EL PRIMA EXP



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (перевод оригинальной инструкции)

Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

СОДЕРЖАНИЕ

3	ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ
8	ПОЛУЧЕНИЕ ТОВАРА
10	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ
10	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
11	ОПИСАНИЕ КОФЕМАШИНЫ
13	УСТАНОВКА
16	РЕГУЛИРОВКА КОФЕМАШИНЫ
18	ЭКСПЛУАТАЦИЯ
22	НАСТРОЙКИ
26	МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ VICTORIA ARDUINO E1
27	ОЧИСТКА
29	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВНИЕ
29	НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ
30	СХЕМЫ

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.
К эксплуатации устройства можно допускать детей возрастом меньше 8 лет, а также лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо лиц, не обладающих соответствующим опытом и знаниями, но при условии, что указанные лица должны быть полностью проинструктированы о возможных опасностях и должны оставаться под наблюдением опытного пользователя. Не позволяйте детям играть с устройством. Детям разрешается чистить и обслуживать устройство, но только при условии обеспечения соответствующего контроля.
Засыпайте в кофемашину только молотый кофе.
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 могут быть вредными не только для здоровья, но и для окружающей среды.
Предварительно изучите правил пользования и обслуживания кофемашины.
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.
Кофемашина должна устанавливаться на ровную и горизонтальную поверхность на уровне выше 1,2 м.
Не размещайте кофемашину рядом с источником водоснабжения.
Запрещается мыть оборудование струей воды под давлением.
Уровень шума от кофемашины не превышает 70 дБ (А).
Для обеспечения притока воздуха кофемашина должна размещаться 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.
Кофемашина 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 соответствуют санитарным нормам для использования 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 защиты от утечки тока на землю номинальный ток не должен превышать 30мА.
При установке в кухонном помещении вывод эквипотенциального провода соединяется с клеммой, обозначенной символом ⏚.



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 касаться устройства 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

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.

Кофемашины, 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).

Если имеется система защиты от затопления, она должна устанавливаться на входе умягчителя согласно требованиям IEC EN 61770.

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 кофемашину во включенном состоянии без присмотра. 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 ни 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 быть причиной нарушения безопасности эксплуатации кофемашины.
В случае возгорания отключите кофемашину от источника питания, выключив главный выключатель.
Категорически запрещается тушить огонь водой, если кофемашина находится во включенном состоянии.
Перед проведением обслуживания необходимо выключить кофемашину и выдернуть вилку из розетку.
Если кофе-машина не используется длительное время, перекройте водопроводный кран.
Используйте новый шланг, входящий в комплектацию кофемашины.
Применение старого шланга не допускается.
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 кофемашины, 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).

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

ПОДГОТОВКА МЕСТА ПОД УСТАНОВКУ КОФЕМАШИНЫ

Покупатель должен подготовить поверхность и убедиться, что несущая способность отвечает требованиям (см. указания по установке).

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

При установке электрооборудования необходимо убедиться, что монтаж оборудования и заземления выполняется в соответствии с нормами безопасности в стране, где устанавливается оборудование.
Установите на входе кофемашины многополярный выключатель.

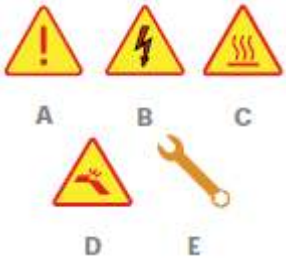


Питающие провода должны иметь сечение, рассчитанное на максимальный ток, чтобы гарантировать безопасность эксплуатации при полной нагрузке с потерей полного напряжения меньше 2%.

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:

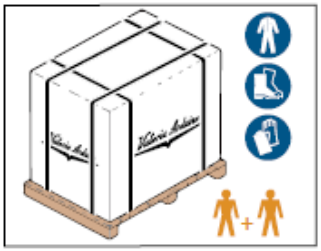


- Раздаточные группы
- Трубка подачи пара
- Сопло подачи горячей воды
- Подогреватель чашек

При воздействии пара можно получить ожог. Выключив кофемашину после использования, не прикасайтесь к поверхностям, так как они остывают не сразу.

ПОЛУЧЕНИЕ ТОВАРА

ТРАНСПОРТИРОВКА

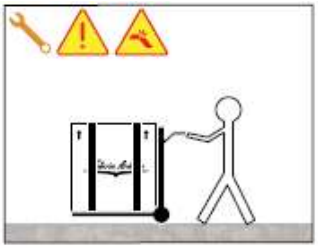


Кофемашина доставляется в картонной коробке в составе с другим товаром на поддонах.
Оператор, отвечающий за доставку и погрузочно-разгрузочные операции, должен надевать защитные перчатки, обувь и комбинезон с эластичными манжетами.
Для переноса кофемашины привлекается персонал в составе 2 или больше людей.



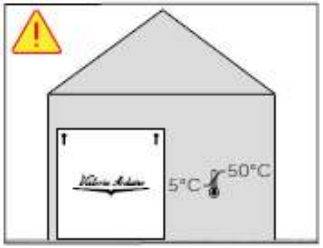
Невыполнение правил техники безопасности при подъеме и транспортировке товара является основанием для отказа производителя от ответственности за возможный физический или материальный ущерб.

ВЫГРУЗКА



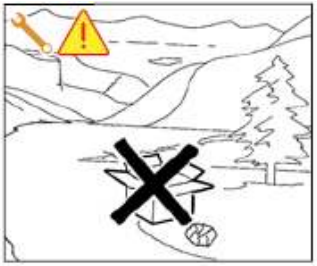
Медленно поднимите поддон на высоту около 30 см от земли и перенесите к месту выгрузки.
Убедитесь в отсутствии препятствий, после чего продолжайте погрузочно-разгрузочные операции.
Доставив товар к месту выгрузки с помощью грузоподъемного оборудования (например, вилочный погрузчик) и убедившись в отсутствии 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 опорная поверхность, где будет осуществляться хранение, имеет достаточную несущую способность.

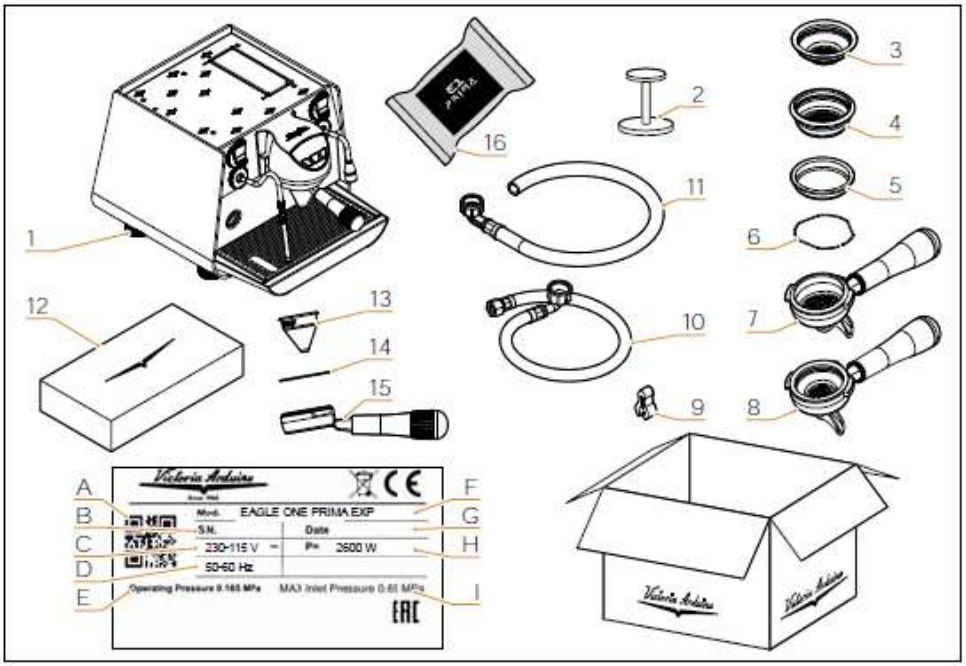
РАСПАКОВКА



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

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.

ПРОВЕРКА КОМПЛЕКТАЦИИ



В случае предъявления претензий всегда указывайте серийный номер изделия. Претензии могут предъявляться не позднее 8 дней с момента получения товара.

1. Кофемашина (товар показан для примера)
2. Темпер (1 шт.)
3. Фильтр на одну чашку (1 шт.)
4. Фильтр на две чашки (1 шт.)
5. Глухой фильтр (1 шт.)
6. Пружина (2 шт.)
7. Держатель фильтра на одну чашку
8. Держатель фильтра на две чашки
9. Резиновая прокладка на паровое сопло.
10. Наливная трубка 3/8" (1 шт.)
11. Сливная трубка Ø 25 (1 шт.)
12. Принадлежности для режима Pure Brew
13. Конический фильтр для Pure Brew
14. Пружина держателя фильтра Pure Brew
15. Держатель фильтра Pure Brew
16. Набор для чистки

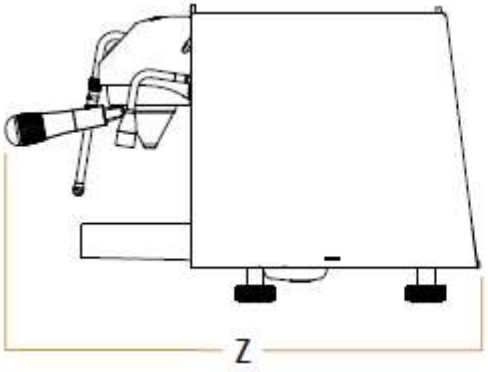
A. QR-код
B. Серийный номер
C. Питающее напряжение
D. Частота
E. Рабочее давление в водопроводе
F. Модель и версия
G. Дата изготовления
H. Мощность
I. Максимальное давление воды в водопроводе

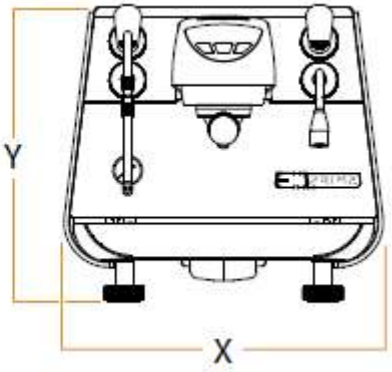
01 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

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

МОДЕЛЬ КОФЕМАШИНЫ: EAGLE ONE PRIMA EXP

02 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

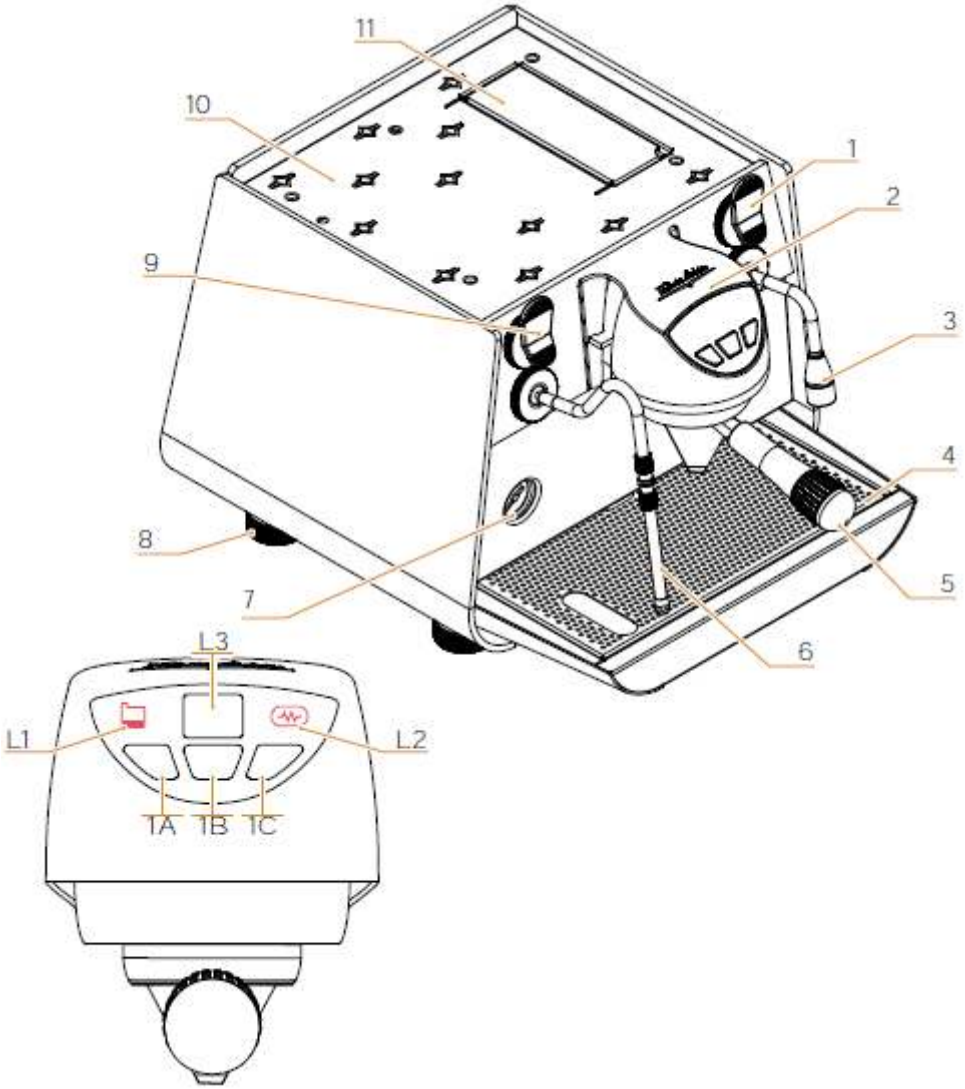




ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	220-240В, 50-60Гц, 2600Вт 110-120В, 50-60Гц, 1800Вт 220-240В, 50-60Гц, 1800Вт (Австр./ НЗ)	
ЕМКОСТЬ ПАРОВОГО БОЙЛЕРА	**л**	1,5
ВЕС НЕТТО	**кг/фунт**	36/79,37
ВЕС БРУТТО	**кг/фунт**	47/102,62

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ		
x	**мм/дюйм**	411/16,18
y	**мм/дюйм**	379/14,92
z	**мм/дюйм**	510/20,08

03 ОПИСАНИЕ КОФЕМАШИНЫ



Революционный экстракционный метод **PURE BREW** – это режим, управляющий пульсацией давления, посредством которого раскрывается наиболее полный и изысканный аромат кофейных зерен. Благодаря новому запатентованному коническому фильтру на 20 г, Вы можете получить **«безупречный свежесваренный кофе»**.

1. Ручка включения подачи горячей воды
2. Дозатор
3. Трубка подачи горячей воды
4. Поддон для сбора воды
5. Держатель фильтра
6. Трубка подачи пара/ система Easycream (взбивания молока)
7. Манометр
8. Ножка кофемашины
9. Ручка включения подачи пара/система Easycream
10. Подогреватель чашек
11. Бачок для воды

1A. Кнопка дозирования кофе - порция 1
1B. Кнопка недозируемой раздачи кофе
1C Кнопка дозирования кофе – порция 2

L1 Указатель подачи воды из бачка/ низкий уровень воды
L2 Указатель включения нагревателя кофемашины
L3 Дисплей

3.1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

- Кофемашина разработана и изготовлена в соответствии с нормами, представленными в декларации о соответствии.
- Кофемашина имеет профессиональное назначение с использованием кофе, воды и пара.
- В кофемашине имеется функция предварительного подогрева чашек. Кофемашина должна использоваться только по прямому назначению, в противном случае будут нарушены требования безопасной эксплуатации оборудования.

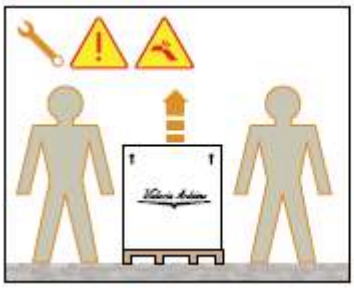
3.2

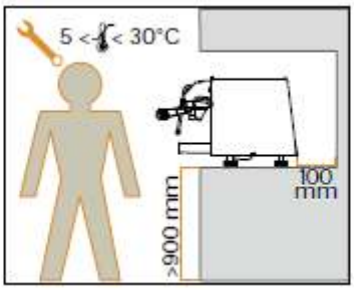
НЕНАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

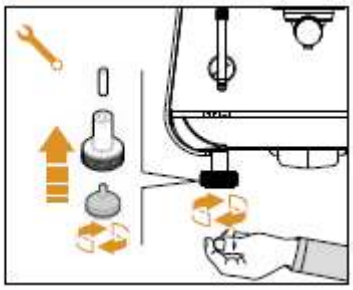
Ниже представлен перечень недопустимых для выполнения операций. Однако при использовании кофемашины предусматривается обязательное выполнение указаний, которые содержатся в настоящем руководстве.

- Привлечение лиц без профессиональных навыков.
- Использование любых жидкостей, за исключением умягченной питьевой воды, с максимальным уровнем жесткости 5/6 французских градусов (50/60 ppm).
- Прикосновение к рабочим поверхностям руками.
- Заполнение другим молотым продуктом, вместо кофе.
- Размещение на подогревателе других предметов вместо чашек.
- Размещение на подогревателе емкостей с водой.
- Нагревание напитков или иных непищевых продуктов
- Накрытие подогревателя чашек тканью.
- Блокирование вентиляционных отверстий тканью или иными предметами.
- Включение в мокром состоянии.

04 УСТАНОВКА







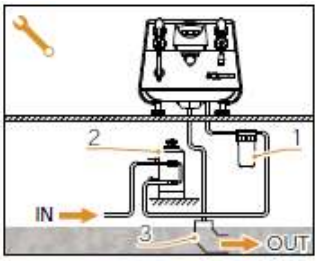
Для транспортировки кофемашины вручную можно привлекать помощников в количестве не менее двух человек.

4.1

РАЗМЕЩЕНИЕ

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

- 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 менее 100 мм.
- Отрегулируйте ножки и выставите кофемашину по уровню.



4.2

ВОДОПРОВОДНОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Размер сливного трубопровода должен обеспечивать отвод использованной воды. Не пользуйтесь старыми трубками. Ответственность за техническое обслуживание фильтров несет покупатель.

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

Следите за уровнем воды, в противном случае производитель вправе отказаться от гарантийных обязательств.

Установка оборудования осуществляется согласно требованиям региональных, и государственных стандартов, регулирующих правила эксплуатации водопроводных систем и клапанов. К установке трубопроводных соединений допускается квалифицированный специалист.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ

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

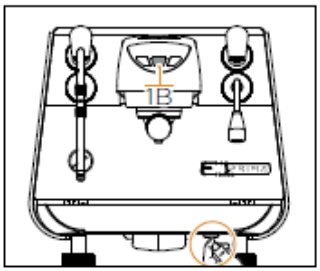
4.3

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

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

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Однофазный источник питания напряжением 230В.



4.4

ПРЕДПУСКОВАЯ ПОДГОТОВКА

ВКЛЮЧЕНИЕ/ ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Нажмите выключатель ON/OFF внизу с правой стороны кофемашины.

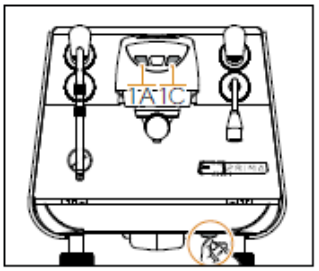
ПОДГОТОВКА БАЧКА ДЛЯ ВОДЫ

В комплектацию кофемашины входит бачок для воды. Подготовьте бачок согласно указаниям ниже.

1. Откройте крышку и извлеките емкость.
2. Промойте емкость мыльным раствором и заполните водой.
3. Дождитесь, пока емкость не высохнет, после чего вставьте ее обратно.

ПОДГОТОВКА ПРЯМОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Дополнительно предлагается функция прямого подключения к водопроводу. Программа автоматически запустит подачу воды напрямую.



СОСТОЯНИЕ ГОТОВНОСТИ

Нажмите кнопку 1B и удерживайте течение 5 секунд для запуска кофемашины.

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ НАПРЯМУЮ

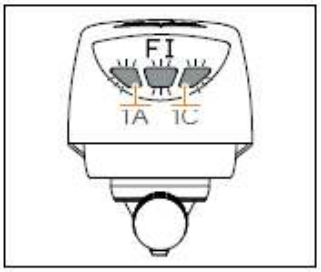
Выполните следующие действия:

1. Выключите кофемашину.
2. Нажмите кнопки **1A** и **1C** и, не отпуская их, включите кофемашину. Значок с обозначением емкости мигнет 3 раза, после чего погаснет (указывая на успешное переключение).
3. После этого бойлер заполнится водой и запустится в автоматическом режиме (см. ниже).

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ ИЗ БАЧКА

Выполните следующие действия:

1. Выключите кофемашину.
2. Нажмите кнопки **1A** и **1C** и, не отпуская их, включите кофемашину. Значок с обозначением емкости мигнет 3 раза, после чего погаснет (указывая на успешное переключение).
3. После этого бойлер заполнится водой и запустится в автоматическом режиме (см. ниже).



ЗАПОЛНЕНИЕ БОЙЛЕРА КОФЕМАШИНЫ

Кофемашина переключится в следующий режим.

- На дисплей выводится сообщение “**FI**”
- Светодиоды на клавишной панели быстро мигают.

Таким образом, кофемашина указывает на готовность одноразового заполнения бойлера.

- Подождите, пока светодиоды на клавишной панели не перестанут быстро мигать.
- Для активации функции заполнения бойлера нажмите клавиши **1A** и **1C** и удерживайте их до тех пор, пока не будет запущен насос.

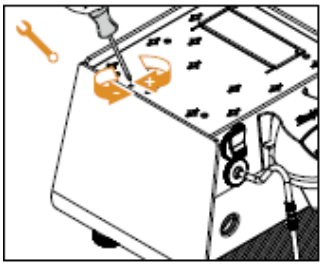
По завершению установки кофемашина переключится в активный режим и перейдет в состояние готовности.

В состоянии готовности кофемашина может выполнять следующие операции:

- Подача воды из дозатора в течение минимум 10 секунд.
- Подача горячей воды из сопла в течение минимум 10 секунд.
- Полное опорожнение парового бойлера.

По завершению установки рекомендуется составить отчет о выполненных работах.

05 РЕГУЛИРОВКА КОФЕМАШИНЫ



К выполнению работ, описание которых приводится ниже, допускается только квалифицированный персонал. Производитель не несет ответственности за любой ущерб здоровью или оборудованию, причиненный в результате невыполнения вышеупомянутого требования.

5.1 РЕГУЛИРОВКА ЭКОНОМАЙЗЕРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

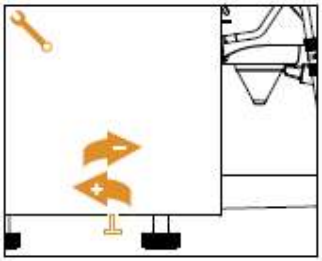
Не выключайте кофемашину во время выполнения работ.

- Поверните регулировочный винт ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ для УВЕЛИЧЕНИЯ температуры горячей воды.
- Поверните регулировочный винт ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ для уменьшения температуры горячей воды.

5.2 ЗАПОЛНЕНИЕ БОЙЛЕРА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Все модели **E1 PRIMA EXP** оборудованы датчиком уровня, с помощью которого поддерживается необходимый уровень воды в бойлере кофемашины.
Заполнение водой до установленного уровня с последующей остановкой осуществляется автоматически в течение 90 секунд после того, как кофемашина запускается в первый раз.
В случае если вода не доходит до требуемого уровня, кнопка недозируемой раздачи **1B** начинает мигать.
Для заполнения бойлера водой достаточно снова запустить кофемашину.

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



5.3

РЕГУЛИРОВКА МАНОМЕТРА/ НАСОСА

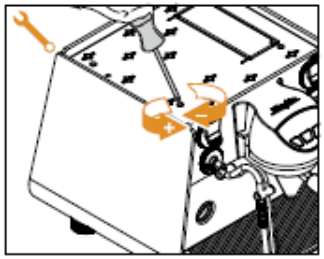
РРЕГУЛИРОВКА ДАВЛЕНИЯ В ПАРОВОМ БОЙЛЕРЕ
Для установки рабочего давления в бойлере задайте соответствующие данные для манометра в разделе «ТЕМПЕРАТУРА» мобильного приложения.

Рекомендуемое значение: 2,2 бара.

РЕГУЛИРОВКА ДАВЛЕНИЯ НАСОСА
Рабочее давление насоса регулируется ручкой, расположенной в нижней части корпуса кофемашины, во время раздачи кофе.

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

Рекомендуемое значение: 9 бар

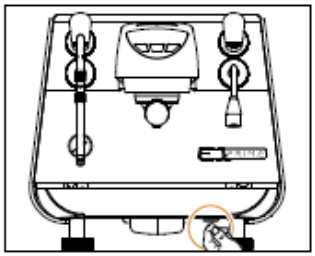


5.3

РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ ПАРА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА (ОПЦИЯ EASYCREAM)

Отрегулируйте интенсивность подачи пара через трубку с помощью отвертки, поворачивая винт в верхней части кофемашины.

06 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



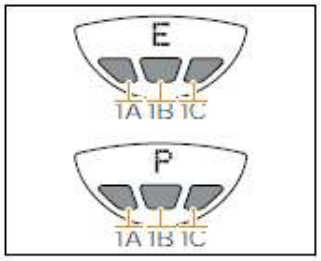
Прежде чем приступать к эксплуатации кофемашины, необходимо внимательно ознакомиться с мерами безопасности в руководстве.

6.1

ВКЛЮЧНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включите кофемашину, нажав кнопку внизу с правой стороны кофемашины. После включения на дисплей выводится сообщение о версии программного обеспечения.

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

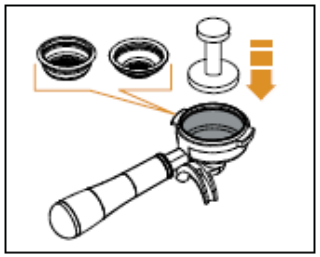


Для технического обслуживания электронной платы выключите кофемашину и извлеките из розетки шнур питания.

Включив кофемашину, нажмите кнопки **1A** и **1B** для проверки режима раздачи:

- Кофе «Эспрессо» (**E**)
- Кофе, приготовленный по технологии Pure Brew (**P**)

Для переключения режимов нажмите и удерживайте в течение 6 секунд кнопку **1A**.



6.2

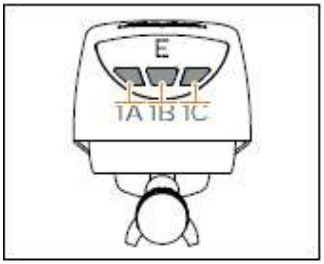
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ «ЭСПРЕССО» (E)

После ввода в эксплуатацию вставьте требуемый фильтр (на одну или две чашки).

Насыпьте в фильтр молотый кофе. Утрамбуйте кофе в фильтре с помощью темпера.

Уберите с краев фильтра остатки кофе и вставьте держатель фильтра в дозатор.

Перед установкой держателя фильтра необходимо промыть дозатор, включив подачу воды из внутреннего контура. Прогоните воду через дозатор в течение минимум 2 секунд.

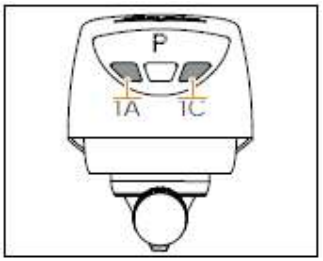


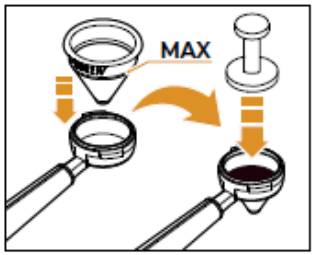
Вставьте держатель фильтра в дозатор.
Поставьте под трубку чашку/чашки и нажмите соответствующую кнопку для приготовления кофе:
1A Раздача кофе – программируемая порция 1
1B Недозируемая раздача кофе
1C Раздача кофе – программируемая порция 2

Раздача программируемых порций **1A** и **1C** завершается автоматически после того, как будет налито заданное количество напитка (см. главу 7).

Недозируемая раздача запускается кнопкой **1B** и прекращается повторным нажатием этой кнопки.

По окончанию раздачи кофе не извлекайте держатель фильтра до тех пор, пока он не остынет.







6.3

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ PURE BREW (P)

Подготовив кофемашину, нажмите и удерживайте кнопку **1A** в течение 5 секунд. На дисплей будет выведено сообщение “**P**”.

Вставьте конический фильтр Pure Brew в держатель фильтра так, чтобы уплотнение было направлено в противоположную от рукоятки сторону.

Насыпьте в фильтр кофе с тонкостью дробления до 500 мкм, не превышая максимально допустимый уровень заполнения.

Утрамбуйте кофе в фильтре с помощью темпера.

Уберите с краев фильтра остатки кофе и вставьте держатель фильтра в дозатор.

Перед установкой держателя фильтра необходимо промыть дозатор, включив подачу воды из аппарата. Прогоните воду через дозатор, подождав минимум 2 секунды.

Вставьте держатель фильтра в дозатор.
Поставьте под конический фильтр Pure Brew чашку и нажмите соответствующую кнопку для приготовления кофе:

1A Раздача кофе в режиме Pure Brew – порция 1
1B Недозируемая раздача кофе в режиме Pure Brew
1C Раздача кофе в режиме Pure Brew – порция 2

В режиме Pure Brew предлагаются три способа приготовления (эта функция настраивается производителем и не подлежит изменению) в зависимости от степени прожарки кофе.

- СВЕТЛЫЙ
- СРЕДНИЙ
- ТЕМНЫЙ

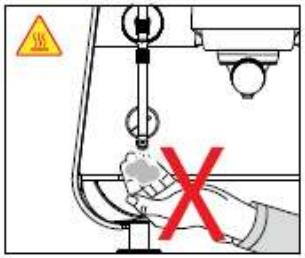
Порции программируются через мобильное приложение или вручную посредством ввода данных через дисплей (см. главы 7 и 8).

По завершению раздачи кофе не извлекайте держатель фильтра до тех пор, пока он не остынет.

Во избежание повреждения конического фильтра во время его извлечения не нажимайте на его рабочую поверхность.

*Не используйте конический фильтр для приготовления кофе «Эспрессо» (**режим E**), так как избыточное давление может повредить фильтр.*

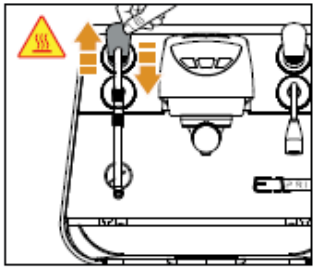
Во избежание засорения конического фильтра периодически промывайте его водой.



6.4

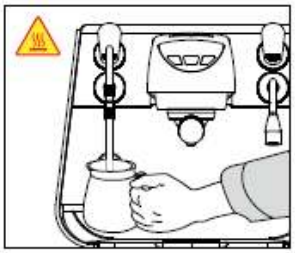
ПОДАЧА ПАРА

При включении подачи пара не подносите руки к соплу, в противном случае можно получить ожоги.



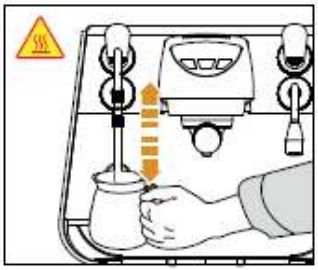
Прежде чем начинать пользоваться трубкой подачи пара, необходимо выпустить конденсат. Включите подачу пара минимум на 2 секунд.

Нажмите на рычаг для включения подачи пара.



Для максимальной подачи поднимите рычаг до конца, который затем автоматически вернется в исходное положение.

Трубка для подачи пара может быть повернута в любую сторону по желанию пользователя.



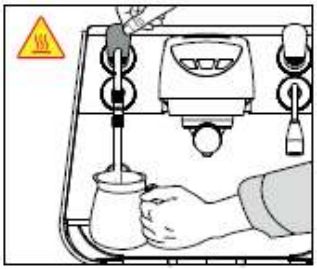
6.5

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ «КАПУЧИНО»

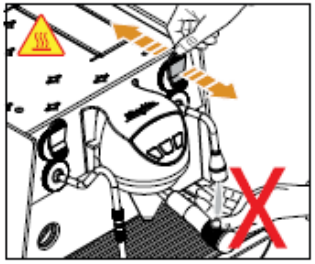
Погрузите трубку до конца в емкость, заполненную молоком на 1/3 от полного объема.

Включите подачу пара.

Прежде чем молоко нагреется до требуемой температуры, слегка приподнимите трубку и проведите по поверхности молока.



После приготовления кофе тщательно протрите трубку с помощью мягкой салфетки.

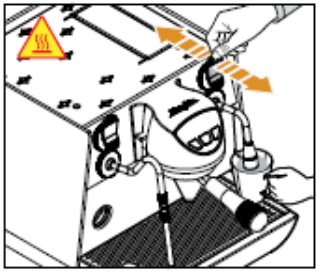


6.6

ДОЗИРОВАНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Наливая горячую воду соблюдайте осторожность, чтобы не получить ожоги при попадании горячей воды на руки.

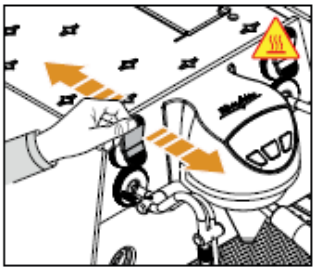
Предварительно пропустите горячую воду, подождав минимум 2 секунды для очистки внутреннего контура.



- Поставьте подготовленную емкость под трубку подачи горячее воды.
- Для подачи горячей воды нажмите на рычаг дозирования.

Для дозирования воды с подачей двух порций поднимите или опустите рычаг соответственно.

Горячую воду можно наливать одновременно с кофе.



6.7

ТРУБКА ПОДАЧИ ПАРА С ДАТЧИКОМ ТЕМПЕРАТУРЫ (ОПЦИЯ EASYCREAM)

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

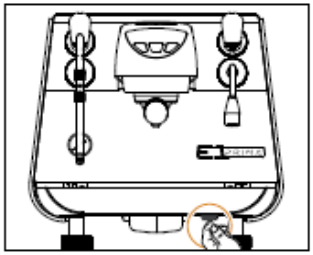
Для взбивания молока или подогрева других жидкостей предусматривается применение трубки автоматической подачи пара.

Эта трубка обеспечивает подачу смеси пара с воздухом. Температура и количество воздуха задается программой и регулируется программируемым датчиком.

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

Нажав на ручку, откройте подачу пара. Пар будет подаваться до тех пор, пока жидкость не нагреется до установленной температуры.

07 НАСТРОЙКИ

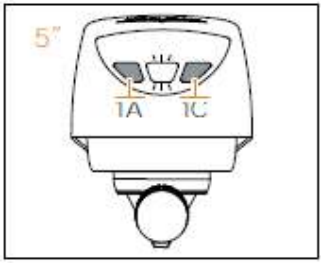


Включите кофемашину, нажав кнопку, расположенную справа в нижней части корпуса аппарата.

Настройка выполняется через клавишную панель кофемашины, а также через мобильное приложение (см. главу 8).

Рецепты задаются в режиме Эспрессо (**E**) или Pure Brew (**P**).

Для переключения между режимами нажмите и удерживайте кнопку **1A** в течение 5 секунд.

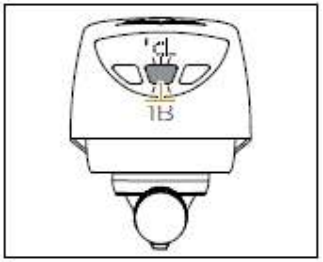


7.1 ОЧИСТКА АППАРАТА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Для промывания раздаточной группы кофемашины в автоматическом режиме можно использовать порошковое моющее средство.

Промывайте кофемашину по меньшей мере один раз в день в следующем порядке:

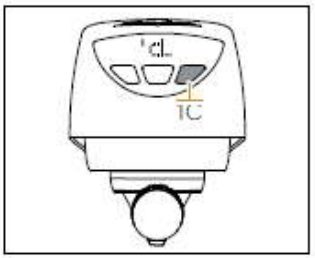
1. Если кофемашина получает воду из бачка, заполните бачок, а если – напрямую, перейдите к шагу 2.
2. Установите глухой фильтр.
3. Загрузите порошковое моющее средство в рекомендуемом количестве и вставьте фильтр в кофемашину.



4. Войдите в меню с параметрами настройки, нажав и удерживая кнопки **1A** и **1C** в течение 5 секунд. Доступ подтверждается получением сообщения "**cL**", при этом светодиод кнопки **1B** мигает, в то время как светодиод кнопки **1C** не мигает.

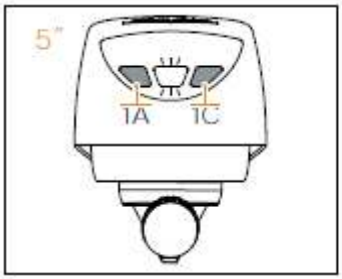
Для выхода из меню воспользуйтесь кнопкой 1B. Если в течение 15 секунд не выполняются никакие действия, меню автоматически закрывается.

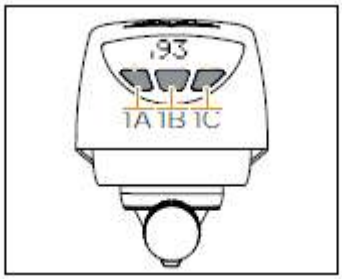
5. Нажмите кнопку **1C** для запуска цикла промывки (светодиод кнопки мигает).
6. По завершению цикла кофемашина останавливается, но светодиод кнопки **1C** продолжает гореть.

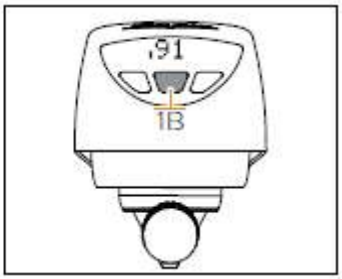


⚠ *Перед ополаскиванием удалите из держателя фильтра остатки моющего средства.*

7. Нажмите кнопку **1C** для перехода в режим ополаскивания (светодиод кнопки медленно мигает).
8. По завершению процедуры снимите глухой фильтр и установите вместо него рабочий фильтр для последующей эксплуатации кофемашины.



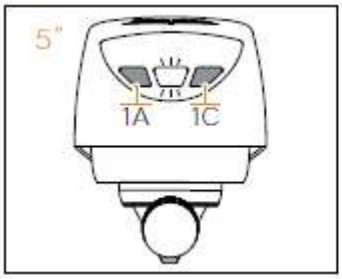


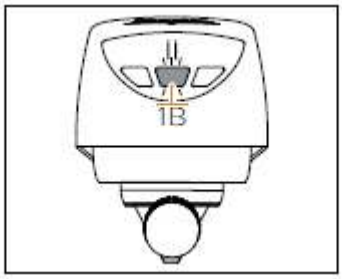


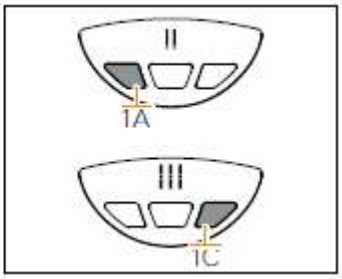
7.2

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ КОФЕ (E+-P)

1. Для входа в меню с параметрами настройки первого уровня нажмите и удерживайте кнопки **1A** и **1C** в течение 5 секунд. Доступ подтверждается миганием светодиода кнопки **1B**.
2. Нажимая кнопку **1B**, прокрутите функции меню.
3. Нажмите кнпоку **1A** для уменьшения или кнопку **1C** для увеличения температуры. Задаваемый уровень температуры выводится на дисплей.
4. Для подтверждения операции и выхода из меню нажмите центральную кнопку **1B**.







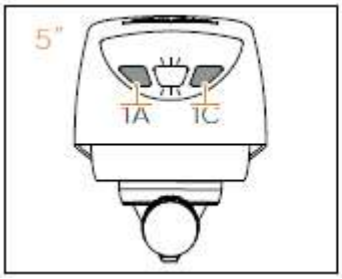
7.3

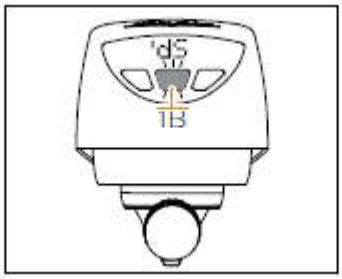
НАСТРОЙКА ПРОФИЛЯ PURE BREW

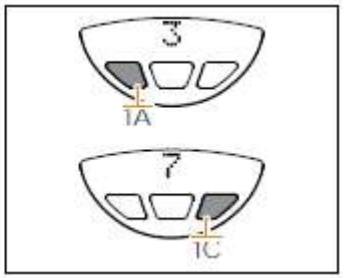
При переключении в режим Pure Brew (**P**) профили приготовления порций кофе “Pure Brew” могут задаваться после установки температурного режима.

Выполните следующие действия:

1. Нажмите и удерживайте кнопки **1A** и **1C** в течение 5 секунд для входа в меню с параметрами настройки первого уровня. Доступ подтверждается миганием светодиода кнопки **1B**.
2. Кнопкой **1B** прокрутите функции меню до вывода на дисплей первого из трех профилей.
3. Нажмите кнопку **1A** или **1C**, выбрав один из доступных профилей:
   - I = светлый
   - II = средний
   - III = темный
4. Для подтверждения операции и выхода из меню нажмите центральную кнопку **1B**.







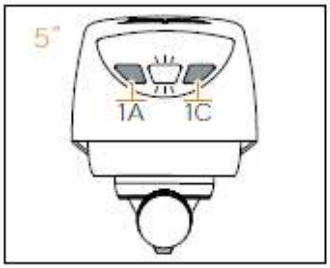
7.4

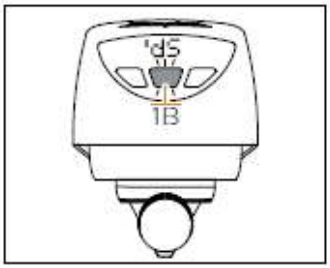
НАСТРОЙКА ДОЗИРОВКИ КОФЕ (E+P)

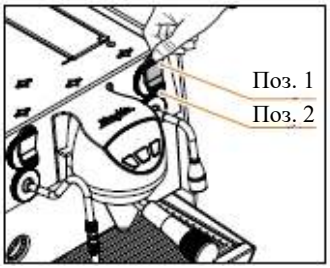
Если порции задаются в режиме Pure Brew, на первом этапе активируется функция смачивания, после которой следует пауза. По окончанию паузы начинается подача (шаг I).

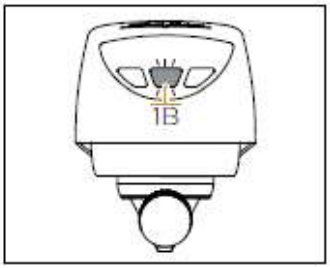
Если этот шаг не завершен дозировка не будет сохранена. Если подача кофе не будет возобновлена после паузы, дозировка не будет сохранена.

1. Нажмите и удерживайте кнопки **1A** и **1C** в течение 5 секунд для входа в меню с параметрами настройки первого уровня. Доступ подтверждается миганием светодиода кнопки **1B**.
2. Кнопкой **1B** прокрутите функции меню. Доступ подтверждается получением сообщения “**dS**”, при этом светодиод кнопки **1B** начинает мигать.
3. Нажмите требуемую кнопку для включения подачи кофе. Светодиод нажатой кнопки будет гореть, а данные подачи (объем сохраняется в миллилитрах) будут выведены на дисплей.
4. Нажмите кнопку снова для остановки подачи и сохранения порции в памяти.









7.5

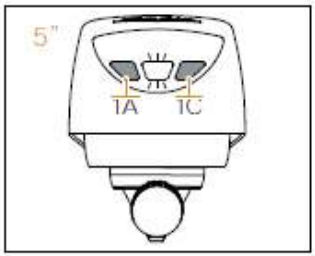
НАСТРОЙКА РАЗМЕРА ПОРЦИЙ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Настройка размера порций (в секундах) выполняется в следующем порядке:

1. Нажмите и удерживайте кнопки **1A** и **1C** в течение 5 секунд для входа в меню с параметрами настройки первого уровня. Доступ подтверждается миганием светодиода кнопки **1B**.
2. Кнопкой **1B** прокрутите функции меню, пока на дисплее не появится сообщение“**dS**”.
3. Настойка выполняется посредством ручки управления.
4. Нажмите на ручку сверху для установки размера первой порции горячей воды (**поз.1**). Нажмите на ручку снизу для установки размера второй порции горячей воды (**поз. 2**).

   ⚠ *Подача в секундах на дисплее не отображается.*

5. Для прекращения дозировки нажмите на ручку для его возврата в исходное положение.
6. Подтвердите установку и выйдите, нажав центральную кнопку **1B**.

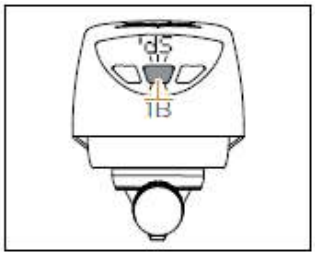


7.6

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ СИСТЕМЫ EASYCREAM (ОПЦИЯ)

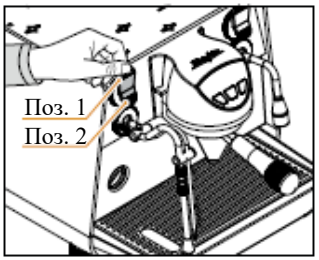
Для настройки температуры системы Easycream выполните следующие действий:

1. Нажмите и удерживайте кнопки **1A** и **1C** в течение 5 секунд для входа в меню с параметрами настройки.

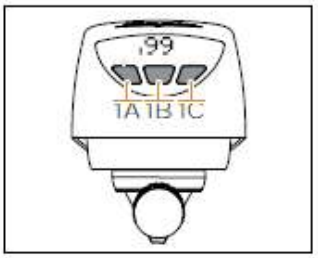


Доступ подтверждается миганием светодиода центральной кнопки.

2. Кнопкой **1B** прокрутите функции меню, пока на дисплее не появится сообщение“**dS**”.
3. Настойка выполняется посредством ручки управления.



4. Нажмите на ручку сверху для установки температуры первой порции Easycream (**поз.1**). Нажмите на ручку снизу для установки температуры второй порции Easycream (**поз. 2**).
5. Нажмите кнопку **1A** для уменьшения или кнопку **1C** для увеличения температуры.



6. Заданное значение температуры отобразится на дисплее. Вы также можете установить температуру с точностью до половины градуса (данные выводятся на дисплей).
7. Подтвердите и выйдите из меню, нажав кнопку **1B**.

08 МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ VICTORIA ARDUINO E1





Настройки кофемашины **E1 PRIMA EXP** можно также устанавливать через мобильное приложение **VICTORIA ARDUINO E1**.

Доступные функции:

- Дисплей;
- Клавиши и дисплей;
- Дозировка горячей воды
- Контроль температуры
- Счетчики
- Управление режимом электропитания
- Очистка
- Установка пользовательских настроек на главной странице.

Новая функция Pure Brew “P” позволяет устанавливать размер и порции и профиль приготовления.

Приложение доступно на устройствах с ОС Android и IOS. Приложение можно найти для скачивания на разных ресурсах.

09 ОЧИСТКА

Некоторые работы следует выполнять только при условии отключения оборудования, когда как другие могут выполняться без выключения кофемашины.

Примите соответствующие меры безопасности.

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

Запрещается чистить оборудование растворителями, средствами с содержанием хлора или абразивных веществ.

Во избежание повреждений запрещается пользоваться щелочными веществами. Используйте для очистки мягкую салфетку, смоченную в мыльном растворе с умягченными свойствами (AS/NZS 60335.216/2019)

9.1

ОЧИСТКА КОРПУСА КОФЕМАШИНЫ

Уборка рабочей зоны

- Уберите со стола лишние предметы.
- Уберите всю использованную посуду.
- Промойте всю посуду горячей водой с мылом.

Очистка наружных поверхностей

Прежде чем приступать к очистке поверхностей алюминиевого корпуса, отключите кофемашину от источника питания:

- Используйте моющее средство, предназначенное для очистки предметов, выполненных из алюминия.
- Используйте только мягкую салфетку, чтобы не поцарапать поверхность.

9.2

ОЧИСТКА ДОЗАТОРА

Дозатор подлежит очистке с периодичностью один раз в неделю.

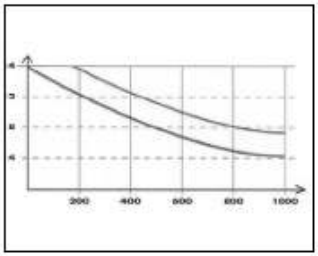
- Выверните винт по центру крепления дозатора.
- Снимите дозатор и проверьте рабочее состояние отверстий. Очистите дозатор, если найдете засоры.

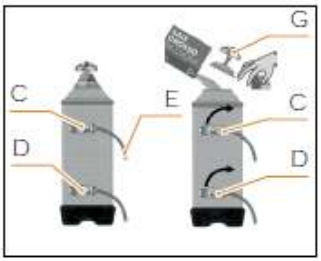
9.3

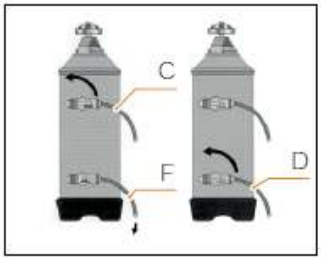
ОЧИСТКА ФИЛЬТРОВ И ДЕРЖАТЕЛЕЙ

- Разведите две столовые ложки специального моющего средства на пол-литра горячей воды.
- Погрузите фильтр и держатель фильтра (без ручки) в мыльный раствор и оставьте их на полчаса.
- Тщательно прополощите в проточной воде.

Конический фильтр должен регулярно промываться в проточной воде, чтобы избежать засорения.







9.4

РЕГЕНЕРАЦИЯ СМОЛЫ В ВОДОУМЯГЧИТЕЛЕ

Во избежание отложения накипи в бойлере и в теплообменниках необходимо следить за рабочим состоянием водоумягчителя.

На входе в умягчитель должна быть установлена система очистки в соответствии с требованиями стандарта CIE EN 61770.

Поэтому ионообменная смола подлежит периодической регенерации.

Продолжительность регенерации регламентируется в зависимости от объема ежедневно доставляемого кофе и от жесткости используемой воды.

В качестве примера на рисунке показан график расчета времени регенерации.

Выполните регенерацию в следующем порядке:

1. Выключите кофемашину и приготовьте контейнер достаточно большого объема, чтобы он мог вместить минимум 5 литров до уровня шланга **E**.
2. Закройте рычаг **C** и откройте рычаг **D**, повернув его слева направо.
3. Снимите крышку, вывернув ручку **G**.
4. Засыпьте 1 кг обычной кухонной соли.
5. Наденьте крышку обратно и установите рычаг **C** в первоначальное положение, повернув его влево. Выпустите соленую воду через шланг **F**. Прогоняйте воду до тех пор, пока не начнет выходить пресная вода (примерна полтора часа).
6. Установите обратно рычаг **F** в первоначальное положение, повернув его влево.

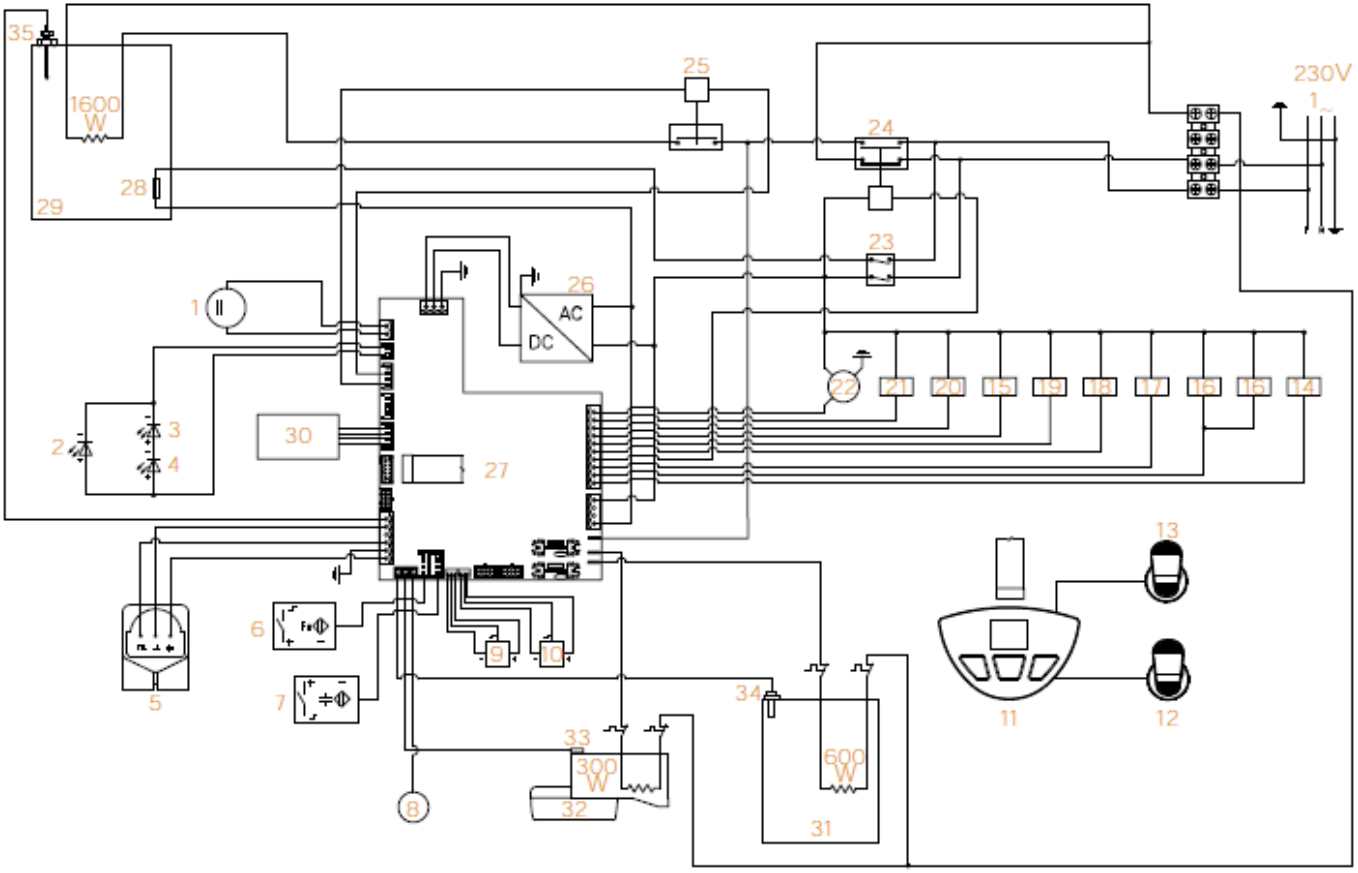
10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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, взаимодействующих с пищей или водой, требуется очистка и промывка в соответствии с указаниями производителя.

11 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	ПРИНИМАЕМЫЕ МЕРЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Кофемашина не наливает кофе	От дозатора не поступает набор команд в течение первых трех секунд с момента подачи.	Если подача не будет остановлена вручную, верхний предел времени (120 секунд) должен быть отменен.	Остановите подачу
Вода не загружается в бойлер	Уровень не восстанавливается через 90 секунд после включения насоса в автоматическом режиме или функция отключается через 180 секунд.	Насос и другие рабочие узлы должны быть отключены.	Отключите оборудование и свяжитесь с центром технического обслуживания

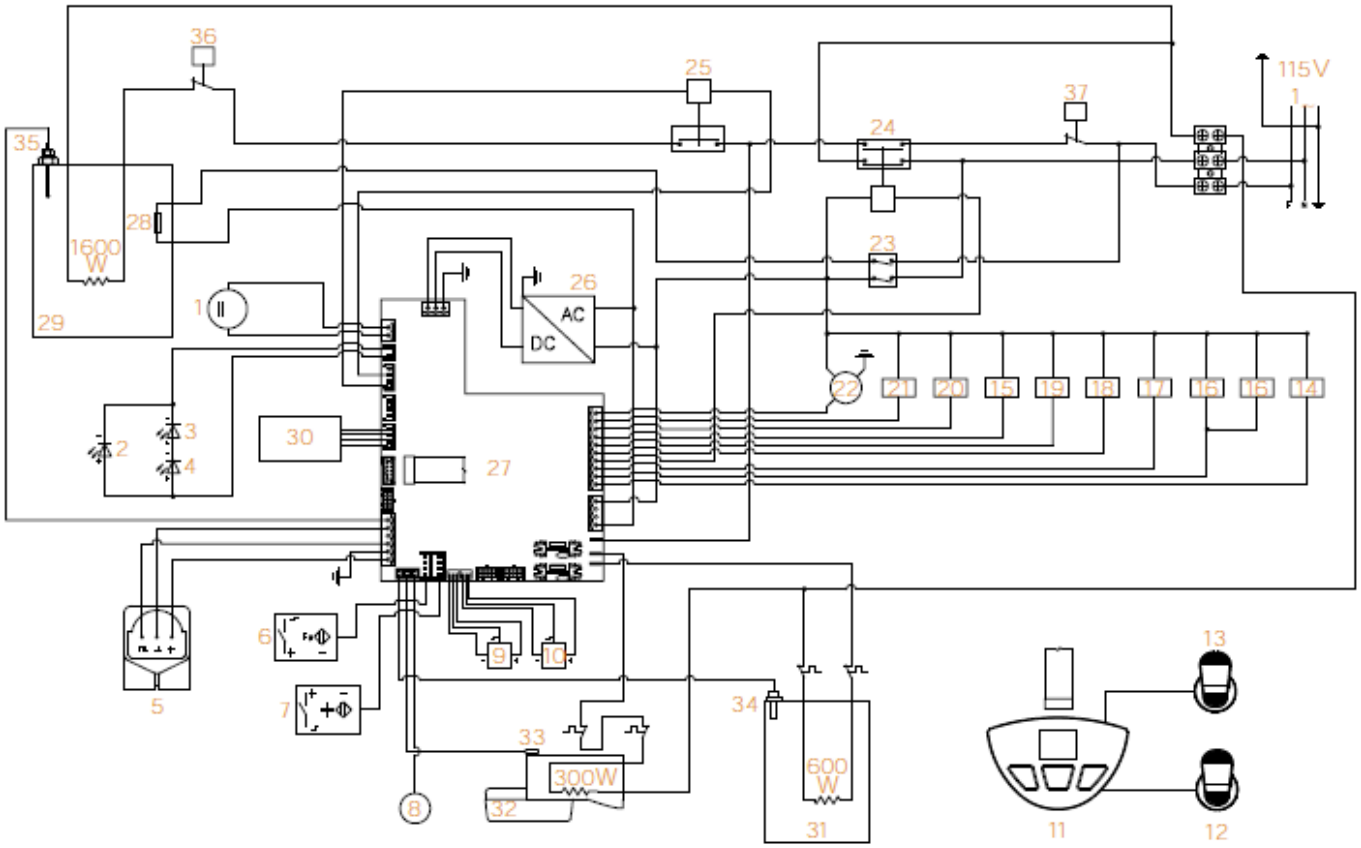
12 СХЕМЫ


35
1600 W
29
28
25
24
23
230V
1~
1
26
AC
DC
22
21
20
15
19
18
17
16
15
14
2
3
4
30
27
13
6
9
10
5
7
34
33
300 W
32
8
600 W
31
11
12

12.1

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА
230В (версия CB)

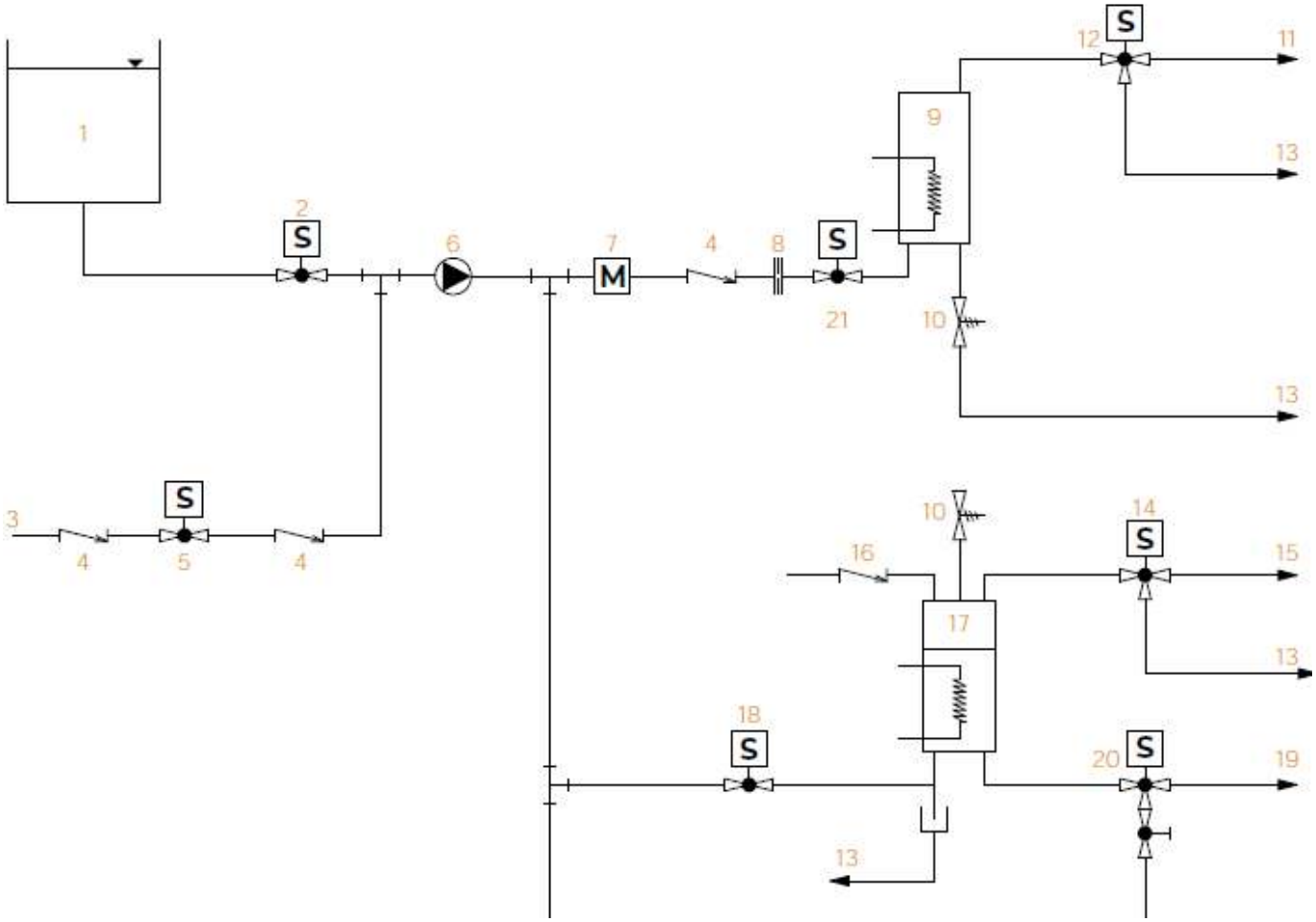
1. Компрессор
2. Светодиодная лента
3. Светодиод левый
4. Светодиод правый
5. Счетчик объема
6. Датчик держателя фильтра
7. Датчик бачка
8. Резистивный датчик
9. Реле давления
10. Защитное реле
11. Клавишная панель дозатора
12. Ручка включения горячей воды
13. Ручка включения пара
14. Электромагнитный клапан раздаточной группы
15. Электромагнитный клапан Pure Brew
16. Электромагнитный клапан управления подачей пара/ горячей воды
17. Электромагнитный клапан ручного управления
18. Электромагнитный клапан паровой
19. Электромагнитный клапан воздушный
20. Электромагнитный клапан бачка
21. Электромагнитный клапан выключения воды
22. Двигатель насоса
23. Главный выключатель
24. Реле цепи питания
25. Реле парового бойлера
26. Блок управления подачей питания
27. Электронный блок управления
28. Плавкий предохранитель
29. Паровой бойлер
30. Дистанционное управление
31. Варочный бойлер
32. Раздаточная группа
33. Датчик температуры раздаточной группы
34. Датчик температуры варочного бойлера
35. Датчик температуры парового бойлера


36
25
37
115V
35
24
1600
W
28
23
29
26
AC
DC
1
22
21
20
15
19
18
17
16
15
14
2
3
4
30
27
6
9
10
13
5
7
34
33
300W
600
W
8
32
31
11
12

12.2

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА
115В (версия CSA)

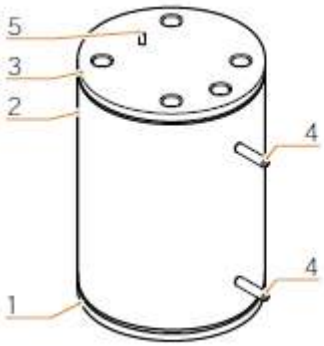
1. Компрессор
2. Светодиодная лента
3. Светодиод левый
4. Светодиод правый
5. Счетчик объема
6. Датчик держателя фильтра
7. Датчик бачка
8. Резистивный датчик
9. Реле давления
10. Защитное реле
11. Клавишная панель дозатора
12. Ручка включения горячей воды
13. Ручка включения пара
14. Электромагнитный клапан раздаточной группы
15. Электромагнитный клапан Pure Brew
16. Электромагнитный клапан управления подачей пара/ горячей воды
17. Электромагнитный клапан ручного управления
18. Электромагнитный клапан паровой
19. Электромагнитный клапан воздушный
20. Электромагнитный клапан бачка
21. Электромагнитный клапан выключения воды
22. Двигатель насоса
23. Главный выключатель
24. Реле цепи питания
25. Реле парового бойлера
26. Блок управления подачей питания
27. Электронный блок управления
28. Плавкий предохранитель
29. Паровой бойлер
30. Дистанционное управление
31. Варочный бойлер
32. Раздаточная группа
33. Датчик температуры раздаточной группы
34. Датчик температуры варочного бойлера
35. Датчик температуры парового бойлера
36. Реле давления
37. Тепловое реле

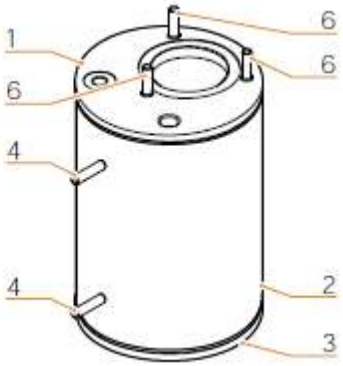


12.3

ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СХЕМА

1. Бачок
2. Электромагнитный клапан бачка
3. Водяной контур
4. Обратный клапан
5. Электромагнитный клапан отключения воды
6. Насос
7. Расходомер
8. Калиброванное отверстие
9. Варочный бойлер
10. Предохранительный клапан
11. На держатель фильтра
12. Электромагнитный клапан подачи
13. Спускной патрубок бачка
14. Электромагнитный клапан паровой
15. На трубку для подачи пара
16. Вакуумный клапан
17. Паровой бойлер
18. Электромагнитный клапан контроля уровня
19. На сопло подачи горячей воды
20. Электромагнитный клапан горячей воды с краном
21. Электромагнитный клапан управления расходом





12.4

СХЕМА БОЙЛЕРА

РАСЧЕТНЫЕ ДАННЫЕ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ PED 97/23/CE	
ОБЪЕМ	1,5 л
Датчик температуры	139°C
Датчик давления	3 бара
Преобразователь давления	4 бара
ЖИДКОСТЬ	H_2O

ЭЛЕМЕНТ	КОЛ-ВО	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	МАТЕРИАЛ
1	1	98031201	Нижний фланец	
2	1	98031201	Корпус бойлера	INOX AISI 316L
3	1	98031201	Верхний фланец	INOX AISI 316L
4	2	00080750	Винт M6x25	INOX
5	1	00080800	Винт M3x8	INOX
6	3	00081410	Винт M6x20	INOX

ДЕКЛАРАЦИЯ ЕС О СООТВЕТСТВИИ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РАБОТЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Компания **Simonelli Group** заявляет, что упомянутая кофемашина соответствует директивам, которые приводятся ниже, и отвечает основным требованиям, перечисленным в Приложении А: категория 1, форма А. Согласно условиям приведенных ниже директив оборудование изготавливалось в соответствии с требованиями, 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) № 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 пластмассах
85/572/CEE **82/711/CEE**	Директивы о металлах и сплавах

Модель производится Смотрите бирку на корпусе **Серийный номер**

Бойлер	РАСЧЕТНЫЕ ДАННЫЕ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ PED 97/23/CE	**ОБЪЕМ**	8 л
		Датчик температуры	139°C
		Датчик давления	3,0 бара
		Преобразователь давления	4,0 бара
		ЖИДКОСТЬ	H_2O

Применимые нормы	Свод правил M, S, VSR, редакция 78 и 95 в зарегистрированном офисе
Номер чертежа	Смотрите в конце буклета

Управляющий директор



Марко Фелизиани

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

31002015 00_12-2023

Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

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