

INSTRUKCJA

obsługi
i konserwacji

urządzenia

Gloria
PLUS 4 YOU
ekspres do kawy

Zamówienia produktów oraz serwisu
do naprawy ekspresu przyjmujemy
pod niżej wymienionymi numerami telefonów:

0-801-673-150 dla dzwoniących z
telefonów stacjonarnych
0-501-673-150 dla dzwoniących z
telefonów komórkowych

Lub bezpośrednio do serwisu
pod niżej wymienionymi numerami telefonów:

0-58-679-49-29 dla dzwoniących z
telefonów stacjonarnych
0-801-567-890 dla dzwoniących z
telefonów komórkowych


J.J. DARBOVEN
PALARNIA KAWY OD 1866 ROKU


MACCHINE PER CAFFÈ

SPIS TREŚCI

1. OSTRZEŻENIA.....	2
1.1 Przeczytać uważnie.....	2
1.2 Wykorzystanie instrukcji.....	2
1.3 Ogólne ostrzeżenia.....	2
1.4 Gwarancja.....	3
1.5 Prezentacja.....	3
2. OPIS.....	4
2.1 Opis maszyny.....	4
2.2 Panel z przyciskami.....	5
2.3 Ekran.....	5
3. URUCHOMIENIE.....	6
3.1 Uruchomienie maszyny.....	6
3.2 Mielenie i dozowanie kawy.....	6
4. WŁĄCZENIE MASZINY.....	6
5. WYDAWANIE KAWY.....	8
5.1 Programowanie wydawania kawy.....	8
5.2 Wydawanie kawy.....	8
5.3 System oszczędzania energii.....	9
6. WYDAWANIE GORĄCEJ WODY.....	9
6.1 Programowanie wydawania gorącej wody.....	9
6.2 Wydawanie gorącej wody.....	9
7. WYDAWANIE PARY.....	10
8. UŻYWANIE PODGRZEWACZA FILIŻANEK.....	11
9. UŻYCIE AUTOSTEAMERA.....	12
10. ODCZYT DANYCH ORAZ PROGRAMOWANIE.....	13
10.1 Odczyt i procedury programowania.....	13
10.2 Wyświetlanie liczników.....	13
10.3 Ustawienie ciśnienia w bojlerze serwisowym.....	14
10.4 Ustawienie temperatury podgrzewacza filiżanek.....	15
10.5 Ustawienie daty i godziny.....	16
11. AKCESORIA.....	17
11.1 Zmiękcacz.....	17
11.2 Końcówka spieniania mleka.....	18
11.3 Spieniacz mleka.....	19
12. MYCIE GRUP.....	20
13. KONTROLE I CZYSZCZENIE.....	21
13.1 Kontrole i konserwacja.....	21
13.2 Czyszczenie.....	22
13.3 Warunki na dobrą kawę.....	23
14. ZAGROŻENIA.....	23
15. PROBLEMY I KOMUNIKATY.....	24

1. OSTRZEŻENIA

1.1 PRZECZYTAĆ UWAŻNIE

Przeczytać uważnie wszystkie rozdziały instrukcji przed rozpoczęciem pracy na maszynie.

Ta maszyna którą Państwo posiadacie została zaprojektowana i wykonana w/g nowoczesnych metod gwarantujących długi okres wysokiej jakości i niezawodności pracy.

Odkryjecie Państwo przewagę jakości produktów. Znajdziecie Państwo informacje jak najlepiej wykorzystać maszynę jak zawsze utrzymywać ją w pełni wydajną i co należy robić jeśli pojawiają się jakieś problemy.

Należy trzymać instrukcję w bezpiecznym miejscu i w przypadku zgubienia jej należy zamówić ją w serwisie.

1.2 JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI

Producent może wprowadzać zmiany w wykonaniu maszyny. Gwarantujemy że instrukcja odzwierciedla stan techniczny produktu w czasie gdy jest on dostarczany do użytkownika.

1.3 OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Po rozpakowaniu sprawdzić stan urządzenia i wyposażenia. W przypadku wątpliwości nie używać ich lecz skontaktować się z dostawcą.
- Opakowania mogą znajdować się w miejscu aby dzieci nie miały do nich dostępu.
- Przed użyciem maszyny (podłączeniem) sprawdzić czy napięcie w sieci jest zgodne z napięciem na tabliczce maszyny.
- Instalowanie maszyny musi odpowiadać standardom bezpieczeństwa i musi być wykonane przez wykwalifikowane osoby (serwis). Nieprawidłowy montaż może powodować zagrożenie dla ludzi i zwierząt.
- Urządzenie jest całkowicie bezpieczne jeśli jest podłączone do właściwego systemu uziemienia, wykonanego według obowiązujących standardów. System powinien być sprawdzony przez wykwalifikowany uprawniony personel. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym systemem uziemienia.
- W czasie instalowania maszyny wykwalifikowany personel musi zamontować wyłącznik główny jak określają to obowiązujące przepisy, z odstępem styków co najmniej 3 mm.
- Nie zaleca się używania przedłużaczy elektrycznych z kilkoma wyjściami. Jeśli koniecznie trzeba użyć przedłużacza musi on spełniać warunki bezpieczeństwa w zakresie mocy.
- Nie przekraczać mocy podanej w kW na przedłużaczu.
- Instalowanie maszyny musi odpowiadać standardom bezpieczeństwa i musi być wykonane przez wykwalifikowane osoby (serwis). Nieprawidłowy montaż może powodować zagrożenie dla ludzi i zwierząt.
- Maszyna jest przeznaczona do wydawania napojów takich jak kawa, herbata czy ciepłe mleko. Należy wykorzystywać maszynę tylko do tych celów. Wykorzystywanie maszyny do innych celów może być niebezpieczne i producent nie będzie uznawał reklamacji z powodu uszkodzeń.
- Przed naprawami należy odłączyć całkowicie maszynę od prądu wyłącznikiem głównym lub wyjęciem przewodu (wtyczki) z gniazdka.
- Maszynę należy czyścić codziennie wg instrukcji.
- Przy obsłudze urządzeń elektrycznych należy przestrzegać kilka zasad:
 - nie dotykać urządzenia gdy ręce lub stopy są mokre lub wilgotne;
 - nie obsługiwać urządzenia z gołymi stopami;
 - nie używać urządzenia w pomieszczeniach z prysznicem lub wanną;
 - nie wystawiać urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.);
 - nie pozwalać dzieciom obsługiwać urządzenie;
- W przypadku awarii lub niewłaściwej pracy należy urządzenie wyłączyć i odłączyć całkowicie od prądu.
- Jakiegokolwiek naprawy mogą być wykonane przez producenta lub autoryzowany serwis (Darboven Poland). To jest warunek ważności gwarancji.

- Elektryczny przewód zasilający nie może być wymieniony przez użytkownika. Jeśli przewód jest uszkodzony należy wyłączyć maszynę i powiadomić serwis.
- Jeśli maszyna nie będzie dłużej pracować serwis powinien ją odłączyć od prądu i wody.
- Aby mieć pewność że maszyna jest sprawna do pracy należy postępować zgodnie z instrukcją, mieć wykwalifikowany personel aby wykonywał okresowe prace oraz sprawdzać warunki bezpieczeństwa.
- Nie wystawiać rąk oraz innych części ciała na drodze wylotu kawy, pary i wody. Para i woda mogą powodować oparzenia.
- W czasie obsługi, wyloty pary i wody oraz kolba są nagrzane i powinny być chwyte tylko w wyznaczonych miejscach.
- Filiżanki muszą być przed postawieniem na płytę podgrzewacza całkowicie suche.
- Nie wolno umieszczać na płycie podgrzewacza inne przedmioty niż naczynia należące do tej maszyny.
- Jakiegokolwiek czynności na częściach maszyny wykonywane nie przez serwis powodują utratę gwarancji.

1.4 GWARANCJA

12 miesięcy gwarancji na wszystkie części za wyjątkiem elektrycznych i elektronicznych części oraz części zużywających się.

1.5 PREZENTACJA

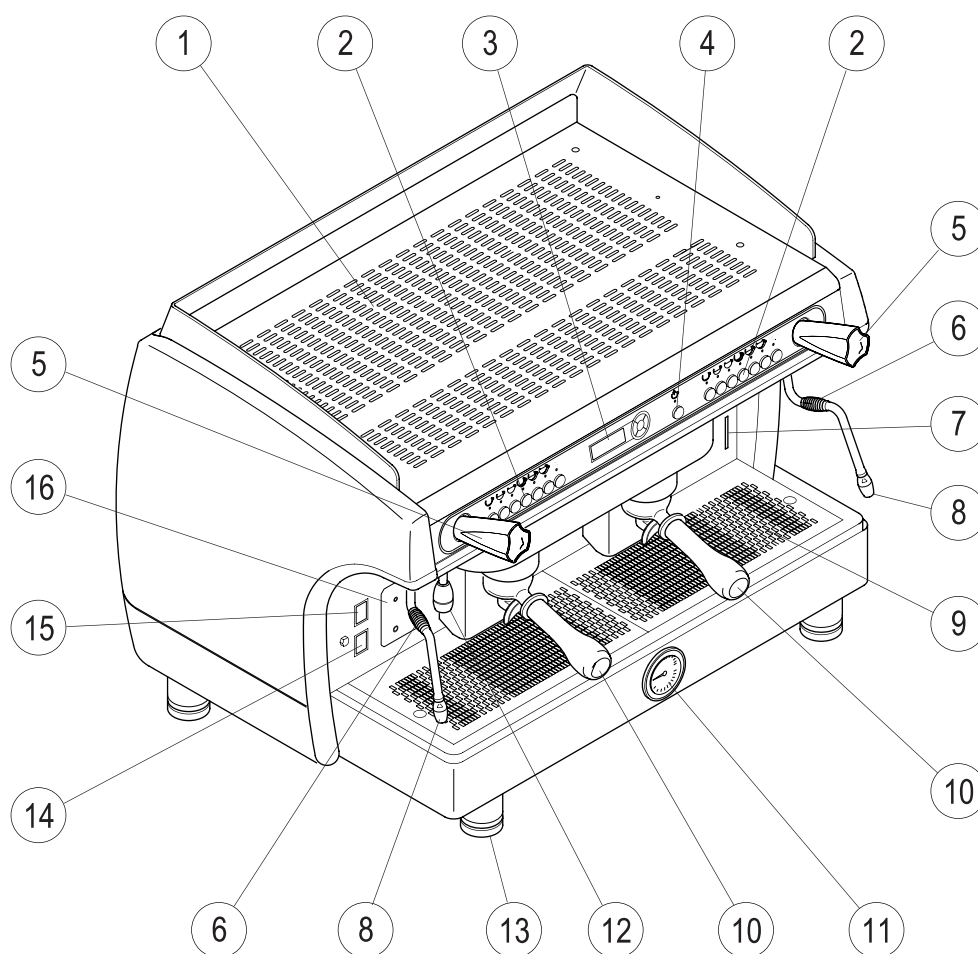
Ta maszyna jest przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania. Jest ona zbudowana do przygotowania gorących napojów jak herbata, cappuccino, oraz kawy duże, małe i espresso, itp. Jeśli ten model ma dwie lub więcej grup to maszyna może być obsługiwana przez dwie lub więcej osób jednocześnie. Ten fakt oraz to że maszyna może wydawać napoje jednocześnie bez żadnego problemu gwarantuje intensywne jej wykorzystanie.

Dalej są opisy prawidłowej obsługi maszyny.

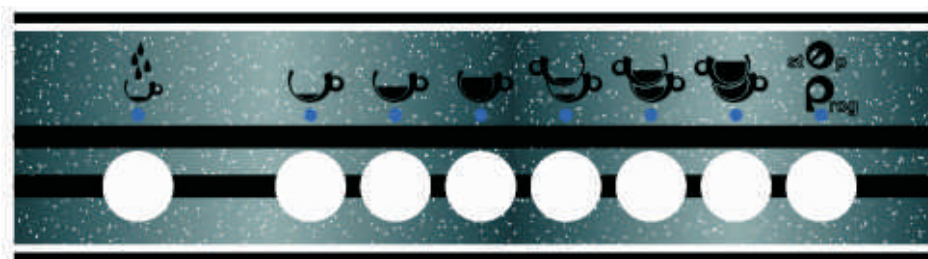
2. OPIS

2.1 OPIS MASZyny

- | | |
|--|---|
| 1. Płyta podgrzewacza filiżanek | 10. Kolba na filtry kawy |
| 2. Klawiatura | 11. Manometr |
| 3. Ekran i wybór programów | 12. Podajnik gorącej wody |
| 4. Przycisk wydawania herbaty | 13. Nóżki regulowane |
| 5. Pokrętko – zawór pary wodnej | 14. Wyłącznik główny |
| 6. Gumowy ochroniacz | 15. Wyłącznik podgrzewacza filiżanek |
| 7. Czytnik karty magnetycznej „Smart Card” | 16. Lampka sygnalizacji podgrzewacza filiżanek (czerwona) i lampka sygnalizacji włącznika maszyny (zielona) |
| 8. Podajnik pary wodnej | |
| 9. Ociekacz, miejsce na filiżanki | |

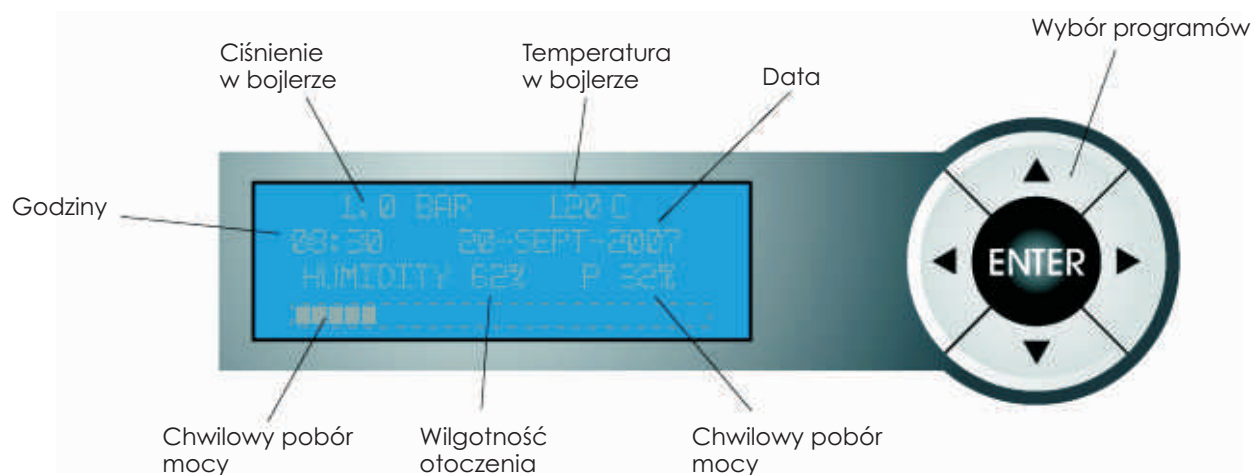


2.2 KLAWIATURA



Przycisk	Opis
	1 Espresso
	1 Średnia kawa
	1 Duża kawa
	2 Espresso
	2 Średnie kawy
	2 Duże kawy
	Stop programowania / kontynuacja
	Gorąca woda

2.3 EKRAN



3. URUCHOMIENIE

3.1 URUCHOMIENIE MASZyny

Instalowanie oraz uruchomienie maszyny musi być wykonane przez serwis.



Używanie maszyny bez wykonania przez serwis wszystkich operacji instalacyjnych może doprowadzić do poważnych awarii.

3.2 MIELENIE I DOZOWANIE

Postawić młynek w dogodnym miejscu blisko maszyny. Mielenie i dozowanie kawy winno być dokonywane zgodnie z instrukcją producenta młynka.

Aby otrzymać dobrą jakość kawy espresso zalecamy:

- Nie trzymać dużej ilości rozpakowanej kawy ziarnistej. Sprawdzać datę ważności.
- Mieć konieczną ilość kawy do wykorzystania. Przygotować taką ilość kawy aby sporządzane porcje zostały zużyte do końca dnia.
- Jeśli to możliwe nie należy kupować kawy już zmielonej. Należy kupować kawę w małych opakowaniach vacuum.

Napełniać filtr porcją kawy około 6 – 7 gr. i ścisnąć ją stemplem. Umieścić kolbę w grupie.

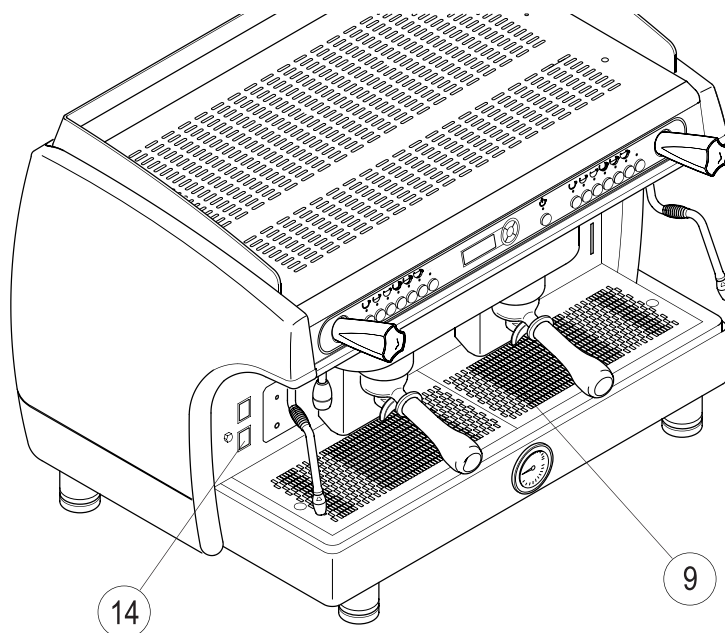


Aby uchronić uszczelkę przed szybkim zużyciem należy oczyścić filtr przed zamocowaniem kolby. Nie dociągać kolby zbyt mocno.

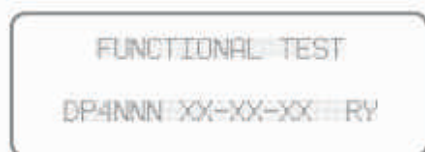
4. WŁĄCZANIE MASZyny

4.1 URUCHOMIENIE MASZyny

Po wykonanym przez serwis podłączeniu elektrycznego i wodnego upewnić się czy pojemnik ściekowy znajdujący się pod kratką opiekacza (9) jest właściwie podłączony do kanalizacji.



Włączyć maszynę wyłącznikiem głównym (14) i dalej postępować w/g komunikatów na ekranie opisanych na następnej stronie.



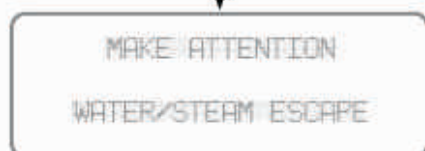
Gdy maszyna jest włączona, wykonywane są testy i pojawia się raport.
XX-XX-XX : data testu RY : numer testu



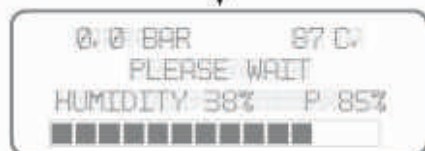
Wynik O.K. pokazuje, że maszyna pracuje właściwie. Jeśli maszyna opuści FUNCTIONAL TEST zadzwonić do serwisu.



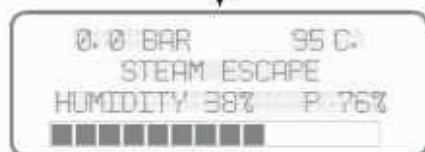
Jeśli maszyna jest włączona, zostaje włączony motor pompy i rozpoczyna się napełnianie bojlera serwisowego oraz bojlerów kawowych.



Aby usunąć resztki powietrza z podgrzewaczy cały czas, gdy maszyna jest włączona, zawory elektromagnetyczne grup będą włączone powodując przez około 10 sekund wypływ wody i pary na zewnątrz przez sitka grup.



Gdy zakończy się faza grzania boilerów kawowych (po ok. 10 minutach) co jest sygnalizowane przez zniknięcie napisu „PLEASE WAIT” można serwować kawę. Aby pobierać gorącą wodę i parę należy poczekać aż do całkowitego nagrzania bojlera serwisowego.



W czasie fazy grzania w bojlerze serwisowym (od 95°C do 98°C) maszyna może wypuszczać małe ilości wody i pary z podajnika gorącej wody.



Wydawanie pary i gorącej wody (a więc pełne możliwości maszyny) jest możliwe jeśli bojler serwisowy będzie całkowicie nagrzany (temperatura powyżej 111°C i ciśnienie większe niż 0,6 bara).



Występuje ryzyko oparzenia, dlatego w czasie grzania maszyny należy trzymać ręce z dala od podajnika wody, pary oraz od grup.

5. WYDAWANIE KAWY

5.1 PROGRAMOWANIE WYDAWANIA KAWY

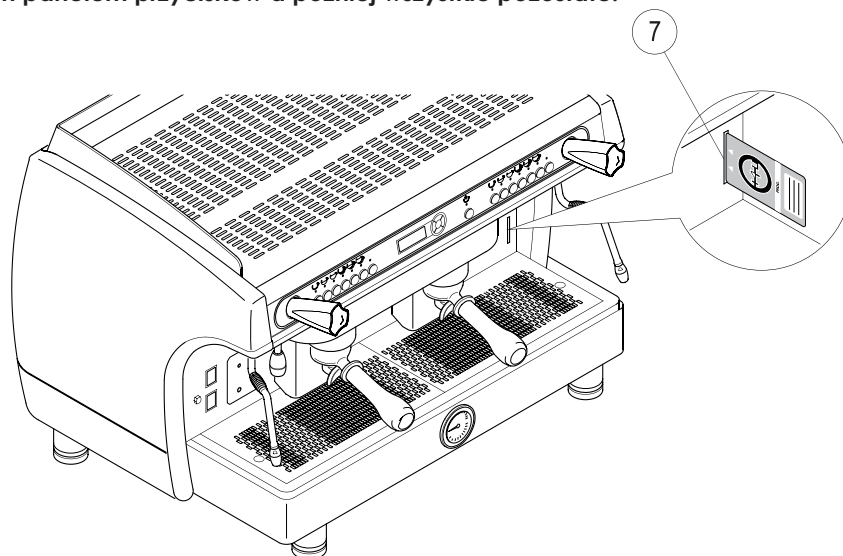
- Umieścić kartę magnetyczną w czytniku (7).
- Wcisnąć przycisk  na 5 sekund: wszystkie lampki na panelu zaświecą się.
- Napętnić filtr porcją kawy i kawę ścisnąć stemplem.
- Zamocować kolbę w grupie.
- Podstawić filiżankę pod grupę.
- Nacisnąć przycisk porcji kawy ( na przykład).
- Czekać na wypływ kawy. Dla potwierdzenia wielkości porcji nacisnąć znów przycisk  lub przycisk .
- Powtórzyć tą operację dla programowania innych kaw.
- Po zakończeniu programowania nacisnąć przycisk  aż wszystkie lampki na panelu zgasną i wyjąć kartę magnetyczną z czytnika (7).



Programowanie każdej porcji kawy musi być wykonywane na świeżej kawie a nie wcześniej używanej.



Jest możliwe zaprogramowanie wszystkich przycisków jednocześnie używając tylko prawego panelu z przyciskami. Aby otrzymać różne porcje dla grup przeprowadzić należy programowanie z lewym panelem przycisków a później wszystkie pozostałe.



5.2 WYDAWANIE KAWY

- Napętnić filtr porcją zmielonej kawy i ścisnąć ją stemplem.
- Zamocować kolbę w grupie.
- Postawić filiżankę pod grupę.
- Nacisnąć odpowiedni przycisk ( na przykład) i czekać aż wypłynie kawa (lampa zaświeci się).
- Aby nagle zatrzymać wypływ kawy należy nacisnąć przycisk  lub nacisnąć .

5.3 SYSTEM OSZCZĘDZANIA ENERGII

Jeśli jest ten program to maszyna jest ustawiona na oszczędzanie energii (częściowe i okresowe wyłączenie maszyny). Sygnalizowane jest to następująco:

Ekran



+ miganie lampek przycisków
STOP-PROG

Wszystkie grupy są w stanie stand-by lub cała maszyna (łącznie z bojlerem serwisowym) jest w stanie oszczędzania energii.

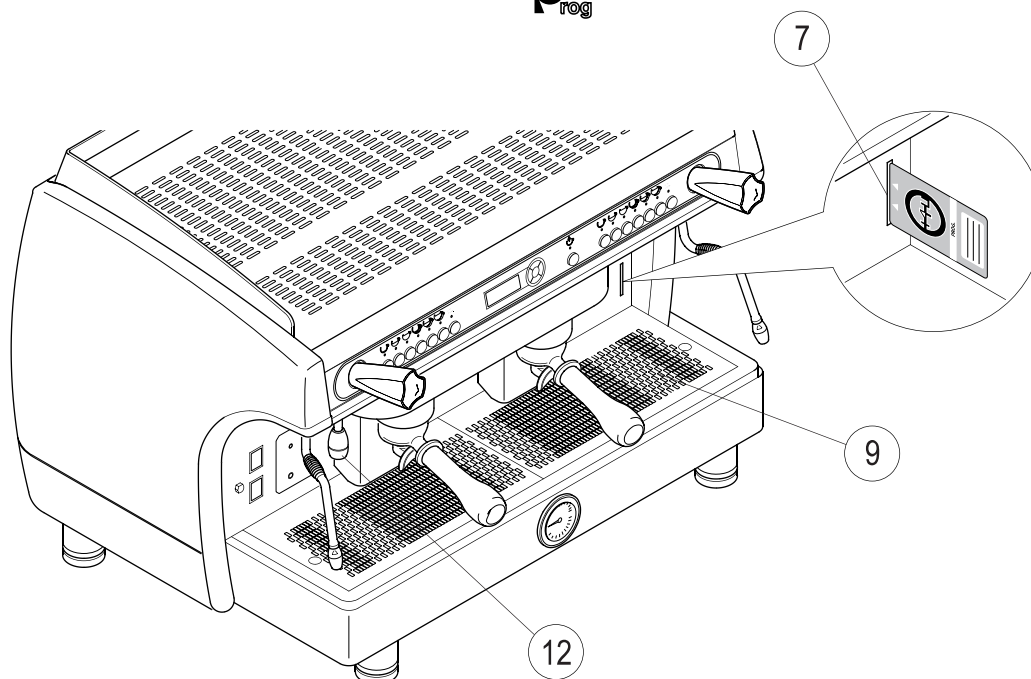
miga lampka przycisku
STOP-PROG

Jedna lub więcej grup (ale nie wszystkie) są w stanie stand-by.

6. WYDAWANIE GORĄCEJ WODY

6.1 PROGRAMOWANIE WYDAWANIA GORĄCEJ WODY

- Umieścić kartę magnetyczną w czytniku (7).
- Podstawić filiżankę pod podajnik gorącej wody (12).
- Nacisnąć przycisk  na lewym panelu przycisków aż wszystkie lampki zaświecą się.
- Nacisnąć przycisk wydawania gorącej wody .
- Gdy wleci odpowiednia ilość wcisnąć znów przycisk .
- Po zakończeniu programowania nacisnąć przycisk  i wyjąć kartę magnetyczną z czytnika (7).



6.2 WYDAWANIE GORĄCEJ WODY

- Podstawić filiżankę pod podajnik gorącej wody.
- Nacisnąć przycisk  : czekać na wylot wody.
- Aby zatrzymać wylot wody nacisnąć znów przycisk .

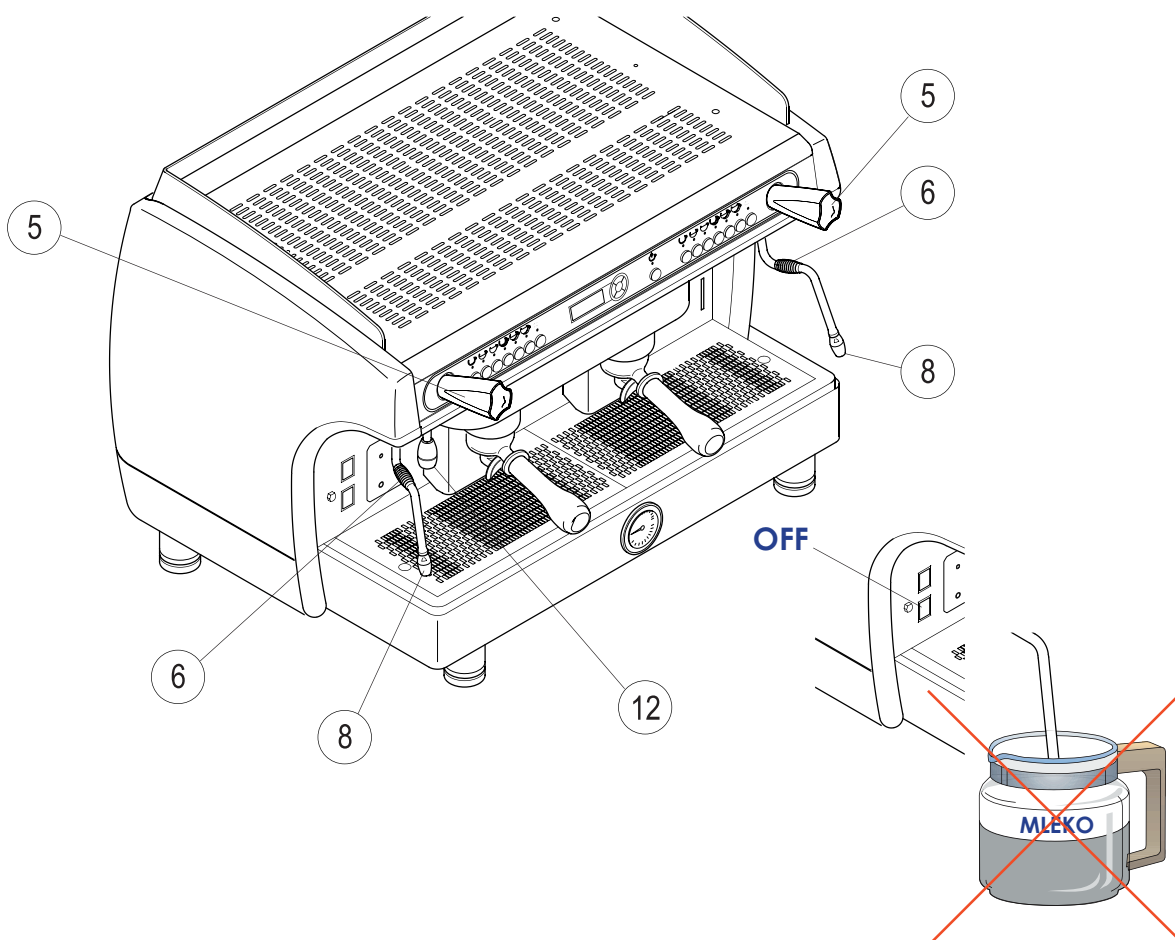


Kiedy maszyna jest chłodna (temperatura poniżej 111°C i ciśnienie mniejsze niż 0,5 bara) wydawanie gorącej wody nie może być wykonane. Aby zmienić temperaturę wydawanej wody należy wezwać serwis.

7. WYDAWANIE PARY

7.1 WYDAWANIA PARY

Włożyć wylot pary do napoju który ma być podgrzany i obrócić pokrętkę (5) w lewo: para wylatuje z wylotu (8) i tak mocno jak mocno będzie odkręcone pokrętko.



- Ostrożnie przesuwaj wylot pary wykorzystując gumę ochronną (6) i nigdy nie dotykać wylotu pary (8) lub wylotu gorącej wody (12) ponieważ grozi to poparzeniem.

- Trzymać wylot pary zanurzony w mleku tylko przez czas niezbędny do grzania.

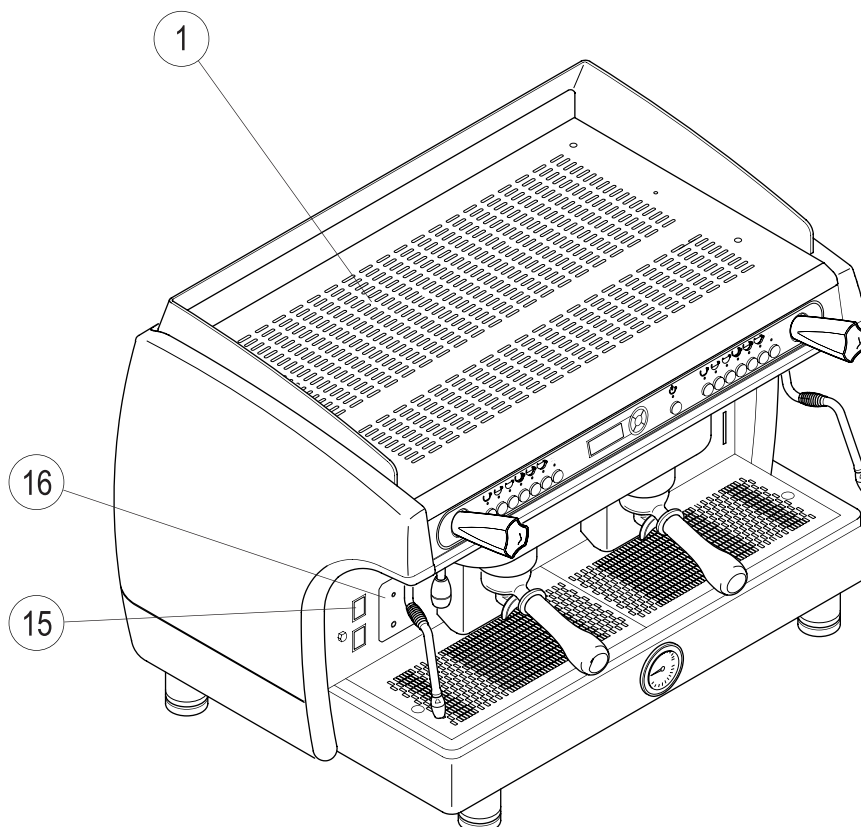
• **UWAGA:**

Nie otwierać pokrętła pary gdy wylot pary jest zanurzony w mleku a maszyna jest w tym czasie wyłączona.

8. UŻYWANIE PODGRZEWACZA FILIŻANEK

8.1 UŻYWANIE PODGRZEWACZA FILIŻANEK

- Postawić filiżanki na płycie (1).
- Włączyć wyłącznik ON (15), lampka kontrolna (16) będzie włączona w czasie grzania.



Gdy lampka kontrolna czerwona (16) zgaśnie to znaczy że podgrzewacz filiżanek jest w zaprogramowanej temperaturze.



Nie należy umieszczać na płycie ściereczek (np. do wysuszenia ich) lub innych materiałów ponieważ można spowodować przegrzanie maszyny.



Aby zmienić temperaturę podgrzewacza filiżanek należy wykonać czynności z rozdz. 10.4.

9. UŻYCIE AUTOSTEAMERA

9.1 UŻYCIE POJEDYNCZEJ FUNKCJI AUTOSTEAMERA

System pojedynczej funkcji autosteamera wydaje parę i może być użyty do spieniania mleka do zaprogramowanej temperatury.

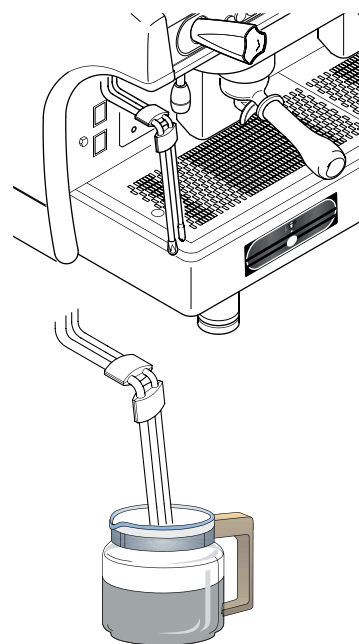
Postępować jak poniżej:

- Umieścić końcówkę autosteamera w napoju.
- Nacisnąć przycisk .
- Czekać aż wydawanie zostanie zakończone.



Uwaga:

- Aby przerwać wydawanie nacisnąć znów przycisk .
- Aby przedłużyć wydawanie trzymać wciśnięty przycisk .



9.2 UŻYCIE PODWÓJNEJ FUNKCJI AUTOSTEAMERA

System autosteamera wydaje parę i może być użyty na dwa sposoby:

-  grzanie napoju do zaprogramowanej temperatury.
-  Spienianie + grzanie mleka do zaprogramowanej Temperatury.

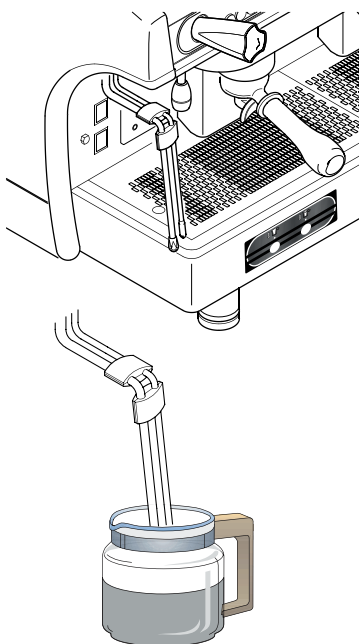
Postępować jak poniżej:

- Umieścić końcówkę autosteamera w napoju.
- Nacisnąć przycisk  lub przycisk .
- Czekać aż wydawanie zostanie zakończone.



Uwaga:

- Aby przerwać wydawanie nacisnąć znów przycisk  lub przycisk .
- Aby przedłużyć wydawanie trzymać wciśnięty przycisk  lub przycisk .



Aby zmienić temperaturę autosteamera postępować jak opisano w części 10.5. Do regulacji spieniania mleka należy wezwać serwis. Do włączenia lub wyłączenia funkcji autosteamera należy wezwać serwis.



System limituje czas pracy autosteamera do 4 minut.

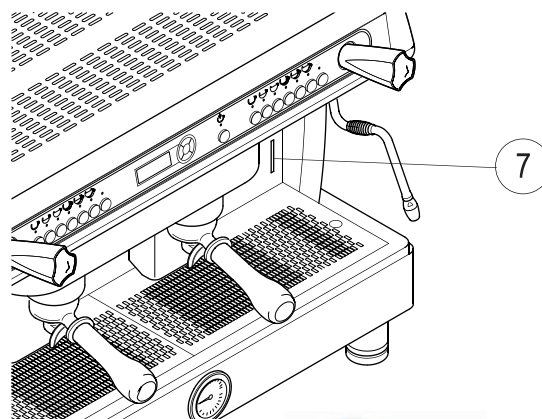
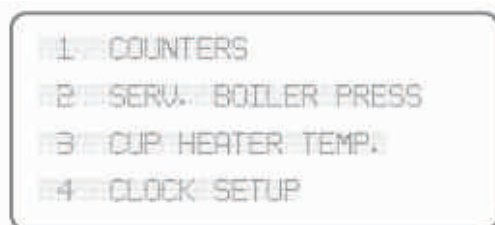


Aby zagwarantować właściwe wydawanie pary konieczne jest czyszczenie po każdym użyciu. Należy cały czas utrzymywać czystą końcówkę autosteamera. Używać do czyszczenia sukną zwilżonego w letniej wodzie.

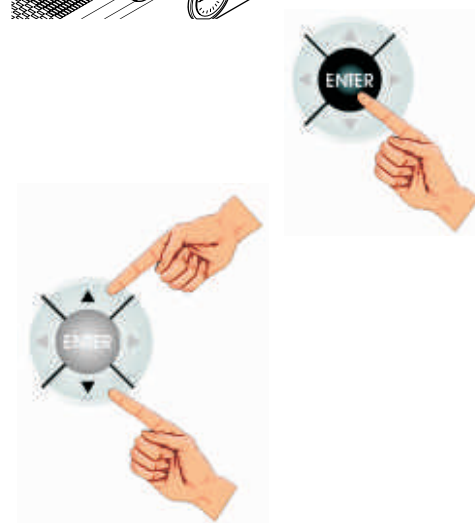
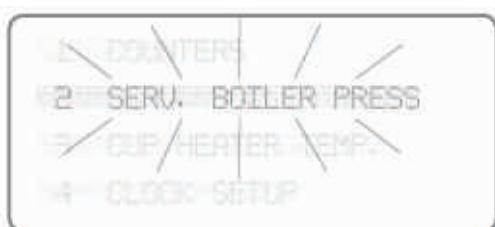
10. ODCZYT DANYCH ORAZ PROGRAMOWANIE

10.1 ODCZYT I PROCEDURY PROGRAMOWANIA

Aby przystąpić do odczytu danych i programowania głównych parametrów wcisnąć przycisk **ENTER** wyboru programu na nie mniej niż 5 sekund. Nie ma konieczności wkładania karty magnetycznej do czytnika (7).



- Wybrać odpowiedni tytuł używając przycisków ▲ ▼



10.2 WYŚWIETLANIE LICZNIKÓW

W tym menu można wyświetlić liczbę zrobionych porcji (wszystkich i oddzielnie każdego rodzaju).

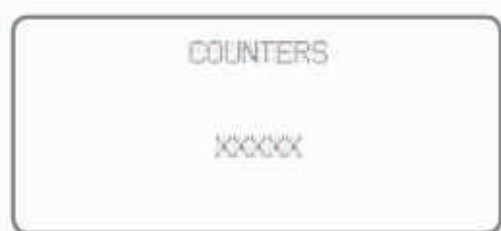


- Naciskać przycisk ▼ przewijając menu aż wyświetli się 1 COUNTERS.
- Aby potwierdzić ten wybór nacisnąć **ENTER** pojawi się napis.

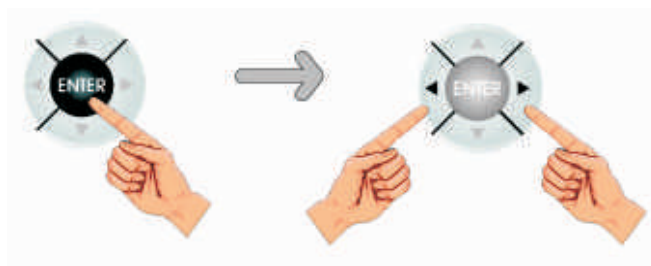


XXXXX Całkowita ilość porcji wykonanych na maszynie

- 3) Aby wyświetlić ilość zrobionych porcji dla wybranego rodzaju wcisnąć odpowiedni przycisk na panelu.



XXXXX Liczba porcji

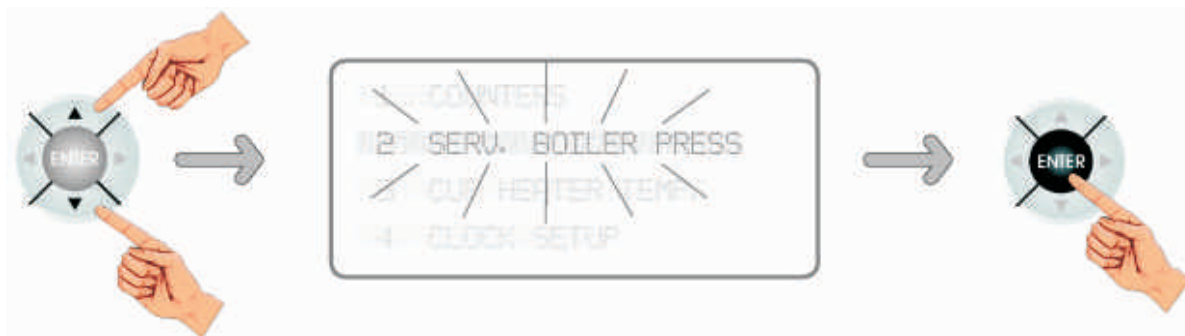


- 4) Aby wyjść z tego programu nacisnąć **ENTER**.

- 5) Aby powrócić do początkowego menu wcisnąć przycisk ◀ lub ▶.

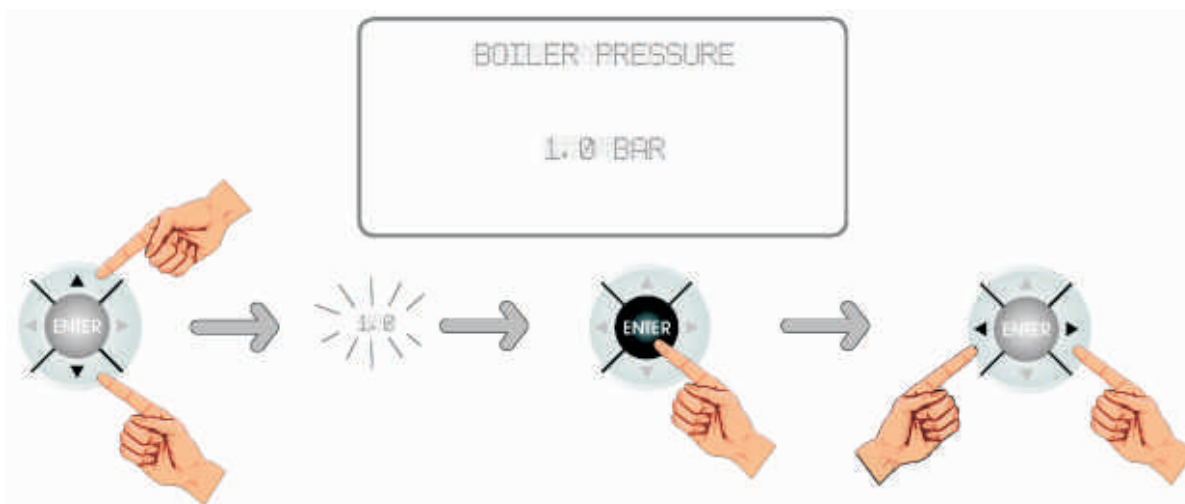
10.3 USTAWIENIE CIŚNIENIA W BOJLERZE SERWISOWYM

W tym menu jest możliwa zmiana ciśnienia w boilerze serwisowym (gorąca woda / para).



- 1) Naciskać przycisk ▼ przewijając menu aż wyświetli się napis 2 SERV. BOILER PRESS

- 2) Aby potwierdzić ten wybór nacisnąć **ENTER**, pojawi się napis:



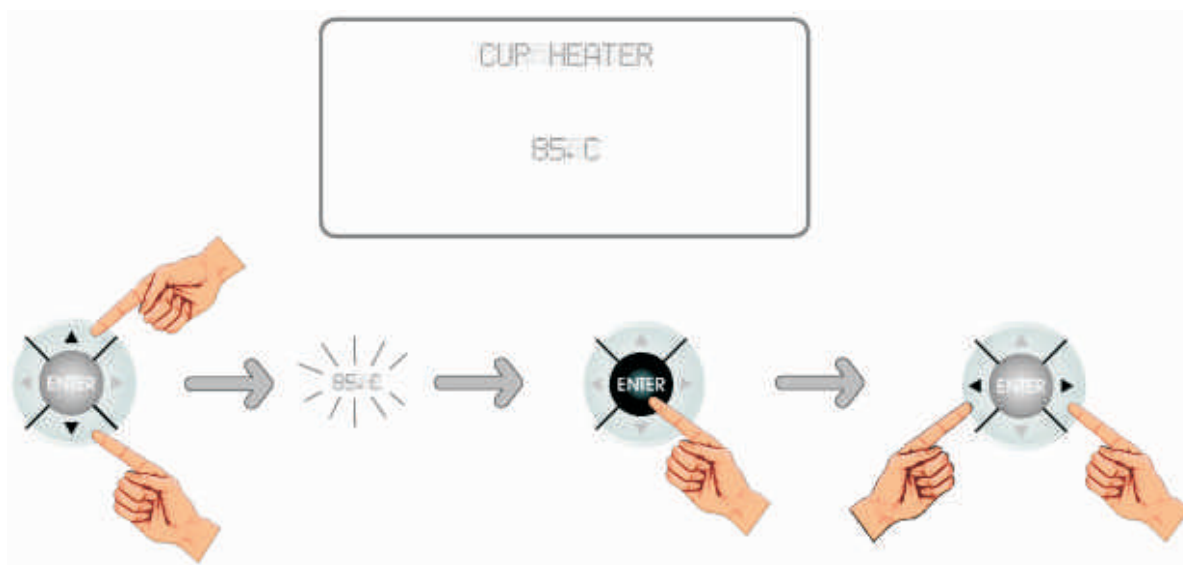
- 3) Aby zmienić wartość ciśnienia (od 0 do 1,4 bara) nacisnąć przycisk ▲ (zwiększanie) lub ▼ (zmniejszanie).
- 4) Aby potwierdzić ustawienie i opuścić ten program nacisnąć **ENTER**.
- 5) Aby opuścić ten program i powrócić do początkowego wcisnąć przycisk ◀ lub ▶.

10.4 USTAWIENIE TEMPERATURY PODGRZEWACZA FILIŻANEK

W tym menu jest możliwa zmiana temperatury podgrzewacza filiżanek.



- 1) Naciskać przycisk ▼ przewijając menu aż wyświetli się napis 3 CUP HEATER TEMP.
- 2) Aby potwierdzić ten wybór nacisnąć ENTER, pojawi się napis:



- 3) Aby zmienić wartość temperatury podgrzewacza filiżanek (od 70 do 114°C) nacisnąć przycisk ▲ (zwiększanie) lub ▼ (zmniejszanie).
- 4) Aby potwierdzić ustawienie i opuścić ten program nacisnąć **ENTER**.
- 5) Aby opuścić ten program i powrócić do początkowego wcisnąć przycisk ◀ lub ▶.



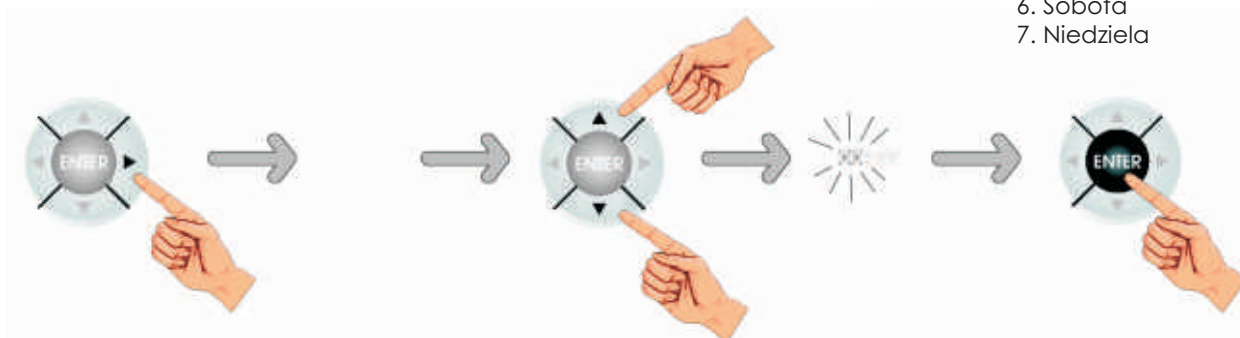
Jeśli temperatura jest ustawiona powyżej 114 °C pojawi się napis CUP HETER ON i podgrzewacz filiżanek zostanie ustawiony na pracę ciągłą.

10.5 USTAWIENIE DATY I GODZINY

W tym menu jest możliwe ustawienie daty i godziny które są wyświetlane na ekranie.



- 1) Naciskać przycisk ▼ przewijając menu aż wyświetli się napis 4 CLOCK SETUP
- 2) Aby potwierdzić ten wybór nacisnąć **ENTER**, pojawi się napis:



- 3) Naciskać przycisk ► przewijając menu aż pojawi się zmiana parametru.
- 4) Aby zmienić parametr naciskać przycisk ▲ (zwiększanie) lub ▼ (zmniejszanie).
- 5) Aby zmienić następny parametr nacisnąć przycisk ► i powtórzyć tą operację.
- 6) Aby opuścić ten program i powrócić do początkowego wcisnąć przycisk ◀ lub ▶.

11. AKCESORIA

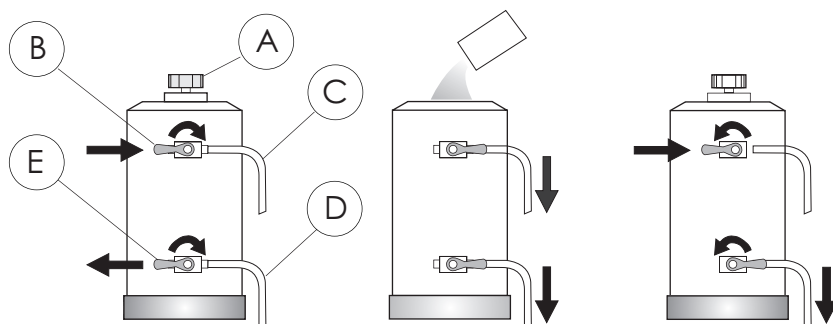
11.1 ZMIĘKCZACZ

Woda zawiera nierozpuszczalne sole, które osadzają się w bojlerze i w innych częściach maszyny.

Zmiękcacz eliminuje lub znacznie redukuje obecność tych soli mineralnych. Żywica zmiękczacza posiada zdolność zatrzymywania wapnia zawartego w wodzie ale traci tę zdolność z upływem czasu i z tej przyczyny musi być co jakiś czas regenerowana chlorkiem sodu NaCl w postaci pastylek. Ta regeneracja musi być wykonywana regularnie co 15 dni. W przypadku występowania bardzo twardej wody regeneracja musi być wykonywana częściej, nawet co 7 dni. W przypadku zwiększonego zużycia wody również należy regenerację wykonywać częściej.

Regeneracja odwapniacza.

- podstawić pojemniki pod rurki;
- przestawić dźwignię (B) i (E) z lewa na prawo;
- zdjąć wieczko przez odkręcenie pokrętła (A);
- spuścić odpowiednią ilość wody przez rurkę (C) aby zrobić miejsce na odpowiednią ilość soli (patrz tabelka);
- wsypać odpowiednią ilość soli (patrz tabelka);
- oczyścić uszczelkę wieczka z soli pod bieżącą ciepłą wodą i wytrzeć;
- nałożyć wieczko na swoje miejsce i zakręcić nakrętkę (A);
- przestawić dźwignię (B) z prawej na lewą stronę;
- pozwolić aby słona woda wypływała przez rurkę (D) aż do chwili gdy wypływająca woda nie będzie słona (około 30 – 60 minut);
- przestawić dźwignię (E) z prawej na lewą stronę.



Model odwapniacza	Ilość soli
8 litrów	1.0 kg
12 litrów	1.5 kg
16 litrów	2.0 kg



Odkładanie się kamienia (wapnia) w instalacji i bojlerze pogarsza stopniowo pracę maszyny. Silne zakamienianie w bojlerze spowoduje nieuchronnie awarię maszyny. Klient traci prawo do bezpłatnej naprawy ponieważ awaria ta jest spowodowana nie wykonywaniem przez niego systematycznie regeneracji odwapniacza.

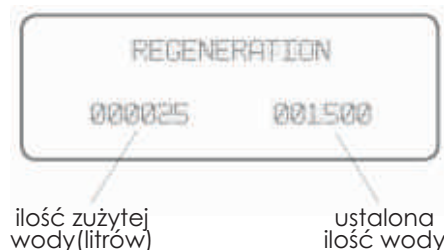
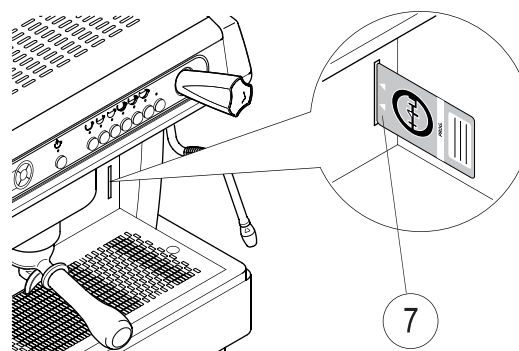
Aby utrzymać sprawną maszynę i odwapniacz należy regularnie wykonywać regenerację w zależności od ilości zużytej wody i jej twardości.

- F°: Francuska skala
- D°: Niemiecka skala = 1,8 °F
- mg CaCO₃

Ilość wody w zależności od jej twardości					
F°	30°	40°	60°	80°	sól
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litrów	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1.0 kg
12 litrów	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1.5 kg
16 litrów	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2.0 kg

Jeśli ta funkcja została wykonana w czasie programowania to system mierzy ilość wody użytej przez maszynę oraz sygnalizuje na ekranie (miga napis WATER SOFTENER REGENERATION) konieczność regeneracji po osiągnięci ustalanej ilości.

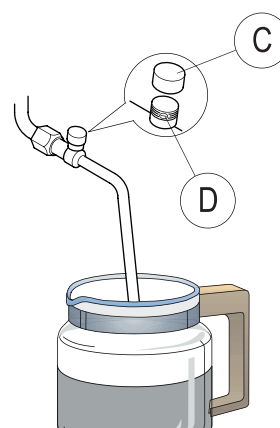
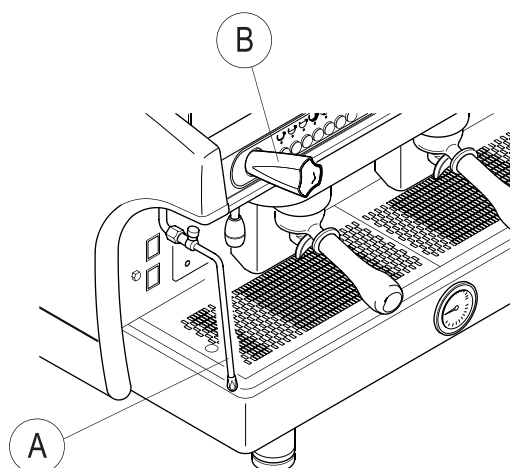
- Włożyć kartę magnetyczną do czytnika (7).
- Wcisnąć przycisk ◀ wyboru programu na 5 sekund: wyświetla się ustalona ilość wody oraz ilość zużytej.
- Aby zresetować licznik: wcisnąć przycisk ◀ na 5 sekund.
- Po zakończeniu wyjąć kartę magnetyczną.



11.2 KOŃCÓWKA SPIENIANIA MLEKA

Końcówka spieniania mleka pozwala spienić oraz podgrzewać mleko.

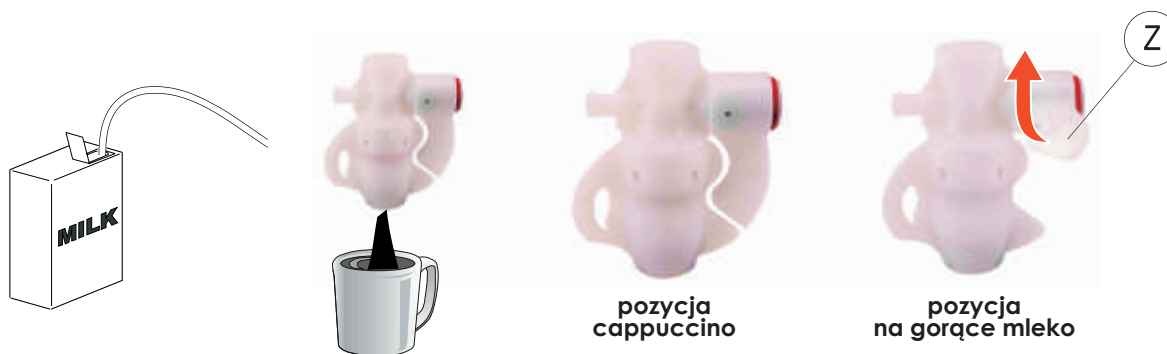
- Włożyć końcówkę (A) do mleka tak by wylot pary był całkowicie zanurzony.
- Obrócić pokrętkę (B) w lewo.
- Czekać gdy mleko się podgrzewa i spienia.
- Po uzyskaniu właściwej temperatury oraz piany obrócić pokrętkę (B) w prawo.
- Do ustawienia spieniania mleka: odkręcić osłonę (C) regulatora i użyć ruchomej śrubki regulacyjnej (D).



Aby zagwarantować właściwe wydawanie pary konieczne jest czyszczenie po każdym użyciu. Utrzymuj końcówkę autosteamera czystą cały czas używając sukna zwilżonego w letniej wodzie. Zachować szczególną ostrożność przy używaniu rurki pary ze względu na wysoką temperaturę pary.

11.3 SPIENIACZ MLEKA

- Włożyć rurkę do mleka.
- Podstawić dzbanek pod wylot spieniacza.
- Obrócić pokrętkę pary w lewo a po uzyskaniu odpowiedniej ilości zamknąć pokrętkę pary.
- Wlać spienione mleko do filiżanek z kawą.



Aby otrzymać gorące mleko bez piany, podnieść pokrętkę do góry. Zalecamy wlewanie spienionego mleka nie bezpośrednio do filiżanki kawy lecz do dzbanka a później do filiżanki z kawą.

CZYSZCZENIE

Zwrócić szczególną uwagę na czyszczenie spieniacza według n/w zasad:

- Mycie wstępne przez zanurzenie rurki w wodzie i przepływ wody przez kilka sekund.
- Obrócić część obrotową spieniacza (X) 90° do pozycji B (zamknięty wylot mleka).
- Wylot rurki trzymać w powietrzu i odkręcić w maszynie pokrętkę pary.
- Czekać około 20 sekund aby przepływająca para umyła i odkaziła spieniacz.
- Zamknąć przepływ pary (zakręcić pokrętkę w maszynie) i obrócić część obrotową spieniacza w pozycję A.
- Przepchać delikatnie igłą otworek wlotu powietrza jeśli jest zapchany. Otworek jest zapchany jeśli przy otwartym pokrętle pary w maszynie z tego otworka nie wylatuje woda.



Zaleca się czyszczenie spieniacza co jakiś czas w ciągu dnia oraz każdorazowo gdy następuje przerwa w wydawaniu produktu z mlekiem lub spienionym mlekiem.

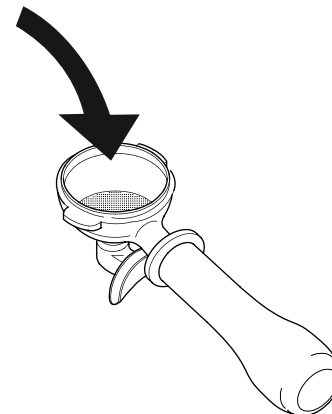
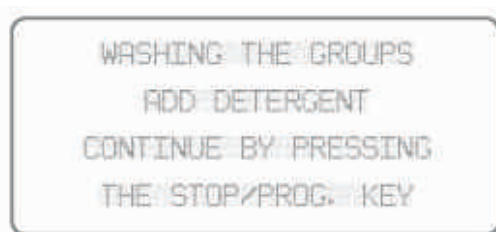


12. MYCIE GRUPY

12.1 MYCIE GRUP

Jeśli ujęte jest to w programie maszyna automatycznie żąda mycia grup.

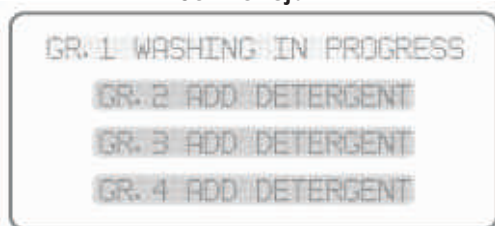
Uwaga: w fazie mycia jakiegokolwiek pobieranie produktów jest niemożliwe aż mycie będzie całkowicie zakończone. Poniższe komunikaty pojawiają się na ekranie:



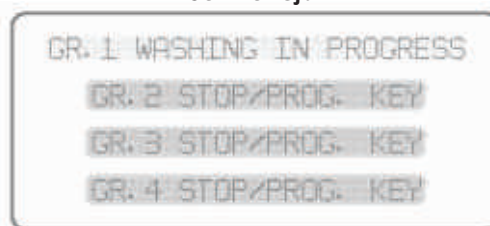
- 1) Wstawić do kolby „ślepe sitko” bez otworków.
- 2) Wsypać do kolby około 5 gram (1 łyżeczka) proszku do odkawiania.
- 3) Zapiąć kolbę do grupy 1.
- 4) Nacisnąć przycisk  aby uruchomić mycie.

Poniższe komunikaty pokażą się na ekranie:

Sekwencja 1

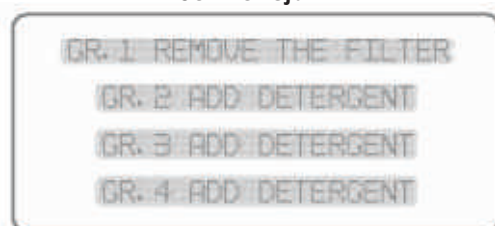


Sekwencja 2

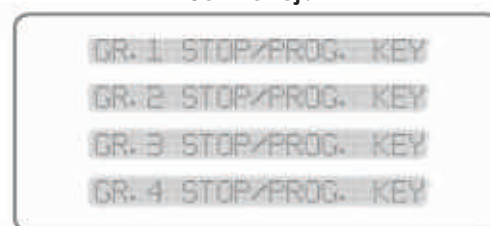


- 5) Czekać aż mycie zakończy się i pojawią się komunikaty:

Sekwencja 1



Sekwencja 2



- 6) Wyjąć kolbę z grupy 1 i nacisnąć przycisk .
- 7) Czekać aż zakończy się proces przepłukiwania (trwa około 30 sekund) i pojawią się komunikaty.

Sekwencja 1

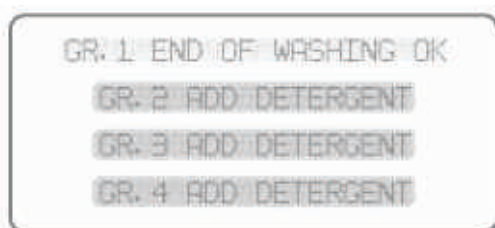


Sekwencja 2

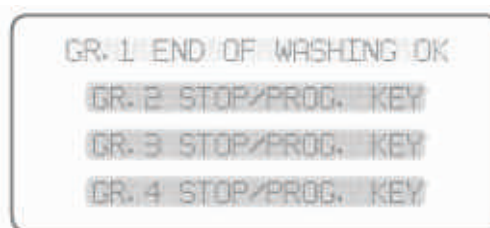


8) Na zakończenie cyklu przepłukiwania pojawią się komunikaty:

Sekwencja 1



Sekwencja 2



9) Przeprowadzić operację mycia na pozostałych grupach w w/w sposób.



Aby zakończyć proces mycia musi być wykonane całkowicie mycie wszystkich grup.

13. KONTROLE I KONSERWACJA

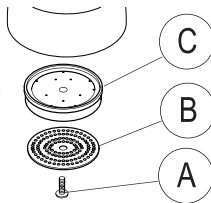
13.1 KONTROLE I KONSERWACJA

Aby utrzymać maszynę w pełnej sprawności i wydajności oraz bezpieczną należy wykonywać konserwację. Należy również prosić serwis o przegląd raz w roku.

KONTROLE	co dzień	co tydzień	co m-c
AUTOMATYKA Sprawdzić na manometrze czy pompa daje ciśnienie około 8-9 bara. Sprawdzić czy pokazywane na ekranie ciśnienie w bojlerze ma zgodną wartość z zaprogramowaną. W przypadku niezgodności należy powiadomić serwis.	X		
UCHWYT KOLBY Sprawdzić czy filtr posiada zatkania na krawędzi i czy kawa przedostaje się do filiżanki. Jeśli to występują należy wymienić filtr.		X	
MŁYNEK Sprawdzić gramaturę porcji zmielonej kawy która powinna wynosić około 6-7g i możemy zmienić jeśli chcemy. Sprawdzić stopień zmielenia i dokonać zmiany jeśli to konieczne. Sprawdzić zużycie żaren: jeśli jest zbyt dużo pyłu w zmielonej kawie to żarna winny być wymienione.		X	
ZMIĘKCZACZ Przeprowadzać regularnie regenerację zmiękczacza (dla ręcznego zmiękczacza). Sprawdzać czy jest sól w pojemniku (przy automatycznym zmiękczaczu).		X	

13.2 CZYSZCZENIE

Aby zachować higienę oraz sprawność maszyny należy wykonywać n/w zabiegi czyszczące. Dla maszyny mocniej eksploatowanej czyszczenia powinny być wykonywane częściej. Używać do mycia bardzo czystego sukna.

CZYSZCZENIE	co dzień	co tydzień	co m-c
SPIENIACZ Czyścić kilka razy dziennie jak opisano w części 11.3, szczególnie jeśli jest ciągle wykorzystywany.	XXX		
FILTR I UCHWYT KOLBY Oddzielić śrubokrętem filtr od uchwytu kolby. Wyczyścić wewnątrz szczotką filtr i uchwyt kolby i umyć je w gorącej wodzie. Nie wykonywanie tego czyszczenia spowoduje pogorszenie jakości kawy a także spowoduje złą ekstrakcję kawy oraz obecność zmielonej kawy w filiżance.	X		
RURKA PARY – SPIENIACZ - AUTOSTEAMER Utrzymywać czyste końcówki wylotowe używając zwilżonego sukna.	X		
OBUDOWA Czyścić obudowę wilgotnym suknom. Nie używać detergentów.	X		
SITKO I PIERŚCIEŃ Wykręcić śrubę (A) i wyjąć sitko (B) oraz pierścień (C) \ z grupy. Myć te części w gorącej wodzie. 		X	
GRUPA Wykonać mycie wszystkich grup w/g opisu w dziale 12 i postępować jak poniżej: 1) Użyć sitka „ślepego” – bez otworków. 2) Wsypać proszku odkawiacza do sitka i włożyć uchwyt kolby do grupy. 3) Przepuścić wodę kilka razy. 4) Wyjąć uchwyt kolby i przepuścić wodę kilka razy aby usunąć.		X	
MŁYNEK Zwilżonym suknom czyścić na zewnątrz i wewnątrz pojemnik i dozownik.		X	
SITKO I UCHWYT KOLBY Oddzielić śrubokrętem filtr od uchwytu kolby. Włożyć filtr i uchwyt kolby na kilka godzin do gorącej wody, do wody można dodać specjalnego proszku (odkawiacza). Wypłukać dokładnie czystą wodą filtr i uchwyt kolby.			X
RURKA PARY – SPIENIACZ – AUTOSTEAMER Sprawdzić i wyczyścić końcówki pary, czyścić igłą otworki wylotu pary.			X

3.3 WARUNKI NA DOBRĄ KAWĘ

Aby otrzymać kawę wysokiej jakości należy używać wody o twardości nie większej niż 4 – 5 °F. Jeśli twardość wody jest większa należy użyć zmiękczacza.

Nie używać zmiękczacza przy twardości poniżej 4 °F.

W przypadku zwiększonej zawartości chloru powinien być zainstalowany specjalny filtr.

Nie należy niepotrzebnie przechowywać dużej ilości ziarnistej kawy. Nigdy nie mielić dużej ilości kawy. Zapas kawy ziarnistej powinien wystarczać na kawę do końca dnia.

Jeśli maszyna nie będzie pracować przez ok. 2 - 3 godziny należy wykonać kilka filiżanek bez kawy w kolbie.

Należy przeprowadzać regularne czyszczenia i przeglądy.

Po wykorzystaniu filtra należy go jak najszybciej wyjąć z grupy.

Jeśli zmieniamy rodzaj kawy należy powiadomić serwis celem zmian temperatury i parametrów zaparzania.

Należy dokonywać zmian ustawienia młynka jeśli zmienia się wilgotność otoczenia.

14. ZAGROŻENIA

14.1 ZAGROŻENIA

W dziale tym opisano możliwe zagrożenia dla użytkownika jeśli opisane podstawowe zasady nie będą przestrzegane.

Urządzenie musi być podłączone do dobrego uziemienia elektrycznego.

Jeśli to nie jest wykonane, urządzenie może przyczyną porażenia prądem ponieważ nie jest możliwy przepływ prądu do ziemi.

Nie używać strumienia wody do mycia.

Użycie wody pod ciśnieniem bezpośredni na maszynę może poważnie uszkodzić elementy elektryczne. Nigdy nie używać strumienia wody do mycia jakichkolwiek części maszyny.

Nie dotykać grup.

Wysoka temperatura grup może spowodować oparzenia rąk lub innych części ciała.

Zachować ostrożność z wylotami pary i gorącej wody.

Wyloty pary i gorącej wody mogą być bardzo gorące i mogą być niebezpieczne. Dotykać tych elementów ostrożnie. Nie kierować strumienia pary lub gorącej wody na części ciała.

Nie wykonywać żadnych napraw jeśli maszyna jest włączona do sieci elektrycznej.

Jakiegokolwiek interwencje można wykonywać jeśli maszyna jest wyłączona głównym wyłącznikiem sieciowym lub lepiej jeśli jest odłączony od sieci przewód zasilający maszynę.

Nie wykonywać prac na systemie hydraulicznym przed opróżnieniem go.

System hydrauliczny i bojler pracują jeśli zawierają wodę i jest ciśnienie. Z tego powodu należy przed pracą je opróżnić poprzez zamknięcie głównego zaworu i spust przez krótki czas wody z grup. Wyłączyć maszynę i otworzyć wszystkie krany i zawory wodne i parowe. Z ciśnieniem zero, całkowicie opróżnić bojler przez wykręcenie specjalnej rurki usytuowanej w dolnej jego części. Jeśli te czynności nie są prawidłowo wykonane to otwarcie jakiegokolwiek części układu hydraulicznego może spowodować nagły wylot pod ciśnieniem gorącej wody.

Wykorzystanie maszyny

To urządzenie wymaga profesjonalnej obsługi. Jakakolwiek inna obsługa jest zła i stanowi zagrożenie. Nie pozwalać dzieciom i niekompetentnym osobom obsługiwać maszynę.

Nie przestrzeganie tych zasad może wytworzyć poważne zagrożenie dla ludzi.

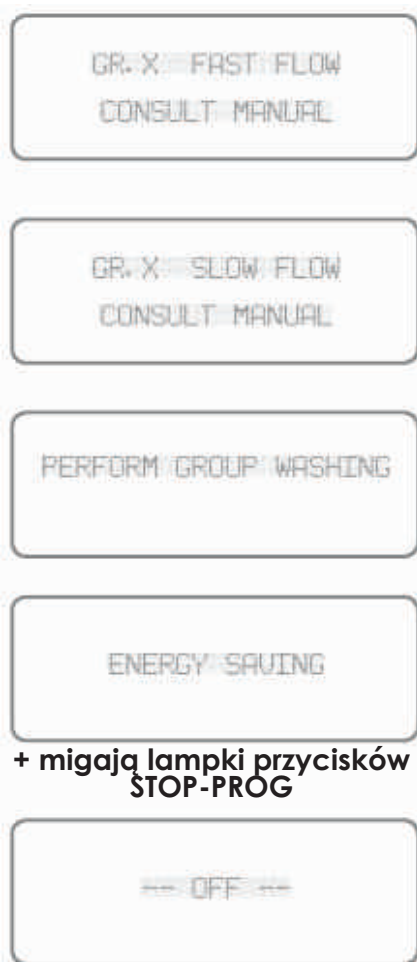
Nigdy nie wykonuj prac na maszynie jeśli jest ona podłączona do energii elektrycznej.

Wyłączyć maszynę całkowicie przez odcięcie jej od zasilania i wtedy przystępować do jakichkolwiek czynności.

15. PROBLEMY I KOMUNIKATY

15.1 KOMUNIKATY

Komunikat



+ migają lampki przycisków
STOP-PROG

Opis przyczyn i rozwiązania

- Grube mielenie: zmniejszyć stopień mielenia.
- Mała porcja kawy: ustawić porcję na młynku.
- Zmielona kawa jest stara: użyć świeżej kawy.
- Wilgotność mniejsza niż zwykle: lekko zmniejszyć stopień mielenia.
- Drobne mielenie: podwyższyć stopień mielenia.
- Duża porcja kawy: ustawić porcję na młynku.
- Wilgotność wyższa niż zwykle: lekko zwiększyć stopień mielenia.
- Zablokowanie w układzie hydraulicznym: kontakt z serwisem.
- Grupy potrzebują wykonania mycia opisanego w rozdz.12.1.
- Wszystkie grupy są w stand-by lub cała maszyna (łącznie z bojlerem serwisowym) jest w stanie oszczędzania energii.
- Maszyna jest wyłączona.

**Lampka przycisku STOP-PROG
świeci ciągle**

- Grupa jest wyłączona.

**Lampka przycisku STOP-PROG
miga**

- Jedna lub kilka grup (ale nie wszystkie) są w stanie stand-by.



Jeśli pojawią się inne komunikaty niż pokazane powyżej lub maszyna objawia jakieś uszkodzenie należy się skontaktować z Serwisem. Nie wykonanie naprawy przez serwis może spowodować poważne uszkodzenia oraz utratę gwarancji.