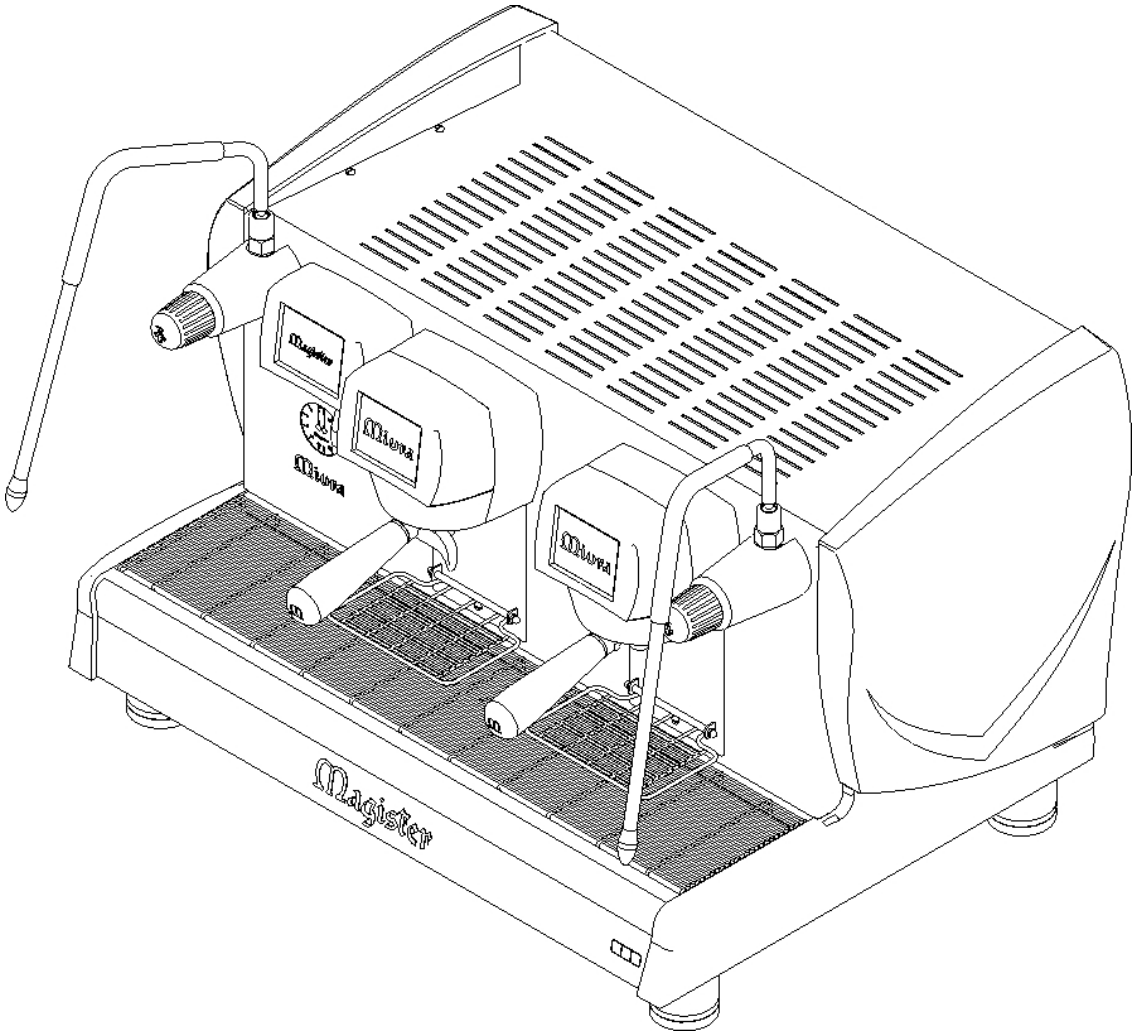
Magister Sistema Caffè s.r.l.
20010 Casorezzo (Mi) – Via San Cristoforo 31/33 Tel. 02 9010833 – Faks 02 9010854
e-mail:magister@magistersistemacaffe.it strona internetowa: www.magistersistemacaffe.it

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

tłumaczenie oryginału

Miura

MULTIBOILER



Wydanie: 08.06.2022
Wersja 02: 09.05.2023

SPIS TREŚCI

1. OSTRZEŻENIE
2. OPIS
   - 2.1. Bezpieczeństwo
   - 2.2. Wibracje i hałas
   - 2.3. Specyfikacja techniczna
   - 2.4. Opis elementów
   - 2.5. Tabliczka znamionowa maszyny
3. PRAWIDŁOWE UŻYCIE
4. TRANSPORT
5. INSTALACJA
   - 5.1. Ustawianie
   - 5.2. Podłączenia elektryczne
   - 5.3. Podłączenia wodne.
6. URUCHOMIENIE MASZYNY
   - 6.1. Obsługa
   - 6.2. Włączanie zasilania
   - 6.3. Wyświetlacz główny
     - 6.3.1. Wykrywanie usterek i komunikaty alarmowe
     - 6.3.2. Ustawienie temperatury kotła serwisowego
     - 6.3.3. Ustawienie temperatury podgrzewacza filiżanek
     - 6.3.4. Ustawienie podawania gorącej wody
     - 6.3.5. Ustawienia konserwacji
     - 6.3.6. Liczniki
     - 6.3.7. Ustawienie automatycznego włączania i wyłączania
   - 6.4. WYŚWIETLACZ GRUP KAWOWYCH
     - 6.4.1. Ustawienia temperatury grupy zaparzającej
     - 6.4.2. Ustawienie dawki kawy
     - 6.4.3. Ustawienie wstępnego zaparzenia
   - 6.5. Pierwsze napełnianie
   - 6.6. Ponowne uruchomienie po długim okresie bezczynności
   - 6.7. Parzenie kawy
   - 6.8. Dostarczanie pary
   - 6.9. Dostawa gorącej wody
7. PRZYGOTOWANIE NAPOJÓW
   - 7.1. Przygotowanie kawy
   - 7.2. Przygotowanie cappuccino
8. KONSERWACJA
   - 8.1. Codzienna konserwacja
   - 8.2. Konserwacja okresowa
   - 8.3. Programy mycia grup
9. WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA Z EKSPLOATACJI
   - 9.1. Tymczasowe
   - 9.2. Na stałe
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
    - 10.1. Urządzenie zimne, nie parzy kawy, nie ma gorącej wody ani pary
    - 10.2. Wyciek z uszczelki uchwytu
    - 10.3. Zbyt powolne parzenie kawy
    - 10.4. Zbyt szybkie parzenie kawy
    - 10.5. Nieregularne wydawanie pary
    - 10.6. Nie wytwarza pary

1. OSTRZEŻENIE

⚠ TEN SYMBOL OSTRZEŻENIA OZNACZA WSZYSTKIE WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA. NALEŻY ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ TYCH INSTRUKCJI, ABY UNIKNĄĆ WYPADKÓW,

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi istotną część produktu i należy ją starannie przechowywać. W celu prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję oraz ściśle przestrzegać wszystkich zawartych w niej wskazówek i ostrzeżeń.

⚠ URZĄDZENIA TE SĄ PRZEZNACZONE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO PRODUCENT ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WSZELKIE SZKODY WYRZĄDZONE RZECZOM LUB OSOBOM W PRZYPADKU:

- użycia niezgodnego z przeznaczeniem produktu
- Niewłaściwego użytkowania
- Modyfikacji jakichkolwiek części lub elementów urządzenia
- Użycia nieoryginalnych elementów lub akcesoriów

⚠ NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA⚠

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM PRODUKTU PROSIMY O UWAŻNE ZAPOZNANIE SIĘ Z INSTRUKCJĄ ZAWARTĄ W PODRĘCZNIKU I JEGO STARANNĄ KONSERWACJĘ W CELU PÓŹNIEJSZEGO KORZYSTANIA Z NIEJ.

- Nie należy dotykać rękami gorących powierzchni ani obszarów parzenia. Należy zawsze korzystać z uchwytów.
- Nie zanurzaj urządzenia ani jego elementów w wodzie lub innych płynach, aby uniknąć zagrożenia pożarem lub porażeniem prądem, które mogą spowodować obrażenia.
- Nie używaj urządzenia, gdy w pobliżu znajdują się dzieci
- Nie należy pozwalać na korzystanie z urządzenia przez dzieci lub osoby bez doświadczenia lub wiedzy.
- Nigdy nie wkładaj rąk pod wylewki, gdy urządzenie pracuje.
- Nie pozostawiaj na urządzeniu pojemników z płynem.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed włożeniem lub wyjęciem jakichkolwiek części oraz przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Nie przeprowadzaj samodzielnie konserwacji, ale zawsze zgłaszaj się do autoryzowanego i certyfikowanego centrum serwisowego
- Nie myj urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem ani strumieniem skierowanym bezpośrednio na urządzenie

- Nie wystawiaj urządzenia na działanie źródeł ciepła
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony
- Nie należy dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami ani stopami.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest mokre lub bardzo wilgotne.
- Używanie komponentów innych niż zalecane przez producenta może nie gwarantować bezpiecznego działania urządzenia, stwarzając ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń
- Nie używać na zewnątrz
- Nie należy dopuścić, aby przewód zwisał lub dotykał gorących powierzchni
- Nie należy instalować urządzenia na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku
- Przed włączeniem urządzenia należy zawsze podłączyć wtyczkę do urządzenia, a dopiero potem przewód do gniazdka
- Przed odłączeniem wtyczki z gniazdka należy wyłączyć wszystkie układy sterowania
- Gdy urządzenie pozostaje bez nadzoru, należy upewnić się, że dopływ wody jest odcięty (ZAMKNĄĆ KRAN).
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone
- Należy zachować niniejszą instrukcję

⚠ **PRODUCENT ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OBRAŻENIA OSÓB LUB SZKODY MATERIALNE WYNIKAJĄCE Z NIEWŁAŚCIWEGO, BŁĘDNEGO LUB NIEUZASADNIONEGO UŻYCIA PRZEZ NIEAUTORYZOWANY LUB NIEPRZESZKOLONY PERSONEL**

Nie należy przechowywać więcej niż trzy sztuki tego samego rodzaju. Nie należy umieszczać żadnych innych ciężkich przedmiotów na opakowaniu. Urządzenie należy przechowywać:

- W pomieszczeniu i w suchym miejscu
- Z dala od czynników atmosferycznych
- W pomieszczeniu o temperaturze NIE niższej niż 5°C
- poza zasięgiem dzieci

⚠ **ELEMENTY OPAKOWANIA (TORBY PLASTIKOWE, KARTONY, GWOŹDZIE ITP.) NIE MOGĄ BYĆ POZOSTAWIONE W MIEJSCU DOSTĘPNYM DLA DZIECI, PONIEWAŻ STANOWIĄ POTENCJALNE ŹRÓDŁO ZAGROŻENIA**

Należy upewnić się, że parametry urządzenia są dostosowane do stosowanej instalacji elektrycznej. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez wykwalifikowany personel. Instalacja elektryczna musi być zgodna z przepisami bezpieczeństwa, a w szczególności musi być wyposażona w:

- Sprawne gniazdo uziemiające
- Przekrojem przewodu odpowiednim do poboru mocy
- Sprawnym wyłącznikiem automatycznym

⚠ **W PRZYPADKU SYTUACJI AWARYJNEJ, NIETYPOWYCH ODGŁOSÓW, PRZEGRZANIA ITP. NALEŻY NATYCHMIAST ODŁĄCZYĆ ZASILANIE. NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ZALECANYCH KOMPONENTÓW ORYGINALNYCH PRODUCENTA, ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZNE I PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE BEZ ŻADNYCH NIEPOŻĄDANYCH ZAKŁÓCEŃ.**

Produkt ten został wyprodukowany zgodnie z dyrektywą dotyczącą oznakowania RAEE. Symbol ten oznacza, że tego urządzenia elektrycznego NIE WOLNO wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi, lecz należy je utylizować w specjalnych pojemnikach.

2. OPIS

Urządzenia Miora zostały zaprojektowane i wykonane w celu przygotowywania kawy espresso, pary i gorącej wody. Konstrukcja urządzenia składa się z żelaznej ramy, w której zamontowane są elementy mechaniczne i elektryczne. Całość jest zamknięta żelaznymi panelami osłonowymi. Elementy sterujące przeznaczone dla użytkownika znajdują się z przodu urządzenia. W górnej części urządzenia znajduje się powierzchnia do podgrzewania filiżanek. Zasada działania polega na tym, że pompa wytwarza ciśnienie za pomocą świeżej wody z sieci wodociągowej, zasilając w ten sposób wymienniki pary i ciepła, w których woda jest podgrzewana pod elektroniczną kontrolą czujnika temperatury. Za pomocą elementów sterujących można uruchomić funkcję pary lub parzenia kawy. Wyświetlacz podaje informacje o wszystkich parametrach pracy urządzenia.

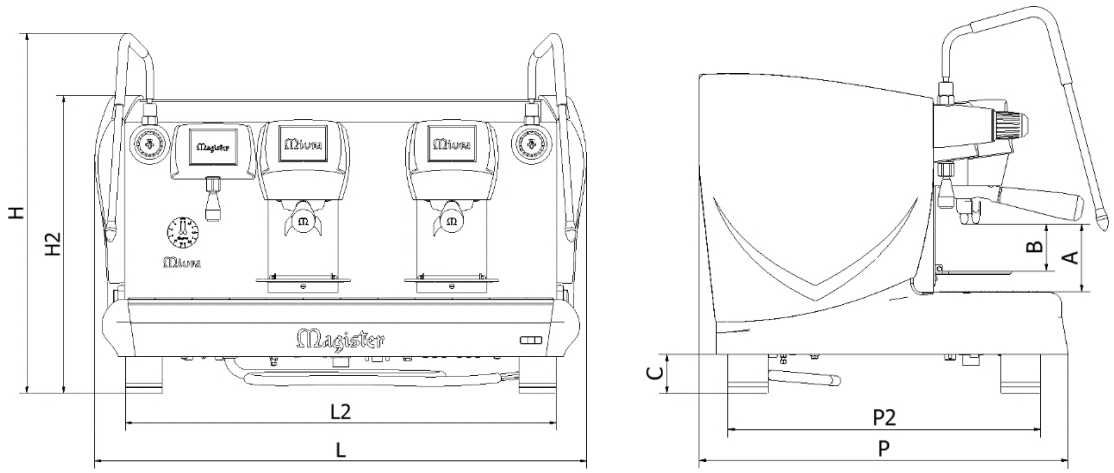
2.1. BEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie ruchome części oraz wszystkie elementy znajdujące się pod napięciem elektrycznym wewnątrz urządzenia są odpowiednio zabezpieczone. W bojlerach zastosowano termostat bezpieczeństwa, który zapobiega przegrzaniu. Silnik pompy jest wyposażony w zabezpieczenie termiczne, które zatrzymuje pracę w przypadku przegrzania.
Obwód hydrauliczny i kocioł do kawy są zabezpieczone zaworem bezpieczeństwa, skalibrowanym na 13 barów (± 1 bar), który uruchamia się w przypadku nadciśnienia. Obwód hydrauliczny kotła parowego jest zabezpieczony zaworem bezpieczeństwa, skalibrowanym na 1,65 bara, który uruchamia się w przypadku nadciśnienia.

2.2. WIBRACJE I HAŁAS

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

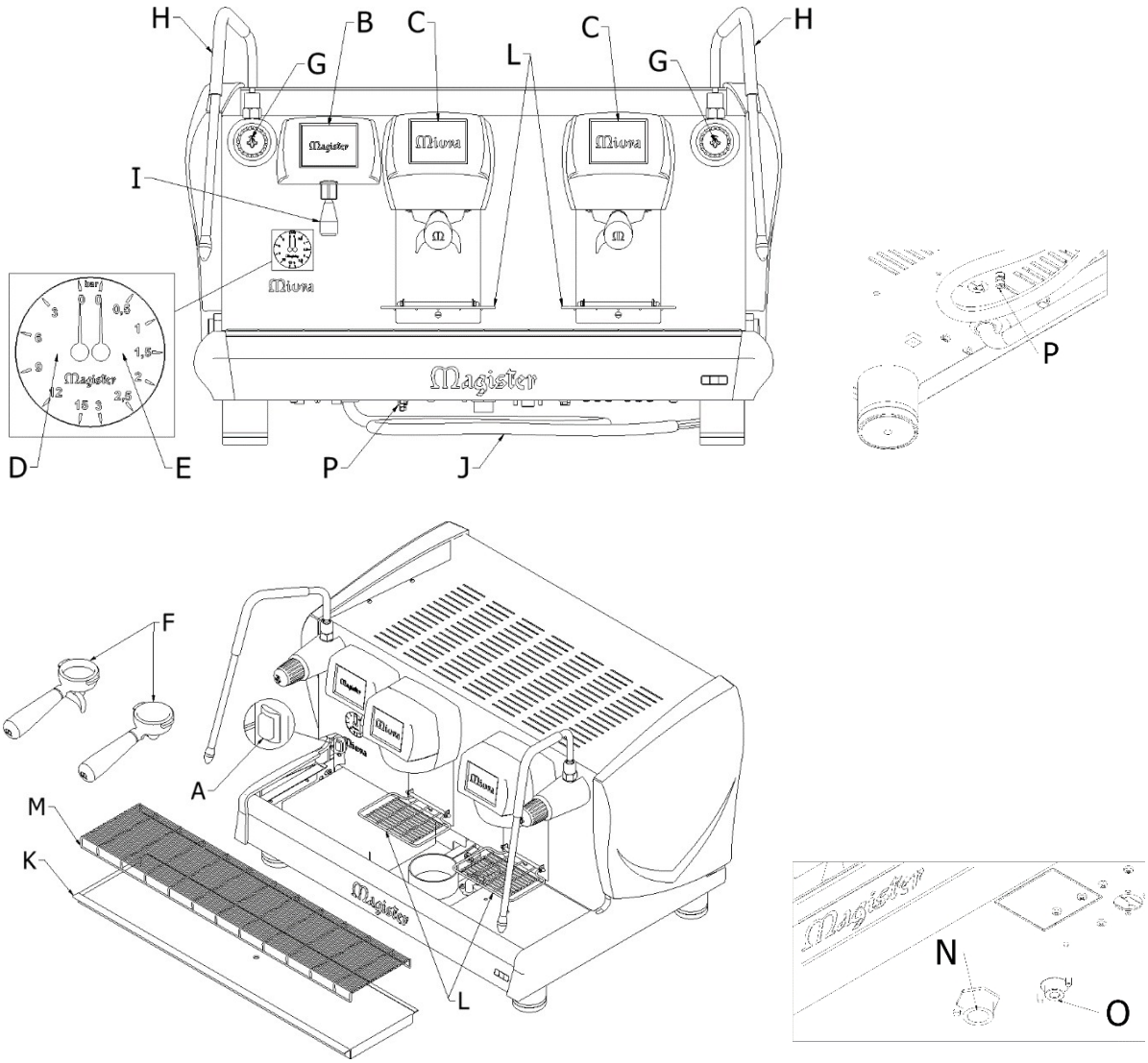
2.3. DANE TECHNICZNE



	MIURA 2 grupy			**MIURA 3 grupy**	
WYMIARY	L = 795 mm (31,29 cala)			L = 1035 mm (40,74 cala)	
	L2 = 692 mm (27,24 cala)			L2 = 932 mm (36,69 cala)	
	H = 590 mm (23,22 cala)				
	H2 = 492 mm (19,37 cala)				
	A = 103 mm (4,05 cala)				
	B = 73 mm (2,87 cala)				
	P = 555 mm (21,85 cala)				
	P2 = 466 mm (18,34 cala)				
	C = 60 mm (2,36 cala)				
WAGA	67 kg (147,71 funta)			81 kg (178,57 funta)	
POJEMNOŚĆ KOTŁA	10,5 l (2,77 galona amerykańskiego)			17 l (4,49 galonów amerykańskich)	
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA NA KAWĘ POJEMNOŚĆ	2 x 0,55 l (0,145 galona amerykańskiego)			3 × 0,55 l (0,145 galona amerykańskiego)	
NAPIĘCIE	V110–60 Hz	V220/240–50/60 Hz V230/400–50/60 Hz		V220/240–50/60 Hz V230/400–50/60 Hz	
WATT para	W2400	W3500	W4500	W4500	W5400
Kawa WATT	2 x W700			3 x W700	
WATT maks.	W2400 *	W3500 * W4900	W4500 *	W4500 *	W5400 *
* Ogrzewanie sekwencyjne z priorytetem dla kawy					
TEMPERATURA OBSZARU ROBOCZEGO +5°C/45°C					

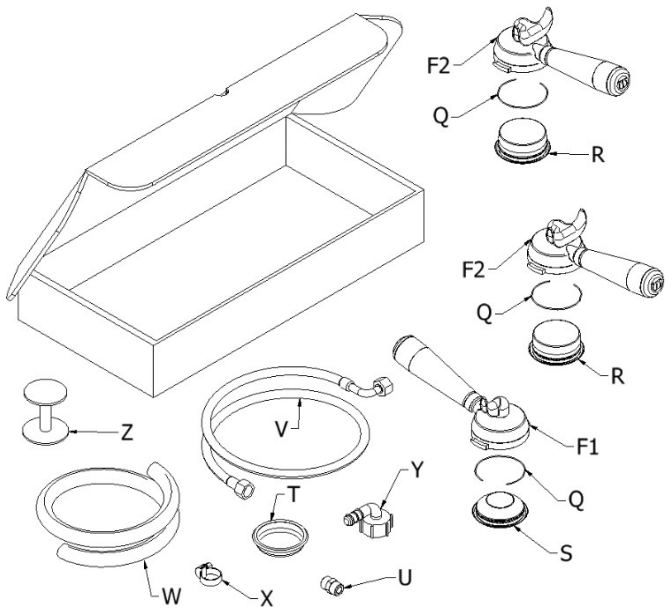
2.4. OPIS ELEMENTÓW

ZDJĘCIE 1



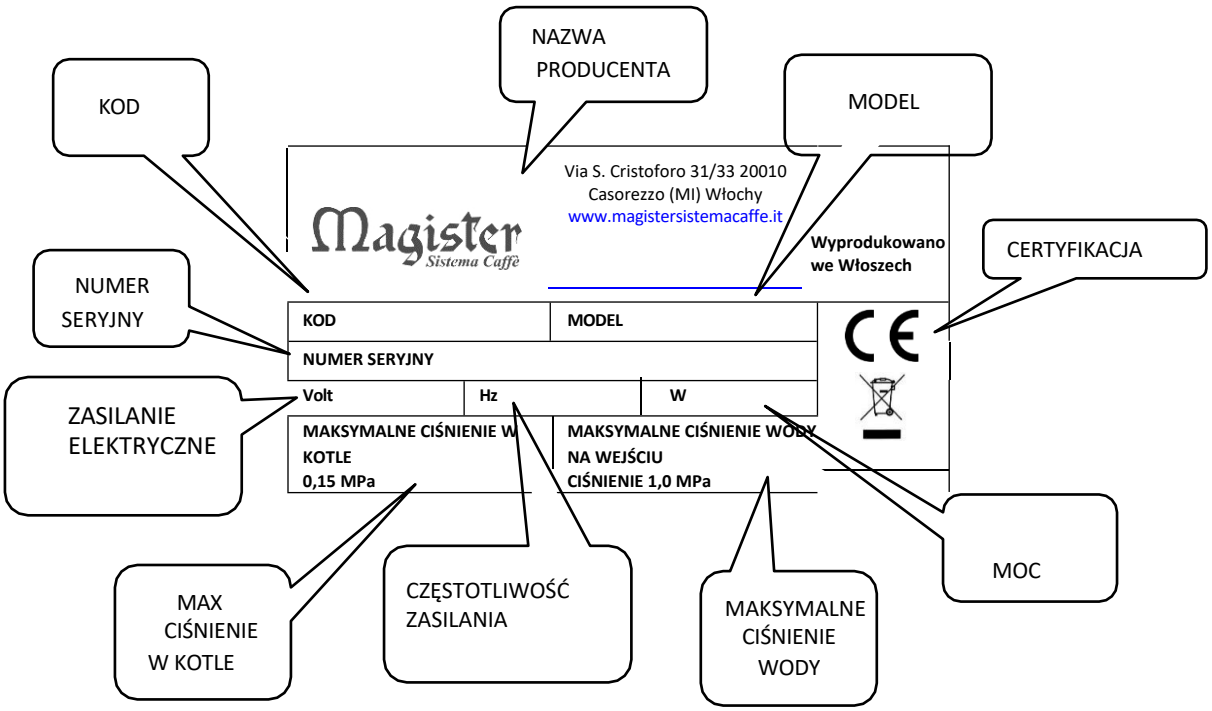
A)	Wyłącznik główny	**I)**	Para i gorąca woda
B)	Wyświetlacz główny	**J)**	Kabel zasilający
C)	Wyświetlacz grupy zaparzającej	**K)**	Miska ociekowa
D)	Manometr ciśnienia pompy	**L)**	Podnoszona, przechylna ruszt
E)	Manometr ciśnienia w bojlerze	**M)**	Kratka do patelni
F)	Uchwyt filtra	**N)**	Złączka spustowa
G)	Pokrętło dyszy parowej	**O)**	Złącze sieciowe
H)	Rurka parowa	**P)**	Połączenie ekwipotencjalne

ZDJĘCIE 2



		2 grupy	3 grupy
F1)	Uchwyt filtra na 1 dawkę	1	1
F2)	Uchwyt na 2 dawki filtra	2	3
Q)	Sprężyna mocująca filtr	3	4
R)	Filtr dwudawkowy	2	3
S)	Filtr 1-dawkowy	1	1
T)	Filtr ślepy	1	1
U)	Złączka G3/8" do węża wlotowego	1	1
V)	Wąż doprowadzający	1	1
W)	Wąż spustowy	1	1
X)	Pierścień uszczelniający do węża wlotowego	1	1
Y)	Złącze do węża spustowego	1	1
Z)	Złączka do węża dopływowego	1	1

2.5. TABLICZKA Z DANYMI TECHNICZNYMI MASZYNY



3. PRAWIDŁOWE UŻYCIE

Urządzenia Miura są PRZEZNACZONE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO i zostały zaprojektowane, zmontowane oraz wyprodukowane w celu przygotowywania kawy espresso oraz gorących napojów (herbaty, cappuccino itp.). Każde inne zastosowanie należy uznać za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Urządzenie to nie jest przeznaczone dla dzieci ani osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osób nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Należy pilnować wszystkich dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

PRODUCENT ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OBRAŻENIA OSÓB LUB SZKODY MATERIALNE WYNIKAJĄCE Z NIEWŁAŚCIWEGO, BŁĘDNEGO LUB NIEUZASADNIONEGO UŻYCIA PRZEZ NIEAUTORYZOWANY LUB NIEPRZESZKOLONY PERSONEL. UŻYTKOWNIK MUSI ZAWSZE STOSOWAĆ SIĘ DO INSTRUKCJI ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI.
W RAZIE WĄTPLIWOŚCI LUB NIEPRAWIDŁOWEGO DZIAŁANIA NALEŻY ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD ZASILANIA I NIE PRZYSTĘPOWAĆ SAMODZIELNIE DO KONSERWACJI: KONIECZNE JEST SKONTAKTOWANIE SIĘ Z SERWISEM.
PRZECIWWSKAZANIA
URZĄDZENIA SĄ PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ŻYWNOŚCIOWEGO. ZABRANIA SIĘ WIĘC UŻYWANIA INNYCH PŁYNÓW LUB SUBSTANCJI, PODGRZEWANIA PŁYNÓW LUB NAPEŁNIANIA UCHWYTÓW SUBSTANCJAMI, KTÓRE MOGĄ USZKODZIĆ LUB ZANIECZYSZCZYĆ AGREGATY.

4. TRANSPORT

Urządzenia Miura są dostarczane w opakowaniu na drewnianej palecie, w wytrzymałym kartonie z pianką ochronną

URZĄDZENIE NALEŻY PRZEMIESZCZAĆ, UTRZYMUJĄC OPAKOWANIE W POZYCJI PIONOWEJ. NIE WOLNO GO ODWRACAĆ DO GÓRY NOGAMI ANI KŁADAĆ NA BOKU. NALEŻY ZDOKŁADNIE UNIKAĆ UDERZEŃ I NARAŻENIA NA DZIAŁANIE CZYNNIKÓW ATMOSFERYCZNYCH.

Upewnij się, że otrzymana maszyna odpowiada tej wymienionej w liście przewozowym, łącznie z wszelkimi akcesoriami. Upewnij się, że nie została uszkodzona podczas transportu, a jeśli tak się stało, skorzystaj z klauzuli zastrzeżenia i skontaktuj się z działem obsługi klienta.

ELEMENTY OPAKOWANIA (TORBY PLASTIKOWE, KARTONY, GWOŹDZIE ITP.) NIE WOLNO POZOSTAWIAĆ W ZASIĘGU DZIECI, PONIEWAŻ STANOWIĄ ONE POTENCJALNE ŹRÓDŁO ZAGROŻENIA. ELEMENTY OPAKOWANIA NALEŻY UTYLIZOWAĆ ZGODNIE Z ZASADAMI WŁAŚCIWEGO SEGREGOWANIA ODPADÓW.

5. MONTAŻ

5.1. USTWIENIE

Miejsce, w którym zostanie ustawione urządzenie, musi być płaskie, suche, gładkie, twarde, stabilne, o wysokości powyżej 85 cm oraz wodoodporne (laminat, żelazo, ceramika itp.) i znajdować się w pomieszczeniu o temperaturze nie niższej niż 5°C. URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ NARAŻONE NA MROZ. Nie należy przechowywać urządzenia w szafach ani w pobliżu źródeł ciepła (piekarników, kuchenek itp.). Przewód ma długość 2,5 m i musi być dobrze rozłożony, unikając zwijania się i nakładania na siebie, co mogłoby go uszkodzić, w miejscu nienarażonym na uderzenia lub manipulacje. Nie wolno go używać w pobliżu źródeł ciepła ani płynów, nie może być uszkodzony (w takim przypadku należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi). Zaleca się pozostawienie wolnej przestrzeni wokół urządzenia, aby ułatwić obsługę i konserwację.

5.2. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Ekspres do kawy Miura jest dostarczany w stanie gotowym do podłączenia zgodnie z wymaganymi parametrami elektrycznymi, wskazanymi na tabliczce znamionowej. Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że dane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci elektrycznej.

Kabel zasilający należy podłączyć bezpośrednio do gniazda przygotowanego wcześniej zgodnie z obowiązującymi przepisami. Należy upewnić się, że gniazdo uziemiające jest sprawne i spełnia parametry określone w obowiązujących przepisach.
Uziemienie oraz system ochrony przed wyładowaniami atmosferycznymi muszą być wykonane zgodnie z normami. Do sieci zasilającej należy używać standardowego kabla z przewodem ochronnym (przewodem uziemiającym). Przed kablem zasilającym należy zainstalować automatyczny wyłącznik różnicowoprądowy, wyposażony w wyzwalacze magnetyczne o parametrach zgodnych z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Odstęp między stykami musi wynosić co najmniej 3 mm. Należy pamiętać, że każda maszyna musi być wyposażona we własne urządzenia zabezpieczające.

URZĄDZENIE MUSI BYĆ PODŁĄCZONE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ O NAPIĘCIU ZNAMIONOWYM 220–240 V W STOSUNKU DO PRZEWODU NEUTRALNEGO I IMPEDANCJI NIE WIĘKSZEJ NIŻ Zmax = 0,02 Ω

⚠ JEŚLI URZĄDZENIE JEST MOKRE LUB WILGOTNE, NIE NALEŻY GO INSTALOWAĆ, DOPÓKI NIE UZYSKA SIĘ PEWNOŚCI, ŻE JEST CAŁKOWICIE WYSCHNIĘTE. KONIECZNA JEST RÓWNIEŻ KONTROLA PREWENCYJNA PRZEZ SERWIS W CELU SPRAWDZENIA EWENTUALNYCH USZKODZEŃ

5.3. PRZYŁĄCZA WODNE

Przewód doprowadzający wodę musi być wyposażony w zawór odcinający oraz zmiękczacz wody.
Wersja z zasilaniem wodnym musi być podłączona do źródła zimnej wody pitnej (o temperaturze nie niższej niż 5 °C) o maksymalnym ciśnieniu 6 barów.
Urządzenie jest dostarczane z wężem zbrojonym z przyłączem żeńskim 3/8”G (ZDJĘCIE 2-V), który należy podłączyć do sieci wodociągowej za pomocą złączki przyłączeniowej (ZDJĘCIE 1-O).
Odpływ należy zainstalować z otwartym syfonem, aby zapobiec cofaniu się wody. W zestawie z urządzeniem znajdują się: złączka spustowa 90° (ZDJĘCIE 2-Y) z nakrętką pierścieniową do przykręcenia do miski spustowej (ZDJĘCIE 1-N), rurka gumowa (ZDJĘCIE 2-W) do podłączenia do złączki spustowej oraz zacisk (ZDJĘCIE 2-X) do zamocowania rurki do złączki.

6. URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

6.1. PRACA

Ekspresy do kawy Miura są przystosowane do podłączenia do sieci wodociągowej.
Działanie i sterowanie urządzeniami odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego modułu sterującego. Elektroniczny moduł sterujący wraz z czujnikami kontroluje następujące funkcje:

- Program przeznaczony do pierwszego napełnienia i pierwszego uruchomienia
- Zarządzanie poziomem wody w kotle parowym
- Ekran główny
- Wyświetlacz i przycisk grupy zaparzającej kawę.
- Elektroniczna regulacja temperatury kotła wodnego i parowego (programowalna)
- Elektroniczna regulacja temperatury każdej grupy zaparzającej (programowalna)
- Programowanie dawek kawy
- Funkcja automatycznego włączania i wyłączania
- Elektroniczna pre-infuzja (programowalna)
- Liczenie dawek
- Funkcja chronografu i regulacja objętości nalewania z osobnym wyświetlaczem dla każdej grupy zaparzającej
- System nadzoru i kontroli awarii systemu

6.2. WŁĄCZANIE ZASILANIA

Po naciśnięciu głównego przełącznika (ZDJĘCIE 1-A) system zostaje zasilony, wyświetlacze na panelu przednim zapalają się i pokazują stan urządzenia. Ekspresy do kawy Miura są wyposażone w diody LED wbudowane po bokach, na tylnym panelu oraz pod grupami zaparzającymi, które oświetlają blat roboczy; diody te zapalają się po włączeniu zasilania za pomocą wyłącznika głównego.

6.3. WYŚWIETLACZ GŁÓWNY (ZDJĘCIE 1-B)

Kolorowy ekran dotykowy menu głównego znajduje się po lewej stronie grup zaparzających, wyświetla stan pracy urządzenia w czasie rzeczywistym, sygnalizuje wszelkie alarmy lub usterki oraz umożliwia korzystanie z menu do programowania urządzenia poprzez dotknięcie ikon na ekranie. Gdy główny wyłącznik urządzenia jest włączony, wyświetlacz pokazuje ekran ze stanem WYŁ. i godziną.



Dotknięcie ikony uzyskuje się dostęp do menu technicznego; aby uzyskać do niego dostęp, wymagane jest hasło (patrz instrukcja techniczna). Po dotknięciu ikony urządzenie zostaje włączone, a na wyświetlaczu pojawia się:



W lewym i prawym dolnym rogu znajdują się przyciski dozowania gorącej wody (do herbaty), które można zaprogramować. W lewym górnym rogu symbole wskazują stan pracy grzałki podgrzewacza filiżanek (WŁ. – WYŁ.).

Symbol wskazuje poziom wody/pary w bojlerze i miga podczas napełniania bojlera.

Symbol oraz podana powyżej wartość wskazują temperaturę wody i pary w kotle.
Po dotknięciu ikony przejdziesz do następujących ekranów: logo Magister i „MENU PROGRAMOWANIA”, na wyświetlaczu pojawi się następujący ekran: Dotknięcie ikony „ ” powoduje wyłączenie urządzenia.

6.3.1. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I KOMUNIKATY ALARMOWE

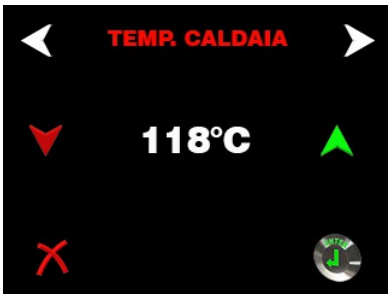
Po dotknięciu ikony na wyświetlaczu pojawi się ekran z listą alarmów wykrytych przez system.

6.3.2. USTAWIENIE TEMPERATURY KOTŁA SERWISOWEGO

Po dotknięciu ikony uzyskuje się dostęp do „MENU TEMPERATURY”, w którym można ustawić temperaturę kotła użytkowego oraz parametry pracy grzałki podgrzewacza filiżanek; na wyświetlaczu pojawia się:



Po dotknięciu ikony uzyskuje się dostęp do ustawień temperatury kotła dla funkcji wody i pary; na wyświetlaczu pojawia się:

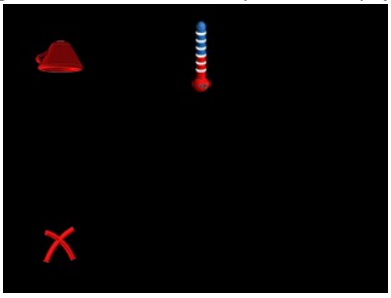


Dotknięcie ikon powoduje zwiększenie lub zmniejszenie wartości, a następnie dotknięcie ikony potwierdza zmianę.

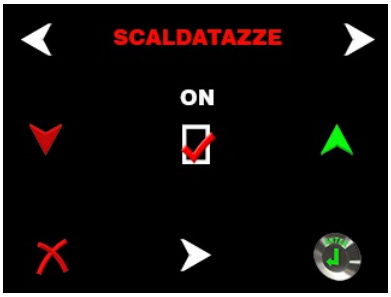
Dotknięcie ikony powoduje powrót do poprzedniego ekranu menu.

6.3.3. USTAWIENIE TEMPERATURY PODGRZEWACZA FILIŻANEK

Po dotknięciu ikony uzyskasz dostęp do „MENU TEMPERATURY", w którym można ustawić temperaturę bojlera użytkowego oraz parametry pracy grzałki podgrzewacza filiżanek; na wyświetlaczu pojawi się:



Dotknięcie ikony uzyskasz dostęp do ustawień temperatury powierzchni podgrzewającej filiżanki; na wyświetlaczu pojawi się:



Dotknięcie ikony powoduje włączenie lub wyłączenie pracy grzałki podgrzewacza filiżanek, a następnie dotknięcie ikony: potwierdza zmianę. Dotknięcie ikony powoduje powrót do poprzedniego ekranu menu lub dotknięcie ikon pozwala ustawić czas pracy grzałki powierzchni podgrzewającej filiżanki, na wyświetlaczu pojawia się:



Dotknięcie ikon pozwala zwiększyć lub zmniejszyć wartość, a dotknięcie ikony powoduje potwierdzenie zmiany.

Dotknięcie ikony powoduje powrót do poprzedniego ekranu menu. Temperatura jest regulowana za pomocą timera – grzałka włącza się i wyłącza w zależności od ustawionego czasu.

6.3.4. USTAWIENIA DOZOWANIA GORĄCEJ WODY (herbata)

Dotknięcie ikony  powoduje przejście do menu ustawiania dawek gorącej wody (herbata). Dwie programowalne dawki można ustawić różnie, a wyświetlacz pokazuje:



Dotknięcie ikon  powoduje wydłużenie lub skrócenie czasu podawania, a następnie dotknięcie ikony  potwierdza zmianę. Dotknij ikony , aby przejść do następnego parametru; na wyświetlaczu pojawi się:



Dotknięcie ikony  powoduje włączenie lub wyłączenie mieszania z zimną wodą.

Dotknięcie ikony  powoduje przejście do regulacji ustawień dotyczących drugiego przycisku ciepłej wody.

Dotknięcie ikony  powoduje powrót do ekranu menu głównego.

6.3.5. USTAWIENIA KONSERWACYJNE

Dotknięcie ikony  umożliwia dostęp do ustawień konserwacyjnych; dostęp wymaga podania hasła (patrz instrukcja techniczna).

6.3.6. LICZNIKI

Dotknij ikony , aby przejść do liczników dystrybutora, generowanych przez każdy przycisk dozowania w każdej z grup. Na wyświetlaczu pojawi się:



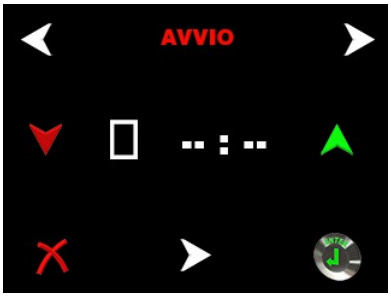
Naciśnij ikonę „”, aby przejść do następnego ekranu, na którym znajdują się liczniki 2. i 3. grupy oraz liczniki sumaryczne (nie można ich zresetować).

Dotknij ikony , aby zresetować liczniki częściowe.

Naciśnij ikonę , aby wyjść i powrócić do ekranu głównego.

6.3.7. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Dotknięcie ikony umożliwia dostęp do ustawień automatycznego włączania, wyłączania i trybu czuwania. Można ustawić godziny włączania i wyłączania dla każdego dnia tygodnia. Funkcja jest domyślnie wyłączona, a na wyświetlaczu widnieje:



Dotknięcie ikony powoduje przewijanie pozycji menu (ekran startowy i ekran wyłączania), a dotknięcie ikony powoduje powrót do poprzedniego ekranu menu. Dotknięcie ikony włącza funkcję włączania i wyłączania, a na wyświetlaczu pojawia się:





Dotknij ikony , aby wybrać wartość, którą chcesz zmienić; dotykając ikon , zwiększasz lub zmniejszasz wartość, a następnie dotykając ikony , potwierdzasz zmianę. Dotykając ikony , przechodzisz do ustawiania dnia odpoczynku, a na wyświetlaczu pojawia się:



Dotykając ikon można zwiększać lub zmniejszać wartość w celu wybrania dnia odpoczynku. Wybierając opcję „żaden dzień", urządzenie będzie się włączać każdego dnia tygodnia zgodnie z ustawionymi godzinami; wybierając konkretny dzień tygodnia, urządzenie nie będzie się włączać, więc dotknięcie ikony potwierdza zmianę.

6.4. WYŚWIETLACZ GRUP KAWOWYCH (ZDJĘCIE 1-C)

Każda grupa kawowa jest niezależna i wyposażona w ekran dotykowy, który umożliwia rozpoczęcie nalewania kawy oraz ustawienie parametrów wybranej grupy kawowej (objętość nalewania, czasy wstępnego zaparzania, temperatura). Na wyświetlaczu widoczne jest:



Po dotknięciu ikony grupa kawowa włącza się, a na wyświetlaczu pojawia się:



Po dotknięciu ikony uruchamia się płukanie głowicy grupy (należy je przeprowadzić przed każdym podaniem kawy). Po dotknięciu ikon uruchamia się podawanie wybranej dawki kawy (z możliwością wstępnego zaprogramowania zaparzenia).

Po dotknięciu ikony uruchamia się tryb ciągłego nalewania kawy.

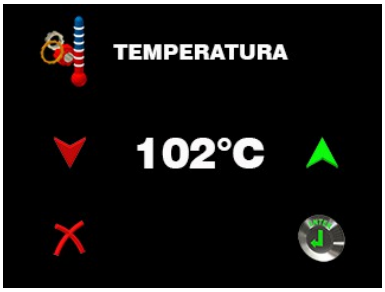
Dotknięcie ikony Magister Sistema Caffè powoduje przejście do menu programowania danej grupy zaparzającej; na wyświetlaczu pojawia się komunikat:



Dotknięcie ikony uruchamia cykl płukania grupy (patrz punkt 8.3). Dotknięcie ikony powoduje powrót do ekranu głównego, a naciśnięcie i przytrzymanie ikony wyłącza wybraną grupę kawową (ogrzewanie grupy i dozowanie są wyłączone).

USTAWIANIE TEMPERATURY GRUPY KAWOWEJ

Po dotknięciu ikony uzyskasz dostęp do regulacji temperatury wybranej grupy, na wyświetlaczu pojawi się:



Dotknięcie ikon powoduje zwiększenie lub zmniejszenie temperatury grupy oraz wody używanej do zaparzania kawy, a następnie dotknięcie ikony potwierdza zmianę. Dotknij ikony , aby powrócić do poprzedniego ekranu.

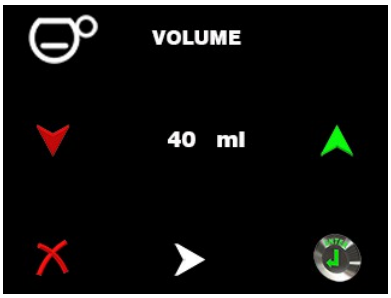
6.4.1. USTAWIANIE DAWKI KAWY

Dotknięcie ikony uzyskasz dostęp do regulacji dawek i wstępnego zaparzenia dla każdego przycisku nalewania wybranej grupy; na wyświetlaczu pojawi się:



Dotknij ikony , aby powrócić do poprzedniego ekranu.

Dotknij jednej z ikon odpowiadających dawce, którą chcesz zaprogramować; na wyświetlaczu pojawi się:



Dotknij ikony , aby rozpocząć dozowanie; po osiągnięciu żądanej ilości dotknij ponownie ikony, aby zatrzymać i zapisać dozowaną objętość; wartość można skorygować, dotykając ikon ; dotknij ikony , aby potwierdzić zmiany, lub ikony , aby wyjść i powrócić do poprzedniego ekranu.

Dotknięcie ikony powoduje przejście do regulacji parametrów wstępnego zaparzania (patrz punkt 6.4.3)

6.4.2. USTAWIENIA PRZED PARZENIEM

Czasy wstępnego zaparzania można ustawić indywidualnie dla każdej porcji kawy; na wyświetlaczu pojawia się:



Dotknięcie ikon powoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu wstępnego zaparzania ON (czas namaczania zmielonej kawy w uchwycie filtra), a następnie należy dotknąć ikony , aby potwierdzić zmianę, lub ikony , aby powrócić do poprzedniego ekranu.

Dotknij ikony , aby przejść do ustawiania parametrów wyłączonego (OFF) wstępnego zaparzania; na wyświetlaczu pojawi się:



Dotknięcie ikon powoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu wyłączenia wstępnego zaparzania (czasu przerwy między czasem włączenia wstępnego zaparzania a podaniem napoju), a następnie należy dotknąć ikony , aby potwierdzić zmianę, lub ikony , aby powrócić do poprzedniego ekranu.

6.5. PIERWSZE NAPEŁNIANIE

Po wykonaniu wszystkich podłączeń (patrz punkt 5).

A. Włącz urządzenie za pomocą wyłącznika głównego (ZDJĘCIE 1-A), a następnie naciśnij ikonę na głównym wyświetlaczu i poczekaj, aż woda zostanie napełniona do kotła wodno-parowego, po czym włączą się wyświetlacze grup zaparzających oraz elementów grzejnych kotłów.

B. Po osiągnięciu ustawionej temperatury kotłów kawowych uruchamia się ogrzewanie kotła wodno-parowego; po osiągnięciu roboczej temperatury pary manometr (ZDJĘCIE 1-E) wskazuje ciśnienie w zakresie od 1 do 1,2 bara.

PRZY PIERWSZYM UŻYCIU URZĄDZENIA NAPEŁNIANIE BOJLERÓW JEST WYŁĄCZANE CO 240 SEKUND ZE WZGLĘDU NA ZASADY BEZPIECZEŃSTWA, A DIODY LED BĘDĄ MIGAĆ. WYŁĄCZ URZĄDZENIE, A NASTĘPNIE WŁĄCZ JE PONOWNIE ZA POMOCĄ WYŁĄCZNIKA GŁÓWNEGO, ABY PONOWNIE URUCHOMIĆ NAPEŁNIANIE KOTŁA, I POWTARZAJ TĘ CZYNNOŚĆ, AŻ DO OSIĄGNIĘCIA WŁAŚCIWEGO POZIOMU
(wyświetlacze grup zaparzających są włączone)

PRZY PIERWSZYM UŻYCIU URZĄDZENIA, PO ZAKOŃCZENIU CYKLU NAPEŁNIANIA BOILERA, NALEŻY URUCHOMIĆ PARZENIE Z GRUP I WYPUŚCIĆ OKOŁO 1 LITRA WODY Z KAŻDEJ GRUPY, ABY PRZEPŁUKAĆ OBWÓD PRZED UŻYCIEM

6.6. PIERWSZE UŻYCIE PO DŁUŻSZYM OKRESIE BEZUŻYTKOWOŚCI

A. Upewnij się, że wszystkie połączenia są prawidłowe i bezpieczne

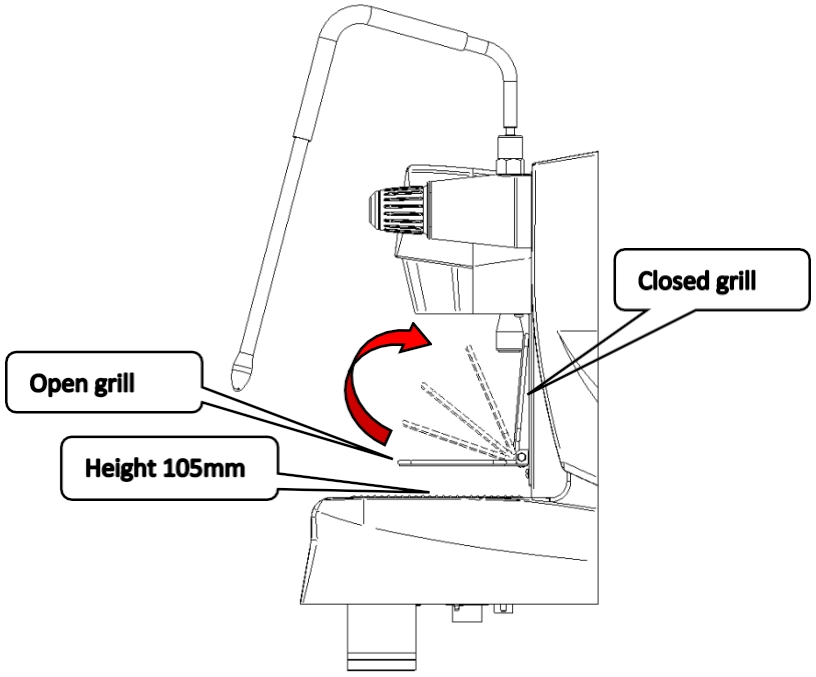
B. Upewnij się, że w instalacji wodociągowej jest woda i że zawór odcinający wodę jest otwarty

Gdy urządzenie jest używane po długim okresie bezczynności, po zakończeniu cyklu napełniania bojlera uruchom zaparzanie z grup i pozwól, aby z każdej grupy wypłynęło około 1 litra wody w celu przepłukania obwodu przed użyciem

6.7. PARZENIE KAWY

NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA

Ekspresy Miura są wyposażone w uchylną kratkę zamocowaną pod grupą zaparzającą, która umożliwia stosowanie filiżanek o różnej wysokości: 105 mm przy zamkniętej kratce lub 75 mm przy otwartej kratce. Przed zamocowaniem uchwytu filtra do grupy należy obrócić kratkę, aby ustawić ją na żądanej wysokości (jak pokazano na rysunku).



Maszyny Miora są wyposażone w system płukania pryszniczka ręcznego grupy zaparzającej; dotknięcie ikony uruchamia cykl płukania pryszniczka ręcznego; zaleca się zawsze wykonywanie tej czynności przy każdym dozowniku przed zamocowaniem uchwytu filtra do grupy zaparzającej.

Jeśli wszystkie funkcje bezpieczeństwa ekspresu są spełnione, można wybrać kawę, dotykając jednej z ikon odpowiadających żądanej dawce; po osiągnięciu zaprogramowanej ilości wydawanie zatrzymuje się automatycznie; aby zatrzymać je ręcznie, należy dotknąć ikony .

Podczas nalewania kawy na wyświetlaczu pojawia się następujący ekran:



Ikona wskazuje temperaturę bojlera i grupy zaparzającej. Ikona pokazuje objętość wody zużytej do podania kawy.

Ikona wskazuje czas trwania nalewania kawy.

6.8. Wydawanie pary

Para jest dostarczana tylko wtedy, gdy urządzenie osiągnie ciśnienie robocze wskazane przez manometr kotła (ZDJĘCIE 1-F). Aby uzyskać dobry przepływ pary, manometr musi wskazywać ciśnienie powyżej 1 bara.

- Otworzyć zawór pary, obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (ZDJĘCIE 1-G) i spuścić kondensat do miski ociekowej, a następnie zamknąć zawór, obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara

- Zanurz dyszę parową (ZDJĘCIE 1-B i G) w podgrzewanym płynie i powoli otwórz zawór, obracając pokrętło. Wydobywająca się para podgrzeje płyn; po osiągnięciu żądanej temperatury zamknij zawór, ustawiając dźwignię z powrotem w pozycji poziomej
- Po podgrzaniu napoju wyczyść dyszę parową wilgotną ściereczką i otwórz zawór na kilka sekund, aby oczyścić otwory dyszy

6.9. Wydawanie GORĄCEJ WODY

Para jest dostarczana tylko wtedy, gdy urządzenie osiągnie ciśnienie robocze wskazane przez manometr kotła (ZDJĘCIE 1-F). Aby uzyskać dobry dopływ pary, manometr musi wskazywać ciśnienie powyżej 1 bara.

- Umieść pojemnik pod dyfuzorem gorącej wody (ZDJĘCIE 1-I)
- Dotknij na wyświetlaczu głównym jednej z dwóch ikon , aby rozpocząć wydawanie zaprogramowanej dawki gorącej wody
- Po osiągnięciu zaprogramowanej ilości wydawanie zatrzyma się automatycznie lub po ponownym naciśnięciu przycisku

PO ZAKOŃCZENIU PODAWANIA GORĄCEJ WODY POZIOM WODY W ZBIORNIKU WRACA DO NORMALNEGO STANU AUTOMATYCZNIE.

7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

7.1. JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ

Aby uzyskać dobrą kawę, ważne jest, aby stopień zmielenia odpowiadał czasowi parzenia wynoszącemu 25–30 sekund. Jeśli ziarna są zmielone zbyt grubo, kawa będzie jasna i z niewielką warstwą pianki, natomiast jeśli ziarna są zmielone zbyt drobno, kawa będzie ciemna i bez pianki. Ponadto ważne jest, aby zmielona kawa była świeża i miała jednolitą grubość, a jej dawka była odpowiednia (około 6 gramów na każdą kawę). Zaleca się mielenie tylko takiej ilości kawy, jaka jest potrzebna do natychmiastowego zaparzenia, ponieważ zmielona kawa szybko traci swoje właściwości aromatyczne.

NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA

- Odczep uchwyt filtra od grupy zaparzającej, przesuwając pokrętło w lewo, a następnie postukaj nim do góry nogami o dolną tackę, zaczynając od zewnętrznej krawędzi w kierunku filtra, aby usunąć osad (uważaj, aby nie uszkodzić filtra)
- W zależności od potrzeb użyj uchwytu filtra na 1 lub 2 porcje kawy (ZDJĘCIE 1-F)
- Napełnij filtr odpowiednią ilością mielonej kawy, wyrównaj jej powierzchnię i ubij ją za pomocą dołączonego ubijaka (ZDJĘCIE 2-Z)
- Oczyść krawędź filtra z wszelkich resztek zmielonej kawy pozostałych po ubijaniu
- Ustaw kratkę przechylną na odpowiedniej wysokości, tak aby filiżanka znajdowała się jak najbliżej wylewki
- Dotknij ikony „ ”, aby uruchomić cykl płukania prysznica grupy zaparzającej
- Zaczep uchwyt filtra do grupy zaparzającej, przesuwając pokrętło w prawo, aż znajdzie się ono w środku grupy zaparzającej
- Umieść filiżanki pod wylewką, dotykając jednej z ikon . Po osiągnięciu zaprogramowanej ilości nalewanie zatrzymuje się automatycznie; aby zatrzymać nalewanie ręcznie, dotknij ikony
- Po zakończeniu nalewania kawy pozostaw uchwyt filtra w grupie do następnego nalewania

POZOSTAWIENIE RESZTEK ZMELIANEJ KAWY NA KRAWĘDZI FILTRA UNIEMOŻLIWIA IDEALNE PRZYLEGANIE USZCZELKI DO FILTRA, CO POWODUJE WYCIECZANIE WODY I WYSIYPYWANIE ZMELIANEJ KAWY. PODCZAS EKSPOZYCJI NALEŻY ZWRACAĆ UWAGĘ NA GORĄCE ELEMENTY URZĄDZENIA, A PRZEDE WSZYSTKIM NA GRUPĘ ZAPARZAJĄCĄ KAWĘ ORAZ RURKĘ PAROWĄ. POD ŻADNYM POZOREM NIE WOLNO WKŁADAĆ RĄK POD GRUPY I RURKI, GDY SĄ ONE W TRAKCIE PRACY

7.2. JAK PRZYGOTOWAĆ KAPUCCINO

- Przygotuj zimne mleko w wysokim, wąskim pojemniku, który musi być wypełniony do połowy
- Zanurz dyszę parową w pojemniku z mlekiem tak, aby jej końcówka dotknęła dna
- Powoli odkręć zawór pary, a następnie opuść pojemnik, aż dysza dotknie powierzchni mleka
- Trzymaj lub przesuwaj pojemnik tak, aby dysza dotykała powierzchni mleka, wprowadzając powietrze w celu wytworzenia pianki
- Po osiągnięciu pożądanej temperatury i konsystencji pianki zamknij zawór pary

PO PODGRZANIU NAPOJU ZAWSZE WYCIERZ DYSZĘ PAROWĄ ŚCIERECZKĄ I OTWÓRZ NA KILKA SEKUND KRANIK, ABY WYczyścić DYSZE PAROWE I UNIKNĄĆ TWORZENIA SIĘ SKÓRKI NA MLEKU

8. KONSERWACJA

CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE NALEŻY WYKONYWAĆ, GDY URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE, WYSTUDZONE I ODŁĄCZONE OD ZASILANIA. DO CZYSZCZENIA URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ NARZĘDZI METALOWYCH LUB ŚCIERNYCH, TAKICH JAK WEŁNA STALOWA, SZCZOTKI METALOWE, IGŁY ITP., AGRESYWNYCH I KOROZYJNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH (KWASÓW, ROZPUSZCZALNIKÓW LUB INNYCH). NALEŻY STOSOWAĆ ŚRODKI CZYSZCZĄCE PRZEZNACZONE DO EKSPRESÓW DO KAWY, DOSTĘPNE W SPECJALISTYCZNYCH CENTRACH SERWISOWYCH

8.1. KORZYSTANIE CODZIENNE

- Należy używać czystej ściereczki lub gąbki, która nie pozostawia włosków ani nitek (najlepiej płótna lub bawełny).
- Ostrożnie wyczyść obudowę, zwracając uwagę na kierunek satynowego wykończenia elementów ze stali nierdzewnej.
- Wyjmij uchwyty filtrów i same filtry, usuń osady kawy i opłucz je gorącą wodą, aby je rozpuścić.
- Wyjmij tackę ociekową i kratkę (ZDJĘCIE 1-K i M) i wyczyść je.
- Wyczyść głowicę parową oraz uszczelkę grupy zaparzającej.
- Wyczyść dyszę parową i sprawdź, czy dysze rozpylające są wolne od osadów.

8.2. KONSERWACJA OKRESOWA

Oprócz codziennych czynności konserwacyjnych należy wykonywać następujące czynności:

- Wyczyść miskę spustową
- Zaczep uchwyt filtra z filtrem ślepym do grupy zaparzającej
- Uruchom cykl płukania grupy (patrz sekcja 8.3)

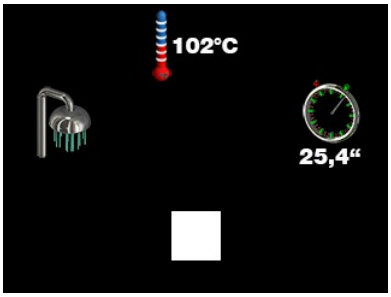
8.3. PROGRAM CZYSZCZENIA GRUPY

NIGDY NIE WYJMOWAĆ UCHWYTU FILTRA PODCZAS PARZENIA

Maszyny Miura są wyposażone w program, który przeprowadza cykl płukania grup poprzez 5-krotne przerywane włączenie dopływu wody. W przypadku stosowania detergentów należy umyć filtr ślepy i powtórzyć cykl płukania w celu wykonania płukania końcowego. Po dotknięciu ikony Magister Sistema Caffè na wyświetlaczu grupy zaparzającej pojawia się menu z następującym ekranem:



Zamocuj uchwyt filtra z filtrem ślepym do grupy zaparzającej (ZDJĘCIE 2-T), a następnie dotknij ikony , aby uruchomić cykl mycia grupy zaparzającej; na wyświetlaczu pojawi się:



Po zakończeniu cyklu mycia grupy ekspres powraca do normalnej pracy lub należy dotknąć ikony , aby ręcznie zatrzymać cykl.

9. WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA Z EKSPLOATACJI

9.1. TYMCZASOWO

Wyłącz wszystkie przełączniki i odłącz wtyczkę zasilania. Przeprowadź czynności konserwacyjne. Przechowuj urządzenie w suchym pomieszczeniu, w temperaturze nie niższej niż 5°C, z dala od czynników atmosferycznych i w miejscu o ograniczonym dostępie (unikaj pozostawiania go w zasięgu dzieci lub osób nieprzeszkolonych).

9.2. OSTATECZNIE

Po wykonaniu czynności wymienionych w przypadku tymczasowego wyłączenia z eksploatacji należy odciąć przewód zasilający, zapakować urządzenie do kartonowego pudełka i przekazać je odpowiedniemu personelowi (do autoryzowanego punktu odbioru odpadów specjalnych lub punktu zbiórki zużytego sprzętu).

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Bezpośrednie interwencje ze strony klienta. Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym, aby uniknąć niepotrzebnych kosztów, należy sprawdzić, czy problem występujący w urządzeniu nie został opisany w poniższym studium przypadku

10.1. URZĄDZENIE JEST ZIMNE, NIE PARZY KAWY, NIE MA GORĄCEJ WODY ANI PARY

- Główny wyłącznik jest wyłączony 1 – WŁĄCZ
- Brak zasilania – SPRAWDZIĆ
- Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa – SPRAWDŹ
- Urządzenie odłączone od zasilania – SPRAWDŹ

10.2. WYCIECZKA Z KRAWĘDZI UCHWYTU

- Uszczelka grupy zabrudzona kawą – WYČISTIT
- Ostrzeżenie o uszczelce grupy – WYMIENIĆ USZCZELKĘ GRUPY
- Zużyta krawędź filtra – WYMIENIĆ FILTR

10.3. KAWA PARZY SIĘ KROPLA PO KROPLI

- Zatkane otwory w filtrze lub zabrudzone otwory w uchwycie – WYMIENIĆ
- Zbyt drobne mielenie – ZWIĘKSZYĆ GRUBOŚĆ MIELENIA

10.4. ZBYT SZYBKIE PARZENIE

- Zbyt gruby stopień mielenia – ZMIEŃ NA DROBNIEJSZY

- Kawa jest zbyt stara – WYMIENIĆ KAWĘ

10.5. NIERÓWNOMIERNE WYDAWANIE PARY

- Sprawdź, czy otwory dyszy nie są zatkane – WYMIJ

10.6. BRAK DOSTARCZANIA PARY

- Sprawdź, czy otwory dyszy są zatkane – WYČISTI

⚠ **W RAZIE WĄTPLIWOŚCI DOTYCZĄCYCH UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI, SERWISU I INNYCH KWESTII, KTÓRE NIE ZOSTAŁY WYSTARCZAJĄCO OMÓWIONE, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM SERWISOWYM**