РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

gs3

Какой должна быть идеальная кофемашина для бытового/ облегченного режима эксплуатации? Этот вопрос поставили перед собой инженеры из La Marzocco.
Годы испытаний и усовершенствований привели к созданию новой эспрессо-кофемашины со стандартными настройками - GS/3. Производительная мощность и технический опыт La Marzocco позволили разработать серию кофемашин GS/3 для коммерческого использования в режиме облегченной нагрузки в ресторанах, офисах, компаниях выездного обслуживания, а также для домашнего приготовления разнообразных кофейных напитков. Все характерные черты и производительность габаритных кофемашин La Marzocco были воссозданы в компактной версии.



la marzocco
handmade in florence

gs3

Руководство по эксплуатации V1.1 - 11/2014

la marzocco
handmade in florence

Разделы

1. Общая информация	стр 3
2. Комплектующие	стр 5
3. Описание кофемашины	стр 6
4. Установка	стр 7
5. Эксплуатация	стр 11
6. Основные характеристики	стр 13
7. Профилактическое ТО и чистка	стр 15
8. Руководство по установке	стр 17
9. Руководство по программированию	стр 27

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Firenze) - ITALIA

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

Тел: +39 055 849 191
Факс: +39 055 849 1990

RU

имеющиеся сертификаты:

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

ЭТА КОФЕМАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ДОЛЖНА БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА ТАМ, ГДЕ ЕЕ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОСТУПНЫ ТОЛЬКО ОБУЧЕННОМУ ПЕРСОНАЛУ. ДЕТЯМ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ИЛИ ИГРАТЬ С КОФЕМАШИНОЙ.

Об этом руководстве

1) Данное руководство по эксплуатации является важной и неотъемлемой частью кофемашины и должно быть предоставлено пользователям. Пользователи должны внимательно ознакомиться с приведенными в нем предупреждениями и предостережениями, поскольку в них содержится важная информация по безопасной установке, использованию и техническому обслуживанию кофемашины. Это руководство следует хранить в безопасном месте, доступном всем пользователям - как новым, так и опытным.

Удаление упаковки

1) Убедитесь в целостности кофемашины, проверив ее упаковку; удостоверьтесь, что на ней нет признаков повреждения, способных повлиять на состояние находящейся внутри кофемашины.

2) Проверьте целостность кофемашины после аккуратного удаления упаковки. Не оставляйте упаковку (коробки, пластиковые пакеты, пенопласт и т.п.) в пределах досягаемости детей в связи с потенциальной опасностью, которую она представляет; также не выбрасывайте упаковку в окружающую среду.

Правила техники безопасности

1) Убедитесь в соответствии данных на паспортной табличке кофемашины характеристикам питающей электросети, к которой она будет подключена.
При установке кофемашины необходимо соблюдать требования действующего федерального, регионального или местного водопроводного законодательства.

2) Установка кофемашины должна производиться в соответствии с местными электротехническими и санитарно-техническими правилами и нормами. Кроме того, установка должна производиться в соответствии с инструкциями производителя и выполняться квалифицированным авторизованным персоналом.

3) Неправильная установка может стать причиной травмирования людей или животных, а также повреждения предметов, за которые производитель ответственности не несет.

4) Безопасность электрической эсплуатации кофемашины обеспечивается только при условии ее надлежащего подключения к электросети, соответствующего всем местным, национальным и международным электротехническим правилам и нормам безопасности, особенно связанным с заземлением электроустановок. Убедитесь, что заземление было произведено правильно, т.к. оно является основополагающим требованием техники безопасности. Это соединение должно выполняться квалифицированным персоналом.

5) Убедитесь, что допустимая нагрузка электросети превышает максимальную потребляемую мощность, указанную на кофемашине.

6) Не рекомендуется использоватеь адаптеры, многополюсные вилки и/или удлинители. Если нет возможности избежать их использования, убедитесь в их полном соответствии местным, национальным и международным электротехническим правилам и нормам безопасности, а также в том, что не будут превышены указанные на этих адаптерах и удлинителях номинальные значения мощности тока.

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПО ИСКАМ, ВЫЗВАННЫМ КАКИМИ-ЛИБО ПРОИСШЕСТВИЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С КОФЕМАШИНОЙ, ЕСЛИ ЗАЗЕМЛЕНИЕ НЕ БЫЛО ПРОИЗВЕДЕНО В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ МЕСТНЫМИ, НАЦИОНАЛЬНЫМИ И МЕЖДУНАРОДНЫМИ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМИ ПРАВИЛАМИ И НОРМАМИ ИЛИ ЕСЛИ БЫЛИ НЕПРАВИЛЬНО ПОДСОЕДИНЕНЫ ДРУГИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ОБОРУДОВАНИЯ.

7) Данное оборудование должно использоваться исключительно по целевому назначению. Любое другое применение является ненадлежащим и опасным.
Производитель не несет ответственность за повреждения вследствие ненадлежащего и/или нерационального использования.

Нельзя устанавливать кофемашину на кухне.

8) При использовании кофемашины необходимо соблюдать основные требования техники безопасности, в частности:

- не дотрагивайтесь до кофемашины мокрыми или влажными руками и ногами; - не используйте оборудование без обуви;
- не используйте удлинители в ванных и душевых комнатах;
- не отсоединяйте кофемашину от розетки электропитания потягиванием за шнур питания;
- не подвергайте кофемашину воздействию атмосферных явлений;
- не допускайте к эксплуатации кофемашины детей и необученных лиц.

9) Перед выполнением любого технического обслуживания и/или чистки (за исключением промывки группы обратным потоком), установите выключатель электропитания в положение “0” или “ВЫКЛ” (”OFF”) и отсоедините кофемашину от электросети, вынув вилку из розетки электропитания или разомкнув соответствующий автоматический выключатель. При выполнении любых видов чистки всегда следуйте инструкциям данного руководства.

ВНИМАНИЕ

ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ!
ПЕРЕД НАЧАЛОМ СЕРВИСНЫХ РАБОТ НЕОБХОДИМО ОБЕСТОЧИТЬ КОФЕМАШИНУ.

10) В случае отказа или сбоев в работе кофемашины, отсоедините ее от электросети (следуя инструкциям из предыдущего пункта). Не пытайтесь устранить неполадку самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполняться исключительно производителем или авторизованным с□□□□□□□центром, использующим только оригинальные детали. Несоблюдение вышеперечисленных требований может привести к нарушению безопасности при эксплуатации кофемашины.

ВНИМАНИЕ

КОФЕМАШИНА ДОЛЖНА БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ПЕРСОНАЛ ИМЕЛ К НЕЙ СВОБОДНЫЙ ДОСТУП.

11) Во избежание опасного перегрева рекомендуется держать шнур электропитания полностью распущенным.

12) Не заслоняйте впускные и выпускные вентиляционные решетки, в частности, не покрывайте панель для подогрева чашек тканью или другими материалами.

Минимальная комнатная температура: **5°C**
Максимальная комнатная температура: **32°C**

13) Замена шнура электропитания кофемашины не должна осуществляться пользователем. В случае повреждения шнура электропитания, выключите кофемашину и отсоедините ее от электросети, вынув вилку из розетки электропитания или разомкнув соответствующий автоматический выключатель; перекройте подачу воды и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

ВНИМАНИЕ

КОФЕМАШИНА НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛЮДЬМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ С ОТСУТСТВИЕМ НЕОБХОДИМОГО ОПЫТА И ЗНАНИЙ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СЛУЧАЕВ РАБОТЫ ПОД НЕПОСРЕДСТВЕННЫМ КОНТРОЛЕМ ОТВЕТСТВЕННОГО ЛИЦА, ОТВЕЧАЮЩЕГО ЗА БЕЗОПАСНОСТЬ, ИЛИ ПРОВЕДЕНИЯ ИМ ИНСТРУКТАЖА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНЫ.

ВНИМАНИЕ

ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ ТРЕЩИН И ПРОТЕЧЕК ЗАПРЕЩАЕТСЯ ХРАНИТЬ И УСТАНАВЛИВАТЬ КОФЕМАШИНУ В МЕСТАХ, ГДЕ НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ЗАМЕРЗАНИЯ ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ ИЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ..

Проверьте упаковку и убедитесь, что следующие комплектующие входят в набор поставки:

КОЛ-ВО	АРТИКУЛ	ОПИСАНИЕ
1	L111/2NAC	ПОРТАФИЛЬТР С ДВУМЯ НОСИКАМИ, оЕРЖ. СТАЛЬ
1	L111/1AC	ПОРТАФИЛЬТР С ОДНИМ НОСИКОМ, НЕРЖ. СТАЛЬ
1	L115/C	. ЛЕПОЙ ФИЛЬТР
1	F.3.029	ФИЛЬТР ДЛЯ ЗАКЛАДКИ 7 ГР. (ОДИНАРНЫЙ)
1	F.3.028	ФИЛЬТР ДЛЯ ЗАКЛАДКИ 14 ГР. (ДВОЙНОЙ)
1	F.3.027	ФИЛЬТР ДЛЯ ЗАКЛАДКИ 17 ГР.
1	F.3.026	ФИЛЬТР ДЛЯ ЗАКЛАДКИ 21 ГР.
1	F.3.030/ F.3.031	ТЕМПЕР
1	UT003	ШЕСТИГРАННИК, 5 ММ
1	L037/2PGR	ШТУЦЕР СЛИВ. ШЛАНГА
1	L325/L326	ШЛАНГ С МЕТАЛ. ОПЛЕТКОЙ 1/4 - 5/16
1	L308	АРМИРОВАННЫЙ СЛИВ. ШЛАНГ, ПРОЗРАЧНЫЙ
1	L312	ХОМУТ ДЛЯ ШЛАНГА
2	L120/2A	ПЛОСКАЯ УПЛОТНИТ. ПРОКЛАДКА М6 (12X6.25X0.75)
1	V067	МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ КОФЕМАШИНЫ

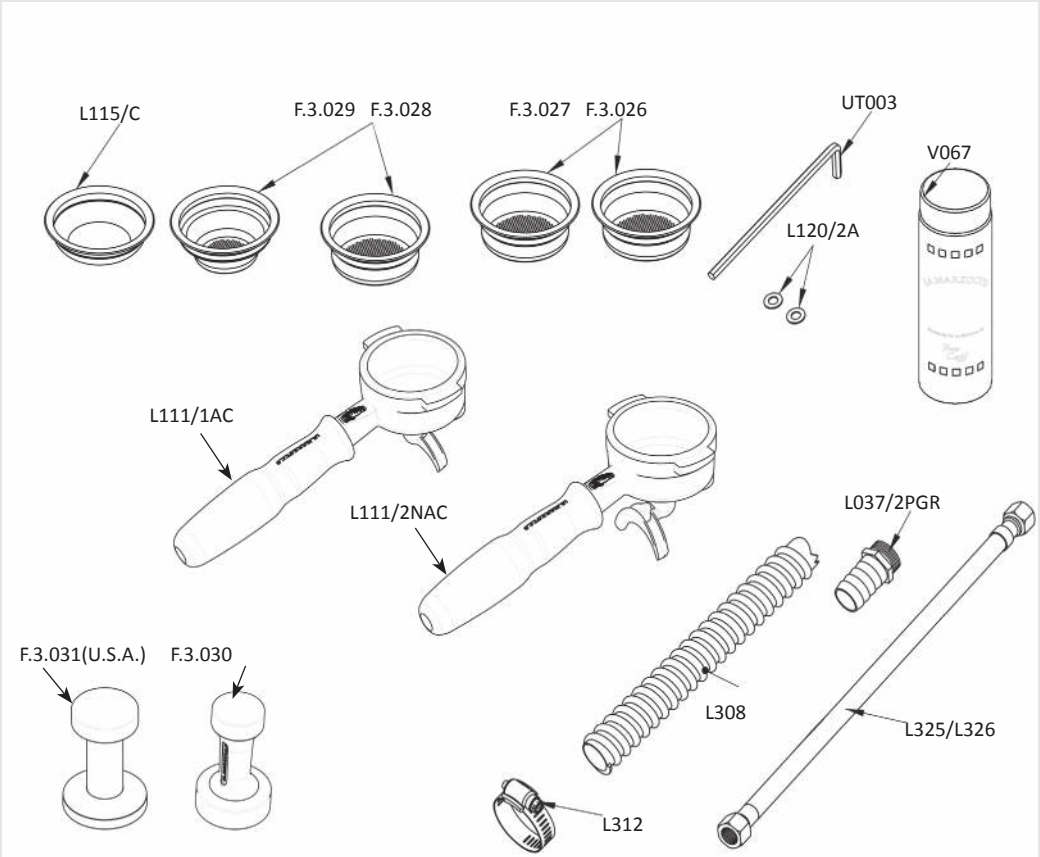


Рисунок 1 - Комплектующие

3. Описание кофемашины

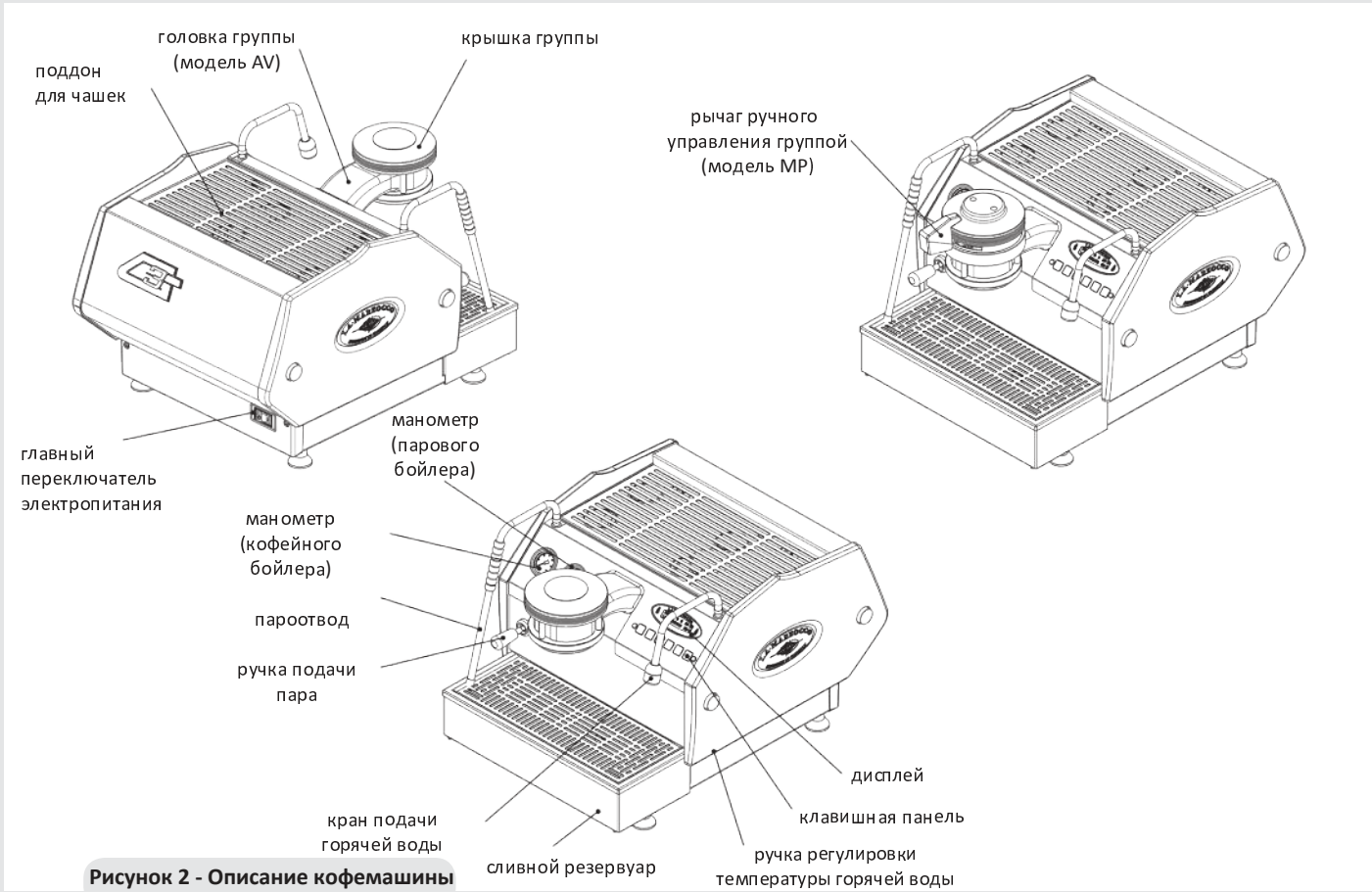


Рисунок 2 - Описание кофемашины

RU

Установка кофемашины GS/3

1) Заполните резервуар для воды питьевой водой. Удалите сливной поддон и переместите резервуар для воды так, чтобы получить доступ к его крышке. Снимите крышку и заполните резервуар питьевой водой. Верните крышку на место и установите резервуар для воды в рабочее положение, вставьте сливной поддон. (См. дополнительные инструкции в Руководстве по программированию и установке GS/3). Для того, чтобы подключить кофемашину к водопроводу, следуйте инструкциям, представленным в Руководстве по установке, а также местным/национальным стандартами по технике безопасности того региона, в котором происходит установка кофемашины. Для обеспечения правильного и безопасного функционирования кофемашины, для поддержания ее номинальных характеристик и высокого качества производимых производимых напитков важно, чтобы жесткость подаваемой в кофемашину воды была в диапазоне 9°Ж (90ppm, 5°d) - 15°Ж (150ppm, 8.4°d), при pH = 6.5 - 8.5 и содержании хлоридов менее 50 мг/л. Соблюдение этих требований позволяет кофемашине работать с максимальной эффективностью. Если показатели не соответствуют рекомендованным, необходимо установить специальный фильтр для воды в соответствии с местными и национальными стандартами по питьевой воде.

2) Подключение кофемашины к источнику электропитания.

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

КОФЕМАШИНУ СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ ГОРИЗОНТАЛЬНО НА ПОВЕРХНОСТИ, РАСПОЛОЖЕННОЙ НА ВЫСОТЕ БОЛЕЕ 80 СМ ОТ ПОЛА.

Подключение эспрессо-кофемашины к источнику электропитания производится в соответствие с данными на табличке с серийным номером кофемашины.

3) Заполнение бойлеров водой.

После распаковки кофемашины поместите ее на твердую поверхность и заполните резервуар водой. Затем необходимо заполнить бойлеры водой. Выполните следующие шаги, чтобы правильно заполнить баки бойлеров:

Паровой бойлер: Установите выключатель электропитания в положение “1” или “ВКЛ” (”ON”), при этом включится датчик автоматического поддержания уровня воды в паровом бойлере, активируя электромагнитный клапан автоматического заполнения и электрическую помпу. После заполнения парового бойлера до предварительно установленного уровня он запирается.

ВНИМАНИЕ: Может возникнуть необходимость повторного заполнения резервуара для воды во время этого процесса.

Прежде чем продолжить, проверьте наличие сообщения об ошибке на экране дисплея “Водяной бак пуст” (”Water Tank Empty”).

***Кофейный бойлер*:** Вода начинает поступать в кофейный бойлер напрямую, когда активируется водяная помпа. При включении кофемашины GS/3, электроника активирует водяную помпу для заполнения обоих бойлеров. Так как водоприток будет сжимать воздух в бойлере, необходимо удалить или “спустить” воздух из кофейного бойлера. Весь воздух должен быть удален для полного “насыщения” кофейного бойлера/заварочной группы. Для удаления воздуха из бойлера (”стравливания воздуха из групп”), снимите крышку с верхней части головки группы. Затем ослабьте стравливающий винт (см. рисунок) для удаления воздуха до тех пор, пока из-под его шляпки не начнет сочиться вода. Может возникнуть необходимость активировать

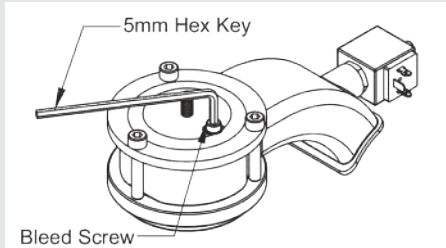


Рисунок 3 - Стравливание воздуха из группы

процесс приготовления кофе кнопкой #5 (кнопка непрерывного пролива) для удаления воздуха из группы. Закрутите винт, чтобы предотвратить вытекание воды. Чрезмерное затягивание винта может стать причиной повреждения уплотнительной прокладки и крышки группы. Если уплотнительная прокладка была повреждена, замените ее на запасную, входящую в комплект поставки. Когда из кофейного бойлера будет удален весь воздух, верните крышку группы на место. Дополнительные инструкции вы найдете в Руководстве по установке кофемашины GS/ 3.

ВНИМАНИЕ: Может возникнуть необходимость повторного заполнения резервуара для воды во время этого процесса. Прежде чем продолжить, проверьте наличие сообщения об ошибке на экране дисплея "Водяной бак пуст" ("Water Tank Empty").

4) Проверка заполнения бойлеров.
На этом установка кофемашины завершена, теперь она должна нагреться до рабочей температуры.

Приготовление кофе после первой установки.
По окончании первой установки, прежде чем перейти к приготовлению кофе, разбору горячей воды и пара, необходимо выполнить следующие шаги:

- Вставьте портафильтр в головку группы и поверните его ручку слева направо. Когда портафильтр установлен надлежащим образом, вы можете нажать одну из кнопок пролива на клавишной панели для того, чтобы через него начала протекать вода. Пропустите горячую воду через группу по крайней мере в течение 2-х минут.
- Во избежание ожогов аккуратно откройте каждый пароотвод по крайней мере на 1 минуту.
- Откройте кран подачи горячей воды на время, необходимое для пролива по крайней мере 1 литра воды.

5) Ожидание нагрева кофемашины до рабочей температуры. Во время этого процесса стрелка манометра кофейного бойлера может достигнуть значения 12 бар. Это может произойти в любой момент, если нагревательный элемент включен. В случае, если давление превысит 12 бар, необходимо отрегулировать расширительный клапан таким образом, чтобы давление не превышало 12 бар.
При нормальном рабочем режиме манометр кофейного бойлера может отображать любые показания в пределах от 0 до 12 бар. Во время заваривания давление должно установиться на значении приблизительно равном 9 бар. Когда кофемашина будет готова к эксплуатации, загорится подсветка всех кнопок на клавишной панели.



Рисунок 4 - кнопки клавишной панели



Рисунок 5 - кнопки клавишной панели с подсветкой

ВНИМАНИЕ: Когда паровой бойлер нагреется до рабочей температуры, вы можете услышать характерный звук, с которым вода и пар выходят из бойлера. Это естественный звук. При закипании воды, воздух в бойлере заменяется паром и выходит через вакуумный клапан. По достижении рабочего давления вакуумный клапан закрывается. Для последующего выхода пара процесс позволяет воздуху и пару из парового бойлера и смешаться водным паром.

6) Регулировка расширительного клапана.
Расширительный клапан ограничивает максимальное давление в кофейном бойлере. Нагрев кофейного бойлера приводит к расширению в нем воды. При полном насыщении кофейного бойлера, расширение воды приводит к повышению давления в бойлере. При отсутствии защитного Остройства, повышение давления может привести к взрыву бойлера. Давление в кофейном бойлере ни при каких обстоятельствах не должно превышать 12 бар. Клапан нагревается, поэтому используйте необходимую защиту для того, чтобы повернуть расширительный клапан по часовой стрелке для увеличения давления. Для понижения давления поверните клапан против часовой стрелки (см. рисунок).

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

ЧЕРЕЗ РАСШИРИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН МОЖЕТ ВЫХОДИТЬ ГОРЯЧАЯ ВОДА = 200°F / 93°C. НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ЗАЩИТУ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ РЕГУЛИРОВКИ КЛАПАНА.

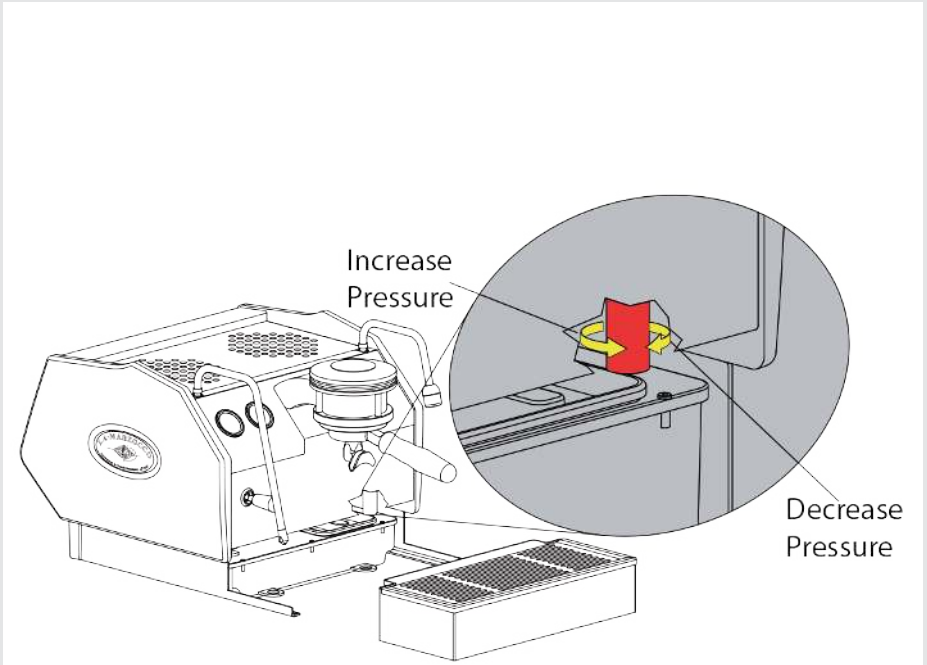


Рисунок 6 - Регулировка расширительного клапана

7) Регулировка давления водяной помпы. Давление водяной помпы устанавливается на заводе-изготовителе и соответствует значению 9 бар. Если возникает необходимость изменить давление, следуйте этим инструкциям:

1. Снимите левую боковую панель кофемашины.
2. Найдите регулировочный винт водяной помпы и ослабьте зажимную гайку.
3. Отрегулируйте давление водяной помпы до необходимого значения.
4. Поворачивайте винт по часовой стрелке для увеличения давления и против часовой стрелки для понижения давления.

ВНИМАНИЕ: Регулировка давления водяной помпы должна производиться во время работы кофемашины при наличии кофе в портафильтре.

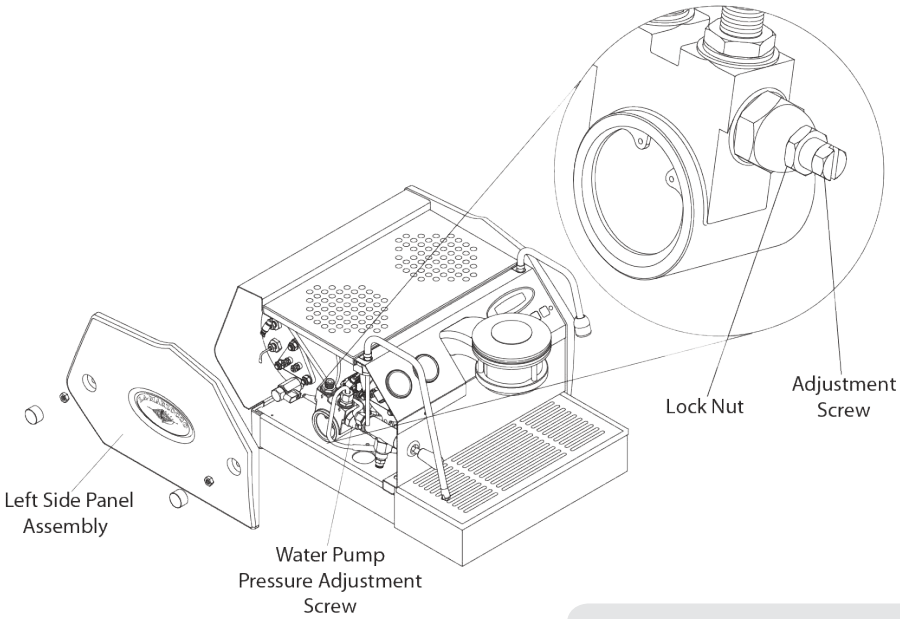


Рисунок 7 - Регулировка давления водяной п□ □ □ □

1. Установка портафильтров.
Вставьте портафильтр в головку группы и поверните его ручку слева направо. Когда портафильтр установлен надлежащим образом, вы можете нажать одну из кнопок пролива на клавишной панели (модель AV) или повернуть рычаг ручного управления группой слева направо (модель MP), чтобы вода начала протекать через портафильтр.

Обратитесь к руководству по программированию, в котором описаны функции клавишной панели.
Важно, чтобы портафильтр был прогрет до рабочей температуры до заполнения его молотым кофе. Перед завариванием кофе пропустите горячую воду чеез пустой портафильтр в течение нескольких секунд для его предварительного прогрева.

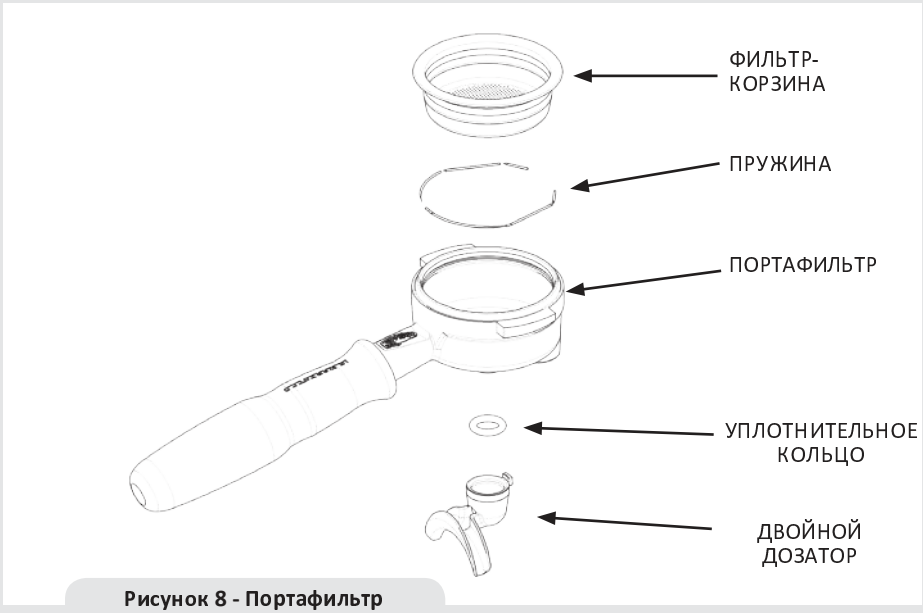


Рисунок 8 - Портафильтр

Внимание: Необходимо оставлять портафильтр в кофемашине, когда он не используется. Портафильтр должен всегда оставаться нагретым, чтобы процесс приготовления кофе протекал правильно.

2. Приготовление кофе. Теперь можно вынуть портафильтр и приготовить кофейный напиток. Положите некоторое количество молотого кофе в фильтр-корзину (одинарную или двойную). Утрамбуйте молотый кофе с помощью входящего в набор поставки темпера и вставьте портафильтр в головку группы кофемашины GS/3. Нажмите кнопку пролива, чтобы начать процесс заваривания на модели AV, или поверните рычаг ручного управления группой слева направо на модели MP (Рис. 2).

ВНИМАНИЕ: Некоторые пользователи полагают, что перед установкой портафильтра важно промыть головку группы для удаления из нее оставшихся кофейных масел и частиц. Другие по этой же причине промывают ее и после приготовления кофе. Экспериментируйте, чтобы определить оптимально подходящий для вас порядок действий. Есть много техник заваривания эспрессо. Вы можете найти многочисленные рекомендации и инструкции на веб-сайтах, в блогах и форумах. Некоторые их них ведут профессиональные бариста со всего мира.

3. Раздача пара.

Чтобы удалить ?онденсат из пароотвода, ВСЕГДА выпускайте небольшое количество пара, перед тем как опустить пароотвод в питчер с нагреваемой жидкостью.

Погрузите пароотвод в жидкость, которую необходимо нагреть. Нажмите на ручку подачи пара для активации процесса.

Процессом подачи пара можно управлять. Паровой клапан перекроется только в максимальном рабочем положении.

Жидкость будет нагреваться под действием тепла от пара. Во избежание серьезных ожогов не допускайте переливания жидкости.

Нагрев молока для капучино и других напитков - процесс несложный, но требующий определенных навыков. Поэксперементируйте с различными техниками, чтобы найти максимально подходящий метод для вашего молока. В интернете вы можете найти большое количество дискуссий о методах приготовления молока для кофейных напитков.

ВНИ? АНИЕ: Важно, чтобы в питчере был достаточный объем жидкости во время нагрева. Поэтому если вы собираетесь нагревать небольшие объемы молока, используйте маленький питчер. Если вы планируете нагревать большое количество молока, используйте питчер большего объема.

Использование небольшого объема молока приведет к его “выдуванию” из питчера. Следует помнить о правиле заполнения питчер жидкостью до половины его объема.

ВНИ? АНИЕ: Для предотвращения обратного всасывания нагретой жидкости в паровой бойлер, рекомендуется “продувать” паровую систему после нагрева какой-либо жидкости. Для этого необходимо открыть паровой кран на несколько секунд, чтобы выпустить пар в атмосферу через отверстия на конце трубки пароотвода. Несоблюдение данной рекомендации может стать причиной попадания нагретой жидкости из питчера в паровой бойлер (посредством вакуума от охлаждающих частей). Это нежелательно и может повлечь за собой засорение парового бойлера.

4. Раздача горячей воды.

Вы можете получать горячую воду из неподвижного сопла. Чтобы получить порцию горячей воды, нажмите кнопку подачи горячей воды.



Рисунок 9 - Кнопка подачи горячей воды

Эта кнопка отвечает за подачу горячей воды. Объем выдаваемой горячей воды может быть отрегулирован с помощью дисплея (см. Руководство по программированию для получения подробных инструкций). Температура выдаваемой воды может быть отрегулирована при помощи смесительного клапана под правой боковой панелью кофемашины (см. описание кофемашины на Рис. 2 и инструкции на следующей странице).

ВНИМАНИЕ

КОФЕЙНЫЙ И ПАРОВОЙ БОЙЛЕРЫ СОДЕРЖАТ ВОДУ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ВОДА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЫШЕ 125°F / 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ (ТЕМПЕРАТУРА В КОФЕЙНОМ БОЙЛЕРЕ = 207°F/97°C, В ПАРОВОМ БОЙЛЕРЕ = 256°F /124°C).

ВНИМАНИЕ

ЭТА КОФЕМАШИНА НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ. КОФЕМАШИНУ НЕЛЬЗЯ МЫТЬ ПУТЕМ ОПОЛАСКИВАНИЯ, А ТАКЖЕ ПОДВЕРГАТЬ ЕЕ ВОЗДЕЙСТВИЮ СТРУЙ ВОДЫ.

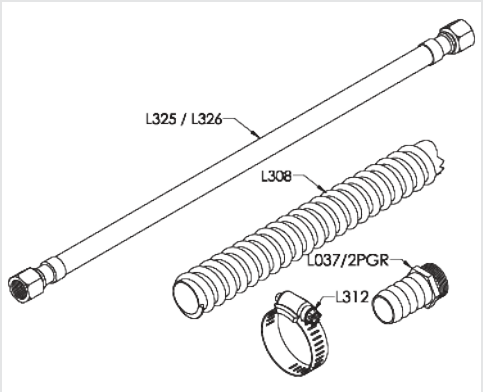
6. Основные характеристики

1. Контролирование процесса заваривания с помощью программирования объемов.
На этой кофемашине можно программировать объемы напитка на каждую из первых 4-х кнопок каждой группы (нумерация слева направо). За дальнейшими инструкциями обратитесь к Руководству по программированию.

2. Раздача горячей воды. Горячую воду можно получать из крана подачи горячей воды с правой стороны кофемашины. Для этого необходимо нажать кнопку подачи горячей воды (Рис. 9). Объем выдаваемой воды может быть запрограммирован через цифровой дисплей. За инструкциями по программированию обратитесь к Руководству по программированию. Температуру горячей воды можно регулировать с помощью ручки регулировки горячей воды. Эта ручка скрыта под правой боковой панелью кофемашины. Она слегка выступает из нижней части боковой панели. Чтобы найти эту ручку, осмотрите нижн часть правой боковой панели.
Ручку можно повернуть, засунув палец под боковую панель, в направлении назад (для уменьшения температуры) или вперед (для увеличения температуры).

3. Горячие клавиши.
Кофемашина GS/3 имеет четыре горячие клавиши, которые позволяют пользователю получить быстрый и удобный доступ к часто изменяемым параметрам. См. Руководство по программированию.

4. Комплект для подключения к водопроводу и сточному трубопроводу.
Кофемашина GS/3 поставляется с комплектом подключения к основному водопроводу и сточному трубопроводу. С помощью него можно произвести подключение GS/3 к основному водопроводу и системе слива. Инструкции по использованию этого комплекта содержатся в Руководстве по установке GS/3. В комплект подключения входят следующие позиции:



5. Общие рекомендации по приготовлению кофе.
Портафильтры должны оставаться прогретыми, так как они располагаются в нижней части группы и частично изолированы от нее резиновым уплотнителем. Для этого необходимо всегда держать портафильтры в группе, даже во время простоя кофемашины. Для интенсивного прогрева вставленного в группу портафильтра следует нажать одну из кнопок пролива, чтобы пропустить через него горячую воду в течение некоторого времени, после этого следует перекрыть подачу воды.

6. Помол кофе.
размер кофейных частиц очень важен для приготовлени порции хорошего кофе, впрочем, так же как и используема спрессо - смесь. Идеальный помол можно определить, приготовив несколько порций кофе из различных спрессо-смесей с использованием стандартного объема молотого кофе для одной чашки спрессо (мы рекомендуем по крайней мере 6 гр.). Наилучшим помолом считаетс тот, при котором кофе вытекает из носика портафильтра не слишком медленно (по каплям), но и не слишком быстро. Общее правило гласит, что двойная порция эспрессо должна составлять около 60 мл напитка, приготовленного приблизительно за 25 секунд. Время приготовления можно корректировать с помощью изменения степени помола кофе.

7. ВАЖНО Для улучшения вкусового профиля эспрессо, температуру воды в кофейном бойлере, а следовательно и в группах, можно повышать или понижать с помощью цифрового дисплея (Подробные инструкции можно найти в Руководстве по программированию).

ПРИМЕЧАНИЕ

Для максимально эффективного использования кофемашины после более чем 8-часового простоя, необходимо выполнить несколько этапов очистки до начала ее последующей эксплуатации:

- Группы: пропустите воду через установленные в группы портафильтры в течение не менее 2-х минут.
- Аккуратно, во избежание получения ожогов, откройте кран подачи пара каждого пароотвода по крайней мере на одну минуту.
- Откройте кран подачи горячей воды на время, необходимое для пролива 1 литра воды.
- Если вы используете кофемашину с резервуаром для воды, ежедневно меняйте воду в резервуаре.

Перед длительным простоем кофемашины рекомендуется принять следующие меры предосторожности:

- Отсоедините кофемашину от водопровода или перекройте подачу воды входным краном.
- Отсоедините кофемашину от источника электроэнергии.

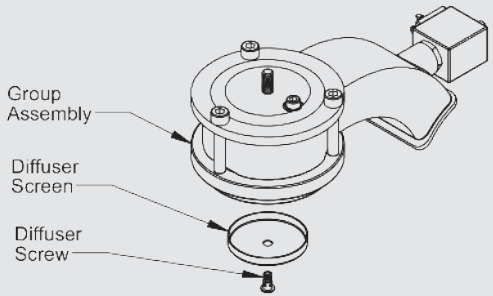
⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРИЧИНЕННЫЙ УЩЕРБ ЧЕЛОВЕКУ ИЛИ ПРЕДМЕТУ, ЕСЛИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ КОФЕМАШИНЫ ПРЕНЕБРЕГАЕТ ВЫШЕПЕРЕЧИСЛЕННЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

Чистка (Ежедневная)

1. Чистка сетчатого фильтра диффузора.

В процессе раздачи кофе (после приготовления) небольшое количество кофейной гущи может капливаться на сетчатом фильтре диффузора и частично его блокировать. Выключите кофемашину и снимите сетчатый фильтр, вывернув винт диффузора. Погрузите сетчатый фильтр в раствор моющего средства, следуя инструкциям его производителя. Тщательно прополощите в чистой воде. Установите на место и пропустите горячую воду через головку группы несколько раз.



2. Чистка заварочной системы.

Вставьте пой фильтр в портафильтр и добавьте необходимое количество чистящего средства для эспрессо-кофемашины (следуя инструкциям производителя чистящего средства) в фильтр, вставьте портафильтр в группу, которую вы хотите промыть.

- Нажмите кнопку пролива воды соответствующей группы, как если бы вы готовили обычную чашечку кофе. Остановите подачу воды через 15-20 секунд.
- Запустите и остановите группу несколько раз до тех пор, пока вы не увидите, что в портафильтр вместо мыльной воды стала поступать чистая.

Не вынимайте портафильтр, когда группа активирована и в нее поступает горячая вода.

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

НИКОГДА НЕ ВЫНИМАЙТЕ ПОРТАФИЛЬТР ИЗ ГРУППЫ ВО ВРЕМЯ ПРОЛИВА ВОДЫ. КОФЕЙНЫЙ БОЙЛЕР СОДЕРЖИТ ВОДУ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ВОДА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЫШЕ 125°F / 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.

- Промойте группу, используя обычный фильтр и пролив горячую воду через портафильтр несколько раз.

3. Чистка фильтров и портафильтров.

При ежедневной чистке фильтров из нержавеющей стали и портафильтров, достаточно промывать их водой и протирать тряпочкой или специальной щеткой.

При использовании моющих срдств для эспрессо-кофемашины, следуйте инструкциям их производителей. Положите необходимое количество химического средства в термостойкую емкость с 1/2 л воды и нагрейте.

- Если вы пользуетесь портафильтрами из нержавеющей стали с накладными носиками, снимите их. Полностью погрузите фильтры и металлические части портафильтров (кроме ручек портафильтров) в горячий раствор и оставьте на 30 минут.
- Тщательно промойте чистой водой, соберите портафильтр и вставьте его в головку группы, а затем несколько раз пропустите через него горячую воду.

4. Чистка сливного резервуара.

Снимите сливной резервуар и вымойте каждый из его компонентов в горячей мыльной воде. Тщательно промойте чистой водой и установите сливной резервуар на место. Все части сливного резервуара пригодны для мытья в посудомоечной машине.

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

КОФЕМАШИНУ НЕЛЬЗЯ МЫТЬ ПУТЕМ ПОГРУЖЕНИЯ В ВОДУ ИЛИ ОПОЛАСКИВАНИЯ. ЧИСТКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ В СТРОГОМ СООТВЕТСТВИИ С ПРИВЕДЕННЫМИ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМИ.

5. Чистка корпуса.
Протрите поверхности из нержавеющей стали мягкой, нецарапающей тряпкой, как указано на метках направления полировки (если они имеются). Не используйте спирт или любые растворяющие вещества на окрашенных, пластмассовых поверхностях и частях с оттисками, чтобы не повредить их. Протрите боковые панели мягкой тряпкой. Не распыляйте жидкости на клавишную панель или цифровой дисплей. Их можно протирать влажной мягкой тряпкой.

6. Чистка крана горячей воды и наконечника пароотвода.
Отверстия на наконечнике трубки пароотвода должны очищаться непосредственно после использования с помощью влажной тряпочки и кратковременной подачи пара. Это помогает избегать формирования отложений внутри трубки пароотвода, наличие которых может негативно сказаться на вкусе других нагреваемых в будущем напитков. Чистка крана подачи горячей воды должна прозводиться периодически при помощи влажной тряпочки. Если на трубке пароотвода имеются остатки засохшего молока, опустите ее в емкость с горячей водой, после этого ее можно будет протереть начисто. Повторите процедуру, если не все остатки молока были удалены с первого раза.

ВНИМАНИЕ: Этот график чистки основан на средней проходимости (20-300) чашек в день. Если производительность кофемашины превышает среднюю, график чистки кофемашины может быть изменен в зависимости от проходимости.

Чистка (Периодическая)
1. Слив бойлеров. И кофейный, и паровой бойлеры могут быть слиты и заполнены снова во избежание риска образования минеральных отложений на внутренних стенках бойлеров. Кроме того, процесс слива бойлеров может быть использован для удаления воды с неприятным запахом или вкусом.

Слив парового бойлера: Выключите кофемашину. Снимите левую боковую панель. Найдите шаровой кран в нижней левой части кофемашины. Удерживайте шаровой кран одним инструментом и удалите латунную шляпку на конце клапана. Переместите эспрессо-кофемашину ближе к сливной системе и наклоните кофемашину под таким углом, чтобы клапан был направлен на сливную систему.

Слив кофейного бойлера: Выключите кофемашину. Использую соответствующую защиту, или подходящий инструмент, ослабьте расширительный клапан до появления воды на поверхности. Затем удалите крышку группы и ослабьте стравливающий винт. По окончании слива очистите сливной резервуар.

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠
ЧЕРЕЗ РАСШИРИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН МОЖЕТ ВЫХОДИТЬ ГОРЯЧАЯ ВОДА = 200°F / 93°C. НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ЗАЩИТУ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ РЕГУЛИРОВКИ КЛАПАНА.

2. Чистка резервуара для воды.
Чистка резервуара для воды должна производиться регулярно во избежание биообрастания внутренни стенок сосуда. Чтобы произвести чистку, выньте резервуар для воды из кофемашины. Отсоедините прозрачный гибкий водозаборный шланг. Отвинтите все винты на крышке, чтобы разобрать ее на части. Вымойте все части в теплой мыльной воду. Все части пригодны для мытья в посудомоечной машине.

GS/3

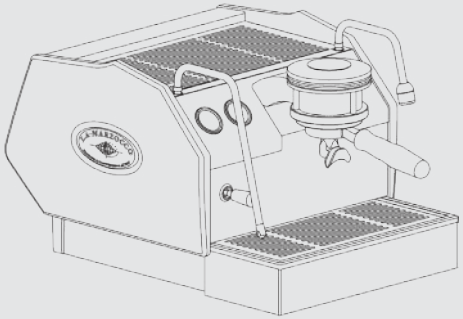
Руководство по установке

Разделы

1. Распаковка кофемашины GS/3 стр 18
2. Заполнение водой (первое) стр 18
3. Расположение сливного резервуара стр 19
4. Подключение к электросети стр 19
5. Включение электропитания стр 20
6. Включение кофемашины стр 20
7. Удаление крышки группы стр 21
8. Стравливание воздуха из головки группы стр 21
9. Контроль давления в кофейном бойлере стр 22
10. Регулировка расширительного клапана стр 23
11. Контроль давления в паровом бойлере стр 24
12. Приготовление эспрессо стр 25
13. Контроль рабочего давления в бойлерах стр 25
14. Подключение к водопроводу стр 26

RU

Руководство по установке

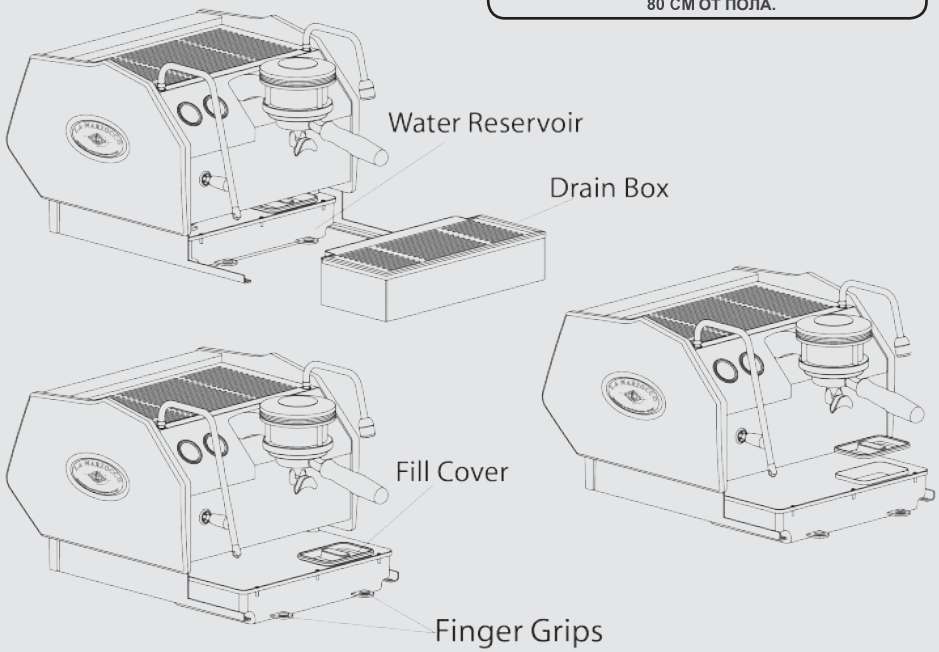


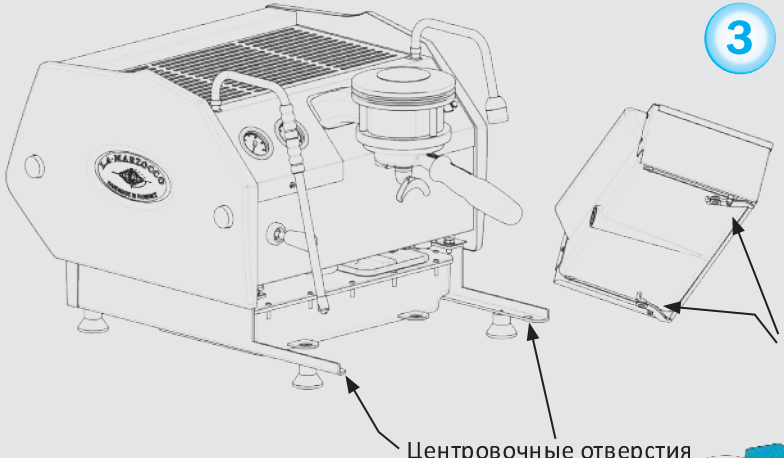
1 Распакуйте кофемашину и установите ее на горизонтальной поверхности. Убедитесь, что все комплектующие в наличии. Список комплектующих представлен на стр. 4 Руководства пользователя. Осмотрите кофемашину на предмет внешних повреждений.

ВНИМАНИЕ

КОФЕМАШИНУ СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ ГОРИЗОНТАЛЬНО НА ПОВЕРХНОСТИ, РАСПОЛОЖЕННОЙ НА ВЫСОТЕ БОЛЕЕ 80 СМ ОТ ПОЛА.

2 Снимите/откройте крышку резервуара и заполните его фильтрованной водой. Вставьте резервуар для воды в кофемашину, а затем верните на место сливной резервуар. Убедитесь, что сливной резервуар вставлен до упора. Резервуар для воды должен контактировать с индикатором уровня на задней стороне кофемашины. В противном случае на дисплее отобразится сообщение: “Заполните резервуар” (“Refill Tank”). Это сообщение будет появляться каждый раз при отсутствии контакта между резервуаром и индикатором уровня воды. ВНИМАНИЕ: Кофемашина GS/3 имеет резервуар для воды. Подключение GS/3 к водопроводу и сливной системе описано в п. 4 на стр. 24.





ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ:

Сливной резервуар должен быть установлен надлежащим образом для правильной работы кофемашины. Сливной резервуар имеет два ориентирующих штырька, совпадающих с двумя центровочными отверстиями на основании кофемашины GS/3. Во время установки сливного резервуара убедитесь, что ориентирующие штырьки вставлены в центровочные отверстия. Возможно, вам потребуется слегка надавить на переднюю часть сливного резервуара, чтобы достичь точной центровки. Воспользуйтесь зажимами, чтобы зафиксировать сливной резервуар на месте.

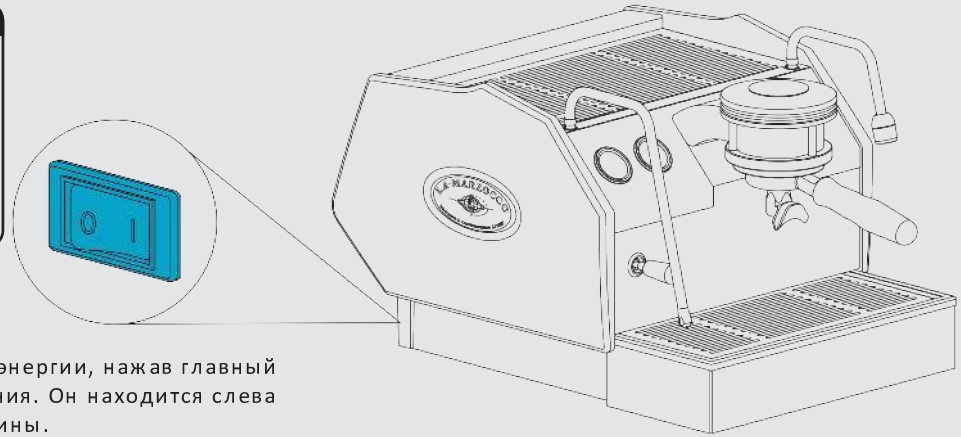
Ориентирующие штырьки и стопорные зажимы



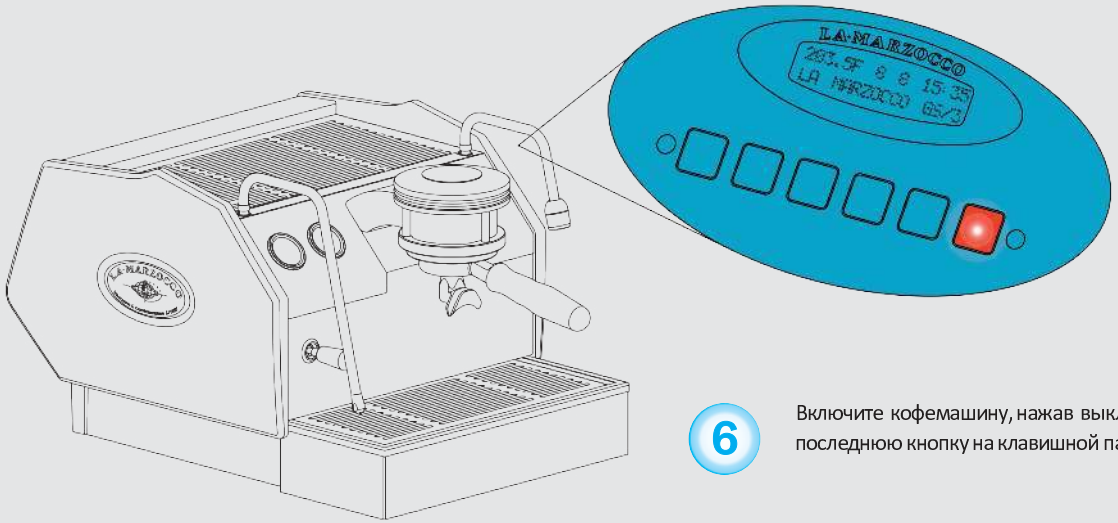
Подключите шнур электропитания к источнику электроэнергии со следующими характеристиками: ~230В и 10А (для модели на 230В) или ~120В и 15А (для модели на 110В).

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

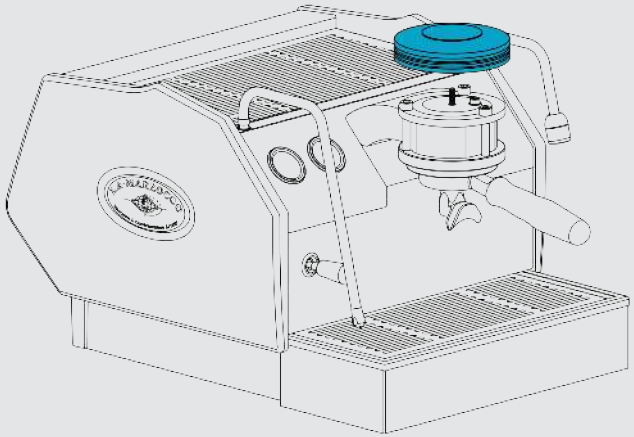
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПО ИСКАМ, ВЫЗВАННЫМ КАКИМИ-ЛИБО ПРОИСШЕСТВИЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С КОФЕМАШИНОЙ, ЕСЛИ ЗАЗЕМЛЕНИЕ НЕ БЫЛО ПРОИЗВЕДЕНО В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ МЕСТНЫМИ, НАЦИОНАЛЬНЫМИ И МЕЖДУНАРОДНЫМИ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМИ ПРАВИЛАМИ И НОРМАМИ ИЛИ ЕСЛИ БЫЛИ НЕПРАВИЛЬНО ПОДСОЕДИНЕНЫ ДРУГИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ОБОРУДОВАНИЯ.



5 Активируйте подачу электроэнергии, нажав главный переключатель электропитания. Он находится слева на задней панели кофемашины.

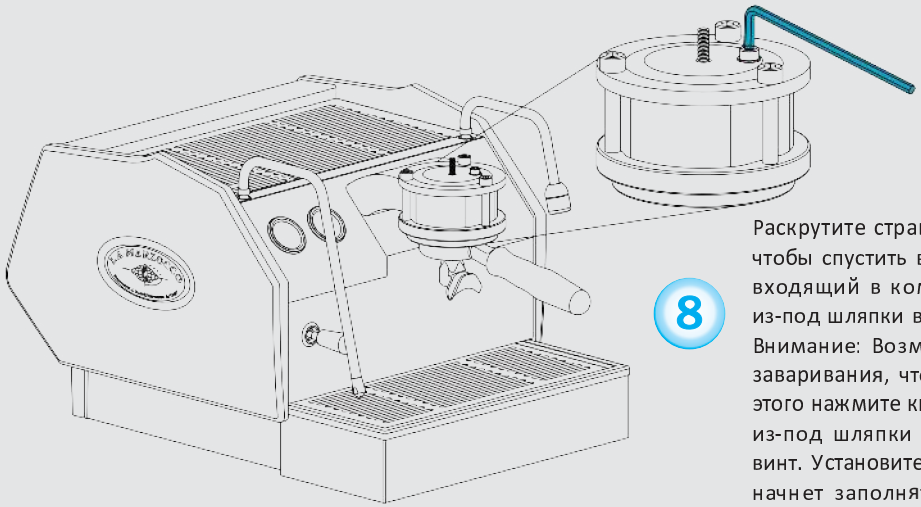


6 Включите кофемашину, нажав выключатель электропитания - последнюю кнопку на клавишной панели.

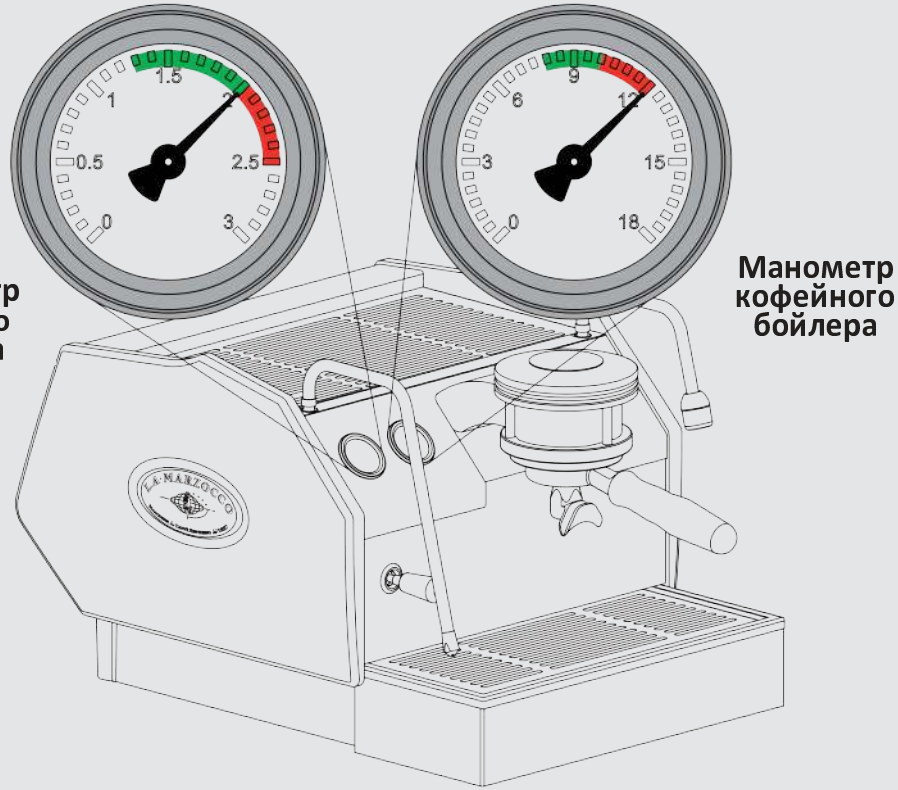


7 Нажмите кнопку непрерывного 

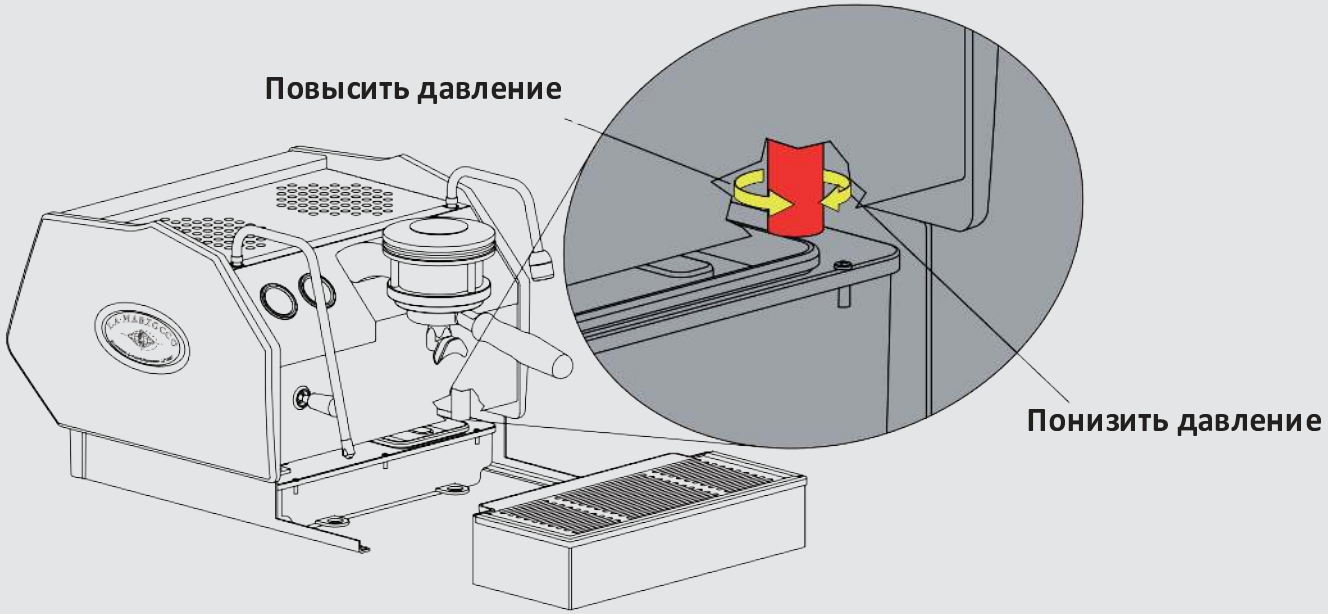
пролива, чтобы вода поступила в кофейный бойлер, и ожидайте завершения процесса заваривания. Повторите данную процедуру дважды. Теперь необходимо удалить весь воздух в кофейном бойлере для насыщения группы. Это так называемое стравливание воздуха из группы. Для этого нужно удалить крышку группы, повернув ее против часовой стрелки.



8 Раскрутите стравливающий винт (примерно на 1/2 оборота), чтобы спустить весь воздух из кофейного бойлера (используя входящий в комплект поставки 5 мм шестигранник). Когда из-под шляпки винта начнет течь вода, закрутите его обратно. Внимание: Возможно, вам придется активировать процесс заваривания, чтобы ускорить поступление воды в бойлер. Для этого нажмите кнопку непрерывного пролива до тех пор, пока из-под шляпки винта не начнет течь вода. Затем закрутите винт. Установите на место крышку группы. Паровой бойлер начнет заполняться автоматически, резервуар для воды нужно будет заполнить снова. Когда бойлер заполнится, начнется фаза его нагрева, и сразу же возникнет необходимость регулировки расширительного клапана (см. следующий пункт).



9 Следующим шагом необходимо проверить расширительный клапан. При нагреве кофейного бойлера до рабочей температуры давление в нем повышается. Расширительный клапан находится за сливным поддоном; он позволяет выходить некоторому количеству воды во время этого процесса, что ограничивает максимальное значение давления в кофейном бойлере до 12 бар. Следует контролировать показания манометра кофейного бойлера во время первого процесса нагрева. Вы должны наблюдать, как стрелка манометра приближается к показанию 12 бар и замирает. Если показание манометра становится ниже или выше 12 бар, необходимо отрегулировать расширительный клапан. Следуйте инструкциям следующего пункта, чтобы отрегулировать расширительный клапан надлежащим образом.



10

Пожалуйста, следуйте данной процедуре, если возникает необходимость регулировки расширительного клапана. Выньте сливной резервуар, чтобы получить доступ к расширительному клапану. Расширительный клапан выдается из металлической панели и имеет форму цилиндра, он бронзового цвета, размером около 25 мм в диаметре. Клапан нагревается, используйте соответствующую защиту при осуществлении его регулировки. Поверните расширительный клапан по часовой стрелке, чтобы повысить давлние, и против часовой стрелки, чтобы его понизить. Возможно, вам придется воспользоваться инструментом, таким как пасатижи, чтобы повернуть расширительный клапан на 1/4 оборота или меньше, пока не будет достигнуто необходимое значение давления. Каждый раз после манипуляций с расширительным клапаном возвращайте сливной резервуар на место, чтобы кофемашина работала исправно.

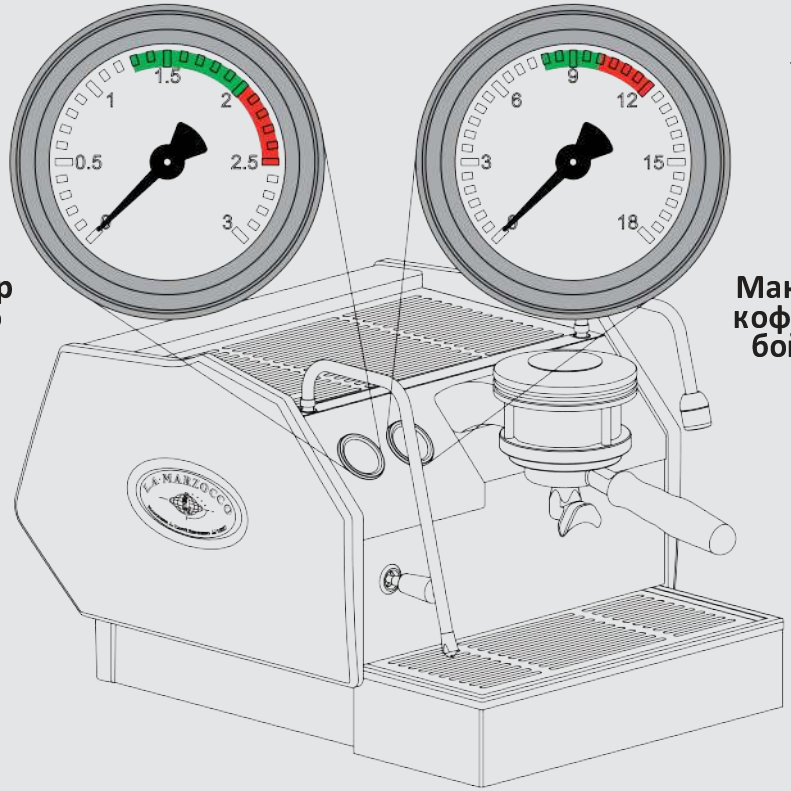
⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

ЧЕРЕЗ РАСШИРИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН МОЖЕТ ВЫХОДИТЬ ГОРЯЧАЯ ВОДА = 200°F / 93°C. НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ЗАЩИТУ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ РЕГУЛИРОВКИ КЛАПАНА.

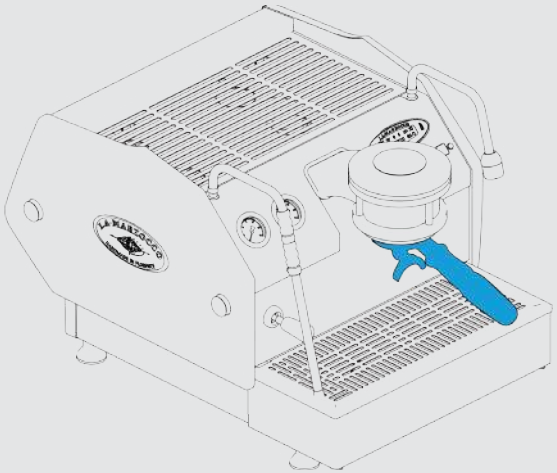
11

Процесс нагрева парового бойлера можно также контролировать при помощи манометра парового бойлера. Заводская настройка парового бойлера соответствует примерно 2.0 бар. Когда манометр достигает этого значения, нагрев приостанавливается. Когда кофейный бойлер достигает рабочей температуры, загорается подсветка всей клавишной панели. Если вам понадобится отрегулировать давление парового бойлера, обратитесь к Руководству по программированию, см. раздел “Температура парового бойлера”.

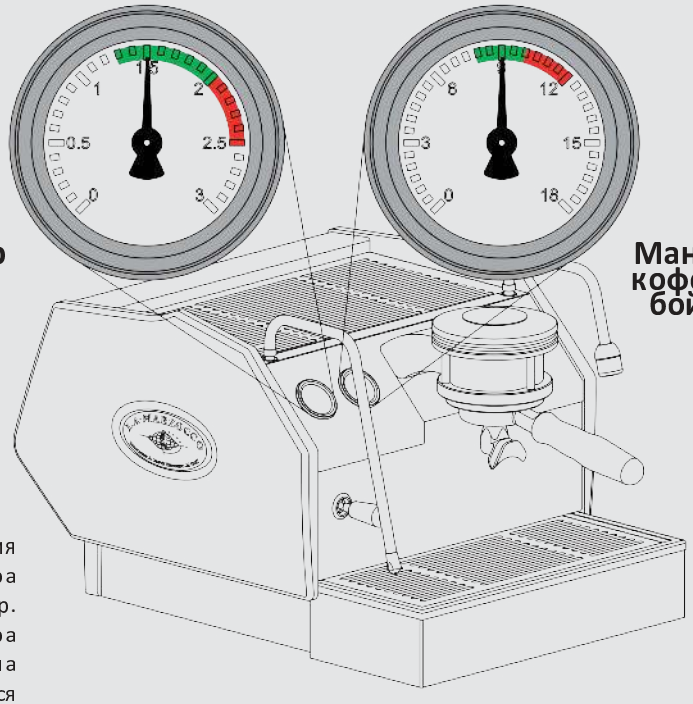
Манометр парового бойлера



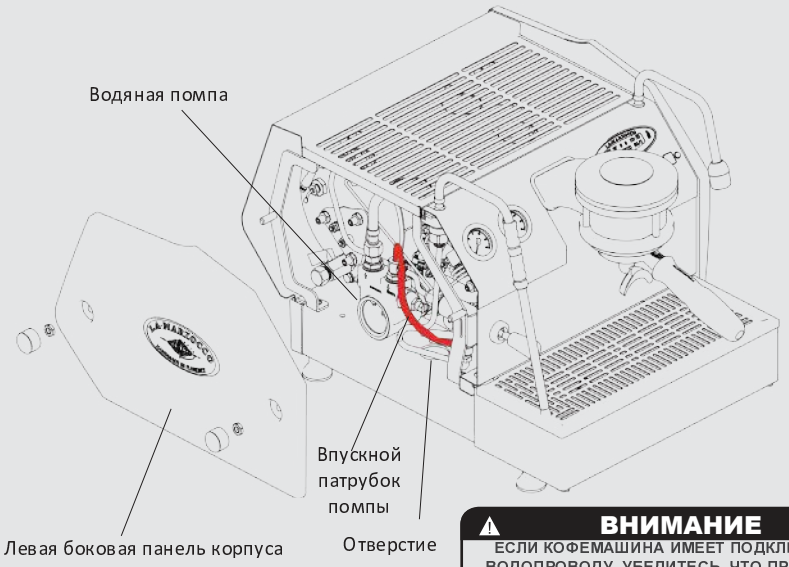
Манометр кофейного бойлера



12 Когда кофемашина будет готова к эксплуатации, положите молотый кофе в портафильтр и активируйте процесс заваривания. За дополнительной информацией по эксплуатации кофемашины, обратитесь к Руководству пользователя или к Руководству по программированию.



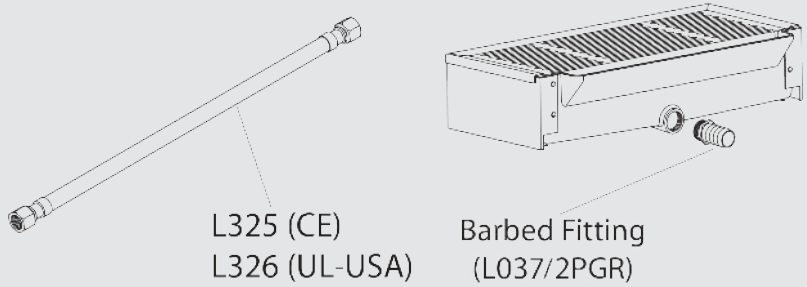
13 Во время процесса заваривания давление кофейного бойлера должно соответствовать 8-10 бар. Давление парового бойлера должно быть установлено на значение 2 бар, но может варьироваться от 1.3 до 2 бар.



14

ВНИМАНИЕ

ЕСЛИ КОФЕМАШИНА ИМЕЕТ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИ КАЖДОЙ УСТАНОВКЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НОВЫЙ КОМПЛЕКТ ГИБКОЙ ПОДВОДКИ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ПРОКЛАДКИ.



Для подключения кофемашины GS/3 к водопроводу и системе слива, следуйте данной процедуре:

1. Отключите кофемашину от электропитания.
2. Удалите сливной резервуар.
3. Выдвиньте резервуар для воды из основания кофемашины, отсоедините шланг от верхней части резервуара и выньте резервуар для воды.
4. Снимите левую боковую панель корпуса.
5. Выньте впускной патрубок из помпы, соединяющий ее с резервуаром для воды.
6. Подсоедините шланг с металлической оплеткой (L325 или L326) к водяной помпе и пропустите его через отверстие доступа в основании под помпу. Этот шланг будет соединять помпу и водопровод.
7. Удалите заглушку сливного резервуара и вставьте переходник для гибкого шланга сливного резервуара (L037/2PGR). Не допускайте перетяжки этой детали. Перетяжка повредит сливной резервуар.
8. Подсоедините прозрачный армированный сливной шланг к переходнику для гибкого шланга и к сливной системе, используя входящий в комплект поставки хомут для шланга.
9. Вставьте сливной резервуар обратно в основание кофемашины.
10. Откройте кран подачи воды и главный переключатель электропитания, проверьте подключение на предмет протечек.
11. Установите левую боковую панель корпуса на место.
12. Установите параметр “Резервуар для воды” (“Water Tank”) на “отсутствует” (“not present”) (см. инструкции в Руководстве по программированию).
13. Включите кофемашину.

GS/3

Руководство по программированию

Введение в программирование

Цифровой дисплей стр 28

Программирование клавишных панелей стр 29

Доступ к режиму программирования стр 31

Включение кофемашины стр 32

Выключение кофемашины стр 33

Быстрый доступ (”Горячие клавиши”) стр 34

Режим программирования “Machine OFF”

Язык стр 35

Имя стр 36

Нагрев (Режим мощности) стр 37

Резервуар для воды (Бак) стр 38

Вода для чая стр 39

Чувствительность датчика парового бойлера стр 40

Циклы технического обслуживания стр 41

Единицы измерения температуры стр 42

Пропорциональная, интегральная и производная) настройки Кофейный бойлер) стр 43

Настройки PID стр 44

Корректировка температуры кофейного бойлера стр 45

Сигнал о замене фильтра стр 46

Режим программирования “Machine ON”

Программирование объема воды (отсутствует на модели MP) стр 47

Настройка часов стр 48

Авто ВКЛ/ВЫКЛ стр 49

Температура кофейного бойлера стр 50

Температура парового бойлера стр 51

Предсмачивание/ предзаваривание (отсутствует на модели MP) стр 52

Телефон сервисной службы стр 53

Таймер-секундомер стр 54

Выявление неисправностей стр 55

RU

Введение в программирование

Описание

• Эта кофемашина имеет центральный процессор (далее “ЦП”) и множество настраиваемых параметров.

• Кроме того, в ней имеется большое количество средств управления с обратной связью для выявления неисправностей в случае необходимости.

• Ниже приводится краткое описание средств управления и цифрового дисплея, а также способа взаимодействия с ними оператора кофемашины.

Цифровой дисплей



Цифровой дисплей (далее “дисплей”) имеет подсветку и может отображать 2 строки из 16 знаков. Дисплей визуализирует значения параметров и позволяет оператору их изменять. Дисплей также предоставляет оператору другую полезную информацию.
Имеется несколько предупреждающих сообщений, которые могут появляться на дисплее и извещать оператора об изменении условий или ошибке. Кроме того, на нем отображаются простые сообщения, информирующие оператора об активации действия или необходимости запуска процесса.

Программирование клавишной панели



Клавишная панель имеет две функции. Одна из них - контроль за приготовлением эспрессо. Вторая - программирование индивидуальных параметров.

Кнопки  и  используются для изменения значений индивидуальных параметров. Эти кнопки имеют метки “Эспрессо” (“Espresso”) и “2 Эспрессо” (“2 Espressos”) соответственно.

Кнопка  используется для доступа к определенным параметрам и для перемещения курсора между значениями параметра. Метка этой кнопки - “Кофе” (“Coffee”).

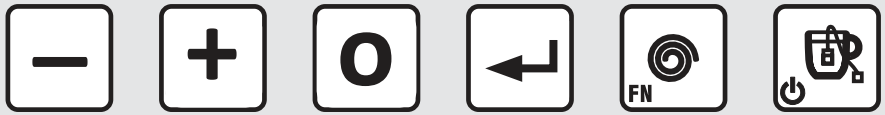
Кнопка  в настоящий момент не используется в режиме программирования. Метка этой кнопки - “2 Кофе” (“2 Coffees”).

Кнопка  используется для доступа в режим программирования. Она также используется как функциональная кнопка и для перехода между параметрами. Метка этой кнопки - “Непрерывно” (“Continuous”).

Кнопка  используется для включения и выключения кофемашины и для активации раздачи горячей воды.

Программирование клавишной панели для модели MP

Эта клавишная панель выполняет такие же функции, что и вышеперечисленные кнопки, в соответствии с идентичными символами в нижнем левом углу.



Режим программирования



Описание

- Для изменения любого настраиваемого параметра оператору сначала необходимо войти в режим программирования.
- В режиме программирования имеется два уровня, на которых программируются определенные параметры.
- Различают два уровня программирования:
- Machine “On” (Кофемашина “ВКЛ”) - параметры данного уровня могут изменяться оператором с целью улучшения качества эспрессо.
- Machine “Off” (Кофемашина “ВЫКЛ”) - параметры данного уровня могут изменяться оператором с целью улучшения работы кофемашины. Эти параметры устанавливаются на заводе-изготовителе и не требуют настройки. La Marzocco рекомендует не производить изменения на этом уровне.

Дисплей	Порядок действий
	Уровень программирования Machine On
200.5°F 09:30 La Marzocco T:00	**1** Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте FN. Примерно через 5 секунд появится следующее сообщение.
Doses Setting Select within 50s	**2** Это режим программирования “Machine On”. Чтобы запрограммировать объем напитка для каждой кнопки см. “Water Volume Programming”. Для доступа в режим “Machine On” нажмите эту кнопку. Внимание: Пролистайте FN до конца этой кнопкой, чтобы выйти из режима программирования.
	Уровень программирования Machine Off
OFF 09:30	**1** Когда кофемашина выключена, нажмите и удерживайте FN. Примерно через 5 секунд появится следующее сообщение.
Language ENGLISH	**2** Это режим программирования “Machine Off”. Нажмите FN для просмотра имеющихся параметров . Внимание: Необходимо пролистать до конца, чтобы выйти из режима программирования.

Включение кофемашины

Включение кофемашины



Описание

Ниже приведена процедура включения кофемашины.

- Точно следуйте инструкциям, чтобы избежать повреждения кофемашины.
- Продолжайте с заполненным резервуаром для воды или с подключением к водопроводу.

Дисплей	Порядок действий
	1 Переведите выключатель электропитания в положение “ВКЛ” (”ON”).
3D5 DE LUXE MAR	**2** Вскоре на дисплее появится сообщение, показанное слева. Это сообщение говорит об изменении статуса ПО, установленного на этой эспрессо-кофемашине. Затем оотобразится следующее сообщение.
OFF 09:30	
170.5ºF 06:30 La Marzocco T:00	**3** Чтобы завершить процесс, нажмите эту кнопку  , появится сообщение, показанное слева. Кофемашина начинает автоматически заполнять паровой бойлер до предела. Когда кофемашина достигает рабочей температуры, загорается подсветка всех кнопок клавишной панели, указывая на готовность кофемашины к дальнейшей эксплуатации.

ВНИМАНИЕ: Убедитесь, что весь воздух стравлен из группы до начала эксплуатации кофемашины. Это необходимо сделать лишь однажды, во время первой установки, или когда вода сливается из кофейного бойлера. Инструкции по стравливанию воздуха из группы можно найти в Руководстве по установке.

⚠ WARNING ⚠

ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ! ОБЕСТОЧЬТЕ ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ СЕРВИСНЫХ РАБОТ!

ыключение кофемашины



Описание

Ниже приведена процедура выключения кофемашины.

• Точно следуйте инструкциям, чтобы избежать повреждения кофемашины.

• Эта кофемашина имеет две настройки выключения:
- Первая настройка отключает все узлы кофемашины.
- Вторая настройка полностью обесточивает кофемашину.

Дисплей	Порядок действий
	1 Это процедура безопасного выключения кофемашины.
170.5°F 06:30 La Marzocco T:00	**2** Нажмите и удерживайте FN, затем нажмите . На дисплее отобразится следующее изменение:
OFF 09:30	**3** Это настройка выключения, используемая при обычных рабочих условиях.
	4 Во время проведения сервисных работ или при других обстоятельствах, предписывающих отключение кофемашины, выключатель электропитания должен находиться в положении “ВЫКЛ” (”OFF”). Кофемашина выключена, дисплей должен погаснуть. Важно следовать этой процедуре выключения кофемашины. Ее несоблюдение ведет к повреждению электроники.

WARNING

ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ! ОБЕСТОЧЬТЕ ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ СЕРВИСНЫХ РАБОТ!

Быстрый доступ (”Горячие клавиши”)

”Горячие клавиши”



Описание

- Для удобства существует доступ к пяти параметрам ПО без предварительного входа в режим программирования.
- Доступ к этим параметрам осуществляется с помощью использования “горячих клавиш”.
- Чтобы использовать “горячие клавиши”, нажмите и удерживайте функциональную кнопку.
- В текущей версии ПО (ver 1.15) доступны следующие “горячие клавиши”:

№ “ГК”	Функция
1	Цикл промывки группы
2	Температура кофейного бойлера
3	Температура парового бойлера
4	Актив/деактив предзаваривания
6	Функция выключения к/машины

Дисплей	Порядок действий
Rinsing in progress	**1** **“ГК” 1** Нажмите и удерживайте кнопку FN, затем нажмите .
T. Coffee Boiler 200.5 °F	**2** **“ГК” 2** Нажмите и удерживайте кнопку FN, затем нажмите .
T. Steam Boiler 260.0 °F	**3** **“ГК” 3** Нажмите и удерживайте кнопку FN, затем нажмите .
Pre Brewing Enabled	**4** **“ГК” 4** Нажмите и удерживайте кнопку FN, затем нажмите .
OFF 15:45	**5** **“ГК” 6** Нажмите и удерживайте кнопку FN, затем нажмите .

ВНИМАНИЕ: “Горячие клавиши” функционируют только при включенной кофемашине, которая не заваривает кофе/кипяток в текущий момент. **ВНИМАНИЕ: На модели MP “ГК” 1 и “ГК” 4 не функционируют, потому что управление группой осуществляется вручную.**

Язык



Описание

- Этот параметр позволяет оператору изменять язык дисплея.

Дисплей	Порядок действий
OFF 09:30	**1** Войдите в режим программирования “Machine Off”.
Language ENGLI SH	**2** Нажмите кнопку  или кнопку , чтобы изменить язык.
Temper at ur e °F	**3** По завершении нажмите кнопку , чтобы перейти к следующему параметру.

Уровень программирования “Machine OFF”

Имя



Описание

- Этот параметр позволяет оператору запрограммировать 16-ти значное имя пользователя.
- Имя пользователя постоянно отображается на дисплее во второй строчке сообщения.
- Имя пользователя не отображается, когда активирована функция таймера-секундомера.

Дисплей	Порядок действий
OFF 09:30	**1** Войдите в режим программирования “Machine Off”.
Language ENGLI SH	**2** Просмотрите параметры при помощи FN, пока не отобразится следующее:
Name	**3** Нажмите кнопку – или кнопку +, чтобы изменить значение мигающего параметра.
Name XXXXXXXXXX	**4** Нажмите кнопку , чтобы перейти к следующему символу. Повторите шаги 3-4 для остальных символов.
	5 По завершении нажмите кнопку FN, чтобы перейти к следующему параметру.

Нагрев (Режим мощности)



Описание

- Эта кофемашина имеет энергосберегающую функцию, которая позволяет ей работать при более низком потреблении электроэнергии, если это необходимо.
- При активированной функции энергосбережения, вы, возможно, столкнетесь с чуть более длительным периодом восстановления после разбора пара. Давление/температура могут быть перенастроены, чтобы это компенсировать.
- У функции энергосбережения есть две опции:
- Full (полная) - этот режим дает полную мощность на оба бойлера - кофейный и паровой. Для модели 120В в режиме полной мощности необходим автомат на 20 Ам.
- Half (частичная) - в этом режиме мощность распределяется между кофейным и паровым бойлерами (с приоритетом для кофейного бойлера).

Дисплей	Порядок действий
OFF 09:30	**1** Войдите в режим программирования “Machine Off”.
Language ENGLISH	**2** Просмотрите параметры при помощи этой кнопки FN, пока не отобразится следующее:
Heating Half	**3** Нажмите кнопку − или кнопку +, чтобы изменять значения Half (частичная) и Full (полная).
	4 По завершении нажмите кнопку FN чтобы перейти к следующему параметру.

Уровень программирования “Machine OFF”

Резервуар для воды (Бак)



Описание

- Этот параметр позволяет оператору выбрать опцию использования резервуара для воды. Если эспрессо-кофемашина подключена напрямую к водопроводу, то эта опция должна быть установлена на “отсутствует” (“not present”). Это необходимо сделать до проведения работ по подключению кофемашины к водопроводу.

Дисплей	Порядок действий
OFF 09:30 Language ENGLI SH Tank Pr esent	**1** Войдите в режим программирования “Machine Off”. **2** Просмотрите параметры при помощи этой кнопки , пока не отобразится следующее: **3** Нажмите кнопку или кнопку , чтобы изменять значения Present (имеется) и Not Present (отсутствует). **4** По завершении нажмите кнопку , чтобы перейти к следующему параметру.

Вода для чая



Описание

- Этот параметр позволяет инженеру активировать водяную помпу во время раздачи кипятка для чая.
- Когда горячая вода поступает только из парового бойлера, этот параметр должен быть установлен на “без помпы”.
- Если вы хотите отрегулировать температуру воды, используя ручку регулировки горячей воды, установите этот параметр на “без помпы”, см. инструкции на стр. 11.

Дисплей	Порядок действий
OFF 09:30	1 Войдите в режим программирования “Machine Off”.
Language ENGLISH	2 Просмотрите параметры при помощи этой кнопки FN, пока не отобразится следующее:
Tea Water with Pump	3 Нажмите кнопку – или кнопку +, чтобы изменять значения “with Pump” (с П.) или “without Pump” (без П.).
	4 По завершении нажмите кнопку FN, чтобы перейти к следующему параметру.

Уровень программирования “Machine OFF”

Чувствительность датчика парового бойлера



Описание

- Этот параметр позволяет пользователю установить чувствительность датчика в зависимости от жесткости воды. Чем жестче вода, тем ниже чувствительность датчика.

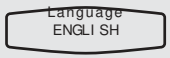
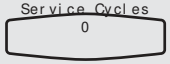
Дисплей	Порядок действий
OFF 09:30 Language ENGLISH ProbeSensitivity Low	**1** Войдите в режим программирования “Machine Off”. **2** Просмотрите параметры при помощи этой кнопки , пока не отобразится следующее: **3** Нажмите кнопку или кнопку , чтобы изменять значения Low(низкая), Mid (средняя) и High (высокая). **4** По завершении нажмите кнопку , чтобы перейти к следующему параметру.

Циклы технического обслуживания



Описание

- Этот параметр позволяет пользователю программировать пороговое значение циклов (кратное 1000), после которого кофемашина будет запрашивать ТО.
- При запрашивании ТО, на дисплее будет высвечиваться телефон сервисной службы.

Дисплей	Порядок действий
  	**1** Войдите в режим программирования “Machine Off”. **2** Просмотрите параметры при помощи этой кнопки , пока не отобразится следующее: **3** Нажмите кнопку  или кнопку , чтобы изменить значение (допустимый диапазон = 9000). **4** По завершении нажмите кнопку , чтобы перейти к следующему параметру. **ВНИМАНИЕ :** Переустановить этот параметр можно в тот момент, когда отображается телефон сервисной службы. Отключите кофемашину с помощью выключателя электропитания на задней панели кофемашины. Нажмите и удерживайте  и . Включите кофемашину, удерживая две кнопки, пока на экране не появится сообщение “Service Reset” (”Переустановка цикла ТО”).

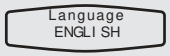
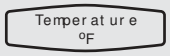
Уровень программирования “Machine OFF”

Единицы измерения температуры



Описание

- Это заводская настройка, производится по запросу местного дистрибьютора.
- Этот параметр имеет две опции: градус Цельсия (°C) и градус Фаренгейта (°F).

Дисплей	Порядок действий
	**1** Войдите в режим программирования “Machine Off”.
	**2** Просмотрите параметры при помощи этой кнопки , пока не отобразится следующее:
	**3** Нажмите кнопку , или кнопку , чтобы изменить значение на градус Цельсия (°C) или Фаренгейта (°F).
	4 По завершении нажмите кнопку , чтобы перейти к следующему параметру.

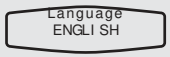
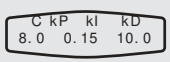
Пропорциональная, интегральная и производная (PID) настройки (Кофейный бойлер)



Описание

- Этот параметр устанавливается на заводе-изготовителе на основании теоретических расчетов и физических экспериментов.
- Не рекомендуется изменять эти значения.
- Изменения этих параметров могут привести к неожиданным последствиям.
- Квалифицированные инженеры могут поэкспериментировать с разными значениями.
- Если вы, тем не менее, хотите изменить значения и столкнулись с непредвиденными последствиями, необходимо вернуться к заводским настройкам, значения которых равны:

kP kI kD
8.0 0.15 10.0

Дисплей	Порядок действий
	**1** Войдите в режим программирования “Machine Off”.
	**2** Просмотрите параметры при помощи этой кнопки , пока не отобразится следующее:
	**3** Нажмите кнопку  или кнопку , чтобы изменить значение мигающего параметра.
	4 По завершении нажмите кнопку , чтобы перейти к следующему параметру.

Уровень п?ограммирования “Machine OFF”

Настройки PID



Описание

- Этот параметр устанавливает допустимый диапазон, в котором алгоритм PID активен.
- Этот параметр устанавливается на заводе-изготовителе на основании теоретических расчетов и физических экспериментов.
- Не рекомендуется изменять это значение. Изменение этого параметра может привести к непредсказуемым результатам.
- Необходимо записать это значение до того, как вносить любые изменения, чтобы иметь возможность восстановить заводскую настройку в случае непредсказуемых результатов.
- Квалифицированные инженеры могут поэкспериментировать с разными значениями.
- Минимальное значение этого параметра составляет 3.6°F / 2.0°C.

Дисплей	Порядок действий
OFF 09:30 Language ENGLISH PID Setting 20.1 °F	**1** Войдите в режим программирования “Machine Off”. **2** Просмотрите параметры при помощи этой кнопки FN, пока не отобразится следующее: **3** Нажмите кнопку – или кнопку +, чтобы изменить значение этого параметра. **4** По завершении нажмите кнопку FN, чтобы перейти к следующему параметру.

Корректировка температуры кофейного бойлера



Описание

- Этот параметр позволяет производить калибровку температуры кофейного бойлера, чтобы убедиться, что на дисплее отображается точное значение температуры воды в головке группы.
- Этот параметр устанавливается на заводе-изготовителе на основании предварительных испытаний данной кофемашины.
- Не рекомендуется изменять это значение. Изменения этого параметра могут привести к непредвиденным результатам.
- Необходимо записать это значение до того, как вносить любые изменения, чтобы восстановить заводскую настройку в случае непредвиденных результатов.
- Каждая кофемашина имеет индивидуальное значение этого параметра.

Дисплей	Порядок действий
OFF 09:30 Language ENGLISH Coffee T. Offset 1.5 °F	**1** Войдите в режим программирования “Machine Off”. **2** Просмотрите параметры при помощи этой кнопки FN, пока не отобразится следующее: **3** Нажмите кнопку – или кнопку +, чтобы изменить значение мигающего параметра. **4** По завершении нажмите кнопку FN, чтобы перейти к следующему параметру.

Сигнал о замене фильтра



Описание

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать сигнал, извещающий пользователя о необходимости проведения сервисного обслуживания или замены водяного фильтра.
- Когда через кофемашину пройдет запрограммированный объем воды, появится сообщение об ошибке “Заменить фильтр”.
- Значение “0” (ноль) деактивирует функцию сигнала о замене фильтра.

Дисплей	Порядок действий
OFF 09:30	**1** Войдите в режим программирования “Machine Off”.
Language ENGLISH	**2** Просмотрите параметры при помощи этой кнопки  , пока не отобразится следующее:
Water filter 0	**3** Нажмите кнопку  или кнопку  , чтобы изменить значение мигающего параметра.
	4 По завершении нажмите кнопку  , чтобы перейти к следующему параметру.
Filter Alarm	**5** Когда через кофемашину пройдет запрограммированный объем воды, появится сообщение “Заменить фильтр”.
	ВНИМАНИЕ: Чтобы сбросить это сообщение, отключите кофемашину с помощью выключателя электропитания.
	Затем нажмите и удерживайте  и кнопку  и включите кофемашину с помощью выключателя электропитания.
Filter Reset	Удерживайте обе кнопки, пока не появится следующее сообщение. Отпустите обе кнопки и продолжайте использовать кофемашину в обычном режиме.

Программирование объема воды



Описание

- Этот параметр позволяет оператору программировать объем воды (объем порции эспрессо) на отдельные кнопки клавишной панели.
- При программировании устанавливается число. Это число относится к количеству импульсов, поступающих от водомера к центральному процессору.

Как только запрограммированное количество импульсов поступит на центральный процессор, подача воды прекратится.

• Этот параметр не доступен на моделе MP, так как объем контролируется пользователем вручную, за исключением последней кнопки, которая отвечает за объем выдачи горячей воды для чая.

Дисплей	Порядок действий
200.5°F 06:30 La Marzocco T:00	**1** Войдите в режим программирования “Machine On”.
Doses Setting Select within30s	**2** Нажмите одну из следующих кнопок: 
	3 Начнется подача воды. Когда прольется необходимый объем воды, нажмите ту же кнопку снова, чтобы остановить пролив воды. Теперь кнопка запрограммирована. Повторите эту процедуру для последующих кнопок.

Уровень программирования “Machine ON”

Настройка часов



Описание

- Этот параметр позволяет пользователю устанавливать текущее время и день недели.
- Эта функция используется параметром “Авто ВКЛ/ВЫКЛ” для визуального отображения времени.

- Параметр имеет 4 настраиваемых значения:
- Час
- Минута
- День недели
- Формат: 12-ти или 24-часовой

Дисплей	Порядок действий
200.5°F 06:30 La Marzocco T:00	**1** Войдите в режим программирования “Machine On”.
Doses Setting Select within30s	**2** Нажмите и удерживайте FN, чтобы войти в режим программирования.
Clock Adjust	**3** Нажмите эту кнопку, чтобы получить доступ к настраиваемым параметрам.
	4 Нажмите кнопку – или кнопку +, чтобы изменить значение мигающего параметра.
Clock Adjust 09:30 thurs 12h	**5** Нажмите кнопку FN для перехода к следующему значению.
	6 По завершении нажмите кнопку FN, чтобы перейти к следующему параметру.

Авто ВКЛ/ВЫКЛ

Описание



- Этот параметр позволяет пользователю запрограммировать кофемашину на включение и выключение в определенное время.
- Этот параметр также позволяет кофемашине оставаться выключенной на один повторяющийся закрытый день.

Дисплей	Порядок действий
200.5°F 06:30 La Marzocco T:00	**1** Войдите в режим программирования “Machine On”.
Doses Setting Select within 30s	**2** Нажмите и удерживайте FN, чтобы войти в режим программирования.
Clock Adjust	**3** Затем нажмите кнопку, чтобы получить доступ к настраиваемым параметрам.
Clock Adjust 09:30 thurs 12h	**4** Нажмите кнопку – или кнопку +, чтобы изменить значение мигающего параметра.
Auto On/Off On: --:--	**5** Нажмите кнопку FN для перехода к следующему значению.
Auto On/Off Off: --:--	
Closed On ----------	**6** По завершении нажмите кнопку FN, чтобы перейти к следующему параметру.

Уровень программирования “Machine ON”

Температура кофейного бойлера



Описание

- Этот параметр устанавливается на заводе-изготовителе при заданной номинальной температуре.
- Температура бойлера измеряется в самой критической точке, когда колебание температуры в бойлере самое значительное.
- Температура воды в головке группы остается стабильной за счет массивных литых групп. Хотя температура бойлера может отклоняться на несколько градусов, температура воды в группах остается постоянной.
- Чтобы правильно откалибровать температуру любой кофемашины, важно измерить температуру в группе с помощью наружного устройства для измерения температуры. Разница между отображаемой на дисплее температурой и измеренной температурой может быть компенсирована с помощью параметра “Coffee T. Offset”.

Дисплей	Порядок действий
200.5°F 06:30 La Marzocco T:00	**1** Войдите в режим программирования “Machine On”.
Doses Setting Select within30s	**2** Нажмите и удерживайте FN, чтобы войти в режим программирования.
Clock Adjust	**3** Нажмите эту кнопку, чтобы получить доступ к настраиваемым параметрам.
	4 Просмотрите параметры при помощи этой кнопки FN, пока не отобразится следующее:
Temp Cof. Boiler 200.5 °F	**5** Нижмите кнопку − или кнопку +, чтобы изменить значение параметра.
	6 По завершении нажмите кнопку FN, чтобы перейти к следующему параметру.

ВНИМАНИЕ: Можно также изменять температуру кофейного бойлера с помощью “горячих клавиш”. Для этого обратитесь к разделу “Горячие клавиши”.

⚠ ОПАСНО ⚠

ПАРОВОЙ БОЙЛЕР СОДЕРЖИТ ВОДУ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ВОДА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЫШЕ 125°F / 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.

Температура парового бойлера



Описание

- Этот параметр устанавливается на заводе изготовителе при заданной номинальной температуре.
- Температура насыщенной воды пропорциональна давлению внутри парового бойлера. Таким образом, можно регулировать давление парового бойлера с помощью электронного контроля температуры. Используйте таблицы для справки при Остановке температуры кофейного бойлера.

Температура	Давление
247°F/119°C	1.0 бар
260°F/127°C	1.5 бар
272°F/133°C	2.0 бар

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

Температура насыщения воды будет меняться в зависимости от атмосферного давления окружающей среды. Эти таблицы приводят значения атмосферного давления на уровне моря. Небольшая корректировка температуры будет необходима для отметки высоты, отличающейся от уровня моря.

Дисплей	Порядок действий
200.5ºF 06:30 La Marzocco T:00	**1** Войдите в режим программирования “Machine On”.
Doses Setting Select within30s	**2** Нажмите кнопку FN, чтобы войти в режим программирования.
Clock Adjust	**3** Нажмите эту кнопку, чтобы получить доступ к настраиваемым параметрам.
	4 Просмотрите параметры с помощ[illegible] FN, пока не отобразится следующее:
Steam Boiler Temp 245.5 ºF	**5** Нажмите кнопку – или кнопку +, чтобы изменить значение мигающего параметра.
	6 По завершении нажмите кнопку FN, чтобы перейти к следующему параметру.

ВНИМАНИЕ: Можно также изменять температуру парового бойлера с помощью “горячих клавиш”. Для этого обратитесь к разделу “Горячие клавиши”.

⚠ ОПАСНО ⚠

ПАРОВОЙ БОЙЛЕР СОДЕРЖИТ ВОДУ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ВОДА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЫШЕ 125°F / 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.

Уровень программирования “Machine ON”

Предсмачивание / предзаваривание



Описание

- Этот параметр позволяет пользователю активировать или деактивировать процесс предзаваривания (также называемый “предсмачивание”).
- Если он активирован, пользователь может запрограммировать кнопки 1-4. Каждая кнопка может иметь свою настройку.
- Предзаваривание имеет два значения настройки для каждой кнопки. Время“ВКЛ” - это время (в секундах), на которое заварочный клапан открывается во время цикла предзаваривания. “ВЫКЛ” - это время (в секундах), на которое заварочный клапан закрывается во время цикла предзаваривания. После завершения цикла предзаваривания, начинается и заканчивается обычный цикл заваривания.
- Этот параметр отсутствует на модели MP, т.к. на ней процессом предзаваривания управляют вручную.

Дисплей	Порядок действий
200.5ºF 06:30 La Marzocco T:00	**1** Войдите в режим программирования “Machine On”.
Doses Setting Select within 30s	**2** Нажмите кнопку FN, чтобы войти в режим программирования.
Clock Adjust	**3** Затем нажмите кнопку, чтобы получить доступ к настраиваемым параметрам.
	4 Просмотрите параметры с помощью этой кнопки FN, пока не отобразится следующее:
PreBrewing enabled	**5** Нажмите кнопку или кнопку, чтобы изменить значение параметра.
PreBrew ON sec Espresso 0.6	**6** Когда активирован, отображаются доп. параметры, нажмите кнопку или кнопку, чтобы изменить.
PreBrew OFF sec Espresso 0.1	**7** По завершении нажмите кнопку FN для перехода к следующему параметру. Повторите шаги 6-7 для всех 4-х кнопок. Значение “0” деактивирует эту функцию на отдельной кнопке. **ВНИМАНИЕ:** Этот параметр можно активировать и деактивировать с помощью “горячих клавиш”. Для этого обратитесь к разделу “Горячие клавиши”.

Телефон сервисной службы



Описание

- Этот параметр можно использовать для сохранения номера телефона сервисной компании.
- Этот номер телефона будет высвечиваться в ситуациях, когда требуется проведение сервисного обслуживания.

Дисплей	Порядок действий
200.5°F 06:30 La Marzocco T:00	**1** Войдите в режим программирования “Machine On”.
Doses Setting Select within 30s	**2** Нажмите кнопку FN, чтобы войти в режим программирования.
Clock Adjust	**3** Затем нажмите кнопку, чтобы получить доступ к настраиваемым параметрам.
	4 Просмотрите параметры с помощью FN, пока не отобразится следующее:
Service Phone X	**5** Нажмите кнопку − или кнопку +, чтобы изменить значение мигающего параметра.
	6 Нажмите кнопку для перехода к следующему символу. Повторите шаг 5-6, чтобы запрограммировать все
	7 символы. Затем нажмите кнопку FN для перехода к следующему параметру.

Уровень программирования “Machine ON”

Таймер-секундомер



Описание

- Активированный, этот параметр отображает таймер во время приготовления каждой порции.
- Таймер переустанавливается каждый раз, когда нажимается кнопка пролива на клавишной панели.
- Активированный, таймер-секундомер отображается постоянно. Имя пользователя не будет отображаться, когда активирован этот параметр.

Дисплей	Порядок действий
200.5°F 06:30 La Marzocco T:00	**1** Войдите в режим программирования “Machine On”.
Doses Setting Select within 50s	**2** Нажмите кнопку FN, чтобы войти в режим программирования.
Clock Adjust	**3** Затем нажмите кнопку , чтобы получить доступ к настраиваемым параметрам.
	4 Просмотрите параметры с помощью этой кнопки FN, пока не отобразится следующее:
Crono Function disabled	**5** Нажмите кнопку − или кнопку +, чтобы активировать или деактивировать этот параметр.
	6 По завершении нажмите кнопку FN для перехода к следующему параметру.

Выявление неисправностей

- Эта кофемашина имеет несколько механизмов обратной связи, которые сообщают оператору о сбоях в обычной работе оборудования. Кроме того, кофемашина предупредит оператора, если значения определенных параметров упадут или повысятся относительно запрограммированных. Эти ошибки и уведомления появятся в виде сообщений на цифровом дисплее.
- В приведенной таблице описываются ошибки и уведомления, которые могут появиться на экране дисплея.

Сообщение	Описание	Устранение неисправностей
Corrupted Data	Это сообщение появляется, когда ЦП не понимает команду.	Вероятнее всего, была отключена подача электропитания к кофемашине без ее предварительного отключения с помощью клавишной панели и дисплея. Выключите и включите кофемашину с помощью выключателя электропитания. Эта манипуляция должна решить проблему.
Filling-up T-out Alarm	Это сообщение появляется, когда ЦП не распознает полный сигнал от парового бойлера за определенный временной интервал.	Когда появляется это сообщение, ЦП также отключается и отключает подачу электропитания к кофемашине. Вода не поступает в бойлер. Обратитесь в авторизованную сервисную службу для устранения этой неполадки.
T. Probe Unconnect Boiler temp.	Это сообщение появляется, когда ЦП не получает сигнал от датчика безопасности в паровом бойлере.	Когда появляется это сообщение, ЦП отключает подачу электропитания к нагревательному элементу парового бойлера. Единственный способ устранить эту ошибку - починить датчик безопасности, чтобы восстановить подачу сигнала к ЦП.
Flowmeter Alarm	Это сообщение появляется, когда ЦП не получает соответствующего сигнала от водомера. Это сообщение не отображается на моделях MP.	При появлении предупреждающего сигнала водомера, подсветка на кнопке, которая запустила заварочный цикл, начнет мигать. Эта проблема - результат того, что вода не протекает через водомер. Причиной этому может быть слишком тонкий помол или слишком плотно спресованный кофе (попробуйте более грубый помол или менее плотную темперовку) или закупорка труб, сбои в работе водяной помпы, неисправность клапана или повреждение водомера. Обратитесь к техническому специалисту для устранения этой проблемы.