

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОФЕМАШИНА

RU



Модель
DIAMANTE

La Pavoni

СОДЕРЖАНИЕ

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	4
1 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	8
2 – НАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ.....	8
3 – УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ	8
4 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОСОБЕННОСТИ	9
5 – УСТАНОВКА	10
6 – ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	12
7 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО	13
8 – УПРАВЛЕНИЕ ГРУППАМИ	14
9 – РУКОВОДСТВО ПО ПРОГРАММИРОВАНИЮ ДОЗИРОВАНИЯ КОФЕ - VASARIV - VASARI VPID - VASARI SV.....	15
10 – ПОЛУЧЕНИЕ ЭСПРЕССО	15
11 – ПОЛУЧЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ	16
12 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРУГИХ НАПИТКОВ	16
13 – ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
14 – ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ЧИСТКА	16
15 – ЗАМЕНА УПЛОТНЕНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ФИЛЬТРА	17
16 – ЗАМЕНА ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	17
17 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА СМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ.....	18
18 – УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ	18
19 – ПРИЧИНЫ НЕПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЫ ИЛИ НЕПОЛАДКИ	19

Изготовитель оставляет за собой право распространения данной инструкции на новые модели продукции La Pavoni, которые будут введены в ассортимент после изготовления тиража данной инструкции при условии, что новые модели Smeg будут аналогичны актуальным моделям с точки зрения особенностей их эксплуатации.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Эксплуатация машины разрешена только взрослым людям, которые внимательно прочитали эту инструкцию и поняли все приведенные в ней указания по технике безопасности

Пользователь отвечает за третьих лиц в рабочей области машины. Монтажник, пользователь и механик по техническому обслуживанию обязаны сообщить изготовителю о возможных дефектах и повреждениях, которые могут угрожать безопасности машины.

Монтажник должен обязательно проверить условия окружающей среды в месте эксплуатации машины (температура должна быть в пределах от 5 ° до 35 °С), стараясь не устанавливать машину в местах, где обычно присутствуют брызги воды, чтобы гарантировать пользователю безопасность и гигиену.

Установка машины должна проводиться только авторизованным персоналом, обладающим техническими познаниями. При этом нужно обращать внимание на указания производителя и действующие предписания.

Регулярно проверяйте состояние сетевого кабеля. Возможно, поврежденный сетевой кабель запрещается ремонтировать (с помощью изолянты или клемм); Замените кабель питания.

Поврежденный сетевой кабель должен заменяться только специалистом авторизованной сервисной службы или непосредственно изготовителем машины.

Никогда не подвергайте машину погодным влияниям (солнце, дождь и т.д.).

Продолжительное нахождение (простой машины) при температурах менее 5 °С может привести к значительным повреждениям или трещинам в трубопроводах и у бойлера. Перед каждым длительным простоем машины трубки циркуляции воды должны быть полностью опорожнены.

Запрещено удалять установленные в машине устройства защиты и безопасности.

Компоненты упаковки должны передаваться в соответствующие центры утилизации отходов и ни в коем случае не должны оставаться неохраняемыми или в пределах доступности для детей, животных или не уполномоченных людей.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, животным и машине, вследствие возможного вмешательства в ее конструкцию и работу неквалифицированных или неуполномоченных людей

Если ремонтные работы проводились не авторизованным персоналом или использовались неоригинальные запасные части, то нарушаются гарантийные условия и гарантия производителя пропадает.

Помимо продиктованных здравым смыслом правил пользователь должен руководствоваться действующими местными правилами техники безопасности. Он должен обеспечить правильность проведения периодических работ по техническому обслуживанию машины.

Пользователь не должен дотрагиваться до машины, если у него влажные, мокрые или голые ноги. Несмотря на заземление машины рекомендуется использовать деревянную площадку и какого-либо устройства жизнеобеспечения в соответствии с местными предписаниями, чтобы максимально избежать риска поражения электрическим током.

Не касайтесь корпуса бойлера, устройства заваривания, мундштука держателя фильтра и трубок горячей воды и пара руками или с другими частями тела, так как выходящие жидкости или пар сильно нагреты и могут вызывать ожог.

Следите за тем, чтобы не включать машину без воды. Возможные засоры могут вызывать непредусмотренный выброс жидкости или пара с тяжелыми последствиями.

По возможности используйте чистую воду, прошедшую фильтрацию или устройство смягчения воды.

При выходе из строя или неправильной работе машины выключите ее. Не проводите никаких манипуляций. Обратитесь в авторизованный центр сервисного обслуживания.

Перед всеми работами по очистке и техническому обслуживанию отсоедините машину от сети электропитания, нажав главный выключатель и вытащив сетевую вилку из розетки (не тяните при этом за кабель).

Не используйте воду и жидкое чистящее средство. Прежде чем поставить чашки на соответствующую поверхность, их надо тщательно просушить.

Эта машина не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и интеллектуальными возможностями или не имеющими никакого опыта по эксплуатации таких устройств. Такие лица могут управлять прибором только под наблюдения лица, ответственного за их безопасность,

Детям запрещается играть с машиной.



DAL 1905 MACCHINE PER CAFF



www.lapavoni.com La Pavoni S.p.A.
via Privata Gorizia, 7
20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italy Telefono
+39 02 98217.1
Fax +39 02 9821787

Cap.Soc. h 2.288.000
Cod. Fiscale e P.IVA 00790800155
e-mail: espresso@lapavoni.it

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ТОВАРА ЕС

La Pavoni S.p.A.

Заявляется, что следующие изделия: Профессиональные кофемашины

модели DIA2S - DIA2SV - DIA2L - DIA3S - DIA3SV - DIA3L

соответствуют этой декларации, согласно предписаниям специальных директив:

2006/95/CE; 89/336/CE ; 93/68/CE ; 92/31/CE ; 97/23/CE

в соответствии со следующими нормами:

EN 292-1 ; EN 292-2 ; EN 60335-1 ; IEC 335-2-75 + A1 : 98

EN 55014-1 : 1993 + A1 : 1997 ; EN 55014-2 : 1997

EN 61000-3-2 : 1995 + A13 : 1997 EN 61000-3-3 : 1995

Raccolta M ed. 78; Raccolta S Ed. 78; Raccolta E; Art. 15 D.M. 21.5.74; Raccolta VRS Ed. 72

Описание приборов под давлением

Table with 6 columns: Component, Pressure (Pa/bar), Temperature (°C), Liquid, Productivity (l), Model. Rows include 'Бойлер кальдера' and 'Обменник'.

La Pavoni S.p.A.
Il Procuratore
Dr. Eugenio Penn

San Giuliano Milanese,
02/05/2016

Handwritten signature of Eugenio Penn

Данная декларация теряет силу при изменениях в машине без нашего разрешения..



Перед тем, как включать кофемашину внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.



Внимание! Перед удалением защитных покрытий отключите машину от сети электропитания.



Внимание! Горячие поверхности.



Внимание! Особенно важные и/или опасные действия.



Важно! Для безупречной работы необходимые операции по техобслуживанию.



Операции по техобслуживанию, которые может выполнять пользователь.

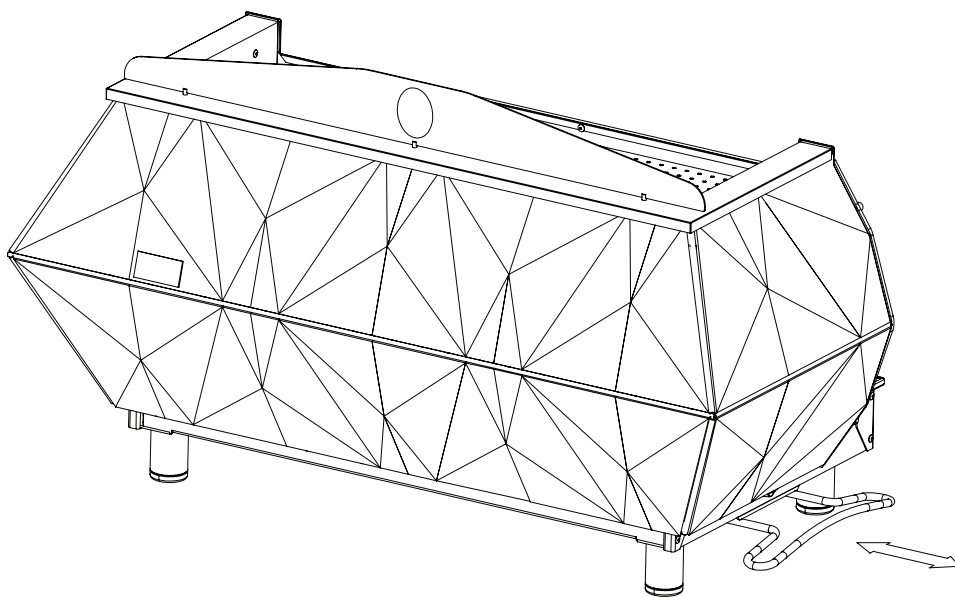


Операции по техобслуживанию, которые должны проводиться исключительно квалифицированным техническим персоналом.

Уважаемые клиенты!

Мы благодарим Вас за приобретение нашего изделия, разработанного и изготовленного в соответствии с последними технологическими инновациями. Мы просим Вас внимательно прочесть приводимые в инструкции указания в отношении правильного применения нашего изделия в соответствии с существенными правилами техники безопасности. Если Вы тщательно читаете эту инструкцию по эксплуатации и будете соблюдать все ее положения, то Вам и Вашим гостям это устройство принесет огромное удовлетворение. Еще важно знать: если, несмотря на Ваши ожидания, вдруг возникнет неполадка в работе машины, то наша сервисная служба придет Вам на помощь даже спустя много времени после покупки Вашей машины.

ВАЖНО



ПОЛНОСТЬЮ СНИМИТЕ ВНЕШНЮЮ ЗАЩИТНУЮ УПАКОВКУ И ПЕРЕМЕЩАЙТЕ, ВЗЯВШИСЬ ЗА СООТВЕТСТВУЮЩУЮ РУЧКУ

1 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Настоящая инструкция по эксплуатации ориентирована на пользователей, владельцев, а также монтажников машины и должна всегда быть доступна для обращения к ней для консультации.

Инструкция по эксплуатации служит для предоставления сведений по надлежащей эксплуатации машины и о технических характеристиках. Она содержит указания по правильному использованию, чистке и настройке машины. Кроме того, она содержит важные указания по техническому обслуживанию, действиям при возможных неполадках, а также проведению рабочих шагов, которые следует выполнять с особой внимательностью.

Настоящая инструкция является частью машины и вплоть до ее окончательной утилизации должна **ПЕРЕДАВАТЬСЯ ВОЗМОЖНЫМ БУДУЩИМ ВЛАДЕЛЬЦАМ**.

Если инструкция потеряна или повреждена, то пользователь может заказать новый экземпляр у производителя или продавца, указав модель и номер машины, приведенные на фирменной табличке.

Настоящая инструкция представляет состояние техники на момент ее написания. Производитель оставляет за собой право выпуска машин, а также последующих инструкций без обязательства по актуализации предыдущих версий.

LA PAVONI S.p.A. снимает с себя ответственность за возможный ущерб, который прямо или косвенно явился следствием следующих обстоятельств:

- несоблюдение всех предписаний действующих норм безопасности;
- неправильная установка;
- перебой в электроснабжении;
- неподходящая или неправильная эксплуатация машины;
- использование машины не по назначению;
- серьезные недостатки при проведении обязательного и рекомендованного технического обслуживания;
- конструктивные изменения в машине или какое-либо не предусмотренное вмешательство;
- применение не оригинальных/разрешенных для машины запасных частей;
- полное или частичное несоблюдение указаний;
- чрезвычайные обстоятельства.

2 – НАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ

Эта машина является прибором, который подходит для профессионального приготовления кофе-эспрессо из смесей кофейных зерен и получения горячей воды и/или пара, а также теплого молока.

Детали машины изготовлены из нетоксичных и прочных материалов. Они легкодоступны для работ по очистке и техническому обслуживанию.

Ответственный специалист должен прочитать приведенные в этой инструкции указания и хорошо понимать, как правильно ввести машину в эксплуатацию.

3 – УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

Это изделие соответствует директиве ЕС 2002/96/EG.

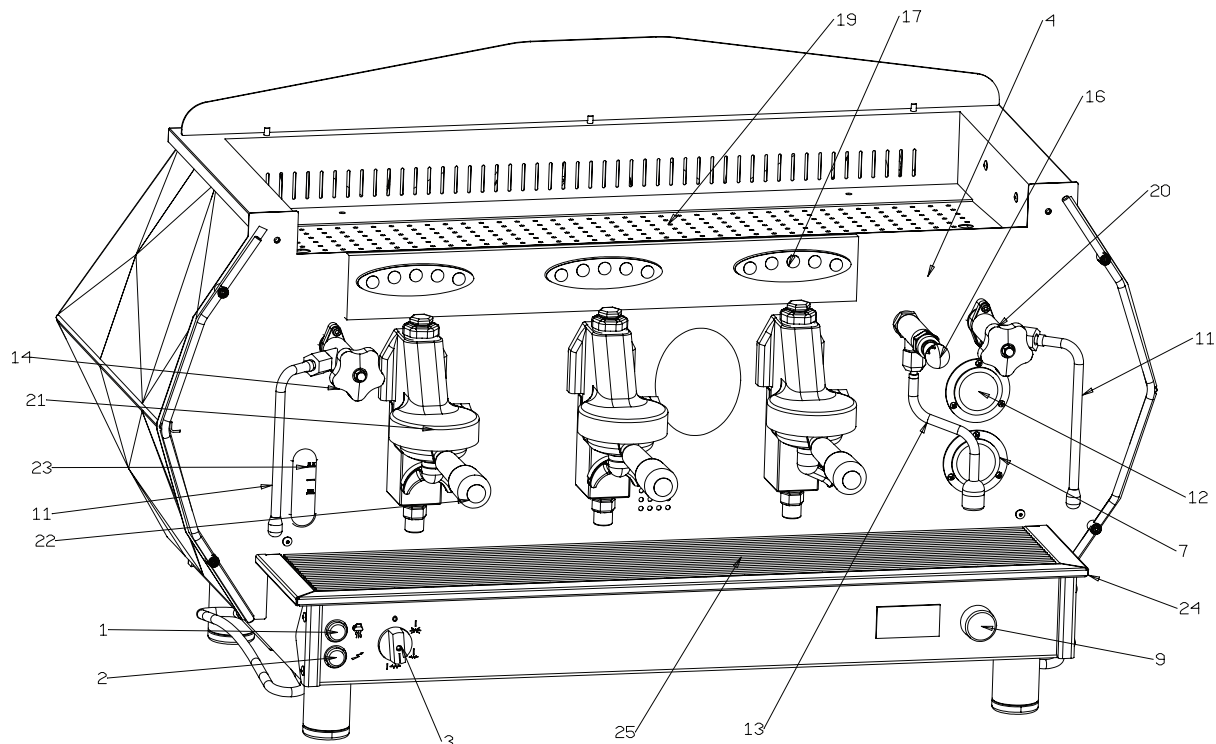
Символ на продукте или его упаковке указывает, что не следует утилизировать изделие вместе с обычным бытовым мусором, а нужно передать его в пункт для сбора электрических и электронных устройств для его вторичной переработки.

Благодаря правильной утилизации этой кофемашины Вы защищаете окружающую среду и здоровье Вас и Ваших близких.




Неправильная утилизация прибора угрожает окружающей среде и здоровью людей. О пункте утилизации Вашего прибора Вы можете узнать в органе местного самоуправления или магазине, где Вы приобрели прибор.

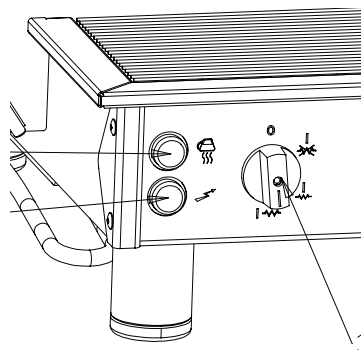


4 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОСОБЕННОСТИ



- | | |
|--|--|
| 1. Главный выключатель | 13. Форсунка/Кран выпуска горячей воды |
| 2. Индикатор включения в сеть. | 14. Кран выпуска пара |
| 3. Главный переключатель на 4 положения | 16. Шарнирный рычажок выпуска горячей воды |
| 4. Передняя панель управления | 17. Управление группами заваривания |
| 5. Кнопка блокировки подачи газа | 18. Решетка для чашек |
| 6. Пьезоэлектрический запал | 19. Кран выпуска пара |
| 7. Манометр контроля давления в бойлере | 20. Корпус групп заваривания |
| 8. Типовая табличка | 21. Рожок для кофе |
| 9. Кнопка ручной подачи воды для бойлера | 22. Индикатор уровня воды |
| 10. Рукоятка привода группы | 23. Нижний поддон для сбора жидкости |
| 11. Трубка выпуска пара | 24. Решетка поддона для сбора жидкости |
| 12. Манометр контроля давления помпы | |

-  Включение электрической цепи за исключением реостата
-  Включение реостата на нормальную мощность
-  Включение реостата на максимальную мощность



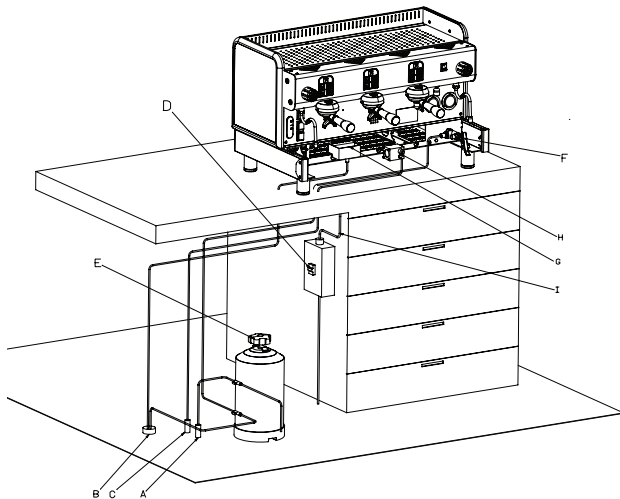
МОДЕЛЬ	2 г	2 г	3 г	3 г
	S-SV	L	S-SV	L
Длина мм	890	890	1110	1110
Вместимость бойлера л	14	13	22,5	21
Вес кг	83	90	98	105

Номинальный электрический нагрев		2 г	3 г
DIAMANTE S	220-240В~ 50-60Гц	4670 Вт	
DIAMANTE SV	380-415В 3N~ 50-60 Гц	4670 Вт	5650 Вт
DIAMANTE L	220-240В~ 50-60Гц	4500 Вт	
	380-415В 3N~ 50-60 Гц	4500 Вт	5400 Вт

Максимальный электрический нагрев ECO		2 г	3 г
DIAMANTE S	220-240В~ 50-60Гц	3150 Вт	
DIAMANTE SV	380-415В 3N~ 50-60 Гц	3150 Вт	3980 Вт
DIAMANTE L	220-240В~ 50-60Гц	3000 Вт	
	380-415В 3N~ 50-60 Гц	3000 Вт	3600 Вт

Двигатель помпы		100 Вт	165 Вт
Газовый нагрев		1700 ккал/ч	2500 ккал/ч

5 – УСТАНОВКА



- A. Сеть водоснабжения.
- B. Слив.
- C. Канал газоснабжения.
- D. Защитный выключатель.
- E. Устройство смягчения воды.
- F. Кран заполнения бойлера.
- G. Тарелка (регулятор) слива.
- H. Газовый вентиль.
- I. Кабель электропитания.

Перед установкой машины следует обязательно проверить следующее:

1. отсутствие у машины мест повреждений корпуса, помятостей, царапин и т.п.;
2. отсутствие влажных мест или других признаков того, что упаковка подвергалась воздействию неблагоприятных погодных условий;
3. отсутствие признаков вскрытия машины.

После того, как Вы проверите правильность транспортировки машины, можно будет приступить к ее установке.

Убедитесь, что машина будет размещаться на ровной поверхности, способной выдержать ее вес. Обратите внимание на то, чтобы вокруг машины было минимум 30 см свободного пространства.

После этого начните установку, придерживаясь порядка действий, приведенных ниже.

5.1 – ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ



Внимание! Машина должна запитываться водой с жесткостью свыше 8 °F (14,32 dH).



Запрещается снова использовать трубки и уплотнители уже бывшие в употреблении.

Для питания машины водой рекомендуется применять устройство для ее смягчения.

Не забывайте, что вода в системе водоснабжения, к которой Вы хотите подключить машину, должна быть питьевой водой.



– Присоедините устройство смягчения воды (E) к сети водоснабжения (A).

Подключение к сети водоснабжения должно быть выполнено в соответствии с местными правилами техники безопасности. Максимальное давление в машине составляет 0,65 МПа.



ЗАМЕЧАНИЕ: Перед присоединением устройства смягчения воды к машине выполните промывание, пока вода не станет чистой. После этого соедините устройство смягчения с машиной.



- Соедините сливную тарелку (G) со сливным каналом (B).
- Если давление в сети водоснабжения превышает 5 бар, мы рекомендуем установить редуктор давления (устройство, благодаря которому возможное повышение давления в сети не будет влиять на выходное давление).

5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Внимание! Перед подключением электропитания необходимо убедиться, что параметры напряжения в сети соответствуют параметрам, приведенным на типовой табличке.



Проверьте, что мощности в электросети достаточно, чтобы выдержать нагрузку от питания машины (см. глава 4 – Технические характеристики). Подсоединитесь к заземленной розетке, которая соответствует действующим предписаниям. Проверьте также, что кабель питания рассчитан на соответствующую мощность и соответствует местным и европейским правилам электробезопасности. Пользователь должен позаботиться при электроподключении машины, чтобы сеть электропитания была оснащена защитным выключателем в соответствии с местными правилами электробезопасности. Подсоедините кабель питания (I) с помощью вилки к сети электропитания или, при стационарной установке, используйте для отсоединения от сети многополюсный выключатель (D) с расстоянием между контактами минимум 3 мм.



При замене питающего напряжения руководствуйтесь схемой, приведенной на коробке главного выключателя.

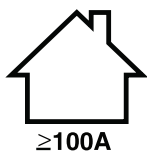
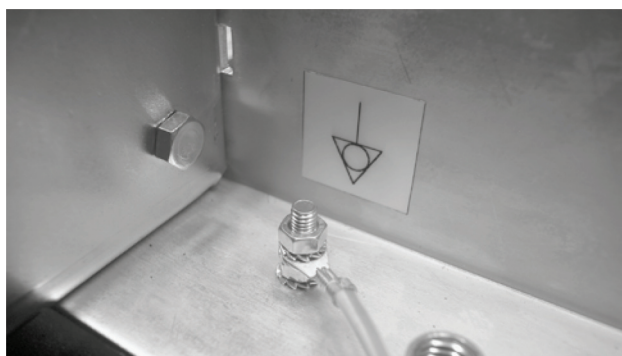
ОБЯЗАТЕЛЬНО, подсоедините желто-зеленый провод кабеля к точке заземления.

Внимание! Кофемашину с однофазным питанием можно устанавливать только в местах, рассчитанных на достаточное энергопотребление.

У прибора под сливным поддоном имеется эквипотенциальная клемма подключения с символом

 под сливным поддоном.

Кабель питания имеет провод с круглым наконечником под винт М6.



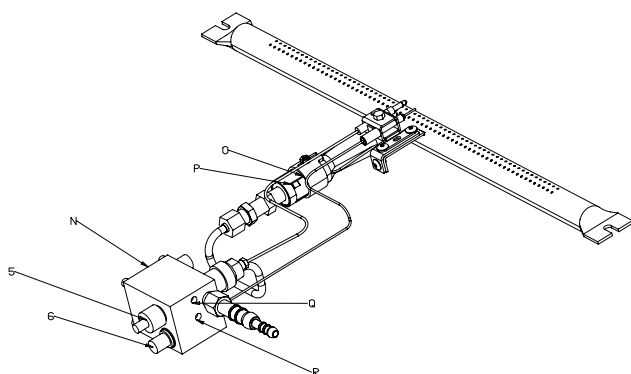
ВАЖНО

Кофемашину с однофазным питанием можно устанавливать только в местах, рассчитанных на достаточное энергопотребление.

5.3 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подсоедините газовый вентиль (Н) к каналу газоснабжения (С) с помощью резинового шланга и соответствующих манжет (согласно действующим предписаниям) или используйте соответствующий соединитель из комплекта поставки при наличии шланга из гибкого INOX-металла (как показано на рисунке в разделе 5.4. «Регулирование газа»).

5.4 - РЕГУЛИРОВАНИЕ ГАЗА



5. Газовый запорный вентиль.

6. Пьезоэлектрический запал.










N. Регулятор газа.

O. Инжектор.

P. Кольцо.

Q. Винт регулировки минимума.

R. Винт регулировки давления.

Категория III 1с 2H3+	Машина 2 г	Машина 3 г	Машина 4 г
G20 (Метан)			
G30 (Сжиженный газ)			
G110 (Городской газ)			

Для машины предусмотрено питание метаном (G20). Это означает, что инжектор (O) и регулятор газа (N) отградуированы для метана.

Для эксплуатации с LPG (сжиженный газ G30) или городским газом нужно заменить инжектор (O) соответствующим, прилагаемым к машине инжектором (см. таблицу газовых инжекторов). Газовую горелку можно будет поджечь при нажатии и удерживании кнопки газового запорного вентиля (5), что позволяет подачу газа к горелке. Затем следует нажать кнопку пьезоэлектрического запала (6)

Замечание. Нажимайте, пока не заработает термоэлемент.

Регулируйте поток воздуха с помощью соответствующего кольца регулировки воздуха (P). При повороте по часовой стрелке поток будет уменьшаться, против часовой стрелки - увеличиваться, пока не получите голубое пламя (избегайте сильного пламени, чтобы не повредить бойлер).

Дождитесь, пока в бойлере установится давление 1,1 – 1,3 бар, и уберите пламя до минимума. При необходимости оттарировать регулятор газа (N) действуйте следующим образом: Поверните винт регулировки минимума (Q) по часовой стрелке, чтобы уменьшить пламя, и, наоборот, против часовой стрелки, чтобы его увеличить.

В процессе работы машины пламя автоматически установится на максимум, если температура воды упадет ниже установленного ранее значения.

Чтобы повысить или снизить максимальное давление в бойлере, поворачивайте винт регулировки давления (R) по часовой стрелке для снижения давления или против часовой стрелки для повышения давления.





Машина, в соответствии с предписаниями по безопасности, оснащена газовым вентилем, который в случае пропадания пламени обеспечивает автоматическое перекрытие выхода газа.

В этом случае необходимо снова выполнить, как это описано выше, процедуру поджигания газа.

Машину можно эксплуатировать как с помощью электрического и газового нагрева одновременно, так и независимо с помощью или электрического, или газового нагрева.

Если машина использует исключительно газ, то следует деактивировать электрический нагрев выключением реостата (2-3).

6 – ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ



После подключения воды и электропитания, а также газа, можно вводить машину в эксплуатацию.





Откройте кран водоснабжения (A).

Закройте защитный выключатель (D).

Загорается индикатор на машине (2), который показывает, что машина находится под напряжением.

Начинает работать автоматическая регулировка уровня воды. Вода начинает поступать в бойлер, пока не будет достигнута средняя отметка между MIN и MAX на индикаторе уровня воды (23).

После завершения автоматического процесса заполнения, поставьте главный переключатель (3) в позицию  для работы при нормальной мощности или в позицию  для работы при максимальной мощности. При этом Вы установите реостат для нагрева воды под напряжением.

Дождитесь, пока машина наберет свое рабочее давление 1,1 – 1,3 бар. Проверьте давление бойлера по манометру (7).


Если машина не набирает указанное значение давления, то нужно провести тарировку выключателя давления, как это описано в разделе 6.1.



Если машина оснащена газовым нагревом, то после нажатия главного переключателя (3) нужно зажечь газ. Для этого при нажатом газовом вентиле (5) нажимать пьезоэлектрический запал (6) до тех пор, пока газ не будет подожжен. Проконтролируйте затем давление на манометре помпы (7) при запущенном устройстве заваривания со вставленным рожком. Рожок должен быть заполнен надлежащим образом смолотым, правильно дозированным и умятым кофе, чтобы получить реальное рабочее давление 8/9 бар.

Если понадобится новая тарировка давления помпы, то действуйте, как это описано в разделе 6.2.



Теперь машина готова к эксплуатации

Если машина не оснащена автоматической регулировкой уровня воды, то установите главный переключатель (3) в положение . Нажмите кнопку ручной подачи воды в бойлер (9) для его заполнения. Удерживайте кнопку нажатой до тех пор, пока не будет достигнута средняя отметка между MIN и MAX на индикаторе уровня воды (23).

После завершения автоматического процесса заполнения, установите главный переключатель (3) в положение  для работы при нормальной мощности или в положение  для работы при максимальной мощности. При этом Вы установите реостат для нагрева воды под напряжением.

Регулярно проверяйте уровень воды в бойлере. Он не должен опускаться ниже отметки MIN на индикаторе уровня воды (23).

В этом случае снова установите номинальный уровень воды, нажимая кнопку подачи воды в бойлер (9).

Внимание! Отсутствие воды в бойлере при работающей машине вызывает прерывание в работе реостата, восстановление работы которого затем должна выполнять авторизованная сервисная служба.

При вводе в эксплуатацию:

если манометр контроля давления в бойлере (7) показывает давление около 0,5 бар, медленно откройте кран выпуска пара поворотом ручки (14-20) против часовой стрелки, чтобы выпустить имеющийся в бойлере воздух. Дождитесь выхода пара из трубки выпуска (11), прежде чем снова закрыть кран. Подождите, пока в машине через, примерно, 35-45 минут установится рабочее давление и корректный температурный баланс.

Важно! Не нажимайте кнопку выдачи горячей воды или кран, пока не установится надлежащее рабочее давление 1,1 бар, которое будет показывать манометр контроля давления в бойлере (7).



6.1 - РЕГУЛИРОВКА РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ

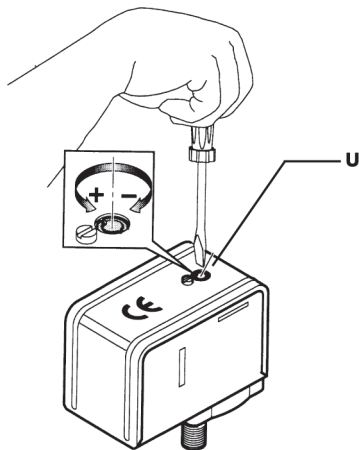
Задачей показанного на рисунке реле давления является поддержание давления в бойлере на одном уровне, включая и выключая для этого реостат электрического нагрева. Это реле давления настраивается в процессе тестирования машины на заводе на давление 1,1 - 1,3 бар. Если в особых случаях требуется другое рабочее давление, можно изменить диапазон работы реле давления, вращая регулировочный винт (U): при снижении давления будет снижаться температура воды и наоборот, температура воды повышается при увеличении давления.



Устройство регулировки приводится на отдельном рисунке, а также на самом реле давления. Давление изменяется приблизительно на 0,1 ат. за один полный оборот винта.



Внимание! Отключите электропитание машины до выполнения выше приведенных действий!



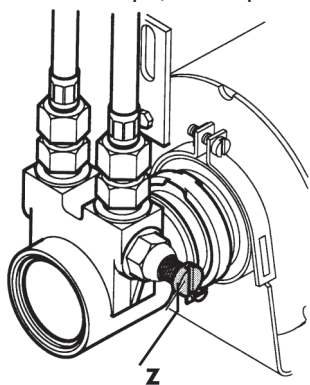
6.2 – КАЛИБРОВКА ДАВЛЕНИЯ ПМПЫ



Вставьте в группу заваривания рожок, заполненный надлежащим образом смолотым, правильно дозированным и умятым кофе. Нажмите кнопку или другое устройство управления группой заваривания (17) и снимите показание на манометре помпы (12).

Замечание. Надлежащее давление составляет 8/9 бар.

Если снятое по показанию манометра давление имеет другое значение, поверните винт настройки давления помпы (Z) по часовой стрелке, чтобы повысить давление, и против часовой стрелки, чтобы его снизить. После выполненной настройки проверьте калибровку помпы, приготовив одну или несколько порций эспрессо.

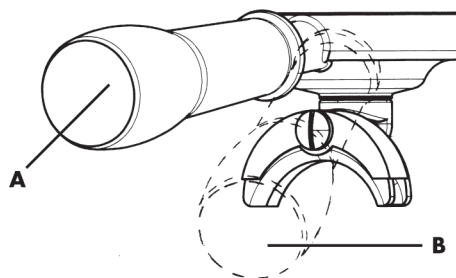


Z - Винт настройки давления помпы.



Внимание! Если машина еще совсем новая, рожок может быть вставлен не идеально (перпендикулярно к машине), как это показано на рисунке, что, однако, не повлияет на хорошую работу машины.

Уже после короткого срока эксплуатации рожок постепенно будет устанавливаться в правильной позиции.



- A. Позиция вставленного рожка у новой машины
- B. Позиция вставленного рожка после короткого срока эксплуатации.

7 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Для приготовления вкусного эспрессо важно использовать кофе высокого качества, который хорошо обжарен и правильно помолот. Кофе правильно помолот, если время приготовления эспрессо составляет 15-18 секунд для одной чашки, и 30-35 секунд для двух чашек.

Кофе следует молоть к моменту его приготовления, так как в молотом состоянии он быстро теряет свой аромат. При грубом помоле кофе получается светлый, слабый эспрессо без пенки; при тонком помоле эспрессо получится темным и крепким с небольшой пенкой.

Благодаря предварительному нагреву кофейных чашек свежеприготовленный кофе сохранит свою температуру. Перед использованием рекомендуется поместить чашки на решетке для чашек (19), которая позволяет использовать исходящее от бойлера тепло.

Приборы с газовым и электрическим нагревом имеют пассивную решетку для чашек. Приборы, имеющие только электрический нагрев, имеют активно обогреваемую решетку для чашек.

Внимание! Не следует накрывать поверхность подогревателя чашек различной тканью, войлоком и т.д.!



После того, как Вы вложите фильтр в рожок (22), заполните его порцией молотого кофе, достаточной для приготовления 1 или 2 чашек напитка (7 – 14 г). Разровняйте кофе и придавите его с помощью прессера, рукой очистите кромку рожка от возможных остатков кофе, подсоедините рожок к корпусу группы заваривания (21) и сдвиньте рожок вправо, чтобы закрепить его в группе заваривания.

Поставьте чашки под выпускные мундштуки и запустите группу заваривания нажатием кнопки на панели управления группой (17).

Поставьте чашки под выпускные мундштуки и запустите группу заваривания нажатием кнопки на панели управления группой (17).

При получении нужного количества эспрессо, прервите выдачу напитка нажатием соответствующей кнопки на панели управления группой (17). Оставьте рожок подсоединенным к группе заваривания.

Для следующего приготовления эспрессо снимите рожок (22) с группы заваривания, сдвинув его влево, вытряхните кофейную гущу в соответствующий контейнер и повторите описанную выше процедуру приготовления.

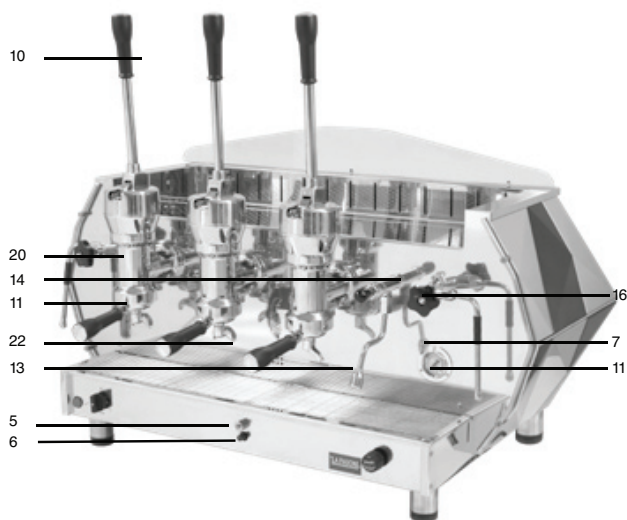
Внимание! Не следует прикасаться к группам заваривания, а также насадкам выпуска пара и горячей воды при работе машины, и ни в коем случае не подставлять руки под группы заваривания и краны при получении эспрессо, чтобы избежать получения ожогов.

Рекомендуется оставлять рожок с фильтром и кофейной гущей подсоединенным к группе заваривания, чтобы рожок всегда оставался нагретым до оптимальной температуры.

8 – УПРАВЛЕНИЕ ГРУППАМИ

8.1 – МОДЕЛЬ DIAMANTE L

Машина с управлением группами заваривания с помощью рукояток.



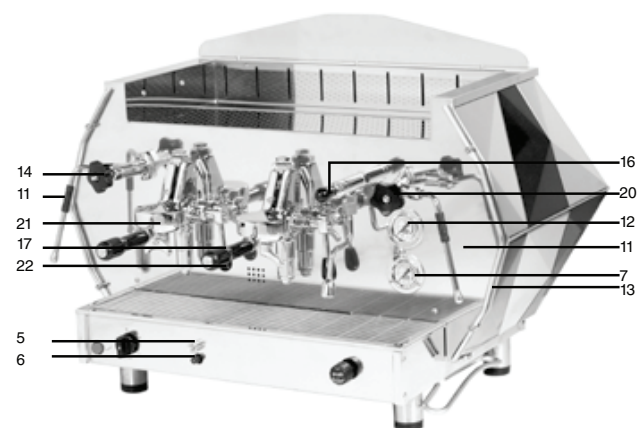
Эспрессо выдается с помощью рукояток (10), связанных с группами заваривания. Рукоятку нужно нажать вниз до упора и оставить в этом положении. Когда эспрессо начинает вытекать из мундштуков рожка (22), рукоятку следует снова вручную поднять вверх.

При этом рукоятку следует задержать рукой в середине ее пути и дальше оставить подниматься самостоятельно.

Машина работает без электрической помпы и не оснащена серийно автоматической регулировкой уровня воды.

Это устройство можно дополнительно установить по запросу.

8.2 – МОДЕЛЬ CREMA S

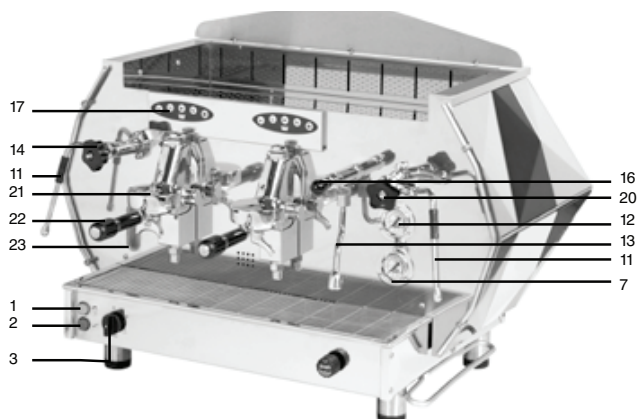


Модель с полуавтоматическими группами заваривания; непрерывная выдача эспрессо управляется с помощью микровыключателя.

Эспрессо выдается при нажатии размещенной на панели (4) управления рукоятки управления группой заваривания (17). При опускании рукоятки активируется связанный с ней микровыключатель электрической помпы, которая подает к группе заваривания воду под давлением. Благодаря внутренним устройствам группа позволяет проводить, в соответствии с разнообразными условиями эксплуатации, сначала предварительную заварку, а затем непосредственно заварку кофе.

После получения нужного количества эспрессо поднимите рукоятку (17) снова вверх в положение покоя, чтобы прервать его выдачу.

8.3 – МОДЕЛЬ DIAMANTE SV



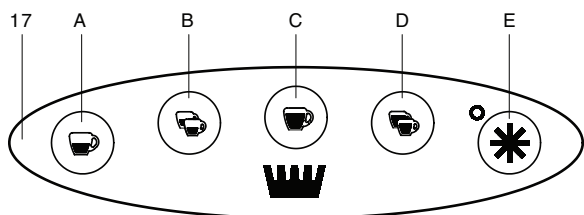
Модель с функцией непрерывной выдачи эспрессо и автоматическими группами заваривания оснащена: магнитным клапаном, программируемым дозированием количества, цифровым управлением выдачей благодаря микропроцессорному управлению мембраной, панелью управления с 4-мя возможностями дозирования кофе, кнопкой останова для каждой группы, тактовой выдачей горячей воды.

9 – РУКОВОДСТВО ПО ПРОГРАММИРОВАНИЮ ДОЗИРОВАНИЯ КОФЕ - DIAMANTE SV

17. УПРАВЛЕНИЕ ГРУППАМИ ЗАВАРИВАНИЯ:

Назначение кнопок:

- A.** 1 нормальный эспрессо.
- B.** 2 нормальных эспрессо.
- C.** 1 большой эспрессо.
- D.** 2 больших эспрессо.
- E.** Останов управления группой заваривания / непрерывной выдачи напитка



Кнопка “*” (E) предназначена для непрерывной выдачи эспрессо и для останова выдачи.

Таким образом, машина имеет двойную функцию:

при нажатии кнопки “*” (E) машина работает в полуавтоматическом режиме; при нажатии на 4 кнопки выбора машина работает в режиме электронного дозирования по объему.

Отпустите кнопку программирования (индикатор продолжает мигать дальше) и нажмите кнопку той группы, для которой Вы хотите запрограммировать количество выдаваемого эспрессо. В этот момент начинается выдача эспрессо. При получении нужного количества напитка, нажмите какую-нибудь кнопку этой группы, чтобы прервать выдачу напитка. Выданное количество напитка будет запомнено, и машина выйдет из режима программирования (мигающий индикатор погаснет).

1. Этот процесс повторяется для оставшихся кнопок выбора различных групп.
2. Та же процедура повторяется, если Вы хотите увеличить или уменьшить дозирование.
3. Когда Вы программируете первую слева группу заваривания, это программирование будет осуществляться и на второй группе.

Замечание: Фаза программирования подтверждается медленным миганием светодиодного индикатора, который относится к той группе, для которой будет проводиться программирование.

10 – ПОЛУЧЕНИЕ ЭСПРЕССО

Для получения эспрессо нажмите предварительно выбранную кнопку на панели управления группой заваривания (17). Включается зеленый светодиод, встроенный в кнопку “*” (E). Одновременно начинается выдача эспрессо. Выдача автоматически прекращается при достижении предварительно запрограммированного количества. Завершение выдачи эспрессо будет подтверждаться тем, что погаснет соответствующий светодиод индикации.

Выдачу или аннулирование выбора можно будет прервать, нажав любую кнопку на панели управления группой (17).

Кнопка со звездочкой “*” (E) наряду с функцией прерывания выдачи напитка или аннулирования выбора может также включать функцию непрерывной выдачи. Количество напитка тогда не predetermined, и группа заваривания позволяет выдавать эспрессо дальше, пока снова не будет нажата кнопка, чтобы остановить выдачу из группы заваривания.

Если кофе слишком мелко помолото или в рожке слишком много молотого кофе, выдача эспрессо нажатием ни на одну из четырех кнопок управления (A, B, C, D) не происходит. Через 45 работа машины будет заблокирована, и горящий до этого непрерывно зеленый светодиодный индикатор начнет мигать. Чтобы заново перезапустить машину снимите рожок, замените в нем кофе, выключите машину, нажав главный выключатель (1). Затем снова включите ее

ЗАМЕЧАНИЕ: Мы рекомендуем выдачу в течение максимум 60 секунд.

ЗАМЕЧАНИЕ: Чтобы избежать блокировки машины: если через 10 секунд выдача эспрессо не началась, нажмите одну из кнопок выбора, чтобы аннулировать заданную команду, замените кофе в рожке и повторите процедуру получения эспрессо.

10.1 – ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ НАСТАИВАНИЕ

Наше программное обеспечение позволяет настройку дозирования такого вида, что выдача напитка согласно дозированию КОФЕ с контролем количества предусматривает предварительное его настаивание. Выдача дозы после времени 1 (ВКЛ) прерывается на время 2 (ВЫКЛ), после чего выдача будет проведена согласно выбора до конца.

При нажатии одной из дозирующих кнопок с контролем количества нормальному циклу выдачи напитка предшествует короткая тактируемая подача струи воды, которая нужна для предварительного смачивания кофейной порции для эффективного заваривания. Эта функция обеспечивает более эффективное использование кофейной порции.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Машина запускается нажатием главного выключателя, причем кнопка (А) группы 1 держится нажатой, пока не начнет мигать светодиод индикатора, соответствующий кнопке (Е). Выключите и включите машину. Предварительное настаивание включено.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Машина запускается нажатием главного выключателя, причем кнопка (С) группы 1 держится нажатой, пока не начнет мигать светодиод индикатора, соответствующий кнопке (Е). Выключите и включите машину. Предварительное настаивание выключено.

10.2 – ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ ПОМПЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ КОФЕ

Модели CREMA S и SV оснащены системой BPPC (Brewing Pressure Profiling Control) для контроля давления помпы.

Благодаря манометру, находящемуся в группе заваривания, имеется возможность следить за давлением в процессе приготовления кофе. Это показание позволяет баристе оценивать правильность помола кофе, его количество и правильное примятия в рожке. Если давление помпы слишком низкое (заводская настройка 9 бар), то это указывает на то, что или уставновлена слишком грубая степень помола, или кофейный порошок в рожке был неправильно примят, или дозировка кофе была недостаточной.

11 – ПОЛУЧЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Поставьте емкость под выпускной кран для горячей воды (13), для выпуска горячей воды нажмите вниз шарнирный рычажок (16). После получения нужного количества воды верните рычажок в исходное положение, прервав этим выпуск горячей воды.

ЗАМЕЧАНИЕ: Мы рекомендуем выдачу в течение максимум 60 секунд



12 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРУГИХ НАПИТКОВ

12.1 – МОЛОКО, КАППУЧИНО И ДРУГИЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Прежде чем нагревать любимый напиток, осторожно выпустите немного пара из трубки (11). Для этого осторожно поверните ручку крана выпуска пара (14-20) против часовой стрелки. Это позволит удалить из бойлера возможно собравшийся там конденсат.

Налейте подготовленную жидкость в сосуд, погрузите трубку выпуска пара (11) в жидкость и медленно поворачивайте ручку на кране выпуска пара против часовой стрелки. Затем полностью откройте кран, чтобы обеспечить максимальный выход пара и вскипание жидкости.

Для вспенивания молока для капучино рекомендуется использовать высокий и узкий, наполовину заполненный сосуд

Погрузите трубку выпуска пара (11) в сосуд, пока она не коснется дна сосуда, и доведите молоко почти до кипения. При открытом кране попеременно опускайте и поднимайте сосуд до поверхности молока в течение нескольких секунд до вспенивания молока. Для приготовления капучино добавьте к горячему эспрессо, приготовленному в соответствующей чашке, горячее вспененное молоко.

12.2 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ

Поставьте сосуд под трубку выпуска горячей воды (13), для выпуска горячей воды нажмите вниз шарнирный рычажок (16). После получения нужного количества воды верните рычажок в исходное положение, прервав этим выпуск горячей воды. Затем погрузите в воду пакетик с чаем.

Из соображения соблюдения гигиены рекомендуется использовать воду из сети водоснабжения и нагревать ее с трубкой выпуска пара (11).



13 – ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

13.1 – ЧИСТКА ТРУБОК ВЫПУСКА ПАРА

Для того чтобы избежать изменения вкуса приготовленных напитков и засорения отверстий на концах трубок выпуска пара, после каждого использования машины их следует тщательно очищать.

13.2 – ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

Промойте фильтр и рожок кипяченой водой, чтобы удалить корки или кофейные отложения и очистите места подсоединения рожков у групп заваривания.

14 – ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ЧИСТКА

14.1 – ЧИСТКА КОРПУСА ГРУППЫ ЗАВАРИВАНИЯ И МЕСТ ПОДСОЕДИНЕНИЯ РОЖКОВ

Снимите рожок с корпуса группы заваривания. Разместите внутри рожка прилагаемую мембрану, засыпьте столовую ложку чистящего порошка для кофемашин и подсоедините рожок (22) к корпусу очищаемой группы заварки (21).

Запустите выдачу кнопкой на панели управления группой (17). Прервите выдачу жидкости примерно через 4 – 5 секунд.

Попеременно запускайте и прерывайте выдачу жидкости в течение примерно одной минуты, чтобы удалить корки кофе и отложения накипи.

Выньте мембрану и активируйте несколько раз выдачу жидкости, чтобы промыть группу заваривания.

Приготовьте несколько эспрессо, чтобы устранить неприятный привкус, который могут принести в напиток место стыковки рожка или корпус группы заваривания.

После продолжительного простоя в использовании горячей воды, выпустите немного воды, чтобы удалить возможные отложения из трубок.

14.2 – ЧИСТКА ФИЛЬТРА И РОЖКА

Регулярно проверяйте фильтр, чтобы устранять возможные кофейные отложения.

Приготовьте в подходящей посуде раствор: примерно литр кипяченой воды с четырьмя столовыми ложками чистящего средства для кофемашин. Опустите фильтр и рожок в этот раствор примерно на 20 – 30 минут, после чего тщательно промойте их под струей воды.

14.3 – ЧИСТКА НИЖНЕГО ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА ЖИДКОСТИ

Снимите решетку поддона (25) и вытащите внутренний поддон (24) наружу. Очистите его от остатков кофейного порошка.

14.4 – ЧИСТКА КОРПУСА

Используйте влажную мягкую салфетку без применения спиртосодержащих жидкостей или растворителей, чтобы избежать повреждения боковин, основания и лакированных частей машины.

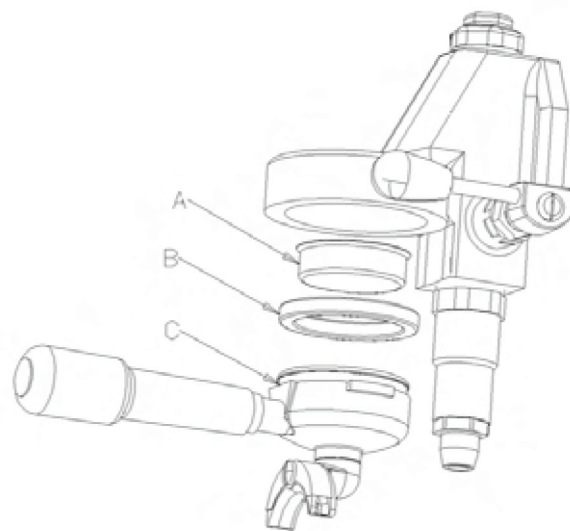
Важно! Этот прибор запрещается погружать в воду и мыть струей воды.

15 – ЗАМЕНА УПЛОТНЕНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ФИЛЬТРА

Если в процессе выдачи эспрессо капает с краев рожка, то, возможно засорилось выпускное отверстие рожка. В этом случае следует очистить отверстие рожка. Если дефект сохраняется или рожок при подсоединении к корпусу группы сильно выступает над серединой группы, то необходимо заменить уплотнение предварительного фильтра

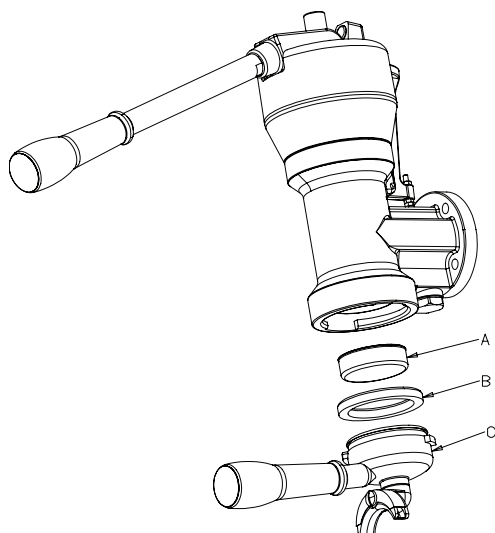


15.1 – МОДЕЛИ DIAMANTE S - SV



Прежде чем заменять уплотнение (B) или фильтр (A), тщательно очистите данные детали.

15.2 – МОДЕЛЬ DIAMANTE L



Прежде чем заменять уплотнение (B) или фильтр (A), тщательно очистите данные детали.

16 – ЗАМЕНА ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ

Каждые 15 – 20 дней необходимо менять воду в бойлере, чтобы устранить ферробактерии и различные остатки, которые образуются вследствие подпора воды.

Выключите главный выключатель (1). Снимите решетку поддона (25) и вытащите внутренний поддон (24) наружу.

Откройте сливной кран под стаканом уровня воды (при находящемся под давлением бойлере), чтобы вода могла полностью вытечь из бойлера. Снова закройте кран и повторите процесс запуска машины, как это описано в данной инструкции.

17 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА СМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ

Соли кальция и магния, растворенные в воде, протекающей по трубкам бойлера и групп заваривания, наносят вред машине. Аппарат очистки воды имеет задачу, растворить соли кальция и магния и задержать с помощью смол, которые содержатся в аппарате.

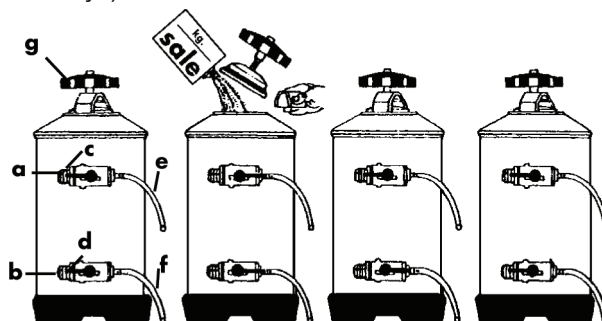
Чтобы избежать переполнения отложениями, которые накапливают смолы, что ограничивает их эффективность, следует через регулярные промежутки времени обновлять смолы, руководствуясь следующими критериями:

- 8-литровый аппарат очистки для воды с жесткостью 40° F (71,6 dH)
 - до 400 эспрессо в день: каждые 10 дней
 - до 800 эспрессо в день: каждые 5 дней
 - до 1000 эспрессо в день: каждые 3 дня
- 12-литровый аппарат очистки для воды с жесткостью 40° F (71,6 dH)
 - до 500 эспрессо в день: каждые 15 дней
 - до 1000 эспрессо в день: каждые 7 дней
 - до 1500 эспрессо в день: каждые 5 дня
 - до 2000 эспрессо в день: каждые 3 дня.

Задержка обновления означает, что из-за образования накипи находятся под угрозой термические и механические функции машины, а также вкус получаемого эспрессо.

При обновлении действуйте следующим образом:

Поставьте пустой сосуд емкостью минимум два литра под трубкой (e), поверните ручки кранов (c) и (d) вправо, откройте крышку (g) и дождитесь, пока перестанет течь вода из трубки (e), засыпьте 1,5 кг поваренной соли при 8-литровой модели или 2 кг – при 12-литровой модели. Закрыйте крышку, поверните ручку крана с влево. Спускайте соленую воду через шланг (f), пока она не освободится от соли (цикл длится около 90 минут).



- a. - Вход воды.
- b. - Выход воды.
- c. - Входной кран.
- d. - Выходной кран
- e. - Трубка разрезания.
- f. - Трубка обновления.
- g. - Головка крышки.

В заключение поверните ручку крана (d) снова справа налево.

Не пользуйтесь машиной во время обновления аппарата. Для машин с автоматическим регулированием уровня воды рекомендуется прервать питание помпы, чтобы избежать холостого хода.

Прежде, чем подключить аппарат очистки к машине, смойте с него смолы, подключив его к сети водоснабжения, позволив воде протекать около пяти минут.

Примечание. Вышеописанные мероприятия относятся к представленному на рисунке аппарату очистки. Если прибор не соответствует этому аппарату, то придерживайтесь указаний в инструкции, прилагаемой к аппарату.

18 – УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

Если Вы по каким-либо основаниям не хотите больше пользоваться машиной, мы рекомендуем привести ее в нерабочее состояние, отрезав сетевой кабель после того, как вытащите сетевую вилку из розетки.

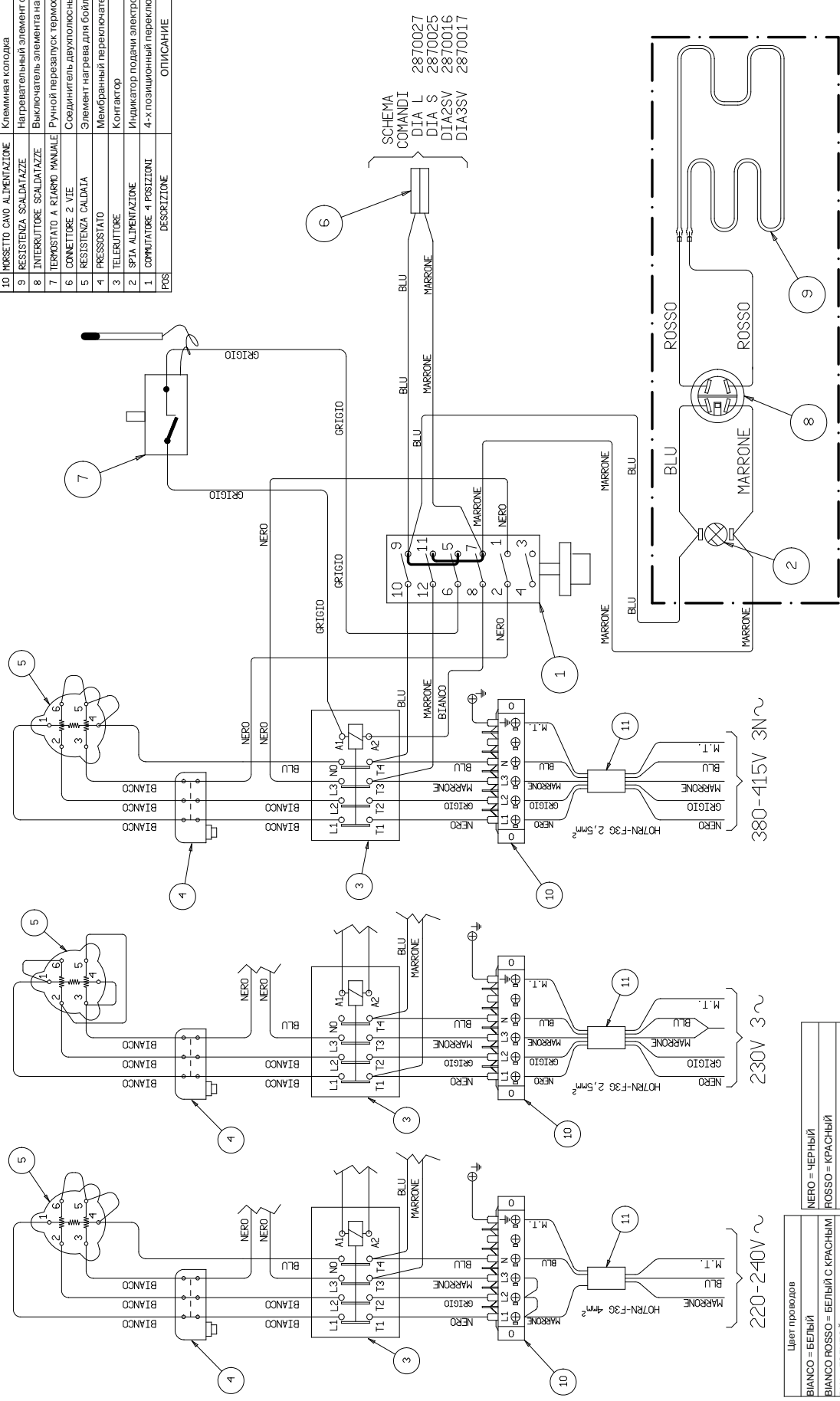
При утилизации мы советуем отсортировать части машины в зависимости от материала (пластик, металл и т.д.). Отсортированные части передайте в специализированные предприятия.



19 – ПРИЧИНЫ НЕПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЫ ИЛИ НЕПОЛАДКИ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Машина не включается	<ol style="list-style-type: none">1. Выключен сетевой выключатель2. Неправильное подключение к сети электропитания	<ol style="list-style-type: none">1. Установите главный выключатель в позицию ON2. Обратитесь после проверки в сервисную службу
В бойлере отсутствует вода	<ol style="list-style-type: none">1. Закрыт кран подачи воды2. Засорился фильтр помпы3. Не работает двигатель помпы	<ol style="list-style-type: none">1. Откройте кран водоснабжения2. Замените фильтр3. Обратитесь в сервисную службу
Не выдается эспрессо	<ol style="list-style-type: none">1. Закрыт кран подачи воды2. Не работает двигатель помпы3. Перегорел предохранитель в распределительной коробке4. Не работает электрический вентиль группы5. Не работает панель управления группами	<ol style="list-style-type: none">1. Откройте кран водоснабжения2. Обратитесь в сервисную службу3. Обратитесь в сервисную службу4. Обратитесь в сервисную службу5. Обратитесь в сервисную службу
Не выходит пар из трубок	<ol style="list-style-type: none">1. В бойлере слишком много воды2. Поврежден реостат3. Засорилась форсунка4. Не включен термостат защиты реостата.	<ol style="list-style-type: none">1. См. специфику проблемы2. Обратитесь в сервисную службу3. Очистите форсунку4. Обратитесь в сервисную службу
Чрезмерное количество воды в бойлере	<ol style="list-style-type: none">1. Двигатель помпы не отключается2. Обменник имеет дырки3. Электрический вентиль автоматики заполнения заблокирован	<ol style="list-style-type: none">1. Обратитесь в сервисную службу2. Обратитесь в сервисную службу3. Обратитесь в сервисную службу
Вода на прилавке	<ol style="list-style-type: none">1. Засорился спускной поддон2. Сливной шланг засорился или оборван3. Посторонние капли	<ol style="list-style-type: none">1. Почистите поддон2. Замените сливной шланг3. Обратитесь в сервисную службу
Кофейная гуща влажная	<ol style="list-style-type: none">1. Слишком тонкий помол кофе2. Группа заваривания еще холодная3. Электрический вентиль препятствует стоку	<ol style="list-style-type: none">1. Настройте степень помола2. Подождите набора температуры машиной3. Обратитесь в сервисную службу
Медленно выдается эспрессо	<ol style="list-style-type: none">1. Слишком тонкий помол кофе2. Загрязнился рожок3. Засорилась группа4. Электрический вентиль частично засорен	<ol style="list-style-type: none">1. Настройте степень помола2. Замените фильтр.. Чистите чаще рожок3. Обратитесь в сервисную службу4. Обратитесь в сервисную службу
Эспрессо вытекает слишком быстро	<ol style="list-style-type: none">1. Слишком грубый помол кофе	<ol style="list-style-type: none">1. Настройте степень помола
Полученный эспрессо холодный	<ol style="list-style-type: none">1. На обменниках или на реостате отложения накипи2. Контакты выключателя пара окислились3. Электрическое соединение с дефектами4. Реостат частично вышел из строя5. Не включен термостат защиты реостата	<ol style="list-style-type: none">1. Обратитесь в сервисную службу2. Обратитесь в сервисную службу3. Обратитесь в сервисную службу4. Замените реостат5. Обратитесь в сервисную службу
Полученный эспрессо слишком горячий	<ol style="list-style-type: none">1. Выключатель пара неправильно откалиброван	<ol style="list-style-type: none">1. Откалибруйте выключатель пара вращением соответствующего винта (раздел 6.1)

POS	DESCRIZIONE	OPISANIE
12	CAVO ALIMENTAZIONE	Кабель питания
11	MORSETTO CAVO ALIMENTAZIONE	Клеммная колодка
9	RESISTENZA SCALDATAZE	Нагревательный элемент опционально
8	INTERRUTTORE SCALDATAZE	Выключатель элемента нагрева
7	TERMOSTATO A STAGNO MANUALE	Ручной переключатель термостата
6	CONNETTORE 2 VIE	Соединитель двухполюсный
5	RESISTENZA CALDATA	Элемент нагрева для бойлера
4	PRESSOSTATO	Мембранный переключатель
3	TELEINTROITTORE	Контактор
2	SPINA ALIMENTAZIONE	Индикатор подачи электроэнергии
1	COMUTATORE 4 POSIZIONI	4-х позиционный переключатель



KOREA CERTIFICATION WIRING DIAGRAM
 220-240V ~
 380-415V 3N~

Цвет проводов	
BIANCO = БЕЛЫЙ	NERO = ЧЕРНЫЙ
BIANCO ROSSO = БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ	ROSSO = КРАСНЫЙ
BLU = ГОЛУБОЙ	ARANCIO = ОРАНЖЕВЫЙ
GIALLO = ЖЕЛТЫЙ	GRIGIO = СЕРЫЙ
GIALLO VERDE = ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ	MARRONE = КОРИЧНЕВЫЙ

CIRCUITODIPOTENZA SERIE DIAS - DIASV - DIAL

2870014

Rev. N° 1

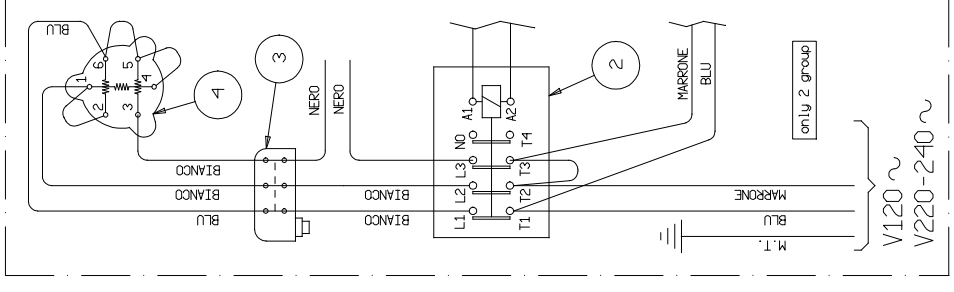
01/10/2015



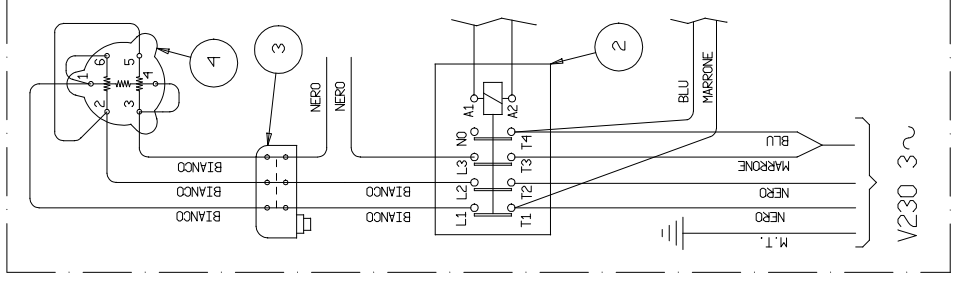
Via Privata Gorizia, 7
 20098S Giuliano Mil. MILANO

LA PRESENTE DISSEGNO E' DI ESCLUSIVA PROPRIETA' DELLA DITTA LA PAVONI, QUALUNQUE CONTRAFFAZIONE O DIVULGAZIONE NON AUTORIZZATA SARA' PUNIBILE A TERMINI DI LEGGE.

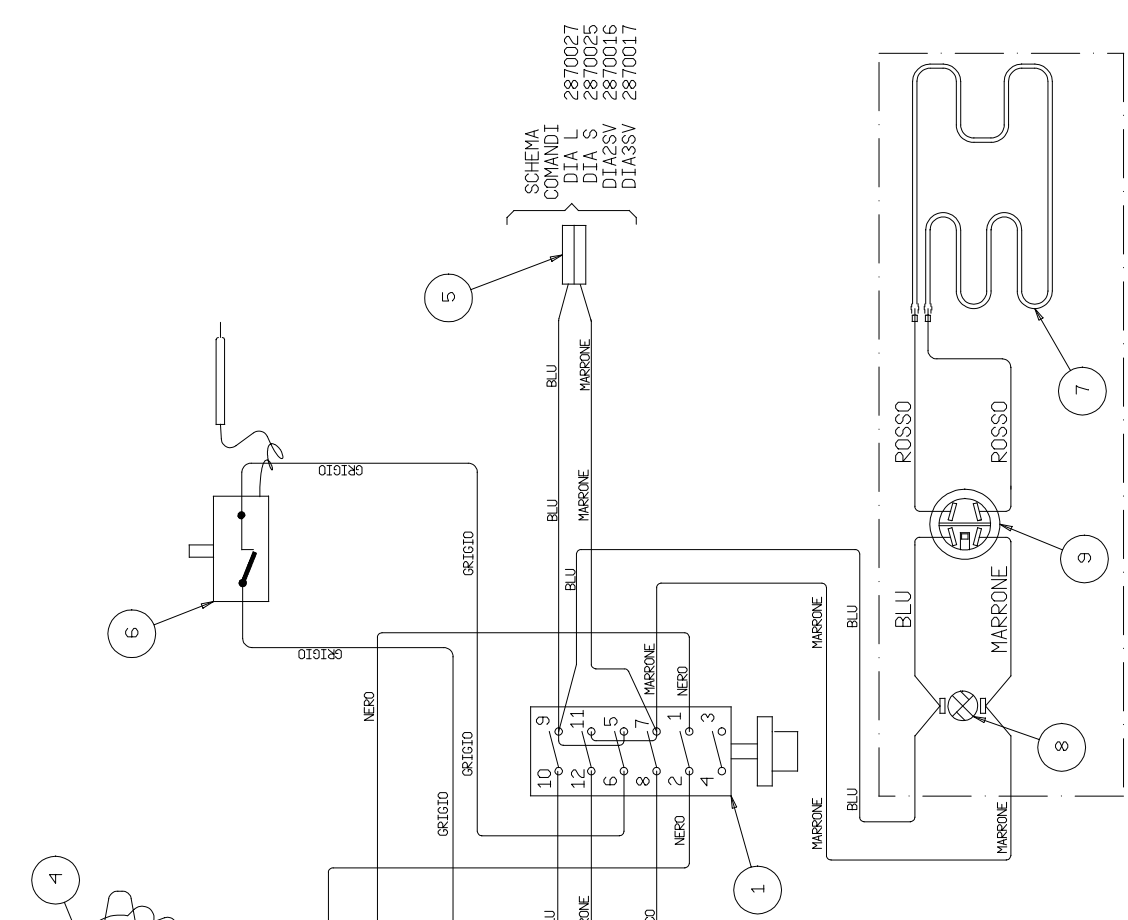
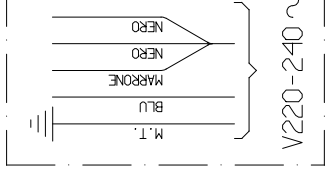
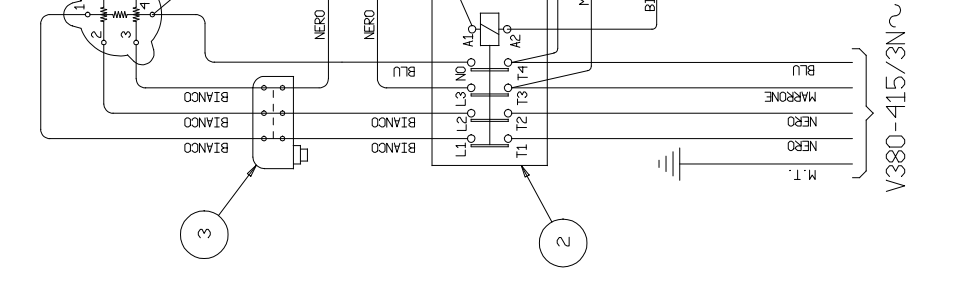
DE PRESENTE DISSEGNO È DI ESCLUSIVA PROPRIETÀ DELL'ATTORAZZATA S.p.A. È VIETATA LA RIPRODUZIONE O L'UTILIZZAZIONE NON AUTORIZZATA S.p.A. È VIETATA LA RIPRODUZIONE O L'UTILIZZAZIONE PERSECUIBILE A TERMINI DI LEGGE.



Цвет проводов	
BIANCO	= БЕЛЫЙ
BIANCO ROSSO	= БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU	= ГОЛУБОЙ
GIALLO	= ЖЕЛТЫЙ
GIALLO VERDE	= ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ
MARRONE	= КОРИЧНЕВЫЙ
NERO	= ЧЕРНЫЙ
ROSSO	= КРАСНЫЙ
AFANCIO	= ОРАНЖЕВЫЙ
GRIGIO	= СЕРЫЙ



POS	DESCRIZIONE	OPILASIONE
12		
11		
10	INTERRUTTORE SCALDATAZZE	Выключатель элемента нагрева
9	SPTA ALIMENTAZIONE	Индикатор подачи электропитания
8	RESISTENZA SCALDATAZZE	Элемент нагрева
7	TERMOSTATO A RILASIO MANUALE	Ручной переключатель термостата
6	CONNETTORE	Соединитель двухполюсный
5	RESISTENZA CALDATA	Элемент нагрева для бойлера
3	PRESSOSTATO	Мембранный переключатель
2	TELERUTTORE	Контактор
1	COMPUTATORE 4 POSIZIONI	4-х позиционный переключатель

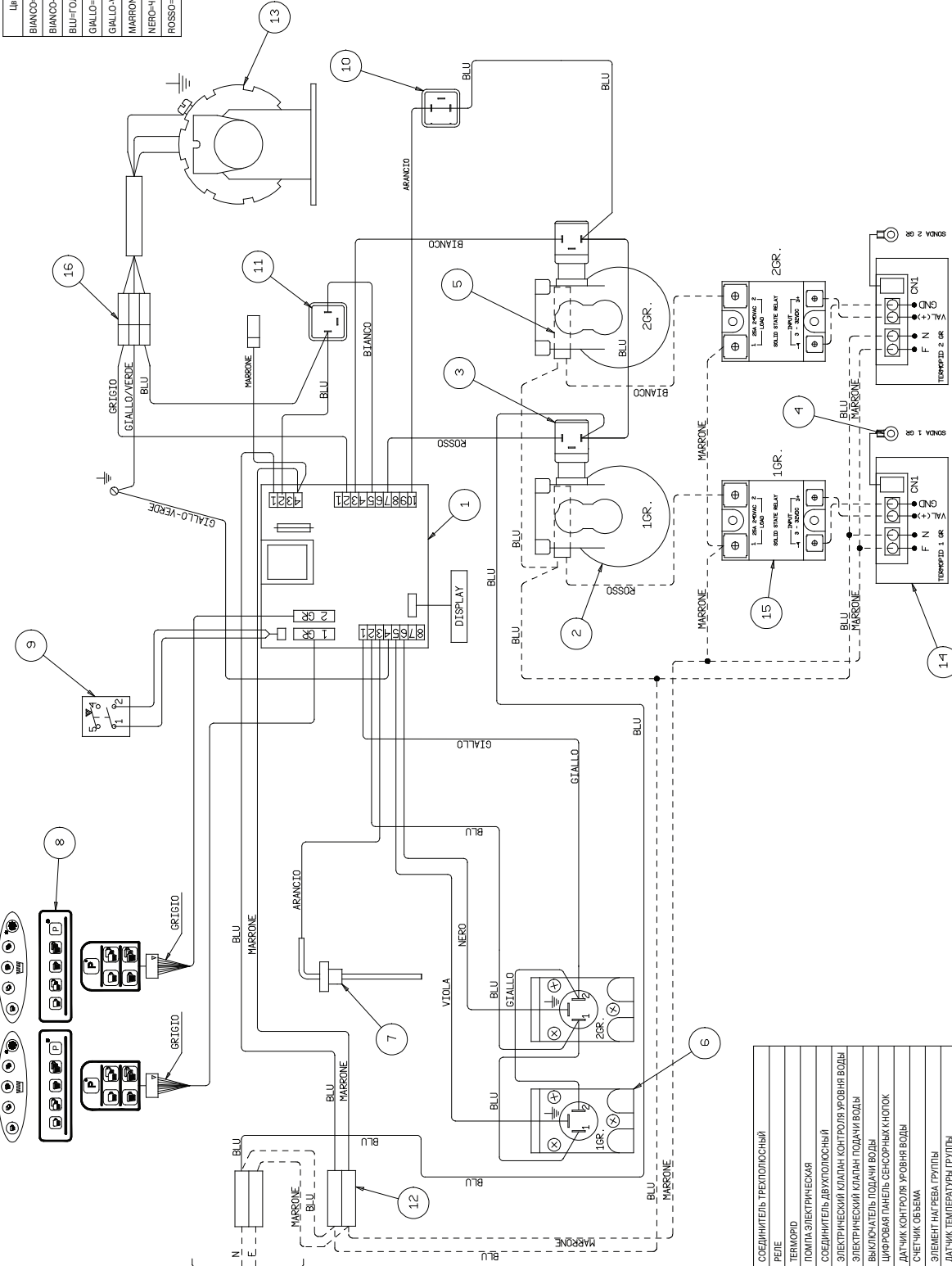


la Pavoni
Via Privata Gortzia, 7
20098 S. GiulianoMil. MILANO

Rev. N° 1
01/10/2015

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ
серии DIAS-DIASV-DIAL
2870014

Цвет проводов
BIANCO-БЕЛЫЙ
BIANCO-ROSSO-БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU-ГОЛУБОЙ
GIALLO-ЖЕЛТЫЙ
GIALLO-VERDE-ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ
MARRONE-КОРИЧНЕВЫЙ
NERO-ЧЕРНЫЙ
ROSSO-КРАСНЫЙ



SCHEMA CIRCUITO DI POTENZA
 SCHEMA VASARI COD. 2870015
 DIAMANTE COD. 2870014

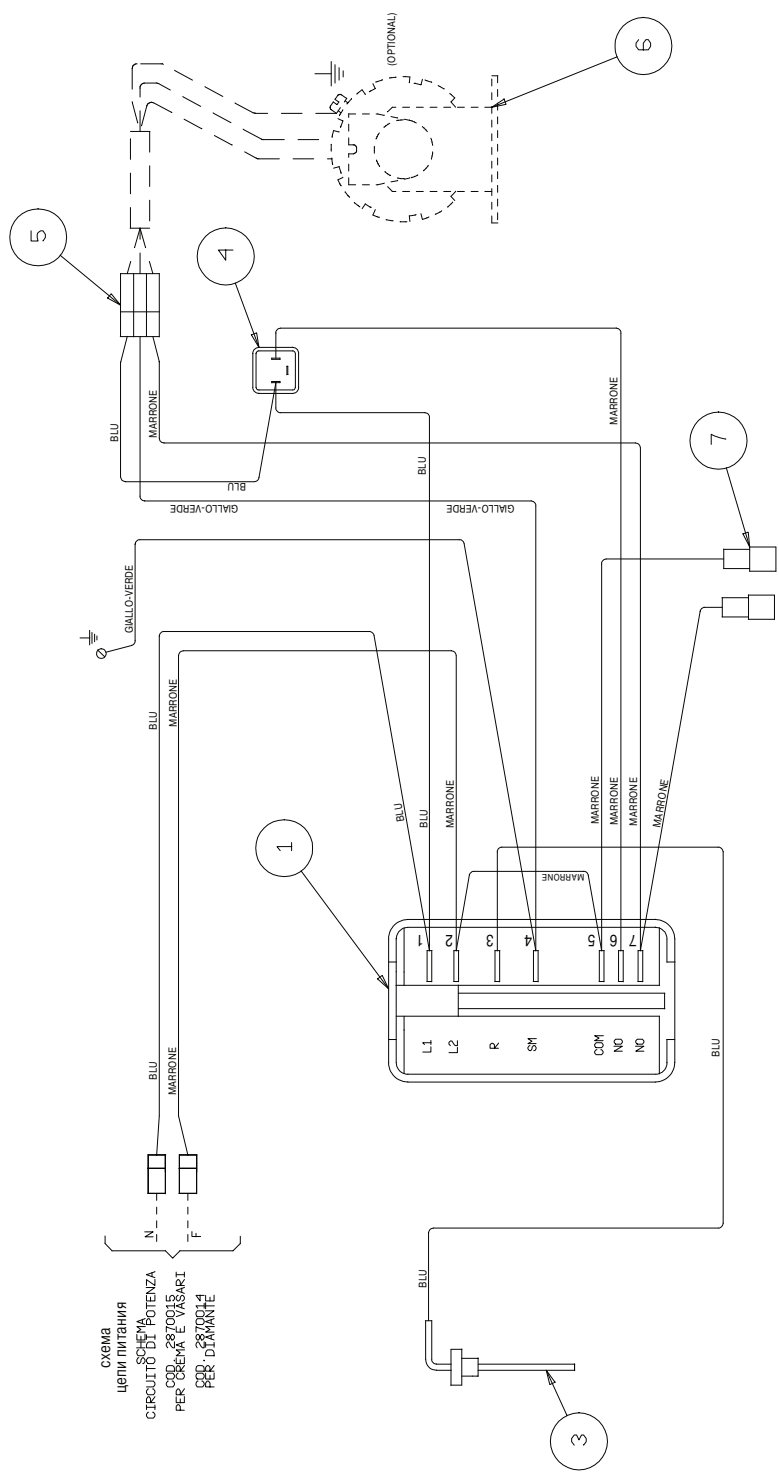
16	CONNETTORE 3 VIE	СОЕДИНИТЕЛЬ ТРЕХПОЛНОСНЫЙ
15	RELY STATICO	РЕЛЕ
14	TERMOFID	ТЕРМОФИД
13	ELETTROFORA	ПОМПА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
12	CONNETTORE 2 VIE	СОЕДИНИТЕЛЬ ДВУХПОЛНОСНЫЙ
11	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ
10	ELETTROVALV. PRELIEVO H2O	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН ПОДАЧИ ВОДЫ
9	INTERUTTORE PRELIEVO H2O	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПОДАЧИ ВОДЫ
8	PISTONATA DIGITALE	ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ СЕНСОРНЫХ КНОПОК
7	SONDA LIVELLO H2O	ДАТЧИК КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ
6	CONTRODISE VOLUMETRICO	СЧЕТЧИК ОБЪЕМА
5	RESISTENZA GRUPPO	ЭЛЕМЕНТ НАГРЕВА ГРУППЫ
4	SONDA TEMPERATURA GRUPPO	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ГРУППЫ
3	ELETTROVALVOLA GRUPPO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН ГРУППЫ
2	GRUPPO DI ERGAZIONE	ГРУППА ЗАБАРЫВАННЯ
1	CENTRALINA VOLUMETRICA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОРЯБКА ОБЪЕМА
POS	DESCRIZIONE	ОПИСАНИЕ

LINEA / LINEA
 COLLEGAMENTO SOLO PER VERSIONE CREMA PID
 Соединения только для версии CREMA PID

la Pavoni
 Via Privata Gorizia, 7
 20098 S. Giuliano Mil. MILANO

Rev. N° 0
 09/05/2016
 SCHEMA DI CONTROLLO CREMA2V-DIA/VASARI2SV - CREMA2V PID
 2870016

SCHEMA
 цепи питания
 SCHEMA
 СТРУКТУРА ПОТЕНЦΙΑ
 COORDINATI
 PER DIMANTE



Цвет провода	
BIANCO-BELEJ	БЕЛЫЙ
ROSSO-ROSSO	КРАСНЫЙ
BLU-TOLUOJ	ГОЛУБОЙ
GIALLO-GEJ	ЖЕЛТЫЙ
GIALLO-VERDE=GEJ	ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕННЫМ
MARRONE=KOPHЧЕВЫЙ	КОРИЧНЕВЫЙ
NERO=ЧЕРНЫЙ	ЧЕРНЫЙ
ROSSO=КРАСНЫЙ	КРАСНЫЙ

7	CONNETTORE 1 VIA	СОЕДИНИТЕЛЬ-ОДНОПОЛУСНЫЙ
6	ELETTROPOMPA (OPTIONAL)	ПОМПА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ (ОПЦИОНАЛ)
5	CONNETTORE 3 VIE	СОЕДИНИТЕЛЬ ТРЕХПОЛУСНЫЙ
4	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ
3	SONDA LIVELLO IPO	ДАТЧИК КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ
2		
1	CENTRALINA AUTOLIVELLO	КОРБОКА АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ УРОВНЯ
POS	DESCRIZIONE	ОПИСАНИЕ



La Pavoni
 Via Privata Gorizia, 7
 20098 S. Giuliano Mil. MILANO

SCHEMA CONTROLLO UROVNYA CREMA-VASARI-DIA L

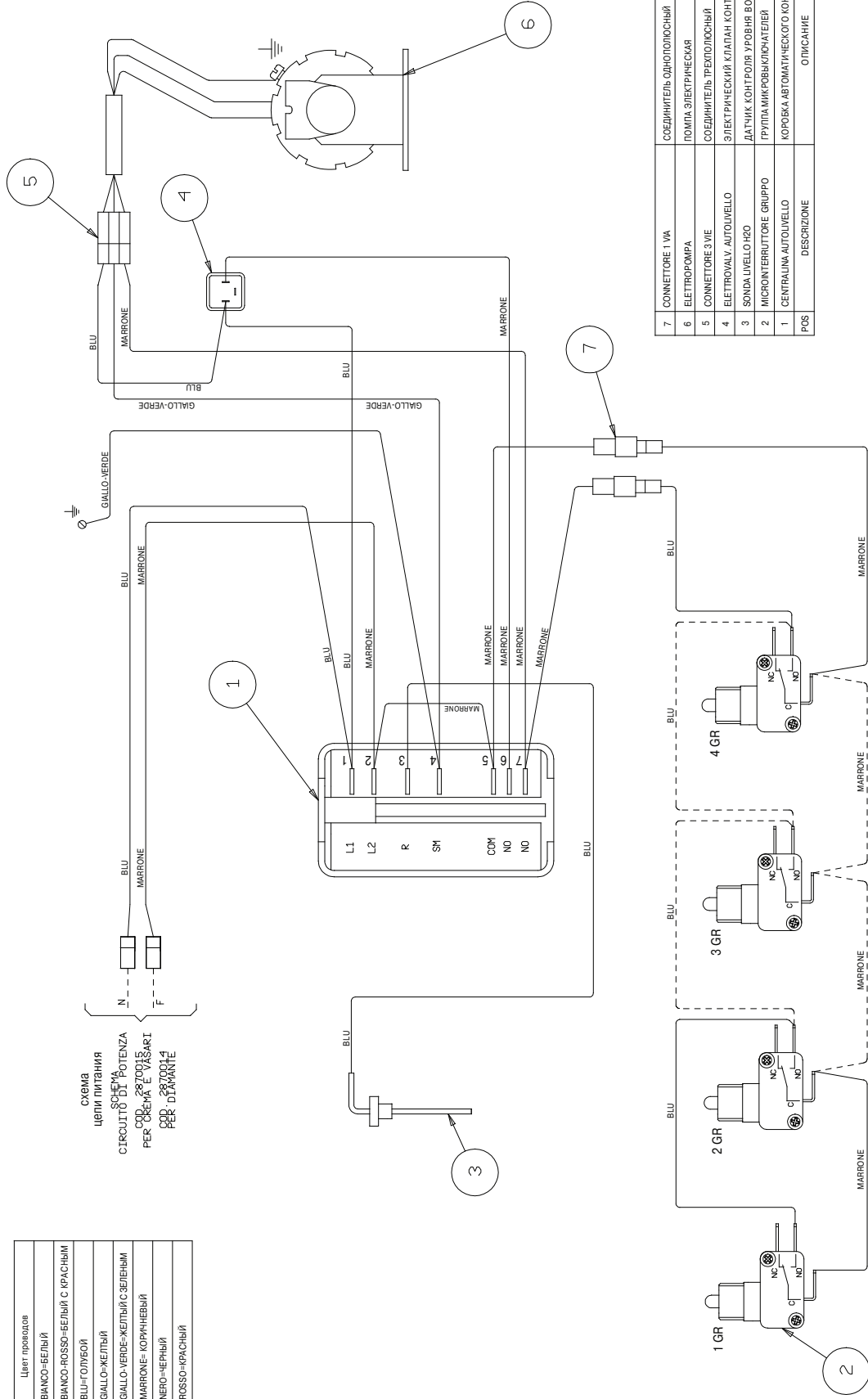
Rev. N° 0

25/05/2016

2870027

Цвет проводов
BIANCO=БЕЛЫЙ
BIANCO-ROSSO=БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU=ГОЛУБОЙ
GIALLO=ЖЕЛТЫЙ
GIALLO-VERDE=ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕНЬМ
MARRONE=КОРИЧНЕВЫЙ
NERO=ЧЕРНЫЙ
ROSSO=КРАСНЫЙ

схема
цепи питания
SCHEMA
CIRCUITO DI POTENZA
PER CREMA E VASARI
COD. 2870015
COD. 2870014
PER DIAMANTE



POS	DESCRIZIONE	OPISANIE
7	CONNETTORE 1 VA	СОЕДИНИТЕЛЬ ОДНОПОЛЮСНЫЙ
6	ELETTROPOMPA	ПОМПА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
5	CONNETTORE 3 VIE	СОЕДИНИТЕЛЬ ТРЕХПОЛЮСНЫЙ
4	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ
3	SONDA LIVELLO H2O	ДАТЧИК КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ
2	MICROINTERRUTTORE GRUPPO	ГРУППА МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЕЙ
1	CENTRALINA AUTOLIVELLO	КОРОбКА АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ УРОВНЯ



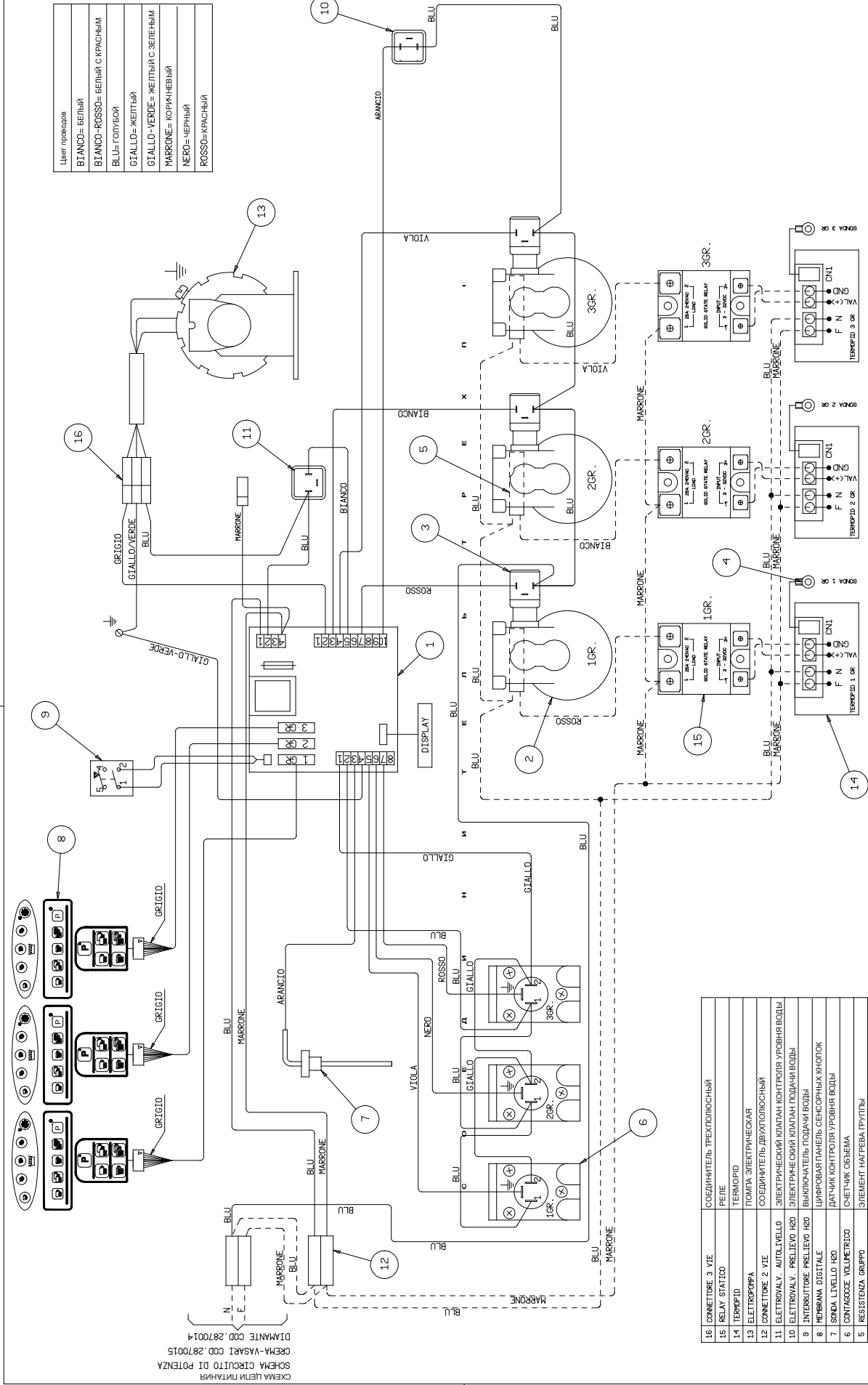
Vis Privata Gortzia, 7
20098 S. Giuliano Mil., MILANO

Rev. N° 0
11/05/2016

СХЕМА УПРАВЛЕНИЯ CREMA-VASARI-DIA S

2870025

IL PRESENTE DISSEGNO È DI ESCLUSIVA PROPRIETÀ DELLA DITTA LA PAVONI. QUALUNQUE CONTRAFFAZIONE O DIVULGAZIONE NON AUTORIZZATA SARÀ PRESERIBILE A TERMIANE DI LEGGE.



Цвет проводов	
BIANCO	= БЕЛЫЙ
BIANCO-ROSSO	= БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU	= ГОЛУБОЙ
GIALLO	= ЖЕЛТЫЙ
GIALLO-VERDE	= ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ
MARRONE	= КОРИЧНЕВЫЙ
NERO	= ЧЕРНЫЙ
ROSSO	= КРАСНЫЙ

SCHEMA CENTRI PIUTINARIA
 CREMA-VASARI COD. 2870015
 DIAMANTE COD. 2870014

POS	DESCRIZIONE	ПОС	ОПИСАНИЕ
16	CONNETTORE 3 VIE	СОЕДИНИТЕЛЬ ТРЕХПОЛУСНЫЙ	
15	RELAY STATICO	РЕЛЕ	
14	TERMOFID	ТЕМПОРИД	
13	ELETTROPOMPA	ПОМПА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	
12	CONNETTORE 2 VIE	СОЕДИНИТЕЛЬ ДВУХПОЛУСНЫЙ	
11	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ	
10	ELETTROVALV. PRELIEVO H2O	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН ПОДАЧИ ВОДЫ	
9	INTERRUPTORE PRELIEVO H2O	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПОДАЧИ ВОДЫ	
8	MEVRONA DIGITALE	ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ СЕНСОРНЫХ КНОПОК	
7	SONDA LIVELLO H2O	ДАТЧИК КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ	
6	CONTAGOCCE VOLUMETRICI	СЧЕТЧИК ОБЪЕМА	
5	RESISTENZA GRUPPO	ЭЛЕМЕНТ НАГРЕВА ГРУППЫ	
4	SONDA TEMPERATURA GRUPPO	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ГРУППЫ	
3	ELETTROVALVOLA GRUPPO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН ГРУППЫ	
2	GRUPPO DI ERGOZIONE	ГРУППА ЗАВАРВАНИЯ	
1	CENTRALINA VOLUMETRICA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОРБОЧКА ОБЪЕМА	

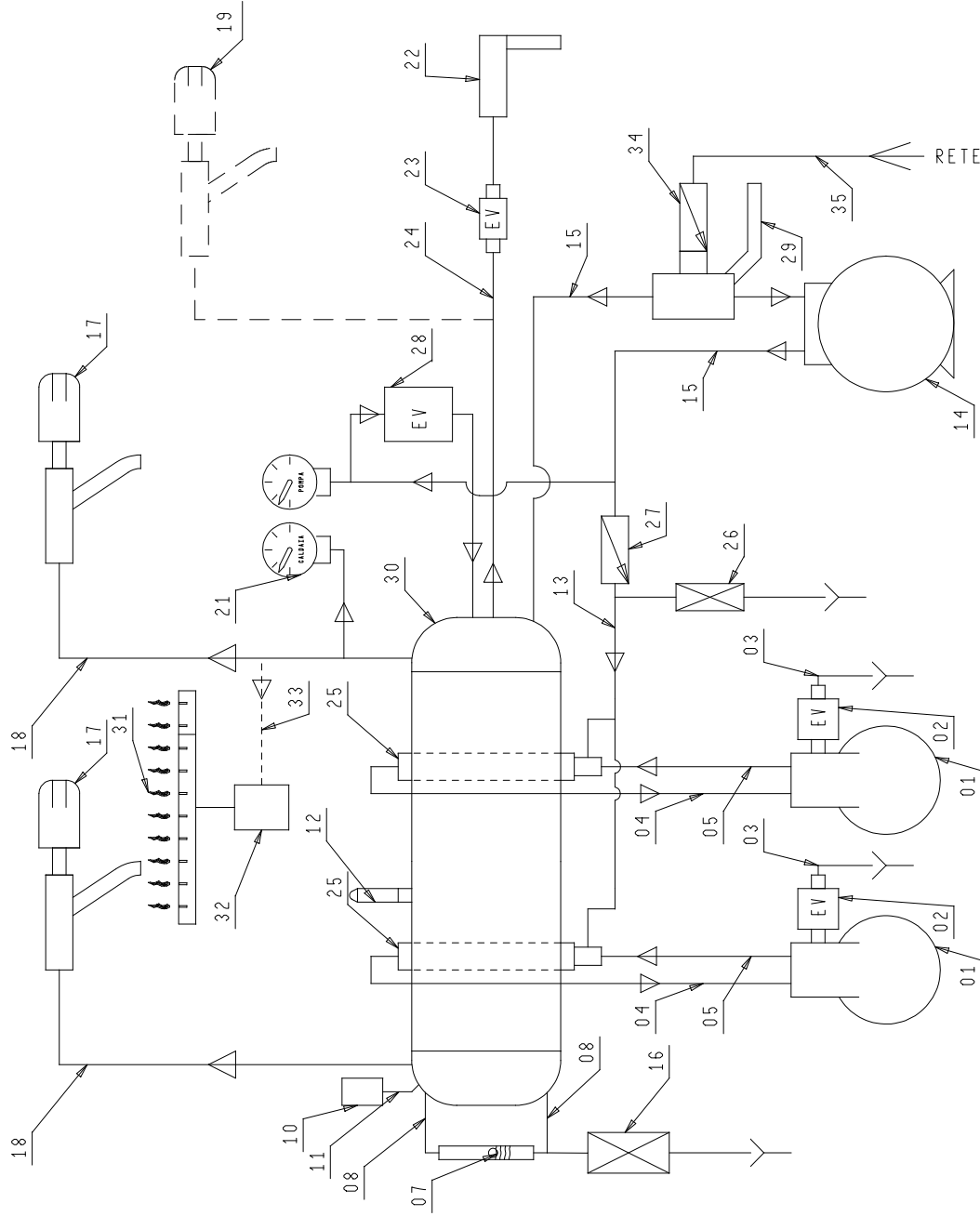
LINEA / Линия
 COLLEGAMENTO SOLO PER VERSIONE CREMA PID
 Соединения только для версии CREMA PID

Rev. N° 0
 05/05/2016
 2870017

la Pavoni
 Via Privata Borzisa 7
 20086 S. Giuliano Mil., MILANO

IL PRESENTE DISEGNO È DI ESCLUSIVA PROPRIETÀ DELLA DITTA LA PAVONI. QUALUNQUE CONTRAFFAZIONE È REPRIBIBILE A TERMINE DI LEGGE.

Pos.	Описание
1	Питание группы
2	Электрический клапан группы (SOLO CREMA)
3	Трубка разрезания группы
4	Трубка группы /обменник
5	Трубка группы /обменник
6	
7	Визуальный уровень
8	Трубка уровня
9	
10	Реле давления
11	Трубка реле давления
12	Предохранительный клапан
13	Коллектор обменника
14	Помпа
15	Трубка гибкая входа-выхода помпы
16	Выпускной кран котла
17	Кран выпуска пара
18	Трубка выпуска пара
19	Кран отбора воды (VASARI)
20	
21	Манометр с двойной шкалой
22	Кран отбора воды (CREMA)
23	Электрический клапан отбора воды
24	Трубка отбора воды
25	Теплообменник
26	Клапан расширения
27	Невозвратный клапан
28	Электрический клапан автоматического уровня
29	Кран. Котел-Помпа-Сеть
30	Котел
31	Газовая горелка
32	Регулятор газа
33	Трубка регулирования газа
34	Невозвратный клапан
35	Трубка подключения сети водоснабжения



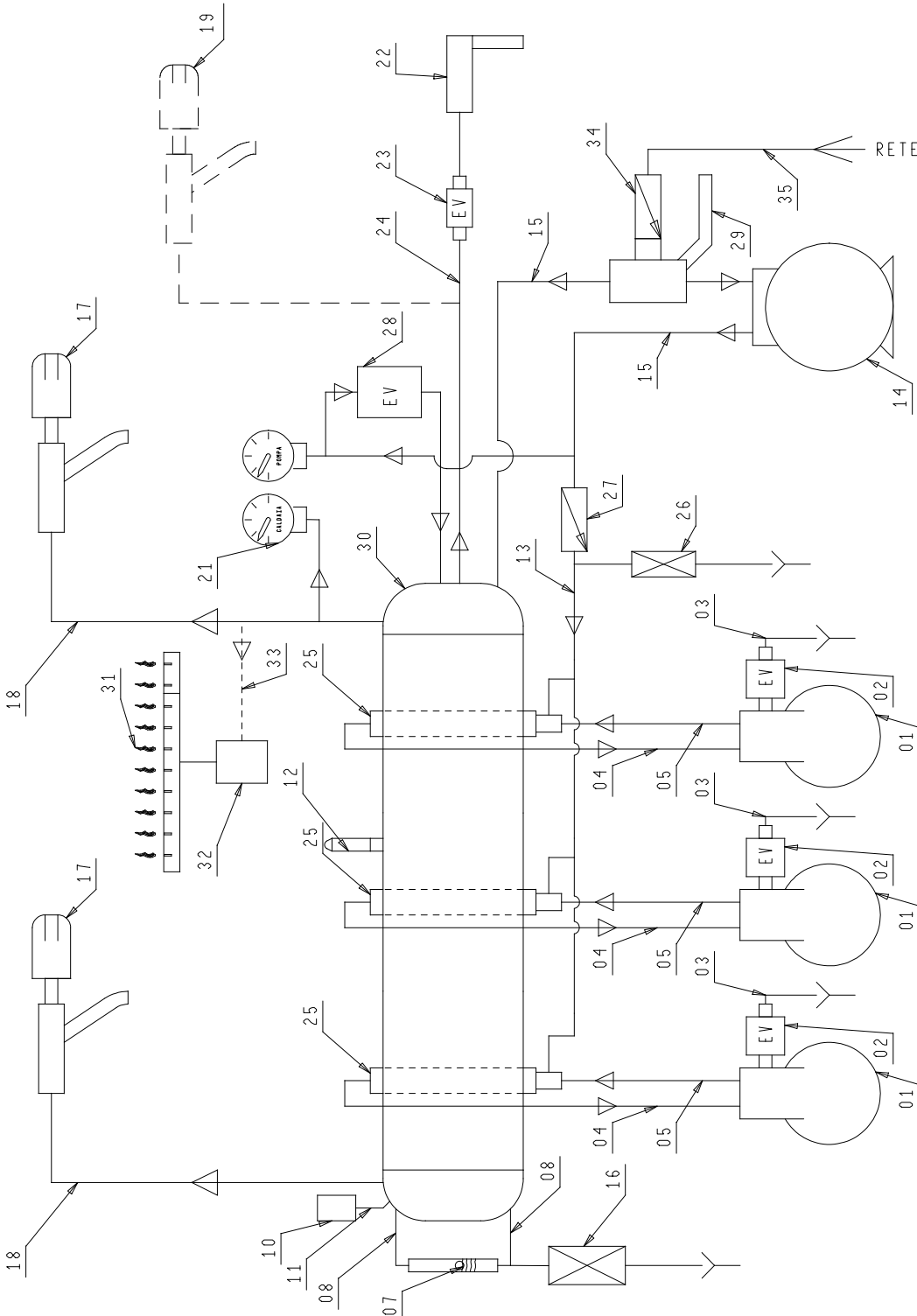
la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20098S. Giuliano Mil., MILANO

Схема гидравлическая CREMA2M - DIA/VASARI2S

Rev. N° 0

30/05/2016

2870028



Pos.	Описание
1	Питание группы
2	Электрический клапан группы (SOLO CREMA)
3	Трубка разрезания группы
4	Трубка группы /обменник
5	Трубка группы /обменник
6	Трубка группы /обменник
7	Визуальный уровень
8	Трубка уровня
9	
10	Реле давления
11	Трубка реле давления
12	Предохранительный клапан
13	Коллектор обменника
14	Помпа
15	Трубка гибкая входа-выхода помпы
16	Выпускной кран котла
17	Кран выпуска пара
18	Трубка выпуска пара
19	Кран отбора воды (VASARI)
20	
21	Манометр с двойной шкалой
22	Кран отбора воды (CREMA)
23	Электрический клапан отбора воды
24	Трубка отбора воды
25	Теплообменник
26	Клапан расширения
27	Невозвратный клапан
28	Электрический клапан автоматического уровня
29	Кран. Котел-Помпа-Сеть
30	Котел
31	Газовая горелка
32	Регулятор газа
33	Трубка регулирования газа
34	Невозвратный клапан
35	Трубка подключения сети водоснабжения

IL PRESENTE DISEGNO È DI ESCLUSIVA PROPRIETÀ DELLA DITTA LA PAVONI, QUILINDICE CONTRAFFAZIONE O IMITAZIONE NON AUTORIZZATA. S.M.A. PERSOBBILE A TERMINE DI LEGGE.



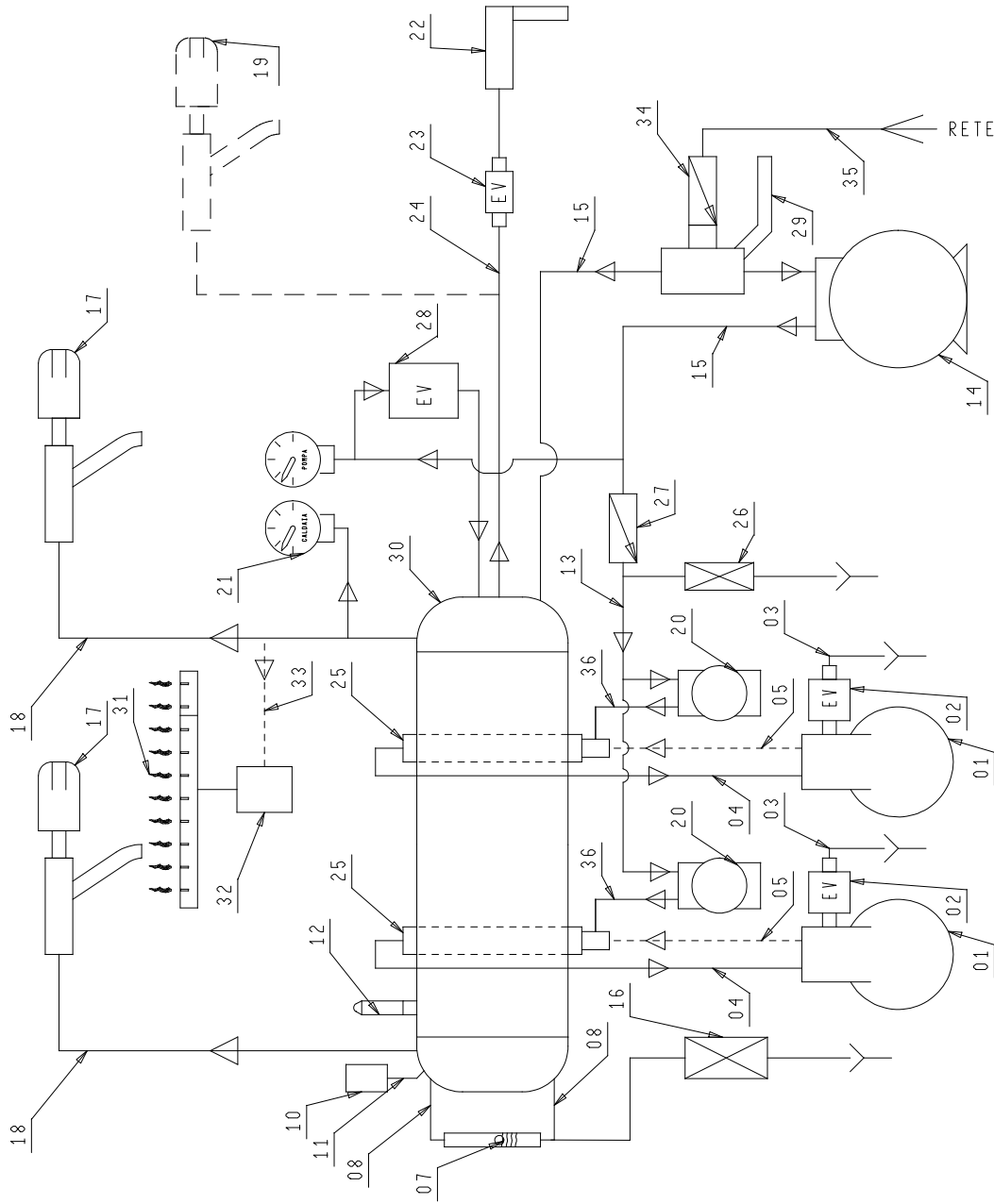
Via Privata Gorizia, 7
20086 S. Giuliano MI., MILANO

Схема гидравлическая CREMA3M - DIA /VASARI3S

Rev. N°0

01/06/2016

2870029



Pos.	Описание
1	Питание группы
2	Электрический клапан группы (SOLO CREMA)
3	Трубка разрезания группы
4	Трубка группы /обменник
5	Трубка группы /обменник
6	
7	Визуальный уровень
8	Трубка уровня
9	
10	
11	Реле давления
12	Трубка реле давления
13	Предохранительный клапан
14	Коллектор обменника
15	Помпа
16	Трубка гибкая входа-выхода помпы
17	Выпускной кран котла
18	Кран выпуска пара
19	Трубка выпуска пара
20	Кран отбора воды (VASARI)
21	Счетчик объема
22	Манометр с двойной шкалой
23	Кран отбора воды (CREMA)
24	Электрический клапан отбора воды
25	Трубка отбора воды
26	Теплообменник
27	Клапан расширения
28	Невозвратный клапан
29	Электрический клапан автоматического уровня
30	Кран. Котел-Помпа-Сеть
31	Котел
32	Газовая горелка
33	Регулятор газа
34	Трубка регулирования газа
35	Невозвратный клапан
36	Трубка подключения сети водоснабжения

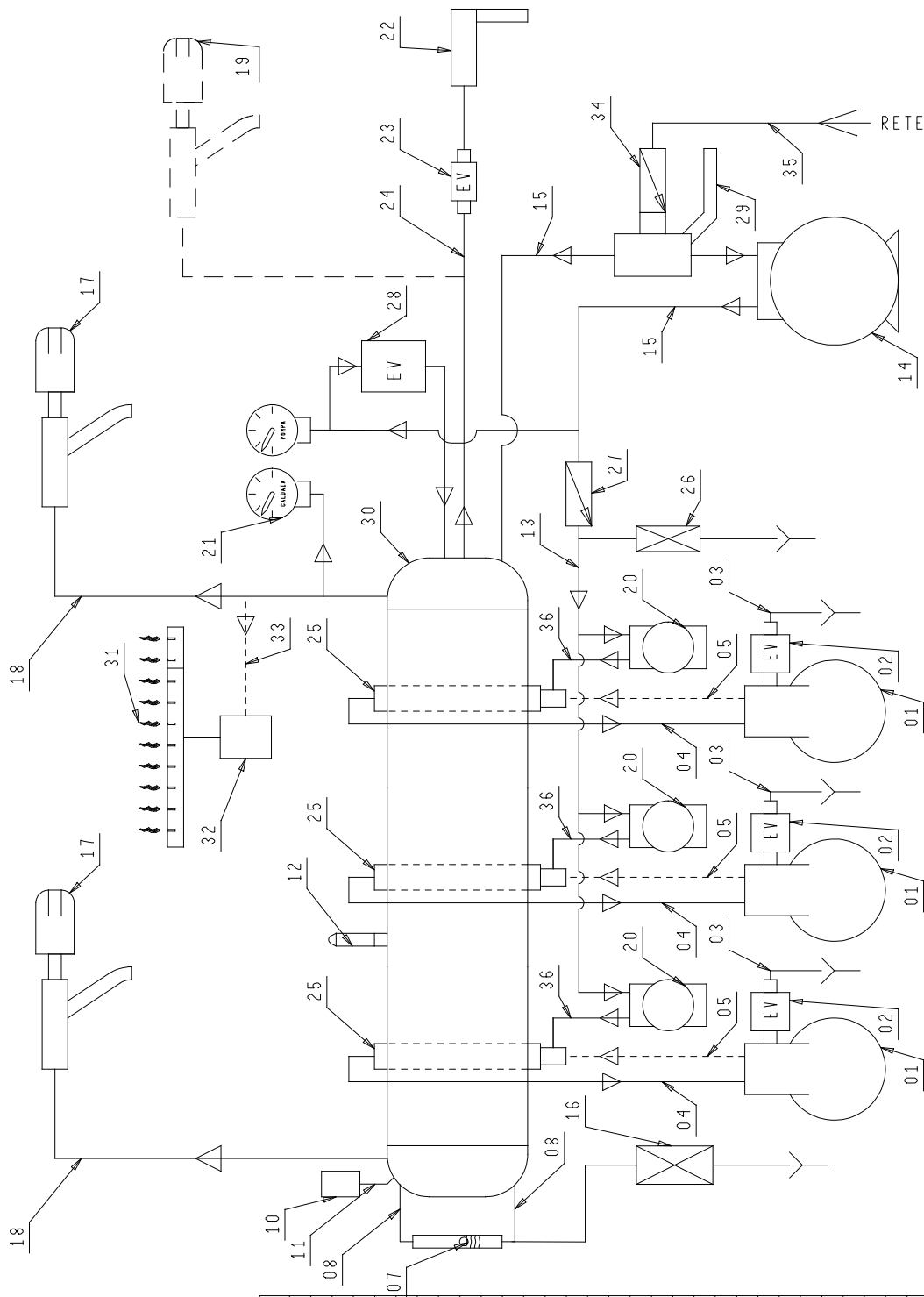
IL PRESENTE DISEGNO È DI ESCLUSIVA PROPRIETÀ DELLA DITTA LA PAVONI, QUALUNQUE CONTRAFFAZIONE O RIPRODUZIONE SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA È PENALMENTE PUNIBILE A TERMINI DI LEGGE.

Схема гидравлическая CREMA2V/VPID - DIA/VASARI2SV

Rev. N°0
01/06/2016

la Pavoni
Via Privata Gorizia, 7
20086 S. Giuliano MI., MILANO

2870031



Pos.	Описание
1	Питание группы
2	Электрический клапан группы (SOLO CREMA)
3	Трубка разрезания группы
4	Трубка группы /обменник
5	Трубка группы /обменник
6	
7	Визуальный уровень
8	Трубка уровня
9	
10	Реле давления
11	Трубка реле давления
12	Предохранительный клапан
13	Коллектор обменника
14	Помпа
15	Трубка гибкая входа-выхода помпы
16	Выпускной кран котла
17	Кран выпуска пара
18	Трубка выпуска пара
19	Кран отбора воды (VASARI)
20	Счетчик объема
21	Манометр с двойной шкалой
22	Кран отбора воды (CREMA)
23	Электрический клапан отбора воды
24	Трубка отбора воды
25	Теплообменник
26	Клапан расширения
27	Невозвратный клапан
28	Электрический клапан автоматического уровня
29	Кран. Котел-Помпа-Сеть
30	Котел
31	Газовая горелка
32	Регулятор газа
33	Трубка регулирования газа
34	Невозвратный клапан
35	Трубка подключения сети водоснабжения
36	Трубка счетчика объема - обменник



Via Privata Gorizia, 7
20098 S. GiulianoMil. MILANO

Схема гидравлическая CREMA3V/VPID-DIA/VASARI3SV

Rev. N° 0

01/06/2016

2870032

ООО «СМЕГ Россия»

г. Москва, Варшавское шоссе, д. 1, стр. 1-2

Тел. 8 800 707 00 29

