



Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

EKSPRES DO KAWY

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI

Instrukcje dla użytkownika

LB 4700

LB 4701



BEST LAVAZZA ULTIMATE ESPRESSO

POLSKI

SPIS TREŚCI

PRZECZYTAĆ UWAŻNIE	strona 3
JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI	strona 3
OGÓLNE UWAGI	strona 3
SYMBOLE	strona 5
PREZENTACJA	strona 5
DANE TECHNICZNE	strona 5
1. OGÓLNY OPIS	strona 6
2. PANEL Z PRZYCISKAMI	strona 6
3. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA	strona 6
4. URUCHOMIENIE URZĄDZENIA	strona 7
5. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	strona 7
5.1 PRZYGOTOWANIE KAPSUŁKI	strona 7
5.2 DOZOWANIE KAWY	strona 8
6. PRZYGOTOWANIE GORĄCYCH NAPOJÓW	strona 8
6.1 DOZOWANIE GORĄCEJ WODY	strona 8
6.2 WYTWARZANIE PARY	strona 8
7. PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO	strona 9
8. PROGRAMOWANIE	strona 10
8.1 PROGRAMOWANIE DAWEK KAWY	strona 10
8.2 PROGRAMOWANIE DAWEK CAPPUCCINO	strona 10
8.3 PROGRAMOWANIE SEKWENCJI KAWA-CAPPUCCINO	strona 11
8.4 PROGRAMOWANIE DAWKI GORĄCEJ WODY	strona 11
8.5 PRZYWRACANIE USTAWIEŃ FABRYCZNYCH	strona 11
9. ZMIĘKCZACZ	strona 12
10. CZYSZCZENIE	strona 13
11. KONTROLA I KONSERWACJA	strona 14
12. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UZYSKIWANIA DOBREJ KAWY	strona 15
13. LISTA ZAGROŻEŃ	strona 15
14. MOŻLIWE AWARIE I ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIA	strona 16

PRZECZYTAĆ UWAŻNIE

wszystkie części niniejszej instrukcji przed użyciem produktu.

Zakupiony ekspres do kawy espresso, został zaprojektowany i wykonany za pomocą innowacyjnych metod i technologii, które zapewniają długotrwałą jakość i niezawodność.

Ten podręcznik pomoże Ci odkryć zalety wybranego produktu. Znajdziesz tu informacje o tym jak najlepiej korzystać z urządzenia, aby było wydajne i co zrobić, w razie jakichkolwiek problemów.

Przechowuj podręcznik w bezpiecznym miejscu. Jeśli go stracisz można zwrócić się do producenta o kolejną kopię.

PRZYJEMNEGO CZYTANIA ... I SMACZNEJ KAWY

JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI

Producent ma prawo do wprowadzania ulepszeń względem produktu. Gwarantujemy również, że ten podręcznik odzwierciedla stan techniczny produktu w czasie jego obrotu.

Chcielibyśmy skorzystać z okazji, aby zachęcić klientów do zgłaszania propozycji zmian w produkcie lub w instrukcji.

OGÓLNE UWAGI

- Po rozpakowaniu, sprawdzić stan urządzenia. W razie wątpliwości, nie należy go używać, lecz skontaktować się bezpośrednio ze sprzedawcą.
- Opakowania nie należy zostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne źródło zagrożenia. Wskazane jest, aby zachować opakowanie, nawet po wygaśnięciu gwarancji.
- Przed włączeniem urządzenia, należy upewnić się, że parametry sieci elektrycznej zgodne są ze wskazówkami zawartymi na tabliczce znamionowej maszyny, która znajduje się poniżej tacy.
- Instalacja musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, przez wykwalifikowany i przeszkolony personel. Niepoprawna instalacja może być szkodliwa dla ludzi, mienia i zwierząt.
- Urządzenie jest całkowicie bezpieczne, jeśli tylko jest ono podłączone do skutecznego systemu uziemiającego, zrealizowanego zgodnie z obowiązującymi wymogami i normami bezpieczeństwa. W razie wątpliwości, system musi być dokładnie sprawdzony przez wykwalifikowany personel. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane nieprawidłowym uziemieniem urządzenia.
- Urządzenie do kawy espresso przeznaczone jest do przygotowywania gorących napojów, takich jak kawa, herbata lub ciepłe mleko. Urządzenie musi być stosowane wyłącznie do przeznaczonego dla niego celu. Każde inne zastosowanie jest niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłowym i nieracjonalnym użytkowaniem.
- Upewnij się, że urządzenie jest używane w pomieszczeniu, które jest wystarczająco oświetlone, wentylowane i higieniczne, a gniazdko sieciowe jest łatwo dostępne.

- Należy pozostawić pustą przestrzeń wokół urządzenia oraz wtyczki aby użytkownik w razie potrzeby mógł interweniować bez przeszkód lub natychmiast opuścić pomieszczenie.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, muszą być przestrzegane następujące normy bezpieczeństwa:
 - nie dotykać urządzenia, gdy ręce lub stopy są mokre lub wilgotne;
 - nie używać urządzenia boszo;
 - nie należy używać przedłużaczy w pomieszczeniach, gdzie są pryszniczki lub wanny;
 - nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć urządzenie od źródła zasilania;
 - nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.)
 - urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej poprzez wyłącznik główny.
- Podczas codziennego czyszczenia, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w tym podręczniku.
- W przypadku awarii lub złego funkcjonowania, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nie należy wykonywać żadnych napraw; wezwać specjalistyczny serwis techniczny.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane tylko przez producenta lub autoryzowany serwis przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Jeśli to wymaganie nie jest przestrzegane, bezpieczeństwo urządzenia jest zagrożone i gwarancja staje się nieważna.
- Kabel zasilający urządzenia nie może być wymieniany przez użytkownika. Jeśli kabel jest uszkodzony, należy wyłączyć maszynę i skontaktować się z wykwalifikowanym personelem.
- Jeśli podejmiesz decyzję, aby nie korzystać dłużej z urządzenia, wykwalifikowany personel powinien odłączyć je z zasilania i opróżnić z wody
- Aby zagwarantować sprawność urządzenia i utrzymywać je w prawidłowym działaniu, niezbędne jest, aby postępować zgodnie z instrukcjami producenta, dotyczącymi okresowej konserwacji i kontroli bezpieczeństwa wszystkich urządzeń przeprowadzonych przez wykwalifikowany personel.
- Nie wolno dotykać urządzenia doznającego, gdy jest bardzo gorące.
- Nie podkładać rąk lub innych części ciała pod otwory dyszy dozowania kawy, dyszy pary lub dyszy dozowania ciepłej wody. Para wodna i woda, które opuszczają dysze mogą spowodować oparzenia.
- Podczas użytkowania dysza parowa, wodna oraz uchwyt filtra mogą ulec przegrzaniu dlatego należy obchodzić się z wyszczególnionymi częściami z należytą ostrożnością.
- Kubki muszą być umieszczone na specjalnej powierzchni dopiero po dokładnym wysuszeniu.
- Naczynia przeznaczone do tego urządzenia powinny być ustawiane na kratce podgrzewającej. Błędem jest umieszczenie innych przedmiotów na tej powierzchni.
- Bezprawne ingerowanie w części maszyny czyni wszelkie gwarancje nieważne.



GWARANCJA

Gwarancja ważna jest przez okres 12 miesięcy na wszystkie elementy za wyjątkiem części elektrycznych, elektronicznych oraz części eksploatacyjnych.

SYMBOLE



Ten symbol ostrzega użytkownika, że istnieją ważne instrukcje, których należy ściśle przestrzegać, aby uniknąć poważnych obrażeń i / lub uszkodzenia urządzenia!



Ten symbol oznacza czynności, które powinny być przeprowadzane dokładniej dla lepszego użytkowania urządzenia.

PREZENTACJA

Produkt ten został wyprodukowany zgodnie z przepisami dotyczącymi maszyn spożywczych zgodnie z dyrektywą EWG 2006/42/WE.

Ekspres do kawy jest wyłącznie do użytku profesjonalnego. Jest on przeznaczony do przygotowywania gorących napojów, takich jak herbata, cappuccino, espresso, itp. Gama akcesoriów dostępna jest w celu zagwarantowania funkcjonalności urządzenia.

Jeśli model posiada dwie grupy może być obsługiwany przez dwie osoby równocześnie. Ta cecha, w połączeniu z faktem, że urządzenie jest w stanie dostarczać napoje nieustannie, umożliwi intensywne użytkowanie.

Poniżej znajdują się instrukcje dotyczące prawidłowego użytkowania urządzenia. Różne akcesoria dołączone do urządzenia zostaną również omówione.

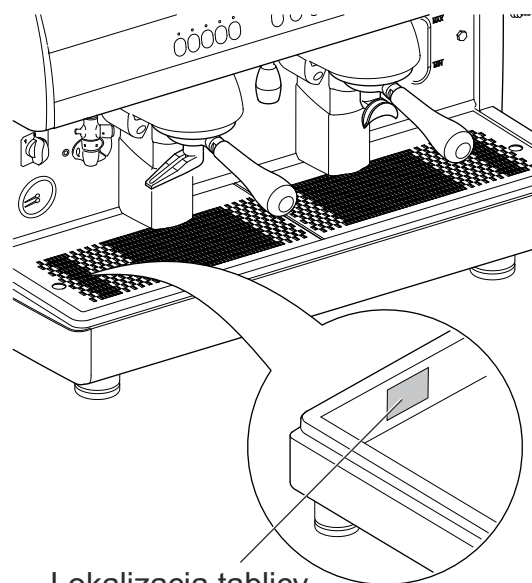


Użytkownik musi być w wystarczającym stopniu poinformowany, aby móc poprawnie obsługiwać urządzenie. Nie zaleca się, wykonywania żadnych operacji przy urządzeniu, które mogą modyfikować lub zmieniać jego działanie.

W CZASIE PRACY URZĄDZENIA W BOJLERZE ZNAJDUJE SIĘ PARA I GORĄCA WODA, KTÓRE SĄ POD CIŚNIENIEM.

DANE TECHNICZNE

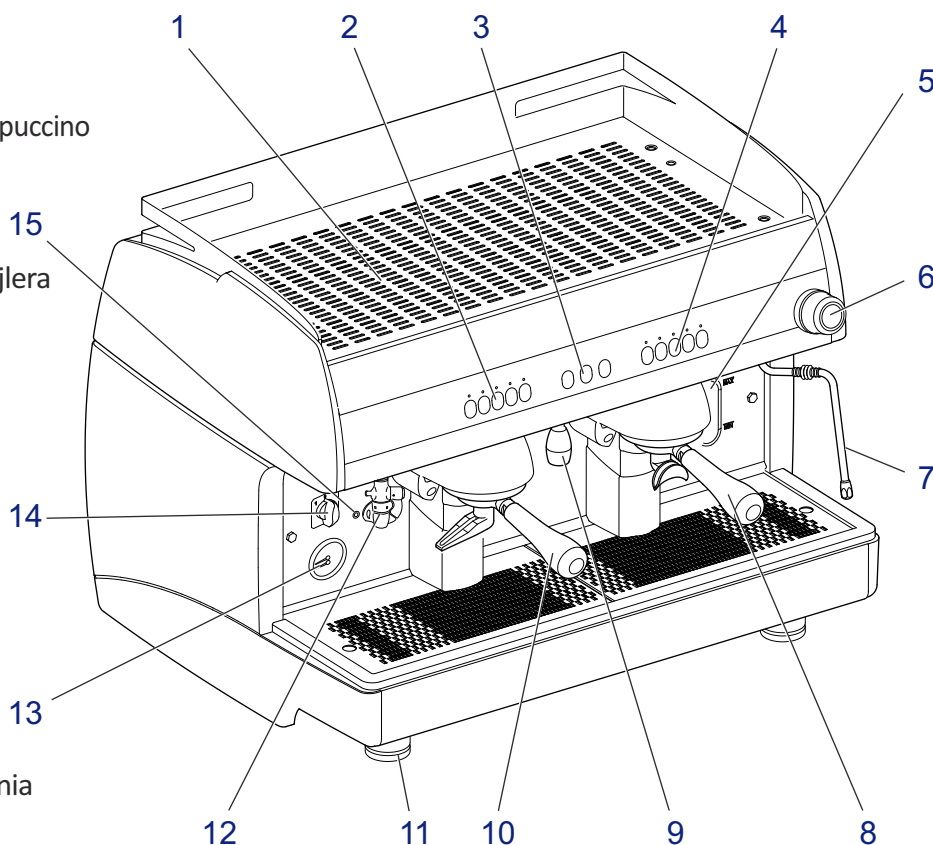
Zasilanie	230/400 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc	3700 W
Pojemność bojlera	10,5 lt
Ciśnienie w bojlerze	0,8 - 1,2 bar MAX
Zaworu bezpieczeństwa	1,9 bar
Ciśnienie wody zasilającej	1,5 - 5 bar MAX
Ciśnienie wydawania kawy	8 - 9 bar
Waga netto	73,5 kg
Szerokość	730 mm
Głębokość	560 mm
Wysokość	545 mm
Zakres temperatur i warunki przechowywania	+5°C +40°C max 95% U.R.



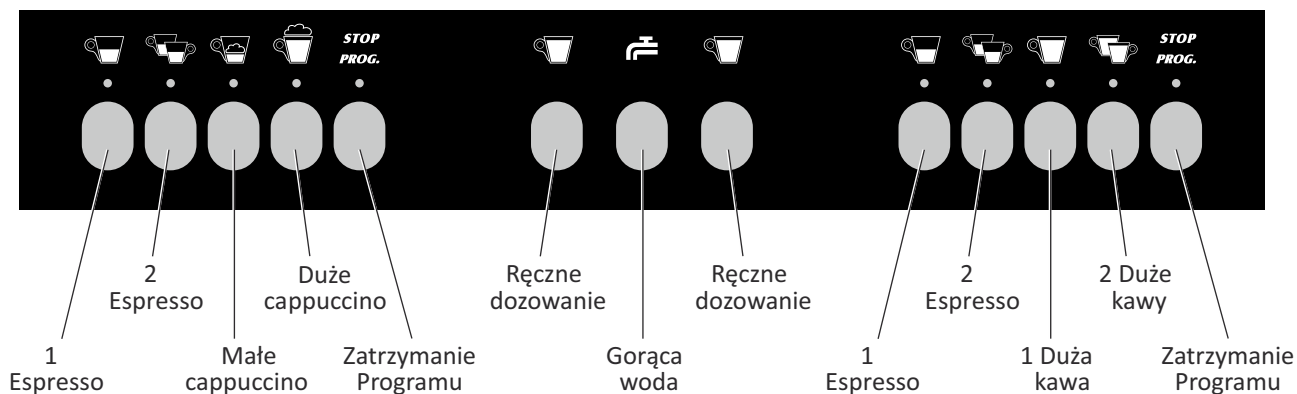
Lokalizacja tablicy znamionowej

1. OPIS OGÓLNY

- 1 Kratka na filiżanki
- 2 Panel przycisków do kawy + cappuccino
- 3 Panel przycisków serwisowych
- 4 Panel przycisków do kawy
- 5 Okno poziomu napełnienia bojlera
- 6 Wskaźnik ciśnienia pary
- 7 Dysza pary
- 8 Uchwyt filtra do kawy
- 9 Dysza gorącej wody
- 10 Uchwyt filtra do cappuccino
- 11 Regulowana stopka
- 12 Urządzenie do cappuccino
- 13 Ciśnieniomierz
- 14 Wyłącznik zasilania
- 15 Wskaźnik włączonego urządzenia



2. PANEL Z PRZYCISKAMI



3. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

Przygotowanie urządzenia i jego instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel. Umieścić ekspres do kawy na stabilnym podłożu odpowiednim do komfortowego i prawidłowego użytkowania urządzenia.

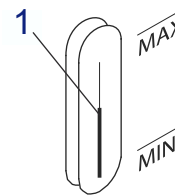
Aby urządzenie działało prawidłowo musi być ustawione na idealnie poziomej powierzchni. Wszelkie korekty w ustawieniu urządzenia muszą być wykonane poprzez regulację stopek.



Korzystanie z urządzenia bez wykonania wszelkich operacji instalacyjnych przez personel techniczny, może je poważnie uszkodzić.

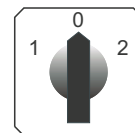
4. URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się, że poziom wody w bojlerze jest wyższy od minimalnego poziomu, w oknie napełnienia bojlera (1). Jeśli nie ma wody (pierwsze uruchomienie po konserwacji bojlera), konieczne jest napełnienie bojlera, tak aby nie dopuścić do przegrzania elementu grzewczego.



Postępować w następujący sposób:

- Otworzyć dopływ wody z sieci wodociągowej.
- Obrócić przełącznik na pozycję "1", (włączy się pompa do napełniania bojlera i usługi maszyny) czekać, aż bojler automatycznie wypełni się wodą.
- Obrócić przełącznik na pozycję "2", (pełna moc elektryczna dostarczana również do elementu grzejnego w bojlerze) czekać na całkowite rozgrzanie się urządzenia.



- w fazie rozgrzewania urządzenia (około 20 minut), ujemne ciśnienie zaworu sprawi wypuszczenie pary przez kilka sekund, do czasu, aż zawór sam się zamknie .
- przed rozpoczęciem używania urządzenia, założyć uchwyt z filtrem (bez kapsuły) i włączyć nalewanie przez kilku sekund, aby pozbyć się wszelkiego powietrza, które może znajdować się w obiegu. Grupy powinny się całkowicie rozgrzać.
- przed użyciem urządzenia, nalać kilka porcji kawy do sprawdzenia ciśnienia roboczego urządzenia.

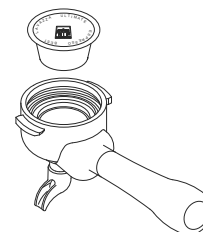
5. UŻYWANIE URZĄDZENIA

5.1 PRZYGOTOWANIE KAPSUŁKI

- Włożyć kapsułkę do uchwytu filtra, jak pokazano na obrazku;
- zaczepić uchwyt filtra do grupy bez zamykania go zbyt mocno, aby uniknąć nadmiernego zużycia uszczelki;



uchwyt filtra
na 2-kubek



uchwyt filtra
na 1-kubek
(opcjonalnie)



uchwyt filtra
do cappuccino
na 1-kubek



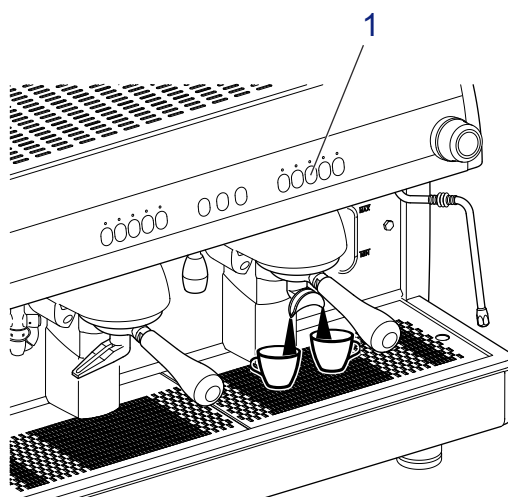
*Używać wyłącznie kapsuł "LAVAZZA BLUE".
Nie wkładać palców do uchwytu filtra lub innego obiektu.
Kapsuły mogą być wykorzystywane tylko raz.*



*Należy uważać, aby włożyć saszetkę w odpowiednim uchwycie filtra
(1 lub 2 odpływy).*

5.2 DOZOWANIE KAWY

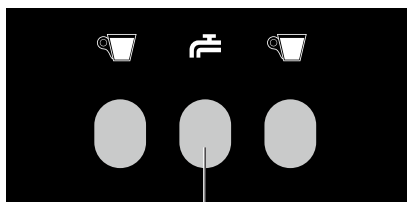
- Umieścić filiżankę pod wylewką;
- nacisnąć przycisk żądanej dawki (1) i pozostawić aż kawa zostanie nalana (diody zapalą się);
- aby zatrzymać nalewanie kawy, ponownie nacisnąć przycisk wyboru lub nacisnąć przycisk STOP;
- w przypadku nieprawidłowości lub jeżeli panel z przyciskami jest zablokowany, należy użyć przełącznika ręcznego.



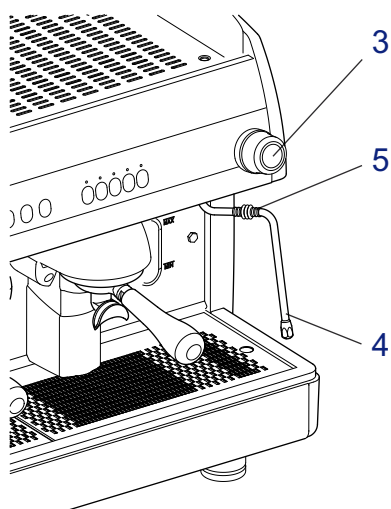
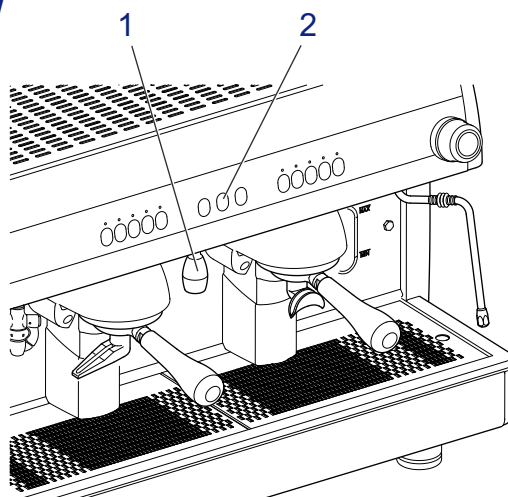
6. PRZYGOTOWANIE GORĄCYCH NAPOJÓW

6.1 DOZOWANIE GORĄCEJ WODY

Umieścić filiżankę pod wylewką gorącej wody (1). Nacisnąć przycisk gorącej wody (2): czekać na nalanie wody. Aby zatrzymać nalewanie, nacisnąć ponownie przycisk gorącej wody.



2



6.2 WYTWARZANIE PARY

Aby wytworzyć parę, obrócić pokrętko kranu (3) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara: para wychodząca z dyszy (4), jest proporcjonalna do otwarcia zaworu.



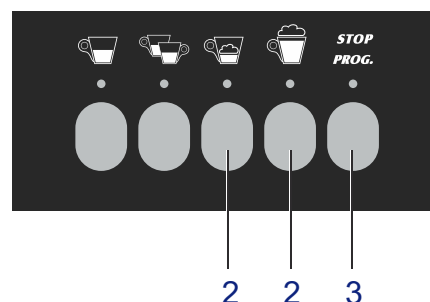
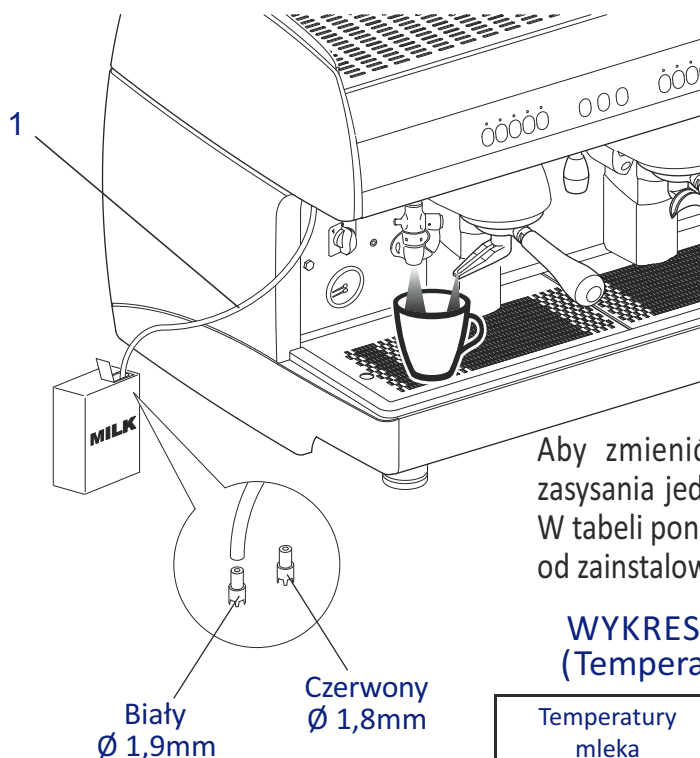
Przed użyciem dyszy parowej do podgrzania napojów lub spienienia mleka, należy puścić parę aby pozbyć się nadmiaru wody.



Ostrożnie przesuwaj dyszę pary, za niepalom gumę (5) nie dotykając dyszy gorącej wody: kontakt z gorącą wodą i parą może być niebezpieczny dla ludzi, zwierząt i mienia.

7. PRZYGOTOWANIE CAPPUCINO

- Umieścić rurę ssącą (1) wewnątrz mleka;
- włożyć kapsułę do uchwytu filtra i dołączyć go do grupy, mocno dokręcając;
- umieścić filiżankę pod dozownikiem do kawy cappuccino i lewym uchwytem filtra;
- nacisnąć przycisk żądanej dawki (2), czekać, aż mleko i kawa będą nalane (dioda zaświeci się);
- W celu zatrzymania nalewania, ponownie nacisnąć przycisk nalewania lub nacisnąć przycisk STOP (3).



Aby zmienić temperaturę mleka, należy wymienić na rurze zasysania jeden z reduktorów dostarczanych w zestawie maszyny. W tabeli poniżej przedstawione są temperatury mleka w zależności od zainstalowanego rodzaju reduktora.

WYKRES TEMPERATURY Z I BEZ REDUKTORÓW (Temperatury występujące w podgrzanej filiżance)

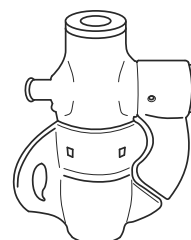
Temperatury mleka	Bez reduktora	Z BIAŁYM reduktorem Ø 1,9mm	Z CZERWONYM reduktorem Ø 1,8mm
Temperatura otoczenia 16°C	55 - 60 °C	60 - 68 °C	68 - 75 °C
mleko z lodówki 6°C	48 - 56 °C	58 - 63 °C	63 - 70 °C



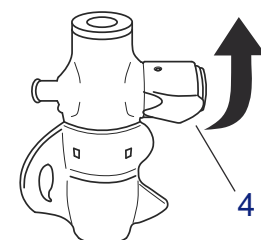
Do poprawnego korzystania z automatycznego cappuccino, zawsze używać uchwytu filtra z długą wylewką



Aby otrzymać ciepłe mleko bez pianki, unieść zaworek (4) w górę. Aby uzyskać lepsze wyniki, nie zaleca się dozowania bezpośrednio do filiżanki kawy, ale do dzbanka lub garnka, a następnie wylanie spienionego mleka na kawę.



pozycja CAPPUCINO



pozycja CIEPŁE MLEKO



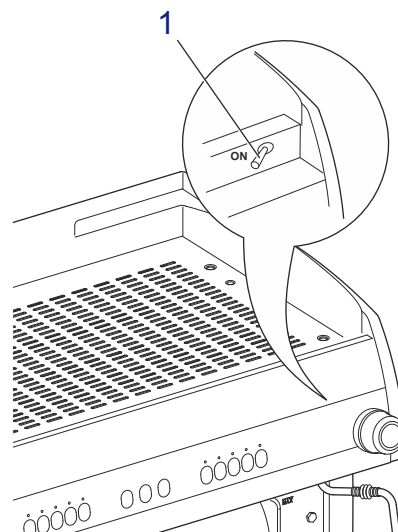
Upewnić się, że ekspres do cappuccino jest czysty, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie"

8. PROGRAMOWANIE

Wszystkie czynności związane z programowaniem muszą być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.

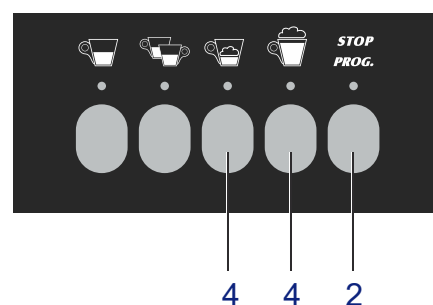
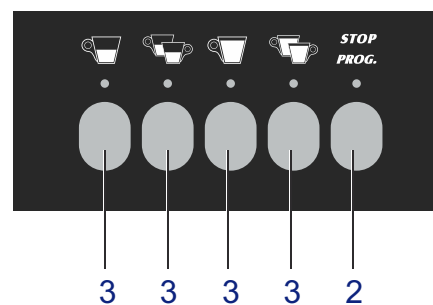
8.1 PROGRAMOWANIE DAWEK KAWY

- Ustawić dźwignię programowania (1), znajdujący się pod pokrywą bojlera maszyny w pozycji ON;
- włożyć kapsułę do uchwytu filtra i dołączyć go do grupy, mocno dokręcając;
- umieścić filiżankę pod dozownikiem;
- nacisnąć przycisk PROG / STOP (2) przez około 8-10 sekund; diody wszystkich przycisków zaświecą się;
- nacisnąć przycisk żądanej dawki (3);
- gdy pożądana dawka zostanie osiągnięta, potwierdzić, naciskając przycisk PROG / STOP (2);
- powtórzyć tę czynność dla innych przycisków dawek;
- po zakończeniu programowania, powrócić dźwignią programowania (1) w pozycję OFF.



8.2 PROGRAMOWANIE DAWEK CAPPUCCINO

- Ustawić dźwignię programowania (1), znajdujący się pod pokrywą bojlera maszyny w pozycji ON;
- włożyć kapsułę do uchwytu filtra i dołączyć go do grupy, mocno dokręcając;
- umieścić filiżankę pod dozownikiem przeznaczonym do cappuccino;
- nacisnąć przycisk PROG / STOP (2) przez około 8-10 sekund; diody wszystkich przycisków zaświecą się;
- nacisnąć przycisk żądanej dawki cappuccino (4);
- gdy pożądana dawka zostanie osiągnięta, potwierdzić, naciskając przycisk PROG / STOP (2);
- rozpocznie się nalewanie mleka;
- gdy pożądana dawka mleka zostanie osiągnięta, potwierdzić, naciskając przycisk PROG / STOP (2);
- powtórzyć tę czynność dla innych przycisków dawek;
- Po zakończeniu programowania, powrócić dźwignią programowania (1) w pozycję OFF.



Programowanie każdej dawki należy wykonywać na nowej kapsułce, a nie na wcześniej używanych.



W przypadku maszyn z dwoma grupami, programowanie dawek lewego panelu z przyciskami automatycznie programuje dawki na prawym panelu. Jednakże jest możliwe jak i wskazane, aby zaprogramować panele niezależnie, uważając, aby zawsze rozpoczynać od lewego panelu. Ponadto, jeżeli urządzenie jest wyposażone w urządzenie do cappuccino, po zaprogramowaniu dawki cappuccino na lewym panelu, odpowiadające mu dawki kawy ustawione na prawym panelu muszą zostać przeprogramowane.

8.3 PROGRAMOWANIE SEKWENCJI KAWA-CAPPUCCINO

Urządzenie pozwala zdecydować, która sekwencja będzie wykorzystywana podczas dozowania cappuccino.

Dostępne są trzy sposoby:

- Pierwsze nalewane jest mleko, następnie kawa.
- Pierwsza nalewana jest kawa, następnie mleko.
- Równoczesne nalewanie mleka i kawy.

Aby zaprogramować jedną z trzech opcji, wykonaj następujące czynności:

- Wyłączyć urządzenie przesuwając przełącznik zasilania do pozycji 0;
- nacisnąć i przytrzymać przycisk na panelu odnoszący się do pożądanej opcji (patrz rysunek obok) jednocześnie włączyć urządzenie ponownie: dioda LED wciśniętego przycisku zaświeci się;
- potwierdzić, naciskając przycisk PROG / STOP (2).

Urządzenie będzie teraz używać zaprogramowaną sekwencję.




Urządzenie ustawione jest dla jednoczesnego dostarczania mleka i kawy (tryb c).

8.4 PROGRAMOWANIE DAWKI GORĄCEJ WODY

- Ustawić dźwignię programowania (1) na pozycji ON;
- umieścić filiżankę pod wylewką gorącej wody (2);
- nacisnąć przycisk PROG / STOP (2) przez około 8-10 sekund; diody wszystkich przycisków zaświecą się;
- nacisnąć przycisk nalewania gorącej wody (4);
- gdy pożądana dawka zostanie osiągnięta, potwierdzić, naciskając ponownie przycisk nalewania gorącej wody;
- Po zakończeniu programowania, powrócić dźwignią programowania (1) w pozycję OFF.

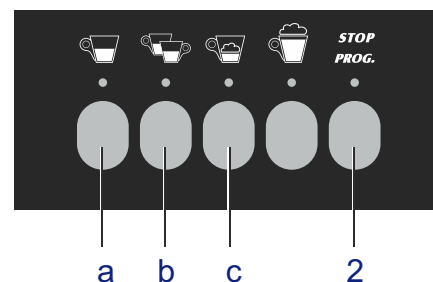
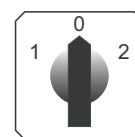
8.5 PRZYWRACANIE USTAWIEŃ FABRYCZNYCH

Aby przywrócić ustawienia fabryczne, należy wykonać następujące czynności:

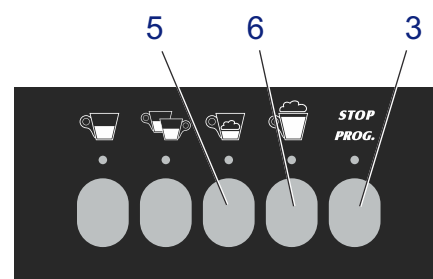
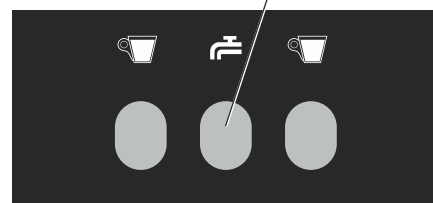
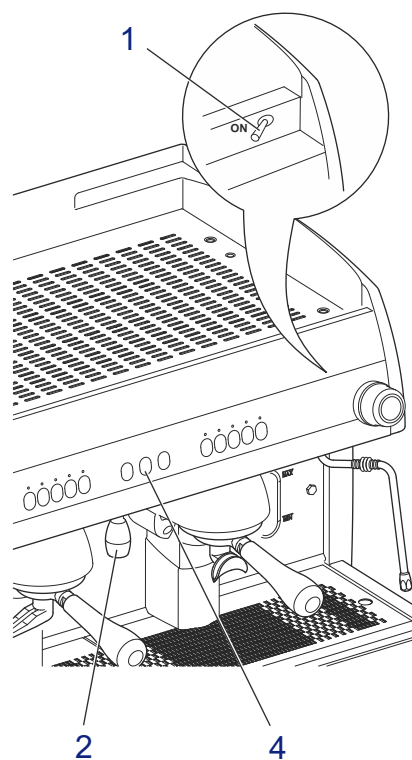
- Ustawić dźwignię programowania (1) na pozycji ON;
- włączyć urządzenie przez jednoczesne naciśnięcie przycisku (5) i (6)  przez co najmniej 5 sekund;
- ustawić dźwignię programowania (1) na pozycji OFF.



Wszystkie czynności programowania muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny. Należy zachować ostrożność podczas uzyskiwania dostępu do wnętrza urządzenia, aby ustawić dźwignię programowania: niektóre części mogą być gorące a inne pod napięciem elektrycznym. Przywracanie ustawień fabrycznych oprócz odzyskiwania danych, wznawia sekwencję (c) kawa- cappuccino.



- Pierwsze mleko, następnie kawa.
- Pierwsza kawa, następnie mleko.
- Równoczesne nalewanie mleka i kawy.



9. ZMIĘKCZACZ (opcjonalnie)

Woda z wodociągów zawiera nierozpuszczalne sole, które powodują gromadzenie się osadów kamienia wapiennego w bojlerze i na innych częściach urządzenia. Zmiękczacz pozwala wyeliminować lub znacznie ograniczyć obecność takich soli mineralnych.

Żywica zmiękczacza ma właściwości zatrzymywania wapnia zawartego w wodzie. Z tego względu żywica przesyca się po pewnym okresie i musi być regenerowana za pomocą grubej soli kuchennej (NaCl chlorek sodu), lub specjalnej soli zmiękczającej. Bardzo ważne jest, aby regenerować zmiękczacz w wyznaczonych okresach czasu.

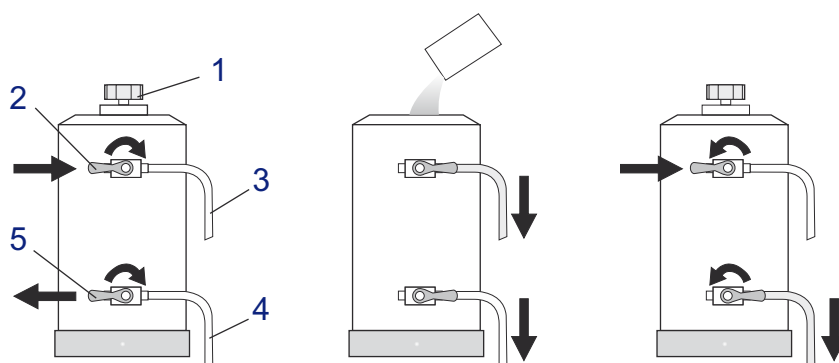
Regeneracja musi być wykonywana regularnie co 15 dni. Jednakże w miejscach z bardzo twardą wodą, będzie to konieczne częściej. Ta sama zasada dotyczyć będzie sytuacji dużego zużycia gorącej wody do herbaty lub do innych zastosowań.

Regeneracja zmiękczacza

Postępować w następujący sposób:

- przesunąć dźwignię (2) i (5) z lewej do prawej strony;
- zdjąć pokrywę odkręcając pokrętło (1);
- uwolnić wystarczającą ilość wody przez rurę (3), aby zrobić miejsce dla odpowiedniej ilości soli, w zależności od modelu (patrz tabela);
- oczyścić pozostałości soli lub żywicy na uszczelce znajdującej się na pokrywie;
- umieścić pokrywę z powrotem na miejsce przykręcając ją pokrętłem (1) pewnym ruchem w dół i przesunąć dźwignię (2) ponownie z prawej do lewej.
- spuścić słoną wodę rurką (4), do czasu aż woda przestanie być słona (około 30-60 minut). Sól umożliwi wypłynięcie zebranych soli mineralnych.
- przesunąć dźwignię (5) z prawej do lewej strony, na jej początkowe położenie.

Model filtra	Ilość soli
8 litrów	1.0 kg
12 litrów	1.5 kg
16 litrów	2.0 kg



Osadzanie się kamienia w obwodzie hydraulicznym i bojlerze hamuje wymianę ciepła, a tym samym zaburza prawidłowe funkcjonowanie urządzenia. Duża ilość kamienia w bojlerze może powodować długie przestoje urządzenia, a w każdym razie utratę wszelkich gwarancji, ponieważ oznacza to, że regeneracja została zaniedbana.

W celu utrzymania zmiękczacza oraz urządzenia w perfekcyjnym stanie niezbędne jest aby przeprowadzać regeneracje okresowo uzależniając ją od częstotliwości używania zmiękczacza i twardości wody.

Tabela obok przedstawia ilości zmiękczonej wody na podstawie twardości wody w różnych jednostkach miary:

- f°: stopnie francuskie
- d°: stopnie niemieckie = 1.8°f
- mg CaCO₃

Ilość zmiękczonej wody na podstawie twardości					
f°	30°	40°	60°	80°	sól
d°	16.5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litrów	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1.0 kg
12 litrów	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1.5 kg
16 litrów	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2.0 kg

Dla uzyskania dalszych informacji, na temat instalacji rozpoczęcia użytkowania lub regeneracji zmiękczacza należy odnieść się do odpowiedniej części instrukcji.

10. CZYSZCZENIE

Aby zachować urządzenie w czystości i zapewnić odpowiednią wydajność, należy przeprowadzać kilka niezbędnych czynności czyszczenia części i akcesoriów oraz funkcjonalnych paneli obudowy. Podane wskazania stosowane są przy normalnym wykorzystaniu urządzenia do kawy. Jeżeli urządzenie jest wykorzystywane w znacznym stopniu czynności czyszczenia powinny być wykonywane częściej.

Przed czyszczeniem urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

CZYSZCZENIE	Codziennie	Cotygodniowo
UCHWYTY DO KAPSUŁEK Uchwyt do kapsuły musi być czyszczony codziennie w ciepłej wodzie z zastosowaniem detergentu. Najlepszym rozwiązaniem jest pozwolić im moczyć się w gorącej wodzie przez noc, tak aby resztki kawy mogły się rozpuścić, a następnie spłukać wszystko wodą.	X	
OBUDOWA Panele obudowy czyścić ściereczką zamoczoną w letniej wodzie. Nie stosować ściernych detergentów, które mogłyby zarysować powierzchnię paneli.	X	
UCHWYTY DO KAPSUŁEK Umieścić uchwyty na co najmniej 10 minut w gorącej wodzie z detergentem. Następnie wszystkie przepłukać wodą.		X
DYSZE PARY Dysze parowe muszą być utrzymywane w czystości. Sprawdzać końce dysz parowych i oczyszczać je co miesiąc, oczyszczanie otworów wylotowych wykonywać przy pomocy małej igły.		X
JEDNOSTKA DOZUJĄCA Myć jednostkę dozującą według wskazań: 1) Użyć jednolitego uchwytu filtra 2) Wlać odpowiednią ilość detergentu, (patrz części zamienne) do filtra i dołączyć uchwyt filtra 3) Przeprowadzić serię przelań wody, aż wychodząca woda będzie czysta 4) Zdjąć uchwyt filtra z urządzenia i przeprowadzić co najmniej jedno przelanie, tak aby wyeliminować resztki detergentu		X



Podczas czyszczenia zawsze należy stosować ściereczki, które są całkowicie czyste i higieniczne.



Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.

Próby interwencji we wnętrzu urządzenia są surowo zabronione.

Nigdy nie używaj detergentów alkalicznych, rozpuszczalników lub substancji żrących.

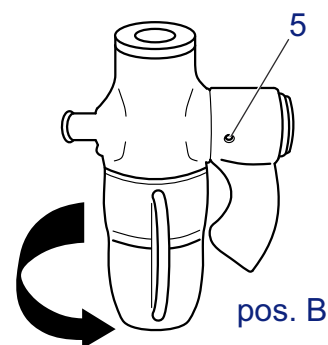
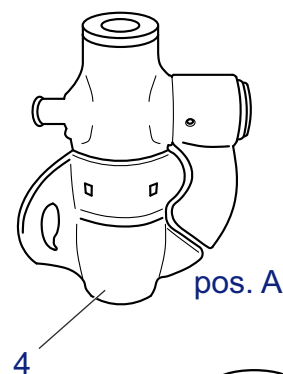
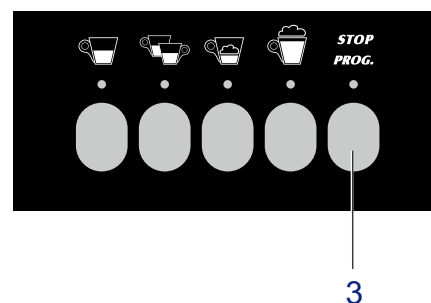
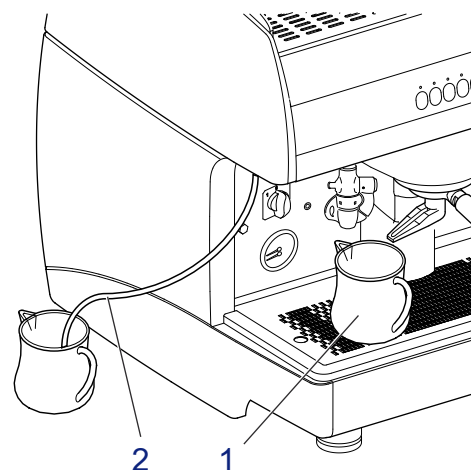
Podczas czyszczenia należy uważać na końce perforatora kapsulek, który znajduje się wewnątrz pierścienia zaciskowego grupy.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA DO CAPPUCCINO

Aby zachować urządzenie do cappuccino w czystości i zapewnić odpowiednią wydajność, należy wykonać następujące procedury czyszczenia. Nie wymaga to demontażu urządzenia do cappuccino od dyszy parowej:

Z dźwignią programowania w pozycji OFF:

- 1) umieścić duży dzban pod dyszą do cappuccino (1);
- 2) zanurzyć rurkę ssącą mleka (2) w roztworze 500 ml wody i odpowiednią ilością detergentu przeznaczonego do sprzętu cappuccino zgodnie z instrukcjami producenta;
- 3) nacisnąć i przytrzymać przycisk STOP / PROG (3) przez 8 sekund, aż odpowiednia dioda zacznie migać;
- 4) Aby rozpocząć cykl czyszczenia, który trwa około 30 sekund, nacisnąć ponownie przycisk STOP/PROG (3). Ekspres do cappuccino zacznie zasysać detergent przez rurkę i zacznie go dozować;
- 5) powtórzyć operację 3) i 4), aż do całkowitego zużycia detergentu;
- 6) w celu wyeliminowania wszelkich pozostałości detergentu, zanurzyć rurkę ssącą w 2 litrach wody i wykonać szereg cykli mycia jak opisano w punktach 3) i 4), aż cała woda zostanie zużyta;
- 7) aby dokładnie wyczyścić system, obrócić dolny zawór przeznaczony do cappuccino (4) o 90 ° poz. B (aby zamknąć przewód wylotu mleka);
- 8) wykonać cykl 30 sekund czyszczenia jak to opisano w punktach 3) i 4). Uważaj na ujście pary, rurkę parową i wysoką temperaturę;
- 9) obrócić zawór (4) z powrotem do pozycji A
- 10) jeśli otwór wlotu powietrza (5) jest zablokowany, przetkać go delikatnie szpilką.



Wskazane jest, aby oczyścić cappucciner po każdym użyciu, aby uniknąć wadliwego działania i zapewnić higienę systemu.

Nie odkręcać cappuccinera od rury parowej.

11. KONTROLA I KONSERWACJA

Aby zapewnić bezpieczeństwo i wydajność urządzenia, konieczne jest przeprowadzanie konserwacji.

Wskazane jest, aby zwrócić się do serwisu technicznego w celu przeprowadzenia ogólnej kontroli urządzenia co najmniej raz w roku.

Przeprowadzać systematycznie następujące czynności:

- sprawdzić ciśnienie pompy manometrem, który powinien wskazywać ciśnienie około 8-9 bar. W przypadku nieprawidłowości, należy skontaktować się z serwisem technicznym;
- sprawdzić ciśnienie bojlera manometrem, który powinien wskazywać około 0,8-1,2 bar. W przypadku nieprawidłowości, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

12. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UZYSKIWANIA DOBREJ KAWY

W celu uzyskania wysokiej jakości kawy, ważne jest, aby twardość wody nie przekraczała 4-5 ° F (stopnie francuskie). Jeżeli twardość wody przekracza podane wartości, zaleca się zastosowanie filtra wody.

Należy unikać stosowania filtra wody, jeśli twardość wody jest mniejsza niż 4 ° f.

Jeżeli w wodzie wyczuwalny jest silny posmak chloru, powinien być zainstalowany specjalny filtr .

Jeżeli urządzenie nie było używane przez pewien okres czasu (2-3 godziny) należy wykonać kilka płukań urządzenia.

Należy pamiętać, aby przeprowadzać regularne czyszczenie i konserwację.

13. LISTA ZAGROŻEŃ

Ten rozdział opisuje potencjalne zagrożenia dla użytkownika, w przypadku nie przestrzegania specyficznych wymogów bezpieczeństwa (opisanych w instrukcji).

Urządzenie musi być podłączone do wydajnego uziemienia

Jeżeli nie zostanie to zrobione, urządzenie może być źródłem niebezpiecznych wyładowań elektrycznych w szczególności, że nie jest już w stanie rozładować elektryczność do ziemi.

Nie używać bieżącej wody do mycia

Zastosowanie wody pod ciśnieniem bezpośrednio na urządzeniu może poważnie uszkodzić podzespoły elektryczne. Nigdy nie stosować strumienia wody do mycia żadnej części urządzenia.

Nie dotykać urządzenia dozującego

Wysoka temperatura pracy urządzenia dozującego może powodować oparzenia należy unikać kontaktu urządzenia dozującego z rękami lub innymi częściami ciała.

Uważaj na czubki perforatora uchwytu kapsuł

Podczas czyszczenia, należy uważać na końce perforatora znajdującego się wewnątrz pierścienia zaciskowego grupy.

Zachować ostrożność z dyszą pary i gorącej wody.

Podczas użytkowania, dysze pary i ciepłej wody mogą się rozgrzać, co staje się źródłem niebezpieczeństwa. Z tymi częściami należy obchodzić się ostrożnie. Nigdy nie kieruj dyszy pary lub gorącej wody bezpośrednio na części ciała.

Urządzenie nie działa, gdy jest podłączone do prądu

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub napraw, urządzenie należy wyłączyć za pomocą głównego wyłącznika sieciowego lub, jeszcze lepiej, odłączając zaciski połączeń z sieci. Nigdy nie demontować paneli obudowy, gdy urządzenie podłączone jest do sieci elektrycznej.

Nigdy nie pracować przy systemie hydraulicznym, zanim nie zostanie on opróżniony

Należy unikać wszelkich napraw związanych z układem hydraulicznym lub bojlerem, gdy znajduje się w nich woda, a w układzie jest ciśnienie. Należy ją spuścić zakręcając główny zawór oraz przelewając urządzenie przez krótki czas. Wyłączyć urządzenie i otworzyć wszystkie zawory parowe i wodne. Kiedy ciśnienie jest zerowe, całkowicie opróżnić bojler, odkręcając specjalnie do tego przeznaczoną rurkę, która znajduje się w jego dolnej części.

Jeżeli powyższa procedura nie jest przeprowadzona poprawnie otworzenie którejkolwiek części systemu hydraulicznego może spowodować nagłe ujście gorącej wody pod ciśnieniem.

Korzystanie z urządzenia

Ten ekspres do kawy to urządzenie tylko do użytku profesjonalnego. Wszelkie inne zastosowania uważane są za niewłaściwe i niebezpieczne. Nigdy nie pozwalać na korzystanie z urządzenia dzieciom i osobom niepełnosprawnym.

Nieprzestrzeganie powyższych norm może spowodować poważne szkody dla ludzi, mienia lub zwierząt.

Nigdy nie pracować przy podzespołach elektronicznych, gdy urządzenie jest zasilane w energię elektryczną.

Wyłączyć urządzenie całkowicie przez odłączenie go od sieci przed przystąpieniem do jakichkolwiek operacji.

14. MOŻLIWE AWARIE I ODPOWIEDNIE ROZWIĄZANIA

Symptom	Przyczyna	Rozwiązanie
BRAK ZASILANIA URZĄDZENIA	1) Przełącznik zasilania urządzenia jest w położeniu "0" lub "1". 2) Zasilacz sieciowy jest w pozycji OFF.	1) Obróć przełącznik urządzenia do pozycji "2". 2) Obróć główny wyłącznik do pozycji ON.
BRAK WODY W BOJLERZE	Główny zawór wody jest zamknięty.	Otworzyć główny zawór wody.
ZBYT DUŻO WODY W BOJLERZE	Awaria układu elektrycznego lub układu hydraulicznego.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
Z DYSZY NIE WYDOBYWA SIĘ PARA	1) Dysza jest zapchana. 2) Przełącznik zasilania urządzenia jest w położeniu "1".	1) Oczyszczyć dysze pary. 2) Obróć przełącznik zasilania urządzenia do pozycji "2".
WODA ZMIESZANA Z PARĄ WYDOBYWA SIĘ Z DYSZ	Awaria układu elektrycznego lub układu hydraulicznego.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
BRAK DOZOWANIA	Główny zawór wody jest zamknięty.	Otworzyć główny zawór wody.
WODA WYCIEKA Z URZĄDZENIA	1) Tacka ociekowa nie odprowadza wody. 2) Rura spustowa jest uszkodzona, odłączona lub jest zapchana.	1) Sprawdzić odpływ tacki ociekowej. 2) Sprawdzić i przywrócić prawidłowe połączenie.
KAWA JEST ZA GORĄCA LUB ZA ZIMNA	Awaria układu elektrycznego lub układu hydraulicznego.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
MANOMETR WSKAZUJE NA NIEDOPUSZCZALNE CIŚNIENIE	Awaria układu elektrycznego lub układu hydraulicznego.	Skontaktować się z serwisem technicznym.

Symptom	Przyczyna	Rozwiązanie
WSZYSTKIE DIODY PANELU Z PRZYCISKAMI MIGAJĄ	Po kilku minutach automatyczne uzupełnianie wodą jest zatrzymane: 1) Urządzenie sterujące zacięło się. 2) Brak wody w sieci.	1) Wyłączyć a następnie wyłączyć urządzenie. 2) Otworzyć główny zawór zasilający wody.
KAWA DOSTARCZANA JEST TYLKO PRZY POMOCY PRZYCISKU RĘCZNEGO	Awaria układu elektrycznego lub układu hydraulicznego.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
POMPA PRACUJE WYŁĄCZNIE Z PRZYCISKIEM RĘCZNEJ DOSTAWY	Awaria układu elektrycznego lub układu hydraulicznego.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
WYŁĄCZENIE SIĘ SYSTEMU ELEKTRONICZNEGO	Awaria układu elektrycznego lub układu hydraulicznego.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
POMPA PRZECIEKA	Awaria pompy.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
SILNIK NAGLE SIĘ ZATRZYMUJE LUB PRZEŁĄCZNIK TERMICZNY WYŁĄCZA URZĄDZENIE Z POWODU PRZECIĄŻENIA		
NIEWYSTARCZAJĄCA WYDAJNOŚĆ POMPY		
POMPA PRACUJE GŁOŚNO		



Jeżeli problemu nie można rozwiązać, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem technicznym. Nie należy próbować jakichkolwiek napraw.