

HAND MADE IN  ILANO ITALY.



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОФЕМАШИНЫ BAR, HOTEL

Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (7273)495-231

Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: pvz@nt-rt.ru || <https://lapavoni.nt-rt.ru/>

СОДЕРЖАНИЕ

1 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	7
2 – НАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ.	7
3 – УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7
4 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОСОБЕННОСТИ	9
5 – УСТАНОВКА	11
6 – ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	13
7 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО	15
8 – УПРАВЛЕНИЕ ГРУППАМИ	15
9 – ПОЛУЧЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ	19
10 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРУГИХ НАПИТКОВ	19
11 – ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	20
12 – ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ЧИСТКА	20
13 – ЗАМЕНА УПЛОТНЕНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ФИЛЬТРА	21
14 – ЗАМЕНА ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	21
15 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА СМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ.....	21
16 – УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ	22
17 – ПРИЧИНЫ НЕПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЫ ИЛИ НЕПОЛАДКИ	23

Изготовитель оставляет за собой право распространения данной инструкции на новые модели продукции La Pavoni, которые будут введены в ассортимент после изготовления тиража данной инструкции при условии, что новые модели Smeg будут аналогичны актуальным моделям с точки зрения особенностей их эксплуатации.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ТОВАРА ЕС

La Pavoni S.p.A.

Заявляется, что следующие изделия: Профессиональные кофемашины

модели **BAR 2 - 3 - 4 г** серии M - MR - MH / V - VR - VH / S - SR - SH - SVR - SVH / L - LR - LH / D

модели **HOTEL 2 г** серии M - MR - MH / V - VR - VH

соответствуют этой декларации, согласно предписаниям специальных директив:

2006/95/CE; 89/336/CE ; 93/68/CE ; 92/31/CE ; 97/23/CE

в соответствии со следующими нормами:

EN 292-1 ; EN 292-2 ; EN 60335-1 ; IEC 335-2-75 + A1 : 98

EN 55014-1 : 1993 + A1 : 1997 ; EN 55014-2 : 1997

EN 61000-3-2 : 1995 + A13 : 1997 EN 61000-3-3 : 1995

Raccolta M ed. 78; Raccolta S Ed. 78; Raccolta E; Art. 15 D.M. 21.5.74; Raccolta VRS Ed. 72

Описание приборов под давлением

	Давление макс Па/бар	Температура макс °C	Жидкость	Производительность л.			Модель
				2 г	3 г	4 г	
Бойлер кальдера	0,18 / 1,8	131	Вода/	14,0	22,5	30,0	BAR
				13,0	21,0	28,0	BAR L
				10,0	-	-	HOTEL

	Давление макс Па/бар	Температура макс °C	Жидкость	Производительность л	N° обменника		
					2 г	3 г	4 г
Обменник	0,11 / 11	131	Вода	0,390	2	3	4

La Pavoni S.p.A.
Il Procuratore
Dr. Eugenio Penn

San Giuliano Milanese,



Данная декларация теряет силу при изменениях в машине без нашего разрешения..



Перед тем, как включать кофемашину внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.



Внимание! Перед удалением защитных покрытий отключите машину от сети электропитания.



Внимание! Горячие поверхности.



Внимание! Особенно важные и/или опасные действия.



Важно! Для безупречной работы необходимые операции по техобслуживанию.



Операции по техобслуживанию, которые может выполнять пользователь.



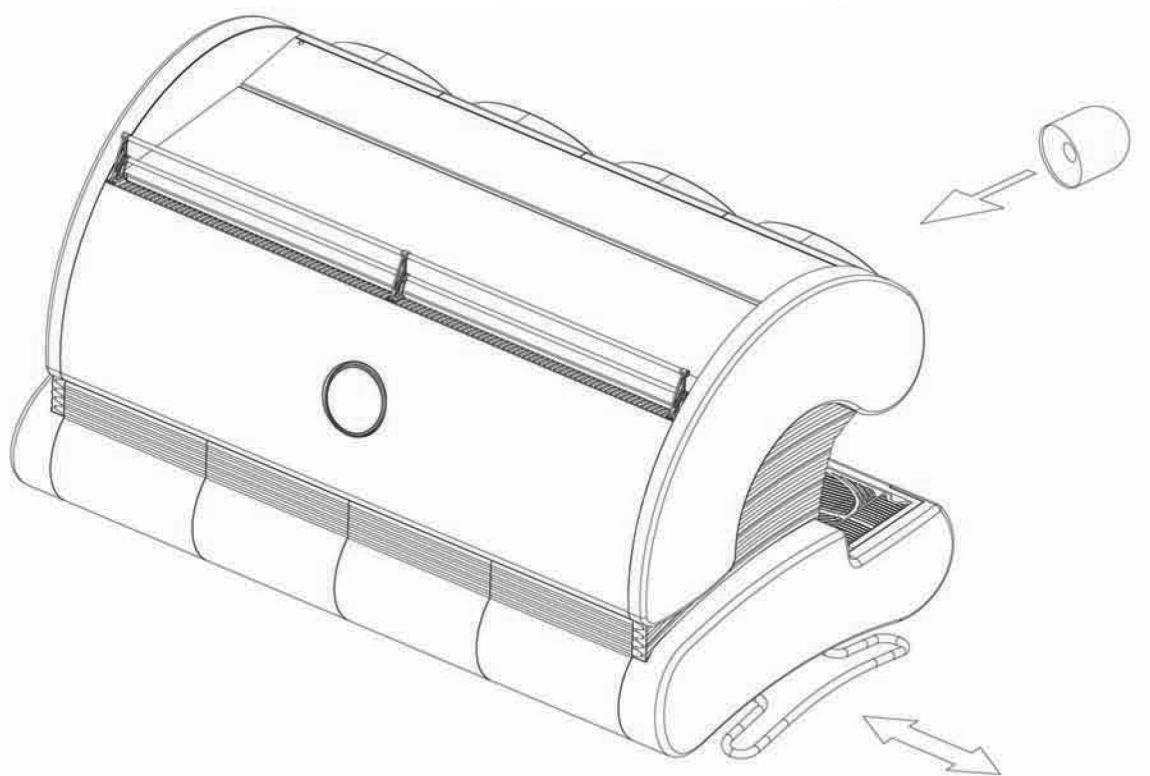
Операции по техобслуживанию, которые должны проводиться исключительно квалифицированным техническим персоналом.

Уважаемые клиенты!

Мы благодарим Вас за приобретение нашего изделия, разработанного и изготовленного в соответствии с последними технологическими инновациями. Мы просим Вас внимательно прочесть приводимые в инструкции указания в отношении правильного применения нашего изделия в соответствии с существенными правилами техники безопасности. Если Вы тщательно читаете эту инструкцию по эксплуатации и будете соблюдать все ее положения, то Вам и Вашим гостям это устройство принесет огромное удовлетворение. Еще важно знать: если, несмотря на Ваши ожидания, вдруг возникнет неполадка в работе машины, то наша сервисная служба придет Вам на помощь даже спустя много времени после покупки Вашей машины.

ВАЖНО

ДАВЛЕНИЕ ПОДАВАТЬ ЧЕРЕЗ КРАН



ПОЛНОСТЬЮ СНИМИТЕ ВНЕШНЮЮ ЗАЩИТНУЮ УПАКОВКУ И ПЕРЕМЕЩАЙТЕ, ВЗЯВШИСЬ ЗА СООТВЕТСТВУЮЩУЮ РУЧКУ

УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ



Это изделие соответствует директиве ЕС 2002/96/EG.

Символ на продукте или его упаковке указывает, что не следует утилизировать изделие вместе с обычным бытовым мусором, а нужно передать его в пункт для сбора электрических и электронных устройств для его вторичной переработки.

Благодаря правильной утилизации этой кофемашины Вы защищаете окружающую среду и здоровье Вас и Ваших близких.

Неправильная утилизация прибора угрожает окружающей среде и здоровью людей. О пункте утилизации Вашего прибора Вы можете узнать в органе местного самоуправления или магазине, где Вы приобрели прибор.

1 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Настоящая инструкция по эксплуатации ориентирована на пользователей, владельцев, а также монтажников машины и должна всегда быть доступна для обращения к ней для консультации.

Инструкция по эксплуатации служит для предоставления сведений по надлежащей эксплуатации машины и о технических характеристиках. Она содержит указания по правильному использованию, чистке и настройке машины. Кроме того, она содержит важные указания по техническому обслуживанию, действиям при возможных неполадках, а также проведению рабочих шагов, которые следует выполнять с особой внимательностью.

Настоящая инструкция является частью машины и вплоть до ее окончательной утилизации должна **ПЕРЕДАВАТЬСЯ ВОЗМОЖНЫМ БУДУЩИМ ВЛАДЕЛЬЦАМ**.

Если инструкция потеряна или повреждена, то пользователь может заказать новый экземпляр у производителя или продавца, указав модель и номер машины, приведенные на фирменной табличке.

Настоящая инструкция представляет состояние техники на момент ее написания. Производитель оставляет за собой право выпуска машин, а также последующих инструкций без обязательства по актуализации предыдущих версий.

LA PAVONI S.p.A. снимает с себя ответственность за возможный ущерб, который прямо или косвенно явился следствием следующих обстоятельств:

- несоблюдение всех предписаний действующих норм безопасности;
- неправильная установка;
- перебой в электроснабжении;
- неподходящая или неправильная эксплуатация машины;
- использование машины не по назначению;
- серьезные недостатки при проведении обязательного и рекомендованного технического обслуживания;
- конструктивные изменения в машине или какое-либо не предусмотренное вмешательство;
- применение не оригинальных/разрешенных для машины запасных частей;
- полное или частичное несоблюдение указаний;
- чрезвычайные обстоятельства.

2 – НАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ

Эта машина является прибором, который подходит для профессионального приготовления кофе-эспрессо из смесей кофейных зерен и получения горячей воды и/или пара, а также теплого молока.

Детали машины изготовлены из нетоксичных и прочных материалов. Они легкодоступны для работ по очистке и техническому обслуживанию.

Ответственный специалист должен прочитать приведенные в этой инструкции указания и хорошо понимать, как правильно ввести машину в эксплуатацию.

3 – УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Эксплуатация машины разрешена только взрослым людям, которые внимательно прочитали эту инструкцию и поняли все приведенные в ней указания по технике безопасности

Пользователь отвечает за третьих лиц в рабочей области машины.

Монтажник, пользователь и механик по техническому обслуживанию обязаны сообщить изготовителю о возможных дефектах и повреждениях, которые могут угрожать безопасности машины.

Монтажник должен обязательно проверить условия окружающей среды в месте эксплуатации машины (температура должна быть в пределах от 5 ° до 35 °C), стараясь не устанавливать машину в местах, где обычно присутствуют брызги воды, чтобы гарантировать пользователю безопасность и гигиену.

Установка машины должна проводиться только авторизованным персоналом, обладающим техническими познаниями. При этом нужно обращать внимание на указания производителя и действующие предписания.

Регулярно проверяйте состояние сетевого кабеля.

Возможно, поврежденный сетевой кабель запрещается ремонтировать (с помощью изоленды или клемм); Замените кабель питания.

Поврежденный сетевой кабель должен заменяться только специалистом авторизованной сервисной службы или непосредственно изготовителем машины.

Никогда не подвергайте машину погодным влияниям (солнце, дождь и т.д.).

Продолжительное нахождение (простой машины) при температурах менее 5 °C может привести



к значительным повреждениям или трещинам в трубопроводах и у бойлера. Перед каждым длительным простоем машины трубки циркуляции воды должны быть полностью опорожнены.

Запрещено удалять установленные в машине устройства защиты и безопасности.

Компоненты упаковки должны передаваться в соответствующие центры утилизации отходов и ни в коем случае не должны оставаться неохраняемыми или в пределах доступности для детей, животных или не уполномоченных людей.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, животным и машине, вследствие возможного вмешательства в ее конструкцию и работу неквалифицированных или неуполномоченных людей

Если ремонтные работы проводились не авторизованным персоналом или использовались неоригинальные запасные части, то нарушаются гарантийные условия и гарантия производителя пропадает.

Помимо продиктованных здравым смыслом правил пользователь должен руководствоваться действующими местными правилами техники безопасности, Он должен обеспечить правильность проведения периодических работ по техническому обслуживанию машины.

Пользователь не должен дотрагиваться до машины, если у него влажные, мокрые или голые ноги. Несмотря на заземление машины рекомендуется использовать деревянную площадку и какого-либо устройства жизнеобеспечения в соответствии с местными предписаниями, чтобы максимально избежать риска поражения электрическим током.

Не касайтесь корпуса бойлера, устройства заваривания, мундштука держателя фильтра и трубок горячей воды и пара руками или с другими частями тела, так как выходящие жидкости или пар сильно нагреты и могут вызывать ожог.



Следите за тем, чтобы не включать машину без воды. Возможные засоры могут вызывать непредусмотренный выброс жидкости или пара с тяжелыми последствиями.

По возможности используйте чистую воду, прошедшую фильтрацию или устройство смягчения воды.

При выходе из строя или неправильной работе машины выключите ее. Не проводите никаких манипуляций. Обратитесь в авторизованный центр сервисного обслуживания.

Перед всеми работами по очистке и техническому обслуживанию отсоедините машину от сети электропитания, нажав главный выключатель и вытащив сетевую вилку из розетки (не тяните при этом за кабель).

Не используйте воду и жидкое чистящее средство. Прежде чем поставить чашки на соответствующую поверхность, их надо тщательно просушить.

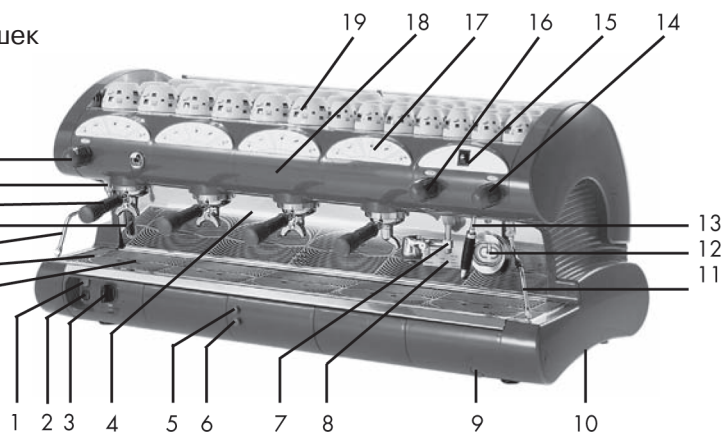
Эта машина не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и интеллектуальными возможностями или не имеющими никакого опыта по эксплуатации таких устройств. Такие лица могут управлять прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность,

Детям запрещается играть с машиной.






4 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОСОБЕННОСТИ

1. Выключатель с подсветкой подогрева чашек
2. Индикатор включения в сеть
3. Главный переключатель на 4 положения
4. Передняя панель управления
5. Кнопка блокировки подачи газа
6. Пьезоэлектрический запал
7. Автоматический капучинатор
8. Типовая табличка
9. Кнопка ручной подачи воды для бойлера
10. Телескопическая ручка
11. Трубка выпуска пара



12. Манометр контроля давления помпы
13. Телескопическая трубка выпуска горячей воды
14. Поворотная кнопка крана выпуска пара
15. Выключатель выдачи горячей воды
16. Поворотная кнопка на кране автоматического капучинатора
17. Управление группами заваривания
18. Панель управления
19. Решетка для чашек
20. Поворотная кнопка крана выпуска пара
21. Корпус групп заваривания
22. Рожок для кофе
23. Индикатор уровня воды
24. Untere ablauf-schale
25. Нижний поддон для сбора жидкости
- 28 Трубка капучинатора
- 29 Колесико ручной регулировки пенки
- 30 Главный выключатель

-  Включение электропитания без реостата
-  Включение реостата на нормальной мощности
-  Включение реостата на максимальной мощности

Вид у REVOLUTION



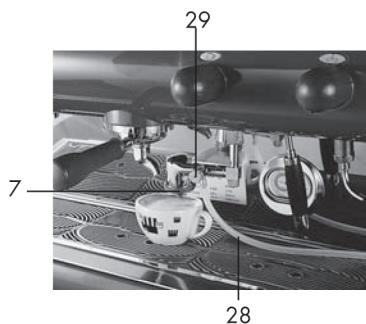
Вид у HARD



30    1



Главный выключатель



29

7

МОДЕЛЬ	2 г		3 г	3 г	4 г		2 г
	BAR	BAR L	BAR	BAR L	BAR	BAR L	HOTEL
Длина мм	780	780	990	990	1200	1200	605
Длина серии HARD	640	640	850	850	1060	1060	465
Вместимость бойлера л	14	13	22,5	21	30	28	10
Вес кг	63	75	78	90	93	105	53

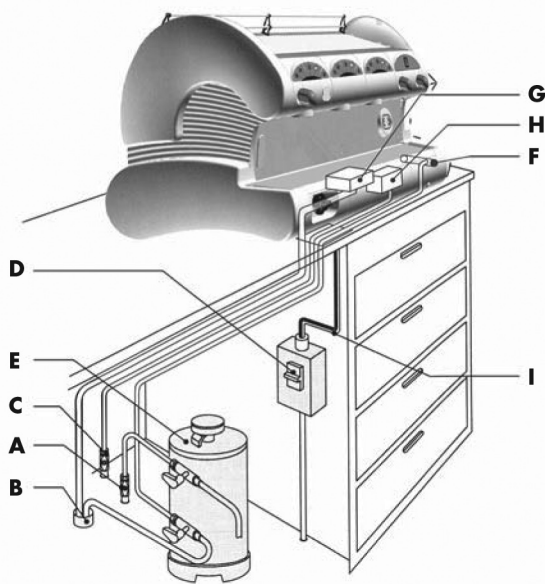
Номинальная мощность электрического нагрева		2 г	3 г	3 г	HOTEL
BAR HOTEL	240 В / 415 В 3N ~ 50/60 Гц	4670 Вт	5950 Вт	7140 Вт	3130 Вт
	230 В / 400 В 3N ~ 50/60 Гц	4370 Вт	5465 Вт	6555 Вт	2870 Вт
	220-240 В / 380-415 В 3N ~ 50/60 Гц	4370 Вт	5465 Вт	6555 Вт	2870 Вт
HOTEL	120 В ~ 60 Гц				2000 Вт

Максимальная мощность электрического нагрева ECO		2 г	3 г	4 г	HOTEL
BAR HOTEL	240 В / 415 В 3N ~ 50/60 Гц	3170 Вт	3950 Вт	4750 Вт	2100 Вт
	230 В / 400 В 3N ~ 50/60 Гц	2900 Вт	3640 Вт	4360 Вт	2000 Вт
	220-240 В / 380-415 В 3N ~ 50/60 Гц	2900 Вт	3640 Вт	4360 Вт	2000 Вт
HOTEL	120 В ~ 60 Гц				1350 Вт

Двигатель помпы		100 Вт	165 Вт	165 Вт	100 Вт
Газовый нагрев		1700 ккал/ч	2500 ккал/ч	3400 ккал/ч	-



5 – УСТАНОВКА



- A. Сеть водоснабжения.
- B. Слив.
- C. Канал газоснабжения.
- D. Защитный выключатель.
- E. Устройство смягчения воды.
- F. Кран заполнения бойлера.
- G. Тарелка (регулятор) слива.
- H. Газовый вентиль.
- I. Кабель электропитания.

Перед установкой машины следует обязательно проверить следующее:

1. отсутствие у машины мест повреждений корпуса, помятостей, царапин и т.п.;
2. отсутствие влажных мест или других признаков того, что упаковка подвергалась воздействию неблагоприятных погодных условий;
3. отсутствие признаков вскрытия машины.

После того, как Вы проверите правильность транспортировки машины, можно будет приступить к ее установке.

Убедитесь, что машина будет размещаться на ровной поверхности, способной выдержать ее вес. Обратите внимание на то, чтобы вокруг машины было минимум 30 см свободного пространства.

После этого начните установку, придерживаясь порядка действий, приведенных ниже.

5.1 – ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ

Внимание! Машина должна запитываться водой с жесткостью свыше 8 °F (14,32 dH).

Запрещается снова использовать трубки и уплотнители уже бывшие в употреблении.

Для питания машины водой рекомендуется применять устройство для ее смягчения.

Не забывайте, что вода в системе водоснабжения, к которой Вы хотите подключить машину, должна быть питьевой водой.

- Присоедините устройство смягчения воды (E) к сети водоснабжения (A).

Подключение к сети водоснабжения должно быть выполнено в соответствии с местными правилами техники безопасности. Максимальное давление в машине составляет 0,65 МПа.

ЗАМЕЧАНИЕ: Перед присоединением устройства смягчения воды к машине выполните промывание, пока вода не станет чистой. После этого соедините устройство смягчения с машиной.

- Соедините сливную тарелку (G) со сливным каналом (B).
- Если давление в сети водоснабжения превышает 5 бар, мы рекомендуем установить редуктор давления (устройство, благодаря которому возможное повышение давления в сети не будет влиять на выходное давление).

5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Внимание! Перед подключением электропитания необходимо убедиться, что параметры напряжения в сети соответствуют параметрам, приведенным на типовой табличке.

Проверьте, что мощности в электросети достаточно, чтобы выдержать нагрузку от питания машины (см. глава 4 – Технические характеристики).

Подсоединитесь к заземленной розетке, которая соответствует действующим предписаниям. Проверьте также, что кабель питания рассчитан на соответствующую мощность и соответствует местным и европейским правилам электробезопасности. Пользователь должен позаботиться при электроподключении машины, чтобы сеть электропитания была оснащена защитным выключателем в соответствии с местными правилами электробезопасности. Подсоедините кабель питания (I) с помощью вилки к сети электропитания или, при стационарной установке, используйте для отсоединения от сети многополюсный выключатель (D) с расстоянием между контактами минимум 3 мм.



При замене питающего напряжения руководствуйтесь схемой, приведенной на коробке главного выключателя.

ОБЯЗАТЕЛЬНО, подсоедините желто-зеленый провод кабеля к точке заземления.

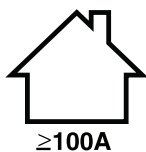
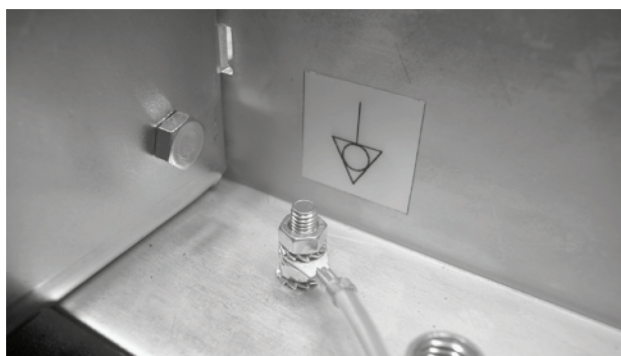
Внимание! Кофемашину с однофазным питанием можно устанавливать только в местах, рассчитанных на достаточное энергопотребление.

У прибора под сливным поддоном имеется эквипотенциальная клемма подключения с символом

 под сливным поддоном.



Кабель питания имеет провод с круглым наконечником под винт М6.



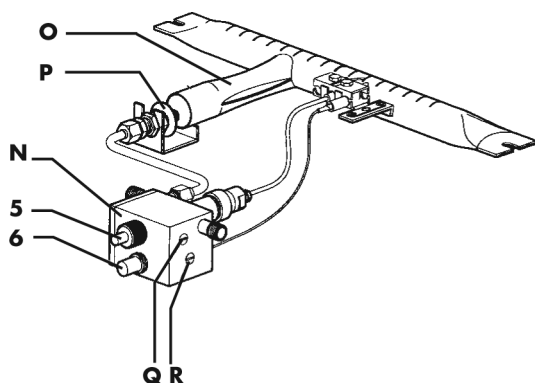
ВАЖНО

Кофемашину с однофазным питанием можно устанавливать только в местах, рассчитанных на достаточное энергопотребление.

5.3 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подсоедините газовый вентиль (Н) к каналу газоснабжения (С) с помощью резинового шланга и соответствующих манжет (согласно действующим предписаниям) или используйте соответствующий соединитель из комплекта поставки при наличии шланга из гибкого INOX-металла (как показано на рисунке в разделе 5.4. «Регулирование газа»).

5.4 - РЕГУЛИРОВАНИЕ ГАЗА



5. Газовый запорный вентиль.

6. Пьезоэлектрический запал.

N. Регулятор газа.

O. Инжектор.

P. Кольцо.

Q. Винт регулировки минимума.

R. Винт регулировки давления.

Категория III 1 с 2H3+	Машина 2 г	Машина 3 г	Машина 4 г
G20 (Метан)			
G30 (Сжиженный газ)			
G110 (Городской газ)			

Для машины предусмотрено питание метаном (G20). Это означает, что инжектор (O) и регулятор газа (N) отградуированы для метана.

Для эксплуатации с LPG (сжиженный газ G30) или городским газом нужно заменить инжектор (O) соответствующим, прилагаемым к машине инжектором (см. таблицу газовых инжекторов). Газовую горелку можно будет поджечь при нажатии и удерживании кнопки газового запорного вентиля (5), что позволяет подачу газа к горелке. Затем следует нажать кнопку пьезоэлектрического запала (6)

Замечание. Нажимайте, пока не заработает термоэлемент.

Регулируйте поток воздуха с помощью соответствующего кольца регулировки воздуха (P). При повороте по часовой стрелке поток будет уменьшаться, против часовой стрелки - увеличиваться, пока не получите голубое пламя (избегайте сильного пламени, чтобы не повредить бойлер).

Дождитесь, пока в бойлере установится давление 1,1 – 1,3 бар, и уберите пламя до минимума. При необходимости оттарировать регулятор газа (N) действуйте следующим образом: Поверните винт регулировки минимума (Q) по часовой стрелке, чтобы уменьшить пламя, и, наоборот, против часовой стрелки, чтобы его увеличить.

В процессе работы машины пламя автоматически установится на максимум, если температура воды упадет ниже установленного ранее значения.

Чтобы повысить или снизить максимальное давление в бойлере, поворачивайте винт регулировки давления (R) по часовой стрелке для снижения давления или против часовой стрелки для повышения давления.






Машина, в соответствии с предписаниями по безопасности, оснащена газовым вентилем, который в случае пропадания пламени обеспечивает автоматическое перекрытие выхода газа.



В этом случае необходимо снова выполнить, как это описано выше, процедуру поджигания газа.

Машину можно эксплуатировать как с помощью электрического и газового нагрева одновременно, так и независимо с помощью или электрического, или газового нагрева.

Если машина использует исключительно газ, то следует повернуть выключатель (3) в положение .

При этом питающее напряжение будет подано на все электрические элементы прибора, кроме реостата.



Для версий машины HARD и REVOLUTION поверните в положение «выключено» оба выключателя с символом  .




6 – ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ



После подключения воды и электропитания, а также газа, можно вводить машину в эксплуатацию.



Откройте кран водоснабжения (A).




Закройте защитный выключатель (D).

Установите главный переключатель (3) в положение : для включения машины версии HARD и REVOLUTION нажмите главный выключатель (30).

Загорается индикатор на машине (2), который показывает, что машина находится под напряжением.

Автоматическое регулирование уровня начинает работать для заполнения бойлера водой до тех пор, пока воды не достигнет уровня средней отметки между MIN и MAX на индикаторе уровня воды (23).

После завершения автоматического процесса заполнения, поставьте главный переключатель (3) в позицию  для работы при нормальной мощности или в позицию  для работы при максимальной мощности. При этом Вы установите реостат для нагрева воды под напряжением.

Для версии машины HARD и REVOLUTION, когда завершится процесс автоматического заполнения водой, установите главный выключатель в положение  для работы при нормальной мощности или в положение   для работы при максимальной мощности. При этом Вы установите реостат для нагрева воды под напряжением.


Дождитесь, пока машина наберет свое рабочее давление 1,1 – 1,3 бар. Проверьте давление бойлера по манометру (12).



Если машина не набирает указанное значение давления, то нужно провести тарировку выключателя давления, как это описано в разделе 6.1.




Если машина оснащена газовым нагревом, то после нажатия главного переключателя (3) нужно зажечь газ. Для этого при нажатом газовом вентиле (5) нажимать пьезоэлектрический запал (6) до тех пор, пока газ не будет подожжен. Проконтролируйте затем давление на манометре помпы (7) при запущенном устройстве заваривания со вставленным рожком. Рожок должен быть заполнен надлежащим образом смолотым, правильно дозированным и умятым кофе, чтобы получить реальное рабочее давление 8/9 бар.

Если понадобится новая тарировка давления помпы, то действуйте, как это описано в разделе 6.2.

Теперь машина готова к эксплуатации

Если машина не оснащена автоматической регулировкой уровня воды, то, после установки главного переключателя (3) в положение  (для машин версии HARD и REVOLUTION после включения главного выключателя (30)), нажмите кнопку ручной подачи воды в бойлер (9) для его заполнения. Удерживайте кнопку нажатой до тех пор, пока не будет достигнута средняя отметка между MIN и MAX на индикаторе уровня воды (23).

После завершения автоматического процесса заполнения, установите главный переключатель (3) в положение  для работы при нормальной мощности или в положение  для работы при максимальной мощности. При этом Вы установите реостат для нагрева воды под напряжением.

Для версии машины HARD и REVOLUTION, когда завершится процесс автоматического заполнения водой, установите главный выключатель в положение  для работы при нормальной мощности или в положение   для работы при максимальной мощности. При этом Вы установите реостат для нагрева воды под напряжением.

Регулярно проверяйте уровень воды в бойлере. Он не должен опускаться ниже отметки MIN на индикаторе уровня воды (23).

В этом случае снова установите номинальный уровень воды, нажимая кнопку подачи воды в бойлер (9).

Внимание! Отсутствие воды в бойлере при работающей машине вызывает прерывание в работе реостата, восстановление работы которого затем должна выполнять авторизованная сервисная служба.





При вводе в эксплуатацию:

если манометр контроля давления в бойлере (12) показывает давление около 0,5 бар, медленно откройте кран выпуска пара поворотом ручки (20) против часовой стрелки, чтобы выпустить имеющийся в бойлере воздух. Дождитесь выхода пара из трубки выпуска (11), прежде чем снова закрыть кран. Подождите, пока в машине через, примерно, 35-45 минут установится рабочее давление и корректный температурный баланс.



Важно! Не нажимайте кнопку выдачи горячей воды или кран, пока не установится надлежащее рабочее давление 1,1 бар, которое будет показывать манометр контроля давления в бойлере (12).

6.1 - РЕГУЛИРОВКА РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ



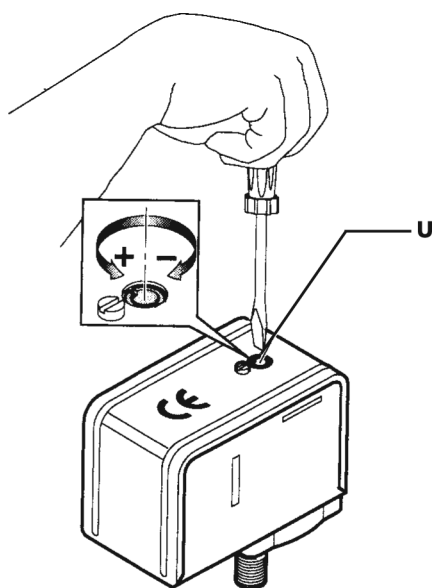
Задачей показанного на рисунке реле давления является поддержание давления в бойлере на одном уровне, включая и выключая для этого реостат электрического нагрева. Это реле давления настраивается в процессе тестирования машины на заводе на давление 1,1 - 1,3 бар. Если в особых случаях требуется другое рабочее давление, можно изменить диапазон работы реле давления, вращая регулировочный винт (U): при снижении давления будет снижаться температура воды и наоборот, температура воды повышается при увеличении давления.

Устройство регулировки приводится на отдельном рисунке, а также на самом реле давления.

Давление изменяется приблизительно на 0,1 ат. за один полный оборот винта.



Внимание! Отключите электропитание машины до выполнения выше приведенных действий!



Главный переключатель



Выключатели для версий HARD и REVOLUTION

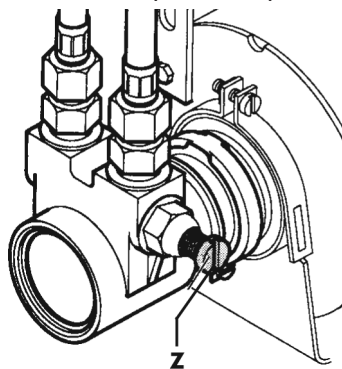
6.2 – КАЛИБРОВКА ДАВЛЕНИЯ ПОМПЫ

Вставьте в группу заваривания рожок, заполненный надлежащим образом смолотым, правильно дозированным и умятым кофе. Нажмите кнопку или другое устройство управления группой заваривания (17) и снимите показание на манометре помпы (12).



Замечание. Надлежащее давление составляет 8/9 бар.

Если снятое по показанию манометра давление имеет другое значение, поверните винт настройки давления помпы (Z) по часовой стрелке, чтобы повысить давление, и против часовой стрелки, чтобы его снизить. После выполненной настройки проверьте калибровку помпы, приготовив одну или несколько порций эспрессо.

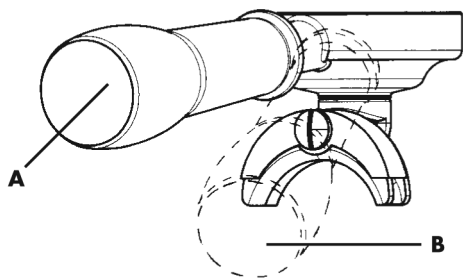


Z - Винт настройки давления помпы.

Внимание! Если машина еще совсем новая, рожок может быть вставлен не идеально (перпендикулярно к машине), как это показано на рисунке, что, однако, не повлияет на хорошую работу машины.



Уже после короткого срока эксплуатации рожок постепенно будет устанавливаться в правильной позиции.



- А. Позиция вставленного рожка у новой машины
- В. Позиция вставленного рожка после короткого срока эксплуатации.

7 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Для приготовления вкусного эспрессо важно использовать кофе высокого качества, который хорошо обжарен и правильно помолот. Кофе правильно помолот, если время приготовления эспрессо составляет 15-18 секунд для одной чашки, и 30-35 секунд для двух чашек.

Кофе следует молоть к моменту его приготовления, так как в молотом состоянии он быстро теряет свой аромат. При грубом помоле кофе получается светлый, слабый эспрессо без пенки; при тонком помоле эспрессо получится темным и крепким с небольшой пенкой.

Благодаря предварительному нагреву кофейных чашек свежеприготовленный кофе сохранит свою температуру. Перед использованием рекомендуется поместить чашки на решетке для чашек (19), которая позволяет использовать исходящее от бойлера тепло.

У машин, оснащенных электрическим подогревателем чашек, нагрев чашек происходит после нажатия желтой кнопки (1). Контрольная лампочка, встроенная в кнопку, загорается и указывает, что подогреватель чашек включен. Для отключения подогревателя чашек снова нажмите кнопку (1).

Внимание! Не следует накрывать поверхность подогревателя чашек различной тканью, войлоком и т.д.!

После того, как Вы вложите фильтр в рожок (22), заполните его порцией молотого кофе, достаточной для приготовления 1 или 2 чашек напитка (7 – 14 г). Разровняйте кофе и придавите его с помощью прессера, рукой очистите кромку рожка от возможных остатков кофе, подсоедините рожок к корпусу группы заваривания (21) и сдвиньте рожок вправо, чтобы закрепить его в группе заваривания.

Поставьте чашки под выпускные мундштуки и запустите группу заваривания нажатием кнопки на панели управления группой (17).

Поставьте чашки под выпускные мундштуки и запустите группу заваривания нажатием кнопки на панели управления группой (17).

При получении нужного количества эспрессо, прервите выдачу напитка нажатием соответствующей кнопки на панели управления группой (17). Оставьте рожок подсоединенным к группе заваривания.

Для следующего приготовления эспрессо снимите рожок (22) с группы заваривания, сдвинув его влево, вытряхните кофейную гущу в соответствующий контейнер и повторите описанную выше процедуру приготовления.

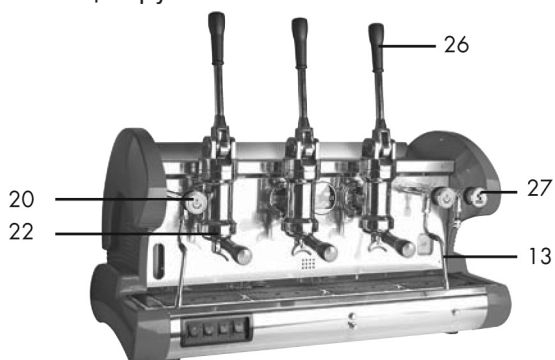
Внимание! Не следует прикасаться к группам заваривания, а также насадкам выпуска пара и горячей воды при работе машины, и ни в коем случае не подставлять руки под группы заваривания и краны при получении эспрессо, чтобы избежать получения ожогов.

Рекомендуется оставлять рожок с фильтром и кофейной гущей подсоединенным к группе заваривания, чтобы рожок всегда оставался нагретым до оптимальной температуры.

8 – УПРАВЛЕНИЕ ГРУППАМИ

8.1 – МОДЕЛЬ VAR L

Машина с управлением группами заваривания с помощью рукояток.



МОДЕЛЬ VAR LR

Эспрессо выдается с помощью рукояток (26), связанных с группами заваривания. Рукоятку нужно нажать вниз до упора и оставить в этом положении. Когда эспрессо начинает вытекать из мундштуков рожка (22), рукоятку следует снова вручную поднять вверх.

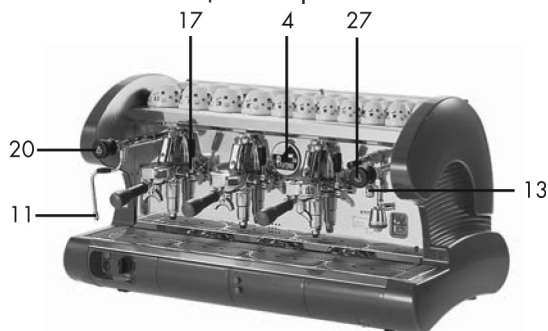
При этом рукоятку следует задержать рукой в середине ее пути и дальше оставить подниматься самостоятельно.

Машина работает без электрической помпы и не оснащена серийно автоматической регулировкой уровня воды.

Это устройство можно дополнительно установить по запросу.

8.2 – МОДЕЛЬ BAR S

Модель с полуавтоматическими группами заваривания; непрерывная выдача эспрессо управляется с помощью микровыключателя.



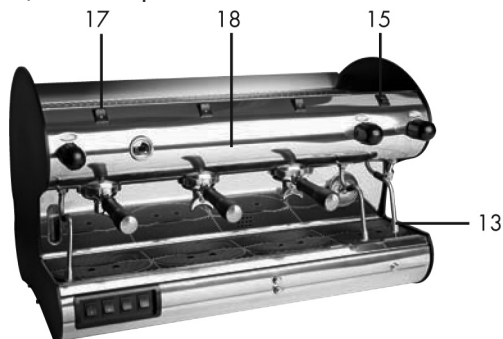
МОДЕЛЬ BAR S

Эспрессо выдается при нажатии размещенной на панели (4) управления рукоятки управления группой заваривания (17). При опускании рукоятки активируется связанный с ней микровыключатель электрической помпы, которая подает к группе заваривания воду под давлением. Благодаря внутренним устройствам группа позволяет проводить, в соответствии с разнообразными условиями эксплуатации, сначала предварительную заварку, а затем непосредственно заварку кофе.

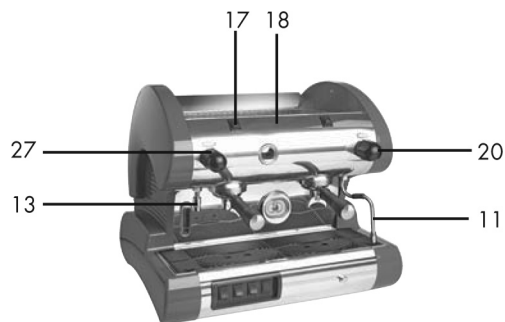
После получения нужного количества эспрессо поднимите рукоятку (17) снова вверх в положение покоя, чтобы прервать его выдачу.

8.3 – МОДЕЛЬ BAR M - HOTEL M

Модель с полуавтоматическими группами заваривания; непрерывная выдача эспрессо с помощью электрического клапана.



МОДЕЛЬ BAR MН



МОДЕЛЬ HOTEL MR

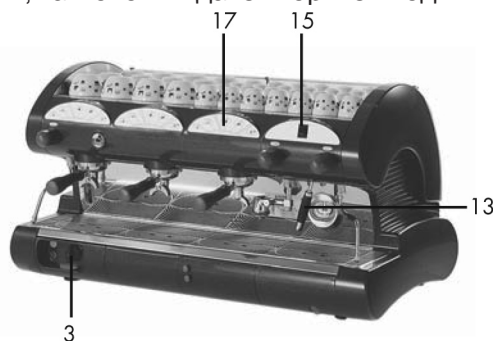
Эспрессо выдается при нажатии подсвеченного выключателя (17), расположенного рядом с панелью управления.

Выключатель активирует работу электрической помпы для подачи к группе заваривания воды под давлением, а также открывает электрический клапан группы для смачивания нагретой водой кофейного порошка, чтобы сначала провести предварительную, а затем окончательную заварку кофе.

После получения нужного количества эспрессо снова нажмите подсвеченный выключатель, чтобы прервать выдачу эспрессо.

8.4– МОДЕЛЬ BAR V - HOTEL V - BAR D

Модель с функцией непрерывной выдачи эспрессо и автоматическими группами заваривания оснащенная: магнитным клапаном, программируемым дозированием количества, цифровым управлением выдачей благодаря микропроцессорному управлению мембраной, панелью управления с 4-мя возможностями дозирования кофе, кнопкой останова для каждой группы, тактовой выдачей горячей воды.



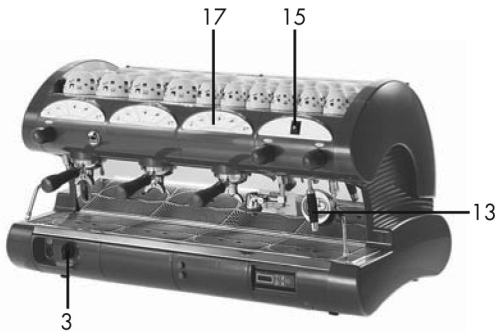
МОДЕЛЬ BAR V



МОДЕЛЬ BAR SVR



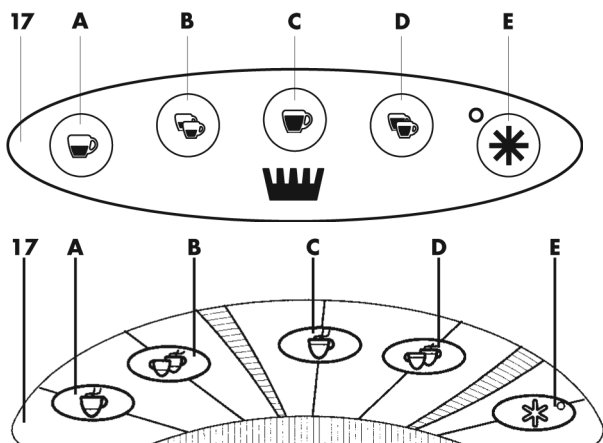
МОДЕЛЬ HOTEL VR



МОДЕЛЬ BAR D

Модель с функцией непрерывной выдачи эспрессо благодаря автоматическим группам заваривания с электрическим клапаном и программируемым дозированием количества, цифровым управлением выдачей благодаря микропроцессорному управлению мембраной, панелью управления с 4-мя возможностями дозирования кофе, кнопкой останова для каждой группы. Компьютер рассчитывает процесс приготовления эспрессо для каждой группы заваривания и каждой чашки; тактовую выдачу горячей воды, программируемый расход воды, цифровой счетчик времени.

РУКОВОДСТВО ПО ПРОГРАММИРОВАНИЮ ДОЗИРОВАНИЯ КОФЕ - МОДЕЛИ BAR V - HOTEL V - BAR SV



17. УПРАВЛЕНИЕ ГРУППАМИ ЗАВАРИВАНИЯ:

Назначение кнопок:

- A.** 1 нормальный эспрессо.
- B.** 2 нормальных эспрессо.
- C.** 1 большой эспрессо.
- D.** 2 больших эспрессо.
- E.** Останов управления группой заваривания / непрерывной выдачи напитка

Кнопка "*" (**E**) предназначена для непрерывной выдачи эспрессо и для останова выдачи.



Таким образом, машина имеет двойную функцию:

при нажатии кнопки "*" (**E**) машина работает в полуавтоматическом режиме; при нажатии на 4 кнопки выбора машина работает в режиме электронного дозирования по объему.

Нажмите кнопку "*" (**E**) и удерживайте ее нажатой не менее 10 секунд. Машина войдет в режим программирования. Это подтверждается медленным миганием светодиодного индикатора, который относится к программируемой группе заваривания.



Отпустите кнопку программирования (индикатор продолжает мигать дальше) и нажмите кнопку той группы, для которой Вы хотите запрограммировать количество выдаваемого эспрессо. В этот момент начинается выдача эспрессо. При получении нужного количества напитка, нажмите какую-нибудь кнопку этой группы, чтобы прервать выдачу напитка. Выданное количество напитка будет запомнено, и машина выйдет из режима программирования (мигающий индикатор погаснет).

1. Этот процесс повторяется для оставшихся кнопок выбора различных групп.
2. Та же процедура повторяется, если Вы хотите увеличить или уменьшить дозирование.
3. Когда Вы программируете первую слева группу заваривания, это программирование будет осуществляться и на второй группе.

Замечание: Фаза программирования подтверждается медленным миганием светодиодного индикатора, который относится к той группе, для которой будет проводиться программирование.



РУКОВОДСТВО ПО ПРОГРАММИРОВАНИЮ КОЛИЧЕСТВА ВОДЫ - МОДЕЛИ BAR V - BAR D



Нажмите кнопку “*” (E) и удерживайте ее нажатой не менее 10 секунд. Машина войдет в режим программирования. Отпустите кнопку программирования (светодиодный индикатор продолжает мигать) и нажмите кнопку выключателя для выдачи горячей воды (15). Из телескопической трубки (13) вытекает горячая вода. При получении нужного количества воды для того, чтобы прервать выдачу, нажмите кнопку выключателя выдачи горячей воды. Светодиодный индикатор гаснет, выданное количество воды будет запомнено, и машина выйдет из режима программирования.

ПОЛУЧЕНИЕ ЭСПРЕССО

Для получения эспresso нажмите предварительно выбранную кнопку на панели управления группой заваривания (17). Включается зеленый светодиод, встроенный в кнопку “*” (E). Одновременно начинается выдача эспresso. Выдача автоматически прекращается при достижении предварительно запрограммированного количества. Завершение выдачи эспresso будет подтверждаться тем, что погаснет соответствующий светодиод индикации.

Выдачу или аннулирование выбора можно будет прервать, нажав любую кнопку на панели управления группой (17).



Кнопка со звездочкой “*” (E) наряду с функцией прерывания выдачи напитка или аннулирования выбора может также включать функцию непрерывной выдачи. Количество напитка тогда не predeterminedено, и группа заваривания позволяет выдавать эспresso дальше, пока снова не будет нажата кнопка, чтобы остановить выдачу из группы заваривания.



Если кофе слишком мелко помолото или в рожке слишком много молотого кофе, выдача эспresso нажатием ни на одну из четырех кнопок управления (A, B, C, D) не происходит. Через 45 работа машины будет заблокирована, и горящий до этого непрерывно зеленый светодиодный индикатор начнет мигать.

Чтобы заново перезапустить машину снимите рожок, замените в нем кофе, выключите машину, повернув главный выключатель (3). Затем снова включите ее



ЗАМЕЧАНИЕ: Мы рекомендуем выдачу в течение максимум 60 секунд.



ЗАМЕЧАНИЕ: Чтобы избежать блокировки машины: если через 10 секунд выдача эспresso не началась, нажмите одну из кнопок выбора, чтобы аннулировать заданную команду, замените кофе в рожке и повторите процедуру получения эспresso.

8.5 – ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ НАСТАИВАНИЕ



Наше программное обеспечение позволяет настройку дозирования такого вида, что выдача напитка согласно дозированию КОФЕ с контролем количества предусматривает предварительное его настаивание. Выдача дозы после времени 1 (ВКЛ) прерывается на время 2 (ВЫКЛ), после чего выдача будет проведена согласно выбора до конца.

При нажатии одной из дозирующих кнопок с контролем количества нормальному циклу выдачи напитка предшествует короткая тактируемая подача струи воды, которая нужна для предварительного смачивания кофейной порции для эффективного заваривания.

Эта функция обеспечивает более эффективное использование кофейной порции.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Машина запускается нажатием главного выключателя, причем кнопка (A) группы 1 держится нажатой, пока не начнет мигать светодиод индикатора, соответствующий кнопке (E). Выключите и включите машину. Предварительное настаивание включено.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Машина запускается нажатием главного выключателя, причем кнопка (C) группы 1 держится нажатой, пока не начнет мигать светодиод индикатора, соответствующий кнопке (E) Выключите и включите машину. Предварительное настаивание выключено.

8.6 – ВИЗУАЛИЗАЦИЯ СЧЕТЧИКОВ ВЫДАЧИ



Машина рассчитана на следующие функции:

1. снятие показаний выполненных приготовлений эспresso;
2. удаление показаний выполненных приготовлений эспresso;
3. считывание показаний количества использованной воды в литрах;
4. программируемый объем в литрах для обновления;
5. установка часов.

Для доступа к функциям см. приложение.

9 – ПОЛУЧЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

9.1 – МОДЕЛИ BAR L - HOTEL M/V - BAR SV



Поставьте емкость под трубку выпуска для горячей воды (13), поверните кнопку крана горячей воды (27) против часовой стрелки. После получения нужного количества воды, поверните кнопку крана горячей воды по часовой стрелке, чтобы прервать выдачу.

9.2 – МОДЕЛЬ BAR S

Поставьте емкость под трубку выпуска для горячей воды (13), нажмите вниз шарнирный рычажок (27). После получения нужного количества воды отпустите рычажок. Рычажок вернется в исходное положение, прервав этим выпуск горячей воды.

9.3 – МОДЕЛИ С ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ ВЫДАЧИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ - МОДЕЛЬ BAR M

Поставьте емкость под трубку выпуска для горячей воды (13), и нажмите выключатель (15). Он включает устройство, которое смешивает горячую воду из бойлера с холодной водой из сети водоснабжения. После получения нужного количества воды, снова нажмите выключатель, чтобы прервать выдачу.

9.4 – МОДЕЛИ BAR V - BAR D

Поставьте емкость под трубку выпуска для горячей воды (13), и нажмите выключатель (15). Он включает устройство, которое смешивает горячую воду из бойлера с холодной водой из сети водоснабжения в запрограммируемом количестве.



ЗАМЕЧАНИЕ: Мы рекомендуем выдачу в течение максимум 60 секунд.

10 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРУГИХ НАПИТКОВ

12.1 – МОЛОКО, КАПУЧИНО И ДРУГИЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



Прежде чем нагревать любимый напиток, осторожно выпустите немного пара из трубки (11). Для этого осторожно поверните кнопку крана выпуска пара (20) против часовой стрелки. Это позволит удалить из бойлера возможно собравшийся там конденсат.

Налейте подготовленную жидкость в сосуд, погрузите трубку выпуска пара (11) в жидкость и медленно поворачивайте кнопку крана выпуска пара (20) против часовой стрелки. Затем полностью откройте поворотную кнопку, чтобы обеспечить максимальный выход пара и вскипание жидкости.

Для вспенивания молока для капучино рекомендуется использовать высокий, узкий, наполовину заполненный сосуд.

Погрузите трубку выпуска пара (11) в сосуд, пока она не коснется дна сосуда, и доведите молоко почти до кипения.

При открытом кране попеременно опускайте и поднимайте сосуд до поверхности молока в течение нескольких секунд до вспенивания молока. Для приготовления капучино добавьте к горячему эспрессо, приготовленному в соответствующей чашке, горячее вспененное молоко.

10.2 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО КАПУЧИНАТОРА

После приготовления в соответствующей чашке порции эспрессо, введите трубку (28) автоматического капучинатора (7) в контейнер с молоком, поверните кнопку крана капучинатора (16) против часовой стрелки и отрегулируйте течение молока колесиком ручной регулировки (29) капучинатора, чтобы получить желаемое качество пенки. Для получения густой пенки поворачивайте колесико по часовой стрелке, для получения пенистой пенки – против часовой стрелки.

Также к эспрессо можно будет добавлять молоко, сдвинув капучинатор таким образом, чтобы молоко могло наливаться непосредственно в чашку с эспрессо.

Для приготовления капучино с помощью АВТОМАТИЧЕСКОГО КАПУЧИНАТОРА у моделей Hotel M/V действуйте следующим образом:



- Убедитесь, что закрыта поворотная кнопка крана выдачи пара (20).
- Поверните трубку выпуска пара (11) по часовой стрелке в исходное положение и вытяните трубку наружу из держателя.
- Вдавите в собственный держатель устройство с автоматическим капучинатором (7).
- Поверните устройство с автоматическим капучинатором (7) против часовой стрелки до исходной позиции.
- Чтобы установить обратно в старую позицию трубку выпуска пара (11), повторите выше описанный процесс в обратном порядке.

После выполнения выше описанных действий, для приготовления капучино введите всасывающую трубку (28) в емкость с молоком и действуйте, как это описано выше.

10.3 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ

Поставьте емкость под трубку выпуска для горячей воды (13), поверните кнопку крана горячей воды (27) против часовой стрелки. После получения нужного количества воды погрузите в нее пакетик с чаем.

Из соображения соблюдения гигиены рекомендуется использовать воду из сети водоснабжения и нагревать ее с трубкой выпуска пара (11).

МАШИНЫ С ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ ВЫДАЧИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Поставьте емкость под трубку выпуска для горячей воды (13), нажмите выключатель выдачи горячей воды (15) и погрузите в воду пакетик с чаем.



11 – ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

11.1 – ЧИСТКА ТРУБОК ВЫПУСКА ПАРА

Для того чтобы избежать изменения вкуса приготовленных напитков и засорения отверстий на концах трубок выпуска пара, после каждого использования машины их следует тщательно очищать.

11.2 – ЧИСТКА АВТОМАТИЧЕСКОГО КАПУЧИНАТОРА

После каждого использования удаляйте остатки молока из капучинатора следующим образом. Вставьте всасывающую трубку (21) в емкость с водой. Далее действуйте как при обычном приготовлении капучино и сливайте загрязненную воду в соответствующий сосуд.

11.3 – ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

Промойте фильтр и рожок кипяченой водой, чтобы удалить корки или кофейные отложения и очистите места подсоединения рожков у групп заваривания.



12 – ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ЧИСТКА



12.1 – ЧИСТКА КОРПУСА ГРУППЫ ЗАВАРИВАНИЯ И МЕСТ ПОДСОЕДИНЕНИЯ РОЖКОВ

Снимите рожок с корпуса группы заваривания. Разместите внутри рожка прилагаемую мембрану, засыпьте столовую ложку чистящего порошка для кофемашин и подсоедините рожок (22) к корпусу очищаемой группы заваривания (21).

Запустите выдачу кнопкой на панели управления группой (17). Прервите выдачу жидкости примерно через 4 – 5 секунд.

Попеременно запускайте и прерывайте выдачу жидкости в течение примерно одной минуты, чтобы удалить корки кофе и отложения накипи.

Выньте мембрану и активируйте несколько раз выдачу жидкости, чтобы промыть группу заваривания.

Приготовьте несколько эспрессо, чтобы устранить неприятный привкус, который могут принести в напиток место стыковки рожка или корпус группы заваривания.

После продолжительного простоя в использовании горячей воды, выпустите немного воды, чтобы удалить возможные отложения из трубок.

12.2 – ЧИСТКА ФИЛЬТРА И РОЖКА

Регулярно проверяйте фильтр, чтобы устранять возможные кофейные отложения.

Приготовьте в подходящей посуде раствор: примерно литр кипяченой воды с четырьмя столовыми ложками чистящего средства для кофемашин. Опустите фильтр и рожок в этот раствор примерно на 20 – 30 минут, после чего тщательно промойте их под струей воды.

12.3 – ЧИСТКА НИЖНЕГО ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА ЖИДКОСТИ

Снимите решетку поддона (25) и вытащите внутренний поддон (24) наружу. Очистите поддон от остатков кофейного порошка.

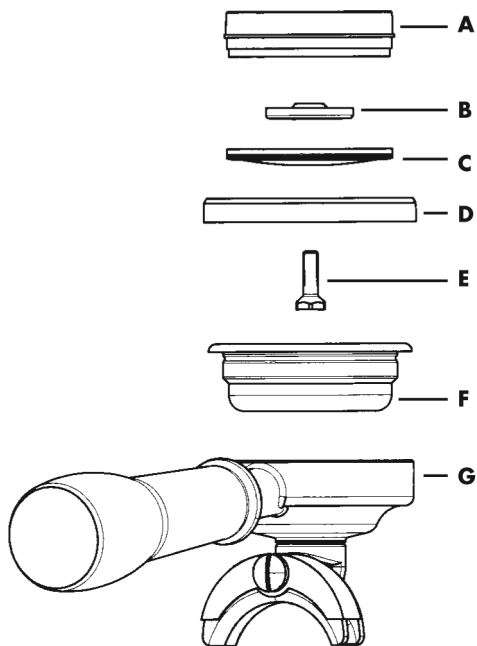
12.4 – ЧИСТКА КОРПУСА

Используйте влажную мягкую салфетку без применения спиртосодержащих жидкостей или растворителей, чтобы избежать повреждения боковин, основания и лакированных частей машины.

Важно! Этот прибор запрещается погружать в воду и мыть струей воды.



13 – ЗАМЕНА УПЛОТНЕНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ФИЛЬТРА



- A.** Узел держателя.
- B.** Форсунка.
- C.** Предварительный фильтр.
- D.** Уплотнение.
- E.** Крепежный винт предварительного фильтра.
- F.** Фильтр.
- G.** Рожок.

Если в процессе выдачи эспрессо капает с краев рожка (**G**), то, возможно засорилось выпускное отверстие рожка. В этом случае следует очистить отверстие рожка. Если дефект сохраняется или рожок при подсоединении к корпусу группы сильно выступает над серединой группы, то необходимо заменить уплотнение предварительного фильтра (**D**).

Для замены открутите крепежный винт (**E**), снимите предварительный фильтр (**C**) и форсунку (**B**). Затем с помощью отвертки снимите узел держателя (**A**) и, наконец, уплотнение (**D**).

После снятия уплотнения перед его заменой очистите соответствующее место «посадки» уплотнения, после чего смонтируйте элементы в обратном порядке описанному выше



14 – ЗАМЕНА ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ

Каждые 15 – 20 дней необходимо менять воду в бойлере, чтобы устранить ферробактерии и различные остатки, которые образуются вследствие подпора воды.

Выключите главный выключатель (**1**). Снимите решетку поддона (**25**) и вытащите внутренний поддон (**24**) наружу.



Откройте сливной кран под стаканом уровня воды (при находящемся под давлением бойлере), чтобы вода могла полностью вытечь из бойлера. Снова закройте кран и повторите процесс запуска машины, как это описано в данной инструкции.

15 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА СМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ

Соли кальция и магния, растворенные в воде, протекающей по трубкам бойлера и групп заваривания, наносят вред машине. Аппарат очистки воды имеет задачу, растворить соли кальция и магния и задержать с помощью смол, которые содержатся в аппарате.

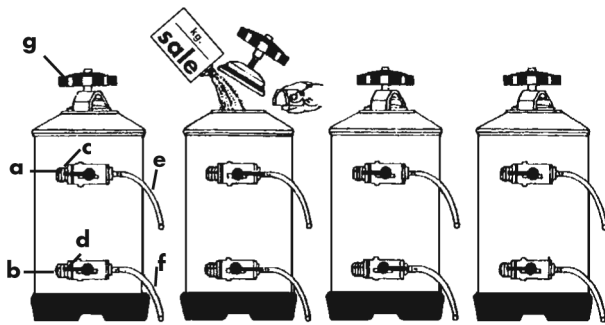
Чтобы избежать переполнения отложениями, которые накапливают смолы, что ограничивает их эффективность, следует через регулярные промежутки времени обновлять смолы, руководствуясь следующими критериями:

- 8-литровый аппарат очистки для воды с жесткостью 40° F (71,6 dH)
 - до 400 эспрессо в день: каждые 10 дней
 - до 800 эспрессо в день: каждые 5 дней
 - до 1000 эспрессо в день: каждые 3 дня
- 12-литровый аппарат очистки для воды с жесткостью 40° F (71,6 dH)
 - до 500 эспрессо в день: каждые 15 дней
 - до 1000 эспрессо в день: каждые 7 дней
 - до 1500 эспрессо в день: каждые 5 дня
 - до 2000 эспрессо в день: каждые 3 дня.

Задержка обновления означает, что из-за образования накипи находятся под угрозой термические и механические функции машины, а также вкус получаемого эспрессо.

При обновлении действуйте следующим образом:

Поставьте пустой сосуд емкостью минимум два литра под трубкой (**e**), поверните ручки кранов (**c**) и (**d**) вправо, откройте крышку (**g**) и дождитесь, пока перестанет течь вода из трубки (**e**), засыпьте 1,5 кг поваренной соли при 8-литровой модели или 2 кг – при 12-литровой модели, Закройте крышку, поверните ручку крана (**c**) влево. Спускайте соленую воду через шланг (**f**), пока она не освободится от соли (цикл длится около 90 минут).



- a. - Вход воды.
- b. - Выход воды.
- c. - Входной кран.
- d. - Выходной кран
- e. - Трубка разрезания.
- f. - Трубка обновления.
- g. - Головка крышки.

В заключение поверните ручку крана (d) снова справа налево.

Не пользуйтесь машиной во время обновления аппарата. Для машин с автоматическим регулированием уровня воды рекомендуется прервать питание помпы, чтобы избежать холостого хода.

Прежде, чем подключить аппарат очистки к машине, смойте с него смолы, подключив его к сети водоснабжения, позволив воде протекать около пяти минут.

Примечание. Вышеописанные мероприятия относятся к представленному на рисунке аппарату очистки. Если прибор не соответствует этому аппарату, то придерживайтесь указаний в инструкции, прилагаемой к аппарату.

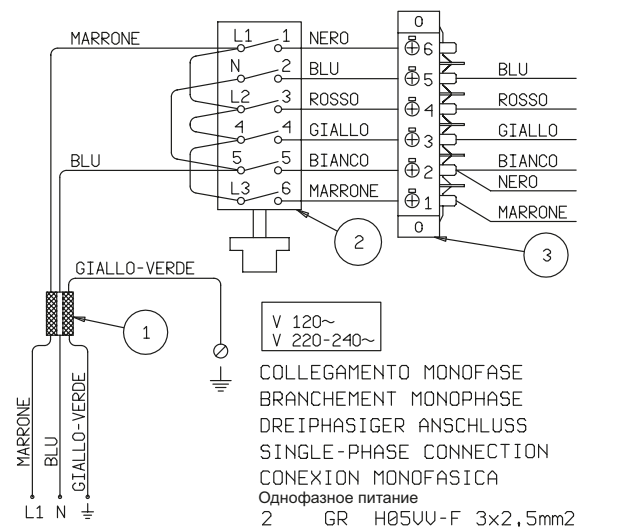
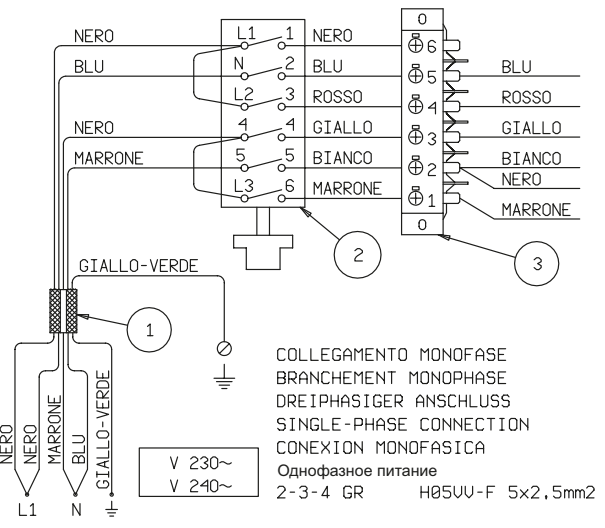
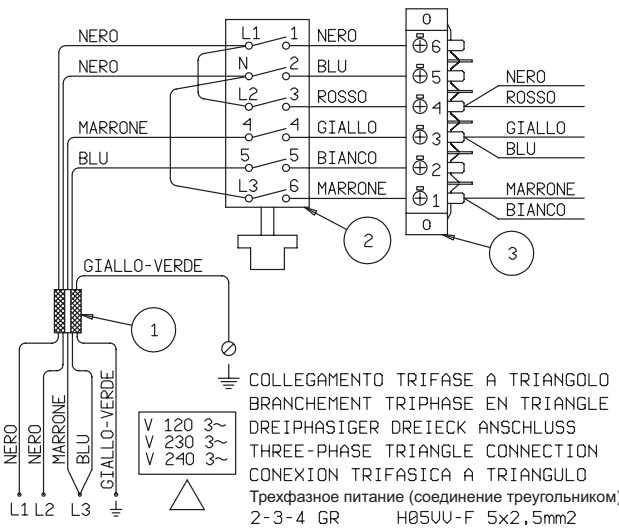
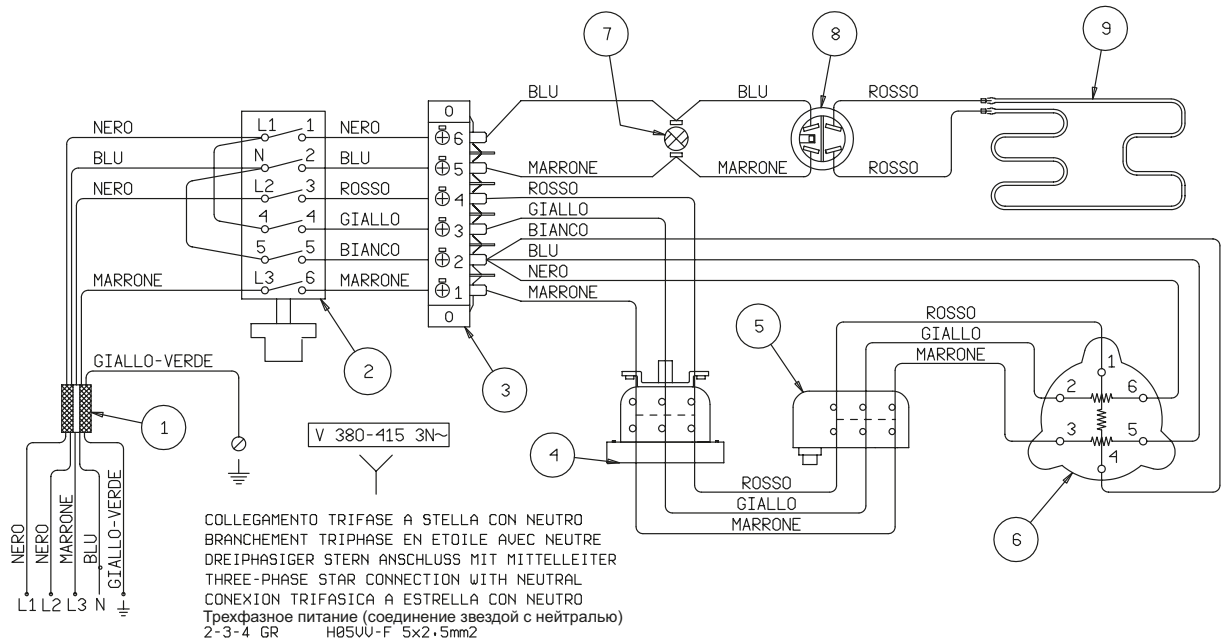
16 – УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

Если Вы по каким-либо основаниям не хотите больше пользоваться машиной, мы рекомендуем привести ее в нерабочее состояние, отрезав сетевой кабель после того, как вытащите сетевую вилку из розетки.

При утилизации мы советуем отсортировать части машины в зависимости от материала (пластик, металл и т.д.). Отсортированные части передайте в специализированные предприятия.

17 – ПРИЧИНЫ НЕПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЫ ИЛИ НЕПОЛАДКИ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Машина не включается	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключен сетевой выключатель 2. Неправильное подключение к сети электропитания 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установите главный выключатель в позицию ON 2. Обратитесь после проверки в сервисную службу
В бойлере отсутствует вода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закрыт кран подачи воды 2. Засорился фильтр помпы 3. Не работает двигатель помпы 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Откройте кран водоснабжения 2. Замените фильтр 3. Обратитесь в сервисную службу
Не выдается эспрессо	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закрыт кран подачи воды 2. Не работает двигатель помпы 3. Перегорел предохранитель в распределительной коробке 4. Не работает электрический вентиль группы 5. Не работает панель управления группами 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Откройте кран водоснабжения 2. Обратитесь в сервисную службу 3. Обратитесь в сервисную службу 4. Обратитесь в сервисную службу 5. Обратитесь в сервисную службу
Не выходит пар из трубок	<ol style="list-style-type: none"> 1. В бойлере слишком много воды 2. Поврежден реостат 3. Засорилась форсунка 4. Не включен термостат защиты реостата. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. См. специфику проблемы 2. Обратитесь в сервисную службу 3. Очистите форсунку 4. Обратитесь в сервисную службу
Чрезмерное количество воды в бойлере	<ol style="list-style-type: none"> 1. Двигатель помпы не отключается 2. Обменник имеет дырки 3. Электрический вентиль автоматики заполнения заблокирован 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обратитесь в сервисную службу 2. Обратитесь в сервисную службу 3. Обратитесь в сервисную службу
Вода на прилавке	<ol style="list-style-type: none"> 1. Засорился спускной поддон 2. Сливной шланг засорился или оборван 3. Посторонние капли 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почистите поддон 2. Замените сливной шланг 3. Обратитесь в сервисную службу
Кофейная гуща влажная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Слишком тонкий помол кофе 2. Группа заваривания еще холодная 3. Электрический вентиль препятствует стоку 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройте степень помола 2. Подождите набора температуры машиной 3. Обратитесь в сервисную службу
Медленно выдается эспрессо	<ol style="list-style-type: none"> 1. Слишком тонкий помол кофе 2. Загрязнился рожок 3. Засорилась группа 4. Электрический вентиль частично засорен 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройте степень помола 2. Замените фильтр.. Чистите чаще рожок 3. Обратитесь в сервисную службу 4. Обратитесь в сервисную службу
Эспрессо вытекает слишком быстро	<ol style="list-style-type: none"> 1. Слишком грубый помол кофе 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройте степень помола
Полученный эспрессо холодный	<ol style="list-style-type: none"> 1. На обменниках или на реостате отложения накипи 2. Контакты выключателя пара окислились 3. Электрическое соединение с дефектами 4. Реостат частично вышел из строя 5. Не включен термостат защиты реостата 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обратитесь в сервисную службу 2. Обратитесь в сервисную службу 3. Обратитесь в сервисную службу 4. Замените реостат 5. Обратитесь в сервисную службу
Полученный эспрессо слишком горячий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключатель пара неправильно откалиброван 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Откалибруйте выключатель пара вращением соответствующего винта (раздел 6.1)



COLORI Цвет проводов	BIANCO= БЕЛЫЙ	MARRONE=КОРИЧНЕВЫЙ
	BLU=ГОЛУБОЙ	NERO=ЧЕРНЫЙ
	GIALLO=ЖЕЛТЫЙ	ROSSO=КРАСНЫЙ
	GIALLO-VERDE=ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ	

POS	DESCRIZIONE	ОПИСАНИЕ
9	RESISTENZA SCALDATAZZE	Элемент нагрева
8	INTERRUTTORE SCALDATAZZE	Выключатель элемента нагрева
7	SPIA ALIMENTAZIONE	Индикатор нагрева
6	RESISTENZA CALDAIA	Элемент нагрева для бойлера
5	PRESSOSTATO	Реле давления
4	TERMOSTATO TRIPOLARE	Трёхполюсный термостат
3	MORSETTIERA DI ALIMENTAZ.	Коммутационная колодка
2	COMMUTATORE 4 POSIZIONI	Переключатель на 4 положения
1	CAVO ALIMENTAZIONE	Кабель электропитания

DISEGNATO *pD* VISTO *dG* DATA 21-01-02

**BAR MVD 2/3/4 г
СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ**



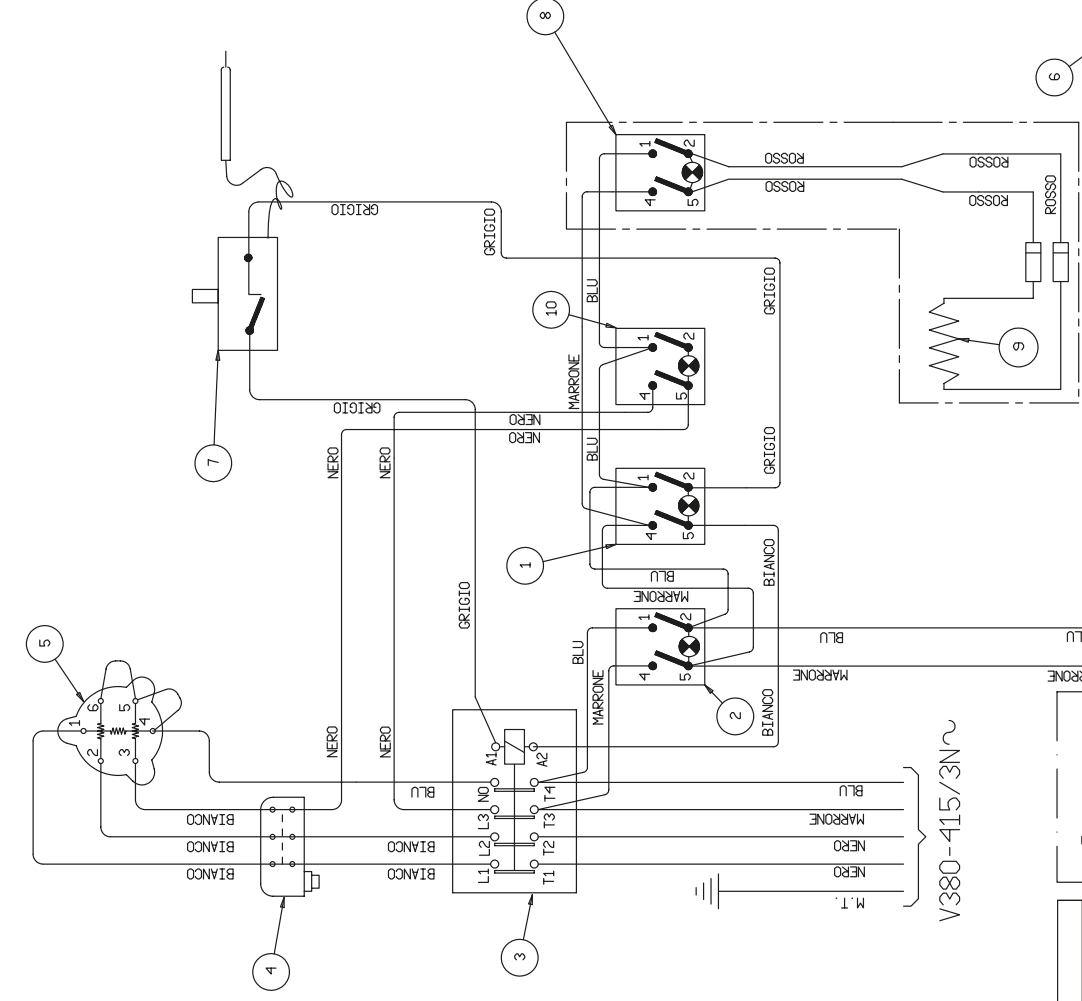
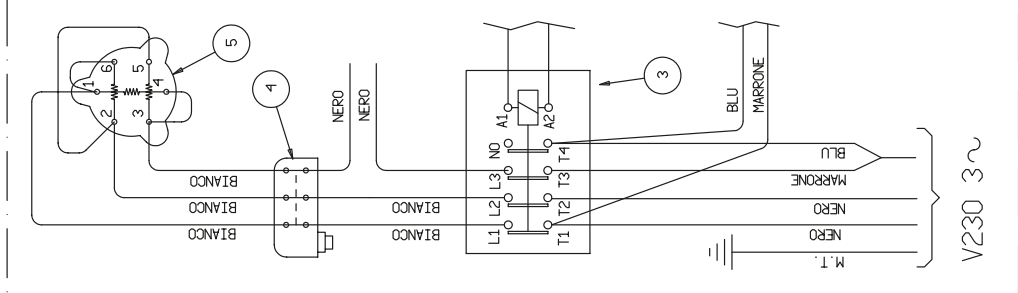
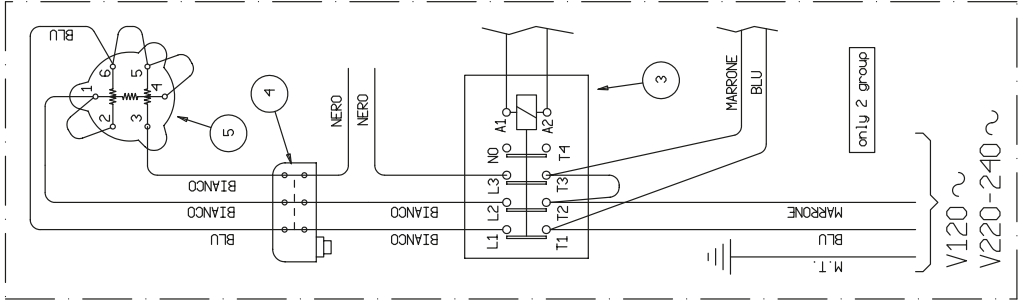
Via Privata Gorizia, 7
20098 S.Giuliano Mil. - MILANO

1 0456-2011 Modif. caratteristiche
Rev No/Modif.to/Data

SCALA /
FORMATO A4

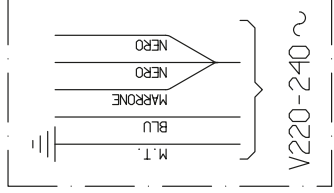
SCHEMA 323

FG.
1/1



Цвет проводов	
BIANCO= БЕЛЫЙ	
BIANCO-ROSSO=БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ	
BLU= ГОЛУБОЙ	
GIALLO= ЖЕЛТЫЙ	
GIALLO-VERDE=ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕННЫМ	
MARRONE= КОРИЧНЕВЫЙ	
NERO= ЧЕРНЫЙ	
ROSSO= КРАСНЫЙ	
ARANCIO= ОРАНЖЕВЫЙ	
GRIGIO= СЕРЫЙ	

POS	DESCRIZIONE	ОПИСАНИЕ
1	INTERRUTTORE RESISTENZA	Выключатель элемента нагрева
2	INTERRUTTORE GENERALE	Главный выключатель
3	TELEUTTORE	Контактор
4	PRESSOSTATO	Мембранный переключатель
5	RESISTENZA CALDATA	Элемент нагрева для бойлера
6	CONNETTORE	Соединитель двухполюсный
7	TERMOSTATO A RIARMO MANUALE	Ручной переключатель термостата
8	INT. RE RES. ZA SCALDATAZZE	Выключатель элемента нагрева макс.
9	RESISTENZA SCALDATAZZE	Элемент нагрева
10	INTERRUT. RESISTENZA MAX	Выключатель элемента нагрева макс.



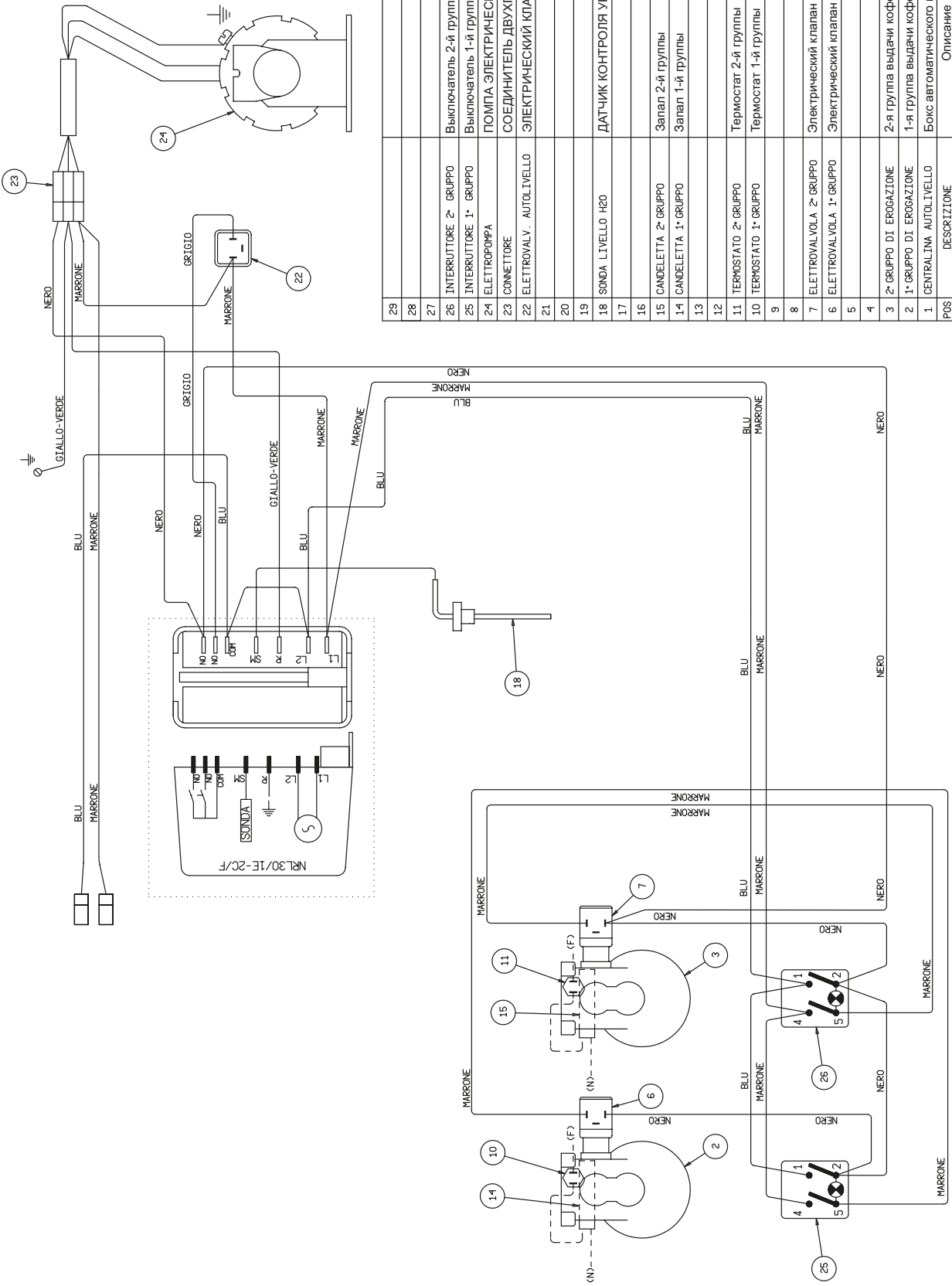
V220-240 ~

V380-415/3N~

Схема команд
SCHEMA COMANDI
BAR M-V
HOTEL M-V


DISSEGNO	VISTO	DATA	SCHEMA ELETTRICISCHESSEI COEDINENII
Giamboni		08-06-07	(серии BAR и HOTEL REVOLUTION / HARD)
Rev	No/Modif.	to/Data	FORMATO A3
01	0318.08	04/11/08	SCALA /
			серии HOTEL REVOLUTION / HARD)
			SCHEMA 362
			FG. 1/1





Цвет проводов	
BIANCO	= БЕЛЫЙ
BIANCO-ROSSO	= БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU	= ГОЛУБОЙ
GIALLLO	= ЖЕЛТЫЙ
GIALLLO-VERDE	= ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ
MARRONE	= КОРИЧНЕВЫЙ
NERO	= ЧЕРНЫЙ
ROSSO	= КРАСНЫЙ

29			Опция
28			
27			
26	INTERRUTTORE 2° GRUPPO	Выключатель 2-й группы	
25	INTERRUTTORE 1° GRUPPO	Выключатель 1-й группы	
24	ELETTROPOMPA	ПОМПА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	
23	CONNETTORE	СОЕДИНИТЕЛЬ ДВУХПОЛЮСНЫЙ	
22	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ	
21			
20			
19			
18	SONDA LIVELLO H2O	ДАТЧИК КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ	
17			
16			Опция
15	CANDELETTA 2° GRUPPO	Запал 2-й группы	Опция
14	CANDELETTA 1° GRUPPO	Запал 1-й группы	Опция
13			Опция
12			Опция
11	TERMOSTATO 2° GRUPPO	Термостат 2-й группы	Опция
10	TERMOSTATO 1° GRUPPO	Термостат 1-й группы	Опция
9			
8			
7	ELETTROVALVOLA 2° GRUPPO	Электрический клапан 2-й группы	
6	ELETTROVALVOLA 1° GRUPPO	Электрический клапан 1-й группы	
5			
4			
3	2° GRUPPO DI EROGAZIONE	2-я группа выдачи кофе	
2	1° GRUPPO DI EROGAZIONE	1-я группа выдачи кофе	
1	CENTRALINA AUTOLIVELLO	Бокс автоматического контроля уровня	
POS	DESCRIZIONE	Описание	

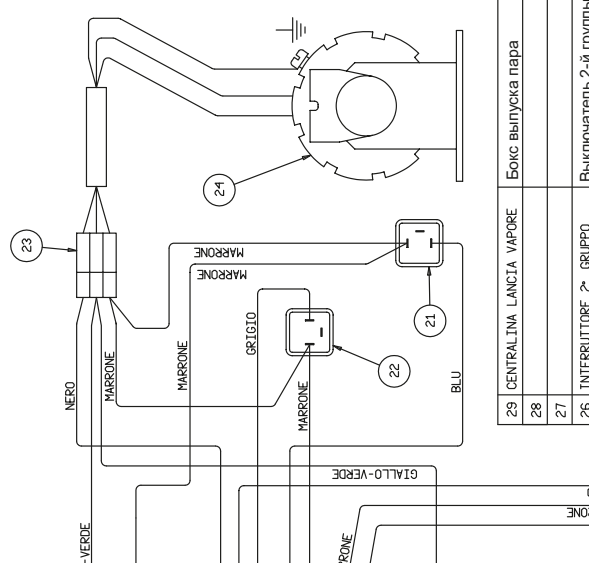
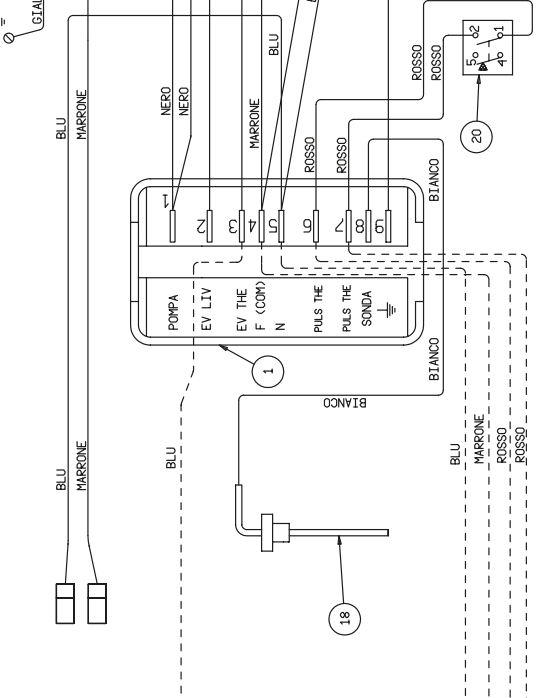
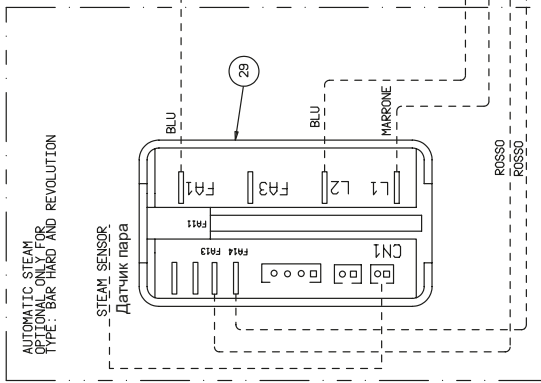
DISEGNATO **Giamboni** DATA 14/01/2011

 Via Privata Gonzales, 7
 20098 S. GIULIANO MIL. - MILANO

SCHEMA /
 FORMATO A3
 Rev No/Modif.to/Data
 SCHEMA 374
 FB. 1/1

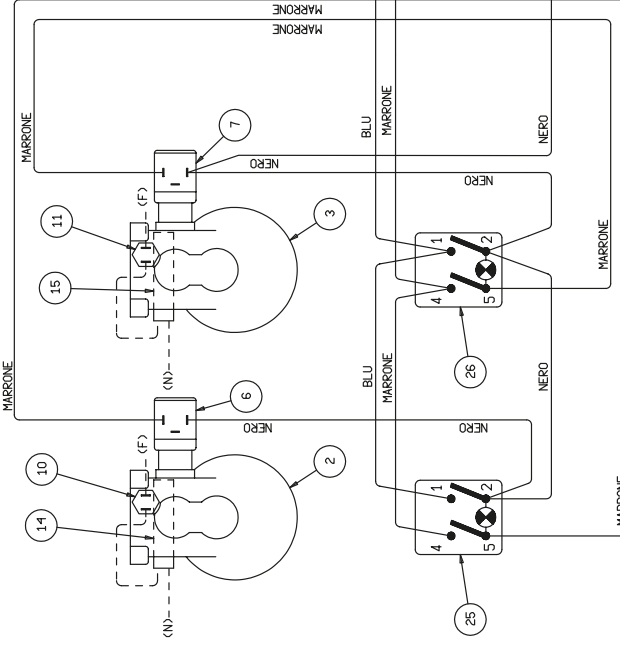
SCHEMA УПРАВЛЕНИЯ
(HOTEL M – HOTEL MR – HOTEL MH)

Автоматика выдачи пара
опция только для типов:
BAR HARD и REVOLUTION

AUTOMATIC STEAM
OPTIONAL ONLY FOR
TYPE: BAR HARD AND REVOLUTION



Цвет проводов
BIANCO= БЕЛЫЙ
BIANCO-ROSSO=БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU= ГОЛУБОЙ
GIALLLO= ЖЕЛТЫЙ
GIALLLO-VERDE=ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕННЫМ
MARRONE= КОРИЧНЕВЫЙ
NERO= ЧЕРНЫЙ
ROSSO= КРАСНЫЙ



POS	DESCRIZIONE	Описание
29	CENTRALINA LANCIA VAPORE	Бокс выпуска пара
28		
27		
26	INTERRUTTORE 2° GRUPPO	Выключатель 2-й группы
25	INTERRUTTORE 1° GRUPPO	Выключатель 1-й группы
24	ELETTROPOMPA	ПОМПА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
23	CONNETTORE	СОЕДИНИТЕЛЬ ТРЕХПОЛНОСНЫЙ
22	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ
21	ELETTROVALV. PRELIEVO H2O	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН ПОДАЧИ ВОДЫ
20	PULSANTE PRELIEVO ACQUA/VAPORE	КНОПКА ВЫДАЧИ ВОДЫ/ПАРА
19	MORSETTIERA DI ALIMENTAZ.	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА
18	SONDA LIVELLO H2O	ДАТЧИК КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ
17		Опция
16		Опция
15	CANDELETTA 2° GRUPPO	Запал 2-й группы
14	CANDELETTA 1° GRUPPO	Запал 1-й группы
13		Опция
12		Опция
11	TERMOSTATO 2° GRUPPO	Термостат 2-й группы
10	TERMOSTATO 1° GRUPPO	Термостат 1-й группы
9		Опция
8		Опция
7	ELETTROVALVOLA 2° GRUPPO	Электрический клапан 2-й группы
6	ELETTROVALVOLA 1° GRUPPO	Электрический клапан 1-й группы
5		
4		
3	2° GRUPPO DI EROGAZIONE	2-я группа выдачи кофе
2	1° GRUPPO DI EROGAZIONE	1-я группа выдачи кофе
1	CENTRALINA AUTOLIVELLO	Бокс автоматического контроля уровня

DI SEGNA TO VISTO DATA
 Giamboni 14/01/2011

la Pavoni
 Via Privata Gonzales, 7
 20088 S. GIULIANO MIL. - MILANO

SCHEMA /
 SCHEMA 373

Rev No/Modif.to/Data
 FORMATO A3

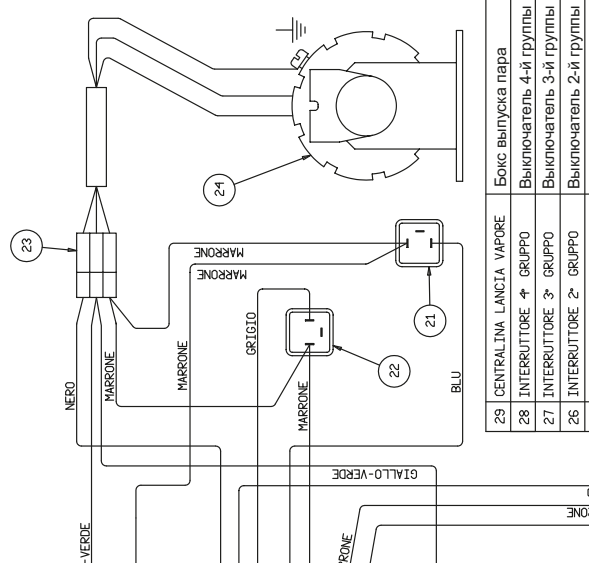
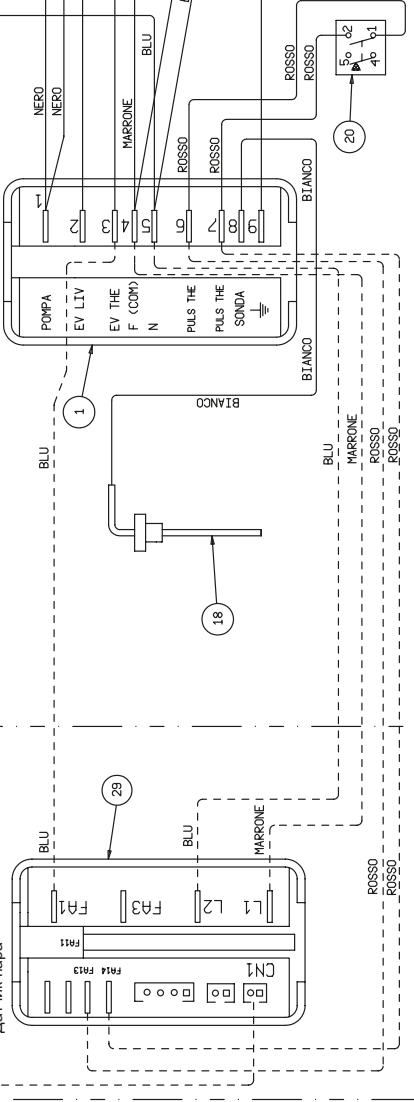
FB. /
 1/1

SCHEMA UPRAWLENIA
 (BAR 2M – BAR 2MR – BAR 2MH)

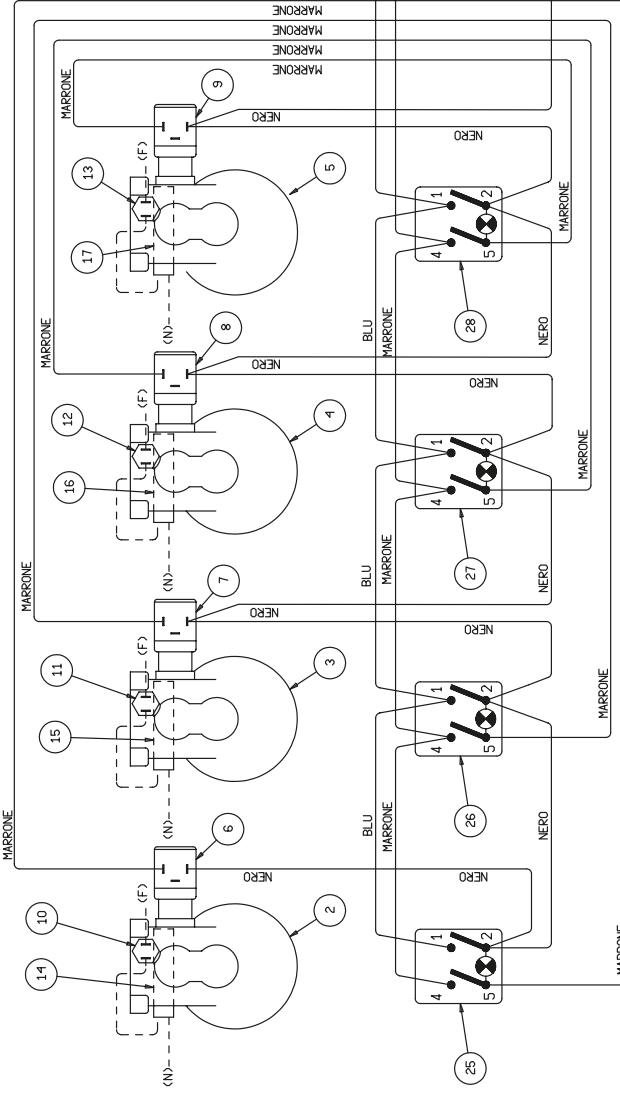
Автоматика выдачи пара
опция только для типов:
BAR HARD и REVOLUTION

AUTOMATIC STEAM
OPTIONAL ONLY FOR
TYPE: BAR HARD AND REVOLUTION


STEAM SENSOR
Датчик пара

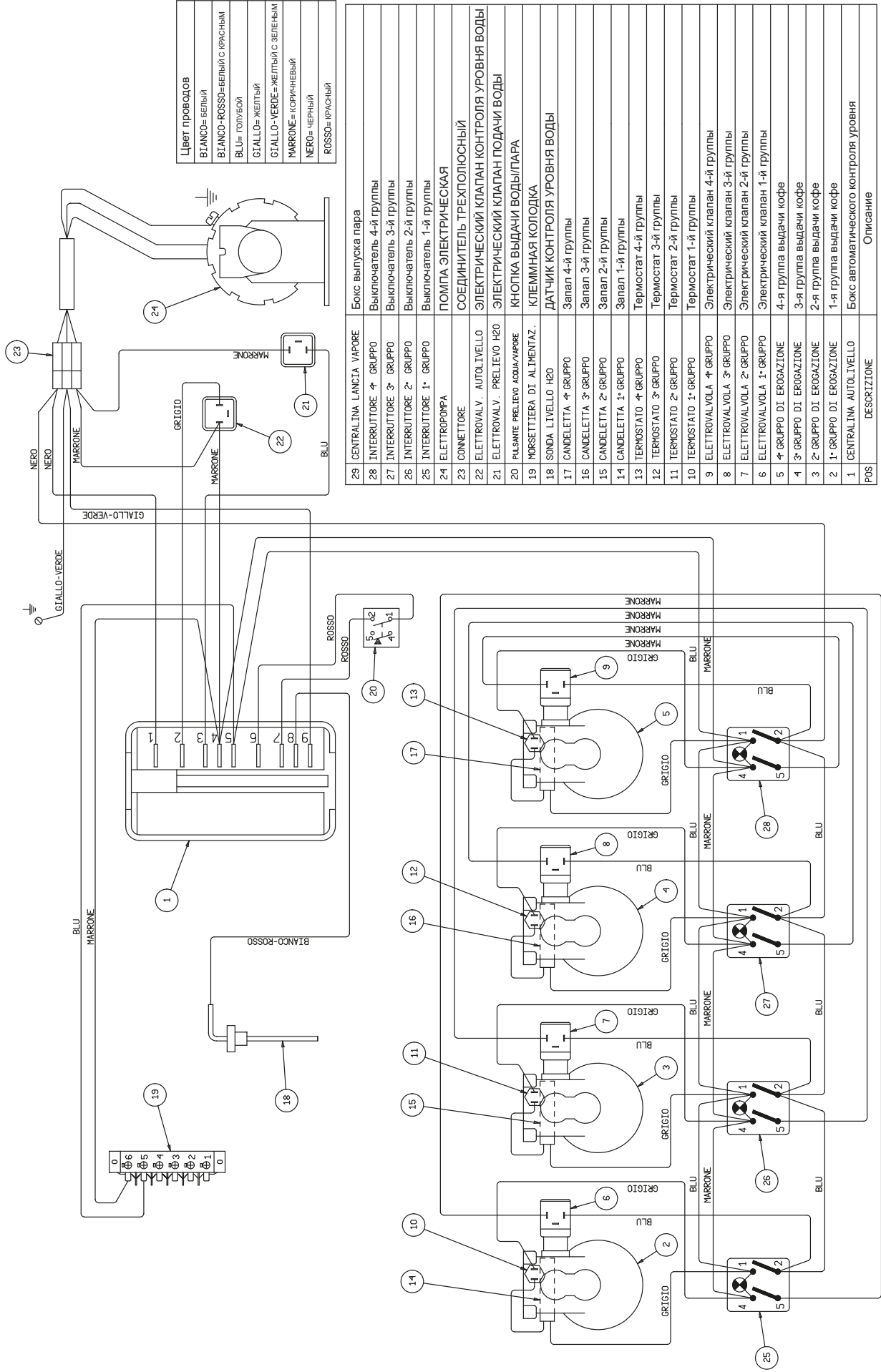


Цвет проводов
BIANCO= БЕЛЫЙ
BIANCO-ROSSO=БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU= ГОЛУБОЙ
GIALLLO= ЖЕЛТЫЙ
GIALLLO-VERDE= ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕННЫМ
MARRONE= КОРИЧНЕВЫЙ
NERO= ЧЕРНЫЙ
ROSSO= КРАСНЫЙ



29	CENTRALINA LANCIA VAPORE	Бокс выпуска пара	Опция
28	INTERRUTTORE 4° GRUPPO	Выключатель 4-й группы	
27	INTERRUTTORE 3° GRUPPO	Выключатель 3-й группы	
26	INTERRUTTORE 2° GRUPPO	Выключатель 2-й группы	
25	INTERRUTTORE 1° GRUPPO	Выключатель 1-й группы	
24	ELETTROPOMPA	ПОМПА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	
23	CONNETTORE	СОЕДИНИТЕЛЬ ТРЕХПОЛНОСНЫЙ	
22	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ	
21	ELETTROVALV. PRELIEVO H2O	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛАПАН ПОДАЧИ ВОДЫ	
20	PULSANTE PRELIEVO ACQUA/VAPORE	КНОПКА ВЫДАЧИ ВОДЫ/ПАРА	
19	FORSETTIERA DI ALIMENTAZ.	КЛЕММНАЯ КОЛОДКА	
18	SONDA LIVELLO H2O	ДАТЧИК КОНТРОЛЯ УРОВНЯ ВОДЫ	
17	CANDELETTA 4° GRUPPO	Запал 4-й группы	Опция
16	CANDELETTA 3° GRUPPO	Запал 3-й группы	Опция
15	CANDELETTA 2° GRUPPO	Запал 2-й группы	Опция
14	CANDELETTA 1° GRUPPO	Запал 1-й группы	Опция
13	TERMOSTATO 4° GRUPPO	Термостат 4-й группы	Опция
12	TERMOSTATO 3° GRUPPO	Термостат 3-й группы	Опция
11	TERMOSTATO 2° GRUPPO	Термостат 2-й группы	Опция
10	TERMOSTATO 1° GRUPPO	Термостат 1-й группы	Опция
9	ELETTROVALVOLA 4° GRUPPO	Электрический клапан 4-й группы	
8	ELETTROVALVOLA 3° GRUPPO	Электрический клапан 3-й группы	
7	ELETTROVALVOLA 2° GRUPPO	Электрический клапан 2-й группы	
6	ELETTROVALVOLA 1° GRUPPO	Электрический клапан 1-й группы	
5	4° GRUPPO DI EROGAZIONE	4-я группа выдачи кофе	
4	3° GRUPPO DI EROGAZIONE	3-я группа выдачи кофе	
3	2° GRUPPO DI EROGAZIONE	2-я группа выдачи кофе	
2	1° GRUPPO DI EROGAZIONE	1-я группа выдачи кофе	
1	CENTRALINA AUTOLIVELLO	Бокс автоматического контроля уровня	
POS	DESCRIZIONE	Описание	

DI SEGNA TO	VISTO	DATA	SCHEMA /		FG.
Giamboni		18/12/2008	SCHEMA 363		1/1
			FORMATO A3		
Via Privata Gonzales, 7 20098 S. GIULIANO MIL. - MILANO			Rev No/Modif./to/Data		
DISTRIBUZIONE INTERNA >			DESCRIZIONE		
TEC * ACC * PRO * COM * CO *			DESCRIZIONE		
NON PUO' ESSERE RIPRODOTTO, COPRATO O MOSTRATO A TERZI, SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE.			DESCRIZIONE		
SPIGOLI E RAGGI NON QUADRATI >			DESCRIZIONE		

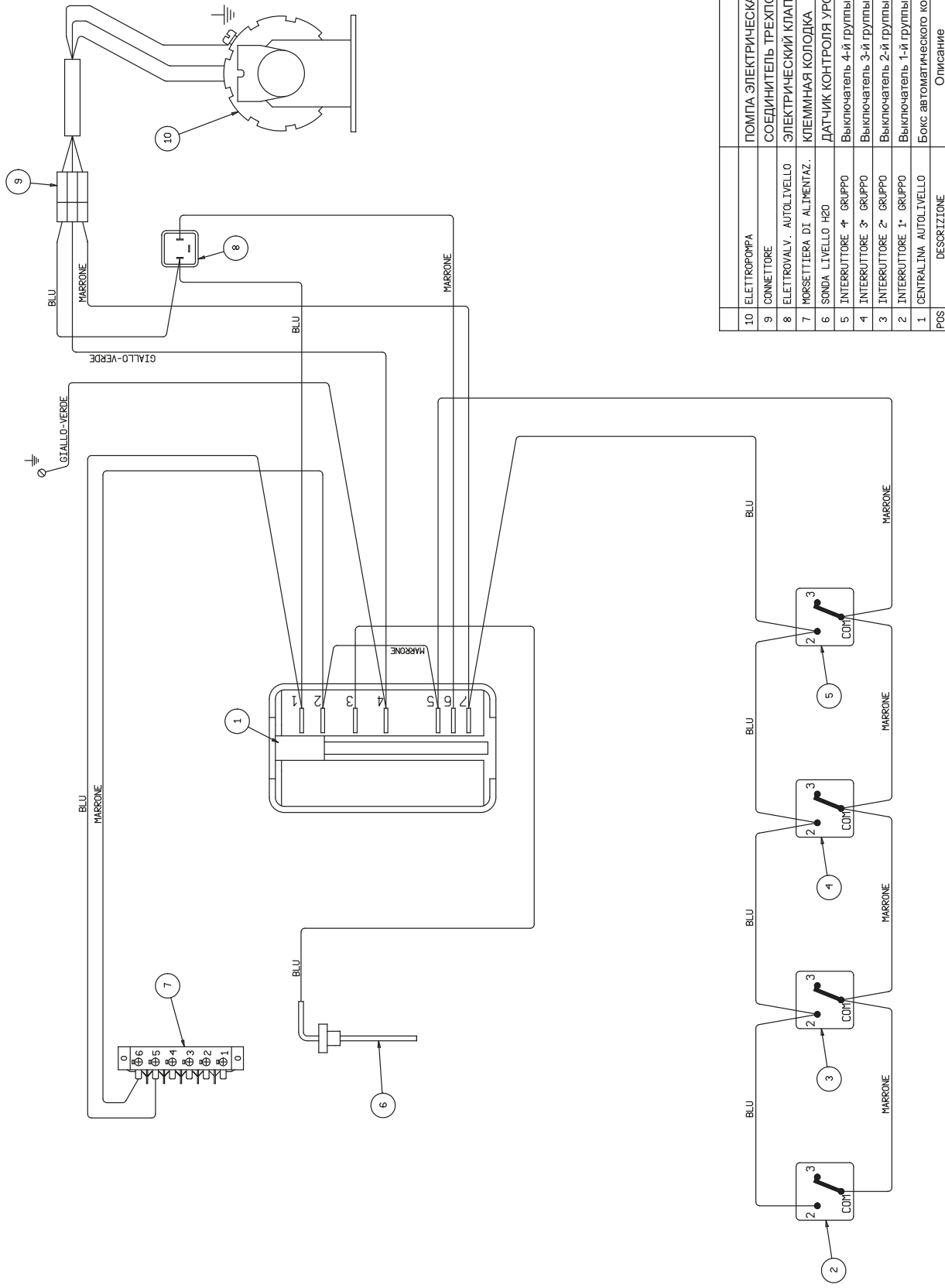


Цвет проводов
BIANCO= БЕЛЫЙ
BIANCO-ROSSO=БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU= ГОЛУБОЙ
GIALLO= ЖЕЛТЫЙ
GIALLO-VERDE= ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕННЫМ
MARRONE= КОРИЧНЕВЫЙ
NERO= ЧЕРНЫЙ
ROSSO= КРАСНЫЙ

POS	DESCRIZIONE	Rev	No/Modif.to/Data	SCALA /	FORMATO A3
29	CENTRALINA LANCIA VAPORE				
28	INTERRUTTORE 4 GRUPPO				
27	INTERRUTTORE 3 GRUPPO				
26	INTERRUTTORE 2 GRUPPO				
25	INTERRUTTORE 1 GRUPPO				
24	ELETTROPOMPA				
23	CONNETTORE				
22	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO				
21	ELETTROVALV. PRELIEVO H2O				
20	PULSANTE PRELIEVO ACCUM/VAPORE				
19	MORSETTIERA DI ALIMENTAZ.				
18	SONDA LIVELLO H2O				
17	CANDELETTA 4 GRUPPO				
16	CANDELETTA 3 GRUPPO				
15	CANDELETTA 2 GRUPPO				
14	CANDELETTA 1 GRUPPO				
13	TERMOSTATO 4 GRUPPO				
12	TERMOSTATO 3 GRUPPO				
11	TERMOSTATO 2 GRUPPO				
10	TERMOSTATO 1 GRUPPO				
9	ELETTROVALVOLA 4 GRUPPO				
8	ELETTROVALVOLA 3 GRUPPO				
7	ELETTROVALVOLA 2 GRUPPO				
6	ELETTROVALVOLA 1 GRUPPO				
5	GRUPPO DI EROGAZIONE				
4	3 GRUPPO DI EROGAZIONE				
3	2 GRUPPO DI EROGAZIONE				
2	1 GRUPPO DI EROGAZIONE				
1	CENTRALINA AUTOLIVELLO				
POS	DESCRIZIONE				

DISEGNATO	VISTO	DATA	DESCRIZIONE
p.D	d.G	21-01-02	SCHEMA UPRAVLENIA BAR4M

la Pavoni
Via Privata Gonzales, 7
20098 S. GIULIANO MIL. - MILANO

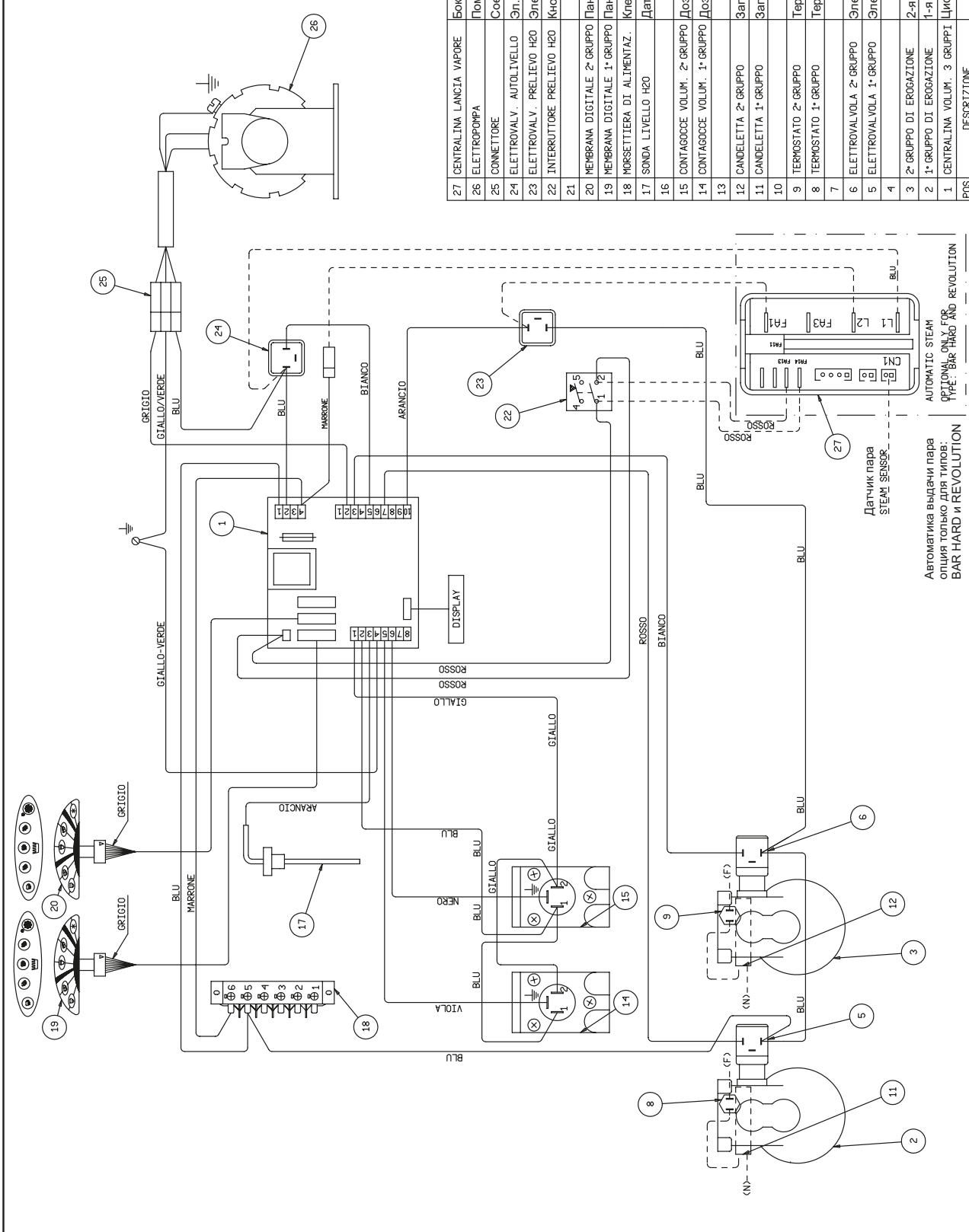


Цвет проводов
BIANCO= БЕЛЫЙ
BIANCO-ROSSO=БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU= ГОЛУБОЙ
GIALLO= ЖЕЛТЫЙ
GIALLO-VERDE= ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ
MARRONE= КОРИЧНЕВЫЙ
NERO= ЧЕРНЫЙ
ROSSO= КРАСНЫЙ

POS	DESCRIZIONE
10	ELETTROPOMPA
9	CONNETTORE
8	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO
7	MORSETTIERA DI ALIMENTAZ.
6	SONDA LIVELLO H2O
5	INTERRUTTORE 4 GRUPPO
4	INTERRUTTORE 3 GRUPPO
3	INTERRUTTORE 2 GRUPPO
2	INTERRUTTORE 1 GRUPPO
1	CENTRALINA AUTOLIVELLO

DI SEGNA TO	VI STO	DATA	31-05-02
la Pavoni			
Via Prvata Gonzia, 7 20098 S. GIULIANO MI. - MILANO			
Rev	No/Modif.to/Data	SCALA /	FORMATO A3
SCHEMA 337		FB. 1/1	

SCHEMA УПРАВЛЕНИЯ
BAR2 – 3- 4S



Цвет проводов

BIANCO= БЕЛЫЙ
VERDE= ЗЕЛЕНЫЙ
ROSSO= КРАСНЫЙ
BLU= ГОЛУБОЙ
GIALLO= ЖЕЛТЫЙ
MARRONE= КОРИЧНЕВЫЙ
NERO= ЧЕРНЫЙ
ROSSO= КРАСНЫЙ

27	CENTRALINA LANCIA VAPORE	Бокс выпуска пара
26	ELETTROPOMPA	Помпа электрическая
25	CONNETTORE	Соединитель трехполюсный
24	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	Эл. клапан контроля уровня воды
23	ELETTROVALV. PRELIEVO H2O	Электрический клапан подачи воды
22	INTERRUTTORE PRELIEVO H2O	Кнопка выдачи воды
21	MEMBRANA DIGITALE 2° GRUPPO	Панель управления 2-й группой
20	MEMBRANA DIGITALE 1° GRUPPO	Панель управления 1-й группой
19	MORSETTIERA DI ALIMENTAZ.	Клеммная колодка
18	SONDA LIVELLO H2O	Датчик контроля уровня воды
17	CONTAGOCCE VOLUM. 2° GRUPPO	Дозатор 2-й группы
16	CONTAGOCCE VOLUM. 1° GRUPPO	Дозатор 1-й группы
15	CANDELETTA 2° GRUPPO	Запал 2-й группы
14	CANDELETTA 1° GRUPPO	Запал 1-й группы
13	TERMOSTATO 2° GRUPPO	Термостат 2-й группы
12	TERMOSTATO 1° GRUPPO	Термостат 1-й группы
11	ELETTROVALVOLA 2° GRUPPO	Электрический клапан 2-й группы
10	ELETTROVALVOLA 1° GRUPPO	Электрический клапан 1-й группы
9	2° GRUPPO DI EROGAZIONE	2-я группа выдачи кофе
8	1° GRUPPO DI EROGAZIONE	1-я группа выдачи кофе
7	CENTRALINA VOLUM. 3 GRUPPI	Цифровой блок управления
6	DESCRIZIONE	Описание

Автоматика выдачи пара
опция только для типов:
BAR HARD AND REVOLUTION

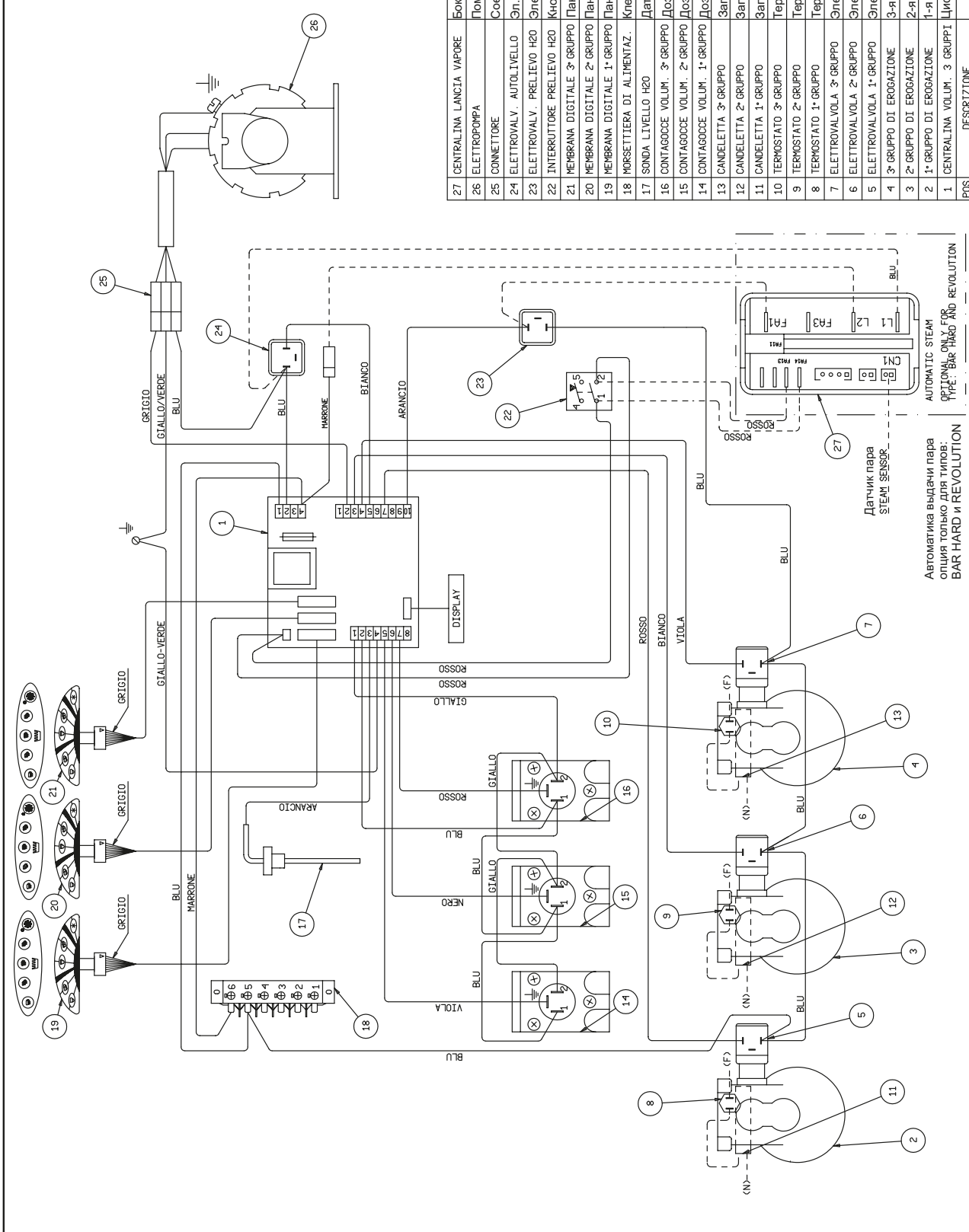
Датчик пара
STEAM SENSOR

Автоматика выдачи пара
опция только для типов:
BAR HARD AND REVOLUTION

DISEGNERE	VISTO	DATA
Giamboni		12-01-11
SCHEMA 372		
Rev	No/Modif.to/Data	FORMATO A3
	SCALA /	
	SCHEMA 372	
	FB. 1/1	

SCHEMA UPRAVLENIA
(BAR2V - BAR2VR - BAR2VH - BAR2SVR
BAR2SVH - HOTELV - HOTELVR - HOTELVH)

la Pavoni
Via Privata Gortizib, 7
20086 S. Giuliano Mil. - MILANO



Цвет проводов	
BIANCO	= БЕЛЫЙ
BIANCO-ROSSO	= БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU	= ГОЛУБОЙ
GIALLO	= ЖЕЛТЫЙ
GIALLO-VERDE	= ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕННЫМ
MARRONE	= КОРИЧНЕВЫЙ
NERO	= ЧЕРНЫЙ
ROSSO	= КРАСНЫЙ

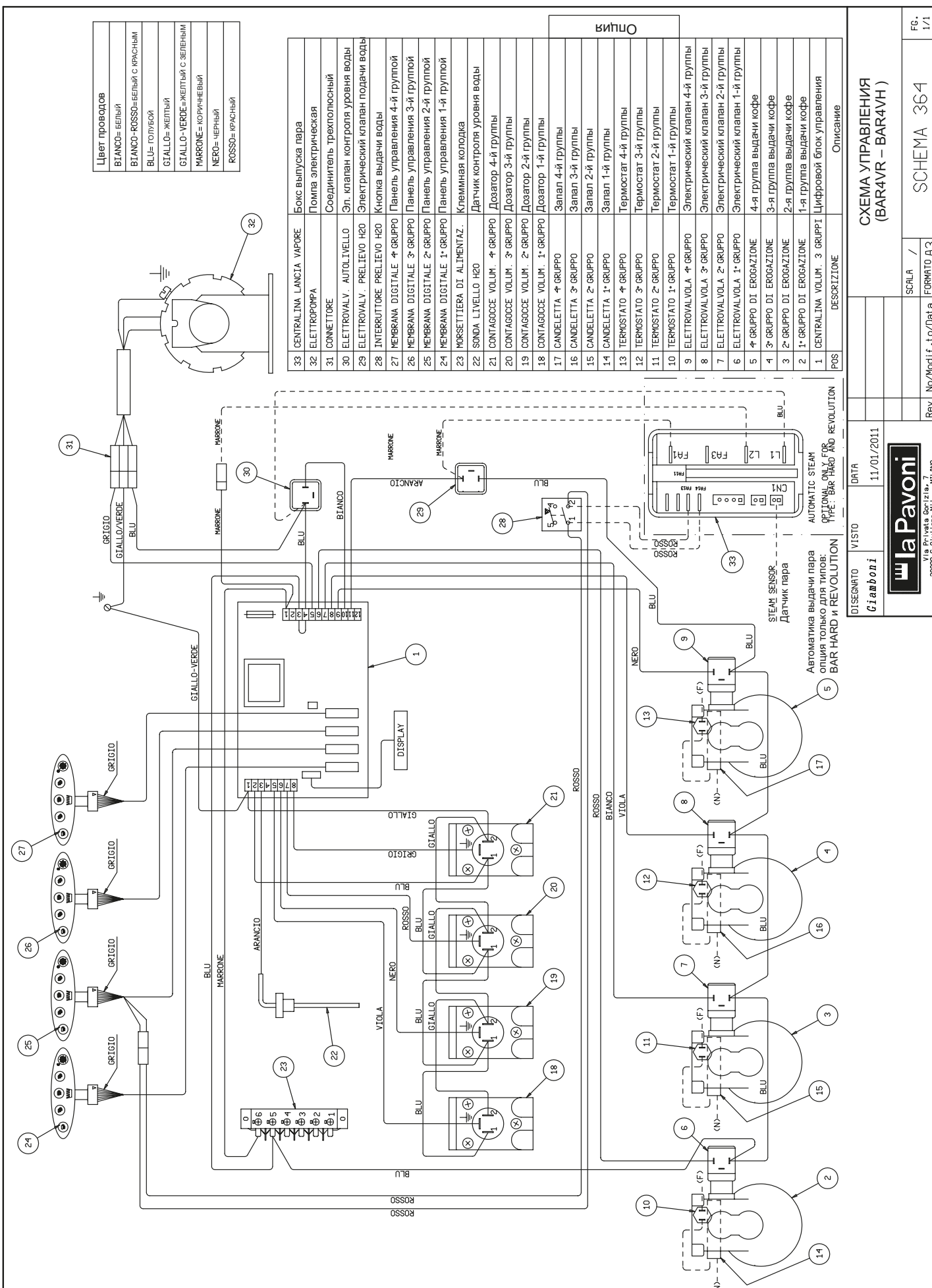
27	CENTRALINA LANCIA VAPORE	Бокс выпуска пара
26	ELETTROFORNA	Томпа электрическая
25	CONNETTORE	Соединитель трехполюсный
24	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	Эл. клапан контроля уровня воды
23	ELETTROVALV. PRELIEVO H2O	Электрический клапан подачи воды
22	INTERRUTTORE PRELIEVO H2O	Кнопка выдачи воды
21	MEMBRANA DIGITALE 3 GRUPPO	Панель управления 3-й группой
20	MEMBRANA DIGITALE 2 GRUPPO	Панель управления 2-й группой
19	MEMBRANA DIGITALE 1 GRUPPO	Панель управления 1-й группой
18	MORSETTIERA DI ALIMENTAZ.	Клеммная колодка
17	SONDA LIVELLO H2O	Датчик контроля уровня воды
16	CONTAGOCCE VOLUM. 3 GRUPPO	Дозатор 3-й группы
15	CONTAGOCCE VOLUM. 2 GRUPPO	Дозатор 2-й группы
14	CONTAGOCCE VOLUM. 1 GRUPPO	Дозатор 1-й группы
13	CANDELETTA 3 GRUPPO	Запал 3-й группы
12	CANDELETTA 2 GRUPPO	Запал 2-й группы
11	CANDELETTA 1 GRUPPO	Запал 1-й группы
10	TERMOSTATO 3 GRUPPO	Термостат 3-й группы
9	TERMOSTATO 2 GRUPPO	Термостат 2-й группы
8	TERMOSTATO 1 GRUPPO	Термостат 1-й группы
7	ELETTROVALVOLA 3 GRUPPO	Электрический клапан 3-й группы
6	ELETTROVALVOLA 2 GRUPPO	Электрический клапан 2-й группы
5	ELETTROVALVOLA 1 GRUPPO	Электрический клапан 1-й группы
4	3 GRUPPO DI EROGAZIONE	3-я группа выдачи кофе
3	2 GRUPPO DI EROGAZIONE	2-я группа выдачи кофе
2	1 GRUPPO DI EROGAZIONE	1-я группа выдачи кофе
1	CENTRALINA VOLUM. 3 GRUPPI	Цифровой блок управления
POS	DESCRIZIONE	Описание

Автоматика выдачи пара
опция только для типов:
BAR HARD AND REVOLUTION
TYPE BAR HARD AND REVOLUTION
AUTOMATIC STEAM
OPTIONAL ONLY FOR
TYPE BAR HARD AND REVOLUTION

DI SEGNA TO	VISTO	DATA
G i a m b o l i		12-01-11

Rev	No/Modif.to/Data	SCALA /	FORMATO A3

SCHEMA 371	
СХЕМА УПРАВЛЕНИЯ (BAR3V – BAR3VR – BAR3VH BAR3SVR – BAR3SVH)	



Цвет проводов	
BIANCO	= БЕЛЫЙ
BIANCO-ROSSO	= БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU	= ГОЛУБОЙ
GIALLO	= ЖЕЛТЫЙ
GIALLO-VERDE	= ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ
MARRONE	= КОРИЧНЕВЫЙ
NERO	= ЧЕРНЫЙ
ROSSO	= КРАСНЫЙ

POS	DESCRIZIONE	Описание
1	CENTRALINA VOLUM. 3 GRUPPI	Цифровой блок управления
2	1° GRUPPO DI EROGAZIONE	1-я группа выдачи кофе
3	2° GRUPPO DI EROGAZIONE	2-я группа выдачи кофе
4	3° GRUPPO DI EROGAZIONE	3-я группа выдачи кофе
5	4° GRUPPO DI EROGAZIONE	4-я группа выдачи кофе
6	ELETTROVALVOLA 1° GRUPPO	Электроклапан 1-й группы
7	ELETTROVALVOLA 2° GRUPPO	Электроклапан 2-й группы
8	ELETTROVALVOLA 3° GRUPPO	Электроклапан 3-й группы
9	ELETTROVALVOLA 4° GRUPPO	Электроклапан 4-й группы
10	TERMOSTATO 1° GRUPPO	Термостат 1-й группы
11	TERMOSTATO 2° GRUPPO	Термостат 2-й группы
12	TERMOSTATO 3° GRUPPO	Термостат 3-й группы
13	TERMOSTATO 4° GRUPPO	Термостат 4-й группы
14	CANDELETTA 1° GRUPPO	Запал 1-й группы
15	CANDELETTA 2° GRUPPO	Запал 2-й группы
16	CANDELETTA 3° GRUPPO	Запал 3-й группы
17	CANDELETTA 4° GRUPPO	Запал 4-й группы
18	DOSATORE VOLUM. 1° GRUPPO	Дозатор 1-й группы
19	DOSATORE VOLUM. 2° GRUPPO	Дозатор 2-й группы
20	DOSATORE VOLUM. 3° GRUPPO	Дозатор 3-й группы
21	DOSATORE VOLUM. 4° GRUPPO	Дозатор 4-й группы
22	SONDA LIVELLO H2O	Датчик контроля уровня воды
23	MORSETTERIA DI ALIMENTAZ.	Клемменная колодка
24	MEMBRANA DIGITALE 1° GRUPPO	Панель управления 1-й группой
25	MEMBRANA DIGITALE 2° GRUPPO	Панель управления 2-й группой
26	MEMBRANA DIGITALE 3° GRUPPO	Панель управления 3-й группой
27	MEMBRANA DIGITALE 4° GRUPPO	Панель управления 4-й группой
28	INTERRUTTORE PRELIEVO H2O	Кнопка выдачи воды
29	ELETTROVALV. PRELIEVO H2O	Электроклапан подачи воды
30	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	Эл. клапан контроля уровня воды
31	CONNETTORE	Соединитель трехполюсный
32	ELETTROPOMPA	Помпа электрическая
33	CENTRALINA LANCIA VAPORE	Блок выпуска пара

SCHEMA UPRAWLENIA (BAR4VR - BAR4VN)

DATA 11/01/2011

DISSEGNERO **Giamboni**

Rev No/Modif./to/Data

SCALA /

FORMATO A3

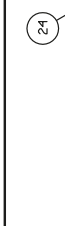
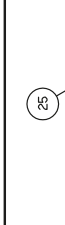
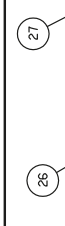
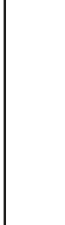
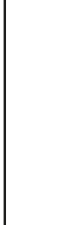
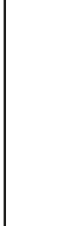
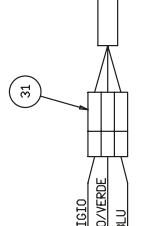
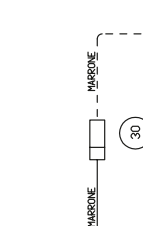
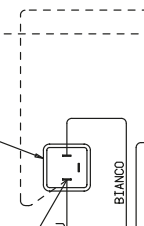
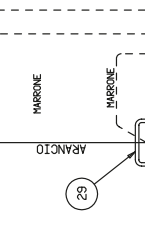
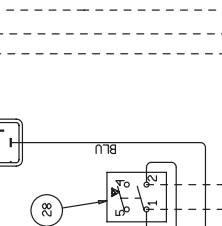
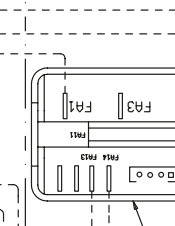
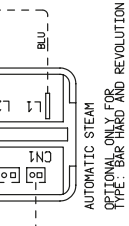
Rev No/Modif./to/Data

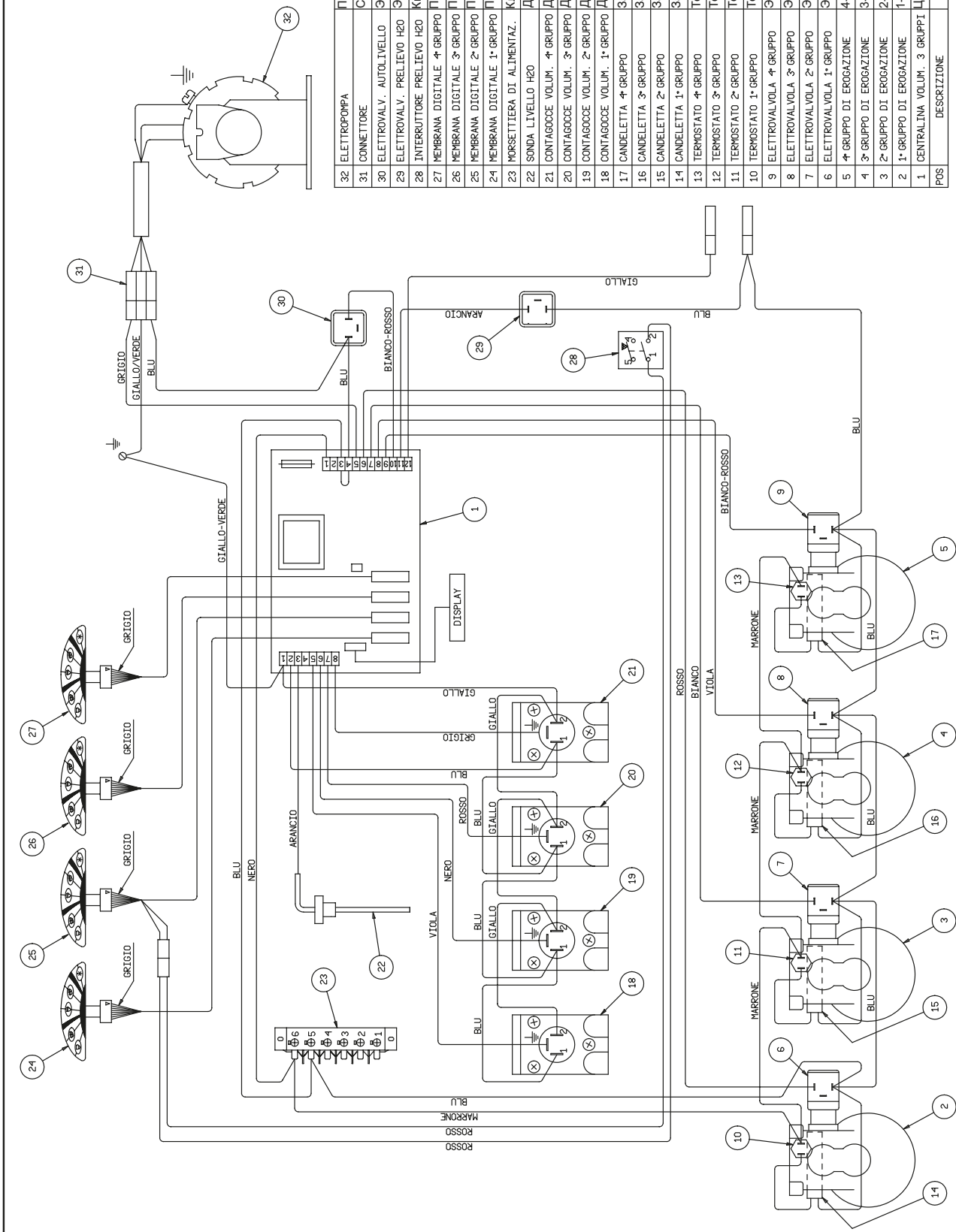
SCHEMA 364

FB. 1/1



Автоматика выдачи пара
Опция только для типов:
BAR HARD AND REVOLUTION





Цвет проводов	
BIANCO	= БЕЛЫЙ
BIANCO-ROSSO	= БЕЛЫЙ С КРАСНЫМ
BLU	= ГОЛУБОЙ
GIALLO	= ЖЕЛТЫЙ
GIALLO-VERDE	= ЖЕЛТЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ
MARRONE	= КОРИЧНЕВЫЙ
NERO	= ЧЕРНЫЙ
ROSSO	= КРАСНЫЙ

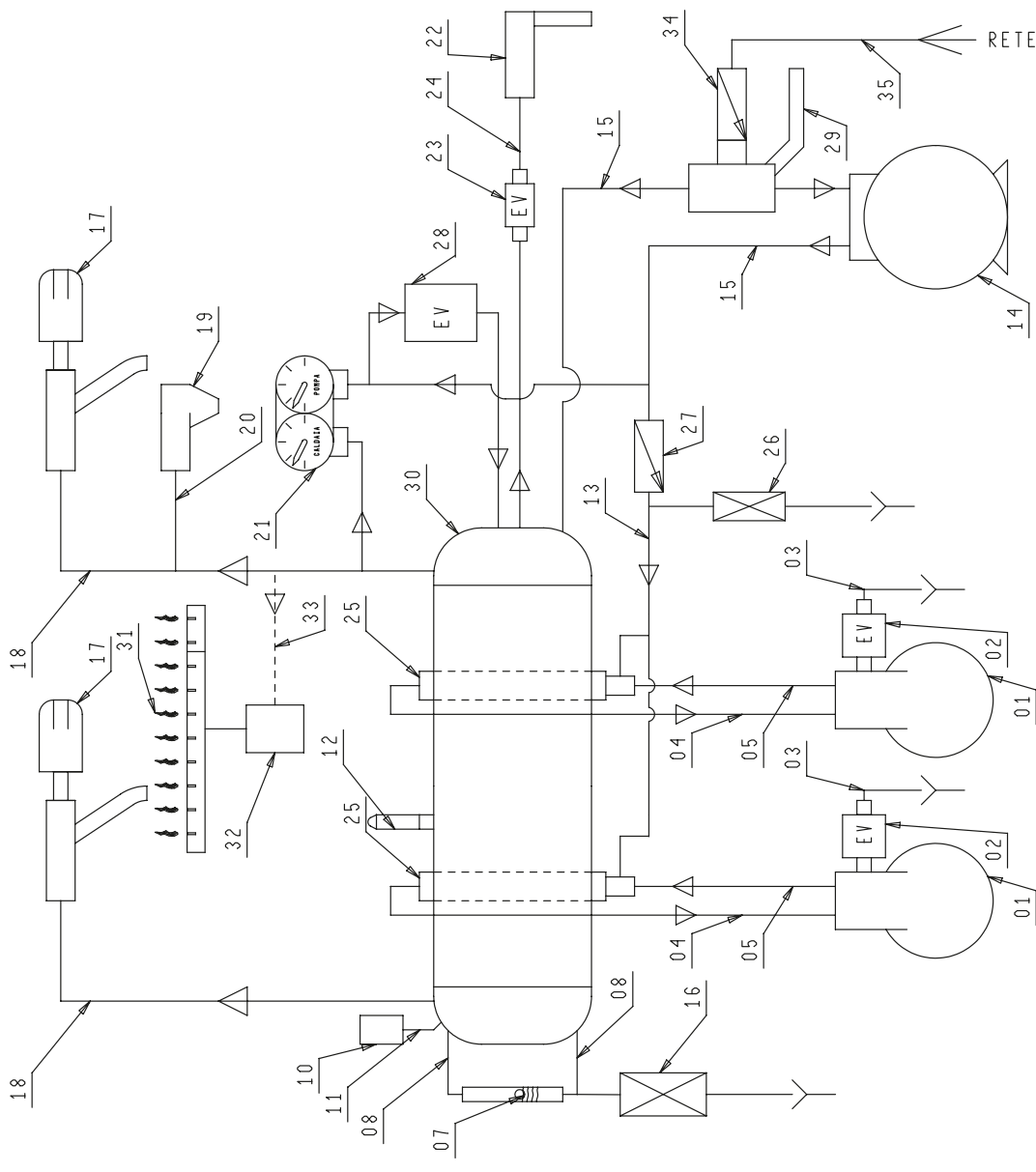
POS	DESCRIZIONE	Томпа электрическая
32	ELETTROPOMPA	Соединитель трехполюсный
31	CONNETTORE	Эл. клапан контроля уровня воды
30	ELETTROVALV. AUTOLIVELLO	Электрический клапан подачи воды
29	ELETTROVALV. PRELIEVO H2O	Клапан выдачи воды
28	INTERRUTTORE PRELIEVO H2O	Панель управления 4-й группой
27	MEMBRANA DIGITALE 4 GRUPPO	Панель управления 3-й группой
26	MEMBRANA DIGITALE 3 GRUPPO	Панель управления 2-й группой
25	MEMBRANA DIGITALE 2 GRUPPO	Панель управления 1-й группой
24	MEMBRANA DIGITALE 1 GRUPPO	Клеммная колодка
23	MORSETTIERA DI ALIMENTAZ.	Датчик контроля уровня воды
22	SONDA LIVELLO H2O	Дозатор 4-й группы
21	CONTAGOCCE VOLUM. 4 GRUPPO	Дозатор 3-й группы
20	CONTAGOCCE VOLUM. 3 GRUPPO	Дозатор 2-й группы
19	CONTAGOCCE VOLUM. 2 GRUPPO	Дозатор 1-й группы
18	CONTAGOCCE VOLUM. 1 GRUPPO	Запал 4-й группы
17	CANDELETTA 4 GRUPPO	Запал 3-й группы
16	CANDELETTA 3 GRUPPO	Запал 2-й группы
15	CANDELETTA 2 GRUPPO	Запал 1-й группы
14	CANDELETTA 1 GRUPPO	Термостат 4-й группы
13	TERMOSTATO 4 GRUPPO	Термостат 3-й группы
12	TERMOSTATO 3 GRUPPO	Термостат 2-й группы
11	TERMOSTATO 2 GRUPPO	Термостат 1-й группы
10	TERMOSTATO 1 GRUPPO	Электрический клапан 4-й группы
9	ELETTROVALVOLA 4 GRUPPO	Электрический клапан 3-й группы
8	ELETTROVALVOLA 3 GRUPPO	Электрический клапан 2-й группы
7	ELETTROVALVOLA 2 GRUPPO	Электрический клапан 1-й группы
6	ELETTROVALVOLA 1 GRUPPO	4-я группа выдачи кофе
5	GRUPPO DI EROGAZIONE	3-я группа выдачи кофе
4	GRUPPO DI EROGAZIONE	2-я группа выдачи кофе
3	GRUPPO DI EROGAZIONE	1-я группа выдачи кофе
2	GRUPPO DI EROGAZIONE	Цифровой блок управления
1	CENTRALINA VOLUM. 3 GRUPPI	Описание

DT/SEGNATO VISTO DATA
 p.D dG 06-05-02
la Pavoni
 Via Privata Gonzales, 7
 20098 S. GIULIANO MIL. - MILANO


SCHEMA /
 FORMATO A3
 Rev No/Modif.to/Data
 SCHEMA 326
 FB. 1/1

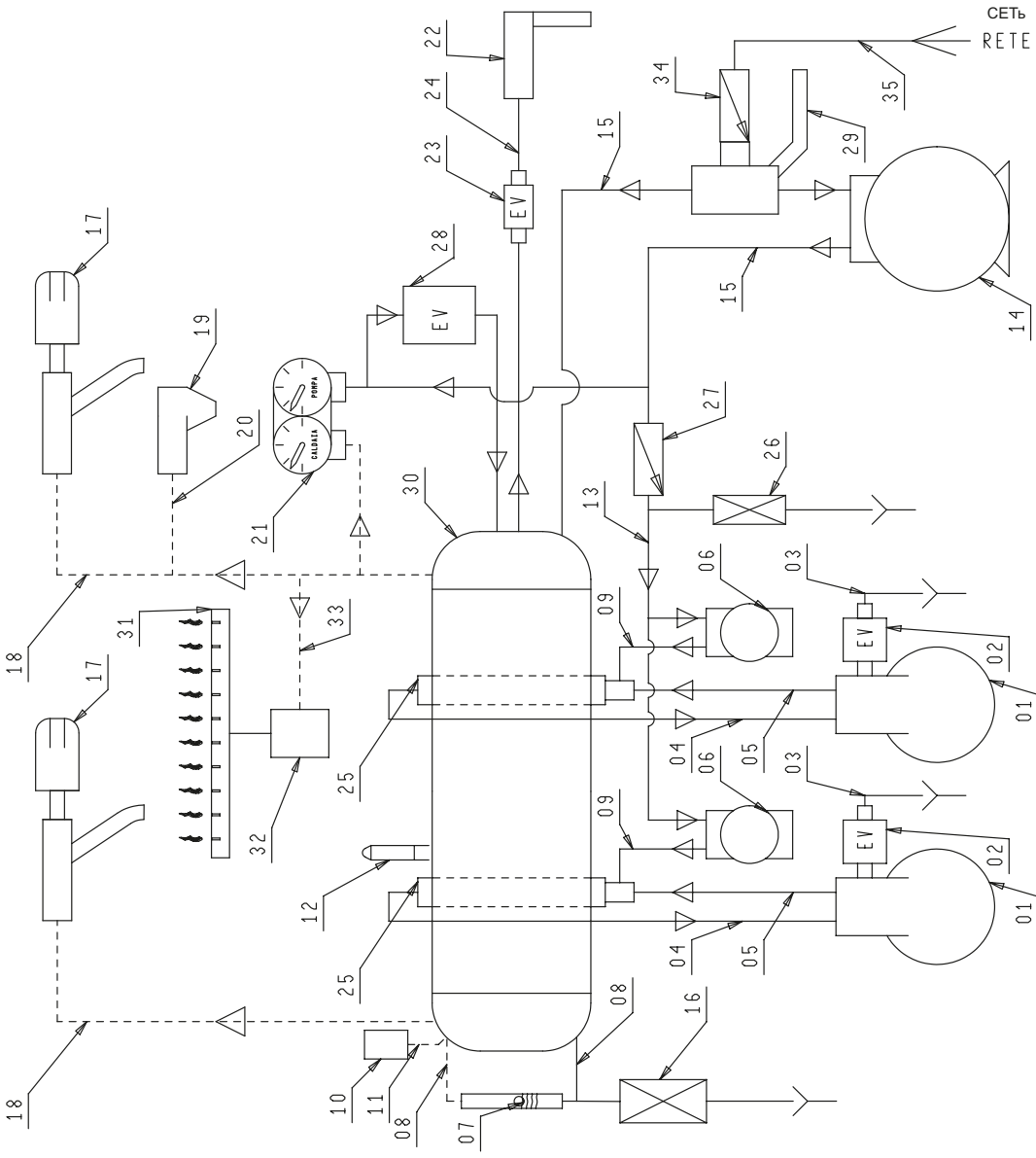
SCHEMA UPRAWLENIA
BAR4V

POS.	Описание
1	Группа
2	Электрический клапан группы
3	Трубка разрезаемая группы
4	Трубка группы /обменник
5	Трубка группы/обменник
6	Вакуум
7	Визуальный уровень
8	Трубка уровня
9	Вакуум
10	Реле давления
11	Трубка реле давления
12	Предохранительный клапан
13	Коллектор обменника
14	Помпа
15	Трубка гибкая входа-выхода помпы
16	Выпускной кран котла
17	Кран выпуска пара
18	Трубка выпуска пара
19	Капучинатор
20	Трубка капучинатора
21	Манометр с двойной шкалой
22	Кран отбора воды
23	Электрический клапан отбора воды
24	Трубка отбора воды
25	Теплообменник
26	Клапан расширения
27	Невозвратный клапан
28	Эл. клапан автоматического уровня
29	Кран. Котел-Помпа-Сеть
30	Котел
31	Газовая горелка
32	Регулятор газа
33	Трубка регулирования газа
34	Невозвратный клапан
35	Трубка подключения сети водоснабжения



SCHEMA IDRAULICАСКАЯ
(2 г м + HOTEL M)

MATERIALE		QUOTE		QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA	
DISIGNATO	VISTO	DATA	CAD	MASSA (Kg)	COMPONENTE
TRATTAMENTI		STAMPATO	MACCHINA		
QUOTE SENZA INDICAZIONE DI TOLLERANZA CLASSE DI TOLLERANZA UNI - ISO 2768-m					
 via Privata Gorizia 7 20085 Gallarate MI, MILANO		REV.	No /Modif /o/Dubb	SCALA	FORMATO
		A3			
		FG.	1 / 1		



MATERIALE	QUOTE	SOGGETTE A PARTICOLARE	VERIFICA INTERNA	DATA	CAD	FG
TRATTAMENTI	DISEGNATO	VISTO	STAMPATO	MASSA (Kg)	COMPONENTE	1/1
QUOTE SENZA INDICAZIONE DI TOLLERANZA	SCHEMA IDRAULICAMENTE (2 g v + HOTEL V)					FORMATO
CLASSE DI TOLLERANZA	UNI - ISO 2768-m					SCALA
U NI - ISO 2768-m	No. Modif. to/Date					FORMATO
						A3
						REV.

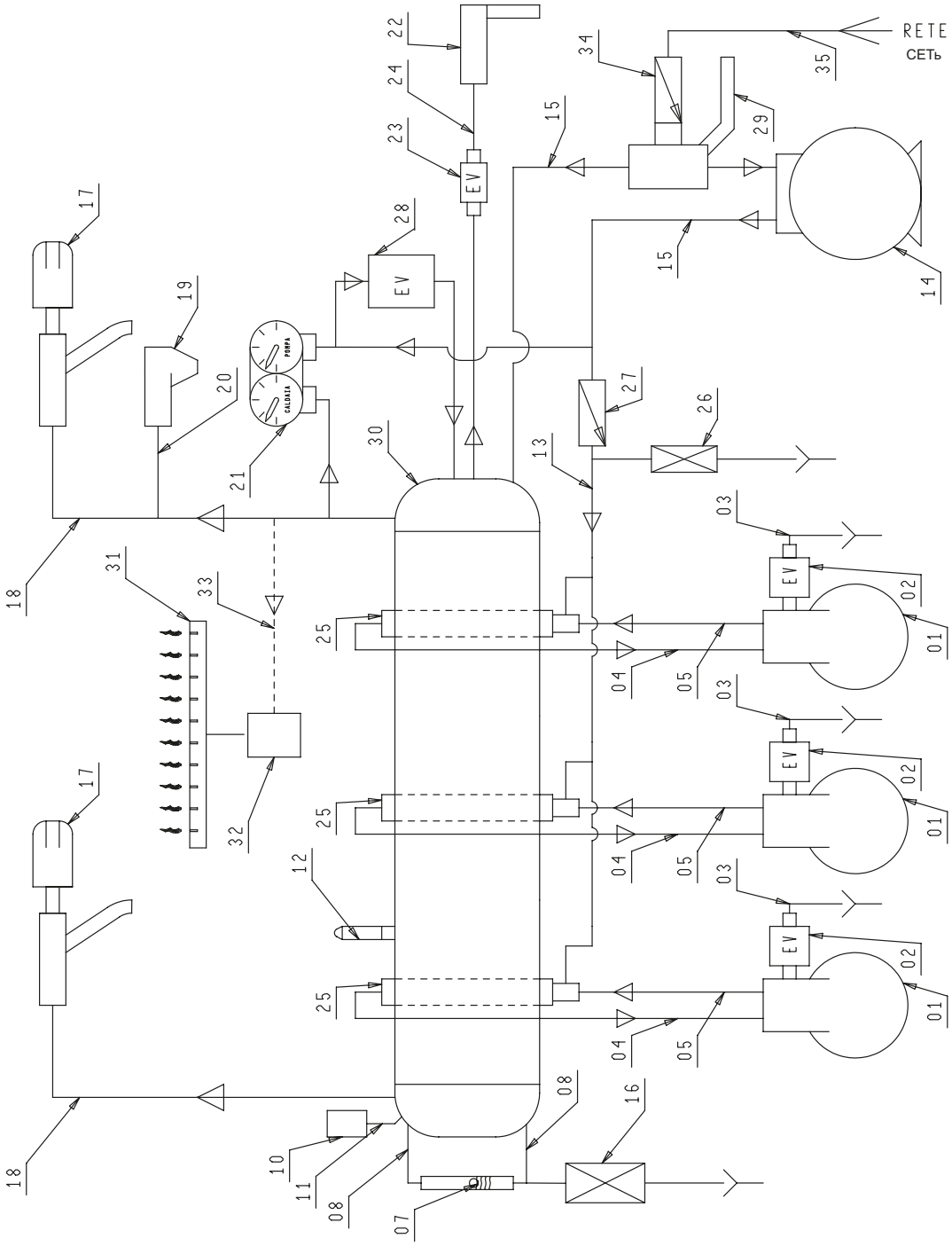
ПАР
 VAPORE
 ВОДА
 ACQUA


POS.	Описание
1	Группа
2	Электрический клапан группы
3	Трубка разрежения группы
4	Трубка группы /обменник
5	Трубка группы/обменник
6	Измеритель потока дозатора
7	Визуальный уровень
8	Трубка уровня
9	Трубка измеритель-обменник
10	Реле давления
11	Трубка реле давления
12	Предохранительный клапан
13	Коллектор измерителя
14	Помпа
15	Трубка гибкая входа-выхода помпы
16	Выпускной кран котла
17	Кран выпуска пара
18	Трубка выпуска пара
19	Капучинатор
20	Трубка капучинатора
21	Манометр с двойной шкалой
22	Кран отбора воды
23	Электрический клапан отбора воды
24	Трубка отбора воды
25	Теплообменник
26	Клапан расширения
27	Невозвратный клапан
28	Эл. клапан автоматического уровня
29	Кран. Котел-Помпа-Сеть
30	Котел
31	Газовая горелка
32	Регулятор газа
33	Трубка регулирования газа
34	Невозвратный клапан
35	Трубка подключения сети водоснабжения

SOLO 2 g v

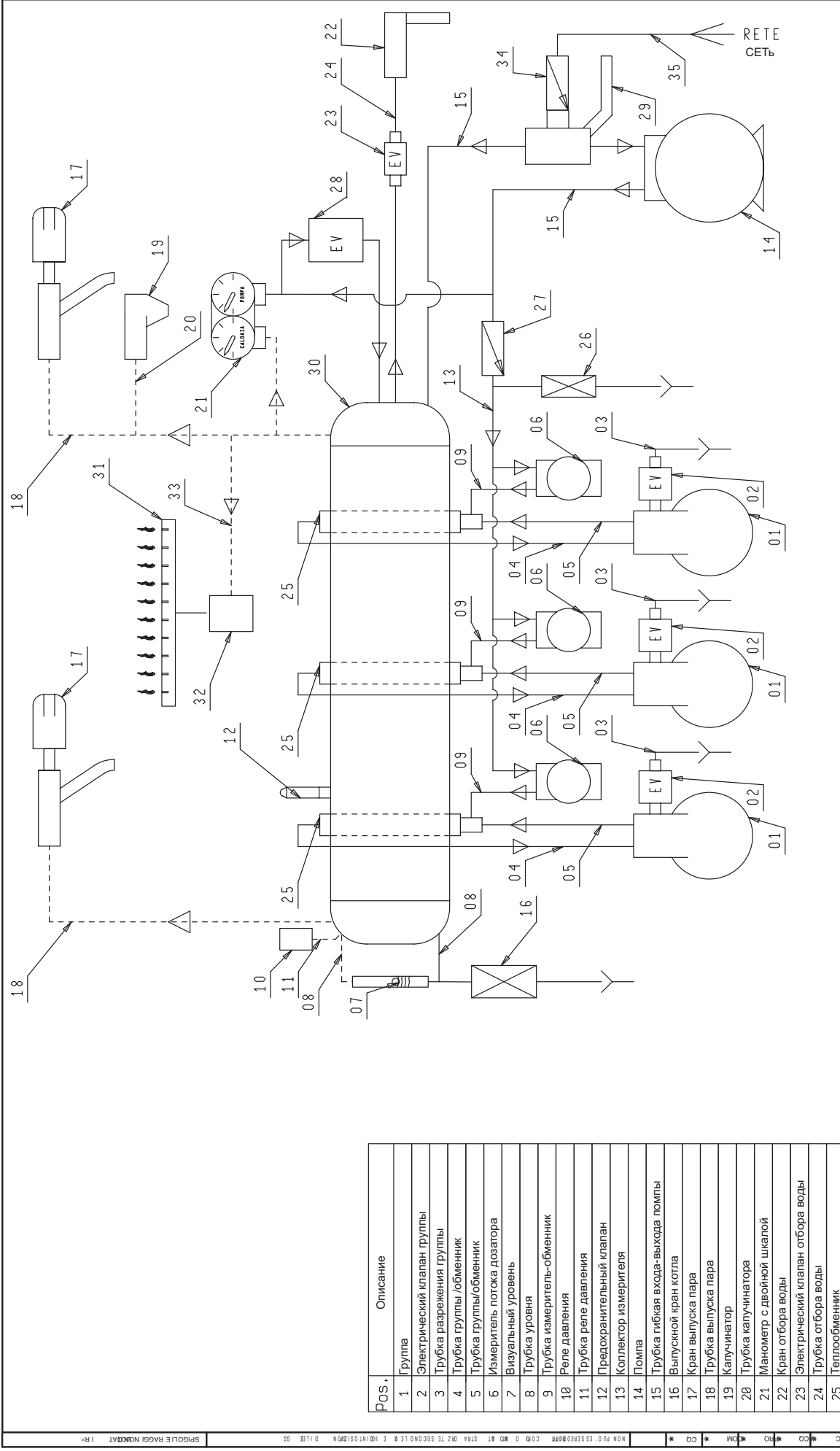
Трубка подключения сети водоснабжения

POS.	Описание
1	Группа
2	Электрический клапан группы
3	Трубка разрезания группы
4	Трубка группы /обменник
5	Трубка группы/обменник
6	Вакуум
7	Визуальный уровень
8	Трубка уровня
9	Вакуум
10	Реле давления
11	Трубка реле давления
12	Предохранительный клапан
13	Коллектор обменника
14	Помпа
15	Трубка гибкая входа-выхода помпы
16	Выпускной кран котла
17	Кран выпуска пара
18	Трубка выпуска пара
19	Капучинатор
20	Трубка капучинатора
21	Манометр с двойной шкалой
22	Кран отбора воды
23	Электрический клапан отбора воды
24	Трубка отбора воды
25	Теплообменник
26	Клапан расширения
27	Невозвратный клапан
28	Эл. клапан автоматического уровня
29	Кран. Котел-Помпа-Сеть
30	Котел
31	Газовая горелка
32	Регулятор газа
33	Трубка регулирования газа
34	Невозвратный клапан
35	Трубка подключения сети водоснабжения



MATERIALE		DISEGNATO		DATA	CAD
TRATTAMENTI		VISTO		MASSA (Kg)	COMPONENTE
QUOTE SENZA INDICAZIONE DI TOLLERANZA CLASSE DI TOLLERANZA UNI - ISO 2768-m		STAMPATO			
 Via Privata Goria 7 20098 S. Galliano MI, MILANO		MACCHINA		SCHEMA IDRAULICA (3 r M)	
REV.	No/Modif/lo/Datab	SCALA	FORMATO	FG.	
			A3	1/1	

QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA



POS.	Описание
1	Группа
2	Электрический клапан группы
3	Трубка разрезаемая группы
4	Трубка группы/обменник
5	Трубка группы/обменник
6	Измеритель потока дозатора
7	Визуальный уровень
8	Трубка уровня
9	Трубка измеритель-обменник
10	Реле давления
11	Трубка реле давления
12	Предохранительный клапан
13	Коллектор измерителя
14	Помпа
15	Трубка гибкая входа-выхода помпы
16	Выпускной кран котла
17	Кран выпуска пара
18	Трубка выпуска пара
19	Капучинатор
20	Трубка капучинатора
21	Манометр с двойной шкалой
22	Кран отбора воды
23	Электрический клапан отбора воды
24	Трубка отбора воды
25	Теплообменник
26	Клапан расширения
27	Невозвратный клапан
28	Эл. клапан автоматического уровня
29	Кран. Котел-Помпа-Сеть
30	Котел
31	Газовая горелка
32	Регулятор газа
33	Трубка регулирования газа
34	Невозвратный клапан
35	Трубка подключения сети водоснабжения

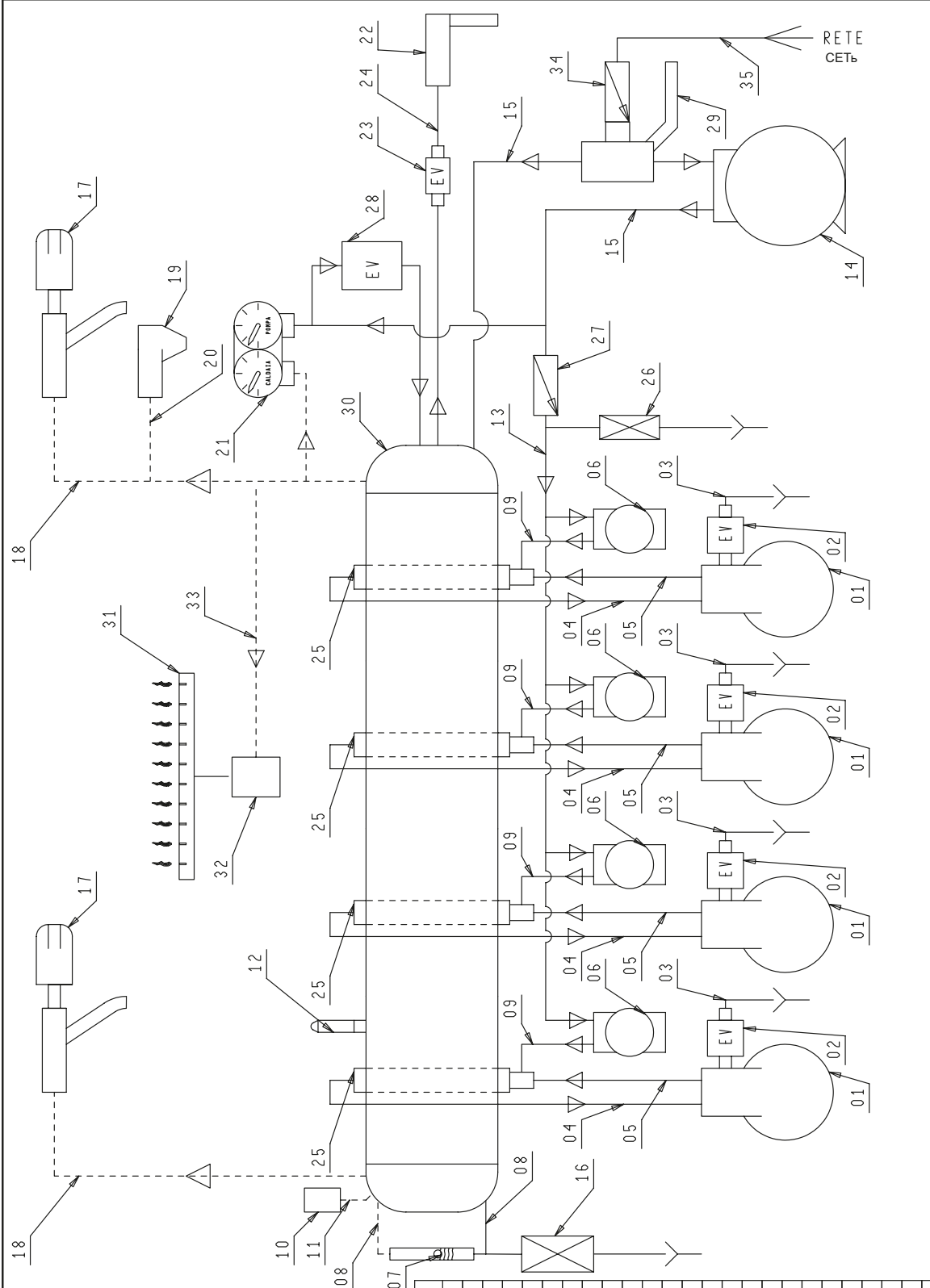
ПАР
 VAPORE
 ВОДА
 ACQUA

la Pavoni
 Via Privata Corchia 7
 20098 S. Giuliano MI, MILANO

SCHEMA IDRAULICA (3 t/h)

MATERIALE	DISEGNATO	VISTO	DATA	CAD
TRATTAMENTI	STAMPATO		MASSA (Kg)	COMPONENTE
QUOTE SENZA INDICAZIONE DI TOLLERANZA CLASSE DI TOLLERANZA UNI - ISO 2768-m				
REV.	No./Modif. to/Date	FORMATO	A3	FG. 1/1

QUOTE SOGGETTE A PARTICOLARE VERIFICA INTERNA
 QUOTE SENZA INDICAZIONE DI TOLLERANZA
 CLASSE DI TOLLERANZA
 UNI - ISO 2768-m



MATERIALE		DISEGNATO		VISTO		DATA		CAD	
TRATTAMENTI		STAMPATO		MACCHINA		COMPONENTE			
QUOTE SENZA INDICAZIONE DI TOLLERANZA		CLASSI DI TOLLERANZA		U NI - ISO 2768 - m					
la Pavoni		via Privata Gorizia 7		20098 S. Giuliano MI. MILANO					
SCHEMA 339		FORMATO A3		REV.		No. Modif. to/Date		PG. 1/1	

P A P
 V A P O R E
 W O D A
 A C Q U A

POS.	Descrizione
1	Gruppa
2	Elettiricheskiy klapaun gruppy
3	Trubka razrezheniya gruppy
4	Trubka gruppy /obmennik
5	Trubka gruppy /obmennik
6	Izmeritel' togoka dozatora
7	Visual'nyy uroven'nyy
8	Trubka urovnya
9	Trubka izmeritel'-obmennik
10	Rel'e davleniya
11	Trubka rel'e davleniya
12	Predokhranitel'nyy klapaun
13	Kollektor izmeritelya
14	Pompa
15	Trubka gibkaya vkhoda-vykhođa pompy
16	Vypusknoy kran kotla
17	Kran vypuska para
18	Trubka vypuska para
19	Kapuchinator
20	Trubka kapuchinatory
21	Manometr s dvoynoy shkaloy
22	Kran otbora vody
23	Elettiricheskiy klapaun otbora vody
24	Trubka otbora vody
25	Tepl'loobmennik
26	Klapaun rasshireniya
27	Nevozvratnyy klapaun
28	El. klapaun avtomaticheskogo urovnya
29	Kran. Kotel'-Pompa-Set'
30	Kotel'
31	Gasovaya gorelka
32	Regulyator gasa
33	Trubka regulirovaniya gasa
34	Nevozvratnyy klapaun
35	Trubka podklyucheniya seti vodoopitaniya

По вопросам продажи и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (7273)495-231

Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: pvz@nt-rt.ru || <https://lapavoni.nt-rt.ru/>