

PRONTOBAR TOUCH

CZ UŽIVATELSKÝ MANUÁL



nuova

SIMONELLI

The coffee machines you can trust.

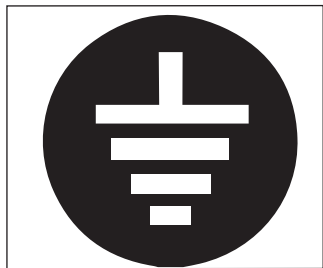
OBSAH

3	BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
11	ZÁKLADNÍ INFORMACE
12	TECHNICKÁ DATA
14	POPIS ZAŘÍZENÍ
17	INSTALACE
21	NASTAVENÍ PROVÁDĚNÁ KVALIFIKOVANÝM TECHNIKEM
24	POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ
30	DOTYKOVÝ DISPLEJ A NASTAVENÍ NÁPOJŮ
40	RECEPTURY NÁPOJŮ
56	ČIŠTĚNÍ
63	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ
65	ÚDRŽBA

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tato příručka je nedílnou a podstatnou součástí výrobku a musí být dodána uživateli. Pečlivě si přečtěte veškerá upozornění v příručce, protože poskytují důležité informace, které jsou nutné pro bezpečnou instalaci, používání a údržbu přístroje. Uchovávejte tuto příručku na bezpečném místě pro další konzultace.
- Tento přístroj se smí používat pouze pro účely popsané v této příručce. Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli škody způsobené nesprávným a nepřiměřeným použitím.
Před použitím zařízení si přečtěte tuto příručku vcelku nebo si přinejmenším přečtěte bezpečnostní pokyny a pokyny pro nastavení.
- Zařízení nesmí používat a obsluhovat děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem. Děti se s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti.
- Po sejmutí obalu se ujistěte, že zařízení není poškozeno. Pokud máte pochybnosti, zařízení nepoužívejte a kontaktujte odborně způsobilou osobu. Vždy uchovávejte veškeré obaly (plastové sáčky, polystyrenovou pěnu, hřebíky apod.) mimo dosah dětí, protože jsou potenciálním zdrojem pro nebezpečí a nikdy s těmito materiály neznečišťujte životní prostředí.
- Zařízení lze instalovat do kuchyňských prostor, pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, farmách, v prostředí hotelů, motelů a jiných typů ubytovacích prostředí se snídaní.
- Zařízení lze instalovat pouze na místech, kde bude používáno pouze kvalifikovaným personálem.
- Zařízení nesmí být instalováno v místech, kde se používají vysokotlaké čisticí zařízení.
- Hlučnost zařízení je menší než 70 db.
- Pro usnadnění větrání zařízení jej umístěte 15 cm od stěn nebo jiných strojů.
- Nezapomeňte, že při instalaci, údržbě, vyjímání a regulaci přístroje musí kvalifikovaný pracovník vždy nosit pracovní rukavice a bezpečnostní obuv.
- Před zapnutím zařízení se ujistěte, že označení uvedené na štítku odpovídá dostupnému napájení. Štítek se nachází na zadní straně zařízení. Zařízení musí být nainstalováno podle platných státních a místních norem (předpisů), vztahující se na instalátérské práce a připojení na odpad. Z tohoto důvodu musí být instalace vodovodního připojení prováděna kvalifikovaným technikem. Záruka zaniká, pokud charakteristiky napájecího zdroje neodpovídají údajům na typovém štítku.

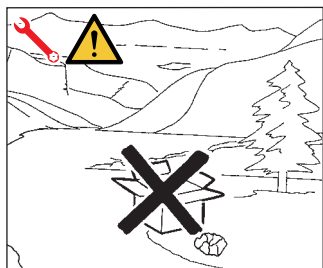
- Při instalaci zařízení je nutné používat součásti a materiály dodávané se samotným zařízením. Pokud by bylo nutné použít jiné součásti, musí instalatér zkontrolovat vhodnost pro bez závadné použití v kontaktu s pitnou vodou. Instalační technik musí zajistit, aby vodovodní přípojky splňovaly bezpečnostní a hygienická pravidla vůči ochraně životního prostředí platné v místě instalace. Takže vždy kontaktujte autorizovaného technika. Vždy používejte novou hadici dodanou pro připojení k přívodu vody. Staré hadice nesmí být používány.
- Při instalaci musí kvalifikovaný elektrikář zkontrolovat připojení k jističům tak, aby připojení bylo podle platných bezpečnostních norem a připojení splňovalo podmínky přetížení kategorie III.



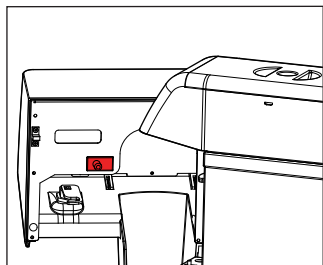
- Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli škody vzniklé v případě, že systém není uzemněn.
- Pro bezpečné použití, vyžaduje toto zařízení zemnicí systém. Kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře, který musí zkontrolovat, zda je elektrická kapacita vedení dostatečná pro maximální kapacitu vyznačenou na štítku přístroje.

- Existují základní pravidla pro používání jakéhokoli elektrického spotřebiče. Zejména:
- Nikdy se nedotýkejte přístroje vlhkými rukami nebo nohama;
- Nikdy nepoužívejte zařízení s bosými nohama;
- Nepoužívejte prodlužovací šňůry v místnostech vybavených vanami nebo sprchami;
- Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste odpojili přístroj od sítě;
- Nikdy nenechávejte přístroj vystaven atmosférickým vlivům (dešť, přímé slunce atd.);
- Nikdy nedovolte dětem, neoprávněným osobám nebo osobám, které si tuto příručku nečetli, obsluhovat zařízení.
- Kvalifikovaný elektrikář musí také zkontrolovat, zda je část kabelů instalace dostatečně velká pro absorbovaný výkon spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte adaptéry, vícenásobné konektory nebo prodlužovací kabely. Pokud se takové věci ukázaly jako naprosto nezbytné, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře.
- Aby nedošlo k nebezpečnému přehřátí přívodního kabelu, doporučujeme napájecí kabel případně prodloužit. Nikdy neblokujte mřížky pro vstup a / nebo odvod tepla, zejména pro ohříváč.
- Uživatel nikdy nesmí vyměňovat napájecí kabel zařízení. Pokud je tento kabel poškozen, přístroj vypněte a nechte ho vyměnit odborně kvalifikovaným technikem.
- Pokud je nutné vyměnit napájecí kabel, musí tuto výměnu provést pouze autorizované servisní středisko nebo výrobce.

- Zařízení musí být napájeno vodou, která je vhodná pro lidskou potřebu a je v souladu s platnými předpisy v místě instalace. Instalační technik potřebuje od vlastníka / správce systému potvrzení, že voda splňuje výše uvedené požadavky a normy.
- U zařízení připojených k vodovodní síti, musí být minimální tlak 2 bar a maximální tlak pro správný provoz stroje nesmí přesáhnout 4 bar.
- Provozní teplota musí být v rozmezí [+5, +30] ° C.
- Na konci instalace se zařízení zapne a přivede se do provozních podmínek a ponechá se ve stavu "připraveno k provozu".
- Po dosažení stavu "připraveno k provozu" se provádí následující operace:
- 100% naplnění kávového okruhu;
- Otevřete výstup páry po dobu 1 minuty.
- Na konci instalace je správné vypracovat zprávu o instalaci.
- Je zakázáno ponechat zařízení zapnuté bez přítomnosti a dohledu kvalifikované obsluhy. Simonelli Group není zodpovědná za škody způsobené nesplněním tohoto zákazu.
- Při doplňování kávy nesmí obsluha nikdy položit ruce do násypky kávových zrn.
- Při používání parní trysky buďte velmi opatrní. Nikdy nevkládejte ruce pod trysku a nikdy na ni nesahejte po použití.
- Při čištění zařízení pečlivě dodržujte pokyny uvedené v této příručce.
- Jakmile spustíte čistící cyklus, nepřerušujte ho, zbytky čistícího prostředku mohou zůstat uvnitř jednotky.
- V případě poruchy nebo špatné funkce zařízení vypněte. Nikdy se nedotýkejte zařízení. Kontaktujte pouze odborně kvalifikovaný personál. Pouze výrobce nebo autorizované servisní středisko mohou zařízení opravovat a pro opravu používat pouze originální náhradní díly. Nedodržení výše uvedeného může ohrozit bezpečnost stroje.
- V případě požáru odpojte napájení zařízení vypnutím hlavního vypínače. Absolutně se vyhybejte uhašení ohně vodou, zatímco je zařízení připojeno do elektrické sítě.
- Před prováděním jakékoliv údržby musí autorizovaný technik zařízení vypnout a odpojit od elektrické sítě.

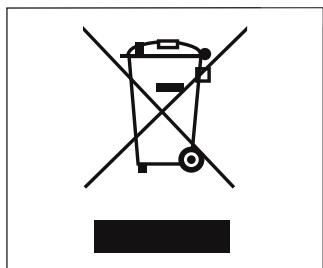


- Pokud se rozhodnete přestat používat tento typ zařízení, doporučujeme vám jej vyřadit z provozu tím, že jej odpojíte a odříznete napájecí kabel.
- Zařízení nikdy nevyhazujte do životního prostředí: pro jeho likvidaci kontaktujte autorizované centrum nebo se obraťte na výrobce pro příslušné informace.



- Nestiskávejte nebo nevytahujte bezpečnostní spínač.

INFORMACE PRO UŽIVATELE



Dle vyhlášky č. 352/2005 Sb. o omezení používání nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních, jakož i při nakládání s odpady". Symbol zkřížené velké kontejnerové nádoby, která se nachází na stroji, ukazuje, že produkt na konci jeho životního cyklu musí být shromážděn odděleně od ostatních odpadů. Uživatel z tohoto důvodu bude muset odvést zařízení, které se dostalo na konec svého životního

cyklu, do vhodných sběrných středisek pro elektronické a elektrotechnické odpady nebo jej vrátit prodejci nebo jej zanechat prodejci při nákupu nového zařízení ekvivalentního typu v poměru jedna k jedné.

Správné třídění odpadu s následným odesláním nepoužívaného zařízení k recyklaci, manipulaci nebo likvidaci, přispívá k zamezení možných negativních dopadů na životní prostředí a zdraví lidí a napomáhá recyklaci materiálů, z nichž se stroj skládá. Neoprávněné nakládání s výrobkem může vést k udělení správních pokut.

INSTRUKCE PRO BUDOUCÍ VLASTNÍKY ZAŘÍZENÍ

- Příprava místa instalace.
- Kupující musí připravit plochu, která bude vhodná vzhledem k hmotnosti zařízení (viz kapitola instalace).
- Elektrické požadavky.
- Elektroinstalace pro napájení musí odpovídat bezpečným předpisům a normám platným v zemi instalace a musí obsahovat účinný uzemňovací systém. Na přírodní elektroinstalaci musí být nainstalován adekvátní jistič.



Napájecí vodiče musí být dimenzovány podle maximálního proudu požadovaného zařízením, aby se zajistila celková ztráta napětí při plném zatížení nižším než 2%.

- Požadavky na vodovodní připojení.
- Připravte vhodné připojení a odpad, které dodává vodu s maximální tvrdostí 3/5 francouzských stupňů (60/85 ppm).

SYMBOLY



A



B



C



D



E

- A OBECNÉ NEBEZPEČÍ
- B NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM
- C NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ
- D NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ ZAŘÍZENÍ
- E Činnost prováděná pouze kvalifikovaným technikem v souladu s platnými normami

DALŠÍ RIZIKA

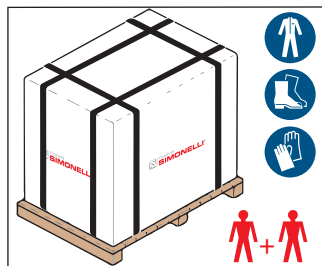
Přestože výrobce poskytuje mechanické a elektrické bezpečnostní systémy, během používání zařízení dbejte opatrnosti na tyto nebezpečné oblasti:



- Výdejní jednotka.
- Parní tryska / Easycream (volitelné).
- Tryska horké vody.
- Ohřívač šálků.

DODÁVKA ZAŘÍZENÍ

PŘEPRAVA



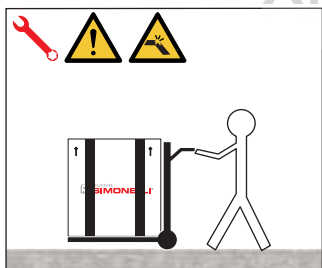
Zařízení je přepravováno na paletách obsahujících několik zařízení uvnitř kartonů připoutaných k paletě.

Provozovatelé, kteří provádějí jakékoli přepravní nebo manipulační operace, musí nosit rukavice, bezpečnostní obuv a oblečení s manžetami.

Zařízení musí být přemísťováno dvěma nebo více pracovníky.

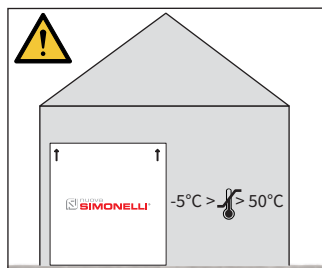
Nedodržení aktuálních bezpečnostních předpisů a norem pro zvedání a manipulaci s materiálem osvobozuje výrobce od veškeré odpovědnosti za možné poškození osob nebo věcí.

MANIPULACE



- Pomalu zvedněte paletu asi 30 cm od země a dosáhněte nákladní výšky.
- Po zkontrolování toho, zda nejsou žádné překážky, věci nebo lidé, pokračujte v nakládání.
- Jakmile dorazíte na místo určení, vždy s vhodným zvedacím zařízením (např. vysokozdvižným vozíkem), poté, co jste se ujistili, že v oblasti vykládky nejsou žádné věci nebo lidé, přemístěte paletu na zem a přesuňte ji ve výšce asi 30 cm až do oblasti skladování.

SKLADOVÁNÍ



Balení obsahující zařízení musí být skladováno mimo dosah povětrnostních vlivů.

Před provedením následujících operací se ujistěte, že zatížení je stabilní a neklesne, když odstraníte popruhy.

Obsluha provádějící uskladnění a odstranění popruhů, musí nosit rukavice a bezpečnostní obuv.

Během této operace si přečtěte technické parametry ohledně hmotnosti uloženého zařízení a postupujte podle potřeby.

ROZBALENÍ



Jakmile bylo zařízení vybaleno z přepravního obalu, dále těmito obaly neznečišťujte životní prostředí.

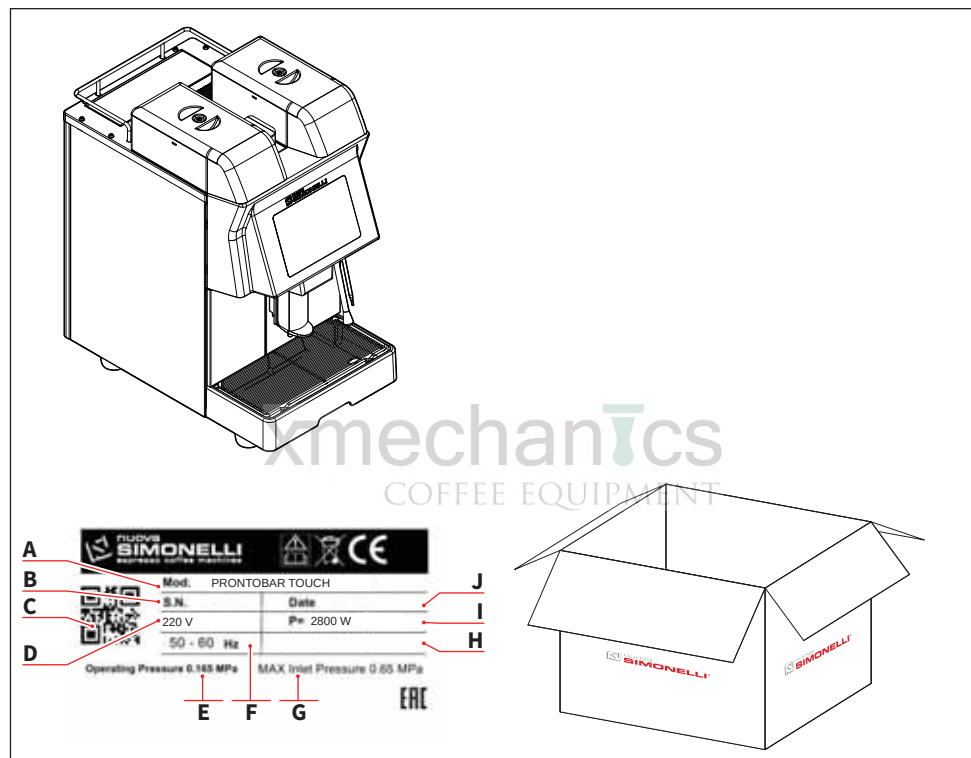
xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

KONTROLA OBSAHU

Po obdržení krabice zkontrolujte, zda je obal neporušený a vizuálně nepoškozený. Uvnitř balení musí být návod k použití a příslušná sada. V případě poškození nebo závady kontaktujte svého místního prodejce.

Pro každou komunikaci vždy sděľujte sériové číslo.

Sdělení musí být provedeno do 8 dnů od přijetí zařízení.



- Zařízení (ilustrační obr.)
- Připojovací hadice 3/4" - 3/8"
- Kroužek na mléčnou hadičku
- Kohoutek k mléčné hadičce
- Dávkovač kávy
- Šroubek k mléčné hadičce
- Čistící kartáček
- Vzorek čistících tablet
- Vzorek čistidla mléčných cest
- Imbusový klíč pro nastavení mlýnků

- A Model a typ
- B Sériové číslo
- C QR kód
- D Napájecí napětí
- E Pracovní tlak
- F Frekvence
- G Max. vstupní tlak
- H Extra vybavení
- I Příkon
- J Datum výroby

1

ZÁKLADNÍ INFORMACE

IT

CONSTRUTTORE:

SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: PRONTOBAR TOUCH

EN

MANUFACTURER:

SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

COFFEE MACHINE MODEL: PRONTOBAR TOUCH

CZ

VÝROBCE:

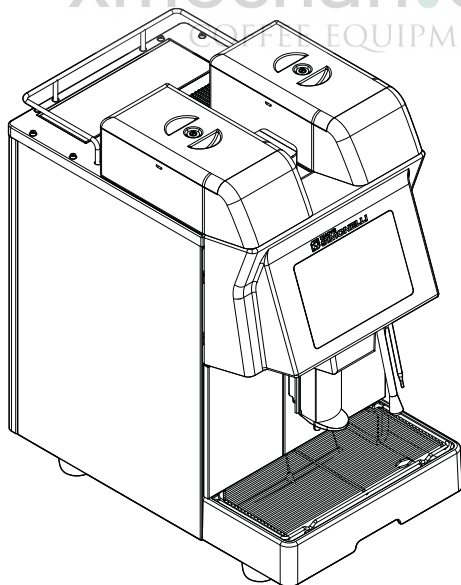
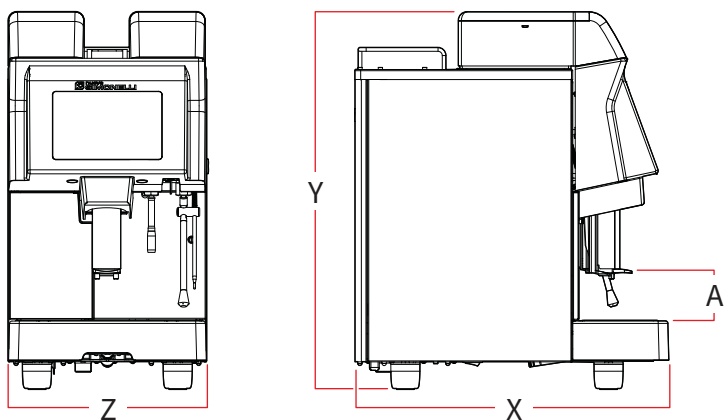
SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

MODEL KÁVOVARU: PRONTOBAR TOUCH

xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

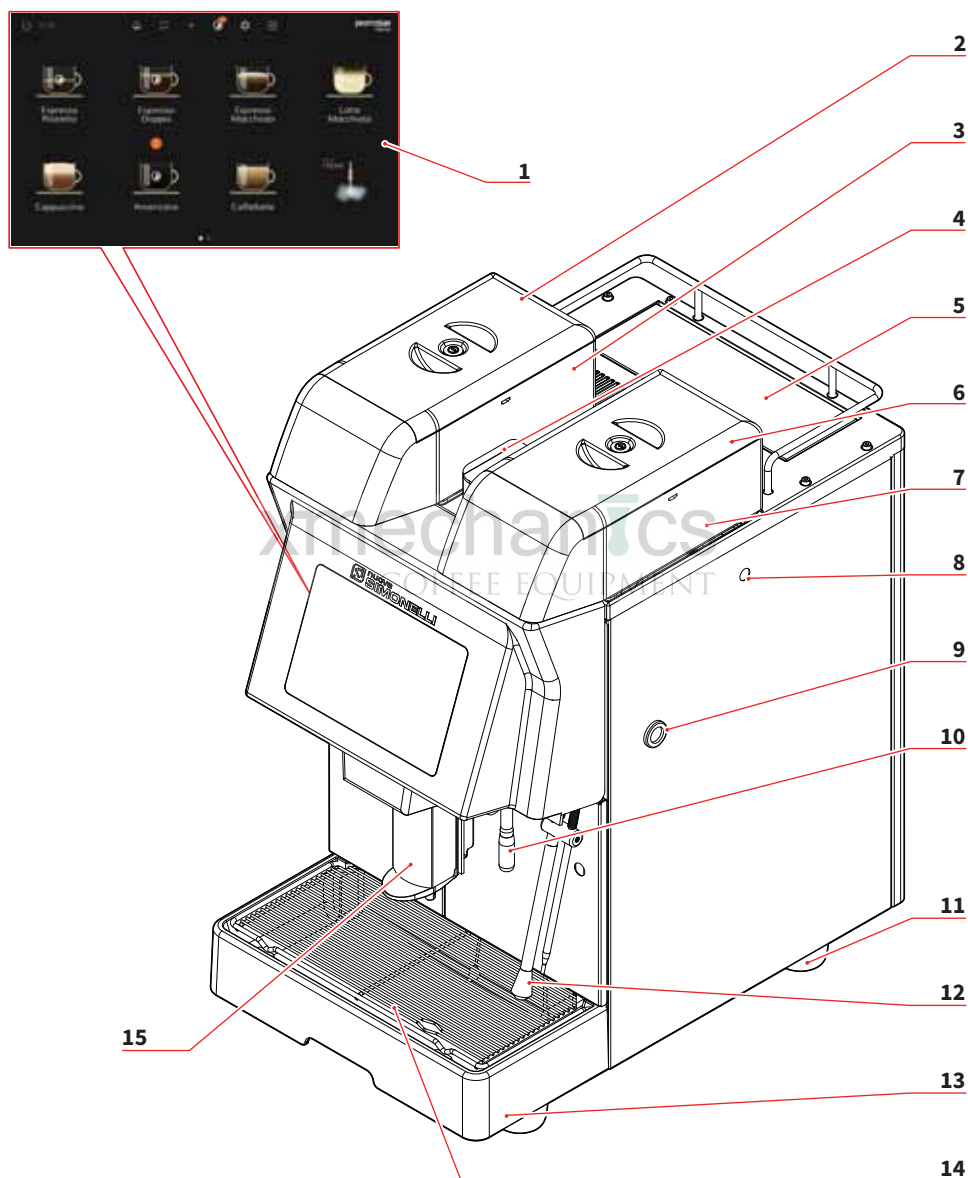
2

TECHNICKÁ DATA



Počet mlýnků		2
Napětí	V	220
Příkon	W	2800
Počet bojlerů		2
Kapacita bojleru	l	1,5
Kapacita mletí		30÷40
Kapacita zásobníku zrn	kg	0,8
Čistá váha	kg	40
Váha s balením	kg	45
Hlučnost	dB	<70
Rozměry		
X	mm	520
Y	mm	622
Z	mm	326
A	mm	70 ÷ 140

3 POPIS ZAŘÍZENÍ



-
- 1 Dotykový displej
 - 2 Víko násypky 2
 - 3 Násypka 2
 - 4 Násypka pro umletou kávu
 - 5 Poklop zásobníku vody
 - 6 Víko násypky 1
 - 7 Násypka 1
 - 8 Regulátor vzduchu mléčné pěny
 - 9 Vstup mléčné hadičky
 - 10 Tryska horké vody
 - 11 Noha zařízení
 - 12 Parní tryska / Easy Cream (volitelné)
 - 13 Odkapová miska
 - 14 Rošt
 - 15 Výdejní jednotka

xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

3.1 SPRÁVNÉ POUŽITÍ

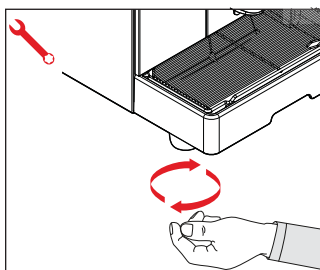
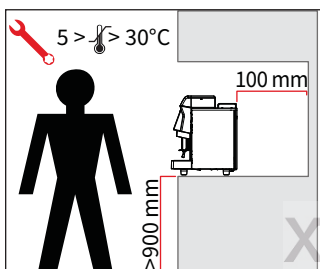
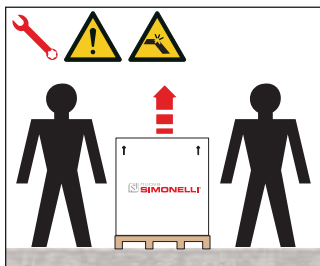
- Zařízení je navrženo a konstruováno tak, aby splňovalo vše uvedené v prohlášení o shodě.
- Musí být používáno odborníky v oboru práce s kávou, vodou a párou.
- Zařízení lze použít pro následující substance:
- Kávová zrna
- Umletá bezkofeinová káva
- Mléko (nikoliv práškové)

3.2 NESPRÁVNÉ POUŽITÍ

Tento odstavec uvádí řadu rozumně předvídatelných nevhodných použití. Zařízení musí být vždy používáno v souladu s pokyny uvedenými v této příručce:

- Použití neprofesionální obsluhou.
- Použití potravinových látek, které nejsou popsány v této příručce.
- Použití kapalin jiných než je změkčená pitná voda s maximální tvrdostí 3/5 francouzských stupňů (60/85 ppm).
- Dotýkání se výdejní jednotky rukami.
- Použití jiné substance než kávu.
- Umístění na ohřívač šálků jiné předměty než šálky.
- Pokládat nádoby s kapalinou na zařízení.
- Bránit ventilaci látkami nebo jinými předměty.
- Používání zařízení v mokrému stavu.

4 INSTALACE



Pro zdvihnutí zařízení je potřeba dvou osob.

4.1 UMÍSTĚNÍ

Před instalací zařízení se ujistěte, že místo, kde bude zařízení instalováno, je vhodné vzhledem k jeho rozměrům a hmotnosti.

- Umístěte zařízení na plochu nejméně 900 mm od země.
- Kvůli správnému větrání udržujte nejméně 100 mm kolem zařízení.
- Zařízení dorovnejte nastavením jeho nohou.



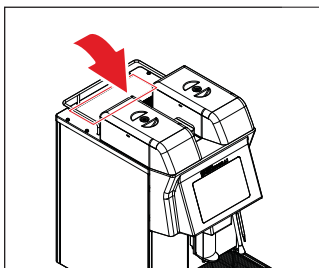
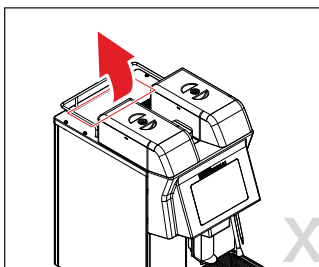
4.2 PŘIPOJENÍ K VODOVODNÍ SÍTI

4.2.1 VERZE S VODNÍ NÁDRŽKOU

Před vyjmutím nebo doplňováním vodní nádržky zařízení vypněte.

Po umístění zařízení na své místo:

- Otevřete kryt a vyjměte nádržku směrem nahoru.
- Zvlášť poprvé vymyjte nádržku mýdlovou vodou a poté důkladně opláchněte veškeré mýdlo.
- Naplňte nádržku čerstvou pitnou vodou.
- Ujistěte se, že vnější část nádržky je suchá, vložte nádržku na vodu zpět a uzavřete kryt.



4.2.1

VERZE S PŘIPOJENÍM NA VODU

Po umístění zařízení na místo:

- Připojte konec přívodní hadice ke vstupu 3/4" na spodní straně zařízení.
- Druhý konec hadice připojte k vodovodnímu potrubí.

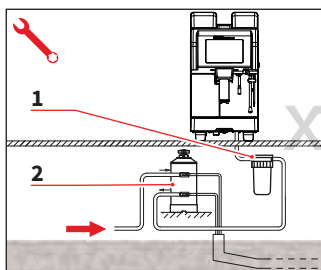
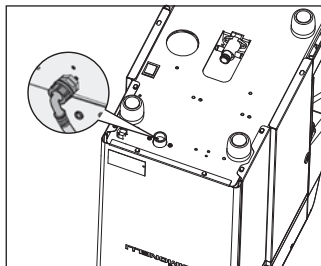
Zabraňte přiskrcení přívodní hadice. Je zakázáno používat již dříve používané přívodní hadice. Údržba filtru je odpovědností kupujícího.

- 1 Filtr
- 2 Změkčovač

Nedodržení správné kvality vody může vést ke ztrátě záruky na zařízení

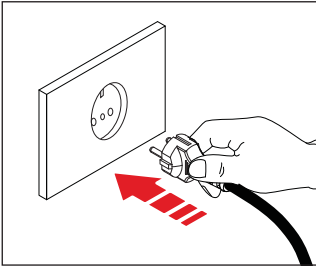
PARAMETRY KVALITY VODY

- Celková tvrdost 50-60 ppm.
- Tlak vody v potrubí mezi 2 - 4 bary, voda musí být studená.
- Minimální průtok: 200 l / hod.
- Filtrační úroveň pod 1,0 mikron.
- tds (celkové množství rozpuštěných pevných látek) mezi 50 - 250 ppm.
- Úroveň alkalinity mezi 10 -150 ppm.
- Úroveň chloru je nižší než 0,50 mg / l.
- Úroveň pH mezi 6,5 a 8,5.



4.3 ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Připojte zařízení do elektrické zásuvky.



4.4 PŘÍPRAVA KE SPUŠTĚNÍ

Na konci instalace se zařízení zapne a přivede se do provozních podmínek a ponechá se ve stavu, ve kterém je "připraveno k provozu".

xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

Na konci instalace je vhodné vypracovat instalační protokol.

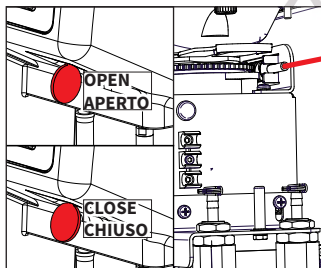
5 NASTAVENÍ PROVÁDĚNÁ KVALIFIKOVANÝM TECHNIKEM



Operace popsané níže musí být prováděny pouze odbornými technikami.

Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli škody na věcech nebo osobách způsobených nesprávným provedením výše uvedeným skutečností.

5.1 NASTAVENÍ MLÝNKŮ



- Provádějte tento postup, když je zařízení zapnuté a mlýnky jsou funkční.
- Vložte klíč do zámku.
- Otočte klíč dveří ovládacího panelu proti směru hodinových ručiček.
- Otevřete dvířka, nastavení mlýnku provádějte pomocí imbusového klíče 3 mm (0,12 palce).

LEVÝ MLÝNEK:

- ve směru hodinových ručiček: zhrubujete
- proti směru hodinových ručiček: zjemňujete

PRAVÝ MLÝNEK:

- ve směru hodinových ručiček: zjemňujete
- proti směru hodinových ručiček: zhrubujete

- Uzavřete a uzamkněte kryt dveří.

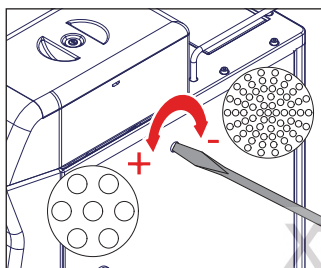


5.2

NASTAVENÍ MLÉČNÉ PĚNY

Postup je možný i při zapnutém zařízení.

Chcete-li změnit množství vzduchu na mléčnou pěnu, a tím změnit množství pěny, použijte nastavovací šroub na pravé straně stroje, aby se zvýšilo / snížilo přidávání vzduchu do napěňovače mléka.



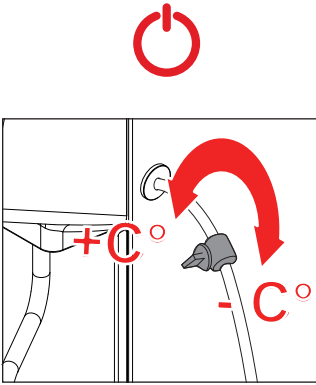
xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

5.3

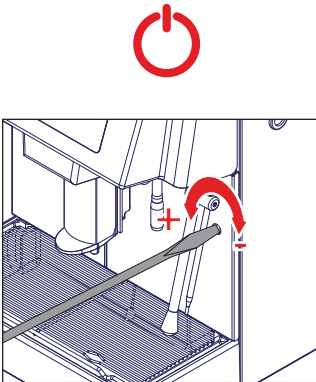
NASTAVENÍ PRŮTOKU MLÉKA

Postup je možný i při zapnutém zařízení. Pro nastavení průtoku mléka (změna výsledné teploty mléka) nastavte kohoutek takto:

- Otáčením kohoutku na mléčné hadičce po směru hodinových ručiček zpomalujete vstup mléka do zařízení a tím zvyšujete výslednou teplotu mléka. Opačným otáčením teplotu snižujete.
- Otáčejte kohoutkem, dokud mléko nedosáhne požadované teploty.



xmechanics
COFFEE EQUIPMENT



5.4

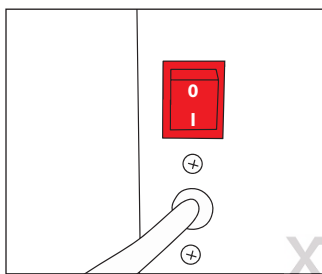
NASTAVENÍ EASYCREAMU (volitelné příslušenství)

Postup je možný i při zapnutém zařízení. Nastavte množství přívodu vzduchu pomocí šroubu na přední straně zařízení pomocí plochého šroubováku.

6 POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ



Než začnete zařízení používat, musíte si být jisti, že si přečetli a pochopili bezpečnostní předpisy obsažené v této příručce.



6.1 ZAPÍNÁNÍ ZAŘÍZENÍ ON / OFF

- Přepnutím spínače do polohy "I" zařízení zapnete.
- Přepnutím spínače do polohy "0" zařízení vypnete

Pokud autodiagnostika hlásí anomálie nebo poruchy, provozovatel **NESMÍ** provádět zásah. Kontaktujte kvalifikovaného technika.



Po zapnutí napájení se zobrazí logo zařízení a načte se displej a firmware CPU.



Pak zařízení zobrazí tlačítko spuštění. Z této stránky máte přístup do:

- Informací
- Technického nastavení
- Nastavení zařízení



Po zapnutí zařízení se naplní parní bojler a začne proces ohřívání.



Když je zařízení připraveno k provozu zobrazí se tato stránka.



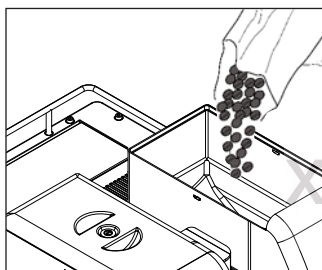
PŘI PRVNÍ INSTALACI ZAŘÍZENÍ NEBO PO ÚDRŽBĚ ČI VÝMĚNĚ BOJLERU, STISKNĚTE NEJDŘÍVE TLAČÍTKO PRO VÝDEJ HORKÉ VODY NEŽ ZAČNETE PŘIPRAVOVAT KÁVU. TUTO OPERACI PROVÁDĚJTE TAK DLOUHO, DOKUD Z TRYSKY HORKÉ VODY NEPOTEČE PLYNULÝ PROUD VODY.

6.2

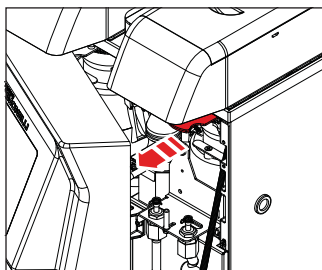
PLNĚNÍ NÁSYPKY KÁVOVÝMI ZRNY



Do násypek kávovaru sypte pouze upražené kávové zrna. Jakýkoli jiný druh kávy, například mletá káva, poškodí mlýnek kávovaru. Nevkládejte zkaramelizované, cukrem potažené nebo podobně potažené kávové zrna, instantní kávu nebo jiné sladké nápoje, protože by poškodily zařízení.



- Odstraňte víko, abyste získali přístup k násypce pro kávová zrna.
- Neplňte až po okraj, ale nasypete dostatek pro správný provoz zařízení.



- Otevřete přední panel zařízení, abyste mohli otevřít / uzavřít vstup kávových zrn do mlýnku.

6.3 BEVERAGE DISPENSING

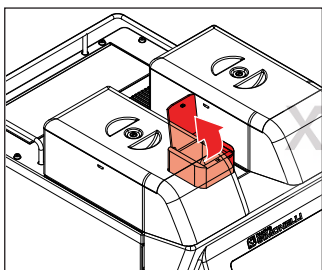
Z nabídky na displeji zvolte nápoj, který chcete připravit.



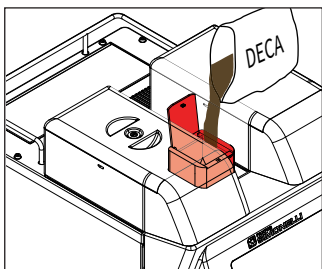
V závislosti na možnostech přípravy kávových nápojů je možné zvolit opačný mlyněk než je přednastavený stisknutím ikony (A).

6.3.1 PŘÍPRAVA BEZKOFEINOVÉHO NÁPOJE

- Otevřete víčko pro bezkofeinovou kávu



- Nysypte mletou bezkofeinovou kávu a víčko uzavřete.





B

- Zvolte ikonu (B) pro přípravu bezkofeinového nápoje.

Po ukončení přípravy nápoje, zařízení zobrazí stránku s nabídkou nápojů.

6.3.2

PLACENÉ NÁPOJE

Je-li umožněn platební systém, musí být zadán požadovaný kredit.

Zobrazí se:

- Zbývajícím kredit;
- Cena každého nápoje.

6.3.3

VOLBA VÍCENÁSOBNÉ PŘÍPRAVY NÁPOJŮ

Jestliže je umožněna vícenásobná příprava nápojů:

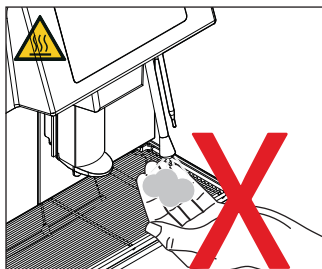
Příprava stejných druhů nápojů:

- číslo označuje počet připravovaných nápojů



C

- Příprava různých druhů nápojů:
Nápoje jsou označeny symbolem (C).



6.4

POUŽITÍ PÁRY

Při používání parní trysky je třeba dbát na to, aby se navkládaly ruce pod trysku páry nebo k se trysky nedotýkaly po jejím použití.

Před použitím parní trysky, otevřete trysku po dobu 2 sekund a umožněte tak vypuštění z kondenzované vody.

6.5 PŘÍPRAVA CAPPUCCINA

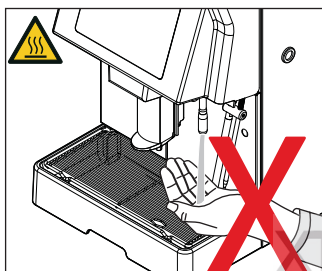
Ponořte trysku zcela do nádoby z 1/3 plné mléka.

Zapněte páru.

Než mléko dosáhne požadované teploty, vytáhněte trysku mírně nahoru a jemně ji přesuňte vertikálně po povrchu mléka.

Po dokončení postupu očistěte trysku opatrně měkkým vlhkým hadříkem.

6.6 VÝDEJ HORKÉ VODY



Během používání trysky horké vodní dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k opaření rukou při jejím použití.

- Umístěte vhodnou nádobu pod trysku horké vody.
- Stiskněte ikonu horké vody na displeji.

Bude vydána dávka horké vody odpovídající nastavené hodnotě, nebo opětovným stisknutím tlačítka zastavíte nalévání.

6.7 EASYCREAM (volitelné)

Pokud používáte Easycream, dbejte na to, abyste se rukami nedotýkali trysky.

- EasyCream slouží k dodávání páry smíšené se vzduchem. Teplota a množství vzduchu jsou programovatelné, řízené teplotní sondou a nastavují se v programování zařízení.
- Stiskněte ikonu páry, kontrolka se rozsvítí.

Před použitím očistěte a vypustěte zkondenzovanou vodu. Pára může být použita současně s přípravou kávy a automaticky se zastaví, jakmile tekutina uvnitř dosáhne nastavené teploty.

7 DOTYKOVÝ DISPLEJ



- 1 Nabídka nápojů
- 2 Vypnutí kávovaru
- 3 Hodiny
- 4 Upozornění/Alarmy
- 5 Bezkofeinová káva
- 6 Automatické čištění
- 7 Volba mlýnku
- 8 Programování
- 9 Editace nápojů
- 10 Import dávek
- 11 Export dávek
- 12 Parametry
- 13 Výstup z nastavení

Informace

Jazyk

Počítadlo

Technické
nastavení

Úspora
energie

Displej

Čištění

Teplota

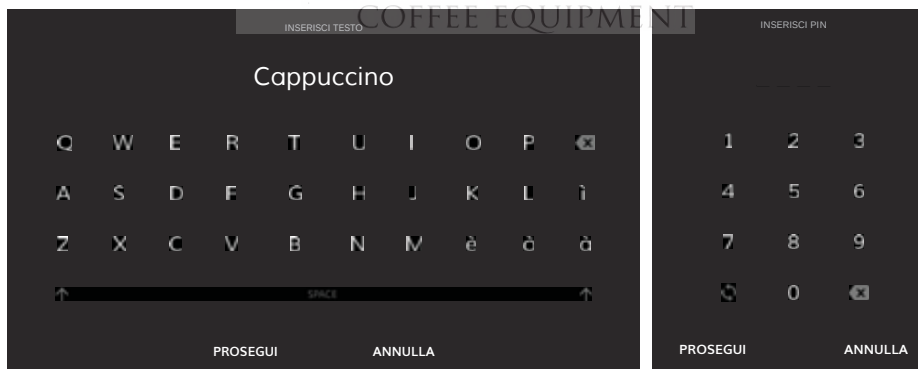
Složky



POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE

Dotykový displej lze ovlivňovat dvěma pohyby:

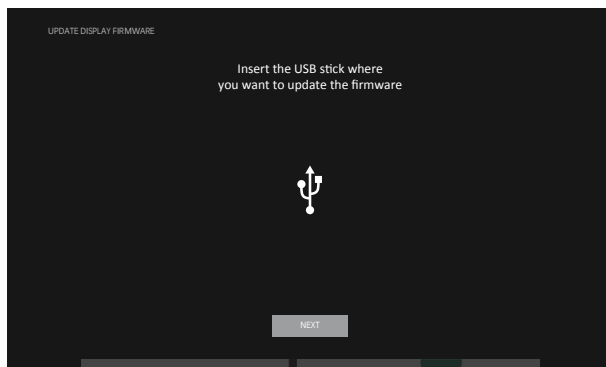
- 1 Horizontálně
- 2 Vertikálně



7.1 KLÁVESNICE A STRÁNKY

Software umožňuje vkládat písmena, číslce a znaky ze dvou klávesnic:

- 1 Alfabetická
- 2 Numerická

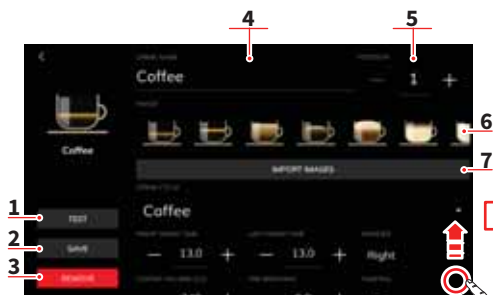
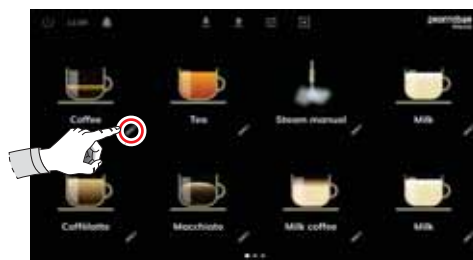


xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

Aktualizace softwaru, import a export souborů, dávky a / nebo nastavení vyžadují připojení přes USB.

- Vložte USB medium/paměť do slotu z vnitřní strany předních dvířek
- Postupujte podle pokynů na displeji.

Rozpoznávání souboru je automatické, pouze pokud soubory na médiu USB mají správný název a / nebo formát.

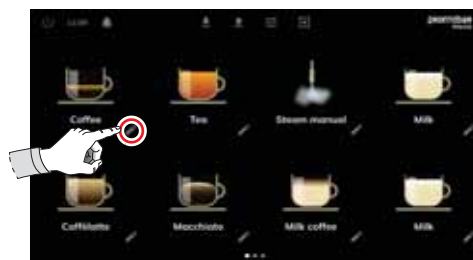


xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

7.2 ZMĚNA NÁPOJŮ

Vstupte na stránku pro úpravu nápojů (max. 24) a vyberte jeden u kterého chcete změnit parametry. Další podrobnosti naleznete v následující tabulce parametrů nápojů.

- 1 Stisknutím spustíte test přípravy nápoje
- 2 Stisknutím uložíte nastavené parametry
- 3 Stisknutím smažete nápoj
- 4 Stisknutím můžete změnit název nápoje
- 5 Nastavení pozice na stránce výběru nápojů



xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

- 6 Volba ikony nápoje
- 7 Stisknutím můžete vložit ikonu z USB média
- 8 Volba typu nápoje
- 9 Oblast pro nastavení dávky nápoje

Poznámka:

Chcete-li vybrat ikonu nápoje, procházejte seznamem.

Po dokončení nastavení uložte a ukončete.

PARAMETRY NÁPOJŮ

Nápoj	Parametry	Popis
Káva	Right grind time	Doba mletí (s) pravého mlýnku
	Left grind time	Doba mletí (s) levého mlýnku
	Grinder	Volba použití mlýnku pravý / levý
	Coffee volume (CC)	Množství použité vody pro přípravu nápoje (Cl)
	Pre brewing	Doba (s) před-spaření
	Tamping	Pěchování ano/ne
	Water volume (CC)	Množství dodatečně přidané vody do nápoje (Cl)
	Repetitions	Počet opakování
Čaj	Time	Doba (s) natékání horké vody
Manuální pára	Time	Doba (s) po kterou je otevřena pára
Mléko	Milk time	Doba (s) výdeje mléka (pěny)
	No air time	Doba (s) výdeje mléka bez přidání vzduchu
	Auto Washing time	Doba (s) propláchnutí po ukončení přípravy nápoje

Nápoj	Parametry	Popis
Caffè latte	Right grind time	Doba mletí (s) pravého mlýnku
	Left grind time	Doba mletí (s) levého mlýnku
	Grinder	Volba použití mlýnku pravý / levý
	Coffee volume (CC)	Množství použité vody pro přípravu nápoje (CI)
	Pre brewing	Doba (s) před-spaření
	Tamping	Pěchování ano/ne
	Water volume (CC)	Množství dodatečně přidané vody do nápoje (CI)
	Milk time	Doba (s) výdeje mléka (pěny)
	No air time	Doba (s) výdeje mléka bez přidání vzduchu
Macchiato	Auto Washing time	Doba (s) propláchnutí po ukončení přípravy nápoje
	Milk time	Doba (s) výdeje mléka (pěny)
	No air time	Doba (s) výdeje mléka bez přidání vzduchu
	Auto Washing time	Doba (s) propláchnutí po ukončení přípravy nápoje
	Pause	Pauza
	Right grind time	Doba mletí (s) pravého mlýnku

Nápoj	Parametry	Popis
Macchiato	Left grind time	Doba mletí (s) levého mlýnku
	Grinder	Volba použití mlýnku pravý / levý
	Coffee volume (CC)	Množství použité vody pro přípravu nápoje (Cl)
	Pre brewing	Doba (s) před-spaření
	Tamping	Pěchování ano/ne
	Water volume (CC)	Množství dodatečně přidané vody do nápoje (Cl)
	Milk time	Doba (s) výdeje mléka (pěny)
Milk Coffee	No air time	Doba (s) výdeje mléka bez přidání vzduchu
	Auto Washing time	Doba (s) propláchnutí po ukončení přípravy nápoje
	Right grind time	Doba mletí (s) pravého mlýnku
	Left grind time	Doba mletí (s) levého mlýnku
	Grinder	Volba použití mlýnku pravý / levý
	Coffee volume (CC)	Množství použité vody pro přípravu nápoje (Cl)
	Pre brewing	Doba (s) před-spaření
	Tamping	Pěchování ano/ne
	Water volume (CC)	Množství dodatečně přidané vody do nápoje (Cl)

Nápoj	Parametry	Popis
Káva s mlékem	Right grind time	Doba mletí (s) pravého mlýnku
	Left grind time	Doba mletí (s) levého mlýnku
	Grinder	Volba použití mlýnku pravý / levý
	Coffee volume (CC)	Množství použité vody pro přípravu nápoje (Cl)
	Pre brewing	Doba (s) před-spaření
	Tamping	Pěchování ano/ne
	Water volume (CC)	Množství dodatečně přidané vody do nápoje (Cl)
	Milk time	Doba (s) výdeje mléka (pěny)
	No air time	Doba (s) výdeje mléka bez přidání vzduchu
Filtr	Auto Washing time	Doba (s) propláchnutí po ukončení přípravy nápoje
	Right grind time	Doba mletí (s) pravého mlýnku
	Left grind time	Doba mletí (s) levého mlýnku
	Grinder	Volba použití mlýnku pravý / levý
	Coffee volume (CC)	Množství použité vody pro přípravu nápoje (Cl)
	Pre brewing	Doba (s) před-spaření

Nápoj	Parametry	Popis
Filtr	Tamping	Pěchování ano/ne
	Water volume (CC)	Množství dodatečně přidané vody do nápoje (Cl)
	Repetitions	Počet opakování
Easy Cream (Volitelné)	Final Temperature	Konečná teplota mléka
	Air Temperature	Teplota, při jejímž dosažení se vypne přidávání vzduchu do páry
	Delay	Zpoždění (s) zapnutí přidávání vzduchu do páry

xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

7.2.1

RECEPTURY

V následující tabulce jsou doporučené hodnoty pro přípravu nápojů.

Nápoj	Typ	Parametry	Hodnoty
Ristretto	Coffee	Grind time (right / left)	Soft: 6,5 s Strong: 7,5 s
		Coffee Volume (cc)	30 - 35 cl
		Pre brewing	Yes
		Tamping	Yes
		Water volume (cc)	0 cl
2 Ristretta	Coffee	Grind time (right / left)	Soft: 8,5 s Strong: 9,5 s
		Coffee Volume (cc)	60 - 65 cl
		Pre brewing	Yes
		Tamping	Yes
		Water volume (cc)	0 cl

Nápoj	Typ	Parametry	Hodnoty
Espresso	Coffee	Grind time (right / left)	Soft: 6,5 s Strong: 7,5 s
		Coffee Volume (cc)	45 cl
		Pre brewing	Yes
		Tamping	Yes
		Water volume (cc)	0 cl
2 Espresso	Coffee	Grind time (right / left)	Soft: 8,5 s Strong: 9,5 s
		Coffee Volume (cc)	90 cl
		Pre brewing	Yes
		Tamping	Yes
		Water volume (cc)	0 cl
Káva	Coffee	Grind time (right / left)	Soft: 6 s Strong: 7 s
		Coffee Volume (cc)	130 cl
		Pre brewing	NO
		Tamping	Yes
		Water volume (cc)	0 cl

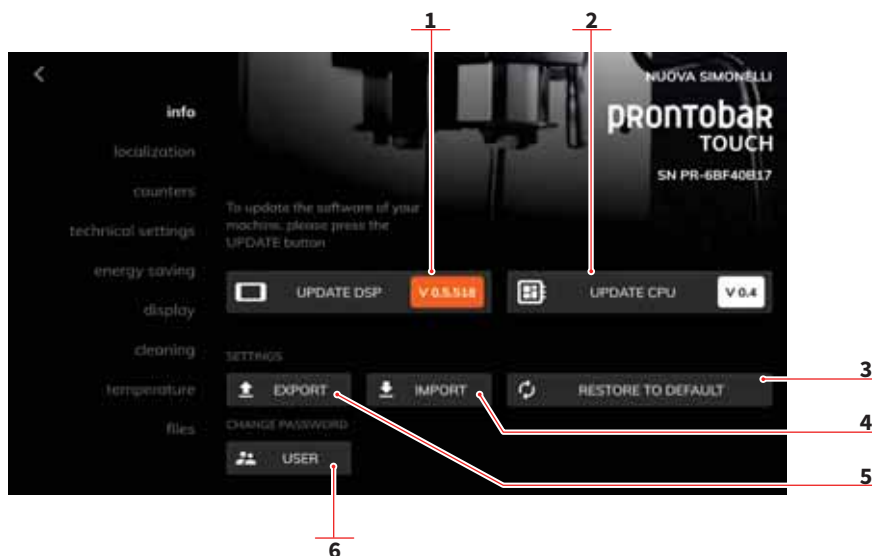
Nápoj	Typ	Parametry	Hodnoty
2 Kávy	Coffee	Grind time (right / left)	Soft: 10 s Strong: 11 s
		Coffee Volume (cc)	250 cl
		Pre brewing	NO
		Tamping	Yes
		Water volume (cc)	0 cl
Cappuccino *	Milk + Coffee	Grind time (right / left)	Soft: 6,5 s Strong: 7,5 s
		Coffee Volume (cc)	50 cl
		Pre brewing	NO
		Tamping	Yes
Americano	Coffee	Grind time (right / left)	Soft: 6,5 s Strong: 7,5 s
		Coffee Volume (cc)	50 cl
		Pre brewing	Yes
		Tamping	Yes
		Water volume (cc)	90 cl

* Milk coffee = Bílá pěna na vrchu nápoje

* Coffee milk = Pěna se zabarvením kávy na vrchu nápoje

Nápoj	Typ	Parametry	Hodnoty
Macchiato	Macchiato	Grind time (right / left)	Soft: 6 s Strong: 7 s
		Coffee Volume (cc)	50 cl
		Pre brewing	NO
		Tamping	NO
Caffèlatte	Caffèlatte	Grind time (right / left)	Soft: 3 s Strong: 3,5 s
		Coffee Volume (cc)	70 cl
		Pre brewing	NO
		Tamping	Yes

mechanics
COFFEE EQUIPMENT



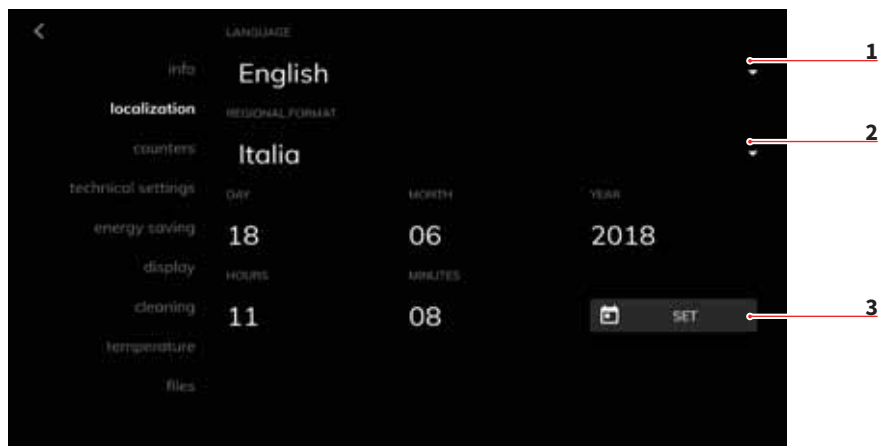
xmechanics

COFFEE EQUIPMENT

7.3 INFORMACE

Přehled základních informací
a softwarových verzí

- 1 Firmware verze displeje
Stiskněte pro update.
- 2 CPU firmware verze.
Stiskněte pro update.
- 3 Reset - Stisknutím obnovíte nastavení
do původních výrobních hodnot.
- 4 Stisknutím zahájíte import nastavení.
- 5 Stisknutím zahájíte export nastavení.
- 6 Stisknutím můžete změnit heslo.



xmechanics

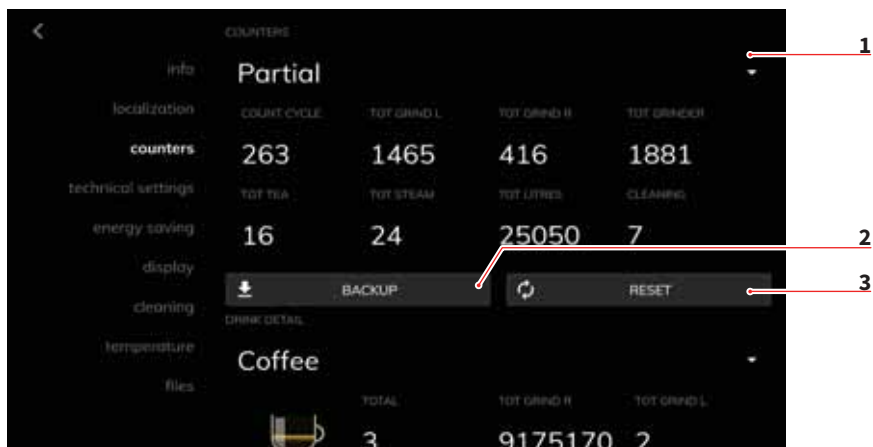
COFFEE EQUIPMENT

7.4 LOCALIZATION - LOKALIZACE

Stránka pro nastavení místa, data a času.
Nastavení:

- 1 Jazyk displeje
- 2 Formát měrných jednotek
- 3 Datum a čas

Stisknutím (3) vstoupíte do nastavení data a času, pro nastavení použijte tlačítka + a - .



7.5

POČÍTADLA / COUNTERS

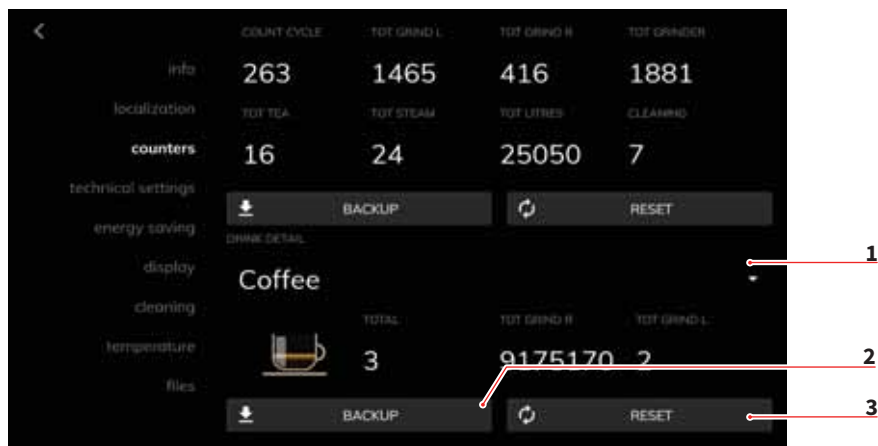
Údaje zobrazené na stránce:

- 1 Částečné (Partial) / Celkové (Total) součty.
- 2 Data backup on USB / záloha dat na USB.
- 3 Data reset / vymazání dat.

Při volbě zobrazení částečných (partial) součtů, se zobrazí součty jednotlivých nápojů.

Druhy součtů:

- Machine cycles. (počet cyklů na zařízení)
- Left grinder.(počet použití levého mlýnku)
- Right grinder. (počet použití pravého mlýnku)
- Sum of the mills (součet mlýnků)
- Tea (hot water) (počet výdejů horké vody)
- Vapor (Pára)
- Liters (Litry)
- Cleaning cycles (počet čistících procesů)



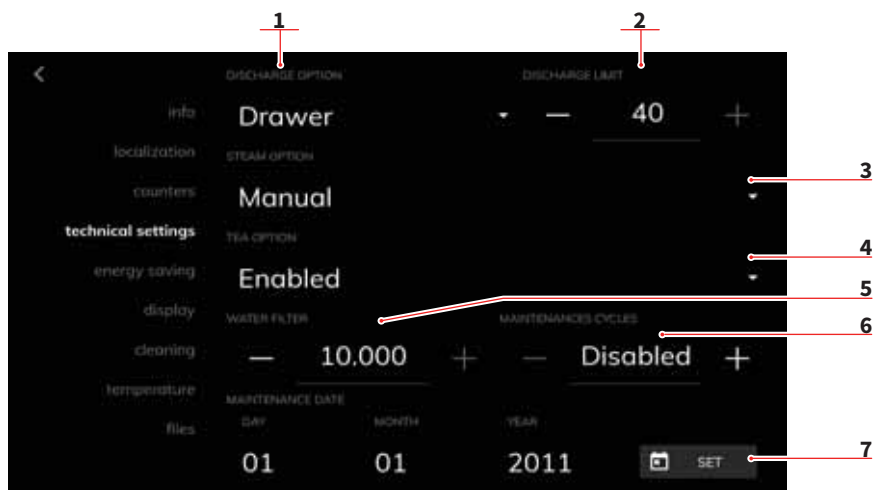
xmechanics

COFFEE EQUIPMENT

7.5.1 PŘEHLED NÁPOJŮ

Se změnou druhu nápoje se zobrazí aktuální součty pro daný nápoj.

- 1 Volba nápoje.
- 2 Záloha na USB.
- 3 Vymazání dat.



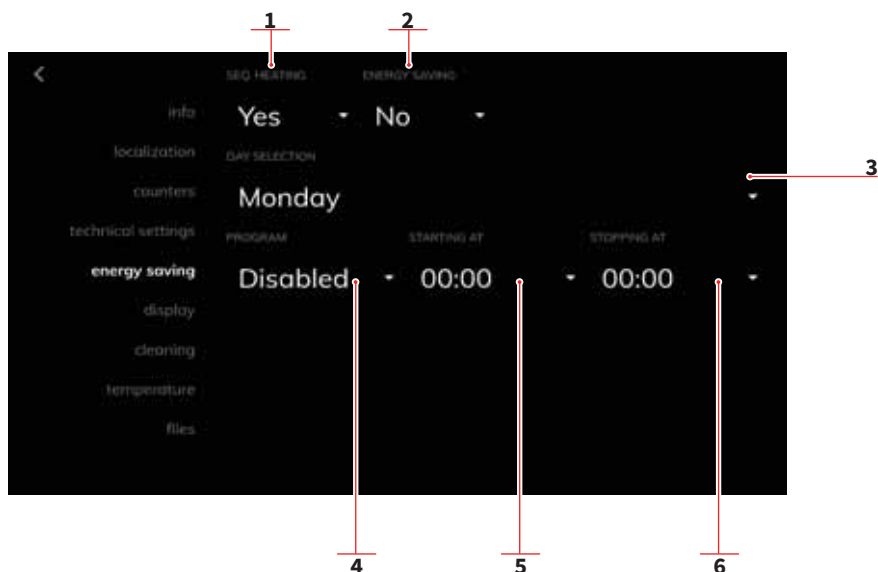
7.6

TECHNICKÁ NASTAVENÍ

Stránka pro technické nastavení zařízení.

Možná nastavení:

- 1 Vyhazování kávových zbytků - přímo pryč ze zařízení (direct) / do šuplíku (drawer).
- 2 Maximální počet vyhozených kávových zbytků.
- 3 Nastavení typu parní trysky (Manual / Easycream).
- 4 Výdej horké vody ANO (enabled) / NE (disabled).
- 5 Nastavení počtu průtoku litrů pro filtrační jednotku.
- 6 Nastavení intervalu a oznámení udržby zařízení.
- 7 Časový plán údržby.



xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

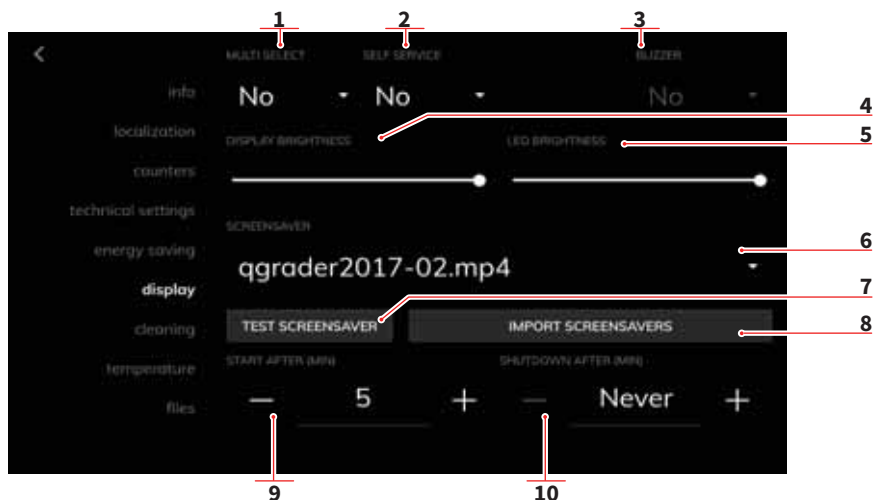
7.7

ENERGY SAVING

Stránka pro nastavení úspory energie na zařízení.

Možná nastavení:

- 1 Sekvenční ohřívání bojleru (YES / NO).
- 2 Funkce energy saving (YES / NO) - plán pro automatické zap/vyp.
- 3 Den v týdnu (pro automatické zapnutí / vypnutí).
- 4 Umožnění (enable)/ neumožnění (disable) automatického zap./vyp.
- 5 Čas automatického zapnutí.
- 6 Čas automatického vypnutí.



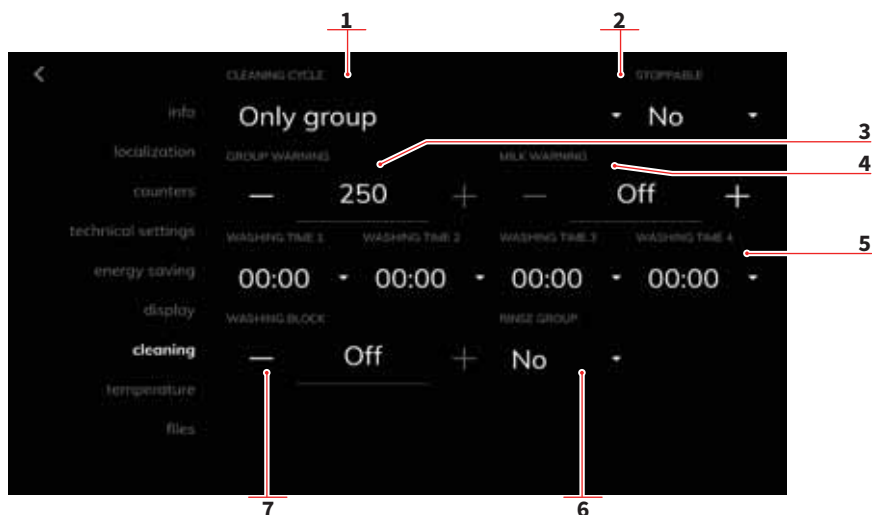
7.8 DISPLEJ

Stránka pro nastavení displeje.

Možná nastavení:

- 1 Vícenásobný výdej nápojů (YES/NO).
- 2 Samoobslužný režim (YES/NO)
- 3 Zvuky (YES NO)
- 4 Intenzita podsvícení displeje
- 5 Intenzita podsvícení LED
- 6 Spořič displeje
- 7 Test spořiče displeje
- 8 Nahrání spořiče displeje z USB
- 9 Doba po které se spustí spořič displeje
- 10 Doba po které se vypne spořič displeje

Je-li umožněn vícenásobný výdej nápojů, bude zobrazen symbol (A) na domovské stránce. Spořič displeje můžete importovat pouze v případě, že je ve formátu "mp4".



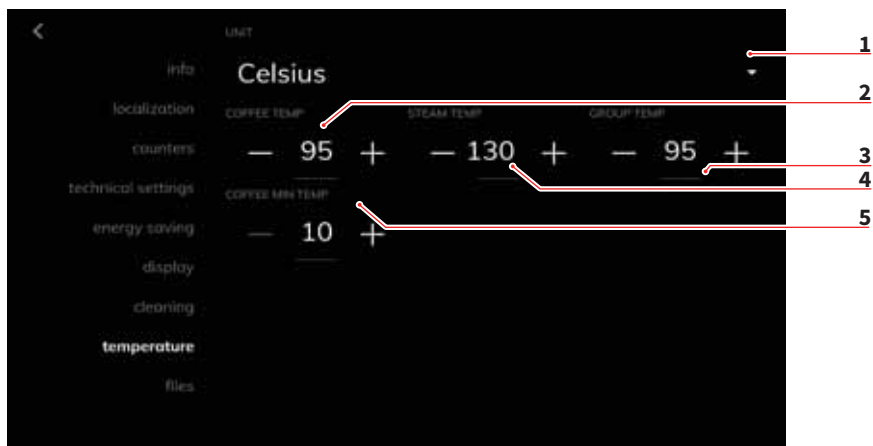
7.9

ČIŠTĚNÍ

Stránka pro nastavení čištění zařízení.

Možná nastavení:

- 1 Čistící cyklus celkový (total) / pouze výdejní jednotka (only group)
- 2 Umožnění zastavení čistícího cyklu (YES / NO).
- 3 Počet vydaných nápojů, po kterých bude signalizována nutnost provedení čistícího cyklu.
- 4 Signalizace nutnosti provedení čistícího cyklu pro mléčný okruh.
- 5 Čas pro provedení čistících cyklů
- 6 Proplach po čistícím cyklu (YES / NO).
- 7 Blokování zařízení když je signalizována potřeba provést čistící cyklus
Jestliže jsou časy nastavené na 00:00, pak jsou neaktivní.



7.10

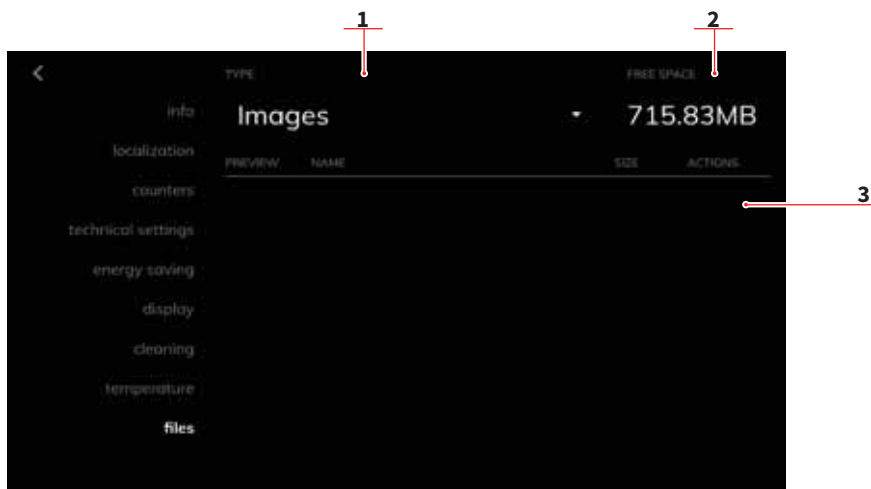
TEPLOTA

Stránka pro nastavení teplot.

Možná nastavení:

- 1 Měrná jednotka teploty (Celsius / Fahrenheit).
- 2 Teplota kávového bojleru.
- 3 Teplota výdejní jednotky.
- 4 Teplota parního bojleru.
- 5 Minimální teplota kávového bojleru.

Jestliže teplota kávového bojleru dosáhne minimální nastavené hodnoty, zařízení přejde do režimu dohřívání kávového bojleru.



7.11

FILES - SOUBORY

Stránka, umožňující nahrání souborů do zařízení.
Umožněná zobrazení:

- 1 Druh souboru obrázků (image)/ spořič (screen saver).
- 2 Množství volného místa v paměti zařízení.
- 3 Seznam nahraných souborů:
 - Preview - náhled
 - File name - jméno souboru
 - Dimension - velikost
 - Actions (Play / Delete) - akce (přehrát/smazat)



	DATE/TIME	CODE	MESSAGE
▲	13/06/18 09:38	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	13/06/18 17:20	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	13/06/18 14:59	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	13/06/18 14:18	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	13/06/18 07:13	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	13/06/18 13:13	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	13/06/18 04:32	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	13/06/18 16:57	E13	The flow meter sensor is blocked

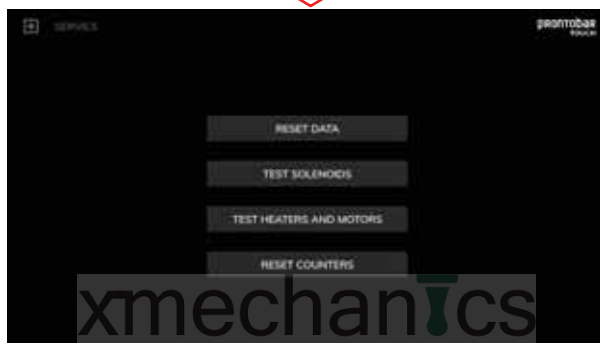
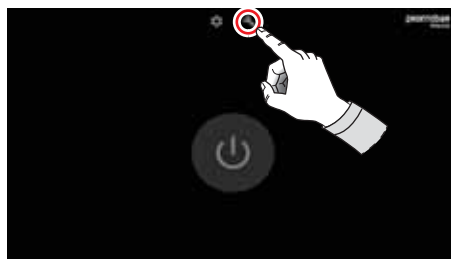
COFFEE EQUIPMENT

7.12 ALARMY A UPOZORNĚNÍ

Na této stránce se zobrazí alarmy a upozornění a jejich podrobnosti:

- Datum a čas
- Kód
- Zpráva

Pro více detailů jděte do kapitoly “ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ”.



7.13 SERVIS

Přístup do technického menu určený pouze pro kvalifikované techniky.

8 ČIŠTĚNÍ



- Předtím, než začnete provádět jakékoliv čištění, musí být zařízení vypnuto a spínač nastaven nastaven na hodnotu "O".
- Vyvarujte se čištění stroje vysokotlakými tryskami nebo oplachem vodou.
- Nepoužívejte rozpouštědla, výrobky na bázi chlóru ani abraziva.

8.1 DENNÍ ČIŠTĚNÍ

Čištění pracovní plochy

- Vyjměte pracovní desku, zvedněte ji zepředu a vysuňte ji.
- Odstraňte nádobku na sběr vody pod ní.
- Vše očistěte teplou vodou a čistícími prostředky.

Čištění vnějších ploch

Pro čištění chromovaných částí použijte vlhký měkký hadřík.

8.2

AUTOMATICKÉ ČISTĚNÍ

Při požadavku nebo v případě nutnosti proveďte automatický čistící cyklus výdejní jednotky

Automatický čistící cyklus se provádí na zapnutém zařízení.



Postupujte podle pokynů na displeji.

Otevřete přední dveře.



Umístěte čistící tabletu do spařovací komory.
Otřete hlavu sprchy a horní píst vlhkým hadříkem.
Zavřete dveře.
Čistící cyklus se automaticky spustí.



Počkejte několik minut do ukončení čistícího cyklu.



Je-li aktivováno propláchnutí, pokračujte v cyklu proplachování.



Můžete si prohlédnout video vysvětlující manuální provedení čistícího cyklu.

Stiskněte tlačítko "SKIP", chcete-li pokračovat bez sledování videa.



Čistící cyklus je dokončen, stisknutím "EXIT" se vrátíte na hlavní stránku.

xmechanics
COFFEE EQUIPMENT



8.3

ČIŠTĚNÍ VÝDEJNÍ JEDNOTKY A VÝROBNÍKU MLÉČNÉ PĚNY

Postupujte podle pokynů na štítku připevněném na vnitřní straně předních dveří a na displeji.

Doporučujeme provést čistící cyklus alespoň jednou denně pomocí speciálních čistících prostředků.

Cyklus trvá přibližně 4 minuty.

Připomínáme, abyste nepřerušovali čistící cyklus jakmile začne, jinak mohou zbytky čistících detergentů zůstat neopláchnuté na částech zařízení.

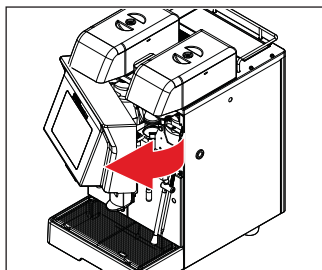
Během čistících cyklů a oplachování ponechte odkapovou misku pod výdejní jednotkou, je-li dokončen čistící cyklus a oplachování, je nutné tuto misku vyprázdnit.

- Postavte 1 litrovou nádobu vedle zařízení
- Vložte hadičku na mléko do nádoby
- Přidejte speciální čistící roztok (množství dle výdobce roztoku)
- Na displeji se zobrazí další krok.

- Otevřete násypku pro mletou kávu.
- Vložte čistící tabletu a násypku uzavřete.
- Na displeji se zobrazí příslušná zpráva.
Přibližně po 30 sekundách se automaticky zapne čistící cyklus.
- Po provedení čistícího cyklu displej zobrazí cyklus oplachování.
- Po skončení cyklu se automaticky navrátí stránka s výbětem nápojů.

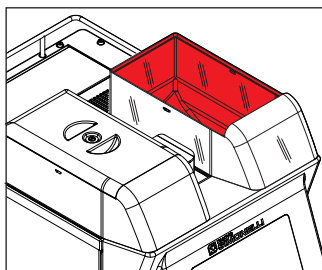


Pokud by byl čistící cyklus přerušen (výpadek elektřiny), po dalším zapnutí zařízení bude výdejní jednotka v počáteční poloze a na displeji se zobrazí postup pro dokončení čistícího cyklu.



8.4 ČIŠTĚNÍ SPAŘOVACÍ JEDNOTKY A ZÁSObNÍKU KÁVOVÝCH ZRN

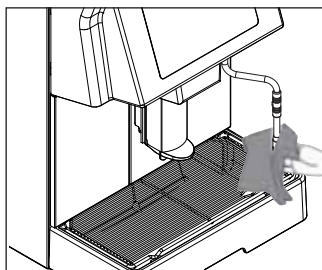
- Otevřte přední dvířka použitím přiloženého klíče.
- Odstraňte veškeré kávové zbytky na jednotce.
- Pro čištění zásobníku použijte měkký hadřík a případně čistící prostředek.



xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

8.5 ČIŠTĚNÍ PARNÍ TRYSKY

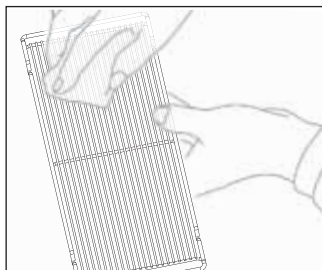
Parní trysku očistěte pokaždém jejím použití vlhkým hadříkem.



UPOZORNĚNÍ NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ ČI POPÁLENÍ

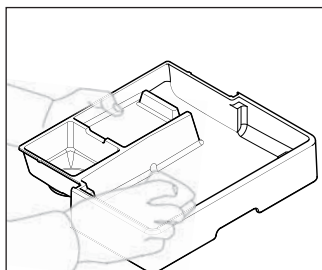
Pokud čistíte trysku okamžitě po jejím použití, nedotýkejte se jí holými rukami.

Použijte hadřík namočený ve vodě nebo čistící prostředek určený pro tento typ čištění.



8.6 ČIŠTĚNÍ ROŠTU

Čistěte rošt hadříkem, kartáčkem a mýdlem a opláchněte teplou vodou.



8.7 ČIŠTĚNÍ ODKAPOVÉ MISKY

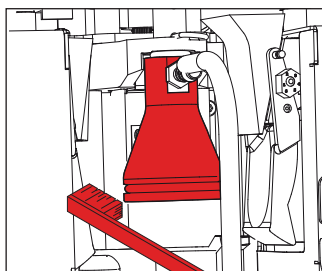
Čistěte hadříkem a mýdlem a následně opláchněte teplou vodou.

Odkapovou misku je možné umýt v myčce nádobí.



xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

Nikdy nepoužívejte žádná rozpouštědla.



8.8 ČIŠTĚNÍ TĚSNĚNÍ

Pro čištění jakýchkoli usazenin nebo zbytků kávy z pístu a spařovací jednotky nebo z jiných oblastí znečištěných kávou použijte malý štětec/kartáček.

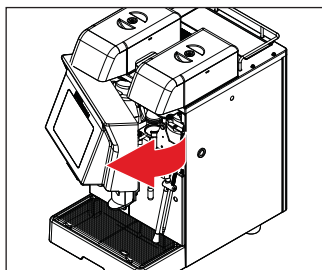


8.9 ČIŠTĚNÍ ZPĚŇOVAČE MLÉKA

Postupujte opatrně.

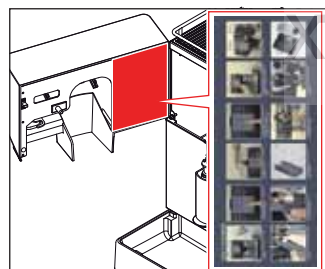
Postupujte podle pokynů na štítku na vnitřní straně předních dveří.

Otevřete přední dvířka za použití přiloženého klíče.



- Táhnutím nahoru vyjměte natékačí trysku
- Vytáhnutím vyjměte zpěňovač mléka (bílý).
- Odpojte hadičky.
- Omyjte opatrně zpěňovač.

V intervalech delších než tři hodiny mezi jednotlivými přípravami mléčných nápojů, doporučujeme vyčistit zpěňovač mléka tak, že místo mléka necháte nasát hadičkou čistou vodu.

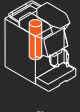
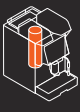


- Při opětovném sestavování postupujte pečlivě a správně napojte hadičky zpět na zpěňovač.

Pro usnadnění postupu je na zadní straně dvířek připevněn návod.

9 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Hlášení na displeji	Příčina	Řešení
E1 GROUND DRAWER FULL Pull out the ground drawer and empty it from ground coffee.  OK	Plný šuplík	Vyjměte a vyčistěte šuplík
E2 GROUND DRAWER NOT IN PLACE Put the ground drawer back in position.  OK	Vysunutý šuplík	Vložte šuplík správně na své místo.
E3 FRONT PANEL LOCKED The front panel is opened. Open the key and close by posting the door.  OK	Otevřený přední panel	Uzavřete správně přední panel.
E4 GROUP MOVEMENT TOO LOW Switch Off and then On the machine and call the technician.  OK	Chyba pojezdové jednotky (komory)	Vypněte a opět zapněte zařízení a volejte kvalifikovaného technika.
E5 THE GROUP LEVER DOES NOT STAY IN POSITION Switch Off and then On the machine and call the technician.  OK	Chyba spařovací jednotky	Vypněte a opět zapněte zařízení a volejte kvalifikovaného technika.
E6 WATER HEAT EXCEEDED MAXIMUM TIME Switch Off and then On the machine and call the technician.  OK	Doba plnění bojleru překročila maximální dobu.	Vypněte a opět zapněte zařízení a volejte kvalifikovaného technika.

ERROR the steam boiler temperature has not reached the setpoint E7 Switch OFF and then ON the machine and call the technician.  OK	Kávový bojler nedosáhl nastavené teploty.	Vypněte a opět zapněte zařízení a volejte kvalifikovaného technika.
ERROR the steam boiler temperature has not reached the setpoint E8 Switch OFF and then ON the machine and call the technician.  OK	Parní bojler nedosáhl nastavené teploty.	Vypněte a opět zapněte zařízení a volejte kvalifikovaného technika.
ERROR the steam boiler temperature has not reached the setpoint E9 Switch OFF and then ON the machine and call the technician.  OK	Jednotka nedosáhla nastavené teploty.	Vypněte a opět zapněte zařízení a volejte kvalifikovaného technika.
ERROR the machine has not started the machine E10 Operate the cleaning cycle to restart the machine.  OK	Je vyžadován automatický čistící cyklus.	Stiskněte ikonu pro spuštění čistícího cyklu (přečtěte si příslušnou kapitolu)
ERROR WATER TANK EMPTY E11 Switch OFF the machine. Remove the water tank and refill.  RESET	Prázdná vodní nádržka.	Vypněte zařízení, vyjměte vodní nádržku a naplňte ji čerstvou vodou.
ERROR FLOW WATER ERROR E12 Stop manually the brewing and check water connection.  OK	Špatný průtok vody.	Zkontrolujte připojení vody.

10 ÚDRŽBA

Při údržbě / opravách musí být použité součásti schopny zaručit dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů předpokládaných pro zařízení. Originální náhradní díly toto splňují a nabízí.

Po opravě nebo výměně jakýchkoli částí a dílů, které přicházejí do styku s potravinami nebo vodou, je nutné provést čistící cyklus popsany v tomto manuálu nebo postupovat podle pokynů výrobce.

xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT DECLARATION DE CONFORMITE MACHINE SOUS PRESSION

- La Simonelli Group dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.
- Simonelli Group declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A. Conformity evaluation: category 1, form A. The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.
- Simonelli Group déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso (identifiée par le modèle et le numéro de série indiqués ci-après) est conforme aux directives suivantes: 89/392/CEE; et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l'Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 module A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.

The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.

Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

2006/42/EC	Direttiva macchine	Machinery Directive	Directive machines
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione	Low Voltage Directive	Directive basse tension
2014/30/EU	Direttiva compatibilità elettromagnetica	Electromagnetic Compatibility Directive	
	Directive compatibilité électromagnétique		
(CE) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti	Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs	
	Direttiva matériaux pour contact alimentaire		
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione	Pressurized Equipment Directive	
	Direttive équipements sous pression		
2011/65/EU	Direttiva ROHS	ROHS Directive	Directive ROHS
(CE) No 2023/2006	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del 22.12.2006, p.75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs - Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p.75.		
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.		
10/2011/CEE	Direttiva materie plastiche	Plastics directive	Matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/711/CEE	Direttive metalli e leghe	Metals and alloys directives	Métaux et alliages directives

Modello e anno di fabbricazione: Vedi targa dati su macchina

Model and production: See label on machine

Modèle et année de fabrication: Contrôler les données sur la machine

Matricola • Serial number • Matricule:

Caldaia • Boiler • Chaudière:

Lt.	0,6*	1,7	2,0	3,8	4,2	4,8	5,4	7,0	9,3	11,1	11,3	14,7	17,0	20,3	23,1
MPa max.	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
T max (C°)	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5
Kg/h	0,8	2,3	1,0	1,3	1,3	1,3	2,3	2,3	2,6	3,6	3,6	4,0	4,0	4,0	4,0
P (W)	1000	2600	1200	1800	1800	1800	2600	2700	3000	4500	4500	5000	5000	5000	5000

* Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE

* Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC

* Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

Norme applicate: Raccolte M,S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.

Applied regulations: Collections M,S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.

Normas appliquées: Recaltes M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

Disegno n°: (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)

Drawing No.: (See the end of the Instruction Booklet)

Dessin n°: (Voir la fin du livret d'instructions)

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:

Calu
Ottavi Nando

Belforte del Chienti, 01/07/2018

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura.

Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto è vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

ATTENTION: This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than for the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.

ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui este prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.



www.nuovasimonelli.it

xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

Simonelli Group

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
T +39 0733 9501
F +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it

Nuova Simonelli Asia Pacific

61 Kaki Bukit Ave 1
#02-24 Shun Li Industrial Park
Singapore 417943
T +65 68410985
www.nuovasimonelliasiapacific.com

Nuova Distribution Usa

6940 Salashan Pkwy, Bldg, A
Ferndale, WA 98248
T +1 360 366 2226
F +1 360 366 4015
info@simonelliusa.com
www.simonelliusa.com

Nuova Distribution France

Hexapole - Actipole - Bat 5
Rue Maurice Herzog
73420 Viviers Du Lac
T +33 (0) 9 67894852
F +33 (0) 4 79544852
info@nuovadistribution.fr



nuova

SIMONELLI

The coffee machines you can trust.