



ВАША СТРАСТЬ – НАШЕ ВДОХНОВЕНИЕ



PUREBREW+

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (перевод оригинальной инструкции)



# Требования безопасности

Прежде чем приступить к установке, использованию и очистке кофемашины, просим внимательно ознакомиться с требованиями безопасности.

Это руководство является неотъемлемой частью кофемашины и входит в комплект поставки.

Храните руководство в надежном месте и используйте в качестве справочной документации.

Кофемашину можно использовать только в тех целях, которые указываются в настоящем руководстве. Перед тем как использовать кофемашину, ознакомьтесь с содержанием руководства и, как минимум, с требованиями безопасности и правилами установки.

В кофемашину можно засыпать только молотый кофе или иной измельченный продукт для приготовления напитка.

Эксплуатация кофемашины допускается детьми возрастом меньше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо лицами, не обладающими соответствующим опытом и знаниями, но при условии, что указанные лица должны быть полностью проинструктированы о возможных опасностях и оставаться под наблюдением опытного пользователя. Не позволяйте детям играть с кофемашиной. К очистке и техническому обслуживанию кофемашины могут быть допущены дети, но при условии обеспечения соответствующего контроля. В случае длительного хранения при температуре ниже 2°C необходимо слить воду из кофемашины, что позволит исключить замерзание воды. В случае замерзания не включайте кофемашину, а подождите, минимум, 1 час, пока оборудование не нагреется до комнатной температуры.

Освободив кофемашину от упаковки, проверьте комплектацию оборудования. В комплект поставки кофемашины входит руководство и дополнительные принадлежности. В случае возникновения вопросов просим обращаться за консультациями к квалифицированному специалисту. Упаковочные материалы (пластиковые мешки, пенопласт, гвозди и

др.) должны храниться в местах, защищенных от доступа детей, при этом, эти материалы представляют потенциальную опасность не только для здоровья, но и для окружающей среды.

Кофемашина должна быть размещена в местах, доступных людям, ознакомленным с правилами эксплуатации и технического обслуживания.

Доступ в служебную зону ограничивается людьми, имеющими соответствующий опыт работы с кофемашиной, а также необходимые знания в том объеме, который необходим для обеспечения безопасности и гигиены труда на рабочем месте.

Кофемашина должна устанавливаться на ровную и горизонтальную поверхность, на высоту в самой верхней точке не ниже 1,2 м.

Рабочая температура должна поддерживаться в диапазоне [+5, +25]°C.

Подача воды под давлением к месту установки кофемашины не допускается.

Для обеспечения притока воздуха к кофемашине вентиляционные отверстия должны располагаться на расстоянии 15 см от стен или от другого оборудования.

Кофемашина издает шум уровнем ниже 70дБ(А).

Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, разгрузке или настройке, рекомендуется использовать средства индивидуальной защиты, такие как перчатки или специальная обувь.

Паспортная табличка с маркировкой CE располагается под кофемашиной. Перед подключением кофемашины проверьте соответствие напряжения и системы водоснабжения характеристика, которые указаны в паспортной табличке.

Установка кофемашины осуществляется в соответствии с требованиями действующих федеральных, государственных и местных стандартов (норм), регламентирующих монтаж водопроводно-канализационных сетей, включая предохранительные устройства. По этой причине к подключению кофемашины к водопроводно-канализационной сети допускается только квалифицированный специалист.

При установке кофемашины необходимо использовать детали и материалы, входящие в комплект

поставки устройства. В случае если требуется применение других деталей, технический специалист должен убедиться, что поверхности таких деталей подходят для использования при контакте с питьевой водой. Технический специалист должен убедиться, что водопроводные соединения отвечают гигиеническим и экологическим требованиям, действующим в месте установки оборудования. При необходимости просим обращаться за консультациями к дипломированному специалисту. Для подключения к водопроводу следует использовать только новый шланг. Применение старых шлангов не допускается. Вода, подаваемая на устройство, должна иметь соответствующие питьевые свойства, отвечающие требованиям стандартов, действующих на месте установки. Технический специалист должен обратиться к владельцу/руководителю и потребовать данные, подтверждающие соответствие питьевой воды требованиям действующих стандартов.

Давление в системе водоснабжения должно быть не ниже 0,2 МПа (2 бара), при этом для бесперебойной работы кофемашины давление в системе не должно превышать 0,65 МПа (6,5 бар)

Если кофемашина используется на территории Дании, Норвегии, Швеции и Финляндии, следите за тем, чтобы давление в системе водоснабжения поддерживалось на уровне не ниже 0,2 МПа (2 бара) и не выше 1,0 МПа (10 бар). Если давление превышает 1,0 МПа (10 бар), то для бесперебойной работы кофемашины требуется установка редуциционного клапана на входном патрубке водопроводной сети.



Система заземления обеспечивает условия для безопасной эксплуатации кофемашины. Для проверки соответствия мощности электрооборудования обратитесь за консультациями к специалисту.

Если характеристики источника питания не соответствуют данным в паспортной табличке, производитель вправе аннулировать гарантию.

Монтируя оборудование, электрик должен установить автоматический выключатель, отвечающий требованиям стандартов, согласно которым расстояние между разомкнутыми контактами должно обеспечивать полное разъединение в условиях воздействия нагрузки III категории. Проверьте подключение к электрической сети на соответствие принятым стандартам.

На территории Австралии и Новой Зеландии прерыватель цепи монтируется согласно требованиям стандарта AS/NZS 3000.

Квалифицированный электрик должен также проверить сечение монтажных кабелей, а также убедиться, что длина кабеля соответствует потребляемой мощности. Запрещается использовать адаптеры, блоки с параллельными гнездами или удлинители. В случае если возникает необходимость в использовании подобных устройств, обратитесь за консультациями к квалифицированному электрику.

При установке в кухонном помещении вывод эквипотенциального провода соединяется с клеммой на кофемашине, обозначенной символом.

При установке защиты от утечки тока на землю номинальная сила тока не должна превышать 30мА.

Базовые правила электротехнической безопасности перечислены ниже:

Запрещается притрагиваться к кофемашине влажными руками или ногами;

Запрещается двигать кофемашину голыми ногами;

Запрещается пользоваться кофемашиной в ванной или в душевой кабине;

Запрещается выдергивать вилку из розетки, взявшись за силовой шнур.

Запрещается оставлять кофемашину в местах воздействия атмосферных осадков, солнечных лучей и т.д.

Не разрешайте детям пользоваться кофемашиной, равно как и людям, которые не ознакомлены с содержанием настоящего руководства.

Во избежание перегрева рекомендуется, чтобы силовой шнур был вытянут на всю длину. Блокировка вентиляционных отверстий в корпусе кофемашины не допускается. Пользователь не должен самостоятельно производить замену силового шнура. В случае повреждения шнура необходимо выключить кофемашину и обратиться к квалифицированному специалисту для его замены.

В случае необходимости замена силового шнура производится специалистами из официального сервисного центра или производителем. Работы по очистке и обслуживанию должны выполняться согласно указаниям производителя в руководстве. Включив моющую машину, не прерывайте работу, поскольку внутри дозатора может оставаться часть моющего средства.

В случае поломки или нарушения работы необходимо сразу выключить кофемашину. Категорически запрещается разбирать устройство. Обращайтесь только к профессиональному специалисту. Ремонт выполняется только производителем или официальным сервисным центром, при этом, применяются только оригинальные запасные части. Несоблюдение этих требований может повлиять на безопасность эксплуатации кофемашины.

Перед техническим обслуживанием выключите кофемашину и извлеките вилку из розетки источника питания.

В случае возгорания отключите кофемашину от источника питания, выключив главный выключатель. Если при возгорании кофемашина подключена к сети, категорически запрещается заливать огонь водой. Если кофемашина не используется длительное время, перекройте водопроводный кран.

## ОГРАНИЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Компания **Simonelli Group** не несет ответственности за ущерб, травмы и/или иные последствия, которые могут быть вызваны, например, следующими причинами:

Несоблюдение требований безопасности, а также правил установки, эксплуатации и технического обслуживания, которые представлены в настоящем руководстве;

- Любой ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации кофемашины;
- Оставление кофемашины, подключенной к сети, без присмотра со стороны опытного пользователя;
- Отсутствие заземления по вине покупателя;
- Ремонт кофемашины без разрешения производителя или без наличия необходимых навыков;
- Разборка кофемашины, особенно самовольный ремонт или установка непроверенных предохранительных устройств, которые не были предусмотрены производителем на этапе проектирования.

Производитель также оставляет за собой право вносить изменения без уведомления пользователя, за исключением исключительных случаев, поэтому изображения в руководстве могут иметь некоторые отличия.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Эксплуатация кофемашины осуществляется согласно указаниям производителя в руководстве.

Кофемашина разработана и изготовлена в соответствии с нормами, представленными в декларации о соответствии.

При эксплуатации кофемашины можно пользоваться только молотым кофе или иным растворимым продуктом для приготовления кофе, чая или другого напитка.

## ПРЕДСКАЗУЕМЫЕ СИТУАЦИИ НА СЛУЧАЙ НЕПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Ситуации, связанные с неправильным использованием, перечислены ниже:

Отсутствие у пользователя необходимых знаний и опыта. Использование любых жидкостей, за исключением умягченной питьевой воды, уровень максимальной жесткости которой составляет 5/6 французских градусов (50/60 ppm).

Касание горячих поверхностей кофемашины.

Приготовление напитков из продуктов, не предусмотренных производителем.

Блокирование вентиляционных отверстий тканью или иными предметами.

Включение кофемашины в мокром состоянии; касание мокрыми руками или ногами.

## ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ



Несмотря на то, что производитель предусмотрел безопасность эксплуатации механического и электрического оборудования, в случае касания горячего дозатора кофемашины сохраняется риск получения ожога.

**Выключив кофемашину, подождите, пока она полностью не остынет.**

## УТИЛИЗАЦИЯ



Если Вы примете решение о прекращении эксплуатации кофемашины, мы рекомендуем отключить его от сети и срезать питающий шнур.

**Не выбрасывайте кофемашину на свалку; при утилизации обращайтесь в службу, отвечающую за сбор и утилизацию отходов или к производителю.**



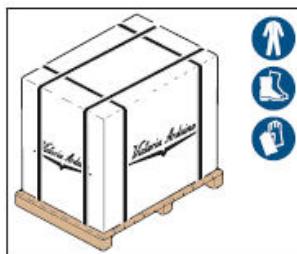
Директива 2015/863/EU регламентирует требования по сокращению объема использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также по утилизации отходов.

Знак перечеркнутого мусорного контейнера, нанесенный на корпус кофемашины, указывает, что по окончании жизненного цикла устройство подлежит разборке для утилизации в индивидуальном порядке.

По этой причине пользователь должен гарантировать, что по окончании жизненного цикла оборудование будет отправлено в центр, ответственный за сбор и утилизацию отходов, либо возвращено продавцу или дилеру при покупке нового оборудования аналогичного типа из расчета один к одному.

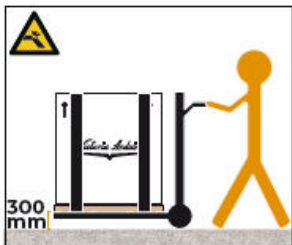
Такой подход к сбору и утилизации отходов с последующей переработкой материалов позволяет исключить вероятность вредного воздействия на окружающую среду, здоровье человека. В случае если пользователь не соблюдает эти условия, на него налагается административный штраф, установленный согласно директиве 22/1997" (статья 50 директивы 22/1997).

## ТРАНСПОРТИРОВКА

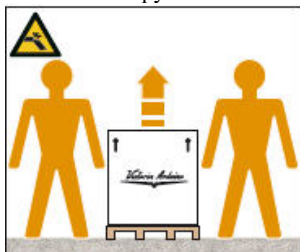


При транспортировке упакованного товара на поддоне пользуйтесь грузоподъемными стропами. Оператор, отвечающий за доставку и погрузочно-разгрузочные операции, должен надевать защитные перчатки, обувь и комбинезон с эластичными манжетами.

## ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫЕ РАБОТЫ



Доставив товар к месту выгрузки с помощью грузоподъемного оборудования (например, вилочный погрузчик) и убедившись в отсутствии посторонних предметов и посторонних лиц, опустите поддон на уровень примерно 30 см от земли и выгрузите его на месте хранения.

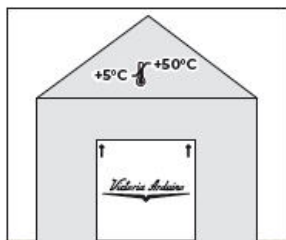


Медленно поднимите поддон на высоту около 30 см от земли и подведите его к месту выгрузки.

Убедитесь в отсутствии посторонних предметов или посторонних лиц, после чего продолжайте погрузочно-разгрузочные операции.

Переносить кофемашину можно с привлечением помощника (или 2 человек). Невыполнение правил техники безопасности при подъеме и транспортировке товара является основанием для отказа производителя от ответственности за возможный физический или материальный ущерб.

## ХРАНЕНИЕ



Кофемашина в упаковке должна храниться в условиях, защищенных от действия атмосферных осадков. Убедитесь, что груз находится в устойчивом положении, и останется в таком положении после срезания стягивающих строп.

Прежде чем срезать стропы, следует надеть защитные перчатки и обувь. Проверьте вес кофемашины, и убедитесь, что он подходит для места, где будет осуществляться ее хранение.

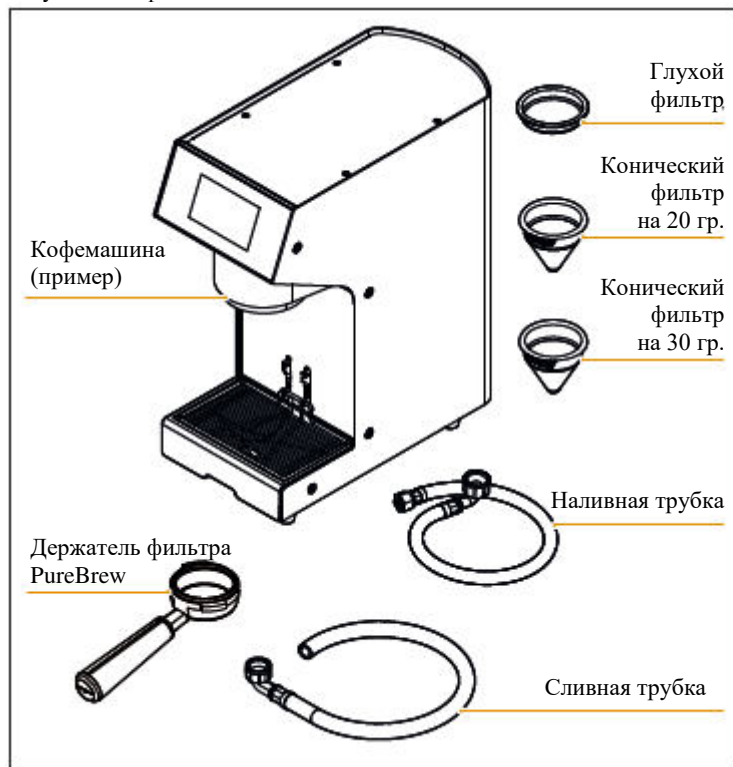
При получении товара проверьте целостность упаковки. В упаковочную коробку также вкладываются руководство по эксплуатации и комплект оборудования. В случае выявления повреждений обращайтесь к местному дилеру.

В случае предъявления претензии всегда указывайте серийный номер изделия. Претензии могут предъявляться не позднее 8 дней с момента получения кофемашины

## ПРОВЕРКА КОМПЛЕКТАЦИИ

При получении товара проверьте целостность упаковки. В упаковочную коробку также вкладываются руководство по эксплуатации и комплект оборудования. В случае выявления повреждений обращайтесь к местному дилеру.

В случае предъявления претензии всегда указывайте серийный номер изделия. Претензии могут предъявляться не позднее 8 дней с момента получения кофемашины.:





# СОДЕРЖАНИЕ

|                                  |           |                                      |           |
|----------------------------------|-----------|--------------------------------------|-----------|
| <b>ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ</b>   | <b>3</b>  | <b>НОВЫЙ РЕЦЕПТ</b>                  | <b>16</b> |
| ОГРАНИЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ      | 5         | Параметры новых рецептов             | 17        |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ      | 6         | Параметры специального профиля       | 17        |
| ПРЕДСКАЗУЕМЫЕ СИТУАЦИИ НА СЛУЧАЙ |           | <b>МЕНЮ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ</b>       | <b>18</b> |
| НЕПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ      | 6         | Очистка                              | 18        |
| ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ                 | 6         | Энергосбережение                     | 19        |
| УТИЛИЗАЦИЯ                       | 6         | Режим ожидания                       | 19        |
| ТРАНСПОРТИРОВКА                  | 6         | Недельные настройки                  | 19        |
| ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫЕ РАБОТЫ   | 7         | Общие настройки                      | 19        |
| ХРАНЕНИЕ                         | 7         | Счетчики                             | 20        |
| ПРОВЕРКА КОМПЛЕКТАЦИИ            | 7         | QR-код                               | 21        |
| <b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b>        | <b>9</b>  | <b>РАСШИРЕННЫЕ НАСТРОЙКИ (ТОЛЬКО</b> | <b>21</b> |
| <b>УСТАНОВКА</b>                 | <b>10</b> | <b>ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ)</b>             |           |
| ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ          | 10        | ДОСТУП К УСТАНОВОЧНЫМ ПАРАМЕТРАМ     | 21        |
| РАЗМЕЩЕНИЕ                       | 10        | МЕНЮ УСТАНОВОЧНЫХ ПАРАМЕТРОВ         | 22        |
| ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ        | 10        | Информация                           | 22        |
| ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ         | 10        | Диагностика                          | 22        |
|                                  |           | Сброс счетчиков                      | 23        |
|                                  |           | История аварийных сигналов           | 23        |
| <b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ</b>              | <b>11</b> | Техническое обслуживание             | 23        |
| ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ              | 11        | Клавиши и дисплей                    | 23        |
| ПОДГОТОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ       | 11        | Пароль                               | 24        |
| ВКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ             | 11        | Отклонение                           | 25        |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ PURE BREW     | 12        | Сброс настроек                       | 25        |
| ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ            | 12        | Давление                             | 26        |
|                                  |           | Удаление накипи                      | 26        |
| <b>НАСТРОЙКИ</b>                 | <b>13</b> |                                      |           |
| ВКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ             | 13        | <b>ОЧИСТКА</b>                       | <b>27</b> |
| ГЛАВНЫЙ ЭКРАН                    | 14        | ОЧИСТКА ФИЛЬТРА И ДЕРЖАТЕЛЯ          | 27        |
| Кнопка раздачи                   | 14        | ОЧИСТКА КОРПУСА КОФЕМАШИНЫ           | 28        |
| Экран раздачи                    | 14        | ОЧИСТКА РОЖКА И ПРОКЛАДКИ            | 28        |
| Режим ожидания                   | 15        |                                      |           |
| МЕНЮ РЕЦЕПТОВ                    | 15        | <b>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>      | <b>29</b> |
| Управление рецептом              | 15        |                                      |           |
| Параметры рецептов по умолчанию  | 16        | <b>ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА</b>           | <b>30</b> |
|                                  |           | <b>ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СХЕМА</b>          | <b>31</b> |

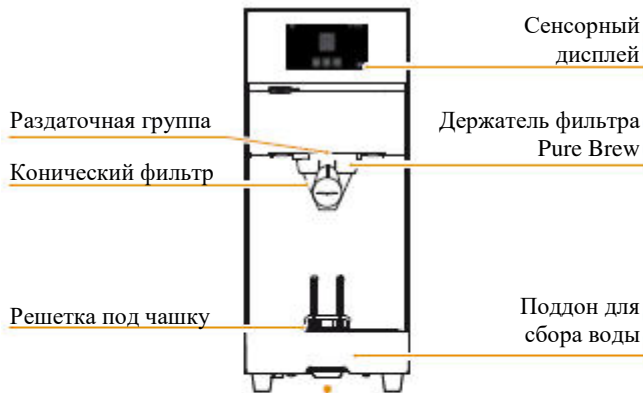




# Технические данные

|                                                           |                    |               |
|-----------------------------------------------------------|--------------------|---------------|
| Модель                                                    | <b>PURE BREW +</b> |               |
| Версия                                                    | Объемная           |               |
| Номер группы                                              | 1                  |               |
| Напряжение (В)                                            | 220-240            |               |
| Частота (Гц)                                              | 50-60              |               |
| Полная мощность (Вт)                                      | 1700               |               |
| Емкость теплообменника (л)                                | 0,034              |               |
| Мощность теплообменника (Вт)                              | 1200               |               |
| Мощность нагревательного элемента раздаточной группы (Вт) | 300                |               |
| Производительность роторного насоса (л/ч)                 | 50                 |               |
| Мощность роторного насоса (Вт)                            | 120                |               |
| Вес нетто (кг/фунт)                                       | 25 / 55,12         |               |
| Вес брутто (кг/фунт)                                      | 31 / 68,34         |               |
| Габаритные размеры (мм/дюйм)                              | X                  | 195/ 7,68     |
|                                                           | Y                  | 454,5 / 17,89 |
|                                                           | Z                  | 396/ 15,59    |

# Описание кофемашины



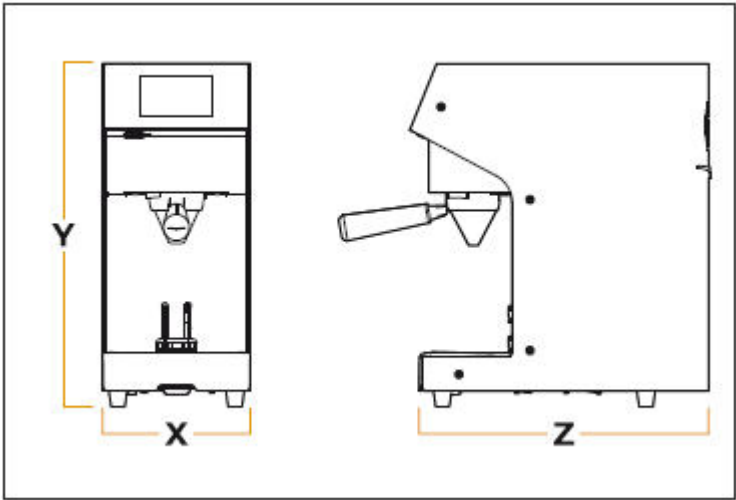
- A Модель и версия
- B Дата изготовления
- C Мощность
- D Минимальное давление воды
- E Рабочее давление воды
- F Частота
- G Источник питания
- H Серийный номер
- I QR-код

Модель **PURE BREW +** представлена кофемашиной в компактном и современном исполнении, которая, благодаря новейшим технологиям, позволяет пользователю быстрее и эффективнее готовить кофе, чай и другие напитки, создавая рецепты на свое усмотрение для получения желаемого вкуса.

В революционном методе **PURE BREW** экстракция выполняется за счет пульсации потока воды, подаваемой под давлением, что позволяет добиться изысканного вкуса.

Новые запатентованные конические фильтры на 20 и 30 г позволят получить требуемую дозу одним нажатием кнопки.

Система настройки **VOLUMETRIC** позволяет приготовить напиток повторно по истечению длительного времени.



## Установка

### ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

#### Подготовка места установки

Место под установку кофемашины должно иметь прочную и устойчивую поверхность.

#### Электротехнические требования



При установке электрооборудования необходимо убедиться, что монтаж оборудования и заземления выполняется в соответствии с нормами безопасности в стране, где устанавливается оборудование. На линии выше кофемашины должен быть установлен многополярный выключатель.

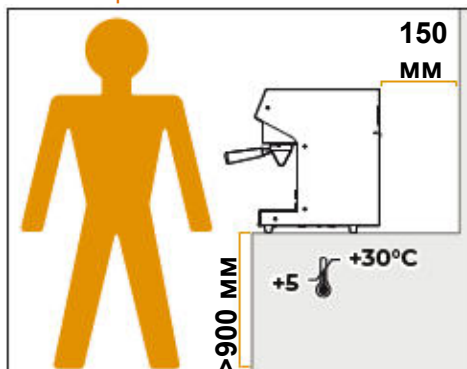


Питающие провода должны иметь сечение, рассчитанное на максимальный ток, гарантирующий безопасность эксплуатации при полной нагрузке с перепадами менее 2%.

#### Требования к водопроводу и канализации

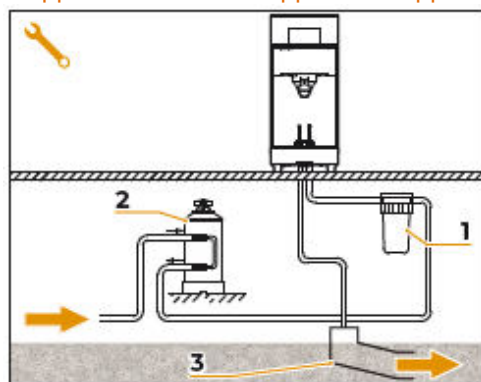
Подготовьте трубопровод для подачи воды, жесткость которой должна быть не выше 5/6 французских градусов (50/60 ppm).

### РАЗМЕЩЕНИЕ



Перед установкой кофемашины убедитесь, что место установки подходит под размер и вес кофемашины. Кофемашина должна размещаться на ровной поверхности по высоте, минимум, 900 мм от пола. Для обеспечения эффективной вентиляции вокруг кофемашины должно сохраняться пространство шириной, минимум, 150 мм.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ



1. Сетчатый фильтр

2. Умягчитель воды

3. Сливная труба диаметром 50 мм

Сливной трубопровод должен иметь размер, достаточный для отвода использованной воды. Запрещается пользоваться старыми трубами. Ответственность за техническое обслуживание фильтров несет покупатель.



Поломка из-за недостаточного уровня воды считается основанием для отказа от гарантийных обязательств.

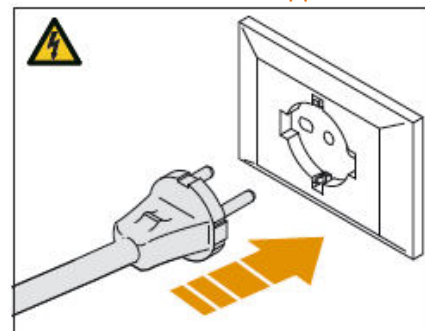


При необходимости на входе в умягчитель должна быть установлена система защиты от затопления согласно стандарту IEC EN 61770.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ

- Общая жесткость 50-60 ppm (частей на миллион);
- Давление: 2-5 бар (холодная вода);
- Минимальный расход: 200 л/час;
- Фильтрация хлоридов: < 1,0 мкм;
- Щелочной показатель: 10-150 ppm;
- Общая минерализация: 50 - 250 ppm;
- Содержание хлора: < 0,50 мг/л;
- Показатель pH: 6,0-8,0

### ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ



Перед тем как подключить кофемашину к электрической сети, необходимо убедиться, что данные, указываемые в паспортной табличке кофемашины, соответствуют характеристикам источника питания

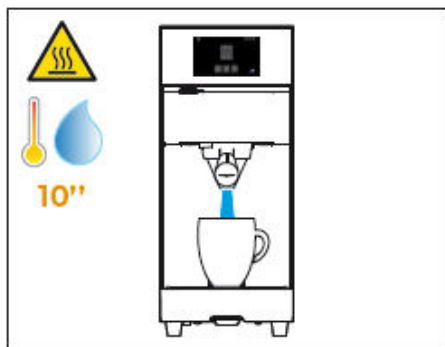
### ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЦЕПЬ

220-240 В – однофазный источник питания

Вставьте вилку в розетку.

## Эксплуатация

### ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

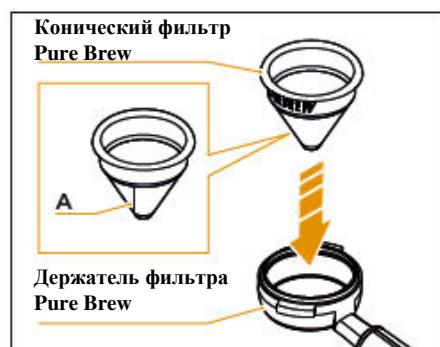


После выполнения монтажных работ кофемашинка должна быть приведена в состояние готовности.

Для этого пропустите воду через дозатор в течение, минимум, 10 секунд.

После установки, как правило, составляется акт о выполненных работах.

### ПОДГОТОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

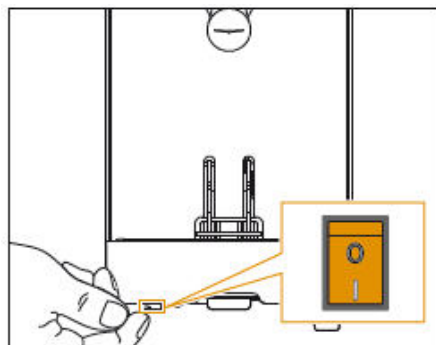


Вставьте специальный конический фильтр **PURE BREW** (на 20 или 30 г) в держатель так, чтобы уплотнение **A** располагалась напротив рукоятки.



Перед тем как включать устройство необходимо внимательно ознакомиться с требованиями безопасности в руководстве.

### ВКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

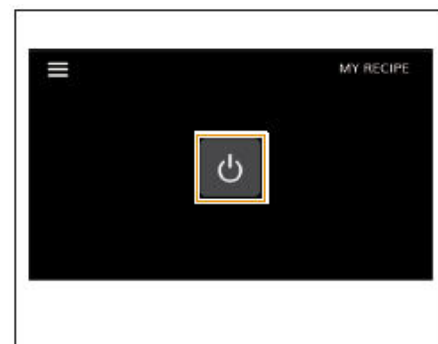


Выполнив описанные выше действия, включите кофемашину, установив переключатель, расположенный внизу с левой стороны, в положение “I”.



После включения на дисплей выводится логотип **Victoria Arduino**, который отображается в течение 3 секунд.

Через следующие 3 секунды на дисплей выводится логотип **BREW+**.

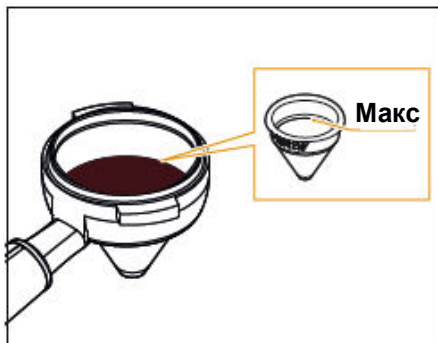


После включения нажмите кнопку , чтобы запустить кофемашину в работу.



На экране откроется главный экран..

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ PURE BREW



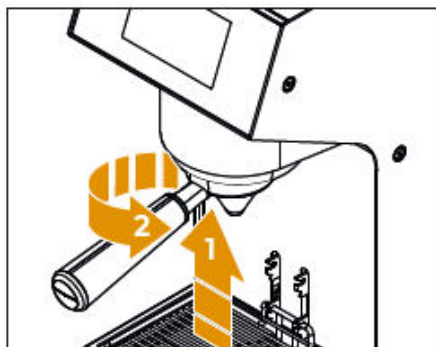
Вставьте конический фильтр **PURE BREW** в держатель.

Засыпьте кофе с тонкостью помола не менее 500 мкм до максимального уровня.

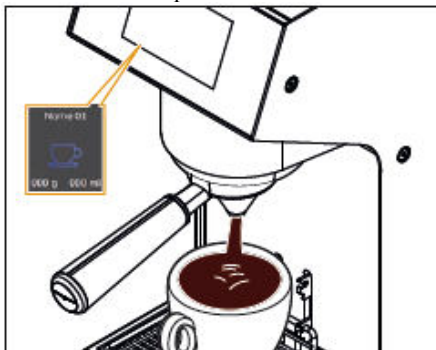
Уберите с краев фильтра остатки кофе.



Перед установкой держателя фильтра в кофемашину прогоните через дозатор воду в течение, минимум, 2 секунд, нажав кнопку очистки



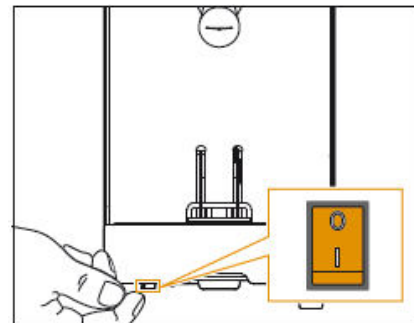
Вставьте держатель фильтра в дозатор и поверните до упора в направлении, обозначенном стрелкой.



Поставьте чашку под конический фильтр **PURE BREW** и нажмите кнопку раздачи.

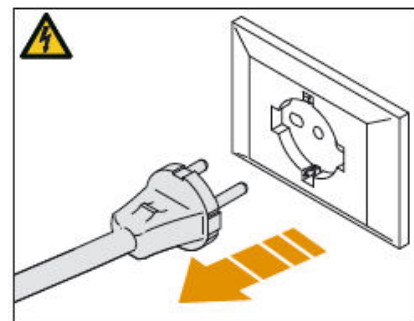
Экстракция напитка должна запуститься не позднее первых 10-15 секунд, т.е. на этапе готовки. В противном случае отключите раздачу и доведите помол до требуемой тонкости. Порции напитка могут быть заданы в настройках. По окончании раздачи каждой порции фильтр должен оставаться на месте, чтобы сохранить температуру нагрева. При этом исключается преждевременное рассыхание прокладки внутри раздаточного механизма. Во избежание повреждений не извлекайте конический фильтр из держателя нажимом на рабочую поверхность.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ



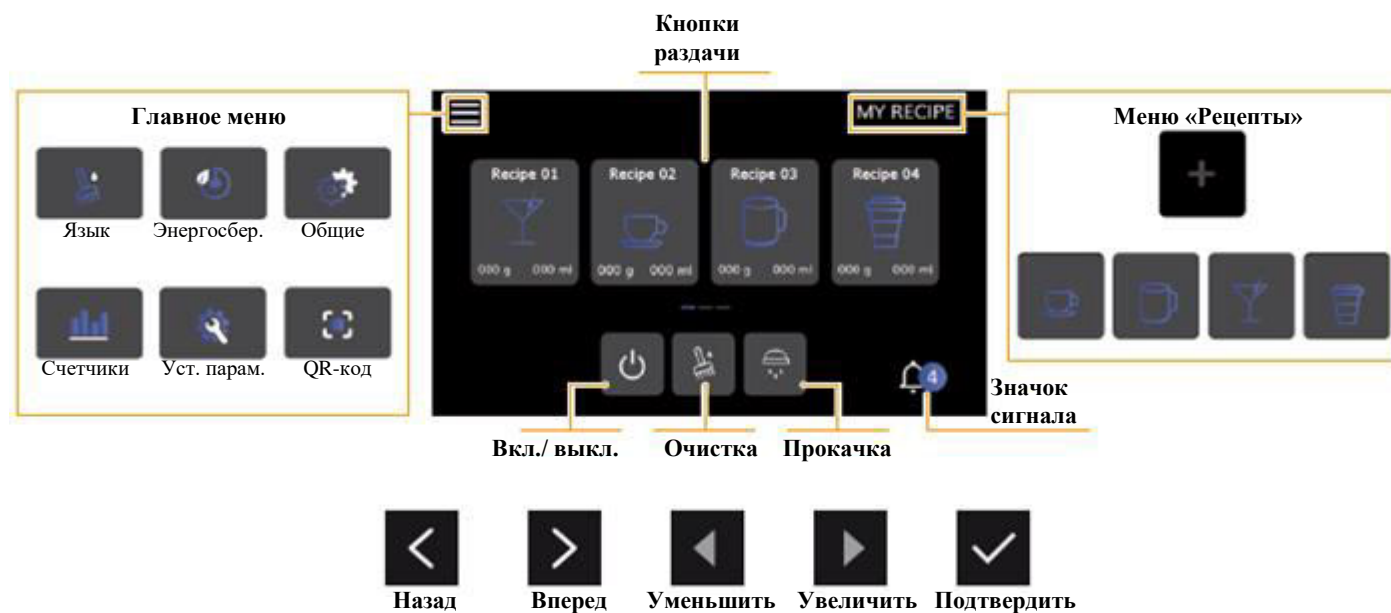
Выключите кофемашину, установив переключатель, расположенный внизу с левой стороны, в положение "O".

После выключения дисплей погаснет.

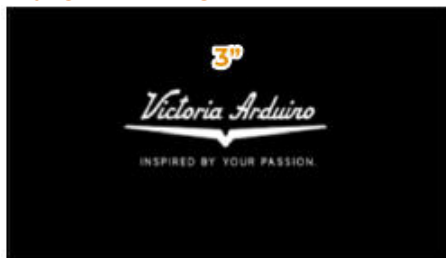


Если кофеварка выключается надолго, то в целях безопасности извлеките вилку из сетевой розетки.

## Настройки



## ВКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ



После включения на дисплей выводится логотип **Victoria Arduino**, который отображается в течение 3 секунд.

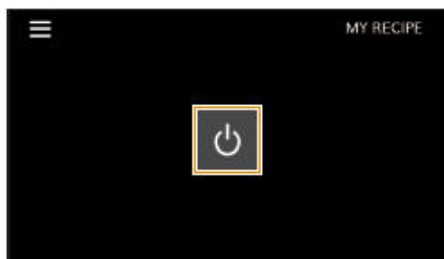


Через следующие 3 секунды на дисплей выводится логотип **BREW+**.

Если кофемашина включается в первый раз или после сброса настроек, необходимо установить следующие параметры:

- Язык
- Дата и время
- Единицы измерения

Дополнительная информация приводится найти в пункте «**Общие настройки**».



За тем нажмите кнопку  для получения доступа к главному экрану.

Если при включении возникает ошибка, доступ к главному экрану будет закрыт. В целях устранения ошибки и восстановления работы следует войти меню аварийных сигналов.

## ГЛАВНЫЙ ЭКРАН



На **главный экран** выводятся рецепты, задаваемые на усмотрение пользователя.

Если задан только один рецепт, он будет отображаться **по умолчанию**, при этом другие рецепты будут выводиться группами по 4 рецепта (всего 12 рецептов).



Кнопка раздачи



Если функция активна, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд для переключения в режим **ожидания**.



Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд для запуска **цикла промывки**.



Удерживайте кнопку в течение 1 секунды для отключения прокачки перед раздачей.

Дополнительная информация о цикле автоматической промывки приводится в разделе «**Очистка**»

Вы также получаете доступ:



Меню рецептов



Меню аварийных сигналов (только при активном сигнале)



Главное меню

Значок аварийного сигнала выводится только на главный экран. При возникновении ошибки указывается ее идентификационный номер.

## Кнопка раздачи



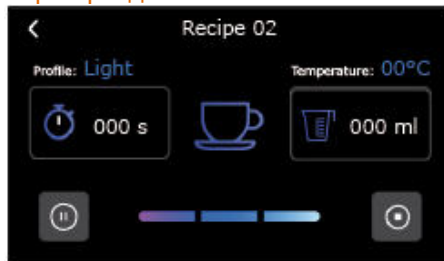
Независимо от типа выбранного напитка на кнопках указываются:

- Название напитка
- Символ напитка
- Дозировка (г)
- Раздаваемая порция (мл)

При необходимости Вы можете скрыть одну из опций (дозировка или раздаваемая порция).

Дополнительная информация приводится в описании светодиодов.

## Экран раздачи



На **главном экране** нажмите кнопку раздачи для получения доступа к соответствующему экрану.

На **экране раздачи** отображаются данные заданного рецепта, включая данные раздачи в режиме реального времени:

- Профиль экстракции
- Время экстракции (с)
- Температура напитка
- Объем напитка (мл)

Если используется рецепт для приготовления напитка с температурой ниже 100 °C, время ожидания перед раздачей будет составлять 5 секунд.

Нажмите  для возврата на главный экран.

В процессе раздачи символ напитка в центре мигает, а полоска с делениями ниже указывает на ход раздачи.

Управлять раздачей можно кнопками ,  и , которые чередуются в зависимости от фазы раздачи.

- Запустите раздачу кнопкой ;
- Для остановки раздачи нажмите ;
- Нажмите  для возобновления раздачи или  для полной остановки.
- По окончании раздачи кофемашина автоматически открывает **главный экран** (если не задана другая функция), либо Вы можете нажать кнопку  для перехода на **главный экран**.

В случае раздачи чайного напитка вначале запускается цикл ополаскивания.

Для запуска раздачи нажмите кнопку .

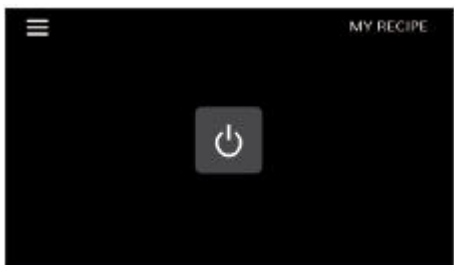




## Режим ожидания



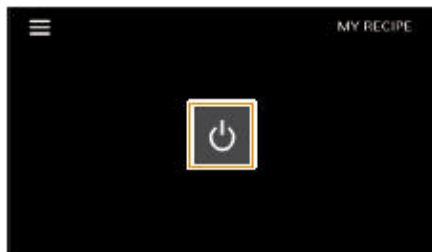
На главном экране нажмите кнопку . Экран переключится в **режим ожидания** через 3 секунды.



В этом режиме возможность раздачи отсутствует, но Вы можете воспользоваться доступом к **главному меню** и к **меню рецептов**.

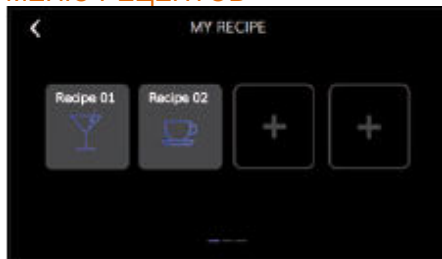


Если в течение 5 секунд коснуться любой точки на дисплее (кроме кнопок), на экране отобразится номер встроенной программы (**DSP**) и версия центрального процессора (**CPU**), при этом данные отображаются в течение 5 секунд.



Нажмите  для возврата к стандартному режиму.

## МЕНЮ РЕЦЕПТОВ



На **главном экране** нажмите  в верхнем правом углу для получения доступа к **меню рецептов**.

Список с рецептами разделен на 3 экрана, в каждом из которых содержится до 4 рецептов с возможностью сохранения всего 12 рецептов.

Символом  обозначается свободная опция для сохранения нужно рецепта.

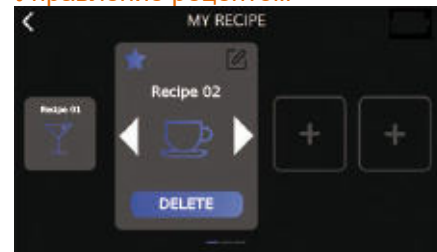
Добавьте рецепт, нажав , или нажмите символ существующего рецепта, удерживая в течение 2 секунд для выделения рецепта.

Вначале по умолчанию отображается только один рецепт с каждым типом напитка, который не подлежит удалению:

- Кофе PureBrew
- Зеленый чай
- Чай Улун

Нажмите  для возврата на главный экран.

## Управление рецептом



При выделении значка рецепта можно воспользоваться следующими функциями:

-  Изменение параметров
-  Удаление рецепта
-  Установка любимого рецепта, выводимого на главный экран
-  Перестановка рецепта вправо или влево от списка

Удаление рецепта не влияет на просмотр других рецептов в списке и не создает пустого пространства на месте символа .



## Параметры рецептов по умолчанию

### Кофе PureBrew

| Параметры          | Значение по умолчанию                                                             |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Тип                | Кофе                                                                              |
| Температура группы | 88,0°C                                                                            |
| Заданная дозировка | 18 г                                                                              |
| Заданная раздача   | 250 мл                                                                            |
| Профиль            | Средний                                                                           |
| Символ             |  |

### Зеленый чай

| Параметры               | Значение по умолчанию                                                             |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Тип                     | Чай                                                                               |
| Пауза для ополаскивания | 10 с                                                                              |
| Промывочная доза        | 20 мл                                                                             |
| Температура группы      | 75,0°C                                                                            |
| Заданная дозировка      | 2,5 г                                                                             |
| Заданная раздача        | 120 мл                                                                            |
| Профиль                 | Светлый                                                                           |
| Символ                  |  |

### Чай Улун

| Параметры               | Значение по умолчанию                                                               |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Тип                     | Чай                                                                                 |
| Пауза для ополаскивания | 0 с                                                                                 |
| Промывочная доза        | 20 мл                                                                               |
| Температура группы      | 85,0°C                                                                              |
| Заданная дозировка      | 2,5 г                                                                               |
| Заданная раздача        | 120 мл                                                                              |
| Профиль                 | Светлый                                                                             |
| Символ                  |  |

## НОВЫЙ РЕЦЕПТ



Ввод нового рецепта



Возврат на главный экран



Войдя на первый экран, Вы можете задать профиль и тип напитка.



Изменение параметров



Возврат в меню рецептов



Переход на следующий экран



Войдя на второй экран, Вы можете задать дозировку, раздачу и температуру группы.



Изменение параметров



Возврат в предыдущий экран



Переход на следующий экран



Этот экран доступен только при установке режима приготовления чая.

Здесь Вы можете задать количество воды, требуемое для ополаскивания перед раздачей.



Изменение параметров



Возврат в предыдущий экран



Переход на следующий экран



Войдя на последний экран, Вы можете ввести название рецепта и сохранить его в списке.



Сохранение рецепта в списке



Возврат в предыдущий экран

Если рецепт уже имеет подобное название, на дисплее выводится сообщение Recipe Name Existing (**название рецепта уже существует**).

Параметры новых рецептов

РУССКИЙ

| Параметры                | Мин. значение                                                                     | Макс. значение                                                                    | Значение по умолчанию                                                              | Шаг                                                                                 |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Напиток                  | Кофе                                                                              | Чай                                                                               | Кофе                                                                               | Кофе/чай                                                                            |
| Пауза для ополаскивания* | 0 мл                                                                              | 100 с                                                                             | 20 мл                                                                              | 1 мл                                                                                |
| Температура группы       | 75 °C                                                                             | 95 °C                                                                             | 88 °C                                                                              | 1 °C                                                                                |
| Установка дозировки      | 2 г                                                                               | 50 г                                                                              | 18 г                                                                               | 0,5 г                                                                               |
| Установка раздачи        | 0 мл                                                                              | 500 мл                                                                            | 250 мл                                                                             | 1 мл                                                                                |
| Профиль**                | Светлый                                                                           | Темный                                                                            | Средний                                                                            | Светлый, средний, темный, специальный                                               |
| Символ ***               |  |  |  |  |

\* Эта функция доступна только в режиме приготовления чая.  
\*\* Профили Light (светлый), Medium (средний) и Dark (темный) не могут быть изменены, так как они устанавливаются производителем.  
\*\*\* Вы можете выбрать любой из предлагаемых символов.

Параметры специального профиля

| Параметры                                          | Мин. значение | Макс. значение | Значение по умолчанию | Шаг   |
|----------------------------------------------------|---------------|----------------|-----------------------|-------|
| Blooming phase volume (объем в фазе заваривания)   | Выкл.         | 250 мл         | 40 мл                 | 1мл   |
| Ton (EV ON) (температура включения)                | 0,5 с         | 10 с           | 0,5 с                 | 0,5 с |
| Toff (EV OFF) (температура выключения)             | 0,5 с         | 10 с           | 1 с                   | 0,5 с |
| Pause (пауза)                                      | 0 с           | 60 с           | 15 с                  | 1 с   |
| Volume % Pure 1 phase (объемная доля, фаза Pure 1) | 0 %           | 100 %          | 50 %                  | 1 %   |
| Ton (EV ON) (температура включения)                | 0,5 с         | 10 с           | 1 с                   | 0,5 с |
| Toff (EV OFF) (температура выключения)             | 0,5 с         | 10 с           | 1 с                   | 0,5 с |
| Pause Pure 1 - Pure 2 (пауза Pure 1 – Pure 2)      | 0 с           | 60 с           | 15 с                  | 1 с   |
| Volume % Pure 2 phase (объемная доля, фаза Pure 2) | 0 %           | 100 %          | 50 %                  | 1 %   |
| Ton (EV ON) (температура включения)                | 0,5 с         | 10 с           | 1 с                   | 0,5 с |
| Toff (EV OFF) (температура выключения)             | 0,5 с         | 10 с           | 1 с                   | 0,5 с |

## МЕНЮ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ



При получении сигнала нажмите справа в нижнем углу **главного экрана**, чтобы получить доступ к меню для просмотра истории получения аварийных сигналов.

Цифра на символе указывает на наличие ошибки.

В этом меню функция сброса аварийных сигналов не предусматривается.

Вместе с сигналом отображаются данные даты, времени и номера.

Список аварийных сигналов:

- 1 Ошибка объема дозирования
- 2 Ошибка времени раздачи
- 3 Ошибка датчика NC-группы
- 4 Ошибка датчика СС-группы
- 6 Ошибка нагрева группы
- 7 Ошибка датчика NC-бойлера
- 8 Ошибка датчика СС-бойлера
- 10 Ошибка времени нагрева бойлера
- 11 Ошибка начального наполнения
- 14 Ошибка датчика давления
- 17 Сигнал технического обслуживания
- 18 Сигнал зарядки батареи
- 19 Ошибка счетчика

Нажмите для возврата на главный экран.

## ГЛАВНОЕ МЕНЮ



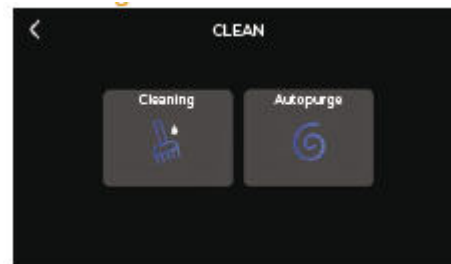
На **главном экране** нажмите слева в верхнем углу для входа в **главное меню**

- Очистка
- Энергосберегающий режим
- Общие настройки
- Счетчики
- Установочные параметры
- QR-код

Для получения доступа к **установочным параметрам** требуется **ввод пароля**.

Нажмите для возврата на главный экран.

### Очистка



В **главном меню** нажмите для входа в меню очистки.

- Цикл промывки группы
- Автоматическая прокачка

Нажмите для возврата на главный экран.

## Цикл промывки группы



В меню **очистки** нажмите для доступа к настройкам **цикла промывки**.

- Количество циклов промывки
- Количество циклов ополаскивания
- Длительность паузы между циклами

Кнопками измените параметры.

Нажмите для возврата к меню **очистки**.

Нажмите на **главном экране** для запуска цикла промывки.

| Параметры           | Мин.. | Макс. | Знач. по умолч. | Шаг |
|---------------------|-------|-------|-----------------|-----|
| Циклы промывки      | 1     | 10    | 5               | 1   |
| Циклы ополаскивания | 1     | 10    | 5               | 1   |
| Длительность        | 0 с   | 30 с  | 10 с            | 1 с |

## Автоматическая прокачка



В меню очистки нажмите для доступа к настройкам функции **автоматической прокачки**. В группу предварительно подается небольшое количество воды. Вы также можете установить длительность выполнения функции прокачки, включая задержку, которая активируемой кнопкой раздачи.



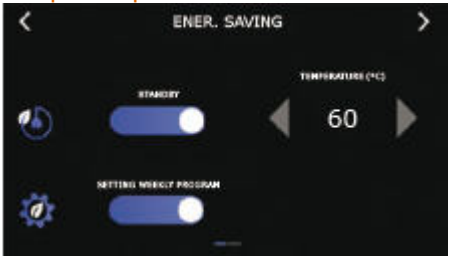
Кнопками  измените параметры.  
Нажмите  для возврата к меню **очистки**.

Если функция **автоматической прокачки** отключена (OFF), опции на экран не выводятся.

Однако Вы можете запустить прокачку вручную, нажав на главном экране кнопку .

| Параметры    | Мин.. | Макс. | Знач. по умолч. | Шаг        |
|--------------|-------|-------|-----------------|------------|
| Включение    | Выкл. | Вкл.  | Выкл.           | Вкл./Выкл. |
| Задержка     | 0 с   | 30 с  | 4 с             | 1 с        |
| Длительность | 0 с   | 30 с  | 3 с             | 1 с        |

## Энергосбережение



В **главном меню** нажмите  для получения доступа к **настройкам блока питания**, где можно активировать или отменить функцию энергосбережения.

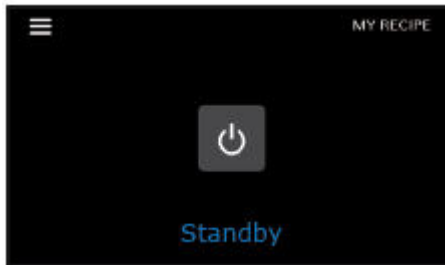
- Включение или выключение режима ожидания
- В активном режиме доступна функция нагрева в режиме ожидания
- Недельные настройки

Для того чтобы активировать или отменить режим ожидания и функцию недельных настроек, нажмите .

В **режиме ожидания** Вы можете изменять параметры кнопками .

Нажмите  для возврата к **главному меню**. Нажмите  для перехода на экран **недельных настроек**.

## Режим ожидания



Если режим ожидания активирован, нажмите на **главном экране** кнопку , удерживая ее 3 секунды.

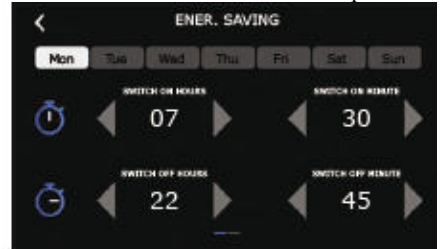
В режиме ожидания температура понижается до уровня оптимального энергопотребления кофемашиной.

| Параметры   | Мин.. | Макс. | Знач. по умолч. | Шаг  |
|-------------|-------|-------|-----------------|------|
| Температура | 40°C  | 90°C  | 60°C            | 10°C |

Дополнительные сведения можно найти в описании **режима ожидания**.

## Недельные настройки

На этой странице Вы можете задать дни, в которые кофемашина будет находиться в состоянии покоя, а также дни, когда кофемашина будет включаться и выключаться в автоматическом режиме.



Если эта функция активирована, у Вас откроется экран недельных настроек, где Вы сможете установить время включения и выключения на каждый день.

Кнопками  измените параметры.

Нажмите  для возврата к предыдущему экрану.

Если функция времени включения отключена, кофемашина будет находиться в состоянии покоя, при этом другие функции на дисплее будут скрыты.



## Общие настройки



В **главном меню** нажмите  для получения доступа к меню **общих настроек**.

-  Язык
-  Дата и время
-  Единица измерения

Нажмите  для возврата к **главному меню**.

## Язык



В главном меню нажмите  для установки требуемого языка:

- Итальянский
- Английский
- Французский
- Немецкий
- Испанский
- Русский
- Китайский

Кнопками  измените параметры.

Нажмите  для возврата к **общим настройкам**.

## Дата и время



В главном меню нажмите  для установки даты, которая будет отображаться на дисплее:

Кнопками  измените параметры.

Нажмите  для возврата к **общим настройкам**.

Проведите пальцем по дисплею влево, чтобы получить доступ к следующему экрану.



Установите время в **часах**.

Кнопками  измените параметры.

Нажмите  для возврата к **общим настройкам**.

Проведите пальцем по дисплею вправо, чтобы вернуться к предыдущему экрану.

## Единица измерения



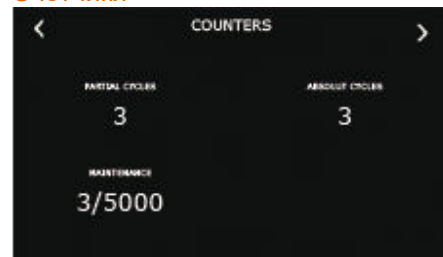
В меню общих настроек нажмите  для установки единицы измерения температуры:

- Градусы по шкале Цельсия (°C)
- Градусы по шкале Фаренгейта (°F)

Кнопками  задайте требуемую единицу измерения.

Нажмите  для возврата к **общим настройкам**.

## Счетчики



В главном меню нажмите  для получения доступа к экрану **счетчиков**.

**На этом экране сброс счетчиков частичных циклов не предусмотрен.**

**Частичные циклы:** количество розданных напитков с момента сброса.

**Абсолютные циклы:** абсолютное количество напитков, розданных кофемашиной (без возможности сброса).

**Техническое обслуживание:** количество циклов раздачи, оставшихся до технического обслуживания. При достижении предельного значения на дисплей выводится сигнал о проведении технического обслуживания. После обслуживания сбросьте данные счетчика.

Нажмите  для возврата к **главному меню**.

Нажмите  для перехода на следующий экран.



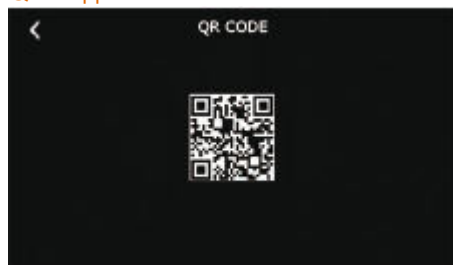
**Частичный объем:** указывается количество литров воды, полученной кофемашиной после последнего сброса.

**Абсолютный объем:** указывается абсолютное количество литров воды (без возможности сброса).

Нажмите  для возврата к предыдущему экрану.



## QR-код



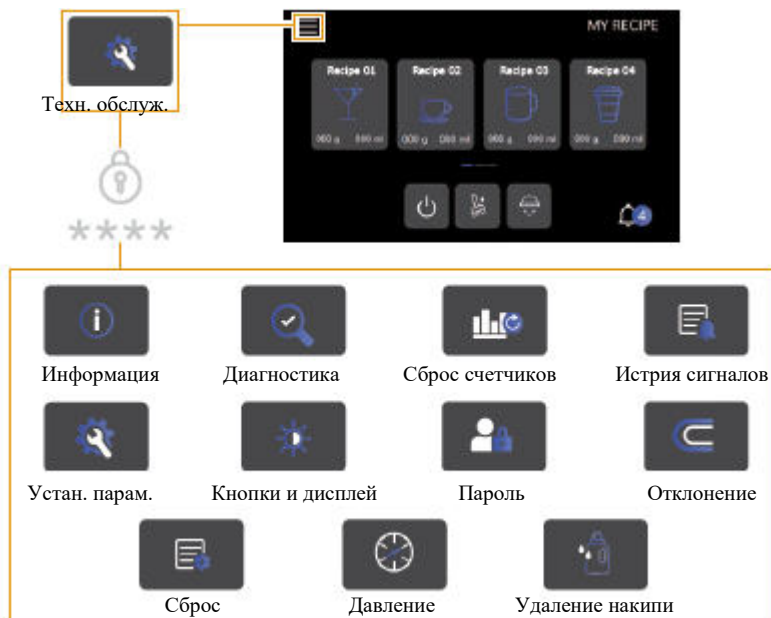
В главном меню нажмите  для получения доступа к экрану Q-кода. Этот код сканируется считывающим устройством для получения следующих данных:

- Данные активного рецепта
- Проверенные ошибки и аварийные сигналы
- Версии встроенной программы DSP (дисплей) и CPU (блок управления)
- Счетчики абсолютных и частичных циклов
- Счетчики абсолютного и частичного объема в литрах
- 

Нажмите  для возврата к предыдущему экрану.

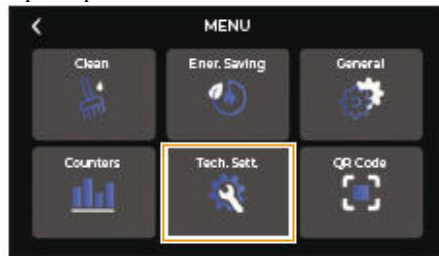
## Расширенные настройки (только для специалистов)

В этом режиме на экран выводятся специальные параметры, неправильная установка которых может привести к нарушению работы кофемашины.

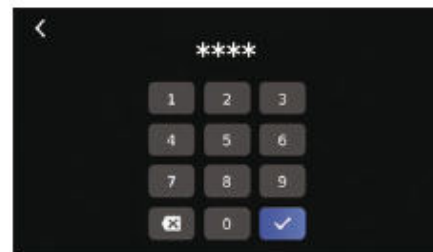


## ДОСТУП К УСТАНОВОЧНЫМ ПАРАМЕТРАМ

В главном меню нажмите  для получения доступа к меню установочных параметров.



Доступ возможен только после ввода 4-значного пароля.



При первом доступе по умолчанию используется пароль 1111. Введите пароль  и подтвердите кнопкой . Для удаления введенного символа нажмите .

Нажмите  для возврата к главному меню.



## МЕНЮ УСТАНОВОЧНЫХ ПАРАМЕТРОВ

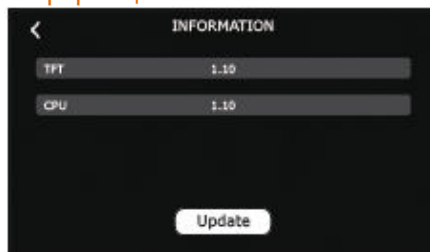


Проведите пальцем по экрану вправо или влево для перехода на требуемые функции меню, в частности:

- Info (информация)
- Diagnostics (диагностика)
- Reset Counters (сброс счетчиков)
- Alarm History (история аварийных сигналов)
- Password (пароль)
- Offset (отклонение)
- Reset Settings (сброс настроек)
- Pressure (давление)
- Descaling (удаление накипи)

Нажмите  для возврата к главному меню.

## Информация



В меню установочных параметров

нажмите  для получения доступа к информации.

- Версия встроенной программы TFT
- Версия встроенной программы блока управления

Для обновления встроенной программы используется кнопка , но доступ к ней предоставляется только специалисту.

Нажмите  для возврата к меню установочных параметров.

## Диагностика



В меню установочных параметров

нажмите  для получения доступа к меню диагностики.



Диагностика в ручном режиме



Диагностика в автоматическом режиме

Нажмите  для возврата к меню установочных параметров.

## Диагностика в ручном режиме



В меню диагностики нажмите  для получения доступа к меню диагностики в ручном режиме.

В этом меню дается возможность проверки правильности работы отдельных составных частей в ручном режиме.

В частности:

- Работа насоса
- Электромагнитный клапан выключения подачи воды
- Нагрев раздаточной группы
- Нагрев бойлера
- Электромагнитный клапан раздачи
- Датчик объема
- Электромагнитный клапан PureBrew
- Опорожнение бойлера

На ход проверки указывает символ .

-  Указывает на успешное завершение проверки
-  Указывает на отрицательный результат проверки

Нажмите  для возврата к меню диагностики.

## Диагностика в автоматическом режиме

В меню диагностики нажмите  для получения доступа к меню диагностики в автоматическом режиме.

Проверка выполняется автоматически в последовательном порядке, как в случае ручного режима.

Диагностика в автоматическом режиме не распространяется на функцию опорожнения бойлера.

### Сброс счетчиков



В меню **установочных параметров** нажмите для получения доступа к функции **сброса счетчиков**.

- Частичные циклы
- Техническое обслуживание
- Частичный объем в литрах

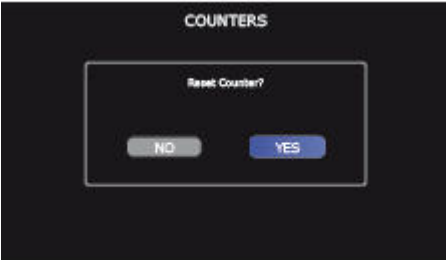
Нажмите для перехода на следующий экран.

Нажмите для возврата к меню **установочных параметров**

Нажмите для сброса соответствующего счетчика.

**Сброс счетчика абсолютных циклов не предусмотрен.**

**Перед выполнением сброса требуется подтверждение.**



### История аварийных сигналов



В меню **установочных параметров** нажмите для получения доступа к функции **истории аварийных сигналов**.  
Здесь Вы можете просматривать историю аварийных сигналов с возможностью сброса кнопкой

Нажмите для возврата к меню **установочных параметров**

### Техническое обслуживание



В меню **установочных параметров**

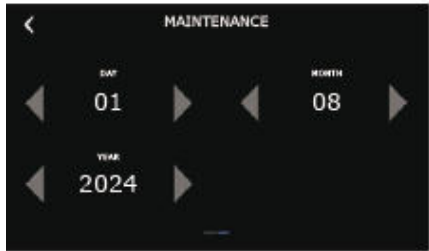
нажмите для получения доступа к меню **технического обслуживания**.

Здесь Вы можете выбрать режим, в котором будет выполняться обслуживание.

Нажмите для возврата к меню **установочных параметров**

Нажмите для перехода на следующий экран.

Внесите изменения кнопками .  
При активации сигнала задайте число циклов раздачи или количество литров, при достижении которого сработает подача сигнала.

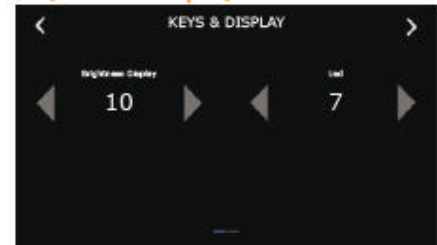


Если сигнал активирован, но циклы установлены на ноль, на втором экране можно задать дату активации сигнала.

Нажмите для возврата к предыдущему экрану.

| Параметры | Мин..            | Макс.  | Знач. по умолч. | Шаг       |
|-----------|------------------|--------|-----------------|-----------|
| Включение | Выкл.            | Вкл.   | Выкл.           | Выкл/Вкл. |
| Циклы     | 5000             | 100000 | 50000           | 5000      |
| Дата      | День/ месяц/ год |        |                 |           |

### Клавиши и дисплей



В меню **установочных параметров**

нажмите для получения доступа к настройкам **клавиш и дисплея**.

Здесь Вы можете задать яркость экрана.

- Дисплей: от 1 до 10
- Светодиод: выкл. до 10

Внесите изменения кнопками .

Нажмите для перехода на следующий экран.

Нажмите для возврата к меню **установочных параметров**



На втором экране Вы можете:

- Активировать и настроить продолжительность (от 0 до 60 с) отображения времени раздачи (для пользовательских рецептов) на главном экране до возврата к нулю.
- Активировать или отключить отображение дозировки на главном экране
- Активировать или отключить отображение порции на главном экране
- Активировать или отключить отображение температуры на главном экране.

Внесите изменения кнопками

Нажмите для возврата к предыдущему экрану.

## Пароль



В меню установочных параметров

нажмите для получения доступа к меню **управления паролем**.



Изменение пароля



Управление правом доступа

Нажмите для возврата к меню **установочных параметров**

## Изменение пароля



В меню **управления паролем** нажмите



для получения доступа к функции **изменения пароля**.

Активируйте пароль для доступа к **установочным параметрам**.

Введите действующий пароль и нажмите X для продолжения действий.

**При первом доступе по умолчанию используется пароль 1111.**

Для удаления введенного символа

нажмите

Нажмите для возврата к меню **управления паролем**.



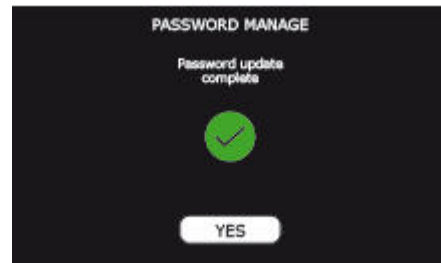
Введите новый пароль и подтвердите кнопкой

**Если пароль неверный, операция не будет завершена.**

Для удаления введенного символа

нажмите

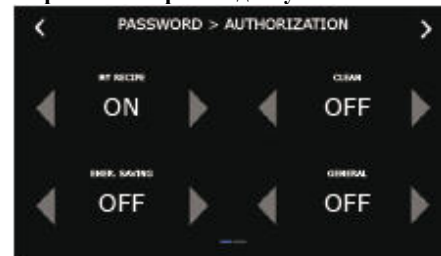
Нажмите для возврата к предыдущему экрану.



Сообщение о подтверждении действия укажет на успешное изменение пароля.

Нажмите для того, чтобы закрыть сообщение и вернуться в меню **управления паролем**.

## Управление правом доступа



В меню **управления паролем** нажмите



для получения доступа к функции **управления правом доступа**.

Нажмите для перехода на следующий экран.

Нажмите для возврата к предыдущему экрану и/или к меню **управления паролем**.



На этих страницах Вы можете предоставить пользователю или специалисту доступ к следующим функциям.

- МОЙ РЕЦЕПТ (рецепты)
- Очистка
- Общие настройки
- Счетчики

Внесите изменения кнопками .

Если функция активирована, пользователю будет предложен пароль для доступа.

### Отклонение



В меню установочных параметров нажмите  для получения доступа к меню отклонений.

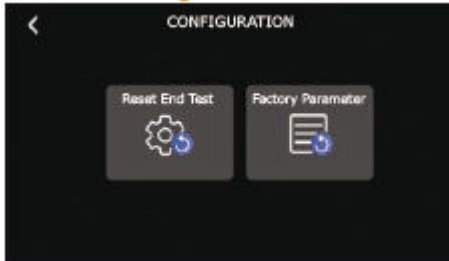
Отклонение указывает на разницу между измеренным значением и эталонным значением. Показания датчиков температуры могут слегка отличаться от показаний внешнего термометра.

Внесите изменения кнопками .

Нажмите  для возврата к меню установочных параметров

| Парам.          | Мин..    | Макс.    | Знач. по умолч. | Шаг     |
|-----------------|----------|----------|-----------------|---------|
| Датчик давления | -3,0 бар | +3,0 бар | 1,0 бар         | 0,1 бар |
| Датчик бойлера  | -20,0°   | +20,0°   | 0,0°            | 0,1°    |
| Датчик группы   | -20,0°   | +20,0°   | 0,0°            | 0,1°    |

### Сброс настроек



В меню установочных параметров нажмите  для получения доступа к меню сброса настроек.

-  Сброс после проверки
-  Сброс до заводских настроек

Нажмите  для возврата к меню установочных параметров

#### Сброс после проверки



В меню установочных параметров нажмите  для получения доступа к меню сброса после проверки.

Нажмите  для возврата к меню установочных параметров

Эта операция выполняется производителем или специалистом после отключения подачи воды.

На дисплей выводится запрос на подтверждение операции. В случае подтверждения (YES) все рецепты и общие настройки будут удалены. Кофемашина опорожняется за 120 секунд.



По окончании сброса будет сделан запрос на подтверждение.

Нажмите  для повторного запуска кофемашины.

Подключите кофемашину обратно к источнику водоснабжения.

При следующем запуске кофемашины необходимо выполнить первый пуск повторно, после чего кофемашина заполнит бойлер автоматически.

#### Сброс до заводских настроек

Для доступа к этой функции требуется ввод пароля производителя.



В меню установочных параметров нажмите  для получения доступа к меню сброса до заводских настроек.

На дисплей выводится запрос на подтверждение операции. В случае подтверждения (YES) все рецепты и общие настройки будут удалены.

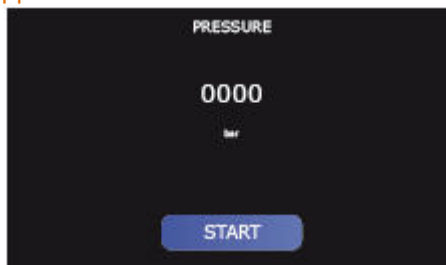


По окончании сброса будет сделан запрос на подтверждение.

Нажмите  для повторного запуска кофемашины.

При следующем запуске кофемашины необходимо выполнить первый пуск повторно, после чего кофемашина заполнит бойлер автоматически.

## Давление



В меню **установочных параметров**

нажмите  для получения доступа к меню **контроля давления воды**.

- Нажмите  для начала проверки.
- В ходе проверки показания давления будут постоянно отображаться на экране.
- По окончании нажмите  для завершения проверки.

Нажмите  для возврата к меню **установочных параметров**

## Удаление накипи



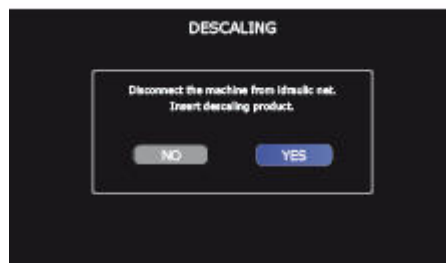
В меню **установочных параметров**

нажмите  для получения доступа к меню **управления циклом удаления накипи**.

Нажмите  для возврата к меню **установочных параметров**

**Цикл удаления накипи не может быть прерван.**

Цикл запускается после подтверждения (YES). Весь процесс удаления накипи выводится на дисплей.



Перекройте водопроводный кран и отключите кофемашину от источника водоснабжения.

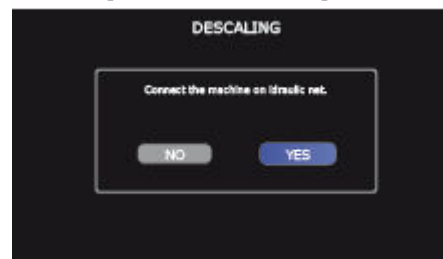
Подготовьте емкость с водой и моющим средством. Информацию о процентном содержании моющего средства в воде можно найти в описании продукта.

Поместите наполнительную трубку внутрь емкости, так чтобы моющее средство подавалось непосредственно в контур кофемашины.

Поставьте под раздаточную группу ведро и подтвердите операцию (YES).



Промывка выполняется до конца в течение 60 секунд, на что указывает индикатор выполнения хода промывки.



После промывки слейте воду из емкости и поставьте ее обратно под раздаточную группу.

Соедините шланг к водопроводу и откройте кран.

Подтвердите действие (YES).



Ополаскивание контура кофемашины выполняется до конца в течение 60 секунд, на что указывает индикатор выполнения хода промывки.

Очистка

| Элемент очистки              | После использования | Ежедневно | Еженедельно |
|------------------------------|---------------------|-----------|-------------|
| Фильтр и держатель фильтра   | ✓                   | ✓         |             |
| Корпус кофемашины            |                     | ✓         |             |
| Решетка под чашки            |                     | ✓         |             |
| Поддон для сбора воды        |                     | ✓         |             |
| Диффузор раздаточной группы  |                     | ✓         |             |
| Прокладка раздаточной группы |                     | ✓         |             |
| Раздаточная группа           |                     |           | ✓           |



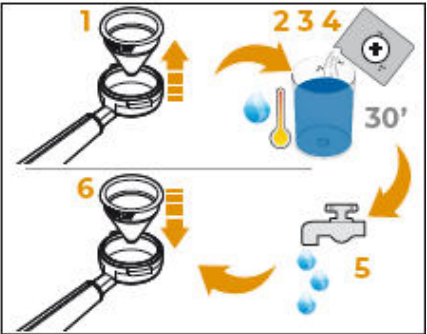
Очистка раздаточной группы (согласно указаниям ниже) осуществляется при условии отключения от источника питания (розетка) и после охлаждения нагретых деталей до уровня комнатной температуры.

Промывка кофемашины струей воды под давлением или погружением в воду не допускается.

Запрещается чистить оборудование растворителями, средствами с содержанием хлора или средствами с абразивными свойствами.

ОЧИСТКА ФИЛЬТРА И ДЕРЖАТЕЛЯ

После использования освободите конический фильтр от кофе.



В конце дня:

1. Извлеките конический фильтр из держателя.  
 Извлекая конический фильтр PureBrew, держите его ровно.  
 Извлекая конический фильтр, не надавливайте на рабочую поверхность, чтобы не повредить ее.
2. Размешайте специальное моющее средство в емкости с горячей водой в объеме, рекомендуемом производителем.
3. Опустите в емкость фильтр и держатель (ручка в воду не погружается).
4. Подождите 30 минут.

5. Тщательно прополощите в проточной воде, воспользовавшись, если необходимо, щеткой.
6. Установите фильтр обратно в держатель.

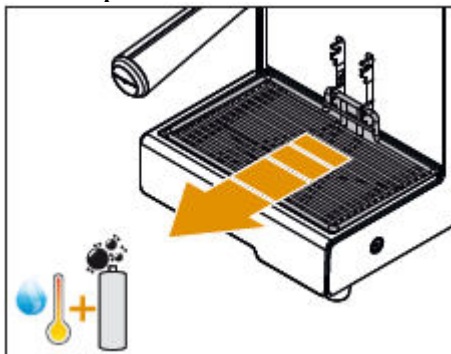
Во избежание образования засоров конический фильтр подлежит периодической промывке.





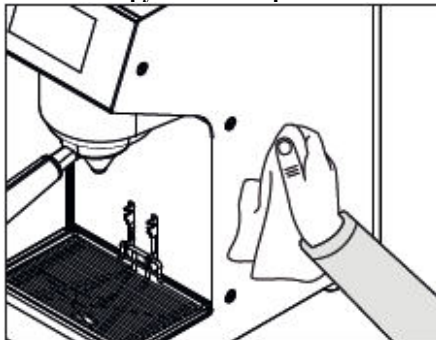
## ОЧИСТКА КОРПУСА КОФЕМАШИНЫ

### Очистка рабочей зоны



1. Снимите верхнюю крышку, подняв ее вверх и сдвинув в сторону.
2. Снимите водосборную емкость снизу.
3. Смешав моющее средство с горячей водой, очистите поверхности.

### Очистка наружных поверхностей

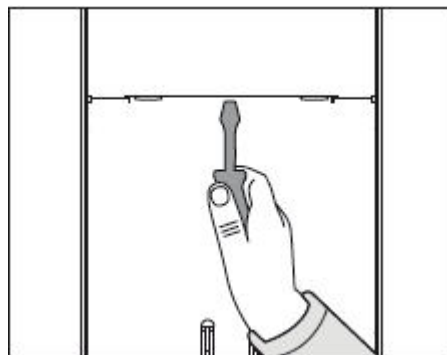


Для очистки всех наружных поверхностей используйте мягкую салфетку, смоченную в горячей воде.

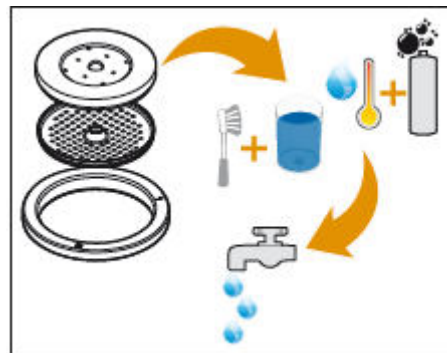
Перед очисткой дисплея следует отключить кофемашину от источника питания. Не оставляйте дисплей мокрым или влажным.

Запрещается чистить оборудование растворителями, средствами с содержанием хлора и/или средствами с абразивными свойствами.

## ОЧИСТКА РОЖКА И ПРОКЛАДК



1. Открутите винт по центру крепления диффузора к стакану. Снимите винт и отсоедините диффузор от стакана.
2. Снимите прокладку. Если используется отвертка, соблюдайте осторожность, чтобы не повредить прокладку.



3. Положите все составные части в емкость с мыльным раствором горячей воды и подождите, минимум, 30 минут.
4. С помощью щетки очистите стакан и диффузор от грязи.
5. Тщательно прополощите составные части в проточной воде.
6. Установите составные части обратно.

## Техническое обслуживание

Прежде чем приступить к техническому обслуживанию, выключите кофемашину и извлеките вилку из розетки.

Работы по техническому обслуживанию и ремонту оборудования должны проводиться в соответствии с правилами техники безопасности и гигиеническими нормами. Поэтому, при техническом обслуживании и ремонте следует использовать только оригинальные запасные части.

После ремонта или замены составных частей, входящих в контакт с пищей или водой, требуется очистка и промывка в соответствии с указаниями производителя.

Если кофемашина использовалась недавно, подождите до тех пор, пока не остынет оборудование, чтобы приступить к дальнейшим работам.

В составе работ предусматривается ежегодная замена стакана и прокладки в раздаточной группе.

**Прежде чем приступать к замене, свяжитесь с квалифицированным специалистом. Невыполнение этих требований является основанием для автоматического аннулирования гарантии.**

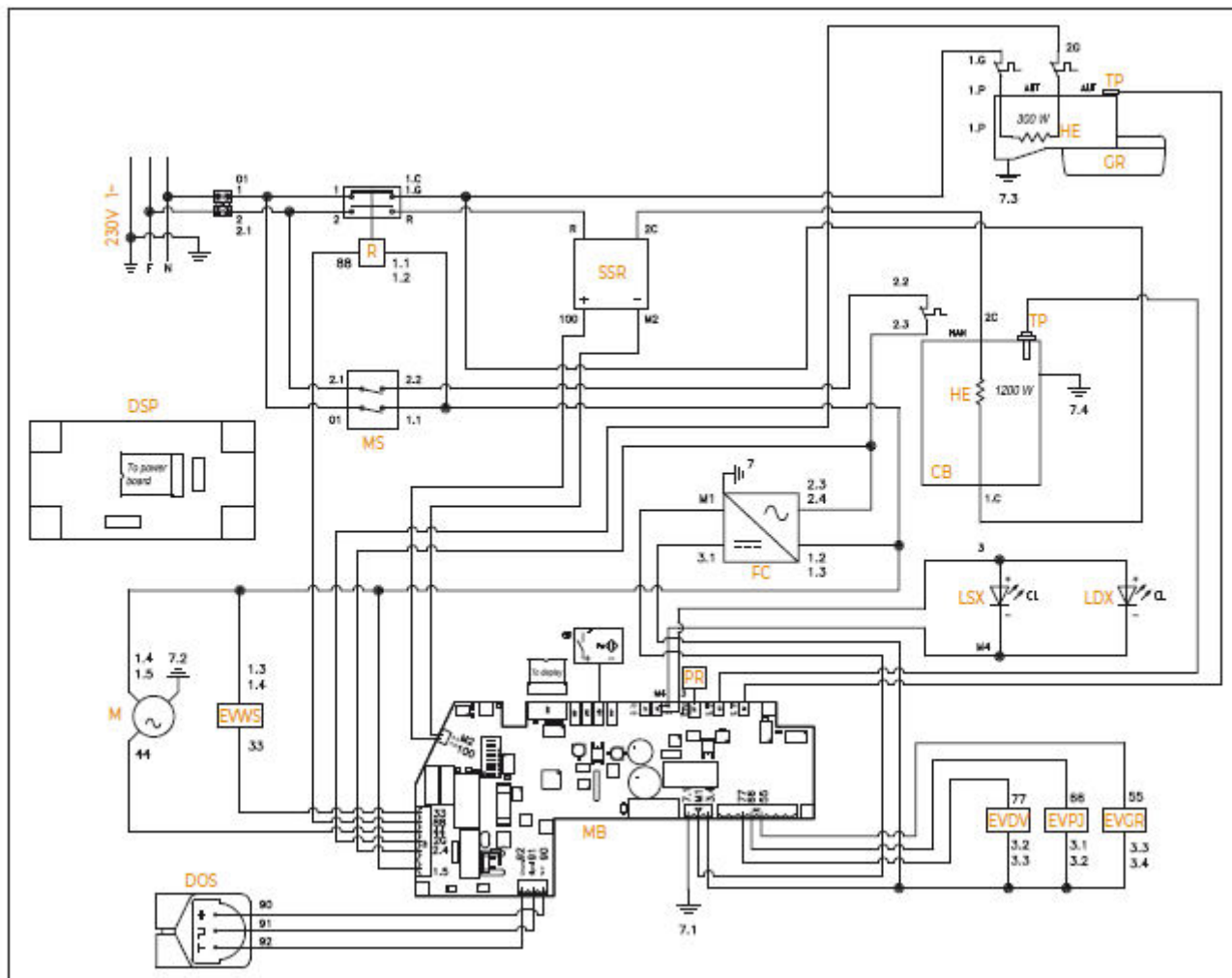
Рекомендации о проведении дополнительных работ можно получить, связавшись с дилером, у которого приобретался товар.

Возврат кофемашины осуществляется в следующем порядке:

- Слейте воду из водяного бака.
- Отключите кофемашину.
- Используйте для отправки оригинальную упаковку.
- Укажите контактные данные на упаковочной коробке или оставьте эти данные внутри коробки.

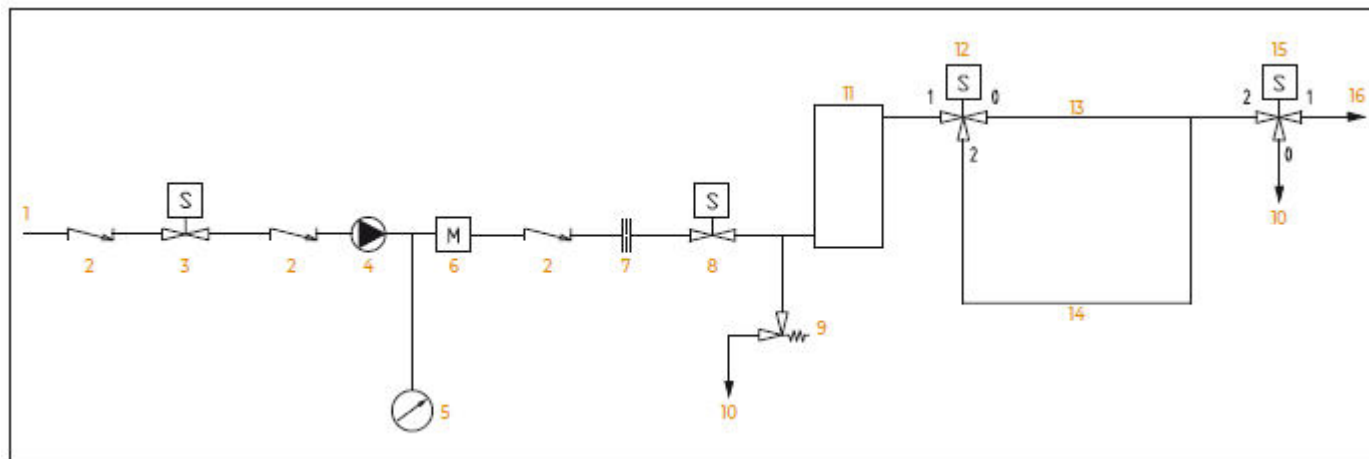
## Электрическая схема

|      |                                          |      |                                    |
|------|------------------------------------------|------|------------------------------------|
| R    | Реле                                     | EVGP | Электромагнитный клапан группы     |
| DOS  | Счетчик объема                           | EVPJ | Электромагнитный клапан эжекторный |
| M    | Компрессор                               | HE   | Нагревательный элемент             |
| GR   | Раздаточная группа                       | SSR  | Твердотельное защитное реле        |
| DSP  | Сенсорный дисплей                        | FC   | Преобразователь частоты            |
| MS   | Главный выключатель                      | MB   | Электронный блок управления        |
| CB   | Варочный бойлер                          | EVDV | Электромагнитный клапан инвертора  |
| TP   | Датчик температуры                       | LSX  | Левый светодиод                    |
| EVWS | Электромагнитный клапан<br>водопроводный | LDX  | Правый светодиод                   |



## Гидравлическая схема

- 1 Водопроводный кран
- 2 Обратный клапан
- 3 Электромагнитный клапан водопроводный
- 4 Насос
- 5 Манометр
- 6 Счетчик объема
- 7 Калиброванное отверстие
- 8 Электромагнитный клапан эжекторный
- 9 Предохранительный клапан
- 10 Выпуск
- 11 Варочный бойлер
- 12 Инверторный клапан
- 13 Линия высокой температуры
- 14 Линия низкой температуры
- 15 Электромагнитный клапан раздаточной группы
- 16 К держателю фильтра



PUREBREW+

## ДЕКЛАРАЦИЯ ЕС О СООТВЕТСТВИИ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РАБОТЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Компания **Simonelli Group** заявляет, что упомянутая кофемашина соответствует директивам, которые приводятся ниже, и отвечает основным требованиям, перечисленным в Приложении А: категория 1, форма А. Согласно условиям приведенных ниже директив оборудование изготавливалось в соответствии с требованиями, регламентируемыми следующими гармонизированными стандартами.

Технический документ хранится в главном офисе компании, адрес которой указывается на обороте. Ответственность за рассмотрение и хранение технического документа несет г-н **Лауро Фиоретти**.

|                               |                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2006/42/EC</b>             | Директива о безопасности машин и оборудования                                                                                                                       |
| <b>2014/35/EU</b>             | Директива о низком напряжении                                                                                                                                       |
| <b>2014/30/EU</b>             | Директива об электромагнитной совместимости                                                                                                                         |
| <b>(CE) № 1935/2004</b>       | Директива о материалах и предметах, предназначенных для применения вместе с пищевыми продуктами                                                                     |
| <b>2014/68/EU</b>             | Директива об оборудовании, работающем под давлением                                                                                                                 |
| <b>2011/65/EU</b>             | Директива по ограничению вредных веществ                                                                                                                            |
| <b>(CE) № 2023/2006</b>       | Регламенты по методам производства товара из материалов, входящих в контакт с пищевыми продуктами - Регламент Комиссии L384 от 22/12/2006, стр. 75                  |
| <b>D.M. 21/03/1973</b>        | Гигиенические требования к упаковке, контейнерам и принадлежностям, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами или с веществами персонального назначения |
| <b>10/2011/CEE</b>            | Директива о пластике                                                                                                                                                |
| <b>85/572/CEE, 82/711/CEE</b> | Директивы о металлах и сплавах                                                                                                                                      |



|                      |                                                                                                       |                |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Модель и марка:      | Смотрите бирку на корпусе кофемашины                                                                  | Серийный номер |
| Применимые нормы:    | Собрание М, S, VSR, редакция 78 и 95 в зарегистрированном офисе.                                      |                |
| Чертеж №             | Смотрите в конце руководства по эксплуатации                                                          |                |
| Генеральный директор | <br>Фабио Цеккарани |                |

Бельфорте-дель-Кьенти, 01/07/2024

**ВНИМАНИЕ:** настоящее заявление должно храниться и передаваться вместе с оборудованием. Использование оборудования не по прямому назначению запрещается. Ответственность за целостность и эффективность защитного оборудования несет пользователь. В случае внесения изменений в оборудование без разрешения производителя или в случае установки оборудования вразрез требованиям производителя настоящее заявление становится недействительным.



PURE BREW+



**Simonelli Group**

Via E. Betti 1

62020 Belforte del Chienti (MC) Italy

+39 0733 950242

[info@victoriaarduino.com](mailto:info@victoriaarduino.com)

[victoriaarduino.com](http://victoriaarduino.com)

