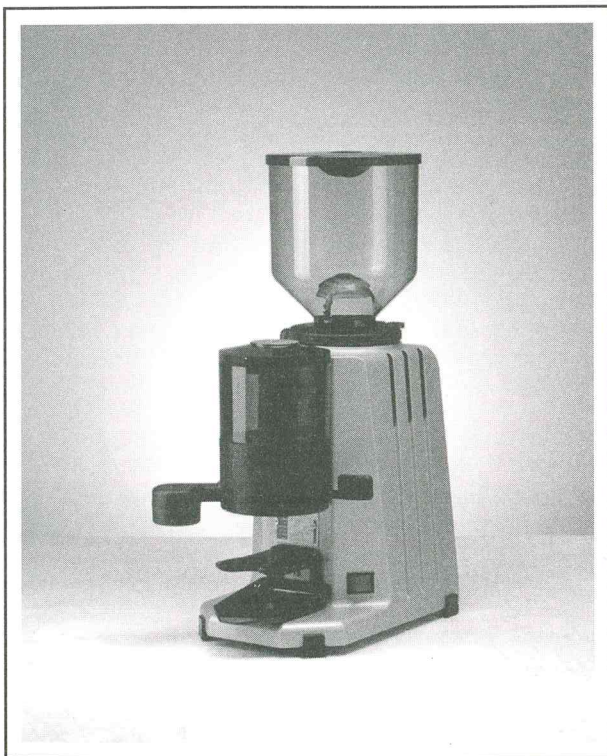


Instrukcja obsługi

MŁYNEK DO KAWY SERII



SM 90



SM 91



MŁYNEK DO KAWY SERII SM 90



Ogólne informacje

W dalszej części niniejszej Instrukcji opisany jest w skrócie proces zaparzania kawy Espresso oraz rola młynka do kawy w tym delikatnym procesie.

Kawa Espresso

Kawa espresso jest typem napoju kawowego przygotowanego w bardzo szczególny sposób, który to sposób pozwala na otrzymanie napoju o skoncentrowanej konsystencji, gęstawy o wyraźnym smaku i zapachu. Proces przygotowania Espresso polega na wydobyciu z kawy mielonej wszystkich najlepszych właściwości poprzez przepuszczenie przez nią gorącej wody pod wysokim ciśnieniem (prawie 9 bar) w określonym czasie (od 25 do 35 sekund); w ten sposób zawarte w kawie substancje rozpuszczalne (cukry i proteiny) i nierozpuszczalne (tłuszcze i coloidy) „zabierane są” do filiżanki formując w filiżance tzw. „cremę” czyli po prostu piankę, która jest elementem podstawowym kawy Espresso.

Przygotowanie kawy Espresso jest procesem bardzo delikatnym; istnieje wiele warunków, które wpływają na poprawne jego przygotowanie: przechowywanie kawy ziarnistej, młynek do kawy i mielenie kawy, przechowywanie kawy zmielonej, użycie ekspres do zaparzania, zmiany klimatyczne, uwaga i przygotowanie osoby przygotowującej ten napój

Przechowywanie kawy ziarnistej

W naturze istnieje wiele gatunków kaw najpopularniejsze to typ „Arabika” i typ „Robusta”. Najczęściej kawa z której zaparza się Espresso składa się z mieszanek tych dwóch typów kaw, mieszanki te w zależności od recept zawierają w sobie różne ilości tych kaw w zależności od potrzeb i upodobań klientów. Wypalona kawa ziarnista powinna być przechowywana w hermetycznych opakowaniach. Kawa ziarnista po wypaleniu zawiera w swoim wnętrzu wszystkie właściwości i zapachy charakterystyczne dla danego typu kawy i danej mieszanki; jej aromat ulatnia się natychmiast w momencie kontaktu wypalonego ziarna z powietrzem, światłem czy wilgocią.

Młynek do kawy i mielenie

Młynek jest to urządzenie, które mieli kawę ziarnistą i przygotowuje określoną porcję kawy mielonej. Aby otrzymać dobre Espresso potrzebne jest zmielenie kawy o wymiarach (średnicy) granulek od 1mm aż do 150µm. Zmielona kawa pozwala na lepsze wydobycie z kawy podczas przepływu przez nią wody – wszystkich substancji rozpuszczalnych i nie rozpuszczalnych. Regulując grubość mielenia możemy regulować szybkość przepływu przez daną porcję kawy. Jeśli ustawimy młynek na zbyt grube mielenie to kawa wylewa się będzie z wylewki urządzenia zaparzającego za szybko; kawa nie zdąży wydobyć z porcji odpowiednich substancji i w konsekwencji nasz napój będzie; miał kolor jasny, wodnisty, bez smaku kawy.

Natomiast jeśli młynek zmieli nam za drobno kawę – będziemy mieć napój za ciemny, przypalony i zimnawy; czas zaparzania w tym wypadku jest za długi i woda filtruje się przez porcję kawy z trudnością ponieważ zbyt drobno zmielona kawa stawia za wysoki opór. Kawa wydaje się za bardzo wyparzona (za mocna)

Przechowywanie kawy mielonej

Kawa zmielona jest bardziej czuła na warunki zewnętrzne niż kawa ziarnista: ulatnianie się substancji aromatycznych jest bardzo szybkie jeśli jest ona przechowywana w otwartych pojemnikach i w wilgotnym środowisku. Mielenie kawy powinno zatem odbywać się w ilościach ograniczonych tylko dla potrzeb zaparzania, kawa zmielona musi być jak najszybciej zużyta.

Ekspres do kawy Espresso

Ekspres do zaparzania kawy w zasadzie to takie urządzenie, które składa się z grzałki i z serii wymienników ciepła, w której to grzałce nagrzewa się woda, która wykorzystywana jest do zaparzania kawy. Woda doprowadzona do wysokiej temperatury przepływa przez porcję kawy zawartej w sitku kolby i wyciąga z niej aromaty i substancje. Jeśli będzie mowa w tej instrukcji o urządzeniu do zaparzania kawy espresso to odnosić się to będzie do modeli o „ciągłym zaparzaniu” z kolbą lub z dzwignią („a leva”). Młynki, które produkuje firma La San Marco S.A. to są właśnie młynki profesjonalne zaprojektowane specjalnie aby współpracowały z tego typu ekspresami.

Warunki klimatyczne

Aby otrzymać dobre Espresso należy odpowiednio zmielić kawę (o odpowiedniej grubości mielenia). Kawa zmielona jest bardzo czuła na wilgotność dlatego też typ mielenia powinien być sprawdzany i poprawiany w zależności od zewnętrznej wilgotności; kawa zmielona w środowisku wilgotnym pęcznieje i blokuje z większym oporem przepływ wody przez nią.

Innym czynnikiem mającym wpływ na poprawne przygotowanie Espresso jest wielkość porcji i jej ubicie w sitku kolby. Te wszystkie czynniki (wilgotność, wielkość porcji, ubicie jej) muszą być brane pod uwagę i sprawdzane przez osobę przygotowującą kawę Espresso. Z tego też powodu bardzo ważną rolę w tym całym procesie posiada osoba, która przygotowuje ten napój.

Zalecenia

Posługiwanie się instrukcją

- Instrukcja zawiera wszystkie informacje niezbędne do instalacji, startu, użytkowania i konserwacji młynka do kawy.
- Personel obsługujący urządzenie i przeprowadzający zwykłą konserwację jak również personel techniczny zajmujący się konserwacją nadzwyczajną, naprawami w obrębie urządzenia musi być zaznajomiony z treścią niniejszej instrukcji i zrozumieć szczegółowo jego treść.
- Niniejsza instrukcja jest integralną częścią urządzenia i powinna znajdować się zawsze w miejscu dostępnym dla personelu obsługującego; należy go przekazać kolejnemu użytkownikowi lub właścicielowi wraz z młynkiem. Zaleca się staranne przechowywanie całości dokumentacji technicznej,
- Instrukcja lub jej kopia muszą znajdować się stale w pobliżu młynka, by umożliwić korzystanie z niego personelowi obsługującemu; należy przechowywać go chroniąc przed upałem, wilgocią, kurzem i składnikami aktywnymi korozji.
- Młynek do kawy La San Marco S.p.A. musi być eksploatowany zgodnie z wskazówkami umieszczonymi w niniejszej instrukcji obsługi; każde nieprawidłowe lub odmienne użycie urządzenia prowadzi do utraty prawa do wszelkich roszczeń gwarancyjnych i zwalnia producenta od wszelkiej odpowiedzialności.

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zgodnie z art. 13 Dekretu Legislacyjnego z 25 lipca 2005 r. nr 151 „Realizacja Dyrektyw 2002/95/CE, 2002/96/CE i 2003/108/CE, dotyczących ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jak również likwidacji odpadów”.

- Symbol kontenera na odpady stałe, podany na sprzęcie oznacza, że produkt, po zakończeniu jego użytkowania, powinien być zbierany osobno.
- Dlatego też użytkownik ma obowiązek przekazania zużytego sprzętu do odpowiednich punktów, zajmujących się zbiorem różnego rodzaju odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych lub też oddać go sprzedawcy w momencie zakupu nowego sprzętu tego samego typu, w formie wymiany.
- Prawidłowy, zróżnicowany zbiór w celu późniejszego rozpoczęcia procesów recyklingu, obróbki i likwidacji sprzętu, przyczynia się do uniknięcia możliwego negatywnego wpływu na środowisko, zdrowie oraz sprzyja recyklingowi materiałów, z których urządzenie się składa.
- Szkodliwa likwidacja produktu ze strony użytkownika niesie za sobą nałożenie sankcji administracyjnych, o których mowa w Dekr. Lgs. Nr 22/1997 (artykuł 50 i kolejne z Dekr. Lgs. Nr 22/1997).



Uwagi

- Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane z myślą o mieleniu kawy ziarnistej i jej porcjowaniu. Każde użycie młynka odstępujące od opisanego w instrukcji, jest nieprawidłowe i dlatego też niedopuszczalne. Producent jest w takim przypadku zwolniony od wszelkiej odpowiedzialności za powstałe poprzez nieodpowiednie zastosowanie urządzenia szkody.
- Urządzenie może być obsługiwane jedynie przez odpowiedzialną osobę dorosłą, która musi zachować obok zdrowego rozsądku wszelkie obowiązujące w kraju producenta przepisy bezpieczeństwa. W celu poprawnego i bezpiecznego użytkowania młynka użytkownik powinien zastosować oprócz tego wszystkie przepisy związane z ochroną przed wypadkami i pozostałe rozporządzenia dotyczące BHP, obowiązujące w kraju użytkownika.
- Obsługa urządzenia i wykonywanie wszelkich prac związanych z konserwacją i czyszczeniem zastrzeżone są wyłącznie dla personelu, któremu to zadanie zostało powierzone.
- Zabrania się pracy urządzenia z zdjętymi stałymi i/lub ruchomymi osłonami ochronnymi lub przy wyłączonych urządzeniami zabezpieczającymi; Urządzenie zabezpieczające młynka nie może być usuwane ani przemieniane.
- Nakrycia ochronne urządzenia w żadnym wypadku nie powinny zostać wymontowane, ponieważ we wnętrzu urządzenia znajdują się elementy pod napięciem (zagrożenie porażeniem prądem).
- Przed podjęciem prac związanych z normalną konserwacją, bądź czyszczeniem urządzenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka lub jeśli nie jest to możliwe, należy wyłączyć wyłącznik znajdujący się na przedniej stronie urządzenia.
- Należy zagwarantować nienaganny stan urządzenia zabezpieczającego; należy zadbać o wykonywanie zwykłych prac związanych z konserwacją urządzenia przez wyszkolony do tego, autoryzowany personel Dystrybutora La San Marco.
- W celu czyszczenia urządzenia nie stosować środków zawierających alkohol, benzynę lub inne rozpuszczalniki; stosować do czyszczenia wodę i neutralne środki czyszczące.
- W celu czyszczenia korpusu urządzenia wystarczy zastosować wilgotną szmatkę lub gąbkę, nie używać proszków do szorowania, które mogłyby uszkodzić korpus.
- Sumienne dotrzymanie opisanych w tej instrukcji regularnych prac związanych z konserwacją jest konieczne zarówno w celu zapewnienia bezpieczeństwa jak i utrzymania wydajności urządzenia.
- W razie jakichkolwiek zakłóceń lub uszkodzeń części młynka do kawy należy zgłosić ten fakt w autoryzowanym serwisie i zażądać wymiany tej części na oryginalną La San Marco S.p.A; Użycie innych niż oryginalne części prowadzi do przepadnięcia ważności oświadczenia o zgodności i prawa do gwarancji, które zostały dostarczone wraz z urządzeniem.

- Samowolne zmiany w obrębie urządzenia i/ lub nie dotrzymanie konserwacji zwykłej zwalniają producenta od jakiegokolwiek odpowiedzialności i konieczności udzielenia gwarancji z tytułu wystąpienia jakichkolwiek usterek i prowadzą do przepadnięcia ważności oświadczenia o zgodności i prawa do gwarancji.
- Zabrania się surowo dokonywania samowolnych ingerencji w obrębie urządzenia, w przypadku jakichkolwiek wątpliwości, uzyskania części zamiennych i akcesoriów należy zwrócić się z zapytaniem do Dystrybutora.
- Jeśli urządzenie nie jest używane i zostało zdemontowane, należy zwrócić się do dostawcy lub upoważnionej do tego firmy w celu dokonania utylizacji. Urządzenie musi zostać utylizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- La San Marco S.p.A zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w obrębie urządzenia, według własnego uznania, w każdej chwili, bez konieczności wcześniejszego zgłaszania tego faktu.

Gwarancja

Gwarancyjne przepada, gdy:

- Nie dotrzymano warunków wynikających z zaleceń podanych w niniejszym instrukcji
- Zwykła konserwacja lub inne naprawy w obrębie urządzenia wykonywane były przez osoby do tego nieupoważnione
- Zastosowanie urządzenia nie było zgodne z opisaniem w niniejszym podręczniku użytkownika
- Oryginalne części tego urządzenia zostały wymienione na części zamienne innego producenta

Nie udziela się gwarancji w przypadku zaistnienia szkody, spowodowanej zaniedbaniem, użyciem lub też instalacją odbiegającą od opisanej w instrukcji, zastosowaniem nie zgodnym z przeznaczeniem, złym obchodzeniem się, porażeniem pioruna, wpływem czynników atmosferycznych, przepięciem lub nadmiarem prądu niewystarczającemu lub nierównomiernemu zaopatrzeniu w prąd

Opis urządzenia

Ogólna charakterystyka modeli

Młynki do kawy La San Marco są urządzeniami profesjonalnymi przeznaczonymi do mielenia kawy ziarnistej i jej dozowaniu. La San Marco produkuje 2 typy modeli młynków: SM 90, SM 95 odróżniające się od siebie wielkością ilości mielenia kawy liczone na godz. (patrz Tabela poniżej).

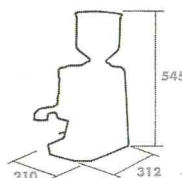
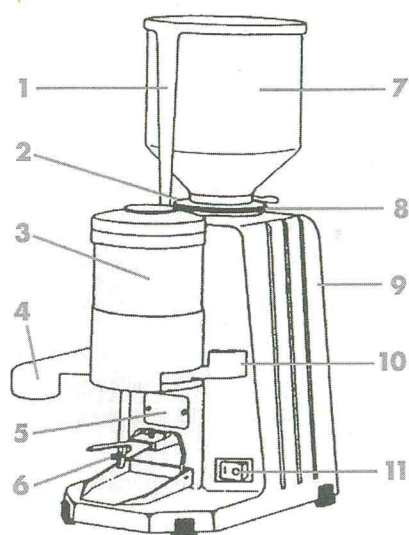
Głównie składają się one z:

- obudowy metalowej pomalowanej **9**. Wymiary, kształt i wielkość są jednakowe dla wszystkich modeli.
- Czaszy **7** z przezroczystego plastiku umieszczona na górze młynka, która może pomieścić 1,2 kg kawy ziarnistej. Zdemontowanie czaszy możliwe jest wyłącznie posługując się odpowiednim narzędziem. Wewnątrz czaszy znajduje się plastikowa ochrona, która zapobiega kontaktowi np. rąk z żarnami.
- Silnika na którym montowany jest zespół mielący
- Zespołu mielącego składającego się płaskich żaren.
- Pierścienia regulacji **8**. W celu zmiany grubości mielenia należy przekręcać pierścień (w zależności od potrzeby) w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (zwiększenie mielenia kawy) i przeciwnym kierunku (kawa drobniejsza).
- Dozownika **3**, który pozwala na dozowanie porcji kawy mielonej; porcje kawy można regulować od 5 do 9 gramów. Pobranie porcji kawy z dozownika dokonuje się poprzez pociągnięcie dźwigni pobierania kawy **10**. Tłoczek **4** obecny w modelach pozwala na ubijaniu kawy znajdującej się w sitku kolby.
- Centralki elektronicznej, która włącza i wyłącza mielenie :
 - w sposób ręczny – przełącznikiem **11**.
 - w sposób ręczny z automatycznym zatrzymaniem się , które można regulować do 60 sekund i jest montowany na miejscu przełącznika
 - w sposób automatyczny: w tym modelu młynek włącza się automatycznie po pobraniu z dozownika 6 porcji kawy. Jest on wyposażony w przycisk 6 w razie potrzeby pobierania kawy ręcznie.

Charakterystyka techniczna

Typ	Średnica żaren (mm)	Przerób (kg/godz.)	Napięcie (V)	Częst. (Hz)	Moc (W)	Szyb. Żaren Obr/min	Głośność dB (A)	Waga netto (kg)	Waga brutto (kg)
SM 90	64	6,6	230V-1	50	350	1350	78	12	13
			230/240V-3N	50	350	1350			
			110V-1	50	380	1600			
			240v-1	50	380	1350			
SM 95	84	12	230V-1	50	460	880	80	14	15
			230/240V-3N	50	380	880			
			110V-1	50	430	1080			
			240v-1	50	460	880			

Ogólny rysunek



LEGENDA:

1. Przykrywka z zabezpieczeniem
2. Przycisk odblokowania pierścienia
3. Dozownik
4. Tłoczek
5. Tabliczka znamionowa
6. Przycisk
7. Czasza na kawę ziarnistą
8. Pierścień regulacji
9. Obudowa metalowa
10. Dźwignia pobierania kawy mielonej
11. Główny przełącznik

INSTALACJA MŁYNKA DO KAWY

Ostrzeżenia

- Instalacja powinna być wykonana przez wykwalifikowany autoryzowany personel Dystrybutora lub Przedstawiciela La San Marco.
- Młynek do kawy jest dostarczany klientowi w opakowaniu kartonowo – styropianowym. Opakowanie zawiera: młynek łącznie z wyposażeniem, instrukcję obsługi. Po rozpakowaniu należy sprawdzić nienaruszalność młynka i jego składników; w razie wątpliwości nie podłączać urządzenia, lecz zwrócić się do firmy dystrybutorskiej La San Marco S.p.A. Opakowanie należy poddać utylizacji w instytucjach zajmujących się utylizacją odpadów, zgodnie z przepisami obowiązującymi w miejscu zainstalowania urządzenia. Nie należy wyrzucać opakowania na śmietnik. Materiał opakowania (karton, styropian, nylon, metalowe gwoździe, itp.) mogą stanowić źródło zagrożenia i nie mogą być dostępne dla dzieci.
- Urządzenie powinno zostać postawione na dokładnie płaskiej i dostatecznie nośnej, dostosowanej do jego ciężaru podkładce.

Podłączenie elektryczne

Instrukcje dotyczące poprawnego podłączenia elektrycznego młynka;

- zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci elektrycznej, należy sprawdzić zgodność danych na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia z danymi urządzenia rozdzielczego; tabliczka identyfikacyjna znajduje się na froncie urządzenia 5.
- Podłączenie powinno zostać przeprowadzone zgodnie z obowiązującymi w kraju użytkownika przepisami.
- Przygotowane przez klienta urządzenie elektryczne musi być zgodne z obowiązującymi przepisami. Doprowadzenie prądu musi być wyposażone w skuteczne uziemienie. Dystrybutor La San Marco S.p.A odmawia udzielenia gwarancji, w przypadku, gdy nie zostały dotrzymane ustawowe przepisy. Niepoprawna instalacja może doprowadzić do usterek rzeczowych lub zranienia osób, za które Dystrybutor i Producent nie ponoszą odpowiedzialności.
- Jeśli koniecznym jest zastosowanie adapterów, wielokrotnych gniazd wtykowych i kabli przedłużających, można korzystać jedynie z produktów, spełniających wymogi obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.

Regulowanie grubości mielenia

Jak dobrze wyregulować młynek:

- Wypełnić kawą czaszę 7
- Włączyć młynek wyłącznikiem 11; zmielić niewielką ilość kawy i wyłączyć urządzenie
- Sprawdzić grubość zmielonej kawy. Zaparzyć jedną lub więcej kaw i sprawdzić proces zaparzania (zaparzenie „idealne” otrzymuje się z 6/8 gram kawy zmielonej na filiżankę kawy z czasem zaparzania 25/30 sekund) można zauważyć trzy przypadki:

- Kawa wychodzi z kolby za wolno: kawa zbyt drobno zmielona (trzeba zwiększyć grubość mielenia). Czynność tę wykonujemy przekręcając pierścień regulacji grubości mielenia **8** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Kawa wychodzi z kolby za szybko: kawa zbyt grubo zmielona (trzeba zmniejszyć grubość mielenia). Czynność tę wykonujemy przekręcając pierścień regulacji grubości mielenia **8** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Kawa wychodzi z kolby regularnie

Przekręcając pierścień regulacji mielenia **8** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara musimy uważać aby nie przekręcić go poza znak umieszczony na pierścieniu w celu uniknięcia zablokowania młynka.

UWAGA

Młynki manualne mogą być używane w sposób nieprzerwany do 3 minut następnie należy zrobić przerwę około 10 minut przed następnym tak długim mieleniem.

Przykrywka czaszy (1) wyposażona jest w proste zabezpieczenie w formie plastikowej wypustki, która uruchamia przerywa dopływ prądu do młynka w momencie kiedy czasza jest odkryta lub w przypadku zdjęcia z niej przykrywki. Należy zakładać przykrywkę na czaszę z wielką uwagą wkładając wypustkę w odpowiednie miejsce.

Używanie młynka

Poprawne używanie młynka:

- napętnić czaszę na kawę **7**.
- Włączyć młynek przyciskiem **11**.
- Można przerwać mielenie kawy w dowolnym momencie naciskając przycisk **11** (w modelach ręcznych)
- Pobieranie kawy z dozownika **3** dokonuje się za pomocą dźwigni - **10**
- Umieścić kolbę z sitkiem pod dozownikiem **3**; pociągnąć energicznie dźwignię **10** w kierunku do siebie; każdy pełny ruch dźwigni odpowiada jednej porcji kawy mielonej.
- Ubić kawę w filtrze specjalnym tłoczkiem **4**, założyć kolbę do gruppo w ekspresie do kawy i uruchomić wydawanie kawy.

Porady praktyczne

- Przechowywać kawę w pojemnikach hermetycznie zamkniętych, w temperaturze pokojowej, w suchym środowisku.
- Nie zostawiać nigdy w młynku dużej ilości kawy (np. w czasie dłuższego postoju urządzenia)
- Sprawdzać od czasu do czasu ilość i jakość mielenia kawy przez młynek biorąc pod uwagę fakt, iż warunki atmosferyczne (wilgotność powietrza) wpływają w znaczny sposób na jakość przygotowanej kawy. Zwiększyć grubość mielenia gdy wzrasta wilgotność w otaczającym środowisku, zmniejszyć grubość gdy środowisko jest bardziej suche.
- Sprawdzać zużycie żaren biorąc pod uwagę fakt, iż zwykle mogą zmielić 250 kg kawy w modelach SM 90 natomiast w modelach SM 95 - 400 kg. Wymiana następuje jednocześnie dwóch żaren - dokonuje tego technik autoryzowanego serwisu. Zaleca się korzystanie z oryginalnych żaren.
- Czyścić od czasu do czasu pojemnik na kawę ziarnistą a przede wszystkim ten na kawę mieloną.
- W przypadku dłuższego postoju młynka (wakacje, praca okresowa, kilkudniowe przerwy itp.) należy usunąć całkowicie kawę z czaszy i dozownika i należy dokładnie wyczyścić te elementy.

Rozwiązywanie problemów

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym należy dokonać następujących czynności:

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1) Kawa spływa z wylewki ekspresu bardzo szybko: Pianka (cremina) na kawie jest bardzo jasna.	a) kawa za grubo zmielona b) Słabe ubicie kawy tłoczkiem c) Za mało kawy w sitku	a) zmniejszyć grubość mielenia b) zwiększyć ubicie kawy c) zwiększyć porcję kawy
2) Kawa spływa za wolno z wylewki: pianka na kawie - za ciemna	d) kawa za drobno zmielona e) Za mocne ubicie kawy tłoczkiem f) Za dużo kawy w sitku	d) zwiększyć grubość mielenia e) zmniejszyć ubicie kawy f) zmniejszyć porcję kawy
3) Obecność fusów w filiżance kawy	g) kawa za drobno zmielona h) Żarna zużyte	i) Zwiększyć grubość mielenia j) Wymienić żarna

Jeśli kierując się powyższymi wskazówkami nie rozwiążemy problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Dystrybutora La San Marco S.A.

MŁYNEK DO KAWY SERII SM 91



SPIS TREŚCI

Ogólne informacje	str.11
• Kawa espresso • Przechowywanie kawy ziarnistej • Młynek do kawy i mielenie • Przechowywanie kawy mielonej • Ekspres do kawy Espresso • Warunki klimatyczne	
Zalecenia	str. 12
• Posługiwanie się Instrukcją • Informacje dla użytkowników • Uwagi • Gwarancja	
Opis urządzenia	str. 13
• Ogólna charakterystyka modeli • Charakterystyka techniczna • Ogólny rysunek • Legenda	
Instalacja młynka do kawy	str. 15
• Ostrzeżenia • Podłączenie elektryczne • Programowanie czasu mielenia • Regulacja grubości mielenia • Wymiana żaren • Regulacja wielkości porcji kawy zmielonej	
Instrukcja do obsługi	str. 18
• Używanie młynka • Porady praktyczne • Rozwiązywanie problemów	

Ogólne informacje

W dalszej części niniejszej Instrukcji opisany jest w skrócie proces zaparzania kawy Espresso oraz rola młynka do kawy w tym delikatnym procesie.

Kawa Espresso

Kawa espresso jest typem napoju kawowego przygotowanego w bardzo szczególny sposób, który to sposób pozwala na otrzymanie napoju o skoncentrowanej konsystencji, gęstawy o wyraźnym smaku i zapachu. Proces przygotowania Espresso polega na wydobyciu z kawy mielonej wszystkich najlepszych właściwości poprzez przepuszczenie przez nią gorącej wody pod wysokim ciśnieniem (prawie 9 bar) w określonym czasie (od 25 do 35 sekund); w ten sposób zawarte w kawie substancje rozpuszczalne (cukry i proteiny) i nierozpuszczalne (tłuszcze i coloidy) „zabierane są” do filiżanki formując w filiżance tzw. „cremę” czyli po prostu piankę, która jest elementem podstawowym kawy Espresso.

Przygotowanie kawy Espresso jest procesem bardzo delikatnym; istnieje wiele warunków, które wpływają na poprawne jego przygotowanie: przechowywanie kawy ziarnistej, młynek do kawy i mielenie kawy, przechowywanie kawy zmielonej, użyty ekspres do zaparzania, zmiany klimatyczne, uwaga i przygotowanie osoby przygotowującej ten napój.

Przechowywanie kawy ziarnistej

W naturze istnieje wiele gatunków kaw najpopularniejsze to typ „Arabika” i typ „Robusta”. Najczęściej kawa z której zaparza się Espresso składa się z mieszanek tych dwóch typów kaw, mieszanki te w zależności od recepty zawierają w sobie różne ilości tych kaw w zależności od potrzeb i upodobań klientów. Wypalona kawa ziarnista powinna być przechowywana w hermetycznych opakowaniach. Kawa ziarnista po wypaleniu zawiera w swoim wnętrzu wszystkie właściwości i zapachy charakterystyczne dla danego typu kawy i danej mieszanki; jej aromat ulatnia się natychmiast w momencie kontaktu wypalonego ziarna z powietrzem, światłem czy wilgocią.

Młynek do kawy i mielenie

Młynek jest to urządzenie, które mieli kawę ziarnistą i przygotowuje określoną porcję kawy mielonej. Aby otrzymać dobre Espresso potrzebne jest zmielenie kawy o wymiarach (średnicy) granulek od 1mm aż do 150µm. Zmielona kawa pozwala na lepsze wydobycie z kawy podczas przepływu przez nią wody – wszystkich substancji rozpuszczalnych i nie rozpuszczalnych. Regulując grubość mielenia możemy regulować szybkość przepływu przez daną porcję kawy. Jeśli ustawimy młynek na zbyt grube mielenie to kawa wylewac się będzie z wylewki urządzenia zaparzającego za szybko; kawa nie zdąży wydobyc z porcji odpowiednich substancji i w konsekwencji nasz napój będzie; miał kolor jasny, wodnisty, bez smaku kawy.

Natomiast jeśli młynek zmieli nam za drobno kawę – będziemy mieć napój za ciemny, przypalony i zimnawy; czas zaparzania w tym wypadku jest za długi i woda filtruje się przez porcję kawy z trudnością ponieważ zbyt drobno zmielona kawa stawia za wysoki opór. Kawa wydaje się za bardzo wyparzona (za mocna).

Przechowywanie kawy mielonej

Kawa zmielona jest bardziej czuła na warunki zewnętrzne niż kawa ziarnista: ulatnianie się substancji aromatycznych jest bardzo szybkie jeśli jest ona przechowywana w otwartych pojemnikach i w wilgotnym środowisku. Mielenie kawy powinno zatem odbywać się w ilościach ograniczonych tylko dla potrzeb zaparzania, kawa zmielona musi być jak najszybciej zużyta.

Ekspres do kawy Espresso

Ekspres do zaparzania kawy w zasadzie to takie urządzenie, które składa się z grzałki i z serii wymienników ciepła, w której to grzałce nagrzewa się woda, która wykorzystywana jest do zaparzania kawy. Woda doprowadzona do wysokiej temperatury przepływa przez porcję kawy zawartą w sitku kolby i wyciąga z niej aromaty i substancje. Jeśli będzie mowa w tej instrukcji o urządzeniu do zaparzania kawy espresso to odnosić się to będzie do modeli o „ciągłym zaparzaniu” z kolbą lub z dźwignią („a leva”). Młynki, które produkuje firma La San Marco S.A. to są właśnie młynki profesjonalne zaprojektowane specjalnie aby współpracowały z tego typu ekspresami.

Warunki klimatyczne

Aby otrzymać dobre Espresso należy odpowiednio zmielić kawę (o odpowiedniej grubości mielenia). Kawa zmielona jest bardzo czuła na wilgotność dlatego też typ mielenia powinien być sprawdzany i poprawiany w zależności od zewnętrznej wilgotności; kawa zmielona w środowisku wilgotnym pęcznieje i blokuje z większym oporem przepływ wody przez nią.

Innym czynnikiem mającym wpływ na poprawne przygotowanie Espresso jest wielkość porcji i jej ubicie w sitku kolby. Te wszystkie czynniki (wilgotność, wielkość porcji, ubicie jej) muszą być brane pod uwagę i sprawdzane przez osobę przygotowującą kawę Espresso. Z tego też powodu bardzo ważną rolę w tym całym procesie posiada osoba, która przygotowuje ten napój.

Zalecenia

Posługiwanie się instrukcją

- Instrukcja zawiera wszystkie informacje niezbędne do instalacji, startu, użytkowania i konserwacji młynka do kawy.
- Personel obsługujący urządzenie i przeprowadzający zwykłą konserwację jak również personel techniczny zajmujący się konserwacją nadzwyczajną, naprawami w obrębie urządzenia musi być zaznajomiony z treścią niniejszej instrukcji i zrozumieć szczegółowo jego treść.
- Niniejsza instrukcja jest integralną częścią urządzenia i powinna znajdować się zawsze w miejscu dostępnym dla personelu obsługującego; należy go przekazać kolejnemu użytkownikowi lub właścicielowi wraz z młynkiem. Zaleca się staranne przechowywanie całości dokumentacji technicznej,
- Instrukcja lub jej kopia muszą znajdować się stale w pobliżu młynka, by umożliwić korzystanie z niego personelowi obsługującemu; należy przechowywać go chroniąc przed upałem, wilgocią, kurzem i składnikami aktywnymi korozji.
- Młynek do kawy La San Marco S.p.A. musi być eksploatowany zgodnie z wskazówkami umieszczonymi w niniejszej instrukcji obsługi; każde nieprawidłowe lub odmienne użycie urządzenia prowadzi do utraty prawa do wszelkich roszczeń gwarancyjnych i zwalnia producenta od wszelkiej odpowiedzialności.

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zgodnie z art. 13 Dekretu Legislacyjnego z 25 lipca 2005 r. nr 151 „Realizacja Dyrektyw 2002/95/CE, 2002/96/CE i 2003/108/CE, dotyczących ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jak również likwidacji odpadów”.

- Symbol kontenera na odpady stałe, podany na sprzęcie oznacza, że produkt, po zakończeniu jego użytkowania, powinien być zbierany osobno.
- Dlatego też użytkownik ma obowiązek przekazania zużytego sprzętu do odpowiednich punktów, zajmujących się zbiorem różnego rodzaju odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych lub też oddać go sprzedawcy w momencie zakupu nowego sprzętu tego samego typu, w formie wymiany.
- Prawidłowy, zróżnicowany zbiór w celu późniejszego rozpoczęcia procesów recyklingu, obróbki i likwidacji sprzętu, przyczynia się do uniknięcia możliwego negatywnego wpływu na środowisko, zdrowie oraz sprzyja recyklingowi materiałów, z których urządzenie się składa.
- Szkodliwa likwidacja produktu ze strony użytkownika niesie za sobą nałożenie sankcji administracyjnych, o których mowa w Dekr. Lgs. Nr 22/1997 (artykuł 50 i kolejne z Dekr. Lgs. Nr 22/1997).



Uwagi

- Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane z myślą o mieleniu kawy ziarnistej i jej porcjowaniu. Każde użycie młynka odstępujące od opisanego w instrukcji, jest nieprawidłowe i dlatego też niedopuszczalne. Producent jest w takim przypadku zwolniony od wszelkiej odpowiedzialności za powstałe poprzez nieodpowiednie zastosowanie urządzenia szkody.
- Urządzenie może być obsługiwane jedynie przez odpowiedzialną osobę dorosłą, która musi zachować obok zdrowego rozsądku wszelkie obowiązujące w kraju producenta przepisy bezpieczeństwa. W celu poprawnego i bezpiecznego użytkowania młynka użytkownik powinien zastosować oprócz tego wszystkie przepisy związane z ochroną przed wypadkami i pozostałe rozporządzenia dotyczące BHP, obowiązujące w kraju użytkownika.
- Obsługa urządzenia i wykonywanie wszelkich prac związanych z konserwacją i czyszczeniem zastrzeżone są wyłącznie dla personelu, któremu to zadanie zostało powierzone.
- Zabrania się pracy urządzenia z zdjętymi stałymi i/lub ruchomymi osłonami ochronnymi lub przy wyłączonych urządzeniach zabezpieczających; Urządzenie zabezpieczające młynka nie może być usuwane ani przemieniane.
- Nakrycia ochronne urządzenia w żadnym wypadku nie powinny zostać wymontowane, ponieważ we wnętrzu urządzenia znajdują się elementy pod napięciem (zagrożenie porażeniem prądem).
- Przed podjęciem prac związanych z normalną konserwacją, bądź czyszczeniem urządzenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka lub jeśli nie jest to możliwe, należy wyłączyć wyłącznik znajdujący się na przedniej stronie urządzenia.
- Należy zagwarantować nienaganny stan urządzenia zabezpieczającego; należy zadbać o wykonywanie zwykłych prac związanych z konserwacją urządzenia przez wyszkolony do tego, autoryzowany personel Dystrybutora La San Marco.
- W celu czyszczenia urządzenia nie stosować środków zawierających alkohol, benzynę lub inne rozpuszczalniki; stosować do czyszczenia wodę i neutralne środki czyszczące.
- W celu czyszczenia korpusu urządzenia wystarczy zastosować wilgotną szmatkę lub gąbkę, nie używać proszków do szorowania, które mogłyby uszkodzić korpus.
- Sumienne dotrzymanie opisanych w tej instrukcji regularnych prac związanych z konserwacją jest konieczne zarówno w celu zapewnienia bezpieczeństwa jak i utrzymania wydajności urządzenia.
- W razie jakichkolwiek zakłóceń lub uszkodzeń części młynka do kawy należy zgłosić ten fakt w autoryzowanym serwisie i zażądać wymiany tej części na oryginalną La San Marco S.p.A; Użycie innych niż oryginalne części prowadzi do przepadnięcia ważności oświadczenia o zgodności i prawa do gwarancji, które zostały dostarczone wraz z urządzeniem.

- Samowolne zmiany w obrębie urządzenia i/ lub nie dotrzymanie konserwacji zwykłej zwalniają producenta od jakiejkolwiek odpowiedzialności i konieczności udzielenia gwarancji z tytułu wystąpienia jakichkolwiek usterek i prowadzą do przepadnięcia ważności oświadczenia o zgodności i prawa do gwarancji.
- Zabrania się surowo dokonywania samowolnych ingerencji w obrębie urządzenia, w przypadku jakichkolwiek wątpliwości, uzyskania części zamiennych i akcesoriów należy zwrócić się z zapytaniem do Dystrybutora.
- Jeśli urządzenie nie jest używane i zostało zdemontowane, należy zwrócić się do dostawcy lub upoważnionej do tego firmy w celu dokonania utylizacji. Urządzenie musi zostać utylizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- La San Marco S.p.A zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w obrębie urządzenia, według własnego uznania, w każdej chwili, bez konieczności wcześniejszego zgłaszania tego faktu.

Gwarancja

Gwarancyjne przepada, gdy:

- Nie dotrzymano warunków wynikających z zaleceń podanych w niniejszym instrukcji
 - Zwykła konserwacja lub inne naprawy w obrębie urządzenia wykonywane były przez osoby do tego nieupoważnione
 - Zastosowanie urządzenia nie było zgodne z opisaniem w niniejszym podręczniku użytkownika
 - Oryginalne części tego urządzenia zostały wymienione na części zamienne innego producenta
- Nie udziela się gwarancji w przypadku zaistnienia szkody, spowodowanej zaniedbaniem, użyciem lub też instalacją odbiegającą od opisanej w instrukcji, zastosowaniem nie zgodnym z przeznaczeniem, złym obchodzeniem się, porażeniem pioruna, wpływem czynników atmosferycznych, przepięciem lub nadmiarem prądu niewystarczającemu lub nierównomiernemu zaopatrzeniu w prąd

Opis urządzenia

Ogólna charakterystyka modeli

Młynki do kawy La San Marco są urządzeniami profesjonalnymi przeznaczonymi do mielenia kawy ziarnistej i jej dozowania. La San Marco produkuje 4 typy modeli młynków: SM 91, SM 96, SM MK i SM FK. Głównie składają się one z:

- obudowy aluminiowej pomalowanej **1**. Wymiary, kształt i wielkość są jednakowe dla wszystkich modeli, oprócz modeli „SM MK” i „SM FK” do których dodawana jest podstawa młynka **2**, w której zawarte są elementy elektroniczne i elektryczne.
- Czaszy z przezroczystego plastiku umieszczona na górze młynka. Do dyspozycji są 2 typy czasz, z pojemnością odpowiednio 4,6 i 6 litra. Czasza **6** o pojemności 4,6 litra może pomieścić 1,73 kg kawy ziarnistej; czasza 6 litrowa (**5**) – 2,25 kg ziarna. Czasza przymocowana jest do obudowy specjalną śrubą **10**; zdemontowanie czaszy możliwe jest wyłącznie posługując się odpowiednim narzędziem. Wewnątrz czaszy znajduje się plastikowa kratka **9** która ochrania dostęp do żaren.
- Silnika na którym montowany jest zespół mielący
- Zespołu mielącego – w modelach SM 91 i w modelu SM 96 są to żarna płaskie mające w pierwszym modelu diameter 64 mm a w drugim 84 mm. W modelu SM MK są dwa żarna płaskie i jedno stożkowe natomiast w modelu SM FK obydwa żarna stożkowe.
- Pierścienia regulacji **12** z przyciskiem odblokowującym **11** Na powierzchni pierścienia widać wskazówki w formie znaków pomocne w regulacji grubości mielenia. W celu zmiany grubości mielenia należy przekręcać pierścień (w zależności od potrzeby) w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara i przeciwnym kierunkiem.
- Dozownika **13**, który pozwala na dozowanie porcji kawy mielonej; porcje kawy można regulować od 5 do 9 gramów lub w ustawieniu zwiększonej porcji od 6 do 10 gramów. Porcje kawy mielonej możemy regulować kręcąc dźwignią regulacji **15**, umieszczoną wewnątrz dozownika. Pobranie porcji kawy z dozownika dokonuje się poprzez uruchomienie dźwigni pobierania kawy **17**. Tłoczek **16** obecny w modelach pozwala na ubijaniu kawy znajdującej się w sitku kolby.
- Widełek **18**, pomocne w poprawnym ustawieniu kolby
- Centralki elektronicznej, która włącza i wyłącza mielenie. Programując tą centralkę elektroniczną możemy regulować czas mielenia oraz włączenia młynka po pewnych ilościach pobranych porcji kawy.
- Przelącznik główny z dwoma przyciskami (włączenie 3 i wyłączenie 4 młynka).

Charakterystyka techniczna

Model	Szybkość obrotów (obroty/min)	Moc (W)	Typ żaren	Wydajność (kg/godz.)	Średnica żaren (mm)	Szybkość żaren (Obr/min)	Głośność dB(A)	Waga (kg)
SM 91	1350	220	Płaskie	8,5	64	1350	72	13,8
SM 96	1350	220	Płaskie	13	84	1350	69	13,8
SM MK	700	200	Mieszane	13	/	700	73	18,6
SM FK	1350	373	Stożkowe	13	/	400	68	17

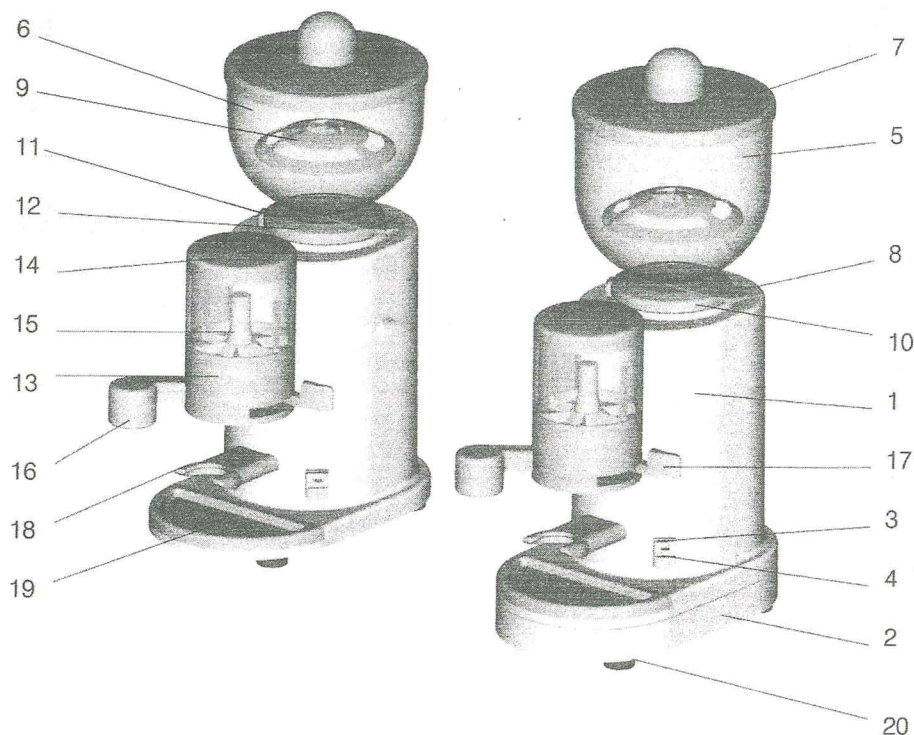
Młynki La San Marco wykonane są dla następujących napięć:

- 110 V-1 ~ 60 Hz (tylko dla modeli SM 91/96)
- 230 V-1 ~ 50 Hz

- 230 / 400 V-3N ~ 50 Hz (trójfazowy)
- 240 V-1 ~ 50 Hz

Zewnętrzne wymiary opakowania (kartonu): 641 x 467 x 293 mm.

Ogólny rysunek



LEGENDA:

12. Obudowa aluminiowa
13. Podstawa młynka
14. Włącznik młynka
15. Wyłącznik młynka
16. Czasza na kawę ziarnistą 6 litrów
17. Czasza na kawę ziarnistą 4,6 litra
18. przykrywka pojemnika
19. Dźwignia do młynka na kawę ziarnistą
20. Kratka ochronna żaren
21. Specjalne śruby blokowania młynka
22. Przycisk odblokowania pierścienia
23. Pierścień regulacji
24. Dozownik
25. Przykrywka dozownika
26. Dźwignia regulacji porcji kawy
27. Tłoczek
28. Dźwignia pobierania kawy zmielonej
29. Widelki
30. Pojemniczek na resztki kawy
31. Stopka gumowa

INSTALACJA MŁYNKA DO KAWY

Ostrzeżenia

- Instalacja powinna być wykonana przez wykwalifikowany autoryzowany personel Dystrybutora lub Przedstawiciela La San Marco.
- Młynek do kawy jest dostarczany klientowi w opakowaniu kartonowo – styropianowym. Opakowanie zawiera: młynek łącznie z wyposażeniem, instrukcję obsługi i oświadczenie o zgodności. Po rozpakowaniu należy sprawdzić nienaruszalność młynka i jego składników; w razie wątpliwości nie podłączać urządzenia, lecz zwrócić się do firmy dystrybutorskiej La San Marco S.p.A. Opakowanie należy poddać utylizacji w instytucjach zajmujących się utylizacją odpadów, zgodnie z przepisami obowiązującymi w miejscu zainstalowania urządzenia. Nie należy wyrzucać opakowania na śmietnik. Materiał opakowania (karton, styropian, nylon, metalowe gwoździe, itp.) mogą stanowić źródło zagrożenia i nie mogą być dostępne dla dzieci.
- Urządzenie powinno zostać postawione na dokładnie płaskiej i dostatecznie nośnej, dostosowanej do jego ciężaru podkładce.

Podłączenie elektryczne

Instrukcje dotyczące poprawnego podłączenia elektrycznego młynka;

- zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci elektrycznej, należy sprawdzić zgodność danych na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia z danymi urządzenia rozdzielczego; tabliczka identyfikacyjna znajduje się pod pojemniczkiem na resztki kawy **19**.
- Podłączenie powinno zostać przeprowadzone zgodnie z obowiązującymi w kraju użytkownika przepisami.
- Przygotowane przez klienta urządzenie elektryczne musi być zgodne z obowiązującymi przepisami. Doprowadzenie prądu musi być wyposażone w skuteczne uziemienie. Dystrybutor La San Marco S.p.A odmawia udzielenia gwarancji, w przypadku, gdy nie zostały dotrzymane ustawowe przepisy. Niepoprawna instalacja może doprowadzić do usterek rzeczowych lub zranienia osób, za które Dystrybutor i Producent nie ponoszą odpowiedzialności.
- Jeśli koniecznym jest zastosowanie adapterów, wielokrotnych gniazd wtykowych i kabli przedłużających, można korzystać jedynie z produktów, spełniających wymogi obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.
- Młynki z podłączeniem jednofazowym wyposażone są w kabel zasilający trzyżyłowy zakończony wtyczką
- Aby uniknąć przegrzania kabla zasilającego, musi on koniecznie na całej długości być rozwinięty.
- Dla podłączenia elektrycznego z zasilaniem trzyfazowym należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik główny przed elektrycznym przewodem doprowadzającym urządzenia, który powinien zostać rozłożony zgodnie z danymi elektrycznymi na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia (moc i napięcie). Wielobiegunowy przełącznik do wyłączania dopływu prądu musi wykazywać odstęp pomiędzy stykami wynoszący minimum 3 mm.
- Młynki o zasilaniu trzyfazowym wyposażone są w kabel zasilający 5.cio żyłowy; podłączenie tych modeli musi być dokonane w następujący sposób: (podłączenie gwiazdkowe dla napięcia 400V-3N i podłączenie trójkątne dla modeli zasilanych 230V-3)

Legenda:

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

Napięcie	Podłączenie do wtyczki	Podłączenie do kostki w urządzeniu
400V-3N~ 		
230V-3~ 		

- Po zakończeniu podłącza elektrycznego upewnić się czy silnik obraca się zgodnie ze wskazówkami zegara (patrząc na urządzenie z góry); gdy tak nie jest należy odwrócić dwie fazy.
- W przypadku zmiany z zasilania 400V-3n na 230V-3n lub odwrotnie należy używać etykiet będących na wyposażeniu w celu uaktualnienia danych widniejących na naklejce znajdującej się na kablu zasilającym.

Programowanie czasu mielenia.

W centralce elektronicznej dokonuje się regulacji czasu mielenia a ponadto uruchamia ona młynek po pobraniu pewnej ilości kawy mielonej; młynek zaprogramowany jest przez producenta według podanych niżej wartości (patrz tabela)

Model	Czas mielenia	Ilości pobranej, mielonej kawy
SM 91	80 sek.	12
SM 96	80 sek.	12
SM MK	80 sek.	12
SM FK	50 sek.	18

Po włączeniu młynka przyciskiem **3**, młynek pozostaje włączony (mieli), aż do czasu przeminięcia ustawionego czasu mielenia lub do czasu włączenia się mikro przełącznika (czujnika) „zbyt dużo”. Młynek uruchamia się ponownie po pewnej ilości pobranej kawy przy pomocy dźwigni **17**. Następnie zatrzymuje się ponownie po określonym czasie lub po pewnej ilości pobranej kawy. Technik może dokonać zmian ustawienia centralki jeśli będzie taka potrzeba. Jak należy dokonać poprawnej regulacji czasu mielenia:

- należy odłączyć zasilanie młynka !!!
- Położyć na boku młynek i zdjąć przykrywą dolną: centralka elektroniczna znajduje się wewnątrz młynka
- Ustalić czasy mielenia i ilość impulsów dla włączenia / wyłączenia młynka
- Aby dokonać zmian w ustawieniu ustalonych parametrów należy wyregulować przełącznik (DIP SWITCHES) znajdujących się wewnątrz centralki (patrz tabela poniżej). DIP SW 1 i 2 regulują czas mielenia; można ustawić czas mielenia od 30 do 120 sekund. DIP SW 3 i 4 kontrolują włączenie się młynka w zależności od ilości pobranych porcji zmielonej kawy; można ustawić czas ponownego uruchomienia młynka po 6, 12, 18 lub 24 pobranych porcji kawy.

Ustawienie DIP SW	DIP SW1	DIP SW2	CZAS	Ustawienie DIP SW	DIP SW3	DIP SW4	Ilość pobranych porcji
	Off	Off	30 sek.		Off	Off	6
	On	Off	50 sek.		On	Off	12
	Off	On	80 sek.		Off	On	18
	On	On	120 sek.		On	On	24

Regulowanie grubości mielenia

Jak dobrze wyregulować młynek:

- Wypełnić kawą czaszę **5**, **6** i otworzyć dźwignię do kawy **8**
- Włączyć młynek wyłącznikiem **3**; zmielić niewielką ilość kawy i wyłączyć urządzenie przełącznikiem **4**
- Sprawdzić grubość zmielonej kawy. Zaparzyć jedną lub więcej kaw i sprawdzić proces zaparzania (zaparzenie „idealne” otrzymuje się z 6/8 gram kawy zmielonej na filiżankę kawy z czasem zaparzania 25/30 sekund) można zauważyć trzy przypadki:
 - d) Kawa wychodzi z kolby za wolno: kawa zbyt drobno zmielona (trzeba zwiększyć grubość mielenia). Czynność tę wykonujemy naciskając, odblokowując przycisk **11** i przekręcając pierścień regulacji grubości mielenia **12** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 - e) Kawa wychodzi z kolby za szybko: kawa zbyt grubo zmielona (trzeba zmniejszyć grubość mielenia). Czynność tę wykonujemy naciskając, odblokowując przycisk **11** i przekręcając pierścień regulacji grubości mielenia **12** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
 - f) Kawa wychodzi z kolby regularnie

Wymiana żaren

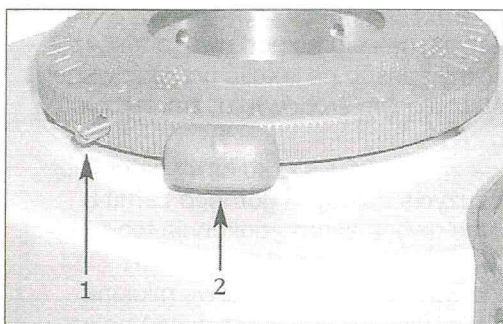
W czasie wymiany żaren należy uważać aby pierścień regulacji **12** był ustawiony w taki sposób aby śruba blokowania pierścienia (**1**) nie blokował sworznia blokowania żaren (**2**).

Poprawny sposób wymiany żaren:

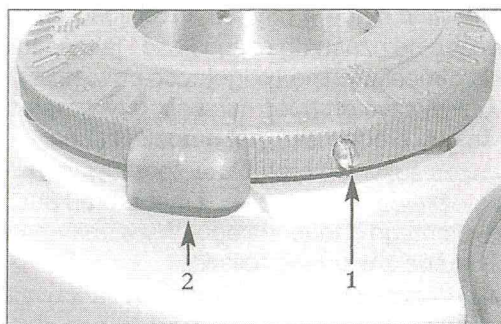
1. Wykręcić całkowicie śrubę blokującą pierścień i wyjąć pierścień regulacji.
2. Odkręcić trzy kołki M5 x 12 znajdujące się na pierścieniu regulacji i wyjąć go.
3. Wykręcić i wyjąć górne żarno
4. Wyczyścić dokładnie miejsca w których znajdują się żarna
5. Wymienić żarna dolne i górne (odległość między zębami musi wynosić 0,9 mm)
6. Przykręcić górne żarno w taki sposób aby dotykało ono minimalnie dolne żarno. Tą czynność wykonuje się z młynkiem w działaniu. Z dokładnością odnalezienia dokładnego punktu styku dwóch żaren.
7. Założyć pierścień regulacji uważając aby śruba blokująca znajdowała się przed dźwignią blokującą żarna (rys. poniżej) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (patrz rys. 1).

Na rys. 2 przedstawiono niepoprawne założenie pierścienia regulującego: śruba blokująca pierścień (**1**) znajduje się za dźwignią (**2**).

Bardzo ważną rzeczą do odnotowania w tym przypadku jest, iż śruba blokująca pierścień nie pozwoli przejść (przeskoczyć) przez dźwignię (**2**) w ten sposób jest rzeczą niemożliwą otrzymanie odpowiednio zmielonej kawy ; kawa tak zmielona nie będzie wypływała z wylewki ekspresu lub będzie kapłała z tej wylewki.



Rys. 1 - Poprawny montaż



Rys. 2 - Niepoprawny montaż

Regulacja wielkości porcji kawy zmielonej

- Regulacji ilości kawy przeznaczonej do zmielenia reguluje się dźwignią regulacji porcji kawy **15** umieszczoną wewnątrz dozownika **13**.
- Aby zmniejszyć ilość zmielonej kawy przypadającej na jedną porcję należy przekręcić dźwignię **15** znajdującą się w pojemniku **13** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby zwiększyć ilość – odwrotnie.
- Radzimy zważyć 10 wydanych porcji kawy zmielonej na wadze elektronicznej; otrzymana średnia waga tych porcji kawy powinna wynosić około 7 gramów .

Instrukcja do obsługi

Używanie młynka

Poprawne używanie młynka:

- napełnić czaszę na kawę **5** lub **6** kawą ziarnistą i otworzyć dźwignię **8**.
- Włączyć młynek przyciskiem **3**; wewnątrz przycisku zapali się zielona kontrolka oznaczająca, iż młynek jest pod napięciem.
- Młynek zatrzyma się po przekroczeniu wcześniej ustanowionego czasu mielenia lub po osiągnięciu pełnego pojemnika na kawę mieloną. Można przerwać mielenie kawy w dowolnym momencie naciskając przycisk **4**.
- Pobieranie kawy z dozownika **13** dokonuje się za pomocą dźwigni - **17**.
- Umieścić kolbę z sitkiem na widelkach **18**; pociągnąć energicznie dźwignię **17** w kierunku do siebie; każdy pełny ruch dźwigni odpowiada jednej porcji kawy mielonej.
- Ubić kawę w filtrze specjalnym tłoczkiem **16**, założyć kolbę do gruppo w ekspresie do kawy i uruchomić wydawanie kawy.

Porady praktyczne

- Przechowywać kawę w pojemnikach hermetycznie zamkniętych, w temperaturze pokojowej, w suchym środowisku.
- Nie zostawiać nigdy w młynku dużej ilości kawy (np. w czasie dłuższego postoju urządzenia)
- Sprawdzać od czasu do czasu ilość i jakość mielenia kawy przez młynek biorąc pod uwagę fakt, iż warunki atmosferyczne (wilgotność powietrza) wpływają w znaczny sposób na jakość przygotowanej kawy. Zwiększyć grubość mielenia gdy wzrasta wilgotność w otaczającym środowisku, zmniejszyć grubość gdy środowisko jest bardziej suche.
- Sprawdzać zużycie żaren biorąc pod uwagę fakt iż zwykle mogą zmielić 300/600 kg kawy natomiast żarna stożkowe 600/1000 kg. Trzeba brać pod uwagę również zużycie dolnego i górnego żarna tj. tego ruchomego i tego stałego. Wymiana następuje jednocześnie dwóch żaren - dokonuje tego technik autoryzowanego serwisu.
- Czyścić od czasu do czasu pojemnik na kawę ziarnistą a przede wszystkim ten na kawę mieloną.
- W przypadku dłuższego postoju młynka (wakacje, praca okresowa, kilkudniowe przerwy itp.) należy usunąć całkowicie kawę z czaszy i dozownika i należy dokładnie wyczyścić te elementy.

Rozwiązywanie problemów

Przed skontaktowaniem się serwisem technicznym należy dokonać następujących czynności:

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1) Kawa spływa z wylewki ekspresu bardzo szybko: Pianka (cremina) na kawie jest bardzo jasna.	a) kawa za grubo zmielona b) Słabe ubicie kawy tłoczkiem c) Za mało kawy w sitku	g) zmniejszyć grubość mielenia h) zwiększyć ubicie kawy i) zwiększyć porcję kawy
2) Kawa spływa za wolno z wylewki: pianka na kawie - za ciemna	d) kawa za drobno zmielona e) Za mocne ubicie kawy tłoczkiem f) Za dużo kawy w sitku	j) zwiększyć grubość mielenia k) zmniejszyć ubicie kawy l) zmniejszyć porcję kawy
3) Obecność fusów w filiżance kawy	g) kawa za drobno zmielona h) Żarna zużyte	i) Zwiększyć grubość mielenia j) Wymienić żarna

Jeśli kierując się powyższymi wskazówkami nie rozwiążemy problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Dystrybutora La San Marco S.A.