



Slim M I R A G E

Инструкция по эксплуатации эспрессо машины Slim Jim

(Перевод оригинальной инструкции)

Document ID: Sup-Tum-Ru

Дата документа: 20 декабря 2018 года

Дата выпуска: 21 октября 2019 года

Обозначение	2
Предосторожность	2
Безопасная эксплуатация	2
Качество воды	3
Идентификация деталей	4
Эксплуатационные характеристики	5
Главный выключатель.....	5
Переключатели нагрева.....	5
Предохранители.....	5
Дисплей температуры.....	7
Панель управления.....	7
3-значные дисплеи.....	7
Время пролива.....	7
Манометр.....	8
Получение горячей воды.....	8
Миксер воды.....	8
Горячая вода.....	8
Пар.....	9
Цилиндр предварительного смачивания (инфузии).....	9
Панель управления	10
Перевод кофейного бойлера в режим ECO и обратно.....	10
Перевод в режим ожидания.....	11
Неисправность датчика.....	12
Техническая помощь.....	12
Запуск программы автоматической обратной промывки.....	13
Использование внешнего датчика температуры (опция).....	13
Программирование объемов пролива на сенсорной панели или Bastone.....	14
Изменение настроек в меню бариста	15
Подменю настройки температуры.....	16
Подменю настройки объемов пролива.....	16
Подменю TIMED ON/OFF и TIME/DATE.....	17
Функции таймера машины.....	17
Зачем переходить на ECO.....	17
... и не выключать?.....	17
Давление помпы	18
Проверка.....	18
Настройка.....	19
Охлаждение машины	19
Ежедневное и еженедельное обслуживание	20
Получение горячей воды из машины.....	20
Очистка корпуса.....	20
Очистка трубки подачи пара.....	20
Извлечение фильтра.....	20
Очистка фильтродержателя.....	21
Обратная промывка группы.....	21
Очистка экрана группы, проверка и замена группового уплотнения.....	22
Очистка рассеивателя группы.....	23
Замена основания рассеивателя группы.....	24
Удаление накипи.....	24
Проверка состояния машины, отчет о неисправностях	25
Скорость свободного пролива.....	25
Индикаторные лампы нагревательных элементов.....	25
Проверка манометров.....	26
Давление срабатывания расширительного клапана.....	26
Консистенция в запрограммированных объемах.....	26
Внешний температурный зонд (опция).....	27
Рекомендуемая схема технического обслуживания	28
Запись отчетов обслуживания	29
Контактная информация	31



Обозначение

Данное руководство относится к эспрессо-машинам Slim Jim Mirage 2-group (Duetto) и 3-group (Triplette) с сенсорной панелью или функцией Bastone производства **Kees van der Westen Espressonistic Works B. V.** В состав изделия входит отдельная ротационная помпа с электродвигателем.

Предосторожность

Горячие поверхности!

Части машины будут горячими, когда машина включена.

- Поверхность для размещения посуды оборудована активным нагревающим элементом и может достигать температуры до 75°C.
- Внешние части металлических групп также нагреваются и могут достигать температуры до 99°C.

Горячая вода и/или пар!

Когда машина нагревается, горячая вода и пар могут выходить из различных частей машины при использовании соответствующих интерфейсов (клапан, переключатель, сенсорная кнопка...).

- Включение группы приводит к подаче воды из нее с температурой до 99°C.
- Включение подачи горячей воды может сопровождаться выходом пара с температурой до 130°C.
- Включение подачи воды из миксера может привести к подаче перегретой воды (и пара), если подача холодной воды установлена неправильно.
- Открытие парового крана инициирует подачу пара из наконечников паровых трубок, пар может достигать температуры до 130°C.

Безопасная эксплуатация

- Изделие должно быть установлено так, чтобы ножки находились на высоте 95-100 см над полом.
- Изделие должно быть установлено в горизонтальном положении на прочной и ровной поверхности.
- Изделие должно устанавливаться в местах, где за ним может наблюдать обученный персонал.
- Использование изделия по назначению разрешено только хорошо обученному персоналу.
- Изделие нельзя оставлять без присмотра если есть вероятность, что дети и/или уязвимые люди могут получить к нему доступ.
- Изделие не может использоваться детьми в возрасте до 14 лет включительно или (очень) уязвимыми лицами.
- Электрическая сеть, к которой подключено изделие, должна включать в себя УЗО.
- Изделие нельзя чистить или мыть струей воды.
- Изделие не предназначено для использования на открытом воздухе.
- Температура окружающей среды для правильной работы изделия составляет 10-30°C (50-86°F).
- Если температура окружающей среды опускается ниже 5°C (41°F), держите машину в режиме ECO или ON, чтобы предотвратить замерзание воды внутри машины.
Заметьте, что внешняя ротационная помпа также должна быть защищена от воздействия низких температур. Если машина и/или помпа пострадали от замерзания, попросите техника проверить и снова запустить кофемашину.



Качество воды

Установите систему очистки воды и регулярно проверяйте ее функционирование. Система очистки должна, по крайней мере, иметь углеродный блок, который не только улавливает остатки лекарственных средств, хлора и органических соединений, но и предотвращает попадание твердых частиц >30 мкм в помпу. Оптимально, чтобы вода, подаваемая в эспрессо-машину, попадала в "core zone" SCA, см. Рисунок 1, и имела pH 7,0-7,5 (при 25°C).

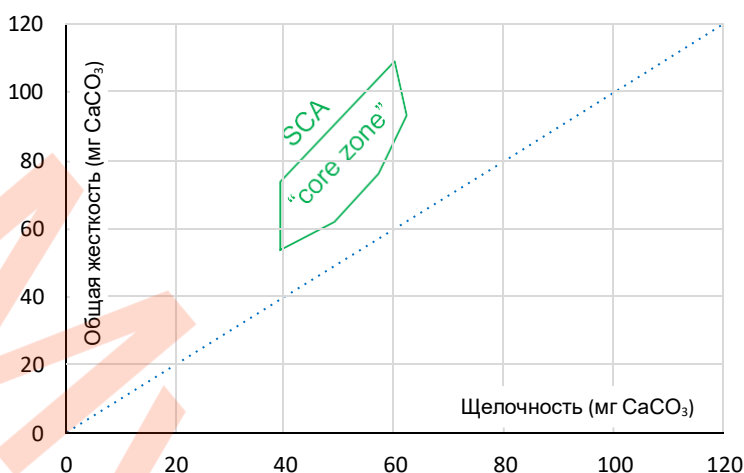


Рисунок 1. Щелочность vs-общий график жесткости, показывающий SCA "основную зону" ("core zone") в зеленом контуре.

Помимо требований к щелочности и общей жесткости, вода должна обладать следующими свойствами:

Параметр	Цель	Допустимый диапазон	единица измерения
Общая жесткость	72	50-175#	промилле
Общая щелочность	40*#	40-75#	промилле
pH	7.0*	6.5-7.5*, 6.5-8.0#	--
Электропроводность		< 3 раза щелочность (в промилле)#	µS/cm ¹
Общее Количество Растворенных Твердых Веществ	150*	75-250*	промилле ¹
Кальциевая жесткость	51-68*	17-85*	промилле
Натрий	10*	около 10*	промилле
Сульфат	30	0-50	промилле
Хлорид	0	0-30	промилле
диоксид кремния	0	0-5	промилле
Запах и цвет	чистый*, свежий*, без запаха*, прозрачный*		
Вкус, влияющий на органические соединения*#	не указано		
Хлор#, Гипохлорит#, Хлорамины#			
Железо#, Свинец#, Марганец			

* Комитет технических стандартов SCAA, 2009: свойства воды для оптимального вкуса. # Значения из "The SCAE water Chart" (2015?).

Таблица 1. Отображение значений параметров воды, предназначенной для приготовления кофе.

Вода со свойствами, которые лежат в пределах "основной зоны" SCA и правильного pH сочетает в себе технические аспекты, обеспечивающие безопасную эксплуатацию и сенсорные аспекты, дающие высококачественное заваривание, при условии соблюдения других параметров. Низкий коэффициент экстракции эспрессо смещает оптимум общей твердости и щелочности в сторону более высоких значений.

¹ Преобразование электрической проводимости в TDS в большой степени зависит от состава и температуры воды, что дает результаты, которые могут значительно варьироваться. Кроме того, даже если оценочное значение TDS (общая минерализация) является точным, оно не содержит никакой информации о том, из чего на самом деле состоит TDS.



Идентификация деталей

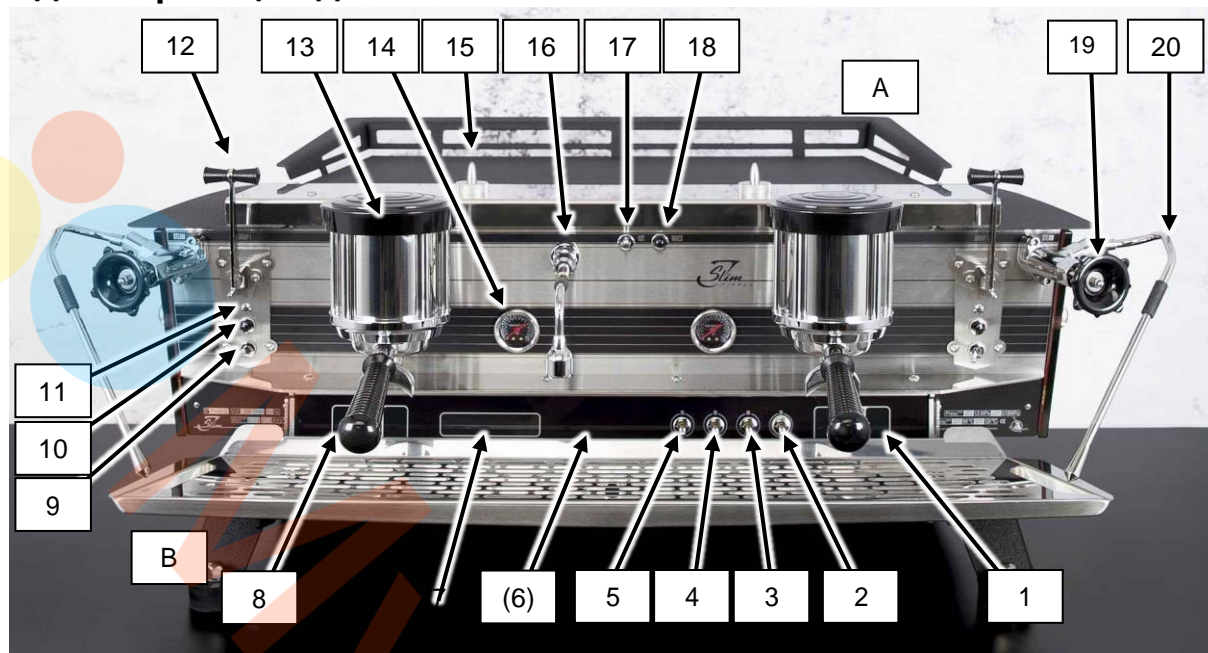


Рисунок 2. Показаны основные рабочие части версии Slim Jim Duette Bastone. Triplette Slim Jim имеет три группы, но его функции идентичны Duette. В версии с сенсорной панелью рычаги управления группами заменяются на сенсорные панели (см. Рисунок 5).

1. Трехзначный дисплей правой группы (таймер пролива и/или температура)
2. Главный выключатель (включает питание на все, кроме контуров нагрева)
3. Схема переключения 3 (переключает питание на нагрев правой группы (только Triplette) и верхний ТЭН в паровом бойлере)
4. Выключатель цепи 2 (переключает электропитание на правый (Duette) или центральный (Triplette) нагрев группы и средний ТЭН в паровом бойлере)
5. Выключатель цепи 1 (переключает питание на нагрев левой группы и нижний ТЭН в паровом бойлере)
6. (3-значный дисплей центральной группы; только на Triplette: таймер пролива и/или температура)
7. Емкостной интерфейс и дисплей контроллера
8. 3-значный дисплей левой группы (таймер пролива и/или температура)
9. Переключатель порции (левая группа)
10. Кнопка "программа и непрерывный пролив" (левая группа)
11. Световой индикатор группы (левая группа)
12. Рычаг заваривания группы (левая группа)
13. Группа (левая)
14. Манометр давления заваривания кофе (левая группа)
15. Двухступенчатый цилиндр предварительной инфузии
16. Носик подачи горячей воды
17. Тумблер подачи горячей воды (кипяток из бойлера)
18. Переключатель кнопки горячей воды (миксер)
19. Паровой клапан (правый)
20. Трубка подачи пара (правая)
- A. Пространство для посуды
- B. Сливной поддон

Не видно на этой фотографии:

- Зеленые индикаторы нагревательных элементов (по одной для каждый ТЭН; см. стр. 25)
- Подключение внешнего датчика температуры (см. стр. 27).



Эксплуатационные характеристики

Главный выключатель

Примечания!

При касании емкостного экрана во время запуска машина будет перезагружаться снова и снова.

Грязь и остатки моющего средства могут привести к ложному срабатыванию емкостного экрана.

Если устройство не запускается должным образом, очистите поверхность емкостного экрана простой водой и мягкой тканью.

Главный выключатель (см. Рисунок 3) расположен на правой стороне машины и имеет 2 Положения:

ВНИЗ=ВЫКЛ Питание контроллера отключено. При корректной работе машины все нагревательные элементы также отключены, независимо от положения их выключателей. Если машина неисправна, тогда возможно, что один (или несколько) нагревательных элементов могут быть активны. В зависимости от скрытого нагрева в машине температура заваривания не будет достаточной, горячая вода будет с более низкой скоростью потока, а температура и мощность пара уменьшатся или будут отсутствовать.

ВВЕРХ=ВКЛ Машина подключена к электрической сети, но питание нагревательных элементов остается отключенным до тех пор, пока выключены их выключатели. Машина работает, но бойлеры не нагреваются. Активный подогреватель посуды может работать, если он включен.

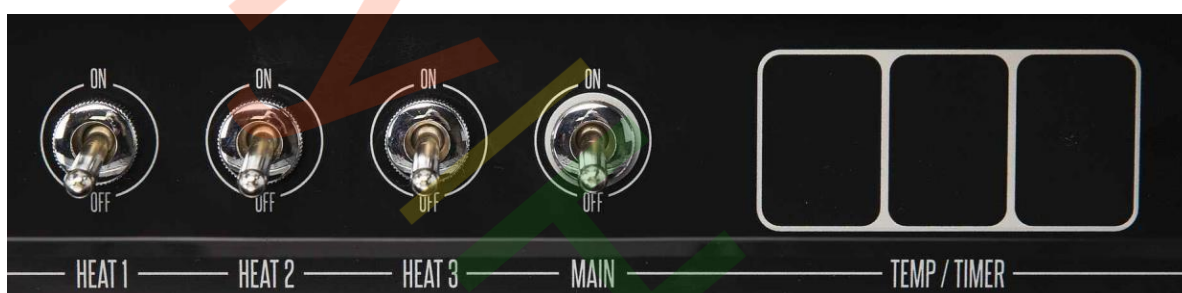


Рисунок 3. Показаны три переключателя нагрева, главный переключатель и пустой дисплей TEMP/TIMER (3-значный).

Переключатели нагрева

Мощность нагрева машины разделена на три различных контура. Каждый контур может быть включен или отключен индивидуально. Нагревательный элемент парового бойлера состоит из нижней средней и верхней секции.

Примечания!

Бойлеры не будут нагреваться, если переключатели нагрева находятся в выключенном положении.

Если главный выключатель находится в выключенном положении, бойлеры не будут нагреваться, независимо от положения переключателей нагрева.

1. **HEAT 1** питает нагревательный элемент левой группы и нижнюю секцию нагревательного элемента парового бойлера.
2. **HEAT 2** питает нагревательный элемент центральной (Triplette) или правой (Duette) группы и среднюю секцию нагревательного элемента парового бойлера.
3. **HEAT 3** питает правый групповой нагревательный элемент (только Triplette) и верхнюю секцию нагревательного элемента парового бойлера.

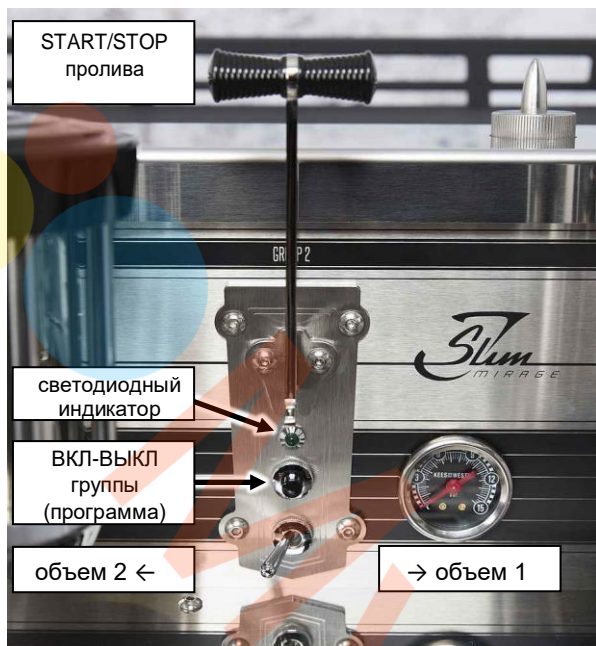
Предохранители

Машина имеет индивидуальный выключатель для каждой из четырех электрических контуров в машине (главный контур плюс 3 контура нагрева). Если один из контуров имеет неисправность (электрическое короткое замыкание), то соответствующий предохранитель отключит питание только этого контура. Если сработал предохранитель главного контура, машина будет полностью обесточена, но если сработал один из предохранителей контура нагрева, остальная часть машины останется в рабочем состоянии.

Автоматические предохранители расположены внутри электрической коробки и не доступны для бариста. Если сработал предохранитель контура, попросите специалиста проверить и отремонтировать машину как можно скорее.



Блок Bastone



Блок Bastone включает рычаг заваривания, индикаторную лампу, мгновенную кнопку и двухпозиционный тумблер.

При коротком нажатии на рычаг заваривания начнется пролив заданного объема, определяемого положением тумблера. Пролив предварительно установленного объема может быть остановлен повторным коротким нажатием рычага заваривания.

Когда группа активна, индикатор горит.

Кнопка представляет собой непрерывный ("вкл/выкл") переключатель с функцией программирования.

Тумблер определяет, какой из двух возможных заданных объемов активен.

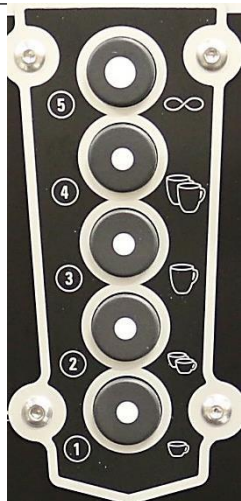
Рисунок 4. Блок Bastone.

Кнопка под каждым рычагом заваривания является непрерывным ("вкл/выкл") переключателем, эквивалентным кнопке #5 на сенсорной панели (см. ниже). Когда контроллер находится в режиме программирования, индикатор горит постоянно. Непрерывный пролив также может быть остановлен коротким нажатием рычага заваривания.

Сенсорная панель

Внимание!

Основной контроллер может быть перепрограммирован с помощью процедуры через сенсорную панель в сочетании с главным выключателем. НЕ рекомендуется выполнять эту процедуру самостоятельно, вам, вероятно, понадобится технический специалист для перепрограммирования контроллера.



#5

Сенсорная панель имеет 5 мгновенных кнопок с внутренними LED индикаторами.

#4

Верхняя кнопка (№ 5, большой круг) представляет собой вкл/выкл выключатель группы с функцией программирования.

#3

Кнопки #1-4 используются для запуска заданного объема пролива. Пролив предварительно заданного объема может быть остановлен вручную в любое время коротким нажатием любой кнопки.

#2

#1

Когда группа активна, горит индикатор соответствующей кнопки.

Рисунок 5. Сенсорная панель.

Коротко нажмите верхнюю кнопку, чтобы открыть групповой клапан и активировать помпу, загорится светодиод в кнопке. Нажмите его еще раз, чтобы отключить помпу и групповой клапан, светодиод погаснет.

Нажмите и удерживайте верхнюю кнопку в течение приблизительно 10 секунд, чтобы перевести контроллер в режим программирования для того, чтобы можно было запрограммировать объемы порций



(и таймер горячей воды). Светодиодный индикатор верхней кнопки будет мигать. Нажмите коротко еще раз, чтобы выйти из режима программирования.

Для программирования объема пролива на блоке Bastone или с помощью сенсорных панелей см. стр. 14.

Дисплей температуры

Каждый бойлер оснащен собственной системой управления температурой. Измеряемые значения температур могут отображаться двумя способами: на панели управления и/или на больших 3-значных дисплеях под каждой группой (см. Рисунок 6). В меню бариста показания температуры можно переключить от °C к °F.

Панель управления

При “нормальной” работе панель управления будет показывать температуру всех кофейных бойлеров и парового бойлера и будет продолжать делать это во время пролива таким образом, что информация о температуре всегда доступна в режиме реального времени во время пролива.

Оранжевая линия над значением температуры на интерфейсе указывает, что соответствующий нагревательный элемент активен.



Рисунок 6. Отображение 3-значного дисплея температуры/таймера (слева) и панели управления (справа).

3-значные дисплеи

Заводская настройка заключается в том, что 3-значный дисплей будет отображать температуру соответствующей группы во время простоя. При включении пролива показания температуры сменяются на таймер пролива. Таймер пролива сменится на показания температуры бойлера через настраиваемое пользователем количество секунд после прекращения пролива.

Время пролива

Время пролива дает отличное представление о процессе заваривания и может помочь обученному бариста, чтобы улучшить этот процесс.

Большие 3-значные дисплеи под каждой группой (см. Рисунок 7) функционируют как таймеры пролива и/или дисплей температуры. При заводских настройках на дисплее в режиме простоя отображается температура соответствующего кофейного бойлера. Как только открывается групповой клапан, функция переключается на таймер пролива, отсчет начинается с нуля. Таймер прекращает отсчет, в момент закрытия клапана группы, и измеренное время между открытием и закрытием группового клапана остается отображаемым в течение регулируемого количества секунд после закрытия группового клапана, после чего на дисплее снова отображается температура.

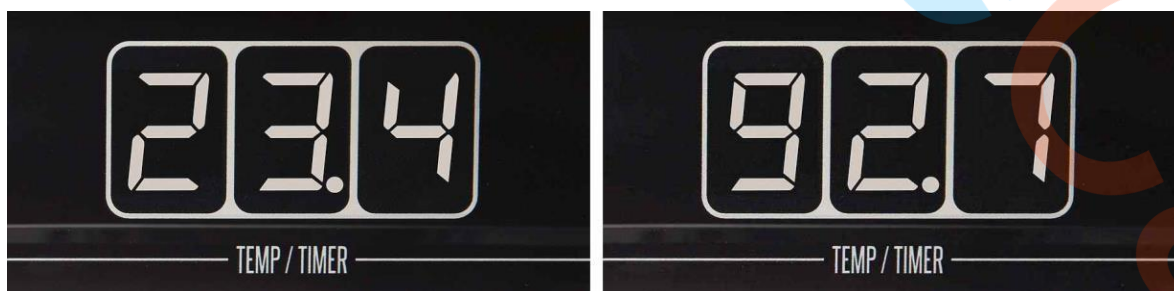


Рисунок 7. 3-значный дисплей, показывающий время пролива (слева) и тот же дисплей, показывающий температуру (справа).



Манометр

При приготовлении напитка во время смачивания кофейная таблетка становится менее проницаемой (стадия предварительной инфузии), и давление будет повышаться до тех пор, пока не будет достигнуто давление помпы (в идеале 9 бар). Манометры показывают давление в магистрали от клапана группы к экрану группы. Это означает, что когда группа неактивна или когда фильтродержатель не вставлен в группу, манометр будет показывать 0 бар.



Рисунок 8. Манометр заваривания группы 2.

Манометр показывает фактическое давление на кофейной таблетке.

Когда группа неактивна, показываемое давление таким образом (очень близко к) 0.

Если при нормальном заваривании давление 9 бар не достигается, то либо давление помпы установлено слишком низким, либо кофейный слой не может создать достаточного противодействия. Недостаточное противодействие может быть вызвано слишком малым количеством и/или слишком грубым помолом кофе, каналированием в кофейном слое во время экстракции и т.д.

Получение горячей воды

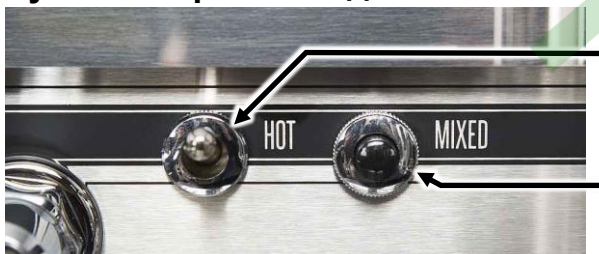


Рисунок 9. Тумблер горячей воды и кнопка подачи воды из миксера.

Мгновенный тумблер для пролива воды непосредственно из парового бойлера.

Кнопочный переключатель для пролива воды без пара и брызг из миксера.

Миксер воды

Кратковременно нажмите кнопку включения воды из миксера. Пролив остановится по истечении заданного времени или при кратковременном нажатии кнопки, в зависимости от того, что наступит раньше.

Техник может настроить степень добавления холодной воды в миксер с помощью установочного винта на коллекторе внутри машины для оптимизации температуры смеси воды.

Горячая вода

Нажмите и удерживайте тумблер, чтобы начать подачу воды непосредственно из парового бойлера. Пройдет некоторое время, прежде чем с водой пойдут брызги, это указывает на подачу кипящей воды. Продолжительность этого момента зависит от температуры промежуточных частей непосредственно перед включением тумблера. Пролив остановится, когда тумблер будет выключен.

Внимание!

Горячая вода может подаваться только при температуре парового бойлера выше 100°C, поскольку именно давление пара является средством для выталкивания воды из бойлера. Если паровой бойлер еще не набрал рабочую температуру, температура воды из миксера будет ниже установленной температуры.



Пар

Slim Jim имеет два одинаковых механических паровых клапана, которые могут быть оснащены ножными электромагнитными клапанами.

Перед вспениванием молока необходимо на короткое время открыть клапан, чтобы очистить паровую трубку от воды и нагреть ее. Продуваемая вода представляет собой конденсат из пара, входящего в контакт с холодной трубкой и клапаном. При продувке конденсата поместите наконечник паровой трубки над сливным поддоном.

Сразу после вспенивания молока продуйте паровую трубку небольшим количеством пара и очистите наконечник паровой трубки влажной тканью. По гигиеническим соображениям не используйте эту ткань ни для чего, кроме очистки парового наконечника.

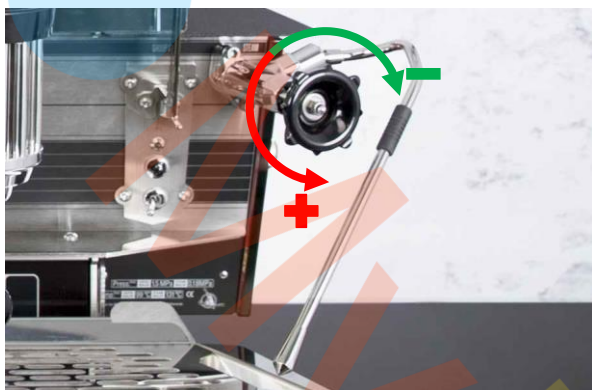


Рисунок 10. Правый паровой клапан.

Поверните ручку клапана, чтобы открыть/закрыть и отрегулировать подачу пара. Диапазон от полностью открытого до полностью закрытого клапана составляет около $\frac{3}{4}$ оборота, нет необходимости плотно закрывать клапан.

Если установлен дополнительный паровой клапан с ножным управлением, не закрывайте полностью механический клапан.

Если установлен дополнительный ножной электромагнитный клапан, ручка используется только для регулировки потока пара. Электромагнитный клапан открывается и закрывается воздушным выключателем, который активируется сильфоном, расположенным на полу. Конечно, если механический клапан почти закрыт, пар не будет выходить из паровой трубки.

Внимание!

Не рекомендуется снижать мощность пара за счет снижения температуры парового бойлера. Более низкая температура бойлера уменьшит количество пара, который может быть произведен, и температуру горячей воды из миксера.

Цилиндр предварительного смачивания (инфузии)



Рисунок 11. Поршневые штоки цилиндров предварительной инфузии.

Шток поршня поднимется во время начальной стадии заваривания. Узел с двойной пружиной внутри цилиндра предварительной инфузии обеспечивает медленный запуск и постепенное повышение давления примерно до 3 бар при достижении максимального смещения поршня.

На начальном этапе заваривания вода подается на кофейный слой и в цилиндр предварительной инфузии. Вода будет течь в направлении наименьшего сопротивления. В начале кофейный слой не будет создавать сопротивления, но после смачивания молотого кофе основной поток воды направляется в цилиндр предварительной инфузии. Давление постепенно повышается до тех пор, пока цилиндр не будет полностью заполнен, и вода не пойдет через кофейный слой. С этого момента давление заваривания быстро возрастает до давления помпы.

△ Осторожно!

Поршневой шток цилиндра предварительной инфузии может сильно нагреваться.



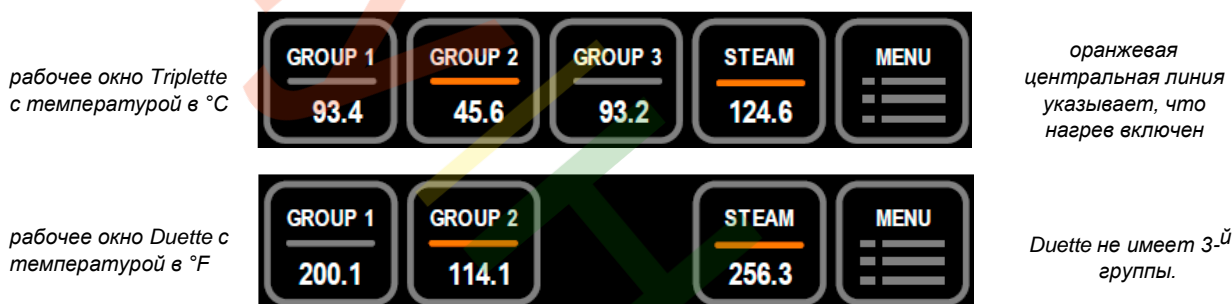
Преимущество цилиндра предварительной инфузии по сравнению со сниженной скоростью пролива при запуске состоит в том, что весь кофейный слой будет относительно быстро пропитываться водой, а затем будет иметь время для набухания и оседания при пониженном давлении до начала воздействия высокого давления воды на кофейный слой. При сниженной скорости пролива во время предварительной инфузии потребуется больше времени, чтобы смочить весь молотый кофе и насыщение водой кофейного слоя протекает неравномерно, так, что верхняя часть кофейного слоя становится более непроницаемой для последующего притока воды.

Панель управления

Внимание!

Остатки моющего средства могут привести к ложному срабатыванию емкостного экрана. По этой причине вы должны использовать только чистую (теплую) воду и чистую мягкую ткань для очистки пластиковой передней панели.

Панели управления Triplette и Duette очень похожи и имеют 5-кнопочный емкостный сенсорный экран. Во время работы на дисплее будет отображаться температура в °C или °F без отображения единиц измерения температуры. Причина этого в том, что неотображение единиц измерения позволяет использовать больший шрифт для значений температуры. Пользователь будет осведомлен о местной настройке единиц измерения и поймет, что нормальное заваривание происходит при температуре 90-95 °C или 187-203 °F.



Перевод кофейного бойлера в режим ECO и обратно

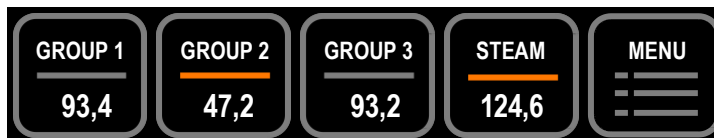
Заводские установленные рабочие температуры бойлеров составляют 93,0°C (кофе) и 125,0°C (пар) (199°F и 257°F) соответственно. 125°C эквивалентно примерно 1,35 бар избыточного давления пара.

Каждый бойлер можно индивидуально настроить на температуру режима ECO (50°C, 122°F для бойлеров кофе, 70°C, 158°F для бойлера пара). В режиме ECO экономится до 80% мощности, при этом бойлер можно быстро вернуть в рабочий режим. В "рабочем окне" интерфейса нажмите и удерживайте кнопку бойлера, температуру которого вы хотите изменить, пока цвет рамки кнопки не изменится на зеленый (около 6 секунд). Нажмите и удерживайте снова, и соответствующий бойлер снова нагреется до рабочей температуры.

Группа, установленная в режим ECO, также вернется в нормальный режим работы при использовании соответствующего блока Bastone или сенсорной панели.

Если паровой бойлер находится в режиме ECO, использование любой из групп для приготовления кофе или нажатие переключателя миксера горячей воды вернет паровой бойлер в рабочий режим.

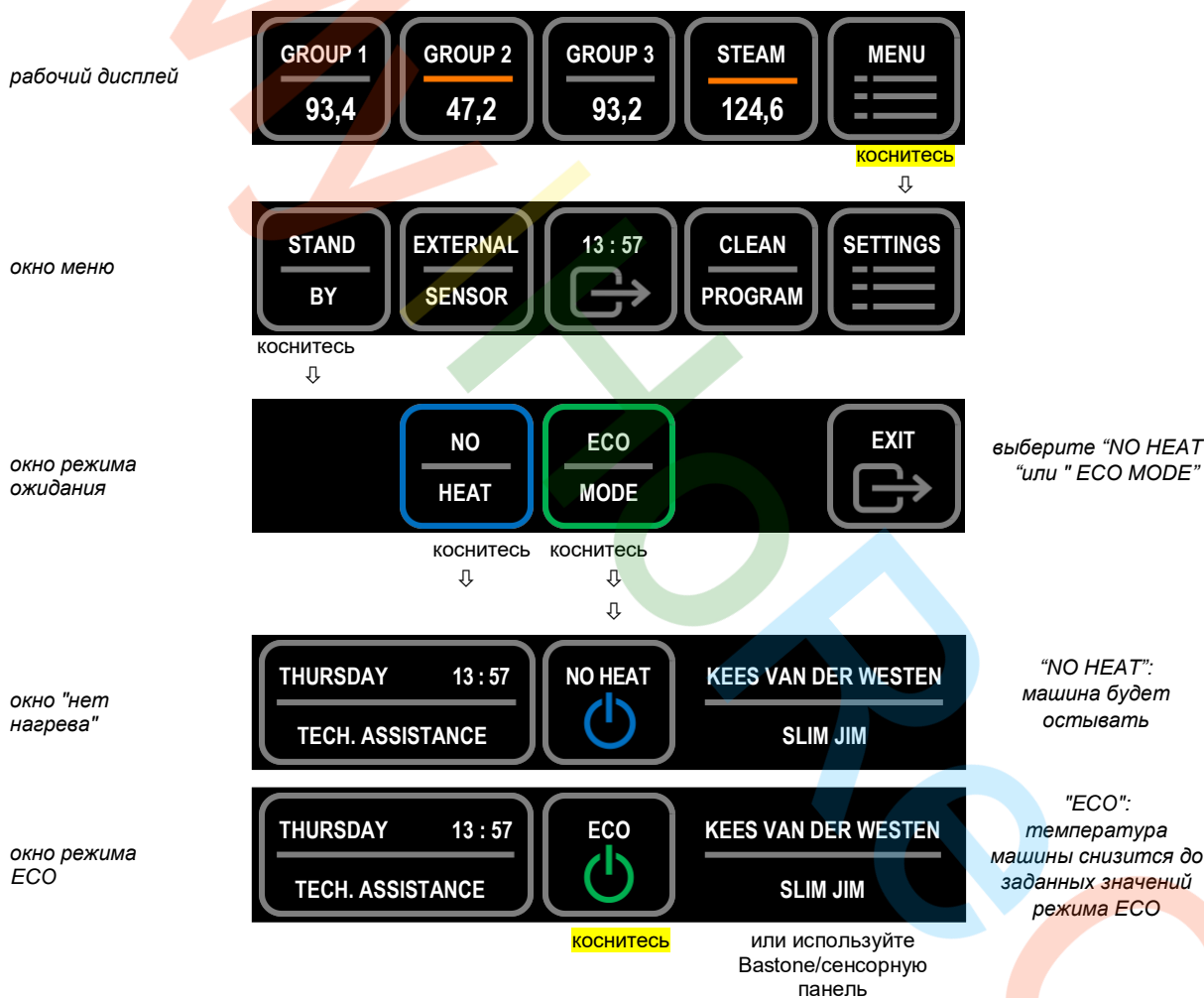




Обратите внимание, что в приведенном выше примере группа 2 находится при 45,6 ° C в момент переключения в режим ECO. Поскольку температура кофейных бойлеров в режиме ECO составляет 50°C, бойлер продолжит нагреваться до 50°C, и индикатор нагрева, таким образом, останется оранжевым.

Перевод в режим ожидания

Чтобы перейти в режим ожидания, необходимо выйти из рабочего дисплея. В режиме ожидания контроллер находится в спящем режиме и машина не работает. Есть два режима ожидания: "NO HEAT" и "ECO режим". В режиме "NO HEAT" питание на нагревательные элементы не подается, и бойлеры (в конечном итоге) остынут до комнатной температуры. В "ECO-режиме" температура бойлеров понижается до определенных заданных значений и затем поддерживается на этом уровне.



прикосновение к центральной кнопке в время нахождения машины в режимах "NO HEAT" или "ECO" вернет машину в рабочее состояние (первое окно)

Машина, установленная в режим ECO, также вернется в нормальный режим работы при использовании любого из блоков Bastone, сенсорных панелей или переключателя миксера горячей воды. Это "первое использование" не приведет к началу раздачи.

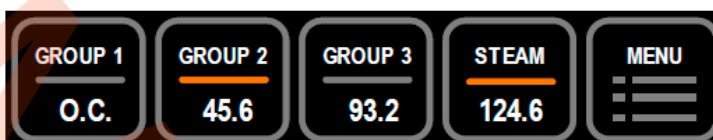


Неисправность датчика

Для каждого датчика бойлера в соответствующей области на дисплее, а также на 3-значном дисплее отображается О.С. (разомкнутая цепь, бесконечное сопротивление) или С.С. (замкнутая цепь, короткое замыкание), в случае неисправности датчика. Если для бойлера отображается неисправность датчика, то нагрев этого бойлера отключается. Другие бойлеры машины продолжают работать. При неисправности датчика парового бойлера индикатор(ы) на блоках Bastone или сенсорных панелях будут мигать непрерывно.

Несмотря на то, что кофейные бойлеры будут оставаться в рабочем состоянии, если сработала ошибка датчика парового бойлера, общая функциональность машины будет низкой. Если на дисплее отображается неисправность датчика бойлера, как можно скорее отремонтируйте устройство (возможно, датчик необходимо заменить).

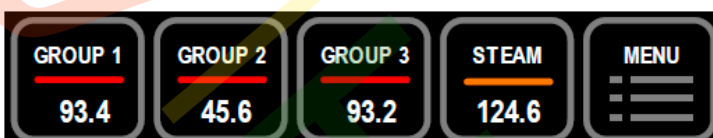
рабочий дисплей



на датчике температуры группы 1 обнаружена разомкнутая цепь.

Поскольку датчик в распределительном блоке не имеет назначенной области на панели управления, ошибка датчика обозначается красной центральной линией во всех группах. Нет разницы, открытый контур или закрытый. При неисправном датчике охлаждающий клапан не открывается, но машина остается работоспособной. Не функционирующий охлаждающий клапан может привести к перегреву групп и быстрому разрушению расходомеров в машине. Отремонтируйте машину как можно скорее.

рабочий дисплей



обнаружена неисправность датчика распределительного блока.

Техническая помощь

В окне NO HEAT или ECO (см. ниже) коснитесь левой части панели управления. В следующем окне будет показан номер телефона для вызова технической помощи, при условии, что техник ввел информацию. Нажатие кнопки EXIT вернет к "NO HEAT" или "ECO MODE", независимо от предыдущей настройки.

окно "нет нагрева"



"NO HEAT": машина будет остывать

окно режима ECO



"ECO": температура машины снизится до заданных значений температур режима ECO

коснитесь



окно помощи



коснитесь



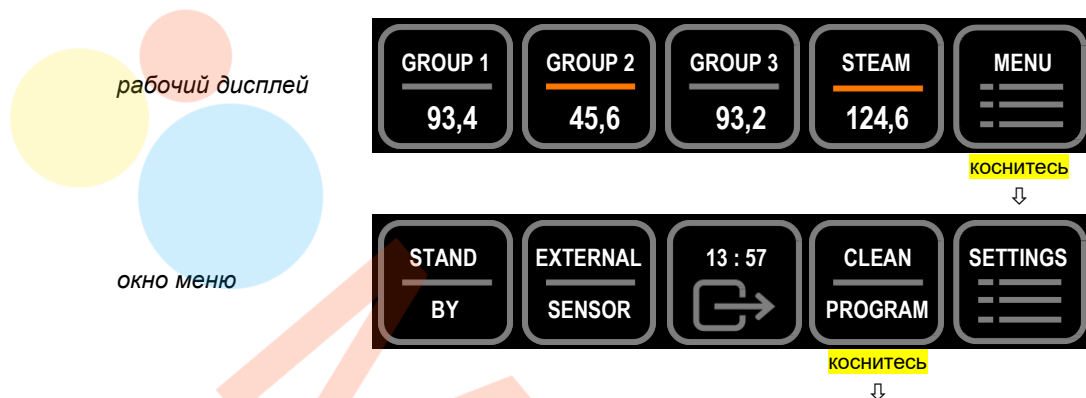
коснитесь EXIT для выхода в предыдущее окно



Запуск программы автоматической обратной промывки

См. параграф "Обратная промывка группы" на стр. 21 для полной процедуры обратной промывки.

Когда аппарат находится в "нормальном" рабочем режиме, коснитесь значка MENU на интерфейсе. На следующем экране нажмите кнопку "CLEAN PROGRAM".



Для запуска программы очистки.
Дисплей немедленно вернется
в предыдущее (рабочее) окно.

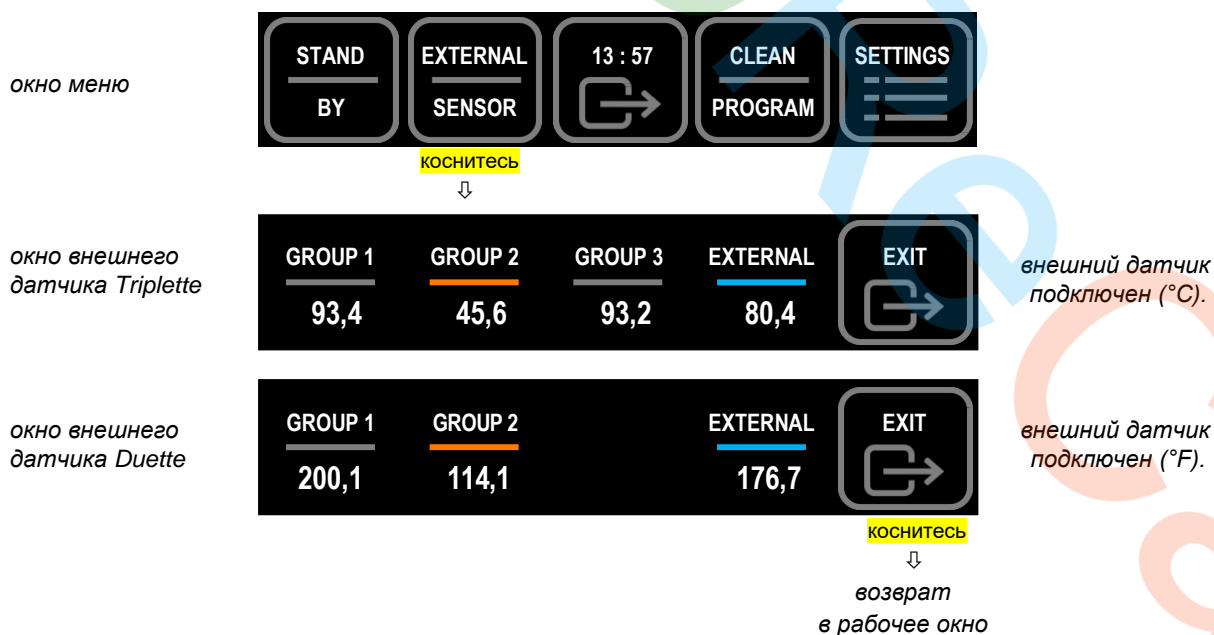
Группы будут под давлением (продолжительность: 16 секунд) и без давления (продолжительность: 10 секунд) 8 раз подряд, а затем машина вернется к нормальной работе. Индикатор(ы) на соответствующем блоке Bastone или сенсорной панели будет мигать во время программы очистки.

Внимание!

Если группа активирована во время программы обратной промывки, групповой клапан этой группы деактивируется, но процедура обратной промывки будет продолжена на другой группе(группах). Если в работе задействованы все группы, все групповые клапаны закроются, но помпа завершит процедуру обратной промывки.

Использование внешнего датчика температуры (опция)

Внешний NTC-датчик можно подключить к нижней части коробки для электрооборудования (см. Рисунок 21). Температура внешнего датчика может отображаться на панели управления вместо температуры парового бойлера. В окне меню нажмите кнопку "EXTERNAL SENSOR".



Программирование объемов пролива на сенсорной панели или Bastone

Версия Slim Jim Bastone имеет 2 предустановленных объема на группу, версия с сенсорной панелью имеет 4 предустановленных объема на группу. Когда вода проходит через кофейную группу, расходомер этой группы посылает импульсы на контроллер. Контроллер подсчитывает импульсы после активации группы и деактивирует группу, после того как будет получено заданное количество импульсов (т. е. когда заданный объем воды прошел расходомер).

Предустановленные объемы могут быть запрограммированы двумя способами: (1) с помощью блоков Bastone или сенсорных панелей, или (2) с помощью интерфейса (в меню Barista; подменю "volumes").

При использовании Bastone или сенсорной панели для программирования объемов, левая группа является доминирующей группой, что означает, что, когда объемы запрограммированы на левой группе, другая группа(ы) возьмет эти же настройки. После перевода машины в режим программирования пролив начинается и заканчивается с помощью Bastone (или сенсорной панели). При выходе из режима программирования последняя запрограммированная дозировка для каждого объема пролива сохраняется в памяти.

Внимание!

При программировании убедитесь, что условия соответствуют фактическому завариванию: проверьте, что аппарат находится в течение некоторого времени при рабочей температуре, и приготовьте кофейную таблетку с настроенным помолом.

процедура

1. перевести контроллер в режим программирования:

- сенсорная панель: нажмите и удерживайте верхнюю кнопку левой сенсорной панели
- Bastone: нажмите и удерживайте нажатой кнопку левого Bastone

(верхний) светодиод на всех устройствах начнет мигать.

Теперь у вас есть 20-25 секунд, чтобы начать следующее:

2. начните процедуру заваривания/пролива как обычно

- сенсорная панель: коротко нажмите кнопку для программирования
- Bastone: обратите внимание на положение тумблера, коротко нажмите рычаг Bastone вниз
- миксер горячей воды: коротко нажмите кнопку дозирования

на сенсорной панели загорится соответствующий светодиод, мигание на Bastone прекратится

3. остановите заваривание/пролив, когда получите нужный объем напитка

- сенсорная панель: коротко нажмите кнопку для повторного программирования
- Bastone: коротко нажмите рычаг Bastone вниз еще раз
- миксер горячей воды: коротко нажмите кнопку на всех устройствах

дозирования (верхний) светодиод начнет мигать снова

теперь вы можете запрограммировать другой объем напитка (на другой или той же кнопке/переключателе, если это необходимо) или:

4. вывести контроллер из режима программирования

- сенсорная панель: коротко нажмите верхнюю кнопку левой сенсорной панели
- Bastone: коротко нажмите кнопку на левом блоке Bastone

(верхний) светодиод перестанет мигать.

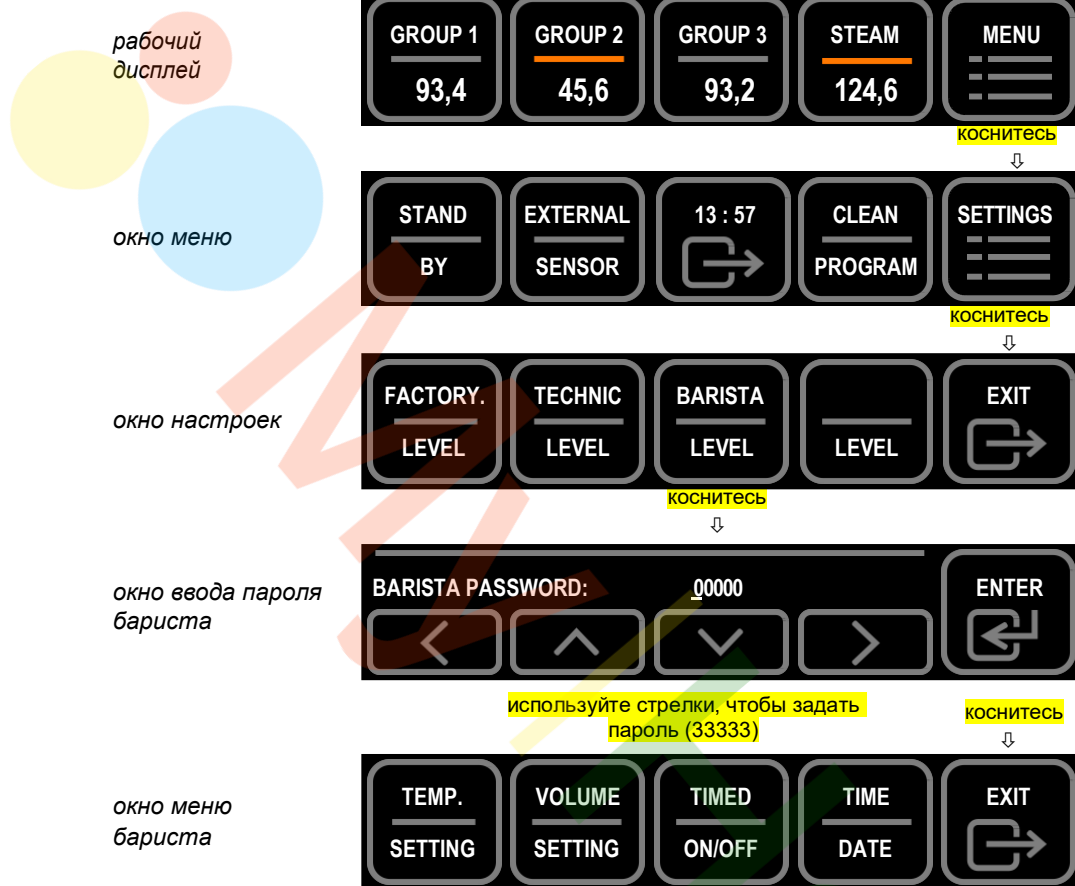
Внимание!

Если контроллер не переходит в режим программирования после нажатия верхней кнопки сенсорной панели или кнопки Bastone, используйте главный переключатель для выключения устройства, дождитесь, пока дисплей погаснет, затем включите его и повторите попытку.



Изменение настроек в меню бариста

Вы должны выйти из рабочего окна контроллера и выбрать правильный набор параметров (в окне настроек), чтобы изменить отдельные настройки.



используйте ^v, чтобы изменить значение подчеркнутой цифры, используйте <>, чтобы изменить цифру

выберите подменю или выйдите в рабочее окно



Подменю настройки температуры

В подменю настройка температуры можно последовательно настроить следующие параметры:

параметр	диапазон	заводск.	прирост	Ед. изм.	примечание
дисплей температуры	°C, °F	°C			
гр. 1 температура	80.0 .. 99.9°C 176 .. 212°F	93.0°C	0,1	°C или °F	В Duette нет группы 3.
гр. 2 температура		199.4°F			
гр. 3 температура					
температура пара	110 .. 130°C 230 .. 266°F	125°C 257°F	1		
Подогреватель чашек	0 .. 100	0	1	%	нагреватель чашки выключен в положении "NO HEAT" и "ECO-all"
показать темп. на ЭКО	no, yes	нет*			Если "да" дисплеи будут показывать температуру ECO.

При установке и использовании нагреватель чашки будет активен заданный процент каждого последовательного периода в 100 секунд.

* 3-значные дисплеи будут показывать "ECO" вместо температуры, если соответствующий бойлер находится в режиме ECO. Это можно изменить, чтобы сохранить отображение фактической температуры.

Внимание!

Не регулируйте температуру подачи горячей воды, изменением температуры парового бойлера. Попросите техника отрегулировать температуру миксера горячей воды, повернув установочный винт на впускном коллекторе (внутри машины).

Подменю настройки объемов пролива

В подменю настройка объемов пролива можно последовательно настроить следующие параметры:

параметр	диапазон	заводск	прирост	единица измерения	примечание	
таймер воды	0.5 .. 15	4,0	0,1	с	миксер воды запрограммирован.	
сенсорная панель	Bastone					
V1Gr1*	15 .. 300	70*	1	мл	В устройствах Bastone для каждой группы доступно только 2 программируемых объема. Позиции с* не используются.	
V2Gr1		V1Gr1				110
V3Gr1						130*
V4Gr1		V2Gr1				170
V1Gr2						70*
V2Gr2		V1Gr2				110
V3Gr2						130*
V4Gr2		V2Gr2				170
V1Gr3						70*
V2Gr3		V1Gr3				110
V3Gr3						130*
V4Gr3		V2Gr3				170
					В Duette нет 3 группы.	

* V1Gr1 означает объем пролива 1 в группе 1; V3Gr2 означает объем пролива 3 в группе 2 и т. д.

Обратите внимание, что объем также можно установить с помощью сенсорных панелей/блоков Bastone (см. стр. 14). Левая группа является доминирующей только при настройке объемов с помощью Bastone или сенсорных панелей.

Вы можете грубо запрограммировать объем напитка с помощью сенсорной панели/Bastone, а затем точно отрегулировать этот объем на панели управления (увеличить или уменьшить) вместо повторного заваривания. Обратите внимание, что объем, показанный на интерфейсе, является общим объемом воды, пропущенной через расходомер, он, таким образом, также включает воду, которая остается в кофейной таблетке после заваривания (около половины веса молотого кофе) и воду, которая попадает в цилиндр предварительного смачивания (около 28 мл).

Пример: двойной эспрессо будет иметь объем около 60 (напиток) + 10(кофейная таблетка) + 28(цилиндр предварительного смачивания) = 98 мл.



Подменю TIMED ON/OFF и TIME/DATE

В подменю timed on/off можно последовательно настроить следующие параметры:

параметр	диапазон	заводск.	примечание
автоматическое выключение (auto off)	NO, режим ECO-all, режим NO HEAT	NO	автоматически переключиться в режим ожидания
время выключения (off time)	hh:mm		время перевода в режим ожидания
автоматическое включение (auto on)	NO, YES	NO	автоматическое включение
Время включения (on time)	hh:mm		время включения
Выходной (day off)	none, Monday .. Sunday	none	задать выходной день

Это подменю продолжается в подменю время/день.

В подменю время/дата можно последовательно настроить следующие параметры:

параметр	диапазон	заводск.	прирост	Ед.изм.	примечание
время пролива	-1 .. 99	20	1	с	-1 никогда не показывать время пролива 0 показывать время пролива только во время пролива
текущее время	hh:mm				
текущий день	Понедельн ик..Воскр.				

Функции таймера машины

Машина может автоматически менять состояние:

- Использование функции "auto off" позволит перевести машину в режим ожидания (ECO или NO HEAT) в заранее установленное время (например, в конце дня). Она специально предназначена для облегчения использования функции ECO.
- Использование функции "auto on" позволит перевести машину в рабочее состояние в заранее установленное время (например, утром). При правильной установке машина будет полностью готова к работе к моменту открытия заведения.
- Функция «выходной день» позволяет пропустить запрограммированное время включения в выходной день.

Настройки автоматического включения/отключения могут быть переопределены вручную на машине в любое время. После такого переопределения функция таймера продолжит работать в фоновом режиме и при следующем включении выполнит следующее заданное действие.

Примечания!

Чтобы машина правильно реагировала на инструкции функции таймера, главный и тепловой выключатели должны оставаться в положении ON.
Время и день недели контроллера также должны быть установлены корректно. Рекомендуется регулярно проверять их (текущее время и день недели отображаются в окнах ECO-all и NO HEAT).

Зачем переходить на ECO ...

1. Машина, работающая в режиме ECO, потребляет около 20% энергии машины, работающей при рабочей температуре.

Теплопотери машины связаны с квадратом разности температур между машиной и ее окружающей средой. Конечно, требуется дополнительная энергия, чтобы нагреть машину с режима ECO до рабочей температуры. Переход в режим ECO приведет к снижению энергопотребления на 70-75%, в зависимости от того, как долго машина будет находиться в ECO.

... и не выключать?

2. Многие детали в машине страдают от перепадов температур, тем более, когда эти перепады большие.
3. Нагревание от ECO (чуть более 8 минут) происходит быстрее, чем нагревание от комнатной температуры (около 15 минут).



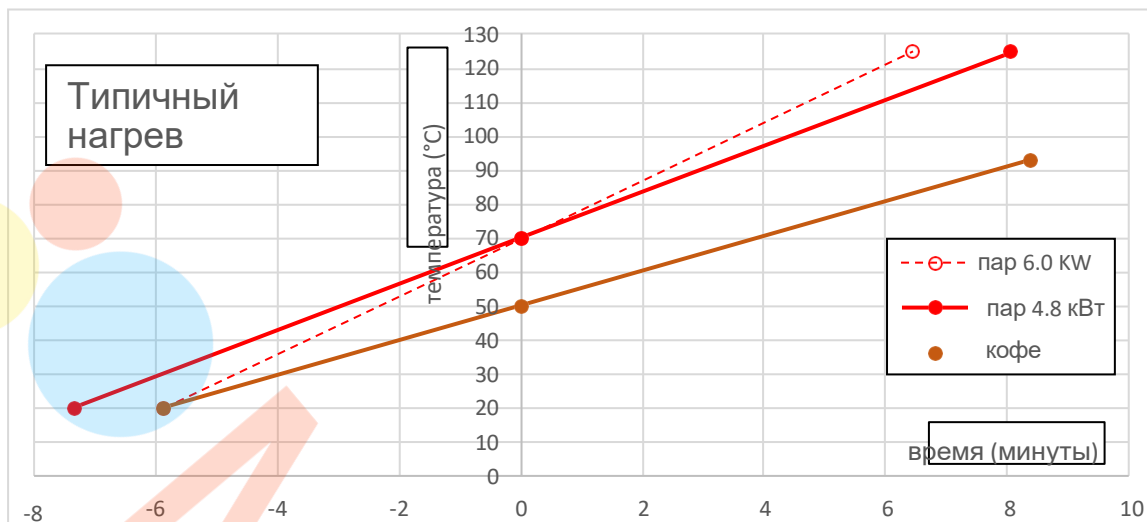


Рисунок 12. График, показывающий примерную продолжительность нагрева с ECO режима до номинальных температур. От ECO до рабочих температур занимает чуть более 8 минут как для кофе, так и для пара. От 20°C до рабочего занимает 14 (кофе) и 16 (пар) минут соответственно. Также показан нагрев с нагревательным элементом высокой мощности для парового бойлера.

Внимание!

Датчик температуры парового бойлера установлен выше уровня воды для быстрого реагирования на отвод пара. При температурах ниже 110°C (230°F) датчик не будет регистрировать изменение температуры (воды) быстро. По этой причине температура парового бойлера может быть до 6°C выше заданного значения ECO в момент перехода из режима ECO в рабочий режим.

Давление помпы

Проверка

Проверьте давление помпы, когда фактическое заваривание находится на стадии инфузии; так как это самое высокое давление, получаемое во время приготовления кофе. Убедитесь, что только одна группа активна во время этой проверки, поскольку несколько "пользователей" приведут к некоторому снижению давления помпы.

Не используйте миксер воды во время этой проверки, так как это также приведет к некоторой потере давления.

Проверьте все группы и сравните результаты. Давление помпы в разных группах должно быть одинаковым, поскольку для всей машины используется только одна помпа.

Примечания!

Небольшое расхождение (<0,2 бар) между группами может быть результатом отклонений между манометрами и не является причиной для тревоги.

Большое расхождение может указывать на неисправность, но также может быть результатом различий в приготовлении кофейной таблетки. Повторите проверку и попросите специалиста решить проблему, если расхождение сохраняется.



Настройка

Давление помпы регулируется на помпе путем регулирования величины перепуска оттока помпы. Отрегулируйте давление, когда фактическое заваривание находится на стадии инфузии (более или менее стабильное высокое давление во время заваривания).

Рис. 13: Сначала ослабьте пластиковую стопорную гайку, затем поверните установочный винт до достижения требуемого давления и снова закрепите стопорную гайку. Проверьте давление помпы еще раз после регулировки.

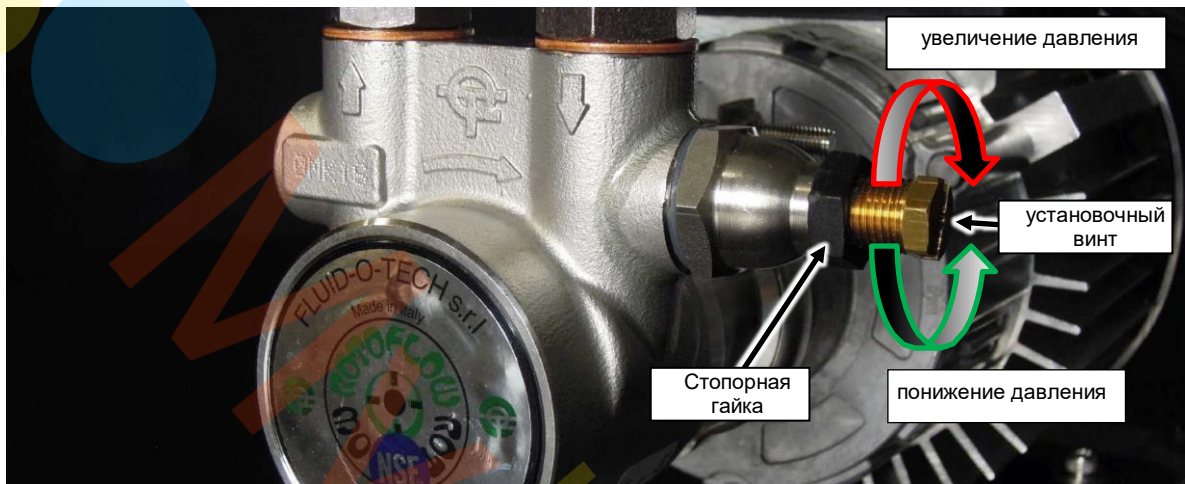


Рисунок 13. Показана помпа с установочным винтом для регулировки давления.

Охлаждение машины

Если нагрев отключен, и машина не используется, то, поскольку паровой бойлер теплоизолирован, температура в нем будет падать очень медленно. Для охлаждения до температуры ECO 70°C потребуются около 5 часов. Неизолированный кофейный котел быстрее охладится и достигнет температуры ECO (50°C) через 1,5-2 часа.

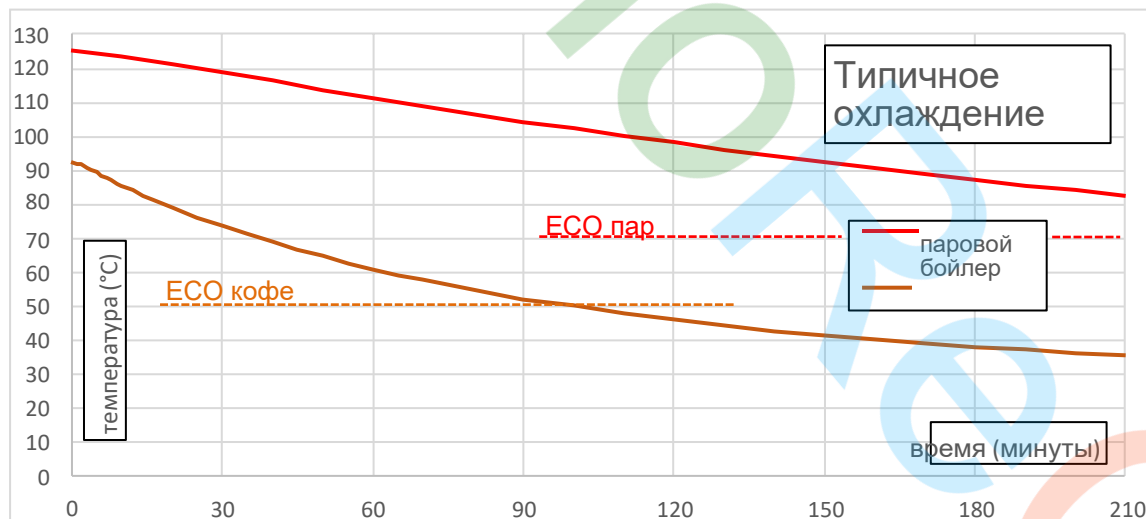


Рис. 14. График, показывающий типичное охлаждение бойлеров при включении машины в режим "NO HEAT", когда она находится при рабочей температуре.

Если необходимо быстро охладить машину, выключите нагревательные контуры и откройте оба паровых крана до тех пор, пока пар не перестанет выходить из паровых трубок. Это охладит воду в паровом бойлере до 100°C, но имейте в виду, что в нержавеющей стали бойлера и теплообменника сохранится некоторое остаточное тепло. Активируйте все группы непрерывно в течение нескольких минут, чтобы холодная вода прошла по группам.



Ежедневное и еженедельное обслуживание

Получение горячей воды из машины

Даже самая лучшая очищенная вода приводит к отложению накипи в паровом бойлере, особенно если паровой бойлер преимущественно используется для вспенивания молока. Если кран с горячей водой на эспрессо-машине почти никогда не используется, заведите привычку делать ежедневную уборку с помощью миксера горячей воды, взятой из эспрессо-машины, а не из системы горячего водоснабжения Вашего заведения.

Очистка корпуса

△ Осторожно!

Очищайте пластиковую переднюю часть электрического корпуса только простой водой. Не используйте моющее средство, так как остатки моющего средства могут привести к ложному срабатыванию емкостного экрана.

Стойкие пятна на глянцевых металлических панелях можно удалить серебряным лаком и мягкой тканью (эти поверхности легко царапаются, даже медный лак может оставить следы). Другие материалы можно мыть с помощью средства для мытья окон в колбе с ручным распылителем в сочетании с мягкой, чистой хлопчатобумажной тканью. Если поверхность теплая, вы должны работать быстро, чтобы предотвратить образование полос: распылить и немедленно протереть.

Ежедневная уборка должна, по крайней мере, включать в себя: (1) Активация групп (без заблокированного фильтродержателя) и пролив некоторого количества горячей воды для очистки от кофейных остатков. (2) Очистка трубок подачи пара и фильтродержателей (3) Обратная промывка всех групп. (4) Съём решетки сливного поддона с машины и его очистка с помощью средства для мытья посуды и губки.

☠ Опасность!

Отдельные детали могут быть очень горячими, если обслуживание выполняется на машине, которая недостаточно остыла.

Очистка трубки подачи пара

Молоко легко образует нагар на горячих внутренних и внешних поверхностях трубки подачи пара и наконечника. Поэтому, трубка подачи пара и наконечник должны быть очищены с влажной тканью сразу после каждого использования. Не используйте эту ткань ни для чего другого, кроме очистки трубки подачи пара.

Внимание!

Сразу после вспенивания молока необходимо продуть трубку подачи пара небольшим количеством пара. Это позволит предотвратить попадание молока в трубку, и в корпус клапана, через так называемый капиллярный подъем.

Продувка также предотвращает засорение 4 сопел в наконечнике. В случае, если происходит засорение, поместите конец трубки подачи пара и наконечник на несколько минут в стакан с горячей водой. Остатки размягчаются и легко смываются. Никогда не царапайте, не шлифуйте и не режьте трубку подачи пара или наконечник, так как это приведет к повреждению.

Дополнительный ножной 3-ходовой электромагнитный клапан в значительной степени снижает вероятность того, что молоко всасывается в трубку подачи пара после использования, но не освобождает вас от очистки трубки подачи пара.

Извлечение фильтра

Необходимые материалы

- Экстрактор экрана группы (поставляемый с кофемашиной), или задняя часть чайной ложки.

Процедура

1. Извлеките фильтродержатель из группы и извлеките корзину фильтра (см. Рисунок 15).
2. При повторном монтаже корзины фильтра убедитесь, что пружина фиксируется в пазу фильтродержателя и захватывает корзину.





Рис. 15. Снимите корзину фильтра с фильтродержателя с помощью экстрактора группового экрана.

Очистка фильтродержателя

Извлеките корзину фильтра из фильтродержателя и очистите его небольшим количеством жидкости для мытья посуды и пластмассовой губкой или твердой щеткой. Замочите металлическую часть фильтродержателя на 10 минут в растворе 1 столовой ложки чистящего средства и 0,5 л горячей воды. Пластиковая ручка фильтродержателя подвергнется негативному воздействию этого раствора, следовательно, избегайте попадания на нее раствора.

△ Осторожно!

Никогда не чистите фильтродержатель в посудомоечной машине, так как моющее средство для мытья посуды испортит его.

Обратная промывка группы

Обратная промывка очищает группу и каналы от остатков кофе, что влияет на вкус экстракции, так как свежая (горячая) вода попадает в кофейную таблетку через эти части. Рекомендуется проводить обратную промывку групп по крайней мере один раз в день или чаще, если машина используется интенсивно.

Внимание!

Программу автоматической очистки (кнопка "Clean Program" в окне MENU) лучше всего выполнять в конце дня, и это очень удобно, так как нет необходимости повторно включать-отключать каждую группу по отдельности. Вы должны запустить программу очистки дважды: сначала с чистящим средством, затем промыть слепые фильтры и снова запустить программу без чистящего средства. Во втором запуске быстро опорожняйте слепой фильтр в промежутках, когда давление в группе сбрасывается, то же самое со следующей группой и т. д.

Далее описывается процедура обратной промывки для отдельной группы.

Необходимые материалы

- Пластиковая щетка группы (входит в комплект поставки)
- Слепой фильтр (выглядит как обычный, но не имеет отверстий, входит в комплект поставки)
- Чистящее средство (входит в комплект поставки)
- Экстрактор экрана группы (поставляемый с кофемашинной), или задняя часть чайной ложки

Процедура

1. Извлеките фильтродержатель, активируйте группу: коротко нажмите верхнюю кнопку (**сенсорная панель**) или рычаг группы (**Bastone**) и промойте группу примерно на 5 секунд. Затем коротко нажмите еще раз, чтобы деактивировать группу и остановить пролив.
2. Очистите экран группы и групповое уплотнение с помощью пластиковой щетки.
3. Извлеките фильтр (например, с помощью экстрактора группового экрана) из фильтродержателя (см. рис. 15) и замените ее слепым фильтром.



4. Насыпьте 1 чайную ложку чистящего средства в слепой фильтр и вставьте фильтродержатель в группу.
5. Активируйте группу, дождитесь, пока не будет достигнуто полное давление 9 бар.
6. Затем деактивируйте группу и подождите, пока все давление не упадет, не извлекайте фильтродержатель.
7. Повторите шаги 5 и 6 восемь раз (включайте, затем отключайте давление) или используйте программу автоматической обратной промывки (см. стр. 13).
8. Извлеките фильтродержатель из группы, очистите слепой фильтр, промойте его под краном, активируйте группу примерно на 5 секунд, чтобы удалить возможные остатки чистящего средства с экрана группы.
9. Зафиксируйте фильтродержатель в группе, активируйте группу, чтобы создать давление не менее 9 бар, деактивируйте группу, чтобы сбросить давление, извлеките фильтродержатель и вылейте оставшуюся жидкость.
10. Повторите шаг 9 четыре раза (или используйте программу автоматической обратной промывки).
11. Извлеките слепой фильтр из фильтродержателя и вставьте обычный фильтр.

△ Внимание!

Завершение процедуры обратной промывки без чистящего средства необходимо для предотвращения оседания остатков чистящего средства между поршнем и корпусом 3-ходового группового клапана.

Очистка экрана группы, проверка и замена группового уплотнения

Экран группы помогает рассеивать входящую горячую воду на кофейную таблетку, а также предотвращает попадание частиц молотого кофе в группу.

Черное уплотнение группы будет оставаться гибким в течение длительного времени, но со временем затвердевает. Мы советуем регулярно проверять групповое уплотнение и заменять его при необходимости.

Необходимые материалы

- Экстрактор экрана группы (включенный в поставку), или задняя часть вилки или ложки
- Пластиковая щетка (входит в комплект поставки)
- Чистящее средство (входит в комплект поставки)
- Замена группового уплотнения (при необходимости)

Процедура

1. Осторожно извлеките групповой экран из группы с помощью экстрактора экрана, поместив его под байонетное кольцо. Поместите заостренный край инструмента **в край** экрана группы (см. Рисунок 16 а), не проколите экран группы. Двигайте влево и вправо, экран выпадет вместе с групповым уплотнением.
2. Снимите групповое уплотнение с экрана группы.
3. Замочите металлический групповой экран в растворе чистящего средства и теплой воды примерно на 5 минут. Промойте под струей воды.
4. Проверьте групповое уплотнение на наличие трещин и/или затвердевания, при необходимости замените.
5. Одна сторона группового уплотнения имеет несколько более округлую поверхность. При замене группового уплотнения на групповом экране убедитесь, что закругленная сторона кольца вставлена в группу (обращена вверх, см. рис.16 б).
6. Поместите групповой экран с групповым уплотнением на фильтродержатель и вставьте в группу, толкая вверх.
7. Поверните фильтродержатель в байонетный замок, чтобы плотно прижать групповое уплотнение к группе.

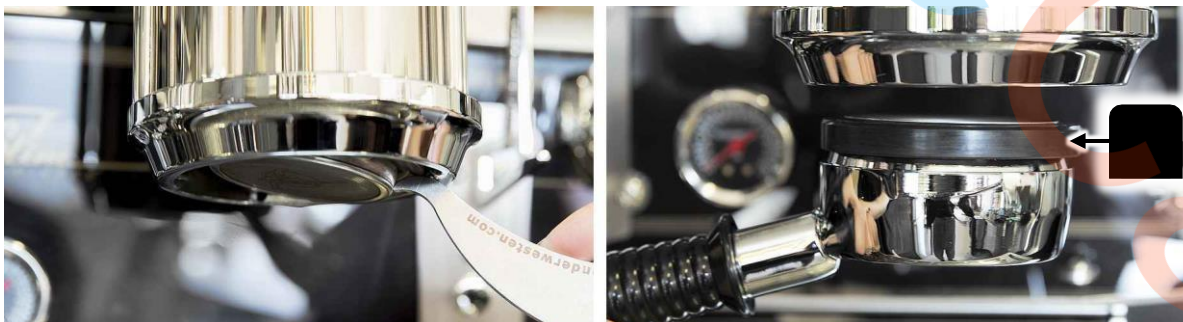


Рисунок 16 а (слева). Двигайте влево и вправо с помощью экстрактора экрана, чтобы извлечь групповой экран и групповое уплотнение. Рисунок 16 б (справа). Установите экран группы с фильтродержателем и кольцом группы. Вставка показывает схематическое поперечное сечение группового кольца с закругленной поверхностью вверх.



Очистка рассеивателя группы

Рассеиватель группы обеспечивает равномерное смачивание кофейной таблетки. Если он загрязнен, смачивание станет менее равномерным. Поскольку дисперсионная пластина и основание изготовлены из пластика, который является нейтральным к теплу, масла и жиры не нагорают на нем, и пластина и основание будут оставаться чистыми достаточно долго.

Хотя дисперсионный набор изготовлен из высококачественного пластика (PEEK), он медленно подвергается воздействию агрессивного чистящего средства, поэтому в конечном итоге ему потребуется замена.

Необходимые материалы

- Короткая отвертка № 2
- Экстрактор экрана группы (включенный в поставку), или задняя часть вилки или ложки
- Пластиковая щетка (входит в комплект поставки), или зубная щетка
- Чистящее средство (входит в комплект поставки)

Процедура

1. Снимите экран группы и уплотнение группы (см. предыдущий пункт).
2. Снимите два болта с пластиковой дисперсионной пластины с помощью короткой отвертки (см. Рисунок 17), дисперсионная пластина выпадет. Будьте осторожны с этими винтами, они имеют определенную длину, чтобы соответствовать толщине дисперсионной пластины.

△ Осторожно!

Основание рассеивания остается в нижней части группы. Со снятыми болтами соединение между основанием рассеивателя и дном группы хрупкое.

3. Очистите дисперсионную пластину с помощью пластиковой щетки. При необходимости поместите дисперсионную пластину в раствор чистящего средства и теплой воды примерно на 5 минут. Промойте под струей воды.

△ Осторожно!

Не трите дисперсионную пластину металлической щеткой или наждачной бумагой, так как она легко царапается и грязь легче прилипает к поцарапанной поверхности.

4. При повторной установке затяните болты, которые удерживают пластину рассеивателя группы, не прилагая чрезмерных усилий.
5. Переустановите групповой экран и групповое уплотнение (см. предыдущий раздел).

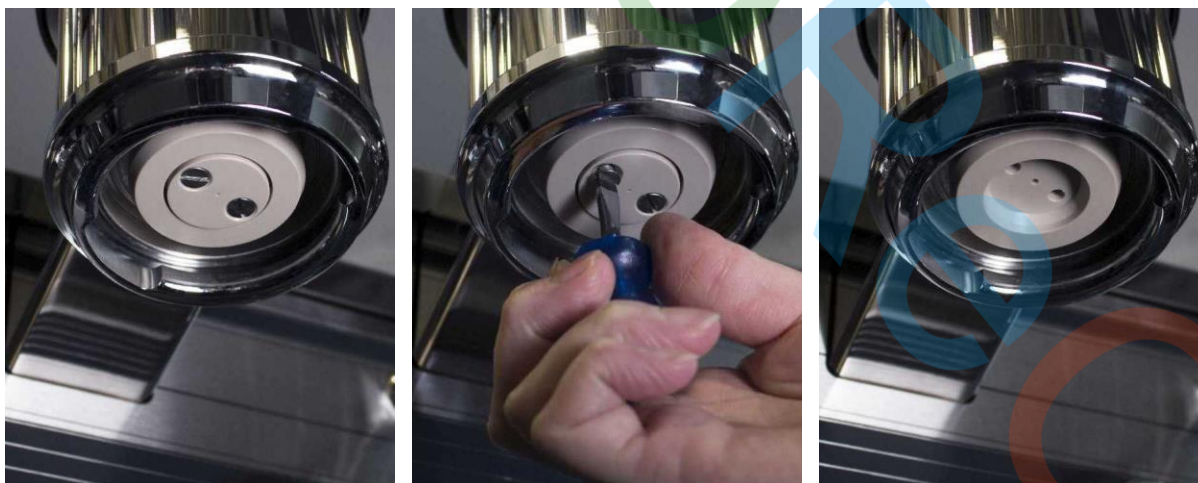


Рис. 17. Комплект рассеивателя, установленный в головке группы. Снимите 2 винта. Дисперсионная пластина выпадет. Основание рассеивателя остается в группе.



Замена основания рассеивателя группы

Дисперсионное основание и пластина продаются только в комплекте (с новыми винтами), так как обе детали изнашиваются одновременно. Выступ на основании рассеивателя легко ломается при воздействии на пластик чистящего средства.

Необходимые материалы

- Короткая отвертка № 2
- Экстрактор экрана группы (включенный в поставку), или задняя часть вилки или ложки
- Пластиковая щетка (входит в комплект поставки), или зубная щетка
- Чистящее средство (входит в комплект поставки)
- Замена рассеивателя.

Процедура

1. Снимите пластину рассеивателя группы (см. предыдущий пункт).
2. Аккуратно вытяните основание рассеивателя из нижней части группы, потяните как можно перпендикулярнее. Не скручивайте основание рассеивателя.
Совет! Основание рассеивания не вынимается из дна группы легко. Используйте два более длинных болта М5 для захвата основания (см. Рисунок 18а, b).
Если выступ оторвался от основания и остался в голове группы, вытащите его игольчатыми плоскогубцами или вкрутите винт и вытяните винт с выступом из нижней части группы.
3. Установите новое основание и пластину с новыми винтами, не используйте старые винты.
4. Переустановите групповой экран и уплотнение (см. предыдущий пункт).



Рис. 18. Как удалить основание рассеивателя, если оно не выходит легко. Используйте 2 болта М5х60 или аналогичные, чтобы захватить основание рассеивателя.

Удаление накипи

Удаление накипи с (частей) машины разрешается только лицам, обладающим знаниями и практическим опытом работы с устройством, в частности в области безопасности и гигиены.



Проверка состояния машины, отчет о неисправностях

Если некоторая информация о машине будет известна до запланированного вызова на дом, это поможет специалисту по обслуживанию решить проблемы. Эта информация должна включать в себя:

1. серийный номер машины
2. свободный расход каждой индивидуальной группы
3. четкое описание неисправности

Скорость свободного пролива

Во время «свободного пролива» (отсутствие фильтродержателя, зафиксированного в группе) расход пролива дает информацию о самом узком отверстии в системе кофе машины. Обычно это плоскоструйная форсунка под групповым клапаном, диаметр которой в зависимости от индивидуальной установки составляет 0,6 - 1,0 мм. При таких небольших отверстиях даже незначительное расхождение может вызвать довольно большую разницу в скорости пролива. Известно, что производственные отклонения плоскоструйных форсунок приводят к разнице в расходе в свободном проливе и, таким образом, в «время прохождения свободного пролива» между группами до 10%.

В приведенной ниже таблице приведены значения скоростей свободного пролива при температуре заваривания с различными размерами плоскоструйных форсунок. Если одна или несколько групп имеют свободный пролив, который выходит за пределы диапазона, заданного для этой плоскоструйной форсунки, рекомендуется обратиться к специалисту для проверки машины.

диаметр плоскоструйной форсунки (мм)	минимум (мл/мин)	норма (мл/мин)	максимум (мл/мин)
0,6	400	480	500
0,8	630	750	780
1,0	800	960	1000

Таблица 2. Показаны диапазоны скоростей свободного пролива для воды 90-95°C при давлении заваривания 9 бар для плоскоструйных форсунок различного размера.

Индикаторные лампы нагревательных элементов

Набор индикаторных ламп находится на нижней части электронного блока, см. Рисунок 19.

Если машина прогрета и работает нормально, 3 индикатора слева (паровой бойлер) загорятся одновременно с большим интервалом и «синхронно»² с соответствующей оранжевой индикаторной линией, показанной на панели управления. 2 или 3 индикатора справа (нагрев кофейного бойлера) загораются вскоре через несколько неравномерных интервалов, но синхронно с соответствующей оранжевой индикаторной линией на интерфейсе.

Если с машиной проблема, индикаторы помогают определить возможные причины.

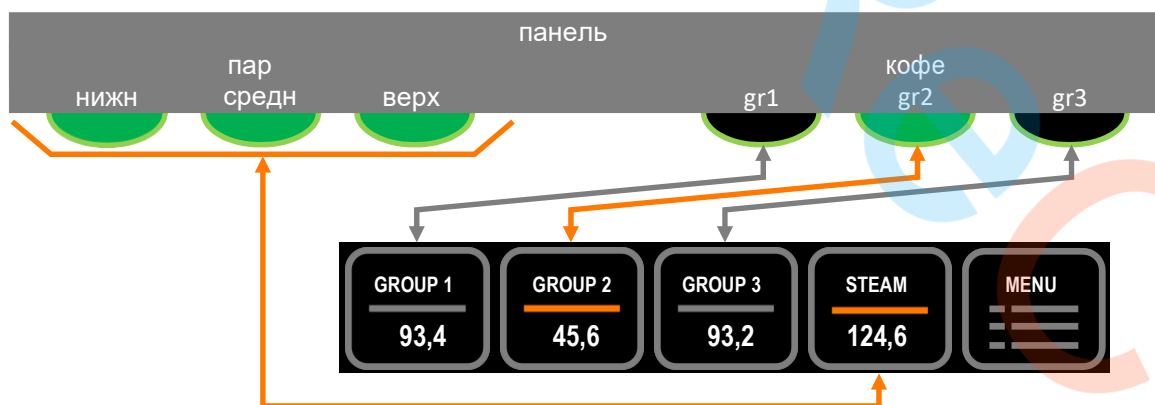


Рисунок 19. Индикатор нагревательного элемента горит на Slim Jim Triplette, левый индикатор - паровой бойлер, правый - кофейные бойлеры.

² интерфейс отстает примерно на 0,5 секунды.



Проверка манометров

1. Нет давления: во время простоя групп, иглы на всех манометрах должны находиться в «положении покоя» (показывая около 0 бар).
2. Одинаковое давление: при слепом фильтре во всех группах, при активном использовании всех групп и полностью заполненных цилиндрах для предварительной инфузии все датчики должны отображать одинаковое давление. Небольшое отклонение между различными датчиками (0,2 бар) находится в допустимых пределах.

Внимание!

Нет необходимости немедленно заменять неисправный датчик. Датчики дают обратную связь, но не принимают активного участия в процессе заваривания. Машина остается полностью работоспособной с неисправными датчиками до тех пор, пока они не протекают. Замените

Давление срабатывания расширительного клапана

Вы можете проверить давление открытия расширительного клапана, сначала включив длительный пролив (около 20 секунд), затем быстро вставив слепой фильтр и снова активировав группу. После заполнения цилиндра предварительной инфузии давление быстро повысится до давления помпы, а затем расширение из-за нагревания холодного притока воды увеличит давление внутри кофейной системы выше давления помпы. Датчик должен достичь максимального значения между 10,5 и 13,5 бар, а затем оставаться постоянным.

Примечания!

- Если давление поднимается выше 13,5 бар, расширительный клапан открывается по причине превышения допустимого давления.
- Если давление не поднимается выше 10,5 бар, возможно, (1) расширительный клапан открывается при слишком низком давлении или (2) неисправен односторонний клапан в системе или (3) групповой клапан из другой группы подтекает при слишком низком давлении.

Консистенция в запрограммированных объемах

Запрограммированные объемы изменяются в течение нескольких дней после установки, поскольку при первом заполнении в теплообменник будет поступать около 0,8 литра плюс еще 0,8 литра свежей воды в каждую группу. Через несколько дней избыток воздуха, который всегда присутствует в водопроводной воде, будет удален из каждой группы, а содержание воздуха в кофейной воде стабилизируется.

Перед программированием объемов с помощью Bastone или сенсорных панелей аппарат необходимо полностью прогреть и использовать для приготовления кофе несколько раз на каждой группе. Сливная ловушка используемой машины всегда содержит немного воды (которая может испаряться в течение ночи, когда машина не используется, но все еще теплая).

Различия в характеристиках кофейной таблетки (размер и распределение частиц молотого кофе, а также трамбовка) должны быть как можно меньше. По этой причине вы должны убедиться, что кофейная таблетка во время программирования объема напитка такая же, как и при обычном приготовлении кофе. Не используйте молотый кофе, который был в контейнере для хранения, если вы обычно используете прямой помол; выровняйте и утрамбуйте кофе так, как обычно происходит процесс заваривания; и т. д.

Расход во время всего заваривания не должен выходить за пределы диапазона расходомера: максимальный расход не может быть превышен из-за настройки машины, но расход во время пролива не должен опускаться ниже определенного минимума. Если пролив в любое время во время заваривания становится медленнее, чем 25 мл/мин (расходомер 0,7 мм) или 35 мл/мин (расходомер 1,15 мм), рабочее колесо в расходомере остановится. Когда во время заваривания начинает мигать светодиод на Bastone или сенсорной панели (и соответствующая область на интерфейсе показывает "расход т". (см. рис.20) это означает, что пролив слишком медленный, также индикация может говорить о том, что пролив слишком медленный для точного подсчета. Сообщение об ошибке исчезнет при следующей активации группы.



рабочий дисплей



группа 3
показывает
ошибку
расходомера

Рис.20. Отчет об ошибке, если расход во время заваривания выходит за пределы диапазона расходомера.

Если вы предпочитаете заваривать кофе очень медленно, мы советуем использовать весы под чашкой в сочетании с ручной (де-)активацией группы для лучшего учета веса в чашке.

Внешний температурный зонд (опция)



Рис.21. Отображение подключения внешнего NTC-зонда в нижней части корпуса для электрооборудования.

Если у вас есть дополнительный внешний зонд, подключите его к аппарату и установите интерфейс для отображения его температуры (см. стр. 13), Чтобы проверить индивидуальные температуры заваривания и/или горячей воды.

Внимание!

Несмотря на быструю реакцию, внешний датчик не может изменить температуру «немедленно». Это обусловлено (1) "массой" прибора и (2) частотой дискретизации. Таким образом, зонд может использоваться для измерения температуры заваривания "в реальном времени", но отображаемая температура всегда будет немного отставать от фактической температуры.



Рекомендуемая схема технического обслуживания

Ежедневное обслуживание

- Очистка трубки подачи пара (см. стр. 20)
- Обратная промывка групп (см. стр. 21)
- Очистка фильтродержателя (см. стр. 21)
- Очистка сливного поддона

Еженедельное обслуживание

- Очистить экран группы (см. стр. 22)
- Очистка пластины рассеивателя группы (см. стр. 23)

Ежемесячное обслуживание

- Проверка давления помпы; регулировка при необходимости (см. стр. 19)
- Проверка и замена при необходимости: фильтры (см. стр. 20) зажим фильтродержателя (см. стр. 20) групповое уплотнение (см. стр. 22) групповой экран (см. стр. 22)
- Проверка функционирования системы очистки воды

Обслуживание ограничивается лицами, обладающими знаниями и практическим опытом работы с устройством, в частности в области безопасности и гигиены.

3 месяца службы

ежемесячное техническое обслуживание плюс:

- Смазка шарового соединения трубки подачи пара пищевой смазкой и проверка зазора между гайкой и шаровым соединением; при необходимости замена уплотнительного кольца и/или гайки
- Проверка антивакуумного клапана на герметичность
- Проверка предохранительного клапана на паровом бойлере на герметичность
- Проверка давления срабатывания расширительного клапана
- Проверка расхода свободного пролива в каждой группе; очистка плоскоструйных форсунок при необходимости

6 месяцев службы

ежеквартальное обслуживание плюс:

- Проверка пластины и основания рассеивателя; при необходимости замена
- Проверка трубки от миксера до выхода горячей воды на наличие накипи; при необходимости замена

12 месяцев службы

полугодовое обслуживание плюс:

- Проверка линии впрыска на наличие накипи; при необходимости замена
- Чистка датчика уровня и датчика безопасности
- Замена:
экран группы, фильтр, зажим фильтродержателя
- Замена анти-вакуумного клапана
- Замена картриджа фильтра водоочистки

5 лет службы

ежегодное обслуживание плюс:

- Замена всех электромагнитных клапанов
- Замена помпы

Для процедур по обслуживанию мы ссылаемся к техническому руководству.



Запись отчетов обслуживания

(номер машины:

, дата установки:

)

Date	Техник	Задача	Комментарии
			размер форсунки группы: ...



△ Внимание!

Обслуживание ограничивается лицами, обладающими знаниями и практическим опытом работы с устройством, в частности в области безопасности и гигиены. Части машины могут достигать температуры, близкой к 130 °C (266 °F). Паровой/водогрейный бойлер содержит воду и пар под давлением 125 °C при избыточном давлении 1,35 бар (257 °F при 20 фунт / кв. Дюйм), температура и давление в кофейной системе могут достигать 96 °C при избыточном давлении 12 бар (205 °F) в 175 PSI).

При обслуживании машины иногда необходимо, чтобы машина была подключена к розетке переменного тока и машина была включена. В обоих случаях есть вероятность касания провода под напряжением.

☠ Опасность

Мы не несем ответственности за ущерб и/или травмы, полученные в результате действий, выполненных на наших машинах неквалифицированным персоналом.

Любому квалифицированному специалисту, работающему на машине, настоятельно рекомендуется внимательно ознакомиться с последним изданием "технического руководства", которое можно получить с помощью:

info@myhoreca.ru

При поиске контакта с указанным выше адресом электронной почты, пожалуйста, перешлите модель и серийный номер рассматриваемой машины.

Контактная информация

ООО "МАЙХОРЕКА"

Ул. Тимирязевская 1, стр.2
Москва, Российская Федерация

Телефон 8800-555-20-00 +7 (499) 653-94-40

Электронная почта info@myhoreca.ru

www.myhoreca.ru

Заказ запасных частей

Закажите запчасти через:

info@myhoreca.ru

Пожалуйста, предоставьте информацию о машине (модель и серийный номер) и полную контактную информацию при заказе.

