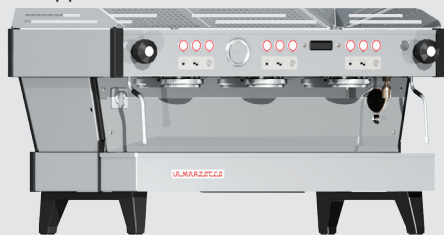


Руководство по эксплуатации

linea pb

Linea PB, созданная и названная в честь Пьеро Бамби, преобразует технические и дизайнерские разработки Linea Classic - промышленной иконы La Marzocco, представленной на рынке более 20 лет назад. Помимо присущих La Marzocco отличительных черт, Linea PB имеет эксклюзивную, удобную в использовании интерфейсную программу, которая позволяет бариста контролировать температуру бойлера, объем кофейного напитка, порцию горячей воды и другие параметры, обеспечивая новый уровень производительности и надежности. Низко расположенные заварочные группы и увеличенное пространство рабочей зоны делают эту кофемашину практичной в эксплуатации, подчеркивая совершенство всемирно признанного итальянского дизайна.



la marzocco

handmade in florence

linea pb

Руководство по эксплуатации V2.1 - 11/2014



la marzocco

handmade in florence

Главы

- | | |
|---|---------|
| 1. Общие правила техники безопасности | стр. 2 |
| 2. Описание имеющихся моделей | стр. 4 |
| 3. Установка | стр. 7 |
| 4. Эксплуатация кофемашины и приготовление кофе | стр. 11 |
| 5. Раздача пара и горячей воды | стр. 14 |
| 6. Профилактическое обслуживание и периодическая чистка | стр. 15 |
| 7. Демонтаж и утилизация | стр. 17 |
| 8. Обязательное профилактическое обслуживание и техосмотр | стр. 18 |
| 9. Руководство по программированию ПО | стр. 19 |

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

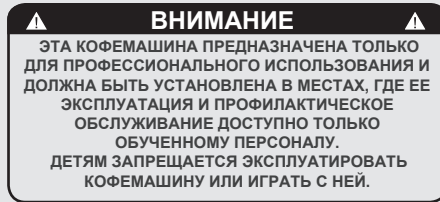
T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

RU

Имеющиеся сертификаты:



1. Общие правила техники безопасности



1) Это руководство по эксплуатации является важной и неотъемлемой частью кофемашины и должно быть предоставлено пользователям. Пользователи должны внимательно прочитать приведенные в нем предупреждения и предостережения, поскольку в них содержится важная информация о безопасной установке, использовании и техническом обслуживании кофемашины. Это руководство следует хранить в безопасном месте, доступном для всех пользователей.

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

3) Проверьте целостность кофемашины после аккуратного удаления упаковки.

Внимание: В случае сомнений не предпринимайте никаких дальнейших действий, а незамедлительно свяжитесь с вашим дилером или ритейлером. Они отправят к вам специалиста, уполномоченного проводить работы по обслуживанию кофемашины.

4) Не оставляйте упаковку (коробки, пластиковые пакеты, пенопласт и т.п.) в пределах досягаемости детей в связи с потенциальной опасностью, которую она представляет, а также не выбрасывайте ее в окружающую среду.

5) Убедитесь в соответствии данных на паспортной табличке кофемашины характеристикам питающей электросети.

6) При установке кофемашины необходимо соблюдать действующие федеральные, региональные или местные электротехнические и санитарно-технические правила и нормы. Кроме того, установка должна производиться в соответствии с инструкциями производителя и выполняться квалифицированным и авторизованным персоналом.

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

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

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

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

11) Это устройство должно использоваться только по целевому назначению. Любое другое применение является ненадлежащим и опасным.

Производитель не несет ответственность за любой ущерб, причиненный вследствие ненадлежащего и/или нерационального использования оборудования.

Нельзя устанавливать кофемашину на кухне.

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

- не дотрагивайтесь до кофемашины мокрыми или влажными руками и ногами;
- не используйте оборудование без обуви;

- не используйте удлинители в ваннных и душевых комнатах;
- не отсоединяйте кофемашину от розетки электропитания потягиванием за шнур питания;
- не подвергайте кофемашину воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.);
- не допускайте к эксплуатации кофемашины детей и необученных лиц;
- панель управления не является водонепроницаемой, не протирайте ее влажной тряпкой.

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

13) Перед выполнением любого технического обслуживания и/или чистки, установите выключатель электропитания, находящийся слева на передней панели кофемашины, в положение "0" или "ВЫКЛ." ("OFF") и отсоедините кофемашину от электросети, вынув вилку из розетки электропитания или разомкнув соответствующий автоматический выключатель. Любые операции по чистке кофемашины должны выполняться в точном соответствии с инструкциями этого руководства.

14) В случае отказа или сбоев в работе кофемашины, отсоедините ее от электросети

(следуя инструкциям из предыдущего пункта) и перекройте водоподающий клапан. Не пытайтесь устранить неполадку самостоятельно. Для выполнения любых ремонтных работ обратитесь к квалифицированному авторизованному специалисту. Все работы должны выполняться исключительно производителем или авторизованным центром, использующими только оригинальные детали. Несоблюдение вышеперечисленных требований может привести к нарушению безопасности при эксплуатации кофемашины.

15) Во время установки кофемашины необходимо запланировать использование многополюсного соединительного разъема, как этого требуют местные, национальные и международные электротехнические правила и нормы.

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

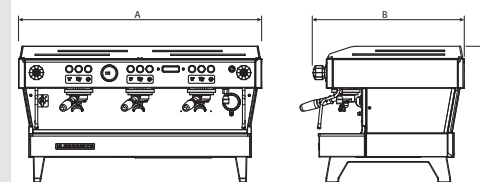
17) Не заслоняйте впускные и выпускные вентиляционные решетки, в частности, не покрывайте панель для подогрева чашек тканью или другими материалами.

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

ВНИМАНИЕ
 КАК УЖЕ ОТМЕЧАЛОСЬ ВЫШЕ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРИЧИНЕНИЕ УЩЕРБА ПРЕДМЕТАМ, ТРАВМИРОВАНИЕ ЖИВОТНЫХ ИЛИ ЛЮДЕЙ, ЕСЛИ КОФЕМАШИНА БЫЛА УСТАНОВЛЕНА НЕ В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ, СОДЕРЖАЩИМИСЯ В ЭТОМ РУКОВОДСТВЕ, И ИСПОЛЬЗОВАЛАСЬ НЕ ПО ЦЕЛЕВОМУ НАЗНАЧЕНИЮ (А ИМЕННО, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ).

ВНИМАНИЕ
 КОФЕМАШИНА НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ. ДЛЯ ЧИСТКИ КОФЕМАШИНЫ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУИ ВОДЫ, НЕЛЬЗЯ РАЗМЕЩАТЬ КОФЕМАШИНУ В МЕСТАХ, ГДЕ ОНИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ.

1) Стандартные габариты, масса и характеристики кофемашин

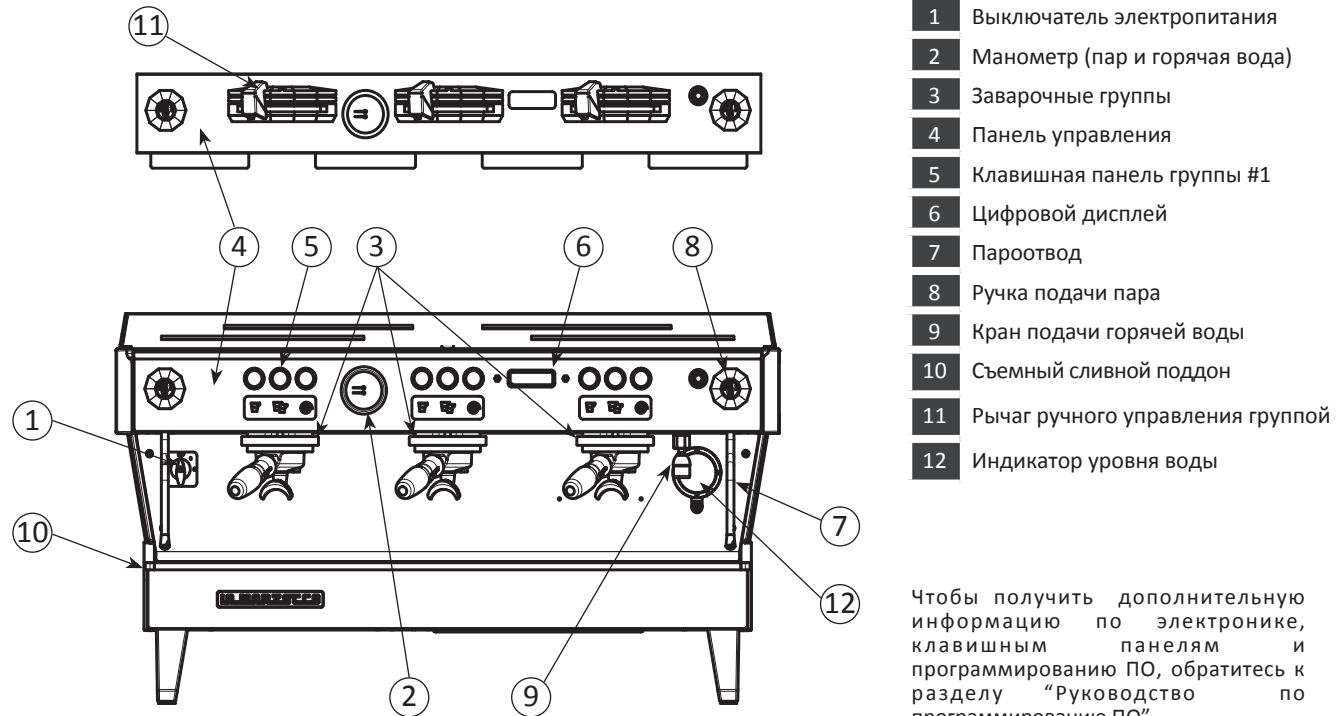


LINEA PB	2 гр.	3 гр.	4 гр.
A [мм]	710	950	1190
B [мм]	588	588	588
C [мм]	533	533	533
МАССА [кг]	81	93	117

2. Описание имеющихся моделей

Данное руководство по эксплуатации относится исключительно к следующим моделям нашего производства:

LINEA PB, модель AV и MP на 2, 3 и 4 группы



- 1 Выключатель электропитания
- 2 Манометр (пар и горячая вода)
- 3 Заварочные группы
- 4 Панель управления
- 5 Клавишная панель группы #1
- 6 Цифровой дисплей
- 7 Пароотвод
- 8 Ручка подачи пара
- 9 Кран подачи горячей воды
- 10 Съемный сливной поддон
- 11 Рычаг ручного управления группой
- 12 Индикатор уровня воды

Чтобы получить дополнительную информацию по электронике, клавишным панелям и программированию ПО, обратитесь к разделу "Руководство по программированию ПО".

Рис. 1 - Модель AV и MP на 2, 3 или 4 группы

а) Общее описание

Кофемашина представлена моделями с 2, 3 и 4 заварочными группами и состоит из следующих частей:

- Паровой бойлер (производит пар и горячую воду);
- Кофейный (“насыщенный”) бойлер
- Заварочные группы;
- Внешний корпус;
- Водяная помпа.

б) Описание частей кофемашины

• Паровой бойлер

Паровой бойлер состоит из цилиндрического бака, длина которого зависит от количества заварочных групп в кофемашине. Он изготовлен из нержавеющей стали серии AISI 300. Каждый бойлер подвергается гидравлическому испытанию давлением 18 бар и имеет рабочее давление 9 бар. Ниже приведен список полезных объемов и номинальной мощности, в зависимости от количества заварочных групп в кофемашине:

2 группы - 7 л

3 группы - 11 л

4 группы - 15 л

С обоих концов к цилиндрическому баку приварены боковые стенки, на одной из них имеется гнездо для нагревательного элемента, который позволяет паровому бойлеру достигать рабочего давления в течение примерно 25 минут. Рабочее давление поддерживается при помощи

электронного датчика температуры с PID-контроллером. Паровой бойлер имеет разнообразные соединительные части, используемые для защитных устройств, для обеспечения кипятком и паром, а также для нагревательного элемента.

• Кофейный бойлер

Кофейный бойлер состоит из цилиндрического бака, длина которого зависит от количества заварочных групп в кофемашине. Он изготовлен из нержавеющей стали серии AISI 300. Каждый бойлер подвергается гидравлическому испытанию давлением 18 бар и имеет рабочее давление 9 бар. Ниже приведен список полезных объемов и номинальной мощности, в зависимости от количества заварочных групп в кофемашине:

2 группы - 3,4 л

3 группы - 5 л

4 группы - 6,8 л

С обоих концов к цилиндрическому баку приварены боковые стенки, на одной из них имеется гнездо для нагревательных элементов. Температура кофейного бойлера поддерживается при помощи электронного датчика температуры (с функцией PID) с погрешностью 0,2°C. Заварочные группы установлены на бойлере.

• Заварочные группы

Они выполнены из нержавеющей стали методом прецизионного литья. В заварочную группу вставляется портафильтр, используемый для

закладки молотого кофе; эспрессо получается после нажатия кнопки приготовления напитка, когда вода начинает проходить через заварочную группу, корзину портафильтра, носик портафильтра и попадает в чашку (-и).

• Внешний корпус

Внешние стенки корпуса представляют собой крашенные панели, выполненные из тонколистовой нержавеющей стали. Они призваны улучшать эстетику, оптимизировать эргономичность и снижать возможность повреждения до минимума.

• Водяная помпа

Центробежный насос устанавливается на водопроводные трубы; он должен запускаться каждый раз при активации заварочных групп, а также через систему автозаполнения, когда бойлеру необходимо пополнить запас воды.

• Звуковое давление

Средний уровень звукового давления от кофемашины не превышает 70 дБ (А).

• Индикатор уровня воды

Расположение данного устройства позволяет контролировать только наличие воды в паровом бойлере. Уровень воды в индикаторном окошке предоставляет информацию об уровне воды в паровом бойлере, но не представляет его прямо пропорционально, 1/3 заполненного индикаторного окошка говорит о наполовину заполненном бойлере.

• Паспортная табличка по стандарту CE

LA MARZOCCO  **CE**

SERIE	LINEA PB	MODEL	4AV	S/N	PB0000	DATE	08/12	
V	400/3N	W	8700	A	flmax 20	Hz	50/60	
STEAM BOILER OP			0.15 MPa	MAX PUMP P				0.9 MPa
COFFEE BOILER LITERS			6.8	STEAM BOILER LITERS				14.5
MAX WATER INLET P			0.8 MPa					

ESPRESSO MACHINE www.lamarzocco.com MADE IN ITALY

LA MARZOCCO  **CE**

SERIE	LINEA PB	MODEL	4AV	S/N	PB0000	DATE	08/12	
V	220-240 AC	W	8700	A	38	Hz	50/60	
STEAM BOILER OP			0.15 MPa	MAX PUMP P				0.9 MPa
COFFEE BOILER LITERS			6.8	STEAM BOILER LITERS				14.5
MAX WATER INLET P			0.8 MPa					

ESPRESSO MACHINE www.lamarzocco.com MADE IN ITALY

• Паспортная табличка по стандарту ETL

LA MARZOCCO 

MODEL	LN/21 4AV	SERIAL No.	PB0000
DATE	08/12	AMPS	32-37
VOLTS	208 - 240	Hz	60
SINGLE PHASE			
MAX. OPERATING PRESSURE: STEAM		22 PSI	WATER
			PSI

ESPRESSO MACHINE www.lamarzocco.com MADE IN ITALY

3. Установка

ВНИМАНИЕ

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

ВНИМАНИЕ

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

МОДЕЛЬ/СЕРИЯ	ГРУППЫ	В/Гц	НОМИНАЛ. МОЩНОСТЬ (Вт)	НОМИНАЛ. ТОК (А)	МОЩНОСТЬ КОФЕЙНОГО БОЙЛЕРА	МОЩНОСТЬ ПАРОВОГО БОЙЛЕРА	ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ	СЕЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (мм ²)
LINEA PB	2 ГР	~220-240В/60Гц	4600	20-22	1400	3000	4400	см. РАЗДЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ
		~208-240/60Гц	4600	23	1400	3000	4400	
		~400/50Гц	5040	12	1540	3300	4840	
	3 ГР	~220-240В/60Гц	6100	25-29	1900	4000	5900	
		~208-240/60Гц	6100	30,5	1900	4000	5900	
		~400/50Гц	6690	15	2090	4400	6490	
4 ГР	~220-240В/60Гц	8000	33-39	2800	5000	7800		
	~208-240/60Гц	8000	40	2800	5000	7800		
	~400/50Гц	8780	20	3080	5500	8580		

КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ:

3 жилы 220В 1 X СИНИЯ (ноль)
1 X КОРИЧНЕВАЯ (фаза)
1 X ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНАЯ (аземление)

5 жил 380В 1 X КОРИЧНЕВАЯ (фаза)
1 X СЕРАЯ (фаза)
1 X ЧЕРНАЯ (фаза)
1 X СИНИЯ (ноль)
1 X ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНАЯ (аземление)

ВНИМАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ СЛЕВА ОПИСЫВАЕТ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЖИЛ КАБЕЛЯ К ВИЛКЕ. ПРИНИМАЙТЕ ВО ВНИМАНИЕ ТАКЖЕ МЕСТНЫЕ НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ.

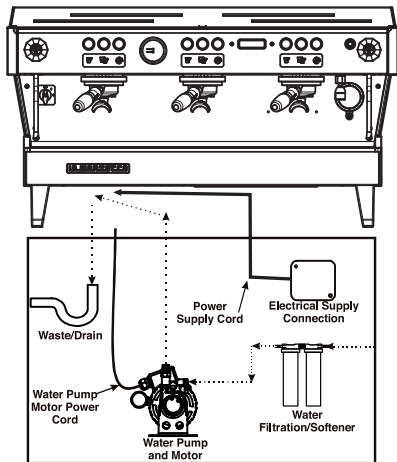


Рис. 2 - Руководство по установке

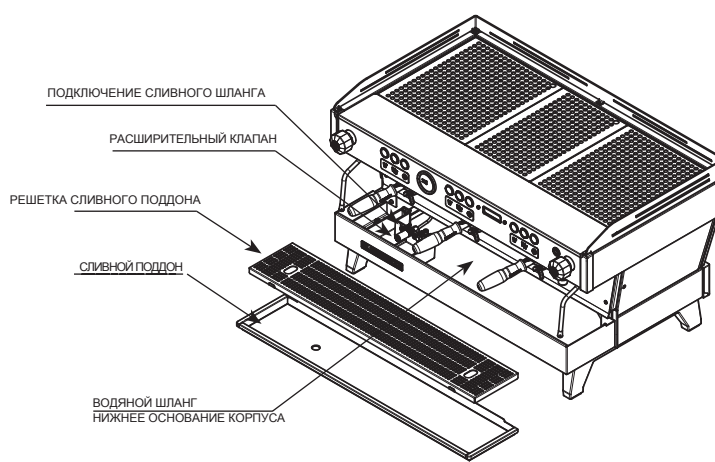


Рис. 3 - Спецификация для установки

ВНИМАНИЕ

ПРЕДПОЛАГАЕТСЯ, ЧТО КОФЕМАШИНА БУДЕТ ПОСТОЯННО ПОДКЛЮЧЕНА К СТАЦИОНАРНОЙ ЭЛЕКТРОПРОВОДКЕ. СИСТЕМА ДОЛЖНА ИМЕТЬ МНОГОПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЭНЕРГОПИТАНИЯ. РЕКОМЕНДУЕТСЯ УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА ЗАЩИТНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ (УЗО) С НОМИНАЛЬНЫМ ОСТАТОЧНЫМ РАБОЧИМ ТОКОМ, НЕ ПРЕВЫШАЮЩИМ 30 мА.

1) Установка на рабочей поверхности

Схема, приведенная ниже, демонстрирует рекомендуемое место для сверления отверстия в рабочей поверхности.

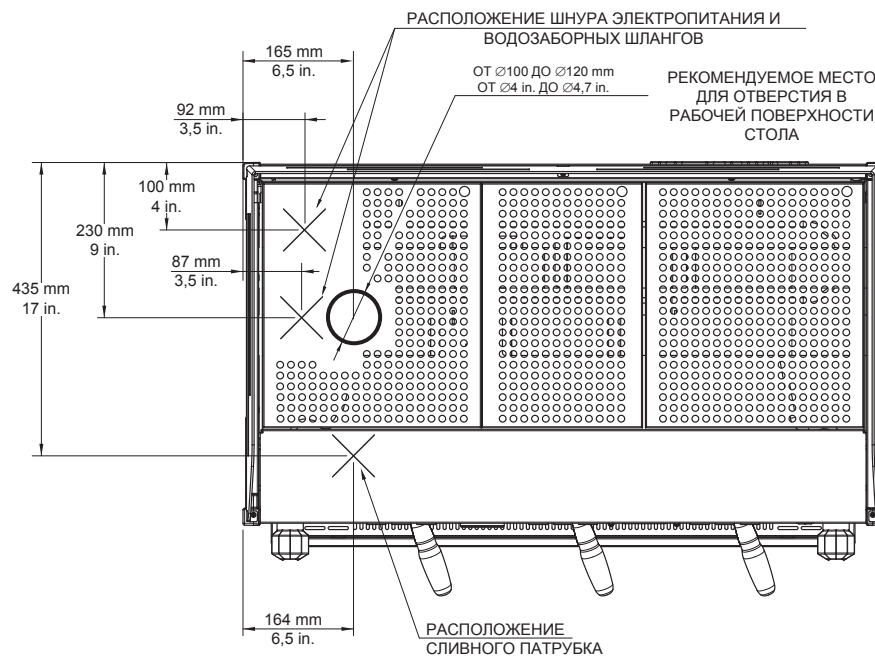


Рис. 4 - Отверстие в рабочей поверхности

ВНИМАНИЕ
ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ТРЕЩИН И ПРОТЕЧЕК:
НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ И НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ
КОФЕМАШИНУ В МЕСТАХ, ГДЕ ТЕМПЕРАТУРА
МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ЗАМЕРЗАНИЯ ВОДЫ
В БОЙЛЕРЕ ИЛИ ПЕРЕМЕРЗАНИЯ
ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ.

2) Комплектующие

ВНИМАНИЕ
ПРИ КАЖДОЙ ПОСЛЕДУЮЩЕЙ УСТАНОВКЕ
КОФЕМАШИНЫ НЕОБХОДИМО ЗАМЕНЯТЬ КОМПЛЕКТ
ГИБКОЙ ПОДВОДКИ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К
ВОДОПРОВОДУ И СООТВЕТСТВУЮЩИЕ
УПЛОТНИТЕЛЬНЫЕ ПРОКЛАДКИ.

Проверьте упаковку и убедитесь, что следующие аксессуары входят в комплект поставки:

- несколько одинарных и двойных портаfiltров, в зависимости от количества заварочных групп;
- сменные - один одинарный и один двойной - фильтры;
- 1 темпер;
- 1 слепой фильтр;
- моющее средство для групп;
- 3 шланга с металлической оплеткой для подключения к водопроводу;
- 1,5 м пластмассового сливного шланга усиленного;
- 1 хомут для крепления шланга.

Для продолжения работ по установке кофемашины необходимы следующие материалы/средства:

- Трубы для подачи питьевой воды 3/8" G (BSP) с торцевым соединителем;
- Источник электропитания, соответствующий характеристикам приобретенной кофемашины:
- 1/3 фазы ~220В - 50/60 Гц, электрическое соединение с заземлением, защищенной розеткой и автоматическим выключателем (УЗО).

- 1 фаза ~200В - 50/60 Гц, электрическое соединение с заземлением, защищенной розеткой и автоматическим выключателем (УЗО).
- 3 фазы, ~380В - 50 Гц, электрическое соединение с нулем и заземлением около рабочей поверхности, на которой установлена кофемашина, и с замыканием на защищенной 5-полюсной розетке с автоматическим выключателем (УЗО).
- Сливная система.

Примечание:

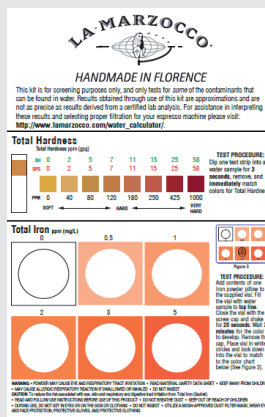
- Основной клапан системы подачи питьевой воды и автоматический выключатель должны располагаться в удобном и доступном для оператора месте.
- Кофемашину необходимо установить на горизонтальной рабочей поверхности с учетом следующих температурных показателей:

Минимальная комнатная температура: 5°C/41°F
 Максимальная комнатная температура: 32°C/89°F

- Если кофемашина временно хранилась в помещении с комнатной температурой ниже 0°C/32°F, обратесь к специалисту по сервису до начала ее эксплуатации.
- Давление водопроводной системы должно составлять 2-6 бар.

3) Комплект для определения химического состава воды

Для проверки воды на соответствие рекомендуемому диапазону содержания химических веществ, кофемашины La Marzocco снабжены 2 комплектами для определения химического состава (см. рисунок ниже), включая 6



тестовых полосок и карточки с инструкциями. Показатели, которые вы можете измерить: общая жесткость, общее содержание железа, свободный хлор, pH и общая щелочность, хлориды. Желательно, чтобы вы провели исследование ДО установки системы очистки воды и еще раз ПОСЛЕ ее установки, чтобы проверить показатели содержащихся в воде химических веществ на соответствие рекомендуемому диапазону.

После проведения исследования выясните, какая система очистки является наиболее подходящей именно для вашего водопровода, путем расчета показателей на водном калькуляторе в режиме реального времени на сайте LA MARZOCCO WATER CALCULATOR (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

4) Подключение к водопроводу

Для подключения кофемашины к водопроводу, следуйте инструкциям в разделе “Установка” в соответствии с местными и национальными нормами безопасности.

Для обеспечения правильного и безопасного функционирования кофемашины, ее номинальных характеристик и высокого качества производимых напитков важно, чтобы жесткость подаваемой в кофемашину воды была в диапазоне 9°Ж (90ppm, 5°d) - 15°Ж (150ppm, 8,4°d) при pH 6,5-8,5 и содержании хлоридов менее 50 мг/л. Соблюдение этих требований позволяет кофемашине работать с максимальной эффективностью. Если показатели не соответствуют рекомендованным, необходимо установить специальный фильтр для воды в соответствии с местными и национальными стандартами по питьевой воде.

Затем подсоедините входной канал водяного фильтра/умягчителя воды (если имеется) к источнику питьевой воды с помощью одного из входящих в комплект поставки шлангов с металлической оплеткой. Прежде чем подсоединять фильтр к водяной помпе, промойте линию водоснабжения и систему очистки воды для удаления любых посторонних фракций, которые в противном случае могут закупорить краны или клапаны, создав препятствия для их надлежащего функционирования. Подсоедините линию водоснабжения кофемашины к выпускному патрубку водяной помпы с помощью одного из шлангов с металлической оплеткой.

Затем подсоедините впускной патрубок водяной помпы к водяному фильтру/умягчителю воды (если имеется).

ВНИМАНИЕ
ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ! ПЕРЕД НАЧАЛОМ СЕРВИСНЫХ РАБОТ НЕОБХОДИМО ОБЕСТОЧИТЬ КОФЕМАШИНУ.

Примечание: Водяная помпа является дифференциальной волюметрической помпой, созданной для использования только с холодной водой. Убедитесь в бесперебойной подаче воды во время работы помпы, в противном случае в заварочный бойлер начнет поступать воздух, что может привести к повреждению помпы.

5) Электрические соединения

ВНИМАНИЕ
ПЕРЕД ТЕМ, КАК ПРОИЗВОДИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО КАБЕЛЬНЫЕ ЗАЖИМЫ НАДЕЖНО ЗАКРЕПЛЕННЫ НА КОРПУСЕ КОФЕМАШИНЫ ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЛУЧАЙНОГО ПОВРЕЖДЕНИЯ СИЛОВОГО КАБЕЛЯ.

а) Шнур питания

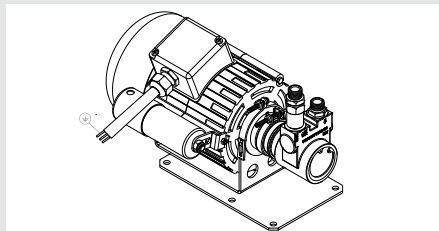
- Подача электропитания к кофемашине происходит по главному шнуру питания. Имеются разные типы кабелей в зависимости от требований к электропитанию приобретенной кофемашины:

- ~200/220В 1 фаза 3-жильный кабель с поперечным сечением 4/6/10 мм² для моделей с 2, 3 4 заварочными группами, закрепленный на кофемашине при помощи кабельного зажима.

- ~220В 3 фазы 4-жильный кабель с поперечным сечением 4 мм² для кофемашин с 2, 3 и 4 заварочными группами,

закрепленный на кофемашине при помощи кабельного зажима.

- ~380В 3 фазы 5-жильный кабель с поперечным сечением 2,5 мм² для кофемашин с 2, 3 и 4 заварочными группами, закрепленный на кофемашине при помощи кабельного зажима.



ВНИМАНИЕ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОМПА ДОЛЖНА РАСПОЛАГАТЬСЯ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ ОТ КОФЕМАШИНЫ, В БЕЗОПАСНОМ И ДОСТУПНОМ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ СЕРВИСНЫХ РАБОТ МЕСТЕ, В УСЛОВИЯХ ОПТИМАЛЬНОЙ ЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА.

б) Шнур питания электрической водяной помпы

Для водяной помпы с электроприводом необходим источник питания. Внутренняя электроника запустит электромотор помпы, когда это необходимо.

- 3-жильный кабель с поперечным сечением 1,5 мм², закрепленный на кофемашине при помощи кабельного зажима.

6) Подключение к сточному трубопроводу

ВНИМАНИЕ
ЗАМЕНИТЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛИ НА ПРЕДОХРАНИТЕЛИ ТИПА F1 = 2A, 250V

Сливной канал кофемашины должен быть подсоединен посредством входящих в комплект усиленных пластиковых труб. Подсоедините один конец усиленной пластиковой трубы к коннектору сливного шланга с левой стороны кофемашины, закрепите при помощи входящего в комплект хомута для шланга. Подсоедините другой конец к имеющейся сточной системе.

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

ВНИМАНИЕ
ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ!
ПЕРЕД НАЧАЛОМ СЕРВИСНЫХ РАБОТ НЕОБХОДИМО ОБЕСТОЧИТЬ КОФЕМАШИНУ.

Если система сточного трубопровода не доступна, сливаемая жидкость может собираться в подходящую емкость, а удлинить водоотводящую трубу можно с помощью ПВХ труб со стальной оплеткой и подходящих хомутов для шланга.

4. Эксплуатация кофемашины и приготовление кофе

1) Запуск кофемашины

а) Заполнение бойлеров водой

По завершении работ по установке кофемашины необходимо наполнить баки бойлеров водой. Порядок заполнения бойлеров приведен ниже.

• Кофейный бойлер

Вода поступает в кофейный бойлер напрямую, как только краны системы подачи воды и водного фильтра/умягчителя воды (если имеется) открываются. Так как водоприток будет сжимать воздух в бойлере, необходимо удалить или “спустить” воздух из кофейного бойлера. Весь воздух должен быть удален для полного “заполнения” кофейного бойлера/заварочных групп. Для удаления воздуха из бойлера “прокачайте группы”, сняв крышку группы с верхней части кофемашины. Сначала удалите поддон группы с верхней части кофемашины, открывая поддон для чашек. Удалите шурупы, фиксирующие крышку группы, снимите ее, чтобы добраться до верхней части групп.

Чтобы выпустить воздух, ослабьте стравливающие винты поочередно (см. рис.4) до тех пор, пока из-под шляпки не начнет сочиться вода.

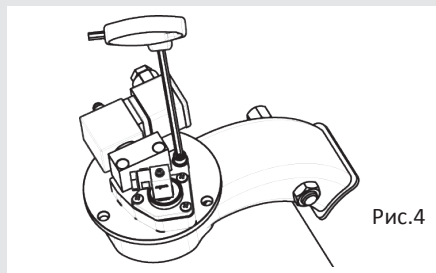


Рис.4

Закрутите винт, чтобы остановить вытекание воды. Чрезмерное затягивание винта может стать причиной повреждения уплотнительной шайбы и крышки группы. Повторите эту процедуру на всех группах. Когда из кофейного бойлера будет удален весь воздух, верните крышки групп на место, следуя обратному алгоритму снятия крышек с групп.

• Паровой бойлер

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

Примечание: Воздух внутри парового бойлера может создать давление (определяется по манометру - 2 на рис. 1) при поступлении воды внутрь.

Чтобы стравить это “ложное” давление, откройте паровые клапаны (8 на рис. 1).

б) Включение кофемашины

По завершении вышеперечисленных процедур проверьте дисплей. Нажмите “enter” для подтверждения завершения предшествующих процедур.

На этом установка кофемашины завершена, теперь она должна нагреться до рабочей температуры.

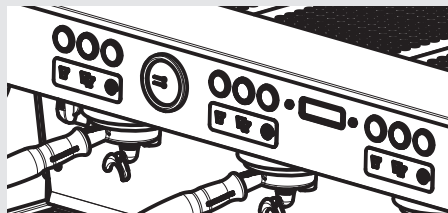
2) Этап нагрева кофемашины до рабочей температуры

На этом этапе стрелка на манометре кофейного бойлера может достигать значений 14-15 бар. Это обычное явление при работающем нагревательном элементе. В этой ситуации необходимо отрегулировать расширительный клапан (рис. 3) таким образом, чтобы давление не превышало 11-12 бар. В нормальном эксплуатационном режиме манометр кофейного бойлера может отображать значения в диапазоне от 0 до 12 бар.

Во время приготовления эспрессо давление должно составлять 9 бар.

Когда паровой бойлер нагреется до рабочей температуры, загорится кнопка “Подача кипятка” (“Tea dispense”).

Когда кофемашина будет готова к эксплуатации, все кнопки клавишных панелей загорятся.



3) Приготовление эспрессо после завершения первой установки

По окончании первой установки, прежде чем перейти к приготовлению кофе, разбору горячей воды и пара, пожалуйста, выполните следующие шаги:

-Установите портафильтры в группы, спустите горячую воду через каждую группу по крайней мере в течение 2-х минут.

-Аккуратно откройте краны подачи пара на каждом пароотводе по крайней мере на одну минуту.

-Откройте кран подачи горячей воды на время, необходимое для пролива следующих объемов воды:

Минимум 1 л для 1/2 -гр. кофемашин

Минимум 2 л для 3-гр. кофемашин

Минимум 3 л для 4-гр. кофемашин

4) Установка портафильтров

Установите портафильтр(ы) в головку группы и поверните рычаг управления слева направо. Когда портафильтры вставлены правильно, вы можете нажать любую кнопку приготовления кофе, и через них начнет проливаться вода. Каждый раз необходимо пропускать горячую воду через пустой портафильтр(ы) в течение нескольких секунд для его прогрева.

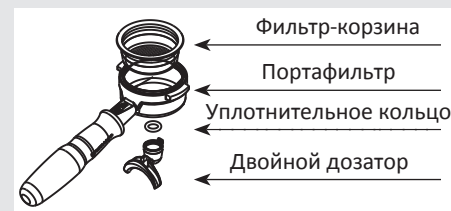
Примечание: Важно оставлять портафильтры в группах кофемашин, когда они не используются. Портафильтр должен быть всегда прогретым, чтобы процесс приготовления кофе протекал правильно.

5) Водяная помпа

В любой момент приготовления кофе вы можете настроить давление помпы, повернув байпасный винт (под боковым гнездом, к которому подсоединен источник питания помпы) по часовой стрелке для увеличения и против часовой стрелки для понижения давления. Производите настройку давления только в момент работы как минимум на одной заварочной группе.

Примечание: При работе нагревательного элемента в кофейном бойлере, вода начнет расширяться, повышая начальное давление. Когда будет достигнуто максимальное давление, должен сработать расширительный (предохранительный) клапан, выпуская несколько капель воды наружу для предотвращения увеличения показателей давления (выше 11-12 бар).

В случае если давление превысит 12 бар, необходимо отрегулировать расширительный клапан, слегка раскрутив его шляпку. Если это не помогает, снимите клапан и удалите все известковые отложения. Эта рекомендация будет полезной также в случае, если клапан остается открытым в спускной позиции (т.е. давление не может достичь 8 бар).



6) Приготовление кофе

Теперь можно вынуть один портафильтр из группы и приготовить эспрессо. Наполните портафильтр молотым кофе: 1 порция (около 6-7 гр.) для маленькой фильтр-корзины, 2 порции (около 12-15 гр.) для большей по размеру фильтр-корзины. С помощью входящего в комплект поставки темперы утрамбуйте кофе, вставьте портафильтр в группу и нажмите кнопку (модель AV) или поверните рычаг (модель MP), чтобы начать приготовление кофе.

Примечание: Некоторые бариста полагают, что перед установкой портафильтра важно промыть головку группы для удаления из нее оставшихся кофейных масел и частиц.

Другие по этой же причине также промывают ее после приготовления кофе. Экспериментируйте, чтобы определить оптимально подходящий для вас порядок действий.

7) Контроль за процессом приготовления кофе при помощи программирования объемов порций (только для модели AV)

Эта кофемашина позволяет программировать объем порции на каждую из первых двух кнопок каждой группы (пронумерованы слева направо). См. раздел “Руководство по программированию” для получения подробных инструкций.

8) Общие рекомендации по приготовлению кофе

Портафильтры должны оставаться прогретыми, так как они располагаются в нижней части группы и частично изолированы от нее резиновым уплотнителем. Для этого необходимо всегда держать портафильтры в группе. Для интенсивного прогрева вставленного в группу портафильтра следует перед началом приготовления кофе пропустить через него горячую воду.

Следует помнить, что отработанный кофе удаляется из фильтр-корзины только в момент, когда вы готовите новую чашку эспрессо, и только тогда вы закладываете в фильтр-корзину новую порцию свежемолотого кофе.

Размер кофейных частиц очень важен для приготовления порции хорошего кофе, впрочем, так же как и используемая эспрессо-смесь. Идеальный помол можно определить, приготовив несколько порций кофе с использованием стандартного объема молотого кофе для приготовления одной чашки эспрессо (мы рекомендуем по крайней мере 6-7 гр.). Наилучшим помолом считается тот, при котором кофе вытекает из носика портафильтра не слишком медленно (по каплям), но и не слишком быстро (обильной светло-коричневой струей). Общее правило гласит, что двойная порция эспрессо должна составлять около 60 мл напитка, приготовленного за приблизительно 25 секунд.

▲ ВНИМАНИЕ ▲

НИКОГДА НЕ ВЫНИМАЙТЕ ПОРТАФИЛЬТР ИЗ ГРУППЫ ВО ВРЕМЯ ПОДАЧИ ВОДЫ. ЭТА МАНИПУЛЯЦИЯ МОЖЕТ БЫТЬ ОЧЕНЬ ОПАСНА, ТАК КАК ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ ВНУТРИ СЛЕПОГО ФИЛЬТРА РАСПЫЛИТ ГОРЯЧУЮ ВОДУ, ЧТО МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ. ВОДА В КОФЕЙНОМ БОЙЛЕРЕ ДОСТИГАЕТ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ВОДА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЫШЕ 125°F / 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.

ВАЖНО

Для улучшения вкуса эспрессо температура воды в кофейном бойлере и, как следствие, в группах может регулироваться оператором в сторону повышения или понижения при помощи цифрового дисплея (см. раздел “Руководство по программированию” для получения подробных инструкций).

5. Раздача пара и горячей воды

1) Нагрев молока и других жидкостей

Перед тем, как вставить трубку паровода в питчер с нагреваемой жидкостью, ВСЕГДА выпускайте небольшое количество пара, чтобы избавиться от скопившегося в пароводе конденсата.

Погрузите один из 2-х пароводов (часть 7, рис. 1) в жидкость, которую необходимо нагреть, и постепенно поворачивайте круглую ручку подачи пара (часть 8, рис. 1) до тех пор, пока пар не начнет выходить из отверстий на конце трубки паровода.

Жидкость начнет нагреваться паром, который доведет ее температуру до точки кипения. Во избежание серьезных ожогов не допускайте перелива жидкости.

Для предотвращения обратного всасывания нагретой жидкости в паровой бойлер, рекомендуется “продувать” паровую систему после нагрева какой-либо жидкости. Для этого необходимо открыть паровой кран на несколько секунд, чтобы выпустить пар в атмосферу через отверстия на конце трубки паровода. Несоблюдение данной рекомендации может стать причиной попадания нагретой жидкости из питчера в паровой бойлер (посредством вакуума от охлаждающих частей).

Это является нежелательным и может стать причиной загрязнения парового бойлера. После использования не забывайте прочищать паровод, открыв паровой кран на несколько секунд, а затем протирать его снаружи специальной тряпочкой.

Для приготовления молока для капучино с необходимым количеством пены, следуйте рекомендациям ниже:

- После прочистки паровода поместите его в питчер, наполовину заполненный молоком, осторожно откройте кран подачи пара и поднимите питчер так, чтобы конец трубки паровода оказался чуть ниже уровня молока; на этом этапе перемещайте питчер вверх и вниз, пока вы не получите необходимое количество пены, доведите температуру молока до 149/158°F или 65/70°C. Теперь вы можете перелить молоко в чашку с порцией горячего эспрессо и получить свежеприготовленный капучино.

2) Приготовление чая и других горячих напитков



Вы можете получать горячую воду из неподвижного сопла (9, рис. 1). Чтобы получить порцию кипятка, нажмите кнопку “Чай” (“Tea”) на крайней справа группе. Эта кнопка отвечает за подачу горячей воды.

Объем выдаваемой горячей воды может быть отрегулирован с помощью дисплея (см. раздел “Руководство по программированию” для получения подробных инструкций). Температура выдаваемой воды может быть отрегулирована при помощи смесительного клапана под правой боковой стенкой кофемашины.

6. Профилактическое обслуживание и периодическая чистка

ВНИМАНИЕ

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

ВНИМАНИЕ

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

1) Чистка групп

- Положите столовую ложку моющего порошка для кофемашин в слепой фильтр, которым она укомплектована, и установите в группу с помощью обычного портафильтра.

ВНИМАНИЕ

НЕ ВЫТАСКИВАЙТЕ ПОРТАФИЛЬТР ИЗ ГРУППЫ ВО ВРЕМЯ ПРОКАЧКИ ЧЕРЕЗ НЕЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ. В КОФЕЙНОМ БОЙЛЕРЕ НАХОДИТСЯ ГОРЯЧАЯ ВОДА. ВОДА ТЕМПЕРАТУРОЙ ВЫШЕ 125°F / 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.

- Для моделей AV: активируйте автоматическую промывку (промывка обратным потоком) (см. раздел “Руководство по программированию” для получения дополнительных инструкций. 15

Для моделей MP: включите подачу воды на 3 сек., повторите процедуру 10 раз для каждой группы.

- Промойте группу с помощью обычного фильтра, пролив через него горячую воду несколько раз.

2) Чистка фильтров

- Положите 2 или 3 столовые ложки моющего порошка для кофемашин в термостойкую емкость с 1/2 л воды и доведите до кипения.

- Опустите фильтры в приготовленный раствор и оставьте на 30 минут.

- Тщательно промойте чистой водой, вставьте в группу и пропустите горячую воду через них несколько раз.

- Приготовьте порцию кофе и вылейте ее, чтобы избежать любого оставшегося неприятного привкуса.

3) Чистка холдеров (портафильтров)

С помощью подходящего чистящего инструмента (щетки) очистите холдер под струей горячей воды, можно использовать также нейтральный детергент. Для специальной чистки см. “Руководство по портафильтрам”.

4) Чистка сливной системы

Снимайте решетку сливного поддона по крайней мере 2 раза в неделю и производите чистку, вытаскивайте сливной коллектор и тщательно промывайте. Осматривайте и чистите также сливную воронку, удаляйте все остатки кофейной гущи.

5) Чистка корпуса

Протрите поверхности из нержавеющей стали мягкой, нецарапающей тряпкой как указано на метках направления полировки (если они имеются). Не используйте спирт или любые растворяющие вещества на окрашенных поверхностях и частях с оттисками, чтобы не повредить их.

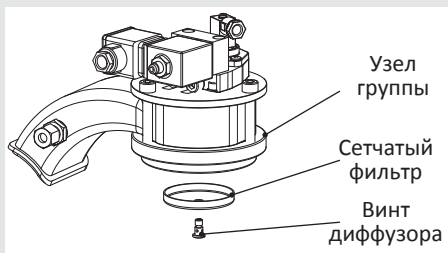
6) Чистка крана горячей воды и наконечника паропотока

Отверстия на наконечнике трубки паропотока должны очищаться непосредственно после использования с помощью влажной тряпочки и кратковременной подачи пара. Это помогает избежать формирования отложений внутри трубки паропотока, наличие которых может негативно сказаться на вкусе других нагреваемых в будущем напитков. Чистка крана подачи горячей воды должна производиться периодически при помощи влажной тряпочки.

7) Чистка сетчатого фильтра диффузора

-В процессе раздачи (после приготовления кофе) небольшое количество кофейной гущи может накапливаться и частично блокировать сетчатый фильтр диффузора. Выключите кофемашину и снимите сетчатый фильтр, вывернув винт диффузора.

- Положите 2 или 3 столовые ложки моющего средства для кофемашин в термостойкую емкость с 1/2 л воды и доведите до кипения.



- Поместите сетчатый фильтр(ы) и винт(ы) диффузора в раствор и оставьте на 30 минут. Тщательно промойте чистой водой. Установите на место и пролейте горячую воду через каждую группу.

▲ ВНИМАНИЕ ▲
 для ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ ТРЕЩИН и ПРОТЕЧЕК ЗАПРЕЩАЕТСЯ ХРАНИТЬ и УСТАНОВЛИВАТЬ КОФЕМАШИНУ в МЕСТАХ, где НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ЗАМЕРЗАНИЯ ВОДЫ в БОЙЛЕРЕ или ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ.

ВАЖНО

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

-Группы: пропустите воду через установленные в группы портафильтры в течение не менее 2-х минут.

-Аккуратно во избежание получения ожогов, откройте кран подачи пара каждого паровода по крайней мере на одну минуту.

-Откройте кран подачи горячей воды на время, необходимое для пролива следующих объемов воды:

Минимум 1 л для 1/2-гр. кофемашин
 Минимум 2 л для 3-гр. кофемашины
 Минимум 3 л для 4-гр. кофемашины

Перед длительным простоем кофемашины рекомендуется принять следующие меры предосторожности:

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

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

7. Демонтаж и утилизация

1) Демонтаж и утилизация

Переведите выключатель электропитания в положение “0” или “OFF.”

Отключение от электропитания

Отключите кофемашину от электросети, выключив соответствующий автоматический выключатель или УЗО. Выньте шнур электропитания из гнезда подключения к сети. Выньте шнур электропитания помпы из электродвигателя помпы.

Отключение от системы водоснабжения

Перекройте водоснабжение, закрыв кран выше водяного фильтра/ умягчителя воды. Отсоедините водопроводную трубу от входного патрубка водяного фильтра/умягчителя воды. Удалите хомут, соединяющий кофемашину с водяной помпой.

Снимите усиленные пластиковые трубы со сливного патрубка.

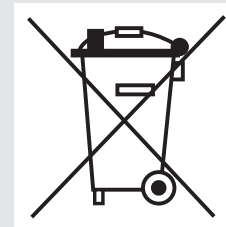
На этом этапе можно аккуратно убрать кофемашину со стойки.

Кофемашина изготовлена из различных материалов, поэтому, если в будущем вы не собираетесь ее больше эксплуатировать, ее необходимо отвезти в специализированную компанию по утилизации отходов. Там отберут материалы, подходящие для дальнейшей переработки, а остальные части утилизируют.

Правовые нормы признают незаконным выбрасывание подобного рода оборудования в общественных местах и на территории частной собственности.

Примечание по утилизации:
Предупреждение о защите окружающей среды.

Используйте мусорные контейнеры для опасных электрических и электронных отходов, а также для ценных и редких материалов, которые могут быть впоследствии переработаны.



Сдавая использованное оборудование в специализированные компании по утилизации (если они имеются в вашей стране), вы вносите вклад в защиту окружающей среды и природных ресурсов.

8. Обязательное профилактическое обслуживание и техосмотр

Эти процедуры приводятся в дополнение к главе 6 “Профилактическое обслуживание и периодическая чистка”. Следующие обязательные процедуры по профилактическому обслуживанию и проверке должны выполняться квалифицированным тех. специалистом. Время, необходимое для проведения периодического техобслуживания, определяется в зависимости от объемов ежедневной работы кофемашины или объема ежедневного потребления кофе.

ВНИМАНИЕ: эти процедуры по периодическому профилактическому обслуживанию не покрываются гарантийными обязательствами.

КАЖДЫЕ ТРИ/ЧЕТЫРЕ МЕСЯЦА

- Замена уплотнительных прокладок в группах
- Замена сетчатых фильтров диффузоров
- Чистка датчика автозаполнения
- Проверка вакуумного выключателя
- Осмотр впускного клапана воды
- Осмотр сливной системы на наличие протечки или засора
- Проверка пропускной способности каждой группы
- Проверка температуры заваривания

- Проверка рабочего давления (9 бар)
- Проверка всех выключателей
- Проверка/протоколирование жесткости воды (Качество воды д.б. в рамках показателей, перечисленных в главе “Установка”, в противном случае, гарантийные обязательства на ремонт не распространяются).
- Проверка состояния фильтр-корзин

Для модели AV:

- Проверка объемов порции эспрессо
- Испытание водомера на сопротивление (приемлемое значение от 1.8 кОм до 2.2 кОм).

Для модели MP:

- Проверка прокладки клапана среднего давления.

КАЖДЫЕ ШЕСТЬ/СЕМЬ МЕСЯЦЕВ (в дополнение к вышеперечисленному)

- Восстановление паровых узлов

КАЖДЫЙ ГОД (в дополнение к вышеперечисленному)

- Замена корзин портаfiltров
- Осмотр плунжеров клапана группы
- Осмотр вакуумного выключателя
- Осмотр реле давления парового бойлера
- Осмотр замыкателя
- Осмотр расширительного клапана

- Проверка состояния электропроводки
- Проверка аварийных выключателей бойлеров
- Замена разгрузочного (предохранительного) клапана

- Точное поддержание степени прижатия (2,4 Нм) каждого кабеля к клеммному блоку.

Для модели MP:

- Восстановление клапана среднего давления

КАЖДЫЕ ТРИ ГОДА (в дополнение к вышеперечисленному)

- Проверка внутреннего состояния бойлеров, при необходимости промывка с помощью специального моющего средства, которое можно использовать при контакте с пищевыми продуктами и напитками.

9. Руководство по программированию ПО

Введение в программирование

Цифровой дисплей	стр. 20	Программирование порций	стр. 47
Программирование клавишной панели	стр. 21	Программирование порций (начиная с ПО версии 1.6.4)	стр. 49
Действия при 1-ом использовании	стр. 22	Порция чая	стр. 57
Запуск кофемашины	стр. 23	Кофейный бойлер	стр. 59
Выключение кофемашины	стр. 24	Паровой бойлер	стр. 61
Доступ к режиму программирования	стр. 25	Предсмачивание или предзаваривание	стр. 66
Циклы промывки	стр. 26	Таймер-секундомер	стр. 67

Программирование в режиме “Бариста”

Программирование порций	стр. 27	Настройка часов	стр. 68
Программирование порций (начиная с ПО версии 1.6.4)	стр. 29	Подогрев чашек	стр. 69
Порция чая	стр. 37	Автоматическое ВКЛ/ВЫКЛ	стр. 71
Кофейный бойлер	стр. 39	Эко-режим	стр. 73
Предсмачивание или предзаваривание	стр. 41	Счетчик порций кофе	стр. 75
Подогрев чашек	стр. 42	Сигнал о замене фильтра	стр. 77
Меню выхода	стр. 43	Сброс данных	стр. 79
		Обновление микропрограммного обеспечения	стр. 80
		Меню выхода	стр. 81

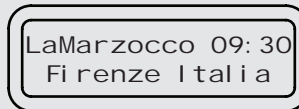
Программирование в режиме “Инженер”

Язык	стр. 44	Выявление неисправностей	стр. 82
Единицы измерения температуры	стр. 45		
Имя	стр. 46		

Описание

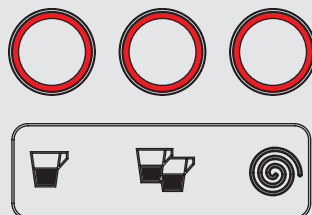
- Кофемашина имеет центральный процессор и множество настраиваемых параметров.
- Кроме того, в ней имеется большое количество средств управления с обратной связью для выявления неисправностей в случае необходимости.
- Ниже приводится краткое описание средств управления и цифрового дисплея, а также способа взаимодействия с ними оператора кофемашины.

Цифровой дисплей












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

Программирование клавишной панели

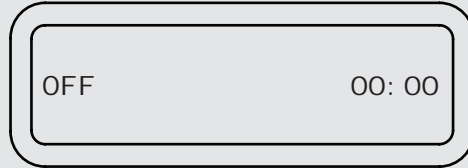


Клавишная панель выполняет две функции. Одна из них - управление процессом приготовления эспрессо. Вторая - программирование индивидуальных параметров ПО. Программирование индивидуальных параметров возможно только нажатием кнопок группы 1 (крайней левой группы).

Кнопка	Описание
 	Эта кнопка используется для управления процессом приготовления одной порции эспрессо. Она также используется для программирования индивидуальных параметров, таких как кнопка возврата ("back" button) в меню. Для удобства в этом руководстве она будет обозначаться символом  и называться T1 .
 	Эта кнопка используется для управления процессом приготовления двух порций эспрессо. Она также используется для программирования индивидуальных параметров, таких как кнопка перехода вперед ("forward" button) в меню. Для удобства в этом руководстве она будет обозначаться символом  и называться T2 .
 	Эта кнопка используется для непрерывного управления процессом приготовления эспрессо. Она также используется для программирования индивидуальных параметров, таких как кнопка ввода данных ("enter" button) в меню. Для удобства в этом руководстве она будет обозначаться символом  и называться T3 .

Действия при 1-ом использовании

Включение кофемашины



Описание

Следующие действия необходимо выполнить при первом использовании кофемашины.

- Строго следуйте инструкциям во избежание повреждения кофемашины.
- Проверьте подключение кофемашины к водопроводу.
- Убедитесь, что вы заполнили бойлеры водой.

Дисплей	Порядок действий
	1 Установите выключатель электропитания в положение 1.
SB FILLED?	2 Чтобы продолжить процесс запуска, нажмите кнопку T3 после заполнения парового бойлера.
GROUPS BLEED?	3 Чтобы продолжить процесс запуска, нажмите кнопку T3 после заполнения кофейного бойлера.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	4 Прямоугольники рядом с обозначениями CB и SB обозначают процесс нагрева воды в бойлерах. Когда установленная температура достигнута, эти прямоугольники выключаются, и загорается подсветка всех кнопок. Теперь кофемашина готова к использованию. В нормальном рабочем режиме мигающие прямоугольники указывают на периодический нагрев, необходимый для поддержания установленной температуры. Примечание: Убедитесь, что весь воздух удален из группы прежде, чем запускать кофемашину. Это необходимо выполнить лишь однажды во время начальной настройки или если вода была слита из кофейного бойлера. Инструкции по стравливаю воздуха из групп можно найти в разделе “Руководство по установке”.



ВНИМАНИЕ

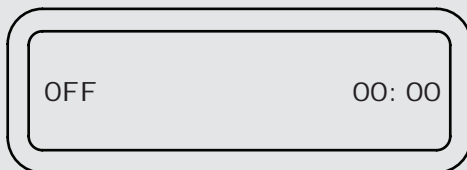


ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ!

ОБЕСТОЧЬТЕ КОФЕМАШИНУ ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ СЕРВИСНЫХ РАБОТ.

Запуск кофемашины

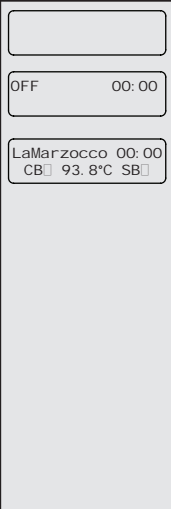
Включение кофемашины



Описание

Следующие действия необходимо выполнить при первом использовании кофемашины.

- Строго следуйте инструкциям во избежание повреждения кофемашины.
- Проверьте подключение кофемашины к водопроводу.
- Убедитесь, что вы заполнили бойлеры водой.

Дисплей	Порядок действий
	<ol style="list-style-type: none">1 Установите выключатель электропитания в положение 1.2 Сообщения, показанные слева, будут отображаться на дисплее, когда кофемашины включена.3 Чтобы завершить процесс запуска, нажмите любую кнопку. На дисплее отобразится сообщение, показанное слева. Прямоугольники рядом с обозначениями CB и SB обозначают процесс нагрева воды в бойлерах. Когда установленная температура достигнута, эти прямоугольник выключаются, и загорается подсветка всех кнопок. Теперь кофемашина готова к использованию. В нормальном рабочем режиме мигающие прямоугольники указывают на периодический нагрев, необходимый для поддержания установленной температуры. Примечание: Убедитесь, что весь воздух удален из группы прежде, чем запускать кофемашину. Это необходимо выполнить лишь однажды во время начальной настройки или если вода была слита из кофейного бойлера. Инструкции по стравливанию воздуха из групп можно найти в разделе “Руководство по установке”.



ВНИМАНИЕ

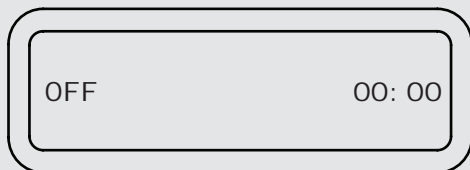


ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ!

ОБЕСТОЧЬТЕ КОФЕМАШИНУ ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ СЕРВИСНЫХ РАБОТ.

Выключение кофемашины

Выключение кофемашины





Описание

Следующие действия необходимо выполнить для отключения кофемашины от источника питания.

• Строго следуйте инструкциям во избежание повреждения кофемашины.

• Эта кофемашина имеет две настройки выключения. Одна настройка отключает все функциональные узла кофемашины, а вторая полностью обесточивает кофемашину.

Дисплей	Порядок действий
	<p>1 Ниже приведена процедура безопасного выключения кофемашины.</p>
	<p>2 Нажмите и удерживайте кнопки  T2 и  T3 одновременно. На дисплее отобразится следующее сообщение:</p>
	<p>3 Это настройка выключения, используемая при нормальном режиме работы.</p>
	<p>4 Во время проведения сервисных работ или при необходимости в других условиях, выключатель электропитания должен быть установлен в положении "0".</p> <p>Кофемашина выключена, дисплей должен погаснуть. Важно следовать данным указаниям при выключении кофемашины. Невыполнение данных инструкций может привести к повреждению электронных компонентов кофемашины.</p>



ВНИМАНИЕ

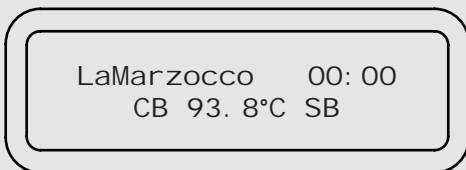


ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ!

ОБЕСТОЧЬТЕ КОФЕМАШИНУ ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ СЕРВИСНЫХ РАБОТ.

Доступ к режиму программирования

Режим программирования











Описание

- Для того, чтобы изменить значение любого параметра, оператор должен сначала войти в режим программирования.
- В режиме программирования имеется два уровня, которые позволяют перенастраивать специфические параметры.
- Два уровня программирования:
- Программирование в режиме “Бариста” - параметры этого уровня может изменять оператор для воздействия на качество эспрессо.

Для доступа на этот уровень пароль не нужен.

• Программирование в режиме “Инженер” - параметры этого уровня может изменять оператор для воздействия на работу кофемашины. Эти параметры были установлены на заводе-изготовителе, и их перенастройка требует вмешательства сервисного специалиста. La Marzocco рекомендует не производить изменения параметров на этом уровне. Для доступа на этот уровень необходим пароль.


Дисплей	Порядок действий
Программирование в режиме “Бариста”	
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  . Примерно через пять секунд на экране появится следующее сообщение.
Program Dose	2 Это программирование на уровне “Бариста”. На нем можно запрограммировать объем напитка для каждой кнопки, устанавливать температуру для кофейных бойлеров и функцию предсмачивания, активировать/деактивировать функцию нагрева чашек, если имеется.
Press Enter To Exit	3 Для выхода из этого режима перейдите в выход из меню, нажав кнопку T1  или  T2. Нажмите  (кнопку T3) для подтверждения выхода или нажмите одновременно кнопки T2 и T3.
Программирование в режиме “Инженер”	
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  . Примерно через 10 секунд на экране появится следующее сообщение.
Enter Password	2 Это программирование на уровне “Инженер”. Введите пароль и нажмите кнопку T1  и T2  для перехода между параметрами этого уровня, нажмите  T3 для подтверждения.
Примечание: Для выхода из режима вы должны перейти в выход из меню или одновременно нажать кнопки T2 и T3.	

Циклы промывки

GR1
Backfl ushi ng

Описание

- Этот параметр позволяет оператору выполнять промывку кофейных групп в автоматическом режиме, запустив многочисленные циклы очистки.
- Кофемашина имеет функцию промывки группы (струйная промывка), интегрированную в электронику.
- Функция автоматической промывки облегчает проведение данной работы и предоставляет оператору больше свободы и возможностей.

Дисплей	Порядок действий
<p>GR1 Backfl ushi ng</p>	<p>1 Когда кофемашина включена, для активации процесса промывки нажмите и одновременно удерживайте кнопки T1  и T3 .</p> <p>Эта манипуляция активирует процесс промывки каждой группы.</p> <p>2 При активации водяная помпа начинает работать, и электрический клапан промываемой группы будет запускать и останавливать цикл. По умолчанию установлено 10 циклов с интервалом в 4 секунды. Чтобы вручную остановить промывку, нажмите любую кнопку.</p> <p>Примечание: Чтобы надлежащим образом промыть группы, положите небольшое количество моющего средства в слепой фильтр и вставьте портафильтр в промываемую группу до активации процесса промывки.</p>



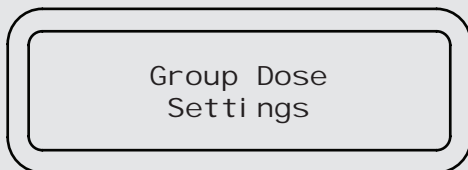
ВНИМАНИЕ



БОЛЬШИНСТВО СИНТЕТИЧЕСКИХ МОЮЩИХ СРЕДСТВ ОБРАЗУЮТ ПЕНУ ВО ВРЕМЯ ЦИКЛА ПРОМЫВКИ. ЭТА ПЕНА СОБИРАЕТСЯ В СЛИВНОЙ ВОРОНКЕ И МОЖЕТ ПРЕПЯТСТВОВАТЬ НОРМАЛЬНОМУ ПРОХОЖДЕНИЮ ЖИДКИХ ОТХОДОВ. ПРОМЫВАЙТЕ ОДНОВРЕМЕННО ТОЛЬКО ОДНУ ГРУППУ. ПРОМЫВАНИЕ НЕСКОЛЬКИХ ГРУПП ОДНОВРЕМЕННО МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ПЕРЕЛИВАНИЯ ЖИДКИХ ОТХОДОВ ИЗ СЛИВНОЙ ВОРОНКИ.





Программирование в режиме “Бариста”

Программирование порций



Описание

- Этот параметр позволяет оператору запрограммировать объем кофейного напитка для каждой кнопки на клавишной панели.
- Объем кофейного напитка может быть установлен в категории времени (сек.) или частоты импульсов. Это число импульсов, посылаемых счетчиком воды на центральный процессор.
- После того как кнопка запрограммирована, она остается подсвеченной.

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  для доступа в режим “Бариста”. Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Group Dose Setti ngs	2 Нажмите кнопку T3  чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
Program Vol ume Dose	3 Нажмите кнопку T3  чтобы начать процедуру программирования порций.
Press Enter To Exi t	4 Чтобы запрограммировать время приготовления кофе, нажмите кнопку порции (dose button) вначале, а затем нажмите ее повторно для остановки процесса приготовления, когда желаемый объем порции будет достигнут. Если процесс программирования прошел успешно, появится подсветка соответствующей кнопки. Эту операцию необходимо повторить для каждой кнопки, которую вы хотите запрограммировать на определенный объем порции. Кнопки можно программировать в любой последовательности.
Press b To Stop 10 pul ses	
G1B1 Saved 10 Pul ses	
Press Enter To Exi t	
	5 Нажмите кнопку T3  , чтобы вернуться к программированию порций.








Программирование в режиме “Бариста”

Программирование порций

Group Dose
Settings

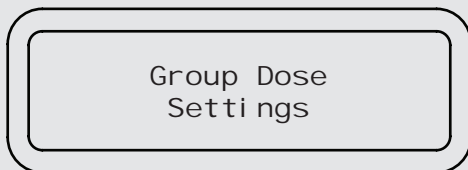
Описание

- Этот параметр позволяет оператору запрограммировать объем кофейного напитка для каждой кнопки на клавишной панели.
- Объем кофейного напитка может быть установлен в категории времени (сек.) или частоты импульсов. Это число импульсов, посылаемых счетчиком воды на центральный процессор.
- После того как кнопка запрограммирована, она остается подсвеченной.

Дисплей	Порядок действий
Group Dose Exit	6 Нажмите  T1 или  T2, пока не появится выход из меню, нажмите  T3, чтобы вернуться на уровень программирования “Бариста”.
	7 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	8 Нажмите  T2 и  T3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.




Программирование в режиме “Бариста” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций



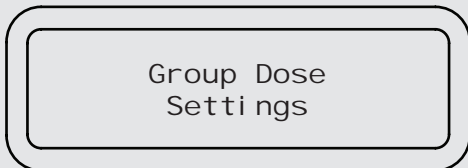
Описание

- Этот параметр позволяет оператору запрограммировать объем кофейного напитка для каждой кнопки на клавишной панели.
- Объем кофейного напитка может быть установлен в категории времени (сек.) или частоты импульсов. Это число импульсов, посылаемых счетчиком воды на центральный процессор.
- После того как кнопка запрограммирована, она остается подсвеченной.
- Возможно установить порцию для короткого и длинного шота на одну и ту же кнопку.
- Настройки первой группы автоматически копируются на последующие группы.
- Возможно запрограммировать каждую кнопку индивидуально, в этом случае объем порции первой группы не будет распространяться на другие группы.
- Возможно скопировать порции любой кнопки на другие.

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  для доступа в режим “Бариста”. Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	2 Нажмите кнопку T3  , чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
Program Volume Dose	3 Нажмите кнопку T3  , чтобы начать процедуру программирования порций.
Press Enter To Exit	4 На каждой кнопке вы можете установить два объема порции, один для короткого шота, другой - для длинного. Чтобы установить время приготовления короткого шота, нажмите и сразу же отпустите кнопку, нажмите снова, чтобы остановить пролив и сохранить необходимый объем порции в настройках. Чтобы установить время приготовления длинного шота, нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд, нажмите и сразу же отпустите кнопку, чтобы сохранить необходимый объем порции в настройках. Два объема порции для каждой кнопки могут программироваться независимо друг от друга. Если один из объемов порций не запрограммирован или не относится к соответствующему объему порции первой группы, порция будет проливаться непрерывно.
Push To Stop 20 Pulses 1s	
G1B1 Saved 20 Pulses	









Программирование в режиме “Бариста” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций



Описание

- Этот параметр позволяет оператору запрограммировать объем кофейного напитка для каждой кнопки на клавишной панели.
- Объем кофейного напитка может быть установлен в категории времени (сек.) или частоты импульсов. Это число импульсов, посылаемых счетчиком воды на центральный процессор.
- После того как кнопка запрограммирована, она остается подсвеченной.
- Возможно установить порцию для короткого и длинного шота на одну и ту же кнопку.
- Настройки первой группы автоматически копируются на последующие группы.
- Возможно запрограммировать каждую кнопку индивидуально, в этом случае объем порции первой группы не будет распространяться на другие группы.
- Возможно скопировать порции любой кнопки на другие.

Дисплей	Порядок действий
Press Enter To Exit	5 Нажмите кнопку T3  для возврата к программированию порций.
Group Dose Exit	6 Нажмите  T1 или  T2, пока не появится выход из меню, нажмите кнопку T3  , чтобы вернуться на уровень программирования “Бариста”.
	7 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	8 Нажмите  T2 и  T3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.












Программирование в режиме “Бариста” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание

View and Edit
Doses

- Этот параметр позволяет оператору просматривать и вручную изменять объем каждой порции для каждой кнопки.
- Для большей точности объема порций рекомендуется настройка каждой кнопки.

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  для доступа в режим “Бариста”. Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	2 Нажмите кнопку T3  , чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
Program Volume Dose	3 Нажмите кнопку T1  или T2  , чтобы отобразилось следующее меню.
View and Edit Doses	4 Нажмите кнопку T3  , чтобы просмотреть и/или изменить объем порции каждой кнопки.
G1B1 Dose 263 Pulses	5 Нажмите кнопку T1  или T2  , чтобы просмотреть порцию каждой кнопки. T3  приведет к тому, что значение объема порции начнет мигать.
G1B1 Long Dose 363 Pulses	Используйте T1  или T2  , чтобы изменить значение, нажмите T3  , чтобы подтвердить выбранное значение.
G1B1 Dose Continuous	Возможно установить значение импульсов на ноль, чтобы выбрать непрерывный пролив.
G1B1 Dose Use Group 1	







Программирование в режиме “Бариста” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание

View and Edit
Doses

- Этот параметр позволяет оператору просматривать и вручную изменять объем каждой порции для каждой кнопки.
- Для большей точности объема порций рекомендуется настройка каждой кнопки.

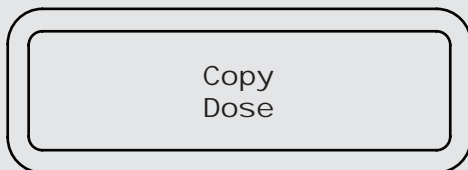
Дисплей	Порядок действий
	<p>За исключением первой группы, вы можете установить опцию ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРУППУ 1 (USE GROUP 1) для каждой кнопки. Эта опция позволяет использовать соответствующий объем порции первой группы вместо того, чтобы его программировать. Настройка первой группы автоматически копируется на последующие группы.</p>
<p>Exit View/Edit Doses</p>	<p>6 Нажмите кнопку T3 , чтобы выйти из субменю.</p>
<p>Group Dose Exit</p>	<p>7 Нажмите кнопку T3 , чтобы вернуться к программированию порций.</p>
	<p>8 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</p>	<p>9 Нажмите  T2 и  T3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.</p>









Программирование в режиме “Бариста” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание

- Этот параметр позволяет оператору копировать объемы порций каждой кнопки на другие.



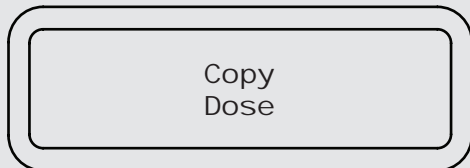
Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  для доступа в режим “Бариста”. Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	2 Нажмите кнопку T3  , чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
Program Volume Dose	3 Нажмите кнопку T1  или T2  , чтобы отразилось следующее меню.
Copy Dose	4 Нажмите кнопку T3  , чтобы начать процедуру копирования объема порции.
Push Button to Copy	5 Нажмите кнопку, настройку которой вы хотите скопировать. После этого все кнопки начнут мигать.
Push to Paste Enter to Exit	6 Нажмите кнопку, на которую вы хотите перенести предварительно скопированную настройку. Индикатором успешного программирования кнопки станет ее непрерывная подсветка.
Group Dose Exit	7 Нажмите  T1 или  T2, пока на дисплее не отразится меню выхода, нажмите  T3, чтобы вернуться в режим “Бариста”.

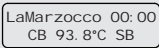




Программирование в режиме “Бариста” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание

- Этот параметр позволяет оператору копировать объемы порций каждой кнопки на другие.



Дисплей	Порядок действий
	<p>8 Нажмите T1  или T2 , чтобы продолжить программирование других параметров.</p> <p>9 Нажмите T2  и T3  одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.</p>









Программирование в режиме “Бариста” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание

- Этот параметр позволяет оператору отменять все заданные объемы порций.

Reset
Volume Doses

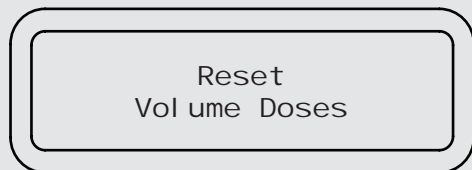
Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  для доступа в режим “Бариста”. Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	2 Нажмите кнопку T3  , чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
Program Volume Dose	3 Нажмите кнопку T1  или T2  , чтобы отразилось следующее меню.
Reset Volume Doses	4 Нажмите кнопку T3  , чтобы подтвердить процедуру.
Resetting Doses...	5 Теперь все настройки удалены.
Group Dose Exit	6 Нажмите  T1 или  T2, пока на диспле не отразится меню выхода, нажмите T3  , чтобы вернуться в режим “Бариста”.

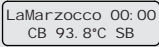




Программирование в режиме “Бариста” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание

- Этот параметр позволяет оператору отменять все заданные объемы порций.



Дисплей	Порядок действий
	<p>7 Нажмите T1  или T2 , чтобы продолжить программирование других параметров.</p> <p>8 Нажмите T2  и T3  одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.</p>









Программирование в режиме “Бариста”

Порция чая

Tea Dose
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет оператору запрограммировать объем воды (для приготовления) на кнопку порции чая.
- Функция может быть активирована и деактивирована.

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашна включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  для доступа в режим “Бариста”. Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Program Dose	2 Переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока на дисплее не отобразится:
Tea Dose Settings	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню.
Tea Dose ENABLED	4 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  для выбора АКТИВ/ДЕАКТИВ функции, нажмите T3  , чтобы подтвердить выбор.
Program Tea Dose	5 Для программирования времени заваривания нажмите кнопку порции чая для запуска процесса приготовления, а затем нажмите ее снова, для остановки процесса, когда необходимый объем порции будет достигнут.
Press Tea Button To Stop	Сейчас отображаются сохраненные настройки времени для приготовления порции чая.
Press Tea Button To Program	
Tea Dose Saved 5.0 Seconds	






Программирование в режиме “Бариста”

Порция чая

Tea Dose
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет оператору запрограммировать объем воды (для приготовления) на кнопку порции чая.
- Функция может быть активирована и деактивирована

Дисплей	Порядок действий
Tea Dose Exit	6 Нажмите кнопку T3  для возврата в режим “Бариста”.
	7 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	8 Нажмите  T2 и  T3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.
















Программирование в режиме “Бариста”

Кофейный бойлер

Coffee Boiler
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет оператору активировать/деактивировать кофейный бойлер.
- Этот параметр позволяет оператору программировать температуру кофейного бойлера. Каждая группа может иметь разные настройки.
- Для 2- и 3-гр.кофемашин вы можете установить настройки только для кофейного бойлера 1, а для 4 гр. кофемашины вы можете также установить настройки для кофейного бойлера 2.

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  для доступа в режим “Бариста”. Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Program Dose	2 Переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока на дисплее не отобразится:
Coffee Boiler Settings	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню.
Coffee Boiler 1 ENABLED	4 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  для выбора АКТИВ/ДЕАКТИВ функции, нажмите T3  , чтобы подтвердить выбор. В случае, если эта опция активирована, вы можете установить следующие параметры.
CB1 Temperature 93.1°C 93.3°C	5 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите с помощью T1  и T2  , чтобы установить желаемую температуру, нажмите T3  для подтверждения значения. Если это 4 гр. кофемашина, вы можете установить также настройки для кофейного бойлера 2. Значение температуры, отображаемое слева, является фактической температурой группы, а значение температуры справа - это настроенная температура.
CB Settings Exit	6 Чтобы выйти из меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не отобразится меню выхода. Нажмите T3  для возврата в режим “Бариста”.






Программирование в режиме “Бариста”

Кофейный бойлер

Coffee Boiler
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет оператору активировать/деактивировать кофейный бойлер.
- Этот параметр позволяет оператору программировать температуру кофейного бойлера. Каждая группа может иметь разные настройки.
- Для 2- и 3-гр.кофемашин вы можете установить настройки только для кофейного бойлера 1, а для 4 гр. кофемашины вы можете также установить настройки для кофейного бойлера 2.

Дисплей	Порядок действий
	<p>7 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.</p> <p>8 Нажмите  T2 и  T3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.</p>

Программирование в режиме “Бариста”

Предсмачивание и предзаваривание

Pre-Wet
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет оператору запрограммировать время предзаваривания кофе. Каждая группа может иметь свои настройки.
- Предзаваривание имеет всего два значения для настройки на каждой группе. Время (в сек.), на которое открывается заварочный клапан во время цикла предзаваривания, и время (в сек.), на которое закрывается заварочный клапан во время цикла предзаваривания; в это время помпа активирована.

По завершении цикла предзаваривания следует обычный цикл заваривания от начала и до конца.

- Для 3-гр.кофемашины они определяются как Группа 1, Группа 2 и Группа 3.

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  для доступа в режим “Бариста”. Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Program Dose	2 Переходите между параметрами, используя кнопки  T1 и  T2, пока на дисплее не отобразится:
Pre-Wet Settings	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню.
Group 1 Pre-Wet Os Wet Os Hold	4 Нажмите  T1 или  T2, чтобы выбрать группу, параметры которой вы хотите установить. 4 После нажатия кнопки T3  1-ое значение начнет мигать. Используйте  T1 и  T2 для выбора значения. Нажмите кнопку T3  для подтверждения выбора. Повторите эту операцию для установки 2-го значения.
Pre-Wet Settings Exit	5 Для выхода из меню, переходите между параметрами, используя  T1 и  T2, пока не отобразится меню выхода. Нажмите T3  для выхода из меню.
	6 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	7 Нажмите  T2 и T3  одновременно для выхода из режима программирования и возвращения в обычный режим работы.








Программирование в режиме “Бариста”

Подогрев чашек

Cup Warmer
DI SABLED

Описание

- Этот параметр позволяет оператору активировать или деактивировать функцию подогрева чашек.
- Эта функция есть только у тех моделей кофемашин, которые оснащены этим устройством.

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  . Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Program Dose	2 Переходите между параметрами, используя кнопки  T1 и  , пока на дисплее не отобразится:
Cup Warmer DI SABLED	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя кнопки  T1 и  T2 для выбора АКТИВ/ДЕАКТИВ функции, нажмите T3  для подтверждения выбора.

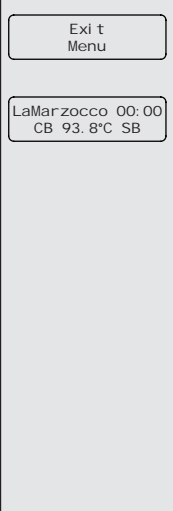



Программирование в режиме “Бариста”

Меню выхода



Описание

- Этот параметр позволяет оператору выйти из режима “Бариста” и вернуться в обычный режим работы.

Дисплей	Порядок действий
 <p>Exit Menu</p> <p>LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</p>	<ol style="list-style-type: none">1 Нажмите кнопку T3  для выхода из режима “Бариста” и возвращения в обычный режим работы кофемашины.2 Кроме того, вы можете выйти из режима “Бариста” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2  и T3  одновременно.
















Программирование в режиме “Инженер”

Язык

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру изменять языковые настройки дисплея.

Language
ENGLISH

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  . Примерно через 10 секунд на экране появится следующее сообщение.
Enter Password *****	2 Введите инженерный пароль, используя T1  , T2  и T3  . Если пароль будет принят, на экране отобразится следующее сообщение.
Language ENGLISH	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  для выбора языка, нажмите кнопку T3  для подтверждения выбора.
	4 Нажмите T1  или T2  , чтобы продолжить программирование других параметров.
Exit Menu	5 Чтобы выйти из меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  пока не появится меню выхода. Нажмите кнопку T3  для выхода из меню и возврата в обычный режим работы.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	6 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав T2  и T3  одновременно.













Программирование в режиме “Инженер”

Единицы измерения температуры

Temp Units
CELSIUS

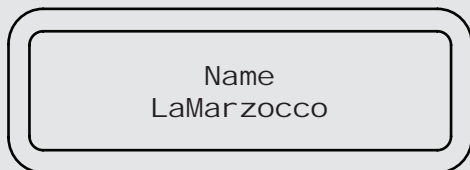
Описание

- Этот параметр позволяет инженеру изменять единицы измерения температуры с градусов Цельсия на градусы Фаренгейта и обратно.

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте кнопки  T1 и T2  , пока на экране не появится следующее сообщение.
Temp Units CELSIUS	2 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  3 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
Exit Menu	4 Для выхода из меню переходите между параметрами, используя  T1 и T2  , пока не появится меню выхода. Нажмите T3  для выхода из меню и возврата в обычный режим работы.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	5 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав T2  и T3  одновременно.

Программирование в режиме “Инженер”

Имя



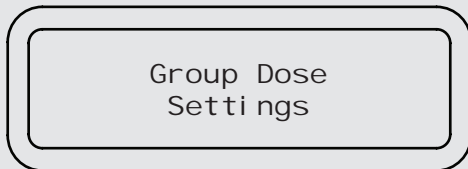
Описание

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать 16-значное имя пользователя.
- Имя пользователя постоянно отображается на дисплее во второй строке сообщения.

Дисплей	Порядок действий
	1 После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте T1 и T2 , пока на экране не появится следующее сообщение.
	2 Нажмите кнопку T3 для входа в меню, используйте T1 и T2 для ввода буквы/цифры, нажмите T3 для подтверждения значения и продолжайте вводить следующие буквы/цифры.
	3 Нажмите T1 или T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
	4 Для выхода из меню переходите между параметрами, используя T1 и T2 , пока не появится меню выхода. Нажмите T3 для выхода из меню и возврата в обычный режим работы.
	5 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2 и T3 одновременно.






Программирование в режиме “Инженер”

Программирование порций



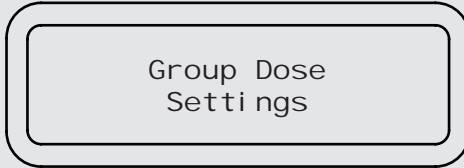
Описание

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать объем кофейного напитка для каждой кнопки на клавишной панели.
- Объем кофейного напитка может быть установлен в категории времени (сек.) или частоты импульсов. Это число импульсов, посылаемых счетчиком воды на центральный процессор.
- После того как кнопка запрограммирована, она остается подсвеченной.

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте T1  и T2  , пока на экране не появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	2 Нажмите T3  , чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
Program Volume Dose	3 Нажмите T3  , чтобы начать процедуру программирования порций.
Press Enter To Exit	4 Чтобы запрограммировать время приготовления кофе, нажмите сначала кнопку порции (dose button), а затем нажмите ее повторно для отсавки процесса приготовления, когда желаемый объем порции будет достигнут. Если процесс программирования прошел успешно, появится подсветка соответствующей кнопки. Эту операцию необходимо повторить для каждой кнопки, которую вы хотите запрограммировать на определенный объем порции. Кнопки можно программировать в любой последовательности.
Press b To Stop 10 pulses	
G1B1 Saved 10 Pul ses	
Press Enter To Exit	
	5 Нажмите кнопку T3  , чтобы вернуться к программированию порций.









Программирование в режиме “Инженер”

Программирование порций



Описание

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать объем кофейного напитка для каждой кнопки на клавишной панели.
- Объем кофейного напитка может быть установлен в категории времени (сек.) или частоты импульсов. Это число импульсов, посылаемых счетчиком воды на центральный процессор.
- После того как кнопка запрограммирована, она остается подсвеченной.

Дисплей	Порядок действий
<p>Group Dose Exit</p>	<p>6 Нажмите  T1 или  T2, пока не появится меню выхода, нажмите   для возврата в режим программирования “Инженер”.</p> <p>7 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</p>	<p>8 Нажмите  T2 и  T3 одновременно для выхода из режима программирования и возврата в обычный режим работы.</p>





Программирование в режиме “Инженер” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Group Dose
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать объем кофейного напитка для каждой кнопки на клавишной панели.
- Объем кофейного напитка может быть установлен в категории времени (сек.) или частоты импульсов. Это число импульсов, посылаемых счетчиком воды на центральный процессор.
- После того как кнопка запрограммирована, она остается подсвеченной.
- Возможно установить порцию для короткого и длинного шота на одну и ту же кнопку.
- Настройки первой группы автоматически копируются на последующие группы.
- Возможно запрограммировать каждую кнопку индивидуально, в этом случае объем порции 1-ой группы не будет распространяться на другие группы.
- Возможно скопировать порции любой кнопки на другие.

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте T1  и T2  пока на экране не появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	2 Нажмите кнопку T3  , чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
Program Volume Dose	3 Нажмите кнопку T3  , чтобы начать процедуру программирования порций.
Press Enter To Exit	4 На каждой кнопке вы можете установить два объема порции: один для короткого шота, другой - для длинного. Чтобы установить время приготовления короткого шота, нажмите и сразу же отпустите кнопку, нажмите снова, чтобы остановить пролив и сохранить необходимый объем порции в настройках. Чтобы установить время приготовления длинного шота, нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд, нажмите и сразу же отпустите кнопку, чтобы сохранить необходимый объем порции в настройках. Два объема порции для каждой кнопки могут программироваться независимо друг от друга. Если один из объемов порций не запрограммирован или не относится к соответствующему объему порции первой группы, порция будет проливаться непрерывно.
Push To Stop 20 Pulses 1s	
G1B1 Saved 20 Pulses	

Программирование в режиме “Инженер” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций









Group Dose
Settings

Описание

Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать объем кофейного напитка для каждой кнопки на клавишной панели.

- Объем кофейного напитка может быть установлен в категории времени (сек.) или частоты импульсов. Это число импульсов, посылаемых счетчиком воды на центральный процессор.
- После того как кнопка запрограммирована, она остается подсвеченной.

- Возможно установить порцию для короткого и длинного шота на одну и ту же кнопку.
- Настройки первой группы автоматически копируются на последующие группы.
- Возможно запрограммировать каждую кнопку индивидуально, в этом случае объем порции 1-ой группы не будет распространяться на другие группы.
- Возможно скопировать порции любой кнопки на другие.

Дисплей	Порядок действий
Press Enter To Exit	5 Нажмите кнопку T3  , чтобы вернуться к программированию порций.
Group Dose Exit	6 Нажмите  T1 или  T2, пока не появится меню выхода, нажмите кнопку  T3 для возврата в режим “Инженер”.
	7 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	8 Нажмите  T2 и  T3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.










Программирование в режиме “Инженер” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание

View and Edit
Doses

- Этот параметр позволяет инженеру просматривать и вручную изменять объем каждой порции для каждой кнопки.
- Для большей точности объема порций рекомендуется настройка каждой кнопки.

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте кнопки  T1 и T2  , пока на экране не появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	2 Нажмите кнопку T3  , чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
Program Volume Dose	3 Нажмите кнопку T1  или T2  , чтобы появилось следующее меню.
View and Edit Doses	4 Нажмите кнопку T3  , чтобы просмотреть и/или изменить порцию на каждой кнопке.
G1B1 Dose 263 Pulses	5 Нажмите кнопку T1  или T2  для просмотра порции каждой кнопки. Нажав T3  вы увидите, что значение порции начнет мигать.
G1B1 Long Dose 363 Pulses	Используйте кнопку T1  или T2  , чтобы изменить значение, нажмите T3  , чтобы подтвердить значение.
G1B1 Dose Continuous	Возможно установить значение импульсов на ноль, чтобы выбрать непрерывный пролив.
G1B1 Dose Use Group 1	









Программирование в режиме “Инженер” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание

View and Edit
Doses

- Этот параметр позволяет инженеру просматривать и вручную изменять объем каждой порции для каждой кнопки.
- Для большей точности объема порций рекомендуется настройка каждой кнопки.

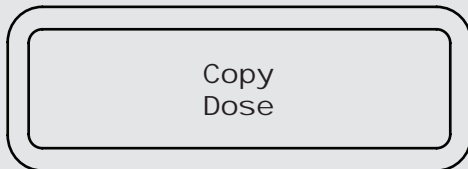
Дисплей	Порядок действий
<div data-bbox="213 777 370 819">Exit View/Edit Doses</div> <div data-bbox="213 850 370 892">Group Dose Exit</div> <div data-bbox="213 1005 370 1047">LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</div>	<p>За исключением первой группы, вы можете установить настройку ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРУППУ 1 для каждой кнопки. Эта опция позволяет использовать соответствующую порцию первой группы вместо того, чтобы ее настраивать. Настройка 1-ой группы автоматически копируется на последующие группы.</p> <p>6 Нажмите кнопку T3  для выхода из субменю.</p> <p>7 Нажмите  T1 или  T2, пока не появится меню выхода, нажмите T3  для возврата в режим “Инженер”.</p> <p>8 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.</p> <p>9 Нажмите  T2 и  T3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.</p>










Программирование в режиме “Инженер” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру копировать объемы порций каждой кнопки на другие.



Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте кнопки  T1 и T2  , пока на экране не появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	2 Нажмите кнопку T3  , чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
Program Volume Dose	3 Нажмите кнопку T1  или T2  , чтобы появилось следующее меню.
Copy Dose	4 Нажмите кнопку T3  , чтобы начать процедуру копирования порций.
Push Button to Copy	5 Нажмите кнопку, настройку которой вы хотите скопировать. После этого все кнопки начнут мигать.
Push to Paste Enter to Exit	6 Нажмите кнопку, на которую вы хотите перенести предварительно скопированную настройку. Индикатором успешного программирования кнопки станет ее непрерывная подсветка. Данную процедуру возможно повторить на любой кнопке.
Group Dose Exit	7 Нажмите  T1 или  T2, пока не появится меню выхода, нажмите кнопку T3  , чтобы вернуться в меню “Инженер”.






Программирование в режиме “Инженер” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру копировать объемы порций каждой кнопки на другие.

Copy
Dose

Дисплей	Порядок действий
	<p>8 Нажмите T1  или T2 , чтобы продолжить программирование других параметров.</p> <p>9 Нажмите T2  и T3  одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.</p>










Программирование в режиме “Инженер” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру отменять все настройки порций, которые были установлены ранее.

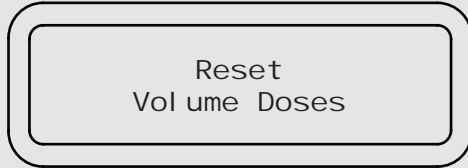
Reset
Volume Doses

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте T1  T2  пока экране не появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	2 Нажмите кнопку T3  , чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
Program Volume Dose	3 Нажмите кнопку T1  или T2  , чтобы появилось следующее меню.
Reset Volume Doses	4 Нажмите кнопку T3  , чтобы подтвердить процедуру.
Resetting Doses...	5 Теперь все настройки порций удалены.
Group Dose Exit	6 Нажмите  T1 или  T2, пока не появится меню выхода, нажмите T3  , чтобы вернуться в режим “Инженер”.

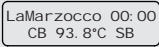




Программирование в режиме “Инженер” (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование порций

Описание



- Этот параметр позволяет инженеру отменять все настройки порций, которые были установлены ранее.

Дисплей	Порядок действий
	<p>7 Нажмите T1  или T2 , чтобы продолжить программирование других параметров.</p> <p>8 Нажмите T2  и T3  одновременно чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.</p>








Программирование в режиме “Инженер”

Порция чая

Tea Dose
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать объем воды (для приготовления) на кнопку порции чая.
- Функция может быть активирована и деактивирована.

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте T1  и T2  , пока на экране не появится следующее сообщение.
Tea Dose Settings	2 Нажмите кнопку T3  для входа в меню.
Tea Dose ENABLED	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  для выбора АКТИВ/ДЕАКТИВ функции, нажмите T3  для подтверждения выбора.
Program Tea Dose	4 Для программирования времени заваривания нажмите кнопку порции чая, чтобы запустить процесс приготовления, а затем нажмите ее снова, чтобы остановить процесс, когда необходимый объем порции будет достигнут.
Press Tea Button To Stop	
Press Tea Button To Program	
Tea Dose Saved 5.0 Seconds	
	Сейчас отображается сохраненная настройка времени приготовления порции чая.









Программирование в режиме “Инженер”

Порция чая

Tea Dose
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать объем воды (для приготовления) на кнопку порции чая.
- Функция может быть активирована и деактивирована.

Дисплей	Порядок действий
Tea Dose Exit	6 Нажмите кнопку T3  , чтобы вернуться в режим “Инженер”.
Exit Menu	7 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	8 Для выхода из меню переходите между параметрами, используя  T1 и  T2, пока не появится меню выхода. Нажмите кнопку T3  , чтобы выйти из меню и вернуться в обычный режим работы.
	9 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав  T2 и  T3 одновременно.












Программирование в режиме “Инженер”

Кофейный бойлер

Coffee Boiler
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру устанавливать различные настройки кофейного бойлера.
- Температура бойлера измеряется в критической точке, где колебание температуры самое значительное.
- Температура воды в группах поддерживается постоянной благодаря массивному литью группы. Несмотря на то, что температура бойлера может незначительно меняться, температура воды в группах постоянна.
- Чтобы откалибровать температуру любой кофемашины, следует измерить температуру воды в группе при помощи внешнего устройства для измерения температуры. Разница между температурой, отображаемой на дисплее, и измеренной температурой может быть компенсирована с помощью параметра “Нивелирование температуры кофе” (“Coffee T. Offset”).

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте T1  и T2  , пока на экране не появится следующее сообщение.
Coffee Boiler Settings	2 Нажмите кнопку T3  для входа в меню.
Coffee Boiler 1 ENABLED	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя кнопки T1  и T2  для выбора АКТИВ/ДЕАКТИВ функции, нажмите T3  для подтверждения выбора. Если у вас 4-гр. кофемашина, вы можете установить эту опцию также на кофейный бойлер 2.
CB1 Temperature 93. 1°C 93. 3°C	4 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите с помощью T1  и T2  , чтобы установить необходимую тем-ру, нажмите T3  для подтверждения значения. Если у вас 4-гр. кофемашина, вы можете установить температуру также на кофейный бойлер 2. Значение температуры, отображаемое слева, является реальной температурой группы, а значение температуры справа - это установленная температура.



ВНИМАНИЕ



**ПАРОВОЙ БОЙЛЕР СОДЕРЖИТ ВОДУ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.
ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ ВЫШЕ 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ПОЛУЧЕНИЯ
ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.**

Программирование в режиме “Инженер”













Кофейный бойлер

Coffee Boiler
Settings

Описание

- Коррекционный параметр используется для калибровки температурной системы кофейного бойлера, чтобы убедиться, что температура, отображаемая на дисплее, точно соответствует значению температуры в группе.
- Этот параметр задается на заводе-изготовителе на основании предварительных испытаний данной кофемашины.

- Не рекомендуется изменять это значение. Изменения данного параметра могут стать причиной непредвиденных последствий.
- Необходимо записать это значение прежде, чем вносить в него изменения, чтобы впоследствии вы могли вернуться к заводским настройкам, если произойдут непредвиденные последствия. У каждой кофемашины может быть свое значение, так как этот параметр задается индивидуально.

Дисплей	Порядок действий
CB1 Offset 3.0°C	5 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите при помощи T1  и T2  , чтобы установить необходимую тем-ру, нажмите T3  , чтобы подтвердить значение. Если у вас 4-гр.кофемашина, вы можете установить это значение также на кофейный бойлер 2.
CB Settings Exit	6 Нажмите кнопку T3  , чтобы вернуться в режим “Инженер”.
Exit Menu	7 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	8 Для выхода из меню, переходите между параметрами, используя  T1 и  T2, пока не появится меню выхода. Нажмите T3  для выхода из меню и возврата в обычный режим работы.
	9 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2  и T3  одновременно.



ВНИМАНИЕ



ПАРОВОЙ БОЙЛЕР СОДЕРЖИТ ВОДУ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.
ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ ВЫШЕ 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ПОЛУЧЕНИЯ
ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.

Программирование в режиме “Инженер”

Паровой бойлер

Steam Boiler
Settings
















Описание

- Этот параметр позволяет инженеру устанавливать различные настройки парового бойлера.
- Температура насыщенной воды пропорциональна давлению внутри парового бойлера. Поэтому возможно регулировать давление парового бойлера при помощи электронного контроля температуры. Используйте данную таблицу для справки при настройке температуры парового бойлера.

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

ВНИМАНИЕ

Температура насыщения воды будет изменяться в зависимости от внешнего атмосферного давления. Таблицы в данном руководстве верны для атмосферного давления на уровне моря. Небольшая поправка в температуре будет необходима при отклонениях от уровня моря.

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте T1  и T2  , пока не отобразится следующее сообщение.
Steam Boiler Settings	2 Нажмите кнопку T3  для входа в меню.
Steam Boiler ENABLED	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  для выбора АКТИВ/ДЕАКТИВ функции, нажмите T3  для подтверждения выбора.
Steam Temp. 123, 7°C 123, 5°C	4 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите с помощью T1  и T2  , чтобы установить необходимую тем-ру, нажмите T3  для подтверждения значения.
Autofill Delay 2 start 2 stop	5 Первое значение указывает время в сек. между сигналом о необходимости заполнения и началом заполнения. Второе значение указывает время в сек. между заполнением и его фактическим окончанием. Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите кнопками T1  и T2  , чтобы установить необходимое время автоматического заполнения, нажмите кнопку T3  для подтверждения значения.

ВНИМАНИЕ

ПАРОВОЙ БОЙЛЕРА СОДЕРЖИТ ВОДУ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.
ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ БОЛЕЕ 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ
ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.

Программирование в режиме “Инженер”

Паровой бойлер




















Steam Boiler Settings

Описание

- Параметр заполнение С ПОМПОЙ позволяет инженеру выбрать активацию водяной помпы во время цикла автоматического заполнения сервисного бойлера.
- Только при чрезвычайных обстоятельствах может быть выбрана опция “БЕЗ ПОМПЫ” .
- Электроника, установленная на этой кофемашине, отдает приоритет по давлению заварочному бойлеру. Активация цикла автозаполнения во время процесса

заваривания может понизить общее раздаточное давление в заварочном бойлере.

- Если во время цикла автозаполнения был выбран заварочный цикл, то цикл автозаполнения откладывается до момента, пока все заварочные циклы не будут завершены.

Дисплей	Порядок действий
Fill During Brew YES	6 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите, используя T1  и T2  для выбора ДА или НЕТ, нажмите T3  для подтверждения выбора.
Autofill Timeout 10 min	7 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите, используя T1  и T2  для установки времени, нажмите T3  для подтверждения значения.
Fill With Pump WITH PUMP	8 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите, используя T1  и T2  , чтобы выбрать С ПОМПОЙ или БЕЗ ПОМПЫ, нажмите T3  для подтверждения опции.
Level Sensitiv. HIGH	9 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите, используя T1  и T2  , чтобы выбрать ВЫСОКОЕ или НИЗКОЕ давление, нажмите T3  для подтверждения опции.
SB Settings Exit	10 Для выхода из субменю, переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не появится выход из субменю. Нажмите кнопку T3  для выхода из субменю.



ВНИМАНИЕ



ПАРОВОЙ БОЙЛЕРА СОДЕРЖИТ ВОДУ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.
ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ БОЛЕЕ 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ
ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.

Программирование в режиме “Инженер”

Паровой бойлер









Steam Boiler
Settings

Описание

- Параметр заполнение С ПОМПОЙ позволяет инженеру выбрать активацию водяной помпы во время цикла автоматического заполнения сервисного бойлера.
- Только при чрезвычайных обстоятельствах может быть выбрана опция “БЕЗ ПОМПЫ”.
- Электроника, установленная на этой кофемашине, отдает приоритет по давлению заварочному бойлеру. Активация цикла автозаполнения во время процесса

заваривания может понизить общее раздаточное давление в заварочном бойлере.

- Если во время цикла автозаполнения был выбран заварочный цикл, то цикл автозаполнения откладывается до момента, пока все заварочные циклы не будут завершены.

Дисплей	Порядок действий
	<p>11 Нажмите  T1 или  T2 чтобы продолжить программирование других параметров.</p> <p>12 Для выхода из меню переходите между параметрами, используя  T1 и  T2, пока не появится меню выхода. Нажмите кнопку T3  для выхода из меню.</p> <p>13 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2  и T3  одновременно.</p>



ВНИМАНИЕ



ПАРОВОЙ БОЙЛЕРА СОДЕРЖИТ ВОДУ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ БОЛЕЕ 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.

Программирование в режиме “Инженер”















Паровой бойлер

Steam Boiler
Settings

Описание

- Параметр “Уровень чувствительности” (“Level Sensit.”) позволяет инженеру выбрать чувствительность водомера для заполнения парового бойлера.
- Чтобы установить этот параметр, кофемашина должна быть выключена.

- Прежде, чем снова включить кофемашину, не забудьте переместить соединительный кабель.
- Черный соединительный кабель соответствует ВЫСОКОЙ чувствительности.
- Красный соединительный кабель соответствует НИЗКОЙ чувствительности.

Дисплей	Порядок действий
OFF 00:00	1 Нажмите и удерживайте T2  и T3  одновременно, чтобы отключить кофемашину.
Enter Password *****	2 После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте T1  и T2  , пока следующее сообщение не появится на экране.
Steam Boiler Settings	3 Нажмите T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не появится следующее сообщение:
Level Sensitiv. HIGH	4 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите, используя T1  и T2  , чтобы выбрать ВЫСОКОЕ или НИЗКОЕ давление, нажмите T3  для подтверждения опции.
SB Settings Exit	5 Для выхода из субменю переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не появится выход из субменю. Нажмите  T3 для выхода из субменю.



ВНИМАНИЕ



ПАРОВОЙ БОЙЛЕРА СОДЕРЖИТ ВОДУ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.
ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ БОЛЕЕ 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ
ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.

Программирование в режиме “Инженер”

Паровой бойлер

Steam Boiler
Settings

Описание

- Параметр “Уровень чувствительности” (“Level Sensit.”) позволяет инженеру выбрать чувствительность водомера для заполнения парового бойлера.
- Чтобы установить этот параметр, кофемашина должна быть выключена.
- Прежде, чем снова включить кофемашину, не забудьте переместить соединительный кабель.
- Черный соединительный кабель соответствует ВЫСОКОЙ чувствительности.
- Красный соединительный кабель соответствует НИЗКОЙ чувствительности.

Дисплей	Порядок действий
Exit Menu	6 Для выхода из меню переходите между параметрами кнопками T1  и T2  пока не появится меню выхода. Нажмите кнопку T3  для выхода из меню.
Restart Machine for Changes	7 Поверните выключатель электропитания в положение “0” . 8 Подключите черный кабель (ВЫСОКАЯ) или красный кабель (НИЗКАЯ) к датчику уровня, как показано на рис. ниже: 
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	9 Теперь можно вновь включить кофемашину; поверните выключатель электропитания в положение “1” и нажмите любую кнопку, чтобы завершить процесс запуска кофемашины.

Программирование в режиме “Инженер”

Предсмачивание и предзаваривание

Pre-Wet
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать время предзаваривания кофе. Каждая группа может иметь свои настройки.
- Предзаваривание имеет всего два значения для настройки на каждой группе. Время (в сек.), на которое открывается заварочный клапан во время цикла предзаваривания и время (в сек.), на которое закрывается заварочный клапан во время цикла предзаваривания; в это время помпа активирована.

По завершении цикла предзаваривания продолжится и завершится обычный цикл заваривания.

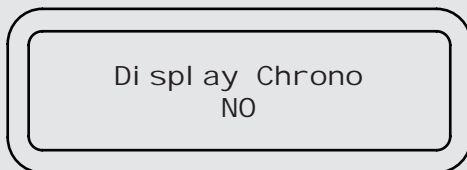
- Для 3-гр.кофемашины они определяются как Группа 1, Группа 2 и Группа 3.

Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3  , чтобы получить доступ к режиму “Бариста”. Примерно через 5 секунд отобразится следующее сообщение.
Program Dose	2 Переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не появится сообщение:
Pre-Wet Settings	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню.
Group 1 Pre-Wet 0s Wet 0s Hold	4 Нажмите  T1 или  T2 для выбора группы, параметры которой вы хотите установить.
Pre-Wet Settings Exit	4 После нажатия кнопки T3  первое значение начнет мигать. Используйте  T1 и  T2 для выбора нужного значения, нажмите кнопку T3  для подтверждения значения. Повторите данную операцию, чтобы установить второе значение.
	5 Для выхода из меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не появится меню выхода. Нажмите T3  для выхода из меню.
	6 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	7 Нажмите  T2 и  T3 одновременно для выхода из режима программирования и возврата в обычный режим работы.

Программирование в режиме “Инженер”

Таймер-секундомер

Описание



- Активированный, этот параметр отображает таймер, который рассчитывает время приготовления каждого шота.
- Таймер переустанавливается каждый раз, когда нажимается кнопка на клавишной панели.

- Активированная, эта функция постоянно отображается во время приготовления, а во время простоя она замещается запрограммированным именем.

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования в режиме “Инженер” в ввода пароля, используйте кнопки T1 и T2 , пока следующее сообщение не отобразится на экране.
Di spl ay Chrono NO	2 Нажмите кнопку T3 для входа в меню, переходите между параметрами, используя кнопки T1 и T2 для выбора опции (НОМЕР/ВРЕМЯ/ПОРЦИЯ), нажмите T3 для подтверждения опции. При активированной опции (ВРЕМЯ или ПОРЦИЯ) на дисплее отобразится сообщение, показанное слева.
GR1 GR2 GR3 18 0 0	3
Exit Menu	4 Нажмите T1 или T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	5 Для выхода из меню переходите между параметрами, используя T1 и T2, пока не появится меню выхода. Нажмите T3 для выхода из меню.
	6 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2 и T3 одновременно.













Программирование в режиме “Инженер”

Настройка часов

Clock Time
00: 00 MONDAY

Описание

- Этот параметр позволяет пользователю устанавливать текущее время и день недели.
- Этот параметр используется для отображения текущего времени, а также функцией “Авто ВКЛ./ВЫКЛ.”
- Параметр имеет 4 настраиваемых значения:
 - Час;
 - Минута;
 - День недели;
 - Часовой формат (12 или 24).

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования в режиме “Инженер” в ввода пароля, используйте кнопки T1  и T2  , пока следующее сообщение не отобразится на экране.
Clock Time 00:00 MONDAY	2 После нажатия T3  первое значение начнет мигать. Кнопками  T1 и  T2 настройте текущее время. Повторите операцию, чтобы установить текущий день недели.
Exit Menu	3 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	4 Для выхода из меню переходите между параметрами, используя  T1 и  T2, пока не появится меню выхода. Нажмите T3  для выхода из меню.
	5 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2  и T3  одновременно.





















Программирование в режиме “Инженер”

Подогрев чашек

Описание

Cup Warmer
Settings

- Этот параметр позволяет инженеру активировать или деактивировать функцию подогрева чашек.
- Этот параметр позволяет инженеру настроить оперативное время для нагрева чашек.
- Эта функция имеется только на тех моделях кофемашин, которые оснащены этим устройством.

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования в режиме “Инженер” и ввода пароля, используйте кнопки T1  и T2  , пока следующее сообщение не отобразится на экране.
Cup Warmer Settings	2 Нажмите кнопку T3  , чтобы войти в меню.
Cup Warmer ENABLED	3 Нажмите кнопку T3  , чтобы войти в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  для выбора АКТИВ/ДЕАКТИВ функции, нажмите T3  , чтобы подтвердить опцию.
Cup Warmer T On 2mi n	4 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  , чтобы настроить время, нажмите кнопку T3  , чтобы подтвердить значение.
Cup Warmer T Off 8mi n	5 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  , чтобы настроить время, нажмите кнопку T3  , чтобы подтвердить значение.
Cup Warmer Exit	6 Чтобы выйти из субменю, переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не появится субменю. Нажмите кнопку T3  для выхода из субменю.
	7 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.






Программирование в режиме “Инженер”

Подогрев чашек

Cup Warmer
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру активировать или деактивировать функцию подогрева чашек.
- Этот параметр позволяет инженеру настроить оперативное время для нагрева чашек.

Дисплей	Порядок действий
<p>Exit Menu</p> <p>LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</p>	<p>8 Для выхода из меню, переходите между параметрами, используя  T1 и T2 , пока не появится меню выхода. Нажмите T3  для выхода из меню.</p> <p>9 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2  и T3  одновременно.</p>

























Программирование в режиме “Инженер”

Автоматическое ВКЛ/ВЫКЛ

Описание

Auto On/Off
Settings

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать кофемашину на включение и выключение в установленное время.
- Эта функция также позволяет кофемашине оставаться в выключенном состоянии на один повторяющийся закрытый день.

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования в режиме “Инженер” и ввода пароля, используйте T1  и T2  , пока на экране не отобразится следующее сообщение.
Auto On/Off Settings	2 Нажмите кнопку T3  для входа в меню.
Auto On/Off ENABLED	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя кнопки T1  и T2  для выбора АКТИВ/ДЕАКТИВ функции, нажмите T3  для подтверждения опции.
Auto On Time 00:00	4 Если параметр активирован, нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите кнопками T1  и T2  чтобы установить время, нажмите T3  , чтобы подтвердить значение.
Auto Off Time 00:00	5 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите кнопками T1  и T2  , чтобы установить время, нажмите T3  , чтобы подтвердить значение.
Closed On NEVER	6 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите кнопками T1  и T2  для выбора опции, нажмите кнопку T3  , чтобы подтвердить опцию.
Auto On/Off Exit	7 Для выхода из субменю переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не появится субменю выхода. Нажмите T3  для выхода из субменю.
	8 Нажмите T1  или T2  , чтобы продолжить программирование других параметров.






Программирование в режиме “Инженер”

Автоматическое ВКЛ/ВЫКЛ

Auto On/Off
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать кофемашину на включение и выключение в установленное время.
- Эта функция также позволяет кофемашине оставаться в выключенном состоянии на один повторяющийся закрытый день.

Дисплей	Порядок действий
<p>Exit Menu</p> <p>LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</p>	<p>9 Для выхода из меню переходите между параметрами, используя  T1 и  T2, пока не появится меню выхода. Нажмите T3  для выхода из меню.</p> <p>10 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопку T2  и T3  одновременно.</p>







Программирование в режиме “Инженер”

ЭКО-режим

Eco Mode
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру установить поддерживаемую температуру при временном простое кофемашины.
- Этот параметр можно также установить во время обычного режима работы кофемашины, нажав кнопки T1 и T2 одновременно.

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования в режиме “Инженер” и ввода пароля, используйте T1  и T2  , пока следующее сообщение не отобразится на экране.
Eco Mode Settings	2 Нажмите кнопку T3  для входа в меню.
Eco Mode Temp -10.0°C	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметра, используя кнопки T1  и T2  чтобы установить температуру, нажмите кнопку T3  для подтверждения значения.
Auto Eco Time 30	4 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  чтобы установить время (в мин.), нажмите кнопку T3  для подтверждения значения. Значение “0” (ноль) деактивирует эко-режим.
Eco Mode Exit	5 Чтобы выйти из субменю, переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не отразится субменю выхода. Нажмите T3  для выхода из субменю.
	6 Нажмите T1  или T2  , чтобы продолжить программирование других параметров.






Программирование в режиме “Инженер”

ЭКО-режим

Eco Mode
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру установить поддерживаемую температуру при временном простое кофемашины.
- Этот параметр можно также установить во время обычного режима работы кофемашины, нажав кнопки T1 и T2 одновременно.

Дисплей	Порядок действий
Exit Menu	7 Для выхода из меню переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не появится меню выхода. Нажмите T3  для выхода из меню.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	8 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2  и T3  одновременно.

Программирование в режиме “Инженер”

Счетчик порций

Coffee Dose
Counter

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру просматривать общее количество приготовленных порций для каждой кнопки.
- Этот параметр отображает разные значения:
 - Общее кол-во порций кофе;
 - Кол-во порций кофе для каждой кнопки;
 - Порции чая.

Display	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования в режиме “Инженер” и ввода пароля, используйте T1  и T2  , пока следующее сообщение не отобразится на экране.
Coffee Dose Counter	2 Нажмите кнопку T3  для входа в меню.
Total Coffee Doses: 63	3 Переходите между параметрами, используя кнопки T1  и T2  , чтобы отразились необходимые опции:
Doses G1B1 10	4 Продолжая переходить с помощью T1  и T2  , вы сможете отобразить общее кол-во порций каждой кнопки.
Doses G1B2 3	5 Продолжая переходить с помощью T1  и T2  , вы сможете отобразить общее кол-во порций каждой кнопки.
Doses G1B3 5	6 Продолжая переходить с помощью T1  и T2  , вы сможете отобразить общее кол-во порций каждой кнопки.
Tea Doses 30	7 Продолжая переходить с помощью T1  и T2  , вы также сможете отобразить общее кол-во порций чая.
Coffee Doses Exit	8 Для выхода из субменю переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не отобразится субменю выхода. Нажмите T3  для выхода из субменю.

Программирование в режиме “Инженер”

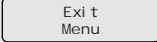


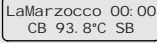





Счетчик порций

Coffee Dose
Counter

Описание

• Этот параметр позволяет инженеру просматривать общее количество приготовленных порций для каждой кнопки.

- Этот параметр отображает разные значения:
- Общее кол-во порций кофе;
- Кол-во порций кофе для каждой кнопки;
- Порции чая.

Дисплей	Порядок действий
	9 Нажмите  T1 или  T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
	10 Для выхода из меню переходите между параметрами, используя  T1 и  T2, пока не отобразится меню выхода. Нажмите  T3 для выхода из меню.
	11 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопку  T2 и  T3 одновременно.




















Программирование в режиме “Инженер”

Сигнал о замене фильтра

Filter Alarm
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать предупреждающий сигнал, который сообщит пользователю о том, что кофемашине необходимо сервисное обслуживание или замена фильтра для воды.
- Когда установленное значение будет достигнуто, появится сообщение об ошибке “Сигнал о замене фильтра”.
- Значение “0” (ноль) деактивирует параметр предупредительного сигнала.
- Эта опция может быть активирована или деактивирована.

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования в режиме “Инженер” и ввода пароля, используйте T1  и T2  , пока следующее сообщение не отобразится на экране.
Filter Alarm Settings	2 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  для выбора АКТИВ/ДЕАКТИВ функции, нажмите T3  для подтверждения опции.
Filter Alarm ENABLED	3 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  для выбора ЛИТРЫ или ДНИ, нажмите T3  для подтверждения выбора.
Alarm Units LITERS / DAYS	4 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя T1  и T2  чтобы установить необходимое значение, нажмите кнопку T3  для подтверждения значения.
Filter Status 0 of 1000L	5 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя кнопки T1  и T2  чтобы установить необходимое значение, T3  для подтверждения значения.
Filter Alarm 1000 Liters	6 Нажмите кнопку T3  для входа в меню, переходите между параметрами, используя кнопки T1  и T2  чтобы установить необходимое значение, T3  для подтверждения значения.
Alarm Tea Use 40 Coffee Water	

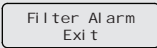



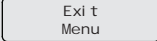


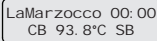





Программирование в режиме “Инженер”

Сигнал о замене фильтра

Filter Alarm
Settings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать предупреждающий сигнал, который сообщит пользователю о том, что кофемашине необходимо сервисное обслуживание или замена фильтра для воды.
- Когда установленное значение будет достигнуто, появится сообщение об ошибке “Сигнал о замене фильтра”.
- Значение “0” (ноль) деактивирует параметр предупредительного сигнала.
- Эта опция может быть активирована или деактивирована.

Дисплей	Порядок действий
	<p>7 Чтобы выйти из субменю, переходите между параметрами, используя T1  и T2 , пока не появится субменю выхода. Нажмите T3  для выхода из субменю.</p>
	<p>8 Нажмите T1  или T2 , чтобы продолжить программирование других параметров.</p>
	<p>9 Для выхода из меню переходите между параметрами, используя  T1 и T2 , пока не появится меню выхода. Нажмите T3  для выхода из меню.</p> <p>10 Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2  и T3  одновременно.</p>
















Программирование в режиме “Инженер”

Сброс данных

Reset
Sett ings

Описание

- Этот параметр позволяет инженеру переустанавливать все значения на начальные заводские настройки.
- Возможно переустановить настройки, установленные в режиме “Бариста” или в режиме “Инженер”.

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования в режиме “Инженер” и ввода пароля, используйте T1  и T2  , пока на экране не отобразится следующее сообщение.
Reset Sett ings	2 Нажмите кнопку T3  для входа в меню.
Bari sta Sett ings Reset	3 Нажмите кнопку T3  для переустановки настроек, произведенных в режиме “Бариста”.
Tech. Sett ings Reset	4 Нажмите кнопку T3  для переустановки настроек, произведенных в режиме “Инженер”.
Reset Exi t	5 Для выхода из субменю переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не появится субменю выхода. Нажмите T3  для выхода из субменю.
	6 Нажмите T1  / T2  , чтобы продолжить программирование других параметров.
Exi t Menu	7 Для выхода из меню переходите между параметрами, используя T1  и T2  , пока не появится меню выхода. Нажмите T3  для выхода из меню. Кроме того, вы можете выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2  и T3  одновременно.





Программирование в режиме “Инженер”

Обновление микро ПО

Описание

Update Firmware

- Этот параметр позволяет инженеру обновлять устройство управления кофемашины с помощью USB-накопителя.

Дисплей	Порядок действий
Enter Password *****	1 После входа в меню программирования в режиме “Инженер” и ввода пароля, используйте T1  и T2  , пока на экране не появится следующее сообщение.
Update Firmware	2 Нажмите кнопку T3  для обновления микро ПО. На дисплее сразу же появится следующее сообщение.
Insert USB Key And Press Enter	3 Вставьте USB-накопитель в USB-порт и нажмите кнопку T3  .
OFF 00:00	4 Когда обновление завершится, кофемашина перезапустится. Установите выключатель электропитания на “0” (ноль), а затем снова на “1”.

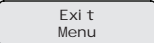

Программирование в режиме “Инженер”

Меню выхода



Описание

- Этот параметр позволяет инженеру выходить из режима “Инженер” и возвращаться в обычный режим работы.

Дисплей	Порядок действий
	<ol style="list-style-type: none">1 Нажмите кнопку T3 , чтобы выйти из режима “Инженер” и вернуться в обычный режим работы.

Выявление неисправностей

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

Сообщение	Описание	Устранение неисправностей
Steam Boiler Autofill Failed	Это сообщение появляется, когда ЦП полностью не распознает сигнал парового бойлера в течение установленного для этого временного интервала.	Когда появляется это сообщение, ЦП выключается и отключает подачу электропитания к кофемашине (см. параметр “Превышение периода ожидания определения уровня воды”). Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для сброса этой ошибки.
Coffee Boiler 1 Probe Failed	Это сообщение появляется, когда ЦП не распознает температурный датчик.	Когда появляется это сообщение, ЦП выключается и отключает подачу электропитания к кофемашине. Для устранения этой ошибки необходимо проверить подключение датчика температуры.
SB Filled?	Это сообщение появляется во время 1-ой установки или при производстве предварительной установки настроек.	Нажмите “Ввод” (“Enter”), если паровой бойлер наполнен. Проверьте наличие воды по равномерному окошку.
Groups Bl ed?	Это сообщение появляется во время 1-ой установки или при производстве предварительной установки настроек.	Нажмите “Ввод” (“Enter”), если воздух в группах был стравлен, т.е. в группах нет воздуха.
Coffee Boiler 1 Is Not Heating	Это сообщение появляется, когда кофейный бойлер не достигает минимального значения температуры за установленный для этого временной интервал.	См. параметр “Превышение периода ожидания нагрева” для получения дополнительной информации. Номер на дисплее относится к номеру неисправного кофейного бойлера.
Coffee Boiler 1 Overheated	Это сообщение появляется, когда температура кофейного бойлера превышает заданное допустимое значение.	Когда появляется это сообщение, звоните в авторизованную техническую службу, чтобы специалист устранил данную неполадку. ЦП отключит подачу электропитания к кофейному бойлеру.
Steam Boiler Probe Failed	Это сообщение появляется, когда ЦП не распознает температурный датчик.	Когда появляется это сообщение, ЦП выключается и отключает подачу электропитания к кофемашине. Для устранения этой ошибки необходимо проверить подключение датчика температуры.
Steam Boiler Overheated	Это сообщение появляется, когда температура парового бойлера превышает заданное допустимое значение.	Когда появляется это сообщение, звоните в авторизованную техническую службу, чтобы специалист устранил данную неполадку. ЦП отключит подачу электропитания к кофейному бойлеру.
Steam Boiler Is Not Heating	Это сообщение появляется, когда паровой бойлер не достигает минимального значения температуры за установленный для этого временной интервал.	См. параметр “Превышение периода ожидания нагрева” для получения дополнительной информации.
Flow Meter 1 No Pulse	Это сообщение появляется, когда ЦП не получает соответствующего сигнала от водомера.	Когда появляется сообщение о водомере, нажмите кнопку для отключения сигнала. Эта проблема является результатом того, что вода не проходит через водомер. Причиной этому может быть слишком спресованный кофе или закупорка труб, сбой в работе водяной помпы, неисправный клапан или повреждение водомера. Обратитесь в техническую службу для устранения этой неисправности.
Autofill In Progress	Это сообщение появляется, когда цикл автозаполнения парового бойлера активирован, и вода поступает в паровой бойлер.	При появлении этого сообщения не нужно ничего предпринимать. Это сообщение отображается только для информирования оператора об активном процессе.
Invalid Password	Это сообщение появляется, когда вводимый пароль не совпадает с запрограммированным паролем.	Это сообщение об ошибке появляется каждый раз, когда пароль введен неверно. Кофемашина переходит в предыдущее состояние.

