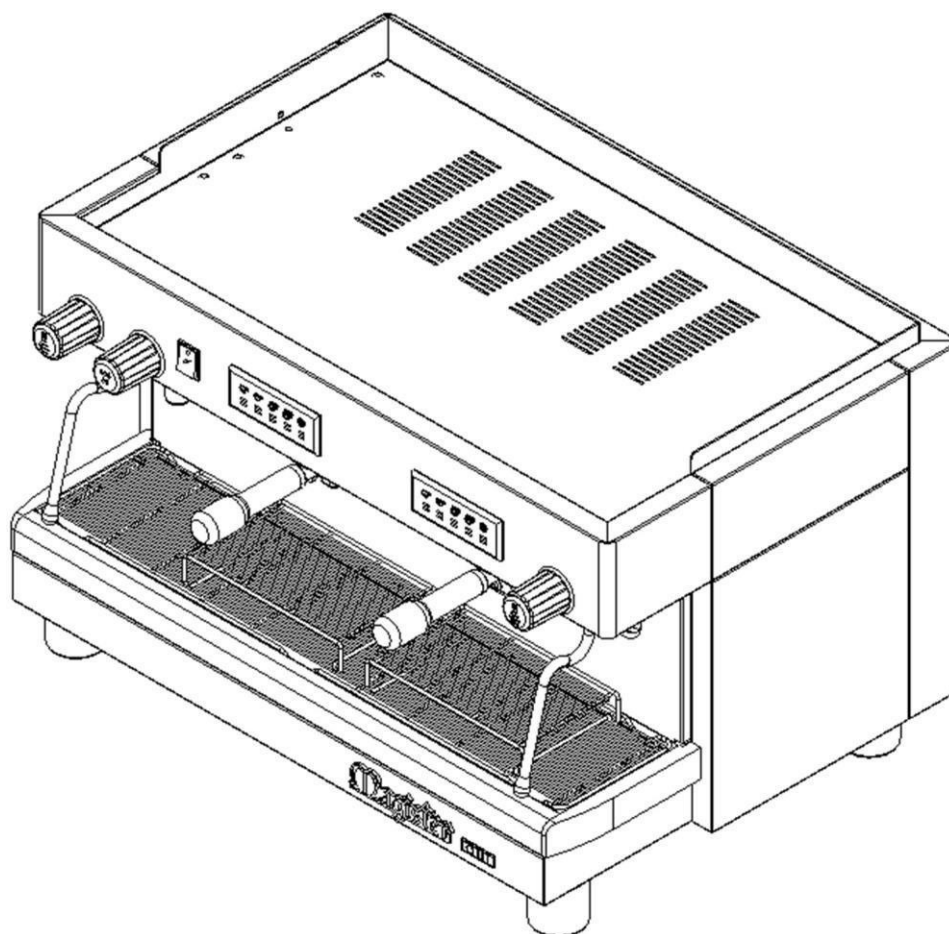


## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

### MOD. ES100 HRC

Tłumaczenie oryginału



# ES100 HRC

**SPIS TREŚCI****1. OSTRZEŻENIA****2. OPIS**

- 2.1. Bezpieczeństwo
- 2.2. Wibracje i hałas
- 2.3. Szczegóły techniczne
- 2.4. Opis komponentów
- 2.5. Wyposażenie
- 2.6. Tabliczka znamionowa maszyny

**3. WŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE****4. TRANSPORT****5. INSTALACJA**

- 5.1. Umieszczenie
- 5.2. Połączenia elektryczne
- 5.3. Podłączenia hydrauliczne

**6. URUCHOMIENIE MASZYNY**

- 6.1. Praca
- 6.2. Elementy sterujące
- 6.3. Wskaźniki LED
- 6.4. Pierwsze napełnianie
- 6.5. Ponowne użycie po długim okresie bezczynności
- 6.6. Parzenie kawy
- 6.7. Parzenie parą
- 6.8. Dozowanie gorącej wody
- 6.9. Dawkowanie

**7. OBSŁUGA URZĄDZENIA**

- 7.1. Jak przygotować kawę
- 7.2. Jak przygotować cappuccino

**8. KONSERWACJA**

- 8.1. Codzienna konserwacja
- 8.2. Konserwacja okresowa
- 8.3. Program czyszczenia grupy

**9. WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA Z EKSPLOATACJI**

- 9.1. Tymczasowe
- 9.2. Na stałe

**10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

- 10.1. Zimna maszyna, nie parzy kawy, nie podgrzewa wody i nie wytwarza pary
- 10.2. Wyciek z krawędzi uchwytu
- 10.3. Kawa parzy się kropla po kropli
- 10.4. Zbyt szybkie parzenie
- 10.5. Nieregularne dostarczanie pary
- 10.6. Brak pary

## 1. OSTRZEŻENIA



TEN SYMBOL OSTRZEŻENIA OZNACZA WSZYSTKIE WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA. PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI, ABY ZAPOBIEC USZKODZENIOM LUB OBRAŻENIOM.

Niniejsza instrukcja stanowi istotną część produktu i musi zostać przekazana użytkownikowi. Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie i konserwację sprzętu, należy ją uważnie przeczytać i postępować zgodnie z zawartymi w niej instrukcjami.



URZĄDZENIE PROFESJONALNE PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PRZEZ WYKSZTAŁCONY PERSONEL, TAKI JAK PRACOWNICY KAWIARNI I KUCHNI.

URZĄDZENIE TO NIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU PRZEZ OSOBY O OGRANICZONYCH MOŻLIWOŚCIACH FIZYCZNYCH, SENSORYCZNYCH LUB UMYSŁOWYCH LUB BRAKUJĄCE DOŚWIADCZENIA I WIEDZY, CHYBA ŻE SĄ ONE NADZOROWANE LUB PROWADZONE PRZEZ OSOBĘ ODPOWIEDZIALNĄ ZA ICH BEZPIECZEŃSTWO. DZIECI MUSZĄ BYĆ NADZOROWANE, ABY NIE BAWIŁY SIĘ URZĄDZENIEM.

URZĄDZENIA SĄ PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU Z ŻYWNOŚCIĄ, WIĘC UŻYWANIE JAKICHKOLWIEK PŁYNÓW LUB INNYCH MATERIAŁÓW JAKIEJKOLWIEK NATURY JEST ZABRONIONE, NP. PODGRZEWANIE PŁYNÓW LUB WYPEŁNIANIE KOSZA MATERIAŁAMI NIEPODOBNYMI DO ŻYWNOŚCI, KTÓRE MOGĄ STANOWIĆ ZAGROŻENIE, SPOWODOWAĆ USZKODZENIA LUB ZANIECZYSZCZYĆ ELEMENTY URZĄDZENIA.



URZĄDZENIE TO JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO. PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY LUB OBRAŻENIA W PRZYPADKU:

- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia
- Modyfikacja jakiegokolwiek części lub komponentu urządzenia
- Używanie nieoryginalnych komponentów i akcesoriów



**NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA**



### **WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać instrukcje zawarte w podręczniku i zachować go do dalszego wykorzystania

- **NIE** DOTYKAJ rękami gorących powierzchni i obszarów parzenia. Zawsze używaj uchwytów.
- **NIE** zanurzaj urządzenia ani jego elementów w wodzie lub innych płynach, aby uniknąć zagrożenia pożarem lub porażeniem prądem, które mogą spowodować obrażenia.
- **NIE** używaj urządzenia, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
- **NIE** POZWALAJ na używanie urządzenia przez dzieci lub osoby bez doświadczenia lub wiedzy.
- **NIGDY NIE WKŁADAJ** rąk pod wylewki podczas pracy urządzenia.
- **NIE** POZOSTAWIAJ pojemników z płynami na urządzeniu.

- **NIE** odłączaj urządzenia podczas użytkowania i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub wyjęciem jakichkolwiek części oraz przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie. **NIE** zajmuj się samodzielnie konserwacją urządzenia, ale zawsze zgłaszaj się do autoryzowanego i certyfikowanego centrum serwisowego.
- **NIE** myć urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem lub strumieniem wody pod wysokim ciśnieniem.
- **NIE** wystawiać urządzenia na działanie źródeł ciepła.
- **NIE** używaj urządzenia, gdy przewód jest uszkodzony.
- **NIE** DOTYKAJ urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **NIE** używaj urządzenia, jeśli jest mokre lub bardzo wilgotne.
- Używanie części, **które nie** są zalecane, może nie zapewnić bezpiecznego działania urządzenia, co może spowodować zagrożenie pożarowe, porażenie prądem lub obrażenia.
- **NIE** używaj na zewnątrz
- **NIE** POZWALAJ, aby przewód zwisał lub dotykał gorących powierzchni.
- **NIE** instaluj urządzenia na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- Przed włączeniem urządzenia należy zawsze podłączyć wtyczkę do urządzenia, a następnie przewód do gniazdka.
- Przed odłączeniem wtyczki z gniazdka należy wyłączyć wszystkie systemy sterowania.
- Gdy urządzenie pozostaje bez nadzoru, należy upewnić się, że dopływ wody jest odcięty (ZAMKNAĆ KRAN).
- **NIE WOLNO** używać urządzenia do celów innych niż właściwe.
- Zachowaj niniejszą instrukcję.



**PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OBRAŻENIA CIAŁA LUB SZKODY MATERIALNE WYNIKAJĄCE Z NIEWŁAŚCIWEGO, NIEPRAWIDŁOWEGO LUB NIERACJONALNEGO UŻYCIA URZĄDZENIA PRZEZ NIEUPOWAŻNIONY LUB NIEPRZESZKOLONY PERSONEL.**

**NIE należy** przechowywać więcej niż trzech sztuk tego samego rodzaju. **NIE należy** umieszczać żadnych innych ciężkich przedmiotów na opakowaniu. Urządzenie należy przechowywać:

- W pomieszczeniu i w suchym miejscu
- Nie narażone na działanie czynników atmosferycznych
- W pomieszczeniu o temperaturze **NIE** niższej niż 5°C
- Nie pozostawiać w zasięgu dzieci



**ELEMENTY OPAKOWANIA (TOREBKI PLASTIKOWE, KARTONY, GWOŹDZIE ITP.) NIE MOGĄ BYĆ POZOSTAWIONE W MIEJSCU DOSTĘPNYM DLA DZIECI, PONIEWAŻ STANOWIĄ POTENCJALNE ŹRÓDŁO NIEBEZPIECZEŃSTWA**

Upewnij się, że parametry maszyny są odpowiednie dla używanego systemu elektrycznego.

W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez wykwalifikowany personel. Instalacja elektryczna musi być zgodna z przepisami bezpieczeństwa, a w szczególności musi być wyposażona w:

- Wydajnym gniazdem uziemiającym
- Odpowiednim przekrojem przewodów w stosunku do poboru mocy
- Wydajnym wyłącznikiem automatycznym



**W PRZYPADKU AWARII, NIETYPOWYCH ODGŁOSÓW, PRZEGRZANIA ITP. NALEŻY NATYCHMIAST ODŁĄCZYĆ ZASILANIE. ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZNE I PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE BEZ ŻADNYCH NIEPODRZĄDNOŚCI, NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ZALECANYCH KOMPONENTÓW OEM.**



— Produkt ten został wyprodukowany zgodnie z dyrektywą RAEE dotyczącą oznakowania. Symbol ten oznacza, że urządzenie elektryczne

**NIE MOŻE** być wyrzucane wraz z odpadami komunalnymi, ale musi być utylizowane w specjalnych pojemnikach.

## 2. OPIS

Urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane do przygotowywania kawy espresso, pary i gorącej wody. Konstrukcja urządzenia składa się z żelaznej ramy, do której zamontowane są elementy mechaniczne i elektryczne. Całość zamknięta jest żelaznymi panelami.

Elementy sterujące maszyny dla użytkownika znajdują się z przodu urządzenia. W górnej części maszyny znajduje się powierzchnia do podgrzewania filiżanek.

Zasada działania obwodu hydraulicznego polega na wykorzystaniu kotła, który podgrzewa wodę do produkcji pary i gorącej wody. Wewnątrz kotła znajdują się wymienniki ciepła, w których woda jest podgrzewana w celu dostarczenia jej do grup kawowych. Pompa zasilana z sieci wodociągowej wytwarza ciśnienie niezbędne do zasilania obwodu hydraulicznego.

### 2.1. BEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie ruchome części i wszystkie elementy poddane napięciu elektrycznemu wewnątrz urządzenia. Każdy bojler jest wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który zapobiega przegrzaniu. Ponadto pompa jest wyposażona w zabezpieczenie termiczne, które uruchamia się w przypadku przegrzania.

Obwód hydrauliczny i bojler do kawy są chronione przez zawór bezpieczeństwa, skalibrowany na 13 barów ( $\pm 1$  bar), który uruchamia się w przypadku nadciśnienia. Obwód hydrauliczny bojlera parowego jest chroniony przez zawór bezpieczeństwa, skalibrowany na

1,5 bara, który uruchamia się w przypadku nadciśnienia.

### 2.2. WIBRACJE I HAŁAS

Maszyny są wyposażone w gumowe nóżki antywibracyjne. W normalnych warunkach pracy nie generują one niebezpiecznych wibracji dla operatora i otoczenia. W obszarze roboczym poziom hałasu nie przekracza zazwyczaj 70 dB(A).

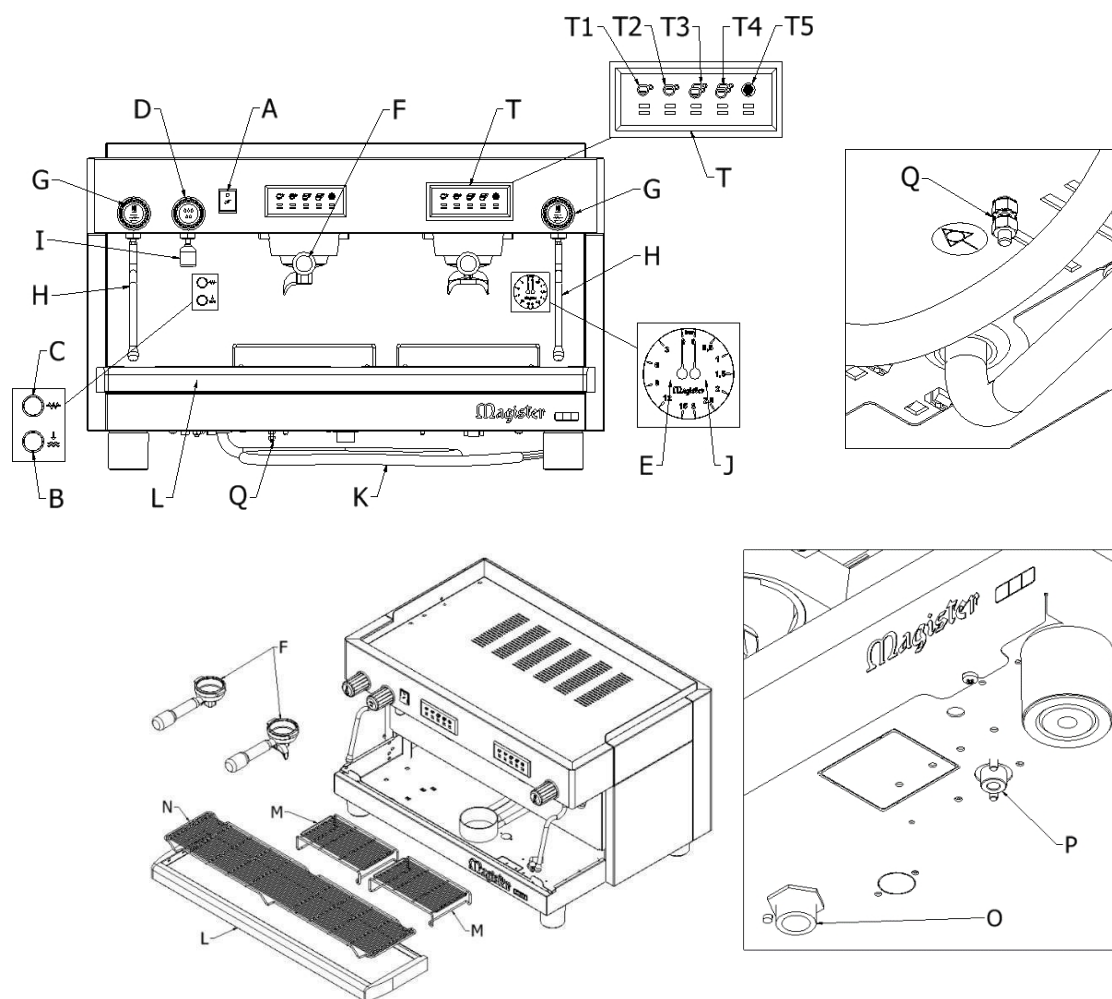
**2.3. DANE TECHNICZNE**

WYMIARY				
	<b>2 grupy</b>		<b>3 grupy</b>	
	<b>Standard</b>	<b>Wysoki kubek</b>	<b>Standard</b>	<b>Wysoki kubek</b>
<b>H</b>	492 mm (19,37 cala)		492 mm (19,37 cala)	
<b>L</b>	760 mm (29,92 cala)		1000 mm (39,37 cala)	
<b>P</b>	525 mm (20,66 cala)		525 mm (20,66 cala)	
<b>A</b>	75 mm (2,95 cala)	105 mm (4,13 cala)	75 mm (2,95 cala)	105 mm (4,13 cala)
<b>B</b>	/	75 mm (2,95 cala)	/	75 mm (2,95 cala)
<b>L2</b>	692 mm (27,24 cala)		932 mm (36,69 cala)	
<b>P2</b>	466 mm (18,34 cala)		466 mm (18,34 cala)	
<b>C</b>	60 mm (2,36 cala)		60 mm (2,36 cala)	
<b>WAGA</b>	57 kg (125,66 funta)		71 kg (156,52 funta)	
<b>POJEMN OŚĆ BOJlera</b>	10,5 l (2,77 galonów amerykańskich)		17 l (4,49 galonów amerykańskich)	

	V110/60 Hz	V220/60 Hz	V230/50 Hz	V240/50-60 Hz	V230-400/50-60 Hz
<b>2 GRUPY</b>	2400 W		2700 W		
	2700 W		3000 W		
			3500 W		
			4500 W		
<b>3 GRUPY</b>	-		4500 W		
	-		5400 W		

## 2.4. OPIS KOMPONENTÓW

ZDJĘCIE 1

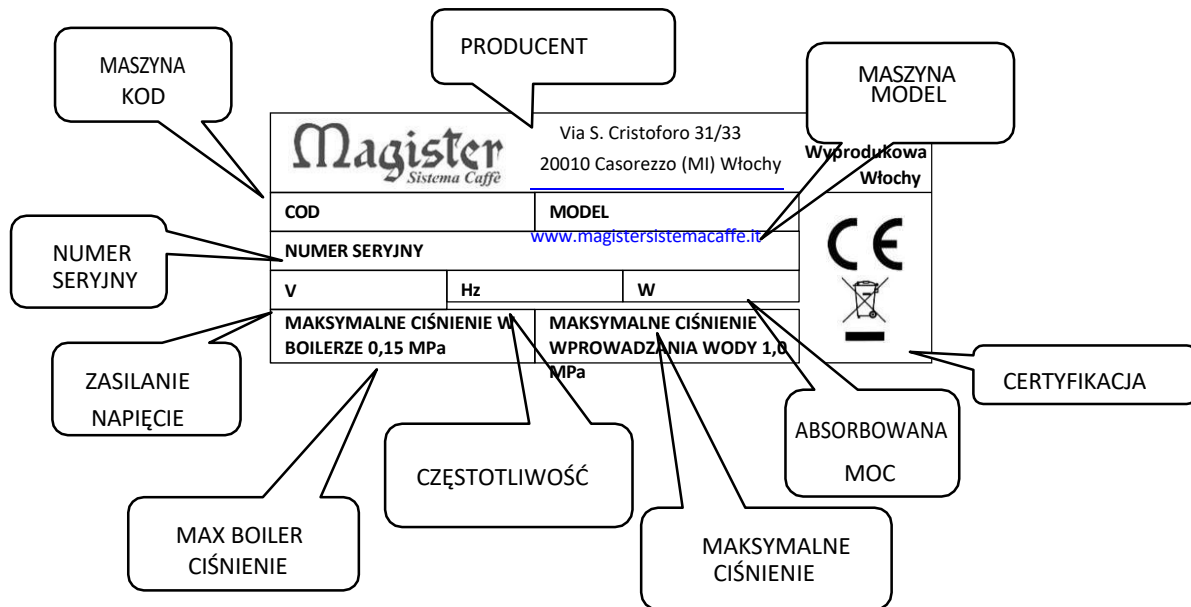


<b>A)</b>	Wyłącznik główny	<b>M)</b>	Taca na kubki (tylko w wersji z wysokimi kubkami)
<b>B)</b>	Dioda LED sygnalizująca napełnienie bojlera wodą	<b>N)</b>	Kratka do miski
<b>C)</b>	Białe światło sygnalizujące pracę elementu grzejnego	<b>O)</b>	Złączka spustowa
<b>D)</b>	Pokrętko ciepłej wody	<b>P)</b>	Złącze przyłącza sieciowego
<b>E)</b>	Manometr pompy	<b>Q)</b>	Równopotencjał
<b>F)</b>	Portafiltr	<b>T)</b>	Przycisk
<b>G)</b>	Pokrętko dyszy parowej	<b>T1)</b>	Przełącznik parzenia espresso
<b>H)</b>	Rurka parowa	<b>T2)</b>	Przełącznik do parzenia kawy
<b>I)</b>	Dyszka do gorącej wody	<b>T3)</b>	Przełącznik do parzenia podwójnego espresso
<b>J)</b>	Manometr bojlera	<b>T4)</b>	Przełącznik podwójnego parzenia kawy
<b>K)</b>	Kabel zasilający	<b>T5)</b>	<b>Przełącznik do ciągłego parzenia kawy</b>
<b>L)</b>	Taca ociekowa		

**2.5. WYPOSAŻENIE**

ZDJĘCIE 2	2 g	3 g	
	<b>A)</b> Wąż wlotowy	1	1
	<b>B)</b> Złączka GAZOWA 3/8" do węża wlotowego	1	1
	<b>C)</b> Pierścień zamykający do węża wlotowego	1	1
	<b>D)</b> Złączka do węża wlotowego	1	1
	<b>E)</b> Wąż spustowy	1	1
	<b>F)</b> Pojedynczy portafiltr	1	1
	<b>F)</b> Podwójny portafiltr	1	2
	<b>G)</b> Ślepy filtr	1	1
	<b>H)</b> Sprężyna filtra	2	3
	<b>I)</b> Filtr jednokubkowy	1	1
	<b>J)</b> Filtr podwójny	1	2
<b>M)</b> Taca na kubki (tylko w wersji z wysokimi kubkami)	2	3	

**2.6. TABLICA DANYCH TECHNICZNYCH MASZINY**



**3. WŁAŚCIWE UŻYCIĘ**

Urządzenie jest **PRZEZNACZONE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO** i zostało zaprojektowane, zmontowane i wyprodukowane w celu przygotowywania kawy espresso i gorących napojów (herbaty, cappuccino itp.). Każde inne zastosowanie należy uznać za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci ani osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osób nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub instruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Wszystkie dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.



**PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OBRAŻENIA CIAŁA LUB SZKODY MATERIALNE WYNIKAJĄCE Z NIEPRAWIDŁOWEGO, NIEPRAWIDŁOWEGO LUB NIEUZASADNIIONEGO UŻYCIA PRZEZ NIEUPOWAŻNIONY LUB NIEPRZESZKOLONY PERSONEL. UŻYTKOWNIK MUSI ZAWSZE POSTĘPOWAĆ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI ZAWARTYMI W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.**

**W RAZIE WĄTPLIWOŚCI LUB NIEPRAWIDŁOWEGO DZIAŁANIA URZĄDZENIA NALEŻY JE ODŁĄCZYĆ OD ZASILANIA I NIE PRZEPROWADZAĆ SAMODZIELNEJ KONSERWACJI: KONIECZNE JEST SKONTAKTOWANIE SIĘ Z SERWISEM.**

#### **PRZECIWWSKAZANIA**

**URZĄDZENIA SĄ PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZWIĄZANEGO Z ŻYWNOŚCIĄ. ZABRANIA SIĘ WIĘC UŻYWANIA INNYCH PŁYNÓW LUB SUBSTANCJI, PODGRZEWANIA PŁYNÓW LUB NAPEŁNIANIA UCHWYTÓW SUBSTANCJAMI, KTÓRE MOGĄ USZKODZIĆ LUB ZANIECZYŚCIĆ GRUPY.**

## **4. TRANSPORT**

Maszyna jest dostarczana w opakowaniu na drewnianej palecie z mocnym kartonem i pianką ochronną.



**PRZECHOWUJ MASZYNĘ W POZYCJI PIONOWEJ. NIE ODWRACAJ JEJ DO GÓRY NOGAMI ANI NIE POŁÓŻ NA BOKU. UNIKAJ UDERZEŃ I NARAŻENIA NA DZIAŁANIE CZYNNIKÓW ATMOSFERYCZNYCH.**

Upewnij się, że otrzymana maszyna odpowiada maszynie wymienionej w liście przewozowym, łącznie z wszelkimi akcesoriami. Upewnij się, że nie została uszkodzona podczas transportu, a jeśli tak, zastosuj klauzulę zastrzeżeniową i skontaktuj się z obsługą klienta.



**ELEMENTY OPAKOWANIA (TORBY PLASTIKOWE, KARTONY, GWOŹDZIE ITP.) NIE MOGĄ BYĆ POZOSTAWIONE W ZASIĘGU DZIECI, PONIEWAŻ STANOWIĄ POTENCJALNE ŹRÓDŁO NIEBEZPIECZEŃSTWA. ELEMENTY OPAKOWANIA NALEŻY UTYLIZOWAĆ ZGODNIE Z ZASADAMI SELEKTYWNEJ ZBIÓRKI ODPADÓW.**

## **5. INSTALACJA**

### **5.1. UMIESZCZANIE**

Miejsce, w którym zostanie umieszczona maszyna, musi być płaskie, suche, gładkie, solidne, stabilne, o wysokości powyżej 85 cm i wodoodporne (laminat, żelazo, ceramika itp.) oraz znajdować się w pomieszczeniu o temperaturze od 5° do 45° C. **NIE WOLNO WYSTAWIAĆ NA DZIAŁANIE MROZU.** Nie należy przechowywać maszyny w szafach ani w pobliżu źródeł ciepła (piekarników, kuchenek itp.). Przewód ma długość 2,5 m i musi być dobrze rozłożony, unikając zwijania się i nakładania się, co mogłoby go uszkodzić, w miejscu nienarażonym na wstrząsy lub manipulacje. Nie wolno **go** używać w pobliżu źródeł ciepła lub płynów, nie wolno go uszkadzać (w takim przypadku należy go wymienić przez wykwalifikowany personel). Zaleca się pozostawienie wolnej przestrzeni wokół urządzenia, aby ułatwić jego użytkowanie i konserwację.

## 5.2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Urządzenie jest dostarczane w stanie gotowym do podłączenia zgodnie z wymaganymi specyfikacjami elektrycznymi i wskazanymi na tabliczce znamionowej. Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że dane na tabliczce znamionowej odpowiadają danym sieci elektroenergetycznej.

Kabel zasilający (zdjęcie 1-K) należy podłączyć bezpośrednio do wcześniej skonfigurowanego przyłącza zgodnie z obowiązującymi przepisami. Należy upewnić się, że gniazdo uziemiające jest sprawne i spełnia parametry określone w obowiązujących przepisach. Linia zasilająca musi być wcześniej skonfigurowana zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. System uziemienia i ochrony przed wyładowaniami atmosferycznymi musi być wykonany zgodnie z normami. Do sieci zasilającej należy używać standardowego kabla z przewodem ochronnym (przewodem uziemiającym). Przed kablem zasilającym należy zainstalować automatyczny wyłącznik różnicowoprądowy z wyzwalaczami magnetycznymi o wielkości zgodnej z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Styki muszą mieć rozwarcie równe lub większe niż 3 mm. Należy pamiętać, że każde urządzenie musi być wyposażone we własne urządzenia zabezpieczające. Urządzenie jest dostarczane z zaciskiem do połączenia ekwipotencjalnego, który można podłączyć po instalacji (FOTO 1-Q).



**JEŚLI URZĄDZENIE JEST ZAMARZNIĘTE, MOKRE LUB WILGOTNE, NIE NALEŻY GO INSTALOWAĆ, DOPÓKI NIE BĘDZIE PEWNOŚCI, ŻE CAŁKOWICIE ROZMROZIŁO SIĘ LUB CAŁKOWICIE WYSCHŁO. KONIECZNE JEST RÓWNIEŻ PRZEPROWADZENIE PREWENCYJNEJ KONTROLI PRZEZ SERWIS ASYSTENCYJNY W CELU SPRAWDZENIA EWENTUALNYCH USZKODZEŃ.**

## 5.3. PODŁĄCZENIA WODNE

Przewód doprowadzający wodę musi być wcześniej zainstalowany zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi i wyposażony w zawór odcinający oraz zmiękczac. Przewód doprowadzający wodę musi być wyposażony w zawór odcinający i zmiękczac wody. Wersja z doprowadzeniem wody musi być podłączona do źródła zimnej wody pitnej (o temperaturze nie niższej niż 5°C) i o maksymalnym ciśnieniu 6 barów. Ciśnienie wody na wlocie nie może nigdy przekraczać 10 barów (1 MPa). Urządzenie jest dostarczane z węzłem zbrojonym z przyłączem żeńskim 3/8 "G (ZDJĘCIE 2-B), który należy podłączyć do sieci wodociągowej za pomocą złączki przyłączeniowej (ZDJĘCIE 1-P). Odpływ musi być zainstalowany z otwartym syfonem, aby uniknąć cofania się wody. W zestawie urządzenia znajdują się: złączka do węża dopływowego (FOTO 2-D) do podłączenia do tacki odpływowej (FOTO 1-O), wąż gumowy do podłączenia do węża odpływowego (FOTO 2-E), pierścień zamykający (FOTO 2-C) do zamocowania węża do złączki.

## 6. URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

### 6.1. PRACA

Ekspres do kawy jest przystosowany do podłączenia do instalacji wodociągowej.




Działanie i zarządzanie maszynami jest sterowane elektronicznie za pomocą dedykowanego modułu sterującego.

Elektroniczna jednostka sterująca i jej czujniki kontrolują następujące funkcje:

- Program dedykowany do pierwszego napełniania i pierwszego uruchomienia
- Zarządzanie poziomem wody w kotle parowym
- Przyciski z 5 klawiszami do parzenia kawy
- Programowanie dawek kawy
- System nadzoru i kontroli za pomocą alarmów



## 6.2. ELEMENTY STERUJĄCE

Przyciski przełączające i elementy sterujące na panelu dotykowym umożliwiają sterowanie wszystkimi funkcjami maszyny.

Po naciśnięciu głównego przełącznika  (FOTO 1-A) system zasila urządzenie, czerwona lampka  (FOTO 1-B) sygnalizuje automatyczne napełnianie bojlera, a biała lampka  (FOTO 1-C) sygnalizuje pracę elementu grzejnego.

Naciśnięcie przycisków T1, T2, T3, T4     powoduje uruchomienie procesu parzenia kawy.

Obrót pokrętki gorącej wody w lewo (FOTO 1-D) uruchamia podawanie gorącej wody.

Aby wyłączyć urządzenie, wystarczy przytrzymać przycisk T5  i jednocześnie nacisnąć przycisk T3. 




## 6.3. SYGNALIZACJA LED


Diody LED zintegrowane z przyciskami zapalają się po naciśnięciu przycisku, natomiast panele dotykowe mają pięć diod LED (po jednej dla każdego przycisku), które wskazują stan pracy urządzenia.


- **Wszystkie diody LED świecą się** → urządzenie jest włączone i gotowe do użycia (wszystkie urządzenia zabezpieczające działają prawidłowo)
- **Migające diody LED** → sygnalizują alarm i przekroczenie czasu napełniania (wyłączenie ogrzewania)
- **Wyłączone diody LED** → wskazują, że urządzenie jest wyłączone lub, zgodnie z ustawieniami początkowymi, wskazują, że woda nie osiągnęła minimalnego poziomu w bojlerze (ogrzewanie wyłączone).
- **Dioda LED świeci się podczas parzenia kawy** → parzenie kawy (LED1/T1, LED2/T2 itp.)
- **Dioda LED miga podczas parzenia kawy** → alarm przepływomierza

## 6.4. PIERWSZE NAPEŁNIANIE

Po wykonaniu wszystkich połączeń (patrz punkt 5)

- A. Włączyć urządzenie za pomocą głównego wyłącznika  (ZDJĘCIE 1-A) poczekać, aż czerwona lampka  (ZDJĘCIE 1-B) zasygnalizuje napełnienie bojlera wodą
- B. Po osiągnięciu odpowiedniego poziomu wody w bojlerze element grzejny zostanie automatycznie włączony, a biała dioda LED zacznie świecić kolorem  (ZDJĘCIE 1-C).

 **PODCZAS PIERWSZEGO UŻYCIA URZĄDZENIA NAPEŁNIANIE BOJLERA JEST WYŁĄCZANE CO 240 SEKUND ZE WZGLĘDU NA ZASADY BEZPIECZEŃSTWA, A DIODY LED BĘDĄ MIGAĆ. WYŁĄCZ URZĄDZENIE, A NASTĘPNIE WŁĄCZ JE PONOWNIE ZA POMOCĄ GŁÓWNEGO WYŁĄCZNIKA, ABY PONOWNIE AKTYWOWAĆ NAPEŁNIANIE BOJLERA I POWTARZAJ TĘ CZYNNOŚĆ, AŻ DO OSIĄGNIĘCIA ODPOWIEDNIEGO POZIOMU (DIODY LED SĄ WŁĄCZONE).**

 **Gdy urządzenie jest używane po raz pierwszy, po zakończeniu cyklu napełniania bojlera należy uruchomić parzenie z grup i przepuścić około 1 litra wody przez każdą grupę, aby przepłukać obwód przed użyciem.**

## 6.5. NOWE UŻYCIE PO DŁUGIM OKRESIE NIEAKTYWNOŚCI

- A. Upewnij się, że wszystkie połączenia są prawidłowe i bezpieczne.
- B. Upewnij się, że w sieci jest woda i że zawór jest otwarty.



**GDY URZĄDZENIE JEST UŻYWANE PO DŁUGIM OKRESIE NIEAKTYWNOŚCI, PO ZAKOŃCZENIU CYKLU NAPEŁNIANIA BOJLERA, URUCHOM PARZENIE Z GRUP I POZWÓL, ABY PRZEZ KAŻDĄ GRUPĘ PRZEPLYNĘŁO OKOŁO 1 LITRA WODY W CELU WYPLUKANIA OBWODU PRZED UŻYCIEM.**

## 6.6. PARZENIE KAWY



**NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA**

Jeśli wszystkie urządzenia zabezpieczające maszynę (poziom wody w bojlerze) działają prawidłowo, kawę można wybrać, naciskając przycisk na klawiaturze. Dioda LED naciśniętego przycisku zapala się, sygnalizując faktyczne uruchomienie wybranej dawki. Po osiągnięciu zaprogramowanej ilości parzenie zatrzymuje się automatycznie (aby zatrzymać je ręcznie, należy ponownie nacisnąć ten sam przycisk).

## 6.7. DOSTAWKA PARY

Para jest dostarczana tylko wtedy, gdy urządzenie osiągnęło ciśnienie robocze wskazane przez manometr bojlera (ZDJĘCIE 1-J). Aby uzyskać dobre dostarczanie pary, manometr musi wskazywać ciśnienie powyżej 1 bara.

- Otwórz zawór pary, obracając pokrętkę w lewo (FOTO 1-G) i spuść kondensat do miski ociekowej, a następnie zamknij zawór, obracając pokrętkę w prawo.
- Zanurz dyszę parową (ZDJĘCIE 1-H) w podgrzewanym płynie i powoli otwórz kran, obracając pokrętkę w lewo. Wydobywająca się para podgrzeje płyn. Po osiągnięciu żądanej temperatury zamknij kran.
- Po podgrzaniu napoju wyczyść dyszę parową wilgotną ściereczką i otwórz kran na kilka sekund, aby oczyścić otwory dyszy.

## 6.8. DOSTAWKA GORĄCEJ WODY

Ciepła woda jest podawana tylko wtedy, gdy urządzenie osiągnęło ciśnienie robocze wskazane przez manometr bojlera (FOTO 1-J). Aby uzyskać dobry przepływ ciepłej wody, manometr musi wskazywać ciśnienie powyżej 1 bara.


- Umieść pojemnik pod dyfuzorem gorącej wody (ZDJĘCIE 1-I).
- Otwórz kran z gorącą wodą, obracając pokrętkę w lewo (ZDJĘCIE 1-D).
- Po osiągnięciu żądanej ilości, aby zatrzymać wypływ wody, zamknij kran, obracając pokrętkę w prawo.



**PO ZAKOŃCZENIU PODAWANIA CIEPŁEJ WODY POZIOM WODY W BOJLERZE ZOSTAJE AUTOMATYCZNIE PRZYWRÓCONY.**

## 6.9. WERSJA DOSAŻY

Po włączeniu urządzenia, jeśli wszystkie zabezpieczenia urządzenia (poziom wody w bojlerze) są w porządku, można ustawić dawki kawy. Po naciśnięciu przycisku na panelu pierwszej grupy, ustawienia są automatycznie przenoszone również do drugiej grupy (aby ustawić inne dawki w drugiej grupie, powtórz ustawienia na panelu drugiej grupy). Aby ustawić dawki, zawsze używaj uchwytu filtra z odpowiednią ilością zmielonej kawy.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk T5 , aż diody LED zaczną migać.
- W ciągu 10 sekund naciśnij przycisk, który chcesz zaprogramować.
- Po osiągnięciu żądanej ilości naciśnij ponownie przycisk, aby zatrzymać dozowanie i zapisać dawkę
- Powtórz tę czynność dla wszystkich klawiszy, które chcesz zaprogramować.

## 7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

### 7.1. JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ

Aby uzyskać dobrą kawę, ważne jest, aby regulacja mielenia odpowiadała czasowi podawania kawy wynoszącemu od 25 do 30 sekund. Jeśli mielenie jest zbyt grube, kawa będzie jasna i będzie miała bardzo mało pianki, natomiast jeśli mielenie jest zbyt drobne, kawa będzie ciemna i bez pianki. Ponadto ważne jest, aby mielona kawa była świeża i miała jednolitą grubość, a dawka była odpowiednia (około 6 gramów na każdą kawę). Zaleca się mielenie ilości kawy potrzebnej do natychmiastowego spożycia, ponieważ mielona kawa szybko traci swoje właściwości aromatyczne.



#### **NIGDY NIE WYJMUJ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA**


- Odczep uchwyt filtra od grupy zaparzającej, przesuwając pokrętko w lewo, a następnie odwróć go do góry nogami na dolnej tacy, zaczynając od części zewnętrznej, a kończąc na filtrze, aby opróżnić osad (uważaj, aby nie uszkodzić filtra).
- Użyj uchwytu filtra na 1 lub 2 porcje kawy, w zależności od potrzeb (ZDJĘCIE 2-F).
- Napętnij filtr porcją zmielonej kawy, wyrównaj i delikatnie dociśnij kawę.
- Oczyszcz krawędź filtra z wszelkich pozostałości mielonej kawy pozostałych podczas dociskania.
- Zamocuj uchwyt filtra do grupy zaparzającej, przesuwając pokrętko w prawo, aż znajdzie się ono w środkowej części grupy zaparzającej.
- Umieść filiżanki pod wylewkami i rozpocznij nalewanie.
- Po zakończeniu nalewania kawy pozostaw uchwyt filtra w grupie do następnego nalewania.




**POZOSTAWIANIE RESZTEK ZIARN KAWY NA KRAWĘDZI FILTRA UNIEMOŻLIWIA IDEALNE PRZYLEGANIE USZCZELKI DO FILTRA, CO POWODUJE WYCIECZANIE WODY I PROSZEK KAWOWY. PODCZAS WYSYŁKI NALEŻY ZWRÓCIĆ UWAGĘ NA GORĄCE CZĘŚCI URZĄDZENIA, A PRZED WSZYSTKIM NA GRUPĘ ZAPARZAJĄCĄ KAWĘ I RURKĘ PAROWĄ. NIE WOLNO WKŁADAĆ RĄK POD GRUPY I RURKI, GDY SĄ ONE W TRAKCIE PRACY.**

### 7.2 JAK PRZYGOTOWAĆ CAPPUCCINO

- Przygotuj zimne mleko w wysokim, wąskim pojemniku, który musi być wypełniony do połowy.
- Zanurz dyszę parową w pojemniku z mlekiem, aż dotknie dna dyszą.
- Powoli odkręć zawór pary, obracając pokrętko w lewo, a następnie opuść pojemnik, aż rozpylacz dotknie powierzchni mleka.
- Utrzymuj lub przesuwaj pojemnik tak, aby rozpylacz dotykał powierzchni mleka, wprowadzając powietrze w celu wytworzenia piany.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury i uzyskaniu piany zamknij zawór pary, obracając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

 **PO PODGRZANIU NAPOJU ZAWSZE WYCIERAJ RURKĘ PAROWĄ WYCIERACZKĄ I OTWÓRZ NA KILKA SEKUND KRAN, ABY WYMYĆ DYSZE PAROWE I UNIKNĄĆ POWSTANIA SKORUPKI Z MLEKA.**

## 8. KONSERWACJA

 **Czynności konserwacyjne należy wykonywać w zamkniętym pomieszczeniu o temperaturze pokojowej od 5°C do 45°C, gdy urządzenie jest wyłączone, zimne i odłączone od zasilania. NIE NALEŻY UŻYWAĆ DO CZYSZCZENIA URZĄDZENIA NARZĘDZI METALOWYCH LUB ŚCIERNYCH, TAKICH JAK WEŁNA STALOWA, SZCZOTKI METALOWE, IGŁY ITP. ANI AGRESYWNYCH I KOROZYJNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH (KWASÓW, ROZPUSZCZALNIKÓW ITP.). NALEŻY UŻYWAĆ SPECJALNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO EKSPRESMISZEK DO KAWY, DOSTĘPNYCH W SPECJALIZOWANYCH CENTRACH SERWISOWYCH.**

### 8.1. CODZIENNA KONSERWACJA

- Użyj czystej ściereczki lub gąbki, która nie pozostawia włosów ani nitek (najlepiej płótna lub bawełny).
- Ostrożnie wyczyść obudowę, zwracając uwagę na kierunek satynowego wykończenia elementów ze stali nierdzewnej.
- Wyjmij uchwyty filtrów i filtry, usuń osady kawy i opłucz je gorącą wodą, aby rozpuścić osady.
- Wyjmij tackę ociekową i kratkę (FOTO 1-K) i wyczyść je.
- Wyczyść prysznic i uszczelkę grup.
- Wyczyść dyszę parową, sprawdź, czy dysze natryskowe nie są pokryte osadem.

### 8.2. OKRESOWA KONSERWACJA

Oprócz codziennych czynności konserwacyjnych należy wykonać następujące czynności:

- Wyczyść zlew
- Zamocować uchwyt filtra z filtrem ślepym do grupy zaparzającej
- Uruchom cykl mycia grupy (patrz sekcja 8.3)

### 8.3. PROGRAM CZYSZCZENIA GRUPY

 **NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA**

Aby wykonać mycie grupy, należy wielokrotnie aktywować podawanie przez 15/20 sekund. Jeśli używane są detergenty, należy umyć ślepy filtr i powtórzyć cykl mycia, aby wykonać płukanie.

## 9. WYŁĄCZENIE MASZINY Z EKSPLOATACJI

### 9.1. TYMCZASOWE

Wyłącz wszystkie przełączniki i odłącz wtyczkę zasilania. Wykonaj czynności konserwacyjne. Przechowuj maszynę w suchym pomieszczeniu, w temperaturze od 5°C do 45°C, z dala od czynników atmosferycznych i z wyłącznym dostępem (unikaj pozostawiania jej w zasięgu osób niepełnoletnich lub niewykwalifikowanych).

### 9.2. OSTATECZNE

Oprócz czynności wymienionych dla czasowego wyłączenia z eksploatacji, należy odciąć przewód zasilający, zapakować urządzenie do kartonowego pudełka i przekazać je odpowiedniemu personelowi (do autoryzowanego centrum utylizacji odpadów specjalnych lub zbiórki zużytego sprzętu).

## 10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Bezpośrednia interwencja klienta. Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym, aby uniknąć niepotrzebnych kosztów, sprawdź, czy problem występujący w urządzeniu nie jest opisany w poniższym studium przypadku.

### 10.1. URZĄDZENIE ZIMNE, NIE PARZY KAWY, NIE WYDAJE GORĄCEJ WODY I PARY

- Główny wyłącznik jest wyłączony – WŁĄCZ
- Brak zasilania – SPRAWDŹ
- Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa – SPRAWDŹ
- Urządzenie odłączone od zasilania – SPRAWDŹ

### 10.2. WYCIECZKA Z KRAWĘDZI UCHWYTU

- Uszczelka grupy zabrudzona kawą – WYMYJ
- Uszkodzona uszczelka grupy – WYMIENIĆ USZCZELKĘ GRUPY
- Zużyta krawędź filtra – WYMIENIĆ FILTR

### 10.3. KAWA JEST PARZONA KROPLA PO KROPLI

- Zatkane otwory filtra lub zabrudzone otwory uchwytu – WYMYJ
- Zbyt drobne mielenie – ZWIĘKSZYĆ GRUBOŚĆ MIELENIA

### 10.4. ZBYT SZYBKIE PARZENIE

- Zbyt grube mielenie – ZMIENŃ MIELENIE NA DROBIEJSZE
- Zbyt stara kawa – WYMIENIĆ KAWĘ

### 10.5. NIERÓWNE PODAWANIE PARY

- Sprawdź, czy otwory dyszy nie są zatkane – WYMYJ

### 10.6. BRAK PARY

- Sprawdź, czy otwory dyszy nie są zatkane – WYMYJ



**W RAZIE WĄTPLIWOŚCI DOTYCZĄCYCH UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI, SERWISU I INNYCH KWESTII, KTÓRE NIE ZOSTAŁY WYSTARCZAJĄCO OMÓWIONE, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM SERWISOWYM.**



20010 Casorezzo ( Mi ) - Via San Cristoforo 31/33 - Tel +39 02 9010833 - Fax +39 02 9010854 e-mail: magister@magistersistemacaffe.it – internet: www.magistersistemacaffe.it

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**  
**DEKLARACJA ZGODNOŚCI**  
**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**  
**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**  
**KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG**



Oświadczam się, że maszyna opisana na tabliczce znamionowej, której dotyczy niniejsze oświadczenie, jest zgodna z następującymi normami:

Maszyna opisana na tabliczce znamionowej, której dotyczy niniejsze oświadczenie, jest zgodna z następującymi normami:

Urządzenie opisane na tabliczce znamionowej, do której odnosi się niniejsza deklaracja, jest zgodne z następującymi normami:

Urządzenie opisane na tabliczce znamionowej, do której odnosi się niniejsze oświadczenie, jest zgodne z następującymi normami:

Oświadczam się, że urządzenie opisane na tabliczce znamionowej, do której odnosi się niniejsze oświadczenie, jest zgodne z następującymi normami:

**IEC 60335-2-75:2012, AMD1:2015, AMD2:2018**  
**EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021, CISPR**  
**14-1-2016; CISPR 14-2:2015**  
**IEC61000-3-2:2018, EN IEC 61000-3-3:2013+AMD; IEC 61000-3-11:2017;**  
**IEC 61000-3-3:2011, EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015; EN IEC 61000-3-2:2019,**  
**EN 61000-3-3:2013+AMD1; EN 61000-3-11:2000; EN 61000-3-12:2011**

Zgodnie z przepisami dyrektyw WE:

na podstawie przepisów dyrektyw WE:

zgodnie z postanowieniami dyrektyw WE na

podstawie przewidzianych wytycznych:

na podstawie przepisów dyrektywy WE:

**2006/42/CE - 2014/35/CE - 2014/30/CE**

**2011/65/CE (Rohs)**

**Rozporządzenie europejskie 1907/2006**

**(REACH)**

Niniejsza deklaracja traci ważność, jeśli maszyna zostanie zmodyfikowana bez naszej wyraźnej zgody.

Niniejsze oświadczenie nie ma zastosowania do maszyn zmodyfikowanych bez naszej zgody.

Wszelkie modyfikacje maszyny bez naszej zgody spowodują unieważnienie niniejszego certyfikatu

CE. W przypadku modyfikacji maszyn bez naszej zgody niniejsze oświadczenie traci ważność.

Niniejsze oświadczenie traci ważność w przypadku wprowadzenia zmian w maszynie, które nie zostały wcześniej uzgodnione z naszą firmą.

Dokumentacja techniczna dotycząca konstrukcji jest przechowywana w Dokumentacja techniczna dotycząca produkcji jest przechowywana w Dokumentacja techniczna produkcji znajduje się w firmie Die technischen Unterlagen der Herstellung befinden sich bei El fasciculo técnico de la construcción se conserva en

**MAGISTER SISTEMA CAFFE' SRL**