RESTOQUALITY®

Instrukcja obsługi

Ekspres do kawy

Model:

SIXTIES - CLASSIC - BELLE EPOQUE

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES
ITALY
ELEKTRA®
Since 1947







CE

Dziękujemy za korzystanie z produktu naszej firmy. Aby upewnić się, że wydajność produktu w pełni odpowiada jego roli, prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji, aby uniknąć niepotrzebnych strat i uszkodzeń oraz o dalsze zapoznanie się z charakterystyką naszego produktu, instalacją i działaniem. Prosimy również o zachowanie instrukcji w celu późniejszego wykorzystania.

SPIS TREŚCI

INSTRUKCJE OGÓLNE 5

1 WPROWADZENIE 5

2 OGÓLNE PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA 6

3 OPIS URZĄDZENIA 10

3.1 INTERFEJS UŻYTKOWNIK-SPRZĘT 10
3.2 PRZYRZĄDZANIE KAWY 12
3.3 DYSZA PARY 12
3.4 DYSZA WODY 13
3.5 KONTROLA POZIOMU WODY W BOJLERZE 13
3.6 KONTROLA TEMPERATURY WODY W BOJLERZE 13
3.7 KONTROLA DOZOWANIA KAWY 13
3.8 POMIAR CIŚNIENIA W BOJLERZE 14
3.9 POMIAR CIŚNIENIA PARZENIA 14
3.10 POMIAR CIŚNIENIA DOSTARCZANEJ WODY 14
3.11 ZABEZPIECZENIE ELEMENTÓW GRZEWCZYCH 14
3.12 PODGRZEWANIE FILIŻANEK 15
3.13 OŚWIETLENIE OBUDOWY (Classic) 15
3.14 KOMUNIKATY DLA UŻYTKOWNIKA 16
3.15 EMISJA DŹWIĘKU 17

4 RODZAJE ZGODNOŚCI Z WYMAGANIAMI 19

4.1 ZGODNOŚĆ Z WYMAGANIAMI EUROPEJSKIMI 19
4.2 ZGODNOŚĆ Z WYMAGANIAMI INNYCH KRAJÓW (KOREA - AUSTRALIA - NOWA ZELANDIA) 19

INSTRUKCJA OBSŁUGI 21

1 OBSŁUGA 21

1.1 WŁĄCZANIE URZĄDZENIA 21
1.2 WŁĄCZENIE OŚWIETLENIA (Classic) 21
1.3 TRYB NOCNY 21
1.4 WYŚWIETLANIE PODSTAWOWYCH PARAMETRÓW 22
1.5 USTAWIANIE PARAMETRÓW ROBOCZYCH 22
1.5.1 USTAWIANIE ILOŚCI KAWY 22
1.5.2 PRZEPISYWANIE ILOŚCI KAWY Z GRUPY 1 NA GRUPĘ 2 I 3 24
1.5.3 CZYSZCZENIE GRUP 24
1.5.4 USTAWIANIE TRYBU NOCNEGO 24
1.6 KORZYSTANIE Z OBSZARÓW ROBOCZYCH (Belle Epoque) 24
1.7 KORZYSTANIE Z OBSZARÓW ROBOCZYCH (Sixties i Classic) 25
1.8 WYLEWKA KAWY Z ILOŚCIĄ REGULOWANĄ RECZNIE 25

1.9 WYLEWKA KAWY Z ILOŚCIĄ AUTOMATYCZNĄ 25
1.10 PRZYRZĄDZANIE KAWY 26
1.11 PRZYGOTOWANIE SPIENIONEGO MLEKA 27
1.12 PRZYGOTOWANIE HERBATY 27

2 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 29
2.1 CODZIENNE CZYSZCZENIE GRUP I KOLB 29
2.2 CODZIENNE CZYSZCZENIE UCHWYTÓW NA SITKA 29
2.3 COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE GRUP 29
2.4 COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE SITEK I UCHWYTÓW NA SITKA 30
2.5 COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ 30
2.6 COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE OBUDOWY 30
2.7 COMIESIĘCZNA WYMIANA WODY W BOJLERZE 31

3 WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK 32
3.1 AWARIA. KOMUNIKAT ZWIĄZANY Z SYSTEMEM REGULUJĄCYM TEMPERATURĘ WODY W ZAPARZACZU 32
3.2 KOMUNIKAT ZWIĄZANY Z PARZENIEM 32
3.3 KOMUNIKAT: BATERIA DO PODTRZYMANIA PAMIĘCI SIĘ ROZŁADOWUJE 33
3.4 AWARIA. ALARM ZWIĄZANY Z REGULACJĄ TEMPERATURY WODY W BOJLERZE 33
3.5 PROBLEM Z PODGRZEWANIEM URZĄDZENIA 33
3.6 PARA NIE WYDOSTAJE SIĘ Z DYSZY, GDY URZĄDZENIE JEST GORĄCE 33
3.7 WODA LECI Z DYSZY PARY 34
3.8 WODA NIE LECI Z GRUPY Z WYLEWKĄ PO NACIŚNIĘCIU PRZYCISKU RĘCZNEGO 34
3.9 GRUPA Z WYLEWKĄ URUCHAMIA SIĘ SAMA (Belle Epoque) 34
3.10 JEDNA GRUPA Z WYLEWKĄ NIEWYSTARCZAJĄCO SIĘ NAGRZEWA 34
3.11 CIŚNIENIE BOJLERA WZRASTA DO 1,6 BARA 35
3.12 CIŚNIENIE PRZY PARZENIU NIE WYNOSI OD 8 DO 9 BARÓW 35
3.13 TACKA OCIEKOWA JEST PEŁNA I WYLEWA SIĘ Z NIEJ WODA 35

4 UTYLIZACJA URZĄDZENIA 37

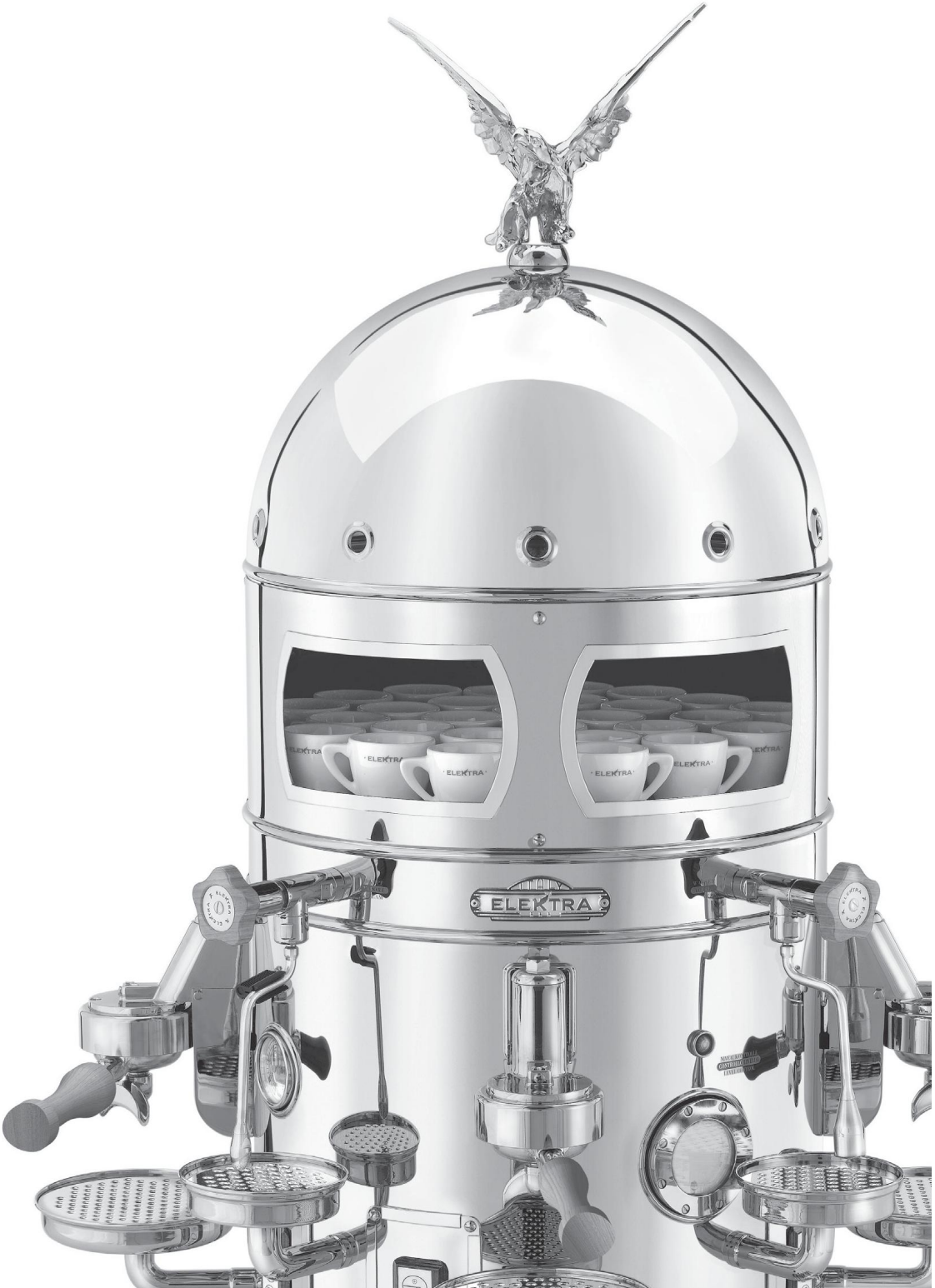
INSTRUKCJA TECHNICZNA 39

1 ROZPAKOWYWANIE 39

2 INSTALACJA 40
2.1 PODŁĄCZENIE WODY 40
2.2 PODŁĄCZENIE DO KANALIZACJI (Sixties i Classic) 40
2.3 PODŁĄCZENIE DO KANALIZACJI (Belle Epoque) 41
2.4 PODŁĄCZENIE DO PRĄDU 41
2.4.1 PODŁĄCZENIE JEDNOFAZOWE 230 VAC 42
2.4.2 PODŁĄCZENIE TRÓJFAZOWE 400 VAC N3 42
2.5 NAPEŁNIANIE OBWODÓW HYDRAULICZNYCH 42

3 USTAWIENIA 43
3.1 PODSTAWOWE PROGRAMOWANIE 43
3.1.1 USTAWIANIE GODZINY 44
3.1.2 USTAWIANIE TRYBU NOCNEGO 45
3.1.3 USTAWIANIE TEMPERATURY ZAPARZANIA 47
3.2 USTAWIANIE CIŚNIENIA ZAPARZANIA 48

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI 49


ELEKTRA

INSTRUKCJE OGÓLNE

Te instrukcje są przeznaczone dla baristy/osób obsługujących ekspres do kawy oraz dla pracowników serwisu.

1 WPROWADZENIE

Niniejsza instrukcja dotyczy profesjonalnych ekspresów do kawy modeli Sixties (Deliziosa i Compact), Classic (grupy Barlume 2 i 3) oraz Belle Epoque (grupy Vertical 2 i 3).

Niniejsza instrukcja jest podzielona na cztery części:

INSTRUKCJE OGÓLNE
Te instrukcje są przeznaczone dla baristy/osób obsługujących ekspres do kawy oraz dla pracowników serwisu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI
Te instrukcje są przeznaczone dla baristy/osób obsługujących ekspres do kawy.

INSTRUKCJA TECHNICZNA
Te instrukcje są przeznaczone dla pracowników serwisu instalujących lub konserwujących ekspres do kawy.

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Ta instrukcja jest również dostępna w języku angielskim na stronie www.elektrasrl.com.

2 OGÓLNE PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Niniejsza instrukcja stanowi integralną część produktu i musi zostać przekazana użytkownikowi. Zawiera podstawowe instrukcje bezpieczeństwa, które należy przestrzegać podczas instalacji, obsługi i konserwacji urządzenia. Należy zachować tę instrukcję.

2.2 Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że jest ono nienaruszone. W przypadku wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia i należy skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem. Materiały używane do pakowania (woreczki, styropian itp.) nie należy pozostawiać w pobliżu dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.

2.3 ⚠ Wykwalifikowany serwisant powinien zainstalować urządzenie, zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia osób lub zwierząt, lub spowodować szkody materialne, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Firma zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za uszkodzone opakowanie lub naprawę urządzenia przeprowadzoną przez osoby nieupoważnione. W razie wystąpienia takich sytuacji gwarancja staje się automatycznie nieważna.

Urządzenie należy umieścić wyłącznie w miejscach, gdzie wykwalifikowani pracownicy mogą je obsłużyć i konserwować. Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy upewnić się, że zasilanie elektryczne odpowiada danym podanym na tabliczce znamionowej.

Tabliczka znamionowa znajduje się na froncie ekspresu do kawy (modele Sixties i Classic) lub wewnątrz tacy podgrzewającej filiżanki (modele Belle Epoque).

Schemat podłączenia znajduje się na etykiecie nałożonej na koniec przewodu zasilającego.

⚠ Urządzenie jest bezpieczne tylko wtedy gdy zostało podłączone zgodnie z wydajnym systemem uziemienia, który spełnia obowiązujące przepisy bezpieczeństwa.

Należy upewnić się, że podstawowe wymagania dotyczące bezpieczeństwa są spełnione, a w razie wątpliwości należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem, aby sprawdził dokładnie system.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody spowodowane brakiem odpowiedniego uziemienia urządzenia. Jeśli urządzenie nie ma kabla z wtyczką, podczas instalacji należy podłączyć je do zasilania za pomocą wielobiegunowego przełącznika połączonego z separacją styków, co najmniej o 3 mm we wszystkich biegunach, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Należy sprawdzić, czy aktualna nośność systemu wynosi adekwatną wartość do maksymalnej wyjściowej mocy znamionowej urządzenia, tak jak wskazano to na tabliczce znamionowej, a w szczególności należy sprawdzić, czy odcinek kabli jest odpowiedni do pochłoniętej mocy przez urządzenie. Rozwinąć cały przewód zasilający, aby zapobiec przegrzaniu, które może być niebezpieczne.

Zabrania się korzystania z adapterów, przedłużaczy i miejsc wielokrotnego użytku prądu.

To urządzenie nie powinno być umieszczone w kuchni.

2.4 Podczas podłączania urządzenia do sieci wodociągowej należy przestrzegać zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

2.5 To urządzenie należy stosować wyłącznie w celu, do którego zostało przeznaczone. Wszelkie inne użytkowanie należy uznać za niewłaściwe i tym samym niebezpieczne.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody lub obrażenia spowodowane niewłaściwym, nieprawidłowym lub nieuzasadnionym użytkowaniem.

⚠ Korzystając z urządzenia należy przestrzegać następujących zasad:

- należy korzystać z urządzenia w pomieszczeniach, gdzie temperatura nie spada poniżej 5°C ani nie wzrasta powyżej 40°C,
- zabrania się zasłaniania kratek wlotowych i wylotowych, a w szczególności nie należy przykrywać górnej tacy na filiżanki ściereczką lub podobnym materiałem,
- urządzenie jest wyposażone w obieg wody, która nie może ulec zamarznięciu, gdyż może to spowodować jego uszkodzenie,
- urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody ani umieszczać w miejscach, gdzie strumienie wody mogłyby być używane do czyszczenia,
- urządzenie nie może być ustawione pod kątem, należy umieścić je na poziomej powierzchni oraz takiej wysokości, aby taca podgrzewająca filiżanki znajdowała się co najmniej 1,5 metra od podłogi,
- nie należy dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami,
- nie wolno obsługiwać urządzenia boso,
- nie należy szarpać za przewód zasilający,
- urządzenia nie należy narażać na działanie warunków atmosferycznych (deszcz, słońce itp.), ponieważ nie jest ono przeznaczone do użytku na zewnątrz,
- urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych, intelektualnych oraz osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, pod warunkiem, że będą te osoby pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumienia zagrożeń z nim związanych. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
  Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić i konserwować urządzenia.

2.6 Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek konserwacji należy wyłączyć urządzenie z prądu, wyłączając je głównym wyłącznikiem lub wyjmując wtyczkę z gniazdka.

Za każdym razem, gdy wykonywane są prace konserwacyjne na połączeniach z siecią wodociągową, należy bezwzględnie używać nowych uszczelek. Nie wolno używać starych uszczelek ponownie. Aby wyczyścić urządzenie, należy przestrzegać procedur zawartych w niniejszej instrukcji.

2.7 W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania urządzenia, należy je wyłączyć i w żadnym przypadku nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy zawsze skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem.

Wszelkie naprawy lub regulacje elektryczne i mechaniczne powinny być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowane centrum serwisowe, przy użyciu tylko oryginalnych części zamiennych.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa urządzenia.

Przewód zasilający urządzenie nie powinien być wymieniany przez użytkownika.

W przypadku uszkodzenia przewodu, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się wyłącznie z wykwalifikowanym elektrykiem w celu jego wymiany.

2.8 Jeśli urządzenie nie będzie już używane, należy je zutylizować, odcinając kabel zasilający po wcześniejszym odłączeniu go od zasilania elektrycznego.

Należy upewnić się, że wszystkie części, które mogą stanowić potencjalne źródło zagrożenia, są zabezpieczone.

2.9 Uwaga: gorące powierzchnie .

3 OPIS URZĄDZENIA

Główne funkcje oraz poszczególne części urządzenia opisano poniżej, skupiając się na jego maksymalnej wydajności.

3.1 INTERFEJS UŻYTKOWNIK-SPRZĘT

Urządzenie może przekazywać użytkownikowi komunikaty za pomocą różnych kombinacji włączających/wyłączających się diod przy każdym przycisku ekspresu, na każdej z dwóch lub trzech grup urządzenia. W modelu Deliziosa diody drugiego przycisku znajdują się bezpośrednio na jednostce elektronicznej i są widoczne po zdjęciu górnej kratki i tacy podgrzewającej.

W niniejszej instrukcji powiadomienia są wskazane następującymi symbolami:

Grupa 1 Grupa 2 Grupa 3

Wszystkie diody są wyłączone:



Dioda przycisku do jednej filiżanki kawy w grupie 1 świeci ciągle:



Dioda przycisku do jednej filiżanki kawy w grupie 1 miga:



Dioda przycisku do jednej filiżanki kawy w grupie 1 powoli gaśnie:



Wolna sekwencja diod ze światłem ciągłym:



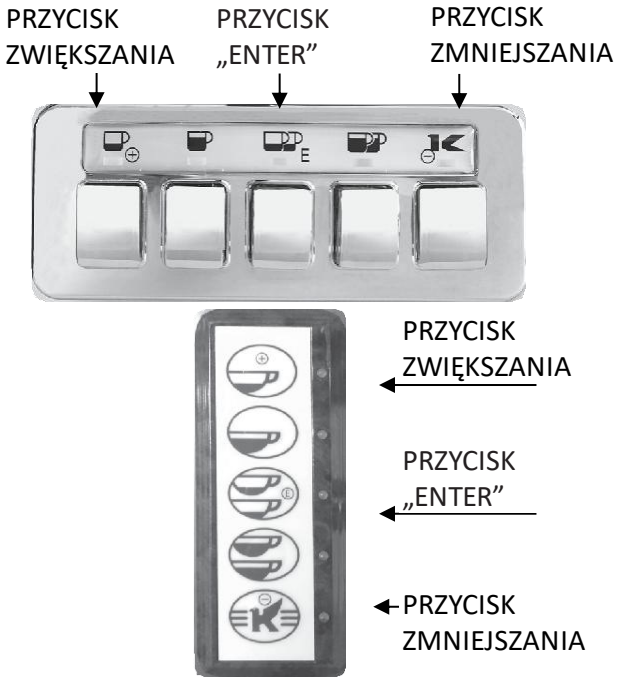
Szybka sekwencja diod ze światłem ciągłym:



Urządzenie obsługuje się przy użyciu następujących przycisków:

- Przycisk programowania
- Przycisk zwiększania „+”
- Przycisk zmniejszania „-”
- Przycisk “ENTER”

Komunikacja odbywa się za pomocą serii kombinacji przycisków z diodami. Przyciski opisano poniżej.



Ogółem przycisk „+” służy do wyboru zadania lub wymaganych informacji, a przyciski „+” i „-” są używane do zmiany parametrów z możliwością przywrócenia do początkowych danych.
Przycisk „ENTER” zapisuje dane ostatecznie.

3.2 PRZYRZĄDZANIE KAWY

Niezależne grupy z zaprogramowanym lub ręcznym ustawianiem ilości przyrządzanej kawy.

Każda grupa ma obwód zaparzający wodę, który działa z wymiennikiem ciepła sprzężonym z bojlerem o następującej pojemności:

- SIXTIES	1-grupowy	6 litrów
- SIXTIES	2-grupowy	8 litrów
- CLASSIC	2-grupowy	12 litrów
- CLASSIC	3-grupowy	16 litrów
- BELLE EPOQUE	2-grupowy	8 litrów
- BELLE EPOQUE	3-grupowy	11 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.

Urządzenie jest wyposażone w następujące sitka do mielonej kawy:

- 7 g
- 9 g (opcjonalnie)
- 17 g
- 21 g (opcjonalnie, z odpowiednim uchwytem kolby)

3.3 DYSZA PARY

Urządzenie ma jeden lub dwa zawory pary wyposażone w obrotowe dysze, co umożliwia korzystanie z dużych pojemników na mleko i gwarantuje dobrą ogólną ergonomię.

Zawory oznaczone dwoma symbolami  są obsługiwane pokrętłem we wszystkich kierunkach w modelach Sixties, lub za pomocą pokręteł, które otwierają zawór ruchem w lewo, oznaczonych dwoma symbolami  w modelach Classic i Belle Epoque. Ten sam bojler, co podgrzewa wodę do przyrządzenia kawy, wytwarza również parę.

3.4 DYSZA WODY

Urządzenie ma jeden zawór wody wyposażony w obrotowe dysze, co umożliwia korzystanie z dużych pojemników na wodę i gwarantuje dobrą ogólną ergonomię. Zawory oznaczone dwoma symbolami  są obsługiwane pokrętłem we wszystkich kierunkach w modelach Sixties, lub za pomocą pokręteł, które otwierają zawór ruchem w lewo, oznaczonych dwoma symbolami  w modelach Classic i Belle Epoque. Ten sam bojler, co wytarza parę, podgrzewa wodę do kawy.

3.5 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.

3.6 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 urządzenie kontroluje również ciśnienie w bojlerze, utrzymując je w zakresie od 0,6 bara do 1,6 bara, standardowa wartość fabryczna to 1,2 bara. W rezultacie określa to również temperaturę wody do parzenia kawy.

3.7 KONTROLA DOZOWANIA KAWY

Każda grupa zaparzająca jest wyposażona w czujnik przepływu lub dozownik wolumetryczny. Dozownik mierzy objętość wody przepływającej przez grupę, tak aby końcowa objętość kawy w filiżance odpowiadała 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 taki rezultat, 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 cm^3 na sekundę. Taka wydajność jest możliwa dzięki mieleniu o granulacji wymaganej dla włoskiego espresso.
W przypadku używania innych ilości kawy lub różnych granulacji mielenia, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego.

3.8 POMIAR CIŚNIENIA W BOJLERZE

Urządzenie jest wyposażone w manometr, który wyświetla ciśnienie pary w bojlerze.

3.9 POMIAR CIŚNIENIA PARZENIA

Urządzenie jest wyposażone w manometr, który wyświetla ciśnienie wytwarzane przez pompę podczas parzenia. Odczyt z manometru umożliwia technikowi ustawienie ciśnienia pompy ręcznie podczas dozowania kawy.

3.10 POMIAR CIŚNIENIA DOSTARCZANEJ WODY

Ciśnienie dostarczanej wody do urządzenia wyświetla się na wspomnianym wyżej manometrze, gdy nie działa pompa wody.

3.11 ZABEZPIECZENIE ELEMENTÓW GRZEWCZYCH

W urządzeniach zastosowano różne elementy grzewcze w zależności od modelu:

- SIXTIES	1 gr	N° 3 x 670W
- SIXTIES	2 gr	N° 3 x 1170W
- CLASSIC	2 gr	N° 3 x 1170W
- CLASSIC	3 gr	N° 3 x 1840W
- BELLE EPOQUE	2 gr	N° 3 x 1170W
- BELLE EPOQUE	3 gr	N° 3 x 1670W

Elementy grzewcze są zabezpieczone przez przegrzaniem. Ochronę zapewnia termostat z ręcznym przeładowaniem, który kontroluje odcięcie zasilania do elementów grzewczych. Taka sytuacja ma miejsce w następujących przypadkach:

- Okres grzania był zbyt długi.
- Maksymalnie dopuszczalna wartość temperatury została przekroczona, elementy grzewcze wyłączą się i przyciski wyświetlą poważną usterkę.

3.12 PODGRZEWANIE FILIŻANEK

Modele ekspresu wyposażone są w tace podgrzewające filiżanki, które mogą pomieścić dużą liczbę filiżanek na różnych poziomach oraz utrzymać je w cieple, aby zapewnić doskonałą kawę.

Ciepło generowane jest przez naturalny przepływ gorącego powietrza z wnętrza urządzenia.

3.13 OŚWIETLENIE OBUDOWY (Classic)

Urządzenie wyposażone jest w oświetlenie po bokach i z tyłu ekspresu, które podkreśla jej cechy konstrukcyjne.

3.14 KOMUNIKATY DLA UŻYTKOWNIKA

Urządzenie może wyświetlić użytkownikowi następujące komunikaty za pomocą diod przycisków:



(czekaj: urządzenie nagrzewa się)



(urządzenie gotowe do pracy)



(urządzenie w trybie uśpienia - tryb nocny)



(na przykład: grupa 2 jest w trakcie wylewania podwójnego espresso)

Następujące DROBNE KOMUNIKATY:



(przykład: niezadowalające parzenie kawy w grupie 1
– należy sprawdzić ubicie kawy, dozowanie lub mielenie)



(bateria do podtrzymania pamięci się rozładowuje –niezwłocznie wymienić)

Następujące POWAŻNE KOMUNIKATY:



(awaria systemu kontroli poziomu wody w bojlerze – urządzenie nie działa - konieczna naprawa)



(awaria systemu kontroli temperatury wody do parzenia - urządzenie nie działa - konieczna naprawa)

3.15 EMISJA DŹWIĘKU

Każdy model wytwarza następujące poziomy emisji dźwięku:

- Model SIXTIES:
  Poziom emisji dźwięku A: 80 dB z niepewnością 1 dB

- Model CLASSIC:
  Poziom emisji dźwięku A: 80 dB z niepewnością 1 dB

- Model BELLE EPOQUE:
  Poziom emisji dźwięku A: 82 dB z niepewnością 1 dB


ELEKTRA
Barlume

4 RODZAJE ZGODNOŚCI Z WYMAGANIAMI

4.1 ZGODNOŚĆ Z WYMAGANIAMI EUROPEJSKIMI

Modele Sixties, Classic oraz Belle Epoque są zgodne z obowiązującymi normami europejskimi. Urządzania są oznaczone symbolem:

CE

Produkty opatrzone tym znakiem mogą być sprzedawane bezpośrednio we wszystkich krajach członkowskich Unii Europejskiej.

Aby otrzymać prawo do stosowania oznakowania CE, producent musi sporządzić dokumentację techniczną, którą firma udostępni swoim klientom do wszelkich rodzajów kontroli technicznych.

Produkty są zgodne z następującymi dyrektywami:

2001/95/WE	Dyrektywa w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów
2004/1935/WE	Dyrektywa w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (MOCA)
2006/42/WE	Dyrektywa w sprawie maszyn
2011/65/WE	Dyrektywa w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji (ROHS)
2012/19/UE	Dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)
2014/30/WE	Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej
2014/35/WE	Dyrektywa niskonapięciowa
2014/68/UE	Dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych

4.2 ZGODNOŚĆ Z WYMAGANIAMI INNYCH KRAJÓW (KOREA - AUSTRALIA - NOWA ZELANDIA)

Modele Sixties, Classic i Belle Epoque są zgodne z obowiązującymi normami wymaganymi w Korei, Australii i Nowej Zelandii.


ELEKTRA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Te instrukcje są przeznaczone dla baristy/osób obsługujących ekspres do kawy.

1 OBSŁUGA

1.1 WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Urządzenie może być włączane za pomocą przycisku ⏻ umieszczonego z przodu. Po włączeniu urządzenie automatycznie pobiera wodę do bojlera. Urządzenie zacznie się nagrzewać gdy tylko bojler jest pełny, aby nie uszkodzić elementów grzewczych.

Przyciski wyświetlają następujące komunikaty:



(czekaj: urządzenie nagrzewa się)



(urządzenie gotowe do pracy)

Po włączeniu urządzenia wszystkie diody przycisków migają przez 3 sekundy, co oznacza, że tryb nocny jest włączony.
Więcej informacji: „1.3 Tryb nocny" oraz „1.5.4 Ustawienia trybu nocnego".

1.2 WŁĄCZENIE OŚWIETLENIA (Classic)

Oświetlenie obudowy włącza się automatycznie przy uruchomieniu urządzenia.

1.3 TRYB NOCNY

Ustawianie pory dnia powoduje, że urządzenie przechodzi w stan częściowego działania (temperatura w bojlerze jest utrzymywana w bardzo niskiej temperaturze: 40°C).
W takiej sytuacji przyciski z automatycznym dozowaniem nie są włączone, urządzenie może być obsługiwane tylko ręcznie.

Przyciski wyświetlają następujące komunikaty w trybie nocnym:



(urządzenie w trybie uśpienia - tryb nocny)

Po upływie tego czasu urządzenie wznawia normalne działanie. Poniżej znajduje się więcej informacji. Ten tryb nie schładza całkowicie urządzenia, co pozwala na mniejsze osadzanie się kamienia, który gromadzi się w elementach hydraulicznych, oraz oszczędzanie prądu. Więcej informacji w punkcie 1.5.4 oraz 3.1.2.

1.4 WYŚWIETLANIE PODSTAWOWYCH PARAMETRÓW

Na podwójnym manometrze można odczytać następujące parametry robocze:
- ciśnienie bojlera,
- ciśnienie zasilania wodą (przy wyłączonej pompce),
- ciśnienie zaparzania (z włączoną pompką).

1.5 USTAWIANIE PARAMETRÓW ROBOCZYCH

Dozwolone jest ustawienie następujących parametrów roboczych urządzenia:
- programowanie ilości zaparzanej kawy z grupy 1,
- programowanie ilości zaparzanej kawy z grupy 2,
- programowanie ilości zaparzanej kawy z grupy 3,
- przepisywanie ilości kawy z grupy 1 na grupę 2 i 3;
- czyszczenie grupy 1,
- czyszczenie grupy 2,
- czyszczenie grupy 3,
- ustawianie trybu nocnego.

Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

1.5.1 USTAWIANIE ILOŚCI KAWY

Zapisywanie wybranej ilości kawy jest możliwe na każdym z czterech przycisków dla każdej z grup z osobna, jeśli urządzenie jest podgrzane i gotowe do obsługi.

Urządzenie włączyć naciskając przycisk oznaczony symbolem ⏻ jednocześnie naciskając przycisk wybranej grupy.

Wszystkie przyciski są zaprogramowane tak, aby przyrządzać próbkę kawy pojedynczej lub podwójnej z oczekiwaną ilością, zgodnie z poniższymi

instrukcjami. Na przykład dla grupy 1:

1 Wybór grupy 1 wyświetla się następująco:



2 Nacisnąć przycisk E, aby wyświetlić wybór pojedynczej kawy małej z grupy 1:



3 Nacisnąć przycisk E , aby wyświetlić wybór próbki pojedynczej kawy małej z grupy 1 (natomiast naciskając przycisk „+" wybiera się podwójną kawę dużą z grupy 1 – patrz: krok 5):



4 Nacisnąć przycisk grupy 1 , aby przyrządzić próbkę kawy. Nacisnąć przycisk ponownie po wylaniu oczekiwanej ilości. Dioda nad przyciskiem zgaśnie, ilość zostanie zapisana i urządzenie automatycznie przejdzie do wyboru pojedynczej kawy dużej z grupy 1.

5 Wybór pojedynczej kawy dużej z grupy 1 wyświetla się następująco:



6 Nacisnąć przycisk E , aby wyświetlić wybór próbki pojedynczej kawy dużej z grupy 1 (natomiast naciskając przycisk "+" wybiera się podwójną kawę małą z grupy 1 - patrz: krok 8):



7 Nacisnąć przycisk grupy 1 , aby przyrządzić próbkę kawy. Nacisnąć przycisk ponownie po wylaniu oczekiwanej ilości. Dioda nad przyciskiem zgaśnie, dawka zostanie zapisana i urządzenie automatycznie przejdzie do wyboru podwójnej kawy małej z grupy 1.

8 Wybór podwójnej kawy małej z grupy 1 wyświetla się następująco:



9 Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić wybór próbki podwójnej kawy małej z grupy 1 (natomiast naciskając przycisk "+" wybiera się podwójną kawę dużą z grupy 1 - patrz krok 11):



10 Nacisnąć przycisk grupy 1 , aby przyrządzić dwie próbki kawy. Nacisnąć przycisk ponownie po wylaniu oczekiwanej ilości. Dioda nad przyciskiem zgaśnie, ilość zostanie zapisana i urządzenie automatycznie przejdzie do wyboru podwójnej kawy dużej z grupy 1.

11 Wybór podwójnej kawy dużej z grupy 1 wyświetla się:



12 Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić wybór próbki podwójnej kawy dużej z grupy 1:



13 Nacisnąć przycisk grupy 1 , aby przyrządzić dwie próbki kawy. Nacisnąć przycisk ponownie po wylaniu oczekiwanej ilości. Dioda nad przyciskiem zgaśnie, ilość zostanie zapisana i urządzenie automatycznie przejdzie do stanu gotowości.

1.5.2 PRZEPISYWANIE ILOŚCI KAWY Z GRUPY 1 NA GRUPĘ 2 I 3

Aby przepisać ilość kawy z grupy 1 na grupę 2 i 3, należy włączyć urządzenie naciskając przycisk z symbolem ⏻ przy jednoczesnym naciśnięciu przycisku z grupy 1.

1.5.3 CZYSZCZENIE GRUP

Więc informacji w rozdziale „2 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE".

1.5.4 USTAWIANIE TRYBU NOCNEGO

Tryb nocny można włączyć lub wyłączyć.
Włącz urządzenie naciskając przycisk z symbolem ⏻ jednocześnie naciskając przycisk z grupy 1.

1.6 KORZYSTANIE Z OBSZARÓW ROBOCZYCH (Belle Epoque)

Modele te pozwalają na pracę z tradycyjnymi filiżankami do kawy espresso

o wielkości do 70 mm (dysza grupy) oraz pojemnikami do 125 mm wysokości (dysza wody i pary).

1.7 KORZYSTANIE Z OBSZARÓW ROBOCZYCH (Sixties i Classic)

Modele te pozwalają na pracę z filiżankami lub pojemnikami o wielkości do 100 mm (dysza grupy) oraz pojemnikami do 145 mm wysokości (dysza wody i pary). Ponadto jeżeli pod dyszami grupy znajduje się podstawka, można korzystać z tradycyjnych filiżanek do kawy espresso, których wysokość maksymalna wynosi 70 mm.

1.8 WYLEWKA KAWY Z ILOŚCIĄ REGULOWANĄ RECZNIE

Ilość kawy może być za każdym razem regulowana ręcznie. Należy nacisnąć przycisk  i nacisnąć go ponownie, gdy oczekiwana ilość kawy została nalana. Funkcja ta działa cały czas niezależnie od stanu urządzenia, nawet gdy urządzenie ma poważną awarię, tak aby można było przeprowadzić działania związane z czyszczeniem, testowaniem i naprawianiem.

Następujące komunikaty się wyświetlą:



(trwa ręczna wylewka kawy z grupy 1)



(trwa ręczna wylewka kawy z grupy 2)



(trwa ręczna wylewka kawy z grupy 3)

1.9 WYLEWKA KAWY Z ILOŚCIĄ AUTOMATYCZNĄ

Kawa jest wylewana w ustawionych wcześniej ilościach.

Należy tylko raz nacisnąć przyciski oznaczone symbolem kawy.

Ekspres przestanie przyrządzać kawę automatycznie, gdy wcześniej ustawiona ilość zostanie wylana.

Ta funkcja jest dostępna, gdy spełnione są wszystkie przewidywane warunki działania i bezpieczeństwa. Wylewkę można zatrzymać ręcznie.

Następujące komunikaty wyświetlają się:



(trwa wylewka podwójnej kawy małej z grupy 2)

1.10 PRZYRZĄDZANIE KAWY

Oto podstawowe czynniki przyczyniające się do przyrządzania wysokiej jakości kawy:

- *Stosowanie świeżo zmielonej kawy, ponieważ traci ona swój aromat, a tłuszcz zawarty w ziarnach jełczeje.*
- *Jednakowe zmielenie ziaren kawy, co można osiągnąć jedynie przy użyciu wysokiej jakości i dobrze utrzymanych młynków do kawy. Jednakowa wielkość zmielonych ziaren zapewnia pełną ekstrakcję i dobrą powtarzalność otrzymywanej kawy w filiżance.*
- *Stosowanie odpowiednio podgrzanych filiżanek, które znacząco przyczyniają się do zachowania kremowej pianki kawy.*

Oprócz wyżej wymienionych czynników istnieje wiele formuł na uzyskanie różnego rodzaju kaw. Przede wszystkim smak kawy zależy od zastosowanego rodzaju ziaren, zarówno mieszanek jak i kaw jednorodnych („single origin").

Podstawowe kryteria na przyrządzenie świetnej kawy to:

- *Dobranie rodzaju ziaren kawy*
- *Stopień zmielenia*
- *Dobranie ilości zmielonej kawy*
- *Temperatura wody do parzenia*
- *Ciśnienie przy parzeniu*

Na przykład, aby uzyskać dobrą kawę espresso w stylu włoskim, zmielona kawa powinna wylewać espresso przez około 25 sekund, a jej objętość wynosić średnio około 25 cm^3. Ilość zmielonej kawy powinna wynosić około 7 gramów. Temperatura parzenia powinna wynosić pomiędzy 80°C a 95°C w zależności od stosowanego rodzaju kawy. Ciśnienie przy parzeniu powinno wynosić od 8 do 9 barów.

1) Należy wyjąć uchwyt kolby z dyszy grupy, obracając go w lewo. Napełnić sitko porcją zmielonej kawy.

2) Wyrównać i przycisnąć zmieloną kawę w sitku tamperem.
   Należy upewnić się, że resztki kawy nie pozostały na brzegach sitka, aby utrzymać najlepsze ciśnienie i zapewnić żywotność uszczelki grupy.
3) Zamocować uchwyt kolby do dyszy grupy, obracając go mocno w prawo.
4) Umieścić filiżanki pod wylewką i rozpocząć nalewanie kawy.
5) Po zakończeniu nalewania kawy pozostawić uchwyt kolby zamocowany w dyszy aż do następnej wylewki.
6) Przy przygotowaniu następnej kawy, wyrzuć ciastko kawowe do pojemnika na fusy. Nie należy zbyt mocno uderzać uchwytem, aby nie uszkodzić brzegów sitka.

1.11 PRZYGOTOWANIE SPIENIONEGO MLEKA

Aby spienić mleko, niezbędnego do przygotowania cappuccino, należy napełnić do połowy mlekiem wąski, wysoki pojemnik i postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1) Należy na chwilę otworzyć zawór pary przy użyciu pokrętła oznaczonego symbolami  lub pokrętła oznaczonego symbolami , aby pozbyć się skroplonej wody, która mogła się uzbierać.
2) Umieścić pojemnik z mlekiem pod przewodem pary, aby dysza stykała się z dnem pojemnika, po czym otworzyć ponownie zawór pary i zwiększyć temperaturę mleka do oczekiwanej wysokości.
3) Obniżyć pojemnik, aby dysza znalazła się niemal przy powierzchni mleka i w tej pozycji kilkukrotnie podnosić i obniżać pojemnik, tak aby dysza zanurzała się naprzemiennie w mleku.
4) Kontynuować aż mleko się spieni, a następnie zamknąć zawór pary.

Aby przygotować cappuccino, należy dodać gorące espresso do spienionego, gorącego mleka.

1.12 PRZYGOTOWANIE HERBATY

Należy umieścić pojemnik pod dyszą wody, uruchamiając ją za pomocą pokrętła oznaczonego symbolami  lub pokrętła oznaczonego symbolami .
Po wylaniu oczekiwanej ilości gorącej wody należy zamknąć zawór. Gorącą wodę użyć do przygotowania wybranej herbaty.


ELEKTRA
Barlume
NIVEAUKONTROLLE
CONTROLLO LIVELLO
LEVEL CONTROL

2 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

2.1 CODZIENNE CZYSZCZENIE GRUP I KOLB

Codziennie wieczorem lub co najmniej raz dziennie należy wyczyścić dokładnie wewnątrz gniazd na kolbę ściereczką lub gąbką. Przepłukać sitka i kolby wrzącą wodą, aby usunąć osadzający się tłuszcz z kawy.

Zaleca się czyszczenie wewnątrz kolb i sitek, aby uniknąć sytuacji, w której do nowo przygotowanej kawy wpadną łupinki starej kawy, tworząc osad w filiżance.

2.2 CODZIENNE CZYSZCZENIE UCHWYTÓW NA SITKA

⚠ Dyszy parowe (podgrzewające napoje) należy wyczyścić natychmiast po użyciu, aby zapobiec tworzeniu się osadów, które mogą zablokować otwory dyszy, a także aby upewnić się, że po podgrzanych napojach nie pozostaną resztki, które mogą się zepsuć i przyczynić do mnożenia trujących bakterii.

Po podgrzaniu mleka należy od razu czyścić zewnętrzną część dyszy pary mokrą gąbką.

Poniżej podano instrukcje, jak czyścić wewnętrzną część przewodu pary i wody.

1) Wypełnić wodą pojemnik ze stali nierdzewnej co najmniej do wysokości, na której pozostaje osad po mleku na dyszy.
2) Dyszę włożyć do pojemnika wypełnionego wodą.
3) Uruchomić zawór pary pokrętłem oznaczonym symbolami  lub pokrętłem oznaczonym symbolami  aż zagotuje się woda, a dysza zostanie w całości zdezynfekowana.

2.3 COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE GRUP

⚠ Co najmniej raz w tygodniu czyścić wewnątrz grup z wylewką z osadów po kawie, postępując zgodnie z półautomatyczną procedurą prowadzoną przez urządzenie. Procedurę należy rozpocząć osobno w każdej grupie i tylko z gotowym do pracy, podgrzanym urządzeniem.

1) Zamienić standardowe sitko zamontowane w uchwycie kolby do wyczyszczenia na ślepe sitko (sitko bez dziurek).
2) Włożyć tabletkę do czyszczenia firmy Elektra do ślepego sitka i zamocować uchwyt kolby w grupie.

3) Wyłączyć urządzenie naciskając przycisk oznaczony symbolem ⏻.
4) Włączyć urządzenie naciskając przycisk z symbolem ⏻ jednocześnie naciskając przycisk ☕⊕ czyszczonej grupy. Następujący komunikat wyświetli się:



5) Nacisnąć przycisk ☕PP$_E$ czyszczonej grupy, aby potwierdzić procedurę czyszczenia. Czyszczenie rozpocznie się, zostanie przeprowadzone 10 cykli wylewki (każdy cykl będzie trwał 20 sekund).
Na koniec cyklu czyszczenia zostanie wyświetlony następujący komunikat:



6) Wyjąć uchwyt kolby i nie mocować go ponownie.

7) Nacisnąć przycisk ☕PP$_E$ czyszczonej grupy: rozpocznie się płukanie, podzielone na 30-sekundową wylewkę, 30-sekundową pauzę i 30-sekundową wylewkę. Po ukończeniu płukania grupa z wylewką będzie gotowa do pracy: należy wyjąć ślepe sitko, umieścić standardowe sitko i zamocować uchwyt kolby w grupie z wylewką.

2.4 COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE SITEK I UCHWYTÓW NA SITKA

1) Umieścić trzy łyżeczki detergentu do ekspresów oraz około 1 litr wrzącej wody w naczyniu odpornym na wysoką temperaturę.
2) Zanurzyć sitka i uchwyty na sitka w przygotowanym roztworze i pozostawić je do namoczenia na około 20-30 minut.
3) Dokładnie wypłukać pod bieżącą wodą.

2.5 COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ

Co najmniej raz w tygodniu zdjąć kratkę ociekową, wyjąć tackę i wyczyścić.
⚠ Należy sprawdzić i wyczyścić również pojemnik znajdujący się na spodzie ekspresu i usunąć wszelkie fusy łyżeczką, a następnie spłukać.

2.6 COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE OBUDOWY

Używać wilgotnej ścierki (niepowodującej ścierania).
Nie stosować alkoholu ani rozpuszczalników do czyszczenia napisów lub części malowanych, ponieważ może to je uszkodzić.

2.7 COMIESIĘCZNA WYMIANA WODY W BOJLERZE

Biorąc pod uwagę, że do przygotowywania napojów używa się wody z bojlera, co najmniej raz w miesiącu należy czyścić go w środku, a wodę w całości wymieniać.

1) Jeśli urządzenie jest podgrzane i wyświetla np. następujący komunikat:



należy wyłączyć urządzenie naciskając przycisk oznaczony symbolem ⏻
2) Po umieszczeniu dużego zbiornika pod dyszą wody uruchomić zawór ciepłej wody oznaczony symbolem 💧 i opróżnić gorącą wodę z bojlera.
3) Zebrać wodę aż przestanie wypływać z dyszy.
4) Włączyć urządzenie i zaczekać aż bojler automatycznie się wypełni wodą i urządzenie będzie gotowe do pracy.

3 WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

⚠ Jeśli wystąpią problemy z urządzeniem, należy zapoznać się z poniższą instrukcją i spróbować wprowadzić zaproponowane rozwiązania.
Jeżeli problemy będą się utrzymywać, należy skontaktować się z serwisem. Nie należy przeprowadzać napraw bezpośrednio na urządzeniu.
Firma zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za uszkodzone opakowanie lub naprawę urządzenia przeprowadzoną przez osoby nieupoważnione. W razie wystąpienia takich sytuacji gwarancja staje się automatycznie nieważna.
Instrukcja zawiera również problemy, które muszą zostać rozwiązane bezpośrednio przez serwis techniczny, ale są one wyjaśnione w celu ułatwienia przeprowadzenia działań naprawczych.

3.1 AWARIA. KOMUNIKAT ZWIĄZANY Z SYSTEMEM REGULUJĄCYM TEMPERATURĘ WODY W ZAPARZACZU

Jeśli pojawia się następujący komunikat:



Urządzenie ma poważną awarię.
⚠ Należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

3.2 KOMUNIKAT ZWIĄZANY Z PARZENIEM

Jeśli po naciśnięciu przycisku do automatycznej wylewki (np. pojedynczej kawy małej z grupy 1), wyświetli się następujący komunikat:



Przygotowana kawa może nie spełniać standardów włoskiego espresso. Należy wprowadzić zmiany przy ubijaniu, wylewaniu lub mieleniu kawy.
Być może potrzebne są zmiany temperatury lub ciśnienia zaparzania (należy także sprawdzić punkty 3.1.3 i 3.2 rozdziału “3 USTAWIENIA”).
Inne możliwe usterki to:

- Przerwa w dostawie wody. Należy przywrócić dopływ.
- Usterki w przepływie wody przez niektóre części urządzenia. Należy skontaktować się z serwisem.

3.3 KOMUNIKAT: BATERIA DO PODTRZYMANIA PAMIĘCI SIĘ ROZŁADOWUJE

Elektroniczna jednostka sterująca jest wyposażona w baterię podtrzymującą pamięć o godzinie i dacie.

System ciągle nadzoruje wydajność baterii, odpowiednio wcześnie ostrzegając przed jej rozładowaniem i zalecając wymianę.

Jeśli urządzenie wyświetla następujący komunikat:



Należy skontaktować się z serwisem.

3.4 AWARIA. ALARM ZWIĄZANY Z REGULACJĄ TEMPERATURY WODY W BOJLERZE

Jeśli pojawia się następujący komunikat:



Awaria może być spowodowana:

- Przerwą w dostawie wody: należy przywrócić dopływ
- Usterką elektrozaworu dopływu wody do bojlera lub zablokowaniem przepływu wody przez niektóre części urządzenia.
- Usterką w elektrycznie izolujących elementach na sondzie poziomu wody lub przerwaniem w jej elektryczności, co uniemożliwia wykrycie wody:

⚠ Należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

3.5 PROBLEM Z PODGRZEWANIEM URZĄDZENIA

Z powodu braku wody w bojlerze (nawet chwilowego) urządzenie zabezpieczające element grzewczy mogło zostać wyłączone.

⚠ Urządzenie zabezpieczające element grzewczy może być ponownie uruchomione ręcznie, po usunięciu lub naprawieniu przyczyny braku wody w bojlerze.

Należy skontaktować się z serwisem.

3.6 PARA NIE WYDOSTAJE SIĘ Z DYSZY, GDY URZĄDZENIE JEST GORĄCE

Problem ten zwykle pojawia się po pozostawieniu urządzenia w zimnych

warunkach i po jego włączeniu. To wynik zakleszczenia zaworu bezpieczeństwa próżniowego w bojlerze. Nie wpływa to negatywnie na funkcjonowanie urządzenia.
Po odpowietrzeniu urządzenia, należy poczekać aż urządzenie się nagrzeje, a dopiero później z niego skorzystać. Należy skontaktować się z serwisem.

3.7 WODA LECI Z DYSZY PARY

To oznacza, że bojler jest w całości wypełniony wodą i nie zawiera wystarczającej ilości pary. Możliwe przyczyny to:

- Usterka elektrozaworu dopływu wody w bojlerze.
- Usterka w elektrycznie izolujących elementach na sondzie poziomu wody lub przerwanie w jej elektryczności.

⚠ Należy wyłączyć urządzenie, zamknąć dopływ wody, skontaktować się z serwisem.

3.8 WODA NIE LECI Z GRUPY Z WYLEWKĄ PO NACIŚNIĘCIU PRZYCISKU RĘCZNEGO

Możliwe przyczyny to:
- Zbyt drobno zmielona kawa: należy wyregulować,
- Przerwa w dostawie wody: należy przywrócić dopływ.
- Usterki w przepływie wody przez niektóre części urządzenia: należy skontaktować się z serwisem.

3.9 GRUPA Z WYLEWKĄ URUCHAMIA SIĘ SAMA (Belle Epoque)

Uszkodzenie przycisku membranowego np. woda dostała się do jego środka.
- Zidentyfikować uszkodzony przycisk, naciskać wielokrotnie aż przycisk się wyłączy. Nie obsługiwać urządzenia więcej tym przyciskiem.
- Usunąć wodę z membrany za pomocą suszarki do włosów.
W międzyczasie należy skontaktować się z serwisem.

3.10 JEDNA GRUPA Z WYLEWKĄ NIEWYSTARCZAJĄCO SIĘ NAGRZEWA

Przepływ wody do parzenia jest zmniejszony, np.:
- Naturalny obieg grzewczy grupy jest zablokowany przez osady kamienia.
Należy skontaktować się z serwisem.

3.11 CIŚNIENIE BOJLERA WZRASTA DO 1,6 BARA

Jeżeli ciśnienie bojlera wzrasta do 1,6 bara (0,16 MPa), możliwe przyczyny to:

- Awaria systemu kontroli temperatury zaparzania
- Problem z kalibracją manometru

⚠ Należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

3.12 CIŚNIENIE PRZY PARZENIU NIE WYNOSI OD 8 DO 9 BARÓW

Jeśli ciśnienie przekroczy 12 barów (1,2 MPa), należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem. Ta awaria nie wpływa negatywnie na obsługę urządzenia.

Najprawdopodobniej pompa wymaga kalibracji lub jest zużyta.

Należy skontaktować się z serwisem.

3.13 TACKA OCIEKOWA JEST PEŁNA I WYLEWA SIĘ Z NIEJ WODA

1) Należy wyczyścić pojemnik znajdujący się na spodzie ekspresu i użyć metalowego drutu, aby wyczyścić rurę odpływową z osadu.
2) Usunąć wszelkie zagięcia lub zaciśnięcia na giętkim wężyku odpływowym, upewniając się, że jest on ustawiony w dół prosto i równo.
3) Jeśli powyższe przyczyny nie powodują usterki, oznacza to, że zewnętrzne rury odpływowe są zatkane. Należy skontaktować się z hydraulikiem.

Więcej informacji w części 2 i 3 rozdziału “2 INSTALACJA”.



4 UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Dyrektywa Unii Europejskiej 2012/19/UE (WEEE) dotycząca utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego nakłada obowiązek, aby takie urządzenia nie były wyrzucane wraz z innymi odpadami.

⚠ Gdy takie urządzenie przestaje być zdatne do użycia, należy je dostarczyć do punktów selektywnej zbiórki odpadów komunalnych lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego urządzenia tego samego typu, w stosunku 1:1.

Aby uzyskać dodatkowe informacje na temat punktów selektywnej zbiórki odpadów komunalnych, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub odpowiednimi władzami publicznymi.

Skuteczna selektywna zbiórka odpadów komunalnych ma na celu poddanie zużytego sprzętu ekologicznym procesom recyklingu, przetwarzania i utylizacji. Przyczynia się do ograniczania negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia, a także umożliwia ponowne wykorzystanie materiałów, z których wykonane jest urządzenie.

Nieprawidłowa utylizacja produktu przez użytkownika podlega karom określonym w obowiązujących przepisach prawnych.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produkt musi być traktowany zgodnie z opisanymi powyżej zasadami.




ELEKTRA
ELEKTRA

INSTRUKCJA TECHNICZNA

Te instrukcje są przeznaczone dla pracowników serwisu instalujących lub konserwujących ekspres do kawy.

1 ROZPAKOWYWANIE

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu.

Stosowane materiały do opakowań nadają się do przetworzenia. Materiały te zostały wybrane pod względem przestrzegania zasad ochrony środowiska i łatwości utylizacji. Proces utylizacji jest ukierunkowany na dalszą integrację z materiałami cyklu produkcyjnego.

Oprócz zmniejszenia ilości odpadów, dzięki temu procesowi można zapewnić bardziej racjonalne wykorzystanie zasobów nieodnawialnych.

1) Należy przeciąć pasek zamykający pudełko.

2) Otworzyć górną część pudełka i usunąć wstrząsoodporne panele. Wypakować akcesoria i instrukcję obsługi. Należy zachować te artykuły do późniejszego użytku.

3) ⚠ Zdjąć nylonową torbę pokrywającą górną część urządzenia i umieścić ją w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

4) Podnieść pudełko, pozostawiając urządzenie na palecie.

5) Usunąć pozostałe materiały chroniące i zabezpieczenia przymocowane do urządzenia.

6) ⚠ Przekazać materiały zastosowane do opakowania upoważnionej firmie, która zajmuje się utylizacją i recyklingiem.

2 INSTALACJA

2.1 PODŁĄCZENIE WODY

Woda jest dostarczana przez połączenie z siecią wody pitnej z ciśnieniem wynoszącym 0,15 MPa (1,5 barów) i maksymalnym 0,6 MPa (6 barów).
Twardość wody nie powinna być wyższa niż 20°F.
Gdy twardość jest wyższa od podanej wartości, należy zainstalować zmiękczacz wody pomiędzy dopływem wody a urządzeniem.
Jeżeli ciśnienie dopływu wody przekroczy 0,6 MPa (6 barów), należy zainstalować reduktor ciśnienia w górnej części systemu ekspresu lub system zmiękczania wody.
Lokalne przepisy mogą nakładać obowiązek instalacji zewnętrznego zaworu zwrotnego.
Urządzenie ma giętki wężyk przyłączeniowy w oplocie stalowym 3/8, którego długość wynosi ok. 1,7 metra.

1) Należy podłączyć giętki wężyk do złącza znajdującego się na spodzie urządzenia.
2) Następnie podłączyć do zmiękczacza (w razie potrzeby) lub bezpośrednio do stałego dopływu wody (wody z sieci).

2.2 PODŁĄCZENIE DO KANALIZACJI (Sixties i Classic)

Urządzenie ma dwa gumowe węże przyłączeniowe, jeden o zewnętrznej średnicy 20 mm, a drugi o zewnętrznej średnicy 18 mm, oba o długości około 1,5 metra. Węże te muszą przepływać do ustalonego kolektora spustowego z minimalną średnicą wewnętrzną 50 mm, który znajduje się pod blatem roboczym urządzenia. Należy pozostawić wolną przestrzeń między wężami a kolektorem spustowym ze względu na wentylację podczas odprowadzania wody.

1) Zawiesić wąż gumowy o średnicy 20 mm na złączu przy plastikowym pojemniku odpływowym, który jest umieszczony na dole urządzenia i włożyć go do kolektora spustowego, upewniając się, że się nie ugina i nic go nie zaciska.
2) Zawiesić wąż gumowy o średnicy 18 mm na metalowym złączu umieszczonym na spodzie urządzenia i włożyć go do kolektora spustowego, upewniając się, że się nie ugina i nic go nie zaciska.

2.3 PODŁĄCZENIE DO KANALIZACJI (Belle Epoque)

Urządzenie ma jeden gumowy wąż przyłączeniowy o zewnętrznej średnicy 20 mm i długości około 1,5 metra.
Wąż musi przepływać do ustalonego kolektora spustowego z minimalną średnicą wewnętrzną 35 mm, który znajduje się pod blatem roboczym urządzenia.
Należy pozostawić wolną przestrzeń między wężem a kolektorem spustowym ze względu na wentylację podczas odprowadzania wody.

1) Zawiesić wąż gumowy o średnicy 20 mm na metalowym złączu umieszczonym na spodzie urządzenia i włożyć go do kolektora spustowego, upewniając się, że się nie ugina i nic go nie zaciska.

2.4 PODŁĄCZENIE DO PRĄDU

Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający o długości ok. 2 metrów długości, z 5 przewodami w następujących kolorach:

- Zielony/żółty: uziemiający
- Niebieski: neutralny
- Brązowy: fazowy (1)
- Czarny: fazowy (2)
- Szary: fazowy (3)

⚠ Przewody powinny być podłączone tylko do listwy zaciskowej na elektrycznej tablicy rozdzielczej.
Schemat podłączenia znajduje się na etykiecie nałożonej na koniec przewodu zasilającego. Specyfikacje mocy elektrycznej podano także na tabliczce umieszczonej z przodu maszyny (Sixties i Classic) lub wewnątrz górnej części tacy na filiżanki (Belle Epoque).
Połączenie może zostać wykonane bez konieczności modyfikacji urządzenia lub podłączone do jednofazowego zasilacza o wartości 230 VAC lub do trójfazowego zasilacza o wartości 400 VAC N3, zgodnie z następującymi instrukcjami:

2.4.1 PODŁĄCZENIE JEDNOFAZOWE 230 VAC

Należy podłączyć przewody uziemiające i neutralne do dwóch odpowiednich zacisków na tablicy rozdzielczej.

Następnie podłączyć 3 przewody faz 1, 2 i 3 do pojedynczego zacisku fazy znajdującego się w elektrycznej tablicy rozdzielczej.

2.4.2 PODŁĄCZENIE TRÓJFAZOWE 400 VAC N3

Należy podłączyć przewody uziemiające i neutralne do dwóch odpowiednich zacisków na tablicy rozdzielczej.

Następnie połączyć 3 przewody faz 1, 2 i 3 do odpowiednich zacisków fazy znajdujących się na elektrycznej tablicy rozdzielczej.

2.5 NAPEŁNIANIE OBWODÓW HYDRAULICZNYCH

1) Należy upewnić się, że dopływ wody jest włączony.
2) Włączyć urządzenie.
3) Aktywować ręczną wylewkę w każdej grupie, naciskając przycisk startu , aż do całkowitego usunięcia powietrza z obiegu wody i regularnego wycieku wody.

3 USTAWIENIA

3.1 PODSTAWOWE PROGRAMOWANIE

Umożliwia wprowadzenie niektórych funkcji Ustawień i Konserwacji wymienionych poniżej.

To również ułatwia udzielanie pomocy przez telefon.

⚠ Podstawowe programowanie jest wyłączną odpowiedzialnością osoby zajmującej się instalacją urządzenia lub serwisem.

Wykonywane jest za pomocą dostarczonego klucza, który umożliwia korzystanie z poniższego menu kodowanego diodami przycisków.

- Ustawianie godziny:



- Programowanie trybu nocnego:



- Ustawianie temperatury zaparzania:



1) Należy włożyć klucz do zamka na panelu sterowania, delikatnie nacisnąć i obrócić go w prawo. Urządzenie automatycznie przejdzie w stan częściowego działania odpowiedni do programowania.
2) Należy nacisnąć dowolny przycisk kawy oznaczony symbolem , aby przewinąć menu w celu znalezienia wybranego tematu.
3) Należy nacisnąć dowolny przycisk kawy oznaczony symbolem , aby przewinąć menu w celu znalezienia właściwego tematu. Aby zmienić wartości liczbowe, należy nacisnąć przycisk i , aby odpowiednio zwiększyć i zmniejszyć wartość. Następnie zapisać dane naciskając dowolne przyciski .
4) Po zakończeniu programowania lub sprawdzania dowolnych elementów należy przekręcić klucz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć go z zamka. Urządzenie automatycznie wznowi pracę.

Należy postępować zgodnie z instrukcjami, ponieważ stanowią one wskazówki do prawidłowego funkcjonowania urządzenia.

3.1.1 USTAWIANIE GODZINY

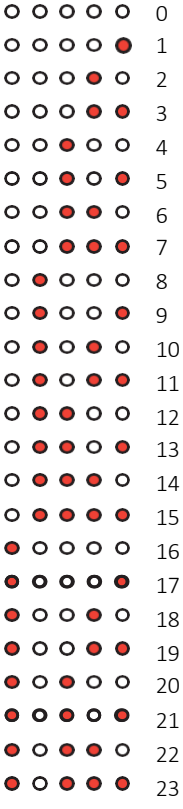
Funkcja ta ustawia bieżącą godzinę, niezbędną do działania trybu nocnego.

- Włożyć i przekręcić klucz, aby uzyskać dostęp do menu ustawiania czasu:



- Nacisnąć przycisk E, aby wyświetlić bieżącą godzinę, (naciśnięcie przycisku „+" powoduje przejście do menu programowania trybu nocnego – patrz punkt 3.1.2.)





Należy wybrać godzinę za pomocą przycisków „+" lub „-", a następnie nacisnąć przycisk E, aby potwierdzić. To potwierdzenie powoduje automatyczne przejście do menu programowania trybu nocnego – patrz punkt 3.1.2.

3.1.2 USTAWIANIE TRYBU NOCNEGO

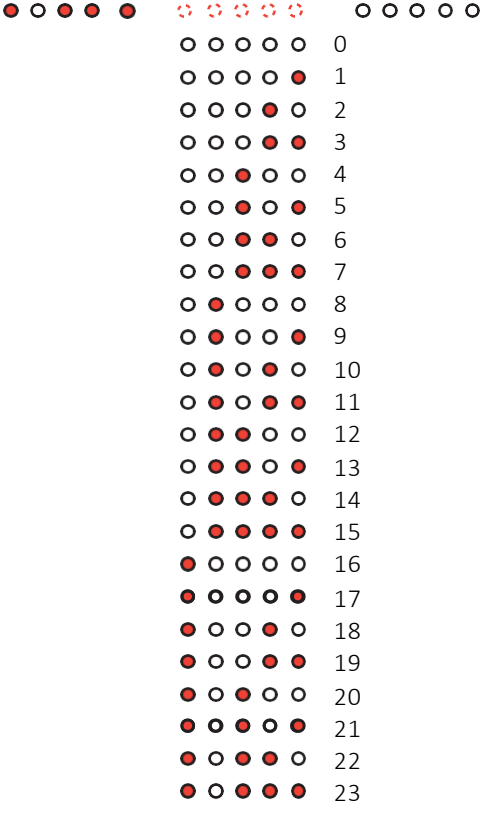
Ustawianie pory dnia powoduje, że urządzenie przechodzi w stan częściowego działania, przy czym utrzymuje temperaturę w bojlerze bardzo nisko (temperaturę podgrzewania) i przyciski do automatycznej wylewki nie działają.

Można używać tylko przycisków do ręcznej wylewki. Po upływie tego czasu urządzenie wznawia normalne działanie.

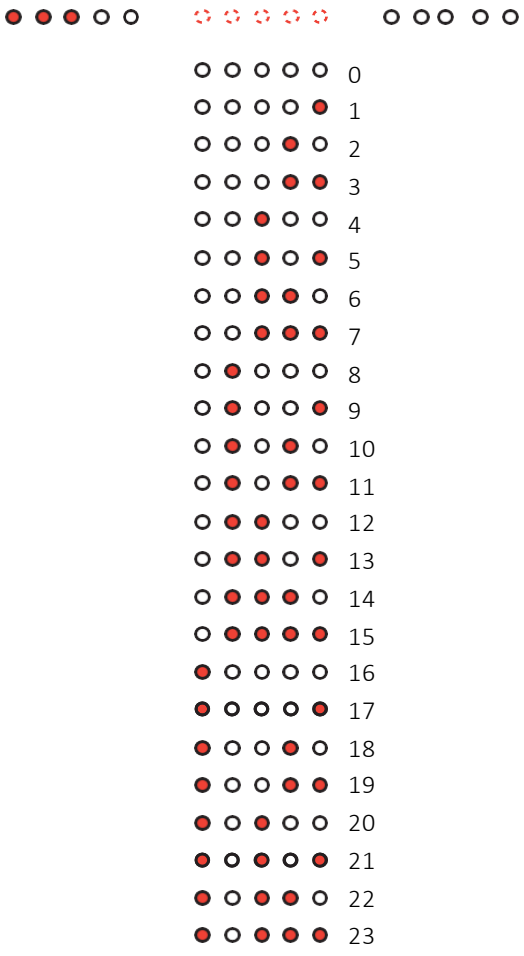
- Włożyć i przekręcić klucz.
- Nacisnąć jeden raz przycisk „+", aby przejść do menu programowania trybu nocnego (jak widać poniżej). Ponowne naciśnięcie przycisku „+" spowoduje przejście do menu ustawienia temperatury parzenia; patrz punkt 3.1.3).



- Nacisnąć przycisk  , aby wyświetlić godzinę rozpoczęcia trybu nocnego:



Należy wybrać godzinę rozpoczęcia trybu nocnego za pomocą przycisków „+” lub „-”, a następnie nacisnąć przycisk E, aby potwierdzić.
To potwierdzenie powoduje automatyczne przejście do godziny zakończenia trybu nocnego, jak widać poniżej:



Należy wybrać godzinę zakończenia trybu nocnego za pomocą przycisków „+” lub „-”, a następnie nacisnąć przycisk E, aby potwierdzić.
To potwierdzenie powoduje automatyczne przejście do menu ustawiania temperatury zaparzania (więcej informacji w punkcie 3.1.3).

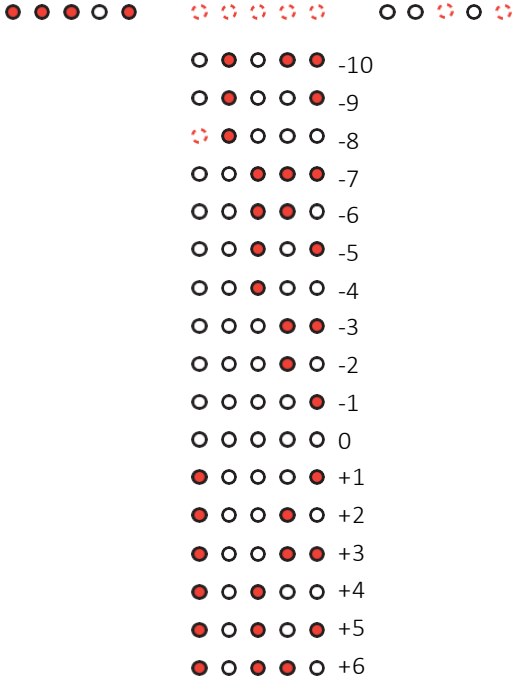
3.1.3 USTAWIANIE TEMPERATURY ZAPARZANIA

Umożliwia zmianę temperatury parzenia w zależności od wymagań użytkownika, używanej mieszanki lub warunków otoczenia w celu uzyskania najlepszej jakości kawy w filiżance. Proces odbywa się poprzez ustawienie wymaganego wzrostu (lub spadku) temperatury w stosunku do standardowej temperatury parzenia, mierzonej w stopniach Celsjusza (°C). Standardowa temperatura parzenia to temperatura zaprogramowana przez producenta i jest identyczna dla wszystkich wyprodukowanych modeli.

- Włożyć i przekręcić klucz
- Nacisnąć dwa razy przycisk „+", aby uzyskać dostęp do menu ustawiania temperatury zaparzania:



- Nacisnąć przycisk E , aby wyświetlić wartość zwiększenia/zmniejszenia standardowej temperatury zaparzacza w stopniach Celsjusza (°C) jak poniżej:



Należy wybrać oczekiwaną większą lub mniejszą wartość za pomocą przycisków „+" lub „-", a następnie nacisnąć przycisk E , aby potwierdzić. To potwierdzenie powoduje automatyczne przejście do menu ustawiania godziny (patrz: punkt 3.1.1).

3.2 USTAWIANIE CIŚNIENIA ZAPARZANIA

W celu uzyskania najlepszej jakości kawy w filiżance można regulować ciśnienie parzenia. Zalecane ciśnienie wynosi od 0,8 MPa (8 barów) do 0,9 MPa (9 barów).

W modelach Sixties i Classic należy zdemontować (odkręcić) górną tackę ociekową. Wewnątrz urządzenia znajduje się pompa regulowana długim śrubokrętem.

W przypadku modelu Belle Epoque należy postępować zgodnie z instrukcjami:

1) Zdemontować (odkręcić) kopułę zakrywającą filiżanki.
2) Zdemontować dwie pionowe obudowy dekoracyjne, odkręcając je.
3) Zdemontować tylną obudowę, odkręcając ją.

Zaparzyć kawę w odpowiedniej grupie z wylewką, naciskając przycisk : manometr pokaże ciśnienie zaparzania. Należy przejść do regulacji ciśnienia.

A.D.: Holbein & Partners - COD. 06096035 - Wersja: 12/04/2018 - Tipografia Crivellari 1918

ELEKTRA
ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES SINCE 1947

ELEKTRA SRL
VIA A. VOLTA,18 - 31030 DOSSON DI CASIER (TREVISO) WŁOCHY
Strona: www.elektracoffee.com

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 Rzeczpospolitej 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

    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, uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
e. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
f. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
g. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacz do wody, filtry, etc.)
h. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń

8. 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.
9. W zakresie nieobjętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż 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.
11. 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.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. 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. zmiękczacz do wody, filtry, etc.)

14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl
15. 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).
16. 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

Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków

E-mail: info@restoquality.pl
Telefon: 12 307 06 72, Tel2: 791 003 909
www.restoquality.pl