

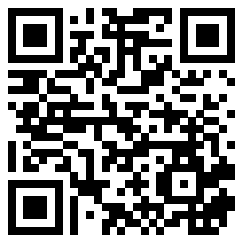
SOUL

Instrukcja skrócona



1 Odsyłacz do instrukcji eksploatacji

Pełna instrukcja eksploatacji jest dostępna po zeskanowaniu poniższego kodu QR lub otwarciu linku:



Instrukcja eksploatacji SOUL
www.schaerer.com/downloads/soul

Stopka redakcyjna

Wydawca

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Wydanie

12.2024

Koncepcja i redakcja

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3b, 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 AG jest niedozwolone. Dotyczy to całego dokumentu oraz jego pojedynczych rozdziałów. Treść dokumentu bazuje na najbardziej aktualnych w chwili oddania do druku danych. Firma Schaerer AG 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 dany ekspres może się różnić od tutaj przedstawionego. Firma Schaerer AG odpowiada wyłącznie za treść oryginalnego niemieckiego dokumentu.

Spis treści

1	Odsyłacz do instrukcji eksploatacji.....	2
2	Bezpieczeństwo.....	6
2.1	Znaki i symbole.....	6
2.1.1	Wskazówki bezpieczeństwa.....	6
2.2	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	6
2.3	Przewidywalne niewłaściwe użycie.....	7
2.4	Obowiązki użytkownika.....	7
2.5	Wymagania związane z personelem.....	7
2.6	Ryzyko resztkowe.....	8
2.6.1	Niebezpieczeństwo porażenia prądem.....	8
2.6.2	Zagrożenie stwarzane przez środki czyszczące.....	9
2.6.3	Niebezpieczeństwo związane z alergiami.....	9
2.6.4	Zagrożenie ze strony bakterii.....	10
2.6.5	Niebezpieczeństwo związane z wysoką temperaturą.....	11
2.6.6	Niebezpieczeństwo ze strony układu mechanicznego.....	12
2.7	Niebezpieczeństwo szkód materialnych.....	13
3	Dane techniczne.....	14
3.1	Rodzaje napojów i wydajność.....	14
3.2	Dane ekspresu.....	15
3.3	Przyłącze sieciowe na miejscu.....	16
3.4	Parametry przyłączeniowe wody.....	17
3.5	Warunki otoczenia.....	18
3.6	Tabliczka znamionowa.....	18
4	Informacje dotyczące zgodności.....	20
4.1	Adres producenta.....	20
4.2	Zastosowane normy.....	20
5	Opis produktu.....	22
5.1	Przegląd.....	22
5.1.1	Schaerer Coffee Soul z 10-calowym wyświetlaczem.....	22
5.1.2	Schaerer Coffee Soul z 12-calowym wyświetlaczem.....	23
5.2	Przyłącza i interfejsy.....	24
5.3	Elementy obsługi.....	25
5.3.1	Elementy obsługi znajdujące się na maszynie.....	25
5.3.2	Elementy obsługi w maszynie.....	26
5.3.3	Pojemnik na kawę ziarnistą ze zintegrowanym otworem do ręcznego napełniania.....	26
5.3.4	Interfejs obsługi.....	27
5.4	Przegląd ProCare.....	29
6	Transport.....	31
6.1	Zakres dostawy i akcesoria.....	31
6.2	Warunki transportu.....	31
7	Instalacja i uruchomienie.....	33
7.1	Rozpakowywanie.....	33
7.1.1	Rozpakowywanie maszyny.....	33
7.1.2	Rozpakowywanie akcesoriów.....	33
7.2	Ustawianie.....	34
7.2.1	Warunki ustawienia.....	34

7.2.2	Warunki klimatyczne.....	34
7.3	Instalacja.....	34
7.3.1	Podłączenie zasilania elektrycznego.....	35
7.3.2	Podłączanie wody.....	36
7.3.3	Montaż tacki ociekowej.....	38
7.3.4	Podłączanie jednostki ProCare.....	39
7.3.5	Podłączenie systemu mleka.....	42
7.4	Uruchomienie sterowane za pomocą wyświetlacza.....	43
8	Obsługa.....	44
8.1	Cykliczne czynności dodatkowe.....	44
8.1.1	Napełnianie pojemnika na kawę ziarnistą.....	44
8.1.2	Napełnianie pojemnika na proszek.....	45
8.1.3	Uzupełnienie wody.....	45
8.1.4	Otwieranie i zamykanie panelu sterowania.....	46
8.1.5	Wyjmowanie pojemnika na kawę ziarnistą i proszek.....	47
8.1.6	Wkładanie worka do czyszczenia ProCare.....	48
8.2	Włączanie.....	51
8.2.1	Kontrola przed włączeniem.....	51
8.2.2	Włączanie maszyny.....	52
8.3	Ustawianie wylotu napoju.....	53
8.4	Wydawanie napoju.....	53
8.4.1	Wybór napoju.....	53
8.4.2	Modyfikacja napoju.....	55
8.4.3	Ustawianie filiżanki/kubka.....	58
8.4.4	Wydawanie napoju.....	58
8.4.5	Zakończenie napoju.....	59
8.5	Wyłączenie.....	60
8.5.1	Przetaczanie maszyny na tryb Standby.....	60
8.5.2	Dłuższe czasy przestoju (powyżej 1 tygodnia).....	61
8.5.3	Wyłączenie urządzeń dodatkowych.....	61

2 Bezpieczeństwo

2.1 Znaki i symbole

2.1.1 Wskazówki bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Sytuacja bezpośredniego zagrożenia, która może prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń ciała.

Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.



OSTRZEŻENIE

Sytuacja ogólnie niebezpieczna, która może prowadzić do odniesienia ciężkich obrażeń ciała.

Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.



PRZESTROGA

Sytuacja ogólnie niebezpieczna, która może prowadzić do odniesienia lekkich obrażeń ciała.

Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.



WSKAZÓWKA

Sytuacja, której następstwem może być uszkodzenie ekspresu.

Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.

2.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Maszyna jest przeznaczona do przygotowywania różnego rodzaju kawy, gorącej wody, napojów mlecznych, napojów z proszku (dodatki i czekolada) oraz aromatów (syrup) i wydawania ich w filiżankach, kubkach, szklankach lub dzbanuszkach.

Pojemniki na kawę ziarnistą należy napętniać tylko ziarnami kawy, pojemnik na produkt w proszku tylko czekoladą w proszku, zbiornik na mleko tylko mlekiem, a otwór do ręcznego napętniania wyłącznie zmieloną kawą.

Maszyna jest przeznaczona do użytku komercyjnego w hotelach, lokalach gastronomicznych i innych podobnych miejscach. Maszyna może być instalowana w miejscach do samoobsługi i eksploatowana bez nadzoru. Maszyna może być użytkowana w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy, hotelach, motelach i pensjonatach; może być obsługiwana przez klientów lub inne osoby, które nie są specjalistami.

Użytkowanie w tym celu podlega niniejszej instrukcji obsługi. Użytkowanie inne lub wykraczające poza podany zakres jest niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie odpowiada za szkody powstałe z tego tytułu.

Maszyna może być obsługiwana przez dzieci od 8. roku życia i osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, jak również osoby niemające wystarczającego doświadczenia i wiedzy wyłącznie wówczas, gdy są one nadzorowane, a także zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi maszyny i zrozumiały związane z nią niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się maszyną. Czyszczenie oraz przeprowadzanie konserwacji przez dzieci bez nadzoru jest zabronione. Czyszczenie oraz konserwacja mogą być wykonywane wyłącznie przez osoby, które posiadają wiedzę i praktyczne doświadczenie w pracy z urządzeniem, w szczególności pod względem bezpieczeństwa i higieny.



Podczas użytkowania 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.

2.3 Przewidywalne niewłaściwe użycie

Każde użycie ekspresu wykraczające poza zakres przeznaczenia lub od niego różne jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji. W wyniku nieprawidłowej obsługi ekspresu może dojść do odniesienia obrażeń.

- ▶ Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.
- ▶ Dostęp do obszaru serwisowego ekspresu i urządzeń dodatkowych może mieć wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.
- ▶ Czyszczenie i konserwacja mogą być wykonywane wyłącznie przez osoby, które posiadają wiedzę i praktyczne doświadczenie w pracy z ekspresem, w szczególności pod względem bezpieczeństwa i higieny.
- ▶ W trybie samoobsługowym i w trybie pracy z obsługą ekspres powinien być nadzorowany przez przeszkolone osoby. Osoby te powinny być dostępne dla użytkownika w razie pytań i zapewnić przestrzeganie czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- ▶ Używać tylko dostatecznie schłodzonego mleka.
- ▶ Opcjonalnej dyszy pary używać tylko do spieniania mleka.
- ▶ Nigdy nie należy ingerować w zabezpieczenia ekspresu.
- ▶ Ekspresu należy używać tylko wtedy, jeśli działa prawidłowo i nie jest uszkodzony.
- ▶ Pojemnik na kawę ziarnistą napełniać tylko ziarnami kawy.
- ▶ Pojemnik na produkt w proszku napełniać tylko produktem w proszku.
- ▶ Pojemnik na mleko napełniać tylko mlekiem.
- ▶ Do otworu do ręcznego napełniania należy wyłącznie wsypywać zmieloną kawę lub wrzucać tabletkę czyszczącą podczas czyszczenia.

2.4 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 należy reklamować w firmie Schaerer AG na piśmie w ciągu 30 dni! 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.

Uszkodzone lub wadliwe elementy istotne ze względu na kwestie związane z bezpieczeństwem, takie jak zawory bezpieczeństwa, termostaty zabezpieczające, podgrzewacze itd. należy wymieniać i kategorycznie zabrania się dokonywania napraw.

Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie przepisów konserwacyjnych.

2.5 Wymagania związane z personelem



OSTRZEŻENIE

Ryzyko odniesienia obrażeń w przypadku niedostatecznych kwalifikacji!

W wyniku nieprawidłowej obsługi może dojść do obrażeń ciała i szkód materialnych. Wszystkie czynności mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowany personel.

Jako personel dopuszczone są tylko osoby, od których można oczekiwać, że niezawodnie wykonają swoją pracę. Niedopuszczone są osoby, których zdolność reakcji jest zaburzona, np. przez narkotyki, alkohol lub leki.

Przy doborze personelu należy przestrzegać obowiązujących w miejscu stosowania przepisów dotyczących wieku i zawodu.

W instrukcji obsługi wskazano następujące kwalifikacje do różnych obszarów działalności:

Osoba poinstruowana

Została pouczona w trakcie instruktażu przez użytkownika na temat powierzonych jej zadań i możliwych zagrożeń w przypadku nieprawidłowego zachowania.

Personel specjalistyczny

Jest w stanie samodzielnie wykonywać powierzone mu prace oraz rozpoznawać możliwe zagrożenia i unikać ich dzięki swojemu specjalistycznemu wykształceniu, wiedzy i doświadczeniu, a także znajomości odpowiednich przepisów.

Personel serwisowy

Wykwalifikowane osoby, które zostały poinstruowane przez producenta lub użytkownika w zakresie zadań serwisowych.

Wyspecjalizowany elektryk

Jest w stanie samodzielnie wykonywać powierzone mu prace przy urządzeniach elektrycznych oraz rozpoznawać możliwe zagrożenia i unikać ich dzięki swojemu specjalistycznemu wykształceniu, wiedzy i doświadczeniu, a także znajomości odpowiednich norm i przepisów. Wyspecjalizowany elektryk jest wykształcony pod kątem szczególnego miejsca pracy i zna istotne normy i przepisy.

2.6 Ryzyko resztkowe

Maksymalne bezpieczeństwo użytkowania stanowi dla firmy Schaefer 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 Schaefer AG lub pobrać bezpośrednio z zasobów medialnych na stronie internetowej (schaerer.com/member).

2.6.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem

**NIEBEZPIECZEŃSTWO****Zagrożenie życia na skutek porażenia prądem elektrycznym!**

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

- ▶ Prace w obrębie elementów elektrycznych mogą wykonywać tylko wykwalifikowani elektrycy.
- ▶ Podłączyć urządzenie do obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem.
- ▶ Przyłącze należy wykonać za pomocą wyłącznika przeciwporażeniowego.
- ▶ Przestrzegać obowiązujących dyrektyw niskonapięciowych i/lub krajowych, i/lub lokalnych przepisów bezpieczeństwa.
- ▶ Prawidłowo uziemić przyłącze i zabezpieczyć je przed porażeniem prądem.
- ▶ Upewnić się, że napięcie sieciowe jest zgodne ze specyfikacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Nigdy nie dotykać części będących pod napięciem.
- ▶ Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych zawsze wyłączyć przetątnik główny lub odłączyć urządzenie od zasilania.
- ▶ Upewnić się, że wszystkie bieguny urządzenia mogą być odłączone od sieci elektrycznej. Rozłączone połączenia muszą być przez cały czas widoczne z miejsca, gdzie znajduje się ekspres, a rozłączenie musi być zabezpieczone blokadą.
- ▶ Wymianę przewodu zasilającego zlecać wyłącznie wykwalifikowanemu personelowi serwisowemu.

2.6.2 Zagrożenie stwarzane przez środki czyszczące



Przed zastosowaniem środków czyszczących dokładnie zapoznać się z informacjami na opakowaniu środka czyszczącego. Jeżeli brakuje karty charakterystyki, można ją otrzymać od dystrybutora (patrz opakowanie środka czyszczącego).



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo zatrucia środkami czyszczącymi!

W przypadku spożycia środków czyszczących istnieje niebezpieczeństwo zatrucia.

- ▶ Środki do czyszczenia chronić przed dziećmi i osobami niepowołanymi.
- ▶ Nie potykać środków czyszczących.
- ▶ Nigdy nie mieszać środków czyszczących z innymi środkami chemicznymi.
- ▶ Środki czyszczące i środki do usuwania kamienia stosować wyłącznie w celach, do których są przeznaczone (patrz etykieta).
- ▶ Nie jeść ani nie pić podczas stosowania środków czyszczących.
- ▶ Podczas stosowania środków czyszczących zapewnić odpowiednią wentylację.
- ▶ Podczas stosowania środków czyszczących nosić rękawiczki ochronne.
- ▶ Po zakończeniu używania środków czyszczących natychmiast dokładnie umyć ręce.

Informacja w nagłych wypadkach: Poprosić producenta środka czyszczącego (patrz opis środka czyszczącego) o numer telefonu informacji w nagłych wypadkach (centrum informacji toksykologicznej). Jeżeli w danym kraju nie ma instytucji tego rodzaju, należy zwrócić się do następującego punktu:

Szwajcarskie centrum informacji toksykologicznej

Potężenia z zagranicy	+4144 251 51 51
Potężenia ze Szwajcarii	145
Internet	www.toxi.ch

2.6.3 Niebezpieczeństwo związane z alergiami



PRZESTROGA

Zagrożenie zdrowia związane z dodatkowymi produktami!

Napoje z dodatkowymi produktami lub ich resztkami mogą wywoływać alergie. Istnieje zagrożenie dla zdrowia.

- ▶ W zastosowaniach samoobsługowych: Należy przestrzegać znaku informacyjnego umieszczonego przy maszynie. Znak informacyjny zawiera informacje o ewentualnie stosowanych produktach dodatkowych mogących wywołać alergię.
- ▶ W zastosowaniach obsługowych: Poinformować personel, że wszelkie dodatkowe produkty mogą powodować alergie.

2.6.4 Zagrożenie ze strony bakterii



PRZESTROGA

Dolegliwości zdrowotne z powodu zanieczyszczonej wody!

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

- ▶ Upewnić się, że woda jest wolna od zanieczyszczeń i bakterii.
- ▶ Maszyny nie wolno podłączać do źródła wody oczyszczonej metodą osmozy ani do źródła wody o agresywnych właściwościach.
- ▶ Upewnić się, że twardość węglanowa wynosi od 4 do 6°dKH lub od 8 do 12°fKH.
- ▶ Upewnić się, że twardość całkowita jest wyższa niż twardość węglanowa.
- ▶ Nie przekraczać maksymalnej zawartości chloru 50 mg na litr.
- ▶ Upewnić się, że wartość pH mieści się w zakresie 6,5–7 (neutralne pH).



PRZESTROGA

Dolegliwości zdrowotne z powodu zanieczyszczonej kawy!

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

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



PRZESTROGA

Dolegliwości zdrowotne z powodu zanieczyszczonego/niewłaściwego mleka!

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

- ▶ Nie należy używać surowego mleka.
- ▶ Używać tylko mleka pasteryzowanego lub mleka UHT.
- ▶ Używać tylko homogenizowanego mleka.
- ▶ Używać wstępnie schłodzonego mleka o temperaturze od 3 °C (37,4 °F) do 5 °C (41 °F).
- ▶ Podczas kontaktu z mlekiem nosić rękawice ochronne.
- ▶ Używać wyłącznie mleka bezpośrednio z oryginalnego opakowania.
- ▶ Nigdy nie dolewać mleka. Przed napełnieniem zawsze należy dokładnie wyczyścić pojemnik.
- ▶ Przed otwarciem opakowania sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone.
- ▶ Nie wlewać mleka w ilości przekraczającej dzienne zużycie.
- ▶ Zamknąć pokrywkę pojemnika na mleko i chłodziarkę (wewn. i zewn.) od razu po wlaniu.
- ▶ Przechowywać mleko w suchym i ciemnym miejscu w maksymalnej temperaturze 7 °C (44,6 °F).
- ▶ 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 mleko przed upływem daty przydatności do spożycia.
- ▶ Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykać, tak aby utrzymać świeżość produktu i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniem.



PRZESTROGA

Dolegliwości zdrowotne z powodu zanieczyszczonego proszku do automatu!

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

- ▶ Przed otwarciem opakowania sprawdzić, czy nie jest ono uszkodzone.
- ▶ Nie wsypywać proszku do automatu w ilości przekraczającej dzienne zużycie.
- ▶ Zamknąć pokrywkę pojemnika na proszek od razu po wsypaniu.
- ▶ Proszek do automatu przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- ▶ Nie przechowywać 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 proszek do automatu przed upływem daty przydatności do spożycia.
- ▶ Otwarte opakowania zawsze szczelnie zamykać, tak aby utrzymać świeżość produktu i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniem.

2.6.5 Niebezpieczeństwo związane z wysoką temperaturą



PRZESTROGA

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącym płynem!

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

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

**PRZESTROGA****Gorąca powierzchnia!**

Miejsca wydawania napojów i zaparzacze mogą być gorące.

- ▶ Nigdy nie dotykać gorących części maszyny.
- ▶ Dotykać wylewki tylko za przeznaczone do tego uchwyty.
- ▶ Zaparzacze czyścić dopiero po ostygnięciu maszyny.

2.6.6 Niebezpieczeństwo ze strony układu mechanicznego

**PRZESTROGA****Niebezpieczeństwo zmiżdżenia przez ruchome elementy!**

Wylewkę i panel sterowania można przesuwać ręcznie. Podczas pracy młynki i zaparzacze poruszają się. Podczas wykonywania czynności w obszarze ruchomych elementów występuje niebezpieczeństwo zmiżdżenia.

- ▶ Dotykać wylewki tylko za przeznaczone do tego uchwyty.
- ▶ Panel sterowania przesuwać zawsze oburącz od dołu do góry do oporu.
- ▶ Jeśli maszyna jest włączona, w żadnym wypadku nie wkładać rąk do pojemnika kawy ziarnistej lub do otworu zaparzacza!

2.7 Niebezpieczeństwo szkód materialnych



WSKAZÓWKA

Szkody materialne spowodowane niewłaściwą obsługą maszyny!

Nieprawidłowa obsługa maszyny może być przyczyną powstania szkód materialnych lub wystąpienia zanieczyszczeń.

- ▶ Jeśli twardość węglanowa wody wynosi powyżej 6°dKH, należy podłączyć filtr przeciwkamienio-
wy. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzeń z powodu osadzania się kamienia.
- ▶ Nie używać maszyny w przypadku zamkniętego źródła doprowadzania wody. W przeciwnym ra-
zie podgrzewacze nie zostaną napętnione i pompa będzie pracować „na sucho”.
- ▶ Firma Schaerer AG zaleca doprowadzenie przyłącza wody przez zawór odcinający (w gestii użyt-
kownika), aby w przypadku pęknięcia węża nie doszło do szkód spowodowanych przez wodę.
- ▶ Po dłuższym okresie przestoju (np. przerwa urlopową) należy przed ponownym uruchomieniem
maszyny przeprowadzić czyszczenie.
- ▶ Chronić maszynę przed działaniem czynników atmosferycznych (mróz, wilgoć itd.).
- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne firmy Schaerer AG.
- ▶ Widoczne uszkodzenia i przecieki natychmiast zgłaszać partnerowi serwisowemu oraz zlecać
wymianę lub naprawę odpowiednich części.
- ▶ Nigdy nie spryskiwać maszyny wodą ani nie czyścić za pomocą myjki parowej.
- ▶ Nie stawiać maszyny na powierzchni, która może być narażona na działanie strumienia wody.
- ▶ W przypadku używania kawy karmelizowanej (kawy aromatyzowanej) zaparzacze należy czyścić
dwa razy dziennie.
- ▶ Pojemniki na kawę ziarnistą należy napętniać tylko ziarnami kawy, pojemniki na produkt w
proszku tylko produktem w proszku do automatów, zbiornik na mleko tylko mlekiem, a otwór do
ręcznego napętniania wyłącznie zmieloną kawą (lub tabletkami czyszczącymi podczas czyszcze-
nia).
- ▶ Nigdy nie używać kawy liofilizowanej. Powoduje ona zaklejenie zaparzacza.
- ▶ Jeśli transport maszyny i/lub urządzeń dodatkowych odbywa się w temperaturze poniżej 10°C,
maszynę i urządzenia dodatkowe należy pozostawić na trzy godziny w temperaturze pokojowej,
zanim zostaną podłączone do prądu i włączone. W przeciwnym razie skropliny spowodują zwar-
cie i uszkodzenie podzespołów elektrycznych.
- ▶ Należy zawsze stosować nowy, dostarczony wraz z urządzeniem komplet węży (wąż do wody pit-
nej/brudnej). Nigdy nie używać starych zestawów węży.

3 Dane techniczne

3.1 Rodzaje napojów i wydajność

Maszyna nie jest przewidziana do ciągłego wydawania napojów przez czas powyżej 45 minut.

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

Maks. liczba wydawanych napojów na godzinę		
Espresso 50–60 ml	ok. 180 filiżanek	
Kawa 120 ml	ok. 180 filiżanek	
Zalecana wydajność dzienna		
Espresso 50–60 ml	ok. 250 filiżanek	
Kawa 120 ml	ok. 250 filiżanek	
Dostępne napoje	Standard	Opcja
Espresso	x	
Kawa	x	
Kawa / café crème	x	
Dzbanuszek (250 ml) ^{ZW}		x
Dzbanek (500 ml) ^{ZW}		x
Americano ^{AC} . ^{ZW}		x
White Americano* . ** . ^{AC} . ^{ZW}		x
Kawa z mlekiem (filiżanka jasna/ciemna) * . **		x
Cappuccino* . **		x
Latte Macchiato* . **		x
Espresso Macchiato* . **		x
Chocیاتo***		x
Gorąca czekolada***		x
Flat White*		x
Gorące mleko*		x
Gorące spienione mleko*		x
Zimne mleko*		x
Zimne spienione mleko* . **		x
Spienione mleko Best Foam™*		x

Dostępne napoje	Standard	Opcja
Gorąca woda / zewnętrzna gorąca woda	x	x
Para		x
Napoje w proszku / napoje instant		
Kawa alkoholowa / kawa		x

Zalecane wyposażenie urządzenia:

- * ze świeżym mlekiem
- ** ze świeżym mlekiem i/lub innym dodatkiem (mleko w proszku)
- *** z czekoladą w proszku
- AC Przyspieszacz parzenia
- ZW Dodatkowa woda

3.2 Dane ekspresu

Moc znamionowa podgrzewacza*	Podgrzewacz pary	Podgrzewacz gorącej wody
	3000 W	3000 W
* Wyposażenie specjalne – patrz tabliczka znamionowa. Podane wartości odpowiadają wyposażeniu podstawowemu.		
Temperatura robocza	Podgrzewacz pary	Podgrzewacz gorącej wody
Minimalna temperatura robocza (T min.)	10°C (50°F)	10°C (50°F)
Maksymalna temperatura robocza (T maks.)	192°C (377,6°F)	192°C (377,6°F)
Temperatura robocza	127°C (261°F)	95°C (203°F)
Nadciśnienie	Podgrzewacz pary	Podgrzewacz gorącej wody
Ciśnienie robocze	0,25 MPa (36,26 psi)	0,8 MPa (116,03 psi)
Dopuszczalne nadciśnienie robocze (p maks.)	0,5 MPa (72,52 psi)	1,2 MPa (174,04 psi)
Kontrolne nadciśnienie	2,4 MPa (348,09 psi)	2,4 MPa (348,09 psi)
Pojemność		
Objętość wody pitnej	Stałe przyłącze wody	
Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą	na ok. 1200#g	
Pojemność pojemnika na fusy	60–70 porcji fusów	

Wymiary zewnętrzne	
Szerokość maszyny	330 mm (12,99")
Szerokość chłodziarki dodatkowej	723 mm (28,46")
Wysokość z pojemnikiem na kawę ziarnistą i kluczem	761 mm (29,96")
Głębokość	600 mm (23,62")

Masa	
Masa netto	ok. 55 kg (121 lbs)*

* Wyposażenie specjalne – patrz tabliczka znamionowa. Podane wartości odpowiadają wyposażeniu podstawowemu.

Ciśnienie akustyczne	
Stały poziom ciśnienia akustycznego	<70 dB(A)*

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

3.3 Przyłącze sieciowe na miejscu



Maszyna może być eksploatowana zarówno w sieci zasilającej 50 Hz, jak i 60 Hz.

Sieć	Parametry przyłączeniowe			Zabezpieczenie na miejscu	Przewód zasilający Przekrój przewodu
1L, N, PE	220–240 V AC	50/60 Hz	2000–2400 W ¹⁾	10–13 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
1L, N, PE	220–240 V AC	50/60 Hz	3000–3600 W ²⁾	16–30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
1L, N, PE	220–240 V AC	50/60 Hz	6000–7000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V AC	60 Hz	2000 W ¹⁾	10–30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	200 V AC	60 Hz	3000 W ²⁾	16–30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	200 V AC	60 Hz	6000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	208–240 V AC	60 Hz	1900–2400 W ¹⁾	10–30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG

Sieć	Parametry przyłączeniowe			Zabezpieczenie na miejscu	Przewód zasilający Przekrój przewodu
2L, PE	208–240 V AC	60 Hz	2800–3600 W ²⁾	15–30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	208–240 V AC	60 Hz	5100–7000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V AC	50/60 Hz	1800 W ¹⁾	15–25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
2L, PE	200 V AC	50/60 Hz	2600 W ²⁾	15–25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
3L, PE	200 V AC	60 Hz	5700–8700 W ⁴⁾	25–30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208–240 V AC	60 Hz	5100–6400 W ³⁾	25–30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208–240 V AC	60 Hz	7700–10300 W ⁴⁾	25–30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V AC	50/60 Hz	4700 W ³⁾	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V AC	50/60 Hz	6900 W ⁴⁾	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, N, PE	380–415 V	50/60 Hz	5700–6400 W ³⁾	16–30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
3L, N, PE	380–415 V	50/60 Hz	8700–10 300 W ⁴⁾	16–30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG

- 1) Wyposażenie w 1 lub 2 podgrzewacze o mocy 2 kW (grzanie szeregowie)
- 2) Wyposażenie w 1 lub 2 podgrzewacze o mocy 3 kW (grzanie szeregowie)
- 3) Wyposażenie w 2 podgrzewacze o mocy 3 kW (grzanie równoległe)
- 4) Wyposażenie w 3 podgrzewacze o mocy 3 kW (grzanie równoległe)

3.4 Parametry przyłączeniowe wody

Ciśnienie wody	Minimalne:	0,1 MPa (14,50 psi)
	Maksymalne:	1,0 MPa (145,04 psi)
Temperatura wody na wlocie	Minimalna:	10°C (50°F)
	Maksymalna:	30°C (86°F)

Jakość wody

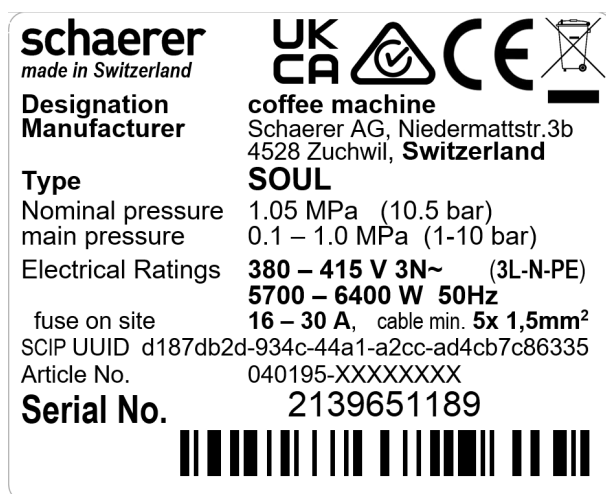
Zawartość chloru	Maksymalna:	Przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących maksymalnie dopuszczalnej zawartości chloru.
Wartość pH	Minimalna:	6,5
	Maksymalna:	7
Twardość węglanowa (niemiecka)	Minimalna:	4°dKH
	Maksymalna:	6°dKH
Twardość węglanowa (francuska)	Minimalna:	8°fKH
	Maksymalna:	12°fKH
Twardość całkowita		> twardość węglanowa

3.5 Warunki otoczenia

Temperatura otoczenia	Minimalna:	10°C (50°F)
	Maksymalna:	+40°C (104°F)
Względna wilgotność powietrza	Maksymalna:	80%rF
Wysokość nad poziomem morza	Maksymalna:	2500 m (8202 ft)

3.6 Tabliczka znamionowa

Oznaczenie typu	Model
SOUL 10 (SOUL)	Brak wariantu modelu
SOUL 12 (SOUL)	Brak wariantu modelu



ilustracja: Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa umieszczona jest z przodu maszyny za prawą obudową.

Aby odczytać dane z tabliczki znamionowej:

1. wyciągnąć szufladę na fusy z maszyny,
2. otworzyć obudowę z prawej strony obok szuflady na fusy.

W przypadku awarii lub korzystania z usług gwarancyjnych należy podać informacje zawarte na tabliczce znamionowej (przykłady):

- Typ maszyny
- Moc znamionowa > np. 2900–3400 W
- Napięcie znamionowe > np. 220–240 V
- Wartość bezpiecznika w miejscu instalacji > np. 16 A
- Numer seryjny > [RRTK XXXXXX] > np. 2001 XXXXXX



Kolejna tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia za dolną blaszaną osłoną.

4 Informacje dotyczące zgodności

4.1 Adres producenta

Producent	Podmiot odpowiedzialny za dokumentację
Schaerer AG Postfach 336 Niedermattstrasse 3b CH-4528 Zuchwil Tel. +41 32 681 62 00 Faks +41 32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Director of R&D GBU PCM Postfach 336 Niedermattstrasse 3b CH-4528 Zuchwil

4.2 Zastosowane normy

Schaerer AG deklaruje, że niniejsza maszyna jest zgodna ze wszystkimi właściwymi przepisami wymienionych dyrektyw. W przypadku dokonania niezgodnych z nami zmian w tych urządzeniach niniejsza deklaracja traci swoją ważność. Zostały zastosowane następujące zharmonizowane normy. W celu prawidłowego wdrażania wymogów stosowany jest system zarządzania jakością **DNV GL – Business Assurance**, który jest certyfikowany zgodnie z ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 i ISO 45001:2018. Wyłączną odpowiedzialność za wystawienie niniejszej deklaracji zgodności ponosi Schaerer AG.

Powyżej opisany przedmiot deklaracji spełnia przepisy dyrektywy 2011/65/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 8.06.2011 w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

Dla zgodności CE	
MD 2006/42/EC <ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2 EN 62233:2008 	Dyrektywa EMC 2014/30/UE <ul style="list-style-type: none"> EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2 EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC EN 61000-3-11:2021-03
Dyrektywa RoHS 2011/65/UE <ul style="list-style-type: none"> EN IEC 63000:2019-05 	RED 2014/53/UE <ul style="list-style-type: none"> EN 301 489-1 V2.1.1:2017 EN 301 489-7 V1.3.1:2005 EN 301 489-24 V1.5.1:2010
Zgodność z dyrektywami i rozporządzeniami europejskimi	
Dyrektywa WEEE 2012/19/UE	Rozporządzenie POP 2019/1021
Na potrzeby rozporządzenia w sprawie chemikaliów UE	
Rozporządzenie REACH 1907/2006/WE	

Międzynarodowe (CB)

Bezpieczeństwo

- IEC 60335-1:2020-08
- IEC 60335-2-75
- BS EN 62233:2008

EMC

- CISPR 14-1
- CISPR 14-2
- IEC 61000-3-2
- IEC 61000-3-11

CB	Schemat > Międzynarodowy system wzajemnego uznawania sprawozdań z badań i certyfikatów
CE	Wymagania przepisów unijnego prawodawstwa harmonizacyjnego Wspólnoty Europejskiej
CISPR	Międzynarodowy Komitet Specjalny ds. Zakłóceń Radioelektrycznych
WE/UE	Wspólnota Europejska jest częścią Unii Europejskiej składającą się z WE/WPZiB/WPiS
EMC	Kompatybilność elektromagnetyczna
IEC	Międzynarodowy system oceny zgodności dla sprzętu elektrycznego i podzespołów
MD	Dyrektywa maszynowa (Parlament Europejski i Rada)
POP	Rozporządzenie (UE) w sprawie trwałych, organicznych substancji szkodliwych
RE-ACH	Rozporządzenie UE w sprawie chemikaliów do rejestracji, oceny, dopuszczenia i ograniczenia chemikaliów
RED	Europejska dyrektywa dotycząca homologacji urządzeń radiowych i odbiorników (komunikacja radiowa)
RoHS	Ograniczenia dla substancji niebezpiecznych
WEEE	Waste of Electrical and Electronic Equipment > Zapobieganie i zmniejszanie ilości odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego

5 Opis produktu

5.1 Przegląd

5.1.1 Schaerer Coffee Soul z 10-calowym wyświetlaczem



ilustracja: Schaerer Coffee Soul z 10-calowym wyświetlaczem

Wersja standardowa Schaerer Coffee Soul z 10-calowym wyświetlaczem zawiera elementy dekoracyjne zgodnie z konfiguracją oraz ekran dotykowy 10".

Podczas zamówienia można dokonać różnej konfiguracji.

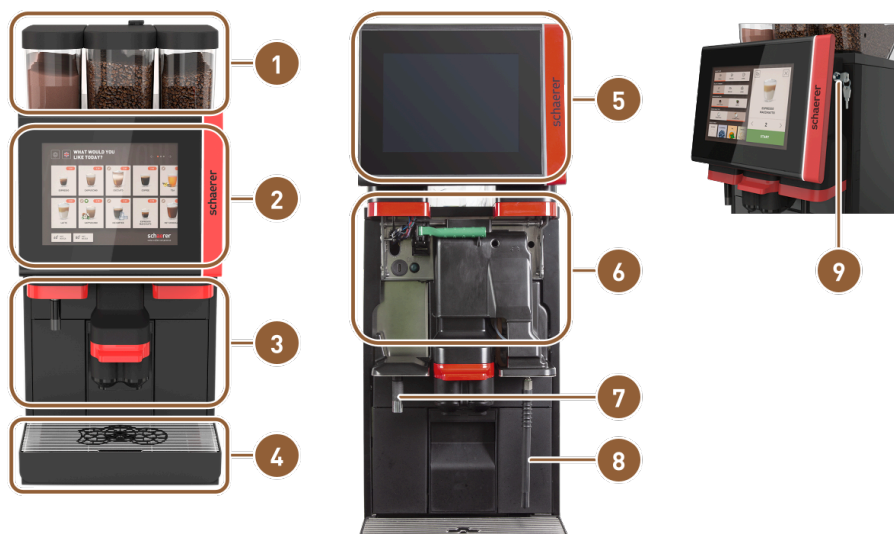
5.1.2 Schaerer Coffee Soul z 12-calowym wyświetlaczem



ilustracja: Schaerer Coffee Soul z 12-calowym wyświetlaczem

Wersja standardowa Schaerer Coffee Soul z 12-calowym wyświetlaczem zawiera chromowane elementy z przodu, elementy dekoracyjne zgodne z konfiguracją oraz ekran dotykowy 12".

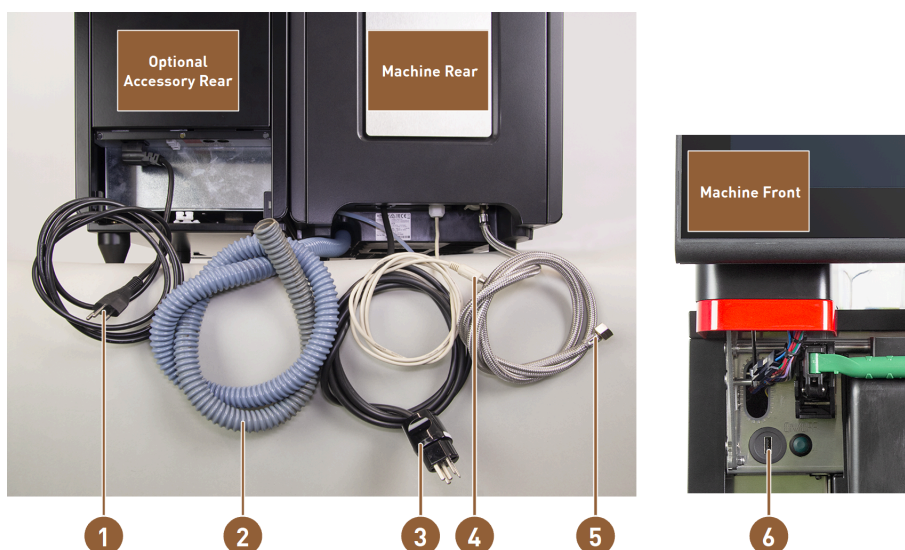
Podczas zamówienia można dokonać różnej konfiguracji.



ilustracja: Przegląd maszyny

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Pojemnik na kawę ziarnistą i na proszek (rodzaj i liczba według konfiguracji) | 6 | Obszar z wewnętrznymi elementami sterowania |
| 2 | Panel sterowania z ekranem dotykowym 10"/12" | 7 | Dozowanie gorącej wody (opcja) |
| 3 | Obszar wydawania z wylewką napoju i opcjonalnym dozowaniem gorącej wody/pary | 8 | Dysza pary (opcja) |
| 4 | Tacka ociekowa maszyny z elementem pozycjonującym filiżanki | 9 | Mechanizm zamykający panelu sterowania |
| 5 | Panel sterowania odchylany do góry | | |

5.2 Przyłącza i interfejsy



ilustracja: Przyłącza ekspresu do kawy z zewnętrzną chłodziarką

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Kabel sieciowy z wtykiem chłodziarki i wtyczką specyficzną dla danego kraju dla urządzenia dodatkowego | 4 | Kabel interfejsu do komunikacji ekspresu do kawy z urządzeniami dodatkowymi |
| 2 | Wąż odpływowy brudnej wody o średnicy 20 mm do syfonu lub zewnętrznego zbiornika na brudną wodę; wąż może różnić się w zależności od kraju. | 5 | Stałe przyłącze wody 3/8" lub przyłącze do opcjonalnego zewnętrznego zbiornika na wodę pitną |
| 3 | Kabel sieciowy z wtyczką lub stałym przyłączem z wyłącznikiem głównym; wtyczka może różnić się w zależności od kraju. | 6 | Port USB i interfejs komunikacji |

Tabliczka znamionowa informuje o wymaganym maks. zabezpieczeniu i wymaganym minimalnym przekroju przewodu.



Patrz 3.3 "Przyłącze sieciowe na miejscu"
Patrz 7.3 "Instalacja"

5.3 Elementy obsługi

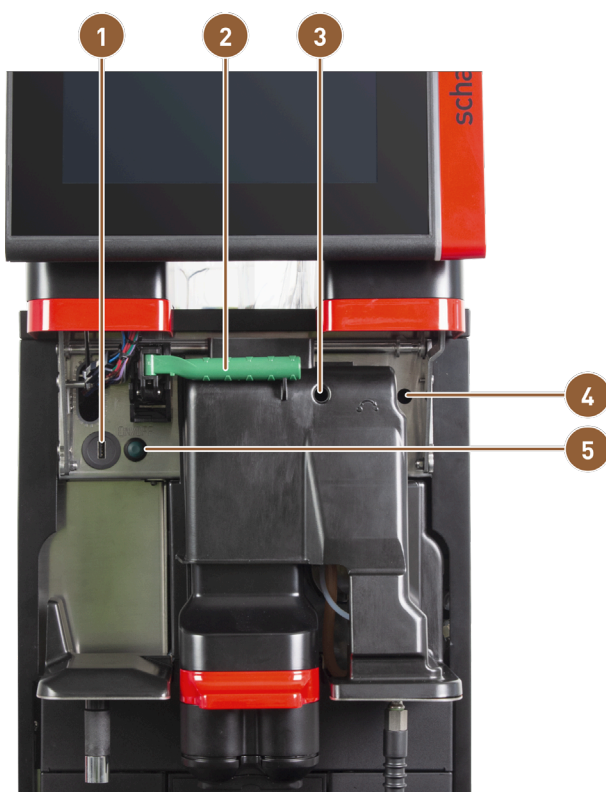
5.3.1 Elementy obsługi znajdujące się na maszynie



ilustracja: Przegląd elementów obsługi na zewnątrz

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Otwór do ręcznego napełniania kawy mielonej, tabletki czyszczącej | 5 | Pojemnik na fusy |
| 2 | Ekran dotykowy | 6 | Element pozycjonujący filiżanki dla jednej lub dwóch filiżanek |
| 3 | Panel sterowania, przesuwany do góry | 7 | Tacka ociekowa z kratką ociekową |
| 4 | Wylot napoju, przesuwanie ręczne do góry / w dół lub opcjonalnie o automatycznie regulowanej wysokości (AHA) | | |

5.3.2 Elementy obsługi w maszynie



ilustracja: Elementy obsługi w maszynie

- | | |
|---|--|
| <p>1 Port USB</p> <p>2 Dźwignia odblokowująca pojemnik na kawę ziarnistą i proszek</p> <p>3 Ręczne ustawianie stopnia rozdrobnienia ziaren kawy – młynek środkowy (wyposażenie standardowe)</p> | <p>4 Ręczne ustawianie stopnia rozdrobnienia ziaren kawy – opcjonalny młynek prawy</p> <p>5 Przycisk włączający/wyłączający maszynę (aby wyłączyć – wcisnąć i przytrzymać 4 s)</p> |
|---|--|

Jeśli maszyna ma opcjonalną funkcję **automatycznego ustawiania stopnia rozdrobnienia ziaren kawy**, nie ma pokręteł regulacji do ręcznego ustawiania stopnia rozdrobnienia ziaren kawy. W tym przypadku ekspres do kawy automatycznie ustawia stopień rozdrobnienia ziaren na podstawie czasu zaparzania napoju referencyjnego. Parametry napoju referencyjnego są programowane przez technika serwisowego.

5.3.3 Pojemnik na kawę ziarnistą ze zintegrowanym otworem do ręcznego napełniania



Pokrywy pojemników na kawę ziarnistą i produkt w proszku są dostępne opcjonalnie z mechanizmem zamykającym.

Środkowy pojemnik na kawę ziarnistą ze zintegrowanym otworem do ręcznego napełniania stanowi standardowe wyposażenie. Otwór do ręcznego napełniania jest jednocześnie otworem do wrzucania tabletki czyszczącej Coffee pure.



ilustracja: Pojemnik na kawę ziarnistą ze zintegrowanym otworem do ręcznego napętniania

- 1 Środkowy pojemnik na kawę ziarnistą

2 Otwór do ręcznego napętniania na kawę mieloną (np. kawę bezkofeinową)
- 3 Umieszczanie tabletki czyszczącej (Coffee pure tab)

5.3.4 Interfejs obsługi



ilustracja: Interfejs obsługi: Przegląd

- 1 Interfejs obsługi do wyboru napoju w trybie samoobsługowym

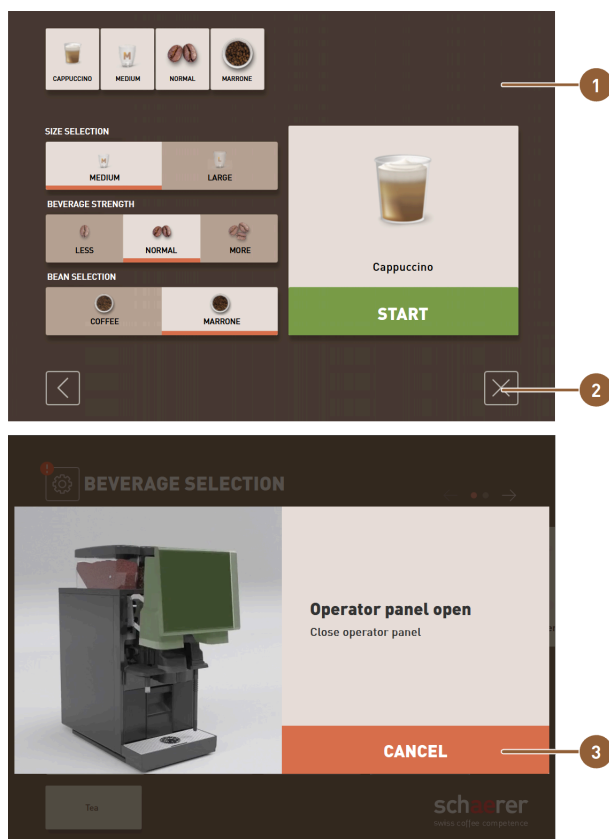
2 Interfejs obsługi w trybie standard

3 Interfejs obsługi z funkcją wyboru grup napojów

4 Nawigacja do następnego lub poprzedniego ekranu
- 5 Wydawanie gorącej wody lub pary

6 Przycisk napoju z symbolem lub tylko tekst

7 Dostęp do menu serwisowego



ilustracja: Przegląd: Funkcje obsługi na interfejsie

- 1 Wybór opcji napojów
- 2 Przycisk [X]: wstecz lub anuluj
- 3 Komunikaty błędów lub wezwania do działania

5.4 Przegląd ProCare



ilustracja: Przegląd na zewnątrz

- | | | | |
|----------|----------------------|----------|-----------------------------------|
| 1 | Blokada rozwiertaka | 4 | Kabel połączeniowy magistrali CAN |
| 2 | Adapter wężyka | 5 | Kabel zasilający |
| 3 | Przyłącze Plug&Clean | | |

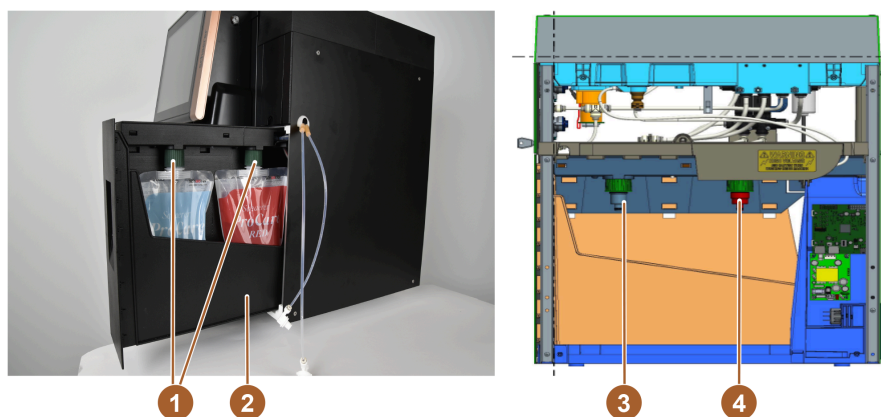
Przyłącza Plug&Clean **(2)** służą do całkowitego oczyszczenia wężyka. Obydwa wężyki do mleka **(3)** są tutaj podłączone i czyszczone po wybraniu czyszczenia Plug&Clean.

Adaptory wężyka **(3)** są elementami łączącymi wężyk do mleka z rurką ssącą. Rurka ssąca jest wkładana do chłodziarki do mleka.

Za pomocą kabla zasilającego **(5)** jednostka ProCare jest podłączana do sieci elektrycznej.

Kabel połączeniowy magistrali CAN **(4)** umożliwia wymianę danych i poleceń między ekspresem a urządzeniami dodatkowymi.

Blokada rozwiertaka **(1)** blokuje szufladę po zamknięciu, zapobiegając dostępowi bez upoważnienia.



ilustracja: Przegląd wewnątrz

- | | |
|--|--|
| <p>1 Nakrętka złączkowa</p> <p>2 Pojemnik zbiorczy</p> | <p>3 Złącze na niebieski worek do czyszczenia ProCare</p> <p>4 Złącze na czerwony worek do czyszczenia ProCare</p> |
|--|--|

Nakrętka złączkowa **(1)** zabezpiecza połączenie worków do czyszczenia ProCare ze złączem i obudową szuflady.

Oba worki do czyszczenia ProCare znajdują się w pojemniku zbiorczym **(2)**. Pojemnik zbiorczy działa również jako pojemnik w dolnej części. W przypadku niezamierzonego wycieku płynów z worków do czyszczenia są one zbierane. Czujnik sygnalizuje jednocześnie komunikat o błędzie.

Niebieski worek do czyszczenia ProCare jest nakładany na złącze **(3)** i dokręcany nakrętką złączkową. Złącze jest monitorowane przez czujnik.

Czerwony worek do czyszczenia ProCare jest nakładany na złącze **(4)** i dokręcany nakrętką złączkową. Złącze jest monitorowane przez czujnik.



WSKAZÓWKA

System czyszczenia ProCare

Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w instrukcji obsługi **ProCare**.

6 Transport

6.1 Zakres dostawy i akcesoria

Liczba sztuk	Nazwa
Dokumentacja	
1	Instrukcja obsługi
1*	Dodatkowa instrukcja do urządzeń dodatkowych (podgrzewacz do filiżanek + Cup & Cool)
1*	Instrukcja obsługi dodatkowej chłodziarki
Zakres dostawy akcesoriów do czyszczenia/konserwacji	
1*	Zestaw Milkpure Powder & Coffeepure tabs
1*	Tabletki „Coffee pure tab” (wyposażenie bez mleka)
1	Pędzel 75-40 (komora parzenia)
1	Pędzel do czyszczenia (wylewka)
Zakres dostawy urządzenia	
1*	Tacka ociekowa
Ogólny zakres dostawy	
1	Łyżka do odmierzania
System proszku*	
	Zaślepka wylotu pojemnika na produkt w proszku
Akcesoria do usuwania kamienia***	
1	Wkład do odkamieniania****

* Opcjonalnie, w zależności od wersji ekspresu do kawy

** Numer artykułu w zależności od języka

*** Nie znajduje się w komplecie

**** Nie dotyczy w przypadku korzystania z ProCare

6.2 Warunki transportu



PRZESTROGA

Niebezpieczeństwo obrażeń podczas transportu!

Wskutek nieprawidłowego transportu maszyny może dojść do obrażeń ciała.

- ▶ Przestrzegać ogólnych przepisów dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa zgodnie z lokalnymi wytycznymi.

WSKAZÓWKA**Szkody materialne spowodowane niewłaściwym transportem!**

Niewłaściwy transport podczas zmiany miejsca ustawienia maszyny może spowodować jej uszkodzenie.

- ▶ Maszynę transportować za pomocą wózka.
 - ▶ Zamocować maszynę na wózku i ciągnąć wózek.
-
- ▶ Przed zmianą miejsca ustawienia odłączyć:
 - dopływ wody pitnej,
 - zasilanie elektryczne,
 - odpływ brudnej wody.
 - ▶ Upewnić się, że w nowym miejscu ustawienia nie ma przeszkód i nierówności.

7 Instalacja i uruchomienie

7.1 Rozpakowywanie



PRZESTROGA

Skaleczenia i obrażenia oczu spowodowane materiałem opakowania!



Materiał opakowania o ostrych krawędziach może spowodować zranienia. Przecięcie napiętych taśm może powodować uszkodzenia oczu.

- ▶ Przy rozpakowywaniu należy nosić rękawice i okulary ochronne.

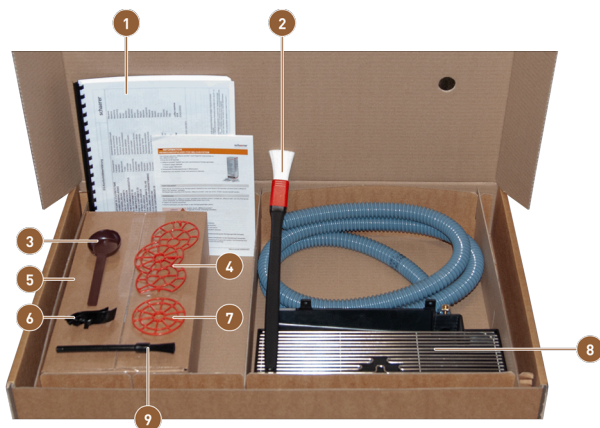


7.1.1 Rozpakowywanie maszyny

1. Rozpakować maszynę.
2. Wyjąć dostarczone akcesoria ze skrzynki akcesoriów.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu nie pozostały akcesoria dostarczone wraz z maszyną.
4. Sprawdzić, czy dostawa jest kompletna.
5. Zachować oryginalne opakowanie na wypadek ewentualnego zwrotu.

7.1.2 Rozpakowywanie akcesoriów

W zestawie znajdują się następujące akcesoria:



ilustracja: Zakres dostawy akcesoriów

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Instrukcja obsługi i deklaracja zgodności | 6 | Wężyk do mleka z lewej strony |
| 2 | Pędzel do czyszczenia wnętrza pojemnika na fusy | 7 | Wspomaganie ustawiania jednej filiżanki |
| 3 | Łyżeczka do zmielonej kawy do otworu do ręcznego napętniania | 8 | Tacka ociekowa z zamontowanym wężem brudnej wody |
| 4 | Wspomaganie ustawiania filiżanki na dwie filiżanki | 9 | Maty pędzel do czyszczenia |
| 5 | Środek czyszczący (zgodnie z wyposażeniem urządzenia) | | |

7.2 Ustawianie

7.2.1 Warunki ustawienia

Miejsce ustawienia maszyny musi spełniać następujące wymogi:

- Powierzchnia, na której ma być ustawiona maszyna, musi być stabilna, równa i nie może ulegać deformacji pod działaniem ciężaru maszyny.
- Nie ustawiać maszyny na gorących powierzchniach ani w pobliżu źródeł ciepła.
- Maszynę należy ustawić tak, by możliwy był jej ciągły nadzór przez przeszkolony personel.
- Poprowadzić wymagane przyłącza zasilające zgodnie z planem w miejscu instalacji na odległość 100 cm (39,4") od miejsca ustawienia maszyny.
- Przestrzegać obowiązujących w miejscu ustawienia maszyny przepisów dotyczących instalacji kuchennych.
- Należy zachować wolną przestrzeń w celu przeprowadzania niezbędnych prac konserwacyjnych i obsługowych:
 - Pozostawić od góry wystarczającą ilość miejsca do wsypywania ziaren kawy lub proszku; zalecane 20 cm (7,87").
 - Niezbędny jest odstęp minimum 5 cm (1,97") pomiędzy tylną ścianką maszyny a ścianą, aby umożliwić cyrkulację powietrza.

7.2.2 Warunki klimatyczne

W odniesieniu do miejsca ustawienia maszyny obowiązują następujące warunki klimatyczne:

- Temperatura otoczenia od +10 °C do +40 °C (od +50 °F do +104 °F)
- Wilgotność względna maks. 80 % rF
- Maksymalna wysokość nad poziomem morza 2500 m (8202 ft)
- Maszyna jest przeznaczona wyłącznie do stosowania w pomieszczeniach zamkniętych. Nie używać maszyny na zewnątrz, nigdy nie narażać jej na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, śnieg, mróz).

7.3 Instalacja

Maszynę należy zainstalować zgodnie z krajowymi oraz lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych i sanitarnych. Obejmuje to również odpowiednią ochronę przed przepływem zwrotnym.



Patrz 7.2.1 "Warunki ustawienia"

Patrz 7.3.1 "Podłączenie zasilania elektrycznego"

Potrzebne są następujące przyłącza po stronie instalacji:

- Gniazdko na wtyczkę lub stałe przyłącze z wyłącznikiem głównym
 - Tabliczka znamionowa informuje o wymaganym maks. zabezpieczeniu.
 - Na tabliczce znamionowej podany jest minimalnie wymagany przekrój przewodu.
- Stałe przyłącze wody 3/8" lub przyłącze do zewnętrznego zbiornika na wodę pitną
- Syfon lub zewnętrzny zbiornik na brudną wodę do węża brudnej wody Ø 20 mm
- Opcjonalny interfejs komunikacji maszyny z urządzeniami dodatkowymi

Wszystkie przyłącza po stronie urządzenia są gotowe do pracy po dostarczeniu.

1. Dla lepszej dostępności tylnej strony maszyny należy ustawić ją ok. 5 cm (2") nad płytą podstawy.
2. Przygotować przyłącza po stronie instalacji.

7.3.1 Podłączenie zasilania elektrycznego



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zagrożenie życia na skutek porażenia prądem elektrycznym!

Podczas podłączenia maszyny istnieje zagrożenie życia na skutek porażenia prądem elektrycznym.

- ▶ Upewnić się, że faza jest zabezpieczona bezpiecznikiem o amperażu podanym na tabliczce znamionowej.
- ▶ Upewnić się, że wszystkie bieguny urządzenia mogą być odłączone od sieci elektrycznej.
- ▶ Upewnić się, że instalacja elektryczna w miejscu eksploatacji jest zaprojektowana zgodnie z normą IEC 364 (DIN VDE 0100). W celu zapewnienia większego bezpieczeństwa należy zastosować wyłącznik różnicowo-prądowy o wartości znamionowej różnicowego prądu zadziałania 30 mA (EN 61008). Wyłączniki różnicowo-prądowe typu B zapewniają zadziałanie także przy różnicowych prądach stałych o gładkim przebiegu. Dzięki temu można osiągnąć wysoki stopień bezpieczeństwa.
- ▶ Nigdy nie wolno eksploatować urządzenia, gdy przewód zasilający jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, należy natychmiast zlecić ich wymianę wykwalifikowanemu serwisantowi.
- ▶ Firma Schaefer AG odradza stosowanie przedłużaczy. Jeśli mimo to używany jest przedłużacz (minimalny przekrój: 1,5 mm²), należy przestrzegać danych producenta przewodu (instrukcji obsługi) i stosować się do obowiązujących przepisów lokalnych.
- ▶ Przewód zasilający podłączyć w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć. Przewodów nie prowadzić przez narożniki i ostre krawędzie, nie zakleszczać ani nie dopuszczać do ich związania w pomieszczeniu. Przewodów nie umieszczać na gorących przedmiotach i chronić przed olejem i agresywnymi środkami czyszczącymi.
- ▶ Nigdy nie podnosić ani nie ciągnąć urządzenia, trzymając za przewód zasilający. Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka, chwytając za przewód zasilający.
- ▶ Nigdy nie dotykać przewodu i wtyczki mokrymi rękami. Nigdy nie podłączać mokrych wtyczek do gniazdka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zagrożenie życia z powodu uszkodzonego lub nieoryginalnego przewodu zasilającego!

W przypadku uszkodzonego lub nieoryginalnego przewodu zasilającego występuje zagrożenie porażenia prądem oraz zagrożenie pożarem.

- ▶ Używać tylko oryginalnych przewodów zasilających. Charakterystyczny dla danego kraju oryginalny przewód zasilający jest dostępny u partnera serwisowego.
- ▶ Podłączane po obu stronach przewody zasilające można wymienić samodzielnie.
- ▶ Wymianę podłączonych na stałe przewodów zasilających należy zlecić serwisantowi.

Podłączenie do zasilania elektrycznego należy wykonać zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami. Napięcie w miejscu ustawienia musi odpowiadać parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Użytkownik powinien mieć dostęp do gniazdka sieciowego i wyłącznika sieciowego w miejscu ustawienia.

- ▶ Należy wykonać podłączenie do sieci.



Patrz 5 "Opis produktu"
Patrz 3 "Dane techniczne"

7.3.2 Podłączanie wody



PRZESTROGA

Dolegliwości zdrowotne spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z wodą!

Nieprawidłowe obchodzenie się z wodą może doprowadzić do wystąpienia dolegliwości zdrowotnych! Należy koniecznie przestrzegać następujących punktów:

- ▶ Woda nie może być zanieczyszczona ani zawierać bakterii.
- ▶ Maszyny nie wolno podłączać do źródła wody oczyszczonej metodą osmozy ani do źródła wody o agresywnych właściwościach.
- ▶ Twardość węglanowa nie może przekroczyć wartości 4–6 °dKH (niemiecka twardość węglanowa) lub 8–12 °fKH (francuska twardość węglanowa).
- ▶ Wartość twardości ogólnej musi być zawsze wyższa od wartości twardości węglanowej.
- ▶ Minimalna twardość węglanowa wynosi 4 °dKH lub 8 °fKH.
- ▶ Maksymalna zawartość chloru nie może przekraczać lokalnych przepisów dotyczących maksymalnej dozwolonej zawartości chloru.
- ▶ Wartość pH musi się mieścić w zakresie 6,5–7 (neutralne pH).

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

- ▶ codziennie napełniać zbiornik świeżą wodą pitną,
- ▶ przed napełnieniem dokładnie wyptukać zbiornik na wodę pitną.



PRZESTROGA

Uszczerbki na zdrowiu spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z kawą!

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.
- ▶ Zamknąć pokrywkę pojemnika na kawę ziarnistą od razu po wsypaniu.
- ▶ Kawę przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- ▶ Nie przechowywać kawy razem z środkami czyszczącymi.
- ▶ W pierwszej kolejności zużywać produkty, których data przydatności do spożycia upływa najwcześniej (zasada „pierwsze przyszło, pierwsze wyszło”).
- ▶ Rozpoczęte opakowania zawsze szczelnie zamykać, tak aby utrzymać świeżość produktu i zapewnić ochronę przed zanieczyszczeniem.

**WSKAZÓWKA****Szkody materialne spowodowane złą jakością wody!**

Niewłaściwy materiał i nieprawidłowe parametry wody mogą być przyczyną uszkodzenia urządzenia. Sprawdzać zalecaną jakość wody i optymalizować ją w razie potrzeby.

Należy bezwzględnie przestrzegać opisanych środków w celu uniknięcia tego zagrożenia.

- ▶ Woda musi być wolna od zanieczyszczeń, a zawartość chloru nie może przekraczać lokalnych przepisów dotyczących maksymalnej dozwolonej zawartości chloru.
- ▶ Maszyny nie wolno podłączać do źródła wody czyszczonej metodą osmozy ani do źródła wody o agresywnych właściwościach.
- ▶ Twardość węglanowa nie może przekraczać 4–6 °dKH (niemiecka twardość węglanowa) lub 8–12 °fKH (francuska twardość węglanowa), a wartość twardości całkowitej musi być zawsze wyższa od twardości węglanowej.
- ▶ Minimalna twardość węglanowa wynosi 4 °dKH lub 8 °fKH.
- ▶ Wartość pH musi się mieścić w zakresie od 6,5 do 7.
- ▶ Należy zawsze stosować nowy, dostarczony wraz z urządzeniem komplet węży (wąż do wody świeżej/bрудnej).

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

Maszyna musi być podłączona do zainstalowanego przewodu wody pitnej z zaworem odcinającym. Montaż do reduktora ciśnienia zamontowanego na zaworze wody odbywa się przy użyciu zamontowanego przewodu ciśnieniowego i złączki G 3/8". Redukcja ciśnienia musi być ustawiona na 0,3 MPa (43,5 psi).

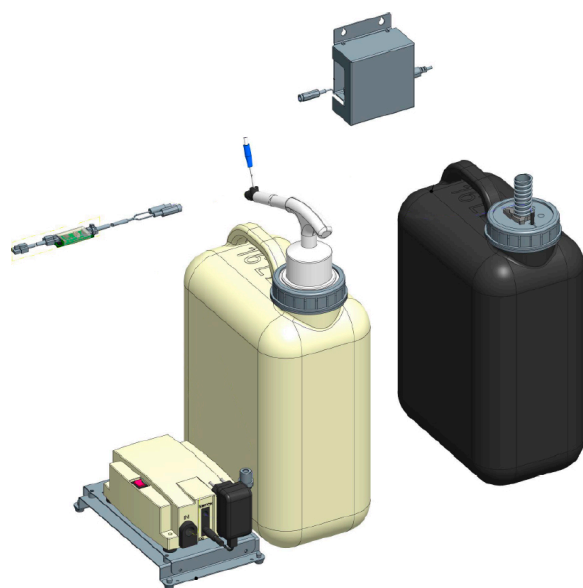
Maszyna wymaga odpływu brudnej wody. Dołączony, odporny na wahania temperatury, wąż do odprowadzania brudnej wody jest podłączony w miejscu instalacji do syfonu. Wąż brudnej wody powinien wykazywać spadek do przyłącza, aby uniknąć efektu syfonu.

Maszyna z zewnętrznym zbiornikiem wody pitnej lub zbiornikiem na brudną wodę może być podłączona bezpośrednio. Odpowiedni system kontroli poziomu jest dostępny.



W **dotychczasowej instrukcji dotyczącej jakości wody – N° 022960** można znaleźć informacje niezbędne do określenia parametrów wody oraz wskazówki dotyczące stosowania systemów filtrowania. Można ją uzyskać w firmie Schaefer AG lub pobrać bezpośrednio ze strony internetowej (www.schaerer.com/member) z centrum multimedialnych.

Wariant z zewnętrznym zbiornikiem na wodę pitną i zbiornikiem na brudną wodę



ilustracja: Zewnętrzny zbiornik na wodę pitną i zbiornik na brudną wodę

Opcjonalnie maszyna może być wyposażona w kontrolowane zewnętrzne zbiorniki na wodę pitną i zbiorniki na brudną wodę.

- ▶ Podłączyć przyłącza wody pitnej i brudnej wody maszyny bezpośrednio do zbiorników wody.



Instrukcja przebudowy **zbiornika na wodę pitną i brudną do ekspresu do kawy SOUL** zawiera informacje o sposobie instalacji i podłączeniu tych zbiorników. Instrukcję przebudowy można uzyskać w firmie Schaerer AG lub pobrać bezpośrednio ze strony internetowej (www.schaerer.com/member) z **centrum multimedialnym**.

7.3.3 Montaż tacki ociekowej



ilustracja: Montaż tacki ociekowej

- | | | | |
|---|--|---|-------------------------|
| 1 | Kłapa przednia z lewej strony | 4 | Śruby mocujące (2 szt.) |
| 2 | Wkład dna urządzenia na pojemnik na fusy | 5 | Tacka ociekowa |
| 3 | Kłapa przednia z prawej strony | | |

1. Otworzyć obie klapy przednie **(1)** i **(3)**.
 - ✓ Znaleźć otwory na śruby mocujące **(4)**.
2. Wąż brudnej wody poprowadzić przez maszynę przy tacce ociekowej do tyłu.
3. Ustawić tackę ociekową **(5)** i docisnąć do maszyny. Jednocześnie lekko podnieść wkład dna urządzenia na pojemnik na fusy **(2)**.
4. Zamocować tackę ociekową za pomocą dwóch śrub mocujących **(4)**.
 - ✓ Tacka ociekowa jest zamontowana.

7.3.4 Podłączanie jednostki ProCare

Warunek: W celu podłączenia jednostki ProCare ekspres musi być wyłączony.

Przegląd etapów instalacji

1. Połączyć jednostkę ProCare z ekspresem.
2. Połączyć jednostkę ProCare z chłodziarką.
3. Podłączyć wężyki do mleka.
4. Połączyć kabel połączeniowy **magistrali CAN** z ekspresem.
5. Połączyć kabel połączeniowy **magistrali CAN** z urządzeniem dodatkowym (np. systemem mleka).
6. Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda zasilania.
 - ✓ Moduł jest włączony.
7. Włączyć ekspres.
 - ✓ Moduł łączy się z ekspresem.
8. Rozpocząć procedurę uruchamiania ekspresu.



Więcej informacji na temat wyposażenia ekspresu do kawy w jednostkę ProCare lub dodatkową chłodziarkę z jednostką ProCare można znaleźć w oddzielnej instrukcji instalacji ProCare.

7.3.4.1 Łączenie jednostki ProCare z ekspresem

W przypadku ekspresu z przygotowaniem ProCare należy spełnić następujące warunki:

- Metalowy uchwyt do zamontowania jednostki ProCare jest wbudowany w ekspresie.
- Ścianka boczna ekspresu posiada już otwór na śrubę mocującą jednostki ProCare.
- Wężyki do połączenia z jednostką ProCare są wyprowadzone z boku ekspresu i zamocowane opaską kablową.

Łączenie jednostki ProCare

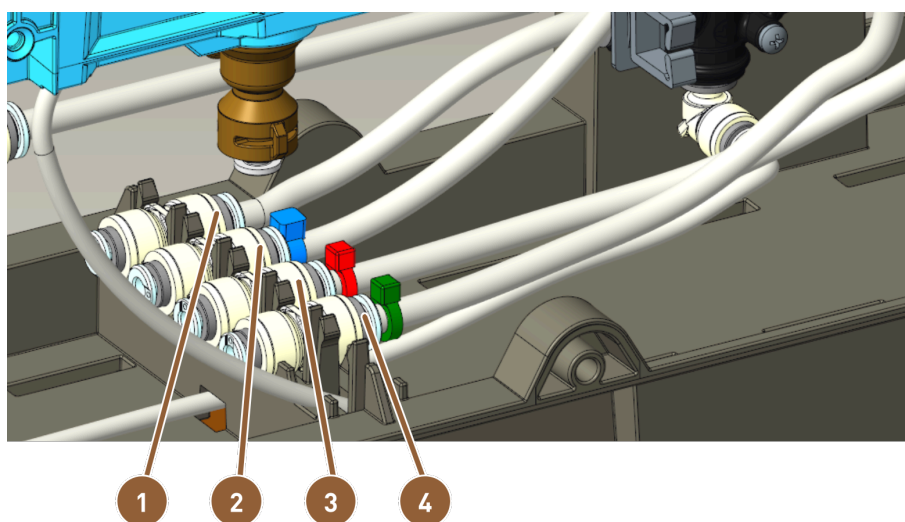


ilustracja: Mocowanie jednostki ProCare na ekspresie

- 1 Blacha łącząca
- 2 Wężyki do jednostki ProCare
- 3 Śruba mocująca

1. Zatrzasnąć jednostkę ProCare w blasze łączącej **(1)** na ekspresie.
2. Włożyć teflonowe wężyki **(2)** do jednostki ProCare.
3. Przykręcić jednostkę ProCare do ekspresu **(3)**.

Podłączanie wężyków



ilustracja: Przyporządkowanie przyłączy wężyków

- 1 Biały: mleko
- 2 Niebieski: woda
- 3 Czerwony: usuwanie kamienia
- 4 Zielony: kawa

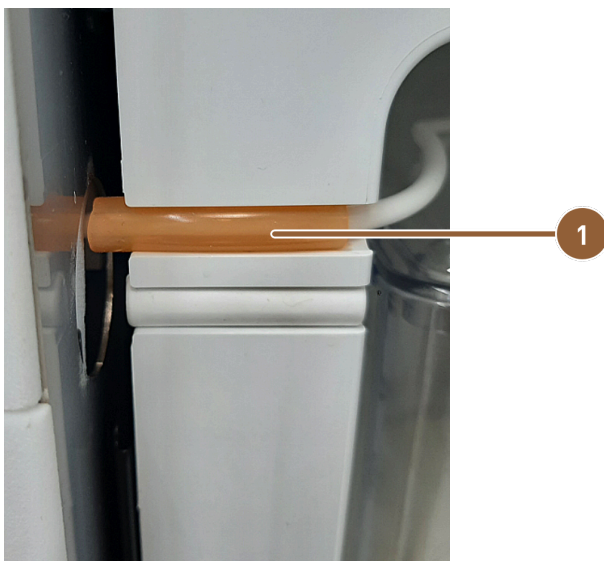
1. Skrócić wężyki tak, aby można je było włożyć w pętlę.
2. Włożyć wężyki do pętli na wypadek, gdyby konieczny był demontaż modułu.
3. Podłączyć wężyki zgodnie z oznaczeniem.
4. Zwrócić uwagę, aby wężyki nie blokowały mechanizmu zamykającego płyty przedniej.

7.3.4.2 Łączenie jednostki ProCare z chłodziarką

Montaż chłodziarki

1. Zamontować metalowy uchwyt z boku jednostki ProCare, na której umieszczona jest chłodziarka.
2. Zamknąć jednostkę ProCare dotychczas ścianką boczną, w zależności od umieszczenia obudowy z prawej lub lewej strony.
3. Zamocować chłodziarkę na jednostce ProCare.

Dopasowanie wężyka do mleka



ilustracja: Wężyk do mleka w chłodziarce

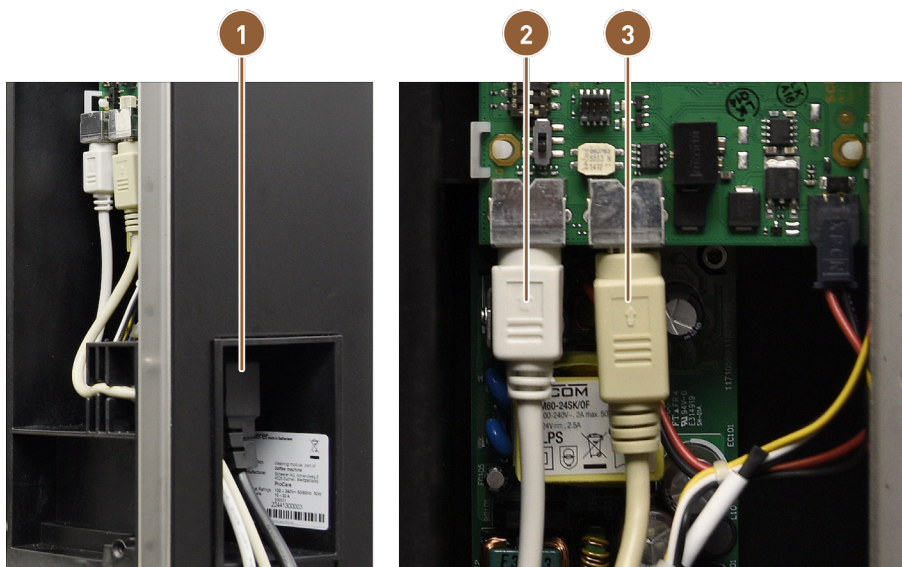
1 Pomarańczowy wężyk

1. Zainstalować wężyk do mleka i dociąć go tak, aby sięgał do przyłącza Plug & Clean na jednostce ProCare.
2. Pokryć wężyk do mleka pomarańczowym węzłem silikonowym 4/8 **(1)** i zamocować go w wycięciu w lodówce.

7.3.4.3

Podłączanie kabli jednostki ProCare

Przed włączeniem urządzenia podłączyć kabel zasilający i magistrali CAN.



ilustracja: Przyłącza kablowe ProCare

- 1** Przyłącze sieciowe na wtyk chłodziarki **3** Kabel magistrali CAN chłodziarki
- 2** Kabel magistrali CAN ekspresu

1. Połączyć wtyk chłodziarki z przyłączem z tyłu jednostki ProCare **(1)**.
2. Podłączyć kabel sterujący CAN Mini-DIN 6-pinowy 2 m **(2)** do jednostki ProCare.
3. Podłączyć kabel magistrali CAN lodówki **(3)**.

7.3.5 Podłączenie systemu mleka

Na czas transportu opcjonalny wężyk do podawania mleka jest zdjęty z zaworu zaciskowego. Przed uruchomieniem należy ponownie założyć wężyk do mleka na zawór zaciskowy, patrz rysunek poniżej.



WSKAZÓWKA

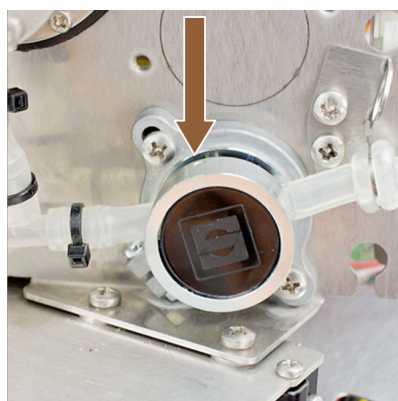
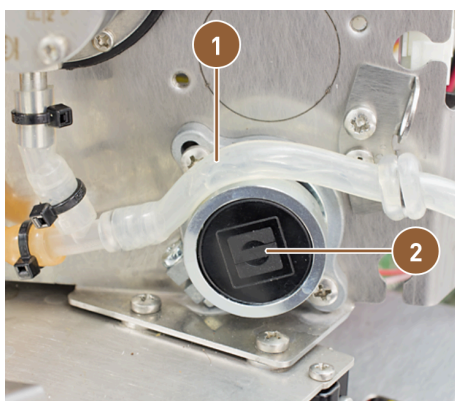
Opcja Twin Milk

Maszyny wyposażone w opcję **Twin Milk** posiadają dwa zawory zaciskowe i dwa wężyki do mleka.

1. Podnieść panel sterowania.



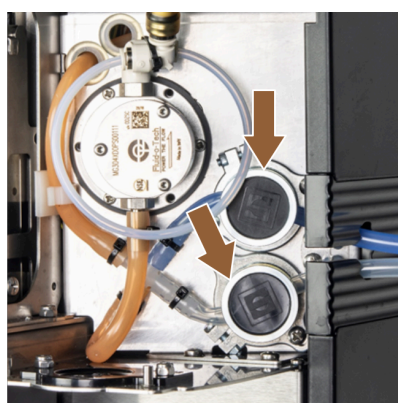
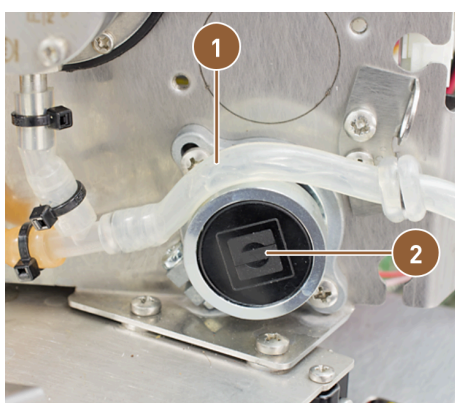
Patrz 8.1.4 "Otwieranie i zamykanie panelu sterowania"



ilustracja: Włożyć wężyk do mleka w zawór zaciskowy (Single Milk)

1 Wężyk do mleka

2 Zawór zaciskowy



ilustracja: Włożyć wężyki do mleka w zawory zaciskowe (Twin Milk)

1 Wężyk do mleka

2 Zawór zaciskowy

2. Zdjąć czarną osłonę, pociągając ją w prawo bez użycia żadnego narzędzia.
 - ✓ Pompa mleka i zawór zaciskowy **(2)** są dostępne.
3. W przypadku systemu Single Milk: Założyć wężyk do mleka **(1)** na zawór zaciskowy **(2)**, jak pokazano na rysunku.
4. W przypadku systemu Twin Milk: Włożyć dwa wężyki do mleka do dwóch zaworów zaciskowych.

7.4 Uruchomienie sterowane za pomocą wyświetlacza



Przy pierwszym włączeniu następuje automatyczne rozpoczęcie programu uruchomienia. Zawiera on objaśnienie wszystkich punktów instalacji. Technicy serwisowi mogą w dowolnym momencie uruchomić program rozruchu.



Patrz 8.2 "Włączanie"

8 Obsługa

8.1 Cykliczne czynności dodatkowe

8.1.1 Napętnianie pojemnika na kawę ziarnistą



OSTRZEŻENIE

Ryzyko zranienia!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez obracające się ostrza młynka.

- ▶ Nigdy nie wkładać rąk do pojemnika na kawę ziarnistą, gdy ekspres jest włączony.

WSKAZÓWKA

Szkody materialne spowodowane zatknięciem lub zablokowaniem!

Ciała obce mogą doprowadzić do zapchania lub zablokowania młynka albo zniszczenia mechanizmu mielącego.

- ▶ Nigdy nie wsypywać do pojemnika na kawę ziarnistą innych produktów.

W razie potrzeby przed napętnieniem pojemnika na kawę ziarnistą oczyścić pojemnik i pokrywę z pozostałości tłuszczu z kawy.



ilustracja: Pojemnik na kawę ziarnistą z maksymalną objętością napętnienia

- ▶ Wariant z blokadą pojemnika na kawę ziarnistą: Otworzyć zamek pojemnika na kawę ziarnistą kluczem.
- ▶ Usunąć pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą.
- ▶ Pojemnik na kawę ziarnistą napętniać tylko przeznaczonym do tego celu rodzajem kawy.
- ▶ Napętniać tylko tyle, aby zawartość nie dotykała pokrywy pojemnika.
- ▶ Zamknąć pojemnik na kawę ziarnistą pokrywą. Zamknąć pojemnik na kawę ziarnistą (jeśli posiada funkcję zamknięcia).
 - ✓ Pojemnik na kawę ziarnistą jest napętniony i zablokowany.
 - ✓ Ziarna kawy nie stykają się z pokrywą.

8.1.2 Napętnianie pojemnika na proszek



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez obracające się ślimaki dozujące!

Ślimaki dozujące wewnątrz pojemników na proszek poruszają się ruchem obrotowym. Podczas ingerencji istnieje niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia.

- ▶ Nigdy nie wkładać rąk do pojemnika na proszek, gdy urządzenie jest włączone.

WSKAZÓWKA

Szkody materialne spowodowane zatkaniem!

Ryzyko zatkania z powodu wsypania nieodpowiedniego produktu w proszku!

- ▶ Nigdy nie wsypanywać do pojemnika na produkt w proszku produktów innych niż produkt w proszku przeznaczony do pracy urządzenia w trybie automatycznym.



ilustracja: Maksymalna objętość napętniania

1. Wariant z blokadą pojemnika na proszek: Otworzyć zamek pojemnika na proszek kluczem.
2. Usunąć pokrywę pojemnika na proszek.
3. Napętnić pojemnik na proszek czekoladą lub innym dodatkiem w proszku.
4. Napętniać tylko tyle, aby zawartość nie dotykała pokrywy pojemnika.
5. Zamknąć pojemnik na proszek pokrywą. Zamknąć pojemnik na proszek (jeśli posiada funkcję zamknięcia).
 - ✓ Pojemnik na proszek jest napętniony i zablokowany.
 - ✓ Produkt w proszku nie styka się z pokrywą.

8.1.3 Uzupelnienie wody

Wariant ze stałym przyłączem wody



WSKAZÓWKA

Szkody materialne spowodowane przez zamknięty przewód doprowadzania wody!

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

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

1. Przed włączeniem maszyny otworzyć kurek odcinający na głównym zaworze wody.
2. Na koniec dnia należy zamknąć główny zawór wody.

Wariant z zewnętrznym zbiornikiem na wodę pitną



ilustracja: Zewnętrzny zbiornik na wodę pitną

1. Odkręcić pokrywę zewnętrznego zbiornika na wodę pitną.
2. Codziennie dokładnie płukać zewnętrzny zbiornik na wodę pitną świeżą wodą.
3. Wyczyścić pokrywę zbiornika na wodę pitną świeżą wodą.
4. Napełnić zbiornik wody pitnej świeżą wodą pitną i zwrócić uwagę na maksymalną objętość napełnienia.
5. Zamknąć zewnętrzny zbiornik na wodę pitną pokrywą.
6. Włożyć z powrotem zbiornik na wodę pitną.

8.1.4 Otwieranie i zamykanie panelu sterowania



PRZESTROGA

Niebezpieczeństwo zmiżdżenia przez spadający panel sterowania!

Panel sterowania może opaść z powodu ciężaru własnego.

- ▶ Przytrzymać panel sterowania i przesunąć go w górę lub w dół w kontrolowany sposób, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

Otwieranie panelu sterowania



ilustracja: Otwieranie panelu sterowania

- | | |
|---------------------|---|
| 1 Zamek zablokowany | 3 Górna strona panelu sterowania poluzowana |
| 2 Zamek odblokowany | 4 Panel sterowania przesunięty do góry |

1. Włożyć klucz do mechanizmu zamykającego **(1)** w pozycji poziomej.
 - ✓ Zamek jest otwarty **(2)**.
2. Odblokować panel sterowania na górze **(3)** poprzez mocne pociągnięcie.
 - ✓ Panel sterowania jest odblokowany.
3. Panel sterowania przesunąć oburącz od dołu **(4)** do góry do oporu.



ilustracja: Panel sterowania zamknięty i otwarty

- ✓ Panel sterowania jest przytrzymywany automatycznie w górnej pozycji.
- ✓ Wszystkie elementy obsługi za panelem sterowania są teraz dostępne.

Zamykanie panelu sterowania



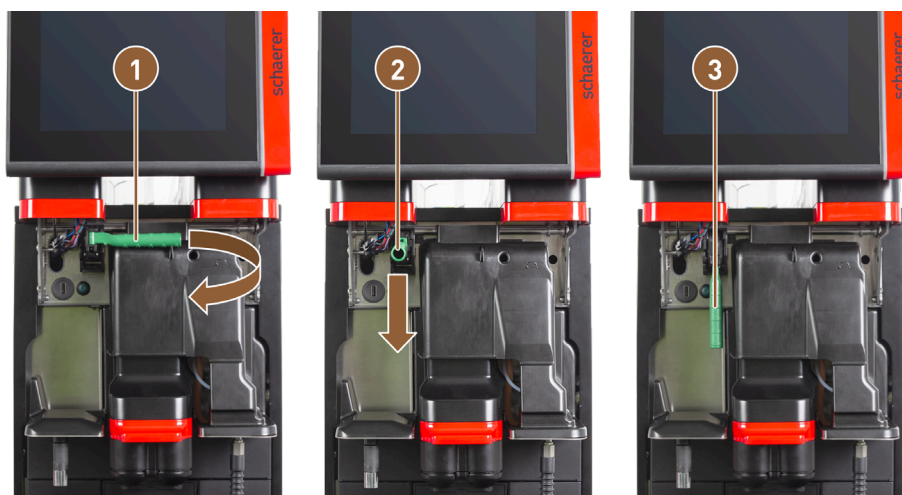
Gotowość operacyjną maszyny można uzyskać wyłącznie z prawidłowo podłączonym panelem sterowania.

Warunek:

- Mechanizm zamykający panelu sterowania można zamknąć tylko wtedy, gdy mechanizmy zamykające pojemników na kawę zmieloną i proszek są zamknięte.
1. Obiema rękami popchnąć otwarty panel sterowania lekko w dół do oporu.
 2. Wcisnąć lekko panel sterowania przy górnej krawędzi.
 - ✓ Panel sterowania jest zamknięty.
 3. W razie potrzeby zablokować mechanizm zamykający kluczem.
 - ✓ Zamek jest zamknięty w pozycji pionowej.
 - ✓ Panel sterowania jest zablokowany.

8.1.5 Wyjmowanie pojemnika na kawę ziarnistą i proszek

Można usunąć z ekspresu pojemnik na kawę ziarnistą lub pojemnik proszek. Pojemnik na kawę ziarnistą i pojemnik na proszek odblokowuje się poprzez blokadę centralną.



ilustracja: Odblokowanie pojemnika na kawę ziarnistą i proszek (opcja)

- 1 Pozycja pozioma: pojemnik na kawę ziarnistą za-
blokowany
- 2 Pozycja do przodu
- 3 Pozycja w dół: pojemnik na kawę ziarnistą odblo-
kowany

1. Otworzyć panel sterowania.
2. Odchylić zielony uchwyt blokady centralnej z pozycji złożonej poziomo **(1)** do przodu do pozycji **(2)**.
3. Złożyć zielony uchwyt blokady centralnej **(2)** do dołu.
 - ✓ Pojemniki na kawę ziarnistą i pojemnik na proszek są teraz odblokowane. Zielony uchwyt blokady centralnej jest w pozycji **(3)**.



Patrz 8.1.4 "Otwieranie i zamykanie panelu sterowania"

8.1.6 Wkładanie worka do czyszczenia ProCare

Za pomocą jednego worka do czyszczenia ProCare można przeprowadzić około 100 czyszczeń. Następnie należy koniecznie wymienić pusty worek do czyszczenia.

Worki do czyszczenia są napełnione proszkiem czyszczącym i zabezpieczone. Niebieski worek do czyszczenia zawiera środek czyszczący na bazie alkalicznej, czerwony worek na bazie kwaśnej.



ilustracja: Otwieranie ProCare

1 Szuflada z pojemnikiem zbiorczym

1. Odblokować blokadę rozwiertaka i wyciągnąć szufladę z pojemnikiem zbiorczym **(1)** i workami do czyszczenia. Blokada rozwiertaka znajduje się pod klapką przyłącza mleka (Plug&Clean).



ilustracja: Wymywanie worka do czyszczenia

2 Nakrętki złączkowe

2. Poluzować nakrętki złączkowe **(2)** worków do czyszczenia.
3. Wyjąć i wyrzucić puste worki do czyszczenia.
4. Usunąć zamknięcia i folię ochronną z nowych worków do czyszczenia ProCare.
5. Założyć nowe worki do czyszczenia ProCare na wolnych złączkach i dokręcić zamknięcia worków nakrętkami złączkowymi.



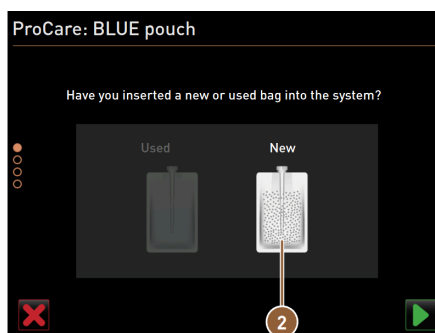
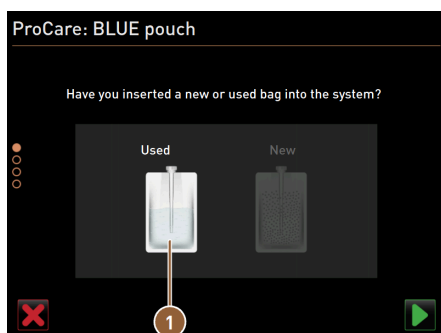
Złącza mają różne rozmiary, dlatego zamiana worków do czyszczenia jest niemożliwa.



ilustracja: Wsuwanie szuflady

1 Szuflada

6. Wsunąć szufladę **(1)** z powrotem do obudowy i zamknąć ProCare.
 - ✓ Otwiera się okno dialogowe z komunikatem **ProCare: worek do czyszczenia włożony**.
7. Potwierdzić przyciskiem **OK**.
 - ✓ Otwiera się ekran kondycjonowania włożonego worka do czyszczenia.



ilustracja: Przykład ProCare NIEBIESKI: wymiana worka do czyszczenia

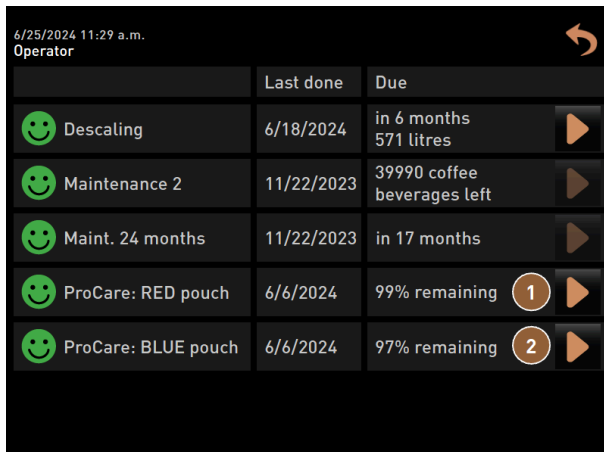
- 1** Używany worek do czyszczenia: powietrze jest odsysane. **2** Nowy worek do czyszczenia: jest napełniany wodą, następnie odsysane jest powietrze.

8. Nacisnąć **Używany**, jeśli włożony został używany worek do czyszczenia lub **Nowy**, jeśli włożony został nowy worek do czyszczenia.
9. Potwierdzić wybór przyciskiem **▶**.
 - ✓ Z używanego już worka do czyszczenia **(1)** odsysane jest teraz powietrze. Nowy worek do czyszczenia **(2)** jest napełniany wodą, a następnie odsysane jest powietrze.
 - ✓ Otwiera się potwierdzające okno dialogowe z komunikatem **ProCare: wymiana worka zakończona pomyślnie**.
10. Potwierdzić przyciskiem **▶**.
 - ✓ Włożono i poddano kondycjonowaniu jeden lub kilka worków do czyszczenia. ProCare jest gotowy na procesy czyszczenia.

Ten sam proces można zainicjować ręcznie za pomocą menu serwisowego.


Aby wymienić worek za pomocą menu serwisowego:

1. Otworzyć menu serwisowe przyciskiem **⚙**.
2. Nacisnąć przycisk **Częstotliwość konserwacji**.



	Last done	Due
Descaling	6/18/2024	in 6 months 571 litres
Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left
Maint. 24 months	11/22/2023	in 17 months
ProCare: RED pouch	6/6/2024	99% remaining 1
ProCare: BLUE pouch	6/6/2024	97% remaining 2

ilustracja: Wyświetlenie pozostałej treści

- 1** Worek do czyszczenia czerwony
 - 2** Worek do czyszczenia niebieski
3. Nacisnąć na ekranie **Częstotliwość konserwacji** przycisk  dla punktu menu **ProCare: worek CZERWONY** lub **ProCare: worek NIEBIESKI**.
 4. Wymienić worek lub anulować proces.
 - ✓ Nastąpi powrót do menu głównego.

8.2 Włączanie

8.2.1 Kontrola przed włączeniem



WSKAZÓWKA

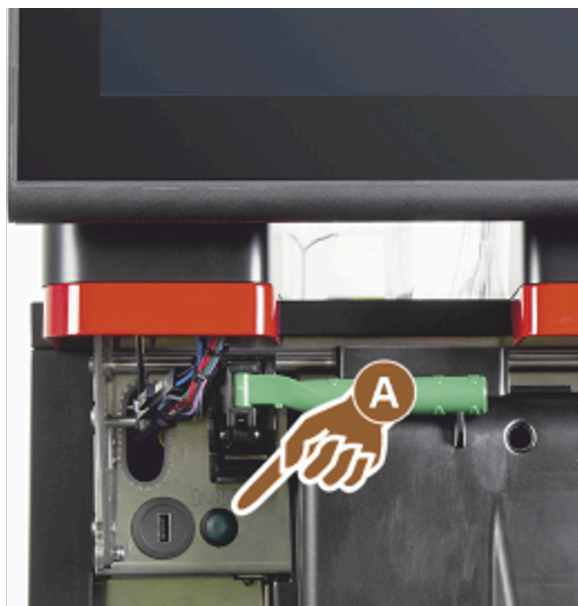
Szkody materialne spowodowane przez zamknięty przewód doprowadzania wody!

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

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

1. W przypadku stałego przyłącza wody: Upewnić się, że główny zawór wody jest otwarty.
2. W przypadku zbiornika na wodę pitną: Upewnić się, że zbiornik jest napętniony świeżą wodą pitną.
3. W przypadku standardowego odpływu brudnej wody: Upewnić się, że wąż brudnej wody jest prawidłowo ułożony.
4. W przypadku zewnętrznego zbiornika na brudną wodę: Upewnić się, że zewnętrzny zbiornik na brudną wodę jest prawidłowo podłączony i pusty.
5. Upewnić się, że pojemniki na kawę ziarnistą są napętnione.
6. Upewnić się, że pojemnik na fusy jest pusty i prawidłowo włożony.
7. Należy się upewnić, że maszyna jest prawidłowo podłączona do sieci elektrycznej w miejscu użytkowania zgodnie z krajowymi lub lokalnymi przepisami bezpieczeństwa.

8.2.2 Włączanie maszyny



ilustracja: Przycisk włączający

1. Skontrolować podłączenie maszyny do sieci.
2. Odblokować panel sterowania.
3. Przesunąć panel sterowania do góry.
4. Na krótko nacisnąć przycisk włączający **(A)**.
 - ✓ Maszyna włącza się.
 - ✓ Na ekranie dotykowym wyświetla się interfejs obsługi, rozpoczyna się nagrzewanie.
 - ✓ Po osiągnięciu wymaganej temperatury urządzenie jest gotowe do pracy.
5. Ponownie zamknąć panel sterowania.



Gdy maszyna jest włączana po raz pierwszy, następuje automatyczne, sterowane za pomocą wyświetlacza ustawianie konfiguracji maszyny oraz kalibracja sprzętu.



Patrz 8.1.4 "Otwieranie i zamykanie panelu sterowania"

8.3 Ustawianie wylotu napoju



ilustracja: Ustawianie wylotu napoju

Ustawianie wylotu napoju (z ręcznym wylotem napoju)

- ▶ Poprowadzić wylot napoju za uchwyt do filiżanki.

Ustawianie wylotu napoju (z wylotem napoju z ręczną regulacją wysokości)

AHA (wylot napoju z automatyczną regulacją wysokości), ustawia automatycznie odpowiednią wysokość wylewki, zgodnie z wybranym wcześniej napojem.

8.4 Wydawanie napoju

8.4.1 Wybór napoju

Nawigacja do napoju

Warunek: Maszyna jest gotowa do pracy.



ilustracja: Tryb gościa i tryb prowadzony: Przejście do napoju

- ▶ Przewinąć przyciskami strzałki **(1)** prezentację napojów.
 - ✓ Wyświetlony zostanie przycisk napoju.



ilustracja: Tryb standard: Bezpośredni wybór grupy napojów

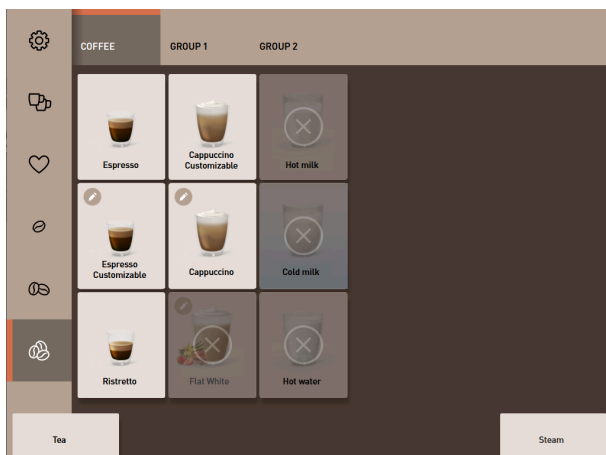
- ▶ Otworzyć wybraną grupę napojów **(1)** bezpośrednio z odpowiedniej zakładki.
 - ✓ Wyświetlone zostaną zapisane przyciski napojów.

Tryb standard: Wstępny wybór opcji napojów

Warunek: Interfejs użytkownika jest w **trybie standard**.

Możliwe preselekcje w menu:

- Podwójne wydawanie napojów
- Kawa bezkofeinowa
- Moc kawy (Barista)



ilustracja: Preselekcja napoju w menu z lewej strony

- ▶ Wybrać opcję napoju za pomocą preselekcji w menu z lewej strony, np. moc kawy.
 - ✓ Pokazywane są wszystkie napoje z odpowiednią opcją.

Tryb standard: Wybór rodzaju napoju

Warunek: Zakładka z grupą napojów lub preselekcja zawierają skonfigurowane napoje.




ilustracja: Rodzaje napoju

- ▶ Nacisnąć wybrany przycisk napoju.
 - ✓ Otwiera się ekran dla dalszych opcji napoju.

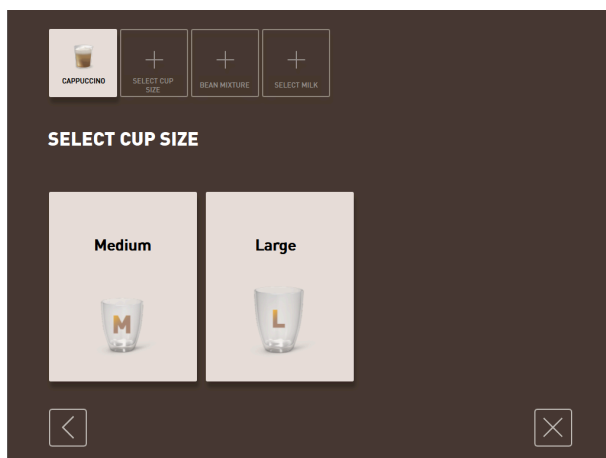
8.4.2 Modyfikacja napoju

Możliwe opcje napojów:

- Rodzaj napoju (np. kawa, espresso, cappuccino)
- Wielkość napoju (S, M, L)
- Rodzaj kawy (2–3 młynki)
- Rodzaj mleka (Twin Milk)
- Czekolada (z systemem dozowania proszku)
- Aromat (z systemem syropu Flavour Point)

Warunek: Wybrany napój jest zaznaczany symbolem pióra  jako modyfikowalny.

Preselekcja dodatków i wielkość napoju może zostać ustawiona przez technika serwisowego w konfiguracji urządzenia i aktywowana w trybie pracy.



ilustracja: Tryb gościa: określanie sekwencyjnej modyfikacji napoju

1. Nacisnąć przycisk z wybraną modyfikacją.
 - ✓ Wyświetlona zostanie wybrana modyfikacja.
 - ✓ Pozostałe modyfikacje wyświetlą się do wyboru.
2. Wybrać kolejne modyfikacje.

Sekwencyjna modyfikacja napoju

Sekwencyjna modyfikacja napoju jest aktywna wyłącznie w trybie gościa i nie można jej dezaktywować.

Sekwencyjna modyfikacja napoju zadaje kolejno pytanie o preselekcję opcji napoju. Możliwości wyboru są oferowane w ramach własnego widoku.

Wskazanie postępu sekwencyjnej modyfikacji napoju

Warunek:

- Napój jest skonfigurowany do wydawania z różnymi dodatkami.
- Ten rodzaj wyświetlania **Postęp wyboru napoju** jest dostępny w trybie gościa.

Wskazanie postępu informuje o wybranych już opcjach napoju i opcjach napoju, które można jeszcze wybrać.

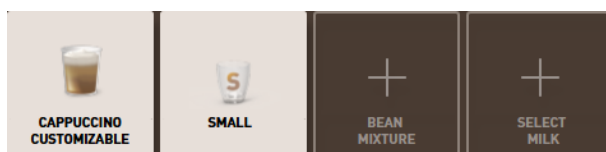
Każdy wybrany dodatek wyświetla się jako symbol.

Każdy krok do wyboru jest sygnalizowany przez puste pole.

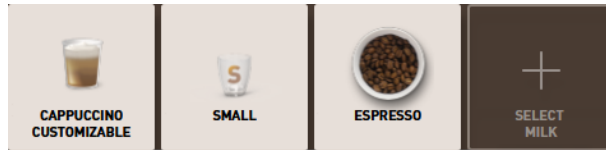
Wskazania **Postęp wyboru napoju** nie można dezaktywować.



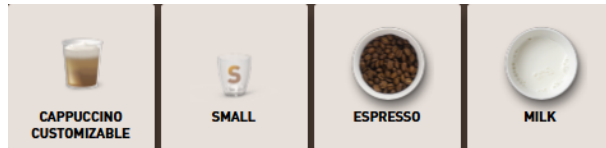
ilustracja: Wybór napoju



ilustracja: Wybór wielkości napoju



ilustracja: Wybór rodzaju kawy



ilustracja: Wybór dodatków

Bezpośrednia modyfikacja napoju

Bezpośrednia modyfikacja napoju jest aktywna wyłącznie w trybie standard i prowadzonym i nie można jej dezaktywować.

Za pomocą tej funkcji oferowany jest wybór opcji napojów bezpośrednio w tym samym widoku.



ilustracja: Tryb standard: Określanie bezpośredniej modyfikacji napoju

1. Naciśnąć przycisk z wybraną modyfikacją **(1)**.
2. W razie potrzeby ustawić wydawanie wielokrotne **(2)** (od 1 do 9 napojów).
 - ✓ Wybrane modyfikacje są aktywne.



ilustracja: Tryb prowadzony: Określanie bezpośredniej modyfikacji napoju

- ▶ Nacisnąć przycisk z wybraną modyfikacją **(1)**.
 - ✓ Wybrane modyfikacje są wyświetlane na górze **(2)**.

8.4.3 Ustawianie filiżanki/kubka

Warunek: Funkcja **Ustaw filiżankę** jest aktywowana w trybie pracy.

Podczas wydawania pojawia się polecenie, aby ustawić kubek lub filiżankę.



ilustracja: Na wyświetlaczu wyświetli się animacja **Ustaw filiżankę/kubek**.

1. Ustawić filiżankę lub kubek pod wylotem napoju.
2. Ręczny wylot napoju: Opuścić wylot napoju na filiżankę lub kubek.

Polecenie **Ustaw filiżankę** może być aktywowane przez technika serwisowego w trybie pracy.

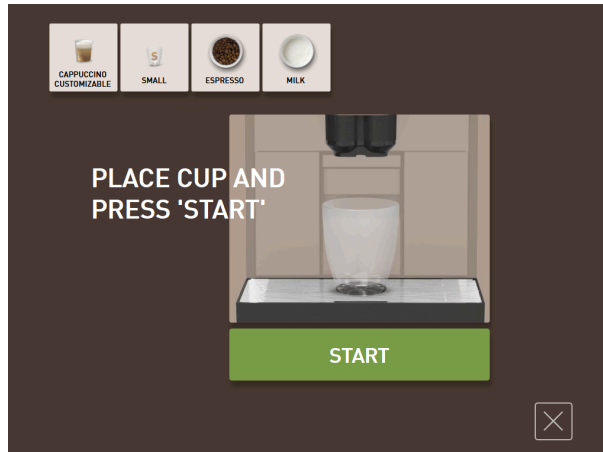
8.4.4 Wydawanie napoju

Wariant: Wydawanie bez systemu płatniczego

Warunek: Napój jest zmodyfikowany i gotowy do wydawania.

Przycisk **START** jest wyświetlany po zakończeniu preselekcji napojów.

Przyciskiem **START** potwierdza się wybrane opcje napoju i rozpoczyna wydawanie napoju.



ilustracja: Napój gotowy do wydania

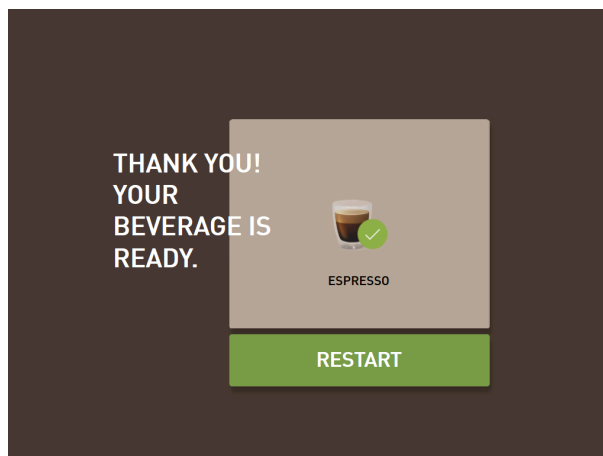
1. Nacisnąć przycisk **START**.
 - ✓ Pojawi się polecenie **Ustaw filiżankę**.
2. Jeszcze raz nacisnąć przycisk **START**.
 - ✓ Napój jest wydawany.

Polecenie **Ustaw filiżankę** może być aktywowane lub dezaktywowane przez technika serwisowego w konfiguracji dla danego trybu pracy.

8.4.5 Zakończenie napoju

Po zakończeniu wydawania napoju pojawia się informacja na wyświetlaczu.

Warunek: Informacja pojawi się, gdy parametr w ustawieniu **Konfiguracja > Tryb pracy** stanie się aktywny.



ilustracja: Prezentacja **wydawanie napoju zakończone**

- ▶ Zabrać filiżankę lub kubek z tacki ociekowej.
 - ✓ Na wyświetlaczu wyświetli się animacja **Zabierz filiżankę/kubek**.

Wariant: Wyłączanie za pomocą przycisku**NIEBEZPIECZEŃSTWO****Zagrożenie życia na skutek porażenia prądem elektrycznym!**

Nawet jeżeli urządzenie jest wyłączone, w obrębie urządzenia występują elementy przewodzące napięcie.

- ▶ Nie zdejmować obudów maszyny.
- ▶ Zawsze odłączać maszynę od zasilania przed wykonywaniem napraw.

Maszynę można również wyłączyć przyciskiem włączającym, który znajduje się za panelem sterowania.



Ewentualne szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania tych zasad nie podlegają gwarancji.



Patrz 8.2.2 "Włączanie maszyny"

8.5.2 Dłuższe czasy przestoju (powyżej 1 tygodnia)**WSKAZÓWKA****Szkody materialne spowodowane zamrznietą wodą!**

Zamarzająca woda może spowodować uszkodzenie podgrzewaczy.

- ▶ Jeśli maszyna będzie narażona na działanie temperatur poniżej zera, należy wcześniej opróżnić podgrzewacz.
- ▶ Należy skontaktować się z partnerem serwisowym.



W przypadku dłuższych przestoju, np. przerwy urlopowej, maszyna i przynależne urządzenia muszą zostać wyłączone.

Przy ponownym uruchomieniu należy najpierw przeprowadzić codzienne czyszczenie.

- ▶ Odłączyć od sieci, pociągając za wtyczkę sieciową lub wyłączając wyłącznikiem głównym w miejscu instalacji.
 - ✓ Maszyna jest odłączona od zasilania.

8.5.3 Wyłączenie urządzeń dodatkowych**PRZESTROGA****Dolegliwości zdrowotne i szkody materialne spowodowane zanieczyszczeniem!**

Urządzenia dodatkowe pozostawione bez wyczyszczenia mogą prowadzić przy ponownym uruchomieniu do problemów zdrowotnych i usterek technicznych.

- ▶ Przed wyłączeniem dodatkowych urządzeń podających mleko należy wyczyścić maszynę.
- ▶ Odłączyć maszynę od sieci, jeśli urządzenia dodatkowe mają być wyłączone przez dłuższy czas.
- ▶ Akcesoria, takie jak zbiornik na mleko, pokrywa i adapter, utrzymywać w stanie czystym i suchym.

1. Zbiornik na mleko w urządzeniach dodatkowych do podawania mleka należy opróżnić.
2. Wykonać codzienne czyszczenie maszyny.
3. Akcesoria, takie jak zbiornik na mleko, pokrywa i adapter, myć w zmywarce do naczyń lub ręcznie i dobrze wypłukać w czystej, świeżej wodzie.

4. Urządzenie dodatkowe wyłączać za pomocą wyłącznika głównego.
5. Akcesoria przechowywać w stanie czystym i suchym.
6. Odłączyć od sieci przez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka.
 - ✓ Urządzenie dodatkowe jest odłączone od zasilania elektrycznego.
 - ✓ Urządzenie dodatkowe można przechowywać przez dłuższy czas.