

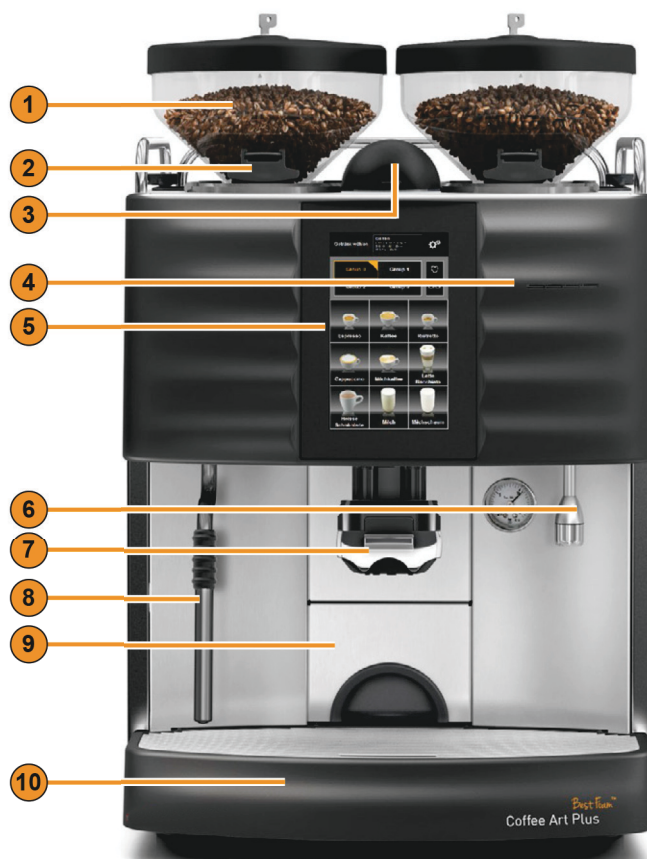
Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

Instrukcja obsługi

V04 / 08.2019



- 1 Pojemnik na ziarna kawy z pokrywą
- 2 Blokada pojemnika na ziarna kawy
- 3 Otwór wlotowy na kawę mieloną/ tabletki czyszczące (program czyszczenia)
- 4 Czytnik kart
- 5 Panel obsługi (patrz niżej)
- 6 Wylot gorącej wody
- 7 Wylot napoju z automatyczną regulacją wysokości
- 8 Dysza pary Powersteam
- 9 Pojemnik na fusy
- 10 Tacka ociekowa z kratką ociekową



Schaefer Coffee Art Plus Best Foam™

- 1 Wiersz statusu
- 2 Informacje w skrócie
- 3
 - Lista wyboru Tryb czuwania
 - Pole [Menu podręczne]
 - Pole [Anuluj]
 - Lista wyboru: Tryb „praca”
 - Pole [Czyszczenie]
 - Pole [Płukanie]
 - Pole [Flavour Point]
 - Pole [Czyszczenie ekranu dotykowego]
 - Pole [Informacje w skrócie]
 - Pole [Tryb czuwania]
- 4 Pole preselekcji [Decaf]
- 5 Pole preselekcji [2x] / pole Barista
- 6 Grupy napojów (programowalne)
- 7 Pola napojów (programowalne)



Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

Instrukcja obsługi

V04 / 08.2019

Wydawca

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

Wydanie

Wersja 04 | 08.2019

Oprogramowanie

V2.11

Koncepcja i redakcja

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

Copyright ©

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

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

Zawartość

Wstęp..... 6

Witamy	6
Znaki i symbole	6

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa 8

Zagrożenie dla użytkownika	8
Zagrożenie dla urządzenia	11

Opis produktu 13

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	13
Rodzaje napojów i wydajność	13
Wersje urządzenia	14
Zakres dostawy i akcesoria	14
Opcje i wyposażenie dodatkowe	15
Dane techniczne	18
Tabliczka znamionowa	19
Deklaracja zgodności WE	19
Adres producenta	19
Zastosowane normy	19

Instalacja i uruchomienie 21

Ustawienie	21
Miejsce ustawienia	21
Warunki klimatyczne	21
Zasilanie elektryczne	21
Warunki	21
Parametry przyłączeniowe	22
Przyłącze wody/odpływ wody	23
Warunki	23
Parametry przyłączeniowe	23
Instalacja	23
Demontaż i utylizacja	24

Obsługa 25

Kontrola przed włączeniem	25
Włączanie	25
Uruchamianie sterowania	25
Tryb czuwania, podręczne menu	25
Włączanie ekspresu do kawy (ekran dotykowy)	26
Menu „Serwis”	26
Informacje w skrócie	26
Wyposażenie dodatkowe	27
Główne okno ekranu dotykowego	27
[Barista Silber] Standard	28
Poła obsługi	30
Wybór napojów, grupy	31
Grupy napojów	31
Brak (wszystkie napoje na jednej stronie)	32
Opcje przed wyborem / po wyborze napojów	32
Samoobsługa	34
Napełnianie i podłączanie	35
Ziarna kawy	35
Woda	35
Mleko	35

Proszek do automatów	36
Flavour Point (opcja)	36
Wydawanie	36
Ustawianie wysokości wylotu	36
Napoje kawowe	37
Napoje z kawą mieloną	37
Gorąca woda	38
Napoje mleczne	38
Napoje aromatyzowane	38
Para	39
Opcje wydawania	39
Zatrzymywanie bieżącego wydawania	39
Wybieranie napojów	39
Napoje podwójne	40
Opróżnianie	40
Pojemnik na fusy	40
Podblatowy zsyp fusów	40
Zbiornik na brudną wodę	40
Warunki transportu	41
Wskazówki / polecenia na wyświetlaczu	41
Wyłączanie	42
Koniec użytkowania	42
Dłuższe czasy przestoju (powyżej 1 tygodnia)	42

Czyszczenie 43

Częstotliwość czyszczenia	43
Środki czyszczące	44
Proszek do czyszczenia systemu podawania mleka „Milkpure powder”	44
Polecenie czyszczenia	44
Opcje czyszczenia	45
Płukanie gorącą wodą	45
Płukanie automatyczne	46
Codzienne czyszczenie	46
Automatyczny program czyszczenia	46
Ekran dotykowy	47
Zbiornik na mleko	47
Zbiornik na wodę pitną	47
Pojemnik na fusy	47
Zewnętrzny zbiornik na brudną wodę	47
Dodatkowa chłodziarka	48
Automatyczna wylewka napojów	48
Cotygodniowe czyszczenie ręczne	48
Pojemnik na ziarna kawy	48
Rozmrażanie chłodziarki (Opcja)	49
Flavour Point (opcja)	49
Schaerer Coffee Art Plus z systemem mleka w proszku (opcja)	50
W razie potrzeby	52
Flavour Point (opcja)	52
Tacka ociekowa	52
Podgrzewacz do filiżanek	52
Demontaż/montaż osłony wylotu	52
Koncepcja czyszczenia HACCP	54
Serwis i konserwacja 55	
Konserwacja	55
Zewnętrzny filtr wody	55

Programowanie56

Nawigacja	56
Przykładowe ustawienia	57
Udostępnienie/zablokowanie parametrów	57
Lista wyboru	57
Dopasowanie zakresu nastaw	57
Parametry z literami	57
Parametry z liczbami	58
Tryb czuwania, podręczne menu	58
Przechodzenie do poziomu programowania	59
Konfiguracja TouchIT	59
Liczniki i statystyki	62
Ustawienia napojów	65
Wydawanie napoju testowego	66
Ustawienia kawy	66
Ustawienia mleka	67
Ustawienia czekolady	68
Ustawienia gorącej wody	68
Ustawienia pary	68
Ustawienia smaku	69
Ustawienia systemowe	69
Zegar sterujący	70
Polecenie czyszczenia	71
Wygląd ekranu	71
Logo/ wygaszacz ekranu	71
Zmiana logo w trybie czuwania	71
Zmiana obrazu na wygaszacz ekranu	71
Formaty ilustracji i dat	72

Usuwanie usterek73

Usterki systemu mleka Best Foam™	73
Usterki z komunikatem na wyświetlaczu	74
Usterki bez komunikatu na wyświetlaczu	75

Środki ostrożności76

Środki czyszczące	76
Zastosowanie	76
Przechowywanie	76
Utylizacja	76
Informacja w nagłych wypadkach	76
Przepisy dotyczące higieny	77
Woda	77
Kawa	77
Mleko	78
Produkt w proszku do automatów / napoje w proszku	78
Syrop	78

Odpowiedzialność79

Obowiązki użytkownika	79
Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności	79

Wstęp

Witamy

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

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

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

Życzymy przyjemnego użytkowania ekspresu do kawy!

Znaki i symbole



Patrz także rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa”

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Niebezpieczeństwo
porażenia prądem!



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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!



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

OSTROŻNIE!
Gorąca para!



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

OSTROŻNIE!
Gorąca powierzchnia!



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

OSTROŻNIE!
Niebezpieczeństwo
zgniecenia!



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

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

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



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

Zagrożenie dla użytkownika

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Niebezpieczeństwo
porażenia prądem!



W przypadku nieprawidłowej obsługi urządzeń elektrycznych może dojść do porażenia prądem.

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



Napoje z dodatkowymi produktami lub ich resztkami mogą mieć działanie alergenne.

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



Niebezpieczeństwo zatrucia w przypadku połknięcia środka czyszczącego.

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

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



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

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!



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

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

OSTROŻNIE!
Gorąca powierzchnia!



Miejsca wydawania napojów i zaparzacze mogą być gorące.

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

OSTROŻNIE!
Niebezpieczeństwo
zgniecenia!



Podczas wykonywania czynności w obszarze ruchomych elementów występuje niebezpieczeństwo zmiążdżenia.

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

Zagrożenie dla urządzenia

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

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

starych kompletów węży.

Opis produktu

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenie przeznaczone jest do użytku komercyjnego w hotelach, lokalach gastronomicznych i innych podobnych miejscach. Urządzenie może być instalowane w miejscach do samoobsługi, i może być eksploatowane bez nadzoru. Urządzenie może być użytkowane w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy, hotelach, motelach i pensjonatach; może być obsługiwane przez klientów lub inne osoby, które nie są specjalistami.

Opisywane urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, jak również osoby niemające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie wówczas, gdy są one nadzorowane, a także zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały związane z nią niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie oraz przeprowadzanie konserwacji przez dzieci bez nadzoru jest zabronione. Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez osoby, które posiadają wiedzę i praktyczne doświadczenie z urządzeniem, w szczególności pod względem bezpieczeństwa i higieny.



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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

Rodzaje napojów i wydajność

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

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

Możliwe napoje	
Ristretto	Espresso
Kawa	Americano
White Americano	Kawa z mlekiem
Cappuccino (Light, Classic, Fujiyama (Light))	Latte macchiato
Espresso Macchiato	Chocیاتto
Flat white	Gorąca czekolada
Poncz kawowy	Coolmacc
Gorące mleko	Zimne mleko
Gorące spienione mleko	Zimne spienione mleko
Napoje bezkofeinowe	Dzbanuszek

Możliwe napoje	
Aromatyzowane napoje kawowe i mleczne	Napoje w proszku
Para	Gorąca woda

Wersje urządzenia

Urządzenie Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ dostępne jest następujących wariantach:

- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ z podblatowym systemem mleka
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ z systemem Centre Milk
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ z systemem dozowania proszku
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ z systemem Flavour Point

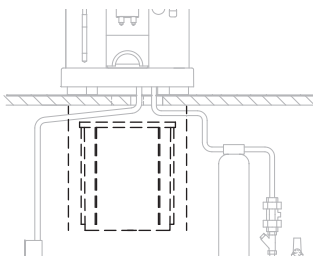
Zakres dostawy i akcesoria

Ilość	Nazwa	Nr art.
Dokumentacja		
1	Instrukcja obsługi	**
*	Instrukcja czyszczenia	**
*	Dodatkowa instrukcja do podgrzewacza do filiżanek + Cup & Cool	**
Karta chipowa		
1	Karta CHEF	063930
1	Karta SAVE DATA	063933
Czyszczenie / akcesoria do czyszczenia		
1	Pędzelek	067409
1	Zestaw do codziennego czyszczenia	-
*	Pojemnik do czyszczenia (8 litrów) (system mleka)	070743
Ogólne akcesoria		
*	Zbiornik na mleko (8 litrów) (system mleka)	070742
1	Łyżka do odmierzania	067111
1	Uszczelka płaska	064249
1	Wąż spustowy	071770
*	Przewód przyłączeniowy zgodny z normą szwajcarską	063260
*	Przewód przyłączeniowy zgodny z normą europejską	063261
1	Urządzenie nastawcze młynka	070907
1 komplet	Dysze zasysające mleko (8 szt.)	071246
1	Wąż 60 cm (przezroczysty)	061108

* W zależności od wersji urządzenia.

** Numer artykułu w zależności od języka.

Opcje i wyposażenie dodatkowe

Przykład	Opcja	Opis
	Pojemnik na ziarna kawy	Opcjonalny pojemnik na ziarna kawy – charakterystyczne wzornictwo rodem z kawiarni. Bez możliwości zamknięcia. Wysokość urządzenia: 794 mm Pojemność: 1000 g
	Podblatowy zsyp fusów	Pojemnik na fusy i dno ekspresu do kawy wyposażono w otwór, przez który fusy są odprowadzane pod blat. Fusy są gromadzone w dużym pojemniku pod blatem.
	Podgrzewacz do filiżanek	Do podgrzewania kilku różnych filiżanek. Podgrzewanie filiżanek jest regulowane. Liczba filiżanek: ok. 70–100
	Centre Milk	System mleka dla dwóch ekspresów do kawy. Czynnik chłodzący: R134 a Ilość czynnika chłodzącego: 40 g Pojemność systemu Milch Centre: 8 l lub 2 x 4 l
	Chłodziarka podblatowa do systemu zimnego mleka	Podblatowy system zimnego mleka ze zintegrowaną pompą do przygotowywania ciepłych i zimnych napojów z mleka zwykłego i spienionego. Temperatura mleka jest regulowana. Opcja idealna w przypadku, gdy zużywane są duże ilości mleka i gdy na ladzie jest mało miejsca. Za pomocą tego systemu można opcjonalnie zaopatrywać w mleko dwa ekspresy do kawy lub napęścić jedno urządzenie dwoma rodzajami mleka.

Przykład	Opcja	Opis
	System napoju w proszku	Do przygotowywania napojów czekoladowych w proszku. Dostępny w wersjach: Choco i Twin Choco.
	Flavour Point	Zintegrowany system dozowania aromatu do przygotowywania aromatyzowanych napojów kawowych i mlecznych. Ten dodatkowy komponent oferuje miejsce na aż cztery różne rodzaje aromatów.
	Dozownik kubków	Dozownik kubków na ok. 40 kubków o dwóch różnych wielkościach. Ø 60-90 mm
	Automat do rozmienniania pieniędzy	Automat do rozmienniania pieniędzy ze złączem MDB. Można przyłączyć maksymalnie 2 ekspresy do kawy. Możliwość ustawienia 99 różnych cen sprzedaży. Automat do rozmienniania pieniędzy można wyłączyć i przestawić urządzenie na pobieranie napojów przy użyciu przycisków. Akceptuje monety o nominałach od 5 centów do 2 euro, 0,10–5 franków szwajcarskich, a także 2 różne żetony. Automat do rozmienniania pieniędzy jest wyposażony w tubki na monety do wydawania reszty.
	Wrzutnik z kontrolerem monet	Dzięki wrzutnikowi z kontrolerem monet możliwe jest wydawanie napojów kawowych w trybie samoobsługi, po wrzuceniu wymaganych monet lub żetonów. Wrzutnik z kontrolerem monet można wyłączyć i przestawić urządzenie na pobieranie napojów przy użyciu przycisków. Akceptuje monety o nominałach od 5 centów do 2 euro, 0,10–5 franków szwajcarskich, a także 2 różne żetony. Wrzutnik z kontrolerem monet nie wydaje reszty.

Przykład	Opcja	Opis
	Powersteam	Ręczne podgrzewanie i spienianie mleka. Idealna funkcja dla profesjonalnego baristy.
	Autosteam	Automatyczne podgrzewanie mleka do zaprogramowanej temperatury. Ręczne spienianie mleka.
	Parowy podgrzewacz filiżanek.	Do podgrzewania pojedynczych filiżanek bezpośrednio przed wydaniem napoju. <i>Dostępne tylko w Szwajcarii.</i>
	Elastyczna wylewka	Do wydawania kawy w dzbankach.
	Wysokie nóżki	W razie potrzeby ekspres do kawy można ustawić na wysokich nóżkach.
	Wózek	Wózek wyposażony w zbiornik na wodę pitną i wodę brudną pozwala na mobilne użytkowanie ekspresu.

Przykład	Opcja	Opis
	Zewnętrzny zbiornik na wodę pitną i wodę brudną	Monitorowany zewnętrzny zbiornik na wodę pitną oraz brudną zamiast stałego przyłącza i odpływu wody.



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

Dane techniczne

Moc znamionowa*	Podgrzewacz pary	Podgrzewacz gorącej wody
	2000 W/3000 W	2000 W/3000 W
Temperatura robocza		
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		
Nadciśnienie robocze	2,5 bar	2,5 bar
Dopuszczalne nadciśnienie robocze (p maks.)	5 bar	12 bar
Kontrolne nadciśnienie	24 bar	24 bar
Pojemność zbiornika na wodę pitną	Stałe przyłącze wody	
Pojemność pojemnika na ziarna kawy	na ± 1000 g	
Pojemność pojemnika na fusy	35 Ciasto do kawy	
Wymiary zewnętrzne		
Szerokość	420 mm	
Wysokość	538 mm	
Głębokość	668 mm	
Waga netto	± 40 kg	
Ciągły poziom ciśnienia akustycznego**	< 70 dB (A)	

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian technicznych.

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

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

Tabliczka znamionowa

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

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

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

Deklaracja zgodności WE

Adres producenta

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

Zastosowane normy

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

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

Dla zgodności ze znakiem CE	
Dyrektywa 2006/42/WE	Dyrektywa dot. kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
- EN 60335-1: 2012 - EN 60335-2-75: 2004 - EN 62233: 2008	- EN 55014-1: 2006 - EN 55014-2: 1997 - EN 61000-3-2: 2014 - EN 61000-3-3: 2013
Dyrektywa w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (RoHS) 2011/65/UE	

Zgodność z rozporządzeniami europejskimi
- Rozporządzenie (UE) nr 10/2011 - Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 - Rozporządzenie (WE) nr 2023/2006 - Dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) 2012/19/WE

Międzynarodowe (CB)	
Bezpieczeństwo • IEC 60335-1: 2006 • IEC 60335-2-75: 2009	EMC • CISPR 14-1: 2009 • CISPR 14-2: 2008 • IEC 61000-3-2: 2001 • IEC 61000-3-3: 2008

Instalacja i uruchomienie

Ustawienie

Miejsce ustawienia

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

Konieczne przestrzegać następujących warunków:

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

Warunki klimatyczne

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

Konieczne przestrzegać następujących warunków:

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

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

- przed uruchomieniem skontaktować się z działem obsługi klienta.

Zasilanie elektryczne

Warunki

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Niebezpieczeństwo
porażenia prądem!



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- Faza prądu musi się zgadzać z wartością natężenia prądu podaną na tabliczce znamionowej!
- Instalacja musi być wyposażona w środki umożliwiające odłączenie urządzenia od sieci zasilającej na wszystkich biegunach.
- Instalacja elektryczna w miejscu użytkowania ekspresu do kawy musi być wykonana zgodnie z normą IEC 364 (DIN VDE 0100). W celu zapewnienia większego bezpieczeństwa należy zastosować wyłącznik różnicowoprądowy o wartości znamionowego prądu uszkodzeniowego na poziomie 30 mA (EN 61008). (Wyłączniki różnicowoprądowe typu B gwarantują zadziałanie także przy gładkich stałych prądach uszkodzeniowych. Dzięki temu można osiągnąć wysoki stopień bezpieczeństwa).
- Nigdy nie wolno eksploatować urządzenia, gdy przewód sieciowy jest uszkodzony. Jeśli przewód sieciowy lub wtyczka są uszkodzone, należy zlecić ich wymianę wykwalifikowanemu technikowi serwisowemu.
- Firma Schaerer AG odradza stosowanie przedłużaczy! Jeśli mimo to zostanie użyty przedłużacz (minimalny przekrój: 1,5 mm²), należy przestrzegać wytycznych producenta kabla (instrukcja obsługi) oraz obowiązujących przepisów lokalnych.
- Przewód podłączyć w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć. Przewodów nie wolno prowadzić przez narożniki i ostre krawędzie, ścisnąć ani pozostawiać swobodnie zwisających w pomieszczeniu. Ponadto przewodów nie wolno umieszczać nad gorącymi przedmiotami i należy je chronić przed olejem i agresywnymi środkami do czyszczenia.
- Nigdy nie podnosić ani nie ciągnąć urządzenia, trzymając za przewód sieciowy. Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka, chwytając za przewód sieciowy. W żadnym razie nie dotykać przewodu i wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie podłączać mokrych wtyczek do gniazda elektrycznego!

Parametry przyłączeniowe

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

Przyłącze wody/odpływ wody

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

Konieczne przestrzegać następujących punktów:

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

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

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

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



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

Parametry przyłączeniowe

Ciśnienie wody	Zalecane:	0,1–0,6 MPa (1–6 bar)
	Maksymalnie:	0,6 MPa (6 barów)
Temperatura wody na wlocie	Minimalnie:	10 °C
	Maksymalnie:	30 °C

Instalacja



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

- Rozpakować urządzenie.
- Sprawdzić, czy w opakowaniu nie pozostały akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem.
- Wyjąć dostarczone akcesoria z pojemnika na fusy.
- Zachować oryginalne opakowanie na wypadek ewentualnego zwrotu.

Demontaż i utylizacja



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

- ▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.

Obsługa

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

Kontrola przed włączeniem

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

Warunki włączenia ekspresu do kawy:

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

Włączanie

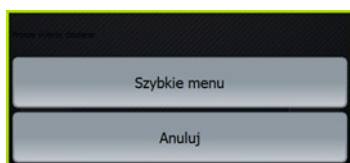
Uruchamianie sterowania

Uruchomienie sterowania trwa ok. 1 min. Podczas tej fazy na ekranie dotykowym nic nie jest wyświetlane. Gdy tylko sterowanie zostanie uruchomione, urządzenie znajduje się w trybie czuwania i może zostać włączone.



Po dłuższym przestoju należy przeprowadzić czyszczenie urządzenia po jego włączeniu.

Tryb czuwania, podręczne menu



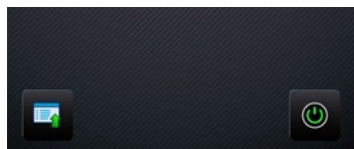
W stanie gotowości można, potwierdzając pole , wywołać skrócone menu stanu gotowości. W podręcznym menu można wywołać następujące podmenu:

- Ustawianie godziny
- Ustawianie daty
- Ustawianie strefy czasowej
- Statystyka błędów i czyszczenia
- Aktywacja czasu zaparzania: Wyświetlanie czasu zaparzania po wydaniu napojów
- Informacje
 - Numer urządzenia (ustawienie fabryczne)
 - Numer klienta (ustawienie fabryczne)
 - Wyświetlenie wersji oprogramowania SCA (ustawienie fabryczne)
 - Wyświetlenie wersji oprogramowania SCATouchIT (ustawienie fabryczne)
 - Zewnętrzne przyciski



Patrz rozdz. „Programowanie” – „Zegar sterujący urządzenia” Patrz rozdz. „Programowanie” „Liczniki i statystyka” – „Statystyka błędów i czyszczenia”.

Włączanie ekspresu do kawy (ekran dotykowy)

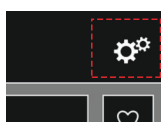
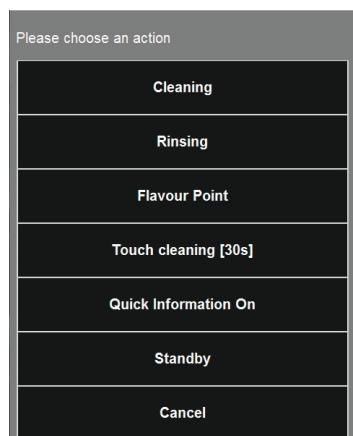


- ▶ Włączyć maszynę za pomocą pola [].
- ☑ Urządzenie uruchamia i rozgrzewa się (patrz: „Informacje w skrócie” u góry po prawej stronie).

Menu „Serwis”

Urządzenie musi być włączone. W menu „Serwis” zawarte są poniższe podpunkty i funkcje:

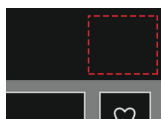
- [Czyszczenie], rozpoczyna cykl czyszczenia. W polu „Samoobsługa” możliwe jest żądanie wprowadzenia numeru PIN. Zgodnie z konfiguracją w parametrze „Ustawienia samoobsługi”.
- [Płukanie], rozpoczyna cykl płukania urządzenia.
- [Flavour Point]
 - [Wymiana butelki w Flavour Point] uruchamia procedurę wymiany butelki z dodatkiem smakowym.
 - [Czyszczenie Flavour Point], uruchamia proces czyszczenia systemu Flavour Point.
- [Czyszczenie ekranu dotykowego] dezaktywuje ekran dotykowy na 30 sek.
- [Informacje w skrócie wł.], okno informacyjne „Informacje w skrócie” wyświetlane jest w prawym górnym rogu ekranu dotykowego.
- [Tryb czuwania], urządzenie przełączane jest do trybu czuwania. Tylko w trybie „Samoobsługa”
- [Anuluj], ponownie zamyka menu „Serwis”.



Opcja: Pole [Serwis] widoczne

Aktywny parametr „Widoczny przycisk serwis” w [Konfiguracja TouchIT] .

- ▶ Nacisnąć pole [Serwis] u góry po prawej stronie.
- ☑ Otwiera się menu „Serwis”.



Opcja: Pole [Serwis] ukryte

Nieaktywny parametr „Widoczny przycisk serwis” w [Konfiguracja TouchIT] .

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać powierzchnię dotykową w prawym górnym rogu ekranu dla ±2 sek.
- ☑ Otwiera się menu „Serwis”.

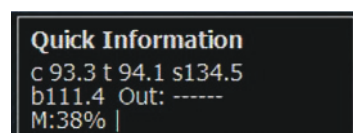
Informacje w skrócie



- ▶ Nacisnąć pole [Serwis] u góry po prawej stronie.
- ☑ Otwiera się menu „Serwis”.
- ▶ Wybrać pole [Informacje w skrócie wł.].
- ☑ Pole „Informacje w skrócie” wyświetlane jest w górnej części ekranu dotykowego.
- ▶ Wciskając i przytrzymując okno „Informacje w skrócie” można przesunąć je i umieścić w dowolnym miejscu ekranu.

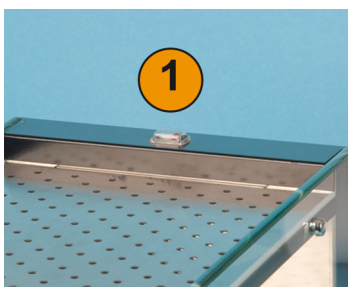
W polu „Informacje w skrócie” wskazywane są następujące temperatury:

- (c) temperatura bojlera kawy.
- (t) temperatura bojlera herbaty (opcja).
- (t) temperatura bojlera pary (opcja).
- (b) temperatura bustera.



Wyposażenie dodatkowe

Opcja 1: Podgrzewacz do filiżanek



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

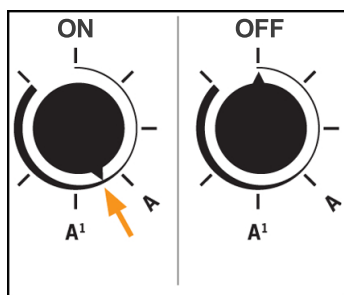
Opcja 2: Chłodziarka systemu zimnego mleka



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

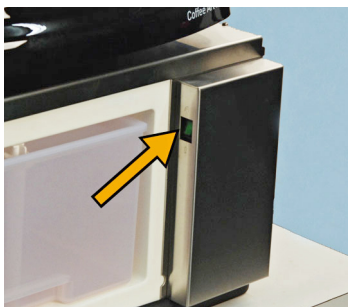


W urządzeniu nie wolno przechowywać żadnych wybuchowych substancji, na przykład pojemników aerozolowych z palnymi gazami.



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

Opcja 3: Chłodziarka podbłatowa



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

Główne okno ekranu dotykowego

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

- [Barista Silber] (Standard)
- [Samoobsługa]
- [Użytkownik]



Aby urządzenie Best Foam™ optymalnie funkcjonowało i dostępne były wszystkie możliwości, należy wybrać interfejs „Barista Silber”. Pozostałe wersje wyglądu ekranu nie są opisane w niniejszej instrukcji obsługi. Jeśli mimo to ma być użyty jeden z dwóch starych wyglądków ekranu, należy zapoznać się z instrukcją obsługi Standard SCAP.



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

[Barista Silber] Standard



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

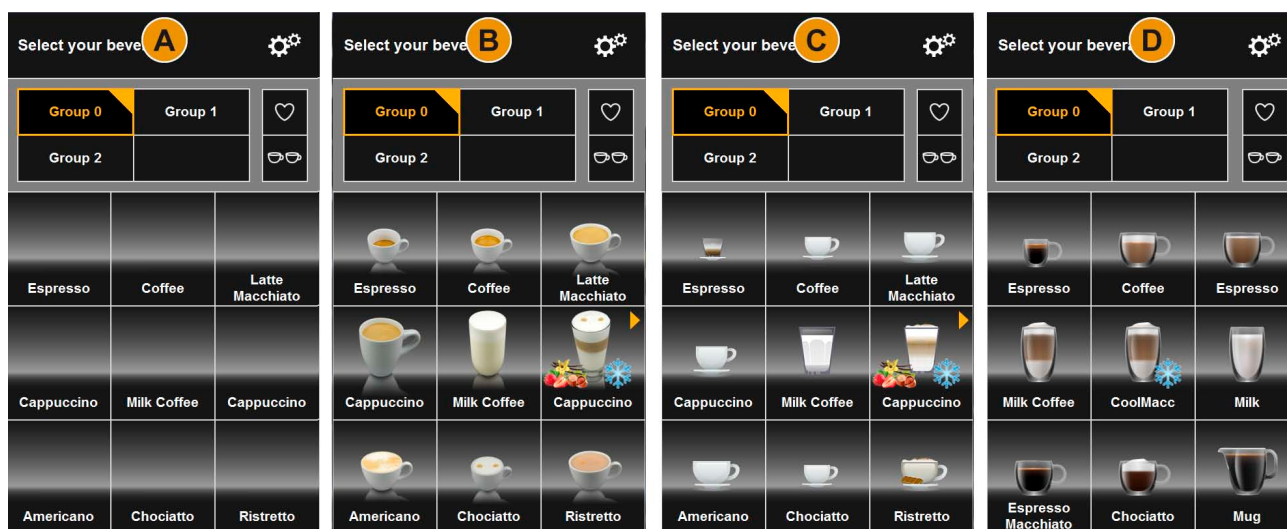
- Wybrać opcję [Barista Silber] w menu „Konfiguracja” – „Układ ekranu” – „Wygląd ekranu”.

Opcja 1: Warianty wyglądu

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

Różne symbole przycisków napojów:

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



Opcja 2: Warianty wyboru

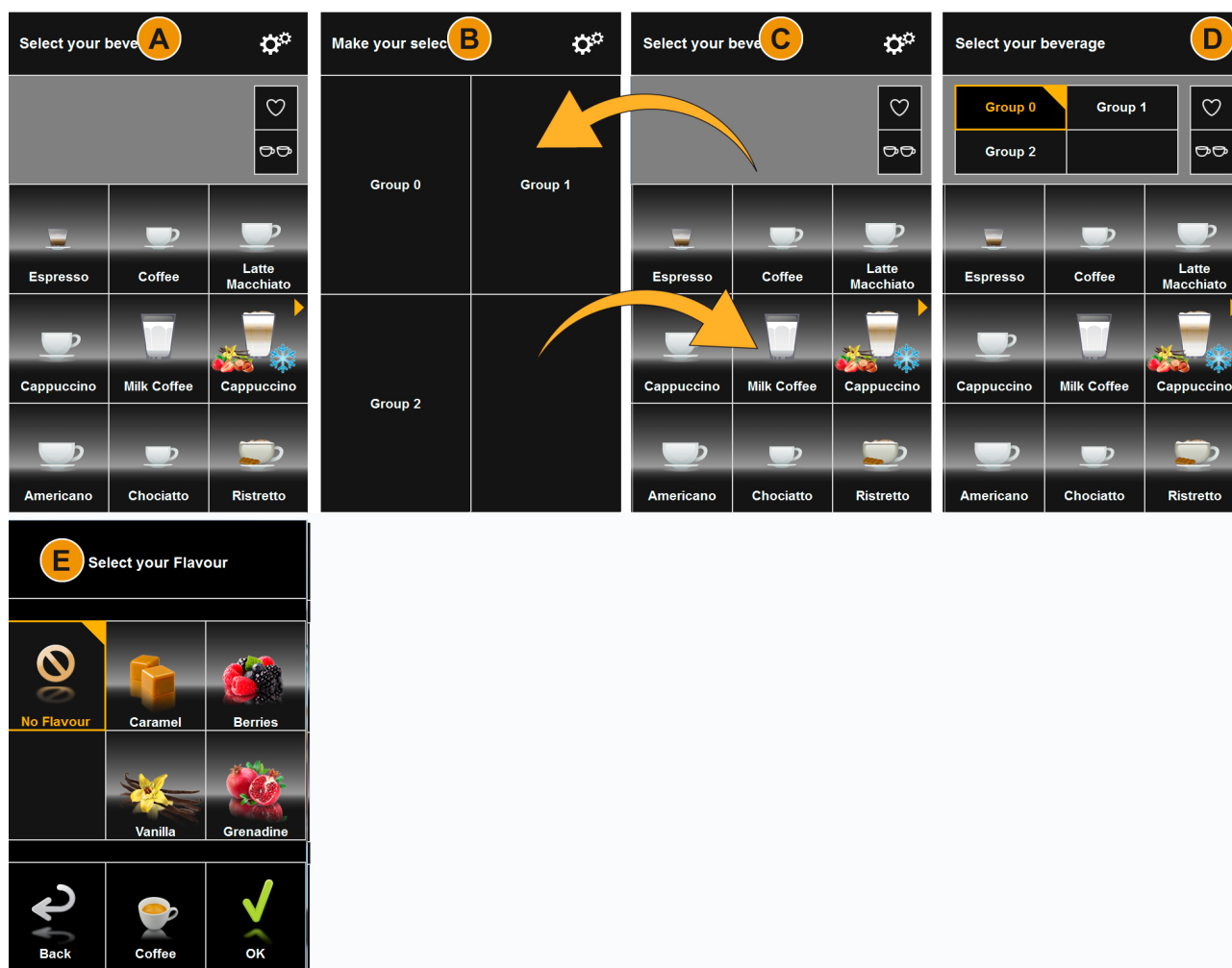


Patrz także rozdział „Podstawowa obsługa” – „Wybór napojów z grupami”.

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

Lista wyboru z grupami:

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



Opcja 3: Samoobsługa

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



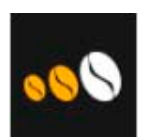
Wstępny wybór należy dezaktywować w menu „Konfiguracja – Parametry ogólne – Ogólny wybór wstępny”. Dostęp możliwy jest tylko z kartą SERVICE.

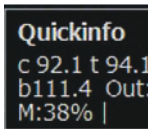
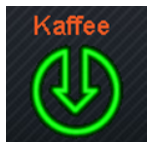
Strona wyboru bez wstępnego wyboru i grup napojów:



Pola obsługi

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

Symbol	Opis
Grupy 	W przypadku „Barista Silber” do wyboru dostępne są maks. 4 grupy. W każdej grupie można zapisać maks. 9 napojów. Po wybraniu grupy napojów wyświetlana jest odpowiednia strona z zapisanymi napojami. <i>Grupy napojów można konfigurować w menu „Konfiguracja” w podmenu „Ustawienia napoju”.</i> <i>Patrz także rozdział „Programowanie” – „Wybór napojów z grupami”.</i>
Pole napoju 	Każde pole napoju można skojarzyć z żądanym napojem i odpowiednio zaprogramować. Widok pól napojów można wybrać w menu [Konfiguracja] w punkcie [Symbole, przyciski napojów]. Po naciśnięciu przycisku pola napoju zostanie wydany odpowiedni napój. <i>Napoje można konfigurować w menu „Konfiguracja” w podmenu „Ustawienia napoju”.</i> <i>W przypadku „Barista Silber” pole napoju zawiera informację, że napój jest aromatyzowany lub że można dodać do niego aromat.</i>
DECAF 	Aby możliwe było wydawanie napojów bezkofeinowych (DECAF), urządzenie musi być wyposażone w dwa młynki, z których jeden napełniany jest kawą bezkofeinową. Inną możliwością stanowi otwór wlotowy do obsługi ręcznej, przez który można wsypywać zmieloną kawę bezkofeinową. Za pomocą pola [DECAF] można wybrać napój z kawą bezkofeinową. <i>Pole [DECAF] jest aktywowane w menu „Konfiguracja” w podmenu [Układ ekranu].</i>
Podwójny 	Pole [2x] wywołuje podwójne wydawanie napoju. Wybrany w następnym kroku napój jest wydawany podwójnie. <i>Pole [2x] jest aktywowane w menu „Konfiguracja” w podmenu „Układ ekranu” i dostępne z wyglądem „Użytkownik” i „Barista Silber”.</i> <i>W przypadku interfejsu „Barista Silber” pole [2x] dostępne jest na zmianę z polem „Barista”.</i>
Pole „Barista” 	Za pomocą pola „Barista” można jednorazowo określić moc wydawanego napoju. Po wydaniu napoju pole „Barista” przechodzi ponownie do standardowego ustawienia „średni”. Jeżeli napój nie zostanie wybrany, wybór wstępny wróci do opcji 5 sek. Patrz ilustracja po lewej. W polu „Barista” można wybierać spośród 3 intensywności kawy [słaba, średnia i mocna]. <i>W przypadku interfejsu „Barista Silber” pole [Barista] dostępne jest na zmianę z polem „2x”.</i>
Serwis 	Dostęp do opcji „Podręczne menu” w trybie czuwania lub „Menu serwisowe” przy włączonym urządzeniu. <i>Patrz rozdział „Podstawowa obsługa” – „Włączanie” – „Tryb czuwania, podręczne menu” w celu uzyskania dalszych informacji.</i> <i>Pole [Serwis] znajduje się u góry po prawej stronie wyświetlacza.</i>
Stop 	Pole [Stop] jest wyświetlane tylko podczas wydawania napojów. Może służyć do usuwania aktualnego wydania oraz ewentualnie wybranych uprzednio napojów.

Symbol	Opis
Powrót 	Pole [Powrót] umożliwia powrót do poprzedniej strony i znajduje się po u góry po prawej stronie wyświetlacza.
Informacje 	Pole [Informacje w skrócie] u góry po prawej stronie można aktywować w polu podręcznego menu [Serwis]. W polu „Informacje w skrócie” wskazywane są aktualne temperatury bojlerów. <i>Patrz rozdział „Podstawowa obsługa” – „Włączanie” – „Skrócone info” w celu uzyskania dalszych informacji.</i>
ON/OFF 	Poprzez pole [ON] w prawym dolnym rogu urządzenie przełączane jest z trybu czuwania na tryb roboczy.
Informacja, wydawania 	Migający symbol na dole ekranu dotykowego, pojawia się podczas wydawania napoju.

Wybór napojów, grupy



Ustawienia mogą być dostosowywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika serwisowego.



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



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

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

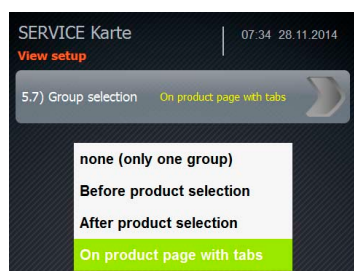
- [Brak (wszystkie napoje na jednej stronie)];
- [Opcje przed wyborem napojów];
- [Opcje po wyborze napojów];
- [Grupy napojów].

Grupy napojów

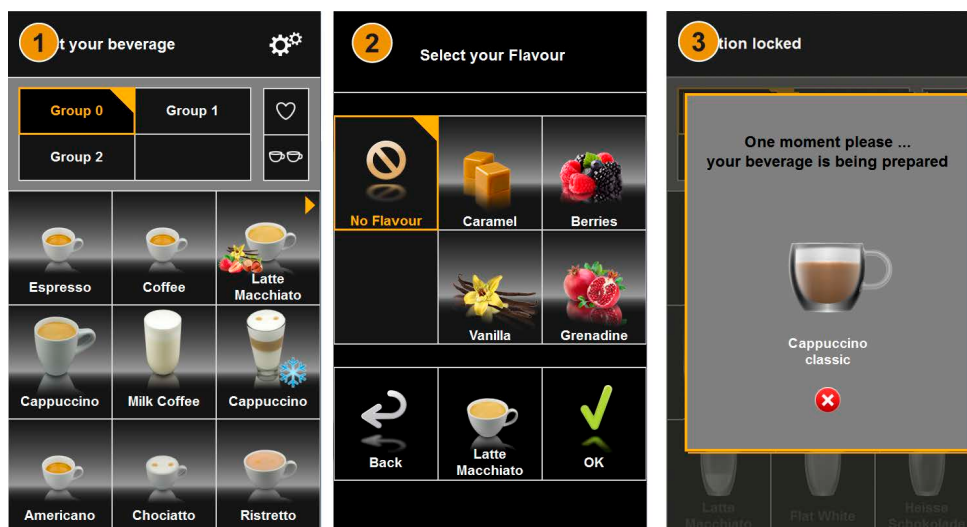
Wybór [strona napojów i grupy] jest dostępny tylko w [trybie Barista Silber].



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



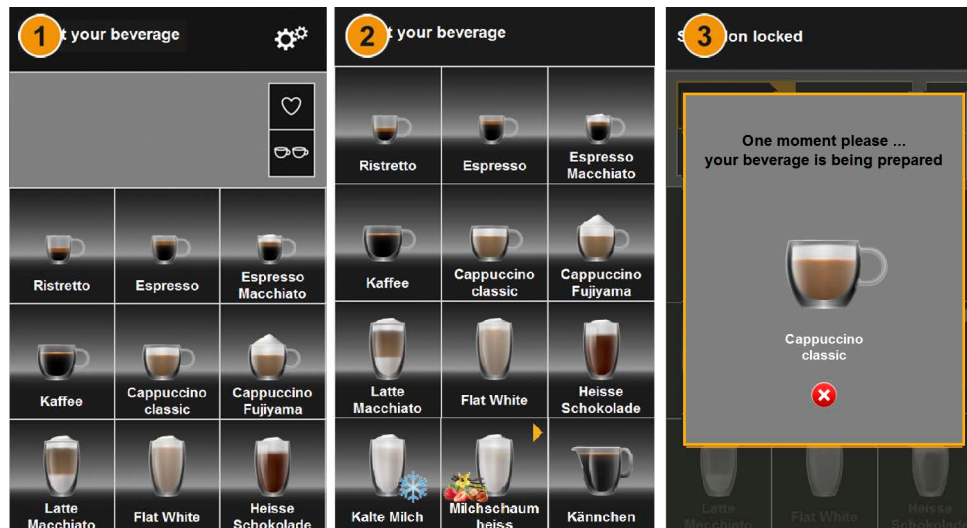
- 1) Wybór grupy oraz wybór spośród napojów zapisanych w grupie.
- 2) Opcjonalnie, jeśli w ustawieniach zaznaczono [Wybór] smaku (aromatu)
- 3) Wydanie napoju



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

Brak (wszystkie napoje na jednej stronie)

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



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

Opcje przed wyborem / po wyborze napojów

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

- funkcja grup (np. MAŁY – ŚREDNI – DUŻY);
- liczba pól napojów, które mają być wyświetlane na grupę;
- należy uwzględnić łączną liczbę napojów.
- W menu „Konfiguracja” należy wybrać podmenu [Układ ekranu].

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



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

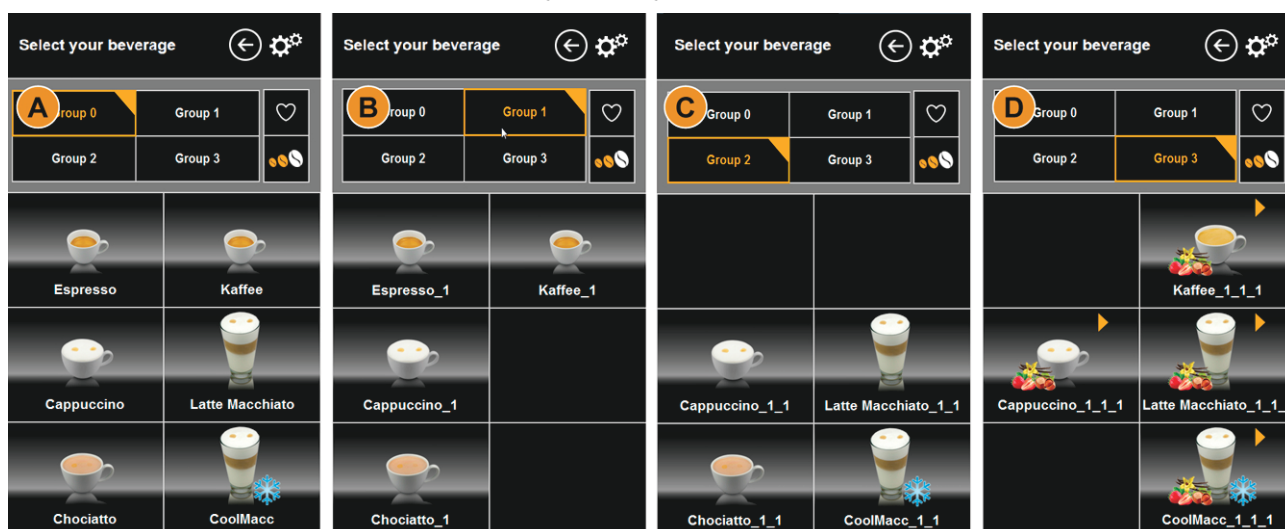


Konfiguracja 1. Grupa (A) powinna w miarę możliwości zawierać wszystkie dostępne napoje podstawowe.

Przykład konfiguracji 4 grup z 6 napojami na grupę:

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

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



Opcja 1: Opcje przed wyborem napojów

Wybór napojów odbywa się przez 4 zdefiniowane grupy:

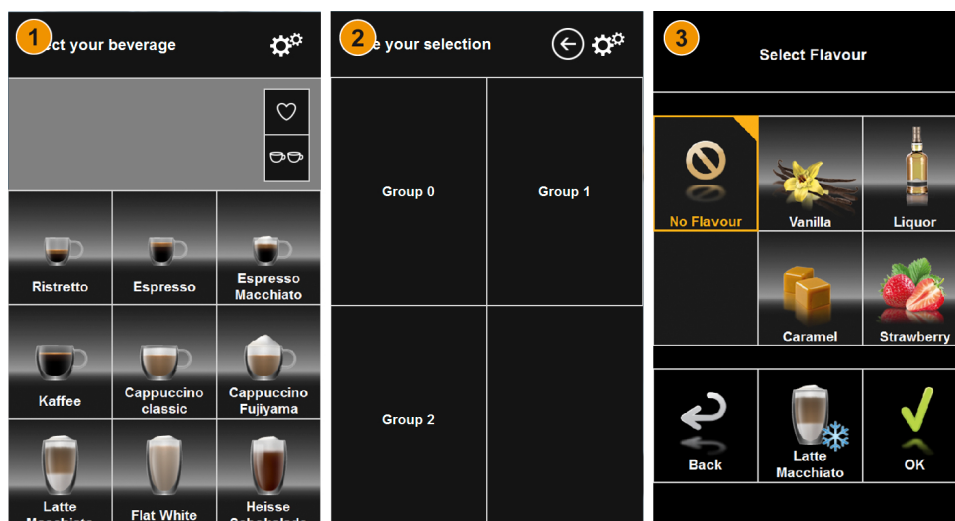
- Wybór (1) z grup napojów, np.: mały – średni – duży + smak.
- Wybór (2) ze strony napojów.
- Wybór (3) z rodzajów smaków.



Opcja 2: Opcje po wyborze napojów

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

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



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

Samoobsługa

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



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

Napełnianie i podłączanie

Ziarna kawy

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez obracające się ostrza młynka.

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

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



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

Woda

Opcja 1: Stałe przyłącze wody

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



Urządzenie może ulec uszkodzeniu, gdy pompa będzie pracować na sucho.

Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić, że główny zawór wody jest otwarty.

- ▶ Otworzyć kurek odcinający na głównym zaworze wody.



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

Opcja 2: Stałe przyłącze wody

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

Mleko

Opcja: Dodatkowa chłodziarka

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

Opcja: Podblatowy system mleka

- ▶ Otworzyć drzwiczki.
- ▶ Wyjąć i wypłukać zbiornik na mleko.
- ▶ Wlać świeże, schłodzone mleko (3-5 °C).

- ▶ Włożyć zbiornik na mleko do chłodziarki.
- ▶ Włożyć wąż do zbiornika.
 - ☒ Koniec węża musi dotykać dna pojemnika.
- ▶ Zamknij drzwiczki.

Proszek do automatów

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!



Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie urządzenia.

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla użytkownika!



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

Opcja 1: Czekolada

- ▶ Wsypać wybraną czekoladę w proszku.

Opcja 2: Twin Choco

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

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

Flavour Point (opcja)

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!



Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie urządzenia.

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



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



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

Wydawanie

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!



Wszystkie napoje wydawane przez urządzenie są gorące.

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

Ustawianie wysokości wylotu

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powierzchnie.

Nie dotykać wylotu napoju podczas eksploatacji urządzenia.

OSTROŻNIE!
Gorąca powierzchnia!



OSTROŻNIE!
Niebezpieczeństwo
zgniecenia!



Przy ustawianiu automatycznego i ręcznego wylotu napojów istnieje niebezpieczeństwo zgniecenia.

Przy ustawianiu należy zwrócić uwagę na bezpieczne ułożenie dłoni.



Wysokość wylotu może ustawiać wyłącznie technik serwisowy.



Po naciśnięciu przycisku napoju automatyczny wylot napoju przemieszcza się do uprzednio zdefiniowanego położenia.

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

Napoje kawowe

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!



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

Napoje z kawą mieloną



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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie urządzenia. Nigdy nie wsypywać kawy rozpuszczalnej do otworu do obsługi ręcznej. Wsypywać tylko kawę mieloną lub wrzucać tabletki do czyszczenia.



Opcja 1: z kontrolą otworu do obsługi ręcznej

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

Opcja 2: bez kontroli otworu do obsługi ręcznej

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



- ☒ Następuje wydawanie napoju.
- Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.

Gorąca woda

Wydawanie gorącej wody może zostać ustawione przy pomocy karty SERVICE:

- Przycisk [Gorąca woda] z funkcją „Start-stop”.
- Przycisk [Gorąca woda] z funkcją „Wciśnij i trzymaj”.
- Przycisk [Gorąca woda] z funkcją „Podwójny napój”.
- Ustawić filiżankę pod wylotem gorącej wody.
- Nacisnąć lub wcisnąć i przytrzymać przycisk [Gorąca woda].
- Po zakończeniu wydawania zabrać filiżankę.

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

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!



OSTROŻNIE!
Gorąca powierzchnia!



OSTROŻNIE!
Gorący płyn!



Napoje mleczne

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

Napoje aromatyzowane

Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie urządzenia.

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

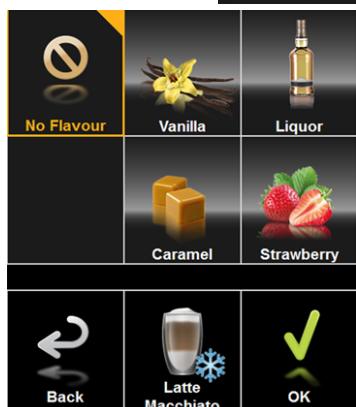
OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!



OSTROŻNIE!
Gorący płyn!



Latte Macchiato



Latte Macchiato

Opcja 1: Wybór aromatu

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

Opcja 2: Wstępnie zdefiniowane napoje

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

OSTROŻNIE!
Gorąca para!



Para

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

Opcja 1: Powersteam

- ▶ Spienić mleko, wtryskując parę pod powierzchnię mleka.
 - ☒ Mleko podgrzewa się z 5°C do 37°C.
- ▶ Przez wtrysk pary do wysokości jednej trzeciej poziomu mleka i obroty zgodnie ze wskazówkami zegara uzyskuje się zwartą pianę mleczną.
 - ☒ Mleko podgrzewa się z 37°C do 65°C.

Opcja 2: Autosteam

- ▶ Spienić mleko, wtryskując parę pod powierzchnię mleka.
 - ☒ Mleko podgrzewa się do ustawionej temperatury.
 - ☒ Po osiągnięciu ustawionej temperatury Autosteam wyłącza się.
- ▶ Przez wtrysk pary do wysokości jednej trzeciej poziomu mleka i obroty zgodnie ze wskazówkami zegara uzyskuje się zwartą pianę mleczną.
 - ☒ Mleko podgrzewa się z 37°C do 65°C.

Opcje wydawania

Zatrzymywanie bieżącego wydawania



Jeśli wybrano nieodpowiedni napój, można zatrzymać bieżące wydawanie.

Opcja 1: Zatrzymywanie bieżącego wydawania

- ▶ Nacisnąć przycisk [X].
 - ☒ Bieżące wydawanie zostanie zatrzymane.

Opcja 2: Usuwanie wstępnego wyboru napojów

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

Wybieranie napojów



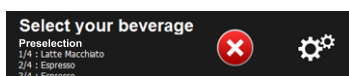
Jeżeli dokonano odpowiedniej konfiguracji, można kolejno wybierać i wydawać kilka różnych napojów. Ekspres wydaje napoje w wybranej kolejności.

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

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

Usunąć wstępny wybór napojów.

- ▶ Nacisnąć przycisk [X].



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

Napoje podwójne



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



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

Opróżnianie

Pojemnik na fusy



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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

Wyjąć pojemnik na fusy, nie naruszając automatycznego wylotu napoju.

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

Podblatowy zsyp fusów

Wyrzucane z zaparacza fusy trafiają przez podblatowy zsyp fusów do znajdującego się pod nim pojemnika na fusy.

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



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

Zbiornik na brudną wodę

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

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

Warunki transportu

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

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



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

Wskazówki / polecenia na wyświetlaczu

Wskazówka na wyświetlaczu	Przyczyna	Sposób usuwania
Brak pojemnika na fusy	• Pojemnik na fusy został wyjęty (program czyszczenia, opróżnianie itd.). • Usterka wyłącznika krańcowego.	▶ Wstawić pojemnik na fusy. ▶ Jeśli komunikat nadal się pojawia: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Opróżnić pojemnik na fusy	Pełny pojemnik na fusy	▶ Opróżnić pojemnik na fusy.
Program czyszczenia	Pojawia się w przypadku wydania zaprogramowanej ilości napojów bez uprzedniego oczyszczenia urządzenia.	▶ Wykonać codzienne prace czyszczące (patrz rozdział „Czyszczenie”).
Młynek lewy/prawy pusty	Pojawia się, gdy pojemnik na ziarna kawy jest pusty lub w przypadku utknięcia ziaren kawy.	▶ Pojemnik na ziarna kawy napęlić ziarnami kawy (maks. 1000 g na pojemnik) i potwierdzić.
Młynek lewy/prawy zablokowany	W mechanizmie mielącym zakleszczył się jakiś przedmiot (np. kamień).	▶ Sprawdzić młynek pod kątem zatoru i w razie potrzeby usunąć resztki ziaren za pomocą odkurzacza.
Podgrzewanie kawy / Gorąca woda / Para	Temperatura jest o 10 °C niższa od zaprogramowanego ustawienia.	▶ Poczekać, aż zostanie osiągnięta temperatura zadana. ▶ Jeśli komunikat nadal się pojawia: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Wymiana filtra	Zaprogramowana ilość wody (litry/miesiąc) przepłynęła przez filtr.	▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Polecenie serwisowe	Osiągnięto zaprogramowaną liczbę porcji (filizanki/miesiąc). Konieczne jest serwisowanie	▶ Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Zbiornik na wodę pitną jest pusty	• Zbiornik na wodę pitną jest pusty. • Wyłącznik pływakowy jest uszkodzony.	▶ Napęlić zbiornik na wodę pitną i umieścić pod ladą. ▶ Jeśli komunikat nadal się pojawia: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Zbiornik na brudną wodę pełny	• Zbiornik na brudną wodę jest pełny. • Wyłącznik pływakowy jest uszkodzony.	▶ Opróżnić zbiornik na brudną wodę i umieścić pod ladą. ▶ Jeśli komunikat nadal się pojawia: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.

Wskazówka na wyświetlaczu	Przyczyna	Sposób usuwania
Dodać zmieloną kawę	- Pole [DECAF] zostało wciśnięte, aby umożliwić wydanie napoju bezkofeinowego. - Otwór wlotowy na kawę mieloną i tabletki do czyszczenia został otwarty.	▶ Dodać kawę mieloną, aby wydać napój bezkofeinowy. ▶ Otwór wlotowy na kawę mieloną i tabletki do czyszczenia został zamknięty. ▶ Jeśli komunikat nadal się pojawia: Należy się skontaktować 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. ▶ Jeśli komunikat nadal się pojawia: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.

Wyłączanie

Koniec użytkowania

Opcja 1: Tryb obsługi



- ▶ Przeprowadzić codzienne czyszczenie.
 - ☒ Urządzenie przechodzi do trybu czuwania.

Opcja 2: Zewnętrzny zbiornik na wodę pitną i brudną

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

Opcja 3: System mleka

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

Dłuższe czasy przestoju (powyżej 1 tygodnia)

Postępować jak przy kończeniu użytkowania. Dodatkowe kroki:

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



Po dłuższym przestoju należy przeprowadzić czyszczenie urządzenia po jego włączeniu.



Ewentualne szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania tych wskazówek nie podlegają gwarancji.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!



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

Czyszczenie

Częstotliwość czyszczenia

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

Legenda

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



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

Środki czyszczące

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla urządzenia!



Zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Do codziennego i cotygodniowego czyszczenia używać środków czyszczących zalecanych przez firmę Schaerer AG.



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



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

Proszek do czyszczenia systemu podawania mleka „Milkpure powder”



Informacja	
Przeznaczenie	Czyszczenie systemu mleka
Cel czyszczenia	Usuwanie tłuszczu i bakterii z systemu mleka
Częstotliwość stosowania	Stosować torebkę 10 g raz dziennie

Polecenie czyszczenia

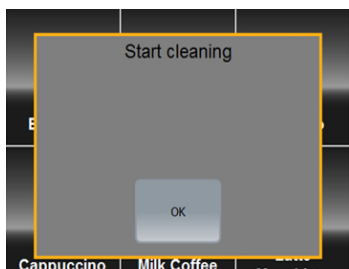
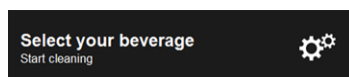


Z wyjątkiem terminu parametry polecenia czyszczenia mogą zostać zaprogramowane i ustawione wyłącznie przez technika serwisowego.



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

W przypadku funkcji Polecenie czyszczenia dostępnych jest kilka opcji:



Opcja 1: Bez polecenia czyszczenia

Polecenie czyszczenia jest nieaktywne.

Opcja 2: Polecenie czyszczenia z komunikatem

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

Opcja 3: Polecenie czyszczenia z komunikatem i potwierdzeniem

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

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

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

Opcja 4: Wymuszone polecenie czyszczenia

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

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

Opcje czyszczenia

Płukanie gorącą wodą

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą wodą.

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

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!



Opcja 1: Pole [Serwis] widoczne

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

- ▶ Nacisnąć pole [Serwis] w lewym dolnym rogu.
 - ☒ Otwiera się menu „Serwis”.
- ▶ Uruchomić [Płukanie]. Włączane jest płukanie urządzenia.



Opcja 2: Pole [Serwis] ukryte

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

- ▶ Nacisnąć ekran w prawym górnym rogu i przytrzymać przez ± 2 sek.
 - ☒ Otwiera się menu „Serwis”.
- ▶ Uruchomić [Płukanie]. Włączane jest płukanie urządzenia.



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

Płukanie automatyczne

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!



Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą wodą.

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



Płukanie jest warunkiem prawidłowej eksploatacji systemu do mleka Best Foam.

Opcja 1: Płukanie przy włączaniu (nie może zostać dezaktywowane)

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

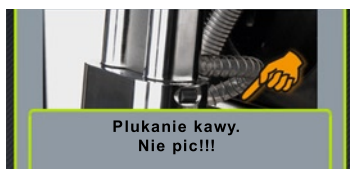
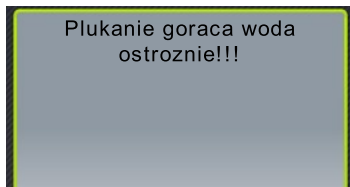
Opcja 2: Płukanie przy wyłączaniu (nie może zostać dezaktywowane)

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

Opcja 3: Kawa płucząca

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

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

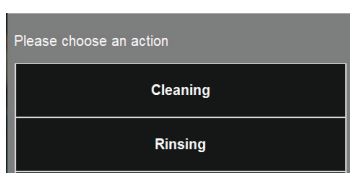


Codzienne czyszczenie

Automatyczny program czyszczenia



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

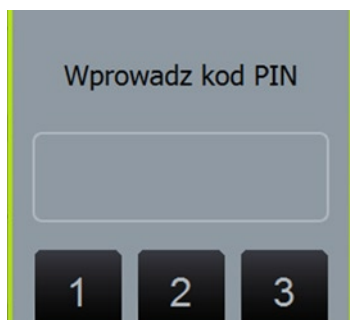


Opcja 1: Bez żądania PIN

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

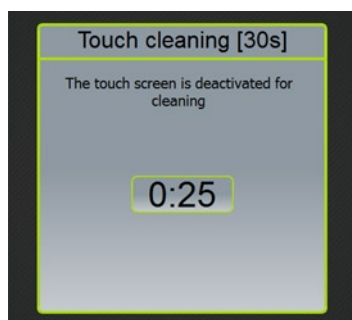
Opcja 2: Z żądaniem PIN

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



Ekran dotykowy

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



Uszkodzenie ekranu dotykowego w procesie czyszczenia.

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

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

Zbiornik na mleko

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

Zbiornik na mleko oraz pokrywę należy czyścić przed każdym napełnieniem.

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

Zbiornik na wodę pitną

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



Osady i bakterie stwarzają ryzyko zanieczyszczenia zbiornika na wodę pitną.

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

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

Pojemnik na fusy

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

Dlatego pojemnik na fusy należy czyścić codziennie.

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

Zewnętrzny zbiornik na brudną wodę

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

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

Dodatkowa chłodziarka

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

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



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

Automatyczna wylewka napojów

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!



Podczas czyszczenia automatycznego wylotu napojów i jego osłony zachodzi ryzyko poparzenia.

Unikać kontaktu z gorącą wodą. Używać wyłącznie szczotki z długim uchwytem. Codziennie czyścić osłonę wylotu.

Czyszczenie

- ▶ Podczas czyszczenia maszyny należy czyścić osłonę wylotu pod bieżącą wodą za pomocą szczotki.



Cotygodniowe czyszczenie ręczne

Pojemnik na ziarna kawy

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

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez obracające się ostrza młynka.

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



Porysowanie pojemnika na ziarna kawy.

Nie używać środków szorujących.

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



Rozmrażanie chłodziarki (Opcja)

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



Powierzchnie wnętrza chłodziarki mogą zostać uszkodzone.

Nigdy nie usuwać warstwy lodu za pomocą ostrych lub spiczastych przedmiotów – lód należy zawsze roztopiać.

- ▶ Wyłączyć dodatkową chłodziarkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- ▶ Drzwiczki frontowe otworzyć i pozostawić otwarte.
- ▶ Wodę powstałą wskutek odmrażania zebrać chłonną szmatką.
- ▶ Powtarzać czynności, aż lód całkowicie się roztopi.
- ▶ Zamknąć drzwiczki frontowe i ponownie włączyć urządzenie lub włożyć wtyczkę do gniazdka.

Flavour Point (opcja)

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



Osady i bakterie powodują niebezpieczeństwo zanieczyszczenia.

System Flavour Point należy czyścić codziennie lub w razie potrzeby.

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



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

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



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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

OSTROŻNIE!
Gorący płyn!



Gdy wąż jest odłączony od systemu mieszania, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia przy wydawaniu napoju sporządzanego z proszku. Przed odłączeniem węża od systemu mieszania należy wysunąć szufladę na fusy.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



Urządzenie może ulec uszkodzeniu w wyniku niewłaściwego zastosowania środków czyszczących. W żadnym wypadku nie wrzucać Milkpure Powder do otworu do obsługi ręcznej.

Czyszczenie systemu dozowania proszku

1



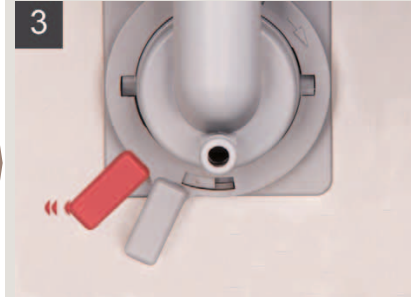
System dozowania proszku należy czyścić co najmniej raz w tygodniu.

2



- ▶ Przesunąć pokrywę do góry i zdjąć.
- ▶ Odłączyć przewód napoju od pojemnika systemu mieszania.
- ▶ Wysunąć szufladę na fusy.
 - ☒ Wydawanie napojów zostanie zablokowane.

3



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

4



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

Części zamontować ponownie dopiero wtedy, gdy są suche.

5



- ▶ Zmontować pojemnik systemu mieszania w odwrotnej kolejności. Podłączyć przewody (pamiętając o sprężynie!).
- ▶ Miskę zbierającą ponownie umieścić pod systemem mieszania.
- ▶ Zamontować z powrotem osłonę.
- ▶ Nie można wsunąć szuflady na fusy.

6



- ▶ Uruchomić czyszczenie automatyczne.
- ▶ Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

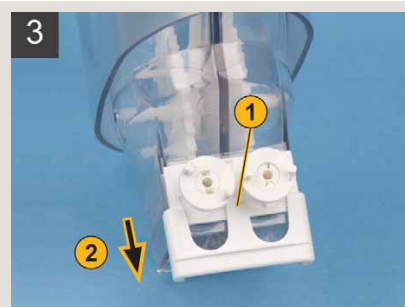
Czyszczenie systemu dozowania proszku w razie konieczności



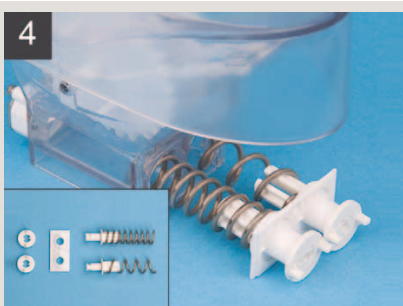
- ▶ Otworzyć blokadę zamykającą.
- ▶ Wyjąć pojemnik na produkt w proszku.
- ▶ Usunąć resztki produktu w proszku.



- ▶ Wyjąć lejek znajdujący się powyżej systemu mieszania i oczyścić go.
- ▶ Mocno przywarte osady usunąć szczotką.
- ▶ Zamontować ponownie lejek.



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



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

Części zamontować ponownie dopiero wtedy, gdy są suche.

- ▶ Złożyć z powrotem przenośniki ślimakowe, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.
- ▶ Wsunąć przenośniki ślimakowe do pojemnika na proszek.
- ▶ Zamontować z powrotem osłonę.
- ▶ Zamontować z powrotem pojemnik na proszek.
- ▶ Zamknąć blokadę zamykającą.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



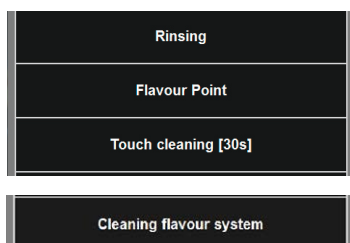
Nieprawidłowe obchodzenie się z kawą w ziarnach, wodą, mlekiem, proszkiem lub innymi składnikami kawy może prowadzić do dolegliwości zdrowotnych!
Przestrzegać przepisów dotyczących higieny wg HACCP!



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

W razie potrzeby

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



Flavour Point (opcja)

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

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

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

Tacka ociekowa

Wysoka temperatura może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Nie myć tacki ociekowej w zmywarce.

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

Podgrzewacz do filiżanek



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

Demontaż/montaż osłony wylotu

Demontaż

- ▶ Zamontować ręcznie automatyczny wylot napojów (rys. 1).
- ▶ Podłączyć osłonę wylotu z tyłu urządzenia (rys. 2).
- ▶ Odsunąć osłonę wylotu na dół (rys. 3).
 - ☑ Osłona wylotu została zdemonstowana.



Czyszczenie

- ▶ Kontrola wzrokowa wylotu napojów bez zabezpieczenia.
- ▶ W wyjątkowych przypadkach czyścić niezabezpieczony wylot za pomocą szczotki i czystej wody.
- ▶ Dokładnie oczyścić zdjętą osłonę wylotu oddzielnie świeżą wodą.

Montaż

- ▶ Podłączyć osłonę wylotu napojów z tyłu urządzenia (rys. 1).



Należy zwrócić uwagę, aby przy naciskaniu osłony wylotu nie naciskać na wąż do czekolady.

- ▶ Nacisnąć osłonę wylotu (rys. 2).
- ▶ Docisnąć osłonę wylotu na całej powierzchni do góry (rys. 3).



Miejsca wydawania napojów muszą być wysunięte (rys. 4).





Koncepcja czyszczenia HACCP

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

Konieczne przestrzegać następujących punktów:

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

Serwis i konserwacja

Konserwacja

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

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

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

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

Opcja 1: Schaerer Coffee Art Plus TouchIT:

Po pobraniu 55 000 napojów.

Opcja 2: Pozostałe, ogólnie obowiązujące okresy czyszczenia:

Zawory bezpieczeństwa – co 12 miesięcy.

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

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
urządzenia!



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

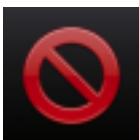
Zewnętrzny filtr wody



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

Programowanie

Nawigacja

Symbol	Opis
	Zatrzymaj/przerwij wydawanie napoju
	Powrót do poprzedniego okna
	Zapis dokonanych ustawień
	Kasowanie/zerowanie wartości
	Wydawanie napoju testowego w trybie ustawień napoju. Wciśnięcie pola powoduje wydanie napoju testowego. Po wydaniu wyświetlana jest informacja o czasie wydawania i zaparzania.
	Po dotknięciu tego pola aktywuje się pokrętło nastawcze: ► Ustawić wartość, przesuwając pokrętło w górę i w dół. ► Potwierdzić ustawioną wartość, naciskając symbol haczyka. ☑ Ustawiona wartość zostaje przejęta i wyświetlona w polu.
	Aktywacja/dezaktywacja funkcji
	Aktywacja pola wyboru

Przykładowe ustawienia

Udostępnienie/zablokowanie parametrów



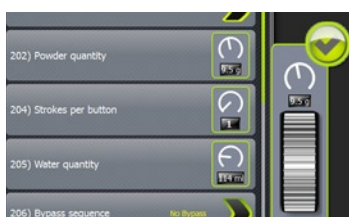
- ▶ Nacisnąć pole obok odpowiedniego parametru.
 - ☒ Po prawej stronie pole jest zielone = parametr udostępniony.
 - ☒ Po lewej stronie pole jest szare = parametr zablokowany.

Lista wyboru



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

Dopasowanie zakresu nastaw



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

Parametry z literami



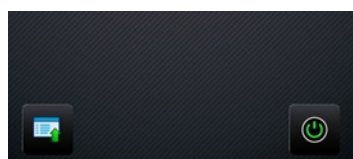
- ▶ Przez kilka sekund naciskać pole tekstowe.
 - ☒ Wyświetlane jest pole z klawiaturą.
- ▶ Wprowadzić tekst przy pomocy klawiatury.
- ▶ Potwierdzić za pomocą [✅].
 - ☒ Pole z klawiaturą zamyka się.

Parametry z liczbami



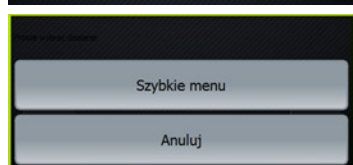
- ▶ Nacisnąć odpowiednie pole tekstowe.
 - ☒ Wyświetlane jest pole wprowadzania danych dla liczb.
- ▶ Wprowadzić cyfry za pomocą pola wprowadzania danych.
- ▶ Potwierdzić wprowadzone dane za pomocą [✓].
 - ☒ Pole wprowadzania danych zamyka się.

Tryb czuwania, podręczne menu



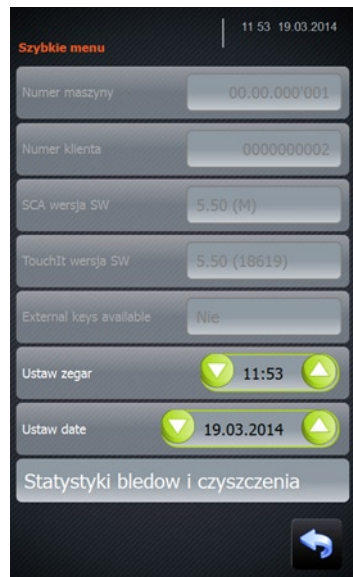
Wyświetlanie informacji, ustawień wstępnych i statystyk w trybie czuwania:

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



Wyświetlane są następujące informacje:

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



Można dokonać następujących ustawień: Godzina

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

Data

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

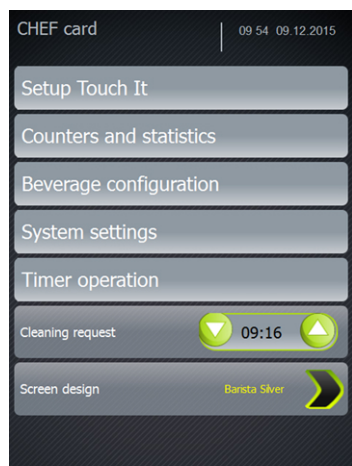


Przechodzenie do poziomu programowania

Poziom programowania wymaga karty CHEF (lub SERVICE).



Nieaktywne parametry są dostępne wyłącznie po wprowadzeniu karty SERVICE.



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

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

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

Konfiguracja TouchIT

W menu „Konfiguracja TouchIT” zawarte są poniższe podpunkty:

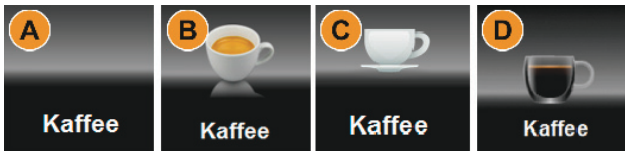
- Kalibracja ekranu
- Język
- Symbole przycisków napojów
- Logo
- PIN do czyszczenia
- PIN serwisowy
- Timeout wyboru wstępnego (standardowa grupa napojów)
- Timeout wygaszacza ekranu
- Wybór obrazu wygaszacza ekranu
- Przyciski zewnętrzne
- Nazwa pompy smaku 1–4
- Symbol pompy smaku 1–4

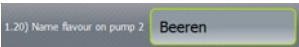


Treść podpunktów opisana jest w poniższym rozdziale.



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

Parametr „Konfiguracja TouchIT”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Kalibracja wyświetlacza	–	Kalibracja wyświetlacza: Podczas kalibracji w różnych miejscach wyświetlacza pojawia się krzyżyk. ► Naciskać krzyżyk pojawiający się na ekranie aż do zakończenia kalibracji.  <i>Naciskać ekran dotykowy od dołu (patrz ilustracja). Naciskanie palcami lewej lub prawej ręki lub naciskanie opuszką palca prowadzi do uzyskania znacznie gorszych rezultatów.</i> <i>Szkoło ekranu dotykowego ma ze względów bezpieczeństwa grubość 3 mm, z tego względu nie należy oczekiwać wrażliwości na dotyk, jaka występuje np. w przypadku smartfonów.</i> Kalibracja wyświetlacza jest wskazana, gdy użytkownik ma problemy z nawigacją na ekranie dotykowym, na przykład gdy podczas naciskania pól nie następuje żadna reakcja.
Język	Wszystkie zapisane języki	Zmiana języka wyświetlacza.
Symbole przycisków napojów	(A) Tylko tekst (B) Zestaw 1 (C) Zestaw 2 (D) Zestaw 3	Dostępne są cztery różne zestawy symboli. ► Wybierz żądany zestaw symboli. 
Logo (w „Trybie czuwania”)	Wszystkie zapisane grafiki	Wybór zapisanych w systemie grafik. <i>Patrz rozdział „Grafiki na ekranie dotykowym”.</i>
PIN czyszczenia	0–9999	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. (0000) Żądanie wprowadzenia kodu PIN jest nieaktywne.
PIN serwisowy	0–9999	Nadanie numeru PIN do menu serwisowego. ► Podać i potwierdzić numer PIN w polu.

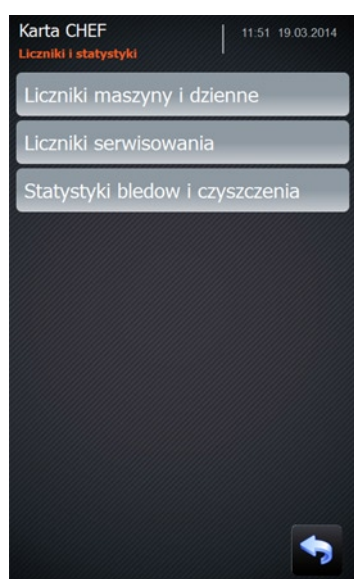
Parametr „Konfiguracja TouchIT”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Timeout wyboru wstępnego 	0–999 sek	Ustawienie przedziału czasowego do wyświetlenia zdefiniowanej standardowej płaszczyzny zakładki na ekranie dotykowym. ► Wprowadzić ustawienia czasu. Funkcja jest nieaktywna przy ustawieniu „0 sek”. Standardowa zakładka jest ustawiana przez technika serwisowego.
Timeout wygaszacza ekranu 	0–999 sek	Ustawienie przedziału czasowego do wyświetlenia wybranego obrazu wygaszacza ekranu na ekranie dotykowym. ► Wprowadzić ustawienia czasu. ☒ Pojawia się parametr „Obrazek wygaszacza ekranu”. <i>Patrz rozdział „Logo/wygaszcz ekranu” w celu uzyskania dalszych informacji.</i> Funkcja jest nieaktywna przy ustawieniu „0 sek”.
Obraz wygaszacza ekranu 	Wszystkie zapisane grafiki	Otwiera menu wyboru zapisanych grafik wygaszacza ekranu. ► Wybrać istniejącą grafikę z listy wyboru jako wygaszcz ekranu. ☒ Wybrana grafika pojawia się na ekranie dotykowym po upływie ustawionego czasu. <i>Patrz rozdział „Logo/wygaszcz ekranu” w celu uzyskania dalszych informacji.</i>
Przyciski zewnętrzne 	-	Aktywacja dodatkowych przycisków na panelu dotykowym. Umożliwia bezpośrednie wydawanie pary i/lub gorącej wody. Ustawienie „Wyl.”: ☒ 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 urządzenia. Funkcja jest aktywna, gdy zainstalowane są dodatkowe przyciski. Funkcja ta wymaga dodatkowych przycisków na panelu obsługowym i dodatkowego modułu. Wyszukiwanie podczas uruchamiania urządzenia trwa ±4 sek.
Nazwa smaku pompa 1 Nazwa smaku pompa 2 Nazwa smaku pompa 3 Nazwa smaku pompa 4 	Wprowadzanie tekstu	Jeżeli urządzenie SCAP TouchIT wyposażone jest w system Flavour Point, wówczas w tym parametrze można zdefiniować określenie smaku. Jeśli symbol zostanie zmieniony, wyświetlane jest standardowe określenie. Funkcja aktywna tylko w urządzeniu z systemem Flavour Point.

Parametr „Konfiguracja TouchIT”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Symbol smaku pompa 1 Symbol smaku pompa 2 Symbol smaku pompa 3 Symbol smaku pompa 4 	Wprowadzanie tekstu	Wybór symbolu dla smaku na pozycji 1-4. Jeśli symbol zostanie zmieniony, przy nazwie wyświetlane jest standardowe określenie. Funkcja aktywna tylko w urządzeniu z systemem Flavour Point.

Liczniki i statystyki

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

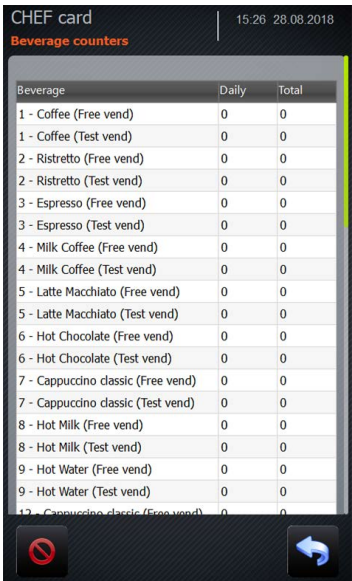
- Licznik urządzenia i dobowy
- Licznik napojów
- Licznik serwisowy
- Statystyka błędów/czyszczeń

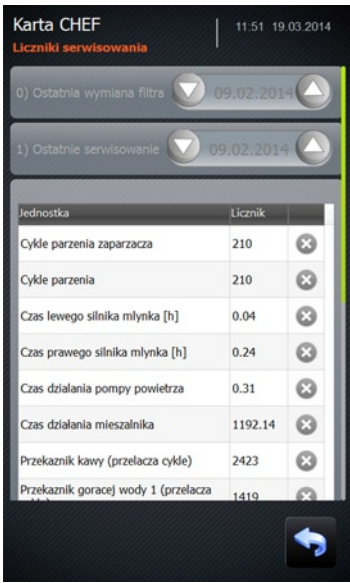
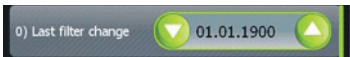


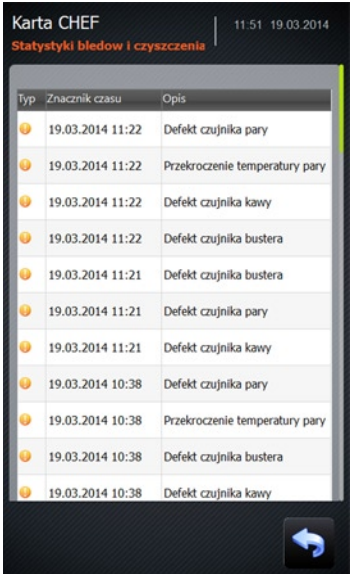
Treść podmenu opisana jest w poniższym rozdziale.



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

Parametr „Liczniki i statystyka”																																																														
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis																																																												
Licznik urządzenia i dobowy  The screenshot shows a screen titled 'Karta CHEF' with a subtitle 'Liczniki maszyny i dzienne'. It displays a table with three columns: 'Produkt', 'Dziennie', and 'Suma'. The table lists various products and their daily and total counts. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Produkt</th><th>Dziennie</th><th>Suma</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Wydane produkty (wszystkie)</td><td>767</td><td>767</td></tr> <tr><td>Napoje z zaparzaniem</td><td>289</td><td>289</td></tr> <tr><td>Kawa</td><td>180</td><td>180</td></tr> <tr><td>Cappuccino / kawa z mlekiem</td><td>109</td><td>109</td></tr> <tr><td>Mleko/ piana</td><td>10</td><td>10</td></tr> <tr><td>Bezkofeinowe</td><td>4</td><td>4</td></tr> <tr><td>Podwójne produkty (2x)</td><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>Goraca woda</td><td>468</td><td>468</td></tr> <tr><td>Produkty parowe</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Goraca czekolada</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Chodiatto</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Parowy podgrzewacz filizanek</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Espresso (licznik na przycisk)</td><td>159</td><td>---</td></tr> <tr><td>Espresso (Licznik kredytu)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Espresso (Licznik zetonow)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Latte Macchiato (licznik na przycisk)</td><td>45</td><td>---</td></tr> <tr><td>Latte Macchiato (Licznik kredytu)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Latte Macchiato (Licznik zetonow)</td><td>0</td><td>---</td></tr> </tbody> </table>	Produkt	Dziennie	Suma	Wydane produkty (wszystkie)	767	767	Napoje z zaparzaniem	289	289	Kawa	180	180	Cappuccino / kawa z mlekiem	109	109	Mleko/ piana	10	10	Bezkofeinowe	4	4	Podwójne produkty (2x)	2	2	Goraca woda	468	468	Produkty parowe	0	0	Goraca czekolada	0	0	Chodiatto	0	0	Parowy podgrzewacz filizanek	0	0	Espresso (licznik na przycisk)	159	---	Espresso (Licznik kredytu)	0	---	Espresso (Licznik zetonow)	0	---	Latte Macchiato (licznik na przycisk)	45	---	Latte Macchiato (Licznik kredytu)	0	---	Latte Macchiato (Licznik zetonow)	0	---	-	Wyświetlanie licznika maszynowego i dobowego. Widok jest podzielony na 3 kolumny: • opis funkcji lub napoju, które mają być liczone; • licznik dobowy; • licznik całkowity. Skasowanie licznika urządzenia i dobowego jest możliwe wyłącznie z użyciem karty SERVICE. Wyświetlenie wskazań licznika urządzenia i dobowego jest możliwe z użyciem karty SERVICE i CHEF.			
Produkt	Dziennie	Suma																																																												
Wydane produkty (wszystkie)	767	767																																																												
Napoje z zaparzaniem	289	289																																																												
Kawa	180	180																																																												
Cappuccino / kawa z mlekiem	109	109																																																												
Mleko/ piana	10	10																																																												
Bezkofeinowe	4	4																																																												
Podwójne produkty (2x)	2	2																																																												
Goraca woda	468	468																																																												
Produkty parowe	0	0																																																												
Goraca czekolada	0	0																																																												
Chodiatto	0	0																																																												
Parowy podgrzewacz filizanek	0	0																																																												
Espresso (licznik na przycisk)	159	---																																																												
Espresso (Licznik kredytu)	0	---																																																												
Espresso (Licznik zetonow)	0	---																																																												
Latte Macchiato (licznik na przycisk)	45	---																																																												
Latte Macchiato (Licznik kredytu)	0	---																																																												
Latte Macchiato (Licznik zetonow)	0	---																																																												
Licznik napojów  The screenshot shows a screen titled 'CHEF card' with a subtitle 'Beverage counters'. It displays a table with three columns: 'Beverage', 'Daily', and 'Total'. The table lists various beverages and their daily and total counts. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beverage</th><th>Daily</th><th>Total</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 - Coffee (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1 - Coffee (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>2 - Ristretto (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>2 - Ristretto (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>3 - Espresso (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>3 - Espresso (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>4 - Milk Coffee (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>4 - Milk Coffee (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>5 - Latte Macchiato (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>5 - Latte Macchiato (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>6 - Hot Chocolate (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>6 - Hot Chocolate (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>7 - Cappuccino classic (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>7 - Cappuccino classic (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>8 - Hot Milk (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>8 - Hot Milk (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>9 - Hot Water (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>9 - Hot Water (Test vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>12 - Cappuccino classic (Free vend)</td><td>0</td><td>0</td></tr> </tbody> </table>	Beverage	Daily	Total	1 - Coffee (Free vend)	0	0	1 - Coffee (Test vend)	0	0	2 - Ristretto (Free vend)	0	0	2 - Ristretto (Test vend)	0	0	3 - Espresso (Free vend)	0	0	3 - Espresso (Test vend)	0	0	4 - Milk Coffee (Free vend)	0	0	4 - Milk Coffee (Test vend)	0	0	5 - Latte Macchiato (Free vend)	0	0	5 - Latte Macchiato (Test vend)	0	0	6 - Hot Chocolate (Free vend)	0	0	6 - Hot Chocolate (Test vend)	0	0	7 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0	7 - Cappuccino classic (Test vend)	0	0	8 - Hot Milk (Free vend)	0	0	8 - Hot Milk (Test vend)	0	0	9 - Hot Water (Free vend)	0	0	9 - Hot Water (Test vend)	0	0	12 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0	-	Zestawienie wszystkich liczników napojów. Uwzględnione są następujące liczniki: • Porcje wydane dziennie • Porcje wydane łącznie Skasowanie licznika napojów jest możliwe wyłącznie z użyciem karty SERVICE. Wyświetlenie licznika napojów jest możliwe z użyciem karty SERVICE i CHEF.
Beverage	Daily	Total																																																												
1 - Coffee (Free vend)	0	0																																																												
1 - Coffee (Test vend)	0	0																																																												
2 - Ristretto (Free vend)	0	0																																																												
2 - Ristretto (Test vend)	0	0																																																												
3 - Espresso (Free vend)	0	0																																																												
3 - Espresso (Test vend)	0	0																																																												
4 - Milk Coffee (Free vend)	0	0																																																												
4 - Milk Coffee (Test vend)	0	0																																																												
5 - Latte Macchiato (Free vend)	0	0																																																												
5 - Latte Macchiato (Test vend)	0	0																																																												
6 - Hot Chocolate (Free vend)	0	0																																																												
6 - Hot Chocolate (Test vend)	0	0																																																												
7 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0																																																												
7 - Cappuccino classic (Test vend)	0	0																																																												
8 - Hot Milk (Free vend)	0	0																																																												
8 - Hot Milk (Test vend)	0	0																																																												
9 - Hot Water (Free vend)	0	0																																																												
9 - Hot Water (Test vend)	0	0																																																												
12 - Cappuccino classic (Free vend)	0	0																																																												

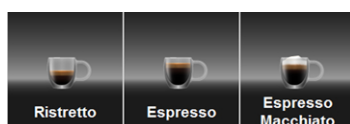
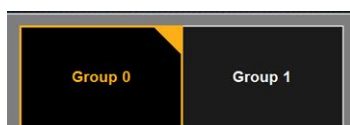
Parametr „Liczniki i statystyka”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Licznik serwisowy 	-	Wykaz wszystkich liczników serwisowania. Uwzględnione są następujące liczniki: • Liczba cykli kolby zaparzacza. • Czas roboczy młynków i pompy wody. • Czas pracy pompy powietrza i miksera. • Cykle łączeniowe przełączników kawy, gorącej wody i pary. • Ilość kawy zmielonej przez młynki. Skasowanie licznika urządzenia i dobowego jest możliwe wyłącznie z użyciem karty SERVICE. Wyświetlenie licznika serwisowania jest możliwe przy użyciu karty SERVICE i karty CHEF.
Licznik serwisowy (wymiana filtra) 	-	Podanie daty 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 data ostatniej wymiany filtra. ☒ Pole wprowadzania danych staje się nieaktywne (szare). <i>Patrz rozdział „System” – „Przywracanie-Kopia zapasowa” w celu uzyskania dodatkowych informacji o przywracaniu licznika i statystyk.</i> Parametr pozostaje nieaktywny do momentu, aż aktualna data będzie identyczna z ustawioną. Parametr można zmienić wyłącznie z użyciem karty SERVICE. <i>Patrz rozdział „Konfiguracja” - „Godzina-Data-Alarm” dla ustawień parametrów wymiany filtra.</i>

Parametr „Liczniki i statystyka”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Licznik serwisowania (ostatni serwis) 	-	Podanie daty ostatnio przeprowadzonego serwisu. ► Zaznaczyć pole 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). <i>Patrz rozdział „System” – „Przywracanie-Kopia zapasowa” w celu uzyskania dodatkowych informacji o przywracaniu licznika i statystyk.</i> Parametr pozostaje nieaktywny do momentu, aż aktualna data będzie identyczna z ustawioną. Parametr można zmienić wyłącznie z użyciem karty SERVICE. <i>Patrz rozdział „Konfiguracja” - „Godzina-Data-Alarm” dla ustawień parametrów polecenia serwisowania.</i>
Statystyka błędów i czyszczenia 	-	Wyświetlenie statystyki błędów i czyszczenia. Widok jest podzielony na 3 kolumny: • Symbol odpowiednio do komunikatu. • Znacznik czasowy z podaniem daty i godziny komunikatu błędu. • opis z podaniem definicji komunikatu o błędzie. Skasowanie statystyki jest niemożliwe. Wyświetlenie licznika serwisowania jest możliwe z użyciem kart SERVICE i CHEF.

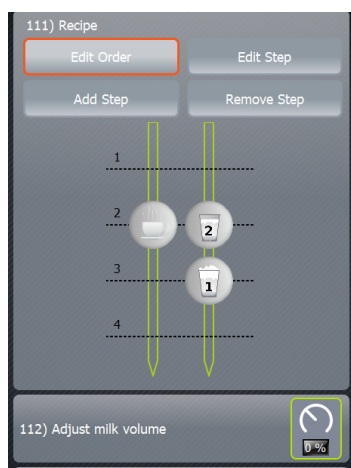
Ustawienia napojów



Nieaktywne parametry są dostępne wyłącznie po wprowadzeniu karty SERVICE.



- Wywołać menu „Ustawienia napoju”.
- Wybrać odpowiednią grupę.
- Wybrać odpowiedni napój z grupy.



☒ Wyświetlane są ustawienia dla wybranego napoju.

- ▶ Wprowadzić ustawienia.
- ▶ Zapisać ustawienie.

W ustawieniach napoju zawarte są poniższe podpunkty:

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



Treść podpunktów opisana jest w poniższym rozdziale.



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

Wydawanie napoju testowego



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

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



Ustawienia kawy

Parametr Ustawienia kawy		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Ilość zmielonej kawy 	4-16 g Wartości standardowe: 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 (kawa Lutz)	Dolna granica 4 g: Jeżeli przyrządzane są napoje z mniej niż 4 g kawy, zaparzacze bardzo szybko się brudzi. Górna granica 16 g: Maksymalna ilość kawy, która mieści się w komorze zaparzania.

Parametr Ustawienia kawy		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Ilość wody 	1-600 ml Wartości standardowe: 25 ml (Ristretto) 35 ml (Espresso) 110 ml (Kawa) 35 ml (Cappuccino) 35 ml (Kawa z mlekiem) 35 ml (L.Macchiato) 35 ml (Chocciato) 35 ml (White Americano) 35 ml (Kawa Lutz)	Definiuje ilość wody do wybranego napoju.
Obejście wody 	„Z kawą” „Po kawie / przed kawą”: 0–30 sek	Ustawienie „Z kawą”, „Przed kawą” lub „Po kawie”. Ustawienie dla dodatkowej wody jest zawsze realizowane w sek. Należy przestrzegać wskazówek w parametrze „Obejście przyspieszacza parzenia wody / Dodatkowa woda”. Parametr systemowy „Dodatkowa woda” jest wyłączony, a w parametrze „Obejście przyspieszacza parzenia wody / Dodatkowa woda” została wybrana funkcja obejścia.
2 × ilość zmielonej kawy 	0–9,9 sek	Patrz parametr „Ilość proszku”. W „Ustawieniach ogólnych” w parametrze „Wersja wydawania” wybrana jest opcja „Podwójny napój”.

Ustawienia mleka



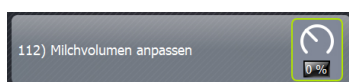
Aby dopasować ilość mleka lub spienionego mleka, konieczne jest wprowadzenie zmian w parametrach „Dopasowanie ilości mleka” i „Dopasowanie temperatury mleka”.



Patrz także rozdział „Ustawienia ogólne”.

Właściwe dla danego napoju ustawienia ilości mleka dostępne są w punkcie „Ustawienia poszczególnych napojów”.

- Należy wybrać menu główne „Konfiguracja” i menu „Ustawienia napojów”.
- Wybrać pole napoju, który ma zostać dopasowany.
 - ☒ Otwiera się okno wyboru do dopasowania napoju.
- W oknie wyboru wybrać podmenu „Zmiana ustawień napoju”.
 - ☒ Otwiera się strona „Ustawienia ogólne” w „Ustawienia poszczególnych napojów”.
- Ustawić żadaną wartość ilości mleka w parametrze „Dopasowanie ilości mleka” za pomocą pokrętki w zakresie od -50% do 100%.
 - ☒ Jeśli ustawiona zostanie wartość nastawcza np. -10%, wydawana ilość zmniejszy się np. z 250 ml do 225 ml.



Jeśli wprowadzono regulacje w etapach mleka, w razie potrzeby należy przy ostatnim etapie mleka ręcznie dopasować pompę powietrza, aby uzyskać żądany wynik. W tym celu należy dopasować parametr „Offset pompy powietrza”.

Ustawienia czekolady

Ustawienia parametru „Czekolada”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Ilość czekolady 	40-999 ml	Ustawienie definiuje ilość czekolady dodawanej do napoju. Ustawienie standardowe wynosi 100 ml. W menu „Parametry systemowe” – „System dozowania proszku” wybrana jest opcja „Czekolada + mleko”.
Ilość wtryskiwanej wody 	20-50 ml	Ilość wtryskiwanej wody po wydaniu czekolady: Z użyciem ustawionej ilości wtryskiwanej wody czyszczone są, po każdym wydaniu napoju z dodatkiem czekolady, komponenty układu wydawania czekolady. Ustawienie standardowe wynosi 20 ml. Wtryskiwana woda mieści się w zakresie, który ustawiony jest w parametrze „Ilość czekolady”.
Dozownik czekolady 	po lewej stronie po prawej stronie	Menu wyboru dozownika czekolady. W punkcie „Parametry systemowe” - „System dozowania proszku” wybrana jest opcja „2 x czekolada”.
Ilość proszku (po lewej stronie, po prawej stronie, 2 x czekolada) 	20-100%	Wartość podana w % określa stosunek między ilością proszku a ilością wody. Przy wyższej wartości procentowej uzyskiwany jest większy udział proszku. W ten sposób uzyskiwany jest intensywniejszy smak. Ustawienie standardowe wynosi 50%.

Ustawienia gorącej wody

Ustawienia parametru „Gorąca woda”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Ilość wody 	1–99 sek	Ustawienie czasu wydawania dla ilości gorącej wody. „Parametr systemowy” - „Gorąca woda” jest aktywny. <i>Możliwości wydawania opisane są w parametrze „Wersja wydawania” w „Ustawieniach ogólnych”.</i>

Ustawienia pary

Ustawienia parametru „Para”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Czas dozowania 	1–99,9 sek	Ustawienie czasu wydzielania pary Wartością standardową jest 90.0 sek. W parametrach systemowych „Wylot pary” wybrany jest system pary. <i>Możliwości wydawania opisane są w parametrze „Wersja wydawania” w „Ustawieniach ogólnych”.</i>

Ustawienia smaku

Parametr „Ustawienia smaku”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Czas dozowania smak 1 Czas dozowania smak 2 Czas dozowania smak 3 Czas dozowania smak 4 	0-60,0 sek	Zdefiniować czas dozowania smaku na pompie 1, 2, 3 i 4. Ustawienie standardowe wynosi 0,0 sek. System Flavour Point musi być wybrany w parametrach systemowych.
Flavour 	Bez smaku / ustawione smaki / Wybór	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]. System Flavour Point musi być wybrany w parametrach systemowych.

Ustawienia systemowe

Parametr „Ustawienia systemowe”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Numer urządzenia 	-	Pole wprowadzania numeru maszyny. ► Wybrać pole. ☒ Pojawia się klawiatura. ► Podać numer maszyny i potwierdzić za pomocą pola  Patrz dane na tabliczce znamionowej „Numer serii”.
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 urządzenia. Numer klienta sprawdzany jest w przypadku kart CHEF, MONEY, MASTER i PROGRAM i musi być zgodny z urządzeniem. <i>Patrz rozdział „Rozliczenie” - „Systemy płatności” w celu uzyskania dalszych informacji.</i>
Format czasu 24 h 	wł./wył.	Format czasu 24 h Wł./Wył.

Parametr „Ustawienia systemowe”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Ustawianie godziny 	-	- Wybrać pole [Ustawianie godziny]. - Zaznaczyć godzinę lub minuty i ustawić czas przy użyciu przycisków ze strzałką.
Ustawianie daty 	-	- Wybrać pole [Ustawianie daty]. - Zaznaczyć dzień, miesiąc lub rok i ustawić datę przy użyciu przycisków ze strzałką.

Zegar sterujący

Parametr „Zegar sterujący urządzenia”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Zegar sterujący poniedziałek 	24 h: 00:00-23:59 12 h: 00:00AM-11:59PM	Ustawienie zegara sterującego urządzenia. Czas włączenia: - Aktywować czas włączenia urządzenia za pomocą pola [wł./wył.]. ☒ Pole podświetlone jest na zielono. - Wybrać palcem godziny lub zakres minutowy. - Znajdujące się po lewej stronie pole ze strzałką zmniejsza wartość ustawienia. - Znajdujące się po prawej stronie pole ze strzałką zwiększa wartość ustawienia. Czas wyłączenia: - Aktywować czas wyłączenia urządzenia za pomocą pola [wł./wył.]. ☒ Pole podświetlone jest na zielono. - Wybrać palcem godziny lub zakres minutowy. Funkcje strzałek: - Znajdujące się po lewej stronie pole ze strzałką zmniejsza ustawienie. - Znajdujące się po prawej stronie pole ze strzałką zwiększa ustawienie. 00:00 jest domyślnym ustawieniem. Wybrać żądany format czasu w parametrze „Format czasu 24 h” w punkcie „Ustawienie systemowe”.
Zegar sterujący wtorek Zegar sterujący środa Zegar sterujący czwartek Zegar sterujący piątek Zegar sterujący sobota Zegar sterujący niedziela	24 h: 00:00-23:59 12 h: 00:00AM-11:59PM	Ustawienia – patrz parametr „Zegar sterujący poniedziałek”. 00:00 jest domyślnym ustawieniem.

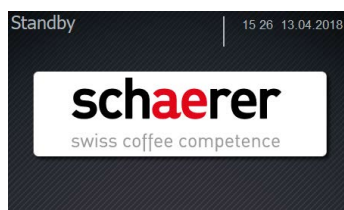
Polecenie czyszczenia

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

Wygląd ekranu

Parametr „Wygląd ekranu”		
Wyświetlany tekst	Zakres ustawień	Opis
Wygląd ekranu 	Barista Silber / Użytkownik / Samoobsługa	► Wybrać żądany design i potwierdzić. ☒ Po ponownym uruchomieniu urządzenia wybrany wygląd zostanie aktywowany.

Logo/ wygaszacz ekranu



Ekran dotykowy umożliwia stosowanie indywidualnych grafik jako logo oraz wygaszacz ekranu. Funkcja i grafiki muszą zostać skonfigurowane przez technika serwisowego. Wymiana i aktywacja bądź dezaktywacja grafik jest również możliwa za pomocą karty CHEF.

Zmiana logo w trybie czuwania

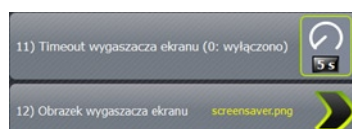


- W punkcie [Konfiguracja TouchIT] wybrać parametr [Logo].
 - ☒ Wyświetlana jest lista wyboru z zapisanymi obrazami.
- Wybrać z listy żądany obraz.
- Zapisać ustawienia i wyjąć kartę CHEF.
 - ☒ Urządzenie jest restartowane i nowe logo wyświetlane jest w trybie czuwania.



Obrazy musi załadować do urządzenia technik serwisowy.

Zmiana obrazu na wygaszacz ekranu



- W punkcie [Konfiguracja TouchIT] wybrać parametr [Timeout wygaszacza ekranu].
 - ☒ Gdy tylko czas > 0, wyświetlany jest parametr [Obraz wygaszacza ekranu].
- Zdefiniować żądany czas.
- Wybrać parametr [Obraz wygaszacza ekranu].
 - ☒ Wyświetlana jest lista wyboru z zapisanymi obrazami.
- Wybrać z listy żądany obraz.
- Zapisać ustawienia i wyjąć kartę CHEF.
 - ☒ Urządzenie jest restartowane i po upływie odpowiedniego czasu pojawia się wygaszacz ekranu z wybranym obrazem.



Obrazy musi załadować do urządzenia technik serwisowy.

Formaty ilustracji i dat

W przypadku plików graficznych należy przestrzegać następujących wytycznych dotyczących pikseli:

- Grafiki jako „Logo” maks. 400 × 400 pikseli, przy rozmiarze <100 kB.
- Grafiki jako pokaz slajdów maks. 430 × 460 pikseli, przy rozmiarze <100 kB.
- Grafiki jako „wygaszacz ekranu” maks. 480 × 800 pikseli, przy rozmiarze <100 kB.

Rozpoznawane są następujące formaty plików:

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

Usuwanie usterek

Zasadniczy sposób postępowania w przypadku usterek:

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

Jeżeli usterka wystąpi ponownie:

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

Jeżeli usterka nadal występuje:

- ▶ Skontaktować się z partnerem serwisowym i opisać usterkę.



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

Usterki systemu mleka Best Foam™

Usterka	Przyczyna	Sposób usuwania
0) Spienione mleko nie jest wizualnie zgodne z referencją.	Temperatura mleka nie jest zgodna z temperaturą podczas instalacji (> +3°C)	▶ Zmierzyć temperaturę. W razie potrzeby dokonać regulacji odpowiednio do odchylenia.
1) Problemy ze spienionym mlekiem	Temperatura mleka nie jest zgodna z temperaturą podczas instalacji.	▶ Zmierzyć temperaturę. W razie potrzeby dokonać regulacji odpowiednio do odchylenia.
2) Piana zbyt sztywna	Nieprawidłowa temperatura mleka	▶ Zmierzyć temperaturę. W razie potrzeby dokonać regulacji odpowiednio do odchylenia.
	Zbyt duże napowietrzenie	▶ Zredukować dopływ powietrza.
3) Zimne lub zbyt chłodne napoje	Połączenie pomiędzy płytą combi board a łącznikiem przerwane.	▶ Sprawdzić połączenie.
4) Brak mocy w systemie Best Foam™	Zagięcie węży silikonowych na odcinku przed i/lub za systemem mieszania.	▶ Sprawdzić węże silikonowe. W razie potrzeby usunąć problem.
5) Mleko wypływa pod skosem.	Wylot napoju zanieczyszczony.	▶ Zmniejszyć odstęp czasowy płukania (standardowo = 60 min)
6) Wylot napoju częściowo zablokowany.	Urządzenie stoi w miejscu, w którym jest narażone na przeciąg. Wylot napoju zanieczyszczony.	▶ Zmniejszyć odstęp czasowy płukania (standardowo = 60 min)
7) Mleko pryska przy wylocie napoju.	Brak mleka. Nadzór zbiornika na mleko aktywowany? Wylot napoju zanieczyszczony.	▶ Wyłączyć i ponownie włączyć system Best Foam™. System mleka zostanie ponownie napełniony. (Płukanie nie jest wystarczające)
8) Wylot napoju porusza się gwałtownie.	Urządzenie starsze niż 38/2015	▶ Przeprowadzić modyfikację 066368 (rysunek 072390).

Usterki z komunikatem na wyświetlaczu

Komunikat na wyświetlaczu	Przyczyna	Sposób usuwania
Młynek lewy/prawy przeciążony	- Młynek lewy/prawy przeciążony. - Młynek lewy/prawy zatkany.	► Sprawdzić młynek pod kątem obecności ciał obcych. ► Jeśli komunikat nadal się pojawia: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Usterka zasilania młynka	- Uszkodzony sterownik. - Uszkodzony układ elektroniczny.	► Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Usterka zasilania zaparzacza	- Uszkodzony sterownik. - Uszkodzony układ elektroniczny.	► Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Prąd przeciążeniowy w silniku zaparzacza	- Zaparzacz pobiera za dużo prądu (ponad 4 A). - Zator w zaparzaczu.	► Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Przepływ wody nieprawidłowy	- Woda niepodłączona. - Uszkodzona pompa. (Ciśnienie pompy <7,5 bara) - Zablokowany zaparzacz. - Zatkany system wody. - Zbyt duża grubość mielenia. - Sterowanie i przepływomierz źle połączone. - Problem dotyczący zasilania elektrycznego (np. sterowanie).	► Otworzyć zawór odcinający i ponownie nacisnąć pole napoju. ► Sprawdzić zaparzacz. ► Sprawdzić zmieloną mieszankę. ► Jeśli komunikat nadal się pojawia: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Kryt. temp. kawy	- Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem. - Uszkodzenie czujnika temperatury.	► Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Kryt. temp. gorącej wody	- Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem. - Uszkodzenie czujnika temperatury.	► Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Kryt. temp. pary	- Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem. - Uszkodzenie czujnika temperatury.	► Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Minął czas podgrzewania kawy	Nastawiona temperatura bojlera kawy nie została uzyskana w ciągu 4 minut po włączeniu.	► Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ► Jeśli komunikat nadal się pojawia: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Minął czas podgrzewania gorącej wody	Zaprogramowana temperatura bojlera wrzątku nie została osiągnięta w ciągu 4 minut od włączenia.	► Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ► Jeśli komunikat nadal się pojawia: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Minął czas podgrzewania pary	Zaprogramowana temperatura bojlera pary nie została osiągnięta w ciągu 4 minut od włączenia.	► Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ► Jeśli komunikat nadal się pojawia: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Uszkodzenie czujnika kawy	- Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem. - Uszkodzenie czujnika temperatury.	► Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Uszkodzenie czujnika gorącej wody	- Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem. - Uszkodzenie czujnika temperatury.	► Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.

Komunikat na wyświetlaczu	Przyczyna	Sposób usuwania
Uszkodzenie czujnika pary	- Problem związany z zasilaniem elektrycznym pomiędzy czujnikiem a sterownikiem. - Uszkodzenie czujnika temperatury.	Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Timeout zaparzacza	Silnik zaparzacza nie pracuje.	Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Timeout poboru pary	Poziom w bojlerze pary nie osiągnięty.	Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
System mleka zablokowany	Temperatura pary spadła do 115°C.	- Poczekać, aż zadana temperatura zostanie osiągnięta. - Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. - Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Inicjalizacja	- Następuje restart oprogramowania i procesora. - Zaparzacz powraca do położenia wyjściowego.	- Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. - Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.

Usterki bez komunikatu na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna	Sposób usuwania
Ciemny wyświetlacz	- Urządzenie nie jest podłączone do sieci. - Urządzenie nie jest włączone.	- Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci. - Sprawdzić, czy urządzenie jest włączone. - Jeżeli problem będzie się powtarzał: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Brak mleka	- Zbiornik na mleko pusty. - System mleka zatkany. - System mleka wyłączony przez pomyłkę.	- Sprawdzić, czy zbiornik na mleko jest napełniony. - Przeprowadzić codzienne czyszczenie. - Jeżeli problem będzie się powtarzał: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.
Brak spienionego mleka	- Zbiornik na mleko pusty. - System mleka zatkany. - System mleka wyłączony przez pomyłkę.	- Sprawdzić, czy zbiornik na mleko jest napełniony. - Przeprowadzić codzienne czyszczenie. - Jeżeli problem będzie się powtarzał: Należy się skontaktować z partnerem serwisowym.

Środki ostrożności

Środki czyszczące

Zastosowanie

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

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



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

Przechowywanie

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

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

Utylizacja

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

Informacja w nagłych wypadkach

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

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

Przepisy dotyczące higieny

Woda

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

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

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

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

Kawa

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

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

Mleko

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

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

Produkt w proszku do automatów / napoje w proszku

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



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

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

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

Syrop

OSTROŻNIE!
Zagrożenie dla
użytkownika!



Nieprawidłowe obchodzenie się z syropem może doprowadzić do dolegliwości zdrowotnych.

Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

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

Odpowiedzialność

Obowiązki użytkownika

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

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

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

Obowiązują następujące okresy:

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

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

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności

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

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

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



Obowiązują „Ogólne warunki handlowe” firmy Schaerer AG.