Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.



EAGLE TEMPO

RU РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (перевод оригинальной инструкции)

RU 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 месте и используйте в качестве справочной документации.

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 или неразумного использования оборудования. Перед использованием устройства полностью ознакомьтесь с содержанием руководства и, как минимум, с требованиями безопасности и правилами установки.

Эксплуатация настоящего устройства допускается детьми возрастом меньше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо лицами, не обладающими соответствующим опытом и знаниями, но при условии, что указанные лица должны быть полностью проинструктированы о возможных опасностях и оставаться под наблюдением опытного пользователя. Не позволяйте детям играть с устройством. К работам, связанным с очисткой и техническим обслуживанием оборудования, допускаются дети, но только при условии обеспечения соответствующего контроля.

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, эти материалы представляют потенциальную опасность не только для здоровья, но и для окружающей среды.

В кофе-машину засыпаются только зерна кофейных бобов.

Предварительно подберите обученный персонал для эксплуатации и обслуживания кофе-машины.

Доступ в служебную зону ограничивается людьми, имеющими соответствующий опыт работы с устройством, а также необходимые знания в том объеме, который необходим для обеспечения безопасности и гигиены труда на рабочем месте.

Кофе-машина должна устанавливаться на ровную и горизонтальную поверхность на высоту по верхней точке 1,2 м.

Подача воды под давлением к месту установки кофе-машины не допускается.

Машина издает шум уровнем ниже 70дБ(А).

Для обеспечения притока воздуха к устройству вентиляционные отверстия должны располагаться на расстоянии 15 см от стен или от другого оборудования.

Во время установки, технического обслуживания или наладки оборудования оператор должен обязательно 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. Кофе-машина должна устанавливаться 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, производитель вправе аннулировать гарантию.

При установке устройства необходимо использовать детали и материалы, входящие в комплект поставки устройства.

В случае если требуется применение других деталей, технический специалист должен убедиться, что поверхности таких деталей подходят для использования при контакте с питьевой водой. Технический специалист должен убедиться, что гидравлические соединения отвечают гигиеническим и экологическим требованиям, действующим в месте установки оборудования. При необходимости просим обращаться за консультациями к дипломированному специалисту. Для подключения к водопроводу следует использовать только новый шланг. Применение старых шлангов не допускается.

При подключении оборудования к источнику питания 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 и Новой Зеландии такие защитные устройства регламентируются стандартом AS/NZS 3000.

При установке в кухонном помещении вывод эквипотенциального провода соединяется с клеммой на кофемашине, обозначенной символом ⏚

При установке защиты от утечки тока на землю номинальная сила тока не должна превышать 30мА.



Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный из-за отсутствия подключения к заземлению. Система заземления обеспечивает условия для безопасной эксплуатации электрооборудования. Для проверки соответствия мощности электрооборудования применительно к данным в паспортной табличке обратитесь за консультациями к дипломированному электрику.

Существует несколько основных правил техники безопасности, которые подлежат соблюдению при работе с электрооборудованием. В частности:

- Запрещается притрагиваться к устройству влажными руками или ногами;
- Запрещается двигать устройство голыми ногами;
- Запрещается использовать удлинители, вставляемые в розетку в ванных или в душевых помещениях.
- Запрещается дергать за силовой шнур для извлечения вилки из розетки.
- Запрещается оставлять устройство в местах воздействия атмосферных осадков, солнечных лучей и т.д.
- Запрещается подпускать детей и посторонних лиц к устройству, если они не ознакомились с правилами его использования.

Квалифицированный электрик должен также проверить сечение монтажных кабелей, а также убедиться, что длина кабеля соответствует потребляемой мощности.

Запрещается использовать адаптеры, блоки с параллельными гнездами или удлинители. В случае если возникает необходимость в использовании подобных устройств, обратитесь за консультациями к квалифицированному электрику.

Во избежание перегрева рекомендуется, чтобы силовой шнур был вытянут на всю длину. Не блокируйте входные отверстия и/или отверстия для распределения тепла, в частности те, что используются для подогрева чашки.

Пользователь не должен самостоятельно производить замену силового шнура. В случае повреждения шнура необходимо выключить устройство и обратиться к квалифицированному специалисту для его замены.

В случае необходимости замены силового шнура обратитесь в официальный сервисный центр или к производителю.

Вода, подаваемая на устройство, должна иметь соответствующие питьевые свойства, отвечающие требованиям стандартов, действующих на месте установки. Технический специалист должен обратиться к владельцу/ руководителю и потребовать данные, подтверждающие соответствие питьевой воды требованиям действующих стандартов.

Кофе-машины, подключаемые к системе водоснабжения, предназначены для работы при минимальном давлении 0,2 МПа (2 бар), при этом, максимальное давление не должно превышать 0,65 МПа (6,5 бар).

Рабочая температура должна поддерживаться в диапазоне [+5, +30]°C. 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 для последующей эксплуатации, на что указывает состояние "готовности к работе". Когда устройство переключается в состояние "готовности к работе", выполняются следующие действия:

- 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 квалифицированного оператора. В этом случае группа компаний Simonelli не несет ответственность за какие-либо повреждения. Необходимо соблюдать особую осторожность при пользовании паровым соплом. Запрещается прижимать руки к соплу, и не в коем случае не притрагивайтесь к нему сразу после использования.

Прежде чем приступать к очистке оборудования, выполните все необходимые указания, которые приводятся в этом руководстве.

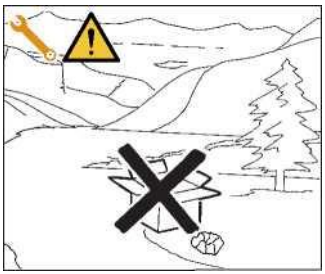
Включив моющую машину, не прерывайте работу, поскольку внутри нагнетательного устройства может остаться часть моющего средства.

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 во включенном состоянии.

Если кофе-машина не используется длительное время, перекройте водопроводный кран.

Перед техническим обслуживанием выключите устройство и извлеките вилку из розетки источника питания.



- Ели Вы примете решение о прекращении эксплуатации этого устройства, мы рекомендуем отключить его от сети и срезать питающий шнур.
- Не выбрасывайте кофе-машину на свалку; при утилизации обращайтесь в службу, отвечающую за сбор и утилизацию отходов или к производителю.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Директива 2015/863/EU регламентирует требования по сокращению объема использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также по утилизации отходов.

Знак перечеркнутого мусорного контейнера, нанесенный на корпус кофе-машины, указывает, что по окончанию жизненного цикла устройство подлежит разборке для утилизации в индивидуальном порядке. По этой причине пользователь должен гарантировать, что по окончанию жизненного цикла оборудование будет отправлено в центр, ответственный за сбор и утилизацию отходов, либо возвращено продавцу или дилеру при покупке нового оборудования аналогичного типа из расчета один к одному.

Такой подход к сбору и утилизации отходов с последующей переработкой материалов позволяет исключить вероятность вредного воздействия на окружающую среду, 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 КОФЕМАШИНЫ ПОСЛЕ ПОКУПКИ

- Подготовка места под установку кофе-машины.
  Покупатель должен подготовить поверхность, на которой будет располагаться кофе-машина, и убедиться, что она способна выдерживать вес кофе-машины (см. указания по установке).

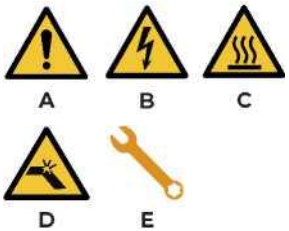
- Требования к электрооборудованию
  При установке электрооборудования необходимо убедиться, что монтаж оборудования и заземления выполняется в соответствии с нормами безопасности в стране, где устанавливается оборудование На участке выше кофе-машины должен быть установлен многополярный выключатель.



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.

СИМВОЛЫ



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

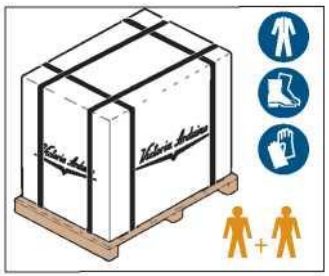
Хотя производитель гарантирует безопасность эксплуатации механического и электрического оборудования, остаются некоторые зоны, которые при использовании кофемашины могут представлять опасность:



- 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.

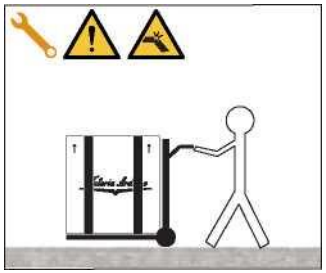
Оператор, отвечающий за доставку и погрузочно-разгрузочные операции, должен надевать защитные перчатки, обувь и комбинезон с эластичными манжетами.

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



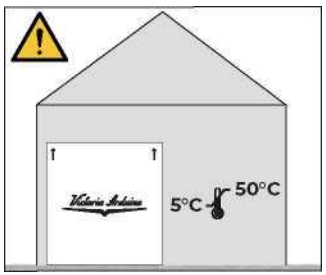
Невыполнение правил техники безопасности при подъеме и транспортировке товара является основанием для отказа производителя от ответственности за возможный физический или материальный ущерб.

ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫЕ 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 приступать 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 буде осуществляться хранение.

РАСПАКОВЫВАНИЕ

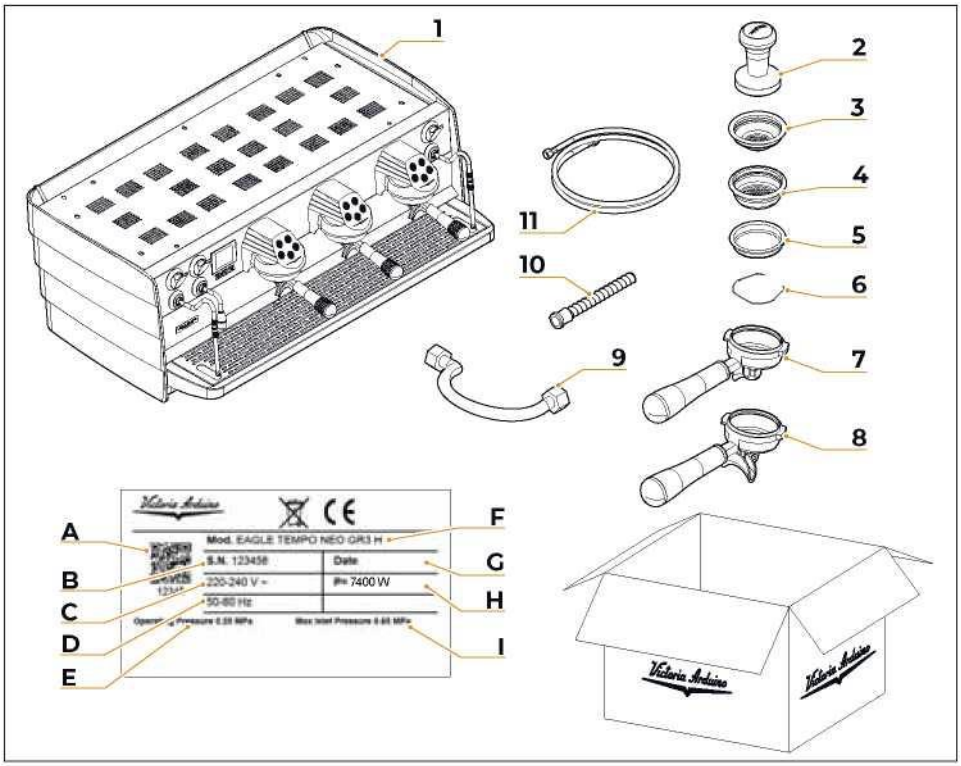


При выгрузке кофемашины с поддона или из контейнера, примите меры, чтобы исключить загрязнение окружающей среды.

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
3 Фильтр на одну порцию
4 Фильтр на две порции
5 Глухой фильтр
6 Пружина
7 Держатель фильтра на одну порцию
8 Держатель фильтра на две порции
9 Наливная трубка (L = 500 мм)
10 Сливная трубка
11 Наливная трубка (L = 1500 мм)

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 Максимальное давление воды в водопроводе

RU

Поздравляем с приобретением кофемашины от компании Victoria Arduino!

Прежде чем приступать к использованию кофемашины модели EAGLE TEMPO *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

EAGLE TEMPO

Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

СОДЕРЖАНИЕ

12 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

13 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14 ОПИСАНИЕ КОФЕМАШИНЫ

17 УСТАНОВКА

21 РЕГУЛИРОВКА КОФЕМАШИНЫ

24 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

35 НАСТРОЙКИ

48 РАСШИРЕННЫЕ НАСТРОЙКИ (доступ по паролю)

63 ОЧИСТКА

69 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

71 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

72 ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СХЕМА

76 СХЕМЫ БОЙЛЕРА

78 ПАРАМЕТРЫ ДИСПЛЕЯ

80

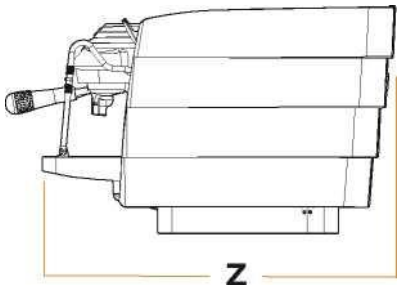
1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

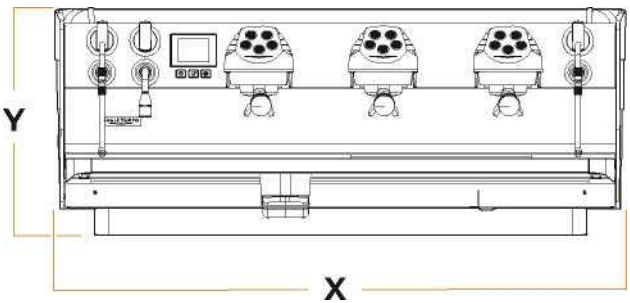
RU

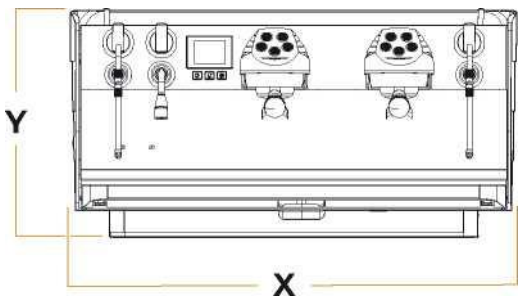
ПРОИЗВОИДТЕЛЬ: SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

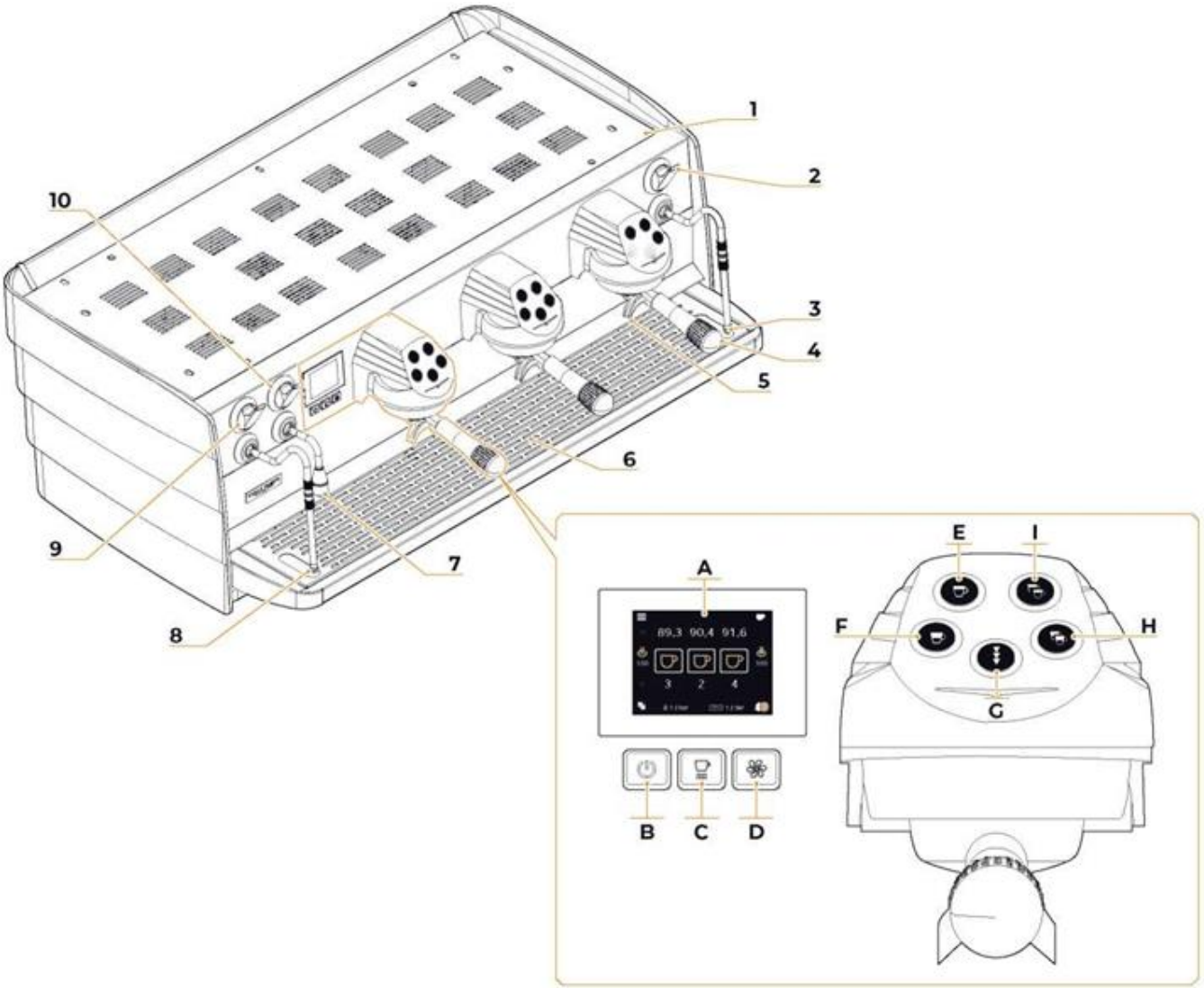
Группы		2	3
Напряжение	**В**	220-240 / 380-145	
Мощность	**Вт**	6000	7400
Мощность подогревателя чашек	**Вт**	6400	7900
Емкость парового бойлера	**л**	8	
Емкость варочного бойлера (каждый)	**л**	0,14	
Вес нетто	**(кг)** (фунт)	62 (136,69)	73 (160,94)
Вес брутто	**(кг)** (фунт)	79 (174,17)	96 (211,64)
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ	**мм** (дюйм) **X**	825 (32,5)	1055 (41,5)
	Y	416 (16,4)	
	Z	650 (25,6)	







3 ОПИСАНИЕ КОФЕМАШИНЫ



Кофемашина **EAGLE TEMPO** – это компактное профессиональное устройство с функциями интеллектуального управления, разработанное специально для тех, кто по настоящему влюблен в кофе.

Новый двигатель **NEO** (новый оптимизированный двигатель) гарантирует высокую производительность при меньшем потреблении электроэнергии.

1 Подогреватель чашек
2 Правый рычаг включения подачи пара
3 Правая трубка подачи пара
4 Держатель фильтра
5 Решетка
6 Поддон для сбора воды
7 Сопло горячей воды
8 Левая трубка подачи пара
9 Левый рычаг включения подачи пара
10 Рычаг включения подачи горячей воды

A Дисплей (см. главу 7)
B Выключатель кофемашины
C Выключатель подогревателя чашек
D Очистка
E Одна порция кофе «Лонг»
F Одна порция кофе «Шорт»
G Неограниченная раздача
H Две порции кофе «Шорт»
I Две порции кофе «Лонг»

3.1
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧНИЮ

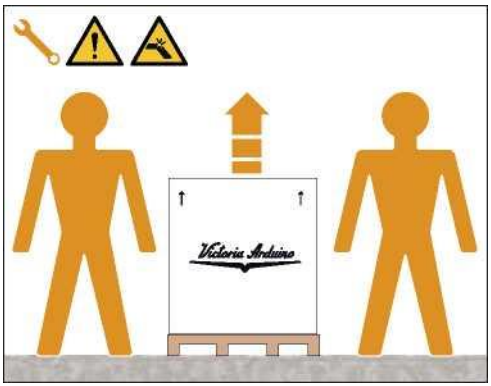
- Кофемашина разработана и изготовлена в соответствии с нормами, представленными в декларации о соответствии.
- Кофемашина предназначена для профессионального применения с использованием кофе, воды и пара.
- Для варки напитка используется только молотый кофе.
- В кофемашине имеется функция предварительного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

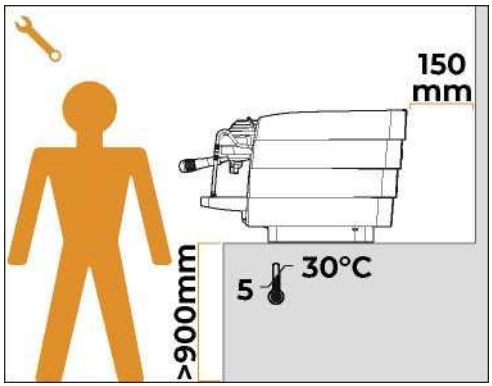
3.2
НЕНАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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





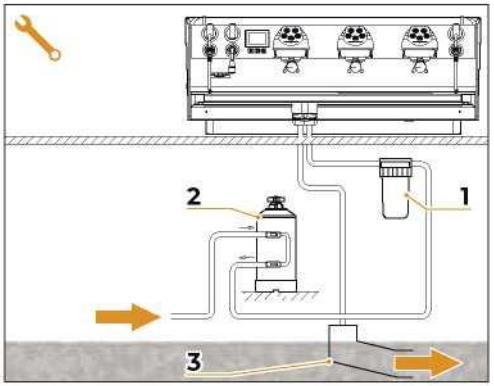
EN

Количество людей, привлекаемых к транспортировке кофемашины вручную, должно быть не менее двух.

4.1 РАЗМЕЩЕНИЕ

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

- Кофемашина должна размещаться на горизонтальной и ровной поверхности на высоте минимум 900 мм от пола
- Для эффективной вентиляции оборудования пространство вокруг кофемашины должно иметь ширину не меньше 150 мм.



R

4.2
ВОДОПРОВОДНОЕ СОЕДИНЕНИЕ

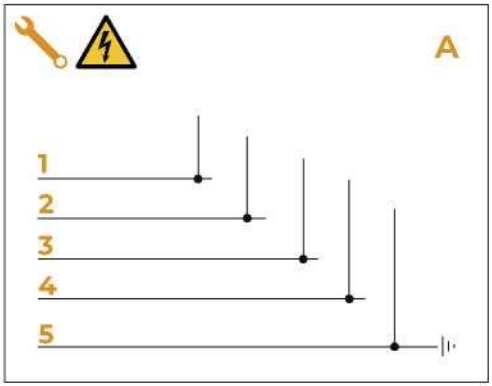
Избегайте узких мест на соединениях трубопровода. Сливной трубопровод должен иметь размер, достаточный для отвода использованной воды. Запрещается использовать трубы, которые уже использовались ранее. Ответственность за техническое обслуживание фильтров несет покупатель.

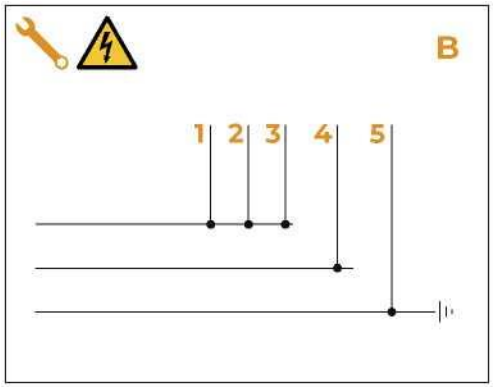
1 Сетчатый фильтр
2 Умягчитель
3 Сливной трубопровод диаметром 50 мм

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





RU

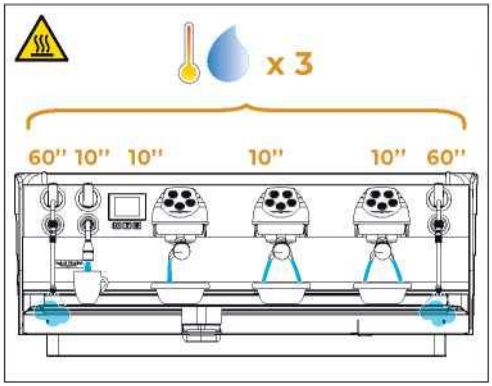
4.3
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

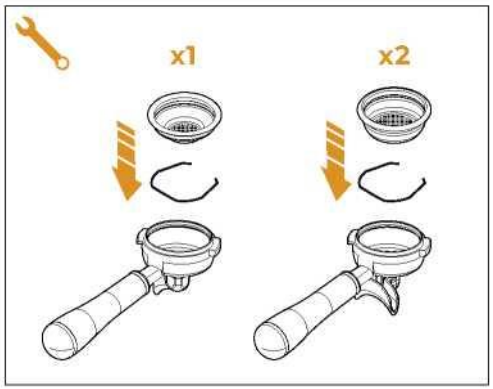
Перед тем как подключать кофемашину к электрической сети, необходимо убедиться, что данные, указываемые в паспортной табличке кофемашины, соответствуют характеристикам источника питания.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ

A 380 В - 3 фазы + нейтраль
B 230 В - однофазный

1 Черный
2 Серый
3 Коричневый
4 Синий
5 Желто-синий





RU

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:

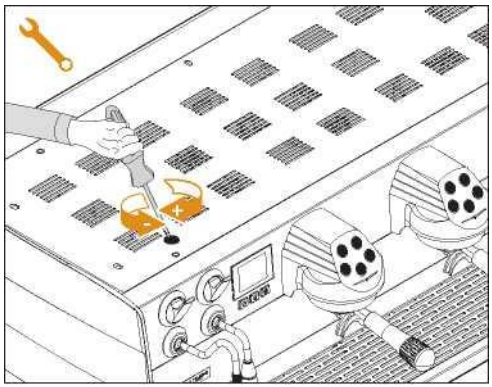
- Пропустите воду через каждую группу в течение, минимум, 10 секунд.
- Пропустите воду через сопло подачи горячей воды в течение, минимум, 10 секунд
- Полностью освободите паровой бойлер от воды, открыв паровые трубки подачи пара на 1 минуту.

Повторите операцию, минимум, 3 раза**.** После установки рекомендуется составить отчет о выполненных работах.

4.5 ПОДГОТОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Вставьте в держатель фильтра кольцо.
- Вставьте отдельный фильтр в держатель для одной порции.
- Вставьте двойной фильтр в держатель для двух порций.

5 РЕГУЛИРОВКА КОФЕМАШИНЫ



RU

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.

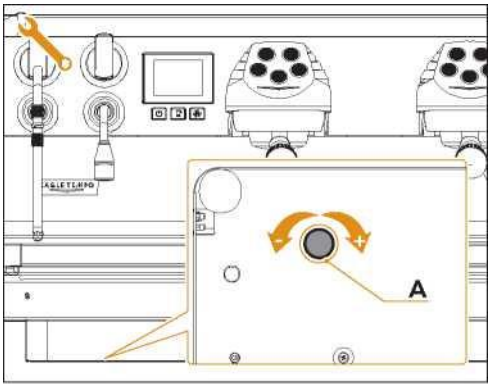
5.2
ЗАПОЛНЕНИЕ БОЙЛЕРА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Все модели **EAGLE TEMPO** 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 кофемашины запускается в первый раз.

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

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



RU

5.3
РЕГУЛИРОВКА РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ / НАСОСА

Настройка реле давления

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)

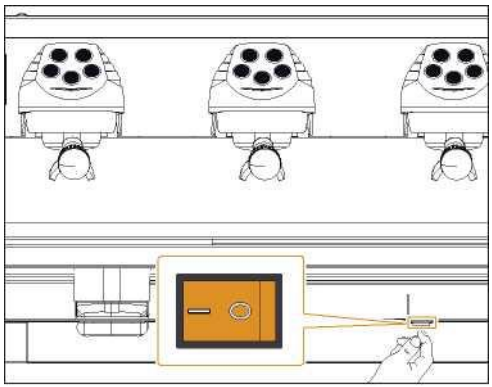
Регулировка насоса

Давление на выходе насоса регулируется ручкой A снизу кофемашины:

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

Рекомендуемый уровень давления: 9 бар

6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ





RU

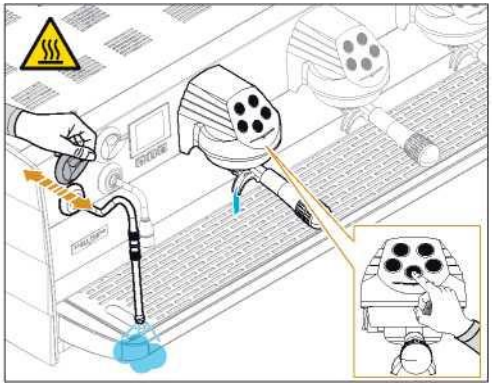
Перед пуском устройства оператор должен внимательно ознакомиться с мерами безопасности, которые приводятся в настоящем руководстве.

6.1 ВКЛЮЧЕНИЕ И ЗАПОЛНЕНИЕ БОЙЛЕРА

Выполнив операции, описанные в пунктах 4 и 5, включите кофемашину, установив кнопу включения в нижнем правом углу устройства в положение “I”.
На дисплее откроется начальная страница с сообщением **EAGLE TEMPO**, которое будет отображаться 10 секунд.
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.





RU

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:

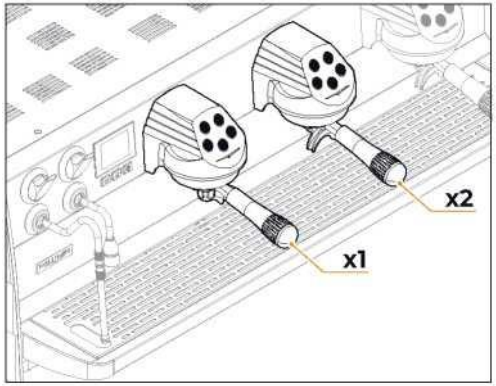
- Нажмите кнопку раздачи и дождитесь выхода воды из кофемашины.
- Включите на несколько секунд подачу пара через паровое сопло.

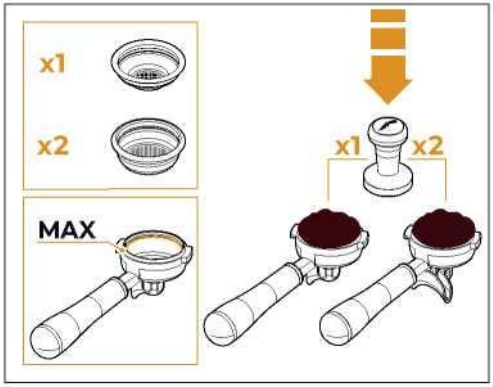
Предпусковая подготовка выполнена, и кофемашина готова к работе.

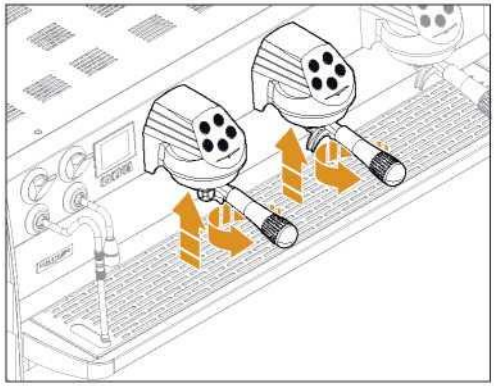
Для оптимального нагрева оборудования кофемашины требуется от 15 до 2 минут после включения.

В случае простоя продолжительностью более 8 часов рекомендуется поменять воду.

Кофемашина имеет электронный датчик уровня, который позволяет автоматически восстанавливать уровень воды в бойлере.







RU

6.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

1 Выберите требуемый держатель (для раздачи одной или двойной порции).

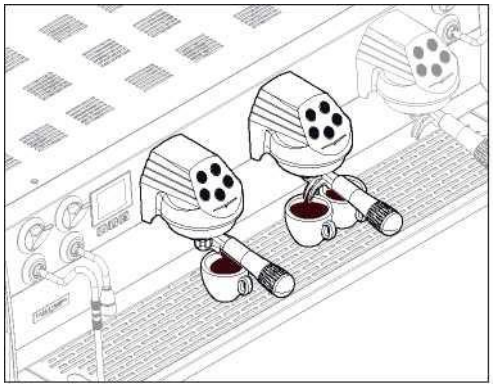
2 Засыпьте в фильтр молотый кофе до максимального уровня, обозначенного меткой внутри фильтра.

3 С помощью темпера 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.



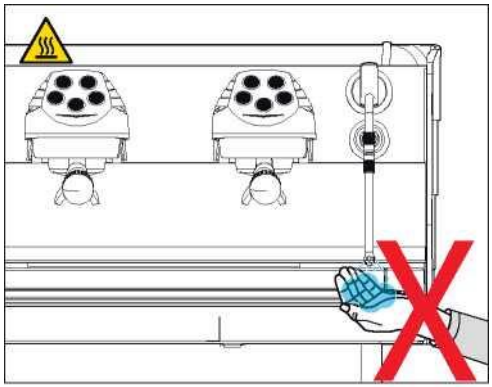
RU

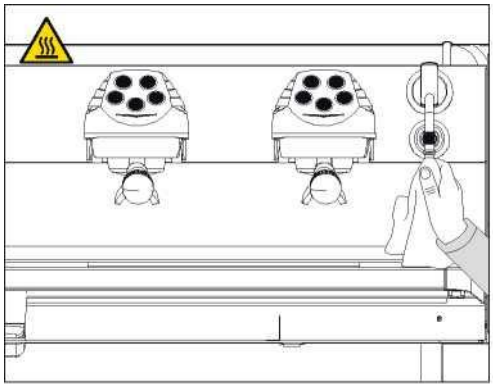
6 Поставьте под носик раздачи чашки или одну чашку (для раздачи одной порции).

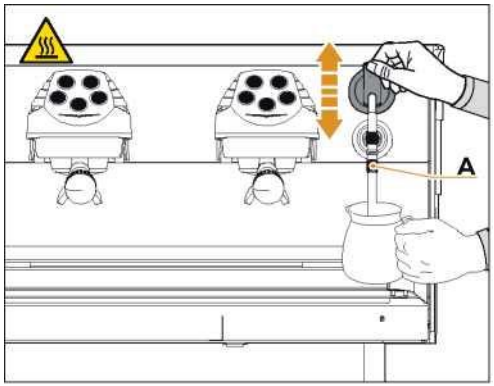
7 После достижения заданного объема насос автоматически выключается и раздача кофе прекращается.

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

Это также позволяет предотвратить преждевременное усыхание прокладки в раздаточной группе.







RU

6.3
ПОДАЧА ПАРА

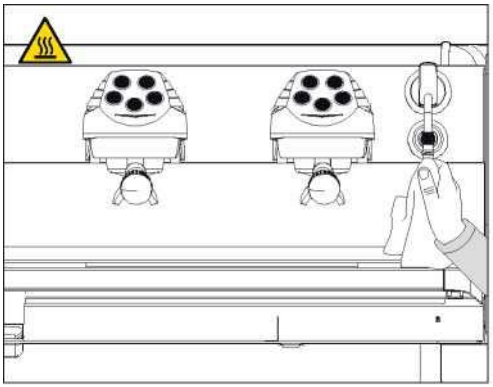
При пользовании паром следует соблюдать осторожность - запрещается подносить руки к выпускному отверстию либо прикасаться к нему руками после использования.

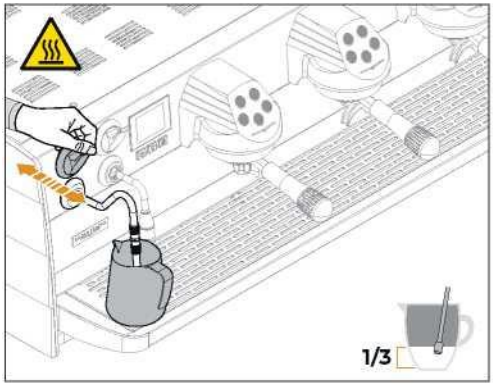
Прежде чем начинать пользоваться трубкой подачи пара, необходимо выпустить конденсат, удаляемый в течение, минимум, 2 секунд.
Трубка подачи пара полежит очистке салфеткой, смоченной в теплой воде, как до начала, так и после эксплуатации.

Обе трубки легко поворачиваются в разные стороны.

Порядок подачи пара:

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





RU

6.4
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 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.

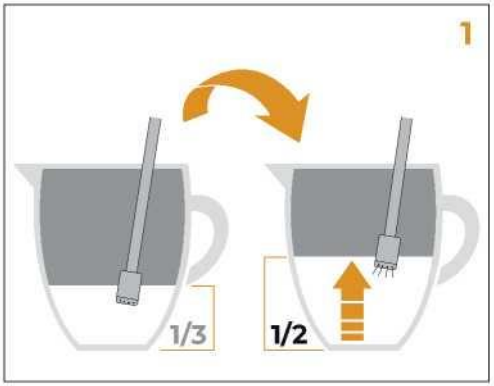
Налейте в емкость из нержавеющей стали (предпочтительно емкость в форме усеченного конуса) холодное молоко в количестве **1/3** всего объема.

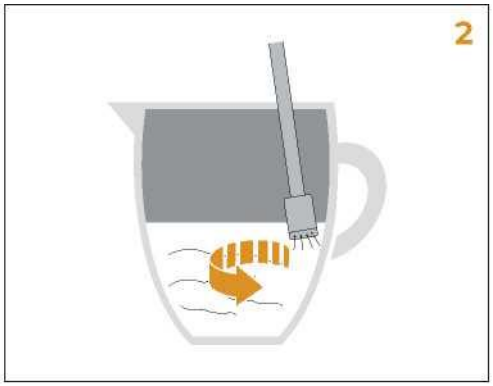
Примерная порция:
250 мл = одна порция капучино
500 мл = двойная порция капучино

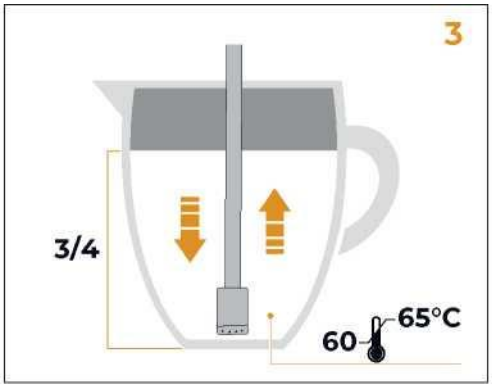
Взбивание молока осуществляется в три этапа.

1 Увеличение объема:
Увеличьте объем молока до **1/2** емкости а счет подачи сухого воздуха.

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







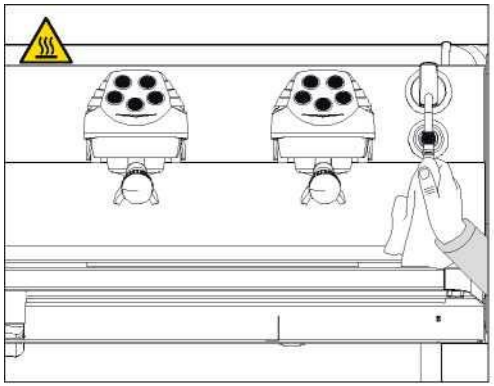
RU

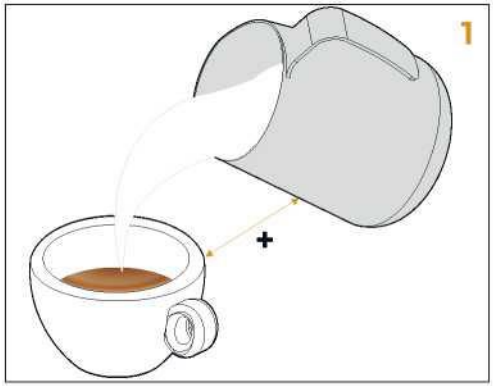
В процессе взбития наблюдается бульканье с образованием пузырей на поверхности жидкости.

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. Вихрь образуемый в молоке обеспечит смешивания молока и сократит появление пузырьков.

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





RU

В случае образования крупных пузырьков 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 презентабельный вид взбитому молоку.

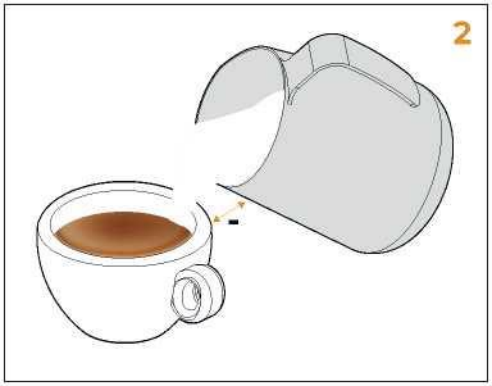
Молоко готово к подаче.

Своевременно проводите очистку.

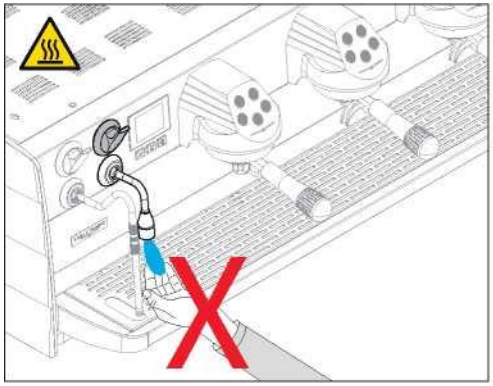
По окончанию продуйте трубку подачи пара и удалите остатки молока салфеткой, смоченной в горячей воде.

6.5.1 ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА

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







RU

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.

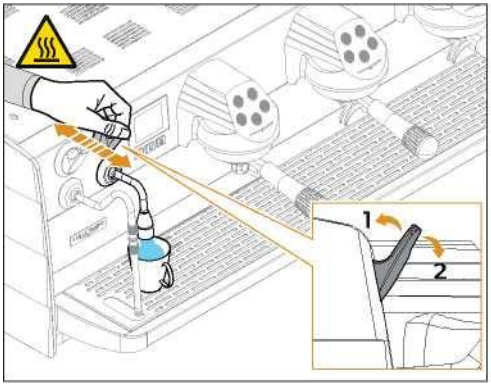
3 Держите емкость, как можно ближе к поверхности чашки. При добавлении встряхивайте емкость, двигая из стороны в сторону так, чтобы не нарушить объем и форму вспененного продукта.

6.5 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.

Предварительно пропустите горячую воду, подождав минимум 2 секунды, для очистки контура.

Поставьте подготовленную емкость под сопло подачи горячей воды.



RU

Для подачи горячей воды нажмите на рычаг дозирования.

1 ВВЕРХ: Порция горячей воды 1
2 ВНИЗ: Порция горячей воды 2

Подождите до конца подачи или верните рычаг в среднее положение.

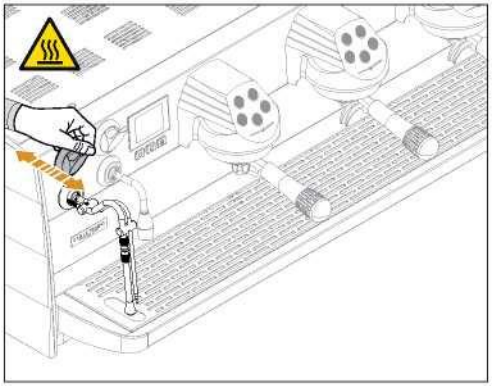
Допускается возможность подачи воды одновременно с кофе.

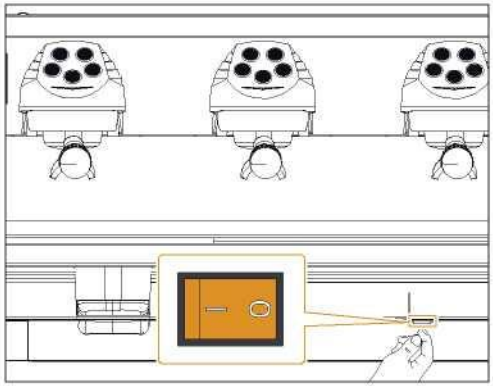
Описание порядка установки дозирования воды приводится в главе 7 "НАСТРОЙКА".

6.6 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.





RU

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.

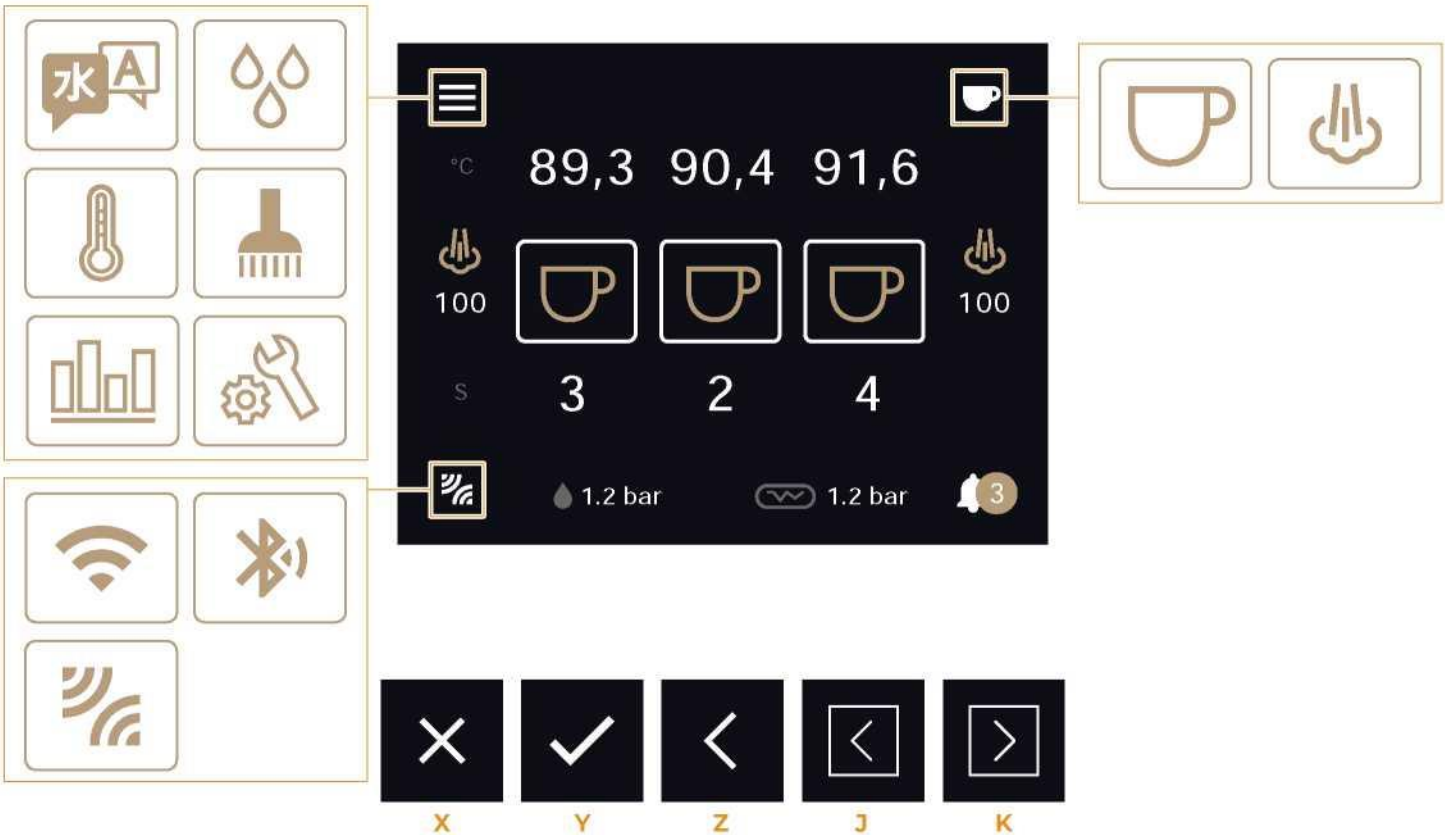
6.8 ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Выключите кофемашину, установив выключатель с правой стороны в положение “0”.

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



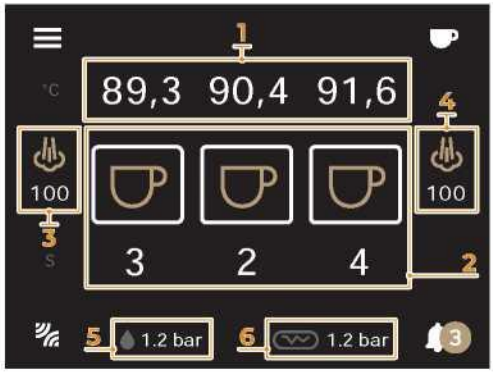
RU

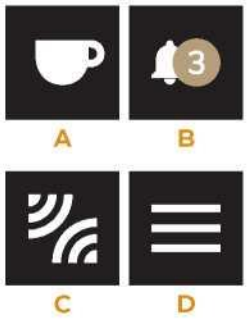
ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ

Символы обозначают функции, которые повторяются в каждом режиме.

X На главную страницу
Y Сохранить настройки
Z Предыдущая страница
J Прокрутка / шаг назад
K Прокрутка / шаг вперед







RU

7.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ДИСПЛЕЯ

После включения на дисплее в течение 10 секунд отображается логотип компании **EAGLE TEMPO**

7.2 ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА

На **главной странице** отображается следующая информация:

1 Температура раздаточных групп (°C)
2 Время раздачи (с)
3 Функция Easycream 1 (опция слева)
4 Функция 2 (опция справа)
5 Давление в варочном бойлере (бар)
6 Давление в паровом бойлере (бар)

Дополнительные символы используются для доступа к следующим функциям:

A Меню «Рецепты»
B Меню «Предупреждающие сигналы»
C Меню «Установка соединений»
D Главное меню







RU

7.3
МЕНЮ «РЕЦЕПТЫ»

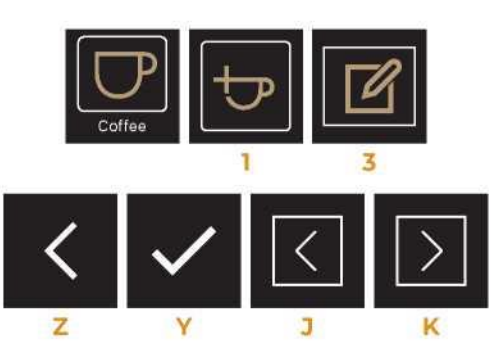
Для входа в **меню «Рецепты»** нажмите **A** на **главной странице**.

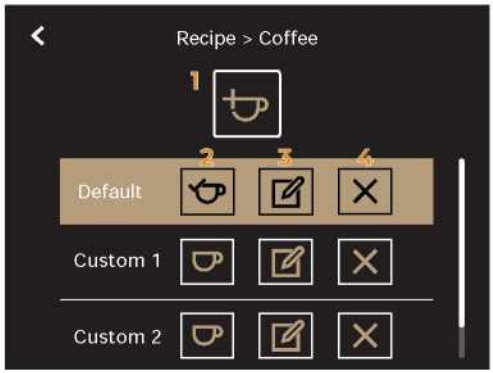
Нажмите на символ соответствующего рецепта:

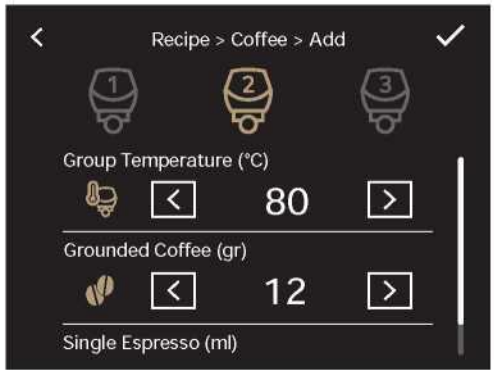
1 Рецепты кофе
2 Рецепты молока (дополнительная функция Easycream)

В случае отсутствия дополнительной функции Easycream можно воспользоваться только рецептами кофе.

Для перехода обратно на **главную страницу** нажмите **X**.







RU

7.3.1
РЕЦЕПТ КОФЕ

Здесь пользователь может управлять рецептами кофе:

1 Добавить новый рецепт
2 Выбрать рецепт
3 Редактировать рецепт
4 Удалить рецепт

При выборе рецепт выделяется цветом и обозначается символом **2**.

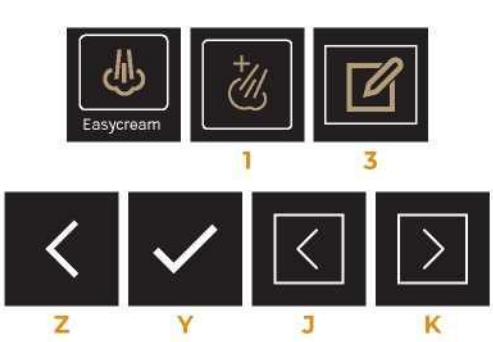
Нажмите **1** для добавления нового рецепта или **3** для редактирования существующего рецепта; нажмите **J** и **K**, задав рецепт для каждой группы:

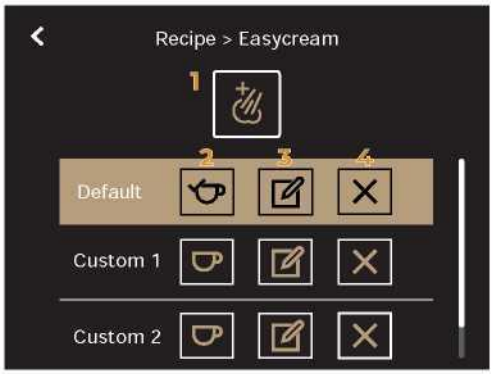
Температура раздаточной группы (°C)
Вес молотого кофе в фильтре (г)
5 клавиш приготовления порций
Включение функции дегазации

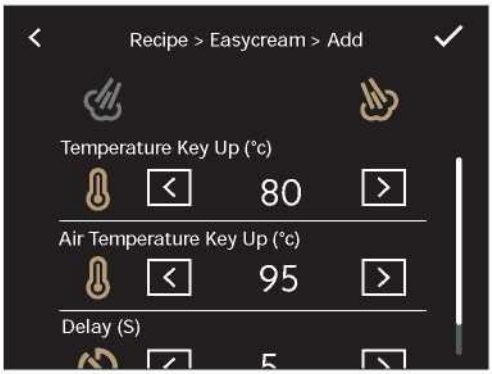
Если порции превышают 500 мл, на дисплей выводится символ "**C**", указывающий на неограниченную раздачу.

Более подробная информация приводится в главе 14 "ПАРАМЕТРЫ ДИСПЛЕЯ".

Для подтверждения нажмите **Y**.
Для перехода обратно нажмите **Z**.







RU

7.3.2 РЕЦЕПТ «МОЛОКО» (EASYCREAM)

Эта функция активна только при наличии опции Easycream.

Здесь пользователь может управлять рецептами молока:

1 Добавить новый рецепт
2 Выбрать рецепт
3 Редактировать рецепт
4 Удалить рецепт

При выборе рецепт выделяется цветом и обозначается символом **2**.

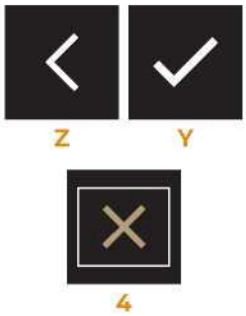
Нажмите **1** для добавления нового рецепта или **3** для редактирования существующего рецепта; нажмите **J** и **K**, задав рецепт для каждой группы:

Температура отключения воздушного компрессора (°C)
Начало подачи воздуха рычагом (с)
Температура отключения подачи пара (°C)
Пропорциональный ход электромагнитного воздушного клапана (%)

На каждом рычаге можно задать позиции **ВВЕРХ** и **ВНИЗ**.

Более подробная информация приводится в главе 14 "ПАРАМЕТРЫ ДИСПЛЕЯ".

Для подтверждения нажмите **Y**.
Для перехода обратно нажмите **Z**.







7.3.3 СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА

После настройки параметров рецепта и подтверждения символом **Y** можно ввести название рецепта с помощью буквенно-цифровой клавишной панели.

Введите название и нажмите **Y** для сохранения нового рецепта, который будет добавлен в список.

Для перехода обратно нажмите **Z**.

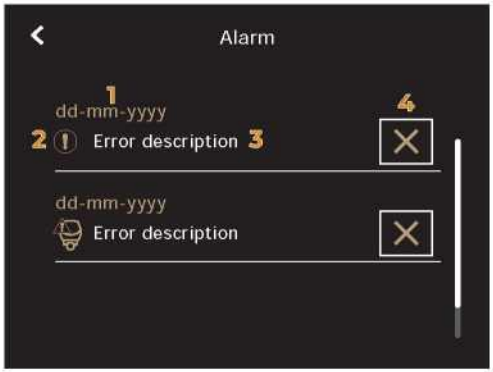
7.3.4 УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТА

В списке рецептов нажмите **4** для удаления рецепта.

Затем нажмите:
NO: для отмены удаления.
YES: для подтверждения удаления.



B





Z

RU

7.4 МЕНЮ «ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИГНАЛЫ»

Нажмите **B** на **главной странице** для доступа в меню **«Предупреждающие сигналы», где можно ознакомиться со всеми ошибками**.

1 Дата возникновения ошибки

2 Тип ошибки

3 Описание ошибки

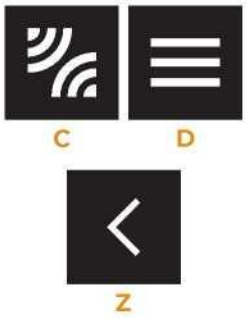
Символ **B** в виде колокольчика сообщает о наличии ошибки.

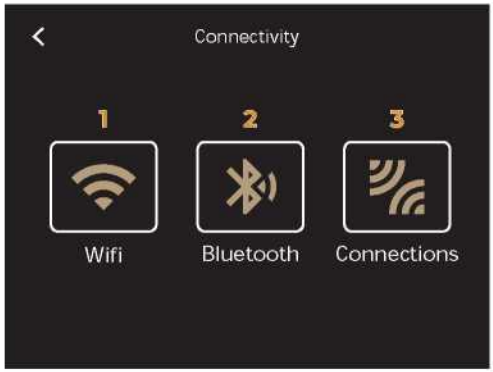
Цифра, отображаемая вместе с символом **B**, указывает на конкретную ошибку.

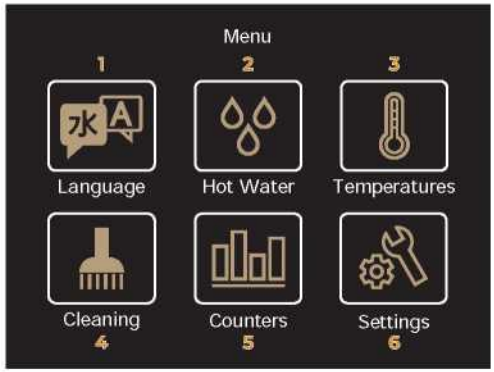
В случае отсутствия предупреждающих сигналов символ **B** будет отображаться без цифры, но доступ в меню «**Предупреждающие сигналы»** сохраняется.

После устранения проблемы нажмите **4** для сброса предупреждающего сигнала.

Для перехода обратно нажмите **Z**.







RU

7.5 МЕНЮ «УСТАНОВКА СОЕДИНЕНИЙ»

Нажмите **C** на **главной странице** для доступа в меню «Установка соединений», где можно воспользоваться следующими функциями:

1 Подключиться к сети WiFi
2 Включение Bluetooth
3 Доступ на страницу подключения кофемашины к кофемолке (только для совместимых моделей)

В активном состоянии символ выделяется желтым цветом, а в неактивном сохраняет серый цвет.

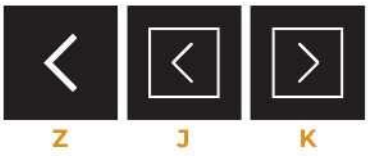
7.6 ГЛАВНОЕ МЕНЮ

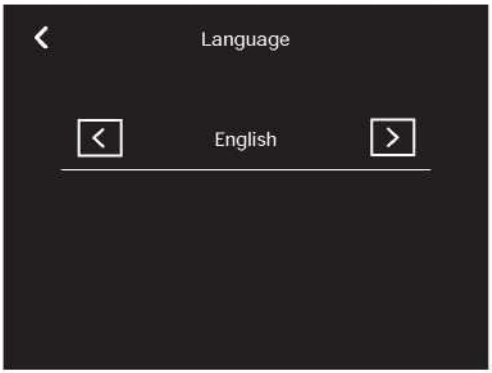
Нажмите **D** на **главной странице** для входа в **главное меню**.

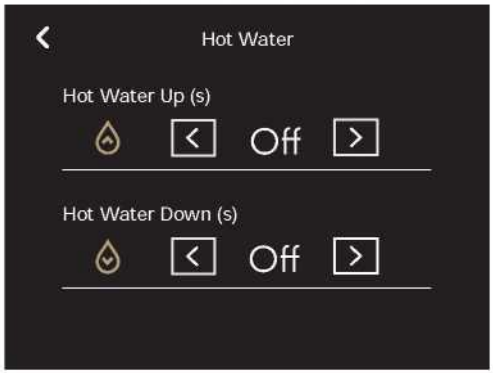
Для доступа к следующим функциям нажмите соответствующие символы:

1 Установка языка
2 Установка раздачи горячей воды
3 Установка температуры
4 Меню «Очистка»
5 Счетчики
6 Установочные параметры (требуется ввод пароля)









RU

7.6.1 УСТАНОВКА ЯЗЫКА

С помощью клавиш **J** и **K** выберите требуемый язык визуализации:

- Итальянский
- Французский
- Английский
- Немецкий
- Испанский
- Русский
- Китайский

Для перехода обратно нажмите **Z**.

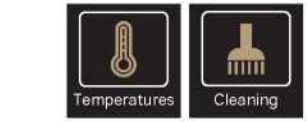
7.6.2 УСТАНОВКА РАЗДАЧИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

С помощью клавиш **J** и **K** задайте время раздачи горячей воды:

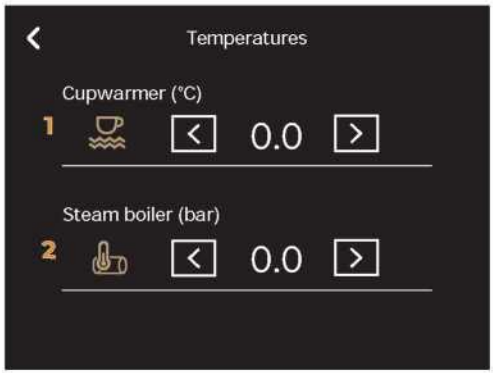
1. Время раздачи для рычага в **ВЕРХНЕМ** положении (с)
2. Время раздачи для рычага в **НИЖНЕМ** положении (с)

Более подробная информация приводится в главе 14 "ПАРАМЕТРЫ ДИСПЛЕЯ".

Для перехода обратно нажмите **Z**.









RU

7.6.3 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

С помощью клавиш **J** и **K** установите следующие функции:

1 Температура подогрева чашек (°C)
2 Давление в паровом бойлере (бар)

Более подробная информация приводится в главе 14 "ПАРАМЕТРЫ ДИСПЛЕЯ".

Для перехода обратно нажмите **Z**.

7.6.4 МЕНЮ «ОЧИСТКА»

В меню **«Очистка»** предоставляется доступ к функциям:

1 Автоочистка
2 Очистка раздаточных групп

Для перехода обратно нажмите **Z**.







RU

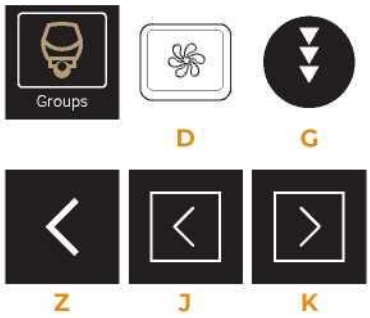
АВТООЧИСТКА

Клавишами **J** и **K** устанавливаются следующие функции:

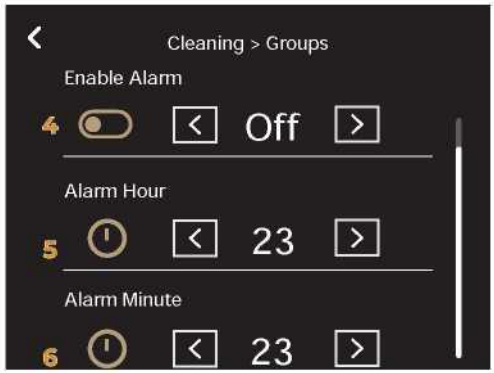
1 Активировать / отменить автоочистку
2 Задержка включения автоочистки (с)
3 Продолжительность автоочистки (с)

Для перехода обратно нажмите **Z**.

Эта функция предназначена для подготовки раздаточных групп, очищаемых небольшим количеством воды.







RU

ОЧИСТКА РАЗДАТОЧНЫХ ГРУПП

Клавишами **J** и **K** устанавливаются следующие функции:

1 Цикл промывки раздаточной группы
2 Цикл ополаскивания раздаточной группы
3 Продолжительность промывки

Кроме того можно настроить длительность отображения предупреждающего сигнала:

4. Активировать/ отменить сигнал промывки
5. Время отображения сигнала в часах
6. Время отображения сигнала в минутах

Более подробная информация приводится в главе 14 "ПАРАМЕТРЫ ДИСПЛЕЯ".

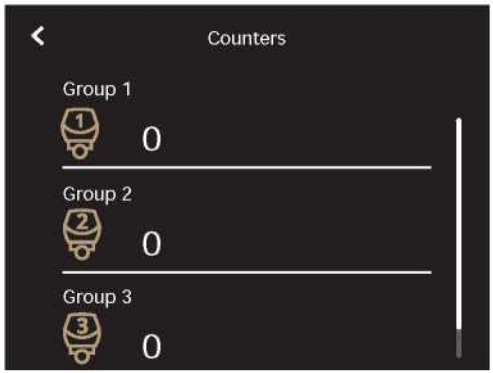
Для перехода обратно нажмите **Z**.

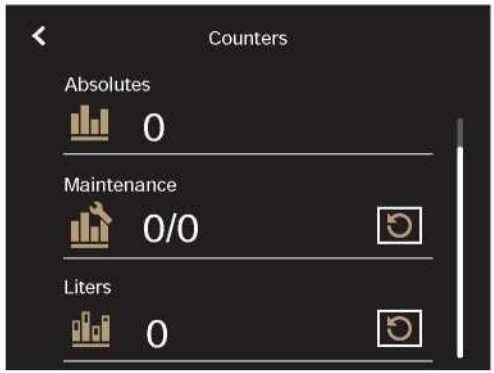
Если сигнал активирован и отображается на дисплее, цикл промывки можно запустить, нажав кнопку **D**.

В процессе промывки кнопка неограниченной раздачи **G** заданной группы мигает.









RU

7.6.5 СЧЕТЧИКИ

На экран выводятся следующие счетчики:

Счетчики групп 1-2-3: количество раздачи кофе для каждой группы.

Счетчик «Partial» (частично): количество раздачи кофе после последнего сброса.

Счетчик «Absolute» (общее): общее количество раздачи кофемашиной (без возможности сброса).

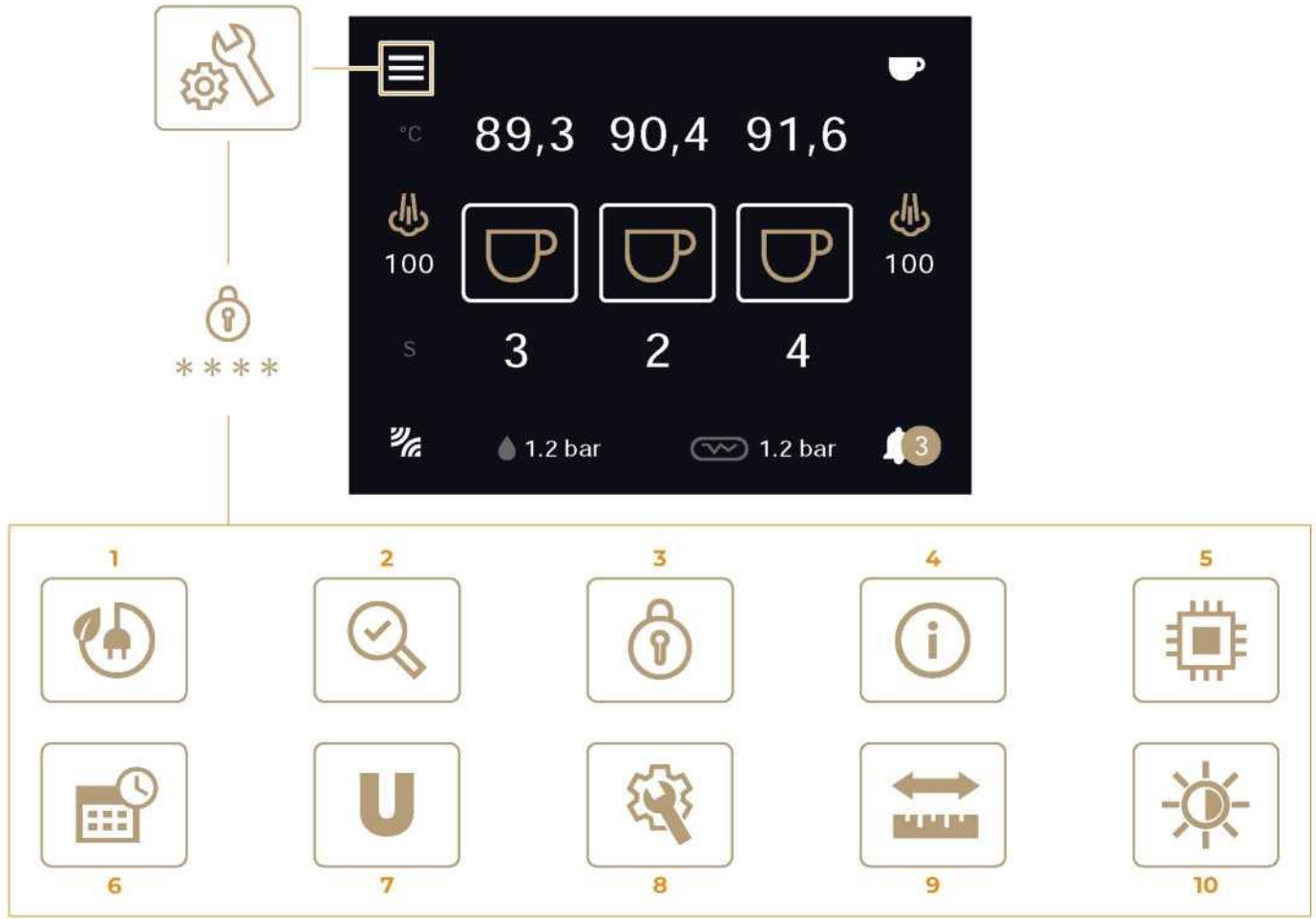
Счетчик «Maintenance» (техническое обслуживание): количество циклов, оставшихся до технического обслуживания. При достижении порогового значения на экран выводится предупреждающий сигнал. Сбросьте счетчик после обслуживания.

Счетчик «Litres» (литры): объем потребления в литрах. При достижении порогового значения на экран выводится предупреждающий сигнал.

Нажмите **R** для сброса соответствующего счетчика.

Для перехода обратно нажмите **Z**.

8 РАСШИРЕННЫЕ НАСТРОЙКИ (доступ по паролю)

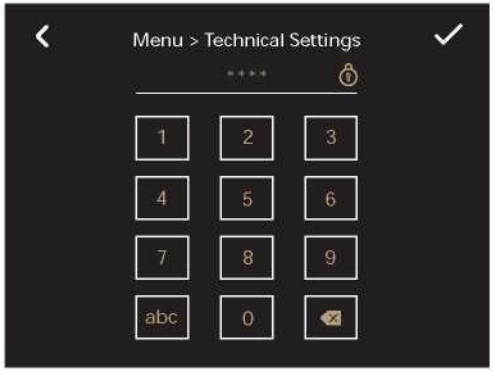


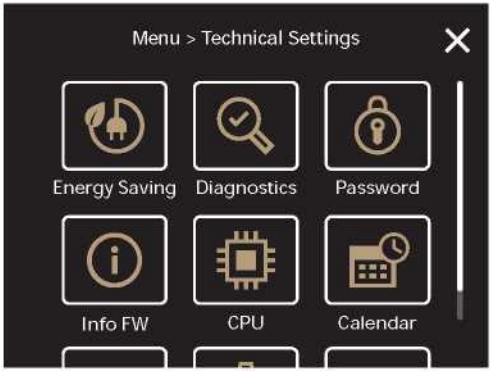
RU

В этом режиме на сенсорный экран выводятся специальные параметры, неправильная установка которых может привести к нарушению работы кофемашины.









RU

Для доступа в **установочные параметры** необходимо ввести пароль, состоящий из 4 знаков.

При первом входе по умолчанию используется пароль «1 1 1 1».

С помощью клавишной панели введите пароль и подтвердите, нажав **Y**.

Для перехода обратно нажмите **Z**.

После получения доступа можно воспользоваться следующими функциями:

1 Энергосберегающий режим
2 Диагностика
3 Пароль
4 Информация о встроенной программе
5 Конфигурация ЦП
6 Календарь
7 Единица измерения
8 Техническое обслуживание
9 Отклонение
10 Клавиши и светодиодные индикаторы









RU

8.1 РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

В этом меню представлены экологически полезные функции, с помощью которых можно сократить потребление энергии кофемашиной.

1 Программа управления питанием в рабочие и выходные дни
2 Режим ожидания
3 Управление электропитанием
4 Активные группы

Для перехода обратно нажмите **Z**.

Press **X** to return to the **Home Page**.

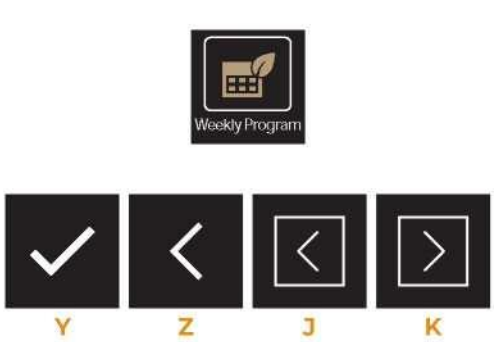
8.1.1 ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПИТАНИЕМ В РАБОЧИЕ И ВЫХОДНЫЕ ДНИ

Включение и выключение по дням недели:

1 Активируйте или отмените функцию управления электропитанием кофемашины.
2 Установите электропитание на заданный день недели.
3 Активируйте или отмените функцию управления электропитанием на заданный день.

Для подтверждения нажмите **Y**.

Для перехода обратно нажмите **Z**.







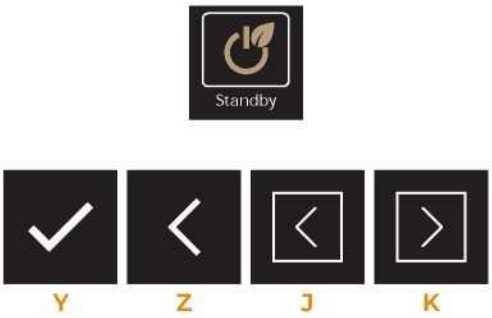
RU

Задайте требуемый день в режиме редактирования кнопками **J** и **K**:

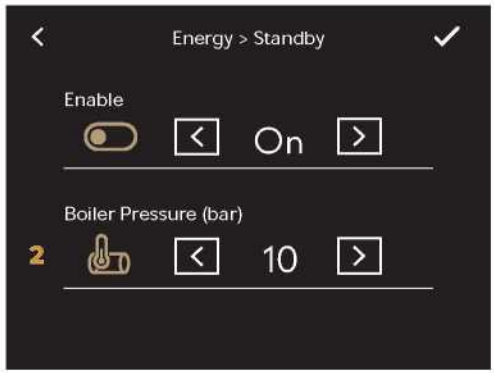
1 Час включения
2 Минута включения
3 Час выключения
4 Минута выключения

Для подтверждения нажмите **Y**.

Для перехода обратно нажмите **Z**.







RU

8.1.2 РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Активация и отмена функции **ожидания (1)**.

Если функция активирована, задайте кнопками **J** и **K**, понижение давления в паровом бойлере (**2**) по истечению 30 минут бездействия кофемашины.

Более подробная информация приводится в главе 14 "ПАРАМЕТРЫ ДИСПЛЕЯ".

Для подтверждения нажмите **Y**.

Для перехода обратно нажмите **Z**.







RU

8.1.3 УПРАВЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕМ

Активация и отмена функции управления электропитанием.

Если функция активирована, ограничьте потребляемую мощность до 2500 Вт.

Для перехода обратно нажмите **Z**.

8.1.4 АКТИВНЫЕ ГРУППЫ

Активация или отмена работы отдельных раздаточных групп для оптимизации потребления электроэнергии кофемашиной.

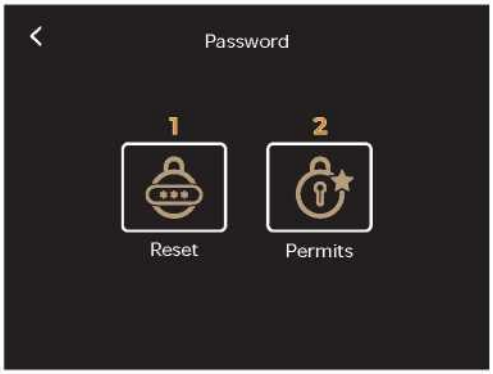
Для подтверждения нажмите **Y**.

Для перехода обратно нажмите **Z**.









RU

8.2 ДИАГНОСТИКА

Это меню используется для диагностики рабочего состояния составных частей кофемашины.

Более подробная информация приводится в главе 14 "ПАРАМЕТРЫ ДИСПЛЕЯ".

Для перехода обратно нажмите **Z**.

8.3 ПАРОЛЬ

В этом меню предоставляется доступ к следующим функциям:

1 Сброс пароля
2 Управление доступом

Для перехода обратно нажмите **Z**.









RU

8.3.1 СБРОС ПАРОЛЯ

Смена пароля для доступа к установочным параметрам.

1 Введите текущий пароль и нажмите **Y** для продолжения операции.

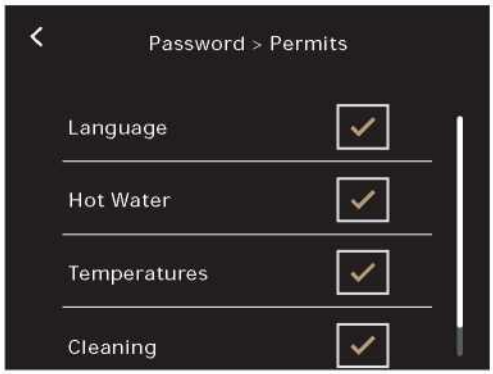
При первом входе по умолчанию используется пароль «1 1 1 1».

2 Затем введите новый пароль и подтвердите, нажав **Y**.

Если пароль неверный, операция не будет завершена.

Для перехода обратно нажмите **Z**.







RU

8.3.2 УПРАВЛЕНИЕ ДОСТУПОМ

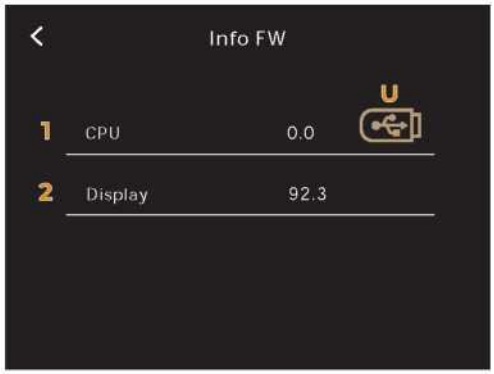
Здесь можно индивидуально назначить права доступа к функциям (пользователю или технику).

Если неавторизованный пользователь попытается получить доступ, у него будет запрошен пароль.

Для перехода обратно нажмите **Z**.









RU

8.4 ИНФОРМАЦИЯ О ВСТОЕННОЙ ПРОГРАММЕ

В этом меню Вы можете проверить:

1 Версию встроенной программы ЦП

2 Версию встроенной программы дисплея

К обновлению встроенной программы дисплея, используя символ U, допускается квалифицированный специалист..

Для перехода обратно нажмите **Z**.

8.5 КОНФИГУРАЦИЯ ЦП

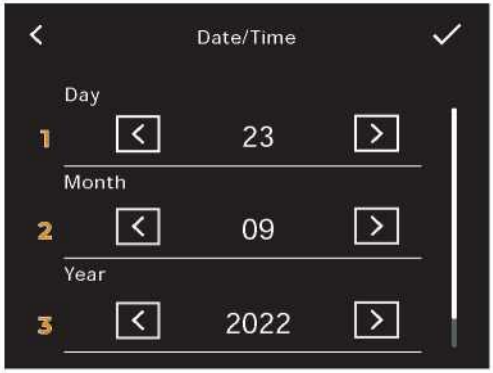
В этом меню Вы можете с помощью клавиш **J** и **K** вносить изменения в конфигурацию ЦП.

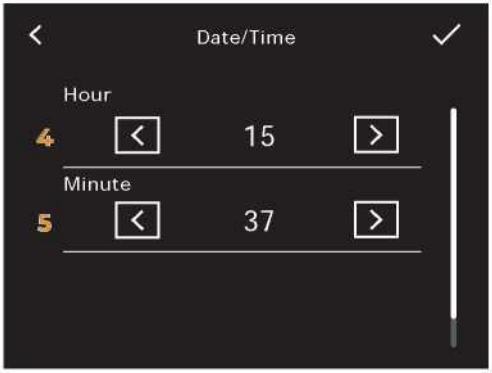
Более подробная информация приводится в главе 14 "ПАРАМЕТРЫ ДИСПЛЕЯ".

Для перехода обратно нажмите **Z**.









RU

8.6
ДАТА И ВРЕМЯ

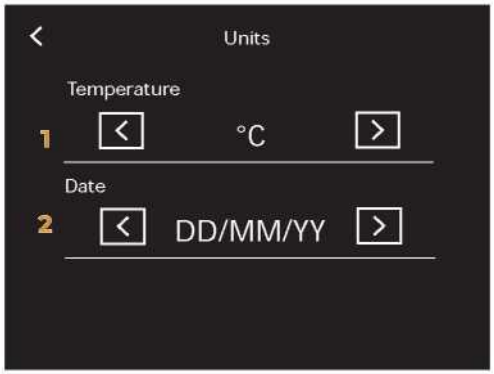
В этом меню Вы можете с помощью клавиш **J** и **K** установить дату и время на дисплее:

1 День
2 Месяц
3 Год
4 Час
5 Минута

Для подтверждения нажмите **Y**.

Для перехода обратно нажмите **Z**.







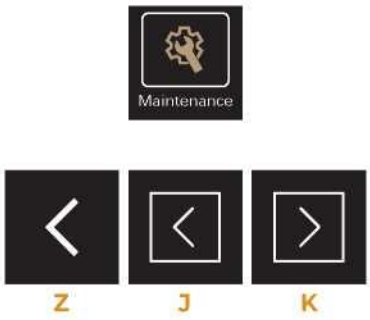
RU

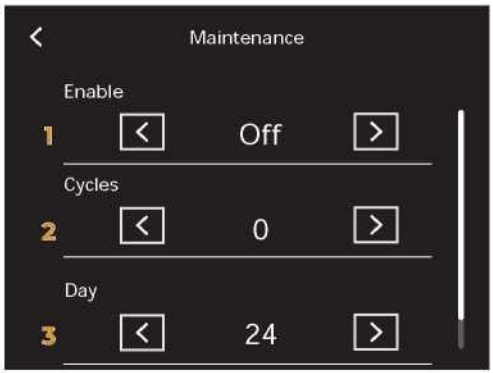
8.7 ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ

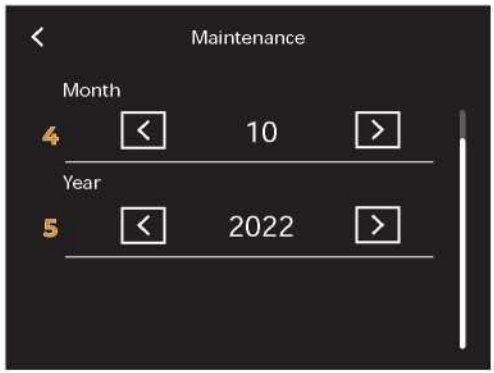
В этом меню Вы можете с помощью клавиш **J** и **K** установить следующие функции:

1 Единица измерения температуры (°C/°F)
2 Формат представления дат

Для перехода обратно нажмите **Z**.







RU

8.8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

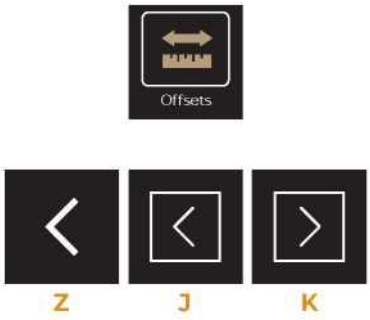
В этом меню Вы можете с помощью клавиш **J** и **K** установить соответствующий режим технического обслуживания.

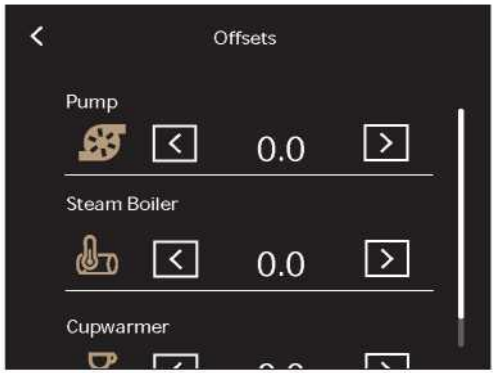
Вы можете задать подачу предупреждающего сигнала по истечении максимального количества циклов раздачи.

Если количество циклов установлено на **0** (ноль), можно активировать дату, при наступлении которой будет подаваться сигнал, предупреждающий о необходимости проведения технического обслуживания.

1 Активировать/ отменить предупреждающий сигнал
2 Счетчик циклов раздачи
3 День
4 Месяц
5 Год

Для перехода обратно нажмите **Z**.





RU

8.9 ОТКЛОНЕНИЕ

Отклонение показывает разницу между измеренным значением и эталонным значением.
Датчики температуры могут немного отличаться от внешних термометров.

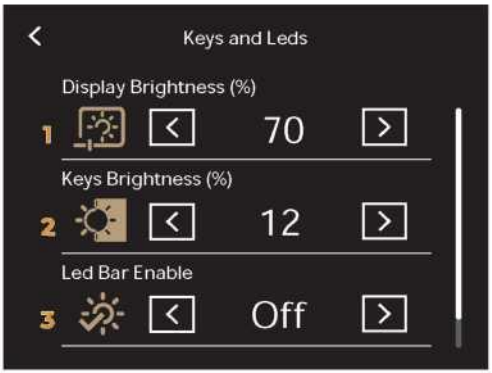
Для измерения мы рекомендуем использовать устройства Scace и Fluke.

В этом меню пользователь может с помощью клавиш **J** и **K**.задать допустимое отклонение для кофемашины.

Более подробная информация приводится в главе 14 "ПАРАМЕТРЫ ДИСПЛЕЯ".









RU

8.10 КЛАВИШИ И СВЕТОДИОДНЫЕ ИНДИКАТОРЫ

Войдите в меню и воспользуйтесь клавишами **J** и **K** для установки следующих параметров:

1 Яркость дисплея
2 Яркость подсветки клавиш
3 Включение/ выключение светодиодов
4 Уровень яркости светодиодов
5 Время индикации раздачи

Для перехода обратно нажмите **Z**.

9 ОЧИСТКА

RU



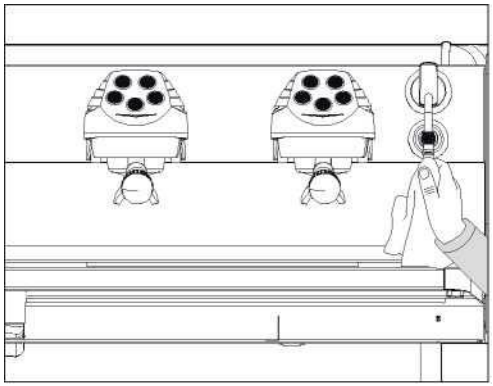
Очистка раздаточных групп (согласно указаниям ниже) осуществляется при условии отключения от источника питания (розетка) и после охлаждения нагретых деталей до уровня комнатной температуры.

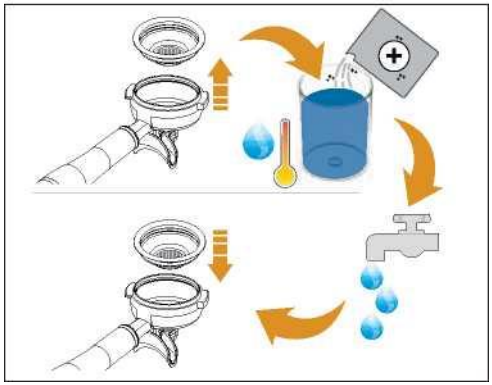
Промывка кофемашины струей воды под давлением или погружением в воду не допускается.

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

EN

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			✓





RU

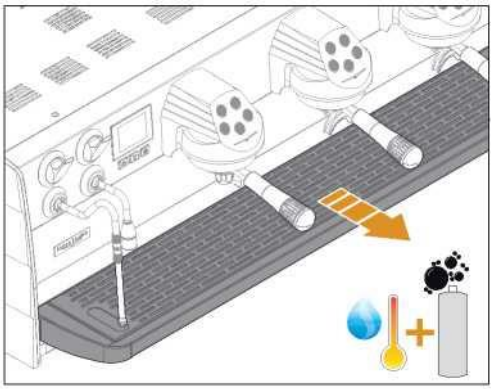
9.1
ОЧИСТКА ТРУБКИ ПОДАЧИ ПАРА

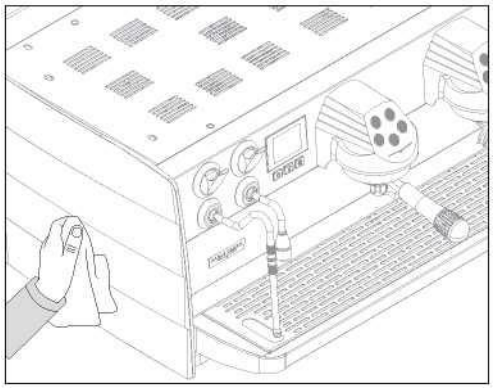
Промойте трубку и удалите грязь салфеткой, смоченной в горячей воде и/ или в моющем растворе с нейтральными свойствами.

Загрязнения, которые могут оставаться после промывки, можно удалить с помощью скрепки для бумаги.

9.2
ОЧИСТКА ФИЛЬТРА И ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА

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 30 минут;
5. Тщательно прополощите в проточной воде, воспользовавшись, если необходимо, щеткой.
6. Установите фильтр обратно.





RU

9.3 ОЧИСТКА КОРПУСА КОФЕМАШИНЫ

1 Снимите верхнюю крышку, подняв ее вверх и сдвинув в сторону.

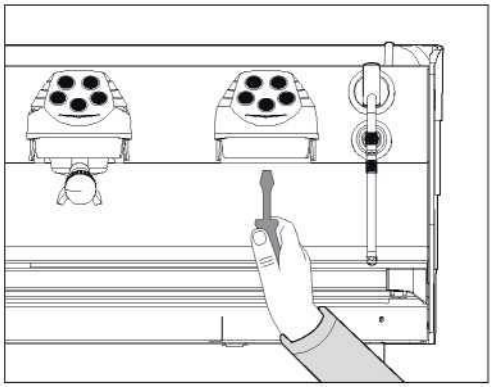
2 Снимите водосборную емкость снизу.

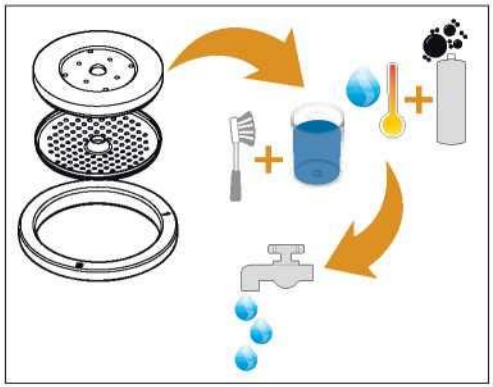
3 Промойте поверхности горячей водой с моющим средством.

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.





RU

9.4 ОЧИСТКА РОЖКА И ПРОКЛАДКИ

1 Открутите винт по центру крепления диффузора к стакану. Снимите винт и отсоедините диффузор от стакана.

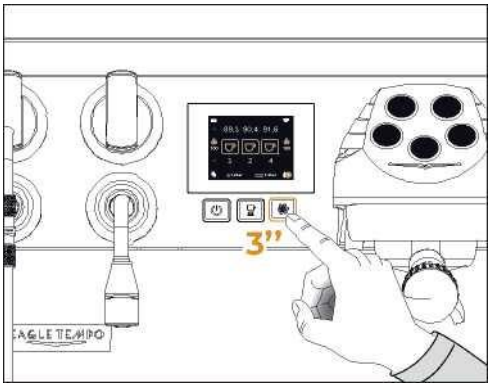
2 Снимите прокладку. Если используется отвертка, соблюдайте осторожность, чтобы не повредить прокладку.

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 в последовательности, обратной разборке.



RU

9.5 ОЧИСТКА РАЗДАТОЧНОЙ ГРУППЫ

Очистки кофемашины осуществляется, минимум, один раз в день.
Включив кофемашину, нажмите кнопку включения режима промывки, удерживая ее в течение 3 секунд. Клавиша неограниченной раздачи для каждой группы начнет 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 неограниченной раздачи.
5. После выполнения цикла промывки кнопка неограниченной раздачи начнет снова мигать, указывая на готовность запуска цикла ополаскивания.
6. Уберите из фильтра моющее средство и нажмите кнопку неограниченной раздачи для ополаскивания группы.
7. По окончанию процедуры запустите кофемашину для работы в нормальном режиме.

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

В случае остановки кофемашины, когда процесс промывки уже запущен, цикл автоматически возобновиться сразу после включения.

10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

RU

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.

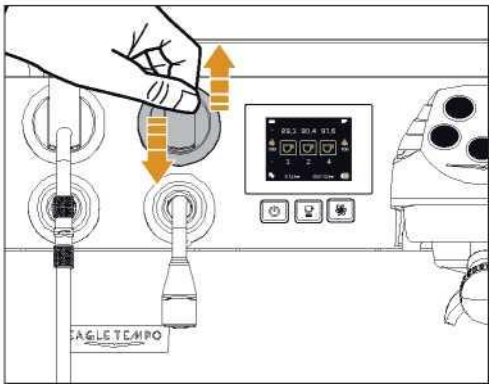
Техническое обслуживание предусматривает ежегодную замену стакана и прокладки в раздаточной группе.

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.

В случае отправки кофемашины:

- Слейте воду из емкости.
- Отключите кофемашину.
- Используйте оригинальную упаковку.
- Укажите контактные данные на коробке или оставьте эти данные внутри коробки.



RU

10.1
ЗАМЕНА ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ

Замена воды в бойлере должна производиться ежедневно по окончанию 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.

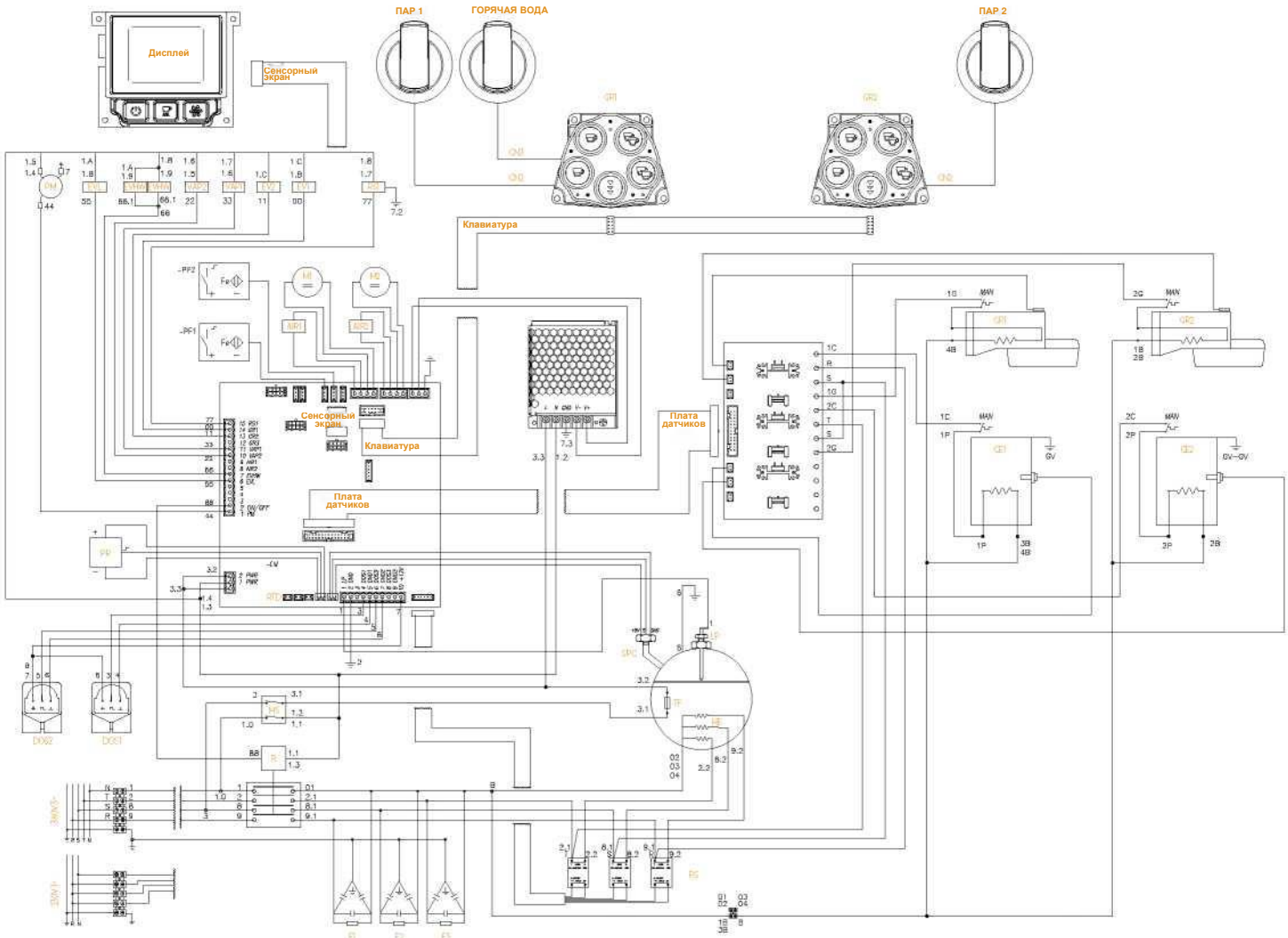
11 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

RU

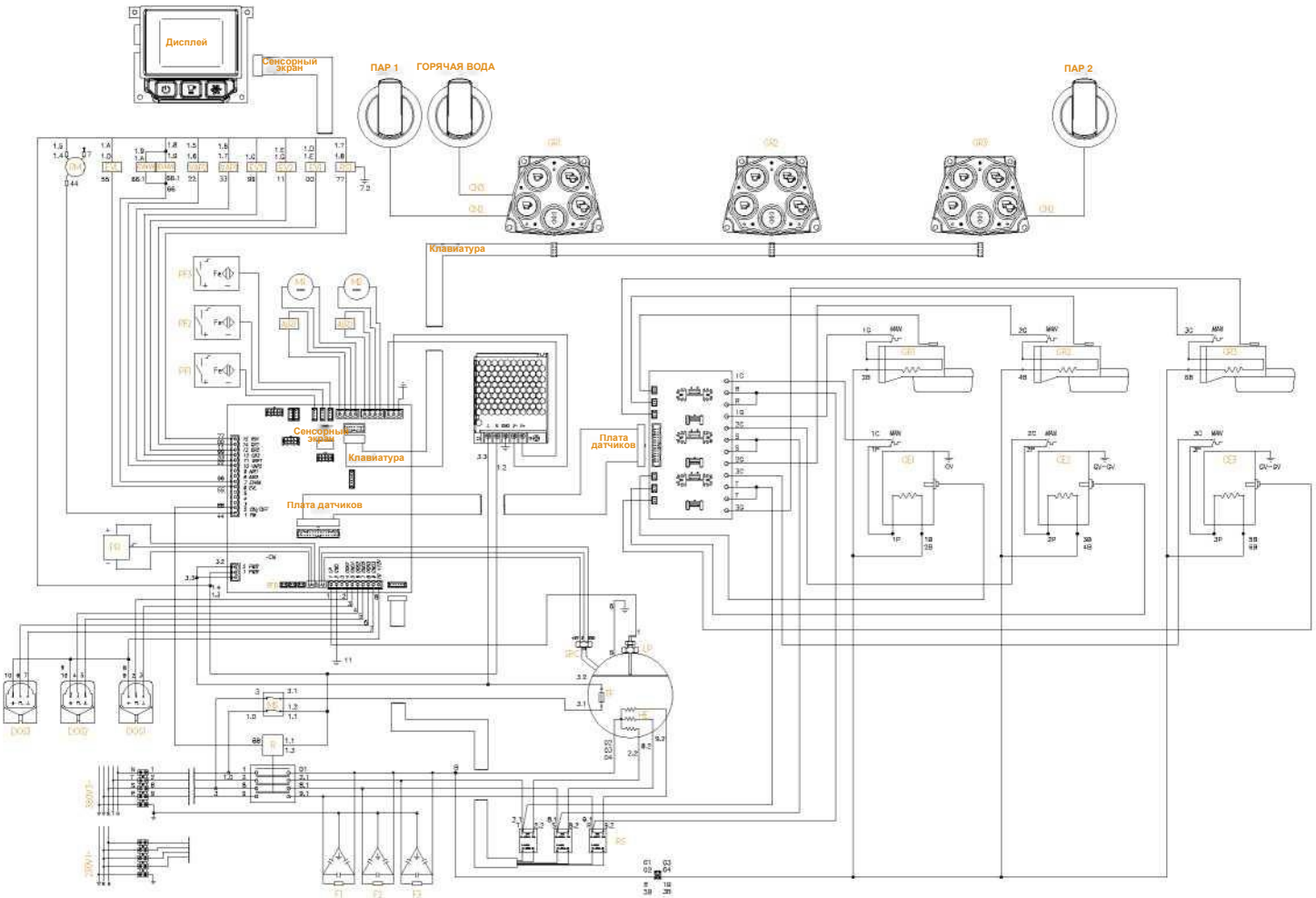
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ В ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СХЕМЕ

EVHW – Электромагнитный клапан для пара/ горячей воды
EV1-2-3 – Электромагнитный клапан раздаточной группы
PM – Электродвигатель насоса
R – Реле
EVL – Электромагнитный клапан уровня
LP – Датчик уровня
SPC – Датчик давления в бойлере
VAP1-2 – Электромагнитный клапан парового контура
TF – Тепловое реле
PR – Реле давления
DOS1-2-3 – Объемный дозатор
F1-2-3 – Плавкие предохранители
RTD – Резистивный датчик
M1-2 – Компрессор
GR1-2-3 – Раздаточная группа
DSP – Сенсорный экран
HOT WATER – Сопло подачи горячей воды
STEAM1-2 – Трубка подачи пара
HE – Нагревательный элемент парового бойлера
MS – Главный выключатель
CE1-2-3 – Варочный бойлер
AIR1-2 – Воздушный электромагнитный клапан
RS1 – Нагревательный элемент подогревателя чашек
RS – Статическое реле
PF1-2-3 – Датчик держателя фильтра

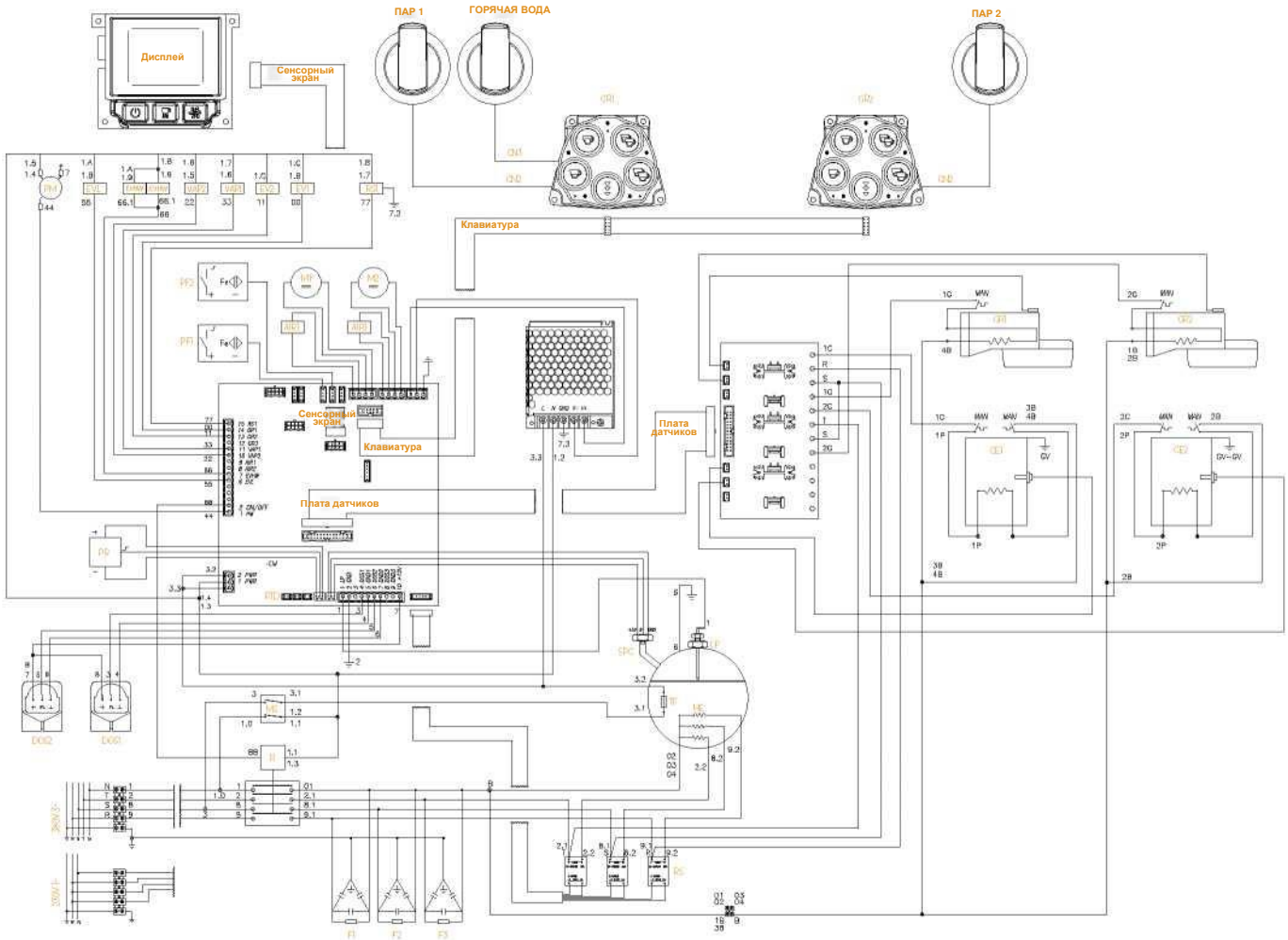
11.1 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА (2 группы)



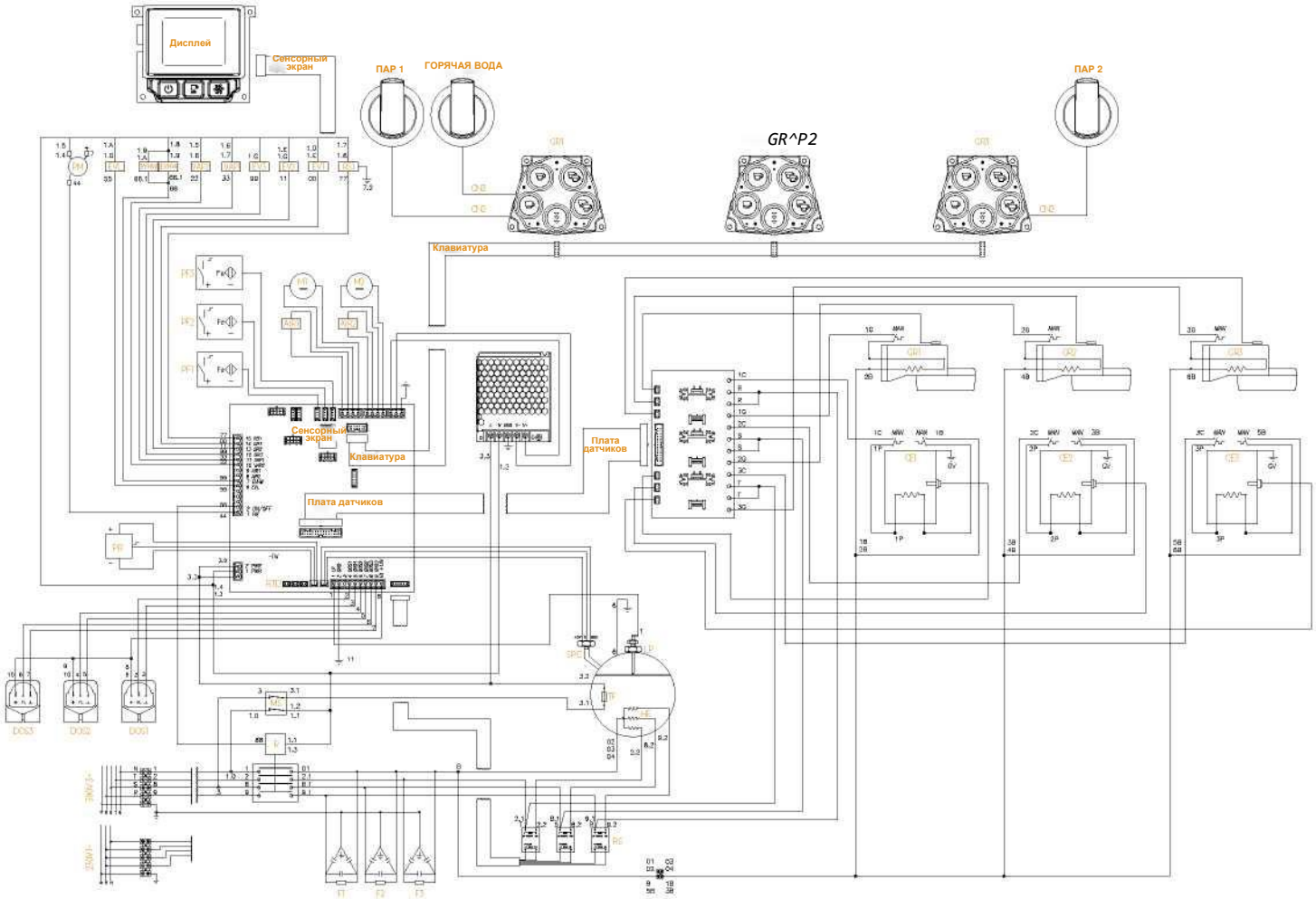
11.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА (3 группы)



11.3 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМ (2 группы – версия CSA)



11.4 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА (3 группы – версия CSA)

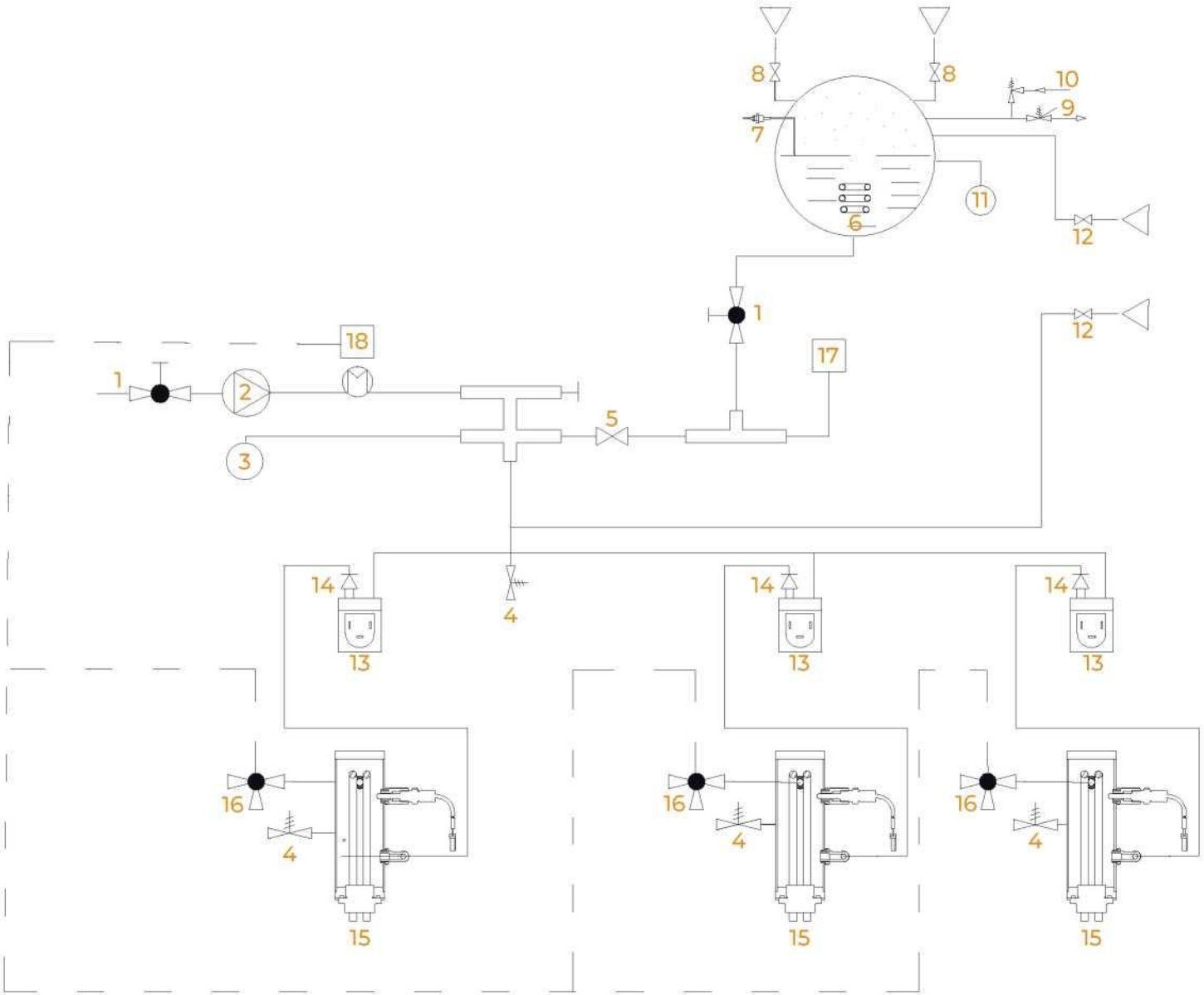


12 ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СХЕМА

RU

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ В ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СХЕМЕ

1 Общий кран
2 Насос
3 Цифровой прессостат (LP)
4 Выпускной клапан
5 Электромагнитный клапан уровня
6 Нагревательный элемент парового бойлера
7 Датчик уровня бойлера
8 Электромагнитный клапан парового контура
9 Предохранительный клапан
10 Предохранительный вакуумный клапан
11 Цифровой прессостат (HP)
12 Электромагнитный клапан для горячей воды
13 Объемный дозатор
14 Обратный клапан
15 Нагревательный элемент варочного бойлера
16 Электромагнитный клапан раздачи
17 Слив
18 Система возврат тепловой энергии (TERS)

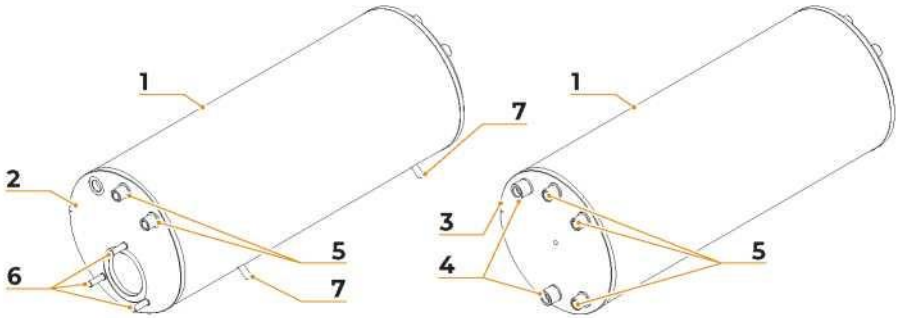

8
8
10
9
7
11
6
12
1
12
18
17
1
2
5
3
14
4
14
14
13
13
13
16
4
16
4
16
4
15
15
15

13 СХЕМА БОЙЛЕРА

RU

13.1
СХЕМА ПАРОВОГО БОЙЛЕРА, ГРУППЫ 2/3

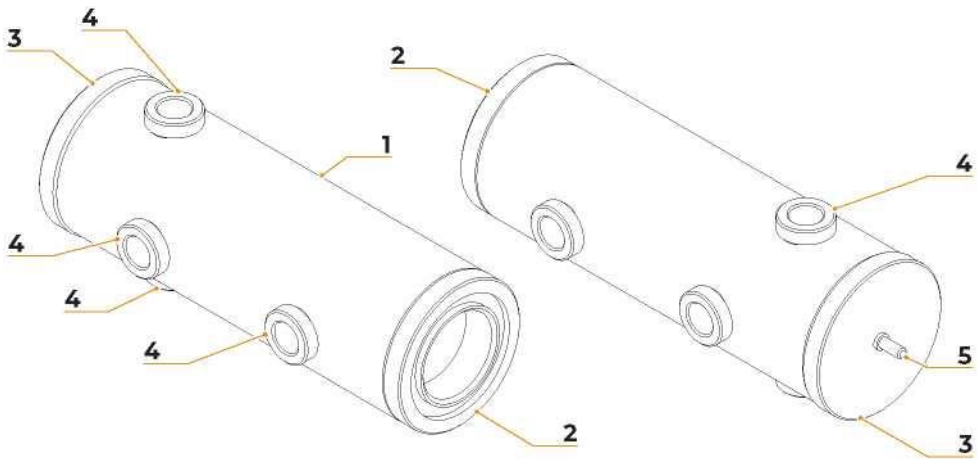
РАСЧЕТНЫЕ ДАННЫЕ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ 2014/68/CE	
ОБЪЕМ	8 l
TS	139°C
P.V.S.	3,0 бар
PT	4,0 бар
ЖИДКОСТЬ	H_2O



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

13.2
СХЕМА ВАРОЧНОГО БОЙЛЕРА

РАСЧЕТНЫЕ ДАННЫЕ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ 2014/68/CE	
ОБЪЕМ	0,14 l
TS	95°C
P.V.S.	16 бар
PT	4 бар
ЖИДКОСТЬ	H_2O



Элемент	Кол-во	Номер по каталогу	Описание	Материал
1	1	**00049500**	*Корпус бойлера∅ 42,5*	INOX AISI 316L
2	1	**00049521**	*Фланец ∅ 42,5*	INOX AISI 316L
3	1	**00049540**	*Фланец ∅ 43,5*	INOX AISI 316L
4	4	**00041530**	*Фитинг с внутренней резьбой G 1/8*	INOX AISI 316L
5	1	**00080800**	*Штифт M3x8*	INOX A2

14 ПАРАМЕТРЫ ДИПЛЕЯ

RU

14.1 ПАРАМЕТРЫ ДОЗИРОВАНИЯ КОФЕ

Параметр	Минимум	Максимум	По умолчанию	Шаг
Температура раздаточной группы	40 °C	130 °C	93,4 °C	0,1 °C
Молотый кофе	5 г	50 г	18 г	0,5 г
Одна порция кофе «Шорт»	0 мл	500 мл	20 мл	1 мл
Две порции кофе «Шорт»	0 мл	500 мл	40 мл	1 мл
Одна порция кофе «Лонг»	0 мл	500 мл	60 мл	1 мл
Две порции кофе «Лонг	0 мл	500 мл	120 мл	1 мл
Неограниченная раздача	0 мл	500 мл	C	1 мл
Дегазация	Вкл.	Выкл.	Выкл.	/
Время дегазации при включении	1 с	10 с	1 с	0,5 с
Время дегазации при выключении	1 с	10 с	2 с	0,5 с

RU

14.2 ПАРАМЕТРЫ ДОЗИРОВАНИЯ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Параметр	Минимум	Максимум	По умолчанию	Шаг
Рычаг горячей воды в верхнем положении	0 с	25 с	5 с	1 с
Рычаг горячей воды в нижнем положении	0 с	25 с	5 с	1 с

RU

14.3 ПАРАМЕТРЫ ТЕМПЕРАТУРЫ

Параметр	Минимум	Максимум	По умолчанию	Шаг
Вкл./ выкл.		Вкл.	Выкл.	1
Циклы раздачи	10000	100000	50000	500
Время (дата)	дд/мм/гг			
Счетчик литров	100	10000	500	10

RU

14.3.1 ДАВЛЕНИЕ В ПАРОВОМ БОЙЛЕРЕ

ДАВЛЕНИЕ - 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

ДАВЛЕНИЕ - ТЕМПЕРАТУРА		
бар	°C	°F
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

RU

14.4 ПАРАМЕТРЫ ПРОМЫВКИ ГРУПП

Параметр	Минимум	Максимум	По умолчанию	Шаг
Вкл./ выкл.	Выкл.	Вкл.	Выкл.	/
Задержка	0 с	30 с	4 с	1 с
Длительность	0 с	30 с	3 с	1 с

RU

14.5 ПАРАМЕТРЫ РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ

Параметр	Минимум	Максимум	По умолчанию	Шаг
Вкл./ выкл.	Выкл.	Вкл.	Выкл.	/
Давление в паровом бойлере	0 бар	2,5 бар	1,0 бар	0,1 бар

RU

14.6 ПАРАМЕТРЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Параметр	Минимум	Максимум	По умолчанию	Шаг
Вкл./ выкл.	Выкл.	Вкл.	Выкл	/
Циклы раздачи	10000	100000	50000	500
Время (дата)	*дд / мм / гг*			
Счетчик литров	100	10000	500	10

RU

14.7 ПАРАМЕТРЫ ОТКЛОНЕНИЯ

Параметр	Минимум	Максимум	По умолчанию	Шаг
Установка отклонения для датчика давления	-1,0 бар	+1,0 бар	1,0 бар	0,1 бар
Установка отклонения для давления в паровом бойлере	-1,0 бар	+1,0 бар	1,0 бар	0,1 бар
Установка отклонения для датчика температуры группы 1	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Установка отклонения для датчика температуры группы 2	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Установка отклонения для датчика температуры группы 3	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Установка отклонения для варочного бойлера группы 1	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Установка отклонения для варочного бойлера группы 2	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Установка отклонения для варочного бойлера группы 3	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Установка отклонения для датчика температуры системы Easycream 1	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Установка отклонения для датчика температуры системы Easycream 2	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Установка отклонения для датчика подогревателя чашек	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Установка отклонения для датчика пара 1	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Установка отклонения для датчика пара 2	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C

RU

14.8 ПАРАМЕТРЫ ЦП

Параметр	Минимум	Максимум	По умолчанию	Шаг
Группы 2/3	2	3	2	1
Digit/ Neo	/	/	Neo	/
Пар 1	Выкл.	Вкл.	Вкл.	/
Пар 2	Выкл.	Вкл.	Вкл.	/
Подогреватель чашек	Выкл.	Вкл.	Выкл.	/
Датчик уровня	/	/	2000	/
Easycream 1	Выкл.	Вкл.	Выкл.	/
Easycream 2	Выкл.	Вкл.	Выкл.	/
Автоматическое регулирование уровня в варочном бойлере	Выкл.	Вкл.	Вкл.	/
Автоматическое регулирование уровня насосом	Выкл.	Вкл.	Вкл.	/
Автоматическое регулирование уровня в паровом бойлере	Выкл.	Вкл.	Вкл.	/
Сигнал аварийного давления	2,0	3,0	2,7	0,1

14.4.1 ДИАГНОСТИКА

Проверка:

- Рабочее состояние подогревателя чашек
- Рабочее состояние электромагнитного клапана в контуре горячей воды
- Рабочее состояние насоса
- Рабочее состояние электромагнитного клапана в контуре наполнения парового бойлера
- Нагревание варочного бойлера группы 1
- Нагревание варочного бойлера группы 2
- Нагревание варочного бойлера группы 3
- Рабочее состояние воздушного клапана Easycream 1 (опция - слева)
- Рабочее состояние электромагнитного клапана трубки для подачи пара 1 (слева)
- Рабочее состояние компрессора 1 (слева)
- Рабочее состояние воздушного клапана Easycream 2 (опция - справа)
- Рабочее состояние электромагнитного клапана трубки для подачи пара 2 (справа)
- Рабочее состояние компрессора 2 (справа)
- Рабочее состояние 3-ходового электромагнитного клапана группы 1
- Рабочее состояние 3-ходового электромагнитного клапана группы 2
- Рабочее состояние 3-ходового электромагнитного клапана группы 3
- Нагревание группы 1
- Нагревание группы 2
- Нагревание группы 3
- Рабочее состояние предохранительного клапана

ДЕКЛАРАЦИЯ ЕС О СООТВЕТСТВИИ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РАБОТЫ ПОД ДАВЛЕНИЕ

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, регламентируемыми 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/EC	Директива о безопасности машин и оборудования
2014/35/EU	Директива о низком напряжении
2014/30/EU	Директива об электромагнитной совместимости
(EC) No 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
(EC) No 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 производитель *Смотрите бирку на корпусе*

Серийный номер

Бойлер *РАСЧЕТНЫЕ ДАННЫЕ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ PED 2014/68/CE*

Объем	8 l
TS	139°C
P.V.S.	3,0 бар
PT	4,0 бар
Жидкость	H2O

Применимые нормы Свод правил M, S, VSR, редакция 78 и 95 в зарегистрированном офисе

Чертеж № *Смотрите в конце буклета*

Управляющий директор

Марко Фелизиани

Бельфорте-дель-Кьенти, 01/05/2023

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.



INSPIRED BY YOUR PASSION.

Simonelli Group | Via E. Betti, 1 | 62020 Belforte del Chienti (MC) | Italy
T +39 0733 9501 | F +39 0733 950242 | info@victoriaarduino.com
www.victoriaarduino.com

291000130 01_2023-05