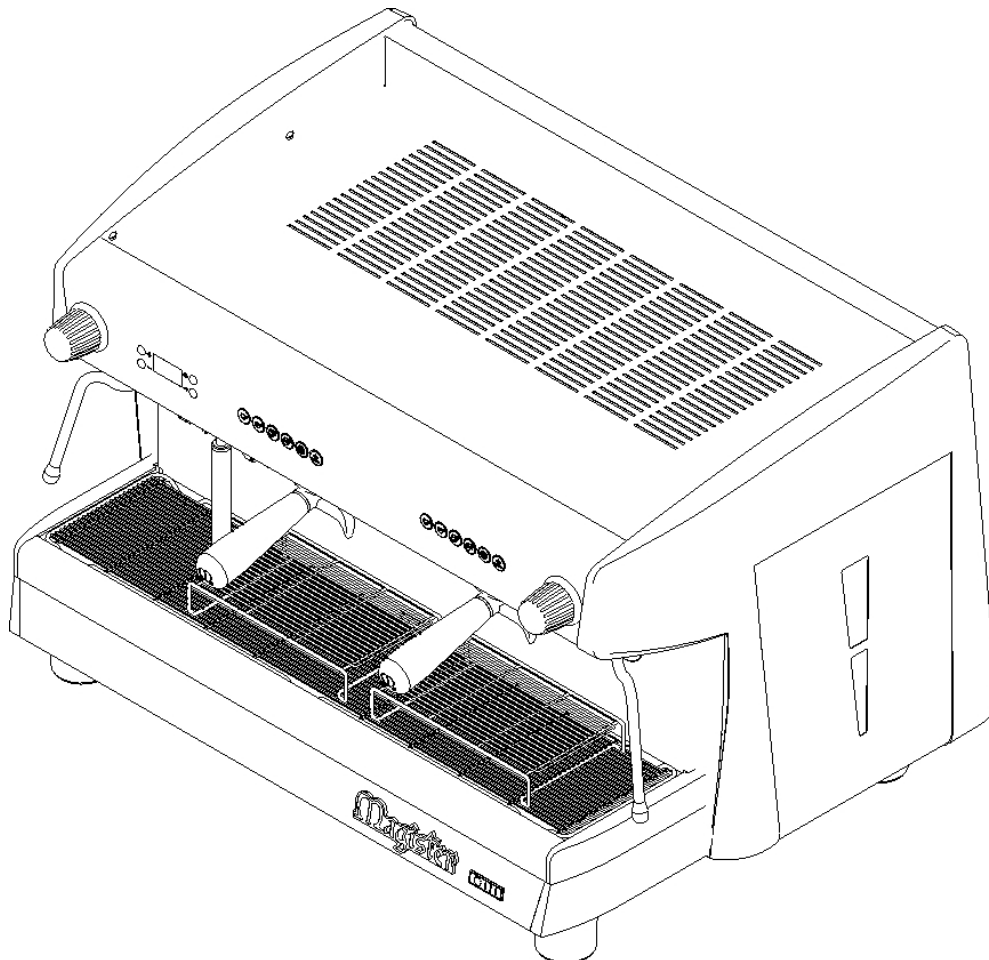


INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI MOD. DELTA ES-ESD



TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

INDEKS

1. OSTRZEŻENIA
2. OPIS
 - 2.1. Bezpieczeństwo
 - 2.2. Wibracje i hałas
 - 2.3. Szczegóły techniczne
 - 2.4. Opis komponentów
 - 2.5. Sprzęt
 - 2.6. Płyta maszyny
3. WŁAŚCIWE UŻYCIĘ
4. TRANSPORT
5. INSTALACJA
 - 5.1. Umieszczanie
 - 5.2. Połączenia elektryczne
 - 5.3. Połączenia hydrauliczne
6. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA
 - 6.1. Praca
 - 6.2. Elementy sterujące
 - 6.3. Raporty LED
 - 6.4. Pierwsze napełnienie
 - 6.5. Używanie po długim okresie bezczynności
 - 6.6. Parzenie kawy
 - 6.7. Parzenie parowe
 - 6.8. Dozowanie gorącej wody
 - 6.9. Dawkowanie Wersja ES
 - 6.10. Ustawienie temperatury
 - 6.11. Wyświetlacz (tylko wersja ESD)
 - 6.11.1. Ustawienia i menu użytkownika
 - 6.11.2. Dawkowanie
 - 6.11.3. Ustawianie zegara
 - 6.11.4. Auto ON/OFF
 - 6.11.5. Liczniki
 - 6.12. EPS (opcjonalnie)
7. OBSŁUGA URZĄDZENIA
 - 7.1. Jak przygotować kawę
 - 7.2. Jak przygotować cappuccino
8. KONSERWACJA
 - 8.1. Codzienna konserwacja
 - 8.2. Okresowa konserwacja
 - 8.3. Program czyszczenia grupowego
9. WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA Z EKSPLOATACJI
 - 9.1. Tymczasowo
 - 9.2. Definitywnie
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
 - 10.1. Ekspres zimny, nie parzy kawy, gorącej wody i pary
 - 10.2. Wyciek z krawędzi uchwytu
 - 10.3. Kawa jest parzona kropla po kropli
 - 10.4. Zbyt szybkie parzenie
 - 10.5. Nieregularne dostarczanie pary
 - 10.6. Brak dostarczania pary

1. OSTRZEŻENIA



TYM SYMBOLEM OSTRZEGAWCZYM OZNACZONO WSZYSTKIE WAŻNE SZCZEGÓŁY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA. PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI, ABY ZAPOBIEC USZKODZENIOM LUB OBRAŻENIOM CIAŁA

Niniejszy podręcznik stanowi istotną część produktu i musi zostać dostarczony użytkownikowi. Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie i konserwację urządzenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i postępować zgodnie z zawartymi w niej zaleceniami.



TO URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO. PRODUCENT ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY LUB OBRAŻENIA W PRZYPADKU:

- Niewłaściwego użytkowania urządzenia
- Modyfikacji jakiegokolwiek części lub komponentu urządzenia
- Używania nieoryginalnych komponentów i akcesoriów



NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA



WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy dokładnie zapoznać się z instrukcjami zawartymi w podręczniku i zachować go do wykorzystania w przyszłości

- Nie dotykać rękami gorących powierzchni i obszarów parzenia. Zawsze używaj uchwytów.
- Nie należy zanurzać urządzenia ani jego komponentów w wodzie lub innych płynach, aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem elektrycznym, co może skutkować obrażeniami ciała.
- Nie używaj urządzenia, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
- Nie dopuszczaj, aby maszyna była używana przez dzieci lub osoby bez doświadczenia lub wiedzy Nigdy nie wkładaj rąk pod wylewki, gdy maszyna pracuje.
- Nie pozostawiać pojemników z płynami na urządzeniu
- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania przed czyszczeniem. Przed włożeniem lub wyjęciem jakichkolwiek części oraz przed czyszczeniem urządzenia należy je schłodzić. Nie należy bezpośrednio zajmować się konserwacją, ale zawsze zwracać się do autoryzowanego i certyfikowanego centrum serwisowego.
- Nie myć urządzenia bezpośrednim lub ciśnieniowym strumieniem wody. Nie wystawiać urządzenia na działanie źródeł ciepła.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami. Nie używaj urządzenia, jeśli jest mokre lub bardzo wilgotne.
- Korzystanie z niezalecanych komponentów OEM może nie gwarantować bezpiecznego działania urządzenia, powodując zagrożenie pożarem, porażeniem prądem elektrycznym lub obrażeniami ciała.
- Nie używać na zewnątrz
- Nie pozwól, aby przewód był w ruchu lub dotykał gorących powierzchni
- Nie instalować urządzenia na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- Przed włączeniem należy zawsze podłączyć wtyczkę do urządzenia, a następnie przewód do gniazdka Każdy system sterowania musi być wyłączony przed odłączeniem wtyczki od gniazdka.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w niniejszej instrukcji.



PRODUCENT ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OBRAŻENIA OSÓB LUB USZKODZENIA RZECZY W WYNIKU NIEWŁĄCZIWEGO, BŁĘDNego LUB NIEUZASADNIONEGO UŻYTKOWANIA PRZEZ NIEUPOWAŻNIONY LUB NIEPRZESZKOLONY PERSONEL.

Nie należy przechowywać więcej niż trzech przedmiotów tego samego rodzaju. Na opakowaniu nie należy umieszczać różnych ciężkich przedmiotów. Urządzenie musi być przechowywane:

- Wewnątrz i w suchym miejscu
- Brak narażenia na czynniki atmosferyczne
- W pomieszczeniu o temperaturze NIE niższej niż 5°C W miejscu niedostępnym dla dzieci



ELEMENTY OPAKOWANIA (PLASTIKOWE TORBY, KARTONY, GWOŹDZIE ITP.) NIE MOGĄ BYĆ POZOSTAWIONE W ZASIĘGU DZIECI, PONIEWAŻ STANOWIĄ POTENCJALNE ŹRÓDŁO ZAGROŻENIA

Upewnij się, że funkcje maszyny są odpowiednie dla używanego układu elektrycznego.

W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie systemu zasilania wykwalifikowanemu personelowi. Instalacja elektryczna musi być zgodna z zasadami bezpieczeństwa, a w szczególności musi być wyposażona w:

- Wydajne gniazdo uziemienia
- Odpowiednia sekcja okablowania w odniesieniu do absorpcji mocy Wydajny
- Wyłącznik automatyczny



W PRZYPADKU ZAGROŻENIA, NIETYPOWYCH DŹWIĘKÓW, PRZEGRZANIA ITP. NALEŻY NATYCHMIAST ODŁĄCZYĆ ZASILANIE. NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ZALECANYCH KOMPONENTÓW ORYGINALNYCH, ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZNE I PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE BEZ ŻADNYCH NIEDOGODNOŚCI.



Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z dyrektywą RAEE dotyczącą etykietowania. Symbol ten oznacza, że to urządzenie elektryczne NIE MOŻE być wyrzucane razem z odpadami domowymi, lecz musi być utylizowane w specjalnych pojemnikach.

2. OPIS

Ekspres został zaprojektowany i wykonany do przygotowywania kawy espresso, pary i gorącej wody i jest dostępny w wersji ze zbiornikiem lub z podłączeniem do sieci wodociągowej. Konstrukcja ekspresu składa się z żelaznej ramy, w której zamontowane są komponenty mechaniczne i elektryczne. Całość jest zamknięta żelaznymi panelami przykrywającymi.

Elementy sterujące dla użytkownika znajdują się z przodu urządzenia. W górnej części urządzenia znajduje się powierzchnia do podgrzewania filiżanek. W wersji ze zbiornikiem znajduje się otwór z pokrywą chroniącą zbiornik.

Zasada działania polega na pompie, która wytwarza ciśnienie przez wodę ze zbiornika lub źródła wody, zasilając bojler do kawy lub bojler parowe. W tych niezależnych bojlerach następuje podgrzewanie wody, elektronicznie kontrolowane przez sondę temperatury. Za pomocą elementów sterujących można aktywować parzenie pary lub kawy. Wyświetlacz informuje o wszystkich parametrach pracy urządzenia.

2.1. BEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie ruchome części i podzespoły wewnątrz urządzenia są pod napięciem elektrycznym. W każdym bojlerze zastosowano termostat bezpieczeństwa w celu uniknięcia przegrzania. W wersji ze zbiornikiem znajduje się czujnik, który blokuje pracę urządzenia, jeśli w zbiorniku nie ma wody. Ponadto w pompie zastosowano zabezpieczenie termiczne, które aktywuje się w przypadku przegrzania.

Obwód hydrauliczny i bojler na kawę są chronione przez zawór bezpieczeństwa, skalibrowany na 13 barów (± 1 bar), który jest aktywowany w przypadku nadciśnienia. Obwód hydrauliczny bojlera parowego jest zabezpieczony zaworem bezpieczeństwa, skalibrowanym pod kątem 2,3 bara, który jest aktywowany w przypadku nadciśnienia.

2.2. WIBRACJE I HAŁAS

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

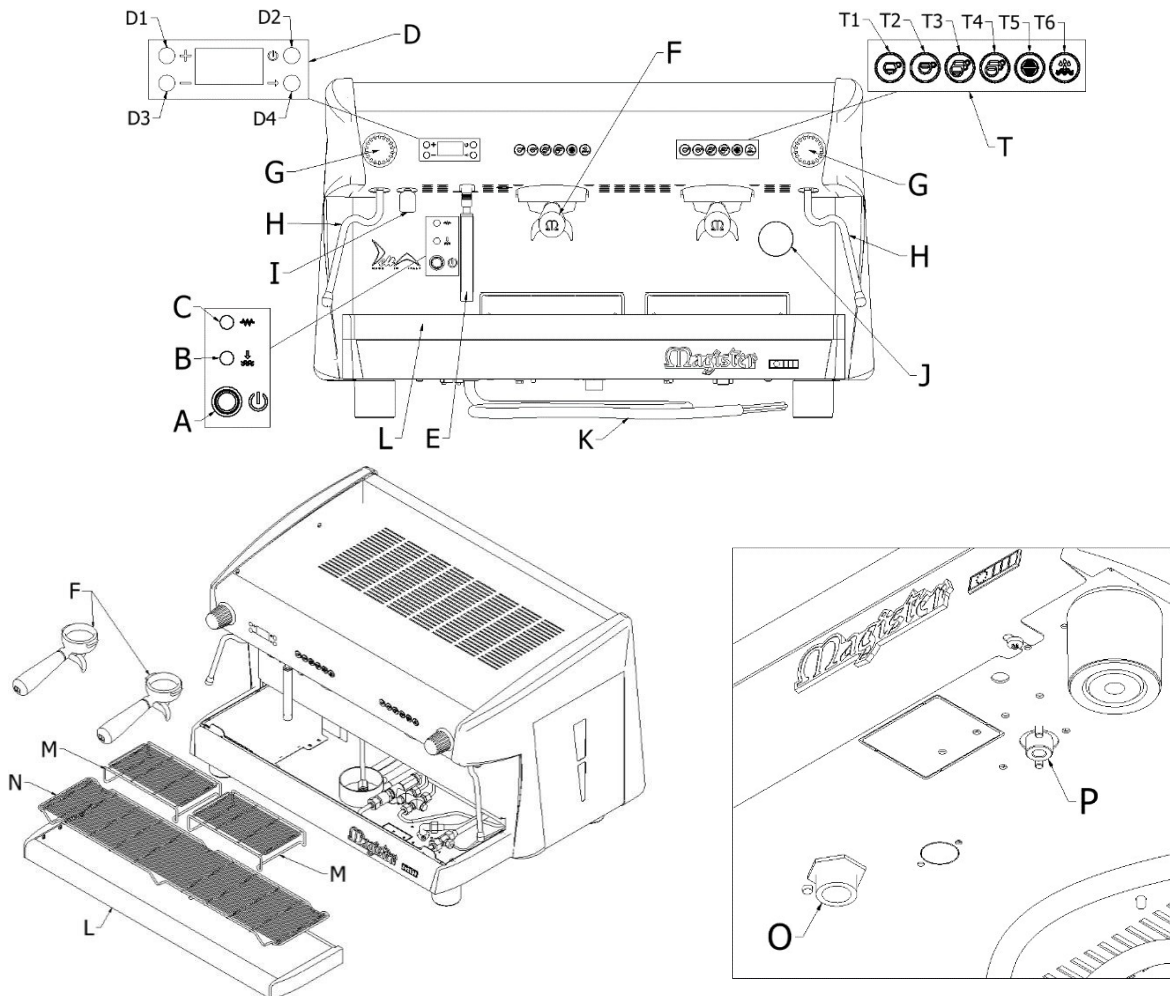
2.3. SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

WYMIARY						
	2 grupy			3 grupy		
	Standard	Wysoki kubek	Grupa wysoka	Standard	Wysoki kubek	Grupa wysoka
H	494 mm (19,44 cala)		544 mm (21,4 cala)	494 mm (19,44 cala)		544 mm (21,4 cala)
L	813 mm (32 cala)		819 mm (32,24 cala)	1053 mm (41,45 cala)		1059 mm (41,7 cala)
P	561 mm (22,08 cala)		564 mm (22,2 cala)	561 mm (22,08 cala)		564 mm (22,2 cala)
A	75 mm (2,95 cala)	105 mm (4,13 cala)	155 mm (6,1 cala)	75 mm (2,95 cala)	105 mm (4,13 cala)	155 mm (6,1 cala)
B	/	75 mm (2,95 cala)		/	75 mm (2,95 cala)	
L2	692 mm (27,24 cala)			932 mm (36,69 cala)		
P2	466 mm (18,34 cala)			466 mm (18,34 cala)		
C	60 mm (2,36 cala)			60 mm (2,36 cala)		
WAGA	Kg 57 (125,66 lb)		59 kg (126,2 lb)	Kg 71 (156,52 lb)		Kg 73 (157,1 lb)
BOILER MOŻLIW OŚCI	10,5 lt (2,3 USgal)		10,5 lt (2,3 USgal)	17 lt (3,73 USgal)		17 lt (3,73 USgal)

	VOLT				
	V110/60HZ	V220/60HZ	V230/50HZ	V240/50-60HZ	V230-400/50-60 HZ
2 GRUPY	2400 W		2700 W		
	2700 W		3000 W		
			3500 W		
			4500 W		
3 GRUPY			4500 W		
			5400 W		

2.4. OPIS KOMPONENTÓW

FOTO 1

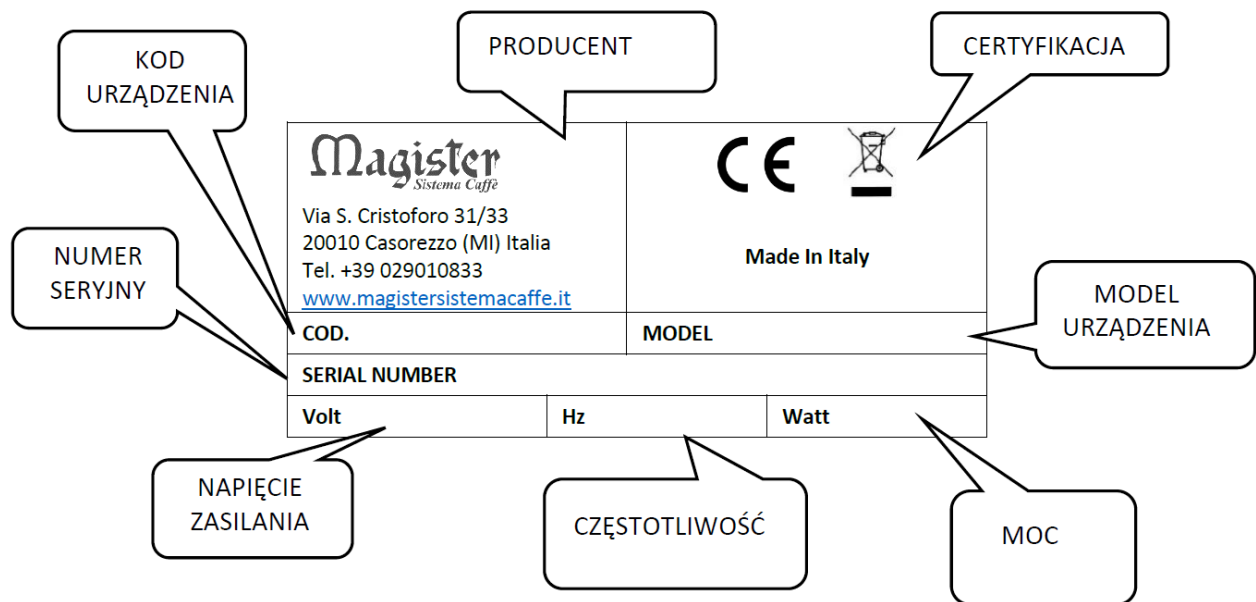


A)	Wyłącznik główny	M)	Tacka na kubki (tylko w wersjach dla wysokich kubków i wysokich grup)
B)	Dioda LED sygnalizująca napełnienie bojlera wodą	N)	Misa grillowa
C)	Białe światło sygnalizujące pracę elementu grzebnego	O)	Złączka spustowa
D)	Wyświetlacz	P)	Złącze sieciowe
D1)	Przycisk +	T)	Przycisk
D2)	Przycisk Wł.	T1)	Przełącznik parzenia espresso
D3)	Przycisk -	T2)	Przełącznik parzenia kawy
D4)	Przycisk potwierdzenia	T3)	Podwójny przełącznik parzenia espresso
E)	EPS	T4)	Podwójny przełącznik parzenia kawy
F)	Portafiltr	T5)	Przełącznik ciągłego parzenia
G)	Pokrętko dyszy parowej	T6)	Przełącznik ciepłej wody
H)	Różdżka parowa		
I)	Różdżka gorącej wody		
J)	Manometr kotła i pompy		
K)	Kabel zasilający		
L)	Tacka na skropliny		

2.5. WYPOSAŻENIE

FOTO		2gr	3gr
	A) Wąż wlotowy	1	1
	B) Złączka 3/8" GAS dla węża wlotowego	1	1
	C) Pierścień zamykający dla węża wlotowego	1	1
	D) Złącze węża wlotowego	1	1
	E) Wąż spustowy	1	1
	F) Pojedynczy portafiltr	1	1
	F) Podwójny portafiltr	2	3
	G) Filtr ślepy	1	1
	H) Sprężyna filtra	3	4
	I) Pojedynczy filtr kubkowy	1	1
	J) Filtr z podwójnym kubkiem	2	3
	K) Łyżka	1	1
	L) Tamper	1	1
M) Tacka na kubki (tylko w przypadku wysokiego kubka i wysokiej grupy)	2	3	

2.6. TABLICZKA ZNAMIONOWA URZĄDZENIA



3. WŁAŚCIWE UŻYCIE

Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i zostało zaprojektowane, zmontowane i wyprodukowane w celu przygotowywania kawy espresso i gorących napojów (herbaty, cappuccino itp.). Każde inne użycie należy uznać za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci ani osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osób bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Wszystkie dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.



PRODUCENT ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OBRAŻENIA OSÓB LUB USZKODZENIA RZECZY W WYNIKU NIEWŁAŚCIWEGO, BŁĘDNEGO LUB NIEROZSĄDNEGO UŻYTKOWANIA PRZEZ NIEUPOWAŻNIONY LUB NIEPRZESZKOŁONY PERSONEL. UŻYTKOWNIK MUSI ZAWSZE POSTĘPOWAĆ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI ZAWARTYMI W NINIEJSZYM PODRĘCZNIKU.

W PRZYPADKU WĄTPLIWOŚCI LUB NIEPRAWIDŁOWEJ PRACY NALEŻY ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE I NIE ZAJMOWAĆ SIĘ BEZPOŚREDNIO KONSERWACJĄ: KONIECZNE JEST SKONTAKTOWANIE SIĘ Z SERWISEM POMOCY TECHNICZNEJ. PRZECIWWSKAZANIA

URZĄDZENIA NADAJĄ SIĘ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZWIĄZANEGO Z ŻYWNOŚCIĄ. W ZWIĄZKU Z TYM ZABRANIA SIĘ UŻYWANIA INNYCH PŁYNÓW LUB SUBSTANCJI, PODGRZEWANIA PŁYNÓW LUB NAPEŁNIANIA UCHWYTÓW SUBSTANCJAMI, KTÓRE MOGĄ USZKODZIĆ LUB ZANIECZYŚCIĆ GRUPY.

4. TRANSPORT

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



URZĄDZENIE NALEŻY PRZENOSIĆ W POZYCJI PIONOWEJ. NIE OBRACAĆ GO DO GÓRY NOGAMI ANI NIE KŁAŚĆ NA BOKU. OSTROŻNIE UNIKAĆ UDERZEŃ I NARAŻENIA NA DZIAŁANIE CZYNNIKÓW ATMOSFERYCZNYCH.

Należy upewnić się, że otrzymane urządzenie jest zgodne z urządzeniem wymienionym w liście przewozowym, łącznie z wszelkimi akcesoriami. Upewnij się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu, a jeśli tak, zastosuj klauzulę zastrzeżenia i skontaktuj się z działem obsługi klienta.



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

5. INSTALACJA

5.1. UMIESZCZANIE

Miejsce, w którym zostanie umieszczone urządzenie, musi być płaskie, suche, gładkie, solidne, stabilne, o wysokości ponad 85 cm i wodoodporne (laminat, żelazo, ceramika itp.) Oraz w pomieszczeniu o temperaturze nie niższej niż 5°C. URZĄDZENIE NIE JEST ODPORNE NA MRÓZ. Nie należy przechowywać urządzenia w szafach ani w pobliżu źródeł ciepła (piekarników, kuchenek itp.). Przewód ma długość 2,5 m. Musi być dobrze rozłożony, unikając zwijania i nakładania się, które mogłyby go uszkodzić, w miejscu nienarażonym na wstrząsy lub manipulacje. Nie może być używany w pobliżu źródeł ciepła lub płynów, nie może być uszkodzony (w takim przypadku należy go wymienić przez wykwalifikowany personel). Zaleca się pozostawienie wolnego miejsca wokół urządzenia, aby ułatwić jego użytkowanie i konserwację.

5.2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

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

Przewód zasilający należy podłączyć bezpośrednio do wcześniej skonfigurowanego połączenia zgodnie z obowiązującymi przepisami. Upewnij się, że gniazdo uziemienia jest sprawne i spełnia parametry obowiązujących przepisów.

System uziemienia i ochrony przed wyładowaniami atmosferycznymi musi być wykonany zgodnie z normami. W sieci zasilającej należy użyć standardowego kabla z przewodem ochronnym (przewodem uziemiającym). Przed kablem zasilającym należy zainstalować automatyczny wyłącznik różnicowy wyposażony w wyzwalacze magnetyczne o rozmiarze zgodnym z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Styki muszą mieć rozwarście równe lub większe niż 3 mm. Należy pamiętać, że każda maszyna musi być wyposażona we własne urządzenia zabezpieczające.



URZĄDZENIE MUSI BYĆ PODŁĄCZONE DO SYSTEMU ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO O NAPIĘCIU 220-240 V NA NEUTRALNYM I IMPEDANCJI NIE WIĘKSZEJ NIŻ $Z_{max} = 0,02 \Omega$ (JEŚLI JEDNOFAZOWE) $Z_{max} = 0,18 \Omega$ (JEŚLI TRÓJFAZOWE).



JEŚLI URZĄDZENIE JEST MOKRE LUB WILGOTNE, NIE NALEŻY GO INSTALOWAĆ, DOPÓKI NIE BĘDZIE PEWNOŚCI, ŻE CAŁKOWICIE WYSCHŁO. KONIECZNE JEST RÓWNIEŻ PRZEPROWADZENIE KONTROLI PREWENCYJNEJ PRZEZ SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ W CELU ZWERYFIKOWANIA EWENTUALNYCH USZKODZEŃ.

5.3. POŁĄCZENIA WODNE

Linia zaopatrzenia w wodę musi być wyposażona w kran przechwytyjący i zmiękcacz wody.

Wersja zasilania wodą musi być podłączona do źródła zimnej wody pitnej (o temperaturze nie niższej niż 5°C) i maksymalnym ciśnieniu 6 barów.

Urządzenie jest dostarczane z opancerzonym węzłem z żeńskim złączem 3/8 "G (FOTO 2-B), który należy podłączyć do sieci wodociągowej za pomocą złącza sieciowego (FOTO 1-P).

Odpyw musi być zainstalowany z otwartym syfonem, aby uniknąć przepływu wstecznego. W zestawie z urządzeniem znajdują się: złączka do węzła wlotowego (FOTO 2-D) do podłączenia do tacy spustowej (FOTO 1-O), gumowy wąż do podłączenia do węzła spustowego (FOTO 2-E), pierścień zamykający (FOTO 2-C) do przymocowania węzła do złączki.

6. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

6.1. PRACA

Ekspres do kawy jest wykonany z podłączeniem do sieci wodociągowej....

Działanie i zarządzanie maszynami jest sterowane elektronicznie za pomocą dedykowanej jednostki sterującej.

Elektroniczna jednostka sterująca i jej czujniki kontrolują następujące funkcje:

- Program dedykowany do pierwszego napełnienia i
- pierwszego uruchomienia Zarządzanie poziomem
- wody w kotle parowym
- Przyciski z 6 przyciskami do dozowania kawy i parzenia gorącej
- wody Elektroniczna regulacja temperatury kawy (programowalna)
- Programowanie dozowania kawy
- System nadzoru i kontroli za pomocą alarmów
- Elektroniczna infuzja wstępna (regulowana tylko w wersji ESD) Oświetlenie blatu roboczego LED

W wersji ESD dostępne są również następujące funkcje:

- Funkcja Chrono
- Wyświetlacz wielofunkcyjny
- Funkcja automatycznego włączania i wyłączania
- Licznik dawek

6.2. ELEMENTY STERUJĄCE

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

Po naciśnięciu wyłącznika głównego (FOTO 1-A) system jest zasilany

Po naciśnięciu przycisku T3 urządzenie zostanie włączone, a czerwona lampka (FOTO 1-B) wskaże automatyczne

napełnianie bojlera, Białe światło (FOTO 1-C) wskazuje, że element grzejny działa.

Przyciski T1, T2, T3, T4 aktywują proces parzenia kawy

Naciśnięcie przycisku gorącej wody T5 powoduje włączenie parzenia gorącej wody.

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

6.3. RAPORTY LED

Diody LED wbudowane w przyciski zapalają się po naciśnięciu przycisku, podczas gdy panele dotykowe mają sześć diod LED (po 1 na każdy przycisk), które wskazują stan pracy urządzenia.

- **Wszystkie diody LED włączone** → urządzenie włączone i gotowe do pracy (wszystkie urządzenia zabezpieczające są sprawne)
- **Wszystkie diody LED migają (1 mignięcie co 5 sekund)** → grupa kawy jest wyłączona
- **Diody LED migają od 5 do 1 (w sekwencji)** → ogrzewanie grupy zaparzającej (wszystkie są włączone po osiągnięciu temperatury)
- **LED1+LED5 grupa 1 miga** → brak wody w zbiorniku lub bojlerze parowym
- **Dioda LED włączona podczas parzenia kawy** → parzenie kawy (LED1/T1, LED2/T2 itd.)
- **Dioda LED miga podczas parzenia kawy** → alarm przepływomierza

6.4. PIERWSZE NAPEŁNIENIE

Po wykonaniu wszystkich połączeń (patrz punkt 5)

- włącz urządzenie za pomocą wyłącznika głównego (FOTO 1-A) Należy poczekać na napełnienie bojlera wodą sygnalizowane czerwoną kontrolką (FOTO 1-B)
- Gdy poziom wody w bojlerze zostanie osiągnięty, automatycznie aktywowane zostanie ogrzewanie sygnalizowane białym światłem (FOTO 1-C).



GDY URZĄDZENIE JEST UŻYWANE PO RAZ PIERWSZY, NAPEŁNIANIE BOJLERA JEST WYŁĄCZANE CO 240 SEKUND ZE WZGLĘDU NA ZASADY BEZPIECZEŃSTWA, A DIODY LED BĘDĄ MIGAĆ. NALEŻY WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE, A NASTĘPNIE WŁĄCZYĆ JE PONOWNIE ZA POMOCĄ GŁÓWNEGO WYŁĄCZNIKA, ABY PONOWNIE AKTYWOWAĆ NAPEŁNIANIE BOJLERA I POWTARZAĆ TĘ CZYNNOŚĆ AŻ DO OSIĄGNIĘCIA ODPOWIEDNIEGO POZIOMU (DIODY LED ZAŚWIECĄ SIĘ).



GDY URZĄDZENIE JEST UŻYWANE PO RAZ PIERWSZY, PO ZAKOŃCZENIU CYKLU NAPEŁNIANIA BOJLERA NALEŻY WŁĄCZYĆ ZAPARZANIE Z GRUP I WYPUŚCIĆ OKOŁO 1 LITRA WODY NA GRUPĘ W CELU PRZEPŁUKANIA OBWODU PRZED UŻYCIEM.

6.5. UŻYWANIE PO DŁUGIM OKRESIE BEZCZYNNOCI

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



GDY URZĄDZENIE JEST UŻYWANE PO DŁUGIM OKRESIE BEZCZYNNOCI, PO ZAKOŃCZENIU CYKLU NAPEŁNIANIA BOJLERA NALEŻY WŁĄCZYĆ ZAPARZANIE Z GRUP I WYPUŚCIĆ OKOŁO 1 LITRA WODY NA GRUPĘ W CELU PRZEPŁUKANIA OBWODU PRZED UŻYCIEM.

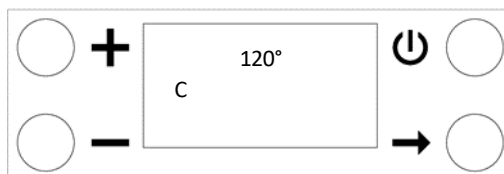
6.6. PARZENIE KAWY



NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA

Jeśli wszystkie zabezpieczenia urządzenia (woda w zbiorniku, poziom wody w bojlerze) są spełnione, kawę można wybrać, naciskając przycisk na klawiaturze (FOTO 3), dioda LED naciśniętego przycisku jest włączona, aby wskazać rzeczywistą aktywację wybranej dawki. Po osiągnięciu zaprogramowanej ilości parzenie zatrzymuje się automatycznie (aby zatrzymać je ręcznie, należy ponownie nacisnąć ten sam przycisk).

Podczas parzenia kawy wyświetlacz pokazuje czas parzenia:



6.7. DOZOWANIE PARY

Para jest dostarczana tylko wtedy, gdy maszyna osiągnie ciśnienie robocze wskazywane przez manometr bojlera (FOTO 1-J). Aby uzyskać dobry dopływ pary, manometr musi wskazywać ciśnienie powyżej 1 bara.

- Otwórz zawór pary, obracając pokrętkę w dół (FOTO 1-G) i spuść skropliny do tacki ociekowej, a następnie zamknij zawór.
- Zanurzyć różdżkę parową (FOTO 1-H) w płynie, który ma zostać podgrzany i powoli otworzyć kran, obracając pokrętkę. Wydobywająca się para podgrzeje płyn, a po osiągnięciu żądanej temperatury należy zamknąć kran.
- Po podgrzaniu napoju wyczyść dyszę pary wilgotną ściereczką i otwórz kran na kilka sekund, aby wyczyścić otwory dyszy

6.8. DOZOWANIE GORĄCEJ WODY

Ciepła woda jest dostarczana tylko wtedy, gdy urządzenie osiągnie ciśnienie robocze wskazywane przez manometr bojlera (FOTO 1-J.). Aby uzyskać dobre zasilanie ciepłą wodą, manometr musi wskazywać ciśnienie powyżej 1 bara.

- Umieść pojemnik pod dyfuzorem gorącej wody (FOTO 1-I)
- Naciśnij przycisk dozowania gorącej wody (FOTO 1-T6).
- Po osiągnięciu zaprogramowanej ilości dostarczanie jest automatycznie przerywane. Naciśnij przycisk ponownie, aby przerwać podawanie w dowolnym momencie.



PO ZAKOŃCZENIU DOSTARCZANIA CIEPŁEJ WODY POZIOM WODY W BOJLERZE JEST AUTOMATYCZNIE PRZYWRACANY.

6.9. DAWKOWANIE - WERSJA ES

Po włączeniu urządzenia, jeśli wszystkie zabezpieczenia urządzenia (woda w zbiorniku, poziom wody w bojlerze) są spełnione, można ustawić dawki kawy. Działając na panelu przycisków pierwszej grupy, programowanie jest automatycznie przenoszone również na drugą grupę (aby zaprogramować różne dawki na drugiej grupie, należy powtórzyć programowanie na panelu przycisków drugiej grupy). Do programowania dawek należy zawsze używać uchwytu filtra z odpowiednią ilością zmielonej kawy.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk T5, aż dioda LED zacznie migać
- Naciśnij przycisk, który chcesz zaprogramować w ciągu 10 sekund.
- Po osiągnięciu żądanej ilości naciśnij przycisk ponownie, aby zatrzymać dozowanie i zapisać dawkę
- Powtórz operację na wszystkich przyciskach, które mają zostać zaprogramowane.

6.10. USTAWIENIA TEMPERATURY KAWY

Temperaturę grup kawy zarządza się niezależnie za pomocą sondy temperatury i elektronicznego panelu sterowania. Temperaturę grup można modyfikować za pomocą przycisków na panelach grup. Po wejściu w funkcję programowania temperatury sekwencja podświetlenia LED wskazuje ustawioną temperaturę. Przyciski służą do uzyskiwania dostępu i modyfikowania ustawionych wartości zgodnie z poniższą procedurą.

- Wyłącz obie grupy



- Przytrzymaj wciśnięty przycisk T4 pierwszej grupy, aż zaświecą się diody LED 3, 4 lub 5
- Diody LED migają, wskazując ustawioną temperaturę, dioda LED3 wskazuje setki, dioda LED4 wskazuje dziesiątki, dioda LED5 wskazuje części dziesiątne (patrz tabela temperatur).



- Naciśnij przycisk T1, aby zwiększyć ustawioną temperaturę (użyj klawiatury odpowiadającej grupie, której temperatura ma zostać ustawiona).



- Naciśnij przycisk T2, aby zmniejszyć ustawioną temperaturę.



- Naciśnij przycisk T5, aby zapisać zmiany i wyjść z funkcji programowania temperatury.

TABELA TEMPERATUR

TEMPERATURA °C (°F)	MIGAJĄCA DIODA LED		
	LED 3	LED 4	LED 5
80°C (176°F)	0	8	0
81°C (177,8°F)	0	8	1
82°C (179,6°F)	0	8	2
83°C (181,4°F)	0	8	3
84°C (183,2°F)	0	8	4
85°C (185°F)	0	8	5
86°C (186,8°F)	0	8	6
87°C (188,6°F)	0	8	7
88°C (190,4°F)	0	8	8
89°C (192,2°F)	0	8	9
90°C (194°F)	0	9	0
91°C (195,8°F)	0	9	1
92°C (197,6°F)	0	9	2
93°C (199,4°F)	0	9	3
94°C (201,2°F)	0	9	4
95°C (203°F)	0	9	5
96°C (204,8°F)	0	9	6
97°C (206,6°F)	0	9	7
98°C (208,4°F)	0	9	8
99°C (210,2°F)	0	9	9
100°C (212°F)	1	0	0
101°C (213,8°F)	1	0	1
102°C (215,6°F)	1	0	2

TEMPERATURA °C (°F)	MIGAJĄCA DIODA LED		
	LED 3	LED 4	LED 5
103°C (217,4°F)	1	0	3
104°C (219,2°F)	1	0	4
105°C (221°F)	1	0	5
106°C (222,8°F)	1	0	6
107°C (224,6°F)	1	0	7
108°C (226,4°F)	1	0	8
109°C (228,2°F)	1	0	9
110°C (230°F)	1	1	0
111°C (231,8°F)	1	1	1
112°C (233,6°F)	1	1	2
113°C (235,4°F)	1	1	3
114°C (237,2°F)	1	1	4
115°C (239°F)	1	1	5
116°C (240,8°F)	1	1	6
117°C (242,6°F)	1	1	7
118°C (244,4°F)	1	1	8
119°C (246,2°F)	1	1	9
120°C (248°F)	1	2	0
121°C (249,8°F)	1	2	1
122°C (251,6°F)	1	2	2
123°C (253,4°F)	1	2	3
124°C (255,2°F)	1	2	4
125°C (257°F)	1	2	5



REGULACJA TEMPERATURY GRUP JEST NIEZALEŻNA I MOŻNA USTAWIĆ RÓŻNE TEMPERATURY. USTAWIENIA PIERWSZEJ GRUPY NIE ZOSTANĄ PRZENIESIONE DO DRUGIEJ I ODWROTNIE

6.11. WYŚWIETLACZ

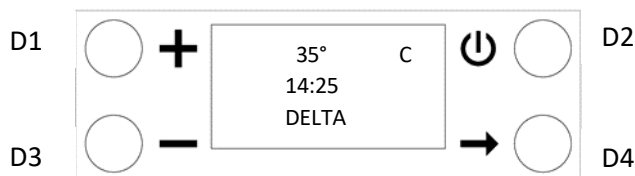
Wyświetlacz informuje w czasie rzeczywistym o stanie urządzenia i umożliwia jego ustawienie.

Gdy główny wyłącznik jest włączony, na wyświetlaczu widoczny jest napis OFF i godzina.



Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk D2 na wyświetlaczu.

Gdy urządzenie jest włączone, na wyświetlaczu pojawiają się informacje o temperaturze, czasie i nazwie urządzenia



Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk D4 następnie, trzymając go wciśniętego, nacisnąć przycisk D2, na wyświetlaczu pojawi się stan OFF.

6.11.1. USTAWIENIA I MENU UŻYTKOWNIKA

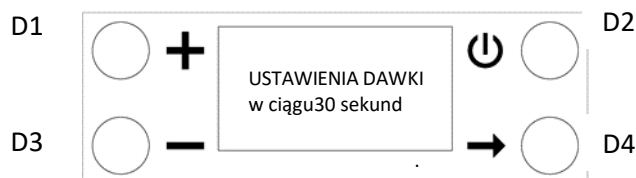
Jeśli wszystkie urządzenia zabezpieczające maszyny są spełnione, za pomocą menu można wykonać następujące operacje za pomocą wyświetlacza i pada lewej grupy: ustawienia dawkowania, ustawienia godziny i dnia, automatyczne włączanie i wyłączenie ustawień maszyny, wizualizacja liczników.

Aby otworzyć menu, należy przytrzymać wciśnięty przycisk D4, aż wyświetlone zostaną następujące parametry

6.11.2. DAWKOWANIE

Po włączeniu urządzenia, jeśli wszystkie zabezpieczenia urządzenia (woda w zbiorniku, poziom wody w bojlerze) są spełnione, można ustawić dawki kawy. Działając na panelu przycisków pierwszej grupy, programowanie jest automatycznie przenoszone również na drugą grupę (aby zaprogramować różne dawki na drugiej grupie, należy powtórzyć programowanie na panelu przycisków drugiej grupy). Do programowania dawek należy zawsze używać uchwytu filtra z odpowiednią ilością zmielonej kawy.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk D4, → aż dioda LED zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat

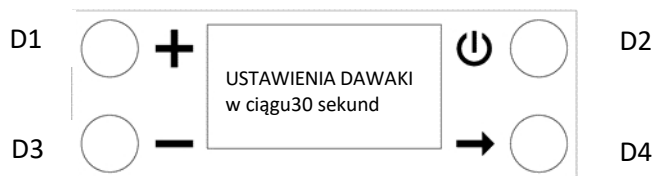


- Naciśnij przycisk, który chcesz zaprogramować w ciągu 30 sekund
- Po osiągnięciu żądanej ilości, naciśnij przycisk ponownie, aby zatrzymać dozowanie i zapisać dawkę
- Powtórz operację na wszystkich przyciskach, które mają zostać zaprogramowane.

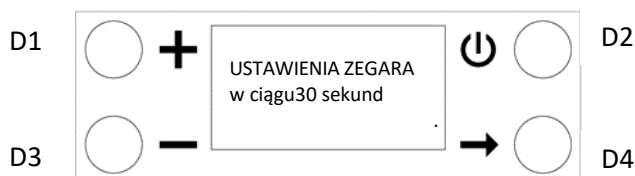
6.11.3. USTAWIANIE ZEGARA

Jeśli wszystkie urządzenia zabezpieczające maszyny są spełnione, za pomocą menu można wykonać następujące operacje za pomocą wyświetlacza i pada lewej grupy: ustawienia dawkowania, ustawienia godziny i dnia, automatyczne włączanie i wyłączenie ustawień maszyny, wizualizacja liczników.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk D4, aż dioda LED zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się :



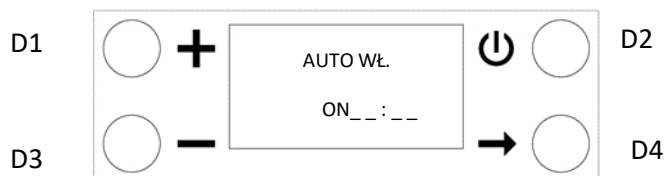
- Naciśnij przycisk D4, aby ustawić zegar i dzień w ciągu 30 sekund.



- Po naciśnięciu przycisku D2 naciśnij przycisk D1 lub D3, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość, a następnie naciśnij przycisk D2, aby przejść do dalszych ustawień (godziny, minuty, dzień)
- Po wybraniu dnia naciśnij przycisk D4, aby potwierdzić lub wyjść, lub naciśnij przycisk D2, aby przejść do dalszych ustawień (automatyczne włączanie/wyłączenie).

6.11.4. AUTO WŁ.

Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie 6.4.1, a następnie przejdź do ustawień automatycznego włączania i wyłączenia.

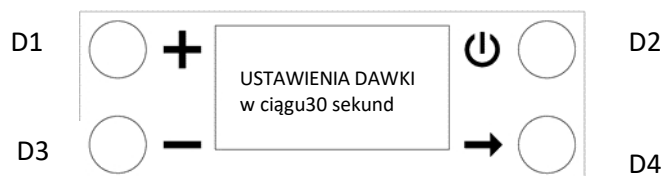


- Naciśnij przycisk D1 lub D3, aby zmienić wartości, a następnie naciśnij przycisk D2, aby przejść do dalszych ustawień. W tym dniu urządzenie nie będzie włączane/wyłączane.

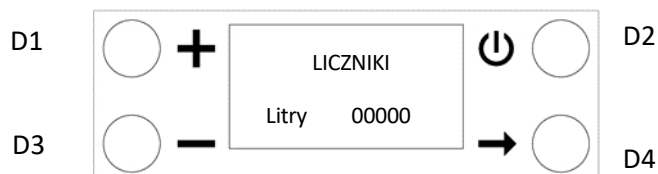
6.11.5. LICZNIKI

Przy włączonej maszynie, jeśli wszystkie urządzenia zabezpieczające maszyny (woda w zbiorniku, poziom wody w bojlerze) są spełnione, możliwe jest odczytanie liczników.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk D4 dioda LED zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się :



- Naciśnij przycisk D4, aby ustawić zegar w ciągu 30 sekund, aż na wyświetlaczu pojawi się :



- Naciśnij przycisk D4, aby sprawdzić wszystkie liczniki, wyświetlacz pokaże liczniki w następującej kolejności: litry, konserwacja, całkowita ilość kawy, całkowita ilość zaparzeń dla każdego przycisku każdej grupy.

6.12. EPS (ZDJĘCIE 1-E)

Musi to być wyraźnie wymagane w zamówieniu, ponieważ wiąże się z określonymi komponentami, które należy dodać do maszyny na etapie produkcji. Aktywacja tego urządzenia musi zostać przeprowadzona podczas testowania maszyny i ustawiona za pomocą "programu technicznego".

Temperatura ustawiona dla zatrzymania dostarczania pary działa z systemem samouczącym się, tj. poprzez faktyczne spienianie i podgrzewanie mleka. Należy postępować w następujący sposób i zapoznać się z paragrafem ustawień dozowania:

- Gdy urządzenie osiągnie optymalną temperaturę i ciśnienie, naciskaj przycisk T5 na lewym panelu dotykowym, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat "programowanie dawki"
- Zanurzyć rurkę ze stali nierdzewnej spieniacza do mleka EPS w dzbanku wypełnionym do połowy zimnym mlekiem i nacisnąć przycisk mleka, który ma zostać ustawiony (wybór w lewo lub prawo na wyświetlaczu).

Na wyświetlaczu pojawi się temperatura mleka w czasie rzeczywistym. Naciśnij przycisk T5 po osiągnięciu żądanej temperatury. Ponowne naciśnięcie przycisku T5 spowoduje przerwanie etapu programowania. Wykonaj tę procedurę, aby sprawdzić, czy ustawienie jest prawidłowe lub przygotować więcej napojów na bazie spienionego mleka:

- przygotuj dzbanek z zimnym mlekiem;
- Umieść go na tacy ociekowej i zanurz różdżkę EPS w dzbanku;
- Naciśnij jedną z opcji pary na wyświetlaczu, aby rozpocząć spienianie, aż do osiągnięcia ustawionej temperatury.

DOSTARCZANIE PARY MOŻNA PRZERWAĆ RĘCZNIE, DOTYKAJĄC PRZYCISKU DOSTARCZANIA. DOSTAWY PARY NIE SĄ LICZONE

7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

7.1. JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ

Aby uzyskać dobrą kawę, ważne jest, aby regulacja mielenia odpowiadała podawaniu kawy przez 25-30 sekund. Jeśli mielenie jest zbyt grube, kawa będzie jasna i z bardzo małą ilością śmietanki, natomiast jeśli mielenie jest zbyt drobne, kawa będzie ciemna i bez śmietanki. Ponadto ważne jest, aby zmielona kawa była świeża i jednolita pod względem grubości oraz aby dawka była w odpowiedniej ilości (około 6 gramów na każdą kawę). Zaleca się mielenie ilości kawy potrzebnej do natychmiastowego zaspokojenia potrzeb, ponieważ kawa mielona szybko traci swoje właściwości aromatyczne.



NIGDY NIE WYJMUY UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA

- Odłącz uchwyt filtra od grupy zaparządzającej, przesuwając pokrętko w lewo i przewróć go do góry nogami na dolnej tacy od części obwodowej do filtra, aby opróżnić dno (uważaj, aby nie uszkodzić filtra).
- Użyj uchwytu filtra na 1 lub 2 porcje kawy w zależności od potrzeb (FOTO 2-F).

- Używając dołączonej miarki (FOTO 2-K), napełnij filtr porcją zmielonej kawy, wypoziomuj i lekko dociśnij kawę za pomocą dołączonego tampera (FOTO 2-L).
- Oczyszczyć krawędź filtra z resztek zmielonej kawy pozostawionych podczas prasowania.
- Przymocuj uchwyt filtra do grupy zaparządzającej, przesuwając pokrętko w prawo, aż znajdzie się na środku grupy zaparządzającej. Umieść kubki pod wylewkami dozownika i rozpocznij dozowanie.
- Gdy kawa zostanie wydana, pozostaw uchwyt filtra w grupie do następnej dostawy.



POZOSTAWIENIE RESZTEK ZMIELONEJ KAWY NA KRAWĘDZI FILTRA NIE POZWALA NA IDEALNE PRZYLEGANIE USZCZELKI DO FILTRA, A W KONSEKWENCJI UTRATĘ WODY I FUSÓW Z KAWY. PODCZAS WYSYŁKI NALEŻY UWAŻAĆ NA GORĄCE CZĘŚCI URZĄDZENIA, A PRZED WSZYSTKIM NA ZESPÓŁ PARZENIA KAWY I DYSZĘ PARY. ABSOLUTNIE NIE WKŁADAĆ RĄK POD GRUPY I DYSZE, GDY PRACUJĄ

7.2. JAK PRZYGOTOWAĆ CAPPUCCINO

- Przygotuj zimne mleko w wysokim, wąskim pojemniku, który musi być wypełniony do połowy.
- Zanurz różdżkę parową w pojemniku na mleko, aż dotknie dna dyszą.
- Powoli uruchom zawór pary, a następnie opuść pojemnik, aż spryskiwacz dotknie powierzchni mleka.
- Trzymaj lub przesuwaj pojemnik tak, aby rozpylacz dotykał powierzchni mleka, wprowadzając powietrze w celu wytworzenia piany.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury i piany zamknij zawór pary



PO PODGRZANIU NAPOJU NALEŻY ZAWSZE WYCZYŚCIĆ WYLOT PARY ZA POMOCĄ PRZETARTEJ ŚCIERECZKI I OTWORZYĆ NA KILKA SEKUND KRAN, ABY WYCZYŚCIĆ DYSZĘ PARY W CELU UNIKNIĘCIA SKORUPY MLECZNEJ

8. KONSERWACJA



CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE NALEŻY WYKONYWAĆ, GDY URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE, ZIMNE I ODŁĄCZONE OD ZASILANIA. DO CZYSZCZENIA EKSPRESU NIE NALEŻY UŻYWAĆ METALOWYCH LUB ŚCIERNYCH NARZĘDZI, TAKICH JAK WEŁNA STALOWA, METALOWE SZCZOTKI, IGŁY ITP. ORAZ AGRESYWNYCH I ŻRĄCYCH DETERGENTÓW (KWAŚÓW, ROZPUSZCZALNIKÓW ITP.). UŻYWAĆ SPECJALNYCH DETERGENTÓW DO EKSPRESÓW DO KAWY ZAKUPIONYCH W WYSPECJALIZOWANYCH CENTRACH POMOCY TECHNICZNEJ

8.1. CODZIENNA KONSERWACJA

- Używaj czystej szmatki lub gąbki, która nie pozostawia włosów ani nitek (preferuj płótno lub bawełnę).
- Ostrożnie wyczyść korpus, zwracając uwagę na satynowe wykończenie elementów ze stali nierdzewnej. Wyjąć uchwyty filtrów i filtry, usunąć osady kawy i wypłukać je w gorącej wodzie w celu rozpuszczenia osadów. Wyjąć tacę ociekową i kratkę (FOTO 1-K) i wyczyścić.
- Wyczyść prysznic i uszczelkę grup.
- Wyczyść dyszę pary i sprawdź, czy dysze natryskowe są wolne od osadów.
-

8.2. OKRESOWA KONSERWACJA

Oprócz codziennych czynności konserwacyjnych należy wykonywać następujące

- czynności: Wyczyść miskę spustową
- Zawiesić uchwyt filtra z filtrem zaślepiającym na grupie parzenia
- Aktywować cykl mycia grupy (patrz sekcja 8.3)

8.3. PROGRAM CZYSZCZENIA GRUPOWEGO



NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA

Aby wykonać mycie grupowe, należy kilkakrotnie włączyć zasilanie na 15/20 sekund. Jeśli używane są detergenty, należy umyć filtr żaluzjowy i powtórzyć cykl mycia, aby wykonać płukanie.

9. WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA Z EKSPLOATACJI

9.1. TYMCZASOWO

Wyłącz wszystkie przełączniki i odłącz wtyczkę zasilania. Wykonać czynności konserwacyjne. Urządzenie należy przechowywać w suchym pomieszczeniu o minimalnej temperaturze nie niższej niż 5°C, z dala od czynników atmosferycznych i z wyłącznym dostępem (unikając pozostawiania go w zasięgu osób nieletnich lub nieprzeszkolonych).

9.2. DEFINITYWNI

Po wykonaniu czynności wymienionych dla tymczasowego wyłączenia z eksploatacji, należy odciąć przewód zasilający, zapakować urządzenie do kartonu i przekazać je odpowiedniemu personelowi (do autoryzowanego centrum odpadów specjalnych lub zbiórki zużytego sprzętu).

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Bezpośrednie interwencje klienta. Przed wezwaniem serwisu technicznego, w celu uniknięcia niepotrzebnych kosztów, należy sprawdzić, czy problem występujący w maszynie nie jest częścią poniższego studium przypadku.

10.1. ZIMNY EKSPRES, NIE PARZĄCY KAWY, GORĄCEJ WODY I PARY

- Wyłącznik główny jest wyłączony -**WŁĄCZ**
- Brak zasilania - **SPRAWDŹ**
- Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa - **SPRAWDŹ**
- Odłączone urządzenie - **SPRAWDŹ**

10.2. WYCIEK Z KRAWĘDZI UCHWYTU

- Uszczelka grupowa zabrudzona kawą - **WYCZYŚĆ**
- Uszczelka grupy zużyta - **WYMIENIĆ USZCZELKĘ GRUPY**
- Krawędź filtra zużyta - **WYMIENIĆ FILTR**

10.3. KAWA JEST PARZONA KROPLA PO KROPLI

- Zatkane otwory filtra lub zabrudzone otwory rękojeści- **WYCZYŚĆ**
- Zbyt drobne mielenie – **ZIENIĆ MIELENIE NA GRUBSZE**

10.4. ZBYT SZYBKIE PARZENIE

- Zbyt grube mielenie - **ZMIENIĆ MIELENIE NA DROBIEJSZE**
- Zbyt stara kawa - **ZMIENIĆ KAWĘ**

10.5. NIEREGULARNE DOSTARCZANIE PARY

- Sprawdź, czy otwory dyszy nie są zatkane - **WYCZYŚĆ**

10.6. BRAK DOSTARCZANIA PARY

- Sprawdź, czy otwory dyszy nie są zatkane - **WYCZYŚĆ**



JEŚLI POJAWIĄ SIĘ WĄTPLIWOŚCI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI, SERWISU I INNYCH TEMATÓW, KTÓRE NIE ZOSTAŁY WYSTARCZAJĄCO OMÓWIONE, NALEŻY ZWRÓCIĆ SIĘ DO AUTORYZOWANEGO CENTRUM SERWISOWEGO.