

Victoria Arduino

ВАША СТРАСТЬ – НАШЕ ВДОХНОВЕНИЕ



МОДЕЛЬ BLACK EAGLE **MAVERICK**

RU РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (перевод оригинальной инструкции)

Поздравляем с приобретением кофемашины от компании Victoria Arduino!

Прежде чем приступить к использованию кофемашины модели BLACK EAGLE MAVERICK, просим внимательно ознакомиться с настоящим руководством.

Благодаря искусственному интеллекту и практической полезности нашей модели, Вы узнаете, как можно легко сварить кофе эспрессо с уникальным вкусом или приготовить капучино с молочной пенкой. Пользуясь кофе-машиной, Вы оцените эффективность новых технологий, внедряемых нашей компанией, и сэкономите на содержании приобретенного оборудования.

Спасибо, что остановили свой выбор на нашей продукции.


С наилучшими пожеланиями,

SIMONELLI | GROUP

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Настоящее руководство является неотъемлемой частью товара, поставляемого пользователю. Прежде чем приступать к установке, использованию и техническому обслуживанию устройства, необходимо внимательно ознакомиться со всеми мерами безопасности, представленными в этом руководстве. Храните руководство в надежном и безопасном месте для использования в качестве справочника.
- Устройство можно использовать только в тех целях, которые указываются в настоящем руководстве. Производитель не несет ответственности за травмы или иной ущерб, причиненный в результате неправильного, ошибочного или необдуманного использования оборудования.
- Перед использованием устройства полностью ознакомьтесь с содержанием руководства и, как минимум, с требованиями безопасности и правилами установки.
- К использованию устройства допускаются дети возрастом меньше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо лица, не обладающие соответствующим опытом и знаниями, при условии, что указанные лица находятся под наблюдением и знают правила техники безопасности. Не позволяйте детям играть с устройством. Очистка и обслуживание оборудования с привлечением детей допускается только под наблюдением.
- Сняв упаковку, убедитесь в отсутствии повреждений. В случае возникновения вопросов просим обращаться за консультациями к квалифицированному специалисту. Упаковочные материалы (пластиковые мешки, пенопласт, гвозди и др.) должны храниться в местах, защищенных от доступа детей, при этом, такие материалы представляют потенциальную опасность не только для здоровья, но и для окружающей среды.
- Кофе-машину можно использовать в кухонных помещениях, в магазинах, в офисах, включая фермы, отели, мотели и другие места общественного питания.
- Предварительно подберите персонал для эксплуатации и обслуживания кофе-машины.
- Доступ в рабочую зону должен ограничиваться людьми с достаточными знаниями и практическим опытом, в частности, касательно безопасности и производственной гигиены.
- Кофе-машина должна размещаться на ровной поверхности по высоте в самой верхней точке не ниже 1,2 м.
- Подача воды под давлением к месту установки кофе-машины не допускается.
- Машина издает шум уровнем ниже 70дБ.
- Для обеспечения притока воздуха к устройству вентиляционные отверстия должны располагаться на расстоянии 15 см от стен или от другого оборудования.
- При установке, техническом обслуживании или настройке следует надевать защитные перчатки и обувь.
- Перед включением устройства убедитесь, что данные, обозначенные в паспортной табличке, соответствуют параметрам источника питания. Паспортную табличку можно найти внутри корпуса, сняв поддон для сбора воды. Установка кофе-машины осуществляется в соответствии с требованиями действующих федеральных, государственных и местных стандартов (норм), регламентирующих монтаж водопроводно-канализационных сетей, включая предохранительные устройства. По этой причине, к установке соединений в водопроводно-

канализационной сети допускается только квалифицированный специалист. Если характеристики источника питания не соответствуют данным в паспортной табличке, действие гарантии аннулируется.

- При установке кофе-машины необходимо использовать детали и материалы, входящие в комплект поставки оборудования. Устанавливая детали от других поставщиков, установщик должен убедиться, что качество потребляемой воды при использовании таких деталей не изменится. Установщик должен убедиться, что гидравлические соединения соответствуют местным санитарным и экологическим нормам. При необходимости просим обращаться за консультациями к дипломированному специалисту. Для подключения к водопроводу следует использовать только новый шланг. Применение старых шлангов не допускается.
- Монтируя оборудование, электрик должен установить автоматический выключатель, отвечающий требованиям стандартов, согласно которым расстояние между разомкнутыми контактами должно обеспечивать полное разъединение в условиях воздействия нагрузки III категории.
- На территории Австралии такие защитные устройства регламентируются стандартом AS/NZS 3000.
- При установке в кухонном помещении развод эквипотенциального провода соединяется с клеммой на кофемашине, обозначенной символом .



- Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный из-за отсутствия подключения к заземлению. Система заземления отвечает за безопасность эксплуатации электрооборудования. Для проверки соответствия потребляемой мощности параметрам в паспортной табличке обратитесь за консультациями к квалифицированному электрику.

- Базовые правила безопасности эксплуатации электрооборудования приводятся ниже:
 - Запрещается касаться устройства влажными руками или ступнями;
 - Запрещается касаться устройства босыми ногами;
 - Запрещается пользоваться удлинителями в ванных или в душевых помещениях.
 - Запрещается извлекать вилку из розетки, держась за силовой шнур.
 - Запрещается оставлять устройство в местах воздействия атмосферных осадков, солнечных лучей и т.д.
 - Запрещается подпускать детей и посторонних лиц без ознакомления с правилами безопасности.
- Электрик должен обязательно проверить сечение кабелей на соответствие потребляемой мощности.
- Запрещается пользоваться адаптерами, переходниками с дополнительными розетками или удлинителями. В случае если возникает необходимость в использовании подобных устройств, обратитесь за консультациями к квалифицированному электрику.
- Во избежание перегрева растяните шнур на всю длину. Блокировка отверстий для впуска и распределения тепла, в частности, для подогрева чашек, не допускается.
- Самостоятельная замена силового шнура не допускается. Обращайтесь к квалифицированному специалисту.
- В случае необходимости обратитесь в официальный сервисный центр или к производителю.

- Вода, подаваемая на устройство, подлежит проверке на соответствие требованиям стандартов, действующих на месте установки. При монтаже оборудования механик вправе запросить у владельца/ руководителя данные, подтверждающие соответствие питьевой воды требованиям действующих стандартов.
- Кофемашины, подключаемые к системе водоснабжения, предназначены для работы при минимальном давлении 0,2 МПа (2 бара), при этом, максимальное давление не должно превышать 0,4 МПа (4 бара). В случае длительного хранения при температуре ниже 2°C необходимо слить воду из кофемашины, что позволит исключить замерзание воды. В случае замерзания не включайте кофе-машину, а подождите, минимум, 1 час, пока оборудование не нагреется до комнатной температуры.
- После установки устройство включается и переходит в режим ожидания. Работают следующие функции:
 - Подача воды через дозатор в каждой группе в течение, минимум, 10 секунд;
 - Подача горячей воды через трубку в течение, минимум 10 секунд;
 - Полный слив воды из бойлера. Эта операция повторяется, минимум, 3 раза.
- После установки, рекомендуется составить отчет о выполненных работах.
- Запрещается оставлять кофе-машину во включенном состоянии без присмотра со стороны оператора. В случае причинения вреда в результате невыполнения этого требования компания Simonelli ответственность не несет.
- Соблюдайте особую осторожность при пользовании паровым соплом. Запрещается подносить руки к соплу или касаться сопла сразу после использования.
- Прежде чем приступить к очистке оборудования, выполните все указания в этом руководстве.
- Включив мощную машину, не прерывайте работу, поскольку внутри нагнетательного устройства может оставаться часть моющего средства.
- В случае поломки или нарушения работы устройство подлежит выключению. Запрещается самостоятельно разбирать устройство. Обращайтесь только к профессиональному специалисту. Ремонт выполняется только производителем или официальным сервисным центром, при этом, применяются только оригинальные запасные части. Несоблюдение этих требований может повлиять на безопасность эксплуатации кофе-машины.
- В случае возгорания отключите кофе-машину от источника питания, выключив главный выключатель. Категорически запрещается тушить огонь водой, если кофе-машина находится в рабочем режиме.
- Если кофе-машина не используется длительное время, перекройте водопроводный кран.
- Перед техническим обслуживанием выключите устройство и извлеките вилку из розетки источника питания.



- Если Вы примете решение о прекращении эксплуатации этого устройства, мы рекомендуем отключить его от сети и срезать питающий шнур.
- Не выбрасывайте кофе-машину на свалку; а отправьте ее на утилизацию, обратившись в службу, отвечающую за сбор и утилизацию отходов, или отправьте оборудование производителю.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Директива 2015/863/EU регламентирует требования по сокращению объема использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, включая условия утилизации отходов. Знак перечеркнутого мусорного контейнера, нанесенный на корпус кофе-машины, указывает, что по окончании жизненного цикла устройство подлежит разборке для утилизации в индивидуальном порядке. По этой причине пользователь должен гарантировать, что по окончании жизненного цикла оборудование будет отправлено в центр, ответственный за сортировку и утилизацию отходов, либо возвращено продавцу или дилеру при покупке нового оборудования аналогичного типа из расчета один к одному.

Такой подход к сортировке и утилизации отходов с последующей переработкой материалов позволяет исключить вероятность вредного воздействия на окружающую среду и на здоровье человека. В случае если пользователь не соблюдает эти условия, на него налагается административный штраф, установленный согласно директиве 22/1997" (статья 50 директивы 22/1997).

РАЗМЕЩЕНИЕ КОФЕ-МАШИНЫ ПОСЛЕ ПОКУПКИ

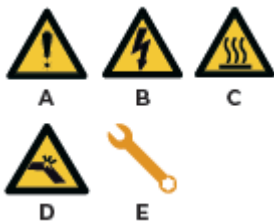
- Подготовка места под установку кофе-машины.
Покупатель должен подготовить поверхность под установку кофе-машины и убедиться, что она способна выдерживать вес кофе-машины (см. указания по установке).
- Требования к электрооборудованию
При установке электрооборудования необходимо убедиться, что монтаж оборудования и заземления выполняется в соответствии с нормами безопасности в стране, где устанавливается оборудование. На участке выше кофе-машины должен быть установлен многополярный выключатель.



Питающие провода должны иметь сечение, рассчитанное на максимальную величину тока с тем, чтобы гарантировать безопасность эксплуатации при полной нагрузке с потерей полного напряжения меньше 2%.

- Требования к водопроводу и канализации.
Подготовьте трубопровод для подачи воды с максимальной жесткостью 5/6 градусов (50/60 ppm), а также для отвода использованной воды в канализационную систему.

РАЗМЕЩЕНИЕ КОФЕ-МАШИНЫ ПОСЛЕ ПОКУПКИ



- A. Общая опасность
- B. Опасность поражения электрическим током
- C. Опасность получения ожога
- D. Опасность повреждения кофемашины
- E. Работы выполняются квалифицированным специалистом в соответствии с действующими стандартами.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

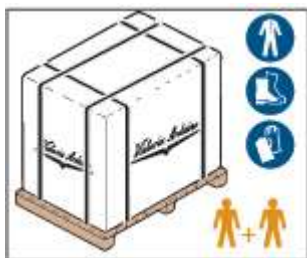
Хотя производитель гарантирует безопасность эксплуатации механического и электрического оборудования, остаются некоторые зоны, которые при использовании кофемашины могут представлять опасность:



- Группы дозирования кофе
- Трубка подачи пара
- Сопло подачи горячей воды
- Подогреватель чашек

ПОЛУЧЕНИЕ ТОВАРА

ТРАНСПОРТИРОВКА



Кофемашина доставляется в картонной коробке в составе с другим товаром на поддонах.

Оператор, отвечающий за доставку и погрузочно-разгрузочные операции, должен надевать защитные перчатки, обувь и комбинезон с эластичными манжетами.

Для переноса кофемашины привлекается персонал в составе 2 или больше людей.

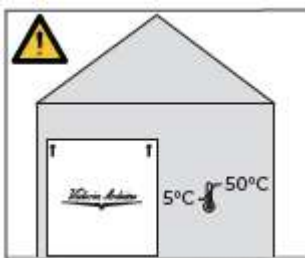
Невыполнение правил техники безопасности при подъеме и транспортировке товара является основанием для отказа производителя от ответственности за возможный физический или материальный ущерб.

ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУОЗЧНЫЕ РАБОТЫ



- Медленно поднимите поддон на высоту около 30 см от земли и подведите его к месту выгрузки.
- Убедитесь в отсутствии препятствий со стороны посторонних предметов или посторонних лиц, после чего продолжайте погрузочно-разгрузочные операции.
- Доставив товар к месту выгрузки с помощью грузоподъемного оборудования (например, вилочный погрузчик) и убедившись в отсутствии посторонних предметов и посторонних лиц, опустите поддон на уровень примерно 30 см от земли и выгрузите его на месте хранения.

ХРАНЕНИЕ



Кофемашина в упаковке должна храниться в условиях, защищенных от действия атмосферных осадков.

Прежде чем приступить к дальнейшим работам, убедитесь, что груз находится в устойчивом положении, и останется в таком положении после срезания стягивающих строп.

Прежде чем срезать стропы, следует надеть защитные перчатки и обувь. Проверьте вес кофемашины, и убедитесь, что он подходит для места, где будет осуществляться ее хранение.

РАСПАКОВЫВАНИЕ



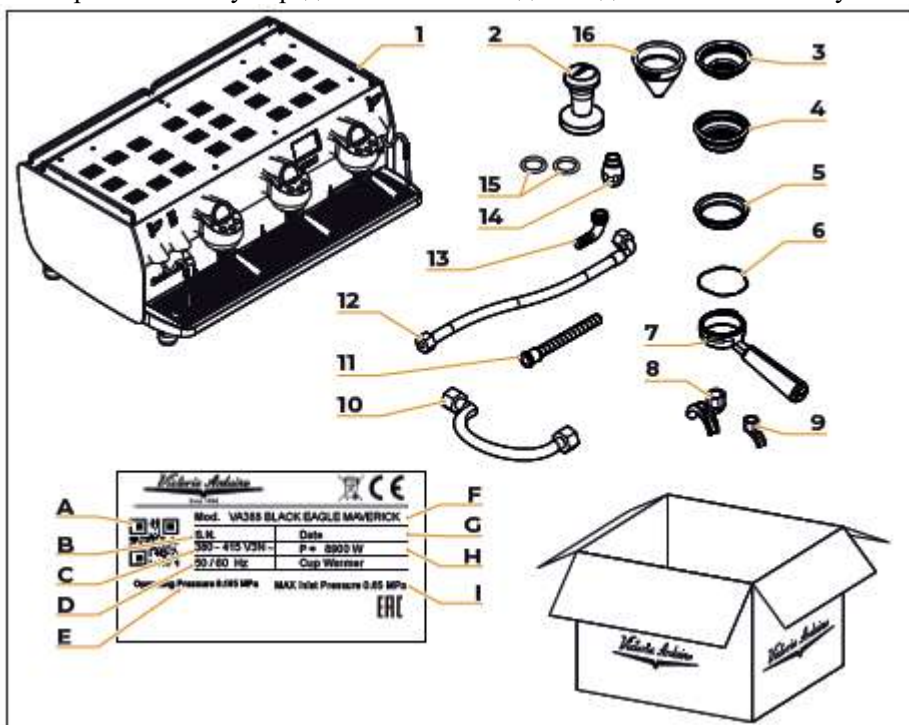
При выгрузке кофемашины с поддона или из контейнера, примите меры, чтобы исключить загрязнение окружающей среды.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

При получении товара проверьте целостность упаковки. В упаковочную коробку также вкладываются руководство по эксплуатации и комплект оборудования. В случае выявления повреждений обращайтесь к местному дилеру.

В случае предъявления претензии всегда указывайте серийный номер изделия.

Претензии могут предъявляться не позднее 8 дней с момента получения кофемашины.



1. Кофемашина (пример)
 2. Темпер (1 шт.)
 3. Фильтр на одну порцию (1 шт.)
 4. Фильтр на две порции (1 шт. на каждую группу)
 5. Глухой фильтр (1 шт.)
 6. Пружина (номер группы + 1)
 7. Держатель фильтра (номер группы + 1)
 8. Носик для двух порций (1 на каждую группу)
 9. Носик для одной порции (1 на каждую группу)
 10. Наливная трубка длиной 500 мм (1 шт.)
 11. Сливная трубка диам (1 шт.)
 12. Наливная трубка длиной 1500 мм (1 шт.)
 13. Штуцер сливной трубки
 14. Паровое сопло
 15. Прокладка парового сопла (1 на трубку)
 16. Конический фильтр (фильтр PureBrew)
- A. QR-код
 - B. Серийный номер
 - C. Питающее напряжение
 - D. Частота
 - E. Рабочее давление в водопроводе
 - F. Модель и версия
 - G. Дата изготовления
 - H. Мощность
 - I. Макс. давление воды в водопроводе

МОДЕЛЬ BLACK EAGLE MAVERICK

СОДЕРЖАНИЕ

12	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ
13	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
14	ОПИСАНИЕ КОФЕМАШИНЫ
17	УСТАНОВКА
21	РЕГУЛИРОВКА КОФЕМАШИНЫ
24	ЭКСПЛУАТАЦИЯ
36	НАСТРОЙКИ
57	РАСШИРЕННЫЕ НАСТРОЙКИ (доступ по паролю)
68	ОЧИСТКА
74	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
76	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ
79	ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СХЕМА
81	СХЕМЫ БОЙЛЕРА



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

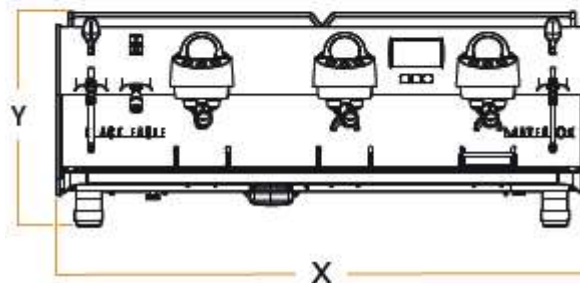
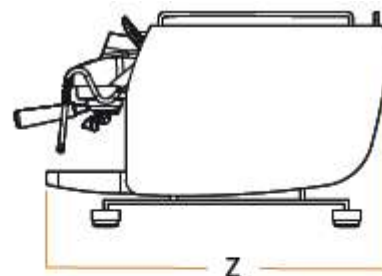
Компания: SIMONELLI GROUP; адрес: Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

МОДЕЛЬ КОФЕМАШИНЫ: BLACK EAGLE MAVERICK

2

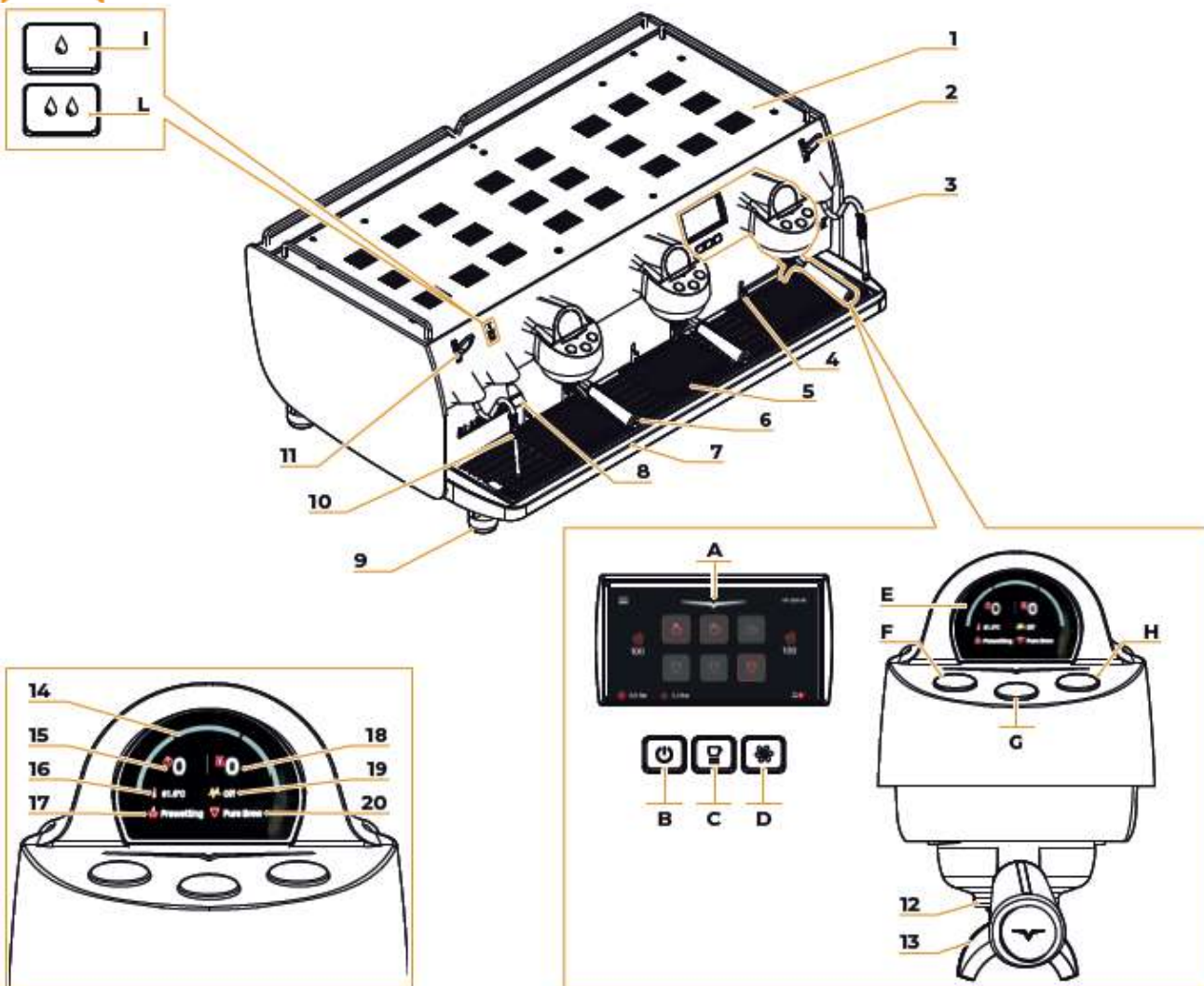
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Группы		2	3
Напряжение	В	220-380	
Мощность	Вт	6900	8700
Емкость парового бойлера	л	8	
Емкость варочного бойлера	л	0,7	
Вес нетто	кг	90	115
	(фунт)	(198,42)	(253,53)
Вес брутто	кг	110	135
	(фунт)	(242,51)	(297,62)
Габаритные размеры	х	806 (31,37)	1056 (41,57)
	у	433 (17,05)	
	z	745 (29,33)	



3

ОПИСАНИЕ КОФЕМАШИНЫ



Кофемашина **BLACK EAGLE MAVERICK** – это компактное профессиональное устройство с функциями интеллектуального управления, разработанное специально для тех, кто по-настоящему влюблен в кофе. Пользуясь технологией **Genius T3**, бариста может с точностью настроить температурный режим, позволяющий быстро и эффективно варить кофе.

В результате внедрения революционного метода **PURE BREW** качество готового напитка повышается за счет подачи воды с пульсирующей частотой под давлением с тем, чтобы сохранять утонченный вкус кофейных зерен.

Раздача напитка с использованием нового запатентованного конического фильтра **PureBrew** объемом 20 грамм запускается одним касанием кнопки.

Установка функций **ОБЪЕМНОЕ ДОЗИРОВАНИЕ** (по времени) или **ГРАВИМЕТРИЧЕСКОЕ ДОЗИРОВАНИЕ** (по весу) позволяет добиться повторяемости вкуса независимо от времени варки.

- 1 Подогреватель чашек
- 2 Правый рычаг включения подачи пара
- 3 Правая трубка подачи пара
- 4 Весы (гравиметрическая версия)
- 5 Решетка
- 6 Держатель фильтра
- 7 Поддон для сбора воды
- 8 Сопло подачи горячей воды
- 9 Ножка кофемашины
- 10 Левая трубка подачи пара
- 11 Левый рычаг включения подачи пара
- 12 Раздаточная группа
- 13 Носик дозирования

- A Главный дисплей (см. главу 7)
- B Включение/ выключение кофемашины
- C Включение/ выключение подогревателя чашек
- D Очистка
- E Дисплей групповой раздачи
- F Дозирование одной порции кофе
- G Непрерывная подача
- H Дозирование двойной порции кофе
- I подача горячей воды для 1 порции
- J подача горячей воды для 2 порций

Указатели на дисплее:

- 14 Скорость раздачи (куб. см/с)
- 15 Время раздачи (с)
- 16 Температура нагрева группы (°C)
- 17 Предварительное смачивание (только для кофе эспрессо)
- 18 Масса раздачи (г) (только гравиметрическая версия)
- 19 Импульсное впрыскивание (при активированной функции)
- 20 Кофе эспрессо / кофе PureBrew

3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

- Кофемашина разработана и изготовлена в соответствии с принятыми нормами, представленными в заявлении о соответствии.
- Кофемашина предназначена для профессионального применения с использованием кофе, воды и пара.
- Для варки напитка используется только молотый кофе.
- В кофемашине имеется функция предварительного подогрева чашек. Кофемашина должна использоваться только по прямому назначению, в противном случае нарушаются требования безопасности при эксплуатации оборудования.

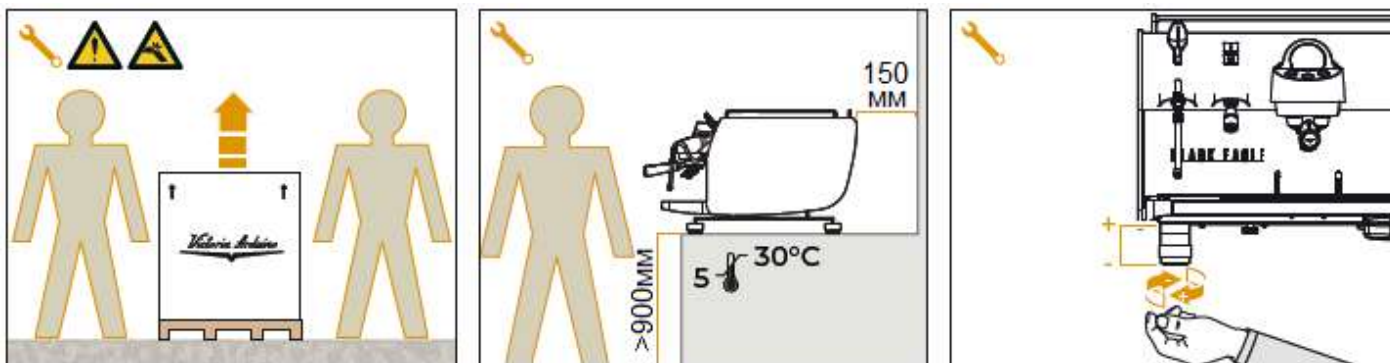
3.1. НЕНАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Ниже представлен перечень недопустимых для выполнения операций. Однако при использовании кофемашины предусматривается обязательное выполнение указаний, которые содержатся в этом руководстве.

- Привлечение операторов без профессиональных навыков.
- Использование любых жидкостей, за исключением умягченной питьевой воды, уровень максимальной жесткости которой составляет 5/6 французских градусов (50/60 ppm).
- Прикосновение руками к местам подачи жидкости или пара.
- Заполнение держателя фильтра другим молотым продуктом, вместо кофе.
- Размещение на подогревателе других предметов, вместо чашек.
- Нагревание напитков или иных непищевых продуктов.
- Накрытие подогревателя чашек тканью.
- Блокирование вентиляционных отверстий тканью или иными предметами.
- Работа кофемашины с намоченным оборудованием.

4

УСТАНОВКА

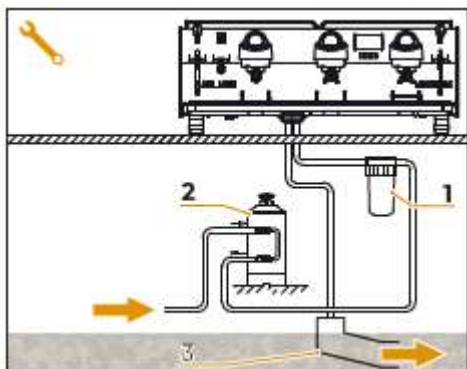


К подъему и переносу кофемашины необходимо привлекать 2 или больше операторов.


4.1. РАЗМЕЩЕНИЕ

Перед установкой кофемашины убедитесь, что место установки подходит под размер и вес кофемашины.

- Кофемашина должна размещаться на горизонтальной и ровной поверхности по высоте, минимум, 900 мм от пола.
- Для обеспечения эффективной вентиляции вокруг кофемашины должно сохраняться пространство шириной, минимум, 150 мм.
- Установите кофемашину по уровню, отрегулировав ножки.



4.2. ВОДОПРОВОДНОЕ СОЕДИНЕНИЕ

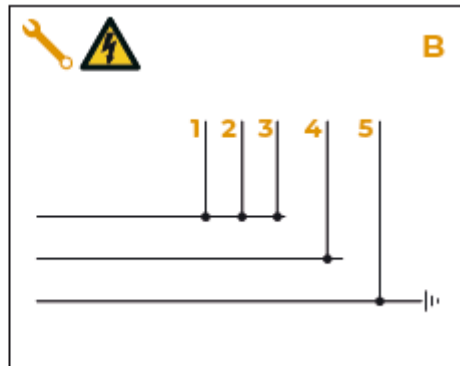
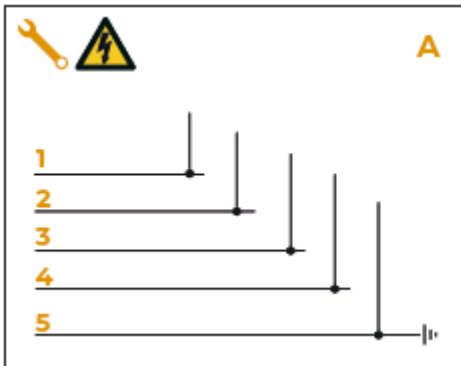
 Изменение уровня давления в водопроводных трубах не допускается. Сливной трубопровод должен иметь размер, достаточный для отвода использованной воды. Запрещается использовать трубы, которые уже использовались ранее. Ответственность за техническое обслуживание фильтров несет покупатель.

1. Сетчатый фильтр
2. Умягчитель
3. Сливной трубопровод диаметром 50 мм

Несоблюдение требований по поддержанию необходимого уровня воды считается основанием для отказа от гарантийных обязательств.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ

- Общая жесткость 50-60 ppm (частей на миллион);
- Давление: 2-5 бар (холодная вода);
- Минимальный расход: 200 л/час;
- Фильтрация хлоридов: < 1,0 мкм;
- Щелочной показатель: 10-150 ppm;
- Общая минерализация: 50 - 250 ppm;
- Содержание хлора: < 0,50 мг/л;
- Показатель pH: 6,0-8,0



4.3. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Перед тем как подключить кофемашину к электрической сети, необходимо убедиться, что данные, указываемые в паспортной табличке кофемашины, соответствуют характеристикам источника питания

ХАРАКТЕРИСТИКИ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ

- A.** 380В - 3-фазная цепь + нейтральный провод
- B.** 230В - однофазная цепь

- 1.** Черный
- 2.** Серый
- 3.** Коричневый
- 4.** Синий
- 5.** Желто-зеленый

4.4. ПРЕДПУСКОВАЯ ПОДГОТОВКА

После установки оборудования и подвода питания кофемашина должна быть приведена в состояние готовности – т.е. устройство устанавливается для работы в нормальном режиме.

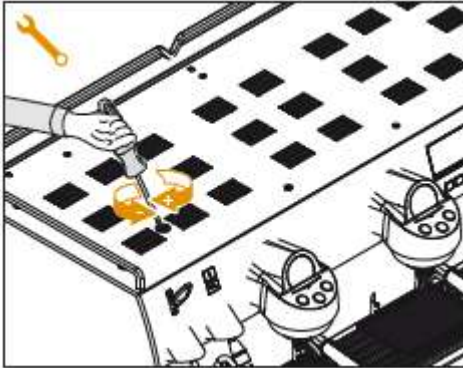
После перехода устройства в состояние готовности выполняются следующие действия:

- Пропустите воду через каждую группу в течение, минимум, 10 секунд.
- Пропустите воду через сопло подачи горячей воды в течение, минимум, 10 секунд.
- Полностью слейте воду из парового бойлера. Повторите операцию, минимум, 3 раза.

После установки рекомендуется составить отчет о выполненных работах.

5

РЕГУЛИРОВКА КОФЕМАШИНЫ



К выполнению работ, описание которых приводится ниже, допускается только специалисты, имеющие подходящую квалификацию.



Производитель не несет ответственности за любой ущерб здоровью или оборудованию, причиненный в результате невыполнения вышеупомянутого требования.

5.1. РЕГУЛИРОВКА ЭКОНОМАЙЗЕРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ



Во время регулировки кофемашина должна оставаться во включенном состоянии.

Воспользуйтесь отверткой для поворота регулировочного винта в верхней части кофемашины.

- При повороте винта **ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ** температура горячей воды **ПОВЫШАЕТСЯ**.
- При повороте винта **ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ** температура горячей воды **ПОНИЖАЕТСЯ**.

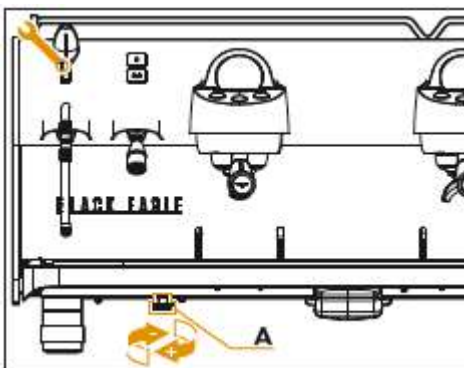
5.2. ЗАПОЛНЕНИЕ БОЙЛЕРА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Все модели **BLACK EAGLE MAVERICK** оборудованы датчиком уровня, с помощью которого поддерживается необходимый уровень воды в бойлере кофемашины.

Заполнение водой до установленного уровня с последующей остановкой осуществляется автоматически в течение 90 секунд после того, как кофемашина запускается в первый раз.

В случае если вода не доходит до требуемого уровня, кнопки непрерывной подачи/ остановки начинают мигать. Для заполнения бойлера водой достаточно снова запустить кофемашину.

По окончании установочных работ, прежде чем включать кофемашину, необходимо, как минимум, три раза полностью поменять воду в бойлере.



5.3. РЕГУЛИРОВКА ПРЕССОСТАТА / НАСОСА

Регулировка прессостата

Для установки рабочего давления и, следовательно, температуры воды в бойлере в соответствии с используемыми функциями и способом варки кофе отрегулируйте прессостат, воспользовавшись опцией “Temperatures / Steam boiler Settings” (температура/ настройки парового бойлера). Смотрите указания в руководстве ниже.

Рекомендуемый уровень давления: 1-14 бар (в зависимости от сорта кофе)

Регулировка насоса

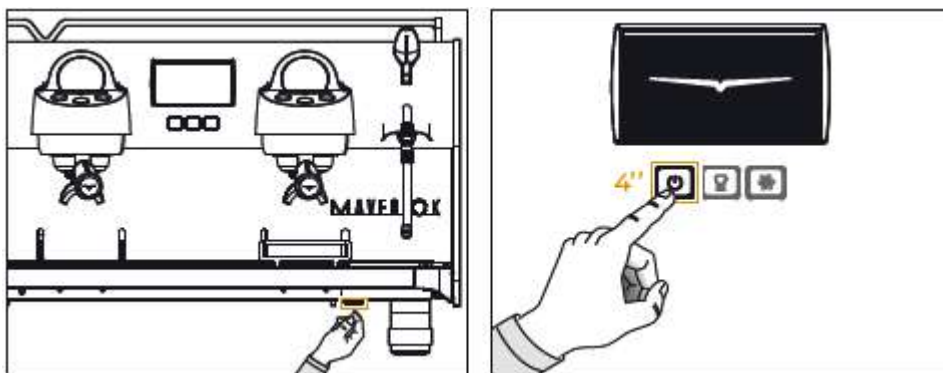
Давление на выходе насоса регулируется ручкой **A** на днище кофемашины:


- ПОВЫСИТЬ ДАВЛЕНИЕ (по часовой стрелке)
- ПОНИЗИТЬ ДАВЛЕНИЕ (против часовой стрелки).

Рекомендуемый уровень давления: 9 бар.

6

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



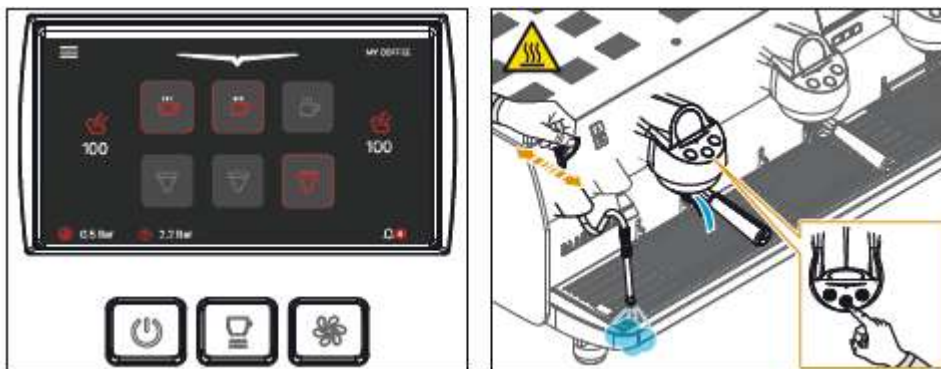
 Перед пуском устройства оператор должен внимательно ознакомиться с мерами безопасности, которые приводятся в настоящем руководстве.

6.1. ВКЛЮЧЕНИЕ И ЗАПОЛНЕНИЕ БОЙЛЕРА

Включите кофемашину, нажав кнопку включения, которая расположена в нижнем правом углу устройства. Включив кофемашину, удерживайте кнопку в течение 4 секунд для запуска в работу.

В случае если в процессе самодиагностики кофемашина выдаст сообщение о нарушении или о неисправности, рекомендуется НЕ УСТРАНЯТЬ неисправность самостоятельно. Обратитесь в центр технического обслуживания.

Для технического обслуживания электронной платы выключите кофемашину и извлеките из розетки шнур питания.



Функция заполнения бойлера водой запускается автоматически.

При достижении требуемого уровня на дисплее загорается указатель включения нагрева.

На главный экран выводятся данные температуры воды.

После заполнения водой:

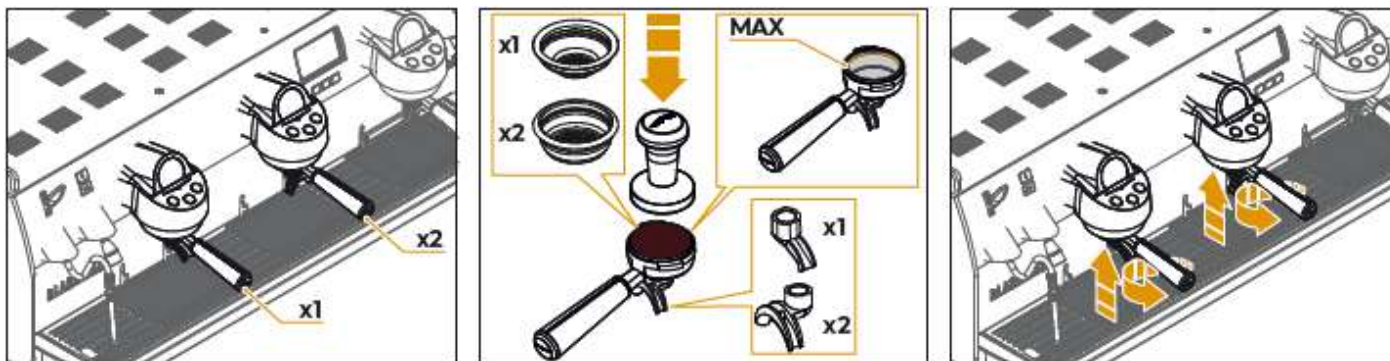
- Нажмите кнопку раздачи и дождитесь выхода воды из кофемашины.
- Включите на несколько секунд подачу пара через паровое сопло.

Предпусковая подготовка выполнена, и кофемашина готова к работе.

Для оптимального нагрева оборудования кофемашины требуется от 15 до 2 минут после включения.

В случае простоя продолжительностью более 8 часов рекомендуется поменять воду.

Кофемашина оборудована электронным датчиком уровня, который позволяет автоматически восстанавливать уровень воды в бойлере.

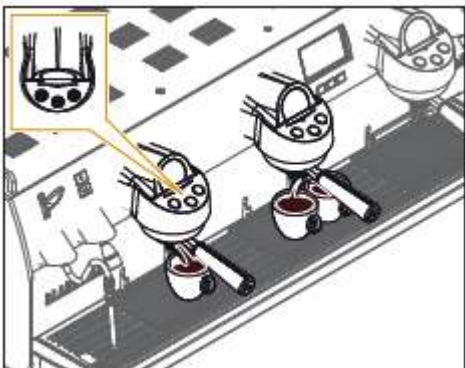


6.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО

1. Выберите требуемую группу (для раздачи одной или двойной порции).
2. Засыпьте в фильтр молотый кофе до максимального уровня, обозначенного меткой внутри фильтра.
3. С помощью темперы равномерно утрамбуйте кофе.
4. Уберите с краев фильтра остатки кофе.

Перед тем как вставлять держатель фильтра раздаточная группа подлежит очистке в течение, минимум, 2 секунд для обновления воды в контуре посредством включения и выключения подачи.

5. Вставьте держатель фильтра в дозатор и поверните до упора в направлении, обозначенном стрелкой.



6. Поставьте под носик раздачи чашки или одну чашку (в случае раздачи одной порции).
7. После раздачи кофе в требуемом объеме насос автоматически выключается.

По окончании раздачи кофе не торопитесь снимать держатель, поскольку температура его нагрева остается еще высокой.

Это также позволяет предотвратить преждевременное усыхание прокладки в группе.



6.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФИЛЬТРА PUREBREW

1. Выберите нужную группу.
2. Засыпьте в конический фильтр Pure Brew молотый кофе требуемого сорта.

При необходимости уберите с краев фильтра остатки кофе.

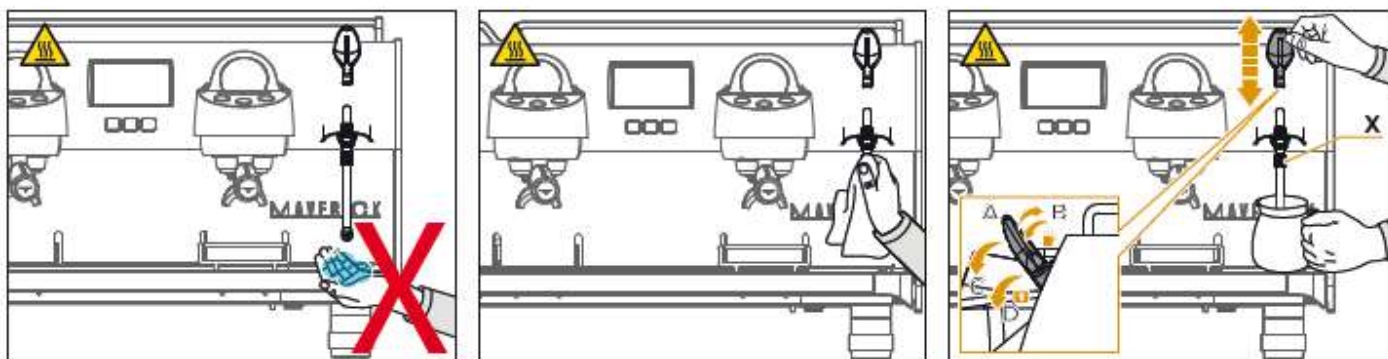
Перед установкой держателя фильтра в кофемашину необходимо промыть контур в течение, минимум, 2 секунд (в автоматическом или ручном режиме).

3. Вставьте держатель фильтра в дозатор и поверните до упора в направлении, обозначенном стрелкой.
4. Поставьте чашку под конический фильтр Pure Brew.


Раздача кофе будет осуществляться по выбранному рецепту с использованием соответствующей кнопки.

По окончании раздачи кофе не торопитесь снимать держатель, поскольку температура его нагрева остается еще высокой.

Это также позволяет предотвратить преждевременное усыхание прокладки в группе.



6.4. ПОДАЧА ПАРА

 При пользовании паром следует соблюдать осторожность - запрещается подносить руки к выпускному отверстию либо прикасаться к нему руками после использования.

Прежде чем начинать пользоваться трубкой подачи пара, необходимо выпустить конденсат, удаляемый в течение, минимум, 2 секунд.

Трубка подачи пара полежит очистке салфеткой, смоченной в теплой воде, как до начала, так и после эксплуатации.

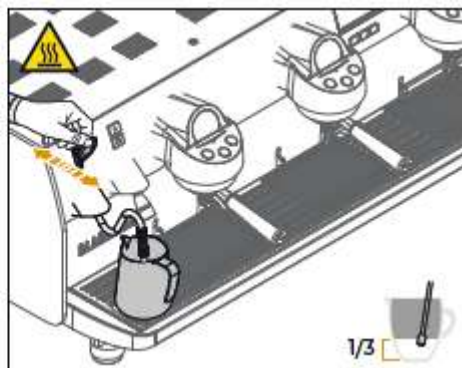
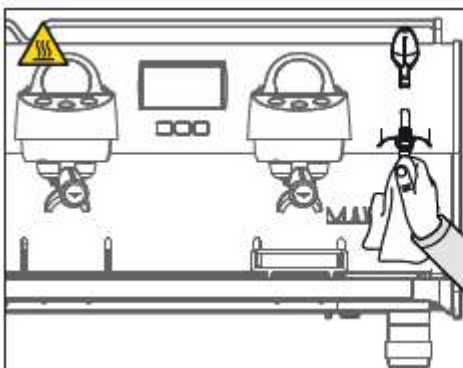
Обе трубки легко поворачиваются в разные стороны.

Порядок подачи пара:

1. Убедитесь, что конец трубки направлен в сторону решетки.
2. Поднимите и опустите рычаг включения подачи пара.
3. Поверните трубку для подачи пара, держась за резиновую защиту X.

Рычаг включения подачи пара имеет 4 положения:

- A. REST (выкл.): рычаг в среднем положении; пар не подается.
- B. CLEAN (очистка): рычаг переводится назад; при удержании рычага производится подача пара.
- C. MEDIUM POWER (средняя мощность): рычаг переводится на пол хода вперед для подачи под низким давлением.
- D. MAXIMUM POWER (макс. мощность): рычаг переводится до упора вперед для подачи под высоким давлением.



6.5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ КАПУЧИНО

Прежде чем начинать пользоваться трубкой подачи пара, необходимо выпустить конденсат в течение, минимум, 2 секунд для очистки от возможных загрязнений.

Очистите трубку подачи пара салфеткой, смоченной в теплой воде.

Налейте в емкость из нержавеющей стали (предпочтительно емкость в форме усеченного конуса) холодное молоко в количестве **1/3** всего объема.

Примерная порция:

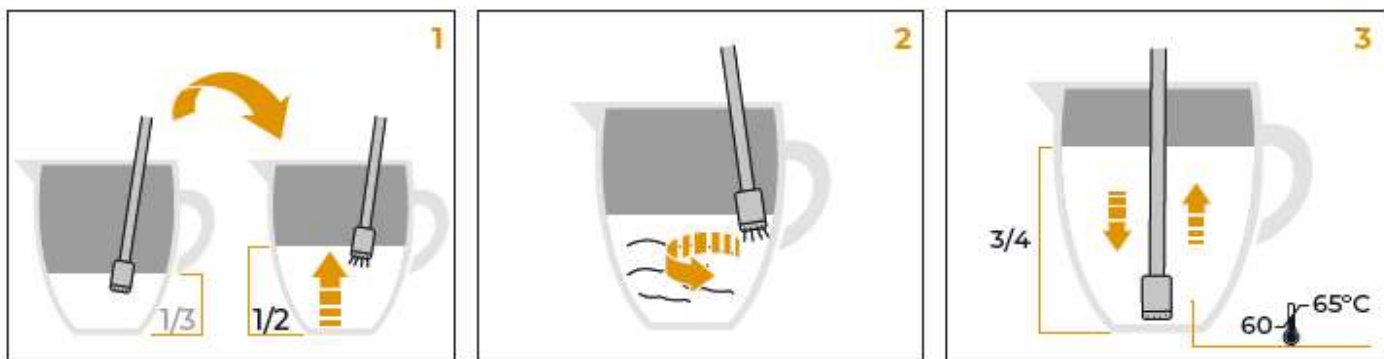
- 250 мл = одна порция капучино
- 600 мл = двойная порция капучино

Взбивание молока осуществляется в три этапа.

1. Увеличение объема:

Увеличение объема молока на **1/2** емкости осуществляется за счет подачи струи воздуха.

Опустите трубку подачи пара в молоко так, чтобы наконечник располагался чуть ниже поверхности молока, и, повернув рычаг, включите подачу пара.



В процессе взбивания наблюдается бульканье с образованием пузырей на поверхности жидкости.

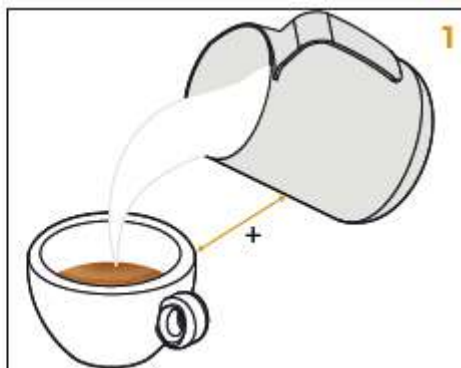
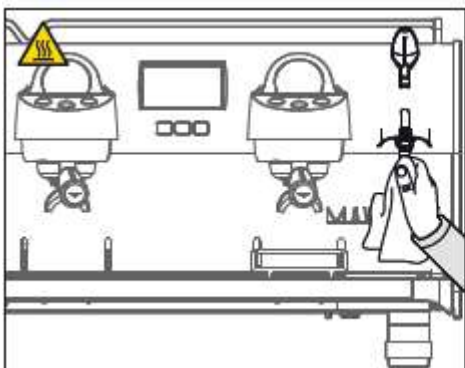
Удерживайте емкость на месте, чтобы исключить образования крупных пузырей, при этом, наконечник должен оставаться в положении чуть ниже поверхности молока.

2. Закручивание в форме воронки:

Переместите трубку подачи пара в одну сторону емкости. Образующая в результате воронка обеспечит смешивание молока и уменьшит образование пузырьков.

3. Нагревание:

Когда объем взбиваемого молока достигнет **3/4** емкости, а температура дойдет до уровня 60-65 °С, отключите подачу пара, повернув рычаг. На этом этапе необходимо привести трубку в вертикальное положение до касания дна емкости, удерживая не больше пары секунд.



При образовании крупных пузырей от них можно избавиться легким постукиванием по емкости.

Если пузыри остаются на поверхности, поднесите ложку, удерживая ее на расстоянии пары миллиметров от поверхности.

Уберите трубку подачи пара и встряхните емкость, чтобы придать блеск взбитому молоку.

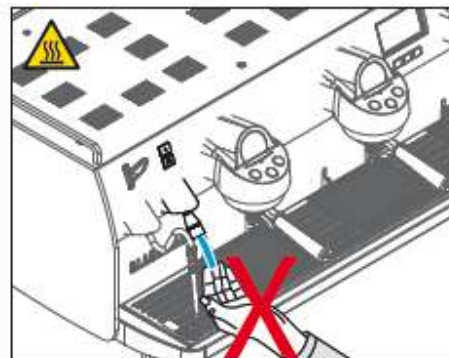
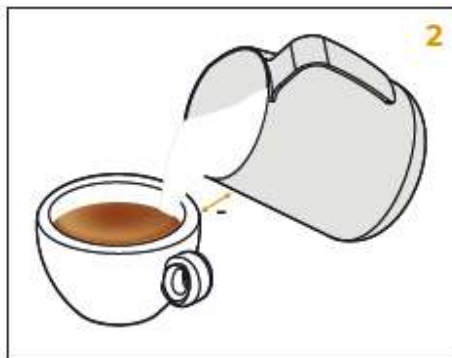
Молоко готово к подаче.

Своевременно производите очистку.

По окончании продуйте трубку подачи пара и удалите остатки молока салфеткой, смоченной в горячей воде.

6.5.1. ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА

1. Осторожно добавляйте нагретое молоко, вливая его в середину кофейной чашки так, чтобы сохранить целостность слоя взбитого молока.



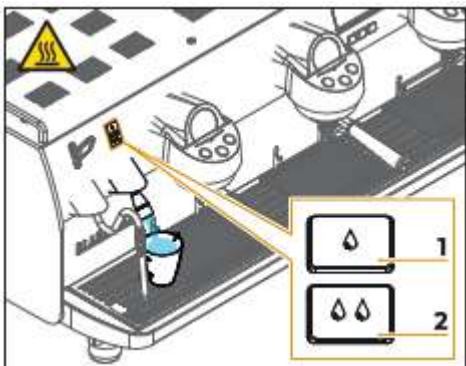
2. Для полного сочетания кофе с молоком в объеме примерно 1/2 чашки, ускорьте процесс приготовления, подведя носик емкости, как можно ближе к чашке, и удерживая под соответствующим углом.
3. Держите емкость, как можно ближе к поверхности чашки. При добавлении встряхивайте емкость, двигая из стороны в сторону так, чтобы в чашке сформировать необходимый объем и форму.

6.6. ДОЗИРОВАНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Наливая горячую воду, соблюдайте максимальную осторожность, чтобы не обжечь руки. Не подставляйте руки под наливаемую воду и не притрагивайтесь к соплу сразу после пользования.

Перед использованием трубки подачи горячей воды требуется обязательная очистка контура в течение, минимум, 2 секунд.

Поставьте подготовленную емкость под сопло подачи горячей воды.



Для подачи горячей воды нажмите одну из двух кнопок дозирования:

1. 1 порция подачи горячей воды
2. 2 порции подачи горячей воды

Налейте требуемое количество воды и нажмите кнопку снова для остановки подачи вручную.

Допускается возможность подачи воды одновременно с кофеем.

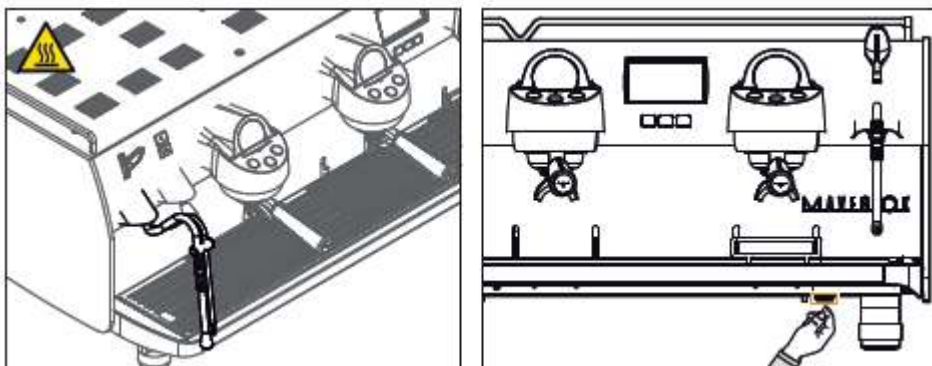
Описание порядка установки дозирования воды приводится в главе НАСТРОЙКА.

6.7. ТРУБКА ПОДАЧИ ПАРА С ДАТЧИКОМ ТЕМПЕРАТУРЫ (ОПЦИЯ EASYCREAM)

В дополнительной комплектации кофемашина может быть оборудована трубкой подачи пара Easycream, которая используется взамен стандартной трубки.

Для подачи взбитого молока или подогрева других жидкостей предусматривается применение сопла автоматической подачи пара.

Поставьте емкость с молоком или другим напитком под сопло автоматической подачи пара.



Порядок подачи пара:

1. Убедитесь, что конец трубки направлен в сторону решетки.
2. Поднимите и опустите рычаг включения подачи пара.
3. Подача пара по трубке осуществляется до тех пор, пока температура жидкости не дойдет до заданного значения.

Рычаг включения подачи пара имеет 4 положения:

- A. REST (выкл.): рычаг в среднем положении; пар не подается.
- B. CLEAN (очистка): рычаг переводится назад; при удержании рычага производится подача пара.
- C. MEDIUM POWER (средняя мощность): рычаг переводится на пол хода вперед для подачи под низким давлением.
- D. MAXIMUM POWER (макс. мощность): рычаг переводится до упора вперед для подачи под высоким давлением.

6.8. ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

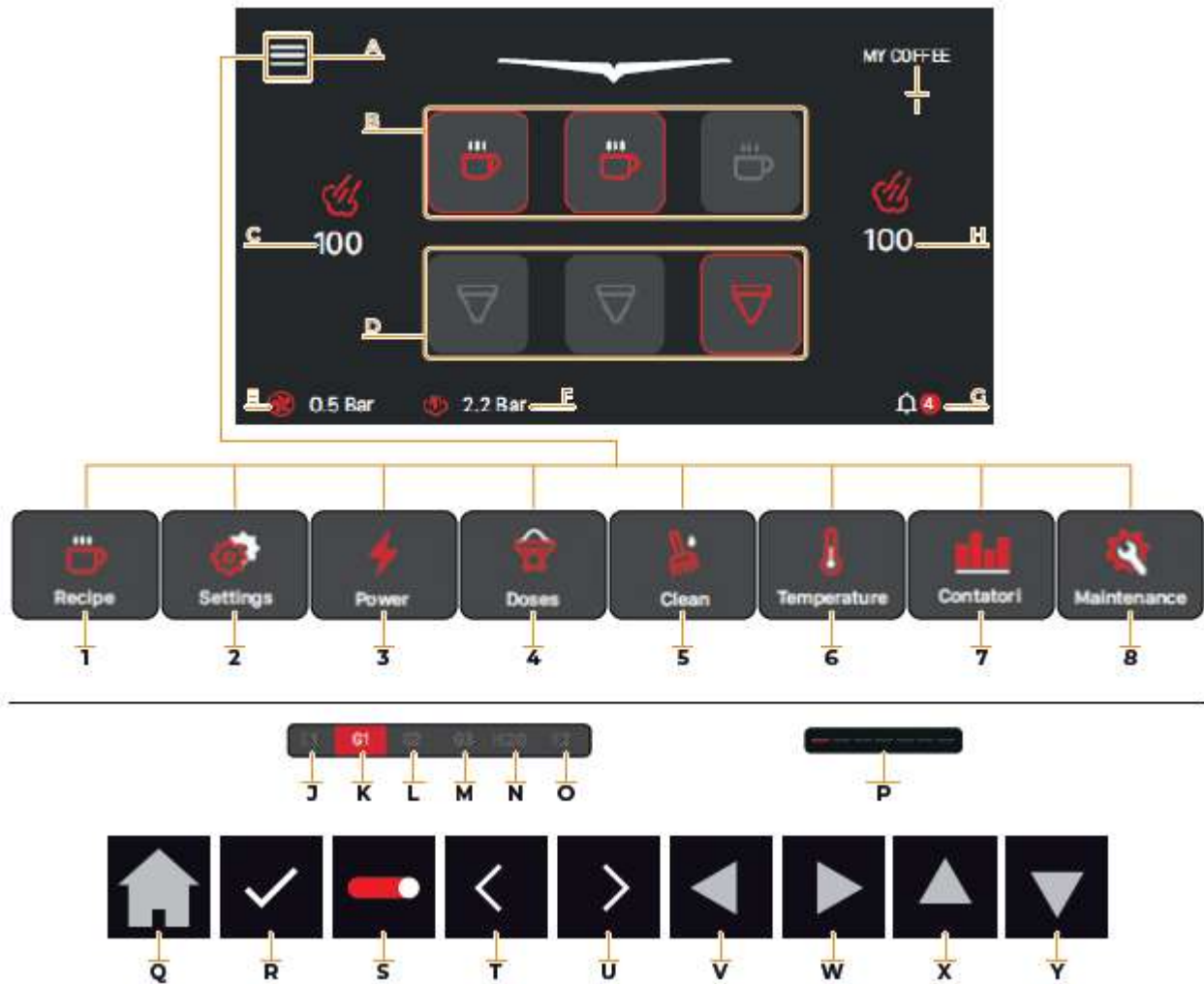
Выключите кофемашину, нажав на выключатель с правой стороны.

При отключении кофемашины выключается дисплей, а также лампы подсветки кнопок и индикаторов.

При длительных простоях в целях безопасности также рекомендуется также извлекать вилку из розетки.

7

НАСТРОЙКИ



На главную страницу сенсорного экрана выводится следующая информация:

- A. Главное меню
- B. Активная раздаточная группа
- C. Трубка EasyCream 1 (левая – опция)
- D. Активная группа Pure Brew (опция)
- E. Давление воды на выходе водопровода
- F. Давление пара в бойлере (обслуживание)
- G. Сообщения и аварийные сигналы
- H. Трубка EasyCream 2 (правая – опция)
- I. Мой кофе (управление рецептами)

Для доступа в главное меню нажмите A:

- 1. Рецепты
- 2. Настройки
- 3. Включение и выключение
- 4. Дозирование
- 5. Очистка
- 6. Температура
- 7. Счетчики
- 8. Техническое обслуживание

ОПИСАНИЕ ЗНАЧКОВ

Значки имеют функции, повторяемые в каждом режиме.

Выбор устанавливаемой группы:

- | | |
|---|---|
| J. VI/EI Пар / трубка Easycream 1 (опция) | P. Указатель текущей страницы |
| K. G1 Раздаточная группа 1 | Q. На главную страницу / в главное меню |
| L. G2 Раздаточная группа 2 | R. Сохранить настройки |
| M. G3 Раздаточная группа 3 (если имеется) | S. Включить / отключить функции |
| N. H2O Трубка подачи горячей воды | T. Предыдущая страница |
| O. V2/E2 Пар / трубка Easycream 2 (опция) | U. Следующая страница |
| | V. Перейти назад |
| | W. Перейти вперед |
| | X. Увеличить |
| | Y. Уменьшить |

Для возврата в предыдущее меню в любом режиме нажмите значок с левой стороны экрана.



7.1. МОЙ КОФЕ

Для доступа в меню **RECIPES** (рецепты) на главной странице нажмите кнопку **MY COFFEE** (мой кофе).

Дополнительная информация приводится ниже в пункте «**РЕЦЕПТЫ**».



7.2. РЕЦЕПТЫ

В этом меню предоставляется пользователю доступ для создания или редактирования рецептов. Добавляемый новый рецепт следует за уже заданными рецептами.

1. Наименование рецепта
2. Активированный/ отмененный рецепт
3. Редактировать рецепт
4. Удалить рецепт
5. Создать новый рецепт.



7.2.1 НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

На этой странице пользователь получает доступ для установки параметров подачи пара с использованием функции Easycream (опция).

1. Общее время подачи пара (с)
2. Время включения функции Easycream в секундах: паровой клапан находится в открытом положении.
3. Время выключения функции Easycream в секундах: паровой клапан находится в закрытом положении.

Подтвердите установку, нажав А.



На первой странице предоставляется доступ для ввода данных в заданной раздаточной группе:

1. Температура кофе в раздаточной группе (°C)
2. Температура кофе в варочном бойлере (°C)
3. Количество кофе (г)

Пользователь может задать одну температуру, как для бойлера, так и для нагревательного элемента каждой группы. Кофемашина нагревает раздаточную группу в автоматическом режиме.

Подтвердите установку, нажав А.



На второй странице раздаточных групп предоставляется доступ для ввода данных в граммах применительно к каждой порции:

1. Одна порция
2. Непрерывная подача
3. Двойная порция

Подтвердите установку, нажав А.



На третьей странице раздаточных групп предоставляется доступ для активации функции предварительного смачивания.

Подтвердите установку, нажав А.



Следующая страница раздаточных групп предоставляет пользователю доступ для активации и установки функции Pure Brew (экстракция).

1. Общее время экстракции (с)
2. Время экстракции (с): включение
3. Время экстракции (с): выключение

Пример:

Время включения = 4, время выключения = 2, длительность = 6

Варочный клапан открывается на 4 секунды и закрывается на 2 секунды; общее время варки составляет 5 секунд.

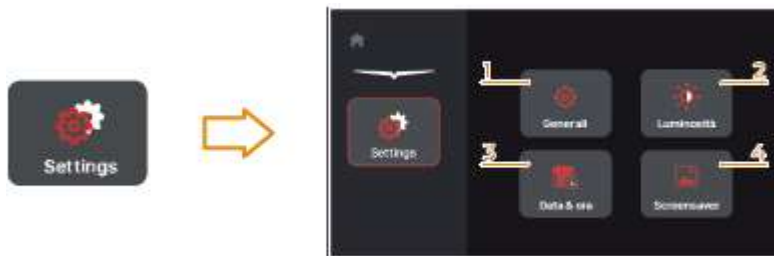
Подтвердите установку, нажав **A**.



При сохранении нового рецепта на дисплее открывается клавишная панель для ввода названия рецепта.

Подтвердите установку, нажав **A**.

Создание и редактирование рецепта завершено.



7.3. НАСТРОЙКА РАБОЧИХ ПАРАМЕТРОВ

В этом меню предоставляется доступ для настройки рабочих параметров кофемашины.

1. Общие настройки
2. Яркость
3. Дата и время
4. Экранная заставка



7.3.1. ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ

В этом меню производится установка единиц измерения, отображаемых на экране кофемашины:

- Температура в градусах по шкале Цельсия (°C);
- Температура в градусах по шкале Фаренгейта (°F).



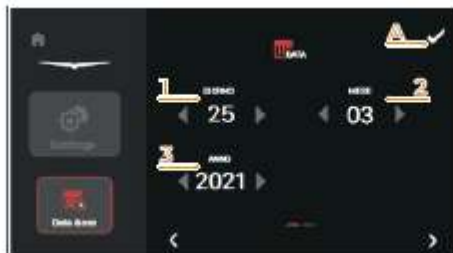
7.3.2. ЯРКОСТЬ

На первой странице предоставляется доступ для установки яркости следующих элементов:

1. Экран визуализации раздаточной группы
2. Кнопки раздаточной группы
3. Сенсорный экран
4. Главные кнопки

На второй странице предоставляется доступ для установки длительности дозирования (в секундах или непрерывно) раздаточной группы, отображаемой на экране.

Время дозирования может задаваться на срок до 250 секунд (с интервалом в 5 секунд), после чего подача осуществляется в непрерывном режиме.



7.3.3. ДАТА И ВРЕМЯ

Здесь устанавливаются данные даты и времени, которые будут отображаться на экране:

1. День
2. Месяц
3. Год
4. Время
5. Минуты

Подтвердите установку, нажав А.



7.3.4. ЭКРАННАЯ ЗАСТАВКА

Здесь устанавливается время (в минутах), по истечению которого запускается экранная заставка:



7.4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Здесь пользователь получает доступ для установки экономичного энергопотребления с функцией ежедневного включения и выключения кофемашины.

На первой странице предоставляется доступ к функции **WEEKLY PROGRAMMING** (недельная настройка). Настройка активируется кнопкой **PROGRAMME**. На второй странице устанавливается функция переключения в режим ожидания (**STAND BY**), а также задается давление пара в бойлере при переключении кофемашины в режим ожидания.



7.4.1. НЕДЕЛЬНАЯ НАСТРОЙКА

На этой странице предоставляется доступ для установки дней недели:

1. Активация или отмена функции включения/ выключения питания в заданный день недели.
2. Изменение параметров включения/ выключения в заданный день недели.



На странице выбирается соответствующий день, который отображается в верхней части экрана, с последующим вводом времени включения и выключения.

Пользователь устанавливает следующие параметры:

1. Время включения: час
2. Время включения: минута
3. Время выключения: час
4. Время выключения: минута

Подтвердите установку, нажав А.



7.5. ДОЗИРОВАНИЕ

В этом меню предоставляется доступ для ввода настроек дозирования.

1. Настройка раздаточных групп
2. Функция PB TECH
3. Дегазация
4. Обслуживание



7.5.1. НАСТРОЙКА РАЗДАТОЧНЫХ ГРУПП

Выберите вкладки соответствующих групп (G1, G2, G3) и введите вес молотого кофе в граммах для следующих порций:

1. Одна порция
2. Непрерывная подача
3. Двойная порция

Выберите вкладку горячей воды (H2O) и установите две кнопки включения подачи горячей воды.

4. Порция 1
5. Порция 2

Подтвердите установку, нажав А.



7.5.2. ФУНКЦИЯ РВ ТЕСН (ОПЦИЯ)

Выберите группу для активации функции Pure Brew (экстракция)

Подтвердите установку, нажав А.



7.5.3. ДЕГАЗАЦИЯ

Выберите группу для активации функции DEGASSING

Подтвердите установку, нажав А.



7.5.4. ОБСЛУЖИВАНИЕ – ФУНКЦИЯ EASYCREAM (ОПЦИЯ)

Выберите функцию Easycream (опция) для ввода следующих данных:

1. Время задержки подачи воздуха (с)
2. Расход воздуха (%)
3. Температура воздуха для пуска (°C)
4. Предельная температура воздуха (°C)

Воспользуйтесь регулировочным винтом на трубке Easycream.

Подтвердите установку, нажав А.



7.5.5. ОБСЛУЖИВАНИЕ – ГОРЯЧАЯ ВОДА

Здесь устанавливается время дозирования двух порций с использованием соответствующих кнопок:

1. Время дозирования с включением подачи кнопкой 1 (с)
2. Время дозирования с включением подачи кнопкой 2 (с)

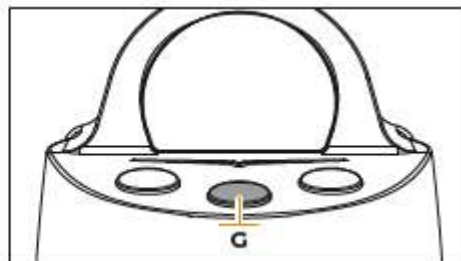
Подтвердите установку, нажав А.



7.6. ОЧИСТКА

В этом меню предоставляется доступ для установки циклов промывки.

1. Промывка
2. Автоматическая продувка
3. Аварийный сигнал



7.6.1 ПРОМЫВКА

Выберите группу и активируйте курсором цикл промывки. Задайте следующие параметры:

1. Число циклов промывки
2. Число циклов ополаскивания

Запустите цикл промывки, нажав кнопку непрерывной подачи (G) на раздаточной группе.

По завершению цикла промывки кнопка непрерывной подачи (G) начнет мигать. Запустите цикл ополаскивания, нажав кнопку снова.

На каждый цикл промывки/ ополаскивания затрачивается в целом 20 секунд, из которых 10 секунд уходит на подачу, а 10 секунд – на паузу.

Запуск цикла промывки соответствующей группы сопровождается обратным отсчетом, отображаемым на экране дисплея.

В ходе выполнения цикла промывки соответствующей группы пользователю доступны все другие функции кофемашины.

Подтвердите установку, нажав A.



7.6.2 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОДУВКА

Функция продувки активирует распределение воды по группам в небольших объемах, тем самым обеспечивая очистку в каждый раз перед дозированием.

Выберите группу для продувки и задайте следующие параметры:

1. Длительность продувки после дозирования
2. Задержка продувки после дозирования

Подтвердите установку, нажав А.

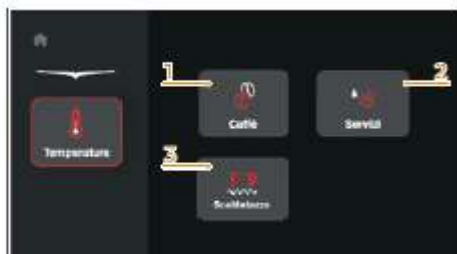


7.6.3 АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ

Эта функция активирует ежедневную подачу сигнала для предупреждения о запуске цикла промывки кофемашины.

1. Установить время подачи аварийного сигнала в часах
2. Установить время подачи аварийного сигнала в минутах

Подтвердите установку, нажав А.



7.7 ТЕМПЕРАТУРА

В этом меню предоставляется доступ для установки температуры нагрева оборудования.

1. Бойлеры и раздаточные группы
2. Паровой бойлер (обслуживание)
3. Подогреватель чашек



7.7.1 ТЕМПЕРАТУРА БОЙЛЕРА И РАЗДАТОЧНЫХ ГРУПП

Выберите раздаточную группу для установки следующих параметров:

1. Температура нагревательного элемента раздаточной группы
2. Температура варочного бойлера



7.7.2 ДАВЛЕНИЕ ПАРА В БОЙЛЕРЕ

На этой странице производится установка температуры при дозировании под давлением пара.

ДАВЛЕНИЕ И ТЕМПЕРАТУРА		
бар	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114,0	237,2
0,75	115,0	239,0
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118,0	244,4
1,00	119,0	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121,0	249,8
1,20	122,0	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123,0	235,4
1,35	124,0	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125,0	257,0
1,50	126,0	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127,0	260,6



7.7.3 ТЕМПЕРАТУРА ПОДОГРЕВАТЕЛЯ ЧАШЕК

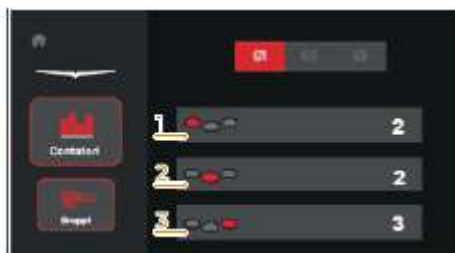
На этой странице производится установка температуры подогревателя чашек.



7.8 СЧЕТЧИКИ

На этой странице предоставляется доступ к следующим счетчикам:

1. Группы
2. Счетчики частичного учета
3. Счетчики полного учета
4. Техническое обслуживание



7.8.1 СЧЕТЧИКИ РАЗДАТОЧНЫХ ГРУПП

На этой странице отображаются данные дозирования кофе с отсчетом для каждой группы.

1. Одна порция
2. Непрерывная подача
3. Двойная порция



7.8.2 СЧЕТЧИКИ ЧАСТИЧНОГО УЧЕТА

На этой странице отображаются счетчики частичного учета, в частности:

- Вода;
- Пар;
- Функция EasyCream (опция)
- Раздаточная группа 1
- Раздаточная группа 2
- Раздаточная группа 3 (если имеется)

Для сброса показаний счетчиков нажимается кнопка “X” рядом с названием счетчика, которая удерживается в течение 5 секунд.



7.8.3 СЧЕТЧИКИ ПОЛНОГО УЧЕТА

На этой странице отображаются счетчики полного учета, в частности:

- Вода;
- Пар;
- Функция Easycream (опция);
- Все раздаточные группы



7.8.4 СЧЕТЧИКИ УЧЕТА ЦИКЛОВ ДЛЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

На этой странице отображаются счетчики учета циклов для технического обслуживания, в частности:

- Число циклов после последнего технического обслуживания
- Общее число циклов

8

РАСШИРЕННЫЕ НАСТРОЙКИ (доступ по паролю)



В этом режиме на экран выводятся специальные параметры, неправильная установка которых может привести к нарушению работы кофемашины. Поэтому для входа в этот режим требуется ввод пароля технического специалиста.

1. Установочные параметры
2. Аварийные сигналы
3. Отклонение
4. Управление паролем
5. Диагностика
6. Калибровка



8.1 УСТАНОВОЧНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

На экран выводится меню со следующей конфигурацией:

1. Блок управления (CPU)
2. Программное обеспечение
3. Дополнительное оборудование
4. Язык



8.1.1 БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (CPU)

На первой странице производится установка следующих параметров:

1. Тип кофемашины
2. Количество раздаточных групп
3. Чувствительность датчика температуры
4. Чувствительность датчика давления

На второй странице должна быть активирована функция автозаполнения по уровню.

5. С насосом
6. При раздаче кофе
7. С водой
8. С горячей водой и насосом

Подтвердите установку, нажав **A**.



На третьей странице задается уровень расхода:

9. Минимальный расход
10. Максимальный расход

Подтвердите установку, нажав **A**.



8.1.2 ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

В этом меню отображается информация об установленном программном обеспечении:

1. Блок питания
2. Сенсорный экран
3. Экран раздаточных групп кофемашины



8.1.3 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

В этом меню предоставляется доступ для активации/отмены дополнительного оборудования, устанавливаемого в кофемашину:

1. Конический фильтр Pure Brew
2. Трубка подачи пара 1
3. Трубка подачи пара Easycream 1
4. Трубка подачи пара 2
5. Трубка подачи пара Easycream 2
6. Подогреватель чашек
7. PH TDS (pH/общее содержание растворенных в воде веществ) (технология Smartwater)
8. APP (прикладная программа)
9. WiFi



Если технология Smart Water установлена и активирована, на экране отобразится следующая информация:

10. Текущее значение PH (показатель pH)
11. Текущее значение TDS (общее содержание растворенных в воде веществ)

Также устанавливаются следующие параметры:

12. Минимальное значение PH
13. Максимальное значение PH
14. Минимальное значение TDS
15. Максимальное значение TDS



8.1.4 ЯЗЫК

На этой странице устанавливается язык визуализации:

- Итальянский
- Английский
- Французский
- Немецкий
- Испанский

Подтвердите установку, нажав А.



8.2 АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

8.2.1 СИГНАЛ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

В этом режиме обеспечивается доступ в меню аварийных сигналов, в частности:

- Сигнал технического обслуживания
- История аварийных сигналов

На первой странице пользователь может активировать сигнал технического обслуживания, задав дату его активации.

1. День
2. Месяц
3. Год

На второй странице пользователь может активировать сигнал технического обслуживания, задав количество циклов дозирования.

4. Счетчик циклов дозирования
5. Сброс счетчика

Сброс счетчика циклов осуществляется после обслуживания кофемашины.



8.2.2 ИСТОРИЯ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ

В этом режиме на экран выводится список аварийных сигналов, формируемых во время работы кофемашины:

1. Список аварийных сигналов
2. Сброс аварийных сигналов

После устранения неисправности сброс аварийного сигнала осуществляется нажатием на значок аварийного сигнала.



8.3 ОТКЛОНЕНИЕ

Отклонение является разностью между измеренным значением и эталонным значением. Такое отклонение фиксируется между датчиком температуры и внешним термометром.

Для измерений мы рекомендуем использовать устройства марки **Scace** и **Fluke**.

Подтвердите установку, нажав **A** на каждой странице.

На первой странице пользователь может задать отклонение для нагнетательного насоса (в барах).



На второй странице пользователь может задать допустимое отклонение для парового бойлера (в барах).

На третьей странице пользователь может задать допустимое отклонение для варочного бойлера (°C).

1. Бойлер раздаточной группы 1
2. Бойлер раздаточной группы 2
3. Бойлер раздаточной группы 3 (если имеется).

На четвертой странице пользователь может задать допустимое отклонение для нагревательных элементов раздаточных групп (°C).

4. Нагревательный элемент раздаточной группы 1
5. Нагревательный элемент раздаточной группы 2
6. Нагревательный элемент раздаточной группы 3 (если имеется).



На пятой странице пользователь может задать допустимое отклонение для трубки подачи пара (°C).

7. Левая трубка подачи пара
8. Правая трубка подачи пара

На шестой странице пользователь может задать допустимое отклонение для подогревателя чашек (°C).

На седьмой странице пользователь может задать допустимое отклонение для трубки подачи пара Easycream (опция) (°C).

9. Левая трубка подачи пара Easycream
10. Правая трубка подачи пара Easycream



8.4 УПРАВЛЕНИЕ ПАРОЛЕМ

В меню предоставляется доступ к следующим функциям:

- Редактирование пароля
- Управление доступом

Выберите один из уровней доступа для редактирования пароля:

1. Технический уровень доступа для редактирования пароля
2. Пользовательский уровень доступа для редактирования пароля

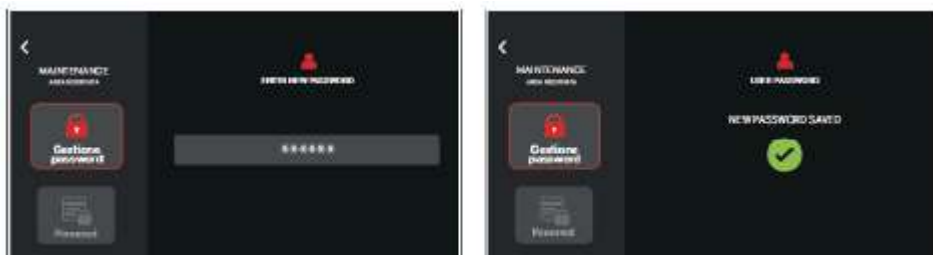
Если новый пароль не вводится, по умолчанию сохраняется пароль 1936.



Для продолжения редактирования нажмите **UPDATE**.

Для выполнения дальнейших действий введите текущий пароль.

В случае введения неверного пароля выполняемая операция не может быть завершена.



Введите новый пароль и подтвердите.

Новый пароль сохраняется.



8.4.1 УПРАВЛЕНИЕ ДОСТУПОМ

На этой странице выбирается лицо, которому присваивается право доступа к соответствующим функциям кофемашины. Технику присваиваются права, которые не подлежат удалению.

1. Меню ввода данных в программу.
2. Технический уровень доступа
3. Пользовательский уровень доступа

Для активации пользователя нажмите соответствующий значок на экране:

- Серый цвет = функция неактивна
- Красный цвет = функция активна

8.5 ДИАГНОСТИКА

Это меню является мощным инструментом, используемым техническим специалистом для проверки функционального состояния каждой детали кофемашины.

1. Список деталей
2. Проверенные детали
3. Проверяемые детали

В процессе тестирования выбранной детали пользователь может отслеживать ее работу, как на слух, так и визуалью по результатам тестирования на дисплее.



8.6 КАЛИБРОВКА

В этом меню предоставляется доступ к параметрам калибровки:

1. Весы
2. Рычаг включения подачи пара



8.6.1 КАЛИБРОВКА ВЕСОВ

В этом меню пользователь может выбрать раздаточную группу для приведения веса порций, разливаемых кофемашиной, к весу, измеряемому внешними весами с тем, чтобы оптимально откалибровать окончательный вес.

1. Установите тип группы для калибровки.
2. Нажмите кнопку для приготовления 100 г кофе. По окончании варки на экране появится знак A.



3. Проверьте вес полученной порции кофе на внешних весах и рассчитайте разность в граммах (отклонение).
4. Откорректируйте вес относительно вычисленной разности на дисплее.



8.6.2 КАЛИБРОВКА РЫЧАГА ВКЛЮЧЕНИЯ ПОДАЧИ ПАРА

В этом меню пользователь может выбрать правый или левый рычаг включения подачи пара для последующей калибровки.

- Выключено;
- Очистка
- Средняя мощность
- Максимальная мощность

Установите рычаг в положение, обозначенное на дисплее, и нажмите **A** 'CONFIRM' (подтвердить) для калибровки рычага в данном положении.



ОЧИСТКА

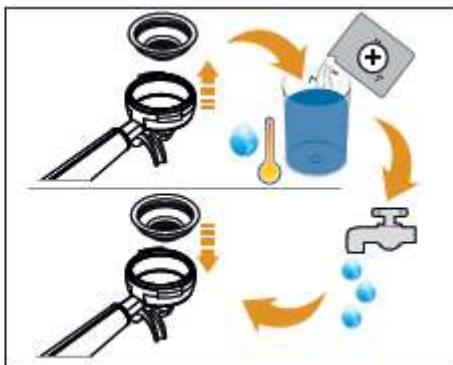
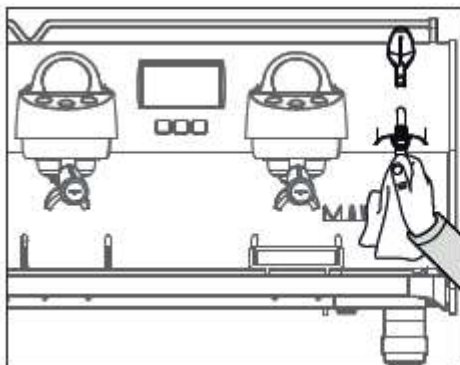


Очистка раздаточных групп (согласно указаниям ниже) осуществляется при условии отключения от источника питания (розетка) и после охлаждения нагретых деталей до уровня комнатной температуры.

Промывка кофемашины струей воды под давлением или погружением в воду не допускается.

Запрещается чистить оборудование растворителями, средствами с содержанием хлора или средствами с абразивными свойствами.

Элемент очистки	После использования	Ежедневно	Еженедельно
Трубка подачи пара	✓	✓	
Фильтр и держатель фильтра	✓	✓	
Корпус кофемашины		✓	
Решетка под чашки		✓	
Поддон для сбора воды		✓	
Диффузор раздаточной группы		✓	
Прокладка раздаточной группы		✓	
Раздаточная группа			✓



9.1 ОЧИСТКА ТРУБКИ ПОДАЧИ ПАРА

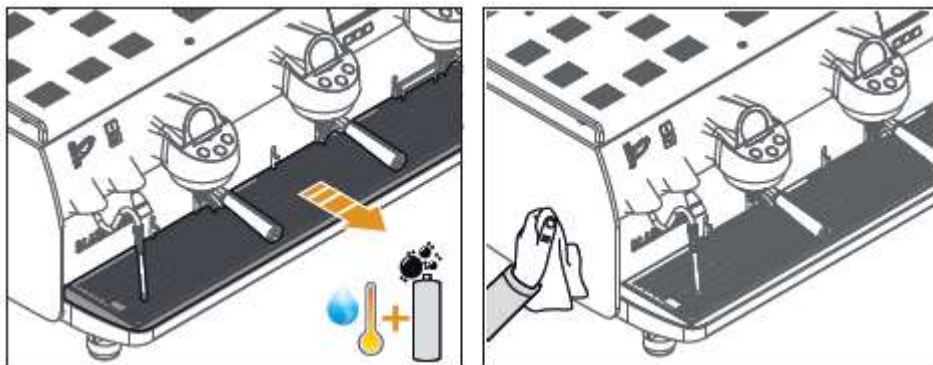
Продуйте трубку и удалите грязь салфеткой, смоченной в растворе горячей воды и моющего средства с нейтральными свойствами.

Загрязнения, которые могут оставаться в сопле после продувки, можно удалить с помощью скрепки для бумаги.

9.2 ОЧИСТКА ФИЛЬТРА И ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА

Продуйте трубку и удалите грязь салфеткой, смоченной в растворе горячей воды и моющего средства с нейтральными свойствами.

1. Извлеките фильтр из держателя, воспользовавшись, если необходимо, соответствующим приспособлением.
2. Размешайте специальное моющее средство в емкости с горячей водой в объеме, рекомендуемом производителем.
3. Опустите в емкость фильтр и держатель (ручка в воду не погружается).
4. Подождите, минимум, 30 минут.
5. Тщательно прополощите в проточной воде, воспользовавшись, если необходимо, щеткой.
6. Установите фильтр обратно в держатель.



9.3 ОЧИСТКА КОРПУСА КОФЕМАШИНЫ

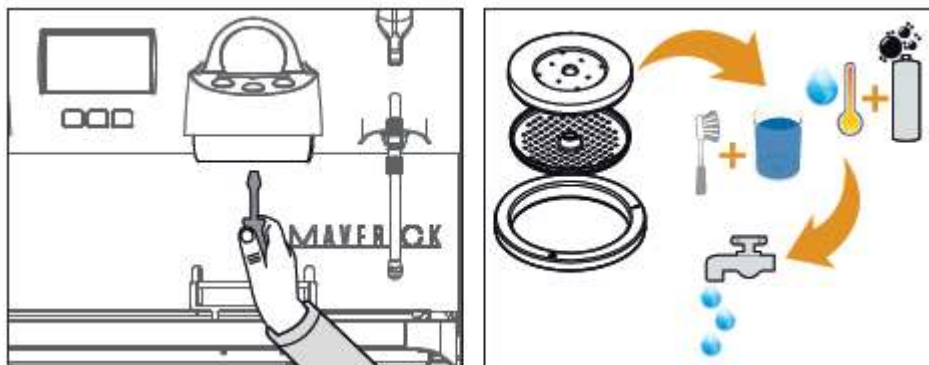
Очистка рабочей зоны

1. Снимите верхнюю крышку, подняв ее вверх и сдвинув в сторону.
2. Снимите водосборную емкость снизу.
3. Смешав моющее средство с горячей водой, очистите поверхности.

Очистка наружных поверхностей

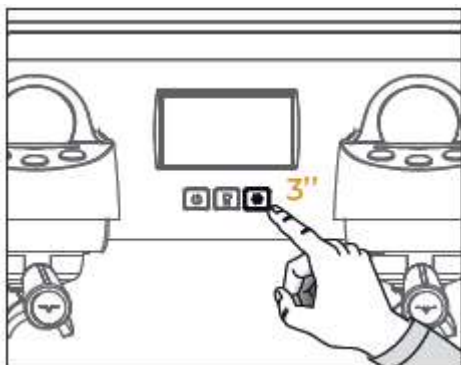
Для очистки всех наружных поверхностей используйте мягкую салфетку, смоченную в горячей воде.

Запрещается чистить оборудование растворителями, средствами с содержанием хлора и/или средствами с абразивными свойствами.



9.4 ОЧИСТКА РОЖКА И ПРОКЛАДКИ

1. Открутите винт по центру крепления диффузора к стакану. Снимите винт и отсоедините диффузор от стакана.
2. Снимите прокладку. Если используется отвертка, соблюдайте осторожность, чтобы не повредить прокладку.
3. Положите все составные части в емкость с мыльным раствором горячей воды и подождите, минимум, 30 минут.
4. С помощью щетки очистите стакан и диффузор от грязи.
5. Тщательно прополощите составные части в проточной воде.
6. Установите составные части обратно.



9.5 ОЧИСТКА ГРУППЫ

Очистки кофемашины осуществляется, минимум, один раз в день.

Включив кофемашину, нажмите кнопку включения режима промывки, удерживая ее в течение 3 секунд.

Кнопка непрерывной подачи каждой группы начинает мигать. Воспользуйтесь этой кнопкой для промывки соответствующей группы.

1. Вставьте глухой фильтр в держатель.
2. Насыпьте в глухой фильтр моющий порошок согласно рекомендациям производителя.
3. Установите держатель фильтра в раздаточную группу.
4. Запустите цикл промывки, нажав соответствующую кнопку непрерывной подачи.
5. После выполнения цикла промывки кнопка непрерывной подачи начнет снова мигать, указывая на готовность запуска цикла ополаскивания.
6. Уберите из фильтра моющее средство и нажмите кнопку непрерывной подачи для ополаскивания группы.
7. По окончании процедуры запустите кофемашину для работы в нормальном режиме.

Цикл промывки, запущенный в автоматическом режиме, не может быть прерван до окончания.

Если кофемашина выключается, когда уже процесс промывки запущен, кофемашина возобновит операцию с цикла ополаскивания.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем приступить к техническому обслуживанию, выключите кофемашину и извлеките вилку из розетки.

Работы по техническому обслуживанию и ремонту оборудования должны проводиться в соответствии с правилами техники безопасности и гигиеническими нормами. Поэтому, при техническом обслуживании и ремонте следует использовать только оригинальные запасные части.

После ремонта или замены составных частей, входящих в контакт с пищей или водой, требуется очистка и промывка в соответствии с указаниями производителя.

Если кофемашина использовалась недавно, подождите до тех пор, пока не остынет оборудование, чтобы приступить к дальнейшим работам.

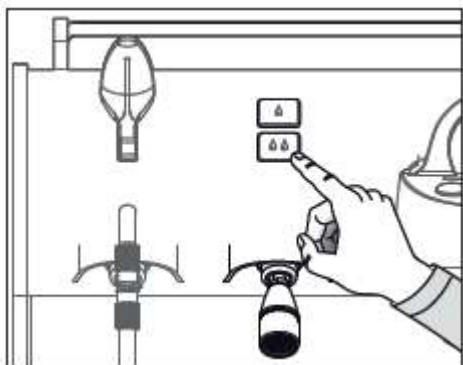
В составе работ предусматривается ежегодная замена стакана и прокладки в раздаточной группе.

Прежде чем приступать к замене, свяжитесь с квалифицированным специалистом. Невыполнение этих требований является основанием для автоматического аннулирования гарантии.

Рекомендации о проведении дополнительных работ можно получить, связавшись с дилером, у которого приобретался товар.

Возврат кофемашины осуществляется в следующем порядке:

- Слейте воду из водяного бака.
- Отключите кофемашину.
- Используйте для отправки оригинальную упаковку.
- Укажите контактные данные на упаковочной коробке или оставьте эти данные внутри коробки.



10.1 ЗАМЕНА ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ

Замена воды в бойлере должна производиться ежедневно по окончании рабочего дня, что позволяет обеспечить максимальное качество используемой воды.

Периодически нажимая кнопку включения подачи горячей воды, слейте, минимум, одну треть всего объема содержания воды в бойлере.

Полная замена воды, сливаемой через дозаторы, должна производиться в начале каждого рабочего дня, а также в случае простоя длительностью более 8 часов.

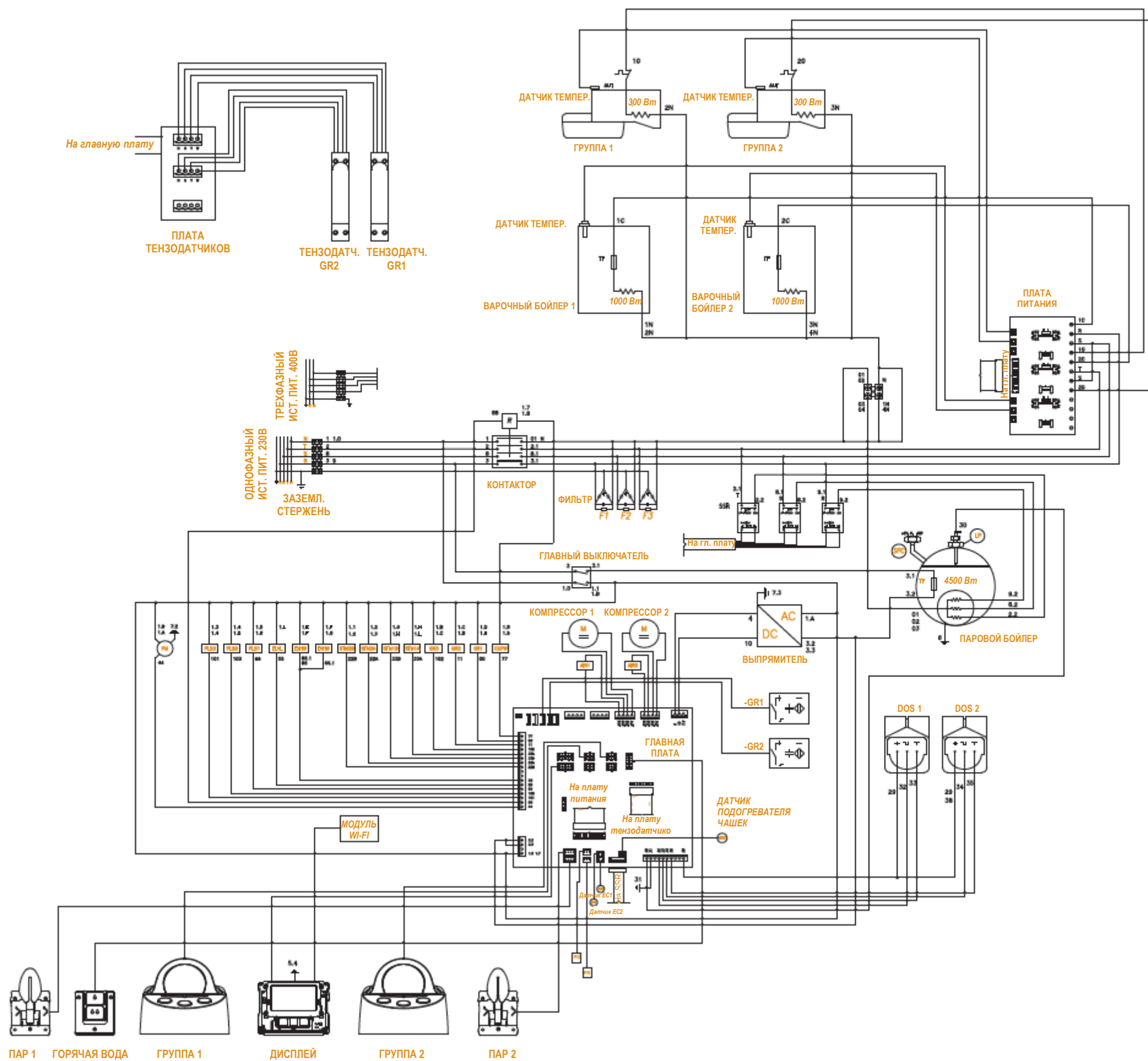


ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

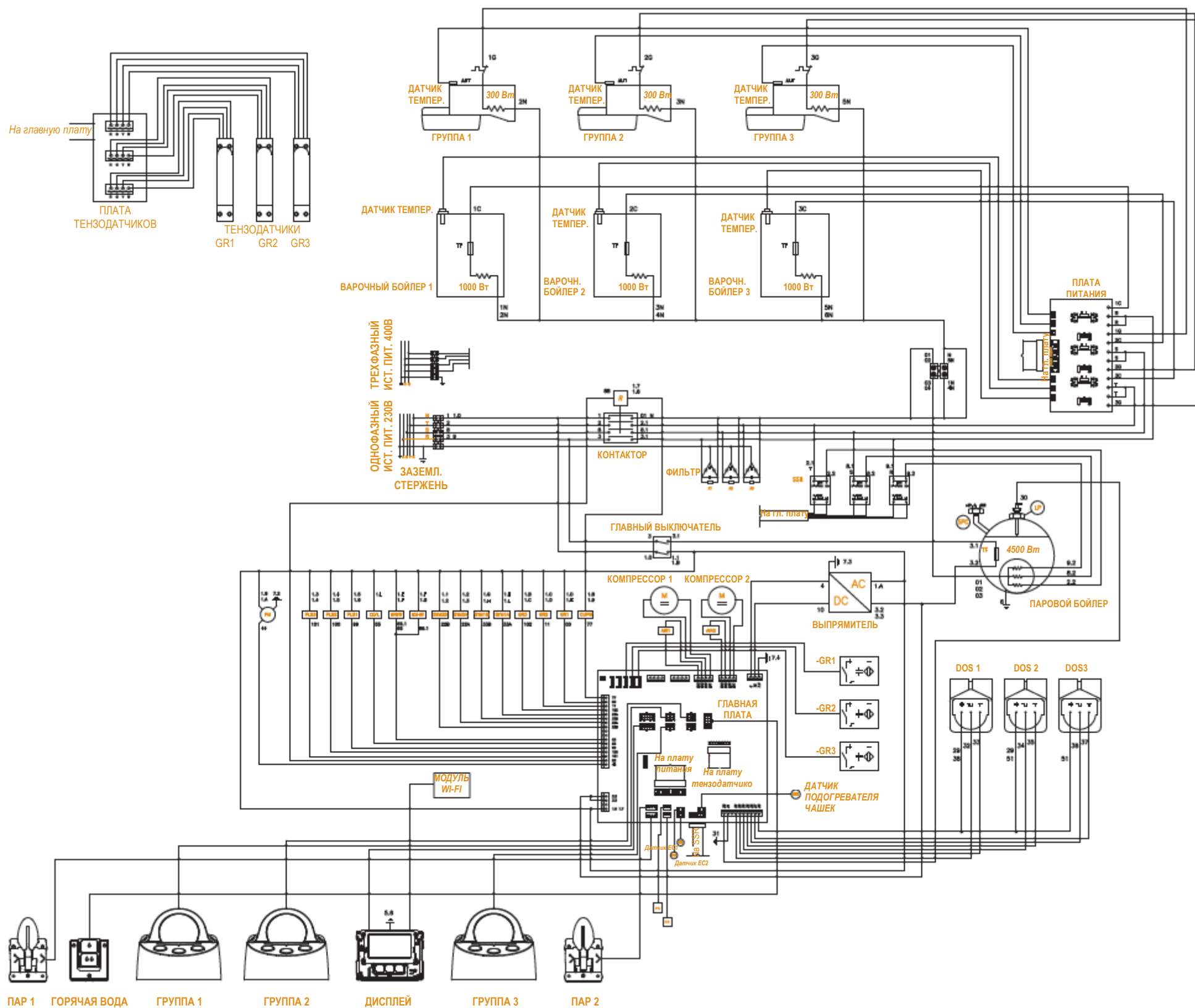
ОБОЗНАЧЕНИЯ В ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СХЕМЕ

EVHW	Электромагнитный клапан для пара/ горячей воды
GRI-2-3	Электромагнитный клапан раздаточной группы
PM	Электродвигатель насоса
R	Реле
ELVL	Электромагнитный клапан уровня
LP	Датчик уровня
SPC	Датчик давления бойлера
STM1A-B-2A-B	Электромагнитный клапан для пара
TF	Тепловой выключатель
PR	Реле давления
CUPW	Датчик давления подогревателя чашек
DOS1-2	Объемный дозатор
F1-2-3	Плавкие предохранители
PS	Предохранительное реле давления
RTD	Резистивный датчик
M	Компрессор
GROUP1-2-3	Раздаточная группа
DISPLAY	Сенсорный экран
HOT WATER	Сопло подачи горячей воды
PLS1-2-3	Электромагнитный клапан для импульсного впрыскивания
LOAD CELLS	Тензодатчики (гравиметрические)
STEAM1-2	Паровое сопло

11.1 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА (2 группы)

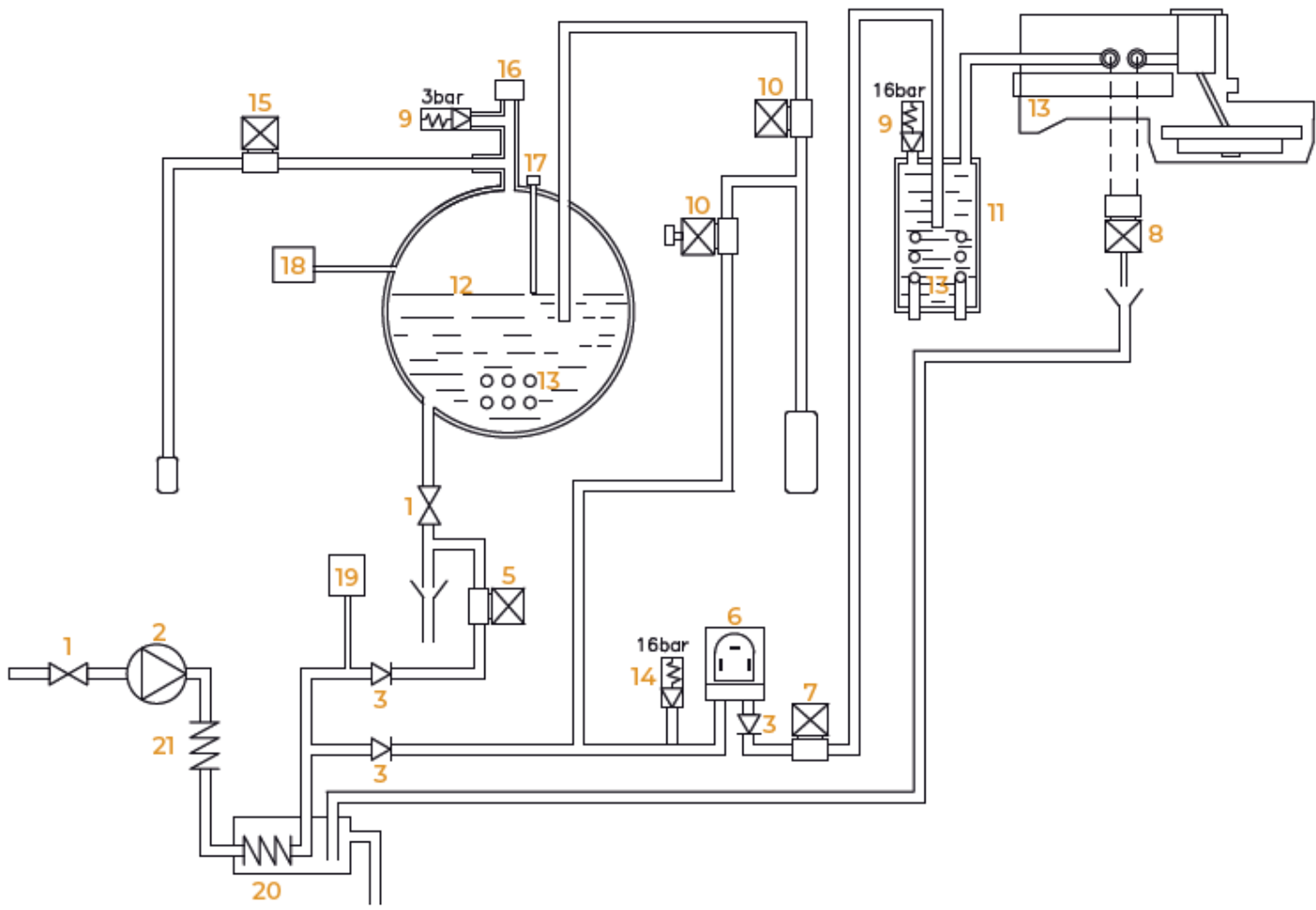


11.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА (3 группы)



ОБОЗНАЧЕНИЯ В ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СХЕМЕ

- 1 Общий кран
- 2 Насос
- 3 Невозвратный клапан
- 4 Расширительный клапан
- 5 Электромагнитный клапан уровня
- 6 Расходомер
- 7 Клапан-регулятор потока
- 8 Электромагнитный клапан раздачи
- 9 Предохранительный клапан (3 бар)
- 10 Электромагнитный клапан для горячей воды
- 11 Варочный бойлер
- 12 Паровой бойлер
- 13 Нагревательный элемент
- 14 Предохранительный клапан (16 бар)
- 15 Электромагнитный клапан для пара
- 16 Предохранительный вакуумный клапан
- 17 Датчик уровня воды в бойлере
- 18 Цифровой прессостат
- 19 Датчик давления воды
- 20 Система возврата тепловой энергии (TERS)
- 21 Электродвигатель системы охлаждения



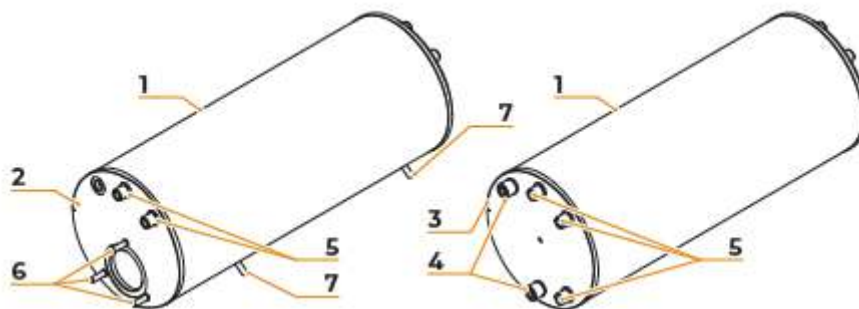
13

СХЕМЫ БОЙЛЕРА

13.1 СХЕМА ПАРОВОГО БОЙЛЕРА, ГРУППЫ 2/3

ПРОЕКТНЫЕ ДАННЫЕ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ 2014/68/CE

ОБЪЕМ	8 л
TS	139 °C
P.V.S	3,0 бар
PT	4,0 бар
ЖИДКОСТЬ	H ₂ O

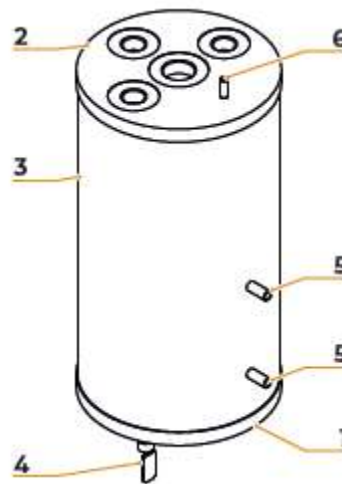


Элемент	Кол-во	Номер детали	Описание	Материал
1	1	00051090	Корпус бойлера	INOX AISI 316L
2	1	00049622	Фланец PR диам. 161	INOX AISI 316L
3	1	00049631	Фланец PS диам. 161	INOX AISI 316L
4	2	00044360	Фитинг с наружной резьбой G 3/8	INOX AISI 316L
5	5	00047050	Фитинг с наружной резьбой G 1/8	INOX AISI 316L
6	3	00081410	Штифт M6x20	INOX A2
7	2	00080730	Штифт M6x15	INOX A2

13.2 СХЕМА ВАРОЧНОГО БОЙЛЕРА

ПРОЕКТНЫЕ ДАННЫЕ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ 2014/68/CE

ОБЪЕМ	0,72 л
TS	139 °C
P.V.S	3,0 бар
PT	4,0 бар
ЖИДКОСТЬ	H ₂ O



Элемент	Кол-во	Номер детали	Описание	Материал
1	1	00040870	Фланец PR обработанный	AISI 316L
2	1	00040500	Фланец обработанный, 4 отверстия	AISI 316L
3	1	00160770	Труба из нержавеющей стали	AISI 316L
4	1	00110900	Сварной нагревательный элемент 1000Вт 230В	INCOLOY 800
5	2	00080740	Штифт М4х10	INOX
6	1	00080800	Штифт М3х8	INOX
7	2		Опорная трубка лампы	AISI 316L

МОДЕЛЬ BLACK EAGLE MAVERICK

ДЕКЛАРАЦИЯ ЕС О СООТВЕТСТВИИ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РАБОТЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Компания **Simonelli Group** заявляет, что упомянутая кофемашина соответствует директивам, которые приводятся ниже, и отвечает основным требованиям, перечисленным в Приложении А: категория 1, форма А. Согласно условиям приведенных ниже директив оборудование изготавливалось в соответствии с требованиями, регламентированными следующими гармонизированными стандартами.

Технический документ хранится в главном офисе компании, адрес которой указывается на обороте. Ответственность за рассмотрение и хранение технического документа несет г-н **Лауро Фиоретти**.

2006/42/ЕС	Директива о безопасности машин и оборудования
2014/35/EU	Директива о низком напряжении
2014/30/EU	Директива об электромагнитной совместимости
(CE) № 1935/2004	Директива о материалах и предметах, предназначенных для применения вместе с пищевыми продуктами
2014/68/EU	Директива об оборудовании, работающем под давлением
2011/65/EU	Директива по ограничению вредных веществ
(CE) № 2023/2006	Регламенты по методам производства товара из материалов, входящих в контакт с пищевыми продуктами - Регламент Комиссии L384 от 22/12/2006, стр. 75
D.M. 21/03/1973	Гигиенические требования к упаковке, контейнерам и принадлежностям, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами или с веществами персонального назначения
10/2011/CEE	Директива о пластике
85/572/CEE, 82/711/CEE	Директивы о металлах и сплавах

Модель и марка: смотрите бирку на корпусе кофемашины

Серийный номер:

<i>Бойлер</i>	ПРОЕКТНЫЕ ДАННЫЕ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ 2014/68/CE	ОБЪЕМ	8 л
		TS	139 °C
		P.V.S.	3,0 бар
		PT	4,0 бар
		ЖИДКОСТЬ	H ₂ O

Применимые нормы: собрание M, S, VSR, редакция 78 и 95 в зарегистрированном офисе.

Чертеж № (смотрите в конце буклета)

Управляющий директор:

/Подпись/

Фабио Цеккарани

Бельфорте-дель-Кьенти, 01/02/2022

ВНИМАНИЕ: настоящее заявление должно храниться и передаваться вместе с оборудованием. Использование оборудования не по прямому назначению запрещается. Ответственность за целостность и эффективность защитного оборудования несет пользователь. В случае внесения изменений в оборудование без разрешения производителя или в случае установки оборудования вразрез требованиям производителя настоящее заявление становится недействительным.



Victoria Arduino

A stylized graphic element consisting of a thick, black, horizontal line that tapers at both ends, resembling a wing or a decorative flourish, positioned below the brand name.

ВАША СТРАСТЬ – НАШЕ ВДОХНОВЕНИЕ

Адрес Simonelli Group | Via E. Betti 1 | 62020 Belforte del Chienti (MC) | Italy
Тел: +39 0733 9501 | факс: +39 0733 950242 | info@victoriaarduino.com
www.victoriaarduino.com