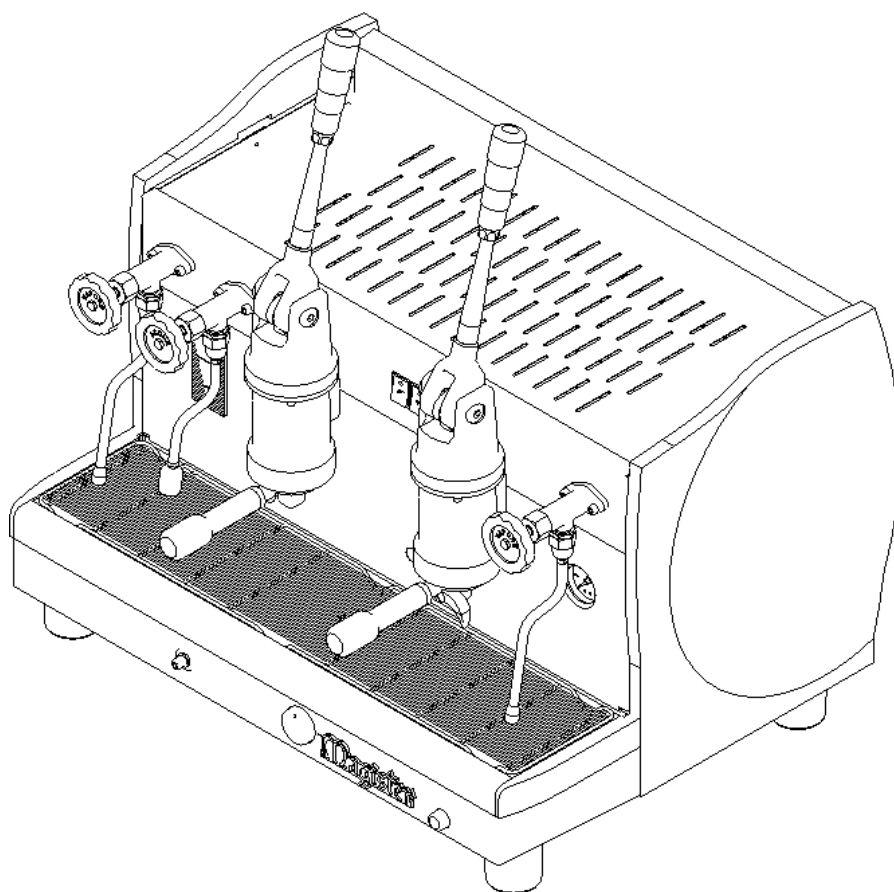


ISTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej



EEG LEVA

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 UŻYCIĘ
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. Pierwsze napełnienie
 - 6.4. Nowe zastosowanie po długim okresie bezczynności
 - 6.5. Parzenie kawy
 - 6.6. Parzenie parowe
 - 6.7. Dozowanie gorącej wody
7. OBSŁUGA URZĄDZENIA
 - 7.1. Jak przygotować kawę
 - 7.2. Jak przygotować cappuccino
8. KONSERWACJA
 - 8.1. Codzienna konserwacja
 - 8.2. Okresowa konserwacja
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 ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY LUB OBRAŻENIA W PRZYPADKU:

- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia Niewłaściwe użytkowanie urządzenia
- Modyfikacja jakiegokolwiek części lub komponentu urządzenia Używanie 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 dopuszczaj, aby maszyna była używana przez dzieci lub osoby bez doświadczenia lub wiedzy Nigdy nie wkładaj rąk pod wylewki, gdy maszyna 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 dotykaj 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 być wyłączony przed odłączeniem wtyczki od gniazdka
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w niniejszej instrukcji.



PRODUCENT ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OBRAŻENIA OSÓB LUB USZKODZENIA RZECZY W WYNIKU NIEWŁĄCZIWEGO, BŁĘDNEGO LUB NIEUZASADNIONEGO UŻYTKOWANIA PRZEZ NIEUPOWAŻNIONY LUB NIEPRZESZKOLONY 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 W miejscu niedostępnym dla 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 absorpcji 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.



OSTRZEŻENIA DLA OPERATORA

- NIE WOLNO obsługiwać dźwigni sterowania grupą, gdy urządzenie nie jest pod ciśnieniem.
- NIE WOLNO obsługiwać dźwigni sterowania grupą, jeśli uchwyt filtra z filtrem zawierającym zmieloną kawę nie zostanie włożony pod grupę.
- NIE zwalnij gwałtownie dźwigni sterowania grupami; dźwignie muszą towarzyszyć
- NIE zostawiaj grup z obciążonymi sprężynami i opuszczonymi dźwigniami.
- Utrzymywaj taką pozycję, aby znajdować się w zasięgu działania dźwigni grupy podczas czynności niezbędnych do przygotowania kawy (utrzymywaj pozycję przednią lub boczną z dala od obszaru ruchu dźwigni).



W OBSZARZE ROBOCZYM W POBLIŻU EKSPRESU DO KAWY Z GRUPAMI DŹWIGNI NIE MOGĄ PRZEBYWAĆ OSOBY (DOROSŁE LUB NIEPEŁNOLETNIE), KTÓRE NIE SĄ ZATRUDNIONE I PRZESZKOLONE W ZAKRESIE OBSŁUGI URZĄDZENIA



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 i jest dostępny w wersji ze zbiornikiem lub z podłączeniem do sieci wodociągowej. 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. W wersji ze zbiornikiem znajduje się otwór z pokrywą chroniącą zbiornik.

Zasada działania polega na pompie, która wytwarza ciśnienie przez wodę ze zbiornika lub źródła wody, zasilając bojler do kawy lub bojler parowe. W tych niezależnych bojlerach następuje podgrzewanie wody, elektronicznie kontrolowane przez sondę temperatury. Za pomocą elementów sterujących można aktywować parzenie pary lub kawy.

2.1. BEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie ruchome części i podzespoły wewnątrz urządzenia są pod napięciem elektrycznym. W każdym bojlerze zastosowano termostat bezpieczeństwa w celu uniknięcia przegrzania. W wersji ze zbiornikiem znajduje się czujnik, który blokuje pracę urządzenia, jeśli w zbiorniku nie ma wody. Ponadto w pompie zastosowano zabezpieczenie termiczne, które aktywuje się 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 parowego 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).

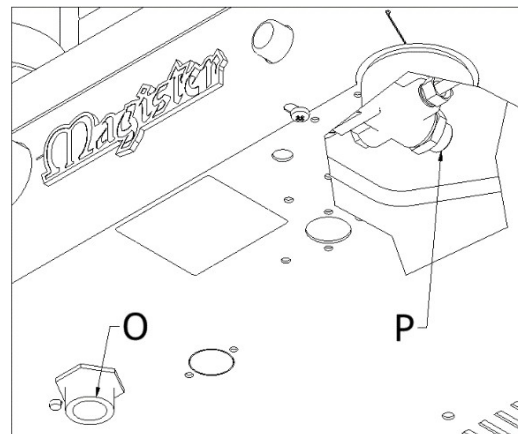
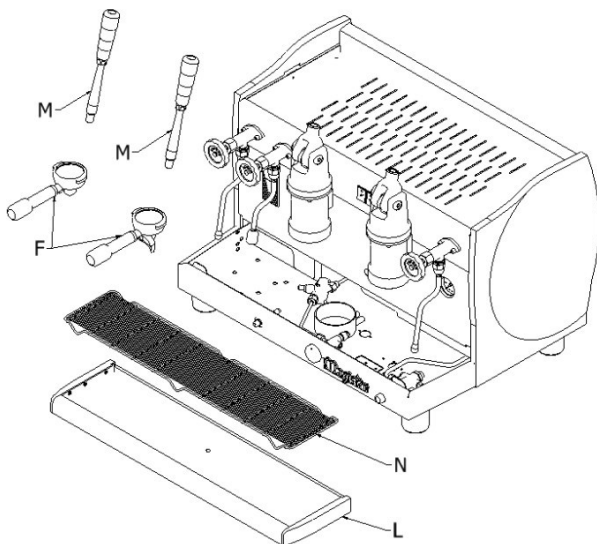
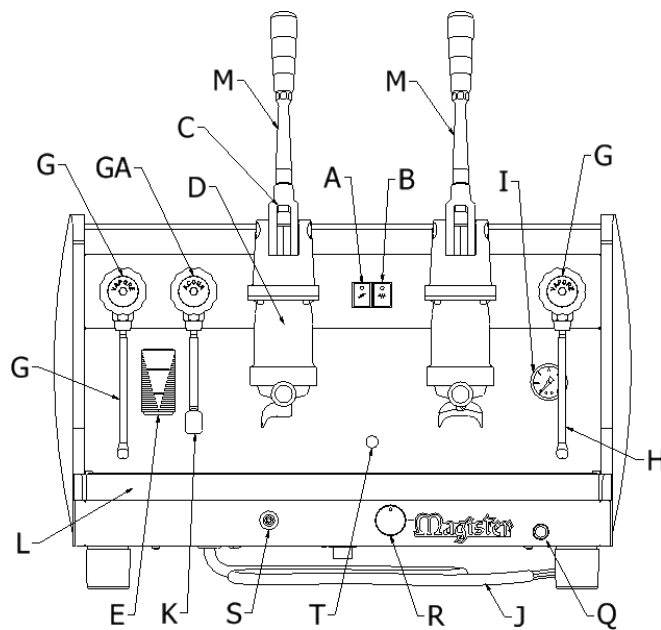
2.3. SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

WYMIARY		
	2 grupy	3 grupy
	Standard	Standard
H	500 mm (19,68 cala)	500 mm (19,68 cala)
H2	793 mm (31,22 cala)	793 mm (31,22 cala)
L	760 mm (29,92 cala)	1000 mm (39,37 cala)
P	550 mm (21,65 cala)	550 mm (21,65 cala)
A	65 mm (2,95 cala)	65 mm (2,95 cala)
L2	700 mm (27,55 cala)	940 mm (37 cali)
P2	460 mm (18,11 cala)	460 mm (18,11 cala)
C	60 mm (2,36 cala)	60 mm (2,36 cala)
WAGA	Kg 57 (125,66 lb)	Kg 71 (156,52 lb)
BOILER MOŻLIW OŚCI	13,5 lt (3,56 USgal)	21 lt (5,5 USgal)

	VOLT				
	V110/60HZ	V220/60HZ	V230/50HZ	V240/50-60HZ	V230-400/50-60 HZ
2 GRUPY	2700 W			4500 W	
3 GRUPY	-			5400 W	

2.4. OPIS KOMPONENTÓW

FOTO 1



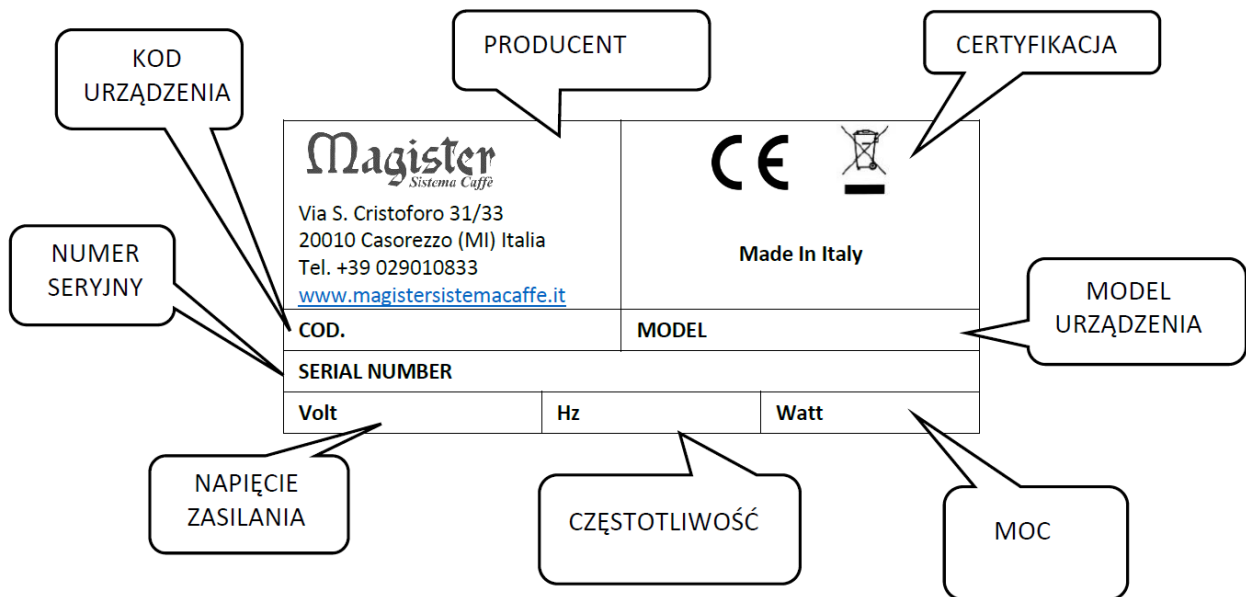
- A)** Wyłącznik główny
- B)** Przełącznik ogrzewania kotła
- C)** Grupa kawowa joint
- D)** Dźwignia dozowania kawy
- E)** Sterowanie dźwignią kotła
- F)** Portafiltr
- G)** Pokrętko dyszy parowej
- GA)** Pokrętko dyszy wodnej
- H)** Różdzka parowa
- I)** Manometr kotła i pompy
- J)** Kabel zasilający
- K)** Dozownik gorącej wody
- L)** Tacka na skropliny
- M)** Pokrętko dźwigni
- N)** Misa grillowa
- O)** Złączka spustowa
- P)** Złącze sieciowe
- Q)** Przycisk ręcznego ładowania bojlera

- R)** Zawór gazu
- S)** Zapalnik gazu
- T)** Kontrola płomienia gazowego

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) Pokrętło dźwigni	2	3	

2.6. TABLICZKA ZNAMIONOWA MASZINY



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 NIEPRZESZKOŁONY 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. PLAKATOWANIE

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 należy podłączyć bezpośrednio do wcześniej skonfigurowanego połączenia 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.



URZĄDZENIE MUSI BYĆ PODŁĄCZONE DO SYSTEMU ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO O NAPIĘCIU 220-240 V NA NEUTRALNYM I IMPEDANCJI NIE WIĘKSZEJ NIŻ $Z_{max} = 0,02 \Omega$ (JEŚLI JEDNOFAZOWE) $Z_{max} = 0,18 \Omega$ (JEŚLI TRÓJFAZOWE).



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).

Odpytyw musi być zainstalowany z otwartym syfonem, aby uniknąć przepływu wstecznego. W zestawie z urządzeniem znajdują się: złączka na wąż dopływowy (FOTO 2-D) do podłączenia do tacy odpływowej (FOTO 1-O), gumowy wąż do podłączenia do węża odpływowego (FOTO 2-E), pierścień zamykający (FOTO 2-C) do przymocowania węża 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 dedykowany do pierwszego napełnienia i
- pierwszego uruchomienia Zarządzanie poziomem
- wody w kotle parowym
- Ręczne dozowanie grupy
Ręczne dostarczanie ciepłej
wody

6.2. KONTROLE

Przyciski przełącznika umożliwiają sterowanie wszystkimi funkcjami maszyny.

- Po naciśnięciu wyłącznika głównego (FOTO 1-A) system jest zasilany.
- przełącznika ogrzewania kotła (F1-B) osiągnięte jest prawidłowe ciśnienie robocze i równowaga termiczna.
- Po naciśnięciu pokrętki ciepłej wody (FOTO 1-GA) aktywowane jest zaparzanie ciepłej wody.

6.3. PIERWSZE NAPEŁNIENIE

Po wykonaniu wszystkich połączeń (patrz punkt 5)

- Włączyć urządzenie wyłącznikiem głównym (FOTO 1-A) i poczekać na napełnienie bojlera wodą.
- Gdy poziom w bojlerze zostanie osiągnięty, naciśnij przełącznik ogrzewania bojlera (FOTO 1-B), aby włączyć ogrzewanie.



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 ODPOWIEDNIEGO 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.

6.4. NOWE ZASTOSOWANIE PO DŁUGIM OKRESIE BEZCZYNNOŚCI

- Upewnij się, że wszystkie połączenia są prawidłowe i bezpieczne
- 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.

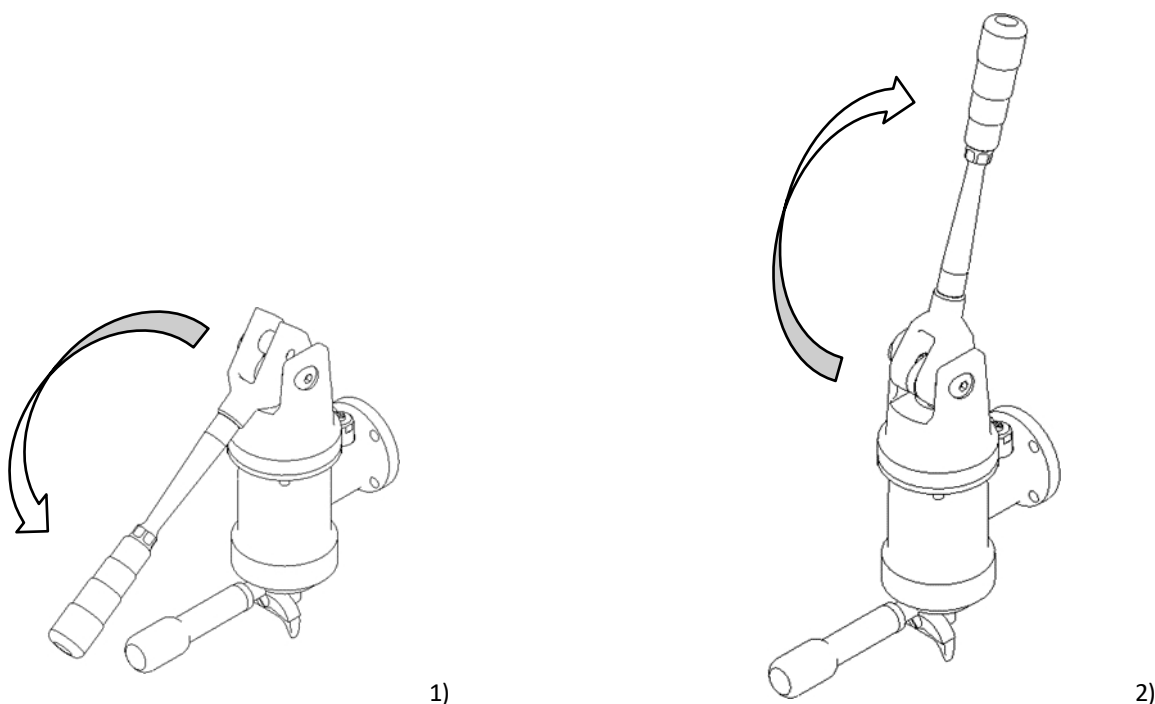
6.5. PARZENIE KAWY



NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA

Jeśli wszystkie zabezpieczenia urządzenia (woda w zbiorniku, poziom wody w bojlerze) są spełnione, kawę można wybrać za pomocą dźwigni dozowania kawy.

- Zwolnij uchwyt filtra z grupy zaparzającej, przewróć go do góry nogami na dolnej tacy od części peryferyjnej do filtra, aby opróżnić go z fusów.
- Napełnij filtr porcją zmielonej kawy, wypoziomuj i lekko dociśnij kawę za pomocą wyciskacza, a następnie usuń zmieloną kawę pozostałą podczas prasowania z krawędzi filtra.
- Zawieś uchwyt filtra na urządzeniu, aby uzyskać dobre uszczelnienie, umieść kubki pod wylewkami.
- Rozpocznij dozowanie kawy, opuszczając dźwignię grupy i przytrzymując ją do momentu wypłynięcia pierwszych kropli napoju (1). Następnie zwolnij dźwignię, przesuwając ją w górę (2).



6.6. 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 pokrętło w dół (FOTO 1-G) i spuść skropliny do tacki ociekowej, a następnie zamknij zawór.
- Zanurzyć różdżkę parową (FOTO 1-H) w płynie, który ma zostać podgrzany i powoli otworzyć kran, obracając pokrętło. 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

6.7. 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.

- Umieścić pojemnik pod dyfuzorem gorącej wody (FOTO 1-K)
- Nacisnąć pokrętło dozowania gorącej wody w dół (FOTO 1-GA).
- Po osiągnięciu zaprogramowanej ilości dostarczanie jest automatycznie przerywane. Naciśnij przycisk ponownie, aby przerwać podawanie w dowolnym momencie.



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

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 pokrętko 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).
- Oczyszcz krawędź filtra z resztek zmielonej kawy pozostawionych podczas prasowania.
- Przymocuj uchwyt filtra do grupy zaparządzającej, przesuwając pokrętko w prawo, aż znajdzie się na środku grupy zaparządzającej
- Umieść kubki pod wylewkami dozownika 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 różdkę parową w pojemniku na mleko, aż dotknie dna dyszy.
- Powoli uruchom zawór pary, 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



PO PODGRZANIU NAPOJU NALEŻY ZAWSZE WYCZYŚCIĆ WYLOT PARY ZA POMOCĄ PRZETARTEJ ŚCIERECZKI I OTWORZYĆ NA KILKA SEKUND KRAN, ABY WYCZYŚCIĆ DYSZĘ PARY W CELU UNIKNIĘCIA SKORUPY MLEKA.

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 (KWASÓW, 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 korpus, zwracając uwagę na satynowe wykończenie elementów ze stali nierdzewnej.
- Wyjmij uchwyty filtrów i filtry, usuń osady kawy i wypłucz je w gorącej wodzie, aby rozpuścić osady..
- Wyjmij tacę ociekową i kratkę (FOTO 1-K) i wyczyść.
- Wyczyść prysznic i uszczelkę grup.
- Wyczyść dyszę pary i sprawdź, czy dysze natryskowe są wolne od osadów.

8.2. OKRESOWA KONSERWACJA

Oprócz codziennych czynności konserwacyjnych należy wykonywać następujące czynności:

- Wyczyść miskę spustową
- Zawiesić uchwyt filtra z filtrem zaślepiającym na grupie parzenia
- Aktywować cykl mycia grupy (patrz sekcja 8.3)

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 go 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

- Wyłącznik główny jest wyłączony – WŁĄCZ
- Brak zasilania - SPRAWDŹ
- Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa - SPRAWDŹ
- Odłączone urządzenie - SPRAWDŹ

10.2. WYCIEK Z KRAWĘDZI UCHWYTU

- Uszczelka grupowa zabrudzona kawą - WYCZYŚĆ
- Uszczelka grupy zużyta - WYMIENIĆ USZCZELKĘ GRUPY
- Krawędź filtra zużyta - WYMIENIĆ FILTR

10.3. KAWA JEST PARZONA KROPLA PO KROPLI

- Zatkane otwory filtra lub zabrudzone otwory rękojeści - WYCZYŚĆ
- Zbyt drobne mielenie - ZMIENŃ MIELENIE NA GRUBSZE

10.4. ZBYT SZYBKIE PARZENIE

- Zbyt grube mielenie - ZMIENŃ MIELENIE NA DROBNIEJSZE
- Zbyt stara kawa - ZMIENŃ 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.