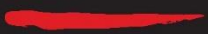


LEVA V6



 IT – USO E MANUTENZIONE

 PL – UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA


La San Marco

SM

 Ciśnieniowe ekspresowe do kawy od 1920 r.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI EKSPRESU LEVA V6

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Spis treści

1	Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	21
1.1	Korzystanie z instrukcji	21
1.2	Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	21
1.2.1	Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa podczas montażu	21
1.2.2	Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa podczas użytkowania	22
1.2.3	Uruchamianie ekspresu	22
1.2.4	Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	22
2.	Dane techniczne	23
2.1	Opis maszyny	24
2.2	Schemat układu doprowadzania wody	25
2.3	Lista elementów układu doprowadzania wody	25
3.	Montaż	27
3.1	Podłączanie do sieci wodociągowej	27
3.2	Zmiękcacz wody (opcjonalny)	27
3.3	Podłączanie układu doprowadzania wody	27
3.4	Podłączanie układu doprowadzania wody z pompą silnikową (opcjonalną)	28
3.5	Przewód odprowadzający	28
3.6	Przyłącze elektryczne	28
3.7	Podłączanie do zacisku wyrównawczego	29
4.	Uruchomienie	29
4.1	Wlewanie wody do kotła	29
4.2	Podgrzewanie wody w kotle	29
4.3	Regulacja ciśnienia (temperatury) wody i pary w kotle	29
4.4	Regulacja ciśnienia pompy (opcjonalnie)	31
5.	Zalecenia dotyczące obsługi	31
5.1	Parzenie kawy	31
5.2	Pobór pary	31
5.3	Pobór gorącej wody	32
5.4	Podgrzewacz do filiżanek	32
6.	Konserwacja bieżąca	32
6.1	Czyszczenie zaparzaczy i koszyczka z filtrem do kawy mielonej	32
6.2	Czyszczenie tacki ociekowej i kratki	32
6.3	Czyszczenie dyszy pary	32
6.4	Wymiana wody w kotle	33
6.5	Okresy przestoju	33
7.	Urządzenia zabezpieczające	33
7.1	Termostat z funkcją resetowania ręcznego	33
7.2	Zawór bezpieczeństwa	33
8.	Ogólne warunki gwarancji	33
9.	Informacja dla użytkowników w Unii Europejskiej	34
10.	Rozwiązywanie problemów	35

1 Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa



Przed użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się ze wszystkimi zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.

1.1 Korzystanie z instrukcji



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

Niniejsza instrukcja jest integralną częścią ekspresu i musi być zawsze w stanie nienaruszonym przechowywana razem z nim. Instrukcję można pobrać ze strony internetowej producenta (www.lasanmarco.com). W tym celu należy wybrać opcję „Reserved Area” (Sekcja zastrzeżona), a następnie kliknąć „Enter” w sekcji „Commercial and technical documentation” (Dokumenty handlowe i techniczne). Na życzenie klienta instrukcja może zostać wysłana w formacie .pdf na płycie CD.

1.2 Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa



Przed przystąpieniem do obsługi maszyny lub wykonaniem bieżących czynności konserwacyjnych należy zapoznać się z niniejszą instrukcją. Firma La San Marco S.p.A. zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich niezbędnych zmian technicznych dotyczących maszyny bez uprzedniego powiadomienia.

1.2.1 Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa podczas montażu

- Montaż musi zostać przeprowadzony przez autoryzowanego serwisanta firmy La San Marco.
- Ekspres należy montować wyłącznie w miejscach, w których jego użytkowanie i konserwacja są wykonywane przez przeszkolonych pracowników.
- Ekspres do kawy jest dostarczany w odpowiednim opakowaniu.
- Opakowanie zawiera maszynę i jej akcesoria:
 - koszyczki z filtrem do kawy mielonej z pierścieniem ustalającym filtra,
 - filtry do koszyczków do kawy mielonej (do pojedynczych i podwójnych porcji),
 - filtry nieprzelotowe do koszyczków do kawy mielonej (do pojedynczych i podwójnych porcji),
 - lejki do koszyczków do kawy mielonej (do pojedynczych i podwójnych porcji),
 - prasa do kawy mielonej,
 - rurka gumowa z sitkiem ze stali nierdzewnej do podłączenia wody (obiegu wody ze zmiękcaczem),
 - gumowy wąż odpływowy z węzownicą stalową do odprowadzania wody,
 - złączki 3/8 cala do podłączenia węża do przewodu doprowadzającego wodę,
 - szczotka do czyszczenia dozowników,
- instrukcja obsługi i deklaracja zgodności.
- Po otwarciu opakowania należy sprawdzić stan ekspresu do kawy i jego elementów. W razie wątpliwości nie należy korzystać z ekspresu i należy skontaktować się z firmą La San Marco S.p.A.
- Wszystkie opakowania należy zachować w razie konieczności transportu maszyny w przyszłości.
- Ekspres należy ustawić na idealnie wypoziomowanym podłożu na wysokości nie mniejszej niż 1000 mm nad podłogą. Płaszczyzna pozioma musi być wystarczająco mocna, aby utrzymać ciężar maszyny, i na tyle duża, aby zapewniać odpowiednią ilość wolnej przestrzeni do rozpraszania ciepła wytwarzanego podczas pracy ekspresu.
- Ekspres należy podłączyć do lokalnej sieci wodociągowej przy użyciu giętkiego przewodu rurowego i złączek zgodnie z ewentualnymi obowiązującymi normami krajowymi. Ekspres należy wyposażać w odpowiednie „zabezpieczenie przed przepływem zwrotnym” w celu spełnienia obowiązujących przepisów krajowych i lokalnych.
- Dopływ wody do ekspresu należy podłączyć wyłącznie za pomocą dostarczonego sprzętu.
- Ciśnieniowego ekspresu do kawy nie wolno podłączać w miejscach, w których możliwe jest czyszczenie strumieniami wody.
- W celu ochrony przed zagrożeniami związanymi z prądem elektrycznym ekspresu nie można ustawiać blisko zlewów, wanien, akwariów, kranów i obszarów mokrych lub miejsc, w których może dochodzić do rozbryzgów wody.
- Ekspres wytwarza ciepło. Z tego względu musi znajdować się w pomieszczeniu, które posiada odpowiednią wentylację zapewniającą rozpraszanie ciepła.

- Ekspres należy trzymać z dala od źródeł bezpośredniego ciepła.
- Należy upewnić się, czy napięcie w gnieździe elektrycznym nie różni się od napięcia podanego w danych technicznych i na tabliczce znamionowej. Jeżeli wartości napięcia są różne, ekspresu nie wolno podłączać do zasilania. Może to stwarzać zagrożenie dla otoczenia i może doprowadzić do uszkodzenia ekspresu.
- Przyłącze elektryczne musi być wykonane zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

1.2.2 Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa podczas użytkowania

- Ekspresu nie wolno włączać przed podłączeniem go do dopływu wody. Po włączeniu ekspresu użytkownik musi upewnić się, że zawór doprowadzający wodę pozostaje otwarty.
- Omawiana maszyna została zaprojektowana i wykonana z myślą o przygotowywaniu kawy, gorącej wody (do napojów i naporów) oraz pary (do podgrzewania cieczy). Używanie ekspresu w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem uznaje się za działanie niewłaściwe i nieuprawnione. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania.
- Użytkownik musi być osobą dorosłą, która ma przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa i kierować się podczas obsługi ekspresu zdrowym rozsądkiem. Aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne użytkowanie ekspresu, operator musi zawsze przestrzegać zasad zapobiegania wypadkom oraz przepisów BHP.
- Omawiana maszyna nie jest przeznaczona do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, obniżonych możliwościach sensorycznych bądź mentalnych lub osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy i odpowiedniego doświadczenia, chyba że za ich bezpieczeństwo odpowiada osoba trzecia, która sprawuje nad nimi nadzór i uczy ich obsługi maszyny. Dzieci muszą pozostawać pod nadzorem osób dorosłych, które muszą pilnować, aby te nie bawiły się ekspresem.
- Maszyny nie wolno myć poprzez zanurzenie w wodzie.
- W uchwytach na filiżanki należy umieszczać wyłącznie puste filiżanki.
- Pracującego ekspresu nie wolno przykrywać, gdyż wymaga on właściwej cyrkulacji powietrza.
- Ekspresu nie wolno używać, gdy osłony stałe i/lub ruchome zostały zdjęte lub gdy urządzenia zabezpieczające zostały wyłączone. Demontowanie i modyfikowanie urządzeń zabezpieczających jest surowo wzbronione. Nie wolno zdejmować pokryw chroniących wnętrze ekspresu, ponieważ znajdują się w nim części pod napięciem (istnieje wówczas ryzyko porażenia prądem elektrycznym).
- Do czyszczenia maszyny nie należy stosować alkoholi, benzyny ani rozpuszczalników. Należy w tym celu używać wody lub neutralnych detergentów.
- Do czyszczenia ramy maszyny wystarczy wilgotna ścierka lub gąbka. Należy unikać stosowania produktów ściernych, które mogłyby uszkodzić elementy obudowy. Ekspres do kawy, koszyczki z filtrem do kawy mielonej, kratki i tacki należy czyścić zgodnie z zaleceniami zawartymi w punkcie Konserwacja bieżąca.
- Aby uzyskać produkt wyższej jakości, po pierwszym uruchomieniu ekspresu należy wymienić gorącą wodę w kotle i przeprowadzić wodę przez przewody. Jeżeli maszyna ma pozostawać bezczynna przez kilka godzin w ciągu dnia, należy wymienić wodę poprzez odprowadzenie jej przez kurek gorącej wody i zaparzac.
- Dźwigni dozownika nie wolno używać, jeśli mechanizm hamujący nie działa w sposób opisany w zaleceniach z zakresu konserwacji.

1.2.3 Uruchamianie ekspresu

Temperatura otoczenia: od 5 do 45°C (w przypadku temperatur ujemnych należy opróżnić obieg wody)

Ciśnienie wody: od 600 do 900 kPa (od 6,0 do 9,0 barów)

Twardość wody: od 5 °f do 9 °f

Poziom hałasu emitowanego przez maszynę: Ważony poziom ciśnienia akustycznego A jest niższy niż 70 dB(A) w normalnych warunkach pracy.

1.2.4 Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Aby zapewnić bezpieczną i wydajną pracę ekspresu, należy ściśle przestrzegać zaleceń dotyczących konserwacji bieżącej zawartych w niniejszej instrukcji.
- Prace związane z użytkowaniem, konserwacją bieżącą i czyszczeniem ekspresu mogą wykonywać wyłącznie uprawnieni pracownicy pod nadzorem i na odpowiedzialność klienta.
- Zaplanowane prace konserwacyjne i naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionych i wykwalifikowanych pracowników.

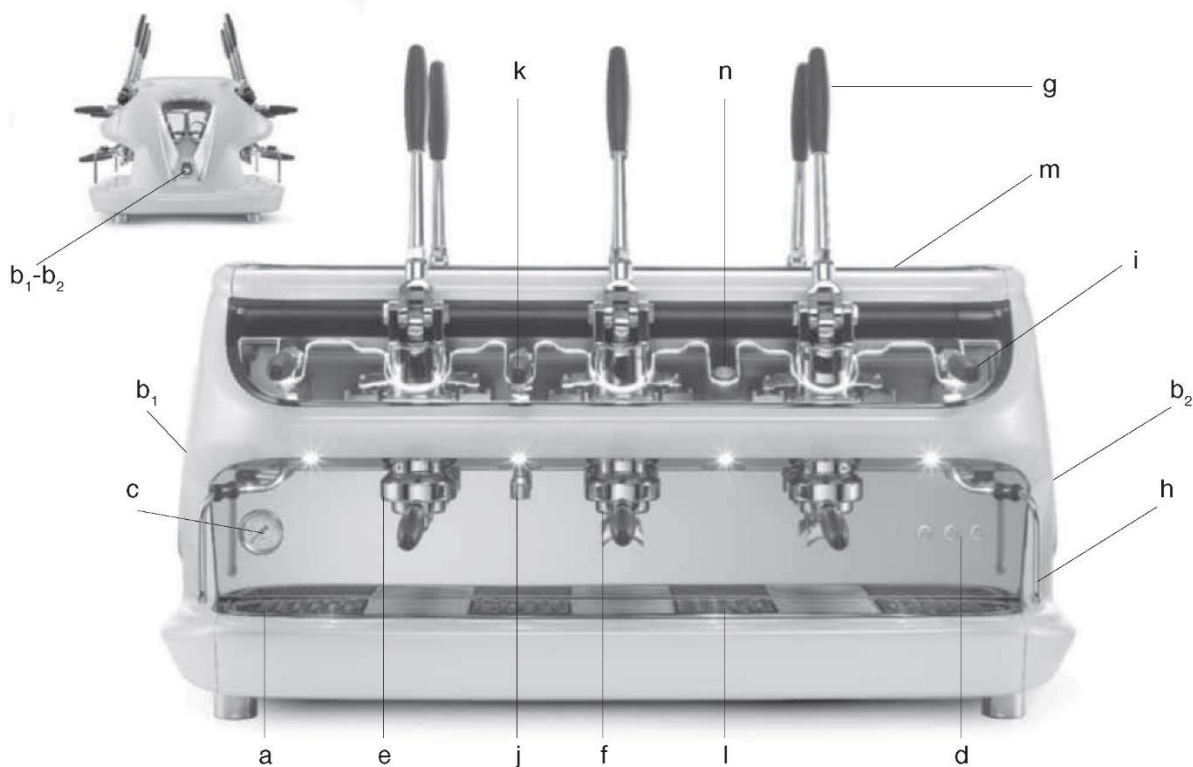
- Należy sprawdzać, czy mechanizm hamujący dźwigni działa prawidłowo. W tym celu dźwignię należy opuścić do oporu i poczekać, aż wróci do pozycji wyjściowej. Czas powrotu nie powinien być krótszy niż 2 sekundy. W przypadku zbyt szybkiego powrotu dźwigni do pozycji wyjściowej należy skontaktować się z autoryzowanym i wykwalifikowanym pracownikiem w celu przywrócenia prawidłowego działania mechanizmu hamującego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia maszyny lub czynności konserwacyjnych należy, o ile jest to możliwe, odłączyć wtyczkę kabla zasilającego lub odłączyć wyłącznik odłączający wszystkie bieguny zasilania znajdujący się przed ekspresem.
- Ekspresu nie należy myć strumieniem wody.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien go wymienić wyłącznie uprawniony i wykwalifikowany pracownik.
- Urządzenia zabezpieczające muszą zawsze znajdować się w idealnym stanie technicznym oraz być regularnie konserwowane przez autoryzowanych serwisantów firmy La San Marco.
- Gorące elementy ekspresu (zaparzacze, kocioł, przewody itp.) mogą w przypadkowym kontakcie ze skórą powodować poważne oparzenia. Z tego względu podczas prac konserwacyjnych lub napraw należy nosić rękawice ochronne, fartuchy i inne środki ochrony indywidualnej.
- W przypadku wadliwego działania lub awarii któregośkolwiek elementu maszyny należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym i zamówić oryginalne części zamienne firmy La San Marco. Stosowanie części zamiennych innych niż oryginalne skutkuje unieważnieniem deklaracji zgodności i gwarancji ekspresu.
- Wprowadzenie jakichkolwiek zmian do ekspresu i/lub niewykonanie zaplanowanych prac konserwacyjnych zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności z tytułu powstałych szkód oraz powoduje unieważnienie deklaracji zgodności i gwarancji.
- Wykonywanie czynności niedozwolonych lub czynności z zastosowaniem niejasnych lub nieuprawnionych metod jest surowo zabronione. Wszelkie informacje dotyczące użytkowania ekspresu, części zamiennych lub akcesoriów można uzyskać od producenta.
- Jeżeli ekspres ma być przemieszczany na świeżym powietrzu lub do miejsc, w których temperatura może spaść poniżej 0°C, należy opróżnić obieg wymienników, odciąć dopływ wody do maszyny oraz spuścić całą wodę z obiegów, aby zaczęły one tylko emitować parę. Pominięcie tej procedury może doprowadzić do pęknięcia wymienników ze względu na zamarznięcie wody w ich wnętrzu.
- W celu prawidłowej utylizacji maszyny należy skontaktować się z dostawcą lub specjalistyczną firmą zajmującą się zbieraniem i utylizacją stałych odpadów komunalnych. Nie wolno wyrzucać ekspresu do środowiska.

2. Dane techniczne

Model	LEVA V6
Liczba zaparzaczy Leva	6
Liczba dysz pary	4
Liczba dysz gorącej wody	2
Pojemność kotła	24 l
Masa netto	160 kg
Szerokość	111 cm
Wysokość	80 cm
Głębokość	85 cm
Pobór mocy:	
Połączenie trójfazowe	9000 W
Podgrzewacz do filiżanek	125 W

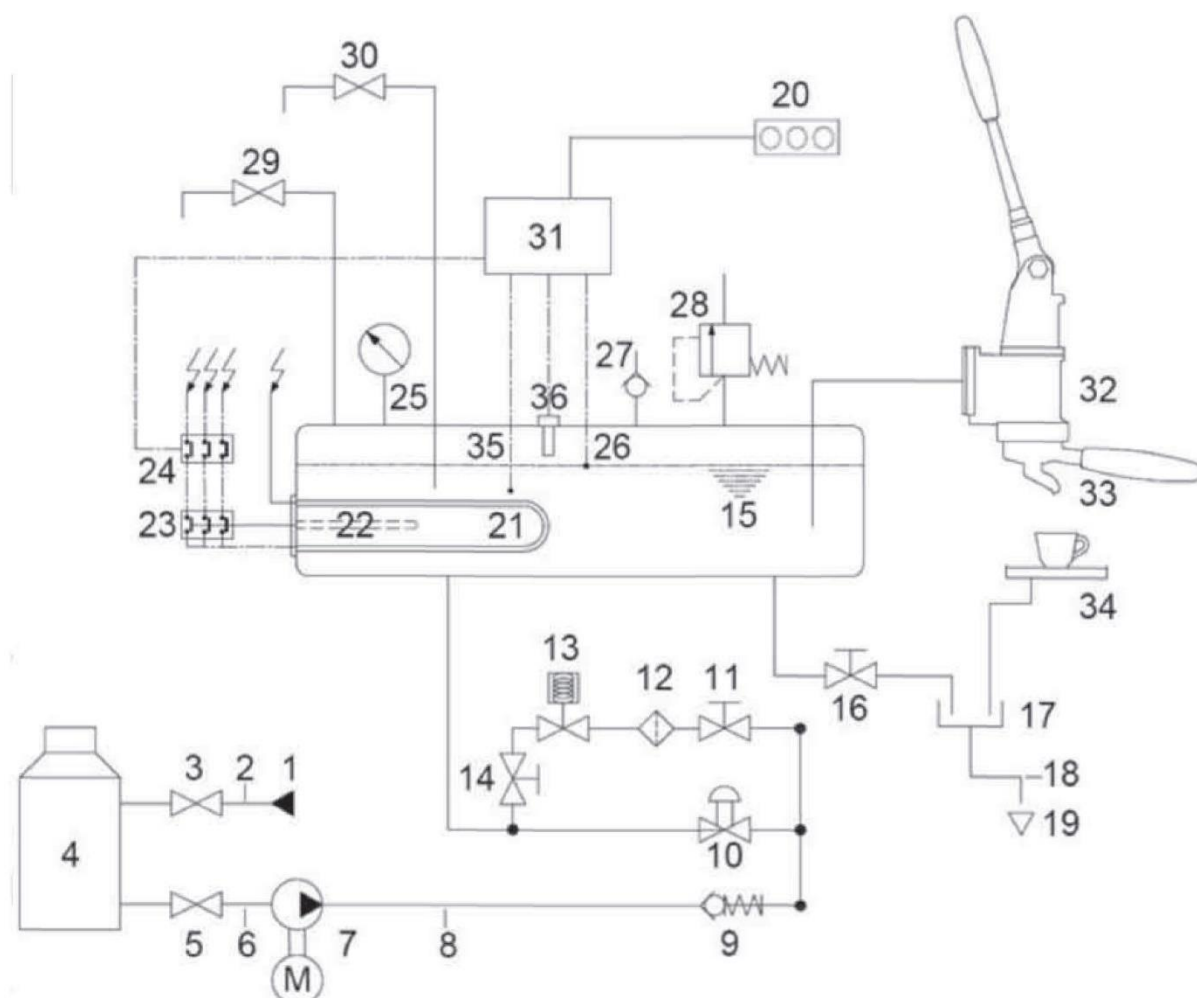
2.1 Opis maszyny

Uwaga: Określenia użyte w niniejszym opisie są używane na kolejnych stronach.



- a. Wyłącznik główny
- b₁-b₂ Wyłączniki zapłonu
- c. Manometr
- d. Elektroniczny wskaźnik poziomu
- e. Dźwignia do ciśnieniowego zaparzania kawy
- f. Koszyk do kawy mielonej z filtrem
- g. Dźwignia do nalewania kawy
- h. Dysza pary
- i. Dźwignia zaworu pary
- j. Dysza gorącej wody
- k. Dźwignia zaworu gorącej wody
- l. Tacka i kratka do ustawiania filiżanek
- m. Górna tacka do filiżanek
- n. Przycisk do podgrzewania filiżanek

2.2 Schemat układu doprowadzania wody



2.3 Lista elementów układu doprowadzania wody

- | | |
|--|--|
| 1. Punkt poboru wody z sieci wodociągowej | 19. Kontrolna studzienka odpływowa |
| 2. Przewód doprowadzający zmiękczacza wody (opcjonalny) | 20. Elektroniczny wskaźnik poziomu |
| 3. Zawór wlotowy zmiękczacza wody (opcjonalny) | 21. Grzałka elektryczna |
| 4. Zmiękcacz (opcjonalny) | 22. Sonda termostatu |
| 5. Zawór wylotowy zmiękczacza wody (opcjonalny) | 23. Termostat |
| 6. Przewód wlotowy pompy (opcjonalny) | 24. Wyłącznik ciśnieniowy |
| 7. Pompa silnikowa (opcjonalna) | 25. Manometr kotła |
| 8. Przewód doprowadzający ekspresu | 26. Sonda poziomu |
| 9. Zawór zwrotny | 27. Zawór podciśnieniowy |
| 10. Dźwignia do ręcznego nalewania wody do kotła | 28. Zawór bezpieczeństwa kotła |
| 11. Automatyczny zawór wlotowy do regulacji poziomu | 29. Zawór pary |
| 12. Filtr | 30. Zawór gorącej wody |
| 13. Automatyczny zawór elektromagnetyczny do regulacji poziomu | 31. Sterownik elektroniczny do automatycznego napełniania z regulatorem TERMOPID |
| 14. Automatyczny zawór wylotowy do regulacji poziomu | |
| 15. Kocioł | 32. Zespół dozownika kawy |
| 16. Zawór spustowy wody kotłowej | 33. Koszyk z filtrem do kawy mielonej |
| | 34. Tacka i kratka do ustawiania filiżanek |

17. Tacka ociekowa
18. Przewód odprowadzający

35. Sonda poziomu min.
36. Sonda temperatury kotła

3. Montaż



- *Montaż musi zostać przeprowadzony przez autoryzowanego serwisanta firmy La San Marco.*
- *Ekspres do kawy jest dostarczany w odpowiednim opakowaniu. Opakowanie zawiera maszynę i jej akcesoria, instrukcję obsługi i deklarację zgodności. Po otwarciu opakowania należy sprawdzić stan ekspresu do kawy i jego elementów. W razie wątpliwości nie należy korzystać z ekspresu i należy skontaktować się z firmą La San Marco S.p.A.*
- *Wszystkie opakowania należy zachować w razie konieczności transportu maszyny w przyszłości.*
- *Maszynę należy ustawić na idealnie wypoziomowanym podłożu o nośności dostosowanej do ciężaru ekspresu, na wysokości nie mniejszej niż 1000 mm nad podłogą oraz z zachowaniem odpowiedniego odstępu na odprowadzanie ciepła wytwarzanego podczas jej pracy.*
- *Ekspresu do kawy nie wolno podłączać w miejscach, w których odbywa się czyszczenie strumieniami wody. Nie wolno go myć poprzez zanurzenie w wodzie.*
- *W celu ochrony przed zagrożeniami związanymi z prądem elektrycznym ekspresu nie można ustawiać blisko zlewów, wanień, akwariów, kranów i obszarów mokrych lub miejsc, w których może dochodzić do rozbryzgów wody.*
- *Ekspres wytwarza ciepło. Z tego względu musi znajdować się w pomieszczeniu, które posiada odpowiednią wentylację zapewniającą rozpraszanie ciepła. Ekspres należy trzymać z dala od źródeł bezpośredniego ciepła.*
- *Należy upewnić się, czy napięcie w gnieździe elektrycznym nie różni się od napięcia podanego w danych technicznych i na tabliczce znamionowej. Jeżeli wartości napięcia są różne, ekspresu nie wolno podłączać do zasilania. Może to stwarzać zagrożenie i może doprowadzić do jego uszkodzenia.*

3.1 Podłączanie do sieci wodociągowej

PRZEWÓD DOPROWADZAJĄCY

Podłączyć przewód doprowadzający wodę (o średnicy co najmniej 3/8") do maszyny i zamontować zawór dwupołożeniowy (najlepiej kulowy 3/8") umożliwiający szybkie otwieranie i zamykanie. Maszyna powinna być podłączona do sieci wodociągowej przy pomocy dołączonego do niej przewodu. Do ekspresu nie należy podłączać przewodów używanych.

PRZEWÓD ODPROWADZAJĄCY

Wykonać studzienkę odpływową w podłodze i podłączyć ją do rury kanalizacyjnej przystosowanej do przepływu grawitacyjnego od przewodu odprowadzającego. Rura kanalizacyjna musi być ustawiona w taki sposób, aby woda przepływała przez nią swobodnie bez ryzyka zapchania rury w czasie pracy.

3.2 Zmiękcacz wody (opcjonalny)



Zmiękcacz wody do zmiękczenia wody wodociągowej może być obsługiwany ręcznie lub automatycznie w zależności od zamówienia klienta.

Przed podłączeniem zmiękczacza wody do ekspresu należy wypłukać znajdującą się w nim żywicę w sposób opisany w instrukcji obsługi dostarczonej wraz z ekspresem.

Uwaga:

Zmiękcacz wody jest uważany za urządzenie niezbędne do prawidłowego działania ekspresu do kawy. W celu zapewnienia odpowiedniej sprawności, wydajności i trwałości poszczególnych elementów ekspresu należy korzystać z systemu zmiękczającego wodę.

3.3 Podłączanie układu doprowadzania wody

Do podłączenia zaworu wlotowego wody ekspresu do zaworu wlotowego wody zmiękczacza należy użyć przewodu rurowego ze stali nierdzewnej o długości 900 mm (zob. schemat układu doprowadzania wody). Wylot zmiękczacza wody należy połączyć z przyłączem hydraulicznym ekspresu, które znajduje się pod dolną tacką (zob. schemat układu doprowadzania wody), za pomocą przewodu rurowego ze stali nierdzewnej o długości 1600 mm.

3.4 Podłączanie układu doprowadzania wody z pompą silnikową (opcjonalną)

Do podłączenia zaworu wlotowego wody ekspresu do zaworu wlotowego wody zmiękczacza należy użyć przewodu rurowego ze stali nierdzewnej o długości 900 mm (zob. schemat układu doprowadzania wody).

Do połączenia zaworu wlotowego wody zmiękczacza z wlotem pompy po stronie ssawnej należy użyć przewodu rurowego ze stali nierdzewnej o długości 600 mm.

Wylot pompy należy połączyć z przyłączem hydraulicznym ekspresu, które znajduje się pod dolną tacką (zob. schemat układu doprowadzania wody), za pomocą przewodu rurowego ze stali nierdzewnej o długości 1600 mm.

3.5 Przewód odprowadzający

Przewód odprowadzający należy połączyć z tacką ociekową i z układem odprowadzania wody.

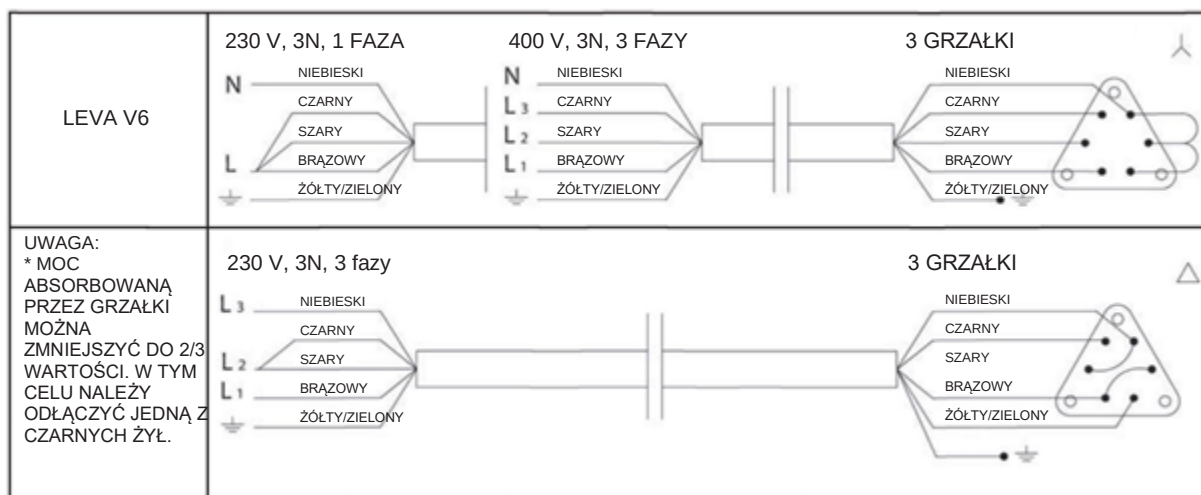
3.6 Przyłącze elektryczne



Aby przyłącze elektryczne ekspresu do kawy było wykonane w sposób prawidłowy, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- Przed podłączeniem ekspresu do instalacji elektrycznej należy upewnić się, że dane umieszczone na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci elektrycznej. Jeżeli wartości napięcia są różne, ekspresu nie wolno podłączać do zasilania, gdyż może to stwarzać zagrożenie i może doprowadzić do jego uszkodzenia.
- Przyłącze elektryczne musi być wykonane zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.
- Instalacja elektryczna klienta musi być zgodna z obowiązującymi normami. Gniazdo elektryczne musi być wyposażone w uziemienie robocze. Firma La San Marco S.p.A. nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niespełnienia wymagań przepisów prawa. Nieprawidłowo wykonane przyłącze elektryczne może spowodować obrażenia ciała lub inne uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.
- Przed źródłem zasilania należy zamontować wyłącznik główny odłączający wszystkie bieguny zasilania. Wyłącznik ten powinien być dostosowany do parametrów elektrycznych (mocy i napięcia) podanych na tabliczce znamionowej. Wyłącznik odłączający wszystkie bieguny zasilania musi wyłączać zasilanie za przerwą stykową co najmniej 3 mm.
- Jeżeli trzeba zastosować zasilacze, rozgałęźniki i przedłużacze, należy używać tylko tych wyrobów, które spełniają obowiązujące normy bezpieczeństwa.
- Aby uniknąć przegrzania kabla zasilającego, należy go całkowicie rozwinąć.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien go wymienić wyłącznie uprawniony pracownik, który został przeszkolony przez firmę La San Marco S.p.A.

Kabel zasilający należy podłączyć do sieci elektrycznej w sposób przedstawiony na poniższym schemacie.



3.7 Podłączanie do zacisku wyrównawczego



Maszyna jest wyposażona w zacisk wyrównawczy umieszczony pod tacką i dolną kratką do ustawiania filiżanek.

Zacisk ten jest oznaczony symbolem zacisku wyrównawczego, który przedstawiono z lewej strony.

Należy podłączać wyłącznie kable o przekroju od 2,5 mm² do 10 mm² z zaciskami pierścieniowymi do śruby M8.



Połączenie z zaciskiem wyrównawczym może wykonać wyłącznie autoryzowany i wykwalifikowany pracownik firmy La San Marco S.p.A.

Aby wykonać to połączenie, należy wyjąć tackę dolną. Po lewej stronie ramy, oznaczony symbolem zacisku wyrównawczego, znajduje się zacisk śrubowy do podłączenia kabla o przekroju od 2,5 mm² do 6 mm² z zaciskiem pierścieniowym do śruby M8.

4. Uruchomienie



- *Ekspres do kawy musi zostać uruchomiony przez autoryzowanego i wykwalifikowanego technika z firmy La San Marco S.p.A.*
- *Po wykonaniu przyłączy elektrycznych i hydraulicznych użytkownik jest gotowy do uruchomienia ekspresu zgodnie z poniższą procedurą, która zapobiega jego uszkodzeniu.*

4.1 Wlewanie wody do kotła

1. Upewnić się, czy wyłącznik główny ekspresu jest ustawiony na pozycji 0.
2. Wyjąć tackę i kratkę oraz upewnić się, czy:
 - a. Zawór spustowy kotła jest zamknięty.
 - b. Kurki automatycznego zaworu do regulacji poziomu są otwarte.
3. Otworzyć zawór dwupołożeniowy dopływu wody.
4. Otworzyć zawór pary, aby umożliwić wypływ powietrza przed napełnieniem kotła.
5. Zamontować tackę i kratkę w odpowiednich miejscach.
6. Przetawić wyłącznik główny na pozycję 1, aby rozpocząć automatyczne napełnianie wodą.
7. Automatyczne napełnianie wodą zatrzymuje się po dojściu do ok. $\frac{3}{4}$ wskaźnika poziomu.
8. Aby przyspieszyć automatyczne napełnianie kotła, należy nacisnąć przycisk napełniania ręcznego.

4.2 Podgrzewanie wody w kotle

1. Przetawić wyłącznik główny na pozycję 2, aby ustawić moc grzewczą na wartość maksymalną.
2. Zamknąć kurek pary, gdy tylko zacznie wypływać z niego para. Ciśnienie w kotle jest wskazywane przez manometr (sugerowana wartość wynosi od 0,9 do 1,3 bara). Można je regulować za pomocą regulatora TERMOPID (zob. kolejny punkt).

4.3 Regulacja ciśnienia (temperatury) wody i pary w kotle

PROGRAMOWANIE NASTAW TEMPERATURY

1. Aby ustawić temperaturę w kotle, należy wyjąć tackę i kratkę.
2. Nacisnąć przycisk
3. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat PrG, nacisnąć przycisk
4. Gdy na wyświetlaczu pojawi się nastawa, ustawić temperaturę za pomocą przycisków i . Wartość temperatury powinna wynosić od 80°C do 130°C.
5. Po upływie 3 sekund od naciśnięcia ostatniego przycisku dane zostają zapisane w pamięci, a na wyświetlaczu pojawia się nastawa temperatury.

- *Fabryczna nastawa temperatury wynosi 122°C, co odpowiada ciśnieniu w kotle ok. 1,1 bara. Zalecamy, aby temperatura minimalna nie była mniejsza niż 118°C, co odpowiada ciśnieniu ok. 0,9 bara, a wartość maksymalna nie przekraczała 125°C, co odpowiada ok. 1,3 bara.*



Parametry regulatora TERMOPID, których nie omówiono w niniejszej instrukcji, mogą być zmieniane wyłącznie przez wykwalifikowanych i autoryzowanych techników firmy La San Marco S.p.A.



W przypadku awarii sondy na wyświetlaczu pojawia się komunikat A1, a wyjście regulacji i funkcja programowania zostają wyłączone. W przypadku zwarcia sondy na wyświetlaczu pojawia się komunikat A2, a wyjście regulacji i funkcja programowania zostają wyłączone.

4.4 Regulacja ciśnienia pompy (opcjonalnie)

W przypadku ekspresów z pompą wody należy ustawić ciśnienie na wartość docelową, zmieniając położenie śruby regulacyjnej pompy. Ciśnienie pompy nie może przekraczać 2 barów.



- Ciśnienie pompy mogą ustawiać wyłącznie wykwalifikowani i autoryzowani technicy firmy La San Marco S.p.A.

5. Zalecenia dotyczące obsługi



Przepływająca kawa, herbata lub para wodna może w razie przypadkowego kontaktu ze skórą spowodować jej oparzenie.

5.1 Parzenie kawy

1. Odłączyć koszyczek z filtrem od zaparzacza i wsypać do niego jedną dawkę kawy mielonej (w przypadku koszyczka z lejkiem) lub dwie dawki kawy mielonej (w przypadku koszyczka z dwoma lejkami). Docisnąć kawę mieloną za pomocą odpowiedniego dociskacza, a następnie podłączyć koszyczek do zaparzacza.
2. Umieścić jedną filiżankę lub dwie filiżanki pod dyszami zaparzacza.
3. Pociągnąć dźwignię 6 i poczekać, aż wróci do pozycji wyjściowej. Kawa zacznie płynąć po krótkiej chwili.

W celu uzyskania większej ilości kawy powtórzyć powyższą czynność.
Uwaga: Należy upewnić się, czy kawa została nalana do filiżanki w sposób prawidłowy. Jeżeli kawa została przygotowana nieprawidłowo, należy zapoznać się z punktem „ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW”.



WYMAGANIA OBOWIĄZKOWE: *Należy sprawdzać, czy mechanizm hamujący dźwigni działa prawidłowo. W tym celu dźwignię należy opuścić do oporu i poczekać, aż wróci do pozycji wyjściowej. Czas powrotu nie powinien być krótszy niż 2 sekundy. W przypadku zbyt szybkiego powrotu dźwigni do pozycji wyjściowej należy skontaktować się z autoryzowanym i wykwalifikowanym pracownikiem w celu przywrócenia prawidłowego działania mechanizmu hamującego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała i/lub szkody na mieniu spowodowane zaniedbaniami ze strony użytkownika, które jest sprzeczne z wymaganiami obowiązkowymi zawartymi w niniejszej instrukcji.*

5.2 Pobór pary

Strumień pary, który może być używany do spieniania mleka lub ogrzewania innych cieczy, wypływa z dyszy pary po uprzednim podniesieniu lub obniżeniu dźwigni w celu uzyskania maksymalnego przepływu (dźwignia zatrzymuje się wówczas na pozycji maksymalnej; aby zatrzymać przepływ pary, należy przestawić dźwignię na pozycję wyjściową).

Przesunięcie dźwigni w bok powoduje niewielki przepływ pary (dźwignia nie blokuje się, a po zwolnieniu wraca na pozycję wyjściową).



Układ generowania pary należy obsługiwać z zachowaniem ostrożności. Kontakt skóry z dyszą pary lub strumieniem pary może powodować poważne oparzenia. Aby zmienić położenie dyszy pary, należy użyć osłony chroniącej przed poparzeniem. Strumienia pary nie wolno kierować na osoby ani na przedmioty, które nie mają związku z procedurami opisanymi w niniejszej instrukcji.

Uwaga:

Przed skorzystaniem z dyszy do poboru pary należy spuścić do pojemnika wszystkie skropliny, które mogły utworzyć się w jej wnętrzu. Po użyciu dyszy należy ją odpowiednio wyczyścić wilgotną ścierką, a wszelkie pozostałe w niej zanieczyszczenia usunąć na tackę.

5.3 Pobór gorącej wody

Gorąca woda jest pobierana przez odpowiednią dyszę i może być wykorzystywana do przyrządzania naparów, herbaty lub rumianku, do podgrzewania filiżanek, do dodawania wody do kawy, do parzenia kawy amerykańskiej itp. Do pobrania gorącej wody należy użyć odpowiedniej dźwigni (opuścić, podnieść lub przesunąć ją w bok).

5.4 Podgrzewacz do filiżanek

Podgrzewacz do filiżanek służy do zwiększania intensywności nagrzewania górnej powierzchni podstawek pod filiżanki (za pomocą podgrzewacza elektrycznego). Aby włączyć lub wyłączyć podgrzewacz, należy użyć przełącznika znajdującego się pod dolną tacką. Podgrzewacz jest wyposażony w termostat, który ogranicza temperaturę podgrzewania filiżanek do 90°C.

6. Konserwacja bieżąca



W celu przeprowadzenia czynności z zakresu konserwacji bieżącej nie wolno zdejmować żadnych paneli ani stałych osłon.

Do czyszczenia ekspresu nie wolno używać żrących ani szkodliwych środków czyszczących, takich jak alkohole, benzyna czy rozpuszczalniki. Należy w tym celu używać wody i neutralnych detergentów.

Uwaga:

Codzienne czynności związane z czyszczeniem należy wykonywać w celu zachowania sprawności maszyny i bezpieczeństwa użytkownika oraz osób przebywających w jej pobliżu.

6.1 Czyszczenie zaparzaczy i koszyczka z filtrem do kawy mielonej

1. Za pomocą szczotki oczyścić gniazdo, do którego podłącza się koszyczek.
2. Podłączyć koszyczek, ale go nie blokować, a następnie pobrać do zaparzacza.
3. Zaczekać, aż woda przepłynie przez koszyczek. W ten sposób można wyczyścić cały zespół zaparzacza.



Ciągły przepływ wody przy przypadkowym kontakcie ze skórą może powodować poparzenia.

4. Zatrzymać przepływ wody i podłączyć koszyczek.
5. Wyczyścić filtr perforowany i umieścić go z powrotem w koszyczku. Zaczekać kilka sekund, aby spłynęła reszta wody, a następnie wyczyścić filtr, koszyczek i dysze.
6. Powtórzyć powyższe czynności dla wszystkich zespołów zaparzaczy.

Uwaga: Do czyszczenia zespołów zaparzaczy można używać specjalnych środków czyszczących, które są powszechnie dostępne na rynku.

6.2 Czyszczenie tacki ociekowej i kratki

Kratkę dolną należy utrzymywać w czystości przez cały czas. Podczas normalnego użytkowania ekspresu wystarczy przecierać ją gąbką lub wilgotną ścierką. Pod koniec dnia pracy tackę i kratkę należy czyścić od wewnątrz za pomocą ciepłej wody i neutralnego detergentu. Należy wtedy też czyścić górną kratkę przy koszyczkach, również ciepłą wodą i neutralnym detergentem. Na kratkę górną nie należy wlewać wody.

6.3 Czyszczenie dyszy pary

Pod koniec dnia roboczego dyszy pary należy czyścić gąbką lub wilgotną szmatką w celu usunięcia wszelkich pozostałości mleka lub innych substancji używanych podczas normalnej pracy ekspresu. W tym celu należy otworzyć zawór pary, a dyszę umieścić w pojemniku, aby usunąć wszelkie pozostałości, które mogły zgromadzić się w jej wnętrzu.

6.4 Wymiana wody w kotle

W celu wymiany wody w kotle należy postępować w następujący sposób:

1. Wyłączyć zasilanie ekspresu, przestawiając wyłącznik główny na pozycję 0.
2. Wyjąć pojemnik i kratkę, a następnie otworzyć kurek spustowy kotła.
3. Otworzyć zawór poboru pary, aby ułatwić odprowadzanie wody do końca całej operacji.
4. Gdy woda przestanie wypływać z kotła, zamknąć kurek spustowy kotła i zawór poboru pary.
5. Napełnić kocioł wodą zgodnie z zaleceniami w punkcie „Wlewanie wody do kotła”.
6. W celu zwiększenia jakości produktu należy codziennie przed uruchomieniem ekspresu wymieniać zarówno wodę w kotle, jak i wodę znajdującą się w przewodach obiegu wody.

6.5 Okresy przestoju

Jeżeli ekspres ma pozostać bezczynny przez dłuższy czas (w dni wolne od pracy, święta itp.), należy podjąć następujące środki ostrożności:

1. Przetawić wyłącznik główny na pozycję 0, a w razie potrzeby odłączyć kabel zasilający lub ustawić główny wyłącznik zasilania w pozycji wyłączonej.
2. Zamknąć zawór odcinający dopływ wody wodociągowej.
3. Jeżeli istnieje ryzyko, że temperatura może spaść poniżej 5°C, obieg wody musi zostać całkowicie opróżniony.
4. Umyć części ekspresu zgodnie z opisem w punkcie dotyczącym konserwacji bieżącej.
5. W razie potrzeby zakryć ekspres.

7. Urządzenia zabezpieczające

7.1 Termostat z funkcją resetowania ręcznego

Termostat znajduje się przy sterowniku i można dostać się do niego, zdejmując lewy panel boczny ekspresu. Sonda termostatu, umieszczona wewnątrz grzałek elektrycznych, odcina zasilanie po każdym nieprawidłowym wzroście temperatury. Grzałki nie mogą wówczas ogrzewać wody w kotle, a ekspres nie może prawidłowo pracować. W takiej sytuacji należy skontaktować się z serwisantem firmy La San Marco S.p.A.



Termostat może zostać zresetowany wyłącznie przez serwisanta z firmy La San Marco S.p.A., który musi najpierw usunąć przyczynę usterki.

7.2 Zawór bezpieczeństwa

Zawór bezpieczeństwa jest zamontowany w górnej części kotła, w której znajduje się para wodna. Zawór ten załącza się w przypadku znacznego wzrostu ciśnienia wewnątrz kotła. Gwałtownie obniża ciśnienie poprzez wypchnięcie pary do otoczenia (wyłącza się samoczynnie przy ciśnieniu 1,8 bara). Jeżeli zawór bezpieczeństwa załączy się samoczynnie, para zostaje zatrzymana i rozproszona wewnątrz ekspresu, aby nie stanowiła zagrożenia dla osób przebywających w jego otoczeniu.



W przypadku załączenia zaworu bezpieczeństwa należy wyłączyć ekspres i niezwłocznie skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem. Jeżeli zawór bezpieczeństwa jest wyłączony, należy wyłączyć ekspres i niezwłocznie skontaktować się z autoryzowanym serwisantem firmy La San Marco S.p.A.

8. Ogólne warunki gwarancji

1. Okres gwarancyjny trwa 12 miesięcy, licząc od daty wystawienia faktury.
2. W ramach gwarancji dopuszcza się nieodpłatną wymianę elementów ekspresu, które zostaną uznane przez firmę La San Marco za posiadające wady produkcyjne. Gwarancja dotyczy wyłącznie oryginalnych

elementów i nie obowiązuje w przypadku używania nieoryginalnych elementów lub nieoryginalnego ekspresu.

3. Gwarancja nie dotyczy wymian ani napraw, które wynikają z normalnej eksploatacji ekspresu, z pogorszenia ich stanu lub wypadków spowodowanych zaniedbaniami lub niezachowaniem należytej uwagi podczas użytkowania.
4. Części elektryczne, a także wszystkie części, które mogły ulec uszkodzeniu w trakcie transportu, w wyniku niewłaściwego montażu, niewłaściwej konserwacji przez nieuprawnionych pracowników, braku używania zmiękczacza wody lub używania niewłaściwego zmiękczacza, niewłaściwego sposobu użytkowania maszyny lub sposobu użytkowania, który jest niezgodny z jej przeznaczeniem lub z powodu okoliczności, które nie mogą być przypisane wadom produkcyjnym.
5. Gwarancja nie obejmuje prac ani interwencji technicznych związanych z montażem ekspresu, części ulegających normalnemu zużyciu i żadnych materiałów eksploatacyjnych.
6. Gwarancja obejmuje określone części tylko wtedy, gdy są one kompletne i nie były modernizowane, a wady produkcyjne nie mogą zostać pominięte, usunięte ani zasłonięte.
7. Po wystąpieniu awarii wymiana maszyny i wydłużenie okresu gwarancyjnego są niemożliwe. Naprawa, modernizacja lub wymiana części w ramach gwarancji nie może skutkować wydłużeniem okresu gwarancyjnego. Zakres gwarancji nie obejmuje żadnych działań ani roszczeń, w szczególności tych, których założeniem jest naprawa szkód bezpośrednich lub pośrednich spowodowanych przez osoby lub inne przedmioty, które różnią się od dostarczonych produktów, a także zwrotów ewentualnych nieosiągniętych zysków.
8. Firma La San Marco S.p.A. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powiązane bezpośrednio lub pośrednio z ludźmi, zwierzętami lub rzeczami w wyniku nieprzestrzegania wszystkich przepisów zawartych w instrukcji obsługi, które odnoszą się do każdego produktu, a w szczególności do ostrzeżeń dotyczących montażu, użytkowania i konserwacji ekspresu.
9. Gwarancja obejmuje nieodpłatną wymianę wadliwych części oraz nieodpłatną wysyłkę produktów zastępczych na adres kupującego. Gwarancja nie obejmuje robocizny. Koszty wysyłki wadliwych części do dostawcy pokrywa kupujący.
10. Każda zwrócona część, która ma być wymieniona w ramach gwarancji, musi zostać uprzednio uzgodniona z klientem i zatwierdzona przez dział handlowy firmy La San Marco.
11. Firma La San Marco S.p.A. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające bezpośrednio lub pośrednio z niewłaściwego użytkowania, z niewłaściwego montażu lub niewłaściwej konserwacji ekspresu, z wyłączeniem tych, które jednoznacznie wynikają z przepisów prawa.
12. Firma La San Marco S.p.A. nie odpowiada na warunki gwarancji, poza tymi, które zostały przekazane przez importerów/sprzedawców swoim klientom. Obowiązki pracowników są wyłączone z gwarancji firmy La San Marco, podobnie jak koszty podróży i koszty dodatkowe związane z naprawą lub wymianą wadliwych elementów.
13. Jeżeli po zbadaniu części przez firmę La San Marco okaże się, że zwrócona część nie jest wadliwa, klient zostanie obciążony kosztami zarządzania, kontroli technicznej i ewentualnych testów. W takiej sytuacji naliczone zostaną również koszty wysyłki i zwrotu materiałów.

9. Informacja dla użytkowników w Unii Europejskiej



Zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, użytkownicy na terenie Unii Europejskiej powinni stosować się do poniższych wytycznych.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na urządzeniu lub opakowaniu oznacza, że po zakończeniu cyklu życia wyrobu nie wolno go utylizować razem z innymi odpadami. Odpowiednia selektywna zbiórka urządzeń przeznaczonych do późniejszych procesów odzysku, obróbki i utylizacji przyczynia się do zapobiegania ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego oraz sprzyja recyklingowi materiałów, z które składa się maszyna. Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE, nieodpowiednia utylizacja produktu przez użytkownika skutkuje nałożeniem kar określonych w przepisach prawa lokalnego.

10. Rozwiązywanie problemów

	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1.	Kocioł jest napełniony wodą, a woda wypływa z zaworu bezpieczeństwa. Poziom wody na wskaźniku poziomu jest większy niż wartość MAKS.	- Elektrozawór do automatycznego napełniania zawsze pozostaje otwarty. - Usterka zaworu ręcznego do napełniania.	- Zamknąć główny zawór wody i skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić poprawność działania elektrozaworu do napełniania, sprawdzić działanie elektronicznego systemu sterowania, który kontroluje automatyczną regulację poziomu, oraz zlokalizować ewentualną usterkę ręcznego zaworu do napełniania.
2.	Zadziałanie zaworu bezpieczeństwa – odprowadzenie pary. Manometr wskazuje ciśnienie kotła, które przekracza 1,8 bara.	- Awaria regulatora TERMOPID, który kontroluje rezystor (który jest zawsze zasilany). - Awaria termostatu. - Wzrost ciśnienia w kotle (zadziałanie zaworu bezpieczeństwa przy 1,8 bara).	- Wyłączyć ekspres, przestawiając wyłącznik zasilania na pozycję 0 i skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić okablowanie podłączone do rezystora, wyłącznik ciśnieniowy i termostat.
3.	Ekspres został uruchomiony prawidłowo, ale woda w kotle nie nagrzewa się.	- Grzałka elektryczna jest uszkodzona lub jest niepodłączona. - Wyłącznik główny został ustawiony na pozycji 1.	- Wyłącznik główny musi być ustawiony na pozycji 2. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić okablowanie podłączone do rezystora i wyłącznik ciśnieniowy. Należy również sprawdzić, czy termostat wyłączył obwód bezpieczeństwa rezystora i czy działa on prawidłowo.
4.	Dozownik nie dozuje wody.	- Zbyt drobno zmielona kawa lub zbyt duży filtr. - Zawór dozownika nie otwiera się, ponieważ uległ awarii. - Niedrożny obieg wody.	- Dostosować parametry mielenia i/lub ilość mielonej kawy. - Sprawdzić, czy poziom wody na wskaźniku poziomu jest większy niż wartość MIN. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić zespół zaworu regulacyjnego znajdujący się na drążku symetrycznym i w razie potrzeby go ustawić. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić, czy układ hydrauliczny jest drożny lub czy może wystąpić awaria (przeciążenie) systemu.
5.	Z dyszy pary wypływa niewielka ilość kropli wody nawet wtedy, gdy jest ona zamknięta.	- Zużyta uszczelka zaworu pary. - Zawór wymaga regulacji.	Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi ocenić, czy trzeba wymienić uszczelkę lub wyregulować zawór pary.

	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
6.	Z dyszy gorącej wody kapie woda nawet wtedy, gdy jest ona zamknięta.	- Zużyta uszczelka zaworu gorącej wody. - Zawór wymaga regulacji.	Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi ocenić, czy trzeba wymienić uszczelkę lub wyregulować zawór gorącej wody.
7.	Koszyczek z filtrem do kawy mielonej wypada z dozownika.	Zużyta uszczelka pod koszyczkiem.	- Wyczyścić dozownik i koszyczek. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić stan uszczelkę i w razie potrzeby ją wymienić.
8.	Gdy kawa jest dozowana, jej część wydostaje się z koszyczka przy jego krawędzi.	Zużyta uszczelka pod koszyczkiem.	- Wyczyścić dozownik i koszyczek. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić stan uszczelki i w razie potrzeby ją wymienić.
9.	Jasna piana (kawa szybko wypływa z dyszy).	a. Grubo zmielona kawa. b. Niewielki nacisk. c. Niewielka ilość kawy mielonej. d. Zbyt niska temperatura wody. e. Poszerzone otwory filtra na dozowniku. f. Poszerzone otwory filtra (w koszyczku).	a. Zmniejszyć prędkość mielenia kawy. b. Zwiększyć nacisk na kawę. c. Zwiększyć ilość kawy mielonej. d. Zwiększyć ciśnienie kotła (czynność tę może wykonać wyłącznie autoryzowany, wykwalifikowany serwisant). e. Sprawdzić i wyczyścić moduł dozujący, używając koszyczka z filtrem nieprzelotowym lub wymienić filtr. f. Sprawdzić i wymienić filtr koszyczka.
10.	Ciemna piana (kawa zbyt wolno wypływa z dyszy).	a. Zbyt drobno zmielona kawa. b. Wysokie ciśnienie docisku. c. Duża ilość kawy mielonej. d. Zbyt wysoka temperatura wody. e. Otwory filtrów na dozowniku są niedrożne. f. Otwory filtrów (w koszyczkach) są zapchane.	a. Zwiększyć prędkość mielenia kawy. b. Zmniejszyć nacisk na kawę mieloną. c. Zmniejszyć ilość kawy mielonej. d. Zmniejszyć ciśnienie kotła (czynność tę może wykonać wyłącznie autoryzowany, wykwalifikowany serwisant). e. Sprawdzić i wyczyścić dozownik, używając koszyczka z filtrem nieprzelotowym lub wymienić filtr. f. Sprawdzić i wymienić filtr w koszyczku.
11.	Fusy od kawy w filiżance.	a. Zbyt drobno zmielona kawa. b. Zużycie młynka do kawy. c. Otwory filtrów na dozowniku są niedrożne. d. Otwory filtrów (w koszyczkach) są zapchane.	a. Zwiększyć prędkość mielenia kawy. b. Wymienić młynek (czynność tę może wykonać wyłącznie autoryzowany, wykwalifikowany serwisant). c. Sprawdzić i wyczyścić dozownik, używając koszyczka z filtrem nieprzelotowym lub wymienić filtr. d. Sprawdzić i wymienić filtr w koszyczku.
12.	Zbyt mała ilość piany w filiżance (która wytryskuje z dyszy).	Otwory filtrów na dozowniku są niedrożne.	Sprawdzić i wyczyścić dozownik, używając koszyczka z filtrem nieprzelotowym lub wymienić filtr.
13.	Zbyt cienka warstwa piany w filiżance (znika po kilku sekundach).	Parzenie kawy trwa bardzo długo z powodu zatkanego filtra dozownika.	Sprawdzić i wyczyścić dozownik, używając koszyczka z filtrem nieprzelotowym lub wymienić filtr.

	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
		• Parzenie kawy trwa bardzo długo z powodu zatkanego filtra w koszyczku. • Zbyt wysoka temperatura wody.	• Sprawdzić i wymienić filtr w koszyczku. • Obniżyć temperaturę dozownika.
14.	W zmielonych resztkach kawy widać niewielkie zagłębienia (na dnie koszyczka).	• Filtr dozownika jest częściowo niedrożny.	• Sprawdzić i wyczyścić dozownik, używając koszyczka z filtrem nieprzelotowym lub wymienić filtr.

Uwaga: Jeżeli nie można rozwiązać problemu w sposób opisany powyżej lub jeżeli wystąpiła inna usterka, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem firmy La San Marco S.p.A.



Spółka posiadająca certyfikowany system
zarządzania jakością, ochroną środowiska
i kwestiami BHP wg
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
BS OHSAS 18001

La San Marco spa

Via Padre e Figlio Venuti, 10 - 34072
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
f La San Marco SpA



Ciśnieniowe ekspresy do kawy od 1920 r.