

LA CIMBALI

M32 Class



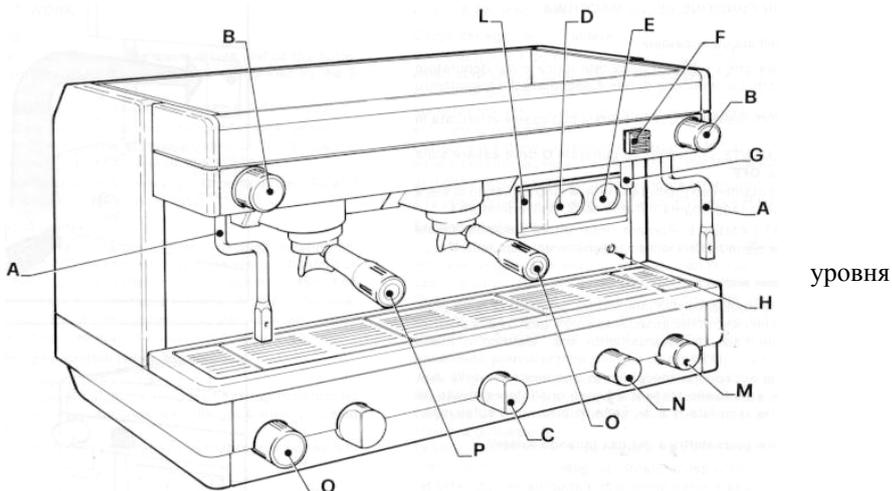
Инструкция пользователя

Общие сведения

M31 Class - аппарат для приготовления кофе эспрессо на 2 группы с ручным включением пролива на каждую группу. Для приготовления кофе берется вода из теплообменника, погруженного в воду бойлера. Уровень и температура воды поддерживается автоматически в оптимальном режиме. **Водяная помпа ротационного типа, служащая для приготовления кофе, находится внутри аппарата.**

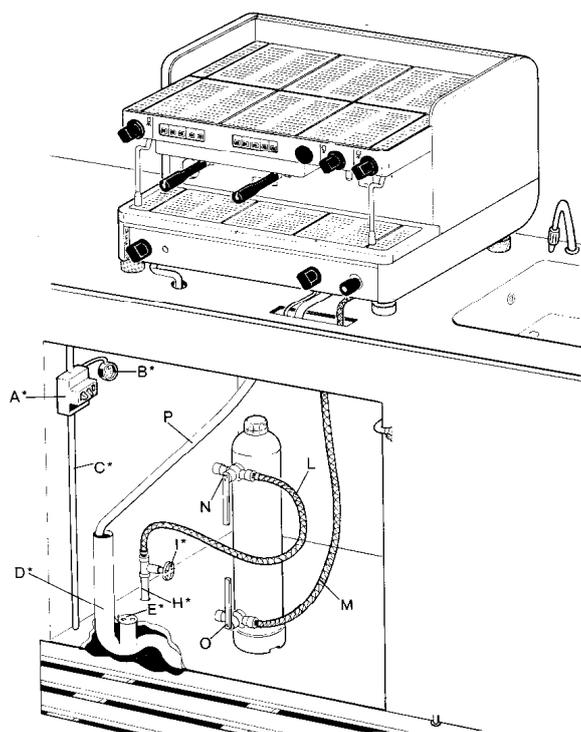
Схема

- А трубка вывода пара
- В кран пара
- С выключатель подачи кофе
- Д манометр давления в бойлере
- Е манометр давления помпы
- F кнопка горячей воды
- G трубка выхода горячей воды
- Н световой индикатор автоматического воды в бойлере
- L водомерная трубка уровня воды в бойлере
- М ручка ручного наполнения бойлера
- N ручка крана подачи газа
- Q ручка включения/выключения машины
- О фильтродержатель на 1 чашку
- Р фильтродержатель на 2 чашки



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 кофемашина снимается с гарантии из-за неправильной эксплуатации.



- С – Сетевой ввод с обязательным заземлением
- Д – Дренаж
- Е – Сифон
- Н – Водопроводная труба
- I – Водопроводный кран 1/2" (3/8")

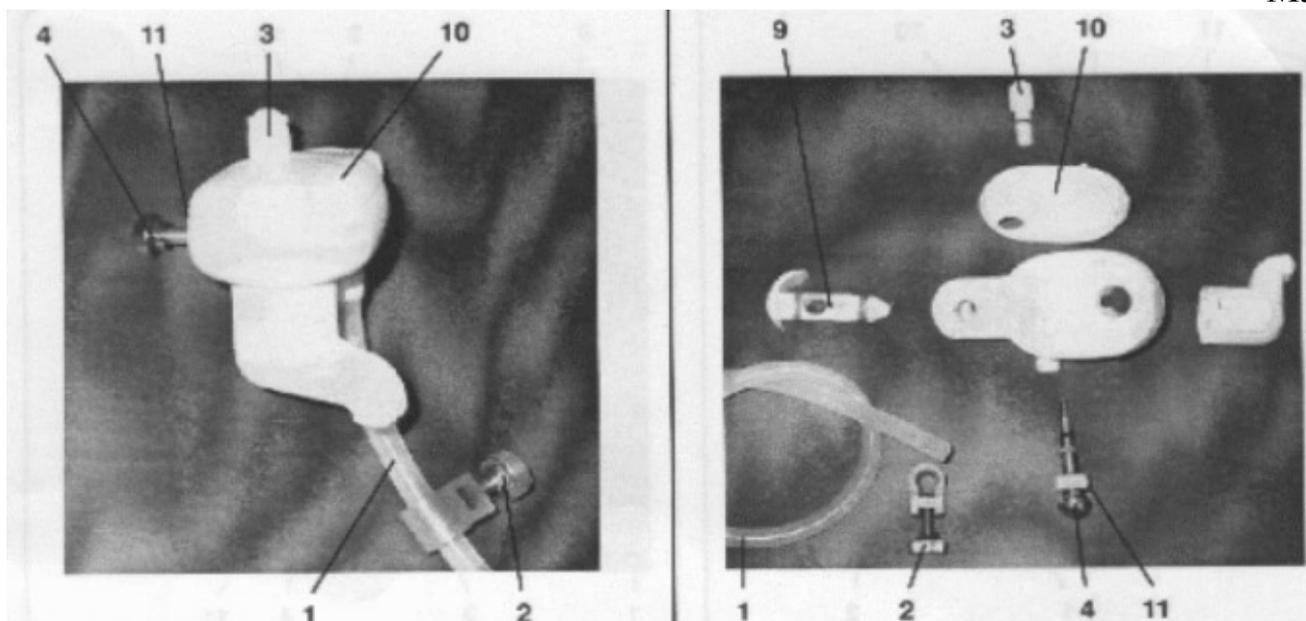
Инструкция по настройке и промывке капучинатора.

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. По всем вопросам обращайтесь в сервисную службу представительства фирмы Cimbali

Подготавливается заказчиком:

- А – Автомат сети (одно или трёхфазный не менее 3,2 квт)
- В – Розетка для мельницы



1. Трубка подачи молока.
2. Винт регулировки температуры молока.
3. Винт регулировки степени вспенивания молока.
4. Переключатель «горячее молоко/крем для капучино».
9. Носик.
10. Крышка верхняя.
11. Клапан воздушный с шайбой.

Как настраивать устройство :

- Вставить трубку (1) в емкость с холодным (от 3 до 5 градусов) молоком.
- Убедитесь в том, что переключатель (4) вытнут.
- Закрутите винт регулировки (3) по часовой стрелке до упора, после этого отверните его в обратную сторону на два полных оборота.
- Закрутите винт (2) до упора. Осторожно! Не повредите трубку (1).
- Поставьте чашку для капучино под капучинатор.
- Пустите пар ручкой пара на кофемашине.
- Настраивайте поток молока, отворачивая винт (2) против часовой стрелки до стабильного равномерного потока молока.

Капучинатор готов к работе.

Как приготовить «Черный капучино»

Налейте в большую чашку для капучино 30-40 мл эспрессо. Поставьте эту чашку под капучинатор и, используя управление кофемашины, добавьте вспененное молоко.

Как приготовить «Белый капучино»

Налейте в большую чашку для капучино вспененное молоко. Добавьте в полученную пену 30-40 мл эспрессо.

Как приготовить горячее молоко.

Нажмите переключатель (4). Подставьте чашку для молока.

Настройка температуры капучино.

Чтобы увеличить температуру капучино, поверните винт (2) по часовой стрелке.

Чтобы снизить температуру молока, поверните винт (2) против часовой стрелки.

Если капучино слишком горячий, то пена будет состоять из крупных пузырей.

Рекомендации.

- Не ставьте молоко ниже, чем на 40 см от базы кофемашины.
- Используйте только свежее молоко.
- Не используйте молоко, которое уже взбивалось или нагревалось.
- Регулярно очищайте устройство.

Как решить малые проблемы.

- Подсос в капучинаторе не работает

Проверьте, чтобы давление в бойлере было не ниже 0,6 бар.

Разберите капуччинатор и прочистите все отверстия.

- Капуччинатор не взбивает молоко.

Проверьте, чтобы, переключатель (4) был выдвинут.

Проверьте положение винта (3).

Как чистить капуччинатор.

- Наполните емкость 0,5 л холодной воды и добавьте 50 мл жидкости для очистки капуччинатора.
- Опустите трубку (1) в моющий раствор.
- Прокачайте весь моющий раствор через капуччинатор, открыв доступ пара.
- Прокачайте чистую воду через капуччинатор, чтобы вымыть остатки моющего средства.

Разборка капуччинатора.

- Отверните крепежный винт и снимите устройство с держателя.
- Выверните настроечный винт (3).
- Снимите крышку (10).
- Вытащите носик (9).
- Отверните шайбу (11) и вытащите переключатель (4).
- Снимите винт (2) с трубки (1).

Промойте каждую часть в жидкости для очистки капуччинатора.

Ополосните чистой водой все части.

Соберите капуччинатор в обратном порядке и установите его обратно на держатель.

Промойте устройство, пропустив минимум 1 литр холодной воды паром.

Хранение и помол кофе

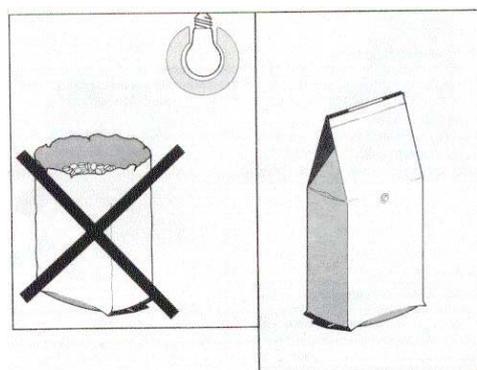
Лучшие результаты дает применение свежего кофе в зернах, хранящегося в герметически закрытых емкостях / лучше покупать вакуумной упаковке /. Для достижения лучших результатов, необходимо иметь специальную мельницу для кофе. Кофе необходимо молоть непосредственно перед приготовлением кофе. должен быть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

Количество молотого кофе

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

Температура кофе

Чашкогрейка должна постоянно быть заполнена 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.



кофе в

Помол
Если
если

молотого

Включение

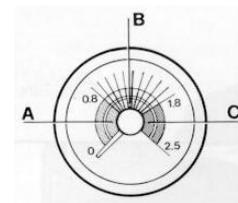
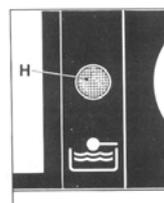
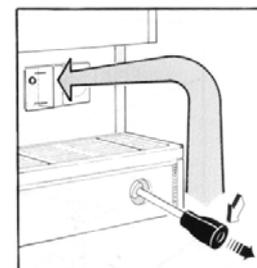
- Убедитесь в том, что краны на водопроводе и смягчителе открыты.

Наполнение бойлера водой производится двумя способами:

1. Ручной: Выдвинуть и нажать ручку **М**. При достижении уровня воды отметки **MAX** ручку **М** отпустить.
2. Автоматический: Повернуть выключатель **Q** в положение ☞ (заполнение бойлера). Если уровень воды в бойлере ниже нормы, начинается водопровод и загорается индикатор **Н**. При достижении необходимого уровня воды заполнение бойлера автоматически закончится и индикатор **Н** погаснет

- Повернуть выключатель **Q** в положение ☞ (нагрев бойлера). Считается нормой, если во время нагревания из вакуумного клапана кофемашины выходит пар. Ожидая, пока аппарат нагреется, вставьте фильтродержатели в группы.

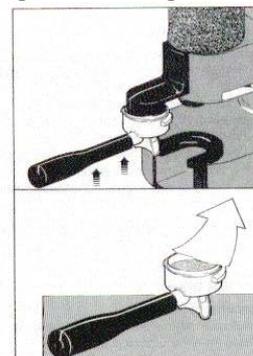
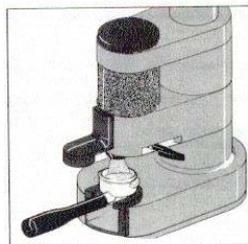
- При достижении давления в бойлере 1,2 Атм (стрелка манометра **Д** войдет в сектор **В**) нагрев воды закончится. Для более быстрого разогрева групп пролейте воду через фильтродержатели, нажав кнопки выбора на каждой панели. После этого машина готова к приготовлению кофе и кипятка.



Приготовление кофе

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

- Снять фильтродержатель.
- Положить молотый кофе в фильтр при помощи ложки-дозатора или при помощи дозатора мельницы: одна порция 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.
- Повернуть выключатель пролива кофе в положение 1.
- После приготовления требуемой порции кофе вернуть выключатель в положение 0.

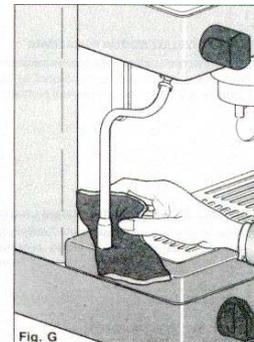
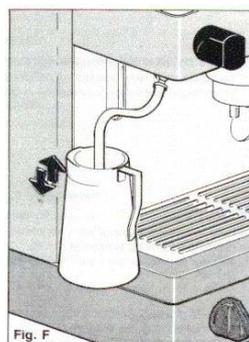


если

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.
- Открыть постепенно кран пара, 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.

- Кофемашина оснащена двумя паропроводными трубками для нагрева различных напитков.
- Поверните паропроводную трубку в направлении решетки поддона.
- Открыть кран 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.

Выход горячей воды

- Поставьте емкость под трубку G.
- Откройте кран F и налейте требуемое количество горячей воды.
- Помните, что взяв подряд несколько порций горячей воды надо подождать, пока машина снова нагреется и стрелка манометра выйдет в сектор В.

Контроль уровня воды в бойлере

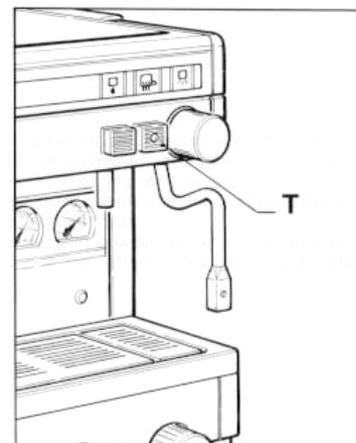
Уровень воды в бойлере поддерживается автоматически, а во время закачки горит индикатор Н.

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.

Выключение аппарата

- Повернуть выключатель Q в положение "0"



ВОДЫ

- Если аппарат оставляется без присмотра на длительное время, например на ночь или на выходные, рекомендуется также закрыть кран на водопроводной трубе.

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

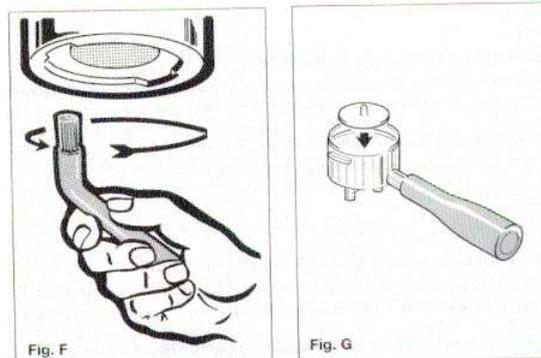
- Необходимо по меньшей мере раз в день чистить резиновую прокладку рабочей группы специальной щеткой, прилагаемой к машине.
- После окончания работы на машине, необходимо промыть рабочую группу следующим образом:
- Положить в фильтр для двойной порции кофе резиновый чистящий диск и вставить фильтродержатель в рабочую группу.
- Включить пролив на несколько секунд кнопкой **STOP**.
- Повторить данную операцию несколько раз с промежутками несколько секунд.
- Извлечь резиновый диск из фильтродержателя и повторить промывку без диска.

Фильтродержатели и фильтры

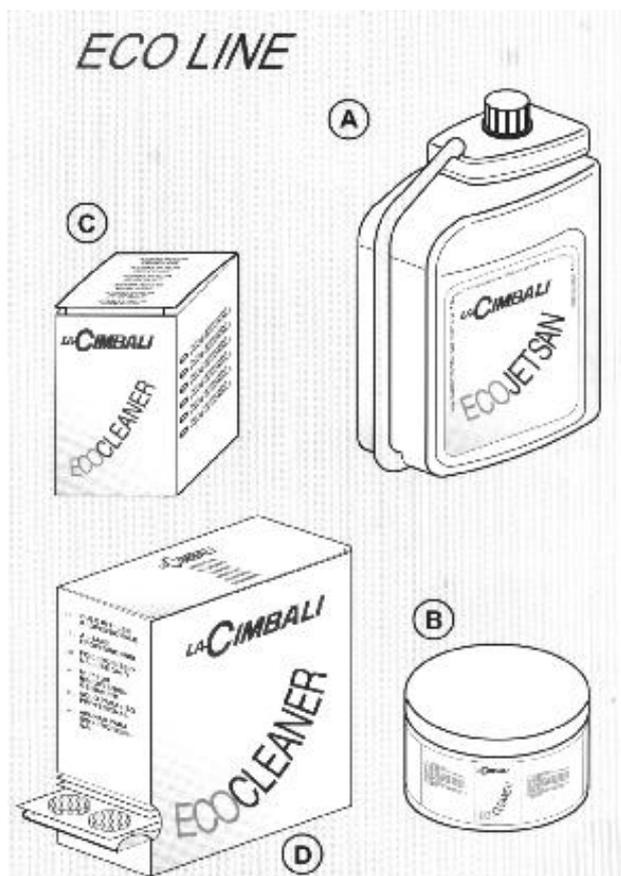
- Извлечь фильтр из фильтродержателя с помощью отвёртки.
- Промыть тщательно горячей водой, и если остался сильный кофейный осадок, удалить его грубой тканью.
- Вставить фильтр в фильтродержатель так, чтобы фиксирующее кольцо встало на свое место.
- На ночь или во время длительных перерывов рекомендуется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

Чистка групп моющим средством

- Положить в фильтр для двойной порции кофе резиновый чистящий диск, насыпать порцию моющего средства и вставить фильтродержатель в рабочую группу.
- Промыть группу несколько раз до полной выработки моющего средства.
- Повторить промывку без диска.



B



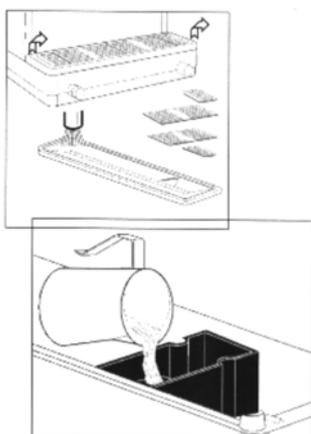
Моющие средства La Cimbali and the “SERVICE LINE”

Код по каталогу La Cimbali:

- A) **610-004-129**
Жидкость для промывки капучиноемиджиков
1 литр
- B) **610-004-120**
Порошок для чистки групп классических машин
- C) **610-004-124**
Расфасованный порошок для классических машин
15 порошков
- D) **610-004-114**
Таблетки для чистки машин суперавтоматика
150 таблеток

Сливная кювета и решетка для установки чашек.

Извлеките кювету вместе с решеткой, снимите решетку и тщательно промойте обе детали под проточной водой. Обратите особое внимание на чистоту сливного отверстия в кювете.



Корпус

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

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 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 устранение
Аппарат горячий, не готовит кофе.	Кран подачи воды или краны смягчителя в неправильном положении. Откройте воду.
Ободок фильтродержателя протекает.	Прокладка фильтродержателя засорилась остатками кофе. Очистите щеткой.
Очень медленная подача кофе.	Забилась отверстия фильтра или держателя фильтра. Прочистите. Мелкий помол. Загрубите помол.
Слишком быстрая подача кофе	Отрегулируйте помол в сторону большего измельчения . Очень старый кофе. Смените.
Вода протекает под аппарат.	Забился дренажный резервуар. Прочистите. Забился дренажный поддон. Прочистите.

Внимание! Регулировка помола очень чувствительна, 1-3 деления как правило достаточно для заметного его изменения.

Если у Вас возникли сложности, при работе с оборудованием CIMBALI обращайтесь за консультацией в Центр Продаж La CIMBALI:

+7 (495) 921-4489 (многоканальный)

www.cimbali.ru, e-mail: mail@cimbali.ru