

Instrukcja obsługi ekspresu do kawy DEMY



Spis treści

INFORMACJE WSTĘPNE.....	4
OPIS URZĄDZENIA.....	4
INFORMACJA O PRODUCENCIE	4
INFORMACJA O IMPORTERZE I DYSTRYBUTORZE.....	4
BEZPIECZEŃSTWO	5
RYZYKA PO STRONIE UŻYTKOWNIKA	5
NALEŻY PRZESTRZEGAĆ NASTĘPUJĄCYCH WYTICZNYCH BEZPIECZEŃSTWA:	5
ZAGROŻENIE PORAŻENIA PRĄDEM.	5
USZKODZENIE URZĄDZENIA.	7
OPIS URZĄDZENIA.....	8
SPECYFIKACJA TECHNICZNA	9
INSTALACJA	9
MIEJSCE INSTALACJI:	9
PODŁĄCZENIE WODY	9
OBSŁUGA OPROGRAMOWANIA	11
MENU SERWISOWE	12
PŁUKANIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO PO WYBRANIU IKONY Z FUNKCJĄ W MENU GŁÓWNYM	12
PŁUKANIE SYSTEMU MLECZNEGO.....	13
PŁUKANIE SYSTEMU INSTANT	14
PEŁNA KONSERWACJA PRZY UŻYCIU JEDNEJ KOMENDY	14
ARCHIWUM KONSERWACJI	15
WERSJA OPROGRAMOWANIA	16
INFORMACJA O EKSPRESIE / MASZYNIE	16
WŁĄCZANIE EKSPRESU, URUCHOMIENIE Z TRYBU CZUWANIA.	17
MENU SERWISOWE.....	17
POZIOMY HASEŁ	18
USTAWIENIA NAPOJÓW	18
ZMIANA POZYCJI NAPOJÓW NA EKRANIE MENU	19
USUWANIE NAPOJÓW	19
USTAWIENIA NAPOJÓW - SZCZEGÓŁY	20
BŁOKOWANIE NAPOJU	21
USTAWIENIA WIELKOŚCI FILIŻANEK	21
FUSY/PORCJA	21
ZAPARZANIE WSTĘPNE.....	21
USTAWIENIA ILOŚCI NAPARU KAWOWEGO	21
USTAWIENIA ILOŚCI GORĄCEJ WODY W NAPOJU	21
USTAWIENIE ILOŚCI CYKLI MIELENIA I ZAPARZANIA	22
USTAWIENIE CIŚNIENIA PARZENIA KAWY	22
USTAWIENIA DOZY „LEWY POJEMNIK” INSTANT (CZEKOLADA, MLEKO W PROSZKU)	22
USTAWIENIE CZASU PODAWANIA MLEKA	22
USTAWIENIE CZASU PODAWANIA PIANY MLECZNEJ	22
USTAWIENIA KOLEJNOŚCI PODAWANIA SKŁADOWYCH NAPOJU.....	23
TWORZENIE NOWYCH SPECJAŁÓW KAWOWYCH.....	24
KONSERWACJA.....	25
USTAWIENIA EKSPRESU	25
USTAWIENIA FABRYCZNE – SEKCJA USTAWIENIA SERWISOWE	35
KONSERWACJA.....	39
UWAGI DOTYCZĄCE CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI.....	45

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA	46
POTENCJALNE ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA SPOWODOWANE ŚRODKAMI CZYSZCZĄCYMI!	46
TRANSPORT I UTYLIZACJA	48
ODPOWIEDZIALNOŚĆ I GWARANCJA	49
GWARANCJA I ODSZKODOWANIE	49

INFORMACJE WSTĘPNE

Model DEMY jest w pełni opatentowanym ekspresem do kawy. Instrukcja ta jest zbiorem informacji o tym jak używać i czyścić model DEMY. Zanim zaczniesz używać ekspres do kawy zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami i wskazówkami wskazanymi w tym dokumencie.

Instrukcja obsługi dostarczana jest wraz z ekspresem. Proszę zatrzymaj ją niezniszczoną w bezpośrednim sąsiedztwie ekspresu do kawy, tak, aby każdy korzystający z ekspresu mógł się z nią zapoznać.

Opis urządzenia

- Ekspres do kawy DEMY został zaprojektowany do przygotowywania kaw czarnych, kaw opartych na mleku, spienionego i podgrzanego mleka oraz gorącej wody. Urządzenie przeznaczone jest do średniej wielkości, jeśli chodzi o zapotrzebowanie na napoje kawowe biur, restauracji i innych miejsc publicznych.
- W zależności od potrzeb ekspres podaje następujące napoje:
 - Kawa czarna,
 - Kawa mleczna i produkty mleczne
 - Czekolada – także z dodatkiem mleka
 - Gorąca woda
- Obudowa wykonana jest częściowo z aluminium oraz wysokiej jakości plastiku. Projekt urządzenia oraz akcesoriów pozwalających operatorowi urządzenia na uzyskanie wymogów związanych z:
 - HACCP
 - Zapobiegania wypadkom związanym z użytkowaniem urządzeń elektrycznych
- Urządzenie wyposażone zostało w duży ekran dotykowy służący do sterowania jego pracą.

Informacja o producencie

Suzhou Dr. Coffee Systems Technology Co., Ltd.
3/F, No. 3 Building, No. 599 Taishan Road, Tiger Hill District, Suzhou City, Jiangsu, China
215151, Kod pocztowy: 215151, Telefon: 400-8977-711

Informacja o importerze i dystrybutorze

Aqua Solution sp. z o.o.
ul. Tadeusza Kościuszki 28/LU3, 30-105 Kraków, Polska
telefon: 12 201 86 96, email: biuro@aquasolution.pl

Właścicielem marki Coffee Format jest firma Aqua Solution sp. z o.o.

BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczeństwo jest najważniejszym elementem związanych z użytkowaniem urządzenia. Aby upewnić się, że urządzenie jest bezpieczne należy zapoznać się i postępować zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.

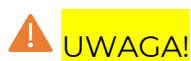
Ekspres DEMY i przeznaczone do niego akcesoria są przygotowane do następujących celów i rodzajów użytkowania:

- Użytkowania tylko przez przeszkolony i znający instrukcję obsługi personel
- Użytkowanie w formie self-service – samodzielne zamawianie kawy przez klienta
- Podłączeniu bezpośrednio do źródła wody lub korzystania ze zbiornika wody dołączonego do urządzenia.
- Ekspres może być użytkowany tylko w pomieszczeniach suchych, z prawidłowo działającą instalacją wentylacją, w pomieszczeniach zamkniętych – bez możliwości zalania np. w przypadku deszczu i innych zjawisk pogodowych

Ekspresu DEMY nie można używać:

- W przestrzeniach o podwyższonym procentowym poziomie wilgotności
- Na zewnątrz
- W miejscach narażonych na wpływ pary wodnej na urządzenie
- W pojazdach ruchomych (autobusach, samochodach, kamperach itp.)

Ryzyka po stronie użytkownika



Możesz odnieść rany i uszkodzenia ciała, jeżeli instrukcja i wytyczne producenta nie będą odpowiednio przestrzegane.

Należy przestrzegać następujących wytycznych bezpieczeństwa:

- przeczytaj uważnie instrukcję użytkowania przed użyciem urządzenia
- nie obsługuj urządzenia, jeżeli nie działa normalnie lub jest uszkodzone
- wymiana samodzielna zabezpieczeń prądowych znajdujących się w urządzeniu jest zabroniona
- dotykane elementów o wysokiej temperaturze jest zabronione
- z urządzenia nie mogą korzystać dzieci w wieku do 10 lat oraz osoby starsze o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych
- dzieci nie mogą bawić się urządzeniem
- użytkowanie urządzenia i czyszczenie przez dzieci dozwolone jest tylko w obecności i pod nadzorem osoby dorosłej.



Zagrożenie porażenia prądem.

Nieprawidłowe korzystanie z urządzenia może prowadzić do porażenia prądem

Zanim użyjesz urządzenie przeczytaj i zastosuj się do poniższych punktów:

- dotknięcie części będących pod napięciem grozi śmiercią.
- urządzenie podłączyć do obwodu prądowego zabezpieczonego bezpiecznikiem przeciwprądowym (ochrona przed przepięciem)

- przestrzegać lokalnych przepisów prawa związanego z użytkowaniem urządzeń elektrycznych i elektronicznych
- przestrzegać podłączenia urządzenia do odpowiedniego napięcia w celu uniknięcia przepięć i porażenia prądem
- napięcie zasilania musi być zgodne z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia
- nie dotykać części pod napięciem
- podczas konserwacji urządzenia wyłącz zasilanie, odłącz urządzenie od prądu
- wymiana kabla w przypadku uszkodzenia jest dozwolona tylko i wyłącznie przez uprawniony personel

Uwaga!

Uważaj na składniki i dodatki do przygotowywanych napojów. Uważaj na alergeny w nich zawarte oraz na pozostałości jakie mogą znajdować się w urządzeniu po poprzednio przygotowanych napojach.

Uwaga!

Istnieje **ryzyko zatrucia** po zastosowaniu tabletek i innych środków czyszczących przewidzianych do konserwacji ekspresu do kawy:

Należy stosować się do następujących wytycznych:

- zawsze trzymaj tabletki i środki czyszczące poza zasięgiem dzieci i osób do tego nieuprawnionych
- nie jedz tabletek czyszczących
- nie mieszaj tabletek czyszczących z innymi chemikaliami i kwasem.
- nie dodawaj tabletek czyszczących do pojemnika na mleko
- nie przechowuj tabletek czyszczących w zbiorniku na wodę (wewnątrz lub na zewnątrz)
- tabletki czyszczące oraz środek okamieniający używaj zawsze wyłącznie zgodnie z przepisami umieszczonymi na ich etykiecie.
- nie jedz ani nie pij podczas używania tabletek czyszczących
- zachowaj dobrą wentylację w pomieszczeniu
- noś rękawiczki ochronne
- natychmiast po użyciu i kontaktem ze środkiem chemicznym - umyj ręce

Uwaga!

Ostrożnie na oparzenia. Na wylocie i w systemie zaparzania panuje bardzo wysoka temperatura. Dotykaj tylko uchwytów do tego przeznaczonych. Czyść system parzenia tylko i wyłącznie po schłodzeniu urządzenia.

Uwaga!

W urządzeniu znajdują się części ruchome. Istnieje **ryzyko zmiżdżenia** części ciała przez dotknięcie pracujących ruchomych części urządzenia. Nie wkładaj ręki do pojemnika na ziarna kawy oraz do systemu parzenia podczas pracy urządzenia.

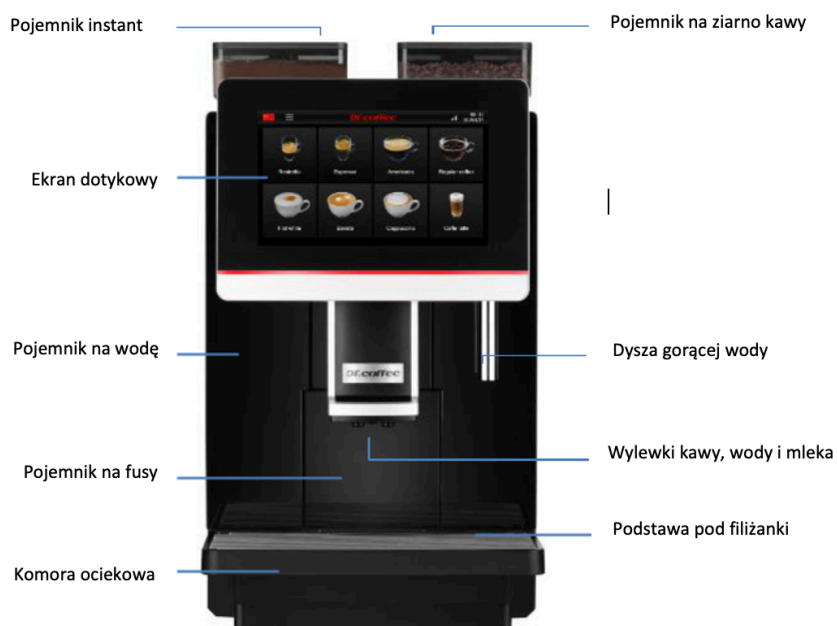
Uszkodzenie urządzenia.

Należy przestrzegać następujących zasad:

- Ekspres do kawy wymaga stosowania odpowiedniej twardości wody. Twardość wody powinna być niższa lub równa 5°dkH (stopni twardości węglanowej w skali niemieckiej). Jeżeli twardość wody jest wyższa istnieje konieczność stosowania filtrów wody. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- W przypadku bezpośredniego podłączenia urządzenia do wody - zanim odłączysz urządzenie od wody zamknij dopływ wody.
- Zawsze stosuj się do lokalnych wytycznych związanych z napięciem prądu. Musi być one zgodne z tabliczką znamionową na urządzeniu.
- Proszę wyłączyć urządzenie, jeżeli nie ma dostępu do wody (woda podłączona z sieci lub w zbiorniku nie jest dostępna). Praca urządzenia bez wody może powodować jego zniszczenie.
- W celu bezpieczeństwa przed zalaniem zalecamy stosowanie urządzeń przeciw zalaniowym montowanych na obwodzie dostarczającym wodę do urządzenia. Jeśli urządzenie nie będzie używane dłużej niż tydzień, należy przeprowadzić pełny proces jego czyszczenia zaraz po jego uruchomieniu.
- Chroń urządzenie przed negatywnym wpływem środowiska na urządzenie np. bezpośrednio świecące słońce, wysoka temperatura, wysoka wilgotność itp.
- W przypadku uszkodzenia, naprawy powinny być realizowane tylko przez osoby do tego upoważnione i odpowiednio przeszkolone.
- Prosimy o używanie z tym ekspresem do kawy tylko i wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- Mycie urządzenia wodą lub parą jest zabronione.
- Urządzenie nie nadaje się do ustawienia w miejscu, gdzie w pobliżu używany jest „prysznic” z wodą i może zostać zalane lub zachlapane.
- W pojemniku na ziarna mogą znajdować się tylko ziarna kawy – nie można stosować kawy zmielonej, produktów instant itp.
- Do ręcznego podajnika kawy (kawa mielona) należy stosować tylko tabletki czyszczące.
- Nie można stosować zmrożonych ziaren kawy. Istnieje ryzyko uszkodzenia zaparzacza.
- W przypadku transportu maszyny i części zamiennych w temperaturze poniżej -10°C istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia przez zamrożoną wodę

OPIS URZĄDZENIA

(Widok od frontu)



WIDOK Z TYŁU



SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zalecana dzienna wydajność	do 200 filiżanek
Wydajność godzinowa według DIN18873-2a	Pojedyncza porcja
Espresso 50 ml	100
Czarna kawa (210 ml)	80
Cappuccino (200 ml)	80
Gorąca woda	30 litrów
Pojemność zbiornika na wodę	4 litry
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	34 x 54,5 x 62 cm
Pojemność zbiornika instant	1200g mleko / 2000g czekolada
Pojemność zbiornika na kawę	1500g
Pojemność zbiornika na fusy	70 (przy dozie 10g/espresso)
Waga	26,5 kg
Pojemność tacy ociekowej	1,5 l
Ciśnienie podłączenia wody	Maksymalnie 6 Bar
Zasilanie / moc	220V 50Hz, 2700/3100 kW

W zestawie z ekspresem znajduje się:

- Kabel podłączeniowy prądowy
- Przewód do pobierania mleka
- Instrukcja
- Kabel podłączeniowy – stalowy

INSTALACJA

Miejsce instalacji:

- Urządzenie musi stać na płaskiej powierzchni
- Urządzenie musi zostać zainstalowane z dala od źródeł ciepła
- Odległość pomiędzy podłączeniem do zasilania prądem nie powinno być większe niż 1m
- Zachowaj wystarczającą ilość miejsca na konserwację i obsługę urządzenia
- Zachowaj wystarczającą ilość miejsca do dosypywania ziaren kawy
- Tylne części urządzenia powinny mieć co najmniej 5 cm odległości od ściany w celu umożliwienia prawidłowego chłodzenia urządzenia
- Temperatura powietrza w której pracuje urządzenie powinna znajdować się w zakresie +10 do +40 °C
- Maksymalna dopuszczalna wilgotność powietrza to 80%
- Użycie tylko możliwe jest tylko i wyłącznie w pomieszczeniach wewnątrz budynków
- Podłączenie elektryczne musi spełniać wszystkie lokalnie przewidziane normy
- Napięcie musi być zgodne z tabliczką znamionową na urządzeniu
- Podłączenie elektryczne powinno być zgodne z normą IEC 364 (DIN VDE 0100)
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie powinno być podłączone do wyłącznika różnicowoprądowego o wartości 16A
- Urządzenie nie może być używane z uszkodzonym przewodem prądowym
- W trakcie układania przewodu prądowego upewnij się, że nie będzie on przeszkadzał innym osobom. Kabel nie może przechodzić przez ostre krawędzie i elementy. Nie zaciskaj kabla prądowego. Kabel nie może przechodzić w pobliżu i dotykać elementów gorących.
- Wtyczka prądowa urządzenia musi być łatwo dostępna, aby w razie potrzeby odłączyć szybko urządzenie od prądu.

Podłączenie wody

- Woda musi być czysta, a zawartość chloru nie może przekraczać 100mg/litr
- Twardość węglanowa musi być mniejsza niż 5 dH (stopni niemieckich)
- Używaj tylko nowych przewodów podłączeniowych.

- Na przewodzie zasilającym powinien być zainstalowany zawór umożliwiający szybkie zamknięcie wody.
- Urządzenie powinno być podłączone poprzez reduktor ciśnienia – ustawić ciśnienie na poziomie **3 bar**.

OBSŁUGA OPROGRAMOWANIA

Ekran startowy

(ekspres napełnia się wodą, sprawdza system, nagrzewa bojler i przepłukuje blok zaparzający)

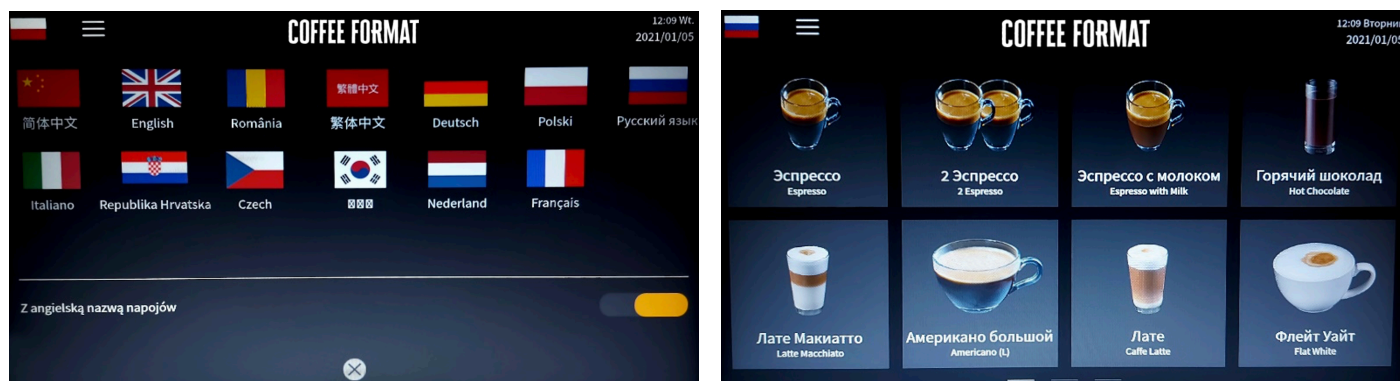


Po zakończeniu procedury startowej pojawia się ekran główny napojów



W celu wybrania właściwej wersji językowej wciśnij flagę kraju w lewym górnym rogu ekranu.

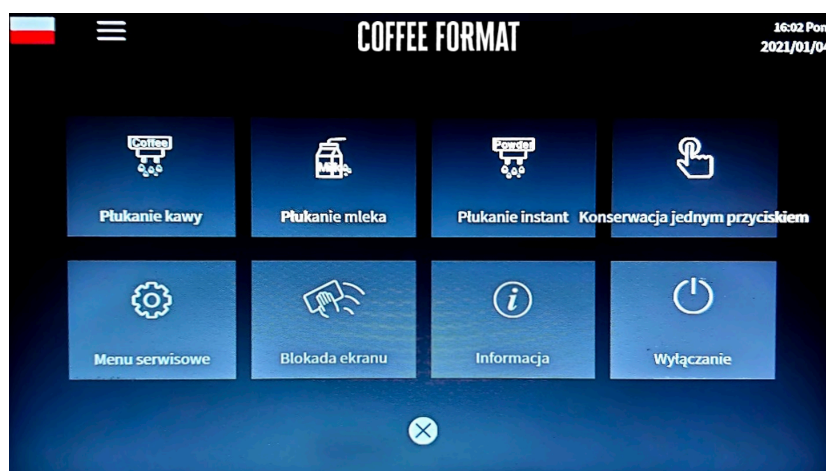
Ekran wyboru wersji językowej/możliwość ustawienia z wersją języka angielskiego jako opcja dodatkowa (przykład)



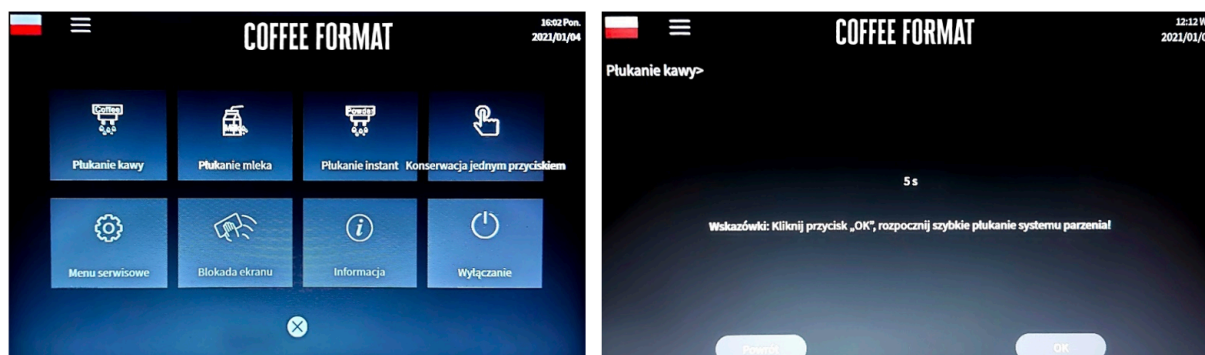
W celu wejścia do głównego menu ustawień ekspresu należy przytrzymać symbol poziomych pasków w lewym górnym rogu ekranu. Na tym ekranie pojawią się wszystkie niezbędne ikony do tak zwanej „szybkiej obsługi” bez konieczności wchodzenia do menu serwisowego i wpisywania kodów dostępowych.

Menu serwisowe

Wciśnij symbol  ekran menu

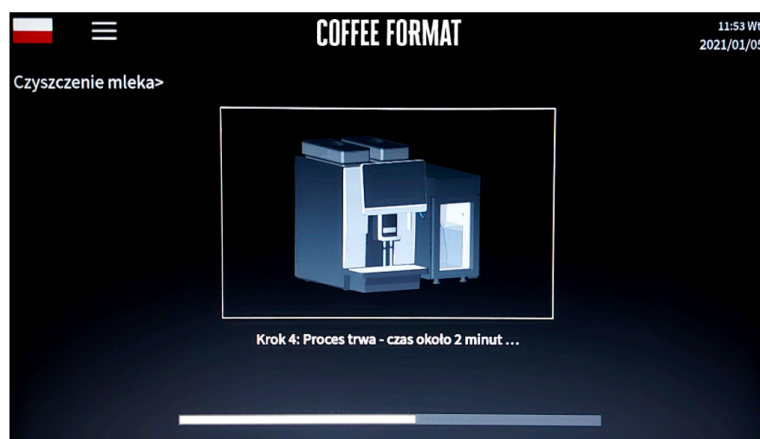


Płukanie bloku zaparzającego po wybraniu ikony z funkcją w menu głównym



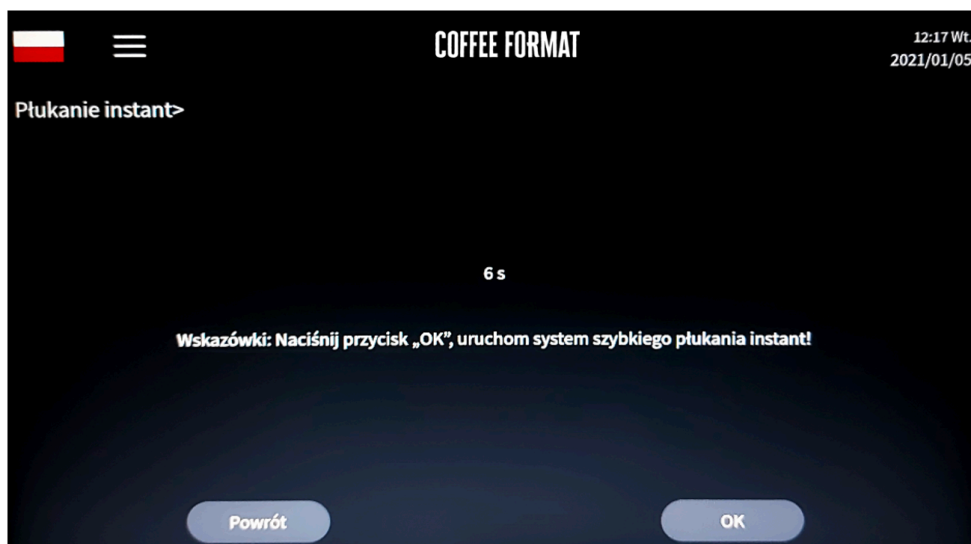
- Wciśnij „płukanie kawy” na wyświetlaczu pojawi się komunikat „powrót lub OK” w zależności od Twojego wyboru ekspres sam rozpocznie procedurę płukania, która będzie trwała około 5 sekund
- Przytrzymanie ikony „płukanie kawy” przez 3 sekundy umożliwi Ci wejście do procedury rozpoczynającej „czyszczenie zaparzacza” (ta sama procedura znajduje się w menu konserwacji ekspresu) w przypadku „czyszczenia zaparzacza” należy użyć tabletek czyszczących. Szczegółowe instrukcje znajdują się w dalszej części menu, które będzie automatycznie prosić Cię o stosowanie się do poleceń na ekranie ekspresu
- Przy każdorazowym braku wyboru w ciągu 5 sekund (powrót lub ok) ekspres rozpocznie samodzielną procedurę traktując brak reakcji jako potwierdzenie OK (dotyczy to wszystkich procesów uwzględniających Twój wybór)

Płukanie systemu mlecznego



- Wciśnij „płukanie mleka” na wyświetlaczu pojawi się komunikat „powrót lub OK” w zależności od Twojego wyboru ekspres sam rozpocznie procedurę płukania systemu mlecznego, która będzie trwała około 5 sekund
- Przytrzymanie ikony „płukanie mleka” przez 3 sekundy umożliwi Ci wejście do procedury rozpoczynającej „czyszczenie systemu mlecznego” (ta sama procedura znajduje się w menu konserwacji ekspresu) w przypadku „czyszczenia mleka” należy użyć dedykowanego płynu do czyszczenia systemów mlecznych w ekspresach automatycznych. Szczegółowe instrukcje znajdują się w dalszej części menu, które będzie automatycznie prosić Cię o stosowanie się do poleceń na ekranie ekspresu

Płukanie systemu Instant



- Wciśnij „płukanie instant” na wyświetlaczu pojawi się komunikat „powrót lub OK” w zależności od Twojego wyboru ekspres sam rozpocznie procedurę płukania systemu instant, która będzie trwała około 5 sekund

Pełna konserwacja przy użyciu jednej komendy

Dotknij ikonę „konserwacja jednym przyciskiem” - następnie postępuj krok po kroku według instrukcji wyświetlanych na ekranie

Blokada ekranu



- Wciśnij ikonę „blokada ekranu”, wyświetli się komunikat „wyczyść ekran” - rozpocznie się procedura umożliwiająca Ci przetarcie ekranu w przeciągu 10 sekund bez ryzyka uruchomienia innych funkcji wyświetlonych na wyświetlaczu LCD.
- Przytrzymanie „blokadę ekranu” przez ok 3 sekundy otworzy ekran konserwacji z funkcją „odkamieniania” postępuj zgodnie z informacjami pojawiającymi się na ekranie

Funkcja „informacja”

Po wciśnięciu tej pozycji uzyskasz dostęp do wszystkich statystyk DEMY

COFFEE FORMAT

12:20 Wt.
2021/01/05

Informacja

Suma napojów>

Dane

Produkt

12

Suma napojów

Wybór daty

2020/01/05

–

2021/01/05

Archiwum konserwacji

Suma napoju

1

Deleted Beverage

0

Wersja oprogramowania

Mała filiżanka

Średnia filiżanka

Duża filiżanka

Suma

Informacje o ekspresie

Espresso

4

0

0

4

Latte Macchiato

0

1

0

1

2 Espresso

0

0

0

0

Americano (Duże)

0

0

0

0

Espresso z Mlekiem

0

0

0

0

Powrót

W zależności od Twoich preferencji masz możliwość uzyskania danych na temat wszystkich napojów wykonanych przez ekspres z podziałem na rodzaje, funkcje (napoje testowe), okres jaki chcesz uwzględnić w analizie statystyki oraz rozmiarów filiżanek.

Archiwum konserwacji

COFFEE FORMAT				
Informacja		Archiwum konserwacji>		
Suma napojów	Płukanie kawy	4	Czyszczenie zaparzacza	1
Archiwum konserwacji	Płukanie mleka	5	Czyszczenie mleka	4
Wersja oprogramowania	Płukanie instant	2	Odkamienianie	1
Informacje o ekspresie	Konserwacja jednym przyciskiem		Osuszanie	0

Po wybraniu tej funkcji uzyskasz dostęp do statystyk związanych z ilością wykonywanych procedur płukania i czyszczenia systemów (płukanie kawy, systemu mlecznego, pełnej konserwacji, odkamieniania i osuszania ekspresu).

Wersja oprogramowania

Po wybraniu sekcji „**wersja oprogramowania**” uzyskasz informacje o wersji płyty głównej: Informacje o aktualnej wersji oprogramowania płyty głównej, wersji HMI: Informacje o aktualnej wersji oprogramowania płyty głównej, numer seryjny maszyny, wersji oprogramowania.

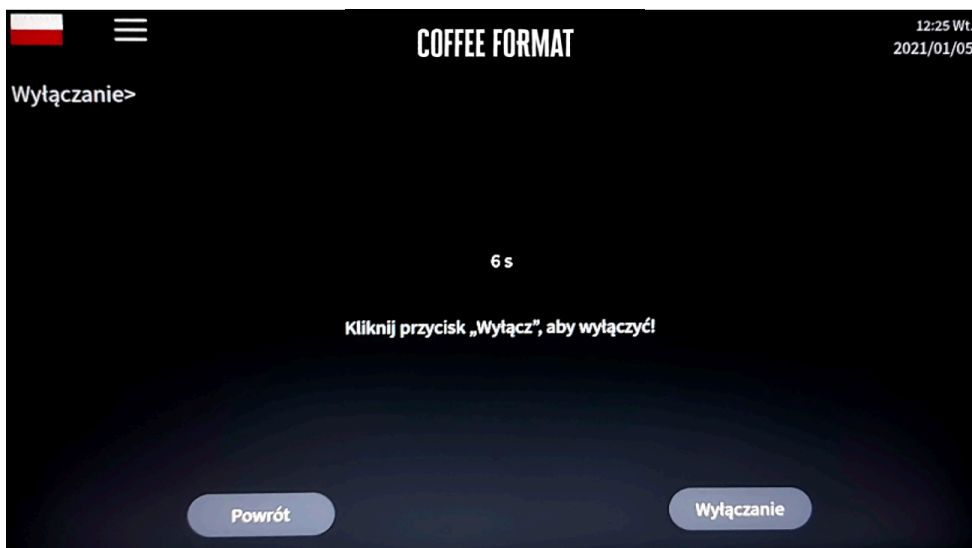


Informacja o ekspresie / maszynie

Po wybraniu sekcji „**informacje o maszynie**” uzyskasz dane dotyczące modelu ekspresu, wersji HMI, informację o aktualnej wersji oprogramowania HMI, wersja kontrolna – informacja o aktualnej wersji oprogramowania płyty głównej.



Włączanie ekspresu, uruchomienie z trybu czuwania.



Po wciśnięciu ikony „wylączenie” nastąpi 10 sekundowe odliczanie z możliwością wyboru „powrót lub wytłacz”. Przy wyborze „wytłacz” ekspres przepłucze system kawy i przejdzie w tryb czuwania. Ponowne uruchomienie nastąpi po przytrzymaniu palcem powyżej 5 sekund ekranu LCD.

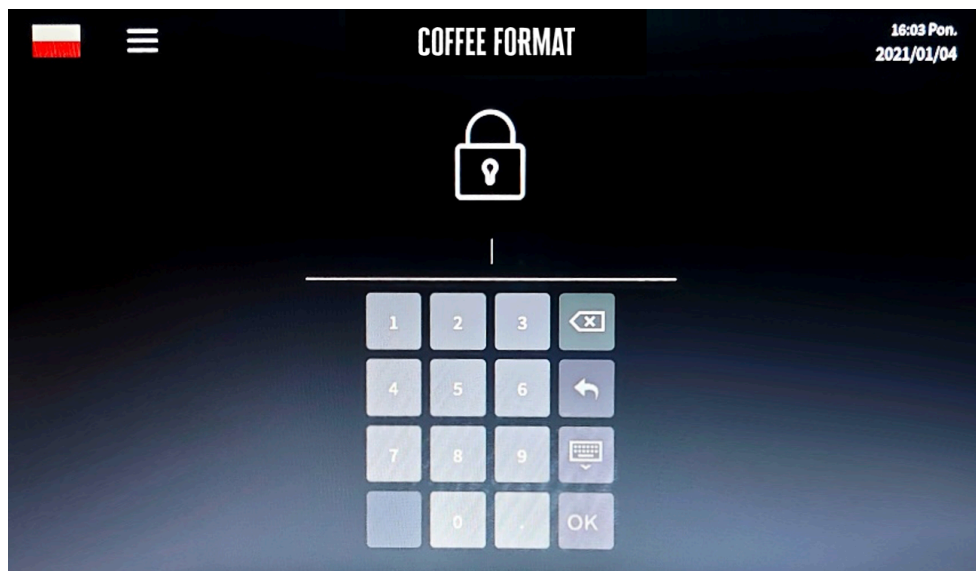
Menu serwisowe

Wciśnij symbol  ekran menu

Krok 1 - wciśnij ikonę „menu serwisowe” urządzenie poprosi o wprowadzenie hasła.
(Szczegóły w następnym rozdziale)



Krok 2 - wprowadź prawidłowe hasło i wciśnij „ok”



Poziomy haseł

Hasło główne: **najwyższy poziom**, pełny dostęp do menu serwisowego (w tym ustawienia napojów, konserwacja, ustawienia ekspresu, ustawienia serwisowe; **Domyślne hasło to 1809**.

Poziom drugi, **ograniczony dostęp do menu serwisowego** (ustawienia napojów, konserwacja, ustawienia ekspresu) **Domyślne hasło to 1709**

Trzeci poziom, ograniczony dostęp – dostępne jest tylko menu napojów. **Domyślne hasło to 1609**

UWAGA! W przypadku zmiany haseł na inne niż domyślne, należy je udostępnić serwisantom dokonującym napraw lub przywrócić hasła domyślne przed wysyłką ekspresu do autoryzowanego serwisu.

Krok 3 - Interfejs menu serwisowego



Ustawienia napojów

Dotknij obrazu napoju, aby zmodyfikować parametry.



Zmiana pozycji napojów na ekranie menu

Naciśnij symbol  następnie naciśnij napój, w którego miejsce chcesz zamienić wcześniej oznaczony napój. Nastąpi zamiana pozycji dwóch napojów.

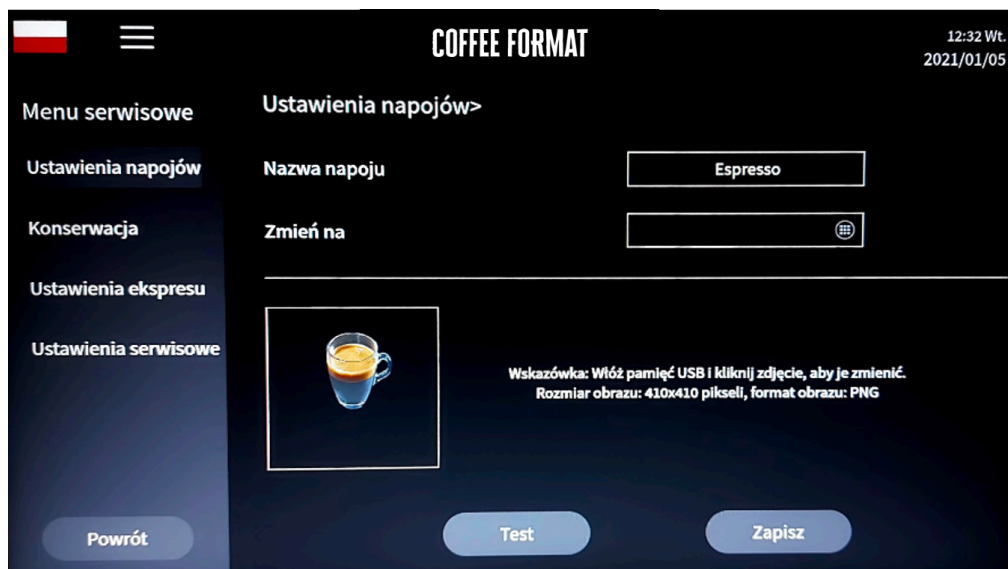


Usuwanie napojów

Naciśnij symbol usuń przy grafice napoju. Wciśnij „OK” aby potwierdzić

Ustawienia napojów - szczegóły

Wciśnij symbol  aby zobaczyć interfejs ustawień parametrów.



W oknie ustawień wyświetli się nazwa napoju oraz okno, za pomocą którego możesz zmienić nazwę domyślną na dowolną nazwę własną.

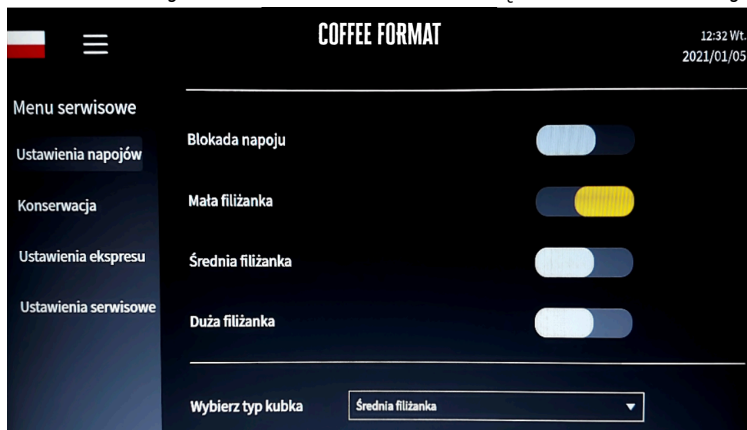
Możesz również zmienić ikonę napoju wgrywając ją za pośrednictwem nośnika pamięci USB (na ekranie pojawi się komunikat o wymaganym formacie i rozmiarze grafiki jaki powinieneś zastosować)

- Wymagania dotyczące zdjęć napojów: Nazwa może składać się TYLKO z angielskich znaków lub cyfr
 - Rozmiar obrazu: 410x410 pikseli
 - Format: png
 - Rozmiar pliku: mniej niż 100 kB
- Wymagania dotyczące dysku USB: pojemność pamięci: nie więcej niż 32 GB;
 - Port: USB 1.0 lub USB 2.0;
 - Format: FAT lub FAT32;
 - Zdjęcia powinny znajdować się w katalogu głównym dysku USB.

W celu dalszych modyfikacji napoju przewiń okno menu ustawień „dotykowo” w dół ekranu LCD

Blokowanie napoju

Przesuń symbol  napój pojawi się na końcu listy napojów z symbolem „kłódki”. Napój został zablokowany. Po zablokowaniu nie będzie on widoczny na interfejsie z listą napoi.



Ustawienia wielkości filiżanek

Ustaw parametry dla trzech rodzajów filiżanek, naciśnij przycisk „zapisz” aby dokonać zmian w ustawieniach. Zakres: mała filiżanka, średnia filiżanka, duża filiżanka.

Fusy/porcja

Stopień mielenia, poziom ustawień: 1 ~ 5

Podane dane obliczono zgodnie z domyślnymi ustawieniami fabrycznymi. Dane są wartościami eksperymentalną wyłącznie w celach informacyjnych. Różnica wagi zależy od rzeczywistych warunków (tolerancja +/- 1 g)

Tabela porównawcza

doza / ustawienie mocy	1	2	3	4	5
gram	7 g	12 g	14 g	16g	21 g

Zaparzanie wstępne

Czas namaczania wrzątkiem kawy zmielonej, poziom ustawienia: 0 ~ 5 sekund

Ustawienia ilości naparu kawowego

Ilość wypływającej kawy, Poziom ustawień mierzony w mililitrach i podany na numeryczny ekranie. W zależności od napoju przygotowane są różne limity (na interfejsie widoczne są różne wartości)

Ustawienia ilości gorącej wody w napoju

Ilość wypływającej gorącej wody, Poziom ustawień mierzony w mililitrach i podany na numerycznym ekranie. W zależności od napoju przygotowane są różne limity (na interfejsie widoczne są różne wartości)

Ustawienie ilości cykli mielenia i zaparzania

Czas pracy bloku zaparzającego przy produkcji jednego napoju. Zakres ustawień: 1 ~ 5 powtórzeń

Ustawienie ciśnienia parzenia kawy

Wybór: „Tak/Nie”

- „Tak” oznacza robienie kawy z użyciem ciśnienia w bloku zaparzającym;
- „Nie” oznacza parzenia kawy bez ciśnienia

Ustawienia dozy „lewy pojemnik” instant (czekolada, mleko w proszku)

Daje możliwość zaprogramowania ilości proszku (parametr w gramach) jaki można ustawić w zależności od przygotowanego napoju

Ustawienie czasu podawania mleka

Czas podawania mleka, poziom ustawień mierzony w sekundach i podany na numerycznym ekranie. W zależności od napoju przygotowane są różne limity (na interfejsie widoczne są różne wartości)

Ustawienie czasu podawania piany mlecznej

Czas podawania mleka, poziom ustawień mierzony w sekundach i podany na numerycznym ekranie. W zależności od napoju przygotowane są różne limity (na interfejsie widoczne są różne wartości)

The screenshot shows the 'COFFEE FORMAT' service menu interface. On the left is a sidebar with a menu structure: 'Menu serwisowe', 'Ustawienia napojów' (highlighted), 'Konservacja', 'Ustawienia ekspresu', and 'Ustawienia serwisowe'. The main area displays settings for a selected cup type, 'Średnia filiżanka'. The settings include: 'Fusy' (4), 'Wstępne zaparzanie (s)' (3), 'Kawa (ml)' (32), 'Cykle' (1), and 'Ciśnienie zaparzacza' (Tak). At the bottom are three buttons: 'Powrót', 'Test', and 'Zapisz'. The top right corner shows the time '12:33 Wt.' and the date '2021/01/05'.

Ustawienia kolejności podawania składowych napoju

COFFEE FORMAT 16:05 Pon. 2021/01/04

Menu serwisowe

- Ustawienia napojów
- Konserwacja
- Ustawienia ekspresu
- Ustawienia serwisowe

Krok 1 **Krok 2** **Krok 3** **Krok 4** **Krok 5**

A **B** **A** **B** **A** **B** **A** **B**

Wskazówka: Przeciągnij odpowiednie bloki kolorów, aby ustalić kolejność produkcji napojów. Uzupełnij A i B aby wykonać jednocześnie

Powrót **Test** **Zapisz**

Możliwe jest konfigurowanie składu napoju w uwagi na składniki, kolejność podawania oraz możliwość równoczesnego podawania 2 różnych składników (symultaniczne podawanie gorącej wody i proszku czekoladowego lub równoczesnego podawania kawy i gorącej wody)

Krok 1 ~ Krok 5 oznacza kolejność podawania. Zgodnie z wymaganiami przesunąć ikony na puste miejsca z różnych kroków.

Linia „A” pola do przesunięcia wybranego składnika,

Linia „B” pola do umieszczenia innego składnika z listy poniżej.

Jeśli wypełnione zostaną dwa puste miejsca w linii „A” i „B” w tym samym kroku, składniki zostaną podane w tym samym czasie.

Po opracowaniu swoich ustawień możesz przeprowadzić test. Jeżeli jesteś zadowolony z ustawień swojego napoju wystarczy, że naciśniesz „zapisz” Twoja kompozycja jest gotowa!

Tworzenie nowych specjałów kawowych

Naciśnij symbol  aby rozpocząć tworzenie nowego specjału



Przy tworzeniu nowego napoju postępuj analogicznie jak w przypadku ustawień napojów już gotowych:

- Wpisz nazwę napoju,
- Ustaw dowolną ikonę napoju,
- Ustaw możliwość blokowania Tak/Nie
- Fusy/doza (ilość gram)
- Ustaw wstępne zaparzanie – Tak/Nie
- Ilość naparu kawowego
- Ilość gorącej wody
- Ilość cykli mielenia i parzenia
- Ciśnienie bloku zaparzającego Tak/Nie
- Ilość proszku instant (jednostki gram)
- Czas podawania mleka
- Czas podawania gorącej piany
- Kolejność podawania składników

Konserwacja

Po wejściu do menu serwisowego wybierz pole „konserwacja”



Wybierz ikonę „**czyszczenie zaparzacza**” i potwierdź „ok” – uruchomisz procedurę czyszczenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aż do zakończenia procesu.

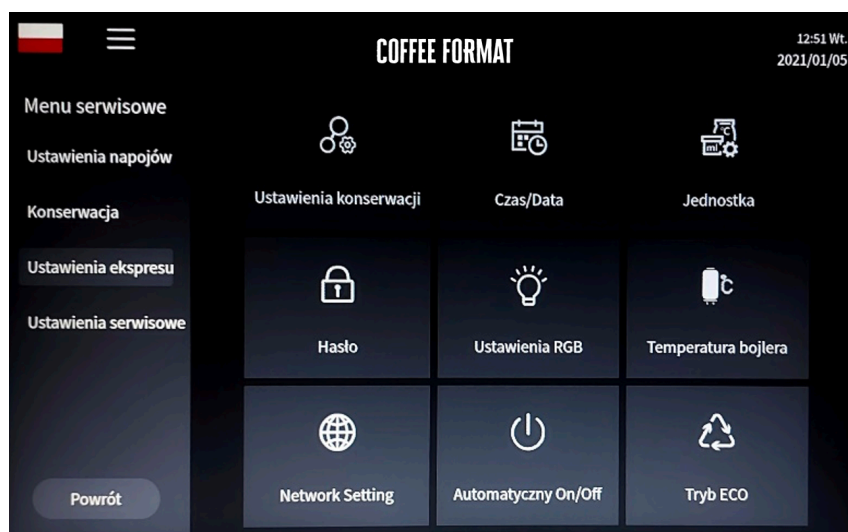
Wybierz ikonę „**czyszczenie mleka**” i potwierdź „ok” – uruchomisz procedurę czyszczenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aż do zakończenia procesu.

Wybierz ikonę „**odkamienianie**” i potwierdź „ok” – uruchomisz procedurę odkamieniania. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aż do zakończenia procesu.

Wybierz ikonę „**osuszanie**” i potwierdź „ok” – uruchomisz procedurę osuszania. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aż do zakończenia tego procesu.

Ustawienia ekspresu

Wciśnij symbol ☰ ekran menu. Wejdź do menu serwisowego i podaj kod domyślny z hasłem 1809



Wybierz pole „ustawienia ekspresu”

The screenshot shows the 'COFFEE FORMAT' service menu. On the left is a sidebar with a Polish flag icon and a hamburger menu icon. The sidebar contains the following items: 'Menu serwisowe', 'Ustawienia napojów', 'Konservacja', 'Ustawienia ekspresu' (highlighted with a blue bar), and 'Ustawienia serwisowe'. At the bottom of the sidebar is a 'Powrót' button. The main area is titled 'Ustawienia konserwacji>'. It contains several settings, each with a label, a value field, and a reset icon (a circle with a cross):
 - 'Nagrzewanie zaparzacza' with a dropdown menu showing 'Nie'.
 - 'Ustawienia czyszczenia zaparzacza (Produkty)' with a numeric input field showing '1000'.
 - 'Ustawienia płukania mleka' with a dropdown menu showing '2 H Później'.
 - 'Ustawienia czyszczenia mleka (Produkty)' with a numeric input field showing '500'.
 - 'Ustawienie płukania systemu proszku' with a dropdown menu showing '2 H Później'.
 - 'Ustawienia odkamieniania (Produkty)' with a numeric input field showing '10000'.
 - 'Ustawienia odkamieniania (Godziny)' with a numeric input field showing '1'.
 At the bottom of the main area are two buttons: 'Powrót' on the left and 'Zapisz' on the right.

Nagrzewanie zaparzacza

Jeżeli ustawisz „tak” oznacza to, że funkcja rozgrzewania zaparzacza jest aktywna. Realizowana jest poprzez przepływ gorącej wody przez cały system parzenia. Zakres ustawień: NIE, natychmiast, 5 min, 10 min, 15 min, 20 min.

Przykładowe ustawienie i znaczenie funkcji

Ustawienie „20 minut” oznacza, że jeśli ekspres do kawy nie będzie używany, to po 20 minutach, włączy funkcję nagrzewania. Pojawi się komunikat „podgrzać zaparzacza?” kliknij „tak” - automatycznie przepłucze się system parzenia gorącą wodą, aby uzyskać efekt wstępnego podgrzania.

Ustawienie czyszczenia zaparzacza (automatyczne)

Użytkownik ma możliwość określenia, ile filiżanek kawy można przygotować w ekspresie, aby ekspres automatycznie podpowiedział, że należy użyć tabletek do dokładnego oczyszczenia układu zaparzania. Jednostką jest filiżanka.

Ustawienie przykładowo cyfry „1000” w menu oznacza, że po 1000 filiżankach urządzenie przypomni – „zaparzacza wymaga dokładnego czyszczenia”.

Ustawienie płukania mleka (automatyczne)

Wybór ustawień: Nie, Natychmiast, 5 min później, 10 min później, 15 min później, 20 min później, 2 h później.

Po dokonaniu wyboru funkcja będzie aktywna i ekspres uruchomi automatycznie procedurę płukania po wykonaniu ostatniej kawy mlecznej lub podaniu mleka lub piany.

Przykład:

- ustawienie „Nie” - funkcja nie będzie aktywna,
- ustawienie „Natychmiast” - funkcja będzie aktywna po każdej zaparzonej filiżance kawy z mlekiem,
- ustawienie „5 min później” - funkcja będzie aktywna 5 minut po każdej filiżance kawy z mlekiem.

Ustawienia procesu czyszczenia systemu mlecznego (automatyczne)

Zakres ustawień 50-500 filiżanek. Po dokonaniu wyboru funkcja będzie aktywna i ekspres uruchomi automatycznie procedurę głębokiego czyszczenia systemu środkiem czyszczącym.

Przykład : przy ustawieniu liczby na „500”, ekspres wyświetli komunikat po wykonaniu 500 filiżanek napojów mlecznych i przypomni o potrzebie wykonania czyszczenia systemu mlecznego.

Ustawienie procesu płukania miksera instant (automatyczne)

Przypomina o rozpoczęciu procedury czyszczenia miksera po ostatnim jego użyciu.

Przykład: ustawienia „2 godziny później” oznacza, że 2 godziny po ostatnim nalaniu napoju z użyciem instant, urządzenie automatycznie rozpocznie płukanie miksera.

Ustawienia odkamieniania (filiżanki)

Użytkownik ma możliwość określenia, ile filiżanek kawy można przygotować w ekspresie, aby ekspres automatycznie zażądał usunięcia kamienia środkiem chemicznym. Jednostką jest filiżanka.

Przykład: przy ustawieniu numeru na „1000” oznacza to, że po zaparzeniu 1000 filiżanek napojów urządzenie przypomni, że wymagane jest odkamienianie środkiem czyszczącym.

Ustawienie usuwania kamienia (godzina)

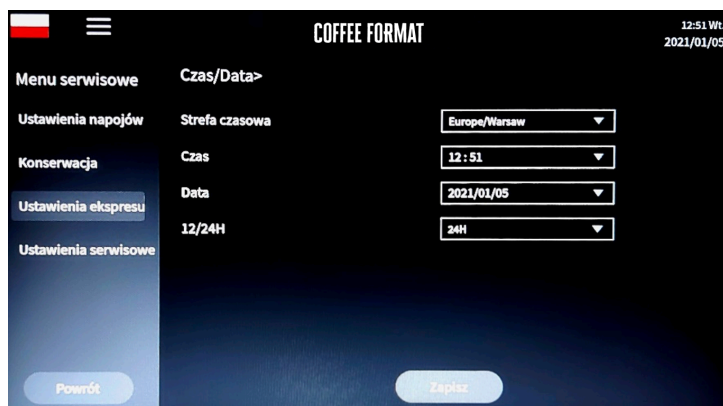
Wskazuje, po jakim czasie pracy urządzenia sumarycznie, urządzenie wykona usuwanie kamienia wraz z czyszczeniem. Jednostka (godzina).

Przykład: Z numerem ustawienia „6”, oznacza to, że czas pracy urządzenia zsumowany do 6 godzin – 21600 sekund uruchomi proces w którym urządzenie wymaga odkamieniania środkiem czyszczącym.

Po odkamienianiu przy ustawieniu metody filiżanki lub czasu ekspres ponownie rozpocznie automatycznie naliczanie od 0 i powróci do wcześniej zaprogramowanych parametrów.

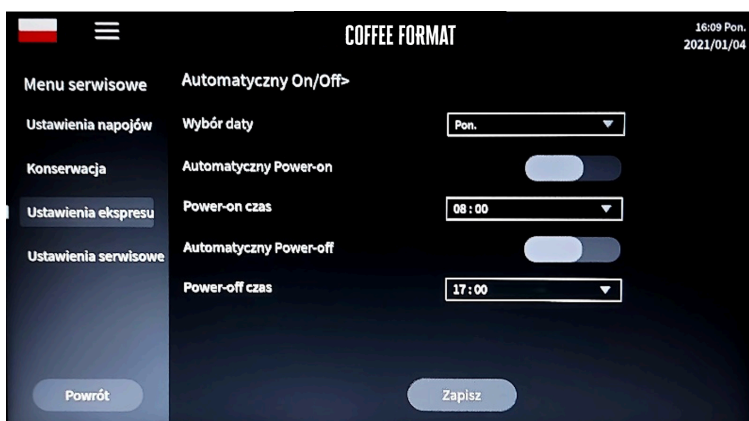
Ustawie daty i czasu

W menu ustawienia ekspresu wybierz pozycję Data/Czas



Ustawienia automatycznego włączenia/wyłączenia (ON/OFF)

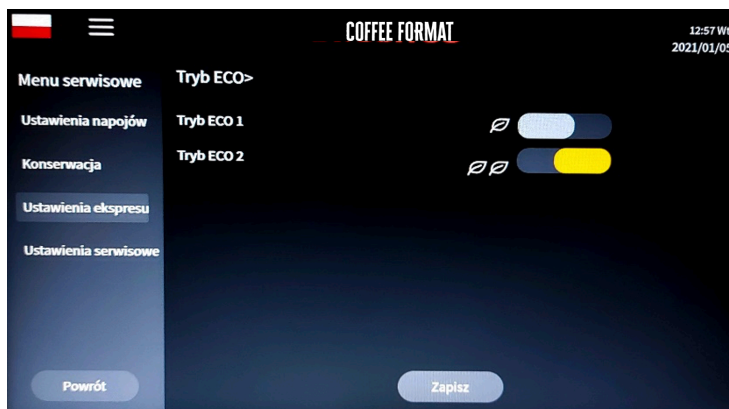
Ustaw czas, w którym ekspres do kawy ma się włączać/wyłączać automatycznie. Dotknij „Zapisz”, aby zastosować.



Ustawienia Trybu Eco

Możliwość wyboru Trybu Eco 1 co spowoduje, że po 1 godzinie w trybie gotowości i braku używania, ekspres obniży automatycznie temperaturę bojlera na parę.

W trybie wyboru Eco 2 po 1 godzinie w trybie gotowości i nieużywaniu, ekspres obniży automatycznie temperaturę w obydwu bojlerach – para oraz bojlera na gorącą wodę.

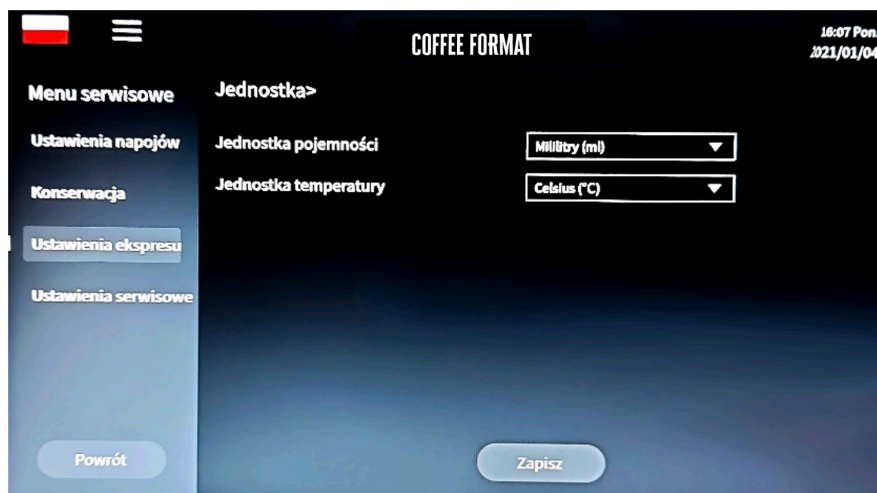


Ustawienia jednostek

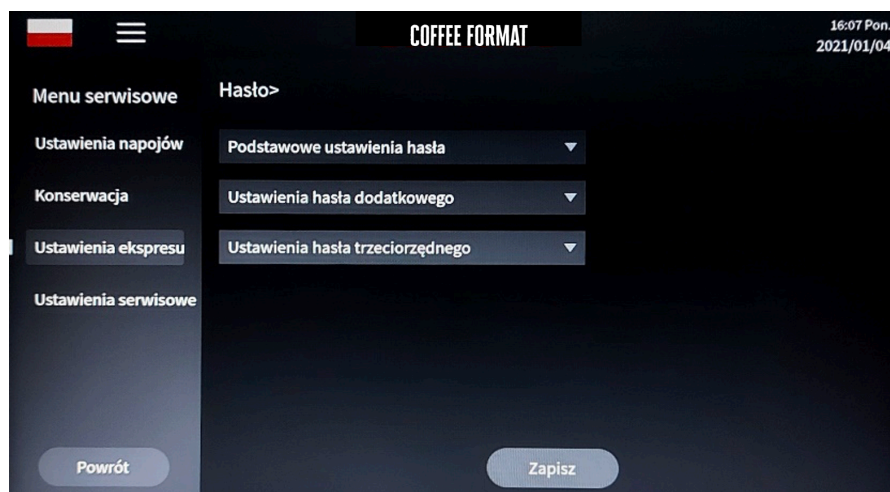
Opcja wyboru jednostek pojemności oraz temperatury:

- ml lub Oz
- °C lub °F

Dokonaj wyboru i „zapisz”



Ustawianie hasła



Hasło główne: **najwyższy poziom**, pełny dostęp do menu serwisowego (w tym ustawienia napojów, konserwacja, ustawienia ekspresu, ustawienia serwisowe; **Domyślne hasło to 1809**),

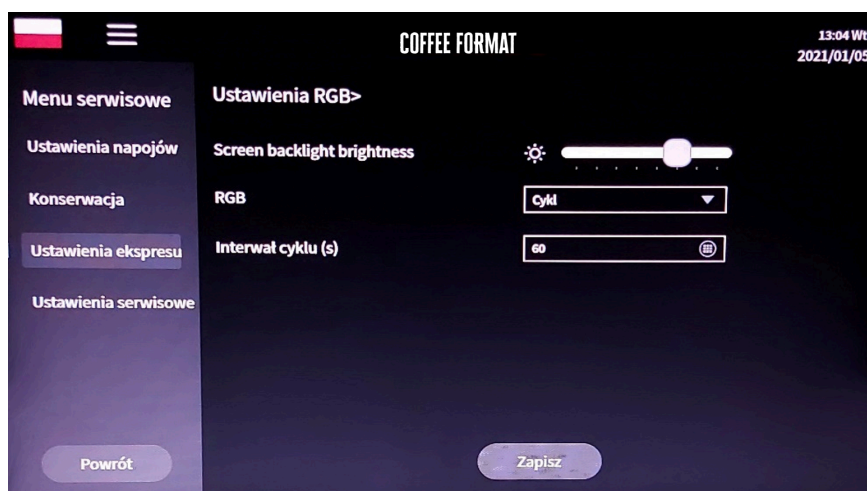
Poziom drugi, **ograniczony dostęp do menu serwisowego** (ustawienia napojów, konserwacja, ustawienia ekspresu)

Domyślne hasło to 1709

Hasło podstawowe, ograniczony dostęp – dostępne jest tylko menu napojów. **Domyślne hasło to 1609.**

Ustawienie kolorów podświetlenia ekspresu

Wybierz kolor jaki chcesz ustawić lub paletę barw RGB. Ustaw natężenie światła pod ekranem dotykowym. Ustaw interwał zmiany kolorów przy wyborze cyklu – zakres 1-60 sekund - „zapisz”.



Ustawienie temperatury bojlerów

Bojler z gorącą wodą: jednostka °C, Domyślnie: 93 °C

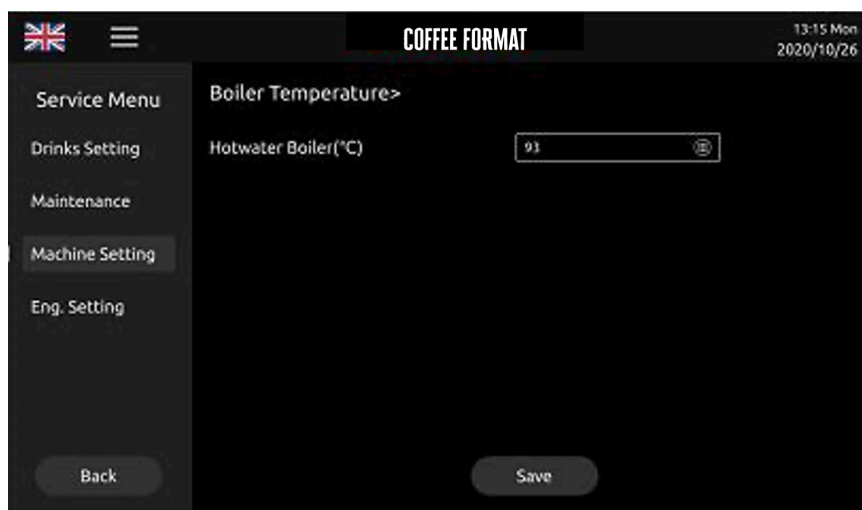
Ustaw temperaturę bojlera ciepłej wody. Wybór ustawień: 85 °C ~ 97 °C - „zapisz”

Przykład: przy ustawieniu 93 °C, bojler gorącej wody zatrzyma ogrzewanie, gdy czujnik wykryje, że temperatura wynosi 93 °C; bojler na gorącą wodę zacznie się nagrzewać, gdy czujnik wykryje, że temperatura spadła poniżej 93 °C

Bojler na parę: jednostka °C, Domyślnie: 135 °C

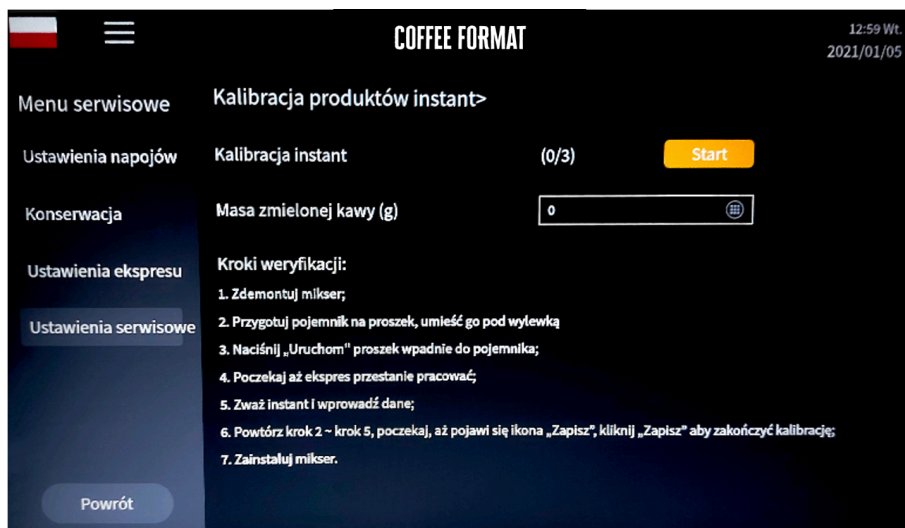
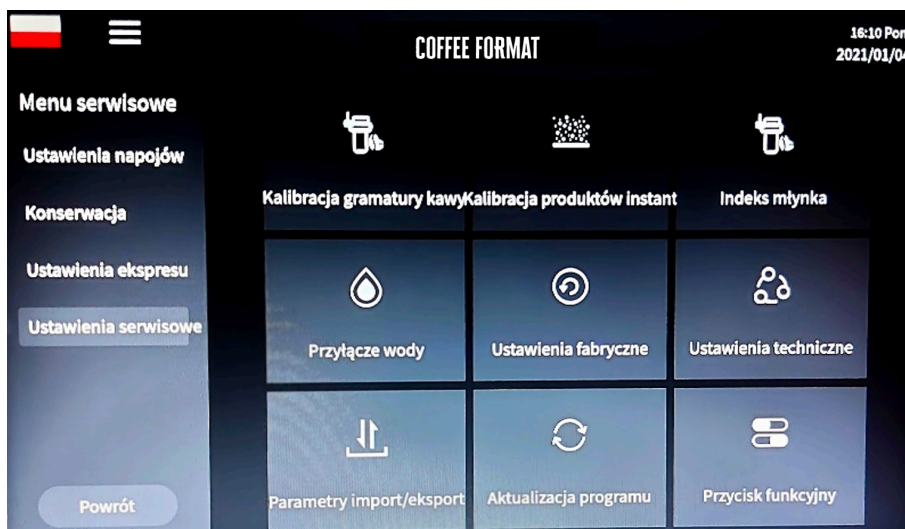
Ustaw temperaturę bojlera parowego. Wybór ustawień: 120 °C ~ 135 °C - „zapisz”

Przykład: przy ustawieniu 135 °C, bojler parowy zatrzyma ogrzewanie, gdy czujnik wykryje, że temperatura wynosi 135 °C; bojler parowy zacznie się nagrzewać, gdy czujnik wykryje, że temperatura spadła poniżej 135 °C



Kalibracja produktów instant (przejdź do menu ustawień serwisowych)

Ilość proszku (produktu instant) można skalibrować. Wszystkie urządzenia są skalibrowane fabrycznie. W przypadku użycia własnego proszku ilość proszku może odbiegać od fabrycznego standardu kalibracji. Dlatego zaleca się wykonanie kalibracji w oparciu o stosowany instant przed użyciem ekspresu do kawy. **Kalibrację proszku należy wykonywać za każdym razem, gdy zmieniasz rodzaj proszku (produktu instant).**



Krok 1:

Otwórz pokrywę pojemnika na wodę od frontu ekspresu, zdemontuj grupę miksera;

Krok 2:

Opróżnij i wysusz pojemnik na fusy, zważ go, a następnie włóż z powrotem do urządzenia;

Krok 3:

Kliknij przycisk „Start” i proszek z lewej strony, ponieważ interfejs pokazuje (L 0/3) Proszek spada do pojemnika;

Krok 4:

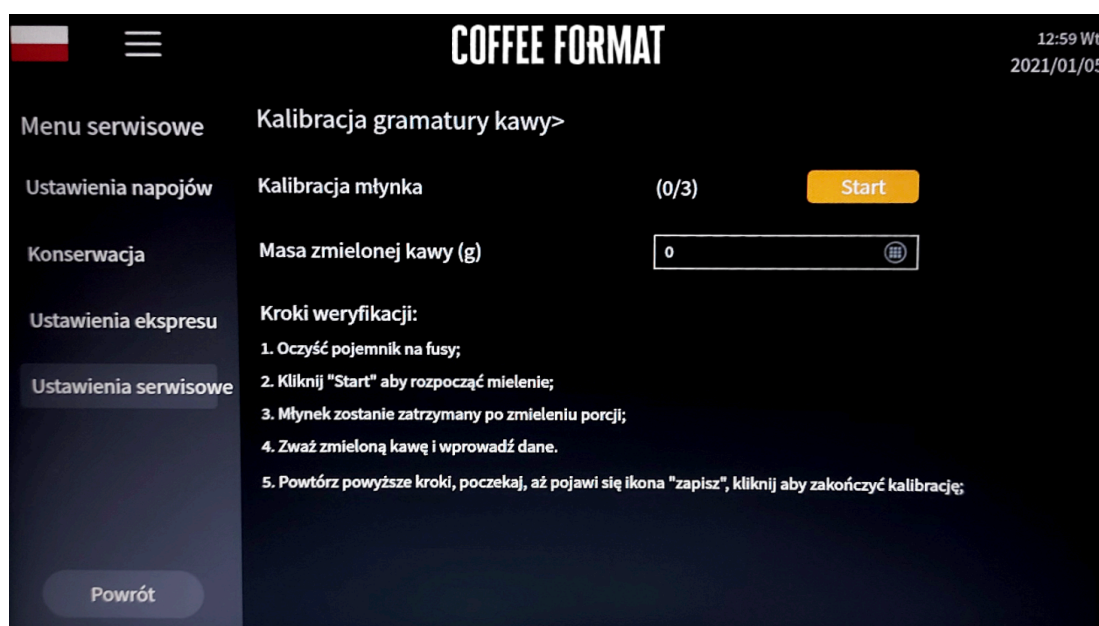
Wyjmij i zważ pojemnik. Wprowadź wagę do interfejsu (wprowadź wartość jako liczbę całkowitą, zaokrąglij do najbliższego miejsca dziesiętnego)

Krok 5:

Powtórz kroki aż pojawi się ikona „zakończ”. Proces kalibracji zostanie zakończony.

Kalibracja młynka kawy

Postępuj wg takich samych kroków jakie opisane są w przypadku kalibracji produktów instant. Kliknij „Start”, Interfejs wyświetli (R: 0/3), kalibracja zasobnika kawy (prawy pojemnik) zostanie wykonana automatycznie. Powtórz kroki aż pojawi się ikona „zakończ”. Proces kalibracji zostanie zakończony.



Ustawienie indeksu młynka (wskaźnik poziomu mielenia) – sekcja ustawienia serwisowe

Mielenie młynka można skalibrować.

Tabela porównawcza

porcja	1	2	3	4	5
gram	7 g	12 g	14 g	16g	21 g

Przykład:

Wybierz „0,9”, wtedy wszystkie fusy będą stanowiły 90% pierwotnej wagi zgodnie z powyższą tabelą

Porcja	1	2	3	4	5
--------	---	---	---	---	---

Gram (±1g)	7g x0.9 =6.3g	12g x0.9 =10.8g	14g x0.9 =12.6g	16g x0.9 =14.4g	21g x0.9 =18.9g
---------------	------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

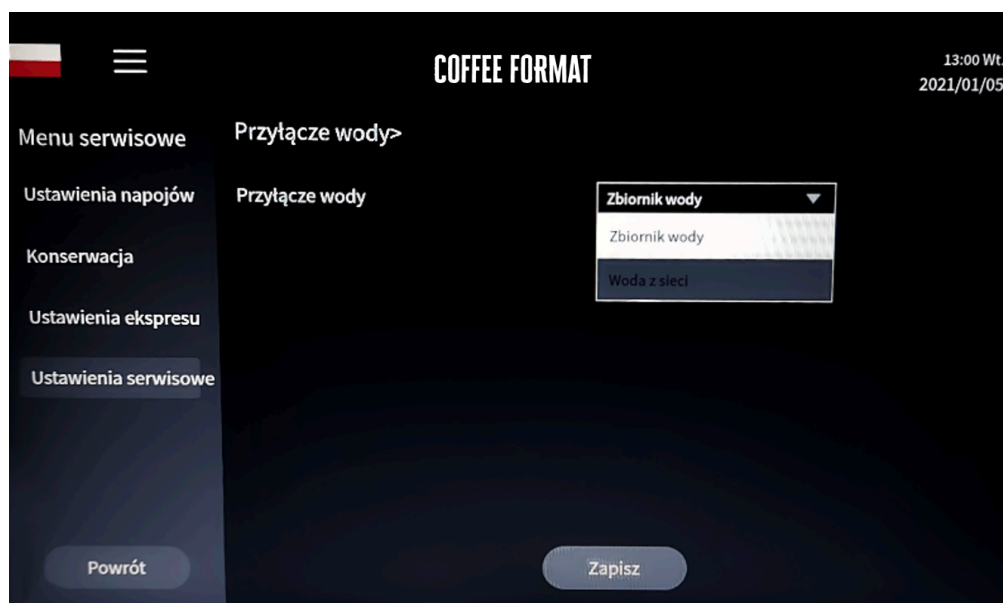
Podłączenie do sieci wodnej (sekcja ustawienia serwisowe)

Sposób doprowadzenia wody. Ustawienie wyboru możliwe jest w zakresie:

- zbiornik na wodę (wbudowany, urządzenie nie może pobierać wody z kontenera zewnętrznego)
- woda z kranu

Uwaga: Rzeczywisty sposób doprowadzania wody powinien być taki sam, jak ustawienie w urządzeniu)

- Wybierz „Zbiornik na wodę”, oznacza, że woda pochodzi z wbudowanego zbiornika na wodę
- Wybierz „Woda z kranu”, co oznacza, że woda pochodzi z zewnętrznego źródła wody, np. sieci miejskiej.
- „zapisz”



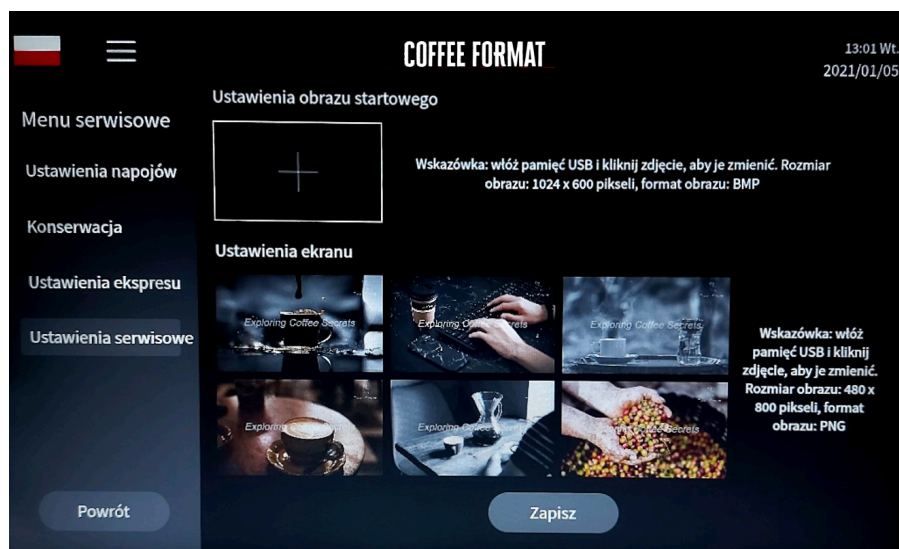
Ustawienia fabryczne – sekcja ustawienia serwisowe



W ramach ustawień fabrycznych wyróżniamy 3 rodzaje resetu ustawień:

- resetowanie ustawień napojów
- resetowanie ustawień serwisowych
- resetowanie wszystkich ustawień do ustawień fabrycznych

Ustawienia ekranu – sekcja ustawienia serwisowe (dotyczy zdjęć ekranu startowego i wizualizacji)



Krok 1:
Wejdz - zaprogramowane obrazy ekranu (podłącz USB zostaną wyświetlone kwalifikowane obrazy).

Krok 2:
Wybierz zdjęcie, obraz na ekranie będzie nowym, który wybierzesz. Przyciśnij „Zapisz”

Wymagania dotyczące USB:

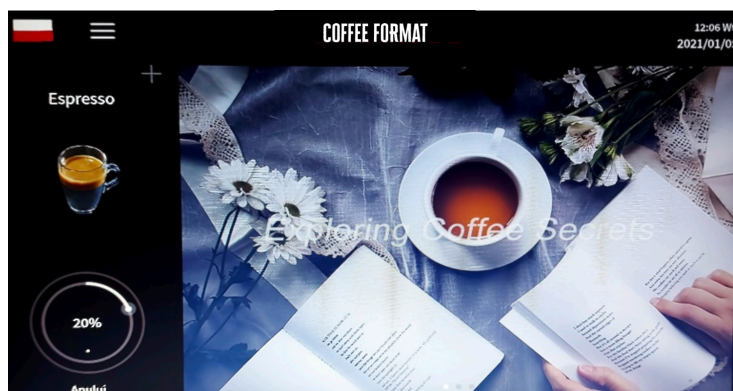
- pojemność nie więcej niż 32 GB
- Port USB 1.0 lub 2.0 (3.0 jest niedostępny)
- system FAT lub FAT32
- nazwa pliku – bez polskich znaków
- rozmiar pliku 1024 x 600 pikseli
- format – png
- rozmiar zdjęcia – poniżej 1 MB
- zdjęcia należy skopiować i wkleić do katalogu głównego USB

Ustawienia przygotowanego napoju w trakcie jego wykonywania

Wybierz Espresso



Napój jest przygotowywany



Naciśnij + na ekranie, a przejdziesz do modyfikacji napoju



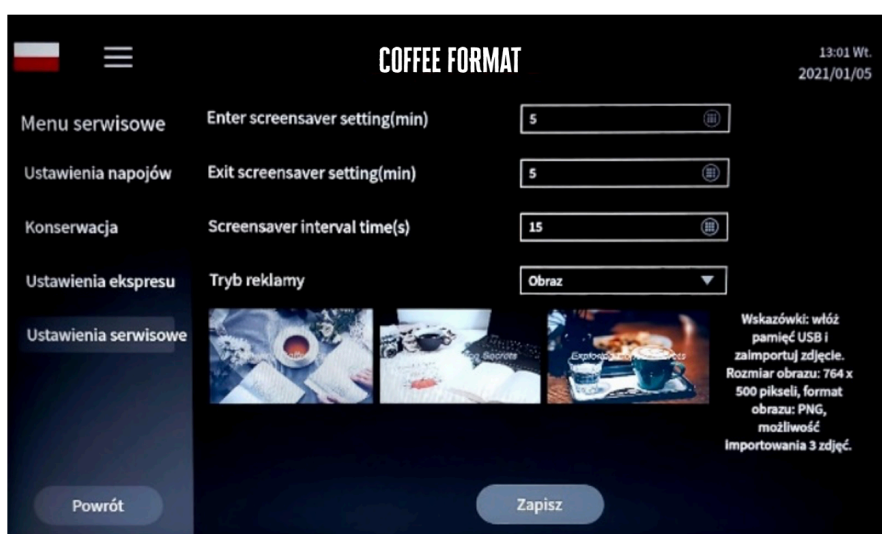
Pojawi się ekran umożliwiający modyfikację parametrów napoju.

Aby przerwać przygotowywanie napoju naciśnij środek koła pokazującego procent realizacji przygotowywanego napoju.

Tryb ustawień reklamowych

Podczas przygotowywania lub wydawania napojów zdjęcia reklamowe będą odtwarzane w pętli.

Krok 1 – dotknij zaprogramowane zdjęcia reklamowe – wyświetlą się ustawienia obrazów. Po podłączeniu USB zostaną również wyświetlone kwalifikujące się zdjęcia, które chcesz podmienić.



Krok 2 – wybierz zdjęcia, które chcesz podmienić. Przyciśnij zapisz. Zdjęcia zostały podmienione.

Przenoszenie i kopiowanie ustawień

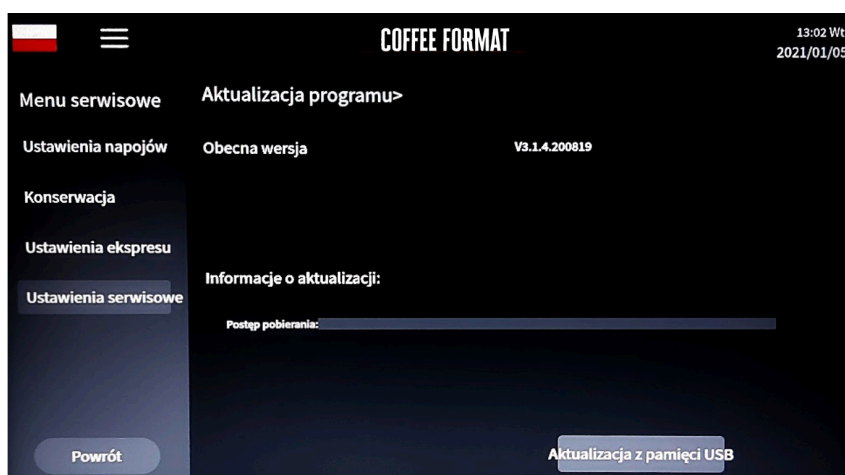


Parametry napojów.

Podłącz dysk USB i postępuj zgodnie ze wskazówkami z interfejsu. Importuj lub eksportuj określone parametry. Możesz eksportować/importować tylko wybrane grupy ustawień jak ustawienia napojów, ustawienia konserwacji, parametry urządzenia czy też parametry serwisowe.

Aktualizacja oprogramowania

Jeśli posiadasz nowszą wersję oprogramowania użyj dysku USB, na którym masz skopiowany upgrade oprogramowania.



Kolejno wykonuj następujące czynności:

1. Otwórz dysk USB na komputerze, utwórz folder o nazwie update_ipk
2. Wklej do tego folderu aktualizację oprogramowania jaką posiadasz.
3. Podłącz dysk USB do ekspresu, dotknij „Aktualizacja napędu USB”.
4. System rozpocznie aktualizację
5. Po zakończeniu całego procesu aktualizacji pomyślnie, pojawi się informacja odłączyć dysk USB.
6. Wyłącz zasilanie i ponownie uruchom ekspres

Ustawienie funkcji serwisowych



Ustawienia serwisowe pozwalają na aktywację lub dezaktywację wybranych funkcji ekspresu:

1. Licznik fusów – włączenie powoduje, że po 70 filiżankach kawy urządzenie uruchomi alarm informujący o konieczności opróżniania pojemnika na fusy.
2. Obowiązkowe czyszczenie – włączenie funkcji powoduje, że urządzenie będzie alarmowało o konieczności czyszczenia systemu mleka. Należy je wykonywać o godzinie ustawionej w zakładce „obowiązkowego czyszczenia MC każdego dnia. Naciśnij X w prawym górnym rogu, aby zamknąć okno, ale alarm pojawi się ponownie przy następnym napoju. Jeżeli funkcja zostanie wyłączona – użytkownik ekspresu bierze pełną odpowiedzialność za prawidłowe działanie ekspresu – brak czyszczenia powoduje uszkodzenia ekspresu, a usterki tego typu nie są objęte gwarancją.
3. Alarm odkamieniania – włączenie powoduje, że jeżeli liczba całkowita filiżanek osiągnie liczbę ustawioną w sekcji „Konserwacja” to urządzenie wyemituje alarm wymaganego odkamieniania. Opcję wyłączenia alarmu można stosować tylko w przypadku wody, gdzie TDS jest mniejsze niż 100 oraz twardość węglanowa wody jest mniejsza niż 4. W przeciwnym wypadku zakamienienie będzie powodowało uszkodzenia urządzenia. Tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją.
4. Ustawienia czasu obowiązkowego czyszczenia – pozwala na ustawienie, o której godzinie nastąpi alarm dotyczący czyszczenia urządzenia. Możliwa do ustawienia dowolna godzina w ciągu dnia.

Konserwacja

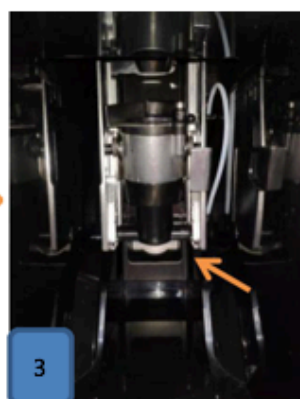
Czyszczenie zaparzacza

Demontaż zaparzacza

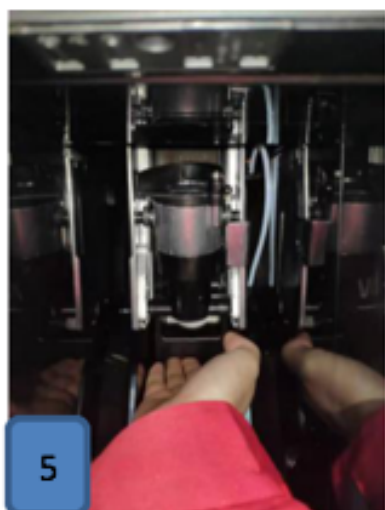
Wyjmij tacę ociekacza, zobaczysz zaparzacza w środku. (fot. Nr 1). Wsunąć część (część zaznaczoną na żółtym kwadracie na rysunku fot. nr 2), następnie pociągnąć w dół (fot. nr 3). Chwycić zaparzacza (fot. nr 4) i wyjąć.

Czyszczenie bloku zaparzającego

(jak pokazano na zdjęciu nr 1) Przenieś zaparzacza do kranu, wypłucz go; następnie osusz wodę i wytrzyj środek miękką suchą szmatką (jak pokazano na zdjęciu nr 2)

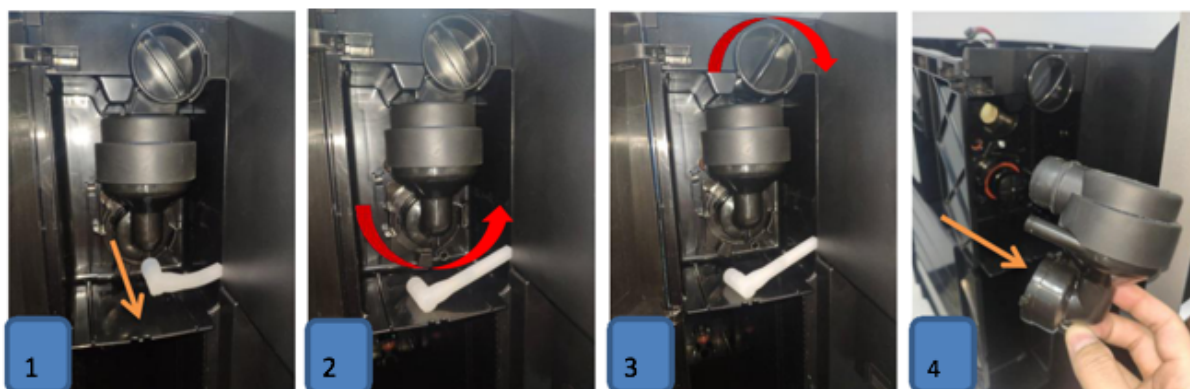


Jak pokazano na zdjęciu (nr 1,2,3) chwycić zaparzaczkę i umieścić go na platformie wskazanej przez pomarańczową strzałkę, a następnie podnieść zaparzaczkę do właściwej pozycji (zdjęcie nr 4 i 5)



Czyszczenie miksera

Wypnij rurkę z miksera (fot. nr 1), przekręć blokadę łącznika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (fot. nr 2), obrócić blokadę łącznika w prawo do pozycji odblokowania (fot. nr 3), następnie wyjmij mikser.



Wyczyść i zmontuj mikser. Najpierw umyj i wyczyść mikser. Zmontować mikser po umyciu i osuszeniu, jak pokazano na zdjęciu nr 1,2 3 4, Mocno zablokować.



Czyszczenie spieniacza do mleka

Sposób demontażu przystawki do spieniania mleka

Jak na fot. 1, ściśnij złącza zatrzaskowe po obu stronach, pociągnij w dół (fot. 2), a następnie zdemontuj speniacz mleka (fot. 3 i 4)



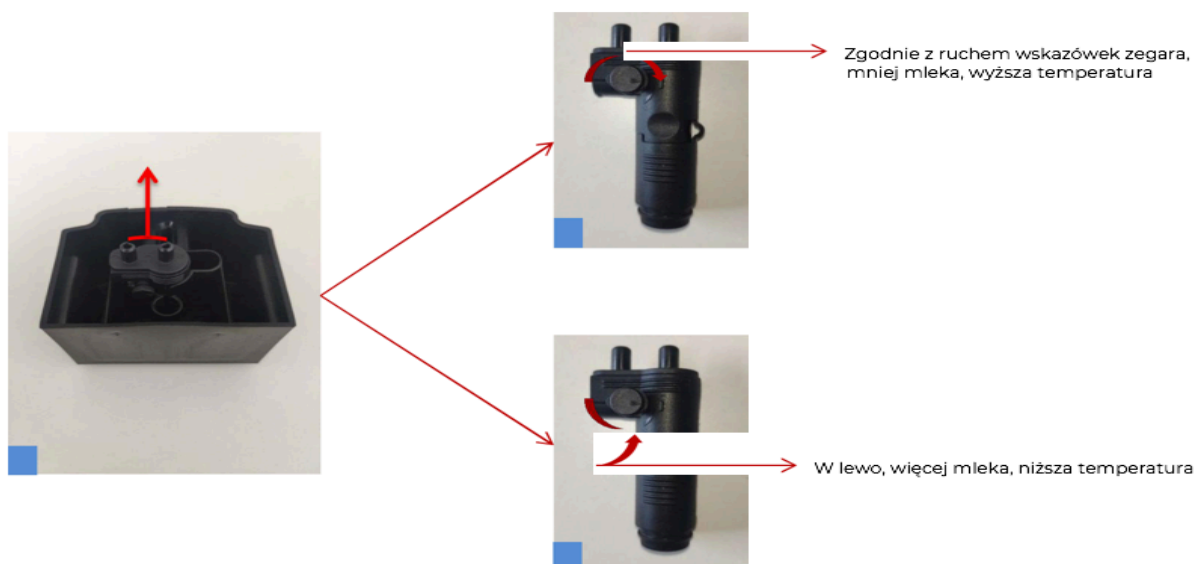
Umyć i wyczyścić części spieniacza (fot 1 i 2), a następnie zamontuj ponownie w ruchomej głowicy (fot. nr 3, 4).



Upewnij się, że zatrzaski dobrze zapięły wylewki wewnątrz głowicy, w przeciwnym razie może to spowodować, problemy z pianką mleczną i wadliwe działanie systemu!

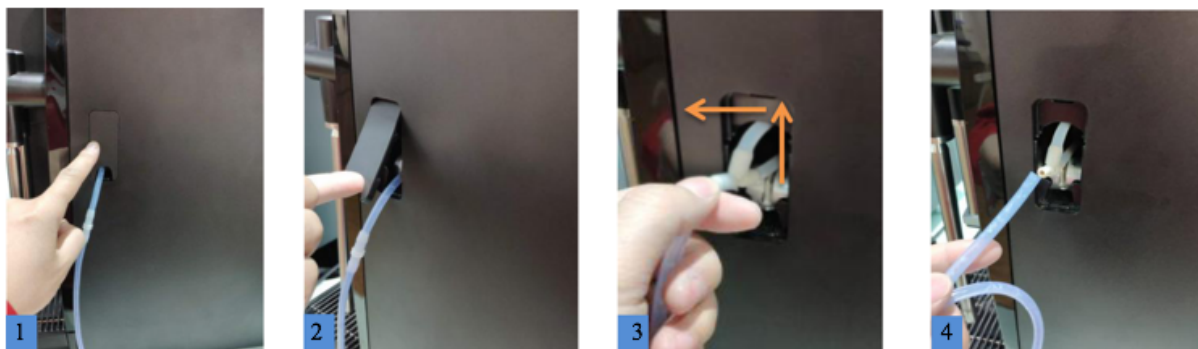
Regulacja temperatury mleka

Wyjmij spieniacz do mleka z wylewki kawy. Przekręć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, zwiększy się wówczas prześwit w wyniku czego mleko będzie szybciej podawane dzięki czemu uzyskamy jego niższą temperaturę. Przekręć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zmniejsza się prześwit w wyniku czego przez system przechodzi mniej mleka. Efektem jest podniesienie temperatury mleka.



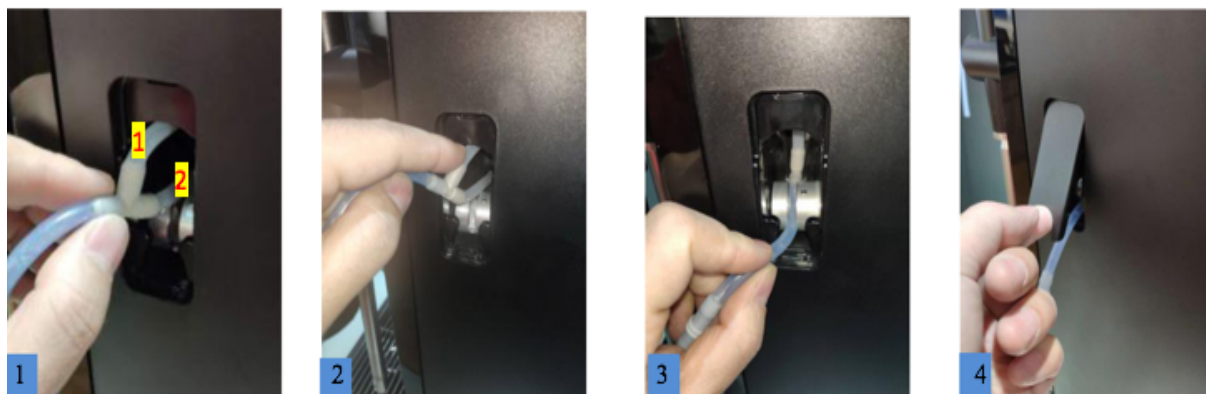
Ręczne czyszczenie rurki mlecznej

Sposób zdejmowania rurki podającej mleko (fot. nr 1 i 2) Naciśnij górną część przegrody, zdejmij ją. (fot nr 3) Podnieś przewód mlekowy, wyjmij go z zaworu zaciskowego, wyciągnij trójdrożny łącznik (fot. nr 4) zdejmij przewód mlekowy z trójdrożnego złącza i wyczyść go ręcznie.



Sposób ponownego montażu rurki do mleka

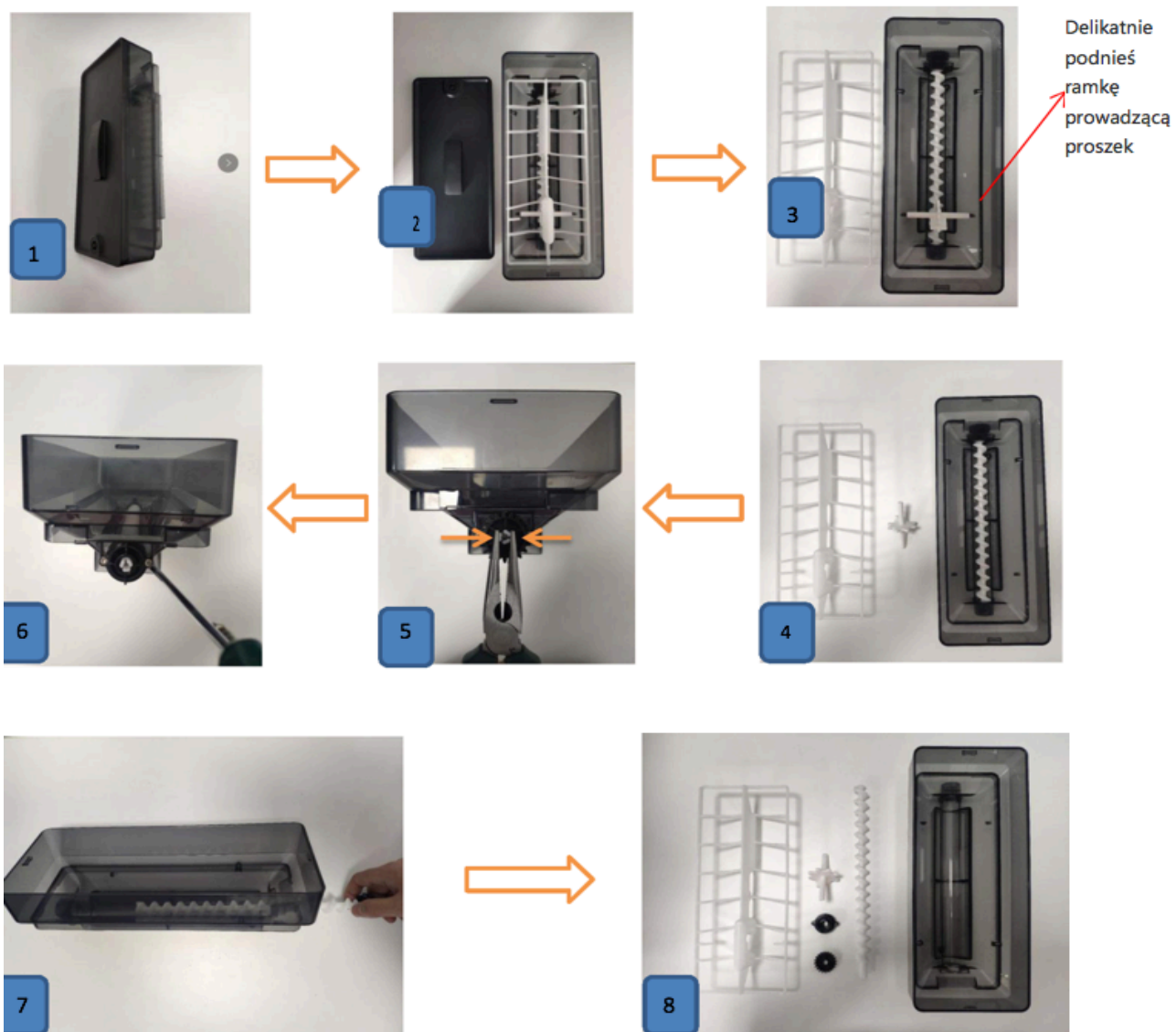
(fot. nr 1) podłącz rurkę z powrotem do trójdrożnego łącznika. Po ponownym włożeniu złącza do urządzenia należy popchnąć w kierunku rurki nr 1, aby upewnić się, że żadne rurki nie są zagięte. (fot. nr 3). Włożyć przewód mleka z powrotem do zaworu zaciskowego. Upewnij się, że jest we właściwej pozycji (fot. nr 4). Załóż przegrodę, górną część na miejscu.



Po włożeniu rurki mlecznej do zaworu zaciskowego należy upewnić się, że została umieszczona we właściwej pozycji, w przeciwnym razie zawór nie będzie w stanie go całkowicie utrzymać.

Pojemnik na proszek

Sposób demontażu pojemnika na proszek. Zdejmij pokrywę i wałek nośny prowadnicy proszku. Jak pokazuje fot.nr 5. Użyj szczypiec z długimi noskami, aby przytrzymać i ścisnąć mały zamek, aby zdjąć bieg. Zdejmij dwie śruby (fot. nr 6) Następnie wyjmij oś.



Sposób ponownego montażu pojemnika na proszek

(fot. nr 2) załóż oś z powrotem w obrębnie pojemnika, zamocuj ją śrubami i kołem zębatym.
 (fot. nr 4) podczas mocowania przekładni należy zwrócić uwagę na jej prawidłowe położenie, wałek nośny prowadnicy proszkowej



Uwagi dotyczące codziennego użytkowania i konserwacji

1. Nie dodawać wody do pojemnika na ziarna kawy i pojemnika na proszek
2. Uwaga na oparzenia! Nie dotykaj wylewek kawy, gdy napój jest w przygotowaniu!
3. Podczas wydawania z urządzenia nie należy na siłę otwierać przednich drzwi urządzenia ani próbować wyjmować żadnych elementów takich jak pojemnik na fusy, taca na brudną wodę, zbiornik na wodę i innych części;
4. Do zbiornika na wodę można wlewać tylko wodę o normalnej temperaturze, niedozwolone jest stosowanie gorącej wody lub bardzo zimnej wody;
5. Sugerujemy stosowanie średnio palonych ziaren kawy i ziaren z mniejszą ilością olejków. Nie zaleca się używania bardzo dużych ziaren kawy.

6. Nie używaj twardych szczotek i niedozwolonych środków czyszczących. Ekspres należy czyścić miękką ściereczką
7. Dodając wodę do zbiornika, nie przekraczaj linii MAX. Jeśli nie ma linii MAX, sugeruje się dodanie do 80% pojemności zbiornika,
8. Nie wyłączaj zasilania, gdy urządzenie przygotowuje napoje, samo testuje się lub czyści się automatycznie
9. Proszę dopasować wysokość wylotu kawy odpowiednio do wysokości filiżanki, aby uniknąć rozpryskiwania się napojów.
10. Postępuj zgodnie z odpowiednimi krokami wyłączania: naciśnij przycisk Wyłącz, urządzenie automatycznie rozpocznie proces czyszczenia. Po zakończeniu płukania wyłącz ekspres. Nie wyciągaj wtyczki zasilania bezpośrednio w trakcie procesu.
11. Na koniec dnia należy opróżnić fusy z kawy i tackę na skropliny,
12. Aby zapewnić lepszą jakość napojów, zaleca się codzienne czyszczenie zbiornika na wodę i wymianę wody.
13. Nie używaj maszyny, podczas awarii wodociągów w przypadku podłączenia ekspresu do źródła wody stałej.

Instrukcja bezpieczeństwa



Potencjalne zagrożenie dla zdrowia spowodowane środkami czyszczącymi!

Podczas stosowania:

- Proszę przestrzegać następujących punktów
- zawsze trzymaj środki czyszczące poza zasięgiem dzieci
- nie jedz środków czyszczących
- nie mieszaj środków czyszczących z innymi chemikaliami i materiałami kwasowymi
- trzymaj środek czyszczący z dala od pojemnika na mleko
- trzymaj środek czyszczący z dala od zbiornika na wodę. (wewnętrznego/ zewnętrznego)
- tabletki czyszczące i środek odwapniający stosować tylko zgodnie z zaleceniami (patrz etykieta)
- nie jedz i nie pij podczas używania tabletek czyszczących
- utrzymuj dobrą wentylację w pomieszczeniu
- zakładaj rękawiczki
- po zastosowaniu natychmiast umyj ręce

Proszę przestrzegać następujących punktów:

- Zawsze trzymaj środki czyszczące z dala od dzieci i personelu nieupoważnionego przez producenta
- Chronić przed wysoką temperaturą, nadmiernym nasłonecznieniem, wilgocią
- Przechowywać tylko w oryginalnym opakowaniu
- Trzymać z dala od innych środków chemicznych i substancji żrących
- Trzymać z dala od jedzenia i picia
- Przechowywać materiał chemiczny (środki czyszczące) zgodnie z lokalnymi przepisami

Utylizacja odpadów:

To urządzenie i akcesoria są zaprojektowane w sposób umożliwiający ekologiczną utylizację

W przypadku zatrucia:

Skontaktuj się z producentem środka czyszczącego (patrz etykieta), aby uzyskać numer do centrum konsultacji toksykologicznych



Potencjalne zagrożenia dla zdrowia związane z nieprawidłowym stosowaniem wody!

Proszę przestrzegać następujących punktów

Stosuj tylko czystą wodą

- Do maszyny nie wolno wlewać wody o wysokiej kwasowości
 - Maksymalna twardość węglanowa między 5 dKH, PH powinna wynosić między 6,5 -7
 - Twardość całkowita musi być zawsze wyższa niż twardość węglanowa
 - Liczba chloru powinna być mniejsza niż 100 mg / L.
- Używaj maszyny ze zbiornikiem na wodę (wewnętrznym / zewnętrznym)
 - Codziennie napełniaj zbiornik czystą wodą
 - Wyczyść zbiornik wody przed napełnieniem



Potencjalne zagrożenie dla zdrowia w wyniku nieprawidłowego przygotowywania kawy!

Proszę przestrzegać następujących punktów

- Sprawdź paczkę kawy
- Napełniaj ilością ziarna nie większą (pojemnością) niż codzienne zużycie ziarna
- Zamknij pojemnik na ziarna kawy
- Przechowuj ziarno w suchym, zimnym i zamkniętym pomieszczeniu
- Trzymaj ziarno z dala od środka czyszczącego
- Używaj świeżych ziaren kawy
- Używaj tylko ziaren z zachowaniem daty przechowywania



Potencjalne zagrożenie dla zdrowia w wyniku nieprawidłowego przygotowywania i stosowania mleka!

Proszę przestrzegać następujących punktów

- Nie używaj surowego mleka
- Używaj tylko mleka pasteryzowanego, które było poddane obróbce cieplnej
- Używaj tylko mleka homogenizowanego
- Używaj tylko zimnego mleka (3-5 ° C)
- Zakładaj rękawiczki podczas przygotowywania mleka
- Podawaj tylko mleko z oryginalnego opakowania
- Napełnianie oryginalnego opakowania mleka jest niedozwolone. Przed napełnieniem wyczyść pojemnik na mleko.
- Przed napełnieniem pojemnika sprawdź karton/butelkę mleka
- Napełniaj ilością mleka nie większą (pojemnością) niż codzienne zużycie mleka
- Zamknij pokrywę pojemnika na mleko i lodówkę po napełnieniu (zewnątrzny/wewnętrzny)
- Przechowuj mleko w suchym, chłodnym i zamkniętym miejscu. (najwyższa temperatura 7 ° C)
- Trzymaj mleko z dala od środków czyszczących
- Używaj tylko świeżego mleka
- Używaj mleka tylko z zachowaniem okresu przydatności do spożycia
- Uszczelnij opakowanie po otwarciu, aby zapobiec zanieczyszczeniu

Transport i utylizacja

Transport

- Prosimy o niewyrzucanie opakowania ekspresu. Może się przydać podczas transportu w przyszłości.
- Przed transportem upewnij się, że nie ma wody w zbiorniku na wodę i tacce ociekacza.
- Opróżnij urządzenie z wody
- Przetrzyj urządzenie do sucha zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz
- Podczas ponownego uruchomienia ekspresu, system uruchomi się jak w przypadku pierwszego użycia urządzenia.
- Podczas opróżniania systemu z wody, z wylewki kawy będzie wydobywać się gorąca para. Proszę uważać – ryzyko poparzenia.
- Prosimy o opróżnienie systemu z wody w trybie „osuszanie”

Utylizacja bio odpadów i wody

- Odpady powstałe podczas przygotowywania napojów są czysto organiczne, w związku z czym nie można ich usuwać z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego
- Należy opróżnić pojemnik na fusy oraz pojemnik na zlewki i wyrzucić je do pojemnika na bio-odpady komunalne.

Utylizacja środków czystości

Środki rekomendowane przez producenta są zgodne z wymogami prawnymi i normami ekologicznymi prawnymi. Wolno utylizować je w komunalnym systemie kanalizacyjnym przy użyciu bieżącej wody.

Utylizacja ekspresu

Ekspres i wszystkie akcesoria wykonane są z wysokiej jakości surowców, które nadają się do ponownego wykorzystania po recydingu.

Odpowiedzialność i gwarancja

Odpowiedzialność użytkowników

- Prace naprawcze i konserwacyjne mogą być przeprowadzane wyłącznie przez dział obsługi klienta lub personel upoważniony przez producenta
- Naprawa elementów bezpieczeństwa, takich jak zawór bezpieczeństwa, termostat bezpieczeństwa oraz bojler są niedozwolone. Wszystkie elementy muszą zostać wymienione.
- Wszystkie te czynności mogą być wykonywane wyłącznie przez obsługę klienta lub personel upoważniony przez producenta.

Gwarancja i odszkodowanie

Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami mechanicznymi niepowstałymi z winy producenta lub dystrybutora, a w szczególności z powodu;

- Użytkowanie niezgodne z instrukcją
- Niewłaściwej instalacja, testowanie, obsługi, czyszczenia
- Wadliwego użytkowania – niezgodnego z przeznaczeniem
- Nieprzestrzegania zasad konserwacji wskazanych w instrukcji lub wykorzystywania do tego celu niewłaściwych środków czyszczących i konserwacyjnych.
- Naprawa urządzeń poza autoryzowanym serwisem skutkuje utratą praw gwarancyjnych przez Kupującego.
- Uszkodzenie przez ciało obce, wypadek, ludzi i inne, będące poza kontrolą człowieka