

OBSŁUGA I KONSERWACJA SERIA TOUCH

Tłumaczenie z instrukcji oryginalnej

Spis treści

1. Wprowadzenie	Strona 27
1.1 Korzystanie z instrukcji	Strona 27
1.2 Ostrzeżenia	Strona 27
1.3 Uruchamianie ekspresu	Strona 28
1.4 Specyfikacja techniczna	Strona 28
2. Opis urządzenia	Strona 29
2.1 Schemat obiegu wody	Strona 30
2.2 Klucz do schematu obiegu wody:	Strona 31
3. Montaż	Strona 32
3.1 Dołączone akcesoria	Strona 32
3.2 Ustawienie zasilania wody	Strona 32
3.3 Zmiękczacz wody (opcja)	Strona 32
3.4 Instalacja wodna	Strona 33
3.5 Przewód odpływowy	Strona 33
Podłączenie zasilania	Strona 33
4. Uruchomienie	Strona 35
4.1 Napełnianie bojlera wodą	Strona 35
5. Regulacja	Strona 35
5.1 Regulacja sondy poziomu wody bojlera	Strona 36
5.2 Regulacja ciśnienia tłoczenia pompy	Strona 36
5.3 Regulacja ciśnienia pary w bojlerze	Strona 36
5.4 Regulacja temperatury grup dozujących: (modele 100).	Strona 37
5.5 Uwagi dodatkowe dla modeli 100 DTC TOUCH (Kontrola zróżnicowanej temperatury)	Strona 37
5.6 Regulacja temperatury wody gorącej (100 TOUCH)	Strona 37
6. Obsługa	Strona 38
6.1 Przygotowywanie espresso	Strona 38
6.2 Wytwarzanie pary	Strona 38
6.3 Podawanie gorącej wody	Strona 38
6.4 Podgrzewacz filiżanek (opcjonalny)	Strona 39
7. Charakterystyka panelu sterowania TOUCH	Strona 39
8. Programowanie modeli 100 TOUCH	Strona 40
8.1 Programowanie	Strona 40
8.2 Programowanie temperatury	Strona 40
8.3 Odczyt z licznika	Strona 40
8.4 Programowanie trybów parzenia	Strona 41
8.5 Programowanie techniczne	Strona 41
9. Rutynowa konserwacja	Strona 41
9.1 Czyszczenie głowic grzejnych i adaptera	Strona 41
9.2 Czyszczenie tacy i półki na filiżanki	Strona 42
9.3 Czyszczenie dyszy parowej	Strona 42
9.4 Wymiana wody w bojlerze	Strona 42
10. Okresy przestoju	Strona 42
11. Wyświetlane alarmy	Strona 42
11.1 Alarm licznika wolumetrycznego (100 TOUCH)	Strona 42
11.2 Alarm automatycznego poziomu	Strona 43
11.3 Alarm maksymalnego poziomu wody w bojlerze	Strona 43
12. Zabezpieczenia	Strona 43
12.1 Ręczny reset termostatu bezpieczeństwa	Strona 43
12.2 Zawór bezpieczeństwa	Strona 43
13. Informacje dla użytkowników z krajów UE	Strona 44
14. Gwarancja	Strona 44
15. Deklaracja zgodności	Strona 44
16. Rozwiązywanie problemów	Strona 45

1. Wprowadzenie



Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączone instrukcje.

1.1 Korzystanie z niniejszej instrukcji



Niniejsza instrukcja zawiera wszystkie informacje niezbędne do montażu, obsługi i konserwacji ekspresu do kawy.

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia; przechowuj ją w nienagannym stanie wraz z urządzeniem.

1.2 Ostrzeżenia



• Urządzenia nie należy obsługiwać, ani prowadzić rutynowych czynności konserwacyjnych bez uprzedniego przeczytania niniejszej instrukcji.

- Urządzenie to przeznaczone jest do serwowania kawy espresso, gotowania wody (przygotowywania napojów oraz zaparzania) oraz wytwarzania pary (do podgrzewania płynów). Używanie ww. urządzenia w jakiegokolwiek inny sposób niż zgodny z jej przeznaczeniem uznaje się za nieprawidłowe i wzbronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użycia urządzenia.
- Użytkownikiem winna być osoba dorosła postępująca zgodnie z lokalnymi zasadami bezpieczeństwa oraz kierująca się zasadami zdrowego rozsądku. Aby zapewnić prawidłową i bezpieczną obsługę urządzenia, użytkownik powinien zawsze postępować zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Niniejsze urządzenie nie jest przystosowane do użytku przez osoby (włączając dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, lub osobami o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, chyba że będą znajdowały się pod nadzorem i instruktażem dotyczącym obsługi urządzenia zapewnionym przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Należy pilnować dzieci, aby nie miały możliwości wykorzystania urządzenia jako zabawki.
- Wszelkie czynności rutynowej konserwacji, czyszczenia oraz obsługa winny być przeprowadzane wyłącznie przez upoważniony personel, za który odpowiedzialność ponosi Klient.
- Ekspresu do kawy nie należy instalować w miejscach, gdzie istnieje duże prawdopodobieństwo czyszczenia za pomocą strumienia wody.
- Urządzenia nigdy nie należy włączać bez uprzedniego podłączenia do zasilania wody.
- Przed włączeniem urządzenia użytkownik winien sprawdzić czy zawory od zasilania wody są otwarte. Półka ekspresu służy wyłącznie do umieszczania na niej filiżanek pustych.
- Urządzenia, które jest włączone i pracuje, pod żadnym pozorem nie wolno przykrywać, gdyż konieczne jest zapewnienie odpowiedniej cyrkulacji powietrza wokół ekspresu.
- Zabronione jest korzystanie z urządzenia w przypadku jeśli stale i/lub demontowane osłony zostaną zdjęte oraz w przypadku wyłączenia urządzeń zabezpieczających. Urządzeń zabezpieczających bezwzględnie nie można demontować ani modyfikować.
- Ze względu na fakt, iż urządzenie zawiera elementy pod napięciem, paneli osłony nie wolno zdejmować (istnieje ryzyko porażenia prądem).
- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia, odłącz kabel zasilający, jeśli możliwe, lub wyłącz wyłącznik sieciowy.
- Urządzenia zabezpieczające muszą zawsze być w idealnym stanie. Są one regularnie serwisowane przez autoryzowany personel serwisu La San Marco.
- Gorące elementy urządzenia (głowica grzewcza, boiler, rurki, itp.) mogą spowodować poważne oparzenia w przypadku przypadkowego kontaktu ze skórą. Dlatego też ważne jest, aby podczas konserwacji lub napraw mieć założone rękawice ochronne, fartuchy itp.
- Podczas czyszczenia urządzenia należy unikać używania produktów takich jak alkohol, benzyna lub rozpuszczalniki; należy stosować wodę lub neutralne detergenty.
- Do czyszczenia obudowy urządzenia wystarczająca jest wilgotna szmatka lub gąbka. Należy unikać ściernych produktów, które mogłyby uszkodzić elementy obudowy. Czyszczenie głowic grzejnych, filtrów, krtek i tac należy przeprowadzać zgodnie z poleceniami zawartymi w rozdziale Rutynowa Konserwacja.
- Dla uzyskania lepszej jakości, przed pierwszym uruchomieniem urządzenia rano, wymień gorącą wodę w boilerze i pozwól jej przepłynąć przez cały układ. Jeśli urządzenie ma pozostawać bezczynnie przez kilka godzin w ciągu dnia, zalecamy zmianę wody przez przepuszczenie jej przez dyszę i głowice grzejne.
- Ścisłe przestrzeganie zasad rutynowej konserwacji zawartych w niniejszej instrukcji jest niezbędne dla bezpiecznej i wydajnej pracy niniejszego urządzenia.
- W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia jakiegokolwiek z komponentów urządzenia należy

skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym i zamówić oryginalne części zamienne La San Marco. Zastosowanie jakichkolwiek części zamiennych innych niż oryginalne skutkuje utratą gwarancji i deklaracji zgodności niniejszego urządzenia.

- Wszelkie modyfikacje urządzenia i/lub niewykonanie czynności konserwacyjnych zgodnie z harmonogramem zwalania Producenta od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne szkody, a także skutkuje utratą gwarancji i unieważnieniem deklaracji zgodności urządzenia.
- Niedozwolone czynności lub czynności, których metody wykonania nie są jasne, lub niedozwolone czynności wykonywane na urządzeniu są surowo wzbronione; w przypadku potrzeby uzyskania informacji, części zamiennych lub akcesoriów należy skontaktować się z producentem.
- W przypadku konieczności wystawienia urządzenia na zewnątrz lub do pomieszczeń, gdzie temperatura może spaść poniżej 0°C, należy bezwzględnie pamiętać o opróżnieniu układu wymienników, odcięciu zasilania wody oraz spuszczeniu całej wody z jednostek do momentu, aż będą one wyłącznie emitowały parę. Pominięcie procedury opróżniania wymienników może prowadzić do ich uszkodzenia na skutek zamarznięcia w ich wnętrzu wody.
- Celem prawidłowej utylizacji w przypadku decyzji o pozbyciu się urządzenia należy skontaktować się z dostawcą lub firmą zajmującą się zbiórką i utylizacją stałych odpadów komunalnych. Urządzenia nie należy wyrzucać i pozostawiać w środowisku naturalnym.
- La San Marco S.p.A. zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych urządzenia, które uzna za niezbędne bez uprzedniego powiadomienia.

1.3 Uruchamianie ekspresu

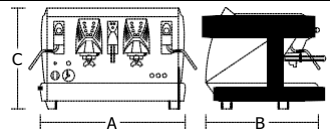
Temperatura otoczenia: 5 ÷ 45° C (spuść wodę z układu w przypadku mrozu)

Ciśnienie wody: 80 ÷ 800 kPa (0.8 ÷ 8.0 bar)

Twardość wody: poniżej 5° fh

Poziom hałasu emitowanego przez urządzenie: zmierzony poziom ciśnienia akustycznego A wynosi poniżej 70 db (A) w normalnych warunkach użytkowania urządzenia.

1.4 Specyfikacja techniczna

MODEL	NR. GR.	POJEMNOŚĆ BOJLERA (L)	MOC (W)				MASA (kg)			
			ELEMENT GRZEJNY BOJLERA		POMPA	PODGRZEWACZ FILIZANEK (Opcja)		A (mm)	b (mm)	C (mm)
			JEDNOFAZOWE	TRÓJFAZOWE						
100 PRACTICAL TOUCH	1	4,9	2000	-	275	-	39	410	570	515
100 SPRINT TOUCH	2	4,9	3000	4500	275	-	56	650	570	515
100 TOUCH	2	12	3500 4500	3500 4500	275	100	60	735	570	515
	3	19	5500	5500 7000	275	125	74	975	570	515
	4	25	-	7000 9000	275	150	94	1215	570	515
100 DTC TOUCH	2	12	3500 4500	3500 4500	275	100	60	735	570	515
	3	19	5500	5500 7000	275	125	74	975	570	515
	4	25	-	7000 9000	275	150	94	1215	570	515

Standard:

- Automatyka regulacji poziomu (automatyczne napełnianie wody w bojlerze) we wszystkich modelach.
- Pompa we wszystkich modelach.
- Regulacja temperatury adapterów (nieдоступna dla modeli TOUCH).
- Zespół stabilizacji temperatury (100 DTC TOUCH).
- Mieszacz ciepłej wody z regulacją temperatury (wszystkie modele).

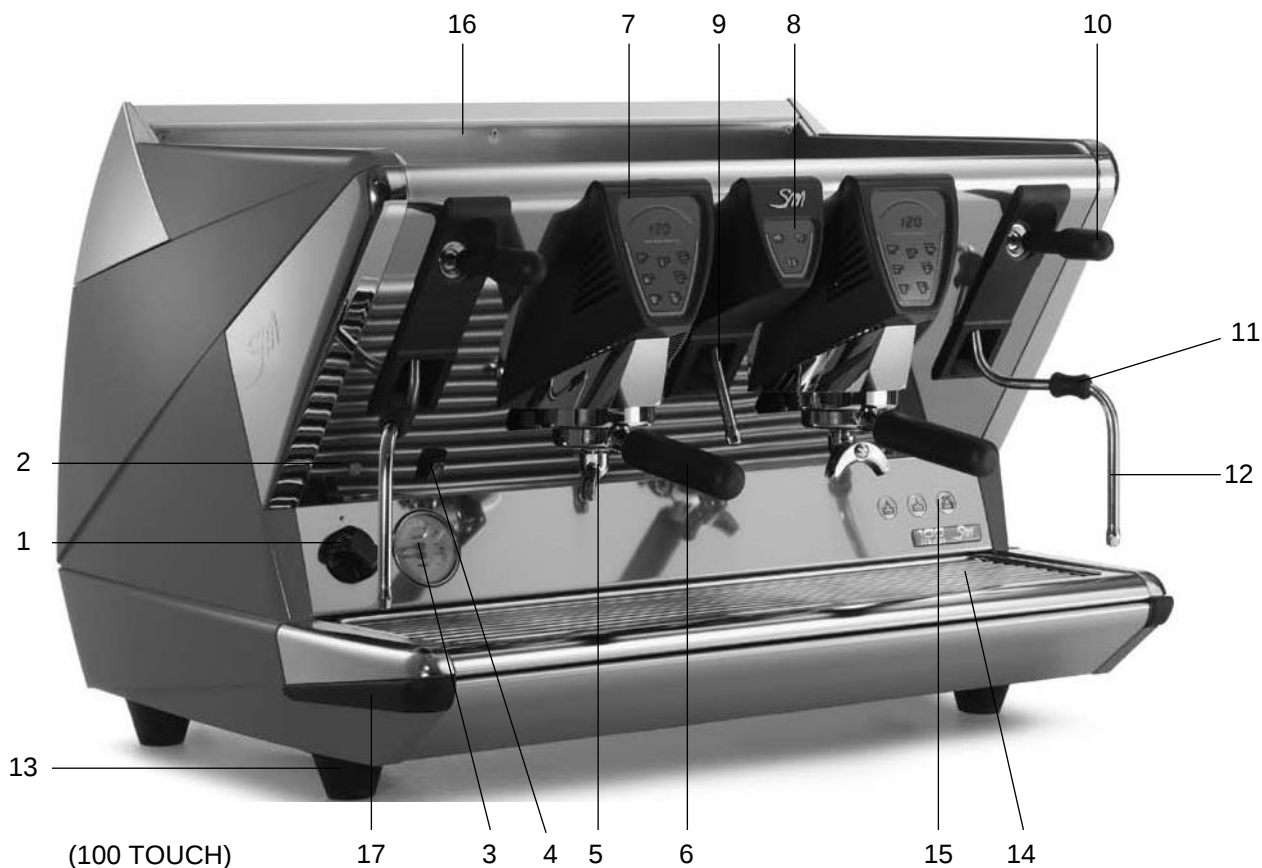
Na życzenie:

- Elektryczny podgrzewacz filizanek (wyłącznie dla modeli z grup 2/3/4).
- Zmiękcacz wody (ręczny lub automatyczny).
- Pompa zewnętrzna (300 W).
- Spieniacz do cappuccino.
- Funkcja Autosteam.

2. Opis urządzenia

Uwaga: Terminy użyte w poniższym opisie będą wykorzystywane w dalszej części instrukcji.

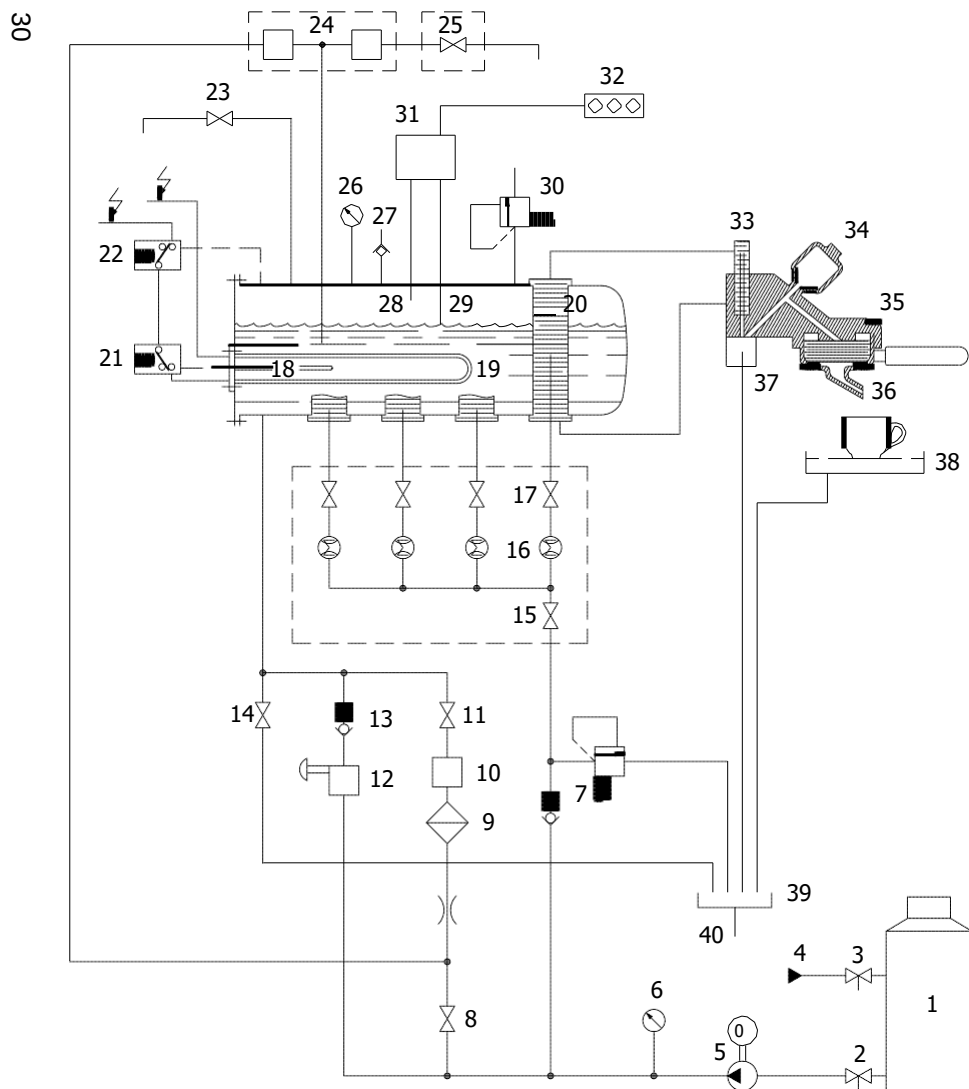
POLSKI



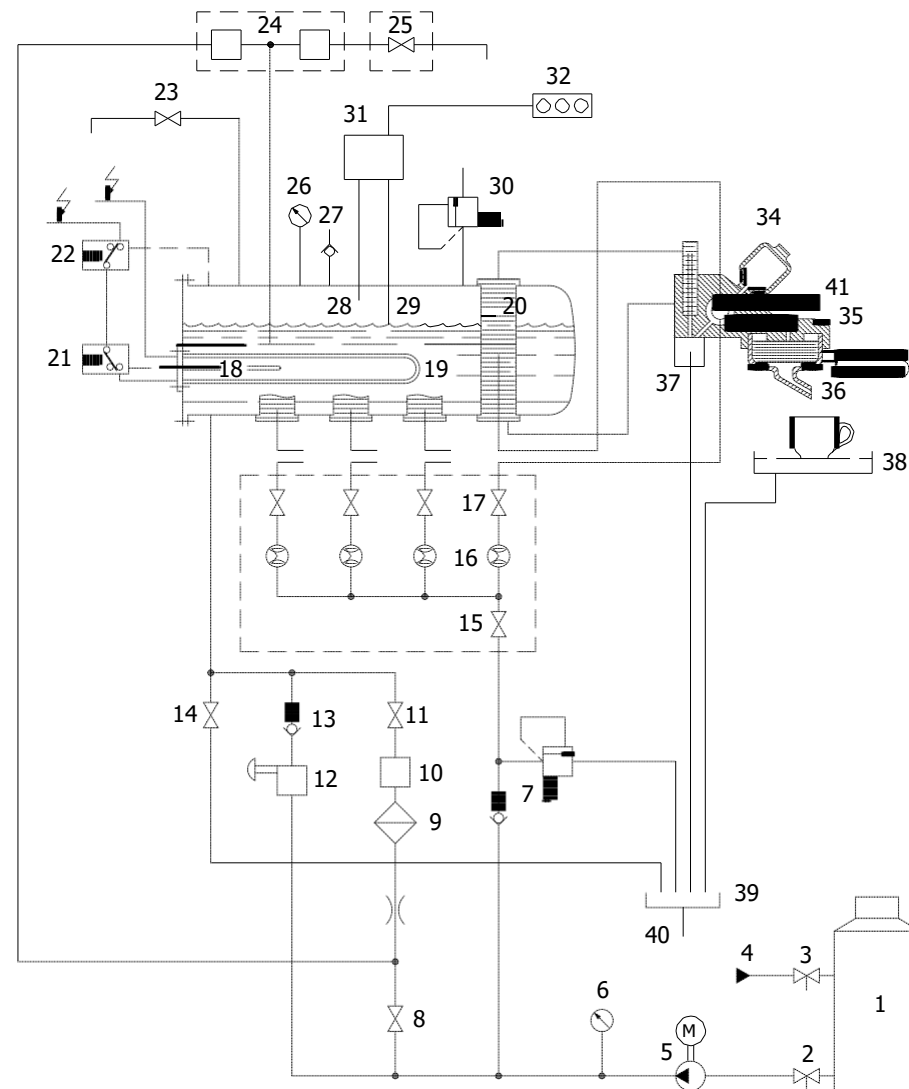
LEGENDA:

- 1) Włącznik główny
- 2) Lampka włącznika głównego
- 3) Dwuskalowy wskaźnik ciśnienia
- 4) Włącznik podgrzewacza filiżanek (opcjonalny)
- 5) Adapter do espresso
- 6) Wkładka filtrująca z kolbą
- 7) Panel z przyciskami (100 TOUCH)
- 8) Panel z przyciskami dyszy do wody gorącej (100 TOUCH)
- 9) Dysza gorącej wody
- 10) Dźwignia do uwalniania pary
- 11) Osłona przeciw oparzeniom
- 12) Dysza pary
- 13) Nóżka
- 14) Kratka i tacka
- 15) Elektroniczny wskaźnik poziomu wody w bojlerze
- 16) Górna półka do filiżanek
- 17) Gumowy ochraniacz

2.1 Schemat układu wody



Modele 100 TOUCH



Modele 100 DTC TOUCH

2.2 Klucz do schematu układu wody:

- 1) Zmiękcacz wody
- 2) Zawór wylotowy zmiękcacza wody
- 3) Zawór wlotowy zmiękcacza wody
- 4) Zasilanie wody
- 5) Pompa elektryczna
- 6) Wskaźnik ciśnienia Manometr ciśnienia wody
- 7) Zawory zwrotny i bezpieczeństwa
- 8) Zawór kontrolny automatycznego poziomu
- 9) Filtr
- 10) Zawór elektromagnetyczny automatycznego poziomu
- 11) Zawór kontrolny automatycznego poziomu
- 12) Zawór ręcznego napełniania bojlera wodą
- 13) Zawór zwrotny
- 14) Zawór odprowadzający wodę z bojlera
- 15) Kurek rozgałęźnika
- 16) Licznik wolumetryczny (100 TOUCH)
- 17) Kurek wymiennika
- 18) Sonda termostatu bezpieczeństwa
- 19) Elektryczna grzałka oporowa
- 20) Wymiennik ciepła
- 21) Termostat bezpieczeństwa grzałki
- 22) Sonda temperatury w bojlerze i regulator
- 23) Zawór pary
- 24) Mieszacz ciepłej wody (100 TOUCH)
- 26) Wskaźnik ciśnienia Manometr ciśnienia pary
- 27) Zawór próżniowy
- 28) Sonda maksymalnego poziomu wody
- 29) Sonda minimalnego poziomu wody
- 30) Zawór bezpieczeństwa
- 31) Elektroniczna jednostka kontrolna poziomu wody
- 32) Elektroniczny wskaźnik poziomu wody
- 33) Regulacja temperatury dozownika (nie dostępne w modelach 100 DTC TOUCH)
- 34) Zaparzac
- 35) Dozownik
- 36) Wkładka filtrująca
- 37) Zawór elektromagnetyczny dozownika
- 38) Kratka i tacka
- 39) Tacka spustowa
- 40) Rurka spustowa
- 41) Rurka chłodzenia (100 DTC TOUCH)

3. Instalacja



- Instalacja winna być przeprowadzona wyłącznie przez upoważniony personel techniczny La San Marco.
- Ekspres do kawy dostarczany jest w odpowiednim opakowaniu. W opakowaniu znajdują się akcesoria, urządzenie, instrukcja oraz deklaracja zgodności. Po otwarciu opakowania należy sprawdzić jego zawartość oraz stan urządzenia. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, nie używaj urządzenia i skontaktuj się z La San Marco S.p.A.
- Opakowanie należy zachować na wypadek gdyby w przyszłości zaszła konieczność przetransportowania urządzenia.
- Urządzenie należy umieścić na idealnie wypoziomowanej płaszczyźnie wystarczająco mocnej do utrzymania masy ekspresu oraz z wystarczającą ilością miejsca wokół urządzenia do odprowadzenia ciepła generowanego podczas pracy.
- Ekspresu do kawy nie należy instalować w miejscach, gdzie istnieje duże prawdopodobieństwo czyszczenia za pomocą strumieni wody. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie w celu jego wyczyszczenia.
- Celem zapobiegania zagrożeniom związanym z prądem, urządzenie należy umieszczać z dala od zlewów, wanień, akwariów, kranów oraz miejsc, w których istnieje ryzyko rozlania wody.
- Urządzenie generuje ciepło. Dlatego też należy je umieścić w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, aby zapewnić odpowiednie odprowadzenie ciepła. Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł bezpośredniego ciepła.
- Upewnij się czy napięcie w gniazdku jest identyczne z tym podanym w specyfikacji technicznej oraz na tabliczce znamionowej urządzenia. W przypadku różnych napięć, nie podłączaj urządzenia. Jest to niebezpieczne i mogłoby uszkodzić urządzenie.

3.1 Dołączone akcesoria

Opakowanie zawiera zestaw akcesoriów zawierający poniższe elementy:

- wkładka filtrująca z pierścieniem ograniczającym
- filtry do wkładki filtrującej (do pojedynczej i podwójnej porcji)
- ślepy filtr do wkładki filtrującej
- adaptory do wkładek filtrujących (do pojedynczej i podwójnej porcji)
- prasa do kawy mielonej
- gumowy przewód z zewnętrzną warstwą z siatki ze stali nierdzewnej do przyłączenia wody (obieg wody - zmiękcacz wody)
- gumowy wąż odpływowy ze stalową spiralą do odprowadzania wody
- złączka 3/8" do połączenia węża z przewodem zasilającym wody
- szczotka do czyszczenia głowic grzejnych

3.2 Ustawienie zasilania wody

PRZEWÓD ZASILAJĄCY

Podprowadź wąż zasilający wody (o średnicy przynajmniej 3/8") do urządzenia i wkręć zawór dwupołożeniowy (zalecany zawór kulowy 3/8"), który pozwoli na szybkie otwieranie i zamykanie przepływu.

PRZEWÓD ODPIYWOWY

Umieść zbiornik odpływowy na podłodze i połącz go z rurą odpływową zlewu. Wąż odpływowy należy zamocować tak, aby zapewnić wodzie swobodny przepływ bez ryzyka zapchania się rury w trakcie pracy urządzenia.

3.3 Zmiękcacz wody (opcja)



Zmiękczenie wody może następować w trybie ręcznym lub automatycznym w zależności od wymagań Klienta.



Przed podłączeniem zmiękczacza wody do urządzenia należy wypłukać wszystkie znajdujące się w nim drobinki zgodnie z poleceniami zawartymi w instrukcji obsługi dołączonej do urządzenia.

Uwaga:

Zmiękcacz wody jest kluczowym urządzeniem gwarantującym prawidłowe działanie ekspresu do kawy. Układ zmiękczenia wody jest niezbędny do zapewniania wydajności, niezawodności i trwałości komponentów urządzenia.

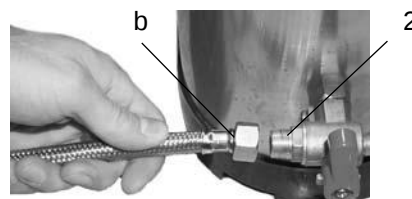
3.4 Instalacja wodna

POMPA WEWNĘTRZNA

- 1) Użyj rurki **a** (900 mm, dołączonej do urządzenia), aby podłączyć zawór odcinający magistrali wodnej do kranika 1 dla wlotu wody w zmiękczaczu wody (rysunek 3).
- 2) Podłącz rurkę **b** od strony ssawnej pompy wewnętrznej do kranu 2 zmiękczacza wody (rysunek 4).



rysunek 3



rysunek 4

POMPA ZEWNĘTRZNA (OPCJA)

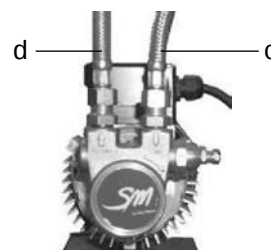
- 1) Użyj rurki **a** (900 mm, dołączonej do urządzenia), aby podłączyć zawór odcinający magistrali wodnej do kranu 1 dla wlotu wody w zmiękczaczu wody (rysunek 5).
- 2) Podłącz rurkę **c** (600 mm, dołączona do pompy zewnętrznej) od strony ssawnej pompy przez kranik 2 zmiękczacza wody (rysunki 6-7).
- 3) Podłącz rurkę **d** (instalacji wodnej ekspresu do kawy) od strony tłocznej (rysunek 7).



rysunek 5



rysunek 6



rysunek 7

3.5 Przewód odpływowy

Podłącz wąż odpływowy do tacy na fusy i układu odprowadzania wody.

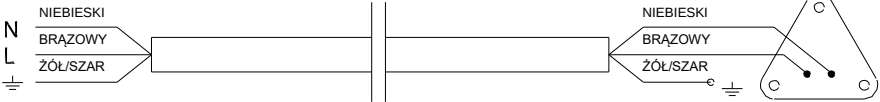
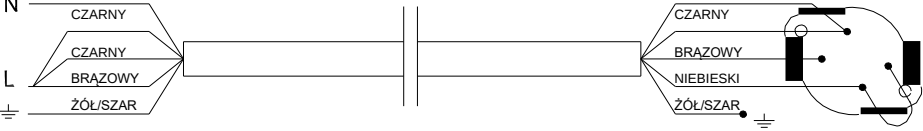
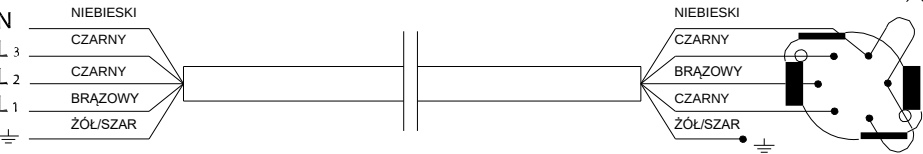
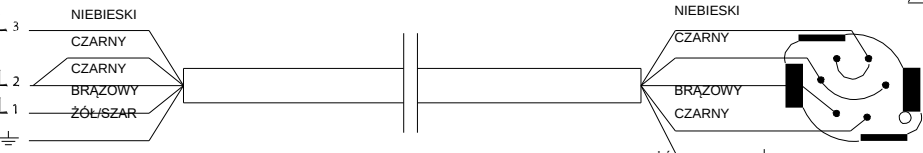
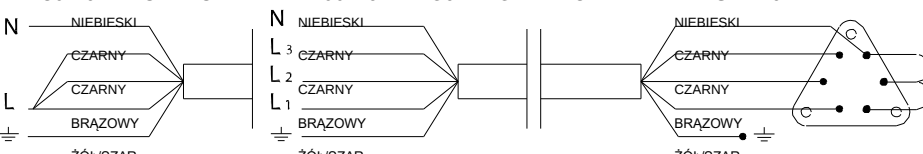
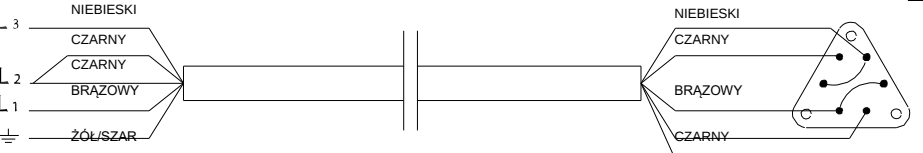
3.6 Podłączenie zasilania



Instrukcje do prawidłowego podłączenia zasilania do ekspresu do kawy:

- Przed podłączeniem należy sprawdzić czy parametry zasilania są zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Tabliczka znajduje się po lewej stronie urządzenia (i jest widoczna po zdjęciu dolnej tacy).
- Układ elektryczny zapewniony przez Klienta musi być zgodny z obecnie obowiązującymi normami. Gniazdko elektryczne musi mieć działające uziemienie. LA SAN MARCO SPA nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niespełnienia stosownych wymogów prawnych. Nieprawidłowa instalacja może spowodować uraz lub uszkodzenie, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.
- Przy podłączaniu zasilania należy pamiętać o uprzednim wyłączeniu wyłącznika sieciowego zasilania; moc znamionowa ww. wyłącznika powinna być zgodna ze specyfikacją elektryczną (zasilanie i napięcie) wyszczególnioną na tabliczce znamionowej. Wyłącznik sieciowy winien odłączać zasilanie przez przerwę pomiędzy stykami długości minimum 3 mm.
- W przypadku konieczności zastosowania przejściówek, przedłużaczy, rozgałęziaczy dopuszcza się wyłącznie używanie produktów spełniających stosowne normy.
- Aby uniknąć przegrzewania się przewodu zasilania należy go całkowicie rozwinąć.

Podłącz przewód zasilający do sieci elektrycznej jak pokazano na załączonym schemacie:

WYŁĄCZNIE DLA MODELI 100 PRACTICAL TOUCH	110V/ 230 JEDNOFAZOWY 1 ELEMENT GRZEJNY 
WYŁĄCZNIE DLA MODELI 100 SPRINT TOUCH	230V JEDNOFAZOWY 2 ELEMENTY GRZEJNE 
	400V-3N TRÓJFAZOWY 3 ELEMENTY GRZEJNE 
	230V-3N TRÓJFAZOWY 3 ELEMENTY GRZEJNE 
POZOSTAŁE MODELE UWAGI: * prąd pobierany przez elektryczne elementy grzejne można zmniejszyć do 2/3 przez wyeliminowanie jednego z czarnych kabli.	230V JEDNOFAZOWY* 400V-3N TRÓJFAZOWY 3 ELEMENTY GRZEJNE 
	230V-3N TRÓJFAZOWY 3 ELEMENTY GRZEJNE 

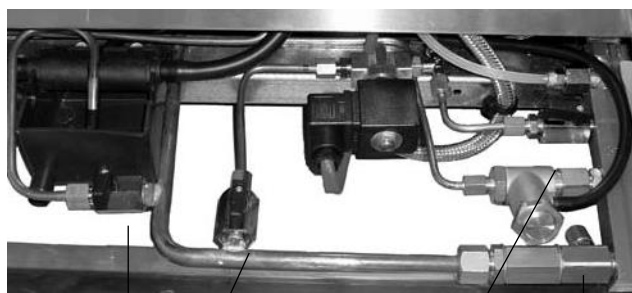
4. Uruchomienie



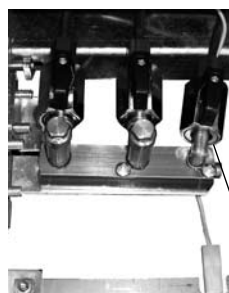
- Uruchomienie ekspresu wino być przeprowadzone przez wykwalifikowany personel techniczny zatwierdzony przez La San Marco.
- Po przyłączeniu zasilania oraz wody, użytkownik powinien uruchomić ekspres do kawy zgodnie z poniższą procedurą. Pozwoli to na uniknięcie uszkodzenia urządzenia.

4.1 Napełnianie bojlera wodą

- 1) Sprawdź czy wyłącznik główny urządzenia **1** (rysunek 1) znajduje się w pozycji 0 (zero).
- 2) Zdejmij tackę i półkę na filiżanki oraz upewnij się czy:
 - a) zawór odpływowy **a** bojlera jest zamknięty (rysunek 8).
 - b) kurki zaworu automatycznego poziomu **b-c** są otwarte (rysunek 8).
 - c) MODELE 100 TOUCH: kurki liczników wolumetrycznych **e** są otwarte (rysunek 10).



rysunek 8



rysunek 9



rysunek 10

- 3) Otwórz zasilający zawór dwupołożeniowy.
- 4) Otwórz kurek parowy **6** (rysunek 1), aby wypuścić powietrze znajdujące się w bojlerze podczas fazy napełniania.
- 5) Załóż z powrotem tackę i półkę na filiżanki.
- 6) Przekręć gałkę wyłącznika głównego do pozycji **1** żeby kontynuować automatyczne napełnianie bojlera wodą.
W modelach 100 Practical TOUCH w momencie kiedy woda osiąga poziom sondy, proces napełniania zostaje zatrzymany i zapala się zielona dioda "MAX" na wskaźniku poziomu. W pozostałych modelach w momencie kiedy woda osiąga poziom sondy, proces napełniania zostaje zatrzymany i zapala się niebieska dioda "OK" na wskaźniku poziomu.

Uwaga:

Po napełnieniu bojlera wodą czas, po którym włączy się automatyczny wskaźnik poziomu może zająć ponad 150 sekund (patrz: rozdział o wyświetlanych alarmach). W takim przypadku, przekręć wyłącznik do pozycji **0** (zero) i ponownie na **1**. Następnie ponownie przeprowadź czynność automatycznego napełniania bojlera (jak opisano w punkcie **6**).

Aby wyeliminować pojawianie się alarmu automatycznego napełniania bojlera wystarczy przyspieszyć sam proces przez użycie przycisku ręcznego napełniania **f** (rysunek 8).



Przełącznik główny można ustawić w dwóch pozycjach (**1 i 2**). Pozycja **1** uruchamia funkcję automatycznego poziomu w celu napełnienia bojlera i wyklucza działanie elementów grzejnych. Pozycja **2** uruchamia elementy grzejne w celu podgrzania wody. Nigdy nie uruchamiaj ekspresu przez przekręcenie wyłącznika głównego na **pozycję 2** (elementy grzejne muszą być zanurzone w wodzie).

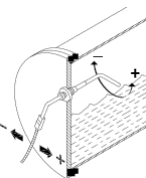
5. Regulacja



Wszelkie regulacje ekspresu do kawy muszą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych i uprawnionych pracowników LA SAN MARCO SPA.

5.1 Regulacja sondy poziomu wody bojlera

Sonda poziomu jest zazwyczaj umieszczona w standardowej pozycji we wszystkich modelach serii 100 TORUCH. Jednakże, na życzenie Klienta, możliwe jest zwiększenie ilości wody w bojlerze przez regulację poziomu sondy jak pokazano na rysunku.



5.2 Regulacja ciśnienia tłoczenia pompy

W modelach serii 100 TOUCH pompa umieszczona została wewnątrz ekspresu do kawy.

Uwaga:

Na życzenie możliwy jest montaż pompy zewnętrznej.

Kalibracja ciśnienia roboczego pompy jest ustawiona przez LA SAN MARCO SPA na poziomie 9 bar.

Jeśli chcesz zmienić tę wartość, postępuj zgodnie z poniższymi krokami:

- 1) Standardowo pompa umieszczona jest po prawej stronie urządzenia (patrzac od przodu). Aby się do niej dostać należy zdjąć prawą część obudowy (rysunek 11).
- 2) Wciśnij przycisk ciągłego dozowania w modelach 100 TOUCH, aby usunąć wodę z jednego z dozowników.
- 3) Odczytaj ciśnienie robocze pompy na niższym liczniku z podziałką.
- 4) Dostosuj ciśnienie za pomocą śrubki pompy wewnętrznej (rysunek 11), pompy zewnętrznej (rysunek 12). Aby zwiększyć ciśnienie dokręć śrubkę i odczytaj korespondującą wartość na dolnej podziałce licznika. Aby zmniejszyć - poluzuj śrubkę.



rysunek 11



rysunek 12

- 5) Po osiągnięciu żądanego ciśnienia, zatrzymaj podawanie wody i załóż boczną obudowę urządzenia.

Uwaga:

Sugerowana kalibracja pompy do osiągnięcia odpowiedniego działania powinna wynosić 9 bar.

5.3 Regulacja ciśnienia pary w bojlerze

Ciśnienie pary w bojlerze wskazywane jest przez górną podziałkę licznika ciśnienia **b** (rysunek 13). Dolna podziałka wskazuje ciśnienie robocze pompy. Aby zmienić ciśnienie pary nasyconej wewnątrz bojlera należy zmienić temperaturę zgodnie z opisem zawartym w rozdziale dotyczącym programowania.



rysunek
13

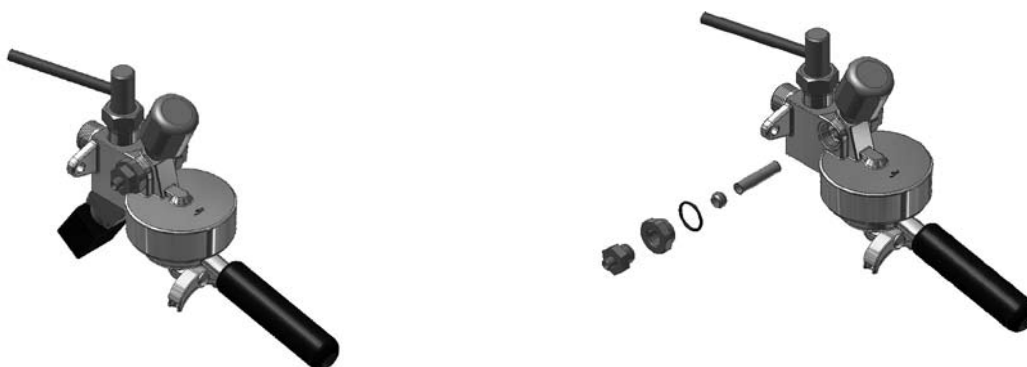
5.4 Regulacja temperatury grup dozujących

W modelach 100 TOUCH (poza modelami 100 DTC TOUCH) temperaturę do zaparzania espresso można dostosować bez konieczności zmiany ciśnienia wewnętrznego bojlera. Na głowicy grupy dozującej znajduje się zawór (wariator przepływu), który reguluje przepływ gorącej wody wypływającej z wymienników. Dostęp do tego zaworu możliwy jest od strony górnego korytka po zdjęciu plastikowej kratki (rysunek 15). Wygrawerowane zostały także numery (2, 3, 4, 5) dla każdej grupy dozującej (rysunek 16). Zawór standardowo ustawiony jest na numerze 3 (jest to ustawienie domyślne stosowane przez LA SAN MARCO SPA). Jeśli chcesz zmienić temperaturę należy użyć zaworu (wariatora przepływu) danej grupy. Aby zwiększyć temperaturę, przestaw zawór na wyższy numer. Analogicznie, w celu zmniejszenia, przekręć gałkę na numery niższe.



5.5 Uwagi dodatkowe dla modeli 100 DTC TOUCH (Kontrola zróżnicowanej temperatury)

Układ chłodzenia w modelach 100 DTC TOUCH ma na celu zapewnienie termicznej stabilności wody używanej do parzenia espresso. Układ ten wykorzystuje specjalną grupę dozującą, w której zimna woda z sieci przepływa przez niewielką rurkę umieszczoną w komorze kompensacyjnej. Gorąca woda z wymiennika ciepła bojlera przepływa przez grupę dozującą i styka się z rurką chłodzącą. W rezultacie wytracane jest ciepło.



5.6 Regulacja temperatury wody gorącej

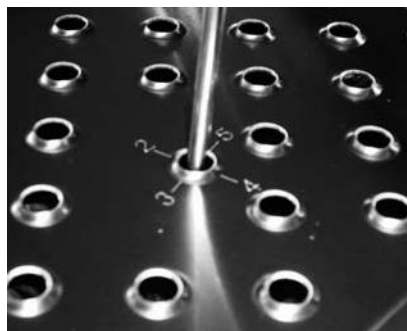
Modele 100 TOUCH z grupami 2/3/4 zawierają mieszacz, który umożliwia regulowanie temperatury wody gorącej do przygotowania naparów. Mieszacz można skalibrować przez przekręcenie śrubki regulującej, do której dostęp można uzyskać od korytka górnego (rysunek 17). Mieszacz poddawany jest standardowej kalibracji wykonywanej przez LA SAN MARCO SPA. W celu zwiększenia temperatury gorącej wody należy przekręcić śrubkę regulującą w prawo. Analogicznie, aby zmniejszyć temperaturę, przekręć śrubkę w lewo.

Uwaga:

Regulacja mieszacza winna być przeprowadzona podczas pracy ekspresu w normalnych warunkach. Ciśnienie pary urządzenia wynosi 1.0 bar (wartość standardowa ustawiana przez LA SAN MARCO SPA). W przypadku zmiany ciśnienia pary w bojlerze (jak opisano w stosownym rozdziale) należy także wykonać ponownie kalibrację mieszacza.



rysunek 15



rysunek 16



rysunek 17

6. Instrukcje dotyczące obsługi urządzenia



Przepływająca kawa, herbata lub para mogą spowodować poparzenia w przypadku przypadkowego kontaktu ze skórą.

6.1 Przygotowywanie espresso

- 1) Zdejmij adapter z głowicy grzejnej i napełnij kawą mieloną (adapter na jedną filiżankę) lub podwójną ilością (adapter na dwie filiżanki). Ugnieć mieloną kawę używając praski i włóż adapter do głowicy grzejnej.
- 2) Umieść jedną lub dwie filiżanki pod dyszą/amami adaptera.

Modele 100 TOUCH

Każda grupa dozująca wyposażona jest w panel z siedmioma przyciskami (sześć dla zaprogramowanych trybów parzenia oraz jeden dla trybu ręcznego lub do zatrzymania parzenia w dowolnym momencie). Ledowy pasek symuluje proces parzenia kawy podczas tej czynności. Przepływ espresso następuje automatycznie po wciśnięciu odpowiedniego przycisku (ilość kawy w filiżance kontrolowana jest elektronicznie).

Uwaga:

Sprawdź czy kawa jest prawidłowo nalewana do filiżanki. Jeśli nie, patrz rozdział "ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW".

6.2 Wytwarzanie pary

Strumień pary, który można wykorzystać do spieniania mleka lub podgrzewania innych płynów wydobywa się z dysz parowych przez podnoszenie lub obniżanie dźwigni - uzyskujemy maksymalny przepływ (dźwignia zatrzymuje się w maksymalnej pozycji). Aby zatrzymać przepływ pary, umieść dźwignię w pozycji wyjściowej.



Dyszę parową należy używać z zachowaniem szczególnej ostrożności: w zetknięciu ze skórą (dysza lub sama para) mogą powodować poważne oparzenia. Do zmiany ustawienia dyszy należy używać gumowego uchwytu ochronnego. Dyszy parowej pod żadnym pozorem nie wolno kierować w stronę ludzi i elementów, które nie są wykorzystywane do celów opisanych w niniejszej instrukcji.

Uwaga:

Przed skierowaniem dyszy parowej do naczynia, pozbadź się kondensacji, która mogła się utworzyć w dyszy, spuszczaając ją do korytka. Po użyciu dyszy, wyczyść ją dokładnie używając wilgotnej szmatki oraz spuść ewentualne pozostałości pozostające w środku.

6.3 Podawanie gorącej wody

Gorąca woda podawana jest za pośrednictwem stosownej dyszy i może być wykorzystywana do sporządzenia naparów, herbaty, naparu rumianku, w celu podgrzania filiżanek, dodania wody do espresso oraz zrobienia kawy Americano, itp.

Modele 100 TOUCH

Podawanie gorącej wody z dyszy odbywa się automatycznie przez wciśnięcie przycisku dla stosownego parzenia (ilość podawanej gorącej wody kontrolowana jest automatycznie). Panel wyposażony został w trzy przyciski. Dwa do zaprogramowanych trybów parzenia oraz jeden dla trybu ręcznego lub do automatycznego zatrzymania parzenia w każdym momencie.

6.4 Podgrzewacz filiżanek (opcjonalny)

Podgrzewacz filiżanek używany jest do polepszenia ogrzewania górnej półki (za pośrednictwem elektrycznego elementu grzejnego). Za pomocą odpowiedniego przełącznika aktywujemy lub dezaktywujemy podgrzewacz filiżanek. Element grzejny podgrzewacza filiżanek wyposażony został w termostat kontrolujący temperaturę powierzchni półki na filiżanki.

7. Charakterystyka panelu sterowania TOUCH

100 TOUCH wyposażony został w przyciski dotykowe; wystarczy dotknąć jeden z przycisków dla wybranej metody dozowania. W trybie czuwania wszystkie ikonki kawy i gorącej wody pozostają wyłączone; wybierz jedną, aby rozpocząć dozowanie: wszystkie ikonki jednostki, z wyjątkiem przycisku, który został dotknięty zgasną. Dioda LED dotkniętego przycisku pozostanie zapalona a konturowe oświetlenie LED wokół panelu będzie się świeciło symulując proces napełniania filiżanki.

Jak wyjaśniono w rozdziale *programowanie techniczne*, istnieje możliwość zaprogramowania urządzenia jeśli użytkownik będzie chciał wyświetlać - podczas parzenia kawy - ilość sekund, jakie upłynęły od rozpoczęcia zamiast wysokości temperatury w bojlerze.



W górnej części panelu znajduje się czerwono-niebieski pasek w kształcie łuku do regulacji temperatury w bojlerze co opisano poniżej. Minimalna wartość dla jakiej można zaprogramować bojler wyświetlana jest z lewej strony tego paska, a maksymalna z prawej.

Wartości maksymalna i minimalna będą wyświetlane powyżej paska temperatury jeśli wyrażone są w °C oraz poniżej jeśli wyrażone będą w °F. Minimalna wartość wynosi 110° (230°F), a maksymalna 128°C (262°F).

Poniżej paska (łuku) wyświetlana jest informacja powiadamiająca użytkownika o temperaturze wewnątrz bojlera. Temperatura może być wyrażona w °C (stopniach Celsjusza) lub °F (Fahrenheita). Wybór należy do użytkownika i jest podejmowany podczas programowania opisanego w stosownym rozdziale.



8. Programowanie modeli 100 TOUCH



8.1 Programowanie

- Temperatura w bojlerze programowana jest wyłącznie przy wykorzystaniu panelu pierwszej jednostki.

8.2 Programowanie temperatury

- Aby wejść w menu programowania temperatury, dotknij paska (łuku) temperatury pierwszej jednostki w dowolnym punkcie i przytrzymaj przez 10 sekund.
- Po wejściu do menu programowania temperatury wystarczy przesunąć po łuku w lewo, aby obniżyć temperaturę bojlera oraz w prawo, aby ją zwiększyć. Zmiana temperatury jest od razu widoczna na wyświetlaczu.
- Podczas programowania, wybrana jednostka pomiarowa będzie mrugała (°C lub °F).
- Temperatura bojlera może być sterowana elektronicznie za pomocą regulatora PID (regulator proporcjonalno-całkująco-różniczkujący) pozwalając na osiągnięcie wyższej dokładności niż w przypadku tradycyjnego przełącznika ciśnienia.

8.3 Odczyty z licznika

- Aby wejść w odczyty z licznika, przekręć włącznik główny na pozycję "OFF"; następnie, przekręć go na "ON" i w momencie wyświetlenia się słowa SET trzymaj przycisk ciągłego dozowania pierwszej jednostki wciśnięty przez 5 sekund.
- W takich warunkach użytkownik będzie widział wszystkie przyciski podświetlone, podczas wyświetlania słowa CNT. Na tym etapie wystarczy przycisnąć przycisk na wyświetlaczu odpowiedniej jednostki ilości zaparzonych kaw za pośrednictwem tego przycisku (aby wyświetlić licznik wody, użyj wyświetlacza pierwszej jednostki). Uwzględniając fakt, iż wyświetlacz każdej jednostki ma tylko 3 cyfry, numeryczna wartość zaparzonych kaw będzie wyświetlana przewijaniem oddzielając początek każdej wartości znakiem minus (myślnik).
- Następnie można wyświetlić łączną ilość kaw dla każdej jednostki dotykając stosownego łuku temperatury będąc wciąż w trybie CNT.
- **Każda zaparzona kawa zwiększy wartość licznika o jedną jednostkę. Identycznie jest w przypadku każdej kawy zaparzonej w trybie start-stop; zaparzenie podwójnej kawy zwiększy wartość licznika o dwie jednostki.**
- Także w trybie CNT wyświetlanie ilości zaparzonych kaw przez urządzenie, wartości tej nie można zresetować, można uzyskać przez jednoczesne wciśnięcie przycisków K3 i K4 na pierwszej jednostce. Ww. wartość łączna zostanie pokazana na wyświetlaczu pierwszej jednostki.
- Także w trybie CNT - resetowanie poszczególnych jednostek następuje przez równoczesne wciśnięcie dwóch przycisków K2 i K5 dla każdej jednostki przez 5 sekund (patrz zdjęcie poniżej).
- Łączna ilość zaparzonych kaw dla urządzenia podczas jego pracy przechowywana jest w jednostce sterującej. Informacja ta może zostać uzyskana wyłącznie po podłączeniu się przez kabel szeregowy przez pracownika technicznego La San Marco i nie może zostać skasowana.
- Aby opuścić tryb LICZNIKA, wciśnij równocześnie przyciski K1 i K6 pierwszej jednostki.



8.4 Programowanie trybów parzenia

1. Aby wejść w tryb programowania, przekręć włącznik główny na pozycję "OFF"; następnie, przekręć go na "ON" i w momencie wyświetlenia się słowa SET trzymaj przycisk ciągłego dozowania pierwszej jednostki wciśnięty przez 10 sekund (wyświetlacz pokaże PRG).
2. W takich warunkach użytkownik będzie widział wszystkie przyciski podświetlone a wszystkie przyciski ciągłego dozowania będą mrugały.
Programowanie w tym przypadku polega na dotknięciu wybranego przycisku i po osiągnięciu żądanej ilości napoju w filiżance ponowne jego dotknięcie, które zapisuje ww. ilość.
3. Jeśli chcesz zaprogramować tryby dla pozostałych jednostek przez "skopiowanie" ustawień z pierwszego panelu, wystarczy raz wcisnąć przycisk ciągłego dozowania dla każdej jednostki.
4. Opcjonalnie, po zakończeniu kroku 1, dotknij suwak żeby jednostka sterująca "zrozumiała", że chcesz przeprowadzić programowanie przez bezpośrednie ustawienie wartości w cm^3 .
5. Na tym etapie, użytkownik powinien dotknąć przycisk, który chce zaprogramować, a następnie używając suwaka dostosować wartość ilości wody, która ma przepłynąć podczas gdy zostanie wciśnięty dany przycisk.
6. Pozostałe przyciski programuje się w identyczny sposób. Najpierw dotykamy przycisk, który chcemy zaprogramować a następnie ustawiamy wartość ilości wody w cm^3 (zmienna ilość pomiędzy 0 a 500 cm^3) używając suwaka. Każde przesunięcie suwaka o jedną podziałkę (od lewej do prawej) zwiększy ilość wody o 30 cm^3 i analogicznie w drugą stronę z prawej do lewej zmniejszy tę ilość o 30 cm^3 .
7. Jeśli chcesz skopiować tryb jednostki, wciśnij przycisk ciągłego dozowania żądanej jednostki.
8. Aby opuścić tryb programowania, standardowo wciśnij przycisk ciągłego dozowania pierwszej jednostki.

8.5 Programowanie techniczne

- Jeśli przycisk ciągłego dozowania pierwszej jednostki zostanie przytrzymany przez dodatkowe 5 sekund, czyli łącznie przez sekund 15, wejdziemy do menu funkcji trybów programowania; zalecamy, aby do tego menu wchodził wyłącznie personel techniczny uprawniony do montażu i prac serwisowych urządzenia.
- W tym środowisku do programowania, ikonki panelu sterowania będą wyłączone a wyświetlacz pokaże, w sekwencji, kody f01, f02, f03 i f04 do wyboru, odpowiednio sekund wyświetlanych podczas parzenia kawy WŁ-WYŁ (ON-OFF); w przypadku konfiguracji WŁ, przypisz wartość 1 dla parametru f01, w przypadku WYŁ, przypisz wartość 0.
- Fabryczny tryb parametru ustawiony jest na 0, aby nie wykonywać nastawień, 1 - aby wykonać nastawienia dla wszystkich fabrycznie przypisanych parametrów.
- Metoda wyświetlania: $^{\circ}\text{C}$ - $^{\circ}\text{F}$.
- Sposób regulacji "zero" dla temperatury sondy. Regulacja tego parametru pozwala na synchronizację wartości ciśnienia przez licznik ciśnienia z wartościami temperatury odczytywanymi przez sondę zanurzoną w bojlerze. Zarówno ujemne jak i dodatnie parametry można zadać dla parametru f04.
- Potwierdzenie i/lub przewijanie parametrów F01, F02, F03 i F04 następuje przez użycie 3 przycisków na górze panelu pierwszej jednostki. Pojedynczy przycisk kawy mocnej do zmniejszenia wartości pokazanej na wyświetlaczu, pojedynczy klawisz podwójnej kawy mocnej zwiększa wartość pokazaną na wyświetlaczu a przycisk ciągłego dozowania służy do przejścia w programowaniu do następnego parametru, czyli przejście od f01 do ... f04.

9. Rutynowa konserwacja



- *Paneli ani osłon obudowy nie wolno zdejmować w celu przeprowadzenia rutynowej konserwacji.*
- *Nie używaj żrących ani szkodliwych środków czyszczących takich jak alkohol, benzyna lub rozpuszczalniki do czyszczenia ekspresu do kawy; należy używać wody z neutralnymi detergentami.*

Uwaga:

Codzienne czyszczenie jest niezbędne do zachowania wydajności urządzenia i zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika oraz osób wokół.

9.1 Czyszczenie głowic grzejnych i adaptera.

- 1) Oddziel adapter od głowicy grzejnej, usuń zmieloną kawę oraz wymień filtr na filtr ślepy (bez otworów) dołączony do urządzenia.

Uwaga:

Filtr wkładany jest do adaptera pod ciśnieniem; aby go wyjąć przyciśnij go po bokach i wyciągnij. Nie wyjmuj elastycznego pierścienia znajdującego się w adapterze.

- 2) Za pomocą szczoteczki wyczyść głowicę, w której umieszczany jest adapter.
- 3) Umieść adapter w głowicy, nie dociskając całkowicie, wciśnij przycisk ciągłego dozowania.
- 4) Pozwól wodzie przelewać się. Wyczyści się w ten sposób cała grupa grzewcza.



Ciągłe dozowanie wody z jednostki może grozić poparzeniami w przypadku kontaktu ze skórą.

- 5) Zatrzymaj przepływ wody i włóż adapter do jednostki.
- 6) Włącz ciągły przepływ i zatrzymaj po kilku sekundach; czynność tę należy kilkakrotnie powtórzyć (pozwoli to na przepłukanie przewodu jednostki)
- 7) Wyczyść dziurkowany filtr i włóż z powrotem do adaptera. Pozwól wodzie przepływać przez kilka sekund, aby wyczyścić filtr, adapter i dysze.
- 8) Powtórz czynności na wszystkich głowicach.

Uwaga:

Do bardziej wydajnego czyszczenia zalecamy korzystanie ze specjalnych detergentów.

9.2 Czyszczenie tacki oraz półki na filiżanki

Dolną tackę 5 należy czyścić na bieżąco podczas normalnego użytkowania urządzenia. Wystarczy do tego celu użyć wilgotnej gąbki lub szmatki. Na koniec dnia pracy, wyczyść tacę i półkę na filiżanki za pomocą ciepłej wody i neutralnych detergentów.

9.3 Czyszczenie dyszy parowej

Dyszę należy czyścić gąbką lub wilgotną szmatką na koniec każdego dnia pracy. Ma to na celu usunięcie wszelkich pozostałości mleka i innych substancji, które się osadzają podczas normalnego użytkowania urządzenia. Otwórz kranik pary umieszczając dyszę w korytku, aby usunąć wszelkie osady, które mogły się nagromadzić w dyszy.

9.4 Wymiana wody w bojlerze

Wodę w bojlerze należy wymieniać w sposób następujący:

- 1) Odetnij zasilanie urządzenia przełączając wyłącznik główny z pozycji 1 na 0 (zero).
- 2) Zdejmij korytko i półkę na filiżanki, a następnie otwórz kurek odpływowy bojlera.
- 3) Otwórz zawór uwalniania w celu ułatwienia spuszczenia wody do zakończenia czynności.
- 4) Po całkowitym spuszczeniu wody, zamknij kurki odpływowe bojlera i dyszy parowej.
- 5) Napełnij urządzenie wodą zgodnie z instrukcjami opisanymi w rozdziale "Napełnianie bojlera wodą".

10. Okresy przestoju

Jeśli urządzenie pozostaje w przestoju przez długi czas (dni wolne, święta, itp.), postępuj zgodnie z poniższymi zasadami:

- 1) Przełącz wyłącznik główny do pozycji **0** (zero) i wyjmij przewód zasilania z gniazdka.
- 2) Zamknij zawór odcinający zasilanie wody.
- 3) Jeśli istnieje możliwość spadku temperatury poniżej 5 °C, cały układ wodny urządzenia należy opróżnić.
- 4) Przepłucz komponenty urządzenia zgodnie z instrukcjami opisanymi w rozdziale o rutynowej konserwacji
- 5) Jeśli konieczne, przykryj urządzenie.

11. Wyświetlane alarmy

11.1 Alarm licznika wolumetrycznego (100 TOUCH)

W modelach 100 TOUCH, wszystkie wyposażone w pasek z sześcioma diodami LED, jeśli nie zostaną wykryte impulsy licznika wolumetrycznego przez 5 sekund, świecące diody LED zaczną mrugać wskazując błąd. Jeśli błąd pojawi się zanim diody paska zaczną się świecić to mrugać zaczną wyłącznie jedna lampka danej grupy.

W przypadku niewykrycia impulsów licznika wolumetrycznego przez 45 sekund, parzenie kawy zostanie automatycznie przerwane.

Uwaga:

Sprawdź czy kawa jest prawidłowo nalewana do filiżanki. Jeśli nie, patrz rozdział "ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW".

11.2 Alarm automatycznego poziomu

Jeśli poziom wody w bojlerze będzie niższy od normalnego i pompa nie będzie w stanie przywrócić odpowiedniego poziomu wody w ciągu 150 sekund, to elektroniczna jednostka sterująca urządzenia automatycznie zatrzyma podawanie wody i zakomunikuje problem przez ciągłe mruganie przycisku podwójnej kawy wszystkich grup oraz przycisku dużej herbaty, a także pierwszych trzech diod LED elektronicznego sterowania poziomem.

Uwaga:

W przypadku nieprawidłowego napełnienia bojlera, patrz rozdział rozwiązywania problemów.

11.3 Alarm maksymalnego poziomu wody w bojlerze

Jeśli poziom wody w bojlerze przekroczy poziom bezpieczeństwa, elektroniczna jednostka kontrolna zatrzyma automatyczne napełnianie i zasygnalizuje problem stale mrugającymi przyciskami dozowania oraz trzema diodami LED elektronicznej kontroli poziomu.

Uwaga:

W przypadku pojawienia się alarmu o maksymalnym poziomie w bojlerze, patrz rozdział rozwiązywania problemów.

12. Zabezpieczenia

12.1 Ręczny reset termostatu bezpieczeństwa

Termostat bezpieczeństwa znajduje się obok jednostki kontrolnej i dostęp do niego jest możliwy po zdjęciu lewego panelu obudowy maszyny. Sonda termostatu, umieszczona wewnątrz elektrycznych elementów grzejnych, odcina zasilanie prądu każdorazowo w przypadku wystąpienia nieprawidłowości związanych z rosnącą temperaturą. Elementy grzejne przestaną podgrzewać wodę w bojlerze co uniemożliwi korzystanie z urządzenia w sposób prawidłowy. Skontaktuj się z technicznym centrum serwisowym LA SAN MARCO SPA.



Termostat bezpieczeństwa będzie trzeba zresetować. Czynności tej dokonuje specjalista technik LA SAN MARCO SPA, który musi najpierw usunąć przyczynę usterki.

12.2 Zawór bezpieczeństwa

Zawór bezpieczeństwa znajduje się w górnej części bojlera, w miejscu korespondującym z obszarem zajmowanym przez parę. Zawór jest uruchamiany w przypadku wystąpienia znacznego wzrostu ciśnienia wewnątrz bojlera. Zawór szybko obniża ciśnienie przez upuszczenie pary do atmosfery (zawór uruchamia się przy ciśnieniu 2÷2.5 bar). W przypadku uruchomienia zaworu bezpieczeństwa, para jest uwalniana wewnątrz obudowy żeby nie tworzyć zagrożenia dla osób przebywających w pobliżu urządzenia.



W przypadku aktywacji zaworu bezpieczeństwa, wyłącz urządzenie i niezwłocznie skontaktuj się z pracownikiem technicznym. W przypadku uruchomienia zaworu bezpieczeństwa, wyłącz urządzenie i niezwłocznie skontaktuj się z autoryzowanym technikiem La San Marco.

13. Informacje dla użytkowników z krajów UE



Zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektronicznego (WEEE), użytkownicy w Unii Europejskiej winni postępować zgodnie z poniższym.

- Symbol przekreślonego kosza na urządzeniu lub jego opakowaniu wskazuje, że na koniec cyklu użytkowania (żywności) produktu należy go zutylizować oddzielnie od pozostałych odpadów.
- Stosowna oddzielna utylizacja sprzętu do dalszego recyklingu, przetworzenia oraz utylizacji zapobiega ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia, a także sprzyja recyklingowi materiałów, z których wykonano dane urządzenie.
- Zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/WE, niewłaściwa utylizacja produktów przez użytkownika skutkuje nałożeniem kary zgodnie z przepisami prawa lokalnego.

14. Gwarancja

Gwarancja traci swą ważność w przypadku:

- Niestosowania się do poleceń zawartych w niniejszej instrukcji.
- Przeprowadzania konserwacji i napraw przez nieupoważniony do tego personel.
- Używania urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Zastąpienia części oryginalnych, częściami innych producentów.
- Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w wyniku zaniedbania, użytkowania i instalacji niezgodnych z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji, nieprawidłowej obsługi, nadużycia, piorunów lub zjawisk atmosferycznych, przepięcia, przetężenia lub niewystarczającego lub nieregularnego zasilania prądem.

15. Deklaracja zgodności CE

Producent:

la San Marco S.p.a.

34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Włochy – Via Padre e figlio Venuti, 10

telefon (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – <http://www.lasanmarco.com>

deklaruje na własną odpowiedzialność, że ekspres do kawy opisany w niniejszej instrukcji zidentyfikowany danymi na tabliczce znamionowej na maszynie, spełnia wymagania dyrektyw 2004/108/WE, 2006/42/WE, 2006/95/EC, Regulacji (WE) Nr 1935/2004. Dla celów weryfikacji zgodności z rzeczonymi dyrektywami, zastosowano poniższe zharmonizowane normy: EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 60335-2-75

OSOBA UPOWARZNIIONA
SPORZĄDZAJĄCA DOKUMENT
TECHNICZNY

Roberto Marri

Via Padre e figlio Venuti, 10
34072 Gradisca d'Isonzo - Włochy

Gradisca d'Isonzo, luty 2011

Dyrektor Zarządzający
Pan Roberto Marri

16. Rozwiązywanie problemów

	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1.	Bojler napełnia się wodą a woda wypływa z zaworu bezpieczeństwa.	Przeciek w jednej z rurek odpływowych bojlera lub z układu jednostki.	- Sprawdź układ automatycznego poziomu, przycisk ręcznego napełniania oraz wymienniki ciepła bojlera. - Aby usunąć wyciek, wymień zużyte lub uszkodzone elementy.
2.	Uruchamia się zawór bezpieczeństwa i upuszcza parę.	- Usterka układu elektrycznego (elektryczny element grzejny jest zawsze podłączony). - Wzrost ciśnienia w bojlerze (zawór bezpieczeństwa uruchamia się przy ciśnieniu 2-2.5 bar).	Sprawdź okablowanie zasilające element grzejny oraz przełącznik ciśnienia.
3.	Urządzenie uruchomiono prawidłowo, ale bojler nie podgrzewa wody.	- Elektryczny element grzejny jest uszkodzony lub nie jest podłączony. - Włącznik główny ustawiony w pozycji 1.	- Sprawdź czy element grzejny jest podłączony do zasilania. - Sprawdź czy włączył się termostat bezpieczeństwa elementu grzejnego oraz czy działa prawidłowo. - Wyłącznik główny musi znajdować się w pozycji 2.
4.	Nie leci woda z głowicy.	- Kawa zbyt drobno zmielona lub zbyt dużo kawy dla danego typu filtra. - Zapchany obieg wody. - Uszkodzony elektrozawór.	- Dostosuj grubość mielenia ziaren i/lub ilość nasypywanej kawy. - Sprawdź czy nie zapchał się rozpryskiwacz, górna rurka obiegu, zawór (wariator przepływu) grupy, dozownik wody oraz elektrozawór. - W modelach z elektronicznym pomiarem, sprawdź odchylenie miernika oraz jego zaworów. - Sprawdź elektrozawór jednostki, jego okablowanie i bezpiecznik w elektronicznej jednostce kontrolnej.
5.	Zaprogramowane dozowanie kawy espresso nie jest stałe lub jest różne dla innych jednostek.	- Nieprawidłowe działanie elektronicznej jednostki kontrolnej lub liczników. - Przeciek z elektrozaworu głowicy. - Zapchany dozownik wody.	- Zaprogramuj ilości dozowania oddzielnie dla każdej jednostki. Jeśli problem nie ustąpi, wymień miernik danej jednostki. - Wymień elektrozawór grupy. - Sprawdź dozownik wody.
6.	Nie można zaprogramować ilości dozowania dla jednostki 1 i skopiować ich do innych.	Nieprawidłowe działanie miernika jednostki 1.	- Sprawdź okablowanie miernika jednostki. - Wymień miernik.
7.	Alarm miernika	- Miernik zablokowany lub uszkodzony. - Błędne okablowanie.	- Wymień licznik wolumetryczny. - Sprawdź okablowanie oraz podłączenia, jednostkę kontrolną i bezpieczniki.

8.	Alarm automatycznego poziomu.	- Brak wody w obiegu wody automatycznego poziomu. - Zamknięty główny zawór zasilania wody. - Uszkodzona cewka automatycznego poziomu.	- Sprawdź układ hydrauliczny automatycznego poziomu. - Sprawdź czy zawór dwupołożeniowy obiegu wody jest otwarty. - Wymień cewkę automatycznego poziomu.
9.	Alarm przepełnienia.	- Usterka działania układu automatycznego poziomu. - Przeciek z przycisku do ręcznego dozowania wody. - Wyciek z wymienników ciepła.	Sprawdź układ hydrauliczny automatycznego poziomu.
10.	Urządzenie jest włączone (włącznik główny w pozycji 1 lub 2 i świeci się lampka) a elektroniczny kontroler nie działa.	- Okablowanie elektronicznego kontrolera jednostki jest nieprawidłowe. - Elektroniczny kontroler jest uszkodzony.	- Sprawdź okablowanie, elektroniczny kontroler i jego elementy. - Wymień elektroniczny kontroler.
11.	Maszyna podaje wodę z głowicy, pomimo że nie została ona wybrana.	Ciągłe podawanie przez zawór i/lub pompę.	- Ciągłe włączone zasilanie przekaźnika jednostki kontrolnej. - Wymień elektroniczny kontroler.
12.	W modelach 105 S woda podawana jest ciągle.	Układ elektryczny jednostki został nieprawidłowo podłączony.	Sprawdź podłączenie i napraw je (patrz: schemat elektryczny).
13.	Zbyt mała ilość podawanej pary lub kropel wody.	- Kranik wymaga regulacji. - Zużyta uszczelka kranika.	- Wyreguluj kranik. - Wymień uszczelkę.
14.	Z dozownika wody wypływają zbyt małe krople.	Przeciek z elektrozaworu (100 TOUCH).	Sprawdź elektrozawory (ciepła i zimna woda) i wymień jeśli konieczne (100).
15.	Po nalaniu kawy słysząc świszczący dźwięk.	- Wystąpiła awaria zaworu rozprężnego. - Zbyt wysokie ciśnienie pompy.	- Sprawdź zawór rozprężny i w razie potrzeby wymień go. Dokonaj kalibracji zaworu przy ciśnieniu 12 bar. - Sprawdź ciśnienie robocze pompy. Dokonaj kalibracji pompy przy ciśnieniu 9 bar.
16.	Wkładka odpada z Adaptera.	Zużyta uszczelka pod wkładką.	- Wymień uszczelkę. - Wyczyść głowicę i wkładkę.
17.	Podczas nalewania kawy niektóre krople wylewają się z boku wkładki.	Zużyta uszczelka.	- Wymień uszczelkę - Wyczyść głowicę i wkładkę.
18.	Wyciek z odpływu elektrozaworu głowicy.	- Usterka zaworu - Wyciek z układu chłodzenia jednostki.	- Sprawdź zawór. - Sprawdź przepychacz elektrozaworu i wyczyść elektrozawór. - Wymień elektrozawór automatycznego poziomu. - Sprawdź małą rurkę chłodzenia i powiązane uszczelnienia grupy (100 DTC TOUCH).

19.	• Jasnokremowy kolor (kawa szybko wylewa się z wylewki).	• Kawa zmielona zbyt grubo. • Kawa ściśnięta zbyt słabo. • Zbyt mała ilość kawy. • Temperatura wody poniżej 90°C. • Ciśnienie pompy powyżej 9 bar. • Zablockowany rozpryskiwacz lub filtr. • Powiększone otwory filtra cup).	• Zmiel drobno kawę. • Zwiększ ciśnienie. • Zwiększ ilość kawy. • Wyreguluj zawór (wariator przepływu) grupy i ustaw na wyższy numer lub zwiększ ciśnienie bojlera. • Zmniejsz ciśnienie pompy. • Sprawdź i wyczyść używając ślepego filtra lub wymień. • Sprawdź i wymień filtr.
20.	• Ciemnokremowy kolor (kawa kapie z wylewki)	• Kawa zmielona zbyt drobno. • Kawa ściśnięta zbyt mocno. • Zbyt duża ilość kawy. • Zbyt duża temperatura. • Ciśnienie pompy poniżej 9 bar. • Zablockowany rozpryskiwacz lub filtr. • Zapchane otwory filtra.	• Zmiel kawę grubiej. • Zmniejsz ciśnienie. • Zmniejsz ilość kawy. • Wyreguluj zawór (wariator przepływu) grupy i ustaw na niższy numer lub zmniejsz ciśnienie bojlera. • Zwiększ ciśnienie pompy. • Sprawdź i wyczyść używając ślepego filtra lub wymień. • Sprawdź i wymień filtr.
21.	• Fusy z kawy na wkładce	• Kawa zmielona zbyt drobno . • Zużyte młynki. • Ciśnienie pompy powyżej 9 bar. • Zablockowany rozpryskiwacz lub filtr. • Powiększone otwory filtra.	• Zmiel kawę grubiej. • Wymień rozdrabniarki. • Zmniejsz ciśnienie pompy. • Sprawdź i wyczyść używając ślepego filtra lub wymień. • Sprawdź i wymień filtr.
22.	• Kawa z małą ilością pianki (wypływa w sposób urywany).	• Zablockowany rozpryskiwacz lub filtr.	• Sprawdź i wyczyść używając ślepego filtra lub wymień.
23.	• Pianka w kawie jest zbyt cienka (znika w ciągu kilku sekund).	• Długotrwałe wydobywanie spowodowane zablockowanym filtrem. • Szybka ekstrakcja z powodu zablockowanego filtra zraszacz. • Zbyt wysoka temperatura wody.	• Wyczyść lub wymień filtr. • Wyczyść lub wymień filtr zraszacz. • Zmniejsz temperaturę w bojlerze. • Wyreguluj zawór (wariator przepływu) grupy.
24.	• Fusy pojawiają się na wkładce filtra.	• Filtr zraszacz częściowo zablockowany.	• Wyczyść lub wymień filtr zraszacz.

Uwaga:

Jeśli nie uda się rozwiązać ww. opisanych problemów lub jeśli pojawią się inne, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym La San Marco.