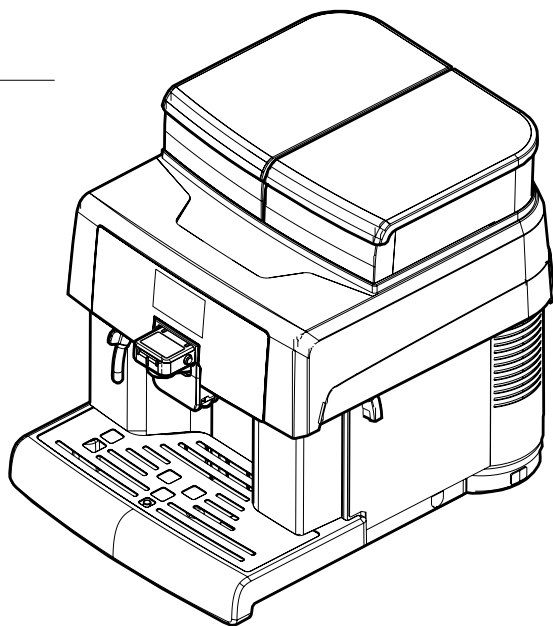




Automatyczny ekspres do kawy espresso i gorących
napojów

AULIKA EVO

FOCUS



Type: SUP040 E

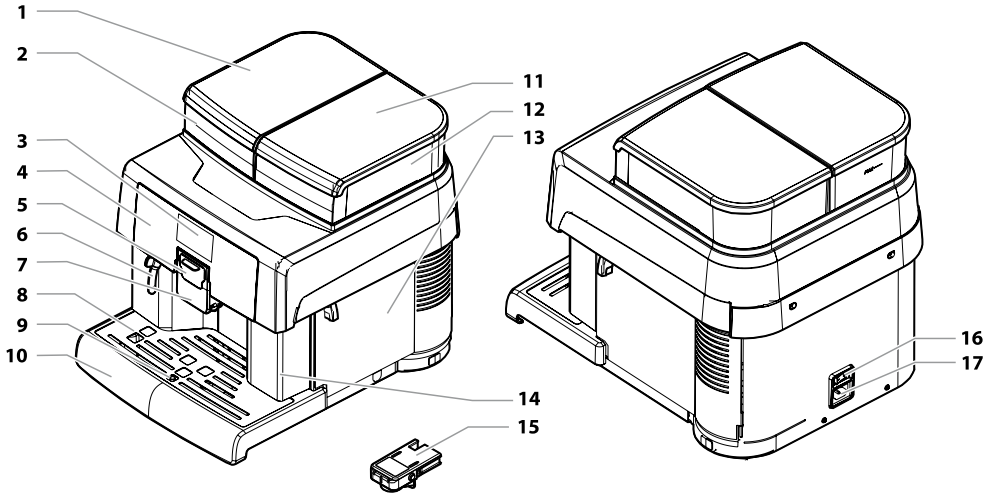


UWAGA: Przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

OBSŁUGA I KONSERWACJA


PL

GŁÓWNE ELEMENTY



1	Pokrywa pojemnika na wodę
2	Pojemnik na wodę
3	Wyświetlacz
4	Panel sterowania
5	Pokrywa przegródki na Cappuccinatore
6	Rurka gorącej wody/pary
7	Dozownik kawy
8	Kratka na filiżanki
9	Pływak pełnej tacy ociekowej

10	Taca ociekowa
11	Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą
12	Pojemnik na kawę ziarnistą
13	Drzwiczki do przegródki serwisowej
14	Kasetka na fusy po kawie
15	Cappuccinatore
16	Wyłącznik ON/OFF
17	Gniazdko elektryczne

 Schemat elementów dotyczy wszystkich modeli urządzenia. Sprawdzić, które elementy odnoszą się do zakupionego ekspresu. Niektóre funkcje mogą być niedostępne.


ZASADY BEZPIECZEŃSTWA


- ⚠ **Elementy pod napięciem nie mogą stykać się z wodą ze względu na niebezpieczeństwo zwarcia! Para i gorąca woda mogą spowodować oparzenia!**
- ⚠ **Przeznaczenie użytkowe**
- ⚠ Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w małych biurach i urzędach.
- ⚠ Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat (i starsze) oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia i odpowiedniego przygotowania, tylko i wyłącznie pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo oraz po uprzednim ich pouczeniu co do sposobu bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim zagrożeniach.
- ⚠ Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- ⚠ Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez opieki.
- ⚠ **Zasilanie elektryczne**
- ⚠ Urządzenie musi być podłączone do zasilania elektrycznego przez administratora zgodnie z charakterystyką sieci zasilania.
- ⚠ **Kabel zasilający**
- ⚠ Nie wolno używać urządzenia, jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony.
- ⚠ Należy niezwłocznie powiadomić administratora, jeżeli kabel i/lub wtyczka są uszkodzone.


- ⚠ Nie przeciągać kabla zasilającego przez narożniki lub ostre krawędzie albo nad gorącymi przedmiotami i chronić go od oleju.
- ⚠ Nie przesuwac i nie ciągnąć urządzenia, trzymając go za kabel. Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za kabel, i nie dotykać jej mokrymi rękami lub stopami. Kabel zasilający nie powinien swobodnie zwisać ze stołów lub półek.
- ⚠ **Ochrona osób**
- ⚠ Upewnić się, że urządzenie i/lub elementy opakowania nie będą znajdować się w zasięgu dzieci.
- ⚠ Nie wolno kierować strumienia gorącej wody i/lub pary w kierunku własnym i/lub w kierunku innych osób.
- ⚠ Nie wolno dotykać rurki gorącej wody rękami. Zawsze należy używać odpowiednich uchwytów lub pokręteł.
- ⚠ **Niebezpieczeństwo poparzeń**
- ⚠ Nie dotykać rurki gorącej wody i/lub dozownika kawy/produktu.
- ⚠ **Postępowanie w przypadku pożaru**
- ⚠ W przypadku pożaru do gaszenia należy używać gaśnicy z dwutlenkiem węgla (CO₂). Nie używać wody ani gaśnic proszkowych.
- ⚠ **Miejsce przeznaczone do użytku i konserwacji**
- ⚠ Instalację urządzenia powinien wykonać administrator zgodnie z zasadami bezpieczeństwa obowiązującymi w momencie instalacji urządzenia.

- ⚠ Urządzenie może być przemieszczane tylko przez administratora.
- ⚠ Nie używać urządzenia na świeżym powietrzu.
- ⚠ Nie instalować urządzenia w miejscach, w których stosowany jest strumień wody.
- ⚠ Nie umieszczać urządzenia w pobliżu otwartego ognia i/lub bardzo rozgrzanych przedmiotów. Obudowa mogłaby się stopić lub zostać uszkodzona.
- ⚠ Nie używać w miejscach, w których temperatura może osiągać wartości wynoszące 2°C i/lub mniej bądź przekraczające 32°C; Jeżeli urządzenie będzie pracować w takich warunkach, należy skontaktować się z administratorem w celu dokonania kontroli.
- ⚠ Urządzenie musi być montowane w pozycji poziomej.
- ⚠ Urządzenie powinno być montowane w miejscach, w których może być kontrolowane przez kompetentne osoby.
- ⚠ **Czyszczenie**
- ⚠ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy ustawić wyłącznik główny w pozycji OFF (0) i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Poczekać, aż urządzenie się ochłodzi.
- ⚠ Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie!
- ⚠ Surowo zabrania się przeprowadzania interwencji wewnątrz urządzenia.
- ⚠ Nie wolno czyścić urządzenia strumieniem wody.
- ⚠ Urządzenie i jego elementy muszą być oczyszczone i umyte po okresie, w którym nie były użytkowane.


Używanie mleka

 Mleko powinno być używane i przechowywane zgodnie ze wskazaniami znajdującymi się na oryginalnym opakowaniu producenta.


 Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku zastosowania mleka do celów innych niż spożycie.


 Mleko należy przechowywać w niskiej temperaturze, ponieważ wysoka temperatura powoduje jego zakwaszenie. W związku z tym należy czyścić Cappuccinatore po każdym użyciu zgodnie z opisem zawartym w instrukcji.


Ochrona urządzenia


 Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przechowywać urządzenie w suchym i niedostępnym dla dzieci miejscu. Chronić urządzenie przed kurzem i brudem.

Naprawy / Konserwacja

 W przypadku awarii, usterek lub podejrzenia o usterkach powstałych w wyniku upadku należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i niezwłocznie powiadomić administratora lub wyspecjalizowanego technika.

 Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia.

 Tylko administrator i/lub technik mogą wykonywać czynności naprawcze i konserwacyjne.


 Dostęp do strefy serwisowej jest dozwolony tylko dla osób potrafiących korzystać z urządzenia, w szczególności w odniesieniu do bezpieczeństwa i higieny.


SPIS TREŚCI


GŁÓWNE ELEMENTY	2	9 DZIAŁANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA	52
1 WSTĘP DO INSTRUKCJI	9	9.1 WŁĄCZENIE URZĄDZENIA	52
1.1 WPROWADZENIE	9	9.2 NAGRZEWANIE I PŁUKANIE	53
1.2 ZASTOSOWANE SYMBOLE	10	9.3 CYKL PŁUKANIA/AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA	54
2 INFORMACJE O URZĄDZENIU	11	9.4 URZĄDZENIE PRZYJAZNE DLA ŚRODOWISKA: STAND-BY	54
2.1 INFORMACJE DLA SERWISANTA	11	9.5 RODZAJE KONTROLEK / TRYBY DZIAŁANIA URZĄDZENIA	54
2.2 OPIS I PRZEZNACZENIE UŻYTKOWE	11	9.6 PARZENIE KAWY	55
2.3 OZNACZENIE URZĄDZENIA	12	9.7 CAPPUCCINATORE	55
2.4 DANE TECHNICZNE	13	9.8 PARZENIE CAPPUCCINO	56
3 BEZPIECZEŃSTWO	14	9.9 NALEWANIE MLEKA Z KAWĄ (LATTE MACCHIATO)	58
3.1 WPROWADZENIE	14	9.10 NALEWANIE MLEKA	60
3.2 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	14	9.11 NALEWANIE GORĄCEJ WODY	62
3.3 UPRAWNIENIA OPERATORÓW	15	9.12 PRODUKTY „EKSTRA”	62
3.4 INNE ZAGROŻENIA	15	9.13 REGULACJA ILOŚCI PRODUKTU W FILIŻANCIE	66
4 PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA	16	9.14 OBSŁUGA URZĄDZENIA Z KREDYTAMI	70
4.1 ROZŁĄDUNEK I PRZENOSZENIE URZĄDZENIA	16	9.15 OPRÓŻNIENIE KASETKI NA FUSY	71
4.2 PRZECHOWYWANIE	16	10 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	72
5 MONTAŻ	17	10.1 OGÓLNE UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEJ PRACY URZĄDZENIA	72
5.1 OSTRZEŻENIA	17	10.2 BIEŻĄCE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	73
5.2 ROZPAKOWANIE I USYTUOWANIE URZĄDZENIA	18	11 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	90
5.3 PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ	20	11.1 SYGNALIZACJE	90
6 OPIS ELEMENTÓW STEROWNICZYCH	21	11.2 PROBLEMY - PRZYCZYNY - ROZWIĄZANIA	92
6.1 WYŁĄCZNIK GŁÓWNY	21	12 PRZECHOWYWANIE - UTYLIZACJA URZĄDZENIA	94
6.2 WYŚWIETLACZ	21	12.1 PRZENIESIENIE URZĄDZENIA W INNE MIEJSCE	94
6.3 KLAWIATURA	21	12.2 OKRES NIEUŻYWANIA I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA	94
6.4 OPIS PRZYCISKÓW W FAZIE NORMALNEJ PRACY	21	13 ZASADY POSTĘPOWANIA Z URZĄDZENIEM PO ZAKOŃCZENIU JEGO EKSPLOATACJI	95
7 UZUPEŁNIANIE I URUCHAMIANIE	23		
7.1 MIESZANKI KAWY	23		
7.2 UZUPEŁNIANIE KAWY ZIARNISTEJ	23		
7.3 NAPEŁNIANIE POJEMNIKA NA WODĘ	24		
7.4 POMIAR I REGULACJA TWARDOŚCI WODY	24		
7.5 FILTR WODY „INTENZA+”	26		
7.6 REGULACJA STOPNIA MIELENIA	29		
7.7 REGULACJA „AROMA” - ILOŚĆ KAWY MIELONEJ	30		
7.8 REGULACJA DOZOWNIKA KAWY	30		
7.9 WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA	31		
7.10 USTAWIENIE JĘZYKA (PRZY PIERWSZYM UŻYCIU)	32		
7.11 PIERWSZE UŻYCIE - UŻYCIE PO DŁUGIM OKRESIE NIEUŻYWANIA	32		
7.12 MYCIE CZĘŚCI MAJĄCYCH KONTAKT Z ŻYWNOSCIĄ	33		
7.13 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA	33		
8 MENU PROGRAMOWANIA	34		
8.1 OPIS PRZYCISKÓW W FAZIE PROGRAMOWANIA	34		
8.2 PROGRAMOWANIE MENU UŻYTKOWNIKA	35		
8.3 PROGRAMOWANIE MENU TECHNICZNEGO	38		
8.4 USTAWIANIE HASŁA DO MENU UŻYTKOWNIKA	49		
8.5 USTAWIANIE HASŁA DO MENU TECHNICZNEGO	50		


1 WSTĘP DO INSTRUKCJI


1.1 Wprowadzenie


 Niniejsza publikacja stanowi integralną część urządzenia. Należy się z nią uważnie zapoznać, aby prawidłowo korzystać z urządzenia, zgodnie z zasadniczymi wymaganiami w zakresie bezpieczeństwa.

 Niniejsza instrukcja zawiera informacje techniczne niezbędne do poprawnego wykonania procedur obsługi, montażu, czyszczenia i konserwacji urządzenia.

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

 Niniejsza instrukcja powinna być starannie przechowywana i dołączona do urządzenia przez cały okres jego eksploatacji, również w przypadku sprzedaży urządzenia.

 W przypadku zgubienia lub uszkodzenia niniejszej instrukcji można zamówić jej egzemplarz u producenta lub w serwisie technicznym. W tym celu należy podać informacje umieszczone na tabliczce identyfikacyjnej znajdującej się z tyłu urządzenia.

 Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania dowolnych zmian bez wcześniejszej zapowiedzi.

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.

Oprócz symboli zamieszczono komunikat określający procedurę obsługi urządzenia lub procedurę postępowania oraz informacje przydatne do zapewnienia poprawnej pracy urządzenia.



Uwaga

Symbol ten jest używany w celu zwrócenia uwagi na zagrożenia dla osób wykonujących czynności związane z obsługą, dostawą lub konserwacją urządzenia.



Zakaz

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



Ważne

Symbol ten określa czynności, których poprawne wykonanie zapewnia poprawną pracę urządzenia.



Zalecane rozwiązania

Symbol ten wskazuje alternatywne procedury, które usprawniają czynności związane z programowaniem i/lub konserwacją urządzenia.



Użytkownik

Wskazuje użytkownika urządzenia. Użytkownik nie może wykonywać żadnych czynności związanych z czyszczeniem lub serwisowaniem urządzenia.



Dostawca

Określa czynności, które mogą być wykonywane przez osobę zajmującą się dostawami lub czyszczeniem urządzenia.

Dostawca nie może wykonywać żadnych czynności zastrzeżonych dla serwisanta.




Serwisant

Określa czynności, które są zastrzeżone dla osób wykwalifikowanych w zakresie serwisowania urządzenia.

2 INFORMACJE O URZĄDZENIU

2.1 Informacje dla serwisanta

 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.

Serwis techniczny udziela niezbędnych wyjaśnień i informacji na temat pracy urządzenia oraz przyjmuje zamówienia na dostawę części zamiennych lub pomoc techniczną.

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.

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część dostawy urządzenia i zawsze należy zapewnić możliwość zapoznania się z nią przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności w urządzeniu.


2.2 Opis i przeznaczenie użytkowe


Niniejsze urządzenie umożliwia automatyczne parzenie:

- zwykłej kawy i kawy espresso przygotowanej na bazie mielonej kawy ziarnistej;
- gorącej wody do przygotowania napojów;
- napojów na bazie mleka przygotowanych przy użyciu Cappuccinatore dołączonego do urządzenia.

Elegancka obudowa urządzenia została zaprojektowana do zastosowania w małych biurach, firmach i urzędach.

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

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

 Niewłaściwe użycie urządzenia:

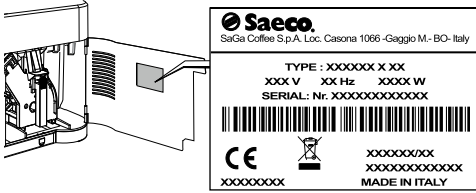
użycie niezgodne z przeznaczeniem użytkowym i/lub ze sposobami użytkowania określonymi w niniejszej instrukcji;

- wszelkie czynności wykonywane w urządzeniu, jeżeli są sprzeczne z zasadami zawartymi 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;
- instalacja urządzenia w środowisku zewnętrznym.

W takich przypadkach kosztami naprawy urządzenia zostanie obciążony użytkownik.


2.3 Oznaczenie urządzenia


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



Na tabliczce znamionowej znajdują się następujące informacje:

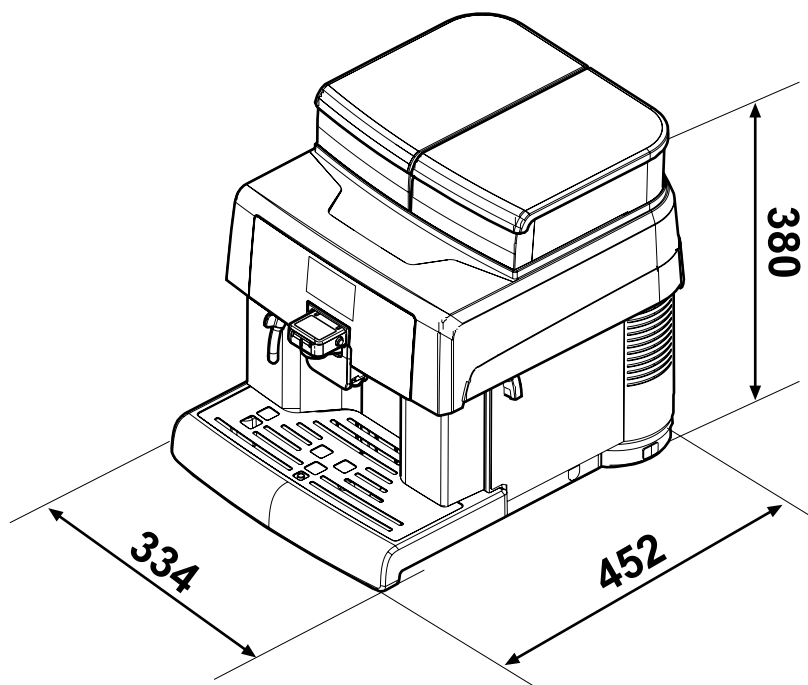
- nazwa producenta;
- znak zgodności;
- model;
- numer seryjny;
- rok i miesiąc produkcji;
- napięcie zasilania (V);
- częstotliwość zasilania (Hz);
- pobór mocy (W);
- kod urządzenia.

 **Zabronione jest usuwanie lub modyfikowanie tabliczki znamionowej.**

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

2.4 Dane techniczne

Wymiary (dł. x wys. x gł.)	334 x 380 x 452 mm
Waga	około 15 kg
Materiał obudowy	Metal - Tworzywo termoplastyczne
Moc nominalna	patrz tabliczka znamionowa
Napięcie zasilania	patrz tabliczka znamionowa
Długość kabla zasilającego	około 1200 mm
Pojemność	Pojemnik na wodę 2,5 l Kasetka na fusy 18 fusów
Panel sterowania	Przedni
Poziom ciśnienia akustycznego ważonego A	poniżej 70 dB
Ciśnienie pompy	Maks. 1,5 MPa (15,0 bar)
Przyłącza wodne (tylko wersja z siecią wodną)	Ciśnienie maksymalne 0,8 MPa (8 bar) Ciśnienie minimalne 0,15 MPa (1,5 bar)
Warunki otoczenia pracy	Temperatura minimalna: powyżej 2°C Temperatura maksymalna: poniżej 32°C Maksymalna wilgotność: poniżej 80%
Urządzenia zabezpieczające	Zawór bezpieczeństwa ciśnienia bojlera Termostat bezpieczeństwa



Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian dotyczących konstrukcji i realizacji, wynikających z rozwoju technologicznego.

3 BEZPIECZEŃSTWO

3.1 Wprowadzenie

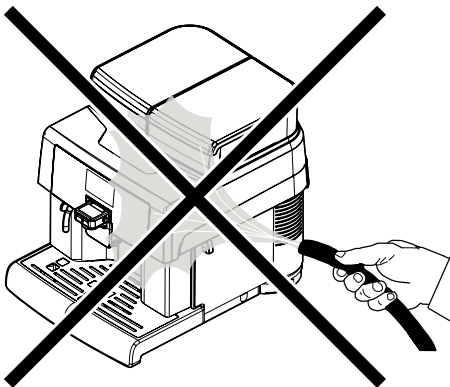
Zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami firma SaGa Coffee opracowała w swoich zakładach dokumentację techniczną urządzenia AULIKA EVO na podstawie wymienionych niżej norm, które zostały uwzględnione na etapie projektowania:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - 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:

- usuwać lub wyłączać systemów bezpieczeństwa zamontowanych w 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.

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;
- użyłację 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.

 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 trzy rodzaje operatorów, którzy mają różne uprawnienia:

 **Użytkownik**

Użytkownik nie może wykonywać żadnych operacji w elementach wewnętrznych urządzenia.


 **Dostawca**

Serwisant jest odpowiedzialny za zaopatrzenie w produkty, czyszczenie urządzenia z zewnątrz, uruchomienie i zatrzymanie urządzenia.


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


 **Serwisant**


Jest to jedyna osoba uprawniona do wykonywania procedur programowania oraz czynności związanych z regulacją, kalibracją i serwisowaniem.

 **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 Inne zagrożenia

 Komora zaparzania nie ma zabezpieczeń chroniących przed przypadkowym kontaktem rąk z kawą lub gorącą wodą.

 Włożenie rąk do komory podczas parzenia napoju wiąże się z ryzykiem poparzenia rąk.

 Przed nalaniem napoju należy sprawdzić, czy poprzedni napój został zabrany oraz czy uchwyt do szklanki jest wolny.

4 PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

⚠ Wszystkie czynności opisane w niniejszym rozdziale należą do wyłącznej kompetencji administratora lub wyspecjalizowanego technika. Osoby te powinny odpowiednio określić wszystkie kolejne czynności oraz zastosować odpowiednie narzędzia i przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

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 przenoszonoego 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;
- podnosić urządzenia przy pomocy lin lub dźwigu;
- zostawiać urządzenia w miejscu narażonym na działanie czynników atmosferycznych lub w wilgotnych miejscach albo w pobliżu źródeł ciepła.

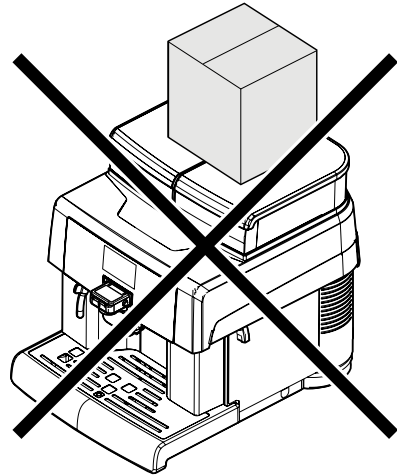
4.2 Przechowywanie

Urządzenie jest umieszczone w opakowaniu z tektury i styropianu.

W przypadku, gdy urządzenie nie jest od razu montowane, 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;

- wilgotność maksymalna poniżej 90% (bez skropliny);
- nie wolno układać na urządzeniu innych urządzeń lub pudeł;

w każdym przypadku należy chronić urządzenie przed osadami kurzu lub innych substancji.



⚠ Z uwagi na łączną masę nie wolno układać na sobie więcej niż trzech urządzeń. Urządzenie powinno być przechowywane w oryginalnym opakowaniu, w pomieszczeniu WOLNYM od wilgoci i/lub kurzu.

5 MONTAŻ

⚠ Wszystkie czynności opisane w niniejszym rozdziale należą do wyłącznej kompetencji administratora lub wyspecjalizowanego technika. Osoby te powinny odpowiednio określić wszystkie kolejne czynności oraz zastosować odpowiednie narzędzia i przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

5.1 Ostrzeżenia

⚠ Urządzenie 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 może być także montowane 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:

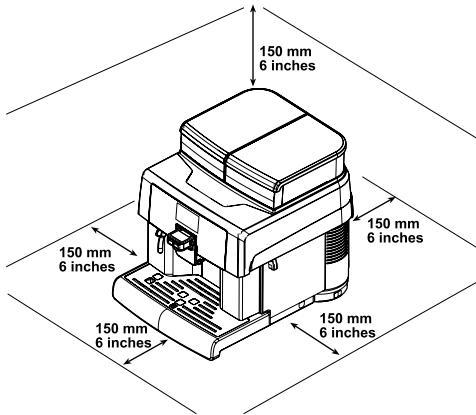
- punkt podłączenia do sieci zasilania (gniazdka elektrycznego) musi się znajdować w łatwo dostępnym miejscu w odległości nie większej niż 1,2 m;
- powierzchnia podparcia nie może mieć nachylenia większego niż 2°;
- napięcie w gniazdku elektrycznym musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce identyfikacyjnej.

⚠ Urządzenie musi być montowane w pozycji poziomej.

⚠ Należy zapewnić swobodny dostęp do urządzenia i do wtyczki, aby umożliwić użytkownikowi wykonywanie czynności w urządzeniu bez żadnych ograniczeń i aby można było niezwłocznie opuścić teren w razie potrzeby.

Poniżej przedstawiono konieczne miejsca dostępu:

- do przycisków sterowniczych umieszczonych z przodu;
do komponentów w celu wykonania prac w razie awarii urządzenia.



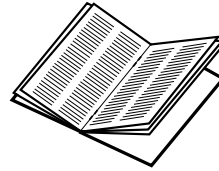
! Obecność pól magnetycznych lub bliskość urządzeń elektrycznych, które generują zakłócenia, może spowodować awarię układu elektronicznego urządzenia. W temperaturze około 0°C wewnętrzne części urządzenia, które zawierają wodę, mogą zamarznąć. Nie wolno używać urządzenia w powyższych warunkach.

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. Do urządzenia dołączane jest opakowanie z akcesoriami.

Lista dołączonych akcesoriów

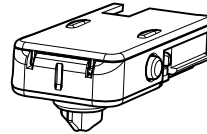
Instrukcja: instrukcja obsługi urządzenia.



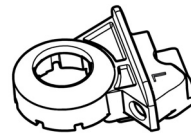
Kabel elektryczny: umożliwia podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej.



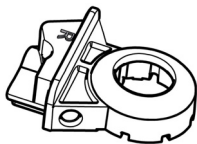
Cappuccinatore: umożliwia parzenie napojów na bazie mleka.



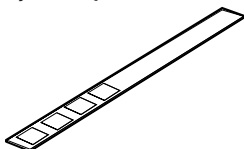
Lewa złączka do Cappuccinatore: umożliwia połączenie pojemnika na mleko z Cappuccinatore w przypadku, gdy urządzenie nie posiada automatu wrzutowego.



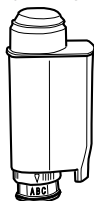
Prawa złączka do Cappuccinatore: umożliwia połączenie pojemnika na mleko z Cappuccinatore w przypadku, gdy w urządzeniu zainstalowano automat wrzutowy.



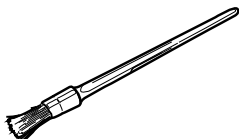
Tester twardości wody: szybki test do sprawdzenia rzeczywistej twardości wody używanej do parzenia napojów; test jest bardzo ważny dla ustawienia twardości wody w urządzeniu.



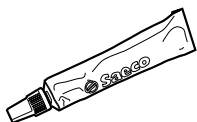
Filtr wody „Intenza+”: usuwa nieprzyjemne zapachy, które mogą być obecne w wodzie, i obniża twardość wody, pozwalając na lepsze wykorzystanie urządzenia.



Pędzelek czyszczący: usuwa pył po kawie z przegródki serwisowej.



Smar: umożliwia regularne smarowanie bloku kawy.



Proszek do czyszczenia obwodu mleka: umożliwia prawidłowe i dokładne czyszczenie obwodu oraz usunięcie wszelkich resztek mleka.



Pastyłki do czyszczenia bloku: umożliwiają prawidłowe czyszczenie bloku kawy i zwiększają jego trwałość.



Lista akcesoriów opcjonalnych

Roztwór odwapniający: umożliwia usunięcie kamienia powstałego w obwodzie wodnym w wyniku normalnego użytkowania.



5.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ Operacja ta może być wykonywana tylko przez wykwalifikowanych techników lub przez administratora.

⚠ Urządzenie powinno być podłączone do układu zasilania elektrycznego o maksymalnej impedancji (Z) wynoszącej $0,388 \Omega$.

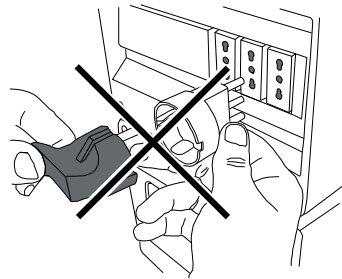
Serwisant, który wykonuje montaż urządzenia, powinien się upewnić, czy:

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.

⊖ Nie używać przejściówek lub listew zasilających.



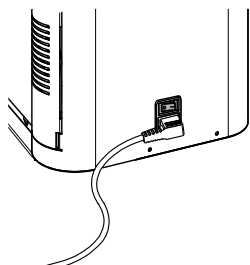
☞ Sprawdzić, czy wtyczka kabla zasilającego będzie łatwo dostępna również po wykonaniu montażu.

6 OPIS ELEMENTÓW STEROWNICZYCH

6.1 Wyłącznik główny

Znajduje się w części tylnej urządzenia.

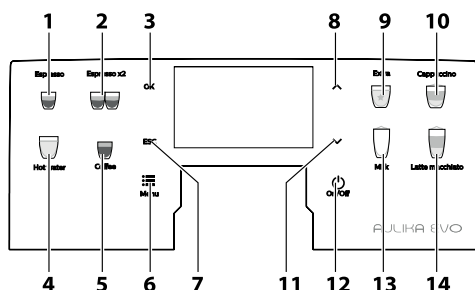
Po ustawieniu wyłącznika w pozycji „I” włącza się urządzenie (włączenie funkcji elektrycznych). Po ustawieniu wyłącznika w pozycji „O” wyłącza się urządzenie (wyłączenie funkcji elektrycznych).



6.2 Wyświetlacz

Na wyświetlaczu pojawiają się komunikaty podczas normalnej obsługi, programowania i serwisowania.

6.3 Klawiatura



1	Przycisk „Espresso”
2	Przycisk „Espresso x2”
3	Przycisk „OK”
4	Przycisk „Hot Water”
5	Przycisk „Coffee”
6	Przycisk „Menù”
7	Przycisk „ESC”
8	Przycisk „Up”
9	Przycisk „Extra”
10	Przycisk „Cappuccino”
11	Przycisk „Down”

12	Przycisk „Stand-by”
13	Przycisk „Milk”
14	Przycisk „Latte Macchiato”

6.4 Opis przycisków w fazie normalnej pracy

Przycisk „Espresso”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się zaparzanie kawy espresso.

W trakcie parzenia, kiedy właściwa kontrolka świeci światłem stałym, można nacisnąć ponownie przycisk do zatrzymywania nalewania napoju.

Przycisk „Espresso x2”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się parzenie dwóch kaw espresso.

W trakcie parzenia, kiedy właściwa kontrolka świeci światłem stałym, można nacisnąć ponownie przycisk do zatrzymywania nalewania napoju.

Przycisk „OK”

Przycisk ten umożliwia zatwierdzenie wybranej pozycji w menu.

W trakcie PROGRAMOWANIA przycisk OK można nacisnąć tylko wówczas, kiedy na ekranie widoczny jest napis „OK, ABY ZAPISAĆ”.

Przycisk „Hot Water”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się nalewanie gorącej wody.

W trakcie parzenia, kiedy właściwa kontrolka świeci światłem stałym, można nacisnąć ponownie przycisk do zatrzymywania nalewania napoju.

Przycisk „Coffee”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się zaparzanie kawy.

W trakcie parzenia, kiedy właściwa kontrolka świeci światłem stałym, można nacisnąć ponownie przycisk do zatrzymywania nalewania napoju.

Przycisk „Menù”

Wciśnięcie tego przycisku powoduje przejście do menu użytkownika, które umożliwia umycie niektórych komponentów urządzenia (Cappuccinatore i bloku zaparzającego) oraz przejście do menu technicznego, które przewiduje, między innymi, wykonanie czynności konserwacyjnych.

Przycisk „ESC”

W trakcie PARZENIA przycisk ESC umożliwia zatrzymanie cyklu parzenia lub anulowanie polecenia wytworzenia danego napoju, jeśli zostanie on naciśnięty podczas mielenia kawy.

W trakcie PROGRAMOWANIA przycisk ten umożliwia opuszczenie menu bez zmiany edytowanego lub wybranego parametru.

Przycisk „Up”

Przycisk ten umożliwia przewijanie w górę poszczególnych pozycji w menu użytkownika. Ponadto pozwala na zwiększenie parametrów liczbowych możliwych do skonfigurowania w menu (na przykład jasności).

Przycisk „Extra”

Wciśnięcie tego przycisku umożliwia przejście do menu przygotowywania innych napojów. W trakcie parzenia, kiedy właściwa kontrolka świeci światłem stałym, można nacisnąć ponownie przycisk do zatrzymywania nalewania napoju.

Przycisk „Cappuccino”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się zaparzanie cappuccino. W trakcie parzenia, kiedy właściwa kontrolka świeci światłem stałym, można nacisnąć ponownie przycisk do zatrzymywania nalewania napoju.

Przycisk „Down”

Przycisk ten umożliwia przewijanie w dół poszczególnych pozycji w menu użytkownika. Ponadto pozwala na zmniejszenie parametrów liczbowych możliwych do skonfigurowania w menu (na przykład jasności).

Przycisk „Stand-by”

Po naciśnięciu przycisku „Stand-by” pojawia się ekran, na którym widnieje żądanie przytrzymania tego przycisku przez 3 sekundy, aby wejść do trybu Stand-by. Gdyby użytkownik zwolnił przycisk przed upływem wspomnianych 3 sekund, pojawi się napis „PROSZĘ CZEKAĆ” i po 2 sekundach nastąpi powrót do trybu gotowości urządzenia.

Przycisk „Milk”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się nalewanie mleka. W trakcie parzenia, kiedy właściwa kontrolka świeci światłem stałym, można nacisnąć ponownie przycisk do zatrzymywania nalewania napoju.

Przycisk „Latte Macchiato”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się zaparzanie mleka z kawą (latte macchiato). W trakcie parzenia, kiedy właściwa kontrolka świeci światłem stałym, można nacisnąć ponownie przycisk do zatrzymywania nalewania napoju.



Jeśli parzenie napoju składającego się z dwóch produktów niedozowanych równocześnie zostanie zatrzymane, urządzenie będzie dozować tylko drugi produkt. Na przykład jeśli zostanie zatrzymane dozowanie mleka do cappuccino, urządzenie zacznie dozować tylko kawę.

7 UZUPEŁNIANIE I URUCHAMIANIE

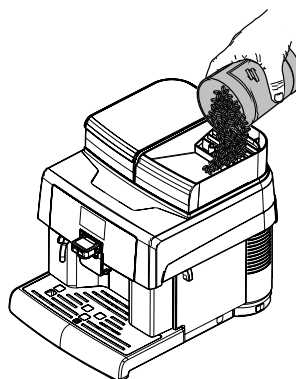
7.1 Mieszanki kawy

Wsypać kawę ziarnistą do pojemnika.

Zalecamy używanie świeżej, nieoleistej kawy o średniej grubości ziarna.

- Używać mieszanki przeznaczonej do kawy espresso.
- Aby zaparzyć mocną i aromatyczną kawę espresso, należy używać specjalnych mieszanek do ekspresów do kawy espresso.

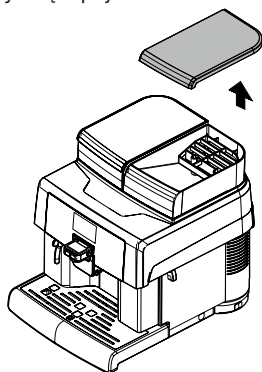
Przechowywać kawę w chłodnym miejscu, w hermetycznie zamkniętym pojemniku.



7.2 Uzupelnianie kawy ziarnistej

- ⚠** Wsypywać do pojemnika tylko i wyłącznie kawę ziarnistą. Kawa mielona, rozpuszczalna lub inne przedmioty uszkodzą urządzenie.

Zdjąć pokrywkę z pojemnika na kawę.




- 👉** Pojemnik może być wyposażony w inny system bezpieczeństwa w zależności od przepisów obowiązujących w kraju użytkownika urządzenia.

- 👉** Do napełniania pojemnika na kawę należy używać sterylnych rękawic jednorazowych, aby uniknąć zanieczyszczenia bakteryjnego.

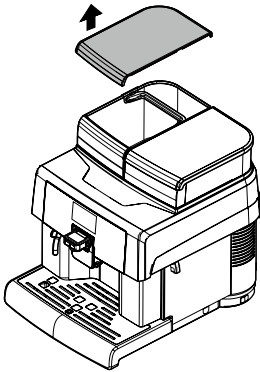
- 👉** Jeżeli pojemnik na wodę nie jest włożony, należy sprawdzić, czy żadne ziarenko kawy nie wpadło do przegródki pojemnika. Jeżeli tak, należy je wyjąć, aby nie spowodować awarii.

Założyć pokrywkę na pojemnik na kawę.

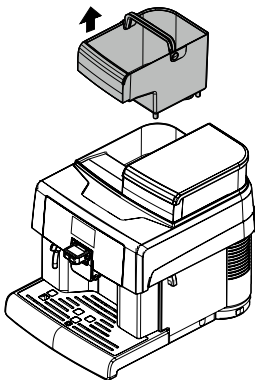
7.3 Napełnianie pojemnika na wodę

 Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć pojemnik na wodę. Pojemnik należy napełniać tylko świeżą pitną wodą. Gorąca lub gazowana woda albo inne płyny mogą uszkodzić urządzenie.

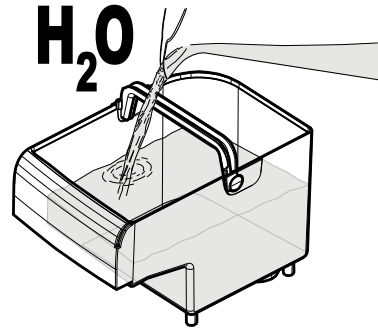
Zdjąć pokrywkę pojemnika na wodę.




Wyjąć pojemnik. Podnieść go przy pomocy odpowiedniego uchwytu zamontowanego wewnątrz.



Wypłukać go i napełnić świeżą wodą. Nie przekraczać poziomu (MAX) oznaczonego na pojemniku.




 Do napełniania pojemnika na wodę należy używać sterylnych rękawic jednorazowych, aby uniknąć zanieczyszczenia bakteryjnego.

Włożyć ponownie pojemnik do odpowiedniej obsady i założyć pokrywkę.

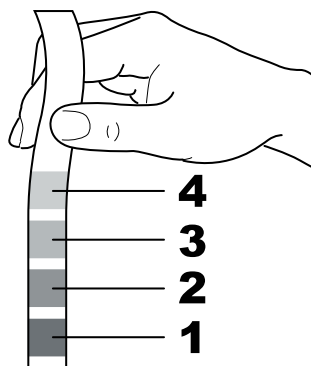
7.4 Pomiar i regulacja twardości wody

Pomiar twardości wody jest bardzo ważny dla właściwej obsługi filtra „INTENZA+” oraz częstotliwości odwapniania urządzenia.

Zanurzyć w wodzie przez 1 sekundę pasek testowy do pomiaru twardości wody.

 Pasek testowy może być użyty tylko do jednego pomiaru.

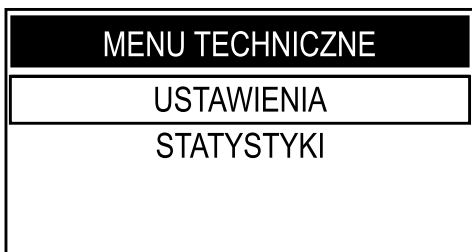
Sprawdzić, ile kwadracików zmienia kolor, i porównać z tabelą.



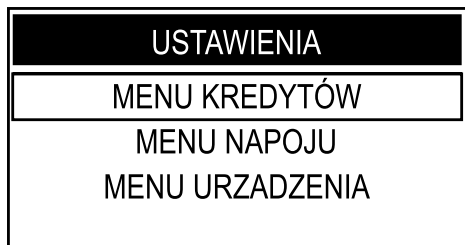
Numery odpowiadają ustawieniom, które można znaleźć w regulacji urządzenia przedstawionej poniżej.

1	TWARDOSĆ 1 (bardzo miękka)
2	TWARDOSĆ 2 (miękka)
3	TWARDOSĆ 3 (średnia)
4	TWARDOSĆ 4 (twarda)

Przejdź do programowania urządzenia zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Dostęp do menu technicznego”.



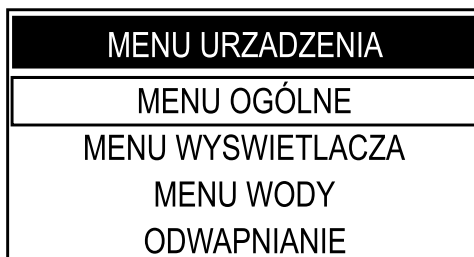
Wybrać pozycję „USTAWIENIA” i nacisnąć przycisk „OK”.



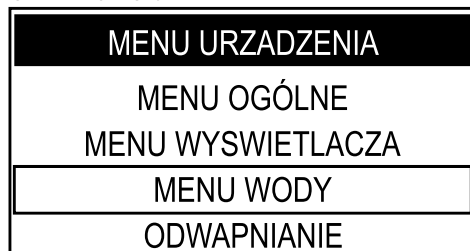
Aby wybrać pozycję „MENU URZADZENIA”, należy nacisnąć przycisk „DOWN”.



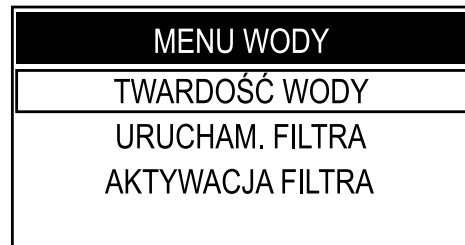
Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.




Naciskać przycisk „DOWN” do momentu wybrania pozycji „MENU WODY”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść do menu „TWARDOŚĆ WODY”.

 Urządzenie jest dostarczane w standardowej regulacji nadającej się do większości zastosowań.


TWARDOŚĆ WODY
1
2
3
4


Nacisnąć przycisk „Up”, aby zwiększyć wartość, lub przycisk „Down”, aby ją zmniejszyć. Nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić zmianę.

Po ustawieniu twardości wody należy zainstalować filtr (Intenza+) zgodnie z opisem zawartym w kolejnym punkcie. Następnie nacisnąć kilkakrotnie przycisk „ESC”, aby wyjść z menu programowania.

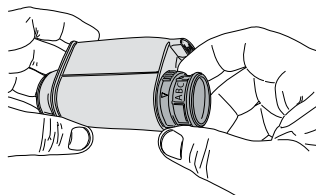
7.5 Filtr wody „INTENZA+”

Woda jest podstawowym składnikiem każdej kawy espresso, dlatego jej odpowiednia filtracja jest bardzo ważna. Z tego powodu wszystkie ekspresy do kawy Saeco mogą posiadać filtr INTENZA+. Filtr jest łatwy w użyciu, a jego zaawansowana technologia skutecznie zapobiega tworzeniu się kamienia. Dzięki temu woda jest zawsze w idealnym stanie i nadaje kawie espresso bardziej intensywny aromat.

 Filtr odwapniający należy wymienić, jeżeli pojawi się odpowiedni komunikat w urządzeniu. Przed wykonaniem odwapniania należy zdjąć filtr odwapniający z pojemnika na wodę.

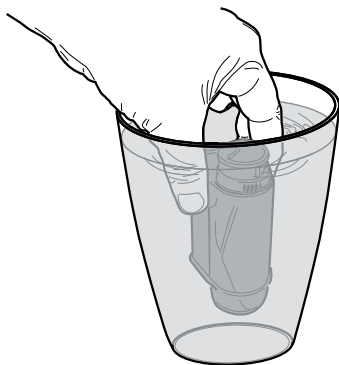
 Pomiar twardości wody jest bardzo ważny dla właściwego użytkowania filtru wody „INTENZA+” oraz częstotliwości odwapniania urządzenia.

Wyjąć filtr wody „INTENZA+” z opakowania. Filtr należy ustawić na podstawie pomiarów wykonanych w celu ustalenia twardości wody. Wykorzystać tester twardości wody załączony do urządzenia. Ustawić „Intenza Aroma System” zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu filtra (zob. punkt „Pomiar i regulacja twardości wody”).

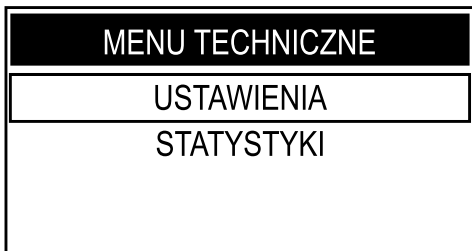


A	Woda miękka
B	Woda twarda (standard)
C	Woda bardzo twarda

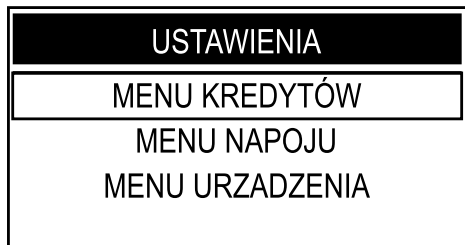
Zanurzyć filtr wody „INTENZA+” w zimnej wodzie w pozycji pionowej (otworem ku górze) i nacisnąć delikatnie na brzegi, aby wypuścić pęcherzyki powietrza.



Przejdź do programowania urządzenia zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Dostęp do menu technicznego”.



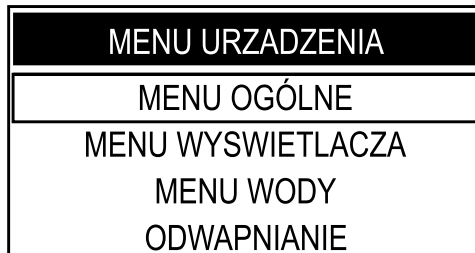
Wybrać pozycję „USTAWIENIA” i nacisnąć przycisk „OK”.



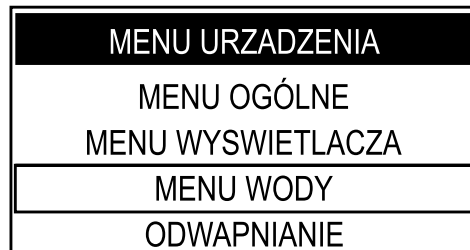
Aby wybrać pozycję „MENU URZĄDZENIA”, należy nacisnąć przycisk „DOWN”.



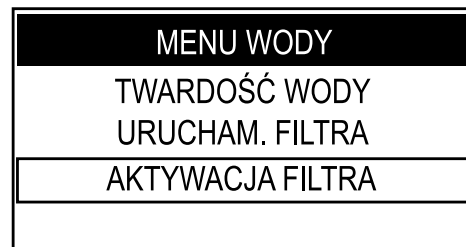
Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



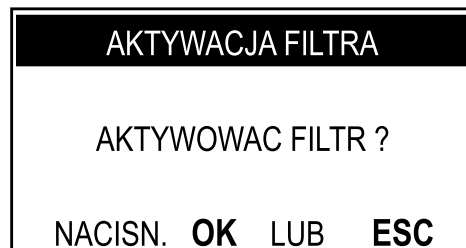
Naciskać przycisk „DOWN” do momentu wybrania pozycji „MENU WODY”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.
Naciskać przycisk „DOWN” do momentu wybrania pozycji „AKTYWACJA FILTRA”.



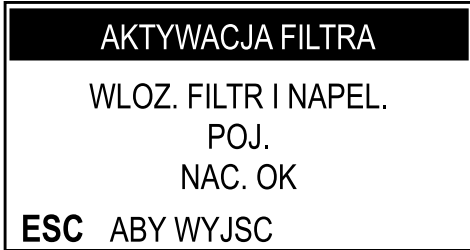
Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



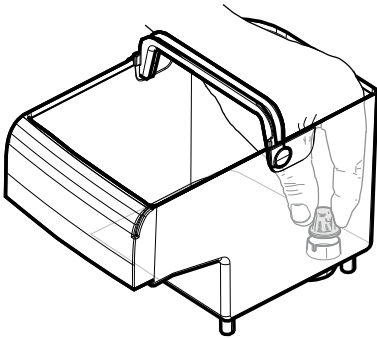


Aby przerwać procedurę, należy nacisnąć przycisk „ESC”.

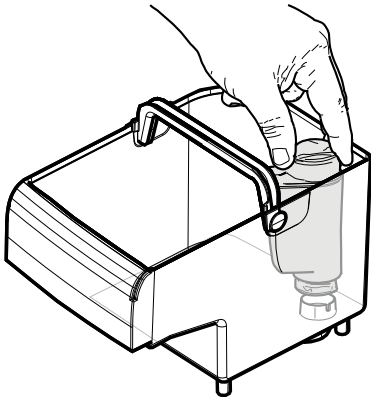
Nacisnąć przycisk „OK”, aby kontynuować.



Zdjąć pojemnik z urządzenia i opróżnić go. Wyjąć mały biały filtr znajdujący się w pojemniku, przechowywać go w suchym i chronionym od kurzu miejscu.



Włożyć filtr do pustego pojemnika. Naciskać aż do momentu zablokowania.



Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą i włożyć go ponownie do urządzenia.

Nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić włożenie nowego filtra.

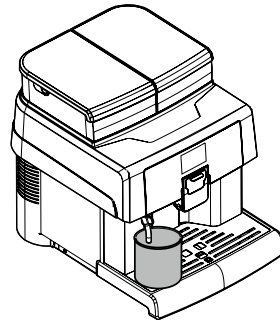


Wyjąć i opróżnić tacę ociekową.

Po opróżnieniu włożyć tacę ociekową i nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić wykonane opróżnienie.

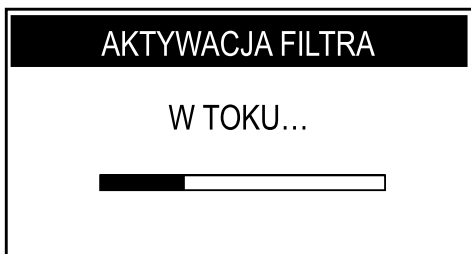


Ustawić duży pojemnik pod rurką wylotu gorącej wody.




Nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić.


Poczekać, aż urządzenie zakończy nalewanie wody koniecznej do aktywacji filtra.





Po zakończeniu cyklu należy zabrać pojemnik ustawiony wcześniej pod rurką wylotu gorącej wody.

 Po zakończeniu tej procedury urządzenie ustawi się automatycznie na ekran przygotowywania produktów. Gdy nie ma filtra wody, należy włożyć do pojemnika mały biały filtr wyjęty wcześniej.

7.6 Regulacja stopnia mielenia

 Nie wsypywać kawy mielonej i/lub rozpuszczalnej do pojemnika na kawę ziarnistą. Zabrania się wkładania tam jakiegokolwiek materiału, który nie jest kawą ziarnistą.

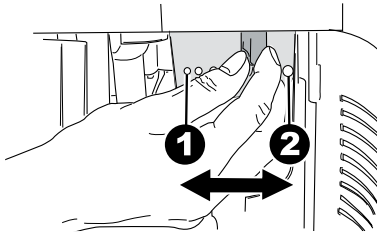
 Młynek zawiera ruchome elementy, które mogą być niebezpieczne. Nie wolno wkładać do niego palców i/lub przedmiotów.

 Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności wewnątrz pojemnika na kawę należy wyłączyć urządzenie, wciskając przycisk ON/OFF, oraz wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Urządzenie pozwala na wykonanie lekkiej regulacji stopnia mielenia kawy, by dostosować ją do rodzaju stosowanej kawy. Regulację należy wykonać, obracając dźwigienkę umieszczoną z boku, wewnątrz przegródki serwisowej urządzenia.

Otwórz drzwiczki serwisowe i obróć dźwigienkę tylko o jedną jednostkę. Zamknij drzwiczki i zaparz 1-2 filiżanki kawy, aby sprawdzić zmianę stopnia mielenia. Powtarzaj ten krok do osiągnięciażądanego ustawienia mielenia. Punkty odniesienia wskazują nastawiony stopień mielenia. Można ustawić różne stopnie mielenia, używając następujących oznaczeń:

- 1 - Mielenie drobne
- 2 - Mielenie grube



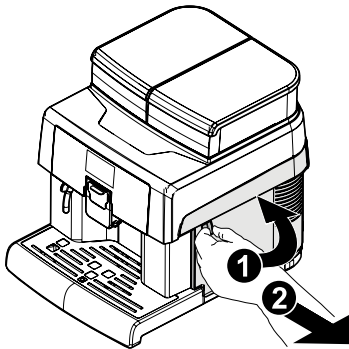
7.7 Regulacja „Aroma” - ilość kawy mielonej

Urządzenie umożliwia regulację ilości kawy, jaka zostanie zmielona do przygotowania każdej kawy.

⚠ Dźwigienkę regulacji Aroma należy obracać, tylko jeżeli młynek jest wyłączony. Regulację należy wykonać przed zaparzeniem kawy.

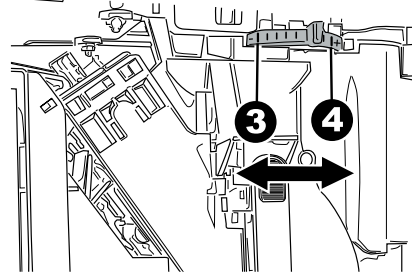
⚠ NIE zmieniać dawki kawy, jeżeli opcja mielenia wstępnego jest włączona (ustawiona na „ON”).

Regulację należy wykonać, obracając dźwigienkę umieszczoną z boku, wewnątrz przegródki serwisowej urządzenia. Otwórz drzwiczki serwisowe.



Punkty odniesienia wskazują nastawioną ilość kawy mielonej; można ustawić różne ilości, używając następujących oznaczeń:

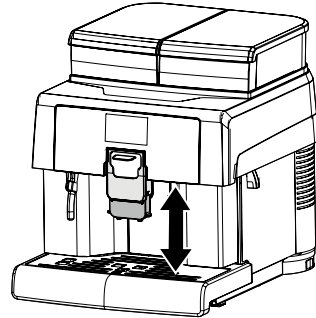
- 3 - Minimalna ilość kawy (około 6 gram)
- 4 - Maksymalna ilość kawy (około 11 gram)



7.8 Regulacja dozownika kawy

W ekspresie do kawy można używać większości dostępnych na rynku kubków/filiżanek.

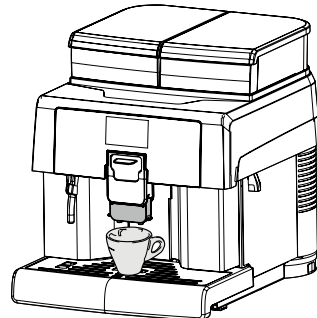
Dozownik może być regulowany na wysokość, aby lepiej pasował do wielkości filiżanek, jakich Państwo używają.



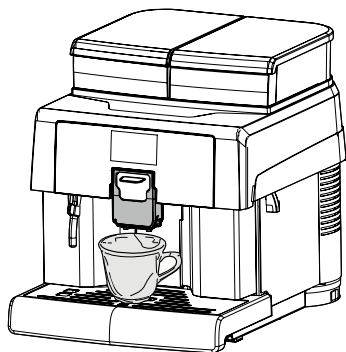
Aby wykonać tę regulację, należy podnieść lub obniżyć ręcznie dozownik.

Zalecane pozycje:

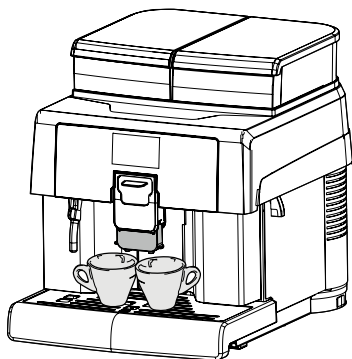
Do małych filiżanek;



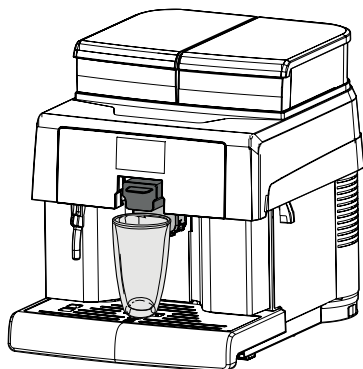
Jeżeli stosowane są duże kubki.



Pod dozownikiem można ustawić dwa kubki/filizanki, aby zaparzyć równocześnie dwie kawy.

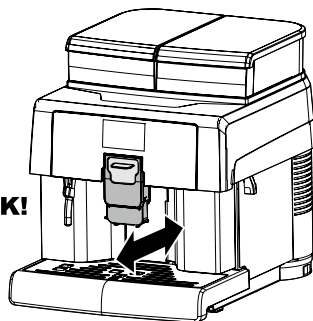


Pchnąć dozownik do końca, aby można było ustawić wysokie szklanki lub KUBKI. W tym przypadku można zaparzyć tylko jeden produkt na raz.



Przed zaparzeniem dowolnego produktu i/lub podczas ustawiania dozownika w normalnej pozycji parzenia należy sprawdzić, czy jest on prawidłowo ustawiony; można to sprawdzić poprzez **KLIKNIĘCIE** sygnalizujące prawidłowe ustawienie.

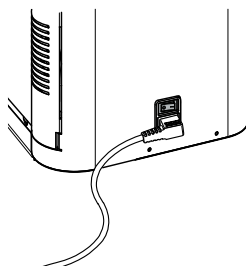
CLICK!



W przeciwnym razie produkt może wypływać poza dozownik.

7.9 Włączenie/Wyłączenie urządzenia

Włączenie i wyłączenie urządzenia wykonuje się za pomocą przycisku umieszczonego z tyłu urządzenia.




7.10 Ustawienie języka (przy pierwszym użyciu)

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać i zapamiętać język, w którym będą wyświetlane komunikaty. To ustawienie umożliwia dostosowanie parametrów napojów według gustów i upodobań kraju, w którym są używane.

JĘZYK
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS

Wybrać język poprzez naciśnięcie przycisku „DOWN” lub przycisku „UP”. Naciśnąć przycisk „OK”, aby zapisać język. Urządzenie rozpoczyna nagrzewanie systemu.

 Podczas pierwszego użycia, po rozgrzaniu się, urządzenie napełnia obwód i wykonuje cykl płukania obwodów wewnętrznych, podczas którego nalewana jest niewielka ilość wody. Poczekać, aż zakończy się ten cykl.

7.11 Pierwsze użycie - Użycie po długim okresie nieużywania

Uzupełnić produkty w ekspresie (zgodnie z opisem zawartym w poprzednich punktach). Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego (patrz punkt „Podłączenie do sieci elektrycznej”).

Aby zaparzyć idealną kawę espresso, należy opłukać obwód kawy, jeżeli urządzenie jest używane po raz pierwszy lub po długim okresie nieużywania.

Te proste czynności umożliwią zaparzenie doskonałej kawy.

Należy je wykonać:

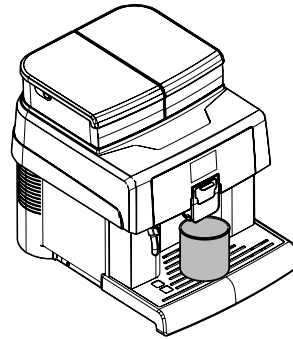
Przy pierwszym uruchomieniu;

Jeżeli urządzenie nie było używane przez długi okres czasu (dłużej niż 2 tygodnie).

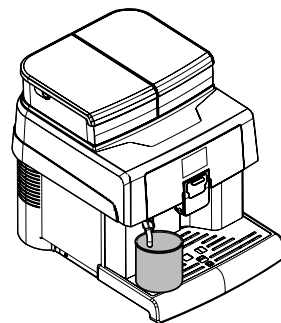
7.11.1 Użycie po okresie bezczynności

Opróżnić pojemnik na wodę, umyć go, opłukać i napełnić świeżą wodą (zob. punkt „Napełnianie pojemnika na wodę”).

Ustawić duży pojemnik pod dozownikiem.



Naciśnąć przycisk „Coffee”, aby rozpocząć nalewanie. Urządzenie nalewa kawę przez dozownik. Poczekać na zakończenie nalewania i opróżnić pojemnik. Powtórzyć nalewanie 3 razy. Ustawić pojemnik pod rurką wylotu gorącej wody.



Naciśnąć przycisk „Hot Water” i rozpocząć nalewanie GORĄCEJ WODY.

Po zakończeniu nalewania gorącej wody należy opróżnić pojemnik.
Urządzenie jest gotowe do pracy.

7.12 Mycie części mających kontakt z żywnością


Umyć wszystkie części, 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 pokrywkę i kanaliki spływowe na produkt. Zanurzyć wszystko w przygotowanym wcześniej roztworze.

7.13 Korzystanie z 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”.

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

8 MENU PROGRAMOWANIA

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

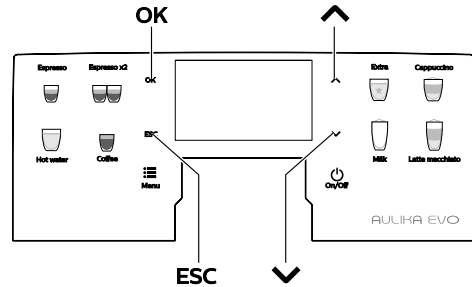
Należy uważnie zapoznać się z treścią rozdziału, a wszelkie operacje należy wykonywać dopiero po dokładnym zrozumieniu sekwencji czynności.

Wszystkie czynności opisane w niniejszym rozdziale należą do wyłącznej kompetencji administratora lub wyspecjalizowanego technika. Osoby te powinny odpowiednio określić wszystkie kolejne czynności oraz zastosować odpowiednie narzędzia i przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

Wykwalifikowany technik lub administrator może zmienić niektóre parametry pracy urządzenia w zależności od indywidualnych wymagań użytkownika.

8.1 Opis przycisków w fazie programowania

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



OK	ESC	^	v
1	2	3	4

Przycisk 1: OK

Ten przycisk umożliwia:

- wybranie wyświetlonej funkcji;
- zatwierdzenie parametrów/wartości, jeżeli można je edytować.

Przycisk 2: Esc

Ten przycisk umożliwia:

- przejęcie do poziomu poprzedniego menu;
- opuszczenie menu bez zmiany edytowanego lub wybranego parametru.

Nacisnąć kilkakrotnie, aby opuścić menu programowania.

Przycisk 3: Up

Ten przycisk umożliwia:

- przewijanie stron w menu;
- zmianę parametrów, jeżeli można je edytować przyciskiem „OK”.

Przycisk 4: Down

Ten przycisk umożliwia:
 przewijanie stron w menu;
 zmianę parametrów, jeżeli można je
 edytować przyciskiem „OK”.

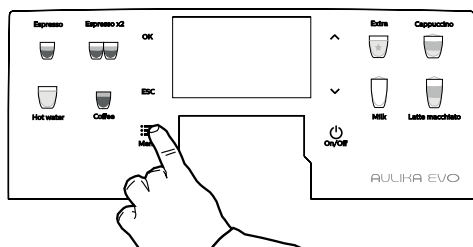
8.2 Programowanie menu użytkownika

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

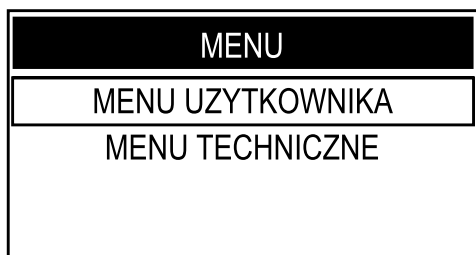
W punkcie „Opis komunikatów w menu użytkownika” przedstawione są wszystkie pozycje dostępne w menu użytkownika.

8.2.1 Dostęp do menu użytkownika

Gdy urządzenie jest „gotowe do pracy”, do menu głównego można przejść poprzez naciśnięcie przycisku „Menu”.



Pojawi się następująca strona:



Wybrać pozycję „MENU UŻYTEKOWN.” i nacisnąć „OK”.

! Menu powinny być zabezpieczone HASŁEM.

! HASŁO nie jest wymagane, jeżeli jest ustawione na wartość domyślną (0000). HASŁO należy zmienić podczas pierwszego uruchomienia urządzenia, aby zabezpieczyć je przed dostępem osób nieupoważnionych. Po dokonaniu zmiany hasła należy wprowadzić zawsze, gdy na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat:



! Jeżeli hasło nie zostanie wprowadzone przed upływem 10 sekund, urządzenie powróci do poprzedniego ekranu.

Jeśli chodzi o ustawianie HASŁA, należy zapoznać się z punktem „Ustawianie hasła menu użytkownika”, w którym opisano, jak je ustawiać.



Jeżeli użytkownik zapomni HASŁA, może je odzyskać poprzez wprowadzenie kodu PUK. Aby otrzymać kod PUK, należy zwrócić się do serwisu obsługi technicznej Saeco, który udzieli stosownej pomocy.

8.2.2 Struktura menu użytkownika

Poniżej przedstawiono główne pozycje w menu użytkownika:

POZYCJA MENU
Czyszczenie bloku
Czyszcz. Cappuccinatore
Rozpocznij czyszczenie
Uwaga czyszczenie

8.2.3 Opis komunikatów w menu użytkownika

POZYCJA MENU	Opis
Czyszczenie bloku	Ta funkcja pozwala na wykonanie cyklu mycia bloku kawy (zob. punkt „Czyszczenie bloku kawy przy pomocy „pastylek odtłuszczających”).
Czyszcz. Cappuccinatore	Ta funkcja pozwala na wykonanie cyklu czyszczenia Cappuccinatore, który używany jest do przygotowywania napojów zawierających mleko (zob. punkt „Dokładne czyszczenie Cappuccinatore”). UWAGA: czyszczenie to jest istotne, aby zapewnić prawidłowe działanie Cappuccinatore.
Rozpocznij czyszczenie	Ta funkcja umożliwia wykonanie cyklu czyszczenia Cappuccinatore zgodnie z opisem zawartym w odpowiednim punkcie.
Uwaga czyszczenie	Ta funkcja umożliwia aktywację komunikatu na wyświetlaczu w przypadku, gdy konieczne jest wykonanie cyklu czyszczenia Cappuccinatore.
Off	Sygnalizacja jest wyłączona.
On	Sygnalizacja jest włączona; Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, jeżeli w urządzeniu konieczne jest wykonanie cyklu czyszczenia Cappuccinatore.

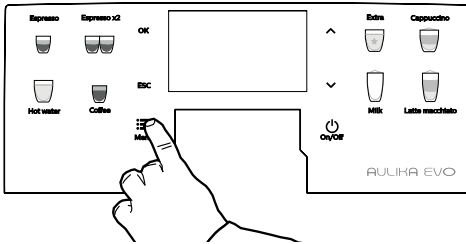
8.3 Programowanie menu technicznego

Struktura menu technicznego została przedstawiona w punkcie „Struktura menu technicznego”.

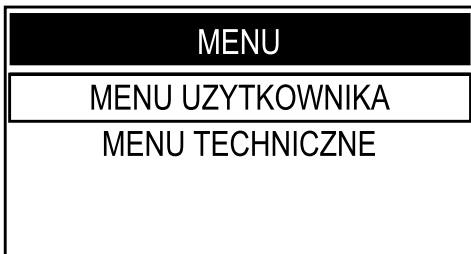
W punkcie „Opis komunikatów w menu technicznym” przedstawione są wszystkie pozycje dostępne w menu technicznym.

8.3.1 Dostęp do menu technicznego

Gdy urządzenie jest „gotowe do pracy”, do menu głównego można przejść poprzez naciśnięcie przycisku „Menu”.



Pojawi się następująca strona:



Przewinąć menu główne do pozycji „Menu techniczne”. Naciśnąć przycisk „OK”.


⚠ Menu powinny być zabezpieczone HASŁEM.

⚠ HASŁO nie jest wymagane, jeżeli jest ustawione na wartość domyślną (0000). HASŁO należy zmienić podczas pierwszego uruchomienia urządzenia, aby zabezpieczyć je przed dostępem osób nieupoważnionych. Po dokonaniu zmiany hasła należy wprowadzić zawsze, gdy na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat:



👉 Jeżeli hasło nie zostanie wprowadzone przed upływem kilku sekund, urządzenie powróci do poprzedniego ekranu.

Jeśli chodzi o ustawianie HASŁA, należy zapoznać się z punktem „Ustawianie hasła menu technicznego”, w którym przedstawiono, jak je ustawić.

 Jeżeli użytkownik zapomni HASŁA, może je odzyskać poprzez wprowadzenie kodu PUK. Aby otrzymać kod PUK, należy zwrócić się do serwisu obsługi technicznej Saeco, który udzieli stosownej pomocy.

8.3.2 Struktura menu technicznego

To menu umożliwia ustawienie niektórych parametrów pracy urządzenia.

Poniżej przedstawiono główne pozycje menu technicznego:

POZYCJA MENU
Ustawienia
Menu kredytów
AKTYWACJA KREDYTÓW
Dodaj kredyty
Skasuj kredyty
Pokaż kredyty
Menu napoju
KONFIG. W TR. DOZOWANIA
Espresso
Coffee
Cappuccino
Latte Macchiato
HOT WATER
milk
EKSTRA
LARGE COFFEE
CAFFE LATTE
KONFIG. Z PARAMETRAMI
Espresso
Parzenie wstępne
TEMPERATURA KAWY
WIELKOŚĆ KAWY
Wartości domyślne
Coffee
Parzenie wstępne
TEMPERATURA KAWY
WIELKOŚĆ KAWY
Wartości domyślne
Cappuccino
Parzenie wstępne
TEMPERATURA KAWY
WIELKOŚĆ KAWY
ILOŚĆ MLEKA
Przerwa

Wartości domyślne
Latte Macchiato
Parzenie wstępne
TEMPERATURA KAWY
WIELKOŚĆ KAWY
ILOŚĆ MLEKA
Przerwa
Wartości domyślne
HOT WATER
ILOŚĆ WODY
Wartości domyślne
milk
ILOŚĆ MLEKA
Wartości domyślne
EKSTRA
LARGE COFFEE
Parzenie wstępne
TEMPERATURA KAWY
WIELKOŚĆ KAWY
Wartości domyślne
AMERICANO
TEMPERATURA KAWY
WIELKOŚĆ KAWY
PROCENT WODY W KAWIE
Wartości domyślne
CAFFE LATTE
Parzenie wstępne
TEMPERATURA KAWY
WIELKOŚĆ KAWY
ILOŚĆ MLEKA
Wartości domyślne
steam
Menu urządzenia
Menu ogólne
Dźwięk
Tryb eko
Ustaw. Stand-by
Obsługa fusów
Alarm fusów
Fusy
Wstępne mielenie
Ustaw Korektę Temper.
USTAW. HASŁA UŻYTKOWNIKA
USTAW. HASŁA TECHNICZNEGO
Menu wyświetlacza
Język
JASNOŚĆ
Kontrast
Logo wyświetlacza
Menu wody
Twardość wody
Urucham. filtra
Aktywacja filtra
Odwapnianie
Wykonaj odwapnianie
Sygnalizacja odwapniania
Ustawienia fabryczne
Statystyki
PRODUCT COUNTERS
Total

POZYCJA MENU
Espresso
Espresso x2
Coffee
LARGE COFFEE
AMERICANO
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
milk
CAFFE LATTE
TOTAL COFFEE PRODUCTS
PARTIAL RESETTABLE
Espresso
Espresso x2
Coffee
LARGE COFFEE
AMERICANO
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
milk
CAFFE LATTE
Counters Reset
ERROR COUNTERS
ERRORS LOG
RESET ERRORS
WATER COUNTERS
DESCALING CYCLE
SINCE LAST
SINCE SECOND LAST
SINCE THIRD LAST
NUMBER OF EXECUTION
CZYSZCZENIE BLOKU
NUMBER OF EXECUTION
SINCE LAST
SINCE PRODUCTION
WATER FILTER
SINCE LAST RESET
NUMBER OF RESET

8.3.3 Opis komunikatów w menu technicznym

POZYCJA MENU	Opis
Ustawienia	To menu umożliwia dostęp do wszystkich parametrów konfiguracji urządzenia.
Menu kredytów	To menu umożliwia aktywację zastosowania kredytów wirtualnych, załadowanie ich do urządzenia, skasowanie ich i umożliwienie wyświetlania ich na ekranie „gotowości do pracy”.
AKTYWACJA KREDYTÓW	To menu umożliwia aktywację systemu, który kontroluje obecność kredytów wirtualnych w urządzeniu, aby uniknąć wytwarzania produktów niepożądanych. Kontrola taka nie odbywa się w przypadku żądania nalania gorącej wody, mleka czy wytworzenia pary.
Off	To ustawienie powoduje wyłączenie systemu kontroli kredytów wirtualnych.
On	To ustawienie powoduje włączenie systemu kontroli kredytów wirtualnych.
Dodaj kredyty	Ta funkcja umożliwia załadowanie kredytów wirtualnych do urządzenia.
Skasuj kredyty	Ta funkcja umożliwia skasowanie wszystkich kredytów wirtualnych obecnych w urządzeniu.
Pokaż kredyty	Ta funkcja umożliwia podgląd kredytów na stronie głównej „gotowości do pracy”. UWAGA: ustawienie „AKTYWACJA KREDYTÓW” musi być włączone, w przeciwnym razie podgląd kredytów w urządzeniu będzie niedostępny, niezależnie od wybranego parametru.
Off	Wyłącza podgląd kredytów. UWAGA: urządzenie zawsze pokazuje liczbę kredytów po osiągnięciu minimalnego poziomu 30 kredytów, aby użytkownik mógł powiadomić administratora.
On	Włącza podgląd kredytów.
Menu napoju	To menu umożliwia ustawienie parametrów charakterystycznych napojów, jakie mogą być wytwarzane przez urządzenie.
KONFIG. W TR. DOZOWANIA	To menu umożliwia wejście do funkcji regulacji dawek podczas wytwarzania napojów, dzięki której możliwe jest zapisanie w pamięci pożądanej dawki bezpośrednio podczas cyklu parzenia.
Espresso	Uruchamiane jest parzenie espresso, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości napoju. UWAGA: wielkość napoju można ustawić numerycznie za pośrednictwem menu „KONFIG. Z PARAMETRAMI”.
Coffee	Uruchamiane jest parzenie napoju Coffee, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości napoju. UWAGA: wielkość napoju można ustawić numerycznie za pośrednictwem menu „KONFIG. Z PARAMETRAMI”.
Cappuccino	Uruchamiane jest parzenie napoju Cappuccino, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości porcji kawy i porcji mleka. UWAGA: wielkość napoju można ustawić numerycznie za pośrednictwem menu „KONFIG. Z PARAMETRAMI”.
Latte Macchiato	Uruchamiane jest parzenie napoju Latte Macchiato, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości porcji kawy i porcji mleka. UWAGA: wielkość napoju można ustawić numerycznie za pośrednictwem menu „KONFIG. Z PARAMETRAMI”.
HOT WATER	Uruchamiane jest nalewanie napoju Hot water, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości napoju. UWAGA: wielkość napoju można ustawić numerycznie za pośrednictwem menu „KONFIG. Z PARAMETRAMI”.
milk	Uruchamiane jest nalewanie napoju Milk, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości napoju. UWAGA: wielkość napoju można ustawić numerycznie za pośrednictwem menu „KONFIG. Z PARAMETRAMI”.

POZYCJA MENU	Opis
EKSTRA	To menu umożliwi wejście do trybu zapisywania w pamięci, podczas wytwarzania, napojów Ekstra.
LARGE COFFEE	Uruchamiane jest parzenie napoju Large Coffee, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości napoju. UWAGA: wielkość napoju można ustawić numerycznie za pośrednictwem menu „KONFIG. Z PARAMETRAMI”.
CAFFE LATTE	Uruchamiane jest parzenie napoju Caffe Latte, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości porcji kawy i porcji mleka. UWAGA: wielkość napoju można ustawić numerycznie za pośrednictwem menu „KONFIG. Z PARAMETRAMI”.
KONFIG. Z PARAMETRAMI	To menu umożliwi zmianę specyficznych parametrów konfiguracyjnych każdego napoju.
Espresso	Umożliwia obsługę parametrów zaparzania kawy espresso.
Parzenie wstępne	Parzenie wstępne: kawa zostanie lekko zwilżona przed zaparzeniem, co uwydatni pełen aromat kawy, która nabierze doskonałego smaku.
Off	wstępne parzenie jest wyłączone.
Niska	włączone.
Wysoka	dłuższe, aby uwydatnić smak kawy.
TEMPERATURA KAWY	Ta część umożliwi ustawienie temperatury podczas przygotowywania kawy.
Niska	niższa temperatura parzenia kawy
Normalna	standardowa temperatura parzenia kawy
Wysoka	wyższa temperatura parzenia kawy
WIELKOŚĆ KAWY	Ta część umożliwi zaprogramowanie ilości kawy, jaka zostanie nalana przy każdorazowym wyborze napoju. Pasek umożliwi dokładną regulację ilości kawy, jaka zostanie zaparzona (jednostką miary wartości są impulsy turbiny). UWAGA: ewentualnie parametr ten można skonfigurować podczas parzenia w menu „KONFIG. W TR. DOZOWANIA”.
Wartości domyślne	Dla każdego napoju można ponownie zaprogramować standardowe wartości określone domyślnie przez producenta. Po wybraniu tej funkcji indywidualne ustawienia każdego napoju zostaną usunięte.
Coffee	Umożliwia obsługę parametrów parzenia napoju Coffee.
Parzenie wstępne	Parzenie wstępne: kawa zostanie lekko zwilżona przed zaparzeniem, co uwydatni pełen aromat kawy, która nabierze wybornego smaku.
Off	wstępne parzenie jest wyłączone.
Niska	włączone.
Wysoka	dłuższe, aby uwydatnić smak kawy.
TEMPERATURA KAWY	Ta część umożliwi ustawienie temperatury podczas przygotowywania kawy.
Niska	niższa temperatura parzenia kawy
Normalna	standardowa temperatura parzenia kawy
Wysoka	wyższa temperatura parzenia kawy
WIELKOŚĆ KAWY	Ta część umożliwi zaprogramowanie ilości kawy, jaka zostanie nalana przy każdorazowym wyborze napoju. Pasek umożliwi dokładną regulację ilości kawy, jaka zostanie zaparzona (jednostką miary wartości są impulsy turbiny). UWAGA: ewentualnie parametr ten można skonfigurować podczas parzenia w menu „KONFIG. W TR. DOZOWANIA”.
Wartości domyślne	Dla każdego napoju można ponownie zaprogramować standardowe wartości określone domyślnie przez producenta. Po wybraniu tej funkcji indywidualne ustawienia każdego napoju zostaną usunięte.
Cappuccino	Umożliwia obsługę parametrów wytwarzania napoju Cappuccino.

POZYCJA MENU	Opis
Parzenie wstępne	Parzenie wstępne: kawa zostanie lekko zwilżona przed zaparzeniem, co uwydatni pełen aromat kawy, która nabierze wybornego smaku.
Off	wstępne parzenie jest wyłączone.
Niska	włączone.
Wysoka	dłuższe, aby uwydatnić smak kawy.
TEMPERATURA KAWY	Ta część umożliwi ustawienie temperatury podczas przygotowywania kawy.
Niska	niższa temperatura parzenia kawy
Normalna	standardowa temperatura parzenia kawy
Wysoka	wyższa temperatura parzenia kawy
WIELKOŚĆ KAWY	Ta część umożliwi zaprogramowanie ilości kawy, jaka zostanie nalana przy każdorazowym wyborze napoju. Pasek umożliwi dokładną regulację ilości kawy, jaka zostanie zaparzona (jednostką miary wartości są impulsy turbiny). UWAGA: ewentualnie parametr ten można skonfigurować podczas parzenia w menu „KONFIG. W TR. DOZOWANIA”.
ILOŚĆ MLEKA	To ustawienie można zmieniać jedynie w przypadku napojów zawierających mleko, a pozwala ono na zaprogramowanie ilości mleka, jaka będzie dozowana przy każdorazowym wybraniu danego napoju. Pasek umożliwi dokładną regulację ilości mleka, jakie zostanie nalane (jednostką miary wartości są sekundy). UWAGA: ewentualnie parametr ten można skonfigurować podczas parzenia w menu „KONFIG. W TR. DOZOWANIA”.
Przerwa	Wartość paazy można ustawić w zakresie od 0 do 60 sekund. Jeżeli ustawienie jest różne od zera, wykonywana jest pauza umożliwiająca ułożenie się warstwy mleka przed nalaniem kawy.
Wartości domyślne	Dla każdego napoju można ponownie zaprogramować standardowe wartości określone domyślnie przez producenta. Po wybraniu tej funkcji indywidualne ustawienia każdego napoju zostaną usunięte.
Latte Macchiato	Umożliwia obsługę parametrów wytwarzania napoju Latte macchiato.
Parzenie wstępne	Parzenie wstępne: kawa zostanie lekko zwilżona przed zaparzeniem, co uwydatni pełen aromat kawy, która nabierze wybornego smaku.
Off	wstępne parzenie jest wyłączone.
Niska	włączone.
Wysoka	dłuższe, aby uwydatnić smak kawy.
TEMPERATURA KAWY	Ta część umożliwi ustawienie temperatury podczas przygotowywania kawy.
Niska	niższa temperatura parzenia kawy
Normalna	standardowa temperatura parzenia kawy
Wysoka	wyższa temperatura parzenia kawy
WIELKOŚĆ KAWY	Ta część umożliwi zaprogramowanie ilości kawy, jaka zostanie nalana przy każdorazowym wyborze napoju. Pasek umożliwi dokładną regulację ilości kawy, jaka zostanie zaparzona (jednostką miary wartości są impulsy turbiny). UWAGA: ewentualnie parametr ten można skonfigurować podczas parzenia w menu „KONFIG. W TR. DOZOWANIA”.
ILOŚĆ MLEKA	To ustawienie można zmieniać jedynie w przypadku napojów zawierających mleko, a pozwala ono na zaprogramowanie ilości mleka, jaka będzie dozowana przy każdorazowym wybraniu danego napoju. Pasek umożliwi dokładną regulację ilości mleka, jakie zostanie nalane (jednostką miary wartości są sekundy). UWAGA: ewentualnie parametr ten można skonfigurować podczas parzenia w menu „KONFIG. W TR. DOZOWANIA”.
Przerwa	Wartość paazy można ustawić w zakresie od 0 do 60 sekund. Jeżeli ustawienie jest różne od zera, wykonywana jest pauza umożliwiająca ułożenie się warstwy mleka przed nalaniem kawy.
Wartości domyślne	Dla każdego napoju można ponownie zaprogramować standardowe wartości określone domyślnie przez producenta. Po wybraniu tej funkcji indywidualne ustawienia każdego napoju zostaną usunięte.

POZYCJA MENU	Opis
HOT WATER	Umożliwia obsługę parametrów nalewania napoju Hot water.
ILOŚĆ WODY	To ustawienie obowiązuje jedynie w przypadku regulacji napoju Hot Water i umożliwia zaprogramowanie ilości wody, jaka dozowana jest przy każdorazowym naciśnięciu danego przycisku. Pasek umożliwia dokładną regulację ilości wody, jaka zostanie nalana (jednostką miary wartości są impulsy turbiny).
Wartości domyślne	Dla każdego napoju można ponownie zaprogramować standardowe wartości określone domyślnie przez producenta. Po wybraniu tej funkcji indywidualne ustawienia każdego napoju zostaną usunięte.
milk	Umożliwia obsługę parametrów nalewania napoju Milk.
ILOŚĆ MLEKA	To ustawienie można zmieniać jedynie w przypadku napojów zawierających mleko, a pozwala ono na zaprogramowanie ilości mleka, jaka będzie dozowana przy każdorazowym wybraniu danego napoju. Pasek umożliwia dokładną regulację ilości mleka, jakie zostanie nalane (jednostką miary wartości są sekundy). UWAGA: ewentualnie parametr ten można skonfigurować podczas parzenia w menu „KONFIG. W TR. DOZOWANIA”.
Wartości domyślne	Dla każdego napoju można ponownie zaprogramować standardowe wartości określone domyślnie przez producenta. Po wybraniu tej funkcji indywidualne ustawienia każdego napoju zostaną usunięte.
EKSTRA	Umożliwia wejście do trybu ustawiania parametrów napojów Ekstra.
LARGE COFFEE	Umożliwia obsługę parametrów parzenia napoju Large Coffee.
Parzenie wstępne	Parzenie wstępne: kawa zostanie lekko zwilżona przed zaparzeniem, co uwydatni pełen aromat kawy, która nabierze doskonałego smaku.
Off	wstępne parzenie jest wyłączone.
Niska	włączone.
Wysoka	dłuższe, aby uwydatnić smak kawy.
TEMPERATURA KAWY	Ta część umożliwia ustawienie temperatury podczas przygotowywania kawy.
Niska	niższa temperatura parzenia kawy
Normalna	standardowa temperatura parzenia kawy
Wysoka	wyższa temperatura parzenia kawy
WIELKOŚĆ KAWY	Ta część umożliwia zaprogramowanie ilości kawy, jaka zostanie nalana przy każdorazowym wyborze napoju. Pasek umożliwia dokładną regulację ilości kawy, jaka zostanie zaparzona (jednostką miary wartości są impulsy turbiny). UWAGA: ewentualnie parametr ten można skonfigurować podczas parzenia w menu „KONFIG. W TR. DOZOWANIA”.
Wartości domyślne	Dla każdego napoju można ponownie zaprogramować standardowe wartości określone domyślnie przez producenta. Po wybraniu tej funkcji indywidualne ustawienia każdego napoju zostaną usunięte.
AMERICANO	Umożliwia obsługę parametrów parzenia napoju Americano.
TEMPERATURA KAWY	Ta część umożliwia ustawienie temperatury podczas przygotowywania kawy.
Niska	niższa temperatura parzenia kawy
Normalna	standardowa temperatura parzenia kawy
Wysoka	wyższa temperatura parzenia kawy
WIELKOŚĆ KAWY	Ta część umożliwia zaprogramowanie ilości kawy, jaka zostanie nalana przy każdorazowym wyborze napoju. Pasek umożliwia dokładną regulację ilości kawy, jaka zostanie zaparzona (jednostką miary wartości są impulsy turbiny).
PROCENT WODY W KAWIE	Ta pozycja umożliwia zaprogramowanie procentowej ilości wody, jaka będzie nalewana podczas przygotowywania napoju Americano. Oznacza to, że jeżeli zostanie wybrane ustawienie Wielkość kawy = 100 ml i ustawienie Procent wody w kawie = 30%, urządzenie naleje 30 ml wody i 70 ml kawy.
Wartości domyślne	Dla każdego napoju można ponownie zaprogramować standardowe wartości określone domyślnie przez producenta. Po wybraniu tej funkcji indywidualne ustawienia każdego napoju zostaną usunięte.
CAFFE LATTE	Umożliwia obsługę parametrów parzenia napoju Caffe latte.

POZYCJA MENU	Opis
Parzenie wstępne	Parzenie wstępne: kawa zostanie lekko zwilżona przed zaparzeniem, co uwydatni pełen aromat kawy, która nabierze doskonałego smaku.
Off	wstępne parzenie jest wyłączone.
Niska	włączone.
Wysoka	dłuższe, aby uwydatnić smak kawy.
TEMPERATURA KAWY	Ta część umożliwi ustawienie temperatury podczas przygotowywania kawy.
Niska	niższa temperatura parzenia kawy
Normalna	standardowa temperatura parzenia kawy
Wysoka	wyższa temperatura parzenia kawy
WIELKOŚĆ KAWY	Ta część umożliwi zaprogramowanie ilości kawy, jaka zostanie nalana przy każdorazowym wyborze napoju. Pasek umożliwi dokładną regulację ilości kawy, jaka zostanie zaparzona (jednostką miary wartości są impulsy turbiny). UWAGA: ewentualnie parametr ten można skonfigurować podczas parzenia w menu „KONFIG. W TR. DOZOWANIA”.
ILOŚĆ MLEKA	To ustawienie można zmieniać jedynie w przypadku napojów zawierających mleko, pozwala ono na zaprogramowanie ilości mleka, jaka będzie dozowana przy każdorazowym wybraniu danego napoju. Pasek umożliwi dokładną regulację ilości mleka, jakie zostanie nalane (jednostką miary wartości są sekundy). UWAGA: ewentualnie parametr ten można skonfigurować podczas parzenia w menu „KONFIG. W TR. DOZOWANIA”.
Wartości domyślne	Dla każdego napoju można ponownie zaprogramować standardowe wartości określone domyślnie przez producenta. Po wybraniu tej funkcji indywidualne ustawienia każdego napoju zostaną usunięte.
steam	Włącza/wyłącza funkcję Steam w urządzeniu.
Off	Wyłącza funkcję Steam (nie pojawia się na liście produktów „Ekstra”, zob. punkt „Produkty Ekstra”).
On	Włącza funkcję Steam (pojawia się na liście produktów „Ekstra”, zob. punkt „Produkty Ekstra”).
Menu urządzenia	To menu umożliwia ustawienie głównych parametrów pracy i konserwacji urządzenia.
Menu ogólne	Umożliwia zmianę ustawień pracy urządzenia.
Dźwięk	Funkcja ta umożliwia włączenie/wyłączenie sygnałów dźwiękowych.
Off	Wyłącza sygnały dźwiękowe.
On	Włącza sygnały dźwiękowe.
Tryb eko	Ta funkcja steruje włączaniem bojlerów znajdujących się w urządzeniu, pozwalając na oszczędzanie energii. Domyślnie funkcja jest ustawiona na pozycję „OFF”.
Off	Ta funkcja umożliwia włączenie wszystkich bojlerów do natychmiastowego przygotowania wszystkich produktów w momencie włączenia urządzenia. Powoduje to większe zużycie energii, ponieważ urządzenie jest zawsze gotowe do pracy.
On	Ta funkcja powoduje włączenie tylko bojlera kawy w momencie włączenia urządzenia. Urządzenie zużywa mniej energii, ale wymaga więcej czasu do zaparzenia produktów na bazie mleka. Ustawienie to domyślnie jest wyłączone w ustawieniach fabrycznych urządzenia.
Ustaw. Stand-by	Określa, po jakim czasie od ostatniego zaparzenia urządzenie przejdzie w tryb stand-by. Domyślny czas wyłączenia jest nastawiony „po upływie 30 minut”.
15 minut	Po upływie nastawionego czasu urządzenie przechodzi w tryb stand-by.
30 minut	Aby ponownie uruchomić urządzenie, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.
60 minut	Po wykonaniu kontroli funkcji i fazy nagrzewania urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.
180 minut	Po wykonaniu kontroli funkcji i fazy nagrzewania urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.
Off	Gdy parametr ten jest ustawiony na „OFF”, urządzenie jest stale włączone.
Obsługa fusów	Ta funkcja umożliwia obsługę fusów po kawie w urządzeniu.

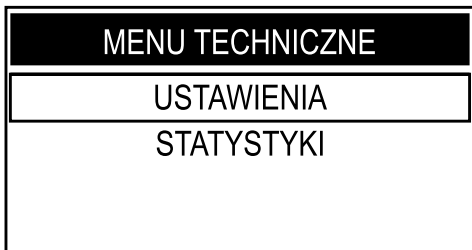
POZYCJA MENU	Opis
Alarm fusów	Możliwe jest ustawienie urządzenia w taki sposób, żeby powiadamiało użytkownika o konieczności opróżnienia kasetki na fusy w momencie osiągnięcia maksymalnej ilości fusów zaprogramowanej w funkcji „Fusy”.
Off	alarm wyłączony
On	alarm włączony
Fusy	Istnieje możliwość ustawienia maksymalnej ilości fusów w kasetce, zanim konieczne będzie jej opróżnienie.
Wstępne mielenie	Ta opcja umożliwia włączenie funkcji wstępnego mielenia kawy, która nie została jeszcze wybrana, w celu przyspieszenia procesu parzenia kawy.
Off	W tym trybie funkcja wstępnego mielenia jest wyłączona.
On	W tym trybie funkcja wstępnego mielenia jest włączona; za pierwszym razem urządzenie mieli kawę wybraną oraz kawę, która zostanie wybrana w następnej kolejności, aby umożliwić natychmiastowe parzenie kolejnej kawy.
Ustaw Korektę Temper.	Umożliwia zwiększenie lub zmniejszenie temperatury kawy.
USTAW. HASŁA UŻYTKOWNIKA	Umożliwia ustawienie HASŁA dostępu do menu użytkownika. UWAGA: Jeżeli HASŁO ustawiono na (0000), nie będzie konieczne wprowadzanie go podczas przechodzenia do menu. Jeżeli użytkownik zapomni HASŁA, musi wykonać procedurę przywracania, kontaktując się z biurem obsługi klienta.
USTAW. HASŁA TECHNICZNEGO	Umożliwia ustawienie HASŁA dostępu do menu technicznego. UWAGA: Jeżeli HASŁO ustawiono na (0000), nie będzie konieczne wprowadzanie go podczas przechodzenia do menu. Jeżeli użytkownik zapomni HASŁA, musi wykonać procedurę przywracania, kontaktując się z biurem obsługi klienta. Uwaga: hasło z poziomu technika umożliwia wejście również do menu użytkownika.
Menu wyświetlacza	To menu umożliwia ustawienie języka menu, jasności oraz kontrastu wyświetlacza.
Język	To ustawienie umożliwia wybór języka interfejsu użytkownika, a do wyboru jest 17 następujących języków: - WŁOSKI - ANGIELSKI - NIEMIECKI - FRANCUSKI - HISPZAŃSKI - PORTUGALSKI - NIDERLANDZKI - POLSKI - SZWEDZKI - BUŁGARSKI - WĘGIERSKI - CZESKI - SŁOWEŃSKI - RUMUŃSKI - GRECKI - ROSYJSKI - KOREAŃSKI Po wejściu na tę stronę widoczny jest aktualnie wybrany język. Język można zmienić za pomocą odpowiednich przycisków.
JASNOŚĆ	Ustawia poprawną jasność wyświetlacza w zależności od oświetlenia otoczenia.
Kontrast	Ustawia poprawny kontrast wyświetlacza w zależności od oświetlenia otoczenia.
Logo wyświetlacza	Umożliwia wyświetlenie domyślnie wybranego logotypu w niektórych fazach korzystania z urządzenia:
Standard	Wyświetlane jest standardowe logo.
Bean	Wyświetlane są ziarenka.
Custom	Wyświetlane jest logo wybrane przez użytkownika. Personalizacja logotypu jest możliwa tylko przy użyciu narzędzia udostępnianego przez producenta.

POZYCJA MENU	Opis
Menu wody	To menu umożliwia ustawienie parametrów do prawidłowej regulacji wody przy parzeniu kawy.
Twardość wody	Zmienia ustawienia twardości wody w urządzeniu. Dzięki funkcji „Twardość wody” możliwe jest dostosowanie urządzenia do stopnia twardości używanej wody. W ten sposób urządzenie zawiadomi o konieczności wykonania odwapniania w odpowiednim momencie. Zmierzyć twardość wody tak, jak przedstawiono w punkcie „Pomiar i regulacja twardości wody”.
Urucham. filtra	Włącza/wyłącza powiadomienie o konieczności wymiany filtra wody. Po włączeniu tej funkcji urządzenie zawiadamia użytkownika, kiedy należy wymienić filtr wody.
Off	Powiadomienie wyłączone.
On	Powiadomienie włączone (wartość ta jest ustawiana automatycznie, kiedy wykonywana jest aktywacja filtra).
Aktywacja filtra	Aktywuje filtr po jego zainstalowaniu lub wymianie. Odnosnie prawidłowej instalacji i/lub wymiany należy zapoznać się z punktem „Filtr wody INTENZA+”.
Odwapnianie	Ta funkcja umożliwia wykonanie cyklu odwapniania (zob. punkt „Odwapnianie”).
Wykonaj odwapnianie	Ta funkcja umożliwia wykonanie cyklu odwapniania zgodnie z opisem zawartym w odpowiednim punkcie.
Sygnalizacja odwapniania	Ta funkcja umożliwia aktywację komunikatu na wyświetlaczu w przypadku, gdy konieczne jest wykonanie cyklu odwapniania w urządzeniu.
Off	Sygnalizacja jest wyłączona.
On	Sygnalizacja jest włączona; na wyświetlaczu pojawia się komunikat, jeżeli w urządzeniu konieczne jest wykonanie cyklu odwapniania.
Ustawienia fabryczne	Ta funkcja umożliwia przywrócenie wszystkich parametrów fabrycznych. UWAGA: Ta część umożliwia przywrócenie wszystkich danych fabrycznych dotyczących indywidualnych ustawień w menu urządzenia.
Statystyki	Ta funkcja umożliwia wejście do trybu wyświetlania następujących pozycji: - Liczniki produktów - Liczniki błędów - Liczniki odwapniania i myć
PRODUCT COUNTERS	Ta funkcja wyświetla liczbę wytworzonych przez urządzenie produktów z podziałem na poszczególne rodzaje napojów.
Total	W tej sekcji można wyświetlić całkowitą liczbę napojów wytworzonych od wprowadzenia urządzenia do eksploatacji.
Espresso	Suma wszystkich wytworzonych napojów Espresso.
Espresso x2	Suma wszystkich wytworzonych napojów Espresso x2.
Coffee	Suma wszystkich wytworzonych napojów Coffee.
LARGE COFFEE	Suma wszystkich wytworzonych napojów Large Coffee.
AMERICANO	Suma wszystkich wytworzonych napojów Americano.
HOT WATER	Suma wszystkich wytworzonych napojów Hot water.
Cappuccino	Suma wszystkich wytworzonych napojów Cappuccino.
Latte Macchiato	Suma wszystkich wytworzonych napojów Latte macchiato.
milk	Suma wszystkich wytworzonych napojów Milk.
CAFFE LATTE	Suma wszystkich wytworzonych napojów Caffè Latte.
TOTAL COFFEE PRODUCTS	Suma wszystkich wytworzonych napojów na bazie kawy.
PARTIAL RESETTABLE	W tej sekcji można wyświetlić sumę wszystkich wytworzonych napojów w stosunku do ostatniego razu, kiedy te liczniki „częściowe” zostały skasowane.
Espresso	Określa, ile razy zaparzone kawę espresso od ostatniego RESETOWANIA.
Espresso x2	Określa, ile razy zaparzone napój Espresso x2 od ostatniego SKASOWANIA.
Coffee	Określa, ile razy zaparzone napój Coffee od ostatniego SKASOWANIA.
LARGE COFFEE	Określa, ile razy zaparzone napój Large Coffee od ostatniego SKASOWANIA.
AMERICANO	Określa, ile razy zaparzone napój Americano od ostatniego SKASOWANIA.
HOT WATER	Określa, ile razy wytworzono napój Hot water od ostatniego SKASOWANIA.
Cappuccino	Określa, ile razy zaparzone napój Cappuccino od ostatniego SKASOWANIA.

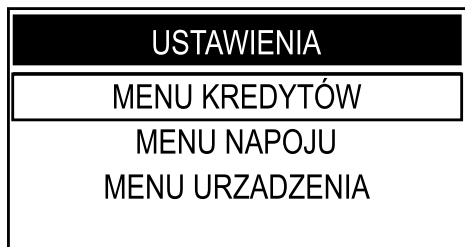
POZYCJA MENU	Opis
Latte Macchiato	Określa, ile razy zaparzone mleko z kawą (latte macchiato) od ostatniego RESETOWANIA.
milk	Określa, ile razy wytworzono napój Milk od ostatniego SKASOWANIA.
CAFFE LATTE	Określa, ile razy zaparzone napój Caffè latte od ostatniego SKASOWANIA.
Counters Reset	Resetuje wszystkie liczniki „częściowe” zaparzonych napojów.
ERROR COUNTERS	Ta funkcja umożliwia obsługę i wyświetlanie błędów, które wystąpiły w urządzeniu: - ERRORS LOG - RESET ERRORS
ERRORS LOG	Ta funkcja umożliwia wyświetlanie błędów, które wystąpiły w urządzeniu.
RESET ERRORS	Ta funkcja umożliwia skasowanie listy błędów
WATER COUNTERS	W tej sekcji można wyświetlić informacje dotyczące użytkownika urządzenia pod kątem czynności serwisowych, instalacji filtrów, ogólnego użycia wody.
DESCALING CYCLE	W tej sekcji wyświetlane są dane statystyczne dotyczące uruchomionych w urządzeniu cykli odwapniania.
SINCE LAST	Wskazuje liczbę impulsów turbiny przetworzonych od ostatniego momentu, w którym została ukończona lub anulowana przez użytkownika faza mycia w ramach odwapniania.
SINCE SECOND LAST	Wskazuje liczbę impulsów turbiny przetworzonych od przedostatniego i ostatniego momentu, w którym została ukończona lub anulowana przez użytkownika faza mycia w ramach odwapniania.
SINCE THIRD LAST	Wskazuje liczbę impulsów turbiny przetworzonych od trzeciego od końca i przedostatniego momentu, w którym została ukończona lub anulowana przez użytkownika faza mycia w ramach odwapniania.
NUMBER OF EXECUTION	Wskazuje całkowitą liczbę cykli odwapniania wykonanych w urządzeniu, włącznie z tymi anulowanymi przez użytkownika.
CZYSZCZENIE BLOKU	Ta funkcja pozwala na wyświetlenie liczników związanych z wykonanymi cyklami mycia bloku zaparzającego.
NUMBER OF EXECUTION	Wskazuje liczbę wykonanych operacji mycia bloku zaparzającego
SINCE LAST	Wskazuje liczbę impulsów turbiny przetworzonych od ostatniego momentu, w którym został ukończony pełen cykl mycia bloku zaparzającego.
SINCE PRODUCTION	Wskazuje całkowitą liczbę impulsów przetworzonych przez urządzenie od momentu wprowadzenia go do eksploatacji.
WATER FILTER	Ta funkcja pozwala na wyświetlenie liczników dotyczących filtrów wody.
SINCE LAST RESET	Wskazuje liczbę impulsów turbiny przetworzonych od momentu aktywacji ostatniego zainstalowanego filtra.
NUMBER OF RESET	Wskazuje, ile razy został zainstalowany nowy filtr.

8.4 Ustawianie hasła do menu użytkownika

HASŁO powinno być ustawione przez administratora, aby zabezpieczyć urządzenie przed dostępem osób nieupoważnionych i ewentualną zmianą jego regulacji oraz awarią. Aby ustawić HASŁO, należy wykonać następujące czynności: Przejść do programowania urządzenia zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Dostęp do menu technicznego”.



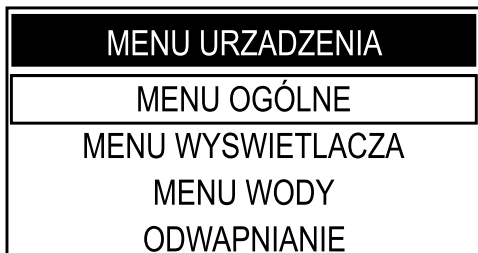
Wybrać pozycję „USTAWIENIA” i nacisnąć przycisk „OK”.



Aby wybrać pozycję „MENU URZĄDZENIA”, należy nacisnąć przycisk „DOWN”.



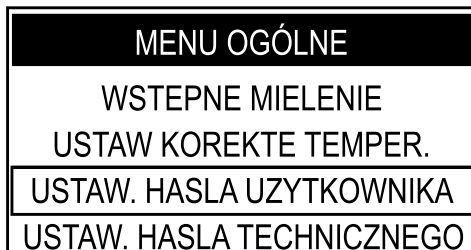
Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść do „MENU OGÓLNE”.



Naciskać przycisk „DOWN” do momentu wybrania pozycji „USTAW. HASŁA UŻYTKOWNIKA”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



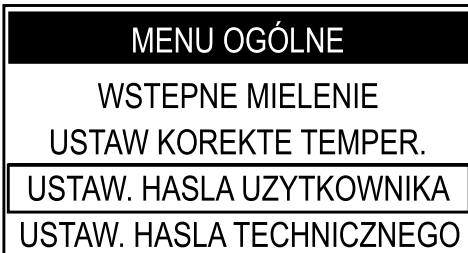
Następnie można ustawić HASŁO.

Nacisnąć przycisk „DOWN” lub „UP”, aby ustawić wybrany numer.

Nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić wyszczególniony numer i przejść do kolejnego numeru. Wykonać czynności określone w poprzednich punktach, aby ustawić wszystkie wybrane numery. Poniżej przedstawiono przykład ilustrujący tę operację.



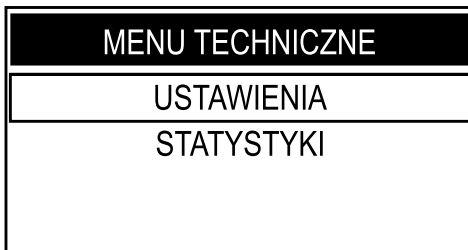
Po naciśnięciu przycisku „OK” na ostatnim numerze urządzenie zapisuje kod i wyświetla następującą stronę.



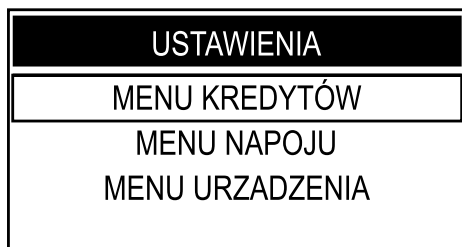
Nacisnąć kilka razy przycisk „ESC”, aby wyjść; od tego momentu konieczne będzie wprowadzenie HASŁA, aby można było wejść do menu użytkownika.

8.5 Ustawianie hasła do menu technicznego

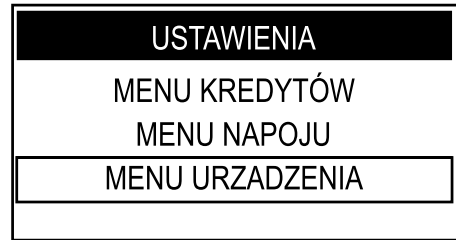
HASŁO powinno być ustawione przez administratora, aby zabezpieczyć urządzenie przed dostępem osób nieupoważnionych i ewentualną zmianą jego regulacji oraz awarią. Aby ustawić HASŁO, należy wykonać następujące czynności: Przejść do programowania urządzenia zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Dostęp do menu technicznego”.



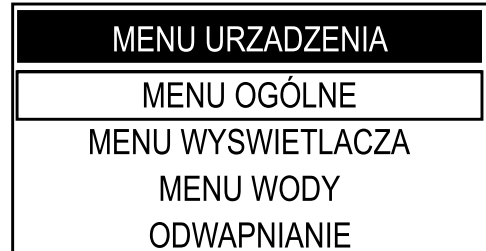
Wybrać pozycję „USTAWIENIA” i nacisnąć przycisk „OK”.



Aby wybrać pozycję „MENU URZĄDZENIA”, należy nacisnąć przycisk „DOWN”.



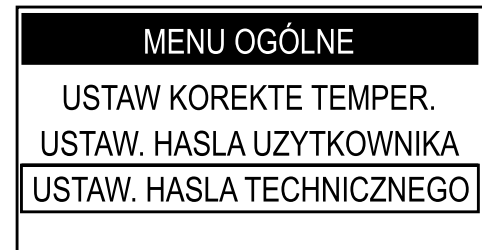
Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



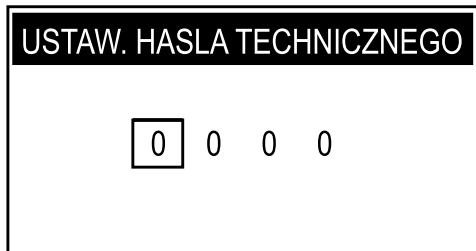
Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść do „MENU OGÓLNE”.



Naciskać przycisk „DOWN” do momentu wybrania pozycji „USTAW. HASŁA TECHNICZNEGO”.



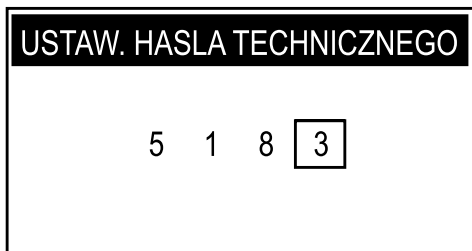
Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



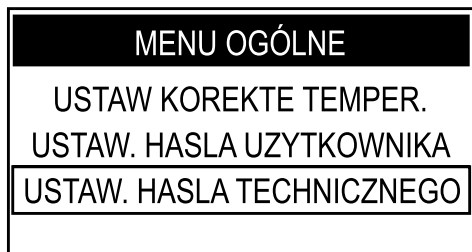
Następnie można ustawić HASŁO.

Nacisnąć przycisk „DOWN” lub „UP”, aby ustawić wybrany numer.


Nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić wyszczególniony numer i przejść do kolejnego numeru. Wykonać czynności określone w poprzednich punktach, aby ustawić wszystkie wybrane numery. Poniżej przedstawiono przykład ilustrujący tę operację.




Po naciśnięciu przycisku „OK” na ostatnim numerze urządzenie zapisuje kod i wyświetla następującą stronę.





Nacisnąć kilka razy przycisk „ESC”, aby wyjść; od tego momentu konieczne będzie wprowadzenie HASŁA, aby można było wejść do menu technicznego.

 **Hasło z poziomu menu technicznego umożliwia wejście również do menu użytkownika.**


9 DZIAŁANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA


 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.

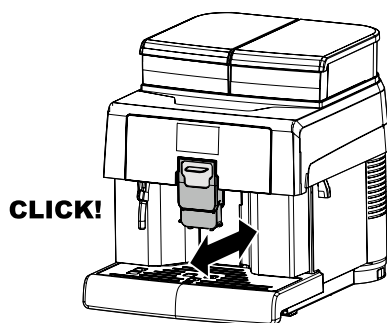
 Po dłuższym okresie nieużywania urządzenia, ze względów higienicznych zalecamy dokładne wyptłokanie obwodu.

9.1 Włączenie urządzenia

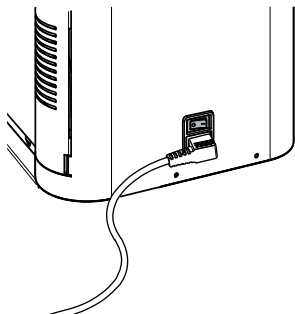
 Podłączenie do sieci elektrycznej może być wykonane tylko przez administratora!

 Zawsze należy sprawdzić, czy górna pokrywka jest zamknięta na klucz.

 Sprawdzić, czy dozownik jest prawidłowo ustawiony; przesunąć go poziomo do momentu usłyszenia **KLIKNIĘCIA**, które sygnalizuje prawidłowe ustawienie. W przeciwnym razie produkt może wypływać poza dozownik.



Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy wtyczka jest odpowiednio włożona do gniazdka elektrycznego. Aby włączyć urządzenie, należy ustawić w pozycji „I” wyłącznik główny umieszczony z tyłu urządzenia.

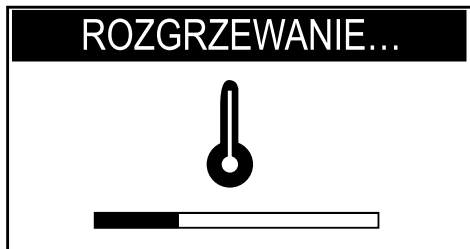


Po wykonaniu cyklu kontrolnego urządzenie przechodzi w tryb Stand-by. W tej fazie miga przycisk „Stand-by”. Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk „Stand-by”. Funkcję tę może wyłączyć wyspecjalizowany technik.

Po nagraniu się urządzenie wykonuje cykl płukania obwodów wewnętrznych, podczas którego dozowana jest niewielka ilość gorącej wody. Poczekać, aż zakończy się ten cykl.

9.2 Nagrzewanie i płukanie

Po włączeniu urządzenie rozpoczyna fazę nagrzewania. Poczekać na zakończenie tej fazy.



Pasek przesuwający się do przodu i sygnalizuje, że urządzenie wykonuje nagrzewanie systemu.

Po nagraniu się urządzenie wykonuje cykl płukania obwodów wewnętrznych.




Pasek przesuwający się do przodu i sygnalizuje, że urządzenie wykonuje cykl płukania systemu.

Zostanie nalana niewielka ilość wody. Poczekać, aż cykl się zakończy.

Można przerwać cykl poprzez naciśnięcie przycisku „ESC”.



Gdy pojawia się logo, urządzenie jest gotowe do pracy.

 Jeżeli urządzenie jest używane po raz pierwszy lub przez dłuższy czas nie było używane, należy skontaktować się z administratorem w celu wykonania rozruchu.

9.3 Cykl płukania/automatycznego czyszczenia

Cykl ten umożliwi przepłukanie wewnętrznych obwodów kawy świeżą wodą. Ten cykl wykonywany jest:

- Przy uruchamianiu urządzenia (gdy bojler jest zimny);
- Po napełnieniu obwodu (gdy bojler jest zimny);
- Podczas fazy przygotowywania Stand-by (jeśli został zaparzony co najmniej jeden rodzaj kawy);
- Podczas fazy wyłączenia, po wciśnięciu przycisku „Stand-by” (jeśli został zaparzony co najmniej jeden rodzaj kawy).


Zostaje nalana niewielka ilość wody, która przepłucze i ogrzeje wszystkie komponenty. W tej fazie pojawia się symbol.




Poczekać, aż ten cykl zakończy się automatycznie. Można przerwać nalewanie poprzez naciśnięcie przycisku „ESC”.

9.4 Urządzenie przyjazne dla środowiska: Stand-by

Urządzenie przystosowane jest do zapewnienia oszczędności energii. Po określonym czasie bezczynności od ostatniego parzenia urządzenie wyłącza się automatycznie. Czas ten administrator ustawia w menu technicznym.

 Podczas fazy wyłączenia urządzenie wykonuje cykl płukania, jeżeli został zaparzony jakiś rodzaj kawy.

 Czas można zaprogramować w zależności od potrzeb (zobacz instrukcje w rozdziale „Menu programowania”).

Aby ponownie włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk na panelu sterowania (jeżeli wyłącznik główny jest ustawiony w pozycji „I”); W takim wypadku urządzenie wykona płukanie, tylko jeżeli bojler się ochłodził.

9.5 Rodzaje kontrolek / tryby działania urządzenia


Urządzenie to jest wyposażone w dwa rodzaje oświetlenia diodowego, niebieskie i białe, do podświetlania strefy wytwarzania napojów. Działanie oświetlenia objaśniono poniżej.


- Urządzenie w trybie rozgrzewania: zarówno diody niebieskie, jak i diody białe, które zaświecają się i wyłączają naprzemiennie z widocznym efektem zanikania.
- Urządzenie gotowe do pracy: świecą światłem stałym tylko diody niebieskie.
- Urządzenie w trybie parzenia kawy lub napojów mieszanych: niebieskie diody zgaszone, a diody białe świecą światłem stałym. Gdy napój jest gotowy, białe diody są zaświecane i zgaszone z widocznym efektem zanikania przez 4 sekundy.
- Urządzenie w trybie nalewania gorącej wody: zarówno diody niebieskie, jak i diody białe zgaszone. Świecą jak w trybie gotowości tuż po zakończeniu nalewania wody.

9.6 Parzenie kawy


Aby zaparzyć kawę, należy nacisnąć: przycisk „Espresso”, aby zaparzyć kawę espresso; przycisk „Espresso x2”, aby zaparzyć dwie kawy espresso; przycisk „Coffee”, aby zaparzyć napój Coffee;

Następnie rozpocznie się cykl parzenia:

 Aby zaparzyć 2 kawy, urządzenie automatycznie przejdzie do mielenia i dozowania odpowiedniej ilości kawy.


 Przygotowanie dwóch kaw wymaga dwóch cykli mielenia i dwóch cykli parzenia, które są automatycznie wykonywane przez urządzenie.


Po zakończeniu cyklu wstępnego parzenia kawa zacznie wypływać z dozownika. Parzenie kawy zostanie automatycznie zakończone, gdy ustawiony poziom zostanie osiągnięty. Można jednak przerwać parzenie kawy poprzez ponowne naciśnięcie przycisku wybranego produktu lub przycisku „ESC”.


 Urządzenie jest tak wyregulowane, aby przygotować prawdziwe włoskie espresso. Cecha ta może nieco wydłużyć czas parzenia, zwiększając intensywność smaku kawy.

9.7 Cappuccinatore

W niniejszym rozdziale przedstawiono, w jaki sposób należy korzystać z Cappuccinatore w celu przygotowania cappuccino albo mleka z kawą (latte macchiato) lub spienienia mleka.


 **Przed** użyciem Cappuccinatore należy go dokładnie wyczyścić zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

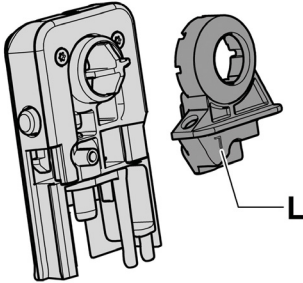
 Należy stosować zimne mleko (~5°C / 41°F) o zawartości białka co najmniej 3%, aby zapewnić dobrą jakość produktu. Można używać mleka pełnego, odtłuszczonego, sojowego lub mleka bez laktozy, w zależności od upodobań.

 Używać tylko z mlekiem lub wodą do czyszczenia.

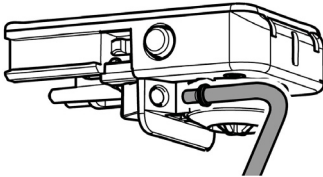
9.7.1 Instalacja Cappuccinatore

Włożyć lewą złączkę do Cappuccinatore.

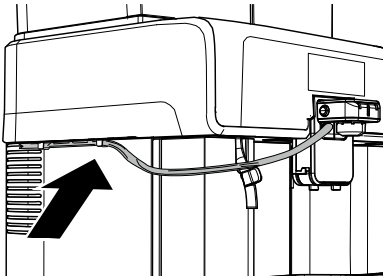
 Na dole złączki umieszczona jest litera „L”.



Włożyć rurkę po lewej stronie złączki.





W tym przypadku rurkę zasysającą można włożyć do uchwytyń tak, jak pokazano na ilustracji.




9.8 Parzenie cappuccino

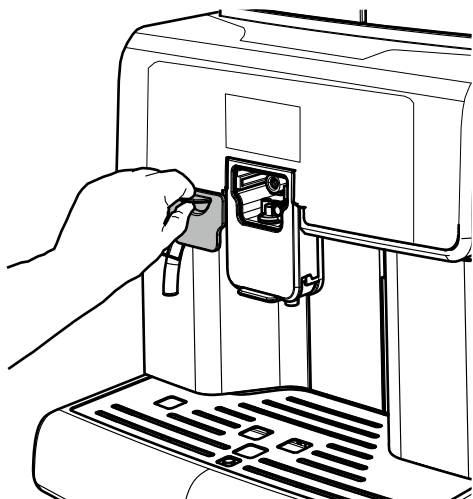
Urządzenie umożliwia szybkie parzenie cappuccino poprzez wciśnięcie zaledwie jednego przycisku.


 **Niebezpieczeństwo** poparzeń! Na początku parzenia gorąca woda może przez chwilę pryskać.

 Zaraz po użyciu Cappuccinatore do spieniania mleka należy wykonać czyszczenie (zob. punkt „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”);

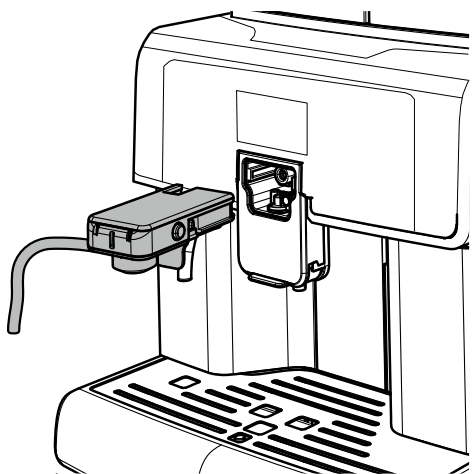
 Oczyszczyć z zewnątrz rurkę zanurzoną przy pomocy wilgotnej ściereczki. Zapewni to doskonałe wyczyszczenie wszystkich części z ewentualnych resztek mleka.

Zdjąć pokrywkę z przedniej części.

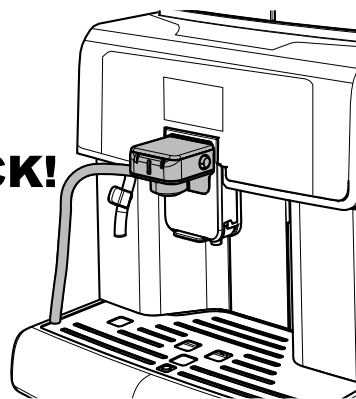



 Pokrywkę można umieścić z boku urządzenia za pomocą znajdującego się w niej magnesu.

Włożyć Cappuccinatore do obsady aż do samego końca. Sprawdzić, czy się nie wysuwa.

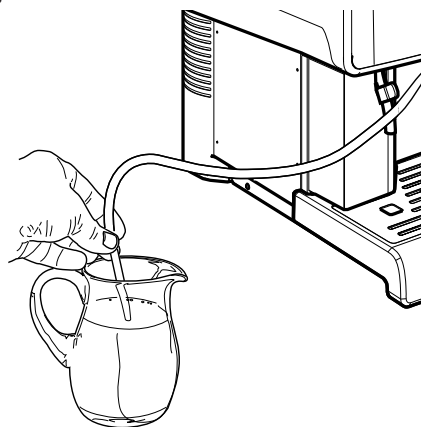



CLICK!



 Przed użyciem należy wyczyścić Cappuccinatore zgodnie z opisem przedstawionym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”.

Włożyć czystą rurkę bezpośrednio do pojemnika na mleko.



 Aby zapewnić najlepsze rezultaty w przygotowywaniu cappuccino, stosowane mleko powinno być zimne.

Ustawić filiżankę pod dozownikiem.



Nacisnąć przycisk „Cappuccino”.
Urządzenie potrzebuje czasu na wstępne nagrzanie.

Po zakończeniu nagrzewania wstępnego urządzenie rozpoczyna parzenie cappuccino.



W tej fazie urządzenie nalewa spienione mleko. Można zakończyć nalewanie poprzez naciśnięcie przycisku „Cappuccino” lub przycisku „ESC”.

Po zakończeniu nalewania mleka urządzenie naleje kawę. Można zakończyć nalewanie poprzez naciśnięcie przycisku „Cappuccino” lub przycisku „ESC”.



Można delektować się smakiem cappuccino jak w prawdziwej kawie. Po użyciu Cappuccinatore należy je wyczyścić zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”. Zdjąć pojemnik i wyczyścić go w razie potrzeby.

9.9 Nalewanie mleka z kawą (latte macchiato)

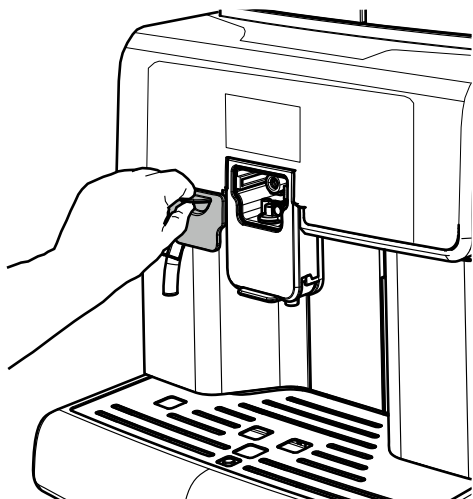
Urządzenie umożliwia parzenie mleka z kawą (latte macchiato) po wciśnięciu zaledwie jednego przycisku.


⚠ Niebezpieczeństwo
poparzeń! Na początku parzenia gorąca woda może przez chwilę pryskać.

👉 Zaraz po użyciu Cappuccinatore do spieniania mleka należy wykonać czyszczenie (zob. punkt „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”);

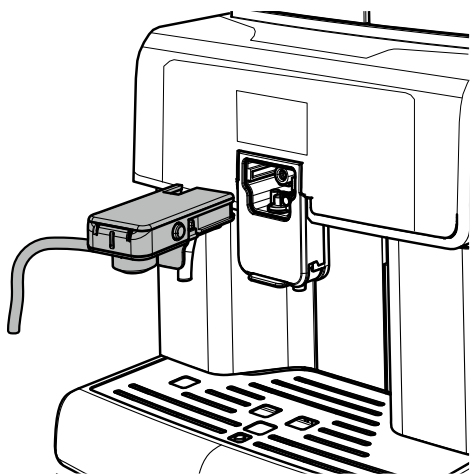
👉 Oczyszczyć z zewnątrz rurę zanurzoną przy pomocy wilgotnej ściereczki. Zapewni to doskonałe wyczyszczenie wszystkich części z ewentualnych resztek mleka.

Zdjąć pokrywkę z przedniej części.

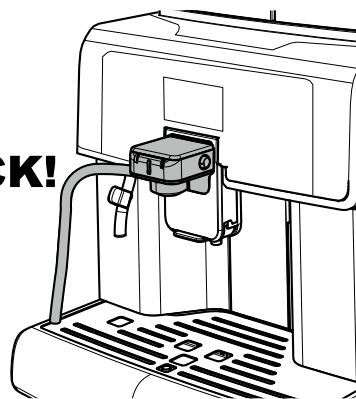



 Pokrywkę można umieścić z boku urządzenia za pomocą znajdującego się w niej magnesu.

Włożyć Cappuccinatore do obsady aż do samego końca. Sprawdzić, czy się nie wysuwa.

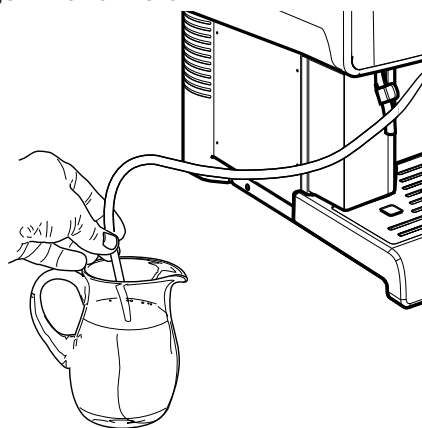



CLICK!



 Przed użyciem należy wyczyścić Cappuccinatore zgodnie z opisem przedstawionym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”.

Włożyć czystą rurkę bezpośrednio do pojemnika na mleko.



 Aby zapewnić jak najlepsze rezultaty w przygotowywaniu latte macchiato, stosowane mleko powinno być zimne.

Do zaparzenia zalecamy stosowanie wysokich szklanek, odpowiednio przesuwając dozownik kawy.



Gdy urządzenie będzie gotowe, należy nacisnąć przycisk „Latte macchiato”, aby rozpocząć parzenie mleka z kawą (latte macchiato). Urządzenie automatycznie przygotowuje mleko z kawą (latte macchiato). Po użyciu Cappuccinatore należy je wyczyścić zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”. Zdjąć pojemnik i wyczyścić go w razie potrzeby.

9.10 Nalewanie mleka

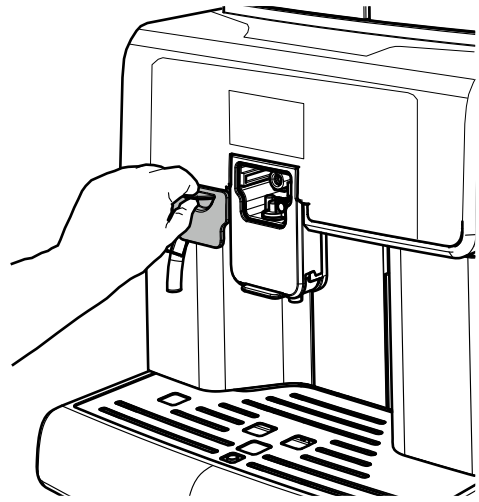
Urządzenie umożliwia szybkie nalanie gorącego mleka po naciśnięciu zaledwie jednego przycisku.

⚠ Niebezpieczeństwo
poparzeń! Na początku parzenia gorąca woda może przez chwilę pryskać.

👉 Zaraz po użyciu Cappuccinatore do spieniania mleka należy wykonać czyszczenie (zob. punkt „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”);

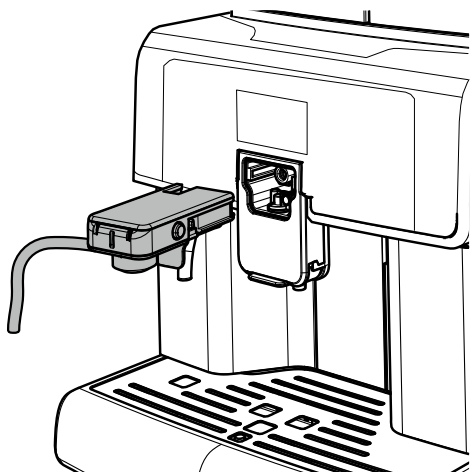
👉 Oczyszczyć z zewnątrz rurę zanurzoną przy pomocy wilgotnej ściereczki. Zapewni to doskonałe wyczyszczenie wszystkich części z ewentualnych resztek mleka.

Zdjąć pokrywkę z przedniej części.

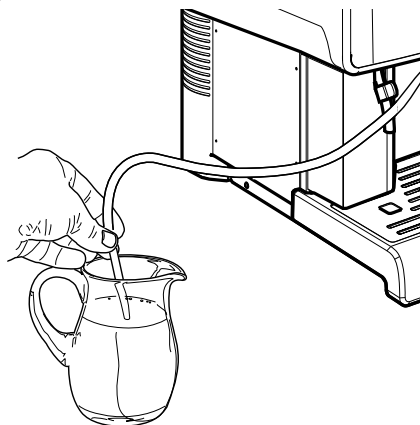


👉 Pokrywkę można umieścić z boku urządzenia za pomocą znajdującego się w niej magnesu.

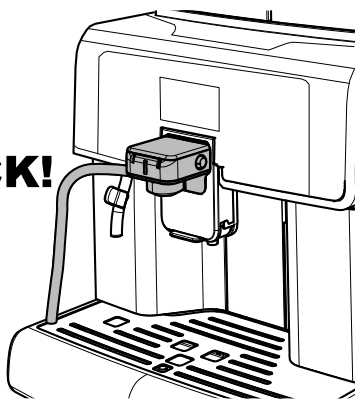
Włożyć Cappuccinatore do obsady aż do samego końca. Sprawdzić, czy się nie wysuwa.




Włożyć czystą rurkę bezpośrednio do pojemnika na mleko.




CLICK!



 Aby zapewnić jak najlepsze rezultaty w przygotowywaniu mleka, stosowane mleko powinno być zimne.

Do zaparzenia zalecamy stosowanie wysokich szklanek, odpowiednio przesuwając dozownik kawy.



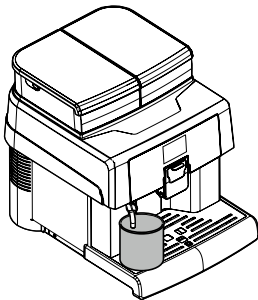
 Przed użyciem należy wyczyścić Cappuccinatore zgodnie z opisem przedstawionym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”.

Gdy urządzenie będzie gotowe, należy nacisnąć przycisk „Milk”, aby rozpocząć nalewanie gorącego mleka. Urządzenie automatycznie przygotowuje gorące mleko. Po użyciu Cappuccinatore należy je wyczyścić zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”. Zdjąć pojemnik i wyczyścić go w razie potrzeby.

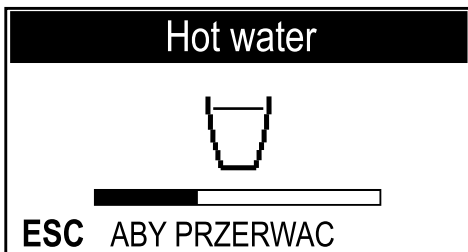
9.11 Nalewanie gorącej wody

⚠ Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia gorąca woda może przez chwilę pryskać. Rurka do nalewania gorącej wody może być bardzo gorąca.

Ustawić pojemnik pod rurką gorącej wody.



Nacisnąć przycisk „Hot water”, aby rozpocząć nalewanie gorącej wody z rurki.



Po zakończeniu nalewania należy zabrać pojemnik z gorącą wodą.

👉 Można zakończyć nalewanie poprzez naciśnięcie przycisku „Hot water” lub przycisku „ESC”.

9.12 Produkty „Ekstra”

Urządzenie jest przystosowane do zaparzania innych produktów, których nie ma bezpośrednio na panelu sterowania.

👉 Jeżeli po naciśnięciu przycisku „Extra” nie zostanie wybrany żaden produkt, po upływie 10 sekund urządzenie powraca do menu głównego.

Nacisnąć przycisk „Extra”, aby wejść do menu.




👉 Funkcja „STEAM” jest widoczna i może zostać wybrana, tylko jeżeli administrator aktywował tę opcję. W przeciwnym razie funkcja ta jest niedostępna.


Na wyświetlaczu pojawi się strona, która pozwala na wyświetlenie napojów „Ekstra”.

👉 W tym menu można nalać tylko jeden produkt na raz; aby nalać kilka produktów, należy powtórzyć opisaną operację.

Wybrać odpowiedni napój, naciskając przycisk „UP” lub przycisk „DOWN”.

Po wybraniu odpowiedniego napoju nacisnąć przycisk „OK”, aby rozpocząć przygotowywanie.

 Zapoznać się z odpowiednim punktem, aby przygotować żądany napój.


 Do przygotowywania napojów na bazie mleka należy zainstalować Cappuccinatore i umyć je najpierw zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”.

Kawa duża

Ten program umożliwia przygotowanie dużej kawy. Nacisnąć przycisk „Extra”, aby wejść do menu.

EXTRA
LARGE COFFEE
AMERICANO
CAFFE' LATTE
STEAM

Ustawić odpowiednią filiżankę pod dozownikiem kawy. Nacisnąć przycisk „OK”, aby rozpocząć przygotowywanie. Po zakończeniu nalewania zabrać filiżankę z kawą.

 Można zakończyć nalewanie poprzez naciśnięcie przycisku „Ekstra” lub przycisku „ESC”.

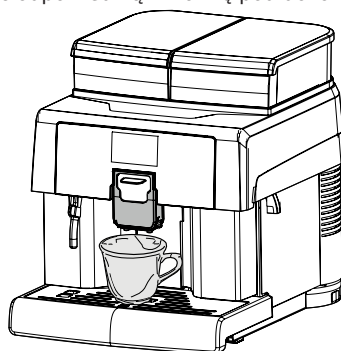
Kawa amerykańska

Ten program umożliwia przygotowanie kawy po amerykańsku.

Nacisnąć przycisk „Extra”, aby wejść do menu. Nacisnąć przycisk „DOWN”, aby wybrać pozycję „AMERICANO”.


EXTRA
LARGE COFFEE
AMERICANO
CAFFE' LATTE
STEAM

Ustawić odpowiednią filiżankę pod dozownikiem.



Potwierdzić, naciskając przycisk „OK”, aby rozpocząć przygotowywanie.

Po zakończeniu nalewania zabrać filiżankę z kawą.

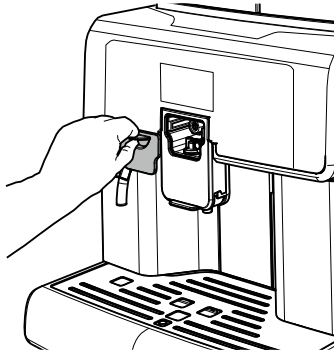
 Można zakończyć nalewanie poprzez naciśnięcie przycisku „Ekstra” lub przycisku „ESC”.

Caffè Latte

Ten program umożliwia przygotowanie kawy z gorącym mlekiem.

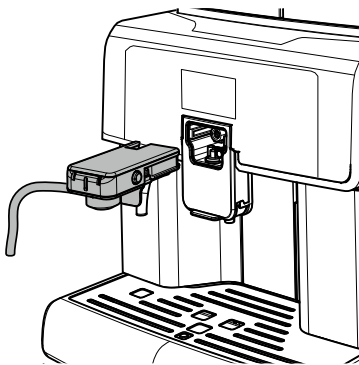
⚠ Niebezpieczeństwo
poparzeń! Na początku
parzenia gorąca woda
może przez chwilę pryskać.

Zdjąć pokrywkę z przedniej części.

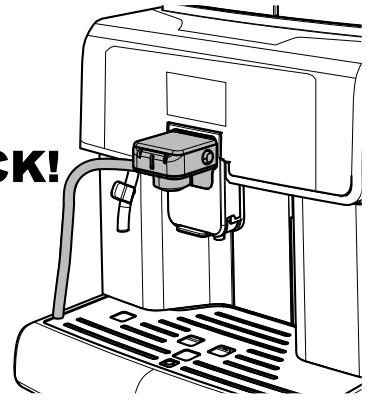


👉 Pokrywkę można umieścić
z boku urządzenia za
pomocą znajdującego się
w niej magnesu.

Włożyć Cappuccinatore do obsady aż do
samego końca. Sprawdzić, czy się nie wysuwa.

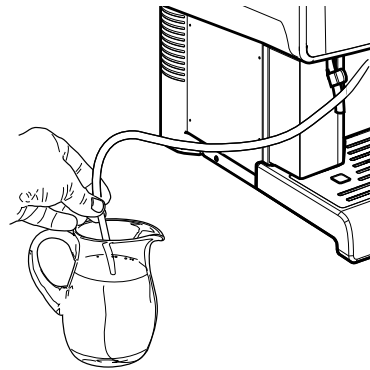


CLICK!



⚠ Przed użyciem należy wyczyścić
Cappuccinatore zgodnie z opisem
przedstawionym w punkcie
„Czyszczenie Cappuccinatore (po
każdym użyciu)”.

Włożyć czystą rurkę bezpośrednio do
pojemnika na mleko.



👉 Aby zapewnić najlepsze
rezultaty w
przygotowywaniu
cappuccino, stosowane
mleko powinno być zimne.


Nacisnąć przycisk „Extra”, aby wejść do menu.
Nacisnąć przycisk „DOWN”, aby wybrać pozycję „CAFFE' LATTE”.



Ustawić odpowiednią filiżankę pod dozownikiem.





Potwierdzić, naciskając przycisk „OK”, aby rozpocząć przygotowywanie.

 Można zakończyć nalewanie poprzez naciśnięcie przycisku „Ekstra” lub przycisku „ESC”.

Po zakończeniu nalewania zabrać filiżankę z kawą i gorącym mlekiem.

Para

 Funkcja ta jest aktywna, tylko jeżeli została aktywowana przez administratora.

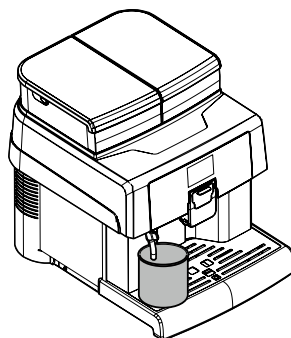
 **Niebezpieczeństwo poparzeń!** Na początku parzenia gorąca woda może przez chwilę pryskać. Rurka wylotu pary może nagrzać się do wysokiej temperatury.

Ten program umożliwia wytwarzanie pary pozwalające na nagrzewanie napojów bezpośrednio w pojemniku.

Nacisnąć przycisk „Extra”, aby wejść do menu.
Nacisnąć przycisk „DOWN”, aby wybrać „STEAM”.



Ustawić odpowiedni pojemnik pod dozownikiem.



Zatwierdzić, naciskając przycisk „OK”.

Urządzenie wykonuje nagrzewanie systemu. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury urządzenie rozpoczyna wytwarzanie pary. Aby zakończyć wytwarzanie pary, należy nacisnąć przycisk „Extra” lub przycisku „ESC”. W razie potrzeby, po zakończeniu używania, należy wyczyścić rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką.

9.13 Regulacja ilości produktu w filiżance

Urządzenie umożliwia regulację wielkości produktów zaparzanych w filiżance w zależności od wymagań konsumenta i wielkości kubków/filiżanek.

Regulację ilości produktu w filiżance, kubku lub szklance można wykonać na dwa sposoby:

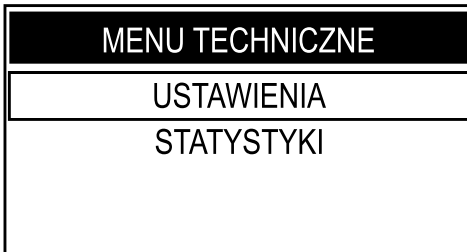
KONFIG. W TR. DOZOWANIA

KONFIG. Z PARAMETRAMI

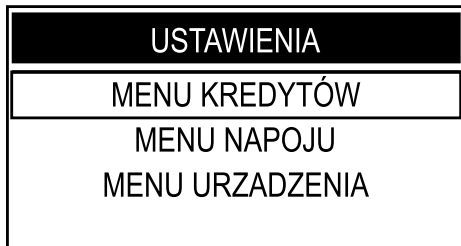
9.13.1 KONFIG. W TR. DOZOWANIA

W tej metodzie regulację ilości produktów może wykonać administrator za pomocą klawiatury, ale wzrokowo. Ilość produktu reguluje się podczas zaparzania.

Przejdź do programowania urządzenia zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Dostęp do menu technicznego”.



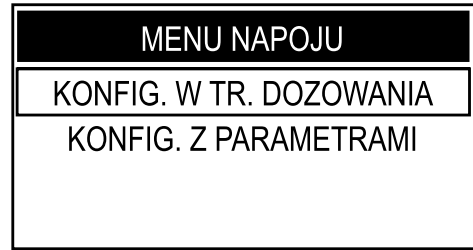
Wybrać pozycję „USTAWIENIA” i nacisnąć przycisk „OK”.



Aby wybrać pozycję „MENU NAPOJU”, należy nacisnąć przycisk „DOWN”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść do menu „KONFIG. W TR. DOZOWANIA”.



Wybrać napój, który zamierza się zaprogramować i zatrzymać parzenie w dowolnym momencie, jak wskazano na wyświetlaczu.

Tytułem przykładu przedstawiono programowanie cappuccino. Przed wykonaniem programowania należy przygotować urządzenie zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Parzenie cappuccino”.

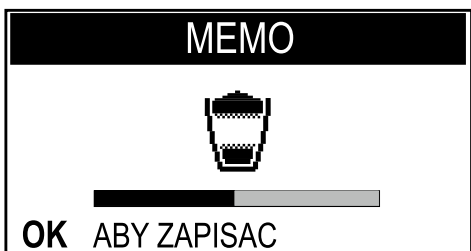
Ustawić filiżankę pod dozownikiem.



Aby wybrać pozycję „Cappuccino”, należy nacisnąć kilkakrotnie przycisk „DOWN”.

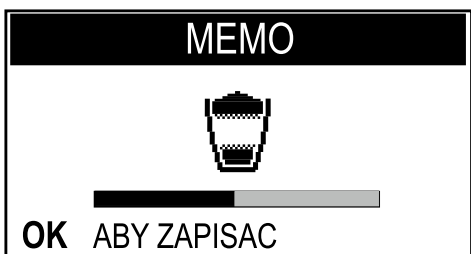


Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść. W tym momencie urządzenie jest programowane. Urządzenie rozpoczyna nalewanie mleka. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „OK, ABY ZAPISAC”.



Od tego momentu należy nacisnąć przycisk „OK”, kiedy w filiżance osiągnięto żądaną ilość mleka.

Następnie urządzenie od razu rozpoczyna fazę parzenia kawy. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „OK, ABY ZAPISAC”.



Od tego momentu należy nacisnąć przycisk „OK”, kiedy w filiżance osiągnięto żądaną ilość kawy. W tym przypadku przycisk „Cappuccino” jest zaprogramowany. Po każdym naciśnięciu przycisku urządzenie nalewa zaprogramowaną ilość napoju.

W tym trybie można zaprogramować wielkości wszystkich produktów z wyjątkiem pozycji „AMERICANO” i „STEAM”.

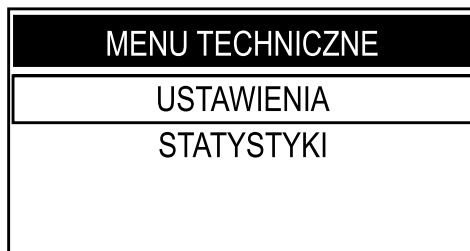
Programowanie kawy ESPRESSO ma również wpływ na ustawienie ESPRESSO X2.

9.13.2 KONFIG. Z PARAMETRAMI

Aby wyregulować wielkość napoju, należy przejść do „MENU NAPOJU” i przy użyciu klawiatury zaprogramować każdy napój. Ta metoda wymaga przeprowadzenia kontroli zaparzania w celu ustalenia rzeczywistej ilości zaparzanego produktu.

Dla wygody użytkownika poniżej przedstawiono, w jaki sposób należy zaprogramować cappuccino i wykonać wszystkie niezbędne czynności.

Przejdź do programowania urządzenia zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Dostęp do menu technicznego”.



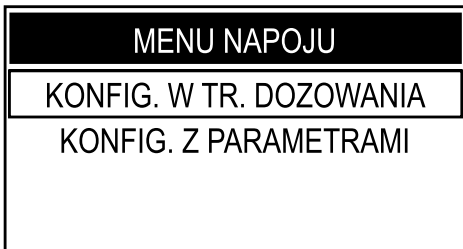
Wybrać pozycję „USTAWIENIA” i nacisnąć przycisk „OK”.



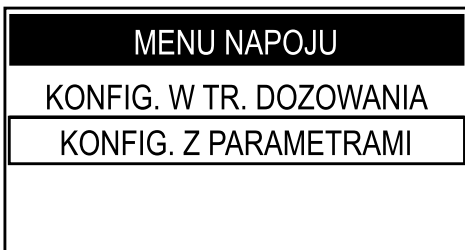
Aby wybrać pozycję „MENU NAPOJU”, należy nacisnąć przycisk „DOWN”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



Aby wybrać pozycję „KONFIG. Z PARAMETRAMI”, należy nacisnąć przycisk „DOWN”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



Aby wybrać pozycję „Cappuccino”, należy nacisnąć kilkakrotnie przycisk „DOWN”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść do menu „PARZENIE WSTĘPNE”.



Nacisnąć przycisk „DOWN” lub przycisk „UP”, aby ustawić odpowiednią wartość. Następnie nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić i wyjść.

Nacisnąć przycisk „DOWN”, aby wybrać menu „TEMPERATURA KAWY”.

CAPPUCCINO
PARZENIE WSTĘPNE
TEMPERATURA KAWY
WIELKOŚĆ KAWY
ILOŚĆ MLEKA

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.

TEMPERATURA KAWY
NISKA
NORMALNA
WYSOKA

Nacisnąć przycisk „DOWN” lub przycisk „UP”, aby ustawić odpowiednią wartość. Następnie nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić i wyjść. Nacisnąć przycisk „DOWN”, aby wybrać menu „WIELKOŚĆ KAWY”.

CAPPUCCINO
PARZENIE WSTĘPNE
TEMPERATURA KAWY
WIELKOŚĆ KAWY
ILOŚĆ MLEKA

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.

WIELKOŚĆ KAWY
<input type="range"/> 185

Nacisnąć przycisk „DOWN” lub przycisk „UP”, aby ustawić odpowiednią wartość, przesuwając pasek; liczba umieszczona z boku określa wartość paska (w impulsach). Następnie nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić i wyjść.

Nacisnąć przycisk „DOWN”, aby wybrać menu „ILOŚĆ MLEKA”.

CAPPUCCINO
TEMPERATURA KAWY
WIELKOSC KAWY
ILOSC MLEKA
PRZERWA

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.

LOŚĆ MLEKA
<input type="range"/> 18

Nacisnąć przycisk „DOWN” lub przycisk „UP”, aby ustawić odpowiednią wartość, przesuwając pasek; Liczba umieszczona z boku określa wartość paska (w sekundach). Następnie nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić i wyjść. Nacisnąć przycisk „DOWN”, aby wybrać menu „PRZERWA”.


CAPPUCCINO
WIELKOSC KAWY
ILOSC MLEKA
PRZERWA
WARTOSCI DOMYSLNE

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.

PRZERWA
<input type="range"/> 5

Nacisnąć przycisk „DOWN” lub przycisk „UP”, aby ustawić odpowiednią wartość.

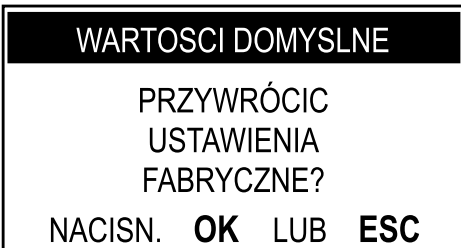
Po zakończeniu tej fazy napój jest zaprogramowany. Zalecamy wykonanie kontroli wzrokowej rezultatu. Jeżeli użytkownik chce przywrócić wartości domyślne poszczególnych napojów, powinien wykonać poniższe czynności.


 Wartości fabryczne można przywrócić dla każdego napoju. Przywrócenie dotyczy wybranego napoju. Aby przywrócić wartości domyślne innych napojów, należy przejść do menu i wykonać przywrócenie.


Nacisnąć przycisk „DOWN”, aby wybrać menu „WARTOŚCI DOMYŚLNE”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wyjść.




 Przywrócenie powoduje całkowite usunięcie zapisanych parametrów. Aby przerwać procedurę, należy nacisnąć przycisk „ESC”.

 Przywracanie wartości domyślnych napoju ESPRESSO wpływa również na ustawienia napoju ESPRESSO X2, nie dotyczy to jednak jego linii ceny.

Nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić. Przywrócono wartości fabryczne napoju. Nacisnąć przycisk „ESC” jeden raz lub kilkakrotnie, aby wyjść.


9.14 Obsługa urządzenia z kredytami

 Ta funkcja może być włączona i wyłączona przez administratora.

Urządzenie jest przystosowane do obsługi zaparzania napojów według dostępnych kredytów; możliwa ilość zaparzeń produktów zależy od liczby kredytów wprowadzonych przez administratora.


Po wyczerpaniu kredytów nie można już zaparzać produktów na bazie kawy.

Pozostałe kredyty widoczne są na ekranie „Gotowe do użytku”.

 Nalewanie gorącej wody, gorącego mleka i wytwarzanie pary nie jest obsługiwane za pomocą kredytów i jest możliwe, jeżeli w pojemniku znajduje się woda.

Każdy administrator samodzielnie ustala, w jaki sposób obsługiwane są ustawienia kredytów oraz ich doładowywanie, aby umożliwić obsługę urządzenia.

9.15 Opróżnienie kasetki na fusy

 Operację tę należy wykonywać, gdy urządzenie jest włączone i/lub pracuje w trybie stand-by.

Urządzenie sygnalizuje, że osiągnięto maksymalną pojemność kasetki na fusy. Pierwsza sygnalizacja informuje użytkownika, że należy opróżnić kasetkę na fusy, ale urządzenie pozwala na dalsze zaparzenie kawy.

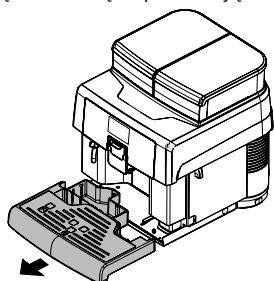
Na wyświetlaczu pojawi się:



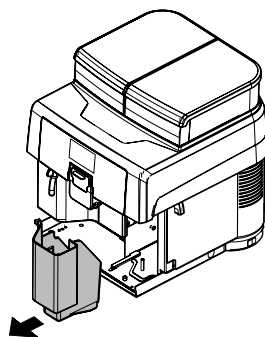
Jeżeli kasetka na fusy nie zostanie opróżniona, po kilku cyklach parzenia kawy urządzenie się zablokuje, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat:



W takim wypadku urządzenie nie pozwala na wytwarzanie napojów. Aby można było nalać napoje, należy koniecznie wyrzucić zużytą kawę z kasetki na fusy. Wyjąć tacę ociekową i opróżnić ją.



Wyjąć kasetkę i wyrzucić fusy po kawie do odpowiedniego pojemnika.



Tylko gdy na wyświetlaczu pojawi się:



można włożyć kasetkę na fusy do urządzenia. Po włożeniu kasetki na wyświetlaczu pojawi się komunikat:





Włożyć tacę ociekową. Na wyświetlaczu pojawi się:




Urządzenie jest gotowe do parzenia kawy.


10 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA


 Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności związanej z czyszczeniem i/lub konserwacją należy odłączyć kabel zasilający od gniazdka elektrycznego.

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

 Aby zapobiec tworzeniu się rdzy wewnątrz urządzenia, nie należy używać pastylek na bazie chloru.

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 kierować bezpośredniego strumienia wody na elementy i/lub urządzenie.


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 Bieżące czyszczenie i konserwacja

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

 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.

10.2.1 Plan konserwacji

Czynności do wykonania	A	B	C	D
Taca ociekowa	-	tak	-	-
Opróżnienie i czyszczenie kasetki na fusy	tak	-	-	-
Dokładne czyszczenie Cappuccinatore	-	-	-	tak
Czyszczenie pojemnika na wodę	-	-	tak	-
Czyszczenie bloku kawy	-	-	tak	-
Smarowanie bloku kawy	-	-	-	tak
Czyszczenie pojemnika na kawę	-	-	-	tak
Odwapnianie	tak	-	-	-


- A Po pojawieniu się sygnalizacji
- B Codziennie
- C Co tydzień
- D Co tydzień lub po zaparzeniu 500 kaw

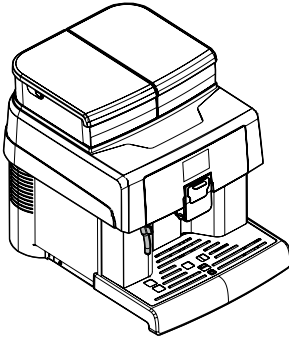
 Czyszczenie urządzenia i jego elementów powinno być wykonywane co najmniej raz w tygodniu.

 Urządzenie i jego elementy muszą być wyczyszczone i umyte po okresie, w którym nie były użytkowane.

10.2.2 Czyszczenie rurki gorącej wody/pary

Rurkę do nalewania gorącej wody i pary należy wyczyścić z zewnątrz wilgotną ściereczką po każdym użyciu i co najmniej raz na tydzień.

 **Najpierw należy sprawdzić, czy rurka jest zimna. Niebezpieczeństwo poparzeń.**

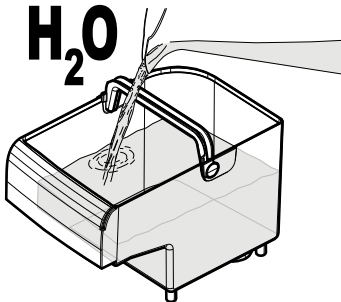


10.2.3 Czyszczenie kasetki na fusy

Kasetkę na fusy należy opróżnić i wyczyścić, zawsze gdy w urządzeniu pojawia się stosowny komunikat. W tym celu należy zapoznać się z punktem „Opróżnienie kasetki na fusy”.

10.2.4 Czyszczenie pojemnika na wodę

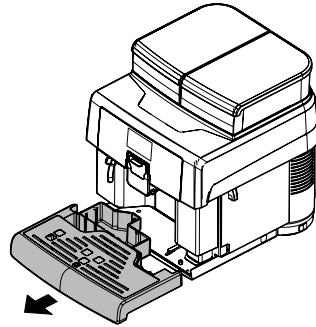
Pojemnik na wodę należy czyścić po każdym jego napełnieniu.



10.2.5 Czyszczenie tacy ociekowej

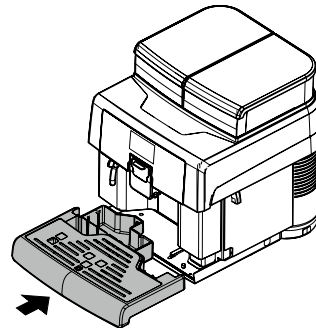
Należy codziennie opróżniać i myć tacę ociekową. Czynność tę należy wykonać również wtedy, gdy pływak się podnosi.

Wyjąć tacę ociekową.




Opróżnić tacę ociekową i umyć ją.

Włożyć tacę ociekową.



10.2.6 Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)

 Jeżeli Cappuccinatore nie będzie czyszczony po każdym użyciu i zastosowaniu mleka, możliwe jest rozprzestrzenianie się skupisk bakterii potencjalnie szkodliwych dla zdrowia użytkownika.

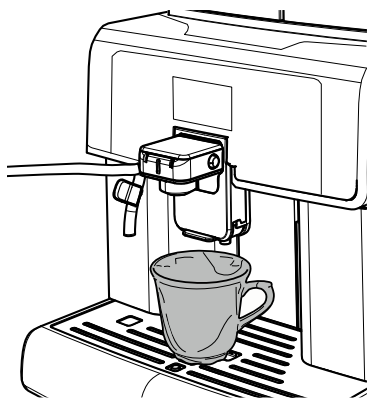
Cappuccinatore należy umyć i wyczyścić po każdym użyciu. Jeżeli użytkownik nie będzie go czyścił przed i po każdym użyciu, może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia gorąca woda może przez chwilę pryskać.

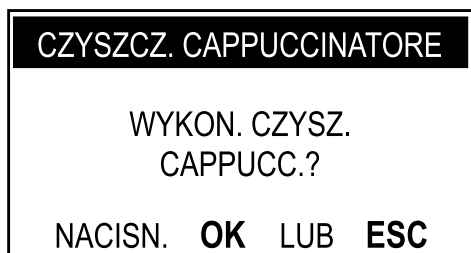
Szybkie czyszczenie wykonuje się w następujący sposób:

Sprawdzić, czy Cappuccinatore wraz z wszystkimi elementami jest prawidłowo włożony.

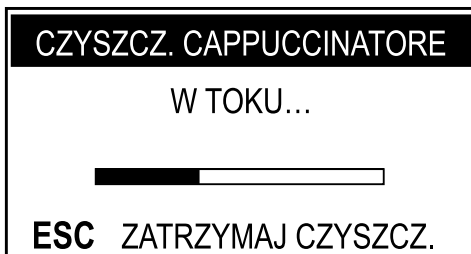
Ustawić pojemnik pod dozownikiem.



Po wytworzeniu napoju na bazie mleka urządzenie wymaga wykonania czyszczenia Cappuccinatore.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby uruchomić cykl czyszczenia Cappuccinatore. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.



👉 Aby przerwać cykl w dowolnym momencie, należy nacisnąć przycisk „ESC”.

Urządzenie wykonuje krótki cykl mycia Cappuccinatore. Poczekać na zakończenie cyklu.

👉 Jeżeli Cappuccinatore nie jest używane, należy je zdjąć z urządzenia, aby zachować w czystości.

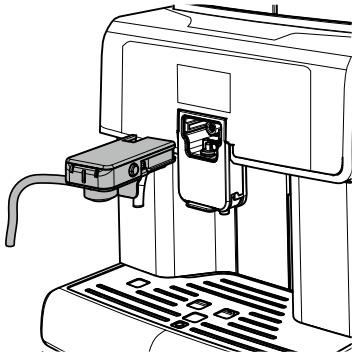
10.2.7 Dokładne czyszczenie Cappuccinatore

Co miesiąc należy dokładnie wyczyścić wszystkie elementy Cappuccinatore, używając detergentu Saeco. Detergent Saeco można nabyć u lokalnego sprzedawcy lub w autoryzowanych centrach obsługi klienta.

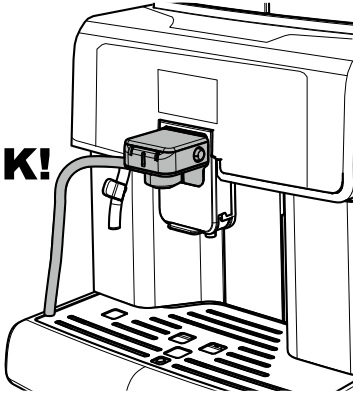
Jeżeli użytkownik nie będzie go czyścił przed i po każdym użyciu, może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia gorąca woda może przez chwilę pryskać.

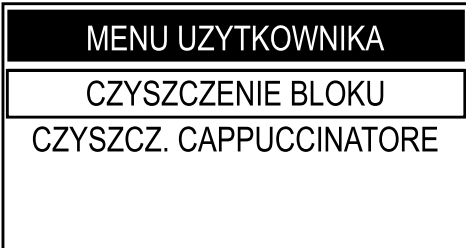
Sprawdzić, czy Cappuccinatore jest prawidłowo włożony.



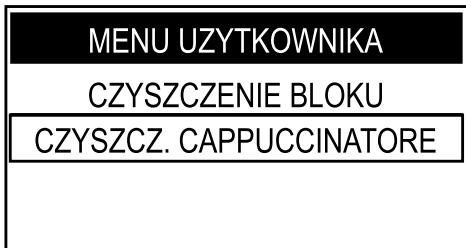
CLICK!



Wejść do menu użytkownika zgodnie z opisem w punkcie „Dostęp do menu użytkownika”.



Nacisnąć przycisk „DOWN”, aby wybrać pozycję „CZYSZCZ. CAPPUCCINATORE”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.

CZYSZCZ. CAPPUCCINATORE

ROZPOCZNIJ CZYSZCZENIE

UWAGA CZYSZCZENIE

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.

ROZPOCZNIJ CZYSZCZENIE

WYKON. CZYSZ.
CAPPUCC.?

NACISN. **OK** LUB **ESC**

Nacisnąć przycisk „OK”, aby uruchomić cykl czyszczenia Cappuccinatore.

CZYSZCZ. CAPPUCCINATORE

NAPEL. POJ. NA WODE
I NAC. OK

ESC ABY WYJSC

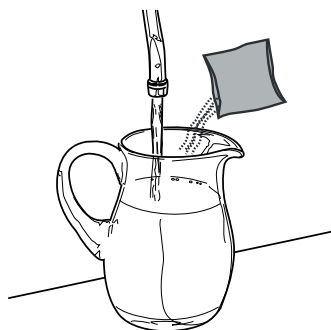
Napełnić pojemnik na wodę i nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić.

CZYSZCZ. CAPPUCCINATORE

WLAC DETER.
DO NACZ. Z 1/2 L WODY
I NAC. OK

ESC ABY WYJSC

Wlać roztwór w torebce do pojemnika z 1/2 (pół) litra świeżej pitnej wody.




Poczekać, aż zawartość torebki całkowicie się rozpuści i nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić.

CZYSZCZ. CAPPUCCINATORE

WŁOZYĆ RURKĘ CAPPUCC.
DO NACZ.
I NAC. OK

ESC ABY WYJSC


Włożyć czystą rurkę bezpośrednio do pojemnika. Nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić.

 **Nie wolno pić roztworu nalanego w tym procesie. Roztwór należy usunąć.**

CZYSZCZ. CAPPUCCINATORE

UMIEŚCIC NACZ.
POD DOZ. KAWY
I NAC. OK

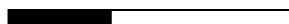
ESC ABY WYJSC

 W przypadku potwierdzenia tej opcji należy obowiązkowo ukończyć cykl. Nacisnąć przycisk „ESC”, aby wyjść.

Ustawić pod dozownikiem pusty pojemnik o pojemności przynajmniej 1 l i nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić. Urządzenie wykonuje cykl mycia Cappuccinatore.

CZYSZCZ. CAPPUCCINATORE

W TOKU...



Pasek przedstawia postęp mycia. Poczekać, aż cykl zakończy się automatycznie. Po zakończeniu cyklu na wyświetlaczu pojawi się:

PLUKANIE CAPPUCCINATORE

NAPEL. POJ. NA WODE
I NAC. OK

Wyjąć pojemnik na wodę i napełnić go świeżą pitną wodą. Nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić.

PLUKANIE CAPPUCCINATORE

WŁOZ. RURKĘ CAPP.
DO 1/2 L WODY
I NAC. OK

Umyć dokładnie pojemnik użyty do rozpuszczenia roztworu i wlać do niego 1/2 (pół) litra świeżej pitnej wody, która zostanie użyta do płukania. Opróżnić pojemnik ustawiony pod dozownikiem. Włożyć rurę zanurzoną do użytego pojemnika. Nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić.

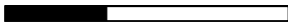
PLUKANIE CAPPUCCINATORE

UMIESCIC NACZ.
POD DOZ. KAWY
I NAC. OK

Ustawić pod dozownikiem pusty pojemnik i nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić.

PLUKANIE CAPPUCCINATORE


W TOKU...




Urządzenie wykonuje cykl płukania Cappuccinatore. Pasek przedstawia postęp płukania.

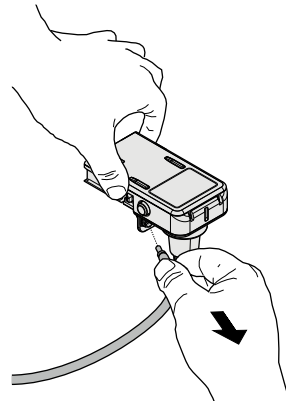
Poczekać, aż cykl zakończy się automatycznie. Urządzenie przejdzie do normalnego cyklu pracy.

Umyć wszystkie elementy Cappuccinatore zgodnie z opisem przedstawionym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”.

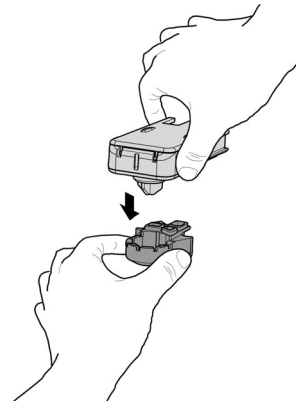
 Jeżeli Cappuccinatore nie jest używane, należy je zdjąć z urządzenia, aby zachować w czystości.

 Poniżej wyjaśniono, w jaki sposób należy zdemontować i umyć Cappuccinatore ze złączką po lewej stronie. Jeżeli złączka zamontowana jest po prawej stronie, należy wykonać te same czynności, z tym że należy zdjąć rurkę zasysającą i włożyć ją po stronie przeciwnej do pokazanej.

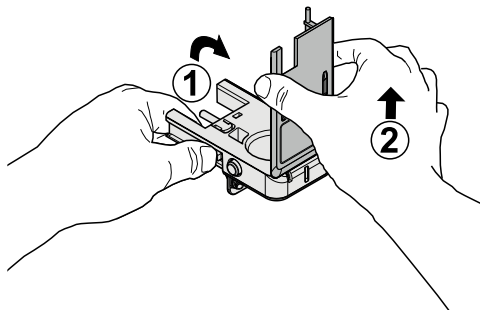
Zdjąć rurkę zasysającą z Cappuccinatore.



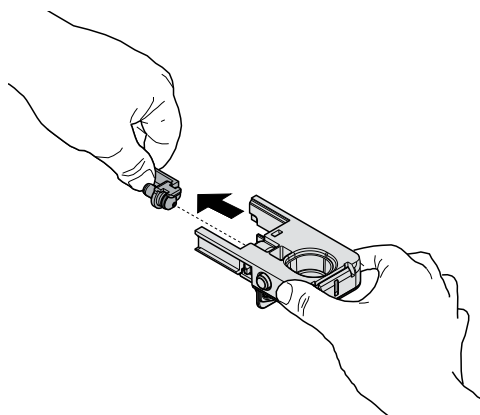
Wyjąć pierścień z Cappuccinatore.




Obrócić pokrywkę Cappuccinatore i podnieść ją, aby zdjąć z obudowy Cappuccinatore.

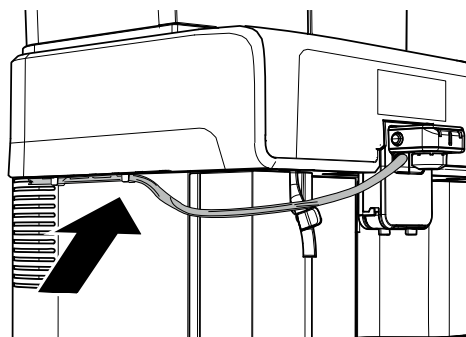


Wyjąć zawór z Cappuccinatore.



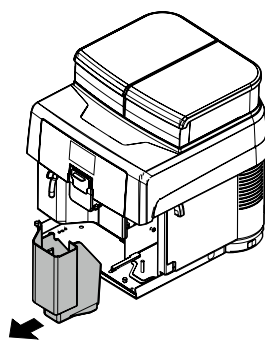
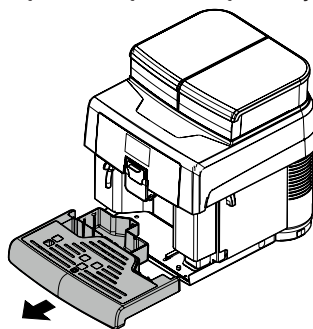
Umyć elementy pod bieżącą wodą. Sprawdzić, czy zostały usunięte ewentualne osady/zabrudzenia po mleku. Po umyciu elementów należy je zamontować, wykonując czynności demontażowe w odwrotnej kolejności.

 Po umyciu i założeniu Cappuccinatore można go ponownie zainstalować w urządzeniu. Można zamocować rurkę zasysającą do urządzenia za pomocą odpowiednich zaczepek umieszczonych po lewej stronie.

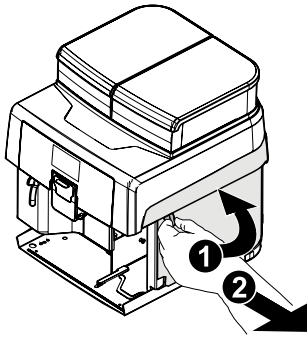


10.2.8 Czyszczenie bloku kawy

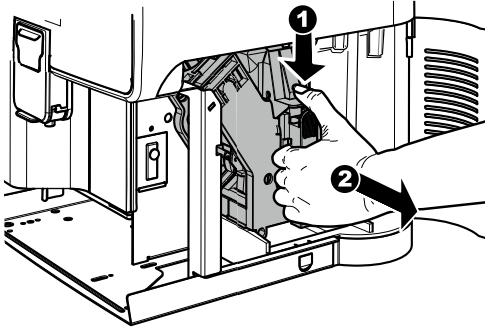
Blok kawy należy czyścić za każdym razem, kiedy pojemnik na kawę ziarnistą jest napełniany, lub w każdym razie, przynajmniej raz na tydzień. Wyłączyć urządzenie poprzez ustawienie wyłącznika w położeniu „0” i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Wyjąć tacę ociekkową i kasetkę na fusy.



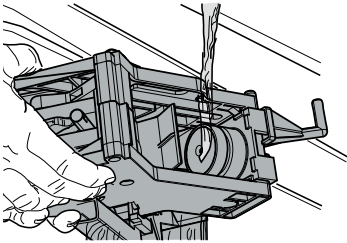
Otworzyć drzwiczki serwisowe.



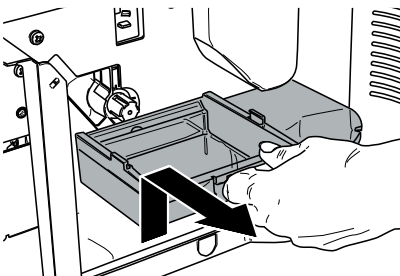
Wyjąć blok kawy, trzymając za specjalny uchwyt i wciskając przycisk „PRESS”. Blok kawy może być myty tylko w letniej wodzie bez detergentu.



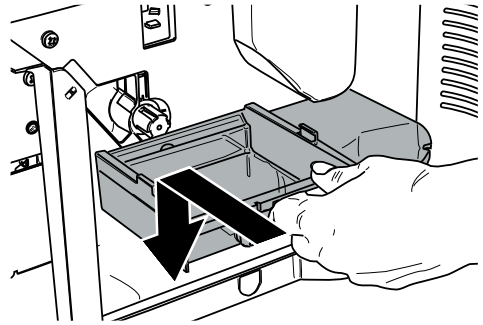
Umyć blok kawy w letniej wodzie. Umyć dokładnie górny filtr. Przed włożeniem bloku kawy w odpowiednie miejsce należy sprawdzić, czy wewnątrz komory parzenia nie pozostała woda.




Podnieść wewnętrzną kasetkę z tyłu, aby odblokować go.

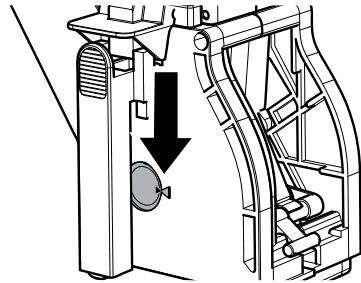


Wyjąć wewnętrzną kasetkę, umyć ją i odstawić do odpowiedniej obsady.

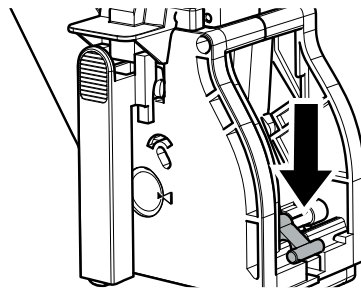


 Podczas wkładania kasetki należy wykonać czynności dotyczące wyjmowania w odwrotnej kolejności.

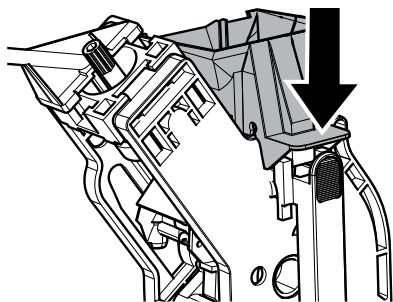
Sprawdzić, czy blok kawy jest w pozycji spoczynku. Dwa punkty odniesienia muszą się na siebie nakładać.




Jeżeli się nie nakładają, należy wykonać następującą czynność: Sprawdzić, czy dźwignia styka się z podstawą bloku kawy.



Sprawdzić, czy haczyk blokujący blok kawy jest w poprawnym położeniu. Aby ustalić jego położenie, należy mocno wcisnąć przycisk „PRESS”.




Umieścić ponownie blok kawy w odpowiedniej wnęce tak, aby zaczepienie odbyło się BEZ wciśnięcia przycisku „PRESS”. Zamknąć drzwiczki serwisowe.


 **Przed włożeniem bloku kawy do urządzenia należy się upewnić, że jest on zupełnie suchy.**

10.2.9 Czystczenie bloku kawy przy pomocy „pastylek odtłuszczających”

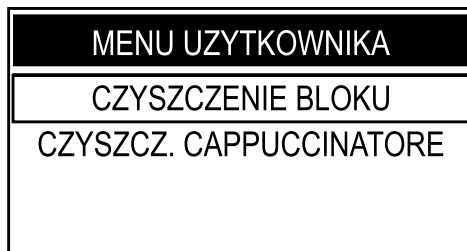
Oprócz cotygodniowego czyszczenia zalecamy wykonywanie cyklu czyszczenia przy pomocy „pastylek odtłuszczających” po zaparzeniu około 500 filiżanek kawy lub raz na miesiąc. Ta czynność uzupełnia proces konserwacji bloku kawy. „Pastylki odtłuszczające” do czyszczenia bloku kawy oraz „Maintenance Kit” można nabyć u lokalnego sprzedawcy lub w autoryzowanych centrach obsługi klienta.

 „Pastylki odtłuszczające” nie mają żadnych właściwości odwapniających. Do odwapniania należy stosować odwapniacz Saeco zgodnie z procedurą przedstawioną w rozdziale „Odwapnianie”.

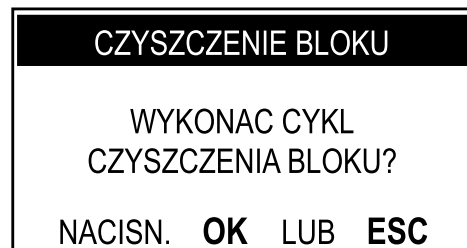
Nie wolno przerywać cyklu mycia. Ta czynność powinna być wykonywana pod nadzorem użytkownika.

 **Nie wolno pić roztworu nalanego w tym procesie. Roztwór należy usunąć.**

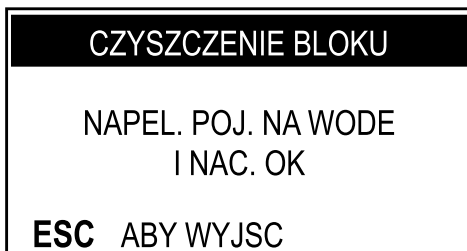
Wejść do menu użytkownika zgodnie z opisem w punkcie „Dostęp do menu użytkownika”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść do cyklu czyszczenia bloku kawy.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



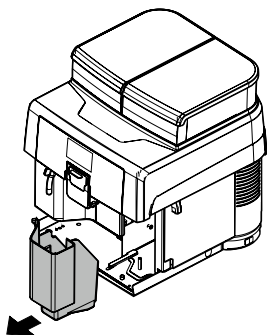
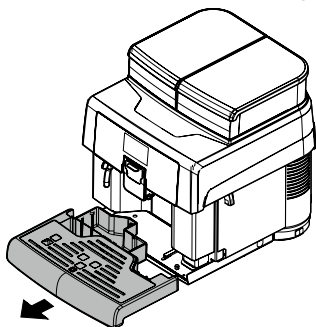
Nacisnąć przycisk „OK”, aby uruchomić cykl czyszczenia bloku.

CZYSZCZENIE BLOKU

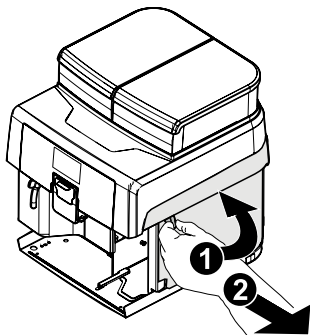
WYJAC BLOK
I NAC. OK

ESC ABY WYJSC

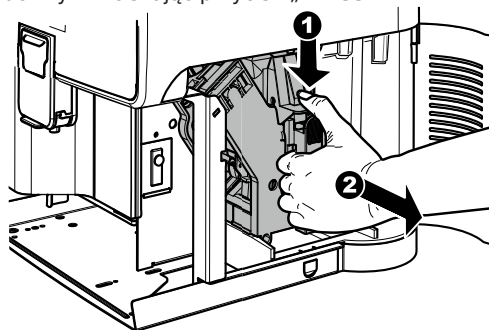
Wyjąć tacę ociekową i kasetkę na fusy.



Otworzyć drzwiczki serwisowe.



Wyjąć blok kawy, trzymając za specjalny uchwyt i wciskając przycisk „PRESS”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić wyjęcie bloku kawy.

CZYSZCZENIE BLOKU

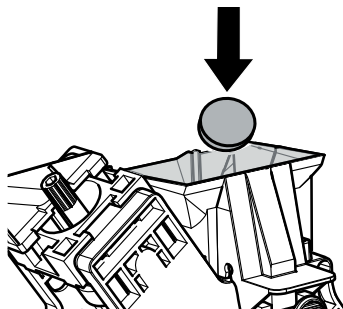
WŁOZYĆ PAST. DO
CZYSZ. BLOKU
I NAC. OK

ESC ABY WYJSC

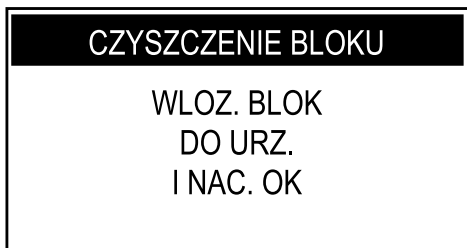


W przypadku potwierdzenia tej opcji należy obowiązkowo ukończyć cykl. Nacisnąć przycisk „ESC”, aby wyjść.

Włożyć pastylkę czyszczącą do bloku kawy i włożyć blok do urządzenia. Należy pamiętać o włożeniu wszystkich elementów i zamknięciu drzwiczki.



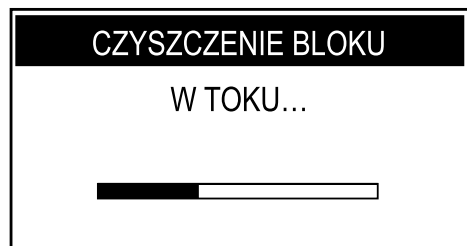
Włożyć pastylkę do bloku i nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić.



Ustawić pojemnik pod dozownikiem kawy i nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić.



Włożyć blok kawy do urządzenia i nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić.



Cykl zostanie automatycznie ukończony przez urządzenie.

Po zakończeniu cyklu i po wykonaniu cyklu płukania urządzenie przejdzie do normalnego cyklu pracy.

Zalecamy wyjęcie bloku i umycie go pod świeżą, bieżącą wodą.

Przed włożeniem bloku kawy do urządzenia należy się upewnić, że jest on zupełnie suchy.

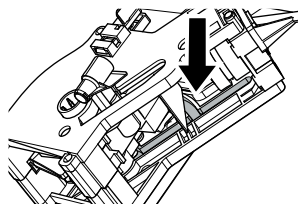
10.2.10 Smarowanie bloku kawy

Należy smarować blok kawy po zaparzeniu około 500 filiżanek kawy lub raz na miesiąc.

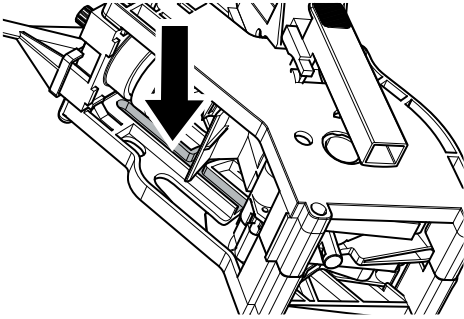
Smar do smarowania bloku kawy oraz kompletny „Service Kit” można nabyć u lokalnego sprzedawcy lub w autoryzowanych centrach obsługi klienta.

Aby sprawdzić, ile kaw zostało zaparzonych, należy przejść do menu „PRODUCT COUNTERS” w menu „STATYSTYKI” menu technicznego (punkt „Opis komunikatów w menu programowania”).

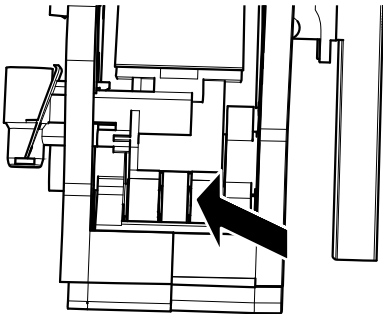
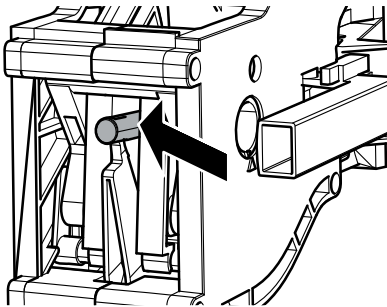
Przed rozpoczęciem smarowania bloku kawy należy go umyć pod bieżącą wodą zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Czyszczenie bloku kawy”. Smarować prowadnice bloku tylko smarem Saeco.



Nakładać smar w sposób jednolity na obie prowadnice boczne.



Nasmarować również wałek.



Umieścić ponownie blok kawy w odpowiedniej wnęce tak, aby zaczepienie odbyło się BEZ wciskania przycisku „PRESS”.

Włożyć kasetkę na fusy i tacę ociekową. Zamknąć drzwiczki serwisowe.

10.2.11 Odwapnianie

Obecność kamienia jest naturalnym zjawiskiem w wodzie stosowanej w urządzeniu. Należy go regularnie usuwać, ponieważ może doprowadzić do zatkania obwodu wody i kawy w urządzeniu.

Zaawansowana elektronika wskazuje na wyświetlaczu urządzenia (przy pomocy czytelnych symboli), kiedy należy wykonać odwapnianie. Należy wykonać niżej przedstawione czynności.

Należy wykonać tę operację, zanim urządzenie przestanie działać prawidłowo. W tym wypadku gwarancja nie obejmuje naprawy.

Stosować tylko środek odwapniający Saeco. Został on opracowany specjalnie w celu utrzymania jak najlepszej wydajności i funkcjonalności urządzenia przez cały okres jego żywotności, jak również, aby uniknąć sytuacji, w których, jeśli jest ono prawidłowo używane, dochodziłoby do zmian parzonego produktu.

Roztwór odwapniający oraz kompletny „Maintenance Kit” można nabyć u lokalnego sprzedawcy lub w autoryzowanych centrach obsługi klienta.

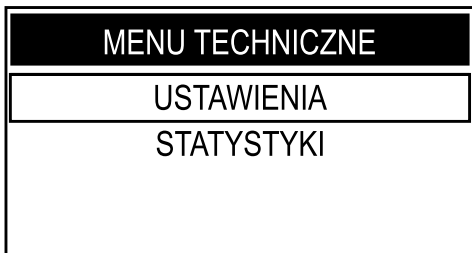
⚠ Nie pić roztworu odwapniającego.

⚠ Nie używać w żadnym wypadku octu jako roztworu odwapniającego.

Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OFF. Zaczekać, aż urządzenie zakończy proces płukania i nagrzewania.

⚠ Wyjąć filtr „Intenza” przed waniem roztworu odwapniającego.

Przejdź do programowania urządzenia zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Dostęp do menu technicznego”.



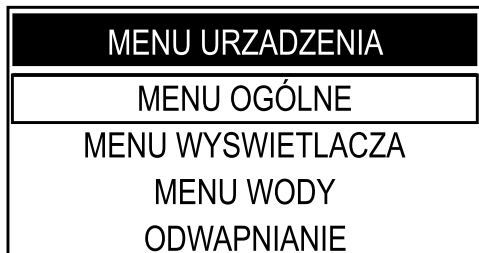
Wybrać pozycję „USTAWIENIA” i nacisnąć przycisk „OK”.



Aby wybrać pozycję „MENU URZĄDZENIA”, należy nacisnąć przycisk „DOWN”.



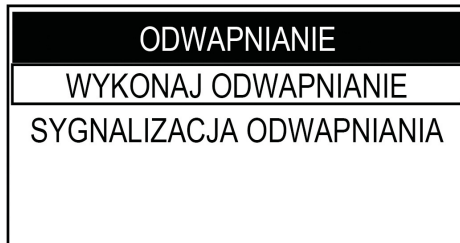
Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



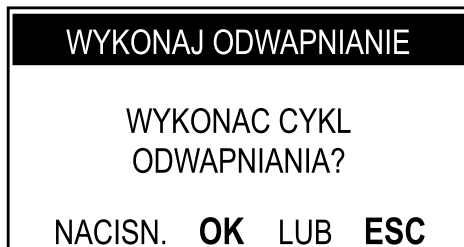
Nacisnąć przycisk „DOWN”, aż do wybrania pozycji „ODWAPNIANIE”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



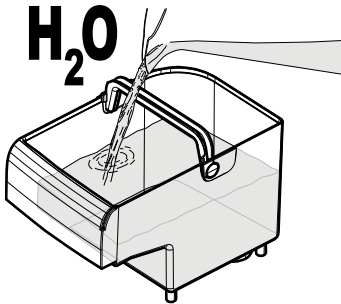
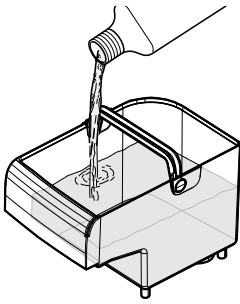
Wybrać pozycję „WYKONAJ ODWAPNIANIE”;
Nacisnąć przycisk „OK”, aby kontynuować.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby rozpocząć cykl ODWAPNIANIA.



Wypełnić pojemnik wodą i roztworem odwapniającym do poziomu CALC CLEAN na tylnej części pojemnika.



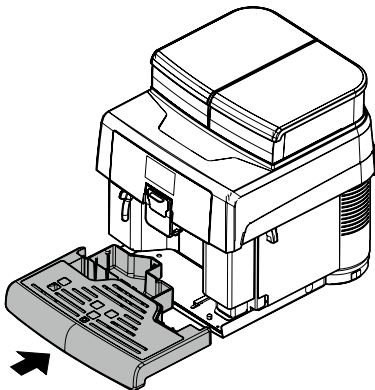
Włożyć ponownie pojemnik do urządzenia.
Nacisnąć przycisk „OK”.

ODWAPNIANIE

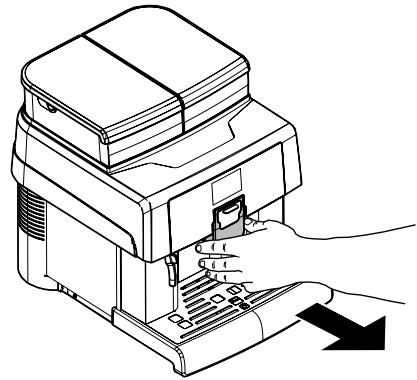
OPRÓZ.
TACE OCIEK.
I NAC. OK

ESC ABY WYJSC

Opróżnić tacę ociekową z wszystkich płynów i ponownie włożyć ją do urządzenia.



Wyjąć dozownik kawy.



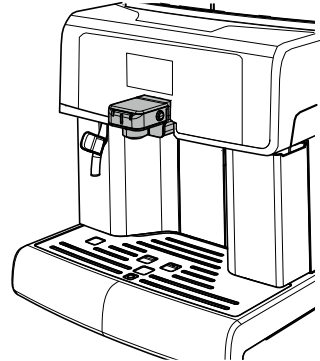
Nacisnąć przycisk „OK”.

ODWAPNIANIE


WŁOZYĆ CAŁY CAPPUCINO.
I NAC. OK

ESC ABY WYJSC

Włożyć kompletny Cappuccinatore do urządzenia.



Nacisnąć przycisk „Kawa”.

 Podczas cyklu
odwapniania wyjąć
rurkę zasysającą z
Cappuccinatore.

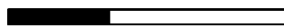
ODWAPNIANIE

UMIES. NACZ. POD
DOZ. MLEKA I GOR.
WODY I NAC. OK


ESC ABY WYJSC

ODWAPNIANIE

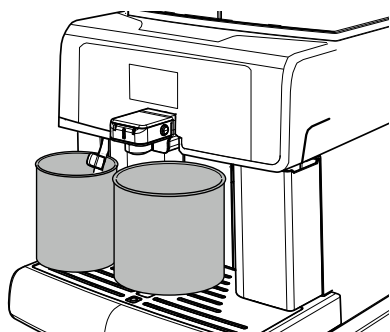
FAZA 1/2




ON/OFF ABY ANULOWAC

 W przypadku potwierdzenia tej opcji uruchamiany jest cykl odwapniania. Nacisnąć przycisk „ESC”, aby tymczasowo go zawiesić. Nacisnąć przycisk „Stand-by”, aby anulować cykl definitywnie.

Ustawić pod rurką gorącej wody pojemnik, a pod Cappuccinatore duży pojemnik.

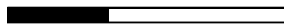


 Pojemność pojemnika powinna wynosić co najmniej 1,5 litra.


Nacisnąć przycisk „OK”.

ODWAPNIANIE

FAZA 1/2



ESC ABY ZAWIESIC

 Jeżeli nie dysponuje się tak dużym pojemnikiem, należy wstrzymać cykl poprzez naciśnięcie przycisku „ESC”, opróżnić pojemnik, umieścić go z powrotem w urządzeniu i ponownie uruchomić cykl poprzez naciśnięcie przycisku „OK”.

W tym momencie urządzenie rozpoczyna stopniowe nalewanie roztworu odwapniającego (słupek wskazuje stan przebiegu cyklu).

Gdy skończy się roztwór wewnątrz pojemnika, urządzenie będzie sygnalizować potrzebę opróżnienia i opłukania pojemnika świeżą pitną wodą.

ODWAPNIANIE

PRZEPL. POJ. I
WYPEL. SW. WODA
ORAZ NAC. OK

Oplukać dokładnie pojemnik i napełnić go świeżą pitną wodą do poziomu MAX na części tylnej pojemnika.

Włożyć pojemnik do urządzenia. Nacisnąć przycisk „OK”.

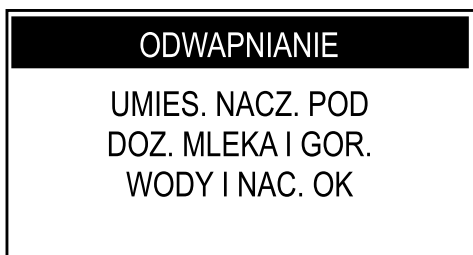
Opróżnić pojemniki użyte do zebrania płynu wypływającego z urządzenia.



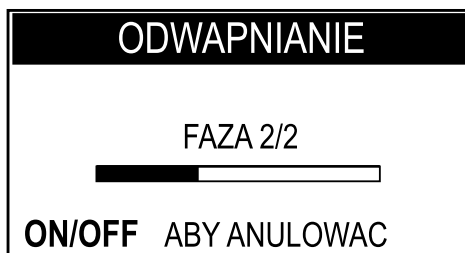
Opróżnić tacę ociekową z wszystkich płynów i ponownie włożyć ją do urządzenia. Nacisnąć przycisk „OK”.




Sprawdzić, czy Cappuccinatore jest włożony do urządzenia. Nacisnąć przycisk „OK”.




Ustawić pod rurką gorącej wody pojemnik, a pod Cappuccinatore duży pojemnik. Nacisnąć przycisk „OK”.





Urządzenie wykonuje cykl płukania.


 Faza płukania wymaga użycia określonej ilości wody, która jest ustalona fabrycznie. Pozwala to na wykonanie optymalnego cyklu płukania, aby zapewnić zaparzenie produktów w jak najlepszych warunkach. Żądanie napełnienia pojemnika podczas wykonywania cyklu płukania jest normalne i stanowi część procedury.

 Cykl płukania można przerwać poprzez naciśnięcie przycisku „ESC”; aby kontynuować cykl, należy nacisnąć przycisk „OK”. W tym czasie można opróżnić pojemnik lub oddalić się na chwilę.

Po zakończeniu cyklu płukania urządzenie wykonuje napełnianie obwodu, cykl nagrzewania i cykl płukania w celu zaparzenia produktów.

 Roztwór odwapniający podlega utylizacji w sposób przewidziany przez producenta i/lub według przepisów obowiązujących w kraju używania.

 Po wykonaniu cyklu odwapniania należy umyć blok kawy zgodnie z opisem przedstawionym w punkcie „Czyszczenie bloku kawy” w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

 Po zakończeniu cyklu odwapniania należy opłukać Cappuccinatore pod bieżącą wodą.

Opróżnić pojemniki użyte do zebrania płynu wypływającego z urządzenia i założyć dozownik kawy.



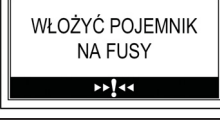



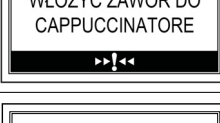
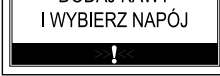
Urządzenie jest gotowe do użytku.







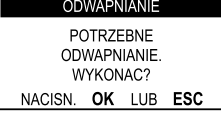
Po wykonaniu cyklu odwapniania zaleca się opróżnienie tacy ociekowej.

11 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

11.1 Sygnalizacje

W niniejszym rozdziale opisano wszystkie komunikaty przedstawiane przez urządzenie użytkownikowi oraz czynności, jakie użytkownik może i/lub powinien wykonać.

Sygnaly informacyjne	Kasowanie komunikatu
 <p>ZAMKNAĆ BOCZNE DRZWICZKI</p>	Aby urządzenie działało prawidłowo, należy zamknąć drzwiczki serwisowe.
 <p>WŁOŻYĆ TACĘ OCIEKOWĄ</p>	Włożyć tacę ociekową w odpowiednie miejsce.
 <p>WŁOŻYĆ POJEMNIK NA FUSY</p>	Włożyć kasetkę na fusy w odpowiednie miejsce.
 <p>NAPELNIĆ POJEMNIK NA WODĘ</p>	Wyjąć pojemnik i napełnić go świeżą pitną wodą.
 <p>WŁOŻYĆ BLOK</p>	Włożyć blok kawy w odpowiednie miejsce.
 <p>WŁOŻYĆ CAPPUCINATORE</p>	Została wybrana operacja, która wymaga nalania mleka. Włożyć Cappuccinatore do urządzenia tak, jak określono w instrukcji.
 <p>WŁOŻYĆ ZAWÓR DO CAPPUCINATORE</p>	Została wybrana operacja, która wymaga nalania mleka. Włożyć do Cappuccinatore wcześniej zdemontowany zawór zgodnie z opisem zawartym w instrukcji.
 <p>DODAJ KAWY I WYBIERZ NAPÓJ</p>	Napełnić pojemnik na kawę kawą ziarnistą i wybrać produkt.

Sygnaly informacyjne	Kasowanie komunikatu
	<p>Urządzenie sygnalizuje konieczność wykonania cyklu odwapniania. Jeżeli pojawi się ten komunikat, można dalej używać urządzenia, jednak istnieje zagrożenie awarii. Przypominamy, że szkody spowodowane brakiem odwapniania nie są objęte gwarancją.</p>
	<p>Urządzenie sygnalizuje konieczność wymiany filtra wody „Intenza” na nowy. Skontaktować się z administratorem.</p>
	<p>Urządzenie sygnalizuje, że wkrótce konieczne będzie opróżnienie pojemnika na fusy (patrz punkt „Opróżnienie kasetki na fusy”). Komunikat ten umożliwia dalsze zaparzanie produktów.</p>
	<p>Wyciągnąć kasetkę na fusy i wyrzucić fusy do odpowiedniego pojemnika. UWAGA: Kasetka na fusy musi być opróżniana tylko wtedy, gdy pojawia się odpowiedni komunikat w urządzeniu i tylko kiedy urządzenie jest włączone i/lub jest w trybie stand-by. Opróżnienie kasetki przy wyłączonym urządzeniu nie pozwala na zapisanie tej czynności</p>
	<p>Czerwona migająca kontrolka. Urządzenie w Stand-By. Można zmienić ustawienia trybu Stand-By (skontaktować się z administratorem). Nacisnąć przycisk „Stand-by”.</p>
	<p>Wystąpiło zdarzenie, które wymaga ponownego uruchomienia urządzenia. Zapisać kod (E xx), który jest podany na dole. Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie po upływie 30 sekund. Jeśli problem się powtórzy, skontaktować się z autoryzowanym centrum obsługi klienta.</p>
	<p>Jeżeli ekran ten pojawia się po włączeniu urządzenia, oznacza to, że należy wykonać cykl odwapniania. Skontaktować się z administratorem. Przypominamy, że szkody spowodowane brakiem odwapniania nie są objęte gwarancją.</p>


11.2 Problemy - Przyczyny - Rozwiązania

W poniższej tabeli przedstawiono możliwe przyczyny błędów lub alarmów, które mogą doprowadzić do całkowitego lub częściowego zablokowania urządzenia.

Problemy	Przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie się nie włącza.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
	Wyłącznik ON/OFF jest w położeniu „0”.	Ustawić wyłącznik ON/OFF w położeniu „1”.
Kawa nie jest wystarczająco gorąca.	Filizanki są zimne.	Ogrzać filizanki gorącą wodą.
	Pozycja menu dotycząca temperatury kawy jest ustawiona na zbyt niską wartość.	Należy skontaktować się z administratorem lub wykwalifikowanym technikiem. Temperaturę kawy można ustawić w menu.
Kawa ma mało pianki (patrz uwaga).	Mieszanka kawy jest nieodpowiednia, kawa nie jest świeżo prażona lub jest zbyt grubo zmielona.	Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Regulacja stopnia mielenia”.
Urządzenie nagrzewa się zbyt długo lub ilość nalewanej wody jest zbyt mała.	Obwód urządzenia jest zatkany z powodu osadów kamienia.	Wykonać odwapnianie urządzenia.
W Cappuccinatore tworzą się pęcherzyki podczas nalewania mleka.	Złączki rurki są błędnie podłączone lub nie są całkowicie włożone do Cappuccinatore.	Włóż do końca rurkę zasysającą do Cappuccinatore.
Z Cappuccinatore wydobywa się para podczas zasysania mleka.	Skończyło się mleko w pojemniku.	Sprawdź, czy jest jeszcze mleko, i w razie potrzeby napełnij lub wymień pojemnik na mleko na nowy.
Nie można wyjąć bloku kawy.	Blok kawy jest w niewłaściwym położeniu.	Włączyć urządzenie. Zamknąć drzwiczki serwisowe. Blok kawy powraca automatycznie do pozycji wyjściowej.
	Kasetka na fusy jest włożona.	Wyjąć kasetkę na fusy przed wyjęciem bloku kawy.
Urządzenie mieli ziarna kawy, ale kawa nie wypływa (patrz uwaga).	Blok kawy jest brudny.	Wyczyścić blok kawy (rozdział „Czyszczenie bloku kawy”).
	Dozownik jest brudny.	Wyczyścić dozownik.
Kawa jest za bardzo wodnista (patrz uwaga).	Doza jest zbyt mała.	Wyregulować ilość kawy do mielenia.
Kawa wypływa zbyt wolno (patrz uwaga).	Mielenie jest zbyt drobne.	Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Regulacja stopnia mielenia”.
	Blok kawy jest brudny.	Wyczyścić blok kawy (rozdział „Czyszczenie bloku kawy”).
Kawa wypływa poza dozownikiem.	Dozownik jest zatkany.	Wyczyścić dozownik i jego otwory wylotowe.
	Dozownik jest w niewłaściwym położeniu.	Ustawić prawidłowo dozownik.



Problemy te mogą być normalnym zjawiskiem, jeżeli została zmieniona mieszanka kawy lub w przypadku wykonywania pierwszej instalacji.

 W przypadku jakiegokolwiek problemu niewymienionego w tabeli lub jeżeli proponowane rozwiązania nie przyniosły skutku, prosimy o kontakt z naszym telefonicznym biurem obsługi klienta.

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;

Podnieś i ustaw urządzenie w wyznaczonym miejscu.

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.

ZASADY POSTĘPOWANIA Z URZĄDZENIEM PO ZAKOŃCZENIU JEGO EKSPLOATACJI



INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zgodnie z art. 13 włoskiego dekreту 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.

