

MŁYNEK - SM 92 INSTANT SM 97 INSTANT - SM TK INSTANT



IT		MŁYNEK SM 92-97-TK INSTANT
EN		GRINDER-DISPENSER SM 92-97-TK INSTANT
FR		MOULIN DOSEUR SM 92-97-TK INSTANT
DE		DOSIERMÜHLE SM 92-97-TK INSTANT
ES		MOLINILLO-DOSIFICATOR SM 92-97-TK INSTANT
PT		MOINHO-DOSEADOR SM 92-97-TK INSTANT

The logo for the brand SM, featuring the letters 'SM' in a stylized, bold, yellow font with a dynamic, brush-stroke-like texture.

MŁYNEK SM 92 INSTANT SM 97 INSTANT- SM TK INSTANT

oryginalna instrukcja obsługi



Spis Treści

1.	Uwagi ogólne.....	str.	3
1.1	Kawa espresso.....	str.	3
1.2	Przechowywanie kawy ziarnistej	str.	3
1.3	Młynek i mielenie.....	str.	3
1.4	Ekspres do kawy espresso	str.	3
1.5	Warunki otoczenia - użytkownik.....	str.	3
2.	Wstęp	str.	4
2.1	Korzystanie z instrukcji	str.	4
2.2	Ostrzeżenia	str.	4
3.	Dane techniczne	str.	5
3.1	Dane ogólne różnych modeli	str.	5
3.2	Dane techniczne	str.	5
3.3	Ogólna budowa.....	str.	6
4.	Montaż	str.	7
4.1	Ostrzeżenia	str.	7
4.2	Połączenie elektryczne	str.	7
4.3	Regulacja mielenia	str.	8
4.4	Wymiana żaren	str.	8
5.	Opis działania	str.	8
5.1	Dozowanie	str.	8
5.2	Funkcja Stand by	str.	9
5.3	Programowanie dozowania	str.	9
5.4	Dozowanie ciągle.....	str.	9
5.5	Programowanie:.....	str.	10
5.6	Włączenie/wyłączenie sygnału dźwiękowego	str.	10
5.7	Alarm zużycia żaren	str.	10
6.	Porady praktyczne dla użytkownika	str.	10
7.	Informacje dla użytkowników	str.	11
8.	Gwarancja	str.	11
9.	Deklaracja zgodności	str.	11
10.	Rozwiązywanie problemów	str.	12

1. Uwagi ogólne

- W pierwszej części niniejszej instrukcji pokrótce wyjaśniono sposób produkcji kawy, stosowane nowoczesne urządzenia oraz rolę jaką odgrywa młynek podczas tego niezwykle delikatnego procesu.

1.1 Kawa espresso

Espresso to kawa przyrządzana za pomocą szczególnej metody ekstrakcji, która pozwala, na otrzymanie bardzo skoncentrowanego napoju, o konsystencji syropu, intensywnym smaku i aromacie. Sposób przyrządzania polega na ekstrakcji substancji zawartych w kawie mielonej za pomocą przepływu gorącej wody pod ciśnieniem (około 9 bar) w czasie od 25 do 35 sekund; w ten sposób substancje rozpuszczalne (cukry i białka) oraz nierozpuszczalne (tłuszcze i koloidy) zawarte w kawie są „właczane” do filiżanki tworząc piankę charakterystyczną dla prawdziwego espresso. Przyrządzanie espresso wymaga delikatności; Istnieje kilka czynników, które wpływają na udany rezultat: przechowywanie kawy ziarnistej, młynek i mielenie, przechowywanie kawy mielonej, ekspres do kawy, zmienność warunków otoczenia, uważność i wiedza osoby zajmującej się przyrządzaniem kawy espresso.

1.2 Przechowywanie kawy ziarnistej

Istnieją dwa rodzaje kawy występujące w przyrodzie: "arabica" oraz "robusta". Zazwyczaj kawa palona stosowana do produkcji espresso zawiera mieszankę tych dwóch odmian, zmieszanych ze sobą w odpowiednich proporcjach, z uwzględnieniem właściwości organoleptycznych poszczególnych składników. Mieszankę kawy palonej należy przechowywać w hermetycznym opakowaniu. Kawa ziarnista po paleniu zawiera w sobie wszystkie substancje i aromaty charakterystyczne dla danej odmiany lub mieszanki; aromaty te szybko wyparowują jeśli ziarna kawy wejdą w kontakt z powietrzem, światłem i wilgocią.

1.3 Młynek i mielenie

Młynek jest urządzeniem służącym do mielenia kawy ziarnistej i dozowania jej. W celu uzyskania dobrego espresso cząsteczki zmielonej kawy muszą mieć średnicę od ok. 1 mm, do proszku o średnicy mniejszej niż 150 µm. Kawa mielona zapewnia większą powierzchnię kontaktu z wodą, co umożliwia zwiększoną ekstrakcję substancji rozpuszczalnych i nierozpuszczalnych; regulacja grubości mielenia kawy umożliwia zmianę oporu podczas przepływu wody. Jeżeli ziarna kawy mielonej są zbyt grube, dozowanie następuje zbyt szybko, woda nie jest w stanie całkowicie wyekstrahować kawy, przez co otrzymujemy espresso o jasnym, wodnistym kolorze, pozbawione smaku i charakterystycznego dla kawy aromatu. Gdy ziarna są zbyt drobne uzyskujemy espresso o ciemnym kolorze, spalone i zimne; czas przepływu jest zbyt długi i z uwagi na jego zbyt duży opór filtracja wody odbywa się z trudnością. Powoduje to nadmierną ekstrakcję kawy.

1.4 Ekspres do kawy espresso

Ekspres do kawy espresso jest urządzeniem składającym się z kotła i szeregu wymienników ciepła w którym ogrzewanie wody odbywa się za pomocą za pomocą grzałki elektrycznej lub palnika gazowego. Woda ogrzewana do wysokiej temperatury przechodzi przez zmieloną kawę znajdującą się w uchwycie filtra wydobywając z niej aromat. Omawiając w niniejszej instrukcji ekspres do kawy espresso będziemy odnosić się zarówno do modeli z dozowaniem za pomocą pompy jak i za pomocą tłoka hydraulicznego (z dźwignią). Młynki produkowane przez firmę La San Marco S.p.A. to profesjonalny sprzęt zaprojektowany i zbudowany w sposób pozwalający na połączenie go z podanymi rodzajami ekspresów do kawy espresso.

1.5 Warunki otoczenia - użytkownik

Jak wspomniano, dla uzyskania dobrego espresso niezbędne jest zmielenie kawy do odpowiedniej grubości. Kawa mielona posiada silne właściwości higroskopijne; innymi słowy „absorbuje” wilgoć z otoczenia. Mielenie musi być dostosowane do warunków otoczenia; kawa mielona o wysokiej wilgotności zwiększa opór przepływu wody. Innymi ważnymi czynnikami wpływającymi na przygotowanie kawy espresso są jakość i prasowanie kawy mielonej w uchwycie filtra. Wszystkie te czynniki (wilgotność, jakość, grubość mielenia, prasowanie) muszą zostać uwzględnione przez użytkownika zajmującego się przyrządzaniem espresso. Osoba obsługująca odbywa z tego powodu kluczową rolę w przygotowywaniu espresso.

2. Wstęp

2.1 Korzystanie z instrukcji

Niniejsza instrukcja zawiera wszelkie informacje niezbędne do montażu, uruchomienia, obsługi i konserwacji młynka.

- Zwykli użytkownicy przeprowadzający rutynową konserwację oraz personel techniczny przeprowadzający konserwację nadzwyczajną muszą dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji.
- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia, musi być przechowywana przez okres użytkowania urządzenia, którego dotyczy, a także musi zostać przekazana wszelkim innym użytkownikom lub kolejnym właścicielom.
- Instrukcja obsługi lub jej kopia musi znajdować się zawsze w pobliżu urządzenia, aby umożliwić użytkownikowi przeglądanie jej; powinna być przechowywana starannie, w miejscu chronionym przed wilgocią, kurzem i czynnikami korozyjnymi.
- Młynek firmy La San Marco S.p.A. powinien być użytkowany w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi; niewłaściwe korzystanie z urządzenia powoduje utratę gwarancji i zniesienie odpowiedzialności producenta.

2.2 Ostrzeżenia

Młynek został zaprojektowany i skonstruowany w sposób zapewniający mielenie kawy ziarnistej i jej dozowanie. Zastosowanie inne niż określone w niniejszej instrukcji jest niewłaściwe i w związku z tym niedozwolone. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprawidłowego użytkowania 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.
- Obsługiwanie urządzenia, rutynową konserwację i czyszczenie mogą wykonywać wyłącznie osoby wyznaczone przez klienta na jego własną odpowiedzialność.
- Zabrania się korzystania z urządzenia przy usuniętych stałych i/lub ruchomych osłonach lub urządzeniach bezpieczeństwa; zabrania usuwania lub nieuprawnionej manipulacji przy urządzeniach bezpieczeństwa.
- Podczas pracy młynka nie można wprowadzać do zasobnika lub dozownika przedmiotów takich jak narzędzia lub podobne (śrubokrętów, łyzek itp.).
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia, należy odłączyć kabel zasilający z gniazda sieci elektrycznej.
- Do czyszczenia należy unikać stosowania produktów takich jak alkohol, benzyna lub rozpuszczalniki; używać wodę lub łagodne płyny.
- Do czyszczenia obudowy wystarczy użyć wilgotnej ściereczki lub gąbki, nie stosować bezpośredniego strumienia wody.
- Nadzwyczajna konserwacja i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel centrów obsługi technicznej firmy La San Marco S.p.A.
Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego obsługę techniczną.
- W przypadku awarii lub uszkodzenia jakiegokolwiek elementu młynka 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.
- Zabrania się przeprowadzania czynności wymagających upoważnienia lub niezrozumiałych; w celu uzyskania wszelkich informacji, otrzymania części zamiennych lub akcesoriów należy skontaktować się z producentem.
- W przypadku zaprzestania użytkowania lub utylizacji urządzenia należy skontaktować się z dostawcą lub spółkami komunalnymi zajmującymi się unieszkodliwianiem odpadów komunalnych. Nie uwalniać do środowiska.

3. Dane techniczne

3.1 Dane ogólne różnych modeli

Młynki firmy La San Marco to profesjonalne urządzenia do mielenia i dozowania kawy ziarnistej. La San Marco S.p.A. produkuje trzy modele młynków: SM 92 INSTANT; SM 97 INSTANT; Stożkowy (TK INSTANT). Składają się one z :

- Korpusu 1 z lakierowanego aluminium. Rozmiar, kształt i pojemność są identyczne dla wszystkich modeli, z wyjątkiem modelu "SM TK INSTANT", w którym obudowa posiada podstawę 2, zawierającą elementy elektryczne i elektroniczne.
- Zasobnika 4, z przezroczystego tworzywa sztucznego, umieszczonego na górnej części młynka. Zasobnik (4,6 l) jest przymocowany do młynka za pomocą specjalnej śruby 8; usunięcie zasobnika możliwe jest wyłącznie za pomocą narzędzia. Wewnątrz pojemnika znajduje się osłona zabezpieczająca 7, która chroni przed dostaniem się dłoni do żaren.
- Silnika elektrycznego do którego podłączone jest urządzenie do mielenia. Do modelu stożkowego młynka podłączona jest przekładnia planetarna i urządzenie do mielenia.
- Urządzenia do mielenia. Model SM 92 INSTANT i model SM 97 INSTANT posiadają urządzenie do mielenia z żarnami płaskimi o średnicy odpowiednio 64 mm i 84 mm; model SM TK INSTANT wyposażony jest w urządzenie do mielenia z żarnami stożkowymi.
- Pierścienia regulacji stopnia mielenia 10 z przyciskiem zwalniającym 9. Na górnej części pierścienia znajdują się wskazówki dotyczące regulacji stopnia mielenia. Aby ustawić grubość mielenia kawy należy przekrócić pierścień w kierunku ruchu wskazówek zegara lub przeciwnym.
- Widelca 15 podtrzymującego uchwyt filtra z przyciskiem mielenia 13 (na życzenie).
- Elektronicznego modułu sterującego, który kontroluje uruchamianie i zatrzymywanie mielenia. Podczas programowania elektronicznego modułu sterującego za pomocą panelu dotykowego istnieje możliwość ustawienia czasu mielenia.
- Przełącznika 3 wł./wył. z zieloną lampką LED.
- Panelu dotykowego 11 służącego do uruchamiania mielenia i programowania młynka.
- Obudowy panelu dotykowego 12.

3.2 Dane techniczne

MODEL	PREDKOŚĆ SILNIKA (obr./min)	MOC SILNIKA (W)	MOC ABSORBOWANA (W)	RODZAJ ŻAREN	WYDAJNOŚĆ MIELENIA (kg/h)	WYMIARY ŻAREN Ø (mm)	PREDKOŚĆ ŻAREN (g/min)	POZIOM HAŁASU dB(A)	WAGA (Kg)
SM 92 INSTANT	1350	220	350	PŁASKIE	8,5	64	1350	72	13,8
SM 92 INSTANT mikroprzeł.	1350	220	350	PŁASKIE	8,5	64	1350	72	13,8
SM 97 INSTANT	880	245	460	PŁASKIE	13	84	880	69	13,8
SM 97 INSTANT mikroprzeł	880	245	460	PŁASKIE	13	84	880	69	13,8
SM TK INSTANT	1350	373	650	STOŻKOWE	18	/	400	68	17
SM TK INSTANT mikroprzeł	1350	373	650	STOŻKOWE	18	/	400	68	17

Modele młynków La San Marco S.p.A. są dostosowane do następujących napięć:

- 110 V-1~ 60 Hz (dostępne tylko w modelach SM 92 INSTANT / SM 97 INSTANT)
- 230 V-1~ 50 Hz
- 230 / 400 V-3N ~ 50 Hz
- 240 V-1 ~ 50 Hz

Zewnętrzne wymiary opakowania: 641 x 467 x 293 mm

3.3 Ogólna budowa



LEGENDA

- 1 KORPUS ALUMINIOWY
- 2 PODSTAWA KORPUSU
- 3 PRZEŁĄCZNIK
- 4 ZASOBNIK
- 5 POKRYWA ZASOBNIKA
- 6 PRZEPUSTNICA ZASOBNIKA
- 7 OSŁONA ZABEZPIEZAJĄCA ŻARNA
- 8 ŚRUBA BLOKADY ZBIORNIKA
- 9 PRZYCISK RESET PIERŚCIENIA
- 10 PIERŚCIEŃ REGULACJI STOPNIA MIELENIA
- 11 PANEL DOTYKOWY
- 12 OBUDOWA PANELU DOTYKOWEGO
- 13 MIKROPRZEŁĄCZNIK MIELENIA
- 14 DŹWIGNIA
- 15 WIDELEC PODTRZYMUJĄCY UCHWYT FILTRA
- 16 TACA NA RESZTKI
- 17 GUMOWE NÓŻKI

4. Montaż

4.1 Ostrzeżenia



Instalacja musi być przeprowadzona przez upoważniony wykwalifikowany personel techniczny firmy La San Marco S.p.A.
Młynek jest dostarczany do klientów w specjalnym opakowaniu z kartonu i polistyrenu. Opakowanie zawiera: młynek, akcesoria, instrukcję obsługi i deklarację zgodności. Po otwarciu opakowania należy sprawdzić jego zawartość i upewnić się czy jest kompletna; W przypadku wątpliwości nie używać urządzenia i skontaktować się z wykwalifikowanym i upoważnionym personelem centrów obsługi firmy La San Marco S.p.A..
Opakowanie należy zutylizować w odpowiednich punktach zbiórki odpadów, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania. Nie uwalniać do środowiska. Elementy opakowania (karton, polistyren, zszywki, itp.) mogą stanowić źródło niebezpieczeństwa. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Młynek należy postawić na idealnie płaskiej powierzchni, wystarczająco wytrzymałej, stabilnej i suchej.

4.2 Połączenie elektryczne

- Instrukcje dotyczące prawidłowego podłączenia elektrycznego młynka:
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy upewnić się, że dane na tabliczce znamionowej młynka są zgodne z danymi zasilania sieciowego; tabliczka znamionowa znajduje się pod tacą na resztki.
 - Połączenie może być wykonane zgodnie z przepisami kraju użytkowania.
 - Instalacja elektryczna dostarczona przez klienta musi być zgodna z obowiązującymi przepisami; gniazdo musi posiadać uziemienie. W przypadku niezastosowania się do przepisów prawnych firma La San Marco S.p.A. nie ponosi żadnej odpowiedzialności. Nieprawidłowy montaż może być przyczyną uszkodzenia ciała lub mienia za które producent nie może odpowiadać.
 - W przypadku konieczności użycia przejściówek, rozgałęźników i przedłużaczy należy korzystać wyłącznie z produktów, które spełniają normy bezpieczeństwa obowiązujące w kraju użytkowania.
 - Aby uniknąć przegrzania przewodu zasilania zaleca się rozwinąć go na całej długości.
 - Młynki jednofazowe wyposażone są w kabel zasilający z trzema przewodami z zamontowaną wtyczką do podłączenia elektrycznego do gniazda sieciowego.
 - W przypadku podłączenia elektrycznego modeli trójfazowych na górze urządzenia zasilającego należy zainstalować wielobiegunowy przełącznik, który należy zwymiarować według charakterystyki elektrycznej (moc i napięcie) podanej na tabliczce znamionowej urządzenia. Przełącznik wielobiegunowy musi być odłączony z sieci z odstępem styków co najmniej 3 mm.
 - Młynki trójfazowe są wyposażone w kabel zasilający z pięcioma przewodami; połączenie modeli trójfazowych należy wykonać w następujący sposób: (połączenie w gwiazdę dla napięcia 400V-3N~ i połączenie w trójkąt dla modeli z zasilaniem 230V-3~)

Napięcie	Podłączenie do sieci elektrycznej	Podłączenie do elektrycznego modułu sterującego wewnątrz urządzenia
400V-3N~ 		
230V-3~ 		

LEGENDA:

L₃ = brązowy
L₂ = czarny
L₁ = szary
N = neutralny (niebieski)
GI/VE = uziemienie
1 = czerwony
2 = biały
3 = niebieski
4 = czarny
5 = szary
6 = brązowy

- Po wykonaniu połączenia elektrycznego należy upewnić się, że kierunek obrotu silnika jest zgodny z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (patrząc na urządzenie z góry); jeśli kierunek jest przeciwny do ruchu wskazówek zegara, odwrócić dwie fazy zasilania.
- W przypadku przeprowadzania przekształcenia z 400V-3N~ na 230V-3~ lub odwrotnie, należy użyć etykiety samoprzylepne przewidziane w zestawie, aby zaktualizować dane zapisane na etykiecie przymocowanej do końca kabla zasilającego.

4.3 Regulacja mielenia

Instrukcje dotyczące prawidłowej regulacji:

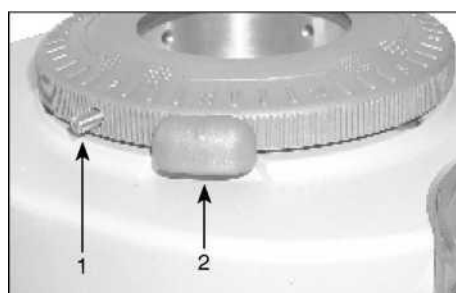
- Napełnić zasobnik 4 kawą ziarnistą i otworzyć przepustnicę 6.
- Zmieszać niewielką ilość kawy na jedną lub dwa espresso i sprawdzić dozowanie w filiżance ("idealne" dozowanie otrzymywane jest przy 6÷8 gramach kawy mielonej na filiżankę w czasie 25÷35 sekund). Mogą wystąpić trzy przypadki:
 - a) Dozowanie kawy w filiżance jest zbyt wolne: kawa zmielona jest zbyt drobno (należy zwiększyć grubość). Regulacja grubości mielenia odbywa się poprzez naciśnięcie przycisku zwalniającego 9 obracając pierścień regulujący 10 w kierunku ruchu wskazówek zegara.
 - b) Dozowanie kawy w filiżance jest zbyt szybkie: kawa zmielona jest zbyt grubo (należy zmniejszyć grubość). Regulacja grubości mielenia odbywa się poprzez naciśnięcie przycisku zwalniającego 9 obracając pierścień regulujący 10 w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.
 - c) Dozowanie odbywa się w sposób prawidłowy.

4.4 Wymiana żaren

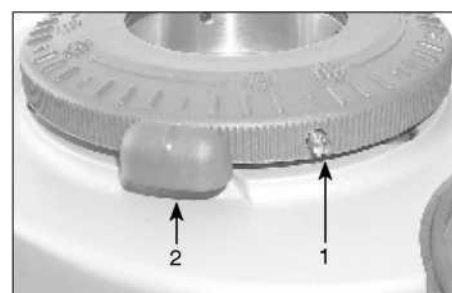
Podczas wymiany żaren należy pamiętać, aby pierścień regulujący był ustawiony w taki sposób, aby śruby blokujące zasobnik (1) nie zawadzały o bolec zatrzymujący żarna (2).

Prawidłowy sposób wymiany żaren jest następujący:

1. Całkowicie odkręcić śrubę zasobnika i wyjąć zbiornik.
2. Odkręcić trzy wkręty M5x12 znajdujące się na pierścieniu wspornika żaren i wyjąć pierścień regulujący.
3. Odkręcić górny wspornik żaren i wyjąć z obudowy.
4. Wymienić żarna i wyśrodkować dolne żarno w stosunku do trzech zębów zgarniających (odległość od zębów wynosi 0,9 mm, w celu wyśrodkowania żarna zaleca się użycie szczelinomierza).
5. Dokładnie oczyścić obudowę wspornika żaren i gwint górnego wspornika żaren.
6. Przykręcić górny wspornik żaren do momentu aż górne żarno zetknie się z dolnym; manewr ten przeprowadza się obracając młynek w celu dokładnego przechwycenia punktu w którym obydwie żarna zaczynają się stykać.
7. Na koniec należy nałożyć pierścień regulujący uważając, aby śruba blokująca zasobnika znajdowała się przed bolcem zatrzymującym żarna, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, jak przedstawiono na rys. 1. Na rys. 2 przedstawiono natomiast niewłaściwe umieszczenie pierścienia regulującego: śruba blokująca zasobnika (1) znajduje się za bolcem zatrzymującym żarna (2). Należy koniecznie zwrócić uwagę, że w tym przypadku śruba blokująca zasobnika nie pozwala na ominięcie bolca zatrzymującego żarna podczas otwarcia samych żaren, przy żarnach stykających się ze sobą, w stosunku do których niemożliwe będzie ustawienie odpowiedniej grubości mielenia, a kawa nie wydostanie się lub będzie wydostawać się w kroplach.



Rys. 1 – Montaż prawidłowy.



Rys. 2 – Montaż nieprawidłowy

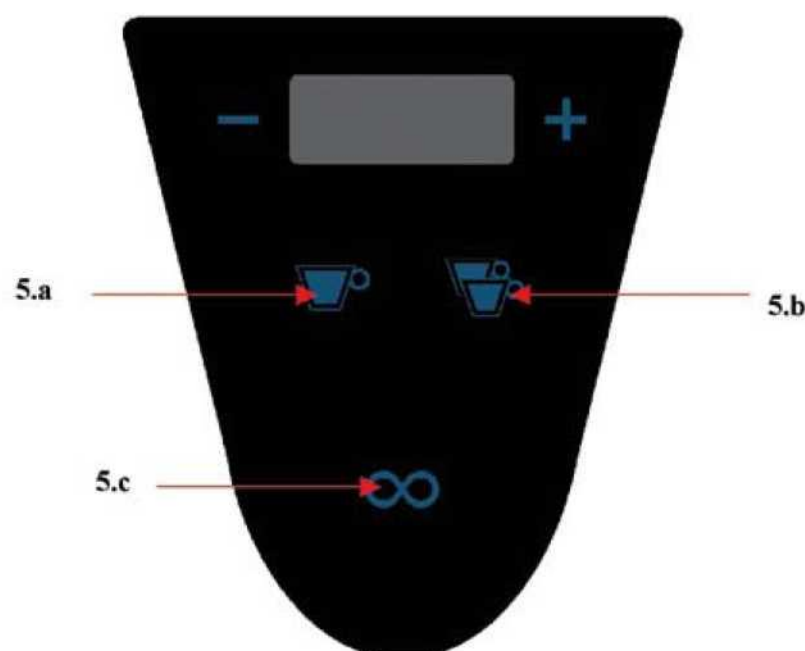
5. Opis działania

5.3 Dozowanie

- 5.a dozowanie pojedyncze (ikona jednej filiżanki kawy),
- 5.b dozowanie podwójne (ikona dwóch filiżanek kawy)
- 5.c dozowanie ciągłe (ikona ∞).

5.2 Funkcja Stand by

Aktywny przycisk LED intensywnie podświetlony (znaczenie aktywnego przycisku zostanie wyjaśnione w dalszej części instrukcji). Drugi przycisk słabo podświetlony.



5.3 Programowanie dozowania

Po naciśnięciu przycisku pojedynczej lub podwójnej dozy, elektroniczny moduł sterujący zapamięta ten przycisk jako jedyny aktywny przycisk dla kolejnego dozowania w przypadku modeli z mikroprzełącznikiem.

Modele bez mikroprzełącznika

Dozowanie kawy mielonej, w przypadku modeli bez mikroprzełącznika odbywa się za pomocą panelu dotykowego.

Poprzez naciśnięcie dozowania (pojedynczego lub podwójnego) rozpocznie się mielenie, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie wybranej dozy; po skończonym dozowaniu na wyświetlaczu przez 2 sekundy wyświetli się wartość 00.0. Poprzez naciśnięcie dozowania ciągłego (symbol ∞) młynek będzie pracował w trybie start/stop (przewidziano zatrzymanie bezpieczeństwa po 2 minutach).

Modele z mikroprzełącznikiem

Podczas wstępnego wyboru pożądanej dozy (pojedynczej lub podwójnej), na wyświetlacz pojawi się w trybie stand by czas zaprogramowany dla tej dozy; następnie po włączeniu mikroprzełącznika rozpocznie się mielenie, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie wybranej dozy; po skończonym dozowaniu na wyświetlaczu przez 2 sekundy wyświetli się wartość 00.0. Dozowanie kawy będzie się zatem odbywać tylko po włączeniu mikroprzełącznika 13 za pomocą uchwytu filtra. Po tym czasie wyświetlacz powróci do wyświetlania czasu dozy odpowiedniej dla intensywnie podświetlonego przycisku (lub przycisku aktywnego dla kolejnego dozowania).

Za pomocą klawiatury można również obejść działanie mikroprzełącznika i sterować dozowaniem za pomocą panelu dotykowego.

Zasilając młynek za pomocą głównego przełącznika będziesz mieć ok. 2-4 sekundy na przyciśnięcie przycisku znajdującego się na górze po prawej stronie (przycisk +), aby wejść do menu w którym za pomocą przycisku +, można zmienić tryb działania : mikroprzełącznik TAK (M s) lub mikroprzełącznik NIE (M n).

Naciskając w tym momencie przycisk ∞ (∞ to symbol nieskończoności) przez 5 sekund, na wyświetlaczu pojawi się napis "i s" (nieskończoność tak) lub "i n" (nieskończoność nie). Aby przejść z "i s" na "i n" i odwrotnie wystarczy nacisnąć przycisk +. Naciskając ponownie przez 5 sekund przycisk nieskończoności, na wyświetlaczu pojawi się ponownie opcja mikroprzełącznik Tak mikroprzełącznik Nie.

Przycisk na górze po lewej stronie (przycisk -) służy do wyjścia z tego trybu, jeśli wyjście nie nastąpiło poprzez przekroczenie czasu (20 sekund).

5.4 Dozowanie ciągłe

Przycisk dozowania ciągłego (∞) rozpoczyna mielenie bez konieczności uruchamiania mikroprzełącznika.

Dla bezpieczeństwa pomiędzy czasem naciśnięcia przycisku ciągłego a uruchomieniem dozowania wystąpi 1 sekundowe opóźnienie; pozwoli to uniknąć przypadkowego uruchomienia. W celu zablokowania dozowania ciągłego wystarczy dotknąć ten sam przycisk (∞). Podczas dozowania ciągłego na wyświetlaczu widoczny jest napis inF.

5.4 Programowanie:

DOZY

- Zmienić pozycję przełącznika 3 młynka z OFF (wyl.) na ON (wł.).
- W ciągu 5 sekund od zapalenia się diod na panelu dotykowym, poprzez naciśnięcie przez 5 sekund przycisku dozy, którą chcemy zaprogramować, pojedynczej lub podwójnej, zacznie wolno migać odpowiedni przycisk, razem z cyframi na wyświetlaczu.
- Zwolnić przycisk i za pomocą przycisków regulacji (+/-), znajdujących się obok wyświetlacza, zwiększyć lub zmniejszyć czas mielenia, aż do osiągnięcia pożądanej wartości.
- Po wprowadzeniu czasu, ponownie nacisnąć migający nadal przycisk, aby zapisać zaprogramowany w ten sposób czas.
- Po zapisaniu dozy kawy można zaprogramować inną niezależną dozę, lub skopiować ją podwojoną za pomocą przycisku podwójnej dozy lub zmniejszyć o połowę za pomocą przycisku dozy pojedynczej.
- Aby zapisać pojedynczą dozę i skopiować ją podwojoną za pomocą podwójnego przycisku wystarczy zatwierdzić programowanie wykonane za pomocą pojedynczego przycisku naciskając zamiast tego przycisk podwójny. Aby zapisać podwójną dozę i skopiować ją zmniejszoną o połowę za pomocą pojedynczego przycisku, wystarczy zatwierdzić programowanie wykonane za pomocą podwójnego przycisku naciskając zamiast tego przycisk pojedynczy.
- Trzy cyfry pozwalają na zaprogramowanie czasu z dokładnością do jednej dziesiątej sekundy, tzn. dwie cyfry dla sekund i jedna dla dziesiątych sekundy.
- Poprzez naciśnięcie przez 10 sekund, po wykonaniu czynności opisanej w podpunkcie a, jednego z trzech przycisków (doza pojedyncza, podwójna lub ciągła), nastąpi wejście do "trybu liczników".
Na wyświetlaczu będzie przesuwać się liczba kaw dozowanych konkretnym przyciskiem: kreska na wyświetlaczu będzie oddzielać dwa kolejnych wskaźniki podczas przesuwania się cyfr.
Aby wyzerować licznik przycisku, wystarczy przez 10 sekund naciskać przycisk, którego licznik chcemy wyzerować.
Aby wyjść z trybu liczników wystarczy nacisnąć przycisk (-) na górze po lewej stronie, pod warunkiem że wyjście nie nastąpiło poprzez przekroczenie limitu czasu (30 sekund).

5.5 Włączenie/wyłączenie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy słyszalny podczas naciskania przycisków na panelu dotykowym na końcu każdego dozowania i podczas wyłączania młynka można zaprogramować w następujący sposób.

Po wejściu w programowanie za pomocą przycisku (+) należy nacisnąć przez 3 sekundy przycisk pojedynczej dozy. Długi dźwięk będzie oznaczał wybór sygnału off (wyl.), 2 krótkie dźwięki będą oznaczać aktywację trybu sygnału dźwiękowego on (wł.).

5.6 Alarm zużycia żaren

(Opcja może zostać włączona wyłącznie za pomocą palmtopa, który nie jest dostarczany wraz z młynkiem)

Programowanie za pomocą palmtopa odbywa się poprzez wprowadzenie czasu pracy silnika w godzinach. Po upływie owego czasu, na wyświetlaczu pojawi się napis GRN, przez 10 sekund na końcu każdego dozowania. Poprzez zapisanie za pomocą palmtopa cyfr 000, alarm zostanie wyłączony.

6. Porady praktyczne dla użytkownika

- Kawę ziarnistą należy przechowywać w szczelnych pojemnikach, w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.
- Należy okresowo sprawdzać grubość mielenia kawy i jej dozowanie, pamiętając, że warunki otoczenia (wilgotność powietrza) mają duży wpływ na przygotowanie kawy espresso. Zwiększyć grubość mielenia gdy wilgotność powietrza wzrasta i zmniejszyć podczas spadku wilgotności.
- Upoważniony personel techniczny powinien okresowo sprawdzać stan zużycia żaren, biorąc pod uwagę, że żarna płaskie, zanim zostaną wymienione, obsługują nie więcej niż 300÷600 kg kawy, podczas gdy żarna stożkowe nie więcej niż 600÷1200 kg; należy pamiętać, że wymiana powinna obejmować obydwa żarna, zarówno stałe jak i ruchome, ponieważ ich częściowa wymiana mogłaby spowodować nieprawidłowe działanie młynka. Wymiana musi być wykonana przez upoważniony personel obsługi technicznej.
- Należy okresowo czyścić zasobnik.
- W przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu (wakacje, praca sezonowa itp.) należy całkowicie opróżnić i dokładnie umyć zasobnik.

7. Informacje dla użytkowników

Zgodnie z art. 12 dekretu z mocą ustawy z dnia 25 lipca 2005 r., nr 151 "Wdrażanie dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2002/108/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.

8. 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.

9. 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: 2006/42/WE, 2006/95/WE, 2004/108/WE, rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004. W celu weryfikacji zgodności z powyższymi dyrektywami zastosowano normy zharmonizowane: EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 60335-2-64

OSOBA UPOWAŻNIONA DO
WYKONANIA DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ
Inż. Roberto Marri
Via Padre e Figlio Venuti,10
24072 Gradisca d'Isonzo - WŁOCHY

Gradisca d'Isonzo, Marzec 2011

Inż. Roberto Marri
Kierownik firmy

10. Rozwiązywanie problemów

Przed wezwaniem serwisu technicznego należy wykonać następujące czynności kontrolne:

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Kawa płynie szybko z dozownika; krem kawy w filiżance jest jasny .	a) zbyt grube mielenie. b) zbyt mała doza. c) zbyt słabe prasowanie.	a) zredukować grubość mielenia. b) zwiększyć dozę. c) zwiększyć prasowanie.
Kawa płynie wolno (kroplami) z dozownika; krem kawy w filiżance jest ciemny.	a) zbyt drobne mielenie. b) zbyt duża doza. c) zbyt mocne prasowanie.	a) zwiększyć grubość mielenia. b) zmniejszyć dozę. c) zredukować prasowanie.
Obecność resztek kawy w filiżance.	a) zbyt drobne mielenie . b) zużyte żarna.	a) zwiększyć grubość mielenia . b) wymienić żarna.

Jeśli rozwiązanie problemu w sposób opisany powyżej jest niemożliwe, lub występuje inna wada należy skontaktować się z autoryzowanym centrum obsługi technicznej firmy La San Marco S.p.A.