



Instrukcja obsługi

Ekspres do kawy

Model: KUP2



INSTRUKCJA

Instrukcja ta dotyczy całego asortymentu profesjonalnych ekspresów do kawy produkowanych przez firmę ELEKTRA o nazwie KUP.

Modele KUP są wyposażone w następujące akcesoria:

- CHS = Elektryczne podgrzewanie filiżanek
 - BLS = Podświetlenie obudowy
 - MFS = Automatyczne spienianie mleka
- w przypadku których należy zapoznać się z odpowiednią instrukcją.

Instrukcja ta podzielona jest na trzy części, jak przedstawiono poniżej:

1. OGÓLNE INSTRUKCJE

Te instrukcje są przeznaczone dla barmana/operatora ekspresu do kawy oraz technika instalacji/konserwacji.

2. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Te instrukcje są przeznaczone dla barmana/operatora ekspresu do kawy.

3. INSTRUKCJE TECHNICZNE

Te instrukcje są przeznaczone dla technika instalacji/konserwacji ekspresu do kawy.

OGÓLNE ZALECENIA I PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

1. Urządzenie jest bezpieczne tylko wtedy, gdy zostało podłączone do skutecznego systemu uziemienia zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Upewnij się, że ten podstawowy wymóg bezpieczeństwa został spełniony, a w razie wątpliwości poproś o dokładne sprawdzenie systemu przez wykwalifikowanego elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane brakiem uziemienia urządzenia.
2. Jeśli urządzenie nie posiada kabla zasilającego z wtyczką, podczas instalacji urządzenie powinno być podłączone do zasilania elektrycznego przez wielobiegunowy przełącznik mający separację styków co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Sprawdź, czy nośność prądowa systemu jest odpowiednia dla maksymalnej mocy urządzenia, jaką podano na tabliczce znamionowej a w szczególności, czy przekrój kabli jest odpowiedni dla mocy pochłanianej przez urządzenie.
3. Całkowicie rozwijaj kabel zasilający, aby zapobiec przegrzaniu. Zabronione jest używanie adapterów, rozgałęziaczy lub przedłużaczy. Urządzenie nie powinno być instalowane w kuchniach. Podczas podłączania do sieci wodociągowej należy przestrzegać zaleceń zawartych w tej instrukcji. Urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Każde inne użycie jest nieodpowiednie i może być niebezpieczne.
4. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody lub obrażenia spowodowane niewłaściwym, błędnym lub nierozsądnym użyciem. Ta instrukcja jest niezbędnym i integralnym elementem produktu i musi być przekazana użytkownikowi. Zawiera podstawowe instrukcje bezpieczeństwa, które muszą być przestrzegane podczas instalacji, eksploatacji i konserwacji urządzenia. Zachowaj te instrukcje.
5. Po rozpakowaniu urządzenia upewnij się, że jest nienaruszone. W razie wątpliwości nie używaj urządzenia i skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisantem. Elementy opakowania (worki plastikowe, pianka polistyrenowa, gwoździe itp.) nie powinny być dostępne dla dzieci, ponieważ mogą stanowić potencjalne źródło niebezpieczeństwa. Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego serwisanta zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia osób lub zwierząt oraz szkody materialne, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.
6. Firma Elektra zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za manipulacje lub interwencje dokonywane przez osoby nieautoryzowane. Takie interwencje automatycznie unieważniają gwarancję. Urządzenie musi być instalowane wyłącznie w miejscach, gdzie

jego użytkowanie i konserwacja mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

7. Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy zasilanie sieciowe odpowiada danym podanym na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się z przodu ekspresu do kawy. Schemat elektryczny znajduje się na naklejce umieszczonej na końcu kabla zasilającego.
8. Używanie urządzenia wymaga przestrzegania następujących podstawowych zasad:
 - Urządzenie powinno być używane w środowiskach, gdzie temperatura nie spada poniżej 5°C i nie wzrasta powyżej 40°C;
 - Nie blokuj krutek wlotowych i wylotowych. W szczególności nie przykrywaj górnej tacy na filiżanki ściereczką lub podobnym materiałem;
 - Urządzenie ma obwód zawierający wodę, której nie można dopuścić do zamarznięcia, ponieważ może to uszkodzić urządzenie;
 - Urządzenie nie może być czyszczone przy użyciu strumienia wody.
 - Urządzenie powinno być zainstalowane na płaskiej powierzchni - nie może być nachylone - na wysokości wystarczającej, aby taca na filiżanki była na wysokości ponad 1,5 metra od podłogi;
 - Nie dotykaj urządzenia mokrymi/wilgotnymi rękami lub stopami;
 - Nie obsługuj urządzenia boso;
 - Nie szarp za kabel zasilający;
 - Nie narażaj urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.); nie nadaje się do użytku na zewnątrz.
 - Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub z brakiem doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumienia związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
 - Czyszczenie i konserwacja przeznaczona do wykonania przez użytkownika nie powinna być przeprowadzana przez dzieci bez nadzoru.
9. Odłącz urządzenie od zasilania przed wykonaniem jakiejkolwiek konserwacji, wyłączając je głównym wyłącznikiem lub odłączając wtyczkę od gniazdka. Za każdym razem, gdy wykonywane są prace konserwacyjne na połączeniach z siecią wodociagową, należy bezwzględnie używać nowych uszczelek, a stare uszczelki nigdy nie powinny być ponownie używane. Aby wyczyścić urządzenie, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w tej broszurze.
10. W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania urządzenia, wyłącz je i w żadnym wypadku nie próbuj naprawiać go samodzielnie. Zawsze zgłaszaj się po pomoc do

wykwalifikowanego technika. Wszelkie naprawy, regulacje elektryczne lub mechaniczne powinny być przeprowadzane wyłącznie w fabryce lub przez autoryzowane centrum serwisowe, używając wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia.

11. Kabel zasilający tego urządzenia nie powinien być wymieniany przez użytkownika. W przypadku uszkodzenia kabla, wyłącz urządzenie i zgłoś się wyłącznie do wykwalifikowanego elektryka w celu jego wymiany.
12. Jeśli urządzenie nie będzie już używane, należy je zutylizować, odcinając kabel zasilający po odłączeniu go od zasilania. Upewnij się, że wszystkie części mogące stanowić potencjalne źródło zagrożenia są zabezpieczone.
13. Uwaga: gorące powierzchnie.

Główne funkcje maszyny

INTERFEJS UŻYTKOWNIK-MASZYNA

Maszyna posiada wyświetlacz alfanumeryczny, który umożliwia komunikację między użytkownikiem a maszyną w wybranym języku, realizowane za pomocą:

- Klawisza programowania
- Przycisku zwiększania +
- Przycisku zmniejszania –
- Przycisku „Enter”

Komunikacja odbywa się za pomocą serii napisów, które mogą być stałe lub przewijane, jeśli są długie: poczekaj i przeczytaj cały komunikat, aby upewnić się, że w pełni zrozumiałeś alert.

W ogólności, klawisz „+” służy do wyboru tematów lub informacji wymaganych, a klawisze „+” i „-” są używane do zmiany parametrów, zawsze z możliwością przywrócenia początkowej kalibracji. Dane są zapisywane ostatecznie po naciśnięciu „ENTER”. Postępuj zgodnie z instrukcjami krok po kroku, które pojawiają się na wyświetlaczu – zapewniają one pełny przewodnik po programowaniu.

ZAPARZANIE KAWY

Niezależne grupy z zaprogramowanymi lub ręcznymi dawkami kawy. Każda grupa posiada obwód grzewczy dla wody do parzenia, działający z wymiennikiem ciepła sprzężonym z bojlerem o następującej pojemności:

- KUP 2gr - 12 litrów
- KUP 3gr - 16 litrów

Ten obwód zapewnia, że grupa utrzymuje stałą i optymalną temperaturę, nawet gdy nie jest używana, dzięki efektowi naturalnego obiegu gorącej wody przepływającej przez sam obwód. Ustawienie temperatury wody w bojlerze określa odpowiednio temperaturę wody do parzenia. Wartości wynoszą od 72°C do 90°C.

Maszyna jest wyposażona w następujące kosze filtrujące do kawy mielonej:

- 7 gramów
- 9 gramów (Opcjonalnie)
- 17 gramów
- 21 gramów (Opcjonalnie, z odpowiednim uchwytem filtra)

DYSZE PARY WODNEJ

Maszyna posiada jedną lub dwa zawory parowe wyposażone w obrotowe dysze, co umożliwia użycie dużych pojemników na mleko i gwarantuje dobrą ogólną ergonomię. Zawory, oznaczone symbolami   są obsługiwane przez joystick z ruchem we wszystkich kierunkach. Para jest produkowana przez ten sam bojler, który służy do podgrzewania wody do kawy.

DYSZA GORĄCEJ WODY

Maszyna posiada jeden zawór gorącej wody wyposażony w obrotową dyszę, co umożliwia użycie dużych pojemników na wodę i zapewnia dobrą ogólną ergonomię. Zawór, oznaczony symbolami   jest obsługiwany przez joystick z ruchem we wszystkich kierunkach. Woda jest pobierana z tego samego bojlera, który jest używany do podgrzewania wody do kawy i produkcji pary.

KONTROLA POZIOMU WODY W BOJLERZE

Kontrola poziomu wody w bojlerze odbywa się za pomocą sondy poziomu i zaworu elektromagnetycznego, które automatycznie uzupełniają poziom wody w bojlerze, gdy jest to konieczne.

KONTROLA TEMPERATURY WODY W BOJLERZE

Temperatura wody w bojlerze jest kontrolowana przez czujnik, który przełącza elementy grzewcze za pomocą zdalnie sterowanego wyłącznika mocy. Wartość temperatury może być ustawiona od 112,5°C do 128,3°C, a standardowa wartość fabryczna to 122,5°C. W związku z tym kontroluje również ciśnienie w bojlerze, utrzymywane w zakresie od 0,6 bar do 1,6 bar, standardowa wartość fabryczna to 1,2 bar. W rezultacie determinuje to również temperaturę wody do parzenia kawy.

KONTROLA DOZOWANIA KAWY

Każda grupa zaparzająca jest wyposażona w czujnik przepływu lub urządzenie do dozowania objętościowego. Mierzy objętość wody przepływającej przez grupę, aby zapewnić, że końcowa objętość kawy w filiżance odpowiada wartości zaprogramowanej przez użytkownika. Ostateczna objętość kawy w filiżance, wyrażona w centymetrach sześciennych (mililitrach), odpowiada jej wadze w gramach, ponieważ gęstość ekstraktu jest prawie taka sama jak wody. Aby osiągnąć ten wynik, system sterowania urządzenia uwzględnia ilość wody niezbędną do zwilżenia kawy, która nie dociera do filiżanki podczas ekstrakcji, i dodaje ją do zaprogramowanej ilości. Ilość wody potrzebna do zwilżenia kawy jest ustawiona fabrycznie, przy ilości zmielonej kawy wynoszącej 6/8 gramów dla pojedynczych porcji i 12/16 gramów dla

podwójnych porcji. Wydajność dozowania odpowiadająca tym parametrom wynosi około 1 cm³/sekundę, co jest uzyskiwane przez mielenie o granulacji wymaganej dla włoskiego espresso.

W przypadku używania innych ilości kawy lub różnych granulacji mielenia, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego. Ten system nie wymaga skomplikowanych i zawodnych technologii, takich jak technologia grawimetryczna, a jednocześnie pozwala na bardzo wysoką precyzję w określaniu tak zwanego współczynnika parzenia (Brew Ratio) przy bardzo krótkim czasie produkcji: na przykład, nie wymaga ważenia uchwytu filtra przed i po załadowaniu kawy.

POMIAR CIŚNIENIA PARZENIA

Urządzenie jest wyposażone w czujnik ciśnienia, który mierzy ciśnienie dostarczane przez pompę podczas parzenia kawy. Odczyt na wyświetlaczu umożliwia technikowi ręczne ustawienie ciśnienia pompy podczas dozowania kawy.

POMIAR CIŚNIENIA DOSTARCZANEJ WODY

Ten sam czujnik, o którym mowa w poprzednim paragrafie, mierzy, gdy pompa wody jest zatrzymana, ciśnienie dostarczania wody, którym zasilane jest urządzenie. Wartość jest wyświetlana na tym samym wyświetlaczu.

OCHRONA ELEMENTÓW GRZEWczyCH

Trzy elementy grzewcze bojlera, 1170 W każdy w modelach z 2 grupami i 1840 W każdy w modelach z 3 grupami, są chronione przed przegrzaniem. Ochrona ta jest zapewniona przez termostat z ręcznym przeładowaniem, który kontroluje odcięcie zasilania do elementów grzewczych. W każdym z następujących przypadków:

- Nadmierna długość grzania,
 - Przekroczenie maksymalnej dopuszczalnej wartości temperatury,
- elementy grzewcze są wyłączane i wyświetlany jest główny błąd.

PODGRZEWANIE FILIŻANEK

Te modele są wyposażone w tace podgrzewające filiżanki, które posiadają możliwość pomieszczenia dużej liczby filiżanek na różnych poziomach i utrzymywania ich w cieple, aby zapewnić doskonałą temperaturę filiżanki kawy. Ciepło jest generowane przez naturalny przepływ gorącego powietrza z wnętrza maszyny.

ALERTY UŻYTKOWNIKA

Maszyna może wyświetlać następujące alerty dla użytkownika:

„CZEKAJ: MASZYNA SIĘ NAGRZEWA”

„MASZYNA GOTOWA”

„MASZYNA W TRYBIE UŚPIENIA - NOCNY CYKL”

oraz następujące drobne alarmy:

„NIEZADOWALAJĄCE PARZENIE - SPRAWDŹ UBIECIE KAWY, DOZOWANIE LUB MIELENIE”

„BATERIA BUFOROWA SIĘ ROZŁADOWUJE - WYMIENIĆ NATYCHMIAST”

i następujące poważne alarmy:

„AWARIA SYSTEMU KONTROLI POZIOMU WODY W BOJLERZE - MASZYNA WYŁĄCZONA - NAPRAWA”

„AWARIA SYSTEMU KONTROLI TEMPERATURY WODY DO PARZENIA - MASZYNA WYŁĄCZONA - NAPRAWA”

EMISJA DŹWIĘKU

Poziom emisji dźwięku ważony A dla tych modeli wynosi 80 dB z niepewnością 1 dB.

UŻYTKOWNIE

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Maszyna włącza się przez naciśnięcie przycisku oznaczonego symbolem ① umieszczonego na przedniej stronie roboczej urządzenia. Po włączeniu maszyna automatycznie napełnia bojler wodą i dopiero gdy bojler jest pełny, włącza się grzanie, aby nie uszkodzić elementów grzewczych. Wyświetlany jest następujący komunikat:

„CZEKAJ: MASZYNA SIĘ NAGRZEWA”

Gdy bojler osiągnie ciśnienie robocze, komunikat zmienia się na:

„MASZYNA GOTOWA”

Teraz możliwe jest parzenie kawy.

TRYB NOCNY

Poprzez ustawienie godziny, maszyna wchodzi w stan częściowego działania, podczas którego temperatura w bojlerze jest utrzymywana na bardzo niskim poziomie (40°C). W tym stanie przyciski z automatycznym dozowaniem nie są aktywne, można korzystać jedynie z przycisków do ręcznego dozowania. W trybie nocnym wyświetlany jest następujący komunikat:

„MASZYNA W TRYBIE UŚPIENIA - NOCNY CYKL”

Po upływie tego czasu, maszyna wraca do normalnej pracy.

Zobacz kolejne paragrafy. Taki cykl, ponieważ nie schładza maszyny całkowicie, pozwala na mniejsze osadzanie się kamienia w jej komponentach hydraulicznych i oszczędza energię.

WYŚWIETLANIE PODSTAWOWYCH PARAMETRÓW

Po naciśnięciu przycisku „Enter”, przez pewien czas wyświetlane są kolejno następujące parametry pracy:

- CZAS I DATA
- CIŚNIENIE W BOJLERZE
- ZWIĘKSZENIE (LUB ZMNIEJSZENIE) TEMPERATURY PARZENIA
- CIŚNIENIE WODY (PRZY WYŁĄCZONEJ POMPIE)
- CIŚNIENIE PARZENIA (PRZY WŁĄCZONEJ POMPIE)
- GODZINA ROZPOCZĘCIA I ZAKOŃCZENIA TRYBU NOCNEGO

USTAWIANIE PARAMETRÓW PRACY

Naciśnięcie przycisku „ENTER” dwukrotnie w szybkim następstwie pozwala na ustawienie następujących parametrów pracy:

- PROGRAMOWANIE DAWEK PARZENIA KAWY DLA GRUPY 1
- PROGRAMOWANIE DAWEK PARZENIA KAWY DLA GRUPY 2
- PROGRAMOWANIE DAWEK PARZENIA KAWY DLA GRUPY 3
- KOPIOWANIE DAWEK KAWY Z GRUPY 1 NA GRUPY 2 I 3
- CZYSZCZENIE GRUPY 1
- CZYSZCZENIE GRUPY 2
- CZYSZCZENIE GRUPY 3
- USTAWIENIA TRYBU NOCNEGO

1) Na wyświetlaczu pojawi się główne menu, naciśnij dowolny przycisk kawy oznaczony znakiem „+”, aby przewinąć menu i wybrać żądany temat.

2) Naciśnij przycisk „ENTER”, aby potwierdzić wybraną opcję, przewinąć odpowiednie menu lub aktywować żądaną funkcję.

3) Po zakończeniu programowania lub przeglądania różnych tematów, aby opuścić opcje programowania, przewiń menu za pomocą przycisku „+”, aż pojawi się następujący komunikat: „ABY WYJŚĆ, NACIŚNIJ „ENTER”, ABY POWTÓRZYĆ, NACIŚNIJ „+”
następnie naciśnij przycisk „ENTER”: maszyna automatycznie wznawia pełną pracę.

USTAWIANIE DAWEK KAWY

Pozwala na zapisanie żądanych dawek na każdym z czterech przycisków     dla każdej grupy, za pomocą dwóch przycisków zwiększania „+” i zmniejszania „-”, oraz zapisanie ich za pomocą przycisku „Enter”.

KOPIOWANIE DAWEK KAWY Z GRUPY 1 NA GRUPY 2 I 3

Pozwala to skopiować dawki kawy z grupy 1 na grupy 2 i 3, aby przyspieszyć programowanie dawek kawy dla całej maszyny.

CZYSZCZENIE GRUP

Zobacz rozdział „OBSŁUGA I CZYSZCZENIE”

USTAWIENIE TRYBU NOCNEGO

Pozwala to ustawić funkcję trybu nocnego na WŁĄCZONY lub WYŁĄCZONY.

UŻYTKOWANIE OBSZARÓW ROBOCZYCH

Maszyna podzielona jest na obszar zaparzania kawy po prawej stronie oraz obszar wydawania pary i gorącej wody po lewej stronie.

Dzięki temu możliwe jest pracowanie z pojemnikami o wysokości do 70 mm (2,76 cala) lub do 130 mm (5,12 cala), w zależności od wysokości używanych blatów roboczych (grupy wydawania), oraz z pojemnikami o wysokości do 150 mm (5,91 cala) (dysze wody i pary).

Umieszczenie młynka do kawy po prawej stronie maszyny przyspiesza serwowanie kawy, dzięki bliskości do grup wydawania.

To podział zapewnia, że dwóch operatorów może jednocześnie korzystać z maszyny, nie przeszkadzając sobie nawzajem – jeden serwujący herbaty i cappuccino, a drugi serwujący kawę. Obejmuje dwa niezależne ruszty oraz podwyższony blat roboczy dla obszaru kawowego.

WYDAWANIE KAWY Z RĘCZNYM DOZOWANIEM

Pozwala to na wydawanie kawy o różnych długościach za każdym razem, naciskając przycisk oznaczony symbolem kawy i ponownie naciskając ten sam przycisk, gdy żądana dawka została wydana.

Ta funkcja jest włączona przez cały czas, niezależnie od statusu maszyny - nawet w przypadku wystąpienia poważnej awarii - aby umożliwić mycie lub kontrole podczas operacji naprawczych.

WYDAWANIE KAWY Z AUTOMATYCZNYM DOZOWANIEM

Pozwala na wydawanie kawy w przedstawionych dawkach.

Dzieje się to poprzez jednokrotne naciśnięcie przycisków oznaczonych symbolami filiżanek kawy. Wydawanie automatycznie się zatrzymuje po wydaniu ustalonej dawki.

Ta funkcja jest aktywowana tylko wtedy, gdy wszystkie przewidziane warunki pracy i ochrony zostały spełnione i zazwyczaj może być zatrzymana ręcznie.

Podczas wydawania wyświetlane są czas (s) upłynął od rozpoczęcia wydawania i dawkowanie kawy (cc).

Końcowa wartość czasu trwania, wraz z wartością objętości kawy, jest wyświetlana przez 10 sekund po zakończeniu wydawania.

Wartość czasu trwania, wraz z końcową objętością kawy, pozwala ocenić, czy stopień mielenia użytego proszku jest prawidłowy. Zobacz następny paragraf.

PRZYGOTOWANIE KAWY

Czynnikiem podstawowym dla uzyskania dobrej jakości kawy są:

- Użycie świeżo zmielonej kawy, ponieważ szybko traci ona swój aromat, a zawarte w niej tłuszcze szybko się jełczeją.
- Mielenie o jednolitej wielkości, co można uzyskać tylko przy użyciu dobrej jakości i dobrze utrzymanych młynków do kawy. Jednolita wielkość proszku zapewnia kompletną ekstrakcję i powtarzalność wyniku w filiżance.
- Użycie odpowiednio podgrzewanych filiżanek, które znacząco przyczyniają się do zachowania pianki infuzji.
- Poza wyżej opisanymi czynnikami istnieje wiele receptur umożliwiających uzyskanie wielu różnych rodzajów infuzji, opartych przede wszystkim na rodzaju ziaren kawy użytych zarówno do produkcji mieszanki, jak i jako kawa jednego pochodzenia.
- Parametry podstawowe to:
 - Rodzaj ziaren kawy użyty
 - Stopień mielenia
 - Ilość użytego proszku
 - Temperatura wody do infuzji
 - Ciśnienie infuzji

Na przykład, aby uzyskać dobrą włoską kawę espresso, mielenie musi umożliwić wydanie espresso w około 25 sekund i mieć, średnio, objętość równą około 25 cc.

Ilość kawy mielonej musi wynosić około 7 gramów.

WYDAWANIE KAWY Z RĘCZNYM DOZOWANIEM

Ta funkcja pozwala na wydawanie kawy o różnej długości za każdym razem, naciskając przycisk oznaczony symbolem kawy i ponownie naciskając ten sam przycisk, gdy żądana dawka została wydana. Funkcja ta jest aktywowana przez cały czas, niezależnie od statusu maszyny - nawet w przypadku wystąpienia poważnej awarii - aby umożliwić mycie lub kontrolę podczas operacji naprawczych.

WYDAWANIE KAWY Z AUTOMATYCZNYM DOZOWANIEM

Pozwala to na wydawanie kawy w ustalonych dawkach. Dokonuje się tego poprzez jednokrotne naciśnięcie przycisków oznaczonych symbolami filiżanek kawy. Wydawanie automatycznie się zatrzymuje po wydaniu ustalonej dawki. Ta funkcja jest aktywowana tylko wtedy, gdy wszystkie przewidziane warunki pracy i ochrony zostały spełnione i zazwyczaj może być zatrzymana ręcznie. Podczas wydawania wyświetlane są czas (s) upłynął od rozpoczęcia wydawania i dawkowanie kawy (cc). Końcowa wartość czasu trwania, wraz z wartością objętości kawy, jest wyświetlana przez 10 sekund po zakończeniu wydawania. Wartość czasu trwania, wraz z końcową objętością kawy, pozwala ocenić, czy stopień mielenia użytego proszku jest prawidłowy.

PRZYGOTOWANIE KAWY

Czynniki o podstawowym znaczeniu dla uzyskania dobrej jakości kawy to:

- Użycie świeżo zmielonej kawy, ponieważ szybko traci ona swój aromat.
- Mielenie o jednolitej wielkości, co można uzyskać tylko przy użyciu dobrej jakości młynków do kawy. Jednolita wielkość proszku zapewnia kompletną ekstrakcję.
- Użycie odpowiednio podgrzewanych filiżanek, które znacząco przyczyniają się do zachowania pianki infuzji.

Poza wyżej wymienionymi czynnikami istnieje wiele przepisów umożliwiających uzyskanie wielu różnych rodzajów naparów, opartych przede wszystkim na rodzaju ziaren kawy użytych zarówno do produkcji mieszanki, jak i jako kawa jednego pochodzenia. Podstawowe parametry to:

- Rodzaj użytych ziaren kawy
- Stopień mielenia
- Ilość użytego proszku
- Temperatura wody do infuzji
- Ciśnienie infuzji

Na przykład, aby uzyskać dobrą włoską kawę espresso, mielenie musi umożliwić wydanie espresso w około 25 sekund i mieć, średnio, objętość równą około 25 cc. Ilość kawy mielonej

musi wynosić około 7 gramów. Temperatura infuzji zmienia się między 80°C a 95°C, w zależności od rodzaju użytej kawy. Ciśnienie infuzji mieści się w przedziale od 8 do 9 barów.

- 1) Odłącz kolbę od grupy wydawania, obracając go w lewo.
 - 2) Wyłóż ciasto kawy do pojemnika na odpady, nie uderzając zbyt mocno, aby nie uszkodzić brzegu filtra.
 - 3) Wykonaj płukanie grupy, naciskając przycisk ręcznego wydawania.
 - 4) Wypełnij filtr dawką mielonej kawy.
 - 5) Wyrównaj i dociskaj tamperem.
- Upewnij się, że na brzegach filtra nie pozostały żadne ziarna.
- 6) Zamocuj kolbę do grupy wydawania, dokręcając go mocno w prawo.
 - 7) Umieść filiżanki pod wylewkami i rozpocznij wydawanie.

PRZYGOTOWANIE PIANY MLEKA

Przygotowanie mlecznej pianki jest kluczowe do przyrządzenia cappuccino. Aby to zrobić, należy wlać mleko do wysokiego, wąskiego pojemnika do połowy i postępować zgodnie z instrukcjami:

- 1) Krótco otworzyć zawór pary, aby usunąć kondensację wody.
- 2) Umieścić pojemnik z mlekiem pod dyszą pary tak, aby końcówka dotykała dna, a następnie ponownie otworzyć zawór i podgrzać mleko.
- 3) Obniżyć pojemnik, aby końcówka znalazła się tuż nad powierzchnią mleka, a następnie powtarzać ruchy unoszenia i opuszczania pojemnika, aby powietrze wchodziło i wychodziło z mleka.

Kontynuować, aż mleko stworzy pianę, a następnie zamknąć zawór. Dodając gorącą kawę espresso do pianistego mleka, można przygotować pyszne cappuccino.

Aby zrobić herbatę, umieścić pojemnik pod dyszą z gorącą wodą i aktywować dystrybutor wody, a następnie zamknąć zawór po osiągnięciu odpowiedniej ilości wody. Następnie można użyć gorącej wody do przygotowania wybranej herbaty.

DZIENNE CZYSZCZENIE GRUP I UCHWYTÓW FILTRÓW

Codziennie wieczorem lub przynajmniej raz dziennie czyścić prysznic grupowy i uszczelki uchwytów filtrów za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki. Spłucz filtry i uchwyty filtrów w wrzącej wodzie, aby usunąć tłuste osady po kawie. Zaleca się umycie wnętrza uchwytów filtrów i filtrów w celu uniknięcia osadów i pozostałości po kawie, które mogą odpadać podczas przygotowywania kawy, tworząc fusy w filiżance.

DZIENNE CZYSZCZENIE WYLEWEK PAROWYCH

Wylewki parowe, używane do podgrzewania napojów, należy czyścić natychmiast po użyciu, aby zapobiec tworzeniu się osadów, które mogą zablokować otwory wylotowe dyszy, a także zapewnić, że resztki poprzednio podgrzewanych napojów nie pogorszą się, co prowadzi do niehigienicznego tworzenia bakterii. Zewnętrznie wyczyść wilgotną gąbką dyszę parową natychmiast po każdym cyklu przygotowywania mleka. Aby wyczyścić wnętrze dyszy, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- 1) Napełnij naczynie ze stali nierdzewnej zimną wodą co najmniej do tego samego poziomu, co pozostałości mleka na dyszy.
- 2) Umieść dyszę w naczyniu z wodą.
- 3) Uruchom zawór parowy za pomocą dżojstik oznaczonego symbolem, aż woda zagotuje się, uzyskując pełne zdezynfekowanie dyszy.

TYGODNIOWE CZYSZCZENIE GRUP

Co najmniej raz w tygodniu konieczne jest wyczyszczenie grup wydawania od osadów kawy za pomocą wewnętrznego czyszczenia przez półautomatyczny proces prowadzony przez maszynę. Procedurę tę należy rozpocząć tylko wtedy, gdy maszyna jest gotowa do użycia i gdy wszystkie grupy są gorące, w następujący sposób:

- 1) Naciśnij dwukrotnie w szybkim tempie przycisk "ENTER": maszyna automatycznie wchodzi w stan częściowej pracy odpowiedni do programowania.
- 2) Na wyświetlaczu pojawi się główne menu: naciśnij dowolny z przycisków kawowych oznaczonych znakiem "+", aby przewinąć menu i dotrzeć do pożądanej opcji, tj.:

- "CZYSZCZENIE GRUPY 1" lub
- "CZYSZCZENIE GRUPY 2" lub
- "CZYSZCZENIE GRUPY 3"

- 3) Naciśnij przycisk "ENTER", aby potwierdzić wybraną opcję i rozpocząć procedurę czyszczenia, wyświetlając następujące ostrzeżenie:

"ZAŁÓŻ FILTR ZASTĘPCZY, WŁÓŻ ŚRODEK CZYSZCZĄCY I NACIŚNIJ „ENTER”

Czyszczenie rozpoczyna się na grupach, wykonując 10 cykli wydawania po 20 sekund każdy. Po zakończeniu cyklu mycia wyświetla się następujące ostrzeżenie:
"KONIEC CZYSZCZENIA: USUŃ UCHWYT FILTRA I NACIŚNIJ "ENTER", ABY ROZPOCZĄĆ PROCEDURĘ OPŁUKIWANIA."

Proces płukania rozpocznie się na grupach dozujących, podzielony na 30 sekund podawania, 30 sekund przerwy i 30 sekund podawania. Po zakończeniu płukania usuń ślepy filtr, umieść standardowy filtr z powrotem i umocuj uchwyt filtra na grupie dozującej.

4) Wyjdź z trybu programowania, przewijając menu za pomocą przycisku "+", aż pojawi się poniższe ostrzeżenie: "ABY WYJŚĆ, NACIŚNIJ "ENTER", ABY POWTÓRZYĆ, NACIŚNIJ "+" - naciśnij przycisk "ENTER": maszyna automatycznie wróci do pełnej pracy.

TYGODNIOWE CZYSZCZENIE FILTRÓW I UCHWYTÓW FILTRÓW

- 1) Umieść trzy łyżeczki detergentu do czyszczenia ekspresów do kawy i około litr wrzącej wody w naczyniu odpornym na wysoką temperaturę.
- 2) Zanurz filtry i uchwyty filtrów w przygotowanym roztworze i pozostaw je na około 20/30 minut (nie zanurzaj całkowicie uchwytów filtrów z drewnianymi uchwytami: woda i roztwór detergentu mogłyby uszkodzić uchwyty).
- 3) Dokładnie spłucz pod bieżącą wodą.

TYGODNIOWE CZYSZCZENIE TACZKI OCIEKOWEJ

Przynajmniej raz w tygodniu usuń dolną kratkę na filiżanki, wyjmij tackę ociekową i wyczyść ją. Sprawdź i wyczyść również pojemnik na wyciek, usuwając wszelkie fusy za pomocą łyżeczki, a następnie spłucz go.

TYGODNIOWE CZYSZCZENIE OBUDOWY

Użyj po prostu wilgotnej (nieścierającej) szmatki. Nie używaj alkoholu ani rozpuszczalników do czyszczenia części zapisanych lub pomalowanych, ponieważ może to je uszkodzić.

MIESIĘCZNA WYMIANA WODY W KOTLE

Ze względu na to, że woda w kotle jest również używana do przygotowywania gorących napojów, zaleca się jej całkowitą wymianę i oczyszczenie wnętrza kotła, co najmniej raz w miesiącu.

- 1) Po nagrzaniu maszyny, czyli gdy wyświetla się następujące ostrzeżenie: "MASZYNĄ GOTOWA" wyłącz ją, naciskając przycisk oznaczony symbolem zasilania.
- 2) Uruchom zawór z gorącą wodą, używając dżojstiku oznaczonego symbolem wody, po umieszczeniu dużego dzbanka pod wylewką wody, i zacznij pobierać gorącą wodę z kotła.
- 3) Kontynuuj pobieranie wody, aż nie będzie już wypływała z wylewki.
- 4) Włącz ponownie maszynę i poczekaj, aż będzie gotowa do użycia, po automatycznym uzupełnieniu kotła wodą.

USUWANIE USTEREK

Jeśli pojawią się problemy z urządzeniem, posiłkując się z poniższym przewodnikiem spróbuj je rozwiązać, wdrażając sugerowane sugestie. Jeśli problemy będą się utrzymywać, skontaktuj się z Pomocą Techniczną. Nie dokonuj samodzielnych napraw na urządzeniu.

Firma Elektra odrzuca wszelką odpowiedzialność za manipulacje lub interwencje dokonane przez nieupoważnione osoby. Tego rodzaju interwencje automatycznie unieważniają gwarancję. Przewodnik zawiera również problemy, które muszą być rozwiązane bezpośrednio przez Usługę Pomocy Technicznej, ale są one wyjaśnione w celu ułatwienia zrozumienia i operacji naprawczych.

ALARM: USTERKA SYSTEMU KONTROLI TEMPERATURY WODY DO EKSTRAKCJI

Jeśli pojawi się następujący alert: "USTERKA SYSTEMU KONTROLI TEMPERATURY WODY DO EKSTRAKCJI - WYŁĄCZONY - NAPRAWA" nastąpiła poważna usterka. Wyłącz urządzenie i skontaktuj się z Pomocą Techniczną.

ALARM: WYŁADUJĄCA SIĘ BATERIA BUFOROWA

Interface jest wyposażony w baterię buforową, która zapewnia przechowywanie czasu i daty. System ciągle kontroluje sprawność baterii, ostrzegając z wyprzedzeniem, gdy jest ona na wyczerpaniu i zaleca jej wymianę. Gdy wyświetlany jest następujący alert: „WYŁADUJĄCA SIĘ BATERIA BUFOROWA - ZAMIEŃ NATYCHMIAST”

Skontaktuj się z Pomocą Techniczną.

ALARM: NIEZADOWALAJĄCA EKSTRAKCJA

Jeśli po ekstrakcji wybranej automatycznie za pomocą przycisku, np. pojedynczej krótkiej kawy z grupy 1, wyświetli się następujący alert: „EKSTRAKCJA NIEZADOWALAJĄCA - SPRAWDŹ TŁOCZENIE, DOZOWANIE LUB MIELONEJ KAWY” kawa może nie zostać przygotowana zgodnie z włoskimi standardami espresso, dlatego konieczne mogą być dostosowania w zakresie tłoczenia, dozowania lub mielenia kawy. Może być konieczne również dostosowanie temperatury lub ciśnienia ekstrakcji (zobacz również rozdziały „C - DOSTOSOWANIA”, akapity 1.5, 2).

Alternatywnie, może wystąpić usterka z powodu:

- Zatrzymanie dostawy wody: przywróć ją
- Usterka lub zablokowanie przepływu wody przez niektóre części urządzenia: skontaktuj się z Pomocą Techniczną.

BOILER: ALARM KONTROLI POZIOMU WODY, USTERKA

Jeśli pojawi się następujący alert: „USTERKA SYSTEMU KONTROLI POZIOMU WODY - WYŁĄCZONY - NAPRAWA” usterka może wynikać z:

- 1) Zatrzymania dostawy wody: przywróć ją
 - 2) Usterki w zaworze elektromagnetycznym doprowadzającym wodę do kotła lub zablokowania przepływu wody przez niektóre części urządzenia
 - 3) Elektrycznie izolującego się osadu kamienia na sondzie poziomu lub przerwania w połączeniu elektrycznym, które uniemożliwia wykrycie obecności wody w kotle:
- Wyłącz urządzenie i skontaktuj się z Pomocą Techniczną.

MASZYNA NIE NAGRZEWA SIĘ

Z powodu (nawet tymczasowego) braku wody w kotle, urządzenie zabezpieczające element grzejny może zostać dezaktywowane. Urządzenie zabezpieczające element grzejny można ręcznie ponownie aktywować, po wyeliminowaniu lub naprawie przyczyny braku wody w kotle.

PARA NIE WYDOSTAJE SIĘ GDY MASZYNA JEST GORĄCA

Ten problem zwykle występuje po włączeniu maszyny i wynika z przyklejenia się zaworu przełamania próżni w kotle; nie wpływa to negatywnie na użytkowanie maszyny:

- Po uwolnieniu całego powietrza przez zawór parowy, poczekaj, aż maszyna się normalnie rozgrzeje i używaj jej.

W międzyczasie skontaktuj się z pomocą techniczną.

WYDOSTAJE SIĘ WODA Z DZIENKI PARY

Oznacza to, że kocioł jest całkowicie wypełniony wodą, zamiast zawierać pewną ilość pary. Możliwe przyczyny to:

- Usterka elektrozaworu dopływu wody do kotła.
- Pojawienie się kamienia na sondzie poziomu lub przerwa w jej połączeniu elektrycznym.

Wyłącz maszynę, zamknij dopływ wody i skontaktuj się z pomocą techniczną.

WODA NIE WYCHODZI Z GRUPY WYLEWOWEJ PODCZAS UŻYCIA PRZYCISKU RĘCZNEGO

Możliwe przyczyny to:

- Zmielenie kawy zbyt drobno: dostosuj to
- Przerwanie dopływu wody: przywróć go
- Usterka lub blokada przepływu wody przez niektóre części maszyny: skontaktuj się z Pomocą Techniczną

JEDNA GRUPA WYLEWOWA NIE NAGRZEWA SIĘ WYSTARCZAJĄCO

Może to być spowodowane ograniczeniem przepływu wody do zaparzania, np.:

- Obieg naturalnego ogrzewania grupy zatkał się osadami kamienia.

Skontaktuj się z Pomocą Techniczną

GRUPA DO PARZENIA KAWY NIE NAGRZEWA SIĘ WYSTARCZAJĄCO

O ile wartość ta nie przekracza 1,2 MPa (12 barów), wówczas wyłącz maszynę i skontaktuj się z Pomocą Techniczną. Istnieje możliwość, że pompa jest niewłaściwie skalibrowana lub zużyta. Skontaktuj się z Pomocą Techniczną.

POJEMNIK OCIEKAJĄCY JEST PEŁNY I WYCIEKA WODA

- 1) Wyczyść zbiornik spustowy i użyj drutu metalowego, aby oczyścić rurę spustową z zanieczyszczeń.
- 2) Usuń wszelkie opadnięcia lub zagięcia elastycznej rury spustowej, upewniając się, że Na całej długości jest skierowana w dół w prosty i równy sposób.
- 3) Jeśli powyższe przyczyny nie są odpowiedzialne za usterkę, oznacza to, że występuje blokada w rurach spustowych zewnętrznych względem maszyny: skontaktuj się z hydraulikiem.

USUWANIE URZĄDZENIA

Europejska Dyrektywa 2012/19/UE (WEEE) dotycząca usuwania urządzeń elektrycznych i elektronicznych nakłada, że takie urządzenia nie mogą być usuwane poprzez zwykłe kanały solidnych odpadów miejskich. Kiedy urządzenie osiągnie koniec swojego okresu użytkowania, użytkownik jest zobowiązany dostarczyć je do autoryzowanych ośrodków zbierania segregowanych odpadów lub zwrócić je do sprzedawcy podczas zakupu nowego, odpowiednika urządzenia, w stosunku jeden do jednego. Aby uzyskać więcej informacji na temat ośrodków zbierania segregowanych odpadów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub odpowiednimi władzami publicznymi. Skuteczne zbieranie segregowanych odpadów, które poddaje usuwane urządzenia recyklingowi, przetwarzaniu i utylizacji zgodnym z zasadami ochrony środowiska, przyczynia się do uniknięcia negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie, oraz umożliwia ponowne wykorzystanie materiałów, z których urządzenie zostało wykonane. Niewłaściwa utylizacja przez użytkownika jest karalna zgodnie z karami przewidzianymi w obowiązujących przepisach. Przekreślony symbol kosza na kółkach wskazuje, że produkt musi być traktowany zgodnie z opisem powyżej. Opakowanie jest używane w celu ochrony maszyny przed uszkodzeniami podczas transportu. Stosowane materiały opakowaniowe są odnawialne. Są więc wybierane zgodnie z kryteriami ochrony środowiska i łatwości utylizacji, przy czym ten ostatni proces jest nastawiony na dalszą integrację materiałów w cykl produkcyjny.

Dzięki temu nie tylko zmniejsza się ilość odpadów, ale także zapewnia bardziej racjonalne wykorzystanie zasobów nieodnawialnych.

- 1) Przeciąć pasek, który utrzymuje pudełko zamknięte.
- 2) Otworzyć górę pudełka i usunąć wewnętrzne panele chroniące przed wstrząsami, wyjąć akcesoria zawarte w nich i wyjąć obecny podręcznik, zachowując te artykuły na późniejsze etapy użytkowania urządzenia.
- 3) Usunąć foliową torbę pokrywającą górną część maszyny i umieścić ją w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci.
- 4) Wyciągnąć pudełko na zewnątrz, pozostawiając maszynę na palecie.
- 5) Usunąć inne materiały i zabezpieczenia przymocowane do maszyny.
- 6) Przekazać odpady autoryzowanej firmie do utylizacji i recyklingu.

REGULACJA NÓG PODSTAWY

Umieść maszynę na blacie roboczym i upewnij się, że jest ona poziomo, regulując długość nóg. Obróć czarną stopę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, patrząc od spodu, aby ją wydłużyć i w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby ją skrócić. Nie ma śrub ani nakrętek do poluzowania lub dokręcenia.

PRZYŁĄCZE WODY

Woda jest doprowadzana dzięki połączeniu z zasilaniem wodnym o minimalnym ciśnieniu 0,15 MPa (1,5 bara) i maksymalnym ciśnieniu 0,6 MPa (6 barów).

Twardość wody nie może przekraczać 20°F.

Gdy twardość powinna być wyższa niż w/w wartość, zainstaluj zmiękcacz wody między zasilaniem wodnym a maszyną.

Jeśli ciśnienie zasilania wody przekracza 0,6 MPa (6 barów), zainstaluj reduktor ciśnienia przed maszyną do kawy / systemem miękkiej wody.

Może być wymagane zewnętrzne zawór zwrotny, aby spełnić lokalne przepisy.

Maszyna posiada elastyczną stalową wężykową rurę złączeniową z żeńskim złączem 3/8 cala, o długości około 1,7 metra.

- 1) Podłącz elastyczną rurę do złącza znajdującego się na spodzie maszyny.
- 2) Podłącz rurę do zmiękcacza wody, jeśli jest taka możliwość lub bezpośrednio do zasilania wodą .

PRZYŁĄCZE ODPIYU

Maszyna posiada dwie elastyczne rury łączące, jedna o zewnętrznej średnicy 20 mm, a druga o zewnętrznej średnicy 18 mm, obie o długości około 1,5 metra.

Te elastyczne rury muszą zostać skierowane do stałego kolektora odpływowego o minimalnej wewnętrznej średnicy 50 mm, znajdującego się pod blatem roboczym maszyny.

Przestrzeń stworzona przez różnicę średnic obu rur wstawionych do kolektora odpływowego musi być wolna, aby umożliwić odprowadzanie powietrza podczas spuszczenia wody.

- 1) Połącz gumową rurę o średnicy 20 mm między złączem rury na plastikowej skrzynce odpływowej zamontowanej u dołu maszyny a kolektorem odpływowym znajdującym się pod blatem, dbając o to, aby nie zwisała i nie była ścieśniona.
- 2) Połącz gumową rurę o średnicy 18 mm między złączem rury na metalowej skrzynce odpływowej u dołu maszyny a kolektorem odpływowym znajdującym się pod blatem, dbając o to, aby również nie zwisała i nie była ścieśniona.

PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Maszyna jest wyposażona w kabel zasilający o długości około 2 metrów, z 5 przewodami o następujących kolorach:

- Zielono-żółty: Uziemienie
- Niebieski: Neutralny
- Brązowy: Faza 1
- Czarny: Faza 2
- Szary: Faza 3

Przewody należy podłączyć tylko do tablicy zaciskowej na tablicy rozdzielczej elektrycznej.

Schemat podłączeń jest pokazany na naklejce przyklejonej na końcu kabla zasilającego.

Specyfikacje zasilania elektrycznego są podane na tabliczce umieszczonej z przodu maszyny.

Połączenie może być dokonane bez konieczności wprowadzania jakichkolwiek modyfikacji do maszyny, zarówno do jednofazowego zasilania 230VAC, jak i trójfazowego zasilania 400VAC N3, w następujący sposób:

POŁĄCZENIE JEDNOFAZOWE 230VAC

Podłącz przewody Uziemienia i Neutralnego do odpowiednich terminali na tablicy rozdzielczej elektrycznej.

Połącz trzy przewody faz 1, 2 i 3 ze sobą i podłącz je do pojedynczego terminala fazy obecnego na tablicy rozdzielczej elektrycznej.

PRZYŁĄCZE TRÓJFAZOWE 400VAC N3

Podłącz przewody Uziemienia i Neutralnego do odpowiednich terminali na tablicy rozdzielczej elektrycznej.

Podłącz każdy z trzech przewodów faz 1, 2 i 3 do odpowiednich terminali faz obecnych na tablicy rozdzielczej elektrycznej.

ODPOWIETRZANIE OBIEGU HYDRAULICZNEGO

- 1) Upewnij się, że dopływ wody jest włączony.
- 2) Włącz maszynę.

3) Aktywuj manualne dozowanie każdej grupy, naciskając przycisk aż do całkowitego usunięcia powietrza zawartego w obiegu wody i regularnego wypływu wody.

PODSTAWOWE PROGRAMOWANIE

Pozwala to na wdrożenie funkcji dostosowania, konserwacji oraz zarządzania danymi wymienionymi poniżej. Ułatwia to również udzielanie pomocy telefonicznej.

Podstawowe programowanie jest wyłączną odpowiedzialnością instalatora/technika serwisowego.

Wykonywane jest za pomocą dostarczonego klucza, który umożliwia korzystanie z następującego menu wyświetlacza:

- WYBÓR JĘZYKA
- USTAWIENIE CZASU I DATY
- PROGRAMOWANIE TRYBU NOCNEGO
- USTAWIENIE TEMPERATURY PARZENIA
- USTAWIENIE CRONO
- RESET ALERTÓW DOTYCZĄCYCH PLANOWANEJ KONSERWACJI
- WYŚWIETLANIE I RESET PRODUKCJI KAWY
- WYŚWIETLANIE I RESET KONSUMPCJI WODY

1) Włóż klucz do zamka na panelu sterowania, delikatnie naciśnij i obróć go w prawo: maszyna automatycznie przechodzi w stan częściowej pracy odpowiedni do programowania.

2) Instrukcje dotyczące korzystania z głównego menu pojawią się na wyświetlaczu: po potwierdzeniu przez naciśnięcie "ENTER" na panelu sterowania, naciśnij dowolny z przycisków kawy oznaczony znakiem "+" aby przewinąć menu i dotrzeć do wybranego tematu.

3) Naciśnij "ENTER", aby potwierdzić wybór tematu i uzyskać dostęp do podmenu dla odpowiedniej funkcji. Aby zmienić wartości liczbowe, naciśnij klawisze "+" i "-", aby odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć. Następnie zapisz dane, naciskając "ENTER"

4) Po zakończeniu programowania lub konsultacji różnych tematów, obróć klucz w lewo i wyjmij go z zamka: maszyna automatycznie powróci do pełnej pracy.

WYBÓR JĘZYKA

Pozwala na zmianę wszystkich komunikatów wyświetlanych przez urządzenie na język włoski, angielski, francuski, hiszpański lub niemiecki.

USTAWIENIE CZASU I DATY

Używane do ustawienia minut, godzin, dni, miesięcy i roku w celu poprawnego zarządzania trybem nocnym oraz datowania danych statystycznych.

PROGRAMOWANIE TRYBU NOCNEGO

Programowanie trybu nocnego jest uzyskiwane poprzez ustawienie godziny rozpoczęcia i zakończenia.

USTAWIANIE TEMPERATURY PARZENIA

Pozwala na zmianę temperatury parzenia zgodnie z wymaganiami użytkownika, używaną mieszanką lub warunkami środowiskowymi, aby uzyskać najlepszą "jakość kawy w filiżance". Dzieje się to poprzez ustawienie wymaganego wzrostu (lub spadku) temperatury w stosunku do standardowej temperatury parzenia, mierzonej w stopniach Celsjusza (°C).

Standardowa temperatura parzenia jest tą zaprogramowaną przez producenta i jest taka sama dla wszystkich wyprodukowanych egzemplarzy tego modelu.

Po zmianie temperatury parzenia, przygotuj co najmniej trzy espresso na każdą grupę parzenia, aby nowa temperatura ustabilizowała się.

USTAWIENIE CRONO

Pozwala na włączenie lub wyłączenie wyświetlania czasu dostawy i objętości kawy w filiżance. Zobacz rozdział "UŻYCIE"

RESETOWANIE ALERTÓW DOTYCZĄCYCH PLANOWANEJ KONSERWACJI

Jeśli programowano planową konserwację (patrz paragraf 3 "SPECJALNE PROGRAMOWANIE"), ta funkcja pozwala zresetować alarm konserwacji po serwisie ekspresu do kawy.

Alarm można zresetować, wprowadzając kod resetujący znany technikowi.

WYŚWIETLANIE I RESET PRODUKCJI KAWY

System rejestruje liczbę filiżanek kawy wydanych przez każdy przycisk dla każdej grupy. Każde parzenie aktywowane podwójnymi przyciskami odpowiada dwóm filiżankom kawy.

Te dane można wyzerować, wprowadzając znany technikowi kod resetujący.

DOSTROJENIE CIŚNIENIA PARZENIA

W celu uzyskania najlepszej "jakości kawy w filiżance" można dostroić ciśnienie parzenia. Zalecane ciśnienie mieści się w przedziale od 0,8 MPa (8 barów) do 0,9 MPa (9 barów).

Aby dostroić pompę, zdejmij przedni dolny panel stalowy znajdujący się po stronie roboczej maszyny, odkręcając pięć śrub, które go mocują.

Za nim znajduje się pompa z regulatorem ciśnienia, który można dostroić za pomocą śrubokręta.

Naciskając przycisk "ENTER", w pewnym momencie wyświetli się ciśnienie wody: przygotuj kawę na prawej grupie, naciskając przycisk oznaczony symbolem: wyświetlone ciśnienie zmieni się na ciśnienie parzenia: przejdź do dostrojenia pompy.

SPECJALNE PROGRAMOWANIE

Pozwala na dostosowanie pewnych funkcji maszyny zgodnie z wymaganiami serwisowymi, marketingowymi lub indywidualnymi potrzebami klienta końcowego.

Specjalne programowanie jest wyłączną odpowiedzialnością wyspecjalizowanego technika dealera, który zostanie specjalnie przeszkolony przez firmę ELEKTRA do tego celu.

Specjalne programowanie powinno być przeprowadzone w siedzibie dealera przed instalacją.

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę Resto Quality sp. z o.o. na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego

sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikły inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.

4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności:

A. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki

B. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia

C. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe

D. O konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.

5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.

6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.

7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte:

A. uszkodzenia mechaniczne,

B. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)

C. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)

D. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,

E. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,

F. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń

G. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.

H. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. miękczacz do wody, filtry, etc.)

I. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń

7. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.

8. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.

10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż

11. Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.

12. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.

13. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.

14. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:

A. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę

B. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych

C. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)

D. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)

15. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl

16. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:

A. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu

B. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).

C. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).

D. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.

E. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

17. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:

A. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia

B. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia

C. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient

