INSTRUKCJA

obsługi i konserwacji

urządzenia

Siena2

ekspres do kawy

Zamówienia produktów oraz **serwisu** do naprawy ekspresu przyjmujemy pod niżej wymienionymi **numerami telefonów**

0-801-673-150 dla dzwoniących z **telefonów stacjonarnych**

0-501-673-150 dla dzwoniących z **telefonów komórkowych**

J.J.DARBOVEN
PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU

schaerer
coffee comes to life

Pojemnik do kawy
(z pokrywką)

Miejsce na filiżanki

Panel eksploatacyjny

Pojemnik na fusy

Rurka mleka

Głowica spieniająca

Siena 1: Wylot produktu

Ruszt na filiżanki

Rynienka spustowa

Wlot na kawę mieloną
(tabletka czyszcząca)

Drzwi 2-częściowe

Agregat

Siena 1: Pokrętło
Para / wrzątek

Siena 1:
Wylot wrzątek / para

Siena 2:
Wylot wrzątku

Zbiornik wody

Płyta obrotowa

Wskaźniki:

Ekran

Pusty pojemnik kawy

Pusty pojemnik wody

Temperatura

Pełny pojemnik z fusami

Awaria / Agregat

Odwapnianie

Przycisk programowania

Przycisk 2x

Kawa mielona / przycisk wyboru

Przycisk ON / OFF

Przyscisk
Czyszczenie / plus

Siena 2:
Przycisk wrzątek / minus

Siena 1:
Przycisk dzbanek kawy / minus

Siena 1 Przyciski:	**Espresso**	**Kawa**	**Podwójne espresso**	**Podwójna kawa**
Siena 2 Przyciski:	**Espresso**	**Kawa**	**Cappuccino**	**Macchiato**

Symbole bezpieczeństwa

Zachować szczególną ostrożność gdy wystepują te symbole

	Uwaga! Ryzyko uszkodzenia maszyny!		**Uwaga! Niebezpieczeństwo!**
	Uwaga! Gorący płyn!		**Uwaga! Para!**
	Uwaga! Gorąca powierzchnia!		**Uwaga! Ryzyko zgniecenia!**
	Uwaga! Prąd elektryczny!		**Informacja**
	Odsyłacz		**Aspekty środowiska**
	Złomowanie! Maszyna musi być złomowana zgodnie z przepisami!		

Ready
12:00 01.01.2009

Ekran aktywny (gotowość)

<< Stand by >>

Ekran nieaktywny (stan „Stand-by")

Wprowadzenie

Instrukcja przedstawia dokładne informacje jak obsługiwać, programować i czyścić Twoją nową maszynę. Instrukcja zawiera szereg ważnych uwag o bezpieczeństwie.
Przed rozpoczęciem eksploatacji maszyny należy uważnie przeczytać rozdział ,, Zasady bezpieczeństwa". Używanie maszyny niezgodnie z instrukcją obsługi pozbawia użytkownika możliwości korzystania z zasad gwarancji. Prawidłowe działanie maszyny zależy bardzo od właściwego wykorzystywania maszyny i dokładnej konserwacji. Zawsze należy trzymać instrukcję przy maszynie.

Życzymy zadowolenia w czasie długiego użytkowania maszyny!

schaerer
coffee comes to life

Spis treści

Symbole bezpieczeństwa 3

Wprowadzenie 3

Witamy 3

Uwagi o bezpieczeństwie 6

Ogólnie 6
Higiena 7
Warunki użytkowania 8
Gwarancja 8

Opis urządzenia 9

Wygląd - maszyny 9
Wygląd panelu obsługi 9
Szczegółowy rysunek głowicy spieniające 9
Symbole na ekranie 9
Podłączenie wody / odpływ (opcja) 10
Plan instalacyjny dla Siena 2 11

Zalecenia 12

Przed użyciem pierwszy raz 12

Operacje 13

Wprowadzenie 13
Napełnianie kawy 13
Przygotowanie maszyny do pracy 13
Włączanie maszyny 13
Operacje 14
Przygotowanie produktów 14
Przygotowanie kawy / espresso (pojemnik kawy ziarnistej) 14
Przygotowanie kawy DECAF (kawa zmielona) 14
Przygotowanie gorącej wody (Siena 1) 14
Przygotowanie gorącej wody (Siena 2) 15
Przygotowanie pary (Siena 1) 15
Przygotowanie cappuccino (Siena 2) 15
Przygotowanie spienionego mleka (Siena 1) 15
Przygotowanie spienionego mleka (Siena 2) 16
Jakość spienionego mleka (instalowanie końcówki mleka) 16
Podgrzewanie filiżanek 16
Ustawianie młynka 16

Programowanie 17

Nawigacja po programach 17
Funkcja licznika w stand-by 17
Programowanie produktów (kawa, cappuccino) 18
Programowanie produktów (spienione mleko, gorąca woda) 19
Programowanie ogólnych parametrów 20
Programowanie ustalonych parametrów 21

Czyszczenie 22

Informacje o czyszczeniu 22
Czyszczenie codzienne i okresowe 23
Odwapnianie 25
Instalowanie / demontaż głowicy spieniającej (Siena 2) 29
Czyszczenie końcówki mleka (Siena 2) 29

Awarie 30

Awarie i możliwe przyczyny 30
Serwis i prace naprawcze 31
Wymagany serwis 31

J.J.DARBOVEN
PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU

Opcje 32

Wrzutnik monet 32
Wrzutnik monet - operacje i obsługa 32
Pojemnik na kawę 32
Podstawa (Art. No.: 062489) 33
Podłączenia wody 33

Dodatek 33

Deklaracja zgodności 33
Produkty do czyszczenia 34
Dane tabletek czyszczących (Art.-No.: 062867) 34
Środek czyszczący "Milkpure" (Art.-No.: 071531) 34
Odwapniacz (Art.-No.: 062869) 34
Informacje o bezpieczeństwie 35
Przechowywanie środków czyszczących 35
Tabliczka z numerami fabrycznymi maszyny 35
Dane techniczne 35
Przegląd osprzętu 36
Aspekty utylizacji 36

J.J.DARBOVEN
PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU

Symbole bezpieczeństwa

Ogólnie

W firmie M.Schaerer AG, najwyższy stopień bezpieczeństwa jest najważniejszym elementem. Efektywność bezpieczeństwa maszyn jest zagwarantowana tylko pod warunkiem przestrzegania n/w zasad dla ochrony przed zranieniem i ochroną zdrowia:

- Czytać uważnie Instrukcję obsługi przed użyciem maszyny.
- Nie dotykać żadnych gorących części!
- Nie używać maszyny jeśli nie pracuje ona właściwie lub jest uszkodzona.
- **Pod żadnym warunkiem maszyna nie może być przerabiana!**

Niebezpieczeństwo dla zdrowia!
Dzieci oraz osoby pod działaniem alkoholu, leków działających na psychikę nie mogą obsługiwać maszyny.

Niebezpieczeństwo dla zdrowia!
Ten ekspres do kawy musi być instalowany przez serwis. Zarówno jeśli chodzi o bezpieczną obsługę oraz wszystkie działania serwisowe tylko przeszkolony personel może obsługiwać maszynę pod warunkiem przestrzegania instrukcji.

Niebezpieczeństwo dla zdrowia!
Dzieci są często nieświadome niebezpiczeństwa, które może być rezultatem dotykania elektrycznych elementów. Nigdy nie pozwalać dzieciom aby miały do czynienia z elektrycznymi częściami.

Niebezpieczeństwo dla zdrowia!
Stawiać maszynę na stabilnych poziomych powierzchniach. Nie stawiać maszyn na gorących czy ciepłych powierzchniach.
Sprawdzać czy położenie maszyny nie jest łatwo dostępne dla dzieci i zwierząt.

Ostrzeżenie!
Maszyna nie może być zainstalowana w miejscu, gdzie może wylatywać woda.

Ostrzeżenie!
Maszyna nie jest przystosowana do pracy poza budynkiem. Nigdy nie należy wystawiać maszyny na działanie zewnętrznych warunków pogodowych jak deszcz, śnieg, mróz, itp.

Niebezpieczeństwo dla zdrowia!
Nie wolno dopuścić do kontaktu części elektrycznych z wodą. Nigdy nie spryskiwać maszyny wodą lub innym płynem. Nie obsługiwać maszyny z mokrymi rękami.

Niebezpieczeństwo oparzenia!
Zachować ostrożność dotykając wylot pary, w czasie poboru pary. Używać specjalnych uchwytów. Nie dotykać żadnych gorących powierzchni. Należy ochłodzić maszynę przed naprawą lub demontażem jakiejś części. Zachowaj ostrożność przy czyszczeniu (ryzyko oparzenia).

Ostrożnie, porażenie prądem!

- Nie prowadzić przewodów nad rogami i ostrymi krawędziami i nie zawieszać ich nad gorącymi elementami. Po wypakowaniu maszyny sprawdzić czy napięcie w instalacji jest jak na tabliczce w maszynie.
- Podłączać maszynę tylko do instalacji uziemionej. Dla zabezpieczenia ludzi przed ogniem, porażeniem prądem, nigdy nie umieszczać kabla lub wyłącznika w wodzie lub innym płynie.
- Nigdy nie używać maszyny z uszkodzonym kablem. Przewód może być używany jako przedłużacz i może on być nie w pełni dobrym stanie. Z tego powodu nie może być możliwości przechodzenia nad nim. Trzymać przedłużacz poza zasięgiem dzieci i zwierząt. Nigdy nie wkładać mokrej wtyczki do gniazdka. Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Odłączyć kabel, jeśli maszyna nie będzie używana przez dłuższy czas.
- Nie zostawiać maszyny włączonej jeśli nie ma takiej potrzeby. Z powodu bezpieczeństwa oraz oszczędności energii zalecamy wyłączać główny wyłącznik na noc i na okres dłuższej przerwy (niemożliwe w opcji z wrzutnikiem monet). Gdy ekspres nie pracuje przez krótki okres, maszyna może być włączona w Stand-by przyciskiem ON OFF
  Dla ekspresów z podłączeniem do wody należy zamykać zawór.

Zalecenie!
Z powodów bezpieczeństwa maszyna po okresie przewidzianej eksploatacji musi być wyłączona z eksploatacji. Należy odłączyć kabel zasilający i wymontować go z maszyny. Następnie utylizować ją zgodnie z przepisami.

Zalecenie!
Stare maszyny zawierają materiały do wykorzystania. Zamiast wyrzucać starą maszynę na śmietnik, należy zapytać serwis lub lokalną administrację, jakie są możliwości utylizacji. Musisz mieć pewność, że maszyna nie została wrzucona do śmietnika.

Ta maszyna jest wykonana do wydawania kawy, gorącej wody i pary i nie może być używana do innych celów.

Maszyny z uszkodzonym kablem połączeniowym lub wtyczką, czy maszyny z jakimkolwiek uszkodzeniem, które nie pracują optymalnie, nie mogą pracować. W przypadku awarii, maszyna może być naprawiana tylko przez autoryzowany serwis z użyciem właściwych części i narzędzi. To dotyczy również przypadków z uszkodzonym kablem. Producent nie akceptuje reklamacji, których przyczyna wynika z nieprzestrzegania powyższych zaleceń. Używanie niewłaściwych części może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem czy zranienia.

Jeśli ekpres do kawy lub inne urządzenie jest transportowane w temperaturze poniżej 10°C, to ekspres lub urządzenie musi pozostać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 3 godziny, zanim można podłączyć je do sieci i włączyć. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia obwodów elektrycznych spowodowanego wilgocią.

Opakowania maszyn są specjalnie wykonane dla transportu. Należy je przechowywać w bezpiecznym miejscu i wykorzystywać do ewentualnego transportu.

Higiena

Przed uruchomieniem, przeprowadź program czyszczący (patrz Insrukcja obsługi, rozdział “Czyszczenie”).

Przestrzegaj ogólnych zasad przepisów zgodnie z HACCP!
(HACCP= Hazard and Critical Control Point)

Kawa, mleko i inne zalecenia:

- Nigdy nie używać surowego mleka. Używać tylko pasteryzowane lub UHT. **W każdym przypadku mleko musi być homogenizowane.**
- Używać mleka schłodzonego do temperatury max. 5 °C. Jeśli temperatura mleka jest wyższa niż 5°C, nie otrzyma się optymalnego produktu.
- Zalecamy używać mleka bezpośrednio z oryginalnego opakowania z powodów sanitarnych.
- Gdy używamy pojemnik na mleko, nie dolewać do niego mleka. Zawsze czyścić pojemnik przed nalaniem mleka.
- Nie napełniać kawy i mleka więcej niż dzienne zużycie.
- Zalecamy wylewanie mleka które zostało na koniec dnia (jeśli mleko miało kontakt z przewodami mlecznymi).
- Sprawdzać czy opakowanie nie jest uszkodzone przed jego otwarciem.
- Przechowywać kawę i inne produkty w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu.
- Używać najpierw najstarszych produktów.
- Wykorzystywać produkty przed upływem daty ważności.
- Zawsze zamykać dokładnie opakowanie po otwarciu aby pozostałość była świeża .
- Przechowywać produkty oddzielnie od środków czystości.
- Zamykać pojemnik na kawę natychmiast po napełnieniu.

Czyszczenie:

- Dokładnie umyć i zdezynfekować ręce przed czyszczeniem maszyny!
- Czyścić maszynę codziennie po wydaniu wszystkich produktów.
- Aby wykonać codzienne i okresowe czyszczenie należy postępować zgodnie z Instrukcją Obsługi (Rozdział ,,Czyszczenie") i Instrukcją Czyszczenia.
- Nigdy nie mieszać produktów do czyszczenia!
- Nie używać szorujących narzędzi, szczotek czy narzędzi do czyszczenia wykonanych z metalu!
- Nie dotykać elementów które dotykają płynów czyszczących.
- Przestrzegać dawek oraz uwag o bezpieczeństwie przy środkach czyszczących! Informacje o materiałach czyszczących są w dziale ,,Dodatki".
- Czyścić lodówkę / elementy chłodzące (opcja) przynajmniej raz na tydzień.

Warunki użytkowania

Warunki użytkowania urządzenia i jego opcji są przedmiotem umowy użytkowania i dodatkowych umów, opracowania firmy Schaerer ,, Ogólne terminy i warunki" oraz Instrukcji Obsługi. W lokalnych warunkach inne użytkowanie nie jest użytkowaniem właściwym. Producent nie ponosi odpowiedzialności gdy awaria jest wynikiem nie stosowania warunków użycia maszyny.

Gwarancja

Żadne gwarancje i żądanie odszkodowania nie będą uznawane w przypadku obrażeń czy uszkodzeń które będą spowodowane poniższymi przypadkami:

- Niewłaściwe użycie urządzenia;
- Niewłaściwa instalacja, pełnomocnictwo, obsługa i naprawy urządzenia i jego opcji;
- Nie przestrzeganie okresu przeglądów;
- Używanie urządzenia mimo ich niebezpiecznego działaniania, niewłaściwego użycia czy niedziałających elementów ochraniających czy elementów bezpieczeństwa.
- Nie przestrzeganie uwag o bezpieczeństwie w tej instrukcji odnośnie pozycjonowania, instalowania, pełnomocnictw, obsługi i napraw maszyny;
- Niewłaściwe przeprowadzanie napraw;
- Uszkodzeń powstałych w wyniku katastrof, wypadkami, wandalizmem, itp;
- Wnikanie do otwartej maszyny z jakimikolwiek przedmiotami;.

Producent uznaje żądania i spełnia gwarancje przez taki okres w którym specjalistyczne naprawy i okresy przeglądów są dotrzymane, oryginalne części są używane w urządzeniach dostarczanych przez producenta lub autoryzowanego dostawcę.

W przypadku defektu materiału, żądanie musi być wysłane do M. Schaerer AG natychmiast w formie pisemnej.
Urządzenie musi być serwisowane co 6 miesięcy lub po 6000 wydanych kawach.

Części związanych z bezpieczeństwem, jak: zawory bezpieczeństwa, termostaty bezpieczeństwa, bojlery, nie wolno naprawiać. Muszą być wymienione.

- Zawory bezpieczeństwa co **24 miesiące**
- Bojler (pary, podgrzewacz przepływu) co **60 miesięcy**

Opis urządzenia

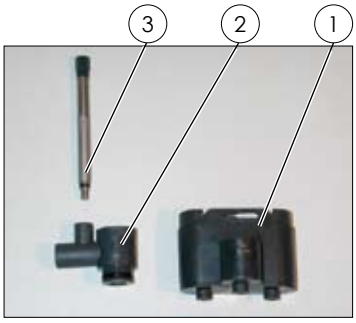
Wygląd - maszyna

(Patrz str. 2)

Wygląd – panel obsługi

(Patrz str. 2)

Szczegółowy rysunek głowicy spieniającej (Siena 2)



1. Głowica spieniająca
2. Element kątowy
3. Końcówka spieniająca

Jeśli spienione mleko nie wylatuje, włożyć narzędzie (szpilka zaworu powietrza)[3].
(Rysunek po lewej stronie).

Symbole na ekranie

- Wskaźnik ilości wody
- Wskaźnik języka
- Wskaźnik czasu mielenia kawy
- Wskaźnik wrzutnika monet
- Wskaźnik temperatury
- Wskaźnik ilości spienionego mleka
- Wskaźnik PIN kodu
- Wskaźnik czasu wyłączenia
- Informacja o numerze do serwisu
- Wskaźnik włączenia zaparzania wstępnego
- Wskaźnik wyłączenia pary

Podłączenie wody / odpływ (opcja)

Podłączenie wody musi być wykonane zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Jeśli maszyna jest podłączona do nowo zainstalowanych rur wodnych, rury te oraz rury zasilające muszą być dokładnie przepłukane aby żadne zanieczyszczenia nie dostały się do maszyny. Ekspres musi być podłączony do zainstalowanej rury wody pitnej z zaworem odcinającym. Maszyna jest instalowana przy użyciu przewodów ciśnieniowych, śruby G 1/4" przy reduktorze ciśnienia zamontowanym do kranu (ustawionego na 2 bary). Jeśli maszyna jest podłączona do odpływu, wtedy termoodporna rura musi być podłączona do rynienki i syfonu.

Rura musi być mocno podłączona do odpływu i nachylona pod kątem (aby woda mogła swobodnie spływać w dół).

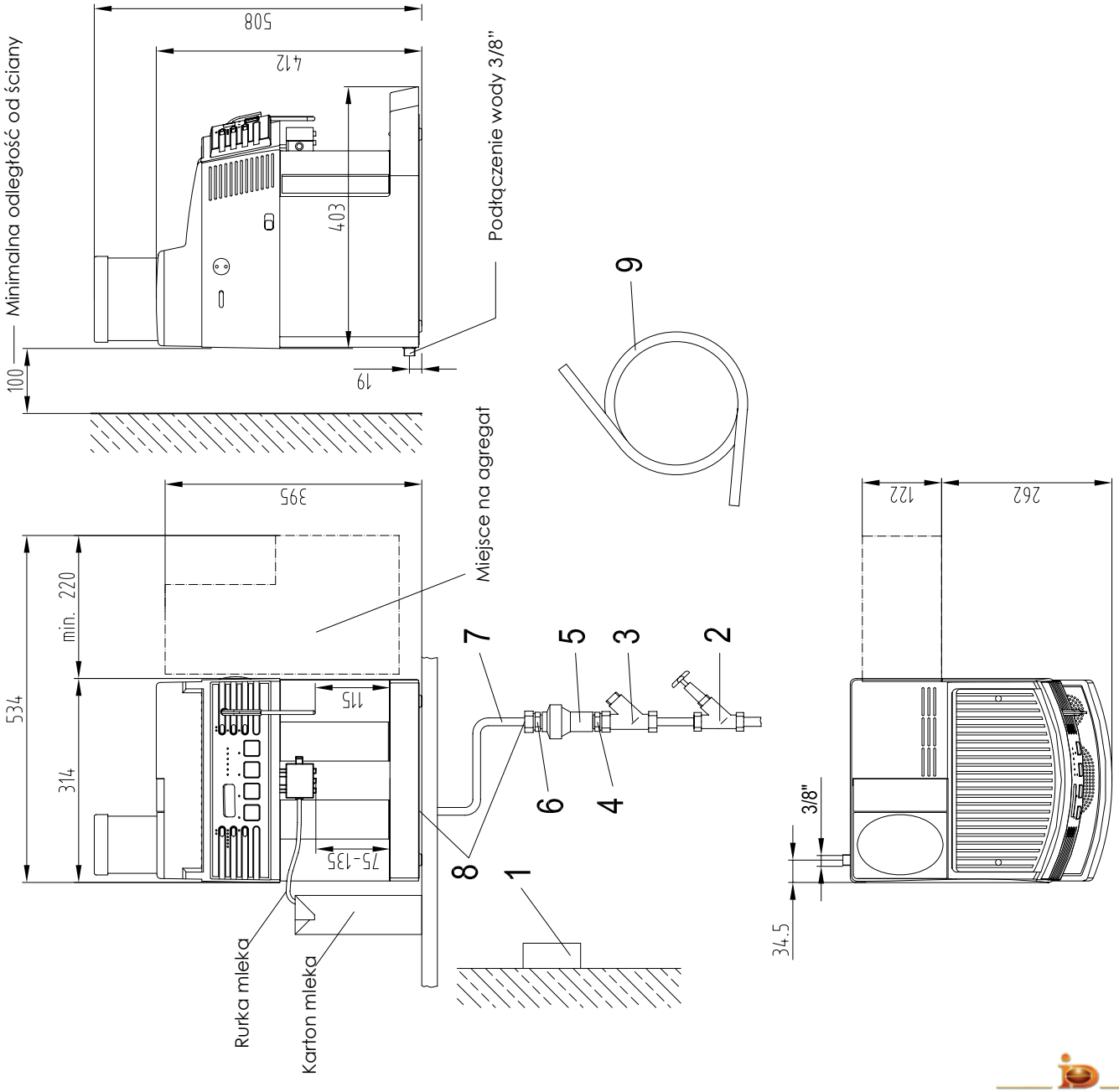
STOP **Zawsze używać nowego zestawu (świeża woda/przewód wylotowy) połączonego do maszyny.**

Idealna twardość wody **5 - 6 °dH** (Niemiecka twardość) lub **8 - 10 °fH** (Francuska twardość). Zawartość chloru powinna być poniżej **100 mg na litr.**

Ciśnienie wody	Minimalne ciśnienie:	1 bar
	Maksymalne ciśnienie:	2 bar
Temperatura pobieranej wody	Minimum:	5 °C
	Maximum:	30 °C

Plan instalacyjny dla Siena 2

Model	Ilość młynków	Ilość agregatów	Zasilanie
Siena 2	1	1	220-230V 50/60Hz 2,2kW/10A



J.J.DARBOVEN
PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU

Zalecenia

Przed użyciem pierwszy raz:

Nigdy nie używać tego urządzenia bez wody. Po dłuższym okresie nie używania maszyny (urlop) zaleca się z powodów higienicznych aby przepłukać wylot para/woda oraz uruchomić program czyszczący.

- ► Postawić opakowanie z urządzeniem na podłodze numerem do góry; ostrożnie przeciąć plaster.
- ► Postawić urządzenie na stabilnej, poziomej powierzchni (nie na gorącej). Wybrać miejsce niedostępne dla dzieci lub zwierząt.
- ► Wstawić ruszt na filiżanki.
- ► Napełnić pojemnik zimną wodą (max. 2.4 litra), wstawić do maszyny i wepchnąć mocno.

W urządzeniach podłączonych do instalacji wodnej nie ma tego pojemnika.

Dla maszyn podłączonych do instalacji wodnej:
Zawsze używać nowych przewodów (przewodów świeżej wody) podłączonych do maszyny.

- ► Wyciągnąć kabel zasilający z tyłu urządzenia na potrzebną odległość i podłączyć urządzenie do uziemionego gniazda.

Nigdy nie wkładać wtyczki do gniazdka jeśli są mokre i nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.

- ► Zamknąć schowek na kabel.
- ► Włączyć wyłącznik zasilania. Urządzenie jest teraz w stanie Stand-by.

Nie ma zastosowania do maszyn z opcją wrzutnika monet.

- ► Nacisnąć przycisk (ON OFF) aby włączyć urządzenie (zapali się lampka przycisku). Pojawią się na ekranie żądania ustawienia godziny i daty.

10:29:10

- ► Ustawić godzinę używając ⊕ lub ⊖.
- ► Potwierdzić naciskając (M).

01.01.2009

- ► Ustawić datę używając ⊖ lub ⊕.
- ► Potwierdzić naciskając (M).

- ► Napełnić pojemnik na kawę (Siena 1: 300 g / Siena 2: 600 g). Zamknąć pojemnik na kawę pokrywką.

Należy używać tylko pustego pojemnika na kawę bez resztek kawy.

- ► Kiedy wskaźnik temperatury °C zapali się (na zielono) i pokaże się napis „Ready" na ekranie maszyna jest gotowa do pracy.

Za każdym razem gdy urządzenie jest włączane, urządzenie automatycznie przepłukuje agregat. W czasie przepłukiwania nie można wydawać produktów.

- ► Nacisnąć przycisk wydawania produktu. Pierwszy produkt jest wydany

Ten produkt jest niejadalny, aż kanał kawowy młynka nie zostanie napełniony/ przepłukany.
Proszę zaczekać na następny napój.

Operacje

Wprowadzenie

To rozdział o podstawowych funkcjach ekspresu. Należy przestrzegać instrukcji, aby zapewnić poprawną i bezpieczną codzienną obsługę.

Proszę przestrzegać uwag na stronie 6!

Właściwa i optymalne działanie ekspresu jest wymagane i zagwarantowane poprzez właściwą instalację oraz programowanie wykonane przez kwalifikowany serwis.

- **Nigdy nie sięgać pod wylot produktów czy pod wylot gorącej wody w czasie wydawania produktu. Produkty wydawane są gorące!**
- **Nigdy nie kierować wylotów pary czy gorącej wody w kierunku ciała!**
- **Nie dotykać płyty podgrzewacza filiżanek ani wylotu produktów. Dotykać tylko osłon zamontowanych na wylotach pary i wody.**
- **Urządzenie nie zatrzymuje się gdy w trakcie wydawania produktu filiżanka jest wyjmowana z rejonu wydawania produktu.**

Jeśli przypadkowo płyn wyleje się na płytę podgrzewacza filiżanek, urządzenie musi zostać wyłączone (ryzyko porażenia). **Proszę natychmiast powiadomić serwis.**

Napełnianie kawy

► Zdjąć pokrywkę z pojemnika na kawę.

► Wsypać kawę (**Siena 1**: 300g / **Siena 2**: 600g) do pojemnika kawy i założyć pokrywkę

Dobrze uszczelniony pojemnik zabezpiecza przed stratą aromatu.

Przygotowanie maszynydo pracy

Sprawdzić poniższe przed uruchomieniem maszyny:

► Dopływ wody jest otwarty (dla maszyn z podłączeniem do wody).

► Pojemnik na kawę jest napełniony.

► Pojemnik na fusy jest pusty.

► Maszyna jest podłączona do zasilania.

Włączanie maszyny

► Przesunąć wyłącznik na ,,ON" (patrz rys.).

► Teraz nacisnąć przycisk ON OFF .

Ready

Jak tylko pokaże się na ekranie ten napis maszyna jest gotowa do pracy

J.J.DARBOVEN
PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU

Operacje

Siena 1 / 2 ma **2** stany operacyjne:

<< Stand by >>

Maszyna jest wyłączona, ale dalej podłączona do zasilania prądowego.
Informacja pokazuje się na ekranie (po lewej stronie).

Ready

Maszyna jest gotowa do pracy.
Informacja pokazuje się na ekranie (po lewej stronie).

Przygotowanie produktów

Jeśli wskaźnik ,, **mało wody**" miga w czasie wydawania produktu, napełnić zbiornik wodą i włożyć go do maszyny.

Przygotowanie kawy / espresso (pojemnik kawy ziarnistej)

Wykonąć następujące czynności:

- ► Podstawić filiżankę pod wylot (o odpowiedniej pojemności do produktu).
- ► Nacisnąć odpowiedni przycisk produktu. Produkt jest wydawany.
- ► Czekać aż pokaże się napis „**Ready**". Wyjąć filiżankę spod wylotu.

Dla podwójnego produktu (2 filiżanki), nacisnąć przycisk (2x) przed naciśnięciem przycisku produktu.

Przygotowanie kawy DECAF (kawa zmielona)

STOP

Nie używać żadnych kaw rozpuszczalnych, zmrożonych czy podobnych kaw. Używać tylko czystej, zmielonej kawy. Wsypać nie więcej niż 1-2 (miarki) łyżeczki do otworu kawy.

- ► Nacisnąć przycisk (⊖). Zapali się wskaźnik.
- ► Postawić filiżankę pod wylot. Wskaźnik świeci się.
- ► Nacisnąć przycisk produktu. Napis „**Coffee powder**" pokaże się na ekranie.
- ► Zdjąć pokrywkę z otworu na kawę i wsypać kawę zmieloną. Nacisnąć przycisk (⊖). Produkt jest wydawany.
- ► Wyjąć filiżankę spod wylotu.

Jeśli przycisk wydawania kawy nie jest naciśnięty w czasie około 2 minut po naciśnięciu przycisku (⊖), czerwony wskaźnik kawy mielonej zgaśnie.

Dla podwójnego produktu (2 filiżanki) nacisnąć przycisk (2x) przed naciśnięciem przycisku (⊖).

Przygotowanie gorącej wody (Siena 1)

Wskaźnik temperatury świeci się na zielono.

- ► Postawić filiżankę pod wylot gorącej wody.
- ► Obrócić pokrętło (na prawej stronie) do pozycji (**Hot water**).
- ► Aby anulować procedurę wydawania , obrócić pokrętło do początkowej pozycji (na środek).
- ► Wyjąć filiżankę spod wylotu.

Przygotowanie gorącej wody (Siena 2)

Wskaźnik temperatury °C świeci się na zielono.

- ► Postawić filiżankę pod wylot gorącej wody.
- ► Nacisnąć przycisk (☞ -) .Procedura wydawania jest zatrzymana przez ponowne naciśnięcie przycisku (☞ -) .
- ► Wyjąć filiżankę spod wylotu.

Przygotowanie pary (Siena 1)

Nie jest możliwe w Siena 2.

- ► Postawić filiżankę pod wylot gorącej wody.
- ► Obrócić pokrętło (na prawej stronie) do pozycji (**Steam**).
- ► Aby anulować procedurę wydawania, obrócić pokrętło do początkowej pozycji (na środek).
- ► Wyjąć filiżankę spod wylotu pary.
- ► Wyczyścić końcówkę pary papierowym ręcznikiem.

Jeśli produkty były podgrzewane lub spieniane, przepuścić krótko parę celem usunięcia resztek z rurki pary.

Przygotowanie cappuccino (Siena 2)

Procedura dla cappuccino nie może być przerwana!

- ► Włożyć rurkę mleka z jej końcówką do pojemnika z mlekiem (jak na rysunku).
- ► Postawić filiżankę pod wylot.
- ► Nacisnąć przycisk cappuccino. Produkt jest wydawany.
- ► Wyjąć filiżankę spod wylotu .

Do macchiato, postępować jak przy wydawaniu cappuccino. Różnica jest taka, że mleko jest wlewane do filiżanki przed procedurą wydawania i czas między wydawaniem mleka i kawy jest dłuższy.

Przygotowanie spienionego mleka (Siena 1)

Spienione mleko może być wydawane / czy dodawane w dowolnym czasie.

- ► Odkręcić śrubę.
- ► Założyć końcówkę spieniacza do wylotu pary. Dokręcić śrubę.
- ► Postawić filiżankę pod wylot pary.
- ► Obrócić pokrętło (na prawej stronie) do pozycji [**Steam**].
- ► Aby anulować procedurę wydawania, obrócić pokrętło do początkowej pozycji (na środek).
- ► Wyjąć filiżankę spod wylotu

Po wydaniu spienionego mleka, wypuścić przez chwilę parę aby wyczyścić końcówkę spieniacza i wylot mleka z resztek.

- ► Po wydaniu spienionego mleka, czyścić końcówkę spieniacza pod bieżącą ciepłą wodą.

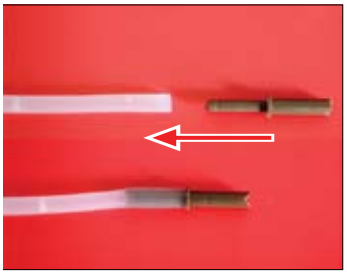
J.J.DARBOVEN
PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU

Przygotowanie spienionego mleka (Siena 2)

Spienione mleko może być wydawane i / oraz dodawane w dowolnym czasie.

- ► Postawić filiżankę pod wylot.
- ► Wcisnąć przycisk (2x) i trzymać wciśnięty.
- ► Trzymać wciśnięty przycisk cappuccino/macchiato aby wydawać spienione mleko. „**Milk**" jest na ekranie.
- ► Procedura wydawania jest zatrzymana przez zwolnienie przycisku cappucino/macchiato.
- ► Wyjąć filiżankę spod wylotu.

Jakość spienionego mleka (instalowanie końcówki mlecznej)



W zależności od użytego mleka i jego temperatury (patrz rozdz. „Uwagi o bezpieczeństwie" / „Higiena"), jakość spienionego mleka może być kontrolowana przez użycie odpowiedniej końcówki mleka. Cechują się one różnymi średnicami.

- ► Wsunąć końcówkę do rurki mleka tak daleko jak to możliwe (patrz na rys.). Bez tej końcówki, rurka może uderzać o dno pojemnika.

Ustawianie piany:

- ► **Piana zbyt zimna:** Wstawić mniejszą średnicę (końcówki mleka)
- ► **Piana zbyt gorąca:** Wstawić większą średnicę (końcówki mleka)

Podgrzewanie filiżanek

To jest zalecane dla mniejszej ilości kawy (espresso). Oprócz jakości kawy i wody ważna jest również odpowiednia temperatura do wykonania dobrej kawy.

Są dwa sposoby podgrzewania filiżanek:

- ► Stawiać filiżanki na gorącą płytę.
- ► Przepłukiwać filiżankę gorącą wodą wykorzystując końcówkę gorącej wody.

Ustawianie młynka

Jeśli młynek jest prawidłowo ustawiony jakość zmielonej kawy jest optymalna.

Ustawianie młynka jest możliwe gdy młynek pracuje poprawnie.

- ► Używając pokrętła (w zestawie maszyny), ustawić młynek w właściwym położeniu (patrz niżej):
  - Ustawienie młynka 1 = drobno / kręcić w prawo
  - Ustawienie młynka 6 = grubo / kręcić w lewo
  - **Brak ustawienia = ustawienie 3-4 (średnie mielenie)!**

Kiedy kawa jest właściwie zmielona, czas zaparzania wzrasta (kawa jest mocniejsza) i ilość pianki wzrasta.

Programowanie

Ekspres jest wstępnie zaprogramowany u producenta. Użytkownik ma możliwość ustawiania maszyny według własnego upodobania. Można programować następujące parametry:

Objętość wody – ilość kawy – zaparzanie wstępne

Ponadto można programować indywidualnie różne funkcje maszyny.

- ► Jeśli nie ma wchodzenia w czasie programowania, maszyna automatycznie przechodzi do następnego menu po 30 sekundach i / lub przechodzi do stanu "Ready".
- ► Maszyna może być programowana w krokach do przodu.
- ► Programowanie na poziomie 🔑 może być wykonane z kodem PIN.

Postępowanie w/g poniższych zaleceń doprowadza maszynę do stanu gotowości.

Nawigacja po programach

(M) = Dostęp do programów / Potwierdzenie parametrów; przechodzić dalej

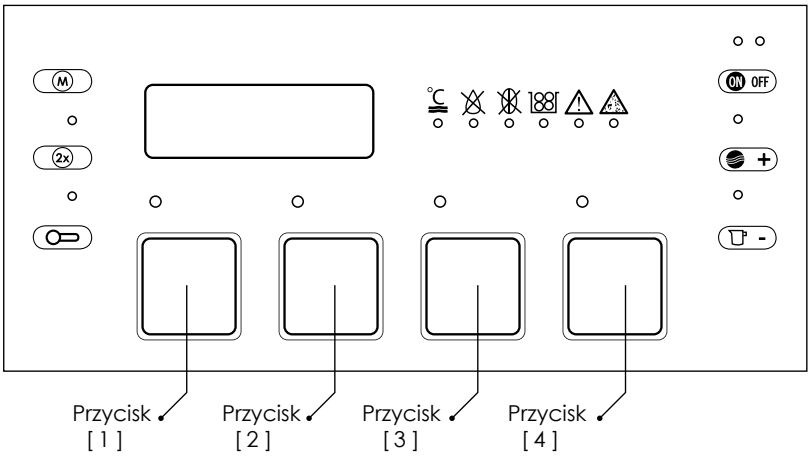
1 — 4 = Ustawienia produktu

(2x) = Ogólne ustawienia

(⊖) = System ustawiania

(+) / (-) = Zwiększanie lub zmniejszanie wartości/ Blokowanie lub usuwanie parametrów

Na ekranie ustawienia fabryczne wyświetlane są czcionką pogrubioną



Funkcja licznika w Stand-by

Wyłączyć maszynę w stan stand-by przez naciśnięcie przycisku (ON OFF).
Teraz można naciskać różne przyciski do pokazania odpowiednich stanów liczników.

(M) = Całkowita ilość wydanych przez maszynę napojów (wszystkich produktów)

(2x) = Wydane produkty podwójne

(⊖) = DECAF wydane napoje (Kawa zmielona)

1 — 4 = Liczba produktów z przycisku produktów

(+) = Licznik czyszczeń

(-) = Wydana gorąca woda

Programowanie produktów (kawa, cappuccino)

Dostęp do poziomów programowania:

Ready

► Nacisnąć (M) by dojść do poziomu programowania.

M

Product, 2x, C

Siena 1 + 2: Nacisnąć przycisk **[1]** lub **[2]** (patrz na str 17)

+ 0% ##

► Ustawić pojemność wody (ml) używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

+ 0% #.## s

► Ustawić ilość kawy (czas mielenia) używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Pre-brewing ON

► Włączyć lub wyłączyć parzenie wstępne używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Ready

Koniec programowania produktu.

Siena 2: Nacisnąć przycisk **[3]**(patrz na str 17)

+ 0% ##

► Ustawić pojemność wody (ml) używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

+ 0% #.## s

► Ustawić ilość kawy (czas mielenia) używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Pre-brewing ON

► Włączyć lub wyłączyć parzenie wstępne używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

+ 0% #.## s

► Ustawić pojemność mleka (sec.) używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Milk ► Coffee

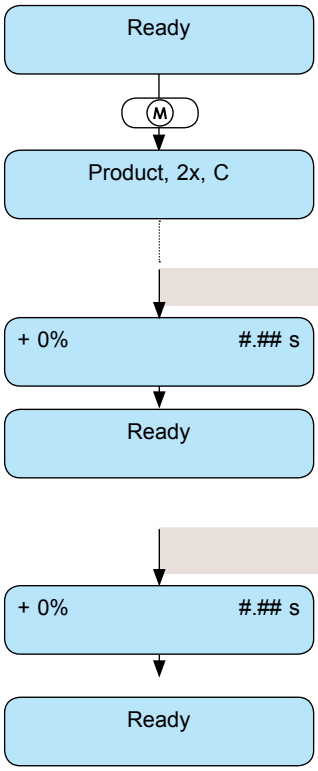
► Zmienić polecenie wydawania używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Ready

Koniec programowania produktu.

Programowanie produktów (spienione mleko, gorąca woda)

Dostęp do poziomów programowania:



► Nacisnąć (M) by dojść do poziomu programowania.

Siena 2: Programowanie produktu: spienione mleko ► Nacisnąć przycisk **[4]**

► Ustawić pojemność spienionego mleka (sec.) używając (+) lub (−)

► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Koniec programowania spienionego mleka.

Siena 2: Programowanie produktu: gorąca woda ► Nacisnąć (☐ -)

► Ustawić pojemność wody (sec.) używając (+) lub (−)

► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Koniec programowania gorącej wody.

J.J.DARBOVEN PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU

Programowanie parametrów ogólnych

Dostęp do poziomów programowania:

Bereit

► Nacisnąć (M) by dojść do poziomu programowania.

(M)

Product, 2x, C

Naciśnij (2x)

English

► Ustawić język używając (+) lub (−)
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Temp. 86 °C

► Ustawić temperaturę zaparzania używając (+) lub (−)
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Stand by 1 h

► Ustawić automatyczny czas wyłączania używając (+) lub (−)
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

+41318585111

► Numer telefonu serwisowego.
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Ex. software V3.03!

10:29:10

► Ustawić czas (HH:MM:SS) używając (+) lub (−)
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

01.01.2009

► Ustawić datę (DD.MM.YYYY) używając (+) lub (−)
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Cleaning 00:00

► Ustawić moment sygnalizacji czyszczenia (HH:MM) używając (+) lub (−)
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Ready

Koniec programowania parametrów ogólnych.

Programowanie ustalonych parametrów

Dostęp do poziomów programowania:

Ready

► Nacisnąć (M) aby dojść do poziomu programowania.

(M)

Product, 2x, C

Nacisnąć przycisk

Code ####

► Ustawić każdą cyfrę używając ⊖ lub ⊕
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Counter status?

► Ustawić poziom licznika na 0 uzywając (⊸) (jeśli chcemy).
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Lock button

► Zablokować pojedyncze przyciski z używania wykorzystując ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Descaling ON

► Przyznać uprawnienia do odkamieniania używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Prod. prog. ON

► Przyznać uprawnienia do programowania produktu używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Sys. prog. ON

► Przyznać uprawnienia do systemu programowania używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Counter ON

► Włączyć lub wyłączyć ekran licznika używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

16 ° - 20 ° dH

► Ustawić twardość wody używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Tylko dla wersji z wrzutnikiem monet:

Change price

► Ustawić cenę dla przycisku produktu używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Tylko dla wersji z wrzutnikiem monet:

Acc. syst. OFF

► Włączyć lub wyłączyć liczenie używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Change code

► Ustawić kod uprawnienia (wszystkie liczby) używając ⊕ lub ⊖
► Potwierdzić naciskając przycisk

Factory set.

► Maszyna może być zresetowana do ustawień fabrycznych przez naciśnięcie ⊕
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Base config.

► Parametry mogą być tylko zmienione przez serwis (zabezpieczenie przez kod PIN)!
► Potwierdzić naciskając przycisk (M)

Ready

Koniec programowania ustalonych parametrów.

J.J.DARBOVEN PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU

Czyszczenie

W tym rozdziale opisano czyszczenie maszyny. Aby otrzymać najwyższą jakość wydawanych produktów koniecznym jest czyścić maszynę kompletnie i dokładnie codziennie i okresowo.

Przestrzegać uwag o bezpieczeństwie.

- **Nigdy nie sięgać do maszyny w czasie jej automatycznego czyszczenia i nigdy nie wkładać rąk pod wyloty produktów.**
- **Nigdy nie spryskiwać maszyny wężem lub środkami do czyszczenia. Unikać do mycia urządzeń parowych.**
- **Nigdy nie zanurzać maszyny w wodzie!**
- **Przestrzegaj przepisów higieny zgodnie z HACCP!**
- **Używać tylko środków zalecanych przez producenta.**
- **Nigdy nie używać szorujących środków lub narzędzi metalowych!**
- **Istnieje ryzyko zranienia w czasie czyszczenia z użyciem narzędzi i środków do czyszczenia!**
- **Nigdy nie mieszać środków do czyszczenia!**

Informacje o czyszczeniu

Ex. software V3.10!

Następujące opcje czyszczenia są możliwe:

Rodzaj czyszczenia	Czyszczenie dla:	Nacisnąć przycisk:	Informacja
Całkowite czyszczenie	System kawowy (Agregat) System mleczny	3 x krótko +	**Jeśli od ostatniego czyszczenia produkty z mlekiem nie były wydawane, czyszczenie systemu mlecznego nie wystartuje.** Licznik czyszczenia*1 i timer czyszczenia*2 będą zresetowane.
Czyszczenie systemu kawowego	System kawowy (Agregat)	4 sek. +	Licznik czyszczenia*1 będzie zresetowany.
Przepłukiwanie systemu kawowego	System kawowy (Agregat)	1 x krótko +	Licznik czyszczenia*1 nie będzie zresetowany.
Wykonywać codziennie! ▶ Czyszczenie systemu mlecznego	System mleczny	3 x krótko +	**Jeśli także jest potrzeba czyszczenia systemu kawowego, będzie ono wykonane przed czyszczeniem systemu mlecznego.** Licznik czyszczenia*1 i timer czyszczenia*2 będą zresetowane. **Czyszczenie systemu mlecznego:** Timer czyszczenia*2 dla aktuanego dnia będzie zresetowany.
Przepłukiwanie systemu mlecznego	System mleczny	2 x krótko +	Timer czyszczenia*2 nie będzie zresetowany.

*1 Licznik czyszczenia = Liczba wydanych produktów kawowych (programowanych)
*2 Timer czyszczenia = Wyświetlenie codziennego czyszczenia systemu mlecznego

Jak tylko zaprogramowana liczba wydanych produktów jest osiągnięta (lub timer czyszczenia) czyszczenie musi być wykonane (żądanie czyszczenia).

Czyszczenie w ciągu dnia, codzienne i okresowe
Siena 2

Proszę uważnie czytać informacje w instrukcji obsługi zawierające ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, higieny, użycia i przeglądów.

Nigdy nie sięgać do wnętrza maszyny czy pod wyloty produktów w czasie automatycznego czyszczenia.

Jeśli lampka funkcji wykrywania „Zbior. wody" czyli „mało wody" (w ekspresach bez podłączenia do wody) zamiga w czasie czyszczenia, uzupełnić do pełna wody i włożyć zbiornik.
Przepłukiwanie uruchamia się automatycznie po włączeniu i wyłączeniu ekspresu.

Czyszczenie w ciągu dnia

Gdy ekspres nie jest używany przez okres dłuższy niż godzina należy uruchomić szybkie przepłukiwanie systemu kawy i systemu mleka.

Przepłukiwanie systemu kawy:
- Podstawić pojemnik o pojemności około 200 ml pod wylot kawy.
- Wcisnąć raz przycisk (Czas płukania : około 1 minuty).

Przepłukiwanie systemu mleka:
- Postępować jak w punkcie **4a**

Czyszczenie codzienne na koniec dnia - gdy nie miga lampka

I Czyszczenie systemu mleka:

Ia

- Wlać roztwór do pojemnika.

Skład roztworu:

Milkpure (lub Daypure)	20 ml
Woda	300 ml

Ib

- Włożyć rurkę mleka do pojemnika (końcówką w dół)

Końcówka rurki musi dotykać dna.

- Postawić pojemnik (około 0,5 litra) pod wylot kawy.

Ic

- Wcisnąć 3 razy przycisk
  Pojawi się napis:

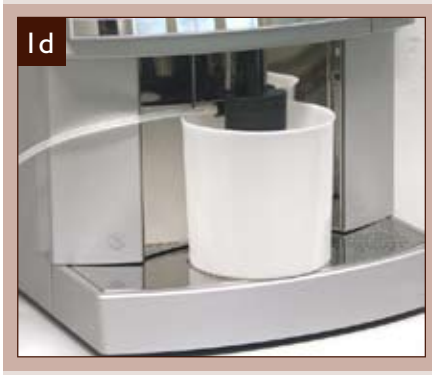
Capp. czyszcz.

Trwa czyszczenie systemu mleka! (Czas trwania: około 40 sekund)

Pojawi się napis:

Czyszczenie

Id



Pojawi się napis:

Woda do płuk.

- Opróżnić pojemnik i postawić go znów pod wylotem.
- Przepłukać pojemnik do czyszczenia i napełnić go świeżą wodą (około 300 ml)
- Włożyć rurkę mleka do pojemnika do czyszczenia.

Ie

- Wcisnąć raz przycisk

Trwa przepłukiwanie systemu mleka! (Czas trwania: około 40 sekund)

Pojawi się napis:

Plukanie

Czekać aż pojawi się napis:

Gotowe

If

- Rozebrać głowicę spieniacza i umyć pod bieżącą ciepłą wodą.
- Złożyć głowicę spieniacza.
- Czyścić lodówkę (opcja) i maszynę papierowym wilgotnym ręcznikiem.

Nie używać środków szorujących.

- Czyszczenie systemu mlecznego jest zakończone.

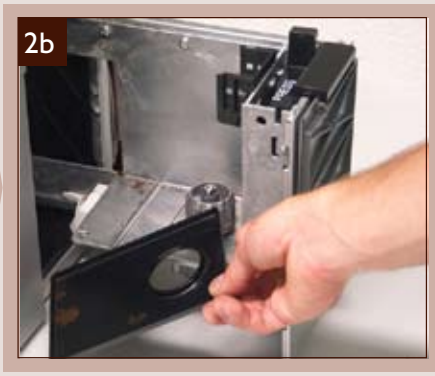
Czyszczenie codzienne na koniec dnia - gdy miga lampka

2 Czyszczenie agregatu i końcówki spieniacza:

2a

- Wcisnąć przycisk (ON OFF) aby wejść do Stand-by stanu.
- Otworzyć drzwiczki boczne.
- Wyciągnąć szufladę (naciskając „**Press**") i wyjąć agregat.
- Wymyć agregat pod bieżącą ciepłą wodą.

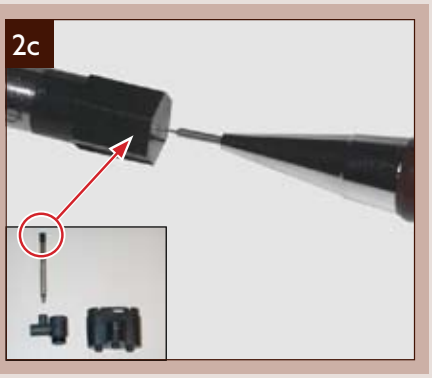
2b



- Wyjąć i umyć plastikową podstawkę.
- Usunąć szczotką lub lepiej odkurzaczem resztki kawy z przestrzeni agregatu.
- Wstawić plastikową podstawkę i agregat.
- Wcisnąć przycisk (ON OFF) aby włączyć maszynę.

Jeśli wskaźnik funkcyjny ⚠ miga agregat nie jest na właściwym miejscu lub drzwiczki nie są dobrze zamknięte

2c



- Czyścić końcówkę spieniacza (patrz rys.) specjalnym narzędziem.

3 Czyszczenie systemu kawy:

3a

- Upewnić się że ekspres jest włączony i jest napis „gotowe" , jeśli nie to naciśnij przycisk (ON OFF)
- Napełnić świeżą wodą pojemnik na wodę.
- Opróżnić kratkę ściekową i podstawić pojemnik (poj. około 1,5 litra) pod wylot.
- Wcisnąć na 4 sekundy przycisk (☕ +) aż pojawi się napis:

Tabletka

3b

- Wrzucić tabletkę do otworu.
- Nacisnąć przycisk (☕ +) .

Trwa program czyszczenia! (Czas trwania: około 5 minut)

Czekać aż pojawi się napis:

Czyszczenie

Czekać aż pojawi się napis:

Gotowe

Zamiast napisu „Gotowe" może pojawić się napis „Capp. czyszcz." wykonaj wtedy: Czyszczenie codzienne na koniec dnia - gdy nie miga lampka

4 Przepłukiwanie systemu mleka:

4a

- Włożyć rurkę mleka do pojemnika ze świeżą wodą (około 150 ml).
- Podstawić pojemnik (poj: około 200ml) pod wylot.
- Nacisnąć 2 razy przycisk (☕ +)

Pojawi się napis:

Capp. pluk.

Trwa przepłukiwanie systemu mleka! (Czas trwania: około 40 sekund)

Czekać aż pojawi się napis:

Gotowe

Uwaga:
Gdy od ostatniego czyszczenia codziennego były wykonywane produkty mleczne to po czyszczeniu z tabletką uruchomi się automatycznie program czyszczenia systemu mleka. Kontynuuj to czyszczenie w/g instru kcji.

Należy przestrzegać zasad higieny HACCP!
Wyciąg z HACCP.

= Nigdy nie uzupełniać mleka w pojemniku. Wylewać pozostałość mleka z pojemnika.
= Zawsze myć pojemnik na mleko przed nalaniem świeżego mleka.
= Wlewać świeże mleko schłodzone do temperatury 3 °C- 5 °C, bezpośrednio przed uruchomieniem maszyny.
= Mleko musi być homogenizowane! Używaj pasteryzowanego lub (UHT). Nie używać surowego mleka.
= Dla optymalnej higieny używać lodówki (opcja) by mieć odpowiednią temperaturę.
= Jeśli jest lodówka (opcja) musi być czyszczona co najmniej raz w tygodniu.

Odwapnianie (maszyna nie podłączona do instalacji wodnej)
Siena 2

Proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, higieny, używania i konserwacji maszyny.

Nigdy nie sięgać do wnętrza maszyny lub pod wylot produktów w czasie procesu odwapniania.

Maszyna musi być odkamieniana przez kwalifiko wany personel.
Jeśli lampka funkcji wykrywania „zbior. wody" czyli „ mało wody" zamiga, uzupełnić wodę i wstawić zbiornik (proces odwapniania automatycznie wystartuje).

Odwapnianie z użyciem płynu odwapniającego musi być wykonane gdy zacznie migać wskaźnik

1

- Nacisnąć przycisk (ON OFF) by wejść do stanu Stand-by.
- Zdjąć wylewkę kawy.
- Wyjąć pojemnik na wodę.
- Wlać do pojemnika roztwór.

Skład roztworu:	
Odwapniacz:	1000 ml
Woda:	1250 ml

- Wstawić pojemnik do maszyny.

2

- Postawić pojemnik (poj. około 2 litry) pod wylot kawy.
- Postawić pojemnik (poj. około 2 litry) pod wylot gorącej wody (pod rurkę)
- Wcisnąć na ok. 5 sekund przycisk.... Pojawi się napis:

Odwapnianie ?

- Nacisnąć przycisk (+)

3

uwaga gorące

Pokazuje się gdy temperatura pary jest ponad 90°C.

- Wcisnąć przycisk (+)
Pojawi się napis:

odwapnianie 0 %

Trwa odwapnianie!
(Czas trwania: około 40 minut)

4

- Czekać aż pojawi się napis:

2nd pojemnik

Jeśli ten napis się pojawi, upewnij się czy 2-gi pojemnik jest pod wylotem gorącej wody.

- Nacisnąć przycisk (+)
- Pojawi się napis:

Odwapnianie 91%... 92%...

5

- Czekać aż pojawi się napis:

Świeża woda

- Opróżnić pojemnik pod wylotem kawy i wrzątku.
- Przepłukać pojemnik na wodę i napełnić go świeżą wodą (około 1,5 litra).

6

- Włożyć na miejsce pojemnik z wodą.
- Postawić pojemnik pod wylot kawy i pod wylot wrzątku.
- Nacisnąć przycisk (+)

Trwa przepłukiwanie!
(czas trwania: około 8 minut)

J.J.DARBOVEN
PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU

7

- Czekać aż pojawi się napis:

2 pojemnik

Jeśli pojawi się ten napis upewnij się czy jest pojemnik pod rurką wrzątku.

- Nacisnąć przycisk
Pojawi się napis:

Płukanie

8

- Pojawi się napis:

Świeża woda

- Wyjąć pojemnik na wodę z ekspresu, dolać świeżej wody i włożyć pojemnik na miejsce.

Pojawi się napis;

Płukanie

9

- Odwapnianie jest zakończone
Pokaże się napis:

Stand by

- Wcisnąć przycisk

10

- Pojawi się napis:

Wyczyść

- Przeprowadzić cały proces:
Czyszczenie codzienne na koniec dnia-gdy nie miga lampka

Odwapnianie (maszyna podłączona do instalacji wodnej)
Siena 2

Proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, higieny, używania i konserwacji maszyny.

Nigdy nie sięgać do wnętrza maszyny lub pod wylot produktów w czasie procesu odwapniania.

Maszyna musi być odkamieniana przez kwalifiko wany personel.
Do przeprowadzenia odwapniania należy posiadać: krótki śrubokręt (max. 10cm), klucz płaski do śrub M12, elastyczny wężyk długości 60cm i średnicy wewnętrznej 6-8mm
Jeśli lampka funkcji wykrywania „zbiornik wody" czyli „ mało wody" zamiga, uzupełnić wodę i wstawić zbiornik (proces odwapniania automatycznie wystartuje).

Odwapnianie z użyciem płynu odwapniającego musi być wykonane gdy zacznie migać wskaźnik

1

- Nacisnąć przycisk (ON OFF) by wejść do stanu Stand-by.
- Zdjąć wylot.
- Wlać roztwór do pojemnika o poj. około 2,5 litra.

Skład roztworu:	
Odwapniacz:	1000 ml
Woda:	1250 ml

2

- Otworzyć drzwiczki na bocznej ściance.
- Nacisnąć dźwignię oznaczoną (PRESS) i wysunąć podstawę z agregatem.

3

- Wyjąć agregat.

4

- Śrubokrętem wykręcić dwie śruby mocujące od środka frontową osłonę.

5

- Odkręć kluczem M 12 zaślepkę.

6

- Włożyć agregat na miejsce.

7

- Na końcówkę (po zdjętej zaślepce) nałożyć elastyczny wężyk.
- Drugi koniec wężyka włożyć do pojemnika z roztworem.
- Postawić pojemnik pojemności ok. 2 l pod wylot kawy.
- Postawić 3-ci pojemnik pod wylot gorącej wody (pod rurkę).
- Wcisnąć na ok. 5 sekund przycisk ⊕
  Pojawi się napis:

Odwapnianie ?

- Nacisnąć przycisk ⊕

8

uwaga gorące

Pokazuje się gdy temperatura jest ponad 90°C.

- Nacisnąć przycisk ⊕
  Pojawi się napis:

odwapnianie 0 %

Trwa odwapnianie!
(Czas trwania: około 40 minut)

9

- Czekać aż pojawi się napis:

2nd pojemnik

Jeśli ten napis się pojawi, zawsze sprawdź czy pod rurką wylotu gorącej wody jest podstawiony pojemnik.

- Nacisnąć przycisk ⊕
- Pokaże się informacja:

Odwapnianie 91%... 92%...

10

- Czekać aż pojawi się napis:

Świeża woda

- Opróżnić pojemnik pod wylotem kawy i wrzątku.
- Wylać roztwór, przepłukać pojemnik i napełnić go świeżą wodą (około 1,5 litra).

11

- Postawić pojemnik pod wylotem kawy i wrzątku.
- Nacisnąć przycisk ⊕

Trwa przepłukiwanie!
(czas trwania: około 8 minut)

12

- Czekać aż pojawi się napis:

2 pojemnik

Jeśli pojawi się ten napis upewnij się czy jest pojemnik pod wylotem gorącej wody (pod rurką).

- Nacisnąć przycisk ⊕
  Pojawi się napis:

Płukanie

13

- Pojawi się napis:

Świeża woda

- Dolać świeżej wody do pojemnika po roztworze
  Pojawi się napis:

Płukanie

14

- Odwapnianie jest zakończone
  Pokaże się napis:

Stand by

- Wcisnąć przycisk ⊕

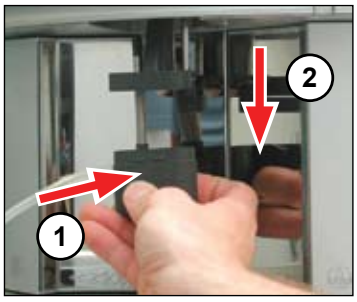
15

- Pojawi się napis:

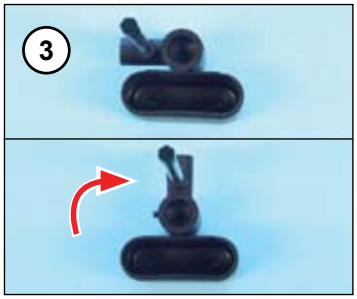
Wyczyść

- **Przeprowadzić cały proces: Czyszczenie codzienne na koniec dnia-gdy nie miga lampka czyszczenia!**

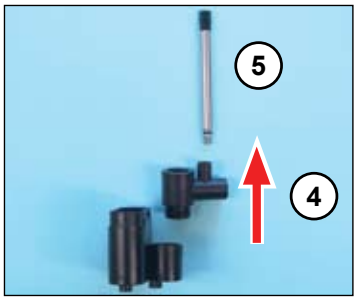
Montowanie / demontowanie głowicy spieniającej (Siena 2)



- ► Nacisnąć font głowicy spieniającej [**1**].
- ► Wyjąć głowicę spieniającą ciągnąc ją w dół [**2**].
- ► Wyjąć rurkę mleka i łącznik rurki.

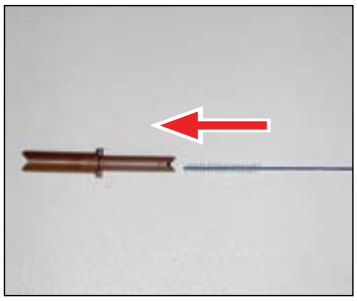


- ► Obrócić komorę głowicy (z rurą wylotową) na zewnątrz zlewki [**3**].



- ► Wyjąć komorę głowicy ciągnąc ją do góry [**4**].
- ► Odkręcić i wyjąć wylot rury [**5**].
- ► Czyścić wszystkie części pod bieżącą wodą.
- ► Zmontować części w odwrotnej kolejności.

Czyszczenie końcówki mleka (Siena 2)



- ► Włożyć szczotkę w końcówkę mleka.

J.J.DARBOVEN
PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU

Awarie

Przed naprawą maszyny sprawdzić poniższe uwagi:

Awarie i możliwe przyczyny

By zapewnić najlepszą możliwą jakość kawy, konieczne jest regularne czyszczenie i odwapnianie maszyny.

Objawy	Przyczyny
Nie można włączyć maszyny.	► Wtyczka zasilająca nie jest właściwie włożona ► Główny wyłącznik (na lewej stronie) nie jest w pozycji **ON** ► Sprawdzić bezpieczniki
Wskaźnik ⚠ miga.	► Agregat jest niewłaściwie włożony ► Drzwi nie są dobrze domknięte
Wskaźnik ⚠ zapala się i pojawia się informacja na ekranie.	► Objawy mogą być usunięte tylko przez serwis
Wskaźnik ⚠ miga/zapala się, pojawia się informacja.	► Sprawdzić znaczenie wskaźników
Pompa głośno pracuje i / lub zapala się wskaźnik	► Zbiornik wody jest źle włożony (powietrze w instalacji) **Siena 2:** ► Przepłukać urządzenie używając przycisku wrzątku (naciskać ± 6 sec.). (Wskaźnik zgaśnie przy następnym wydaniu produktu)). **Siena 1:** ► Obrócić pokrętło (na prawej stronie) do pozycji [Gorąca woda] aby przepłukać urządzenie.
Brak spienionego mleka (Siena 2).	► Końcówka mleka jest zatkana (w pojemniku z mlekiem). Włożyć szczotkę do końcówki (jak na stronie 29)
Jest tylko gorące mleko (Siena 2).	► Końcówka spiniająca na spieniaczu jest zatkana. Włożyć narzędzie(szpilka zaworu powietrza) do końcówki mleka (jak na stronie 9)
Piana posiada duże bąble powietrza (Siena 2).	► Mleko jest zbyt gorące(zawsze trzymać mleko w lodówce). (Optymalna temperature mleka: 3 °C do 5 °C) ► O-ring na spieniaczu jest uszkodzony ► Przewód mleczny jest uszkodzony. Sprawdź go i wymień jeśli potrzeba. ► Końcówka mleka jest zbyt mała (Ø).
Spienione mleko jest zbyt zimne (Siena 2).	► Końcówka mleka jest uszkodzona lub źle dobrana średnica.
Kawa nie posiada piany.	► Filiżanki są zbyt zimne (podgrzewać filiżanki dla dobrej piany). ► Temperatura pracy (wskaźnik świeci) nie jest osiągnięta. ► Kawa (ziarna) nie jest świeża ► Zbyt grubo zmielona kawa (wysoki numer). ► Zbyt drobno zmielona kawa (niski numer) ► Użyto złej jakości kawy.
Brak gorącej wody	► Włożyć cienką igłę w otwór wylotu.
Agregatu nie można ani wyciągnąć ani włożyć.	► Agregat nie jest w podstawowej pozycji. Zamknąć drzwiczki i wyłączyć urządzenie. ► Użyć specjalnego klucza i obrócić trochę agregat w lewo lub w prawo w czasie wkładania (niewłaściwa pozycja podstawy).
Maszyna nie reaguje na przyciski	► Temperatura pracy nie jest osiągnięta (Wskaźnik pali się). ► Trwa program przepłukiwania lub czyszczenia (świeci się przycisk czyszczenia). ► Inny wskaźnik miga/świeci. Napraw usterkę/ usuń przyczynę.

Serwis i prace naprawcze

Nawet jeśli maszyna jest czyszczona i znajduje się w idealnym stanie, musi być serwisowana (raz na rok). Regularne serwisowanie przez kwalifikowany serwis przedłuża żywotność maszyny.

Wymagany serwis

Żądanie serwisu ukazuje się jeśli jest zaprogramowane przez kwalifikowany serwis.
Jak tylko nadejdzie czas na serwis maszyny, informacja „**Service**" ukaże się na ekranie na zmianę z normalnymi komunikatami operacyjnymi.

Serwis **musi** być wykonany!

- Zresetowanie żądania serwisu może być wykonane tylko przez serwisanta.
- Jest możliwość wydawania produktów w czasie gdy żądanie serwisu jest wyświetlane ale może to spowodować uszkodzenie maszyny.

Opcje

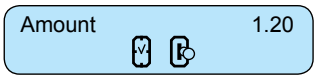
Wrzutnik monet

Dostępne są systemy:

- **Żetony**
- **Monety**

Wrzutnik monet jest możliwy jeśli są odpowiednie pieniądze w danym kraju.
Należy się skontaktować z serwisem celem otrzymania dokładnych informacji .

Wrzutnik monet – operacje i obsługa



Suma wrzuconych do maszyny pieniędzy ukazuje się na ekranie:

Może być wrzucone do 10 sztuk odpowiednich pieniędzy. Suma może być zmieniona przez serwis. Jeśli maszyna jest wyłączona to monety są wyrzucane przez otwór.

Jeśli monety nie są akceptowane, mogą być odebrane przez naciśnięcie przycisku zwrotu (1) (jak na rys.). To jest również możliwe jeśli pojemnik jest pełen monet i nie może przyjąć więcej monet. Opróżnianie pojemnika monet opisano niżej

Dla bezpieczeństwa, pojemnik monet powinien być opróżniany codziennie.

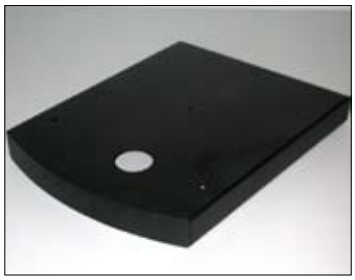
► Otworzyć wrzutnik monet (rysunek obok).
► Wyciągnąć na zewnątrz pojemnik monet i opróżnić go.
► Włożyć pojemnik monet.
► Zamknąć wrzutnik monet.

Pojemnik na kawę

Dostępne są kielichy na kawę:

► **Siena 1** = Maksymalna pojemność 300 g (także dostępny dla Siena 2)
► **Siena 2** = Maksymalna pojemność 600 g

Podstawa (Art. No.: 062489)



Podstawa jest niezbędna dla maszyn z odprowadzeniem ścieków (rura ściekowa).

To jest wymagane jeśli w blacie nie mogą być wiercone otwory!

Podłączenie wody

Podłączenie do instalacji wodnej jest bardzo zalecane jeśli będzie wydawana duża ilość napojów. Podłączenie do instalacji jest ogólnie możliwe jeśli jest taka instalacja wodna i na ścieki. Idealna twardość wody w instalacji jest między:

5 – 6 °dH / 8 – 10 °fH **(= twardość węglanowa)**

Podłączenie wody – wymagane warunki

Muszą być zapewnione podstawowe warunki na wykonanie podłączenia do instalacji wodnej. Plan instalacyjny znajduje się na stronie 11.

Podłączenia do instalacji wodnej dokonuje serwis.

Dodatek

Deklaracja zgodności

Te produkty spełniają wymogi UE.

2006/95/EC EC Wymogi dotyczące niskiego napięcia

2004/108/EC EC Zalecenia, Elektromagnetyczne Zgodności

Informacje dotyczące deklaracji zgodności można otrzymać od producenta poniżej:

Manufacturer:

M. Schaerer AG
Gewerbestrasse 15
3302 Moosseedorf
Switzerland

info@schaerer.com | **www.schaerer.com**

Dla otrzymania więcej informacji należy się kontaktować z lokalnym przedstawicielem!

Produkty do czyszczenia

Tabletki czyszczące (Art.-No.: 062867)

Przed użyciem tabletki czyszczącej, proszę o przeczytanie informacji na nalepce z napisem („HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Jeśli nie posiadasz tych danych, proszę zażądać ich w firmie lokalnego sprzedawcy.

Cel:
Do czyszczenia maszyny w/g zasad czyszczenia codziennego.

Kształt i zapach:
Odpowiednio do informacji w („HEALTH & SAFETY DATA SHEET").

Użycie:
- Trzymać tabletki poza zasięgiem dzieci i nieprzeszkolonych osób.
- Nie połykać!
- Nie mieszać tabletek z innymi środkami chemicznymi (produktami czyszczącymi).
- Nie jeść i nie pić w czasie używania tabletek czyszczących.
- Myć ręce i twarz natychmiast po kontakcie z tabletkami czyszczącymi.
- Nigdy nie mieszać tabletki czyszczącej z płynem, proszkiem czyszczącym czy kwasem .

Środek czyszczący "Milkpure" (Art.-No.: 071531)

Przed użyciem środka , proszę o przeczytanie informacji na nalepce z napisem („HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Jeśli nie posiadasz tych danych, proszę zażądać ich w firmie lokalnego sprzedawcy.

Cel:
Do czyszczenia maszyny w/g zasad czyszczenia codziennego.

Kształt i zapach:
Odpowiednio do informacji w („HEALTH & SAFETY DATA SHEET").

Użycie:
- Trzymać środek poza zasięgiem dzieci i nieprzeszkolonych osób.
- Nie połykać!
- Nie mieszać tabletek z innymi środkami chemicznymi (produktami czyszczącymi).
- Nie jeść i nie pić w czasie używania środków czyszczących.
- Przy wykonywaniu roztworów, najpierw wlewać wodę (nie cieplejszą niż 20 °C), a następnie ostrożnie środek czyszczący.
- Upewnij się że jest właściwa wentylacja i cyrkulacja powietrza w czasie pracy ze środkiem czyszczącym.
- Myć ręce i twarz natychmiast po kontakcie ze środkiem czyszczącym.

Płyn odwapniający (Art.-No.: 062869)

Przed użyciem płynu odwapniającego proszę o przeczytanie informacji na nalepce z napisem („HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). Jeśli nie posiadasz tych danych, proszę zażądać ich w firmie lokalnego sprzedawcy.

Cel:
Dla odwapniania maszyny.

Kształt i zapach:
Odpowiednio do informacji w („HEALTH & SAFETY DATA SHEET").

Użycie:
- Trzymać plyn odwapniający poza zasięgiem dzieci i osób nieprzeszkolonych
- Nie połykać!
- Nie mieszać płynu odwapniającego z innymi środkami chemicznymi (produktami czyszczącymi).
- Nie jeść i nie pić w czasie używania płynu odwapniającego.
- Przy wykonywanir roztworów, najpierw wlewać wodę (nie cieplejszą niż 20 °C), a następnie ostrożnie płyn odwapniający.
- Upewnij się że jest właściwa wentylacja i cyrkulacja powietrza w czasie pracy z płynem odwapniającym.
- Myć ręce i twarz natychmiast po kontakcie z płynem odwapniającym.

Informacje o bezpieczeństwie:

Pytaj lokalnego sprzedawcę lub wypadkowe centrum informacyjne w twoim kraju.
Jeśli w twoim kraju brak takich instytucji, dzwoń pod poniższy numer w Szwajcarii, jeśli jest wypadek lub dla otrzymania informacji.:

++41 01 251 51 51
(Informacja Centrum Toksykologicznego)
www.toxi.ch (DE / UK / FR)

Pierwsza pomoc:
Odpowiednio do informacji („HEALTH & SAFETY DATA SHEET").

Ważna informacja dla lekarza:
Jeśli to możliwe aby pokazać lekarzowi informacje na nalepce z napisem („HEALTH & SAFETY DATA SHEET").

Przechowywanie środków czyszczących

- Trzymać środki czyszczące w miejscu niedostępnym dla dzieci i nieprzeszkolonych osób.
- Trzymać środki czyszczące w miejscu niedostępnym dla ciepła, światła i wilgoci.
- Trzymać środki czystości odseparowane od kwasów.
- Nie trzymać ich razem z pożywieniem, alkoholem czy tytoniem.
- Stosować się do lokalnych przepisów odnośnie przechowywania chemikaliów (środków czyszczących).

Tabliczka z numerami

Dane maszyny (napięcie/wyjście) można znaleźć na tabliczce. Ona się znajduje z tyłu maszyny pod przykrywką kabla.

Maksymalne wahania napięcia: + 5% / - 10%

Dane techniczne

Zewnętrzne wymiary Szerokość: Wysokość: Głębokość:	 314 mm | 415 mm z wrzutnikiem monet (opcja) 508 mm 403 mm | 460 mm z pojemnikiem ściekowym (opcja)
Zbiornik wody (pojemność)	2.4 litra
Pojemnik nna kawę:	Siena 1: ± 300 g | Siena 2: ± 600 g
Waga:	± 15.7 kg
Przewód zasilający (Długość):	1.1 m
Elektryczne gniazdo:	Nie używać gniazd podwójnych, szczególnie takich jak wentylatory, komputery, maszyny do pisania itp. których podłączenie może generować zakłócenia częstotliwości. Nie przeciążać gniazda elektrycznego! Odbiorniki nie mogą swoim amperażem osiągać wartości bezpieczników.
Gradient temperatury:	+ 5°C do + 35°C max. (gdy są przymrozki opróżnić maszynę z wody)
Stały poziom głośności (Lpa):	< 70 dB (A)

J.J.DARBOVEN
PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU

Przegląd osprzętu

ilość	Osprzęt	Symbol-No.
10	Tabletki czyszczące	062867
1	Miarka-łyżeczka	067111
1	Klucz z pokrętłem	062985
1	Szczotka	062951
1	Zestaw szczotek (5szt.)	071174
Osprzęt dla Siena 1:		
1	Końcówka spieniacza	062945
Osprzęt dla Siena 2:		
1	Końcówka spieniacza mleka	-
1	Milkpure 250 ml	071531
1	Szpilka zaworu powietrza	061454
1 zestaw	Zestaw końcówek mleka	071246

Aspekty utylizacji

Opakowanie:
Urządzenia są pakowane w kartony i palety które mogą być powtórnie wykorzystane.

Kawa zmielona:
Kawa zmielona może być rozrzucona w ogrodzie lub dodana do kompostu.

Części do naprawy:
Części wymienione w czasie naprawy są zregenerowane i jeśli możliwe to ponownie wykorzystane.

Materiały do czyszczenia:
Jeśli nie mogą być wykorzystane to materiały do czyszczenia jak i ich opakowanie musi być potraktowane jak w informacji („HEALTH & SAFETY DATA SHEET") zgodnie z przepisami lokalnymi.

Aspekty utylizacji:
Urządzenia należy pozbywać się zgodnie z lokalnymi i legalnymi przepisami.