LA CIMBALI

M39 Classic



Инструкция пользователя

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

Подготовка к работе	**32**	**Очистка и обслуживание**	**36**
Подогреватель чашек	**32**	**Предупреждения**	**37**
Разогрев	**33**	**Обслуживание и ремонт**	**37**
Приготовление кофе	**33**	**Регенерация фильтра-обмягчителя**	**37**
Получение пара	**33**	**Устранение неисправностей**	**38**
Разлив горячей воды	**34**		
Приготовление каппучино (для машин с каппучинатором)	**34**		
Приготовление каппучино (с помошью парового крана)	**35**		
Регулировка уровня воды в бойлере Ручное заполнение бойлера	**35**		

Certification for materials in contact with food used in CIMBALI products

We, **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** hereby certify that the cleaning materials (used as specified in the manual) and the materials used in our products in contact with food, are suitable for foodstuff or substances for personal use, in compliance with law 89/109/CEE.

CE Declaration of conformity

According to the EC Directives

We, **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** hereby declare that the design and construction of the machines designated below, are conform to the relevant safety and health requirements of the EC Directive.

This declaration shall not apply to machines modified without constructor approval.

Machine type: refer to machine data

Machine number: refer to machine data

Relevant EC Directives:

98/37/CE	**EC Machinery Directive**
73/23/CEE, 93/68/CEE	**EC Low Woltage Directive**
89/336/CEE	**EC Electromagnetic Compatibility Directive**
97/23/CE	**Pressure Equipment Directive (PED)**

Applied harmonized Standards: EN 292-1, EN 292-2, EN 55014, EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 61000-3

Description pressure equipment:

	P_{max}	T_{max}	Fluid	Capacity (L)			
					2 units	**3 units**	**4 units**
Service boiler	2 bar	133° C	water/steam		10	15	20 (24)

	P_{max}	T_{max}	Fluid	Capacity (L)	N° Heat exchanger			
						2 units	**3 units**	**4 units**
Heat exchanger	12 bar	133° C	water	0,14-0,22		2	3	4 (5)

Source of applied standards: Via A. Manzoni 17, Binasco (Mi), Italy

Date: 10.01.2005 10.01.2005

Signature:

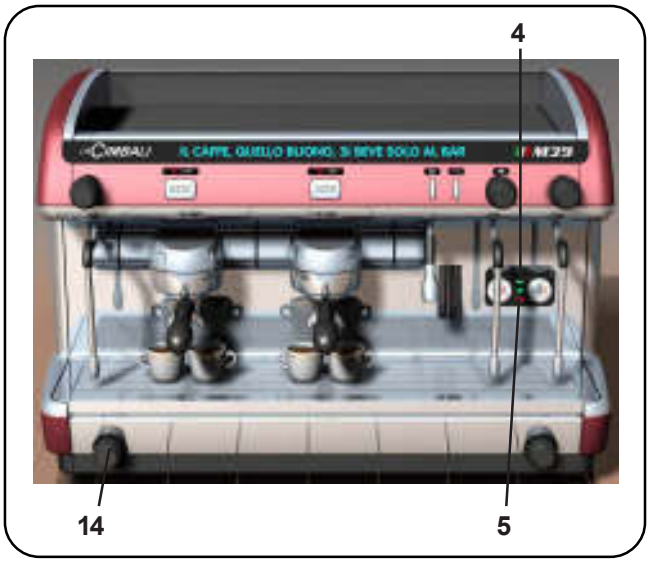
Development and Prod. Manager — Manager Quality Assurance

Подготовка к работе

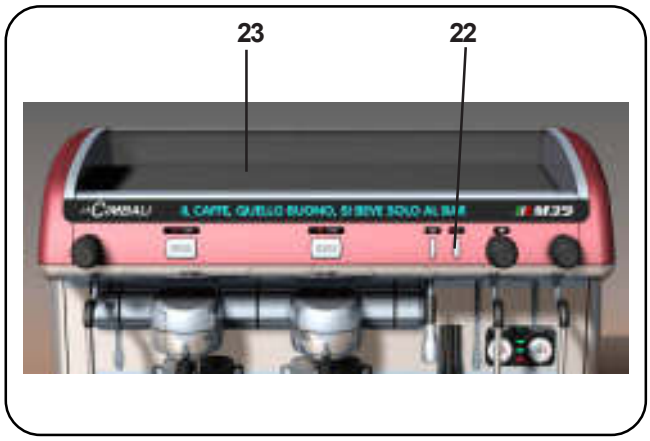
“Перед запуском машины, удостоверьтесь что: машина подключена к электросети и краны на водопроводе и умягчителе воды открыты.”

Поверните ручку выключателя (**14**) в позицию 1. Загорится сетевой индикатор, указывающий, что машина включена (**4**). Если уровень воды в бойлере ниже минимального уровня загорится автоматический индикатор уровня (**5**), когда бойлер заполнится до оптимального уровня, индикатор (**5)** погаснет. Поверните ручку выключателя (**14**) в позицию 2. После этого начнется нагрев.

В конце рабочего дня, выключите машину с помщью ручки выключателя (**14**), повернув ее в позицию 0.



Подогреватель чашек



Машина снабжена подогревателем чашек (**23**) fдля хранения и разогрева чашек.
Ставьте только чашки и стаканы используемые вместе с кофемашиной. **Не кладите никаких посторонних объектов**. Перед тем как ставить чашки, убедитесь, что в них нет воды.

Нажмите кнопку (**22**) и убедитесь, что включено.

ВНИМАНИЕ: Не кладите на подогреватель чашек никакой материи.

Разогрев

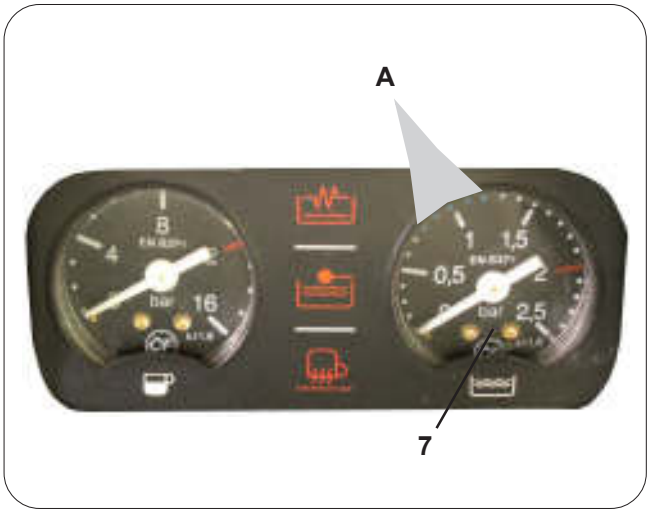
Поставьте чашки на решетку подогревателя.

Во время нагрева машины, прикрутите фильтродержатели к группам.

Нагрев завершен если стрелка датчика (**7**) находится в зоне **A**. Теперь машина готова к разливу кофе, пара и горячей воды. Чтобы удостоверится чт в группах и фильродержателях одна температура, нажмите кнопку START-STOP (**2**) и подождите несколько секунд пока идет разлив. Снова нажмите START-STOP (**2**) для остановки пролива.

В течение разогрева машины возможен небольшой выброс пара из вакуумного клапана.

ВНИМАНИЕ: Не кладите на подогреватель чашек никакой материи.



Приготовление кофе

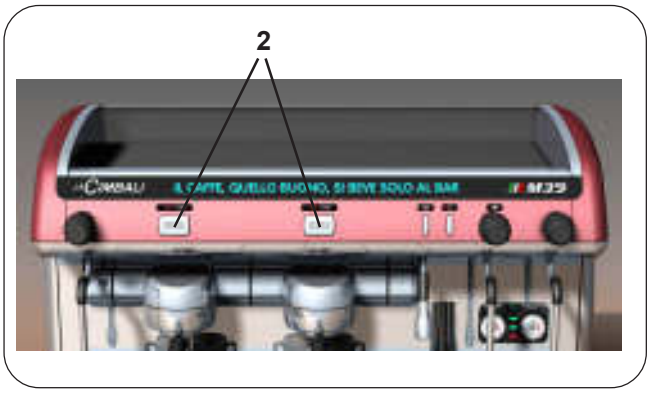
Снять фильтродержатель и вытряхнуть остатки молотого кофе в ящик для отходов.

Положите молотый кофе в фильтр: одну порцию в однопорционный конический фильтродержатель или две порции в цилиндрический двухпорционный держатель.

Прижать молотый кофе с помощью тамбовки или об специальный выступ на кофемолке.

Профести ладонью по ободоку фильтродержателя, чтобы удалить весь лишний кофе.

Вставьте фильтродержатель в группу, хорошо закрутив поворотом ручки и поставьте одну или две чашки под носиками филтродержателя.
Нажмите кнопку пролива кофе (**2**).
Как только нужное количество налилось, нажмите кнопку (**2**) для остановки пролива.



Получение пара

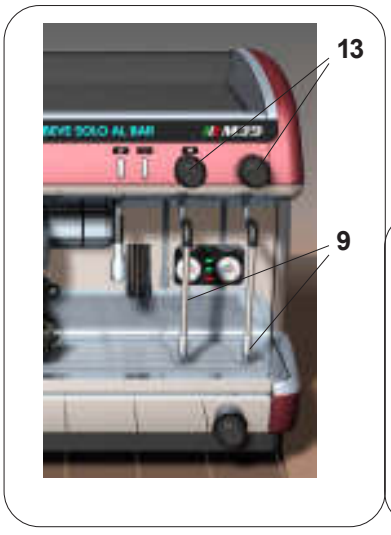
Машина снабжена двумя паровыми кранами.

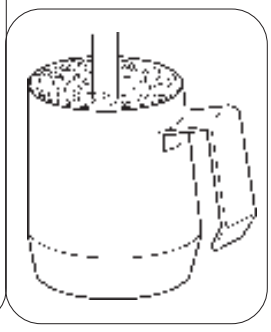
Ручка (**13**) позволяет постепенную подачу пара, что необходимо для приготовления взбитых напитков.

При нагреве напитка, вставьте трубку пара (**9**)в напиток и поверните ручку (**13**).

По завершения, выключите подачу пара.

Прим.: По завершению подачи пара очистить внутреннюю полость паровой трубки следующим образом:
Направьте трубку пара в сторону решетки поддона и снова откройте кран пара.



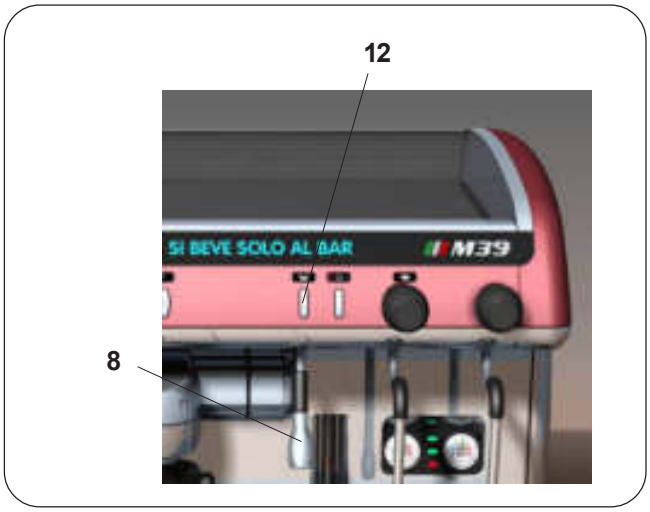


Разлив горячей воды

Машина оснащена экономайзером, который смешивает перегретый кипяток бойлера со свежей водопроводной водой, обеспечивая температуру в зависимости от настроек заданных техником.

С этой системой качество воды улучшается.

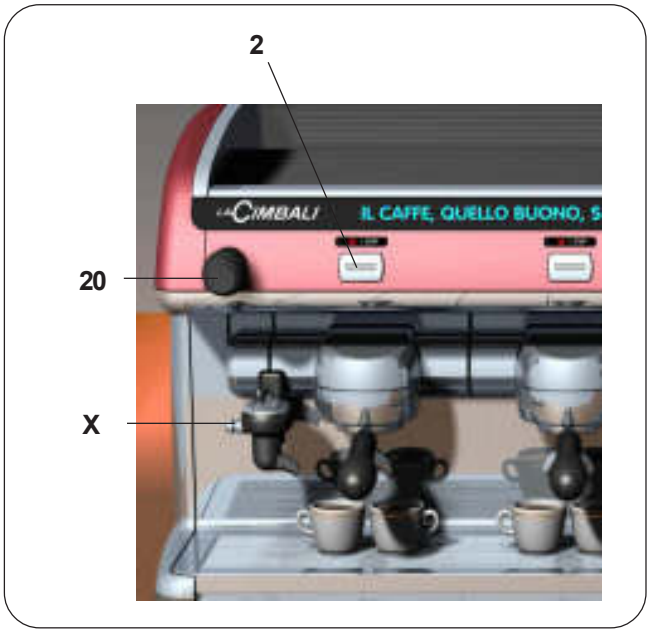
Установите емкость под патрубком (**8**), нажмите кнопку пролива кипятка (**12**).
Подача кипятка прекратится при повторном нажатии кнопки ппролива (**12**).



Приготовление каппучино
(для машин с каппучинатором)

МОЛОКО
Молоко скоропортящийся биологический продукт и нагрев изменяет его структуру. Поэтому с момента открытия молоко должно хранится при низкой температуре. Для этой цели лучше всего подходит устройство La Cimbali «FRIGOMILK»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАППУЧИНО
- **Использовать однопорционный фильтродержатель.**
- Вынуть фильтродержатель из рабочей группы, очистить его от остатков молотого кофе, заполнить одной порцией молотого кофе и тщательно утрамбовать.
- Вставить фильтродержатель в рабочую группу и зафиксировать его.
- Вставить трубку (**X**) в контейнер с молоком.
- Поставить чашку, в которую будет подаваться каппучино таким образом, чтобы кофе и молоко могли наливаться без необходимости передвигать чашку.
- Нажмите кнопку пролива кофе (**2**).
  Получив необходимое количество кофе, нажмите кнопку (**2**) для остановки пролива.
- Повернуть ручку пролива каппучино (**20**). По получению нужного количества молка, поверните ручку (**20**) на “0” для остановки пролива.



ВНИМАНИЕ: После долгого простоя следуйте принятым касательно молока санитарным нормативам.

Приготовление каппучино
(с помощью парового крана)

Возьмите узкий кувшин и заполните его наполовину молоком. Затем погрузите пароотвод (**1**) в молоко.

Постепенно откройте паровой кран (**20**) и в течение нескольких секунд нагревайте молоко.

После того как нужное количество пены получено и температура повысилась, остановите подачу пара с помощью ручки (**20**) повернув ее в противоположном направлении (на “0”).

Если пароотвод (**1**) более не используется, вымойте его с помощью губки или чистой тряпки.



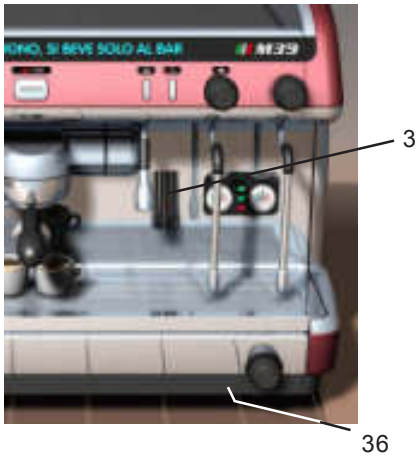
Регулировка уровня воды в бойлере
Ручное заполнение бойлера

Регулировка уровня - Автоматический регулятор уровня воды встроен серийно на всех машинах, отвечает за стабилизацию уровня воды в бойлере.

Запонение бойлера - Эта функцию следует использовать **только** если электронный регулятор уровня воды не работает корректно.

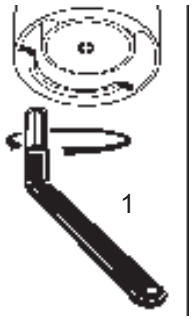
Нажмите кнопку заполнения (**36**), обращая внимание, чтобы не превысить отметку "MAX" на шкале уровня воды (**3**).

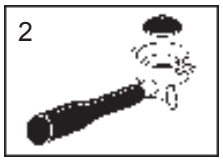
ПРИМЕЧАНИЕ: МАКС. уровень НЕЛЬЗЯ превышать.

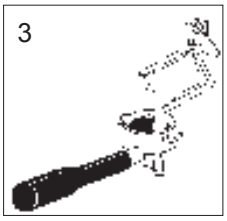


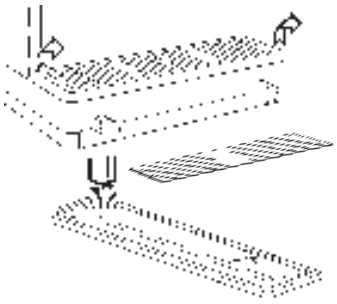
Чистка и обслуживание

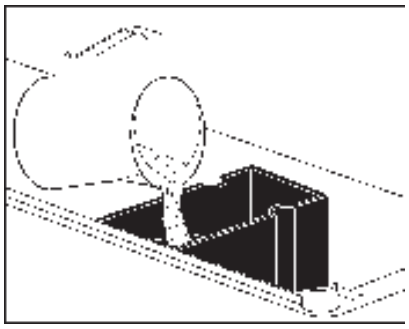
Для корректного применения системы HACCP, следуйте пожалуйста этим инструкциям.











Чистка раздаточных узлов
Эта процедура должна выполняться для всех узлов в конце каждого рабочего дня.

1) Используя щетку, очистить уплотнительное кольцо (рис.1).
2) Положить в фильтр для (двойной порции кофе) резиновый чистящий диск (рис.2).
3) засыпать порцию моющего средства (рис.3).
4) Вставить фильтродержатель в рабочую группу н нажать кнопку выбора. Через несколько сек. нажать кнопку STOP. Несколько раз повторить операцию.
5) Извлечь резиновй диск из фильтродержателя и протереть губкой.
6) Повторить промывку каждой группы без диска (30 сек.).

Фильтродержатели

1) Налить литр холодной воды в емкость и добавить моющее средство.
2) Держать фильтродержатели в этом растворе 2 часа.
3) Извлечь фильтры из фильтродержателей (с помощью отвертки) и мыть тем же раствором с помощью губки.
4) Тщательно сполоснуть под холодной водой.
5) Вставить фильтры в фильтродержатели так, чтобы фиксирующее кольцо встало на свое место.

Трубки подачи пара и горячей воды

Мыть чистой губкой, под горячей водой удаляя органические остатки. Потом аккуратно сполоснуть.
Для прочистки внутренней полости парового крана:
Повернуть носиком в сторону поддона и активировать подачу пара как минимум один раз.

Сливная кювета и решетка для 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.

Ящик для отходов

В конце рабочего для влить внутрь литр горячей воды и смыть все кофейные остатки.

Корпус

Тщательно очистите мягкой тканью. Не применяйте чистящие средства, содержащие аммиак или абразивы. Примечание: Не применять средств типа жидких спреев возле панелей.

Чистка Каппучинатора (если в комплекте)
См. инструкцию по чистке каппучинатора.

ВНИМАНИЕ

Если машина не использовалась более 8 часов, перед использованием внутренние части следует вымыть, согласно следующим инструкциям:

Рабочая Группа

Вставьте фильтродержатели в группы (без кофе) и включите пролив каждой на минуту.

Горячая вода

Несколько раз разливайте кипятка: в количестве 5 литров для 2-х группной машины, 8 литров для 3-х группной, 10 литров для 4-х группной.

Пар

На минуту включите подачу пара.

Предупреждения

Опасность ожогов
Области отмеченные таким знаком нагреваются. **Следует соблюдать осторожность вблизи таких мест.**



WARNING: Hot surface
ВНИМАНИЕ:Горяч.поверхн.
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

ОБЩЕЕ

Производитель не несет ответственности за повреждения машин или лиц из-за неправильного использования кофемашин или использования их в других целях чем они были предназначены.

Поверхность для подогрева чашек
На поверхность ставьте кофейные чашки, чашки или стаканы используемые с кофемашиной.
Убедитесь, что чашки пусты, перед тем как ставить их на поверхность для подогрева.
Не ставьте никаких других объектов на поверхность.

Опасность ожогов

Не держите руки и другие части тела близко к местам пролива кофе, или возле выпусков пара и кипятка.
Убедитесь что машина не используется детьми или лицами не прошедшими инструктаж по использованию.

ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ МАШИНЫ
Если машина не эксплуатировалась в иечение долгого времени (ночью, по-выходным, и т.п.) необходимо выполнить следующее:

- **Отсоединить вилку или сетевой шнур.**
- **Закрыть водопроводный кран.**

Невыполнение правил безопасности освобождает производителя от ответственности за неполадки в работе или полученные повреждения.

Обслуживание и ремонт

Если машина не функционирует нормально, выключите ее, выключите сетевой выключатель и обратитесь в сервисную службу.
Следует обращаться только к квалифицированному и авторизованному персоналу.
Используйте только оригинальные запчасти.
Техническое обслуживание, выполняемое неквалифицированым персоналом, ставит под угрозу работоспособность машины .
Если поврежден электрический кабель, выключите машину, и обратитесь в сервисную службу за заменой.

Следующие меры необходимы чтобы гарантировать безопасность оператору и функциональность машины:
-Следуйте инструкциям производителя.
-Специализированные техники должны периодически проверять исправность защитных механизмов и функционирование системы безопасности (первая инспекция через 3 года и в дальнейшем ежегодно).

Регенерация фильтра-обмягчителя
Машина должна быть оборудована водоумягчителем с ионнообменной смолой. Водоумягчитель может быть различного типа, различной емкости и срока действия. Машина должна быть оборудована водоумягчителем с ионнообменной смолой. Регенерация водоумягчителей происходит при добавлении в них крупнозернистой столовой соли.
Если не выполнять регенерацию в положенное время, формируются известковые отложения, что постепенно уменьшают работоспособность машины до полной блокировки функций. Касательно периодов между регенерациями и методов регенерации обращайтесь к инструкциям поставляемым вместе с оборудованием. Вовремя проведенная регенерация сохраняет машину в идеальном рабочем состоянии.

ДЕМОНТАЖ МАШИНЫ
Для защиты окружающей среды, пожалуйста при данной процедуре следуйте принятому законодательству.
Если машина в дальнейшем не подлежит использованию или ремонту, демонтируйте по частям для переработки и утилизации.

Устранение неисправностей

Прежде, чем вызывать техника, просмотрите следующий список неполадок. Вы сможете избежать ненужных трат.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Утечка воды из под ободка фильтродержателя (**12/13**).	Забилась прокладка фильтродержателя.	Очистить с помощью щетки.
Очень быстрая подача кофе.	Помол слишком крупный. Кофе слишком старое.	Используйте другую кофемолку. Используйте новый кофе.
Капли кофе возле машины.	Забились отверстия фильтра илифильтродержателя **(12/13**) Помол слишком мелкий.	Очистить. Сделать помол крупнее.
Много воды под машиной.	Забился дренажный резервуар. Забился поддон.	Очистить.
Машина нагревается, но не разливает кофе.	Водопровод или кран обмягчителя закрыт. Нет воды.	Открыть. Подождать или вызвать слесаря.
Автоматические дозаторы не раюотают.	Одна из перечисленных причин.	Одно из перечисленных решений.

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.

тел./факс: +7(495) 921-4489 (многоканальный)
http://www.cimbali.ru, e-mail: mail@cimbali.ru