

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI SERIA LEVA LUXURY

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Indeks

1. Wprowadzenie	str. 19
1.2 Ostrzeżenia	str. 19
1.2.1 Instalacja - ostrzeżenia	str. 19
1.2.2 Korzystanie z urządzenia - ostrzeżenia	str. 19
1.2.1 Konserwacja - ostrzeżenia	str. 20
1.3 Uruchamianie ekspresu do kawy	str. 21
2. Charakterystyka techniczna	str. 21
2.1 Opis maszyny	str. 22
2.2 Schemat systemu podawania wody	str. 23
2.3 Lista systemu podawania wody	str. 23
3. Instalacja	str. 24
3.1 Załączony sprzęt	str. 24
3.2 Sieć wodociągowa	str. 24
3.3 Zmiękcacz wody (opcjonalnie)	str. 24
3.4 Instalacja systemu wody	str. 24
3.5 Instalacja systemu wodnego z pompą silnikową (opcjonalnie)	str. 24
3.6 Linia odpływowa	str. 24
3.7 Podłączenie elektryczne.	str. 25
3.8 Podłączenie do zacisku wyrównawczego	str. 25
1.4. Uruchomienie	str. 26
4.1 Napełnianie bojlera wodą	str. 26
4.2 Podgrzewanie wody w bojlerze	str. 26
4.3 Regulacja ciśnienia wody w bojlerze	str. 26
4.4 Regulacja ciśnienia pompy	str. 26
5. Instrukcja obsługi	str. 26
5.1 Serwowanie kawy espresso	str. 26
5.2 Rysunek pary	str. 27
5.3 Pobór wody	str. 27
5.4 Podgrzewacz do filiżanek (opcja)	str. 27
5.5 Kontrolka LED	str. 27
6. Rutynowa konserwacja	str. 28
6.1 Czyszczenie jednostek serwujących i uchwytu filtra	str. 28
6.2 Czyszczenie tacy i kratki pod filiżanki	str. 29
6.3 Czyszczenie wylotu pary	str. 29
6.4 Wymiana wody z bojlera	str. 29
6.5 Okresy bezczynności urządzenia	str. 29
7. Zabezpieczenia	str. 29
7.1 Reset ręczny termostatu bezpieczeństwa	str. 29
7.2 Zawór bezpieczeństwa	str. 30
8. Gwarancja	str. 30
9. Informacje dla użytkowników z krajów UE	str. 30
10. Deklaracja zgodności 	str. 30
11. Rozwiązywanie problemów	str. 31

1. Wprowadzenie



Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dołączone do niniejszego urządzenia.

1.1 Korzystanie z instrukcji



Niniejsza instrukcja zawiera wszystkie informacje wymagane do instalacji, użytkowania i konserwacji ekspresu do kawy.

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia, przechowuj ją zawsze w stanie nienaruszonym razem z urządzeniem.

1.2 Ostrzeżenia



Nie należy obsługiwać maszyny ani wykonywać rutynowych czynności konserwacyjnych przed przeczytaniem niniejszej instrukcji. La San Marco S.p.A zastrzega sobie prawo do wprowadzania uważanych za konieczne zmian technicznych bez uprzedzenia.

1.2.1 Instalacja – ostrzeżenia

- Instalację maszyny powinien wykonywać autoryzowany personel techniczny La San Marco.
- maszynę należy instalować tylko w miejscach, w których będzie ona konserwowana i użytkowana przez przeszkolony personel.
- ekspres do kawy dostarczany jest w odpowiednim opakowaniu, zawierającym maszynę i jej akcesoria - , instrukcję obsługi i deklarację zgodności. Po otwarciu opakowania należy sprawdzić właściwy stan ekspresu do kawy i jego komponentów. W razie wątpliwości prosimy nie korzystać z urządzenia, lecz skontaktować się z La San Marco S.p.A
- Wszystkie opakowania należy starannie przechować przypadku konieczności transportu maszyny w przyszłości.
- maszynę należy ustawić na idealnie poziomej powierzchni na wysokości nie niższej niż 800 mm nad podłogą. Powierzchnia ta powinna być wystarczająco wytrzymała, aby utrzymać ciężar maszyny oraz mieć wystarczająco wolnej przestrzeni wokół celem rozproszenia ciepła wytworzonego podczas jej pracy.
- Urządzenie należy podłączyć do lokalnej sieci wodociągowej za pomocą elastycznej złączki rurowej zgodnej z normami krajowymi, jeżeli takie mają zastosowanie. Ponadto, aby zachować zgodność z obowiązującymi przepisami krajowymi i lokalnymi, sprzęt należy wyposażyć w odpowiednie zabezpieczenie przed cofaniem wody.
- Podłącz urządzenie do głównego punktu zasilania wody, używając tylko dostarczonego sprzętu.
- nie instaluj ekspresu do kawy w miejscach, w których istnieje niebezpieczeństwo rozbryzgów wody.
- Dla zachowania bezpieczeństwa przed zagrożeniami związanymi z prądem elektrycznym, maszyna powinna stać z dala od zlewów, wanień, akwariów - , kurków i stref mokrych lub takich, gdzie może rozlewać się woda.
- Maszyna wytwarza ciepło, dlatego należy ją umieszczać w pomieszczeniach wystarczająco wentylowanych, zapewniających odprowadzanie ciepła.
- Trzymaj maszynę z dala od źródeł bezpośredniego ciepła.
- Upewnij się, że napięcie w gniazdku nie różni się od podanego w danych technicznych i na tabliczce identyfikacyjnej maszyny. Jeśli napięcie różni się, nie podłączaj maszyny. Może to spowodować zagrożenia i uszkodzenie mechanizmu.
- Połączenie elektryczne należy wykonane zgodnie z krajowymi przepisami w odpowiednim zakresie.

1.2.2 Korzystanie z maszyny – ostrzeżenia

- Maszyny nie wolno włączać przed podłączeniem jej do źródła wody. Użytkownik musi upewnić się, że zawór zasilania wodą pozostaje otwarty po włączeniu maszyny.

- Maszyna została zaprojektowana i zbudowana do serwowania kawy espresso, gorącej wody (do przygotowywania napojów i naparów) oraz pary (używanej do podgrzewania płynów). Używanie maszyny do innych celów - uważane jest za niewłaściwe i niedozwolone. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania maszyny.
- Użytkownikiem powinna być osoba dorosła, odpowiedzialna, przestrzegająca lokalnych zasad bezpieczeństwa dla prawidłowego i bezpiecznego użytkowania maszyny, jej operator zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie zapobiegania wypadkom oraz innych przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, bez doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane i zostaną pouczone przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, należy zapewnić, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie w celu jego wyczyszczenia.
- Na półce na filiżanki stawiaj tylko puste filiżanki.
- Nie zasłaniaj maszyny, zapewnij wokół niej odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Maszyny nigdy nie wolno używać z usuniętymi nieruchomymi i ruchomymi osłonami lub wyłączonymi zabezpieczeniami, nie należy ich pod żadnym pozorem usuwać ani dokonywać przeróbek. Nie należy zdejmować z maszyny paneli osłon, ponieważ urządzenie zawiera części pod napięciem (ryzyko porażenia prądem elektrycznym).
- Podczas czyszczenia urządzenia unikaj używania produktów takich jak alkohol, benzyna lub typowe rozpuszczalniki, używaj tylko wody lub neutralnych detergentów.
- Do czyszczenia ramy maszyny wystarczy wilgotna ściereczka lub gąbka. Unikaj używania materiałów ściernych, które mogą uszkodzić elementy obudowy. W celu wyczyszczenia jednostek serwujących maszyny, uchwytów filiżanek, kratek i tacek postępuj zgodnie z instrukcjami rozdziału Rutynowa konserwacja.
- W celu uzyskania lepszej jakości produktu, wymień gorącą wodę w bojlerze i przepuść wodę przez rurki przy pierwszym porannym włączeniu urządzenia. Jeśli urządzenie ma pozostać bezczynne przez kilka godzin w ciągu dnia, zalecamy również wymianę wody przez przepuszczenie jej przez kurek gorącej wody i jednostek serwujących maszyny.
- Nie naciskaj dźwigni dozownika, jeżeli układ zwalniania nie działa we właściwy sposób, jak to wskazano w poniższych punktach konserwacji.

1.2.3 Konserwacja – ostrzeżenia

- Dla zachowania bezpieczeństwa i sprawnego działania urządzenia konieczne jest ścisłe przestrzeganie zawartych w podręczniku rutynowych instrukcji konserwacji.
- Użytkowanie urządzenia oraz rutynowe czynności konserwacyjne i czyszczenie może wykonywać wyłącznie upoważniony personel na odpowiedzialność klienta.
- Planowaną konserwację i naprawę może wykonywać wyłącznie upoważniony i wykwalifikowany personel.
- Sprawdź prawidłowość działania układu blokady dźwigni. Opuść całkowicie dźwignię i pozwól jej na powrót do pozycji wyjściowej, czas powrotu nie powinien być krótszy niż 2 sekundy. W przypadku zbyt szybkiego powrotu dźwigni do pozycji wyjściowej, skontaktuj się z autoryzowanym i wykwalifikowanym personelem w celu przywrócenia sprawności działania układu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji urządzenia należy w miarę możliwości odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć przełącznik omnipolarny maszyny.
- Nie czyść urządzenia strumieniem wody.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany powinien dokonać wyłącznie autoryzowany i wykwalifikowany personel.
- Zabezpieczenia maszyny powinny zawsze znajdować się w idealnym stanie technicznym i być regularnie konserwowane przez autoryzowany personel La San Marco.
- Gorące części maszyny (jednostki serwujące, bojler, rurki itp.) mogą powodować poważne oparzenia w wyniku przypadkowego kontaktu ze skórą. Podczas prac konserwacyjnych lub napraw konieczne jest zatem stosowanie rękawic ochronnych, fartuchów itp.
- W przypadku wadliwego działania lub awarii jakiegokolwiek części maszyny, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym i poproś o oryginalne części zamiennie La San Marco. Użycie jakichkolwiek innych, nieoryginalnych części zamiennych spowoduje nieważność załączonych do maszyny certyfikatów zgodności i gwarancji.
- Wszelkie zmiany dokonane w maszynie lub niewykonanie zaplanowanej konserwacji spowodują zwolnienie producenta z odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody oraz unieważnienie deklaracji zgodności i

wygaśnięcie gwarancji.

- Nieautoryzowane operacje lub operacje, których metody realizacji nie są dokładnie jasne, lub też nieautoryzowane ingerencje na maszynie są surowo wzbronione, skontaktuj się z producentem, aby uzyskać informacje, części zamienne lub akcesoria, których możesz potrzebować.

- Jeśli urządzenie zostanie przeniesione na zewnątrz lub do pomieszczeń, w których temperatura może spaść poniżej 0 °C, ważne jest opróżnienie obwodu wymiennika wody poprzez odcięcie dopływu wody do urządzenia i odprowadzenie całej wody z układu, aż zacznie się wydzielać sama para. Pominięcie tej procedury może doprowadzić do pęknięcia wymienników ze względu na zamarzanie wody znajdującej się wewnątrz.
- W celu prawidłowej utylizacji maszyny należy skontaktować się z dostawcą lub autoryzowanymi firmami wyspecjalizowanymi w zbieraniu i usuwaniu stałych odpadów komunalnych. Nie należy wyrzucać urządzenia bezpośrednio do zwykłych odpadów.

1.3 Uruchomienie ekspresu do kawy

Temperatura otoczenia: od 5 do 45 °C (spuścić wodę z systemu w przypadku

mrozu), ciśnienie wody: od 80 do 900 kPa (od 0,8 do 9,0 bar)

Twardość wody: od 5 °f do 9 °f

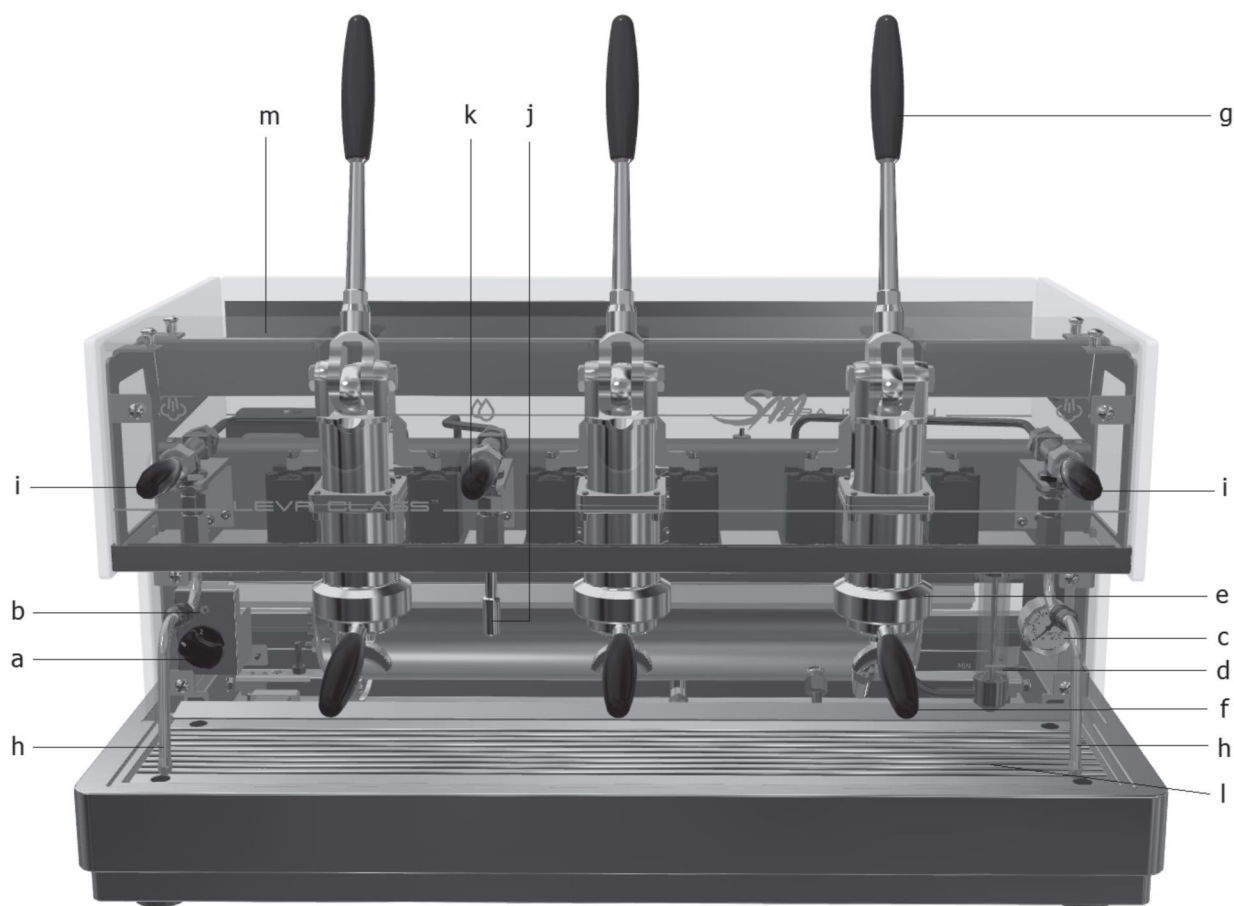
Poziom hałasu emitowanego przez urządzenie: ważony poziom ciśnienia akustycznego A wynosi poniżej 70 dB(A) w normalnych warunkach użytkowania urządzenia.

2. Charakterystyka techniczna

LEVA LUXURY		JEDNOSTKI SERWUJĄCE	LANCE PARY	LANCE GORĄCEJ WODY	POJEMNOŚĆ BOJLERA (LITRY)	WAGA (KG)	SZEROKOŚĆ (MM)	WYSOKOŚĆ (MM)	GŁĘBOKOŚĆ (MM)	MOC ZAINSTALOWANA (W)	
										GRZAŁKA BOILERA	
										NAPIĘCIE JEDNOFAZOWE 230 V	NAPIĘCIE TRÓJFAZOWE 400 V
LEVA LUXURY 2GR	2	2	1	12	85	720	525+275	550	3500/4500		
LEVA LUXURY 3GR	3			19	105	960			5500/7000		
LEVA LUXURY 4GR	4			24	125	1200			7000	7000/9000	
OPCJONALNIE: ZMIĘKCZACZ WODY, POMPA ZEWNĘTRZNA 300W (MODELE 2/3/4)											

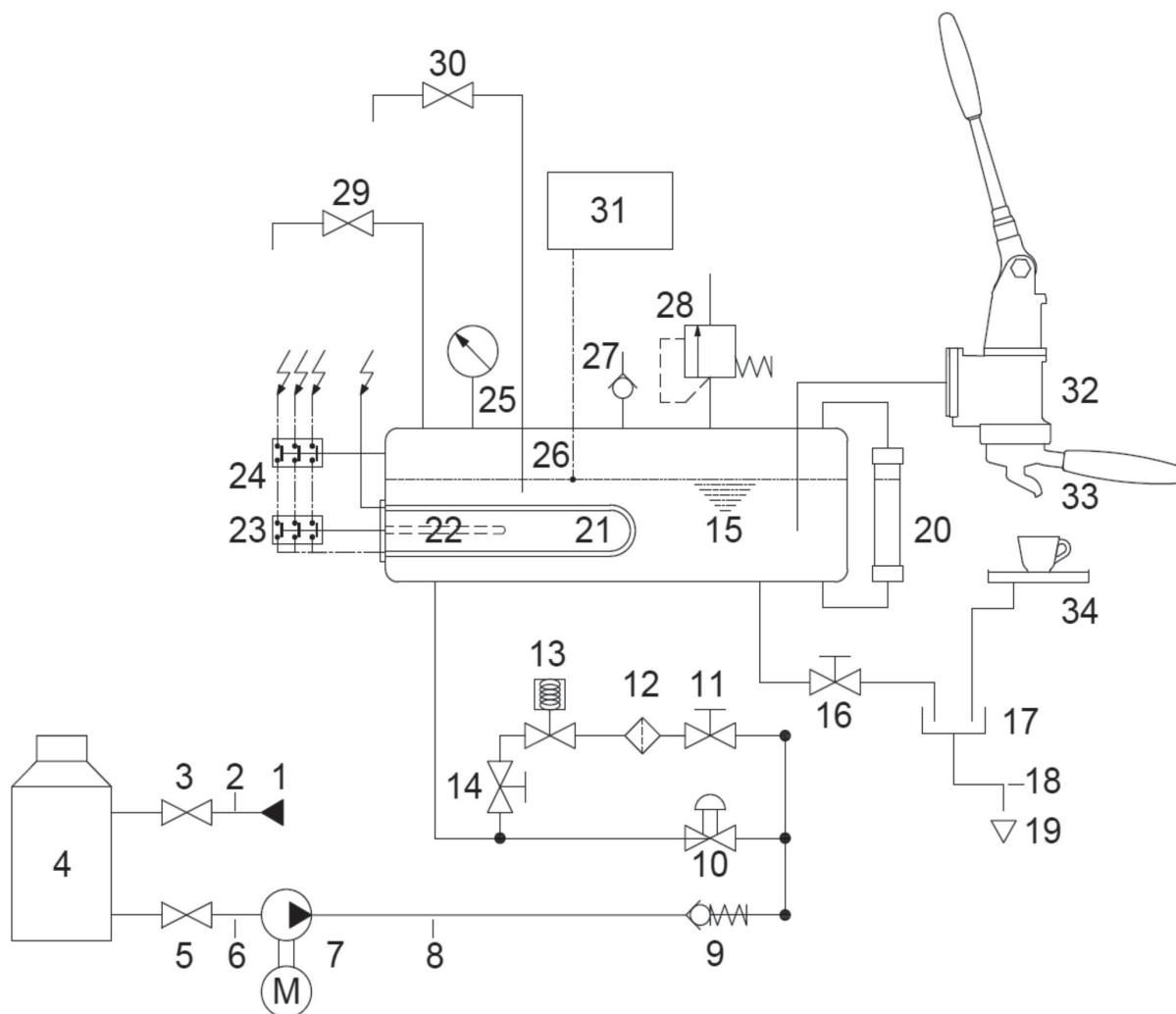
2.1 Opis maszyny

Uwaga Terminy użyte w tym opisie będą konsekwentnie używane na kolejnych stronach.



- a. Wyłącznik Główny
- b. Kontrolka głównego włącznika
- c. Manometr
- d. Wizualny wskaźnik poziomu
- e. Podzespół serwowania kawy
- f. Zasobnik filtra z ręczką
- g. Dźwignia serwowania kawy
- h. Spust pary
- i. Dźwignia zaworu parowego
- j. Spust gorącej wody
- k. Dźwignia zaworu gorącej wody
- l. Taca i kratka pod filiżankę
- m. Górna półka na filiżanki

2.2 Schemat systemu zasilania wody.



2.3 Lista systemu podawania wody.

1. Zasilanie z sieci wodociągowej
2. Rurka doprowadzająca zmiękcacz wody (opcjonalnie)
3. Zawór wlotowy zmiękczacza wody (opcjonalnie)
4. Zmiękcacz (opcjonalnie)
5. Zawór wylotowy zmiękczacza wody (opcjonalnie)
6. Rurka zasilania pompy (opcjonalnie)
7. Pompa silnika (opcjonalnie)
8. Rurka zasilająca ekspres
9. Zawór zwrotny
10. Ręczna dźwignia do napełniania bojlera
11. Automatyczny wlotowy zawór kontroli poziomu wody
12. Filtr
13. Automatyczny zawór
- 24.

elektromagnetyczny regulacji poziomu

14. 11. Automatyczny wylotowy zawór kontroli poziomu wody
15. Bojler
16. Zawór spustowy bojlera
17. Taca spustowa

18. Rurka spustowa
19. Inspekcyjny kanał drenażowy
20. Wizualny wskaźnik poziomu
21. Grzałka bojlera
22. Sonda termostatu bezpieczeństwa
23. Termostat bezpieczeństwa
24. Presostat
25. Manometr bojlera
26. Sonda poziomu
27. Zawór próżniowy
28. Zawór bezpieczeństwa bojlera
29. Dźwignia pary
30. Zawór gorącej wody
31. Elektroniczny sterownik
autouzupełniania
32. Dozownik serwowania kawy
33. Zasobnik filtra
34. Taca i kratka pod filiżankę

3. Instalacja

3.1 Załączone akcesoria

W opakowaniu maszyny znajduje się zestaw akcesoriów, składający się z następujących elementów:

- miseczki filtra z pierścieniem blokady filtra
- filtry do misek (pojedyncze i podwójne porcje)
- ślepa miseczka filtra do czyszczenia maszyny
- Wylewki do misek filtrów (pojedyncze i podwójne porcje)
- Naciśnij, aby zmielić kawę
- Rurka gumowa z siatką ze stali nierdzewnej do podłączenia wody (obieg wody - zmiękcacz wody)
- Gumowy wąż spustowy ze stalową cewką do odprowadzania wody
- Złączki 3/8" do podłączenia węża do rury doprowadzającej wodę
- Szczotka do czyszczenia dla jednostek serwujących

3.2 Sieć wodociągowa

LINIA ZASILAJĄCA

Podłącz rurkę zasilania wody (średnicy co najmniej 3/8") do maszyny i zamontuj zawór on-off (najlepiej kulowy 3/8", umożliwiający szybkie otwieranie i zamykanie. Urządzenie należy podłączyć do sieci wodociągowej za pomocą dostarczonej rurki. Nie podłączaj urządzenia do używanych już rurek.

LINIA SPUSTOWA

Zamontuj inspekcyjny kanał drenażowy na podłodze połączony z linią spustową, odpowiednią dla zapewnienia grawitacyjnego spustu wody. Rurkę spustową należy umieścić tak, aby woda mogła swobodnie wypływać, bez możliwości zatkania się w trakcie pracy.

3.3 Zmiękcacz wody (opcjonalnie)



Dostarczony przez nas zmiękcacz wody do zmiękczenia wody z sieci wodociągowej może być ręczny lub automatyczny, w zależności od życzenia klienta.

Przed podłączeniem zmięczacza do ekspresu do kawy, zawarte w nim żywice należy zmyć w sposób opisany w instrukcji obsługi dostarczonej wraz z urządzeniem.

Uwaga:

Zmiękcacz wody jest niezbędnym urządzeniem gwarantującym prawidłowe działanie ekspresu do kawy espresso. System zmiękczenia wody jest wymagany dla zagwarantowania wydajności, działania i żywotności podzespołów maszyny.

3.4 Instalacja systemu wodnego

zastosuj rurkę ze stali nierdzewnej 900 mm, aby podłączyć zawór wody wlotowej do zaworu wlotowego zmięczacza wody (zob. wykres systemu zasilania wody).

Podłącz rurkę ze stali nierdzewnej o średnicy 1600 mm z wylotem zmięczacza wody z przyłączem hydraulicznym maszyny, dostępnym po zdjęciu dolnej tacy (patrz schemat układu podawania wody).

3.5 Instalacja systemu wodnego z pompą silnikową (opcjonalnie)

zastosuj rurkę ze stali nierdzewnej 900 mm, aby podłączyć zawór wody wlotowej do zaworu wlotowego zmięczacza wody (zob. wykres systemu zasilania wody).

Użyj rurki ze stali nierdzewnej o średnicy 600 mm do podłączenia zaworu wlotowego zmięczacza z wejściem ssania pompy (patrz schemat systemu podawania wody).

Podłącz rurkę ze stali nierdzewnej o średnicy 1600 mm z wylotem pompy z przyłączem hydraulicznym maszyny dostępnym po zdjęciu dolnej tacy (patrz schemat układu podawania wody).

3.6 Linia spustowa

Podłącz rurkę drenażową do korytka zbierającego oraz do systemu odprowadzania wody.

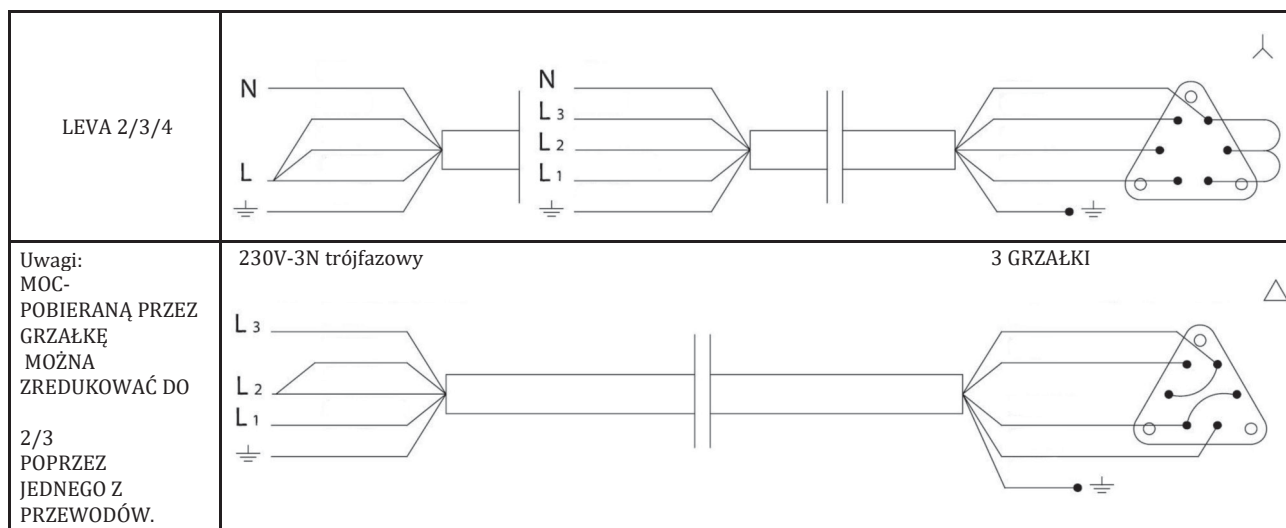
3.7 Podłączenie do instalacji elektrycznej



Instrukcje prawidłowego podłączenia elektrycznego ekspresu do kawy:

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy się upewnić, że dane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci elektrycznej. Jeśli napięcie jest inne, nie podłączaj urządzenia, może to być niebezpieczne i spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Połączenie elektryczne należy wykonać zgodnie z krajowymi przepisami.
- system elektryczny dostarczony przez klienta powinien być zgodny z obowiązującymi normami. Gniazdo sieciowe powinno być wyposażone w sprawne połączenie uziemiające. La San Marco S.p.A. nie będzie w żaden sposób ponosić odpowiedzialności, jeśli nie zostaną spełnione wymagania prawne. Nieprawidłowa instalacja może spowodować uszkodzenie lub uszkodzenia, wobec których producent nie będzie ponosił odpowiedzialności.
- W celu wykonania podłączenia elektrycznego, konieczne jest zainstalowanie omnipolarnego włącznika głównego od strony zasilania, przełącznik ten należy dobrać zgodnie z charakterystyką elektryczną (moc i napięcie) na tabliczce znamionowej. przełącznik omnipolarny musi odłączać zasilanie, tworząc szczelinę między stykami o szerokości co najmniej 3 mm.
- W przypadku konieczności użycia adapterów, wielu wtyczek i rozszerzeń, należy stosować tylko produkty spełniające obowiązujące normy bezpieczeństwa.
- Aby uniknąć przegrzania kabla zasilającego, należy go całkowicie rozwinąć.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany powinien dokonać wyłącznie autoryzowany i przeszkolony przez San Marco S.p.A. personel.

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



3.8 Podłączenie do zacisku wyrównawczego.



Maszyna jest wyposażona w zacisk ekwipotencjalny umieszczony pod tacką i kratką na filizanki. Zacisk oznaczony jest symbolem ekwipotencjalnym opisany obok. Podłączaj tylko kable o średnicy od 2,5 mm do 6 mm z miseczki filtra dla śruby M8



Podłączenie do zacisku ekwipotencjalnego musi być wykonane przez autoryzowany personel La San Marco S.p.A..

W celu wykonania połączenia usuń dolną tacę. Po lewej stronie ramki, oznaczonej symbolem ekwipotencjalnym znajduje się śruba zaciskowa do połączenia kabla średnicy od 2,5 mm do 6 mm z miseczki filtra dla śruby M8.

4. Uruchomienie



- *Ekspres do kawy powinien być uruchomiany przez wykwalifikowany personel techniczny dopuszczony przez La San Marco S.p.A.*
- *Po wykonaniu połączeń elektrycznych i hydraulicznych użytkownik powinien uruchomić ekspres do kawy z użyciem poniższej procedury, co pozwoli uniknąć uszkodzenia urządzenia.*

4.1 Napełnianie bojlera wodą.

1. Sprawdź, czy główny wyłącznik urządzenia znajduje się w pozycji 0 (zero).
2. Wyjmij tackę i kratkę podtrzymującą filiżankę oraz upewnij się, że:
 - a. zawór spustowy bojlera jest zamknięty.
 - b. Automatyczne zawory poziomu muszą być otwarte.
3. Otwórz zawór odcinający dopływ wody.
4. Otwórz kurek pary, aby umożliwić wyjście powietrza w fazie napełniania bojlera.
5. Ponownie zainstaluj tackę i kratkę na filiżanki.
6. Przekręć główny przełącznik w pozycję 1 (jeden), aby rozpocząć automatyczne napełnianie wodą.
7. Automatyczne napełnianie wodą zatrzyma się na wysokości około $\frac{3}{4}$ poziomu optycznego.
8. Jeśli chcesz przyspieszyć automatyczne napełnianie bojlera, naciśnij przycisk ręcznego ładowania.

4.2 Podgrzewanie wody w bojlerze

1. Przekręć główny przełącznik w pozycji 2 (dwa), aby ustawić maszynę przy maksymalnej mocy grzewczej.
2. Zamknij zawór parowy, gdy tylko zaczniesz się wydobywać para.
Ciśnienie w bojlerze wskazuje manometr (sugerowana wartość od 0,9 do 1,2 bar). ciśnienie można regulować za pomocą przełącznika ciśnienia (patrz następny akapit).

4.3 Regulacja ciśnienia wody w bojlerze

Aby zmienić ciśnienie pary w bojlerze, należy obrócić śrubę przełącznika ciśnienia.

Obróć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć ciśnienie, obróć śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć ciśnienie, regulację wykonuje się za pomocą śrubokręta przez otwór na pokrywie presostatu, przełącznik ciśnienia jest dostępny po zdjęciu górnej tacy i kratki na filiżanki.



- *Regulacja ciśnienia na bojlerze powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel techniczny zatwierdzony przez La San Marco S.p.A.*

4.4 Regulacja ciśnienia pompy

W przypadku maszyn z pompą wodną należy wyregulować ciśnienie do żądanej wartości, działając na śrubę regulacyjną pompy, ciśnienie pompy nie może przekraczać 2 bar.



- *Regulacja ciśnienia pompy powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel techniczny zatwierdzony przez La San Marco S.p.A.*

5. Instrukcja obsługi



Podczas przepływu kawy espresso, herbaty lub pary, substancje te mogą powodować oparzenia w wyniku przypadkowego kontaktu ze skórą.

5.1 Serwowanie kawy espresso

1. Zdejmij miseczkę filtra i napełnij ją porcją mielonej kawy (miseczki filtra z jedną wylewką) lub dwiema dawkami mielonej kawy (miseczkę filtra z dwiema wylewkami). Ubij zmieloną kawę za pomocą odpowiedniego dociskacza do kawy, następnie załóż miseczkę filtra do dozownika.
2. Umieść jedną lub dwie filiżanki pod wylewkami dozowników.
3. Pociągnij w dół dźwignię 6, a następnie pozwól jej wrócić do pierwotnej pozycji, kawa zacznie płynąć po krótkim czasie. Aby uzyskać większą ilość kawy, powtórz tę operację.

Uwaga: Upewnij się, że dozowanie kawy do filiżanki zostało wykonane prawidłowo. Jeśli wystąpiły problemy, zobacz rozdział „ROZWIĄZYWANIE PROBLEMU”.



WYMOGI OBOWIĄZKOWE: Sprawdź prawidłowość działania układu zwalniania. Opuść całkowicie dźwignię i pozwól jej na powrót do pozycji wyjściowej, czas powrotu nie powinien być krótszy niż 2 sekundy. W przypadku zbyt szybkiego powrotu dźwigni do pozycji wyjściowej, skontaktuj się z autoryzowanym i wykwalifikowanym personelem w celu przywrócenia sprawności działania układu. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wyrządzone wobec osób lub mienia z powodu zaniedbania użytkownika, który nie spełni obowiązkowych wymagań zawartych w niniejszej instrukcji.

5.2 Pobór pary

Strumień pary, który można użyć do spieniania mleka lub podgrzewania innych płynów, wydobywa się z dyszy parowej, poprzez podniesienie lub opuszczenie dźwigni uzyskuje się maksymalny przepływ (dźwignia zatrzymuje się w maksymalnym położeniu, aby zatrzymać przepływ pary, ustaw dźwignię z powrotem w pierwotnej pozycji). Przy poruszaniu dźwigni w bok wytwarza się niewielki przepływ pary (dźwignia nie blokuje się, a po zwolnieniu powraca do swojej pierwotnej pozycji).



Spust pary należy używać ostrożnie: kontakt skóry z dyszą lub strumieniem pary może powodować poważne oparzenia. Chwyc osłonę zabezpieczającą przed oparzeniem, aby zmienić położenie dyszy pary. Nigdy nie kieruj strumienia pary na osoby lub przedmioty, które nie są związane z opisanym w instrukcji procesem przygotowania kawy.

Uwaga:

Przed użyciem dyszy poboru pary, należy spuścić do zbiornika ewentualny kondensat. Po użyciu dyszy, należy ją wyczyścić wilgotną ściereczką, a w razie potrzeby przenieść pozostały w niej osad na tackę.

5.3 Pobór gorącej wody

Gorąca woda jest pobierana przez odpowiednią wylewkę i można jej używać do przygotowywania naparów, herbaty, herbaty rumiankowej, podgrzewania filiżanek, dodawania wody do espresso, kawy amerykańskiej itd. Użyj dźwigni ciepłej wody, aby pobrać gorącą wodę (opuść, podnieś lub przesun w bok dźwignię).

5.4 Podgrzewacz do filiżanek (opcja)

Podgrzewacz do filiżanek służy do zwiększenia ogrzewania górnej powierzchni podstawki na filiżanki (za pomocą nagrzewnicy elektrycznej). Użyj przełącznika umieszczonego pod dolną tacką, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewacz. Oporność podgrzewacza filiżanek jest regulowana za pomocą termostatu, ograniczającego temperaturę podgrzewania do 90 °C.

5.5 Kontrolka LED

Specyfikacje paneli i interfejsów.

Symbol	Funkcja
	Wyłącz/włącz podświetlenie LED w dowolnym stanie maszyny.
	Dotknij, aby w każdej chwili wybrać spośród 18 trybów pracy
	Dotknij koloru na kole, aby wybrać żądany tryb.
	Tryby statyczne zwiększania lub zmniejszania jasności. Tryby dynamiczne przyspieszają lub zwalniają prędkość.

Tabela trybów

Nr	Tryb	Uwaga	Nr	Tryb	Uwaga
1	Statyczny czerwony	Regulacja jasności	10	3-kolorowy gradient	Jasność/regulacja prędkości
2	Statyczny zielony		11	3-kolorowy płynny	
3	Statyczny niebieski		12	7-kolorowy gradient	
4	Statyczny żółty		13	7-kolorowy płynny	
5	Statyczny fioletowy		14	3-kolorowy migający	
6	Statyczny cyjan		15	7-kolorowy migający	
7	Statyczny biały		16	3-kolorowy migający	
8	3-kolorowy przeskakujący	Jasność/regulacja prędkości	17	7-kolorowy migający	
9	7-kolorowy przeskakujący		18	Odtwarzanie automatyczne	

Montaż baterii pilota do sterowania zdalnego

Pilot zdalnego sterowania zasilany jest z 3 baterii AAA o napięciu 1,5 V. Otwórz pokrywę baterii, włóż 3 baterie AAA, zachowując odpowiednią polaryzację.

Jeśli kontrolka na pilocie miga regularnie, gdy nie jest on używany, wymień baterie.

Pilot o niskim zużyciu energii w trybie czuwania

Gdy użytkownik nie dotknie pilota przez 20 sekund, pilot automatycznie przejdzie w tryb niższego poboru mocy, aby oszczędzać energię w trybie gotowości i wydłużyć czas pracy baterii.

Pilot aktywowany jest dotknięciem dowolnego przycisku na panelu dotykowym (nie na kole kolorów).

Uwaga: Aby uzyskać więcej informacji o zdalnym sterowaniu, patrz instrukcja pilota LED RGB.

6. Rutynowa konserwacja



W celu przeprowadzenia rutynowej konserwacji nie należy usuwać panelu ani stałej osłony ramki. Do czyszczenia ekspresu do kawy nie wolno używać ostrych ani szkodliwych detergentów, takich jak alkohol, benzyna lub rozpuszczalniki; należy używać wody i neutralnych detergentów.

Uwaga:

W celu utrzymania sprawności maszyny i zagwarantowania bezpieczeństwa użytkownika oraz osób znajdujących się w pobliżu, maszynę należy codziennie czyścić.

6.1 Czyszczenie jednostek serwujących i miseczki filtra

1. Używając szczotki, wyczyść gniazdo miseczki filtra.
2. Włóż miseczkę filtra do urządzenia bez całkowitego zatraskiwania, pobierz wodę z ekspresu.
3. Pozwól wodzie przelewać się z miseczki filtra. Umożliwi to wyczyszczenie podzespołu dozownika.



Ciągły przepływ wody z urządzenia może spowodować oparzenia na skutek przypadkowych kontaktów ze skórą.

4. Zatrzymaj przepływ wody i włóż miseczkę filtra do maszyny.
5. Wyczyść perforowany filtr i umieść go z powrotem w uchwycie. Pozwól wodzie przepływać przez kilka sekund, w celu wyczyszczenia filtra, miseczki filtra i wylewki.
6. Powtórz te operacje na wszystkich jednostkach serwujących.

Uwaga: Dla skutecznego oczyszczenia jednostek serwujących można zastosować specjalne dostępne w handlu detergenty.

6.2 Czyszczenie tacy i kratki pod filiżankę

Kratka pod filiżanki 5 wymaga zachowania jej w czystości przez cały czas, podczas normalnego użytkowania maszyny wystarczy wyczyścić ją gąbką lub wilgotną ściereczką. Pod koniec dnia roboczego wyczyść tacę i kratkę także od środka ciepłą wodą z neutralnym detergentem. Zachowania w czystości wymaga także górny uchwyt na filiżanki, pod koniec dnia po prostu wytrzyj go gąbką lub wilgotną szmatką, nie wylewaj wody na górną kratkę.

6.3 Czyszczenie wylotu pary

Wyczyść wylewkę parową za pomocą gąbki lub wilgotnej szmatki pod koniec dnia roboczego, aby usunąć wszelkie ślady mleka lub innych substancji powstających nieuchronnie podczas normalnej pracy urządzenia. Otwórz kurek parowy, umieszczając wylewkę w zbiorniku, aby usunąć pozostałości, które mogły się tam zgromadzić.

6.4 Wymiana wody z bojlera

Aby wymienić wodę w bojlerze, wykonaj następujące czynności:

1. Odłącz zasilanie maszyny, ustawiając wyłącznik główny 1 w pozycji 0 (zero).
2. Wyjmij zbiornik oraz kratkę miseczki filtra i otwórz zawór spustowy bojlera.
3. Otwórz zawór pary dla ułatwienia spuszczenia wody aż do zakończenia operacji.
4. Gdy woda nie będzie już wydobywać się z bojlera, zamknij jego zawór i kurek pary.
5. Napełnij maszynę wodą zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Nalewanie wody do bojlera.”
6. Aby poprawić jakość produktu, zaleca się wymianę wody w bojlerze oraz wymianę wody zgromadzonej w rurkach przy uruchamianiu maszyny każdego dnia.

6.5 Okresy bezczynności maszyny

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas (dni zamknięcia lokalu, święta itp.), należy podjąć środki ostrożności

1. Obróć główny przełącznik na 0 (zero), w razie potrzeby odłącz przewód zasilający lub główny wyłącznik sieci elektrycznej.
2. Zamknij zawór odcinający sieci wodociągowej.
3. Jeśli temperatura może spaść poniżej 5 °C, spuść całkowicie wodę z urządzenia.
4. Umyj elementy maszyny zgodnie z opisem w rozdziale dotyczącym rutynowej konserwacji.
5. Przykryj maszynę, jeśli to konieczne.

7. Urządzenia bezpieczeństwa

7.1 Ręczne resetowanie termostatu bezpieczeństwa

Termostat bezpieczeństwa znajduje się obok sterownika i można się do niego dostać po zdjęciu lewego panelu bocznego. Sonda termostatu, umieszczona wewnątrz grzałek elektrycznych, odcina dopływ energii elektrycznej w dowolnym momencie, gdy wystąpi anormalny wzrost temperatury. Gdy grzałki nie wykryją wody w bojlerze, nie będzie możliwe korzystanie z urządzenia. Skontaktuj się z technikiem z centrum pomocy technicznej La San Marco S.p.A..



Termostat bezpieczeństwa powinien zostać zresetowany przez wyspecjalizowanego technika La San Marco S.p.A., który najpierw musi usunąć przyczynę nieprawidłowego działania.

7.2 Zawór bezpieczeństwa

Zawór bezpieczeństwa jest zainstalowany w górnej części bojlera, w części odpowiadającej podzespołowi wytwarzania pary. Zawór jest aktywowany, jeśli wewnątrz bojlera nastąpi znaczny wzrost ciśnienia. Zawór gwałtownie obniża ciśnienie, wyrzucając parę do atmosfery (zawór włącza się przy ciśnieniu 1,8 bar). W przypadku zadziałania zaworu bezpieczeństwa, para zostanie zatrzymana i rozproszona wewnątrz ramy maszyny, tak aby uniknąć zagrożeń dla osób postronnych.



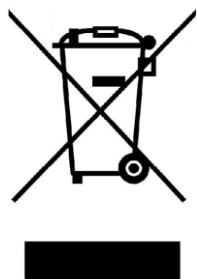
W przypadku aktywacji zaworu bezpieczeństwa wyłączyć maszynę i natychmiast skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem. Jeśli zawór bezpieczeństwa zostanie wyłączony, należy wyłączyć maszynę i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym technikiem La San Marco S.p.A..

8. Gwarancja

Gwarancja traci ważność, jeśli:

- wskazówki zawarte w tej instrukcji nie będą przestrzegane.
- zaplanowana konserwacja i naprawy będą wykonywane przez nieuprawniony personel.
- maszyna będzie używana do celów innych niż zamierzone.
- oryginalne części będą zastępowane częściami od innych producentów.
- gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zaniedbaniem, użytkowaniem i instalacją niezgodną z zaleceniami niniejszej instrukcji, niewłaściwą obsługą, nadużyciem, wyladowaniami elektrycznymi i zjawiskami atmosferycznymi, przepięciami, przetężeniem, niewystarczającym lub nieregularnym zasilaniem.

9. Informacje dla użytkowników z krajów UE



Zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE w sprawie odpadów elektrycznych, użytkownicy z obszaru UE są poinformowani o następujących kwestiach.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że pod koniec cyklu życia produktu należy go zutylizować oddzielnie. Odpowiednio selektywna utylizacja sprzętu do recyklingu, przetwarzania i usuwania przyczynia się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia, oraz sprzyja recyklingowi materiałów, z których wykonane są podzespoły. Zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE, niewłaściwa utylizacja produktu przez użytkownika spowoduje nałożenie kar zgodnie z lokalnymi przepisami.

10. Deklaracja zgodności



Producent:

la San Marco S.p.a.



34072 Gradient isoniazid (GO) Italia – Via Padre e figlio Venuti, 10

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

oświadcza na własną odpowiedzialność, że EKSPRES DO KAWY (zgodnie z identyfikacją na podstawie danych znajdujących się na etykiecie umieszczonej na maszynie) spełnia następujące dyrektywy europejskie: 2006/42/WE; 2014/35/UE; 2014/30/UE; 2011/65/UE; Rozporządzenie (EC) nr 1935/2004, w celu weryfikacji zgodności z wymienionymi dyrektywami zastosowano następujące normy zharmonizowane: EN ISO 12100; EN 60335-1; EN 60335-2-75; EN 55014-1; EN 55014-2; EN 6100-3-2; EN 61000-3-3; EN 62233.

OSOBY UPOWAŻNIONE
SKŁAD TEKSTU TECHNICZNEGO
Roberto Nocera
Via Padre e figlio Venuti, 10 34072
Gradient isoniazid - WŁOCHY

inż. Roberto Nocera
C.E.O.

Gradient isoniazid, maj 2017

11. Rozwiązywanie problemów

	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1.	Bojler jest pełen wody, woda wypływa z zaworu bezpieczeństwa. poziom na wizualnym wskaźniku poziomu wody jest większy niż wartość MAX.	• Zawór elektromagnetyczny automatycznego napełniania pozostaje cały czas otwarty. • Wystąpiła usterka w ręcznym zaworze napełniającym.	• Zamknij główny zawór wody i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. • Prawdliwość działania zaworu elektromagnetycznego napełniania wody powinien sprawdzić autoryzowany wykwalifikowany technik, Elektronika sterująca poziomem
2.	Włącza zawór bezpieczeństwa powodując upuszczenie pary. Manometr wskazuje ciśnienie bojlera przekraczające 1,8 bar.	• Awaria presostatu , kontrolującego rezystancję (rezystory są cały czas zasilane). • Awaria termostatu bezpieczeństwa . • Zwiększone ciśnienie w bojlerze (interwencja zaworu bezpieczeństwa	• Wyłącz urządzenie, ustawiając przełącznik zasilania w pozycji 0 i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. • Upoważniony wykwalifikowany technik powinien sprawdzić okablowanie elektryczne zasilające rezystancję, przełącznik ciśnienia i termostat bezpieczeństwa.
3.	Maszyna została uruchomiona prawidłowo, ale woda w bojlerze nie nagrzewa się.	• Grzałka elektryczna jest uszkodzona lub nie jest podłączona. • Główny wyłącznik ustawiony jest na pozycję 1.	• Główny wyłącznik ustawić w pozycji 2. • Upoważniony wykwalifikowany technik powinien sprawdzić okablowanie elektryczne , zasilające rezystory oraz manometr . Należy również sprawdzić, czy zadziałał termostat bezpieczeństwa rezystorów oraz sprawdzić je pod
4.	Brak dozowania wody z dozownika.	• Zbyt drobno zmielona kawa lub nadmierne zużycie filtrów • Zawór dozownika nie otwiera się, ponieważ uległ uszkodzeniu. • Zapchany obwód wody.	• Dostosuj grubość mielenia lub ilość mielonej kawy. • Sprawdź, czy poziom wody na wskaźniku poziomu znajduje się nad poziomem MIN. • Upoważniony wykwalifikowany technik powinien sprawdzić i w razie potrzeby wyregulować grupę zaworów rejestrowych znajdujących się na równoważni. • Upoważniony wykwalifikowany technik powinien sprawdzić i zweryfikować, czy obwód
5.	Z dyszy parowej wydobywają się krople wody, nawet w jej zamkniętej pozycji.	• Zużyta uszczelka zaworu parowego. • Zawór wymaga regulacji.	• Upoważniony wykwalifikowany technik powinien ocenić konieczność wymiany uszczelki, lub wyregulować zawór pary.
6.	Z dyszy wodnej wydobywają się krople wody, nawet jej zamkniętej pozycji.	• Zużyta uszczelka zaworu wodnego. • Zawór wymaga regulacji.	• Upoważniony wykwalifikowany technik powinien ocenić konieczność wymiany uszczelki lub wyregulować zawór gorącej wody.
7.	Miseczkę filtra wysunąć z dozownika.	• Zużyta uszczelka pod filtrem .	• Wyczyść dozownik i miseczkę filtra . • Upoważniony wykwalifikowany technik powinien sprawdzić uszczelkę i w razie konieczności ją wymienić.

	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
8.	Po wydaniu kawy, jej część kapie z krawędzi miseczki filtra.	• Zużyta uszczelka pod filtrem .	• Wyczyść dozownik i miseczkę filtra . • Upoważniony wykwalifikowany technik powinien sprawdzić uszczelkę i w razie konieczności ją wymienić.
9.	Light cream (kawa wypływa szybko z wylewki).	a. Grubo zmielona kawa. b. Niskie ciśnienie prasowania. c. Mała ilość zmielonej kawy . d. Zbyt niska temperatura wody. e. Otwory filtra na dozowniku są poszerzone. f. Otwory filtra są poszerzone (miseczka filtra).	a. Zmniejsz grubość mielonej kawy. b. Zwiększ ciśnienie mielonej kawy. c. Zmniejsz ilość mielonej kawy . d. Zwiększ ciśnienie w bojlerze (operację tę może wykonać tylko upoważniony wykwalifikowany technik). e. Sprawdź i wyczyść dozownik używając miseczki z filtrem nieprzelotowym lub wymień filtr. f. Sprawdź i wymień miseczkę filtra.
10.	Dark cream (kawa wypływa z wylewki zbyt wolno).	a. Zbyt drobno zmielona kawa. b. Wysokie ciśnienie prasowania. c. Duża ilość zmielonej kawy . d. Zbyt wysoka temperatura wody. e. Otwory filtracyjne na dozowniku są zapchane. f. Otwory filtra są zapchane (miseczka filtra).	a. Zwiększ grubość mielonej kawy. b. Zmniejsz ciśnienie mielonej kawy. c. Zmniejsz ilość mielonej kawy . d. Zmniejsz ciśnienie w bojlerze (operację tę może wykonać tylko upoważniony wykwalifikowany technik). e. Sprawdź i wyczyść dozownik używając miseczki z filtrem nieprzelotowym lub wymień filtr. f. Sprawdź i wymień miseczkę filtra.
11.	Fusy w filiżance.	a. Zbyt drobno zmielona kawa. b. Zużyte ściernice młynka do kawy . c. Otwory filtracyjne na dozowniku są zapchane. d. Otwory filtra są zapchane (miseczka filtra).	a. Zwiększ grubość mielonej kawy. b. Wymień ściernice (ta operacja może być wykonana tylko przez autoryzowanego, wykwalifikowanego technika). c. Sprawdź i wyczyść dozownik używając miseczki z filtrem nieprzelotowym lub wymień filtr. d. Sprawdź i wymień miseczkę filtra.
12.	Kawa w filiżance mało kremowa (tryska z wylewki).	• Otwory filtracyjne na dozowniku są zapchane.	• Sprawdź i wyczyść dozownik używając miseczki z filtrem nieprzelotowym lub wymień filtr.
13.	Zbyt cienka kremowa warstwa w filiżance (znika po kilku sekundach).	• Ekstrakcja kawy zajmuje trwa długo z powodu zapchanego filtra dozownika. • Ekstrakcja kawy zajmuje trwa długo z powodu zatkania filtra lub miseczki filtra. • Zbyt wysoka temperatura wody.	• Sprawdź i wyczyść dozownik używając miseczki z filtrem nieprzelotowym lub wymień filtr. • Sprawdź i wymień miseczkę filtra. • Zmniejsz temperaturę na dozowniku .
14.	W fusach kawy są dołki (patrz do wnętrza miseczki filtra).	• [1]Częściowo zapchany filtr dozownika .	• Sprawdź i wyczyść dozownik używając miseczki z filtrem nieprzelotowym lub wymień filtr.

Uwaga: Jeśli nie można rozwiązać problemu wg opisanych powyżej metod, lub jeśli pojawią się inne usterki, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym La San Marco S.p.A..



La San Marco spa

Via Padre e Figlio Venuti, 10 - 34072
GRADISCA D'ISONZO (GO) - WŁOCHY
Tel. (+39) 0481 967111
Faks (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com



Espresso coffee machines since 1920