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 безопасности

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

ЭТА КОФЕМАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ДОЛЖНА БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА В МЕСТАХ, ГДЕ ЕЕ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОСТУПНО ТОЛЬКО ОБУЧЕННОМУ ПЕРСОНАЛУ.
ДЕТЯМ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ КОФЕМАШИНУ ИЛИ ИГРАТЬ С НЕЙ.

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 установкЭ, 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 кофемашину.

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 хекомендуется 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 буду 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 неправильного 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;

RU

- не используйте удлинители в ванных 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.

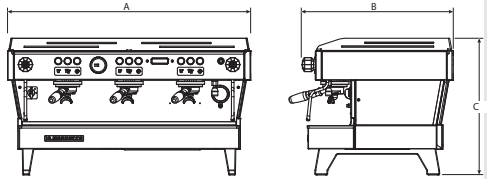
ВНИМАНИЕ

КАК УЖЕ ОТМЕЧАЛОСЬ ВЫШЕ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРИЧИНЕНИЕ УЩЕРБА ПРЕДМЕТАМ, ТРАВМИРОВАНИЕ ЖИВОТНЫХ И/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 ВМЕСТАХ, ГДЕ ОНИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ.

1) [illegible]



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. □ □ □

a) [illegible]

Кофемашина пхедставлена 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.

b) [illegible]

• [illegible]

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 6 бар и имеет рабочее давление 1,3-1,5 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 подерживается 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).

• [illegible] корпус

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

• [illegible]

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.

• [illegible]

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

• [illegible]

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





• Паспортная табличка по стандарту ETL



3. Установка

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

КОТЕЛЬНЫЙ КАМЕНЬ ВЫЗЫВАЕТ ОСАДКИ, КОТОРЫЕ ВЕДУТ К ПЕРЕГРЕВУ. ВОДА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЫШЕ 125°F / 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ (ТЕМПЕРАТУРА В КОТЕЛЬНОМ БОЙЛЕРЕ = 207°F/97°C В ПАРОВЫМ БОЙЛЕРЕ = 256°F /124°C)

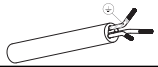
⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

КОТЕЛ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДКЛЮЧАТЬ К ВНЕШНЕМУ ИСТОЧНИКУ ВОДЫ, ЧЕРЕЗ КОТОРЫЙ ВОДА ПОСТУПАЕТ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ЭЛЕКТРОННЫХ КОМПОНЕНТОВ И ОТМЕНЕ ГАРАНТИИ. ЗАПОЛНЯЙТЕ КОТЕЛ ВРУЧНУЮ ЧЕРЕЗ ВЕРХНЮЮ ЧАСТЬ ПАРОВОГО БОЙЛЕРА, ИСПОЛЬЗУЯ ВОРОНКУ. ЕСЛИ ВЫ ЗАМЕТИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИЛИ ПРОТЕЧКИ, ОБРАТИТЕСЬ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

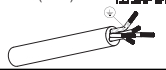
Модель/Группы	Группы	В/Гц	Мощность (Вт)	Номинальный ток (А)	Мощность кофейного бойлера	Мощность парового бойлера		Сечение (мм²)
LINEA PB	2 гр	220-240В/60Гц	4600	20-22	1400	3000	4400	см. раздел «Электрические соединения»
		208-240/60Гц	4600	23	1400	3000	4400	
		400/50Гц	5040	12	1540	3300	4840	
	3 гр	220-240В/60Гц	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	

Электропитание:

3 фазы 220В
1 x СИНЯЯ (ноль)
1 x КОРИЧНЕВАЯ (фаза)
1 x ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНАЯ (заземление)



5 фаз 380В
1 x КОРИЧНЕВАЯ (фаза)
1 x СЕРАЯ (фаза)
1 x ЧЕРНАЯ (фаза)
1 x СИНЯЯ (ноль)
1 x ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНАЯ (заземление)



⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ НЕ ДОЛЖЕН ПЫТАТЬСЯ ВЫПОЛНЯТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ.

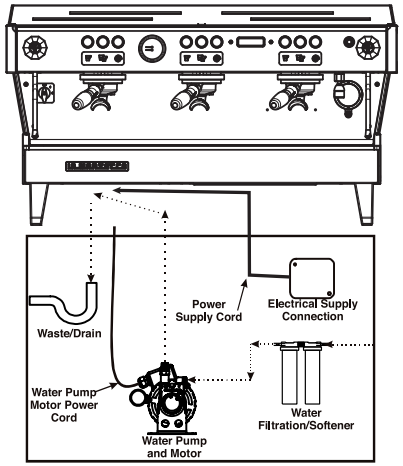
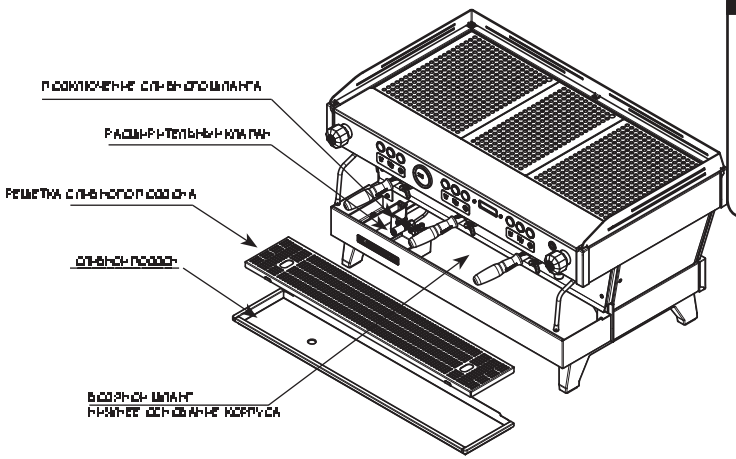


Рис. 2 - Руководство по установке



⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

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

Рис. 3 - Руководство по установке

RU

1) Установка на рабочей поверхности

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

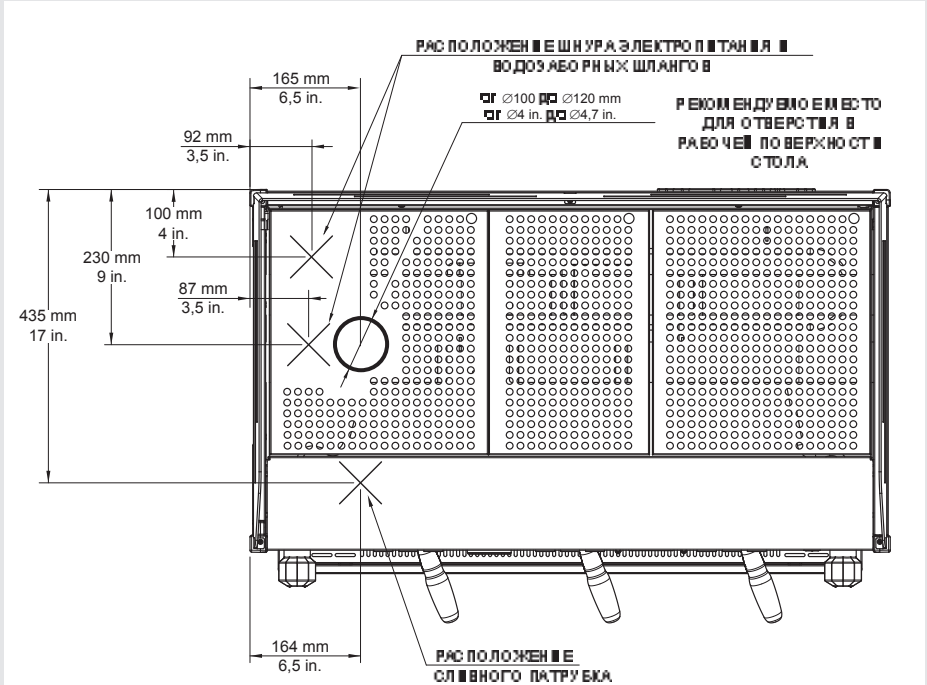


Рис. 4 - Отверстие в рабочей поверхности

ВНИМАНИЕ

ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПРОБЛЕМ ИЗ-ЗА УТЕЧЕК НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЙТЕ УСТАНОВКУ КОФЕМАШИНЫ В МЕСТАХ, ГДЕ ЕЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ МОГУТ СТАТЬ ПРИ НИЗКОЛЕЖАЩЕЙ ВОДЕ ВЫЗВАТЬ ИЛИ ВЫЗЫВАТЬ ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ СБОЙ.

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 портафильтров, 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:

- Трубка 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, защищенная розетка 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.

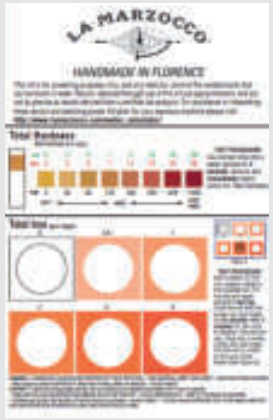
Примечание:
- Основной клапан системы подачи питьевой воды и автоматический выключатель должны располагаться в удобном и доступном для оператора месте.
- Кофемашину необходимо установить на горизонтальной рабочей поверхности с учетом следующих температурных показателей:

  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, обратитесь к специалисту по сервису до начала ее эксплуатации.
- Давление водопроводной системы должно составлять 2- 6 бар.

3) Комплект для определения состава

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.

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.

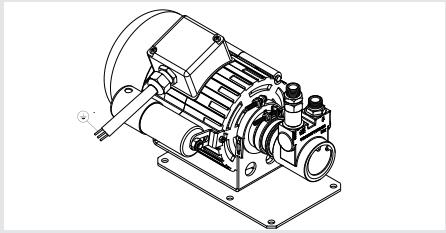
5) Электрические соединения

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

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

a)

- 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 мм^2 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 мм^2 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 мм^2 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.

b) Шнур электрической водяной

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

- 3-жильный кабель с поперечным сечением 1,5 мм^2, закрепленный на кофемашине при помощи кабельного зажима.

6) Подключение к сточному трубопроводу

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

ЗАМЕНИТЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛИ НА ПРЕДОХРАНИТЕЛИ ТИПА F1 = 2А, 250В

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

⚠ 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 трубы со стальной оплеткой и подходящих хомутов для шланга.

4. Эксплуатация кофемашины и приготовление кофе

1) [illegible]

a) [illegible] 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.

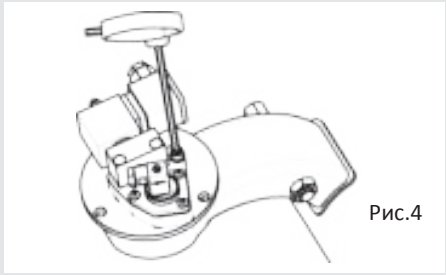


Рис.4

Затяните 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.

• [illegible]

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.

[illegible] 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).

b) [illegible]

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) [illegible]

На этом этапе стрелка на манометре кофейного бойлера может достигать значения 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.

RU

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 [illegible] после завершения [illegible]

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. кофемашины

Минимум 3 л для 4-гр. кофемашины

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.

[illegible] Важно оставлять портафильтры в группах кофемашины, когда они не используются. Портафильтр должен быть всегда прогретым, чтобы процесс приготовления кофе протекал правильно.

5) [illegible]

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.

[illegible] 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 темпера утрамбуйте кофе, вставьте портафильтр в группу и нажмите кнопку (модель AV) или поверните рычаг (модель MP), чтобы начать приготовление кофе.

[illegible] 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 п [illegible] подходящий для вас порядок действий.

7) Контроль за процессом приготовления кофе [illegible] программирования [illegible] 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 [illegible]

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 г[illegible]е[illegible] 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. [illegible]ТА МАНИПУЛЯЦИЯ МОЖЕТ БЫТЬ ОЧЕНЬ ОПАСНА, ТАК КАК ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ ВНУТРИ СЛЕПОГО ФИЛЬТРА РАСПЫЛИТ ГОРЯЧУЮ ВОДУ, ЧТО МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЕЙШИХ ОЖОГОВ. ВОДА В КОФЕЙНОМ БОЙЛЕРЕ ДОСТИГАЕТ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ВОДА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЫШЕ 125°F / 52°C МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ТЯЖЕЛЫХ ОЖОГОВ ВПЛОТЬ ДО СМЕРТЕЛЬНЫХ.

[illegible]

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).

1) Нагрев молока и других жидкостей

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

Погрузите один из 2-х пароотводов (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 пароотвода.

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 пароотвода. Несоблюдение данной рекомендации может стать причиной попадания нагретой жидкости из питчера в паровой бойлер (посредством вакуума от охлаждающихся частей).

Это является нежелательным и может стать причиной загрязнения парового бойлера. После использования не забывайте прочищать пароотвод, 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 пароотвода поместите его в питчер, наполовину заполненный молоком, осторожно откройте кран подачи пара и поднимите питчер так, чтобы конец трубки пароотвода 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. [illegible] обслуживание и [illegible]

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 [illegible]

- 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.

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 [illegible]азано 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 [illegible] [illegible]ы [illegible]конечника пароотвода

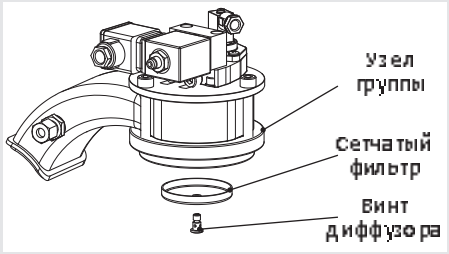
Отверстия на наконечнике трубки пароотвода должны очищаться непосредственно после использования с помощью влажно[illegible] тряпочки и кратковременной подачи пара. Это помогает избежать формирования отложений внутри трубки пароотвода, наличие которых может негативно сказаться на вкусе других нагреваемых 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.

RU



- 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 Т□ Е□ ИЛИ ПРОТЕНЕК ЗАПРЕЩАЕТСЯ ХРАНИТЬ И УСТАНАВЛИВАТЬ КОФЕМАШИНУ В МЕСТАХ, ГДЕ НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ЗАМЕРЗАНИЯ ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ ИЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ

□□□□□

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 пароотвода 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 КОФМАШИНЫ ПРЕНЕБРЕГАЕТ ВЫШЕПЕРЕЧИСЛЕННЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

7. Демонтаж и утилизация

1) Демонтаж и утилизация

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

Отключение

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.

Отсоединение 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 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

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. 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.

Ниже приведены процедуры по периодическому профилактическому обслуживанию, которые должны выполняться квалифицированным специалистом.

Через каждые 1000 часов работы / каждые 6 месяцев

- Замена уплотнительных прокладок в группах
- Замена сетчатых фильтров-диффузоров
- Чистка датчика автонаполнения
- 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.

Через каждые 2000 часов работы / каждые 12 месяцев (рекомендуется квалифицированным специалистом)

- Восстановление паровых узлов

Через каждые 3000 часов работы / каждые 18 месяцев (рекомендуется квалифицированным специалистом)

- Замена корзин портафильтров
- 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

Через каждые 4000 часов работы / каждые 24 месяца (рекомендуется квалифицированным специалистом)

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

RU

9. [illegible]

[illegible]

Цифровой дисплей стр. 20
Программирование клавишной панели стр. 21
Действия при 1-ом использовании стр. 22
Запуск кофемашины стр. 23
Выключение кофемашины стр. 24
Доступ к режиму программирования стр. 25
Циклы промывки стр. 26

[illegible] стр. 27

Программирование порций стр. 29
Программирование порций (начиная с ПО версии 1.6.4)
Порция чая стр. 37
Кофейный бойлер стр. 39
Предсмачивание или предзаваривание стр. 41
Подогрев чашек стр. 42
Меню выхода стр. 43

[illegible]

Язык стр. 44
Единицы измерения температуры стр. 45
Имя стр. 46
Программирование порций стр. 47
Программирование порций (начиная с ПО версии 1.6.4) стр. 49
Порция чая стр. 57
Кофейный бойлер стр. 59
Паровой бойлер стр. 61
Предсмачивание или предзаваривание стр. 66
Таймер-секундомер стр. 67
Настройка часов стр. 68
Подогрев чашек стр. 69
Автоматическое ВКЛ/ВЫКЛ стр. 71
Эко-режим стр. 73
Счетчик порций кофе стр. 75
Сигнал о замене фильтра стр. 77
Сброс данных стр. 79
Обновление микропрограммного обеспечения стр. 80
Меню выхода стр. 81

[illegible]

Выявление неисправностей стр. 82

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.

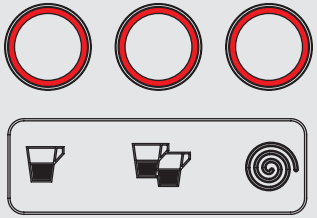
• Ниже приводится краткое описание средств управления и цифрового дисплея, а также способа взаимодействия с ними оператора кофемашины.

[illegible]



Цифровой дисплей имеет подсветку и может отображать 2 строки из 16 знаков. Дисплей визуализирует значения параметров и позволяет оператору и 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.

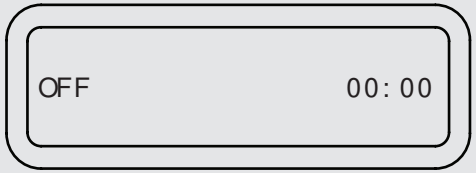
Программирование клавишной панели



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).

Кнопки	Функции
	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 програмирования индивидуальных параметров, таких как кнопка ввода данных ("enter" button) в меню. Для удобства в этом руководстве она будет обозначаться символом  и называться **T3**.

□□□□ □□□□□ □□□ □□ □□ □□□



□ □□□□□□□

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.

□ □□□□□□	□орядок действий
	1 Установите выключатель электропитания в положение 1.
SB FILLED?	**2** Чтобы продолжить процесс запуска, нажмите кнопку Т3 после заполнения парового бойлера.
GROUPS BLED?	**3** Чтобы продолжить процесс запуска, нажмите кнопку Т3 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.

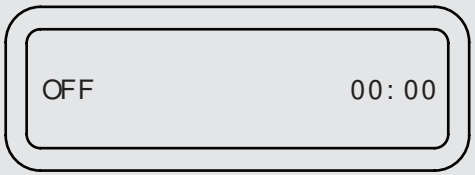
□ □□□□ □□□□□ Убедитесь, что весь воздух удален из группы прежде, чем запускать кофемашину. Это необходимо выполнить лишь однажды во время начальной настройки или если вода была слита из кофейного бойлера. Инструкции по стравливанию воздуха из групп можно найти в разделе "Руководство по установке".

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ!
ОБЕСТОЧЬТЕ КОФЕМАШИНУ ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ СЕРВИСНЫХ РАБОТ.

RU

Запуск



Первое использование

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.

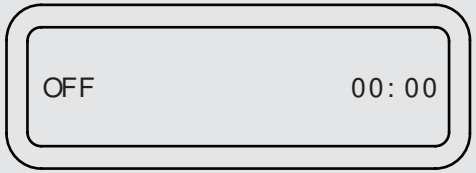
Дисплей	Процедура запуска
	1 Установите выключатель электропитания в положение 1.
OFF 00:00	**2** Сообщения, показанные слева, будут отображаться на дисплее, когда кофемашины включена.
La Marzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**3** Чтобы завершить процесс запуска, нажмите любую кнопку. На дисплее отобразится сообщение, 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. **Перед первым использованием** 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.

RU

□□ □□□ □□□□□ □□□ □□ □□ □□□



□ □□□□□□□

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.

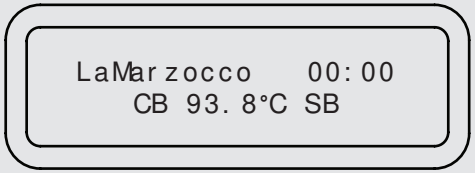
□ □□□□□□	Порядок действий
	1 Ниже приведена процедура безопасного выключения кофемашины.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**2** Нажмите и удерживайте кнопки T2 и T3 одновременно. На дисплее отобразится следующее сообщение:
OFF 00:00	**3** Это настройка выключения, используемая при нормальном режиме работы.
	4 Во время проведения сервисных работ или при необходимости в других условиях, выключатель электропитания должен быть установлен в положении "0". Кофемашина выключена, дисплей должен погаснуть. Важно следовать данным указаниям при выключении кофемашины. Невыполнение данных инструкций может привести к повреждению электронных компонентов кофемашины.

⚠ ВНИМАНИЕ ⚠

ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ!
ОБЕСТОЧЬТЕ КОФЕМАШИНУ ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ СЕРВИСНЫХ РАБОТ.

Доступ к режиму программирования

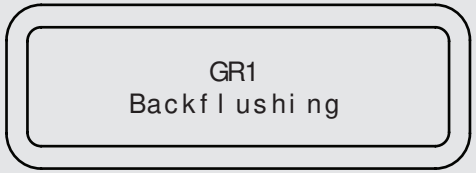
Режим программирования



• 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 изменений параметров на этом уровне. Для доступа на этот уровень необходим пароль.

	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 программировать 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. Для выхода из режима вы должны перейти в выход из меню или одновременно нажать кнопки T2 и T3.

Циклы промывки



[illegible]

- 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.

[illegible]	Порядок действий
GR1 Backflushing	**1** Когда кофемашина включена, для активации процесса промывки нажмите и одновременно удерживайте кнопки T1 и T3. Эта манипуляция активирует процесс промывки каждой группы. **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. **Примечание:** Чтобы надлежащим образом промыть группы, положите небольшое количество моющего средства в слепой фильтр и вставьте портафильтр в промываемую группу до активации процесса промывки.

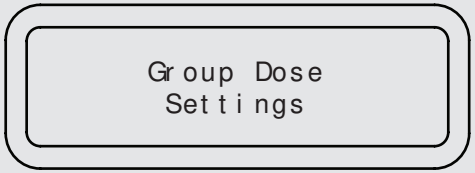
ВНИМАНИЕ

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 [illegible]й

[illegible]

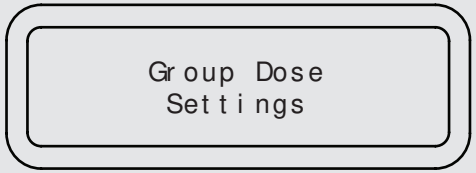


- Этот параметр позволяет оператору программировать объем кофейного напитка для каждой кнопки на клавишной панели.
- Объем кофейного напитка может быть установлен в категории времени (сек.) или частоты импульсов. Это число импульсов, посылаемых счетчиком воды на центральный процессор.
- После того как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

[illegible]	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** 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 pulses	
Gr1B1 Saved 10 Pulses	
Press Enter To Exit	**5** Нажмите кнопку T3, чтобы вернуться к программированию порций.

Программирование [illegible]й

[illegible]



- Этот параметр позволяет оператору программировать 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.

[illegible]	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.

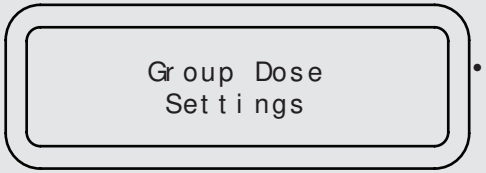
Программирование в ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? (начиная с по версии 1.6.4)

Программирование ? ? ? ? й

Group Dose
Settings

? ? ? ? ? ? ? ?

- Этот параметр позволяет оператору программировать 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.

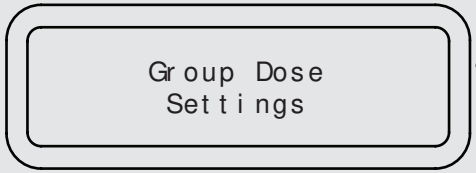


? ? ? ? ? ? ?	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**1** Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3 для доступа в режим "Бариста". Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	**2** Нажмите кнопку T3, чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
Program Volume Dose	**3** Нажмите кнопку T3, чтобы начать процедуру программирования порций.
Press Enter To Exit Push To Stop 20 Pulses 1s G1B1 Saved 20 Pulses	**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.

RU

Программирование [illegible]

[illegible]



- Этот параметр позволяет оператору программировать 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.

[illegible]	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.

RU

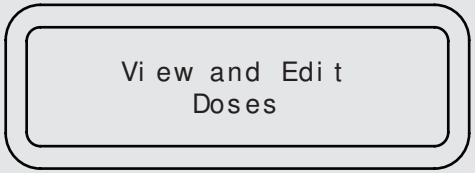
Программирование в режиме "Бариста" (начиная с ПО версии 1.6.4)

Программирование ? ? ? ?й?

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.



? ? ? ? ? ? ?	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 G1B1 Long Dose 363 Pulses G1B1 Dose Continuous G1B1 Dose Use Group 1	**5** Нажмите кнопку T1 или T2, чтобы просмотреть порцию каждой кнопки. T3 приведет к тому, что значение объема порции начнет мигать. Используйте T1 или T2, чтобы изменить значение, нажмите T3, чтобы подтвердить выбранное значение. Возможно установить значение импульсов на ноль, чтобы выбрать непрерывный пролив.

RU

Программирование □□□□□

□□□□□□□□

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

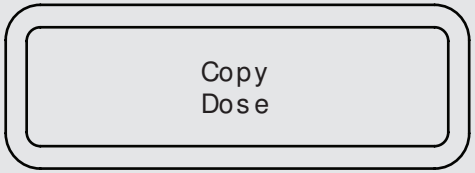
View and Edit Doses

□□□□□□□	Порядок действий
	За исключением первой группы, вы можете установить □□ □ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРУППУ 1 (USE GROUP 1) для □□ □ой кнопки. □ опция позволяет использовать соответствующий объем п□рции первой группы вместо того, чтобы его программировать. Настройка первой группы автоматически копируется на последующие группы.
Exit View/Edit Doses	**6** Нажмите кнопку Т3, чтобы выйти из субменю.
Group Dose Exit	**7** Нажмите кнопку Т3, чтобы вернуться к программированию порций.
	8 Нажмите Т1 или Т2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**9** Нажмите Т2 и Т3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.

Программирование [illegible]

[illegible]

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

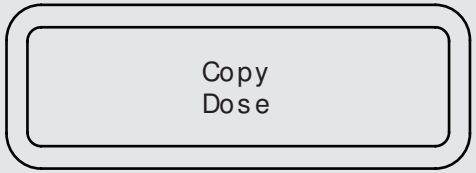


[illegible]	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**1** Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3 для доступа в режим "Бариста". Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	**2** Нажмите кнопку T3, чтобы получить доступ к процедуре программирования 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 [illegible]

[illegible]

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

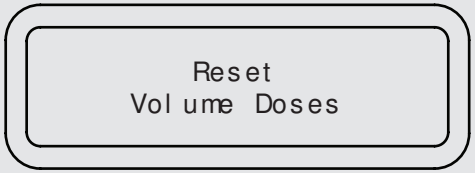


[illegible]	Порядок действий
	8 Нажмите T1 или T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**9** Нажмите T2 и T3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.

Программирование [illegible]

[illegible]

- Этот параметр позволяет оператору отменять все заданные объемы порций.

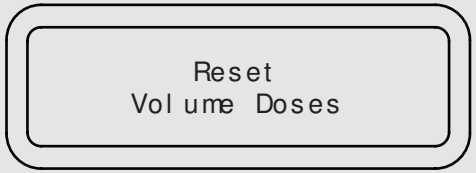


[illegible]	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**1** Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3 для доступа в режим "Бариста". Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	**2** Нажмите кнопку T3, чтобы получить доступ к процедуре программирования 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 дисплее не отразится меню выхода, нажмите T3, чтобы вернуться в режим "Бариста".

Программирование □□□□□

□□□□□□□□

- Этот параметр позволяет оператору отменять все заданные объемы порций.

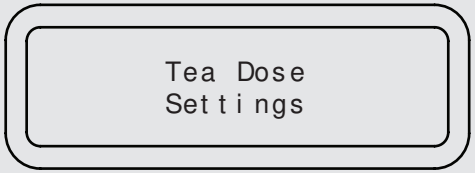


□□□□□□□	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**7** Нажмите T1 или T2, чтобы продолжить программирование других параметров. **8** Нажмите T2 и T3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.

RU

Программирование в режиме "Бариста"

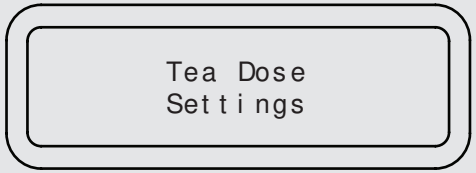
Порция чая



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

[illegible]	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:
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 Press Tea Button To Stop Press Tea Button To Program Tea Dose Saved 5.0 Seconds	**5** Для программирования времени заваривания нажмите кнопку порция чая для запуска процесса приготовления, а затем нажмите ее снова, для остановки процесса, когда необходимый объем порции будет достигнут. Сейчас отображаются сохраненные настройки времени для приготовления порции чая.

Порция чая



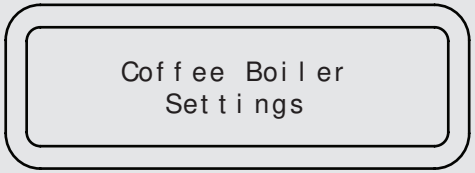
[illegible]

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

[illegible]	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



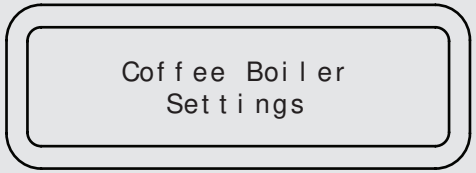
[illegible]

- 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.

[illegible]	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".

RU

Кофейный бойлер



- 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.

	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**7** Нажмите T1 или T2, чтобы продолжить программирование других параметров. **8** Нажмите T2 и T3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.

Программирование в режиме "Бариста"

Предомачивание и предзаваривание



• Этот параметр позволяет оператору программировать время предзаваривания кофе. Каждая группа может иметь свои настройки.

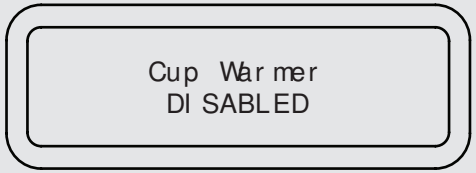
• Предзаваривание имеет всего два значения для настройки на каждой группе. Время (в сек.), на которое открывается заварочный клапан во время цикла предзаваривания, и время (в сек.), на которое закрывается заварочный клапан во время цикла предзаваривания; в это время помпа активирована.

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

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

[illegible]	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 0s Wet 0s Hold	**4** Нажмите T1 или T2, чтобы выбрать группу, параметры которой вы хотите установить. 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.

Подогрев чашек



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

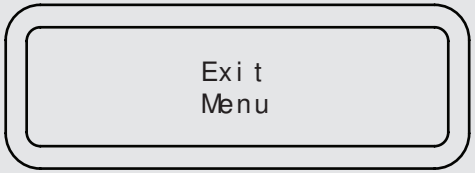
	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**1** Когда кофемашина включена, нажмите и удерживайте кнопку T3 . Примерно через 5 секунд на экране появится следующее сообщение.
Program Dose	**2** Переходите между параметрами, используя кнопки T1 и T2 , пока на дисплее не отобразится:
Cup Warmer DISABLED	**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.

RU

Меню выхода

[illegible]

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



[illegible]	Порядок действий
Exit Menu	**1** Нажмите кнопку T3 для выхода из режима "Бариста" и возвращения в обычный режим работы кофемашины.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**2** Кроме того, вы можете выйти из режима "Бариста" и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2 и T3 одновременно.

RU

Язык

Описание

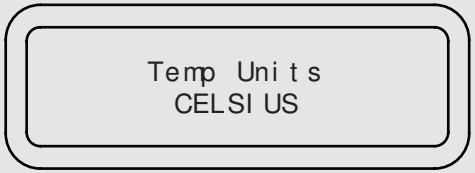
- Этот параметр позволяет инженеру изменять языковые настройки дисплея.



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

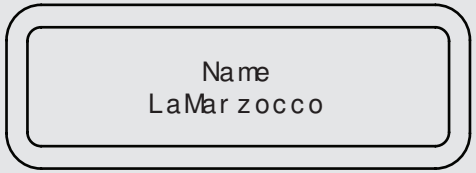


Описание

- 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 для выбора опции, нажмите T3 для подтверждения выбора.
	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.

Имя



Описание

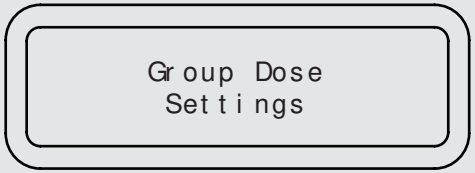
- Этот параметр позволяет инженеру программировать 16-значное имя пользователя.
- Имя пользователя постоянно отображается на дисплее во второй строке сообщения.

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.
Name LaMarzocco	**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.
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 кнопки T2 и T3 одновременно.

RU

Программирование в режиме “Инженер”

Программирование порций

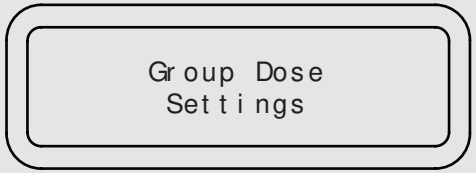


Описание

- Этот параметр позволяет инженеру программировать 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 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 pulses	
G1B1 Saved 10 Pulses	
Press Enter To Exit	**5** Нажмите кнопку T3, чтобы вернуться к програмированию порций.

Программирование порциО



Описание

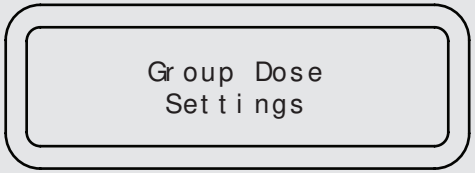
- Этот параметр позволяет инженеру программировать объем кофейного напитка для каждой кнопки на клавишной панели.
- Объем кофейного напитка может быть установлен в категории времени (сек.) или частоты импульсов. Это число импульсов, посылаемых счетчиком воды на центральный процессор.
- После того как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

Дисплей	Порядок действий
Group Dose Exit	**6** Нажмите T1 или T2, пока не появится меню выхода, нажмите T3 для возврата в режим программирования “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 для выхода из режима программирования и возврата в обычный режим работы.

RU

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

Программирование порциО

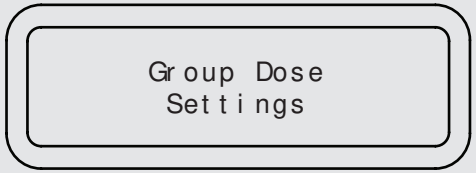


Описание

- Этот параметр позволяет инженеру программировать 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 Push To Stop 20 Pulses 1s G1B1 Saved 20 Pulses	**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.

Программирование порциО



Описание

Этот параметр позволяет инженеру программировать 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 Т3, чтобы вернуться к программированию порций.
Group Dose Exit	**6** Нажмите Т1 или Т2, пока не появится меню выхода, нажмите кнопку Т3 для возврата в режим “Инженер”.
	7 Нажмите Т1 или Т2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**8** Нажмите Т2 и Т3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.

RU

Программирование порциО

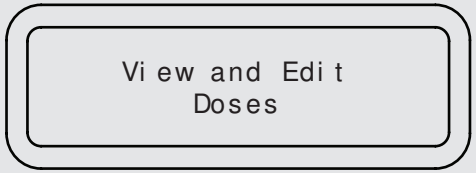
Описание

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

View and Edit Doses

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 G1B1 Long Dose 363 Pulses G1B1 Dose Continuous G1B1 Dose Use Group 1	**5** Нажмите кнопку T1 или T2 для просмотра порции каждой кнопки. Нажав T3 вы увидите, что значение порции начнет мигать. Используйте кнопку T1 или T2, чтобы изменить значение, нажмите T3, чтобы подтвердить значение. Возможно установить значение импульсов на ноль, чтобы выбрать непрерывный пролив.

Программирование порциО



Описание

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

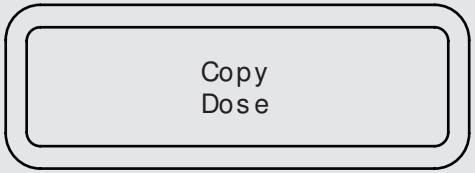
Дисплей	Порядок действий
	За исключением первой группы, вы можете установить настройку ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРУППУ 1 для каждой кнопки. Эта опция позволяет использовать соответствующую порцию первой группы вместо того, чтобы ее настраивать. Настройка 1-ой группы автоматически копируется на последующие группы.
Exit View/Edit Doses	**6** Нажмите кнопку Т3 для выхода из субменю.
Group Dose Exit	**7** Нажмите Т1 или Т2, пока не появится меню выхода, нажмите Т3 для возврата в режим “Инженер”.
	8 Нажмите Т1 или Т2, чтобы продолжить программирование других параметров.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**9** Нажмите Т2 и Т3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.

RU

Программирование порциО

Описание

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

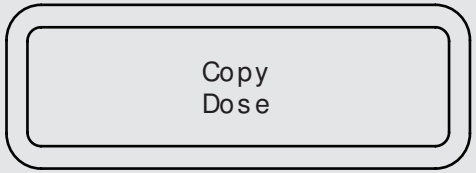


Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**1** После входа в меню программирования "Инженер" и ввода инженерного пароля, используйте кнопки T1 и T2, пока на экране не появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	**2** Нажмите кнопку T3, чтобы получить доступ к процедуре программирования 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 порциО

Описание

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



Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	8 Нажмите Т1 или Т2, чтобы продолжить программирование других параметров. 9 Нажмите Т2 и Т3 одновременно, чтобы выйти из режима программирования и вернуться в обычный режим работы.

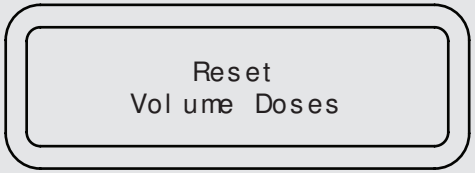
RU

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

Программирование порциО

Описание

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

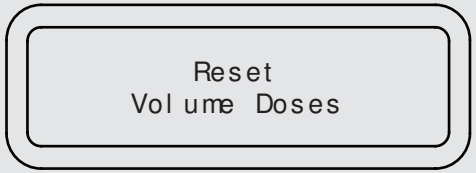


Дисплей	Порядок действий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**1** После входа в меню программирования “Инженер” и ввода инженерного пароля, используйте T1 и T2 пока экране не появится следующее сообщение.
Group Dose Settings	**2** Нажмите кнопку T3, чтобы получить доступ к процедуре программирования порций.
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 порциО

Описание

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



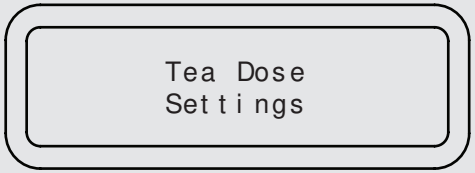
Дисплей	Порядокдействий
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	7 Нажмите T1 или T2, чтобы продолжить программирование других параметров. 8 Нажмите T2 и T3 одновременно чтобы выйти из режима программирования и вернуться вобычный режим работы.

RU

Программирование в режиме “Инженер”

Порция чая

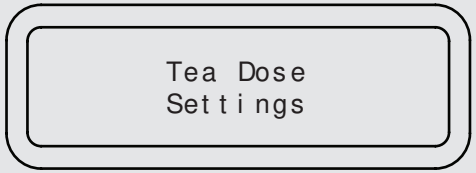
Описание



• Этот параметр позволяет инженеру программировать 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 Press Tea Button To Stop Press Tea Button To Program Tea Dose Saved 5.0 Seconds	**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. Сейчас отображается сохраненная настройка времени приготовления порции чая.

Порция чая



Описание

- Этот параметр позволяет инженеру программировать 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".
	7 Нажмите T1 или T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
Exit Menu	**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. .
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**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. Не смотря на то, что температура бойлера может незначительно меняться, температура воды в группах постоянна.

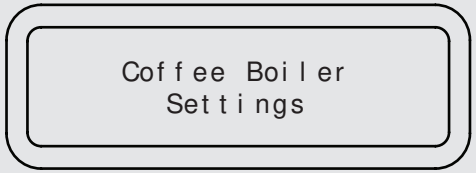
• Чтобы откалибровать температуру любой кофемашины, следует измерить температуру воды в группе при помощи внешнего устройства для измерения температуры. Разница между температурой, отображаемой на дисплее, и измеренной температурой может быть компенсирована с помощью параметра "Нивелирование температуры 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.

Кофейный бойлер



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".
	7 Нажмите T1 или T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
Exit Menu	**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.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**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 ⚠

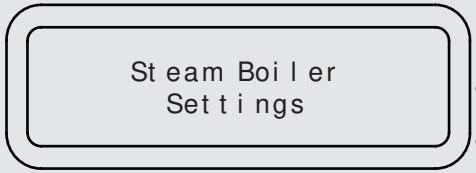
Температура насыщения воды будет изменяться в зависимости от внешнего атмосферного давления. Таблицы в данном руководстве верны для атмосферного давления на уровне моря. Небольшая поправка в температуре будет необходима при отклонениях от уровня моря.

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.

Паровой бойлер



Описание

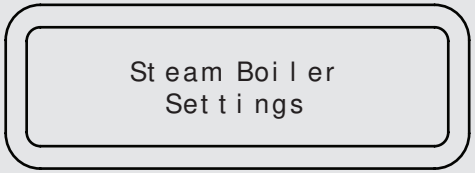
- Параметр заполнение С ПОМПОЙ позволяет инженеру выбрать активацию водяной помпы во время цикла автоматического заполнения сервисного бойлера.
- Только при чрезвычайных обстоятельствах может быть выбрана опция "БЕЗ ПОМПЫ".
- Электроника, установленная на этой кофемашине, отдает приоритет по давлению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

Паровой бойлер



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
	11 Нажмите T1 или T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
Exit Menu	**12** Для выхода из меню переходите между параметрами, используя T1 и T2, пока не появится меню выхода. Нажмите кнопку T3 для выхода из меню.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**13** Кроме того, вы можете выйти из режима "Инженер" и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2 и T3 одновременно.

ВНИМАНИЕ

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

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.

Предсмачивание и предзаваривание



Описание

• Этот параметр позволяет инженеру программировать время предзаваривания к 2. 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.

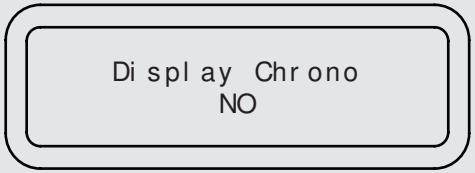
По завершении цикла предзаваривания продолжится и завершится обычный цикл заваривания.
• Для 3-гр. кофемашины они определяются как Группа 1, Группа 2 и Группа 3.

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. 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.
Pre-Wet Settings Exit	**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.

RU

Программирование в режиме "Инженер"

Таймер-секундомер

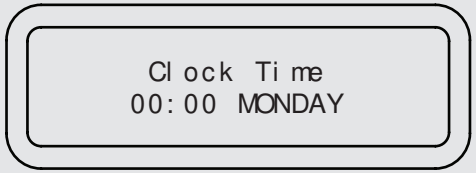


Описание

- 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" ввода пароля, используйте кнопки T1 и T2, пока следующее сообщение не отобразится на экране.
Display 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.
GR1 GR2 GR3 18 0 0	**3** При активированной опции (ВРЕМЯ или ПОРЦИЯ) на дисплее отобразится сообщение, показанное слева.
	4 Нажмите T1 или T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
Exit Menu	**5** 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	**6** Кроме того, вы можете выйти из режима "Инженер" и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2 и T3 одновременно.

Настройка часов



Описание

- Этот параметр позволяет пользователю усанавливать текущее время и день недели.
- Этот параметр используется для отображения текущего времени, а также функцией "Авто ВКЛ./ВЫКЛ."

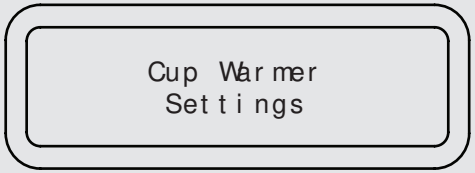
- Параметр имеет 4 настраиваемых значения:
  - Час;
  - Минута;
  - День недели;
  - Часовой формат (12 или 24).

Дисплей	Порядок действий
Enter Password ******	**1** После входа в меню программирования в режиме "Инженер" 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.
	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.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**5** Кроме того, вы можете выйти из режима "Инженер" и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2 и T3 одновременно.

RU

Программирование в режиме "Инженер"

Подогрев чашек

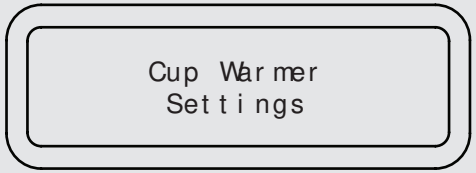


Описание

- 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 2min	**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 8min	**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.

Подогрев чашек



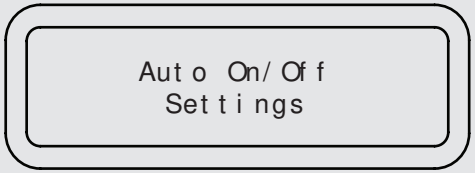
Описание

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

Дисплей	Порядок действий
Exit Menu	**8** 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	**9** Кроме того, вы можете выйти из режима "Инженер" и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2 и T3 одновременно.

Программирование в режиме "Инженер"

Автоматическое ВКЛ/ВЫКЛ



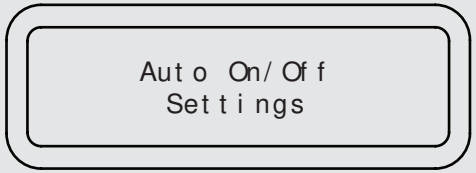
Описание

•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
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.

Автоматическое ВКЛ/ВЫКЛ



Описание

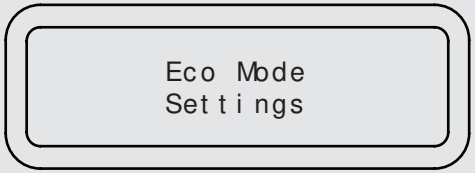
•Этот параметр позволяет инженеру запрограммировать кофемашину на включение и выключение в установленное время.

• Эта функция также позволяет кофемашине оставаться в выключенном состоянии на один повторяющийся закрытый день.

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

Программирование в режиме "Инженер"

ЭКО-режим

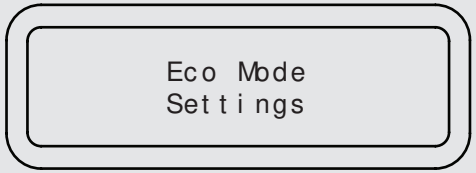


Описание

• 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.

ЭКО-режим



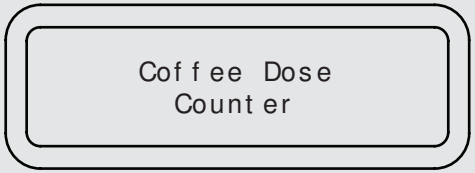
Описание

• 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



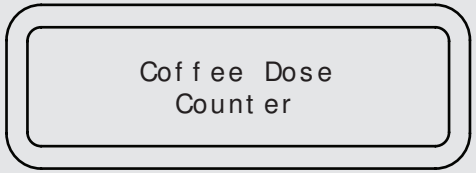
Описание

- 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 GrB1 10	**4** Продолжая переходить с помощью T1 и T2, вы сможете отобразить общее кол-во порций каждой кнопки.
Doses GrB2 3	**5** Продолжая переходить с помощью T1 и T2, вы сможете отобразить общее кол-во порций каждой кнопки.
Doses GrB3 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.

Счетчик порций



Описание

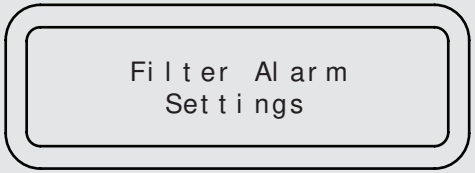
• Этот параметр позволяет инженеру просматривать общее количество приготовленных порций для каждой кнопки.

• Этот параметр отображает разные значения:

- Общее кол-во порций кофе;
- Кол-во порций кофе для каждой кнопки;
- Порционная.

Дисплей	Порядок действий
Exit Menu LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	**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.

Сигнал о замене фильтра

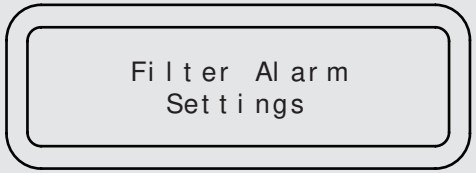


Описание

• 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 Filter Alarm ENABLED	**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.
Alarm Units LITERS / DAYS	**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.
Filter Status 0 of 1000L	**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 Alarm 1000 Liters	**5** 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	**6** Нажмите кнопку T3 для входа в меню, переходите между параметрами, используя кнопки T1 и T2 чтобы установить необходимое значение, T3 для подтверждения значения.

Сигнал о замене фильтра



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
Filter Alarm Exit	**7** Чтобы выйти 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.
Exit Menu	**9** 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	**10** Кроме того, вы можете выйти из режима "Инженер" и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2 и T3 одновременно.

RU

Программирование в режиме "Инженер"

Сброс данных

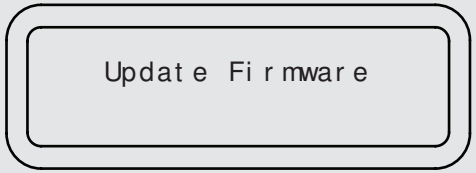


Описание

• 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 Settings	**2** Нажмите кнопку T3 для входа в меню.
Barista Settings Reset	**3** Нажмите кнопку T3 для переустановки настроек, произведенных в режиме "Бариста".
Tech, Settings Reset	**4** Нажмите кнопку T3 для переустановки настроек, произведенных в режиме "Инженер".
Reset Exit	**5** Для выхода из субменю переходите между параметрами, используя субменю выхода. Нажмите T3 T1 и T2, пока не появится для выхода из субменю.
	6 Нажмите T1 / T2, чтобы продолжить программирование других параметров.
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. Кроме того, вы можете выйти из режима "Инженер" и вернуться в обычный режим работы, нажав кнопки T2 и T3 одновременно.

Обновление микро ПО

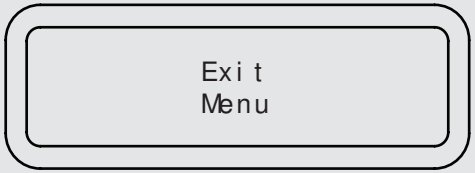


Описание

- Этот параметр позволяет инженеру [illegible] 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".

Меню выхода



Описание

- Этот параметр позволяет инженеру выходить из режима "Инженер" и возвращаться в обычный режим рабо

Дисплей	Порядок действий
Exit Menu	**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 появятся 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 произведении предварительной установки настроек.	Надмите "Ввод" ["Enter"], если паровой бойлер наполнен. Проверьте наличие воды по уровнемерному окошку.
Groups Bled?	Это сообщение появляется во время 1-ой установки или при произведении предварительной установки настроек.	Надмите "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 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 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 спрессованный 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.