



**Инструкция по эксплуатации
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭСПРЕССО КОФЕМАШИНА**

INDIE

RU



ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

A ВВЕДЕНИЕ	7
B ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ	8
C ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	12
1 ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ-МАШИНА	12
2 ВЫДАЧА КОФЕ	26
РЕЖИМ ЭКСПЛУАТАЦИИ БЕЗ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ	26
РЕЖИМ ЭКСПЛУАТАЦИИ С ВНЕСЕНИЕМ ИЗМЕНЕНИЙ	26
3 ПОДАЧА ПАРА	26
4 ВЫДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ	26
5 КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	26
6 КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	27
7 КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА	27
8 КОНТРОЛЬ ДОЗИРОВКИ КОФЕ	27
9 ИЗМЕРЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА	27
10 ИЗМЕРЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ВОДЫ	28
11 ЗАЩИТА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ	28
12 ПОДОГРЕВ ЧАШЕК	28
13 ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	28
14 ОСВЕЩЕНИЕ КОРПУСА	28
15 ШУМОИЗЛУЧЕНИЕ	28
..... СЕРТИФИКАТЫ ТИПА E	31
1 ЕВРОПЕЙСКИЕ СЕРТИФИКАТЫ	31

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	33
1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	33
2 ВКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ	33
3 ВКЛЮЧЕНИЕ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ ЧАШЕК	33
4 ВКЛЮЧЕНИЕ ГРУПП ВЫДАЧИ	34
5 НОЧНОЙ ЦИКЛ	34
6 ДИСПЛЕЙ ПАРАМЕТРОВ ЭКСПЛУАТАЦИИ	35
7 ВЫБОР НАСТРОЕК ПАРАМЕТРОВ РАБОТЫ	37
8 НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ЭКСПЛУАТАЦИИ	38
8.1 НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ	38
8.2 НАСТРОЙКА НОЧНОГО ЦИКЛА	38
8.3 НАСТРОЙКА РЕЖИМА «БЕЗ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ/СТАНДАРТ» ИЛИ «С ВНЕСЕНИЕМ ИЗМЕНЕНИЙ/ВЫБОР»	39
8.4 «СТАНДАРТ» — НАСТРОЙКА ДОЗИРОВКИ КОФЕ	40
8.5 «СТАНДАРТ» — НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ КОФЕ	40
8.6 «ВЫБОР» — НАСТРОЙКА ДОЗИРОВКИ КОФЕ	41
8.7 «ВЫБОР» — НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ КОФЕ	41
8.8 НАСТРОЙКА ОБЪЕМА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ	41
9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОЧИХ ГРУПП	41
10 ПРОДУВКА	42
11 ВЫДАЧА КОФЕ С РУЧНОЙ ДОЗИРОВКОЙ	42
12 ВЫДАЧА КОФЕ С АВТОМАТИЧЕСКОЙ ДОЗИРОВКОЙ	43
13 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ	44
14 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВСПЕНЕННОГО МОЛОКА	45
15 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ - РОМАШКОВЫЙ ЧАЙ - И Т. Д.	45
B ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	46
1 ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА ГРУПП И ДЕРЖАТЕЛЕЙ ФИЛЬТРА	46
2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА ПАРОВЫХ ТРУБОК	46
3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ГРУПП	46
4 ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ФИЛЬТРОВ И ДЕРЖАТЕЛЕЙ ФИЛЬТРОВ	47
5 ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА НИЖНЕГО ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЛЕЙ	47
6 ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА КОРПУСА	47

С УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- 1 СИГНАЛ НЕИСПРАВНОСТИ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГРУППЫ ВЫДАЧИ НАПИТКОВ
- 2 СИГНАЛ О НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ
- 3 АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ: БАТАРЕЯ РЕЗЕРВНОГО ПИТАНИЯ СКОРО РАЗЯДИТСЯ
- 4 СИГНАЛ НЕДОСТАТОЧНОГО ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ВОДЫ
- 5 СИГНАЛ КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ, НЕИСПРАВНОСТЬ
- 6 СИГНАЛ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ БОЙЛЕРА, НЕИСПРАВНОСТЬ
- 7 СИГНАЛ О НЕИСПРАВНОСТИ ЭЛЕКТРОННОГО УПРАВЛЕНИЯ
- 8 МАШИНА НЕ ПРОИЗВОДИТ ПАР И НЕ НАГРЕВАЕТ ВОДУ
- 9 ПАР НЕ ВЫХОДИТ ИЗ ТРУБКИ, КОГДА МАШИНА ГОРЯЧАЯ
- 10 ВОДА ВЫХОДИТ ИЗ ТРУБКИ ПОДАЧИ ПАРА
- 11 ВОДА НЕ ВЫХОДИТ ИЗ ГРУППЫ ВЫДАЧИ НАПИТКОВ
- 12 ОДНА ГРУППА ВЫДАЧИ НАПИТКОВ НАГРЕВАЕТСЯ НЕДОСТАТОЧНО
- 13 ДАВЛЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ НОРМЕ (ОТ 8 ДО 9 БАР)
- 14 ПОДДОН ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ ПОЛНЫЙ И ПЕРЕПОЛНЕН ВОДОЙ

Д УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ

А РАСПАКОВКА

В УСТАНОВКА

- 1 РЕГУЛИРОВКА ОПОР
- 2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ
- 3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЛИВУ
- 4 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ
ОДНОФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ 230 В ПЕРЕМЕННОГО ТОКА
ТРЕХФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ 400 В ПЕРЕМЕННОГО ТОКА N3
- 5 ЗАПОЛНЕНИЕ ГИДРАВЛИЧЕСКИХ КОНТУРОВ

С РЕГУЛИРОВКИ

- 1 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ

Д ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 1 ДОСТУП К ЭЛЕМЕНТАМ УПРАВЛЕНИЯ ОБСЛУЖИВАНИЕМ

49

49

49

50

50

51

51

51

51

51

52

52

52

52

52

52

53

55

56

56

56

56

57

57

57

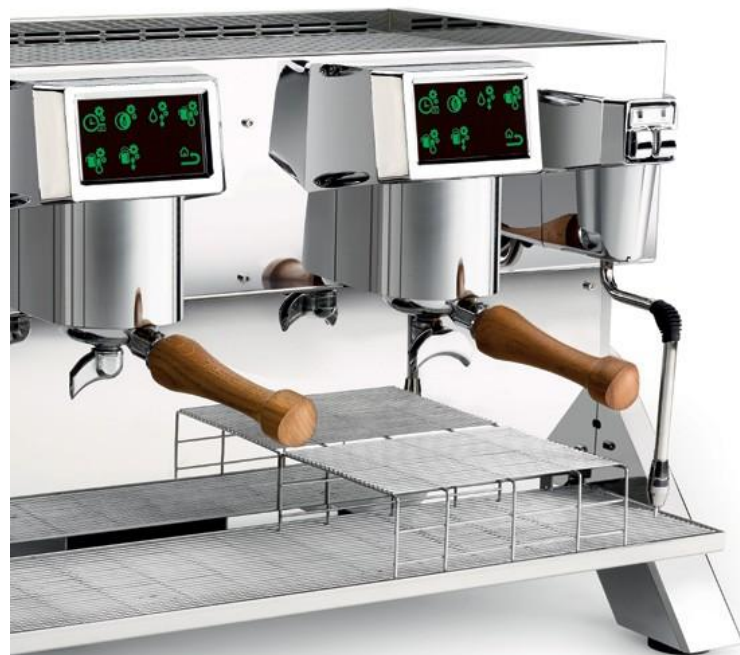
57

58

58

59

59



ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

ИНСТРУКЦИИ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ
БАРМЕНА/ОПЕРАТОРА КОФЕМАШИНЫ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭСПРЕССО И
СПЕЦИАЛИСТА ПО УСТАНОВКЕ / ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ

ВВЕДЕНИЕ

Данное руководство предназначено для профессиональной кофемашины для приготовления эспresso INDIE производства ELEKTRA.

Модель оснащена следующими дополнительными элементами, перечисленными в данном руководстве с соответствующими сокращениями:

- MFS = Автоматическое вспенивание молока,
для чего необходимо обратиться к соответствующему руководству.

Руководство разделено на три части, как показано ниже:

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

Эти инструкции предназначены для бармена/оператора кофемашины для приготовления эспresso и специалиста по установке/техническому обслуживанию

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Эти инструкции предназначены для бармена/оператора кофемашины для приготовления эспresso

ТЕХНИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ

Эти инструкции предназначены для специалиста по установке/обслуживанию кофемашины для приготовления эспresso

В ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- 1 Эта брошюра является важной и неотъемлемой частью продукта и должна быть предоставлена пользователю.
В ней содержатся основные инструкции по безопасности, которые необходимо соблюдать при установке, эксплуатации и обслуживании прибора. Сохраните эти инструкции.

- 2 После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден.
В случае сомнений не используйте прибор и обратитесь к квалифицированному инженеру.
Элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенополистирол, гвозди и т. д.) не следует оставлять в пределах досягаемости детей, поскольку указанные элементы являются потенциальными источниками опасности.

- 3 Установку прибора должен выполнять квалифицированный инженер в соответствии с инструкциями производителя и действующими правилами техники безопасности.
Неправильная установка может привести к травмам людей или животных, а также к повреждению имущества, за что производитель не несет ответственности.

Компания Elektra не несет ответственности за несанкционированное вмешательство или вмешательство, выполненное неавторизованными лицами. Такое вмешательство автоматически делает гарантию недействительной.

Установка прибора должна выполняться только в местах, где его использование и обслуживание могут быть выполнены квалифицированным персоналом. Прибор нельзя устанавливать на высоте более 2000 метров.

Перед выполнением электрического подключения прибора убедитесь, что сетевое электропитание соответствует данным, указанным на заводской табличке.

Схема электропроводки указана на наклейке, прикрепленной к концу кабеля питания.

Этот прибор электрически безопасен только в том случае, если он подключен к надлежащей системе заземления в соответствии с действующими правилами техники безопасности.

Убедитесь, что указанное основное требование безопасности было соблюдено, и в случае сомнений попросите квалифицированного электрика провести тщательную проверку системы.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может быть вызван отсутствием заземления прибора. Если прибор не имеет кабеля питания с вилкой, при установке прибор следует подключить к электросети через многополюсный связанный выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм на всех полюсах в соответствии с действующими правилами техники безопасности.

Проверьте, что допустимая нагрузка по току системы соответствует максимальной номинальной мощности прибора (как указано на паспортной табличке), и, в частности, что сечение кабелей соответствует потребляемой прибором мощности и соответствует правилу AS/NZS 3000.

Выпрямите весь кабель питания, чтобы предотвратить опасный перегрев.

Запрещается использовать адаптеры, многопоточные отводы или удлинители.

Этот прибор не следует устанавливать на кухнях.

- 4 Для операций по подключению к водопроводной сети соблюдайте положения настоящего руководства.

- 5 Этот прибор следует использовать только в целях, для которых он был разработан. Любое другое использование следует считать неподходящим и, следовательно, опасным.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб или травмы, вызванные ненадлежащим, неправильным или необоснованным использованием.

⚠ Использование прибора подразумевает соблюдение следующих основных правил:

- прибор следует использовать в условиях, где температура не опускается ниже 5 °С и не поднимается выше 40 °С;
 - не загромождайте впускные и выпускные решетки. В частности, не накрывайте верхний поддон для чашек тканью или подобным материалом.
 - В приборе есть водяной контур, содержащий воду, которая не должна замерзать, в противном случае прибор может быть поврежден;
 - прибор нельзя чистить струями воды или устанавливать в месте, где струи воды могут быть использованы для очистки;
 - прибор следует устанавливать на ровной поверхности (не под наклоном) достаточно высоко, чтобы поддон для нагрева чашек находился на высоте более 1,5 метра от пола.
 - не прикасайтесь к прибору, если руки или ноги мокрые или влажные;
 - не пользуйтесь прибором босиком;
 - не тяните за кабель питания;
 - не подвергайте прибор воздействию погодных условий (дождь, солнце и т. д.): не предназначен для использования на открытом воздухе;
 - Оборудование могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием необходимого опыта или знаний, при условии, что они находятся под присмотром, или после получения инструкций по безопасному использованию оборудования и понимания опасностей, которые оно несет.
- Детям запрещено играть с оборудованием.
- Очистка и обслуживание, которые должен выполнять пользователь, не должны выполняться детьми без присмотра.

- 6 Отключите прибор от электросети перед выполнением любого обслуживания, выключив главный выключатель или вынув вилку из розетки. Каждый раз, когда проводятся работы по техническому обслуживанию соединений для подключения к водопроводу, необходимо строго использовать новые соединения, а старые соединения ни в коем случае нельзя использовать повторно.
 - 7 Чтобы очистить прибор, следуйте инструкциям в этой брошюре.
 - 7 В случае поломки или неисправности прибора выключите его и ни при каких обстоятельствах не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно.
- Всегда обращайтесь за обслуживанием к квалифицированному специалисту.
- Любой ремонт, электрическую или механическую настройку следует выполнять только на заводе или в авторизованном сервисном центре с использованием только оригинальных запасных частей.
- Несоблюдение этих инструкций может поставить под угрозу безопасность прибора.
- Замена кабеля питания данного прибора пользователем не допускается.
- Если кабель поврежден, выключите прибор и обратитесь только к квалифицированному электрику для замены.
- 8 Если машина больше не будет использоваться, ее необходимо вывести из строя, обрезав кабель питания, предварительно отключив машину от электросети.
- Убедитесь, что все те части, которые могут быть возможными источниками опасности, обезврежены.
- 9 Внимание: горячие поверхности.

С ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Основные функции машины и соответствующие детали указаны ниже с целью обеспечения максимальной производительности.

1 ИНТЕРФЕЙС «ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ-МАШИНА»

Каждая группа выдачи напитка оснащена интеллектуальным сенсорным экраном, обеспечивающим простую немедленную коммуникацию между пользователем и машиной. Коммуникация осуществляется с использованием следующих символов, которые представляют собой переключатели, кнопки, сигналы, дисплеи и аварийные сигналы, необходимые для эксплуатации и управления оборудованием.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ



Off



On

IG42

Переключатель подсветки корпуса



Off



On

IG43

Переключатель изменения цвета подсветки корпуса



Off



On

IC1

Переключатель нагрева группы выдачи напитка



Off



On

IG1

Переключатель нагрева верхнего держателя чашек

КНОПКИ



IC37

Кнопка продувки группы выдачи напитка



IC4

Кнопка выдачи одинарной порции кофе



IC5

Кнопка выдачи одинарной большой порции кофе



IC6

Кнопка выдачи двойной порции кофе



IC7

Кнопка выдачи двух больших порций кофе



IC8

Кнопка выдачи кофе в ручном режиме



IG16

Кнопка настройки времени и даты



IG17

Кнопка настройки ночного цикла

КНОПКИ



IC40

Кнопка настройки параметров группы выдачи напитка



IG21

Кнопка настройки количества горячей воды



IC43

Кнопка настройки режима «Стандарт» или «Выбор»



Spento



Acceso

IC46

Кнопка настройки параметров режима «Стандарт»



Spento



Acceso

IC49

Кнопка настройки параметров режима «Выбор»



IG2

Кнопка записи данных



IG31

Кнопка возврата к рабочему дисплею



IG32

Кнопка возврата к меню

КНОПКИ



Spento



Acceso

IC31

Кнопка промывки группы выдачи напитков



Spento



Acceso

IC34

Кнопка ополаскивания группы выдачи напитков

СИГНАЛЫ



UC55

Сигнал нагревания группы выдачи напитков



UG3

Сигнал нагревания машины



UG4

Сигнал «Машина в ночном цикле»



UG15

Сигнал о незначительной ошибке



UC73

Сигнал работы в режиме «Стандарт»



UC76

Сигнал работы в режиме «Выбор»

СИГНАЛЫ



UC64

Сигнал окончания мойки группы выдачи напитков

ДИСПЛЕИ



UG6

Дисплей давления бойлера



UG5

Дисплей ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ВОДЫ



UG7

Дисплей давления воды для приготовления напитков



UG33

Дисплей времени начала ночного цикла



UG34

Дисплей времени окончания ночного цикла



UC79

Дисплей дозировки кофе



UC82

Дисплей времени инфузии



UC72

Отображение значений температуры



US18

Дисплей измерения горячей воды

СИГНАЛЫ



UC58

Сигнал неисправности контроля температуры группы выдачи напитков



UC61

Сигнал о неудовлетворительном приготвлении



UG8

Сигнал разряда батареи резервного питания



UG9

Сигнал низкого давления подачи воды



UG10

Сигнал неисправности контроля уровня воды в бойлере



UG11

Сигнал неисправности контроля температуры бойлера



UG41

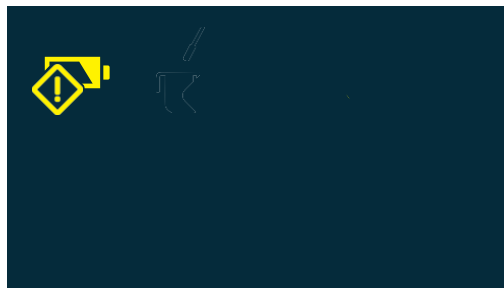
Сигнал неисправности электронного управления

Эти значки управляются с помощью 10 основных экранов и 8 экранов программирования, выбираемых горизонтальной прокруткой. Эти экраны позволяют управлять основными макрофункциями оборудования следующим образом:

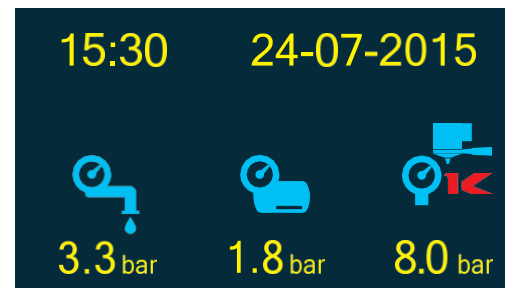
V1 - Рабочий экран для включения подачи кофе, серьезных аварийных сигналов и сигналов



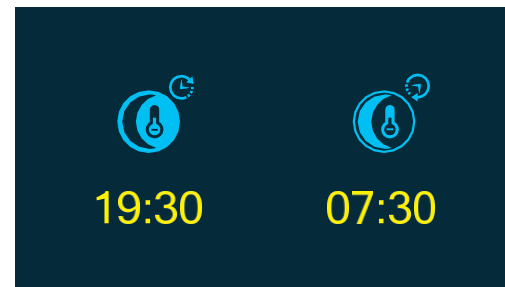
V2 - Экран для незначительных аварийных сигналов



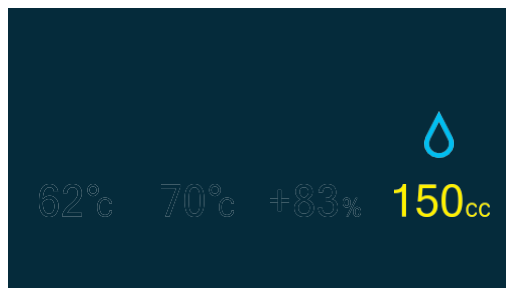
V3 - Первый экран отображения рабочих параметров



V4 - Второй экран отображения рабочих параметров



V5 - Третий экран отображения рабочих параметров



V6 - Четвертый экран отображения рабочих параметров



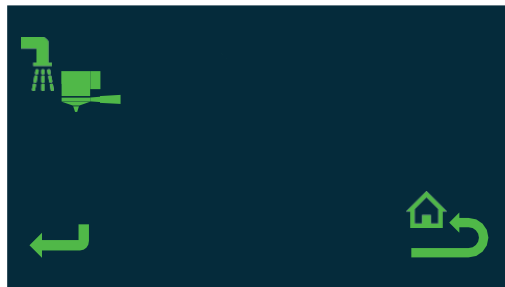
V7 - Первый экран выбора функциональных параметров для настройки



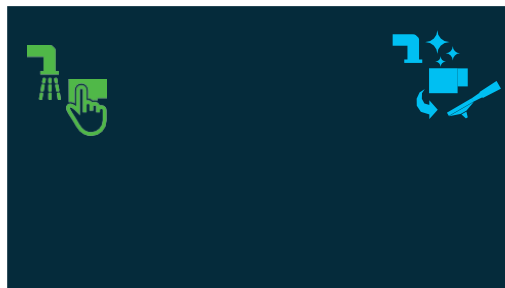
V8 - Второй экран выбора функциональных параметров для настройки



V9/1 - Первый экран управления техническим обслуживанием



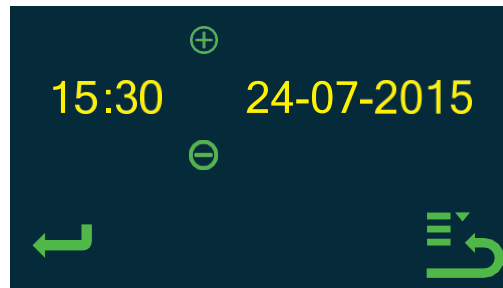
V9/2 - Второй экран управления техническим обслуживанием



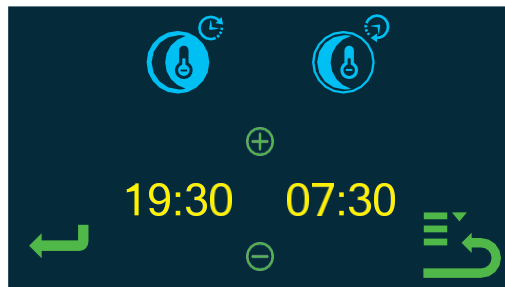
V10 - Экран доступа к управлению для технического специалиста



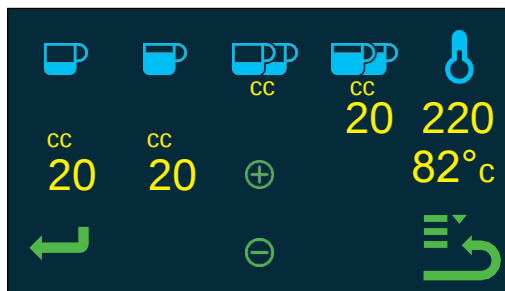
VP1 - Экран настроек времени и даты



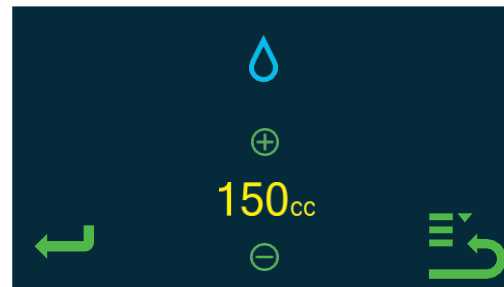
VP2 - Экран настроек ночного цикла



VP3 - Экран настроек температуры и дозирования кофе



VP7 - Экран настроек объема горячей воды



VP8 - Экран настроек режима «СТАНДАРТ» или «ВЫБОР»



Сенсорные экраны центральной и правой групп выдачи напитков имеют только экраны V1, V6, V7, V8, V9, V10, VP3 и VP8, относящиеся к их функциям, а не к функциям всего устройства.

2 ВЫДАЧА КОФЕ

Машина оснащена группами выдачи напитков, которые можно включать и использовать по отдельности. Группы характеризуются низкой термической инерцией, являются самонагревающимися, с высокоточным динамическим контролем температуры воды для инфузии.

Каждая группа также оснащена предварительным нагревателем воды для инфузии, чтобы минимизировать термический градиент, необходимый для поддержания желаемой температуры, а также минимизировать время реакции на любую регулировку температуры.

Этот режим позволяет устанавливать температуру воды для инфузии в режиме реального времени во время экстракции кофе в диапазоне значений от 70 °C до 95 °C. Фактически можно устанавливать рабочую температуру каждой насадки группы независимо, в соответствии с 2 различными режимами: Без изменений «Стандарт» и с изменениями «Выбор».

РЕЖИМ ЭКСПЛУАТАЦИИ БЕЗ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

Этот режим, посредством предварительной установки температуры экстракции и объема кофе, обеспечивает полностью автоматическое и повторяющееся производство, характеризующееся скоростью выполнения и постоянством напитка.

РЕЖИМ ЭКСПЛУАТАЦИИ С ВНЕСЕНИЕМ ИЗМЕНЕНИЙ

Этот режим позволяет реализовать в реальном времени, т. е. во время одной и той же выдачи напитка, изменение температуры экстракции в зависимости от прошедшего времени или количества выданного напитка, оставляя место для творчества и опыта бариста, чтобы получить наилучший возможный результат приготовления кофе.

3 ПОДАЧА ПАРА

Машина оснащена одним или двумя дозаторами пара с полуавтоматическим управлением и градуированным регулятором расхода.

Пар вырабатывается специальным бойлером вместимостью 12 л для моделей с 2 группами и 16 л для моделей с 3 группами. Поток пара можно регулировать в режиме реального времени во время подачи, с давлением от 0,8 до 1,8 бар. Максимальный объем приготовления молока, нагретого от 5 °C до 65 °C: 30 л/час на паровую трубку.

Диспенсеры оснащены поворотными трубками, что позволяет использовать большие емкости для молока или воды, гарантируя тем самым хорошую общую эргономику. Паровые трубки имеют теплоизоляцию, поэтому ими можно легко управлять, не опасаясь ожогов.

4 ВЫДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Машина оснащена автоматическим диспенсером горячей воды, который можно контролировать в соответствии с предварительно заданными настраиваемыми значениями.

Значения: от 300 см³ до 1500 см³. Температура воды: 70/80 °C.

Диспенсер оснащен теплообменником, который нагревает воду, которая поступает непосредственно из водопровода.

5 КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ

Контроль осуществляется с помощью датчика уровня и электроклапанов, которые обеспечивают загрузки воды в бойлер, автоматически пополняя его при необходимости.

6 КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ

Температура воды в бойлере контролируется датчиком, который переключает нагревательные элементы с помощью дистанционно управляемого переключателя питания.

Следовательно, он также контролирует давление в бойлере, поддерживаемое постоянно на уровне 1,8 бар.

7 КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА

Каждая насадка группы оснащена одновременным контуром теплообменника и электронагревательным элементом воды для инфузии, которая подступает в группу диспенсера предварительно нагретой до температуры около 70 °C.

Датчик измеряет температуру количества воды, которое должно быть выдано, непосредственно перед входом в фильтр, содержащий кофе.

Такая система, в сочетании с низкой инерцией и высокой теплоизоляцией, позволяет регулировать температуру воды для заваривания на уровне установленного значения в реальном времени с высокой точностью и высокой скоростью физического изменения.

8 КОНТРОЛЬ ДОЗИРОВКИ КОФЕ

Каждая насадка группы оснащена датчиком расхода или объемным дозирующим устройством. Датчик измеряет объем воды, подаваемой через группу, чтобы гарантировать, что конечный объем кофе в чашке соответствует значению, запрограммированному пользователем.

В итоге, конечный объем кофе в чашке в кубических сантиметрах (миллилитрах) соответствует его весу в граммах, поскольку удельный вес экстракта почти такой же, как у воды.

Для достижения этого результата система управления устройством учитывает количество воды, необходимое для смачивания молотого кофе, количество, которое не попадает в чашку во время экстракции, и добавляет его к запрограммированному количеству.

Количество воды, необходимое для смачивания молотого кофе, предварительно установлено на заводе, при этом количество молотого кофе составляет 6/8 граммов для одинарных порций и 12/16 граммов для двойных порций.

Производительность, соответствующая этим параметрам, составляет около 1 см³/с, т. е. получена путем гранулометрии измельчения, необходимого для итальянского эспрессо.

При использовании другого количества кофе или другой гранулометрии измельчения необходимо обратиться в службу технической поддержки. Эта система не требует сложных и ненадежных технологий, таких как гравиметрическая технология, при этом обеспечивая очень высокую точность определения соотношения для приготовления напитков, но с очень коротким временем производства, например, не требует взвешивания держателя фильтра до и после загрузки кофе.

9 ИЗМЕРЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА

Устройство оснащено датчиком давления, который измеряет давление, создаваемое насосом во время приготовления напитка.

Значение экрана V3 позволяет технику вручную устанавливать давление водяного насоса во время приготовления кофе.

10 ИЗМЕРЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ВОДЫ

Тот же датчик, о котором говорилось в предыдущем абзаце, измеряет при остановке водяного насоса давление подачи воды, при котором вода поступает в аппарат. Значение отображается на том же экране V3.

Включает автоматическую защиту в случае прекращения подачи воды, останавливая машину.

11 ЗАЩИТА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Три значения сопротивления бойлера, 1170 Вт каждое для модели с 2 группами и 1830 Вт каждое для модели с 3 группами, и сопротивления каждой группы выдачи напитков каждое по 800 Вт, защищены от перегрева.

Такая защита осуществляется с помощью термостата для бойлера и термостата для каждой группы, все с ручной перезагрузкой, которые управляют отключением питания нагревательных элементов.

В каждом из следующих случаев:

- Чрезмерная продолжительность нагрева.
- Превышение максимально допустимого значения температуры, нагревательные элементы отключаются, и на экране V1 отображается серьезная ошибка.

12 ПОДОГРЕВ ЧАШЕК

Оборудование оснащено подогреваемым поддоном для чашек, который позволяет чашкам оставаться горячими для хорошего конечного результата инфузии.

Нагрев осуществляется серией нагревательных пластин, каждая из которых оснащена сопротивлением 60 Вт, что позволяет автоматически стабилизировать температуру. Три пластины для модели с 2 группами, четыре пластины для модели с 3 группами.

13 ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Машина оснащена нейтральным белым светом поддона для чашек во время выдачи. Это позволяет четко и правильно видеть результат в чашке, оценивая цвет экстракта.

Освещение обеспечивается с помощью мощного точечного светодиода, расположенного над каждой группой.

14 ОСВЕЩЕНИЕ КОРПУСА

Машина оснащена многоцветными светодиодными лампами на задней стороне (противоположной рабочей стороне) корпуса, что подчеркивает ее конструктивные особенности и обеспечивает видимость.

Цвета могут меняться непрерывно или по желанию можно выбрать фиксированный цвет.

15 ШУМОИЗЛУЧЕНИЕ

Уровень шума, уровень A: 80 дБ, погрешность 1 дБ.





СЕРТИФИКАТЫ ТИПА Е

1 ЕВРОПЕЙСКИЕ СЕРТИФИКАТЫ

Все модели соответствуют действующим европейским директивам и маркируются символом:

Все изделия с этой маркировкой могут продаваться напрямую во всех государствах-членах Европейского сообщества.

Чтобы иметь право наносить маркировку ЕС, производитель должен составить технический файл, который ELEKTRA предоставит в распоряжение своих клиентов для всех различных видов технического контроля.

Продукция соответствует следующим Директивам:

2001/95/ЕС	Общая безопасность
2004/1935/ЕС	Материалы и предметы, контактирующие с пищевыми продуктами
(МОСА) 2006/42/ЕС	Машины
2011/65/ЕС	Ограничения на использование некоторых опасных материалов
(ROHS) 2012/19/ЕС	Отходы электрического и электронного оборудования
(RAEE) 2014/30/ЕС	Электромагнитная совместимость
2014/35/ЕС	Электробезопасность
2014/68/ЕС	Оборудование под давлением (PED)

А. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНСТРУКЦИИ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ БАРМЕНА/ОПЕРАТОРА КОФЕМАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭСПРЕССО

1

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Машина включается с помощью переключателя, обозначенного ① символом, расположенным под самой машиной.

При включении машины вода автоматически загружается в бойлер, и только после заполнения бойлера включается нагрев, что предотвращает повреждение нагревательных элементов.

На экране V1 отображаются следующие сигналы:



Когда бойлер находится под давлением, сигналы исчезают.
В этот момент возможно включение групп выдачи напитков.

2 ВКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ

Включение освещения осуществляется с помощью кнопки, обозначенной символом:



на экране V1.

Кнопкой, обозначенной символом:



на том же экране, можно переключиться с медленной смены цвета на фиксированный цвет по собственному выбору освещения задней стороны корпуса.

3 ВКЛЮЧЕНИЕ ПОДОГРЕВАТЕЛЯ ЧАШЕК

Нажмите на переключатель, обозначенный символом:



на экране V1.

4 ВКЛЮЧЕНИЕ ГРУПП ВЫДАЧИ НАПИТКОВ

Как только бойлер нагреется, на экране 1 каждой группы выдачи напитков появляется переключатель, обозначенный символом:



После активации группы температура начинает достигать ранее установленного значения, и на том же экране появляется сигнал, обозначенный символом:



Когда группа нагреется, предупреждение исчезает. В этот момент можно разливать кофе.

5 НОЧНОЙ ЦИКЛ

Благодаря настройке времени суток машина переходит в состояние частичной работы, в течение которого температура в бойлере поддерживается на очень низком уровне (40°C).

В этом состоянии кнопки с автоматической выдачей напитка отключены, можно управлять только кнопками ручной выдачи напитка.

На экране 1 во время ночного цикла отображается сигнал:



По истечении этого периода времени машина возобновляет нормальную работу. См. следующие пункты.
Поскольку машина не охлаждается полностью, такой цикл позволяет меньшему количеству известковых отложений накапливаться в гидравлических компонентах машины и обеспечивает экономию энергии.

6 ДИСПЛЕЙ ПАРАМЕТРОВ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Проведите пальцем по сенсорному экрану левой группы горизонтально влево, будет отображаться экран V3, на котором отображаются следующие рабочие параметры:

- Время и дата



- Давление подачи воды



- Давление бойлера



- Давление воды для приготовления напитков



Давление инфузии корректно отображается путем настройки насоса кнопкой, обозначенной символом K, присутствующим в самом сообщении.

Из этого положения при выполнении прокрутки вверх отображается экран V4, на котором указаны следующие параметры работы:

- Время начала ночного цикла



- Время окончания ночного цикла



При выполнении еще одной прокрутки вверх отображается экран V5, на котором указаны следующие параметры работы:

- Измерение горячей воды



При выполнении последней прокрутки вертикально вверх, даже в центральной и правой группах, отображается экран V6, на котором указано количество каждого типа кофе для конкретной группы выдачи напитка, и относительное общее количество:



7 ВЫБОР НАСТРОЕК РАБОЧИХ ПАРАМЕТРОВ

При прокручивании горизонтально влево на сенсорном экране левой группы с экрана V3, отображается экран V7, который позволяет выбрать настройку рабочих параметров с помощью следующих кнопок, которые открывают соответствующие экраны программирования: Настройка времени и даты



- Настройка ночного цикла



- Настройка параметров группы выдачи напитков



(также в центральной и правой группах), только в режиме СТАНДАРТ (без внесения изменений)



- Настройка дозы горячей воды

При прокручивании вверх из этого положения до отображения экрана V8 можно установить режим работы машины с помощью следующей кнопки:

- Установка режима СТАНДАРТ или ВЫБОР



(также на центральной и правой насадках группы)

С помощью кнопки с символом:



можно сохранить установленное значение

С помощью кнопки:



можно вернуться к экрану V8.

С помощью кнопки:



можно вернуться к главному экрану V1.

8 НАСТРОЙКА РАБОЧИХ ПАРАМЕТРОВ

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

Экран VP1 позволяет установить текущее время и дату с помощью значков плюс и минус, подтверждая это с помощью кнопки ввода.



НАСТРОЙКА НОЧНОГО ЦИКЛА

Экран VP2 позволяет установить время начала и окончания ночного цикла, последовательно, с помощью значков плюс и минус, установив это значение с помощью кнопки ввода.



НАСТРОЙКА РЕЖИМА «СТАНДАРТ» ИЛИ «ВЫБОР»

Экран VP8 позволяет установить один из двух возможных режимов работы машины во время экстракции кофе, режим «СТАНДАРТ» или «ВЫБОР».

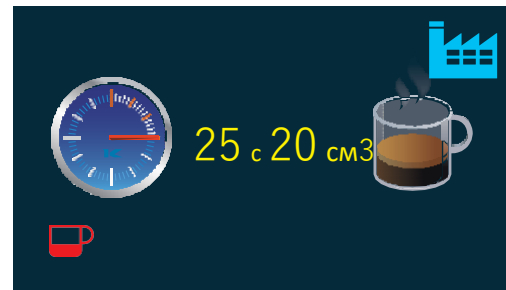
Режим «СТАНДАРТ» обозначен в правом верхнем углу сенсорного экрана символом



Режим «ВЫБОР» обозначен символом



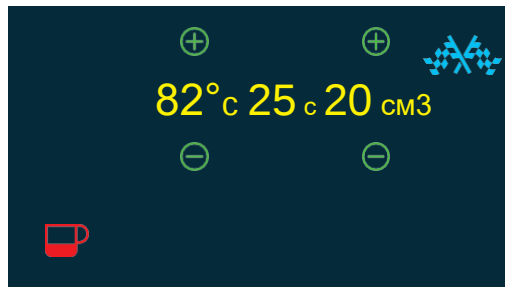
В режиме «СТАНДАРТ» во время экстракции появляется экран V1/9:



Он обеспечивает динамическое отображение затраченного времени экстракции и количества кофе, выданного в чашку.

В этом режиме невозможно вносить какие-либо изменения в параметры экстракции, температуры и кофе во время экстракции.

В режиме «ВЫБОР» во время экстракции появляется экран V1/8:



Режим обеспечивает динамическое отображение температуры экстракции, затраченного времени и количества кофе, выдаваемого в чашку.

Во время экстракции можно в режиме реального времени регулировать температуру экстракции и дозировку кофе.

«СТАНДАРТ» — НАСТРОЙКА ДОЗИРОВКИ КОФЕ

Экран VP3 позволяет установить последовательно дозировку кофе каждой из четырех кнопок



на экране 1, используя значки плюс и минус, установить значение с помощью кнопки ввода



«СТАНДАРТ» – НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ КОФЕ

Экран VP3 также позволяет вам устанавливать температуру экстракции кофе. Экран также отображает текущее значение температуры, сопоставимое с установленным значением.

«ВЫБОР» — НАСТРОЙКА ДОЗИРОВКИ КОФЕ

В режиме реального времени во время выдачи напитка, используя значки плюс и минус на экране V1/8, можно изменять окончательную дозировку выдаваемого кофе.

«ВЫБОР» — НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ КОФЕ

В режиме реального времени, во время выдачи напитка, используя значки плюс и минус на экране V1/8, можно изменить температуру воды для инфузии, чтобы создать персонализированную кривую экстракции по желанию.

НАСТРОЙКА ДОЗИРОВКИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Экран VP7 позволяет установить дозировку горячей воды, извлекаемой из соответствующего диспенсера, отмеченного символом



С помощью значков плюс и минус, и запомнить настройку с помощью кнопки ввода



9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОЧИХ ЗОН

Машина разделена на центральную зону выдачи кофе, зону подачи пара и горячей воды слева и зону подачи пара справа.

Таким образом, можно работать с контейнерами высотой до 7,1 см или высотой до 14,5 см в высоту, в зависимости от высоты используемых рабочих стоек (группы выдачи напитков) и с контейнерами высотой до 15 см (водяные и паровые трубки).

Включает одну независимую решетку и две приподнятые рабочие стойки для зоны кофе.

10 ПРОДУВКА

Перед выдачей кофе вы можете очистить группу выдачи напитков, очистив ее от остатков использованного кофе предыдущей выдачи кофе. Снимите держатель фильтра и нажмите кнопку:



Начинается автоматическая подача горячей воды, которая длится несколько секунд и выполняет промывку группы.

После выполнения очистки кнопка меняет цвет с зеленого на желтый,



что указывает на выполнение операции.

11 ВЫДАЧА КОФЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Позволяет выполнять выдачу кофе с разной продолжительностью каждый раз, нажимая кнопку с символом:



расположенную на экране V1, и повторно нажимая ту же кнопку, когда выдача нужной дозы будет завершена. В режиме «ВЫБОР» только во время выдачи напитка экран V1 отображает текущие значения температуры инфузии.

Эта функция включена всегда, независимо от состояния машины - даже в случае серьезной неисправности - чтобы обеспечить промывку или проверки во время ремонтных работ

12 ВЫДАЧА КОФЕ С АВТОМАТИЧЕСКОЙ ДОЗИРОВКОЙ

Позволяет выдавать кофе с заданной температурой заваривания и заданными порциями. Выполняется с помощью кнопок, отмеченных символами:



расположенных на экране V1, нажатием только один раз; выдача автоматически останавливается после выдачи заданной порции.

Эта функция включается только при выполнении всех предусмотренных условий эксплуатации и защиты и обычно может быть остановлена вручную повторным нажатием той же кнопки.

Во время выдачи напитка отображается время, прошедшее с начала выдачи. Конечное значение затраченного времени вместе со значениями температуры и объема отображается в течение 10 секунд после окончания выдачи напитка.

Значение затраченного времени вместе со значением конечного объема кофе позволяет оценить, является ли степень помола используемого порошка правильной. См. пункт 13 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ.

13 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

Основные факторы для приготовления качественного кофе:

- Использовать свежемолотый кофе, так как кофе быстро теряет свой аромат, а содержащиеся в нем жиры становятся прозоркими.
- Помол однородного размера, который можно получить только с помощью качественных и хорошо обслуживаемых кофемолок. Однородный размер молотого кофе обеспечивает полную экстракцию и хорошую воспроизводимость результата в чашке.
- Использование правильно прогретых чашек, что в значительной степени способствует сохранению пенки при инфузии.

За исключением вышеописанных факторов, существует множество рецептов для получения множества различных типов инфузии, основанных, прежде всего, на типе используемых кофейных зерен, как для производства смесей, так и в качестве кофе одного происхождения.

Основными параметрами являются:

- Тип используемых кофейных зерен
- Степень помола
- Количество используемого молотого кофе
- Температура воды для инфузии
- Давление инфузии

Для получения хорошего кофе эспрессо в итальянском стиле помол имеет основополагающее значение. Выдача эспрессо должна занимать примерно 25 секунд и иметь, в среднем,

объем, эквивалентный примерно 25 куб. см.

Количество молотого кофе должно быть около 7 г.

Температура инфузии варьируется от 80 °C до 95 °C в зависимости от типа используемого кофе. Давление инфузии от 8 до 9 бар.

- 1) Отсоедините держатель фильтра от группы выдачи напитка, повернув держатель влево.
- 2) Выгрузите кофейную гущу в контейнер для отходов, не ударяя слишком сильно, чтобы не повредить край фильтра.
- 3) Выполните очистку группы, нажав кнопку



- 4) Заполните фильтр дозой молотого кофе.
- 5) Выровняйте кофе и нажмите на него темпером. Убедитесь, что на краю фильтра не осталось гущи.
- 6) Установите держатель фильтра в группе выдачи напитка, повернув держатель до упора вправо.
- 7) Поставьте чашки под насадки и начните выдачу кофе.

14 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВСПЕНЕННОГО МОЛОКА

Для вспенивания молока, что необходимо для приготовления капучино, наполовину заполните высокую узкую емкость молоком и выполните следующие действия:

- 1) Включите на короткое время дозатор пара, нажав кнопку, отмеченную символом , чтобы удалить конденсат, который мог скопиться.
- 2) Поставьте емкость с молоком под паровую трубку так, чтобы распылительная насадка касалась дна, затем снова отрегулируйте дозатор пара. Отрегулируйте оптимальный поток с помощью нумерованного регулятора и доведите молоко до желаемой температуры.
- 3) Опустите емкость так, чтобы распылительная насадка почти достигла поверхности молока, и из этого положения несколько раз поднимите и опустите емкость так, чтобы распылительная насадка попеременно входила и выходила из молока. Продолжайте, пока молоко не вспенится, а затем снова отрегулируйте диспенсер пара, чтобы остановить подачу пара. Чтобы приготовить капучино, добавьте горячий кофе эспрессо в горячее вспененное молоко.

15 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ - РОМАШКОВЫЙ ЧАЙ И Т. Д.

Поставьте емкость под насадку для горячей воды и активируйте диспенсер для горячей воды, нажав кнопку, отмеченную символом .

После достижения установленного объема горячей воды подача автоматически остановится. В этот момент используйте горячую воду, чтобы приготовить напиток по вашему выбору.

В ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

1 ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА ГРУПП ВЫДАЧИ НАПИТКА И ДЕРЖАТЕЛЕЙ ФИЛЬТРОВ

Каждый вечер или не реже одного раза в день следует очищать тканью или губкой насадку для подачи воды в группе и прокладки держателей фильтров. Промойте фильтры и держатели фильтров в кипящей воде, чтобы удалить жировые отложения кофе.

Рекомендуется мыть внутреннюю часть держателей фильтров и фильтры, чтобы избежать накали и кофейных отложений, которые могут отпасть во время приготовления кофе, образуя гущу в чашке.

2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА ПАРОВЫХ ТРУБОК

Паровые трубки, используемые для подогрева напитков, необходимо очищать сразу после использования, чтобы предотвратить образование накипи, которая может заблокировать отверстия распылительной насадки, а также чтобы остатки ранее нагретых напитков не испортились, что приведет к образованию бактерий и нарушению гигиенических требований.

Паровую насадку очищают снаружи влажной губкой сразу после каждого цикла приготовления молока. Для очистки внутренней части трубки выполните следующие действия:

- 1) Наполните кувшин из нержавеющей стали холодной водой как минимум до уровня остатков молока на трубке.
- 2) Поместите трубку в контейнер, наполненный водой.
- 3) Включите диспенсер пара, нажав кнопку, обозначенную символом , после закипания воды будет обеспечена полная дезинфекция трубки.

3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ГРУПП

Не реже одного раза в неделю необходимо очищать группы выдачи напитков от остатков кофе с помощью внутренней очистки с использованием полуавтоматической процедуры, управляемой машиной

Эта процедура должна запускаться только при горячем состоянии машины, готовой к использованию, и для каждой группы следующим образом:

- 1) Замените стандартный фильтр, установленный на держателе фильтра группы, на слепой (незаформованный) фильтр.



Вставьте очищающую таблетку ELEKTRA в слепой фильтр и закрепите держатель фильтра на группе.

- 3) Нажмите кнопку



на экране V9/1, отображаемом путем горизонтального прокручивания влево на сенсорном экране, затем подтвердите нажатием кнопки.

Очистка начинается с группы, выполняют 10 циклов выдачи напитков по 20 секунд каждый.

По окончании цикла мойки на экране V9/2 отобразится:



и кнопка промывки группы выдачи напитков:



- 4) Отсоедините все держатели фильтров и не подсоединяйте их повторно.

- 5) Нажмите кнопку



начнется этап промывки группы выдачи напитков, разделенный на 30 секунд промывки, 30 секунд остановки и 30 секунд промывки.

После завершения промывки группа выдачи напитков вернется к нормальной работе и будет готова к использованию: снимите слепой фильтр, установите обратно стандартный фильтр и закрепите держатель фильтра на группе выдачи напитков.

4 ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ФИЛЬТРОВ И ДЕРЖАТЕЛЕЙ ФИЛЬТРОВ

- 1) Поместите три чайные ложки моющего средства для кофемашин и примерно один литр кипящей воды в термостойкую емкость.
- 2) Погрузите фильтры и держатели фильтра в приготовленный раствор и оставьте примерно на 20/30 минут (не погружайте полностью держатели фильтров с деревянными ручками: вода и моющий раствор могут повредить ручки).
- 3) Тщательно промойте под проточной водой.

5 ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА НИЖНЕГО ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

Не реже одного раза в неделю снимают нижнюю решетку для чашек, снимают нижний поддон для сбора капели и очищают его.

Проверяют и очищают также сливной короб, удаляют остатки с помощью чайной ложки, а затем промывают короб.

6 ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА КОРПУСА

Используют влажную (неабразивную) ткань.

Не используйте спирт или растворители для очистки надписанных или окрашенных деталей, так как это может повредить надписи.



С УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ Если возникают проблемы с прибором, ознакомьтесь со следующим руководством и попытайтесь решить их, используя предоставленные рекомендации. Если проблемы не исчезнут, обратитесь в службу технической поддержки. ⚠ Не выполняйте ремонт непосредственно на устройстве.

Компания Elektra не несет ответственности за несанкционированное вмешательство или вмешательство, выполненное неавторизованными лицами.

Такое вмешательство автоматически делает гарантию недействительной.

В руководстве также указаны проблемы, которые должны решаться непосредственно службой технической поддержки, но которые поясняются для облегчения понимания и выполнения ремонтных работ.

1 АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ НЕИСПРАВНОСТИ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГРУППЫ ВЫДАЧИ НАПИТКОВ

Если на главном экране V1 появляется следующий сигнал



это означает серьезную неисправность.

Выключите группу выдачи напитков и обратитесь в службу технической поддержки.

2 СИГНАЛ О НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ НАПИТКА

Если после операции выдачи напитка, выбранной с помощью автоматической кнопки, например,



отображается следующий сигнал тревоги



Кофе, возможно, был приготовлен не в соответствии со стандартами итальянского эспрессо, и поэтому требуются корректировки в прессовании, дозировке или степени помола кофе. Возможно, даже требуются корректировки температуры или давления приготовления напитка (см. также главы «А - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ», пункт 8 и «С - НАСТРОЙКИ», пункт 1). Это также может быть неисправность или препятствие для прохождения воды в каком-либо элементе: обратитесь в службу технической поддержки.

3 АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ: БАТАРЕЯ РЕЗЕРВНОГО ПИТАНИЯ СКОРО РАЗРЯДИТСЯ

Электронный блок управления общего назначения с батареей резервного питания, которая обеспечивает сохранение времени и даты. Система постоянно контролирует эффективность батареи, заранее подает сигнал тревоги, когда заряд батареи заканчивается, и рекомендует заменить батарею. Предупреждение отображается с помощью символа:



на главном экране V1.

При прокрутке левой группы сенсорного экрана горизонтально влево, отображается экран V2 со значком:



Обратитесь в службу технической поддержки.

4 СИГНАЛ НЕДОСТАТОЧНОГО ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ВОДЫ

Если на главном экране V1 появляется следующее предупреждение:



машина приостановила все свои функции, чтобы предотвратить повреждение насоса и других деталей. Это происходит в случае недостаточного давления подачи воды: восстановите давление; машина автоматически возобновит работу.

5 СИГНАЛ КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ, НЕИСПРАВНОСТЬ

Если на главном экране V1 появляется следующее предупреждение:



это означает серьезную неисправность. Неисправность может быть вызвана:

- Неисправностью электромагнитного клапана подачи воды в бойлер или препятствием для прохождения воды через некоторые детали машины.
- Электроизоляционные отложения на датчике уровня или обрыв в его электрическом соединении, препятствующие обнаружению наличия воды в бойлере:

⚠ Выключите машину и обратитесь в службу технической поддержки. ⚠

6 СИГНАЛ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ БОЙЛЕРА, НЕИСПРАВНОСТЬ

Если на главном экране V1 появляется следующее предупреждение:



это означает серьезную неисправность.

⚠ Выключите машину и обратитесь в службу технической поддержки. ⚠

7 СИГНАЛ О НЕИСПРАВНОСТИ ЭЛЕКТРОННОГО УПРАВЛЕНИЯ А

Если на главном экране V1 появляется следующее предупреждение:



присутствует серьезная неисправность в электронной системе управления прибора или в системе электропроводки.

⚠ Выключите машину и обратитесь в службу технической поддержки. ⚠

8 МАШИНА НЕ ПРОИЗВОДИТ ПАР И НЕ НАГРЕВАЕТ ВОДУ

Из-за отсутствия (даже временного) воды в бойлере могло отключиться предохранительное устройство нагревательного элемента бойлера.

⚠ Устройство безопасности нагревательного элемента можно вручную повторно активировать после устранения или ремонта причины отсутствия воды в бойлере. Обратитесь в службу технической поддержки. ⚠

D УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

9 ПАР НЕ ВЫХОДИТ ИЗ ТРУБКИ, КОГДА МАШИНА ГОРЯЧАЯ

Эта проблема обычно возникает после включения машины после хранения в холодных условиях и связана с заеданием вакуумного клапана бойлера; это не оказывает отрицательного влияния на использование машины:

- После выпуска всего воздуха, активируя трубку подачи пара, подождите, пока машина нормально нагреется, и начните использование.

В то же время обратитесь в службу технической поддержки.

10 ВОДА ВЫХОДИТ ИЗ ТРУБКИ ПОДАЧИ ПАРА

Это означает, что бойлер полностью заполнен водой вместо того, чтобы содержать определенное количество пара. Возможные причины:

- Неисправность электромагнитного клапана подачи воды в бойлер.
- Электроизолирующая накиль на датчике уровня или обрыв электрического соединения.

Выключите машину, отключите подачу воды и обратитесь в службу технической поддержки.

11 ВОДА НЕ ВЫХОДИТ ИЗ ГРУППЫ ВЫДАЧИ НАПИТКОВ

Возможные причины:

- Слишком мелкий помол кофе: отрегулируйте помол.
- Неисправность или препятствие прохождению воды через некоторые части машины: обратитесь в службу технической поддержки.

12 ОДНА ГРУППА ВЫДАЧИ НАПИТКОВ НАГРЕВАЕТСЯ НЕДОСТАТОЧНО

Возможно, что после неисправности датчика температуры группы и его последующего перегрева устройство защиты сопротивления группы могло отключиться.

Устройство защиты сопротивления необходимо вручную повторно активировать только после устранения причин неисправности.

Обратитесь в службу технической поддержки.

13 ДАВЛЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ НОРМЕ (ОТ 8 ДО 9 БАР)

Если значение превышает 1,2 МПа (12 бар), необходимо отключить машину и обратиться в службу технической поддержки, это неисправность, которая не оказывает отрицательного влияния на использование машины.

Наиболее вероятные причины — отсутствие калибровки или износ насоса. Обратитесь в службу технической поддержки.

14 ПОДДОН ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ ПОЛНЫЙ И ПЕРЕПОЛНЕН ВОДОЙ

- 1) Очистите сливной короб и с помощью металлической проволоки, чтобы освободить сливную трубу от остатков.
- 2) Устраните провисание или сдавливание гибкой сливной трубы, убедившись, что она всегда наклонена вниз прямо и расположена ровно.
- 3) Если вышеупомянутые причины не являются причиной неисправности, это означает, что засор в сливных трубах находится снаружи машины: обратитесь к сантехнику.

Также см. главу «В - УСТАНОВКА», пункт 3.

Европейская директива 2012/19/EU (RAEE), касающаяся утилизации электрического и электронного оборудования, предписывает, что такое оборудование не должно утилизироваться через обычные каналы твердых городских отходов.

После окончания срока службы такого оборудования пользователь обязан сдать его в авторизованные центры раздельного сбора отходов или вернуть его дилеру при покупке нового эквивалентного типа прибора в соотношении один к одному.

Для получения дополнительной информации о центрах раздельного сбора отходов обратитесь к дилеру или в соответствующие государственные органы.

Эффективный раздельный сбор отходов, предназначенный для того, чтобы подвергнуть утилизированное оборудование экологически безопасным процессам переработки, обработки и утилизации, способствует предотвращению негативного воздействия на окружающую среду и здоровью человека, позволяет повторно использовать материалы, из которых состоит прибор.

Неправильная утилизация продукта пользователем наказывается в соответствии с санкциями, предусмотренными действующим законодательством.

Символ перечеркнутого мусорного бака указывает на то, что с изделием необходимо обращаться, как описано выше.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ

ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ
ТЕХНИЧЕСКОГО СПЕЦИАЛИСТА ПО УСТАНОВКЕ/
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
КОФЕМАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭСПРЕССО

А РАСПАКОВКА

Упаковка используется с целью защиты машины от повреждений во время транспортировки.

Используемые упаковочные материалы подлежат вторичной переработке. Поэтому упаковочные материалы выбирают в соответствии с критериями защиты окружающей среды и простотой утилизации, причем последний процесс направлен на дальнейшую интеграцию в материалы производственного цикла.

Благодаря этому механизму не только сокращается объем отходов, но и обеспечивается более рациональное использование невозобновляемых ресурсов.

- 1) Разрежьте ленту, которая удерживает коробку закрытой.
- 2) Откройте верхнюю часть коробки и снимите противоударные панели внутри, извлеките содержащиеся в них принадлежности и достаньте руководство, сохранив эти предметы в доступном месте для последующих этапов использования прибора.
- 3) **Снимите нейлоновый пакет, закрывающий верхнюю часть машины, и положите его в безопасное место, недоступное для детей.**
- 4) Снимите коробку, оставив машину на поддоне.
- 5) Удалите все другие упаковочные материалы и защитные приспособления, прикрепленные к машине.

Передайте упаковочные материалы уполномоченному предприятию для утилизации и переработки

В УСТАНОВКА

1 РЕГУЛИРОВКА ОПОР

Поставьте машину на рабочий стол и, отрегулировав высоту опор, убедитесь, что она стоит ровно.

Поверните опоры черного цвета против часовой стрелки, если смотреть снизу, чтобы удлинить ее, и по часовой стрелке, чтобы укоротить. В конструкции не предусмотрены винты или гайки, которые нужно ослаблять или затягивать.

2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПОДАЧЕ ВОДЫ

Вода подается благодаря соединению с источником питьевой воды при минимальном давлении 0,15 МПа (1,5 бар) и максимальном давлении 0,6 МПа (6 бар).

Кроме того, это соединение должно быть выполнено в соответствии с местными нормами. Жесткость воды не более 20°f.

Если жесткость выше указанного значения, следует установить смягчитель воды между водопроводной сетью и машиной.

Если давление подачи воды превышает 0,6 МПа (6 бар), установите редуктор давления выше кофемашины / системы смягчения воды.

Возможно, потребуется внешний обратный клапан для соответствия местным нормам.

Машина оснащена гибкой соединительной трубкой в стальной оплетке с соединением 3/8 с внутренней резьбой, длиной около 1,7 метра.

- 1) Подсоедините гибкую трубку к муфте, расположенной в нижней части машины.
- 2) Подсоедините эту гибкую трубку к смягчителю воды, при наличии, или напрямую к водопроводной сети.

3 СЛИВНОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Машина оснащена двумя резиновыми соединительными трубками, одна с внешним диаметром 20 мм, а другая с внешним диаметром 18 мм, обе длиной около 1,5 метра.

Эти гибкие трубки должны быть расположены так, чтобы входить в фиксированный сливной коллектор с минимальным внутренним диаметром 50 мм, расположенный под рабочим столом, на котором находится машина.

Пространство, образованное разницей в диаметре двух труб, вставленных в сливной коллектор, должно быть оставлено свободным для вентиляции во время слива воды.

- 1) Подключите резиновую трубку диаметром 20 мм между фитингом трубки на пластиковом сливном коробе, установленном в нижней части машины, и сливным коллектором, расположенным под рабочим столом, убедившись, что он не провисает и не пережимается.
- 2) Подключите резиновую трубку диаметром 18 мм между металлическим фитингом трубки на нижней части машины и сливным коллектором, расположенным под рабочим столом, убедившись, что он не провисает и не пережимается.

4 Электрическое подключение

Машина оснащена соединительным кабелем питания длиной около 2 метров с 5 проводами следующих цветов:

- Зеленый/желтый:	Заземление
- Синий:	Нейтраль
- Коричневый:	Фаза 1
- Черный:	Фаза 2
- Серый:	Фаза 3

Провода должны быть подключены только к клеммной колодке на электрическом распределительном щите.

Схема электропроводки показана на наклейке, прикрепленной к концу кабеля питания.

Характеристики электропитания указаны на табличке, прикрепленной к передней части машины. Подключение может быть выполнено без каких-либо изменений, требующих внесения изменений в машину,

либо к однофазному источнику питания 230 В переменного тока, либо к трехфазному источнику питания 400 В переменного тока N3, следующим образом:

ОДНОФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ 230 В переменного тока

Подключите провода заземления и нейтральные провода к двум соответствующим клеммам на электрическом распределительном щите.

Соедините три провода фаз 1, 2 и 3 и подключите их к одной клемме фазы на электрическом распределительном щите.

ТРЕХФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ 400 В переменного тока N3

Подключите провода заземления и нейтральные провода к двум соответствующим клеммам на электрическом распределительном щите. Подключите каждый из трех проводов фаз 1, 2 и 3 к соответствующим клеммам фаз на электрическом распределительном щите.

5 ЗАПОЛНЕНИЕ ГИДРАВЛИЧЕСКИХ КОНТУРОВ

- 1) Убедитесь, что подача воды включена.
- 2) Включите машину.
- 3) Активируйте выдачу напитков в ручном режиме для каждой группы, нажав кнопку, обозначенную символом



на экране V1, до полного устранения воздуха, содержащегося в водяных контурах, и равномерного слива воды.

С РЕГУЛИРОВКИ

1 РЕГУЛИРОВКА ДАВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ

Для получения максимально высокого «качества в чашке» можно отрегулировать давление приготовления напитков. Рекомендуемое давление составляет от 0,8 МПа (8 бар) до 0,9 МПа (9 бар).

Снимите нижнюю стальную панель (нижнюю переднюю панель) спереди на рабочей стороне машины, открутив пять винтов, которые ее фиксируют.

За ней находится насос с регулятором давления, который можно отрегулировать с помощью отвертки. Экран V3 сенсорного экрана левой группы показывает давление приготовления напитков с помощью значка:



Выполните выдачу кофе, нажав кнопку приготовления напитка в ручном режиме, обозначенную символом K, размещенным на том же значке, и приступайте к регулировке давления.

D ОБСЛУЖИВАНИЕ

1 ДОСТУП К ЭЛЕМЕНТАМ УПРАВЛЕНИЯ ОБСЛУЖИВАНИЕМ

Проведя горизонтально влево по сенсорному экрану каждой группы, с экрана V9 можно получить доступ к экрану V10, необходимому для доступа к командам обслуживания. Эти команды зарезервированы только для технического специалиста.

Технический специалист вводит на этом экране известный ему графический пароль и получает доступ к следующему:

- Специальные рабочие параметры машины.
- Характеристики машины, для информации об уровне обновления и правильных запасных частях.
- Команды для настройки оборудования соответствующим образом, обеспечивающим совместимость с выполняемым обслуживанием (только для левой группы).
- Команды сброса данных.



ELEKTRA SRL

VIA A. VOLTA, 18 - 31030 DOSSON DI CASIER (TREVISO) ITALY тел.: (+39)

0422 490405 R.A. - факс: (+39) 0422 490620 Электронная почта:

info@elektrasrl.com