

INSTRUKCJA

obsługi
i konserwacji

SABRINA
ekspres do kawy



Zamówienia produktów:

801-673-150

501-673-150

Serwis:

58-679-49-29

801-567-890

EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY

Instrukcja obsługi i konserwacji. Instrukcje dla użytkownika.

Ważne: Przeczytaj uważnie przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia - Przechowuj do wykorzystania w przyszłości.

Prawa do treści: Częściowe powielanie i rozpowszechnianie treści niniejszego dokumentu bez uprzedniej pisemnej zgody Producenta jest zabronione. Logo Spółki stanowi własność Producenta Urządzenia.

Odpowiedzialność: Nieustannie dążymy do poprawy dokładności informacji publikowanych w każdej Instrukcji obsługi, jednak mogą pojawić się w nich pewne nieścisłości. Nie ponosimy odpowiedzialności za żadne błędy, zaniedbania lub szkody wynikające z korzystania z niniejszego dokumentu.

EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY

Instrukcja obsługi i konserwacji. Instrukcje dla użytkownika.

I. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1.1 WYMAGANY POZIOM SZKOLENIA I WIEDZY UŻYTKOWNIKA

Wszystkie osoby korzystające z urządzenia muszą zostać odpowiednio przeszkolone i poinformowane o jego działaniu oraz o wszelkich zagrożeniach, do których może dojść podczas jego pracy.

Użytkownicy muszą stosować obowiązujące zasady dotyczące higieny żywności.

I.II OBSŁUGA

Nawet w przypadku, gdy urządzenie jest wyposażone we wszystkie urządzenia zabezpieczające niezbędne do wyeliminowania możliwych zagrożeń dla użytkownika, nadal istnieją pewne ryzyka, które są związane z częściami urządzenia, które mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika, w przypadku niewłaściwego użytkowania lub ich nieprawidłowej oceny lub dezaktywacji, lub z powodu zignorowania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

Urządzenie zawiera również odpowiednie ostrzeżenia umieszczone w obszarach istnienia takiego ryzyka, których należy bezwzględnie przestrzegać.

Ryzyka obecne w momencie pracy urządzenia i jego użytkowania, na które należy zwrócić uwagę, ponieważ nie można ich wyeliminować, to:

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE STANÓW ZJEDNOCZONYCH

Spożywanie napojów przygotowanych w niniejszym ekspresie naraża Cię na kontakt z ołowiem, substancją chemiczną uznaną w stanie Kalifornia za wywołującą uszkodzenia płodu lub choroby dziedziczne.



ZAGROŻENIE PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy przestrzegać następujących norm bezpieczeństwa:

- nie dotykaj urządzenia, jeśli masz mokre lub wilgotne dłonie lub stopy; nie używaj urządzenia, jeśli jesteś bez obuwia;
- nie używaj do urządzenia przedłużaczy w pomieszczeniach, w których znajdują się prysznice lub wanny;
- nie ciągnij za przewód zasilający, aby odłączyć urządzenie;
- przewód zasilający urządzenia nie może być wymieniany przez użytkownika. Jeżeli przewód jest uszkodzony, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem.
- nie narażaj urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.);
- nie docieraj do wnętrza urządzenia;
- nie rozlewaj żadnych płynów na urządzenie.
- nie pozwól, aby urządzenie było używane przez dzieci lub osoby niekompetentne.



NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z WYSOKĄ TEMPERATURĄ

Niektóre części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury;

- unikaj kontaktu z zespołem do sporządzania kawy, podgrzewaczem uchwytu filtra oraz wylewką wody, pary i automatycznego spieniacza;
- nie narażaj dłoni ani innych części ciała na kontakt z wylewką kawy, pary lub gorącej wody.



Z urządzenia mogą korzystać osoby (w tym dzieci poniżej 8 roku życia) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub brakiem doświadczenia lub niezbędnej wiedzy, o ile są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i są świadome niebezpieczeństw z tym związanych.

Należy dopilnować, aby dzieci nie używały urządzenia do zabawy.

Użytkownicy są zobowiązani informować Producenta o jakichkolwiek wykrytych wadach i/lub usterkach urządzenia lub systemu zapobiegania wypadkom, a także o każdej niebezpiecznej sytuacji, o której powezmą wiedzę.

Surowo zabrania się wprowadzania jakichkolwiek zmian do urządzenia i jego funkcji, a także do niniejszego dokumentu.



Rutynowa konserwacja i kontrole wszystkich urządzeń bezpieczeństwa będą wykonywane okresowo przez wykwalifikowanych serwisantów.



Wszelkie nieautoryzowane manipulacje przy jakichkolwiek częściach urządzenia spowodują, że gwarancja straci ważność.

I.III KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Następujące ryzyka występują podczas konserwacji i czyszczenia urządzenia i nie można ich wyeliminować:



ZAGROŻENIE PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

Czynności konserwacyjne i czyszczące muszą być wykonywane zgodnie z przepisami bezpieczeństwa:

- nie przeprowadzaj konserwacji urządzenia podczas jego pracy;
- nie mocz urządzenia w wodzie;
- nie rozlewaj żadnych płynów na urządzenie ani nie używaj strumienia wody do jego czyszczenia;
- nie zezwalaj na wykonywanie czynności konserwacyjnych i czyszczenia przez dzieci lub osoby ubezwłasnowolnione;
- nie usuwaj osłon i/lub części korpusu urządzenia;
- nie docieraj do wnętrza urządzenia;
- nie wykonuj czynności konserwacyjnych i czyszczących innych niż te opisane w niniejszej instrukcji.



NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z WYSOKĄ TEMPERATURĄ

Podczas operacji czyszczenia należy zwrócić uwagę na części urządzenia, które mogą się przegrzać:

- unikaj kontaktu z zespołem dozującym i wylewką wody;
- nie narażaj rąk ani innych części ciała na kontakt z wylewką kawy, pary lub gorącej wody.

I.IV FUNKCJE ŚOI

Podczas konserwacji i czyszczenia urządzenia wymaga się zastosowania następujących środków ochrony indywidualnej;



Rękawice

Do ochrony wszystkich części urządzenia mających kontakt z żywnością (uchwyty filtrów, filtry itp.).



Wykonuj wyłącznie czynności konserwacyjne i czyszczące opisane w niniejszej Instrukcji.

Wszelkie czynności konserwacyjne i czyszczące niewymienione w niniejszym dokumencie mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego serwisanta producenta.

Wszystkie czynności konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu zasilania, dostawy wody i po całkowitym schłodzeniu urządzenia.

Jeśli danego problemu nie można rozwiązać, wyłącz urządzenie i skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisantem producenta. Nie próbuj dokonywać żadnych napraw.

Odkamienianie urządzenia może wykonywać jedynie wykwalifikowany serwisant producenta, aby nie doprowadzić do uwolnienia się materiałów niebezpiecznych dla użytkowania urządzenia przeznaczonego do celów spożywczych.



Wszelkie nieautoryzowane manipulacje przy jakichkolwiek częściach urządzenia spowodują, że gwarancja straci ważność.

EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY

Instrukcja obsługi i konserwacji. Instrukcje dla użytkownika.

Podsumowanie

1.	WPROWADZENIE	9	7.	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	30
1.1	Wytyczne dotyczące czytania Instrukcji	9	7.1	Środki ostrożności	31
1.2	Przechowywanie Instrukcji	9	7.2	Okresowa konserwacja	31
1.3	Sposób aktualizacji Instrukcji obsługi	10	7.3	Konserwacja po krótkim okresie nieaktywności urządzenia	31
1.4	Odbiorcy	10	7.4	Usterki i usuwanie usterek	31
1.5	Glosariusz i piktogramy	10	7.5	Czyszczenie	33
1.6	Gwarancja	11	8.	CZĘŚCI ZAMIENNE	35
2.	IDENTYFIKACJA URZĄDZENIA	11	9.	WYŁĄCZENIE Z EKSPLOATACJI	36
2.1	Oznaczenie marki i modelu	11	10.	DEMONTAŻ	36
2.2	Opis ogólny	11	11.	UTYLIZACJA	36
2.3	Obsługa klienta	11	11.1	Informacje dotyczące utylizacji	36
2.4	Przeznaczenie produktu	11	11.2	Informacje dotyczące środowiska	36
2.5	Schemat urządzenia	13	12.	GLOSARIUSZ	36
2.6	Panel przycisków	14	13.	Alfabetyczny indeks tematów	38
2.7	Panel przycisków automatycznego spieniacza	14			
2.8	Kontrolki	14			
2.9	Wyświetlacz ekranu dotykowego	15			
2.10	Dane i oznakowanie	15			
3.	PRZECHOWYWANIE	17			
4.	INSTALACJA	17			
5.	URUCHOMIENIE	17			
6.	OBSŁUGA	17			
6.1	Środki ostrożności	17			
6.2	Emisje	17			
6.3	Włączanie i wyłączanie urządzenia	17			
6.4	Wymiana wody	18			
6.5	Przygotowanie urządzenia	18			
6.6	Dozowanie kawy	19			
6.7	Dozowanie pary	20			
6.8	Dozowanie wody gorącej	21			
6.9	Dozowanie z automatycznym spieniaczem	22			
6.10	Dozowanie w trakcie przygotowywania pianki do cappuccino	23			
6.11	Podgrzewacz filiżanek	23			
6.12	Programowanie (wersja SAE DISPLAY)	25			
6.13	Porady, jak uzyskać filiżankę dobrej kawy	30			

1. WPROWADZENIE

Przed użyciem urządzenia zapoznaj się w całości z niniejszą instrukcją, aby zoptymalizować wydajność urządzenia i obsługiwać je w sposób bezpieczny.

Zakupiony ekspres do kawy został zaprojektowany i wyprodukowany przy zastosowaniu innowacyjnych metod i technologii, które zapewniają jego długotrwałą jakość i niezawodność.

Niniejsza Instrukcja pomoże Ci odkryć zalety naszego produktu. Znajdziesz w niej informacje na temat tego, jak najlepiej korzystać ze swojego urządzenia, jak zachować jego sprawność i co robić, w razie jakichkolwiek problemów.

Przechowuj niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu. W razie jej utraty możesz zamówić u producenta kolejny jej egzemplarz.



Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się z instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie i postępuj zgodnie z jego wytycznymi. Zachowaj niniejszą instrukcję i wszystkie dokumenty do niej dołączone w dostępnym i bezpiecznym miejscu. W niniejszym dokumencie zakłada się, że w miejscach, w których urządzenie jest instalowane, przestrzega się odpowiednich norm BHP.

Wskazówki, rysunki i dokumentacja zawarte w niniejszej Instrukcji są techniczne i poufne, stanowią wyłączną własność Producenta i nie mogą być powielane w żaden sposób, ani w całości, ani w części.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania ulepszeń i/lub modyfikacji produktu. Gwarantujemy, że niniejsza Instrukcja odzwierciedla stan techniczny urządzenia w momencie jego sprzedaży.

Korzystając z okazji, zapraszamy naszych klientów do przedstawiania jakichkolwiek sugestii dotyczących ulepszenia produktu lub niniejszej Instrukcji.

1.1 Wytyczne dotyczące czytania Instrukcji

Instrukcja jest podzielona na osobne rozdziały. Sekwencja rozdziałów odpowiada poszczególnym etapom żywotności urządzenia.

Terminy, skróty i piktogramy używane są w celu ułatwienia natychmiastowego zrozumienia tekstu.

Niniejsza Instrukcja składa się z okładki, indeksu i rozdziałów. Każdy rozdział jest kolejno numerowany. Numer strony znajduje się w stopce.

Pierwsza strona zawiera dane identyfikacyjne urządzenia, ostatnia strona zawiera datę i numer wersji Instrukcji obsługi.

SKRÓTY

Par.	=	Paragraf
Rozdz.	=	Rozdział
Ust.	=	Ustęp
Str.	=	Strona
Rys.	=	Rysunek
Tab.	=	Tabela

JEDNOSTKI MIARY

Stosuje się jednostki Międzynarodowego Układu Jednostek Miar (SI).

PIKTOGRAMY

Opisy poprzedzone tymi symbolami zawierają informacje/bardzo istotne wymogi, szczególnie dotyczące bezpieczeństwa. Nieprzestrzeganie ich może spowodować:

- zagrożenie dla bezpieczeństwa operatora;
- urazy w tym również poważne dla użytkowników urządzenia (w niektórych przypadkach nawet śmierć);
- utratę gwarancji;
- zrzeczenie się odpowiedzialności przez Producenta.



Symbol NIEBEZPIECZEŃSTWA stosowany w przypadku zagrożenia trwałymi poważnymi urazami wymagającymi hospitalizacji lub śmiercią w skrajnych przypadkach..



Symbol UWAGA stosowany w przypadku ryzyka drobnych urazów, które wymagają opieki medycznej.



Symbol OSTRZEŻENIA stosowany w przypadku niebezpieczeństwa drobnych urazów, które wymagają zastosowania pierwszej pomocy lub tym podobnych środków.



Symbol UWAGA używany do podania ważnych informacji.

1.2 Przechowywanie Instrukcji

Instrukcja obsługi musi być starannie przechowywana i musi towarzyszyć urządzeniu we wszystkich przypadkach przeniesienia jego własności.

Należy obchodzić się z nią ostrożnie, dotykać jej wyłącznie czystymi rękami i nie kłaść jej na brudnych powierzchniach. Nie należy jej usuwać, rwać ani dowolnie modyfikować żadnej z jej części.

Instrukcja musi być przechowywana w środowisku chronionym przed wilgocią i ciepłem, w pobliżu urządzenia, do

k którego się odnosi.

Na życzenie użytkownika producent może dostarczyć dodatkowe egzemplarze Instrukcji obsługi urządzenia.

1.3 Sposób aktualizacji Instrukcji obsługi

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania i wprowadzania ulepszeń w urządzeniu bez powiadamiania o tym i bez aktualizowania Instrukcji już dostarczonej użytkownikowi.

Natomiast w przypadku istotnych zmian w już zainstalowanym urządzeniu, obejmujących modyfikację jednego lub więcej rozdziałów Instrukcji, producent wyśle użytkownikom rozdziały, których zmiany dotyczą lub nową wersję całej Instrukcji.

Obowiązkiem użytkowników jest zastąpienie starego dokumentu jego nową wersją.

Producent odpowiada za opisy sporządzone w języku włoskim. Ich tłumaczenia nie mogą zostać w pełni zweryfikowane, w związku z tym w razie niespójności użytkownicy zobowiązani są odnieść się do wersji włoskiej i ewentualnie skontaktować się z producentem, który dokona odpowiednich zmian.



Jeśli Instrukcja stanie się nieczytelna lub w inny sposób trudna do zrozumienia, użytkownik będzie zobowiązany do zażądania nowego jej egzemplarza od Producenta, przed wykonaniem jakichkolwiek prac na urządzeniu.

Absolutnie zabrania się usuwania lub przepisywania części Instrukcji.

Wskazówki, rysunki i dokumentacja zawarte w niniejszej Instrukcji są poufne, stanowią wyłączną własność Producenta i nie mogą być powielane w żaden sposób w całości, ani w części bez jego uprzedniej zgody.

Użytkownicy są zobowiązani do przestrzegania wskazówek zawartych w niniejszej Instrukcji.

Producent nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności w przypadku jakiegokolwiek incydentu, do którego dojdzie w wyniku nieprawidłowego stosowania jej zaleceń. Niniejsza Instrukcja jest również dostępna na stronie internetowej producenta.

1.4 Odbiorcy

Niniejsza Instrukcja jest adresowana do Użytkownika urządzenia, czyli osoby odpowiedzialnej za obsługę, serwisowanie i czyszczenie urządzenia, o których mowa w niniejszym dokumencie.

KWALIFIKACJE ODBIORCÓW URZĄDZENIA

Urządzenie jest przeznaczona do użytku profesjonalnego i

indywidualnego, zatem może być używane przez wykwalifikowanych pracowników, którzy w szczególności:

- Osiągnęli wiek pełnoletności;
- Są fizycznie i psychicznie zdolni do używania urządzenia;
- Potrafią zrozumieć i zinterpretować Instrukcję obsługi oraz wymogi bezpieczeństwa;
- Znają procedury bezpieczeństwa i sposób ich wdrażania;
- Posiadają zdolność do korzystania z urządzenia;
- Zrozumieli procedury użytkowania określone przez producenta urządzenia.

1.5 Glosariusz i piktogramy

W niniejszym akapicie wymieniono nietypowe zwroty lub zwroty o innym znaczeniu niż zwykle im przypisywane.

Poniżej znajdują się objaśnienia użytych skrótów i znaczenia piktogramów służących do wskazania kwalifikacji operatora i stanu urządzenia; ich użycie pozwala na szybkie dostarczenie informacji niezbędnych do prawidłowego użytkowania urządzenia w bezpiecznych warunkach.

1.5.1 GLOSARIUSZ

Użytkownik

Osoba odpowiedzialna za wskazane w niniejszej Instrukcji obsługę, serwisowanie i czyszczenie urządzenia.

Kwalifikowany serwisant producenta

Specjalista przeszkolony i wykwalifikowany do wykonywania połączeń, instalacji i montażu urządzenia; korzysta on ze specjalnego sprzętu (podnośniki, wózki widłowe itp.); wykonuje, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów bezpieczeństwa i higieny, rutynowe lub nieplanowane czynności konserwacyjne, które są szczególnie skomplikowane lub potencjalnie niebezpieczne, jeżeli są wykonywane przez użytkownika.



Wszystkie inne pozycje glosariusza zawarto w Rozdz. „12 GLOSARIUSZ” na str. 69.

1.5.2 PIKTOGRAMY

PIKTOGRAM	OPIS
	Zagrożenie porażenia prądem elektrycznym
	Niebezpieczeństwo związane z wysoką temperaturą
	Obowiązek stosowania rękawic ochronnych



Obowiązek czytania dokumentacji

1.6 Gwarancja

Urządzenie jest objęta 12-miesięczną gwarancją na wszystkie elementy, z wyjątkiem komponentów elektrycznych i elektronicznych oraz zużywających się części.

2. IDENTYFIKACJA URZĄDZENIA

2.1 Oznaczenie marki i modelu

Identyfikatory urządzenia i modelu znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia oraz w DEKLARACJI ZGODNOŚCI WE dostarczonej wraz z urządzeniem.

2.2 Opis ogólny

Urządzenie wskazane w niniejszej Instrukcji składa się z elementów mechanicznych, elektrycznych i elektronicznych, które w połączeniu ze sobą umożliwiają spienianie mleka, wytwarzanie kawy i napojów na bazie wody.

Niniejszy produkt jest wytwarzany zgodnie z dyrektywami UE, przepisami i normami wskazanymi w DEKLARACJI ZGODNOŚCI WE

dostarczonej wraz z urządzeniem.

Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do pracy wyłącznie po prawidłowym podłączeniu go do sieci hydraulicznej i elektrycznej i zlokalizowaniu go w taki sposób, aby było chronione przed czynnikami atmosferycznymi.

2.3 Obsługa klienta

2.4 Przeznaczenie produktu

Ekspres do kawy został zaprojektowany do profesjonalnego przygotowywania gorących napojów, takich jak herbata, kawa cappuccino oraz kawa słaba, mocna i espresso itp.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego, jest ono przeznaczone wyłącznie do celów profesjonalnych.

Urządzenie może być używane we wszystkich warunkach określonych, wymienionych lub opisanych w niniejszym dokumencie; wszelkie inne warunki należy uznać za niebezpieczne.

Urządzenie należy zainstalować w miejscu, w którym dostęp jest ograniczony wyłącznie do wykwalifikowanego personelu, który został odpowiednio przeszkolony (kawiarnie, restauracje itp.).



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
E-mail: info@astoria.com – strona internetowa: www.astoria.com

ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - WŁOCHY
Tel. +39.0438.6615 - Faks +39.0438.60657
E-mail: info@astoria.com - Strona internetowa: www.astoria.com

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

Jakiegokolwiek zastosowanie urządzenia musi odpowiadać cechom technicznym, operacjom i aplikacjom opisanym w niniejszym dokumencie, które nie zagrażają bezpieczeństwu użytkownika ani nie powodują szkód dla urządzenia lub otaczającego środowiska.



Wszelkie zastosowania niewymienione w niniejszej Instrukcji są zabronione i muszą być wyraźnie autoryzowane przez producenta.

ZASTOSOWANIE

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku profesjonalnego.

Używanie produktów/materiałów innych niż te określone przez Producenta, które mogą spowodować uszkodzenie urządzenia i być niebezpieczne dla operatora i/lub osób znajdujących się w pobliżu Urządzenia, uważa się za nieprawidłowe lub niewłaściwe.

PRZECIWWSKAZANIA DO STOSOWANIA

Nie wolno używać urządzenia:

- Do zastosowań innych niż te wymienione w ust. 2.4 lub do zastosowań, które różnią się lub nie są wymienione w niniejszej Instrukcji; Z materiałami innymi niż te wymienione w niniejszej Instrukcji;
- Z urządzeniami zabezpieczającymi, które zostały wyłączone lub nie działają.

WADLIWE UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Zastosowanie i wydajność, dla której urządzenie zostało zaprojektowane nakładają wymóg stosowania odpowiednich operacji i procedur, których nie można zmienić, o ile wcześniej nie uzgodniono tego z producentem. Informacje o wszystkich dozwolonych

operacjach są zawarte w niniejszym dokumencie, natomiast jakiegokolwiek operację niewymienioną i nieopisaną w niniejszym dokumencie należy uważać za niemożliwą do wykonania, a zatem niebezpieczną.

NIEPRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE

Jedynie dozwolone zastosowania są opisane w Instrukcji, każde inne zastosowanie należy uważać za niemożliwe do wykonania, a zatem niebezpieczne.

OGÓLNE ZABEZPIECZENIA

Użytkownik musi być świadomy ryzyka wypadków, znać urządzenia zaprojektowane z myślą o bezpieczeństwie oraz ogólne zasady bezpieczeństwa przewidziane w dyrektywach UE i ustawodawstwie państwa, w którym linia jest zainstalowana.

Użytkownik musi znać zasady działania wszystkich elementów urządzenia.

Jest on również zobowiązany do pełnego zapoznania się z niniejszą Instrukcją.

Prace konserwacyjne muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych serwisantów po specjalnym przygotowaniu urządzenia.

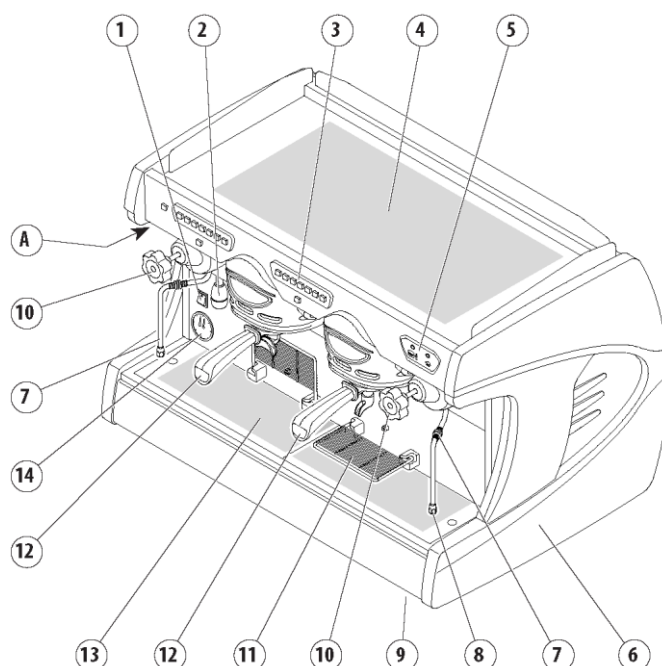
Manipulowanie lub nieuprawniona wymiana jednego lub więcej elementów urządzenia, korzystanie z akcesoriów, które modyfikują sposób jego użytkowania i używanie materiałów innych niż te zalecane w niniejszej Instrukcji, mogą spowodować wypadki.

2.5 Schemat urządzenia

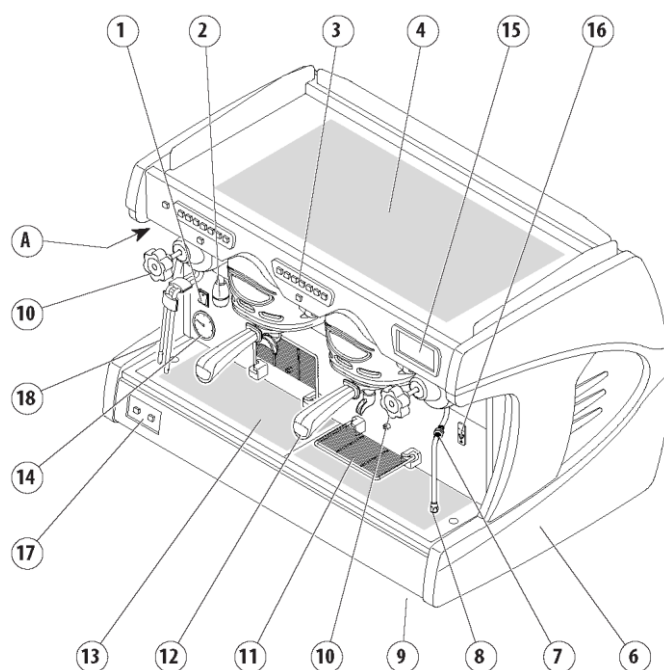
1. Przełącznik zasilania urządzenia.
2. Dysza dostawy gorącej wody.
3. Panel poleceń.
4. Powierzchnia podgrzewacza filiżanek.
5. Kontrolki.
6. Podświetlana strona.
7. Uszczelka przeciw oparzeniom.
8. Dysza pary.
9. Regulowana stopa.
10. Pokrętko do pary.
11. Składana tacka podgrzewacza filiżanek.
12. Uchwyt filtra.
13. Kratka podtrzymująca tackę i filiżankę.
14. Manometr.
15. Wyświetlacz.
16. Gniazdo USB.
17. Panel przycisków automatycznego spieniacza (*).
18. Dysza automatycznego spieniacza (*).
19. Przełącznik oświetlenia bocznego.
20. Przełącznik oświetlenia blatu roboczego.

(*) Opcjonalne urządzenie.

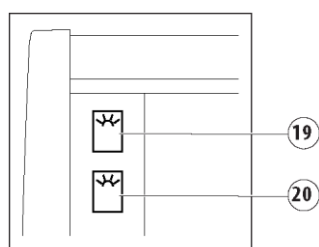
Wersja SAE



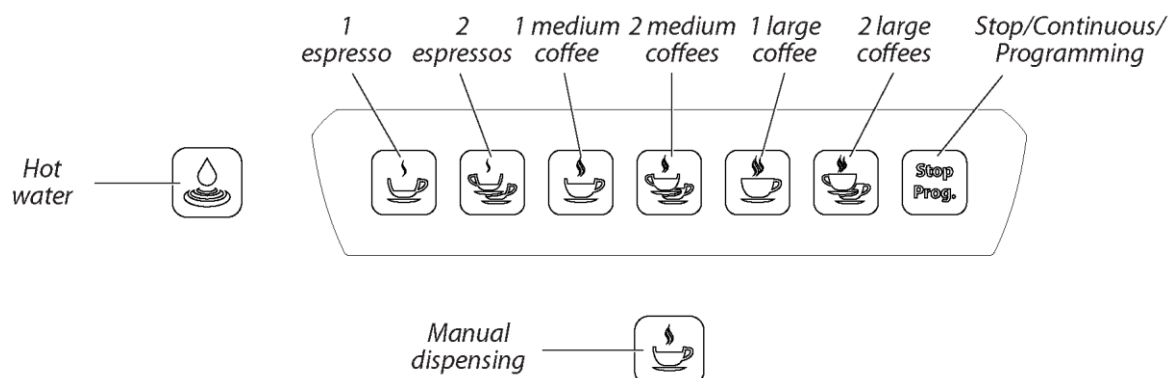
Wersja SAE DISPLAY



Rysunek A

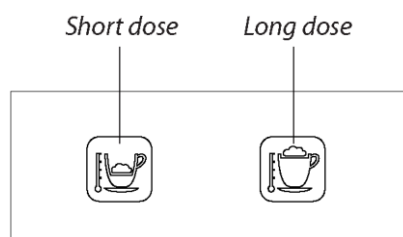


2.6 Panel przycisków



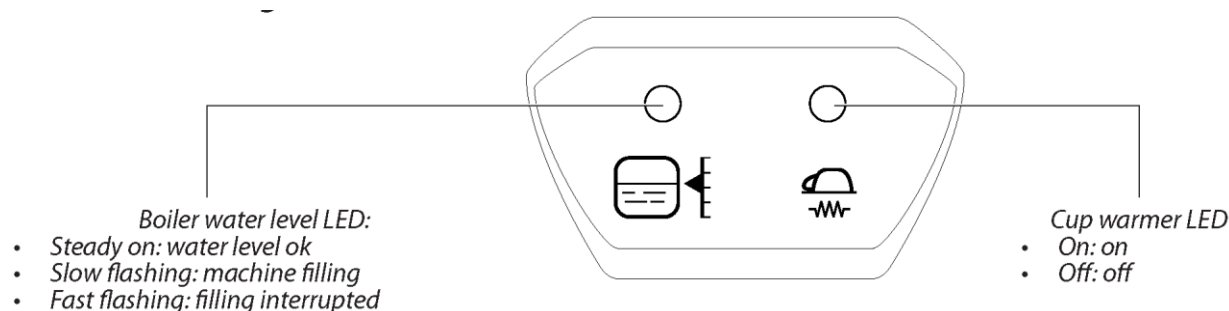
1 espresso	1 kawa espresso
2 espressos	2 kawy espresso
1 medium coffee	1 średnia kawa
2 medium coffees	2 średnie kawy
1 large coffee	1 duża kawa
2 large coffees	2 duże kawy
Stop/Continuous/Programming	Stop/Kontynuacja/Programowanie
Hot water	Woda gorąca
Manual dispensing	Dozowanie ręczne

2.7 Panel przycisków automatycznego spieniacza



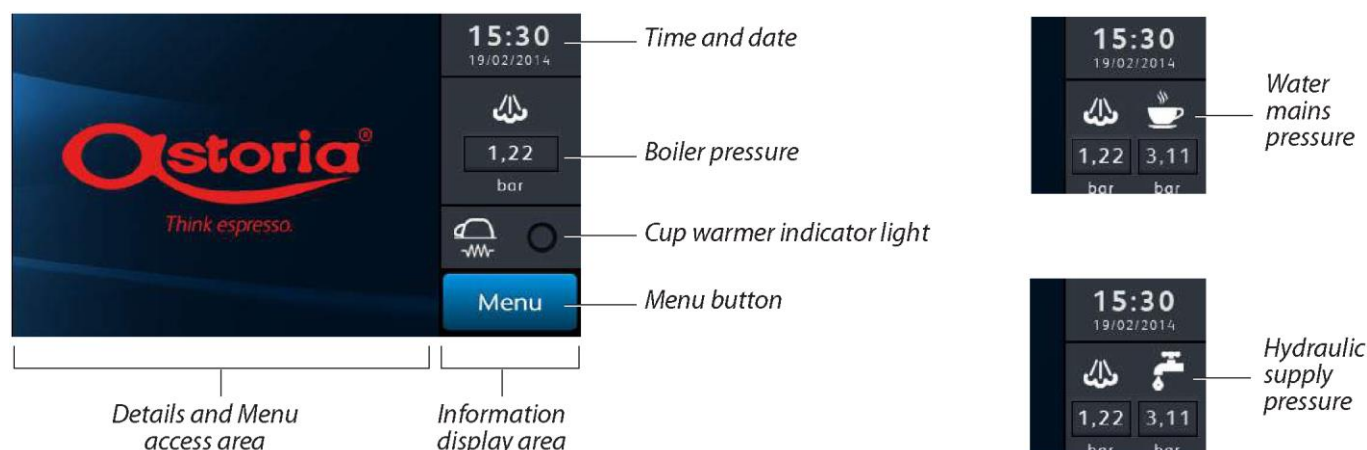
Short dose	Mała dawka
Long dose	Duża dawka

2.8 Kontrolki



Boiler water level LED: - Steady on: water level ok - Slow flashing: machine filling - Fast flashing: filling interrupted	Dioda LED poziomu wody w kotle: - Światło stałe: poziom wody jest prawidłowy - Powolne miganie: napełnianie urządzenia - Szybkie miganie: przerwanie napełniania
Cup warmer LED - On: on - Off: off	Dioda LED do podgrzewacza filiżanek - Wł.: włączona - Wyl.: wyłączona

2.9 Wyświetlacz ekranu dotykowego



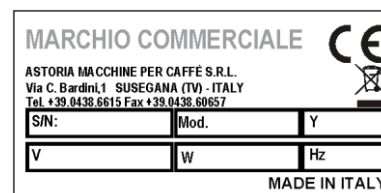
Time and date	Czas i data
Boiler pressure	Ciśnienie kotła
Cup warmer indicator light	Kontrolka podgrzewacza filiżanek
Menu button	Przycisk MENU
Information display area	Obszar wyświetlania informacji
Details and Menu access area	Szczegóły i obszar dostępu do menu
Water mains pressure	Ciśnienie wody w sieci
Hydraulic supply pressure	Ciśnienie dostarczanej wody

2.10 Dane i oznakowanie

Dane techniczne urządzenia podano w poniższej tabeli:

TABELA DANYCH TECHNICZNYCH	1GR	2GR	3GR	4GR
Napięcie (V)	120 / 230-400 / 240		230-400 / 240	230-400 / 240
Częstotliwość (Hz)	50/60		50/60	50/60
Moc maksymalna (kW)	3,1/3,9/4,2		5,6/6,0	6,6/7,1
Kocioł (l)	10,5/14		17/21	23
Kalibracja zaworu bezpieczeństwa (bar)	0,19 MPa (1,9 bara)			
Ciśnienie robocze kotła	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bara)			
Ciśnienie wody zasilającej	maks. 0,15 - 0,6 MPa (maks. 1,5 - 6 bara)			
Ciśnienie dozowania kawy	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bara)			
Temperatura w trybie pracy	5 - 40°C maks. 95° R.U.			
Poziom ciśnienia akustycznego	< 70 dB			

podstawy ramy pod tacką odpływową, są na niej zawarte dane identyfikacyjne. Poniżej znajduje się przykład tabliczki znamionowej:



MADE IN ITALY	WYPRODUKOWANO WE WŁOSZECH
---------------	---------------------------

W przypadku jakiegokolwiek komunikacji z Producentem należy zawsze mieć przygotowane następujące informacje:

- Numer seryjny urządzenia;
- Model urządzenia
- Data produkcji urządzenia

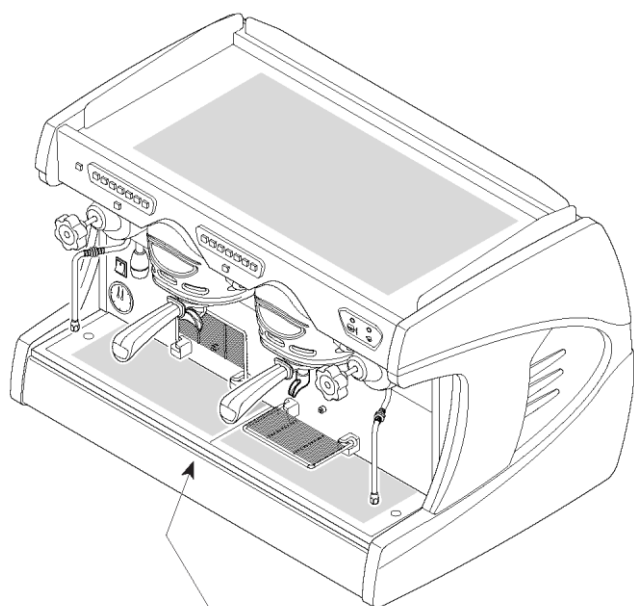
Dane urządzenia można również znaleźć na etykiecie znajdującej się na opakowaniu urządzenia.



Zabrania się usuwania lub niszczenia tabliczki znamionowej. Jeśli wymaga ona pilnej wymiany, skontaktuj się w tej sprawie z producentem.

Zgodnie z dyrektywą 2006/42/WE urządzenie jest oznaczone znakiem CE, dzięki któremu producent deklaruje, na własną odpowiedzialność, że urządzenie jest bezpieczne dla ludzi i rzeczy.

Tabliczka znamionowa CE jest przymocowana do



Tabliczka znamionowa CE jest zamocowana na podstawie ramy pod tacką odpływową.

3. PRZECHOWYWANIE

Urządzenie jest przechowywane przez Producenta lub dystrybutora.

4. INSTALACJA

Instalacja urządzenia może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanych serwisantów producenta.



Podczas instalacji wykwalifikowani serwisanci muszą dokonać wymiany wody zawartej w obwodach hydraulicznych.



Podstawa podpory urządzenia musi być idealnie wypoziomowana i nie może zawierać jakichkolwiek nierówności.



Instalacja elektryczna musi być wyposażona w odpowiedni wyłącznik różnicowy (30 mA).

5. URUCHOMIENIE

Uruchomienie urządzenia może być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych serwisantów producenta.

6. OBSŁUGA

6.1 Środki ostrożności



Zapoznaj się uważnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „I. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA” na str. 37.

6.2. Emisje

WIBRACJE

Żadne wykryte wibracje nie spowodują niebezpiecznych sytuacji w warunkach użytkowania, które spełniają wskazania zawarte w niniejszej Instrukcji.

EMISJA DŹWIĘKU

Poziom hałasu emitowanego przez urządzenie jest średnio niższy niż 70 dB; dlatego nie ma obowiązku używania osobistego wyposażenia ochronnego dla układu słuchowego.

Jeśli urządzenie emituje nietypowe dźwięki, powiadom o tym producenta.

ŚRODOWISKO ELEKTROMAGNETYCZNE

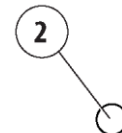
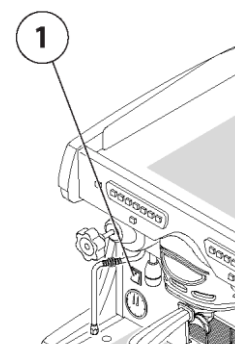
Urządzenie zostało zaprojektowane do prawidłowego działania w środowisku elektromagnetycznym typu przemysłowego, w którym emisje i którego odporność zawierają się w granicach przewidzianych przez obowiązujące normy.

6.3 Włączanie i wyłączanie urządzenia

6.3.1 Wersja SAE

Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Otwórz zawór wody z sieci wodociągowej i zmiękczacza;
- przełącz główny przełącznik zasilania na pozycję ON (1), wskaźnik poziomu wody w kotle zacznie migać (2);
- poczekaj, aż kocioł automatycznie napełni się wodą: wskaźnik przestanie migać i pozostanie włączony (2).

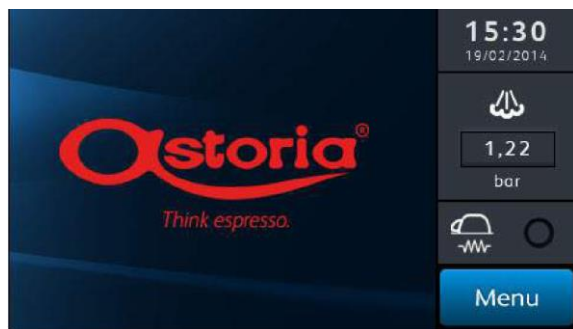


6.3.2 Wersja SAE DISPLAY

- Naciśnij główny przełącznik (1) urządzenia;
- odczekaj kilka sekund na przeprowadzenie autotestu;
- poczekaj, aż kocioł automatycznie napełni się wodą i urządzenie się nagrzeje;



- urządzenie jest gotowe do użycia, gdy na wyświetlaczu pojawia się następujący komunikat:



Podczas etapu nagrzewania urządzenia (ok. 20 minut) zawór regulacyjny podciśnienia zwolni parę na kilka sekund, aż zawór sam się wyłączy.

6.3.3 Wyłączanie urządzenia

Wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika lub głównego wybieraka.

6.4 Wymiana wody

Podczas instalacji urządzenia wykwalifikowany serwisant wymieni wodę zawartą w obwodach hydraulicznych, wykonując następujące czynności:

- po zakończeniu instalacji urządzenie należy je uruchomić, doprowadzić do nominalnego stanu roboczego i pozostawić na 30 minut w stanie „gotowe do pracy”;
- następnie urządzenie należy wyłączyć i opróżnić z pierwszej wody wprowadzonej do całego obwodu hydraulicznego, aby wyeliminować ewentualne początkowe zanieczyszczenia;
- po tym urządzenie musi zostać ponownie naładowane i przeniesiony do nominalnych warunków pracy;
- Po osiągnięciu stanu „gotowe do pracy” należy wykonać następujące czynności dozowania:
 - dla każdej jednostki kawy należy wykonać ciągłą dostawę, aby uwolnić co najmniej 0,5 litra z obiegu kawy. W przypadku kilku punktów dozowania dopasowanych do tego samego wymiennika/kotła do kawy, należy podzielić objętość na podstawie liczby punktów dozowania;
 - należy usunąć całkowitą ilość gorącej wody z kotła (6 litrów dla 2GR, 8 litrów dla 3GR, 11 litrów dla 4GR), dozując stale z określonej wylewki. W przypadku wielu punktów dozowania podziel tę objętość zgodnie z liczbą punktów dozowania;
 - stale uwalniaj parę przez co najmniej 1 minutę dla każdego punktu dozowania pary.



Jeśli urządzenie pozostaje nieaktywne przez czas dłuższy niż 1 tydzień, wykwalifikowany serwisant odnowi 100% wody zawartej w obwodzie hydraulicznym, jak wskazano powyżej.

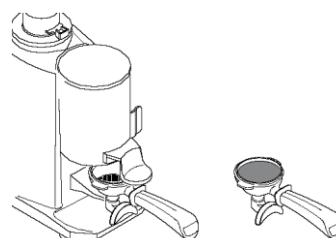
6.5 Przygotowanie urządzenia

6.5.1 Mielenie i dozowanie kawy

Urządzenie dozująco-mielące do codziennego mielenia kawy powinno znajdować się obok ekspresu do kawy.

Mielenie i dozowanie kawy muszą być wykonywane zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia dozująco-mielącego. Należy również pamiętać o następujących kwestiach:

- nie zaleca się przechowywania dużych zapasów ziaren kawy, aby można było uzyskać odpowiednią jakość kawy espresso. Przestrzegaj daty ważności wskazanej przez producenta;
- nigdy nie miel dużych porcji kawy, zaleca się stosować ilość zawartą w urządzeniu dozującym i zużyć ją, o ile to możliwe, do końca dnia;
- W miarę możliwości nie kupuj już zmielonej kawy, ponieważ jej jakość szybko się pogarsza. W razie potrzeby kupuj ją w małych opakowaniach próżniowych.



6.5.2 Przygotowanie uchwytu filtra

- Napełnij filtr odpowiednią dawką zmielonej kawy (około 6-7 gr.) i przyciśnij kawę praską;
- przyczep uchwyt filtra do urządzenia, nie zamykając go zbyt mocno, aby uniknąć nadmiernego zużycia uszczelki;
- z tego samego powodu zaleca się oczyszczenie krawędzi filtra przed przymocowaniem uchwytu filtra do jednostki dozującej;
- postępuj zgodnie z procedurami określonymi przez producenta młynka.

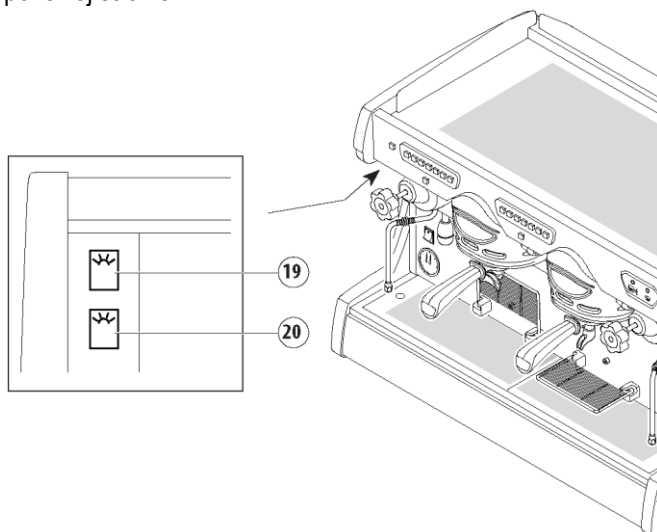
6.5.3 Oświetlenie

Komora zaparzania

Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie obszaru roboczego, naciśnij przełącznik (20), znajdujący się z przodu pod panelem sterowania po lewej stronie.

Boki

Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie boczne, naciśnij przełącznik (19), znajdujący się z tyłu pod panelem sterowania po lewej stronie.



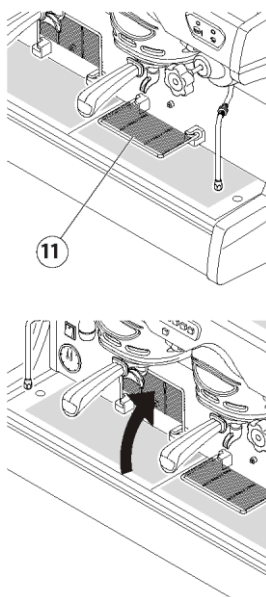
6.5.4 Tacki na filiżanki

Na urządzeniu znajdują się specjalne tacki składane (11), aby można było pomieścić filiżanki o różnej wysokości.

Aby użyć tacki, odcep ją i obróć w pozycji poziomej.

Jeśli nie jest już potrzebna, pchnij ją do góry, aż zatrzaśnie się z powrotem w uchwycie.

W sprawie czyszczenia tacki patrz ust. 7.5.9 Tacki na filiżanki na str. 67.

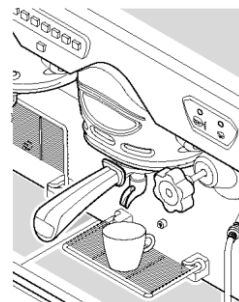


6.6 Dozowanie kawy

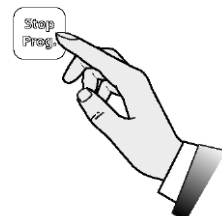
6.6.1 Programowanie

Urządzenie jest zaprogramowane domyślnie. Jeśli konieczne jest zmodyfikowanie dawek kawy, wykonaj następujące czynności:

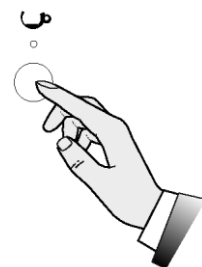
- Zawsze programuj najpierw prawy panel przycisków. W ten sposób wszystkie panele przycisków zostaną zaprogramowane automatycznie. W razie konieczności zaprogramuj wszystkie pozostałe w późniejszym czasie;



- umieścić filiżankę pod dozownikiem;



- naciśnij przycisk  i przytrzymaj go przez 5 sekund: dioda LED tego przycisku zacznie migać;



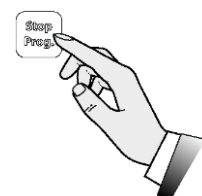
- naciśnij żądany przycisk dawki na przykład ;

- aby potwierdzić dawkę, ponownie naciśnij przycisk  lub przycisk ;



- powtórz tę operację dla pozostałych przycisków dawki;

- po zakończeniu programowania naciskaj przycisk , aż wszystkie diody na panelu przycisków zostaną wyłączone.

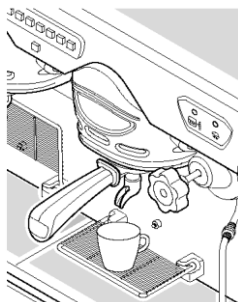


Programowanie każdej dawki musi być przeprowadzane z zastosowaniem kawy mielonej, a nie z wcześniej używanymi fusami kawy.

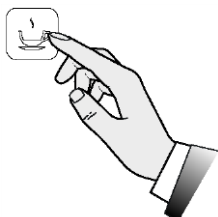
6.6.2 Dozowanie

Umieść filiżankę kawy pod dozownikiem,

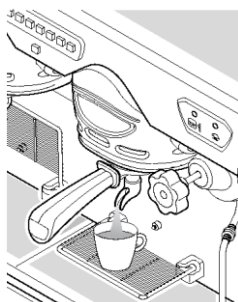
- naciśnij żądany przycisk dawki na przykład  i poczekaj, aż kawa zostanie nalana (zaświeci się dioda LED);



- aby zablokować dozowanie kawy, naciśnij przycisk  lub przycisk ;



- w przypadku nieprawidłowości lub zablokowania panelu przycisków użyj przełącznika ręcznego.



Nie należy wyjmować uchwytu filtra z zespołu dostawy wody podczas dozowania kawy.

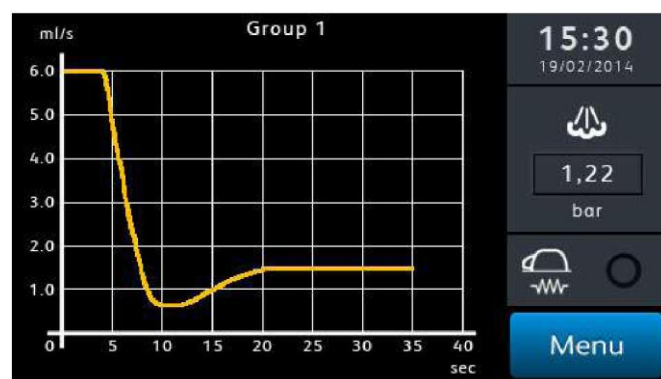
6.6.3 Wyświetlanie informacji

Odpowiednie informacje są wyświetlane na wyświetlaczu podczas parzenia kawy w zależności od konfiguracji urządzenia.

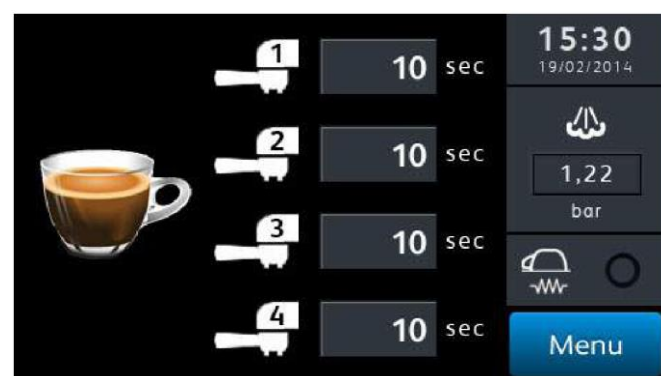
Ciśnienie hydrauliczne podczas parzenia kawy.



Schemat przepływu kawy w czasie (ml/s) dla pojedynczego zespołu.

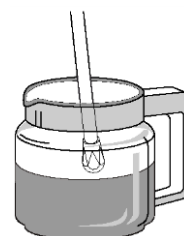


Wyświetlanie czasu parzenia (s) dla wszystkich zespołów.



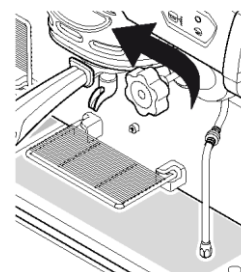
6.7 Dozowanie pary

- Zanurz dyszę pary w podgrzewanej cieczy;



- obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara;

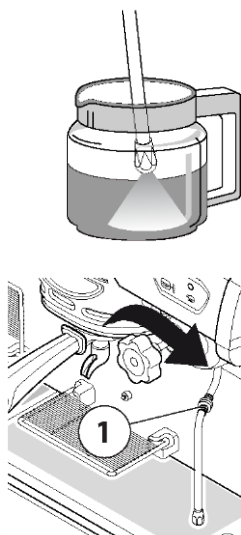
- ilość pary będzie odpowiadała zakresowi otwarcia zaworu;



- aby zatrzymać dozowanie, obróć pokrętkę w zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Aby uzyskać optymalne spienianie, zaleca się przestrzeganie następujących prostych zasad:

- podgrzewaj tylko ilość mleka, którą zamierzasz użyć; po podgrzaniu musi zostać ono całkowicie wylane z dzbanka i nie może być ponownie podgrzewane;
- spieniaj mleko, zaczynając od temperatury około 4 °C.



Ostrożnie używaj wylewki parowej za pomocą specjalnej gumy przeciw oparzeniom (1).

Unikaj kontaktu z dyszami pary, nie kieruj ręk ani innych części ciała w stronę końcówek dyszy pary.



Zaleca się przeprowadzenie krótkiego swobodnego dozowania pod koniec każdego użycia, aby utrzymać końcówki wylewek parowych w doskonałym stanie. Końcówki należy utrzymywać w czystości przez cały czas za pomocą szmatki zwilżonej w letniej wodzie.

Użycie punktu dozowania pary (dyszy pary) musi być zawsze poprzedzone odprowadzaniem kondensatu przez co najmniej 2 sekundy.

Pozostaw dyszę pary zanurzoną w mleku tylko na wymagany czas ogrzewania. Nie otwieraj zaworu pary, jeżeli dysza pary zanurzona jest w mleku w chwili, gdy urządzenie jest wyłączone.



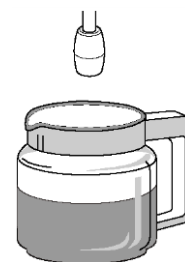
MILK MLEKO

6.8 Dozowanie wody gorącej

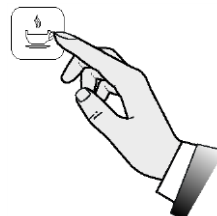
6.8.1 Programowanie

Urządzenie jest zaprogramowane domyślnie. Wykonaj następujące czynności, jeśli dawki gorącej wody muszą zostać zmodyfikowane:

- Umieść dzbanek pod dyszą gorącej wody;



- naciskaj przycisk  na prawym panelu sterowania przez 5 sekund: dioda LED przycisku zacznie migać;



- naciśnij przycisk gorącej wody ;

- aby potwierdzić dawkę, ponownie naciśnij przycisk ;

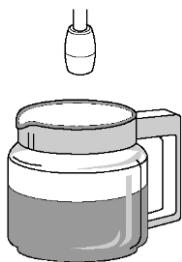


- po zakończeniu programowania naciśnij przycisk .

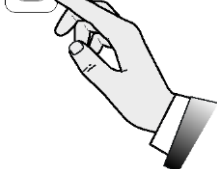


6.8.2 Dozowanie gorącej wody

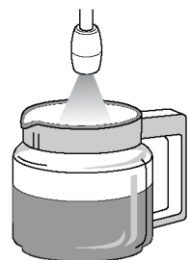
- Umieść dzbanek pod dyszą gorącej wody;



- naciśnij przycisk wody i poczekaj na dozowanie gorącej wody;



- aby wcześniej zablokować dozowanie, naciśnij przycisk wydawania gorącej wody lub przycisk .



Unikaj kontaktu z dyszą gorącej wody, nie kieruj rąk ani innych części ciała w stronę końcówek dyszy gorącej wody.

6.9 Dozowanie z automatycznym spieniaczem

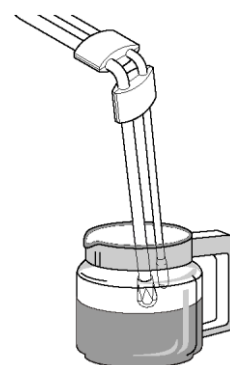
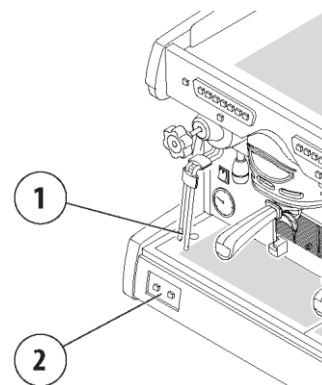
6.9.1 Dozowanie

- Zanurz zaciski wylewki automatycznego spieniacza (1) w mleku;

- naciśnij przycisk lub (2);

- poczekaj na zakończenie dostawy wody;

- Naciśnij przycisk lub przycisk (2) aby wcześniej zablokować dozowanie.



Unikaj kontaktu z dyszami pary, nie kieruj rąk ani innych części ciała w stronę końcówek dyszy pary.



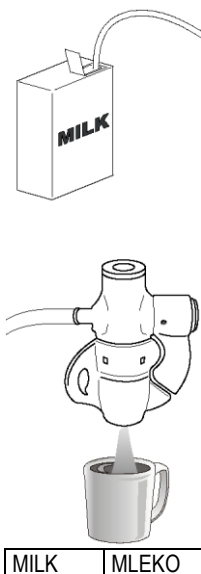
Końcówki należy utrzymywać w czystości przez cały czas za pomocą szmatki zwilżonej w letniej wodzie. Mleko można przechowywać w lodówce przez maksymalnie 3-4 dni.

6.9.2 Wskazówki

- Podgrzewaj tylko taką ilość mleka, którą zamierzasz użyć; po podgrzaniu musi zostać ono całkowicie wylane z dzbanka i nie może być ponownie podgrzewane;
- Automatyczny spieniacz gwarantuje zgodność co do $\pm 3^{\circ}\text{C}$ pomiędzy ustawioną temperaturą a rzeczywistą temperaturą mleka, wyłącznie w przypadku początkowej temperatury mleka wynoszącej 4°C ;
- ponieważ dozowanie pary zatrzymuje się samoistnie po osiągnięciu ustawionej temperatury mleka, aby zapobiec wylaniu się piany mlecznej, konieczne jest wprowadzenie objętości cieczy nie większej niż 1/2 pojemności dzbanka.
- użyj pojemnika o wielkości odpowiedniej dla ilości mleka, którą należy spienić.

6.10 Dozowanie w trakcie przygotowywania pianki do cappuccino

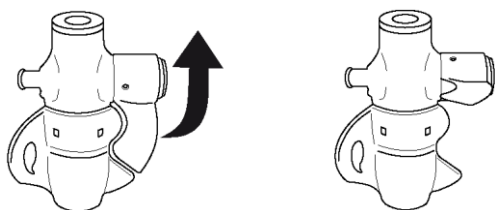
- Wprowadź rurkę ssącą do mleka;
- umieść dzbanek pod wylewką urządzenia do przygotowywania pianki do cappuccino;
- otwórz zawór pary, zamknij go, gdy żądana ilość zostanie osiągnięta;
- wlej mleko do filiżanek z kawą.



W przypadku ciepłego mleka bez piany podnieś klapkę ekspresu do kawy cappuccino do góry.

Sugerujemy, aby nie dozować kawy bezpośrednio do filiżanki, ale do dzbanka lub garnka, a następnie dodać spienione mleko do kawy w celu uzyskania lepszych efektów.

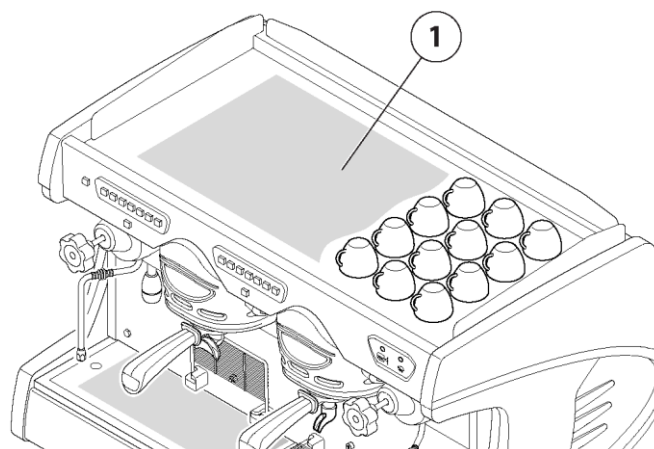
Zaleca się stałe utrzymywanie urządzenia do przygotowywania pianki do cappuccino w czystości zgodnie z instrukcjami zawartymi w ustępie „7.5 Czyszczenie” na str. 65.



6.11 Podgrzewacz filiżanek

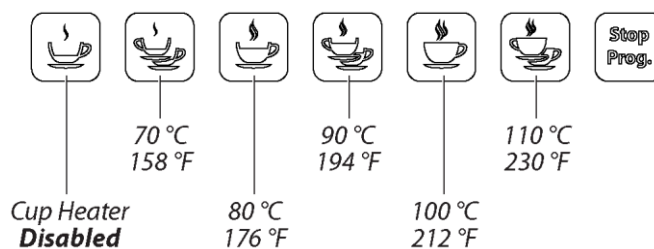
6.11.1 Wersja SAE

Umieść filiżanki na podgrzewaczu filiżanek do kawy (1).



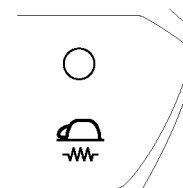
Wykonaj następujące czynności, aby ustawić temperaturę podgrzewacza filiżanek:

- Po włączeniu urządzenia przytrzymaj wciśnięty przycisk **Stop Prog.** na prawym panelu przycisków: migająca dioda wskazuje bieżącą konfigurację podgrzewacza filiżanek zgodnie ze wskazówkami zawartymi na poniższych rysunkach;
- przytrzymaj wciśnięty przycisk **Stop Prog.**, aż dioda na klawiaturze zmieni się z migającej na świecącą stałym światłem;
- naciśnij klawisz odpowiadający żądanej konfiguracji;
- potwierdź operację naciskając przycisk **Stop Prog.**.



Cup Heater Disabled	Wyłączony podgrzewacz filiżanek
---------------------	---------------------------------

Odpowiednia kontrolka na przednich przyciskach sygnalizuje stan podgrzewacza filiżanek.

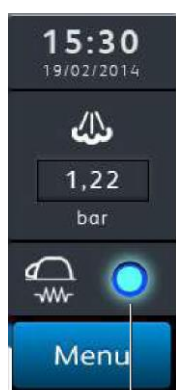




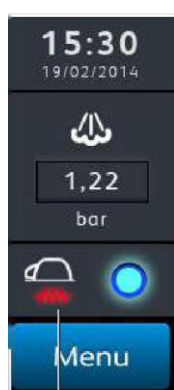
Ze względów bezpieczeństwa wskazane jest, aby nie umieszczać na powierzchni podgrzewacza filiżanek szmatek ani innych przedmiotów, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia.

6.11.2 Wersja SAE DISPLAY

- Umieść filiżanki do podgrzania na podgrzewaczu filiżanek (1);
- aby włączyć podgrzewacz filiżanek, naciśnij przycisk ;
- aktywacja podgrzewacza filiżanek jest sygnalizowana na wyświetlaczu w następujący sposób.



Podgrzewacz filiżanek



Podgrzewacz filiżanek

włączony

i ogrzewanie

W sprawie ustawiania temperatury podgrzewacza filiżanek, patrz ust. 6.12.4 na str. 59.



Ze względów bezpieczeństwa wskazane jest, aby nie umieszczać na powierzchni podgrzewacza filiżanek szmatek ani innych przedmiotów, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia.

6.11.3 Wyświetl i wyzeruj licznik litrów

Aby wyświetlić i wyzerować licznik litrów:

- Wejść do programowania, poczekaj aż wyświetli się liczba litrów;
- Aby wykonać zerowanie, naciśnij przycisk (-);
- Aby potwierdzić zerowanie, naciśnij i przytrzymaj przycisk (+) przez 3 sekundy;
- Aby przejść do następnego programowania, naciśnij przycisk (MODE)

LITRES COUNTER
LIT. = NNNNN

ZEROING COUNTS?
PRESS + 3 SEC.

LITRES ZEROED

6.12 Programowanie (wersja SAE DISPLAY)

6.12.1 Dostęp do menu

1. Aby uzyskać dostęp do menu, naciśnij przycisk w prawym dolnym rogu strony głównej ekranu dotykowego

1



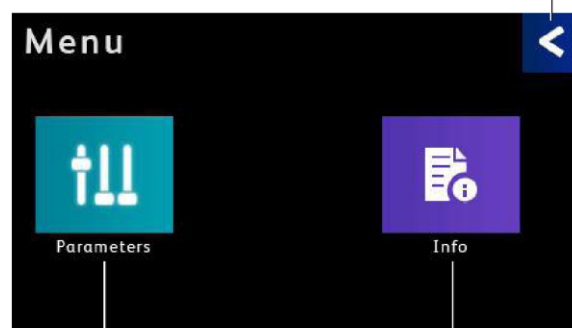
Menu button

Menu button	Przycisk MENU
-------------	---------------

2. Pojawi się ekran menu:

The "back" button returns to the previous screen

2



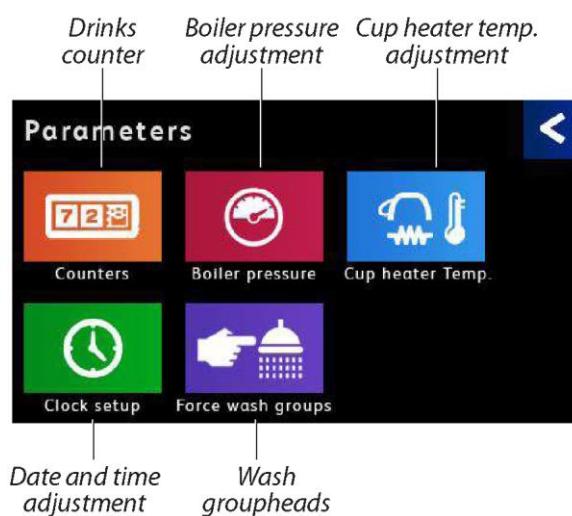
Settings button

Information button

The "back" button returns to the previous screen	Przyciśnięcie przycisku „back” [wstecz] powoduje powrót do poprzedniego ekranu
Settings button	Przycisk SETTINGS „back” [ustawienia]
Information button	Przycisk informacyjny

3. naciśnij przycisk „Settings” [ustawienia], aby uzyskać dostęp do odpowiedniego podmenu:

3



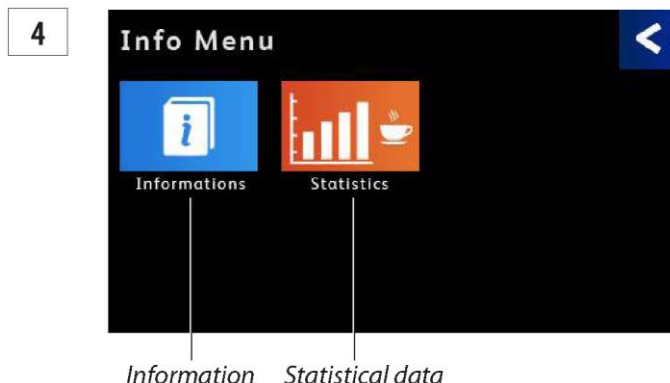
Date and time adjustment

Wash groupheads

Drinks counter	Licznik napojów
Boiler pressure adjustment	Regulacja ciśnienia kotła
Cup heater temp. adjustment	Regulacja temperatury grzejnika
Date and time adjustment	Zmiana daty i godziny

Wash groupheads	Czyszczenie głowicy zespołu
-----------------	-----------------------------

4. lub naciśnij przycisk „Information” [Informacje], aby wejść do podmenu informacji.



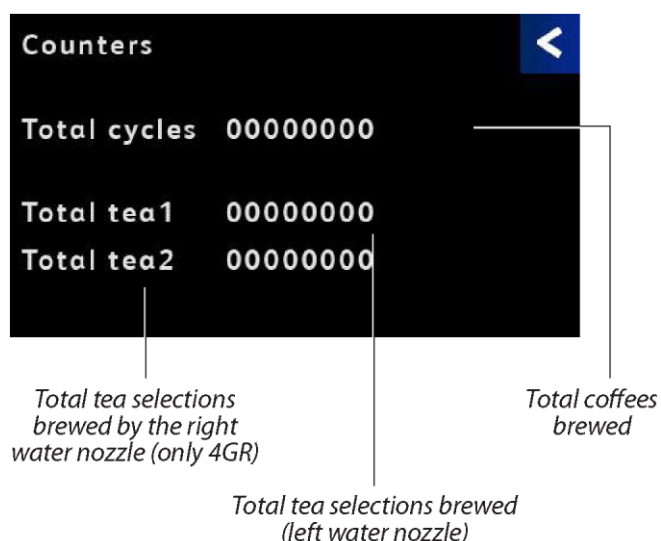
Information	Informacje
Statistical data	Dane statystyczne

6.12.2 Liczniki

Aby wyświetlić liczbę wyborów, naciśnij wskazany przycisk.



Aby powrócić do poprzedniego menu, naciśnij przycisk  [wstecz].



Total tea selections brewed by the right water nozzle (only 4GR)	Wybór pełnej herbaty parzonej przez prawą dyszę wody (tylko 4GR)
Total tea selections brewed (left water nozzle)	Wybór pełnej herbaty (lewa dysza wody)
Total coffees brewed	Łączna ilość kawy parzonej

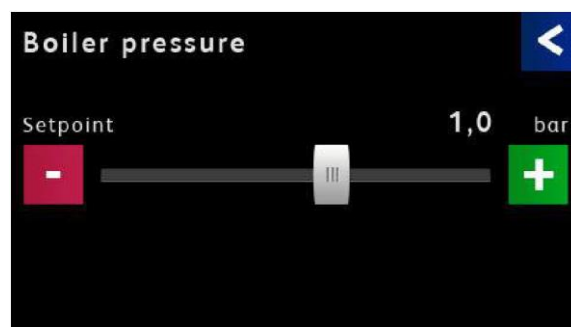
6.12.3 Ciśnienie kotła

Aby zmienić ciśnienie kotła, należy wcisnąć zaznaczony przycisk.



Użyj suwaka lub naciśnij przyciski  i , aby ustawić żądane ciśnienie.

Aby powrócić do poprzedniego menu, naciśnij przycisk  wstecz.



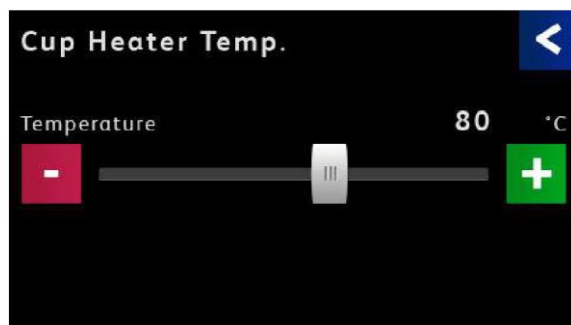
6.12.4 Temperatura podgrzewacza filiżanek

Naciśnij wskazany przycisk, aby wyregulować temperaturę pracy podgrzewacza filiżanek lub go wyłączyć.

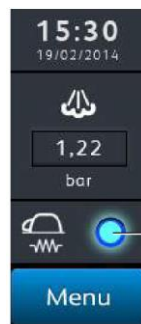


Użyj suwaka lub naciśnij przyciski  i , aby ustawić żadaną temperaturę.

Aby powrócić do poprzedniego menu, naciśnij przycisk Wstecz .



Gdy podgrzewacz filiżanek jest włączony, pojawia się odpowiedni wskaźnik na wyświetlaczu.



Podgrzewacz
włączony

filiżanek

6.12.5 Zmiana daty i godziny

Naciśnij wskazany przycisk, aby ustawić godzinę i datę.

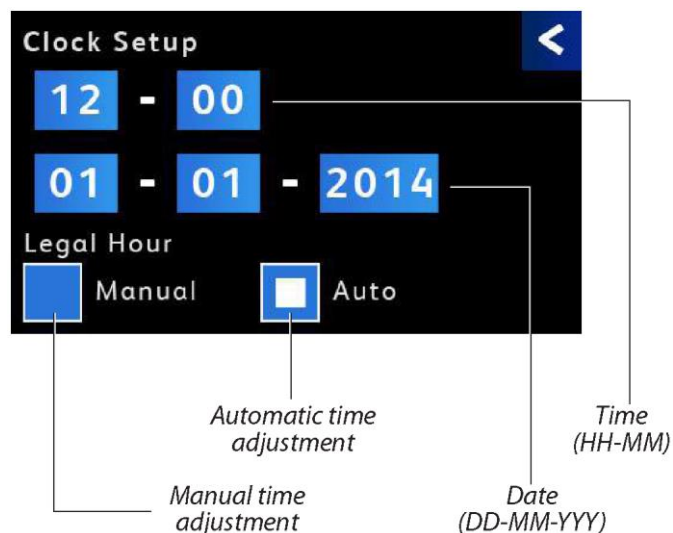


Użyj suwaka lub naciśnij  lub , aby ustawić żądaną wartość.

lub wybierz żądany przycisk, aby ustawić czas ręcznie lub automatycznie.

Aby powrócić do poprzedniego menu, naciśnij przycisk

Wstecz .



Automatic time adjustment	Automatyczna regulacja czasu
Manual time adjustment	Ręczna regulacja czasu
Date (DD-MM-YYYY)	Data (DD-MM-RRRR)
Time (HH-MM)	Godzina (HH-MM)



Przykład ustawienia miesiąca.

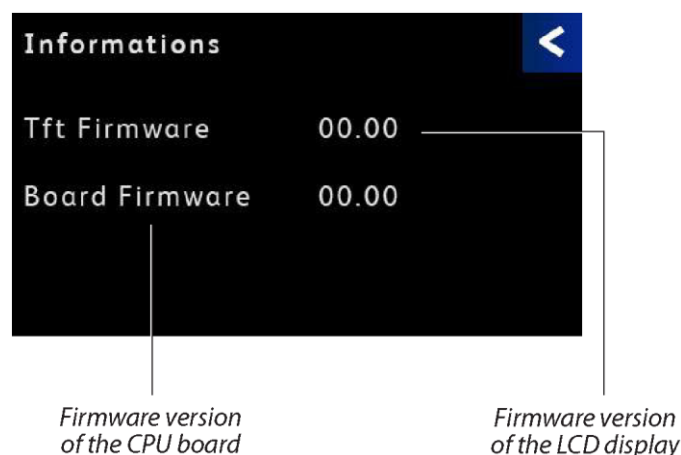
6.12.6 Wyświetlanie informacji

Naciśnij wskazany przycisk, aby wyświetlić bieżące wersje oprogramowania zainstalowanego na urządzeniu.



Aby powrócić do poprzedniego menu, naciśnij przycisk

Wstecz .



Firmware version of the CPU board	Wersja oprogramowania układowego procesora CPU
Firmware version of the LCD display	Wersja oprogramowania układowego wyświetlacza LCD

6.12.7 Mycie głowic zespołu

Naciśnij wskazany przycisk, aby umyć urządzenia służące do dostawy.



Aby rozpocząć cykl mycia, naciśnij „YES” [tak] i wykonaj następujące czynności:

- wlej detergent do filtrów i przymocuj uchwyty do głowic zespołu;

- naciśnij przycisk podwójnej kawy espresso  (2) dla każdej głowicy zespołu;

- Na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat: „Grouphead wash in progress” [Mycie w głowicy w toku]. Gdy urządzenie wykonuje pierwszy cykl mycia, diody

przycisków (1) i (2) migają;  

- urządzenie zatrzymuje się, gdy kończy się pierwszy cykl i tylko dioda przycisku podwójnej kawy espresso  (2) nadal miga; usuń uchwyty filtrów z głowic zespołów;

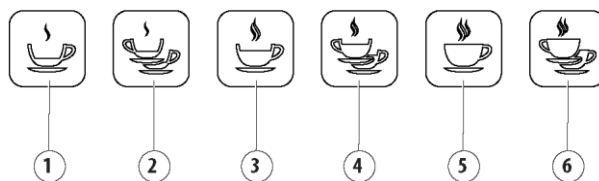
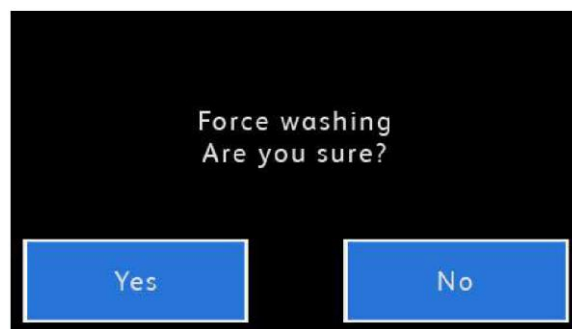
- naciśnij ponownie przycisk podwójnej kawy espresso, aby kontynuować płukanie  (2);

- podczas płukania urządzenia migają diody przycisków  (1) i  (2);

- po zakończeniu cyklu płukania urządzenie jest gotowe do normalnego użytkowania.



Procedura ta pozwala na jednoczesne mycie wszystkich głowic zespołu; każda klawiatura jest indywidualna.



6.12.8 Dane statystyczne

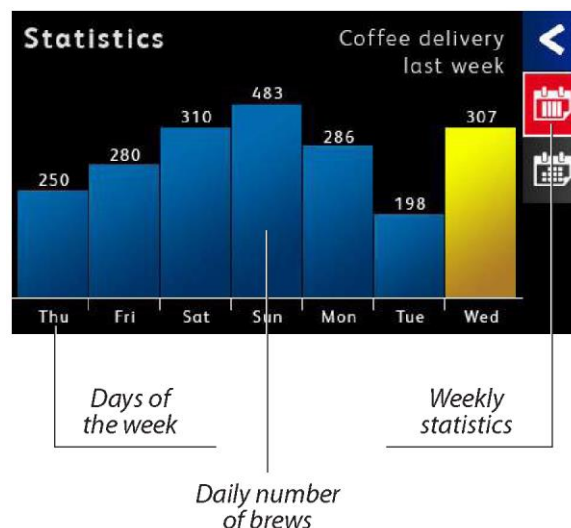
Naciśnij wskazany przycisk, aby wyświetlić ilość parzonej kawy,



W zależności od wybranego przycisku można przeglądać dane tygodniowe lub miesięczne.

Aby powrócić do poprzedniego menu, naciśnij przycisk

Wstecz .



6.13 Porady, jak uzyskać filiżankę dobrej kawy

Codziennie myj filtry i uchwyty filtrów, jak wskazano w ust. 7.5.3 na str. 66. Niewykonanie tej operacji pogorszy jakość dozowanej kawy.

Aby uzyskać wysokiej jakości kawę, twardość użytej wody nie powinna przekraczać 6-7°f (stopni francuskich). Jeśli twardość wody przekroczy te wartości, zaleca się użycie filtra wody lub zmiękczacza. Unikaj używania zmiękczacza wody, jeśli twardość wody jest mniejsza niż 4°f.

Jeśli smak chloru w wodzie jest szczególnie silny, należy zainstalować specjalny filtr.

Nie przechowuj dużych ilości ziaren kawy. Jeśli zmienisz rodzaj kawy, skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisantem producenta w celu regulacji temperatury wody i mielenia.

Przeprowadź kilka prób na sucho, jeśli urządzenie nie było używane przez pewien czas (2-3 godziny). Pamiętaj o regularnym czyszczeniu i konserwacji.

Days of the week	Dni tygodnia
Weekly statistics	Statystyki tygodniowe
Daily number of brews	Dzienna ilość napojów



Months	Miesiące
Monthly statistics	Statystyki miesięczne
Monthly number of brews	Miesięczna ilość napojów

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

kontrola przeprowadzana co najmniej raz w roku przez wykwalifikowanego serwisanta.

7.1 Środki ostrożności



Uważnie zapoznaj się z instrukcjami zawartymi w rozdziale „I. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA” na str. 37.

7.2 Okresowa konserwacja

Oprócz wykonywania czynności konserwacyjnych zgodnie z częstotliwością wskazaną w tabeli, niezbędna jest ogólna

7.3 Konserwacja po krótkim okresie nieaktywności urządzenia

„Krótki czas nieaktywności urządzenia” oznacza okres przekraczający jeden tydzień roboczy.

Jeśli urządzenie zostanie ponownie uruchomione po tym czasie, wykwalifikowany serwisant wymieni całą wodę zawartą w obwodach hydraulicznych, jak wskazano w ust. "7.2 Okresowa konserwacja".

Ponadto należy wykonywać wszystkie operacje planowane dla okresowej konserwacji, patrz poprzedni akapit.

Komponent	Rodzaj interwencji	Co tydzień	Co miesiąc	Kwartalnie
WSKAŹNIK	Utrzymuj ciśnienie kotła pomiędzy 0,08 a 0,14 MPa (0,8 i 1,4 bara).	X		
WSKAŹNIK	Okresowo sprawdzaj ciśnienie wody podczas dostarczania kawy; sprawdzaj ciśnienie wskazane na manometrze, które musi zawierać się pomiędzy 0,8 a 0,9 MPa (8 e 9 bara).		X	
FILTRY I UCHWYTY DO FILTRÓW	Sprawdź stan filtrów. Sprawdź, czy krawędzie filtrów nie są uszkodzone i sprawdź, czy w filizance kawy osiadają fusy z kawy oraz wymień filtry i/lub uchwyty filtrów, zgodnie z wymaganiami.		X	
MŁYNEK-DOZOWNIK	Sprawdź dawkę zmielonej kawy (od 6 do 7 gramów na jeden raz); sprawdź stopień mielenia. Młynki muszą zawsze mieć ostre krawędzie tnące. O ich pogorszeniu świadczy obecność zbyt dużej ilości proszku w fusach. Zalecamy skontaktowanie się z wykwalifikowanym serwisantem w celu wymiany młynków płaskich po każdej ilości kawy wynoszącej 400/500 kg. W przypadku młynków stożkowych wymieniaj je co 800/900 kg.		X	
ZMIĘKCZACZ FILTRA WODY	Przeprowadzaj wymianę wkładu filtra wody lub regenerację zmiękczacza wody z częstotliwością określoną przez producenta.		X	
KOCIOŁ	Zwróć się o interwencję do działu wsparcia technicznego co najmniej co trzy miesiące, aby przeprowadzić wymianę wody w kotle.			X



Podświetlone na szaro problemy z komponentami wymagają wyłączenia urządzenia i interwencji wykwalifikowanego serwisanta.

7.4 Usterki i usuwanie usterek

Problem	Przyczyna	Działanie
BRAK ZAISLANIA URZĄDZENIA	Urządzenie jest wyłączone.	Włącz urządzenie.
BRAK WODY W KOTLE	Zawór zasilania wodą jest zamknięty.	Otwórz zawór zasilania wodą.
ZBYT DUŻO WODY W KOTLE	Awaria układu elektrycznego lub układu hydraulicznego.	Wyłącz urządzenie i zwróć się o pomoc do działu wsparcia technicznego.
PARA NIE WYPIŁYWA Z DYSZ PARY	- Rozpylacz dyszy jest zatkany. - Urządzenie jest wyłączone.	- Wyczyść rozpylacz dyszy pary. - Włącz urządzenie.
Z DYSZ PARY WYDOBYWA SIĘ PARA ZMIESZANA Z WODĄ	Awaria układu elektrycznego lub układu hydraulicznego.	Wyłącz urządzenie i zwróć się o pomoc do działu wsparcia technicznego.
BRAK DOZOWANIA	- Zawór z wodą jest zamknięty, - kawa jest mielona zbyt drobno	- Otwórz zawór wody. - Dostosuj sposób mielenia kawy.
WODA WYCIĘKA Z URZĄDZENIA	- Podkładka nie drenuje. - Rura spustowa jest uszkodzona lub odłączona lub przepływ wody jest zablokowany.	- Sprawdź odpływ ścieków. - Sprawdź i przywróć połączenie rury spustowej z podkładką.
KAWA JEST ZA GORĄCĄ LUB ZA ZIMNĄ	Awaria instalacji elektrycznej lub układu hydraulicznego,	Wyłącz urządzenie i zwróć się o pomoc do działu wsparcia technicznego.
KAWA JEST WYDAWANA ZBYT SZYBKO	Kawa jest zbyt grubo mielona	Dostosuj sposób mielenia kawy.
KAWA JEST WYDAWANA ZBYT WOLNO	Kawa jest zbyt drobno zmielona.	Dostosuj sposób mielenia kawy.
MOKRE FUSY Z KAWY	- Zespół dozujący jest brudny. - Jednostka dostawy jest za zimna - Kawa jest zbyt drobno zmielona. - Kawa jest przeterminowana	- Umyj zespół filtrem. - Poczekaj, aż zespół całkowicie się rozgrzeje. - Dostosuj sposób mielenia kawy. - Wymień kawę na kawę świeżą
WYŚWIETLACZ WSKAZUJE NIEDOPUSZCZALNE CIŚNIENIE	Awaria układu hydraulicznego	Wyłącz urządzenie i zwróć się o pomoc do działu wsparcia technicznego.
FUSY W FILIŻANCE	- Uchwyt filtra jest brudny. - Otworki filtra są zużyte. - Kawa nie jest równomiernie zmielona.	- Wyczyść uchwyt filtra. - Wymień filtr. - Dostosuj odpowiednio sposób mielenia.
FILIŻANKA JEST ZABRUDZONA FUSAMI Z KAWY	- Kawa jest zbyt grubo zmielona - Krawędź filtra jest uszkodzona	- Dostosuj sposób mielenia kawy. - Wymień filtr.
MIGAJĄ DIODY WSZYSTKICH PANELI PRZYCISKÓW	Po kilku minutach automatyczne ładowanie wody zostaje zablokowane. - Urządzenie jest wyłączone. - Brak wody z sieci.	- Wyłącz urządzenie, a następnie włącz je ponownie. - Otwórz zawór zasilania wodą.
- KAWA NIE JEST DOZOWANA RÓWNOMIERNIE - DAWKA KAWY JEST NIEPRAWIDŁOWA - DIODA PRZYCISKU DAWKI MIGA	Kawa jest zbyt drobno zmielona.	Dostosuj sposób mielenia kawy.
WYŁĄCZENIE SYSTEMU ELEKTRONICZNEGO	Awaria układu elektrycznego lub układu hydraulicznego.	Wyłącz urządzenie i zwróć się o pomoc do działu wsparcia technicznego.
POMPA PRZECIEKA	Awaria pompy.	Wyłącz urządzenie i zwróć się o pomoc do działu wsparcia technicznego.
POMPA DZIAŁA ZBYT GŁOŚNO	Awaria pompy.	Wyłącz urządzenie i zwróć się o pomoc do działu wsparcia technicznego.

Problem	Przyczyna	Działanie
SILNIK ZATRZYMUJE SIĘ NAGLE LUB ZABEZPIECZENIE TERMICZNE INTERWENIUJE Z POWODU PRZECIĄŻENIA	Awaria pompy.	Wyłącz urządzenie i zwróć się o pomoc do działu wsparcia technicznego.
POMPA DZIAŁA PONIŻEJ POJEMNOŚCI NOMINALNEJ	Awaria pompy.	Wyłącz urządzenie i zwróć się o pomoc do działu wsparcia technicznego.



Problemy zaznaczone na szaro wymagają wyłączenia urządzenia i wezwania wykwalifikowanego serwisanta producenta.



Jeśli problemu nie można rozwiązać lub na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie, wyłącz urządzenie i skontaktuj się z serwisem technicznym.



Alarm signal

Alarm signal	Sygnal alarmowy
--------------	-----------------

7.5 Czyszczenie

7.5.1 Ogólne instrukcje

Aby uzyskać doskonałą higienę i wydajność urządzenia, należy wykonać kilka prostych czynności czyszczących. Podane tutaj wskazówki dotyczą normalnego użytkowania ekspresu do kawy. Jeśli urządzenie jest używane w sposób ciągły, czyszczenie należy wykonywać częściej.



Nie używaj alkalicznych detergentów, rozpuszczalników, alkoholu lub substancji agresywnych. Użyte produkty/detergenty muszą być odpowiednie do tego celu i nie mogą powodować korozji materiałów obwodów hydraulicznych.

Nie używaj ściernych detergentów, które mogą porysować powierzchnię korpusu.

Do czyszczenia zawsze używaj idealnie czystych i higienicznych szmatek.

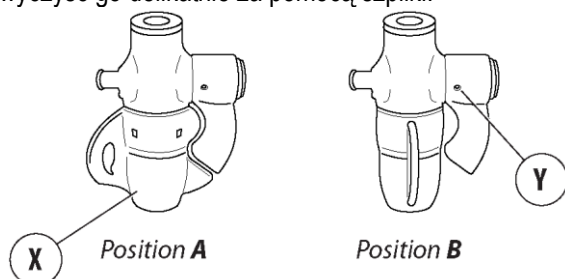
Do mycia filtrów, uchwytów filtrów i wszystkich elementów urządzeń należy używać detergentów dostarczonych przez producenta lub specjalnych produktów do czyszczenia profesjonalnych ekspresów do kawy.

Czyszczenie	Codziennie	Co tydzień
Urządzenie do przygotowywania pianki do cappuccino: Czyść co najmniej raz dziennie lub częściej w przypadku dalszego używania urządzenia do przygotowywania pianki do cappuccino, postępując zgodnie z instrukcjami ust. 7.5.2 na str. 66.	X	
Korpus i kratki: Oczyść panele korpusu szmatką zwilżoną w letniej wodzie. Zdejmij tacę ociekową i kratkę uchwytu na napoje i umyj je gorącą wodą. Oczyść podniesione kratki na filiżanki, jak wskazano w ust. 7.5.9.	X	
Uchwyt filtra i filtr: Codziennie i co tydzień myj filtry i uchwyty filtrów, zgodnie z ust. 7.5.3 na str. 66. Wykonuj operacje czyszczenia codziennie, jak wskazano w ust. 7.5.6.	X	X
Dysza pary: Zawsze utrzymuj dyszę w czystości, używając szmatki zwilżonej w letniej wodzie. Sprawdź i wyczyść końcówki dyszy, czyszcząc otwory wylotowe pary za pomocą małej igły. Cotygodniowe mycie, jak opisano w ust. 7.5.8 na str. 67.	X	X
Zespół dozujący: Umyj jednostkę dozującą zgodnie z instrukcjami ust. 7.5.4 lub ust. 7.5.5. Wykonuj czyszczenie wewnętrzne raz w tygodniu zgodnie z ust. 7.5.7 na str. 67. Wykonuj operacje czyszczenia codziennie, jak wskazano w ust. 7.5.6.	X	X
Młynek-dozownik i zasobnik Wyczyść pojemnik i dozownik wewnątrz i na zewnątrz szmatką zwilżoną ciepłą wodą. Po zakończeniu osusz dokładnie wszystkie części.		X

7.5.2 Mycie urządzenia do przygotowywania pianki do cappuccino

Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia urządzenia do przygotowywania pianki do cappuccino, postępując zgodnie z procedurami wskazanymi poniżej:

- wykonaj pierwsze mycie zanurzając rurkę ssącą w wodzie i przeprowadź dostawę przez kilka sekund;
- obrócić korpus obrotowy (X) o 90° do pozycji B (zamknięcie kanału wylotowego mleka);
- przytrzymaj rurkę ssącą mleko w powietrzu, dozuj parę (uruchamianie urządzenia do przygotowywania pianki do cappuccino na sucho);
- odczekaj około 20 sekund, aby umożliwić wewnętrzne czyszczenie i sterylizację urządzenia do przygotowywania pianki do cappuccino;
- zablokuj dopływ pary i umieść obracający się korpus z powrotem w pozycji A;
- jeśli otwór wlotowy powietrza (Y) jest zablokowany, wyczyść go delikatnie za pomocą szpilki.



Position A	Pozycja A
Position B	Pozycja B



Wyczyścić urządzenie do przygotowywania pianki do cappuccino po każdym ciągłym użytkowaniu i przynajmniej raz dziennie.

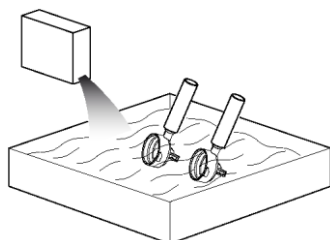
7.5.3 Czyszczenie filtra i uchwytu filtra

Codziennie:

- Mocz filtr i uchwyt filtra w gorącej wodzie przez całą noc, aby złoży kawy tłuszczu mogły się rozpuścić;
- splucz filtr i uchwyt filtra letnią wodą.

Raz w tygodniu:

- Użyj śrubokręta, aby odłączyć filtr od uchwytu filtra;
- Zanurz filtr i uchwyt filtra w ciepłej wodzie i środkiem czyszczącym na 10 minut.
- Splucz letnią wodą.



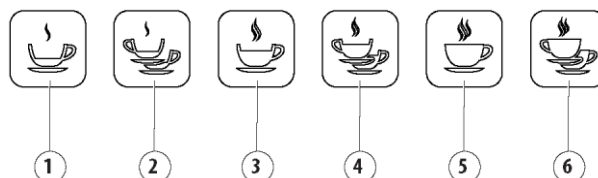
Ostrzeżenie: Zanurz pojemnik uchwytu filtra, unikaj moczenia uchwytu w wodzie.

Detergent należy rozcieńczyć w zimnej wodzie w dawkach wskazanych na opakowaniu (patrz instrukcje producenta).

7.5.4 Mycie zespołu wersji SAE

Wykonaj następujące czynności, aby aktywować cykl mycia:

- naciśnij i przytrzymaj przez 10 sekund przycisk podwójnej kawy espresso  (2) na panelu sterowania odpowiednim dla głowicy zespołu, którą chcesz wyczyścić, aż dioda przycisku zacznie migać;
- wlej detergent do filtra i przymocuj filtr do głowicy zespołu;
- naciśnij ponownie przycisk podwójnej kawy espresso  ;
- gdy urządzenie wykonuje pierwszy cykl mycia, diody przycisków  (1) i  (2) migają;
- wyjmij filtr z głowicy zespołu po zakończeniu pierwszego cyklu i gdy miga tylko dioda przycisku podwójnej kawy espresso  (2);
- naciśnij ponownie przycisk podwójnej kawy espresso  (2), aby kontynuować płukanie;
- podczas płukania urządzenia migają diody przycisków  (1) i  (2);
- po zakończeniu cyklu płukania (około 30 sekund) urządzenie jest gotowe do normalnego użytkowania.



Operacje mycia mogą być wykonywane jednocześnie na kilku głowicach zespołu. Mycie musi zostać zakończone na wszystkich głowicach zespołu, aby można było wyjść z fazy mycia.

7.5.5 Mycie zespołu wersji SAE DISPLAY

Naciśnij przycisk , aby rozpocząć cykl mycia. Postępuj zgodnie z krokami wskazanymi w ust. „6.12.7 Mycie głowic zespołu” na str. 61:



Mycie głowic zespołu



Ta procedura powoduje jednoczesne mycie wszystkich głowic zespołów; każda klawiatura steruje odpowiadającą jej głowicą zespołu.

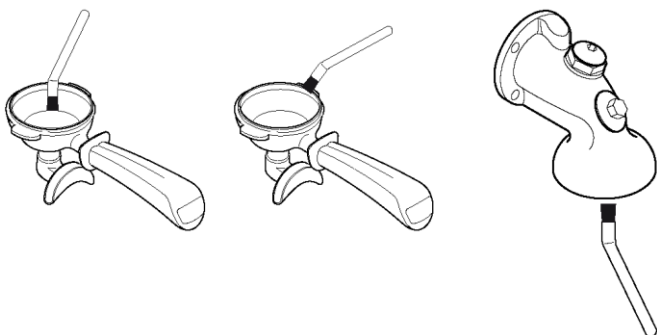
7.5.6 Czyszczenie zespołu sit natrysku i uchwytu filtra

Codziennie czyść szczotką zespół sit natrysku i uchwyt filtra.

Dokładnie oczyść wnętrze pierścienia sprzęgającego i uchwytu filtra; jak również krawędź i skrzydła uchwytu filtra, aby wyeliminować wszelkie nagromadzone pozostałości kawy.



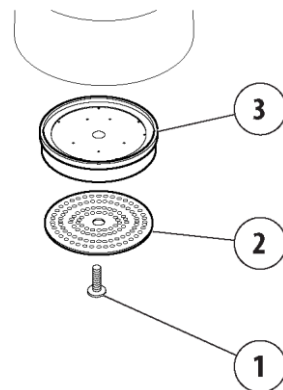
Użyj dostarczonej specjalnej szczoteczki (patrz katalog części zamiennych).



7.5.7 Czyszczenie perforowanej tarczy i pierścienia zabezpieczającego

Co tydzień przeprowadzaj czyszczenie perforowanej tarczy i pierścienia zabezpieczającego w następujący sposób:

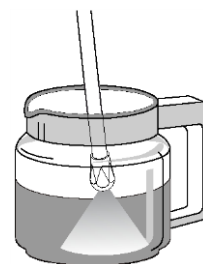
- poluzuj śrubę (1);
- usuń perforowaną tarczę (2) i pierścień zabezpieczający (3);
- ostrożnie umyj oba komponenty gorącą wodą;
- przywróć perforowaną tarczę i pierścień zabezpieczający na pierwotne miejsce, blokując je śrubą.



7.5.8 Czyszczenie wylewki pary

Co tydzień przeprowadzaj czyszczenie wylewki pary w następujący sposób:

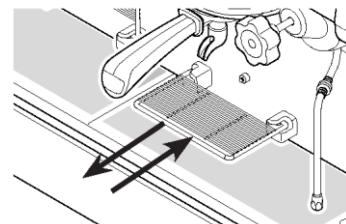
- Zanurz wylewkę w dzbanku z wodą i specjalnym detergentem zgodnie z instrukcjami producenta;
- podgrzej roztwór parą z wylewki;
- pozwól wylewce ochłodzić się, utrzymując ją zanurzoną w roztworze przez co najmniej 5 minut, aby umożliwić wzrost poziomu detergentu w wylewce dzięki efektowi chłodzenia;
- powtórz operację 2 lub 3 razy, do chwili dostawy mleka.



7.5.9 Tacki na filiżanki

Codziennie czyść tacki na filiżanki w następujący sposób:

- odłącz tacki od obudowy, ustawiając je poziomo i wyciągając na zewnątrz.
- czyścić szmatką zwilżoną w letniej wodzie.
- włóż tacki do obudowy.



8. CZĘŚCI ZAMIENNE

Komponenty i/lub części urządzenia mogą być wymieniane wyłącznie przez wykwalifikowanych serwisantów producenta.



Użytkownik nie może wymieniać komponentów i/lub części urządzenia.

9. WYŁĄCZENIE Z EKSPLOATACJI

Urządzenie musi zostać wyłączone z eksploatacji przez wykwalifikowanego serwisanta producenta, ponieważ musi zostać odłączone od sieci elektrycznej i wodnej, a wszystkie wewnętrzne obwody muszą zostać opróżnione z wody.

Uruchomienie urządzenia po tym okresie może być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego serwisanta producenta.



Użytkownik nie może przeprowadzić procesu wyłączenia z eksploatacji i/lub uruchomienia urządzenia po długim czasie.

10. DEMONTAŻ

Demontaż urządzenia musi być wykonany przez wykwalifikowanego serwisanta producenta.

11. UTYLIZACJA

11.1 Informacje dotyczące utylizacji

Wyłącznie dla Unii Europejskiej i Europejskiego Obszaru Gospodarczego.



Ten symbol oznacza, że produktu nie można wyrzucać razem z odpadami domowymi, zgodnie z dyrektywą WEEE (2012/19/WE), dyrektywą w sprawie baterii (2006/66/WE) i/lub przepisami krajowymi wdrażającymi te dyrektywy.

Produkt należy przekazać do wyznaczonego punktu

zbiórki, na przykład sprzedawcy, przy zakupie nowego podobnego produktu lub autoryzowanego punktu zbiórki w celu recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), a także baterii i akumulatorów. Niewłaściwe obchodzenie się z tego typu odpadami może mieć negatywne skutki dla środowiska i zdrowia ludzkiego, ze względu na potencjalnie niebezpieczne substancje, które są zazwyczaj związane z tego rodzaju odpadami.

Twoja współpraca w zakresie prawidłowej utylizacji niniejszego produktu przyczyni się do efektywnego wykorzystania zasobów naturalnych i uniknięcia sankcji administracyjnych przewidzianych prawem. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu niniejszego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami, organem odpowiedzialnym za zbiórkę odpadów, autoryzowanym sprzedawcą lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów z gospodarstw domowych.



Wskazany jest kontakt z wykwalifikowanym serwisantem producenta w celu zutylizowania urządzenia.

11.2 Informacje dotyczące środowiska

Wewnątrz urządzenia znajduje się przyciskowa bateria litowa wymagana do przechowywania danych umieszczonych na karcie elektronicznej.

Baterię należy utylizować zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

12. GLOSARIUSZ

W niniejszym rozdziale wymieniono nietypowe zwroty lub zwroty o znaczeniu innym niż zwykle im przypisywane.

Poniżej znajdują się objaśnienia użytych skrótów i znaczenia piktogramów służących do wskazania kwalifikacji operatora i stanu urządzenia; ich użycie pozwala na szybkie dostarczenie informacji niezbędnych do prawidłowego użytkowania urządzenia w bezpiecznych warunkach.

Niebezpieczeństwo

Potencjalne źródło urazów lub uszczerbku na zdrowiu.

Niebezpieczny obszar

Jakiegolwiek miejsca w pobliżu urządzenia, w których obecność jakiegolwiek osoby stanowi zagrożenie dla bezpieczeństwa i zdrowia tej osoby.

Użytkownik

Osoba odpowiedzialna za obsługę, serwisowanie i czyszczenie urządzenia wskazane w niniejszej Instrukcji.

Ryzyko

Połączenie prawdopodobieństwa i powagi urazów lub

uszczerbku na zdrowiu, które mogą powstać w sytuacji niebezpiecznej.

Oslona

Część urządzenia używana specjalnie do zapewnienia ochrony za pomocą fizycznej bariery.

Sprzęt ochrony osobistej (SOO)

Sprzęt noszony przez daną osobę w celu ochrony zdrowia lub zapewnienia bezpieczeństwa.

Przeznaczenie urządzenia

Korzystanie z urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w Instrukcji obsługi.

Wykwalifikowany serwisant producenta

Specjalista przeszkolony i wykwalifikowany do wykonywania połączeń, instalacji i montażu urządzenia; korzysta on ze specjalnego sprzętu (podnośniki, wózki widłowe itp.); wykonuje rutynowe lub nieplanowane czynności konserwacyjne, które są szczególnie skomplikowane lub potencjalnie niebezpieczne, o ile są wykonywane przez użytkownika.

Kwalifikacje użytkownika

Minimalny poziom umiejętności, jakie musi posiadać operator, aby przeprowadzić opisaną operację.

Stan urządzenia

Stan urządzenia obejmuje tryb pracy i stan elementów zabezpieczających w urządzeniu.

Ryzyko

Ryzyko, które pozostaje pomimo podjęcia środków zabezpieczających zintegrowanych z konstrukcją urządzenia i pomimo zastosowania zabezpieczeń i uzupełniających środków ochronnych.

Element bezpieczeństwa:

- wymagany do zapewnienia funkcji bezpieczeństwa;
- którego awaria i/lub nieprawidłowe działanie zagraża bezpieczeństwu osób.

13. Alfabetyczny indeks tematów

A

Automatyczny spieniacz 56

C

Części zamienne 72

Czyszczenie urządzenia 70

D

Dane techniczne 51

Demontaż urządzenia 72

E

Emisja hałasu 52

Emisje 52

Emisje elektromagnetyczne 52

F

Filtr 71

Filtr i uchwyt do filtra 70

G

Glosariusz 73

Glosariusz i piktogramy 46

Gorąca woda 56

Gwarancja 46

I

Identyfikacja urządzenia 47

Informacje dotyczące środowiska 73

Instrukcja obsługi - aktualizacja 46

K

Kawa - dozowanie 54

Konserwacja i czyszczenie 67

M

Marka/model urządzenia 47

Mielenie kawy 54

Montaż 52

Mycie dyszy pary 72

Mycie zespołu dozującego 70,71

N

Napięcie 51

Nieaktywność urządzenia 72

O

Obsługa klienta 47

Obsługa urządzenia 52

Okresowa konserwacja 67

P

Panel przycisków 50

Para 55

Pierścień zabezpieczający sito natrysku 72

Piktogramy 46

Pobór mocy 51

Podgrzewacz filiżanek 57

Programowanie parametrów urządzenia 59

Przechowywanie urządzenia 52

Przeznaczenie 47

R

Rozwiązania 69

S

Sito natrysku 72

Sito natrysku i pierścień zabezpieczający sito natrysku 72

Środki ostrożności 39,52

T

Tabliczka znamionowa CE 51

U

Uruchomienie 52

Usterki i usuwanie usterek 69

Utylizacja urządzenia 73

W

Wewnętrzny akumulator 73

Wibracje 52

Wskazówki 57

Wyłączanie urządzenia 53

Wyłączanie urządzenia 52

Wyłączenie urządzenia 72

Wymiana wody 53

Z

Zaplanowana konserwacja 68

Znak CE 51

