

Bedienungs- anleitung

linea



la marzocco

handmade in florence

linea

Betriebsanleitung V1.0 - 01/2022
MAN.29.4

Kapitel

- | | |
|--|-------|
| 1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften | S. 3 |
| 2. Definition der Beschriebenen Modelle | S. 8 |
| 3. Installation | S. 11 |
| 4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee | S. 17 |
| 5. Zubereitung von Anderen Heißen Getränken | S. 21 |
| 6. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung | S. 22 |
| 7. Außerbetriebnahme und Abrüstung | S. 25 |
| 8. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen | S. 26 |
| 9. Anleitung zur Software-Programmierung | S. 28 |



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Firenze) - ITALIA

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

Vom Hersteller überprüfte
Originalanweisungen.



Scannen Sie den QR-Code,
um die vollständige Software-
Programmieranleitung anzuzeigen, die auf
der Techcenter-Website verfügbar ist.

Gedruckt auf Recyclingpapier.

Vorhandene Zertifizierungen:



1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften

ACHTUNG

Dieses gerät ist nur für den gewerblichen einsatz bestimmt und sollte dort installiert werden, wo ihr gebrauch und ihre wartung auf geschultes personal begrenzt sind. Kinder dürfen die maschine nicht betreiben und auch nicht damit spielen.

ACHTUNG

Diese maschine ist nicht für die verwendung im freien bestimmt. Es dürfen keine wasserspritzer zur reinigung der maschine verwendet werden, ebenfalls sollte sie nicht in umgebungen aufgestellt werden, in denen wasserspritzer verwendet werden.

ACHTUNG

Die espressomaschine muss waagrecht auf einem tisch mit einer höhe von mehr als 80 cm vom boden aufgestellt werden.

ACHTUNG

Wie bereits in den vorhergehenden hinweisen erwähnt übernimmt der hersteller keine haftung für schäden an gegenständen, tieren und/oder personen, wenn die maschine nicht gemäss der in diesen betriebsanleitungen enthaltenen anleitungen installiert wurde und wenn sie nicht für den zweck für den sie entworfen wurde (zubereitung von kaffee und heissen getränken) verwendet wird.

1) Wichtige sicherheitshinweise

- Der gewichtete schalldruckpegel der maschine liegt unter 70dBA.
- Die verwendung, reinigung und wartung dieser kaffeemaschine durch

Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen ist möglich, sofern sie von einer Person beaufsichtigt werden, welche für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und sofern sie die Gefahren verstehen.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um auszuschließen, dass mit dem Gerät gespielt wird.
 - Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- 2) Diese Betriebsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss allen

Verbrauchern ausgehändigt werden. Die Verbraucher sind gebeten, den Inhalt dieser Anleitung aufmerksam zu lesen, da sie wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit bei Installation, Betrieb und Wartung enthält.

Die vorliegende Anleitung muss sorgfältig aufbewahrt werden und für weiteres Nachschlagen, sowie für jeden neuen Betreiber der Maschine zur Verfügung stehen.

3) Sicherstellen, dass das Produkt unversehrt ist. Die Verpackung auf Anzeichen prüfen, die auf eine Beschädigung der Maschine schließen lassen.

4) Nach vorsichtigem Auspacken den einwandfreien Zustand der Maschine prüfen.

Im Zweifelsfall auf die weitere Installation verzichten und sofort Kontakt mit dem Händler oder dem

Verkäufer aufnehmen, der für die Entsendung von Fachpersonal sorgen wird, das zum Arbeiten an der Maschine ermächtigt ist.

5) Die Verpackungsteile (Schachteln, Beutel, Polystyrol usw.) darf nicht in der Reichweite von Kindern liegen gelassen werden, da es eine Gefahrenquelle darstellen kann. Das Verpackungsmaterial darf nicht in der Umwelt freigesetzt werden.

6) Kontrollieren, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, an dem die Maschine angeschlossen werden soll.

7) Die Installation der Maschine muss aufgrund der lokalen Gesetze und Vorschriften für Elektro- und Wasseranschlüsse vorgenommen werden. Außerdem muss die Installation unter Einhaltung der Anwei-

sungen des Herstellers durch zugelassenes und qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

8) Falsche Installation kann zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keinesfalls haftet.

9) Der sichere elektrische Betrieb dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn ein korrekter Anschluss an das Stromnetz unter Einhaltung der lokalen, nationalen und internationalen Gesetze und Sicherheitsvorschriften insbesondere im Hinblick auf die Erdung hergestellt wird.

Es muss sichergestellt werden, dass die Erdung ordnungsgemäß ausgeführt wird, da dies für die Sicherheit von ausschlaggebender Bedeutung ist. Den Anschluss von qualifiziertem Personal überprüfen lassen.

10) Es muss sichergestellt werden, dass die Leistung der vorhandenen Elektroanlage für die maximale Stromaufnahme des Geräts geeignet ist. Diese ist auf dem Typenschild der Espressomaschine angegeben.

11) Von der Verwendung von Adaptern, Steckdosenleisten und/oder Kabelverlängerungen ist abzuraten.

Sollte dies nicht vermeidbar sein, muss sichergestellt werden, dass das verwendete Material mit den Gesetzen und den lokalen, nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften konform ist. Es muss darauf geachtet werden, dass die auf den Adaptern und Kabelverlängerungen angegebene Spannung, Leistung und Stromaufnahme nicht überschritten wird.

12) Dieses Gerät darf aus-

schließlich für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich entwickelt und gebaut wurde. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher als gefährlich zu betrachten.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder vernunftwidrige Verwendung des Geräts zustande kommen.

Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

13) Die Verwendung aller elektrischen Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln.

Insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Das Gerät nicht barfuß betreiben;
- Keine Verlängerungen in Badezimmern verwenden ;

- Den Gerätstecker keinesfalls am Kabel aus der Steckdose ziehen;
 - Das Gerät darf keinen Wittereinflüssen (Regen, Sonne usw.) ausgesetzt werden;
 - Kindern bzw. Personen, die dazu nicht die notwendigen Fähigkeiten besitzen, darf die Bedienung dieses Geräts nicht gestattet werden;
 - Das Bedienfeld nicht mit nassen Tüchern reinigen, da es nicht wasserdicht ist.
- 14) Bevor Instandhaltungs- und/oder Reinigungsarbeiten vorgenommen werden, den Hauptschalter der Maschine auf "0" bzw. "OFF" stellen und die Stromversorgung unterbrechen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter der Anlage abgeschaltet wird.

Bei Reinigungsarbeiten müssen strikt die in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften eingehalten werden.

15) Bei Störungen oder Ausfall des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen werden (wie im vorstehenden Punkt beschrieben) und der Hahn der Wasserversorgung geschlossen werden. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Ausschließlich qualifiziertes, zugelassenes Fachpersonal damit beauftragen. Eine eventuelle Reparatur des Geräts darf ausschließlich vom Hersteller oder einer von diesem zugelassenen Kundendienststelle unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts be-

einträchtigen und führt in allen Fällen zur Hinfälligkeit des Garantieanspruchs.

16) Bei der Installation des Geräts muss aufgrund der einschlägigen Sicherheitsvorschriften ein allpoliger Schalter vorgesehen werden, dessen Schmelzsicherungen für die Leistung der anzuschließenden Maschine geeignet sind.

17) Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden muss das Versorgungskabel der Maschine vollständig ausgerollt werden.

18) Die Ansaug- und Kühlungsgitter nicht verschließen. Den Tassenwärmer keinesfalls mit Tüchern oder dergleichen bedecken.

19) Das Elektrokabel der Maschine darf nicht vom Betreiber ausgetauscht werden. Im Schadensfall die Maschine

abschalten und vom Stromnetz trennen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter abgeschaltet und die Wasserversorgung abgesperrt wird. Der Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von qualifizierten Fachleuten vorgenommen werden.

20) Diese Anleitungen sind auch in einem alternativen Format auf einer Website verfügbar.

<http://techcenter.lamarzocco.com>.

21) Die Maschine muss eben auf einem Tresen bei folgenden Umgebungsbedingungen aufgestellt werden:

Umgebungstemp. min.:
5°C/41°F;

Umgebungstemp. max.:
32°C/89°F.

22) Kontrollieren, dass die Verpackung neben

der Maschine und den zugehörigen Brühgruppen auch folgende Teile enthält:

- Siebträger für 1 und 2 Dosen in der gleichen Zahl, wie Brühgruppen vorhanden sind;
- Ersatz- Siebträger für 1 und 2 Dosen (jeweils ein Stück);
- 1 Stopfer;
- 1 Blindsieb;
- B r ü h g r u p p e n - Reinigungspulver;
- 3 Schläuche für die Wasseranschlüsse;
- 1,5 m verstärkter Kunststoffschlauch für den Abfluss;
- 1 Schlauchklemme.

23) Sofern die Maschine zeitweilig in einem Raum mit Umgebungstemperatur unter 0°C/32°F aufgestellt wurde, muss vor der ersten Inbetriebnahme der Kundendienst gerufen

werden.

24) Der vom Wasserkessel erzeugte Druck muss zwischen 0,4 und 0,8 MPa liegen.

Der maximale Einlasswasserdruck muss mindestens 1,0 MPa betragen (Dänemark, Norwegen, Schweden, Finnland).

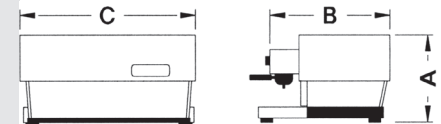
25) Die Maschine muss dauerhaft an eine feste Verkabelung angeschlossen werden. Es ist zwingend erforderlich, eine Fehlerstromeinrichtung (RCD) mit einem Nennbetriebsstrom, der 30mA nicht überschreitet, zu installieren.

26) Diese Maschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee und Heißgetränken vorgesehen.

27) Jegliche Modifikation an der Ausrüstung ist verboten;

der Hersteller kann nicht für Schäden an Eigentum, Tieren und/oder Personen haftbar gehalten werden, wenn die Ausrüstung technischen und ästhetischen Änderungen, Änderungen in Leistung und Eigenschaften unterworfen wird, und generell an einer oder mehreren ihrer wesentlichen Komponenten unbefugte Veränderungen vorgenommen werden.

COMMON DIMENSIONS AND WEIGHTS FOR THE LINEA SERIES



LINEA	1 group	2 groups	3 groups	4 groups
A cm/inch	44.4/17.5	44.4/17.5	44.4/17.5	44.4/17.5
B cm/inch	58.5/23	58.5/23	58.5/23	58.5/23
C cm/inch	49/20	69/28	93/37	117/46
WEIGHT [kg/lb]	41/90	59/130	73/164	107/236

2. Definition der beschriebenen Modelle

Die vorliegende Betriebsanleitung bezieht sich ausschließlich auf die folgenden Modelle aus unserer Produktion:

Modelle AV & EE, 1, 2, 3 und 4 Brühgruppen

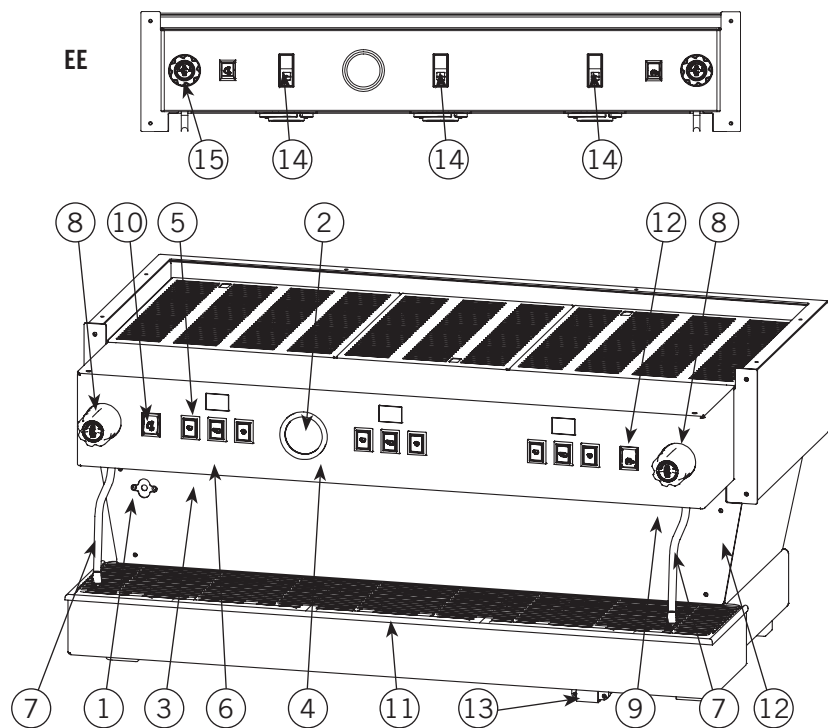


Abb. 1 - Modelle AV & EE - 1, 2, 3 und 4 Brühgruppen

Legende

- 1 Hauptschalter
- 2 Manometer (Dampfkessel & Kaffeekessel)
- 3 Brühgruppen
- 4 Bedienfeld
- 5 Tastenfeld Brühgruppe #1
- 6 Digitaldisplay
- 7 Dampfrohr
- 8 Regelknopf Dampfrohr
- 9 Heißwasserrohr
- 10 Tassenwärmer-Schalter (sofern vorhanden)
- 11 Ausziehbarer Sammelkasten
- 12 Heißwasserschalter
- 13 Wassersensor (falls vorhanden)
- 14 Manueller Brühswitcher (EE-Modell)
- 15 Heißwasserschalter (EE-Modell)

Weitere Informationen über Elektronik, Tastatur und Software-Programmierung sind der Anleitung zur Software-Programmierung zu entnehmen.

1) Allgemeine Beschreibung

Die Maschine ist mit 2, oder 3 Brühgruppen lieferbar und besteht im Wesentlichen aus folgenden Teilen:

- Hilfskessel (Erzeugung von Dampf und Heißwasser);
- Hauptboiler für das Aufbrühen von Kaffee;
- Brühgruppen;
- Gehäuse;
- Elektropumpe.

2) Beschreibung der einzelnen Bauteile

• Dampfkessel

Der Dampfkessel besteht aus einem zylindrischen Tank unterschiedlicher Länge, je nachdem, wie viele Gruppen an der Maschine verbaut sind, und wird aus AISI Serie 300-Edelstahl gefertigt. Bei jedem produzierte Kessel wird ein hydraulischer Drucktest bei 3 bar durchgeführt. Der Arbeitsdruck liegt zwischen 1,5 bar. Die folgende Liste beschreibt die effektiven Kesselvolumen und Leistungswerte, je nach Anzahl der verbauten Gruppen:

1 Gruppen	3.5 Liter	1300 W
2 Gruppen	7 Liter	3000 W
3 Gruppen	11 Liter	4000 W
4 Gruppen	15 Liter	4350 W

Stärkere Heizelemente sind auf einigen Märkten für die Dampfboiler lieferbar. An

den Enden der zylindrischen Gerätegehäuse sind die Zylinderdeckel angebracht, an einem von denen sich der Sitz der elektrischen Widerstände des Heizsystems und der Wasserverdampfung befindet, die das Erreichen des Betriebsdruckes in etwa 25 Minuten ermöglichen. Der Erhalt des Betriebsdruckes erfolgt durch einen Druckwächter. Auf dem Kessel sind verschiedene Anschlußstücke für die Sicherheitsausrüstung, für die „Dienste“ von Heißwasser und für das Hauptanschlusskabel angebracht.

• Kessel „Kaffee

Jede Einheit ist abhängig von einem hydraulischen Test bei einem Druck von 16 bar, während sie einen Arbeitsdruck von 9 bar haben. Nachfolgend erhalten Sie, entsprechend der Anzahl der eingebauten Gruppen, einen Überblick über effektive Stromleistungen:

1 Gruppen	1.8 Liter	1000 W
2 Gruppen	3.4 Liter	1400 W
3 Gruppen	5.0 Liter	1600 or 1900 W
4 Gruppen	3.4 + 3.4 Liter	1400 +1400 W (zwei eingebaute Kessel)

Er besteht aus einer zylindrischen Gerätegehäuse, variabel in ihrer Länge, je nach Anzahl der Gruppe des Kaffees, und ist aus Inox-Stahl hergestellt, An den Enden der zylindrischen Gerätegehäuse

sind die Zylinderdeckel angebracht, an einem von denen der Sitz der elektrischen Widerstände des Wasserheizsystems angebracht ist, welches mittels eines Genauigkeits-Thermostates die Wassertemperatur mit einem Differenz von $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ konstant halten. Diese Temperatur kann der optimalen Temperatur für verschiedene Kaffeemischungen angepasst werden. An dem Kessel sind die Gruppen angebracht.

• Gruppe

Sie bestehen aus Edelstahl und es werden darin die Siebträger, die den gemahlene Kaffee enthalten, befestigt; nach Drücken der Brühltaste fließt der Espresso durch einen Ausgießer aus der Gruppe in die Tasse(n).

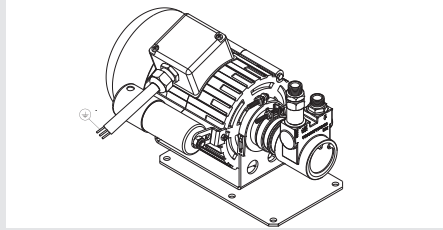
• Gerätegehäuse

Sie besteht aus einem Blechkasten aus gestrichenem Stahl und aus Inox-Stahl. Die Struktur ist Ergebnis besonderer Studien um die ästhetische Funktion, um die ergonomischen Ausgaben des Nutzers zu verkleinern und um die Möglichkeit der Beschädigung zu verringern.

• Elektropumpe

Die Drehschieberpumpe ist in der Leitung der Wasserzulieferung eingebaut, und dazu vorgesehen, bei jeder Betätigung

der Gruppe des Kaffees in Funktion zu treten und mittels eines Elektropegels den eventuellen Wasserverbrauch des Kessels „Wasser“ wiederherzustellen



• **Wassersensor (falls vorhanden)**

Die Sonde, die das Wasser beim Einlaufen in die Maschine (AQUATOP) analysiert, führt eine sehr präzise Auslesung des TDS-Wertes und der Gesamthärte durch. Wenn jedoch eine Enthärtungsanlage mit Salzregenerierung (Na+-Ionen kationische Harze) stromaufwärts von der Maschine installiert ist, ist diese Auslesung nicht ganz so zuverlässig und präzise. In diesem Fall empfehlen wir, dass Sie Ihren örtlichen Techniker für Fragen zur Wasseraufbereitung zu Rate ziehen.

• **FCC-Zertifizierung (nur U.S.A. und CANADA)**

Die Espressomaschine ist mit einem dedizierten Funkmodul ausgestattet, das FCC- und IC-Zertifizierungsanforderungen erfüllt.

FCC ID: 2AC7Z-ESPWROVERE
IC ID: 21098-ESPWROVERE

• **CE Maschinen-Kennschild:**

Via La Torre 14H - 50038 Scarperia e San Piero (Firenze)					
SERIE	LC-S	MODEL	3AV HC	DATE	05/21
S/N	LS000000	V	220-240	W	7238
				Hz	50-60
A	31,5			STEAM BOILER OP	0,15 MPa
COFFEE BOILER LITERS	5			STEAM BOILER LITERS	11
MAX WATER INLET P	0,8 MPa			MAX PUMP P	0,9 MPa
Espresso Machine		www.lamarzocco.com		Made in Italy	

• **ETL Maschinen-Kennschild:**

MODEL	LCS 4AV	SERIAL No.	L000000
DATE	11/21	AMPS	32-37
VOLTS	208-240V	Hz	60 SINGLE PHASE
MAX. OPERATING PRESSURE: STEAM	22 PSI	WATER	161 PSI
Espresso Machine		www.lamarzocco.com	
		Made in Italy	

• **KC Maschinen-Kennschild:**

		www.lamarzocco.com			
주최사항: 광원의 궤적이 없으나 후정을 받지 않습니다. 수입업: (주)에이프로스코리아 서울시 강남구박동로 50길 42-303 (강남구 한남동 555-3)					
제 품 시 리 즈:	LC-S KR	모 델 명:	3AV LW	제 조 연:	10/21
일련 번호:	LS000000	전압:	220	전력:	4930
		헤르츠:	60		
전류:	22.4	최대 압수압력:	0.8 MPa	스팀 보일러의 운영압력:	0.15 MPa
커피보일러 용량:	5	스팀보일러용량:	11	펌프최대 압력:	0.9 MPa
인증번호:	HWxxxxx-xxxxx	A/S센터:	02-3444-1177		
제조사:	La Marzocco s.r.l.		전자파적합등록번호: R-R-MZC-xx-xxxxx		

3. Installation

MODELL/SERIE	GRUPPE	V/Hz	NENNLEISTUNG (W)	NENN-EINGABE (A)	KAFFEEKESSEL LEISTUNG	DAMPFKESSEL LEISTUNG	GESAMT-LEISTUNG	ABMESSUNGEN ELEKTRISCHES NETZKABEL (mm²)
LINEA	2GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	5445	23,7 20-23 10,7	1400	3000	5445	FÜR DETAILIERTE INFORMATIONEN SIEHE DIE ELEKTROANSCHLÜSSE
	3GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	7238	31,5 27-31 14,4	1900	4000	7238	
	4GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	8763 8763 9467	38 32-37 16	2800	4350 4350 5000	8763 8763 9467	

ELEKTRISCHES NETZKABEL:

3 X KABEL 1 X BLAU (NEUTRAL) 220V
1 X BRAUN (PHASE)
1 X GELB & GRÜN (ERDE)

5 X KABEL 1 X BRAUN (PHASE) 380V
1 X GRAU (PHASE)
4 X KABEL 1 X SCHWARZ (PHASE) 220V

1 X BLAU (NEUTRAL)
1 X GELB & GRÜN (ERDE)

ACHTUNG
DIE NEBENSTEHENDE ABILDUNG BESCHREIBT DEN ANSCHLUSS DER EINZELNEN KABEL AN DIE STECKDOSE. BITTE BEACHTEN SIE AUCH DIE GELTENDEN REGIONALEN, STAATLICHEN BZW. LOKALEN NORMEN.

(NUR FÜR ETL) ELEKTRISCHES NETZKABEL:

NUR FÜR 2 GRUPPEN: NEMA 6-30P

NUR FÜR 3 UND 4 GRUPPEN: NEMA 6-50P

ACHTUNG

Die Maschine muss dauerhaft an eine feste Verkabelung angeschlossen werden. Es ist zwingend erforderlich, eine Fehlerstromeinrichtung (RCD) mit einem Nennbetriebsstrom, der 30mA nicht überschreitet, zu installieren.

ACHTUNG

Nehmen Sie den Siebträger niemals ab, wenn Wasser abgegeben wird. Dieser Vorgang kann sehr gefährlich sein, da der hohe Druck, der sich innen bildet, heißes und leicht ätzendes Wasser heraussprüht und somit schwere Verbrennungen verursachen könnte. Der Wasserkessel enthält Wasser mit hoher Temperatur. Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.

ACHTUNG

Wechseln Sie die benutzten Sicherungen mit Sicherungen mit derselben Größe, demselben Typ und derselben Stärke F1 = 2A, 250V aus.

ACHTUNG

Bei jeder neuen Installation muss die Maschine mit einem neuen Rohrleitungssatz und entsprechenden Dichtungen ausgestattet werden.

ACHTUNG

Vor der herstellung der elektrischen anschlüsse, sicherstellen, dass die beiden zugentlastungsverbinder fest am maschinenkörper befestigt sind, um unbeabsichtigte beanspruchung an den stromkabeln zu vermeiden.

ACHTUNG

Die wasserdruckversorgung muss zwischen 0,2 und 0,6 MPa liegen. Wenn nicht genug druck vorhanden ist es ratsam ein zusätzliches wasserversorgungssystem zu verwenden.

ACHTUNG

Der hersteller lehnt jegliche haftung für ereignisse ab, die durch das herstellen der erdung abweichend von den geltenden lokalen, nationalen und internationalen bestimmungen und gesetzen zur elektrik hervorgerufen wurden, oder andere elektrische bauteile falsch angeschlossen wurden.

ACHTUNG

Die motorpumpe soll sich neben der maschine an einem ort befinden, der leicht für die wartung, jedoch nicht für unbeabsichtigte eingriffe zugänglich ist und an dem ein optimaler luftumlauf vorhanden ist.

ACHTUNG

Gefährliche spannung –
Vor dem warten von der stromversorgung trennen.

ACHTUNG

Dieses gerät ist nicht für den gebrauch durch personen (einschliesslich kindern) mit geminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten, mangelnder erfahrung und kenntnis bestimmt, es sei denn, diese werden beaufsichtigt oder in den gebrauch des gerätes durch eine für ihre sicherheit verantwortliche person eingewiesen.

ACHTUNG

Gefährliche spannung –
Vor dem warten von der stromversorgung trennen.

ACHTUNG

- nur U.S.A. und KANADA -
nicht an einen kreis anschliessen, der mit mehr als 150V funktioniert, um die erdung an jedem fuss auszuführen.

▲ ACHTUNG ▲

Es dürfen keine Wasserstrahlen zur Reinigung der Maschine verwendet werden, ebenfalls sollte Sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Wasserstrahlen verwendet werden.

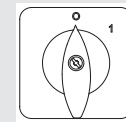
HINWEIS:

- Das Trinkwasser-Absperrventil und die Schalter der Stromanschlüsse müssen so positioniert sein, dass sie vom Bediener leicht und rasch erreichbar sind.
- Diese Maschine entspricht der Norm 61000-3-11, die Impedanz am Punkt der Speisungsschnittstelle muss einen Wert von $Z_{max} = 0,104 \Omega$ besitzen.

1) Netzschalterfunktion

Der zweistufige Netzschalter an der Frontplatte der Kaffeemaschine hat zwei getrennte Funktionen: EIN und AUS.

0 - AUS: In dieser Position ist die Kaffeemaschine ausgeschaltet.



I - AN: In dieser Position befindet sich die Kaffeemaschine im Betriebsmodus. Die Heizelemente werden mit Strom versorgt, und alle Funktionen erfolgen normal.

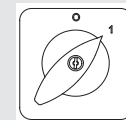


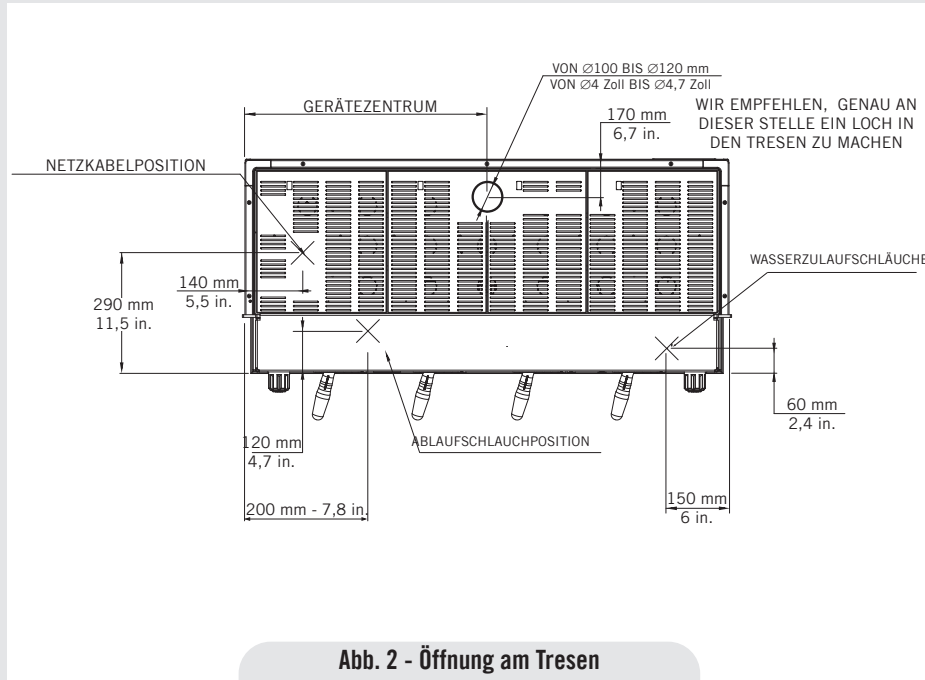
Tabelle Wasserspezifikationen

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Gesamthärte	ppm	70	100
Gesamt Eisen (Fe ⁺² /Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Freies Chlor (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Gesamt Chlor (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	Wert	6,5	8,5
Alkalinität	ppm	40	80
Chloride (Cl ⁻)	ppm	nicht über	30

Anmerkung: Testen Sie die Wasserqualität (die Garantie verfällt, wenn die Wasserparameter nicht in dem im Kapitel "Installation" angegebenen Bereich liegen)

2) Installation auf dem Tresen

Die nachstehende Abbildung erläutert die Angaben zur Herstellung der Öffnung am Tresen.



3) Zubehör

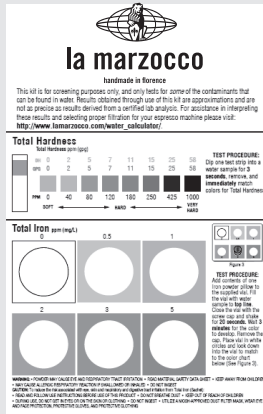
Um die Maschine installieren zu können, muss folgendes vorhanden sein:

- Trinkwasserleitung mit 3/8" Gas (BSP) Absperrventil; (3/8" Druckanschluss für USA und Kanada)
- Stromversorgung entsprechend den technischen Daten der erworbenen Espressomaschine:
- Einphasen-/Drehstromanschluss 220Vca - 50/60 Hz mit Erdleiter, geschützter Buchse und bauartgenehmigtem Schalter
- Einphasen- Stromanschluss 200Vca - 50/60 Hz mit Erdleiter, geschützter Buchse und bauartgenehmigtem Schalter
- Drehstromanschluss 380Vca - 50/60 Hz mit Null- und Erdleiter, in der Nähe des Tresens, auf dem die Maschine installiert werden soll. Abschluss mit einer geeigneten, geschützten 5-poligen Buchse mit bauartgenehmigtem Schalter
- Ablassrohre.

4) Wasseranalyse

Um sicher zu stellen, dass das in die Maschine einlaufende Wasser den vorgegebenen Parametern entspricht, sind alle Maschinen von La Marzocco mit 2 Kits für die Wasseranalyse ausgestattet (siehe Abbildung), die jeweils 6 Messstreifen und eine Karte mit der Gebrauchsanleitung enthalten.

Die messbaren Parameter sind Gesamtwasserhärte, Eisengehalt, freies Chlor, Gesamtchlorgehalt, pH- Wert & Gesamtkalkalität,



Chloridgehalt.

Der Test des Wassers muss vor dem Einlauf in das verwendete Aufbereitungssystem vorgenommen werden, um festzustellen, ob die Parameter des in die Maschine einlaufenden Wassers innerhalb der von La Marzocco empfohlenen Wertbereiche liegen.

Nach Ausführung dieser Tests kann bestimmt werden, welches Filterungssystem sich am besten eignet. Dazu sind die anhand des Kits ermittelten Parameter auf unserer Website "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/) einzugeben.

5) Anschluss an das Wassernetz

Zum Anschluss der Maschine an das Wasserversorgungsnetz, befolgen Sie die im Kapitel Maschineninstallation aufgeführten

Anweisungen und beachten Sie dabei die Angaben zu den Sicherheitsvorschriften für Wasseranschlüsse im Installationsland der Maschine. Das Gerät muss entsprechend den auf Bundes-, Landes- und Ortsebene geltenden Vorschriften mit einem angemessenen Rückstauschutz installiert werden. Um die korrekte und sichere Funktion der Maschine sicherzustellen, ein ausreichendes Leistungsniveau zu beizubehalten und somit ein hochwertiges Getränk zu gewährleisten, muss das einlaufende Wasser eine Härte von über 7°f (70ppm, 4°d) und unter 10°f (100ppm, 6°d), einen pH-Wert von 6,5 bis 8,5 und einen Chloridgehalt von weniger als 30 mg/l aufweisen. Die Einhaltung dieser Werte gewährleistet höchste Leistungsfähigkeit der Maschine. Sollte es nicht möglich sein diese Werte einzuhalten, müssen entsprechende Vorrichtungen einzubauen, die in allen Fällen den einschlägigen nationalen Vorschriften bezüglich der Trinkbarkeit des Wassers eingehalten werden müssen.

Den eventuellen Wasserfilter/Entkalker anhand eines der mitgelieferten Schläuche aus Edelstahlgeflecht an das Trinkwassernetz anschließen. Bevor die Wasserpumpe an die Espressomaschine angeschlossen wird, Wasser durchlaufen lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen, die sich in den Sitzen der Hähne und Ventile ablagern und somit deren Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen könnten. Den Trinkwasseranschluss der Espressomaschine

anhand eines der mitgelieferten Schläuche aus Edelstahlgeflecht an den Wasserabfluss anschließen. Dann den Einlauf der Wasserpumpe an den Ausgang des eventuellen Filters/Entkalkers anschließen (sofern ein solcher installiert wurde).

Hinweis: Die Elektropumpe ist ausschließlich für den Betrieb mit kaltem Wasser ausgelegt. Sicherstellen, dass die Wasserversorgung stets ansteht, während die Pumpe in Betrieb ist. Andernfalls könnte Luft in den Kessel eindringen und dadurch die Pumpe schädigen.

6) Elektroanschluss

a) Versorgungskabel

- Dies ist das Hauptversorgungskabel, das die gesamte Espressomaschine mit Strom versorgt. Je nach elektrischen Merkmalen der erworbenen Espressomaschine stehen verschiedene Arten von Kabeln zur Verfügung:
- Dreipoliges Einphasen-Kabel 200/220Vca mit Querschnitt 4/6/10 mm² oder AWG 12/10/8 (bei Ausführungen mit UL- Zertifikat). Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung
- Vierpoliges Drehstromkabel 220Vca mit Querschnitt 4 mm² für Ausführungen mit 2, 3 und 4 Brühgruppen. Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung
- Fünfpoliges Drehstromkabel 380Vca mit Querschnitt 2,5 mm² für Ausführungen mit 2, 3 und 4 Brühgruppen. Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung.

b) Versorgungskabel des Motors der Wasserpumpe

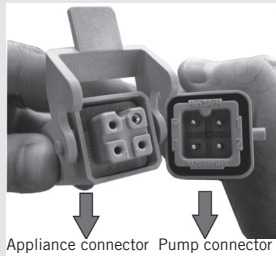
Dies ist die Versorgungsleitung für den Motor der Wasserpumpe. Die interne Elektronik schaltet den Pumpenmotor nach Bedarf ein.

- Dreipoliges Kabel mit Querschnitt 1,5 mm² oder AWG 16 (bei Ausführungen mit UL- Zertifikat). Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

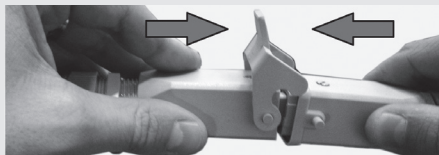
c) Schnellverbindung zwischen Wasserpumpe und Espressomaschine

Der elektrische Anschluss muss anhand der Stecker vorgenommen werden, wie in den nachstehenden Abbildungen dargestellt:

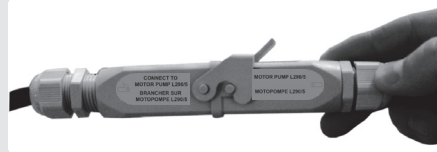
- Anzeige der Stecker;



- Anschluss der Kabel;



- Befestigung der Kabel;



7) Anschluss des Wasserablaufrohrs

Der Anschluss des Ablaufs der Espressomaschine muss anhand des verstärkten Kunststoffschlauchs erfolgen, der zum Lieferumfang gehört. Ein Ende des verstärkten Kunststoffschlauchs am Ablaufanschluss auf der linken Seite der Espressomaschine anschließen und anhand der mitgelieferten Schlauchklemme sorgfältig befestigen.

Das andere Ende an einer geeigneten Anlage zur Verwertung des Abwassers anschließen. Sollte eine solche Anlage nicht vorhanden sein und dies aufgrund der lokalen Vorschriften zulässig sein, so kann das abfließende Wasser in einem eigenen Eimer gesammelt werden. Eventuelle Verlängerungen des Ablaufschlauchs müssen anhand von PVC-Schlauch mit Stahlkern und geeigneten Schlauchklemmen ausgeführt werden.

4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee

ACHTUNG

Nehmen sie den siebträger niemals ab, wenn wasser abgegeben wird. Dieser vorgang kann sehr gefährlich sein, da der hohe druck, der sich innen bildet, heisses und leicht ätzendes wasser heraussprüht und somit schwere verbrennungen verursachen könnte. Der wasserkessel enthält wasser mit hoher temperatur. Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke verbrennungen oder den tod durch verbrühen verursachen.

ACHTUNG

The machine must not be dipped in, nor splashed with, water in order to clean it. For cleaning operations, please follow the instructions listed below very carefully.

ATTENTION

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee und heißen Getränken vorgesehen.

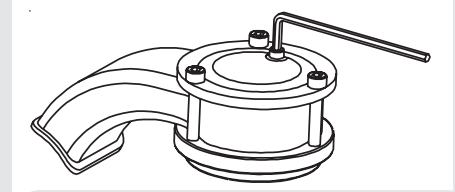
WICHTIG

Um das Geschmacksprofil des Espresso-Kaffees zu verbessern kann die Temperatur des Wassers im Kaffeeboiler und somit in der Brühgruppe über das Digitaldisplay erhöht oder verringert werden (siehe Anleitung zur Software-Programmierung). Nach Durchführung der Installation die Filterrahmen mit den dazugehörigen Filtern (Abb. 6) von links nach rechts drehend unter die Gruppen einstecken, und das Gerät vor der Betätigung des Schalters, und somit bevor der Strom den Widerstand erreicht, wie folgend beschrieben mit Wasser versorgen:

1. KESSEL „KAFFEE“

Der Eingang des Wassers in den saturierten Kessel (Kaffee) erfolgt sofort nach Öffnung der Hähne der Wasserleitung und des Filterapparates. Damit beim Einlaufen des Wassers die Luft, die in dem Kessel enthalten ist, um eine vollständige „Sättigung“ zu erhalten, komprimiert wird, muß man die Abdeckebene der Gruppen entfernen und ein wenig den kleinen Bolzen, Entlüftungsschrauben genannt, losschrauben, so dass die Luft austritt, und muß abwarten, dass aus demselben ein Tröpfchen Wasser

fließt (siehe Schema unten). Das sollte für jede Gruppe wiederholt werden, danach die Entlüftungsschrauben wieder festziehen und den Deckel erneut anbringen.



Sättigung der Gruppe mittels „Entlüftungsschraube“

2) KESSEL „DAMPF“

Indem man den Hauptschalter in Position „1“ stellt, tritt automatisch der Selbstausgleichsapparat in Funktion, der durch seine Betätigung der Elektronenröhre und der Elektropumpe die Versorgung des Kessels „Dampf“ - mittels des im Kessel eingelassenen Fühlers - bis zum prädisponierten Niveau ermöglichen wird.

Anmerkung

Auf Grund des Einströmens von Wasser kann es vorkommen, dass in dem Kessel befindliche Luft ein Art Druck bildet (überprüfbar auf dem Manometer). Um dies zu beseitigen, schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie Luft aus den Gruppen aus (siehe Anleitungen auf vorheriger Seite). Nach Beendigung dieser Handlungen den Hauptschalter auf die Position „2“ stellen und abwarten, dass der Kessel die

richtige Temperatur und den richtigen Druck erreicht haben (es dauert ungefähr zwischen 20 und 35 Min.), die im Folgenden automatisch konstant gehalten bleiben.

In der Zwischenzeit kann es auftreten, dass der Zeiger der unteren Skala des Manometers auch 11-12 Bar erreicht, was sich jedes Mal ereignen könnte, wenn bei Betätigung der Gruppen die Elektropumpe bei einem Druck von 8-9 Bar kaltes Wasser in den Kessel Kaffee einläßt, und zur gleichen Zeit das Thermostat, welches die Temperatur des selbigen Kessels steuert, den elektrischen Widerstand einfügt, um die Temperatur des sich im Kessel befindlichen Wassers zu berichtigen. Dennoch ist es in diesem Fall notwendig, das Ausdehnungsventil so einzustellen, dass der Druck den Wert von 12 Bar niemals überschreitet.

Abgabe nach der ersten Installation

Nach Beendigung der oben beschriebenen Vorgänge für die erste Installation und vor der Abgabe von Espresso, Heisswasser und Dampf befolgen Sie nachfolgende Angaben:

- Installieren Sie die Siebträger, indem Sie sie in jede Gruppe einsetzen und drehen, wie in den Betriebsanleitungen beschrieben; danach lassen Sie 2 Minuten lang Wasser aus jeder Espressogruppe ab;
- Mindestens eine Minute lang aus beiden Dampfdüsen der Maschine Dampf ablassen;
- Lassen Sie Heisswasser aus dem entsprechenden Wasserkessel solange ab bis folgende Mengen erreicht werden:
 - mindestens 1 Liter bei Maschinen mit 1 oder 2 Gruppen
 - mindestens 2 Liter bei Maschinen mit 3

- Gruppen
- mindestens 3 Liter bei Maschinen mit 4 Gruppen



Taste Kaffeeabgabe

Zum Modell EE

Nehmen Sie einen Siebträger und geben Sie etwas gemahlene Kaffee in das Sieb: die empfohlenen zu verwendenden Mengen (in Gramm) sind auf den Filtern mit Lasermarkierung angegeben; man preßt das Pulver mit dem dafür bestimmten Zubehör der Ausstattung, steckt von neuem den Filterrahmen unterhalb der Gruppen ein und drückt die Taste, um mit der Abgabe des Getränkes zu beginnen; wenn man die gewünschte Espressomenge erhalten hat, drückt man von neuem den Schalter, so dass sich automatisch der Druck entläßt, der sich im Filterrahmen gebildet hat, welcher abgenommen werden kann, um gegebenenfalls den Vorgang zu wiederholen.

Zum Modell AV

Da es unerlässlich ist mit der Programmierung der abgegebenen Wassermenge fortzufahren, sind hier die weiteren Schritte angegeben, die mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit zu befolgen sind. Im Falle von Zweifeln oder Schwierigkeiten kontaktieren Sie die technische Abteilung.

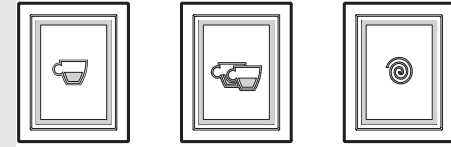


TABLEAU DE COMMANDE POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ

Vorbemerkungen

Das Dosierungssystem des Kaffees basiert auf der Zählung des Wassers, welches auf das schon in den Filterrahmen gefüllte Kaffeepulver ausgegeben werden wird. Die Berechnung erfolgt mittels eines Systems zur Kontrolle des Wasservolumens selbst, welches über dem Flansch des Gehäuses der Gruppe plaziert ist, welches mit dem Kessel verbindet. Im Inneren eines jeden Zählers ist ein Laufrad angebracht (das wir zur Veranschaulichung Flügelrädchen nennen), was mit dem Wasserdurchfluß rotiert. Die Reihenfolge des Wasserkreislaufes ist folgende:

- Gruppen → Zähler
- Zähler → E-Ventil
- E-Ventil → Diffusorsystem
- Diffusorsystem → Ausguß der Kaffeeabgabe.

Das Flügelrädchen ist derart vorbereitet, dass es frei mit dem Wasserfluß dreht und zwei Signale pro vollendeter Drehung an das elektronische Steuergehäuse sendet, welches die Signale verarbeitet und das Relais der Elektronenröhre, dazugehörig zu dem entsprechenden Gruppe, und das Relais der Elektropumpe betätigt.

Dieses Steuergehäuse verarbeitet auch das Fühlersignal des Dampfkesselstands und folglich betätigt es das Relais der dazugehörigen Elektronenröhre der selbigen Elektropumpe.

Vorgang zur Programmierung der Mengen

Den Druckknopf @ für mehr als 4 Sekunden zu betätigen.

Die weiteren Schritte sind identisch mit denjenigen der Standardversion.



Nach 5 Sekunden, während derer die LEDs aufleuchten, erlöschen diese automatisch, falls kein Druckknopf betätigt wird, und der vorhergegangene Ablauf muß wiederholt werden, um sie wiederanzustellen und das Steuergehäuse in Bereitschaft zur Programmierung zu versetzen;

1. Innerhalb von 5 Sekunden den ersten Druckknopf betätigen; diesen von neuem betätigen, wenn in der Tasse die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist; an diesem Punkt erlöschen die LEDs und der betätigte Druckknopf bleibt entsprechend für weitere Ausgaben programmiert;

2. Für die anderen drei Druckknöpfe werden die Schritte wiederholt, und jedes Mal, wenn einer der Knöpfe programmiert wird, und wenn man von neuem den Druckknopf mit der Spirale drückt, bleibt/en das/die LED/s des/ der anderen Knopfes/Knöpfe erloschen.

3. sobald Sie die ersten 4 Tasten des ersten Steuerpaneels von links programmiert haben, wird das wie oben eingestellte Dosierprogramm gespeichert und die 5. Taste (mit Spirale) wird zu ihrer Funktion als kontinuierliche Kaffe Zubereitung EIN/AUS Taste zurückkehren.

Anmerkung

Die Programmierung der ersten Gruppe auf der linken Seite wird für alle verbleibenden Gruppen angewendet; wenn gewünscht, kann man verschiedene Mengen für die verbleibenden Gruppen eingeben, indem man die Schritte 1 bis 5 für jede der Schaltertafeln durchführt. An erster Stelle muß immer der Druckknopf auf der linken Seite programmiert werden, denn im Falle seiner Programmierung an letzter Stelle übertrüge sich seine Mengeneingabe automatisch auf die Übrigen. Es wird empfohlen, dass jede Gruppe separat programmiert wird, von links nach rechts. Jeder Knopf hat auch die Funktion des Ausschalters; daher kann man, falls es während der Ausgabe eines „hohen“ Kaffees gewünscht sein sollte, die Ausgabe in dem Moment abbrechen, wenn die Menge das gewünschte Niveau in der Tasse erreicht hat, dieses Ziel erreichen, indem man den zuvor benutzten Knopf noch einmal betätigt.

Unnormale Anzeichen

In dem Falle, dass das Flügelrädchen für eine Zeit von mehr als 3-4 Sekunden keine Signale an das Steuergehäuse sendet, beginnt das LED des betätigten Druckknopfes aufzuleuchten. Dies bedeutet, dass:

A) irgend etwas am Wassereingang beim Flügelrädchen und folglich bei der Kaffeeausgabe nicht funktioniert, was folgende Ursachen zu Grunde liegend haben könnte:

1. Zu feine Kaffeemahlung und folglich eine zu langsame Kaffeeausgabe (Tropfen für Tropfen und jedenfalls fast), weshalb es dem Flügelrädchen unmöglich ist, den

Wasserdurchfluß in der vom elektrischen Steuergehäuse festgelegten, werksbestimmten Zeit zu zählen.

2. Ungenügender Wasserfluss (auf Kaffeepulver), wahrscheinlich verursacht durch eine oder mehrere Kombinationen einer der unter angegebenen Umstände:

- teilweise Okklusion einer Leitung;
- schlechte Funktion der Elektropumpe;
- Schlecht funktionierendes E-Ventil;
- teilweise Okklusion des Diffusorfilters.

B) Kalkrückstände im Inneren des Wasserdurchlaufzählers, die das Flügelrädchen am freien Rotieren hindern.

C) Mangelnde Leistungsfähigkeit des Flügelrädchens selbst und des Kopfteils (oberer Teil) des Zählers, der unten das besagte Flügelrädchen trägt.

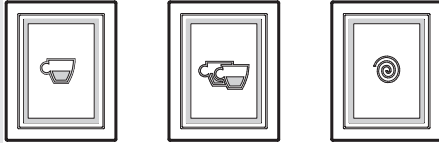
Kaffeeausgabe

Nehmen Sie einen Siebträger und geben Sie etwas gemahlene Kaffee in das Sieb: 1 Menge für den kleinen Filter, 2 Mengen für den größeren Filter; man preßt das Pulver mit dem dafür bestimmten Zubehör der Ausstattung, steckt von neuem den Filterträger unterhalb der Gruppen ein und drückt einen der Druckknöpfe mit dem Symbol der 1 oder 2 Tassen, normal oder „hoch“.



Um nicht in der Programmierung vorgesehene Verringerungen der Ausgabe vorzunehmen, kann man den anfangs betätigten Knopf von

neuem drücken. Im Falle enderer gewünschten Mengen kann man den Druckknopf mit dem Symbol @ der betätigen und diesen auch von neuem drücken, wenn die gewollte Menge erreicht worden ist.



ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DIE KAFFEEZUBEREITUNG

Sobald die Maschine ihren Betriebsdruck (1,2 bis 1,5 bar) sowie ihre Betriebstemperatur erreicht hat, was durch einen Blick auf die obere Skala des Manometers überprüft werden kann, und das Gehäuse/die Gruppe die entsprechende Aufgusstemperatur aufweist, müssen Filterhalter und Filter noch stärker erwärmt werden, da sie sich an der untersten Stelle der Gruppe befinden und teilweise von dieser isoliert sind, bedingt durch die sich zwischen ihnen befindliche Gummidichtung.

Betätigen Sie dazu die Schalter, und lassen Sie diese für ca. 45 Sekunden in der Aufbrüh-Position. Anschließend schalten Sie sie aus und warten weitere 2-3 Minuten ab.

Während dieser Zeit kann der Zeiger der unteren Skala des Manometers bis zu 11-12 bar erreichen, was immer dann

möglich ist, wenn die Motorpumpe beim Einschalten der Gruppen kaltes Wasser mit einem Druck von 8-9 bar in den Kaffeekegel drückt und gleichzeitig die Software, welche die Temperatur des Kessels regelt, die Heizelemente einschaltet, um das sich im Kessel befindliche Wasser auf Betriebstemperatur zu bringen.

In einem solchen Fall muss das Expansionsventil so eingestellt werden, dass der Druck niemals den Wert von 12 bar überschreitet.

Sowohl die Körnchengröße des Kaffepulvers als auch die Art der verwendeten Kaffeemischung sind für die Zubereitung einer guten Tasse Kaffee äußerst wichtig.

Den idealen Mahlgrad können Sie feststellen, indem Sie verschiedene Kaffeesorten zubereiten und die Menge an gemahlenem Kaffee einfüllen, die Sie normalerweise für eine Tasse verwenden würden (wir empfehlen mindestens 7 g). Der beste Mahlgrad ist der, bei dem der Kaffee weder zu langsam noch zu schnell aus dem Filterhalter-Ausguss fließt.

WICHTIG

Die Wassertemperatur im Kaffeekegel und somit in den Gruppen kann bei Bedarf mittels Softwareprogrammierung entsprechend erhöht oder gesenkt werden - siehe nächstes Kapitel für weitere Details.

Die endgültige Einstellung sollte während

der Inbetriebnahme vorgenommen werden, sobald das Gerät fest installiert ist. Der Druck des Wassers auf den Kaffee während des Brühvorgangs ist entscheidend, daher ist es wichtig, den Bypass an der Pumpe auf 9 bar einzustellen. Dieser Wert ändert sich, wenn der Eingangsdruck Ihres örtlichen Wasserversorgungsnetzes variiert. Sollte dies der Fall sein, nehmen Sie alle notwendigen technischen Anpassungen am System vor, um solche Schwankungen auszuschließen.

5. Abgabe von Dampf und Heißwasser

1) Herstellung von heißer Milch oder heißen Flüssigkeiten

Vor JEDER Verwendung von Dampf muss eine Leer-Abgabe vorgenommen werden, um die Beseitigung des Kondenswassers zu gewährleisten, das sich möglicherweise im Dampfrohr gebildet hat. Danach kann fortgefahren werden, wie in der Betriebsanleitung beschrieben.

Eines der beiden am Dampfventil angeschlossenen Dampfrohre (Pos. 7 in Abb. 1) in die zu erheizende Flüssigkeit einführen und den Drehknopf (Pos. 8, Abb. 1) langsam drehen, bis am Ende des Rohrs Dampf austritt.

Der Dampf gibt seine Wärme an die Flüssigkeit ab, so dass diese bis zum Siedepunkt erhitzt werden kann.

Dabei muss darauf geachtet werden, dass die Flüssigkeit nicht überläuft, da es sonst zu schweren Verbrühungen kommen kann. Um zu vermeiden, dass ein eventueller, vorübergehender Druckabfall im Kessel zum teilweisen Ansaugen der zu erheizenden Flüssigkeit führt, so dass

nach einigen Tagen sowohl der vom Dampfrohr abgegebene Dampf als auch die abgegebene Flüssigkeit einen üblen Geruch annehmen, empfiehlt es sich, vor dem eigentlichen Erhitzen der Flüssigkeit ein-oder zweimal Dampf "leer" abzulassen, d.h. das Dampfventil bei nicht in die Flüssigkeit getauchtem Dampfrohr kurz zu öffnen und zu schließen. Das Äußere des Dampfrohrs mit einem geeigneten Tuch reinigen.

Auf die Gefahr achten, sich mit dem Dampf zu verbrühen.

Zum Aufschäumen der Milch für die Herstellung von Cappuccino ist wie folgt vorzugehen:

- Nach dem "Ausblasen" des Dampfrohrs den halb mit Milch gefüllten Behälter unter das Dampfrohr stellen, vorsichtig den Dampfregler drehen und den Behälter anheben, bis das Ende des Dampfrohrs knapp unter der Oberfläche der Milch eingetaucht ist. Nun den Behälter auf und ab bewegen, so dass das Dampfrohr in der Milch tiefer oder weniger tief eingetaucht

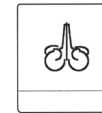
ist, bis die gewünschte Menge Schaum erzeugt wurde. Die Milch sollte auf etwa 65/70°C (149/158°F) erhitzt werden. Zur Herstellung eines Cappuccinos kann nun die Milch in eine Tasse mit Kaffee gegossen werden.

2) Herstellung von Tee oder anderen heißen Flüssigkeiten

Sie können heißes Wasser mit der festen Düse ausgeben (Teil 12, S. 8).

Drücken Sie, um heißes Wasser auszugeben, die Heißwasser-Taste.

Diese Taste aktiviert die Ausgabe von heißem Wasser.



6. Maintenance and Periodic Cleaning Operations

ACHTUNG

Es dürfen keine Wasserstrahlen zur Reinigung der Maschine verwendet werden, ebenfalls sollte Sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Wasserstrahlen verwendet werden.

ACHTUNG

Bei nichtbeachtung der obigen anweisungen kann der hersteller nicht für personen- oder sachschäden haftbar gemacht werden.

ACHTUNG

Die maschine muss dauerhaft an eine feste verkabelung angeschlossen werden. Es ist zwingend erforderlich, eine fehlerstromeinrichtung (RCD) mit einem nenn-betriebsstrom, der 30mA nicht überschreitet, zu installieren.

ACHTUNG

Das gerät muss so installiert werden, dass das technische fachpersonal ungehinderten zugang zur ausführung von wartungsvorgängen hat.

ACHTUNG

Dieses gerät darf nicht in wasser getaucht oder mit wasser bespritzt werden, um sie zu reinigen. Für die reinigungsvorgänge die nachfolgend aufgeführten anleitungen aufmerksam lesen.

ACHTUNG

Entfernen sie den siebträger während des brühvorgangs nicht. Der wasserkessel enthält wasser mit hoher temperatur . wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke verbrennungen oder den tod durch verbrühen verursachen.

ACHTUNG

Umbruch oder leaks zu vermeiden: positionieren bzw. lagern sie die kaffeemaschine nicht an orten, an denen die temperatur das wasser im boiler oder im hydrauliksystem frieren könnte.

ACHTUNG

Wenn die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden, kann der Hersteller nicht für Personen- und Sachschäden verantwortlich gemacht werden.

Reinigung der Gruppen und Abflüsse

Setzen Sie das Blindsieb in den Siebträger ein und geben Sie die passende Menge von Espressomaschinen-Reinigungsmittel (siehe Herstelleranleitungen) in das Sieb und befestigen Sie den Siebträger in der Gruppe, die Sie reinigen möchten.

- Drücken Sie die Brüh Taste für die genannten Gruppen, als wenn Sie eine normale Tasse Kaffee zubereiten würden. Drehen Sie das Wasser nach ca. 15-20 Sekunden zu.
- Starten und stoppen Sie die Gruppe mehrmals, bis Sie sehen, dass klares Wasser anstatt Seifenwasser ausläuft, wenn Sie den Siebträger entfernen. Entfernen Sie nicht den Siebträger, wenn die Gruppe Wasser erhitzt.

- Spülen Sie die Gruppe mit einem normalen Sieb im Siebträger, indem Sie mehrmals heißes Wasser durchlaufen lassen.

Reinigung der Siebe und Siebträger

Bei täglicher Reinigung der rostfreien Siebe und Siebträger genügt es, wenn Sie diese mit Wasser und einem Tuch oder einer passenden Bürste reinigen. Wenn Sie ein Espressomaschinen-Reinigungsmittel verwenden, dann beachten Sie die Produktanleitungen, geben Sie die richtige Menge in ca. 1/2 Liter Wasser in einen hitzebeständigen Behälter und heizen Sie auf.

• Wenn Sie Siebträger aus rostfreiem Stahl mit Clip-on Ausläufen verwenden, dann entfernen Sie den Auslauf. Legen Sie die Siebe und die Metallteile der Siebträger (ausgenommen Griffe) in die heiße Lösung ein und lassen Sie sie ca. 30 Minuten eingetaucht.

• Spülen Sie die Gruppe sorgfältig mit reinem Wasser und lassen Sie bei eingesetztem Sieb und Siebträger mehrmals heißes Wasser durch die Gruppe laufen.

• Bereiten Sie eine Tasse Kaffee, um jeglichen unangenehmen Geschmack zu entfernen.

Reinigung der Abwasserfangschale

Jeden Abend nach Ausschankschluss den Rost, auf dem die Tassen abgestellt werden, entfernen, die Abwasserfangschale herausnehmen und dessen Reinigung vornehmen.

Mindestens zweimal wöchentlich auch das Abwasserbecken (19) kontrollieren und reinigen und eventuelle schlammige Rückstände mit Hilfe eines Löffels entfernen.

Reinigung der Gerätegehäuse

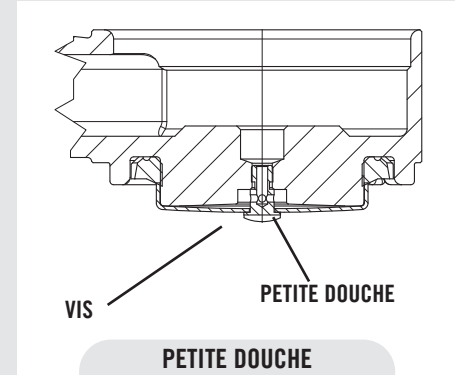
Gebrauchen eines weichen Tuches, unter fließenden Bewegungen in Richtung eventuellen Satinierens der Oberfläche des Inox-Stahls. Auf keinen Fall Alkohol auf den beschrifteten oder gestrichenen Teilen verwenden, um Beschädigungen zu vermeiden.

Reinigung der Dampfahndüse und des Heißwasserdampfhahnes

Die Stahlröhrchen zur Wasserdampfausgabe müssen umgehend nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mit einem sehr kurzen Betätigen des Dampfaustrittes gesäubert werden, wodurch die Formung von Verkrustungen innerhalb und außerhalb der Düsen vermieden werden, die den Geschmack der anderen Getränke während des Erhitzens beeinflussen könnten.

Reinigung der Ausgabebrause (Infusion-Filtergewebe)

Auf Grund der Durchführung des Entfernens des Filterrahmen (nach der Kaffeeausgabe) kann es vorkommen, dass kleine Kaffeepulverrückstände nach und nach zu einer Verstopfung, vielleicht nur teilweise, des Infusion-Filtergewebes führen. Zur Reinigung zuerst durch Lösen der Befestigungsschraube entfernen, dann in Reinigungspulver waschen.



Elektropumpe

Sie ist Typ Verdrängerpumpe, fähig einen Druck von 14 Bar zu entwickeln. Der Betriebsdruck, schon in unseren Werkstätten in der Probephase geeicht, liegt bei 8-9 Bar; dennoch kann dieser von Ort zu Ort unterschiedlich sein, da der Pumpendruck vom Druck des einlaufenden Wassers beeinflusst wird. Sie müssen stets den Druck auf der unteren Skala des Manometers kontrollieren, in dem man sich einen Kaffee bereitet, und kann ihn, falls nötig, erhöhen, indem man die Schraube der Ausweichleitung (im unteren Teil des seitlich an der Flanke angebrachten Deckels, wo die Speisung der Pumpe verbunden ist) im Uhrzeigersinn dreht, und absenken, indem man die Schraube im entgegengesetzten Sinn dreht; die Regulierung muß mit mindestens einer Gruppe in Ausgabephase durchgeführt werden.

WICHTIG

Die Elektropumpe mittels des Druckknopfes betätigend speist sich direkt auch der Kessel Kaffee.

Wenn das Gerät kalt ist und man die Elektropumpe aktiviert, entwickelt sich ein Kaltdruck von 8-9 Bar, weshalb in dem Moment, in dem die Widerstände einsetzen und das Wasser sich erwärmt, die höhere Temperatur eine Ausdehnung des Wassers bewirkt, was zu einer Erhöhung des gegenwärtigen Kaltdruckes um ca. 3 Bar und zu einem totalen Druck von 11 Bar führt; an diesem Punkt angelangt, muß das Ausdehnungsventil (Sicherheitsventil) in Funktion treten, welches, indem es einige Tropfen Wasser austreten läßt, ermöglicht, dass der Druck die 12 Bar nicht überschreitet. Im Falle, dass der Druck die 12 Bar überschreitet, ist es notwendig eine Regulierung des Ventils vorzunehmen, indem man die Verschlußkappe leicht aufdreht. In dem Falle, in dem diese Handlung nicht ausreichend sei, muß man das Ventil abmontieren und von wahrscheinlichen Kalkverkrustungen befreien. Das gleiche geschieht, wenn das Ventil geöffnet für den Austritt bleiben sollte und folglich nicht zulassen würde, dass der Druck ca. 8 Bar erreichte.

Wenn die Maschine länger als 8 Stunden nicht benützt wird und auf alle Fälle wenn sie längere Zeit stillsteht, müssen vor den Abgaben Reinigungszyklen unter Einhaltung der nachfolgenden Angaben, ausgeführt werden, um die maximale Funktionstüchtigkeit der Maschine zu nutzen:

- Gruppen: Installieren Sie die Siebträger, indem Sie sie wie oben beschrieben in die jeweilige

Gruppe einsetzen und drehen, und lassen Sie danach 2 Minuten lang Wasser aus jeder Espressogruppe ab;

- Dampf: Lassen Sie mindestens eine Minute lang Dampf aus beiden Dampfdüsen der Maschine ab;
- Heisswasser: Lassen Sie heisses Wasser aus dem entsprechenden Wasserkessel solange ab bis folgende Mengen erreicht werden:
 - mindestens 1 Liter bei Maschinen mit 1 oder 2 Gruppen
 - mindestens 2 Liter bei Maschinen mit 3 Gruppen
 - mindestens 3 Liter bei Maschinen mit 4 Gruppen

Wenn die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird sollen folgende Sicherheitshinweise befolgt werden:

- Die Maschine von der Wasserversorgungsleitung trennen oder auf jeden Fall die Wasserversorgung unterbrechen;
- die Maschine vom Stromnetz trennen.
- **Entwässerung Dampfboiler:** Es wird empfohlen, den Dampfboiler jährlich über den seitlich oder unter dem Boiler angebrachten Ablasshahn zu leeren.

• Druckabbau im Dampfboiler

Zum Abbau des Drucks im Dampfboiler den Encoder-Knopf auf "OFF" stellen und den Ausgabehebel betätigen.

7. Außerbetriebnahme und Abrüstung

1) Abrüstung und Vernichtung

Zunächst den Hauptschalter auf "0" bzw. "OFF" stellen.

Abkabeln der Stromversorgung

Die Espressomaschine anhand des Hauptschalters oder der entsprechenden Vorrichtung des zugehörigen Schaltkreises vom Stromnetz trennen. Das Stromkabel entfernen.

Lösen von der Wasseranlage

Die Wasserversorgung anhand des entsprechenden Ventils schließen, das dem Wassereinlauf/ dem Enthärter vorgeschaltet ist. Die Wasserleitung am Einlauf/am Entkalker lösen.

Die Leitung des Ablaufrohrs abmontieren.

Die Maschine kann nun vom Tresen entfernt werden, wobei darauf geachtet werden muss, dass sie nicht abstürzt.

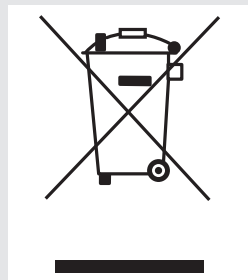
Die Maschine besteht aus unterschiedlichen Materialien. Wenn sie nicht weiterverwendet werden soll, muss sie einem Fachunternehmen zugeführt werden, das die Maschine in ihre Einzelteile zerlegt und das Material zwecks Recycling bzw. Ablieferung bei den entsprechenden Entsorgungsanlagen sortiert.

Es ist gesetzlich verboten, die Maschine auf öffentlichem Gelände bzw. auf dem Eigentum Dritter freizusetzen.

Hinweis für das Recycling:

Hinweis für den Umweltschutz:

Elektrische Altgeräte bestehen aus wertvollen Materialien, die nicht in den normalen Hausmüll gehören! Wir bitten daher unsere Kunden, zum Schutz der Umwelt und der natürlichen Ressourcen beizutragen, indem sie dieses Gerät bei den zuständigen Sammelstellen ihres Gebiets abliefern.



8. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen

Diese Vorgänge kommen zu den Periodischen Wartungs- und Reinigungsvorgängen hinzu, siehe Angaben in Kap. 6

Die folgenden Wartungs- und Inspektionsvorgänge sind periodisch von qualifizierten Technikern auszuführen.

Die zur periodischen Wartung benötigte Zeit wird durch den täglichen Arbeitsaufwand und/oder Kaffeeverbrauch bestimmt.

HINWEIS: Die Garantie schließt diese periodischen Vorgänge nicht ein.

ALLE 3-4 MONATE	
<ul style="list-style-type: none">▪ Gruppendichtungen auswechseln▪ Diffusor-Siebe auswechseln▪ Automatische Füllsonde reinigen▪ Vakuumbrecher auf einwandfreien Betrieb prüfen▪ Wasser-Einlassventil kontrollieren▪ Abflusssystem auf Lecks bzw.	<ul style="list-style-type: none">▪ Verstopfungen prüfen▪ Durchflussgeschwindigkeit jeder Gruppe kontrollieren▪ Brühtemperatur kontrollieren▪ Sicherstellen, dass die Brühtemperatur bei 9bar liegt▪ Die einwandfreie Funktion aller Schalter kontrollieren▪ Die Wasserhärte feststellen/
	<ul style="list-style-type: none">▪ kontrollieren (Die Wasserqualität muss sich innerhalb des Bereichs der im Kapitel Installation aufgeführten Werte befinden sonst verliert die Garantie ihre Gültigkeit.)
	Bei AV-Modell: <ul style="list-style-type: none">▪ Dosiervolumen kontrollieren▪ Das Ohm-Ventil des Durchflussmessers prüfen (Ohm-Ventile sind akzeptable wenn sie größer als 1.8 K Ohm und kleiner als 2.2 K Ohm sind

ALLE 6 MONATE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Die Dampfeinheiten erneuern
- Autosteam-Dichtungen auswechseln (sofern vorhanden)

EVERY YEAR (in addition to the above)

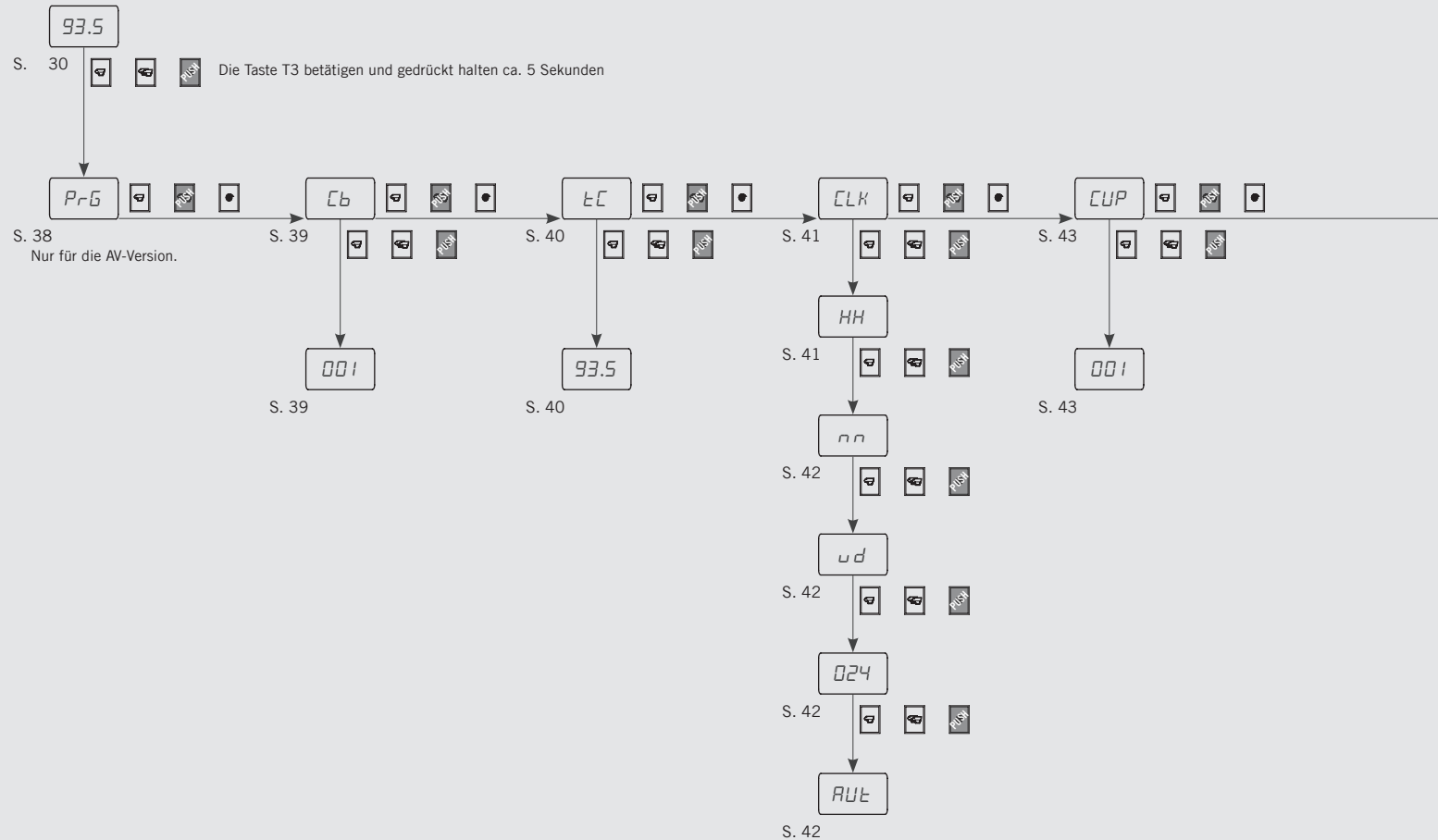
- Siebträgerdichtungen auswechseln
- Gruppenventilstößel kontrollieren
- Vakuumbrecher kontrollieren
- Dampfboiler-Druckregler kontrollieren
- Schutz kontrollieren
- Überdruckventil kontrollieren
- Accurate control of the tightness at 2,4Nm of each cable on the terminal block.

ALLE 2 JAHRE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

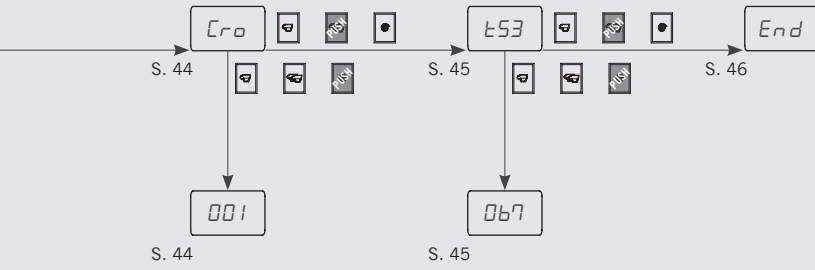
- Austausch des Sicherheitsventilverschlusses

ALLE 3 JAHRE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Den Zustand im Inneren der Boiler kontrollieren. Falls notwendig mit einem geeigneten, lebensmittelechten Produkt ausspülen.



Programmierung "Barista"

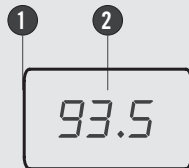


Einführung in die Programmierung

Beschreibung

- Diese Espressomaschine ist mit einer CPU ausgestattet und besitzt zahlreiche Parameter, die konfiguriert werden können.
- Diese Espressomaschine besitzt darüber hinaus zahlreiche Feedback-Überwachungen, um bei eventuell auftretenden Problemen deren Lösung zu erleichtern.
- Nachstehend folgt eine kurze Beschreibung der Bedienelemente und des Displays, sowie der Interaktion mit dem Bediener.

Digitaldisplay

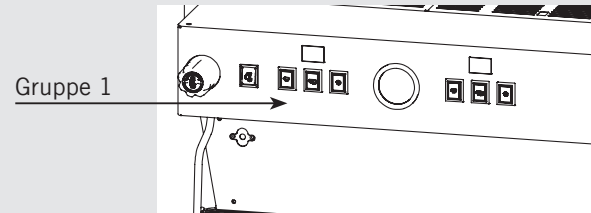
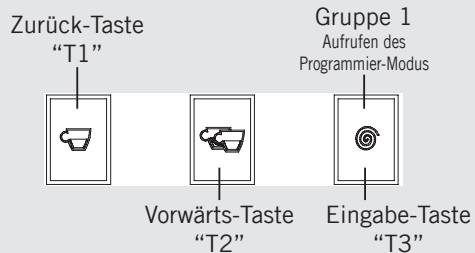


① Digitaldisplay

② Gruppe Kaffeeessel Temperatur




Die Digitalanzeige besteht aus einem hintergrundbeleuchteten Display und kann 3 Ziffern und 7 Segmente anzeigen. Das Display gestattet dem Bediener die Interaktion mit der Espressomaschine zwecks Änderung der Werte der Parameter. Darüber hinaus liefert das Display dem Bediener nützliche Informationen.

Es können zahlreiche Alarme angezeigt werden, die den Bediener auf anormale Zustände oder Störungen hinweisen. Darüber hinaus werden einfache Meldungen angezeigt, die den Bediener auf den Beginn eines bestimmten Vorgangs oder auf die Notwendigkeit hinweisen, einen bestimmten Vorgang einzuleiten.

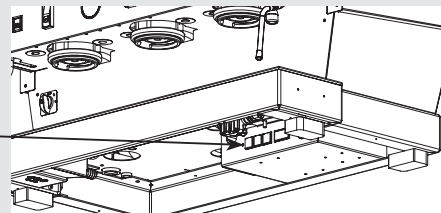
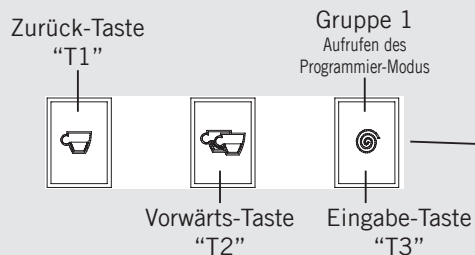


Das Tastenfeld hat zwei Funktionen. Die erste davon ist die Kontrolle des Espresso-Kaffees. Die zweite ist die Programmierung der einzelnen Parameter.




Die Programmierung der einzelnen Parameter kann nur anhand der Tasten der Brühgruppe 1 (links) vorgenommen werden.

Taste	Beschreibung
	<p>Diese Taste dient zur Kontrolle der Ausgabe des einzelnen Espresso-Kaffees. Darüber hinaus dient sie bei der Programmierung der Parameter als Rückwärtstaste innerhalb des Menüs.</p> <p>Der Einfachheit halber wird diese Taste in dieser Anleitung mit dem Namen T1 dargestellt.</p>
	<p>Diese Taste dient zur Kontrolle der Ausgabe des doppelten Espresso-Kaffees. Darüber hinaus dient sie bei der Programmierung der Parameter als Vorwärtstaste innerhalb des Menüs.</p> <p>Der Einfachheit halber wird diese Taste in dieser Anleitung mit dem Namen T2 dargestellt.</p>
	<p>Diese Taste dient zur Kontrolle der Ausgabe des einzelnen Espresso-Kaffees. Darüber hinaus dient sie bei der Programmierung der Parameter als Enter-Taste innerhalb des Menüs.</p> <p>Der Einfachheit halber wird diese Taste in dieser Anleitung mit dem Namen T3 dargestellt.</p>





Tastenfeld EE



Die Programmierung einzelner Parameter ist nur über diese Tasten möglich.

Taste	Beschreibung
	<p>Diese Taste dient zur Programmierung einzelner Parameter wie z.B. der Taste "Zurück" im Menü. Der Einfachheit halber wird diese Taste in dieser Anleitung mit dem Namen T1 dargestellt.</p>
	<p>Diese Taste dient zur Programmierung einzelner Parameter wie z.B. der Taste "Weiter" im Menü. Der Einfachheit halber wird diese Taste in dieser Anleitung mit dem Namen T2 dargestellt.</p>
	<p>Diese Taste dient zur Programmierung einzelner Parameter wie z.B. der Taste "Eingabe" im Menü. Der Einfachheit halber wird diese Taste in dieser Anleitung mit dem Namen T3 dargestellt.</p>

Programmiertasten

Taste	Beschreibung
 + 	Drücken Sie diese Taste, um die Rückspülfunktion (Backflushing) zu aktivieren.
 + 	Drücken Sie diese Tastenkombination, um den AUS-Modus der Espressomaschine zu aktivieren.

Vorgehensweise zur Erstmaligen Inbetriebnahme




Einschalten der Espressomaschine



Beschreibung

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum erstmaligen Einschalten der Espressomaschine beschrieben.

- Diesen Ablauf sorgfältig einhalten, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Espressomaschine am Wassernetz angeschlossen ist.
- Kontrollieren, dass die Boiler mit Wasser gefüllt wurden.

Display	Bedienungsablauf
	1 Den Hauptschalter auf 1 stellen.
	2 Um mit dem Startvorgang nach der Befüllung der Maschine fortzufahren, drücken Sie die Taste T2, um die Heizelemente zu aktivieren. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Tasten auf: Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.
	3 HINWEIS: Bevor die Espressomaschine in Betrieb gesetzt wird, ist sicherzustellen, dass die Brühgruppe vollständig entlüftet wurde. Dieser Arbeitsgang muss nur einmal beim anfänglichen Setup ausgeführt werden, bzw. wenn das Wasser aus dem Kaffeeboiler entnommen wird. Die Anweisungen zur Entlüftung der Brühgruppen finden sich in der Installationsanleitung.



WARNUNG



GEFÄHRLICHE SPANNUNG. UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG, BEVOR SIE ARBEITEN AN DER MASCHINE DURCHFÜHREN.

Abschalten der Espressomaschine






Beschreibung

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Espressomaschine beschrieben.

- Diesen Ablauf sorgfältig einhalten, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.

- Diese Maschine besitzt zwei Ausschaltmodalitäten: Die eine schaltet alle Komponenten im Inneren der Espressomaschine ab, während die andere die Stromversorgung der gesamten Espressomaschine unterbricht.

Display	Bedienungsablauf
	<p>1 Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Espressomaschine unter Sicherheitsbedingungen erläutert.</p>
	<p>2 Die Taste T2 und gleichzeitig die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Daraufhin erscheint die folgende Anzeige:</p>
	<p>3 Dies ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Maschine bei normalen Betriebsbedingungen.</p>
	<p>Bei Wartungsarbeiten oder bei Eintreten anderer Bedingungen, die dies erforderlich machen, den Schalter auf 0 stellen. Die Espressomaschine ist nun abgeschaltet und auf dem Display erscheint keinerlei Anzeige. Es ist wichtig, dass dieser Ablauf beim Abschalten der Maschine eingehalten wird. Andernfalls könnte die Elektronik Schaden nehmen.</p>

⚠️ WARNUNG ⚠️
GEFÄHRLICHE SPANNUNG. UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG, BEVOR SIE ARBEITEN AN DER MASCHINE DURCHFÜHREN.

Aufruf der Programmierungsfunktion

Programmierungsfunktionen



Beschreibung

- Zur Änderung der Werte eines beliebigen Parameters muss der Bediener zunächst die Programmierungsfunktion aufrufen
- **Barista- Programmierung** - Die in dieser Ebene enthaltenen Parameter können vom Bediener geändert werden, um die Qualität des Espresso-Kaffees zu bestimmen. Zum Aufruf dieser Funktion ist kein Passwort erforderlich.

Display	Bedienungsablauf
	Programmierung durch den "Barista"
	1 tigen und halten Sie bei eingeschaltetem Gerät die Taste gedrückt. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die folgende Anzeige.
 AV version	2 Dies ist die Programmierungs-Funktion "Barista". Zur Programmierung des Abgabevolumens für jede Taste, zur Einstellung der Kaffeeboiler, der Vorinfusion und zur Freigabe/Sperrung des Heizwiderstands des Tassenwärmers, sofern vorhanden.
 EE version	
	3 Zum Verlassen der Programmierungsfunktion muss die Funktion zum Verlassen des Menüs anhand der Tasten T1 oder T2 gewählt und dann die Taste T3 gedrückt werden.

Spülung der Brühgruppen



Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener das automatische Spülen der Brühgruppen durch Ausführung mehrerer Reinigungszyklen.
- Diese Espressomaschine verfügt über eine in die Elektronik integrierte Brühgruppen-Spülfunktion (Ausspülen mit Wasserstrahlen).
- Der Ausspül-Ablauf soll dem Bediener mehr Flexibilität und Freiheit im Hinblick auf diesen Vorgang einräumen.
- Den Reinigungsvorgang nicht durchführen, während die restlichen Brühgruppen Kaffee ausgeben.

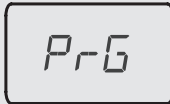
Display	Bedienungsablauf
	<p>1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, drücken Sie die Dauertaste T3 und die Taste T1 gleichzeitig, um den Reinigungsvorgang zu aktivieren. Auf diese Weise wird das Spülen der einzelnen Brühgruppe aktiviert.</p> <p>2 Wenn er aktiviert ist, wird die Wasserpumpe eingeschaltet und das elektrische Ventil der zu spülenden Brühgruppe schaltet den Zyklus ein und aus. Es sind ca. 10 Zyklen im Abstand von 4 Sekunden vorprogrammiert. Um den Spülvorgang von Hand zu unterbrechen, eine beliebige Taste drücken.</p> <p>HINWEIS: zum korrekten Spülen der Brühgruppen, eine kleine Menge Reinigungsmittel in ein Blindsieb geben und dieses an der zu spülenden Brühgruppe anbringen, bevor der Spülvorgang eingeleitet wird.</p>

ACHTUNG

DIE MEISTEN REINIGUNGSMITTEL BILDEN WAHREND DES REINIGUNGSVORGANGS SCHAUM. DIESER SCHAUM SAMMELT SICH IM AUSFLUSS AN UND KANN DAS ORDNUNGSGEMÄSSE ABFLIESSEN DES SCHMUTZWASSERS BEHINDERN. NUR EINE BRÜHGRUPPE AUF EINMAL SPÜLEN. DAS GLEICHZEITIGE SPÜLEN MEHRERER BRÜHGRUPPEN KÖNNTE ZUM ÜBERLAUFEN DES AUSFLUSSES FÜHREN

Programmierung "Barista"

Programmierung Dosen



Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Espressomenge (Brühmenge) für jede Auswahlanzeige zu programmieren.
- Nach der Programmierung leuchtet die Auswahlanzeige weiterhin auf.





Display	Bedienungsablauf
	1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, betätigen und halten Sie die Taste T3. Nach ungefähr 5 Sekunden beginnt die gewählte Taste aufzublinken, während die Maschine das Brühen beginnt.
	2 Zum Programmieren der Kaffeebrühzeit drücken Sie die Mengen-Taste zum Starten und danach drücken Sie sie nochmals zum Stoppen, wenn die gewünschte Menge erreicht ist. Die Taste leuchtet stetig auf, wenn das Programmieren beendet ist. Diese Operation muss für jede Mengen-Taste wiederholt werden, die Sie einstellen wollen. Die Tasten können in beliebiger Reihenfolge programmiert werden.

Kaffeeboiler

Beschreibung

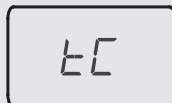


- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Freigabe/Sperrung des Kaffeeboilers.

Display	Bedienungsablauf
	<p>1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.</p>
	<p>2 Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen:</p>
	<p>3 Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken.</p>
	<p>4 Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen 001 (AKTIVIERT) or 000 (DEAKTIVIERT), die Taste T3 drücken.</p>





Programmierung “Barista”

Kaffeboiler



Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Temperatur des Kaffe boilers. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.





Display	Bedienungsablauf
	1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
	2 Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen:
	3 Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken.
	4 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Einstellen der Temperatur die Tasten T1 und T2 betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3 drücken. Bei Espressomaschinen mit mehreren Kesseln kann auch die Temperatur des Kaffe boilers 2 eingestellt werden. Die links angezeigte ist die effektive Temperatur der Brühgruppe, während der rechts angezeigte Wert die eingestellte Temperatur ist.

Einstellung der Uhr



Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Einstellung von Uhrzeit und Wochentag.
- Dieser Parameter wird zur Anzeige der Uhrzeit verwendet, auch bei Parameter "Auto On/Off"
- Dieser Parameter umfasst 4 änderbare Werte:
 - Stunden
 - Minuten
 - Wochentag
 - Stunden-Format 12h oder 24h.

Display	Bedienungsablauf
	<p>1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.</p>
	<p>2 Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen:</p>
	<p>3 Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken.</p>
	<p>4 Zum Einstellen der Uhrzeit verwenden Sie die Tasten T1 und T2.</p>

Programmierung “Barista”

Einstellung der Uhr



Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Einstellung von Uhrzeit und Wochentag.
- Dieser Parameter wird zur Anzeige der Uhrzeit verwendet, auch bei Parameter “Auto On/Off”
- Dieser Parameter umfasst 4 änderbare Werte:
 - Stunden
 - Minuten
 - Wochentag
 - Stunden-Format 12h oder 24h.





Display	Bedienungsablauf
	5 Zum Einstellen der Minuten verwenden Sie die Tasten T1 und T2.
	6 Zum Einstellen des Wochentags verwenden Sie die Tasten T1 und T2.
	7 Zum Einstellen der Uhrzeit verwenden Sie die Tasten T1 und T2 (12h- oder 24h-Anzeige).
	8 Verwenden Sie die Tasten T1 und T2, um die automatische wöchentliche AN- / AUS- Funktion der Espressomaschine mit den über Wi-Fi angezeigten Zeiten einzustellen.

Tassenwärmer

Beschreibung

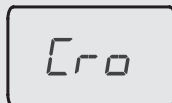


- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Funktion des Tassenwärmers freizugeben oder zu sperren.

Display	Bedienungsablauf
	<p>1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.</p>
	<p>2 Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen:</p>
	<p>3 Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken.</p>
	<p>4 Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen 001 (AKTIVIERT) or 000 (DEAKTIVIERT), die Taste T3 drücken.</p>

Programmierung “Barista”

Chrono- Funktion



Beschreibung

- Bei Aktivierung zeigt dieser Parameter einen Timer an, der die Dauer jeder Espresso-Abgabe berechnet.
- Der Timer wird bei jeder Betätigung einer Taste am Tastenfeld zurückgesetzt.





Display	Bedienungsablauf
	1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
	2 Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen:
	3 Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken.
	4 Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen 001 (AKTIVIERT) or 000 (DEAKTIVIERT), die Taste T3 drücken.

Dampfdüse

Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Bediener die Temperatur der Dampfdüse programmieren.



Display	Bedienungsablauf
	<p>1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.</p>
	<p>2 Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen:</p>
	<p>3 Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken.</p>
	<p>4 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Einstellen der Temperatur die Tasten T1 und T2 betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3 drücken.</p>



Programmierung “Barista”

Verlassen des Menüs



Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die “Barista”-Programmierung zu verlassen und den normalen Betrieb der Espressomaschine wieder aufzunehmen.

Display	Bedienungsablauf
	1 Drücken Sie die Taste T3 , um die “Barista”-Programmierung zu beenden und zur normalen Verwendung der Espressomaschine zurückzukehren.
	2 Jetzt befindet sich die Espressomaschine wieder im normalen Betriebsmodus.



la marzocco
handmade in florence

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE EU CERTIFICATE OF CONFORMITY

Il sottoscritto Roberto Bianchi dichiara che le macchine da caffè sotto identificate:
The undersigned Roberto Bianchi hereby declares that the following coffee machine:

Tipo/Type: LC-S 1AV, LC-S 1EE, LC-S 2AV AC, LC-S 2AV AW, LC-S 2AV HC, LC-S 2AV HW, LC-S 2AV LC, LC-S 2AV LC, LC-S 2AV LW, LC-S 2EE AC, LC-S 2EE AW, LC-S 2EE HC, LC-S 2EE HW, LC-S 2EE LC, LC-S 2EE LW, LC-S 3AV HC, LC-S 3AV HW, LC-S 3AV LC, LC-S 3AV LW, LC-S 3EE HC, LC-S 3EE HW, LC-S 3EE LC, LC-S 3EE LW, LC-S 4AV HC, LC-S 4AV HW, LC-S 4AV LC, LC-S 4AV LW, LC-S 4EE HC, LC-S 4EE HW, LC-S 4EE LC, LC-S 4EE LW.

Rispettano i requisiti essenziali delle seguenti direttive: 2014/30/UE EMC, 2014/35 Bassa tensione, 2014/53/UE RED, DPR 777/82 compreso Art. 5-bis punto 1, 2023/2006/CE, 2004/1935/CE Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, 2014/68/UE attrezzature a pressione relativa per la cat. 1 modulo A, 2011/65/UE e (UE) 2015/863 Rohs III
In quanto conforme alle seguenti norme: EN60335-2-15, EN60335-2-75, EN62233, EN55014-1, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11, EN62311:2008, ETSI EN 301-489-1, ETSI EN 301-489-17, ETSI EN 300 328, ETSI EN 301 893.

Complies with essential requirements of the following directives: 2014/30/UE EMC, 2014/35 Low voltage, 2014/53/UE RED, DPR 777/82 included Art. 5-bis point 1, 2023/2006/CE, 2004/1935/CE Materials and articles intended to come into contact with food, 2014/68/UE pressure equipment for cat. 1 module A, 2011/65/UE and (UE) 2015/863 Rohs III

Since the machine conforms to the following standards: EN60335-2-15, EN60335-2-75, EN62233, EN55014-1, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11, EN62311:2008, ETSI EN 301-489-1, ETSI EN 301-489-17, ETSI EN 300 328, ETSI EN 301 893.

Scarperia (Florence), Italy

La Marzocco srl
Roberto Bianchi
Chief Operating Officer
Direttore Operativo

La Marzocco Srl Headquarters | Sede Operativa: Via La Torre 14/H, Loc. La Torre, 50038 - Scarperia e San Piero (FI), Italy
T. +39 055 849191 | F. +39 055 8491990 | info@lamarzocco.com | www.lamarzocco.com

La Marzocco Srl Legal Address | Sede Legale: Viale Giacomo Matteotti 25, 50121 - Florence (FI), Italy
Codice Fiscale, P.IVA e Registro Imprese Firenze: nr. 04040140487, Capitale Sociale: 41.600,00 Euro i.v.

