

Slayer Steam X

Серия профессиональных эспрессо-машин

Модели с 2 группами и 3 группами

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
РЕВИЗИЯ 1.1

ДЕЙСТВУЕТ С МАРТА 28, 2018

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРСКИХ ПРАВАХ

COPYRIGHT © 2016 BY SEATTLE ESPRESSO MACHINE CORPORATION

ВСЕ ПРАВА ЗАЩИЩЕНЫ. НИКАКАЯ ЧАСТЬ ЭТОЙ ПУБЛИКАЦИИ НЕ МОЖЕТ ВОСПРОИЗВОДИТЬСЯ, РАСПРОСТРАНЯТЬСЯ ИЛИ ПЕРЕДАВАТЬСЯ В ЛЮБОЙ ФОРМЕ ИЛИ ЛЮБЫМИ СРЕДСТВАМИ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПИСЬМЕННОГО РАЗРЕШЕНИЯ ИЗДАТЕЛЬСТВА, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СЛУЧАЕВ НЕКОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, РАЗРЕШЕННЫХ ЗАКОНОМ ОБ АВТОРСКОМ ПРАВЕ. ПО ПОВОДУ ЗАПРОСОВ НА РАЗРЕШЕНИЕ, СВЯЖИТЕСЬ С ИЗДАТЕЛЬСТВОМ.

SEATTLE ESPRESSO MACHINE CORPORATION
6133 6TH AVENUE SOUTH
СИЭТЛ, ВАШИНГТОН, США 98108

SLAYERESPRESSO.COM

УСЛОВИЯ И ПОЛОЖЕНИЯ

SLAYER НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТ НИКАКИХ ЗАЯВЛЕНИЙ ИЛИ ГАРАНТИЙ В ОТНОШЕНИИ СОДЕРЖАНИЯ ЭТОГО ПУБЛИКАЦИИ. ИНФОРМАЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯСЯ ЗДЕСЬ, МОЖЕТ ИЗМЕНИТЬСЯ БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ. ПРИ ПОДГОТОВКЕ ЭТОГО РУКОВОДСТВА БЫЛИ ПРИНЯТЫ ВСЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ; ТЕМ НЕ МЕНЕЕ, SLAYER НЕ ПРИНИМАЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ОШИБКИ ИЛИ УМОЛЧАНИЯ ИЛИ ЛЮБЫЕ УБЫТКИ, ПОЛУЧЕННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭТОЙ ИНФОРМАЦИИ.

ПРОЧИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ВАШЕЙ ЭСПРЕССО-МАШИНЫ SLAYER STEAM. НЕКОРРЕКТНАЯ УСТАНОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ, ТРАВМАМ ПЕРСОНАЛА, ИЛИ ДАЖЕ ТРАВМАМ. ИГНОРИРОВАНИЕ СОДЕРЖАЩИХСЯ ЗДЕСЬ ИНСТРУКЦИЙ ОСВОБОЖДАЕТ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ SLAYER ПО ВСЕМ ВОЗНИКАЮЩИМ ПОВРЕЖДЕНИЯМ И МОЖЕТ СДЕЛАТЬ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНЫМ ГАРАНТИЮ НА МАШИНУ.

КАСАТЕЛЬНО ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ, СМ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА СТРАНИЦЕ # 7.

Содержание

1	Slayer Steam X	
3	Содержание	
4	Приветствие	
5	Ресурсы	
6	Информация о гарантии	
7	Рекомендации по безопасности	
8	Требования к обработке воды	
9	Рекомендуемые инструменты и принадлежности	
10	Установка	
11	Шаг 1: Подготовка места	
12	Шаг 2: Распаковка оборудования	
13	Шаг 3: Присоединение труб	
14	Шаг 4: Присоединение питания	
15	Шаг 5: Наполнение бака	
15	Шаг 6: Включение элементов	
16	Использование Slayer Steam X	
17	Основы эспрессо	
20	Заводские настройки	
21	Панель управления для бариста - Dashboard™	
24	Приготовление эспрессо	
25	Пропаривание молока	
26	Использование водопровода горячей воды	
26	Регулирование температуры горячей воды	
26	Регулирование дренажного поддона	
27	Регулирование давления варочного насоса	
27	Регулирование варочных объемов	
28	Регулирование температуры варочного бака	
28	Регулирование давления парового бака	
29	Регулирование порции горячей воды	
29	Регулирование температуры горячей воды	
30	Другие действия в меню	
33	Очистка и превентивное обслуживание	
34	Очистка Вашей машины	
34	Очистка паровых трубок	
35	Общий уход за групповой головкой	
35	Обратная промывка групповой головки	
36	Обратная промывка групповой головки, продолжение	
37	Быстрая очистка	
38	Спецификации	

Приветствие

Почти 10 лет истории Slayer, и мы с самого начала публикуем самые большие новости. Мы приглашаем вас познакомиться с второй машинной серией в нашем растущем каталоге. Это Slayer Steam.

Джейсон Префонтен основал Slayer, когда у него возникла идея совершить революцию в эспрессо, но это было только начало. Steam является результатом его постоянного приверженности принципу Make Coffee Better™ (сделаем кофе лучше). Расширяя портфолио профессионального оборудования Slayer, мы теперь переходим к миру крупного кофейного бизнеса с преобладанием молока с таким же изобретательским подходом, который мы впервые применили к эспрессо.

Slayer Steam раскрывает потенциал аромата с помощью новаторского метода приготовления пропаренного молока. Новый Vaporizer™ (выпариватель) дает возможность кофе, которые полагаются на латте в качестве основного потока доходов, достигнуть того же уровня качества с молоком, что и с эспрессо. Благодаря объемной работе и многочисленным функциям, обеспечивающим экономию времени, это достигается без какого-либо снижения скорости обслуживания.

Исследования и разработки возглавляют Джейсон Префонтен, Крис Флехтнер и Девин Уокер, три новатора, которые помогли определить наши корни с самого начала. Slayer Steam является результатом творческого сотрудничества между этой командой и многими нашими талантливыми друзьями в данной отрасли. Мы не можем дождаться от всех вовлеченных, чтобы увидеть, что вы делаете с этой машиной.

Ресурсы

Для быстрой установки, см. ГИД БЫСТРОЙ УСТАНОВКИ, который был включен с вашей машиной при доставке, расположенный в прозрачной упаковке, наклеенной на крышке вашего ящика.

Для всего остального обратитесь к авторизованному реселлеру Slayer или к соответствующей стороне, указанной ниже.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА & ЗАПЧАСТИ

support@slayerespresso.com

ПРОДАЖИ

sales@slayerespresso.com

МАРКЕТИНГ

marketing@slayerespresso.com

ЗАКАЗЫ

orders@slayerespresso.com

ОТГРУЗКА

shipping@slayerespresso.com

Информация о гарантии

Slayer предоставляет 15-месячную (пятнадцать месяцев) гарантию на все оборудование и детали, начиная с даты отгрузки из головной квартиры в Сиэтле. На все оборудование и детали гарантировано отсутствие дефектов в материале или при изготовлении. Если иное не указано в письменной форме, настоящая гарантия распространяется только на материалы (например, оборудование, детали) и исключает трудозатраты, доставку и любые другие расходы.

Эта гарантия не распространяется на случайные повреждения оборудования, нарушение режима эксплуатации оборудования или неправильное использование оборудования. «Неправильное использование» включает, но не ограничивается работу машины с неадекватно обработанной водой и / или работу машины с недостаточным водоснабжением. Любой ущерб, вызванный неадекватной очисткой воды, прямо исключается из сферы действия настоящей гарантии. Прочтите «Требования к обработке воды» на стр. 8 для получения информации о проблемах, связанных с водой.

Повреждения, вызванные неправильным использованием оборудования, прямо исключаются из гарантии.

Покрытие гарантии не включает детали, которые подвержены нормальному износу, как определено Slayer. К ним относятся, но не ограничиваются ими, душевые экраны, прокладки для порта фильтра, расширительные или антисасывающие клапаны и детали профилактического обслуживания. Гарантийное покрытие не включает стеклянные или пластиковые детали.

Эта гарантия немедленно прекращается, если Вы или третье лицо провели неправильное обслуживание, чрезмерно использовали или пренебрегали необходимым обслуживанием. Это будет включать в себя любые случаи, когда после возникновения дефекта Вы не можете немедленно принять все необходимые меры для ограничения ущерба для оборудования и / или не можете предоставить Slayer возможность исправить дефект.

Единственная ответственность и обязанность Slayer в соответствии с гарантией, изложенной в настоящем документе, ограничивается, по собственному усмотрению Slayer, ремонтом или заменой дефектных деталей. Если иное не указано в письменной форме, это исключает труд, доставку и любые другие расходы.

В полной мере, разрешенной действующими законами штата Вашингтон (США), гарантия Slayer, изложенная здесь, ограничивается первоначальным покупателем оборудования. Slayer не предоставляет прямо или косвенно какие-либо гарантии любому другому лицу, если иное не оговорено в письменной форме.

За исключением случаев, явно указанных здесь, все товары предоставляются вам, как они есть. Slayer отказывается от всех заявлений и гарантий, будь то выраженных или подразумеваемых, включая гарантии права собственности, ненарушения прав собственности, товарности и пригодности для определенной цели.

Гарантийные претензии должны быть разрешены представителем Slayer до проведения ремонтных работ или работ по возмещению ущерба.

Рекомендации по безопасности

Это руководство содержит важные инструкции по безопасной установке, эксплуатации и обслуживанию эспрессо машины. Внимательно прочитайте это руководство перед установкой и управлением вашей эспрессо-машиной Slayer. Неправильная установка и эксплуатация могут привести к повреждению оборудования, травме или даже к смерти. Несоблюдение приведенных здесь инструкций освобождает Slayer от всех возникающих убытков и может аннулировать гарантию на машину.

Доставка согласовывается клиентом и выполняется третьей стороной. Slayer не несет ответственности за ущерб, причиненный во время транспортировки. При получении вашей машины тщательно осмотрите всю упаковку, оборудование и принадлежности на предмет видимых повреждений. Сфотографируйте любые видимые повреждения и немедленно свяжитесь с представителем вашей транспортной компании. Соблюдайте правила Вашей транспортной компании. Не подключайте машину к электросети, воде или дренажу до тех пор, пока все проблемы не будут устранены, или ваш представитель Slayer или реселлер не попросит вас сделать это. Неустранение проблем перед использованием оборудования может привести к дальнейшему повреждению оборудования или травме.

Монтаж должен выполняться только квалифицированным персоналом и должен соответствовать всем нормам и требованиям уполномоченных органов Вашего региона. Если Вам необходимо руководствоваться безопасностью установки Вашей машины, обратитесь к представителю или реселлеру Slayer.

Очень важно, чтобы для питания вашей машины использовалась электрическая вилка с соответствующим номинальным напряжением и заземлением. Это необходимо для безопасной эксплуатации и использования оборудования. Обратитесь к представителю или реселлеру Slayer с вопросами касательно данного требования. Если вы не уверены в безопасности электрической конфигурации, не пытайтесь установить машину.

Ваша эспрессо-машина Slayer должна использоваться только для функций, для выполнения которых она предназначена. Использование вашей машины вне ее определенных функций - как описано в разделе «Использование Slayer» на стр. 16 этого руководства - может явиться источником повышенной опасности, что может привести к материальному ущербу, физическим травмам или даже смерти, а также немедленно аннулирует гарантию.

Эспрессо-машины Slayer это электроприборы, которые следует использовать безопасным образом, соответствующим устройствам такого рода:

- Не присоединяйте эспрессо-машину Slayer к электропитанию через удлинитель. Машина должна быть напрямую подключена к источнику питания с соответствующим номинальным напряжением и заземлением.
- Не размещайте шнур питания в дорожках или других зонах с высоким трафиком.
- Эспрессо-машины Slayer разработаны для использования внутри помещения. При использовании машины на улице, примите меры предосторожности, чтобы защитить ее от влаги, влажности и других погодных явлений.
- Перед проведением сервисного обслуживания машины, отсоедините источник питания.

Требования к обработке воды

Неправильная очистка воды – это наиболее частая причина повреждения машины эспрессо. Вода сложная и значительно отличается между регионами, поэтому необходимо внимательно проверить качество воды в Вашем регионе и привести ее в соответствие, если необходимо. Используйте помощь надежной компании (Slayer рекомендует OptiPure и BWT), чтобы оценить Вашу воду и рекомендовать и администрировать процедуры.

При оценке качества воды два наиболее важных фактора это карбонат кальция и хлористые соединения:

Карбонат кальция: растворенный минерал, который определяет "твердость" или "мягкость" воды. Желательный диапазон твердости составляет 4-5 градусов. Со временем карбонат кальция накапливается в виде твердого вещества, называемого «шкалой», и будет препятствовать потоку воды. Машины, подвергнутые «более жесткой» воде (более 5 градусов), будут накапливаться быстрее и требуют обслуживания раньше.

Хлористое соединение: хлористые соединения соединяются с электроном из отрицательно заряженного иона. Существует много типов хлористых соединений, включая хлорид кальция, хлорид магния, хлорид натрия и т. д. Хлориды производят соли, которые придают сильный вкус, что изменяет вкус эспрессо. Хлориды также способствуют точечной коррозии, что приводит к повреждению машины.

Ваша компания по фильтрации разработает план на основании особенностей Вашей воды. Выберите компанию по фильтрации, которая имеет решения для вопросов, связанных как с карбонатом кальция, так и с хлористыми соединениями.

Основные опции по обработке включают углеродную фильтрацию, ионный обмен и обратный осмос:

Углеродная фильтрация: процесс, при котором вода проходит через гранулированный активированный уголь, который притягивает и удерживает множество химических элементов в воде, которые имеют неприятный цвет, вкус или запах. Углеродная фильтрация необходима для всех машин Slayer. Для воды жесткостью 4-5 градусов, углеродная фильтрация с большой долей вероятности является единственным требованием к обработке воды.

Ионный обмен: процесс, при котором вода проходит через ионный обменник, где остаются нежелательные минеральные компоненты и высвобождаются более желаемые компоненты, такие как натрий. Система ионного обмена должна использоваться в комбинации с системой углеродной фильтрации и особенно полезно для воды в диапазоне 6-9 градусов жесткости. Эта система относительно недорога и эффективна при удалении неорганических веществ. Однако он не удаляет органические вещества, такие как бактерии.

Обратный осмос с нагнетательным клапаном (или реминерализующий обратный осмос): процесс, при котором вода подается через полупроницаемую мембрану с селективными размерами пор при высоком давлении, затем смешивается с соответствующим количеством желаемых минералов. Обратный осмос может быть хорошим решением для воды с жесткостью в диапазоне 6-9 градусов, но для воды жесткостью более 9 градусов это обязательно. При смешивании минералов с фильтрованной водой целевое значение ОКТРВ (общего количества твердых растворенных веществ) 75-125 ppm. Экспериментируйте с различными уровнями ОКТРВ для определения идеального.

Все эспрессо-машины Slayer должны быть присоединены к угольному водному фильтру для удаления хлористых соединений, осадка, запаха и нежелательного вкуса из воды. Эти требования в дополнения к любым другим необходимым системам фильтрации воды.

Требования к фильтрации могут изменяться в зависимости от сезона. Вода должна проверяться в течение каждого сезона для определения наилучшего плана фильтрации. Как только выбран метод фильтрации, обратите внимание на пиковые возможности фильтра. Обратитесь к поставщику оборудования, чтобы узнать о сроке службы фильтров, а затем соответственно запланировать замену и переустановку.

ВАЖНО: Каждый раз, когда установлен новый фильтр для воды, тщательно промойте фильтр, прежде чем присоединять его к Вашей машине или насосу. Пропускайте воду из подводящей линии через фильтр в слив в течение как минимум 2 минут. Пропуск этого шага может повредить Вашу машину. Повреждение или отказ Вашей машины из-за неадекватно очищенной воды не покрывается гарантией.

Рекомендуемые инструменты & принадлежности

ПОДГОТОВКА НАПИТКОВ

- Кофемолка для эспрессо
- Весы (должны измерять с шагом 0,1 грамм)
- Темпер (должен иметь 58-мм диаметров основание)
- Небольшие бокалы
- Кувшин для пропаривания
- Мягкие полотенца

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Шестигранные ключи
- Серповидный ключ
- Отвертка с плоским шлицем
- Щетка головки группы
- Игольчатые плоскогубцы
- #2 Крестообразная отвертка
- Пик или шило
- Плоскогубцы
- 9/16-дюймовый торцевой ключ
- Разводной ключ
- Одобренный очиститель эспрессо-машин
- Одобренный очиститель паровой трубки эспрессо
- Неабразивный очиститель поверхности
- Смазочные материалы Slayer
- Тефлоновая лента

Установка

Только квалифицированный сервисный персонал должен устанавливать эспрессо-машины Slayer. Неправильная установка может привести к травме и / или повреждению оборудования. Перед началом установки ознакомьтесь с «Рекомендациями по безопасности» на стр. 7.

Устанавливайте Ваше эспрессо-машину Slayer в соответствии со следующим порядком шагов:

- 11 Шаг 1: Подготовка места
- 12 Шаг 2: Распаковка оборудования
- 13 Шаг 3: Присоединение труб
- 14 Шаг 4: Присоединение питания
- 15 Шаг 5: Наполнение бака
- 15 Шаг 6: Включение элементов

Шаг 2: Распаковка оборудования

Ваша машина Slayer Steam придет в деревянном ящике с крышкой, привинченном к поддону у основания. Распакуйте его следующим образом. Для подъема вашей машины потребуется не менее трех (3) трудоспособных людей.

ВКЛЮЧАЕТ ДЕТАЛИ

- Четыре (4) резиновые ножки

ТРЕБУЕМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ И ЗАПАСЫ

- #2 Крестовая отвертка
- Нож или коробчатый резак
- 9/16- дюймовый торцевой ключ
- Опционально: два (2) или более идентичных блока подставки с максимальной высотой 15 сантиметров (6 дюймов), способных выдерживать 305 фунтов (140 килограмм)

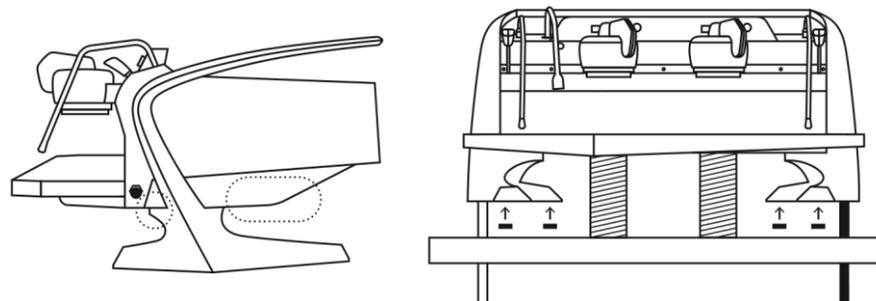
ПРОЦЕДУРА

1. Используйте крестообразную отвертку для ослабления и удаления восьми (8) винтов, расположенных вдоль нижнего края ящика, по два (2) на каждом углу, затем поднимите ящик с поддона.
2. Удалите пластиковый лист с машины и определите все содержимое ящика:
 - Машина Slayer Steam
 - Присоединенные шнуры питания (2), трубопроводы (2) и сливные шланги (2)
 - Внешний роторный насос
 - Коробка с принадлежностями
3. Отложите коробку с принадлежностями
4. Найдите два (2) болта и две (2) гайки, которые закрепляют насос на поддоне, затем используйте гаечный ключ для ослабления и снятия гаек; отложите насос.
5. Используйте нож или резак для коробки, чтобы удалить перевязь из корпуса машины. Чтобы защитить машину во время установки, держите все остальные упаковочные материалы на месте.

6. Найдите четыре (4) болта, которые навинчиваются на две (2) ноги, затем используйте 9/16-дюймовый торцевой ключ для ослабления и удаления всех болтов.
7. Потяните стопорные штифты с обеих сторон дренажного поддона по одному за раз, чтобы переместить дренажный поддон в самое верхнее положение (если он еще не находится в самом верхнем положении); отпустите штифты, чтобы установить высоту поддона.
8. Используйте помощь, по меньшей мере, трех человек, чтобы поднять машину вверх и снять его с основания ящика, учитывайте прикрепленные шнуры, линии и шланги.

Подъем только с шасси; не держите за дренажный поддон, лотки чашки или любую часть ног. Чтобы защитить себя во время этого шага, наденьте толстые перчатки или заверните небольшое полотенце на каждое запястье и предплечье.

9. Приподнимите машину с каналами крыла, расположенными непосредственно над подготовленными противоточными отверстиями. Если вы используете подставки, опустите машину на подставки. Подставки должны поддерживать шасси, не касаясь дренажного поддона
10. Расположите четыре (4) резиновые ножки внутри коробки с принадлежностями и установите их на ноги. Позднее, отрегулируйте ножки индивидуально для установления машины по уровню.
11. Снимите упаковочный материал с прикрепленных шнуров, линий и шлангов, затем пропустите их через каналы крыла и встречные отверстия.
12. Опустите машину в подготовленное положение и удалите весь упаковочный материал.
13. Поднимите, чтобы удалить четыре (4) панели лотков для чашек; отложите.



Шаг 3: Присоединение труб

Ваша машина Slayer Steam придет с двумя (2) линиями трубопровода и двумя (2) сливными шлангами. Одна (1) дополнительная линия трубопровода придет внутри коробки с принадлежностями. Требуется система очистки воды, но она не включена в поставку. Прочтите «Требования к обработке воды» на стр. 8 для получения информации о том, как избежать и решить проблемы, связанных с водой.

ВКЛЮЧАЕТ ДЕТАЛИ

- Два (2) сливных шланга с внутренним диаметром 5/8 дюйма (16 миллиметров)
- Один (1) 30 дюймовый 3/8 дюймовый шланг в оплетке (в Северной Америке, включая 3/8- дюймовый обжимной фиттинг)
- Два (2) 60 дюймовый 3/8 дюймовых шланга в оплетке, с цветовым кодом
- Внешний роторный насос

ТРЕБУЕМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ И ЗАПАСЫ

- Система очистки воды (см. стр. 8 для рекомендаций)
- Разводной ключ

ПРОЦЕДУРА

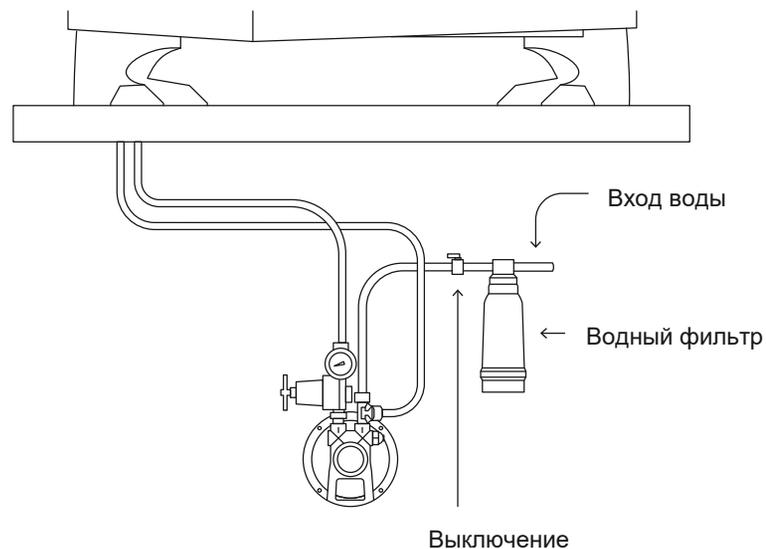
1. Установите систему очистки воды в соответствии с инструкциями производителя, затем выключите основное водоснабжение.

Перед использованием, все системы очистки следует промыть водой в течение как минимум двух (2) минут.

2. Убедитесь, что машина на месте, со всеми шнурами, линиями и шлангами, проходящими через каналы крыла и противочисными отверстиями (см. предыдущие этапы).

3. Пропустите два (2) дренажных шланга к открытому гравитационному сливу, гарантируя, что линии всегда наклоняются вниз.
4. Найдите шланг длиной 30 дюймов 3/8 дюймовый шланг в оплетке внутри коробки с принадлежностями и используйте его для подключения системы очистки воды к внешнему роторному насосу, затягивая гаечным ключом.
5. Найдите два (2) цветных шланга в оплетке, прикрепленных к машине, и к цветным соединениям на насосе.
6. Подключите каждый шланг к его цветному соединению на насосе, затянув ключом.

Не включайте основное водоснабжение.



Шаг 4: Присоединение питания

Ваша машина Slayer Steam будет поставлена с конфигурацией питания, запрошенной на момент покупки. В большинстве случаев включен конец с кабелем со штепселем на шнуре питания. Если ваша машина не включает вилку, не пытайтесь подключить ее самостоятельно. Только электрик или утвержденный техник должен подключать шнур питания к соответствующему разъему.

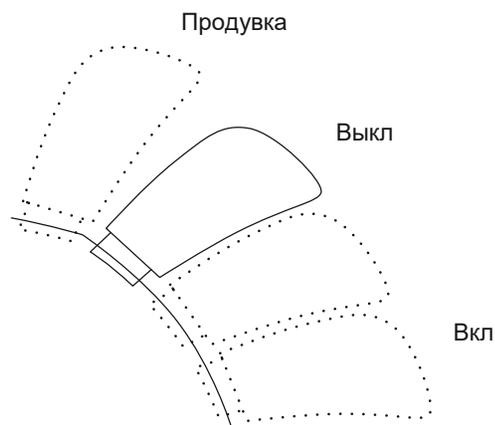
ВКЛЮЧАЕТ ДЕТАЛИ

- Внешний роторный насос

ПРОЦЕДУРА

1. Убедитесь, что оба паровых актуатора находятся в положении «выключено», а сливные шланги и линии водоснабжения подключены (см. предыдущие шаги).
2. Вставьте главный сетевой шнур в подходящую заземленную розетку
3. Найдите штекер быстрого подключения, расположенный на одном из электрических кабелей, который тянется от вашего устройства, и вставьте его в соответствующий соединение на двигателе насоса.

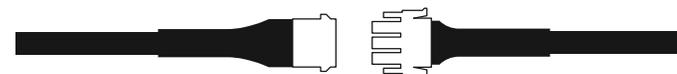
Не переключайте паровые актуаторы в положение «включено».
Не включайте основное водоснабжение



Основное электропитание



Быстроразъемное соединение



Шаг 5: Наполнение бака

ПРОЦЕДУРА

1. Убедитесь, что оба паровых актуатора находятся в положении «выключено», сливные шланги и линии водоснабжения подключены, а панели лотков чашки удалены (см. предыдущие шаги).
2. Включите основное водоснабжение.
3. Проверьте внутреннюю часть машины на наличие утечек или собранной воды.
4. Включите питание устройства, нажав на выключатель питания; паровой бак начнет заполняться.

Заполнение займет 1-2 минуты и будет завершено, когда мотор насоса перестанет работать и будет слышен щелчок.

5. Подождите, пока паровой бачок полностью заполнится, затем заполните групповые головки, переместив варочные актуаторы влево, в положение «включено», пока вода не начнет течь.

Установлены заводские настройки для параметров объема (см. Заводские настройки на стр. 20). Возможно, вам придется повторять этот шаг несколько раз, пока вода не начнет течь.

6. Переместите варочные актуаторы вправо, в положение «выключено».
7. Включите электронику, нажав любое из колесиков на панели приборов для бариста.

Не переключайте паровые актуаторы в положение «включено».

Не подключайте выключатель белого нагревательного элемента.

Шаг 6: Включение элементов

ПРОЦЕДУРА

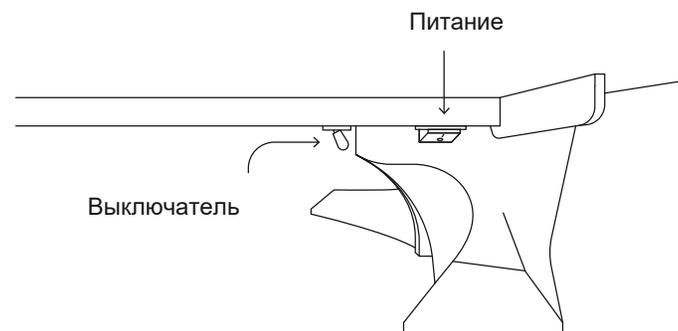
1. Убедитесь, что оба паровых актуатора находятся в положении «выключено», панели лотков чашки удалены, а баки полностью наполнены (см. предыдущие шаги).
2. Включите нагревательные элементы, перемещая выключатель нагревательного элемента влево, в положение «включено».

Не переключайте паровые актуаторы в положение «включено».

3. Подождите, пока машина полностью нагреется, затем переместите один из паровых актуаторов вниз в положение «включено». Если пар производится, переходите к следующему шагу. Если пар не производится, подождите несколько минут, прежде чем повторять этот шаг.
4. Проверьте внутреннюю часть машины на наличие утечек или собранной воды.

Анти-всасывающий клапан на паровом баке может разбрызгиваться и выпускать небольшие капли воды при первой подаче давления. Во время осмотра проверьте наличие больших луж или постоянных потоков воды.

5. Установите четыре (4) панели поддонов лотка.



Использование Slayer Steam X

Ваша новая машина включает в себя сложные технологии, которые призваны улучшить многочисленные аспекты производства кофе. Эти нововведения будут способствовать повышению эффективности, точности и комфорта в каждом баре, где установлена машина Slayer Steam X. Независимо от того, является ли

это вашей первой эспрессо-машиной или последней в длительной карьере, наши инструкции должны служить полезной базой для получения максимальной отдачи от Slayer X.

Мы не можем дождаться, чтобы увидеть, что Вы делаете со своей машиной.

Содержание

17 Основы эспрессо

20 Заводские настройки Slayer Steam X

21 Панель управления для бариста - Barista Dashboard™

24 Приготовление эспрессо

25 Пропаривание молока

26 Использование водопровода горячей воды

26 Регулирование дренажного поддона

27 Регулирование давления варочного насоса

27 Регулирование варочных объемов

28 Регулирование температуры варочного бака

28 Регулирование давления парового бака

29 Регулирование порции горячей воды

29 Регулирование температуры горячей воды

30 Другие действия в меню

Основы эспрессо

Кофейные «бобы» - это семена из ягодных плодов, которые растут на кустах в экваториальных регионах. После сбора и обработки бобы обжаривают, измельчают и растворяют в воде, чтобы получить кофейный напиток.

Варка эспрессо – это уникальный метод экстракции кофе, в котором вода под высоким давлением добавляется к молотому кофе. В результате напиток по сравнению с фильтрующим кофе (например, заливкой, погружением) содержит более высокую концентрацию растворенного кофе, чувствуется более тяжелым во рту и дает более сильный аромат.

Эспрессо-машина является предпочтительным оборудованием для приготовления эспрессо. В этом случае кофе захватывается, нагревается вода, применяется давление, происходит фильтрация и выдается напиток. Весь процесс занимает менее одной (1) минуты.

Много параметров влияет на экстракцию эспрессо и поэтому требуют внимания бариста. При подготовке эспрессо изучите следующие обобщения и рекомендации.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ КОФЕ

Кофейные растения выращиваются по всему миру в экваториальных регионах с разным климатом и условиями. Каждое место - страна, регион, ферма и участок - производит кофе с различными характеристиками, которые приводят к ощутимым различиям вкуса напитка. Slayer Steam хорошо подходит для приготовления кофе из любого источника, а также смеси кофе из разных источников.

РАЗНООБРАЗИЕ РАСТЕНИЙ

Как и другие фрукты (например, яблоки, апельсины), кофейные зерна могут быть одного из многих сортов одного и того же растения. Среди распространенных сортов - Типица, Бурбон, Хейрлом и Катурра. Каждый сорт дает кофе с различными характеристиками, которые приводят к ощутимым различиям вкуса напитка.

МЕТОД ОБРАБОТКИ

Существует много уникальных процессов, посредством которых семена кофе могут быть отделены от содержащих их фруктов. Каждый процесс производит кофе с различными характеристиками, которые приводят к ощутимым различиям вкуса напитка. Обратите внимание на следующие примеры:

- **“Влажный” процесс:** повышенная кислотность, улучшенная чистота вкуса, чистое тело
- **“Натуральный” процесс:** фруктовый аромат, полнотелый
- **“Натуральной очистки”, “полу-влажный”, и “медовый” процессы:** заимствованные характеристики от влажного и натурального процессов

СВЕЖЕСТЬ ЗЕЛЕНОГО КОФЕ

После того, как он был собран и обработан, зеленый (то есть не обжаренный) кофе имеет значительный срок хранения. Однако потенциальное качество кофейных напитков ухудшается с возрастом зеленого кофе. Для получения наилучших результатов приобретайте жареный кофе от надежного поставщика, который гарантирует свежесть его зеленого кофе.

ПРОФИЛИРОВАНИЕ ОБЖАРКИ

Обжарка делает плотные зеленые кофейные бобы пористыми и растворимыми и является первым шагом в приготовлении кофе для экстракции. Кофе может быть обжарен в разной степени различными технологиями, каждая из которых производит кофе с четкими характеристиками, которые приводят к ощутимым различиям вкуса напитка.

Как правило, аромат эспрессо, приготовленного из светло обжаренного кофе, будет в большей степени характеризоваться его происхождением, разнообразием и способом обработки (например, «яркий», «фруктовый» и т. д.). И наоборот, аромат эспрессо, приготовленный из темного обжаренного кофе, будет в большей степени характеризоваться процессом обжарки (например, «дымчатый»). Как правило, сверх разработанных профилей обжарки не проявляется ни полный потенциал вашей машины, ни ароматная сложность вашего кофе.

СВЕЖЕСТЬ ОБЖАРЕННОГО КОФЕ

После обжарки кофейные бобы становятся все более уязвимыми к ухудшению состояния. Сохраняйте свежесть храня их в герметичном контейнере в прохладном, темном месте. В идеале используйте контейнер, который позволяет отводить поток газа, который выпускает кофе при старении, но предотвращает проникновение кислорода внутрь. Эспрессо, как правило, наиболее ароматный при приготовлении с кофе, который «отдохнул» в течение как минимум двух (2) дней после обжаривания, но не превысил трех (3) недель. Эти рекомендации особенно важны для темного кофе, который портится быстрее, чем светлый кофе.

РАЗМЕР ЧАСТИЦ ПОМОЛА

Для приготовления эспрессо необходим мелко-молотый кофе и профессиональная машина для помола. При настройке кофемолки задайте настройку, которая обеспечивает рекомендуемый выход напитка с рекомендуемой крепостью за рекомендуемое время заваривания. Продолжайте чтение рекомендаций по этим параметрам кофеварения. При необходимости отрегулируйте помол, учитывая следующие правила:

Настройки тонкого помола (более мелкие частицы):

- Больше время экстракции
- Уведиченное тело
- Уменьшенная чистота

Рекомендуется, когда эспрессо на вкус кислый, чувствуется тонким, быстро извлекается или не содержит крема.

Настройки грубого помола (более крупные частицы):

- Более короткое время экстракции
- Уменьшенное тело
- Улучшенная чистота

Рекомендуется, когда эспрессо на вкус горький, чувствуется мутным или медленно извлекается.

ВЕС ПОРЦИИ

Вес порции относится к количеству молотого кофе, используемому для порции эспрессо. При рассмотрении наряду с выходом напитка вес порции является частью пропорции заваривания, который коррелирует с воспринимаемой силой эспрессо и влияет на процесс экстракции. Slayer рекомендует использовать весы для измерения 18-21 г молотого кофе на эспрессо. Начните с 18 грамм, затем при необходимости отрегулируйте вес порции, учитывая эти правила:

Большие кофейные порции (большой вес):

- Усиление интенсивности аромата
- Больше время экстракции

Рекомендуется, когда эспрессо на вкус кислый, чувствуется тонким, быстро извлекается или не содержит крема.

Меньшие кофейные порции (меньший вес):

- Снижение интенсивности аромата
- Более короткое время экстракции

Рекомендуется, когда эспрессо на вкус горький, чувствуется мутным или медленно извлекается.

ТОЛЩИНА СЛОЯ

Забивка молотого кофе необходима для формирования таблетки, через которую будет равномерно течь вода. Вместо того, чтобы трамбовать до определенного давления (например, 30 фунтов), Slayer рекомендует трамбовать на определенную глубину, чтобы достичь достаточного свободного пространства между кофейной таблеткой и душевым экраном. Чтобы обеспечить согласованные результаты, задайте глубину забивки, которая выравнивает верхнюю часть поршня темперы с верхней частью корзины портафильтра (приблизительно 1 см).

ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ

На заводе температура варочного бака устанавливается на 93°C (200°F). Кофе лучше варить с использованием воды, нагретой до 92-95°C (195-205°F).

Начните с заводских настроек, затем при необходимости настройте температуру, учитывая следующие правила:

Более высокая температура:

- Более высокая степень экстракции
- Повышенная кислотность

Рекомендуется, когда эспрессо на вкус кислый.

Более низкая температуры:

- Более низкая степень экстракции
- Пониженная кислотность

Рекомендуется, когда эспрессо на вкус горький.

Чтобы отрегулировать температуру заваривания, см. Инструкции в разделе Использование Slayer> Регулирование температуры заваривания на стр. 26.

ДАВЛЕНИЕ ВОДЫ

На заводе давление варочного насоса устанавливается равным 9 бар. Как правило, эспрессо лучше варить с использованием воды под давлением до 6-10 бар. Более плотные сорта кофе (например, выращенные на большей высоте, обработанные с помощью «влажного» метода и / или светлой обжарки) могут выдержать более высокое давление, тогда как менее плотный кофе (например, выращенный на более низкой высоте, обработанный с помощью " натурального " метода и / или средней и темной обжарки) предпочитают более низкое давление.

Чтобы отрегулировать давления заваривания, см. Инструкции в разделе Использование Slayer> Регулирование давления варочного насоса на стр. 27.

ВЫХОД НАПИТКА

Выход напитков относится к весу или объему порции эспрессо. При рассмотрении наряду с массой порции выход напитка является частью пропорции заваривания, который коррелирует с воспринимаемой силой эспрессо и влияет на процесс экстракции. Slayer рекомендует использовать весы или градуированные маленькие стаканы для измерения 25-40 граммов или 1,0-1,5 унций жидкости эспрессо на порцию. Начните с 35 граммов или 1,25 унций жидкости, затем отрегулируйте выход напитков по мере необходимости, учитывая эти правила:

Больший выход (большой вес или объем):

- Снижение интенсивности аромата
- Больше время экстракции

Рекомендуется, когда эспрессо не хватает чистоты.

Меньший выход (меньший вес или объем):

- Усиление интенсивности аромата
- Больше время экстракции

Рекомендуется, когда эспрессо не хватает плотности.

ВРЕМЯ ЗАВАРИВАНИЯ

Время заваривания относится к общей продолжительности экстракции. Начните с 25 секунд, затем отрегулируйте время заваривания по мере необходимости, учитывая следующие правила:

Более долгое время заваривания:

- Более высокий выход

Рекомендуется, когда эспрессо на вкус кислый.

Более короткое время заваривания:

- Менее высокий выход

Рекомендуется, когда эспрессо на вкус горький.

Заводские настройки Slayer Steam X

ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ SLAYER STEAM

Температура варочного бака	93° C (200° F)
Давление варочного насоса	9 бар
Давления парового бака	1.4 бар
Объемные параметры порции 1/ порции 2	30/ 60

Панель управления для бариста

Barista Dashboard™

Slayer Steam X оснащен цифровым интерфейсом, который отображает важнейшие функции машины. С помощью панели управления для бариста - Barista Dashboard™, у Вас есть доступ к параметрам варки, расширенным настройкам и даже больше.

ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ

- Меню, настройки и запросы отображаются на прямоугольных экранах, расположенных непосредственно над каждой групповой головкой.
- Колесики-манипуляторы, расположенные справа от каждого экрана, используются для входа в меню, перебора опций, произведения выбора и редактирования настроек. Эти действия выполняются путем нажатия или поворота колесика.
- Во время начальной настройки выберите элемент для изменения, выберите сохранение для нескольких групп, если это применимо, затем прокрутите до следующей настройки меню, пока настройка не будет завершена.
- Схема меню циклическая; после циклического перехода к конечному пункту меню снова появится первая опция меню.

Проф. совет: В любое время вы можете перемещать актуатор групповой головки влево / вправо, чтобы быстро сохранить / выйти из меню.

НАЧАЛО РАБОТЫ

Экран левой группы является основным меню для всех настроек машины. Группы 2 и 3 (если применимо) имеют ограниченные меню, влияющие только на основные параметры варки кофе. Пока машина не работает, экран левой группы отображает до четырех (4) единиц информации: [добавить фото]

- **Температура заваривания** (“Temp”) показание, отображается с шагом в десятую градуса (0,1 градуса) по Фаренгейту или Цельсию.

- **Время заваривания** (“Time”) для предыдущей экстракции, отображается с шагом в десятую секунды (0.1-секунд). В начале каждой экстракции таймер автоматически перезагружается и начинает отсчет с нуля (0). В конце каждой экстракции таймер автоматически остановится и останется видимым до тех пор, пока не начнется следующая экстракция.
- **Вес заваривания** (“WT”) для предыдущей экстракции, измеряется расходомером и отображается с шагом в десятую грамма (0.1-грамм). Когда весы не используются, вес будет отображаться приблизительно на основании показаний от расходомера.
- **Давление парового бака** (“Stm”) показание, отображается с шагом в 0.1-бар.

Экран, который соответствует самой левой группе, отобразит две (2) дополнительные единицы информации:

- **Активность нагревательного элемента**, представленный двоеточием (“:.”). Когда нагревается варочный бак, двоеточие будет мигать вблизи показания температуры заваривания на соответствующем экране.
- **Статус заполнения парового бака**, представленный стрелкой вверх. Когда резервуар заполняется, стрелка появится рядом с показанием давления в паровом баке.

ОПЦИИ МЕНЮ

Первым уровнем навигации является меню Barista, которое содержит перечисленные ниже параметры. Экран отобразится, как показано.

Опция 1: Объем заваривания

- Объемные настройки экстракции, основанные на показаниях расходомера
- Минимальные настройки: 10.0 грамм
- Максимальные настройки: 399.9 грамм или M для ручного.
- Регулируется с шагом в десятую грамма (0.1-грамм).

Для регулировки объема заваривания, см. инструкции в разделе Использование Slayer> Регулирование объема заваривания на стр. 27.

Опция 2: Температура заваривания

- Настройка температуры варочного бака, измеренная в реальном времени на каждой групповой группе и отображаемая в градусах Фаренгейта или Цельсия, в зависимости от сохраненного предпочтения.
- Минимальные настройки: 82° C (180° F)
Максимальные настройки: 97° C (206° F)
Регулируется с шагом в десятую градуса (0.1-градуса).

Для регулировки температуры заваривания, см. инструкции в разделе Использование Slayer> Регулирование температуры варочного бака на стр. 28.

Опция 3: Давления парового бака

- Настройка давления в баке, измеренная и отображаемая в бар
- Минимальные настройки: 0.8 бар
Максимальные настройки: 1.7 бар
Регулируется с шагом в десятую бар (0.1-бар)

Для регулировки давления парового бака, см. инструкции в разделе Использование Slayer> Регулирование давления парового бака на стр. 28

Опция 4: Порция горячей воды

- Установка таймера порции горячей воды, измеренная и отображаемая в секундах
- Минимальные настройки: 0.0 секунд (выкл)
Максимальные настройки: 20.0 секунд
Регулируется с шагом в десятую секунды (0.1- секунда)

Для регулировки порции горячей воды, см. инструкции в разделе Использование Slayer > Регулирование порции горячей воды на стр. 29.

Опция 5: Автоматическая групповая программа очистки

- Fast Clean (Быстрая очистка)
- Group Clean (Очистка группы)

Для запуска программы групповой очистки, см. инструкции в разделе Очистка и превентивное обслуживание > Обратная промывка групповой головки на стра.35.

РАСШИРЕННОЕ МЕНЮ

Второй уровень навигации - это расширенное меню, которое содержит перечисленные ниже параметры. Во время навигации по меню Barista Вы можете в любое время получить доступ к расширенному меню, нажав на колесико и удерживая его в течение пяти (5) секунд. **Не взаимодействуйте с расширенным меню до того, как полностью прочтаете это руководство. Затем - если Вы не уверены - обратитесь к представителю Slayer, реселлеру или квалифицированному обслуживающему персоналу.**

Расширенная опция 1: Элемент управления нагревателем вкл/выкл

- Управление нагревательным элементом для варочных баков, парового бака и испарителя

Чтобы отрегулировать элементы управления нагревателем, см. инструкции в разделе Использование Slayer> Другие действия в меню на стр. 30.

Расширенная опция 2: Температура Выбор C или F

- Настройка единиц измерения температуры: Цельсий (C) или Фаренгейт (F)

Для регулирования единиц измерения температуры, см. инструкции в разделе Использование Slayer > Другие действия в меню на стр. 30.

Расширенная опция 3: Язык

- Выбор из Английского, Испанского, Немецкого, Итальянского или Французского

Для выбора языка, см. инструкции в разделе Использование Slayer > Другие действия в меню > Изменение языка на стр. 32.

Расширенная опция 4: Регулирование яркости

- Настройка яркости для огней, представленная процентным значением относительно максимальной яркости.
- Минимальные настройки: 0% (выкл)
Максимальные настройки: 100%
Регулируется с шагом .01

Чтобы отрегулировать яркость огней, см. инструкции в разделе Использование Slayer> Другие действия в меню на стр. 30.

Расширенная опция 5: Авто-промыть

Функция Авто-промыть работает на потоковой линии и сохраняет групповую головку промытой и свежей между завариваниями. Включив функцию в расширенном меню, Вы включаете двухсекундную промывку варочной группы водой, чтобы выйти из группы непосредственно в дренажный поддон, просто переместите актуатор назад в положение ВЫКЛ. Эта функция была разработана для улучшения рабочего процесса и для обеспечения чистоты перед каждой экстракцией. Заводские настройки для Авто-промыть установлены в положение «Выкл.», <Отключено>.

- Enable (Включено) или Disable (Отключено)

Для включения функции, см. инструкции в разделе Использование Slayer > Другие действия в меню на стр. 33.

Расширенная опция 6: Установка Времени/Даты

- Настройки времени даты и типа отображения времени

Чтобы настроить время, дату и тип отображения времени, см инструкции в разделе Использование Slayer > Другие действия в меню на стр. 31.

Расширенная опция 7: Время включения режима энергосбережения

Вы должны установить время / дату, чтобы продолжить настройку режима энергосбережения.

- Настройки энергосбережения с отдельными расписаниями для каждого дня отдельно
- Когда режим энергосбережения «ВЫКЛ», все системы работают нормально
- Когда режим энергосбережения «ВКЛ», машина в спящем режиме
- Давление пара уменьшается до 0.3 бар
- Варочная температура уменьшается 100.0° F
- Испаритель не активен
- Все системы начнут нагреваться для нормальной работы за тридцать (30) минут до того, как запланировано выключение энергосбережения «OFF»

Для конфигурации режима энергосбережения, см инструкции в разделе Использование Slayer > Другие действия в меню на стр. 31.

Расширенная опция 8: Отклонения температуры заваривания

Чтобы настроить отклонения, вы должны иметь масштабируемое устройство или отложить до визита сертифицированного специалиста Slayer.

- Настройки калибровки температуры заваривания, используемые для обеспечения точного нагрева путем компенсации физических изменений между датчиками температуры.
- Используйте отклонения для настройки отображаемой температуры заваривания, если она отличается от фактической
- Регулируется с шагом десятая градуса (0.1-градуса) Фаренгейта

Для регулирования отклонения температуры, см инструкции в разделе Использование Slayer > Другие действия в меню на стр 31.

Расширенная опция 9: Калибровка расходомера

Расходомер устанавливается на заводе на 30 г (порция А) 60 г (порция В). Эта конфигурация определяется тремя различными измерениями:

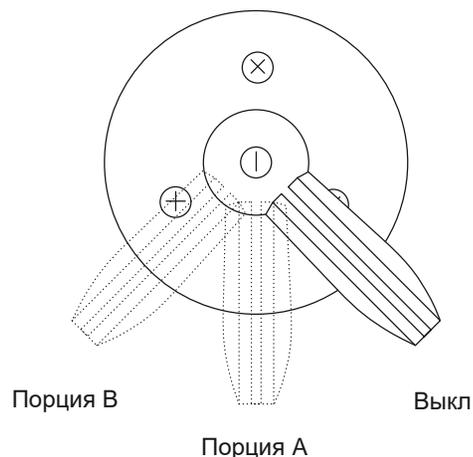
- Объем воды, необходимый для заполнения пространства головки (вода с поверхности таблетки до дисперсионного экрана)
- средний объем воды, оставшейся в насыщенной таблетке
- отпущенная вода через трехходовой клапан в конце выпуска.

Если Ваш выход не соответствует показаниям панели инструментов для бариста, вам необходимо будет выполнить калибровку Вашего расходомера.

Для инициации калибровки расходомера см. инструкции в разделе Использование Slayer > Другие действия в меню на стр. 32.

Приготовление эспрессо

Slayer Steam X использует классический метод экстракции «9 бар» для производства эспрессо в системе с пользовательскими форсунками и прецизионными экранами. Варочные актуаторы обеспечивают три (3) положения: «выключено», «порция 1» и «порция 2». Также доступен ручной режим.



Следующие шаги представляют собой хорошую отправную точку при первом использовании Steam Slayer X для приготовления эспрессо.

ВКЛЮЧАЕТ ДЕТАЛИ

- Портафильтр

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЗАПАСЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

- Мягкое, чистое полотенце
- Кофемолка для эспрессо
- Большие весы портафильтра

См. полный список на стр. 9.

ПРОЦЕДУРА

1. Снимите портафильтр с групповой головки и протрите корзину сухим полотенцем.
2. Установите степень помола, подходящий для заваривания эспрессо, мелкий порошок без комков.
3. Смолите и отмерьте 18-21 грамм кофе в портафильтр.
4. Трамбуйте до тех пор, пока верхняя часть основания темперы не выровняется с краем корзины портафильтра, оставив около 1 сантиметра пустого пространства над таблеткой.
5. Отложите в сторону портафильтр, когда промываете групповую головку, затем вытрите групповую головку до высыхания и закрепите портафильтр в групповой головке.
6. Расположите стаканчик непосредственно под портафильтром.

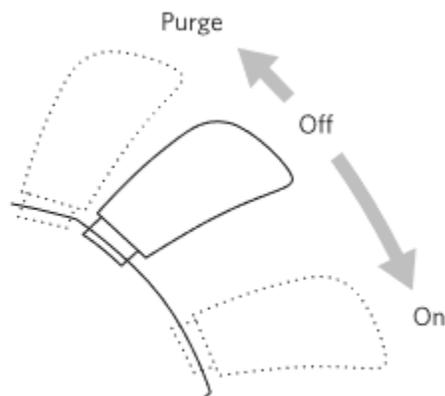
Рисунок отверстия на дренажном поддоне указывает местоположение в центре под портафильтром.

7. Передвиньте варочный актуатор в одну из позиций «вкл», «Порция 1» или «Порция 2».
8. Дайте эспрессо завариться до тех пор, пока не будет достигнута предпочтительная экстракция (когда происходит размывание, когда выдается желаемый выход напитка или когда желаемое время заваривания истекло), затем переведите актуатор в положение «выкл».
9. Снимите портафильтр с групповой головки и выбросьте таблетку, затем протрите портафильтр полотенцем, чтобы удалить гущу и масло.
10. Промойте групповую головку, чтобы очистить от гущи и масла, затем верните портафильтр в групповую головку.

Проф. совет: Включите автоматический промывку групповой головки для очистки варочной группы после каждой экстракции. Чтобы включить эту функцию, см. стр. 30.

Пропаривание молока

Актуатор Slayer Steam X имеет три положения. Поднимите паровой актуатор вверх для удаления конденсата или остатков вспененного молока из паровой трубки. Выключено в свободном положении. Опустите паровой актуатор вниз до упора, для полной мощности пара.



Следующие шаги представляют собой хорошую отправную точку при первом использовании Slayer Steam для приготовления молока.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЗАПАСЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

- Пропарочный кувшин
- Мягкое, чистое полотенце

См. полный список на стр. 9.

ПРОЦЕДУРА

1. Наполните кувшин желаемым объемом свежего холодного молока.
2. Направьте паровую трубку к дренажному поддону или в полотенце и коротко перемещайте паровой актуатор в положения «продувки», чтобы выпустить пар и конденсат.
3. Погрузите паровой наконечник в молоко и переместите актуатор в положение А или В.
4. Переместите кувшин вниз, чтобы выставить паровой наконечник на поверхность молока, включая мелкие пузырьки воздуха.
5. Погрузите паровой наконечник, когда молоко достигнет температуры тела, затем наклоните кувшин, чтобы образовать водоворот.
6. Отключите паровую трубку, когда кувшин будет ощущаться горячим на ощупь. Конечная температура молока должна составлять 55-65°C (130-150°F).
7. Протрите паровую трубку влажной тряпкой, удалите все остатки молока, затем продуйте.

Использование водопровода горячей воды

Slayer Steam X имеет клапан смешивания горячей воды, который соединен с паровым баком и главной линией холодной воды. Кран горячей воды расположен на левой стороне машины, рядом с паровой трубкой. Объемы воды могут быть сконфигурированы при помощи панели управления для бариста.

Распределите горячую воду, нажав кнопку справа от крана. Поток воды прекратится автоматически, после того, как будет распределен предварительно сконфигурированный объем. Чтобы отрегулировать объем и температуру, см. инструкции в разделе Использование Slayer > Регулирование порции горячей воды на стр. 29 и Регулирование температуры горячей воды на стр. 29.

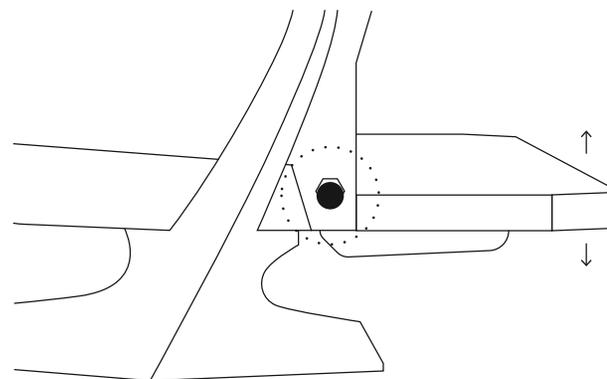
Регулирование температуры горячей воды

Пользовательская температура воды может подниматься или опускаться до желаемой температуры на смесительном клапане. Чтобы отрегулировать температуру горячей воды, см. инструкции в разделе Использование Slayer> и Использование Slayer> Регулирование температуры горячей воды на стр. 31.

Частое или интенсивное использование крана для горячей воды может привести к снижению давления и температуры в паровом баке, что приведет к уменьшению способности пропаривания.

Регулирование дренажного поддона

Slayer Steam X имеет поддон с регулируемой высотой с четырьмя (4) отличными положениями.



Для регулирования высоты используйте следующие шаги.

1. Найдите два (2) стопорных штифта, один (1) с каждой стороны дренажного поддона.
2. Очистите дренажный поддон от любых предметов, подверженных опрокидыванию, таких как стаканы или высокие чашки
3. Сдвиньте дренажный поддон одной рукой, затем потяните один стопорный штифт, сдвигая дренажный поддон в нужное положение с одной стороны за раз. Отпустите стопорный штифт, чтобы установить высоту поддона.
Не используйте чрезмерное усилие для перемещения дренажного поддона.
4. Повторите шаг 3 с другой стороны дренажного поддона.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При регулировке дренажного поддона держитесь крепко за концы поддона, так как он был разработан для полного удаления для легкого мытья. Невозможность удержать поддон за край при вытягивании боковых выступов для регулировки высоты приведет к тому, что поддон упадет на стойку.

Регулирование давления варочного насоса

ВКЛЮЧАЕТ ДЕТАЛИ

- Внешний роторный насос
- Регулятор встроенного насоса

ТРЕБУЕМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

- Нет

ПРОЦЕДУРА

1. Найдите манометр и регулировочный винт на внешнем роторном насосе.
2. Переведите варочный актуатор в положение вкл.
3. Поверните по часовой стрелке, чтобы увеличить давление насоса. Поверните против часовой стрелки, чтобы уменьшить давление насоса.
4. Верните варочный актуатор в положение выкл.

Регулирование варочных объемов

Slayer Steam подразумевает автоматическую работу по объему, которая основана на показаниях расходомера. Экран левой группы является основным меню для всех настроек машины. Кроме того, каждая группа имеет два (2) программируемых объема выхода: «порция А» и «порция В». Отрегулируйте порции следующим образом:

ПРОЦЕДУРА

1. Нажмите и отпустите колесико над левой групповой головкой, чтобы активировать меню для всех групповых головок.
2. Поверните колесико по часовой стрелке до тех пор, пока не появится настройка «Brew Volume» («Варочный объем»).
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройку «Brew Volume» («Варочный объем»). Будет представлен вариант настройки «порции А».
4. Поверните колесико для регулирования объема выхода для «порции А» с шагом десятая грамма (0.1-грамм): вращение по часовой стрелке увеличивает порцию; вращение против часовой стрелки уменьшает порцию.
5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и перейдите к следующему шагу; будет представлен вариант применения ваших новых настроек для всех групповых головок.
6. Поверните колесико для переключения между «N» и «Y». Выбор «N» применит ваш новый параметр только к назначенной группе; выбор «Y» применит вашу новую настройку ко всем групповым головкам.
7. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и перейдите к следующему объему выхода; будет представлена опция настройки «порция В».

Чтобы настроить разные порции для каждой групповой головки, повторите шаги 1-7 на каждой групповой головке.

Заметьте: При использовании весов для измерения выхода, если вес в бокале не соответствует установленному объему выхода, Вам может потребоваться калибровка расходомеров. Для калибровки расходомера см. инструкции на стр. 32.

Регулирование температуры варочного бака

На заводе температура варочного бака устанавливается на 93°C (200 °F). Отрегулируйте температуру варочного бака следующим образом.

ПРОЦЕДУРА

1. Нажмите и отпустите колесико над левой групповой головкой, чтобы активировать меню для всех групповых головок
2. Поверните колесико по часовой стрелке до тех пор, пока не появится настройка «Brew Temperature» («Температура заваривания»).
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройку «Brew Temperature» («Температура заваривания»).
4. Поверните колесико для регулирования температуры варочного бака с шагом десятая градуса (0.1-градус): вращение по часовой стрелке увеличивает температуру; вращение против часовой стрелки уменьшает температуру.
5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и перейдите к следующему шагу; будет представлен вариант применения ваших новых настроек для всех групповых головок
6. Поверните колесико для переключения между «N» и «Y». Выбор «N» применит ваш новый параметр только к назначенной группе; выбор «Y» применит вашу новую настройку ко всем групповым головкам.
7. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и вернитесь в меню, и пролистайте до следующей опции меню.

Чтобы настроить разную температуру для каждого варочного, повторите шаги 1-7 на каждой групповой головке.

Проф. совет: Для быстрого выхода из меню программы переместите актуатор влево / вправо, чтобы сохранить и выйти из меню.

Регулирование давления парового бака

На заводе давление парового бака установлена на 1,7 бар (25 фунтов на квадратный дюйм). Отрегулируйте давление парового бака следующим образом.

ПРОЦЕДУРА

1. Нажмите и отпустите колесико над левой групповой головкой, чтобы активировать меню.
2. Поверните колесико по часовой стрелке до тех пор, пока не появится настройка «Steam Tank» («Паровой бак»).
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройки «Steam Tank» («Парового бака»).
4. Поверните колесико для регуляции давления парового бака с шагом десятые бар (0.1-бар): вращение по часовой стрелке увеличивает давление; вращение против часовой стрелки уменьшает давление.
5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и вернитесь в меню, или нажмите и удерживайте колесико для подтверждения новой настройки и выхода из меню.

Регулирование порции горячей воды

Slayer Steam X использует таймер для распределения предварительно сконфигурированных объемов горячей воды.

Отрегулируйте дозу горячей воды следующим образом.

ПРОЦЕДУРА

1. Нажмите и отпустите колесико над левой групповой головкой, чтобы активировать главное меню.
2. Поверните колесико по часовой стрелке до тех пор, пока не появится настройка “Hot Water Dose” («Порция горячей воды»).
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройки “Hot Water Dose” («Порция горячей воды»). Кнопка “on”, находящаяся непосредственно рядом с краном для горячей воды, начнет мигать.
4. Поверните колесико для регуляции порции горячей воды с шагом в десятые секунды (0.5-секунды): вращение по часовой стрелке увеличивает порцию горячей воды; вращение против часовой стрелки уменьшает порцию горячей воды.
5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и вернитесь в меню, или нажмите и удерживайте колесико для подтверждения новой настройки и выхода из меню.

В качестве альтернативы, после выполнения шагов 1-3 вы можете перейти к «Альтернативной процедуре» ниже.

АЛЬТЕРНАТИВНАЯ ПРОЦЕДУРА

1. Выполните «Настройка порции горячей воды», шаги 1-3, выше.
2. Нажмите и отпустите кнопку “on” для распределения горячей воды. Панель управления для бариста запустит таймер для отображения и записи продолжительности порции.
3. Нажмите и отпустите кнопку “on” снова для остановки потока горячей воды. Продолжительность порции будет записана.

Порция горячей воды не может превышать 20 секунд.

4. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой вернитесь в меню, или нажмите и удерживайте колесико для подтверждения новой настройки и выхода из меню.

Регулирование температуры горячей воды

Slayer Steam X имеет смесительный клапан, который одновременно выводит воду из парового бака и основной линии холодной воды. Пользовательские температуры воды конфигурируются с помощью смесительного клапана. Отрегулируйте температуру горячей воды следующим образом.

ТРЕБУЕМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

- Отвертка с плоским лезвием

ПРОЦЕДУРА

1. Снимите чашки и поддон. Вам НЕ нужно снимать заднюю или боковую панель, чтобы выполнить эту настройку.
2. Найдите смесительный клапан между испарителем и пропорциональным клапаном.

[см. прилагаемую фотографию]
3. Отрегулируйте температуру горячей воды с задней правой стороны машины (гостевая сторона): вращение по часовой стрелке увеличивает температуру горячей воды; вращение против часовой стрелки уменьшает температуру горячей воды
4. Проверьте температуру на кране горячей воды с помощью цифрового термометра.

Другие действия в меню

В расширенном меню вы можете получить доступ к дополнительным настройкам. Не взаимодействуйте с расширенным меню до того, как полностью прочитаете это руководство, а затем - если не уверены - обратитесь к представителю Slayer, реселлеру или квалифицированному сервисному персоналу.

На экране ожидания пройдите в расширенное меню, нажав и удерживая колесико, пока не раздастся звуковой сигнал. В любое время Вы можете нажать и удерживать колесико или переместить актуатор слева направо, чтобы сохранить новые настройки и выйти из меню.

ЭЛЕМЕНТ УПРАВЛЕНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕМ ВКЛ/ВЫКЛ

1. Нажмите и удерживайте колесико над левой групповой головкой в течение пяти секунд для активации опций расширенного меню. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройки "Heater Control" («Управление нагревателем»). Будет представлен вариант настройки всех нагревательных элементов, повсеместно.
2. Вращайте колесико между "On" («Вкл») и "Off" («Выкл»).
3. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и перейдите к следующему шагу.
4. Повторите шаги 4-5 для всех остальных настроек:
 - Gr1 (нагревательный элемент для левого варочного бака)
 - Gr 2 (для 2-групп, правый варочный бак; для 3- групп, центральный варочный бак)
 - Gr 3 (крайний правый варочный бак; только для 3-групп)
 - Stm (паровой бак)

ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ С ИЛИ F

1. Нажмите и удерживайте колесико над левой групповой головкой в течение пяти секунд для активации опций расширенного меню.
2. Вращайте колесико по часовой стрелке, пока не появится настройка "Temperature" («Температура»).
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройки "Temperature" («Температура»). Будет представлена опция настройки единиц измерения температуры.
4. Вращайте колесико между "C" (Фаренгейт) и "F" (Цельсий).

5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и возврата в меню для дополнительной регулировки, ИЛИ переместите актуатор слева направо, чтобы сохранить новые настройки и выйти из меню.

РЕГУЛИРОВАНИЕ ЯРКОСТИ ОГНЕЙ

1. Нажмите и удерживайте колесико над левой групповой головкой в течение пяти секунд для активации опций расширенного меню.
2. Вращайте колесико по часовой стрелке, пока не появится настройка "Shot Lights" ("Яркость огня").
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройки "Shot Lights" setting. Будет представлена опция регулировки яркости всех огней.
4. Вращайте колесико для регулировки яркости огня в процентах. (0 - ВЫКЛ до 100%): вращение по часовой стрелке увеличивает яркость; против часовой стрелки уменьшают яркость.
5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и возврата в меню, ИЛИ переместите актуатор слева направо, чтобы сохранить новые настройки и выйти из меню.

АВТО ПРОМЫВКА

1. Нажмите и удерживайте колесико над левой групповой головкой в течение пяти секунд для активации опций расширенного меню
2. Вращайте колесико по часовой стрелке, пока не появится настройка "Auto-Flushing" («Авто-промывка»).
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройки "Auto-Flush" («Авто-промывка»). Опция настроена на ВЫКЛ и будет отображаться как <Disabled>(<Отключено>), наша заводская настройка.
4. Поверните колесико по часовой стрелке один клик на <Enable> (<Включено>) активирует настройку.
5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и возврата в меню для дополнительной регулировки, ИЛИ переместите актуатор слева направо, чтобы сохранить новые настройки и выйти из расширенного меню.

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ/ДАТЫ

1. Нажмите и удерживайте колесико над левой групповой головкой в течение пяти секунд для активации опций расширенного меню.
2. Вращайте колесико по часовой стрелке, пока не появится настройка "Set Time/ Day" («Установить время/дату»).
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройки "Set Time/ Day" («Установить время/дату»). Будет представлена опция настройки типа представления времени.
4. Вращайте колесико между "12H" (12-часовые часы) и "24H" (24- часовые часы).
5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и перейдите к следующему шагу. Будет представлена опция настройки часов.
6. Вращайте колесико для настройки часов.
7. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и перейдите к следующему шагу.
8. Повторите шаги 6-7 для всех остальных настроек:
 - Min (минуты)
 - День
9. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и возврата в меню для дополнительной регулировки, ИЛИ переместите актуатор слева направо, чтобы сохранить новые настройки и выйти из расширенного меню.

Время/ Дата должны быть запрограммированы до того, как Вы сможете перейти к настройке параметров энергосбережения.

ПРОГРАММА ВКЛ/ВЫКЛ ВРЕМЯ ДЛЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

1. Нажмите и удерживайте колесико над левой групповой головкой в течение пяти секунд для активации опций расширенного меню.
2. Вращайте колесико по часовой стрелке, пока не появится настройка "Times For Power Save To Begin" («Время для запуска режима энергосбережения»).
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройки "Times for Power Save To Begin" («Время для запуска режима энергосбережения»). Будет представлен вариант настройки «on at» для расписания буднего дня (с понедельника по пятницу).

4. Вращайте колесико для настройки «on at» для расписания буднего дня на точное время, когда Вы хотите, чтобы функция включилась. Параметр «on at» определяет время, в которое машина переходит в режим энергосбережения и засыпает.
5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и перейдите к следующему шагу; будет представлен вариант настройки «off at» для расписания буднего дня.
6. Вращайте колесико для настройки «off at» для расписания буднего дня на точное время, когда Вы хотите, чтобы функция выключилась. Параметр «off at» определяет время, в которое машина будет готова к нормальной работе или проснет. Машина выйдет из режима энергосбережения и начнет нагрев за тридцать минут (30 минут) до запрограммированного времени "off at".
7. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и перейдите к следующему шагу; будет представлен вариант настройки для расписания выходного дня (суббота-воскресенье).
8. Повторите шаги 4-7 для каждого дня недели. Соответственно настройте график выходных дней для работы в течение разных часов работы
9. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и возврата в меню для дополнительной регулировки, ИЛИ переместите актуатор слева направо, чтобы сохранить новые настройки и выйти из расширенного меню.

ОТКЛОНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ЗАВАРИВАНИЯ

При настройке отклонения температуры заваривания Вам понадобится калибровочное устройство или профессиональные услуги, предоставляемые специалистом Slayer.

1. Нажмите и удерживайте колесико над левой групповой головкой в течение пяти секунд для активации опций расширенного меню.
2. Вращайте колесико по часовой стрелке, пока не появится настройка "Brew Temp Offset" («Отклонение температуры заваривания»).
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройки "Brew Temp Offset" («Отклонение температуры заваривания»). Будет представлена опция настройки отклонения для самой левой группы (Гр1).
4. Вращайте колесико для настройки отклонения температуры заваривания для самой левой групповой головки с шагом в десятые градуса (0.1-градуса) Фаренгейта: вращение по часовой стрелке увеличивает значение отклонения; против часовой стрелки уменьшают значение отклонения.

Если отображаемая температура заваривания ниже фактической температуры, увеличьте значение отклонения. Если показанная температура заваривания выше фактической температуры, уменьшите значение отклонения.

5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и перейдите к следующему шагу.
6. Повторите шаги 4-5 для всех оставшихся настроек:
 - Гр 2 (для 2-групп, правый варочный бак; для 3- групп, центральный варочный бак)
 - Гр 3 (крайний правый варочный бак; только для 3-групп)
7. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения новой настройки и возврата в меню для дополнительной регулировки, ИЛИ переместите актуатор слева направо, чтобы сохранить новые настройки и выйти из расширенного меню.

УСТАНОВКА ЯЗЫКА

1. Нажмите и удерживайте колесико над левой групповой головкой в течение пяти секунд для активации опций расширенного меню.
2. Вращайте колесико по часовой стрелке, пока не появится настройка "Language" («Язык»).
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройки "Language" («Язык»).
4. Листайте для выбора желаемого языка.
5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения Вашего языка и возврата в меню для дополнительной регулировки, ИЛИ переместите актуатор слева направо, чтобы сохранить новые настройки и выйти из расширенного меню.

КАЛИБРОВКА РАСХОДОМЕРОВ

1. Нажмите и удерживайте колесико над левой групповой головкой в течение пяти секунд для активации опций расширенного меню.
2. Вращайте колесико по часовой стрелке, пока не появится настройка "FlowMeter Calib." («Калибровка расходомера»).
3. Нажмите и отпустите колесико, чтобы ввести настройки "FlowMeter Calib" («Калибровка расходомера»):
 - Отрегулируйте это значение вверх или вниз, исходя из необходимости увеличения или уменьшения объема воды.

- Заводские настройки не подходят для каждого рецепта, поэтому тонкая настройка расходомеров в соответствии с результатами на Вашей шкале - лучший способ достижения согласованности.

4. Как только вы достигнете желаемого значения, нажмите на колесико, чтобы сохранить его. Вам немедленно будет предложено ввести значение для группы 2 и 3 (если применимо).
5. Нажмите и отпустите колесико для подтверждения и сохранения новой настройки.

Очистка и превентивное обслуживание

Сохранение вашей машины в чистоте и надлежащее ее обслуживание имеет важное значение для обеспечения качества эспresso и долговечности оборудования. Эспresso-машины требуют ежедневной очистки и постоянного периодического

обслуживания. Частота, с которой эти задачи должны выполняться, будет зависеть от местоположения и использования вашей эспresso-машины. Следующие инструкции предполагают интенсивное использование в коммерческих целях.

Содержание

34	Очистка Вашей машины
34	Очистка паровых трубок
35	Общий уход за групповой головкой
35	Обратная промывка групповой головки
36	Обратная промывка групповой головки, продолжение
37	Быстрая очистка

Очистка

Для протирания поверхностей машины используйте мягкое чистое полотенце. Не используйте абразивные чистящие средства. На стеклянных и металлических компонентах можно использовать небольшое количество очистителя окон.

Очистка паровых трубок

Немедленно после пропаривания молока очистите внешнюю поверхность паровой трубки, тщательно протерев ее влажным полотенцем, затем очистите внутреннюю часть, ненадолго переместив паровой актуатор в положение «продувка»

Если происходит засорение, промойте паровую трубку в горячей воде в течение нескольких минут, затем продуйте во время погружения. Для жестких засоров используйте одобренный раствор для очистки паровой трубки для эспрессо-машин.

Общий уход за групповой головкой

Регулярная очистка и обратная промывка оптимизируют производительность машины и аромат эспрессо, предотвращая накопление кофейных масел. Выполняйте следующие шаги для каждой групповой головки как часть каждого цикла обратной промывки или при необходимости, по крайней мере один раз в день.

ТРЕБУЕМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

- Чистящая щетка
- Отвертка с плоским шлицем

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ЗАПАСЫ

- Мягкое, чистое полотенце

ПРОЦЕДУРА

1. Снимите портафильтр от групповой головки, затем используйте чистящую щетку, чтобы очистить прокладку портафильтра, удалить масло и кофейную гущу.
2. Используйте отвертку с плоским шлицем для удаления дисперсионного винта и душевого экрана, затем промойте чистой водой.

Убедитесь, что отверстия для дисперсионных винтов остаются чистыми от кофейной гущи, так как они могут повредить внутренние части групповой головки.

3. Используйте влажное полотенце для протирания масла и гущи с лицевой и боковых сторон дисперсионного блока, а также корпуса портафильтра.
4. Верните чистый дисперсионный винт и душевой экран на групповую головку.

Невозможность переустановки дисперсионного винта и душевого экрана перед следующим использованием может привести к засорению групповой головки. Не пытайтесь заваривать эспрессо или выполнять обратную промывку головки до того, как дисперсионный винт и душевой экран не будут правильно установлены.

5. Промойте портафильтр горячей водой, затем вставьте корзину портафильтра и закрепите ее в групповой головке.

Обратная промывка групповой головки

Через панель инструментов для бариста Barista Dashboard, Slayer Steam X автоматизирует цикл обратной промывки для каждой групповой головки. Обратная промывка с использованием одобренного порошка для очистки эспрессо-машины проводится не реже одного раза в день. При необходимости выполните процедуру “Fast Clean” («Быстрая очистка»).

Чтобы максимизировать эффективность и продлить срок службы изнашиваемых деталей, держите под рукой два (2) комплекта душевых экранов, дисперсионных винтов, корзины портафильтра и пружин портафильтра. Чередуите наборы для каждого цикла полной обратной промывки.

ВКЛЮЧАЕТ ДЕТАЛИ

- Глухая вставка портафильтра
- Портафильтр на замену

ТРЕБУЕМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

- Чистящая щетка
- Отвертка с плоским шлицем

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЕТАЛИ И ЗАПАСЫ

- Душевые экраны на замену, один (1) на групповую головку
- Дисперсионные винты на замену, один (1) на групповую головку
- Корзина портафильтра на замену, один (1) на групповую головку
- Пружины портафильтра на замену, один (1) на групповую головку
- Одобренный порошок для очистки эспрессо-машины
- 1-литр (или больше) термостойкий контейнер
- Мягкое, чистое полотенце

Обратная промывка групповой головки, продолжение

ПРОЦЕДУРА

1. Выполните «Общая очистку группы», шаги 1-3 на стр. 35. Отложить душевые экраны и дисперсионные винты.
2. Приготовьте раствор горячей воды и одобренного порошка для очистки эспрессо-машины в 1-литровом (или большем) термостойком контейнере.
3. Снимите корзины портафильтра и пружины портафильтра со всех корпусов портафильтра.
4. Добавьте подготовленный раствор для всех душевых экранов, дисперсионных винтов, корзин для портафильтров, пружин портафильтра и корпусов портафильтра. Замочите в течение как минимум 20 минут, затем тщательно промойте чистой водой. В это время, выполните оставшиеся шаги.

Не погружайте ручки портафильтра в раствор или они выцветут.

5. С помощью плоской отвертки установите второй комплект душевых экранов и дисперсионных винтов, затем выполните следующие шаги для каждой групповой головки.
6. Установите глухую вставку в заменяемых портафильтр, добавьте порошок для очистки, и закрепите его в групповой головке.
7. Нажмите и отпустите колесико над групповой головкой для активации меню.
8. Поверните колесико по часовой стрелке пока не появится настройка “Group Cleaning” (“Очистка группы”).
9. Нажмите и отпустите колесико для ввода установки “Group Cleaning” (“Очистка группы”). Будет представлен вариант выбора программы очистки.
10. Поверните колесико для переключения между программами очистки:
 - All (все групповые головки)
 - Gr1 (самая левая групповая головка)
 - Gr2 (для 2-групп, правая групповая головка; для 3-групп, центральная групповая головка)
 - Gr3 (самая правая групповая головка; только для 3-групп)

11. Нажмите и отпустите колесико для выбора и запуска программы очистки. Обратный отсчет начнется с групповой головки (-ок), выполняющей программу очистки. Программа очистки завершена, когда звучит жужжание и загораются световые импульсы.
12. Следуйте подсказкам на экране, чтобы удалить портафильтр (ы) из групповой головки, затем нажмите и отпустите колесико для продолжения. Цикл продувки начнется с групповой головки, запускающей программу очистки. Цикл продувки завершен, когда загорятся световые импульсы примерно через 30 (тридцать) секунд.
13. Соберите портафильтр, вставьте пружину портафильтра и корзину для портафильтра, затем закрепите его в групповой головке.
14. Повторите шаги 6-13 для каждой групповой головки, если необходимо.

Быстрая очистка

Разработано для проведения очистки без использования мощного средства после занятой части дня, при пересмене или при замене кофе в бункере. Оставьте экран, винты на месте. Выполните следующие шаги для каждой головки группы, когда Ваша машина требует незначительной очистки.

ВКЛЮЧАЕТ ДЕТАЛИ

- Глухая вставка портафильтра

ТРЕБУЕМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

- Щетка группы или не волокноное полотенце и тупоконечный объект

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЗАПАСЫ

- Мягкое чистое полотенце

ПРОЦЕДУРА

1. Снимите портафильтр с головки группы, затем используя чистящую щетку, вымойте прокладку портафильтра, удалите масло и кофейную гущу.
2. Замените корзину портафильтра глухой вставкой и зафиксируйте ее в групповой головке.
3. Нажмите и отпустите колесико над групповой головкой, чтобы активировать меню.
4. Поверните колесико против часовой стрелки на установку “Fast Clean” (Быстрая очистка)
5. Нажмите и отпустите колесико для ввода установки “Fast Clean” (Быстрая очистка). Будет представлен вариант выбора программы очистки.
6. Нажмите и отпустите колесико для выбора и запуска быстрой очистки.
7. Следуйте подсказкам на экране, чтобы удалить портафильтр из групповой головки, затем нажмите и отпустите колесико для продолжения.
8. Удалите глухую вставку из портафильтра и используйте влажное полотенце для вытирания масла и гущи из корпуса портафильтра.
9. Промойте портафильтр горячей водой, затем вставьте корзину портафильтра и закрепите ее в групповой головке.
10. Повторите все шаги для каждой групповой головки, если необходимо. Эта функция доступна для каждой группы и интуитивно помещается последним в меню при повороте против часовой стрелки для быстрой активации.

Спецификации

Профилактическое обслуживание и соответствующая фильтрация воды не только продлевают срок службы вашей эспрессо-машины, но также будут поддерживать производство высококачественных напитков. Только

Содержание

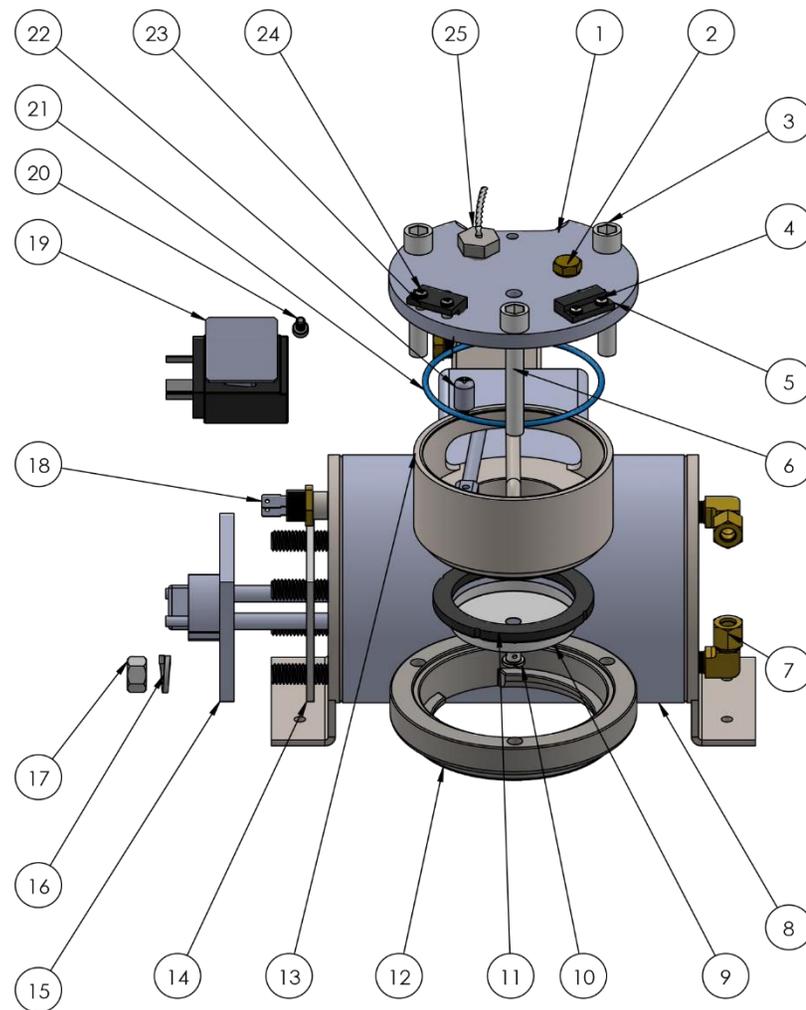
- 39 Варочный бак в сборе
- 40 Крышка группы в сборе
- 41 Паровой бак в сборе
- 42 Паровой трубопровод в сборе
- 43 Трубопровод для впуска воды в сборе
- 44 Клапан для смешивания горячей воды
- 45 Сливной трубопровод в сборе
- 46 Расходомер в сборе
- 47 Паровой актуатор в сборе
- 48 Дисплей верхней панели на панели управления для бариста
- 49 Дисплей панели управления для бариста
- 50 Электронная панель
- 51 Крыло в сборе

квалифицированный обслуживающий персонал должен допускаться к ремонту машины Slayer Espresso. Неправильный ремонт может привести к травме и / или повреждению оборудования.

Проконсультируйтесь с вашим дистрибьютором в отношении квалифицированного специалиста по обслуживанию Slayer.

Варочный бак в сборе

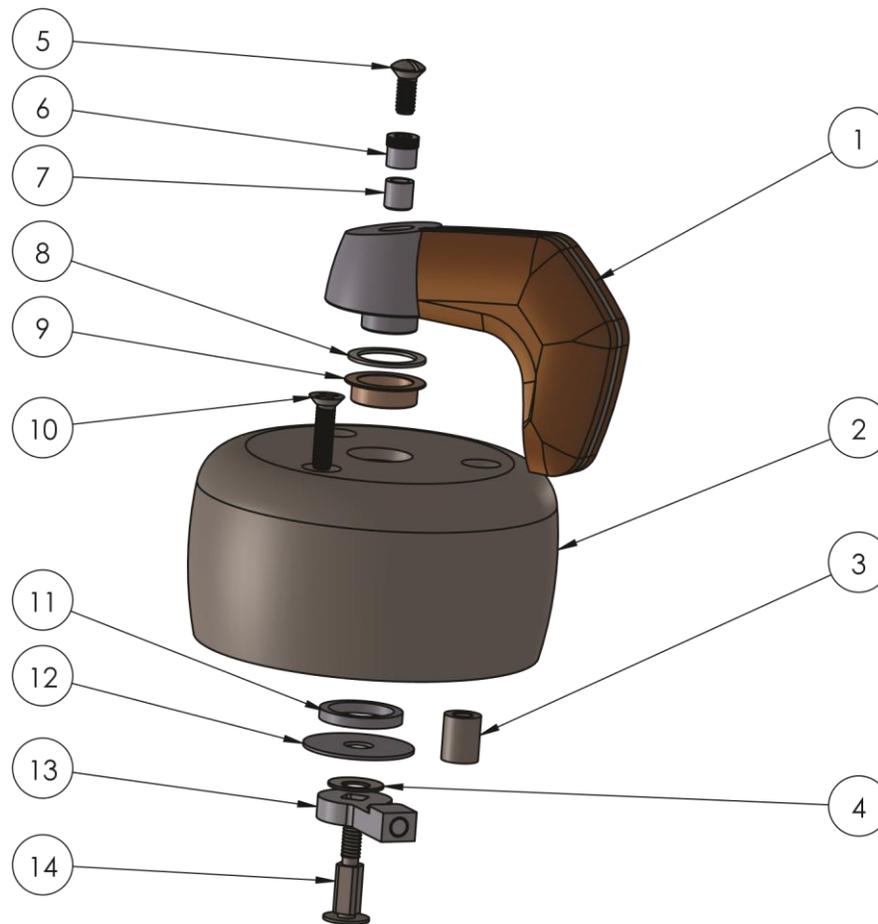
ПОЗ NO.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	10000-16051	ВАРОЧНАЯ КРЫШКА	1
2	42000-34300	ЗАГЛУШКА ВОЗДУХОВОДНОГО ВИНТА	2
3	44000-56000	БОЛТ БАЙОНЕТА	3
4	44000-36130	ВИНТ/ШАЙБА ПОДАЧИ НАПРЯЖЕНИЯ	2
5	30000-20040	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ N/O	2
6	44000-56000	БОЛТ БАЙОНЕТА	3
7	42000-34560	1/4 СОЕД 90 ГРАД	2
8	15005-16060	БАК	1
9	46000-50070	58 ММ ДУШЕВОЙ ЭКРАН	1
10	46000-50080	ДИФFUЗНЫЙ ВИНТ	1
11	46000-56090	ПРОКЛАДКА ПОРТАФИЛЬТРА	1
12	20000-56010	КОЛЬЦО БАЙОНЕТА	1
13	46000-50100	БУМАЖНАЯ ПРОКЛАДКА КРЫШКИ ГРУППЫ	1
14	30000-20140	ЭЛЕМЕНТ ПРОКЛАДКИ	1
15	30000-20130	600 ВАТТ ЭЛЕМЕНТ ВАРОЧНОГО БАКА	1
16	44000-36070	3/8 СТОПОРНАЯ ШАЙБА	4
17	44000-36080	3/8-16 ГАЙКА	4
18	30000-20250	100 ГРАД С ТЕРМОСТАТ	1
19	30000-20151	3 ХОДОВОЙ КЛАПАН СОЛЕНоиДА	1
20	44000-36310	МОНТАЖНЫЙ ВИНТ	2
21	46000-50090	УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО КРЫШКИ ГРУППЫ	1
22	10000-16061	.7ММ ГИЛЬЗА	1
23	44000-36000	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ИНВЕРТОРА МАГНИТА	2
24	44000-36140	ВИНТ/ШАЙБА ДЛЯ ИНВЕРСИИ МАГНИТА	2
25	30005-20080	ЗКЗ NTC	1



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME
	99005-13110

Крышка группы в сборе

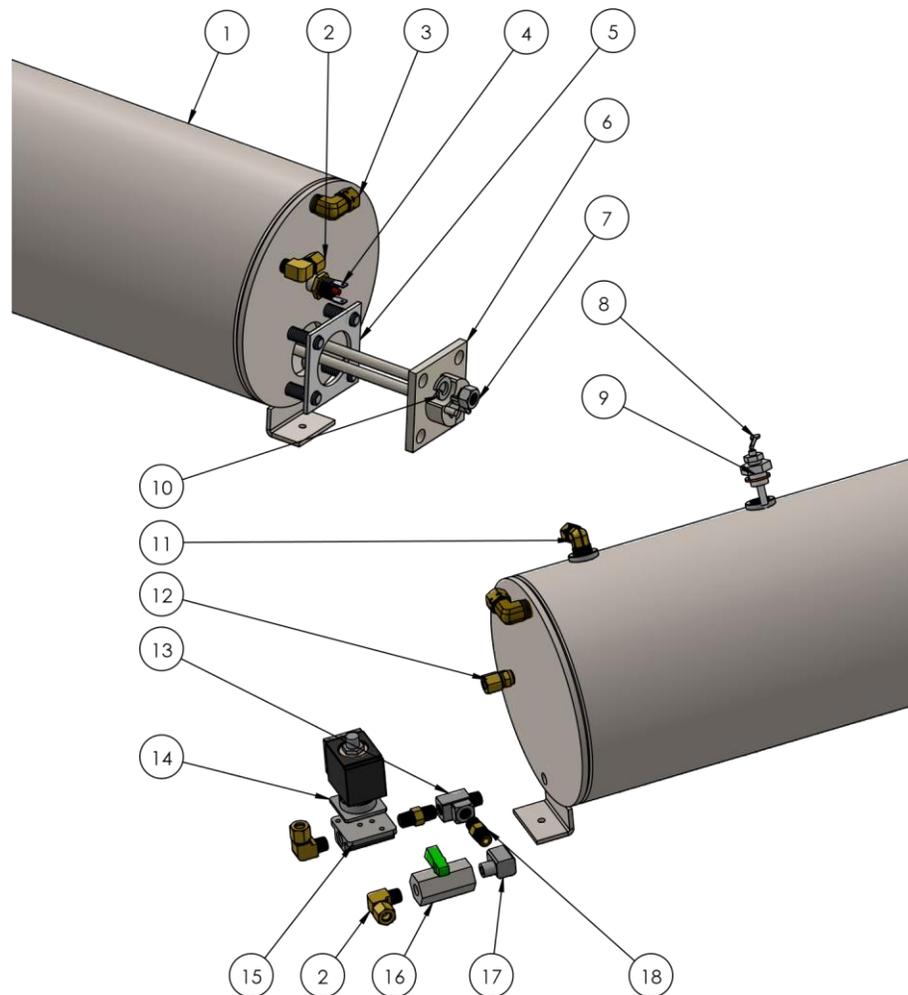
ПОЗ. NO.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	99005-56500		1
2	20000-16080	КОЖУХ ГРУППЫ	1
3	46000-50270	РАЗДЕЛИТЕЛЬ КОЭУХА ГРУППЫ	3
4	46000-50240	ДИСКОВАЯ ПРУЖИНА	1
5	44000-50220	ВИНТ ФИКСАТОРА РУКОЯТКИ	1
6	44000-50210	ГАЙКА С КОЛЬЦЕВОЙ ВСТАВКОЙ	1
7	46000-50190	РАЗДЕЛИТЕЛЬ РУКОЯТКИ	1
8	46000-53070	ТЕФЛОНОВАЯ ПРОКЛАДКА 27ММ	1
9	10000-16200	САМОСМАЗЫВАЮЩАЯ ВТУЛКА	1
10	44000-50260	МОНТАЖНЫЙ ВИНТ КОЖУХА ГРУППЫ	3
11	10000-16210	ПЛАСТИКОВЫЙ РАЗДЕЛИТЕЛЬ	1
12	44000-16220	НЕРЖАВЕЮЩАЯ КНОПКА ИСКАТЕЛЯ	1
13	99000-50050	ЯЗЫК В СБОРЕ	1
14	10000-16161	НИППЕЛЬ КЛАПАНА	1



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME
	99005-16080

Паровой бак в сборе

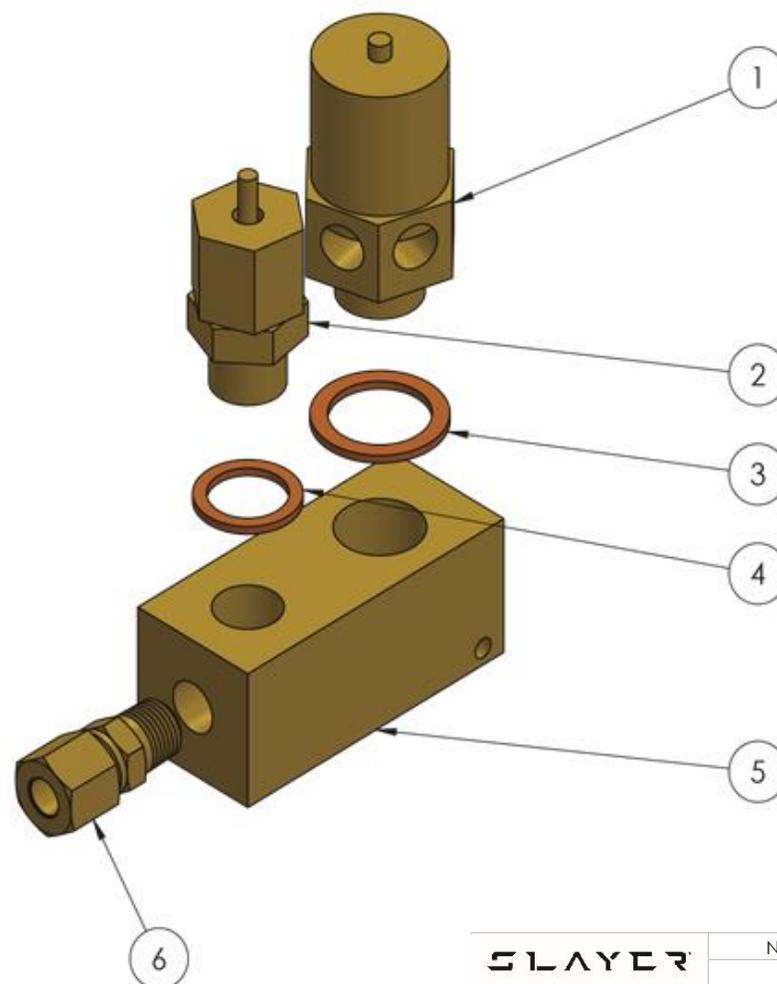
ПОЗ NO.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	15005-13110	ТЕЛО БАКА, 3 ГРУП, ПАР	1
2	42000-34560	1/4 СОЕД 90 ГРАД	3
3	42000-34680	ШТУЦЕР ПАРОВОЙ ЛИНИИ	2
4	30000-20260	145 ГРАД С ТЕРМОСТАТ	1
5	30000-20140	ПРОКЛАДКА ЭЛЕМЕНТА	1
6	30000-20100	ПАРОВОЙ ЭЛЕМЕНТ, 220В, 4500ВТ, 3 ГРУП	1
7	44000-36080	3/8-16 ГАЙКА	4
8	30000-50170	ДАТЧИК УРОВНЯ ВОДЫ	1
9	46000-50150	МЕДНАЯ ПРОКЛАДКА 1/4 NPT	1
10	44000-36070	3/8 СТОПОРНАЯ ШАЙБА	4
11	42000-34702	ФИТТИНГ ВЫПУСКА ВОДЫ	1
12	42000-34500	1/8 NPT X 1/4 МЕДНОЕ СОЕД.	1
13	42000-34580	1/8 NPT ТРОЙНИК ТРУБЫ М-F-F	1
14	30000-20191	2-ХОДНЫЙ МОЛЕНОИД	1
15	10999-20191	КРЕПЛЕНИЕ СОЛЕНОИДА	1
16	46000-50290	1/8 ШАРОВОЙ КЛАПАН	1
17	42000-34110	1/8 NPT 90 ГРАД ШТУЦЕР М-F	1
18	42000-34180	1/8 NPT ШЕСТИГР. НИППЕЛЬ	2



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME
	99005-13110

Паровой трубопровод в сборе

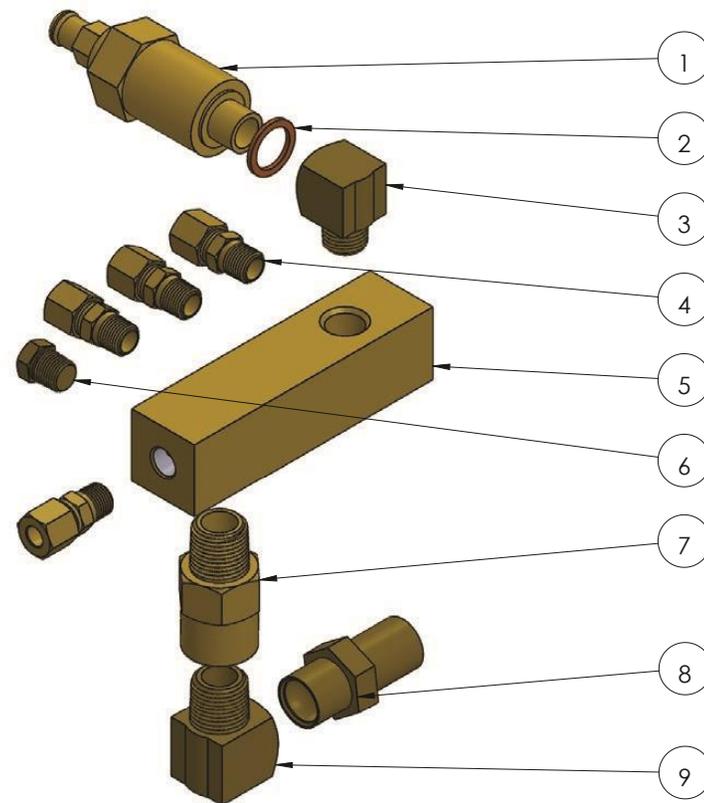
ПОЗ NO.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ- ВО.
1	46000-50120	КЛАПАН ДЛЯ СБРОСА ДАВЛЕНИЯ 2.5 БАР	1
2	46000-50140	ВАКУУМНЫЙ ПРЕРЫВАТЕЛЬ	1
3	46000-50130	МЕДНАЯ ПРОКЛАДКА 3/8 NPT	1
4	46000-50150	МЕДНАЯ ПРОКЛАДКА 1/4 NPT	1
5	10005-03030	10005-03030 ТРУБОПРОВОД ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ	1
6	42000-34500	1/8 NPT X 1/4 МЕДНОЕ СОЕД.	1



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME
	99005-03030

Трубопровод для впуска воды в сборе

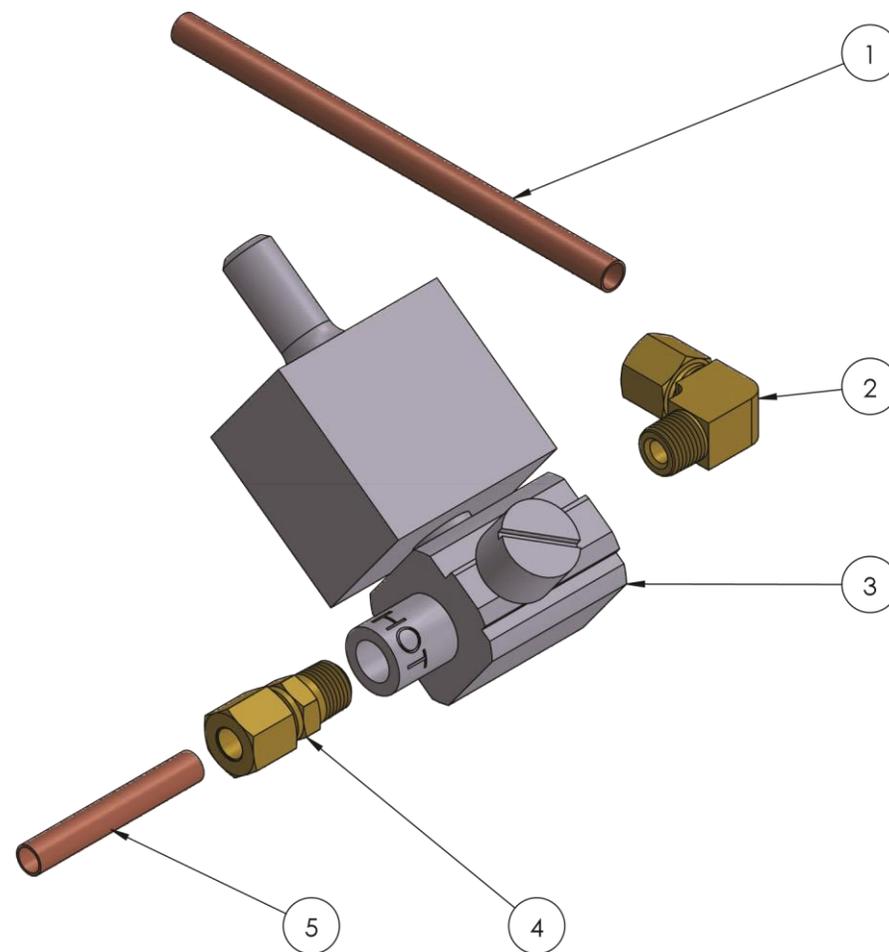
ПОЗ.НО.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	46000-50110	ЗАПОРНЫЙ КЛАПАН	1
2	46000-50150	МЕДНАЯ ПРОКЛАДКА 1/4 НРТ	1
3	42004-34510	УГЛОВОЙ ШТУЦЕР ДАТЧИКА	1
4	42000-34500	1/8 НРТ X 1/4 МЕДНОЕ СОЕД.	4
5	10005-03050	ТРУБОПРОВОД ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ	1
6	42000-34300	ЗАГЛУШКА ВОЗДУХОВОДНОГО ВИНТА	1
7	46005-34620	ХОДОВОЙ КЛАПАН	1
8	42000-10010	3/8 ФИТИНГ ВПУСКА ВОДЫ	1
9	42004-34500	ШТУЦЕР КЛАПАНА СБРОСА ДАВЛЕНИЯ	1



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME
	99005-03050

Клапан для смешивания горячей воды

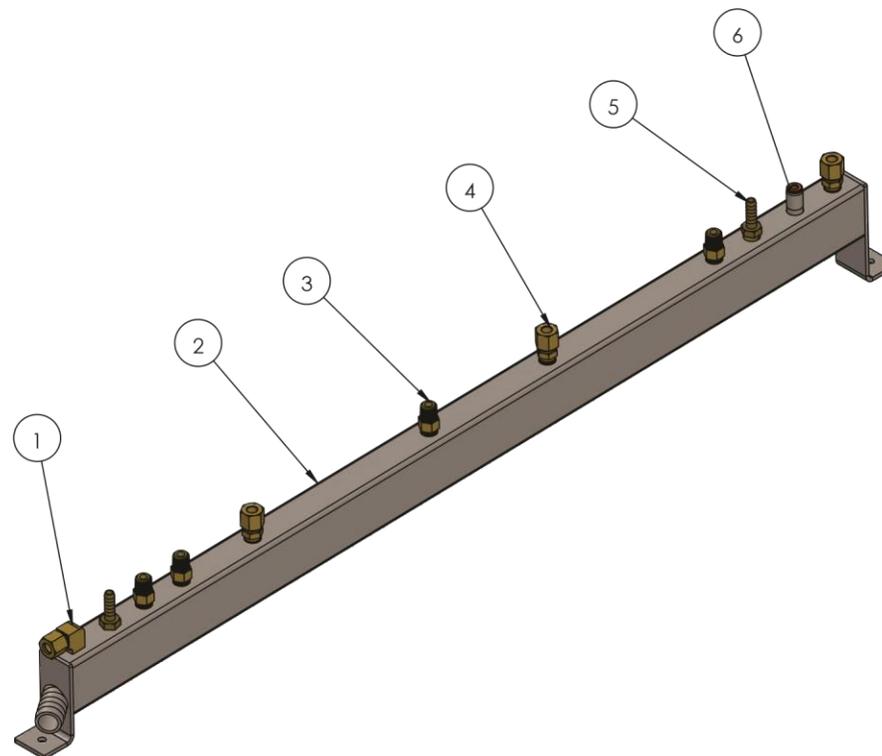
ПОЗ NO.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	40005-32070	ХОЛОДНАЯ ВОДА В ТРУБЕ	1
2	42000-34560	1/4 СОЕД 90 ГРАД	1
3	30003-20351	СОЛЕНОИД СМЕСИТЕЛЯ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ	1
4	42000-34500	1/8 NPT X 1/4 МЕДНОЕ СОЕД.	1
5	40005-32060	Труба клапана для смешивания горячей воды	1



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME
	99005-20351

Сливной трубопровод в сборе

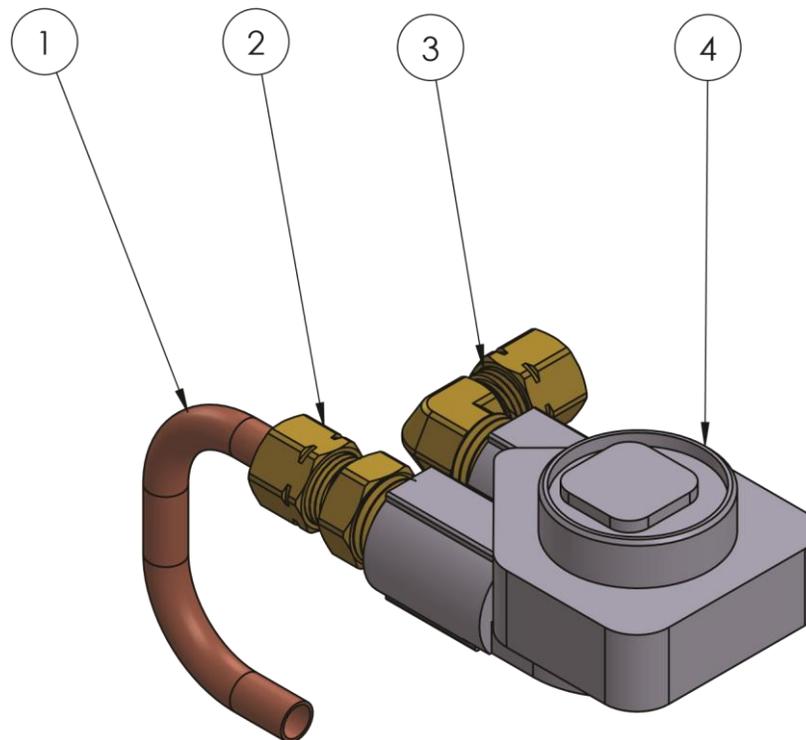
ПОЗ NO.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	42000-34560	1/4 СОЕД 90 ГРАД	1
2	13005-30018 13005-20018	СЛИВНОЙ ТРУБОПРОВОД, 3 ГР СЛИВНОЙ ТРУБОПРОВОД, 32ГР	1
3	42000-34180	1/8 NPT ШЕСТИГР. НИППЕЛЬ	4
4	42000-34500	1/8 NPT X 1/4 МЕДНОЕ СОЕД.	3
5	42005-10000	5/16 ШТУЦЕР ДЛЯ ШЛАНГА	2
6	42000-34220	НАЖИМНОЙ МОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ ФИТИНГ	1



SLAYER	NAME
WWW.SLAYERESPRESSO.COM	99005-30018
206-284-7171	

Расходомер в сборе

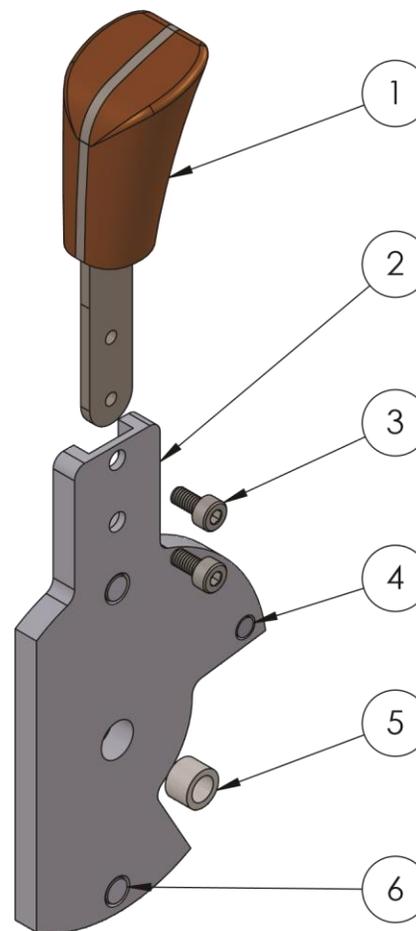
ПОЗ.НО.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	40005-32110	ТРУБА К ВАРОЧНОМУ БАКУ	1
2	42000-34700	ФИТИНГ ВПУСКА ВОДЫ	1
3	42000-34702	ФИТИНГ ВЫПУСКА ВОДЫ	1
4	30005-30170	РАСХОДОМЕР	1



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME 99005-30170
---	---------------------

Паровой актуатор в сборе

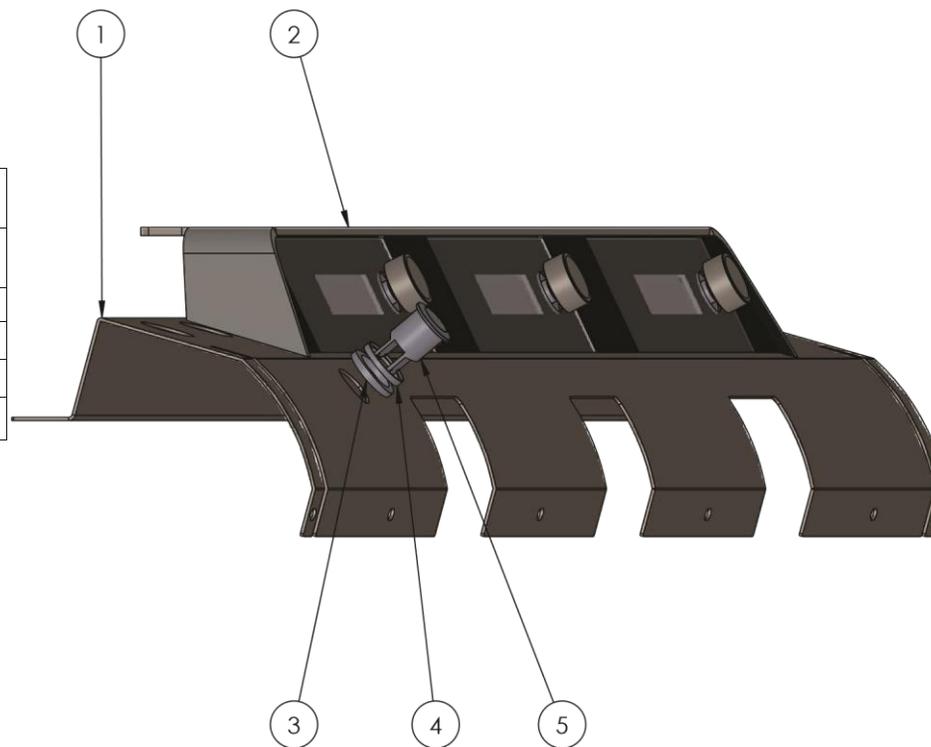
ПОЗ NO.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	99005-30036	РУЧКА ПАРОВОГО АКТУАТОРА	1
2	10005-10003 10005-10004	ПРАВАЯ ЧАСТЬ АКТУАТОРА ЛЕВАЯ ЧАСТЬ АКТУАТОРА	1
3	44000-36310	МОНТАЖНЫЙ ВИНТ	2
4	46003-50062	3/16 МАГНИТ	1
5	46000-10000	ПЛАСТИКОВАЯ ВТУЛКА	1
6	46003-50060	1/4 МАГНИТ	2



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME
	99005-10003

Дисплей верхней панели на панели управления для бариста Barista Dashboard

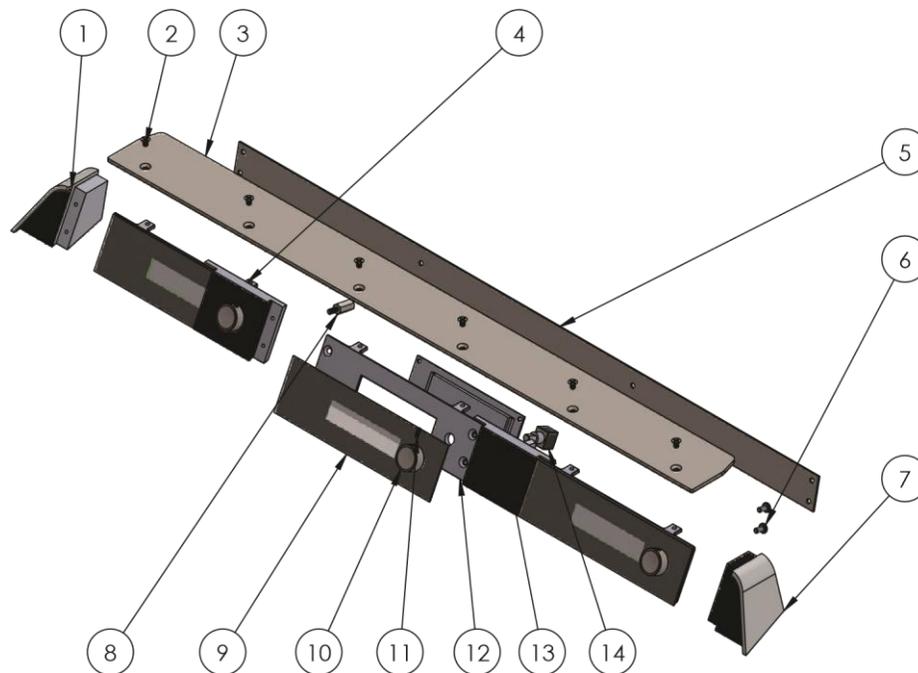
ПОЗ NO.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	13005-30026 13005-20026	ВЕРХНЯЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЛЬ, ЗГР ВЕРХНЯЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЛЬ, 2ГР	1
2	99005-30020	ДИСПЛЕЙ В СБОРЕ	1
3	10005-03080	Кольцо кнопки, нижняя	1
4	10005-03070	Кольцо кнопки, верхняя	1
5	30005-20340	КНОПКА МГНОВЕННОГО ДЕЙСТВИЯ	1



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME
	99005-30026

Дисплей панели управления для бариста Barista Dashboard в сборе

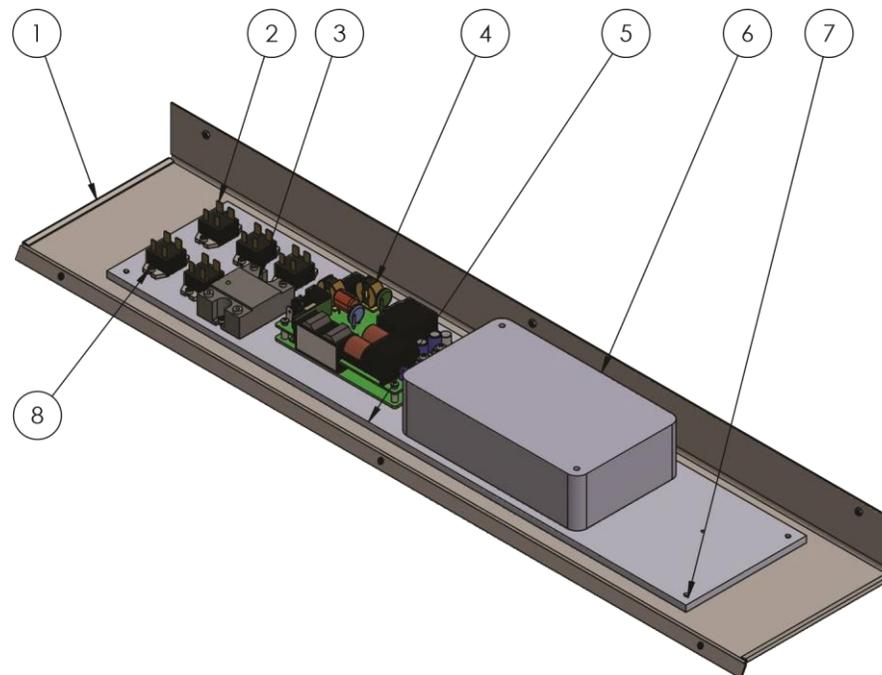
ПОЗ NO.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	20005-10003	ЛЕВЫЙ КОНЕЦ ДИСПЛЕЯ	1
2	44005-10020	ПРИЖИМНАЯ ПЛАНКА, ВИНЬ	6
3	13005-30052 13005-20052	КОЖУХ ЭКРАНА, ЗГР	1
4	20005-10002	СОЕДИНЕНИЯ ДИСПЛЕЯ	2
5	13005-30053 13005-20053	КОЖУХ ЭКРАНА НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ЗГР КОЖУХ ЭКРАНА НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ 2ГР	1
6	44005-10130	МОНТАЖНЫЕ ВИНТЫ ПАНЕЛИ	6
7	20005-10000	ПРАВЫЙ КОНЕЦ ДИСПЛЕЯ	1
8	93655A459	ЗАВИНЧИВАЮЩИЙСЯ РАЗДЕЛИТЕЛЬ	2
9	26005-10000	СТЕКЛО ДИСПЛЕЯ	3
10	10005-03010	КНОПКА КОДИРОВЩИКА	3
11	92605A102	УСТАНОВОЧНЫЙ ВИНТ	3
12	20005-10001	ЛИЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ	3
13	30005-60110	ДИСПЛЕЙ	1
14	30005-20100	ОПТИЧЕСКИЙ КОДИРОВЩИК	3



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME
	99005-30020

Электронная панель

ПОЗ. НО.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	13005-30027 13005-20027	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭКРАН, 3ГР ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭКРАН, 2ГР	1
2	30000-20011	МИНИ 20 АМП SSR	5
3	30000-20050	50 АМП РЕЛЕ	1
4	30000-20003	ПИТАНИЕ	1
5	10005-10005	СУБ-ПЛАТА	1
6	30005-60100	ОСНОВНАЯ ПЛАТА	1
7	44005-10130	МОНТАЖНЫЕ ВИНТЫ ПАНЕЛИ	4
8	44005-10210	МОНТАЖНЫЕ БОЛТЫ РЕЛЕ	12



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME
	99005-10005

Крыло в сборе

ПОЗ NO.	НОМЕР ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО.
1	44005-10020	ПРИЖИМНАЯ ПЛАНКА ВИНТ	2
2	13005-30047	ПРИЖИМНАЯ ПЛАНКА, ПРАВО	1
3	20200-10000	КРЫЛО, ПРАВАЯ СТОРОНА	1
4	44005-10110	МОНТАЖНЫЙ БОЛТ КРЫЛА	2
5	46005-50180	РЕЗИНОВЫЕ НОЖКИ	2



SLAYER WWW.SLAYERESPRESSO.COM 206-284-7171	NAME
	99005-10000