



INSPIRED BY YOUR PASSION.



BLACK EAGLE MAVERICK

CZ UŽIVATELSKÝ MANUÁL (Překlad originálu)

IT

Congratulazioni per aver acquistato una macchina Victoria Arduino!

Legga con attenzione ciò che il presente libretto consiglia per “preparare” al meglio la sua
BLACK EAGLE MAVERICK.

Grazie all'intelligenza e alla praticità di questa macchina, si accorgerà di quanto sia facile preparare ottimi caffè espressi, unici caffè filtro e cremosi cappuccini. Col tempo inoltre, si renderà conto dell'efficienza delle nuove tecnologie da noi sviluppate e di quanta poca manutenzione servirà.

Grazie della preferenza!

Cordialmente,

SIMONELLI | GROUP

EN

Congratulations for purchasing a Victoria Arduino machine!

Read this booklet carefully to “prepare” your
BLACK EAGLE MAVERICK *in the best possible way.*

Thanks to the intelligence and practicality of this machine, you'll realise how easy it is to prepare excellent espressos, unique filter coffees and creamy cappuccinos. In time, you will also realise how efficient the new technologies we have developed are and how little maintenance is required.

Thank you for the preference.

With best wishes,

SIMONELLI | GROUP

CZ

Gratulujeme k zakoupení kávovaru značky Victoria Arduino!

Přečtěte si tento manuál pozorně pro nejlepší pochopení jak správně použít
BLACK EAGLE MAVERICK

Díky inteligenci a praktičnosti tohoto kávovaru si uvědomíte, jak snadné je připravit vynikající espresso, jedinečnou filtrovanou kávu a krémové cappuccino. Časem si také uvědomíte, jak efektivní jsou nové technologie, které jsme vyvinuli, a jak malé nároky na údržbu jsou vyžadovány. Děkujeme za vaší volbu.

S přáním všeho nejlepšího,

SIMONELLI | GROUP

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento manuál je nedílnou a podstatnou součástí výrobku a musí být dodán uživateli. Pečlivě si přečtěte veškerá upozornění v manuálu, protože poskytují důležité informace, které jsou nutné pro bezpečnou instalaci, používání a údržbu zařízení. Uchovávejte tento manuál na bezpečném místě pro další konzultace.
- Toto zařízení se smí používat pouze pro účely popsané v tomto manuálu. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nedbalým, nesprávným a nepřiměřeným použitím.
- Před použitím zařízení si přečtěte tuto příručku vcelku nebo přinejmenším si přečtěte bezpečnostní pokyny a nastavení.
- Zařízení nesmí používat děti nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem odpovědné osoby. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Po rozbalení se ujistěte, že zařízení není poškozené. Pokud máte pochybnosti, nepoužívejte zařízení a kontaktujte odborně způsobilou osobu. Vždy uchovávejte veškeré obaly (plastové sáčky, polystyren, hřebíky apod.) mimo dosah dětí, protože jsou potenciálním zdrojem nebezpečí a nikdy s těmito materiály neznečišťujte životní prostředí.
- Zařízení lze instalovat do kuchyňských prostor pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, restauracích, kavárnách a jiných provozech.
- Zařízení lze instalovat pouze na místech, kde bude používáno a udržováno pouze kvalifikovaným personálem.
- Zařízení nesmí být instalováno tam, kde se používají vodotrysky a pod.
- Hlučnost zařízení je menší než 70 db.
- Pro usnadnění dostatečného větrání zařízení, umístěte zařízení nejméně 15 cm od stěn nebo jiných strojů.
- Nezapomeňte, že k instalaci, údržbě, vykládce a manipulaci se zařízením musí kvalifikovaný pracovník vždy nosit pracovní rukavice a bezpečnostní obuv.
- Před zapnutím zařízení se ujistěte, že označení uvedené na štítku odpovídá napětí v elektrické síti. Typový štítek lze vidět na přední spodní straně zařízení. Zařízení musí být nainstalováno podle platných platných federálních, státních a místních norem (kódů), pokud jde o instalační systémy včetně připojení na odpad. Z tohoto důvodu musí instalátorskou činnost provádět pouze kvalifikovaný technik. Záruka zaniká, pokud charakteristiky napájecího zdroje (elekt. připojení) neodpovídají údajům na typovém štítku.

- Při instalaci zařízení je nutné používat součásti a materiály dodávané se samotným zařízením. Pokud by bylo nutné použít jiné součásti, musí instalatér zkontrolovat vhodnost pro použití, aby souhlasilo s hygienickými předpisy. Pracovník provádějící montáž musí zajistit, aby vodovodní přípojky splňovaly hygienické předpisy pro ochranu životního prostředí platné v místě instalace. Vždy používejte novou přívodní hadici dodanou se zařízením pro připojení k vodovodnímu řádu. Staré hadice nesmí být používány.
- Při instalaci musí kvalifikovaný elektrikář zapojit zařízení k jističi, který splňuje bezpečnostní předpisy a normy a umožní úplné odpojení zařízení od elektrické sítě při přetížení kategorie III.



- V případě instalace v kuchyních připojte zemnicí vodič ke svorce ve spodní části stroje označené symbolem.
- Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli škody vzniklé v případě, že systém není uzemněn.
- Pro bezpečnost používání vyžaduje toto zařízení připojení k uzemnění.
- Kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře, který musí zkontrolovat, zda je elektrická kapacita vedení dostatečná pro maximální kapacitu vyznačenou na štítku přístroje.

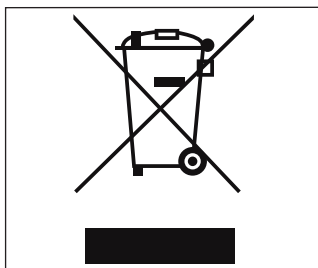
- Existují základní pravidla pro používání jakéhokoli elektrického spotřebiče. Zejména:
- Nikdy se nedotýkejte zařízení vlhkými rukami nebo nohama;
- Nikdy nepoužívejte zařízení s bosými nohama;
- Nepoužívejte prodlužovací kabely v prostorech vybavených vanami nebo sprchami;
- Nikdy nevytahujte napájecí kabel, abyste odpojili zařízení;
- Nikdy nenechávejte zařízení vystaveno atmosférickým vlivům (déšť, přímé slunce atd.);
- Nikdy nedovolte dětem, neoprávněným osobám nebo osobám, které si tuto příručku nepřečetli, obsluhovat zařízení.
- Kvalifikovaný elektrikář musí také zkontrolovat, zda má napájecí kabel dostatečnou kapacitu pro absorbovaný výkon zařízení.
- Nikdy nepoužívejte adaptéry, vícenásobné konektory nebo prodlužovací kabely. Pokud se toto řešení ukázalo jako nezbytné, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře.
- Aby nedošlo k nebezpečnému přehřátí, doporučujeme instalovat přívodní kabel v dostatečné délce. Nikdy neblokujte mřížky pro sání a / nebo odvod tepla, zejména pro ohřívání šálků.
- Uživatel nikdy nesmí měnit napájecí kabel zařízení. Pokud je tento kabel poškozen, přístroj vypněte a nechte ho vyměnit odborně kvalifikovaným technikem. Pokud je nutné vyměnit napájecí kabel, musí tuto výměnu provést pouze autorizované servisní středisko nebo výrobce.

- Pokud je nutné vyměnit napájecí kabel, musí tuto výměnu provést pouze autorizované servisní středisko nebo výrobce.
- Zařízení musí být připojeno na vodu, která je vhodná pro lidskou spotřebu a je v souladu s platnými předpisy v místě instalace. Pracovník instalace potřebuje od vlastníka / správce systému potvrzení, že voda vyhovuje výše uvedeným požadavkům a normám.
- U zařízení připojených k napájení ze sítě musí být minimální tlak 2 bar a maximální tlak pro správný provoz stroje nesmí přesáhnout 4 bar.
- Provozní teplota vody musí být v rozmezí $[+5, +30]$ ° C.
- Na konci instalace se zařízení zapne, přivede se do jmenovitých provozních podmínek a ponechá se ve stavu, ve kterém je "připraveno k provozu".
- Po dosažení stavu "připraveno k provozu" se provádí následující zkušební operace:
- Test kávového okruhu na výdejních jednotkách (rovnoměrně rozděleno více jednotek)
- Otevřete výstupy páry po dobu 1 minuty.
- Na konci instalace by bylo správné vypracovat zprávu o operacích.
- Je zakázáno ponechat stroj zapnutý bez přítomnosti a dohledu kvalifikovaného pracovníka. Simonelli Group není zodpovědná za škody způsobené nesplněním tohoto zákazu.
- Při používání parní trysky buďte velmi opatrní. Nikdy nepokládejte ruce pod trysku a nikdy nesahejte ihned po použití.
- Před čištěním zařízení pečlivě dodržujte pokyny uvedené v této příručce.
- Jakmile začne čistící cyklus, nepřerušujte jej, zbytky čistícího prostředku mohou zůstat uvnitř jednotky.
- V případě poruchy nebo špatné funkce zařízení vypněte a nedotýkejte se ho. Kontaktujte pouze odborně kvalifikovaný personál. Pouze výrobce nebo autorizované servisní středisko mohou zařízení opravovat a používat pouze originální náhradní díly. Nedodržení výše uvedeného může ohrozit bezpečnost zařízení.
- V případě požáru odpojte napájení zařízení vypnutím hlavního vypínače. Absolutně se vyhněte uhasení ohně vodou, zatímco je zařízení zapnuto v elektrické síti.
- Před prováděním jakékoliv údržby musí autorizovaný technik vypnout zařízení a odpojit jej od elektrické sítě.



Pokud necháte zařízení delší dobu bez dozoru, uzavřete přívod vody. Při opětovném připojení na vodu nepoužívejte starou přívodní hadici, ale novou.

- Pokud se rozhodnete přestat používat toto zařízení, doporučujeme vám jej vyřadit z provozu tím, že jej odpojíte a odříznete napájecí kabel.
- Zařízení nikdy nevyhazujte do životního prostředí: pro likvidaci zařízení, kontaktujte autorizované centrum nebo se obraťte na výrobce o příslušné informace.



Postup likvidace zařízení se řídí Zákonem o odpadech 185/2001 Sb.

Symbol přeškrtnutého kontejneru uvedeného na zařízení udává, že na konci jeho životnosti je třeba zařízení likvidovat odděleně. Proto je uživatel při likvidaci zařízení na konci jeho životnosti povinen ho odevzdat do vhodného sběrného místa elektronických a elektrotechnických odpadů nebo ho při koupi nového typově podobného zařízení odevzdat prodejci.

Správná likvidace tohoto zařízení přispívá k omezení případných negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví lidí a umožňuje recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení vyrobeno.

Z nezákonné likvidace zařízení může plynout pokuta.

PŘÍPRAVA ZE STRANY KUPUJÍCÍHO

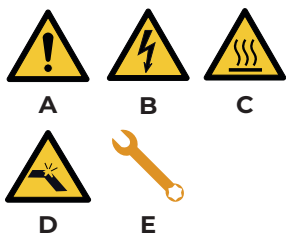
- Příprava místa instalace.
Kupující musí připravit plochu, na níž bude zařízení umístěno tak, aby bylo vhodné vzhledem k hmotnosti zařízení (viz kapitola instalace).
- Elektrické požadavky.
Rozvod elektřiny musí odpovídat bezpečným předpisům a normám platným v zemi instalace a musí mít zemnicí systém. Na přívodu elektřiny před zařízením, musí být instalován jistič.



Napájecí vodiče musí být dimenzovány podle maximálního proudu požadovaného zařízením, aby se zajistila celková ztráta napětí při plném zatížení nižším než 2%.

- Požadavky na vodovodní instalaci.
Připravte vhodný odpad pro vodu a připojení k vodovodní síti, která dodává vodu s maximální tvrdostí 3/5 francouzských stupňů (60/85 ppm).

SYMBOLY



- A Obecné nebezpečí
- B Nebezpečí úrazu elektrickým proudem
- C Nebezpečí popálení
- D Nebezpečí poškození zařízení
- E Pouze pro kvalifikovaného technika v souladu s platnými normami

OSTATNÍ RIZIKA

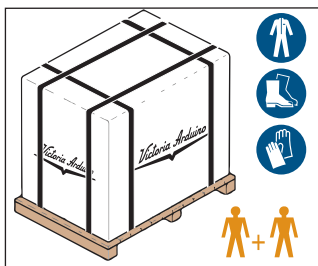
Přestože výrobce poskytuje mechanické a elektrické bezpečnostní systémy, jsou oblasti, kde rizika přetrvávají během používání zařízení:



- Výdejní jednotky
- Parní trysky.
- Tryska horké vody.
- Ohřívač šálků.

PŘEPRAVA ZAŘÍZENÍ

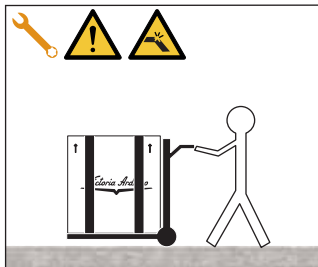
PŘEPRAVA



- ▽ Zařízení jsou přepravována na paletách obsahujících několik zařízení uvnitř kartonů připoutaných k paletě.
- ▽ Provozovatelé, kteří provádějí jakékoli přepravní nebo manipulační operace, musí nosit rukavice, bezpečnostní obuv a oblečení s elastickými manžetami.
- ▽ Se zařízením musí být manipulováno dvěma nebo více pracovníky.

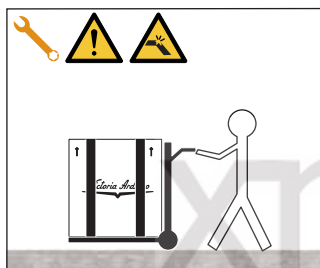


MOVEMENTS



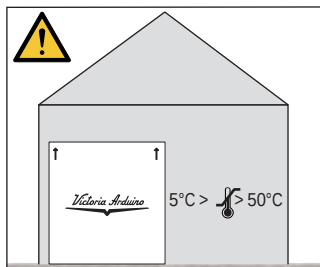
- Slowly lift the pallet about 30 cm from the ground and reach the loading area.
- After checking that there are no obstacles, things or people, proceed with the loading.
- Once you arrive at your destination, always with a suitable lifting device (e.g. forklift), after making sure that there are no things or people in the unloading area, take the pallet to the ground and move it about 30 cm from the ground, until to the storage area.

MANIPULACE



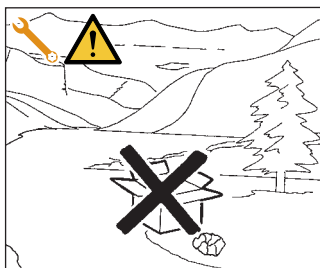
- Pomalu zvedněte paletu asi 30 cm od země a dosáhněte manipulační výšky.
- Po kontrole, zda v prostoru nejsou žádné překážky, věci nebo lidé, pokračujte v nakládání.
- Jakmile dorazíte na místo určení, vždy s vhodným zvedacím zařízením (např. vysoko zdvižným vozíkem), poté, co jste se ujistili, že v prostoru vykládky nejsou žádné věci nebo lidé, paletu na zem do oblasti skladování.

USKLADNĚNÍ



- Balení obsahující zařízení musí být skladováno od atmosférických látek.
- Před provedením následujících operací se ujistěte, že uložení je stabilní a neklesne, když budou popruhy odříznuty.
- Obsluha, která skladuje zařízení a odstraňuje popruhy, musí nosit rukavice a bezpečnostní obuv. Během této operace si přečtěte technické parametry výrobku ohledně hmotnosti uloženého zařízení a postupujte podle vaší potřeby.

ROZBALENÍ



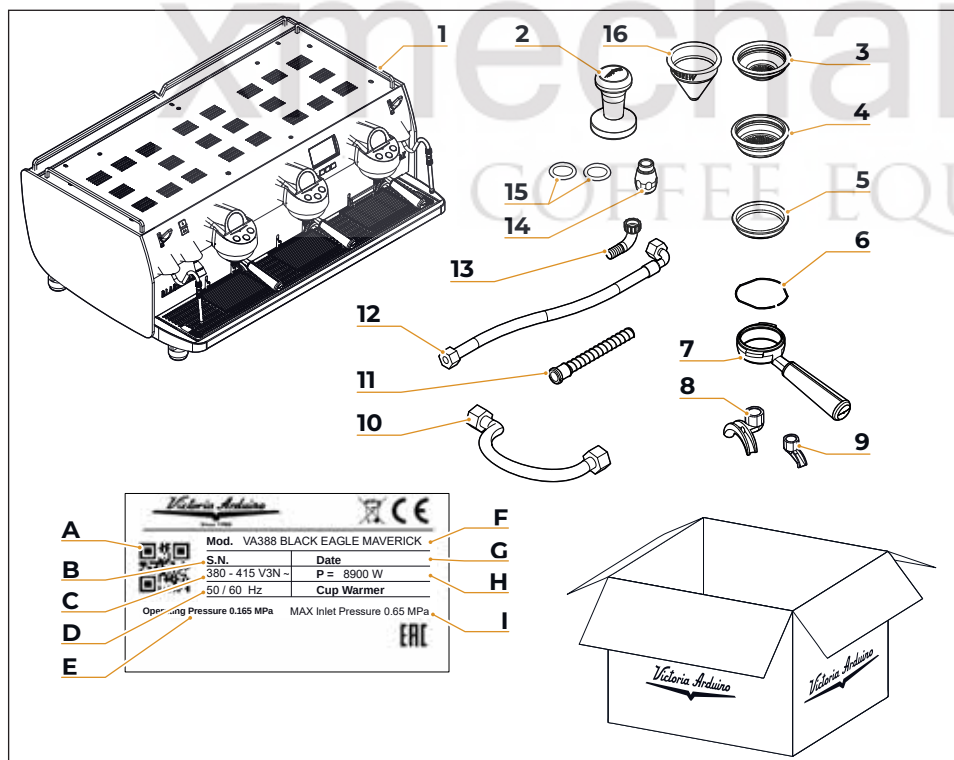
Jakmile bylo zařízení vybaleno z kartonu nebo kontejneru, obaly nezanedbávejte v životním prostředí a tak jej neznečišťujte.

KONTROLA OBSAHU

Po obdržení krabice zkontrolujte, zda je obal neporušený a vizuálně nepoškozený. Uvnitř balení musí být návod k použití a příslušná sada.

V případě poškození nebo závady kontaktujte svého místního prodejce. Pro každou komunikaci vždy sděluje sériové číslo zařízení.

Sdělení musí být provedeno do 8 dnů od obdržení zařízení.



- 1 Kávoovar (ilustrativní obrázek)
- 2 Tamper (1 ks)
- 3 Sítko pro jednu kávu (1 ks)
- 4 Sítko pro dvě kávy (1 ks pro každou jednotku)
- 5 Slepé sítko (1 ks)
- 6 Pružinka (dle počtu jednotek + 1)
- 7 Filtrační páka (dle počtu jednotek + 1)
- 8 Dvoj hubička (1 ks pro každou jednotku)
- 9 Jedno hubička (1 ks)
- 10 Připojovací hadice L = 500 mm (1 ks)
- 11 Odpadní hadice (1 ks)
- 12 Připojovací hadice L = 1500 mm (1 ks)
- 13 Připojovací fitinka odpadní hadice (1 ks)
- 14 Koncovka parní trysky
- 15 Těsnění koncovky
- 16 Kónický filtr (PureBrew Coffee Filter)

- A QR Kód
- B Výrobní číslo
- C Elektrické připojení
- D Frekvence
- E Provozní tlak vody
- F Typ a verze
- G Datum výroby
- H Příkon
- I Maximální vstupní tlak vody

xmechanics
BLACK EAGLE MAVERICK
COFFEE EQUIPMENT

9	ZÁKLADNÍ INFORMACE
10	TECHNICKÁ DATA
11	POPIS ZAŘÍZENÍ
14	INSTALACE
17	NASTAVENÍ PROVÁDĚNÁ KVALIFIKOVANÝM TECHNIKEM
19	POUŽÍVÁNÍ
28	PROGRAMOVÁNÍ
48	POKROČLÁ TECHNICKÁ NASTAVENÍ (vyhrazeno technikům)
60	ČIŠTĚNÍ
65	ÚDRŽBA

IT

COSTRUTTORE: SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italia

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: BLACK EAGLE MAVERICK

EN

MANUFACTURER: SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

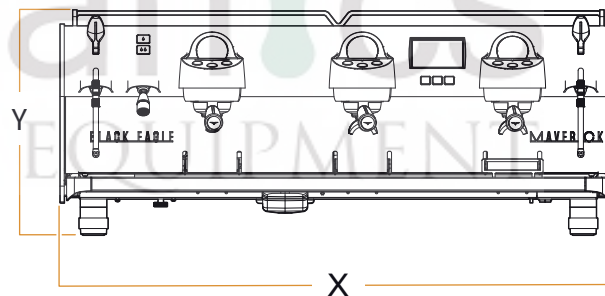
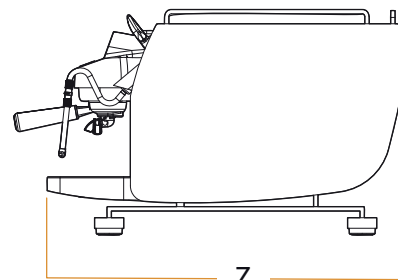
COFFEE MACHINE MODEL: BLACK EAGLE MAVERICK

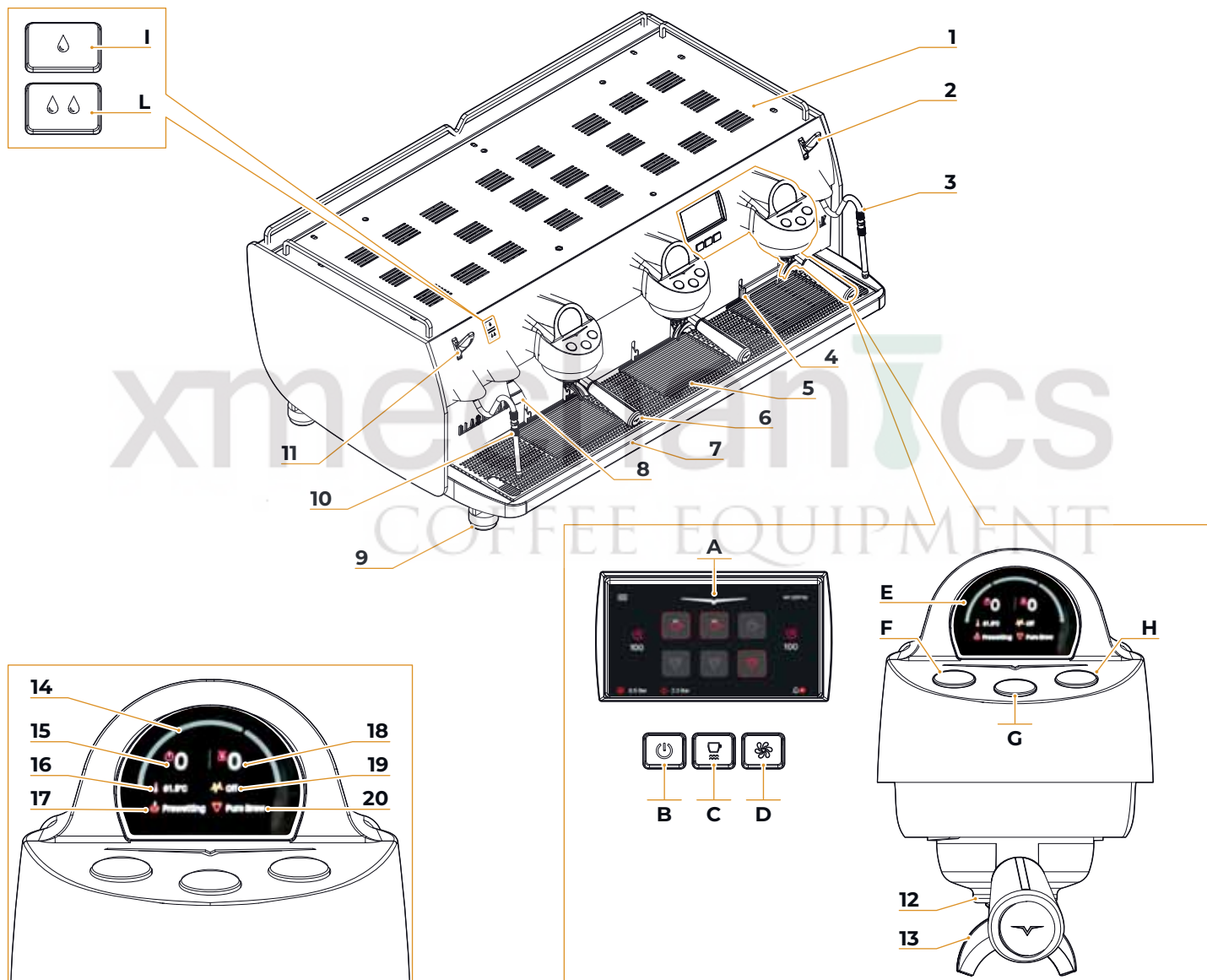
CZ

VÝROBCE : SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italie

MODEL KÁVOVARU: BLACK EAGLE MAVERICK

Počet výdejních jednotek			2	3
Napětí	V	220-380		
Příkon	W	6900	8700	
Kapacita bojleru	l	8		
Kapacita kávového bojleru		0,7		
Čistá váha	kg	90	115	
Hrubá váha	kg	110	135	
Rozměry	mm	X	806	1056
		Y	433	
		Z	745	





BLACK EAGLE MAVERICK je kompaktní a inteligentní profesionální kávovar, vhodný pro všechny, kdo zasvětil svůj život kávě. Technologie **T3 Genius** poskytuje baristovi absolutní kontrolu nad provozními teplotami, pro pečlivou přesnost, výjimečný výkon a efektivitu. Revoluční metoda extrakce **PURE BREW** využívá pulzující frekvence tlaku vody k uvolnění nejčistší a nejrafinovanější chuti kávových zrn.

V kombinaci s novým patentovaným 20gramovým kónickým filtrem vám umožňuje přípravu filtrované kávy **Pure-Brew Coffee Filter** pouhým stisknutím tlačítka.

To vše je upřesněno **VOLUMETRICKÝM** (měření podle času) nebo **GRAVIMETRICKÝM** (podle hmotnosti) programovacím systémem, který vám umožňuje připravovat stále stejný produkt.

- 1 Ohřívání šáleků
- 2 Ovládání pravé parní trysky
- 3 Pravá parní tryska
- 4 Váha (Gravimetrický systém)
- 5 Rošt na váze
- 6 Filtrační páka
- 7 Odkapová miska
- 8 Tryska horké vody
- 9 Noha kávovaru
- 10 Levá parní tryska
- 11 Ovládání levé parní trysky
- 12 Výdejní jednotka
- 13 Výdejní hubička
- A Hlavní displej (viz kapitola 7)
- B ON/OFF Zapínání kávovaru
- C ON/OFF Ovládání ohřívače šáleků
- D Tlačítko pro automatické čištění
- E Výdejní jednotka
- F Tlačítko výdeje 1
- G Tlačítko výdeje 2
- H Tlačítko výdeje 3
- I Tlačítko výdeje horké vody 1
- J Tlačítko výdeje horké vody 2

Na displeji výdejní jednotky je zobrazeno:

- 14 Rychlost průtoku vody při přípravě nápoje (cc/s)
- 15 Doba přípravy (s)
- 16 Teplota výdejní jednotky (°C)
- 17 Předspaření (pouze při přípravě espressa)
- 18 Váha tekutiny v šálku (g) (pouze u verze Gravimetric)
- 19 Pulse Jet (je-li aktivován)
- 20 Příprava Espressa / Příprava Pure Brew

3.1 POUŽÍVÁNÍ

- Zařízení bylo navrženo a vyrobeno s ohledem na skutečnost, která vyjádřena v prohlášení o shodě.
- Musí být používáno odborníky v tomto odvětví k přípravě kávy a používání horké vody a páry.
- Součástí zařízení je plocha určená pro předehtřívání šáleků. Pouze pro toto použití musí být použita, jakékoli jiné použití bude považováno za nesprávné použití, a proto nebezpečné.

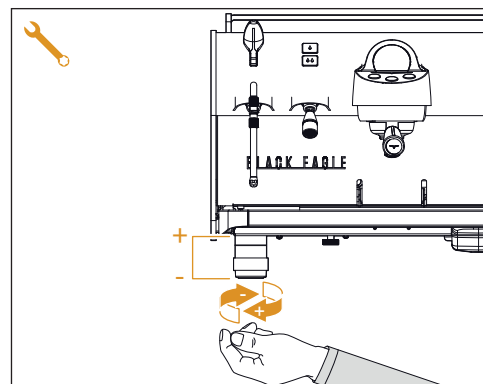
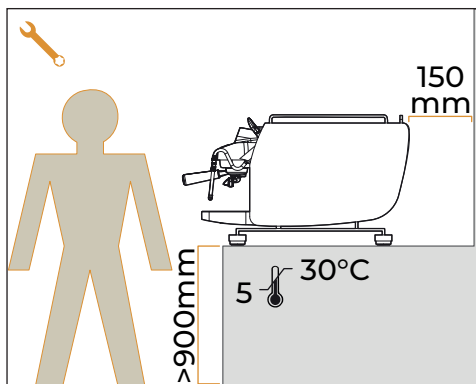
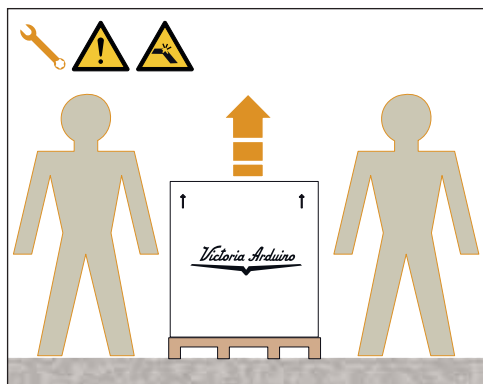
3.2 NESPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ

Tato kapitola uvádí několik předvídatelných nesprávných použití. Zařízení se však musí vždy používat s ohledem na pokyny uvedené v této příručce.

- Používání neprofesionální obsluhou.
- Použití tekutin jiných než změkčená pitná voda s maximální tvrdostí 3/5 francouzských stupňů (60/85 ppm).
- Dotýkání se rukou oblasti výdeje kávy.
- Použití jiné substance do košíku filtru než je mletá káva.
- Umístění jiných předmětů než šáleků na ohříváč šáleků.
- Odkládání nádob s tekutinou na ohříváč šáleků.
- Ohřívání nápojů nebo jiných nepotravinářských látek.
- Zakrývání ohříváče šáleků hadříkem.
- Blokování větracích otvorů hadříkem nebo jinými předměty.
- Používání zařízení, pokud je mokré.

4

INSTALACE

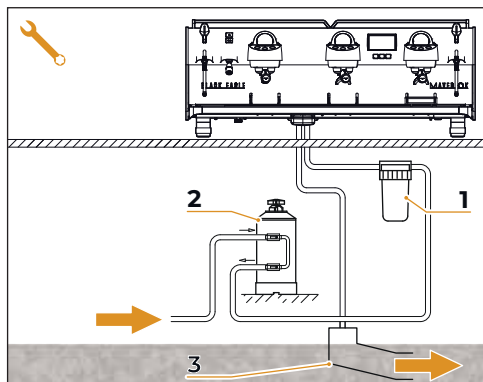


Pro zvedání zařízení je nezbytně nutné dvou osob.

4.1 UMÍSTĚNÍ

Před instalací zařízení se ujistěte, že oblast, kde bude instalováno, souhlasí s velikostí a hmotností zařízení.

- Umístěte zařízení na vodorovnou plochu nejméně 900 mm vysoko nad zemí.
- Udržujte kolem zařízení prostor alespoň 100 mm, aby bylo zajištěno řádné větrání.
- Seřídte pozici zařízení nastavitelnými nožičkami.



4.2 PŘIPOJENÍ VODY

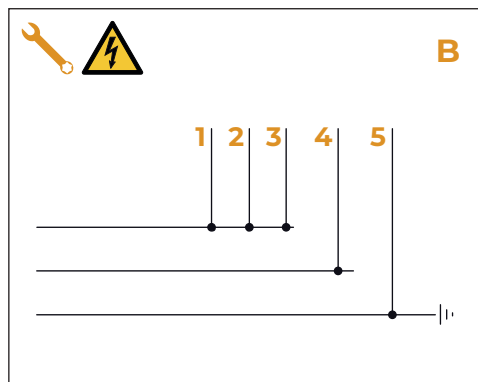
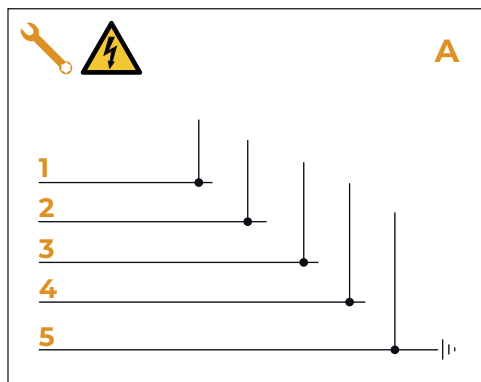
 Dejte pozor na přiškrcení přívodní hadice. Ujistěte se, že odpadní hadice je schopna pojmout odpad. Je zakázáno používat připojovací hadice, které se již používaly v minulosti. Údržba filtru je odpovědností kupujícího.

- 1 Filtr na pevné nečistoty
- 2 Změkčovač
- 3 Odpad 50 mm

Pokud se nebude kvalita vody udržovat na správné úrovni, záruka zaniká.

PARAMETRY PRO VODU

- Celková tvrdost 50 - 60 ppm (díly na milion).
- Tlak vodovodního potrubí mezi 2 - 4 bary studené vody.
- Min. Průtok: 200 l / h.
- Úroveň filtrace pod 1,0 mikronu.
- Hladina tds (celkové rozpuštěné pevné látky) mezi 50 - 250 ppm.
- Úroveň alkality mezi 10-150 ppm.
- Obsah chloru méně než 0,50 mg / l.
- Úroveň ph mezi 6,5 a 8,5.



4.3 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Před připojením zařízení k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku zařízení odpovídá napětí v elektrické síti.

ELEKTRICKÉ SPECIFIKACE

A 380 V - 3 fáze + zemnící

B 230 V - 1 fáze

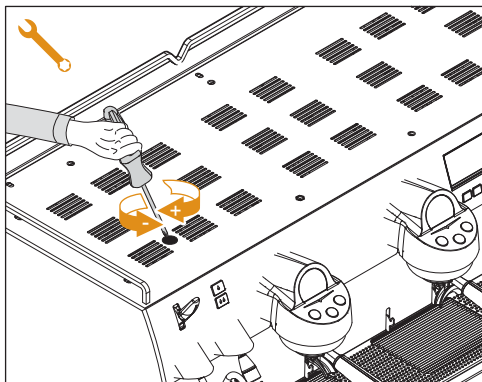
- 1 Černá
- 2 Šedá
- 3 Hnědá
- 4 Modrá
- 5 Žluto-zelená

4.4 POKYNY PŘED SPUŠTĚNÍM

Na konci instalace se zařízení zapne a uvede do provozních podmínek a ponechá se ve stavu, ve kterém je „připraveno k provozu“. Po dosažení stavu „připraveno k provozu“ jsou provedeny následující přípravné operace:

- naplnění 100% kávového okruhu přes kávovar (u více jednotek je toto rozděleno rovnoměrně);
- Otevřete trysku páry na 1 minutu;
- Kompletní vyprázdnění parního bojleru. Tuto operaci opakujte nejméně třikrát.

Na konci instalace je dobré vypracovat zprávu všech provedených operacích.



  Níže popsané nastavení musí provádět pouze specializovaní technici.

Výrobce neodpovídá za žádné škody na věcech nebo osobách způsobené nedodržením níže uvedeného.

5.1 NASTAVENÍ EKONOMIZÉRU HORKÉ VODY

 Nastavení se provádí při zapnutém zařízení.
Nastavte plochým šroubovákem a šroubem umístěný v horní části zařízení:

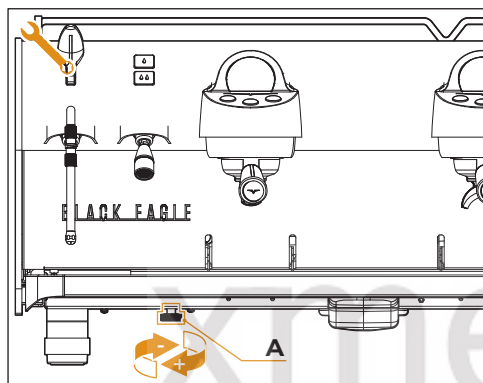
- Otáčením nastavovacího šroubu PO SMĚRU hodin ZVÝŠÍTE teplotu horké vody.
- Otáčením nastavovacího šroubu PROTI SMĚRU hodin SNÍŽÍTE teplotu horké vody.

AUTOMATICKÉ NAPLNĚNÍ BOJLERU

Všechny modely EAGLE ONE jsou vybaveny hladinovou sondou, která udržuje konstantní vodní hladinu uvnitř bojleru.

Při prvním spuštění se automaticky zařízení začne plnit vodou po dobu 90 sekund a pak se plnění zastaví, pokud dosáhne úrovně.

Pokud zařízení stále potřebuje vodu, pak bude blikat tlačítko START/STOP. Jednoduše vypněte a opět zapněte zařízení a dokončete plnění. Na konci instalace musí kvalifikovaný technik provést kompletní výměnu vody v bojleru a to nejméně třikrát, než začnete zařízení používat.



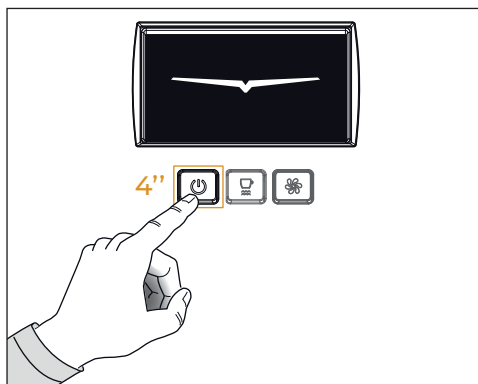
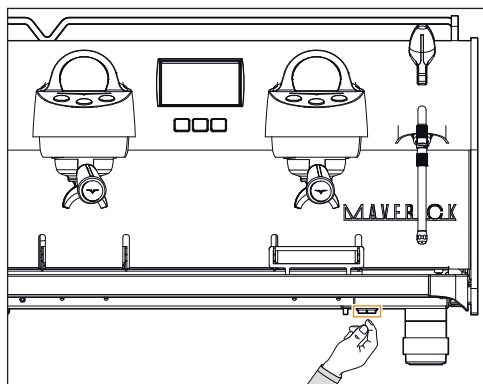
NASTAVENÍ TLAKU V BOJLERU A TLAKU ČERPADLA

Chcete-li upravit provozní tlak v bojleru, a tím regulovat teplotu vody, podle různých požadavků nebo vlastností použité kávy, upravte hodnotu tlaku zobrazenou na displeji na stránce „Teplota / teplota páry“. Další informace naleznete v příslušném odstavci.

Pro nastavení tlaku vodního čerpadla, použijte stavící kolečko zespodu zařízení:

- o ZVÝŠENÍ (po směru hodinových ručiček)
- o SNÍŽENÍ (proti směru hodinových ručiček)

Doporučená hodnota je: 9 bar.



! Před zahájením používání zařízení si musí být provozovatel jistý, že si přečetl bezpečnostní předpisy uvedené v této brožuře a plně jim porozuměl.

6.1

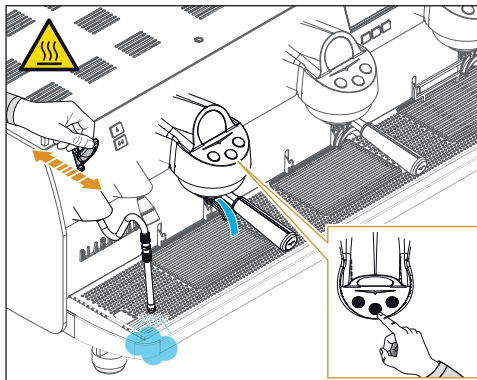
PRVNÍ ZAPNUTÍ A NAPLNĚNÍ BOJLERU

Pro zapnutí kávovaru přepněte spínač umístěný vpravo zespodu do pozice ON.

Při zapnutí kávovaru podržte zapínací tlačítko stisknuté po dobu 4 sekund, aby se kávovar spustil.

Pokud autodiagnostika hlásí anomálie nebo poruchy, obsluha **NESMÍ** zasahovat. Kontaktujte prosím servisní středisko.

Při údržbě elektronické desky vypněte kávovar pomocí externího hlavního vypínače nebo odpojte zástrčku.



Plnění bojleru vodou se spustí automaticky.
Po dosažení požadované úrovně se na displeji zobrazí ikona začátku ohřevu.
Když se na displeji zobrazí hlavní obrazovka, kávovar je připraven.

Po naplnění bojleru vodou:

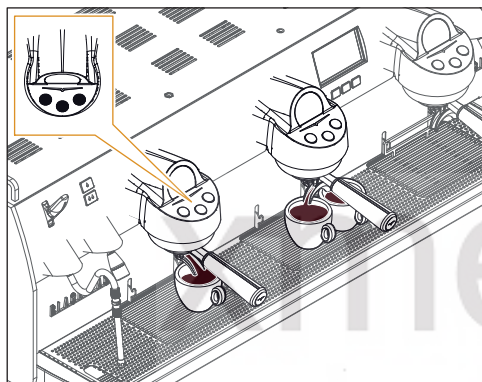
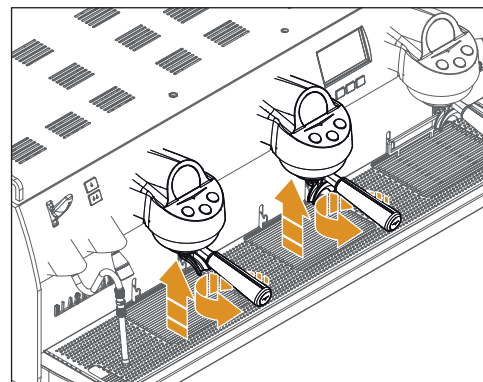
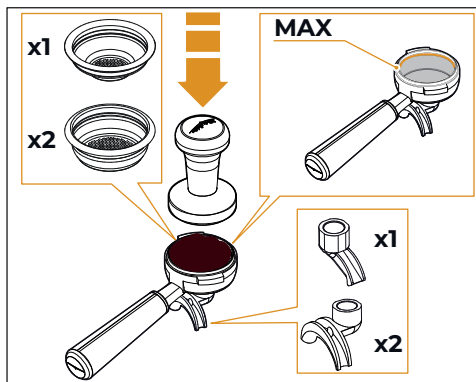
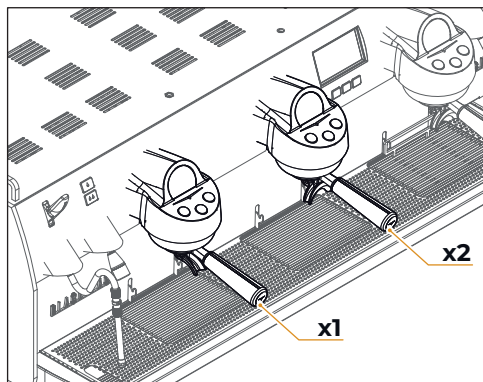
- Stiskněte dávkovací tlačítko, dokud voda nevytéká z jednotky.
- Pomocí parní trysky vypustte páru po dobu několika sekund.

Příprava stroje je dokončena a je připraven k použití.

Pro optimální výsledek je nutné, aby kávovar dosáhl teploty ve všech jeho částech, potřebný čas se pohybuje mezi 15 a 20 minutami od zapnutí.

V případě odstávek delších než 8 hodin je vhodné vodu vyměnit.

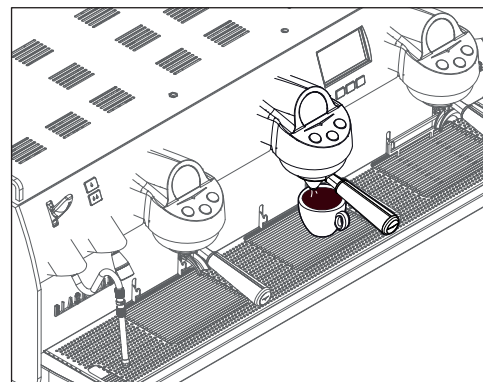
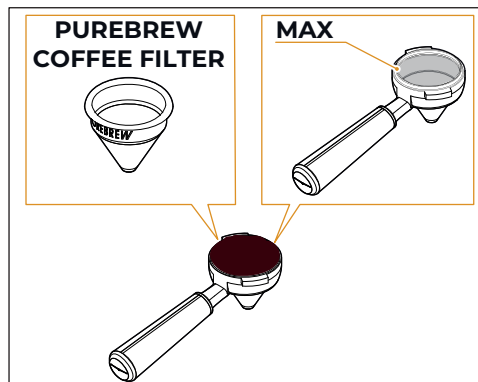
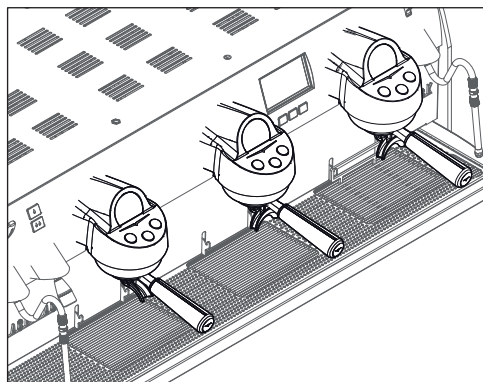
Kávovar je vybaven elektronickou autonivelací, takže automaticky si doplňuje vodu v bojleru.



6.2 PŘÍPRAVA KÁVY

- Vyberte výdejní jednotku (single nebo double hubičku).
- Filtrační páku naplňte vhodně namletou kávou.
- Kávu ve filtru rovnoměrně zatlačte pomocí tamperu.
- Očistěte okraj filtru od zbytků kávy a vložte držák filtru do výdejní jednotky.
- **Před vložením filtrační páky do výdejní jednotky musí být jednotka propláchnuta po dobu nejméně 2 sekund, aby se obnovila voda přítomná v kávovém okruhu.**
- Vložte filtrační páku do jednotky.
- Umístěte šálky pod hubičku/ky a stiskněte požadované tlačítko.

Po ukončení přípravy kávy, ponechte filtrační páku v jednotce, aby zůstala nahřátá pro další přípravu.
Zabrání se také předčasnému vyschnutí těsnění uvnitř výdejní jednotky.



6.3 PŘÍPRAVA FILTROVANÉ KÁVY PUREBREW

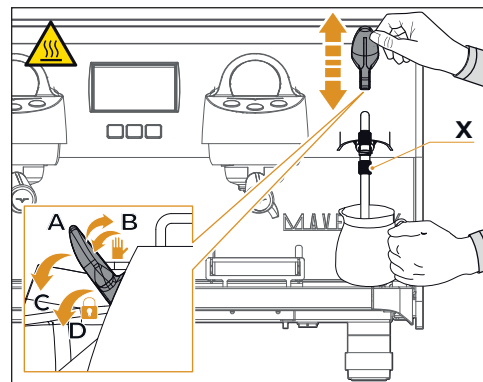
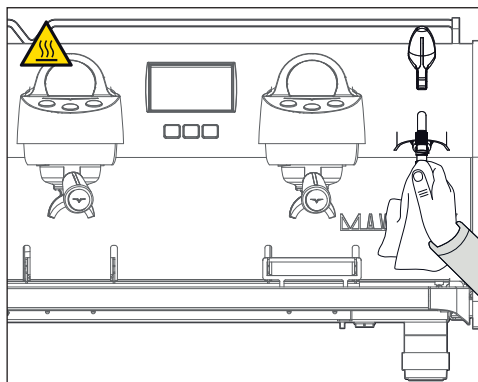
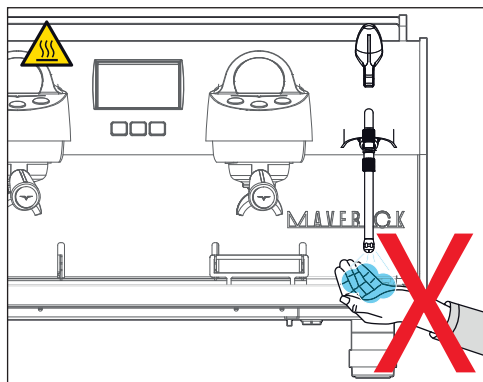
- 1 Vyberte požadovanou výdejní jednotku.
- 2 Naplňte dodaný kónický filtr Pure Brew s mletou kávou dle vlastního výběru.

V případě potřeby očistěte okraj filtru od zbytků kávy. Před vložením držáku filtru do spařovací jednotky musí být voda v okruhu spařovací jednotky vyčištěna alespoň 2 sekundy (automatický nebo manuální režim).

- 3 Vložte filtrační páku do výdejní jednotky.
- 4 Umístěte šálek pod Pure Brew kónický filtr a začněte přípravu filtrované kávy.

Příprava bude provedena podle receptury spojené s vybraným tlačítkem.

Na konci každého výdeje kávy ponechte držák filtru zasunutý v jednotce, aby se udržoval teplý pro následnou přípravu kávy. Zabrání také předčasnému vyschnutí těsnění hlavy uvnitř skupinové hlavy.



6.4 POUŽÍVÁNÍ PARNÍ TRYSKY

 **Při používání parní trysky musíte dávat pozor, abyste pod ni nevložili ruce a nedotkli se jí těsně po jejím použití.**

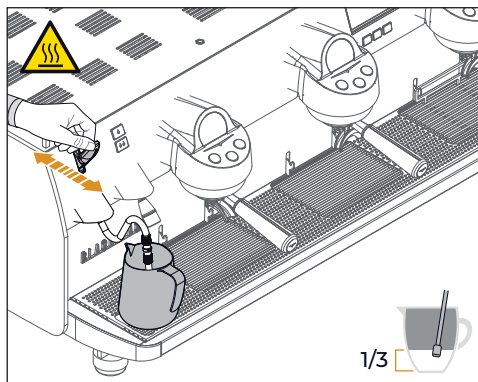
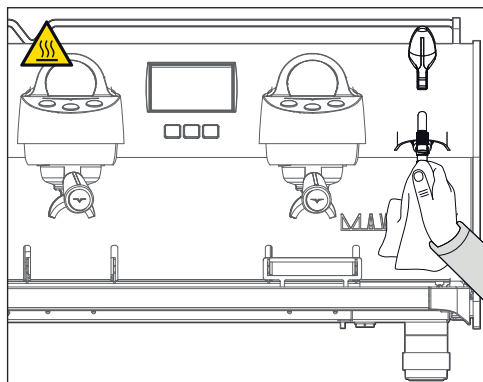
Před použitím parní trysky očistěte alespoň 2 sekundy od kondenzátu.
Před a po použití očistěte parní trysku hadříkem navlhčeným teplou vodou.
Dvě parní trysky jsou kloubové, aby bylo zaručeno jejich snadné použití.

Chcete-li použít páru:

- 1 Ujistěte se, že konec trysky je uvnitř grilu.
- 2 Pohněte ovládáním trysky nahoru nebo dolů.
- 3 Když začne vycházet pára, pohněte tryskou pomocí gumové ochrany X.

Ovládání páry má 4 polohy:

- A VYPNUTO:** páčka je ve střední poloze a pára je vypnutá
- B CLEAN:** páčka zatlačená nahoru se sama vrátí nazpět
- C STŘEDNÍ VÝKON:** páčka je v první poloze směrem dolů, pára je aktivována na 60% výkonu
- D PLNÝ VÝKON:** páčka je v druhé poloze směrem dolů, pára je aktivována na 100% výkonu



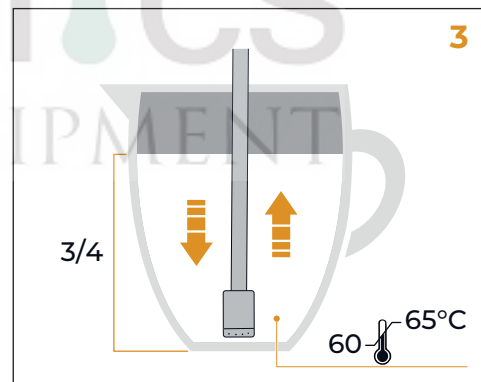
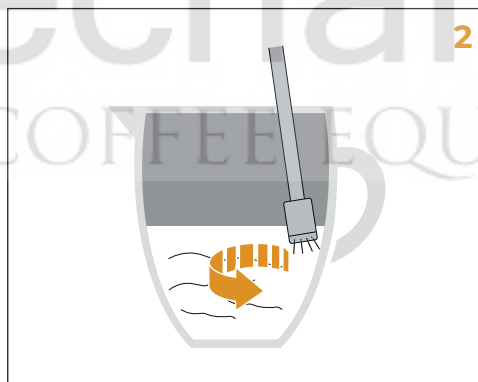
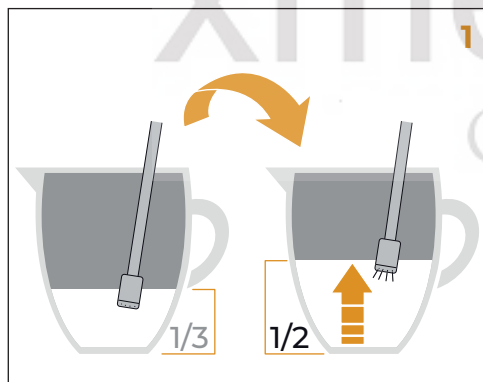
6.5 PŘÍPRAVA CAPPUCCINA

Před použitím parní trysky očistěte alespoň 2 sekundy od kondenzátu, abyste odstranili případné nečistoty.

Parní trysku čistěte hadříkem navlhčeným teplou vodou.
Nerezovou nádobu, nejlépe ve tvaru komolého kužele, naplňte do 1/3 studeným mlékem.

Ukázkové porce:

- 250 ml = jedno cappuccino
- 500 ml = dvě cappuccina



K napěnění mléka existují 3 kroky.

1 Zpěnění:

Chcete-li zvýšit objem mléka na 1/2 nádoby, musíte do ní přivést vzduch.

Ponořte parní trysku a přitom držte trysku těsně pod hladinou mléka a pomocí ovládání páru dávkujte.

Během šlehaní mléka se ozve bublání a na povrchu budou viditelné bublinky.

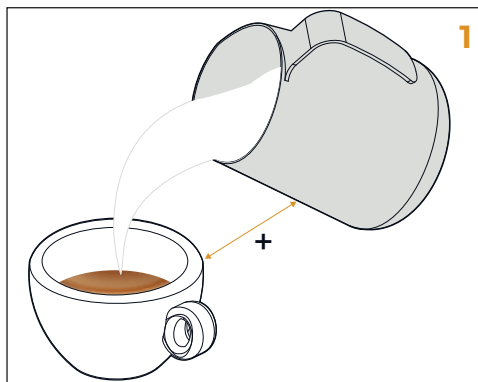
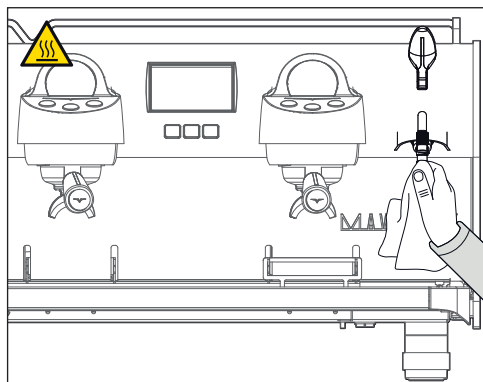
Udržujte nádobu nehybnou, abyste se vyhnuli velkým bublinám, a vždy držte trysku těsně pod hladinou mléka.

2 Vytvoření víru:

Umístěte parní trysku na jednu stranu nádoby. To vytvoří uvnitř mléka vír, který ho udržuje dobře promíchaný a snižuje případné bublinky

3 Dosažení teploty:

Když objem našlehaného mléka dosáhne 3/4 nádoby a teplota dosáhne 60-65°C, **VYPNĚTE** páru. V této fázi je nutné, aby bylo možné tryskou pohybovat vertikálně, dokud se nedotkne dna nádoby po dobu ne delší než několik sekund.



Pokud jsou po vyšlehání na povrchu velké bubliny, jemně je poklepejte na vnější stranu nádoby, abyste je odstranili. Pokud jsou stále nějaké bubliny, seberte vršek o pár milimetrů lžící.

Vyjměte parní trysku a zakružte nádobou, aby našlehané mléko získalo lesklý lesk.

Mléčná pěna je připravena k přípravě.

Neodkládejte přípravu, jinak pěna ztratí svou hustotu.

Po dokončení opláchněte parní trysku, abyste odstranili zbytky mléka, a důkladně ji očistěte hadříkem navlhčeným horkou vodou.

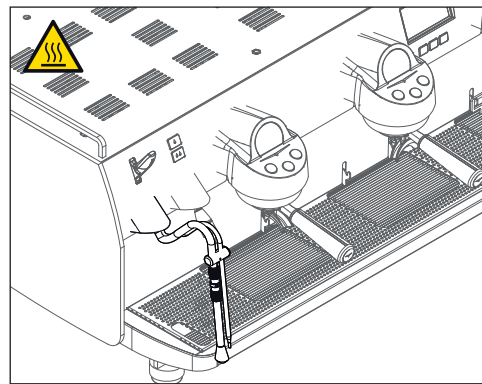
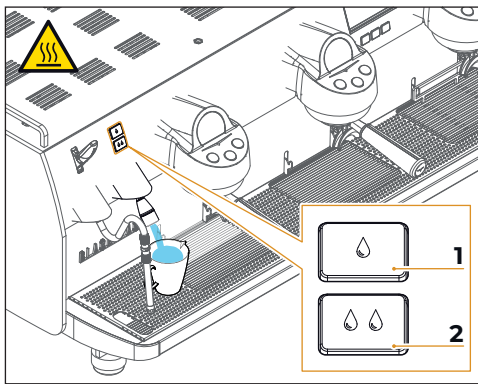
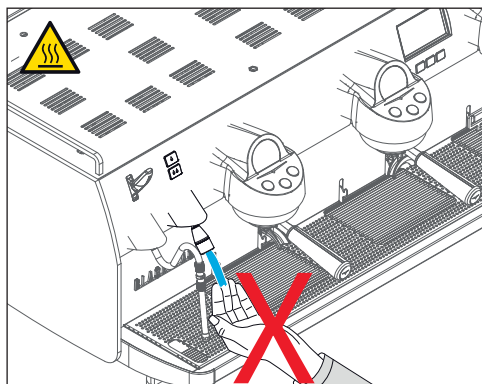
6.5.1

PŘÍPRAVA NÁPOJE S MLÉČNOU PĚNOU

1 Začněte jemně nalévat mléčnou pěnu doprostřed šálku a ujistěte se, že pěna zůstane neporušená.



- 2 Když se káva a mléko dobře spojí a objem v šálku je asi z poloviny plný, urychlete proces nalévání přiblížením hubičky nádoby k šálku a zvětšením úhlu nalévání.
- 3 Nádobu držte co nejblíže povrchu šálku. Zatřeste nádobou ze strany na stranu, aby se do šálku uvolnilo těžší mléko. Takto vytvoříte tvary a vzory v šálku.



6.6 VÝDEJ HORKÉ VODY

Při používání trysky na horkou vodu dávejte pozor, abyste pod ni nevložili ruce nebo se jí nedotkli těsně po použití.

Použití trysky pro horkou vodu musí vždy předcházet propláchnutí hydraulického okruhu po dobu alespoň 2 sekund.

Pod trysku na horkou vodu umístěte vhodnou nádobu.

Pro výdej horké vody stiskněte jedno ze dvou dávkovacích tlačítek:

- 1 Výdej horké vody dávka 1
- 2 Výdej horké vody dávka 2

Počkejte na konec výdeje nebo znovu stiskněte tlačítko horké vody pro zastavení výdeje ručně.

Horká voda může být vydávána současně s kávou.

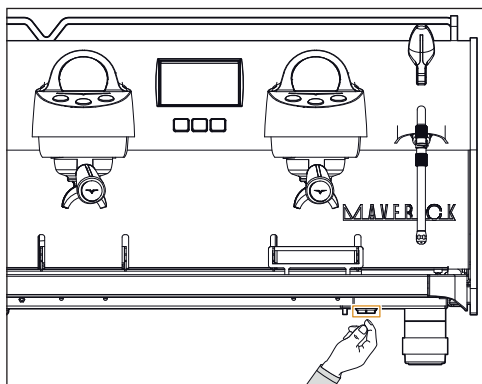
Nastavení dávek vody viz kapitola PROGRAMOVÁNÍ.

6.7 PARNÍ TRYSKA S TEPLOTNÍ SONDOU (EASYCREAM - VOLITELNÁ FUNKCE)

Volitelně lze kávovar vybavit parní tryskou Easycream místo standardní parní trysky.

Automatickou parní trysku lze použít k dodání páry k napěnění mléka nebo k ohřevu jiných tekutin.

Umístěte vhodnou nádobu s mlékem nebo jiným nápojem pod automatickou parní trysku a stiskněte tlačítko pro funkci Easycream.

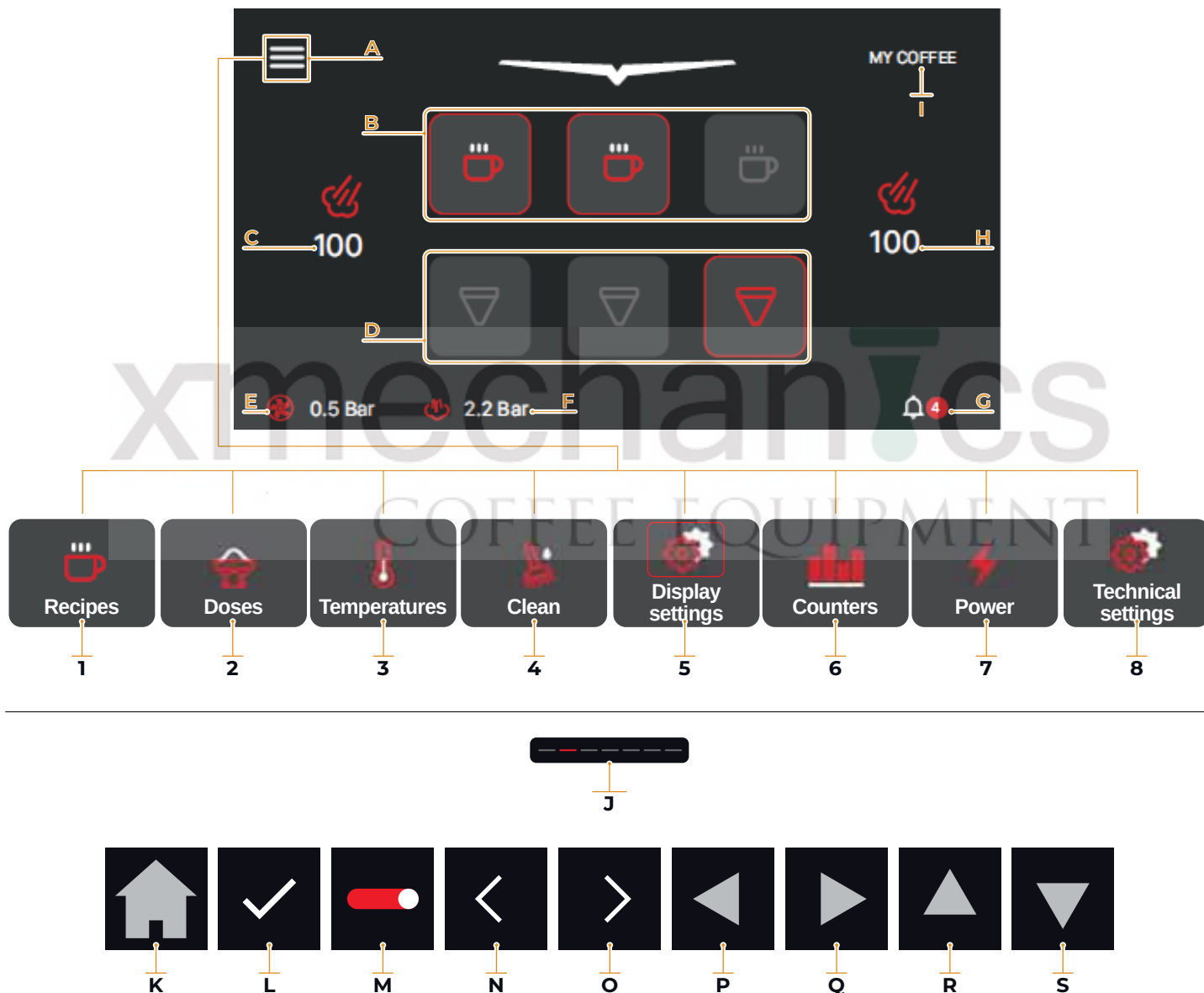


6.8 VYPÍNÁNÍ KÁVOVARU

Chcete-li kávovar vypnout, stiskněte vypínač na spodní pravé straně. Displej, tlačítka a světla se vypnou.

Při dlouhých pauzách a kvůli bezpečnosti lidí je dobré také odpojit zástrčku ze sítě.

xmechanics
COFFEE EQUIPMENT



Na hlavní stránce displeje kávovaru je zobrazeno:

- A Hlavní menu
- B Aktivní výdejní jednotky příprava espressa
- C EasyCream 1 (volitelně - levá strana)
- D Aktivní výdejní jednotky příprava Pure Brew
- E Tlak vody
- F Tlak parního bojleru (servizi)
- G Alarmy a oznámení
- H EasyCream 2 (volitelně - pravá strana)
- I My Coffee (nastavení receptur)

Pro vstup do hlavního menu stiskněte **A**:

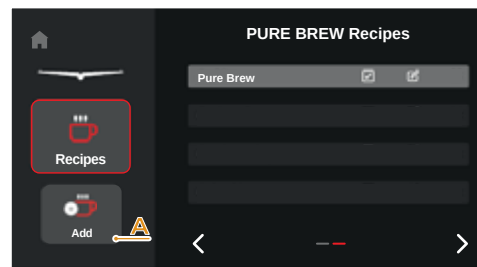
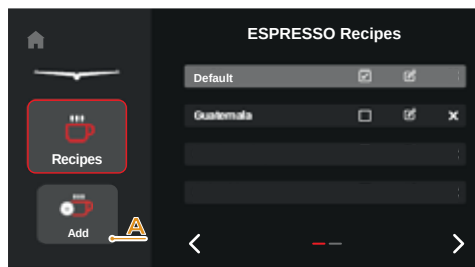
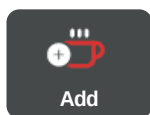
- 1 Receptury
- 2 Nastavení
- 3 Power - spotřeba elektr. energie
- 4 Nastavení dávek
- 5 Čištění
- 6 Teploty
- 7 Počítadla
- 8 Údržba

PŘEHLED IKON

Tyto ikony a funkce se opakovaně zobrazují na displeji.

- J Indikátor aktuální stránky displeje
- K Vstup do menu / návrat na hlavní stránku
- L Uložení nastavení
- M Povolena / zakázaná funkce
- N Předchozí stránka
- O Následující stránka
- P Listování ve stránkách / snížení hodnoty
- Q Listování ve stránkách / zvýšení hodnoty
- R Zvýšení hodnoty
- S Snížení hodnoty

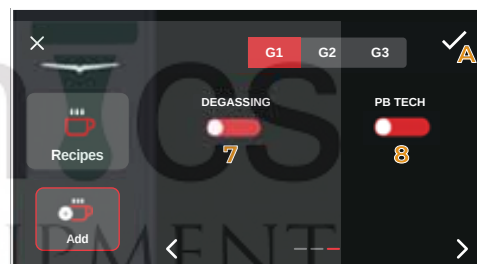
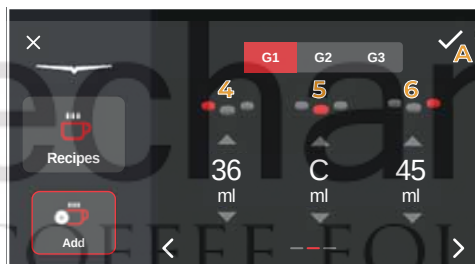
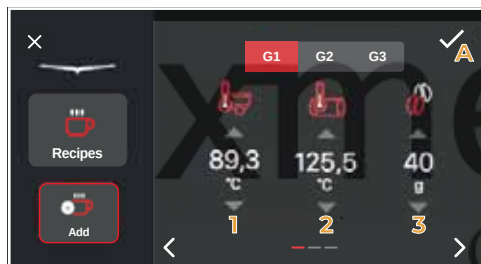
Chcete-li se na každé obrazovce vrátit do předchozí nabídky, stiskněte ikonu nabídky na levé straně obrazovky.



7.1.1 VYTVOŘIT NOVOU RECEPTURU

Zvolte přípravu nápoje ESPRESSO onebo PURE BREW a stiskněte **A**.

Nová receptura bude přidána na konec seznamu.

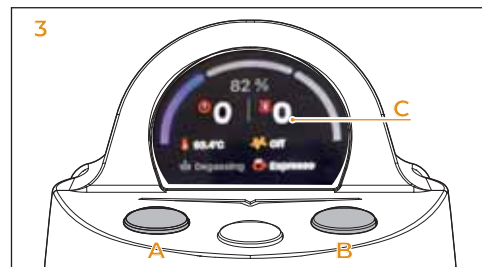
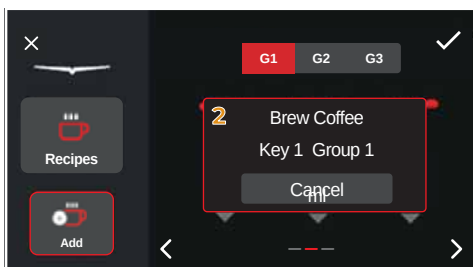
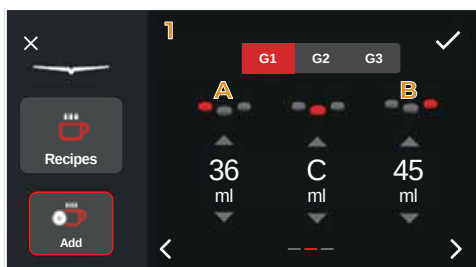


7.1.2 NOVÁ RECEPTURA

- 1 Teplota výdejní jednotky (°C)
- 2 Teplota kávového bojleru (°C)
- 3 Množství umleté kávy (g)
- 4 Dávka pro jednu kávu (ml)
- 5 Dávka pro nepřetržitý výdej (ml)
- 6 Dávka pro dvě kávy (ml)
- 7 Funkce před-spaření
- 8 Funkce PB Tech

U každé výdejní jednotky je možné nastavit různou teplotu pro bojler a pro topné těleso výdejní jednotky. Kávovar automaticky řídí vyhřívání výdejní jednotky.

Na konec stiskněte **A** pro uložení receptury.

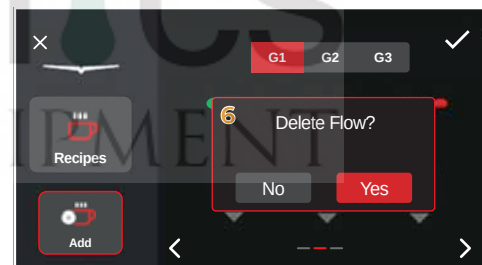
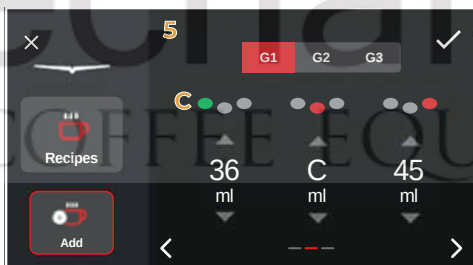
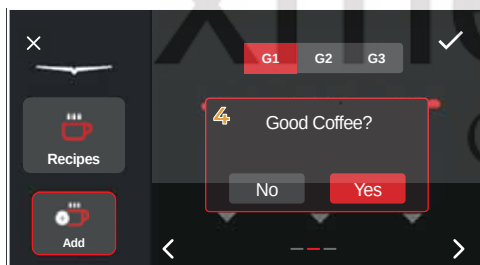


7.1.3 TEST VÝDEJE (Espresso)

Funkce je dostupná pouze pro programovatelné dávky kávy Espresso. Není k dispozici pro nepřetržitý výdej a přípravu Pure Brew.

Hodnoty průtoku viz zvláštní část 7.2.6.

- 1 Na druhé stránce vyberte požadovanou výdejní jednotku a stiskněte ikony výdejních tlačítek **A-B**.
- 2 Kávovar zobrazí zprávu o výdeji.
- 3 Stiskněte vybrané tlačítko **A-B** pro začátek výdeje. Na displeji výdejní jednotky začne měření váhy **C**.



- 4 Na konci výdeje vás hlavní displej vyzve k potvrzení správnosti výdeje kávy. STISKNĚTE:

NO pro opakování testu

YES pro potvrzení testu.

Ikona tlačítka **C** se změní na zelenou a aktivují se nastavení pro zvolené tlačítko dávky.

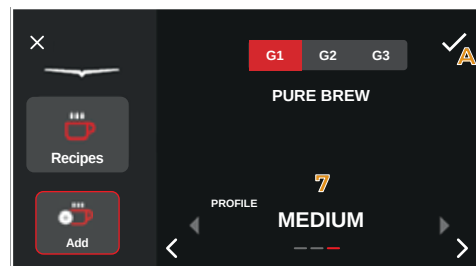
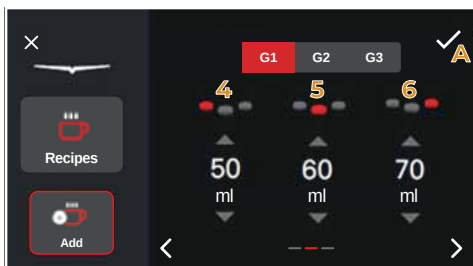
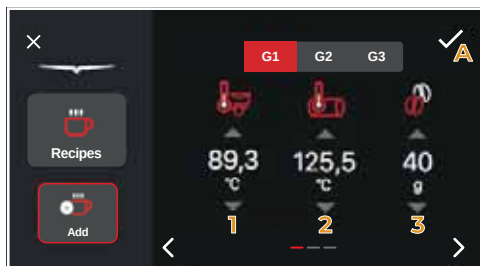
Chcete-li nastavení vymazat, stiskněte zelenou ikonu **C**. Na displeji se objeví požadavek na potvrzení:

NO Vraťte zpět smazání.

Tlačátko **C** bude opět zelené.

YES Potvrzení smazání

Tlačátko **C** bude opět červené.



7.1.4

NOVÁ RECEPTURA PRO PURE BREW

- 1 Teplota výdejní jednotky (°C)
- 2 Teplota kávového bojleru (°C)
- 3 Množství umleté kávy (g)
- 4 Dávka pro jednu kávu (ml)
- 5 Dávka pro nepřetržitý výdej (ml)
- 6 Dávka pro dvě kávy (ml)
- 7 Pure Brew profil

U každé výdejní jednotky je možné nastavit různou teplotu pro bojler a pro topné těleso výdejní jednotky. Kávovar automaticky řídí vyhřívání výdejní jednotky.

Na konec stiskněte **A** pro uložení receptury.



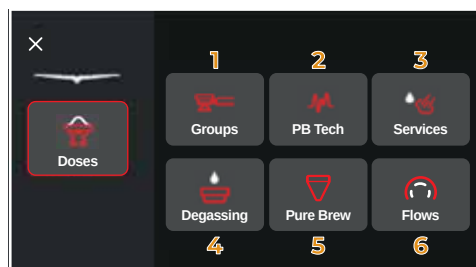
7.1.5

ULOŽENÍ NOVÉ RECEPTURY

Při ukládání nové receptury se na displeji zobrazí klávesnice pro zadání názvu.

Pro potvrzení stiskněte **A**.

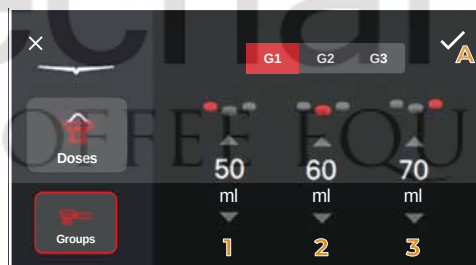
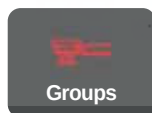
Nyní je vytváření nebo úprava receptu dokončena.



7.2 DÁVKY

Toto menu umožňuje vstup do programování dávek

- 1 Programování výdejní jednotky
- 2 PB TECH
- 3 Horká voda
- 4 Před-spaření
- 5 Pure Brew
- 6 Průtok

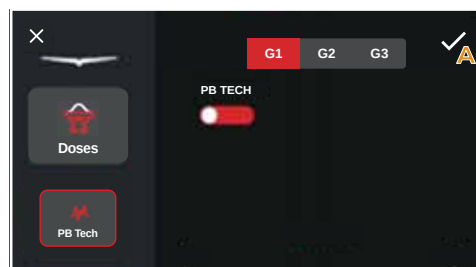


7.2.1 PROGRAMOVÁNÍ VÝDEJNÍ JEDNOTKY

Zvolte výdejní jednotku (G1, G2, G3) pro nastavení dávek:

- 1 Dávka pro jednu kávu
- 2 Nepřetržitý výdej
- 3 Dávka pro dvě kávy

Pro potvrzení stiskněte **A**.

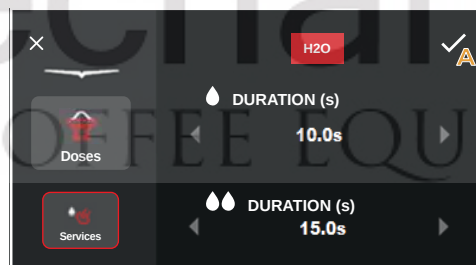
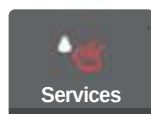


7.2.2

PB TECH (VOLITELNÁ FUNKCE)

Zvolte výdejní jednotku, ve které chcete povolit možnost PB Tech, která umožňuje profesionální extrakci kávy.

Pro potvrzení stiskněte **A**.



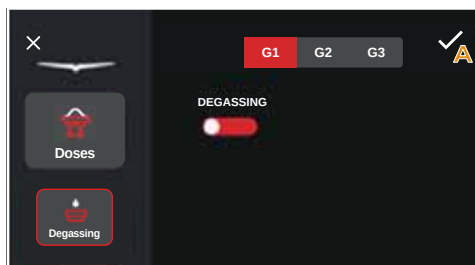
7.2.3

HORKÁ VODA

Umožňuje nastavit dvě dávky pro výdej horké vody, kterou lze vydávat pomocí příslušných tlačítek.

- 1 Doba výdeje pro tlačítko 1 (s)
- 2 Doba výdeje pro tlačítko 2 (s)

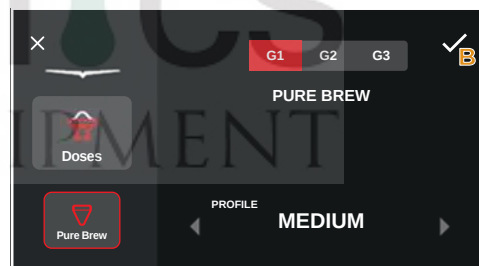
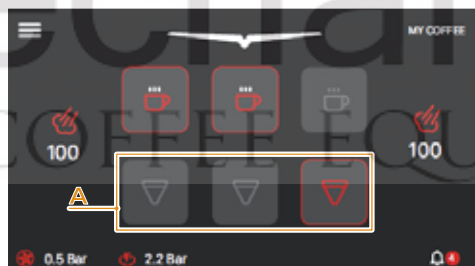
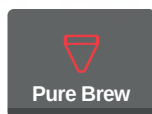
Pro potvrzení stiskněte **A**.



7.2.4 PŘED-SPAŘENÍ

Zvolte výdejní jednotku, kde chcete aktivovat funkci před-spaření

Pro potvrzení stiskněte **A**.

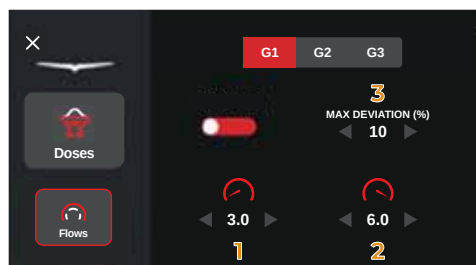
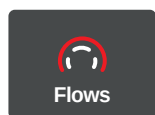


7.2.5 PURE BREW

Zvolte ikonu **A** pro PURE BREW na displeji a vyberte požadovaný profil:

- Light
- Medium
- Dark

Pro potvrzení stiskněte **B**.

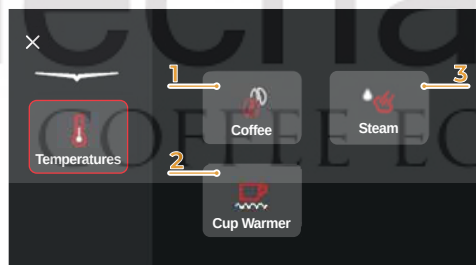


7.2.6 PRŮTOK

Zvolte výdejní jednotku, na které chcete aktivovat funkci FLOW a zadejte:

- 1 Minimální průtok (m/s)
- 2 Maximální průtok (m/s)
- 3 Maximální odchylka (%)

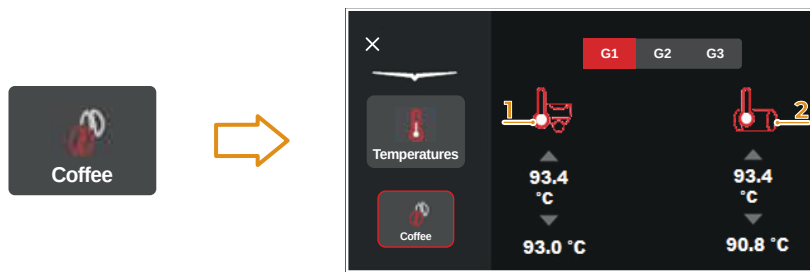
Ikona **A** zobrazuje průtok během extrakce - přípravy kávy..



7.3 TEPLOTY

Toto menu umožní přístup k nastavení teplot:

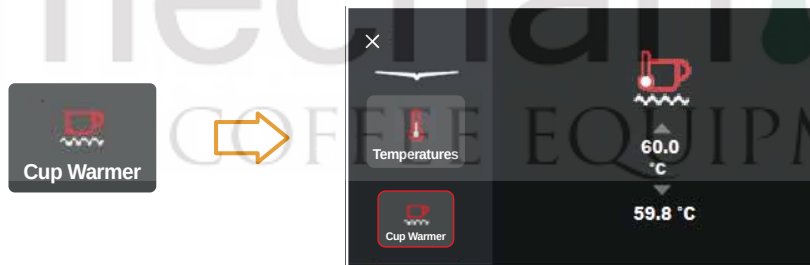
- 1 Výdejní jednotky a kávové bojler
- 2 Ohřívač šálek
- 3 Parní bojler



7.3.1 TEPLoty VÝDEJNÍ JEDNOTKY A KÁVOVÉHO BOJLERU

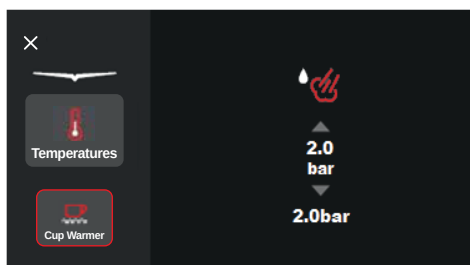
Zvolte výdejní jednotku pro nastavení:

- 1 Teplota vyhřívání výdejní jednotky
- 2 Teplota vyhřívání kávového bojleru



7.3.2 OHŘÍVAČ ŠÁLKŮ

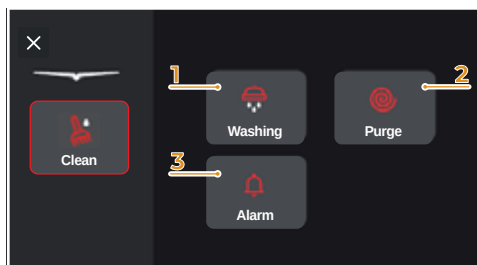
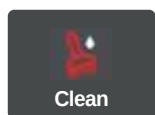
Na této stránce můžete nastavit teplotu pro ohřívání šálek.



7.3.3 PARNÍ BOJLER - TLAK

Na této stránce můžete nastavit provozní tlak parního bojleru.

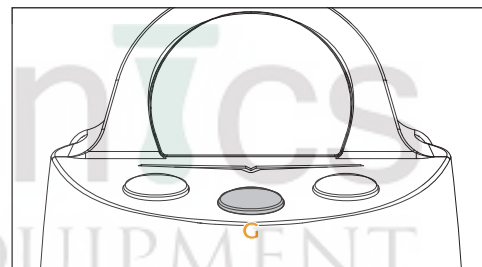
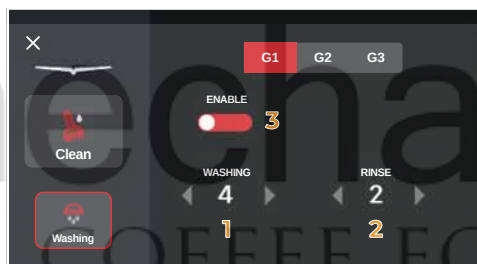
TLAK - TEPLOTA		
bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114,0	237,2
0,75	115,0	239,0
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118,0	244,4
1,00	119,0	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121,0	249,8
1,20	122,0	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123,0	253,4
1,35	124,0	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125,0	257,0
1,50	126,0	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127,0	260,6



7.4 ČIŠTĚNÍ

Zde je možné vstoupit do nastavení čistících procesů

- 1 Čistící cyklus
- 2 Automatický oplach
- 3 Upozornění



7.4.1 ČISTÍCÍ CYKLUS

Zvolte výdejní jednotku a nastavte:

- 1 Počet čistících cyklů
- 2 Počet oplachovacích cyklů

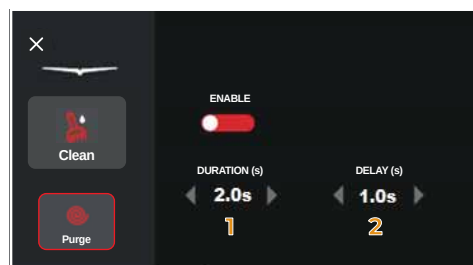
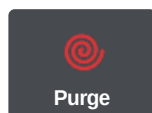
Chcete-li spustit čistící cyklus, aktivujte jej stisknutím **3** nebo, pokud je již povoleno, stiskněte tlačítko nepřetržitého výdeje **G** na výdejní jednotce, které začne blikat.

Nyní znovu stiskněte pro spuštění fáze oplachování.

Každý cyklus čištění/oplachování trvá celkem 20 sekund, rozdělených na 10 sekund dávkování a 10 sekund pauzy.

Po spuštění čistícího cyklu se na displeji výdejní jednotky zobrazí odpočítávání.

Během čistícího cyklu výdejní jednotky lze použít všechny ostatní funkce kávovaru.

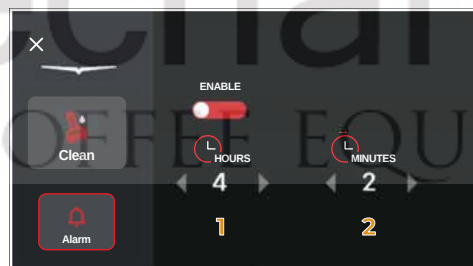
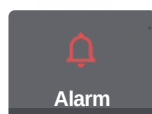


7.4.2 AUTOMATICKÝ OPLACH

Funkce automatického oplachu umožňuje opláchnutí výdejní jednotky malým množstvím vody po přípravě každé kávy.

Zvolte možnost funkce aktivní / neaktivní a nastavte:

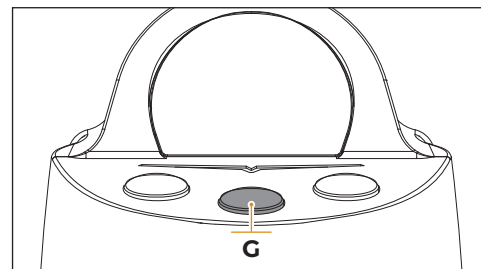
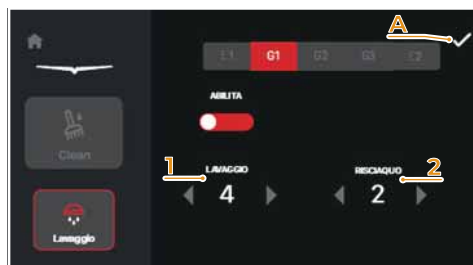
- 1 Délku opláchnutí (s)
- 2 Zpoždění spuštění oplachu (s)



7.4.3 ALARMY

tato funkce umožňuje nastavit upozornění na provedení čištění, nastavte.

- 1 Hodiny
- 2 Minuty



7.6.1 ČIŠTĚNÍ

Zvolte výdejní jednotku a pomocí kurzoru povolte čistící cyklus.

Nastavte:

- 1 Počet čistících cyklů
- 2 Počet cyklů opláchnutí

Pro spuštění čistícího cyklu stiskněte tlačítko nepřetržitého výdeje (G) na výdejní jednotce.

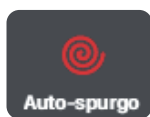
Když je čistící cyklus dokončen, tlačítko nepřetržitého výdeje (G) bliká. Opětovným stisknutím spustíte cyklus oplachování.

Každý cyklus čištění/oplachování trvá celkem 20 sekund, rozdělených na 10 sekund dávkování a 10 sekund pauzy. Po spuštění čistícího cyklu se na displeji výdejní jednotky zobrazí odpočítávání.

Během čistícího cyklu výdejní jednotky lze použít všechny ostatní funkce kávovaru.

Pro potvrzení stiskněte A.

Armatech
COFFEE EQUIPMENT



7.6.2

AUTOMATICKÝ OPLACH

Funkce automatického oplachu umožňuje použít malé množství vody pro opláchnutí výdejní jednotky po přípravě kávy a vyjmutí filtrační páky z výdejní jednotky.

Zvolte výdejní jednotku na které má být automatický oplach aktivní a nastavte:

- 1 Doba trvání oplachu
- 2 Zpoždění spuštění oplachu po vyjmutí filtrační páky

Pro potvrzení stiskněte **A**.



7.6.3

ALARM pro čištění

Tato funkce umožňuje aktivovat upozornění na provedení čistícího cyklu na kávovaru.

Nastavte:

- 1 Hodiny
- 2 Minuty

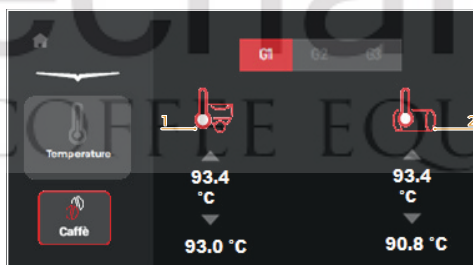
Pro potvrzení stiskněte **A**.



7.7 TEPLOTY

Na této stránce je přístup k nastavení provozních teplot kávovaru

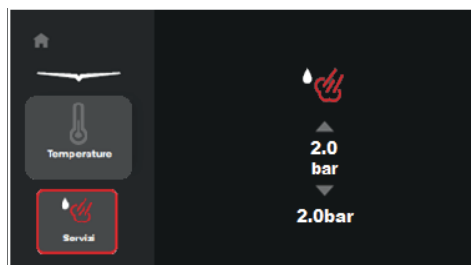
- 1 Bojlery a výdejní jednotky
- 2 Tlak parního bojleru
- 3 Ohříváč šáleků



7.7.1 BOJLERY A VÝDEJNÍ JEDNOTKY

Zvolte výdejní jednotku pro nastavení teploty:

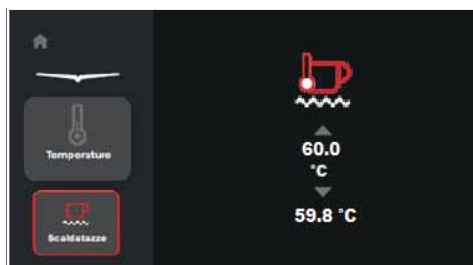
- 1 Teplota vyhřívání výdejní jednotky
- 2 Teplota kávového bojleru



7.7.2 TLAK V PARNÍM BOJLERU

Zde můžete nastavit tlak páry v parním bojleru

TLAK - TEPLOTA		
bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114,0	237,2
0,75	115,0	239,0
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118,0	244,4
1,00	119,0	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121,0	249,8
1,20	122,0	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123,0	253,4
1,35	124,0	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125,0	257,0
1,50	126,0	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127,0	260,6



7.7.3 OHRÍVAČ ŠÁLKŮ

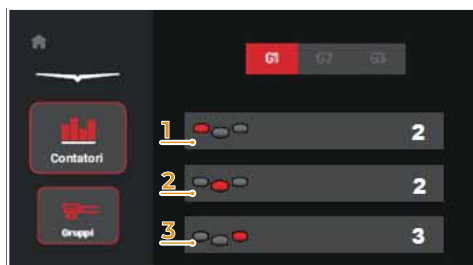
Zde můžete nastavit teplotu ohřívače šáleků.



7.8 POČÍTADLA

Na této stránce můžete vstoupit do počítadel:

- 1 Na výdejních jednotkách
- 2 Jednotlivé
- 3 Celkové
- 4 Údržba kávovaru



7.8.1 POČÍTADLO VÝDEJNÍ JEDNOTKY

Na této stránce můžete vidět počty výdejů pro každou z výdejních jednotek

- 1 Výdeje na tlačítku 1
- 2 Výdeje na tlačítku 2
- 3 Výdeje na tlačítku 3



7.8.2 POČÍTADLO JEDNOTLIVÝCH VÝDEJŮ

Tato stránka umožňuje zobrazení jednotlivých výdejů:

- Horké vody;
- Páry;
- Easycream (volitelná funkce);
- Výdejní jednotky 1;
- Výdejní jednotky 2;
- Výdejní jednotky 3 (pokud je součástí).

Tato počítadla lze vynulovat stisknutím a podržením symbolu „X“ vedle názvu počítadla po dobu 5 sekund.



The screenshot shows the 'Assoluti' menu selected in the left sidebar. The main display area shows a list of items with their counts:

Acqua	6
Vapore	10
EasyCream	8
Totale dei gruppi	47

7.8.3 CELKOVÉ POČÍTADLO

Tato stránka umožňuje zobrazení celkových výdejů:

- Horké vody;
- Páry;
- Easycream (volitelná funkce);
- Všech výdejních jednotek



The screenshot shows the 'Manutenzione' menu selected in the left sidebar. The main display area shows cycle counts:

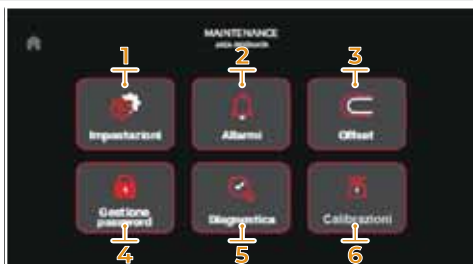
Numero Cicli	137	1
Totale Cicli	12500	2

7.8.4 POČÍTADLO ÚDRŽBY

Na této stránce jsou zobrazeny počty cyklů provedení údržby kávovaru:

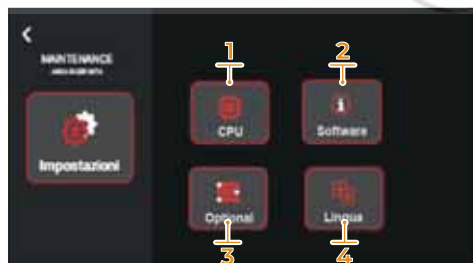
- 1 Počet cyklů od poslední údržby
- 2 Celkový počet cyklů údržby

POKROČLÁ TECHNCKÁ NASTAVENÍ (vyhrazeno technikům)



Tato sekce menu umožňuje nastavení citlivých parametrů, které by při nesprávném nastavení mohly způsobit poruchu kávovaru. Pro vstup do této sekce je tedy nutné zadat heslo technika.

- 1 Nastavení
- 2 Alarmy
- 3 Offset
- 4 Nastavení hesel
- 5 Diagnostika
- 6 Kalibrace



8.1 NASTAVENÍ

Tato stránka umožňuje konfigurovat:

- 1 Řídící jednotku (CPU)
- 2 Software
- 3 Volitelné funkce
- 4 Jazyky



8.1.1 ŘÍDÍCÍ JEDNOTKA (CPU)

První stránka umožňuje nastavení:

- 1 Typ kávovaru
- 2 Počet výdejních jednotek
- 3 Citlivost hladinové sondy
- 4 Citlivost tlakové sondy

Druhá stránka umožňuje zvolit, kdy se má aktivovat funkce automatického dopouštění vody:

- 5 Při použití čerpadla
- 6 Během přípravy kávy
- 7 Při dopouštění vody do parního bojleru
- 8 Při výdeji horké vody s použitím čerpadla

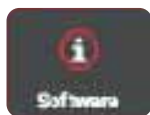
Pro potvrzení stiskněte **A**.



Třetí stránka umožňuje nastavit úroveň průtoku:

- 9 Minimální průtok
- 10 Maximální průtok

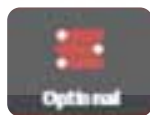
Pro potvrzení stiskněte **A**.



8.1.2 SOFTWARE

Tato nabídka zobrazuje informace o softwaru nainstalovaném na elektronických deskách:

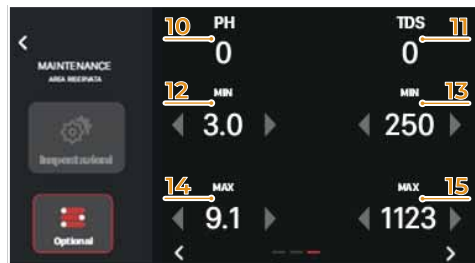
- 1 CPU
- 2 Dotykový displej
- 3 Displej na výdejních jednotkách



8.1.3 VOLITELNÉ FUNKCE

Tato nabídka umožňuje povolit/zakázat volitelné funkce nainstalované na kávovaru.

- 1 Pure Brew
- 2 Parní tryska 1
- 3 Parní tryska Easycream 1
- 4 Parní tryska 2
- 5 Parní tryska Easycream 2
- 6 Ohřívač šálek
- 7 PH TDS (Smartwater)
- 8 APP
- 9 WiFi

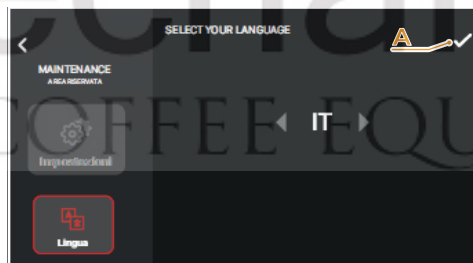


Pokud je nainstalována a povolena technologie Smatrwater, je možné prohlížet:

- 10 Aktuální hodnotu PH
- 11 Aktuální hodnotu TDS

A je možné nastavit:

- 12 Minimální hodnotu PH
- 13 Maximální hodnotu PH
- 14 Minimální hodnotu TDS
- 15 Maximální hodnotu TDS

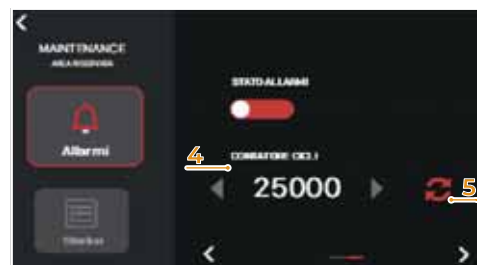
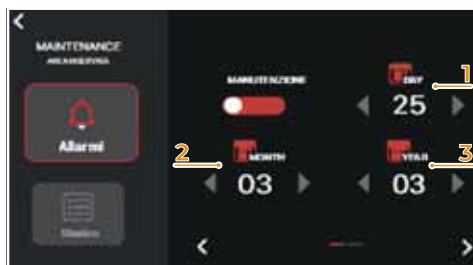


8.1.4 JAZYKY

Na této stránce můžete nastavit jazyk displeje.

- Italská
- Angličtina
- Francouzština
- Němčina
- Španělština

Pro potvrzení stiskněte **A**.



8.2 ALARMY

8.2.1 ALARM PRO ÚDRŽBU

Z této sekce je možné vstoupit do menu Alarmy, kde jsou:

- Alarm pro údržbu;
- Historie Alarmů.

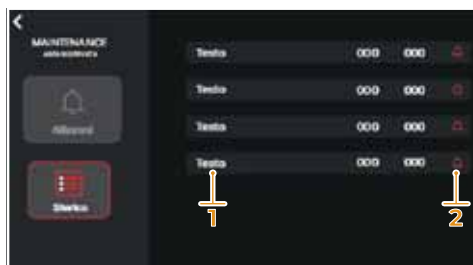
Na první stránce je možné povolit alarm údržby a nastavit datum jeho aktivace.

- 1 Den
- 2 Měsíc
- 3 Rok

Na druhé stránce je možné povolit alarm údržby a nastavit počet cyklů výdeje, po jehož překročení se aktivuje.

- 4 Počítadlo výdejných cyklů
- 5 Reset počítadla

Po servisu kávovaru vynulujte počítadlo cyklů.



8.2.2 HISTORIE ALARMŮ

Zobrazuje seznam alarmů, které se vyskytly během provozu kávovaru.

- 1 Seznam alarmů
- 2 Reset alarmů

Po vyřešení problému resetujte alarm stisknutím ikony alarmu.



8.3 OFFSET (korekce hodnot)

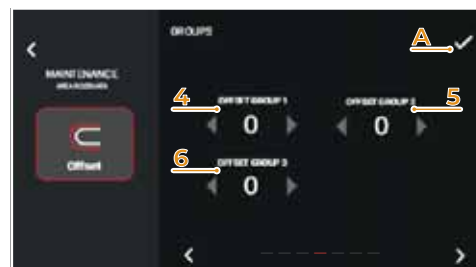
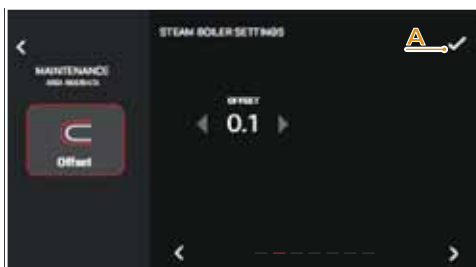
Offset označuje rozdíl mezi naměřenou hodnotou a referenční hodnotou.

Teplotní sondy se mohou mírně lišit od externího teploměru.

Pro tato měření doporučujeme použít zařízení Scace a Fluke.

Pro potvrzení nastavení stiskněte **A** na každé stránce.

Na první stránce můžete nastavit offset pro čerpadlo (bar).



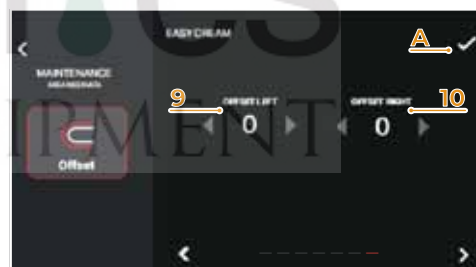
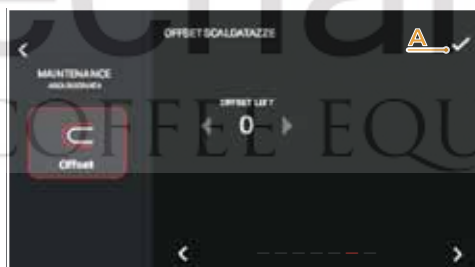
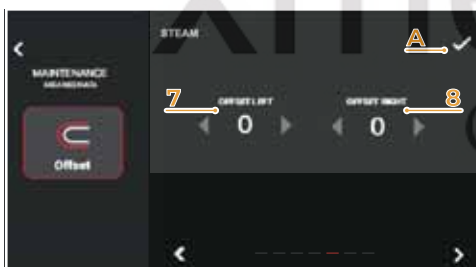
Na druhé stránce je možné nastavit offset pro parní bojler (bar).

Na třetí stránce je možné nastavit offset pro kávové bojler (°C)

- 1 Kávový bojler 1
- 2 Kávový bojler 2
- 3 Kávový bojler 3 (pokud je instalován)

Na čtvrté stránce je možné nastavit offset topných těles výdejních jednotek (°C):

- 4 Topné těleso výdejní jednotky 1
- 5 Topné těleso výdejní jednotky 2
- 6 Topné těleso výdejní jednotky 3 (pokud je instalována)



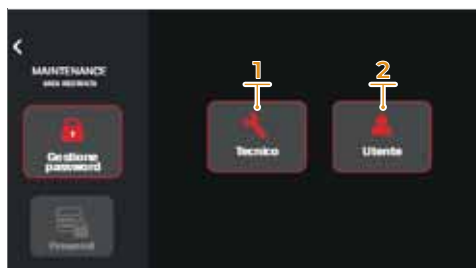
Na páté stránce je možné nastavit offset pro parní trysky(°C):

- 7 Levá parní tryska
- 8 Pravá parní tryska

Na šesté stránce je možné nastavit offset pro ohřívač šálek (°C).

Na sedmé stránce je možné nastavit offset pro parní trysky Easycream (pokud jsou instalovány) (°C):

- 9 Levá parní tryska Easycream
- 10 Pravá parní tryska Easycream



8.4 NASTAVENÍ HESEL

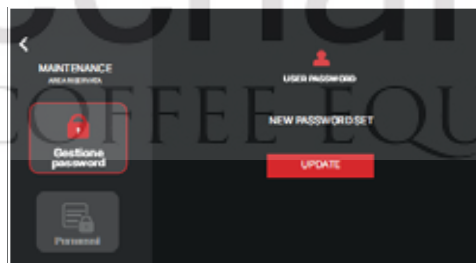
Toto menu umožňuje přístup do:

- Editace hesel;
- Nastavení privilegií přístupu.

Chcete-li zahájit proces editace, zvolte úroveň:

- 1 Úprava hesla na úrovni technika
- 2 Úprava hesla na uživatelské úrovni

Pokud nenastavíte nové heslo, předzadané výchozí heslo je vždy 1936.



Stiskněte **UPDATE** pro pokračování v editaci.

Poté zadejte aktuální heslo a pokračujte.

Pokud je zadané heslo nesprávné, postup nelze dokončit.



Vložte nové heslo a potvrďte.

Nové heslo je uloženo.



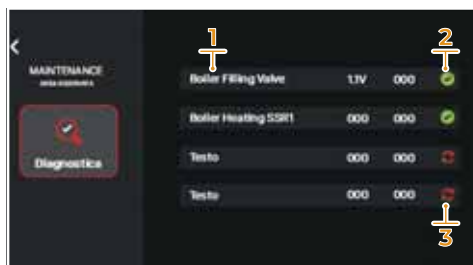
8.4.1 NASTAVENÍ PRIVILEGIÍ PŘÍSTUPU

Tato stránka umožňuje vybrat osobu, které přidělíte oprávnění přístupu k funkcím. Techniky nelze z oprávnění odstranit.

- 1 Programování menu
- 2 Přístup pro technika
- 3 Uživatelská přístup

Chcete-li povolit uživatele, stiskněte příslušnou ikonu:

- Zelená = omezení přístupu
- Červená = přístup umožněn



8.5 DIAGNOSTIKA

Toto menu je důležitý nástroj, který technikům pomáhá kontrolovat funkční stav jednotlivých částí kávovaru.

- 1 Seznam komponentů
- 2 Otestované komponenty
- 3 Tesované komponenty

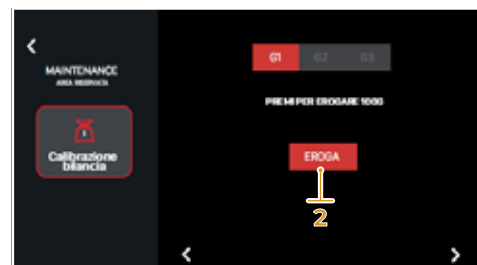
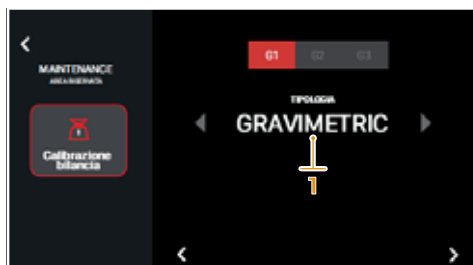
Během testovací fáze vybraného komponentu je v závislosti na něm možné slyšet komponent v provozu a na dotykové obrazovce číst „probíhá test“ („test in progress“) nebo aktuální hodnotu testovaného parametru.



8.6 KALIBRACE

V tomto menu můžete vstoupit do funkce kalibrací:

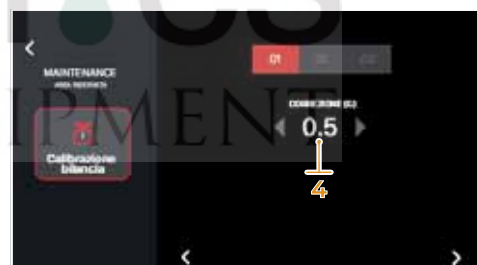
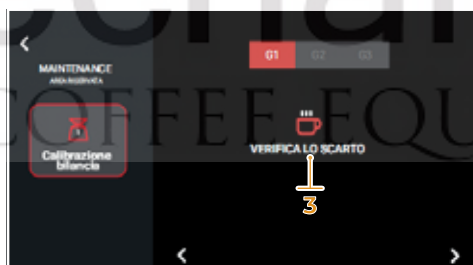
- 1 Váhy
- 2 Páčky parní trysky



8.6.1 KALIBRACE VÁHY

V tomto menu je možné zvolit výdejní jednotku a kalibrovat váhu dávek vydávaných kávovarem s dávkou naměřenou externí váhou, aby se optimálně zkalibrovala konečná hmotnost.

- 1 Zvolte výdejní jednotku, na které chcete provést kalibraci
- 2 Stiskněte pro výdej 100 g kávy. Po dokončení se zobrazí ikona **A**.



- 3 Zkontrolujte hmotnost vydané dávky na externí váze, abyste vypočítali případný rozdíl v gramech (odchylky).
- 4 Opravte kalibraci hmotnosti nastavením dříve vypočítaného rozdílu na displeji.



8.6.2

KALIBRACE PÁČKY PARNÍ TRYSKY

V této nabídce je možné vybrat pravou nebo levou páčku ovládání páry podle konfigurace a kalibrovat všechny polohy páčky:

- Rest; Základní poloha - uzavřeno
- Cleaning; Poloha pro ruční dávkování páry
- Medium power; Poloha pro otevření páry na 60%
- Maximum power; Poloha pro otevření páry na 100%

Fyzicky dejte páčku do polohy uvedené na displeji a stisknutím tlačítka **A** "CONFIRM" polohu zkalibrujte.

xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

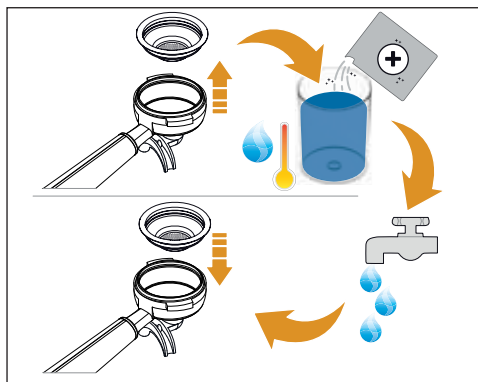
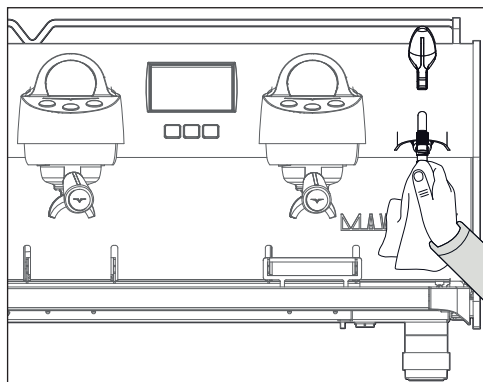


S výjimkou čištění výdejní jednotky (zvýrazněno v tabulce níže), jakékoli čištění musí být prováděno s nulovým energetickým stavem (zástrčka odpojená od sítě) a s horkými částmi při okolní teplotě.

Vyvarujte se čištění kávovaru tlakovým proudem vody nebo ponořením do vody.

Nepoužívejte rozpouštědla, přípravky na bázi chlóru nebo abraziva.

Čištěná část	Po použití	Denně	Týdně
Parní tryska	✓	✓	
Filtrační páka a sítko	✓	✓	
Tělo kávovaru		✓	
Ohřívač šálků		✓	
Odkapová miska		✓	
Sprcha výdejní jednotky		✓	
Těsnění výdejní jednotky		✓	
Výdejní jednotka			✓



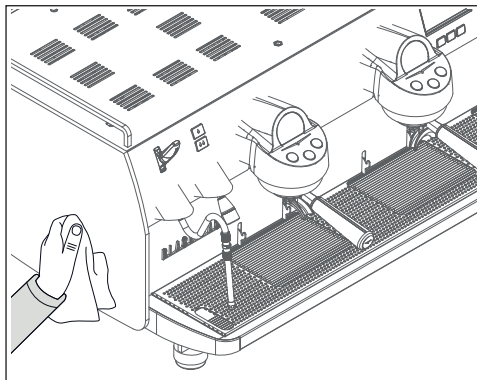
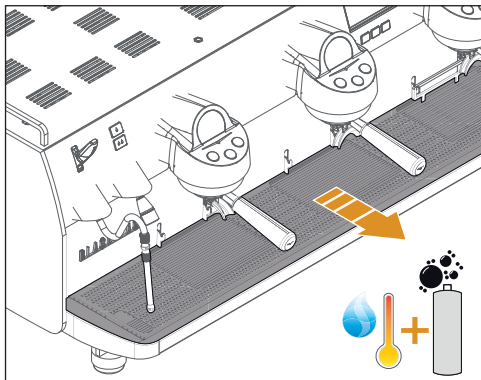
9.1 ČIŠTĚNÍ PARNÍ TRYSKY

Očistěte parní trysku od všech zbytků mléka a očistěte ji hadříkem navlhčeným horkou vodou a/nebo neutrálním čisticím prostředkem.

Pokud některé trysky zůstanou po propláchnutí ucpané, odblokujte je pomocí kancelářské sponky.

9.2 ČIŠTĚNÍ FILTRAČNÍ PÁKY A SÍTKA

- 1 Vyjměte sítko z filtrační páky, v případě potřeby pomocí nějakého nástroje.
- 2 Do nádoby s horkou vodou vložte doporučený čisticí prostředek;
- 3 Vložte filtrační páky do nádoby s čisticím prostředkem (vyvarujte se namočení kožených rukojetí pák)
- 4 Počkejte 30 minut
- 5 Opláchněte pod tekoucí vodou případně očistěte kartáčkem
- 6 Vložte filtrační sítko nazpět do páky.



9.3 ČIŠTĚNÍ TĚLA KÁVOVARU

Čištění pracovní plochy

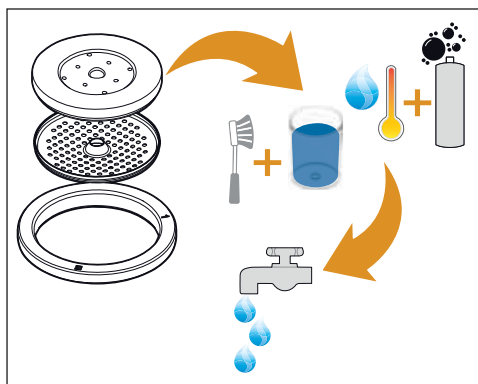
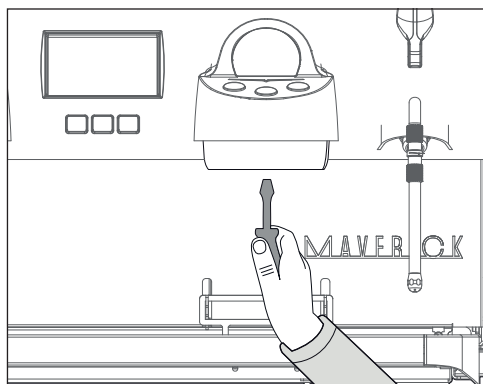
- 1 Směrem ven od kávovaru vysuňte odkapovou misku s roštem
- 2 Vyčistěte neutrálním čistícím prostředkem

xmechanics
COFFEE EQUIPMENT

Čištění vnějších ploch

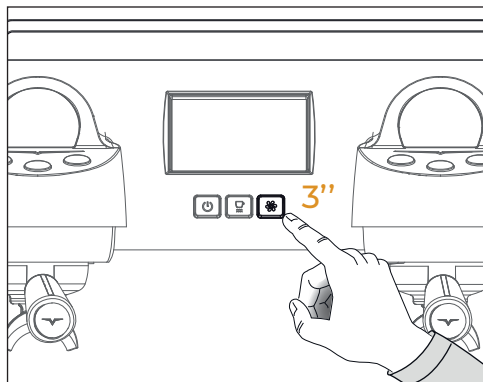
K čištění všech vnějších ploch použijte měkký hadřík navlhčený horkou vodou.

Nikdy nepoužívejte rozpouštědla, přípravky na bázi chlóru a/nebo abraziva.



9.4 ČIŠTĚNÍ SPRCHY A TĚSNĚNÍ VÝDEJNÍ JEDNOTKY

- 1 Odšroubujte šroub umístěný ve středu difuzoru a sprchy. Šroub, difuzor a sprcha se tak uvolní.
- 2 Vyměňte těsnění z výdejní jednotky. V případě potřeby použijte šroubovák s náležitou opatrností, abyste jej nepoškodili.
- 3 Vše dejte na cca 30 minut do nádoby s horkou vodou a speciálním čisticím prostředkem.
- 4 Sprchu a difuzor očistěte kartáčkem.
- 5 Vše opláchněte pod tekoucí vodou.
- 6 Vše našroubujte a umístěte zpět do výdejní jednotky.



9.5 ČISTÍCÍ PROGRAM VÝDEJNÍ JEDNOTKY

Provádějte čistící cyklus alespoň jednou denně.

Když je kávovar zapnutý, lze spustit čistící program výdejních jednotek stisknutím tlačítka čištění na 3 sekundy. Tlačítko nepřetržitého dávkování na každé jednotce začne blikat. Stisknutím tlačítka na výdejní jednotce spustíte cyklus čištění.

- 1 Vložte slepé sítko do filtrační páky.
- 2 Do nasazeného slepého sítka dejte jednu odměrku čistícího detergentu pro pákové kávovary.
- 3 Vložte filtrační páku do výdejní jednotky
- 4 Stiskněte blikající tlačítko na výdejní jednotce
- 5 Na konci čistícího cyklu začne tlačítko nepřetržitého dávkování na příslušné jednotce znovu blikat, aby mohl začít oplachovací cyklus.
- 6 Vyjměte filtrační páku, slepé sítko vypláchněte čistou vodou a vložte nazpět do výdejní jednotky a stiskněte tlačítko na jednotce pro provedení oplachovacího cyklu.
- 7 Po ukončení oplachovacího cyklu přejde výdejní jednotka automaticky do provozního stavu.

Když je automatický čistící cyklus spuštěn, nelze jej přerušit před jeho úplným ukončením.

Pokud se kávovar zastaví/vypne před dokončením cyklu, po opětovném zapnutí se automaticky obnoví cyklus oplachování.

V případě údržby vypněte kávovar pomocí vypínače a odpojte napájecí kabel.

Při údržbě/opravách musí použité díly zaručit shodu s bezpečnostními a hygienickými požadavky předpokládanými pro zařízení.

Tuto záruku mohou poskytnout originální náhradní díly.

Po opravě nebo výměně jakýchkoli součástí dílů, které přijdou do styku s potravinami nebo vodou, je nutné provést čistící proceduru popsanou v tomto návodu nebo podle pokynů výrobce.

Pokud byl kávovar v poslední době používán, počkejte, až vychladne, než na něm budete provádět jakékoli práce.

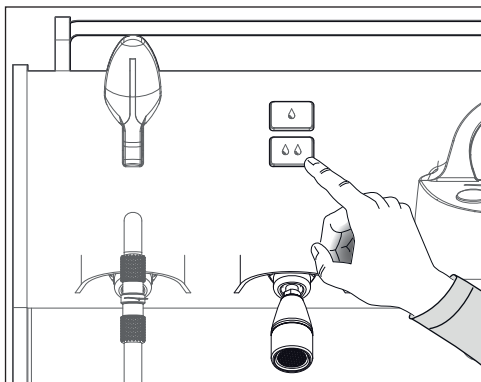
Údržba zahrnuje každoroční výměnu sprchy a těsnění na výdejních jednotkách.

Chcete-li provést tuto operaci, kontaktujte kvalifikovaného technika.

Nedodržení těchto podmínek automaticky zruší platnost záruky.

Pro další práce na kávovaru se obraťte na prodejce, u kterého jste produkt zakoupili.

xmechanics
COFFEE EQUIPMENT



10.1 VÝMĚNA VODY V BOJLERU

Vodu v bojleru je nutné vyměňovat denně na konci jeho používání, aby byla vždy k dispozici ta nejvyšší kvalita vody.

Jednoduše stiskněte opakovaně tlačítko horké vody, dokud se neodčerpá alespoň jedna třetina z celkového množství litrů obsažených v bojleru.

Na začátku každé denní činnosti a v každém případě, pokud jsou přestávky delší než 8 hodin, je nutné vyměnit 100% vody obsažené v okruzích pomocí příslušných dávkovačů.

xmechanics
BLACK EAGLE MAVERICK
COFFEE EQUIPMENT

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE
EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE MACHINE SOUS PRESSION

Simonelli Group dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.

Simonelli Group declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A. Conformity evaluation: category 1, form A. The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.

Simonelli Group déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso identifiée ci-après est conforme aux directives CEE suivantes et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l' Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modula A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes.

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro
Il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. **Lauro Fioretti**.
The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back.
The person in charge of collating and managing the technical file is **Mr. Lauro Fioretti**.
Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos.
Le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est **M. Lauro Fioretti**.

2006/42/EC	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension
2014/30/EU	Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique
(CE) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression
2011/65/EU	Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS
(CE) No 2023/2006	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del 22.12.2006, p. 75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs - Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p. 75.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.
10/2011/CEE	Direttiva materie plastiche Plastics directive Matériau plastique directive
85/572/CEE 82/711/CEE	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives

Modello e anno di fabbricazione
Model and production
Modèle et année de fabrication

Vedi targa dati su macchina
See label on machine
Contrôler les données sur la machine

Matricola
Serial number
Matricule

		Volume / Volume / Volume	8 l
Caldaia	DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE	TS	139°C
Boiler	PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE	P.V.S.	3,0 Bar
Chaudière	DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE	PT	4,0 Bar
		Fluidò / Fluid / Fluide	H ₂ O

Norme applicate
Applied regulations
Normes appliquées

Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale
Collections M, S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office
Recueils M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège légale

Disegno n°
Drawing No.
Dessin n°

Vedi parte finale del Libretto Istruzioni
See the end of the Instruction Booklet
Voir la fin du livret d'instructions

Amministratore delegato
Managing Director
Administrateur délégué


Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, 01/02/2022

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto è vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

ATTENTION: This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than tor the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.

ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui este prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.



xmechanics

COFFEE EQUIPMENT



INSPIRED BY YOUR PASSION.

Simonelli Group | Via E. Betti, 1 | 62020 Belforte del Chienti (MC) | Italy
T +39 0733 9501 | F +39 0733 950242 | info@victoriaarduino.com
www.victoriaarduino.com