

LA CIBALI

M29 Select DT/2



Инструкция пользователя

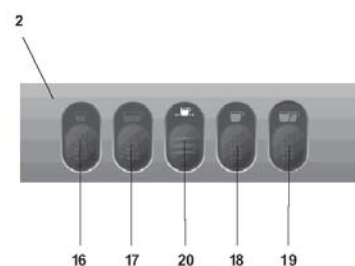
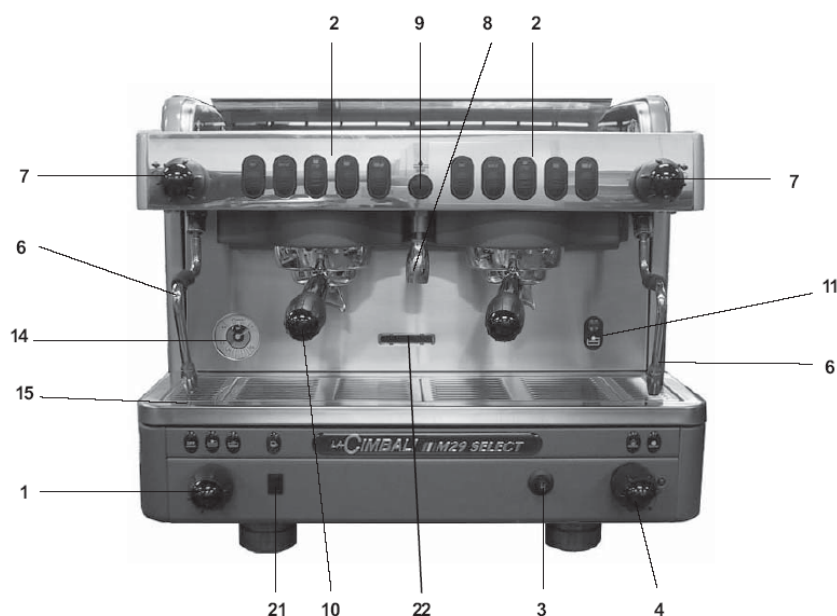
Уважаемый Покупатель, мы поздравляем Вас с приобретением оборудования Cimbali, созданного по принципу высшего мирового качества и с использованием передовых технологий. Оборудование марки Cimbali сочетает в себе максимальную эффективность и функциональность. Благодарим Вас за выбор и искренне желаем пользоваться аппаратом долгие годы, не зная проблем.

Для достижения наилучших результатов тщательно прочитайте данную инструкцию. Мы надеемся, что это даст Вам исчерпывающие ответы на вопросы, касающиеся монтажа, эксплуатации оборудования и ухода за ним, и не отнимет у Вас много времени.

С наилучшими пожеланиями.

Схема.

M29 SELECT

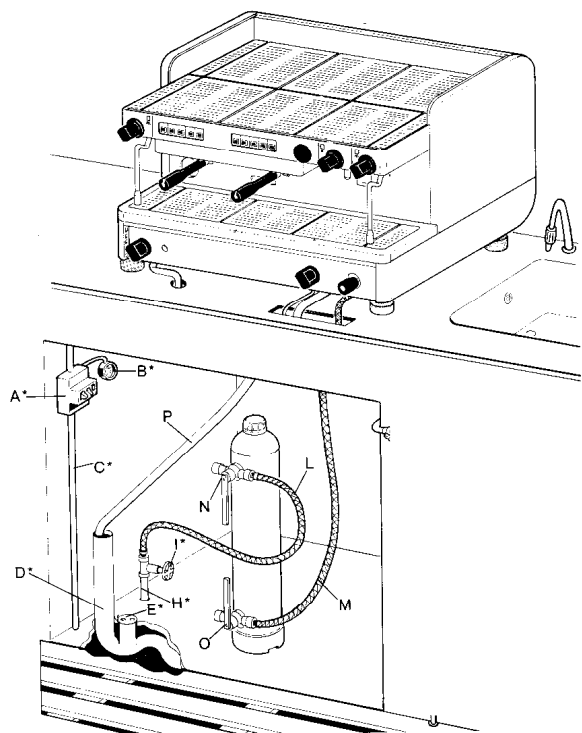


- 1 – ручка включения / выключения машины
- 2 – панель кнопок дозировки напитков
- 3 – *, 4 – *
- 6 – трубка вывода пара
- 7 – паровой кран (в комплектации Turbosteam – справа)
- 8 – трубка выхода горячей воды
- 9 – кнопка подачи горячей воды
- 10 – фильтродержатель
- 11 – световой индикатор автоматического уровня воды в бойлере
- 14 – манометр бойлера
- 15 – поддон
- 16, 17, 18, 19 – кнопки, программируемые на определенное количество воды
- 20 – кнопка ручного пролива кофе и программирования
- 21 – Выключатель подогрева чашек – если установлено (под заказ)
- 22 - *

* - для машин, работающих на природном газе

Установка и подключение.

Установка должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями изготовителя. Неправильная установка может вызвать риск для людей и собственности, за который изготовитель не несёт ответственности. Исполнитель подключает оборудование штатными кабелями и трубопроводами, за которые несет ответственность, к электрическим розеткам и водопроводному крану, которые подготавливаются заказчиком (см. ниже).



Подготавливается заказчиком:

- A – Автомат сети на 16А (однофазный не менее 3,7 кВт)
- B – Розетка для мельницы
- C – Сетевой ввод с обязательным заземлением
- D – Дренаж
- E – Сифон
- H – Водопроводная труба
- I – Водопроводный кран 1/2" (3/8")

Заземление.

Это соединение – **СОВЕРШЕННО НЕОБХОДИМО** и должно быть выполнено сразу же после установки аппарата. Не допускается соединение корпуса аппарата к нулевому проводу, поскольку это не может считаться соединением уравнивания потенциалов.

Запрещается эксплуатация оборудования без автомата сети, защитного заземления и крана на водопроводной трубе. Невыполнение этой меры безопасности освобождает производителя от всякой ответственности в отношении ущерба, причиненного людям или имуществу.

Обмягчитель воды.

Практически в 90 случаях из 100 обмягчитель воды необходим. Использование обмягчителя значительно увеличивает срок эксплуатации оборудования, а эспрессо кофе, приготовленное на обмягчённой воде, вкуснее и гуще, т.к. происходит лучшая проварка кофе. В зависимости от того, как проводится регенерация, обмягчители делятся на две группы: ручные (пользователь сам проводит регенерацию) и автоматические (программируется день недели и время, а процесс регенерации производится автоматически). Фильтр-обмягчитель содержит специальные смолы, которые способны удерживать из воды кальций, замещая его на натрий, не дающий накипи. Обмягчитель способен обработать, в зависимости от жесткости, определённое количество воды. Обмягчитель необходимо своевременно регенерировать обычной столовой солью. Если регенерация не выполняется или выполняется нерегулярно, в аппарате начинает кристаллизоваться соль кальция (накипь), которая постепенно снижает производительность и в конечном результате приводит к полной остановке аппарата из-за блокировки водяных каналов. В этом случае кофемашинка **снимается с гарантии из-за неправильной эксплуатации.**

Хранение и помол кофе.

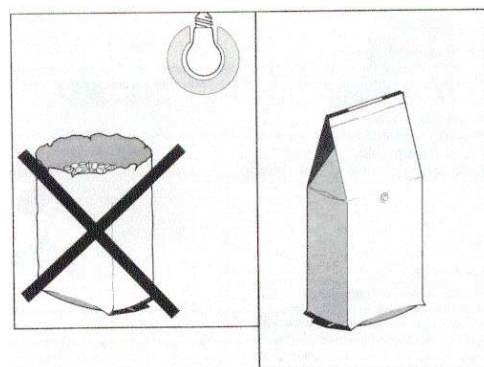
Лучшие результаты дает применение свежего кофе в зернах, хранящегося в герметически закрытых емкостях / лучше покупать кофе в вакуумной упаковке /. Для достижения лучших результатов, необходимо иметь специальную мельницу для кофе. Кофе необходимо молоть непосредственно перед приготовлением. Помол должен быть достаточно мелким, но должен ощущаться пальцами. Если пролив воды слишком быстрый, необходимо уменьшить помол, а если слишком медленный, необходимо увеличить помол.

Количество молотого кофе

Лучшие результаты можно получить при проливе порции молотого кофе не меньше 6 г весом.

Температура кофе

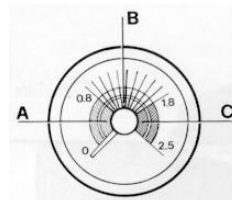
Подогрев чашек должен постоянно быть заполнен чашками, так как лучшие результаты можно получить при варке кофе в горячих чашках. По той же причине фильтродержатель должен быть постоянно вставлен в рабочую группу или находиться на подогреве чашек.



Запуск.

При первом запуске машины необходимо выполнить следующие операции :

- Убедитесь в том, что краны на водопроводе и обмягчителе воды открыты
- Поверните ручку (1) в положение «1» (заполнение бойлера). Если уровень воды в бойлере ниже нормы, начинается заполнение его водой и загорается индикатор (11). При достижении необходимого уровня воды заполнение бойлера автоматически закончится и индикатор (11) погаснет



- Поверните ручку (1) в положение «2» (нагрев бойлера). Считается нормой, если во время нагревания из вакуумного клапана кофемашины выходит пар
- Вставьте фильтродержатели (10) в рабочие группы
- Когда стрелка манометра (14) войдёт в сектор «В» нагрев воды закончится
- Пролейте воду из каждой рабочей группы при помощи кнопки (20) в течение 1 минуты
- Пролейте 3 литра воды из трубки (8) при помощи кнопки (9)
- При помощи крана (7) выпустите пар из трубки (6) в течение 1 минуты

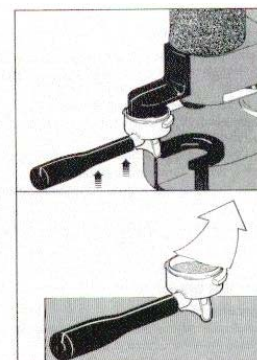
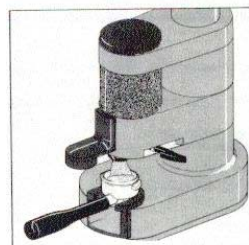
Ежедневное включение.

- Убедитесь в том, что краны на водопроводе и смягчителе воды открыты
- Поверните ручку (1) в положение «1» (заполнение бойлера). Если уровень воды в бойлере ниже нормы, начинается заполнение его водой и загорается индикатор (11). При достижении необходимого уровня воды заполнение бойлера автоматически закончится и индикатор (11) погаснет
- Поверните ручку (1) в положение «2» (нагрев бойлера). Считается нормой, если во время нагревания из вакуумного клапана кофемашины выходит пар
- Вставьте фильтродержатели (10) в рабочие группы
- Когда стрелка манометра (14) войдёт в сектор «В» нагрев воды закончится. Для более быстрого разогрева групп пролейте воду через фильтродержатели (10). После этого машина готова к приготовлению кофе и горячей воды.

Приготовление кофе.

Внимание! Для приготовления качественного напитка машина должна быть полностью прогрета. Если стрелка манометра (14) находится в секторе «А», температура воды будет недостаточно высокой для получения хорошей чашки кофе; с другой стороны, если стрелка находится в секторе «С», температура может быть слишком высокой.

- Снять фильтродержатель (10).
- Положить молотый кофе в фильтр при помощи ложки-дозатора или при помощи дозатора мельницы: одна порция в конический фильтр, две порции в цилиндрический фильтр.
- Прижать молотый кофе при помощи трамбовки или о специальный выступ на мельнице.
- Провести ладонью по верхнему краю фильтродержателя, чтобы удалить остатки кофе с края фильтродержателя.
- Вставить фильтродержатель в рабочую группу, хорошо закрыв поворотом ручки.
- Поставить чашку под носик фильтродержателя.
- Для приготовления определенного (заранее запрограммированного (см. раздел «Программирование порций кофе»)) количества напитка нажмите соответствующую кнопку (16, 17, 18 или 19). Пролив кофе прекратится автоматически.
- Для приготовления неопределенного (незапрограммированного) количества напитка нажмите кнопку (20). Пролив кофе прекращается при повторном нажатии на кнопку (20).
- Пролив кофе, независимо от того, какой кнопкой он был запущен, можно прекратить, нажав кнопку (20).



После приготовления кофе необходимо вытряхнуть кофейные остатки из фильтродержателя. **Фильтр изготовлен из легкодеформируемого металла, поэтому никогда не выбивайте его о твердую поверхность.**

Программирование порций кофе.

- Нажать кнопку (20) и держать её в нажатом положении не менее 8 секунд, до тех пор, пока не зазвучит звуковой сигнал, который должен звучать во время всего процесса программирования.
- Вставить фильтродержатель (10) с порцией молотого кофе в рабочую группу.
- Поставить чашку или чашки под носик фильтродержателя.
- Нажать на кнопку пролива кофе программируемой дозы и держать её, пока не нальётся желаемое количество кофе. При ошибке повторите данную операцию, не выходя из режима программирования. Программа учитывает последнее нажатие на данную кнопку.
- Аналогичным образом запрограммировать остальные кнопки управления, повторяя операции со 2 пункта.
- Закончив программирование, нажать кнопку (20), звуковой сигнал пропадёт, указывая на то, что программирование завершено.

Программирование и налив порций горячей воды.

Машина оснащена экономайзером, который смешивает перегретый кипяток бойлера с водопроводной водой, обеспечивая температуру 95-100 гр.

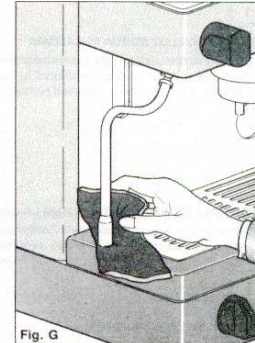
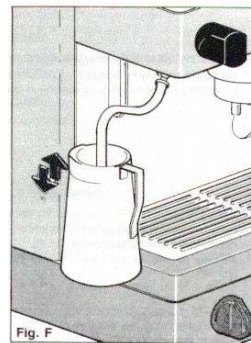
- Поставьте емкость под трубку (8).
- Нажмите кнопку (9) и налейте требуемое количество горячей воды.
- Для программирования определенной порции горячей воды нажмите кнопку (9) и не отпускайте ее, пока не нальете необходимое количество.

Помните, что, взяв подряд несколько порций горячей воды, надо подождать, пока машина снова нагреется и стрелка манометра выйдет в сектор «В».

Приготовление капучино.

Для приготовления капучино молоко должно быть охлажденным.

- Возьмите узкий высокий сосуд, заполните его молоком, приблизительно до половины, и погрузите в молоко паропроводную трубку (6).
- Открыть постепенно кран пара (7), добиваясь поднятия пены.
- Чтобы получить качественную пену, необходимо, опущенный в молоко, наконечник трубки держать не глубоко от поверхности, медленно перемещая сосуд с молоком в вертикальной плоскости.
- После приготовления пены, очистить трубку влажной тряпкой.



Выход пара.

- Поверните паропроводную трубку (6) в направлении решетки поддона (15).
- Открыть кран (7) и слить конденсат из трубки.
- Погрузить наконечник паропроводной трубки в жидкость, которую необходимо нагреть.
- Открыть кран пара.
- Пар будет выходить из трубки до тех пор, пока давление в бойлере не упадет ниже 0,5 Атм.
- После нагрева жидкости направить трубку пара на решетку поддона и снова открыть кран пара, чтобы прочистить внутреннюю полость трубки.

Под заказ машина может быть оборудована системой Turbosteam, который ставится вместо правого парового крана. С помощью встроенного датчика можно запрограммировать остановку подачи пара по достижению нужной температуры. Turbosteam обеспечивает лучшее качество пены.

Turbosteam

Кофемашина оборудована двумя паровыми кранами (7):

- 1) Кран расположенный слева оснащен обычной ручкой включения, служит для вспенивания молока и прогрева жидкостей в ручном режиме.
- 2) Кран расположенный справа – Turbosteam – устройство позволяющее вспенивать/прогреть молоко до заданной температуры в автоматическом режиме.

При прогреве напитка, опустите паровой кран или Turbosteam в кувшин с молоком (напитком), и включите подачу пара ручкой. На устройстве Turbosteam при повороте ручки вправо – молоко вспенивается, при повороте ручки влево – прогревается до заданной температуры и отключение происходит автоматически.

Turbosteam возможно настроить на температуру от + 40 до 85 °C (104 - 176 °F).

Контроль уровня воды в бойлере.

Уровень воды в бойлере поддерживается автоматически, а во время закачки воды горит индикатор (11).

Панель подогрева чашек.

Кладите на панель подогрева чашек только кофейные чашки, чашки и стаканы, которые используются в работе кофейного аппарата.

Перед тем, как ставить кофейные чашки на панель подогрева, убедитесь, что в них совсем нет воды.

На панель подогрева чашек нельзя класть другие предметы.

Чашки для эспрессо и капучино, обычно, изготавливаются из фарфора, поэтому для качественного прогрева не ставьте их друг на друга более, чем в два ряда.

Выключение аппарата.

Повернуть выключатель (1) в положение «0».

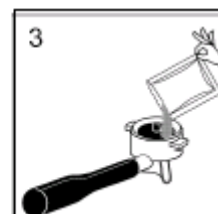
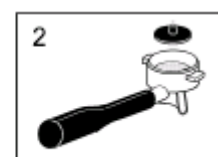
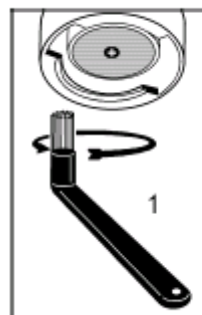
Если аппарат оставляется без присмотра на длительное время, особенно на ночь или на выходные дни, необходимо закрыть кран на водопроводной трубе, к которому подсоединен штатный шланг кофемашины.

Несоблюдение указанных выше норм снимает всякую ответственность с фирмы-изготовителя за причиненный ущерб в результате того, что машина была оставлена без присмотра.

Чистка и обслуживание.

Рабочая группа (ежедневно в конце рабочего дня).

- Положить в фильтр для двойной порции кофе резиновый чистящий диск, прилагаемый к машине (рис. 2), засыпать порцию моющего средства (рис. 3) и вставить фильтродержатель (10) в рабочую группу.
- Нажать и отпустить кнопку (20), подождяв несколько секунд остановить пролив повторным нажатием кнопки.
- Повторить данную операцию несколько раз с промежутками в несколько секунд.
- Извлечь резиновый диск из фильтродержателя и повторить промывку без диска.



Фильтродержатели и фильтры.

- Извлечь фильтр из фильтродержателя с помощью отвёртки.
- Промыть тщательно горячей водой и, если остался сильный кофейный осадок, удалить его грубой тканью.
- Вставить фильтр в фильтродержатель так, чтобы фиксирующее кольцо встало на свое место.
- На ночь или во время длительных перерывов рекомендуется хранить фильтродержатель снятым с рабочей группы, чтобы его детали лучше вентилировались.

Сливная кювета и решетка для установки чашек.

Извлечь кювету вместе с решеткой, снять решетку и тщательно промыть обе детали под проточной водой. Обратить особое внимание на чистоту сливного отверстия в кювете.

Корпус.

Тщательно очистите мягкой тканью. Не применяйте чистящие средства, содержащие аммиак или абразивы.

Моющие средства La Cimbali and the “SERVICE LINE”.

Код по каталогу La Cimbali:

В) 610-004-120

Порошок для чистки групп классических машин.

С) 610-004-124

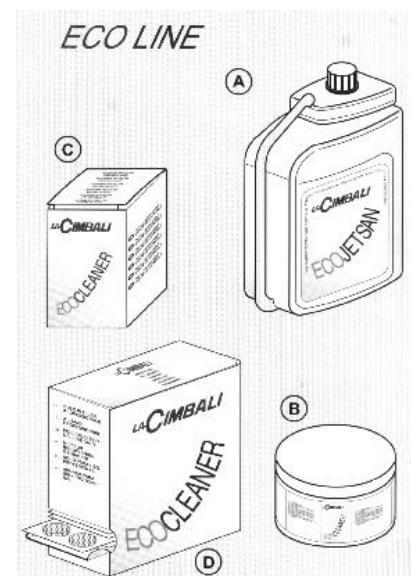
Расфасованный порошок для классических машин.

15 пакетиков

Уход и ремонт.

Для обеспечения безопасности работы и функционирования аппарата выполняйте следующее:

- Следуйте всем инструкциям производителя;
- Следите за тем, чтобы уход за аппаратом осуществляется специализированным персоналом.
- Если аппарат работает неправильно, отключите его, выключите главный переключатель сети и вызовите обслуживающего агента.
- Следует вызывать только квалифицированный и уполномоченный обслуживающий персонал.
- Используйте только оригинальные запчасти.

**Устранение возможных неполадок клиентом.**

Прежде, чем вызывать техника, просмотрите следующий список неполадок.

Вы сможете избежать ненужных трат.

Проблема	Причина и способы устранения.
Аппарат не работает.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверьте электропитание. ▪ Проверьте положение выключателя (1).
Аппарат не нагревает воду	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверьте положение выключателя (1), которое должно соответствовать положению «2».
Аппарат горячий, не готовит кофе.	Кран подачи воды или краны обмягчителя в неправильном положении. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Откройте воду.
Ободок фильтродержателя протекает.	Прокладка фильтродержателя засорилась остатками кофе. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистите щеткой.
Очень медленная подача кофе.	Забилась отверстия фильтра или держателя фильтра. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Прочистите. Слишком мелкий помол кофе. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Сделайте помол грубее.
Слишком быстрая подача кофе	Слишком грубый помол кофе. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Сделайте помол мельче.
Вода протекает под аппарат.	Забился дренажный резервуар или поддон (15). <ul style="list-style-type: none"> ▪ Прочистите.
Постоянно горит индикатор (11)	Кран подачи воды или краны обмягчителя в неправильном положении. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Откройте воду.

Если у Вас возникли сложности, при работе с оборудованием La CIMBALI обращайтесь за консультацией в Центр Продаж La CIMBALI или к авторизованному дилеру в Вашем регионе.

127015, Москва, ул. Большая Новодмитровская 23, стр.6.

тел./факс: (495)921-44-89 (многоканальный) <http://www.cimbali.ru>, e-mail: mail@cimbali.ru