

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI PREZIOSA NEW 80

Oryginalna instrukcja obsługi

Spis treści

1.	Wstęp.....	str. 3
1.1	Korzystanie z instrukcji.....	str. 3
1.2	Zalecenia.....	str. 3
1.3	Stosowanie ekspresu do kawy.....;	str. 4
1.4	Dane techniczne.....	str. 4
2.	Opis urządzenia	str. 5
2.1	Ogólny schemat hydrauliczny.....	str. 6
2.2	Legenda:	str. 7
3.	Instalacja.....	str. 8
3.1	Zawartość zestawu	str. 8
3.2	Przygotowanie sieci wodnej.....	str. 8
3.3	Zmłączacz wody (opcja).....	str. 8
3.4	Instalacja hydrauliki	str. 9
3.5	Odpływ	str. 9
3.6	Połączenia elektryczne.....	str. 9
4.	Uruchomienie	str. 10
4.1	Napełnienie wodą kotła	str. 10
5.	Regulacja	str. 10
5.1	Regulacja ciśnienia tłoczenia pompy.....	str. 10
5.2	Regulacja ciśnienia wody w kotle.....	str. 11
5.3	Podgrzewanie wody w kotle.....	str. 11
5.4	Odprowadzenie pary	str. 11
5.5	Odprowadzenie ciepłej wody	str. 11
5.6	Przygotowywanie kawy.....	str. 11
5.7	Parzenie kawy	str. 11
5.8	Odprowadzanie wody z kotła	str. 11
5.9	Praca automatyczna – programowanie dawek	str. 12
5.10	Komunikaty alarmów.....	str. 12
6.	Rutynowa konserwacja.....	str. 12
6.1	Czyszczenie głowic parzenia i uchwytu filtra.....	str. 12
6.2	Czyszczenie tacki i kratki na filiżanki.....	str. 13
6.3	Czyszczenie rurki wylotu pary	str. 13
6.4	Wymiana wody w kotle.....	str. 13
7.	Okresy przestoju urządzenia.....	str. 13
8.	Informacje dla użytkowników.....	str. 14
9.	Gwarancja.....	str. 14
10.	Deklaracja zgodności CE	str. 14
11.	Rozwiązywanie problemów.....	str. 15

1. Wstęp



Przed użyciem urządzenia należy przeczytać wszystkie zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji.

1.1 Korzystanie z instrukcji



Niniejsza instrukcja zawiera wszelkie informacje niezbędne do montażu, uruchomienia, obsługi i konserwacji ekspresu do kawy. Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia; należy przechowywać ją wraz z urządzeniem.

1.2 Zalecenia



- Nie wolno używać urządzenia ani przeprowadzać rutynowej konserwacji przed przeczytaniem niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane do parzenia kawy espresso, gorącej wody (do przygotowywania napojów i herbat) i wytwarzania pary wodnej (do ogrzewania cieczy). Użycie wychodzące poza zakres niniejszej instrukcji jest niewłaściwe, a co za tym idzie, zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym korzystaniem z urządzenia.
- Użytkownikiem może być osoba dorosła i odpowiedzialna stosująca się do norm bezpieczeństwa obowiązujących w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane oraz innych zasad podyktowanych zdrowym rozsądkiem. W celu prawidłowego i bezpiecznego korzystania z urządzenia, użytkownik musi przestrzegać zasad BHP..
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności ruchowej, sensorycznej czy umysłowej, lub niemające doświadczenia i wiedzy, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Zaplanowane konserwacja i naprawa powinna zostać przeprowadzona wyłącznie przez upoważniony i wykwalifikowany personel.
- Nie należy instalować urządzenia w miejscu użycia do czyszczenia strumieni wody.
- Nie należy uruchamiać urządzenia przed podłączeniem do sieci wodociągowej.
- Zawór odcinający wodę musi pozostać otwarty, gdy urządzenie jest włączone. Musi to zostać sprawdzone przez użytkownika.
- Puste filiżanki należy położyć w miejscu do tego przeznaczonym.
- Urządzenie podczas pracy nie może być zakryte. Konieczne jest zapewnienie dopływu świeżego powietrza.
- Zabrania się korzystania z urządzenia przy usuniętych stałych i/lub ruchomych osłonach lub urządzeniach bezpieczeństwa; zabrania usuwania lub nieuprawnionej manipulacji przy urządzeniach bezpieczeństwa.
- Nie należy zdejmować paneli pokrywy urządzenia, ponieważ wewnątrz urządzenia znajdują się elementy pod napięciem (istnieje ryzyko porażenia prądem).
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia, należy odłączyć kabel zasilający z gniazda sieci elektrycznej, jeśli nie jest to możliwe, wyłączyć przełącznik wielobiegunowy z przodu urządzenia.
- Urządzenia zabezpieczające muszą być zawsze w idealnym stanie, zgodnym z zasadami konserwacji personelu upoważnionego przez firmę La San Marco.
- Gorące części maszyny (głowica parzenia, kotły, przewody, itp.) mogą spowodować obrażenia w razie przypadkowego kontaktu ze skórą. Podczas konserwacji lub naprawy konieczne jest zatem stosowanie rękawic, fartuchów itp.
- Do czyszczenia należy unikać stosowania produktów takich jak alkohol, benzyna lub rozpuszczalniki; używać wodę lub łagodne płyny.
- Do mycia obudowy wystarczy użyć wilgotnej ściereczki lub gąbki; Nie używaj ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić części obudowy. W celu oczyszczenia głowicy parzenia kawy, uchwytów filtra, kratki i tacek należy stosować się do wskazówek rozdziale Rutynowa konserwacja.
- Dla jak lepszej jakości produktu podczas codziennego uruchamiania urządzenia należy wymienić wodę w kotle i w przewodach. W przypadku, gdy urządzenie jest bezczynne przez kilka godzin w ciągu dnia, również zaleca się zmianę wody poprzez opróżnienie jej przez zawór gorącej wody i głowice parzenia kawy.

- Ścisłe przestrzeganie rutynowej konserwacji opisanej w niniejszej instrukcji jest niezbędne do bezpiecznego i wydajnego działania urządzenia.
- W przypadku awarii lub uszkodzenia jakiegokolwiek elementu ekspresu do kawy, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum obsługi i zwrócić się o oryginalne części zamienne firmy La San Marco S.p.A.; stosowanie nieoryginalnych części zamiennych powoduje utratę gwarancji i świadectw zgodności urządzenia.
- Wszelkie zmiany wprowadzone na urządzeniu i/lub niezgodności w zaplanowanej konserwacji zwalniają producenta od odpowiedzialności za powstałe szkody i powodują unieważnienie deklaracji zgodności i gwarancji.
- Zabrania się przeprowadzania czynności wymagających upoważnienia; w celu uzyskania wszelkich informacji, otrzymania części zamiennych lub akcesoriów należy skontaktować się z producentem.
- W przypadku konieczności przeniesienia urządzenia na zewnątrz lub do pomieszczeń, w których temperatura może spaść poniżej 0 °C, należy opróżnić system wymienników ciepła, odcinając dopływ wody do urządzenia i wypuszczając wodę z głowic do momentu aż zaczną wydostawać się z nich wyłącznie para. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować awarię wymienników ciepła i zamrożenie znajdującej się w nich wody.
- W przypadku zaprzestania użytkowania lub utylizacji urządzenia należy skontaktować się z dostawcą lub spółkami komunalnymi zajmującymi się unieszkodliwianiem odpadów komunalnych. Nie uwalniać do środowiska.
- Firma La San Marco S.p.A. zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w urządzeniu, jeśli uzna to za konieczne i bez uprzedzenia.

1.1 Stosowanie ekspresu do kawy

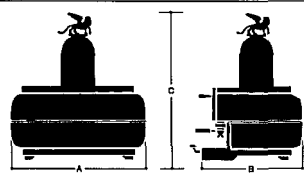
Temperatura otoczenia: 5 - 45°C (opróżnić instalację wodną w przypadku mrozu)

Ciśnienie wody sieci wodnej: 80 800 kPa (0,8 – 9,0 bar)

Twardość wody: mniej niż 5°fH

Hałas emitowany przez maszyny: poziom ciśnienia akustycznego jest mniejszy niż 70 dB (A) w normalnych warunkach użytkowania maszyny.

1.2 Dane techniczne

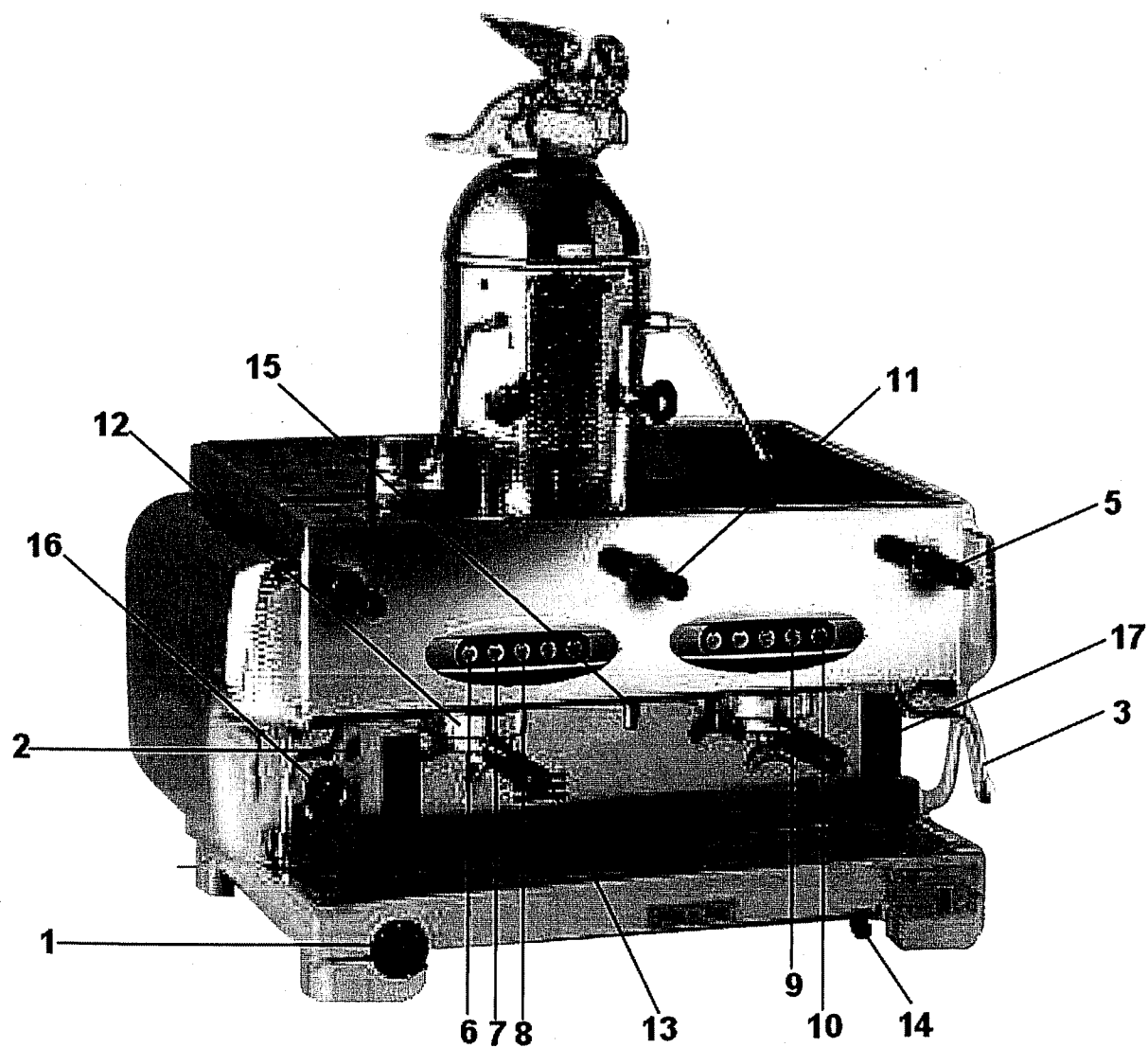
MODEL	L. GL.	WYDAJNOŚĆ KOTŁA (L)	POBÓR MOCY (W)			WAGA (kg)			
			GRZĄŁKI KOTŁA		SILNIK POMPY				
			JEDNOFAZOWA	TROJFAZOWA					
NEW 80 - E - 2	2	12	3000-4500	3000-4500	-	80	780	530	910
NEW 80 - E - 3	3	19	5500-7000	5500-7000	-	89	970	530	910

Seria:

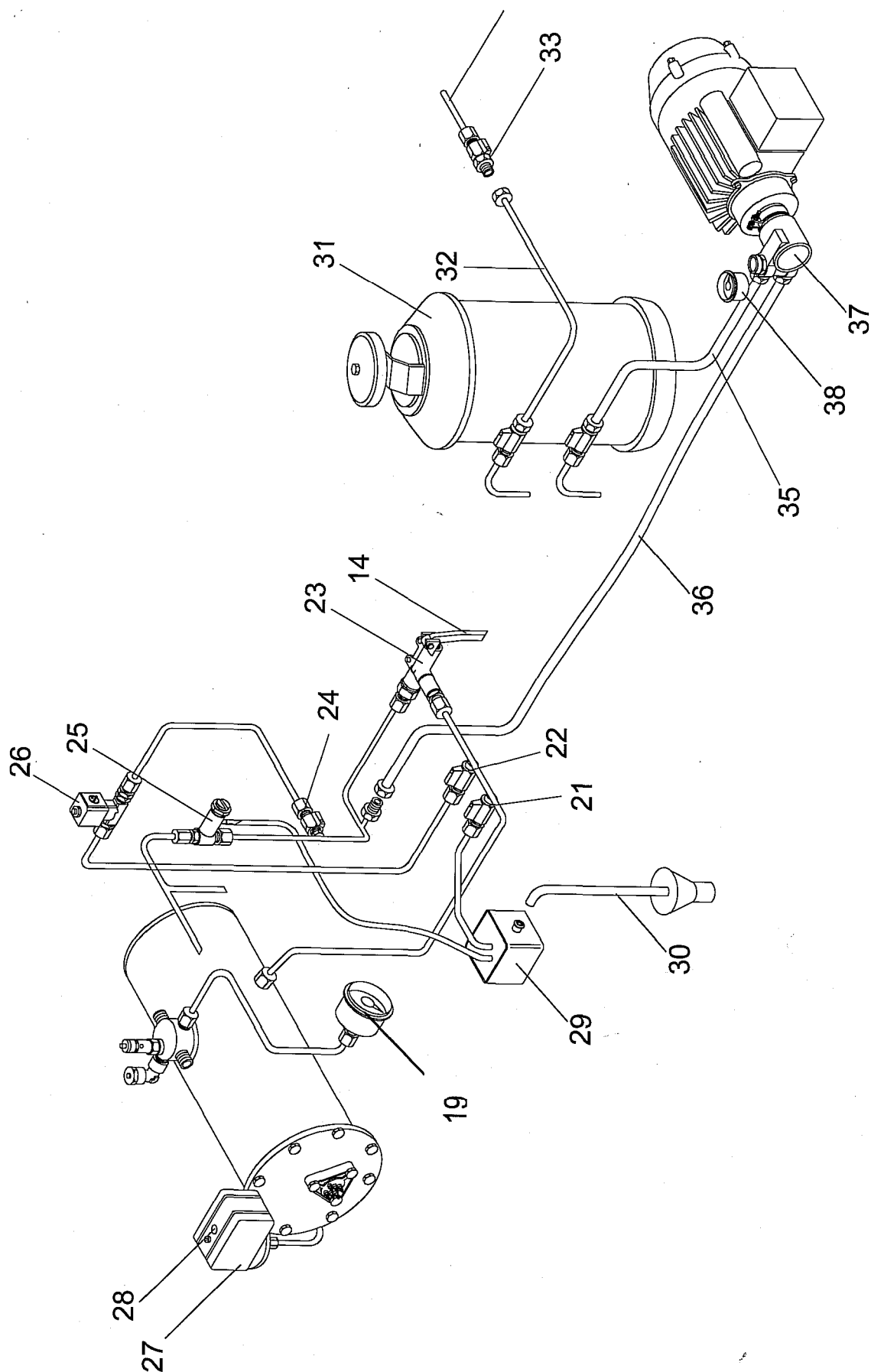
- Pobieranie gorącej wody i pary wodnej.
- Napięcie: 400 V - 3N trójfazowe; 230 V - 3 trójfazowe; 230 V jednofazowe
- Poziomowanie automatyczne (automatyczne napełnianie wody w kotle).
- Pompa zewnętrzna (300 W).
- Na zamówienie :
- Zmiękcacz wody (ręczny lub automatyczny).

2. Opis urządzenia

Uwaga: Pojęcia stosowane w niniejszym opisie będą używane na kolejnych stronach.



2.1 Ogólny schemat hydrauliczny



2.2 Legenda:

1. Przełącznik główny
2. Lampka kontrolna przełącznika głównego
3. Dysza odprowadzania pary
5. Dźwignia zaworu odprowadzania pary
6. Przycisk parzenia pojedynczej filiżanki kawy parzonej mniejszą ilością wody
7. Przycisk parzenia pojedynczej filiżanki kawy parzonej większą ilością wody
8. Przycisk parzenia podwójnej filiżanki kawy parzonej mniejszą ilością wody
9. Przycisk parzenia podwójnej filiżanki kawy parzonej większą ilością wody
10. Przycisk do parzenia ciągłego
11. Dźwignia zaworu odprowadzania ciepłej wody
12. Głowica parzenia kawy espresso
13. Uchwyt filtra z rączką
14. Dźwignia ręcznego napełniania wody
15. Dysza odprowadzania ciepłej wody
16. Manometr 3 bar
17. Poziom optyczny
19. Manometr 3 bar
21. Zawór opróżniający wodę z kotła
22. Zawór zwrotny
23. Zawór zwrotny
24. Zawór samopoziomujący
25. Zawór zwrotny i bezpieczeństwa
26. Elektrozawór samopoziomujący
27. Presostat
28. Śruba regulacyjna presostatu
29. Tacka ociekowa
30. Rura odpływowa
31. Zmiękcacz (opcja)
32. Rura zasilająca zmiękcacza
33. Zawór zasilający sieci wodnej
34. Rura zasilająca sieci wodnej
35. Rura zasilająca pompy
36. Rura zasilająca urządzenia
37. Silnik pompy
38. Manometr 20 bar

3. Instalacja



- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel techniczny i upoważniony przez firmę La San Marco.
- Ekspres do kawy jest dostarczane do klientów w specjalnym opakowaniu z kartonu i styropianu.
- Opakowanie zawiera: urządzenie wraz z wyposażeniem dodatkowym, instrukcję obsługi oraz deklarację zgodności.
- Po otwarciu opakowania, należy sprawdzić kompletność ekspresu i jego części; w razie wątpliwości nie używać urządzenia i skontaktować się z firmą La San Marco S.p.A. Opakowanie należy zutylizować w odpowiednich punktach zbiórki odpadów, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkownika. Nie uwalniać do środowiska. Elementy opakowania (karton, polistyren, zszywki, itp.) mogą stanowić źródło niebezpieczeństwa. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie należy umieścić na równej powierzchni będącej w stanie utrzymać jego ciężar, i zapewnić wystarczającą ilość miejsca w celu umożliwienia rozchodzenia się ciepła wytwarzanego podczas działania.

3.1 Zawartość zestawu

Ekspres do kawy posiada (wewnątrz opakowania) następujące wyposażenie dodatkowe:

- uchwyty filtrów z pierścieniem.
- filtry do uchwytów filtrów (pojedyncze i podwójne dawki).
- zaślepka do uchwytu filtra.
- dysze uchwytu filtra (pojedyncze i podwójne dawki).
- ubijak do kawy mielonej.
- wąż powlekany stalą nierdzewną 900 mm do przyłącza hydraulicznego (sieć wodna - zmiękcacz wody).
- wąż gumowy ze stalową spiralą do odprowadzania wody.
- złączka 3/8 " do podłączenia do sieci wodnej.
- szczotka do czyszczenia głowic parzenia.
- filtr do zasysania pompy (na zamówienie).
- wąż powlekany stalą nierdzewną 600 mm do przyłącza hydraulicznego (ssanie pompy - zmiękcacz).
- wąż powlekany stalą nierdzewną 1600 mm do przyłącza hydraulicznego (zmiękcacz- urządzenia).

3.2 Przygotowanie sieci wodnej

PODŁĄCZENIE DO SIECI

Przeciągnąć do nóżek urządzenia przewód sieci wodociągowej (o średnicy co najmniej 3/8") i zamontować zawór (najlepiej kulowy 3/8"), który umożliwia szybkie otwieranie i zamykanie.

ODPŁYW

Na podłodze należy zastosować otwór rewizyjny połączony z siecią wodną, do którego można przymocować rurę spustową urządzenia. Rura spustowa musi być ustawiona w sposób umożliwiający swobodny odpływ bez możliwości zatkania.

3.3 Zmiękcacz wody (opcja)



Zmiękcacz do odkamieniania wody może być manualny lub automatyczny, w zależności od potrzeb klienta.

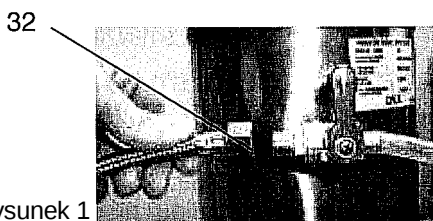


Zaleca się, przed podłączeniem zmięczacza do ekspresu do kawy, przemyć żywicy w sposób opisany w instrukcji obsługi dołączonej do urządzenia.

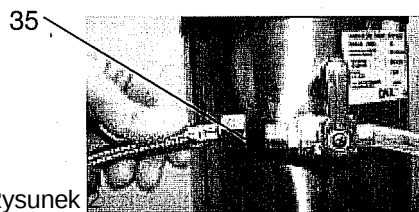
Zmiękcacz wody jest urządzeniem niezbędnym do prawidłowego działania ekspresu do kawy; w przypadku gdy klient nie zainstalował systemu odkamieniania wody należy się w niego zaopatrzyć w celu zapewnienia efektywności, wydajności i trwałości elementów ekspresu do kawy.

3.4 Instalacja hydrauliki

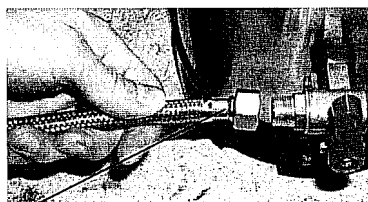
- 1) Użyć przewodu 32, powlekanego stalą nierdzewną 900 mm, do połączenia zaworu odcinającego sieci wodnej od zaworu 1 wejściowego wody do zmiękczacza (rysunek 1).
- 2) Połączyć z gumowym przewodem 35 powlekanym stalą nierdzewną (600 mm) ssane pompy do kranu wylotu wody z oczyszczacza (rysunek 3-4).
- 3) Połączyć z gumowym przewodem 36 powlekanym stalą nierdzewną (1600 mm) przepływ pompy ze złączką układu hydraulicznego ekspresu do kawy (rysunek 4-5).



Rysunek 1

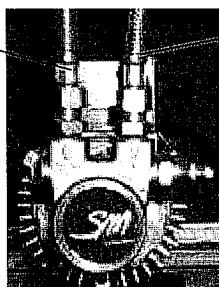


Rysunek

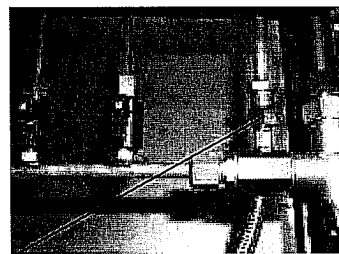


35

Rysunek 3



Rysunek 4



36

Rysunek 5

3.5 Odpływ

Podłączyć wąż spustowy do tacki ociekowej i połączyć do miski odpływowej sieci wodnej.

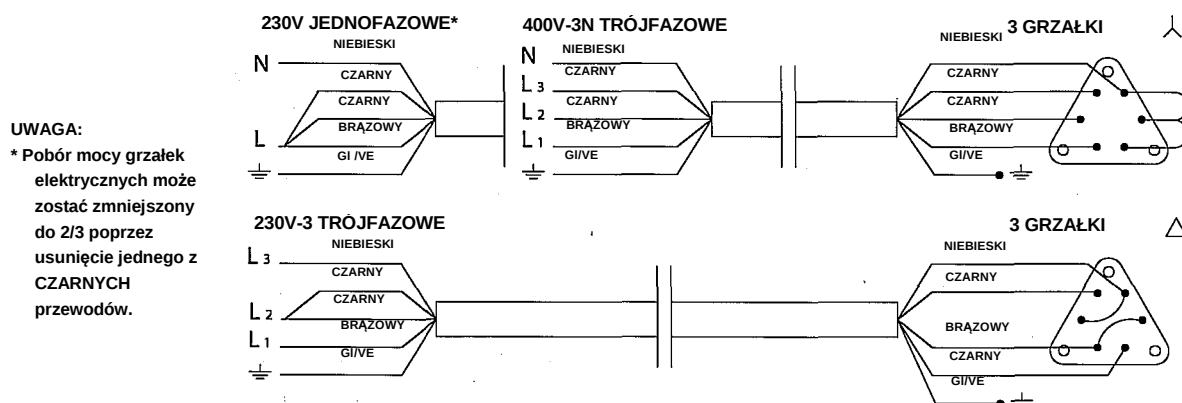
3.6 Połączenia elektryczne



Uwagi dotyczące prawidłowego podłączenia elektrycznego ekspresu do kawy:

- *Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej, należy upewnić się, że dane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają danym systemu dystrybucji energii elektrycznej.*
- *Połączenie musi być wykonane zgodnie z przepisami kraju w którym instalowane jest urządzenie.*
- *Instalacja elektryczna przygotowana przez klienta musi być zgodna z obowiązującymi normami; gniazdo musi być wyposażone w skuteczny system uziemienia. Firma LA SAN MARCO SPA nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niespełnienia wymogów prawnych. Nieprawidłowa instalacja może spowodować szkody dla osób lub mienia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.*
- *Do połączenia elektrycznego wymagane jest zainstalowanie wyłącznika biegunowego na górze instalacji zasilającej, które należy dobrać zgodnie z parametrami elektrycznymi (napięcie i moc) na tabliczce znamionowej. Wyłącznik biegunowy musi być odłączony od sieci elektrycznej z rozwarciem styków co najmniej 3 mm.*
- *W przypadku konieczności użycia adapterów, gniazdek i przedłużaczy, należy korzystać wyłącznie z produktów, które są zgodne z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.*
- *Aby uniknąć przegrzania przewodu zasilania zaleca się rozwinięcie go na całej długości.*

Podłączyć przewód zasilający ekspresu do sieci elektrycznej, zgodnie z załączonym schematem:



4. Uruchomienie



- Uruchomienie ekspresu do kawy musi zostać przeprowadzone przez wykwalifikowany personel techniczny, upoważniony przez firmę LA SAN MARCO SPA.
- Po wykonaniu połączenia elektrycznego i hydraulicznego, zaleca się uruchomienie ekspresu wykonując dokładnie następujące kroki, aby nie spowodować uszkodzenia urządzenia.

4.1 Napełnienie wodą kotła

Sprawdzenie położenia zaworów wodociągowych

- Usunąć tackę ociekową wraz z kratką i sprawdzić:
 - Kran spustowy kotła 21 zamknięty
 - Kran zaworu samopoziomującego 24 otwarty
 - Kran zaworu samopoziomującego 22 otwarty
- Założyć ponownie tackę ociekową wraz z kratką
- Odkręcić kran 33 głównego zasilania wody
- Odkręcić kran odparowywacza 5, aby umożliwić wydostanie się powietrza podczas napełniania kotła
- Upewnić się, że główny wyłącznik urządzenia 1 znajduje się w pozycji „zero”.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk 14 dopóki woda nie osiągnie $\frac{3}{4}$ poziomu optycznego 17.

5. Regulacja



Regulacja ekspresu do kawy musi być zawsze przeprowadzana przez wykwalifikowany personel techniczny, upoważniony przez firmę LA SAN MARCO SPA.

5.1 Regulacja ciśnienia tłoczenia pompy

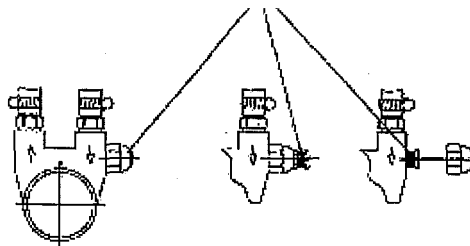
- Po napełnieniu kotła, należy przekręcić główny przełącznik na pozycję 2 (grzałki zaczynają podgrzewać wodę).
- Nacisnąć przycisk ciągłego tłoczenia w przypadku urządzeń dozowaniem ręcznym lub przycisk dozowania w przypadku urządzeń elektronicznych z automatycznym dozowaniem, tak aby woda wychodziła z układu odpowiadającemu wciśniętemu przyciskowi.
- Na dolnej skali manometru umieszczonego na silniku pompy, odczytać wartość ciśnienia wody. Optymalna wartość regulacji wynosi 9 bar.

Ustawienie ciśnienia na żadaną wartość uzyskuje się poprzez obrót śruby regulacyjnej pompy; dokręcając zwiększa się ciśnienie, a odkręcając zmniejsza.

Jak zaznaczono na rysunku, w zależności od typu pompy dostarczonej z urządzeniem, istnieją trzy różne przypadki, regulacji wspomnianej śruby:

- Wyłącznie regulacja śruby
- Regulacja śruby i blokada nakrętki
- Odkręcenie zaślepki ochronnej i regulacja śruby.

SRUBY REGULACYJNE



5.2 Kalibracja ciśnienia w wody w kotle

- Po napełnieniu wody w kotle, ustawić przełącznik główny na pozycję 2 (grzałki zaczną podgrzewać wodę).
- Odkręcić kran odparowywacza 5, aby umożliwić wydostanie się powietrza podczas napełniania kotła. Na skali manometru 16 od 0-3 bar można odczytać ciśnienie pary w kotle. Ciśnienie wzrasta do ustawionej wartości presostatu 27 w zakresie 0,9-1,1 bar. W celu zmiany ciśnienia prawy należy przekręcić śrubę 28 del presostatu 27. Obracając śrubę w prawo ciśnienie zmniejsza się, obrócenie śruby w lewo powoduje wzrost ciśnienia. Regulacji należy dokonać za pomocą śrubokręta przez otwór w pokrywie presostatu. Do presostatu można dostać się poprzez tackę i górną kratkę.

5.3 Podgrzewanie wody w kotle

- Ustawić przełącznik główny na pozycję 1.
- Odkręcić kran odparowywacza 5, aby umożliwić wydostanie się powietrza podczas podgrzewania. Zakręcić szybko kran przed parowaniem. Na skali manometru 16 od 0-3 bar można odczytać ciśnienie pary w kotle (wartość zalecana 0,9-1,2 bar).

5.4 Odprowadzanie pary

Służy do odprowadzania pary w celu podgrzania płynów lub spienienia mleka do cappuccino.

Poprzez obniżenie lub podniesienie dźwigni 5 uzyskuje się maksymalny przepływ.

Przesunięcie dźwigni w bok powoduje zmniejszenie przepływu.

5.5 Odprowadzenie ciepłej wody

Zawór dźwigniowy 11, służy do odprowadzania gorącej wodę z kotła do herbaty, rumianku, itp. Działanie podobne jak w przypadku pary wodnej.

5.6 Przygotowywanie kawy

Upewnić się, że filtr na uchwycie 13 posiada odpowiednią gramaturę. Aby to sprawdzić, wystarczy zamocować uchwyt na głowicy i zdjąć go. Jeśli ilość kawy jest odpowiednia, na centralnej śrubie mocującej powinien pozostać ślad.

5.7 Parzenie kawy

Po założeniu uchwytu nacisnąć jeden z pięciu przycisków. Za pomocą pierwszych dwóch przycisków 6 oraz 7 można wybrać dwie pojedyncze zaprogramowane dawki. Za pomocą kolejnych dwóch przycisków 8 i 9 można wybrać dwie podwójne zaprogramowane dawki. Przepływ kawy można zatrzymać wcześniej naciskając przycisk 10.

Za pomocą przycisku 10 można ręcznie dozować pożądaną ilość kawy. Naciśnięcie tego przycisku powoduje ciągły przepływ kawy, który można zatrzymać naciskając ponownie ten sam przycisk.

5.8 Odprowadzanie wody z kotła

W przypadku konieczności opróżnienia kotła, odłączyć zasilanie urządzenia ustawiając przełącznik główny 1 na pozycję „zero”, a przypadku urządzeń gazowych zgasić płomień poprzez zamknięcie zaworu dopływu gazu. Odkręcić kran 21 do momentu zakończenia operacji.

Uwaga: zakręcić kran podczas ponownego napełniania.

5.9 Praca automatyczna – programowanie dawek

A. Wejście do programowania.

Ustawić przełącznik główny 1 na pozycji „zero” (urządzenie wyłączone). Przytrzymując wciśnięty przycisk 10 pierwszej głowicy, ustawić przełącznik główny 1 na pozycji 1 (urządzenie włączone). Po kilku sekundach, zwolnić przycisk 10.

W tym momencie, dioda odpowiadający zwolnionemu przyciskowi zacznie migać wraz z pozostałymi diodami pozostałych głowic. Urządzenie w tych warunkach znajduje się w fazie programowania.

B. Programowanie

Zaprogramować 4 dawki 1 głowicy w sposób następujący:

Pobrać z młynka ilość kawy odpowiednią dla pojedynczej filiżanki espresso. Włożyć uchwyt filtra do 1 głowicy.

Umieścić filiżankę pod dyszą uchwytu.

Nacisnąć pierwszy przycisk 6 do zapisania dawki i po otrzymaniu pożądanej ilości kawy w filiżance zatrzymać i zapisać dawkę naciskając piąty przycisk 10.

Powtórzyć czynność w celu zapisania pozostałych dawek dla każdej głowicy.

W przypadku programowania takich samych dawek dla pozostałych głowic, wystarczy po zaprogramowaniu 1. głowicy nacisnąć przycisk 10 na każdym panelu pozostałych głowic tak, aby odpowiednia dioda LED przestała migać i paliła się światłem stałym.

C. Wyjście z programowania

W celu wyjścia z programowania urządzenia, nacisnąć przycisk 10 1. głowicy, diody LED wyłączą się. Każde naciśnięcie przycisku pozwoli uzyskać zapisaną dawkę.

5.10 Komunikaty alarmów

Migającą dioda 1. przycisku na panelu: oznacza nieprawidłową pracę przepływomierza.
Migającą dioda 2. przycisku na wszystkich panelach: oznacza nieprawidłową pracę układu hydraulicznego automatycznego napełniania wody w kotle (zablokowany elektrozawór, brak wody sieciowej, itp.) i po 1 '30", zasilanie silnika zostaje zablokowane.

Uwaga: po każdym zablokowaniu urządzenia, należy je wyłączyć i skontaktować się z pomocą techniczną.



- Przed przystąpieniem do rutynowej konserwacji lub regulacji należy odłączyć urządzenie z zasilania.
- Wszelkie konserwacje nadzwyczajne lub wymiany części urządzenia przeprowadza personel pomocy technicznej firmy La San Marco.
- Urządzenie przeznaczone jest do wytwarzania kawy espresso, pary wodnej i gorącej wody; firma La San Marco nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe korzystanie z urządzenia.

6. Rutynowa konserwacja



- W celu przeprowadzenia rutynowej konserwacji nie należy zdejmować stałych osłon i paneli obudowy.
- Do czyszczenia ekspresu do kawy nie należy używać agresywnych środków czyszczących (alkohol, benzyna, rozpuszczalniki) lub materiałów ściernych; stosować wodę i neutralny detergent.

Uwaga:

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika oraz innych osób należy codziennie czyścić urządzenie, aby zapewnić jego wydajność.

6.1 Czyszczenie głowic parzenia i uchwytów filtrów

1) Odkręcić uchwyt filtra z głowicy parzenia, usunąć fusy i wymienić filtr na filtr pozbawiony otworów znajdujący się w zestawie z urządzeniem.

Uwaga:

Filtr jest zamontowany wewnątrz uchwytu pod ciśnieniem; aby go zdjąć wystarczy przesunąć na boki i wyciągnąć. Nie wyjmować pierścienia zatraskowego wewnątrz uchwytu filtra.

- 2) Wyczyścić szczoteczką miejsce montażu głowicy i uchwytu filtra.
- 3) Włożyć uchwyt do głowicy i nacisnąć przycisk ciągłego parzenia.
- 4) Spuścić wodę z uchwytu filtra do momentu przelania (w taki sposób czyści się głowicę parzenia).



Para wodna może spowodować oparzenia w wyniku przypadkowego kontaktu ze skórą.

- 5) Zatrzymać dopływ wody i zablokować uchwyt w głowicy.
- 6) uruchomić parzenie ciągłe i przerwać po kilku sekundach, powtórzyć kilka razy (w ten sposób czyści się kanał spustowy elektrozaworu głowicy parzenia).
- 7) Wyczyścić filtr z otworami i założyć na uchwycie. Przełączyć wodę przez kilka sekund, aby oczyścić filtr i dysze.
- 8) Powtórzyć czynności na wszystkich głowicach.

Uwaga:

W celu skutecznego oczyszczenia głowic parzenia i uchwytów można zastosować dostępne na rynku środki czyszczące.

6.4 Czyszczenie tacki ociekowej i kratki

Dolna kratka na filiżanki musi być zawsze utrzymywana w czystości; podczas normalnego użytkowania urządzenia wystarczy przetrzeć ją gąbką lub wilgotną szmatką. Po zakończeniu dnia pracy wyczyścić tackę i kartkę za pomocą ciepłej wody i łagodnego detergentu.

6.2 Czyszczenie rurki wylotu pary

Oczyścić rurkę wylotu pary gąbką lub wilgotną szmatką na koniec dnia pracy w celu usunięcia śladów mleka, które w sposób nieunikniony powstają podczas normalnego użytkowania urządzenia. Otworzyć zawór parowy wprowadzając rurkę do tacki w celu usunięcia zanieczyszczeń nagromadzonych wewnątrz rurki.

6.3 Wymiana wody w kotle

Aby wymienić wodę w kotle, należy wykonać następujące czynności:

- 1) Odłączyć zasilanie urządzenia przez ustawienie głównego przełącznika na pozycji 0 (zero).
- 2) Zdjąć tackę i kratkę i otworzyć zawór spustowy kotła.
- 3) Otworzyć zawór w celu ułatwienia wydostania się pary wodnej.
- 4) Gdy woda nie wydostaje się już z kotła, zamknąć zawór spustowy.
- 5) Napęlnić urządzenie wodą zgodnie z zaleceniami w punkcie „Napęlnianie wody w kotle”.
- 6) W celu uzyskania produktu lepszej jakości zaleca się podczas codziennego uruchamiania maszyny, wymieniać wodę w kotle i w przewodach.

7. Okresy przestoju urządzenia

Jeśli urządzenie ma być nieużywane przez dłuższy okres czasu, należy podjąć następujące środki ostrożności:

- 1) Ustawić przełącznik w pozycji 0 (zero) i ewentualnie odłączyć przewód zasilający lub przełącznik z sieci energetycznej.
- 2) Zamknąć zawór odcinający dopływ wody.
- 3) W przypadku spadku temperatury poniżej 5 °C, opróżnić całkowicie układ hydrauliczny urządzenia.
- 4) Umyć części maszyny, jak opisano w "rutynowej konserwacji". *
- 5) W razie konieczności, przykryć urządzenie.

8. Informacje dla użytkowników



godnie z art. 12 dekretu z mocą ustawy z dnia 25 lipca 2005 r., nr 151 "Wdrażanie dyrektywy 2011/96/UE, 2002/96/WE e 2003/108/WE, w sprawie ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz unieszkodliwiania odpadów".

- *Przekreślony symbol pojemnika na śmieci na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że produkt po upływie okresu żywotności nie może być składowany razem z innymi odpadami.*

Selektywna zbiórka owych urządzeń po upływie okresu żywotności jest organizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który zamierza wyrzucić urządzenie powinien skontaktować się z producentem i postępować zgodnie z wdrożonym przez niego systemem w celu umożliwienia selektywnej zbiórki urządzeń po upływie okresu żywotności.

Selektywna zbiórka urządzeń z przeznaczeniem do recyklingu, przetworzenia lub przyjaznej środowisku utylizacji pomaga uniknąć negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie oraz wspiera ponowne użycie i/lub recykling materiałów z których wykonane są urządzenia.

Nielegalne składowanie produktu przez właściciela niesie za sobą nałożenie kar administracyjnych przewidzianych prawem.

9. Gwarancja

Gwarancja przepada w przypadku:

- Niestosowania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.
- Wykonywania rutynowej i nadzwyczajnej konserwacji przez osoby nieuprawnione.
- Używania urządzenia w inny sposób niż przedstawiony w instrukcji obsługi.
- Wymiany oryginalnych części na części innych producentów.
- Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w wyniku zaniedbania, nieprawidłowego montażu i użytkowania niezgodnego z wymogami niniejszej instrukcji, niewłaściwego użycia, zjawisk atmosferycznych, przepięć i przeciążeń, niewystarczającego lub nieregularnego zasilania.

10. Deklaracja zgodności



Producent:

La San Marco S.p.A.



34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Włochy - Via Padre e Figlio Venuti, 10

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

oświadcza na swoją wyłączną odpowiedzialność, że młynek opisany w niniejszej instrukcji i oznaczony tabliczką znamionową umieszczoną na urządzeniu jest zgodny z następującymi dyrektywami: 2004/108/WE, 2006/95/WE, 2011/65/UE, Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004. W celu weryfikacji zgodności z powyższymi dyrektywami zastosowano normy zharmonizowane: EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 60335-2-75

OSOBA UPOWAŻNIONA DO
SPORZĄDZENIA DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

Inż. Roberto Nocera
Via Padre e Figlio Venuti, 10
34072 Gradisca d'Isonzo - ITALIA

Kierownik firmy
Inż. Roberto Nocera

Gradisca d'Isonzo, wrzesień 2013 r.

11. Rozwiązywanie problemów

	USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1.	Kocioł jest wypełniony wodą i przelewa się z zaworu bezpieczeństwa.	Jeden z wylotu powietrza kotła lub z obiegu grupa ma wyciek.	- Sprawdzić obwód samopoziomujący, przycisk ładowania ręcznego, wymienniki ciepła w kotle . - Wymienić zużyte lub uszkodzone części w celu usunięcia wycieku .
2.	Uruchamia się zawór bezpieczeństwa, który odpowierza parę.	- Wadliwa instalacja elektryczna (grzałka elektryczna jest zawsze zasilana). - Zwiększone ciśnienie w kotle (zawór bezpieczeństwa pracuje przy 2-r2.5 bar).	Sprawdzić okablowanie elektryczne zasilające grzałkę i presostat.
3.	Urządzenie zostało uruchomione poprawnie, ale nie podgrzewać wodę w kotle..	- Grzałka elektryczna jest uszkodzona lub nie jest zasilana. - Przełącznik główny na pozycji 1.	- Sprawdzić czy grzałka jest zasilana z sieci elektrycznej. - Sprawdzić, czy zadziałał termostat bezpieczeństwa oraz czy działa prawidłowo. - Przełącznik musi znajdować się na pozycji 2
4.	Woda nie wydostaje się z głowicy parzenia.	- Kawa mielona zbyt drobno lub zbyt duża dawki w stosunku do wielkości filtra. - Układ hydrauliczny zablokowany.. - Uszkodzenie elektrozaworu.	- Dostosować mielenie i/lub dawkę kawy mielonej. - Sprawdzić czy wtryskiwacz, górny przewód cyrkulacyjny, zawór (wariator przepływu) głowicy, dysza i elektrozawór głowicy nie są zablokowane. - W urządzeniach z dozowaniem elektronicznym sprawdzić przepływomierz wraz z zaworami. - Sprawdzić elektrozawór głowicy, okablowanie i bezpiecznik centralnej jednostki sterującej.
5.	Dawki zaprogramowane kawy espresso nie są stałe lub różnią na poszczególnych głowicach.	- Nieprawidłowe działanie elektronicznej jednostki sterującej lub przepływomierzy. - Zerwanie elektrozaworu głowicy parzenia. - Zatkane dysze.	- Zaprogramować dawki oddzielnie dla każdej głowicy parzenia. Jeśli problem utrzymuje się, wymienić przepływomierz głowicy parzenia. - Wymienić elektrozawór głowicy parzenia. - Sprawdzić dyszę.
6.	Nie można zaprogramować dawki na głowicy 1 i skopiować ją do innych głowic .	Wadliwe działanie lub uszkodzenie przepływomierza głowicy parzenia 1.	- Sprawdzić okablowanie jednostki sterującej-przepływomierze. - Wymienić przepływomierz .
7.	Alarm liczników komorowych .	- Przepływomierze zablokowane lub uszkodzone. - Uszkodzone okablowanie.	- Wymienić przepływomierz. - Sprawdzić przewody elektryczne i połączenia , jednostkę sterującą i bezpiecznik.

	USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
8.	Alarm automatycznego poziomu.	- Brak wody w układzie hydraulicznym samopoziomowania. - Zamknięty zawór doprowadzający wodę. - Uszkodzony elektrozawór poziomowania.	- Sprawdzić obwód hydrauliczny samopoziomowania. - Upewnić się, że zawór odcinający dopływ wody jest otwarty. - Wymienić elektrozawór samopoziomujący.
9.	Urządzenie jest włączone, przełącznik znajduje się w pozycji 1 lub 2, a kontrolka świeci, ale elektronika nie działa.	- Okablowanie elektryczne elektronicznej jednostki sterującej jest uszkodzone. - Elektroniczna jednostka sterująca jest uszkodzona.	- Sprawdzić okablowanie, jednostkę sterującą i jej komponenty. - Wymienić elektroniczną jednostkę sterującą.
10.	Urządzenie dozuje wodę z głowicy, ale nie została wybrana żadna dawka.	Elektrozawór i/lub pompa zasilane w sposób ciągły.	- Przekaznik jednostki sterującej zasilany. - Wymienić elektroniczną jednostkę sterującą.
11.	Głowica dostarcza wodę w sposób ciągły.	Nieprawidłowo podłączony obwód elektryczny głowicy.	Sprawdzić połączenia i uporządkować je (patrz schemat elektryczny).
12.	Z odparowywacza uwalniana jest w niewielkich ilościach para lub krople wody.	Zużyte uszczelki zaworu.	Wymienić uszczelkę.
13.	Z kranu wychodzą krople wody.	Wycieki z elektrozaworu.	Sprawdzić elektrozawory (woda zimna i ciepła), w razie konieczności wymienić.
14.	Po zakończeniu parzenia kawy słychać gwizd.	- Nieprawidłowe działanie zaworu rozprężnego. - Wysokie ciśnienie w pompie.	- Sprawdzić zawór rozprężny i w razie konieczności wymienić. Ustawić zawór na 12 barów. - Sprawdzić ciśnienie robocze pompy. - Skalibrować pompę na 9 barów.
15.	Uchwyt na filtr wypada z głowicy parzenia.	Zużyta uszczelka pod uchwytem.	- Wymienić uszczelkę. - Przeczyścić głowicę parzenia i uchwyt filtra.
16.	W trakcie parzenia kawy, kawa kapie z krawędzi uchwytu filtra	Zużyta uszczelka pod uchwytem.	- Wymienić uszczelkę. - Przeczyścić głowicę parzenia i uchwyt filtra.
17.	Przecieki wody ze spustu elektrozaworu głowicy.	- Uszkodzony zawór głowicy. - Wycieki wody z instalacji chłodniczej głowicy.	- Sprawdzić elektrozawór głowicy. - Sprawdź trzpień zaworu elektromagnetycznego i wyczyścić. - Wymienić elektrozawór. - Sprawdzić rurę chłodzącą pierścienie uszczelniające w głowicy parzenia. - Wymienić pierścienie uszczelniające.

	USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
18.	Jasny krem (kawa spływa powoli z dyszy).	a. Duża grubość mielenia. b. Zbyt słabe ubicie. c. Niewielka dawka. d. Temperatura wody poniżej 90°C e. Ciśnienie pompy powyżej 9 bar f. Zatkany filtr powietrza głowicy. g. Rozszerzone otwory filtra (uchwytu filtra.).	a. Drobniejsze mielenie. b. Zwiększyć ubicie. c. Zwiększyć dawkę. d. Zwiększyć ciśnienie w kotle . e. Zmniejszyć ciśnienie pompy. f. Sprawdzić i wyczyścić zaślepkę lub wymienić g. Sprawdzić i wymienić filtr.
19.	Ciemna pianka (kawa spływa kroplami przez dyszę).	a. Drobne mielenie. b. Mocne ubicie. c. Zbyt wysoka dawka. d. Wysoka temperatura. e. Ciśnienie pompy mniejsza niż 9 bar f. Zatkany filtr powietrza głowicy. g. Zatkane otwory filtra (uchwytu filtra).	• Zwiększenie stopnia zmielenia. • Zmniejszenie ubijania. • Zmniejszenie dawki. • Regulacja zaworu (wariatora przepływu) głowicy, przekręcenie na niższe wartości lub zmniejszenie ciśnienia w kotle. • Wzrost ciśnienia pompy. • Sprawdzenie i wyczyszczenie filtra lub wymiana.
20.	Obecność fusów kawy w filiżance.	• Kawa zbyt drobno zmielona. • Zużyte żarna. • Ciśnienie pompy wyższe niż 9 bar • Zatkany filtr powietrza głowicy . • Rozszerzone otwory filtra (uchwytu filtra).	• Zwiększyć stopień zmielenia . • Wymienić żarna. • Zmniejszyć ciśnienie pompy . • Sprawdzić i wyczyścić filtr lub wymienić.
21.	Niewielka ilość pianki w filiżance (wypływa z dyszy).	• Zatkany filtr powietrza głowicy .	• Sprawdzić i wyczyścić filtr lub wymienić .
22.	Pianka w filiżance szybko znika (po kilku sekundach).	• Wydłużona ekstrakcja kawy z powodu zatkania filtra. • Zbyt wolna ekstrakcja kawy z powodu zatkania filtra powietrza. • Zbyt wysoka temperatura wody.	• Wyczyścić i wymienić filtr. • Wyczyścić i wymienić filtr powietrza. • Zmniejszyć temperaturę w kotle. Wyregulować zawór(wariator przepływu) głowicy parzenia.
23.	Obecność zagłębień w fusach kawy (wewnątrz uchwytu filtra).	• Częściowo zatkany filtr powietrza.	• Wyczyścić i wymienić filtr powietrza.

Uwaga:

W przypadku braku możliwości rozwiązania problemu w opisany sposób, lub w przypadku wystąpienia innego rodzaju usterki, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum pomocy technicznej firmy LA SAN MARCO SPA.