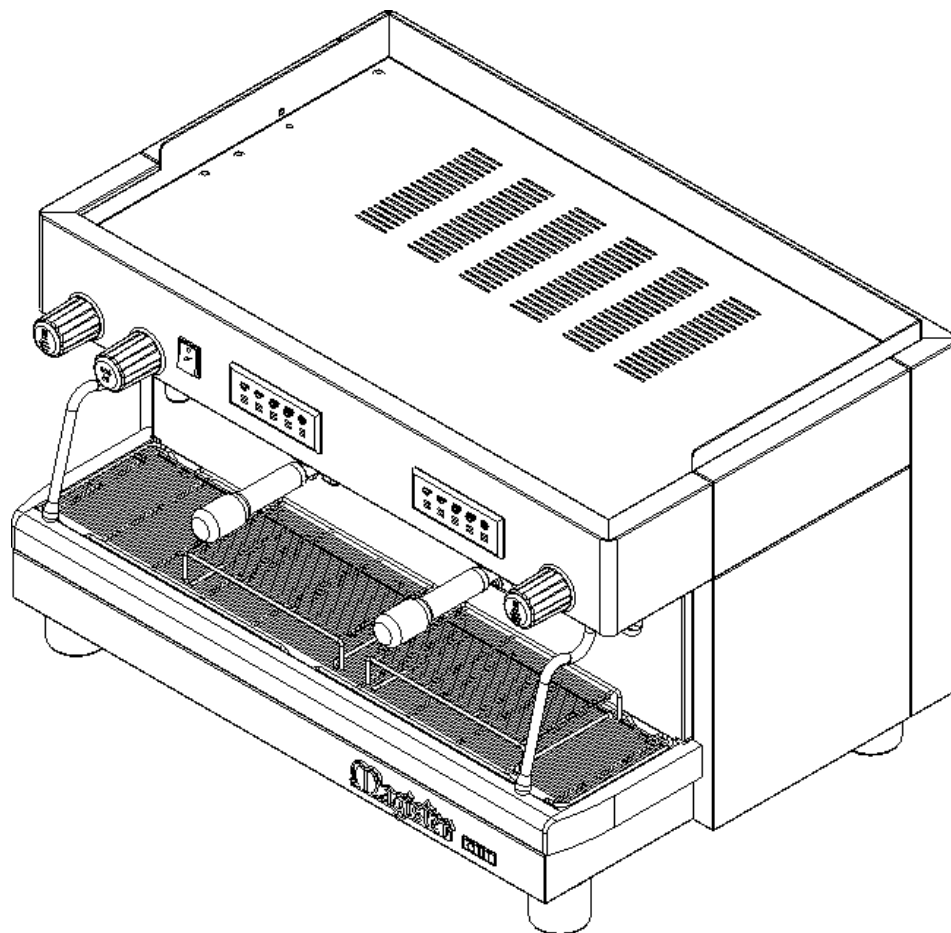


INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej



ES HRC

INDEKS

1. OSTRZEŻENIA
2. OPIS
 - 2.1. Bezpieczeństwo
 - 2.2. Wibracje i hałas
 - 2.3. Szczegóły techniczne
 - 2.4. Opis komponentów
 - 2.5. Sprzęt
 - 2.6. Tabliczka znamionowa maszyny
3. WŁAŚCIWE UŻYCIЕ
4. TRANSPORT
5. INSTALACJA
 - 5.1. Umieszczanie
 - 5.2. Połączenia elektryczne
 - 5.3. Połączenia hydrauliczne
6. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA
 - 6.1. Praca
 - 6.2. Elementy sterujące
 - 6.3. Raporty LED
 - 6.4. Pierwsze napełnienie
 - 6.5. Nowe zastosowanie po długim okresie bezczynności
 - 6.6. Parzenie kawy
 - 6.7. Parzenie parą
 - 6.8. Dozowanie gorącej wody
 - 6.9. Dawkowanie
7. OBSŁUGA URZĄDZENIA
 - 7.1. Jak przygotować kawę
 - 7.2. Jak przygotować cappuccino
8. KONSERWACJA
 - 8.1. Codzienna konserwacja
 - 8.2. Okresowa konserwacja
 - 8.3. Program czyszczenia grupowego
9. WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA Z EKSPLOATACJI
 - 9.1. Tymczasowo
 - 9.2. Definitywnie
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
 - 10.1. Ekspres zimny, nie parzy kawy, gorącej wody i pary
 - 10.2. Wyciek z krawędzi uchwytu
 - 10.3. Kawa jest parzona kropla po kropli
 - 10.4. Zbyt szybkie parzenie
 - 10.5. Nieregularne dostarczanie pary
 - 10.6. Brak dostarczania pary

1. OSTRZEŻENIA



TYM SYMBOLEM OSTRZEGAWCZYM OZNACZONO WSZYSTKIE WAŻNE SZCZEGÓŁY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA. PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI, ABY ZAPOBIEC USZKODZENIOM LUB OBRAŻENIOM CIAŁA

Niniejszy podręcznik stanowi istotną część produktu i musi zostać dostarczony użytkownikowi. Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie i konserwację urządzenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i postępować zgodnie z zawartymi w niej zaleceniami.



TO URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO PRODUCENT ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY LUB OBRAŻENIA W PRZYPADKU:

- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia
- Zmiana jakiegokolwiek części lub podzespołu urządzenia
- Korzystanie z nieoryginalnych komponentów i akcesoriów



NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA



WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy dokładnie zapoznać się z instrukcjami zawartymi w podręczniku i zachować go do wykorzystania w przyszłości

- Nie dotykać rękami gorących powierzchni i obszarów parzenia. Zawsze używaj uchwytów.
- Nie należy zanurzać urządzenia ani jego komponentów w wodzie lub innych płynach, aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem elektrycznym, co może skutkować obrażeniami ciała.
- Nie używaj urządzenia, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
- Nie zezwalaj na użytkowanie urządzenia przez dzieci lub osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy.
- Nigdy nie wkładaj rąk pod wylewki, gdy urządzenie pracuje.
- Nie pozostawiać pojemników z płynami na urządzeniu
- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania przed czyszczeniem. Przed włożeniem lub wyjęciem jakichkolwiek części oraz przed czyszczeniem urządzenia należy je schłodzić. Nie należy bezpośrednio zajmować się konserwacją, ale zawsze zwracać się do autoryzowanego i certyfikowanego centrum serwisowego.
- Nie myć urządzenia bezpośrednim lub ciśnieniowym strumieniem wody.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie źródeł ciepła
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest mokre lub bardzo wilgotne.
- Korzystanie z niezalecanych komponentów OEM może nie gwarantować bezpiecznego działania urządzenia, powodując zagrożenie pożarem, porażeniem prądem elektrycznym lub obrażeniami ciała.
- Nie używać na zewnątrz
- Nie pozwól, aby przewód był w ruchu lub dotykał gorących powierzchni
- Nie instalować urządzenia na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- Przed włączeniem należy zawsze podłączyć wtyczkę do urządzenia, a następnie przewód do gniazdka.
- Każdy system sterowania musi zostać wyłączony przed odłączeniem wtyczki od gniazdka.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż właściwe
- Zachowaj te instrukcje



PRODUCENT ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OBRAŻENIA OSÓB LUB USZKODZENIA RZECZY W WYNIKU NIEWŁĄCZIWEGO, BŁĘDNEGO LUB NIEUZASADNIONEGO UŻYTKOWANIA PRZEZ NIEUPOWAŻNIONY LUB NIEPRZESZKOŁONY PERSONEL.

Nie należy przechowywać więcej niż trzech przedmiotów tego samego rodzaju. Na opakowaniu nie należy umieszczać różnych ciężkich przedmiotów. Urządzenie musi być przechowywane:

- Wewnątrz i w suchym miejscu
- Brak narażenia na czynniki atmosferyczne
- W pomieszczeniu o temperaturze NIE niższej niż 5°C
- Poza zasięgiem dzieci



ELEMENTY OPAKOWANIA (PLASTIKOWE TORBY, KARTONY, GWOŹDZIE ITP.) NIE MOGĄ BYĆ POZOSTAWIONE W ZASIĘGU DZIECI, PONIEWAŻ STANOWIĄ POTENCJALNE ŹRÓDŁO ZAGROŻENIA

Upewnij się, że funkcje maszyny są odpowiednie dla używanego układu elektrycznego.

W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie systemu zasilania wykwalifikowanemu personelowi. Instalacja elektryczna musi być zgodna z zasadami bezpieczeństwa, a w szczególności musi być wyposażona w:

- Wydajne gniazdo uziemienia
- Odpowiednia sekcja okablowania w odniesieniu do pochłaniania mocy
- Wydajny wyłącznik automatyczny



W PRZYPADKU ZAGROŻENIA, NIETYPOWYCH DŹWIĘKÓW, PRZEGRZANIA ITP. NALEŻY NATYCHMIAST ODŁĄCZYĆ ZASILANIE. NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ZALECANYCH KOMPONENTÓW ORYGINALNYCH, ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZNE I PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE BEZ ŻADNYCH NIEDOGODNOŚCI.



Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z dyrektywą RAEE dotyczącą etykietowania. Symbol ten oznacza, że to urządzenie elektryczne NIE MOŻE być wyrzucane razem z odpadami domowymi, lecz musi być utylizowane w specjalnych pojemnikach.

2. OPIS

Ekspres został zaprojektowany i wykonany do przygotowywania kawy espresso, pary i gorącej wody. Konstrukcja ekspresu składa się z żelaznej ramy, w której zamontowane są komponenty mechaniczne i elektryczne. Całość jest zamknięta żelaznymi panelami przykrywającymi.

Elementy sterujące dla użytkownika znajdują się z przodu urządzenia. W górnej części urządzenia znajduje się powierzchnia do podgrzewania filiżanek.

Zasada działania obwodu hydraulicznego składa się z kotła, który podgrzewa wodę do produkcji pary i gorącej wody, wewnątrz znajdują się wymienniki ciepła, w których woda jest podgrzewana w celu dostarczenia z grup kawowych. Pompa zasilana z sieci wodociągowej wytwarza ciśnienie niezbędne do zasilania obwodu hydraulicznego

2.1. BEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie ruchome części i podzespoły wewnątrz urządzenia są pod napięciem elektrycznym. W każdym bojlerze zastosowano termostat bezpieczeństwa w celu uniknięcia przegrzania. Ponadto w pompie zastosowano zabezpieczenie termiczne, które jest aktywowane w przypadku przegrzania.

Obwód hydrauliczny i bojler na kawę są chronione przez zawór bezpieczeństwa, skalibrowany na 13 barów (± 1 bar), który jest aktywowany w przypadku nadciśnienia. Obwód hydrauliczny bojlera pary jest zabezpieczony zaworem bezpieczeństwa, skalibrowanym pod kątem

2,3 bara, który jest aktywowany w przypadku nadciśnienia.

2.2. WIBRACJE I HAŁAS

Maszyny są wyposażone w gumowe nóżki antywibracyjne. W normalnych warunkach pracy nie generują one wibracji niebezpiecznych dla operatora i środowiska. W obszarze roboczym poziom hałasu nie przekracza zwykle 70dB(A).

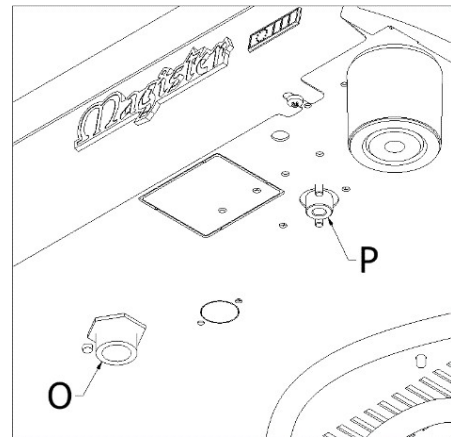
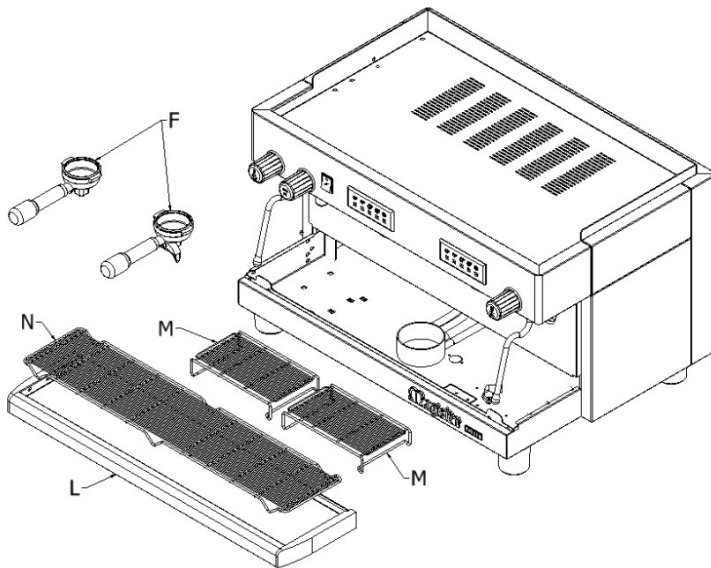
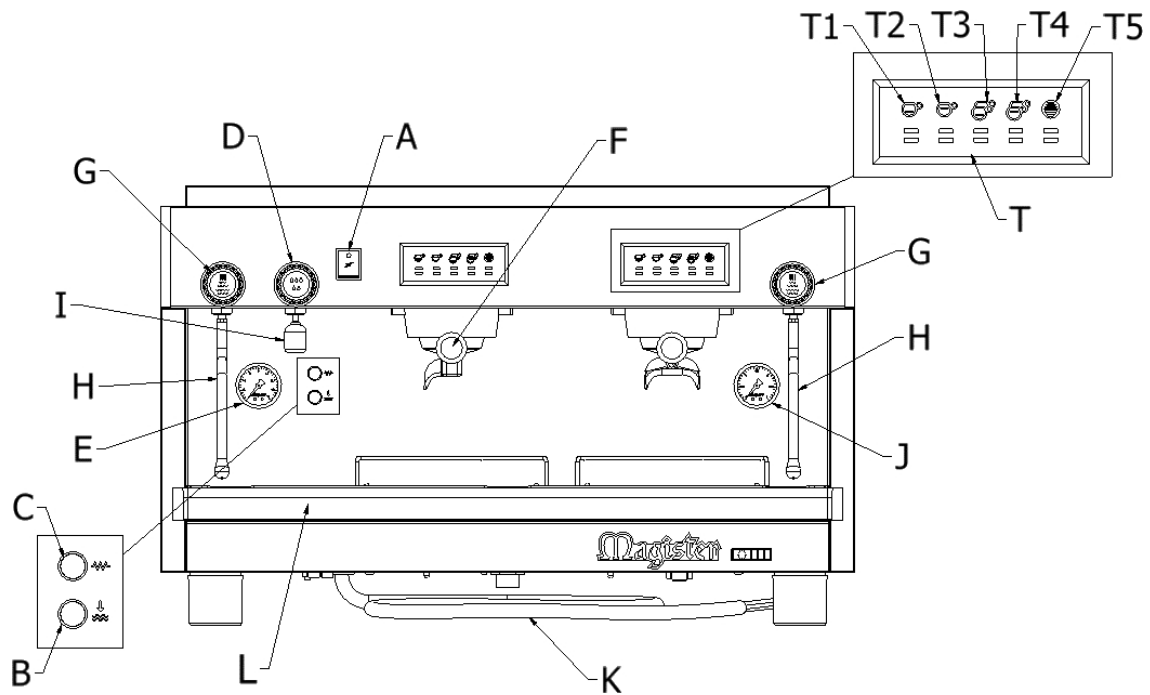
2.3. SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

WYMIARY				
	2 grupy		3 grupy	
	Standard	Wysoki kubek	Standard	Wysoki kubek
H	492 mm (19,37 cala)		492 mm (19,37 cala)	
L	760 mm (29,92 cala)		1000 mm (39,37 cala)	
P	525 mm (20,66 cala)		525 mm (20,66 cala)	
A	75 mm (2,95 cala)	105 mm (4,13 cala)	75 mm (2,95 cala)	105 mm (4,13 cala)
B	/	75 mm (2,95 cala)	/	75 mm (2,95 cala)
L2	692 mm (27,24 cala)		932 mm (36,69 cala)	
P2	466 mm (18,34 cala)		466 mm (18,34 cala)	
C	60 mm (2,36 cala)		60 mm (2,36 cala)	
WAGA	Kg 57 (125,66 lb)		Kg 71 (156,52 lb)	
POJEMNOŚĆ BOJLERA	10,5 lt (2,77 USgal)		17 lt (4,49 USgal)	

		VOLT				
		V110/60Hz	V220/60Hz	V230/50Hz	V240/50-60Hz	V230-400/50-60Hz
2 GRUPY	2400 W			2700 W		
	2700 W			3000 W		
				3500 W		
				4500 W		
3 GRUPY				5400 W		
				5400 W		

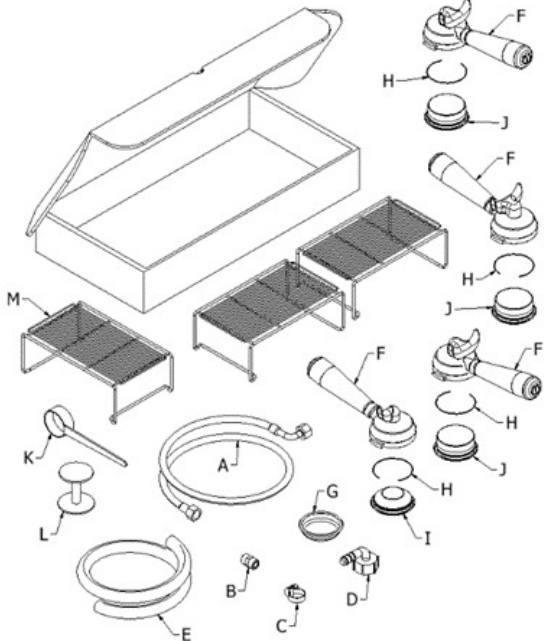
2.4. OPIS KOMPONENTÓW

FOTO 1

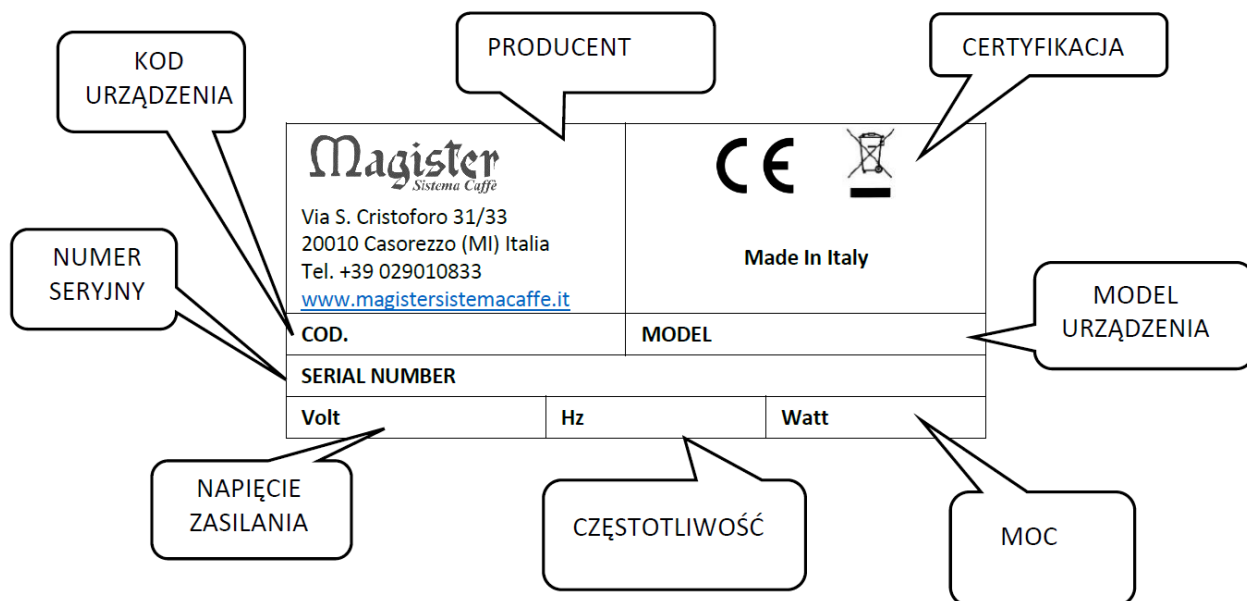


A) Wyłącznik główny	M) Tacka na kubek (tylko w wersji z wysokim kubkiem)
B) Dioda LED sygnalizująca napełnienie bojlera wodą	N) Kratka na miskę
C) Białe światło sygnalizujące pracę elementu grzejnego	O) Złączka spustowa
D) Pokrętko gorącej wody	P) Złącze sieciowe
E) Manometr pompy	T) Przycisk
F) Portafiltr	T1) Przełącznik parzenia espresso
G) Pokrętko dyszy pary	T2) Przełącznik parzenia kawy
H) Dysza pary	T3) Przełącznik podwójnego parzenia espresso
I) Różdzka gorącej wody	T4) Przełącznik podwójnego parzenia kawy
J) Manometr kotła	T5) Przełącznik parzenia ciągłego
K) Kabel zasilający	
L) Tacka na skropliny	

2.5. WYPOSAŻENIE

FOTO 2		2gr	3gr
	A) Wąż wlotowy	1	1
	B) Złączka 3/8" GAS dla węża wlotowego	1	1
	C) Pierścień zamykający dla węża wlotowego	1	1
	D) Złącze węża wlotowego	1	1
	E) Wąż spustowy	1	1
	F) Pojedynczy portafiltr	1	1
	F) Podwójny portafiltr	2	3
	G) Filtr ślepy	1	1
	H) Sprężyna filtra	3	4
	I) Pojedynczy filtr kubkowy	1	1
	J) Filtr z podwójnym kubkiem	2	3
	K) Łyżka	1	1
	L) Tamper	1	1
M) Tacka na kubki (tylko w wersji z wysokim kubkiem)	2	3	

2.6. TABLICZKA ZNAMIONOWA MASZYNY



3. WŁAŚCIWE UŻYCIE

Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i zostało zaprojektowane, zmontowane i wyprodukowane w celu przygotowywania kawy espresso i gorących napojów (herbaty, cappuccino itp.). Każde inne użycie należy uznać za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci ani osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osób bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Wszystkie dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.



PRODUCENT ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OBRAŻENIA OSÓB LUB USZKODZENIA RZECZY W WYNIKU NIEWŁAŚCIWEGO, BŁĘDNEGO LUB NIEROZSĄDNEGO UŻYTKOWANIA PRZEZ NIEUPOWAŻNIONY LUB NIEPRZESZKOLONY PERSONEL. UŻYTKOWNIK MUSI ZAWSZE POSTĘPOWAĆ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI ZAWARTYMI W NINIEJSZYM PODRĘCZNIKU.

W PRZYPADKU WĄTPLIWOŚCI LUB NIEPRAWIDŁOWEJ PRACY NALEŻY ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE I NIE ZAJMOWAĆ SIĘ BEZPOŚREDNIO KONSERWACJĄ: KONIECZNE JEST SKONTAKTOWANIE SIĘ Z SERWISEM POMOCY TECHNICZNEJ. PRZECIWWSKAZANIA

URZĄDZENIA NADAJĄ SIĘ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZWIĄZANEGO Z ŻYWNOŚCIĄ. W ZWIĄZKU Z TYM ZABRANIA SIĘ UŻYWANIA INNYCH PŁYNÓW LUB SUBSTANCJI, PODGRZEWANIA PŁYNÓW LUB NAPEŁNIANIA UCHWYTÓW SUBSTANCJAMI, KTÓRE MOGĄ USZKODZIĆ LUB ZANIECZYŚCIĆ GRUPY.

4. TRANSPORT

Maszyna jest dostarczana w opakowaniu na drewnianej palecie z mocnym kartonem i pianką ochronną.



URZĄDZENIE NALEŻY PRZENOSIĆ W POZYCJI PIONOWEJ. NIE OBRACAĆ GO DO GÓRY NOGAMI ANI NIE KŁAŚĆ NA BOKU. OSTROŻNIE UNIKAĆ UDERZEŃ I NARAŻENIA NA DZIAŁANIE CZYNNIKÓW ATMOSFERYCZNYCH.

Należy upewnić się, że otrzymane urządzenie jest zgodne z urządzeniem wymienionym w liście przewozowym, łącznie z wszelkimi akcesoriami. Upewnij się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu, a jeśli tak, zastosuj klauzulę zastrzeżenia i skontaktuj się z działem obsługi klienta.



ELEMENTY OPAKOWANIA (PLASTIKOWE TORBY, KARTONY, GWOŹDZIE ITP.) NIE MOGĄ BYĆ POZOSTAWIONE W ZASIĘGU DZIECI, PONIEWAŻ STANOWIĄ POTENCJALNE ŹRÓDŁO ZAGROŻENIA. ELEMENTY OPAKOWANIA NALEŻY UTYLIZOWAĆ ZGODNIE Z ZASADAMI DOBREJ SELEKTYWNEJ ZBIÓRKI ODPADÓW.

5. INSTALACJA

5.1. UMIESZCZANIE

Miejsce, w którym zostanie umieszczone urządzenie, musi być płaskie, suche, gładkie, solidne, stabilne, o wysokości ponad 85 cm i wodoodporne (laminat, żelazo, ceramika itp.) Oraz w pomieszczeniu o temperaturze nie niższej niż 5°C. URZĄDZENIE NIE JEST ODPORNE NA MRÓZ. Nie należy przechowywać urządzenia w szafach lub w pobliżu źródeł ciepła (piekarników, kuchenek itp.). Przewód ma długość 2,5 m. Musi być dobrze rozłożony, unikając zwijania i nakładania się, które mogłyby go uszkodzić, w miejscu nienarażonym na wstrząsy lub manipulacje. Nie może być używany w pobliżu źródeł ciepła lub płynów, nie może być uszkodzony (w takim przypadku należy go wymienić przez wykwalifikowany personel). Zaleca się pozostawienie wolnego miejsca wokół urządzenia, aby ułatwić jego użytkowanie i konserwację.

5.2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Urządzenie jest dostarczane w stanie gotowym do podłączenia zgodnie z wymaganymi specyfikacjami elektrycznymi wskazanymi na tabliczce znamionowej. Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że dane na tabliczce odpowiadają danym sieci elektrycznej.

Przewód zasilający musi być podłączony bezpośrednio do złącza uprzednio skonfigurowanego zgodnie z obowiązującymi przepisami. Upewnij się, że gniazdo uziemienia jest sprawne i spełnia parametry obowiązujących przepisów.

System uziemienia i ochrony przed wyładowaniami atmosferycznymi musi być wykonany zgodnie z normami. W sieci zasilającej należy użyć standardowego kabla z przewodem ochronnym (przewodem uziemiającym). Przed kablem zasilającym należy zainstalować automatyczny wyłącznik różnicowy wyposażony w wyzwalacze magnetyczne o rozmiarze zgodnym z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Styki muszą mieć rozwarcie równe lub większe niż 3 mm. Należy pamiętać, że każda maszyna musi być wyposażona we własne urządzenia zabezpieczające.



JEŚLI URZĄDZENIE JEST MOKRE LUB WILGOTNE, NIE NALEŻY GO INSTALOWAĆ, DOPÓKI NIE BĘDZIE PEWNOŚCI, ŻE CAŁKOWICIE WYSCHŁO. KONIECZNE JEST RÓWNIEŻ PRZEPROWADZENIE KONTROLI PREWENCYJNEJ PRZEZ SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ W CELU ZWERYFIKOWANIA EWENTUALNYCH USZKODZEŃ.

5.3. POŁĄCZENIA WODNE

Linia zaopatrzenia w wodę musi być wyposażona w kran przechwytyjący i zmiękcacz wody.

Wersja zasilania wodą musi być podłączona do źródła zimnej wody pitnej (o temperaturze nie niższej niż 5°C) i maksymalnym ciśnieniu 6 barów.

Urządzenie jest dostarczane z opancerzonym węzłem z żeńskim złączem 3/8 "G (FOTO 2-B), który należy podłączyć do sieci wodociągowej za pomocą złącza sieciowego (FOTO 1-P).

Odpływ musi być zainstalowany z otwartym syfonem, aby uniknąć przepływu wstecznego. W zestawie z urządzeniem znajdują się: złączka do węzła wlotowego (FOTO 2-D) do podłączenia do tacy spustowej (FOTO 1-O), gumowy wąż do podłączenia do węzła spustowego (FOTO 2-E), pierścień zamykający (FOTO 2-C) do przymocowania węzła do złączki.

6. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

6.1. PRACA

Ekspres do kawy jest podłączony do sieci wodociągowej.

Działanie i zarządzanie maszynami jest sterowane elektronicznie za pomocą dedykowanej jednostki sterującej.

Elektroniczna jednostka sterująca i jej czujniki kontrolują następujące funkcje:

- Program poświęcony pierwszemu napełnieniu i pierwszemu uruchomieniu
- Zarządzanie poziomem wody w kotle parowym
- Przyciski z 5 przyciskami do parzenia kawy
- Programowanie dawek dozowania kawy
- System nadzoru i kontroli za pomocą alarmów

6.2. KONTROLKI

Przyciski przełączające i elementy sterujące na panelu dotykowym umożliwiają sterowanie wszystkimi funkcjami maszyny.

Po naciśnięciu wyłącznika głównego (FOTO 1-A) system jest zasilany, czerwona lampka (FOTO 1-B) sygnalizuje automatyczne napełnianie bojlera, białe światło (FOTO 1-C) wskazuje, że element grzejny działa.

Używając przycisków: T1, T2, T3, T4 aktywowane jest parzenie kawy

Obrócenie pokrętki ciepłej wody w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (FOTO 1-D) powoduje aktywację dostarczania ciepłej wody

Aby wyłączyć urządzenie, wystarczy przytrzymać przycisk T5 i jednocześnie nacisnąć przycisk T3.

6.3. RAPORTY LED

Diody LED wbudowane w przyciski zapalają się po naciśnięciu przycisku, podczas gdy panele dotykowe mają sześć diod LED (po 1 na każdy przycisk), które wskazują stan pracy urządzenia.

- **Wszystkie diody LED włączone** → urządzenie włączone i gotowe do pracy (wszystkie urządzenia zabezpieczające są sprawne)
- **Wszystkie diody LED migają (1 mignięcie co 5 sekund)** → grupa kawy jest wyłączona
- **Diody LED migają od 5 do 1 (w sekwencji)** → ogrzewanie grupy zaparzającej (wszystkie są włączone po osiągnięciu temperatury)
- **LED1+LED5 grupa 1 miga** → brak wody w zbiorniku lub bojlerze parowym
- **Dioda LED włączona podczas parzenia kawy** → parzenie kawy (LED1/T1, LED2/T2 itd.)
- **Dioda LED miga podczas parzenia kawy** → alarm przepływomierza

6.4. PIERWSZE NAPEŁNIENIE

Po wykonaniu wszystkich połączeń (patrz punkt 5)

- A. Włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego (FOTO 1-A), poczekać na napełnienie bojlera wodą sygnalizowane przez czerwoną kontrolkę (FOTO 1-B)
- B. Gdy poziom w bojlerze zostanie osiągnięty, automatycznie włączy się ogrzewanie wskazywane przez białą kontrolkę (FOTO 1-C).



GDY URZĄDZENIE JEST UŻYWANE PO RAZ PIERWSZY, NAPEŁNIANIE BOJLERA JEST WYŁĄCZANE CO 240 SEKUND ZE WZGLĘDU NA ZASADY BEZPIECZEŃSTWA, A DIODY LED BĘDĄ MIGAĆ. NALEŻY WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE, A NASTĘPNIE WŁĄCZYĆ JE PONOWNIE ZA POMOCĄ GŁÓWNEGO WYŁĄCZNIKA, ABY PONOWNIE AKTYWOWAĆ NAPEŁNIANIE BOJLERA I POWTARZAĆ TĘ CZYNNOŚĆ AŻ DO OSIĄGNIĘCIA WŁAŚCIWEGO POZIOMU (DIODY LED ZAŚWIECĄ SIĘ).



GDY URZĄDZENIE JEST UŻYWANE PO RAZ PIERWSZY, PO ZAKOŃCZENIU CYKLU NAPEŁNIANIA BOJLERA NALEŻY WŁĄCZYĆ ZAPARZANIE Z GRUP I WYPUŚCIĆ OKOŁO 1 LITRA WODY NA GRUPĘ W CELU PRZEPŁUKANIA OBWODU PRZED UŻYCIEM.

6.5. NOWE ZASTOSOWANIE PO DŁUGIM OKRESIE BEZCZYNNOŚCI

- A. Upewnij się, że wszystkie połączenia są prawidłowe i bezpieczne
- B. Upewnij się, że w sieci znajduje się woda, a zawór jest otwarty.



GDY URZĄDZENIE JEST UŻYWANE PO DŁUGIM OKRESIE BEZCZYNNOŚCI, PO ZAKOŃCZENIU CYKLU NAPEŁNIANIA BOJLERA NALEŻY WŁĄCZYĆ ZAPARZANIE Z GRUP I WYPUŚCIĆ OKOŁO 1 LITRA WODY NA GRUPĘ W CELU PRZEPŁUKANIA OBWODU PRZED UŻYCIEM.

6.6. PARZENIE KAWY



NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA

Jeśli wszystkie zabezpieczenia urządzenia (poziom wody w bojlerze) są spełnione, kawę można wybrać, naciskając przycisk na klawiaturze (FOTO 3), dioda LED naciśniętego przycisku jest włączona, aby wskazać rzeczywistą aktywację wybranej dawki. Po osiągnięciu zaprogramowanej ilości parzenie zatrzymuje się automatycznie (aby zatrzymać je ręcznie, należy ponownie nacisnąć ten sam przycisk).

6.7. DOZOWANIE PARY

Para jest dostarczana tylko wtedy, gdy maszyna osiągnie ciśnienie robocze wskazywane przez manometr bojlera (FOTO 1-J). Aby uzyskać dobry dopływ pary, manometr musi wskazywać ciśnienie powyżej 1 bara.

- Otwórz zawór pary, obracając pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (FOTO 1-G) i spuść kondensat do tacki ociekowej, a następnie zamknij zawór, obracając pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- Zanurz różdżkę parową (FOTO 1-H) w płynie, który ma zostać podgrzany i powoli otwórz kran, obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wydobywająca się para podgrzeje płyn, a po osiągnięciu żądanej temperatury należy zamknąć kran.
- Po podgrzaniu napoju wyczyść dyszę pary wilgotną ściereczką i otwórz kran na kilka sekund, aby wyczyścić otwory dyszy

6.8. DOZOWANIE GORĄCEJ WODY

Ciepła woda jest dostarczana tylko wtedy, gdy urządzenie osiągnie ciśnienie robocze wskazywane przez manometr bojlera (FOTO 1-J.). Aby uzyskać dobre zasilanie ciepłą wodą, manometr musi wskazywać ciśnienie powyżej 1 bara.

- Umieść pojemnik pod dyfuzorem gorącej wody (FOTO 1-I).
- Otwórz zawór ciepłej wody, obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (FOTO 1-D).
- Po osiągnięciu żądanej ilości, aby zatrzymać dozowanie, zamknij kran, obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



PO ZAKOŃCZENIU DOSTARCZANIA CIEPŁEJ WODY POZIOM WODY W BOJLERZE JEST AUTOMATYCZNIE PRZYWRACANY.

6.9. DOZOWANIE WERSJA ES

Po włączeniu urządzenia, jeśli wszystkie zabezpieczenia urządzenia (poziom wody w bojlerze) są spełnione, można ustawić dawki kawy. Po naciśnięciu przycisku na panelu pierwszej grupy, programowanie jest automatycznie przeniesione również na drugą grupę (aby zaprogramować różne dawki na drugiej grupie, należy powtórzyć programowanie na panelu przycisku drugiej grupy). Aby zaprogramować dawki, należy zawsze używać uchwytu filtra z odpowiednią ilością zmielonej kawy.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk T5, aż dioda LED zacznie migać.
- Naciśnij przycisk, który chcesz zaprogramować w ciągu 10 sekund
- Po osiągnięciu żądanej ilości należy ponownie nacisnąć przycisk, aby zatrzymać dozowanie i zapisać dawkę.
- Powtórz tę operację na wszystkich przyciskach, które mają zostać zaprogramowane.

7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

7.1. JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ

Aby uzyskać dobrą kawę, ważne jest, aby regulacja mielenia odpowiadała podawaniu kawy przez 25-30 sekund. Jeśli mielenie jest zbyt grube, kawa będzie jasna i z bardzo małą ilością śmietanki, natomiast jeśli mielenie jest zbyt drobne, kawa będzie ciemna i bez śmietanki. Ponadto ważne jest, aby zmielona kawa była świeża i jednolita pod względem grubości oraz aby dawka była w odpowiedniej ilości (około 6 gramów na każdą kawę). Zaleca się mielenie ilości kawy potrzebnej do natychmiastowego zaspokojenia potrzeb, ponieważ kawa mielona szybko traci swoje właściwości aromatyczne.



NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA

- Odłącz uchwyt filtra od grupy zaparządzającej, przesuwając pokrętło w lewo i przewróć go do góry nogami na dolnej tacy od części obwodowej do filtra, aby opróżnić dno (uważaj, aby nie uszkodzić filtra).
- Użyj uchwytu filtra na 1 lub 2 porcje kawy w zależności od potrzeb (FOTO 2-F).
- Używając dołączonej miarki (FOTO 2-K), napełnij filtr porcją zmielonej kawy, wypoziomuj i lekko dociśnij kawę za pomocą dołączonego tampera (FOTO 2-L).
- Oczyszczyć krawędź filtra z resztek zmielonej kawy pozostawionych podczas prasowania.
- Przymocuj uchwyt filtra do grupy zaparządzającej, przesuwając pokrętło w prawo, aż znajdzie się na środku grupy zaparządzającej.
- Umieść kubki pod dozownikami i rozpocznij dozowanie.
- Gdy kawa zostanie wydana, pozostaw uchwyt filtra w grupie do następnej dostawy.



POZOSTAWIENIE RESZTEK ZMIELONEJ KAWY NA KRAWĘDZI FILTRA NIE POZWALA NA IDEALNE PRZYLEGANIE USZCZELKI DO FILTRA, A W KONSEKWENCJI UTRATĘ WODY I FUSÓW Z KAWY. PODCZAS WYSYŁKI NALEŻY UWAŻAĆ NA GORĄCE CZĘŚCI URZĄDZENIA, A PRZEDE WSZYSTKIM NA ZESPÓŁ PARZENIA KAWY I DYSZĘ PARY. ABSOLUTNIE NIE WKŁADAĆ RĄK POD GRUPY I DYSZE, GDY PRACUJĄ

7.2. JAK PRZYGOTOWAĆ CAPPUCCINO

- Przygotuj zimne mleko w wysokim, wąskim pojemniku, który musi być wypełniony do połowy.
- Zanurz różdżkę parową w pojemniku na mleko, aż dotknie dna dyszą.
- Powoli aktywuj zawór pary, obracając pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie opuść pojemnik, aż spryskiwacz dotknie powierzchni mleka.
- Trzymaj lub przesuwaj pojemnik tak, aby rozpylacz dotykał powierzchni mleka, wprowadzając powietrze w celu wytworzenia piany.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury i piany zamknij zawór pary, obracając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



PO PODGRZANIU NAPOJU NALEŻY ZAWSZE WYCZYŚCIĆ WYLOT PARY ZA POMOCĄ PRZETARTEJ ŚCIERCZKI I OTWORZYĆ NA KILKA SEKUND KRAN, ABY WYCZYŚCIĆ DYSZE PARY W CELU UNIKNIĘCIA SKORUPY MLECZNEJ

8. KONSERWACJA



CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE NALEŻY WYKONYWAĆ, GDY URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE, ZIMNE I ODŁĄCZONE OD ZASILANIA. DO CZYSZCZENIA EKSPRESU NIE NALEŻY UŻYWAĆ METALOWYCH LUB ŚCIERNYCH NARZĘDZI, TAKICH JAK WEŁNA STALOWA, METALOWE SZCZOTKI, IGŁY ITP. ORAZ AGRESYWNYCH I ŻRĄCYCH DETERGENTÓW (KWAŚÓW, ROZPUSZCZALNIKÓW ITP.). UŻYWAĆ SPECJALNYCH DETERGENTÓW DO EKSPRESÓW DO KAWY ZAKUPIONYCH W WYSPECJALIZOWANYCH CENTRACH POMOCY TECHNICZNEJ

8.1. CODZIENNA KONSERWACJA

- Używaj czystej szmatki lub gąbki, która nie pozostawia włosów ani nitek (preferuj płótno lub bawełnę).
- Ostrożnie wyczyść karoserię, zwracając uwagę na satynowe wykończenie elementów ze stali nierdzewnej.
- Wyjmąć uchwyty filtrów i filtry, usunąć osady kawy i wyplukać je w gorącej wodzie w celu rozpuszczenia osadów.
- Wyjmąć tacę ociekową i kratkę (FOTO 1-K) i wyczyścić.
- Wyczyścić prysznic i uszczelkę grup.
- Wyczyścić dyszę pary i sprawdzić, czy dysze natryskowe są wolne od osadów.

8.2. OKRESOWA KONSERWACJA

Oprócz codziennych czynności konserwacyjnych należy wykonywać następujące czynności:

- Wyczyścić miskę spustową
- Podłączyć uchwyt filtra z filtrem zaślepiającym do grupy zaparzącej
- Aktywacja cyklu prania grupowego (patrz sekcja 8.3)

8.3. PROGRAM CZYSZCZENIA GRUPOWEGO



NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA

Aby wykonać mycie grupowe, należy kilkakrotnie włączyć zasilanie na 15/20 sekund. Jeśli używane są detergenty, należy umyć filtr żaluzjowy i powtórzyć cykl mycia, aby wykonać płukanie.

9. WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA Z EKSPLOATACJI

9.1. TYMCZASOWO

Wyłącz wszystkie przełączniki i odłącz wtyczkę zasilania. Wykonać czynności konserwacyjne. Urządzenie należy przechowywać w suchym pomieszczeniu o minimalnej temperaturze nie niższej niż 5°C, z dala od czynników atmosferycznych i z wyłącznym dostępem (unikając pozostawiania urządzenia w zasięgu osób nieletnich lub nieprzeszkolonych).

9.2. DEFINITYWNE

Po wykonaniu czynności wymienionych dla tymczasowego wyłączenia z eksploatacji, należy odciąć przewód zasilający, zapakować urządzenie do kartonu i przekazać je odpowiedniemu personelowi (do autoryzowanego centrum odpadów specjalnych lub zbiórki zużytego sprzętu).

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Bezpośrednie interwencje klienta. Przed wezwaniem serwisu technicznego, w celu uniknięcia niepotrzebnych kosztów, należy sprawdzić, czy problem występujący w maszynie nie jest częścią poniższego studium przypadku.

10.1. ZIMNY EKSPRES, NIE PARZĄCY KAWY, GORĄCEJ WODY I PARY

- Główny wyłącznik jest wyłączony - WŁĄCZYĆ
- Brak zasilania - SPRAWDŹ
- Automatem wyłącznik bezpieczeństwa - SPRAWDŹ
- Odłączone urządzenie - SPRAWDŹ

10.2. WYCIĘK Z KRAWĘDZI UCHWYTU

- Uszczelka grupowa zabrudzona kawą - WYCZYŚĆ
- Ostrzeżenie o uszczelce grupy - WYMIENIĆ USZCZELKĘ GRUPY
- Zużyta krawędź filtra - WYMIENIĆ FILTR

10.3. KAWA JEST PARZONA KROPLA PO KROPLI

- Zatkane otwory filtra lub zabrudzone otwory uchwytu - WYCZYŚĆ
- Zbyt drobne mielenie – USTAWIĆ GRUBSZE MIELENIE

10.4. ZBYT SZYBKIE PARZENIE

- Zbyt zgrubne mielenie -ZMNIEJSZ GRUBOŚĆ MIELENIA
- Zbyt stara kawa - ZMIENIĆ KAWĘ

10.5. NIEREGULARNE DOSTARCZANIE PARY

- Sprawdź, czy otwory dyszy nie są zatkane - WYCZYŚĆ

10.6. BRAK DOSTARCZANIA PARY

- Sprawdź, czy otwory dyszy nie są zatkane – WYCZYŚĆ



JEŚLI POJAWIĄ SIĘ WĄTPLIWOŚCI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI, SERWISU I INNYCH TEMATÓW, KTÓRE NIE ZOSTAŁY WYSTARCZAJĄCO OMÓWIONE, NALEŻY ZWRÓCIĆ SIĘ DO AUTORYZOWANEGO CENTRUM SERWISOWEGO.