

Ekspresy do kawy, kolbowe HENDI Top Line by WEGA

208915, 208922 – 1 grupowe
208939, 208946 – 2 grupowe

Instrukcja serwisowa



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



UWAGA: wszystkie urządzenia wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej (między innymi niniejsze urządzenie) koniecznie muszą mieć podłączony dodatkowo zmiękcacz wody usuwający z niej związki wapnia i magnezu. Zmiękczacze muszą być użytkowane zgodnie z zaleceniami producenta zawartymi w instrukcji obsługi.

W przypadku braku podłączenia zmięczacza lub jego złego użytkowania i/lub regeneracji dystrybutor nie będzie uznawać reklamacji związanych z naprawami wynikającymi z zakamienienia urządzenia.

Zaleca się stosowanie zmięczaczy z bogatej oferty HENDI

W odpowiednim doborze konkretnego modelu pomoże Ci przedstawiciel handlowy firmy HENDI

Do prawidłowej regeneracji zmięczaczy zalecamy:

- Tabletki solne, worek 25 kg – kod: 231265

Twardość wody				
Stopnie niemieckie (°dH)	Stopnie francuskie (°fH)	mmol/l	Stopnie Clarka	Podłączenie zmięczacza
powyżej 24	powyżej 40	powyżej 4,2	powyżej 28	Konieczne
18 - 24	32 - 40	3,2 – 4,2	22 - 28	Konieczne
12 - 18	19 – 32	2,1 – 3,2	13 - 22	Konieczne
4 - 12	7 - 19	0,7 – 2,1	5 - 13	Konieczne
poniżej 4	poniżej 7	poniżej 0,7	poniżej 5	Niewymagane

Spis treści

1	Wskazówki dla użytkownika.....	2	11	Podgrzewacz filiżanek (opcja).....	14
1.1	Przeczytaj uważnie.....	2	12	Wyposażenie dodatkowe.....	14
1.2	Korzystanie z instrukcji.....	2	12.1	Środek zmiękczający.....	14
1.3	Ostrzeżenia ogólne.....	2	12.2	Przystawka do cappuccino.....	16
1.4	Gwarancja.....	4	12.3	Dysza do spieniania mleka (opcja).....	17
1.5	Objaśnienie symboli.....	4	13	Wskazówki dotyczące sposobu parzenia dobrej kawy.....	17
2	Oświadczenia producenta.....	4	14	Podsumowanie zagrożeń.....	18
3	Uwagi dla instalatora.....	5	15	Kontrola i konserwacja.....	19
3.1	Zasilanie.....	5	16	Czyszczenie.....	20
3.2	Stosowane materiały.....	5	17	Usterki i rozwiązania.....	22
3.3	Przewody hydrauliczne.....	5			
3.4	Sprawdzenie podstawowych funkcji urządzenia.....	5			
3.5	Konserwacja i naprawa.....	5			
4	Opis urządzenia.....	6			
4.1	Opis.....	6			
4.2	Dane techniczne.....	7			
5	Przygotowanie urządzenia.....	7			
6	Wymiana wody.....	7			
7	Uruchamianie urządzenia.....	8			
7.1	Podgrzewanie elektryczne.....	8			
7.2	Podgrzewanie gazowe (jeśli dotyczy).....	9			
7.3	Podgrzewanie gazowe i elektryczne (jeśli dotyczy).....	9			
8	Czynności wstępne.....	10			
8.1	Mielenie i dozowanie kawy.....	10			
8.2	Przygotowanie kolby z kawą.....	10			
8.3	Włączanie podświetlenia (opcja).....	10			
9	Parzenie kawy.....	11			
9.1	Modele HENDI.....	11			
10	Przygotowanie gorących napojów.....	12			
10.1	Ręczne nalewanie gorącej wody.....	12			
10.2	Automatyczne nalewanie gorącej wody.....	12			
10.3	Wypuszczanie pary.....	13			

1 Wskazówki dla użytkownika

1.1 Przeczytaj uważnie

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia, dokładnie zapoznać się z całą treścią niniejszej instrukcji.

Zakupiony przez Państwa ekspres do kawy został zaprojektowany i wyprodukowany przy użyciu innowacyjnych metod i technologii, które gwarantują jego długotrwałą jakość i niezawodność.

Instrukcja pozwoli zapoznać się z zaletami zakupionego produktu i informacjami dotyczącymi uzyskania najlepszych rezultatów podczas pracy urządzenia, utrzymywania jego wydajności oraz sposobu postępowania w przypadku problemów.

Instrukcję przechowywać w bezpiecznym miejscu. W razie jej zagubienia, zamówić nowy egzemplarz u producenta.

Serdecznie dziękujemy za zakup naszego produktu.

ŻYCZYMY MIŁEJ LEKTURY... I PYSZNEJ KAWY!

1.2 Korzystanie z instrukcji

Producent zastrzega prawo wprowadzania zmian i udoskonalania produktu. Producent gwarantuje, że instrukcja odzwierciedla stan techniczny urządzenia w chwili jego wprowadzenia do obrotu.

Zachęcamy Państwa do dzielenia się z nami wszelkimi propozycjami dotyczącymi ewentualnych ulepszeń - zarówno produktu, jak i instrukcji.

1.3 Ostrzeżenia ogólne

- Po zdjęciu opakowania, sprawdzić stan urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości, nie uruchamiać urządzenia i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Materiały opakowaniowe stanowią potencjalne źródło zagrożenia - przechowywać poza zasięgiem dzieci! Zalecane jest zachowanie opakowania do momentu upływu okresu gwarancyjnego.
- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia, upewnić się, czy napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
- Instalacja urządzenia winna być przeprowadzona zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, przez wykwalifikowany i przeszkolony personel. Nieprawidłowa instalacja może stwarzać niebezpieczeństwo dla ludzi, mienia i zwierząt.
- Urządzenie nie stwarza zagrożenia pod warunkiem prawidłowego podłączenia do sprawnej instalacji uziemiającej zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa. Instalacja elektryczna musi być wyposażona w odpowiedni wyłącznik różnicowoprądowy. Upewnić się, czy powyższe wymagania są spełnione. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości zlecić kontrolę urządzenia wykwalifikowanemu specjalście. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez podłączenie do niewłaściwej instalacji elektrycznej.
- Po zakończeniu instalacji urządzenia, wykwalifikowany specjalista musi zainstalować wyłącznik główny zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, z odległością między rozwartymi stykami wynoszącą co najmniej 3 mm.
- Nie zaleca się stosowania przedłużaczy ani przejściówek z wieloma wyjściami. W razie konieczności zastosowania takich rozwiązań, należy używać wyłącznie pojedynczych lub wielokrotnych przejściówek i przedłużaczy spełniających obowiązujące normy bezpieczeństwa. Nigdy nie przekraczać mocy w kW, wskazanej na przejściówce pojedynczej lub na przedłużaczu, ani mocy maksymalnej podanej na przejściówce wielokrotnej.

- Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania gorących napojów, takich jak kawa, herbata czy podgrzane mleko. Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celu, do którego zostało zaprojektowane. Wszelkie inne przypadki użycia są uznawane za niezgodne z przeznaczeniem, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane wykorzystaniem ekspresu w sposób niezgodny z przeznaczeniem.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych konieczne jest przestrzeganie szeregu zasad bezpieczeństwa:
 - nie dotykać urządzenia mokrymi ani wilgotnymi kończynami;
 - nie obsługiwać urządzenia stojąc boso;
 - nie stosować przedłużaczy w pomieszczeniach z prysznicami lub wannami;
 - nie ciągnąć za przewód zasilania w celu wyłączenia urządzenia;
 - nie pozostawiać urządzenia narażonego na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, nasłonecznienia itp.);
 - nie ingerować we wnętrze urządzenia;
 - nie rozlewać żadnych cieczy na urządzenie;
 - nie dopuszczać dzieci ani osób o ograniczonych zdolnościach do urządzenia.
- Upewnić się, czy urządzenie jest umieszczone w dostatecznie oświetlonym i wentylowanym pomieszczeniu spełniającym normy higieniczne.
- Dostęp do urządzenia i wyłącznika głównego musi być swobodny, aby umożliwić użytkownikowi podejście lub niezwłoczne opuszczenie stanowiska w razie takiej konieczności.
- Nie zraszać urządzenia wodą. Codziennie czyścić urządzenie zgodnie z poleceniami podanymi w instrukcji.
- Przed przystąpieniem do konserwacji odłączyć zasilanie sieciowe urządzenia za pomocą wyłącznika głównego.
- W przypadku awarii lub wadliwej pracy wyłączyć urządzenie. Nie naprawiać urządzenia samodzielnie - wezwać specjalistyczny serwis techniczny.
- Wszystkie naprawy muszą być wykonywane przez producenta lub autoryzowany punkt serwisowy, wyłącznie przy użyciu oryginalnych części zapasowych. Zignorowanie powyższej zasady zagraża bezpieczeństwu podczas użytkowania urządzenia i skutkuje utratą gwarancji.
- Wewnątrz urządzenia znajduje się bateria litowa podtrzymująca pamięć zaprogramowanych ustawień.
- Użytkownik nie może samodzielnie dokonywać wymiany przewodu zasilającego. W przypadku uszkodzenia przewodu wyłączyć urządzenie i wezwać wykwalifikowanego specjalistę.
- W przypadku rezygnacji z dalszej pracy z urządzeniem należy je odłączyć od zasilania wyjmując wtyczkę z gniazdka i przekazać w celu spuszczenia wody przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Aby zagwarantować wydajną i prawidłową pracę urządzenia, koniecznie należy przestrzegać instrukcji producenta oraz poddawać je okresowej konserwacji i kontroli zabezpieczeń przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Nie wkładać rąk ani innych części ciała pod wylot kawy, pary ani gorącej wody. Para i woda wydobywające się z dyszy mogą spowodować oparzenia.
- Podczas pracy urządzenia kolby, dysze pary i wody nagrzewają się do wysokiej temperatury. Elementy te należy chwytać z zachowaniem należytej ostrożności i tylko w miejscach odpowiednich do tego celu.
- Filizanki należy stawiać na specjalnej powierzchni podgrzewacza dopiero po całkowitym ich wysuszeniu.
- Na powierzchni podgrzewacza można ustawiać wyłącznie podstawki dostarczone wraz z urządzeniem. Na wskazanej powierzchni nie wolno stawiać żadnych innych przedmiotów.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci i osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez doświadczenia i wiedzy pod warunkiem zachowania nadzoru, poinstruowania w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zapoznania z istniejącymi zagrożeniami.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy dla dzieci.
- Ekspresu do kawy należy używać w temperaturze otoczenia 5 ÷ 40 °C.
- Nieuprawnione manipulowanie przy jakichkolwiek częściach urządzenia skutkuje utratą gwarancji.
- **OSTRZEŻENIE:** spożycie napojów przygotowanych w ekspresie do kawy wiąże się z narażeniem konsumenta na ołów, pierwiastek chemiczny ujęty w prowadzonym przez Stan Kalifornia wykazie substancji powodujących wady rozwojowe płodu i mających szkodliwy wpływ na rozrodczość.

1.4 Gwarancja

Urządzenie jest objęte 15-miesięczną gwarancją na wszystkie elementy, oprócz części elektrycznych, elektronicznych i części ulegających normalnemu zużyciu i podlegających wymianie.

1.5 Objaśnienie symboli

! Ten symbol oznacza konieczność ścisłego przestrzegania instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub odniesienia obrażeń.

i Ten symbol oznacza informacje dodatkowe dotyczące obsługi urządzenia i jego elementów.

2 Oświadczenia producenta

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z przepisami dotyczącymi urządzeń przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z par. 2.1 Dyrektywy 2006/42/WE.

Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do użytku profesjonalnego. Urządzenie służy do przygotowywania gorących napojów, jak herbata, cappuccino, kawa czarna, espresso itp. Jeżeli dany model posiada dwa lub więcej bloków zaparzania, może być obsługiwane równocześnie przez dwie lub więcej osób. Ekspres umożliwia ponadto bezproblemowe, ciągłe parzenie napojów. Dzięki temu zagwarantowana jest możliwość intensywnego wykorzystania urządzenia w gastronomii.

Dalsza część instrukcji zawiera polecenia dotyczące właściwego sposobu obsługi urządzenia.

! Prawidłowa obsługa urządzenia wymaga od użytkownika posiadania dostatecznego zakresu informacji. Nie należy wykonywać jakichkolwiek czynności, które mogą skutkować zmianą w sposobie pracy urządzenia. **PODCZAS PRACY URZĄDZENIA W BOJLERZE WYSTĘPUJE PARA I GORĄCA WODA POD CIŚNIENIEM.**

! Instalację i konserwację urządzenia mogą wykonywać jedynie wykwalifikowani specjaliści. Uzyskanie odpowiednich kompetencji jest możliwe przez udział w specjalnych szkoleniach.

! Instalację i konserwację urządzenia mogą wykonywać jedynie wykwalifikowani pracownicy obsługi posiadający wiedzę i praktyczne doświadczenie dotyczące urządzenia, przestrzegający kwestii bezpieczeństwa i higieny pracy.

3 Uwagi dla instalatora

3.1 Zasilanie

Doprowadzenie wody do urządzenia należy wykonać ze źródła wody zdatnej do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami obowiązującymi w miejscu instalacji. Właściciel / kierownik instalacji jest zobowiązany potwierdzić instalatorowi zgodność z powyższymi wymaganiami

3.2 Stosowane materiały

Podczas instalacji należy stosować wyłącznie elementy i materiały dostarczone wraz z urządzeniem. W razie konieczności zastosowania innych elementów instalator odpowiada za sprawdzenie ich przydatności do użytku w kontakcie z wodą zdatną do spożycia przez ludzi.

3.3 Przewody hydrauliczne

Instalator musi wykonać przewody hydrauliczne zgodnie z zasadami higieny i normami hydraulicznymi w świetle przepisów ochrony środowiska obowiązujących w miejscu instalacji.

3.4 Sprawdzenie podstawowych funkcji urządzenia

Po zakończeniu instalacji urządzenie należy uruchomić, doprowadzić do normalnego stanu roboczego i pozostawić na czas 30 minut w stanie gotowości do pracy.

Następnie urządzenie należy wyłączyć i opróżnić z wody wprowadzonej do obiegu hydraulicznego w celu wypłukania ewentualnych zanieczyszczeń.

Ponownie doprowadzić urządzenie do normalnego stanu roboczego.

Gdy urządzenie osiągnie gotowość do pracy, przetestować następujące funkcje:

- Wykonać cykl ciągłego parzenia na każdym bloku w celu spuszczenia co najmniej 0,5 l wody z każdego obwodu parzenia. W przypadku kilku wylewek podłączonych do jednego pojemnika/bojlera, podzielić objętość spuszczonej wody przez liczbę wylewek.
- Spuścić całą gorącą wodę z bojlera (3 litry w przypadku modelu 1GR, 6 litrów - 2GR, 8 litrów - 3GR), wykonując cykl ciągłego parzenia z odpowiednich dysz. W przypadku kilku wylewek, podzielić objętość spuszczonej wody przez liczbę wylewek.
- Upuszczać parę bez przerwy z każdej dyszy pary przez przynajmniej 1 minutę.

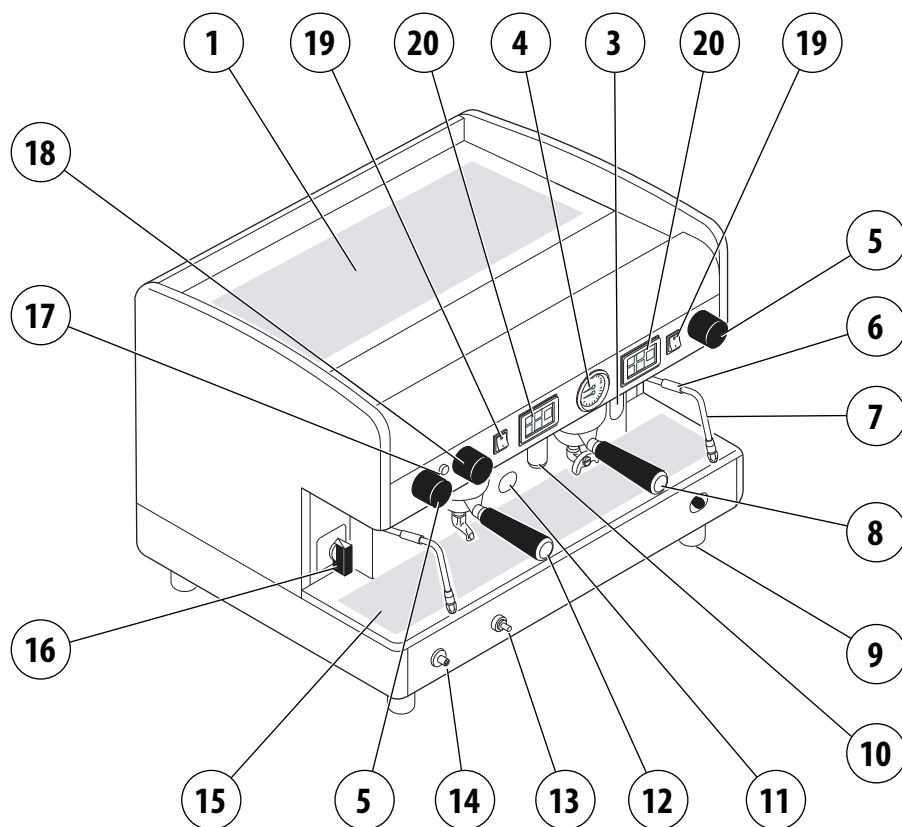
3.5 Konserwacja i naprawa

Po konserwacji i/lub naprawie upewnić się, czy zastosowane elementy spełniają wymagania BHP obowiązujące dla urządzenia. Zachowanie takiego stanu wymaga stosowania wyłącznie oryginalnych części zapasowych.

Po naprawie lub wymianie elementów wchodzących w bezpośredni kontakt z wodą lub produktami spożywczymi należy przeprowadzić procedurę mycia, jak po pierwszej instalacji urządzenia.

4 Opis urządzenia

4.1 Opis



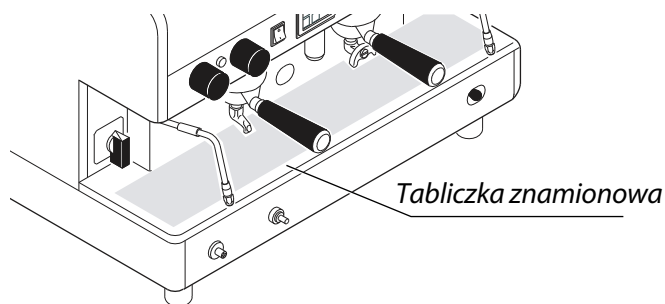
1. Podgrzewacz do filiżanek
2. Dźwignie
3. Wskaźnik poziomu wody w bojlerze (**)
4. Wskaźnik ciśnienia
5. Pokrętko do wypuszczania pary
6. Zabezpieczenie przed oparzeniem
7. Dysza pary
8. Kolba do parzenia 2 filiżanek kawy
9. Regulowana stopka
10. Dysza gorącej wody
11. Okienko kontrolne palnika gazowego (*)
12. Kolba do parzenia 1 filiżanki kawy
13. Zabezpieczenie zapłonu (*)
14. Zapalnik gazu (*)
15. Tacka na filiżanki
16. Włącznik
17. Lampki ostrzegawcze
18. Pokrętko regulacji gorącej wody
19. Przyciski parzenia ręcznego
20. Panele z przyciskami

(*) Wyposażenie opcjonalne.

(**) W niektórych modelach wskaźnik jest zastąpiony zieloną kontrolką.

4.2 Dane techniczne

Tabliczka znamionowa urządzenia znajduje się na podstawie obudowy, pod tacką ociekową. Informacje o urządzeniu znajdują się także na etykiecie umieszczonej na opakowaniu.



		208915	208922	208939	208946
Napięcie zasilania	V	120-230 240-400	120-230 240-400	120-230 240-400	120-230 240-400
Moc pobierana	W	2300 3000	2300 3000	3700 3900	3700 3900
Pojemność bojlera pary	L	5	5	12	12
Kalibracja zaworu bezpieczeństwa	bar	1.9			
Ciśnienie wody w bojlerze	bar	0,8-1,4			
Ciśnienie wody dopływowej	bar	1,5-5 (MAX)			
Ciśnienie parzenia kawy	bar	8-9			
Temperatura pracy	°C	5-40			

Tabela z danymi technicznymi

5 Przygotowanie urządzenia

Czynności związane z przygotowaniem i instalacją urządzenia muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników. Instalator musi dokładnie przestrzegać postanowień podanych w rozdziale „Ostrzeżenia dla instalatora”.



Praca z urządzeniem, którego instalacja nie została ukończona przez pracowników technicznych, może prowadzić do poważnego uszkodzenia.

6 Wymiana wody

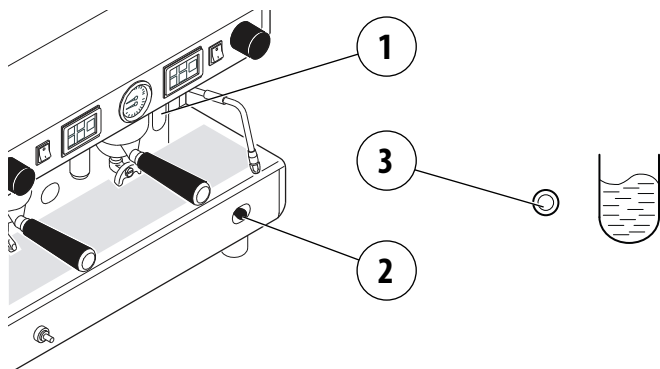
W przypadku przerw dłuższych niż jeden tydzień należy wymienić całą wodę w obwodach hydraulicznych. W tym celu wodę należy spuścić z odpowiednich wylewek zgodnie z punktem „Ostrzeżenia dla instalatora”.

7 Uruchamianie urządzenia

7.1 Podgrzewanie elektryczne

Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się, czy poziom wody w bojlerze przekracza minimalny poziom oznaczony na wskaźniku poziomu wody (1).

W niektórych modelach wskaźnik jest zastąpiony zieloną kontrolką (3): światło ciągłe wskazuje właściwy poziom wody w bojlerze, wolne miganie oznacza, że trwa pobieranie wody.

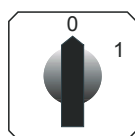


W przypadku braku wody (pierwsze uruchomienie lub po konserwacji bojlera) należy najpierw napełnić bojler, aby zapobiec przegrzaniu elementu grzejnego.

Wykonać następujące czynności:

Przełącznik

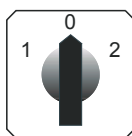
- Otworzyć główny dopływ wody oraz dopływ środka zmiękczającego;
- Korzystając z przycisku napełniania ręcznego (2) napełnić bojler do uzyskania optymalnego poziomu wody;
- Ustawić przełącznik w położeniu „1” i odczekać, aż nagrzewanie urządzenia dobiegnie końca.



Przełącznik

Przełącznik zasilania

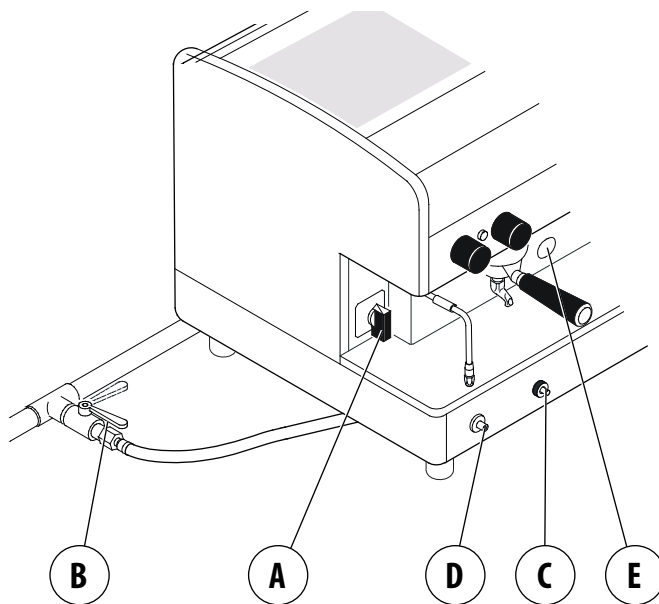
- Otworzyć główny dopływ wody oraz dopływ środka zmiękczającego;
- Ustawić przełącznik w położeniu „1” (dopływ prądu do pompy automatycznego uzupełniania bojlera i czynności serwisowych) i odczekać, aż automatyczne napełnianie bojlera wodą dobiegnie końca;
- Ustawić przełącznik w położeniu „2” (dopływ prądu do całego urządzenia, łącznie z elementem grzejnym w bojlerze) i odczekać, aż nagrzewanie urządzenia dobiegnie końca.



Przełącznik zasilania

7.2 Podgrzewanie gazowe (jeśli dotyczy)

- Ustawić wyłącznik główny (A) w położeniu „1”;
- Otworzyć główny zawór gazowy (B);
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk (C), a następnie jednocześnie nacisnąć przycisk (D).
- Po zapaleniu płomienia przytrzymać pokrętko (C) przez kilka sekund, aby umożliwić prawidłowe uruchomienie termopary;
- Następnie sprawdzić rozpalenie płomienia przez okienko (E);
- Odczekać do momentu, aż ciśnienie robocze na manometrze osiągnie wartość roboczą równą 1-1,2 bar.



7.3 Podgrzewanie gazowe + elektryczne (jeśli dotyczy)

- Postępować zgodnie z instrukcjami w pkt. 7.2 „Podgrzewanie gazowe”;
- Po sprawdzeniu rozpalenia płomienia ustawić wyłącznik główny (A) w położeniu „2”. W ten sposób załączone zostanie zasilanie elementu grzejnego, umożliwiając szybsze osiągnięcie ciśnienia roboczego;
- Odczekać do momentu, aż ciśnienie robocze na manometrze osiągnie wartość roboczą równą 1-1,2 bar.

! Podłączanie i regulacja instalacji musi zostać wykonane przez pracowników technicznych. W razie problemów z instalacją gazową należy skontaktować się z działem wsparcia technicznego.

i Ze względów bezpieczeństwa podgrzewanie gazowe należy wyłączyć przed dłuższą przerwą w korzystaniu z urządzenia (w nocy lub poza godzinami pracy). Nie zaleca się odkładać żadnych ściereczek ani innych przedmiotów na podgrzewaczu filiżanek, ponieważ utrudniają one swobodny przepływ powietrza. Nie włączać palników gazowych przy pustym bojlerze. Podczas nagrzewania urządzenia (ok. 20 minut) zawór podciśnienia będzie upuszczał parę przez kilka sekund do momentu samoczynnego zamknięcia zaworu.



Podczas nagrzewania urządzenia (ok. 20 minut) zawór podciśnienia będzie upuszczał parę przez kilka sekund do momentu samoczynnego zamknięcia

8 Czynności wstępne

8.1 Mielenie i dozowanie kawy

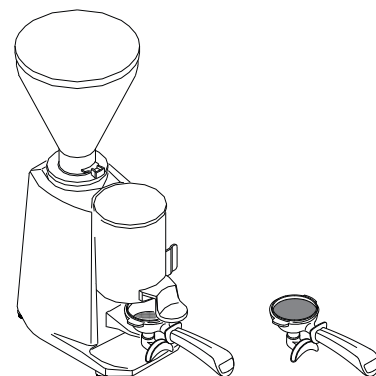
Młynek-dozownik powinien co do zasady znajdować się w pobliżu ekspresu - ułatwi to codzienną obsługę urządzenia.

Mielenie i dozowanie kawy należy wykonywać w sposób opisany przez producenta młynka-dozownika. Należy także przestrzegać poniższych zasad:

- W celu uzyskania dobrego espresso nie przechowywać dużych zapasów kawy ziarnistej. Przestrzegać daty ważności produktu podanej przez producenta.
- Nie mielić dużych ilości kawy na raz. Zaleca się pozostawić w urządzeniu dozującym taką ilość kawy, by została ona zużyta do końca dnia.
- W miarę możliwości nie kupować kawy mielonej, która ma krótszą datę przydatności do spożycia. W razie konieczności należy kupować małe porcje pakowane próżniowo.

8.2 Przygotowanie kolby z kawą

- Napełnić filtr porcją zmielonej kawy (ok. 6-7 g) i ubić tamperem;
- Zamocować kolbę w ekspresie, nie dokręcając zbyt mocno, by zapobiec nadmiernemu zużyciu uszczelki;
- Z tego samego względu zaleca się oczyścić krawędź filtra przed zamocowaniem kolby w zaparzaczu;
- Postępować w sposób podany przez producenta młynka.



8.3 Włączanie podświetlenia (opcja)

Aby włączyć/wyłączyć podświetlenie strefy roboczej, nacisnąć przełącznik znajdujący się z przodu po lewej stronie pod panelem sterowania.



- **Przed użyciem urządzenia uruchomić kilka suchych, kilkusekundowych cykli z zamocowaną kolbą, aby usunąć ewentualne powietrze nagromadzone w obiegu w celu całkowitego nagrzania poszczególnych bloków.**
- **Przed użyciem urządzenia kilkakrotnie zaparzyć kawę w celu sprawdzenia stopnia zmielenia i ciśnienia parzenia.**
- **Podczas zaparzania nie wyjmować kolby z ekspresu.**

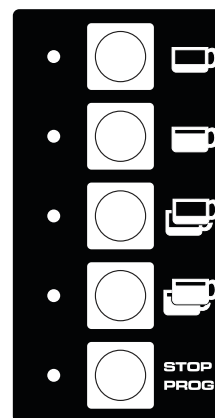
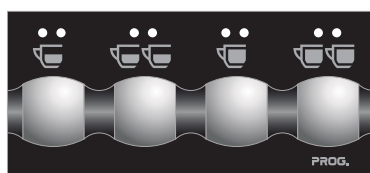
9 Parzenie kawy

9.1 Model EVD

Programowanie porcji kawy

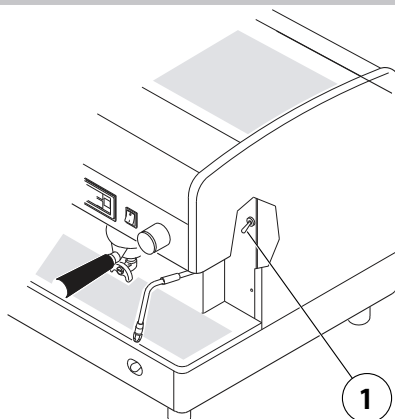
Programowanie ustawień należy zawsze zaczynać od prawego panelu z przyciskami i w razie potrzeby kolejno przechodzić do kolejnych.

- Ustawić dźwignię programowania (1) w położeniu **ON**. Dźwignia znajduje się pod prawym panelem z przyciskami;
- Podstawić filiżankę pod dyszę zaparzacza;
- Nacisnąć przycisk PROG/STOP (2) na prawym panelu z przyciskami; wszystkie kontrolki na panelu zapalą się;
- Nacisnąć przycisk dozowania, który ma zostać zaprogramowany (3);
- Po uzyskaniu odpowiedniej porcji, zatwierdzić ją ponownie naciskając przycisk PROG/STOP (2);
- Czynność powtórzyć dla kolejnych przycisków dozowania;
- Po zakończeniu programowania ustawić dźwignię programowania (1) z powrotem w położeniu **OFF**.



W niektórych modelach dźwignia zaparzania nie występuje; aby uzyskać dostęp do funkcji programowania, wystarczy nacisnąć przycisk PROG/STOP na co najmniej 5 sekund - wszystkie kontrolki na panelu zapalą się. Zatwierdzić porcję, naciskając przycisk PROG/STOP lub ponownie naciskając wybrany przycisk. W innych dostęp do funkcji programowania możliwy jest po użyciu specjalnego przycisku. Aby wyjść z trybu programowania, wystarczy odczekać kilka sekund.

- **Zaprogramowanie przycisków na panelu prawym powoduje automatyczne analogiczne zaprogramowanie przycisków na pozostałych panelach.**
- **Programowanie porcji wykonywać przy użyciu zmielonej kawy. Nie używać do tego celu fusów.**



Parzenie kawy

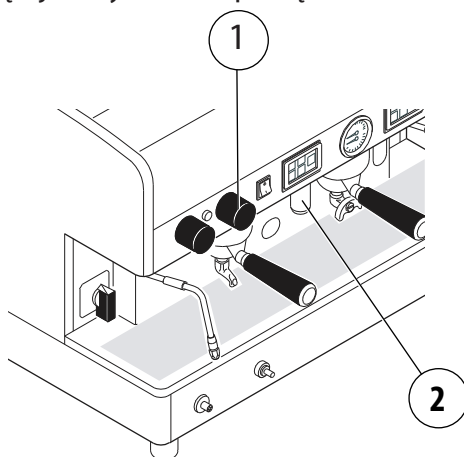
- Podstawić filiżankę pod dyszę zaparzacza;
- Nacisnąć odpowiedni przycisk dozowania i odczekać do końca procesu parzenia (kontrolka zapala się).

- **Aby zakończyć parzenie przed czasem, nacisnąć ponownie wybrany przycisk lub nacisnąć przycisk STOP/PROG. W przypadku blokady panelu z przyciskami użyć przycisku „zaparzania ręcznego”.**

10 Przygotowanie gorących napojów

10.1 Ręczne nalewanie gorącej wody

- Podstawić dzbanek pod dyszę gorącej wody (2);
- Obrócić pokrętkę (1) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: ilość gorącej wody wydobywającej się z dyszy (2) jest proporcjonalna do stopnia otwarcia zaworu;
- Aby zatrzymać nalewanie gorącej wody, obrócić pokrętkę (1) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



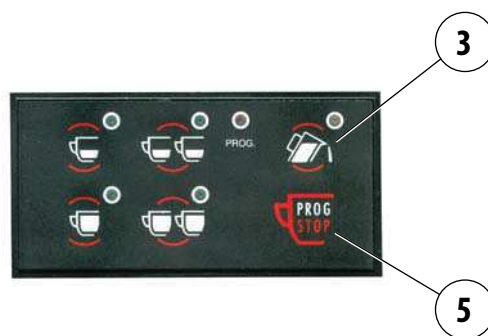
10.2 Automatyczne nalewanie gorącej wody

Programowanie ilości wody

- Ustawić dźwignię programowania (4) w położeniu **ON**. Dźwignia znajduje się pod prawym panelem z przyciskami (w niektórych modelach dostęp do funkcji programowania uzyskuje się przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku PROG/STOP (5) przez 5 sekund lub obrócenie przełącznika programowania);
- Podstawić filiżankę pod dyszę gorącej wody (2);
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk PROG/STOP (5), aż wszystkie kontrolki na panelu zapalą się;
- Nacisnąć przycisk gorącej wody (3);
- Po uzyskaniu odpowiedniej porcji, zatwierdzić ją ponownie naciskając przycisk PROG/STOP (5);
- Po zakończeniu programowania ustawić dźwignię programowania (4) z powrotem w położeniu **OFF**.

Nalewanie gorącej wody

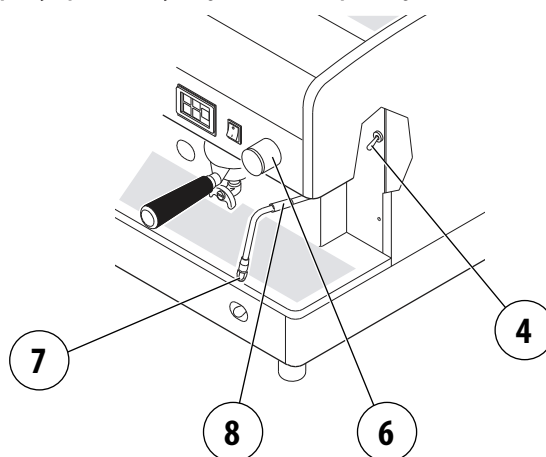
- Podstawić filiżankę pod dyszę gorącej wody (2);
- Nacisnąć przycisk gorącej wody (3) i poczekać, aż woda zacznie wypływać z wylewki;
- Aby przed czasem zakończyć nalewanie wody, nacisnąć ponownie przycisk gorącej wody (3) lub nacisnąć przycisk STOP.



! Nie dotykać dyszy gorącej wody: kontakt z gorącą wodą lub parą może stwarzać niebezpieczeństwo dla ludzi, mienia i zwierząt.

10.3 Wypuszczanie pary

- Zanurzyć dyszę pary (7) w cieczy przeznaczonej do podgrzania;
- Obrócić pokrętkę (6) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: ilość pary wydobywającej się z dyszy (7) jest proporcjonalna do stopnia otwarcia zaworu;
- Aby zatrzymać wypuszczanie pary przez dyszę, obrócić pokrętkę (6) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Optimalny sposób spieniania mleka:

- Podgrzać mleko tylko w ilości, która zostanie wykorzystana. Raz podgrzane mleko nie nadaje się do ponownego podgrzewania. Niezużyte mleko po podgrzaniu należy wylać z dzbanka.
- Temperatura początkowa mleka powinna wynosić 4 °C.

! Przed każdym użyciem dyszy należy upuszczać skroploną parę przez przynajmniej 2 sekundy.

i Dyszę pary należy pozostawić zanurzoną w mleku tylko na czas podgrzewania.
Nie otwierać zaworu pary, gdy dysza jest zanurzona w mleku, a ekspres jest wyłączony.

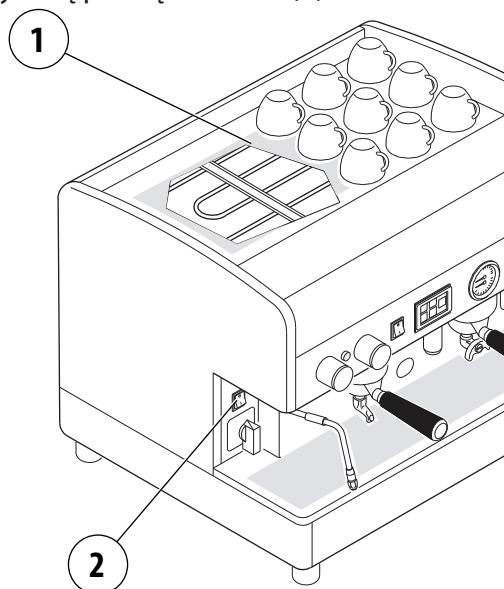
i Podczas obsługi dyszy pary korzystać z gumowej nakładki zabezpieczającej przed poparzeniem: kontakt z gorącą wodą lub parą może stwarzać niebezpieczeństwo dla ludzi, mienia i zwierząt.

i Aby utrzymać końcówki dyszy pary w doskonałym stanie, po każdym użyciu zaleca się wypuścić pewną ilość pary w celu przedmuchiania dyszy. Utrzymywać końcówki dyszy w czystości przez cały czas za pomocą ściereczki zwilżonej letnią wodą. Podczas używania dyszy należy zachować najwyższą ostrożność ze względu na zagrożenie stwarzane przez parę o wysokiej temperaturze.

11 Podgrzewacz filiżanek (opcja)

Podgrzewacz służy do podgrzania filiżanek przez użyciem.

- Ustawić filiżanki na górnej powierzchni (1) ekspresu;
- Włączyć grzałkę elektryczną przełącznikiem (2).



i Ze względów bezpieczeństwa nie kłaść ścierek ani innych przedmiotów na górnej powierzchni (1) ekspresu - mogłyby one uniemożliwić prawidłową cyrkulację powietrza.

12 Wyposażenie dodatkowe

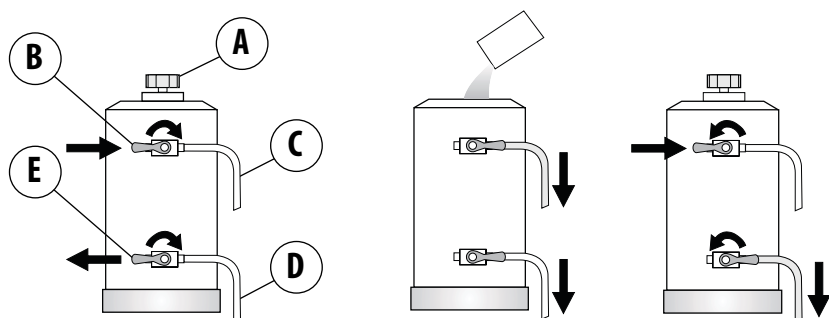
12.1 Środek zmiękczający

Woda wodociągowa zawiera nierozpuszczalne sole, które powodują powstanie osadów kamienia w bojlerze i na innych częściach urządzenia. Środek zmiękczający eliminuje lub znacząco obniża ilość soli mineralnych. Żywicowy środek zmiękczający zatrzymuje wapń obecny w wodzie. Z tego względu żywica po pewnym czasie nasycy się i musi zostać poddana regeneracji przy użyciu gruboziarnistej soli kuchennej (NaCl, chlorek sodu) lub specjalnej soli do zmiękczenia wody. Regeneracja środka zmiękczającego w odpowiednich odstępach czasu ma zasadnicze znaczenie. Zalecane jest wykonywanie jej regularnie co 15 dni. Jednak w miejscach, gdzie występuje woda o większym stopniu twardości, regenerację należy przeprowadzać częściej. Ta sama zasada dotyczy miejsc, gdzie zużycie wody, np. do przygotowania herbaty lub na inne cele, jest większe.

Regeneracja środka zmiękczającego

Wykonać następujące czynności:

- Przeszawić dźwignie **(B)** i **(E)** z lewej na prawą;
- Zdjąć pokrywkę odkręcając pokrętko **(A)**;
- Przepuścić dostateczną ilość wody przez rurkę **(C)**, aby przygotować miejsce na sól (ilość soli jest zależna od modelu - patrz tabela na następnej stronie);
- Usunąć pozostałą sól lub żywicę z uszczelki na pokrywce;
- Założyć pokrywkę na miejsce i dobrze dokręcić pokrętko **(A)**. Przeszawić dźwignię **(B)** z prawej na lewą;
- Odczekać, aż zasolona woda spłynie przez rurkę **(D)**, aż woda nie będzie zawierała soli (ok. 30-60 minut). W ten sposób możliwe jest rozpuszczenie i usunięcie nagromadzonych soli.
- Przeszawić dźwignię **(E)** z prawej na lewą w położenie początkowe.



Rodzaj środka zmiękczającego	Ilość soli
8 litrów	1,0 kg
12 litrów	1,5 kg
16 litrów	2,0 kg

Osady kamienia w obiegu hydraulicznym i bojlerze utrudniają wymianę ciepła, a tym samym pogarszają pracę urządzenia. Grube narosty w bojlerze mogą być przyczyną długich przestojów urządzenia i skutkują utratą gwarancji, ponieważ taki stan oznacza brak należytej regeneracji.

W celu utrzymania idealnego stanu środka zmiękczającego i samego urządzenia, okresowo przeprowadzać regenerację w oparciu o zużycie środka zmiękczającego i twardość wody. Poniższa tabela przedstawia ilość zmiękczonej wody zależnie od jej twardości początkowej w różnych jednostkach:

- °f (stopnie francuskie)
- °d (stopnie niemieckie) = 1,8°f
- mg CaCO₃

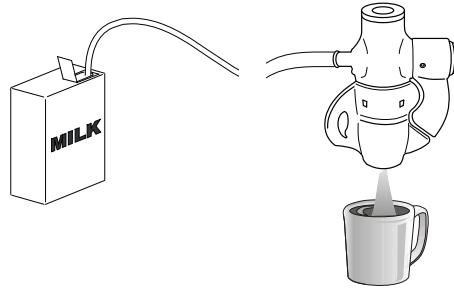
Więcej informacji na temat instalacji, uruchamiania i regeneracji środka zmiękczającego można znaleźć w odpowiedniej instrukcji obsługi.

Ilość zmiękczonej wody w zależności od poziomu twardości początkowej

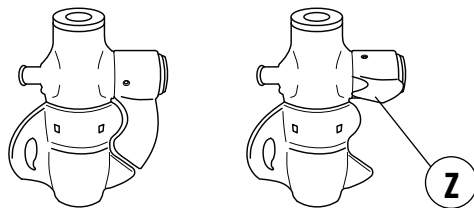
°f	30	40	60	80	sól
°d	16,5	22	33	44	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litrów	1000 l	900 l	700 l	500 l	1,0 kg
12 litrów	1500 l	1350 l	1050 l	750 l	1,5 kg
16 litrów	2100 l	1800 l	1400 l	1000 l	2,0 kg

12.2 Przystawka do cappuccino (opcja)

- Wprowadzić rurkę ssącą do mleka;
- Podstawić dzbanek pod dyszę przystawki do cappuccino;
- Otworzyć zawór pary. Zamknąć zawór po uzyskaniu żądanej objętości;
- Przełączyć spienione mleko do filiżanek z kawą.



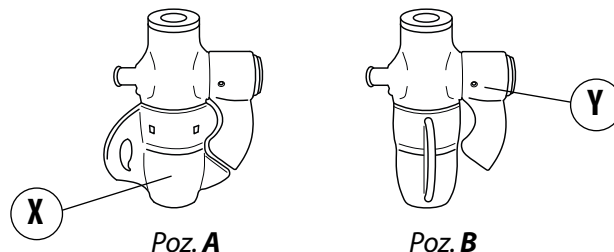
I Aby uzyskać ciepłe mleko bez pianki, podnieść element (Z) do góry. Lepsze rezultaty można uzyskać, spieniając mleko nie bezpośrednio w filiżance z kawą, tylko najpierw w osobnym dzbanku lub kubku, a dopiero potem przelewając je do kawy. Przystawkę do cappuccino należy utrzymywać w czystości, zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Czyszczenie”.



Czyszczenie

Podczas czyszczenia przystawki do cappuccino należy zachować szczególną ostrożność. Postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

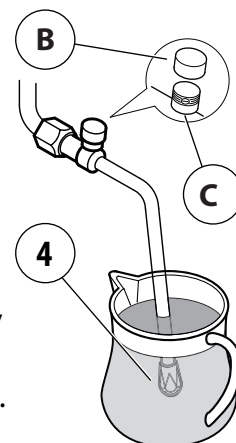
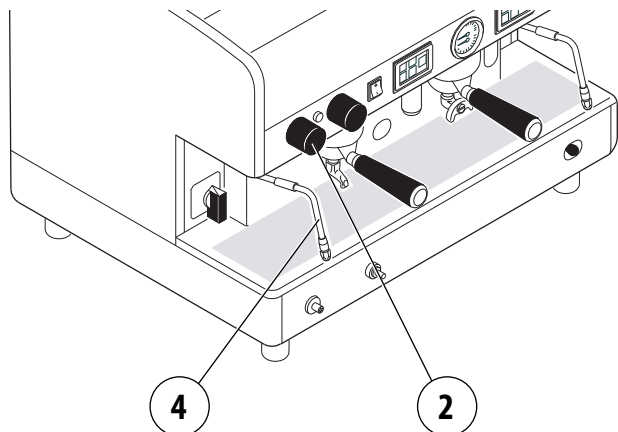
- Zanurzyć rurkę ssącą w wodzie i otworzyć zawór pary na kilka sekund w celu przepłukania rurki;
- Obrócić element (X) o 90° w położenie B (zamknięty kanał wylotowy mleka);
- Przepuścić parę trzymając rurkę zasysającą do mleka w powietrzu (w celu osuszenia przystawki);
- Odczekać ok. 20 sekund, aż wnętrze przystawki do cappuccino zostanie wyczyszczone i wysterylizowane;
- Zamknąć dopływ pary i obrócić element w położenie A;
- W przypadku zablokowania otworu wlotowego powietrza (Y), delikatnie wyczyścić go szpilką.



! Przystawkę do cappuccino zaleca się czyścić po każdym użyciu, aby uniknąć usterek i utrzymać wysoki standard higieniczny układu.

12.3 Dysza do spieniania mleka

- Wprowadzić dyszę (4) do mleka, aby całkowicie zakryć wylot;
- Obrócić pokrętkę (2) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara;
- Odczekać do momentu podgrzania i spienienia mleka;
- Po osiągnięciu żądanej temperatury i ilości pianki, obrócić pokrętkę (2) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



- W celu dostosowania stopnia spienienia: Odkręcić kluczem element (B) na dyszy do spieniania i odkręcić śrubokrętem śrubę (C).
Obrócić przeciwnie do kierunku wskazówek zegara, aby zwiększyć stopień spienienia.
Obrócić zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara, aby zmniejszyć stopień spienienia.

I Aby utrzymać dyszę do spieniania mleka w doskonałym stanie, po każdym użyciu zaleca się wypuścić pewną ilość pary w celu przedmuchiwanie dyszy. Końcówki dyszy utrzymywać stale w czystości - do czyszczenia używać ściereczki zwilżonej letnią wodą. Podczas obsługi dyszy zachować najwyższą ostrożność z uwagi na wysoką temperaturę pary.

13 Wskazówki dotyczące sposobu parzenia dobrej kawy

Parzenie wysokiej jakości kawy wymaga stosowania wody o twardości nieprzekraczającej 4-5 °f (stopnie francuskie).

W przypadku wody o większej twardości zaleca się stosowanie środka zmiękczającego. Unikać stosowania środka zmiękczającego, gdy twardość wody jest niższa niż 4 °f.

W przypadku szczególnie wyczuwalnego posmaku chloru w wodzie należy zainstalować specjalny filtr.

Nie przechowywać dużych zapasów ziaren kawy. Nie mielić dużych ilości kawy na raz. Stosować ilość, która zmieści się w dozowniku i którą można zużyć do końca dnia.

W miarę możliwości nie kupować kawy mielonej, która ma krótszą datę przydatności do spożycia.

Po krótkiej przerwie w użytkowaniu ekspresu (2-3 godziny) należy uruchomić kilka cykli „na sucho”. Czyszczenie i konserwację wykonywać w regularnych odstępach czasu.

W przypadku zmiany gatunku kawy skontaktować się z działem wsparcia technicznego w celu dostosowania temperatury wody.

Dostosować stopień zmielenia kawy odpowiednio do poziomu wilgotności w otoczeniu.

I **Przed otwarciem pokrywy zawsze otworzyć zawór spustowy (5). Nieprzestrzeganie powyższego zalecenia może stwarzać poważne niebezpieczeństwo dla ludzi, mienia i zwierząt.**

14 Podsumowanie zagrożeń

W tym rozdziale opisano możliwe zagrożenia dla użytkownika w przypadku zlekceważenia określonych norm bezpieczeństwa (wskazanych w instrukcji).

Obowiązek podłączenia urządzenia do sprawnej instalacji uziemiającej

Jeżeli urządzenie nie zostanie podłączone do takiej instalacji, stanowi ono źródło zagrożenia porażenia prądem elektrycznym ze względu na brak możliwości odprowadzania ładunków elektrycznych.

Zakaz mycia urządzenia pod bieżącą wodą

Kierowanie silnego strumienia wody na urządzenie może poważnie uszkodzić elementy elektryczne. Nigdy nie myć żadnej części urządzenia pod silnym strumieniem wody.

Uważać na dyszę pary i gorącej wody

Podczas użytkowania dysza pary i wody nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury i stanowią tym samym zagrożenie.

Podczas posługiwania się dyszami zachować ostrożność. Nigdy nie kierować strumienia pary ani gorącej wody na żadną część ciała.

Nie wykonywać żadnych prac nad urządzeniem, gdy jest podłączone do zasilania

Przed przystąpieniem do konserwacji lub naprawy urządzenia odłączyć zasilanie za pomocą wyłącznika głównego lub (postępowanie rekomendowane) fizycznie odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego. Nigdy nie zdejmować żadnego panelu obudowy, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego.

Gdy urządzenie nie będzie używane, odłączyć przewód zasilający od zasilania sieciowego, zamknąć dopływ wody wodociągowej i opróżnić układ.

W celu odłączenia zasilania elektrycznego i doprowadzenia wody oraz opróżnienia układu wezwać wykwalifikowanych specjalistów.

Nigdy nie wykonywać żadnej pracy przy układzie hydraulicznym przed jego opróżnieniem

Nie wykonywać żadnych prac w obszarze układu hydraulicznego i bojlera, gdy woda w układzie pozostaje pod ciśnieniem. Najpierw opróżnić układ przez zamknięcie dopływu i uruchomienie krótkiego cyklu parzenia „na sucho”.

Wyłączyć urządzenie i odkręcić zawory pary i wody. Gdy ciśnienie spadnie do zera, opróżnić całkowicie bojler odkręcając specjalną złączkę umieszczoną w jego dolnej części.

Nieprawidłowe wykonanie tych czynności stwarza ryzyko gwałtownego wyrzutu przegrzanej wody pod ciśnieniem po otwarciu dowolnej części układu hydraulicznego.

Urządzenia wyposażone w dźwignie

Nigdy nie opuszczać dźwigni, jeżeli w filtrze nie ma kawy lub jeżeli kolba z filtrem nie została zamocowana do bloku parzenia; gwałtowne podniesienie dźwigni może skutkować uszkodzeniem urządzenia lub obrażeniami ciała.

Urządzenia zasilane gazem

Okresowo sprawdzać szczelność instalacji gazowej nakładając roztwór mydlany na przewody.

Ze względów bezpieczeństwa podgrzewanie gazowe należy wyłączyć przed dłuższą przerwą w korzystaniu z urządzenia (w nocy lub poza godzinami pracy).

Obsługa urządzenia

Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do użytku profesjonalnego. Wszelkie inne przypadki użycia są uznawane za niezgodne z przeznaczeniem, a tym samym niebezpieczne. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci ani osób, które nie są zaznajomione ze sposobem jego obsługi.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może stwarzać poważne niebezpieczeństwo dla ludzi, mienia i zwierząt.

Nigdy nie wykonywać żadnych prac nad sprzętem elektrycznym, gdy jest on podłączony do zasilania elektrycznego.

W pierwszej kolejności odciąć źródło zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazdka!

15 Kontrola i konserwacja

Konserwacja jest konieczna, by utrzymać niezmienny poziom bezpieczeństwa i wydajności urządzenia z upływem czasu. W szczególności, przynajmniej raz do roku zaleca się zgłosić urządzenie do ogólnej kontroli serwisowej.

Kontrola	Raz w tygodniu	Raz w miesiącu
WSKAŹNIK CIŚNIENIA Sprawdzić, czy wskazywane ciśnienie w bojlerze wynosi od 0,8 do 1,4 bar.	X	
WSKAŹNIK CIŚNIENIA Sprawdzić ciśnienie wody podczas parzenia: wskazywane ciśnienie winno wynosić od 8 do 9 bar.		X
FILTRY i KOLBY Sprawdzić zużycie filtrów, stan krawędzi lub obecność fusów w filiżance.		X
MŁYNEK-DOZOWNIK Sprawdzić ilość odmierzanej porcji zmielonej kawy, która powinna wynosić za każdym razem 6-7 g. Sprawdzić stopień zmielenia kawy. Sprawdzić stopień zużycia żaren w młynku. Żarna należy wymienić, gdy w zmielonej kawie pojawia się nadmierna ilość drobnego proszku. Żarna płaskie wymieniać co około 400/500 kg zmielonej kawy. Żarna stożkowe wymieniać co około 800/900 kg zmielonej kawy.		X
ŚRODEK ZMIĘKCZAJĄCY Obecność osadów kamienia w obiegu hydraulicznym oznacza, że regeneracja nie została przeprowadzona w odpowiednim czasie. Zwrócić na to szczególną uwagę w rejonach, gdzie woda jest twarda. Wówczas konieczne będzie częstsze regenerowanie środka zmiękczającego, podobnie jak w przypadku dużego zużycia gorącej wody na przygotowanie herbaty itp.		X

! W przypadku trudności z rozwiązaniem problemu wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem technicznym. Nie wykonywać samodzielnie napraw.

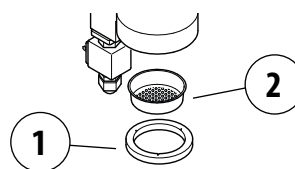
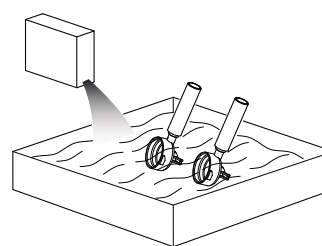
! Odkamienianie urządzenia musi zostać wykonane przez wykwalifikowanego technika producenta, aby nie dopuścić do uwolnienia substancji niebezpiecznych w kontakcie z żywnością.

16 Czyszczenie

W celu utrzymania idealnej czystości i wydajności urządzenia, wykonywać kilka prostych czynności przy podstawowych częściach i wyposażeniu oraz panelach obudowy. Podane informacje dotyczą użytkowania ekspresu do kawy z przeciętną intensywnością. Ciągła eksploatacja urządzenia wymaga częstszego czyszczenia.

Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i odczekać, aż wystygnie.

Czyszczenie	Raz dziennie	Raz w tygodniu
<p>FILTRY i KOLBY</p> <p>Codziennie czyścić kolby przez zanurzenie w gorącej wodzie i pozostawienie na noc w celu rozpuszczenia tłustych osadów z kawy. Następnie opłukać zimną wodą. Tą samą czynność czyszczenia wykonywać raz w tygodniu przez 10 minut pod gorącą wodą z odpowiednim środkiem czyszczącym.</p> <p>Pominięcie codziennego czyszczenia kolby pogorszy jakość parzonej kawy i prawidłowe działanie samej kolby.</p> <p>Ostrzeżenie! Zanurzać w wodzie tylko część, do której sypana jest kawa. Nie zanurzać rączki.</p>	X	
<p>KORPUS</p> <p>Wyczyścić panele korpusu ścierką zwilżoną letnią wodą. Wyjąć tacę i kratkę na filiżanki. Umyć w gorącej wodzie. Nie stosować ściernych środków czyszczących, które mogą pozostawić zadrapania na powierzchni korpusu. W trakcie czyszczenia uważać na krawędzie i wystające elementy.</p>	X	
<p>DYSZA PARY – PRZYSTAWKA AUTOSTEAMER – DYSZA DO SPIENIANIA MLEKA</p> <p>Po każdym użyciu wyczyścić dysze pary, krótko przepuszczając przez nie parę do momentu całkowitego opróżnienia. Następnie przetrzeć dysze ściereczką zwilżoną letnią wodą.</p>	X	
<p>ZAPARZACZ (oprócz modelu ALE)</p> <p>Umyć zespoły urządzenia w następujący sposób:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Użyć ślepej kolby; • Wlać do kolby środek czyszczący (patrz części zamienne) i zamocować kolbę; • Wykonać serię cykli parzenia do momentu, aż wypływająca woda będzie czysta; • Wyjąć kolbę z urządzenia i uruchomić jeszcze co najmniej jeden cykl, aby usunąć pozostałość środka czyszczącego. 	X	
<p>PŁYTKA PERFOROWANA</p> <p>Zdjąć płytkę podważając uszczelkę (1) śrubokrętem, uważając, by jej nie uszkodzić. Oczyszczyć płytkę (2) gorącą wodą.</p>		X
<p>DYSZA PARY – PRZYSTAWKA AUTOSTEAMER – DYSZA DO SPIENIANIA MLEKA</p> <p>Sprawdzić i wyczyścić złącza dyszy pary używając małej igły, aby udrożnić otwory wylotowe. Czyścić wewnątrz dyszy przynajmniej raz w tygodniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wprowadzić dyszę do dzbanka z wodą i specjalnym środkiem czyszczącym zgodnie z instrukcjami podanymi przez producenta; • Podgrzać roztwór parą z dyszy; • Pozostawić dyszę zanurzoną w roztworze przez przynajmniej 5 minut, aby poziom środka czyszczącego wzrósł w miarę spadku jego stygnięcia; • Czynność powtórzyć 2-3 razy, aby usunąć wszelkie pozostałości mleka. 		X



Czyszczenie	Raz dziennie	Raz w tygodniu
MŁYNEK-DOZOWNIK Co tydzień oczyścić szklany pojemnik i dozownik w środku i z zewnątrz ściereczką zwilżoną w letniej wodzie, a następnie starannie osuszyć.		X

- Do czyszczenia używać wyłącznie czystych i higienicznych ściereczek.
- Aby zapewnić prawidłową pracę i higienę zbiornika na gorące napoje, stosować odpowiednie metody i produkty czyszczące.
- Nie korzystać ze ślepej kolby do czyszczenia urządzeń wyposażonych w dźwignie (model ALE).
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nie korzystać z zasadowych detergentów, rozpuszczalników, alkoholi ani innych agresywnych substancji.
- Odkamienianie urządzenia musi zostać wykonywane przez wykwalifikowanego technika producenta. Procedura ta obejmuje demontaż komponentów, w których znajdują się złoże, aby rozbity kamień nie przedostał się do obiegu. Stosowane produkty/detergenty muszą być odpowiednie do tego celu i nie mogą być agresywne dla materiałów, z których są wykonane obwody hydrauliczne.

17 Usterki i rozwiązania

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
BRAK ZASILANIA	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
BRAK WODY W BOJLERZE	Zawór dopływowi wody jest zamknięty.	Otworzyć zawór dopływu wody.
ZBYT DUŻA ILOŚĆ WODY W BOJLERZE	Usterka układu elektrycznego lub hydraulicznego.	Wezwać pracownika wsparcia technicznego.
BRAK PARY Z DYSZY PARY I PRZYSTAWKI AUTOSTEAMER	<ul style="list-style-type: none"> • Dysza jest niedrożna. • Urządzenie jest wyłączone. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyczyścić dyszę pary. • Włączyć urządzenie.
Z DYSZY PARY I PRZYSTAWKI AUTOSTEAMER WYDOBYWA SIĘ PARA Z WODĄ	Usterka układu elektrycznego lub hydraulicznego.	Wezwać pracownika wsparcia technicznego.
Z WYLEWKI NIE PŁYNIE KAWA	Zawór dopływowi wody jest zamknięty.	Otworzyć zawór dopływu wody.
WYCIĘK WODY Z URZĄDZENIA	<ul style="list-style-type: none"> • Woda nie jest odprowadzana przez tackę ociekową. • Rura odpływowa jest uszkodzona, odłączona lub przepływ wody jest zablokowany. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić odpływ. • Sprawdzić i poprawić połączenie rury odpływowej z tacką.
KAWA ZBYT GORĄCA LUB ZBYT ZIMNA	Usterka układu elektrycznego lub hydraulicznego.	Wezwać pracownika wsparcia technicznego.
ZBYT SZYBKIE TEMPO PARZENIA KAWY	Kawa zmielona zbyt grubo.	Wyregulować stopień zmielenia kawy.
ZBYT WOLNE TEMPO PARZENIA KAWY	Kawa zmielona zbyt drobno.	Wyregulować stopień zmielenia kawy.
MOKRE FUSY	<ul style="list-style-type: none"> • Sekcja zaparacza jest zabrudzona. • Sekcja zaparacza nie jest dostatecznie nagrzana. • Kawa zmielona zbyt drobno. • Kawa jest przestarzała. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umyć blok, w którym doszło do zatkania filtra. • Odczekać do momentu pełnego nagrzania bloku. • Wyregulować stopień zmielenia kawy. • Wymienić kawę na świeżą.
NIEDOPUSZCZALNA WARTOŚĆ CIŚNIENIA NA MANOMETRZE	Awaria układu hydraulicznego.	Wezwać pracownika wsparcia technicznego.
FUSY W FILIŻANCE	<ul style="list-style-type: none"> • Kolba jest zabrudzona. • Zużyte otwory w filtrze. • Kawa zmielona nierównomiernie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyczyścić kolbę. • Wymienić filtr. • Wyregulować stopień zmielenia kawy.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
FILIŻANKA ZABRUDZONA TRYSKAJĄCĄ KAWĄ	<ul style="list-style-type: none"> • Kawa zmielona zbyt grubo. • Uszkodzona krawędź filtra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyregulować stopień zmielenia kawy. • Wymienić filtr.
<ul style="list-style-type: none"> • WSZYSTKIE KONTROLKI NA PANELU Z PRZYCISKAMI MIGAJĄ • ZAPALA SIĘ KONTROLKA CZASU BLOKADY 	<p>Po kilku minutach automatyczne napełnianie wodą wyłącza się.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie w trybie blokady. • Brak wody w instalacji wodociągowej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. • Otworzyć zawór dopływu wody.
<ul style="list-style-type: none"> • PARZENIE KAWY PRZEBIEGA W NIETYPOWY SPOSÓB • NIEODPOWIEDNIA PORCJA KAWY • MIGA KONTROLKA PRZYCISKU DOZOWANIA 	Kawa zmielona zbyt drobno.	Wyregulować stopień zmielenia kawy.
PARZENIE KAWY NASTĘPUJE TYLKO PO NACIŚNIĘCIU PRZYCISKU PARZENIA RĘCZNEGO	Usterka układu elektronicznego.	Wezwać pracownika wsparcia technicznego.
WYŁĄCZENIE UKŁADU ELEKTRONICZNEGO	Usterka układu elektrycznego lub hydraulicznego.	Wezwać pracownika wsparcia technicznego.
WYCIEK WODY Z POMPY	Awaria pompy.	Wezwać pracownika wsparcia technicznego.
NAGŁE WYŁĄCZANIE SILNIKA LUB ZADZIAŁANIE ZABEZPIECZENIA TERMICZNEGO	Awaria pompy.	Wezwać pracownika wsparcia technicznego.
OBNIŻONA WYDAJNOŚĆ POMPY	Awaria pompy.	Wezwać pracownika wsparcia technicznego.
HAŁAS PODCZAS PRACY POMPY	Awaria pompy.	Wezwać pracownika wsparcia technicznego.

! W przypadku trudności z rozwiązaniem problemu wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem technicznym. Nie wykonywać samodzielnie napraw.

Dystrybutor w Polsce:



Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądko
Polska

Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl

(ver. : 2017/06/22/MP)