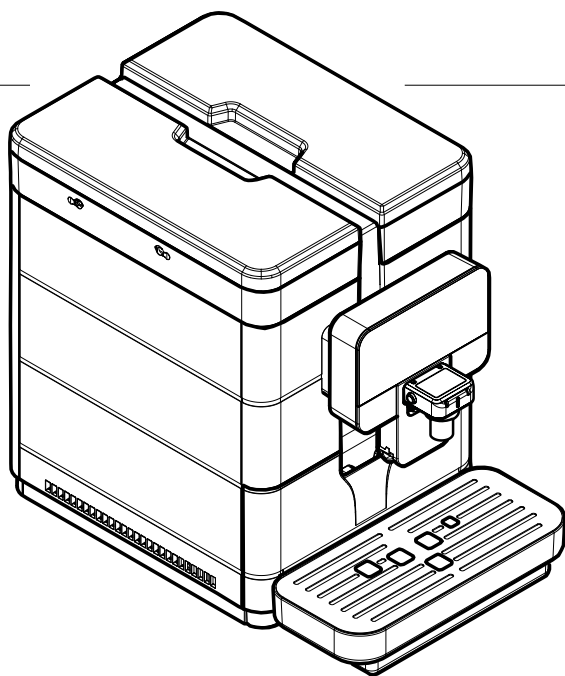


ROYAL

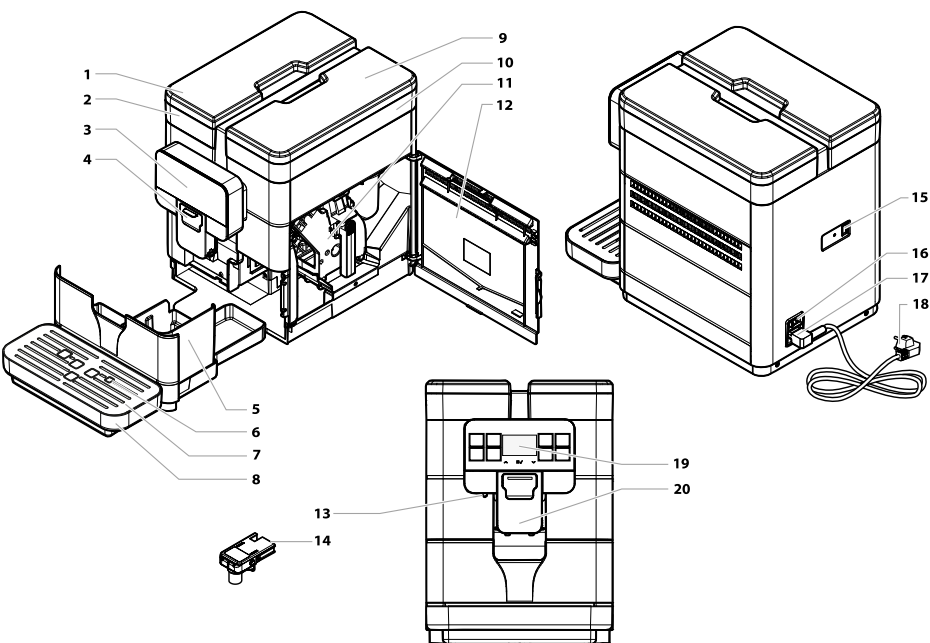
OTC



Type: SUP060

OBSŁUGA I KONSERWACJA

GŁÓWNE ELEMENTY	
-----------------	--



1	Pokrywa pojemnika na wodę
2	Pojemnik na wodę
3	Dotykowy panel sterowania
4	Pokrywa przegródki na Cappuccinatore
5	Kasetka na fusy po kawie
6	Pływak pełnej tacy ociekowej
7	Kratka na filizanki
8	Taca ociekowa
9	Pokrywka pojemnika na kawę ziarnistą
10	Pojemnik na kawę ziarnistą

11	Blok kawy
12	Drzwiczki do przegródki serwisowej
13	Dozownik gorącej wody
14	Cappuccinatore
15	Port USB
16	Wyłącznik główny
17	Wtyczka szeregową
18	Kabel zasilający
19	Wyświetlacz
20	Ruchomy dozownik kawy

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

⚠ Należy niezwłocznie powiadomić administratora, jeżeli kabel i/lub wtyczka są uszkodzone.

⚠ Nie przeciągać kabla zasilającego przez narożniki lub ostre krawędzie albo nad gorącymi przedmiotami i chronić go od oleju.

⚠ Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, upoważniony serwis obsługi technicznej lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć jakiegokolwiek zagrożenia.

⚠ Nie przesuwaj i nie ciągnąć urządzenia, trzymając go za kabel. Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za kabel, i nie dotykać jej mokrymi rękami lub stopami.

⚠ Kabel zasilający nie powinien swobodnie zwisać ze stołów lub półek.

⚠ **Ochrona osób**

⚠ Upewnić się, że urządzenie i/lub elementy opakowania nie będą znajdować się w zasięgu dzieci.

⚠ **Niebezpieczeństwo poparzeń**

⚠ Nie dotykać dozownika gorącej wody i/lub dozownika kawy/produktu.

⚠ **Postępowanie w przypadku pożaru**

⚠ W przypadku pożaru do gaszenia należy używać gaśnicy z dwutlenkiem węgla (CO₂). Nie używać wody ani gaśnic proszkowych.

⚠ **Miejsce przeznaczone do użytku i konserwacji**

⚠ Instalację urządzenia powinien wykonać administrator zgodnie z zasadami bezpieczeństwa obowiązującymi w momencie instalacji urządzenia.

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

Używanie mleka

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

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

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

Ochrona urządzenia

 Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

 Przechowywać urządzenie w suchym i niedostępnym dla dzieci miejscu. Chronić urządzenie przed kurzem i brudem.

Naprawy / Konserwacja

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

 Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia.

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

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

SPIS TREŚCI

1	WSTĘP DO INSTRUKCJI.....	8	9.13	BLUETOOTH.....	57
1.1	Wprowadzenie.....	8	10	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	59
1.2	Zastosowane symbole.....	8	10.1	Ogólne uwagi dotyczące prawidłowej pracy.....	59
2	INFORMACJE O URZĄDZENIU.....	10		urządzenia.....	59
2.1	Informacje dla serwisanta.....	10	10.2	Bieżące czyszczenie i konserwacja.....	60
2.2	Opis i przeznaczenie użytkowe.....	10	11	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	74
2.3	Oznaczenie urządzenia.....	11	11.1	Sygnalizacja.....	74
2.4	Dane techniczne.....	12	11.2	Problemy - Przyczyny - Rozwiązania.....	77
3	BEZPIECZEŃSTWO.....	13	12	PRZECZYSZCZANIE - UTYLIZACJA.....	78
3.1	Wprowadzenie.....	13		URZĄDZENIA.....	78
3.2	Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	13	12.1	Przeniesienie urządzenia w inne miejsce.....	78
3.3	Uprawnienia operatorów.....	14	12.2	Okres nieużywania i przechowywanie urządzenia... ..	78
4	PRZENOSZENIE I PRZECZYSZCZANIE	15	13	ZASADY POSTĘPOWANIA Z.....	79
4.1	Rozładunek i przenoszenie urządzenia.....	15		URZĄDZENIEM PO ZAKOŃCZENIU.....	79
4.2	Przechowywanie.....	15		JEGO EKSPLOATACJI.....	
5	MONTAŻ.....	16			
5.1	Ostrzeżenia.....	16			
5.2	Rozpakowanie i usytuowanie urządzenia.....	17			
5.3	Podłączenie do sieci elektrycznej.....	19			
6	OPIS ELEMENTÓW STEROWNICZYCH..	20			
6.1	Wyłącznik główny.....	20			
6.2	Wyświetlacz.....	20			
6.3	Klawiatura.....	20			
6.4	Opis przycisków w fazie normalnej pracy.....	20			
7	UZUPEŁNIANIE I URUCHAMIANIE.....	22			
7.1	Mieszanka kawy.....	22			
7.2	Uzupełnianie kawy ziarnistej.....	22			
7.3	Napełnianie pojemnika na wodę.....	23			
7.4	Pomiar i regulacja twardości wody.....	24			
7.5	Filtr wody.....	25			
7.6	Regulacja stopnia mielenia.....	27			
7.7	Regulacja „Aroma” - ilość kawy mielonej.....	28			
7.8	Regulacja dozownika kawy.....	29			
7.9	Włączenie/Wyłączenie urządzenia.....	30			
7.10	Ustawienie języka (przy pierwszym użyciu).....	30			
7.11	Pierwsze użycie - Użycie po długim okresie.....	31			
	nieużywania.....				
7.12	Mycie części mających kontakt z żywnością.....	32			
7.13	Korzystanie z urządzenia.....	32			
8	MENU PROGRAMOWANIA.....	33			
8.1	Opis przycisków w fazie programowania.....	33			
8.2	Programowanie wykonywane przez użytkownika... ..	34			
8.3	Programowanie techniczne.....	36			
9	DZIAŁANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA..	46			
9.1	Nagrzewanie i płukanie.....	46			
9.2	Cykl płukania/automatycznego czyszczenia.....	47			
9.3	Urządzenie przyjazne dla środowiska: Stand-by.....	47			
9.4	Parzenie kawy.....	47			
9.5	Cappuccinatore.....	48			
9.6	Parzenie cappuccino.....	49			
9.7	Nalewanie mleka z kawą (latte macchiato).....	51			
9.8	Nalewanie Milk.....	52			
9.9	Nalewanie gorącej wody.....	53			
9.10	Regulacja ilości produktu w filiżance.....	54			
9.11	Obsługa urządzenia z kredytami.....	56			
9.12	Opróżnianie kasetki na fusy i tacy ociekowej.....	56			

1 WSTĘP DO INSTRUKCJI

1.1 Wprowadzenie

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

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

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

Za wprowadzenie tego artykułu na rynek odpowiedzialna jest firma SaGa Coffee S.p.A., która jest gwarantem produktu. Saeco jest zarejestrowanym znakiem towarowym firmy Koninklijke Philips N.V., który może być wykorzystywany tylko na podstawie licencji firmy Koninklijke Philips N.V.

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

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

1.2 Zastosowane symbole

W niniejszej instrukcji zastosowano różne ostrzeżenia w celu zwrócenia uwagi użytkownika na poziom zagrożenia lub wymagany poziom umiejętności.

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

 Uwaga

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

 Zakaz

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

 Ważne

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



Zalecane rozwiązania

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



Użytkownik

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



Dostawca

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

Dostawca nie może wykonywać żadnych czynności zastrzeżonych dla serwisanta.



Serwisant

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

2 INFORMACJE O URZĄDZENIU

2.1 Informacje dla serwisanta

 Urządzenie należy zamontować w miejscu oświetlonym, osłoniętym i suchym, na powierzchni roboczej, która wytrzyma jego ciężar.

Zalecamy następujące warunki w celu zapewnienia poprawnej i niezawodnej pracy urządzenia:

- temperatura otoczenia: od +2°C do +32°C;
- maksymalna dopuszczalna wilgotność: 80% (bez skropliny).

W przypadku szczególnych warunków montażu, których nie przedstawiono w niniejszej instrukcji, należy skontaktować się z dystrybutorem, importerem lub - jeżeli nie można skontaktować się w ww. podmiotami - z producentem.

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

Serwisant jest zobowiązany do zapoznania się z zasadami bezpieczeństwa określonymi w niniejszej instrukcji oraz do ich bezwzględnego przestrzegania z punktu widzenia technicznego, aby zapewnić bezpieczeństwo wykonywania czynności związanych z montażem, rozruchem, obsługą i serwisowaniem urządzenia.

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

2.2 Opis i przeznaczenie użytkowe

Niniejsze urządzenie umożliwia automatyczne parzenie:

- zwykłej kawy i kawy espresso przygotowanej na bazie mielonej kawy ziarnistej;
- gorących napojów przyg. przy użyciu gor. wody nalanej przez odp. rurkę dozownika.
- napojów na bazie mleka przygotowanych przy użyciu Cappuccinatore dołączonego do urządzenia.

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

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

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

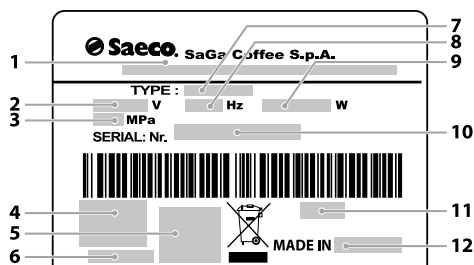
 Niewłaściwe użycie urządzenia:

- użycie niezgodne z przeznaczeniem użytkowym i/lub ze sposobami użytkowania określonymi w niniejszej instrukcji;
- wszelkie czynności wykonywane w urządzeniu, jeżeli są sprzeczne z zasadami zawartymi w niniejszej instrukcji;
- wszelkie modyfikacje elementów i/urządzeń zabezpieczających, na które nie wyraził uprzedniej zgody producent i które zostały wykonane przez osoby nieupoważnione do przeprowadzania takich operacji;
- instalacja urządzenia w środowisku zewnętrznym.

W takich przypadkach kosztami naprawy urządzenia zostanie obciążony użytkownik.

2.3 Oznaczenie urządzenia

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



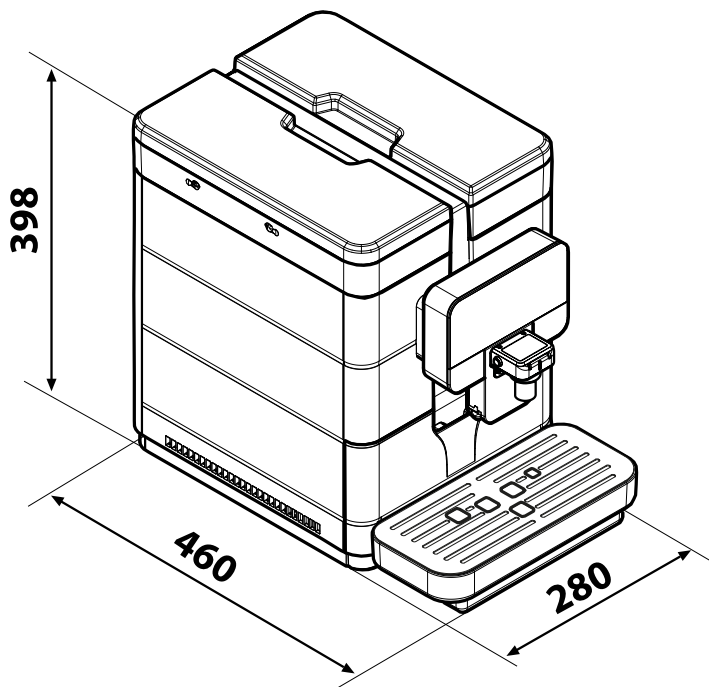
1	Nazwa Manufacturer
2	Napięcie zasilania (V)
3	Ciśnienie w sieci wodnej
4	Znak zgodności
5	Jednostka certyfikująca
6	kod urządzenia.
7	Model
8	Częstotliwość zasilania (Hz)
9	Pobór mocy (W)
10	Numer seryjny
11	Rok i miesiąc produkcji
12	Kraj produkcji

 Zabronione jest usuwanie lub modyfikowanie tabliczki znamionowej.

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

2.4 Dane techniczne

Wymiary (dł. x wys. x gł.)	280 x 398 x 460 mm	
Waga	około 10 kg	
Materiał obudowy	Tworzywo termoplastyczne	
Moc nominalna	patrz tabliczka znamionowa	
Napięcie zasilania	patrz tabliczka znamionowa	
Długość kabla zasilającego	około 1200 mm	
Pojemność	Pojemnik na wodę	około 2,5 l
	Kasetka na fusy	18 fusów
Panel sterowania	Przedni	
Poziom ciśnienia akustycznego ważonego A	poniżej 70 dB	
Ciśnienie pompy	Maks. 1,5 MPa (15,0 bar)	
Warunki otoczenia pracy	Temperatura minimalna: powyżej 2°C Temperatura maksymalna: poniżej 32°C Maksymalna wilgotność: poniżej 80%	
Urządzenia zabezpieczające	Zawór bezpieczeństwa ciśnienia bojlera Termostat bezpieczeństwa	



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

3 BEZPIECZEŃSTWO

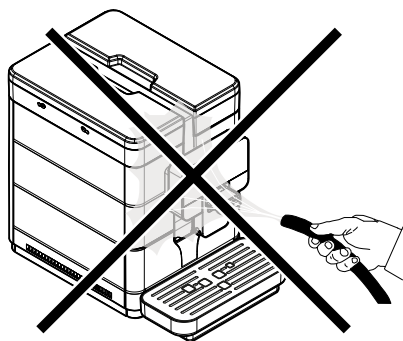
3.1 Wprowadzenie

Zgodnie z obowiązującymi normami i dyrektywami, firma SaGa Coffee utworzyła w swoich biurach dokumentację techniczną dotyczącą urządzenia ROYAL.

3.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

Nie wolno:

- usuwać lub wyłączać systemów bezpieczeństwa zamontowanych w urządzeniu;
- wykonywać czynności serwisowych w urządzeniu, jeżeli kabel zasilający nie został odłączony od gniazda zasilania;
- montować urządzenia na zewnątrz. Należy umieścić urządzenie w suchym pomieszczeniu, w którym temperatura nie może spaść poniżej 2°C, aby nie dopuścić do jego zamarznięcia;
- używać urządzenia do celów innych niż określono w umowie sprzedaży i w niniejszej instrukcji;
- podłączać urządzenia do zasilania przy użyciu listwy zasilającej lub przejściówki;
- zanurzyć urządzenie w wodzie;
- używać strumieni wody do czyszczenia.



Należy:

- sprawdzić zgodność urządzenia z siecią zasilania;
- używać oryginalnych części zamiennych;
- uważnie zapoznać się z zasadami określonymi w niniejszej instrukcji oraz w załączonych dokumentach;
- używać środków ochrony indywidualnej podczas wykonywania czynności związanych z montowaniem, testowaniem i serwisowaniem urządzenia.

Środki ostrożności zapobiegające błędom człowieka:

- należy zapoznać operatorów z problemami dotyczącymi bezpieczeństwa;
- należy w bezpieczny sposób obsługiwać urządzenie w opakowaniu i po zdjęciu opakowania;
- należy dokładnie poznać procedury montażu i pracy urządzenia oraz jego ograniczenia;
- użycie urządzenia należy przeprowadzać przy zachowaniu bezpieczeństwa oraz zgodnie z obowiązującymi normami BHP i normami ochrony środowiska.

 Aby nie dopuścić do kontaktu z napojami resztek pozostałych po obróbce mechanicznej, przed ostatecznym uruchomieniem urządzenia należy nalać około 0,5 l wody z każdego przewodu nalewającego. Dopiero po wykonaniu tej operacji można spożywać zaparzane napoje.

 W razie awarii lub wadliwej pracy urządzenia należy zwrócić się tylko do wykwalifikowanego serwisu technicznego.

 Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub uszkodzenia mienia spowodowane nieprzestrzeganiem zasad bezpieczeństwa określonych w niniejszym punkcie.

 Serwisant

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

 Dostęp do części wewnętrznych jest dozwolony tylko dla osób potrafiących korzystać z urządzenia i mających doświadczenie w jego obsłudze, w szczególności w odniesieniu do bezpieczeństwa i higieny.

3.3 Uprawnienia operatorów

Ze względów bezpieczeństwa wyróżniono trzy rodzaje operatorów, którzy mają różne uprawnienia:

 Użytkownik

Użytkownik nie może wykonywać żadnych operacji w elementach wewnętrznych urządzenia.

 Dostawca

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

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

4 PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

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

4.1 Rozładunek i przenoszenie urządzenia

Rozładunek urządzenia ze środka transportu i jego przenoszenie mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowane osoby przy użyciu narzędzi odpowiednich do przenoszonego ciężaru.

⚠ Urządzenie zawsze musi się znajdować w położeniu pionowym.

⊘ Nie należy wykonywać następujących czynności:

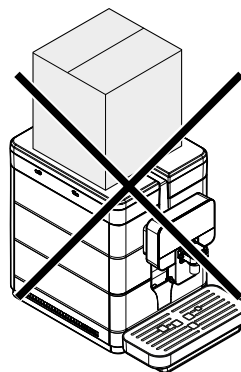
- ciągnąć urządzenia;
- przewracać lub kłaść urządzenia na boku podczas transportu i przenoszenia;
- potrząsać urządzeniem;
- podnosić urządzenia przy pomocy lin lub dźwigu;
- zostawiać urządzenia w miejscu narażonym na działanie czynników atmosferycznych lub w wilgotnych miejscach albo w pobliżu źródeł ciepła.

4.2 Przechowywanie

Urządzenie jest umieszczone w opakowaniu z tektury i styropianu.

W przypadku, gdy urządzenie nie jest od razu montowane, należy je przechowywać w pomieszczeniu zamkniętym w następujących warunkach:

- urządzenie w opakowaniu musi być przechowywane w zamkniętym i suchym pomieszczeniu w temperaturze od 1°C do 40°C;
- wilgotność maksymalna poniżej 90% (bez skropliny);
- nie wolno układać na urządzeniu innych urządzeń lub pudeł;
- w każdym przypadku należy chronić urządzenie przed osadami kurzu lub innych substancji.



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

5 MONTAŻ

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

5.1 Ostrzeżenia

⚠ Urządzenie nie może być montowane na zewnątrz. Nie należy umieszczać go w pomieszczeniach, w których temperatura nie przekracza 2°C lub jest wyższa niż 32°C oraz w miejscach, które są bardzo wilgotne lub zapyłone. Nie może być także montowane w pomieszczeniach, w których do czyszczenia używane są strumienie wody, oraz w pomieszczeniach zagrożonych wybuchem lub pożarem.

Przed rozpakowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy miejsce montażu spełnia następujące warunki:

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

⚠ Urządzenie musi być montowane w pozycji poziomej.

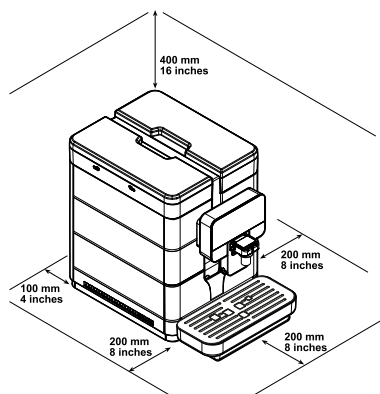
⚠ Powierzchnia, na której urządzenie będzie ustawione, musi zapewniać odpowiednie podparcie masy urządzenia i powinna być utrzymywana w czystości.

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

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

Poniżej przedstawiono konieczne miejsca dostępu:

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



5.2 Rozpakowanie i uytuowanie urządzenia

Po otrzymaniu urządzenia należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu oraz że opakowanie nie zostało naruszone i nie wyjęto elementów ze środka. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia należy je zgłosić przewoźnikowi oraz niezwłocznie powiadomić importera lub dystrybutora. Jeżeli w danym kraju nie ma importera lub dystrybutora, należy skontaktować się bezpośrednio z producentem. Do urządzenia dołączane jest opakowanie z akcesoriami.

Lista dołączonych akcesoriów

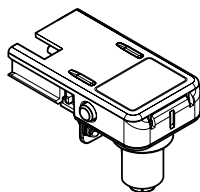
Instrukcja: instrukcja obsługi urządzenia.



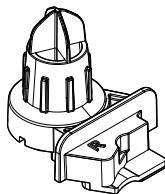
Kabel elektryczny: umożliwia podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej.



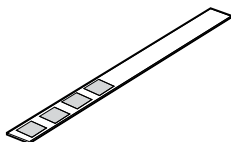
Cappuccinatore: umożliwia parzenie napojów na bazie mleka.



Prawa złączka do Cappuccinatore: pozwala na połączenie Cappuccinatore z pojemnikiem na mleko umieszczonym na prawej stronie urządzenia.

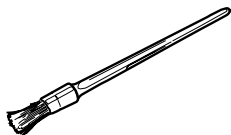


Tester twardości wody: szybki test do sprawdzenia rzeczywistej twardości wody używanej do parzenia napojów; test jest bardzo ważny dla ustawienia twardości wody w urządzeniu.

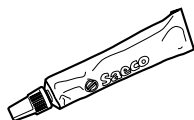


Lista akcesoriów opcjonalnych

Pędzelek czyszczący: usuwa pył po kawie z przegródki serwisowej.



Smar: umożliwia regularne smarowanie bloku kawy.



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



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



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



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



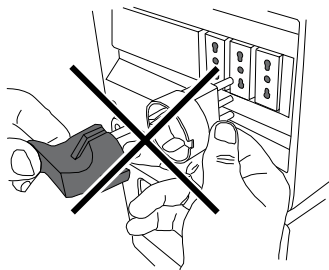
5.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

- ⚠ Operacja ta może być wykonywana tylko przez wykwalifikowanych techników lub przez administratora.
- ⚠ Serwisant, który wykonuje montaż urządzenia, powinien się upewnić, czy:

- układ zasilania elektrycznego jest zgodny z zasadami bezpieczeństwa;
- napięcie zasilania jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

- ⚠ W razie wątpliwości nie wolno wykonywać montażu oraz należy zwrócić się do wykwalifikowanej i uprawnionej osoby o przeprowadzenie dokładnej kontroli układu elektrycznego.
- ⊘ Nie używać przejściówek lub listew zasilających.

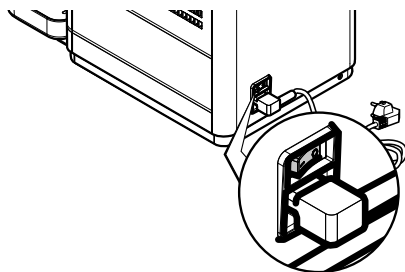
☞ Sprawdzić, czy wtyczka kabla zasilającego będzie łatwo dostępna również po wykonaniu montażu.



6 OPIS ELEMENTÓW STEROWNICZYCH

6.1 Wyłącznik główny

Znajduje się z tyłu urządzenia, w lewym dolnym rogu. Po ustawieniu wyłącznika w pozycji „I” włącza się urządzenie (włączenie funkcji elektrycznych). Po ustawieniu wyłącznika w pozycji „O” wyłącza się urządzenie (wyłączenie funkcji elektrycznych).



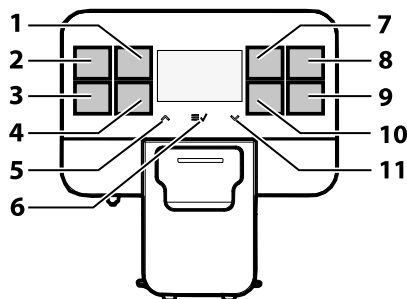
6.2 Wyświetlacz

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

6.3 Klawiatura



Funkcja każdego przycisku zmienia się w zależności od stanu, w jakim znajduje się urządzenie (zwykłe parzenie lub programowanie).



1	Przycisk „Coffee”
2	Przycisk „Espresso”
3	Przycisk „Manual Brewing”
4	Przycisk „Hot Water”
5	Przycisk „Up”
6	Przycisk „MENU/OK”
7	Przycisk „Americano”
8	Przycisk „Cappuccino”
9	Przycisk „Latte Macchiato”
10	Przycisk „Milk”
11	Przycisk „Down”

6.4 Opis przycisków w fazie normalnej pracy

Przycisk „Coffee”

Po naciśn. tego przycisku rozpoczyna się parzenie „coffee”. Po naciśnięciu go dwa razy z rzędu uruchamia się dozowanie napoju „coffee x 2”.

Przycisk „Espresso”

Po wciśnięciu tego przyc. rozpoczyna się parzenie „espresso”. Po naciśnięciu go dwa razy z rzędu uruchamia się dozowanie napoju „espresso x 2”.

Przycisk „Manual Brewing”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się zaparzanie produktu na bazie kawy. Użytkownik może wybrać wielkość produktu.

Przycisk „Hot Water”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się nalewanie gorącej wody.

Przycisk „Up”

Przycisk ten umożliwia przewijanie w górę poszczególnych pozycji w menu użytkownika.

Przycisk „MENU/OK”

Wciśnięcie tego przycisku powoduje przejście do menu użytkownika, które umożliwia umycie urządzenia (bloku zaparzającego) oraz przejście do menu techn. Po przejściu do menu przycisk ten umożliwia zatwierdzenie wybranej pozycji w menu. Jeśli, w menu, zostanie naciśnięty i przytrzymany przez ok. 3 s, nastąpi wyj. ze wszystkich ekr. i powrót do trybu „got. urząd.”.

Przycisk „Americano”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się zaparzanie kawy po amerykańsku.

Przycisk „Cappuccino”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się zaparzanie cappuccino.

Przycisk „Latte Macchiato”

Po wciśnięciu tego przycisku rozpoczyna się zaparzanie mleka z kawą (latte macchiato).

Przycisk „Milk”

Po naciśnięciu tego przyc. uruchamia się dozowanie Spienionego Mleka.

Przycisk „Down”

Przycisk ten umożliwia przewijanie w dół poszczególnych pozycji w menu użytkownika.



Każdy przycisk na klawiaturze powoduje wybudzenie urządzenia, gdyby przeszło ono do trybu czuwania.

7 UZUPEŁNIANIE I URUCHAMIANIE

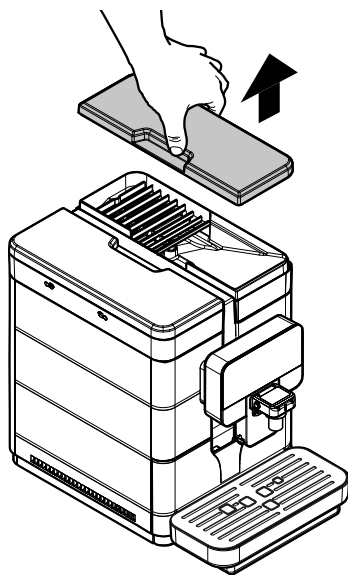
7.1 Mieszanek kawy

- Zalecamy używanie świeżej, nieoleistej kawy o średniej grubości ziarna.
- Używać mieszanki przeznaczonej do kawy espresso.
- Aby zaparzyć mocną i aromatyczną kawę espresso, należy używać specjalnych mieszanek do ekspresów do kawy espresso.
- Przechowywać kawę w chłodnym miejscu, w hermetycznie zamkniętym pojemniku.

7.2 Uzupełnianie kawy ziarnistej

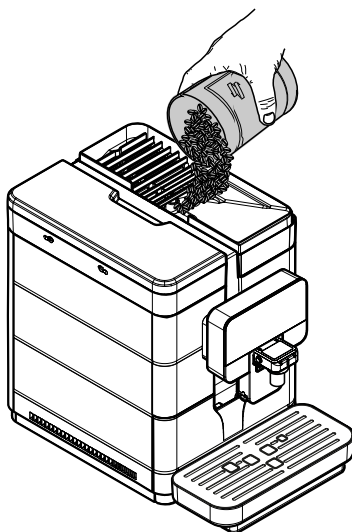
 Wsypywać do pojemnika tylko i wyłącznie kawę ziarnistą. Nie wsypywać kawy mielonej, rozpuszcz. ani innych przedmiotów szkodliwych dla urządzenia.

Zdjąć pokrywkę z pojemnika na kawę.



 Pojemnik może być wyposażony w inny system bezpieczeństwa w zależności od przepisów obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia.

Wsypać kawę ziarnistą do pojemnika.



 Do napełniania pojemnika na kawę należy używać sterylnych rękawic jednorazowych, aby uniknąć zanieczyszczenia bakteriowego.

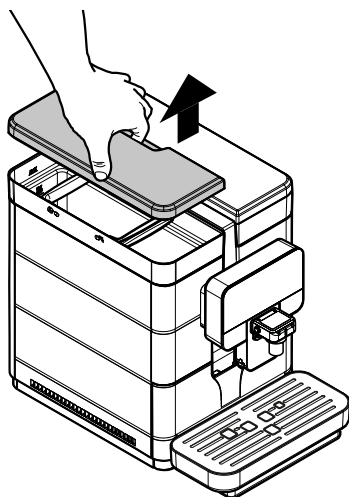
Złożyć pokrywkę na pojemnik na kawę.

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

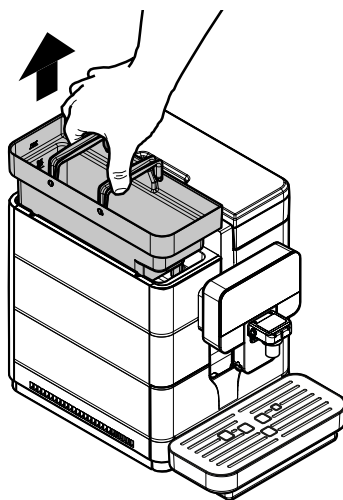
7.3 Napełnianie pojemnika na wodę

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

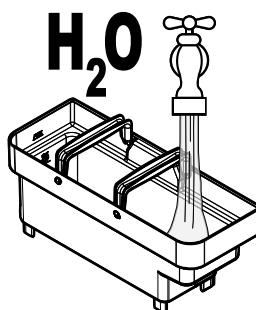
Zdjąć pokrywkę pojemnika na wodę.



Wyjąć pojemnik, podnieść go przy pomocy odpowiednich uchwytów zamontowanych wewnątrz.



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

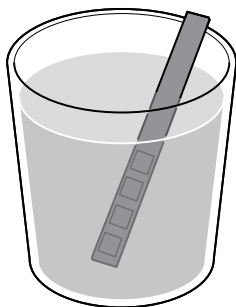


 Do napełniania pojemnika na wodę należy używać sterylnych rękawic jednorazowych, aby uniknąć zanieczyszczenia bakteriowego.

Włożyć ponownie pojemnik do odpowiedniej osady i założyć pokrywkę.

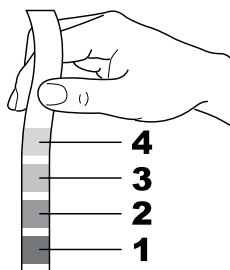
7.4 Pomiar i regulacja twardości wody

Pomiar twardości wody jest bardzo ważny dla właściwej obsługi filtra odwapniającego oraz częstotliwości odwapniania urządzenia. Zanurzyć w wodzie przez 1 sekundę pasek testowy do pomiaru twardości wody.



 Pasek testowy może być użyty tylko do jednego pomiaru.

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



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

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

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

Menu techniczne

Ustawienia

Statystyki

Wyjdź

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

Ustawienia

Menu kredytów

KONFIG. NAPOJÓW

Menu urządzenia

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

Ustawienia

Menu kredytów

KONFIG. NAPOJÓW

Menu urządzenia

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.

Menu urządzenia

Menu ogólne

Menu wyświetlacza

Menu wody

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

Menu urządzenia

Menu ogólne

Menu wyświetlacza

Menu wody

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.

Menu wody

Twardość wody

FILTR (0/8)

Wyjdź

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

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

Twardość wody
2
3
4

Nacisnąć przycisk „Up”, aby zwiększyć wartość, lub przycisk „Down”, aby ją zmniejszyć. Nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić zmianę. Po ustawieniu twardości wody należy zainstalować filtr odwapniający zgodnie z opisem zawartym w kolejnym punkcie.

7.5 Filtr wody

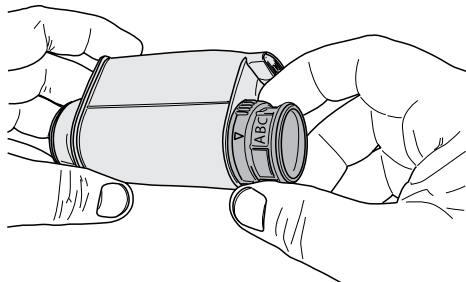
Woda jest podstawowym składnikiem każdej kawy espresso, dlatego jej odpowiednia filtracja jest bardzo ważna. Z tego powodu wszystkie urządzenia mogą posiadać filtr wody. Filtr jest łatwy w użyciu, a jego zaawansowana technologia skutecznie zapobiega tworzeniu się kamienia. Dzięki temu woda jest zawsze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

 Pomiar twardości wody jest bardzo ważny dla właściwego użytkowania filtra wody oraz częstotliwości odwapniania urządzenia.

 Filtr odwapniający należy wymienić, jeżeli pojawi się odpowiedni komunikat w urządzeniu.

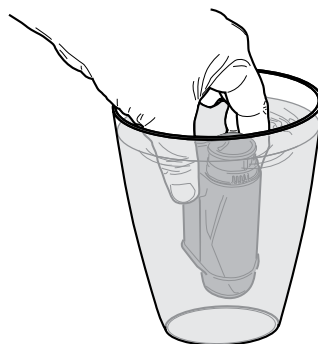
 Przed wykonaniem odwapniania należy zdjąć filtr odwapniający z pojemnika na wodę.

Wyjąć filtr wody z opakowania. Ustawić filtr w standardowej pozycji na literze B. Wykorzystać pasek testowy do pomiaru twardości wody, który nie jest dołączony do urządzenia. Ustawić „Intenza Aroma System” zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu filtra (zob. punkt „Pomiar i regulacja twardości wody”).



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

Zanurzyć filtr wody w zimnej wodzie w pozycji pionowej (otworem ku górze) i ścisnąć delikatnie jego boki, aby wypuścić pęcherzyki powietrza.



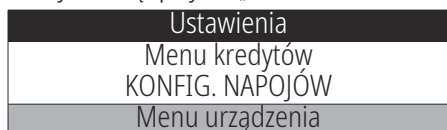
Prześć do programowania urządzenia zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Dostęp do menu technicznego”.

Menu techniczne
Ustawienia
Statystyki
Wyjdź

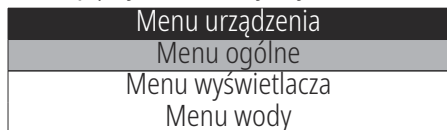
Wybrać pozycję „USTAWIENIA” i nacisnąć przycisk „OK”.

Ustawienia
Menu kredytów
KONFIG. NAPOJÓW
Menu urządzenia

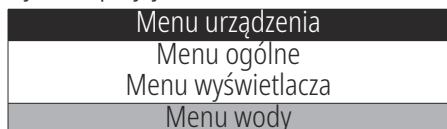
Aby wybrać pozycję „MENU URZĄDZENIA”, należy nacisnąć przycisk „DOWN”.



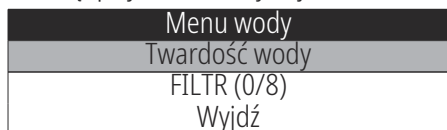
Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



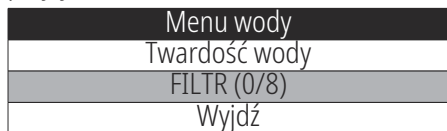
Naciskać przycisk „DOWN” do momentu wybrania pozycji „MENU WODY”.



Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



Naciskać przycisk „DOWN” do mom. wybrania pozycji „FILTR (0/8)”.

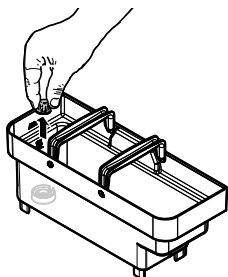


Nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:

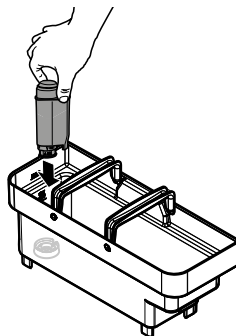
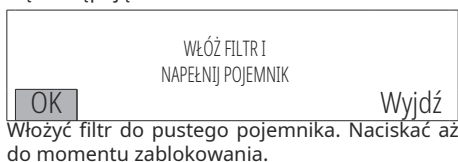


Zdjąć pojemnik z urządzenia i opróżnić go.

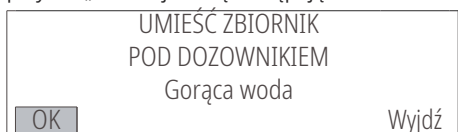
Wyjąć mały biały filtr znajdujący się w pojemniku, przechowywać go w suchym i chronionym od kurzu miejscu.



Wybrać „TAK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



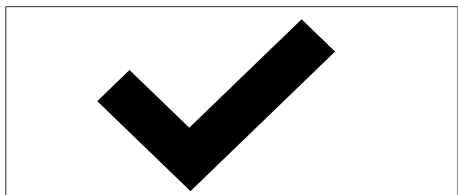
Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą i włożyć go ponownie do urządzenia. Wybrać „OK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



Ustawić pojemnik pod dozownikiem gorącej wody. Wybrać „OK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



Rozpoczyna się etap aktywacji filtra. Po ponow. naciśnięciu przycisku „OK” można wstrzymać operację. Po zakończeniu operacji urządzenie wychodzi z menu.



Napełnić ponownie pojemnik na wodę świeżą pitną wodą do poziomu MAX. Na ekranie urządzenia got. do pracy pojawia się ikona Filter 100%, która sygnalizuje, że filtr zainstalowano.



7.5.1 Wymiana filtra wody

 Należy wymienić filtr wody, gdy wydajność spadnie do 0%, a ikona filtra będzie szybko migać.

 Należy wymieniać filtr wody co najmniej co 3 miesiące, nawet jeśli urządzenie nie sygnalizuje konieczności wymiany.

Wyjąć filtr wody. Postępować wg instrukcji podanych w roz. „Filtr wody”. Wymienić filtr i uaktywnić nowy filtr. Na wyświetlaczu automatycznie uaktualniana jest liczba użytych filtrów. Daną tę można zaktualizować w menu wyłącznie, jeśli użytkownik zainstalował nowy filtr przed zużyciem poprzedniego, a na pewno nie po przekroczeniu ósmego filtra z serii. Napełnić ponownie pojemnik na wodę świeżą pitną wodą do poziomu MAX.

Wymiana filtra po użyciu 8 filtrów

Wyjąć filtr wody. Postępować wg instrukcji podanych w roz. „Filtr wody”. Konieczne jest również wykonanie wszystkich operacji związanych z fazą odwapniania. Na wyświetlaczu automatycznie odświeża się liczba użytych filtrów i dopiero po wykonaniu odwapniania, przed nową aktyw. filtra widoczne będzie wskazanie „0/8”. Napełnić ponownie pojemnik na wodę świeżą pitną wodą do poziomu MAX.

7.6 Regulacja stopnia mielenia

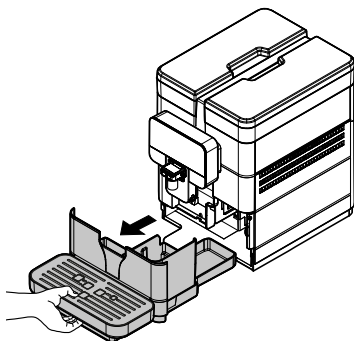
 Nie wsypywać kawy mielonej i/lub rozpuszczalnej do pojemnika na kawę ziarnistą. Zabrania się wkładania tam jakiegokolwiek materiału, który nie jest kawą ziarnistą.

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

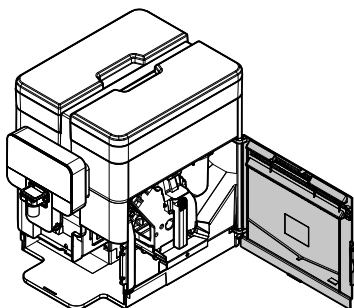
 Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności wewnątrz pojemnika na kawę należy wyłączyć urządzenie, wciskając przycisk ON/OFF, oraz wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

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

Wyjąć tacę ociekową.



Wyjąć śrubę zapobiegającą przypadkowemu otwarciu drzwiczek przegródki serwisowej. (* tylko w wersji 120V USA).
Otwórz drzwiczki serwisowe i obróć dźwignikę tylko o jedną jednostkę.

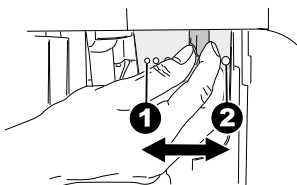


Zamknij drzwiczki i zaparz 1-2 filiżanki kawy, aby sprawdzić zmianę stopnia mielenia. Powtarzaj ten krok do osiągnięciażądanego ustawienia mielenia.

Ponownie włożyć śrubę zapobiegającą przypadkowemu otwarciu drzwiczek przegródki serwisowej (* tylko w wersji 120V USA).

Punkty odniesienia wskazują nastawiony stopień mielenia. Można ustawić różne stopnie mielenia, używając następujących oznaczeń:

- 1 - Mielenie drobne
- 2 - Mielenie grube



7.7 Regulacja „Aroma” - ilość kawy mielonej

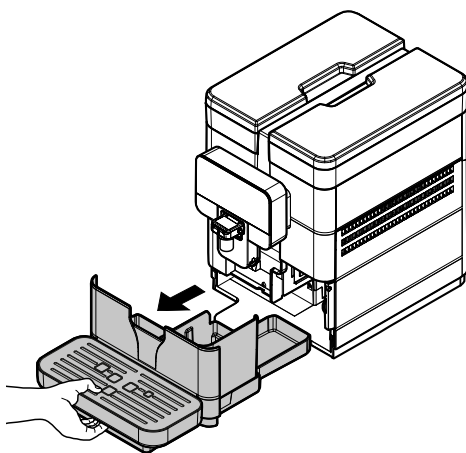
Urządzenie umożliwia regulację ilości kawy, jaka zostanie zmielona do przygotowania każdej kawy.

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

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

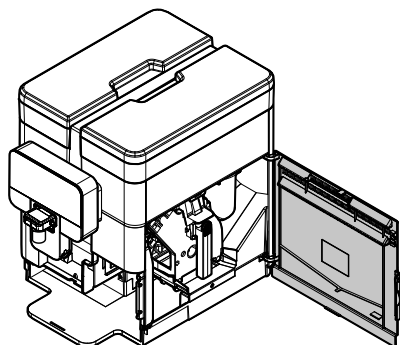
Regulację należy wykonać, obracając dźwignikę umieszczoną z boku, wewnątrz przegródki serwisowej urządzenia.

Wysunąć tacę ociekową i kasetkę na fusy.



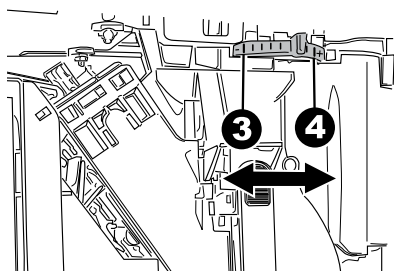
Wyjąć śrubę zapobiegającą przypadkowemu otwarciu drzwiczek przegródki serwisowej. (* tylko w wersji 120V USA).

Otwórz drzwiczki serwisowe.



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

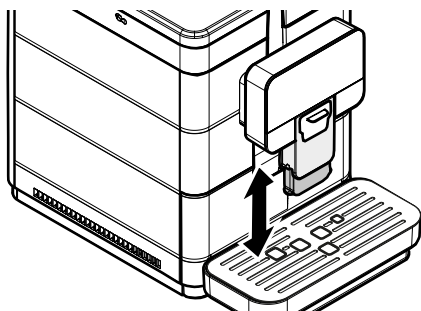
- 3 - Minimalna ilość kawy (około 6 gram)
- 4 - Maksymalna ilość kawy (około 10 gram)



7.8 Regulacja dozownika kawy

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

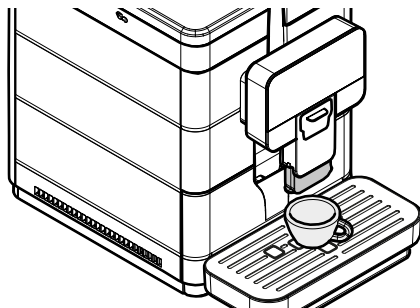
Dozownik może być regulowany na wysokość, aby lepiej pasował do wielkości filiżanek, jakich Państwo używają.



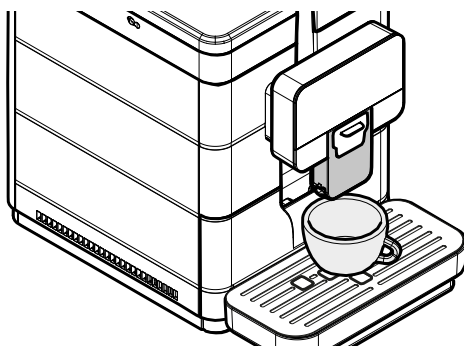
Aby wykonać tę regulację, należy podnieść lub obniżyć ręcznie dozownik.

Zalecane pozycje:

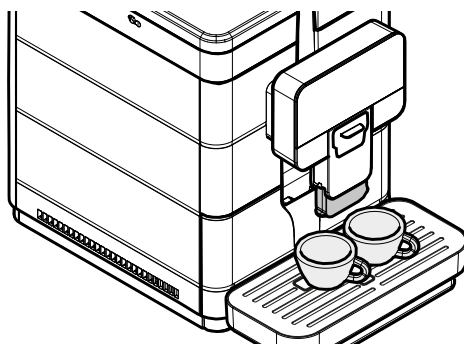
- Do małych filiżanek;



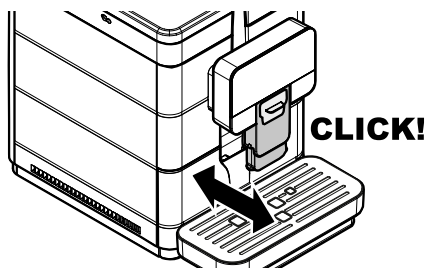
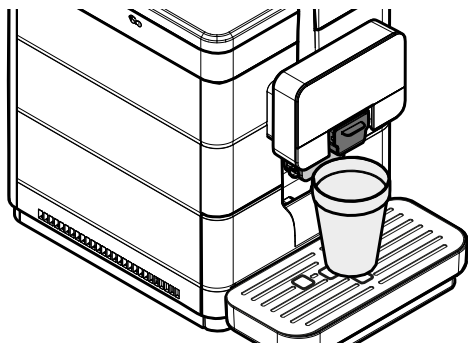
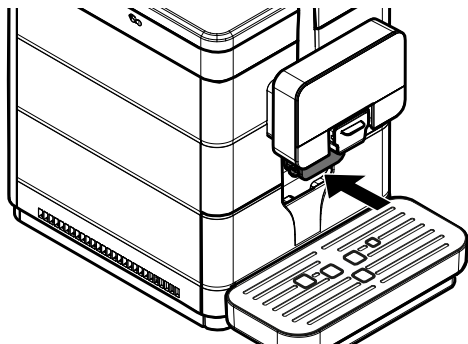
- Jeżeli stosowane są duże kubki.



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



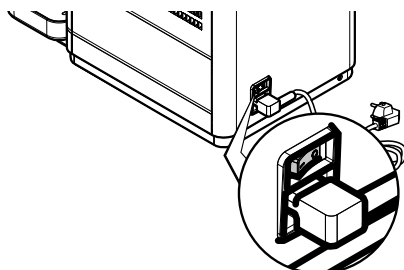
Pchnąć dozownik do wnętrza urządzenia, do oporu, aby można było ustawić wysokie szklanki lub MUG. W tym przypadku można zaparzyć tylko jeden produkt na raz.



W przeciwnym razie produkt może wypływać poza dozownik.

7.9 Włączenie/Wyłączenie urządzenia

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



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

7.10 Ustawienie języka (przy pierwszym użyciu)

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać i zapamiętać język, w którym będą wyświetlane komunikaty.

Język
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH

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

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

 W przypadku braku pierwszego uruchomienia się (nalewania) należy podjąć kolejne 2 próby. Gdyby po wykonaniu 3 prób problem nie został rozwiązany, należy pozostawić urządzenie na 30 minut, po czym ponownie podjąć 3 próby nalewania. Gdyby problem ten nie ustępował, należy skontaktować się z Obsługą Klientów.

7.11 Pierwsze użycie - Użycie po długim okresie nieużywania

Uzupełnić produkty w ekspresie (zgodnie z opisem zawartym w poprzednich punktach).

Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego (patrz punkt „Podłączenie do sieci elektrycznej”).

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

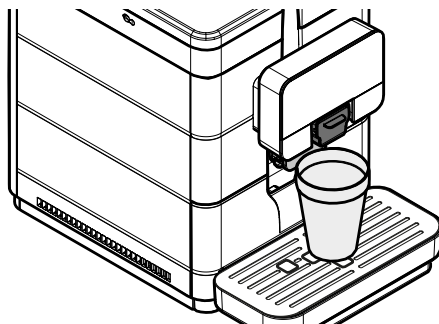
Te proste czynności umożliwią zaparzenie doskonałej kawy.

Należy je wykonać:

- Przy pierwszym uruchomieniu;
- Jeżeli urządzenie nie było używane przez długi okres czasu (dłuższe niż 2 tygodnie).

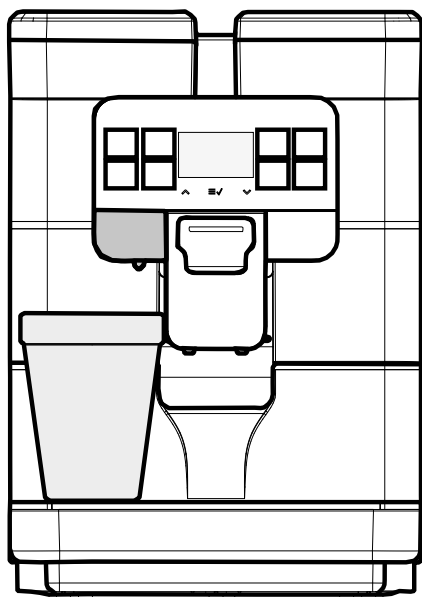
7.11.1 Użycie po okresie bezczynności

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



Nacisnąć przycisk „Coffee”, aby rozpocząć nalewanie. Urządzenie nalewa kawę przez dozownik. Poczekać na zakończenie nalewania i opróżnić pojemnik. Powtórzyć nalewanie 3 razy.

Ustawić pojemnik pod dozownikiem gorącej wody.



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

Po zakończeniu nalewania gorącej wody należy opróżnić pojemnik.

Urządzenie jest gotowe do pracy.

7.12 Mycie części mających kontakt z żywnością

Umyć wszystkie części, które mają kontakt z żywnością.

- Umyć dokładnie ręce.
- Przygotować antybakteryjny roztwór dezynfekujący na bazie chloru (produkty dostępne w drogerii lub aptece) o stężeniu zgodnym z informacjami podanymi na produkcie.
- Zdjąć wszystkie pokrywy i wyjąć wszystkie pojemniki z urządzenia.
- Zanurzyć wszystko w przygotowanym wcześniej roztworze.

7.13 Korzystanie z urządzenia

 Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i poznać ogólne zasady działania urządzenia.

 Po okresie nieużywania urządzenia, przed ponownym jego użyciem zalecamy przeczytanie punktu „Pierwsze użycie - Użycie po długim okresie nieużywania”.

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

8 MENU PROGRAMOWANIA

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

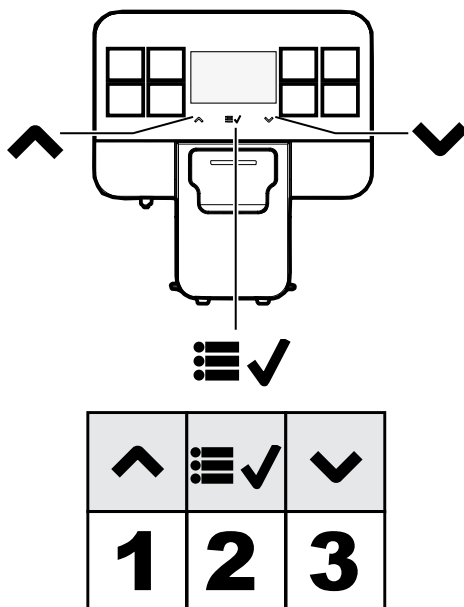
Należy uważnie zapoznać się z treścią rozdziału, a wszelkie operacje należy wykonywać dopiero po dokładnym zrozumieniu sekwencji czynności.

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

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

8.1 Opis przycisków w fazie programowania

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



Przycisk 1: Up

Umożliwia zmianę parametrów, gdy są one widoczne. (+) zwiększa wartość

Przycisk 2: OK

Umożliwia zatwierdzenie parametru/wartości, jeżeli została ona zmieniona.

Przycisk 3: Down

Umożliwia zmianę parametrów, gdy są one widoczne. (-) zmniejsza wartość

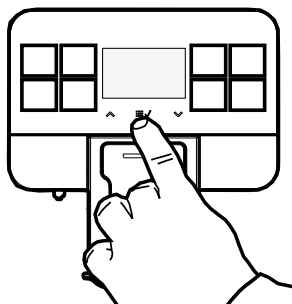
8.2 Programowanie wykonywane przez użytkownika

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

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

8.2.1 Dostęp do menu użytkownika

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



Pojawi się następująca strona:

Menu
Menu użytł.
Menu techniczne
Wyjdź

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

⚠ Dostęp do tych menu jest swobodny. Można je jednak zabezpieczyć HASŁEM.

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

Wpisz hasło			
0	0	0	0

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

Odnosnie ustawienia HASŁA należy zapoznać się z punktem „Ustawienie hasła”, w którym przedstawiono sposób ustawienia.

 Jeżeli użytkownik zapomni HASŁA, może je ponownie utworzyć poprzez wprowadzenie kodu PUK. Aby otrzymać kod PUK, należy zwrócić się do serwisu obsługi technicznej Saeco (Evoca group), który udzieli stosownej pomocy.

8.2.2 Struktura menu użytkownika

Poniżej przedstawiono główne pozycje w menu użytkownika:

POZYCJA MENU
MYCIE BLOKU
MYCIE CAPP.
SZYBK.
Standard
Wyjdź

8.2.3 Opis komunikatów w menu użytkownika

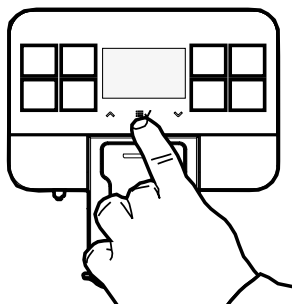
POZYCJA MENU	Opis
MYCIE BLOKU	Ta funkcja umożliwia umycie bloku zaparzającego gorącą wodą
MYCIE CAPP.	Ta funkcja pozwala użytkownikowi na umycie Cappuccinatore gorącą wodą.
SZYBK.	Ta funkcja umożliwia takie mycie Cappuccinatore, podczas którego gorąca woda przepływa przez obwód spieniacza po każdym nalewaniu napojów na bazie mleka/mieszanych.
Standard	Ta funkcja umożliwia całkowite umycie Cappuccinatore i rurki zasysającej mleko. W przypadku tej funkcji wymagane jest zanurzenie rurki zasysającej w czystej wodzie i specjalny detergent do usuwania pozostałości po mleku.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Wyjdź	Ta funkcja umożliwia powrót do menu głównego

8.3 Programowanie techniczne

Struktura menu programowania jest przedstawiona w punkcie „Struktura menu programowania”. W punkcie „Opis komunikatów w menu programowania” przedstawione są wszystkie pozycje dostępne w menu programowania.

8.3.1 Dostęp do menu technicznego

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



Pojawi się następująca strona:

Menu
Menu użytk.
Menu techniczne
Wyjdź

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

 Opisana procedura umożliwia przejście do menu programowania tylko wtedy, gdy urządzenie osiągnęło temperaturę pracy.

 Dostęp do tych menu jest swobodny. Można je jednak zabezpieczyć HASŁEM.

 Po dokonaniu zmiany hasła należy wprowadzić zawsze, gdy na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat:

 HASŁO nie jest wymagane, jeżeli jest ustawione na wartość domyślną (0000). HASŁO należy zmienić podczas pierwszego uruchomienia urządzenia, aby zabezpieczyć je przed dostępem osób nieupoważnionych.

Wpisz hasło			
0	0	0	0

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

Odnosnie ustawienia HASŁA należy zapoznać się z punktem „Ustawienie hasła”, w którym przedstawiono sposób ustawienia.



Jeżeli użytkownik zapomni HASŁA, może je ponownie utworzyć poprzez wprowadzenie kodu PUK. Aby otrzymać kod PUK, należy zwrócić się do serwisu obsługi technicznej Saeco (Evoca group), który udzieli stosownej pomocy.

8.3.2 Struktura menu technicznego

To menu umożliwia ustawienie niektórych parametrów pracy urządzenia.

Poniżej przedstawiono główne pozycje w menu programowania:

POZYCJA MENU
Ustawienia
Menu kredytów
AKTYWUJ KREDYTY
Off
On
Dodaj kredyty
Skasuj kredyty
tak
nie
POKAŹ KREDYTY
Off
On
Wyjdź
KONFIG. NAPOJÓW
Espresso
Coffee
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
milk
AMERICANO
WIELKOŚĆ NAPOJU
IŁOŚĆ WODY
Wyjdź
Wyjdź
Menu urządzenia
Menu ogólne
Dźwięk
Off
On
Tryb eko
Off

POZYCJA MENU
On
Ustaw. Stand-by
15 minut
30 minut
60 minut
180 minut
Off
ALARMY
Alarm fusów
Off
On
Odwapnianie
Off
On
MYCIE SZYBKIE
MYCIE STANDARDOWE
Wyjdź
MIELENIE WST.
Off
On
Wstępne parz.
Off
Niska
Wysoka
Temperatura
Zakres od -5 do +5
HASŁO UŻ.
HASŁO TEC.
Wyjdź
Menu wyświetlacza
Język
Kontrast
Logo wyświetlacza
Standard
Bean
Custom
Wyjdź
Menu wody
Twardość wody
FILTR (0/8)
Wyjdź
Odwapnianie
USTAWIENIA FABR.
ODCZYT. KONF.
ZAPISZ
KONFIGURACJE
Statystyki
Wyjdź
AKTUALIZACJA FW
BLUETOOTH
NR SERYJNY MASZINY
AKTYWACJA
tak
nie
BLOKADA KŁAWIATURY
On
Off
Wyjdź

POZYCJA MENU

Wyjdź

Wyjdź

Statystyki

napoje

CAŁOŚĆ.

Espresso

Espresso x2

Coffee

Coffee x2

Manual Brewing

AMERICANO

HOT WATER

Cappuccino

Latte Macchiato

milk

HISTORIA NAP. KAW.

Wyjdź

CZĘŚCIOWE

Espresso

Espresso x2

Coffee

Coffee x2

Manual Brewing

AMERICANO

HOT WATER

Cappuccino

Latte Macchiato

milk

KASOWANIE

Wyjdź

Wyjdź

Błędy

LISTA

Kasowanie błędów

Wyjdź

Woda

Odwapnianie

OD OSTATN.

OD PRZEDOST.

OD TRZ. OD KOŃCA

WYKONANIA

Wyjdź

MYCIE BLOKU

WYKONANIA

OD OSTATN.

Wyjdź

MYCIE CAPP.

MYCIE STANDARDOWE

MYCIE SZYBKIE

Wyjdź

OD WYPRODUK.

Wyjdź

Wyjdź

Wyjdź

8.3.3 Opis komunikatów w menu technicznym

POZYCJA MENU	Opis
Ustawienia	To menu umożliwia dostęp do wszystkich parametrów konfiguracji urządzenia.
Menu kredytów	To menu umożliwia aktywację zastosowania kredytów wirtualnych, załadowanie ich do urządzenia, skasowanie ich i umożliwienie wyświetlania ich na ekranie „gotow. do pracy”.
AKTYWUJ KREDYTY	Ta funkcja, jeśli będzie włączona, pozwoli na parzenie kawy tylko, jeśli załadowano do urządzenia wirtualne kredyty. Natomiast napój „hot water” można dozować zawsze. Aktywne w danym momencie ustawienie znajduje się w kreskowanym prostokątnym polu.
Off	To ustawienie powoduje wyłączenie systemu kontroli kredytów wirtualnych.
On	To ustawienie powoduje włączenie systemu kontroli kredytów wirtualnych.
Dodaj kredyty	Ta funkcja umożliwia załadowanie kredytów wirtualnych do urządzenia.
Skasuj kredyty	Ta funkcja umożliwia skasowanie wszystkich kredytów wirtualnych obecnych w urządzeniu.
nie	
POKAŻ KREDYTY	Funkcja ta, jeśli jest włączona, powoduje wyświetlenie liczby dostępnych kredytów w dolnym lewym rogu ekranu głównego „gotowości do pracy”. Aktywne w danym momencie ustawienie znajduje się w kreskowanym prostokątnym polu. UWAGA: Jeśli dla ustawienia „AKTYWUJ KREDYTY” skonfigurowano opcję „OFF”, w menu nie będzie pozycji „POKAŻ KREDYTY” i będzie dla niej ustawiona opcja „OFF”.
Off	Wyłącza podgląd kredytów. UWAGA: Gdyby kredytów wirtualnych było mniej niż 30, urządzenie niezależnie od tego będzie wskazywać, na ekranie „got. do pracy”, pozostałą wartość.
On	Włącza podgląd kredytów.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
KONFIG. NAPOJÓW	To menu pozwala na wejście do funkcji regulacji dawek napojów.
Espresso	Uruchamiane jest parzenie espresso, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości napoju.
Coffee	Uruchamiane jest parzenie napoju Coffee, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości napoju.
HOT WATER	Uruchamiane jest nalewanie napoju Hot water, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości napoju.
Cappuccino	Uruchamiane jest parzenie napoju Cappuccino, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości porcji mleka i porcji kawy
Latte Macchiato	Uruchamiane jest parzenie napoju Latte Macchiato, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości porcji mleka i porcji kawy
milk	Uruchamiane jest wytwarzanie spienionego mleka, po którym nastąpi zapisanie w pamięci wielkości napoju
AMERICANO	Wejście do podmenu konfiguracji napoju kawa po amerykańsku
WIELKOŚĆ NAPOJU	Pozwala na ustawienie całkowitej wielkości napoju (wartości od 325 do 735).
IŁOŚĆ WODY	Pozwala na ustawienie wartości procentowej wody do nalania w stos. do dawki całkow. Aktywne w danym momencie ustawienie znajduje się w kreskowanym prostokątnym polu (NISK. 30% / ŚRE 50% / WYS. 70%)
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Menu urządzenia	To menu umożliwia ustawienie głównych parametrów pracy i konserwacji urządzenia.
Menu ogólne	Umożliwia zmianę ustawień pracy urządzenia.
Dźwięk	Funkcja ta pozwala na włączenie/wyłączenie sygnału akustycznego słyszanego przy naciskaniu na przyciski klawiatury. Aktywne w danym momencie ustawienie znajduje się w kreskowanym prostokątnym polu.
Off	Wyłącza sygnały dźwiękowe.

POZYCJA MENU	Opis
On	Włącza sygnały dźwiękowe.
Tryb eko	Ta funkcja umożliwia sterowanie temperaturą bojlera kawy, kiedy urządzenie znajduje się w trybie „Gotowe do użytku”. Domyślnie funkcja jest ustawiona na pozycję „OFF”. Aktywne w danym momencie ustawienie znajduje się w kreskowanym prostokątnym polu.
Off	W tym trybie temperatura bojlera kawy jest utrzymywana na stałym poziomie odpowiednim do wytworzenia napoju. Powoduje to większe zużycie energii, ponieważ urządzenie jest zawsze gotowe do pracy.
On	W tym trybie bojler kawy, w trybie spoczynkowym, jest utrzymywany na temperaturze niższej od temperatury wymaganej w celu wytworzenia napoju. W tym trybie urządzenie zużywa mniej energii, ale wymaga więcej czasu do uruchomienia wytwarzania napoju. Ustawienie to domyślnie jest wyłączone w ustawieniach fabrycznych urządzenia.
Ustaw. Stand-by	Określa, po jakim czasie od ostatniego zaparzenia urządzenie przejdzie w tryb stand-by. Domyślny czas wyłączenia jest nastawiony „po upływie 30 minut”. Aktywne w danym momencie ustawienie znajduje się w kreskowanym prostokątnym polu.
15 minut	Po upływie nastawionego czasu urządzenie przechodzi w tryb stand-by.
30 minut	Aby ponownie uruchomić urządzenie, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.
60 minut	Po wykonaniu kontroli funkcji i fazy nagrzewania urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.
180 minut	
Off	Gdy parametr ten jest ustawiony na „OFF”, urządzenie jest stale włączone.
ALARMY	Pozwala na włączenie i wyłąc. niektórych alarmów.
Alarm fusów	Ta funkcja pozwala na włączenie/wyłączenie alarmu fusów, czyli sygnalizowanie, że schowek na pastylki po dozowaniu kawy jest pełny i wymaga opróżnienia go. Aktywne w danym momencie ustawienie znajduje się w kreskowanym prostokątnym polu.
Off	alarm wyłączony
On	alarm włączony
Odwapnianie	Funkcja ta włącza/wyłącza sygnał (nieblokujący) informujący o konieczności odwapnienia obwodu hydraulicznego urządzenia. Ostrzeżeniu takiemu towarzyszy specjalna ikona na ekranie „gotowości do pracy” (por. str. 57). Aktywne w danym momencie ustawienie znajduje się w kreskowanym prostokątnym polu.
Off	Sygnalizacja jest wyłączona.
On	Sygnalizacja jest włączona; na wyświetlaczu pojawia się komunikat, jeżeli konieczne jest wykonanie cyklu odwapniania urz.
MYCIE SZYBKIE	Funkcja ta pozwala na włączenie/wyłączenie alarmu „Mycie szybkie”, czyli sygnalizowanie szybkiego czyszczenia Cappuccinatore.
MYCIE STANDARDOWE	Funkcja ta pozwala na włączenie/wyłączenie alarmu „Mycie standardowe”, czyli sygnalizowanie standardowego czyszczenia Cappuccinatore.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
MIELENIE WST.	Funkcja ta włącza/wyłącza wcześniejsze mielenie wstępne przed kolejną dawką kawy. W tym trybie użytkownik, podczas wybierania napoju, będzie miał już do dyspozycji kawę mieloną gotową do zaparzenia i zyska czas, nie musząc czekać na mielenie. Aktywne w danym momencie ustawienie znajduje się w kreskowanym prostokątnym polu.
Off	W tym trybie funkcja wstępnego mielenia jest wyłączona.
On	W tym trybie funkcja wstępnego mielenia jest włączona;
Wstępne parz.	Funkcja ta ustawia pauzę pomiędzy wstępnym parzeniem pastylki i rzeczywistym parzeniem. Aktywne w danym momencie ustawienie znajduje się w kreskowanym prostokątnym polu.
Off	Wyłącza wstępne parzenie.
Niska	Włącza krótką pauzę pomiędzy wstępnym parzeniem i parzeniem (2 s).
Wysoka	Włącza długą pauzę pomiędzy wstępnym parzeniem i parzeniem (4 s).

POZYCJA MENU	Opis
Temperatura	Funkcja ta pozwala na wyregulowanie ewentualnego wzrostu/spadku temperatury w filiżance na kawę.
Zakres od -5 do +5	Pozwala na zmniejszenie lub zwiększenie temperatury produktu w skali od -5 do +5.
HASŁO UŻ.	Funkcja ta pozwala na ustawienie lub wyłączenie hasła dostępu do menu użytkownika. UWAGA: Wprowadzenie jako hasła wartości '0000' wiąże się z wyłączeniem hasła. Jeżeli użytkownik zapomni HASŁA, musi wykonać procedurę przywracania go, kontaktując się z biurem obsł. klienta Saeco (Evoca group).
HASŁO TEC.	Funkcja ta pozwala na ustawienie lub wyłączenie hasła dostępu do menu technicznego. UWAGA: Wprowadzenie jako hasła wartości '0000' wiąże się z wyłączeniem hasła. Jeżeli użytkownik zapomni HASŁA, musi wykonać procedurę przywracania go, kontaktując się z biurem obsł. klienta Saeco (Evoca group). Uwaga: hasło z poziomu technika umożliwia wejście również do menu użytkownika.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Menu wyświetlacza	To menu pozwala na ustawienie języka tekstów widocznych na ekranach oraz poziomu kontrastu wyświetlacza.
Język	To ustawienie umożliwia wybór języka interfejsu użytkownika, a do wyboru jest 17 następujących języków: - WŁOSKI - ANGIELSKI - NIEMIECKI - FRANCUSKI - HISZPAŃSKI - PORTUGAŁSKI - POLSKI - ROSYJSKI - SŁOWEŃSKI - NIDERLANDZKI - SZWEDZKI - WĘGIEŃSKI - CZESKI - SŁOWENSKI - RUMUŃSKI - GRECKI - BUŁGARSKI Aktualnie używany język widoczny jest w prostokątnym kreskowanym polu.
Kontrast	Ustawia poprawny kontrast wyświetlacza w zależności od oświetlenia otoczenia.
Logo wyświetlacza	Funkcja ta pozwala na zmianę obrazu (logo) widocznego na ekranie „gotowości do pracy” i podczas uruchamiania urządzenia. Aktywne w danym momencie ustawienie znajduje się w kreskowanym prostokątnym polu.
Standard	Wyświetlane jest standardowe logo, czyli „ROYAL”.
Bean	Jako logo wyświetlane jest ziarenko kawy.
Custom	Funkcja ta pozwala na ustawienie osobistego logo poprzez udostępnioną klientom aplikację Windows.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Menu wody	To menu pozwala na określenie twardości wody używanej w urządzeniu oraz na sterowanie aktywacją filtra.
Twardość wody	Zmienia ustawienia twardości wody w urządzeniu. Dzięki funkcji „Twardość wody” możliwe jest dostosowanie urządzenia do stopnia twardości używanej wody. W ten sposób urządzenie zawiadomi o konieczności wykonania odpapniania w odpowiednim momencie. Zmierzyć twardość wody tak, jak przedstawiono w punkcie „Pomiar i regulacja twardości wody”.

POZYCJA MENU	Opis
FILTR (0/8)	Pozwala na sprawdzenie statusu aktywacji filtra wody i ewentualnie aktywację nowego filtra.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Odwapnianie	Ta funkcja umożliwia wykonanie cyklu odwapniania zgodnie z opisem zawartym w odpowiednim punkcie.
USTAWIENIA FABR.	Funkcja ta pozwala na przywrócenie wszystkich konfiguracji urządzenia oraz dawek napojów do wartości fabrycznych. UWAGA: w przypadku zastosow. tej funkcji pozostaną bez zmian: - kredyty - hasło - stat. filtra - liczniki i statystyki zw. z użytłk.
ODCZYT. KONF.	Funkcja ta pozwala na nadpisanie aktualnej konfiguracji urządzenia (ustawienia i dawki) po załadowaniu innej z pamięci USB. UWAGA: Plik konfiguracyjny na pamięci powinien zostać wcześniej wygenerowany przez Royal OTC i powinien posiadać rozszerzenie .MEM.
ZAPISZ	W tym menu można zapisać na pamięci USB aktualną konfigurację urządzenia oraz statystyki związane z jego użytkowaniem.
KONFIGURACJE	Funkcja ta pozwala na wygenerowanie i zapisanie na pamięci USB pliku .MEM zawierającego aktualną konfigurację (ustawienia i dawki) urządzenia. UWAGA: Wygenerowane pliki .MEM będą mogły zostać wykorzystane w celu nadpisania konfiguracji urządzeń Royal OTC.
Statystyki	Funkcja ta pozwala na zapisanie na pamięci USB, w formacie pliku tekstowego .TXT, statystyk zw. z użytkowaniem urządzenia, które obejmują: - liczniki przygotow. napojów; - Lista błędów - wykonanie cykli konserwacji.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
AKTUALIZACJA FW	Ta funkcja umożliwia aktualizację oprogramowania sprzętowego urządzenia do nowszej wersji (dostarczanej przez serwis Saeco (grupa Evoca)) za pośrednictwem pamięci USB. Wybranie tej opcji przyciskiem OK powoduje ponowne uruchomienie urządzenia. Urządzenie jest uruchamiane ponow. tylko, jeśli plik aktual. znajduje się na pamięci i jest prawidłowy; w przeciwnym razie pojawia się komunikat o błędzie i można wyjść z procedury aktualizacji.
BLUETOOTH	Ta funkcja umożliwia zarządzanie modulem bluetooth i powiązanych z nim funkcjami urządzenia
NR SERYJNY MASZINY	Ta funkcja umożliwia odczytanie numeru seryjnego maszyny
AKTYWACJA	Ta funkcja umożliwia aktywację modułu bluetooth, jeśli urządzenie jest w niego wyposażone
tak	Umożliwia włączenie funkcji modułu bluetooth i ponowne uruchomienie urządzenia
nie	Wyłącza moduł bluetooth
BLOKADA KŁAWIATURY	Ta funkcja umożliwia zablokowanie przycisków napojów na klawiaturze, pozostawiając włączone tylko przyciski nawigacji menu. Ma to na celu zobowiązanie użytkownika do korzystania z aplikacji w celu zamawiania napojów.
On	Blokuje klawiaturę interfejsu urządzenia. Tylko przyciski nawigacyjne pozostają włączone
Off	Odblokuje klawiaturę interfejsu urządzenia.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.

POZYCJA MENU	Opis
Statystyki	Ta funkcja umożliwia wejście do trybu wyświetlania następujących pozycji: - Liczniki produktów - Lista błędów - Liczniki odpapniania i myć
napoje	Ta funkcja wyświetla liczbę wytworzonych przez urządzenie produktów z podziałem na poszczególne rodzaje napojów.
CAŁOŚĆ.	W tej sekcji można wyświetlić całkowitą liczbę napojów wytworzonych od rozpoczęcia korzystania z urządzenia. Liczników tych nie można wyzerować.
Espresso	Suma wszystkich wytworzonych napojów Espresso.
Espresso x2	Suma wszystkich wytworzonych napojów Espresso x2.
Coffee	Suma wszystkich wytworzonych napojów Coffee.
Coffee x2	Suma wszystkich wytworzonych napojów Coffee x2.
Manual Brewing	Suma wszystkich wytworzonych napojów Manual Brewing.
AMERICANO	Suma wszystkich wytworzonych napojów Americano.
HOT WATER	Suma wszystkich wytworzonych napojów Hot water.
Cappuccino	Suma wszystkich wytworzonych napojów Cappuccino.
Latte Macchiato	Suma wszystkich wytworzonych napojów Latte macchiato.
milk	Suma wszystkich wytworzonych napojów Milk.
HISTORIA NAP. KAW.	Suma wszystkich wytworzonych napojów na bazie kawy.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
CZĘŚCIOWE	W tej sekcji można wyświetlić sumę wszystkich wytworzonych napojów w stosunku do ostatniego razu, kiedy te liczniki „częściowe” zostały skasowane.
Espresso	Określa, ile razy zaparzone kawę espresso od ostatniego RESETOWANIA.
Espresso x2	Określa, ile razy zaparzone napój Espresso x2 od ostatniego SKASOWANIA.
Coffee	Określa, ile razy zaparzone napój Coffee od ostatniego SKASOWANIA.
Coffee x2	Liczba napojów Coffee x2 wytworzonych od ostatniego SKASOWANIA.
Manual Brewing	Liczba napojów Manual Brewing wytworzonych od ostatniego SKASOWANIA.
AMERICANO	Określa, ile razy zaparzone napój Americano od ostatniego SKASOWANIA.
HOT WATER	Określa, ile razy wytworzono napój Hot water od ostatniego SKASOWANIA.
Cappuccino	Określa, ile razy zaparzone napój Cappuccino od ostatniego SKASOWANIA.
Latte Macchiato	Określa, ile razy zaparzone mleko z kawą (latte macchiato) od ostatniego RESETOWANIA.
milk	Określa, ile razy wytworzono napój Milk od ostatniego SKASOWANIA.
KASOWANIE	Resetuje wszystkie liczniki „częściowe” zaparzonych napojów.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Błędy	Ta funkcja umożliwia obsługę i wyświetlanie błędów, które wystąpiły w urządzeniu: - LISTA - Kasowanie błędów
LISTA	Ta funkcja umożliwia wyświetlanie błędów, które wystąpiły w urządzeniu.
Kasowanie błędów	Ta funkcja umożliwia kasowanie listy błędów
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Woda	W tej sekcji można wyświetlić informacje dotyczące użytkowania urządzenia pod kątem czynności serwisowych i ogólnego użycia wody
Odpapnianie	W tej sekcji wyświetlane są dane statystyczne dotyczące uruchomionych w urządzeniu cykli odpapniania.
OD OSTATN.	Wskazuje liczbę impulsów turbiny przetworzonych od ostatniego momentu, w którym została ukończona faza mycia w ramach odpapniania
OD PRZEDOST.	Wskazuje liczbę impulsów turbiny przetworzonych od przedostatniego momentu, w którym została ukończona faza mycia w ramach odpapniania
OD TRZ. OD KOŃCA	Wskazuje liczbę impulsów turbiny przetworzonych od trzeciego od końca i przedostatn. momentu, w którym została ukończona faza mycia w ramach odpapniania
WYKONANIA	Wskazuje całkowitą liczbę operacji odpapniania wykonan. w urządzeniu. Liczba wykonań świadczy o tym, ile razy wykonano odpapnianie. Odpapnianie uważa się za wykonane, kiedy doprowadza się do końca przynajmniej pierwszą fazę, czyli mycie z odpapniaczem.

POZYCJA MENU	Opis
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
MYCIE BLOKU	Ta funkcja pozwala na wyświetlenie liczników związanych z wykonanymi cyklami mycia bloku zaparzającego.
WYKONANIA	Wskazuje liczbę wykonanych operacji mycia bloku zaparzającego
OD OSTATN.	Wskazuje liczbę impulsów turbiny przetworzonych od ostatniego momentu, w którym został ukończony pełen cykl mycia bloku zaparzającego.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
MYCIE CAPP.	Ta funkcja pozwala na wyświetlenie liczników dotyczących wykonanych operacji mycia Cappuccinatore.
MYCIE STANDARDOWE	Wskazuje liczbę wykonanych operacji mycia standardowego Cappuccinatore.
MYCIE SZYBKIE	Wskazuje liczbę wykonanych operacji mycia szybkiego Cappuccinatore.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
OD WYPRODUK.	Wskazuje całkowitą liczbę impulsów przetworzonych przez urządzenie od momentu wprowadzenia go do eksploatacji.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Wyjdź	Ta pozycja umożliwia użytkownikowi powrót do wyższego poziomu menu.
Wyjdź	Ta funkcja umożliwia powrót do menu głównego

8.3.4 Ustawienie hasła

HASŁO powinno być ustawione przez administratora, aby zabezpieczyć urządzenie przed dostępem osób nieupoważnionych i ewentualną zmianą jego regulacji oraz awarią.

Można ustawić dwa hasła dostępu do dwóch różnych menu urządzenia.

Aby ustawić HASŁO, należy wykonać następujące czynności:

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

Menu techniczne
Ustawienia
Statystyki
Wydź

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

Ustawienia
Menu kredytów
KONFIG. NAPOJÓW
Menu urządzenia

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

Ustawienia
Menu kredytów
KONFIG. NAPOJÓW
Menu urządzenia

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść. Pojawi się następująca strona:

Menu urządzenia
Menu ogólne
Menu wyświetlacza
Menu wody

Nacisnąć przycisk „OK”, aby przejść do pozycji „MENU OGÓLNE”. Pojawi się następująca strona:

Menu ogólne
Dźwięk
Tryb eko
Ustaw. Stand-by

Przewinąć menu za pomocą przycisku „Down” i wybrać pozycję „HASŁO UŻ.”, aby ustawić hasło użytkownika lub pozycję „HASŁO TEC.”, aby ustawić hasło technika.

Menu ogólne
Temperatura
HASŁO UŻ.
HASŁO TEC.

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść. Pojawi się następująca strona:

HASŁO TEC.			
0	0	0	0

Wprowadzanie hasła:

Nacisnąć przycisk „Up” lub „Down”, aby ustawić wybraną liczbę. Nacisnąć przycisk „OK”, aby przejść do kolejnej liczby.

Powtórzyć punkty aż do wprowadzenia ustawionego hasła. Po wprowadzeniu ost. numeru następuje powrót do poprzed. ekranu menu.

Procedura zmiany ustawionego już hasła jest taka sama.

9 DZIAŁANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA

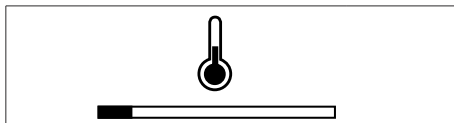
 Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia i odpowiedniego przygotowania, tylko jeżeli są pod opieką osoby za nie odpowiedzialnej oraz po uprzednim ich pouczeniu co do bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim zagrożeń.

 Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez opieki osoby dorosłej.

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

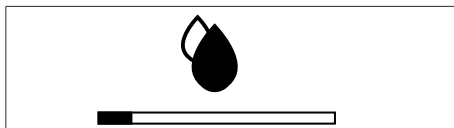
9.1 Nagrzewanie i płukanie

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



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

Po nagraniu się urządzenie wykonuje cykl płukania obwodów wewnętrznych.



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

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

-  Można przerwać cykl poprzez naciśnięcie podświetlanego przycisku.



Gdy pojawia się logo, urządzenie jest gotowe do pracy.

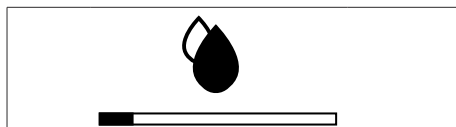
-  Jeżeli urządzenie jest używane po raz pierwszy lub przez dłuższy czas nie było używane, należy skontaktować się z administratorem w celu wykonania rozruchu.

9.2 Cykl płukania/automatycznego zczyszczenia

Cykl ten umożliwia przepłukanie wewnętrznego obwodu kawy świeżą wodą. Ten cykl wykonywany jest:

- Przy uruchamianiu urządzenia (gdy boiler jest zimny);
- Podczas fazy przygotowywania Stand-by (jeśli został zaparzony co najmniej jeden rodzaj kawy);

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



Poczekać, aż ten cykl zakończy się automatycznie. Można przerwać nalewanie poprzez naciśnięcie podświetlanego przycisku.

9.3 Urządzenie przyjazne dla środowiska: Stand-by

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

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

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

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

9.4 Parzenie kawy

Aby zaparzyć kawę, należy nacisnąć:

przycisk „Espresso”, aby zaparzyć kawę espresso; przycisk „Coffee”, aby zaparzyć napój Coffee; przycisk „Manual Brewing” do zaparzania kawy o różnej wysokości, jaką może wybrać użytkownik; przycisk „Americano”, aby nalać kawę po amerykańsku;

Następnie rozpocznie się cykl parzenia:

Aby zaparzyć 1 kawę, należy nacisnąć odpowiedni przycisk jeden raz.

Aby zaparzyć 2 kawy, należy nacisnąć odpowiedni przycisk kolejno 2 razy. Funkcja ta nie jest dostępna w przypadku napoju „Americano” i w przypadku napoju „Manual Brewing”.

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

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

Po zakończeniu cyklu wstępnego parzenia kawa zacznie wypływać z dozownika. Parzenie kawy zostanie automatycznie zakończone, gdy ustawiony poziom zostanie osiągnięty. można jednak przerwać parzenie kawy poprzez ponowne naciśnięcie przycisku wybranego produktu, kiedy dana dioda nie miga, a świeci światłem stałym.

 Urządzenie przystosowano do parzenia prawdziwego espresso. Cecha ta może nieco wydłużyć czas parzenia, zwiększając intensywność smaku kawy.

9.5 Cappuccinatore

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

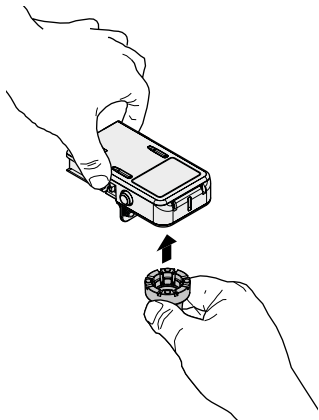
 Przed użyciem Cappuccinatore należy go dokładnie wyczyścić zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

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

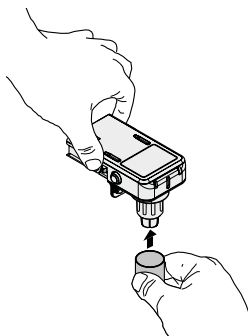
 Używać tylko z mlekiem lub wodą do czyszczenia.

9.5.1 Instalacja Cappuccinatore

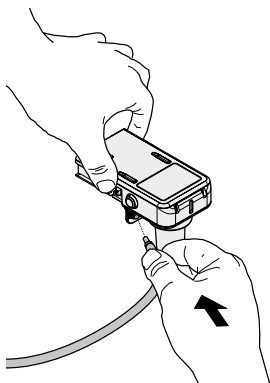
Nałożyć złączkę na Cappuccinatore.



Nałożyć chromowaną obudowę na Cappuccinatore.



Włożyć rurkę po lewej stronie złączki.



9.6 Parzenie cappuccino

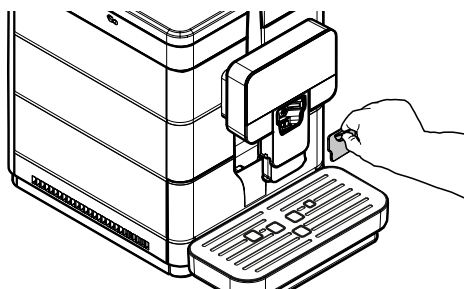
Urządzenie umożliwia szybkie parzenie cappuccino poprzez wciśnięcie zaledwie jednego przycisku.

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

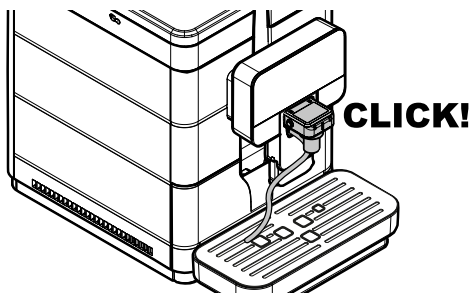
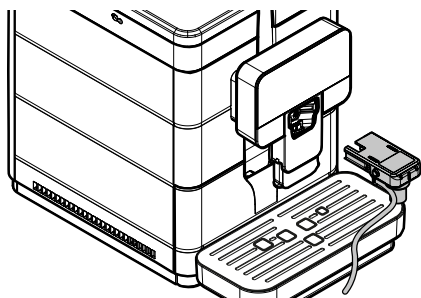
👉 Zaraz po użyciu Cappuccinatore do spieniania mleka należy wykonać czyszczenie (zob. punkt „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)");

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

Zdjąć pokrywkę z przedniej części.

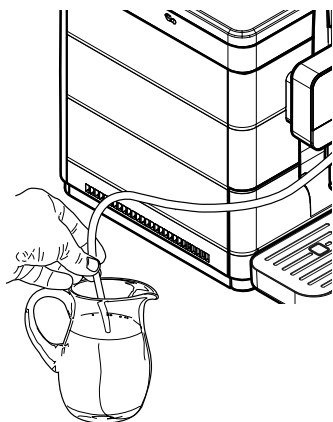


Włożyć Cappuccinatore do obsady aż do samego końca. Sprawdzić, czy się nie wysuwa.



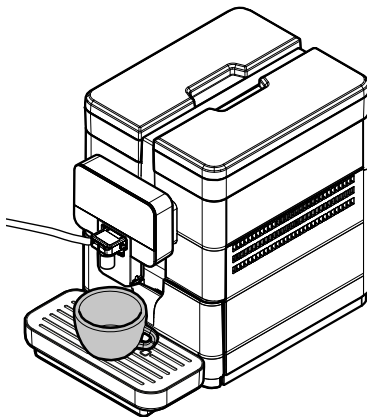
⚠ Przed użyciem należy wyczyścić Cappuccinatore zgodnie z opisem przedstawionym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”.

Włożyć czystą rurkę bezpośrednio do pojemnika na mleko.



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

Ustawić filiżankę pod dozownikiem.



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

Po zakończeniu nagrzewania wstępnego urządzenie rozpoczyna parzenie cappuccino.



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

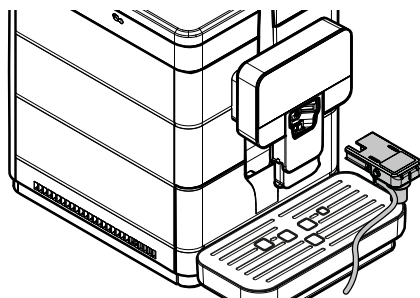
Po zakończeniu nalewania mleka urządzenie naleje kawę. Można zakończyć nalewanie poprzez naciśnięcie przycisku „Cappuccino”.



Można delektować się smakiem cappuccino jak w prawdziwej kawiarni.

Po użyciu Cappuccinatore należy je wyczyścić zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”. Zdjąć pojemnik i wyczyścić go w razie potrzeby.

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



9.7 Nalewanie mleka z kawą (latte macchiato)

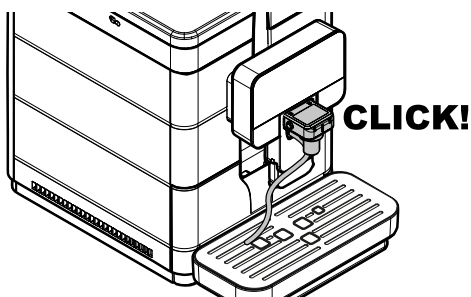
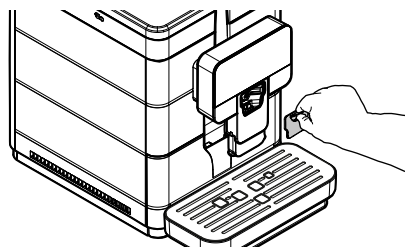
Urządzenie umożliwia parzenie mleka z kawą (latte macchiato) po wciśnięciu zaledwie jednego przycisku.

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

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

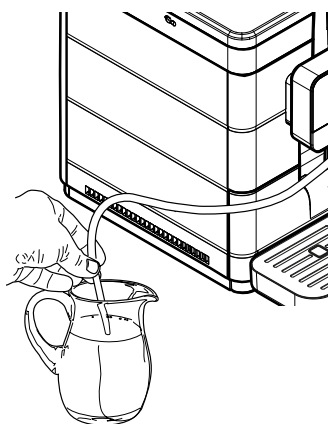
👉 Oczyszczyć z zewnątrz rurę zanurzoną przy pomocy wilgotnej ściereczki. Zapewni to doskonałe wyczyszczenie wszystkich części z ewentualnych resztek mleka.

Zdjąć pokrywkę z przedniej części.



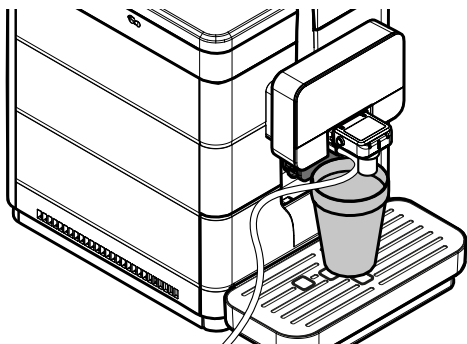
⚠ Przed użyciem należy wyczyścić Cappuccinatore zgodnie z opisem przedstawionym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”.

Włożyć czystą rurkę bezpośrednio do pojemnika na mleko.



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

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



Gdy urządzenie będzie gotowe, należy nacisnąć przycisk „Latte macchiato”, aby rozpocząć parzenie mleka z kawą (latte macchiato). Urządzenie automatycznie przygotowuje mleko z kawą (latte macchiato).

Po użyciu Cappuccinatore należy je wyczyścić zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”. Zdjąć pojemnik i wyczyścić go w razie potrzeby.

9.8 Nalewanie Milk

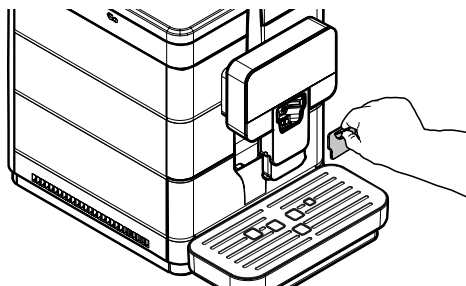
Urządzenie umożliwia szybkie nalanie gorącego mleka po naciśnięciu zaledwie jednego przycisku.

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

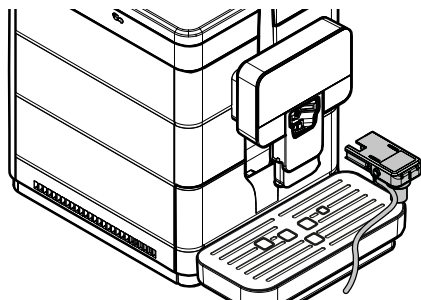
 Zaraz po użyciu Cappuccinatore do spieniania mleka należy wykonać czyszczenie (zob. punkt „Czyszczenie Cappuccinatore (po każdym użyciu)”);

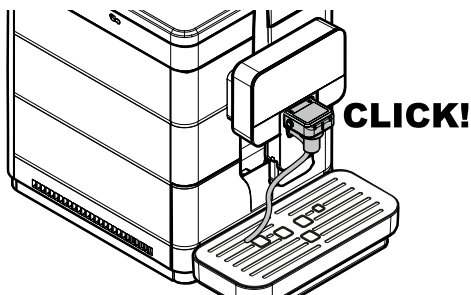
 Oczyszczyć z zewnątrz rurę zanurzoną przy pomocy wilgotnej ściereczki. Zapewni to doskonałe wyczyszczenie wszystkich części z ewentualnych resztek mleka.

Zdjąć pokrywkę z przedniej części.

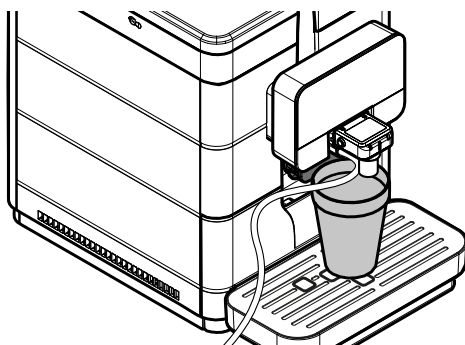


Włożyć Cappuccinatore do obsady aż do samego końca. Sprawdzić, czy się nie wysuwa.





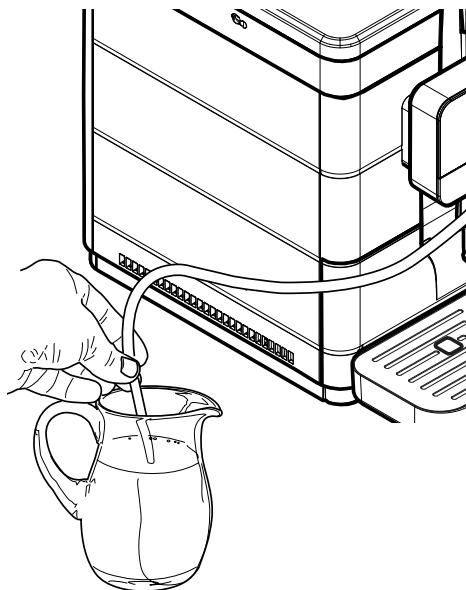
Do zaparzenia zalecamy stosowanie wysokich szklanek, odpowiednio przesuwając dozownik kawy.



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

Włożyć czystą rurkę bezpośrednio do pojemnika na mleko.

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



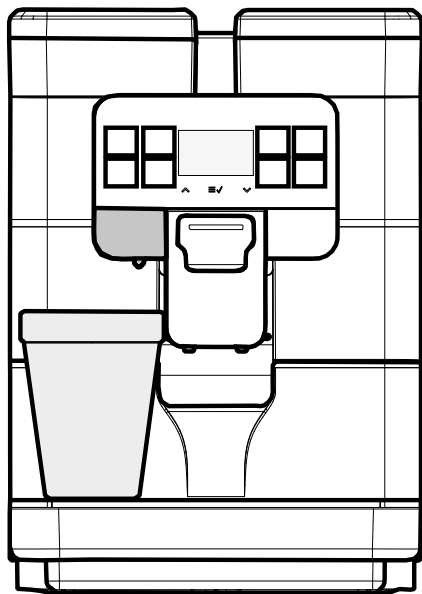
9.9 Nalewanie gorącej wody

- ⚠ Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku nalewania gorąca woda lub para może przez chwilę pryskać.

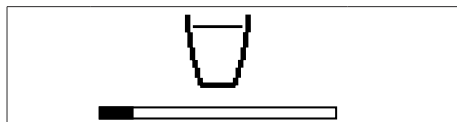
- ⚠ Dozownik gorącej wody może być bardzo rozgrzany. Nie wolno dotykać go gołymi rękami.

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

Przed nalaniem gorącej wody należy się upewnić, czy urządzenie jest gotowe do użycia. Ustawić pojemnik pod dozownikiem gorącej wody.



Nacisnąć przycisk nalewania „Hot Water”. Za chwilę z dozownika gorącej wody zacznie wypływać gorąca woda.
Na wyświetlaczu pojawi się:



Parzenie produktu automatycznie się kończy, gdy ustawiony poziom zostanie osiągnięty. Jeżeli została nalana żądana ilość, można przerwać nalewanie produktu poprzez ponowne naciśnięcie przycisku „Hot Water”.

9.10 Regulacja ilości produktu w filiżance

Urządzenie umożliwia regulację wielkości produktów zaparzanych w filiżance w zależności od wymagań konsumenta i wielkości kubków/filiżanek. Regulację wielkości produktów może wykonać administrator za pomocą klawiatury, ale wzrokowo. Ilość produktu reguluje się podczas zaparzania. Tylko w przypadku kawy po amerykańsku, ze względu na specyficzny cykl parzenia, możliwa jest regulacja dawki i wartości procentowej wody w formie parametrycznej.

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

Menu techniczne
Ustawienia
Statystyki
Wyjdz

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

Ustawienia
Menu kredytów
KONFIG. NAPOJÓW
Menu urządzenia

Aby wybrać poz. „KONFIG. NAPOJÓW”, należy nacisnąć przycisk „DOWN”.

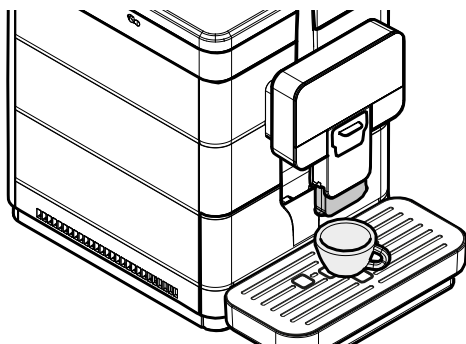
Ustawienia
Menu kredytów
KONFIG. NAPOJÓW
Menu urządzenia

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.

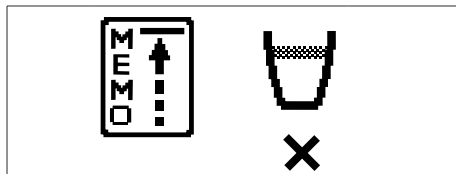
KONFIG. NAPOJOW
Espresso
Coffee
HOT WATER

Wybrać napój, który zamierza się zaprogramować i zatrzymać parzenie w dowolnym momencie, jak wskazano na wyświetlaczu. Tytułem przykładu przedstawiono programowanie kawy espresso.

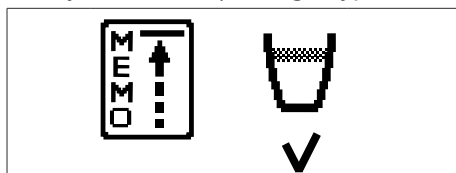
Ustawić filiżankę pod dozownikiem.



Wybrać pozycję „Espresso”. Naciśnąć przycisk „OK”, aby wejść. Urządzenie rozpoczyna parzenie kawy. Na wyświetlaczu pojawia się ekran:



„X” pod filiżanką oznacza, że proces można zablokować (aktywna jest nadal faza mielenia). Naciśnięcie w tym momencie przycisku „OK” powoduje anulowanie zapisu w pamięci. Wyłącznie kiedy na wyświetlaczu pod filiżanką widnieje „V”, można zapisać regulację dawki.



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

Ta metoda regulacji jest odpowiednia w przypadku wszystkich produktów oprócz „KAWY PO AMERYKAŃSKU”. Aby wyregulować wielkość tego produktu, należy użyć metody konfiguracji z zastosowaniem parametrów. Metoda ta pozwala na ustawienie wartości wielkości napoju i ilości wody bezpośrednio za pomocą klawiatury. Ta metoda wymaga przeprowadzenia kontroli zaparzania w celu ustalenia rzeczywistej ilości zaparzanego produktu.

Poniżej przedstawiono wszystkie wymagane sekwencje czynności.

Naciśnąć przycisk „DOWN”, aby wybrać napój „KAWA PO AMERYKAŃSKU”.

KONFIG. NAPOJOW
Latte Macchiato
milk
AMERICANO

Naciśnąć przycisk „OK”, aby wejść.

AMERICANO
WIELKOŚĆ NAPOJU
IŁOŚĆ WODY
Wydź

Naciśnąć przycisk „OK”, aby wybrać „WIELKOŚĆ NAPOJU”.

WIELKOŚĆ NAPOJU
535

Naciśnąć przycisk „DOWN” lub przycisk „UP”, aby wybrać żądaną wartość, przesuwając pasek. Liczba umieszczona z boku określa wartość paska (w impulsach). Następnie naciśnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić i wyjść.

Naciśnąć przycisk „DOWN”, aby wybrać menu „IŁOŚĆ WODY”.

AMERICANO
WIELKOŚĆ NAPOJU
IŁOŚĆ WODY
Wydź

Naciśnąć przycisk „OK”, aby wejść.

IŁOŚĆ WODY
NISK. (30%)
ŚRED. (50%)
WYS. (70%)

Naciśnąć przycisk „DOWN” lub przycisk „UP”, aby ustawić odpowiednią wartość. Następnie naciśnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić i wyjść. Po zakończeniu tej fazy napój jest zaprogramowany. Zalecamy wykonanie kontroli wzrokowej rezultatu.

9.11 Obsługa urządzenia z kredytami

 Ta funkcja może być włączona i wyłączona przez administratora.

Urządzenie jest przystosowane do obsługi zaparzania napojów według dostępnych kredytów; możliwa ilość zaparzeń produktów zależy od liczby kredytów wprowadzonych przez administratora. Po wyczerpaniu kredytów nie można już zaparzać produktów na bazie kawy.

Pozostałe kredyty widoczne są na ekranie „gotowości do pracy”, jeśli włączono funkcję „POKAŻ KREDYTY”.

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

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

9.12 Opróżnianie kasetki na fusy i tacy ociekowej

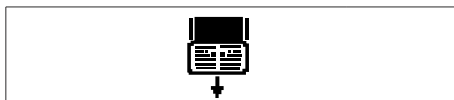
 Operację tę należy wykonywać, gdy urządzenie jest włączone i/lub pracuje w trybie stand-by.

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

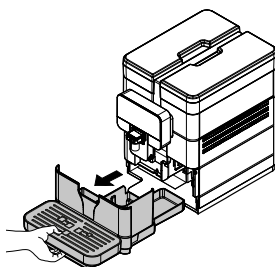
Na wyświetlaczu pojawi się:



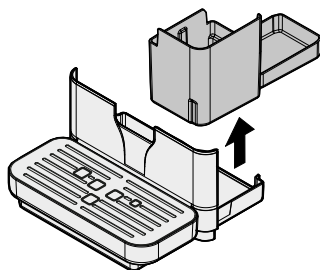
Jeżeli kasetka na fusy nie zostanie opróżniona po 5 cyklach parzenia kawy, urządzenie zablokuje się, a na wyświetlaczu pojawi się:



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



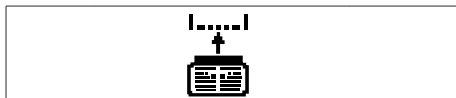
Podnieść kasetkę na fusy.



Opróżnić kasetkę na fusy i tacę ociekową.

 Należy oddzielnie odpowiednio usunąć płyny i fusy.

Tylko gdy na wyświetlaczu pojawi się:



Można włożyć kasetkę na fusy i tacę ociekową do urządzenia.

 Jeżeli taca ociekowa zostanie włożona bez kasetki na fusy, urządzenie nie pozwoli na zaparzanie produktów.

Po włożeniu ich na wyświet. pojawia się:



Urządzenie jest gotowe do parzenia kawy.

9.13 BLUETOOTH

(*jeśli dotyczy danego urządzenia)

Urządzenie jest przystosowane do korzystania z firmowego modułu Bluetooth (dalej BT). Jeśli moduł jest obecny, należy go włączyć w menu technicznym, pozycja BLUETOOTH. W punkcie „Opis komunikatów menu technicznego” w rozdziale „Menu programowania” zamieszczono opis dostępnych poleceń.



BT umożliwia:

- Zdalne dokonywanie wyborów za pomocą aplikacji „Saeco Pro Up”, również bez rejestracji. Aplikację można pobrać, skanując poniższy kod QR.



- Skonfigurowanie urządzenia do zarządzania kredytami za pośrednictwem portalu „Saeco Pro Up”. Poświęcona tej funkcji instrukcja jest dostępna na stronie internetowej eCommerce EVOCA. Poniżej zamieszczono link do eCommerce EVOCA. <https://ecommerce.evocagroup.com/> Na stronę można także przejść skanując poniższy kod QR.



- Przeprowadzić procedurę uwierzytelniania.
- Wybrać markę Saeco.
- Wybrać „Wyszukiwanie”.
- Wybrać „Dokumenty”.
- Wybrać „Instrukcje zestawu” w polu „Typ dokumentu”.
- Wpisać „New Royal” w polu „Opis modelu”.
- Nacisnąć przycisk „Wyszukaj”.
- Kliknąć następującą ikonę:



- Wybrać odpowiednią instrukcję.

- Zamówić i/lub przesłać kredyty na urządzenie z aplikacji „Saeco Pro Up”, jeśli jest się zalogowanym jako zarejestrowany i aktywowany użytkownik.
- Przeprowadzić regulację ustawień technicznych bezpośrednio z aplikacji „Saeco Pro Up”, jeśli jest się zalogowanym jako zarejestrowany i aktywowany użytkownik.



W przypadku pracy konserwacyjnych przy włączonej maszynie przed jakąkolwiek operacją należy odłączyć okablowanie przyłączeniowe zestawu bluetooth.

10 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

10.1 Ogólne uwagi dotyczące prawidłowej pracy urządzenia

 Elementy, których nie można zdemontować, oraz urządzenie należy czyścić tylko zimną lub letnią wodą przy pomocy wilgotnej ściereczki i miękkiej gąbki, chyba że w instrukcji podano inne zalecenia.

 Nie kierować bezpośredniego strumienia wody na elementy i/lub urządzenie.

Regularna konserwacja i regularne czyszczenie zachowują i utrzymują sprawność urządzenia przez dłuższy czas oraz gwarantują przestrzeganie zasad higieny.

Aby zapewnić poprawną pracę urządzenia, należy przestrzegać zasad i częstotliwości określonych w „PLANIE KONSERWACJI”.

10.2 Bieżące czyszczenie i konserwacja

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

 Wszystkie elementy należy myć tylko w letniej wodzie bez użycia detergentów lub rozpuszczalników, które mogą spowodować zmianę kształtu lub działania tych elementów.

 Nie wolno myć wyjmowanych elementów w zmywarce do naczyń.

 Nie wolno czyścić elementów elektrycznych przy pomocy wilgotnych ściereczek i/lub środków odtłuszczających. Resztki kurzu należy usuwać suchym strumieniem sprężonego powietrza lub ściereczką antystatyczną.

10.2.1 Plan konserwacji

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

A Po każdym użyciu

B Po pojawieniu się sygnalizacji

C Codziennie

D Co tydzień

E Co tydzień lub po zaparzeniu 500 kaw

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

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

10.2.2 Czyst. zbiornika ściek. wody i kasetki na fusy

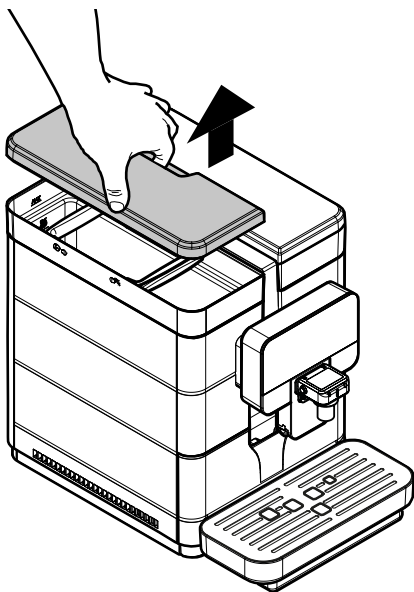
Kasetkę na fusy należy opróżnić i wyczyścić zawsze wtedy, kiedy sygnalizuje to urządzenie; zaleca się jednak opróżnianie jej codziennie. W tym celu należy zapoznać się z punktem „Opróżnianie kasetki na fusy i tacy ociekowej”.

Podczas wykonywania konserwacji urządzenia należy wyjąć i odpowiednio wyczyścić kasetkę na fusy.

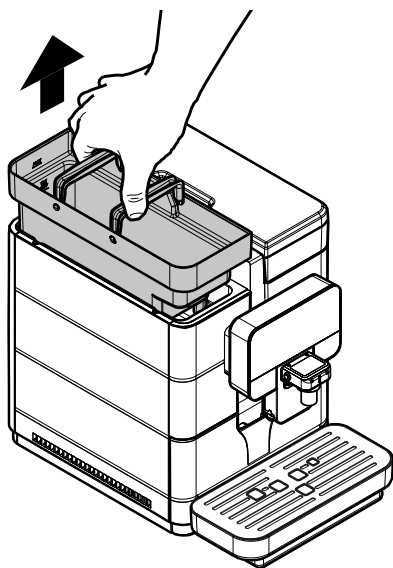
Przy tej okazji należy również wyczyścić kratki do odstawiania filiżanek.

10.2.3 Czyszczenie pojemnika na wodę

Zdjąć pokrywkę pojemnika na wodę.



Wyjąć pojemnik. podnieść go przy pomocy odpowiednich uchwytów zamontowanych wewnątrz.



Umyć delikatnym środkiem czyszczącym, opłukać świeżą wodą i starannie wytrzeć.

10.2.4 Czyszczenie szybkie Cappuccinatore (po każdym użyciu)

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

⚠ Po użyciu należy szybko przepłukać obwód mleka, aby zawsze zapewnić idealną czystość.

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

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

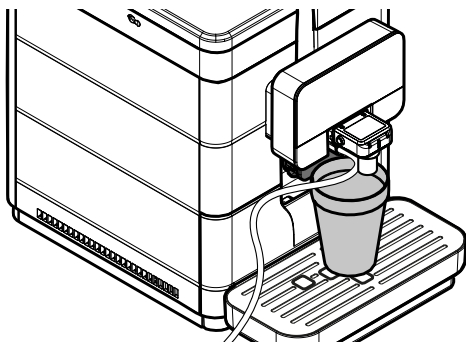
Po każdym nalaniu mleka na wyświetlaczu pojawia się przez kilka sekund następujący komunikat.

URUCHOMIĆ MYCIE SZYBKIE CAPPUCCINATORE?	
☒ tak	☐ nie 5

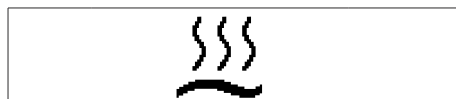
W celu opłukania obwodu należy wykonać następujące czynności: Wybrać „TAK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:

UMIEŚĆ ZBIORNIK POD Cappuccinatore	
☒ OK	☐ Wyjdź

Ustawić pojemnik pod dozownikiem Cappuccinatore.



Wybrać „OK” i nacisnąć przycisk „OK”. Urządzenie nalewa wodę w ilości wystarczającej do przepłukania obwodu mleka. Na wyświetlaczu pojawiają się następujące komunikaty:



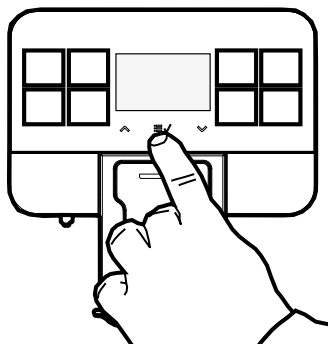
Wyjąć pojemnik.

Aby zrezygnować z płukania, należy wybrać przyciskiem strzałki opcję „NIE”. Nacisnąć przycisk „OK”. Po pewnym czasie żądanie płukania automatycznie znika, a urządzenie przechodzi w stan gotowości do pracy.

 Zawsze należy pamiętać, że mleko powinno być przechowywane w lodówce, jeżeli nie jest używane.

Ta funkcja umożliwia utrzymanie optymalnej czystości i odpowiednich warunków pracy urządzenia, jednak w żadnym przypadku nie może stanowić jedynej metody czyszczenia obwodu mleka.

Szybkie czyszczenie Cappuccinatore można wykonać w dowolnym momencie w następujący sposób: Włączyć urządzenie i wcisnąć przycisk „OK”.



Pojawi się następująca strona:



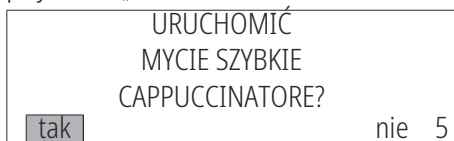
Wybrać pozycję „MENU UŻYTKOWN.” i nacisnąć „OK”. Pojawi się następująca strona:



Nacisnąć przycisk „Down”, aby wybrać „MYCIE CAPP.”, a następnie nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić. Pojawi się następująca strona:



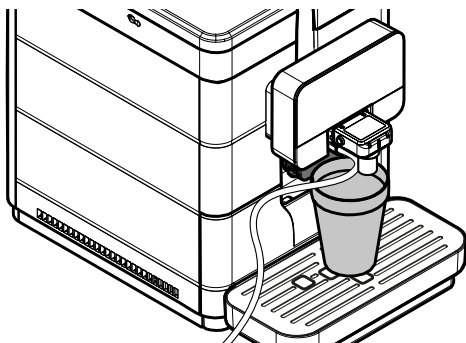
Wybrać pozycję „SZYBK.” i potwierdzić przyciskiem „OK”.



Wybrać „TAK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



Ustawić pojemnik pod dozownikiem Cappuccinatore.



Wybrać „OK” i nacisnąć przycisk „OK”. Urządzenie nalewa wodę w ilości wystarczającej do przepłukania obwodu mleka. Na wyświetlaczu pojawiają się następujące komunikaty:



W tym przypadku mycie jest wykonywane gorącą wodą i nie jest używana rurka zasysająca. Po zakończeniu cyklu czyszczenia konieczne należy umyć rurkę pod bieżącą wodą. Poczekać, aż cykl zakończy się automatycznie. Urządzenie będzie gotowe do pracy.

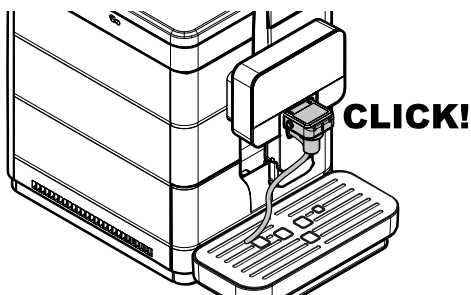
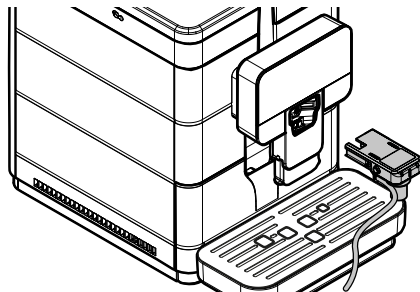
10.2.5 Dokładne czyszczenie Cappuccinatore

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

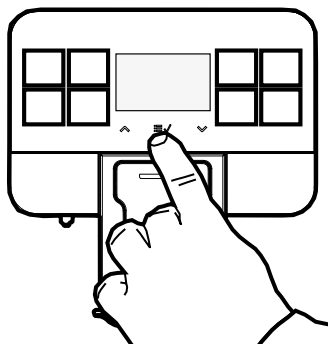
Jeżeli użytkownik nie będzie go czyścił przed i po każdym użyciu, może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

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

Sprawdzić, czy Cappuccinatore jest prawidłowo włożony.



Włączyć urządzenie i wcisnąć przycisk „OK”.



Pojawi się następująca strona:

Menu
Menu użytk.
Menu techniczne
Wyjdź

Wybrać pozycję „MENU UŻYTKOWN.” i nacisnąć „OK”. Pojawi się następująca strona:

Menu użytk.
MYCIE BŁOKU
MYCIE CAPP.
Wyjdź

Nacisnąć przycisk „Down”, aby wybrać „MYCIE CAPP.”, a następnie nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić. Pojawi się następująca strona:

MYCIE CAPP.
SZYBK.
Standard
Wyjdź

Wybrać pozycję „STANDAR.” i potwierdzić przyciskiem „OK”.

URUCHOMIĆ MYCIE STANDARDOWE CAPPUCCINATORE?	
tak	nie 5

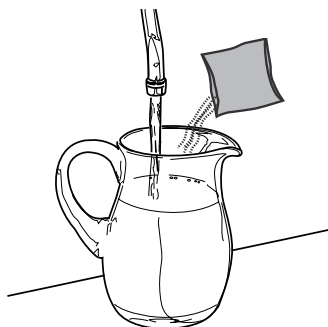
Wybrać „TAK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:

NAPEŁNIJ POJEMNIK Woda	
OK	Wyjdź

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

WLEJ DETERGENT DO ZBIORNIKA Z 1/2 L WODY	
OK	Wyjdź

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



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

WŁOŻ RURKĘ Cappuccinatore DO ZBIORNIKA	
OK	Wyjdź

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

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

UMIEŚĆ ZBIORNIK POD Cappuccinatore	
OK	Wyjdź

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

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

MYCIE STANDA
RDOWE



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

NAPEŁNIJ POJEMNIK
Woda
OK



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

WŁÓŻ DO 1/2 L
WODY RURKĘ
Cappuccinatore



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

UMIEŚĆ ZBIORNIK
POD
Cappuccinatore



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

MYCIE STANDA
RDOWE



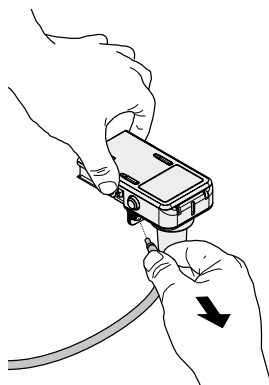
Urządzenie wykonuje cykl płukania
Cappuccinatore. Pasek przedstawia postęp
płukania.

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

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

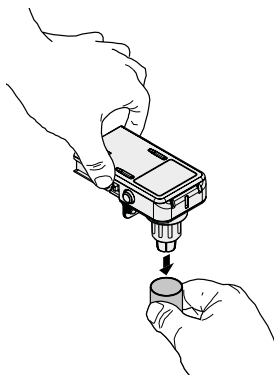
 Poniżej wyjaśniono, w jaki
sposób należy zdemontować
i umyć Cappuccinatore ze
złączką po lewej stronie.
Jeżeli złączka zamontowana
jest po prawej stronie, należy
wykonać te same czynności,
z tym że należy zdjąć rurkę
zasysającą i włożyć ją po
stronie przeciwnej do
pokazanej.

Zdjąć rurkę zasysającą z Cappuccinatore.

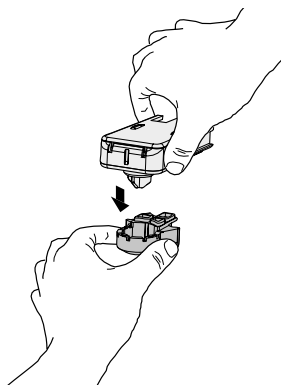


Zdjąć chromowaną obudowę z Cappuccinatore.

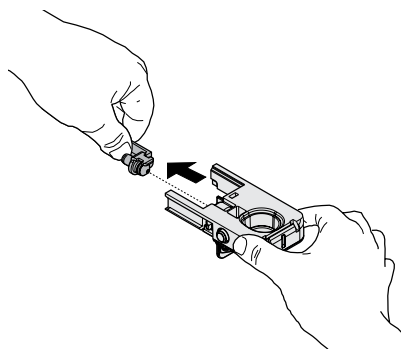
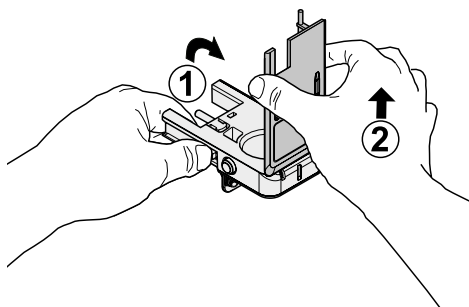
Wyjąć zawór z Cappuccinatore.



Wyjąć pierścień z Cappuccinatore.



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



Umyć elementy pod bieżącą wodą. Sprawdzić, czy zostały usunięte ewentualne osady/zabrudzenia po mleku.

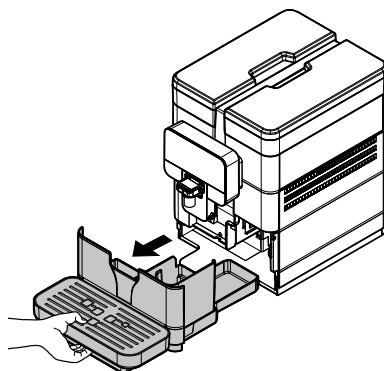
Po umyciu elementów należy je zamontować, wykonując czynności demontażowe w odwrotnej kolejności.



Po umyciu i założeniu Cappuccinatore można go ponownie zainstalować w urządzeniu.

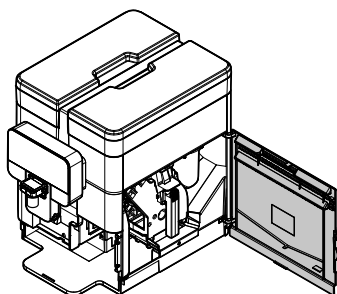
10.2.6 Czyszczenie bloku kawy

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

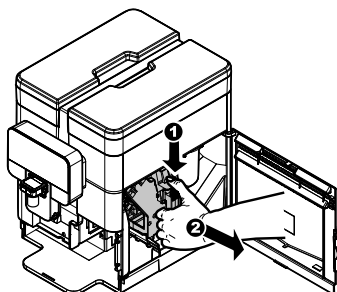


Wyjąć śrubę zapobiegającą przypadkowemu otwarciu drzwiczek przegródki serwisowej. (* tylko w wersji 120V USA).

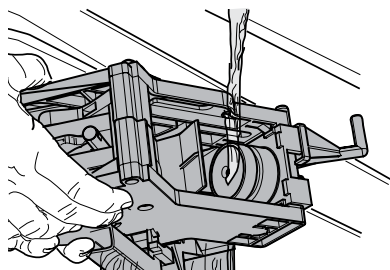
Otworzyć drzwiczki serwisowe.



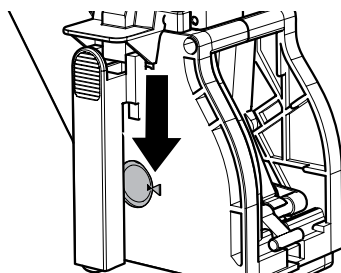
Wyjąć blok kawy, trzymając za specjalny uchwyt i wciskając przycisk „PRESS”. Blok kawy może być myty tylko w letniej wodzie bez detergentu.



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

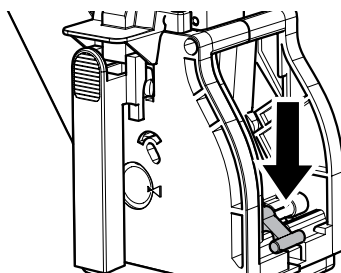


Sprawdzić, czy blok kawy jest w pozycji spoczynku. Dwa punkty odniesienia muszą się na siebie nakładać.

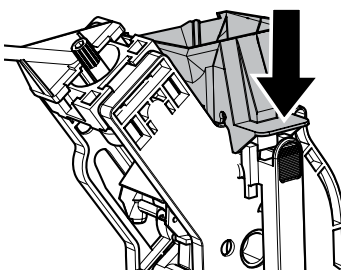


Jeżeli się nie nakładają, należy wykonać następującą czynność:

Sprawdzić, czy dźwignia styka się z podstawą bloku kawy.



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



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

Zamknąć drzwiczki serwisowe.

Ponownie włożyć śrubę zapobiegającą przypadkowemu otwarciu drzwiczek przegródki serwisowej (* tylko w wersji 120V USA).

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

10.2.7 Czyszczenie bloku kawy przy pomocy „pastylek odtłuszczających”

Oprócz cotygodniowego czyszczenia zalecamy wykonywanie cyklu czyszczenia przy pomocy „pastylek odtłuszczających” po zaparzeniu około 500 filiżanek kawy lub raz na miesiąc. Ta czynność uzupełnia proces konserwacji bloku kawy. „Tabletki odtłuszczające” do czyszczenia Zespołu kawy i produkty do konserwacji można kupić u lokalnego sprzedawcy lub w autoryzowanych centrach serwisowych.

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

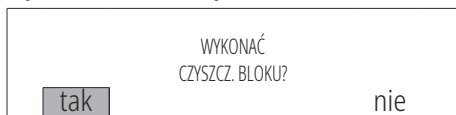
Nie wolno przerywać cyklu mycia. Ta czynność powinna być wykonywana pod nadzorem użytkownika.

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

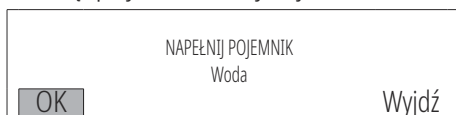
Wejść do menu użytkownika zgodnie z opisem w punkcie „Dostęp do menu użytkownika”.



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



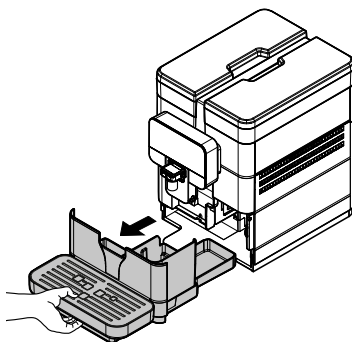
Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.



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

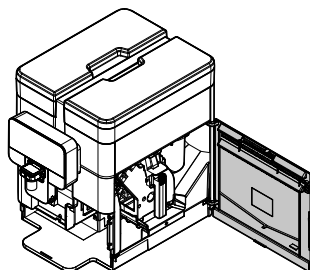


Wysunąć tacę ociekową i kasetkę na fusy.

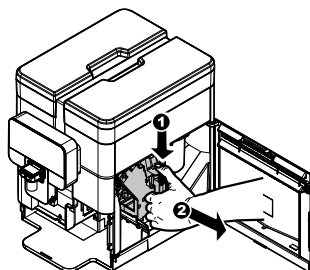


Wyjąć śrubę zapobiegającą przypadkowemu otwarciu drzwiczek przegródki serwisowej. (* tylko w wersji 120V USA).

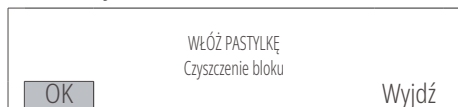
Otworzyć drzwiczki serwisowe.



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

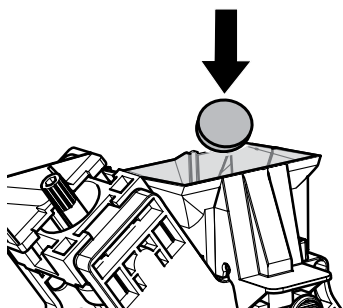


Nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić wyjęcie bloku kawy.

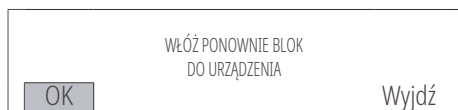


 W przypadku potwierdzenia tej opcji należy obowiązkowo ukończyć cykl. Wybrać „WYJ.”, aby wyjść.

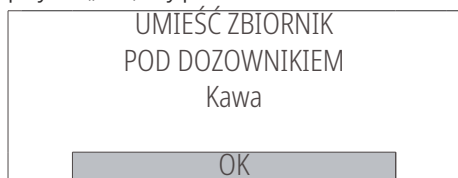
Włożyć pastylkę czyszczącą do bloku kawy i włożyć blok do urządzenia. Należy pamiętać o włożeniu wszystkich elementów i zamknąć drzwiczki. Ponownie włożyć śrubę zapobiegającą przypadkowemu otwarciu drzwiczek przegródki serwisowej (* tylko w wersji 120V USA).



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



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



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



Cykl zostanie automatycznie ukończony przez urządzenie.

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

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

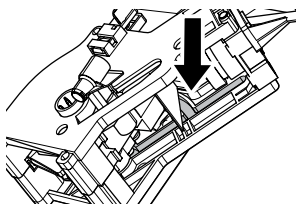
 Przed włożeniem bloku kawy do urządzenia należy się upewnić, że jest on zupełnie suchy.

10.2.8 Smarowanie bloku kawy

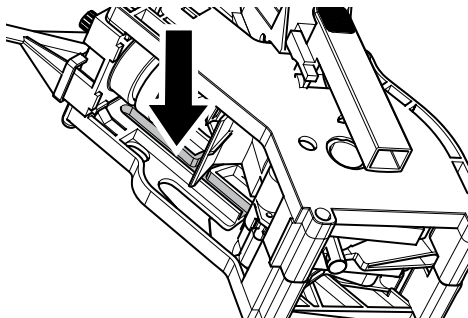
Należy smarować blok kawy po zaparzeniu około 500 filiżanek kawy lub raz na miesiąc. Smar do smarowania zespołu kawy i produkty do konserwacji można kupić u lokalnego sprzedawcy lub w autoryzowanych centrach serwisowych.

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

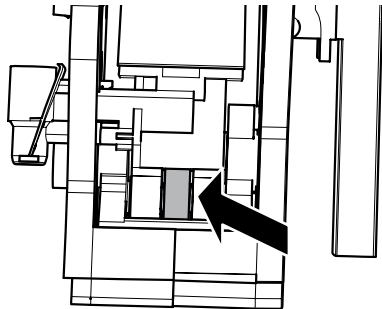
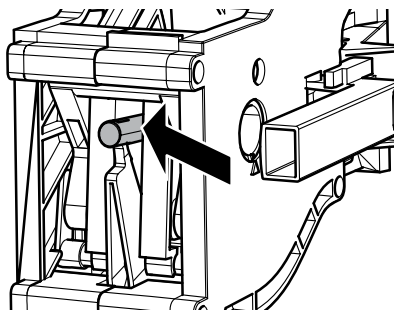
Przed rozpoczęciem smarowania bloku kawy należy go umyć pod bieżącą wodą zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Czyszczenie bloku kawy”. Smarować prowadnice bloku tylko smarem Saeco.



Nakładać smar w sposób jednolity na obie prowadnice boczne.



Nasmarować również wałek.



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

Zamknąć drzwiczki serwisowe.

Ponownie włożyć śrubę zapobiegającą przypadkowemu otwarciu drzwiczek przegródki serwisowej (* tylko w wersji 120V USA).

Włożyć kasetkę na fusy i tacę ociekową.

10.2.9 Odwapnianie

Obecność kamienia jest naturalnym zjawiskiem w wodzie stosowanej w urządzeniu. Należy go regularnie usuwać, ponieważ może doprowadzić do zatkania obwodu wody i kawy w urządzeniu. Urządzenie wskazuje na wyświetlaczu, kiedy konieczne jest odwapnianie.



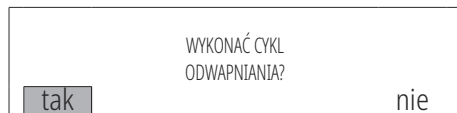
Należy wykonać niżej przedstawione czynności. Należy wykonać tę operację, zanim urządzenie przestanie działać prawidłowo. W tym wypadku gwarancja nie obejmuje naprawy. Środek odkamieniający i produkty konserwacji można kupić u lokalnego sprzedawcy lub w autoryzowanych centrach serwisowych.

⚠ Nie pić roztworu odwapniającego.

⚠ Nie używać w żadnym wypadku octu jako roztworu odwapniającego.

⚠ Przed wprowadzeniem odkamieniacza należy usunąć filtr antywapienny, jeśli jest obecny.

Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OFF. Po zakończonym procesie płukania i nagrzewania pojawia się następujący ekran:

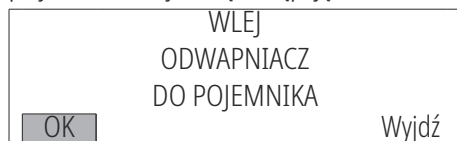


Wybrać „TAK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:

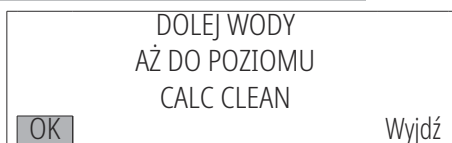


👉 Ekran ten będzie widoczny tylko, jeśli uaktywniono filtr wody.

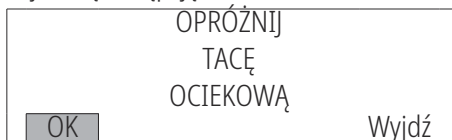
Zdjąć pojemnik z urządzenia i opróżnić go. Wyjąć filtr odwapniający. Wybrać „OK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



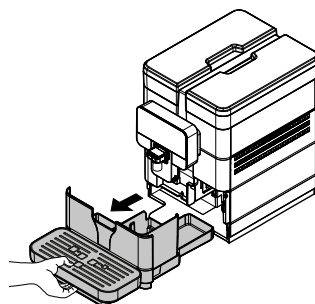
Wlać do pojemnika na wodę 250 ml odwapniacza. Wybrać „OK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



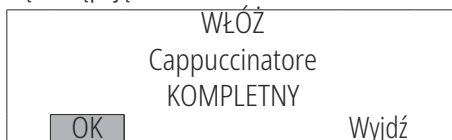
Włożyć pojemnik na wodę. Dolać wody do pojemnika na wodę aż do poziomu „CALC CLEAN”. Wybrać „OK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



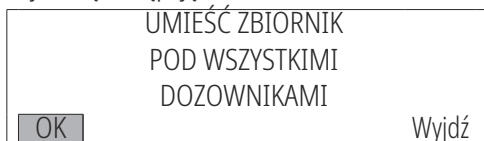
Wyjąć i opróżnić tacę ociekową.



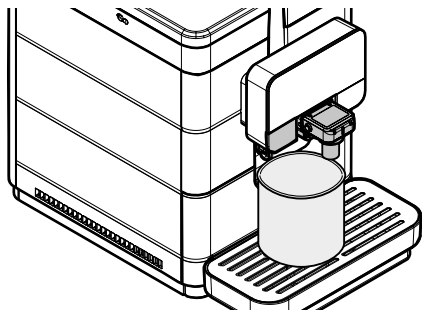
Po opróżnieniu należy włożyć tacę ociekową. Wybrać „OK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



Sprawdzić, czy Cappuccinatore jest prawidłowo włożony. Wybrać „OK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



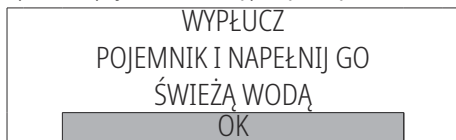
Ustawić duży pojemnik pod dozownikami (gorącej wody i kawy).



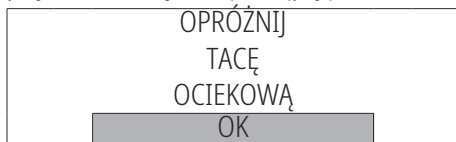
Wybrać „OK” i nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



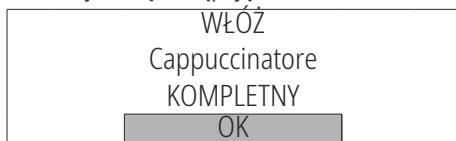
Rozpoczyna się pierwsza faza odwapniania. Aby przerwać tę operację, należy nacisnąć „OK”. Aby wznowić tę czynność, należy nacisnąć „OK”. Gdy skończy się roztwór wewnątrz pojemnika, urządzenie będzie sygnalizować potrzebę opróżnienia i opłukania pojemnika świeżą pitną wodą.



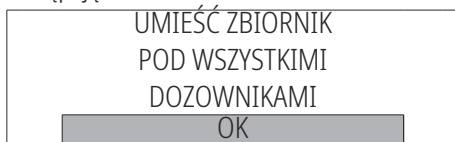
Oplukać dokładnie pojemnik i napełnić go świeżą pitną wodą do poziomu MAX. Nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



Wyjąć i opróżnić tacę ociekową. Po opróżnieniu należy włożyć tacę ociekową. Nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



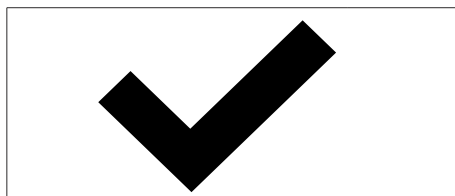
Sprawdzić, czy Cappuccinatore jest prawidłowo włożony. Nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



Ustawić duży pojemnik pod dozownikami (gorącej wody i kawy). Nacisnąć przycisk „OK”. Pojawi się następująca strona:



Aby przerwać tę operację, należy nacisnąć „OK”. Aby wznowić tę czynność, należy nacisnąć „OK”. Po zakończeniu operacji pojawiają się nast. ekrany:



Ponownie włożyć biały filtr lub filtr wody w zależności od wybranego sposobu postępowania. Następnie wybrać „TAK” lub „NIE” w zależności od dokonanego wyboru i nacisnąć przycisk „OK”. Napełnić ponownie pojemnik na wodę świeżą pitną wodą do poziomu MAX.

Po wykonaniu cyklu odwapniania należy opróżnić pojemniki użyte do zebrania płynów podczas odwapniania. Roztwór odkamieniający należy usunąć w sposób wskazany na pojemniku i/lub zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania. Opróżnić tacę ociekową i włożyć ją ponownie w odpowiednie miejsce.

Jeśli zamierza się wykonać cykl odwapniania, gdy urządzenie jest już włączone, należy wejść do programowania, jak opisano w punkcie „Dostęp do menu technicznego”.

Menu techniczne
Ustawienia
Statystyki
Wydź

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

Ustawienia
Menu kredytów
KONFIG. NAPOJÓW
Menu urządzenia

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

Ustawienia
Menu kredytów
KONFIG. NAPOJÓW
Menu urządzenia

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.

Menu urządzenia
Menu ogólne
Menu wyświetlacza
Menu wody

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

Menu urządzenia
Menu wyświetlacza
Menu wody
Odwapnianie

Nacisnąć przycisk „OK”, aby wejść.

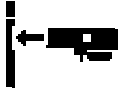
W tym momencie będą się pojawiać wszystkie objaśnione wcześniej ekrany fazy odwapniania.

11 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

11.1 Sygnalizacje

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

Sygnaly informacyjne	Kasowanie komunikatu
	Urządzenie w fazie włączania.
NACIŚNIJ PRZYC.	Urządzenie w Stand-By. Nacisnąć przycisk.
	Urządzenie w fazie nagrzewania wstępnego, przygotowuje się do pracy.
	Urządzenie w fazie płukania obwodu kawy. Poczekać, aż urządzenie zakończy cykl.
	Urządzenie sygnalizuje konieczność wymiany filtra wody na nowy.
	Urządzenie wykonuje cykl napełniania obwodu.
	Urządzenie sygnalizuje konieczność wykonania cyklu odwapniania. Jeżeli pojawi się ten komunikat, można dalej używać urządzenia, jednak istnieje zagrożenie awarii. Przypominamy, że szkody spowodowane brakiem odwapniania nie są objęte gwarancją. Przy włączeniu urządzenia przez 5 sekund wyświetla się komunikat ostrzegawczy. Cykl odwapniania można wykonać tylko poprzez menu techniczne.
	Urządzenie sygnalizuje, że za kilka cykli konieczne będzie opróżnienie pojemnika na fusy (patrz punkt „Opróżnianie kasetki na fusy i tacy ociekowej”). Urządzenie umożliwia dalsze zaparzanie produktów.

Sygnały informacyjne	Kasowanie komunikatu
	Kredyty dostępne na parzenie napojów wyczerpały się. Wszystkie produkty zawierające kawę są wyłączone, a odpowiadające im diody zgaszone.
 5	Została wybrana operacja, która wymaga nalania mleka. Włożyć Cappuccinatore do urządzenia tak, jak określono w instrukcji.
 1	Została wybrana operacja, która wymaga nalania mleka. Nałożyć wyjętą wcześniej pokrywę Cappuccinatore na Cappuccinatore, jak podano w instrukcji.
 4	Została wybrana operacja, która wymaga nalania mleka. Urządzenie wcześniej zdemontowany zawór zgodnie z opisem zawartym w instrukcji.
	Urządzenie wymaga wyczyszczenia Cappuccinatore.
	Próba ponownego ustawienia zespołu w toku.
INICJAL. BLUETOOTH PROSZĘ CZekać	Automatyczna inicjalizacja modułu Bluetooth. Poczekać, aż urządzenie zakończy operację.
 BLUETOOTH POŁĄCZONY PROSZĘ CZekać	Urządzenie jest podłączone do Bluetooth, więc przyciski nie są obecnie aktywne.
 Klawiatura ZABLOK.	Klawiatura produktu została zablokowana przez operatora.
	Migający symbol. Urządzenie jest połączone z Bluetooth.

Sygnały alarmowe	Kasowanie komunikatu
	Włożyć tacę ociekową i kasetkę na fusy do urządzenia.
	Aby urządzenie działało, należy wysunąć delikatnie tacę ociekową i kasetkę na fusy, zamknąć drzwiczki serwisowe i włożyć na miejsce tacę ociekową oraz kasetkę na fusy.
	Opróżnić kasetkę na fusy.
	
DOSYPAC KAWY I WYBRAĆ NAPÓJ	Napełnić pojemnik na kawę kawą ziarnistą i wybrać produkt.
	Napełnić pojemnik na wodę.
	Włożyć blok kawy w odpowiednie miejsce.
URUCH. URZĄDZ. PONOW.  Exx	Wyłączyć urządzenie. Włączyć je ponownie po upływie 30 sekund. Spróbować 2 lub 3 razy. Jeżeli komunikat pojawi się ponownie, należy skontaktować się z administratorem i podać kod przedstawiony na wyświetlaczu.
	Jest to alarm, którym steruje urządzenie. Urządzenie wykona cykl prób w celu przygotowania się do użycia. Jeśli nie będzie to możliwe, urządzenie wskaże typ błędu.
BŁĄD BLUETOOTH 	Moduł Bluetooth nie działa już prawidłowo. Nacisnąć przycisk „OK”, aby wyjść z błędu i móc obsługiwać urządzenie za pomocą przycisków produktu.

Wyjdź

11.2 Problemy - Przyczyny - Rozwiązania

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

Kod błędu	Opis
E01	Błąd 01: GRINDER_FAIL GRINDER LOCKED Oznacza, że wystąpił problem z młynkiem. Silnik młynka do kawy jest uszk. lub niesprawny.
E03	Błąd 03: BU_FWD_FAIL BREWING UNIT LOCKED IN WORK POSITION Oznacza, że blok kawy nie zdołał osiągnąć pozycji WORK.
E04	Błąd 04: BU_RWD_FAIL BREWING UNIT LOCKED IN HOME POSITION Oznacza, że blok kawy nie zdołał osiągnąć pozycji HOME.
E05	Błąd 05: CIRCUIT_CLOGGED_FAIL HYDRAULIC CIRCUIT REFILL FAILED Sygnalizuje, że wystąpił problem w obwodzie wodnym gorącej wody/kawy: pompa nie jest w stanie napełnić obwodu hydrauliczn.
E06	Błąd 06: DC_VALVE_FAIL DC VALVE SHORT CIRCUIT Oznacza, że elektrozawór ma zwarcie.
E07	Błąd 07: DOSER_FAIL BATCHER MICROSWITCH BLOCKED Oznacza, że mikrowyłącznik dozownika jest zablokowany lub niesprawny. Aby przywrócić działanie urządzenia, należy spróbować ruszyć dźwignię regulacyjną do proszku 2/3 razy, a następnie wyłączyć i włączyć urządzenie oraz spróbować zaparzyć kawę. W razie nierozwiązania problemu skontaktować się z obsługą klienta.
E10	Błąd 10: HEATER_SHORT_CIRCUIT_TEMP_SENSOR_FAIL SHORT CIRCUIT BOILER COFFEE TEMPERATURE SENSOR Sygnalizuje zwarcie w czujniku temperatury NTC grzałki kawy
E11	Błąd 11: HEATER_OPEN_LOOP_TEMP_SENSOR_FAIL OPEN LOOP BOILER COFFEE TEMPERATURE SENSOR Sygnalizuje otwarcie obwodu czujnika temperatury NTC grzałki kawy
E14	Błąd 14: HEATING_UP_TIMEOUT_FAIL TIMEOUT BOILER Oznacza, że wystąpiła przerwa w zasilaniu bojlera kawy.
E16	Błąd 16: BU_SHORT_CIRCUIT_FAIL BREWING UNIT SHORT CIRCUIT Oznacza, że motoreduktor bloku kawy ma zwarcie.
E19	Błąd 19: ZERO_CROSSING_FAIL ZERO CROSSING ERROR Oznacza problem ze stabilnością częstotliwości sieci zasilającej urządzenie. Sprawdzić połączenia na płycie CPR lub wymienić płytę.
E20	Błąd 20: HEATING_UP_OVER_TEMP_FAIL OVER TEMP BOILER Oznacza, że bojler osiągnął zbyt wysoką temperaturę i wymuszono wyłączenie go.

12 PRZECHOWYWANIE - UTYLIZACJA URZĄDZENIA

12.1 Przeniesienie urządzenia w inne miejsce

Jeżeli konieczna jest zmiana miejsca położenia urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

- odłączyć urządzenie od sieci zasilania;
- wyczyścić całe urządzenie zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”;
- umieścić poszczególne elementy w odpowiednim miejscu i zamknąć drzwiczki;
- Podnieś i ustaw urządzenie w wyznaczonym miejscu.

12.2 Okres nieużywania i przechowywanie urządzenia

Jeżeli urządzenie będzie przechowywane lub nie będzie używane przez długi okres czasu, należy wykonać czynności wymienione w punkcie „Przeniesienie urządzenia w inne miejsce”, a zatem należy:

- owinąć urządzenie w brezent, aby zabezpieczyć je przed kurzem i wilgocią;
- sprawdzić, czy urządzenie znajduje się w odpowiednim miejscu (temperatura nie może być niższa niż 1°C), i nie układać na nim pudeł ani innych urządzeń.

13 ZASADY POSTĘPOWANIA Z URZĄDZENIEM PO ZAKOŃCZENIU JEGO EKSPLOATACJI



INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW

zgodnie z art. 13 dekreту ustawodawczego z dnia 25 lipca 2005 r., n. 151 „i zgodnie z postanowieniami dyrektywy WEEE dotyczącej ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz unieszkodliwiania odpadów”.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania produkt powinien zostać zebrany oddzielnie od innych odpadów.

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia zbiórka selektywna jest organizowana i prowadzona przez producenta. Użytkownik, który zamierza przekazać urządzenie do utylizacji, powinien skontaktować się z producentem i przestrzegać wprowadzonego przez producenta systemu umożliwiającego selektywną zbiórkę urządzenia po zakończeniu jego eksploatacji.

Stosowna zbiórka selektywna mająca na celu recykling, obróbkę i unieszkodliwienie urządzenia w sposób przyjazny dla środowiska wpływa na zapobieganie negatywnemu oddziaływaniu na środowisko i na zdrowie, jak również umożliwia ponowne wykorzystanie i/lub recykling materiałów, z których składa się urządzenie.

Nielegalna utylizacja produktu przez jego posiadacza podlega karom określonym w obowiązujących przepisach.

