

Instrukcja obsługi

Ekspresy do kawy serii 100



SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE	3
TREŚĆ INSTRUKCJI.....	3
ZALECENIA	3
OSTRZEŻENIE DLA UŻYTKOWNIKÓW WE WSPÓLNOCIE EUROPEJSKIEJ.....	4
GWARANCJA	4
ZASTOSOWANIE EKSPRESU DO KAWY.....	5
DANE TECHNICZNE.....	5
OPIS URZĄDZENIA	6
OGÓLNY SCHEMAT HYDRAULICZNY.....	7
OBJAŚNIENIA DO SCHEMATU HYDRAULICZNEGO	8
MONTAŻ.....	9
WYPOSAŻENIE DODATKOWE.....	9
PRZYSTOSOWANIE SIECI WODNEJ.....	10
ZMIĘKCCZACZ WODY (OPCJONALNIE).....	10
MONTAŻ INSTALACJI HYDRAULICZNEJ.....	10
ODPADY NIEUŻYTKOWE.....	11
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....	11
URUCHOMIENIE.....	13
NAPEŁNIANIE GRZAŁKI.....	13
REGULACJE.....	14
REGULACJA CZUJNIKA POZIOMU WODY.....	14
REGULACJA CIŚNIENIA POMPY.....	14
REGULACJA CIŚNIENIA PARY W GRZAŁCE.....	14
REGULACJA TEMPERATURY GRUP DYSTRYBUTORA (MODELE 100).....	15
UWAGI DODATKOWE DLA MODELI 100 DTC (Dual Temperature Control).....	15
REGULACJA TEMPERATURY GORĄCEJ WODY (100 E).....	15
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE DZIAŁANIA.....	16
ZAPARZANIE KAWY ESPRESSO.....	16
PAR WODNA.....	17
GORĄCA WODA.....	17
PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK (OPCJONALNIE).....	17
PROGRAMOWANIE MODELI 100 E.....	18
PROGRAMOWANIE DAWEK: KAWA ESPRESSO I GORĄCA WODA.....	18
CODZIENNA KONSERWACJA.....	19
CZYSZCZENIE GRUP I UCHWYTU FILTRA.....	19
CZYSZCZENIE ZBIORNIKA I KRATKI PODGRZEWACZA.....	19
CZYSZCZENIE DYSZY PARY.....	20
WYMIANA WODY W GRZAŁCE.....	20
OKRES PRZESTOJU.....	20
WYSWIETLANIE ALARMÓW.....	21
ALARM LICZNIKÓW OBJĘTOŚCIOWYCH(100 E).....	21
ALARM AUTOPOZIOMU.....	21
ALARM MAKSYMALNEGO POZIOMU WODY W GRZAŁCE.....	21
URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE.....	21
TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA I JEGO MONTAŻ.....	21
ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA.....	22
PROBLEMY I ROZWIĄZANIA.....	22
Deklaracja zgodności CE.....	24
Instrukcja do kapucinatora (opcja)	25
Instrukcja do zmiękczacza do wody	27

WPROWADZENIE

UWAGA

- *Przed zainstalowaniem urządzenia, należy:*
 - *- uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, zawarte w niniejszym podręczniku.*
 - *- sprawdzić przez osobę uprawnioną skuteczność ochrony przeciwporażeniowej instalacji elektrycznej w miejscu podłączenia urządzenia. Obowiązek takiej kontroli należy do właściciela miejsca w którym urządzenie będzie montowane. Dystrybutor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności jeśli taka kontrola nie została przeprowadzona.*

TREŚĆ INSTRUKCJI

Niniejszy podręcznik podaje wszelkie informacje, niezbędne do montażu, stosowania oraz konserwacji ekspresu do kawy.

ZALECENIA

UWAGA

- *Nie uruchamiać urządzenia ani nie przeprowadzać konserwacji bez uprzedniego zapoznania się z niniejszą instrukcją.*
- *Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane w celu: uzyskania kawy espresso, gorącej wody (do przygotowywania napojów i naparów) oraz pary wodnej (do podgrzewania napojów). Każde zastosowanie, niezgodne z treścią niniejszej instrukcji jest traktowane jako niewłaściwe i niedozwolone. Producent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego zastosowania urządzenia.*
- *Użytkownik powinien być osobą dorosłą i odpowiedzialną oraz powinien przestrzegać norm bezpieczeństwa, obowiązujących w kraju, w którym dokonywany będzie montaż, a także trzymać się reguł, dyktowanych przez zdrowy rozsądek*
- *Surowo zabrania się uruchamiania urządzenia, gdy zabezpieczenia stałe i/lub ruchome są zdemonutowane albo w przypadku, kiedy urządzenia zabezpieczające są wyłączone; absolutnie zabronione jest demontowanie lub samodzielne mocowanie urządzeń zabezpieczających. Nie wolno demontować żadnych pokryw urządzenia (istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym).*
- *Ścisłe przestrzeganie wykonywania codziennej konserwacji, zalecanej w niniejszym podręczniku, jest niezbędne dla bezpiecznej pracy oraz utrzymania wydajności sprzętu*
- *W przypadku uszkodzenia lub pęknięcia jakiegoś elementu ekspresu do kawy, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu z prośbą o oryginalne części zamienne LA SAN MARCO SPA.*
- *Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta lub jego autoryzowany serwis, albo też przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach, by uniknąć ryzyka*
- *Absolutnie zabronione jest wykonywanie operacji, na które nie otrzymano autoryzacji i których sposoby wykonania nie są jasne; aby uzyskać więcej informacji, części zamienne lub osprzęt, należy skontaktować się z biurem konstrukcyjnym*
- *Urządzenia podlegające pod dozór UDT powinny przechodzić okresowe kontrole dokonywane przez serwis techniczny właściciela urządzenia*
Kontrole takie powinny się odbywać w okresach rocznych. Podczas tych kontroli powinny być kontrolowane przede wszystkim:
 - *sprawność zaworów bezpieczeństwa*
 - *szczelność obiegu hydraulicznego*
 - *sprawność działania urządzeń zabezpieczających oraz ogólny stan techniczny*

Każda przeprowadzona kontrola okresowa powinna być odnotowana w księdze rewizyjnej znajdującej się przy urządzeniu ciśnieniowym, które podlega pod dozór UDT.

W przypadku stwierdzenia w czasie pracy urządzenia wycieków wody z zaworu bezpieczeństwa, z kotła parowego lub innych części hydraulicznych należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie wyłącznikiem głównym, odciąć dopływ wody i skontaktować się niezwłocznie z serwisem technicznym dystrybutora LSM.

OSTRZEŻENIE DLA UŻYTKOWNIKÓW PRYWATNYCH WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ

Zgodnie z art. 13 Dekretu Legislacyjnego z 25 lipca 2005 r. nr 151 „Realizacja Dyrektyw 2002/95/CE, 2002/96/CE i 2003/108/CE, dotyczących ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jak również likwidacji odpadów”.



- Symbol kontenera na odpady stałe, podany na sprzęcie oznacza, że produkt, po zakończeniu jego użytkowania, powinien być zbierany osobno.
- Dlatego też użytkownik ma obowiązek przekazania zużytego sprzętu do odpowiednich punktów, zajmujących się zbiorem różnego rodzaju odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych lub też oddać go sprzedawcy w momencie zakupu nowego sprzętu tego samego typu, w formie wymiany.
- Prawidłowy, zróżnicowany zbiór w celu późniejszego rozpoczęcia procesów recyklingu, obróbki i likwidacji sprzętu, przyczynia się do uniknięcia możliwego negatywnego wpływu na środowisko, zdrowie oraz sprzyja recyklingowi materiałów, z których urządzenie się składa.
- Szkodliwa likwidacja produktu ze strony użytkownika niesie za sobą nałożenie sankcji administracyjnych, o których mowa w Dekr. Lgs. Nr 22/1997 (artykuł 50 i kolejne z Dekr. Lgs. Nr 22/1997).

GWARANCJA

Utrata gwarancji następuje w przypadku:

- Nie przestrzegania instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku.
- Gdy przewidziane operacje konserwacyjne i naprawcze są przeprowadzane przez nieautoryzowany personel.
- Używania urządzenia w inny sposób, niż przewiduje to instrukcja obsługi.
- Gdy części oryginalne są wymieniane na części innego producenta.
- Gwarancja nie obejmuje szkód spowodowanych: niedbałością, błędnym stosowaniem i montażem, niezgodnym z informacjami podanymi w niniejszej instrukcji, niewłaściwym obchodzeniem się z urządzeniem, jak również piorunami oraz zjawiskami atmosferycznymi, przepięciami i przeciążeniami, niewystarczającym lub nieregularnym zasilaniem elektrycznym.

ZASTOSOWANIE EKSPRESU DO KAWY

Temperatura otoczenia: $5 \div 45^{\circ}\text{C}$ (opróżnić system wodny w przypadku mrozu)

Ciśnienie wody sieci wodnej: $80 \div 800 \text{ kPa}$ ($0,8 \div 8,0 \text{ bar}$)

Twardość wody: poniżej 5°fH

Model	Ilość kolb	Poj. grzałek	Moc (W)				Waga (kg)	Wymiar (mm) dług. x głęb.x wys.
			Poł. z siecią elektr		pompa	Podgrzewacz (opcja)		
			Monofaz.	Trzyfaz.				
100 E/S PRACT.	1	4,9	2000	-	275	-	39	410 x 570 x 515
100 E/S SPRINT	2	4,9	3000	4500	275	-	56	650 x 570 x 515
100 E/S 100 DTC /E/S	2	12	3500/4500	3500/4500	275	100	60	735 x 570 x 515
	3	19	5500	5500/7000	275	125	74	975 x 570 x 515
	4	25	-	7000/9000	275	150	94	1215 x 570 x 515

DANE TECHNICZNE

Seryjnie:

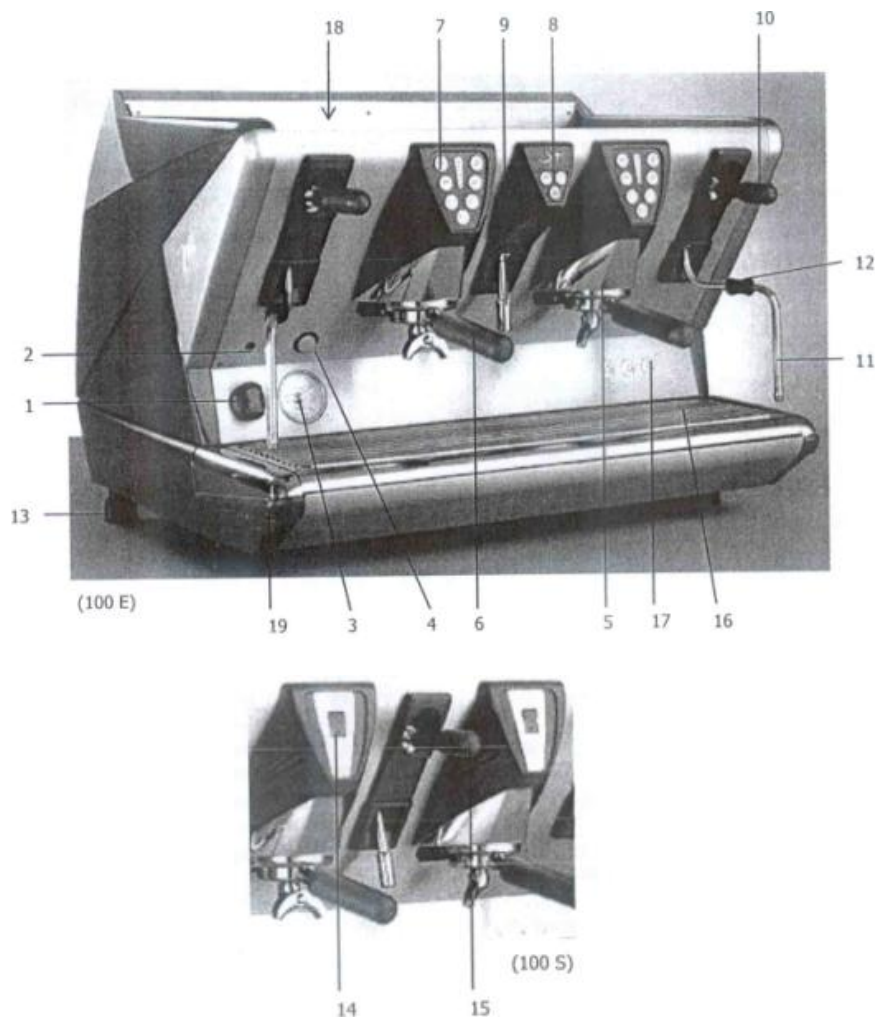
- Autopoziom (automatyczne napełnianie bojlera) we wszystkich modelach.
- Wbudowana pompa we wszystkich modelach.
- Regulacja temperatury grup dystrybutora (nieдоступna w modelach 100 DTC).
- Grupa z ustabilizowaną temperaturą (100 DTC).
- Mieszalnik gorącej wody z regulacją temperatury (grupy 100 E 2/3/4)

Na życzenie:

- Podgrzewacz do filiżanek (tylko modele grup 2/3/4).
- Zmiękcacz wody (manualny lub automatyczny).
- Pompa zewnętrzna (300 W).
- Przystawka do cappuccino.

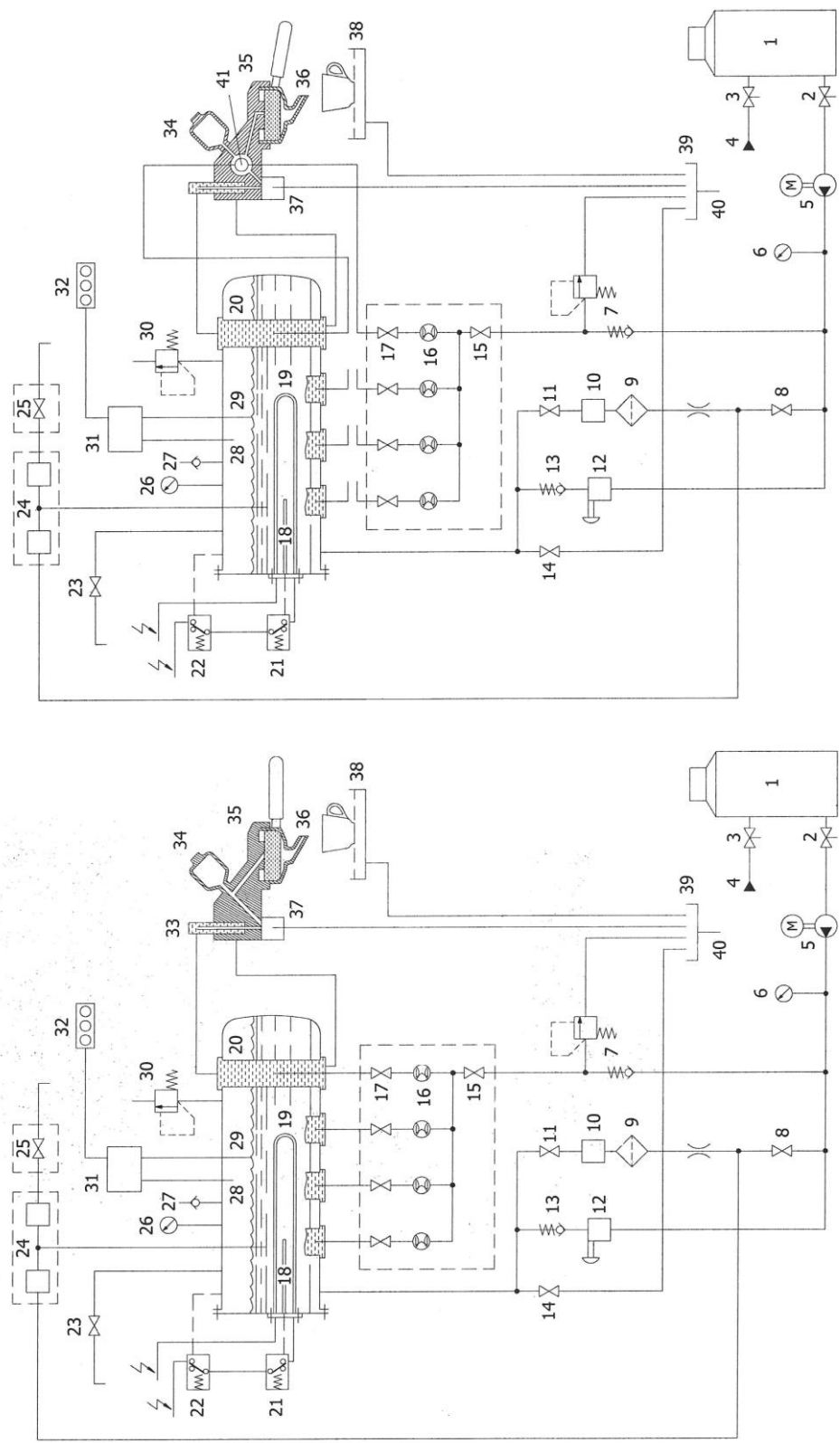
OPIS URZĄDZENIA

Uwaga: Terminy użyte w poniższym opisie będą stosowane na kolejnych stronach.



1. Wyłącznik główny
2. Lampka kontrolna wyłącznika głównego
3. Ciśnieniomierz z podwójną podziałką
4. Wyłącznik podgrzewacza do filiżanek (opcjonalnie)
5. Grupa dystrybutora kawy espresso
6. Uchwyt filtra
7. Sterownik grupy dystrybutora (100 E)
8. Sterownik zaworu wypływu gorącej wody (100 E)
9. Dysza wypływu gorącej wody
10. Dźwignia zaworu wylotu pary
11. Dysza wylotu pary
12. Osłonka zabezpieczająca przed oparzeniem
13. Nóżka
14. Przycisk wypływu kawy (100 S)
15. Dźwignia zaworu wypływu gorącej wody (100 S)
16. Zbiornik z siatką do stawiania filiżanek
17. Elektroniczny wskaźnik poziomu wody
18. Górny zbiornik z kratką na filiżanki
19. Gumowa obudowa

OGÓLNY SCHEMAT HYDRAULICZNY



Mod. 100 DTC

Mod. 100

OBJAŚNIENIE SCHEMATU HYDRAULICZNEGO:

1. Zmiękcacz
2. Zawór wypływu wody zmiękczacza
3. Zawór zasilania wodnego zmiękczacza
4. Zasilanie sieci wodnej
5. Pompa i silnik elektryczny
6. Ciśnieniomierz (podziałka ciśnienia pompy)
7. Zawór zwrotny i zawór bezpieczeństwa
8. Zawór autopoziomu
9. Filtr
10. Elektrozawór autopoziomu
11. Zawór autopoziomu
12. Zawór napełniania bojlera
13. Zawór zwrotny
14. Zawór opróżniania bojlera
15. Zawór zbiornika
16. Liczniki objętościowe (100 E)
17. Zawór wymiennika
18. Czujnik termostatu bezpieczeństwa
19. Grzałka elektryczna
20. Wymiennik termiczny
21. Termostat bezpieczeństwa
22. Presostat
23. Zawór wylotu pary
24. Mieszalnik gorącej wody (100 E)
25. Zawór wypływu gorącej wody (100 S)
26. Ciśnieniomierz (podziałka ciśnienia bojlera)
27. Zawór napowietrzający
28. Czujnik maksymalnego poziomu
29. Czujnik poziomu
30. Zawór bezpieczeństwa
31. Centralka elektroniczna
32. Elektroniczny wskaźnik poziomu wody
33. Regulacja temperatury grupy dystrybutora (nieдоступna w modelach 100 DTC)
34. Zaparzac
35. Zespół dystrybutora
36. Uchwyt filtra
37. Elektrozawór grupy dystrybutora
38. Zbiornik i siatka do stawiania filiżanek
39. Zbiornik opróżniania
40. Przewód spustowy
41. Przewód chłodzący

MONTAŻ



UWAGA

- Montaż powinien być wykonywany przez wykwalifikowany personel techniczny, autoryzowany przez oficjalnego dystrybutora LA SAN MARCO SPA. w Polsce firmę Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o.
- Ekspres do kawy (fabrycznie nowy) jest dostarczany do klientów w specjalnym opakowaniu. Opakowanie to zawiera: ekspres oraz osprzęt, podręcznik użytkownika oraz deklarację zgodności. Po otwarciu opakowania należy upewnić się, czy nie brakuje żadnych części ekspresu do kawy. W przypadku wątpliwości, nie stosować urządzenia i zgłosić się do producenta.
- Opakowanie powinno być starannie przechowywane na wypadek późniejszego transportu urządzenia.
- Urządzenie powinno zostać umieszczone na płaszczyźnie poziomej, wystarczająco solidnej, aby utrzymać jego ciężar, z zachowaniem pewnej przestrzeni wokół, zapewniającej swobodne uchodzenia ciepła wytworzonego w trakcie funkcjonowania.
- Nie montować urządzenia w miejscach, gdzie przewidziano czyszczenie strumieniem wody. Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu jego wyczyszczenia.
- Dla ochrony przed zagrożeniem porażeniem prądem elektrycznym, urządzenie powinno być umieszczone z dala od: zlewozmywaków, wanien, akwariów, zaworów spustowych, mokrych powierzchni lub takich, w których istnieje możliwość rozpylania wody.
- Urządzenie wydzielające ciepło, wymaga umieszczenia w miejscu przewietrzonym, tak by zapewnić odpowiednią wymianę ciepła. Umieścić urządzenie z dala od bezpośrednich źródeł ciepła.
- Upewnić się, czy napięcie gniazdka zasilania nie różni się od napięcia, podanego w danych technicznych i na identyfikacyjnej tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu. Jeśli napięcie będzie się różnić, nie podłączać urządzenia, ponieważ może to grozić niebezpieczeństwem i spowodować uszkodzenia.

WYPOSAŻENIE DODATKOWE

W wyposażeniu ekspresu do kawy espresso znajduje się (wewnątrz opakowania) zestaw osprzętu:

- uchwyty filtrów z pierścieniem blokady filtra
- filtry do uchwytów (dawki pojedyncze i podwójne)
- filtr nieprzelotowy do uchwytu
- wylewki do uchwytów (dawki pojedyncze i podwójne)
- docisk do kawy mielonej
- przewód gumowy w oplocie ze stali nierdzewnej do połączenia hydraulicznego (sieć wodna – zmiękczać)
- przewód giętki gumowy ze spiralą ze stali nierdzewnej do wylewania pozostałej wody
- złączka rurowa gwintowa 3/8" do podłączenia do sieci wodnej
- szczoteczka do czyszczenia grup dystrybutora

PRZYSTOSOWANIE SIECI WODNEJ

ZASILANIE:

Do dolnej części urządzenia doprowadzić przewód zasilania sieci wodnej (zalecana średnica to 3/8") i zamontować zawór odcinający (zalecany zawór kulowy 3/8"), który umożliwia szybkie otwarcie i zamknięcie.

ODPADY NIEUŻYTKOWE:

Na wysokości podstawy urządzenia zainstalować syfon kontrolny i połączyć go z siecią odprowadzającą wodę w taki sposób, by umożliwiał grawitacyjny odpływ wody do sieci kanalizacyjnej. Rura kanalizacyjna musi być zainstalowana w taki sposób, by zapewnić swobodny odpływ wody, uniemożliwiający zatykanie się instalacji w trakcie eksploatacji.

ZMIĘKCZACZ WODY (OPCJONALNIE)

Zmiękczacz do odkamieniania (uzdatniania) wody sieciowej może być manualny lub automatyczny, zgodnie z wymaganiami klienta.



UWAGA

- *Przed podłączeniem zmiękczacza do ekspresu do kawy, zaleca się umyć nagromadzoną w nim żywicę, wykonując poszczególne czynności zgodnie z zaleceniami podręcznika użytkownika dostarczonego wraz z urządzeniem.*

Uwaga: Zmiękczacz wody jest traktowany jako urządzenie niezbędne do zapewnienia prawidłowego funkcjonowania ekspresu do kawy; jeśli klient nie przewidział żadnego systemu odwapniania, należy się w niego zaopatrzyć w celu zagwarantowania wydajności, osiągnięcia żywotności elementów ekspresu.

Instrukcja obsługi zmiękczacza znajduje się na końcu niniejszego podręcznika.

MONTAŻ INSTALACJI HYDRAULICZNEJ

POMPA WEWNĘTRZNA

1. Należy użyć przewód **a** (900 mm, dostarczany jako wyposażenie maszyny) do połączenia zaworu odcinającego sieci wodnej z zaworem spustowym **1** wlewu wody do zmiękczacza (fig. 3).
2. Połączyć przewód **b** zasysania pompy wewnętrznej z zaworem spustowym **2** zmiękczacza (fig. 4).

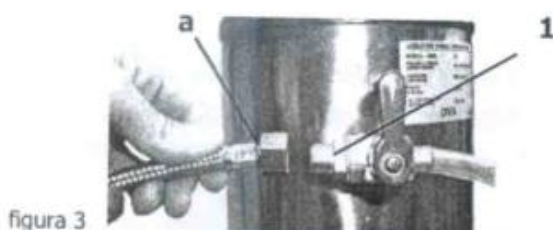


figura 3

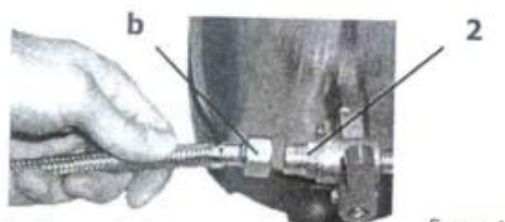
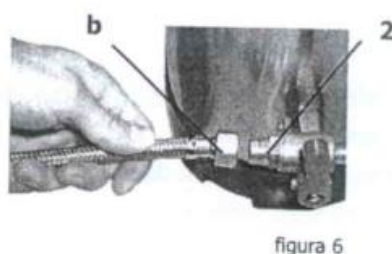
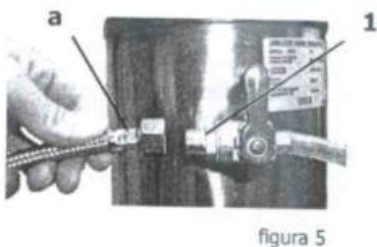


figura 4

POMPA ZEWNĘTRZNA (OPCJONALNIE):

1. Należy użyć przewód **a** (900 mm, dostarczany jako wyposażenie maszyny) do połączenia zaworu odcinającego sieci wodnej z zaworem spustowym **1** wlotu wody do zmiękczacza (fig. 5).
2. Przy użyciu przewodu **c** (600 mm, dostarczonego jako wyposażenie pompy zewnętrznej) należy połączyć przewód zasysania pompy z zaworem kurkowym **2** zmiękczacza (fig. 6-7).
3. Podłączyć przewód **d** (instalacji hydraulicznej ekspresu do kawy) do strony tłocznej pompy (fot. 7).



ODPADY NIEUŻYTKOWE

Podłączyć rurę kanalizacyjną do zbiornika na zlewki oraz do syfonu opróżniającego sieci odprowadzającej pozostałą wodę.

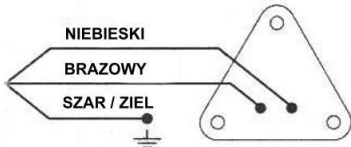
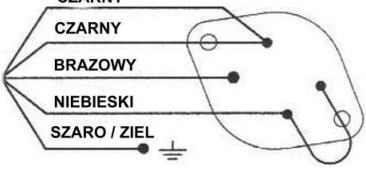
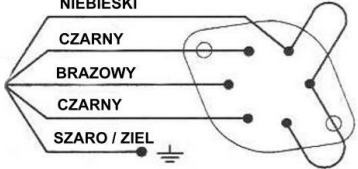
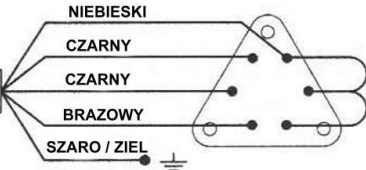
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



UWAGA

Instrukcje do prawidłowego połączenia elektrycznego ekspresu do kawy:

- *Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, należy upewnić się, że dane podane na tabliczce znamionowej odpowiadają danym systemu rozdziału prądu.*
- *Połączenie musi być wykonane zgodnie z rozporządzeniami kraju, w którym dokonuje się montażu.*
- *Instalacja elektryczna, przygotowana u klienta musi być zgodna z obowiązującymi normami; gniazdko wtykowe musi być wyposażone w sprawny system uziemienia. LA SAN MARCO SPA oraz Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o. nie bierą żadnej odpowiedzialności w przypadku nie przestrzegania przepisów prawa. Błędny montaż może spowodować zagrożenie dla ludzi lub uszkodzenie przedmiotów, za które producent nie będzie brał odpowiedzialności.*
- *Do połączenia elektrycznego niezbędne jest zainstalowanie niezależnego wyłącznika głównego, który należy umieścić w pobliżu urządzenia, w łatwo dostępnym miejscu. Powinien on być dobrany zgodnie z danymi elektrycznymi (moc i napięcie), podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Wyłącznik główny powinien zapewniać minimalne rozwarście styków równe 3 mm.*
- *W przypadku konieczności stosowania zasilaczy, większej ilości gniazdek i przedłużaczy, należy stosować jedynie produkty zgodne z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.*
- *W celu uniknięcia ewentualnego przegrzania przewodu zasilającego, zaleca się rozwinąć go na całą jego długość.*
- *Podłączyć przewód zasilający ekspresu do kawy do sieci elektrycznej zgodnie z załączonym schematem:*

TYLKO MODELE 100 PRATICAL	110V / 230V JEDNOFAZOWE <u>Nieb.</u> _____ <u>Brazowy</u> _____ <u>Szaro/Zielony</u> _____	1 REZYSTENCJA 
TYLKO MODELE 100 SPRINT	230V JEDNOFAZOWE <u>Niebieski</u> _____ <u>Czarny</u> _____ <u>Czarny</u> _____ <u>Brazowy</u> _____ <u>Szaro/Zielony</u> _____	2 REZYSTENCJE 
	400V-3N TRZYFAZOWE <u>Niebieski</u> _____ <u>Czarny</u> _____ <u>Czarny</u> _____ <u>Brazowy</u> _____ <u>Szaro/Zielony</u> _____	3 REZYSTENCJE  
	230V-3 TRZYFAZOWE <u>Niebieski</u> _____ <u>Czarny</u> _____ <u>Czarny</u> _____ <u>Brazowy</u> _____ <u>Szaro/Zielony</u> _____	3 REZYSTENCJE  
POZOSTALE MODELE * Pobierana moc może być zmniejszona 2/3 usuwając jeden z czarnych przewodów	230V JEDNOFAZ. TRZYFAZOWE 400V -3N <u>Niebieski</u> _____ <u>Czarny</u> _____ <u>Czarny</u> _____ <u>Brazowy</u> _____ <u>Szaro/Zielony</u> _____	3 REZYSTENCJE  
	230V-3 TRZYFAZOWE <u>Niebieski</u> _____ <u>Czarny</u> _____ <u>Czarny</u> _____ <u>Brazowy</u> _____ <u>Szaro/Zielony</u> _____	3 REZYSTENCJE  

URUCHOMIENIE

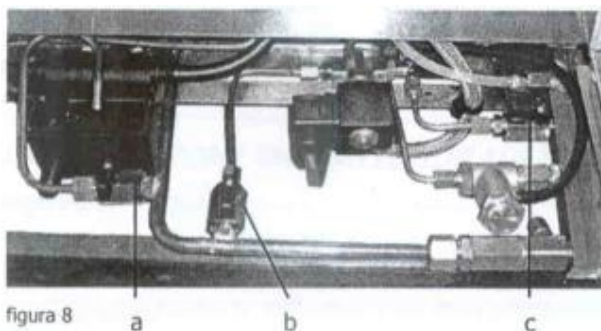


UWAGA

- *Uruchamianie ekspresu do kawy powinno być wykonywane przez wykwalifikowany i autoryzowany personel Segafredo Zanetti Poland Sp. z o.o.*
- *Po zakończeniu podłączenia elektrycznego i hydraulicznego, zaleca się uruchomić urządzenie zgodnie z następującymi procedurami, tak by go nie uszkodzić.*

NAPEŁNIANIE GRZAŁKI

1. Sprawdzić, czy wyłącznik główny urządzenia jest ustawiony w pozycji 0 (zero).
2. Wyjąć zbiornik z siatką do stawiania filiżanek oraz sprawdzić:
 - a) Zawór opróżniający grzałkę **a** musi być zamknięty (fig. 8).
 - b) Zawory autopoziomu **b-c** muszą być otwarte (fig. 8).
 - c) **MODELE 100 S**: zawory dyszy zimnej wody **d** muszą być otwarte (fig. 9).
 - d) **MODELE 100 E**: zawory liczników objętościowych **e** muszą być otwarte (fig. 10).



3. Otworzyć zawór odcinający sieci wodnej.
4. Obniżyć dźwignię zaworu rozpylacza w celu umożliwienia wydostania się powietrza w fazie napełniania grzałki wodą.
5. Ponownie włożyć zbiornik z siatką do stawiania filiżanek.
6. Obrócić gałkę wyłącznika głównego ustawiając go w pozycji 1 tak, by móc wykonać automatyczne napełnianie grzałki. W modelach 100 Pratical, w chwili osiągnięcia poziomu, napełnianie zostaje przerwane i zapala się lampka LED zielona „MAX” elektronicznego wskaźnika poziomu wody. W innych modelach seryjnych 100, w chwili osiągnięcia poziomu z czujnikiem, napełnianie zostaje przerwane i zapala się lampka LED niebieska „OK” elektronicznego wskaźnika poziomu wody.



UWAGA

- *Wyłącznik główny może być obracany do dwóch pozycji (1 i 2). Pozycja 1 uruchamia elektroniczny autopoziom napełniania bojlera i wyklucza funkcjonowanie grzałek. Pozycja 2 uruchamia grzałki elektryczne podgrzewające wodę. Nigdy nie należy uruchamiać ekspresu do kawy obracając wyłącznik główny do pozycji 2 (aby grzałki elektryczne mogły pracować, muszą być zawsze zanurzone w wodzie).*

REGULACJE



UWAGA

- Ewentualne regulacje urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany i autoryzowany personel techniczny LA SAN MARCO SPA.

REGULACJA CZUJNIKA POZIOMU WODY

Czujnik poziomu umieszczony jest zwykle w położeniu standardowym we wszystkich modelach serii 100. Jednakże, jeśli klient sobie tego zażyczy, istnieje możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości wody w grzałce, za pomocą regulacji czujnika poziomu, tak jak pokazano na rysunku.



REGULACJA CIŚNIENIA POMPY

W modelach serii 100, pompa umieszczona jest wewnątrz ekspresu do kawy.

Uwaga: Na życzenie, możliwe jest zainstalowanie pompy zewnętrznej na urządzeniu.

Regulowanie ciśnienia roboczego pompy jest wykonywane przez LA SAN MARCO SPA do wartości 9 bar. Aby zmodyfikować tę wartość, należy postępować następująco:

1. Pompa seryjna umieszczona jest po prawej stronie urządzenia (patrząc od strony strefy roboczej). Aby się do niej dostać, konieczne jest zdjęcie prawej bocznej płyty (fig. 11).
2. Nacisnąć przycisk wypływu kawy w modelach 100 S lub przycisk wypływu ciągłego w modelach 100 E, w celu spowodowania wypływu wody z grupy dystrybutora.
3. Na podziałce dolnej ciśnieniomierza, odczytać wartość ciśnienia roboczego pompy.
4. Wyregulować za pomocą śruby regulacyjnej ciśnienie pompy wewnętrznej (fig. 11) lub pompy zewnętrznej (fig. 12). W celu zwiększenia ciśnienia, dokręcić śrubę i odczytać otrzymaną wartość na dolnej podziałce ciśnieniomierza; w celu zmniejszenia ciśnienia należy odkręcić śrubę regulacyjną.



figura 11



figura 12

REGULACJA CIŚNIENIA PARY W GRZALCE

Ciśnienie pary wewnątrz grzałki odczytywane jest na górnej podziałce ciśnieniomierza. Regulowanie ciśnienia pary w bojlerze jest wykonywane przez LA SAN MARCO SPA do wartości 1,0 bar. Aby zmodyfikować tę wartość, należy to zrobić za pomocą śruby regulacyjnej presostatu, umieszczonego wewnątrz urządzenia i dostępnego bezpośrednio ze strefy roboczej (fig. 13-14). Przy użyciu odpowiedniego śrubokręta, można wyregulować presostat bez zdejmowania obudowy. W celu zwiększenia ciśnienia w bojlerze, przekręcić śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; w celu zmniejszenia ciśnienia, przekręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Odczytać wartość ciśnienia na górnej podziałce ciśnieniomierza.



figura 13



figura 14

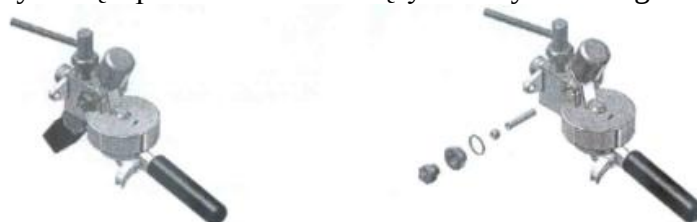
REGULACJA TEMPERATURY GRUP DYSTRYBUTORA (MODELE 100)

W modelach 100 (za wyjątkiem modeli 100 DTC) można dokonać regulacji temperatury wypływu kawy espresso, utrzymując niezmiennie ciśnienie wewnątrz bojlera. W głowicy grupy dystrybutora umieszczony jest zawór (zmiennik natężenia przepływu), który reguluje przepływ wody gorącej, wypływającej z wymienników; zawór ten jest dostępny ze zbiornika górnego po zdjęciu plastikowej siatki do stawiania filiżanek (fig. 15). Na zbiorniku górnym oznaczone są cztery cyfry (2,3,4,5), odpowiadające każdej grupie dystrybutora. (fig. 16); ustawienie zaworu zwykle znajduje się przy cyfrze 3 (jest to regulacja standardowa, wykonywana przez LA SAN MARCO SPA. Aby zmodyfikować temperaturę wypływu, należy to zrobić za pomocą zaworu (zmiennik natężenia przepływu) grupy. W celu zwiększenia temperatury, należy skierować zawór w stronę większych cyfr; operację odwrotną należy wykonać w celu zmniejszenia, czyli skierować zawór w stronę mniejszych cyfr.



UWAGI DODATKOWE DLA MODELI 100 DTC (Dual Temperature Control)

System chłodzący modeli 100 DTC ma na celu zapewnienie stabilności termicznej wody, stosowanej do wypływu kawy espresso. System ten korzysta z grupy dystrybutora, w której zimna woda, wypływająca z sieci wodnej przepływa przez przewód umieszczony wewnątrz komory ciśnieniowej. Gorąca woda, wypływająca z wymiennika bojlera, przepływając przez grupę dystrybutora styka się z przewodem chłodzącym w wyniku czego traci ciepło.



REGULACJA TEMPERATURY GORĄCEJ WODY (100 E)

Modele 100 E grup 2/3/4 posiadają mieszalnik, który umożliwia regulację temperatury gorącej wody używanej do przygotowywania naparów. Regulacja mieszalnika możliwa jest poprzez przekręcenie śruby regulacyjnej, do której można się dostać ze zbiornika górnego (fot. 17). Regulacja mieszalnika jest wykonywana seryjnie przez LA SAN MARCO SPA.

Jeśli chcemy zwiększyć temperaturę wypływającej wody, należy przekręcić śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; operację odwrotną należy wykonać w celu zmniejszenia temperatury wody, czyli przekręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Uwaga: Regulacja mieszalnika powinna być wykonywana na urządzeniu w trybie pracy; ciśnienie pary w bojlerze wynosi 1,0 bar (wartość standardowa LA SAN MARCO SPA). W przypadku zmiany ciśnienia pary w bojlerze (zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie) należy koniecznie przystąpić do ponownej regulacji mieszalnika.



figura 15

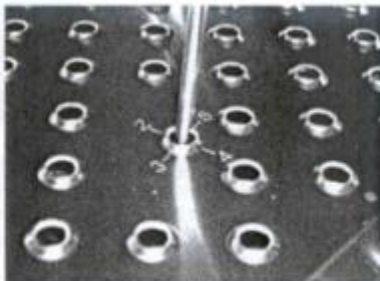


figura 16



figura 17

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE DZIAŁANIA



UWAGA

- *W trakcie wypływu kawy espresso, wypływające substancje mogą spowodować oparzenia w wyniku przypadkowego kontaktu ze skórą.*

ZAPARZANIE KAWY ESPRESSO

1. Wyjąć uchwyt filtra z grupy dystrybutora i napełnić go jedną dawką kawy mielonej (uchwyt z jedną wylewką) lub dwoma dawkami (uchwyt z dwoma wylewkami). Ugnieść kawę za pomocą specjalnego ubijaka, a następnie przymocować uchwyt filtra do grupy dystrybutora.
2. Umieścić odpowiednio jedną lub dwie filiżanki pod wylewką dystrybutora.

MODELE 100 S: Kawa espresso otrzymywana jest poprzez jednokrotne naciśnięcie przycisku dystrybutora (wewnątrz zaświeca się lampka LED); po napełnieniu filiżanki żądaną ilością kawy, należy zatrzymać jej wypływ, ponownie naciskając przycisk.

MODELE 100 E: Każda grupa dystrybutora posiada sterownik z siedmioma przyciskami (sześć do dawek programowalnych i jeden do dawek ustawianych ręcznie lub też do zatrzymania, w dowolnym momencie, wypływu automatycznego). Ponadto, lampka LED symuluje dawkę kawy w filiżance w trakcie procesu. Wypływ następuje w sposób automatyczny poprzez naciśnięcie przycisku z żądaną dawką (dawka kawy w filiżance jest regulowana elektronicznie).

Uwaga: Upewnić się, że wypływ kawy do filiżanki odbywa się w żądany sposób; jeśli nie odbywa się on prawidłowo, należy odnieść się do rozdziału „PROBLEMY I ROZWIĄZANIA”.

PARA WODNA

Strumień pary, stosowany do spieniania mleka lub podgrzewania innych napojów uchodzi z dyszy wylotu pary w następujący sposób: podnosząc i opuszczając dźwignię, otrzymujemy maksymalny strumień (dźwignia zostaje zablokowana w pozycji maksymalnej). W celu zatrzymania strumienia pary, należy ustawić dźwignię w pozycji początkowej); przesuwając dźwignię w bok, otrzymujemy zredukowany strumień pary (dźwignia zostaje zablokowana, natomiast w chwili jej zwolnienia, powraca do swojej dawnej pozycji).



UWAGA

- *Stosowanie rozpylacza wymaga ostrożności; bezpośredni kontakt skóry z dyszą pary lub strumieniem pary wodnej może spowodować oparzenia. Należy chwycić osłonkę zabezpieczającą przed oparzeniem w celu zmiany pozycji dyszy wylotu pary. Nigdy nie kierować strumienia pary wodnej na ludzi lub przedmioty nie mające nic wspólnego z użytkowaniem urządzenia, opisanym w niniejszym podręczniku.*

Uwaga: Przed zastosowaniem dyszy wylotu pary, należy opróżnić wnętrze zbiornika z ewentualnego, nagromadzonego w nim kondensatu. Po zakończeniu użytkowania, dokładnie wyczyścić dyszę wilgotną szmatką i ewentualnie opróżnić zbiornik z pozostałych resztek.

GORĄCA WODA

Gorąca woda wypływa z odpowiedniej dyszy i może być stosowana do przygotowania naparów (herbaty, rumianku), do podgrzewania filiżanek, przygotowywania większej porcji kawy espresso i przygotowywania kawy „po amerykańsku”, itp.

MODELE 100 S: Użyć dźwigni wypływu gorącej wody (podnosząc ją, opuszczając lub przesuwając w bok) do wypływu gorącej wody z dyszy.

MODELE 100 E: Wypływ gorącej wody z odpowiedniej dyszy następuje w sposób automatyczny przez naciśnięcie przycisku z żadaną dawką (dawka gorącej wody jest regulowana elektronicznie). Sterownik posiada trzy przyciski: dwa do dawek zaprogramowanych oraz jeden do dawek ustawianych ręcznie lub do zatrzymywania, w dowolnym momencie, wypływu automatycznego.

PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK (OPCJONALNIE)

Podgrzewacz do filiżanek służy do zapewniania ciepła górnej półki do stawiania filiżanek (za pomocą grzałki elektrycznej). Użyć odpowiedniego wyłącznika w celu włączenia lub wyłączenia podgrzewacza. Grzałka podgrzewacza posiada termostat roboczy ustawiający temperaturę półki.

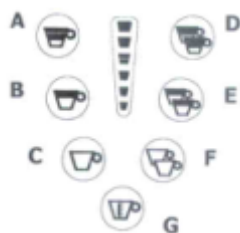
PROGRAMOWANIE MODELI 100 E

PROGRAMOWANIE DAWEK: KAWA ESPRESSO I GORĄCA WODA

1. Obrócić gałkę wyłącznika głównego ustawiając ją na 0 (zero).
2. Nacisnąć przycisk **G** (wypływ ciągły w pierwszej grupie dystrybutora) i przytrzymując go, obrócić gałkę wyłącznika głównego do pozycji 2. Zwolnić przycisk **G**; urządzenie rozpoczyna programowanie. Zapala się przycisk **G** i ten sam przycisk u wszystkich grup.

Programowanie dawek kawy espresso z zastosowaniem przycisków **A, B, C, D, E, F**:

3. Przygotować urządzenie i rozpocząć wypływ kawy wg dawki pojedynczej lub podwójnej, na podstawie zaprogramowanych dawek; umieścić filiżanki pod wylewką.
4. Nacisnąć przycisk, odpowiadający zaprogramowanej dawce oraz, w celu uzyskania żądanej ilości kawy w filiżance, zatrzymać wypływ jednokrotnie naciskając przycisk **G**.



Uwaga: Wypływ „idealny” to $7 \div 8$ gramów kawy mielonej na filiżankę, czas $25 \div 35$ sekund i objętość $25 \div 30\text{cm}^3$.

5. Powtórzyć operacje z punktów 3 i 4 dla wszystkich sterowników. Jeśli chcemy również zaprogramować dozowanie wszystkich innych grup i „skopiować” dawki zaprogramowane na pierwszej klawiaturze, musimy raz nacisnąć przycisk wypływu ciągłego każdej grupy dystrybutora; lampka LED, umieszczona wewnątrz przycisków pozostanie „zaświecona”.

Programowanie dawek gorącej wody przy użyciu przycisków **H, I**:

6. Raz nacisnąć przycisk **H** (mały) i spuścić gorącą wodę; raz nacisnąć przycisk **L** (wypływ ciągły) w chwili osiągnięcia żądanej dawki.
7. W ten sam sposób, zaprogramować dawkę przycisku **I** (dużego).
8. Po zakończeniu programowania, raz nacisnąć przycisk **G** (wypływ ciągły pierwszej grupy dystrybutora) w celu zachowania wykonanych ustawień; ekspres do kawy jest gotowy do użytku.



CODZIENNA KONSERWACJA

UWAGA

- Żadna z części obudowy lub jej stałe zabezpieczenie nie powinno być demontowane w celu przeprowadzenia codziennej konserwacji.
- Nie stosować silnych detergentów (alkohol, benzyna, rozpuszczalniki) lub materiałów ściernych do czyszczenia ekspresu; należy używać wody i detergentów neutralnych.

Uwaga: Codzienne czyszczenie powinno być wykonywane w celu utrzymania sprawności urządzenia oraz zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikowi.

CZYSZCZENIE GRUP I UCHWYTU FILTRA

1. Zdjąć uchwyt filtra z grupy dystrybutora, wyjąć fusy i wymienić filtr na nieprzelotowy (bez otworów), który znajduje się w wyposażeniu urządzenia.

Uwaga: Filtr znajduje się w uchwycie i jest dociśnięty; aby go zdjąć, wystarczy podważyć po obu stronach i wyciągnąć go. Nie należy wyjmować elastycznego pierścienia, znajdującego się wewnątrz uchwytu filtra.

2. Za pomocą specjalnej ściereczki, wyczyścić gniazdo grupy, do której wkładamy uchwyt filtra.
3. Włożyć uchwyt do grupy dystrybutora i nie mocując go całkowicie, nacisnąć przycisk wypływu ciągłego.
4. Pozwolić wodzie wypłynąć z uchwytu na filtr (w ten sposób czyszczona jest grupa dystrybutora).

UWAGA

- Wypływ wody z grupy dystrybutora może powodować oparzenia przy przypadkowym kontakcie ze skórą.
5. Zatrzymać wypływ wody i zablokować uchwyt w grupie.
 6. Uruchomić wypływ ciągły, następnie przerwać go po kilku sekundach; powtórzyć tę operację kilkakrotnie (w ten sposób czyszczony jest kanał spustowy i elektrozawór grupy dystrybutora).
 7. Wyczyścić filtr przelotowy i ponownie włożyć go do uchwytu. Pozwolić wodzie wypływać przez kilka sekund w celu przeczyszczenia filtra, uchwytu i wylewek.
 8. Powtórzyć te same operacje we wszystkich grupach dystrybutora.

Uwaga: W celu prawidłowego wyczyszczenia grup dystrybutora i uchwytów, można stosować specjalne środki, dostępne na rynku.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA I KRATKI PODGRZEWACZA

Siatka dolna do stawiania filiżanek powinna być zawsze utrzymywana w czystości; w trakcie zwykłego użytkowania urządzenia wystarczy wyczyścić ją gąbką lub wilgotną szmatką. Po całym dniu użytkowania, należy wyczyścić zbiornik, siatkę oraz wnętrze, używając ciepłej wody i neutralnego środka czyszczącego.

CZYSZCZENIE DYSZY PARY

Czyścić dyszę wylotu pary za pomocą gąbki lub wilgotnej szmatki po zakończeniu całodziennnej pracy, w celu usunięcia śladów mleka lub innych zanieczyszczeń, które pojawiają się podczas użytkowania urządzenia. Otworzyć zawór pary, wkładając dyszę do zbiornika w celu usunięcia ewentualnych pozostałości, nagromadzonych wewnątrz dyszy.

WYMIANA WODY W GRZAŁCE

W celu wymiany wody w bojlerze należy postępować następująco:

1. Odłączyć zasilanie maszyny, ustawiając wyłącznik główny w pozycji 0 (zero).
2. Wyjąć zbiornik i siatkę do stawiania filiżanek oraz otworzyć zawór spustowy bojlera.
3. Otworzyć zawór wylotu pary tak, by ułatwić wypływ wody aż do zakończenia czynności.
4. W momencie, gdy woda przestanie wypływać z bojlera, należy zamknąć zawór spustowy bojlera oraz zawór wylotu pary.
5. Napełnić bojler wodą postępując zgodnie z instrukcjami, zawartymi w paragrafie „Napełnianie bojlera”.

OKRES PRZESTOJU

Jeśli urządzenie nie jest użytkowane przez długi okres czasu (przestój tygodniowy, na czas urlopu, itp.) należy powziąć następujące środki ostrożności:

1. Obrócić wyłącznik główny do pozycji 0 (zero) i ewentualnie odłączyć przewód zasilający lub wyłącznik główny sieci elektrycznej.
2. Zamknąć zawór odcinający sieci wodnej.
3. W przypadku, gdyby temperatura zeszła poniżej 5°C, należy całkowicie opróżnić system hydrauliczny urządzenia.
4. Wyczyścić elementy urządzenia zgodnie z instrukcjami opisanymi w paragrafie „Codzienna konserwacja”.
5. Ewentualnie, przykryć urządzenie.

WYŚWIETLANIE ALARMÓW

ALARM LICZNIKÓW OBJĘTOŚCIOWYCH(100 E)

Przerwanie wypływu wody i jednocześnie zaświecenie się przycisku małej kawy pierwszej grupy oznacza, że centralka elektroniczna urządzenia wykryła błąd funkcjonowania.

Uwaga: Upewnić się, że wypływ wody do filiżanki następuje we właściwy sposób; jeśli woda nie wypływa w sposób prawidłowy, należy odnieść się do rozdziału „PROBLEMY I ROZWIĄZANIA”.

ALARM AUTOPOZIOMU

Jeśli poziom wody w bojlerze znajduje się poniżej normy, a pompa nie jest w stanie powrócić do tego poziomu w ciągu kilku sekund, centralka elektroniczna urządzenia zatrzymuje automatyczne napełnianie i sygnalizuje o awarii poprzez jednocześnie zaświecenie przycisku podwójnej małej kawy wszystkich grup, przycisku dużego oraz pierwszej z trzech lampek LED elektronicznego wskaźnika poziomu wody.

Uwaga: Jeśli napełnianie bojlera wodą nie nastąpiło w sposób poprawny, należy odnieść się do rozdziału „PROBLEMY I ROZWIĄZANIA”.

ALARM MAKSYMALNEGO POZIOMU WODY W GRZALCE

Jeśli poziom wody w bojlerze znajduje się powyżej poziomu bezpieczeństwa, centralka elektroniczna powoduje przerwanie automatycznego napełniania i sygnalizuje o awarii poprzez jednocześnie zaświecenie się przycisków wypływu wody oraz trzech lampek LED elektronicznego wskaźnika poziomu wody.

Uwaga: W razie pojawienia się alarmu maksymalnego poziomu w bojlerze, należy odnieść się do rozdziału „PROBLEMY I ROZWIĄZANIA”.

URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE

TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA I JEGO MONTAŻ

Termostat bezpieczeństwa jest umieszczony obok centralki elektronicznej i można się do niego dostać demontując lewą boczną płytę urządzenia. Czujnik termostatu, umieszczony wewnątrz grzałek elektrycznych, przerywa zasilanie elektryczne przy każdorazowym, nieprawidłowym podwyższeniu temperatury. Ponieważ grzałki nie ogrzewają już wody w bojlerze, urządzenie nie może być użytkowane w sposób prawidłowy; konieczna jest interwencja techniczna centrum pomocy LA SAN MARCO SPA.



UWAGA

- Montaż termostatu bezpieczeństwa powinien być wykonany przez autoryzowanego technika Segafredo Zanetti Poland, który musi najpierw usunąć usterkę, która spowodowała blokadę ekspresu do kawy.

ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA

Zawór bezpieczeństwa jest zamontowany w górnej części bojlera, w strefie zajmowanej przez parę wodną. Zaczyna on działać, gdy w boilerze wytworzy się nadmierne ciśnienie; zawór bezpieczeństwa umożliwia nagłe jego obniżenie, wypuszczając parę wodną na zewnątrz (zaczyna działać przy $1,9 \div 2,5$ bar). W przypadku interwencji zaworu bezpieczeństwa, para wodna jest przetrzymana i usunięta z urządzenia w taki sposób, by uniknąć ryzyka osób na nie narażonych.



UWAGA

- W przypadku zadziałania zaworu bezpieczeństwa należy wyłączyć urządzenie i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym technikiem LA SAN MARCO SPA.

PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

USTERKA	POWÓD	ROZWIĄZANIE
1. Grzałka jest pełna wody, która wylewa się z zaworu bezpieczeństwa.	• W jednej z dróg spustowych grzałki lub w obwodzie grupy jest wyciek.	• Sprawdzić obwód autopoziomu, przycisk napełniania ręcznego, wymienniki grzałki. • Wymienić części zużyte lub uszkodzone w celu zlikwidowania wycieku.
2. Zawór bezpieczeństwa zaczyna pracować i uchodzi para.	• Awaria systemu elektrycznego (grzałka elektryczna jest ciągle zasilana). • Zwiększenie ciśnienia w grzałce (zawór bezpieczeństwa zaczyna interweniować przy $1,9 \div 2,5$ bar).	• Sprawdzić przewody elektryczne zasilające, grzałkę i presostat.
3. Urządzenie zostało uruchomione poprawnie, ale woda w grzałce nie nagrzewa się.	• Grzałka elektryczna jest uszkodzona i nie jest zasilana. • Wyłącznik główny jest obrócony do pozycji 1.	• Sprawdzić, czy grzałka jest zasilana z sieci elektrycznej. • Sprawdzić, czy termostat bezpieczeństwa grzałki zaczął pracować i sprawdzić poprawność jego funkcjonowania. • Wyłącznik główny musi być obrócony do pozycji 2.
4. Z grupy nie wypływa woda.	• Kawa mielona jest zbyt delikatna lub jej dawki są zbyt duże w stosunku do używanego filtra. • Obwód hydrauliczny jest zatkany. • Uszkodzony elektrozawór.	• Wyregulować mielenie i/lub dawki kawy mielonej. • Sprawdzić, czy iniektor, rura cyrkulacyjna, zawór (zmiennik natężenia przepływu) grupy, dysza i elektrozawór grupy nie są zatkane. • W urządzeniach z dozowaniem elektronicznym, sprawdzić licznik objętościowy i jego zawory. • Sprawdzić elektrozawór grupy, jego przewody i bezpiecznik w centralce elektronicznej.
5. Zaprogramowane dawki kawy espresso nie są stałe i zmieniają się w każdej z grup.	• Nieprawidłowe funkcjonowanie centralki elektronicznej lub liczników objętościowych. • Wyciek z elektrozaworu grupy dystrybutora. • Dysza zatkana.	• Zaprogramować dawki na każdej grupie dystrybutora. Jeśli problem będzie się powtarzał, wymienić licznik objętościowy grupy. • Wymienić elektrozawór grupy dystrybutora. • Sprawdzić dyszę.
6. Nie można zaprogramować dawek grupy i skopiować ich do innych grup.	• Nieprawidłowe funkcjonowanie lub awaria licznika objętościowego grupy 1.	• Sprawdzić przewody elektryczne centralka-liczniki objętościowe. • Wymienić licznik objętościowy.

USTERKA	POWÓD	ROZWIĄZANIE
7. Alarm liczników objętościowych.	- Liczniki objętościowe zablokowane lub uszkodzone. - Przewody elektryczne uszkodzone.	- Wymienić licznik objętościowy. - Sprawdzić przewody elektryczne i ich połączenia, centralkę oraz bezpieczniki.
8. Alarm autopoziomu.	- Obwód hydrauliczny autopoziomu nie ma wody. - Zawór główny sieci wodnej zamknięty. - Elektrozawór autopoziomu uszkodzony.	- Sprawdzić obwód hydrauliczny autopoziomu. - Sprawdzić, czy zawór odcinający sieci wodnej jest otwarty. - Wymienić elektrozawór autopoziomu.
9. Alarm - „Przepelniony”	- Nieprawidłowe funkcjonowanie obwodu autopoziomu. - Brak funkcjonowania przycisku manualnego napełniania wody. - Brak funkcjonowania wymienników.	Sprawdzić obwód hydrauliczny maszyny.
10. Urządzenie jest uruchomione, wyłącznik główny znajduje się w pozycji 1 lub 2 i pali się lampka kontrolna, ale nie działa elektronika.	- Przewody elektryczne centralki elektronicznej są uszkodzone. - Centralka elektroniczna jest uszkodzona.	- Sprawdzić przewody elektryczne, centralkę i jej elementy. - Wymienić centralkę elektroniczną.
11. Urządzenie wydaje wodę z jednej grupy, ale nie została wybrana żadna z dawek kawy.	Elektrozawór i/lub pompa są stale zasilane.	- Przełącznik centralki zawsze zasilany. - Wymienić centralkę elektroniczną.
12. Modele 100 S: z jednej z grup ciągle wypływa woda.	Obwód elektryczny grupy jest podłączony nieprawidłowo.	Sprawdzić złącze i podłączyć je (patrz schemat elektryczny).
13. Z rozpylacza wylatuje para w małych ilościach lub w postaci kropel wody.	- Nie wyregulowany zawór. - Zużyta uszczelka zaworu.	- Dokonać regulacji zaworu. - Wymienić uszczelkę.
14. Z zaworu wypływu wody wyciekają krople.	- Zawór kurkowy należy wyregulować (100 S). - Zużyta uszczelka zaworu (100 S). - Wyciek z elektrozaworu (100 E).	- Dokonać regulacji zaworu kurkowego. - Wymienić uszczelkę (100 S). - Sprawdzić elektrozawory (woda zimna i gorąca) i ewentualnie je wymienić (100 E).
15. Po wypłynięciu kawy słychać „gwizd”.	- Nieprawidłowe funkcjonowanie zaworu rozprężającego. - Wysokie ciśnienie pompy.	- Sprawdzić zawór rozprężający i ewentualnie go wymienić. Wyregulować zawór na 12 barów. - Sprawdzić ciśnienie robocze pompy. Wyregulować pompę na 9 barów.
16. Uchwyt filtra wypada z grupy dystrybutora.	Zużyta uszczelka pod uchwytem.	- Wymienić uszczelkę. - Wyczyścić grupę dystrybutora i uchwyt filtra.
17. W trakcie wypływu kawy, jej część, w postaci kropel, wypływa z brzegu uchwyty do filtra.	Zużyta uszczelka pod uchwytem.	- Wymienić uszczelkę. - Wyczyścić grupę dystrybutora i uchwyt filtra.
18. Wyciek wody z elektrozaworu odprowadzającego grupy.	- Elektrozawór grupy zużyty. - Wyciek wody w systemie ogrzewania grupy.	- Sprawdzić elektrozawór grupy. - Sprawdzić trzonek elektrozaworu i wyczyścić go. - Wymienić elektrozawór. - Sprawdzić przewód chłodzący i odpowiednie łączniki grupy dystrybutora (100 DTC).
19. Jasna pianka (kawa wypływa szybko z wylewki).	a. gruby przemiał b. słabe ugniatanie c. zbyt małe dawki d. temperatura wody niższa niż 90°C e. ciśnienie pompy przekraczające 9 bar f. zatkany filtr rozpylający grupy dystrybutora g. szersze otwory filtra (uchwyt filtra)	a. drobniejszy przemiał b. zwiększyć ugniatanie c. zwiększyć dozowanie kawy d. wyregulować zawór (zmiennik natężenia przepływu) grupy, obracając go w stronę wyższych liczb lub zwiększyć ciśnienie w bojlerze e. zmniejszyć ciśnienie pompy

USTERKA	POWÓD	ROZWIĄZANIE
		f. sprawdzić i wyczyścić nieprzelotowy filtr lub wymienić g. sprawdzić i wymienić filtr
20. Ciemna pianka (kawa wypływa kroplami z wylewki).	a. drobny przemiał b. nadmierne ugniatanie c. zbyt duże dawki d. zbyt wysoka temperatura e. ciśnienie pompy niższe niż 9 bar f. zatkany filtr rozpylający grupy dystrybutora g. zatkane otwory filtra (uchwyt filtra)	a. grubszy przemiał b. zmniejszyć ugniatanie c. zmniejszyć dawki d. wyregulować zawór (zmiennik natężenia przepływu) grupy, obracając go w stronę niższych liczb lub zmniejszyć ciśnienie w bojlerze e. zwiększyć ciśnienie pompy f. sprawdzić i wyczyścić nieprzelotowy filtr lub wymienić g. sprawdzić i wymienić filtr
21. Pojawienie się fusów w kawie.	a. zbyt drobno mielona kawa b. zużyty rozdrabniacz młynka z dozownikiem c. ciśnienie pompy przekraczające 9 bar d. zatkany filtr rozpylający grupy dystrybutora e. szersze otwory filtra (uchwyt filtra)	a. grubszy przemiał b. wymienić rozdrabniacz c. zmniejszyć ciśnienie pompy d. sprawdzić i wyczyścić nieprzelotowy filtr lub wymienić e. sprawdzić i wymienić filtr
22. Kawa z małą ilością śmietanki w filiżance (wydostaje się z wylewki w postaci rozpylonej).	• Zatkany filtr grupy.	• Sprawdzić i wyczyścić nieprzelotowy filtr lub wymienić.
23. Pianka w kawie nie utrzymuje się (znika/opada po kilku sekundach)	• Wypływ kawy dużej w wyniku zatkania filtra. • Zbyt szybki wypływ kawy w wyniku zatkania filtra. • Zbyt wysoka temperatura wody.	• Czyszczenie lub wymiana filtra. • Czyszczenie lub wymiana filtra rozpylającego. • Zmniejszenie temperatury w grzałce • Wyregulowanie zaworu (zmiennik natężenia przepływu) grupy dystrybutora.
24. Nierówno rozprowadzona kawa (obserwując wewnątrz uchwytu filtra).	• Filtr rozpylający częściowo zatkany.	• Czyszczenie lub wymiana filtra rozpylającego.

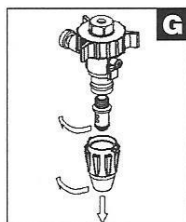
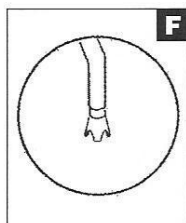
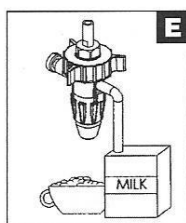
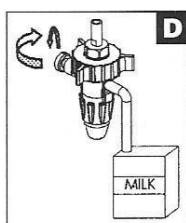
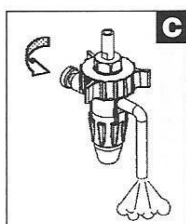
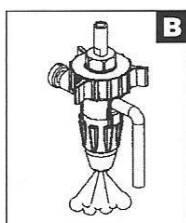
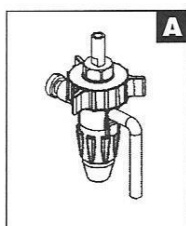
Uwaga: Jeśli nie ma możliwości rozwiązania opisanego problemu lub stwierdzono zupełnie inną usterkę, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum pomocy technicznej W Segafredo Zanetti Poland – wyłącznego dystrybutora na terenie Polski.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z NORMAMI EUROPEJSKIMI CE

La San Marco S.A. z siedzibą - Ul. Via Padre e Figlio Venuti 10, 43072 Gradisca d'Isonzo (Włochy) jako konstruktor i producent deklaruje pod własną odpowiedzialnością iż urządzenie do parzenia kawy opisane w teście Instrukcji obsługi oznaczone wg danych zawartych na tabliczce znamionowej znajdującej się na tym urządzeniu jest zgodna z następującymi dyrektywami: 98/37/CE, 73/23/CE, 89/336/CEE, regulacja (CE) nr 1935/2004. Do weryfikacji zgodności do wymienionych dyrektyw zostały zastosowane normy: EN 12100-1, EN 12100-2, EN 60335, EN 60335-2-75

Gradisca d'Isonzo, Czerwiec 2007
Inż. Roberto Marri

INSTRUKCJA DO KAPUCINATORA (opcja)



- 1) Oto „CAPPUCINO BOY®”: opatentowane urządzenie podgrzewaczem pary i funkcją odkażania (sterylizacji), zazwyczaj określane nazwą ‘Cappuccinatore’ (spieniacz), ponieważ produkuje spienione mleko do kawy *Cappuccino*, mieszając automatycznie mleko z powietrzem; może być także używane do przygotowywania zwykłych napojów gorących po zamknięciu wlotu powietrza przy użyciu nakrętki typu ‘thumb-screw’. Urządzenie można zainstalować przy każdym ekspresie ciśnieniowym, produkującym dostateczną ilość pary.
- 2) Proszę uważać na nakrętkę dozownika powietrza, nakrętki tej używa się do dozowania właściwej ilości powietrza dla uzyskania idealnej pianki. To zasadnicza sprawa, ponieważ każdy ekspres do kawy produkuje inną ilość pary.
- 3) **A.** Proszę uważać na wlot powietrza do urządzenia CAPPUCINO BOY®. Musi być zawsze czysty i otwarty.
B. gdy nakrętka dozownika poboru powietrza zostanie raz ustawiona, radzimy jej nie dotykać, jeśli nie są Państwo dobrze zaznajomieni z działaniem systemu ponadto utrzymywać wlot powietrza w czystości przy użyciu funkcji ‘odkażania’ (*sterilizable*) (patrz p. 5)
C. CAPPUCINO BOY® może działać nieprawidłowo **wyłącznie** w sytuacji, gdy wlot powietrza jest zatkany i nagromadzą się w nim zalegające resztki mleka.
- 4) W celu ustawienia jakości pianki, po instalacji należy przekręcać nakrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w celu zmniejszenia dopływu powietrza (mniejsze bąbelki), lub odkręcać w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu zwiększenia dopływu powietrza (większe bąbelki); w celu poprawnego ustawienia należy otworzyć dopływ pary i odkręcać aż spieniacz zacznie bulgotać, a następnie przykręcić na tyle, aby powstrzymać bulgotanie, i otworzyć - tylko nieznacznie, przeprowadzić kilka testów, aż do uzyskania pożądanych rezultatów, najlepiej z wykorzystaniem szklanego pojemnika, który pozwoli na łatwiejsze sprawdzenie poziomu samej pianki, która powinna stanowić 50% całości. Ustawienie poboru powietrza musi być rzetelne, jednak bardzo łatwo je osiągnąć, wystarczy powtórzyć procedurę kilka razy, aby dobrze zaznajomić się z systemem i sprawnie wykorzystywać go do spieniania, lub po prostu do podgrzewania. CAPPUCINO BOY® normalnie podgrzewa do 145° – 155° Farenheita. Osiąga temperaturę 165° – 170° Farenheita przy zastosowaniu zwężonego przepustu strumienia 1.5 mm (dostarczany w zestawie); Jeśli lubią Państwo bardziej gorącą kawę, należy nieznacznie obniżyć jakość pianki przez otworzenie nakrętki i spowodowanie niewielkiego pryskania, co pozwoli na osiągnięcie temperatury 180° – 190° Farenheita (choć oznacza to ścięcie się mleka).
- 5) Aby zachować doskonałą wydajność urządzenia CAPPUCINO BOY® **należy regularnie uruchamiać funkcję odkażania**. Należy usunąć rurkę zasysającą z pojemnika z mlekiem i otworzyć dopływ

pary na kilka sekund, następnie przekręcić włącznik 120° w prawo, aby zamknąć wylot zasilania i doprowadzić do recyrkulacji pary w celu pełnej sterylizacji (obieg wsteczny włącznie z rurką zasysającą). **Z funkcji tej należy korzystać codziennie i za każdym razem**, gdy wymieniamy pojemnik z mlekiem, lub w dowolnym momencie, gdy zalegające resztki mleka uniemożliwiają pobór powietrza.

- 6) Konsystencja pianki zależy od rodzaju zastosowanego mleka: pełne mleko daje nieco sztywniejszą piankę w porównaniu do częściowo odwirowanego mleka, ze względu na wyższą zawartość tłuszczu i może powodować odkładanie się większej ilości resztek (wymaga częstszego czyszczenia). Dla utrzymania wysokiej wydajności zalecamy okresowo uruchamiać cykle mycia samego spieniacza (raz na miesiąc lub częściej, jeśli to konieczne) poprzez rozpuszczenie łyżki stołowej soli kuchennej w niewielkim dzbanku z wodą, umieścić dzbanek pod urządzeniem, umieścić w nim rurkę zasysającą i spowodować recyrkulację wody w spieniaczu, poprzez otwarcie strumienia pary na kilka minut. Zamiast soli można użyć produktu specjalnie przystosowanego w tym celu. Różne rodzaje mleka (pełne, odtłuszczone, owcze, kozie lub sojowe) mogą różnie reagować na środek myjący, wymagając innego ustawienia pokrętki. Urządzenie CAPPUCINO BOY poprawnie eksploatowane i utrzymane, zapewnia najszybszy i najbardziej higieniczny sposób podawania gorącego lub spienionego mleka o stałej temperaturze i konsystencji pianki.

Rys. A Należy zainstalować nastawkę CAPPUCINO BOY ® na rurce dopływu pary przy użyciu odpowiedniego przyłącza. Zainstalować rurkę zasysającą.

Rys. B Otworzyć dopływ pary, w celu odkażenia urządzenia.

Rys. C Przekręcić włącznik (5) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu zamknięcia wylotu zasilania, otworzyć dopływ pary i przeprowadzić dokładne odkażanie (obieg wsteczny). Pełne odkażanie (cykle B-C) należy przeprowadzać codziennie i regularnie przy wymianie pojemnika z mlekiem oraz za każdym razem, gdy jakość pianki nie jest doskonała. Można użyć wpustu powietrza do oczyszczenia otworu wlotowego.

Rys. D Otworzyć wylot zasilania przez przekręcenie włącznika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wprowadzić rurkę zasysającą (15), dociętą na wymiar, do pojemnika z mlekiem.

Rys. E Otworzyć dopływ pary, następnie otworzyć dopływ powietrza przez odkręcanie wpustu powietrza, aż mleko poleje się z bulgotaniem, przykręcić wpust powietrza w celu powstrzymania bulgotania, skorygować w celu uzyskania doskonałej pianki (odkręcić nieznacznie). Urządzenie CAPPUCINO BOY ® jest już ustawione i będzie powtarzać cykl po cyklu, dopóki pojemnik z mlekiem się nie opróżni.

Rys. F Można uzyskać mleko o wyższej temperaturze przez redukcję jego strumienia, instalując jeden z dostarczonych ograniczników przepustu (11-12) (patrz instrukcja p. 4)

Rys. G Spieniacz należy utrzymywać w idealnej czystości dla zapewnienia prawidłowego działania. Uruchamiać regularnie cykle B-C. Jeśli to konieczne zdemontować części 18-2 i oczyścić ręcznie.

INSTRUKCJA OBSŁUGI ZMIĘKCZACZA DO WODY

Model	Ilość wody zmiękczonej w zależności od stopnia twardości wody				Wysokość	Sól
	f 30°	40°	60°	80°	H	Kg
	d 16,5°	22°	33°	44°		
	mg CaCO₃ 300	400	600	800		
8lt	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	400 mm	1
12 lt	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	500 mm	1,5

DANE TECHNICZNE

Wielkość Przepływu 1000/h

Minimalne/Maksymalne Ciśnienie: 1÷ 8 bar

Woda Zasilająca - Minimalna/Maksymalna temperatura: 4 ° C - 15 ° C

LEGENDA

- A:** Wlot Wody
- B:** Wylot Wody
- C:** Kurek Dopływu Wody (zawór wlotowy)
- D:** Kurek Odpływu Wody (zawór wylotowy)
- E:** Wąż Redukcji Ciśnienia (dekompresyjny)
- F:** Wąż Regeneracyjny
- G:** Pokrętło Pokrywy
- I:** Zawór Kontrolny

Niniejsza ulotka jest integralną częścią produktu. Proszę uważnie przeczytać zamieszczone tu ostrzeżenia, gdyż zawierają one ważne informacje na temat bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji produktu. Ten zmiękcacz do wody przeznaczony jest wyłącznie do zmiękczenia zimnej wody pitnej. Użytkowanie w jakimkolwiek innym celu uważane jest za niewłaściwe a zatem, nierozsądne.

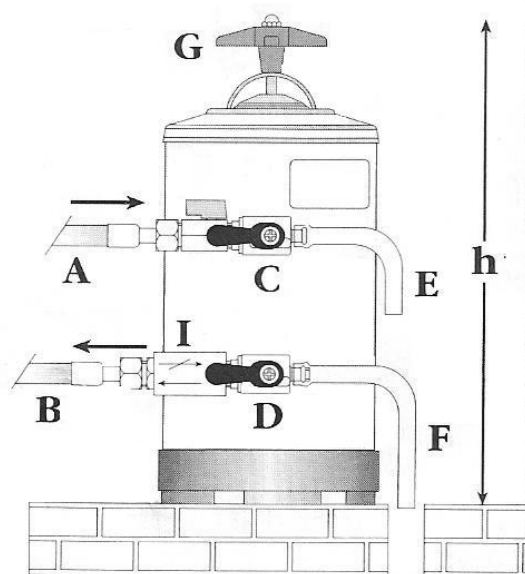
- **OSTRZEŻENIE:** Do celów regeneracji należy używać wyłącznie chlorku sodu NaCl – gruboziarnistej soli kuchennej. Używanie jakichkolwiek innych substancji chemicznych jest surowo zabronione.

Żywice zastosowane w zmiękczaczu wody są potrzebne do jego prawidłowego działania, nie należy ich wyrzucać.

INSTALACJA:

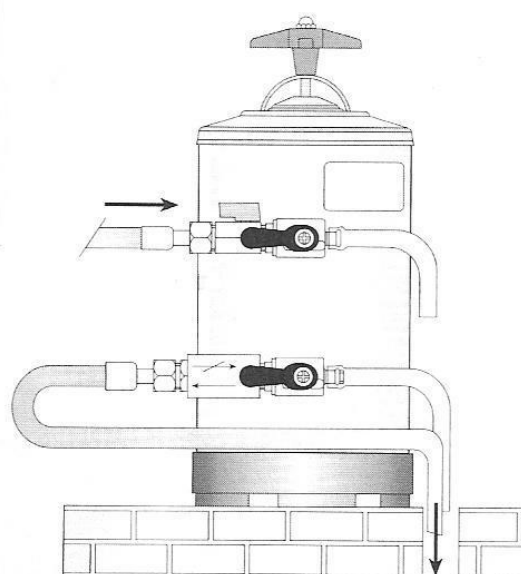
- Po usunięciu opakowania, należy upewnić się, czy zmiękcacz do wody nie jest uszkodzony. Elementy opakowania (plastikowe torby, pudełko tekturowe) należy zabezpieczyć przed dziećmi, mogą być niebezpieczne. Zmiękcacz do wody należy zainstalować z pełnym przestrzeganiem bieżących przepisów prawa, w zgodności z instrukcją producenta i za pośrednictwem specjalistów/ ekspertów. Jeśli zostanie niepoprawnie zainstalowany może spowodować obrażenia u ludzi i zwierząt, a także uszkodzenie mienia, za co nie można pociągać producenta ani dystrybutora do odpowiedzialności.
- Zmiękcacz do wody należy instalować w pomieszczeniach, gdzie temperatura wynosi min 5 ° C i maksymalnie 30 ° C.

Podłączenie do źródła wody



Rys. 1

Płukanie zmiękczacza

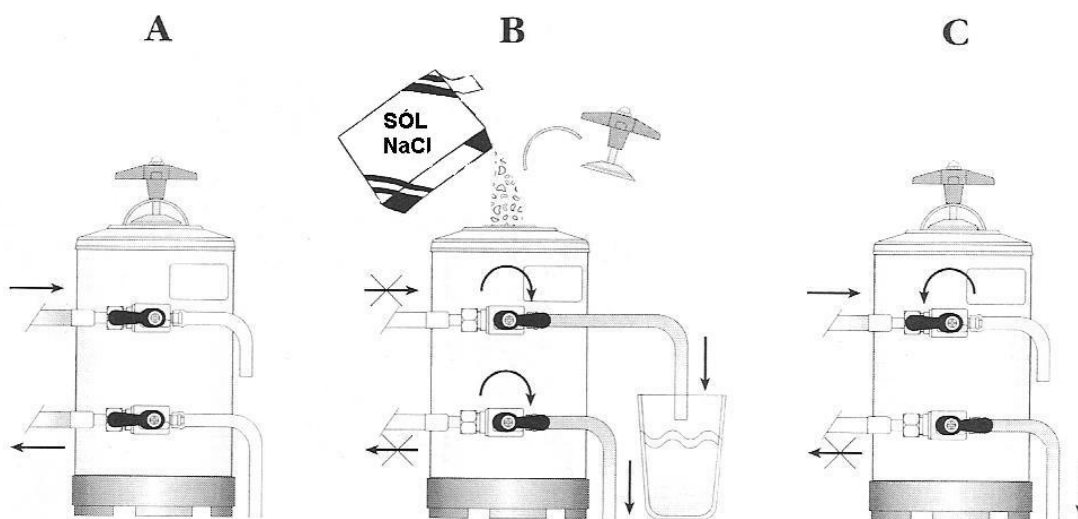


Rys. 2

Faza pracy

Faza zasypu solą

Faza regeneracji



Rys. 3

PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDŁA POBORU WODY (Rys. 1)

Należy zainstalować kurek pomiędzy źródłem poboru wody, a zmiękczaczem wody, tak aby w razie konieczności można było odłączyć dopływ wody, plus zawór kontrolny w celu uniknięcia ciśnienia zwrotnego. Należy podłączyć węże wlotowy i wylotowy do zmiękczacza i upewnić się, czy są właściwie umocowane.

Proszę umieścić wąż spustowy bezpośrednio do wpustu ściekowego [kratki ściekowej].

ROZRUCH

- **Płukanie zmiękczacza (Rys. 2)**

Należy umieścić wąż wylotowy w kratce ściekowej.

Przekręcić kurki/dzwignie zaworów w lewo i otworzyć wlot wody, umożliwić przepływ wody do całkowitego przepłukania, następnie zamknąć dopływ wody i podłączyć wąż wylotowy do urządzenia, które ma być zasilane.

- **Regularna regeneracja zmiękczacza (Rys. 3)**
- **pozycja B**

1) Należy umieścić wąż redukcji ciśnienia [dekompresyjny] w wiaderku. Przekręcić kurki/dzwignie zaworów w prawo i poczekać na obniżenie ciśnienia. Usunąć pokrywę przez odkręcenie pokrętła i dodać sól w odpowiedniej ilości określonej dla danego modelu (patrz tabela 1),

- **OSTRZEŻENIE:** Należy usunąć sól z uszczelnienia pokrywy.
- **pozycja C**

2) Należy ponownie zamontować pokrywę i dobrze zakręcić pokrętło, następnie przekręcić kurek wlotowy/ dzwignię zaworu wlotowego w lewo.

- **OSTRZEŻENIE:** Należy usunąć sól z górnej powierzchni zmiękczacza do wody.

3) Należy umożliwić odpływ słonej wody przez wąż spustowy/ściekowy, dopóki woda nie ulegnie zmiękczeniu (około 40 minut) .

- **- pozycja A**

4) Należy przestawić zmiękczacza do wody na zwykły tryb działania, przekręcając kurek wylotowy/ dzwignię zaworu wylotowego w lewo.

5. Regeneracja ukończona.

- **OSTRZEŻENIE:** Sprzęt podłączony do zmiękczacza wody nie jest zasilany podczas regeneracji.