filiżankę po zakończeniu wydawania.

Opcja 2: Wstępnie zdefiniowane napoje

► Postawić filiżankę pod wylewkę napojów, dosuwając ją do oporu.
► Nacisnąć przycisk żądanego napoju.
► Wyjąć filiżankę po zakończeniu wydawania.

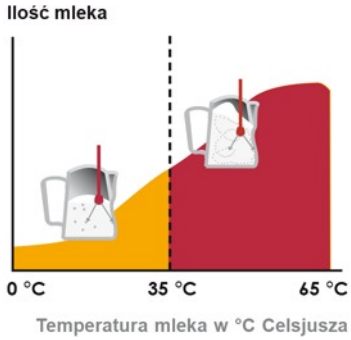
Para

OSTROŻNIE!
Gorąca para!

Opcja 1: Normalna para

- ► Podstawić filiżankę/pojemnik pod dyszę pary.
  - ☑ Końcówka dyszy pary musi być całkowicie zanurzona pod powierzchnią mleka.
- ► Nacisnąć przycisk [Para].
- ► Po zakończeniu wydawania pary wyjąć filiżankę/pojemnik.
- ► Oczyścić dyszę pary z zewnątrz przy użyciu papierowego ręcznika.
- ► Skierować dyszę pary w stronę kratki ociekowej i nacisnąć przycisk [Para].
  - ☑ Pozostałości mleka i napoju zostaną wypłukane z dyszy pary.

Opcja 2: Powersteam/Autosteam



- ► Podstawić filiżankę/pojemnik pod dyszę pary.
  - ☑ Końcówka dyszy pary musi być całkowicie zanurzona pod powierzchnią mleka.
- ► Nacisnąć przycisk [Para].
- ► Domieszać powietrze, wtryskując parę pod powierzchnię mleka.
  - ☑ Mleko jest podgrzewane z 5°C na 37°C.
- ► Przez wtrysk pary do wysokości jednej trzeciej mleka i ruch zgodnie ze wskazówkami zegara wytwarzana jest zwarta piana mleczna.
  - ☑ Mleko jest podgrzewane z 37°C na 65°C.
- ► Po zakończeniu wydawania pary wyjąć filiżankę/pojemnik.
- ► Oczyścić dyszę pary z zewnątrz przy użyciu papierowego ręcznika.
- ► Skierować dyszę pary w stronę kratki ociekowej i nacisnąć przycisk [Para].
  - ☑ Pozostałości mleka i napoju zostaną wypłukane z dyszy pary.

Opcja 3: Supersteam/Finesteam

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

Opcje wydawania

Zatrzymywanie bieżącego wydawania

Jeżeli wybrany został błędny napój, bieżące wydawanie można zatrzymać.

Opcja 1: Zatrzymywanie bieżącego wydawania

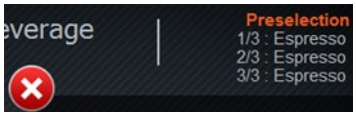
- ► Nacisnąć przycisk [ ].
  - ☑ Bieżące wydawanie zostaje zatrzymane.

Opcja 2: Usuwanie wstępnego wyboru napojów

- ► Nacisnąć przycisk [ ].
  - ☑ Wybrane napoje zostaną usunięte.
  - ☑ Aktualny napój jest gotowy i zostaje wydany.

Wybieranie napojów

Jeżeli skonfigurowano, można kolejno po sobie wybierać i przyrządzać po kilka, różnych napojów. Maszyna przyrządza napoje w wybranej kolejności.



W trakcie wydawania napoju można wybierać kolejne napoje, które będą wydawane kolejno po sobie. Wyświetlane są one w prawym, górnym rogu.

- ► Podstawić filiżankę pod wylewkę napojów.
- ► Naciśnij przycisk żądanego napoju/napojów.
- ► Po zakończeniu pierwszego wydawania zabrać filiżankę i podstawić kolejną.

Usunąć wstępny wybór napojów.

- ► Nacisnąć przycisk [ ].
  - ☑ Wybrane napoje zostaną usunięte.
  - ☑ Aktualny napój jest gotowy i zostaje wydany.
- ► Ponowne naciśnięcie przycisku [ ] wcześniej kończy wydawanie napoju.

Napoje podwójne

Jeżeli skonfigurowano, można po naciśnięciu przycisku [2 x] przyrządzić naraz dwa napoje.

- ► Postawić filiżanki pod wylewkę napojów.
- ► Nacisnąć przycisk [2 x].
- ► Nacisnąć przycisk żądanego napoju.
- ► Wyjąć filiżanki po zakończeniu wydawania.

Napoje z kartą MONEY

Jeżeli wykonane zostało wewnętrzne rozliczenie, napoje mogą być wydawane tylko kartą MONEY.

- ► Postaw filiżankę pod wypływ napoju.
- ► Wsunąć kartę MONEY.
  - ☑ Dostępna kwota pojawia się na wyświetlaczu.
- ► Nacisnąć przycisk z żądanym napojem.
- ► Wyjąć filiżankę po zakończeniu wydawania.
- ► Wyjąć kartę MONEY.

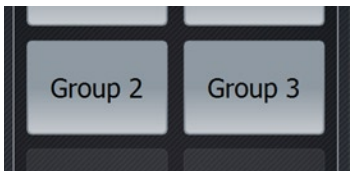
Samoobsluga

W tyrbie Samoobsługa można ukryć menu [Serwis]. Menu można nadal wywołać, lecz nie jest ono widoczne.

► Nacisnąć i trzymać naciśniętym, nad ukrytym polem otwiera się menu [Serwis].
☑ Menu [Serwis] otwiera się.

Jeżeli aktywny jest Flavour Point Design, wówczas menu znajduje się w prawym, górnym rogu.

Jakie napoje będą pokazywane można zaprogramować wyłącznie kartą SERVICE. Ustawienie pokazywanych napojów można dopasować kartą CHEF.



► Wybrać żądaną zakładkę napoju.
☑ Wyświetlana jest zakładka napoju z zaprogramowanymi napojami.

Napoje można w zależności od ustawienia wydawać w wersji zwykłej lub bezkofeinowej.

► Wybrać wariant napoju.
► Następnie wybrać żądany napój.
☑ Żądany napój jest wydawany.

Opróżnianie

Pojemnik na fusy

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Automatyczne wydawanie napojów zostało uszkodzone przez ręczną obsługę. Pojemnik na fusy wyjąć bez wpływu na automatyczne wydawanie napojów.

► Ręczne wydawanie napojów przesunąć w najwyższe położenie.
► Wyjmij pojemnik na fusy.
► Opróżnić pojemnik na fusy i zamocować ponownie.
☑ Urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

Zsyp fusów pod dolną ladą

Wyrzucane z zaparzacza fusy trafiają przez zsyp fusów do kontenera na fusy znajdującego się pod ladą.

► Otworzyć drzwiczki lady i wyjąć kontener na fusy.

► Opróżnić pojemnik na fusy.

► Ponownie odstawić kontener na fusy i zamknąć drzwiczki lady.

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

Zbiornik wody brudnej

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

► Wyciągnij i opróżnij zbiornik na brudną wodę.

► Dokładnie wymyj zbiornik na brudną wodę domowym środkiem czyszczącym i wypłucz świeżą wodą.

► Włóż z powrotem zbiornik na brudną wodę.

Warunki transportu

► Przed zmianą położenia należy koniecznie odłączyć doprowadzanie wody pitnej i zasilanie oraz odpływ brudnej wody.

► Przed zmianą położenia należy sprawdzić, czy na podłożu nie znajdują się żadne przeszkody ani nierówności.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Urządzenie może zostać uszkodzone przy nieodpowiednim transporcie.
Przy zmianie położenia urządzenia na wózku należy stosować się do następujących punktów:

- Przy zmianie lokalizacji nie należy popychać wózka, lecz ciągnąć go ze względów bezpieczeństwa.
- Ciągnąć należy zawsze za wózek, nigdy za urządzenie.
- Wózek nie jest przeznaczony do transportu towarów.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku użycia wózka niezgodnie z przeznaczeniem lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi.

Wskazówki/monity na wyświetlaczu

Wskazówka na wyświetlaczu	Przyczyna	Sposób usuwania
Brak pojemnika na fusy	• Pojemnik na fusy został wyciągnięty (program czyszczenia, opróżnianie etc.) • Wyłącznik krańcowy jest uszkodzony.	► Włożyć pojemnik na fusy. ► Jeżeli komunikat wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.
Opróżnić pojemnik na fusy	Pełny pojemnik fusów	► Opróżnić pojemnik na fusy.
Program czyszczenia	Pojawia się, gdy wydana została zaprogramowana liczba napojów, bez przeprowadzonego czyszczenia maszyny.	► Przeprowadzić codzienne czyszczenie (patrz rozdział Czyszczenie).
Brak ziaren w lewym/prawym młynku	Pojawia się, gdy pojemnik na kawę ziarnistą jest pusty lub gdy ziarno kawy zakleszczyło się.	► Napełnić pojemnik na kawę ziarnistą kawą ziarnistą (maks. 1000 g na pojemnik) i potwierdzić.

Wskazówka na wyświetlaczu	Przyczyna	Sposób usuwania
Zablokowany lewy/prawy młynek	W mechanizmie mielącym zakleszczył się jakiś przedmiot (np. kamień).	► Sprawdzić, czy młynek jest zatkany i ew. usunąć pozostałości ziaren odkurzaczem.
Podgrzewanie kawy/gorącej wody/pary	Temperatura jest o 10 °C niższa od zaprogramowanego ustawienia.	► Poczekać, aż osiągnięta zostanie temperatura zadana. ► Jeżeli komunikat wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.
Wymiana filtra	Zaprogramowana ilość wody (litry/miesiąc) przepłynęła przez filtr.	► Skontaktuj się z partnerem serwisowym.
Zadanie serwisowania	Osiągnięto zaprogramowaną liczbę porcji (filiżanki / miesiące). Konieczne jest serwisowanie	► Skontaktuj się z partnerem serwisowym.
Pojemnik na wodę jest pusty	• Pojemnik na wodę pitną jest pusty. • Wyłącznik pływakowy jest pusty.	► Napełnić pojemnik na wodę pitną i wstawić pod blatem. ► Jeżeli komunikat wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.
Pełny zbiornik wody brudnej	• Zbiornik wody brudnej jest pełen. • Wyłącznik pływakowy jest pusty.	► Opróżnić zbiornik wody brudnej i wstawić pod blatem. ► Jeżeli komunikat wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.
Dodać mieloną kawę	• Pole [DECAF] zostało naciśnięte, aby przyrządzić napój bezkofeinowy. • Wrzut zmielonej kawy i tabletek do czyszczenia został otwarty.	► Dodać zmielonej kawy, aby przyrządzić napój bezkofeinowy. ► Zamknąć wrzut zmielonej kawy i tabletek do czyszczenia. ► Jeżeli komunikat wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.
Smak 1 pusty Smak 2 pusty Smak 3 pusty Smak 4 pusty	• Odpowiednia butelka jest pusta. • Czujnik jest uszkodzony.	► Wstawić pełną butelkę do systemu Flavour Point i podłączyć ją. ► Jeżeli komunikat wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.

Wyłączanie

Koniec użytkowania

Opcja 1: Tryb obsługi

► Wykonaj codzienne czyszczenie.

► Nacisnąć pole [Serwis].

☑ Maszyna przechodzi do stanu gotowości.

Gdy parametr „Wyłącz po czyszczeniu" jest włączony, urządzenie wyłącza się automatycznie po zakończeniu czyszczenia.

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

Opcja 2: Samoobsługa bez PIN

► Wykonaj codzienne czyszczenie.

► Wywołać ukryte menu [Serwis].
☑ Menu [Serwis] jest wyświetlane.

► Wcisnąć „Stan gotowości“.
☑ Maszyna przechodzi do stanu gotowości.

Opcja 3: Samoobsługa z PIN

► Wykonaj codzienne czyszczenie.

► Wywołać ukryte menu [Serwis].
☑ [Pole wprowadzania] numeru PIN jest wyświetlane.

► Wprowadzić numer PIN.
☑ Menu [Serwis] jest wyświetlane.

► Wcisnąć „Stan gotowości“.
☑ Maszyna przechodzi do stanu gotowości.

Opcja 4: Zewnętrzny zbiornik wody pitnej i brudnej

► Opróżnić i przepłukać pojemnik wody pitnej świeżą wodą.

Dłuższe przestoje (od 1 tygodnia)

Postępować jak przy kończeniu eksploatacji. Dodatkowe kroki:

► Odłączyć wtyczkę zasilania od sieci zasilania.
☑ Ekspres jest odłączony od zasilania.

► Zamknąć zawór odcinający przewodu doprowadzania wody.

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Istnieje niebezpieczeństwo, że pompa wody pracuje na sucho.
Po ponownym uruchomieniu urządzenia należy najpierw otworzyć zawór odcinający przewodu doprowadzającego wody pitnej, zanim maszyna zostanie włączona.

Czyszczenie

Częstotliwość czyszczenia

Częstotliwość czyszczenia					
Codziennie	Co tydzień	W razie potrzeby	Na żądanie	Opcjonalnie	
Czyszczenie automatyczne					
x					Program czyszczenia
x					Automatyczne płukanie (o ile zaprogramowane)
x		x			Płukanie w wysokiej temperaturze
x		x		O	Plukanie weza mleka
x		x		O	Czyszczenie systemu mleka
Czyszczenie ręczne					
x					głowica spieniacza
x		x		O	Dysza pary
x					Pojemnik na fusy
x					Tacka i kratka ociekowa
x					Czyszczenie zewnątrz
x					Komora parzenia
	x	x			Pojemnik na ziarna/proszek
x				O	Mikser
x				O	Pojemnik na mleko
x				O	Chłodziarka
	x	x		O	Flavour Point
x				O	Zbiornik wody pitnej (zewnętrzny)
x				O	Zbiornik wody brudnej (zewnętrzny)

Legenda

Codziennie:	Przynajmniej raz dziennie, w razie potrzeby częściej.
Co tydzień:	Przynajmniej raz w tygodniu, w razie potrzeby częściej.
W razie potrzeby:	W razie potrzeby (w przypadku zabrudzenia).
Żądanie:	Odpowiednie żądanie pojawia się na wyświetlaczu.
Opcja:	W zależności od wyposażenia maszyny.

W celu zapewnienia lepszej przejrzystości oczekujących i wykonanych czyszczeń należy stosować plan czyszczenia zawarty w tym rozdziale.

środek czyszczący

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Poprzez zastosowanie niewłaściwych środków czyszczących mogą wystąpić uszkodzenia maszyny.
Do codziennego i cotygodniowego czyszczenia należy używać środków czyszczących zalecanych przez Schaerer AG.

Przed zastosowaniem środka czyszczącego uważnie przeczytać informacje podane na opakowaniu oraz arkusz danych bezpieczeństwa. Jeżeli nie jest dostępny arkusz danych bezpieczeństwa, należy zażądać go od sprzedawcy.

Tabletka czyszcząca

Informacje	
Przeznaczenie	Codzienne czyszczenie systemu zaparzania kawy
Cel czyszczenia	Usuwanie pozostałości tłuszczu z systemu zaparzania kawy
Częstotliwość stosowania	1 raz dziennie

DAYPURE

Informacje	
Przeznaczenie	Codzienne czyszczenie systemu mleka
Cel czyszczenia	Usuwanie tłuszczu mlecznego i bakterii z systemu mleka
Częstotliwość stosowania	6 raz w tygodniu

WEEKPURE

Informacje	
Przeznaczenie	Cotygodniowe czyszczenie systemu mleka
Cel czyszczenia	Usuwanie osadów z kamienia z systemu mleka i dyszy pary
Częstotliwość stosowania	1 raz w tygodniu

Zadanie czyszczenia

Za wyjątkiem terminu żądanie czyszczenia może zostać zaprogramowane i ustawione wyłącznie przez technika serwisanta.

Termin wyświetlania żądania czyszczenia ustawić za pomocą karty CHEF, patrz roz. „Programowanie“ - „Żądanie czyszczenia“.

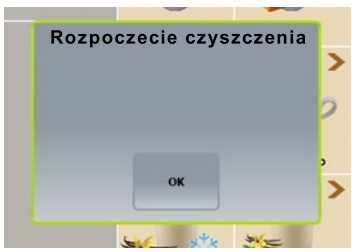
W przypadku funkcji Żądanie czyszczenia dostępnych jest kilka opcji:

Opcja 1: Bez żądania czyszczenia

Żądanie czyszczenia nie jest nigdy wyświetlane.

Opcja 2: Żądanie czyszczenia z komunikatem

Żądanie czyszczenia wyświetlane jest w ustawionym czasie. Wydawanie napoju jest nadal możliwe. Nie jest wymagane potwierdzenie komunikatu.



Opcja 3: Żądanie czyszczenia z komunikatem i potwierdzeniem

Komunikat wyświetlany jest w ustawionym czasie. Aby można było kontynuować wydawanie napojów, należy go potwierdzić. Wydawanie produktu jest również bez przeprowadzonego czyszczenia możliwe.

► Potwierdzić komunikat.
  ☑ Komunikat znika, użytkowanie maszyny może być kontynuowane.
  ☑ Komunikat wyświetlany jest co minutę.

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

Opcja 4: Żądanie czyszczenia z wymuszeniem

Komunikat wyświetlany jest w odpowiednim czasie. Jeżeli mimo wyświetlonego na ekranie żądania nie zostanie przeprowadzone czyszczenie, wówczas po upływie określonego czasu zostaje aktywowane wymuszenie czyszczenia. Po aktywacji wymuszenia czyszczenia, wydawanie produktu jest zablokowane lub uruchamiany jest program czyszczenia i może on zostać zakończony wyłącznie po przeprowadzeniu czyszczenia.

► Potwierdzić komunikat.

► Przeprowadzić czyszczenie.
☑ Maszyna jest znowu gotowa do pracy.

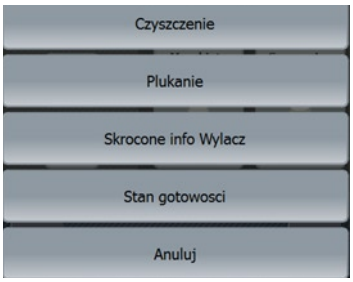
Opcje czyszczenia

Płukanie w wysokiej temperaturze

Opcja 1: Opcja „Widoczny przycisk Serwis“ jest aktywna

► Nacisnąć pole [Serwis] w lewym, dolnym rogu.
☑ Otwiera się menu „Serwis“.

► Uruchomić [Płukanie]. Włączane jest płukanie maszyny.



Opcja 2: Pole [Serwis] w trybie „Obsłużony“

Z wyłączonym parametrem „Widoczny przycisk Serwis“.

► Nacisnąć i przytrzymać powierzchnię dotykową w lewym dolnym rogu ekranu dla ±2 sek.
☑ Otwiera się menu „Serwis“.

► Uruchomić [Płukanie]. Włączane jest płukanie maszyny.

Opcja 3: Pole [Serwis] w trybie „Samoobsługa“

Z wyłączonym parametrem „Widoczny przycisk Serwis“.

► Nacisnąć i przytrzymać powierzchnię dotykową w lewym dolnym rogu ekranu dla ±2 sek.
☑ Otwiera się menu „Serwis“.

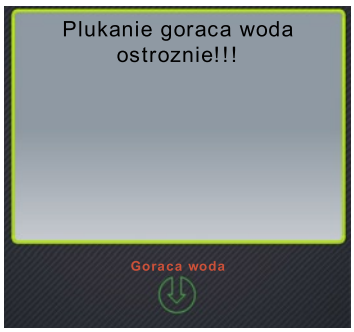
► Uruchomić [Płukanie]. Włączane jest płukanie maszyny.

W „Trybie awaryjnym“ możliwe jest żądanie wprowadzenia numeru PIN. Zgodnie z konfiguracją w parametrze „Ustawienia trybu awaryjnego“.

Automatyczne płukanie przy wyłączaniu

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą wodą.
Podczas przyrządzania napoju nie wolno wkładać rąk pod wylewkę.



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

Automatyczne przepłukiwanie przy wyłączaniu może zostać skonfigurowane wyłącznie przez technika serwisanta.

Wyplukanie pozostalosci srodka czyszczacego

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

Ustawienie to jest uzasadnione przy eksploatacji całodobowej. Zapobiega to „Błędnemu strumieniowi wody“ przy pierwszej kawie bezpośrednio po czyszczeniu.

Kawa płucząca może zostać skonfigurowana jedynie przez technika serwisanta i oparta jest na recepturze przyrządzania kawy espresso.

Płukanie parą

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą wodą, która wypływa z wylotu pary.
Podczas przyrządzania napoju nie wolno wkładać rąk pod wylot pary.

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

Przepłukiwanie parowe może zostać skonfigurowane wyłącznie przez technika serwisanta.

Czyszczenie głowicy piany parą

OSTROŻNIE!
Gorąca para!

Niebezpieczeństwo poparzenia parą, która wydostaje się z wylewki napojów.
Podczas przyrządzania napoju nie wolno wkładać rąk pod wylewkę.

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

Parametr „Płukanie parą Cappuccinatore“ może zostać skonfigurowany wyłącznie przez technika serwisanta.

Codzienne czyszczenie

Automatyczny program czyszczenia

Opcja 1: Bez żądania PIN

► Nacisnąć pole [ ].
☑ Pojawia się lista wyboru.

► Potwierdzić pole [Czyszczenie].
☑ Program czyszczenia uruchamia się.

► Postępować zgodnie ze wskazówkami na ekranie.
☑ Czyszczenie zostaje przeprowadzone.

Opcja 2: Z żądaniem PIN

► Nacisnąć pole [ ].
☑ Pojawia się lista wyboru.

► Potwierdzić pole [Czyszczenie].
☑ Pole wprowadzania numeru PIN jest wyświetlane.

► Wprowadzić numer PIN.
☑ Program czyszczenia uruchamia się.

► Postępować zgodnie ze wskazówkami na ekranie.
☑ Czyszczenie zostaje przeprowadzone.

Ekran dotykowy

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Uszkodzenie ekranu dotykowego w procesie czyszczenia.
Nie używaj środków szorujących. Nigdy nie dotykać ekranu na siłę, mocno naciskając lub ostrymi przedmiotami.

► Nacisnąć pole [ ].
☑ Maszyna przechodzi w stan gotowości.

► Przed czyszczeniem lekko wyciągnąć pojemnik na fusy.
☑ Wyświetlacz ekranu nie reaguje na dotyk.

► Przy użyciu papierowej ściereczki i dostępnego w handlu środka do mycia szkła przetrzeć wyświetlacz.

► Pojemnik na fusy całkowicie wsunąć.

► Uruchomić maszynę za pomocą pola [ ]

Pojemnik na mleko

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Osady z mleka i bakterii mogą stwarzać ryzyko zanieczyszczenia mleka i zbiornika.
Zbiornik na mleko oraz pokrywę czyść każdorazowo przed napełnieniem.

► Przepłucz dokładnie i wielokrotnie zbiornik na mleko świeżą wodą.

► Przepłucz pokrywę pojemnika mleka świeżą wodą.

► Osuszyć suchą ściereczką.

Pojemnik wody pitnej

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Osady i bakterie powodują ryzyko zanieczyszczenia pojemnika wody pitnej.
Pojemnik wody pitnej płukać codziennie, nie stosować środków czyszczących.

► Przepłucz dokładnie i wielokrotnie pojemnik wody pitnej świeżą wodą.

► Osuszyć suchą ściereczką.

Pojemnik na fusy

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Fusy z kawy w pojemniku mogą prowadzić do szybkiego powstawania pleśni. Jeżeli pleśń rozprzestrzeni się w urządzeniu, może dojść do zagrożenia zanieczyszczenia kawy.
Dlatego pojemnik na fusy musi być czyszczony codziennie.

- ► Dokładnie wyczyść pojemnik na fusy wodą i domowym środkiem do czyszczenia.
- ► Przepłucz czystą wodą i osusz czystą ściereczką.

Zewnętrzny zbiornik wody brudnej

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

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

- ► Kilkakrotnie dokładnie przepłukać zbiornik wody brudnej świeżą wodą.
- ► Dokładnie oczyścić pokrywę zbiornika wody brudnej świeżą wodą.
- ► Osuszyć suchą ściereczką.

Dodatkowa chłodziarka

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Osady z mleka i bakterii mogą stwarzać ryzyko zanieczyszczenia mleka i chłodziarki.
Chłodziarkę czyść codziennie.

- ► Wyjmij mleko z chłodziarki.
- ► Dokładnie wyczyść wnętrze chłodziarki wodą i domowym środkiem do czyszczenia.
- ► Ponownie wstaw mleko do chłodziarki.

Patrz także rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa” — „Przepisy higieniczne” — „Mleko”.

Cotygodniowe czyszczenie

Pojemnik na kawę ziarnistą

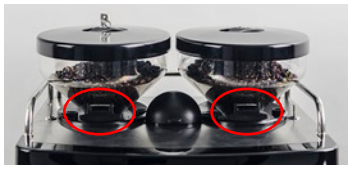
Zużyty tłuszcz z ziaren kawy może negatywnie wpływać na jej smak.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Niebezpieczeństwo zranienia spowodowane obracającymi się nożami w młynku.
Nigdy nie wkładaj rąk do pojemnika na ziarna kawy przy włączonym ekspresie.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Porysowanie pojemników na kawę ziarnistą.
Nie używaj środków szorujących.



- ► Zablokować pojemnik na kawę ziarnistą przy pomocy pokrętła.
- ► Przesunąć zasuwę do przodu.
  - ☑ Otwór do maszyny jest zablokowany.
- ► Zdemontować pojemnik na kawę ziarnistą.
- ► Usunąć pozostałości ziaren kawy z maszyny i pojemnika na kawę ziarnistą.
- ► Pojemnik na kawę ziarnistą gruntownie przepłukać pod bieżącą wodą i wytrzeć miękką ściereczką.
- ► Osusz pojemnik i pokrywę suchą szmatką.
- ► Ponownie zamontować pojemnik na kawę ziarnistą.
- ► Wcisnąć zasuwę do tyłu.
  - ☑ Otwór do maszyny jest odblokowany.
- ► Napełnić pojemnik kawą ziarnistą.

Rozmrażanie chłodziarki (Opcja)

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Powierzchnie wnętrza chłodziarki mogą zostać uszkodzone.
Nigdy nie usuwać warstwy lodu ostrym lub spiczastymi przedmiotami, lód należy zawsze roztapiać.

- ► Wyłączyć chłodziarkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- ► Drzwiczki frontowe otworzyć i pozostawić otwarte.
- ► Wodę powstałą wskutek odmrażania zebrać chłonną szmatką.
- ► Powtarzać czynności aż do kompletnego rozmarznięcia lodu.
- ► Zamknąć drzwiczki frontowe i ponownie włączyć urządzenie lub włożyć wtyczkę do gniazdka.

Flavour Point (opcja)

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Osady i bakterie powodują niebezpieczeństwo zabrudzenia.
System Flavour Point czyścić codziennie lub w razie potrzeby.

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

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

Schaerer Coffee Art Plus z systemem mleka w proszku (opcja)

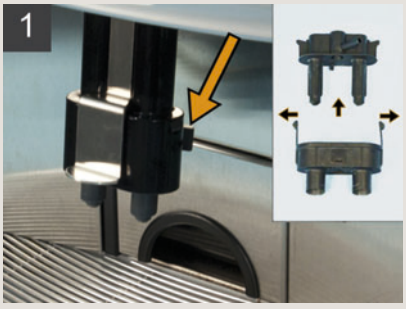
Patrz także rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa” i „Czyszczenie” w instrukcji obsługi.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

W obszarze wydawania napojów, wrzątku i pary występuje niebezpieczeństwo poparzenia. Podczas przyrządzania napojów lub czyszczenia nie wolno wkładać rąk w obszar przyrządzania.

Czyszczenie systemu do produktów w proszku

1

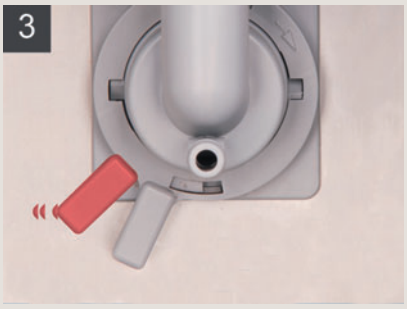


- ► Przełącz maszynę w tryb Stand by, naciskając przycisk.
- ► Zdjąć dyszę spieniającą z podpory (element zwalniający z tyłu z prawej strony).
- ► Odłącz przewody od głowicy spieniającej.
- ► Zdemontuj głowicę spieniającą i wyczyść ją pod ciepłą, bieżącą wodą.
- ► Pozostałości usuń za pomocą szczotki.

2

- ► Przesuń osłonę do góry i zdejmij ją.
- ► Odłącz przewód napoju od pojemnika mieszalnika.

3



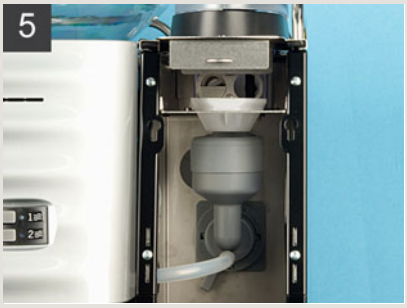
- ► Dźwignię pod pojemnikiem miksera obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- ► Wyjmij pojemnik mieszalnika do przodu.
- ► Odłącz przewód napoju od urządzenia.

4

- ► Rozłóż pojemnik mieszalnika na dwie części (patrz ilustracja).
- ► Opłucz części i przewód napoju pod strumieniem ciepłej wody.

Części można ponownie złożyć dopiero wtedy, kiedy są suche!

5



- ► Zmontuj pojemnik mieszalnika w odwrotnej kolejności. Podłącz przewody (pamiętaj o sprężynie!).
- ► Miskę zbierającą ponownie umieścić pod mikserem.
- ► Załóż osłonę.

6

Dotyczy tylko maszyn z systemem mleka.

- ► Wykonać etapy 1 do 11 czyszczenia codziennego przy użyciu tygodniowego środka czyszczącego Schaerer.

Opcja 1: Dozowanie SCA

- ► Do pojemnika do czyszczenia wlać 100 ml środka czyszczącego Schaerer oraz 1000 ml wody.

Opcja 2: Dozowanie SCAplus

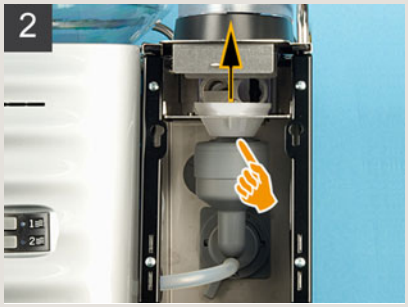
- ► 100 ml środka czyszczącego Schaerer. Woda jest automatycznie dodawana przez maszynę.

Czyszczenie systemu do produktów w proszku w razie konieczności

1

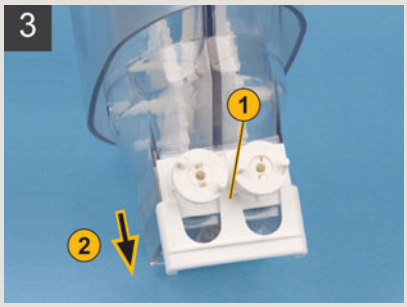
- ► Otwórz blokadę zamykającą.
- ► Wyjmij pojemnik na proszek.
- ► Wytrzep resztki proszku.

2



- ► Wyjmij lejek znajdujący się powyżej mieszalnika i wyczyść go.
- ► Osady usuń szczotką.
- ► Zamontuj ponownie lejek.

3



- ► Unieś osłonę na środku (1) i zsuń ją w dół (2).

4

- ► Wysuń przenośniki ślimakowe.
- ► Wyczyść części i pojemnik na proszek pod bieżącą wodą.

Części można ponownie złożyć dopiero wtedy, kiedy są suche!

- ► Złóż przenośniki ślimakowe ponownie w odwrotnej kolejności.
- ► Wsuń przenośniki ślimakowe do pojemnika na proszek.
- ► Załóż osłonę.
- ► Zamontuj pojemnik na proszek.
- ► Zamknij blokadę zamykającą.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Nieprawidłowe obchodzenie się z ziarnami, wodą, mlekiem, proszkiem lub innymi składnikami kawy może prowadzić do dolegliwości zdrowotnych!
Przestrzegać przepisów dotyczących higieny wg HACCP!

Patrz także rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa” - „Przepisy dotyczące higieny HACCP” w instrukcji obsługi.

W razie potrzeby

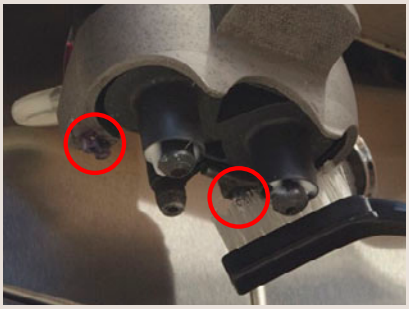
Schaerer Coffee Art Plus TouchIT z Flavour Point (Option)

Dalsze szczegóły w instrukcji obsługi „SCA Plus TouchIT“.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

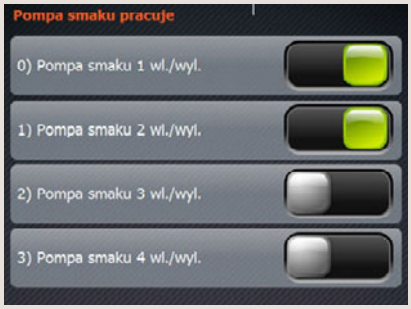
W obszarze wydawania napojów, wrzątku i pary występuje niebezpieczeństwo poparzenia. Podczas przyrządzania napojów lub czyszczenia nie wolno wkładać rąk w obszar przyrządzania.

W razie potrzeby



Przed codziennym użytkowaniem lub w razie potrzeby:

► Z wylotu syropu usunąć pozostałości zaschniętego syropu przy użyciu szczotki.
☑ Sprawdzić, czy syrop jest prawidłowo wydawany.



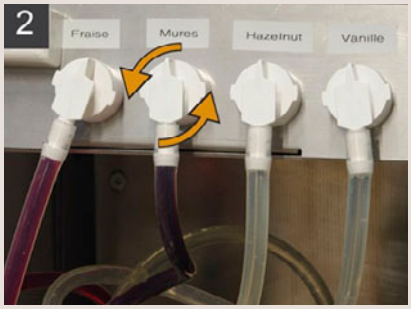
Po dłuższym przestoju lub w razie potrzeby:

► Wprowadzić kartę SERVICE lub CHEF.
► Wywołać menu [Pompy Flavour].
☑ Wyświetlany jest przegląd pomp Flavour Point.
► Pompy pozostawić na krótko włączone.
☑ Zapobiegać zasychania syropu w wężach.

Czyszczenie przy wymianie syropu

Jeżeli syrop ma zostać zmieniony, należy przeprowadzić poniższe kroki:

► Wysunąć szufladę z Flavour Point.



► Przyłącze obrócić w prawo i wyjąć je.

Jeżeli w wężu są jeszcze resztki syropu, mogą one cofnąć się.

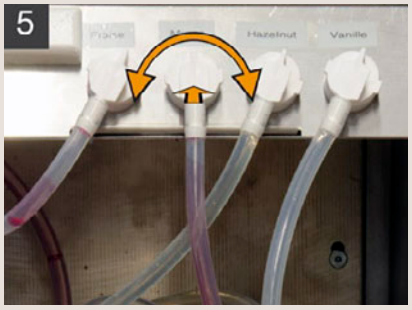
► Zebrać resztki.
► Wyczyścić przyłącze.
► Zdemontowany wąż wyczyścić gorącą wodą.

4

Jeżeli szuflada jest zabrudzona, wyjąć butelki (nie odłączać węży).

- ► Wyczyścić szufladę gorącą wodą i ściereczką.
- ► W razie potrzeby wyczyścić całe wnętrze.

5



- ► Ponownie wstawić butelki do szuflady.
- ► Wąż wprowadzić do nowej butelki.
- ► Przyłączyć nową butelkę do systemu Flavour Point.
- ► Przy wciskaniu lekko poruszać przyłączem w lewo i w prawo.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

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

Patrz także rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa" - „Przepisy dotyczące higieny HACCP" w instrukcji obsługi.

Tacka ociekowa

- ► Dokładnie wyczyść tackę ociekową i kratkę domowym środkiem do czyszczenia.
- ► Przepłucz czystą wodą i osusz czystą ściereczką.

Cup & Cool

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

Podgrzewacz do filiżanek

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

Instrukcja czyszczenia HACCP

Przy prawidłowej instalacji, konserwacji, pielęgnacji i czyszczeniu ekspresu do kawy Schaerer AG spełniają wymogi HACCP.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Wskutek nieprawidłowej konserwacji i czyszczenia ekspresu do kawy wydawanie napojów mlecznych może być niebezpieczne ze względów higienicznych.
Stosuj się do następujących punktów i przestrzegaj ich:

- Podczas czyszczenia noś rękawice ochronne.
- Dokładnie umyj ręce przed rozpoczęciem czyszczenia i po jego zakończeniu.
- Czyść ekspres codziennie po zakończeniu wydawania napojów.
- Czyścić pojemnik na mleko przed każdym napełnieniem i po zakończeniu podawania napojów.
- Nigdy nie wlewaj środków czyszczących do pojemnika na mleko.
- Nigdy nie wlewaj środków czyszczących do pojemnika wody pitnej (wewnętrznego/zewnętrznego).
- Nigdy nie mieszaj ze sobą środków czyszczących.
- Nie przechowuj środków czyszczących razem z kawą, mlekiem i proszkiem do automatów.
- Do czyszczenia nie używaj środków mogących porysować powierzchnię, szczotek ani narzędzi metalowych.
- Po wyczyszczeniu nie dotykaj elementów mających styczność z napojami.
- Przestrzegaj wskazówek dotyczących dozowania i bezpieczeństwa umieszczonych na środku czyszczącym.
- Podczas codziennego i cotygodniowego czyszczenia postępuj zgodnie z instrukcją obsługi i kartami czyszczenia.

Serwis i konserwacja

Konserwacja

Ekspres do kawy wymaga regularnej konserwacji. Moment konserwacji zależy od różnych czynników, przede wszystkim jednak od intensywności korzystania z urządzenia.

Nadejście momentu na konserwację jest sygnalizowane przez urządzenie na wyświetlaczu. Urządzenie może dalej normalnie pracować.

► Skontaktuj się z partnerem serwisowym i zgłoś konserwację.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Jeśli konserwacja nie zostanie przeprowadzona w niedługim czasie, mogą pojawić się oznaki zużycia, a prawidłowa praca urządzenia przestanie być zapewniona. Partnera serwisowego należy poinformować możliwie szybko po pojawieniu się komunikatu o konserwacji.

Opcja 1: Schaerer Coffee Art Plus TouchIT:

Po 55‘000 wydanych napojów.

Opcja 2: Inne, ogólnie obowiązujące interwały konserwacyjne:

Zawory bezpieczeństwa co 12 miesięcy.

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Producent udziela gwarancji względnie akceptuje ewentualne roszczenia z tytułu odpowiedzialności tylko i wyłącznie wtedy, gdy zadane interwały konserwacyjne są przestrzegane.

Zewnętrzny filtr wody

Zewnętrzny filtr wody wymaga wymiany przez autoryzowanego partnera serwisowego lub technika serwisowego po upływie zaprogramowanej liczby litrów.

Programowanie

Nawigacja

Symbol	Opis
	Prowadzi w trybie Stan gotowości do menu wyboru „Skrócone menu“. Prowadzi przy włączonej maszynie do menu wyboru „Serwis“.
	Zatrzymaj/Przerwij wydawanie napoju
	Powrót do poprzedniego okna
	Zapis dokonanych ustawień
	Kasowanie / zerowanie wartości
 	Dotknięcie tego pola otwiera pokrętło nastawcze: ► Wprowadź wartość poprzez obracanie pokrętła w górę lub w dół. ► Zatwierdź ustawioną wartość, naciskając symbol zaznaczenia. ☑ Ustawiona wartość zostaje przejęta i wyświetlona w polu.
	Aktywuje / dezaktywuje funkcję
	Otwiera pole wyboru.

Przykładowe ustawienia

Udostępnienie/zablokowanie parametrów

► Nacisnąć na pole obok odpowiedniego parametru.
  ☑ Po prawej stronie pole jest zielone = parametr udostępniony.
  ☑ Po lewej stronie pole jest szare = parametr zablokowany.

Lista wyboru

► Nacisnąć na strzałkę przy odpowiednim parametrze.
  ☑ Wyświetlana jest lista wyboru.
► O ile jest, za pomocą paska przewijania przejść do żądanej wartości.

Dopasowanie zakresu nastaw

► Nacisnąć na pole [ ] obok odpowiedniego parametru.
  ☑ Wyświetlane jest pokrętło.
► Obracając pokrętłem w górę lub w dół dostosować wartość.
  ☑ Do góry - wartość jest zwiększana.
  ☑ Do dołu - wartość jest zmniejszana.
  ☑ Aktualna wartość wyświetlana jest nad pokrętłem.
► Potwierdzić żądaną wartość za pomocą [ ].
  ☑ Wartość zostanie zastosowana.

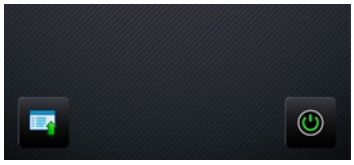
Parametry z literami

► Przez kilka sekund naciskać pole tekstowe.
  ☑ Wyświetlane jest pole z klawiaturą.
► Wprowadzić tekst za pomocą klawiatury.
► Potwierdzić za pomocą [ ].
  ☑ Pole z klawiaturą zamyka się.

Parametry z liczbami

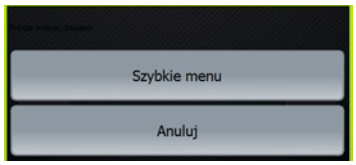
► Nacisnąć na odpowiednie pole tekstowe.
☑ Wyświetlane jest pole wprowadzania danych dla liczb.
► Wprowadzić cyfry za pomocą pola wprowadzania danych.
► Potwierdzić wprowadzone dane za pomocą [ ].
☑ Pole wprowadzania danych zamyka się.

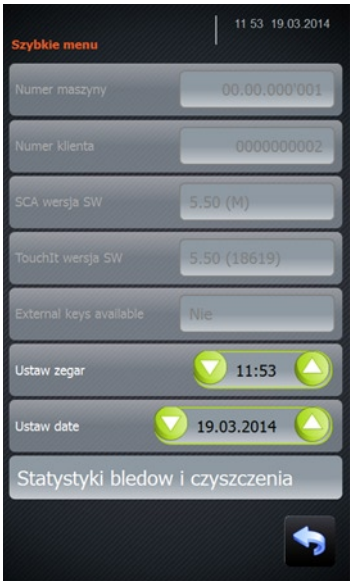
Stan gotowości Skrócone menu



Wyświetlanie informacji, ustawień wstępnych i statystyk w stanie gotowości:

► Potwierdzić pole [ ].
► Wybrać punkt menu [Skrócone menu].
☑ Otwiera się „Skrócone menu“.





Wyświetlane są następujące informacje:

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

Można dokonać następujących ustawień:godzina

► Wybrać pole [Ustaw zegar].
► Zaznaczyć godzinę lub minuty i za pomocą przycisków ze strzałką ustawić czas.

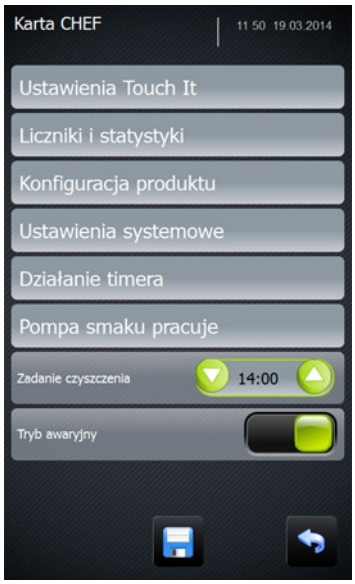
Data

► Wybrać pole [Ustaw datę].
► Zaznaczyć dzień, miesiąc lub rok i za pomocą przycisków ze strzałką ustawić datę.

Przechodzenie do poziomu programowania

Poziom programowania wymaga karty CHEF (lub SERWIS).

Nieaktywne parametry są dostępne wyłącznie po wprowadzeniu karty SERWIS.



► Uruchomić maszynę.
► Wsunąć kartę CHEF do czytnika kart.
☑ Otwiera się menu kart CHEF.
► Dokonać ustawień i zapisać je.
► Wyjąć kartę CHEF.
☑ Urządzenie uruchamiane jest od nowa.

Po wprowadzeniu karty CHEF dostępne są następujące podpunkty:

- Konfiguracja TouchIT (jeżeli w ustawieniach karty tak skonfigurowano).
- Liczniki i statystyki
- Ustawienia produktu
- Ustawienia systemowe
- Zegar sterujacy
- Pompy Flavour
- Zadanie czyszczenia
- Samoobsługa

Konfiguracja TouchIT

W menu „Konfiguracja TouchIT“ zawarte są poniższe podpunkty:

- Kalibracja ekranu
- 0) Symbole Przyciski napojów
- 1) Projekt
- 2) Język
- 3) Logo
- 4) PIN czyszczenia
- 5) DECAF
- 6) 2 x przycisk
- 7) Serwis
- 8) Przycisk Wł./Wył.
- 9) Standardowy widok wyświetlacza
- 10) Standardowa zakładka napoju
- 11) Wygaszacz ekranu
- 12) Wybór obrazka jako wygaszacz ekranu
- 13) Zewnętrzne przyciski
- 14) Flavour pompy 1
- 15) Flavour pompy 2
- 16) Flavour pompy 3
- 17) Flavour pompy 4

Treść podpunktów opisana jest w poniższym rozdziale.

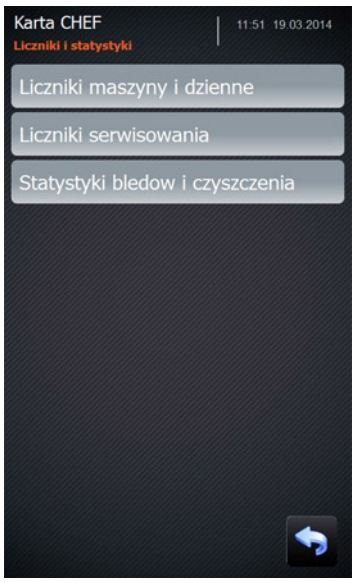
Przeprowadzone zmiany stają się aktywne po: 1) naciśnięciu przycisku Zapisz, 2) wyjęciu karty CHEF i 3) automatycznym załadowaniu oprogramowania przy uruchamianiu maszyny.

Parametr Konfiguracja TouchIT			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
Kalibruj wyświetlacz	Kalibruj wyświetlacz: Podczas kalibracji w różnych miejscach wyświetlacza pojawia się krzyżyk. ► Naciskać krzyżyk pojawiający się na ekranie, aż do zakończenia kalibracji. *Naciskać ekran dotykowy od dołu (patrz ilustracja). Naciskanie ręką po lewej lub prawej stronie na wysokości palca, oraz naciskanie opuszkiem prowadzi do znacznie gorszych rezultatów.* *Szkło ekranu dotykowego ma ze względów bezpieczeństwa grubość wynoszącą 3 mm, z tego względu nie należy oczekiwać wrażliwości na dotyk, jaka występuje np. w przypadku telefonów typu Smartphone.*	–	Kalibracja wyświetlacza ma sens wtedy, gdy użytkownik ma problemy z nawigacją na ekranie dotykowym. Np. gdy podczas naciskania na pola nie następuje żadna reakcja.
0) Symbole Przyciski produktów	Dostępne są trzy różne zestawy symboli. ► Wybierz żądany zestaw symboli.	Zestaw 1 (grafika) Zestaw 2 (szkic) Tylko tekst	
1) Projekt	Przestawienie widoku ekranu dotykowego.	Wszystkie zapisane projekty	–
2) Język	Przestawienie języka dialogów.	wszystkie zapisane języki	–
3) Logo (w trybie „Stan gotowości“)	Wybór zapisanych w systemie grafik.	Wszystkie zapisane grafiki	*Patrz rozdział „Grafiki na ekranie dotykowym“.*
4) PIN czyszczenia	Aktywuje żądanie wprowadzenia numeru PIN przed czyszczeniem. ► Podać numer PIN w polu. ☑ Żądanie wprowadzenia numeru PIN przed czyszczeniem. ► Pole wprowadzania danych (0000). ☑ Brak żądania wprowadzenia numeru PIN przed czyszczeniem.	0-9999	(0000) Żądanie PIN jest nieaktywne.
5) Widoczny przycisk DECAF 	Na ekranie dotykowym pojawia się pole preselekcji [DECAF] umożliwiające wprowadzenie kawy mielonej do wlotu na kawę mieloną lub do wstępnego wyboru zdefiniowanego młynka bezkofeinowej kawy ziarnistej.	Wł./Wył.	Jeżeli w „Parametrach głównych“ źródła DECAF wybrano „Ręczne napełnianie“ i parametr systemowy „Czujnik wlotu DECAF“, wówczas pole [DECAF] staje się zbędne.

Parametr Konfiguracja TouchIT			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
6) 2 x widoczny przycisk	Na ekranie dotykowym pojawia się pole preselekcji [2 x] umożliwiające podwójne wydanie wybranego w następnym kroku napoju.	Wł./Wył.	„Tryb podawania“, w konfiguracjach napojów, musi być wybrany jako „Podwójny produkt“.
7) Widoczny przycisk Serwis	Na ekranie dotykowym w lewym, dolnym rogu pokazywane lub chowane jest pole [Serwis].	Wł./Wył.	Pole to ma w trybie Stan gotowości funkcję skróconego menu. *Patrz rozdział „Podstawowa obsługa“ - „Włączanie“.*
8) Widoczny przycisk zasilania	Na ekranie dotykowym w prawym, dolnym rogu pokazywane lub chowane jest pole [Przycisk zasilania].	Wł./Wył.	Włącza lub wyłącza maszynę (Stan gotowości).
9) Domyślna zakładka timeout	Ustawienie przeciągu czasu do wyświetlenia się zdefiniowanej standardowej płaszczyzny zakładki (A) na ekranie dotykowym. ► Dokonać ustawienia czasu. ☑ Parametr „10) Domyślna zakładka“	0-999 sek	Funkcja jest nieaktywna przy ustawieniu „0 sek“.
10) Domyślna zakładka	Otwiera menu wyboru do płaszczyzn zakładek. ► Wybrać płaszczyznę zakładki, która ma być ustawiona jako standardowa. ☑ Wybrana płaszczyzna pojawia się po upływie ustawionego przeciągu czasu na ekranie dotykowym.	Płaszczyzna zakładki 1 Płaszczyzna zakładki 2 Płaszczyzna zakładki 3 Płaszczyzna zakładki 4	Nazwy płaszczyzn zakładki nadawane są za pomocą klawiatury.
11) Timeout wygaszacza ekranu	Ustawienie przeciągu czasu do wyświetlenia wybranego obrazka wygaszacza ekranu na ekranie dotykowym. ► Dokonać ustawienia czasu. ☑ Pojawia się parametr „Obrazek wygaszacza ekranu“.	0-999 sek	Funkcja jest nieaktywna przy ustawieniu „0 sek“. Dotknięcie ekranu dotykowego powoduje powrót do zdefiniowanego interfejsu użytkownika. *Patrz rozdział „Logo/wygaszacz ekranu“ w celu uzyskania dalszych informacji.*

Parametr Konfiguracja TouchIT			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
12) Obrazek wygaszacza ekranu	Otwiera Menu wyboru zapisanych grafik wygaszacza ekranu. ► Wybrać istniejącą grafikę z listy wyboru jako wygaszacz ekranu. ☑ Wybrana grafika pojawia się po upływie ustawionego przeciągu czasu na ekranie dotykowym.	Wszystkie zapisane grafiki	*Patrz rozdział „Logo/wygaszacz ekranu“ w celu uzyskania dalszych informacji.*
13) Zewnętrzne przyciski	Aktywacja dodatkowych przycisków na panelu dotykowym. Umożliwia bezpośrednie wydanie pary i/lub gorącej wody. Ustawienie „Wył.“: ☑ Nie następuje wyszukiwanie, funkcja „Dodatkowe przyciski“ nie jest aktywna. Ustawienie „Wł.“: ☑ Aktywuje zainstalowane przyciski dodatkowe bez wyszukiwania. Ustawienie "Rozpoznanie automatyczne": ☑ Wyszukiwanie jest uruchamiane przy każdym uruchomieniu maszyny. Funkcja jest aktywna, gdy zainstalowane są dodatkowe przyciski.	Wł./Wył. Rozpoznanie automatyczne	Funkcja ta wymaga dodatkowych przycisków na panelu obsługowym i dodatkowego printu. Wyszukiwanie podczas uruchamiania maszyny trwa ±4 sek.
14) Flavour pompy 1 15) Flavour pompy 2 16) Flavour pompy 3 17) Flavour pompy 4	Jeżeli SCA TouchIT wyposażona jest w system Flavour Point, wówczas w tym parametrze można zdefiniować wariant smakowy.	Bananowy / Jagodowy / Karamelowy / Chai / Wiśniowy / Cynamonowy / Kokosowy / Owoc granatu / Orzech laskowy / Makadamia / Malinowy / Tiramisu / Waniliowy / Biała czekolada	Aktywny tylko w maszynie z Flavour Point.

Liczniki i statystyka



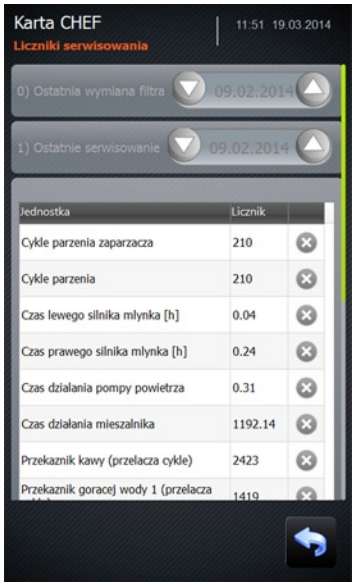
W menu „Licznik i statystyki“ zawarte są poniższe podpunkty i informacje:

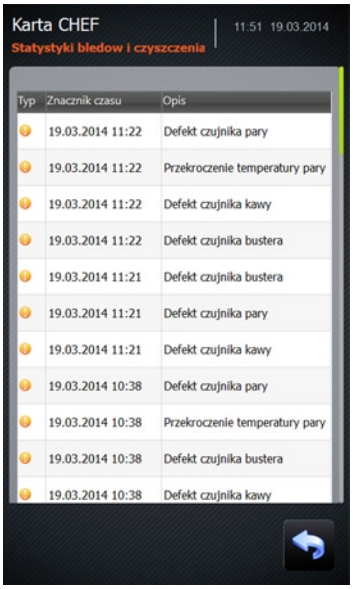
- Licznik maszynowy i dobowy
- Liczniki serwisowania
- Statystyka błędów / czyszczeń

Treść podmenu opisana jest w poniższym rozdziale.

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

Parametr Liczniki i statystyka			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
Licznik maszynowy i dobowy 	Wyświetlanie licznika maszynowego i dobowego. Widok jest podzielony na 3 kolumny: • Opis funkcji lub napoju, które mają być liczone. • Licznik dobowy. • Licznik całkowity.	-	Usunięcie licznika maszynowego i dobowego jest wyłącznie możliwe za pomocą karty SERVICE. Wyświetlenie licznika maszynowego i dobowego jest wyłącznie możliwe za pomocą karty SERVICE i CHEF.

Parametr Liczniki i statystyka			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
Liczniki serwisowania 	Wykaz wszystkich liczników serwisowania. Uwzględnione są następujące liczniki: • Liczba cykli kolby zaparzacza. • Czas roboczy młynków i pompy wody. • Czas pracy pompy powietrza i miksera. • Cykle łączeniowe przekaźników kawy, gorącej wody i pary. • Ilość zmielonej kawy przez młynki.	-	Usunięcie licznika maszynowego i dobowego jest wyłącznie możliwe za pomocą karty SERVICE. Wyświetlenie licznika serwisowania jest możliwe za pomocą karty SERVICE i CHEF.
Liczniki serwisowania (wymiana filtra) 	Podanie dany ostatniej wymiany filtra. ► Zaznaczyć obszar daty dzień, miesiąc lub rok. ► Podać datę za pomocą przycisków ze strzałkami (góra/dół). ► Zapisać datę za pomocą pojawiającego się pola [ ]. ☑ Wyświetlana jest dana ostatniej wymiany filtra. ☑ Pole wprowadzania danych staje się nieaktywne (szare). *Patrz rozdział „System“ - „Przywracanie-Kopia zapasowa“ w celu uzyskania dodatkowych informacji o przywracaniu licznika i statystyk.*	-	Parametr pozostaje tak długo nieaktywny, aż aktualna data nie będzie identyczna z ustawioną datą. Parametr można dostosować wyłącznie po wprowadzeniu karty SERWIS. *Patrz rozdział „Konfiguracja“ - „Godzina-Data-Alarm“ dla ustawień parametrów wymiany filtra.*
Licznik serwisowania (ostatni serwis) 	Podanie dany ostatnio przeprowadzonego serwisu. ► Zaznaczyć obszar daty dzień, miesiąc lub rok. ► Podać datę za pomocą przycisków ze strzałkami (góra/dół). ► Zapisać datę za pomocą pojawiającego się pola [ ]. ☑ Wyświetlana jest data ostatniego żądania serwisowania. ☑ Pole wprowadzania danych staje się nieaktywne (szare). *Patrz rozdział „System“ - „Przywracanie-Kopia zapasowa“ w celu uzyskania dodatkowych informacji o przywracaniu licznika i statystyk.*	-	Parametr pozostaje tak długo nieaktywny, aż aktualna data nie będzie identyczna z ustawioną datą. Parametr można dostosować wyłącznie po wprowadzeniu karty SERWIS. *Patrz rozdział „Konfiguracja“ - „Godzina-Data-Alarm“ dla ustawień parametrów terminu serwisowania.*

Parametr Liczniki i statystyka			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
Statystyka błędów / czyszczeń 	Wyświetlenie statystyki błędów i czyszczeń. Widok jest podzielony na 3 kolumny: • Symbol odpowiednio do komunikatu. • Znacznik czasowy z podaniem daty i godziny komunikatu o błędzie. • Opis z podaniem definicji komunikatu o błędzie.	-	Usunięcie statystyki jest niemożliwe. Wyświetlenie statystyki jest możliwe za pomocą karty SERVICE i CHEF.

Ustawienia produktu

W menu „Ustawienie produktu“ zawarte są poniższe podpunkty:

- Kawa
- mieszanie mleka
- Mleko
- Piana mleczna
- Mleko w proszku
- Czekolada
- Podgrzewacz do filiżanek i gorąca woda
- Para
- Ustawienie Flavour

Treść podpunktów opisana jest w poniższym rozdziale.

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

Zmiana nazwy zakładki napojów

► Przez kilka sekund naciskać pole tekstowe.
☑ Wyświetlane jest pole z klawiaturą.
► Wprowadzić tekst za pomocą klawiatury.
► Potwierdzić za pomocą [ ].
☑ Pole z klawiaturą zamyka się.

Wydawanie produktu testowego

Aby sprawdzić ustawienia produktu, w ustawieniach poszczególnych produktów może zostać wydany produkt testowy.

► Ustawić odpowiedni pojemnik pod wylewkę napojów.
► Potwierdzić pole.

► W zależności od produktu można wybrać wielkość.
☑ Produkt wydawany jest z uprzednio wybranymi ustawieniami parametrów.
☑ Po wydaniu napoju wyświetlany jest czas wydawania i zaparzania.

Ustawienie Kawa

Ustawienia parametru Kawa			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
*) Można dostosować tylko po wprowadzeniu karty SERWIS.			
* 201) Wybór młynka	Menu wyboru do dopasowania młynka napełnionego odpowiednią kawą mieloną do napoju. ► Wybrać żądany młynek. ☑ Napój przyrządzany jest z odpowiednią kawą ziarnistą.	Lewy młynek Prawy młynek Lewy i prawy młynek	Jeżeli wybrana została opcja "Lewy i prawy", wyświetlany jest dodatkowo parametr "Balans młynka". Prawy młynek napełniany jest standardowo ziarnami do parzenia espresso. Lewy młynek napełniany jest standardowo ziarnami do parzenia kawy.
202) Ilość proszku	Dolna granica 4 g: Jeżeli przyrządzane są produkty z mniej niż 4 g kawy, zaparzacz bardzo szybko się brudzi. Górna granica 16 g: Absolutnie najwyższa ilość kawy, która pasuje do komory zaparzania.	4-16 g	Wartościami standardowymi są: 9.5 g (Ristretto) 9.5 g (Espresso) 9.0 g (Kawa) 9.0 g (Cappuccino) 9.0 g (Kawa z mlekiem) 8.5 g (L.Macchiato) 9.0 g (Chociatto) 9.0 g (White Americano) 9.0 g (Americano)

Ustawienia parametru Kawa			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
* 203) Balans młynka 	Balans młynka z dwóch młynków ► Ustawić proporcje mieszania w szarym polu. ☑ Napój przygotowywany jest z obu pojemników na kawę ziarnistą w ustawionej proporcji.	Lewy młynek: 1-99 % Prawy młynek: 1-99 %	W parametrze „Wybierz młynek“ należy wybrać „Lewy i prawy młynek“.
* 204) Uderzenia na przycisk 	Wydawanie napojów w przypadku większych ilości kawy: Ustawienie to umożliwia na każde wylewkę napoju zaparzenie kilku kaw. ► Liczba uderzeń (zaparzeń kawy) na wylewkę. ☑ Napój, np. kubek, wydawany jest w nastawionej liczbie zaparzeń.	1-20	W razie potrzeby, w „Ustawieniach ogólnych“ w parametrze „Policzone produkty“ ustawić odpowiednią liczbę uderzeń.
205) Ilość wody 	Definiuje ilość wody do wybranego napoju.	1-600 ml	Wartościami standardowymi są: 25 ml (Ristretto) 35 ml (Espresso) 110 ml (Kawa) 35 ml (Cappuccino) 35 ml (Kawa z mlekiem) 35 ml (L.Macchiato) 35 ml (Chociatto) 35 ml (White Americano) 35 ml (Americano)
* 206) Sekwencja Bypass 	Menu wyboru funkcji obejścia. Bez Bypass: Do napoju nie jest dodawany wrzątek przez obejście. Parametr „Obejście wody“ nie pojawia się. Obejście „Z kawą“: Kawa i woda wydawane są jednocześnie (równolegle) i mieszane bezpośrednio po zaparzaczu. Proces ten jest niewidoczny. Ustawiona ilość wody (w sek) w parametrze „Obejście wody“ rozdzielana jest na zaparzacz i przespieszacz parzenia. Obejście „po/przed kawą“: Kawa i woda są wydawane po kolei. Proces jest widoczny przez wylewkę czystej wody. Nadaje się do większych ilości dodatkowej wody. Ilość wody dodatkowej ustawiana jest w parametrze „Obejście wody“ w ml.	Bez Bypass z kawą po kawie przed kawą	WAŻNE: Zawór obejścia NIGDY nie jest dłużej otwarty niż zawór parzenia. Gdy ustawienie czasu zaworu obejścia przekracza czas otwarcia zaworu parzenia, wówczas zawór parzenia zostaje zamknięty wraz z zaworem parzenia. W celu ograniczania strumienia wody przepływającej przez obejście umieszczona jest po zaworze obejścia przepona 0,6 mm. Parametr systemowy „Dodatkowa woda“ jest włączony.
207) Obejście wody 	Ustawienie „Z kawą“: Jeżeli w parametrze „Sekwencja Bypass“ wybrano z listy wyboru „Z kawą“, wówczas ustawienie dla wody obejścia nastąpi w sek. Ustawienie „Przed/po kawie“: Jeżeli w parametrze „Sekwencja Bypass“ wybrano z listy wyboru „Przed/po kawie“, wówczas ustawienie dla wody dodatkowej nastąpi w ml.	„Z kawą“: 0-30 sek „Po/przed kawą“: 1-500 ml	Przestrzegać wskazówek w parametrze „Sekwencja Bypass“. Parametr systemowy „Dodatkowa woda“ jest włączony i w parametrze „Sekwencja Bypass“ została wybrana funkcja obejścia.

Ustawienia parametru Kawa			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
* 208) Ciśnienie początkowe	Menu wyboru ciśnienia początkowego w kolbie do parzenia: Określa nacisk dolnej kolby na zmieloną kawę, która znajduje się w komorze parzenia. Im większy nacisk, tym wolniej woda do parzenia kawy przepływa przez zmieloną kawę w komorze parzenia.	1-5	Wartościami standardowymi są: 5 (Ristretto) 4 (Espresso) 3 (Kawa) 4 (Cappuccino) 3 (Kawa z mlekiem) 3 (L.Macchiato) 4 (Chociatto) 4 (White Americano) 4 (Americano)
* 209) Wstępne zaparzanie	Proces wstępnego zaparzania: Ustawiona ilość wody do wstępnego zaparzania dodawana jest do już ugniecionej kawy mielonej w komorze parzenia. Ilość wody do wstępnego zaparzania pochłaniana jest przez ugniecioną kawę mieloną. Do zaistnienia tego procesu musi być w parametrze „Wstrzymaj wstępne zaparzanie“ ustawiony czas oczekiwania. Uwaga: 1 g Kawa może ok. 1 ml pochłaniać wodę. Dlatego ilość wody do wstępnego zaparzania nie może przekraczać ilości mielonej kawy.	0-15 ml	Wartościami standardowymi są: 10 ml (Ristretto) 10 ml (Espresso) 0 ml (Kawa) 10 ml (Cappuccino) 10 ml (Kawa z mlekiem) 10 ml (L.Macchiato) 10 ml (Chociatto) 5 ml (White Americano) 5 ml (Americano) Wstępne zaparzanie zwiększa ciśnienie wody, a co za tym idzie wydłuża czas przepływu.
* 210) Wstrzymaj wstępne zaparzanie	Czas opóźnienia przed wydaniem napoju: Ustawiony czas opóźnienia umożliwia pochłonięcie wody do wstępnego zaparzania przez mieloną kawę w komorze parzenia. Parametr „Wstępne zaparzanie“ musi mieć wartość >0 eingestellt haben.	0-9.9 sek	Wartościami standardowymi są: 1 sek (Ristretto) 1 sek (Espresso) 0 sek (Kawa) 1 sek (Cappuccino) 1 sek (Kawa z mlekiem) 1 sek (L.Macchiato) 1 sek (Chociatto) 1 sek (White Americano) 1 sek (Americano) Ustawiony czas opóźnienia wydłuża czas wydawania napoju. Czas oczekiwania powyżej 2 sek ma niewielki wpływ na smak kawy.
* 211) Czas otwierania komory	Otwieranie komory zaparzania: dolna kolba przesuwa się w dół. Zmielona kawa ma wówczas więcej miejsca i mniejszy jest opór w komorze dla wody. Ustawienie w niskim zakresie 10-30 ms: Może, w zależności od zastosowanej kawy, korzystnie wpłynąć na smak espresso. Ustawienie w wysokim zakresie 100-200 ms: Zastosowanie przy dużych ziarnach kawy, aby uniknąć nadmiernej ekstrakcji.	0-200 ms	Ustawienie standardowe wynosi 0 ms. Czas przepływu skraca się, ale ze zmielonej kawy wydobywane jest mniej smaku i aromatu.

Ustawienia parametru Kawa			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
* 212) Ugniatanie na mokro	Regulacja przepływu wody do parzenia kawy. Przy ustawieniu „Wł.“: Parametr „Wstępne zaparzanie“ musi mieć wartość >0 haben und der Parameter „Kammer öffnen“ die Einstelllung=0.	Wł./Wył.	Ustawienie standardowe to „Wył.“. W połączeniu z wysokim ciśnieniem początkowym i wstępnym zaparzaniem uzyskiwany jest możliwie długi przepływ wody do parzenia kawy przez zmieloną kawę. Możliwe jest zmaksymalizowanie smaku i aromatu w napoju.
213) 2 x ilość mielenia	*Patrz parametr „Ilość proszku“.*	0-9.9 sek	W„Ustawieniach ogólnych“ w parametrze „Tryb podawania“ wybrana jest opcja „Podwójny produkt“.
* 214) 2 x ciśnienie początkowe	*Patrz parametr „Ciśnienie początkowe“.*	0-9.9 sek	W„Ustawieniach ogólnych“ w parametrze „Tryb podawania“ wybrana jest opcja „Podwójny produkt“.
* 2152) 2 x wstrzymaj wstępne zaparzanie	*Patrz parametr „Wstrzymaj wstępne zaparzanie“.*	0-9.9 sek	W„Ustawieniach ogólnych“ w parametrze „Tryb podawania“ wybrana jest opcja „Podwójny produkt“.
* 216) 2 x czas otwierania komory	*Patrz parametr „Czas otwierania komory“.*	0-200 ms	W„Ustawieniach ogólnych“ w parametrze „Tryb podawania“ wybrana jest opcja „Podwójny produkt“.

Ustawienie Mieszanie mleka

Ustawienia parametru Mieszanka mleka			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
*) Można dostosować tylko po wprowadzeniu karty SERWIS.			
* 601) Wybierz mleko	Menu wyboru żądanego źródła mleka do uprzednio wybranego napoju. ► W menu wyboru wybrać żądane źródło mleka do napoju. ☑ Napój wydawany jest z wybranego źródła mleka.	mleko lew. mleko praw. mleko mieszane	W parametrach systemowych „Świeże mleko“ musi być wybrana opcja „Twin Milk“.

Ustawienia parametru Mieszanka mleka			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
602) Balans mleka	Proporcje mieszanki mleka przy wyposażeniu w „Twin Milk“ ► Ustawić proporcje mieszania w szarym polu. ☑ Napój wydawany jest z obu źródeł mleka w ustawionej proporcji mieszanki mleka.	Źródło mleka po lewej stronie: 1-99% Źródło mleka po prawej stronie: 1-99%	Ustawienie proporcji mieszania obu źródeł mleka wymaga systemu spieniania mleka „Twin Milk“ i w parametrach „Wybierz mleko“ wybrania opcji „Mleko wymieszane“.

Ustawienie Mleko

Ustawienia parametru Mleko			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
*) Można dostosować tylko po wprowadzeniu karty SERWIS.			
701) Czas zimnego mleka	Jest czasami stosowane przy przyrządzaniu Latte Macchiato, przy specjalnych przepisach zimne mleko może być również dodawane do Cappuccino i kawy z mlekiem. ► Podać Czas zimnego mleka w polu. ☑ Do napoju dodawane jest zimne mleko przez ustawiony czas.	0-40.0 sek	Ustawienie standardowe wynosi 0.0 sek. System spieniania świeżego mleka musi być wybrany w parametrach systemowych. Parametr systemowy „Milk Smart“ nie obsługuje tej funkcji.
702) Czas gorącego mleka	Definiuje wydawanie gorącego mleka podczas ustawionego czasu.	0-40.0 sek	System spieniania świeżego mleka musi być wybrany w parametrach systemowych.
* 703) Pompowanie gorącego mleka	Prędkość obrotowa pompy określa temperaturę wydawania. Zredukowanie prędkości obrotowej pompy zwiększa temperaturę i odwrotnie. Zalecana jest temperatura rzędu ±72°C, mierzona bezpośrednio pod wylotem w strumieniu mleka.	45-100%	Parametr „Czas gorącego mleka“ musi mieć wartość >0 enthalten. Ustawienie standardowe wynosi 55%. Parametr systemowy „Pompa mleka“ lub „Center Milk“ jest wybrany. W przypadku systemu "Milk Smart" temperatura regulowana jest przez przeponę mleka na końcu węża.
* 704) Pompowanie gorącego mleka z lewej	*Patrz parametr „Pompowanie gorącego mleka“.*	45-100%	W parametrach systemowych „Świeże mleko“ wybrana jest opcja „Twin Milk“. *Patrz dane w parametrze „Pompowanie gorącego mleka“.*

Ustawienia parametru Mleko			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
* 705) Pompowanie gorącego mleka z prawej	*Patrz parametr „Pompowanie gorącego mleka“.*	45-100 %	W parametrach systemowych „Świeże mleko“ wybrana jest opcja „Twin Milk“. *Patrz dane w parametrze „Pompowanie gorącego mleka“.*
706) Czas oczekiwania na mleko	Czas spoczynku pomiędzy gorącym mlekiem a kolejnym komponentem napoju.	0-9.9 sek	System spieniania świeżego mleka musi być wybrany w parametrach systemowych.

Ustawienie Piana mleczna

Ustawienia parametru Piana			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
*) Można dostosować tylko po wprowadzeniu karty SERWIS.			
401) Czas piany	Definiuje czas wydawania piany. ► Podać żądany czas piany. ☑ Do napoju dodawana jest piana przez ustawiony czas.	0-40.0 sek	System spieniania świeżego mleka musi być wybrany w parametrach systemowych.
* 402) Zimna piana	Służy do zdefiniowania zimnego lub ciepłego spienionego mleka. Jeżeli ustawienie na "Wł.": Spienione mleko wydawane jest o temperaturze schłodzonego mleka. Jeżeli ustawienie na "Wył.": Wydawane jest ciepłe spienione mleko.	Wł./Wył.	Ustawienie standardowe to „Wył.“ Przepona w głowicy piany może zatkać się.
* 403) Pompowanie piany	Prędkość obrotowa pompy określa temperaturę wydawania. Zredukowanie prędkości obrotowej pompy zwiększa temperaturę i odwrotnie. Zalecana jest temperatura rzędu ±65°C, mierzona bezpośrednio pod wylotem w strumieniu spienionego mleka.	45-100 %	System spieniania świeżego mleka musi być wybrany w parametrach systemowych. W przypadku systemu "Milk Smart" temperatura regulowana jest przez przeponę mleka na końcu węża.
* 404) Pompowanie piany z lewej	*Patrz parametr „Pompowanie piany“.*	45-100 %	*Patrz dane w parametrze „Pompowanie piany“.*

Ustawienia parametru Piana			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
* 405) Pompowanie piany z prawej	*Patrz parametr „Pompowanie piany“.*	45-100 %	*Patrz dane w parametrze „Pompowanie piany“.*
406) Czas oczekiwania na pianę	Czas oczekiwania pomiędzy wydaniem piany a kolejnym komponentem napoju.	0-20 sek	System spieniania świeżego mleka musi być wybrany w parametrach systemowych.

Ustawienie Mleko w proszku

Ustawienia parametru Mleko w proszku			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
*) Można dostosować tylko po wprowadzeniu karty SERVICE.			
801) Ilość mleka w proszku	Ustawienie definiuje ilość mleka na napój.	0-999 ml	Ustawienie standardowe wynosi 100 ml. W „Parametrze systemowym“ - „System proszkowy“ wybrana jest opcja „Czekolada + mleko“.
802) Ilość wtryskiwanej wody	Ilość wtryskiwanej wody po wydaniu mleka: Ustawiona ilość wtryskiwanej wody czyści komponenty układu wydawania mleka.	20-50 ml	Ustawienie standardowe wynosi 20 ml. Wtryskiwana woda jest częścią wody, która ustawiona jest w parametrze „Ilość mleka w proszku“.
803) Czas oczekiwania na mleko	Czas spoczynku pomiędzy gorącym mlekiem a kolejnym komponentem napoju.	0-15 sek	W „Parametrze systemowym“ - „8) System proszkowy“ wybrana jest opcja „Czekolada + mleko“.
* 804) Dozownik mleka	Menu wyboru dozownika mleka w proszku.	po lewej stronie po prawej stronie	W „Parametrze systemowym“ - „System proszkowy“ wybrana jest opcja „2 x mleko w proszku“.

Ustawienia parametru Mleko w proszku			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
* 805) Proporcja proszku (2 x) 	Z dozownikiem „2 x mleko w proszku“: Wartość podana w %określa stosunek pomiędzy ilością proszku a ilością wody. Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwana jest większa ilość proszku. W ten sposób osiągany jest intensywniejszy smak.	20-100 %	Ustawienie standardowe wynosi 50 %. W „Parametrze systemowym“ - „System proszkowy“ wybrana jest opcja „2 x mleko w proszku“.
806) Proporcja mleka w proszku 	Z dozownikiem „Mleko w proszku“: Wartość podana w %określa stosunek pomiędzy ilością proszku a ilością wody. Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwana jest większa ilość proszku. W ten sposób osiągany jest intensywniejszy smak.	20-100 %	Ustawienie standardowe wynosi 50 %. W „Parametrze systemowym“ - „System proszkowy“ wybrana jest opcja „Mleko w proszku“.
807) Proporcja mleka w proszku z prawej 	Z dozownikiem „Czekolada + mleko w proszku“: Wartość podana w %określa stosunek pomiędzy ilością proszku a ilością wody. Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwana jest większa ilość proszku. W ten sposób osiągany jest intensywniejszy smak.	20-100 %	Ustawienie standardowe wynosi 50 %. W „Parametrze systemowym“ - „System proszkowy“ wybrana jest opcja „Czekolada + mleko“.

Ustawienie Czekolada

Ustawienia parametru Czekolada			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
*) Można dostosować tylko po wprowadzeniu karty SERWIS.			
101) Ilość dodawanej czekolady 	Ustawienie definiuje ilość dodawanej do napoju czekolady.	40-999 ml	Ustawienie standardowe wynosi 100 ml. W „Parametrze systemowym“ - „System proszkowy“ wybrana jest opcja „Czekolada + mleko“.
102) Ilość wtryskiwanej wody 	Ilość wtryskiwanej wody po wydaniu czekolady: Ustawiona ilość wtryskiwanej wody czyści komponenty w układzie wydawania czekolady po każdym wydaniu napoju z dodatkiem czekolady.	20-50 ml	Ustawienie standardowe wynosi 20 ml. Wtryskiwana woda jest częścią wody, która ustawiona jest w parametrze „Ilość czekolady“.
* 103) Dozownik czekolady 	Menu wyboru dozownika czekolady.	po lewej stronie po prawej stronie	W „Parametrze systemowym“ - „System proszkowy“ wybrana jest opcja „2 x czekolada“.

Ustawienia parametru Czekolada			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
104) Ilość proszku (2 x czekolada) 	Z dozownikiem „2 x czekolada w proszku“: Wartość podana w %określa stosunek pomiędzy ilością proszku a ilością wody. Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwana jest większa ilość proszku. W ten sposób osiągany jest intensywniejszy smak.	20-100 %	Ustawienie standardowe wynosi 50 %. W „Parametrze systemowym“ - „System proszkowy“ wybrana jest opcja „2 x czekolada w proszku“.
105) Ilość proszku (czekolada) 	Z dozownikiem „Czekolada w proszku“: Wartość podana w %określa stosunek pomiędzy ilością proszku a ilością wody. Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwana jest większa ilość proszku. W ten sposób osiągany jest intensywniejszy smak.	20-100 %	Ustawienie standardowe wynosi 50 %. W „Parametrze systemowym“ - „System proszkowy“ wybrana jest opcja „Czekolada w proszku“.
106) Ilość proszku po lewej stronie 	Z dozownikiem „Czekolada + mleko w proszku“: Wartość podana w %określa stosunek pomiędzy ilością proszku a ilością wody. Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwana jest większa ilość proszku. W ten sposób osiągany jest intensywniejszy smak.	20-100 %	Ustawienie standardowe wynosi 50 %. W „Parametrze systemowym“ - „System proszkowy“ wybrana jest opcja „Czekolada + mleko“.

Ustawienie Podgrzewacz do filiżanek/wrzątek

Ustawienia Parametru Podgrzewacz do filiżanek/gorąca woda			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
301) Maks. czas podgrzewania 	Ustawienie czasu wydawania pary do podgrzewu filiżanek.	1-99 sek	„Parametr systemowy“ - „Podgrzewacz do filiżanek“ jest aktywny. *Możliwości wydawania opisane są w parametrze „Tryb podawania“ w „Ustawieniach ogólnych“.*

Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
501) Ilość wody 	Ustawienie czasu wydawania dla ilości gorącej wody.	1-99 sek	„Parametr systemowy“ - „Gorąca woda“ jest aktywny. *Możliwości wydawania opisane są w parametrze „Tryb podawania“ w „Ustawieniach ogólnych“.*

Ustawienie Para

Ustawienia parametru Para			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
*) Można dostosować tylko po wprowadzeniu karty SERWIS.			

Ustawienia parametru Para			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
* 901) Zawór pary	Menu wyboru zastosowanej dyszy pary.	Supersteam Finesteam	W parametrach systemowych „Wylot pary“ musi być wybrana opcja „Super & finesteam (Para super i fine)“. Parametr systemowy „Wewnętrzne płukanie pary“ jest nieaktywny.
902) Czas dozowania	Ustawienie czasu wydawania pary	1-99.9 sek	Wartością standardową jest 90.0 sek. W parametrach systemowych „Wylot pary“ wybrany jest system pary. *Możliwości wydawania opisane są w parametrze „Tryb podawania“ w „Ustawieniach ogólnych“.*
* 903) Para z czujnikiem	Dezaktywuje lub aktywuje stosowanie czujnika temperatury w dyszy pary.	Wł./Wył.	Wartością standardową jest „Wł.“. W parametrach systemowych „Wylot pary“ wybrana jest opcja „Autosteam (Para auto)“, „Supersteam (Para super)“, „Finesteam (Para fine)“ lub „Super & finesteam (Para super i fine)“.
* 904) Temperatura wyłączania	Zawór pary jest zamykany, gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura.	50-80 °C	Wartością standardową jest 70 °C. W parametrach systemowych „Wylot pary“ wybrana jest opcja „Autosteam (Para auto)“, „Supersteam (Para super)“, „Finesteam (Para fine)“ lub „Super & finesteam (Para super i fine)“.
905) Konsystencja pary	Sterowanie pompą powietrza. Ustawienie „0“: Z tym ustawieniem nie jest uruchamiany wylot powietrza. Wynikiem jest gorące mleko. Ustawienie „1-20“: Ustawienie wysokiej wartości sprawia, że przy spienianiu dodawana jest większa ilość powietrza. Konsystencja piany jest bardziej gęsta. Ustawienie „1“: Najdelikatniejsza, gęsta piana (piana o mikroteksturze). Pęcherzyki są niemalże niewidoczne. Ustawienie „20“: Bardzo rzadka piana, o dużych widocznych pęcherzykach.	0-20	Wartością standardową jest „0“. W parametrach systemowych „Wylot pary“ wybrana jest opcja „Supersteam (Para super)“, „Finesteam (Para fine)“ lub „Super & finesteam (Para super i fine)“.

Ustawienie Flavour

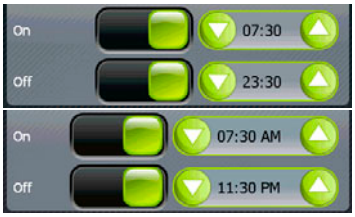
Ustawienia parametru Flavour			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
951) Czas dozowania Flavour 1 952) Czas dozowania Flavour 2 953) Czas dozowania Flavour 3 954) Czas dozowania Flavour 4 	Zdefiniować czas dozowania syropu Flavour na pompie 1, 2, 3 i 4.	0-60.0 sek	Ustawienie standardowe wynosi 0.0 sek. Flavour Point musi być wybrany w parametrach systemowych.
955) Smak 	Aktywować dodawanie aromatu i/lub zdefiniować aromat. Niearomatyzowany ☑ Bez dodawania aromatu. Wybór ☑ Wybór aromatów przy wyborze napoju. Zdefiniowane aromaty np. truskawka. ☑ Aromat jest już zdefiniowany. Do wyboru są aromaty ustawione w punkcie [Konfiguracja TouchIT].	Niearomatyzowany / ustawione smaki / wybór	Flavour Point musi być wybrany w parametrach systemowych.

Ustawienie systemowe

Parametr Ustawienia systemowe			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
0) Numer maszyny 	Pole wprowadzania numeru maszyny. ► Wybrać pole. ☑ Pojawia się klawiatura. ► Podać numer maszyny i potwierdzić za pomocą pola [ ].	-	Patrz dane na tabliczce znamionowej „Numer serii“.
1) Numer klienta 	Pole wprowadzania numeru klienta. ► Wybrać pole. ☑ Pojawia się klawiatura. ► Podać numer klienta i potwierdzić za pomocą pola [ ].	-	Ustawienie standardowe to (2). Na podstawie numeru klienta można zdefiniować lokalizację maszyny. Numer klienta sprawdzany jest w przypadku kart CHEF, MONEY, MASTER i PROGRAM i musi być zgodny z maszyną. *Patrz rozdział „Rachunkowy“ - „Ustawienia systemów płatności“ w celu uzyskania dalszych informacji.*

Parametr Ustawienia systemowe			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
2) Format czasu 24h	24h Format czasu Wł./Wył.	Wł./Wył.	
3) Ustaw zegar	► Wybrać pole [Ustaw zegar]. ► Zaznaczyć godzinę lub minuty i za pomocą przycisków ze strzałką ustawić czas.	-	
4) Ustaw datę	► Wybrać pole [Ustaw datę]. ► Zaznaczyć dzień, miesiąc lub rok i za pomocą przycisków ze strzałką ustawić datę.	-	

Zegar sterujący pracą urządzenia

Parametr Wyłącznik zegarowy maszyny			
Wyświetlany tekst	**Opis**	**Zakres ustawień**	**Wskazówki**
0) Wyłącznik zegarowy Poniedziałek 	Ustawienie Wyłącznika zegarowego maszyny. Czas włączenia: ► Aktywować czas włączenia maszyny za pomocą pola [Wł./Wył.]. ☑ Pole podświetlone jest na zielono. ► Wybrać godziny lub zakres minutowy palcem. ► Lewe pole ze strzałką zmniejsza ustawienie. ► Prawe pole ze strzałką zwiększa ustawienie. Czas wyłączenia: ► Aktywować czas wyłączenia maszyny za pomocą pola [Wł./Wył.]. ☑ Pole podświetlone jest na zielono. ► Wybrać godziny lub zakres minutowy palcem. Funkcje strzałek: Lewe pole ze strzałką zmniejsza ustawienie. Prawe pole ze strzałką zwiększa ustawienie.	24h: 00:00-23:59 12h: 00:00AM-11:59PM	Jako standard nie jest zdefiniowany czas włączenia/wyłączenia. 00:00 jest ważnym ustawieniem. Wybrać żądany format czasu w parametrze „Format czasu 24 h“ w punkcie „Ustawienie systemowe“.
1) Wyłącznik zegarowy Wtorek 2) Wyłącznik zegarowy Środa 3) Wyłącznik zegarowy Czwartek 4) Wyłącznik zegarowy Piątek 5) Wyłącznik zegarowy Sobota 6) Wyłącznik zegarowy Niedziela	*Ustawienia patrz parametr „Wyłącznik zegarowy Poniedziałek“.*	24h: 00:00-23:59 12h: 00:00AM-11:59PM	00:00 jest ważnym ustawieniem.

Zadanie czyszczenia

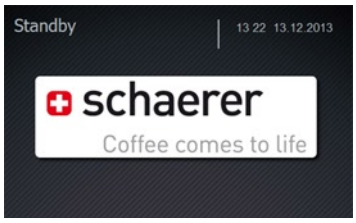
Zadanie czyszczenia 	Zdefiniować godzinę wyświetlania żądania czyszczenia.	00:00 – 23:59	-

Samoobsluga

Samoobsluga 	► Aktywować Samoobsługę. ☑ Po ponownym uruchomieniu maszyny pracuje ona w trybie samoobsługi.	Wł./Wył.	-

Tryb samoobsługi musi zostać skonfigurowany przez wykwalifikowanego technika serwisu.

Logo/wygaszacz ekranu



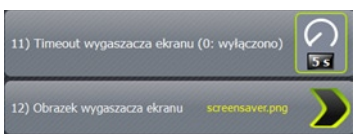
Ekran dotykowy umożliwia indywidualne obrazki jako logo i wygaszacz ekranu. Funkcja i obrazki muszą zostać skonfigurowane przez technika serwisowego. Wymiana i aktywacja bądź dezaktywacja obrazków jest również możliwa za pomocą karty CHEF.

Zmiana logo Stan gotowości

► W punkcie [Konfiguracja TouchIT] wybrać parametr [Logo].
☑ Wyświetlana jest lista wyboru z zapisanymi obrazkami.
► Wybrać z listy żądany obrazek.
► Zapisać ustawienia i wyjąć kartę CHEF.
☑ Maszyna jest restartowana i nowe logo wyświetlane jest w trybie Stan gotowości.

Obrazki muszą zostać załadowane do maszyny przez technika serwisowego.

Zmiana obrazka wygaszacza ekranu



► W punkcie [Konfiguracja TouchIT] wybrać parametr [Timeout wygaszacza ekranu].
☑ Gdy tylko czas > 0, wyświetlany jest parametr [Obrazek wygaszacza ekranu].
► Zdefiniować żądany czas.
► Wybrać parametr [Obrazek wygaszacza ekranu].
☑ Wyświetlana jest lista wyboru z zapisanymi obrazkami.
► Wybrać z listy żądany obrazek.
► Zapisać ustawienia i wyjąć kartę CHEF.
☑ Maszyna jest restartowana i po upływie odpowiedniego czasu pojawia się wygaszacz ekranu pokazujący wybrany obrazek.

Obrazki muszą zostać załadowane do maszyny przez technika serwisowego.

Formaty grafik i daty

W przypadku plików graficznych należy przestrzegać następujących rozmiarów pikseli:

- Grafiki jako „Logo“ maks. 400 x 400 pikseli o wielkości <100kB.
- Grafiki jako pokaz slajdów maks. 430 x 460 pikseli o wielkości <100kB.
- Grafiki jako „wygaszacz ekranu“ maks. 480 x 800 pikseli o wielkości <100kB.

Rozpoznawane są następujące formaty plików:

- możliwa kompresja obrazów JPEG (.jpg).
- BMP (.bmp) głębia kolorów maks. 8Bit.
- PNG (.png) dla ilustracji z nakładających się obszarów.
- GIF (.gif) dobra bezstratna kompresja.
- MPEG-2 (.mpeg) możliwa kompresja wideo.

Usuwanie zakłóceń

Podstawowe metody postępowania w przypadku usterek:

► Wyłączyć ekspres i włączyć ponownie po kilku sekundach.
☑ W większości wypadków usterka zostanie następnie usunięta.

► Powtórzyć czynność, która doprowadziła do zakłócenia.

Jeżeli usterka występuje ponownie:

► Wyszukać usterkę w poniższych tabelach.

► Przeprowadzić opisane postępowanie w celu usunięcia.

Jeżeli usterka utrzymuje się nadal:

► skontaktować się z partnerem serwisowym i opisać usterkę.

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

Nieprawidłowości z komunikatem na wyświetlaczu

Komunikat na wyświetlaczu	Przyczyna	Sposób usuwania
Przeciążony lewy/prawy młynek	• Młynek lewy / prawy przeciążony. • Młynek lewy / prawy zatkany.	► Sprawdzić młynek pod kątem obecności ciał obcych. ► Jeżeli komunikat wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.
Natężenie prądu młynka	• Uszkodzone sterowanie. • Uszkodzona elektronika	► Skontaktować się z partnerem serwisowym.
Natężenie prądu zaparzacza	• Uszkodzone sterowanie. • Uszkodzona elektronika	► Skontaktować się z partnerem serwisowym.
Przetężenie silnika zaparzacza	• Zaparzacz pobiera zbyt dużo prądu (ponad 4 A). • Zaparzacz jest zatkany.	► Skontaktować się z partnerem serwisowym.
Błąd przepływu wody	• Brak przyłącza wody. • Uszkodzona pompa. (Ciśnienie pompy < 7.5 bar) • Zablokowany zaparzacz. • Zatkany system wody. • Stopień zmielenia za drobny. • Sterowanie i przepływomierz źle podłączone. • Problem z elektryką (np. sterowanie).	► Otworzyć zawór odcinający i ponownie nacisnąć pole z napojem. ► Sprawdzić zaparzacz. ► Sprawdzić balans młynka. ► Jeżeli komunikat wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.
Kryt. temp. kawy	• Problem z elektryką pomiędzy czujnikiem a sterowaniem. • Uszkodzony czujnik temperatury.	► Skontaktować się z partnerem serwisowym.
Kryt. temp. gorącej wody	• Problem z elektryką pomiędzy czujnikiem a sterowaniem. • Uszkodzony czujnik temperatury.	► Skontaktować się z partnerem serwisowym.
Kryt. temp. pary	• Problem z elektryką pomiędzy czujnikiem a sterowaniem. • Uszkodzony czujnik temperatury.	► Skontaktować się z partnerem serwisowym.
Podgrzewacz kawy przerwa	Nastawiona temperatura podgrzewacza kawy nie została uzyskana w ciągu 4 minut po włączeniu.	► Wyłączyć i ponownie włączyć maszynę. ► Jeżeli komunikat wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.

Komunikat na wyświetlaczu	Przyczyna	Sposób usuwania
Przerwa podgrzewacza gorącej wody	Nastawiona temperatura podgrzewacza gorącej wody nie została uzyskana w ciągu 4 minut po włączeniu.	► Wyłączyć i ponownie włączyć maszynę. ► Jeżeli komunikat wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.
Przerwa podgrzewacza pary	Nastawiona temperatura podgrzewacza pary nie została uzyskana w ciągu 4 minut po włączeniu.	► Wyłączyć i ponownie włączyć maszynę. ► Jeżeli komunikat wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.
Defekt czujnika kawy	• Problem z elektryką pomiędzy czujnikiem a sterowaniem. • Uszkodzony czujnik temperatury.	► Skontaktować się z partnerem serwisowym.
Defekt czujnika gorącej wody	• Problem z elektryką pomiędzy czujnikiem a sterowaniem. • Uszkodzony czujnik temperatury.	► Skontaktwać się z partnerem serwisowym.
Defekt czujnika pary	• Problem z elektryką pomiędzy czujnikiem a sterowaniem. • Uszkodzony czujnik temperatury.	► Skontaktwać się z partnerem serwisowym.
Przerwa jednostki zaparzacza	Silnik zaparzacza nie obraca się.	► Skontaktwać się z partnerem serwisowym.
Zasilanie pary przerwa	Poziom w podgrzewaczu pary nie został osiągnięty.	► Skontaktwać się z partnerem serwisowym.
Zablokowany system mleka	Temperatura pary spadła poniżej 115 °C.	► Poczekać, aż zostanie ponownie osiągnięta temperatura. ► Wyłączyć i ponownie włączyć maszynę. ► Skontaktować się z partnerem serwisowym.
Inicjalizacja	• Oprogramowanie i procesor są ponownie uruchamiane. • Zaparzacz przemieszcza się w położenie wyjściowe.	► Wyłączyć i ponownie włączyć maszynę. ► Skontaktować się z partnerem serwisowym.

Nieprawidłowości bez komunikatu na wyświetlaczu

Ciemny wyświetlacz	• Ekspres nie jest podłączony do sieci. • Maszyna nie jest włączona.	► Sprawdzić, czy maszyna przyłączona jest do zasilania sieciowego. ► Sprawdzić, czy maszyna jest włączona. ► Jeżeli usterka wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.
brak mleka	• Zbiornik mleka pusty. • System mleka zatkany. • Błędnie wyłączony system mleka.	► Sprawdzić, czy pojemnik na mleko jest napełniony. ► Przeprowadzić codzienne czyszczenie. ► Jeżeli usterka wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.
Brak spienionego mleka	• Zbiornik mleka pusty. • System mleka zatkany. • Błędnie wyłączony system mleka.	► Sprawdzić, czy pojemnik na mleko jest napełniony. ► Przeprowadzić codzienne czyszczenie. ► Jeżeli usterka wciąż występuje: skontaktować się z partnerem serwisowym.

Jakość wody

Filiżanka kawy składa się w 99 procentach z wody. Dlatego woda znacząco wpływa na smak kawy. Aby uzyskać wyjątkową kawę, potrzebna jest zatem doskonała woda.

Woda odgrywa istotną rolę nie tylko dla smaku kawy, lecz także dla samego ekspresu. Niska jakość wody może być przyczyną uszkodzenia maszyny.

Aby zapewnić jakość kawy i ochronę ekspresu, należy się zatem dokładnie zapoznać z zagadnieniami dotyczącymi wody.

Parametry wody

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Złe parametry wody mogą prowadzić do uszkodzenia urządzenia.
Należy bezwzględnie zachowywać podane wartości. W przeciwnym razie firma Schaerer AG nie będzie uwzględniać żadnych roszczeń gwarancyjnych.

Następujące parametry wody są warunkiem prawidłowej eksploatacji ekspresu do kawy:

- 5 – 6 iniem. Twwęg (°n) (niemiecka twardość węglanowa)
- 7–8 iniem. Twog (°n) (niemiecka twardość ogólna)
- Wartość pH 6,5–7 (pH neutralne)
- Zawartość chloru maks. 100 mg na litr

W zależności od składu, woda jest określana jako twarda lub miękka. Twardość wody jest nazywana twardością całkowitą.

Twardość całkowita dzieli się na twardość węglanową (twardość chwilowa) i twardość niewęglanową (twardość stała). W odniesieniu do twardości wody, szczególne znaczenie ma stężenie anionu wodorowęglanowego ($HCO3^-$). Stężenie jonów wodorowęglanowych lub odpowiadającej im części jonów metali zasadowych określa się jako twardość węglanowa.

Międzynarodowa tabela przeliczeniowa (współczynniki dotyczą twardości całkowitej i węglanowej)

Jednostka		**° dH**	**° eH**	**° fH**	**ppm**	**mmol/l**
Twardość w skali niemieckiej	1°dH	1	1.253	1.78	17.8	0.1783
Twardość w skali angielskiej	1°eH	0.798	1	1.43	14.3	0.142
Twardość w skali francuskiej	1°fH	0.560	0.702	1	10	0.1
części na milion (USA)	1 ppm	0.056	0.07	0.1	1	0.01
milimol na litr	1 mmol/l	5.6	7.02	10	100	1

kwaśny **obojętny** **zasadowy**

0 7 14

Jeśli parametry wody nie odpowiadają powyższym zaleceniom, wymagane jest odpowiednie uzdatnienie wody (odkamienienie / wzbogacenie w minerały).

Partner serwisowy może udzielić wyczerpujących informacji o możliwościach i wariantach związanych z filtrami, a następnie zainstalować filtry w miejscu użytkowania urządzenia.

Wyznaczanie twardości wody

Należy wykonać badanie twardości wody w celu stwierdzenia, czy jest konieczne zastosowanie filtra wody. W przypadku słabych parametrów wody nie można zagwarantować prawidłowego funkcjonowania maszyny.

Parametry wody muszą ponadto zostać wpisane przy pierwszym uruchomieniu urządzenia i mogą zostać w każdej chwili zmienione w menu maszyny. Na podstawie wprowadzonych wartości maszyna wylicza czas do następnej wymiany filtra (jeśli filtr występuje), jak również czas do następnego odkamieniania.

► Sprawdzić, czy w instalacji domowej jest już włączony filtr.

W większości ujęć wodnych twardość węglanowa jest znacznie niższa od twardości całkowitej. Jest to dobra wskazówka do stwierdzenia, czy woda jest nieuzdatniona, czy też dostępna jest domowa instalacja filtrująca.

Opcja 1: Zapytać dostawcy wody pitnej

► Zapytać o twardość (całkowitą) wody pitnej u lokalnego dostawcy wody pitnej.

Opcja 2: Wykonać test

► Wyznaczyć twardość wody za pomocą paska testowego zawartego w zestawie z urządzeniem.

► Zanurzyć pasek testowy w wodzie wodociągowej na ok. 1 sek.

► Wyjąć pasek testowy i odczekać ok. 1 min.

☑ Pasek testowy zmienia kolor.

► Porównać wynik analizy wody z tabelą „Twardość całkowita” w rozdziale „Parametry wody”.

► W przypadku słabego wyniku testu zainstalować filtr wody.

Patrz rozdział „Systemy filtrowania” w tym rozdziale lub w przypadku urządzeń użytkowanych z wodą pitną, patrz rozdział „Serwis i konserwacja“ — „Montaż filtra wewnętrznego zbiornika wody pitnej“.

Systemy filtrowania

Aby chronić ekspres do kawy przed zbyt twardą lub zbyt miękką wodą i zapewnić dobrą jakość kawy, stosowane są filtry. Używanie filtrów jest niezbędne ze względów pielęgnacyjnych, konserwacyjnych i higienicznych, są one także konieczne dla zapewnienia optymalnej jakości kawy.

Jednak nawet w przypadku stosowania filtra należy co roku mierzyć parametry wody. Woda jest elementem ożywionym i zmienia dość często swoje właściwości.

Partner serwisowy może udzielić wyczerpujących informacji o możliwościach i wariantach związanych z filtrami, a następnie zainstalować filtry w miejscu użytkowania urządzenia.

Wskazówki bezpieczeństwa

Maksymalne bezpieczeństwo stanowi w firmie Schaerer AG najważniejszą cechę produktu. Skuteczność zabezpieczeń jest zapewniona tylko w przypadku przestrzegania poniższych przepisów BHP:

- Przed użyciem dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi.
- Nigdy nie dotykaj gorących części urządzenia.
- Zaprzestań używania ekspresu, jeśli działa nieprawidłowo lub jest uszkodzony.
- W żadnym wypadku nie zmieniaj konstrukcji zamontowanych zabezpieczeń.

Zagrożenie dla użytkownika

NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Przy nieprawidłowej obsłudze urządzeń elektrycznych może dojść do porażenia elektrycznego.
Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Prace przy instalacjach elektrycznych mogą wykonywać tylko wykwalifikowani elektrycy.
- Urządzenie należy podłączyć do zabezpieczonego obwodu prądowego (zaleca się podłączenie przez wyłącznik różnicowo-prądowy).
- Należy przestrzegać obowiązujących dyrektyw w zakresie niskich napięć oraz krajowych i lokalnych zasad i przepisów bezpieczeństwa.
- Przyłącze należy prawidłowo uziemić i zabezpieczyć przed porażeniem elektrycznym.
- Napięcie musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie wolno dotykać elementów pod napięciem.
- Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych należy bezwzględnie wyłączyć wyłącznik główny lub odłączyć urządzenie od zasilania.
- Wymianę przewodu sieciowego wolno zlecać wyłącznie autoryzowanemu serwisowi.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Nieprawidłowa obsługa ekspresu do kawy może być przyczyną lekkich obrażeń.
Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Urządzenie to nie jest przystosowane do tego, aby korzystały z niego osoby (włączając dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub intelektualnych bądź bez doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że będą one znajdować się pod nadzorem odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo osoby i otrzymają od niej instrukcje, jak obsługiwać urządzenie.
- Należy zwracać uwagę, aby dzieci nie używały tego urządzenia do zabawy.
- Ekspres należy ustawić w taki sposób, aby można było bez przeszkód wykonywać czynności pielęgnacyjne i konserwacyjne.
- W zastosowaniach samoobsługowych lub z obsługą przez wyznaczony personel, maszynę muszą nadzorować przeszkolone osoby, aby zapewnić przestrzeganie zasad higieny oraz udzielanie odpowiedzi na pytania związane z obsługą urządzenia.
- Pojemniki na kawę ziarnistą należy napełniać tylko kawą ziarnistą, pojemniki na proszek tylko proszkiem do automatów, zaś wlot ręczny wyłącznie zmieloną kawą (lub tabletkami czyszczącymi w trakcie czyszczenia).

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!

W obszarze wydawania napojów, wrzątku i pary występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
Podczas przyrządzania napojów lub czyszczenia nie wolno wkładać rąk w obszar przyrządzania.

OSTROŻNIE!
Gorąca powierzchnia!

Punkty wydania napojów i zaparzacz mogą być gorące.
Wypływ cieczy wolno chwytać tylko za odpowiednie uchwyty. Zaparzacz wolno czyścić dopiero ostygnięciu ekspresu.

OSTROŻNIE!
Niebezpieczeństwo zgniecenia!

Podczas wykonywania czynności przy ruchomych elementach występuje niebezpieczeństwo zmiażdżenia.
Gdy ekspres jest włączony, w żadnym wypadku nie wolno wkładać rąk do pojemników kawy ziarnistej i proszku ani do otworu zaparzacza.

Zagrożenie stwarzane przez środki czyszczące

Zastosowanie

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

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

- Środek czyszczący przechowuj z dala od dzieci i osób niepowołanych.
- Nie spożywaj środka czyszczącego.
- Nigdy nie mieszaj środka czyszczącego z innymi chemikaliami ani kwasami.
- Nigdy nie wlewaj środków czyszczących do pojemnika na mleko.
- Nigdy nie wlewaj środków czyszczących do pojemnika wody pitnej (wewnętrznego/zewnętrznego).
- Środki czyszczące i do usuwania kamienia stosuj wyłącznie w celach, do których są przeznaczone (patrz etykieta).
- Podczas stosowania środków czyszczących nie jedz ani nie pij.
- Podczas stosowania środków czyszczących zwróć uwagę na odpowiednią wentylację.
- Podczas stosowania środków czyszczących noś rękawice ochronne.
- Po zakończeniu używania środków czyszczących natychmiast dokładnie umyj ręce.

Przed zastosowaniem środków czyszczących dokładnie zapoznać się z informacjami na opakowaniu. Arkusz danych bezpieczeństwa można uzyskać od firmy sprzedającej (patrz opakowanie środka czyszczącego).

Przechowywanie

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób postronnych.
- Chroń przed wysoką temperaturą, światłem i wilgocią.
- Nie przechowuj razem z kwasami.
- Przechowuj tylko w oryginalnym opakowaniu.
- Środki do czyszczenia codziennego i cotygodniowego przechowuj osobno.
- Nie przechowuj razem ze środkami spożywczymi i używkami.

Utylizacja

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

Pomoc w nagłych wypadkach

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

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

Zagrożenie dla urządzenia!

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!

Nieprawidłowa obsługa ekspresu do kawy może być przyczyną szkód lub zanieczyszczeń.
Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Jeśli woda ma twardość węglanową powyżej 5°dKH, należy podłączyć filtr wapienny, w przeciwnym razie w ekspresie mogą wystąpić uszkodzenia wskutek osadzenia kamienia.
- Ze względu na przepisy związane z prawem ubezpieczeniowym należy zwracać uwagę na to, aby po zakończeniu eksploatacji zamknąć główny zawór wody (ekspres ze stałym przyłączem wody) oraz wyłączyć wyłącznik główny lub wyjąć wtyczkę z sieci.
- Należy przestrzegać obowiązujących dyrektyw w zakresie niskich napięć oraz krajowych i lokalnych zasad i przepisów bezpieczeństwa.
- Nie używaj urządzenia przy zablokowanym dopływie wody. W przeciwnym razie bojlery nie zostaną napełnione i pompa będzie pracować „na sucho”.
- Schaerer AG zaleca doprowadzenie przyłącza wody przez zawór odcinający (w gestii użytkownika), aby w przypadku pęknięcia węża nie doszło do szkód spowodowanych przez wodę.
- Po dłuższym okresie przestoju (np. przerwa urlopowa) należy przed ponownym uruchomieniem ekspresu wykonać czyszczenie.
- Urządzenie należy chronić przed działaniem czynników atmosferycznych (mróz, wilgoć itd.).
- Usuwanie usterek należy zlecać wyłącznie autoryzowanemu serwisowi.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych Schaerer AG.
- Widoczne uszkodzenia i nieszczelności natychmiast należy zgłaszać partnerowi serwisowemu, zlecając wymianę lub naprawę.
- Nigdy nie opryskiwać urządzenia wodą ani nie czyścić za pomocą myjki parowej.
- W przypadku stosowania kawy karmelizowanej (aromatyzowanej), zaparzacz należy czyścić dwa razy dziennie.
- Napełnić pojemnik na kawę ziarnistą tylko kawą ziarnistą, pojemnik na proszek tylko proszkiem do automatów, zaś wlot mączki kawowej tylko mieloną kawę (lub tabletkę do czyszczenia podczas czyszczenia).
- Nie wolno stosować kawy suszonej przez zamrożenie, gdyż zaklei ona zaparzacz.
- Jeśli transport ekspresu i/lub urządzeń dodatkowych odbywa się w temperaturze poniżej 10°C, urządzenia należy pozostawić na okres trzech godzin w temperaturze pokojowej przed podłączeniem do prądu i włączeniem. W przeciwnym razie skropliny spowodują zwarcie i uszkodzenie podzespołów elektrycznych.
- Należy zawsze stosować nowy komplet węży dołączony do maszyny (wąż do wody pitnej/brudnej). Nie wolno stosować starych kompletów węży.

Przepisy w zakresie higieny

Woda

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Nieprawidłowe obchodzenie się z wodą może prowadzić do uszczerbku na zdrowiu!
Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Woda nie może być zanieczyszczona.
- Maszyny nie wolno podłączać do wody czyszczonej metodą osmozy ani wody o agresywnych właściwościach.
- Twardość węglanowa nie może przekroczyć wartości 5–6 iniem. Twwęg (°n)(niemiecka twardość węglanowa) lub 8.9-10.7 fran. Twwęg (°F)(francuska twardość węglanowa).
- Twardość całkowita musi być zawsze większa niż twardość węglanowa.
- Minimalna twardość węglanowa wynosi 5 iniem. Twwęg (°n)lub 8.9 fran. Twwęg (°F).
- Maksymalna zawartość chloru 100 mg na litr.
- Wartość pH 6,5–7 (pH neutralne).

Urządzenia z pojemnikiem wody pitnej (wewnętrznym i zewnętrznym):

- Codziennie napełniaj pojemnik świeżą wodą.
- Przed napełnieniem dokładnie wypłucz pojemnik wody pitnej.

Kawa

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Nieprawidłowe obchodzenie się z kawą może doprowadzić do uszczerbku na zdrowiu!
Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Przed otwarciem opakowania sprawdź, czy nie jest uszkodzone.
- Nie wsypuj kawy w ilości przekraczającej dzienne zapotrzebowanie.
- Po napełnieniu natychmiast zamknij pokrywę pojemnika kawy ziarnistej.
- Kawę przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- Nie przechowuj kawy razem ze środkami czyszczącymi.
- Najpierw zużywaj produkty starsze (zasada „first in first out").
- Zużyj przed upływem daty ważności.
- Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykaj, tak aby utrzymać świeżość i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniami.

Mleko

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Nieprawidłowe obchodzenie się z mlekiem może doprowadzić do uszczerbku na zdrowiu!
Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Nie używaj surowego mleka.
- Używaj tylko mleka pasteryzowanego lub mleka UHT.
- Używaj tylko mleka homogenizowanego.
- Stosuj tylko mleko schłodzone o maksymalnej temperaturze 3 – 5 °C.
- Podczas obchodzenia się z mlekiem noś rękawice ochronne.
- Używaj wyłącznie mleka bezpośrednio z opakowania.
- Nigdy nie dolewać mleka. Przed napełnieniem zawsze dokładnie wyczyść pojemnik.
- Przed otwarciem opakowania sprawdź, czy nie jest uszkodzone.
- Nie wlewaj mleka w ilości przekraczającej dzienne zapotrzebowanie.
- Po napełnieniu natychmiast zamknij pokrywę pojemnika mleka i chłodziarkę (wewn./zewn.).
- Mleko przechowuj w suchym, chłodnym (maks. 7 °C) i ciemnym miejscu.
- Nie przechowuj mleka razem ze środkami czyszczącymi.
- Najpierw zużywaj produkty starsze (zasada „first in first out").
- Zużyj przed upływem daty ważności.
- Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykaj, aby utrzymać świeżość i zapewnić ochronę przed zabrudzeniem.

Proszek do automatów / napoje sproszkowane

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Nieprawidłowe obchodzenie się z proszkiem do automatu może prowadzić do dolegliwości zdrowotnych!
Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Przed otwarciem opakowania sprawdź, czy nie jest uszkodzone.
- Nie wsypuj proszku do automatu w ilości przekraczającej dzienne zapotrzebowanie.
- Po napełnieniu natychmiast zamknij pokrywę pojemnika na proszek.
- Proszek do automatu przechowuj w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- Nie przechowuj proszku do automatu razem ze środkami czyszczącymi.
- Najpierw zużywaj produkty starsze (zasada „first in first out").
- Zużyj przed upływem daty ważności.
- Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykaj, tak aby utrzymać świeżość i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniami.

Syrop

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!

Nieprawidłowe obchodzenie się z syropem może doprowadzić do uszczerbku na zdrowiu.
Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Używać wyłącznie syropu bezpośrednio z opakowania.
- Przed otwarciem opakowania sprawdź, czy nie jest uszkodzone.
- Po napełnieniu natychmiast zamknąć system Flavour Point.
- Syrop przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- Nie przechowuj syropu razem ze środkami do czyszczenia.
- Najpierw zużywaj produkty starsze (zasada „first in first out”).
- Zużyj przed upływem daty ważności.
- Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykaj, aby utrzymać świeżość i zapewnić ochronę przed zabrudzeniem.

Odpowiedzialność

Obowiązki operatora

Operator musi zapewnić przeprowadzanie regularnej konserwacji i kontroli urządzeń zabezpieczających przez partnera serwisowego Schaerer, na jego zlecenie lub inne autoryzowane osoby.

Wady fizyczne należy reklamować pisemnie w ciągu 30 dni w firmie Schaerer AG. W przypadku ukrytych wad okres ten wynosi 12 miesięcy od dnia instalacji (raport roboczy, protokół przekazania), jednak nie więcej niż 18 miesięcy od chwili opuszczenia zakładu produkcyjnego w Zuchwil.

Naprawa elementów ważnych ze względów bezpieczeństwa, takich jak zawory bezpieczeństwa, termostaty, bojlery itd., jest niedopuszczalna. Elementy te należy wymienić!

Obowiązują następujące okresy:

- Zawory bezpieczeństwa — co 12 miesięcy.
- Bojlery (generatory pary, podgrzewacze przepływowe) — co 60 miesiące.

Czynności te są wykonywane w ramach konserwacji przez technika serwisowego Schaerer AG lub partnera serwisowego.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności

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

- stosowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem;
- niefachowego montażu, uruchomienia, obsługi, czyszczenia i konserwacji urządzenia i należących do niego urządzeń opcjonalnych;
- nieprzestrzegania terminów konserwacji;
- eksploatacji urządzenia z uszkodzonymi zabezpieczeniami lub niewłaściwie zamontowanymi lub niesprawnymi elementami ochronnymi;
- lekceważenia wskazówek bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi w zakresie przechowywania, montażu, uruchomienia, eksploatacji i konserwacji urządzenia;
- eksploatacji urządzenia w nieprzepisowym stanie;
- nieprawidłowo wykonanych napraw;
- stosowania części innych niż oryginalne części zamienne Schaerer AG;
- stosowania środków czyszczących niezalecanych przez Schaerer AG;
- awarii wskutek przedostania się ciała obcego, wypadku, wandalizmu i siły wyższej;
- przedostania się do urządzenia jakichkolwiek przedmiotów oraz otwarcia obudowy.

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

Obowiązują „Ogólne warunki handlowe” firmy Schaerer AG.