

D. C - D. MB D. MBV



PL - UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

La San Marco

Sm

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

D. C

D. MB

D. MBV

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Indeks

1.	Instrukcja bezpieczeństwa	str. 5
1.1	Zapoznanie się z instrukcją	str. 5
1.2	Instrukcje bezpieczeństwa	str. 5
1.2.1	Instalacja - Instrukcje bezpieczeństwa	str. 5
1.2.2	Użytkowanie - Instrukcje bezpieczeństwa	str. 6
1.2.3	Korzystanie z ekspresu do kawy	str. 6
1.2.4	Konserwacja - Instrukcje bezpieczeństwa	str. 7
1.3	Charakterystyka Techniczna	str. 8
2.	Opis urządzenia	str. 9
2.1	Ogólny schemat hydrauliczny modeli wielobojlerowych	str. 10
2.2	Legenda schematu hydraulicznego modeli wielobojlerowych	str. 11
2.3	Ogólny schemat hydrauliczny modeli z wymiennikiem	str. 12
2.4	Legenda schematu hydraulicznego modeli z wymiennikiem	str. 12
3.	Instalacja	str. 13
3.1	Podłączenie do sieci wodociągowej	str. 14
3.2	Zmiękcacz wody (opcjonalnie)	str. 14
3.3	Instalacja systemu wodnego	str. 14
3.4	Odpływ	str. 14
3.5	Połączenie elektryczne	str. 14
3.6	Podłączenie do zacisku wyrównawczego	str. 16
4.	Uruchamianie	str. 16
4.1	Napełnianie bojlera wodą	str. 16
5.	Regulacje	str. 17
5.1	Regulacja sondy poziomu wody w bojlerze	str. 17
5.2	Regulacja ciśnienia tłoczenia pompy	str. 18
5.3	Regulacja ciśnienia pary w bojlerze	str. 18
5.4	Regulacja temperatury grup zaparzających w modelach wielobojlerowych	str. 18
5.5	Regulacja temperatury grup zaparzających w modelach z wymiennikiem	str. 18
5.6	Regulacja temperatury gorącej wody	str. 19
6	Instrukcja obsługi	str. 19
6.1	Zaparzanie kawy Espresso	str. 19
6.2	Wytwarzanie pary	str. 21
6.3	Pobieranie gorącej wody	str. 21
6.4	System automatycznego czyszczenia	str. 21
6.5	Podgrzewacz filiżanek (opcjonalnie)	str. 21
7.	Programowanie porcji do samodzielnego uczenia	str. 22
8.	Programowanie i użytkowanie panelu sterowania D	str. 22
8.1	Włączanie urządzenia	str. 22
8.2	Ustawienia OFF/ON i regulacja temperatury grup zaparzających kawę (tylko dla modeli wielobojlerowych)	str. 23
8.3	Regulacja temperatury bojlera gorącej wody i pary	str. 23
8.4	Ekran ustawień urządzenia i dostępu do trybu czuwania	str. 24
8.5	Włączanie i wyłączanie podgrzewacza filiżanek	str. 24
8.6	Odczyt licznika	str. 25
8.7	Programowanie porcji kawy i herbaty	str. 26

8.8	Programowanie czasu, daty i zarządzanie automatycznym włączaniem/wyłączaniem	str. 28
8.9	Wybór języka	str. 28
9.	Programowanie na poziomie technicznym	str. 29
9.1	Ustawienia telefonu pomocy technicznej	str. 29
9.2	Włączanie/wyłączanie programowania porcji	str. 29
9.3	Programowanie liczby cykli, które mogą być wykonane przed interwencją serwisu technicznego	str. 29
9.4	Programowanie wzrostu temperatury bojlera dla grupy zaparzającej podczas zaparzania (tylko modele wielobojlerowe)	str. 30
9.5	Programowanie czasu napełniania bojlera	str. 30
9.6	Ustawienie liczby litrów, po których należy wymienić filtr zmiękczacza	str. 30
9.7	Programowanie kontroli zaparzania	str. 31
9.8	Ustawianie pierwszego ekranu startowego	str. 31
9.9	Aktywacja i programowanie przycisku AUTOSTEAM	str. 32
10.	Komunikaty alarmowe	str. 32
10.1	Ekran alarmu i resetowania filtra	str. 32
10.2	Ekran wskazujący na konieczność przeprowadzenia kontroli przez pomoc techniczną	str. 33
10.3	Ekran alarmowy niskiego poziomu wody w bojlerze	str. 33
10.4	Ekran alarmowy wysokiego poziomu wody w bojlerze	str. 33
10.5	Ekran alarmowy temperatury bojlera parowego	str. 34
10.6	Ekran alarmowy sondy temperatury bojlera parowego/wodnego	str. 34
10.7	Ekran alarmowy temperatury bojlera grupy zaparzającej (tylko modele wielobojlerowe)	str. 34
10.8	Ekran alarmowy sondy temperatury bojlera grupy zaparzającej (tylko modele wielobojlerowe)	str. 34
10.9	Komunikat o błędzie licznika	str. 34
11.	Rutynowa konserwacja	str. 35
11.1	Czyszczenie grup zaparzających i uchwytu filtra (kolby)	str. 35
11.2	Czyszczenie pojemnika i kratki na filiżanki	str. 36
11.3	Czyszczenie wylewki parowej	str. 36
11.4	Wymiana wody w bojlerze	str. 36
12.	Okresy bezczynności urządzenia	str. 36
13.	Urządzenia bezpieczeństwa	str. 36
13.1	Termostaty bezpieczeństwa z ręcznym resetowaniem	str. 36
13.2	Zawór bezpieczeństwa	str. 37
14.	Informacje dla użytkownika	str. 37
15.	Ogólne warunki gwarancji	str. 37
16.	Rozwiązywanie problemów	str. 38

1. Instrukcja bezpieczeństwa



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

1.1 Korzystanie z instrukcji



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

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia, przechowuj ją zawsze w stanie nienaruszonym razem z urządzeniem. Instrukcję można pobrać ze strony internetowej (www.lasanmarco.com) w zastrzeżonym obszarze „Dokumentacja handlowa i techniczna” lub uzyskać na życzenie w formacie pdf na płycie cd.

1.2 Instrukcje bezpieczeństwa



Nie należy obsługiwać urządzenia ani przeprowadzać rutynowych czynności konserwacyjnych przed zapoznaniem się z niniejszą instrukcją. La San Marco S.p.A. zastrzega sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia wszelkich zmian technicznych w maszynie, jakie uzna za konieczne.

1.2.1 Instalacja - Instrukcje bezpieczeństwa

- Instalację urządzenia musi wykonywać autoryzowany personel techniczny La San Marco.
- Urządzenie należy instalować tylko w miejscach, w których będzie ono konserwowane i użytkowane przez przeszkolony personel.
- Ekspres do kawy jest dostarczany w odpowiednim opakowaniu.
Opakowanie zawiera urządzenie i jego akcesoria:
 - uchwyt na filtr z pierścieniem mocującym,
 - sitko filtrujące (pojedyncze i podwójne porcje),
 - ślepy uchwyt na filtr z pierścieniem mocującym,
 - wylewki do uchwytów na filtr (pojedyncze i podwójne porcje),
 - tamper (ubijak do zmielonej kawy),
 - gumową rurkę z siatką ze stali nierdzewnej do podłączenia wody (obieg wody - zmiękcacz wody),
 - gumowy wąż spustowy ze stalową węzownicą do odprowadzania wody,
 - złączki 3/8" do podłączenia węża do rury doprowadzającej wodę,
 - szczotkę do czyszczenia grup zaparzających,
 - 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
- Opakowanie musi być starannie przechowywane, z wszystkimi jego częściami, dla celów przyszłego transportu urządzenia.
- Urządzenie powinno być ustawione na idealnie poziomej powierzchni, wystarczająco mocnej, aby utrzymać jego ciężar, na wysokości nie mniejszej niż 1000 mm nad podłogą, z wystarczającą przestrzenią wokół niego, aby odprowadzić ciepło wytwarzane podczas jego pracy; powierzchnia panelu na filiżanki musi znajdować się na wysokości co najmniej 1200 mm od podłogi.
- Urządzenie musi być podłączone do lokalnej sieci wodociągowej za pomocą elastycznej złączki rurowej zgodnie z normami krajowymi, jeśli takie obowiązują. Ponadto urządzenie musi być zainstalowane z odpowiednim zabezpieczeniem przed przepływem zwrotnym, w celu wypełnienia obowiązujących przepisów krajowych i lokalnych.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci wodociągowej wyłącznie za pomocą dostarczonego osprzętu.
- Nie instaluj ekspresu do kawy w miejscach, w których prawdopodobne jest czyszczenie przy pomocy otwartego strumienia wody.
- Aby zabezpieczyć się przed zagrożeniami związanymi z prądem elektrycznym, urządzenie należy trzymać z dala od zlewów, wanien, akwariów, kranów i miejsc, które są mokre lub w których możliwe są rozpryski wody.

- Urządzenie wytwarza ciepło. Dlatego musi być umieszczone w pomieszczeniu, które jest wystarczająco wentylowane, aby zapewnić rozpraszanie ciepła.
- Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł bezpośredniego ciepła.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy napięcie w gniazdku nie różni się od podanego w danych technicznych i na tabliczce znamionowej urządzenia. Jeśli napięcie jest inne, nie podłączaj urządzenia, może to być niebezpieczne i spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Podłączenie elektryczne musi być wykonane zgodnie z przepisami kraju instalacji.

1.2.2 Użytkowanie - Instrukcje bezpieczeństwa

- Urządzenia nie można włączać przed podłączeniem go do źródła wody. Gdy urządzenie jest włączone, zawór odcinający wodę musi pozostać otwarty. Użytkownik musi to sprawdzić i upewnić się.
- To urządzenie zostało zaprojektowane i zbudowane w celu dostarczania kawy espresso, gorącej wody (do przygotowywania napojów i naparów) oraz pary (używanej do podgrzewania płynów). Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jej przeznaczeniem uważane jest za niewłaściwe i niedozwolone. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Użytkownikiem musi być odpowiedzialna osoba dorosła, od której oczekuje się przestrzegania lokalnych zasad bezpieczeństwa i przyjętych zdroworozsądkowych procedur. W celu zapewnienia prawidłowego i bezpiecznego użytkowania maszyny operator musi zawsze przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących 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, sensorycznych lub umysłowych albo bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane i poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, należy zapewnić, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie należy zanurzać grupy zaparzącej w wodzie w celu jej wyczyszczenia.
- Na półce na filiżanki należy umieszczać tylko puste filiżanki.
- Pracującego urządzenia nigdy nie wolno przykrywać. Wokół urządzenia musi być zapewniona odpowiednia cyrkulacja powietrza.
- Ekspresu nie wolno używać z wymontowanymi stałymi i/lub ruchomymi osłonkami lub z odłączonymi urządzeniami zabezpieczającymi. W żadnym wypadku nie wolno usuwać urządzeń zabezpieczających ani manipulować przy nich.
- Nie wolno zdejmować paneli osłaniających urządzenie, ponieważ urządzenie zawiera części znajdujące się pod napięciem (istnieje ryzyko porażenia prądem).
- Podczas czyszczenia urządzenia należy unikać używania produktów takich jak alkohol, benzyna lub rozpuszczalniki; Należy używać wody lub neutralnych detergentów.
- Do czyszczenia korpusu urządzenia wystarczy stosować wilgotną ściereczkę lub gąbkę. Należy unikać stosowania produktów ściernych, które mogłyby uszkodzić elementy korpusu urządzenia. W zakresie czyszczenia grup zaparzących kawę, uchwytów filtra, kratek i pojemników, postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Rutynowa konserwacja”.
- W celu uzyskania lepszej jakości produktu, wymień gorącą wodę w bojlerze i przepuść wodę przez przewody przy pierwszym porannym włączeniu urządzenia. Jeśli urządzenie ma pozostać bezczynne przez kilka godzin w ciągu dnia, również zalecamy wymianę wody przez przepuszczenie jej przez kranik gorącej wody i grupy zaparzące kawę.

1.2.3 Korzystanie z ekspresu do kawy

Temperatura otoczenia: od 5 do 45°C (w przypadku mrozu należy opróżnić instalację wodną)

Ciśnienie wody: od 0,08 MPa do 1MPa (od 0,8 do 10 bar)

Twardość wody: od 5 °f do 9 °f

Hałas emitowany przez urządzenie: W normalnych warunkach użytkowania urządzenia ważony poziom ciśnienia akustycznego skorygowanego według krzywej korekcji A jest niższy niż 70 db(A),

1.2.4 Konserwacja - Instrukcje bezpieczeństwa

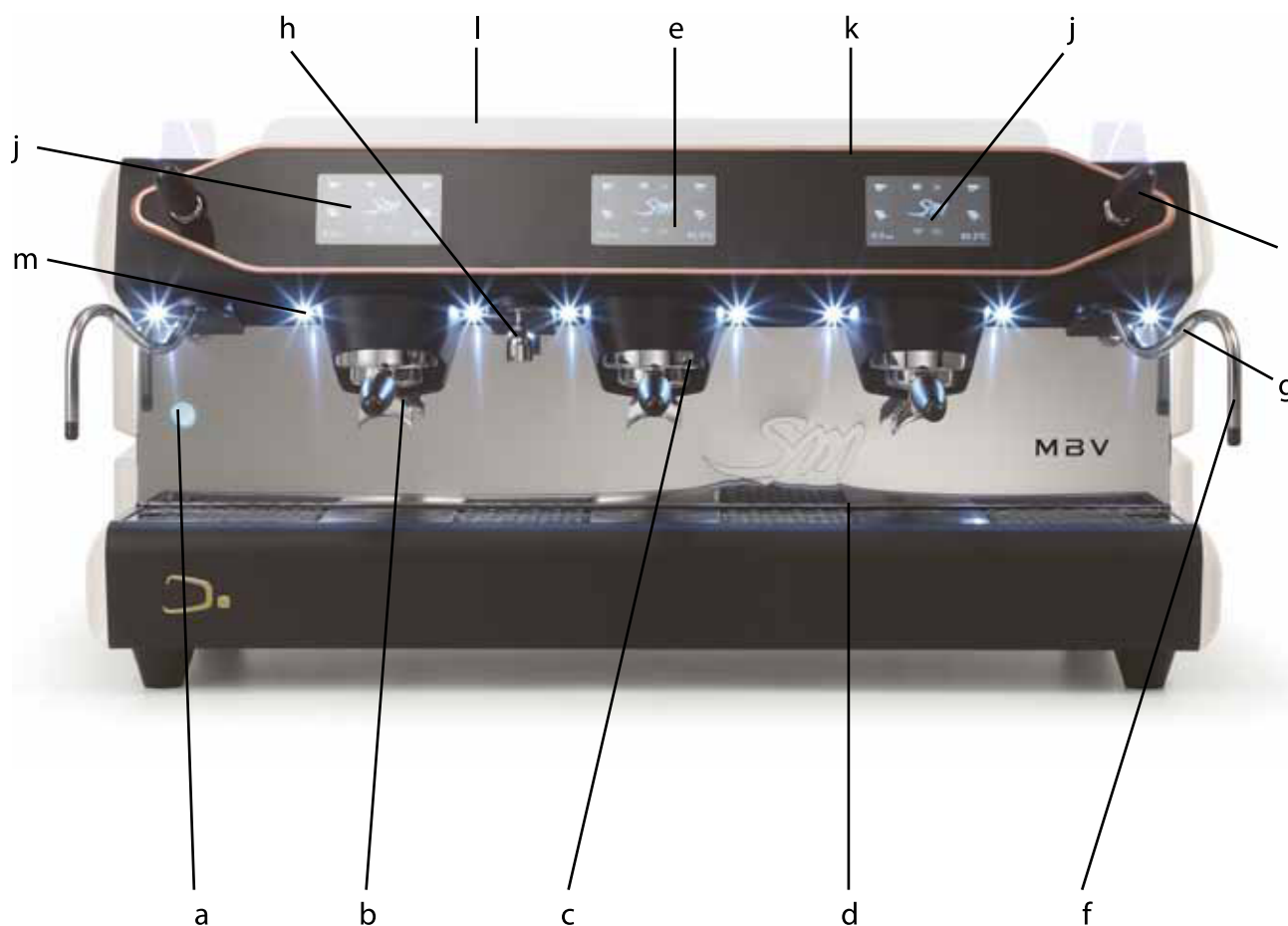
- Dla zachowania bezpieczeństwa i sprawnego działania urządzenia konieczne jest ściśle przestrzeganie zawartych w niniejszej instrukcji wskazówek dotyczących rutynowej konserwacji.
- Użytkowanie urządzenia oraz rutynowa konserwacja i czyszczenie mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel, na odpowiedzialność klienta.
- Planowane konserwacje i naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez upoważniony i wykwalifikowany personel.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji urządzenia należy w miarę możliwości odłączyć kabel zasilający lub odłączyć przełącznik omnipolarny umiejscowiony przed urządzeniem.
- Nie należy czyścić urządzenia strumieniem wody.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę powinien wykonywać wyłącznie upoważniony i wykwalifikowany personel.
- Urządzenia zabezpieczające powinny zawsze znajdować się w idealnym stanie technicznym i być regularnie konserwowane przez autoryzowany personel La San Marco.
- Gorące części urządzenia (grupy zaparzające, bojler, przewody 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 nieprawidłowego działania lub awarii jakiegokolwiek elementu urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem i zamówić oryginalne części zamienne La San Marco. Stosowanie części zamiennych innych niż oryginalne powoduje unieważnienie certyfikatów zgodności i gwarancji dołączonych do urządzenia.
- Dokonywanie jakichkolwiek zmian w urządzeniu lub niewykonanie zaplanowanej konserwacji spowodują zwolnienie producenta z odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody oraz unieważnienie deklaracji zgodności i wygaśnięcie gwarancji.
- Wszelkie nieautoryzowane ingerencje w urządzenie są surowo zabronione; skontaktuj się z producentem w celu uzyskania potrzebnych informacji, części zamiennych lub akcesoriów.
- W przypadku przeniesienia urządzenia na zewnątrz lub do pomieszczeń, w których temperatura może spaść poniżej 0°C, konieczne jest opróżnienie obwodu wymienników, odcięcie dopływu wody do urządzenia i spuszczenie całej wody z grup zaparzających, aż do momentu, gdy zaczną wydzielać tylko parę. Pominięcie tej procedury może doprowadzić do pęknięcia wymienników ze względu na zamarzanie wody znajdującej się wewnątrz.
- W celu prawidłowej utylizacji urządzenia, które ma zostać wyrzucone, należy skontaktować się z dostawcą lub autoryzowanymi firmami wyspecjalizowanymi w zbieraniu i utylizacji stałych odpadów komunalnych. Nie należy wyrzucać urządzenia bezpośrednio do zwykłych odpadów.

1.3 Charakterystyka Techniczna

Modele	D. MB 2GR	D. MB 3GR	D. MBV 2GR	D. MBV 3GR	D. C 2GR	D. C 3GR
Liczba grup	2	3	2	3	2	3
Liczba dysz parowych	2	2	2	2	2	2
Liczba wylewek gorącej wody	1	1	1	1	1	1
Pojemność bojlera	12 L	12 L	12 L	12 L	12 L	19 L
Pojemność bojlera do kawy	2 X 0,4 L	3 X 0,4 L	2 X 0,4 L	3 X 0,4 L	-	-
Waga netto	68 Kg	82 Kg	68 Kg	82 Kg	68 Kg	82 Kg
Szerokość	765 mm	1005 mm	765 mm	1005 mm	765 mm	1005 mm
Wysokość	515 mm	515 mm	515 mm	515 mm	515 mm	515 mm
Głębokość	535 mm	535 mm	535 mm	535 mm	535 mm	535 mm
Podłączenie jednofazowe	230 V 1N~50 Hz	230 V 1N~50 Hz	230 V 1N~50 Hz	230 V 1N~50 Hz	230 V 1N~50 Hz	230 V 1N~50 Hz
Pobór mocy:	5500 W	7250 W	5500 W	7250 W	3500 W / 4500 W	5500 W / 7000 W
Podłączenie trójfazowe	400 V 3N ~50 Hz	400 V 3N ~50 Hz	400 V 3N ~50 Hz	400 V 3N ~50 Hz	400 V 3N ~50 Hz	400 V 3N ~50 Hz
Pobór mocy:	5500 W	7250 W	5500 W	7250 W	3500 W / 4500 W	5500 W / 7000 W
Podgrzewacz filiżanek (opcjonalnie)	100 W	125 W	100 W	125 W	100 W	125 W
Wbudowana pompa silnikowa	275 W	275 W	330 W	330 W	275 W	275 W
Zewnętrzna pompa silnikowa (opcjonalnie)	300 W	300 W	300 W	300 W	300 W	300 W

2. Opis urządzenia

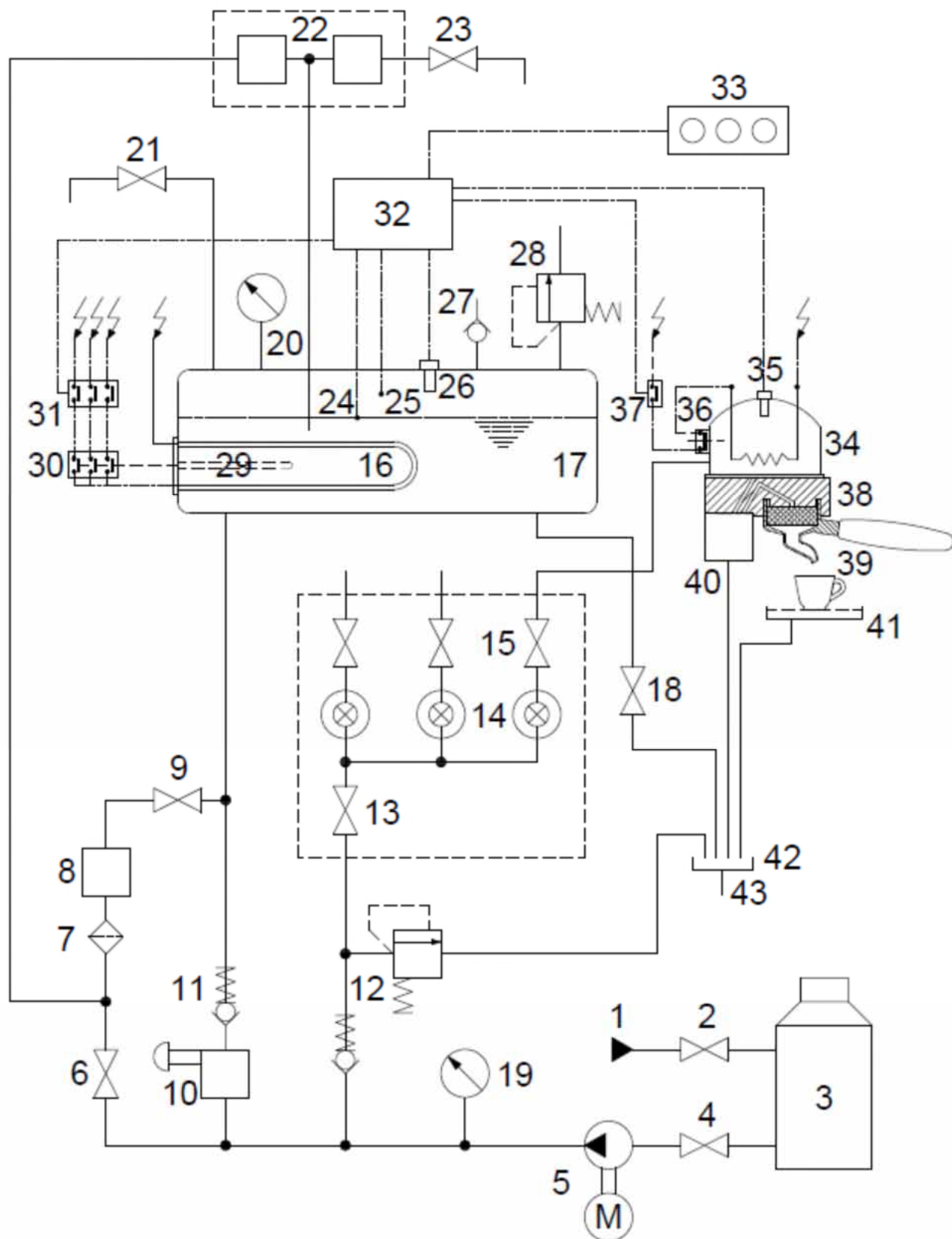
Uwaga: Terminy użyte w tym opisie będą powszechnie używane na kolejnych stronach.



Legenda (na rysunku: ekspres D. MBV 3-grupowy):

- a) Włącznik główny podświetlany po włączeniu
- b) Grupa zaparzająca kawę espresso
- c) Uchwyt filtra (kolba) z rączką
- d) Dolny pojemnik + kratka na filiżanki
- e) Elektroniczny wskaźnik poziomu na panelu kontrolnym
- f) Dysza parowa
- g) Osłona przeciwaparzeniowa dla dyszy parowej
- h) Wylewka gorącej wody
- i) Pokrętło zaworu parowego
- j) Panel sterujący z dotykowym panelem przycisków
- k) Górna kratka panelu na filiżanki
- l) Podświetlany uchwyt na filiżanki
- m) Oświetlenie LED do blatu roboczego

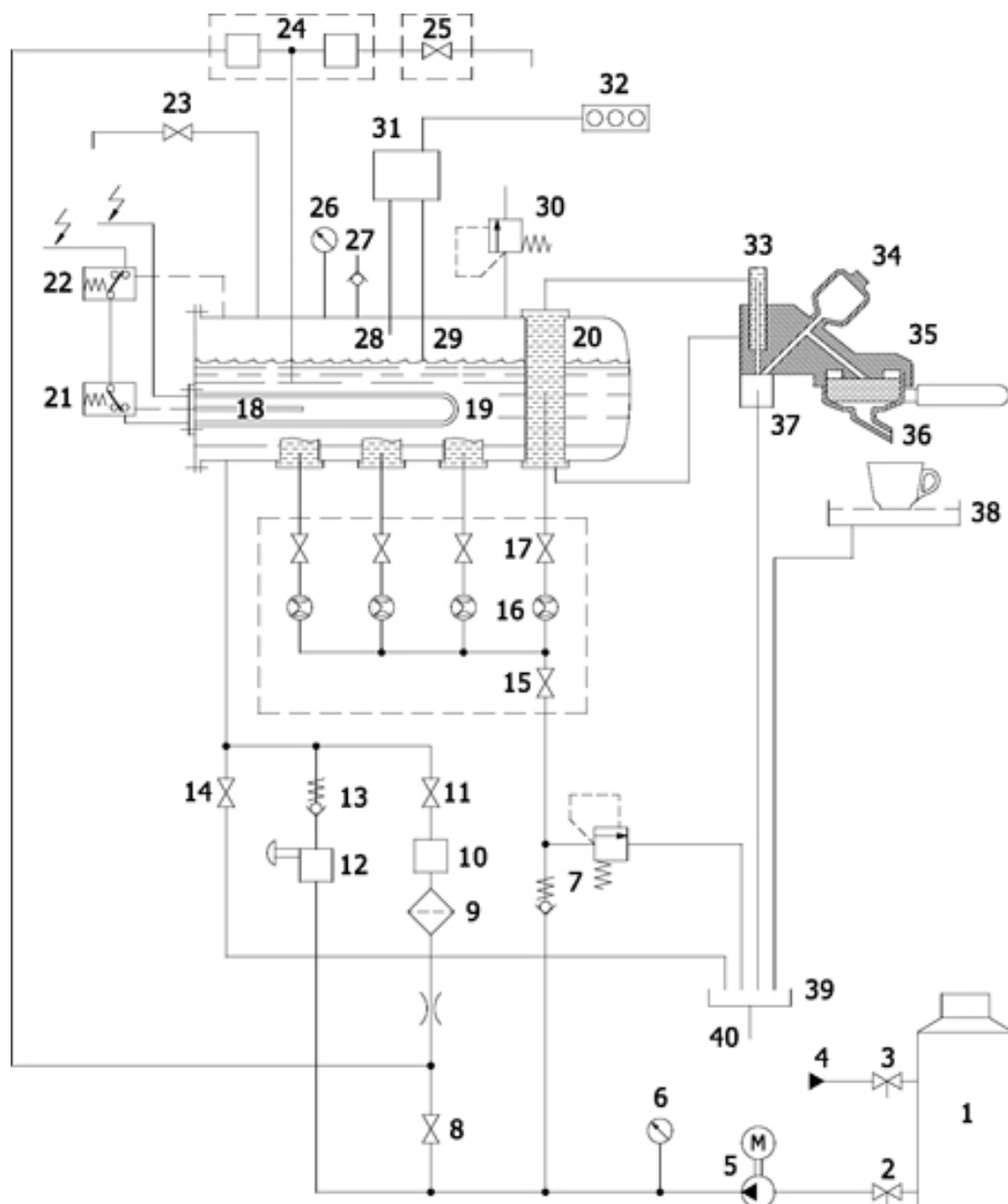
2.1 Ogólny schemat hydrauliczny modeli wielobojlerowych



2.2 Legenda schematu hydraulicznego modeli wielobojlerowych

- 1) Zasilanie z sieci wodociągowej
- 2) Zawór dopływu wody do zmiękczacza
- 3) Zmiękczacza
- 4) Zawór wylotowy wody ze zmiękczacza
- 5) Pompa i silnik elektryczny
- 6) Automatyczny zawór poziomy
- 7) Filtr
- 8) Automatyczny zawór elektromagnetyczny poziomy
- 9) Automatyczny zawór poziomy
- 10) Ręczny zawór napełniania bojlera wodą
- 11) Zawór zwrotny
- 12) Zawór bezpieczeństwa i zwrotny
- 13) Zawór rozdzielający licznika
- 14) Przepływomierze
- 15) Zawory przepływomierzy
- 16) Element grzejny bojlera na gorącą wodę i parę
- 17) Bojler na gorącą wodę i parę
- 18) Zawór spustowy bojlera na gorącą wodę i parę
- 19) Cyfrowy manometr na wyświetlaczu (pomiar ciśnienia pompy)
- 20) Cyfrowy manometr na wyświetlaczu (pomiar ciśnienia bojlera na gorącą wodę i parę)
- 21) Zawór parowy
- 22) Mieszacz gorącej wody
- 23) Zawór gorącej wody
- 24) Sonda poziomu
- 25) Sonda poziomu maksymalnego
- 26) Sonda temperatury pary wodnej
- 27) Zawór podciśnieniowy
- 28) Zawór bezpieczeństwa
- 29) Sonda termostatu bezpieczeństwa bojlera na gorącą wodę i parę
- 30) Termostat bezpieczeństwa bojlera na gorącą wodę i parę
- 31) Regulator temperatury bojlera na gorącą wodę i parę
- 32) Elektroniczna jednostka sterująca
- 33) Poziom elektroniczny na wyświetlaczu
- 34) Bojler grupy zaparzającej kawę
- 35) Sonda temperatury bojlera grupy zaparzającej kawę
- 36) Termostat bezpieczeństwa bojlera grupy zaparzającej kawę
- 37) Regulator temperatury bojlera grupy zaparzającej kawę
- 38) Grupa zaparzająca kawę
- 39) Uchwyt filtra (kolba)
- 40) Cewka elektromagnetyczna grupy zaparzającej kawę
- 41) Pojemnik + kratka na filiżanki
- 42) Pojemnik odpływowy
- 43) Rurka spustowa

2.3 Ogólny schemat hydrauliczny modeli z wymiennikiem



2.4 Legenda schematu hydraulicznego modeli z wymiennikiem

- 1) Zmiękcacz
- 2) Zawór wylotowy wody ze zmiękczacza
- 3) Zawór dopływu wody do zmiękczacza
- 4) Zasilanie z sieci wodociągowej
- 5) Pompa i silnik elektryczny
- 6) Manometr (pomiar ciśnienia pompy)
- 7) Zawór bezpieczeństwa i zwrotny
- 8) Automatyczny zawór poziomy
- 9) Filtr
- 10) Automatyczny zawór elektromagnetyczny poziomy
- 11) Automatyczny zawór poziomy
- 12) Zawór napełniania bojlera wodą
- 13) Zawór zwrotny

- 14) Zawór spustu wody z bojlera
- 15) Zawór rozdzielający
- 16) Przepływomierze
- 17) Zawór wymiennika
- 18) Sonda termostatu bezpieczeństwa
- 19) Element grzejny
- 20) Wymiennik ciepła
- 21) Termostat bezpieczeństwa
- 22) Sonda temperatury
- 23) Zawór parowy
- 24) Mieszacz gorącej wody
- 25) Zawór gorącej wody
- 26) Manometr
- 27) Zawór podciśnieniowy
- 28) Sonda poziomu maksymalnego
- 29) Sonda poziomu
- 30) Zawór bezpieczeństwa
- 31) Elektroniczna jednostka sterująca
- 32) Poziom elektroniczny
- 33) Regulacja temperatury grupy zaparzającej kawę
- 34) Zaparzac
- 35) Grupa zaparzająca kawę
- 36) Uchwyt filtra (kolba)
- 37) Zawór elektromagnetyczny grupy zaparzającej kawę

3. Instalacja



- Instalację urządzenia musi wykonywać autoryzowany personel techniczny La San Marco.
- Ekspres do kawy jest dostarczany w odpowiednim opakowaniu. Opakowanie zawiera urządzenie i jego akcesoria, instrukcję obsługi oraz 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
- Opakowanie musi być starannie przechowywane, z wszystkimi jego częściami, dla celów przyszłego transportu.
- Urządzenie powinno być umieszczone na idealnie poziomej powierzchni wystarczająco mocnej, aby utrzymać jego ciężar, na wysokości nie mniejszej niż 1000 mm nad podłogą, z wystarczającą przestrzenią wokół niego, aby odprowadzić ciepło powstające podczas jego pracy.
- Nie należy instalować ekspresu do kawy w miejscach, w których prawdopodobne jest czyszczenie przy pomocy otwartego strumienia wody. Nie należy zanurzać grupy zaparzającej w wodzie w celu jej oczyszczenia
- Aby zabezpieczyć się przed zagrożeniami związanymi z prądem elektrycznym, urządzenie należy trzymać z dala od zlewów, wanien, akwariów, kranów i miejsc, które są mokre lub w których możliwe są rozpryski wody.
- Urządzenie wytwarza ciepło. Dlatego musi być umieszczone w pomieszczeniu, które jest wystarczająco wentylowane, aby zapewnić rozpraszanie 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 znamionowej umieszczonej na urządzeniu. Jeśli napięcie jest inne, nie podłączaj urządzenia, może to być niebezpieczne i spowodować uszkodzenie urządzenia.

3.1 Podłączenie do sieci wodociągowej

PRZEWÓD ZASILAJĄCY URZĄDZENIE W WODĘ

Doprowadzić przewód zasilający wodę (o średnicy co najmniej 3/8") do urządzenia i zainstalować zawór odcinający (najlepiej typu kulowego 3/8"), który umożliwia szybkie otwieranie i zamykanie. Urządzenie musi być podłączone do sieci wodociągowej za pomocą dołączonego do niego przewodu. Nie należy podłączać urządzenia przy pomocy używanych przewodów.

PRZEWÓD ODPROWADZANIA WODY

Zapewnić na podłodze umożliwiającą oględziny kanał odprowadzający połączony z przewodem odprowadniającym zlewu, nadający się do podłączenia grawitacyjnej rurki odprowadzającej urządzenia. Rura odprowadzania wody musi być umieszczona w taki sposób, aby woda wypływała swobodnie, bez możliwości zatkania się rury podczas pracy.

3.2 Zmiękcacz wody (opcjonalnie)



W zależności od życzenia klienta, może być stosowany manualny lub automatyczny zmiękcacz wody do zmiękczenia wody z instalacji wodociągowej.



Przed podłączeniem zmiękczacza wody do ekspresu należy zmyć znajdujące się w nim żywice zgodnie z instrukcją obsługi dołączonej do ekspresu.

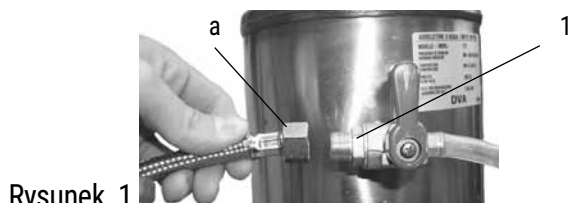
Uwaga:

System zmiękczenia wody jest urządzeniem niezbędnym do zagwarantowania prawidłowej pracy ekspresu do kawy. Aby zagwarantować wydajność, prawidłowe funkcjonowanie i trwałość elementów urządzenia konieczne jest zapewnienie systemu zmiękczenia wody.

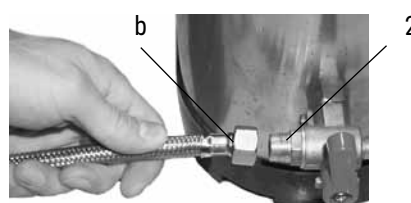
3.3 Instalacja systemu wodnego

POMPA WEWNĘTRZNA

- 1) Za pomocą przewodu A (900 mm, dostarczany z urządzeniem) podłączyć zawór odcinający sieci wodociągowej do kurka 1 doprowadzenia wody do zmiękczacza wody (rys. 1).
- 2) Połączyć przewód B wlotu wody pompy wewnętrznej z kurkiem 2 zmiękczacza wody (rys. 2).



Rysunek 1



Rysunek 2

3.4 Odprowadzanie

Podłącz przewód odprowadzający do pojemnika zbierającego fusy i do systemu odprowadzania wody.

3.5 Połączenie elektryczne

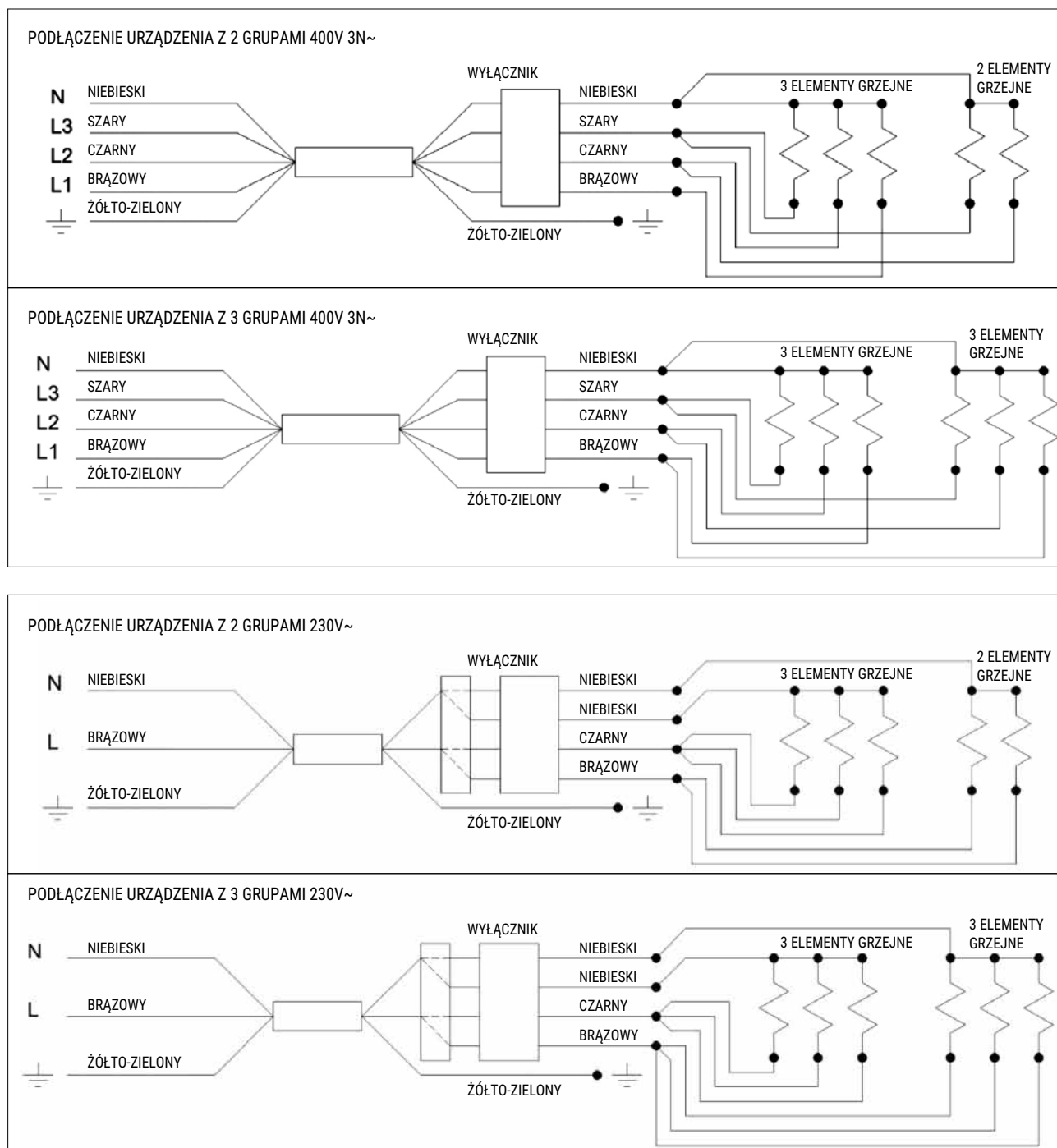


Instrukcje dotyczące prawidłowego podłączenia elektrycznego ekspresu do kawy:

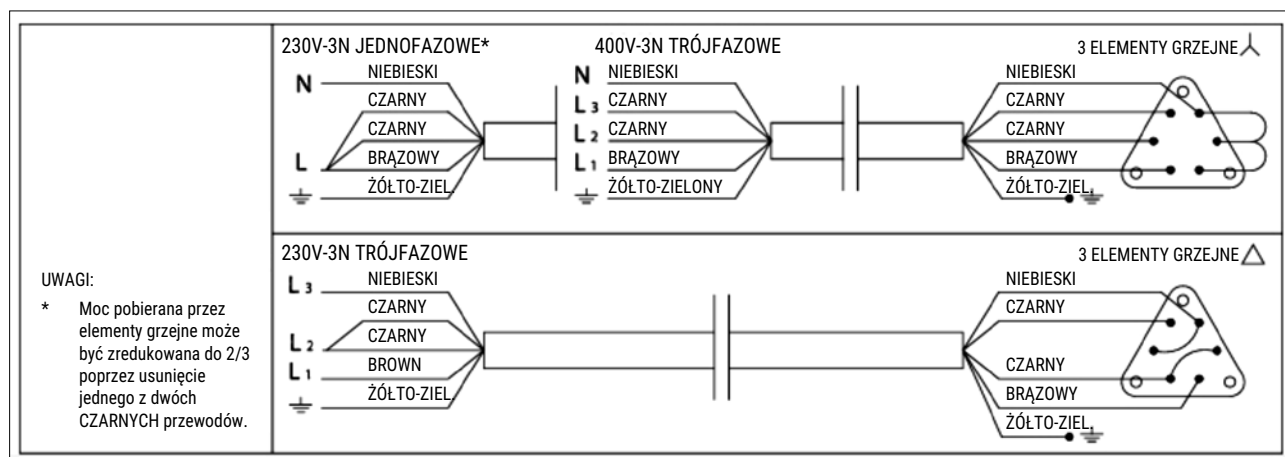
- *Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy upewnić się, że dane na tabliczce znamionowej odpowiadają sieci elektrycznej.*
- *Podłączenie musi być wykonane zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.*
- *Instalacja elektryczna dostarczona przez klienta musi być zgodna z obowiązującymi normami; gniazdo zasilania musi być wyposażone w sprawne uziemienie. Firma LA SAN MARCO SPA nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niespełnienia wymogów prawnych. Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia lub szkody, za które producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności.*

- W przypadku połączenia elektrycznego konieczne jest zainstalowanie omnipolarnego wyłącznika głównego przed zasilaczem; przełącznik ten powinien być zgodny z charakterystyką elektryczną (moc i napięcie) przedstawioną na tabliczce znamionowej urządzenia. Wyłącznik omnipolarny musi odłączać zasilanie ze szczeliny styków o szerokości rozwarcia styków co najmniej 3 mm.
- Jeśli konieczne jest użycie adapterów, wielu wtyczek i przedłużaczy, należy stosować wyłącznie produkty spełniające obowiązujące normy bezpieczeństwa.
- Aby uniknąć przegrzania przewodu zasilającego, należy go całkowicie rozwinąć.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę powinien wykonywać wyłącznie upoważniony i wykwalifikowany personel La San Marco S.p.A.

Podłączyć przewód zasilający ekspresu do kawy do sieci elektrycznej zgodnie z załączonym schematem dla modeli wielobojlerowych:



Podłączyć przewód zasilający ekspresu do kawy do sieci elektrycznej zgodnie z załączonym schematem dla modeli z wymiennikiem:



3.6 Podłączenie do zacisku wyrównawczego



Urządzenie wyposażone jest w zacisk wyrównawczy (ekwipotencjalny) umieszczony pod pojemnikiem i dolną kratką na filiżanki.

Zacisk jest oznaczony symbolem ekwipotencjalizacji (wyrównania potencjałów), który jest tutaj przedstawiony. Podłączać tylko kable o przekroju od 2,5 mm do 6 mm z końcówką oczkową dla śruby M8.



Podłączenie do zacisku ekwipotencjalnego musi być wykonane przez autoryzowany wykwalifikowany personel LA SAN MARCO SPA.



W celu wykonania połączenia należy usunąć dolny pojemnik. W dolnej części korpusu urządzenia, oznaczonej symbolem ekwipotencjalizacji, znajduje się zacisk śrubowy służący do podłączenia przewodu o przekroju od 2,5 mm do 6 mm z końcówką oczkową na śrubę M8.

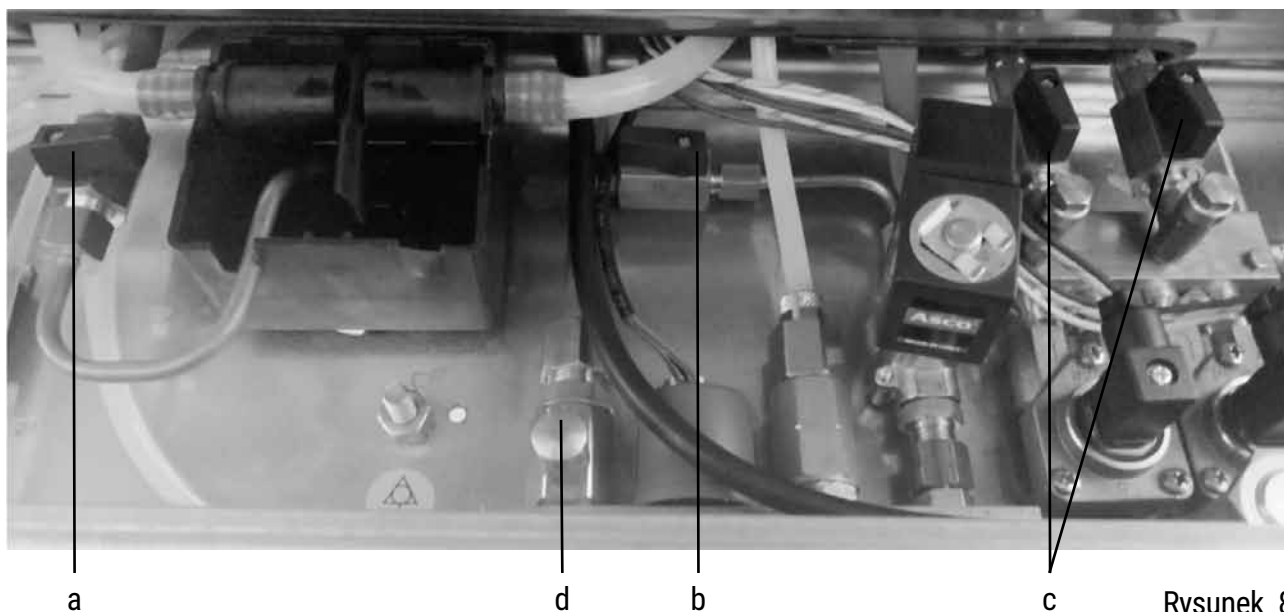
4. Uruchamianie



- Procedura uruchomienia ekspresu do kawy musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel techniczny zatwierdzony przez LA SAN MARCO SPA.
- Zaleca się aby po wykonaniu połączeń elektrycznych i hydraulicznych użytkownik uruchomił ekspres do kawy zgodnie z poniższą procedurą, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.

4.1 Napełnianie bojlera wodą

- Sprawdzić, czy główny przełącznik urządzenia znajduje się w pozycji „0”(zero).
- Wyjąć pojemnik z kratką na filiżanki i upewnić się, że:
 - Zawór spustowy bojlera A musi być zamknięty (rys. 8).
 - Kurek automatycznego zaworu poziom B musi być otwarty (rys. 8).
 - Zawory przepływomierzy C muszą być otwarte (rys. 8).



Rysunek 8

- 3) Otworzyć zawór dopływu wody.
- 4) Otworzyć kurek pary, aby umożliwić wydostanie się powietrza w fazie napełniania bojlera.
- 5) Umieścić z powrotem na miejsce pojemnik z kratką na filiżanki.
- 6) Ustawić pokrętkę wyłącznika głównego w pozycji 1, aby automatycznie napełnić bojler wodą. Gdy woda w bojlerze osiągnie poziom sondy, przestanie się on napełniać.
- 7) Aby napełnić bojler każdej z grup zaparzających, naciśnij przycisk ciągłego zaparzania dla każdej z grup urządzenia. Zatrzymaj napełnianie, naciskając przycisk ciągłego zaparzania dla każdej z grup, kiedy woda zacznie wypływać ze wszystkich grup.

Uwaga:

Przy napełnieniu bojlera wodą, może to trwać dłużej niż 150 sekund, po czym zostanie wygenerowany automatyczny alarm poziomu (patrz rozdział „Komunikaty alarmowe”). W takim przypadku należy ustawić wyłącznik główny w pozycji 0 (zero), a następnie ponownie w pozycji 1, aby wznowić automatyczne napełnianie bojlera (zgodnie z opisem w punkcie 6). Aby nie dopuścić do wygenerowania automatycznego alarmu poziomu, wystarczy przyspieszyć automatyczne napełnianie bojlera za pomocą przycisku ręcznego napełniania D (rys. 8).



Wyłącznik główny można przestawić z pozycji 0 (urządzenie wyłączone) do dwóch pozycji (1 i 2). Pozycja 1 uruchamia elektroniczną funkcję automatycznego poziomu w celu napełnienia bojlera i wyłącza działanie elementów grzewczych. Pozycja 2 uruchamia elementy grzewcze w celu podgrzania wody. Nigdy nie należy uruchamiać ekspresu do kawy przez przestawienie wyłącznika głównego na pozycję 2 (do prawidłowego działania elementy grzewcze muszą być zawsze zanurzone w wodzie).

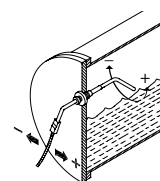
5. Regulacje



Wszelkie regulacje ekspresu do kawy muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany i autoryzowany personel LA SAN MARCO SPA.

5.1 Regulacja sondy poziomu wody w bojlerze

We wszystkich modelach serii D. MULTIBOILER sonda poziomu jest umieszczona w pozycji standardowej. Jednakże, na życzenie klienta, możliwe jest zwiększenie lub zmniejszenie ilości wody w bojlerze poprzez regulację sondy poziomu, jak pokazano na rysunku.



5.2 Regulacja ciśnienia tłoczenia pompy

W modelach serii D. MULTIBOILER pompa umieszczona jest wewnątrz ekspresu do kawy.

Ciśnienie robocze pompy ustawiane jest przez LA SAN MARCO SPA na wartość 9 bar. Aby zmienić tę wartość, należy postępować zgodnie z poniższym opisem:

- 1) Standardowa pompa znajduje się w prawej części urządzenia (patrząc na nią z obszaru roboczego); aby uzyskać do niej dostęp, należy zdjąć prawy panel boczny i opuścić panel boczny po odkręceniu śruby mocującej.
- 2) Naciśnij przycisk ciągłego parzenia, aby dozować wodę z grupy zaparzającej.
- 3) Odczytaj wartość ciśnienia roboczego pompy na dolnej skali manometru.
- 4) Wyreguluj ciśnienie, obracając wewnętrzną śrubę regulacyjną pompy (rys. 11). Aby zwiększyć ciśnienie, należy dokręcić śrubę i odczytać odpowiednią wartość na dolnej skali manometru; aby zmniejszyć ciśnienie, należy poluzować śrubę regulacyjną.



Rysunek 11

- 5) Po ustawieniu żądanej wartości ciśnienia należy zakończyć dozowanie wody z grupy zaparzającej i zamknąć boczny panel urządzenia.

Uwaga:

Zalecana wartość kalibracji roboczej pompy dla uzyskania prawidłowego tłoczenia wynosi 9 bar. Tylko w przypadku wersji z elektroniczną regulacją ciśnienia powinna być ustawiona na 14 bar.

5.3 Regulacja ciśnienia pary w bojlerze

Ciśnienie pary wewnątrz bojlera można odczytać na wyświetlaczu w ikonie w lewym dolnym rogu (ta ze wskazówką skierowaną do góry).

Ikona w prawym górnym rogu (ta ze wskazówką skierowaną w dół) wskazuje ciśnienie robocze pompy.

Aby zmienić ciśnienie nasyconej mieszaniny cieczowo-parowej wewnątrz bojlera należy zmienić jej temperaturę (ikona w lewym górnym rogu), jak wyjaśniono w rozdziale dotyczącym programowania i ustawień urządzenia.



5.4 Regulacja temperatury grup zaparzających w modelach wieloboilerowych

Temperatura każdej grupy zaparzającej może być odczytana na odpowiedniej klawiaturze.

Aby zmienić temperaturę, należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale dotyczącym programowania i ustawień urządzenia.

5.5 Regulacja temperatury grup zaparzających w modelach z wymiennikiem

W modelach z wymiennikiem możliwa jest regulacja temperatury zaparzania kawy espresso przy zachowaniu niezmiennego ciśnienia wewnątrz bojlera. Na górnej części grupy zaparzającej znajduje się zawór (wariator przepływu), który reguluje przepływ gorącej wody wypływającej z wymienników; dostęp do tego zaworu jest możliwy przez górny pojemnik, po zdjęciu plastikowej kratki na filiżanki. Na górnym pojemniku znajdują się cztery numerowane nacięcia (2, 3, 4, 5) odpowiadające każdej grupie zaparzającej (rys. 16). Standardowo zawór jest ustawiony na numer 3 (jest to ustawienie domyślne przewidziane przez LA SAN MARCO SPA). Jeśli chcesz zmienić temperaturę zaparzania, musisz użyć zaworu (wariatora przepływu) danej grupy. Aby zwiększyć temperaturę, należy przekręcić zawór w kierunku wyższych cyfr. I odwrotnie, aby zmniejszyć, należy przekręcić pokrętkę w kierunku niższych wartości.

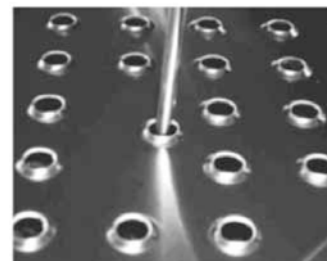


5.6 Regulacja temperatury gorącej wody

Modele serii D. wyposażone są w mieszadło, które umożliwia regulację temperatury gorącej wody w celu przygotowania naparów.

Mieszadło można skalibrować poprzez przekręcenie śruby regulacyjnej dostępnej przez górny pojemnik.

Mieszadło jest kalibrowane przez LA SAN MARCO SPA. Jeśli chcesz zwiększyć temperaturę wody, należy przekręcić śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i odwrotnie, aby zmniejszyć temperaturę wody, należy przekręcić śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



Uwaga:

Regulację mieszadła należy przeprowadzać przy pracującym ekspresie do kawy; ciśnienie pary w boilerze wynosi 1,0 bar (wartość standardowa LA SAN MARCO SPA). W przypadku zmiany ciśnienia pary w boilerze (zgodnie z opisem w odpowiednim akapicie), konieczna jest ponowna kalibracja mieszadła.

6. Instrukcja obsługi



Podczas parzenia kawy espresso, herbaty lub wytwarzania pary substancje te mogą spowodować oparzenia w wyniku przypadkowego kontaktu ze skórą.

6.1 Zaparzanie kawy espresso

- 1) Wyjąć uchwyt filtra (kolbę) z grupy zaparzającej i napełnić go porcją kawy zmielonej (pojedynczy uchwyt na filtr) lub dwoma porcjami kawy zmielonej (podwójny uchwyt na filtr). Ubić zmieloną kawę za pomocą odpowiedniego tampera (ubijaka) do kawy, a następnie włożyć uchwyt filtra do grupy zaparzającej.
- 2) Umieścić jedną lub dwie filiżanki pod wylewkami.
- 3) Nacisnąć jeden z pięciu przycisków serwowania kawy danej grupy zaparzającej, na której zamocowany został uchwyt na filtr ze zmieloną kawą.

Zaparzanie jest zawsze włączone i nie zależy od temperatury boileru ani poziomu wody w boilerze, z wyjątkiem maksymalnego poziomu boileru (w tym przypadku zaparzanie nie jest możliwe).

Każda grupa zaparzająca posiada panel 5 przycisków serwowania kawy (cztery dla zaprogramowanych porcji i jeden dla porcji dozowanych manualnie). Jest on wyświetlany, gdy urządzenie jest gotowe do użycia. Podczas parzenia kawy na panelu wyświetlana jest wybrana porcja, przycisk do zatrzymania porcji oraz wykres z krzywymi profilu temperatury i ciśnienia związanymi z daną porcją. Na wyświetlaczu jest także podświetlany pasek, który wskazuje postęp w parzeniu danej porcji kawy (pasek wypełnia się) oraz czas trwania parzenia w sekundach.

	Zaprogramowana pojedyncza mała porcja	
	Zaprogramowana pojedyncza duża porcja	
	Zaprogramowana podwójna mała porcja	
	Zaprogramowana podwójna duża porcja	
	Ciągłe dozowanie manualne	
	Przycisk oczyszczania (mycie przed zaparzaniem)	

ZAPARZANIE ZAPROGRAMOWANYCH PORCJI

	MODELE WIELOBOJLEROWE Po naciśnięciu jednego z przycisków zaprogramowanej porcji wyświetlany jest ekran z wybraną porcją i przyciskiem do zatrzymania dozowania porcji . Pojawia się także wykres z krzywymi profilu temperatury i ciśnienia związanymi z daną porcją oraz podświetlany pasek, który wskazuje postęp w parzeniu danej porcji kawy (pasek się zapełnia) i czas trwania parzenia w sekundach. Po zaparzeniu ponownie wyświetlany jest ekran główny z wszystkimi porcjami.
	MODELE DOTYKOWE Po naciśnięciu jednego z przycisków zaprogramowanej porcji wyświetlany jest ekran z wybraną porcją i przyciskiem do zatrzymania dozowania porcji . Wyświetlany jest również czas trwania parzenia w sekundach, temperatura i ciśnienie danej porcji oraz podświetlany pasek informujący o postępie w parzeniu danej porcji kawy (pasek zapełnia się). Po zaparzeniu ponownie wyświetlany jest ekran główny z wszystkimi porcjami.

ZAPARZANIE KAWY W TRYBIE START-STOP

Po naciśnięciu jednego z przycisków ręcznego zaparzania w trybie ciągłym na ekranie wyświetlana jest wybrana porcja, przycisk zatrzymania zaparzania porcji oraz wykres z krzywymi profilu temperatury i ciśnienia zaparzania porcji kawy w trybie ciągłym. Na wyświetlaczu jest także podświetlany pasek, który wskazuje postęp w parzeniu danej porcji kawy (pasek wypełnia się) oraz czas trwania parzenia w sekundach.

Aby zatrzymać zaparzanie w trybie ciągłym, należy zastopować porcję, naciskając przycisk .

Po zaparzeniu ponownie wyświetlany jest ekran główny z wszystkimi porcjami.

Zaparzanie w trybie ciągłym zostaje automatycznie przerwane (jeśli nie zostało zatrzymane ręcznie) po osiągnięciu maksymalnej ilości produktu wynoszącej ok. 0,5 litra.

Uwaga: Urządzenie umożliwia jednoczesne zaparzanie kawy we wszystkich grupach zaparzających.

Uwaga: Należy upewnić się, że porcja kawy została prawidłowo nalana do filiżanki. Jeżeli porcja nie została prawidłowo nalana, należy sprawdzić rozdział „PROBLEMY I ROZWIĄZANIA”.

6.2 Wytwarzanie pary

Strumień pary, który można wykorzystać do spieniania mleka lub podgrzewania innych płynów, wydobywa się z dyszy pary w następujący sposób: W modelach z kurkiem FTL należy obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby otworzyć przepływ pary i dostosować ilość pary. Aby zatrzymać przepływ pary, należy przekręcić pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. W każdym przypadku zawsze będzie można operować dźwignią poprzez jej podnoszenie lub opuszczanie w celu uzyskania maksymalnego przepływu (dźwignia blokuje się w pozycji maksymalnej. Aby zatrzymać przepływ pary należy ustawić dźwignię z powrotem w pozycji wyjściowej); Przesuwając dźwignię w bok, uzyskamy zmniejszony przepływ pary (w tym przypadku dźwignia nie blokuje się, a po zwolnieniu wraca do pozycji wyjściowej).

W modelach sterowanych dźwignią, maksymalny przepływ uzyskuje się poprzez podniesienie lub opuszczenie dźwigni (dźwignia blokuje się w pozycji maksymalnej. Aby zatrzymać przepływ pary należy ustawić dźwignię z powrotem w pozycji wyjściowej); Przesuwając dźwignię w bok, uzyskamy zmniejszony przepływ pary (w tym przypadku dźwignia nie blokuje się, a po zwolnieniu wraca do pozycji wyjściowej).



Dyszę parową należy stosować z zachowaniem ostrożności: kontakt skóry z dyszą parową lub z samym strumieniem pary może spowodować poważne oparzenia. Chwyć za osłonę przeciwooparzeniową, aby zmienić położenie wylewki parowej. Nigdy nie należy kierować strumienia pary na osoby lub przedmioty, które nie są przeznaczone do używania z urządzeniem w sposób opisany w niniejszej instrukcji.

Uwaga:

Przed użyciem wylewki parowej należy spuścić do pojemnika wszelkie skropliny, które mogły się w niej wytworzyć. Po użyciu dyszy należy ją wyczyścić wilgotną ściereczką, a w razie potrzeby usunąć pozostały w niej osad do pojemnika.

6.3 Pobieranie gorącej wody

Gorąca woda jest nalewana z odpowiedniej wylewki i może być wykorzystywana do przygotowywania naparów, herbaty, herbaty rumiankowej, do podgrzewania filiżanek, dodawania wody do espresso i uzyskiwania kawy w stylu amerykańskim, itd.

Gorąca woda nalewana jest z odpowiedniej wylewki automatycznie po naciśnięciu jednego z przycisków zaparzania programowanego lub ciągłego na wszystkich panelach przyciskowych, nawet podczas zaparzania porcji kawy.

	Zaprogramowana porcja wody z automatyczną przerwą
	Ciągłe dozowanie wody z możliwością przerwania przez ponowne naciśnięcie przycisku

6.4 System automatycznego czyszczenia



System automatycznego czyszczenia pozwala na czyszczenie grup zaparzających kawę.

Włożyć uchwyt na filtr (kolbę) ze ślepyim filtrem do grupy zaparzającej.

Aby rozpocząć cykl czyszczenia, naciśnij logo SM i przycisk ciągłego dozowania przez kilka sekund. Podczas cyklu czyszczenia wyświetlana jest odpowiednia informacja.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia grupa zaparzająca powraca do swoich normalnych warunków pracy.

Cykl czyszczenia należy powtórzyć dla wszystkich pozostałych grup w ten sam sposób.

6.5 Podgrzewacz filiżanek (opcjonalnie)

Podgrzewacz filiżanek służy do zwiększenia ogrzewania górnego panelu na filiżanki (przy pomocy elektrycznego elementu grzejnego). Aby włączyć lub wyłączyć podgrzewacz filiżanek należy skorzystać z odpowiedniego przełącznika na wyświetlaczu graficznym, dostępnego w pierwszej grupie (patrz rozdział „Programowanie”). Element grzewczy podgrzewacza filiżanek wyposażony jest w termostat roboczy, który kontroluje temperaturę powierzchni panelu na filiżanki.

7. Programowanie porcji do samodzielnego uczenia



Aby wejść do menu programowania, naciśnij logo SM na wyświetlaczu drugiej grupy na co najmniej 5 sekund; po zwolnieniu logo, na wszystkich grupach zostanie wyświetlony ekran programowania porcji do samodzielnego uczenia. Należy przymocować kolbę z odpowiednią ilością zmielonej kawy, nacisnąć przycisk, który ma zostać zaprogramowany: rozpocznie się normalny proces zaparzania. Po uzyskaniu żądanej porcji należy ponownie nacisnąć wybrany przycisk, aby zakończyć zaparzanie i zapisać wartość porcji w ml. Ta sama operacja musi być powtórzona na innych przyciskach, jeśli chcemy je przeprogramować.

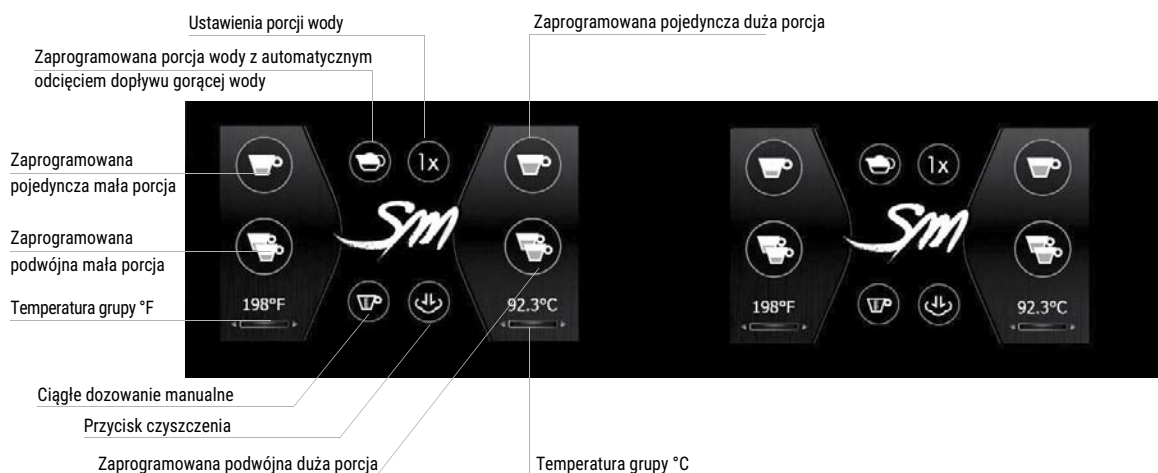
Programowanie porcji herbaty również odbywa się poprzez wybranie przycisku  i zastosowanie tej samej metody, która została opisana powyżej.

W tym przypadku programuje się czas nalewania gorącej wody z wylewki gorącej wody (w sekundach).

Nacisnąć przycisk P, aby wyjść z funkcji programowania i powrócić do ekranu gotowości urządzenia.

8. Programowanie i użytkowanie panelu sterowania D

Sprawdzanie ustawień i programowanie jest łatwe i intuicyjne; ponadto wyświetlacz przedstawia szereg bardzo przydatnych informacji dla operatora.



8.1 Włączanie urządzenia



Gdy urządzenie jest włączane, na ekranie wyświetlana jest wersja oprogramowania. Po kilku sekundach na pierwszej grupie pojawi się główny ekran obsługi urządzenia; naciśnij logo SM, aby przejść do trybu gotowości urządzenia.

Uwaga: Gdy urządzenie jest instalowane po raz pierwszy lub po zresetowaniu, wyświetlany jest pierwszy ekran startowy. Naciśnij przycisk  i sprawdź, czy woda jest dozowana ze wszystkich grup. Naciśnij przycisk , aby potwierdzić operację. Po zakończeniu operacji wyświetlany jest główny ekran.

Aby uzyskać dostęp do menu programowania, należy wciskać logo SM na wyświetlaczu pierwszej grupy aż pojawi się ekran menu programowania (należy odczekać około 10 sekund).

8.2 Ustawienia OFF/ON i regulacja temperatury grup zaparzających kawę (tylko dla modeli wielobojlerowych)

	• Aby wyregulować temperaturę niezależnie dla każdej grupy, naciśnij oznaczenie temperatury grupy w prawym dolnym rogu. Zostanie wyświetlony ekran regulacji temperatury grupy. Aby zmniejszyć wartość, przesun suwak z prawej strony do lewej; aby zwiększyć wartość, przesun suwak z lewej strony do prawej. Potwierdź wybraną wartość przyciskiem OK i powróć do ekranu głównego. Naciśnij przycisk X, aby powrócić do ekranu głównego bez zmiany temperatury. • Aby wyłączyć ogrzewanie niezależnie dla każdej grupy, naciśnij przycisk  na ekranie regulacji temperatury. Pojawi się ekran informujący, że grupa jest w trybie gotowości i zasilanie elementu grzejnego zostaje odłączone. Gdy dana grupa jest w trybie gotowości nie jest już możliwe zaparzanie na niej kawy. • Aby ponownie aktywować ogrzewanie grupy, naciśnij i przytrzymaj przez około 5 sekund przycisk . Zostanie ponownie wyświetlony ekran główny
---	---

8.3 Regulacja temperatury bojlera gorącej wody i pary

	Aby wyregulować temperaturę bojlera parowego, należy przycisnąć na około 5 sekund wartość temperatury w lewym górnym rogu wyświetlacza. Pojawi się ekran regulacji temperatury. Należy ustawić temperaturę za pomocą  i/lub , a następnie potwierdzić, naciskając strzałkę potwierdzającą . Zmianę ustawień wyświetlania z °C na °F lub odwrotnie należy przeprowadzić, naciskając odpowiednią ikonę. Aby powrócić do ekranu głównego naciśnij symbol .
---	--

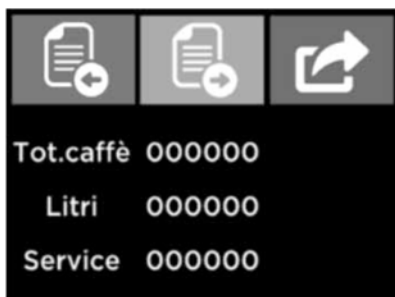
8.4 Ekran ustawień urządzenia i dostępu do trybu czuwania

	Aby przejść do ekranu z ustawieniami urządzenia należy przesunąć literkę D. na wyświetlaczu dotykowym. Na wyświetlaczu pojawi się ekran dostępu do ustawień urządzenia i będzie można uzyskać dostęp do następujących funkcji:	
		Ikona trybu czuwania. Naciśnij ikonę, aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania (wszystkie funkcje wyłączone). Zostanie wyświetlony ekran trybu czuwania. Naciśnij ponownie ikonę, aby wyjść z trybu czuwania i ponownie uruchomić urządzenie, wracając do ekranu głównego.
		Ikona podgrzewacza filiżanek. Naciśnij ikonę, aby włączyć (ON) lub wyłączyć (OFF) podgrzewacz filiżanek. Przy ustawieniu OFF, podgrzewacz filiżanek będzie wyłączony, a ikona nie będzie wyświetlana na ekranie głównym.
		Ikona licznika. Naciśnij ikonę, aby wyświetlić ekrany z odczytami liczników.
		Ikona programowania. Naciśnij symbol, aby przejść do programowania porcji kawy i herbaty.
		Ikona daty i godziny. Naciśnij ikonę, aby przejść do ekranu, na którym można ustawić datę i dzień tygodnia, automatyczne włączanie i wyłączanie oraz dni odpoczynku.
		Ikona wyboru języka. Naciśnij ikonę, aby przejść do ekranu wyboru języka
		Ikona programowania na poziomie technicznym. Naciśnij ikonę, aby przejść do sekwencji ekranów programowania na poziomie technicznym.

8.5 Włączanie i wyłączanie podgrzewacza filiżanek

Przejdź do ekranu ustawień urządzenia i naciskając ikonę podgrzewacza filiżanek, włącz (ON) lub wyłącz (OFF) podgrzewacz filiżanek. Przy ustawieniu OFF (Wyłączony), podgrzewacz filiżanek będzie wyłączony, a ikona podgrzewacza filiżanek nie będzie wyświetlana na ekranie głównym.

8.6 Odczyt licznika



Na ekranie dostępu do ustawień urządzenia naciśnij ikonę licznika, aby przejść do ekranu odczytu licznika.

Do przewijania między ekranami służą przyciski  i .

Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.

Wyświetlane są kolejno następujące ekrany dotyczące liczników urządzenia:

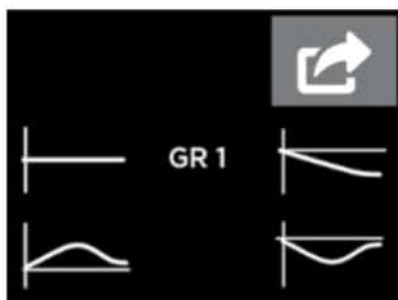
- Łączna liczba kaw przygotowanych przez urządzenie.
- Łączna liczba grupa 1; Łączna liczba grupa 2; Łączna liczba grupa 3 (jeśli urządzenie posiada trzy grupy). Dla każdej grupy można przeglądać liczbę zaparzonych porcji, a w razie potrzeby wyzerować dane, naciskając przycisk RESET i potwierdzić, naciskając YES na następnym ekranie.
- Łączna liczba zaprogramowanych i zaparzonych w trybie ciągłym porcji herbaty.
- Łączna liczba litrów wody zużytej przez urządzenie.
- Liczba cykli od ostatniej konserwacji.

Uwaga: operacja resetowania NIE ZERUJE całkowitej liczby zużytych litrów; aby zresetować tę wartość, należy zapoznać się z odpowiednim podpunktem.



Łączna wartość wynikająca z sumy wszystkich operacji zaparzania wykonanych dla każdego klucza z każdej grupy nie może zostać wyzerowana.

8.7 Programowanie porcji kawy i herbaty



Na ekranie dostępu do ustawień urządzenia naciśnij ikonę programowania, aby przejść do ekranu programowania porcji.

Pierwszy ekran służy do programowania pierwszej grupy. Wszystkie przyciski mogą być zaprogramowane przez wciśnięcie żądanej porcji; po wybraniu przycisk na klawiaturze zacznie migać. Ponieważ przyciski trybu ciągłego każdej grupy nie mogą być zaprogramowane, pozostaną one wyłączone.

Programowanie porcji poprzez ustawienia na wyświetlaczu dotykowym.

Jeśli nie została wybrana, należy wybrać porcję do zaprogramowania, naciskając odpowiedni przycisk; zostanie wyświetlony ekran wskazujący grupę, rodzaj porcji, ilość w ml oraz ustawioną krzywą temperatury (tylko w modelach wielobojlerowych). Za pomocą i/ lub należy ustawić żądaną wartość; po zmianie wartość zmienia kolor na czerwony, co wskazuje, że jest modyfikowana. Naciśnij przycisk krzywej temperatury, aby wybrać jedną z czterech dostępnych opcji.

Potwierdź, wciskając ; programowany przycisk klawiatury zostanie wyłączony.

Programowanie porcji poprzez samodzielne uczenie.

Jeśli nie została wybrana, należy wybrać porcję do zaprogramowania, naciskając odpowiedni przycisk; zostanie wyświetlony ekran wskazujący grupę, rodzaj porcji, ilość w ml oraz ustawioną krzywą temperatury (tylko w modelach wielobojlerowych). Należy zamocować kolbę z odpowiednią ilością zmielonej kawy, nacisnąć przycisk, który ma zostać zaprogramowany. Rozpocznie się normalny proces zaparzania; po ponownym naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się porcja w ml. Wartość zmieni kolor na czerwony, co wskazuje, że jest modyfikowana. Naciśnij przycisk krzywej temperatury, aby wybrać jedną z czterech dostępnych opcji. Potwierdź, wciskając ; programowany przycisk klawiatury zostanie wyłączony.

Uwaga:

Programowanie porcji herbaty również odbywa się poprzez wybranie przycisku i zastosowanie tej samej metody, która została opisana powyżej.

W tym przypadku programuje się czas zaparzania gorącej wody (w sekundach).

Kopiowanie programowania z grupy 1 do innych grup

Użyj przycisków i , aby przejść do ekranu, na którym możliwe jest skopiowanie porcji z grupy 1 do innych grup.

Wybierz grupę lub grupy (w przypadku urządzenia z trzema grupami), gdzie mają być skopiowane porcje z grupy 1 i zatwierdź przy pomocy .

Tylko modele z funkcją Autosteam



Tylko modele z profilami ciśnienia



Programowanie krzywych temperatur (tylko modele wielobojlerowe).

Użyj przycisków i , aby przejść do ekranu programowania krzywej temperatury. Wybierz krzywą, która ma być zaprogramowana, naciskając odpowiedni przycisk; na wyświetlaczu pojawi się ekran wskazujący krzywą temperatury, która ma być zaprogramowana.

Za pomocą i/lub ustaw żadaną wartość pomiędzy 0 i +2,5°C w stosunku do wartości Tset dla krzywej, która przewiduje wzrost temperatury.

Za pomocą i/lub ustaw żadaną wartość pomiędzy 0 i -2,5°C w stosunku do wartości Tset dla krzywej, która przewiduje obniżenie temperatury.

UWAGA: Jeśli włączona jest funkcja AUTOSTEAM, wyświetlany jest również odpowiedni ekran programowania (patrz punkt 9.9, aby zaprogramować przycisk).

Programowanie profilu ciśnienia porcji (tylko dla modeli wielobojlerowych z zestawem do regulacji ciśnienia)

Jeśli nie została wybrana, należy wybrać porcję do zaprogramowania naciskając odpowiedni przycisk; zostanie wyświetlony ekran wskazujący grupę, rodzaj porcji, ilość w ml oraz ustawioną krzywą temperatury. Naciskając przycisk profilu ciśnienia, można wybrać jeden z następujących profili: Constant Pressure (Stałe ciśnienie), Classic Lever (Klasyczna dźwignia) lub Extended Lever (Wydłużona dźwignia).

Możliwe będzie również wybranie profilu * programowalnego tylko w obszarze technicznym.

Potwierdź, wciskając ; programowany przycisk klawiatury zostanie wyłączony.

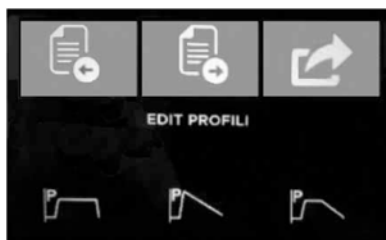
Programowanie profili ciśnienia (tylko dla modeli wielobojlerowych z zestawem do regulacji ciśnienia)

Użyj przycisków i , aby przejść do ekranu programowania profilu ciśnienia. Wybierz profil ciśnienia, który ma być programowany, naciskając odpowiedni przycisk; na wyświetlaczu pojawi się ekran wskazujący profil ciśnienia, który ma być zaprogramowany.

Za pomocą i/lub należy ustawić żadaną wartość czasu infuzji wstępnej T1, ciśnienie zaparzania oraz, tylko w przypadku krzywej „wydłużonej dźwigni”, czas trwania maksymalnego ciśnienia T4.

Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.

Jeśli przez ponad 30 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, zostanie wyświetlony ekran dostępu do ustawień urządzenia.



8.8 Programowanie czasu, daty i zarządzanie automatycznym włączaniem/wyłączaniem



Na ekranie dostępu do ustawień urządzenia naciśnij ikonę daty i czasu, aby przejść do ekranu programowania daty i czasu.

Do przewijania między ekranami służą przyciski i .

Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.

Wyświetlane są kolejno następujące ekrany:

- Ustawienia CZASU.
- Ustawienia DNIA i DATY.
- Ustawienia zaprogramowanego AUTOMATYCZNEGO URUCHOMIENIA.
- Ustawienia zaprogramowanego AUTOMATYCZNEGO WYŁĄCZANIA.

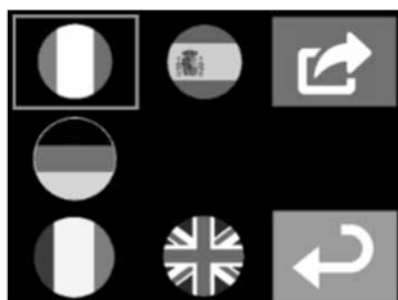
Ekran jest aktywny tylko wtedy, gdy aktywne jest zaprogramowane automatyczne uruchomienie.

- Ustawienia zaprogramowanych DNI WOLNYCH.

Ekran jest aktywny tylko wtedy, gdy aktywne jest zaprogramowane automatyczne uruchomienie.

Zmień wartości za pomocą przycisków i/lub i potwierdź przyciskiem .

8.9 Wybór języka



Na ekranie dostępu do ustawień urządzenia naciśnij ikonę wyboru języka, aby przejść do ekranu wyboru języka.

Wybierz język spośród następujących opcji: włoski, angielski, francuski, niemiecki, hiszpański. Potwierdź przy pomocy przycisku .

Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.

9. Programowanie na poziomie technicznym

Na ekranie dostępu do ustawień urządzenia naciśnij ikonę programowania na poziomie technicznym, aby uzyskać dostęp do ekranów programowania na poziomie technicznym.

Wyświetlane są kolejno następujące ekrany:

9.1 Ustawienia telefonu pomocy technicznej

	Aby zmienić numer, użyj przycisków  lub  kiedy pod czerwonym kursorem ustawiony będzie prawidłowy numer naciśnij przycisk  aby potwierdzić, a następnie wybierz następny numer. Użyj przycisków  i , aby przejść do następnego lub poprzedniego ekranu. Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.
---	--

9.2 Włączanie/wyłączanie programowania porcji

	Wyłącz programowanie porcji przyciskiem  i potwierdź przyciskiem . Włącz programowanie porcji przyciskiem  i potwierdź przyciskiem . Użyj przycisków  i , aby przejść do następnego lub poprzedniego ekranu. Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.
---	--

9.3 Programowanie liczby cykli, które mogą być wykonane przed interwencją serwisu technicznego

	Możliwe jest ustawienie liczby cykli, po których wyświetlony zostanie komunikat informujący o konieczności przeprowadzenia konserwacji. Używając przycisków  i/lub  zmień wartość od minimalnej 0 do maksymalnej wartości 100000. Potwierdź przyciskiem . Użyj przycisków  i , aby przejść do następnego lub poprzedniego ekranu. Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.
---	--

9.4 Programowanie wzrostu temperatury bojlera dla grupy zaparzającej podczas zaparzania (tylko modele wielobojlerowe)

	Ten parametr pozwala na zwiększenie temperatury kawy podczas jej zaparzania. Można ją zmieniać w zakresie od minimalnej wartości 0 do maksymalnej 5°C. Naciśnij przycisk , aby zmniejszyć temperaturę, potwierdź przyciskiem . Naciśnij przycisk , aby zwiększyć temperaturę, potwierdź przyciskiem . Użyj przycisków  i , aby przejść do następnego lub poprzedniego ekranu. Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia. Kolejny parametr OFS pozwala skorygować wyświetlaną temperaturę w stosunku do temperatury ustawionej w bojlerze, tak aby uzyskać jednakową wartość pomiędzy temperaturą wody wychodzącej z grupy a temperaturą zaprogramowaną na grupie. Naciśnij przycisk , aby zmniejszyć temperaturę, potwierdź przyciskiem . Naciśnij przycisk , aby zwiększyć temperaturę, potwierdź przyciskiem . Użyj przycisków  i , aby przejść do następnego lub poprzedniego ekranu. Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.
	

9.5 Programowanie czasu napełniania bojlera

	Parametr ten pozwala na ustawienie czasu oczekiwania po którym woda przestanie być dodawana do bojlera parowego (w sekundach). Naciśnij przycisk , aby zmniejszyć wartość, potwierdź przyciskiem . Naciśnij przycisk , aby zwiększyć wartość, potwierdź przyciskiem . Użyj przycisków  i , aby przejść do następnego lub poprzedniego ekranu. Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.
---	---

9.6 Ustawienie liczby litrów, po których należy wymienić filtr zmiękczacza

	Parametr ten pozwala na ustawienie liczby wody zużytej przez urządzenie (w litrach) po przekroczeniu której wyświetlany jest komunikat informujący o konieczności wymiany filtra zmiękczacza. Naciśnij przycisk , aby zmniejszyć wartość, potwierdź przyciskiem . Naciśnij przycisk , aby zwiększyć wartość, potwierdź przyciskiem . Użyj przycisków  i , aby przejść do następnego lub poprzedniego ekranu. Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.
---	--

9.7 Programowanie kontroli zaparzania



Wyłącz kontrolę zaparzania przyciskiem i potwierdź przyciskiem . Włącz kontrolę zaparzania przyciskiem i potwierdź przyciskiem . Użyj przycisków i , aby przejść do następnego lub poprzedniego ekranu.

Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.

Programowanie minimalnych i maksymalnych wartości kontroli zaparzania

Ekran programowania kontroli zaparzania są wyświetlane tylko wtedy, gdy włączona jest funkcja CC CONTROL.

To ustawienie umożliwia wskazanie minimalnej i maksymalnej wartości przepływu kawy podczas zaparzania w ml/s (cc/s).

Naciśnij przycisk , aby zmniejszyć wartość, potwierdź przyciskiem .

Naciśnij przycisk , aby zwiększyć wartość, potwierdź przyciskiem .

Użyj przycisków i , aby przejść do następnego lub poprzedniego ekranu.

Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.

Działanie podczas zaparzania

Podczas zaparzania wyświetlana jest krzywa oparta na krzywej temperatury ustawionej dla wybranej porcji; poniżej tej krzywej progresywne kolory wskazują, czy zaparzanie jest zgodne z ustawioną wartością (zielony), jest zbyt wolne (czerwony) lub zbyt szybkie (niebieski).

Funkcja ta pozwala barmanowi na sprawdzenie jakości napoju w trakcie jego zaparzania.

Jeśli porcja jest zaparzana zbyt szybko (głównie kolor niebieski), być może nie ma wystarczającej ilości zmielonej kawy i/lub może być konieczne zmniejszenie odległości pomiędzy tarczami mielącymi w młynku.

Jeśli porcja jest zaparzana zbyt wolno (głównie kolor czerwony), być może ilość zmielonej kawy jest zbyt duża i/lub konieczne może być zwiększenie odległości pomiędzy tarczami mielącymi w młynku.

9.8 Ustawianie pierwszego ekranu startowego



Ten ekran służy wyłącznie do ustawiania przypomnienia o konieczności napełnienia wodą bojlerów grupowych przy pierwszym włączeniu urządzenia.

Funkcja ta jest wyłączana automatycznie przy następnym uruchomieniu urządzenia lub można ją wyłączyć, naciskając przycisk i potwierdzić przyciskiem .

Użyj przycisków i , aby przejść do następnego lub poprzedniego ekranu.

Naciśnij , aby powrócić do ekranu dostępu do ustawień urządzenia.

9.9 Aktywacja i programowanie przycisku AUTOSTEAM



Włącz funkcję AUTOSTEAM, naciskając przycisk OFF, który przestawi się na ### ON.

W tym przypadku na ekranie głównym pierwszej grupy pojawi się przycisk AUTOSTEAM .

Naciśnij przycisk, aby rozpocząć cykl zaparzania z wylewki AUTOSTEAM, jeśli jest ona zainstalowana w urządzeniu (OPCJONALNIE).

Programowanie temperatury wylewki AUTOSTEAM (w programowaniu porcji).

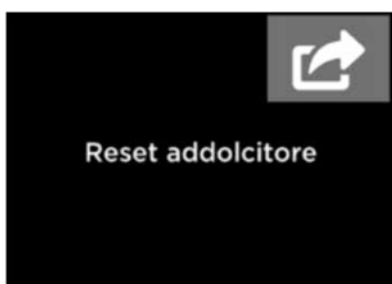
Ekran programowania AUTOSTEAM jest wyświetlany w ekranie programowania porcji tylko jeśli funkcja AUTOSTEAM została włączona. Umożliwia on ustawienie temperatury, przy której powinien zostać wyłączony zawór elektromagnetyczny zarządzający funkcją AUTOSTEAM.

Naciśnij przycisk AUTOSTEAM, aby rozpocząć. Przycisk zacznie migać i zacznie wydobywać się para. Po osiągnięciu żądanej temperatury należy ponownie nacisnąć przycisk AUTOSTEAM, aby zatrzymać wydobywanie pary i zapisać wartość temperatury.

Włącz AUTOSTEAM, naciskając przycisk ON, który przestawi się na OFF.

10. Komunikaty alarmowe

10.1 Ekran alarmu i resetowania filtra



Ekran ten informuje o konieczności regeneracji filtra zmiękczacza w urządzeniu i pojawia się, gdy wartość ustawiona w programowaniu na poziomie technicznym zostanie osiągnięta lub przekroczona.

Ostrzeżenie jest wyświetlane przez 5 sekund po każdej operacji zaparzania, ale nie blokuje możliwości zaparzenia kawy.

Naciśnij przycisk RESET i przytrzymaj go przez co najmniej 3 sekundy, aby zresetować komunikat i wyzerować licznik.

Po zresetowaniu wyświetlany jest odpowiedni ekran resetowania.

Naciśnij , aby powrócić do głównego ekranu urządzenia.

10.2 Ekran wskazujący na konieczność przeprowadzenia kontroli przez pomoc techniczną

	Ekran ten informuje o konieczności kontroli urządzenia przez pomoc techniczną i pojawia się, gdy wartość ustawiona w programowaniu na poziomie technicznym zostanie osiągnięta lub przekroczona. XXXXXXXX to numer telefonu ustawiony jako sugestia w programowaniu na poziomie technicznym. Ostrzeżenie jest wyświetlane przez 5 sekund po każdej operacji zaparzania, ale nie blokuje możliwości zaparzenia kawy. Naciśnij przycisk RESET i przytrzymaj go przez co najmniej 3 sekundy, aby zresetować komunikat i wyzerować licznik. Po zresetowaniu wyświetlany jest odpowiedni ekran resetowania. Naciśnij , aby powrócić do głównego ekranu urządzenia.
---	---

10.3 Ekran alarmowy niskiego poziomu wody w bojlerze

	Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat o niskim poziomie wody w bojlerze, oznacza to, że przekroczony został czas napełniania bojlera wodą. W tym stanie zablokowane jest funkcjonowanie wszystkich głównych funkcji urządzenia. Klawiatury są wyłączone, a praca wszystkich modułów jest zablokowana. Krótkie podwójne przyciski każdej grupy zaczynają migać, wskazując wizualnie na stan alarmowy. Komunikat alarmowy zniknie po wyłączeniu i ponownym włączeniu urządzenia, ponownym uruchomieniu cyklu automatycznego napełniania kotła lub po przywróceniu prawidłowego poziomu.
---	---

10.4 Ekran alarmowy wysokiego poziomu wody w bojlerze

	Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat o wysokim poziomie wody w bojlerze, oznacza to, że osiągnięty został maksymalny poziom napełnienia bojlera. W tym stanie zablokowane jest funkcjonowanie wszystkich głównych funkcji urządzenia. Klawiatury są wyłączone, a praca wszystkich modułów jest zablokowana. Wszystkie przyciski na panelach grup oraz trzy diody LED kontroli poziomu zaczną migać, wskazując wizualnie na stan alarmowy. Komunikat zniknie, gdy przywrócony zostanie prawidłowy poziom.
---	---

10.5 Ekran alarmowy temperatury bojlera parowego

	Jeśli sonda temperatury bojlera parowego ulegnie zwarceniu lub jeśli temperatura przekroczy poziom 140°C przez ponad 5 kolejnych sekund, generowany jest alarm. Wszystkie przyciski zaczną migać i zostanie wyświetlony ekran przedstawiony z boku. Zablokowane zostaną wszystkie funkcje autosteam (jeśli są aktywne) i parzenia herbaty. Alarm zniknie dopiero po powrocie temperatury do dopuszczalnych wartości. Ostrzeżenie znika po wyłączeniu urządzenia.
---	--

10.6 Ekran alarmowy sondy temperatury bojlera parowego

	Jeśli sonda temperatury bojlera parowego zostanie odłączona lub przerwana, w ciągu 5 sekund zostanie wygenerowany alarm. Wszystkie przyciski zaczną migać i zostanie wyświetlony ekran przedstawiony z boku. Zablokowane zostaną wszystkie funkcje autosteam (jeśli są aktywne) i parzenia herbaty. Alarm zniknie dopiero po ponownym podłączeniu sondy. Ostrzeżenie znika po wyłączeniu urządzenia.
--	---

10.7 Ekran alarmowy temperatury bojlera grupy zaparzającej (tylko modele z wieloma boilerami)

Jeśli sonda temperatury bojlera danej grupy ulegnie zwarceniu lub jeśli temperatura przekroczy poziom 125°C przez ponad 5 kolejnych sekund, generowany jest alarm ALT (ALARM TEMPERATURE). W tym stanie zablokowane są wszystkie główne funkcje danej grupy. Alarm zniknie dopiero po powrocie temperatury do dopuszczalnych wartości. Ostrzeżenie znika po wyłączeniu grupy.

10.8 Ekran alarmowy temperatury bojlera grupy zaparzającej (tylko modele z wieloma boilerami)

Jeśli sonda temperatury bojlera danej grupy zostanie odłączona lub przerwana w ciągu 5 sekund zostanie wygenerowany alarm ALP (ALARM SONDY). W tym stanie zablokowane są wszystkie główne funkcje danej grupy. Grupa zaparzająca zostaje wyłączona. Alarm zniknie dopiero po ponownym podłączeniu sondy. Ostrzeżenie znika po wyłączeniu grupy.

10.9 Komunikat o błędzie licznika

Komunikat wskazujący, że jeden z liczników w urządzeniu nie działa prawidłowo. Po rozpoczęciu każdej porcji objętościowej (Svx + POMPA zarówno podczas zaparzania, jak i podczas programowania) sprawdzana jest poprawność działania przepływomierza poprzez wykrywanie impulsów jakie wysyła do mikrokontrolera. Jeśli przez ponad 5 kolejnych sekund nie zostaną wykryte żadne impulsy, pojawi się alarm ALF. Po 45 sekundach (limit czasowy przepływomierza) bez impulsów wysyłanych przez przepływomierz, bieżąca porcja jest automatycznie zatrzymywana. Alarm ALF pojawi się na danej grupie zaparzającej (ALARM PRZEPŁYWOMIERZA). Aby zamknąć komunikat alarmowy naciśnij jeden z przycisków lub wyłącz i ponownie włącz urządzenie.

11. Rutynowa konserwacja



• W celu przeprowadzenia rutynowej konserwacji nie należy usuwać żadnego panelu ani stałej osłony korpusu urządzenia

- Do czyszczenia ekspresu do kawy nie wolno używać żrących lub szkodliwych detergentów, takich jak alkohol, benzyna lub rozpuszczalniki; należy używać wody i neutralnych detergentów.
- Aby wyczyścić klawiaturę na ekranie dotykowym urządzenia, użyj lekko wilgotnej ściereczki z mikrofibry. Mikrofibra wychwytuje tłuste zanieczyszczenia i usuwa je, zamiast rozprzyszczać je po całym ekranie. Obecność tłustych zanieczyszczeń na klawiaturze jest pewną przyczyną nieprawidłowego działania urządzenia. Do zwilżania ściereczki należy używać wyłącznie wody: surowo zabrania się używania detergentów lub mydeł, które mogłyby również zakłócić prawidłowe działanie klawiatury.

Uwaga:

W celu utrzymania sprawności urządzenia i zagwarantowania bezpieczeństwa użytkownika oraz osób znajdujących się w pobliżu, konieczne jest codzienne czyszczenie urządzenia.

11.1 Czyszczenie grup zaparządzających i uchwytu filtra (kolby)

- 1) Do czyszczenia grup zaparządzających należy używać kolby z dołączonym ślepym filtrem.



Uwaga: Do czyszczenia grup należy używać wyłącznie kolby z dołączonym ślepym filtrem.

- 2) Za pomocą szczotki wyczyść obudowę w grupie zaparządzającej, gdzie umieszczany jest uchwyt filtra (kolba).
- 3) Włóż uchwyt filtra (kolbę) do grupy i nie mocując go całkowicie, naciśnij przycisk ciągłego parzenia.
- 4) Pozwól, aby woda wylała się z uchwytu filtra (kolby). W ten sposób oczyszczona zostanie grupa zaparządzająca.



Ciągły wypływ wody z grupy może spowodować oparzenia w wyniku kontaktu ze skórą.

- 5) Zatrzymaj przepływ wody i włóż uchwyt filtra do grupy zaparządzającej.
- 6) Rozpocznij ciągłe zaparzanie, a następnie zatrzymaj po kilku sekundach i powtórz tę czynność kilka razy (tak, aby wyczyścić kanał spustowy i zawór elektromagnetyczny grupy zaparządzającej).
- 7) Wyjmij uchwyt filtra (kolbę) ze ślepym filtrem z grupy zaparządzającej.
- 8) Powtórz te czynności dla wszystkich grup zaparządzających.
- 9) Wyczyść uchwyty filtra (kolby) z perforowanym filtrem: podłącz kolbę bez kawy do grupy zaparządzającej i pozwól, aby woda przez kilka sekund przepływała przez kolbę by wyczyścić filtr, kolbę i wylewki.

Uwaga: Do skutecznego czyszczenia grup zaparządzających można użyć specjalnych, dostępnych w handlu detergentów.

11.2 Czyszczenie pojemnika i kratki na filiżanki

Dolna kratka na filiżanki musi być zawsze utrzymywana w czystości; podczas normalnego użytkowania urządzenia wystarczy czyścić ją gąbką lub wilgotną szmatką. Pod koniec dnia pracy należy wyczyścić także wewnętrzne części pojemnika i kratki przy pomocy ciepłej wody i neutralnego detergentu.

11.3 Czyszczenie wylewki parowej

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.

11.4 Wymiana wody w bojlerze

Aby wymienić wodę w bojlerze, wykonaj następujące czynności:

- 1) Odłącz zasilanie urządzenia, ustawiając wyłącznik główny w pozycji 0 (zero).
- 2) Wyjmij pojemnik i kratkę na filiżanki oraz otwórz kurek spustowy bojlera.
- 3) Otwórz zawór parowy dla ułatwienia spuszczenia wody aż do zakończenia operacji.
- 4) Gdy woda przestanie wypływać z bojlera, zamknij kurek spustowy bojlera i zawór parowy.
- 5) Napełnij urządzenie wodą zgodnie z instrukcjami zawartymi w punkcie „Napełnianie bojlera wodą”.
- 6) W celu poprawy jakości produktu zaleca się wymianę wody w bojlerze oraz wymianę wody pozostałej w przewodach cyrkulacji wody przy codziennym uruchamianiu urządzenia.

12. Okresy beczynności urządzenia

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

- 1) Ustaw wyłącznik główny na 0 (zero) i w razie potrzeby odłącz przewód zasilający lub główny wyłącznik sieci elektrycznej.
- 2) Zamknij zawór odcinający sieci wodociągowej.
- 3) Jeśli uważasz, że temperatura może spaść poniżej 5°C, całkowicie opróżnij system wodny urządzenia.
- 4) Umyj elementy urządzenia zgodnie z opisem w rozdziale dotyczącym rutynowej konserwacji.
- 5) W razie potrzeby przykryj urządzenie.

13. Urządzenia bezpieczeństwa

13.1 Termostaty bezpieczeństwa z ręcznym resetowaniem

Termostat bezpieczeństwa bojlera parowego znajduje się obok elektronicznej jednostki sterującej i można do niego uzyskać dostęp po zdjęciu lewego panelu urządzenia.

Termostaty bezpieczeństwa oddzielnych bojlerów każdej grupy mogą znajdować się na samych bojlerach lub można do nich uzyskać dostęp po zdjęciu górnego pojemnika panelu na filiżanki.

Sonda termostatu, umieszczona wewnątrz elementów grzewczych bojlerów, odcina zasilanie elektryczne za każdym razem, gdy wystąpi nadmierny wzrost temperatury. Elementy grzewcze nie będą już podgrzewać wody w bojlerze i nie będzie możliwe prawidłowe użytkowanie urządzenia. Skontaktuj się z serwisantem z centrum obsługi technicznej LA SAN MARCO SPA.



Termostat bezpieczeństwa będzie musiał zostać zresetowany przez wyspecjalizowanego serwisanta LA SAN MARCO SPA, który musi najpierw usunąć przyczynę usterki.

13.2 Zawór bezpieczeństwa

Zawór bezpieczeństwa jest zainstalowany w górnej części bojlera parowego, w obszarze w którym znajduje się para. Zawór jest aktywowany w przypadku znacznego wzrostu ciśnienia wewnątrz bojlera parowego. Zawór gwałtownie obniża ciśnienie poprzez wypuszczenie pary do atmosfery (zawór jest uruchamiany przy ciśnieniu 1,8 bar). W przypadku zadziałania zaworu bezpieczeństwa, para zostanie zatrzymana i rozproszona wewnątrz korpusu urządzenia, tak aby uniknąć zagrożenia dla osób postronnych.



W przypadku uruchomienia zaworu bezpieczeństwa, wyłącz urządzenie i natychmiast skontaktuj się z wyspecjalizowanym serwisantem LA SAN MARCO SPA.

14. Informacje dla użytkownika

Na podstawie DEKRETU USTAWODAWCZEGO nr 49 z dnia 14 marca 2014 roku Wdrożenie dyrektywy 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



- Symbol przekreślonego kosza na śmieci na urządzeniu lub jego opakowaniu wskazuje, że pod koniec cyklu życia produktu należy go zutylizować oddzielnie od innych odpadów.
- Oddzielna utylizacja tego urządzenia po zakończeniu okresu użytkowania jest organizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownicy, którzy chcą zutylizować to urządzenie, muszą zatem skontaktować się z producentem i postępować zgodnie z przyjętym przez niego systemem, aby umożliwić oddzielną utylizację urządzenia po zakończeniu okresu jego eksploatacji.
- Odpowiednia selektywna zbiórka sprzętu do późniejszego recyklingu, przetwarzania i utylizacji przyczynia się do zapobiegania ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz sprzyja recyklingowi materiałów, z których urządzenie jest wykonane.
- Niewłaściwa utylizacja produktu przez użytkownika będzie skutkować nałożeniem kar przewidzianych przez lokalne prawo.

15. Ogólne warunki gwarancji

1. Czas trwania gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty wystawienia faktury zakupu.
2. W ramach gwarancji przewiduje się bezpłatną wymianę części składowych urządzenia, które zostaną uznane przez La San Marco za posiadające wady fabryczne. Gwarancja dotyczy tylko oryginalnych komponentów i wygasa w przypadku zastosowania nieoryginalnych komponentów.
3. Gwarancja nie ma zastosowania do: wymian lub napraw, które wynikają z normalnego zużycia w toku funkcjonowania urządzenia, a także z pogorszenia funkcjonowania urządzenia lub wypadków spowodowanych niedbałością lub nieostrożnością w użytkowaniu.
4. Części elektrycznych oraz wszystkich części, które okazały się wadliwe z powodu uszkodzeń związanych z transportem, niewłaściwej instalacji, złej konserwacji przeprowadzonej przez nieupoważniony personel, braku lub niewłaściwego użycia systemu zmiękczenia wody lub filtra wlewu wody, niewłaściwego wykorzystania urządzenia lub wykorzystania innego niż to, do którego urządzenie została zbudowana, lub wreszcie z powodu okoliczności, które nie mogą być przypisane wadom produkcyjnym.
5. Z serwisu gwarancyjnego wyłączona jest robocizna i interwencje techniczne związane z instalacją urządzenia, części podlegające normalnemu zużyciu oraz wszystkie materiały eksploatacyjne.
6. Gwarancja obejmuje komponenty tylko wtedy, gdy są one kompletne we wszystkich swoich częściach. Nie mogą być zmieniane, a wady fabryczne nie mogą być usuwane, unieważniane lub czynione nieczytelnymi.
7. Po naprawach wykluczone są wymiany urządzenia i przedłużenie gwarancji. Naprawa, zmiana lub wymiana elementów w okresie gwarancji nie może skutkować przedłużeniem okresu gwarancji. Z zakresu gwarancji wyłączone są wszelkie działania i roszczenia, w szczególności te dążące do naprawienia bezpośrednich lub pośrednich szkód spowodowanych przez osoby, a także dotyczące przedmiotów innych niż dostarczone produkty, a także zwrotów ewentualnych utraconych korzyści.

8. La San Marco S.p.A nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody, które mogłyby zostać wyrządzone, bezpośrednio lub pośrednio, ludziom, zwierzętom lub rzeczom w wyniku nieprzestrzegania wszystkich zaleceń wskazanych w instrukcji obsługi dołączonej do każdego produktu, a dotyczących w szczególności ostrzeżeń w zakresie instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
9. Gwarancja dotyczy bezpłatnej wymiany wadliwych elementów wraz z powiązaną bezpłatną wysyłką elementów zastępczych do kupującego; gwarancja nie obejmuje robocizny. Koszty wysyłki wadliwych elementów do dostawcy ponosi kupujący.
10. Każdy zwrot elementu, którego wymiana objęta jest gwarancją, musi być uzgodniony z klientem i zatwierdzony przez biuro handlowe La San Marco, aby mógł on zostać przyjęty.
11. La San Marco S.p.A nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe, bezpośrednio lub pośrednio, w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia, nieprawidłowej instalacji lub złej konserwacji, z wyjątkiem odpowiedzialności wyraźnie przewidzianej przez prawo.
12. La San Marco S.p.A nie jest zobowiązana żadnymi warunkami gwarancji innymi niż te wymienione i przekazane przez importerów/sprzedawców ich klientom. Z gwarancji firmy La San Marco wyłączone są również obowiązki związane z robocizną, koszty podróży i koszty dodatkowe związane z naprawą lub wymianą wadliwych części urządzenia.
13. Jeśli po weryfikacji dokonanej przez La San Marco okaże się, że zwrócony element nie jest wadliwy, Klient zostanie obciążony wszelkimi kosztami zarządzania, kontroli technicznej i ewentualnych testów. Naliczone zostaną również opłaty za przesyłkę i zwrot materiału.

16. Rozwiązywanie problemów

	USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1.	Bojler jest napełniony wodą i woda wypływa z zaworu bezpieczeństwa.	- Elektrozawór automatycznego napełniania zawsze pozostaje otwarty. - Wystąpiła usterka w zaworze ręcznego napełniania.	- Zamknąć zawór napełniania wody z sieci i skontaktować się z autoryzowanym, wykwalifikowanym serwisantem. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić prawidłowe działanie elektrozaworu napełniającego, elektroniki sterującej poziomem automatycznym oraz ewentualną awarię ręcznego zaworu napełniającego.
2.	Następuje otwarcie zaworu bezpieczeństwa i ulatnia się para. Manometr wskazuje, że ciśnienie w bojlerze przekracza 1,8 bar.	- Usterka układu sterowania elementem grzejnym (element grzejny jest zawsze zasilany). - Błąd interwencji termostatu bezpieczeństwa. - Zwiększone ciśnienie w bojlerze (interwencja zaworu bezpieczeństwa przy 1,8bar)	- Wyłącz urządzenie, ustawiając główny wyłącznik w pozycji 0 i skontaktuj się z autoryzowanym, wykwalifikowanym serwisantem. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić okablowanie elektryczne zasilające element grzewczy, przełącznik systemu regulacji temperatury oraz termostat bezpieczeństwa.

	USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
3.	Urządzenie zostało uruchomione prawidłowo, ale woda w bojlerze nie nagrzewa się.	• Element grzejny jest uszkodzony lub nie jest podłączony. • Główny przełącznik jest ustawiony w pozycji „1”;	• Sprawdź, czy główny przełącznik znajduje się w pozycji „2”. • Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić okablowanie elektryczne zasilające element grzejny. Serwisant musi również sprawdzić, czy termostat bezpieczeństwa elementu grzejnego interweniował i upewnić się, że działa prawidłowo.
4.	Urządzenie zostało uruchomione prawidłowo, ale jedna lub więcej grup parzących nie nagrzewa się.	• Element grzejny jest uszkodzony lub nie jest podłączony. • Grupa jest wyłączona.	• Sprawdź, czy główny przełącznik znajduje się w pozycji „2”. • Sprawdź, czy żadna z klawiatur grup parzących nie jest wyłączona. • Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić okablowanie elektryczne zasilające element grzejny. Należy również sprawdzić, czy termostat bezpieczeństwa elementu grzejnego interweniował i upewnić się, że działa prawidłowo.
5.	Z jednej z grup zaparzających nie wypływa woda.	• Kawa zmielona zbyt drobno lub zbyt duża ilość kawy dla używanego typu filtra. • Zawór elektromagnetyczny danej grupy zaparzającej nie otwiera się z powodu usterki. • Zatkany obieg wody.	• Dostosuj grubość mielenia kawy i/lub ilość zmielonej kawy. • Sprawdź, czy zawory przepływomierzy są w pozycji „otwartej”. • Upoważniony, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić i zweryfikować przepływomierze i ich zawory. • Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić zawór elektromagnetyczny danej grupy zaparzającej, jego okablowanie i bezpiecznik w elektronicznej jednostce sterującej. • Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić i zweryfikować, czy obwód hydrauliczny nie jest zatkany lub czy nie doszło do awarii pompy.
6.	Zaprogramowane porcje kawy espresso nie są stałe lub różnią się w poszczególnych grupach.	• Nieprawidłowe działanie elektronicznej jednostki sterującej lub przepływomierzy. • Wyciek z zaworu elektromagnetycznego grupy zaparzającej. • Zatkane dysze.	• Zaprogramuj porcje oddzielnie dla każdej grupy zaparzającej. • Upoważniony, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić i, jeśli to konieczne, wymienić przepływomierz grupy zaparzającej. Należy sprawdzić i w razie potrzeby wymienić zawór elektromagnetyczny grupy zaparzającej. Sprawdzić dysze.

	USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
7.	Nie jest możliwe zaprogramowanie wielkości porcji na grupie 1 i skopiowanie ich do innych grup.	Nieprawidłowe działanie elektronicznej jednostki sterującej lub przepływomierzy.	Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić okablowanie elektryczne pomiędzy jednostką sterującą a przepływomierzami i w razie potrzeby wymienić przepływomierz.
8.	Alarm przepływomierza.	- Przepływomierze są zatkane lub uszkodzone. - Wadliwe okablowanie.	Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić okablowanie elektryczne pomiędzy jednostką sterującą a przepływomierzami i w razie potrzeby wymienić przepływomierz.
9.	Alarm automatycznego systemu kontroli poziomu wody	- Brak wody w automatycznym systemie kontroli poziomu wody - Główny zawór zasilania wodą zamknięty. - Wadliwy zawór elektromagnetyczny systemu automatycznego poziomu wody.	- Sprawdź, czy główny zawór odcinający dopływ wody jest otwarty. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić układ hydrauliczny automatycznego systemu kontroli poziomu wody i upewnić się, że zawór elektromagnetyczny działa prawidłowo, a w razie potrzeby wymienić go.
10.	Alarm przepełnienia.	- Nieprawidłowe działanie automatycznego systemu kontroli poziomu wody; zawór elektromagnetyczny napełniania jest zawsze otwarty. - Wystąpiła usterka w zaworze ręcznego napełniania.	Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić układ hydrauliczny automatycznego systemu kontroli poziomu wody i upewnić się, że zawór elektromagnetyczny działa prawidłowo, a w razie potrzeby wymienić go.
11.	Urządzenie jest włączone w pozycji 1 lub 2 i lampka kontrolna świeci się, ale klawiatura nie działa lub jest wyłączona.	- Okablowanie elektryczne elektronicznej jednostki sterującej lub klawiatury jest uszkodzone. - Jednostka sterująca lub klawiatura elektroniczna są uszkodzone.	Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić okablowanie elektryczne jednostki sterującej i klawiatury. Należy sprawdzić działanie jednostki sterującej i klawiatury. W razie potrzeby wymienić uszkodzone elementy.
12.	Urządzenie dozjuje wodę z jednej grupy zaparzającej, ale nie została wybrana żadna z porcji.	Grupowy zawór elektromagnetyczny i pompa są zasilane w sposób ciągły.	Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić okablowanie elektryczne jednostki sterującej i w razie potrzeby wymienić uszkodzone elementy.
13.	Niewielkie ilości pary lub krople wody wydostają się z dyszy parowej, nawet jeśli jest ona zamknięta.	- Zużyta uszczelka zaworu. - Należy wyregulować zawór.	Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi ocenić, czy należy wymienić uszczelkę czy wyregulować zawór.
14.	Z wylewki gorącej wody wypływają krople wody nawet jeśli jest zamknięta.	- Zużyta uszczelka zaworu. - Należy wyregulować zawór.	Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi ocenić, czy należy wymienić uszczelkę czy wyregulować zawór.

	USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
15.	Po zaparzeniu kawy z grupy zaparzającej wydobywają się gwizdy.	- Nieprawidłowe działanie zaworu zwrotnego. - Zbyt wysokie ciśnienie pompy.	- Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić zawór zwrotny i w razie potrzeby wymienić go, kalibrując go przy ciśnieniu 12 bar. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić ciśnienie robocze pompy i jeśli jest zbyt wysokie skalibrować je na 9 bar.
16.	Uchwyt filtra (kolba) wyskakuje z grupy zaparzającej.	Zużyta uszczelka pod uchwytem filtra.	- Wyczyścić grupę zaparzającą i uchwyt filtra. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić uszczelkę i w razie potrzeby wymienić ją.
17.	Podczas zaparzania krople kawy kapią z krawędzi uchwyty filtra.	Zużyta uszczelka pod uchwytem filtra.	- Wyczyścić grupę zaparzającą i uchwyt filtra. - Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi sprawdzić uszczelkę i w razie potrzeby wymienić ją.
18.	Woda wycieka z odpływu zaworu elektromagnetycznego jednej z grup.	Uszkodzony zawór elektromagnetyczny grupy.	Autoryzowany, wykwalifikowany serwisant musi zdecydować, czy zawór elektromagnetyczny powinien zostać wymieniony.
19.	Zbyt jasna warstwa pianki (kawa zbyt szybko wypływa z wylewki).	a) Zbyt grube mielenie ziaren b) Niskie ciśnienie ubijania. c) Mała ilość mielonej kawy. d) Zbyt niska temperatura wody. e) Zbyt wysokie ciśnienie w pompie (powyżej 9 bar). f) Poszerzone otwory filtracyjne w grupie. g) Poszerzenie otworów filtra (uchwyt filtra).	a) Drobniej mielić ziarna. b) Mocniej ubijać. c) Zwiększyć porcję. d) Zwiększyć temperaturę grupy zaparzającej. e) Zmniejszyć ciśnienie w pompie (operacja ta może być wykonana tylko przez autoryzowanego, wykwalifikowanego serwisanta). f) Sprawdzić i wyczyścić grupę zaparzającą przy pomocy kolby ze ślepym filtrem lub wymienić filtr. g) Sprawdzić i wymienić filtr (uchwyt filtra).
20.	Dark cream (kawa wypływa z wylewki zbyt wolno).	a) Zbyt drobne mielenie ziarna. b) Mocne ubijanie. c) Duża ilość mielonej kawy. d) Zbyt wysoka temperatura wody. e) Zablockowany filtr grupy zaparzającej. f) Zatkane otwory filtra (uchwyt filtra).	a) Grubiej mielić ziarno. b) Słabiej ubijać. c) Zmniejszyć porcję. d) Zmniejszyć temperaturę grupy zaparzającej. e) Sprawdzić i wyczyścić grupę zaparzającą przy pomocy ślepego filtra lub wymienić filtr. f) Sprawdzić i wymienić filtr (uchwyt filtra).

	USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
21.	Fusy w filiżance.	a) Kawa zbyt drobno zmielona. b) Zużyte tarcze mielące w młynku-dozowniku. c) Ciśnienie w pompie powyżej 9 bar. d) Zablokowany filtr grupy zaparzającej. e) Poszerzenie otworów filtra (uchwyt filtra).	a) Grubiej mielić ziarno. b) Wymienić tarcze mielące (operacja ta może być wykonana tylko przez autoryzowanego, wykwalifikowanego serwisanta). c) Zmniejszyć ciśnienie w pompie (operacja ta może być wykonana tylko przez autoryzowanego, wykwalifikowanego serwisanta). d) Sprawdzić i wyczyścić grupę zaparzającą przy pomocy ślepego filtra lub wymienić filtr. e) Sprawdzić i wymienić filtr (uchwyt filtra).
22.	Kawa w filiżance mało kremowa (tryska z wylewki).	• Zablokowany filtr grupy zaparzającej.	• Sprawdzić i wyczyścić grupę zaparzającą za pomocą ślepego filtra (operacja ta może być wykonana tylko przez autoryzowanego, wykwalifikowanego serwisanta).
23.	Zbyt cienka kremowa warstwa w filiżance (znika po kilku sekundach).	• Ekstrakcja kawy zajmuje dużo czasu ze względu na zatkany filtr w kolbie. • Ekstrakcja kawy zajmuje dużo czasu ze względu na zatkany filtr grupowy. • Zbyt wysoka temperatura wody.	• Sprawdzić i wyczyścić grupę zaparzającą za pomocą ślepego filtra (operacja ta może być wykonana tylko przez autoryzowanego, wykwalifikowanego serwisanta). • Sprawdzić i wymienić filtr (uchwyt filtra). • Zmniejszyć temperaturę grupy zaparzającej.
24.	Zagłębienia w fusach z kawy (patrzac do wnętrza uchwytu filtra).	• Filtr częściowo zatkany.	• Sprawdzić i wyczyścić grupę zaparzającą przy pomocy ślepego filtra lub wymienić filtr.

Uwaga:

Jeśli nie jest możliwe rozwiązanie problemu w sposób opisany powyżej lub jeśli wystąpią inne usterki, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym La San Marco.



Przedsiębiorstwo posiadające certyfikowany
system zarządzania jakością, środowiskiem,
bezpieczeństwem i higieną pracy zgodny z normami
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

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
[@lasanmarcospa](https://www.facebook.com/lasanmarcospa)

