

==  
HARDTANK

==  
BABY



INSTRUKCJA OBSŁUGI

<b>I. Charakterystyka urządzenia</b>	<b>3</b>
I.1. Zastosowanie urządzenia	3
I.2. Charakterystyka techniczna urządzenia	3
I.3. Ogólny opis urządzenia	4
I.4. Wyświetlacz dotykowy	6
<b>II. Instrukcja montażu</b>	<b>8</b>
II.1. Ustawienie urządzenia w pomieszczeniu	8
II.2. Rozpakowanie urządzenia	8
II.3. Przyłączenie do instalacji elektrycznej i wodnej	8
<b>III. Instrukcja obsługi</b>	<b>9</b>
III.1. Przygotowywanie urządzenia do pracy	9
III.1.1. Ogólny przegląd urządzenia	9
III.1.2. Płukanie, WASH	9
III.1.3. Środki myjące i dezynfekujące oraz ich przygotowanie	10
III.1.4. Przygotowanie roztworu do sanitacji	10
III.1.5. Sanitacja instalacji urządzenia	10
III.1.6. Sanitacja kosza na kawę	11
III.2. Uruchomienie programów użytkowych	11
III.2.1. Przed przystąpieniem do produkcji	11
III.2.2. Produkcja cold brew	11
III.2.3. Po produkcji	14
III.2.4. Uwagi eksploatacyjne	14
<b>IV. Wskazania bezpieczeństwa i higieny pracy</b>	<b>15</b>
<b>V. Instrukcja konserwacji i napraw</b>	<b>15</b>
V.1. Konserwacja bieżąca	15
V.2. Konserwacja okresowa	16
V.3. Naprawy i remonty	16
V.4. Wykaz możliwych usterek i zalecane sposoby naprawy	16
<b>VI. Wyposażenie standardowe i dodatkowe</b>	<b>17</b>
VI.1. Wyposażenie standardowe	17
VI.2. Wyposażenie dodatkowe	18
<b>VII. Wykaz części zamiennych</b>	<b>18</b>
<b>VIII. Rysunki i schematy</b>	<b>19</b>
<b>IX. Wycofanie z eksploatacji</b>	<b>20</b>

# CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

## I.1. Zastosowanie urządzenia

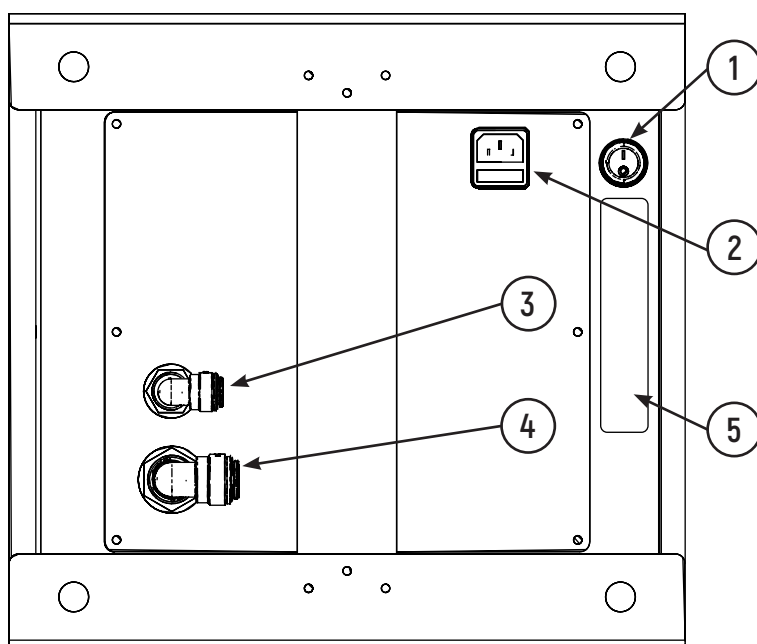
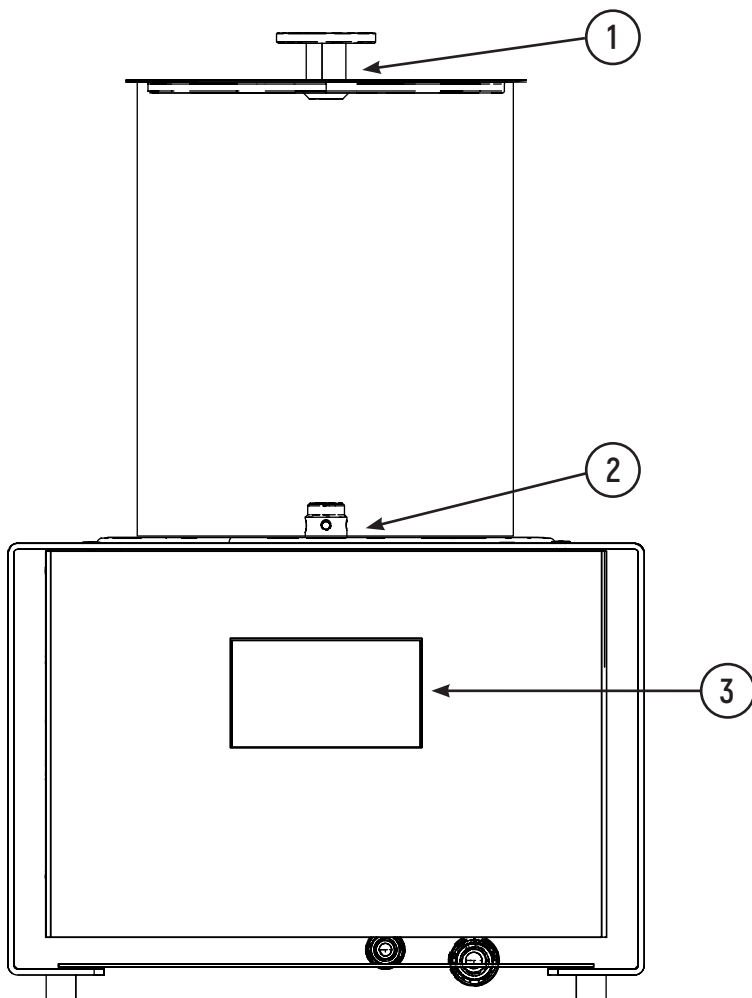
Urządzenie Baby Hardtank jest przeznaczone do wytwarzania ekstraktu z kawy, herbaty, cascary lub innego suszu, przy użyciu zimnej wody (cold brew). Po opracowaniu receptury maceracji, można zaprogramować czas jej trwania, po którym automatycznie następuje przelanie gotowego naparu do pojemnika transportowego. Urządzenie ma zastosowanie w punktach gastronomicznych posiadających systemy rozlewania napojów z kegow lub innych ciśnieniowych pojemników. Baby Hardtank może być stosowany do produkcji ekstraktu do pojemników transportowych, w celu dalszego rozprowadzania do wielu miejsc dystrybucji.

## I.2. Charakterystyka techniczna urządzenia

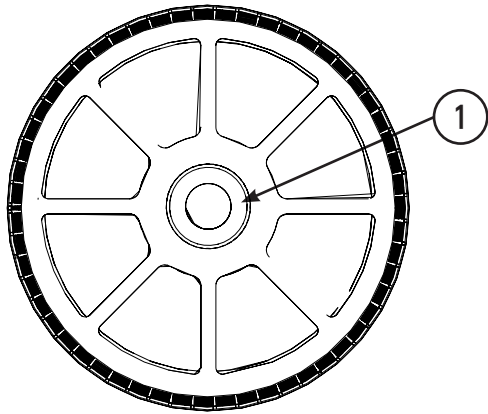
Parametry		BHT
<b>Zasilanie elektryczne</b>		
Pobór mocy	kW	0.06
Zasilanie elektryczne - przewód 0,8 m z wtyczką		110-250V 50-60Hz
Prąd znamionowy	A	1.52
Wymagane zabezpieczenia instalacji elektrycznej	A	8
Zabezpieczenie nadprądowe		8 A min. klasy B
<b>Zasilanie wodą</b>		
Ciśnienie wody zasilającej	MPa	0.2 - 0.4
Przyłącze wody uzdatnionej		Push-fit 3/8
Wymagane uzdatnianie wody		Komplet filtrów lub system odwróconej osmozy z mineralizacją lub bypassem
<b>Spust wody</b>		
Rodzaj odprowadzenia		Pompa tłocząca
Przyłącze odpływowe		Push-fit 1/2 "
<b>Wymiary i waga</b>		
Głębokość	mm	340
Szerokość	mm	341
Wysokość	mm	490
Waga	kg	18
<b>Parametry produkcyjne</b>		
Ilość pobieranej wody +/- 2%	L	3.5 - 5.5
Ilość uzyskanego napoju w zakresie	L	3 - 5
Zużycie wody do płukania	L	12
Czas płukania	min	5
Zużycie wody do sanitacji + płukanie	L	12
Czas sanitacji z płukaniem	min	30

### I.3. Ogólny opis urządzenia

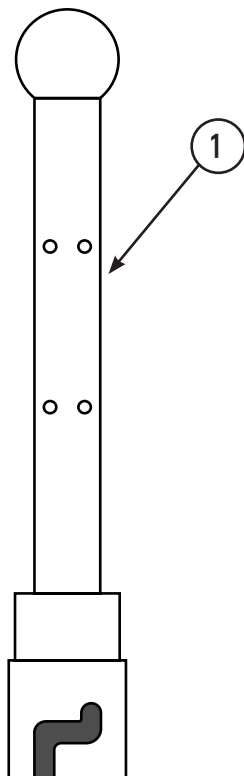
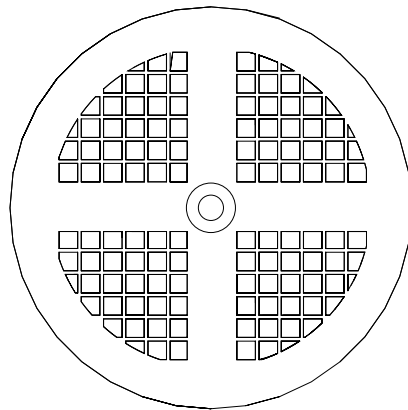
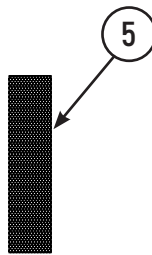
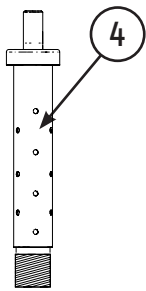
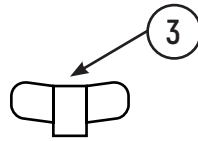
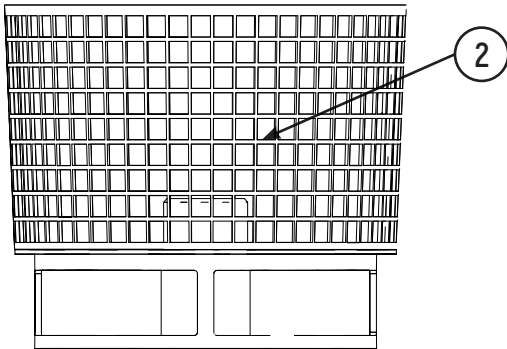
- 1 - Pokrywa zbiornika
- 2 - Trzpień uchwyty bagnetowego
- 3 - Wyświetlacz dotykowy



- 1 - Gniazdo zasilania
- 2 - Przełącznik włącz-wyłącz
- 3 - Przyłącze wody uzdatnionej typu Push-fit 3/8
- 4 - Przyłącze odpływowe typu Push-fit 1/2
- 5 - Tabliczka znamionowa

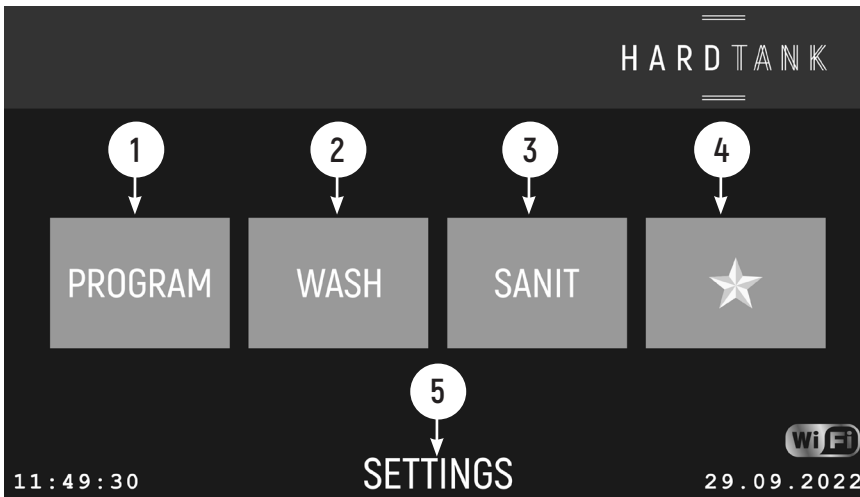


- 1 - Uchwyt bagnetowy z tuleją gwintowaną w koszu
- 2 - Kosz produkcyjny
- 3 - Nakrętka zamykająca kosz
- 4 - Głowica z dyszami
- 5 - Tuleja siatkowa
- 6 - Pokrywa kosza



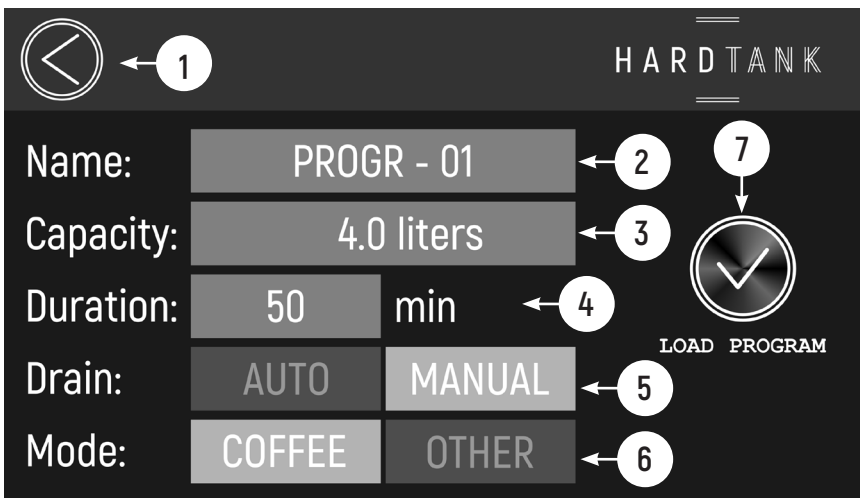
- 1 - Dysza czyszcząca

## I.4. Wyświetlacz dotykowy



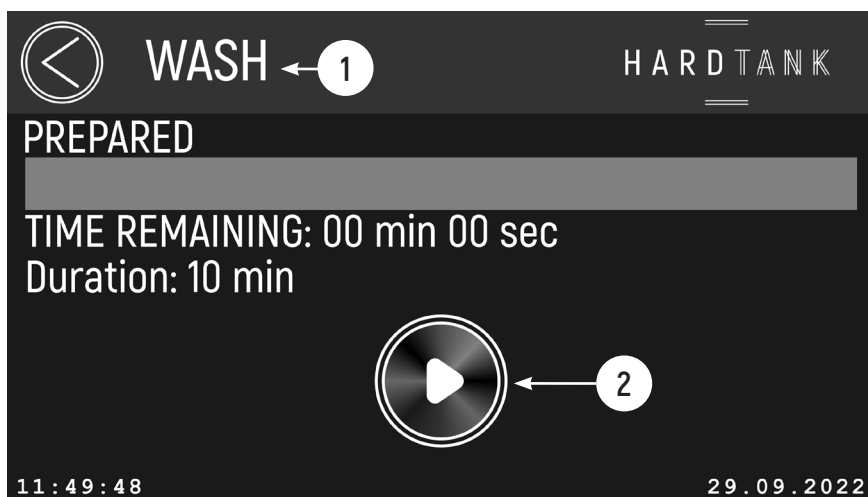
### Menu główne:

- 1 - [PROGRAM] - menu konfiguracji cyklu produkcyjnego.
- 2 - [WASH] Program płukania.
- 3 - [SANIT] Program sanitacji.
- 4 - [FAVORITE] Szybki dostęp do ulubionego przepisu.



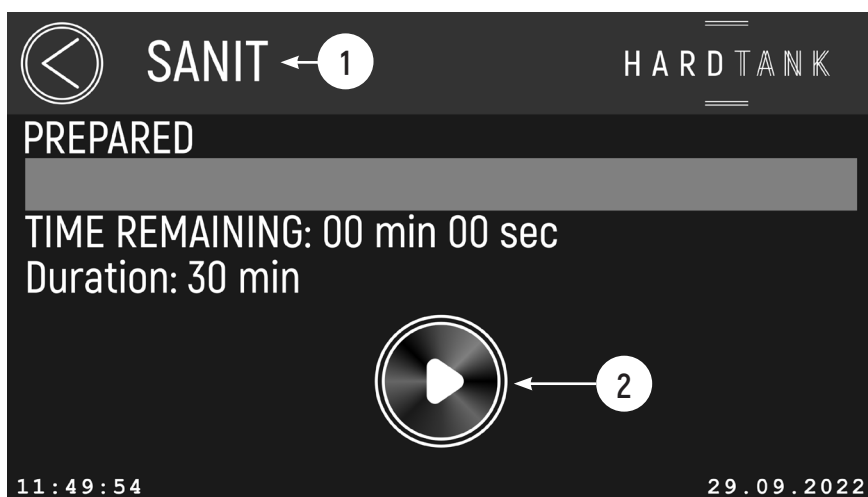
### Menu [PROGRAM]:

- 1 - [<] Powrót do głównego menu.
- 2 - [NAME] Zapisywanie nowych przepisów oraz wgrywanie wcześniej zapisanych.
- 3 - [CAPACITY] Ustawienie ilości wody do produkcji napoju. Wprowadzanie zmian jest dostępne w trybie [OTHER].
- 4 - [DURATION] Ustawienie czasu produkcji.
- 5 - [DRAIN] Wybór trybu odpompowania gotowego napoju. Automatycznie lub manualnie.
- 6 - [MODE] Zmiana trybów [COFFEE] i [OTHER]. [COFFEE] - bez możliwości zmiany ilości wody lub [OTHER] - z możliwością zmiany ilości wody).
- 7 - [LOAD] Wgraj skonfigurowany przepis.



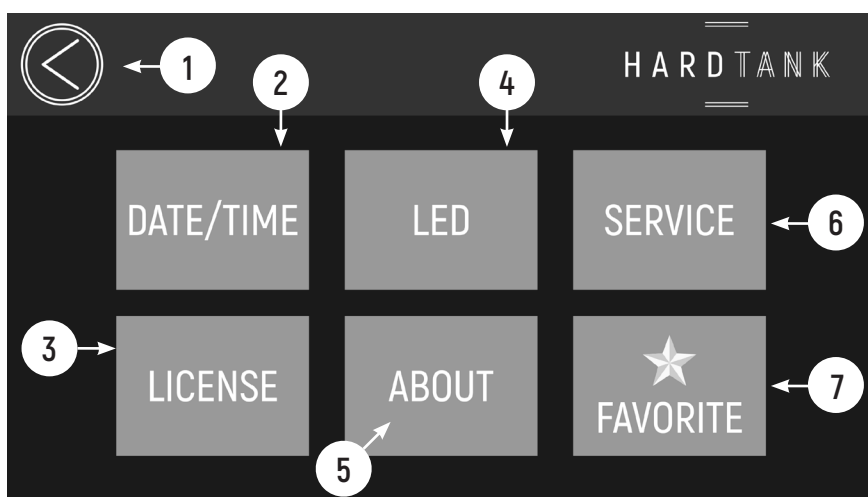
### Menu [WASH]:

- 1 - [<] Powrót do głównego menu
- 2 - [PLAY] Zaczynij program płukania



### Menu [SANIT]:

- 1 - [<] Powrót do głównego menu
- 2 - [PLAY] Zaczynij program sanitacji



### Menu [SETTINGS]:

- 1 - [<] Powrót do głównego menu
- 2 - [DATE/TIME] Ustawienia daty i czasu
- 3 - [LICENSE] Licencja
- 4 - [LED] Ustawienie intensywności podświetlenia logotypu
- 5 - [ABOUT] Informacja o urządzeniu
- 6 - [SERVICE] Menu serwisowe
- 7 - [FAVORITE] Ustawienie ulubionego przepisu

### II.1. Ustawienie urządzenia w pomieszczeniu

Urządzenie Baby Hardtank należy przechowywać i instalować w pomieszczeniach, w których panuje temperatura powyżej +10°C. Pomieszczenie to również powinno posiadać:

- instalację wody zasilającej wraz z systemem filtracji wody, - instalację kanalizacyjną,
- instalację elektryczną jednofazową 1N ~230V 50Hz,
- skuteczną instalację ochrony przeciwporażeniowej,
- oświetlenie,
- stabilną, wypoziomowaną i pozbawioną wibracji powierzchnię, np. blat

Ustawienie i podłączenie urządzenia Baby Hardtank do wymaganych na miejscu mediów zasilających i odprowadzających wykonują uprawnieni instalatorzy zgodnie z krajowymi, lokalnymi przepisami.

### II.2. Rozpakowanie urządzenia

Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia należy go rozpakować;

1. Kluczem typu torx T15 wykręcić wszystkie śruby z drewnianego pudła i zdjąć ścianki;
2. Wyjąć karton z akcesoriami;
3. Wyjąć przewody podłączeniowe oraz kosz do produkcji napoju, rozpakować.
4. Wyjąć urządzenie, zdjąć kaptur foliowy;

### II.3. Przyłączenie do instalacji elektrycznej i wodnej

Ta instrukcja jest adresowana do wykwalifikowanego personelu, autoryzowanego do sprawdzeń instalacji i napraw technicznych. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku podejmowania działań przez niewykwalifikowany personel lub użycie części zamiennych innych niż dostarczone przez producenta.

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej Baby Hardtank przystosowane do zasilania jednofazowego ~110 - 230V, 50 - 60Hz. Urządzenie wyposażone jest w giętki przewód przyłączeniowy o długości 0.8 m z wtyczką wg. zamówionego typu. Należy dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu. Instalacja elektryczna, do której będzie podłączone urządzenie powinna być wyposażona w indywidualne zabezpieczenie faz In 16 A na bezpośrednim przyłączy do urządzenia.

**!!!** Wyłącznik naścienny, oraz osprzęt elektryczny do indywidualnego zabezpieczenia faz nie występują w wyposażeniu urządzenia.

**!!!** Instalacja elektryczna, do której podłączone ma być urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1 (lub równoważne normy krajowe) oraz osprzęt elektryczny do indywidualnego zabezpieczenia faz.



**!!!** Uruchomienie urządzenia może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów.

**Urządzenie Baby Hardtank posiada jedno przyłącze do podłączenia wody uzdatnionej oraz jedno przyłącze odpływowe.** Przyłącze do wody uzdatnionej – Push-fit 3/8 do produkcji napoju oraz płukania instalacji. Przyłącze odpływowe – Push-fit 1/2.

**!!!** Zalecany jest system odwróconej osmozy. Łączna mineralizacja wody – +-100 ppm.

**!!!** Dla zachowania skuteczności płukania, ciśnienie w instalacji wody wodociągowej i uzdatnionej zasilającej powinno wynosić co najmniej 0,2 MPa i nie wyższe niż 0,4 MPa.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### III.1. Przygotowywanie urządzenia do pracy

#### III.1.1. Ogólny przegląd urządzenia

Po rozpakowaniu urządzenia i przyłączeniu do instalacji należy sprawdzić czy wewnątrz zbiornika nie zostały resztki opakowania.

**!!!** Podczas pierwszego uruchomienia programu [WASH] należy obserwować urządzenie aż do zakończenia programu.

#### III.1.2. Płukanie, WASH

- a) Zdejmij pokrywę zbiornika.
- b) Wyjmij kosz i zamontuj dyszę czyszczącą.
- c) Zamknij pokrywę zbiornika.
- d) Włóż rurę odpływową do kega lub innego pojemnika (pojemność min. 20 L).
- e) Otwórz zawór wody zasilającej urządzenie, jeżeli jest zamknięty.
- f) Naciśnij włącznik od spodu i uruchom urządzenie. Poczekać, aż urządzenie się włączy.
- g) Na wyświetlaczu wybierz funkcję WASH. Rozpocznie się proces nalewania wody do zbiornika. Uruchomi się pompa obiegowa, płucząc zbiornik oraz układ wewnętrzny. Pod koniec programu uruchomi się pompa ścieków, przepompowując do wyżej wspomnianego pojemnika brudną wodę.
- h) Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się napis [FINISH].
- i) Otwórz pokrywę i sprawdź zbiornik. Ewentualne pozostałe zanieczyszczenia usuń ręcznikiem papierowym.

**!!!** Zabrania się wlewać wodę bezpośrednio do zbiornika urządzenia. Taka metoda czyszczenia nie jest wystarczająco efektywna i może spowodować awarię. Programy WASH i SANIT będą skuteczne tylko i wyłącznie wtedy, gdy urządzenie jest podłączone do systemu filtracyjnego i woda jest pobierana automatycznie.

### III.1.3. Środki myjące i dezynfekujące oraz ich przygotowanie

Środki chemiczne do sanitacji urządzenia.

Przed zastosowaniem środka chemicznego bezwzględnie należy się zapoznać z:

1. Kartą charakterystyki produktu
2. Kartą produktu

Nazwa handlowa	Postać środka chemicznego	Wymagane stężenie roztworu	Temperatura wody	Ilość środka potrzebna do sanitacji zbiornika
Dm Sid Ultra	Płyn	Zgodnie z zaleceniami na etykiecie	30 – 50 C	Zgodnie z zaleceniami na etykiecie
Puly Caff Cold Brew Liquid Cleaner				
DOREX ULTRA				

### III.1.4. Przygotowanie roztworu do sanitacji

Zgodnie z podaną na etykiecie proporcją odmierz ilość środka myjącego przypadającego na 6 litrów wody. Następnie w osobnym naczyniu połącz litr wody z wcześniej przygotowanym środkiem. Odstaw na bok.

**!!!** Nie wlewaj nierozcieńczonego środka bezpośrednio do urządzenia. Przygotuj roztwór czyszczący w osobnym naczyniu.

### III.1.5. Sanitacja instalacji urządzenia

Sanitację urządzenia należy bezwzględnie przeprowadzić:

- przed pierwszą produkcją,
- na koniec dnia pracy urządzenia,
- przed planowanym przestojem w produkcji,
- po przestoju w produkcji.

**!!!** Przed rozpoczęciem sanitacji przygotuj roztwór do sanitacji.

W celu sanitacji urządzenia:

- a) Zdejmij pokrywę zbiornika.
- b) Wyjmij kosz i zamontuj dyszę czyszczącą.
- c) Otwórz zawór wody zasilającej urządzenie, jeżeli jest zamknięty.
- d) Włóż rurę odpływową do kega lub innego pojemnika (pojemność min. 20 L).
- e) Naciśnij włącznik od spodu i uruchom urządzenie. Poczekaj, aż urządzenie się włączy.
- f) Wlej przygotowany wcześniej roztwór środka chemicznego do zbiornika.
- g) Włącz tryb [SANIT].
- h) Zamknij pokrywę zbiornika.
- i) Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się napis [FINISH]. Zużyty roztwór z pojemnika (kega) rozcieńczyć wodą i wylać do kanalizacji, pojemnik wyłukać.
- j) Otwórz pokrywę i sprawdź zbiornik. Zdemontuj dyszę czyszczącą i wypłucz ją. Ewentualne pozostałe zanieczyszczenia usuń ręcznikiem papierowym.

### III.1.6. Sanitacja kosza na kawę

Przed przystąpieniem do sanitacji należy rozebrać kosz i wyłukać z pozostałości napoju, fusów lub liści herbaty.

Kosz możemy poddać sanitacji na dwa sposoby:

1 - Wyparzyć w wodzie o temperaturze 90 C minimum przez 10 minut i wyłukać. Gabaryty pozwalają na umieszczenie w zmywarkach lub wyparzarkach ogólnie stosowanych w gastronomii lub umieścić go w garnku z wrzącą wodą.

2 - Moczyć w roztworze chemicznym środka chemicznego stosowanego do sanitacji urządzenia przez 30 minut i wyłukać. Do pojemnika o objętości minimum 10 l włożyć części składowe, zalać całość roztworem chemicznym tak, aby całość przykryła kosz. Po 30 minutach części wyjąć i wyłukać pod bieżącą wodą. Roztwór z pojemnika rozcieńczyć wodą, wylać do kanalizacji, pojemnik wyłukać.

## III.2. Uruchomienie programów użytkowych

### III.2.1. Przed przystąpieniem do produkcji

Urządzenie Baby Hardtank posiada:

- Jeden program procesu produkcji napojów [PROGRAM].
- Jeden program płukania zbiornika i instalacji wewnętrznej [WASH].

**!!!** Stosować po każdym procesie produkcji.

- Jeden program sanitacji zbiornika i instalacji wewnętrznej [SANIT].

**!!!** Stosować codziennie na koniec dnia.

Program procesu produkcji napojów posiada:

- [NAME] Możliwość zapisu nowych receptur oraz załadowywania wcześniej zapisanych.
- [CAPACITY] Możliwość wyboru ilości wody potrzebnej do produkcji napoju.
- [DURATION] Możliwość wyboru czasu ekstrakcji.
- [DRAIN] Możliwość zmiany trybu odpompowania napoju po ekstrakcji (automatycznie po zakończeniu ekstrakcji lub z możliwością kontynuacji macerowania).
- [MODE] Wybór trybu działania (COFFEE – bez możliwości zmiany ilości wody lub OTHER – z możliwością zmiany ilości wody).

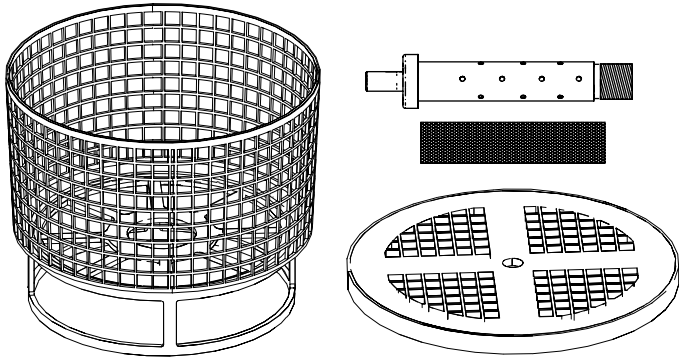
### III.2.2. Produkcja cold brew

Krok 1. Otwórz zawór instalacji wodnej zasilający urządzenie.

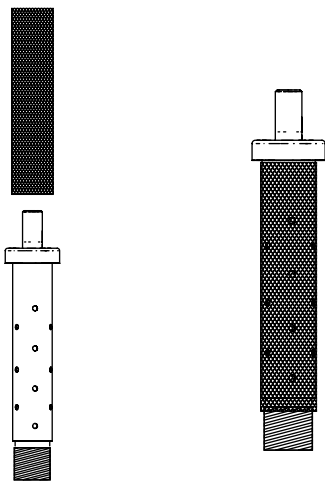
Krok 2. Umyj i poddaj sanitacji instalację, zbiornik i kosz, jeżeli nie zostało to zrobione wcześniej.

Krok 3. Przygotuj czysty keg na gotowy napój.

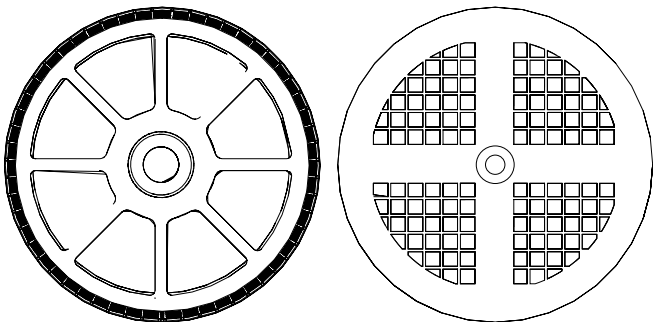
Krok 4. Podłącz keg ze specjalną pokrywą do urządzenia. Otwórz zawór na pokrywie kega.



Krok 5. Przygotuj rozłożony kosz produkcyjny.



Krok 6. Wsuń głowicę z dyszami w tuleję siatkową.



Krok 7. Złożony element wkręć w tuleję gwintowaną uchwyty bagnetowego kosza.

Krok 8. Przygotuj zmieloną kawę/herbatę/cascarę/inny susz.

!!! Drobinki zmielonej kawy powinny mieć rozmiar około 600 µm. Grubiej niż do Aeropressa i drobniej niż do V60.

Krok 9. Zasyń tak przygotowany kosz zmieloną kawą/herbatą/cascarą/innym suszem. Lekko wstrząśnij koszem lub wyrównaj zawartość łyżką aby nie wystawała ona poza krawędzie kosza.

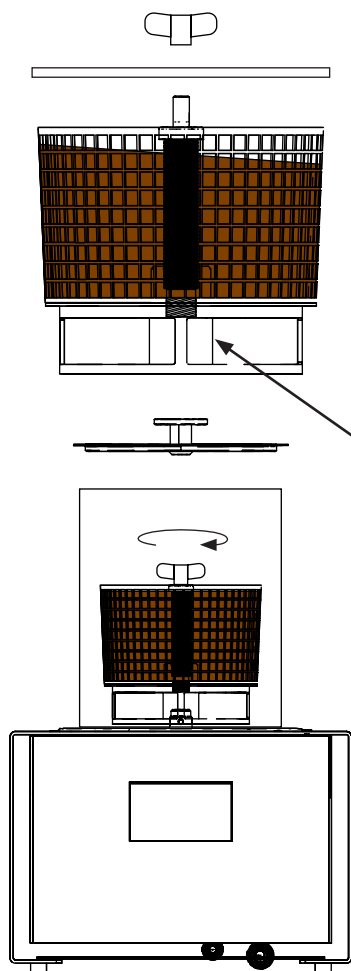
!!! Poziom zasypu nie może przekraczać wysokości pierścienia umieszczonego na końcu dyszy pionowej [górna część].

Krok 10. Zamknij kosz pokrywą i zakręć nakrętkę motylkową.

Krok 11. Zdejmij pokrywę zbiornika.

Trzpień uchwyty bagnetowego do osadzenia kosza produkcji z kawą.

Krok 12. Osadź kosz z kawą/herbatą/cascarą/innym suszem na trzpieniu zbiornika. Kosz opadnie niżej. Delikatnie podnieś kosz do góry. Jeżeli nie można go wyjąć to kosz jest prawidłowo osadzony i zabezpieczony przed wypadnięciem z uchwyty bagnetowego. Jeżeli kosz wyciągnąłeś, powtórz osadzenie kosza od początku.



Krok 13. Włącz urządzenie, jeżeli nie zostało to zrobione wcześniej.

Krok 14. Wciśnij przycisk [PROGRAM]. Jeżeli twój napój bazuje na kawie, przejdź do kroku 15A. W przypadku herbaty lub innego suszu - 15B.

Krok 15A. W polu [MODE] wybierz [COFFEE].

Krok 15B. W polu [MODE] wybierz [OTHER]. Następnie, w polu [CAPACITY] wybierz pożądaną ilość wody.

Krok 16. W polu [DURATION] wybierz czas ekstrakcji napoju.

Krok 17. W polu [DRAIN] wybierz rodzaj odpompowania gotowego napoju.

[AUTO] - napój zostanie przepompowany automatycznie po zakończeniu ekstrakcji.

[MANUAL] - napój nie zostanie przelany bez potwierdzenia użytkownika.

Krok 18. Wciśnij przycisk [LOAD PROGRAM]. Wyświetli się podsumowanie wybranego trybu.

Na tym etapie można zaakceptować przepis, klikając środkowy przycisk [PLAY] lub wrócić do ustawień poprzez wciśnięcie [X].

Krok 19. Po wciśnięciu [PLAY] zbiornik napełni się wodą, po czym zacznie się proces ekstrakcji.

Krok 20. Jeżeli wcześniej wybrałeś tryb [DRAIN - AUTO], przejdź do kroku 21A. W przypadku trybu [DRAIN - MANUAL] - 21B.

Krok 21A. Po upływie czasu produkcji napój zostanie automatycznie przepompowany do kega.

Krok 21B. Po upływie czasu ekstrakcji wyświetli się komunikat [PROGRAM FINISHED!]. Podnieś pokrywę zbiornika i pobierz próbkę napoju do oceny. Jeżeli napój jest właściwy, wciśnij [X] i zaakceptuj odpompowanie napoju do kega. Jeżeli wymagane jest przedłużenie czasu produkcji, wybierz odpowiednią ilość czasu na wyświetlaczu dotykowym i wciśnij przycisk [PLAY].

### III.2.3. Po produkcji

**!!!** Zabrania się stosowania narzędzi metalowych lub drewnianych do czyszczenia kosza i pokrywy. Grozi to uszkodzeniem siatki filtracyjnej.

Krok 1. Czyszczenie kosza produkcyjnego. Odkręć nakrętkę motylkową i zdejmij pokrywę kosza.

Krok 2. Odwróć kosz do góry dnem nad pojemnikiem na odpady i nim wstrząśnij.

Kawa/herbata/cascara powinny z niego wypaść. Ostrożnie usuń pozostałości nie uszkadzając kosza. Np. plastikową szpatułką.

Krok 3. Wykręć z kosza głowicę z dyszami i zdejmij tuleję siatkową.

Krok 4. Wszystkie części kosza należy dokładnie wypłukać z pozostałości kawy/herbaty/cascary.

Zwróć szczególną uwagę na otwory głowicy. Muszą być czyste, drożne, bez resztek kawy/herbaty/cascary.

Krok 5. Odłóż czyste części kosza.

Krok 6. Zamontuj dyszę czyszczącą.

Krok 7. Włącz program [WASH].

Krok 8. Na koniec dnia pracy włącz program [SANIT].

Krok 9. Po wyłączeniu urządzenia należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego oraz wodnego.

### III.2.4. Uwagi eksploatacyjne

- Podczas napełniania kosza kawą, zamykania pokrywy kosza oraz wkładania kosza do zbiornika, stosuj rękawice lateksowe.

- Zabrania się mielenia kawy bezpośrednio do kosza. Dochodzi do naelektryzowania kosza, co negatywnie wpływa na produkcję cold brew.

**- Nie stosuj alkoholi o stężeniu powyżej 60%, ponieważ powoduje to niszczenie elementów uszczelniających.**

- W trakcie produkcji cold brew przy użyciu kawy, zwiększa ona swoją objętość, pęcznieje i z dużą siłą naciska na ścianki kosza. Kosz z kawą musi być dokładnie zamknięty, a pokrywa zabezpieczona przed przypadkowym otwarciem. W przeciwnym wypadku może nastąpić rozszczelnienie kosza, a proces produkcji nie odbędzie się poprawnie.

- Zwróć szczególną uwagę na zakładanie tulei kosza na uchwyt bagnetowy w zbiorniku, aby kosz nie wysunął się z niej. Wysunięcie kosza z tulei spowoduje brak przepływu wody przez kosz, a ekstrakcja nie będzie przebiegać poprawnie i równo.

**!!!** Nieumiejętna obsługa urządzenia, niestosowanie się do niżej wymienionych zaleceń oraz nieprzestrzeganie przepisów BHP – może spowodować niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym, poparzenie, skaleczenie lub inny uraz.

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- bezpiecznej eksploatacji urządzeń elektrycznych,
- prawidłowej obsługi eksploatacji urządzenia na podstawie niniejszej instrukcji,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

Szczególnie ważne jest, aby:

- Przed montażem urządzenia zdjąć opakowanie, usunąć folię ochronną i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości, nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, śruby itp.).
- Instalować urządzenie zgodnie z instrukcją obsługi.
- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia, oraz co najmniej raz w roku sprawdzić skuteczność ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym.
- W czasie mycia, czyszczenia, napraw i konserwacji – bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie wkładać rąk do kąpielii sanitacyjnej.
- Uważać na krawędzie i obrzeża obudowy urządzenia. Nie opierać się o urządzenie.
- Urządzenie mogą użytkować i obsługiwać wyłącznie osoby przeszkolone w zakresie jego obsługi i które zapoznały się z instrukcją obsługi urządzenia.
- Nie dopuszczać osób nie uprawnionych do wykonywania napraw i regulacji urządzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od instalacji elektrycznej i zgłosić do naprawy.
- Nie wykonywać żadnych przeróbek nie zgodnych z dokumentacją urządzenia. Zwracać uwagę na dzieci w czasie pracy urządzenia, gdyż nie znają one zasad jego obsługi. Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- W razie skaleczenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- Po wyłączeniu urządzenia należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego oraz wodnego.

## INSTRUKCJA KONSERWACJI I NAPRAW

### V

#### V.1. Konserwacja bieżąca

Po dłuższej eksploatacji urządzenia oraz codziennie po zakończeniu pracy należy wykonać następujące czynności konserwacyjne:

- Rozebrać i umyć części składowe kosza;
- Umyć instalację urządzenia wg programu WASH;
- Zewnętrzne powierzchnie obudowy przemyć z brudu.
- Pokrywą zbiornika zamknąć.

**!!!** Zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni nie czyścić substancjami żrącymi oraz zawierającymi chlorki. Nie używać ostrych metalowych szczotek, druciaków i podobnych narzędzi mogących porysować powierzchnię urządzenia. Do mycia wewnętrznych powierzchni zbiornika zabrania się używania wody o temperaturze powyżej 50 st. C.

## V.2. Konserwacja okresowa

Przy planowanym postoju urządzenia, przez okres dłuższy niż 4 tygodnie, należy usunąć wodę z urządzenia i wysuszyć elementy.

W przypadku dłuższego postoju należy przeprowadzać sanitację co 4 dni i przed uruchomieniem.

## V.3. Naprawy i remonty

W razie jakichkolwiek problemów lub wątpliwości skontaktuj się z [support@hardbeans.com](mailto:support@hardbeans.com).

Producent urządzenia w ramach usług serwisowych zapewnia naprawy u odbiorcy (o ile to możliwe) i/lub naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę.

**!!!** Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie urządzenia.

## V.4. Wykaz możliwych usterek i zalecane sposoby naprawy

Najczęściej spotykane błędy instalacji i konserwacji		
Rodzaj usterki	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się po załączeniu zasilania przyciskiem.	Nie podłączona wtyczka do gniazda.	Podłącz wtyczkę do gniazda.
	Niesprawny przełącznik włącz-wyłącz.	Skontaktuj się z <a href="mailto:support@hardbeans.com">support@hardbeans.com</a> .
Urządzenie wyłączyło się nagle w trakcie pracy. Wyświetlacz zgasł.	Brak zasilania.	Sprawdź inne urządzenia. Sprawdź czy nie nastąpił zanik zasilania w sieci.
	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce elektrycznej zewnętrznej.	Sprawdź bezpiecznik w zewnętrznej skrzynce elektrycznej.
Po włączeniu cyklu pracy do zbiornika nie nalewa się woda.	Zakręcony zawór na dopływie wody.	Odkręć zawór.
Po zakończeniu cyklu pracy w zbiorniku pozostał płyn.	Zatkany przewód odpływowy.	Sprawdź drożność przewodu pod bieżącą wodą. Podłącz przewód do urządzenia i uruchom program cyklu pracy. Po chwili zakończ go i wciśnij [DRAIN].
	Zamknięty zawór bezpieczeństwa w pokrywie kega.	Otwórz zawór bezpieczeństwa. Podłącz przewód do urządzenia i uruchom program cyklu pracy. Po chwili zakończ go i wciśnij [DRAIN].



Po zakończeniu czasu pracy ekstrakcja kawy nie powiodła się.	Kawa została zbyt drobno zmielona.	Zmień grubość mielenia i zacznij proces od nowa.
	Kawa została zmielona bezpośrednio do kosza.	Włącz program [WASH]. Zmiel kawę ponownie. Ważne jest to żeby kawa została zmielona do opakowania i następnie wsypana do kosza. Zacznij produkcję od nowa.
	Nieszczelny kosz.	Włącz program [WASH]. W przypadku dużej ilości fusów w zbiorniku skorzystaj z programu [SANIT]. Przy kolejnej produkcji upewnij się, że kosz jest szczelnie zamknięty.
Podczas programów [WASH] i [SANIT] woda wychlapuje się ze zbiornika.	Nie została założona dysza czyszcząca.	Wyłącz główny przełącznik zasilania i odłącz urządzenie od sieci. Wytrzyj resztki wody z maszyny. Załóż dyszę czyszcząca. Włącz urządzenie. Powtórz procedurę.
Maksymalny poziom wody został przekroczony (2,5 cm od górnej krawędzi zbiornika).	Błąd odczytu czujnika poziomu wody.	Wyłącz główny włącznik zasilania i odłącz urządzenie od sieci. Wytrzyj resztki wody z maszyny. Zamknij zawór doprowadzania wody. Włącz urządzenie. Uruchom program cyklu pracy. Po chwili zakończ go i wciśnij [DRAIN]. Skontaktuj się z <a href="mailto:support@hardbeans.com">support@hardbeans.com</a> .

## WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE

### VI

#### VI.1. Wyposażenie standardowe

Standardowo urządzenie wyposażone jest w:

- Przewód zasilający
- Przewód odpływowy 1/2
- Przewód doprowadzający wodę 3/8
- Pipeta do poboru napoju
- Kosz produkcyjny
- Dysza myjąca
- Pokrywa zbiornika
- Komplet plastikowych kluczy do złączek typu Push-fit
- Prowadnice kątowe do przewodu 3/8 oraz 1/2
- Zaśleпки 1/2 oraz 3/8
- Klipsy zabezpieczające 1/2 i 3/8

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany wyposażenia maszyny wraz z produktami dodatkowymi.

## VI

## VI.2. Wyposażenie dodatkowe

L.P.	Nazwa	Typ	Nr. Rysunku/nr. zdjęcia
1	Keg Cornelius 9L ze specjalną złączką		
2	Keg Cornelius 18L ze specjalną złączką		
3	Wieko do kega Cornelius ze specjalną złączką		

## WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

## VII

L.P.	Nazwa części	Nr. Rysunku/nr. zdjęcia	Pozycja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Właściwe postępowanie ze zużytych sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.