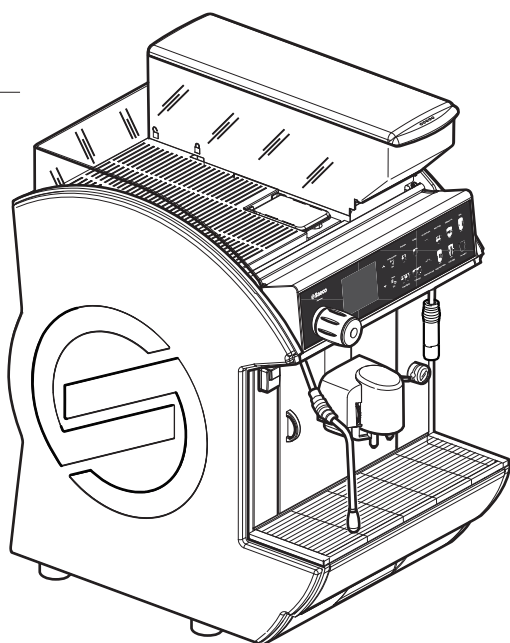
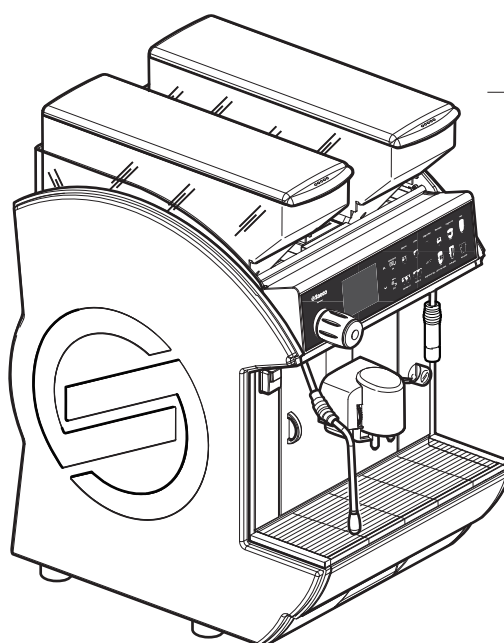


IDEA RST



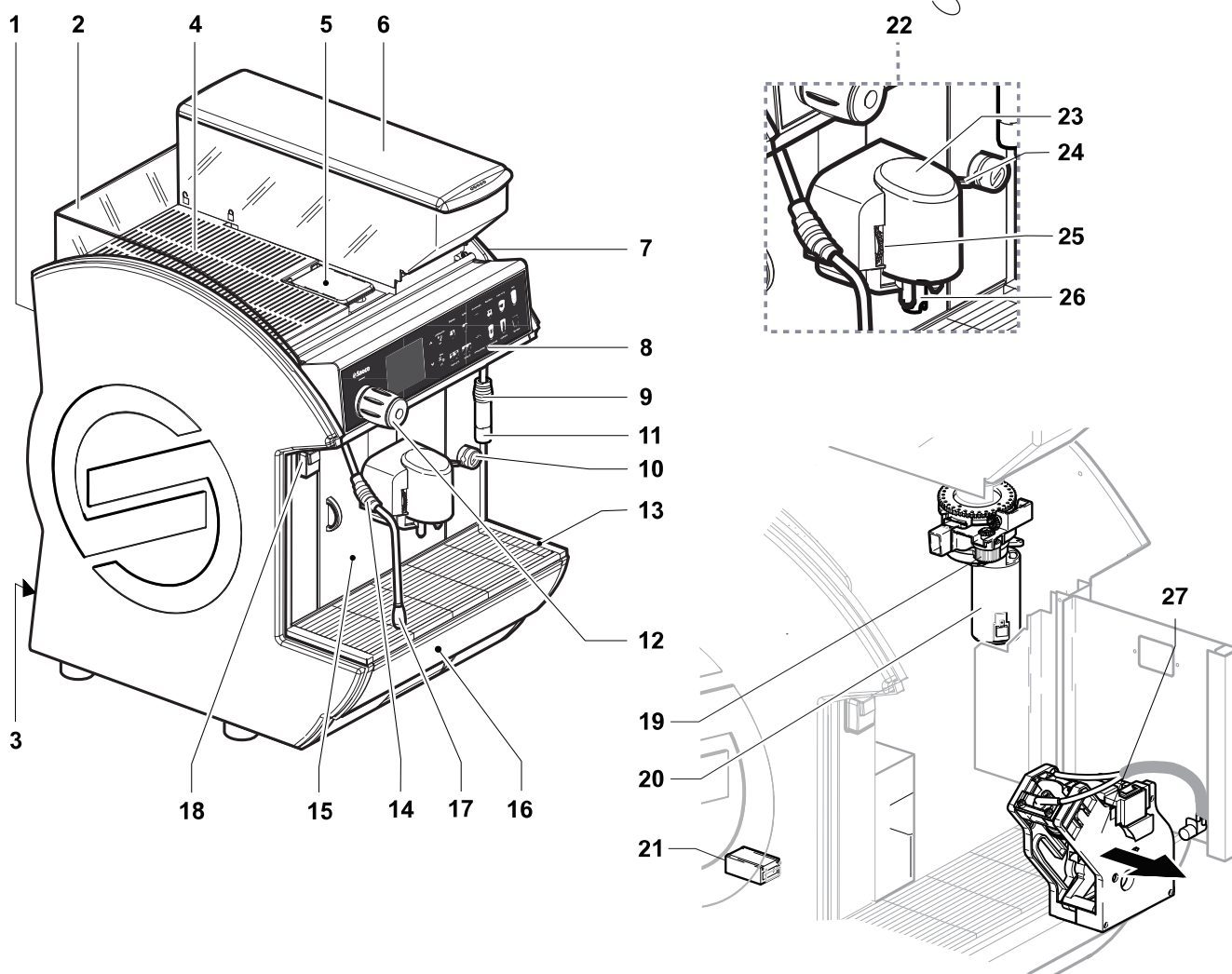
Type: CAP020/A/B



Type: CAP020B 2M

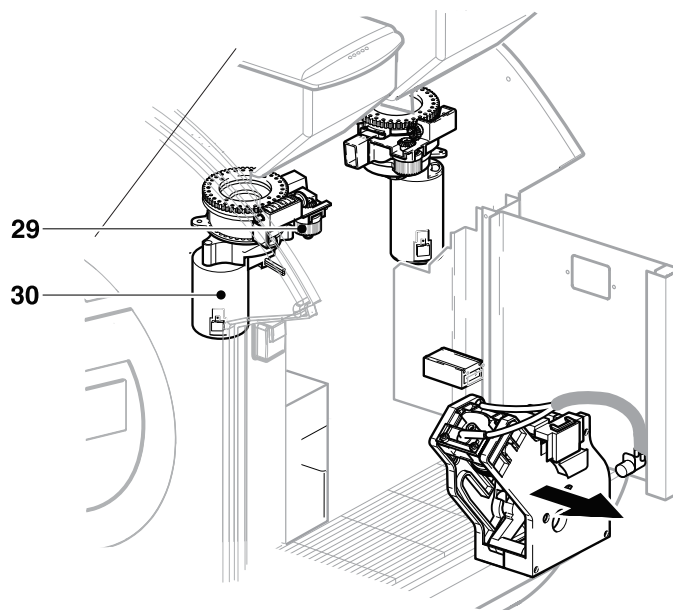
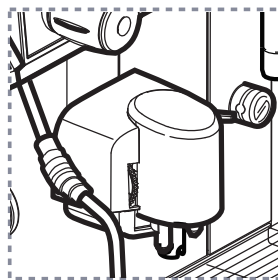
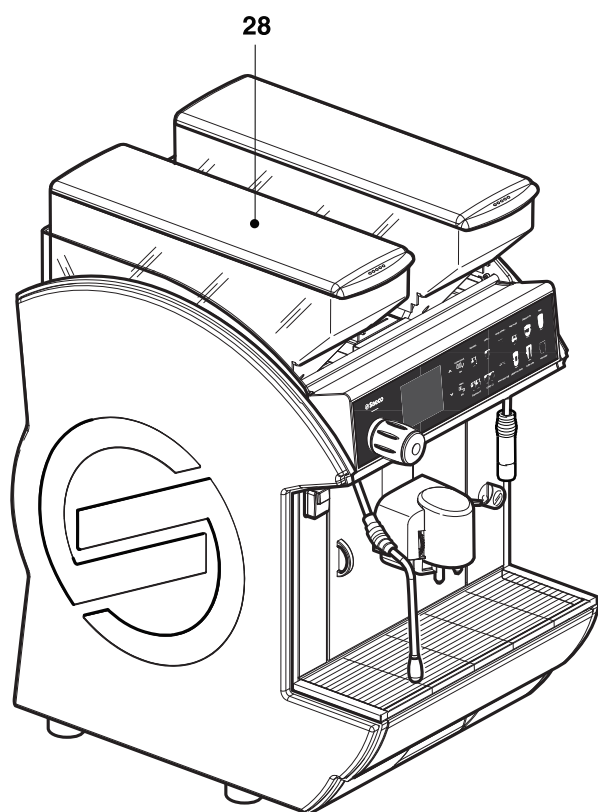
GŁÓWNE ELEMENTY

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA / Mod. POWER STEAM / Mod. SELF



1	Lewy panel	15	Drzwiczki
2	Przeźroczysta barierka	16	Kasetka na fusy
3	Panel tylny	17	Rurka wylotu pary (nie dotyczy wersji COFFEE)
4	Taca do podgrzewania filiżanek	18	Wyłącznik główny „I” Funkcje elektryczne włączone - Urządzenie włączone - Kontrolka zaświecona. „O” Funkcje elektryczne wyłączone - Urządzenie wyłączone - Kontrolka w przycisku „I”
5	Drzwiczki do kawy wstępnie zmielonej (nie dotyczy wersji CAPPUCCINO USA)	19	Prawe pokrętko regulacji mielenia
6	Prawy pojemnik na kawę ziarnistą	20	Zespół prawego młynka
7	Prawy panel	21	Mechaniczny licznik impulsów Wyświetla liczbę napojów wykonanych przez urządzenie.
8	Panel sterowania	22	Blok zaparzający kawę
9	Gumowa osłona	23	Pokrywa bloku zaparzającego
10	Zacisk do mocowania rurki (wersja CAPPUCCINO)	24	Regulacja pianki do latte (wersja CAPPUCCINO)
11	Rurka dozownika gorącej wody (nie dotyczy wersji COFFEE)	25	Regulacja temperatury (wersja CAPPUCCINO)
12	Kurek do wytwarzania pary (nie dotyczy wersji COFFEE) W kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara: dysza pary otwarta W kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara: dysza pary zamknięta	26	Dozownik mleka (wersja CAPPUCCINO)
13	Taca ociekowa	27	Blok kawy
14	Gumowy uchwyt zapobiegający przed oparzeniem przez rurkę wylotu pary		

Model DUO



28	Lewy pojemnik na kawę ziarnistą
29	Lewe pokrętko regulacji mielenia
30	Zespół lewego młynka

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- ⚠ Wyłącznie do użytku profesjonalnego.
- ⚠ Urządzenie typu profesjonalnego nie może być montowane na zewnątrz. Nie należy umieszczać go w pomieszczeniach, w których temperatura nie przekracza 2°C lub jest wyższa niż 32°C oraz w miejscach, które są bardzo wilgotne lub zapyłone.
- ⚠ Nie instalować urządzenia w miejscach, w których stosowany jest strumień wody.
- ⚠ Sprawdzić, czy urządzenie będzie zainstalowane na powierzchni płaskiej dostosowanej do jego masy (patrz punkt „Dane techniczne”), zachowując wokół niego przynajmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
- ⚠ Nie wolno: używać strumieni wody do czyszczenia.
- ⚠ Urządzenie należy instalować wyłącznie w miejscach, w których może być ono kontrolowane przez wykwalifikowany personel.
- ⚠ Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia i odpowiedniego przygotowania, tylko jeżeli są pod opieką osoby za nie odpowiedzialnej oraz po uprzednim ich pouczeniu co do bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim zagrożeń.
- ⚠ Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- ⚠ Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez opieki osoby dorosłej.
- ⚠ Przed podłączeniem urządzenia do sieci wodnej należy zapoznać się ze wszelkimi obowiązującymi przepisami krajowymi i ich przestrzegać.
- ⚠ Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, upoważniony serwis obsługi technicznej lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć jakiegokolwiek zagrożenia.
- ⚠ Urządzenie prądu szczątkowego (RCD) zaleca się podłączać do instalacji o znamionowym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA.
- ⚠ Podłączyć urządzenie do instalacji wody pitnej o ciśnieniu w zakresie od 0,15 MPa do 0,8 MPa (od 1,5 do 8 barów), patrz dane na tabliczce.
- ⚠ W przypadku wymiany rurek zasilających należy użyć dołączonego do urządzenia nowego zestawu rurek i nie korzystać ponownie z zestawu starego.
- ⚠ Dostęp do części wewnętrznych jest dozwolony tylko dla osób potrafiących korzystać z urządzenia i mających doświadczenie w jego obsłudze, w szczególności w odniesieniu do bezpieczeństwa i higieny.
- ⚠ Nie przeprowadzać czyszczenia wnętrza urządzenia będącego pod napięciem lub mającego podłączoną wtyczkę i nie stosować strumieni wody ani nie używać detergentów.

SPIS TREŚCI

GŁÓWNE ELEMENTY	2
1 WSTĘP DO INSTRUKCJI	6
1.1 WPROWADZENIE	6
1.2 ZASTOSOWANE SYMBOLE	7
2 INFORMACJE O URZĄDZENIU	8
2.1 INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKA	8
2.2 PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA	8
2.3 OZNACZENIE URZĄDZENIA	8
2.4 DANE TECHNICZNE	9
3 BEZPIECZEŃSTWO	10
3.1 WPROWADZENIE	10
3.2 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	10
3.3 UPRAWNIENIA OPERATORÓW	11
3.4 URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE	11
3.5 INNE ZAGROŻENIA	11
4 PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA	12
4.1 ROZŁĄDUNEK I PRZENOSZENIE URZĄDZENIA	12
4.2 PRZECHOWYWANIE	12
5 MONTAŻ	13
5.1 OSTRZEŻENIA	13
5.2 ROZPAKOWANIE I USYTUOWANIE URZĄDZENIA	14
5.3 PODŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ	15
5.4 PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ	16
6 OPIS ELEMENTÓW STEROWNICZYCH	17
6.1 ELEMENTY STEROWANIA	17
7 UZUPEŁNIANIE I URUCHAMIANIE	19
7.1 UZUPEŁNIANIE KAWY ZIARNISTEJ	19
7.2 UZUPEŁNIANIE KAWY WSTĘPNIE ZMIELONEJ	19
7.3 REGULACJA PIANKI	19
7.4 REGULACJA TEMPERATURY	19
7.5 REGULACJA STOPNIA MIELENIA	20
7.6 PIERWSZE URUCHOMIENIE URZĄDZENIA	20
7.7 MYCIE CZĘŚCI MAJĄCYCH KONTAKT Z ŻYWNOSCIĄ	20
7.8 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA	20
8 MENU PROGRAMOWANIA I KONSERWACJI	21
8.1 OPIS PRZYCISKÓW FAZY PROGRAMOWANIA	21
8.2 MENU PROGRAMOWANIA	21
9 DZIAŁANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA	42
9.1 STATUSY URZĄDZENIA	42
9.2 WŁĄCZANIE RĘCZNE	42
9.3 ZAPROGRAMOWANE WŁĄCZANIE AUTOMATYCZNE	42
9.4 TYMCZASOWE WŁĄCZANIE Z „TRYBU GOTOWOŚCI”	42
9.5 WYBÓR NAPOJÓW	42
9.6 PARA	44
9.7 PROGRAMOWANIE PRZYCISKÓW NALEWANIA	44
9.8 KOMUNIKATY NA WYŚWIETLACZU	45
9.9 WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA	45
10 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	46
10.1 OGÓLNE UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEJ PRACY URZĄDZENIA	46
10.2 BIEŻĄCE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	46
10.3 KONSERWACJA NADZWYCZAJNA	51
11 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	53
12 PRZECHOWYWANIE - UTYLIZACJA URZĄDZENIA	54
12.1 PRZENIESIENIE URZĄDZENIA W INNE MIEJSCE	54
12.2 OKRES NIEUŻYWANIA I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA	54
13 ZASADY POSTĘPOWANIA Z URZĄDZENIEM PO ZAKOŃCZENIU JEGO EKSPLOATACJI	55

1 WSTĘP DO INSTRUKCJI

1.1 Wprowadzenie

 Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia, dlatego należy ją przechowywać w dobrze znanym i łatwo dostępnym miejscu, dbając o jej właściwy stan, przez cały okres eksploatacji urządzenia (również w przypadku ewentualnych zmian właścicieli). Jej celem jest przekazanie informacji niezbędnych, aby w odpowiedni i bezpieczny sposób korzystać z urządzenia.

 W razie zgubienia lub zniszczenia niniejszej instrukcji należy zwrócić się o jej dodatkowy egzemplarz do Autoryzowanego centrum obsługi klienta, podając model i rok produkcji posiadanego urządzenia.

 Autoryzowane centra obsługi klienta są również do dyspozycji w razie potrzeby uzyskania wyjaśnień technicznych, informacji o działaniu urządzenia, wsparcia technicznego i dostawy części zamiennych.

 Przedstawione tutaj informacje mają służyć wyłącznie użytkownikowi urządzenia w warunkach bezpiecznych dla ludzi, samego urządzenia i jego otoczenia. Opisano w niej, jak radzić sobie z podstawowymi usterkami i niewłaściwymi warunkami działania poprzez wykonywanie prostych czynności kontrolnych i konserwacyjnych, ściśle przestrzegając zaleceń podanych na następnych stronach oraz w obowiązujących przepisach w zakresie bezpieczeństwa i zdrowia.

 Przed każdą czynnością należy uważnie przeczytać treść niniejszej instrukcji, upewniając się, iż została ona właściwie zrozumiana.

 Jeśli z urządzenia tego będzie korzystać większa liczba użytkowników (pojedynczo), wówczas wszyscy użytkownicy powinni ściśle przestrzegać treści dołączonej do niego instrukcji obsługi.

 Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian i udoskonaleń w opisywanych modelach bez konieczności uprzedniego informowania o nich użytkowników urządzenia.

 W razie specyficznych potrzeb należy się zwracać do dystrybutora lub importera (o ile występuje) w swoim kraju lub bezpośrednio do producenta.

 Wszelkie prawa do niniejszej instrukcji posiada wyłącznie firma Saga Coffee S.p.A.. Powielanie jej lub rozpowszechnianie, nawet częściowe, bez uzyskania należytej pisemnej zgody, jest surowo zabronione.

 Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek czynności należy zawsze zapoznać się z treścią niniejszej publikacji.

Producent: SaGa Coffee S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

Niniejsze urządzenie jest produkowane i wprowadzane do obrotu przez firmę SaGa Coffee S.p.A. SaGa Coffee S.p.A. udziela gwarancji na produkt. Saeco jest zarejestrowanym znakiem towarowym firmy Koninklijke Philips N.V., który może być wykorzystywany tylko na podstawie licencji firmy Koninklijke Philips N.V.

1.2 Zastosowane symbole

W niniejszej instrukcji zastosowano różne ostrzeżenia w celu zwrócenia uwagi użytkownika na poziom zagrożenia lub wymagany poziom umiejętności.

Każdy symbol opatrzony jest komunikatem, w którym objaśniono procedury i udzielono użytecznych informacji.



Uwaga

Informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika i stanu maszyny.



Zakaz

Symbol ten określa czynności/operacje, których nie wolno wykonywać.



Ważne

Zwrócenie uwagi na szczególnie ważną kwestię.



Czynności do wykonania przy odłączonym zasilaniu energią elektryczną.



Użytkownik

Czynności leżące w kompetencji użytkownika urządzenia.



Serwisant

Czynności podlegające wyłącznie personelowi zajmującemu się konserwacją nadzwyczajną i naprawami.

2 INFORMACJE O URZĄDZENIU

2.1 Informacje dla użytkownika

 Urządzenie należy zamontować w miejscu oświetlonym, osłoniętym i suchym, na powierzchni roboczej, która wytrzyma jego ciężar.

Zalecamy następujące warunki w celu zapewnienia poprawnej i niezawodnej pracy urządzenia:

- temperatura otoczenia: od +2°C do +32°C;
- maksymalna dopuszczalna wilgotność: 80% (bez skropliny).

W przypadku szczególnych warunków montażu, których nie przedstawiono w niniejszej instrukcji, należy skontaktować się z dystrybutorem, importerem lub - jeżeli nie można skontaktować się w ww. podmiotami - z producentem. W razie jakichkolwiek potrzeb należy się zwracać do dystrybutora lub importera w swoim kraju lub bezpośrednio do producenta, jeśli na rynku nie działa żaden importer.

Przewidziana przez producenta usługa obsługi klientów jest dostępna w razie potrzeby uzyskania wyjaśnień dotyczących prawidłowego działania urządzenia.

Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez upoważniony serwis obsługi technicznej albo przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. AUTORYZOWANE CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA udziela niezbędnych wyjaśnień i informacji na temat działania urządzenia oraz przyjmuje zamówienia na dostawę części zamiennych lub pomoc techniczną.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia ewentualnych zmian w urządzeniu bez uprzedniego powiadomienia.

Wszelkie prawa do powielania niniejszej instrukcji zastrzeżone są wyłącznie dla producenta.

Serwisant jest zobowiązany do zapoznania się z zasadami bezpieczeństwa określonymi w niniejszej instrukcji oraz do ich bezwzględnego przestrzegania z punktu widzenia technicznego, aby zapewnić bezpieczeństwo wykonywania czynności związanych z montażem, rozruchem, obsługą i serwisowaniem urządzenia.

2.2 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenia opisywane w niniejszej instrukcji są projektowane, produkowane i odpowiednio zabezpieczane w celu automatycznego (możliwego do zaprogramowania) wytwarzania napojów:

- na bazie kawy ziarnistej mielonej bezpośrednio w urządzeniu;
- na bazie kawy wstępnie zmielonej (nie dotyczy wersji DUO i CAPPUCCINO USA);
- na bazie mleka i kawy ziarnistej mielonej bezpośrednio w urządzeniu (wersje CAPPUCCINO i CAPPUCCINO USA);
- gorącej wody i pary wodnej (nie dotyczy wersji COFFEE) do przygotowywania i podgrzewania napojów;
- gorące mleko (wersje CAPPUCCINO i CAPPUCCINO USA).

Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe, a więc niebezpieczne.

 Nie wkładać do urządzenia produktów potencjalnie niebezpiecznych w wyniku działania nieodpowiednich temperatur.

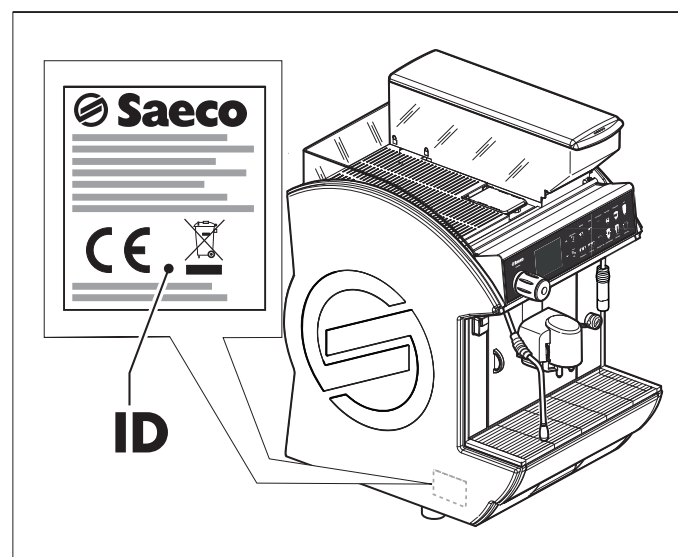
 Niewłaściwe użycie urządzenia powoduje wygaśnięcie gwarancji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za kalectwo osób i/lub uszkodzenie mienia.

 Niewłaściwe użycie urządzenia:

- użycie niezgodne z przeznaczeniem użytkowym i/lub ze sposobami użytkowania określonymi w niniejszej instrukcji;
- wszelkie czynności wykonywane w urządzeniu, jeżeli są sprzeczne ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji;
- wszelkie modyfikacje elementów i/urządzeń zabezpieczających, na które nie wyraził uprzedniej zgody producent i które zostały wykonane przez osoby nieupoważnione do przeprowadzania takich operacji;
- wszelkie lokalizacje urządzenia nieprzewidziane przez niniejszą instrukcję.

2.3 Oznaczenie urządzenia

Identyfikację urządzenia umożliwia nazwa modelu oraz numer seryjny umieszczone na tabliczce.



Na tabliczce znamionowej znajdują się następujące informacje:

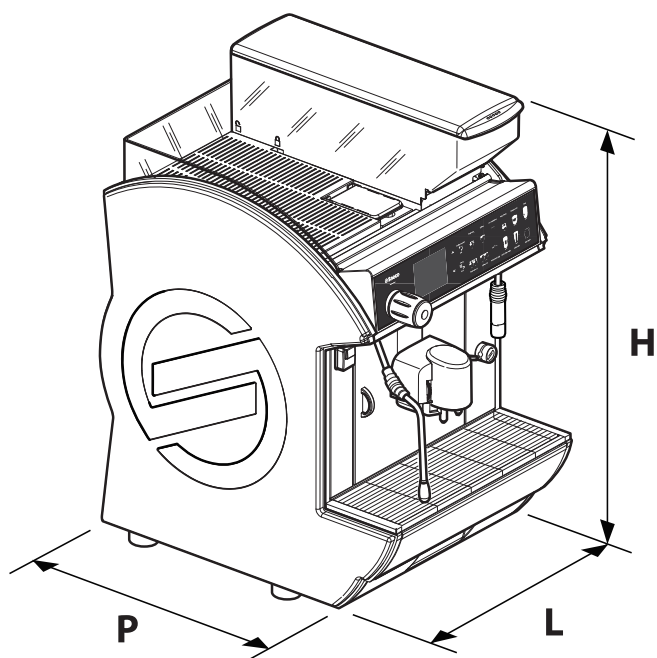
- nazwa producenta;
- znak zgodności;
- model;
- numer seryjny;
- rok i miesiąc produkcji;
- napięcie zasilania (V);
- częstotliwość zasilania (Hz);
- pobór mocy (W);
- liczba faz instalacji elektrycznej (PH);
- ciśnienie dopuszczalne w sieci wodnej (MPa);
- kod urządzenia.

 Zabronione jest usuwanie lub modyfikowanie tabliczki znamionowej.

 Kontaktując się z serwisem technicznym, należy zawsze podać parametry urządzenia umieszczone na tabliczce znamionowej.

 W ewentualnych wnioskach kierowanych do Autoryzowanych centrów obsługi klienta należy podać model i numer seryjny urządzenia.

2.4 Dane techniczne

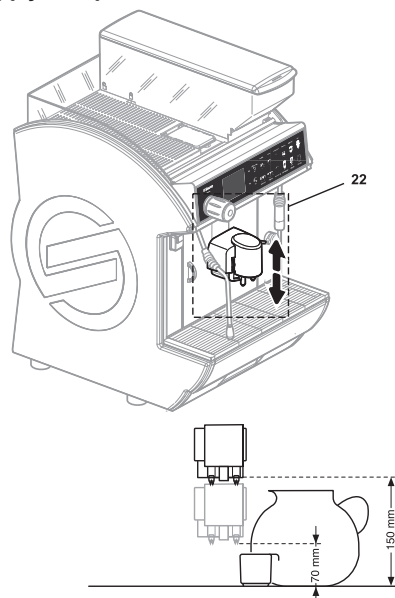


Wymiary (dł. x wys. x gł.)		410 x 695 x 550 mm
Napięcie zasilania		230V/400V 2N
Długość kabla zasilającego		1,500 mm
Pobór mocy	Model LUXE	patrz tabliczka znamionowa
	Model COFFEE	patrz tabliczka znamionowa
	Model CAPPUCCINO	patrz tabliczka znamionowa
	Model DUO	patrz tabliczka znamionowa
	Mod. POWER STEAM	patrz tabliczka znamionowa
	Mod. SELF	patrz tabliczka znamionowa
Ciśnienie w sieci wodnej		patrz tabliczka znamionowa ciśnienia
Poziom ciśnienia akustycznego ważonego A		poniżej 70 dB
Waga	Model LUXE	53 kg
	Model COFFEE	45 kg
	Model CAPPUCCINO	54 kg
	Model DUO	58,5 kg
	Mod. POWER STEAM	54 kg
	Mod. SELF	45 kg
Pojemność pojemnika na kawę		2 kg

UWAGA

Urządzenia można zaprogramować pod kątem wytwarzania różnego rodzaju napojów. Większość komponentów elektrycznych jest zasilana napięciem 24 V DC.

Blok zaparzający kawę

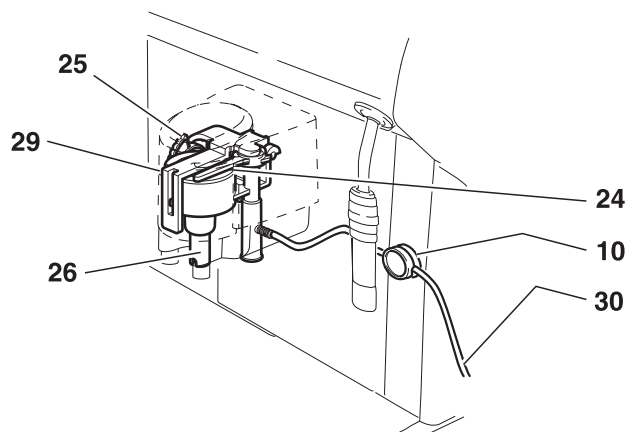


22 Blok zaparzający kawę

Pozycję tego zespołu można zmienić w zależności od stosowanego pojemnika.

Dozownik można ustawić w położeniu górnym lub dolnym. Można wówczas nalewać napój do naczyń o różnej wysokości.

Zespół Cappuccinatore



Zespół Cappuccinatore obejmuje następujące elementy:

- 10 zacisk do mocowania rurki
- 24 regulacja jakości pianki
- 25 Regulacja temperatury
- 26 dozownik mleka
- 29 Cappuccinatore
- 30 rurka zasysająca mleko

3 BEZPIECZEŃSTWO

3.1 Wprowadzenie

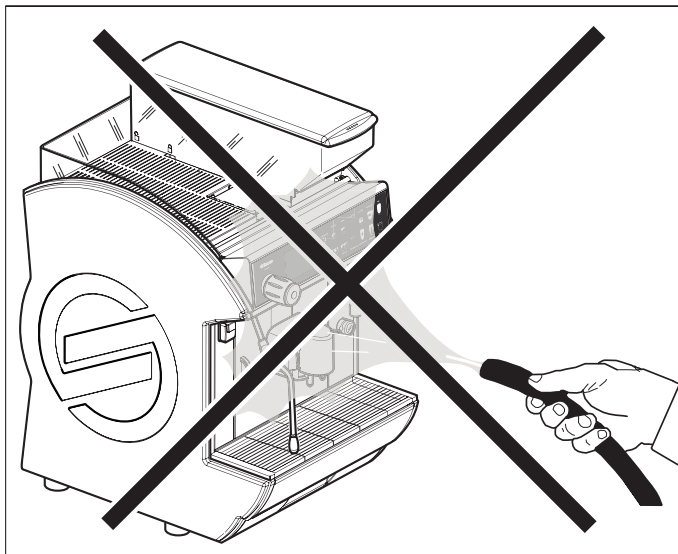
Zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami firma SAECO VENDING opracowała w swoich zakładach dokumentację techniczną urządzenia Idea RST na podstawie wymienionych niżej norm, które zostały uwzględnione na etapie projektowania:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - EN 55014 | - EN 61000-4-4 |
| - EN 6100-3-2 | - EN 61000-4-5 |
| - EN 61000-3-3 | - EN 61000-4-11 |
| - EN 61000-4-2 | - EN 60335-2-75 |
| - EN 61000-4-3 | - EN 60335-1 |

3.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

⊘ Nie wolno:

- odłączania zabezpieczeń zainstalowanych na urządzeniu;
- wykonywać czynności serwisowych w urządzeniu, jeżeli kabel zasilający nie został odłączony od gniazda zasilania;
- montować urządzenia na zewnątrz. Należy umieścić urządzenie w suchym pomieszczeniu, w którym temperatura nie może spaść poniżej 2°C, aby nie dopuścić do jego zamarznięcia;
- używać urządzenia do celów innych niż określono w umowie sprzedaży i w niniejszej instrukcji;
- podłączać urządzenia do zasilania przy użyciu listwy zasilającej lub przejściówki;
- używać strumieni wody do czyszczenia.



Należy:

- sprawdzić zgodność urządzenia z siecią zasilania;
- używać oryginalnych części zamiennych;
- uważnie zapoznać się z zasadami określonymi w niniejszej instrukcji oraz w załączonych dokumentach;
- używać środków ochrony indywidualnej podczas wykonywania czynności związanych z montowaniem, testowaniem i serwisowaniem urządzenia.
- użyć nowego zestawu uszczelek za każdym razem, kiedy urządzenie zostaje odłączone i ponownie podłączone do instalacji wodnej.

Środki ostrożności zapobiegające błędom człowieka:

- należy zapoznać operatorów z problemami dotyczącymi bezpieczeństwa;
- należy w bezpieczny sposób obsługiwać urządzenie w opakowaniu i po zdjęciu opakowania;
- należy dokładnie poznać procedury montażu i pracy urządzenia oraz jego ograniczenia;
- utylizację urządzenia należy przeprowadzać przy zachowaniu bezpieczeństwa oraz zgodnie z obowiązującymi normami BHP i normami ochrony środowiska.

⚠ Aby nie dopuścić do kontaktu resztek pozostałych po obróbce mechanicznej z napojami, przed ostatecznym uruchomieniem dystrybutora należy nalać około 0,5 l wody z każdego przewodu nalewającego. Dopiero po wykonaniu tej operacji można spożywać zaparzone napoje.

⚠ Nie instalować urządzenia w miejscach, w których stosowany jest strumień wody.

⚠ Urządzenie należy instalować wyłącznie w miejscach, w których może być ono kontrolowane przez wykwalifikowany personel.

⚠ W razie awarii lub wadliwej pracy urządzenia należy zwrócić się tylko do wykwalifikowanego serwisu technicznego.

👉 Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub uszkodzenia mienia spowodowane nieprzestrzeganiem zasad bezpieczeństwa określonych w niniejszym punkcie.

3.3 Uprawnienia operatorów

Ze względów bezpieczeństwa wyróżniono dwa rodzaje operatorów, którzy mają różne uprawnienia:

Użytkownik

Osoba wyznaczona wyłącznie do obsługi i do monitorowania urządzenia. Taki użytkownik może: uruchamiać urządzenie, regulować parametry jego działania, wyłączać urządzenie, uzupełniać i napełniać różne elementy, a także czyścić urządzenie z zewnątrz. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego działania urządzenia należy zwrócić się do serwisanta.

 **Użytkownik nie może wykonywać operacji, które w niniejszej instrukcji są zastrzeżone dla serwisanta.**

Serwisant

Osoba wyznaczona do czynności związanych z instalacją, regulacją, ustawianiem i, ogólnie rzecz biorąc, konserwacją urządzenia.

 Dostęp do części wewnętrznych jest dozwolony tylko dla osób potrafiących korzystać z urządzenia i mających doświadczenie w jego obsłudze, w szczególności w odniesieniu do bezpieczeństwa i higieny.

3.4 Urządzenia zabezpieczające

 Urządzenia opisywane w niniejszej instrukcji wykonano zgodnie ze specyficznymi obowiązującymi przepisami europejskimi i zabezpieczono je pod względem wszystkich części potencjalnie niebezpiecznych.

- Ewentualne nadciśnienia w układzie wodnym przewidzianym do wytwarzania pary i gorącej wody są regulowane przez 3 zawory bezpieczeństwa.
- Przegrzaniu bojlerów zapobiega specjalny termostat.
- Położeniem kasetki na fusy i drzwiczek (patrz punkt „Główne elementy”), sterują 2 mikroprzełączniki, które powodują wyłączenie działania urządzenia, jeśli jeden z tych komponentów nie jest ułożony prawidłowo (na wyświetlaczu pojawi się informacja o komponencie poza położeniem).
- Jeden elektroniczny i jeden mechaniczny licznik impulsów zapamiętują liczbę wykonanych napojów i umożliwiają zaplanowanie konserwacji zwyczajnej.

Rurki jednostek wytwarzania pary i dozowania gorącej wody (nie dotyczy wersji COFFEE)

- Rurki jednostek wytwarzania pary i dozowania gorącej wody są wyposażone w specjalne gumowe osłonki pozwalające na chwycenie za nie i ustawienie ich, nawet jeśli będą rozgrzane (patrz punkt „Główne elementy”).

3.5 Inne zagrożenia

 Nie używać pojemników, które nie są wykonane z materiału nadającego się „do artykułów spożywczych”.

 Parametry konstrukcyjne urządzeń będących przedmiotem niniejszej instrukcji nie zapewniają ochrony użytkownika przed zagrożeniami związanymi z bezpośrednim strumieniem pary wodnej lub gorącej wody (nie dotyczy wersji COFFEE).

 Niebezpieczeństwo poparzeń.

 Podczas dozowania gorącej wody i wytwarzania pary nie należy kierować strumieni na siebie lub na inne osoby.

 Chwycić rurkę wyłącznie za zastosowane na niej elementy zabezpieczające przed oparzeniami.

 Jeśli taca do podgrzewania filiżanek jest włączona, jej powierzchnia może być gorąca.

4 PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

4.1 Rozładunek i przenoszenie urządzenia

Rozładunek urządzenia ze środka transportu i jego przenoszenie mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowane osoby przy użyciu narzędzi odpowiednich do przenoszonego ciężaru.

⚠ Urządzenie zawsze musi się znajdować w położeniu pionowym.

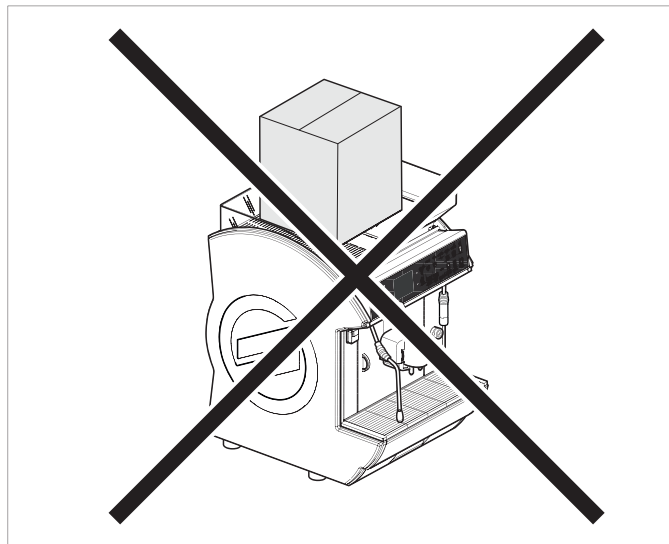
⊘ Nie należy wykonywać następujących czynności:

- ciągnąć urządzenia;
- przewracać lub kłaść urządzenia na boku podczas transportu i przenoszenia;
- potrząsać urządzeniem;
- zostawiać urządzenia w miejscu narażonym na działanie czynników atmosferycznych lub w wilgotnych miejscach albo w pobliżu źródeł ciepła.

4.2 Przechowywanie

W przypadku, gdy urządzenie nie będzie w najbliższym czasie instalowane i konieczne będzie przechowanie go przez dłuższy czas, należy je przechowywać w pomieszczeniu zamkniętym w następujących warunkach:

- urządzenie w opakowaniu musi być przechowywane w zamkniętym i suchym pomieszczeniu w temperaturze od 1°C do 40°C;
- nie wolno układać na urządzeniu innych urządzeń lub pudeł;
- W przypadku, gdy urządzenie nie będzie w najbliższym czasie instalowane i konieczne będzie przechowanie go przez dłuższy czas, należy je przechowywać w pomieszczeniu zamkniętym w następujących warunkach:



5 MONTAŻ

5.1 Ostrzeżenia

- ⚠ Urządzenie nie może być instalowane na zewnątrz i należy unikać instalowania go w pomieszczeniach, w których temperatura jest niższa niż $+2^{\circ}\text{C}$ lub wyższa niż 32°C oraz w miejscach o szczególnie wysokiej wilgotności lub zapyleniu. Ponadto nie może być także instalowane w pomieszczeniach, w których do czyszczenia używane są strumienie wody oraz w pomieszczeniach zagrożonych wybuchem lub pożarem.

Przed rozpakowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy miejsce montażu spełnia następujące warunki:

- punkt podłączenia (gniazdko elektryczne lub wyłącznik wielobiegunowy), powinien znajdować się w miejscu łatwo osiągalnym przez użytkownika, aby w razie potrzeby móc odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej;
- napięcie w gniazdku elektrycznym musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce identyfikacyjnej.
- powierzchnia podparcia nie może mieć nachylenia większego niż 2° ;

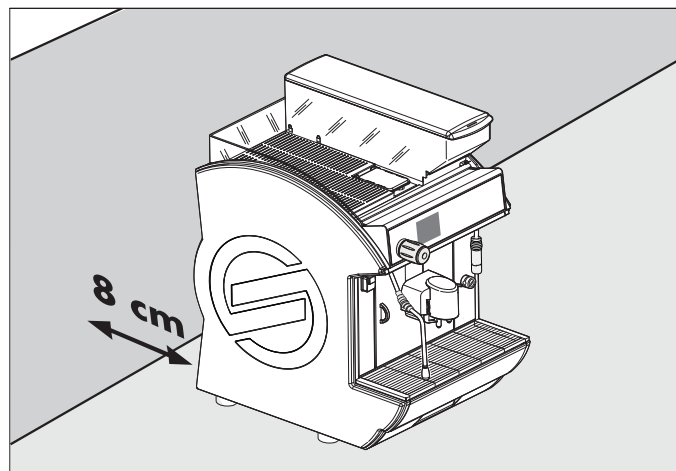
- 👉 Sprawdzić, czy blat, na którym zamierza się zainstalować urządzenie, ma odpowiednie wymiary i jest na tyle wytrzymały, aby bezpiecznie utrzymać tego typu urządzenie.

- ⚠ Aby prawidłowo i w ergonomiczny sposób, korzystać z tego urządzenia, zaleca się umieścić je na blacie znajdującym się na wysokości równej lub wyższej niż 1 m.

- ⚠ Urządzenie musi być montowane w pozycji poziomej.

Urządzenie to należy instalować wyłącznie w miejscach, w których będą z niego korzystać i dbać o jego prawidłowy stan wyłącznie osoby wykwalifikowane.

Gdyby urządzenie musiało być ustawione w pobliżu ściany, należy pozostawić przestrzeń o szerokości co najmniej 8 cm pomiędzy jego tylnym panelem a murem, aby przez kratkę na tym panelu mogło swobodnie wydostawać się powietrze.



5.2 Rozpakowanie i usytuowanie urządzenia

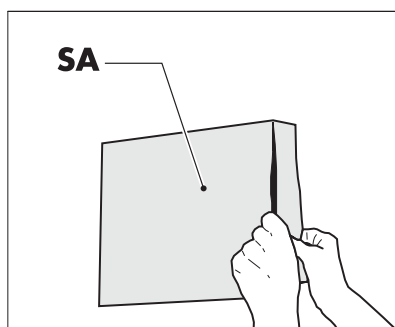
Po otrzymaniu urządzenia należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu oraz że opakowanie nie zostało naruszone i nie wyjęto elementów ze środka.

W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia należy je zgłosić przewoźnikowi oraz niezwłocznie powiadomić importera lub dystrybutora.

Jeżeli w danym kraju nie ma importera lub dystrybutora, należy skontaktować się bezpośrednio z producentem.

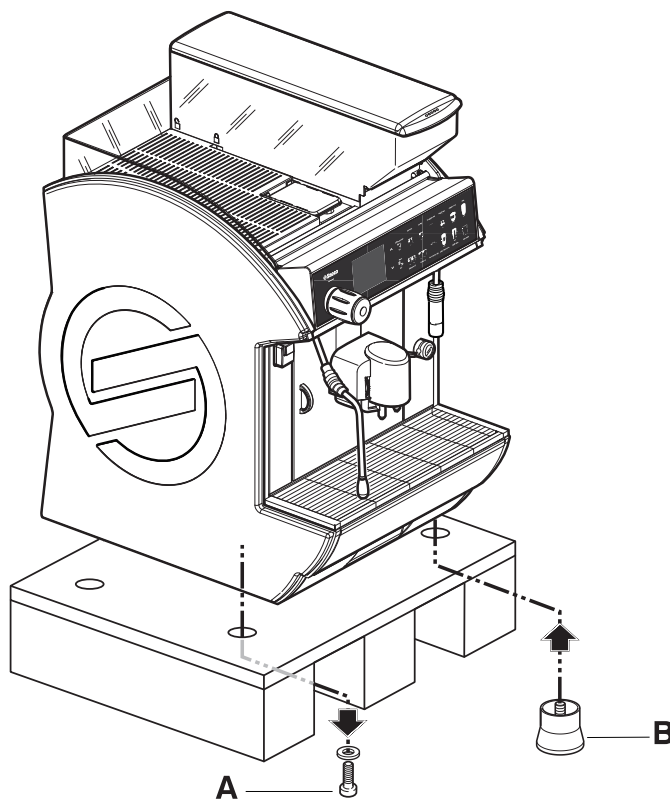
Na wyposażeniu urządzenia znajduje się tak zwane „PUDEŁKO Z AKCESORIAMI”, które zawiera następujące elementy:

- instrukcja obsługi;
- śruby i blaszki różne.



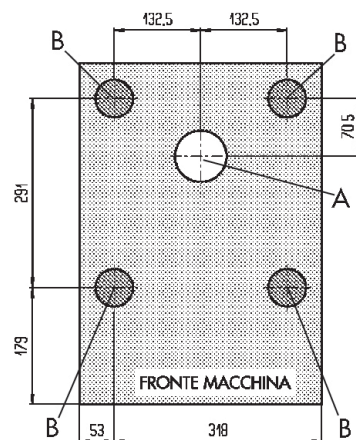
SA Pudełko z akcesoriami

Podnieść blat/podstawę tak, aby móc wyjąć śruby mocujące. Przykręcić 4 nóżki.



A Śruby mocujące
B nóżki

Sprawdzić, czy powierzchnia, na której będzie stało urządzenie, jest stabilna. Wywiercić w blacie otwór o średnicy 100 mm.



A otwór o średnicy 100 mm
B optymalne położenia nóżek regulacyjnych

Ustawić ostatecznie urządzenie na blacie. Zainstalować urządzenie na blacie i wypoziomować je, regulując wysokość nóżek regulacyjnych.

5.3 Podłączenie do sieci wodnej

- Podłączyć do sieci wodnej uzdatniacz.

 Przed podłączeniem urządzenia do sieci wodnej należy zapoznać się ze wszelkimi obowiązującymi przepisami krajowymi i ich przestrzegać.

 Upewnić się, że sieć wodociągowa to sieć wody pitnej pod ciśnieniem w zakresie od 0,15 MPa do 0,8 MPa (od 1,5 do 8 barów).

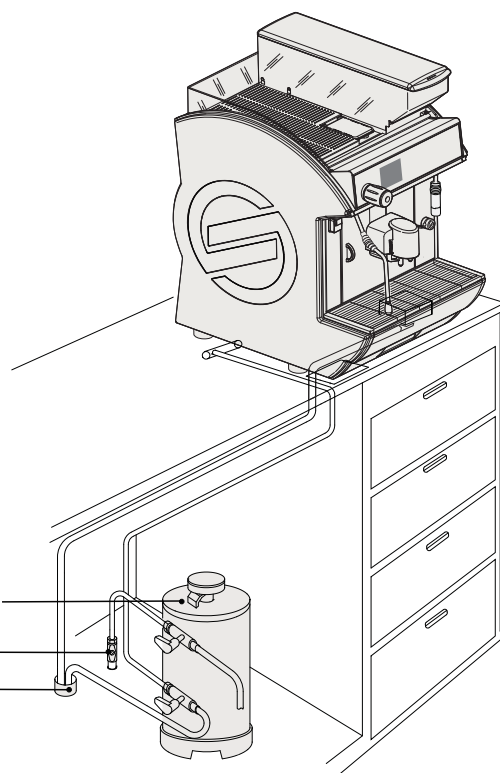
 Twardość wody nie powinna nigdy być niższa niż 8°f.

 Warto zasilać urządzenie wodą poddaną wcześniej procesowi odwapniania przez odpowiednie urządzenie, zwłaszcza w przypadku wody o wysokiej zawartości chlorków wapnia i magnezu (woda twarda).

 Przed podłączeniem do urządzenia uzdatniacza wody należy wykonać płukanie, dopóki woda nie będzie przejrzysta, a dopiero potem podłączyć uzdatniacz do urządzenia.

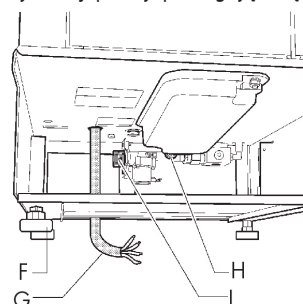
 Rurka sieci wodnej powinna być zgodna z normą IEC 61770.

 Gdyby konieczne było przestawienie urządzenia w inne miejsce, należy wymienić cały stary zespół przyłącza na nowy (rurka podłączenia do sieci wodnej).



C Uzdatniacz
D Sieć wody
E Rura spustowa

- Połączyć rurkę spustową ze złączką i umocować ją za pomocą opaski zaciskowej.
- Podłączyć (wyłącznie przy użyciu rurki i złączek wykonanych z materiału nadającego się „do artykułów spożywczych”), urządzenie do sieci dystrybucji wody pitnej, posługując się złączką.



H złączka spustowa
I złączka zasilająca
G kabel zasilania elektrycznego
F nóżki

- Włożyć rurkę spustową i rurkę zasilającą do odpowiednich otworów (patrz rozdział „Odpakowywanie i ustawianie”).

5.4 Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ Serwisant, który wykonuje montaż urządzenia, powinien się upewnić, czy:

- układ zasilania elektrycznego jest zgodny z zasadami bezpieczeństwa;
- napięcie zasilania jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

⚠ W razie wątpliwości nie wolno wykonywać montażu oraz należy zwrócić się do wykwalifikowanej i uprawnionej osoby o przeprowadzenie dokładnej kontroli układu elektrycznego.

⚠ Ponadto należy się upewnić, że instalacja elektryczna, do której podłącza się urządzenie, będzie w stanie wytrzymać maksymalne wymagane obciążenie, które podano na tabliczce znamionowej.

🔧 Sprawdzić, czy wtyczka kabla zasilającego będzie łatwo dostępna również po wykonaniu montażu.

⚠ Punkt podłączenia (gniazdko elektryczne lub wyłącznik wielobiegunowy), powinien znajdować się w miejscu łatwo osiągalnym przez użytkownika, aby w razie potrzeby móc odłączyć urządzenie od instalacji elektrycznej.

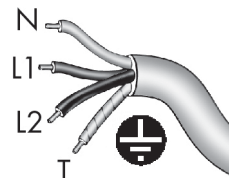
⚠ W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić serwisant.

- Włożyć kabel zasilania elektrycznego do odpowiedniego otworu (patrz rozdział „Odpakowywanie i ustawianie”).
- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej za pomocą kabla zasilającego.

UWAGA

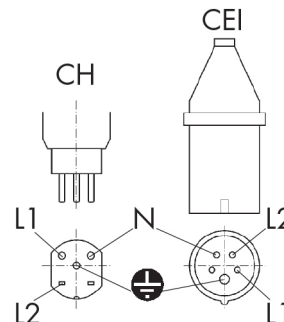
W przypadku urządzeń o prądzie dwufazowym 400 V należy tak zastosować fazy, aby zasilac urządzenie napięciem 230 V prądu jednofazowego. W celu wykonania przyłącza jednofazowego 230 V należy zamówić specjalny zestaw montażowy (kod 1034.R09).

- Kabel zasilający typu H07RNF, przekrój 4 x 2,5 mm²



- N Przewód neutralny - niebieski
- L1 Przewód fazowy - brązowy
- L2 Przewód fazowy - czarny
- T Uziemienie - żółto-zielony

- Podłączenie wtyczki do dwufazowej sieci elektrycznej 400 V 2N~



- CH Szwajcaria
- CEI wg normy IEC

⚠ W zależności od przepisów obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia kabel łączący z instalacją elektryczną powinien być odpowiednio przystosowany lub wyposażony w wyłącznik wielobiegunowy (z minimalnym otwarciem styków wynoszącym 3 mm), lub we wtyczkę zgodną ze wspomnianymi przepisami.

⚠ Wyłącznik wielobiegunowy powinien być dostosowany do mocy urządzenia i powinien być w stanie odłączyć wszystkie bieguny napięcia.

⚠ Sprawdzić, czy kable elektryczne instalacji są dostosowane do mocy urządzenia.

6 OPIS ELEMENTÓW STEROWNICZYCH

6.1 Elementy sterowania

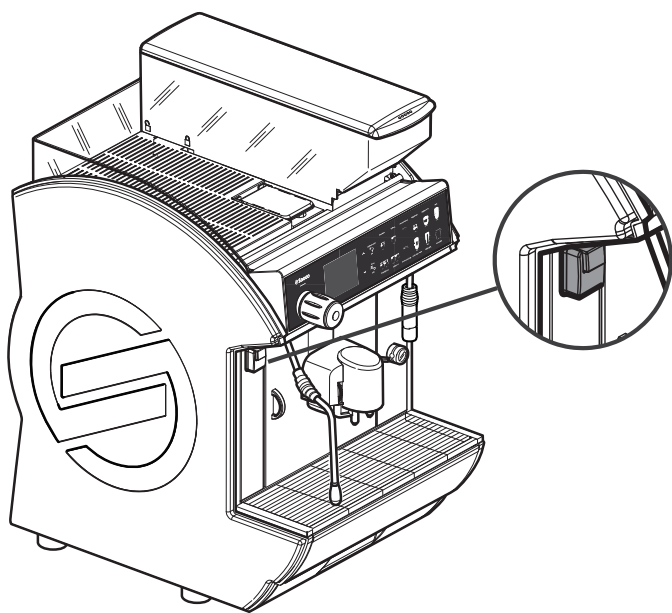
Na urządzeniu znajdują się następujące elementy sterowania:

- Wyłącznik główny
- Panel sterowania

6.1.1 Wyłącznik główny

Gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej i wyłącznik wielobiegunowy znajduje się w położeniu „I”, wówczas po naciśnięciu na wyłącznik główny mogą mieć miejsce następujące sytuacje:

- Wyłącznik główny w położeniu „0” - panel sterowania jest wyłączony.
- Wyłącznik główny w położeniu „I” - panel sterowania jest włączony.



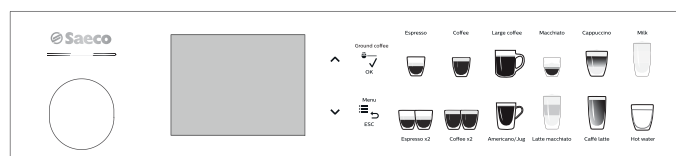
⚠ Wyłącznik główny w położeniu „0” nie gwarantuje braku napięcia we wnętrzu urządzenia.

⚠ W przypadku wszelkich czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją we wnętrzu urządzenia należy odłączyć je od sieci elektrycznej, ustawiając wyłącznik wielobiegunowy w położeniu „0”.

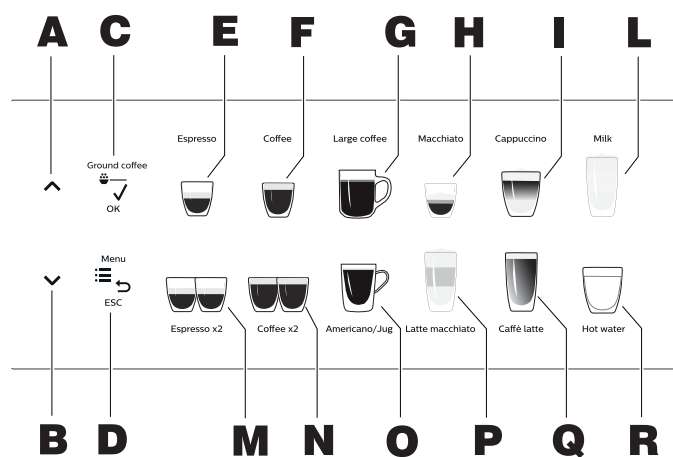
6.1.2 Panel sterowania

Panel sterowania składa się z klawiatury dotykowej i wyświetlacza, na którym pojawiają się komunikaty podczas normalnej obsługi, programowania i konserwacji.

👉 Funkcja niektórych przycisków zmienia się w zależności od stanu, w jakim znajduje się urządzenie (zwykle parzenie lub programowanie).



6.1.3 Opis przycisków w fazie normalnej pracy



Naciśnięcie poszczególnych przycisków powoduje dozowanie różnych napojów lub wykonywanie żądanych funkcji.

PRZYCISK		PRZYCISK	
A	Przycisk wyboru W GÓRĘ	G	Large coffee / Ice Americano
B	Przycisk wyboru W DÓŁ / PowerSteam	O	Americano Jug (1)
C	Kawa wstępnie zmielona / OK	H	macchiato (3)
D	Menu	P	Latte Macchiato (3)
E	Espresso	I	Cappuccino (3)
M	Espresso x2	Q	Caffè Latte (3)
F	Coffee	L	Gorące mleko (3)
N	Coffee x2	R	Gorąca woda (1)

(1) Sekwencja kilku przycisków opisana w rozdziale „Wybór napojów”

(2) Funkcje opisane w rozdziale „Przycisk Ok”

(3) Napoje składające się z mleka i kawy w każdej możliwej kombinacji.

Aby wprowadzić ustawienia inne niż ustawienia domyślne, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum obsługi klienta.

👉 W momencie dostawy urządzenia są zaprogramowane na wartości standardowe.

6.1.3.1 Przycisk OK

Naciśnięcie przycisku OK powoduje wybór kawy wstępnie zmielonej lub pojemnika na ziarna w zależności od wersji urządzenia. (nie dotyczy modelu Duo)

Ground coffee

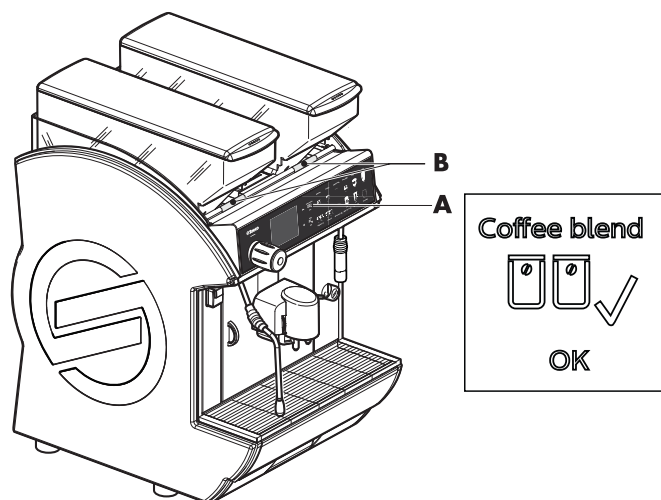


6.1.3.2 Wybór pojemnika

(tylko model DUO)

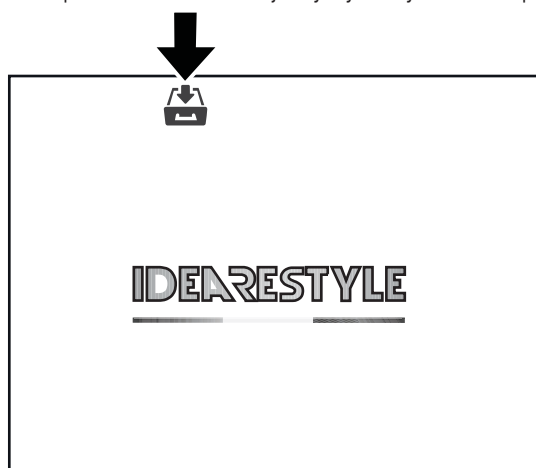
Wersja Duo jest wyposażona w 2 pojemniki na kawę i 2 młynki. Dzięki temu można podwoić liczbę dozowanych napojów lub wprowadzić produkty o różnej jakości.

Aby wybrać dany pojemnik, należy nacisnąć na przycisk.



- A przycisk wyboru pojemnika
- B kontrolka wybranego pojemnika

Na wyświetlaczu podświetlona ikona wskazuje aktywny w danym momencie pojemnik.



 Ręczny wybór pojemnika jest niemożliwy, gdy dozowany jest napój ze wstępnie ustawionego pojemnika.

6.1.3.3 Funkcja automatycznego wytwarzania pary

(tylko w modelach z funkcją automatycznego wytwarzania pary)

Aby włączyć wytwarzanie pary przez automatyczny generator pary, należy nacisnąć na 2 sekundy przycisk pokazany na rysunku. Wytwarzanie pary zakończy się automatycznie w momencie osiągnięcia wstępnie ustawionej temperatury. Wytwarzanie pary można zakończyć w dowolnym momencie, naciskając ponownie ten sam przycisk.

Power steam



Temperaturę powodującą wyłączenie generatora pary można ustawić za pośrednictwem menu Ustawienie napojów 19. Autosteam. Ewentualnie temperaturę zakończenia wytwarzania można ustawić, zanurzając dyszę pary w mleku lub podgrzewanej wodzie i przytrzymując przycisk pokazany na rysunku do momentu osiągnięcia żądanej temperatury. Temperatura osiągnięta w momencie zwolnienia przycisku zostanie zapamiętana i uwzględniona przy kolejnym wytwarzaniu pary.

Gdy funkcja Auto Steam jest aktywna, na wyświetlaczu pojawia się ikona widoczna na rysunku.

Ikona ta w trakcie programowania temperatury miga.



7 UZUPEŁNIANIE I URUCHAMIANIE

7.1 Uzupełnianie kawy ziarnistej

- Zdjąć pokrywę pojemnika.
- Wsypać kawę ziarnistą do pojemnika.
- Położyć pokrywę na pojemniku.

⚠ Sprawdzić, czy w kawie nie znajdują się ciała obce, które mogą być potencjalnie niebezpieczne dla elementów mielących.

W wersji „DUO” urządzenie jest wyposażone w dwa pojemniki na kawę; można więc wsypać do nich dwie kawy o różnej jakości.

7.2 Uzupełnianie kawy wstępnie zmielonej

(nie dotyczy modelu Cappuccino USA)

⚠ Czynność tę należy wykonywać wyłącznie wówczas, gdy urządzenie jest włączone.

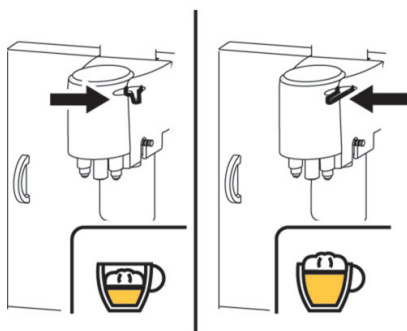
- Nacisnąć przycisk „Ground Coffee”
- Otworzyć pokrywę dozownika kawy wstępnie zmielonej i wsypać maksymalnie 7 gram proszku.
- Zamknąć pokrywę
- Wybrać napój, jaki ma być dozowany

☞ Nie wszystkie napoje mogą być dozowane w przypadku dawki kawy wstępnie zmielonej. Z możliwymi kombinacjami można się zapoznać w tabeli dozowanych napojów w rozdziale DZIAŁANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA.

7.3 Regulacja pianki

Ilością pianki w napojach można sterować za pomocą dźwigni regulacyjnej.

- Obrócenie dźwigni w prawo powoduje, że wytwarzana jest większa ilość pianki.
- Obrócenie dźwigni w lewo powoduje, że wytwarzana jest mniejsza ilość pianki.

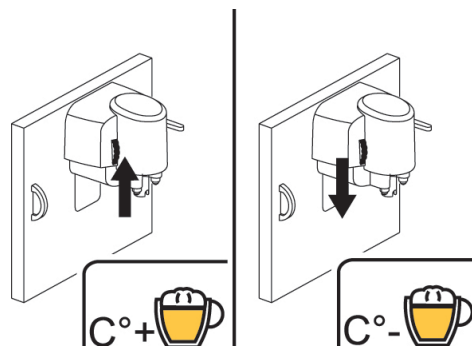


7.4 Regulacja temperatury

⚠ Mleko wykorzystywane przez Cappuccinatore powinno być przechowywane w urządzeniu chłodzącym zapewniającym temperaturę, która nie przekroczy 4°C i nie należy pozostawiać mleka nieużywanego poza chłodziarką przez czas przekraczający 30 minut.

Temperaturę mleka można sterować za pomocą dźwigni regulacyjnej.

- Obrócenie dźwigni do góry powoduje zwiększenie temperatury.
- Obrócenie dźwigni na dół powoduje zmniejszenie temperatury.



7.5 Regulacja stopnia mielenia

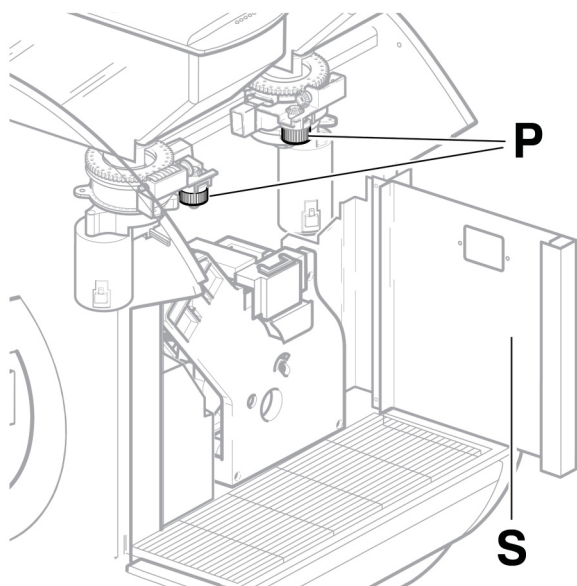
 Niezależnie od mieszanki kawy zmielenie bardzo drobne (wskaźnik ustawiony na wartościach niskich), zwiększa gęstość, piankę napoju oraz czas jego parzenia i odwrotnie, zmielenie grube (wskaźnik na wartościach wysokich) zmniejsza gęstość, piankę, a także czas parzenia napoju.

 Nie należy obracać pokręteł do końca skoku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; czynność taka powoduje dokręcenie elementów mielących, a tym samym zablokowanie urządzenia.

 W przypadku zablokowania elementów mielących w wyniku ciał obcych w mieszance kawy, a w konsekwencji zablokowania urządzenia (na wyświetlaczu pojawi się komunikat: „błąd elementu mielącego”), należy się zwrócić do autoryzowanego centrum obsługi klienta.

Mielenie jest ustawiane w fabryce na wartości standardowe, ale można je zmienić w następujący sposób:

- Otworzyć drzwiczki, obrócić pokręteł w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby spowodować drobniejsze zmielenie (wskaźnik ustawia się na wartości niskiej), lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w celu spowodowania grubszego zmielenia (wskaźnik ustawia się na wartości wyższej). Do regulacji należy użyć klucza 10 mm znajdującego się wśród akcesoriów.



P Pokrętko regulacji
S Drzwiczki

7.6 Pierwsze uruchomienie urządzenia

- Sprawdzić, czy komponenty, które można wyjmować, znajdują się na swoim miejscu i czy drzwiczki są zamknięte.

W przeciwnym razie po uruchomieniu urządzenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat o komponencie będącym poza swoim położeniem.

- Uzupelnąć produkty (zgodnie z instrukcjami podanymi we wcześniejszych punktach) i podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazdka sieci elektrycznej (patrz punkt „Podłączenie do sieci elektrycznej”).

- Obrócić wyłącznikiem wielobiegowym w położenie „I”.
- Włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „NAGRZEWANIE, PROSZĘ CZEKAĆ”. Po zakończeniu fazy nagrzewania na wyświetlaczu pojawia się komunikat „GOTOWY DO UŻYTKU”.

- Ustawić dozownik tak, aby dostosować wysokość do stosowanych naczyń.
- Ustawić jedno lub dwa naczynia pod dozownikiem.
- Nacisnąć przycisk właściwy dla wybranego typu napoju.

 Mimo iż wszystkie przyciski są z góry zaprogramowane na wartości standardowe, należy sprawdzić, czy dozowany napój jest zgodny z żądanymi parametrami.

 W przeciwnym razie należy dokonać zaprogramowania przycisków dozowania (rozdział „Programowanie przycisków dozowania”).

7.7 Mycie części mających kontakt z żywnością

Umyć wszystkie części urządzenia, które mają kontakt z żywnością.

- Umyć dokładnie ręce.
- Przygotować antybakteryjny roztwór dezynfekujący na bazie chloru (produkty dostępne w drogerii lub aptece) o stężeniu zgodnym z informacjami podanymi na produkcie.
- Wyjąć z urządzenia wszystkie pojemniki z produktem.
- Zdjąć z pojemników pokrywy i kanaliki spływowe na produkt. Zanurzyć wszystko w przygotowanym wcześniej roztworze.

7.8 Korzystanie z urządzenia

W rozdziale „Działanie i obsługa urządzenia” przedstawiono procedury wyboru napojów.

8 MENU PROGRAMOWANIA I KONSERWACJI

 W tym rozdziale przedstawiono zasady ustawiania i zmiany parametrów programowania urządzenia.

 Należy uważnie zapoznać się z treścią rozdziału, a wszelkie operacje należy wykonywać dopiero po dokładnym zrozumieniu sekwencji czynności.

8.1 Opis przycisków fazy programowania

Do poruszania się w menu urządzenia należy używać przedstawionych niżej przycisków.

 Podczas programowania przedstawione poniżej przyciski mają inną funkcję od tej, jaką pełnią zazwyczaj w trakcie obsługi urządzenia.



Niektóre funkcje przewidują programowanie również jednej lub większej liczby danych (już zaprogramowanych na wartości standardowe).

PRZYCIŚK	Opis	FUNKCJA
1	Up	Przejdźcie do poprzedniej pozycji w obrębie tego samego poziomu programowania; Zwiększenie wartości modyfikowanej danej.
2	Down	Przejdźcie do następnej pozycji w obrębie tego samego poziomu programowania; Zmniejszenie wartości modyfikowanej danej.
3	OK	Przejdźcie z jednego poziomu menu do kolejnego; Przygotowanie danej do zmiany; Potwierdzenie danej lub funkcji.
4	Menu/Esc	Wejście do menu programowania; Potwierdzenie zmian i przejście do poprzedniego poziomu menu do momentu wyjścia z niego.

Aby zmienić wartości danych do zaprogramowania, należy:

- Wybrać daną funkcję.
- Potwierdzić funkcję przyciskiem „OK”.

Kursor ustawia się pod wartością do zmodyfikowania.

- Użyć przycisków „W górę” lub „W dół”, aby zmienić wartość.
- Potwierdzić zmodyfikowaną daną przyciskiem „OK” lub „Esc”.

8.2 Menu programowania

Struktura menu programowania jest przedstawiona w punkcie „Struktura menu programowania”.

W punkcie „Opis komunikatów w menu programowania” przedstawione są wszystkie pozycje dostępne w menu programowania.

8.2.1 Dostęp do menu programowania



Aby wejść do menu programowania, należy nacisnąć przycisk widoczny na rysunku.

Wprowadzić hasło, naciskając przyciski W GÓRĘ lub W DÓŁ, aby wybrać dany numer.

Nacisnąć OK, aby potwierdzić i przejść do kolejnego pola.

Nacisnąć ESC, aby potwierdzić i wyjść.

Po wprowadzeniu hasła jest ono aktywne przez 5 minut od wyjścia z menu.

Po wyłączeniu urządzenia wymagane jest ponowne wprowadzenie hasła w przypadku wejścia do menu.

Po wprowadzeniu hasła na wyświetlaczu pojawiają się następujące pozycje:

USTAWIENIA OGÓLNE
Ustawienie napojów
Konserwacja
Technical
Menu mycia
PROGRAMOWANIE MLEKA
Menu testowe

Do menu „Technical” i „Test menu” dostęp ma wyłącznie serwisant po wprowadzeniu hasła.

 W przypadku zapomnienia hasła dostępu należy się skontaktować z producentem, który po otrzymaniu numeru seryjnego urządzenia przekaże kod PUK.

 Jeśli karta CPU została wymieniona, hasło dostępu jest następujące: 1234

8.2.2 Struktura menu programowania

USTAWIENIA OGÓLNE	
NR POZYCJI	POZYCJA MENU
1	Język
	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAGNOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
	Polski
2	Podrzewacz kubków %
	0....100%
3	Zegar
3.1.	Czas
3.2.	Data
3.3.	Format godziny
4	Ti jd aan/uit
4.1.	Automatyczne uruchomienie
	Wyłącz.
	Włącz.
4.2.	Godzina włączenia 1
4.3.	Godzina wyłączenia 1
4.4.	Godzina włączenia 2
4.5.	Godzina wyłączenia 2
4.6.	Godzina włączenia 3
4.7.	Godzina wyłączenia 3
4.8.	Godzina włączenia 3
4.9.	Godzina wyłączenia 4
5	Podświetlenie wyświetlacza
	Wyświetlacz
	20....100%
6	Komunikaty
6.1.	KOMUNIKAT SERWISOWY
6.2.	KOMUNIKAT O ODKAMIENIANIU
7	Hasło użytkownika
Ustawienie napojów	
NR POZYCJI	POZYCJA MENU
1	Espresso
1.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
1.2	Ilość wody
	27...2702
2	Espresso x2
2.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
2.2.	Ilość wody
	27...2702
3	coffee
3.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
3.2.	Ilość wody
	27...2702
4	Coffee x2
4.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
4.2.	Ilość wody
	27...2702
5	LARGE COFFEE
5.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
5.2.	Ilość wody
	27...2702
6	AMERICANO/JUG
6.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
6.2.	Ilość wody
	27...2702
7	macchiato
7.1.	Ustawienie młynka

	Niska
	Standard
	Wysoka
7.2.	Ilość wody
	27...2702
7.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
8.2.	Ilość wody
	27...2702
8.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
9.2.	Ilość wody
	27...2702
9.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
10.2.	Ilość wody
	27...2702
10.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
11	milk
11.1.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
12.2.	Ilość wody
	27...2702
12.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	Ilość wody
	24...2487
14	Temperatura
14.1.	Kawa
	Niska
	Standard
	Wysoka
14.2.	Pierwsza kawa
	Niska
	Standard
	Wysoka
15	Parzenie wstępne
	Off
	KRÓTKI
	DŁUGI
16	Programowanie gorącej wody
	Wyłącz.
	Włącz.
17	Przycisk mleka
	Wyłącz.
	Włącz.
18	Dodanie gorącej wody
	Wyłącz.
	Włącz.
19	Power Steam
	20...100
Konservacja	
NR POZYCJI	POZYCJA MENU
1	Płukanie spieniacza
2	PŁUKANIE JEDNOSTKI PARZENIA
3	MYCIE DOZOWNIKA
3.1.	Czyszczenie włączone
	Wyłącz.
	Włącz.
3.2.	Opóźnienie czyszczenia
	10...240
4	FILTR WODY
4.1.	PROG ALARMU
4.2.	PROG BŁOKADY
4.3.	STAN LICZNIKA
5	Liczniki

5.1.	KAWA ŁĄCZNIE
5.2.	WODA ŁĄCZNIE
Technical	
NR POZYCJI	POZYCJA MENU
1	BEVERAGES SETUP
1.1	Espresso
1.1.1	Water quantity 27...2702
1.1.2	Grinder 1 setting 40...500
1.1.3	Grinder 2 setting 40...500
1.1.4	Grinder selection Left Right User
1.1.5	Mixing Water % 10...100
1.2	Espresso x2
1.2.1	Water quantity 27...2702
1.2.2	Grinder 1 setting 40...500
1.2.3	Grinder 2 setting 40...500
1.2.4	Grinder selection Left Right User
1.2.5	Mixing Water % 10...100
1.3	coffee
1.3.1	Water quantity 27...2702
1.3.2	Grinder 1 setting 40...500
1.3.3	Grinder 2 setting 40...500
1.3.4	Grinder selection Left Right User
1.3.5	Mixing Water % 10...100
1.4	Coffee x2
1.4.1	Water quantity 27...2702
1.4.2	Grinder 1 setting 40...500
1.4.3	Grinder 2 setting 40...500
1.4.4	Grinder selection Left Right User
1.4.5	Mixing Water % 10...100
1.5	AMERICANO/JUG
1.5.1	Water quantity 27...2702
1.5.2	Single coffee Grinder 1 Setting 40...500
1.5.3	Single coffee Grinder 2 Setting 40...500
1.5.4	Double coffee Grinder 1 Setting 40...500
1.5.5	Double coffee Grinder 2 Setting 40...500
1.5.6	Grinder selection Left Right User
1.5.7	Mixing Water % 10...100
1.5.8	2 Hot water 150...200
1.5.9	Max. nbr.Jugs 0...8
1.6	LARGE COFFEE
1.6.1	Water quantity 27...2702
1.6.2	Grinder 1 setting 40...500
1.6.3	Grinder 2 setting 40...500
1.6.4	Grinder selection

	Left Right User
1.6.5	Cold water (mod.Korea) 0...15
1.6.6	Mixing Water % (model inny niż Korea) 10...100
1.7	macchiato
1.7.1	Milk quantity 3...180
1.7.2	Water quantity 27...2702
1.7.3	Grinder 1 setting 40...500
1.7.4	Grinder 2 setting 40...500
1.7.5	Grinder selection Left Right User
1.7.6	Mixing Water % 10...100
1.8	Latte Macchiato
1.8.1	Milk quantity 3...180
1.8.2	Breaktime sec. 0...90
1.8.3	Water quantity 27...2702
1.8.4	Grinder 1 setting 40...500
1.8.5	Grinder 2 setting 40...500
1.8.6	Grinder selection Left Right User
1.8.7	Mixing Water % 10...100
1.9	Cappuccino
1.9.1.	Type coffee+milk milk+coffee high speed
1.9.2	Milk quantity 3...180
1.9.3	Water quantity 27...2702
1.9.4	Grinder 1 setting 40...500
1.9.5	Grinder 2 setting 40...500
1.9.6	Grinder selection Left Right User
1.9.7	Mixing Water % 10...100
1.10	Caffelatte
1.10.1	Milk quantity 3...180
1.10.2	Water quantity 27...2702
1.10.3	Grinder 1 setting 40...500
1.10.4	Grinder 2 setting 40...500
1.10.5	Grinder selection Left Right User
1.10.6	Mixing Water % 10...100
1.11	milk
1.11.1	Milk quantity 3...180
1.12	FLAT WHITE
1.12.1.	Type coffee+milk milk+coffee high speed
1.12.2	Milk quantity 3...180
1.12.3	Water quantity 27...2702
1.12.4	Grinder 1 setting 40...500
1.12.5	Grinder 2 setting

	40...500
1.12.6	Grinder selection
	Left
	Right
	User
1.12.7	Mixing Water %
	10...100
1.13	HOT WATER
1.13.1	Water quantity
	24...2487
1.13.2	Max. nbr.
	0...8
1.14	Power Steam
	20...100
2	TEMPERATURES SETUP
2.1	Low
	70...120
2.2	High
	70...120
2.3	1st coffee
	70...120
2.4	Parameter K1
	1...50
2.5	Parameter K2
	1...120
2.6	BU pre-heating
2.6.1	Warming delay
	0...99
2.6.2	Warming dose
	0...99
2.6.3	Warming time
	0...99
3	PUMPS SETUP
3.1	Single cup
	1P
	2P
3.2	Double cup
	1P
	2P
4	PREBREWING SETUP
4.1	Prebrewing sec.
	0,4...3
4.2	Pause sec.
	1...4
5	MILK PROGRAMMING
5.1	Drainage sec.
	0...8
5.2	Cleaning sec.
	1...8
5.3	Cappucinat.Rinsing
	10...120
5.4	Cleaning type
	all
	after product
	Auto rins.
5.5	Extra milk quantity
	0...10
5.6	Extra milk delay
	0...1800
6	Counters
6.1	Espresso
	000000
6.2	Espresso x2
	000000
6.3	coffee
	000000
6.4	Coffee x2
	000000
6.5	AMERICANO/JUG
	000000
6.6	LARGE COFFEE
	000000
6.7	macchiato
	000000
6.8	Latte Macchiato
	000000
6.9	Cappuccino
	000000
6.10	Caffelatte
	000000
6.11	milk
	000000
6.12	FLAT WHITE
	000000
6.13	HOT WATER
	000000
6.14	Coffee boiler lt.

	000000
6.15	Water boiler lt.
	000000
6.16	Steam boiler lt.
	000000
6.17	Total group rinsing
	000000
6.18	Grounds
6.17.1	Visualize after
	0...150
6.17.2	Stop after
	0...150
7	SERVICE
7.1	Visualize after
	0...65500
7.2	Stop after
	0...65500
7.3	Actual count
	0...65500
8	CSI SETUP
8.1	Interface type
	none
	csi
	cci
8.2	Vend command
	Wyłącz.
	Włącz.
8.3	Price
8.3.1	Espresso
	1...10
8.3.2	ESPRESSO pregr.
	1...10
8.3.3	Espresso x2
	1...10
8.3.4	coffee
	1...10
8.3.5	COFFEE pregr.
	1...10
8.3.6	Coffee x2
	1...10
8.3.7	AMERICAN JUG
	1...10
8.3.8	LARGE COFFEE
	1...10
8.3.9	HOT WATER
	1...10
8.3.10	Latte Macchiato
	1...10
8.3.11	macchiato
	1...10
8.3.12	MACCHIATO pregr.
	1...10
8.3.13	Cappuccino
	1...10
8.3.14	Cappuccino preground
	1...10
8.3.15	Caffelatte
	1...10
8.3.16	Caffelatte preground
	1...10
8.3.17	milk
	1...10
9	SYSTEM DATA
9.1	Machine code
	0...999999
9.2	Version SW
	V GUI
9.3	SERVICE
	dd.mm.yyyy
	Esc
	Today
9.3.2	Reset
9.4	Descaling
	dd.mm.yyyy
	Esc
	Today
9.4.2	Reset
9.5	Buzzer
	On
	Menu only
	Off
9.6	Brewing unit
	Type A
	Type B
9.7	Model selection

	Luxe Korea
	Luxe
	Cappuc.Kor
	Cappuccino
	Coffee Kor
	coffee
	Duo
	Duo Korea
	Power Steam Korea
	Power Steam
	Cappuccino USA
	Self
10	STEAMING OUT
10.1	Start
10.2	Stop
11	CHANGE PASSWORD
11.1	Technical password
11.2	User password
12	AUTOM.SWITCH MENU
	Wyłącz.
	Włącz.
13	PROGR. QUANTITY
	Wyłącz.
	Włącz.
14	Factory defaults
	Wyłącz.
	Włącz.
15	BEVERAGE ENABLED
15.1	Espresso
	On
	Off
15.2	Espresso x2
	On
	Off
15.3	coffee
	On
	Off
15.4	Coffee x2
	On
	Off
15.5	LARGE COFFEE
	On
	Off
15.6	AMERICANO/JUG
	On
	Off
15.7	macchiato
	On
	Off
15.8	Latte Macchiato
	On
	Off
15.9	Cappuccino
	On
	Off
15.10	Caffelatte
	On
	Off
15.11	milk
	On
	Off
15.12	FLAT WHITE
	On
	Off
15.13	HOT WATER
	On
	Off
15.14	Power Steam
	On
	Off
16	Grinder Setup
16.1	Grinder Prescaler
	0...60
17	KEYBOARD OVERLAY
	Wyłącz.
	Włącz.
MENU MYCIA	
NR POZYCJI	POZYCJA MENU
1	Płukanie spieniacza
2	MYCIE DOZOWNIKA
3	PŁUKANIE JEDNOSTKI PARZENIA
PROGRAMOWANIE MLEKA	
Menu testowe	

8.2.3 Opis komunikatów w menu programowania

USTAWIENIA OGÓLNE		
NR POZYCJI	WYŚWIETLACZ	Opis
1	Język	W przypadku naciśnięcia „OK” w menu „JĘZYK” można wejść do trybu wyboru języka.
	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
	한국어	
	Polski	
2	Podrzewacz kubków %	(nie dotyczy modelu DUO)
	0...100%	Funkcja ta pozwala na uruchomienie tacy do podgrzewania filiżanek, regulując poziom w zakresie od 0 do 100%, skokowo co 10
3	Zegar	Funkcja umożliwiająca ustawienie zegarka i datownika urządzenia.
3.1.	Czas	
3.2.	Data	
3.3.	Format godziny	dd.mm.yyyy lub mm.dd.yyyy
4	Ti jd aan/uit	Funkcja umożliwiająca zaprogramowanie harmonogramów automatycznego włączania i wyłączania urządzenia na przestrzeni całego tygodnia.
4.1.	Automatyczne uruchomienie	Aktywacja i dezaktywacja automatycznego włączania się
	Wyłącz.	
	Włącz.	Poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek, sobota, niedziela, godzina, minuta
4.2.	Godzina włączenia 1	Potwierdzić „CZAS WŁĄCZ/WYŁĄCZ” i przejść za pomocą przycisków „W dół” i „W górę” na dni tygodnia, godzinę lub minutę.
4.3.	Godzina wyłączenia 1	Po ustawieniu kursora na dniach tygodnia nacisnąć przycisk OK, aby wejść do trybu edycji.
4.4.	Godzina włączenia 2	Nacisnąć przyciski „W dół” i „W górę”, aby wybrać dzień, który zamierza się zmienić.
4.5.	Godzina wyłączenia 2	Nacisnąć przycisk OK, aby uaktywnić (podkreślona litera danego dnia) lub zdezaktywować (litera niepodkreślona) dany dzień.
4.6.	Godzina włączenia 3	Nacisnąć przycisk „Menu/ESC”, aby potwierdzić i wyjść z trybu edycji dni tygodnia.
4.7.	Godzina wyłączenia 3	Po ustawieniu kursora na godzinach lub minutach nacisnąć OK, aby wejść do trybu edycji.
4.8.	Godzina włączenia 4	Nacisnąć przyciski „W dół” i „W górę”, aby zmienić daną wartość.
4.9.	Godzina wyłączenia 4	Nacisnąć przycisk „Menu/ESC” lub „OK”, aby potwierdzić i wyjść z trybu edycji dni tygodnia.
5	Podświetlenie wyświetlacza	
	Wyświetlacz	
	20...100%	Ta funkcja umożliwia regulację podświetlenia wyświetlacza w zakresie od 20 do 100%.
6	Komunikaty	Możliwość edycji numeru telefonu, pod którym można się kontaktować z obsługą.
6.1.	KOMUNIKAT SERWISOWY	Nacisnąć OK, aby wejść do danego komunikatu. Nacisnąć przyciski W GÓRĘ lub W DÓŁ, aby wybrać numer lub spację. Nacisnąć OK, aby potwierdzić i przejść do kolejnego pola.
6.2.	KOMUNIKAT O ODKAMIENIANIU	Nacisnąć ESC, aby potwierdzić i wyjść.
7	Hasło użytkownika	Możliwość zmiany hasła użytkownika. Hasłem domyślnym jest „0000”.
		Nacisnąć przyciski W GÓRĘ lub W DÓŁ, aby wybrać numer kodu. Nacisnąć OK, aby potwierdzić i przejść do kolejnego pola. Nacisnąć ESC, aby potwierdzić i wyjść. Jeśli nie pamięta się hasła, należy się skontaktować z autoryzowanym centrum obsługi klienta.
Ustawienie napojów		
NR POZYCJI	WYŚWIETLACZ	Opis
1	Espresso	W przypadku każdego napoju można zmienić ilość wody i mielonej kawy, jakie zostaną zastosowane podczas parzenia, a jakie zaprogramowano w trakcie instalacji.
1.1.	Ustawienie młynka	W przypadku potwierdzenia opcji „NISKA” lub „WYSOKA” dawka zostaje zmniejszona o 1 g lub zwiększona o 1 g. Po potwierdzeniu opcji „STANDARDOWA” dawka stosowana podczas parzenia będzie dawką zaprogramowaną przez serwisanta.
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
1.2	Ilość wody	
	27...2702	
2	Espresso x2	
2.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
2.2.	Ilość wody	
	27...2702	
3	coffee	
3.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
3.2.	Ilość wody	
	27...2702	
4	Coffee x2	
4.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
4.2.	Ilość wody	
	27...2702	
5	LARGE COFFEE	
5.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
5.2.	Ilość wody	
	27...2702	

6	AMERICANO/JUG	
6.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
6.2.	Ilość wody	
	27...2702	
7	macchiato	W przypadku napojów składających się z kawy i mleka można zmienić ilość mleka, jaka będzie stosowana podczas parzenia.
7.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
7.2.	Ilość wody	
	27...2702	
7.3.	ILOŚĆ MLEKA	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
8.2.	Ilość wody	
	27...2702	
8.3.	ILOŚĆ MLEKA	
	3...180	
9	Cappuccino	
9.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
9.2.	Ilość wody	
	27...2702	
9.3.	ILOŚĆ MLEKA	
	3...180	
10	Caffè Latte	
10.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
10.2.	Ilość wody	
	27...2702	
10.3.	ILOŚĆ MLEKA	
	3...180	
11	milik	
11.1.	ILOŚĆ MLEKA	
	3...180	
12	FLAT WHITE	Brak możliwości wyboru
12.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
12.2.	Ilość wody	
	27...2702	
12.3.	ILOŚĆ MLEKA	
	3...180	
13	HOT WATER	
13.1.	Ilość wody	
	24...2487	
14	Temperatura	Dla każdej dozowanej kawy można zmienić zaprogramowaną w trakcie instalacji temperaturę wody stosowanej podczas parzenia.
14.1.	Kawa	Po potwierdzeniu opcji „NISKA” temperatura taka jest zmniejszana o 3°C.
	Niska	Po potwierdzeniu opcji „WYSOKA” temperatura taka jest zwiększana o 3°C.
	Standard	Po potwierdzeniu opcji „STANDARDOWA” temperatura jest taka jak ta zaprogramowana przez serwisanta.
	Wysoka	
14.2.	Pierwsza kawa	UWAGA
	Niska	Temperatura „pierwszej kawy” jest stosowana w przypadku pierwszego parzenia po uruchomieniu urządzenia.
	Standard	
	Wysoka	
15	Parzenie wstępne	Ta funkcja pozwala na wykonanie krótkiej przerwy w pierwszej fazie parzenia.
	Off	Można w ten sposób zwiększyć jakość kawy, która podczas takiej przerwy ma możliwość lepszego zaparzenia się w pierwszej porcji otrzymanej wody.
	KRÓTKI	opcji „OFF” nie jest przeprowadzane parzenie wstępne.
		opcji „KRÓTKA” następuje parzenie wstępne zaprogramowane przez serwisanta.
	DŁUGI	opcji „DŁUGA” następuje parzenie wstępne zwiększone o 1 sekundę.
16	Programowanie gorącej wody	Dzięki tej funkcji można zmienić funkcję przycisku Gorąca woda.
	Wyłącz.	Po naciśnięciu przycisku „NIEAKTYWNA” gorąca woda jest dozowana cały czas aż do ponownego naciśnięcia przycisku.
	Włącz.	Po naciśnięciu przycisku „AKTYWNA” gorąca woda jest dozowana zgodnie ze wstępnie ustawionymi dawkami i trybami.
17	Przycisk mleka	Dzięki tej funkcji można zmienić funkcję przycisku Gorące mleko.
	Wyłącz.	Po naciśnięciu przycisku „NIEAKTYWNA” gorące mleko jest dozowane cały czas aż do ponownego naciśnięcia przycisku.
	Włącz.	Po naciśnięciu przycisku „AKTYWNA” gorące mleko jest dozowane zgodnie ze wstępnie ustawionymi dawkami.
18	Dodanie gorącej wody	W trakcie wytwarzania różnych typów napojów urządzenie dodaje pewną ilość gorącej wody w zależności od zaprogramowanych opcji.
		Po potwierdzeniu:

	Wyłącz.	Opcja „NIEAKTYWNA”: do napoju NIE jest dodawana gorąca woda.
	Włącz.	Opcja „AKTYWNA”: wykonywana jest mieszanka. UWAGA Gdy funkcja ta jest nieaktywna, zaprogramowane wartości pozostają bez zmian i można je wykorzystać ponownie po ponownym uruchomieniu urządzenia.
19	Power Steam	Można ustawić temperaturę przy końcu etapu wytwarzania pary.
	20...100	
Konserwacja		
NR POZYCJI	WYŚWIETLACZ	Opis
1.	Płukanie spieniacza	Funkcja pozwalająca na wytworzenie pewnej ilości pary w celu uniknięcia tworzenia się osadów w Cappuccinatore.
2.	PŁUKANIE JEDNOSTKI PARZENIA	Funkcja pozwalająca na wykonanie mycia bloku kawy przy użyciu specjalnych pastylek. (w celu uzyskania informacji o pastylkach należy się zwrócić do autoryzowanego centrum obsługi klienta). Procedura: Proces rozpoczyna się od „MYCIA BLOKU”. Nacisnąć przycisk „Enter”; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ PASTYŁKĘ DO BLOKU” Wyjąć blok kawy; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ BLOK” Włożyć pastylkę do bloku kawy i włożyć blok na miejsce; na wyświetlaczu widnieje komunikat „ZAMKNIJ DRZWICZKI” Zamknąć drzwiczki; na wyświetlaczu widnieje komunikat „MYCIE W TOKU” Urządzenie rozpoczyna cykl mycia, po zakończeniu którego na wyświetlaczu będzie widniał komunikat „WYJMIJ BLOK I UMYJ W WODZIE” Wyjąć blok kawy; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ BLOK” Umyć blok nalewania pod bieżącą wodą. Włożyć blok kawy na miejsce; na wyświetlaczu widnieje komunikat „ZAMKNIJ DRZWICZKI” Zamknąć drzwiczki; na wyświetlaczu widnieje komunikat „MYCIE UKOŃCZONE, NACIŚNIJ OK” Nacisnąć przycisk „OK”, aby wyjść ostatecznie z menu i móc ponownie korzystać z urządzenia
3.	MYCIE DOZOWNIKA	Funkcja pozwalająca na wytworzenie minimalnej ilości gorącej wody (około 5 ml) w celu uniknięcia tworzenia się osadów w dozowniku kawy. Takie mycie wykonywane jest automatycznie po określonym czasie (20 - 240 minut) od ostatniego dozowania.
3.1.	Czyszczenie włączone	Po potwierdzeniu:
	Wyłącz.	„WYŁĄCZ”: urządzenie nie wykonuje żadnego mycia
	Włącz.	„WŁĄCZ”: urządzenie wykonuje mycie.
3.2.	Opóźnienie czyszczenia	Ustawienie opóźnienia mycia dozownika od ostatniego parzenia.
	10....240	
4.	FILTR WODY	Sygnał konieczności wykonania „Odpapnianie wezwij serwis” dotyczy konserwacji urządzeń odpapniających (zmiękczaczy żywicy lub innych). Instalator lub firma wynajęta do przeprowadzania konserwacji urządzenia odpapniającego może zaprogramować ilość wody, przy jakiej niezbędne jest przeprowadzenie regeneracji systemów. Uwaga! W przypadku stosowania systemów wykorzystujących żywice jonowymiennne niezwykle ważne jest przeprowadzenie prawidłowej konserwacji, ponieważ użycie żywic zużytych może spowodować, że oczyszczona woda nie będzie zdatna do picia.
4.1.	PRÓG ALARMU	Sygnał konieczności „ODWAPNIANIE WEZWIJ SERWIS” pojawia się zarówno, kiedy urządzenie sygnalizuje konieczność wykonania odpapnienia, jak i kiedy następuje definitywne zablokowanie go.
4.2.	PRÓG BLOKADY	W tej ostatniej sytuacji sygnał konieczności „ODWAPNIANIE WEZWIJ SERWIS” pojawia się wspólnie z „Komunikat o odkamienianiu”.
4.3.	STAN LICZNIKA	Są to dwie funkcje, z których jedna dotyczy sumy cykli parzenia kawy, a druga sumy cykli dozowania gorącej wody.
5.	Liczniki	
5.1.	KAWA ŁĄCZNIE	Kiedy dozowanie automatyczne gorącej wody jest wyłączone (patrz funkcja „Programowanie gorącej wody”), uwzględniany jest cykl w przypadku każdego uruchomienia elektrozaworu.
5.2.	WODA ŁĄCZNIE	UWAGA: Obie te funkcje można jedynie monitorować, ponieważ nie da się ich wykasować.
Technical		
NR POZYCJI	POZYCJA MENU	
1	BEVERAGES SETUP	
1.1	Espresso	
1.1.1	Water quantity	Pozycja „WATER QUANTITY” świadczy o ilości wody zaprogramowanej w celu parzenia kawy, a wyrażona jest w impulsach turbiny (flowmeter).
	27...2702	Domyślnie: 95
1.1.2	Grinder 1 setting	Pozycja „GRINDER SETTING” świadczy o ilości kawy zaprogramowanej w celu parzenia napoju, a wyrażona jest w impulsach czujnika umieszczonego na silniku młynka. W ramach pozycji „GRINDER SETTING” można dokonać natychmiastowego sprawdzenia zaprogramowanej ilości kawy. W tym celu należy otworzyć drzwiczki, wyjąć blok i, po ustawieniu odpowiedniego pojemnika pod tuleję wylotu kawy, nacisnąć pierwszy przycisk po lewej stronie: „1 mała kawa”. Zaprogramowana dawka jest mielona i można sprawdzić, ile waży.
	40...500	Domyślnie: 60
1.1.3	Grinder 2 setting	Tylko w przypadku modelu DUO. Ilości kawy dla każdego napoju można zaprogramować w oparciu o wybrany pojemnik.
	40...500	Domyślnie: 60
1.1.4	Grinder selection	Pozycja „GRINDER SELECTION” pozwala na zaprogramowanie pojemnika domyślnego w celu parzenia wskazanego napoju. W przypadku wybrania opcji „USER” użytkownik będzie mógł wybrać dowolny pojemnik.

	Left	
	Right	
	User	
1.1.5	Mixing Water %	Pozycja „MIXING WATER %” dotyczy wartości procentowej wody, jaka mieszana jest z kawą. Praktycznie wartości 80% odpowiada takie parzenie kawy (całkowita ilość to ta, którą zaprogramowano w ramach pozycji „WATER”), w przypadku którego 80% to czysta kawa, a pozostałe 20% to kawa zmieszana z gorącą wodą. Możliwe do zaprogramowania wartości mieszczą się w zakresie od 10 do 100%, w odstępach co 10. W przypadku wartości 100% mieszanie nie następuje.
	10...100	Domyślnie: 100
1.2	Espresso x2	
1.2.1	Water quantity	
	27...2702	Domyślnie: 195
1.2.2	Grinder 1 setting	
	40...500	Domyślnie: 80
1.2.3	Grinder 2 setting	
	40...500	Domyślnie: 80
1.2.4	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.2.5	Mixing Water %	
	10...100	Domyślnie: 100
1.3	coffee	
1.3.1	Water quantity	
	27...2702	Domyślnie: 180
1.3.2	Grinder 1 setting	
	40...500	Domyślnie: 60
1.3.3	Grinder 2 setting	
	40...500	Domyślnie: 60
1.3.4	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.3.5	Mixing Water %	
	10...100	Domyślnie: 100
1.4	Coffee x2	
1.4.1	Water quantity	
	27...2702	Domyślnie: 300
1.4.2	Grinder 1 setting	
	40...500	Domyślnie: 80
1.4.3	Grinder 2 setting	
	40...500	Domyślnie: 80
1.4.4	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.4.5	Mixing Water %	
	10...100	Domyślnie: 100
1.5	AMERICANO/JUG	W przypadku funkcji „JUG” (dzbanek) urządzenie automatycznie steruje pojedynczymi lub podwójnymi cyklami, aby możliwie jak najbardziej skrócić czas parzenia. Jeśli, przykładowo, zaprogramowano dzbanek, na który składa się 5 dawek (po naciśnięciu 5 razy właściwego przycisku, a następnie przycisku OK), urządzenie to zaparzy 2 razy dawkę „double coffee” i 1 raz dawkę „single coffee”.
1.5.1	Water quantity	
	27...2702	Domyślnie: 200
1.5.2	Single coffee Grinder 1 Setting	

	40...500	Domyślnie: 60
1.5.3	Single coffee Grinder 2 Setting	
	40...500	Domyślnie: 60
1.5.4	Double coffee Grinder 1 Setting	
	40...500	Domyślnie: 80
1.5.5	Double coffee Grinder 2 Setting	
	40...500	Domyślnie: 80
1.5.6	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.5.7	Mixing Water %	
	10...100	Domyślnie: 100%
1.5.8	2 Hot water	„2 WATER FACTOR” jest to współczynnik, przez jaki mnożona jest dawka wody zaprogramowana dla dzbanka, kiedy urządzenie nalewa automatycznie dawkę podwójną.
	150...200	Wartości mogą być różne w zakresie od 150 do 200. Domyślnie: 200%
1.5.9	Max. nbr.Jugs	W przypadku ustawienia wartości 0 produkt jest wytwarzany bez konieczności naciskania przycisku OK.
	0...8	Domyślnie: 8
1.6	LARGE COFFEE	
1.6.1	Water quantity	
	27...2702	Domyślnie: 210
1.6.2	Grinder 1 setting	
	40...500	Domyślnie: 60
1.6.3	Grinder 2 setting	
	40...500	Domyślnie: 60
1.6.4	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.6.5	Cold water (mod.Korea)	
	0...15	Domyślnie: 14
1.6.6	Mixing Water % (model inny niż Korea)	
	10...100	Domyślnie: 100%
1.7	macchiato	(tylko model Cappuccino) Pozycja „COFFEE & MILK” dotyczy napoju, który przygotowany jest poprzez parzenie kawy, po którym następuje automatyczne nalewanie gorącego mleka. Ilość mleka można zaprogramować w sekundach (s) otwierania się właściwego elektrozaworu.
1.7.1	Milk quantity	
	3...180	
1.7.2	Water quantity	
	27...2702	Domyślnie: 100
1.7.3	Grinder 1 setting	
	40...500	Domyślnie: 60
1.7.4	Grinder 2 setting	
	40...500	Domyślnie: 60
1.7.5	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.7.6	Mixing Water %	
	10...100	Domyślnie: 100%
1.8	Latte Macchiato	(tylko model Cappuccino) W ramach pozycji Latte Macchiato można zaprogramować przerwę pomiędzy nalewaniem mleka i kawy, która może być różna w zakresie od 0 do 90 s i którą można zaprogramować w ramach pozycji „BREAKTIME SEC.”.
1.8.1	Milk quantity	
	3...180	Domyślnie: 12

1.8.2	Breaktime sec.	
	0...90	Domyślne: 30
1.8.3	Water quantity	
	27...2702	Domyślne: 40
1.8.4	Grinder 1 setting	
	40...500	Domyślne: 60
1.8.5	Grinder 2 setting	
	40...500	Domyślne: 60
1.8.6	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.8.7	Mixing Water %	
	10...100	Domyślne: 100%
1.9	Cappuccino	
1.9.1.	Type	
	coffee+milk	- coffe+milk: najpierw nalewana jest kawa, a po niej mleko
	milk+coffee	- milk+coffee: najpierw nalewane jest mleko, a po nim kawa
	high speed	- high speed: mleko nalewane jest wraz z kawą.
1.9.2	Milk quantity	
	3...180	
1.9.3	Water quantity	
	27...2702	Domyślne: 60
1.9.4	Grinder 1 setting	
	40...500	Domyślne: 60
1.9.5	Grinder 2 setting	
	40...500	Domyślne: 60
1.9.6	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.9.7	Mixing Water %	
	10...100	Domyślne: 100%
1.10	Caffelatte	(tylko model CAPPUCCINO)
1.10.1	Milk quantity	
	3...180	Domyślne: 6
1.10.2	Water quantity	
	27...2702	Domyślne: 80
1.10.3	Grinder 1 setting	
	40...500	Domyślne: 60
1.10.4	Grinder 2 setting	
	40...500	Domyślne: 60
1.10.5	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.10.6	Mixing Water %	
	10...100	Domyślne: 100%
1.11	milk	(tylko model CAPPUCCINO)
1.11.1	Milk quantity	
	3...180	
1.12	FLAT WHITE	
1.12.1.	Type	

	coffee+milk	- coffe+milk: najpierw nalewana jest kawa, a po niej mleko - milk+coffee: najpierw nalewane jest mleko, a po nim kawa - high speed: mleko nalewane jest wraz z kawą.
	milk+coffee	
	high speed	
1.12.2	Milk quantity	
	3...180	
1.12.3	Water quantity	
	27...2702	Domyślnie: 60
1.12.4	Grinder 1 setting	
	40...500	Domyślnie: 60
1.12.5	Grinder 2 setting	
	40...500	Domyślnie: 60
1.12.6	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.12.7	Mixing Water %	
	10...100	Domyślnie: 100%
1.13	HOT WATER	W ramach pozycji „HOT WATER” programowana jest ilość wody nalewana po naciśnięciu przycisku „Gorąca woda”. Jeśli funkcja ta jest wyłączona, nalewanie należy przerwać, naciskając ten przycisk ponownie.
1.13.1	Water quantity	
	24...2487	Domyślnie: 135
1.13.2	Max. nbr.	W przypadku ustawienia wartości 0 produkt jest wytwarzany bez konieczności naciskania przycisku OK. Domyślnie: 8
1.14	Power Steam	(tylko model AutoSteam)
	20...100	
2	TEMPERATURES SETUP	
2.1	Low	LOW jest to wartość temperatury, jaka osiągana jest w bojlerze kawy podczas ciągłego parzenia kawy. Domyślnie: 80
	70...120	
2.2	High	HIGH jest to wartość temperatury, jaka osiągana jest przez bojler kawy po określonym okresie nieaktywności (około 10 minut). Domyślnie: 86
	70...120	
2.3	1st coffee	„1ST COFFEE” jest to wartość temperatury, jaką bojler kawy osiąga tuż po włączeniu urządzenia. Domyślnie: 92
	70...120	
2.4	Parameter K1	Wartość ustawiona fabrycznie, która nie powinna być zmieniana Domyślnie: 7
	1...50	
2.5	Parameter K2	Wartość ustawiona fabrycznie, która nie powinna być zmieniana Domyślnie: 30
	1...120	
2.6	BU pre-heating	
2.6.1	Warming delay	
	0...99	
2.6.2	Warming dose	
	0...99	
2.6.3	Warming time	
	0...99	
3	PUMPS SETUP	
3.1	Single cup	Opcja „SINGLE CUP” włącza 1 lub 2 pompy w celu nalewania pojedynczych dawek. (domyślnie 2P)
	1P	
	2P	
3.2	Double cup	Opcja „DOUBLE CUP” włącza 2 pompy (2P) lub jedną pompę (1P) w celu nalewania dawki podwójnej. (domyślnie 2P)
	1P	
	2P	
4	PREBREWING SETUP	
4.1	Prebrewing sec.	Pozycja „PREBREWING” oznacza czas otwierania się elektrozaworu kawy, aby móc zwilżyć pastylkę kawy. Czas ten można zaprogramować w zakresie od 0,4 do 3 s. Domyślnie: 2 s
	0,4...3	
4.2	Pause sec.	Pozycja „PAUSE” oznacza czas wstrzymania parzenia. Czas ten można zaprogramować w zakresie od 1 do 4 s.

	1...4	Domyślnie: 2 s
5	MILK PROGRAMMING	
5.1	Drainage sec.	Pozycja „DRAINAGE” oznacza czas otwierania się elektrozaworu służącego do odprowadzania skroplin tworzących się w rurce doprowadzającej parę do Cappuccinatore. Można go regulować w zakresie od 0 do 8 sekund.
	0...8	Domyślnie: 1 s
5.2	Cleaning sec.	Pozycja „CLEANING” oznacza czas trwania mycia parowego przeprowadzanego pod koniec każdego nalewania mleka. Można go regulować w zakresie od 1 do 8 sekund.
	1...8	Domyślnie: 3 s
5.3	Cappuccinat.Rinsing	Pozycja „CAPPUCCINAT. RINSING” oznacza możliwość ustawienia płukania programowalnego w Cappuccinatore. Zaprogramować można wartości czasu od 10 do 120 minut w odstępach co 10 minut.
	10...120	Domyślnie: 10 min
5.4	Cleaning type	
	all	- mycie przeprowadzane jest zarówno na końcu cyklu parzenia, jak i po okresie nieaktywności
	after product	- mycie przeprowadzane jest na końcu cyklu parzenia
	Auto rins.	- mycie przeprowadzane jest po określonym okresie nieaktywności
5.5	Extra milk quantity	Pozycja „EXTRA MILK QUANTITY” oznacza możliwość zaprogramowania dodatkowego czasu dla mleka, który sumowany jest z czasem już zaprogramowanym dla pierwszego mleka lub produktu mieszanego.
	0...10	Domyślnie: 0
5.6	Extra milk delay	Pozycja „EXTRA MILK DELAY” oznacza możliwość zaprogramowania opóźnienia, po którym ma być zastosowana ilość dodatkowa.
	0...1800	Domyślnie: 0
6	Counters	liczniki kasuje się w następujący sposób: wybierając liczbę do skasowania, naciskając OK, wybierając YES lub naciskając ESC, aby anulować.
6.1	Espresso	liczniki z wartościami wyrażonymi w cyklach
	000000	
6.2	Espresso x2	
	000000	
6.3	coffee	
	000000	
6.4	Coffee x2	
	000000	
6.5	AMERICANO/JUG	
	000000	
6.6	LARGE COFFEE	
	000000	
6.7	macchiato	
	000000	
6.8	Latte Macchiato	
	000000	
6.9	Cappuccino	
	000000	
6.10	Caffelatte	
	000000	
6.11	milk	
	000000	
6.12	FLAT WHITE	
	000000	
6.13	HOT WATER	
	000000	
6.14	Coffee boiler lt.	liczniki z wartościami wyrażonymi w litrach i wskazujące (w pewnym przybliżeniu) ilość wody, jaka przepływa przez różne obwody urządzenia
	000000	
6.15	Water boiler lt.	
	000000	
6.16	Steam boiler lt.	
	000000	
6.17	Total group rinsing	
	000000	
6.18	Grounds	
6.17.1	Visualize after	

	0...150	Domyślnie: 25
6.17.2	Stop after	
	0...150	Domyślnie: 30
7	SERVICE	
7.1	Visualize after 0...65500	„VISUALIZE AFTER” świadczy o liczbie cykli, po osiągnięciu której wyświetlany jest komunikat „SERVICE MESSAGE”. Domyślnie: 65500
7.2	Stop after 0...65500	„STOP AFTER” świadczy natomiast o liczbie cykli, po osiągnięciu której wyświetlany jest komunikat „SERVICE MESSAGE” i działanie urządzenia jest blokowane.
7.3	Actual count 0...65500	Po skasowaniu aktualnego licznika („ACTUAL COUNT”), działanie urządzenia jest blokowane i przeprowadzana jest automatycznie aktualizacja daty serwisu („SERVICE”) w obrębie menu „SYSTEM DATA”. Maksymalna możliwa do wyświetlenia wartość na licznikach to 65535. W trakcie programowania liczniki zmieniają wartości stopniowo co 100 jednostek w przypadku pojedynczych naciśnień i w różnych odstępach w przypadku dłuższych naciśnień.
8	CSI SETUP	Opcja CSI SETUP stworzona została z myślą o systemach płatności: typ interfejsu i gama cenowa produktu.
8.1	Interface type	domyślnie: none
	none	
	csi	
	cci	
8.2	Vend command	Po wybraniu jednej z dwóch opcji należy dokonać przywrócenia wartości domyślnych (patrz punkt „Factory Default”).
	Wyłącz.	
	Włącz.	
8.3	Price	
8.3.1	Espresso	
	1...10	
8.3.2	ESPRESSO pregr.	
	1...10	
8.3.3	Espresso x2	
	1...10	
8.3.4	coffee	
	1...10	
8.3.5	COFFEE pregr.	
	1...10	
8.3.6	Coffee x2	
	1...10	
8.3.7	AMERICAN JUG	
	1...10	
8.3.8	LARGE COFFEE	
	1...10	
8.3.9	HOT WATER	
	1...10	
8.3.10	Latte Macchiato	
	1...10	
8.3.11	macchiato	
	1...10	
8.3.12	MACCHIATO pregr.	
	1...10	
8.3.13	Cappuccino	
	1...10	
8.3.14	Cappuccino preground	
	1...10	
8.3.15	Caffelatte	
	1...10	
8.3.16	Caffelatte preground	
	1...10	
8.3.17	milk	

	1...10	
9	SYSTEM DATA	
9.1	Machine code	
	0...999999	
9.2	Version SW	
	V__ GUI__	
9.3	SERVICE	
	dd.mm.yyyy	W przypadku wykonywania aktualizacji dat serwisu i odwapniania nie są zerowane poszczególne liczniki przewidziane w ramach pozycji „SERVICE” i „DESCALING”.
	Esc	
	Today	
9.3.2	Reset	
9.4	Descaling	
	dd.mm.yyyy	W przypadku wykonywania aktualizacji dat serwisu i odwapniania nie są zerowane poszczególne liczniki przewidziane w ramach pozycji „SERVICE” i „DESCALING”.
	Esc	
	Today	
9.4.2	Reset	
9.5	Buzzer	Pozycja „BUZZER” umożliwia włączenie lub wyłączenie brzęczyka lub wybranie go wyłącznie dla poszczególnych MENU.
	On	
	Menu only	
	Off	
9.6	Brewing unit	Funkcja „BREWING UNIT” umożliwia wybranie, w jaki sposób mają być wykonywane cykle kawy podwójnej.
	Type A	- urządzenie wykona cykle związane z kawą podwójną małą i dużą w tylko jednym cyklu parzenia.
	Type B	- urządzenie wykona cykle związane z kawą podwójną małą i dużą w dwóch pojedynczych cyklach parzenia, jeden po drugim.
9.7	Model selection	Funkcja „MODEL SELECTION” umożliwia wybranie modelu urządzenia przy okazji czynności lub aktualizacji w zakresie obwodów drukowanych.
	Luxe Korea	Po wybraniu modelu urządzenia należy dokonać przywrócenia wartości domyślnych (patrz punkt „Factory Default”).
	Luxe	
	Cappuc.Kor	
	Cappuccino	
	Coffee Kor	
	coffee	
	Duo	
	Duo Korea	
	Power Steam Korea	
	Power Steam	
	Cappuccino USA	
	Self	
		Brak możliwości wyboru
10	STEAMING OUT	Funkcja ta służy do opróżniania obwodu wodnego i bojlera kawy, aby uniknąć sytuacji, w której urządzenie, narażone na ekstremalne temperatury (na przykład podczas transportu w krajach o klimacie chłodnym), mogłoby ulec uszkodzeniu z powodu utworzenia się lodu w tym obwodzie.
10.1	Start	W przypadku wybrania opcji START uruchamiana jest procedura automatyczna, którą ewentualnie można przerwać, wybierając STOP.
10.2	Stop	
11	CHANGE PASSWORD	Umożliwia zmianę hasła użytkownika i hasła dla technika, które pozwala na dostęp do menu „Technical” i „Test menu”.
		Nacisnąć przyciski W GÓRĘ lub W DÓŁ, aby wybrać numer kodu.
		Nacisnąć OK, aby potwierdzić i przejść do kolejnego pola.
		Nacisnąć ESC, aby potwierdzić i wyjść.
11.1	Technical password	domyślnie: 1234
11.2	User password	domyślnie: 0000
12	AUTOM.SWITCH MENU	
	Wyłącz.	- Wył.: nie można wprowadzić zmian w harmonogramach i nie można włączyć ani wyłączyć funkcji „Włączania automatycznego”. Zapobiega sytuacji, w której klient może włączyć urządzenie w trakcie zaprogramowanego harmonogramu wyłączenia.
	Włącz.	- Wł.: można ustawić i zmienić harmonogramy włączania i wyłączania poprzez Menu Klienta.
13	PROGR. QUANTITY	
	Wyłącz.	Jeśli opcja ta jest włączona, można zaprogramować ilość napojów poprzez dłuższe naciśnięcie lub poprzez ustawienia wartości numerycznych w menu.
	Włącz.	
14	Factory defaults	Funkcja ta służy do przywracania w ramach jednej czynności wszystkich parametrów fabrycznych

	Wyłącz. Włącz.	(patrz punkt „Factory Defaults”).
15	BEVERAGE ENABLED	Umożliwia wyłączenie napojów widocznych na klawiaturze oraz funkcji Autosteam (jeśli przewidziano).
15.1	Espresso	
	On	
	Off	
15.2	Espresso x2	
	On	
	Off	
15.3	coffee	
	On	
	Off	
15.4	Coffee x2	
	On	
	Off	
15.5	LARGE COFFEE	
	On	
	Off	
15.6	AMERICANO/JUG	
	On	
	Off	
15.7	macchiato	
	On	
	Off	
15.8	Latte Macchiato	
	On	
	Off	
15.9	Cappuccino	
	On	
	Off	
15.10	Caffelatte	
	On	
	Off	
15.11	milk	
	On	
	Off	
15.12	FLAT WHITE	Brak możliwości wyboru
	On	
	Off	
15.13	HOT WATER	
	On	
	Off	
15.14	Power Steam	
	On	
	Off	
16	Grinder Setup	Ustawia metodę obliczania obrotów młynka.
16.1	Grinder Prescaler	W przypadku wartości 0 mielenie jest zatrzymywane po osiągnięciu rzeczywistej liczby obrotów ustawionej w ramach pozycji „Grinder Setting”. W przeciwnym razie mielenie zatrzymuje się po określonym czasie. Ustawiona wartość to liczba w milisekundach, którą mnoży się przez wartość ustawioną w ramach pozycji „Grinder Setting” w celu uzyskania pożądanego czasu mielenia.
	0...60	
17	KEYBOARD OVERLAY	Jeśli funkcja ta jest aktywna, wyświetla poprzez nałożenie odczyt aktualny każdego z 16 przycisków, wartość docelową oraz różnicę pomiędzy obiema wartościami.
	Wyłącz.	Kółko obok odnośnika przycisku wskazuje, czy jest on aktywny czy nie.
	Włącz.	
MENU MYCIA		
NR POZYCJI	WYŚWIETLACZ	Opis
1.	Płukanie spieniacza	Funkcja pozwalająca na wytworzenie pewnej ilości pary w celu uniknięcia tworzenia się osadów w Cappuccinatore.
2.	MYCIE DOZOWNIKA	Funkcja pozwalająca na wytworzenie minimalnej ilości gorącej wody (około 5 ml) w celu uniknięcia tworzenia się osadów w dozowniku kawy.
3.	PŁUKANIE JEDNOSTKI PARZENIA	Funkcja pozwalająca na wykonanie mycia bloku kawy przy użyciu specjalnych pastylek.

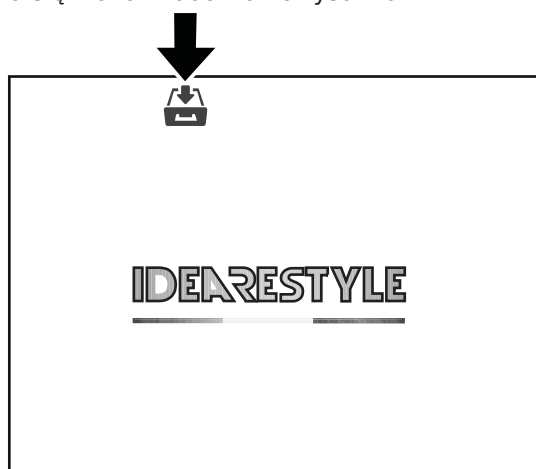
	postępować według instrukcji	(w celu uzyskania informacji o pastylkach należy się zwrócić do autoryzowanego centrum obsługi klienta). Procedura: Proces rozpoczyna się od „MYCIA BLOKU”. Nacisnąć przycisk „Enter”; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ PASTYLKĘ DO BLOKU” Wyjąć blok kawy; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ BLOK” Włożyć pastylkę do bloku kawy i włożyć blok na miejsce; na wyświetlaczu widnieje komunikat „ZAMKNIJ DRZWICZKI” Zamknąć drzwiczki; na wyświetlaczu widnieje komunikat „MYCIE W TOKU” Urządzenie rozpoczyna cykl mycia, po zakończeniu którego na wyświetlaczu będzie widniał komunikat „WYJMIJ BLOK I UMYJ W WODZIE” Wyjąć blok kawy; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ BLOK” Umyć blok nalewania pod bieżącą wodą. Włożyć blok kawy na miejsce; na wyświetlaczu widnieje komunikat „ZAMKNIJ DRZWICZKI” Zamknąć drzwiczki; na wyświetlaczu widnieje komunikat „MYCIE UKOŃCZONE, NACIŚNIJ OK” Nacisnąć przycisk „OK”, aby wyjść ostatecznie z menu i móc ponownie korzystać z urządzenia
PROGRAMOWANIE MLEKA		
NR POZYCJI	WYŚWIETLACZ	Opis
1.	PROGRAMOWANIE MLEKA	Możliwość zapisania w pamięci ilości mleka poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku napoju. (patrz punkt „PROGRAMOWANIE MLEKA”)
Menu testowe		Menu dostępu do funkcji testowych (patrz punkt „TEST DZIAŁANIA”)

8.2.4 PROGRAMOWANIE MLEKA

„PROGRAMOWANIE MLEKA” jest to bezpośrednia funkcja, która umożliwia zaprogramowanie i zapisanie w pamięci ilości mleka dla wybranego napoju.

Wybrać „PROGRAMOWANIE MLEKA”	Na wyświetlaczu pojawia się ikona programowania (1).
Nacisnąć i przytrzymać przycisk napoju, który zamierza się zaprogramować.	Urządzenie zaczyna nalewać tylko mleko.
Zwolnić przycisk wybranego napoju, gdy tylko zostanie osiągnięta żądana ilość mleka.	Urządzenie przestaje nalewać mleko.
Programowanie jest zakończone.	Przy kolejnym dozowaniu wybranego napoju zostanie włana ilość mleka, jaką zaprogramowano.

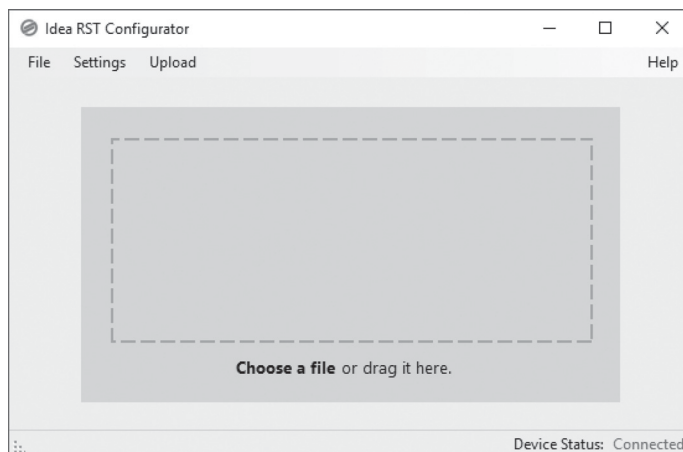
(1) Podczas programowania mleka na wyświetlaczu pojawia się ikona widoczna na rysunku.



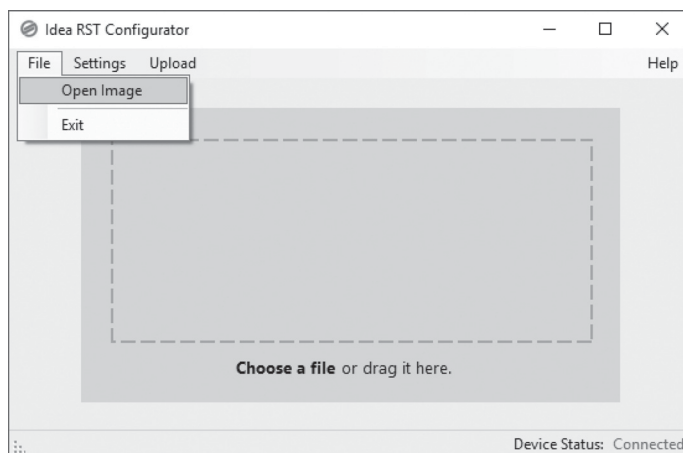
8.2.5 ŁADOWANIE LOGO

 Procedura załadunku logo jest możliwa tylko poczynawszy od wersji GUI 2.0 i późniejszych oraz od wersji CPU 4.01.19 i późniejszych. Aby zaktualizować oprogramowanie GUI, należy skorzystać z ZESTAWU do aktualizacji oprogramowania.

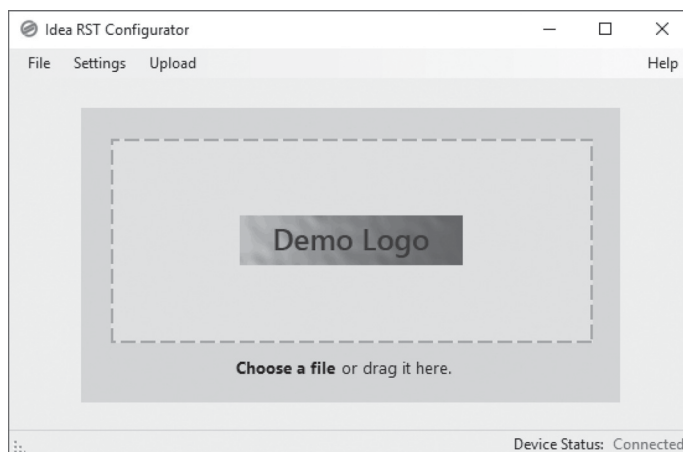
Poniżej zamieszczono procedurę załadunku osobistego logo, korzystając z właściwego oprogramowania. Ekran początkowy



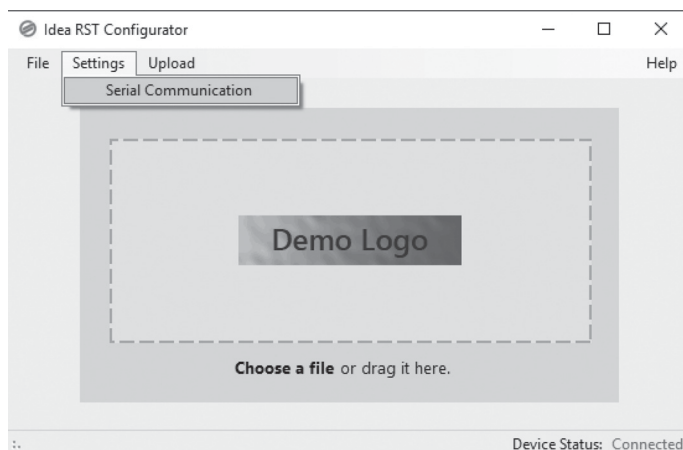
W menu „File” wybrać „Open Image”, a następnie wybrać logo, które zamierza się załadować.



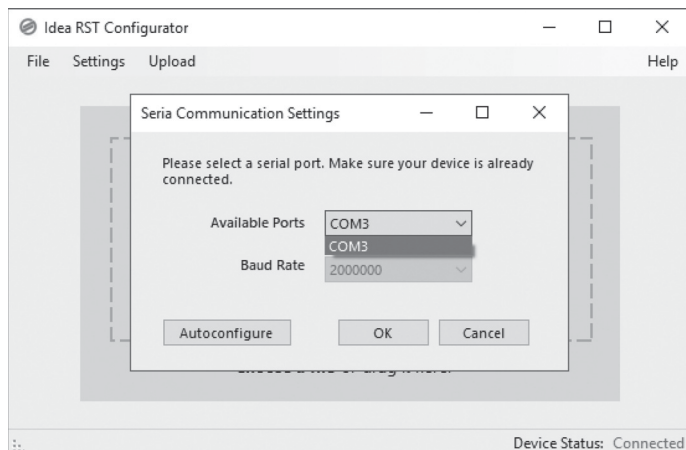
Obraz logo pojawi się na ekranie.



W menu „Settings” wybrać „Serial Communication”.



Wybrać dostępny port (COM3) i nacisnąć „OK”.



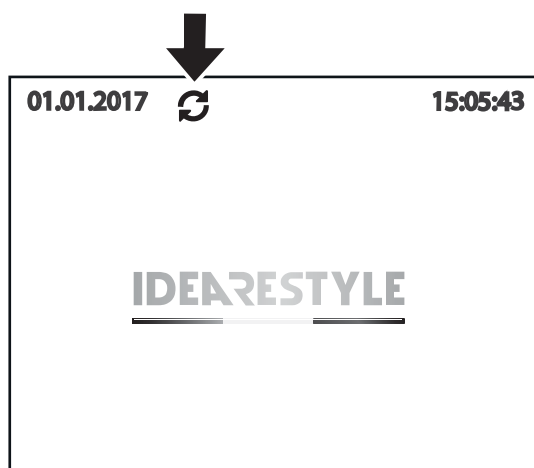
Sprawdzić, czy pozycja u dołu po prawej stronie to „Device Status:Connected”.

Można wówczas załadować logo, klikając pozycję „Upload” w menu u góry.

8.2.6 Factory defaults

 Po uaktywnieniu opcji FACTORY DEFAULTS w menu TECHNICAL trybu programowania wszystkie zmienione wcześniej wartości przywracane są do początkowych ustawień fabrycznych.

W trakcie tej czynności, która trwa około 100 sekund, na wyświetlaczu pojawia się pokazana na ilustracji ikona. Napoje mogą być nalewane, ale nie można się poruszać po menu.



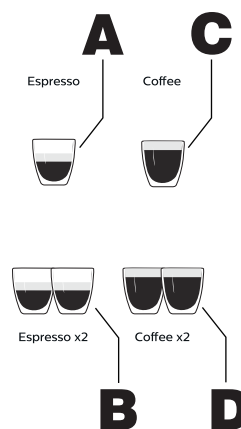
Po ukończeniu tej procedury można sprawdzić, czy proces Factory Default powiódł się, sprawdzając zgodność kodów CRC widniejących na pierwszym ekranie Test menu.

8.2.7 TEST DZIAŁANIA

8.2.7.1 INFORMACJE WSTĘPNE

Test ten obejmuje 7 stron menu, które można wybierać za pośrednictwem przycisków UP i DOWN (numer wybranej strony jest widoczny u góry po prawej stronie wyświetlacza).

Każda strona menu zawiera 4 pozycje wybierane przyciskami A, B, C i D, które odpowiadają ikonom napojów, jak pokazano na rysunku, niezależnie od ich pozycji na klawiaturze, która może być różna w zależności od modelu urządzenia.



8.2.7.2 PROCEDURA TESTU

Strony „Test menu” obejmują następujące pozycje:

STRONA M1-6:

5	Status mikroprzełączników
6	Wskazuje, który przycisk spośród A, B, C i D jest naciśnięty
7	Wskazuje temperaturę bojlera kawy
8	Wskazuje liczbę obrotów młynka. W menu 1, po naciśnięciu przycisku D uruchamiany jest silnik młynka.
9	Wartość powiązana z impulsami turbiny (liczba impulsów co 2 sekundy) +/- 70. Widok ten nie jest aktywny.

STRONA M0:

1	Wskazuje numer strony „Test menu” (0-6)
2	Wskazanie naciśnięcia przycisków parzenia: gdy dany przycisk jest naciskany, odpowiadające mu kółko podświetla się. Numeracja jest różna w zależności od modelu urządzenia.
3	Wskazanie wersji oprogramowania CPU i GUI (Graphic User Interface) oraz modelu urządzenia. Modele urządzenia są następujące:
	Luxe Korea
	Luxe
	Cappuc. Kor
	Cappuccino
	Coffee Kor
	coffee
	Duo
	Duo Korea
	Power Steam Korea
	Power Steam
	Cappuccino USA
	Self
4	Eeprom CRC: są to dwa kody alfanumeryczne składające się z 8 cyfr. Pierwszy odnosi się do GUI, a drugi do CPU. Kody CRC wykorzystywane są do sprawdzania, czy procedura Factory Default powiodła się. (patrz rozdział „Factory defaults”)

Procedury testu podsumowano w poniższej tabeli, w której wskazano testy w ramach każdej strony menu po naciśnięciu przycisków A, B, C i D.

Strona Menu	Przycisk A	Przycisk B	Przycisk C	Przycisk D
M1	Uruchamiany jest motoreduktor bloku aż do osiągnięcia pozycji nalewania W. (*)	Uruchamiany jest motoreduktor bloku aż do osiągnięcia pozycji spoczynku N.	Zaświecana jest czerwona dioda na karcie CPU/IO.	Uruchamiany jest silnik młynka i w dolnym wierszu u dołu po prawej stronie wyświetlana jest liczba obrotów wykonywanych przez młynek.
M2	Zasilany jest opornik RE2 BOJLERA GORĄCEJ WODY i PARY	Zasilany jest opornik RE1 BOJLERA GORĄCEJ WODY i PARY	Zasilany jest opornik RC BOJLERA KAWY	Zasilany jest opornik PS TACY DO PODGRZEWANIA FILIŻANEK
M3	PC1+PC2+EVI Pompy kawy + Elektrozawór wlotowy	PC1+PC2+EV1+EVC Pompy kawy + Elektrozawór wlotowy + Elektrozawór kawy	PC1+PC2+EV1+EVM Pompy kawy + Elektrozawór wlotowy + Elektrozawór mieszania wody	PC1+PC2+EV1+EVM+EVC Pompy kawy + Elektrozawór wlotowy + Elektrozawór mieszania wody + Elektrozawór kawy
M4	PA3+PA4+EVI Pompy wody + Elektrozawór wlotowy	PA3+PA4+EVI+EVL Pompy wody + Elektrozawór wlotowy + Elektrozawór poziomu	PA3+PA4+EVI+EVA Pompy wody + Elektrozawór wlotowy + Elektrozawór wody	Młynek zaczyna się obracać w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W przypadku zablokowania się młynka czasami w ten sposób można go odblokować. (*)
M5	EV10 Elektrozawór spustowy	EV8 Elektrozawór zaciskowy	EV8 Elektrozawór pary	Elektrozawór zimnej wody + Elektrozawór wlotowy
M6		Elektrozawór automatycznego wytwarzania pary	Elektromechaniczny licznik impulsów	Dioda po lewej i prawej stronie naprzemiennie (model DUO)

(*) :

w przypadku modelu DUO należy najpierw wybrać młynek do przetestowania, a następnie wejść do „Test menu”

9 DZIAŁANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA

 Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i poznać ogólne zasady działania urządzenia.

 Po okresie nieużywania urządzenia, przed ponownym jego użyciem zalecamy przeczytanie punktu „Pierwsze użycie - Użycie po długim okresie nieużywania”.

 Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia i odpowiedniego przygotowania, tylko jeżeli są pod opieką osoby za nie odpowiedzialnej oraz po uprzednim ich pouczeniu co do bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim zagrożeń.

 Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez opieki osoby dorosłej.

9.1 Statusy urządzenia

Jeśli chodzi o zasilanie elektryczne, urządzenie to może przyjąć następujące statusy:

Wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego

- Wyłącznik główny i wyłącznik wielobiegunowy w położeniu „0” (lub odłączona wtyczka).
- Aktywna jest jedynie pamięć zachowująca zaprogramowane dane.

Włączone

- Wyłącznik główny i wyłącznik wielobiegunowy w położeniu „I” (lub wtyczka podłączona).
- Aktywne są wszystkie funkcje i włączony jest wyświetlacz.

W „trybie gotowości” (urządzenie wyłączone, ale nie ma odłączonego zasilania elektrycznego)

- Wyłącznik główny w położeniu „I”.
- Aktywne są funkcje „AUTOMATYCZNE URUCHOMIENIE”, „ZAPOBIEGANIE ZAMARZANIU”, o ile je wybrano, oraz „Zegar”, a także wyświetlacz i pamięć zachowująca zaprogramowane dane.
- Podświetlenie wyświetlacza jest wyłączone.

9.2 Włączanie ręczne

Taki typ uruchamiania jest niezbędny, kiedy status urządzenia to „wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego”.

Należy wówczas postępować zgodnie z opisem w punkcie „Pierwsze uruchomienie urządzenia”.

9.3 Zaprogramowane włączanie automatyczne

Jest możliwe, kiedy urządzenie jest w „trybie gotowości” i aktywna jest funkcja „AUTOMATYCZNE URUCHOMIENIE”. Urządzenie jest włączane o konkretnej godzinie, jaką zaprogramowano.

9.4 Tymczasowe włączanie z „trybu gotowości”

Ground coffee



Uruchamianie ręczne, kiedy urządzenie znajduje się w „trybie gotowości”.

Należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk pokazany na rysunku.

Urządzenie powróci automatycznie do „trybu gotowości” po 30 minutach od ostatniej czynności, jeśli nie upłynął jeszcze zaprogramowany czas tego trybu.

9.5 Wybór napojów

Warunki niezbędne, aby móc wybrać dany napój, są następujące:

- po uruchomieniu urządzenie musi osiągnąć ustawioną temperaturę. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawia się komunikat „NAGRZEWANIE”;
- nie ma żadnych usterek, które uniemożliwiają nalewanie napojów. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie;
- wybrany napój jest aktywny. W przeciwnym razie na klawiaturze ikona danego napoju jest zgaszona.

Podczas nalewania napoju:

- na wyświetlaczu widoczna jest ikona dozowanego napoju.

Nacisnąć przycisk odpowiadający żądanemu napojowi.

 **Przyciski nalewania należy nacisnąć i przytrzymać przez około 1 s.**

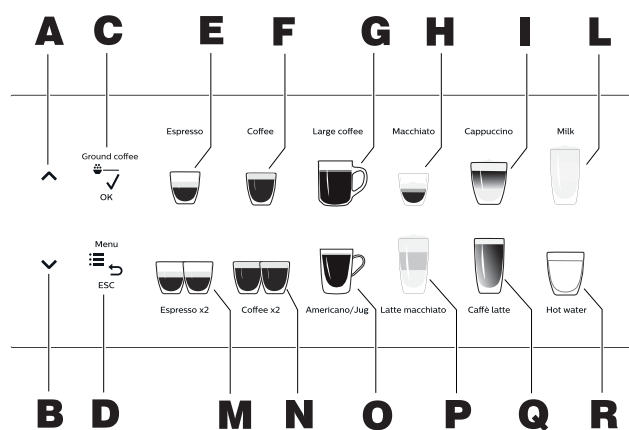


TABELA WYTWARZANYCH NAPOJÓW

Wytwarzany napój	Sekwencja przycisków	Liczba	Poziom	Opis
Kawa	E	1	niski	W momencie dostawy urządzenia są zaprogramowane na wartości standardowe.
Napój uzyskiwany z kawy mielonej bezpośrednio w urządzeniu	M	2	niski	
	F	1	wysoki	
	N	2	wysoki	
Kawa wstępnie zmielona	C + E	1	niski	Tego typu napój można zaprogramować wyłącznie w przypadku pojedynczej dawki kawy wstępnie zmielonej wsypanej bezpośrednio do urządzenia.
Napój uzyskiwany w przypadku zastosowania dawki kawy wstępnie zmielonej	C + F	1	wysoki	Po naciśnięciu 1 raz przycisku C wsypać dawkę kawy przez drzwiczki do kawy wstępnie zmielonej.
	C + G	1		Wybrać napój dostępny w przypadku kombinacji z kawą wstępnie zmieloną.
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
Kawa w dzbanku	O (od 1 do 8 razy), OK	1 ÷ 8		Można zaprogramować maksymalnie ośmiokrotne nalewanie do tego samego naczynia (maksymalnie 2,5 litra). W tym celu należy nacisnąć kilkakrotnie przycisk O, a następnie przycisk OK. Na wyświetlaczu widoczna jest liczba zaprogramowanych dawek. Po nalaniu 2,5 litra napoju należy poczekać 2 minuty, zanim będzie można uruchomić nowe nalewanie.
Large coffee / Ice Americano	G	1		Ilość wody i kawy ustawia się w menu programowania. Można jednak zablokować w dowolnym momencie nalewanie wody i/lub kawy, naciskając przycisk G w trakcie dozowania składnika, który zamierza się zablokować.
Caffè Macchiato	(*), H	(*)		Napój składający się z kawy zmielonej bezpośrednio w urządzeniu, do którego dodaje się niewielką dawkę gorącego mleka.
Latte Macchiato	(*), P	(*)		Napój składający się z gorącego mleka i kawy zmielonej bezpośrednio w urządzeniu.
Cappuccino	(*), I	(*)		Napój składający się z kawy zmielonej bezpośrednio w urządzeniu i z gorącego mleka.
Caffè Latte	(*), Q	(*)		Napój składający się z kawy zmielonej bezpośrednio w urządzeniu i z gorącego mleka.
Gorące mleko	(*), L	(*)		
Nalewanie tylko mleka				
Gorąca woda (nie dotyczy wersji COFFEE)	R (1 ÷ 8 vezes), OK	1 ÷ 8		Można zaprogramować maksymalnie ośmiokrotne nalewanie do tego samego naczynia (maksymalnie 1 litr). W tym celu należy nacisnąć kilkakrotnie przycisk R, a następnie przycisk OK. Na wyświetlaczu widoczna jest liczba zaprogramowanych dawek.
Nalewanie tylko wody				

Uwagi:

Określenia „wysoki = długi” i „niski = krótki” wskazują różne poziomy nalewania.

(*) = patrz rozdział „Programowanie mleka”

 Mimo iż wszystkie przyciski są z góry zaprogramowane na wartości standardowe, należy sprawdzić, czy dozowany napój jest zgodny z żądanymi parametrami.

 W przeciwnym razie należy dokonać zaprogramowania przycisków dozowania (rozdział „Programowanie przycisków dozowania”).

 Jeśli w trakcie nalewania wystąpią nieprawidłowości (usterki lub brak produktów), na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o przyczynach, które spowodowały zablokowanie.

 Komunikaty i sygnały specyficzne opisano w rozdziale „Rozwiązywanie problemów - Troubleshooting”.

9.6 Para

(nie dotyczy wersji COFFEE)

- Zanurzyć rurkę wylotu pary w napoju, który zamierza się podgrzać.
- Obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara kurek do wytwarzania pary. Po osiągnięciu żądanej temperatury zamknąć kurek (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).

 Po każdym użyciu usunąć szmatką/gąbką (wilgotną i czystą) z rurki pary pozostałości po podgrzewanym napoju.

(*) Przed każdym nalewaniem włożyć rurkę zasysającą do pojemnika z mlekiem.

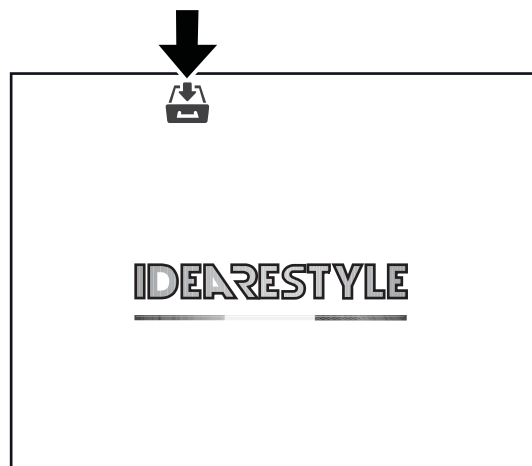
(**) Wyregulować ilość pianki (patrz punkt „Regulacja pianki”).

9.7 Programowanie przycisków nalewania

Liczby napojów przypisanych do poszczególnych przycisków można zaprogramować bezpośrednio za pomocą klawiatury. Aby zaprogramować i przeprogramować przyciski, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

Ilość kawy:

- Włączyć urządzenie i przygotować go do użycia.
- Ustawić naczynie pod konkretnym dozownikiem.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk napoju kawowego do zaprogramowania.
- Na wyświetlaczu pojawia się ikona programowania, jak pokazano na rysunku;



- Zwolnić przycisk, aby zapisać w pamięci nalaną dawkę.

Ilość mleka:

Pozycja „PROGRAMOWANIE MLEKA” jest to jedna z funkcji w ramach menu programowania. Patrz rozdział 8, punkt 8.2.6.

9.8 Komunikaty na wyświetlaczu

 Poniżej zamieszczono wykaz alarmów (poza tymi, które już opisano), pojawiających się na wyświetlaczu oraz warunków działania urządzenia, które je powodują.

STAND-BY

Urządzenie wyłączone (wyłącznik główny w położeniu „I”) i funkcja automatycznego włączania/wyłączania aktywna (patrz punkt „Opis komunikatów w menu programowania”).

NAPEŁNIĆ OBWÓD

Pojawia się, kiedy urządzenie, podczas nalewania dowolnego napoju, rozpoznaje brak wody w bojlerach. Po upewnieniu się, że z sieci wodociągowej płynie woda, nacisnąć przycisk „W górę” do momentu wypływania wody przez rurkę dozującą i przez dozownik kawy. W wersji COFFEE woda wypływa tylko przez dozownik kawy.

USUNĄĆ FUSY

Pojawia się, kiedy kasetka na fusy jest prawie pełna (urządzenie wykonało zaprogramowaną liczbę napojów). Można jednak jeszcze zaparzyć kilka dodatkowych napojów.

WYRZUĆ FUSY AWARIA

Kasetka na fusy jest prawie pełna (urządzenie wykonało zaprogramowaną liczbę napojów).
Urządzenie jest zablokowane i nie można wykonać kolejnych napojów, dopóki kasetka nie zostanie opróżniona.

ZAMKNIJ DRZWI SERWISOWE

Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.

WŁÓŻ KASETĘ NA ODPADY

Kasetka na fusy nie jest prawidłowo włożona do urządzenia.

WŁÓŻ JEDNOSTKĘ PARZENIA

Blok kawy nie jest prawidłowo włożony do urządzenia.

BŁĄD JEDNOSTKI PARZENIA

Blok kawy wykonuje w nieprawidłowy sposób swój cykl roboczy; wyłączyć urządzenie i zadzwonić do AUTORYZOWANEGO CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.

BŁĄD POMP 1-2 lub 3-4

Jedna z pomp uległa awarii. Urządzenie nadal działa, ale konieczne jest skontaktować się z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.

BŁĄD CZUJNIKA 1 2

Pojawia się, kiedy czujnik temperatury uległ awarii. Wyłączyć urządzenie i zadzwonić do AUTORYZOWANEGO CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.

BŁĄD TEMPERATURY

Pojawia się, kiedy jeden z oporników bojlerów uległ awarii. Wyłączyć urządzenie i zadzwonić do AUTORYZOWANEGO CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.

Alarm filtra

Urządzenie wymaga tego typu czynności po wykonaniu zaprogramowanej liczby napojów. Konserwację zmiękczacza przeprowadza użytkownik, natomiast wymiany wkładu może dokonać jedynie AUTORYZOWANE CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA. Interwencje określa się na podstawie cykli pracy urządzenia, które może zaprogramować serwisant.

KONSERWACJA

Pojawia się, kiedy urządzenie wymaga konserwacji i po wykonaniu zaprogramowanej liczby napojów. Wyłączyć urządzenie i zadzwonić do AUTORYZOWANEGO CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.

Interwencje serwisowe określa się na podstawie cykli pracy urządzenia, które może zaprogramować serwisant.

9.9 Wyłączanie urządzenia

Wyłączanie automatyczne zaprogramowane

Jest możliwe, kiedy aktywna jest funkcja „Automatyczne uruchomienie” i wykonano zaprogramowanie opcji „Czas włącz/wyłącz”.
O zaplanowanej godzinie urządzenie przejdzie do „trybu gotowości”.

Wyłączanie ręczne

Taki rodzaj wyłączania jest konieczny, kiedy nie jest aktywna funkcja „Automatyczne uruchomienie”.
Wykonuje się je, ustawiając zarówno wyłącznik główny, jak i wyłącznik wielobiegunowy w położeniu „0” lub odłączając wtyczkę.

10 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności serwisowej i/lub czyszczenia należy wyłączyć urządzenie, ustawiając wyłączniki w położeniu „OFF”, odłączyć zasilanie elektryczne, wyjmując wtyczkę z gniazdka i poczekać na ochłodzenie się urządzenia.

⚠ Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub uszkodzenia mienia spowodowane błędną lub niedostateczną konserwacją.

⊖ Nie wykonywać żadnej czynności związanej z czyszczeniem, kiedy urządzenie jest w „trybie gotowości”.

⊖ Nie stosować bezpośrednich strumieni wody.

⚠ W razie nieprawidłowości w działaniu wyłączyć natychmiast urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne, wyjmując wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Gdy Cappuccinatore (wersja CAPPUCCINO) jest nieużywany przez czas przekraczający 1 godzinę, należy wykonać cykl czyszczenia przewodów, zanim zostanie on ponownie użyty (patrz rozdział „Czyszczenie Cappuccinatore”).

10.2 Bieżące czyszczenie i konserwacja

⚠ Wszystkie elementy należy myć tylko w letniej wodzie bez użycia detergentów lub rozpuszczalników, które mogą spowodować zmianę kształtu lub działania tych elementów.

⊖ Nie wolno myć wyjmowanych elementów w zmywarce do naczyń.

⊖ Nie wolno czyścić elementów elektrycznych przy pomocy wilgotnych ściereczek i/lub środków odtłuszczających. Resztki kurzu należy usuwać suchym strumieniem sprężonego powietrza lub ściereczką antystatyczną.

10.1 Ogólne uwagi dotyczące prawidłowej pracy urządzenia

⚠ Elementy, których nie można zdemontować, oraz urządzenie należy czyścić tylko zimną lub letnią wodą przy pomocy wilgotnej ściereczki i miękkiej gąbki, chyba że w instrukcji podano inne zalecenia.

⊖ Nie stosować bezpośrednich strumieni wody i dobrze wyżąć wilgotną szmatkę lub gąbkę przed użyciem jej na urządzeniu.

Wszystkie czyszczone części są łatwo dostępne i nie wymagają stosowania narzędzi.

Regularna konserwacja i regularne czyszczenie zachowują i utrzymują sprawność urządzenia przez dłuższy czas oraz gwarantują przestrzeganie zasad higieny.

Aby zapewnić poprawną pracę urządzenia, należy przestrzegać zasad i częstotliwości określonych w „PLANIE KONSERWACJI”.

10.2.1 Plan konserwacji

KOMPONENT DO WYCZYSZCZENIA	Konserwacja	A	B	C	D
Dozownik kawy	Patrz punkt „Czyszczenie dozownika kawy”.	x	-	-	-
Blok kawy	Patrz punkt „Czyszczenie bloku kawy”.	x	-	-	-
Taca ociekowa i powiązana z nią kratka	Patrz punkt „Czyszczenie tacy ociekowej i powiązanej z nią kratki”.	x	-	-	-
Kasetka na fusy	Patrz punkt „Czyszczenie kasetki na fusy”.	x	-	-	-
Rurki jednostek wytwarzania pary i dozowania gorącej wody	Patrz punkt „Czyszczenie rurek jednostek wytwarzania pary i dozowania gorącej wody”.	x	-	-	-
Cappuccinatore	Patrz punkt „Czyszczenie Cappuccinatore”.	x	-	-	-
Taca do podgrzewania filiżanek	Patrz punkt „Czyszczenie tacy do podgrzewania filiżanek”.	-	x	-	-
Pojemnik na kawę ziarnistą	Patrz punkt „Czyszczenie pojemników”.	-	x	-	-

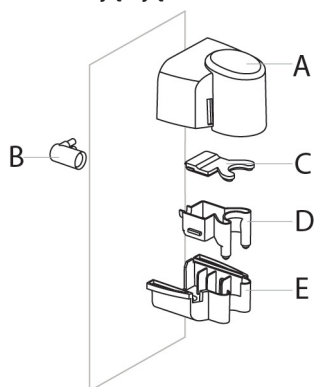
- A Codziennie
 B Co tydzień
 C Przy każdym uzupełnianiu
 D Co miesiąc

10.2.2 Czyszczenie dozownika kawy

10.2.2.1 Czyszczenie ręczne dozownika kawy

Można wymontować:

- górną osłonę dozownika, ciągnąc ją do siebie;
- dolną osłonę dozownika, odkręcając dolne pokrętkę;
- dozownik kawy, ciągnąc go do siebie;
- złączkę kawy, obracając ją o około 90°.



- | | |
|-----|---------------|
| A | osłona górna |
| B | złączka kawy |
| C-D | Dozownik kawy |
| E | osłona dolna |

10.2.2. Automatyczne czyszczenie dozownika kawy

Procedura jest podana w rozdziale „Opis komunikatów w menu programowania”, pozycja „MYCIE DOZOWNIKA”.

10.2.3 Czyszczenie bloku kawy

10.2.3. Czyszczenie ręczne bloku kawy



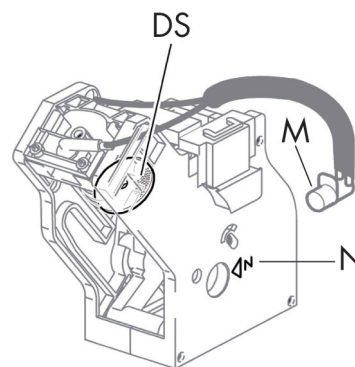
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyczerpać kawę ziarnistą.

Blok należy czyścić okresowo specjalnymi pastylkami.

- Wyjąć blok kawy, chwytając go za specjalny uchwyt i naciskając przycisk z oznaczeniem „PRESS”.
- Umyć pod dużą ilością letniej wody.

Nie stosować detergentów.

- Zeskrobać delikatnie osad z górnego elementu filtrującego za pomocą plastikowej łyżeczki.



- | | |
|----|--------------------------|
| DS | Górny element filtrujący |
| M | Uchwyt |
| N | Położenie bazowe |

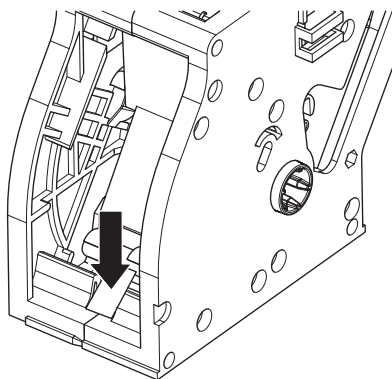
10.2.3. Czyszczenie automatyczne bloku kawy

2

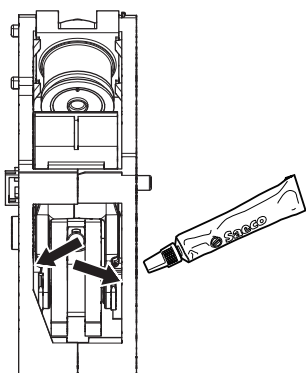
Procedura jest podana w rozdziale „Opis komunikatów w menu programowania”, pozycja „MYCIE BLOKU”.

10.2.3. Czyszczenie wykonywane co 1000 kaw 3

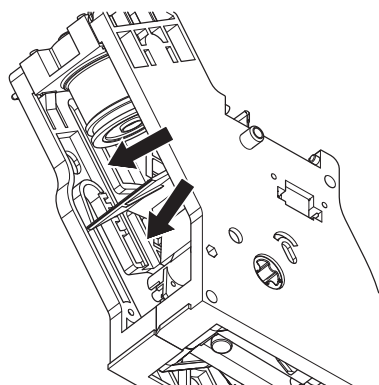
- Aby zapoznać się z procedurą czyszczenia bloku kawy przy użyciu pastylki czyszczącej, należy przeczytać instrukcję obsługi i konserwacji.
- Przesmarować blok kawy przy użyciu dołączonego do urządzenia smaru i włożyć go do urządzenia zgodnie z podanymi poniżej instrukcjami:



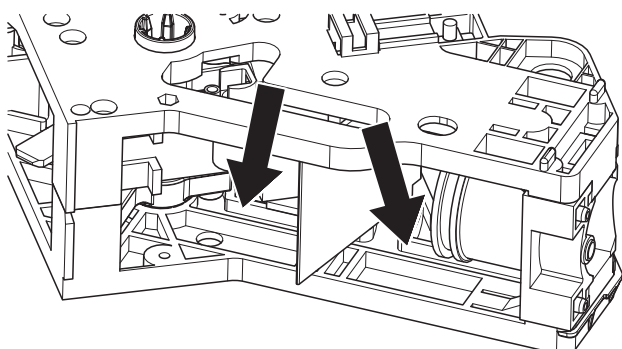
Upewnić się, że dźwignia znajdująca się w części tylnej bloku styka się z jego podstawą.



Smarować prowadnice bloku jedynie smarem dołączonym do urządzenia.



Rozprowadzić równomiernie smar.



Rozprowadzić równomiernie smar.

10.2.4 Czyszczenie tacy ociekowej i powiązanej z nią kratki

Wysunąć tacę ociekową z urządzenia i umyć ją pod bieżącą wodą, zwracając szczególną uwagę na kratkę.

10.2.5 Czyszczenie kasetki na fusy

Kasetkę na fusy umyć pod bieżącą wodą po uprzednim wyjęciu jej i wysunięciu z jej gniazda.

10.2.6 Czyszczenie rurek jednostek wytwarzania pary i dozowania gorącej wody (nie dotyczy wersji COFFEE)

Rurki czyścić wilgotną, nieostrą szmatką. W razie zatkania dysz część końcową dozowników można odkręcić, a dysze udrożnić za pomocą szpilki.

10.2.7 Czyszczenie tacy do podgrzewania filiżanek

Tacę do podgrzewania filiżanek należy czyścić wilgotną, nieostrą szmatką.

10.2.8 Czyszczenie pojemników

Aby wyczyścić pojemnik na kawę ziarnistą, należy:

- zamknąć przegrodę pojemnika na kawę;
- zaparzyć kilka kaw próbnych, aby opróżnić młynek z ziaren;
- odkręcić śruby pojemnika za pomocą dołączonego do urządzenia narzędzia;
- wysunąć do góry pojemnik i wyjąć pozostałości ziaren za pomocą odkurzacza;
- wyczyścić wnętrze pojemnika i wysuszyć je dokładnie przed zamontowaniem na miejsce.

Aby wyczyścić pojemnik na produkty rozpuszczalne, należy:

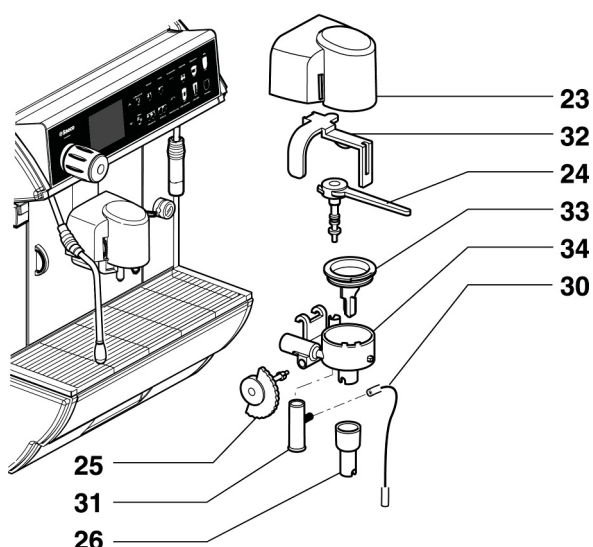
- wyjąć pojemnik;
- wyczyścić wnętrze pojemnika i wysuszyć je dokładnie przed zamontowaniem na miejsce;

10.2.9 Czyszczenie Cappuccinatore

- ⚠ Nie przeprowadzać żadnych czynności związanych z czyszczeniem Cappuccinatore, kiedy urządzenie znajduje się w „trybie gotowości”.
- ⚠ Czyszczenie należy przeprowadzić za każdym razem, kiedy korzysta się z CAPPUCCINATORE, aby zapobiec zastygnięciu osadów.
- ⚠ Wszystkie komponenty demontowalne należy umyć i opłukać pod bieżącą wodą.

Aby wyczyścić pojedynczo elementy zespołu Cappuccinatore, należy wyjąć:

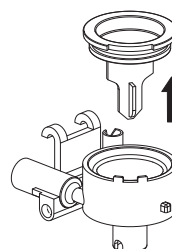
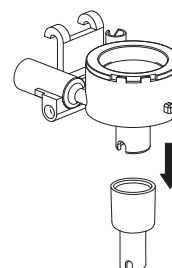
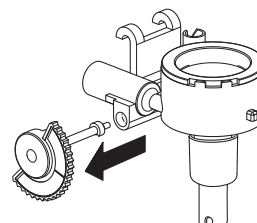
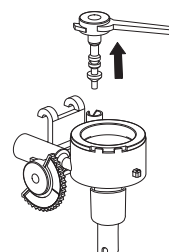
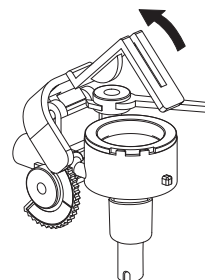
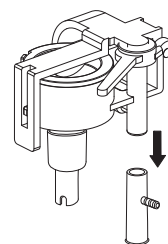
- osłonę górną, ciągnąc ją do siebie;
- Cappuccinatore, ciągnąc go do siebie;
- widełki;
- dźwignię do regulacji pianki;
- dźwignię do regulacji temperatury;
- korek korpusu Cappuccinatore;
- złączkę od rurki zasysającej do korpusu Cappuccinatore;
- dozownik mleka;
- rurkę zasysającą mleko.



- 23 osłona górna
- 24 Dźwignia do regulacji pianki
- 25 Dźwignia do regulacji temperatury
- 26 dozownik mleka
- 29 Cappuccinatore
- 30 Rurka zasysająca mleko
- 31 Złączka
- 32 Widełki
- 33 Korek korpusu Cappuccinatore

Na poniższych rysunkach przedstawiono prawidłową kolejność demontażu Cappuccinatore.

Aby go zmontować, należy wykonać czynności odwrotne do tych, które wskazano dla demontażu.



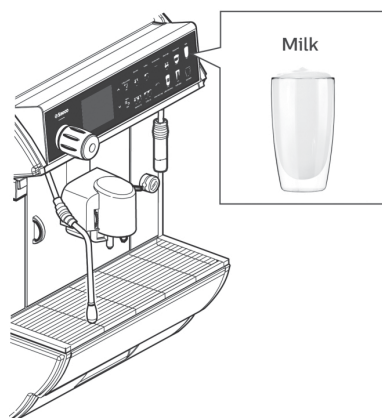
Cykl czyszczenia przewodów

Aby wykonać cykl czyszczenia przewodów, należy:

- zanurzyć rurkę zasysającą mleko w pojemniku z wodą;

⚠ Woda nie powinna być gorąca.

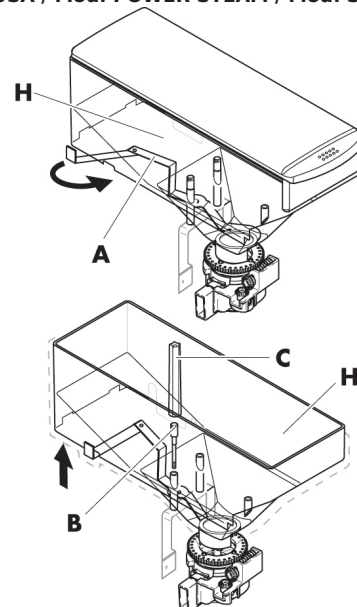
- nacisnąć przycisk pokazany na rysunku;



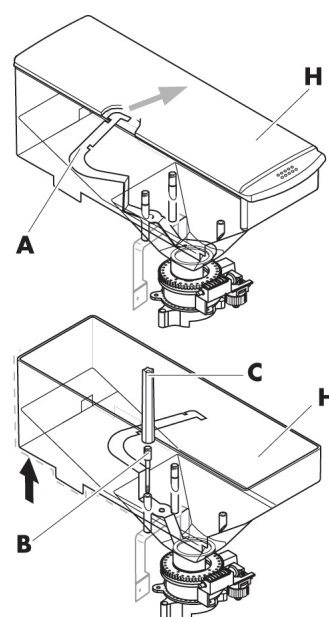
- poczekać na zakończenie dozowania wody.



Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA / Mod. POWER STEAM / Mod. SELF



Model DUO



10.3 Konserwacja nadzwyczajna

Konserwacja nadzwyczajna obejmuje wszystkie czynności związane z naprawą i wymianą części. Leżą one wyłącznie w kompetencji serwisanta.

10.3.1 Zablokowanie młynka

- Ciało obce w kawie ziarnistej może spowodować zablokowanie elementów mielących, a w konsekwencji zablokowanie całego urządzenia, o czym świadczy komunikat „BŁĄD MŁYNKA” (na wyświetlaczu).
- W takiej sytuacji konieczne jest otwarcie młynka i wyjęcie ciała obcego.

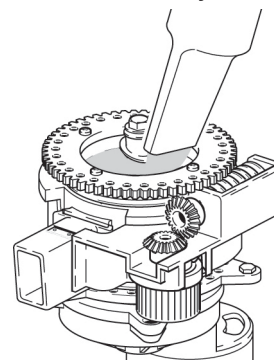
10.3.1.1 Demontaż/montaż młynka

1

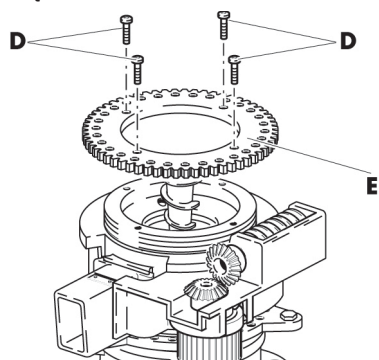
- zamknąć przegrodę pojemnika na kawę;
- Odkręcić śruby pojemnika za pomocą narzędzia z wyposażenia. Wysunąć pojemnik z urządzenia, ciągnąc go do góry.

- | | |
|---|-------------------------|
| A | przegroda |
| B | śruby |
| C | narzędzie z wyposażenia |
| H | pojemnik na kawę |

- Za pomocą odkurzacza usunąć ziarna kawy znajdujące się na wlocie do młynka.



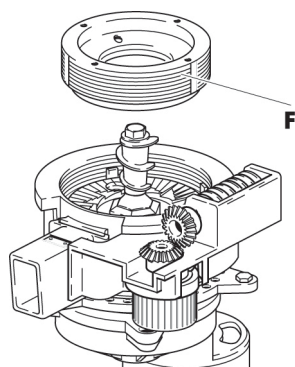
- Odkręcić śruby.
- Wyjąć koło zębate.



D śruby
E koło zębate

- Odkręcić i wyjąć pokrętło regulacyjne i wyczyścić oba elementy mielące za pomocą odkurzacza lub pędzelka.

Sprawdzić stopień zużycia elementów mielących. W razie ewidentnych oznak uszkodzeń wymienić je.

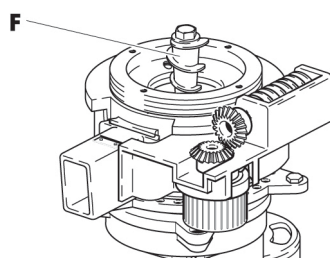


F pokrętło regulacyjne

W celu wykonania montażu młynka należy:

- Przykręcić do końca skoku pokrętło regulacyjne, a następnie poluzować je o 1/2 obrotu.

Poluzowanie pokrętła regulacyjnego o 1/2 obrotu jest istotne, aby zapobiec blokowaniu się i uszkodzeniu elementów mielących.

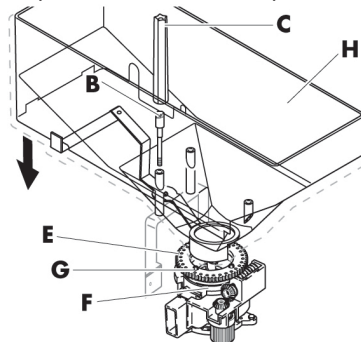


- Umieścić na miejscu koło zębate i umocować je, przykręcając śruby.
- Włożyć na miejsce pojemnik na kawę.

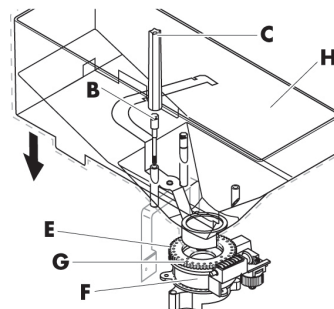
Zwrócić uwagę na ułożenie uszczelki, która powinna prawidłowo zostać osadzona na kole zębatym i na pokrętle.

- Umocować pojemnik, przykręcając narzędziem śruby.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA / Mod. POWER STEAM / Mod. SELF



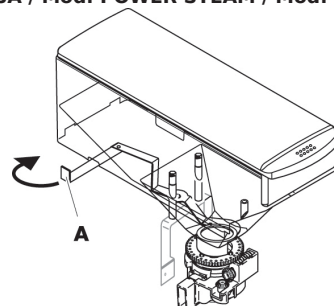
Model DUO



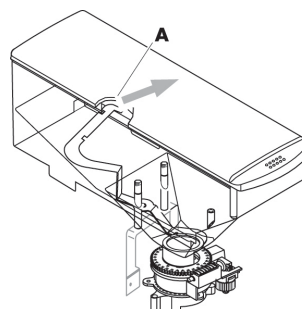
- Otworzyć przegrodę.

Aby przywrócić normalne działanie urządzenia, należy wykonać ponownie regulację mielenia.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA / Mod. POWER STEAM / Mod. SELF



Model DUO



A przegroda

11 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniżej wymieniono kilka możliwych nieprawidłowości w działaniu urządzenia.

Kiedy w polu „Uwagi/Zalecane czynności” pojawia się symbol serwisanta, czynność taka powinna zostać wykonana przez serwisanta.

Problem	Przyczyna	Uwagi/Zalecane czynności
Urządzenie nie włącza się	Brak zasilania	Sprawdzić: czy wtyczka jest podłączona czy wyłącznik wielobiegunowy (zależnie od wyposażenia) jest włączony bezpieczniki w instalacji elektrycznej złącza elektryczne 
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Pełna kasetka na fusy”	Pojemnik na fusy jest pełny	Opróżnić pojemnik na fusy i włożyć go prawidłowo na miejsce
Błąd młynka	Młynek kawy jest zablokowany	Wyczyścić młynek (patrz punkt „Zablokowanie młynka”) 
Zamiast kawy wypływa tylko woda	Naciśnięto przycisk wyboru kawy wstępnie zmielonej bez wsypania kawy w proszku do odpowiedniego otworu	Wsypanie dawki kawy do komory i powtórzyć cykl
Nie wypływa woda lub para	Otwór rurki wylotu pary/gorącej wody jest zatkany	Wyczyścić go cienką igłą
Kawa wypływa zbyt szybko	Mielenie jest zbyt grube	Wyregulować tak, aby mielić kawę drobniej
Kawa wypływa zbyt wolno	Mielenie jest zbyt drobne	Wyregulować tak, aby mielić kawę grubiej
Kawa nie jest wystarczająco gorąca	Filiżanka nie została podgrzana	Podgrzać filiżankę na tacy do podgrzewania filiżanek
	Urządzenie nie osiągnęło jeszcze prawidłowej temperatury	Poczekać, aż zostanie osiągnięta optymalna temperatura
Kawa ma mało pianki	Mieszanka nie jest właściwa, kawa nie jest świeżo palona, proszek kawy zmielonej jest zbyt drobny lub zbyt gruby	Zmienić mieszankę kawy lub sprawdzić stopień jej zmielenia (jeśli jest to kawa wstępnie zmielona)
Urządzenie zbyt długo się rozgrzewa, natężenie przepływu wody jest ograniczone	Obwód urządzenia jest zatkany z powodu osadów kamienia	Wykonać odwapnianie urządzenia 
Nie można wyjąć bloku zaparzającego	Blok zaparzający kawę nie znajduje się w swoim położeniu bazowym	Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego
Nie można włożyć bloku zaparzającego	Blok zaparzający kawę nie znajduje się w swoim położeniu bazowym	Obrócić ręcznie blokiem aż do ułożenia go w położeniu bazowym, dopasowując punkt odniesienia na wałku do strzałki
Cappuccinatore nie dozuje mleka	Temperatura używanego mleka nie jest wystarczająco niska (patrz ostrzeżenia)	Przestawić dźwignię do regulacji temperatury w dół
	Mleko skończyło się w pojemniku	Napełnić pojemnik na mleko

12 PRZECHOWYWANIE - UTYLIZACJA URZĄDZENIA

12.1 Przeniesienie urządzenia w inne miejsce

Jeżeli konieczna jest zmiana miejsca położenia urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

- odłączyć urządzenie od sieci zasilania;
- wyczyścić całe urządzenie zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”;
- umieścić poszczególne elementy w odpowiednim miejscu i zamknąć drzwiczki;
- podnieść i ustawić urządzenie w miejscu, w którym będzie przechowywane, zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Rozpakowanie i usytuowanie urządzenia”.

12.2 Okres nieużywania i przechowywanie urządzenia

Jeżeli urządzenie będzie przechowywane lub nie będzie używane przez długi okres czasu, należy wykonać czynności wymienione w punkcie „Przeniesienie urządzenia w inne miejsce”, a zatem należy:

- owinąć urządzenie w brezent, aby zabezpieczyć je przed kurzem i wilgocią;
- sprawdzić, czy urządzenie znajduje się w odpowiednim miejscu (temperatura nie może być niższa niż 1°C), i nie układać na nim pudeł ani innych urządzeń.

13 ZASADY POSTĘPOWANIA Z URZĄDZENIEM PO ZAKOŃCZENIU JEGO EKSPLOATACJI



INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zgodnie z art. 13 włoskiego dekretu ustawodawczego nr 151 z dnia 25 lipca 2005 r. „Wprowadzenie w życie dyrektyw 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE dotyczących zmniejszenia użytkowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również utylizacji odpadów”.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania produkt powinien zostać zebrany oddzielnie od innych odpadów.

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia zbiórka selektywna jest organizowana i prowadzona przez producenta. Użytkownik, który zamierza przekazać urządzenie do utylizacji, powinien skontaktować się z producentem i przestrzegać wprowadzonego przez producenta systemu umożliwiającego selektywną zbiórkę urządzenia po zakończeniu jego eksploatacji.

Stosowna zbiórka selektywna mająca na celu recykling, obróbkę i unieszkodliwienie urządzenia w sposób przyjazny dla środowiska wpływa na zapobieganie negatywnemu oddziaływaniu na środowisko i na zdrowie, jak również umożliwia ponowne wykorzystanie i/lub recykling materiałów, z których składa się urządzenie.

Nielegalna utylizacja produktu przez jego posiadacza podlega karom określonym w obowiązujących przepisach.



Uscita acqua
Pressione 0,9 bar

Entrata acqua rete
Entrata pressione
da 1,5 a 8 bar

Regolatore di
pressione

Filtro

Valvola di ritegno

Elettrovalvola

Cappuccinatore

Caldaia
acqua

Valvola sicurezza
3 bar

Elettrovalvola 2 vie
per acqua A 2,3 1/8"

24V ac

Gruppo caffè

Caldaia
caffè

Valvola sicurezza
18 bar

Valvola sicurezza
8 bar

24V DC
Elettrovalvola
2 VIE

Pompe

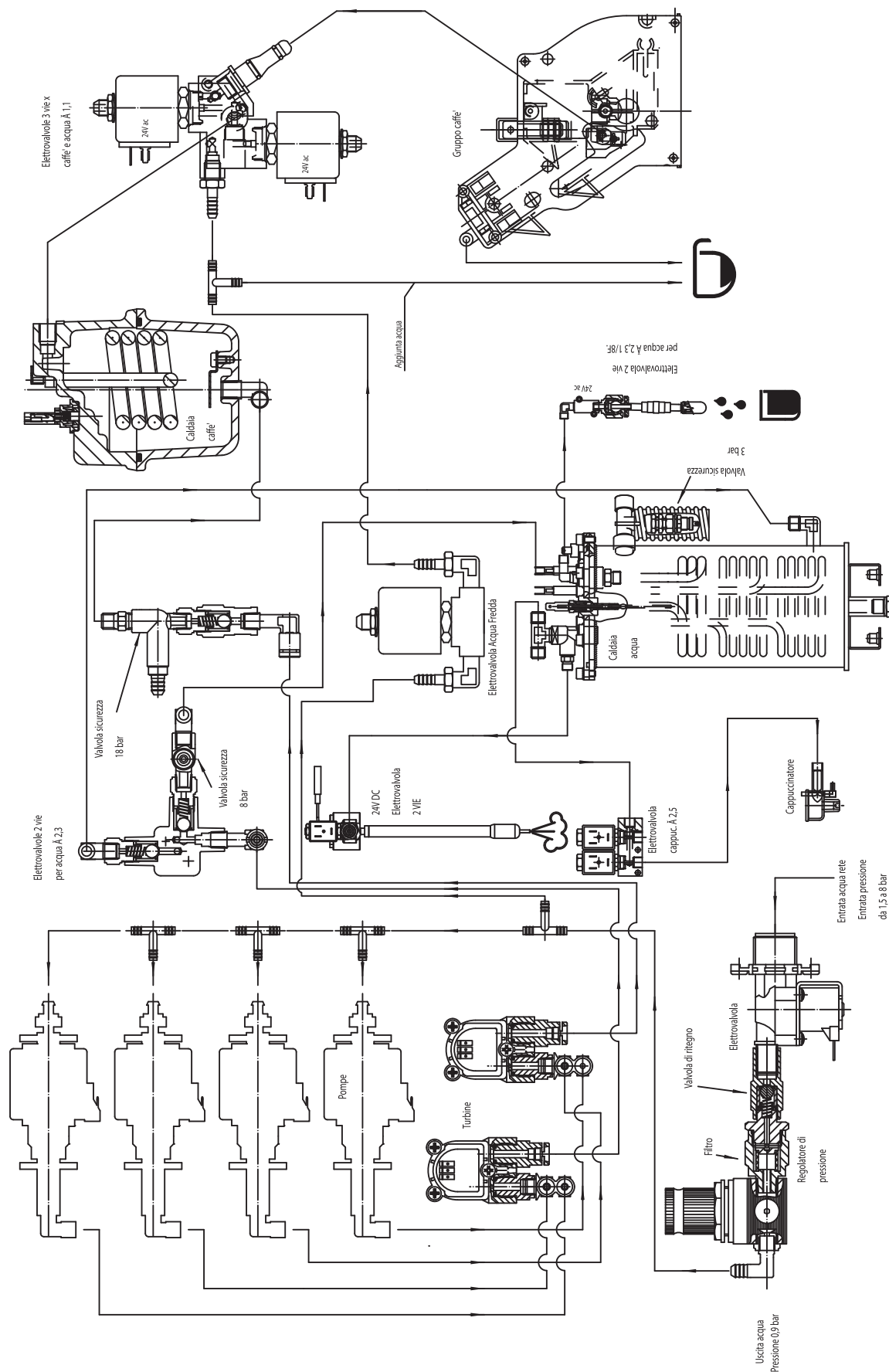
Turbine

Elettrovalvola
cappucc. A 2,5

Aggiunta acqua

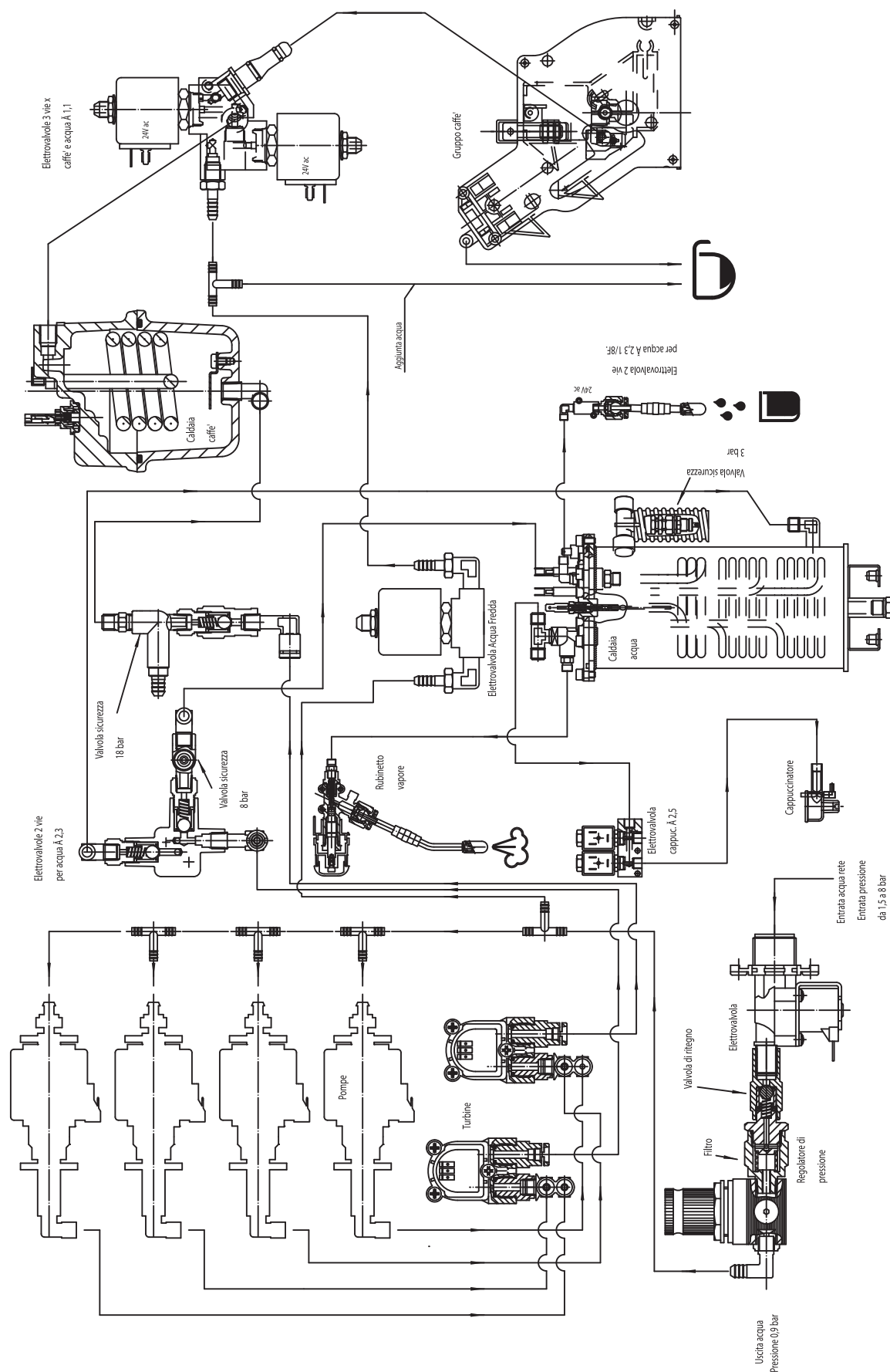
Elettrovalvola 3 vie x
caffè e acqua A 1,1

IDEA RST AS 220/60 HYDRAULIC CIRCUIT

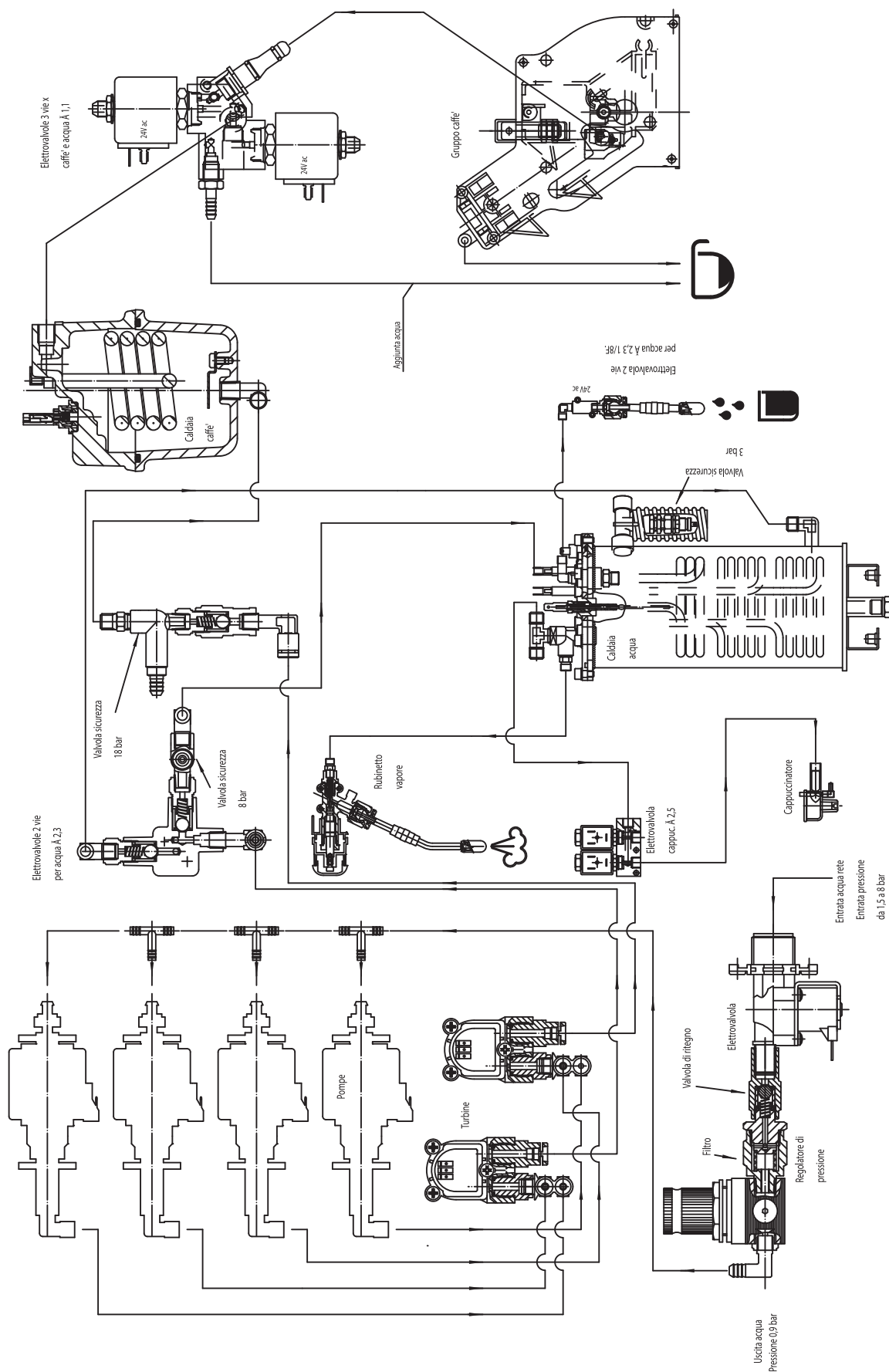


IDEA RST CAPP. DUO 220/60

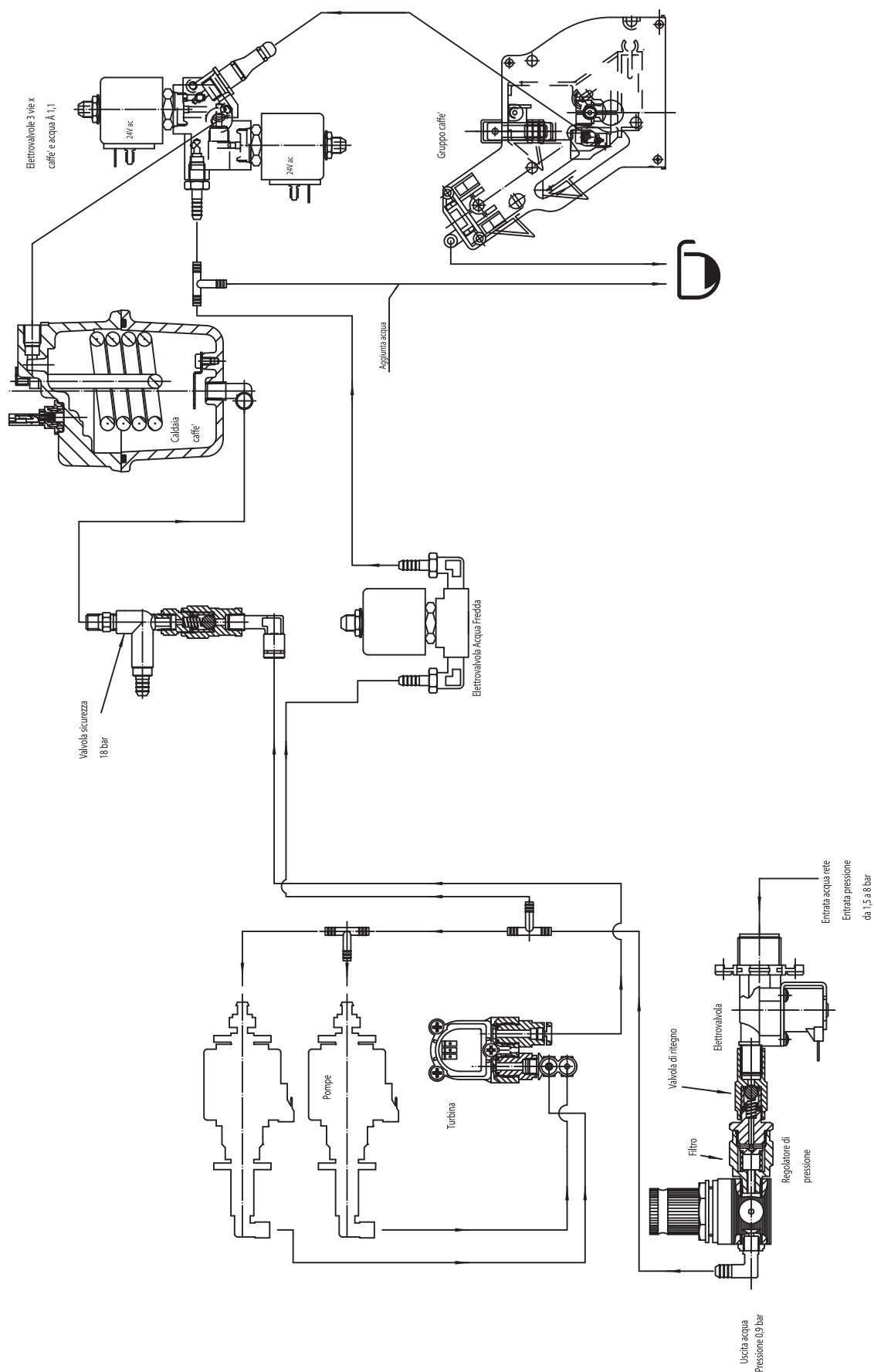
HYDRAULIC CIRCUIT



IDEA RST CAPP. DUO INT. HYDRAULIC CIRCUIT

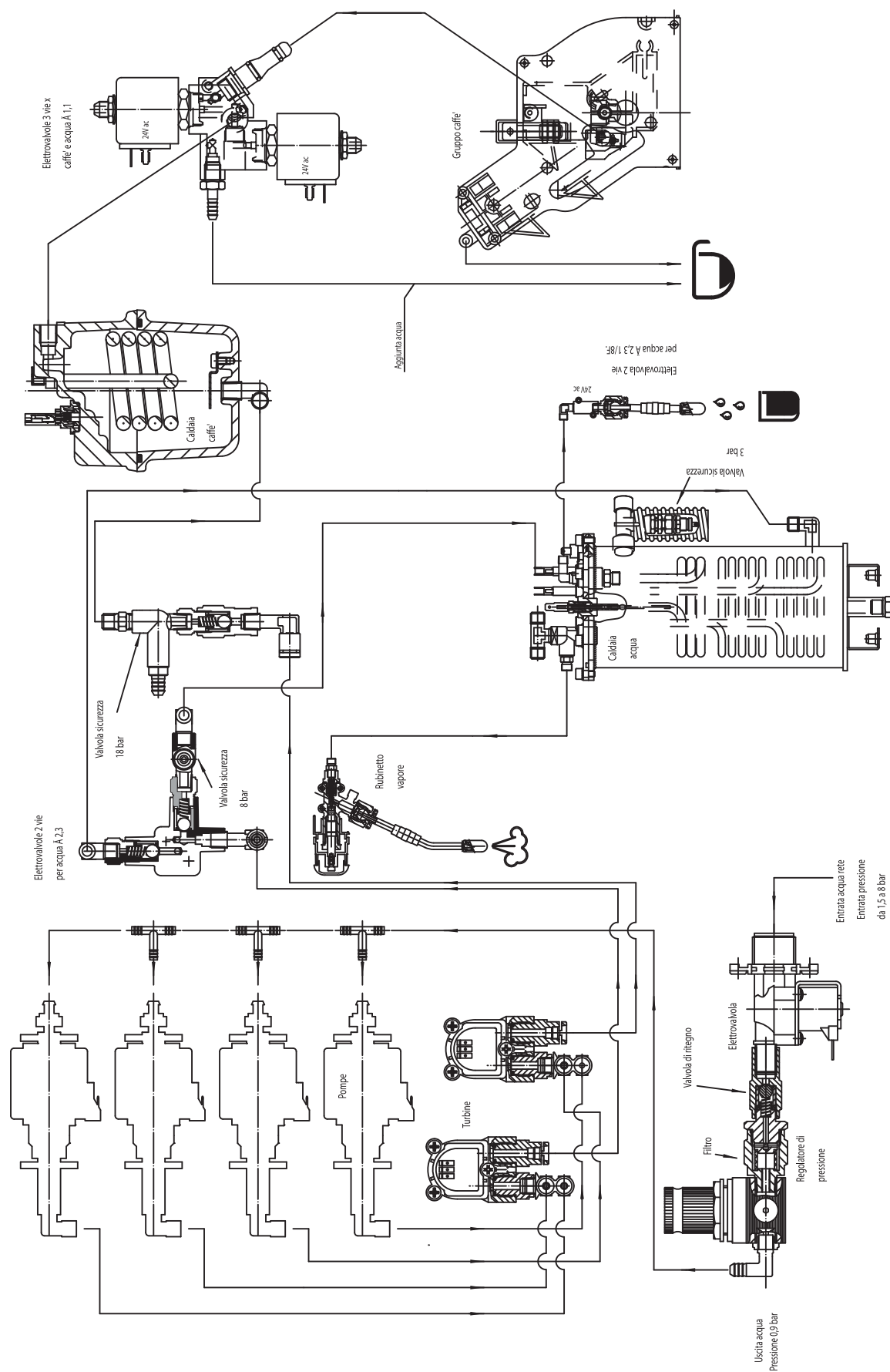


IDEA RST COFFEE 220/60 HYDRAULIC CIRCUIT



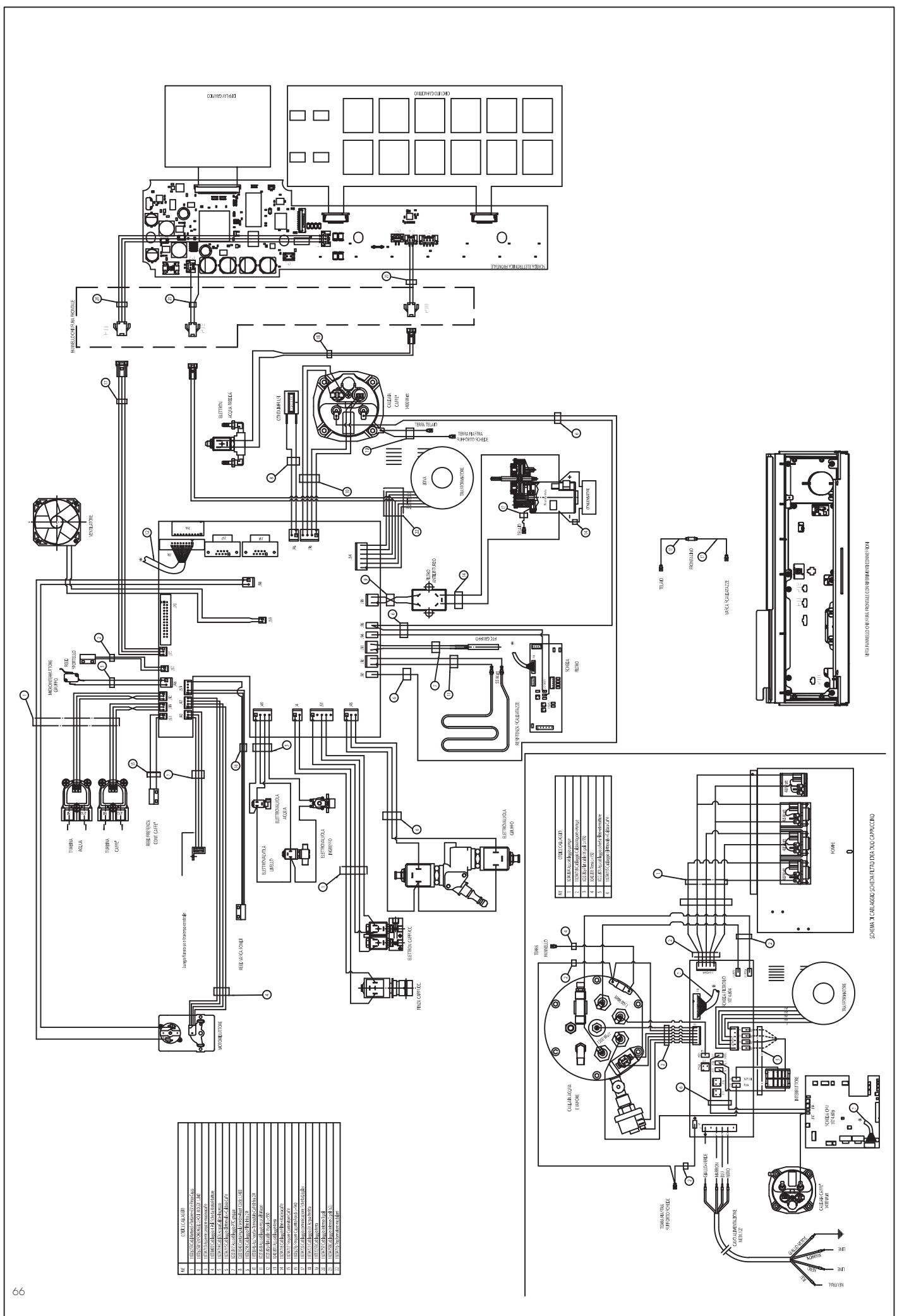
[illegible]

IDEA RST LUXE INT. HYDRAULIC CIRCUIT





IDEA RST CAPPUCINO WIRING DIAGRAM





IDEA RST LUXE WIRING DIAGRAM

