



*HANDMADE IN FLORENCE*

LINEA P B



DE

# LINEA PB

Betriebsanleitung V1.1 - 09/2013



## Kapitel

1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften	S. 2
2. Definition der beschriebenen Modelle	S. 4
3. Installation	S. 6
4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee	S. 9
5. Abgabe von Dampf und Heißwasser	S. 12
6. Instandhaltung und regelmäßige Reinigung	S. 13
7. Außerbetriebnahme und Abrüstung	S. 15
8. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen	S. 16
9. Anleitung zur Software-Programmierung	S. 17

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H  
Località La Torre  
50038 Scarperia  
(Florenz) - ITALIEN

[www.lamarzocco.com](http://www.lamarzocco.com)  
[info@lamarzocco.com](mailto:info@lamarzocco.com)

Tel.: +39 055 849 191  
Fax: +39 055 849 1990

### Club La Marzocco

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf einer Espressomaschine La Marzocco!

Sie können nun Mitglied beim Club La Marzocco werden, d.h. einer Website, die den stolzen Besitzern und Liebhabern von La Marzocco-Maschinen gewidmet ist.

Melden Sie sich an unter **[www.lamarzocco.com/club](http://www.lamarzocco.com/club)**

Sie müssen dazu die Seriennummer der Maschine angeben. Weitere Informationen **finden Sie auf der Website**

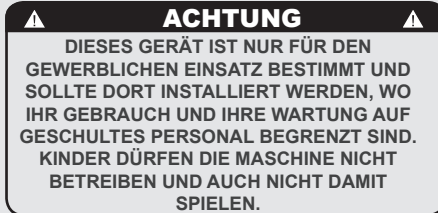
**[www.lamarzocco.com/club/help.php](http://www.lamarzocco.com/club/help.php)**

Vorhandene Zertifizierungen:



DE

# 1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften



- 1) 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.
- 2) Sicherstellen, dass das Produkt unversehrt ist. Die Verpackung auf Anzeichen prüfen, die auf eine Beschädigung der Maschine schließen lassen.
- 3) 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.**
- 4) Die Verpackungsteile (Schachteln, Beu-

tel, 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.

- 5) Kontrollieren, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, an dem die Maschine angeschlossen werden soll.
- 6) Die Installation der Maschine muss aufgrund der lokalen Gesetze und Vorschriften für Elektro- und Wasseranschlüsse vorgenommen werden. Außerdem muss die Installation unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers durch zugelassenes und qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.
- 7) Falsche Installation kann zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keinesfalls haftet.
- 8) 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.
- 9) 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.

10) 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.

11) Dieses Gerät darf ausschließlich 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.

12) 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 Wettereinflüssen (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.

**ACHTUNG**  
DIE ESPRESSOMASCHINE MUSS WAAGERECHT AUF EINEM TISCH MIT EINER HÖHE VON MEHR ALS 80 CM VOM BODEN AUFGESTELLT WERDEN.

**13)** 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.

**14)** 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 beeinträchtigen und führt in allen Fällen zur Hinfälligkeit des Garantieanspruchs.

**15)** 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.

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

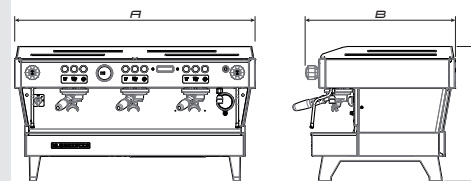
**17)** Die Ansaug- und Kühlungsgitter nicht verschließen. Den Tassenwärmer keinesfalls mit Tüchern oder dergleichen bedecken.

**18)** 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.

**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.

**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.

## 1) ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER REIHE LINEA PB



LINEA PB	2 Brühgr.	3 Brühgr.	4 Brühgr.
A [mm]	710	950	1190
B [mm]	588	588	588
C [mm]	533	533	533
GEWICHT [kg]	81	93	117

## 2. Definition der beschriebenen Modelle

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

LINEA PB, Modelle AV und MP mit 2, 3 und 4 Brühgruppen

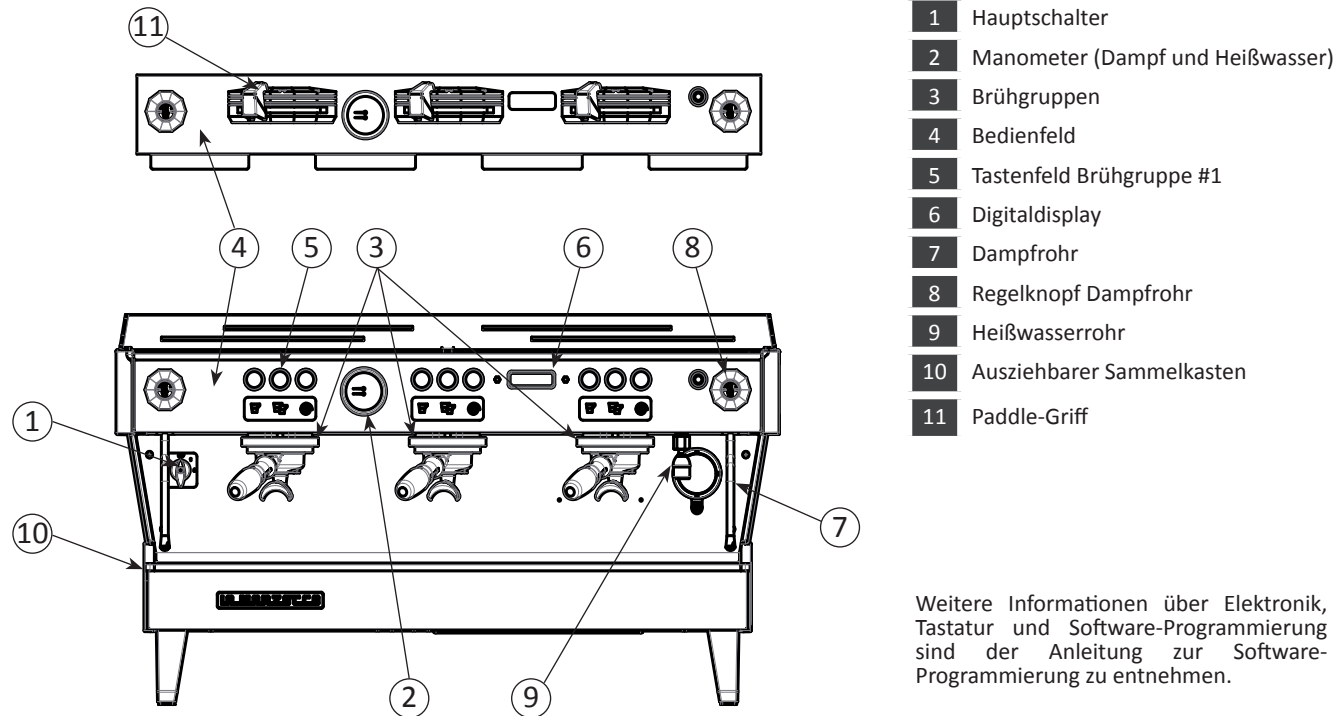


Abb. 1 - Modelle AV und MP - 2, 3 und 4 Brühgruppen

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

## 1) Allgemeine Beschreibung

Die Maschine ist mit 2, 3 oder 4 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 Maschinenteile

### • Dampfkessel

Dieser besteht aus einem zylindrischen Edelstahlgehäuse, dessen Länge sich je nach Anzahl der Brühgruppen ändert. Er wird mit Wasser bei einem Druck von 3 bar geprüft und ist für einen normalen Betriebsdruck von 1,5 bar ausgelegt. Je nach Anzahl der Brühgruppen weist der Dampfkessel die nachstehend aufgeführten Volumen und installierten Leistungen auf:

2 Brühgruppen	7 Liter	3000 Watt
3 Brühgruppen	11 Liter	4000 Watt
4 Brühgruppen	15 Liter	5000 Watt

An den beiden Enden des zylindrischen Gehäuses sind die Deckel angebracht, in denen sich wiederum die Aufnahmen für die elektrischen Widerstände zum Erhitzen des Wassers und zur Erzeugung des Dampfes

befinden. Diese gestatten das Erreichen des Betriebsdrucks in ca. 25 Minuten. Die Aufrechterhaltung dieses Drucks wird durch einen Druckwächter gewährleistet. Am Dampfkessel sind verschiedene Anschlüsse für die Sicherheitsvorrichtungen, für Heißwasser und Dampf, sowie für die Versorgung angebracht.

### • Kaffeeboiler

Der Kaffeeboiler ist ein zylindrischer Behälter aus Edelstahl AISI 300. Jeder Boiler wird mit Wasser bei einem Druck von 18 bar geprüft und ist für einen normalen Betriebsdruck von 9 bar ausgelegt. Die nachstehende Tabelle führt je nach Zahl der Brühgruppen die effektiven Volumen und installierten Leistungen auf:

2 Brühgruppen	3,4 Liter	1400 Watt
3 Brühgruppen	5 Liter	1900 Watt
4 Brühgruppen	6,8 Liter	2800 Watt

An den beiden Enden des zylindrischen Gehäuses sind die Deckel angebracht. An einem derselben befinden sich die Aufnahmen für die elektrischen Widerstände zum Erhitzen des Wassers. Die Temperatur des Kaffeeboilers wird durch einen elektronischen Temperaturregler (PID) mit einer Genauigkeit von 0,2 °C konstant gehalten. Am Boiler sind die Brühgruppen angebracht.

### • Brühgruppen

Sie bestehen aus einem Edelstahlblock, auf

dem ein Siebträger angebracht ist, in den die Kaffeedosis eingefüllt wird und aus dem anhand eines Schnabels der fertige Espresso nach Betätigung der entsprechenden Taste in die darunter gestellte/n Tasse/n läuft.

### • Gehäuse

Das Gehäuse besteht aus lackiertem Stahlblech und aus Edelstahl. Die Struktur ist das Ergebnis spezieller Studien in Bezug auf Ästhetik, Optimierung der Ergonomie für den Bediener und Reduzierung möglicher Schäden auf ein Minimum.

### • Elektropumpe

Die an der Wasserzuleitung installierte Rotationspumpe wird bei jeder Betätigung der Brühgruppen in Betrieb gesetzt. Das verbrauchte Wasser wird im Tank durch einen Füllstandsensor automatisch nachgefüllt.

### • Geräuschpegel

Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70 dBA.

### 3. Installation

**ACHTUNG**

EINE WASSERTEMPERATUR VON ÜBER 125°F/52°F KANN ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN ODER ZUM TOD DURCH VERBRÜHUNG FÜHREN (WASSERKESSEL 207°F/97°C - DAMPFKESSEL 256°F/124°C)

**ACHTUNG**

DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT GEMINDERTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN, MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNNTNIS BESTIMMT, ES SEI DENN, DIESE WERDEN BEAUFICHTIGT ODER IN DEN GEBRAUCH DES GERÄTES DURCH EINE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHE PERSON EWGEWIESEN.

MODELL/SERIE	GRUPPE	V/Hz	NENNLEISTUNG (W)	NENN-EINGABE (A)	KAFFEEKESSEL LEISTUNG	DAMPFKESSEL LEISTUNG	GESAMT-LEISTUNG	ABMESSUNGEN ELEKTRISCHES NETZKABEL (mm²)
LINEA PB	2GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	4600	20-22 23 12	1400	3000	4400	FÜR DETAILIERTE
	3GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	6100	25-29 30,5 16	1900	4000	5900	INFORMATIONEN
	4GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	8000	33-39 40 21	2800	5000	7800	SIEHE DIE ELEKTROANSCHLÜSSE

**ELEKTRISCHES NETZKABEL:**

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

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

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.

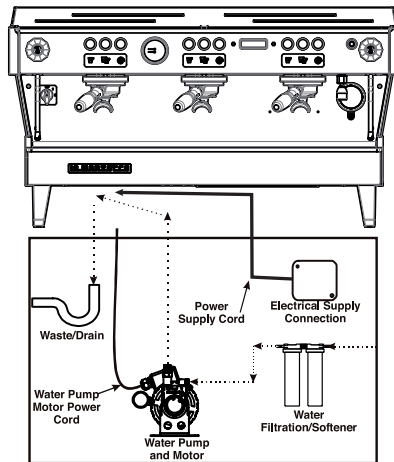


Abb. 2 - Installationsanleitung

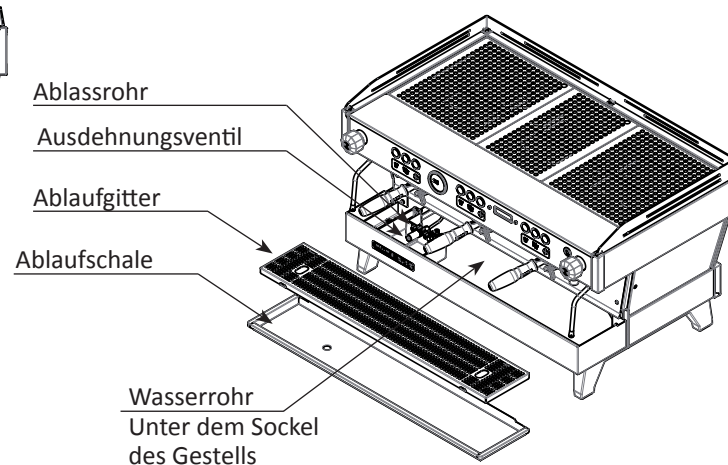
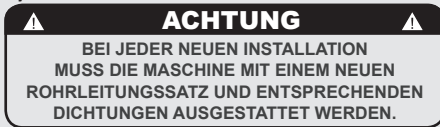


Abb. 3 - Beschreibung

**ACHTUNG**

DIE MASCHINE MUSS DAUERHAFT AN EINE FESTE VERKABELUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN; ES WIRD EMPFOHLEN, EINE FEHLERSTROMEINRICHTUNG (RCD) MIT EINEM NENN-BETRIEBSSTROM, DER 30MA NICHT ÜBERSCHREITET, ZU INSTALLIEREN.

## 1) Zubehör



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;
- Brühgruppen- Reinigungspulver;
- 3 Schläuche für die Wasseranschlüsse;
- 1,5 m verstärkter Kunststoffschlauch für den Abfluss;
- 1 Schlauchklemme.

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.

### HINWEIS:

- Das Trinkwasser-Absperrventil und die Schalter der Stromanschlüsse müssen so positioniert sein, dass sie vom Bediener leicht und rasch erreichbar sind.
- Die Maschine muss eben auf einem Tresen bei folgenden Umgebungsbedingungen aufgestellt werden:  
Umgebungstemp. min.: 5°C/41°F  
Umgebungstemp. max.: 32°C/89°F
- 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.
- Der vom Wasserkessel erzeugte Druck muss zwischen 2 und 6 bar liegen.

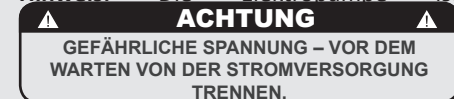
### 2) Anschluss an das Wassernetz

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. 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 9°f (90ppm, 5°d) und unter 15°f (150ppm, 8,4°d), einen pH-Wert von 6,5 bis 8,5 und einen Chloridgehalt von weniger als 50 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 beschädigen.

### 3) Elektroanschluss

#### a) Versorgungskabel

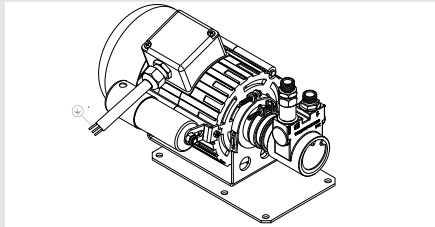
**ACHTUNG**  
VOR DER HERSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE, SICHERSTELLEN, DASS DIE BEIDEN ZUGENTLASTUNGSVERBINDER FEST AM MASCHINENKÖRPER BEFESTIGT SIND, UM UNBEABSICHTIGTE BEANSPRUCHUNG AN DEN STROMKABELN ZU VERMEIDEN.

• 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 mm<sup>2</sup> oder AWG 12/10/8 (bei Ausführungen mit UL-Zertifikat). Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

• Vierpoliges Drehstromkabel 220Vca mit Querschnitt 4 mm<sup>2</sup> für Ausführungen mit 2, 3 und 4 Brühgruppen. Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

• Fünfpoliges Drehstromkabel 380Vca mit Querschnitt 2,5 mm<sup>2</sup> für Ausführungen mit 2, 3 und 4 Brühgruppen. Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung.



#### b) Versorgungskabel des Motors der Wasserpumpe

**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

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

• Dreipoliges Kabel mit Querschnitt 1,5 mm<sup>2</sup> oder AWG 16 (bei Ausführungen mit UL-Zertifikat). Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

#### 3) Anschluss des Wasserablaufrohrs

**ACHTUNG**  
WECHSELN SIE DIE BENUTZTEN SICHERUNGEN MIT SICHERUNGEN MIT DERSELBEN GRÖSSE, DEMSELBEN TYP UND DERSELBEN STÄRKE  
F1 = 2A, 250V AUS.

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.

**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**  
- NUR U.S.A. UND KANADA -  
NICHT AN EINEN KREIS ANSCHLIESSEN, DER MIT MEHR ALS 150V FUNKTIONIERT, UM DIE ERDUNG AN JEDEM FUSS AUSZUFÜHREN

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.

**ACHTUNG**  
UM BRUCH ODER LECKS ZU VERMEIDEN: POSITIONIEREN BZW. LAGERN SIE DIE KAFFEEMASCHINE NICHT AN ORTEN, AN DENEN DIE TEMPERATUR DAS WASSER IM BOILER ODER IM HYDRAULIKSYSTEM FRIEREN KÖNNTE.

## 4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee

### 1) Vorbereitung der espressomaschine

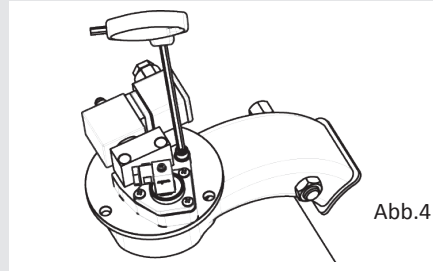
#### a) Heizkessel und Boiler mit Wasser füllen

Nachdem die Installation erfolgt ist, müssen die Kessel wie folgt mit Wasser gefüllt werden:

##### • Kaffeeboiler

Einlauf des Wassers in den Kaffeeboiler erfolgt direkt, sobald die Hähne der Wasserleitung und, sofern vorhanden, des Entkalkers geöffnet werden. Das Wasser beim Einlauf in den Boiler die darin enthaltene Luft komprimiert, muss diese aus dem Kaffeeboiler beseitigt, d.h. "entlüftet" werden. Um eine vollständige "Sättigung" des Boilers der Brühgruppen zu erzielen, muss dieser vollständig entlüftet werden. Zum Entlüften des Boilers, d.h. zum "Entlüften der Brühgruppen" muss der Deckel der Brühgruppe an der Oberseite der Maschine entfernt werden. Zunächst ist die obere Ablage zu entfernen und die Tassenablage freizulegen. Die Schrauben lösen, mit denen der Deckel der Brühgruppe befestigt ist, und diesen entfernen. Nachdem der obere Teil entfernt wurde, liegen die Brühgruppen frei.

Die Entlüftungsschrauben einzeln lockern (siehe Abb. 4), um das Austreten der Luft zu ermöglichen, bis unter dem Schraubenkopf Wasser austritt.



Die Schraube wieder festziehen, um das Austreten von Wasser zu vermeiden. Die Schraube nicht zu fest anziehen, da sonst die Dichtscheibe und somit der Deckel der Brühgruppe beschädigt werden könnte. Dieser Vorgang muss an allen Brühgruppen wiederholt werden. Nachdem der Kaffeeboiler vollständig entlüftet wurde, die Gruppe wieder montieren, indem die obigen Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

##### • Dampfkessel

Wenn der Hauptschalter (Pos. 1 in Abb. 1) auf "1" bzw. "ON" gestellt wird, wird eine automatische Füllstandüberwachung aktiviert, die durch Betätigung des Magnetventils und der Elektropumpe für das Nachfüllen des Dampfkessels bis zu dem anhand der im Kessel befindlichen Tauchsonde bestimmten Füllstand sorgt.

**HINWEIS:** Es kann vorkommen, dass durch

das einlaufende Wasser die im Kessel eingeschlossene Luft einen gewissen Druck bildet (an der Skala des Manometers Pos. 2, Abb. 1 ablesbar). Dieser Druck muss beseitigt werden, indem die Maschine abgeschaltet und die Brühgruppen entlüftet werden (Pos. 8 in Abb. 1).

#### b) Einschalten der espressomaschine

Nachdem die obigen Arbeitsgänge ausgeführt wurden, das Display kontrollieren. Die Taste Enter betätigen, um zu bestätigen, dass alle obigen Arbeitsgänge ausgeführt wurden.

Die Installation ist somit beendet. Die espressomaschine wird nun auf die notwendige Betriebstemperatur gebracht.

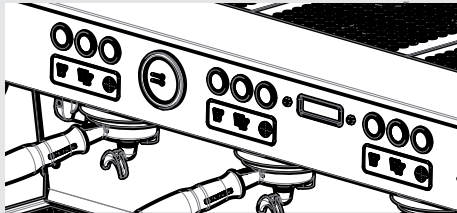
### 2) Aufheizen der espressomaschine

Während dieses Vorgangs kann es vorkommen, dass der Zeiger des Manometers des Kaffeeboilers Werte von 14-15 bar erreicht. Dies ist immer dann möglich, wenn der elektrische Heizwiderstand in Betrieb ist. In diesem Fall muss jedoch das Ausdehnungsventil (Abb. 3) so eingestellt werden, dass der Druck nie den Wert von 11-12 bar überschreitet. Unter normalen Betriebsbedingungen muss das Manometer des Kaffeeboilers einen Druck zwischen 0 und 12 bar anzeigen.

Während der Abgabe muss der Druck auf 9 bar eingestellt werden.

Wenn der Dampfkessel die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Tee-Taste auf.

Wenn die Espressomaschine betriebsbereit ist, leuchten alle Tasten auf.



### 3) Abgabe bei Erstinstallation

Nach Beendigung der oben beschriebenen Vorgänge zur Erstinstallation müssen vor der Abgabe von Espresso, Heißwasser und Dampf die folgenden Arbeitsgänge ausgeführt werden:

- Die Siebträger in die einzelnen Brühgruppen einsetzen und drehen, wie in der Betriebsanleitung beschrieben; danach an jeder Brühgruppe mindestens 2 Minuten lang Wasser auslaufen lassen;
- Mindestens eine Minute lang aus beiden Dampfrohren der Maschine Dampf ablassen;
- So lange heißes Wasser abgeben, bis folgende Mengen aus dem Boiler entnommen wurden:  
mindestens 1 Liter bei Maschinen mit 1 oder 2 Brühgruppen  
mindestens 2 Liter bei Maschinen mit 3

Brühgruppen  
mindestens 3 Liter bei Maschinen mit 4 Brühgruppen

### 4) Anbringen des Siebträgers

Den Siebträger zur Installation in die Brühgruppe einsetzen und den Griff von links nach rechts drehen. Nachdem der Siebträger korrekt eingesetzt wurde, kann eine Abgabetaste betätigt werden, um Wasser durch den Siebträger laufen zu lassen. Zum Vorwärmen vor der Kaffeeabgabe einige Sekunden lang Wasser durch den leeren Siebträger laufen lassen.

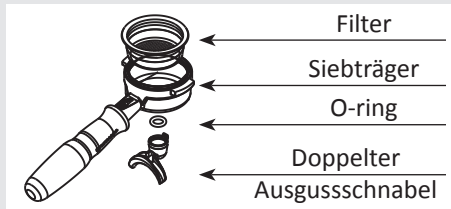
**HINWEIS:** es ist wichtig, dass der Siebträger in der Espressomaschine belassen wird, wenn er nicht gebraucht wird. Um eine korrekte Kaffeeabgabe zu erzielen, muss der Siebträger warm bleiben.

### 5) Wasserpumpe

Bei jeder Abgabe von Kaffee kann der Druck der Pumpe anhand der Bypass-Schraube (unter dem Deckel, an dem die Versorgungspumpe angeschlossen ist) geregelt werden. Dabei ist die Schraube zum Erhöhen des Drucks im Uhrzeigersinn, zur Reduzierung des Drucks gegen den Uhrzeigersinn zu drehen. Den Druck nur dann regeln, wenn eine Brühgruppe Kaffee ausgibt.

**Hinweis:** Wenn der Heizwiderstand des Kaffeeboilers in Betrieb ist, dehnt sich das Wasser aus, so dass der ursprüngliche Druck ansteigt. Bei Erreichen des maximalen

Drucks beginnt das Ausdehnungsventil (Sicherheitsventil) einige Tropfen Wasser abzulassen, um die Überschreitung des Grenzdrucks von 11-12 bar zu verhindern. Sollte der Druck über 12 bar ansteigen, muss das Ausdehnungsventil durch Lockern des Kappe geregelt werden. Wenn dies nicht ausreicht, das Ventil ausbauen und von eventuellen Roststellen befreien. Dies gilt auch, wenn das Ventil in offener Stellung bleibt (beispielsweise, wenn der Druck nicht auf ca. 8 bar ansteigt).



### 6) Kaffeeabgabe

Nun kann der Siebträger abgenommen werden, um Kaffeegetränke herzustellen. Kaffee in den Filter geben: 1 Dosis (circa 6-7 g) für den kleinen Filter, 2 Dosen (circa 12-15 g) für den großen Filter. Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer andrücken und den Siebträger am unteren Teil der Brühgruppe anbringen. Die Taste (Modell AVI) bzw. den Hebel des Paddle (Modell MP) betätigen, um die Kaffeeausgabe zu starten.

**HINWEIS:** einige Betreiber halten es für wichtig, dass vor dem Anbringen des

Siebträgers Wasser abgegeben wird, um alle Reste von Kaffee oder sonstige Rückstände aus der Brühgruppe zu beseitigen. Manche Betreiber tun dies nach jeder Abgabe von Getränken. Es empfiehlt sich, mehrere Versuche zu unternehmen, um die bestmögliche Methode zum Brühen von Kaffee festzustellen.

### **7) Kontrolle der Kaffeeabgabe durch Programmierung der Dosis-Mengen (nur bei Modell AV)**

Diese Espressomaschine gestattet die Programmierung des Kaffeevolumens für die ersten beiden Tasten der Brühgruppe (von links nach rechts nummeriert). Weitere Informationen sind der Anleitung zur Software-Programmierung zu entnehmen.

### **8) Allgemeine Informationen zur Zubereitung von Kaffee**

Die Siebträger müssen warm bleiben, da sie sich im untersten Bereich der Brühgruppe befinden und durch eine Gummidichtung isoliert sind. Dazu müssen die Siebträger auch dann in der Espressomaschine belassen werden, wenn sie nicht benutzt wird. Die Siebträger können auch

vorgewärmt werden. Zu diesem Zweck lässt man heißes Wasser durch den Siebträger laufen und unterbricht die Wasserabgabe vor dem Brühen des Kaffees.

Nicht vergessen, dass der im Filter verbliebene Kaffeesatz erst dann entfernt werden sollte, wenn eine weitere Tasse Kaffee gebrüht wird. Und erst in diesem Moment sollte eine neue Dosis gemahlene Kaffee in den Filter gegeben werden.

Um einen guten Espresso zu erhalten ist neben der Qualität der Kaffeemischung die Mahlfeinheit des Kaffees von höchster Wichtigkeit. Die ideale Mahlfeinheit muss durch praktische Versuche herausgefunden werden, indem einige Tassen Espresso mit dem Grammgewicht gebrüht werden, das pro Tasse verwendet werden soll (empfohlenes Mindestgewicht 6-7 g). Die beste Mahlfeinheit ist erzielt, wenn der Espresso weder zu langsam (tropfenweise) noch zu schnell aus dem Ausgusschnabel fließt. Normalerweise sollten bei einer doppelten Dosis in ca. 25 Sekunden 25 cc Espresso abgegeben werden.

**▲ 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 HERAUSPRÜHT 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.

### **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).

## 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 erhitzende 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 erhitzenden 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



Anhand des feststehenden Rohrs (Pos. 9 in Abb. 1) kann heißes Wasser abgegeben werden. Zur Abgabe von heißem Wasser die Tee-Taste drücken, die sich zwischen der letzten Brühgruppe rechts und dem Dampfrohr befindet.

Die abgegebene Wassermenge kann über das Display geregelt werden (siehe Anleitung zur Software-Programmierung). Die Temperatur des abgegebenen Wassers kann anhand des Mischventils geregelt werden, das sich unter dem Deckel auf der rechten Seite des Espressomaschine befindet.

## 6. Instandhaltung und regelmäßige Reinigung

**▲ 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 AUFGEFÜHRTE ANLEITUNGEN AUFMERKSAM LESEN.

### 1) Reinigung der Brühgruppen und der Duschen

- Einen Esslöffel voll spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen in den Blindfilter im Siebträger füllen (die Anweisungen auf der Packung beachten), und dann den Siebträger an der zu reinigenden Brühgruppe anbringen.

**▲ 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.

- Bei Modell AV: den automatischen Spülzyklus einschalten (siehe Anleitung zur Software-Programmierung). Bei 13

Modell MP: 3 Sekunden lang Wasser abgeben und den Vorgang an jeder Brühgruppe zehn Mal wiederholen.

- Die Brühgruppe unter Verwendung eines normalen Filters mehrmals mit heißem Wasser nachspülen.

### 2) Reinigung der Filter

- 2 oder 3 Kaffeelöffel spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.

- Die Filter etwa 30 Minuten in diese Reinigungslösung legen.

- Reichlich mit reinem Wasser nachspülen, die Siebträger mit den Filtern wieder in die Brühgruppen einsetzen und mehrmals die Abgabetaste betätigen.

- Einen Kaffee brühen, um möglichen unangenehmen Geschmack zu beseitigen.

### 3) Reinigung der Siebträger

Zur Reinigung das spezifische Hilfsmittel (Bürste) verwenden. Die Siebträger unter heißem Wasser reinigen. Es kann auch ein neutrales Spülmittel verwendet werden. Bei außerordentlichen Reinigungsarbeiten bitte das Handbuch des Siebträgers nachschlagen.

### 4) Reinigung der Ablaufschale

Die Ablaufschale muss zur Reinigung mindestens zweimal wöchentlich herausgenommen werden. Auch das Wasserablaufrohr muss mithilfe eines Löffels von eventuellem Kaffeesatz gereinigt werden.

### 5) Reinigung des Gehäuses

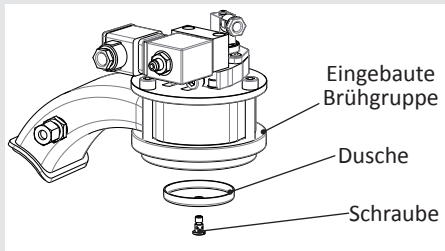
Mit einem weichen Tuch in Richtung der eventuellen Satinierung der Edelstahlfläche abreiben. Keinesfalls Alkohol oder Lösungsmittel zur Reinigung von Schriftzügen oder lackierten Teilen verwenden, da diese dadurch geschädigt werden können.

### 6) Reinigung der Dampf- und Heißwasserrohre

Die Dampfrohre müssen sofort nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und durch einen kurzen Dampfstoß gereinigt werden, um die Bildung von Ablagerungen in den Öffnungen der Düsen zu vermeiden, die den Geschmack der zu erhitzenden Getränke verändern könnten. Die Heißwasserrohre müssen in regelmäßigen Abständen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

### 7) Reinigung der Duschen

- Durch das Leeren der Siebträger (nach Abgabe von Kaffee) können kleine Reste



von Kaffeepulver nach und nach das Infusionsgitter verstopfen. Um dieses Gitter reinigen zu können, muss es nach Lösen der darunter befindlichen Schraube herausgenommen und mit Reinigungspulver gesäubert werden

- 2 oder 3 Kaffeelöffel spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.

- Die Schraube und die Dusche etwa 30 Minuten in die genannte Lösung legen.

- Reichlich mit reinem Wasser nachspülen, die Schraube und die Dusche wieder einbauen und mehrmals die Abgabetaste betätigen.

**▲ ACHTUNG ▲**

**UM BRUCH ODER LECKS ZU VERMEIDEN: POSITIONIEREN BZW. LAGERN SIE DIE KAFFEEMASCHINE NICHT AN ORTEN, AN DENEN DIE TEMPERATUR DAS WASSER IM BOILER ODER IM HYDRAULIKSYSTEM FRIEREN KÖNNTE.**

**WICHTIG**

Wenn die Maschine länger als 8 Stunden nicht benutzt wird und nach allen längeren Stillstandzeiten müssen vor Abgabe von Kaffee mehrere Spülzyklen ausgeführt werden, um die maximale Leistung der Maschine zu nutzen, wobei wie folgt vorzugehen ist:

- Brühgruppen: Die Siebräger in die einzelnen Brühgruppen einsetzen und drehen, wie oben beschrieben; danach an jeder Brühgruppe mindestens 2 Minuten lang Wasser auslaufen lassen;
- Dampf: Mindestens eine Minute lang aus beiden Dampfrohren der Maschine Dampf ablassen;

- Heißwasser: So lange heißes Wasser abgeben, bis folgende Mengen aus dem Boiler entnommen wurden:

- mindestens 1 Liter bei Maschinen mit ein oder zwei Brühgruppen
- mindestens 2 Liter bei Maschinen mit drei Brühgruppen
- mindestens 3 Liter bei Maschinen mit vier Brühgruppen

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, müssen folgende Sicherheitsvorschriften eingehalten werden:

- Die Maschine vom Wassernetz trennen bzw. in jedem Fall die Wasserversorgung unterbrechen;
- Die Maschine vom Stromnetz trennen.

**▲ ACHTUNG ▲**

**BEI NICHTBEACHTUNG DER OBIGEN ANWEISUNGEN KANN DER HERSTELLER NICHT FÜR PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN HAFTBAR GEMACHT WERDEN.**

## 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.

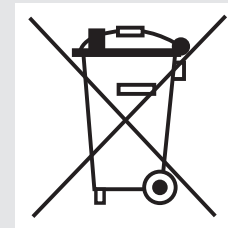
Die Maschine besteht aus unterschiedlichen Materialien. Wenn sie nicht weiterverwendet werden soll, muss sie einem Fachunternehmen zugeführt werden, das die Maschine in ihre Einzelteile zerlegt und das Material zwecks Recycling bzw. Ablieferung bei den entsprechenden Entsorgungsanlagen sortiert.

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. 7

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

- Dichtungen der Brühgruppen austauschen
- Duschen austauschen
- Sonden für automatische Nachfüllung reinigen
- Die einwandfreie Funktion des Druckentlastungsventile prüfen
- Wassereinlaufventil inspizieren
- Auflaufsystem inspizieren (auf eventuelle Verstopfungen oder Lecken kontrollieren)
- Durchsatz aller Brühgruppen prüfen
- Temperaturen kontrollieren
- Sicherstellen, dass der Infusionsdruck 9 bar beträgt
- Die einwandfreie Funktion aller Schalter prüfen
- Wasserhärte prüfen/festhalten (die Garantie wird ungültig, wenn die Parameter des Wassers nicht den Werten entsprechen, die im Kapitel "Installation" angegeben sind)
- Zustand des Filters kontrollieren

### Modell AV:

- Abgabevolumen kontrollieren
- Test des Ohm-Wertes des Durchflussmessers (der Wert ist akzeptabel, wenn er größer als 1,8 K Ohm und kleiner als 2,2 K Ohm ist)

### Modell MP:

- Dichtung des MP-Ventils prüfen

### ALLE 6-8 MONATE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Überholung der Dampfventile

### JÄHRLICH (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Filterkörbe austauschen
- Magnetkerne der Magnetventile der Brühgruppen kontrollieren
- Druckentlastungsventil kontrollieren
- Druckwächter des Dampfkessels kontrollieren
- Schütz kontrollieren
- Ausdehnungsventil kontrollieren
- Elektrische Verkabelungen kontrollieren
- Sicherheitseinrichtungen der Boiler kontrollieren
- Überholung der Sicherheitsventile

### Modello MP:

- Überholung des MP-Ventils

### ALLE 3 JAHRE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

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

## 9. Anleitung zur Software-Programmierung

---

### Einführung in die Programmierung

Digitaldisplay	S. 18	Name	S. 35
Tastenfeld	S. 19	Programmierung Dosen	S. 36
Vorgehensweise zur erstmaligen Inbetriebnahme	S. 20	Tee-Dosis	S. 38
Vorgehensweise zur Inbetriebnahme	S. 21	Kaffeeboiler	S. 40
Vorgehensweise zum Abschalten	S. 22	Dampfkessel	S. 42
Aufruf der Programmierungsfunktion	S. 23	Vorinfusion oder Vor-Abgabe	S. 45

### Programmierung "Barista"

Programmierung Dosen	S. 24	Chrono- Funktion	S. 46
Tee-Dosis	S. 26	Einstellung der Uhr	S. 47
Kaffeeboiler	S. 28	Tassenwärmer	S. 48
Vorinfusion oder Vor-Abgabe	S. 30	Auto ON/OFF	S. 50
Tassenwärmer	S. 31	Öko- Funktion	S. 52
Verlassen des Menüs	S. 32	Kaffeedosen-Zähler	S. 54
		Filter- Alarm	S. 56
		Reset	S. 58
		Aktualisierung Firmware	S. 59
		Verlassen des Menüs	S. 60

### Programmierung durch den Techniker

Sprache	S. 33	Problemlösungen	S. 61
Maßeinheit Temperatur	S. 34		

## Einführung in die Programmierung

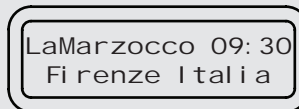
---

### 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

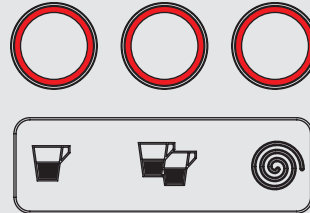
---



Das Digitaldisplay ist ein hinterleuchtetes Display mit 2 Anzeigzeilen zu je 16 Zeichen. 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.

## Tastenfeld



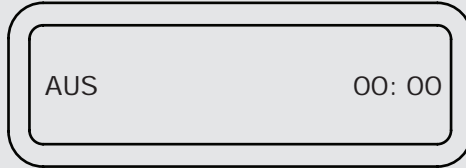
Das Tastenfeld hat zwei Funktionen. Die erste davon ist die Kontrolle des Espresso-Kaffees. Die zweite ist die Programmierung der einzelnen Parameter.

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 sie in diesem Handbuch durch das Symbol  mit der Bezeichnung <b>T1</b> 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 sie in diesem Handbuch durch das Symbol  mit der Bezeichnung <b>T2</b> dargestellt.</p>
	<p>Diese Taste dient zur stetigen Kontrolle der Espresso-Abgabe. Darüber hinaus dient sie bei der Programmierung der Parameter als Enter-Taste innerhalb des Menüs.</p> <p>Der Einfachheit halber wird sie in diesem Handbuch durch das Symbol  mit der Bezeichnung <b>T3</b> dargestellt.</p>

## 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
	<b>1</b> Den Hauptschalter auf 1 stellen.
SB VOLL?	<b>2</b> Nach dem Füllen des Dampfkessels, die Taste T3  betätigen.
GRUPPEN ENTLUFT?	<b>3</b> Nach der Saturation des Kaffeeboilers, die Taste T3  betätigen.
LaMarzocco 00:00 CB 93,8°C SB	<b>4</b> Das Aufleuchten der Rechtecke neben der Aufschrift CB und SB bedeutet, dass die Erhitzung des Wassers in den Boilern im Gang ist. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlöschen diese Rechtecke und stattdessen leuchten die Lampen aller Tasten auf. Die Maschine ist nun betriebsbereit. Während des normalen Betriebs der Maschine bedeutet das Blinken dieser Rechtecke, das intermittierende Erhitzen, das notwendig ist, um die Temperatur aufrecht zu erhalten. <b>HINWEIS:</b> 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.



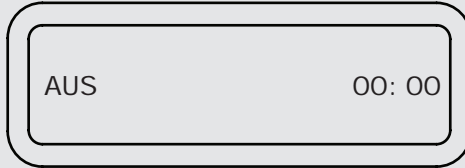
### WARNUNG



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

## Vorgehensweise zur Inbetriebnahme

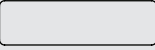
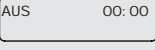
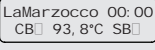
### Einschalten der Espressomaschine



### Beschreibung

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum 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
	<p><b>1</b> Den Hauptschalter auf 1 stellen.</p>
	<p><b>2</b> Beim Einschalten der Espressomaschine erscheint die links abgebildete Meldung.</p>
	<p><b>3</b> Zum Beenden des Einschaltablaufs eine beliebige Tasten betätigen. Am Display erscheint die links abgebildete Anzeige. Das Aufleuchten der Rechtecke neben der Aufschrift CB und SB bedeutet, dass die Erhitzung des Wassers in den Boilern im Gang ist. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlöschen diese Rechtecke und stattdessen leuchten die Lampen aller Tasten auf. Die Maschine ist nun betriebsbereit. Während des normalen Betriebs der Maschine bedeutet das Blinken dieser Rechtecke, das intermittierende Erhitzen, das notwendig ist, um die Temperatur aufrecht zu erhalten.</p> <p><b>HINWEIS:</b> Bevor die Espressomaschine in Betrieb gesetzt wird, ist sicherzustellen, dass die Brühgruppe vollständig entlüftet wurde.</p> <p>Dieser Arbeitsgang muss nur einmal beim anfänglichen Setup ausgeführt werden, bzw. wenn das Wasser aus dem Kaffeeboiler entnommen wird.</p> <p>Die Anweisungen zur Entlüftung der Brühgruppen finden sich in der Installationsanleitung.</p>



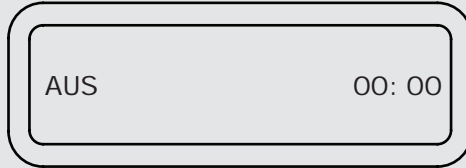
### WARNUNG



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

## Vorgehensweise zum Abschalten

### 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><b>1</b> Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Espressomaschine unter Sicherheitsbedingungen erläutert.</p>
	<p><b>2</b> Die Taste T2  und gleichzeitig die Taste T3  betätigen und gedrückt halten. Daraufhin erscheint die folgende Anzeige:</p>
	<p><b>3</b> Dies ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Maschine bei normalen Betriebsbedingungen.</p>
	<p><b>4</b> 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>



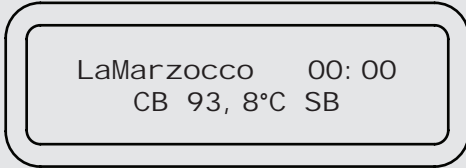
### WARNUNG



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.
- Innerhalb der Programmierungsfunktion bestehen zwei verschiedene Ebenen, die das Programmieren spezifischer Parameter gestatten.
- Es handelt sich um folgende Ebenen:
  - **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.
  - **Techniker- Programmierung** - Die in dieser Ebene enthaltenen Parameter können vom Techniker geändert werden, um die Leistungen der Espressomaschine zu bestimmen. Diese Parameter werden fabrikseitig eingestellt und zur Regelung ist der Eingriff eines Fachtechnikers erforderlich. Die Fa. Marzocco empfiehlt, auf dieser Ebene keine Änderungen vorzunehmen. Zum Aufruf dieser Funktion ist ein Techniker- Passwort erforderlich.

Display	Bedienungsablauf
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB</p> <p>Dosi erung Ei nstel len</p> <p>Menu Beenden</p>	<p style="text-align: center;"><b>Programmierung durch den "Barista"</b></p> <p><b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, die Taste T3 betätigen und gedrückt halten . Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.</p> <p><b>2</b> 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.</p> <p><b>3</b> Zum Verlassen der Programmierungsfunktion muss die Funktion zum Verlassen des Menüs anhand der Tasten T1  oder T2  angewählt und dann die Taste T3  gedrückt werden, um das Verlassen des Menüs zu bestätigen, oder es müssen gleichzeitig die Tasten T1 und T2 gedrückt werden.</p> <p style="text-align: center;"><b>Programmierung durch den "Techniker"</b></p> <p><b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, die Taste T3 betätigen und gedrückt halten . Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.</p> <p><b>2</b> Dies ist die Programmierungs-Funktion "Techniker". Das Passwort eingeben und anhand der Tasten T1  und T2  die vorhandenen Parameter durchblättern. Zur Bestätigung die Taste T3  drücken.</p> <p><b>Hinweis:</b> Zum Verlassen der Programmierung muss das Menü zum Verlassen der Programmierungsfunktion angewählt werden. Andernfalls müssen gleichzeitig die Tasten T1 und T2 gedrückt werden.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB</p> <p>PW Ei ngeben</p>	







### Programmierung Dosen

Dosen Gruppe  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabemenge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabemenge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> 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.
Dosen Gruppe Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Dosierung Einstellungen Pulsen	<b>3</b> Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Enter Drücken Beenden	<b>4</b> Zur Programmierung der Abgabedauer, zum Start der Funktion die Dosis-Taste drücken und diese bei Erreichen der gewünschten Dosis nochmals betätigen. Die erfolgte Programmierung wird durch Aufleuchten der Taste angezeigt. Dieser Vorgang muss an allen Tasten wiederholt werden, deren Dosis eingestellt werden soll. Die Tasten können in beliebiger Reihenfolge programmiert werden.
Drücken p Stoppen 10 Pulsen	
G1B1 Gespeichert 10 Pulsen	
Enter Drücken zu Beenden	<b>5</b> Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3  drücken.








## Programmierung "Barista"

### Programmierung Dosen

Dosen Gruppe  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabemenge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabe-Menge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.









Display	Bedienungsablauf
Dosen Gruppe Beenden	<b>6</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
	<b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Tee-Dosis

Tee-Dose  
Einstellungen

## Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Wasservolumen (Abgabe-Menge) für die Tee-Taste zu programmieren.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> 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.
Dosierung Einstellungen	<b>2</b> Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint:
Tee-Dose Einstellungen	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
Tee-Dose AKTIVIERT	<b>4</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3  drücken.
Tee Dosierung Einstellungen	<b>5</b> Zur Programmierung der Abgabedauer zum Starten die Tee-Taste drücken. Bei Erreichen der gewünschten Dosis zum Stoppen der Zeit nochmals die gleiche Taste drücken. Die Maschine zeigt nun die gespeicherte Ausgabedauer an.
Tee Drücken Zu Programmieren	
Tee Drücken Zu Stoppen	
Tee Dose. Gesp. 5.0 sekunden	








## Programmierung "Barista"

### Tee-Dosis

Tee-Dose  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Wasservolumen (Abgabe-Menge) für die Tee- Taste zu programmieren.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
Tee-Dosierung Beenden	<b>6</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
	<b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.
















## Programmierung "Barista"

### Kaffeeboiler

Wassertank  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Freigabe/Sperrung des Kaffeeboilers.
- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Temperatur des Kaffeeboilers. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Bei einer Espressomaschine mit 2 oder 3 Brühgruppen kann nur der Kaffeeboiler 1 eingestellt werden, während bei Maschinen mit 4 Brühgruppen auch der Kaffeeboiler 2 eingestellt werden kann.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> 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.
Dosierung Einstellungen	<b>2</b> Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint:
Wassertank Einstellungen	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
Wassertank 1 AKTIVIERT	<b>4</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3  drücken. Bei Freigabe können dann die weiteren Parameter eingestellt werden.
CB1-Temperatur 93, 1°C 93, 3°	<b>5</b> 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 4 Brühgruppen kann auch die Temperatur des Kaffeeboilers 2 eingestellt werden. Die links angezeigte ist die effektive Temperatur der Brühgruppe, während der rechts angezeigte Wert die eingestellte Temperatur ist.
CB-Einstellungen Beenden	<b>6</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3  drücken.





## Programmierung "Barista"

### Kaffeeboiler

Wassertank  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Freigabe/Sperrung des Kaffeeboilers.
- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Temperatur des Kaffeeboilers. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Bei einer Espressomaschine mit 2 oder 3 Brühgruppen kann nur der Kaffeeboiler 1 eingestellt werden, während bei Maschinen mit 4 Brühgruppen auch der Kaffeeboiler 2 eingestellt werden kann.

Display	Bedienungsablauf
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB</p>	<p><b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p> <p><b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.</p>

## Programmierung "Barista"

### Vorinfusion oder Vor-Abgabe


















Vornassung  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Vorinfusionszeit von Wasser und Kaffee. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Die Vor-Infusion gestattet die Einstellung von nur zwei Werten pro Brühgruppe. Die Zeit (in Sekunden) während deren das Abgabeventil während der Vor-Abgabe offen bleibt, und die Zeit (in Sekunden)

während deren das Abgabeventil während der Vor- Abgabe geschlossen bleibt. Während dieser Zeit bleibt die Pumpe inaktiv. Nach Beendigung der Vor-Infusion wird die normale Espresso-Ausgabe bis zum Abschluss fortgesetzt.

- Bei einer Espressomaschine mit drei Brühgruppen werden diese mit G1, G2 und G3 bezeichnet.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> 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.
Dosierung Einstellungen	<b>2</b> Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint:
Vornassung Einstellungen	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
G1 Vornassen 0s Nass 0s Halten	<b>4</b> Zur Wahl der Brühgruppe, deren Parameter eingestellt werden sollen, die Tasten T1  oder T2  drücken. Bei Betätigung der Taste T3  blinkt der erste Wert. Anhand der Tasten T1  und T2  den gewünschten Wert einstellen und zur Bestätigung die Taste T3  drücken. Den Vorgang zur Einstellung des zweiten Werts wiederholen.
Vornassen Beenden	<b>5</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3  drücken.
	<b>6</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>7</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.








## Programmierung "Barista"

### Tassenwärmer

Tassenwärmer  
DEAKTI VI ERT

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die Funktion des Tassenwärmers freizugeben oder zu sperren.
- Diese Funktion wird nur bei Espressomaschinen angezeigt, die tatsächlich mit einem Tassenwärmer ausgestattet sind.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, die Taste T3 betätigen und gedrückt halten  . Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Dosi erung Ein stel len	<b>2</b> Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint:
Tassenwärmer DEAKTI VI ERT	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTI VI ERT und DEAKTI VI ERT die Taste T3  drücken.






## 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
<div data-bbox="213 642 370 689" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Menu Beenden</div> <div data-bbox="213 729 370 773" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</div>	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="389 646 1580 708">1 Zum Verlassen der "Barista"- Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</li> <li data-bbox="389 734 1580 796">2 Alternativ dazu kann die "Barista"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.</li> </ol>
















## Programmierung durch den Techniker

### Sprache

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Anzeigesprache zu ändern.

Sprache  
DEUTSCHE














Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, die Taste T3 betätigen und gedrückt halten  . Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Passwort *****	<b>2</b> Anhand der Tasten T1  , T2  und T3  das Techniker-Passwort eingeben. Wenn das Passwort angenommen wurde, erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCHE	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Sprache die Taste T3  drücken.
Menu Beenden	<b>4</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>5</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.
	<b>6</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.

### Maßeinheit Temperatur

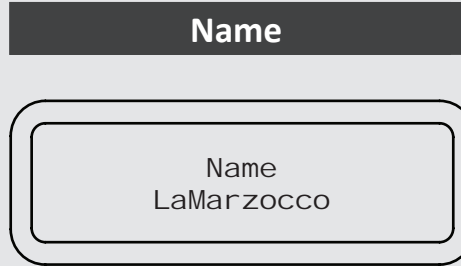
Temp. Einheiten  
CELSIUS

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Temperaturanzeige von Grad Celsius auf Grad Fahrenheit umzustellen und umgekehrt.














Display	Bedienungsablauf
<p>Passwort *****</p>	<p><b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.</p>
<p>Temp. Einheiten CELSIUS</p>	<p><b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Option die Taste T3  drücken.</p>
<p>Menu Beenden</p>	<p><b>3</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</p>	<p><b>4</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</p> <p><b>5</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.</p>

## Programmierung durch den Techniker

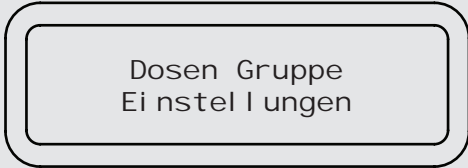


### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Eingabe eines 16 Zeichen langen User-Names.
- Der User-Name wird immer in der zweiten Display-Zeile angezeigt.





Display	Bedienungsablauf
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">                     Passwort                      * * * * *                 </div>	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">                     Name                      LaMarzocco                 </div>	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zur Wahl des gewünschten Zeichens die Tasten T1  und T2  betätigen und zur Bestätigung des Werts bzw. Fortsetzung der Eingabe die Taste T3  drücken.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">                     Menu                      Beenden                 </div>	<b>3</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">                     LaMarzocco 00:00                      CB 93.8°C SB                 </div>	<b>4</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.
	<b>5</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.

## Programmierung Dosen



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabemenge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabemenge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> 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.
Dosen Gruppe Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Dosierung Einstellen Pulsen	<b>3</b> Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Enter Drucken Beenden	<b>4</b> Zur Programmierung der Abgabedauer, zum Start der Funktion die Dosis-Taste drücken und diese bei Erreichen der gewünschten Dosis nochmals betätigen. Die erfolgte Programmierung wird durch Aufleuchten der Taste angezeigt. Dieser Vorgang muss an allen Tasten wiederholt werden, deren Dosis eingestellt werden soll. Die Tasten können in beliebiger Reihenfolge programmiert werden.
Drucken p Stoppen 10 Pulsen	
G1B1 Gespeichert 10 Pulsen	
Enter Drucken zu Beenden	<b>5</b> Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3  drücken.








## Programmierung durch den Techniker

### Programmierung Dosen

Dosen Gruppe  
Einstellungen

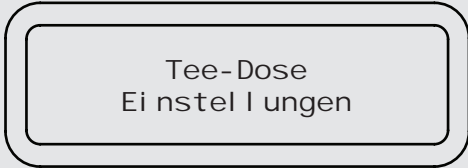
#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabemenge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabe-Menge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.

Display	Bedienungsablauf
Dosen Gruppe Beenden	<p><b>6</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.</p> <p><b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p>
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<p><b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.</p>








# Programmierung durch den Techniker

## Tee-Dosis



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Wasservolumen (Abgabe-Menge) für die Tee- Taste zu programmieren.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Passwort *****</div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.</li> <li>2 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.</li> <li>3 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTI VI ERT und DEAKTI VI ERT die Taste T3  drücken.</li> <li>4 Zur Programmierung der Abgabedauer zum Starten die Tee-Taste drücken. Bei Erreichen der gewünschten Dosis zum Stoppen der Zeit nochmals die gleiche Taste drücken. Die Maschine zeigt nun die gespeicherte Ausgabedauer an.</li> </ol>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Tee-Dose Einstel l ungen</div>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Tee-Dose AKTI VI ERT</div>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Tee Dosi erung Ei nstel l en</div>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Tee Drucken Zu Programmi eren</div>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Tee Drucken Zu Stoppen</div>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Tee Dosi e. Gesp. 5. 0 sekunden</div>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Tee Dosi e. Gesp. 5. 0 sekunden</div>	









## Programmierung durch den Techniker

### Tee-Dosis

### Beschreibung

Tee-Dose  
Einstellungen

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Wasservolumen (Abgabe-Menge) für die Tee- Taste zu programmieren.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
Tee-Dosierung Beenden	<b>5</b> Zum Rücksprung auf die "Techniker"-Programmierung, die Taste T3  drücken.
Menu Beenden	<b>6</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>7</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.
	<b>8</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.



# Programmierung durch den Techniker












## Kaffeeboiler

Wassertank  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung verschiedener Parameter des Kaffeeboilers.
- Die Temperatur des Boilers wird am kritischsten Punkt gemessen, wo die Temperaturschwankungen am stärksten sind.
- Die Temperatur des Wassers im Kopf der Brühgruppe wird durch die Masse der Gruppe konstant gehalten. Obgleich die Temperatur des Boilers leicht schwanken

- kann, bleibt die Temperatur des Wassers in der Brühgruppe konstant.
- Zur richtigen Kalibrierung der Temperatur eines jeden Espresso-Kaffees ist es wichtig, die Wassertemperatur im Inneren der Brühgruppe zu messen, wozu eine externe Messeinrichtung dient. Der Unterschied zwischen der am Display angezeigten und der gemessenen Temperatur kann durch den Parameter "Offset Kaffee-T." ausgeglichen werden..

Display	Bedienungsablauf
<p>Passwort *****</p>	<p><b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.</p>
<p>Wassertank Einstellungen</p>	<p><b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.</p>
<p>Wassertank 1 AKTIVIERT</p>	<p><b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3  drücken. Bei Espressomaschinen mit 4 Brühgruppen kann auch diese Option auch für den Kaffeeboiler 2 eingestellt werden.</p>
<p>CB1-Temperatur 93, 1°C      93, 3°</p>	<p><b>4</b> 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 4 Brühgruppen kann auch die Temperatur des Kaffeeboilers 2 eingestellt werden. Die links angezeigte ist die effektive Temperatur der Brühgruppe, während der rechts angezeigte Wert die eingestellte Temperatur ist.</p>

**⚠ GEFAHR ⚠**

**DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR  
. Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke  
Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.**









## Programmierung durch den Techniker

### Kaffeeboiler

Wassertank  
Einstellungen

### Beschreibung

- Der Parameter OFFSET dient zur Kalibrierung der Temperatur des Systems des Kaffeeboilers, um dafür zu sorgen, dass die angezeigte Temperatur genau mit der Temperatur im Kopf der Brühgruppe übereinstimmt.
- Dieser Parameter wird fabrikseitig aufgrund der anfänglichen Tests dieser Espressomaschine voreingestellt.
- Es empfiehlt sich, diesen Wert nicht zu ändern.
- Eine Änderung dieses Parameters könnte zu unvorhersehbaren Resultaten führen.
- Es ist wichtig, diesen Wert zu notieren, bevor Änderungen jeglicher Art vorgenommen werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass im Fall unbefriedigender Ergebnisse die fabrikseitige Einstellung wieder hergestellt werden kann. Jede Maschine kann einen anderen Wert aufweisen, da diese individuell eingestellt wird.

Display	Bedienungsablauf
CB1 Offset 3,0°C	<b>5</b> 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 4 Brühgruppen kann dieser Wert auch für den Kaffeeboiler 2 eingestellt werden.
CB-Einstellungen Beenden	<b>6</b> Zum Rücksprung auf die "Techniker"-Programmierung, die Taste T3  drücken. <b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
Menu Beenden	<b>8</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>9</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.



### GEFAHR



DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR  
. Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke  
Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.

# Programmierung durch den Techniker

## Dampfkessel



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung verschiedener Parameter des Dampfkessels.
- Die Temperatur des gesättigten Wassers ist proportional zum Druck im Inneren des Dampfkessels. Durch elektronische Regelung der Temperatur kann daher auch der Druck im Dampfkessel geregelt werden. Die nachstehenden Tabellen sollen als Grundlage für die Einstellung der Temperatur des Dampfkessels dienen.

Temperatur	Druck
247°F/119°C	1,0 bar.
260°F/127°C	1,5 bar.
272°F/133°C	2,0 bar.

Display	Bedienungsablauf
Passwort * * * * *	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Dampfkessel Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
Dampfkessel AKTIVIERT	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3  drücken.
Dampf-Temp 123, 7°C 123, 5°C	<b>4</b> 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.
AutoFill Verz. 2 beginn 2 beend	<b>5</b> Der erste Wert gibt die Zeit in Sekunden an, die zwischen dem Erkennen des Nachfüllbedarfs und dem Beginn des Nachfüllvorgangs verstreicht. Der zweite Wert gibt in Zeit in Sekunden an, die zwischen dem erfolgten Nachfüllen und der effektiven Beendigung des Ablaufs verstreicht. Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Einstellen der gewünschten Zeit für das automatische Nachfüllen die Tasten T1  und T2  betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3  drücken.

**⚠ GEFAHR ⚠**

**DIE WASSER- UND DAMPFKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HOHER TEMPERATUR .  
WASSERTemperaturen ÜBER 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN  
TOD VERURSACHEN.**

# Programmierung durch den Techniker

## Dampfkessel



### Beschreibung

- Die Parameter nachfüllen "MIT PUMPE" gestattet dem Techniker die Aktivierung der Wasserpumpe während des automatischen Nachfüllens des Kessels.
- Nur unter besonderen Umständen ist die Option "OHNE PUMPE" einzustellen.
- Die auf dieser Espressomaschine installierte Elektronik steuert wegen des Drucks prioritär den Abgabeboiler an. Die Aktivierung des automatischen Nachfüllens während der Abgabe von Kaffee kann zur

Reduzierung des Gesamtdrucks im Abgabe-Boiler führen.

- Wenn während des automatischen Nachfüllens ein Abgabe-Zyklus angewählt wird, wird das Nachfüllen verzögert, bis alle Abgabe-Zyklen beendet sind.

Display	Bedienungsablauf
Ri emp. in Erog. JA	<b>6</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zur Wahl zwischen JA und NEI N die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl die Taste T3  drücken.
Autofill Timeout 10min	<b>7</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Einstellen der gewünschten Zeit die Tasten T1  und T2  betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3  drücken.
Mit Pumpe Füllen MIT PUMPE	<b>8</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zur Wahl zwischen MI T PUMPE und OHNE PUMPE die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl die Taste T3  drücken.
Sensi b. Level HOCH	<b>9</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zur Wahl zwischen HOCH und LOW die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl die Taste T3  drücken.
SB Einstellung Beenden	<b>10</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten , bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken. Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.

**⚠ GEFAHR ⚠**

**DIE WASSER- UND DAMPFKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN ÜBER 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD VERURSACHEN.**

# Programmierung durch den Techniker

## Dampfkessel








Dampfkessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Die Parameter nachfüllen "MIT PUMPE" gestattet dem Techniker die Aktivierung der Wasserpumpe während des automatischen Nachfüllens des Kessels.
- Nur unter besonderen Umständen ist die Option "OHNE PUMPE" einzustellen.
- Die auf dieser Espressomaschine installierte Elektronik steuert wegen des Drucks prioritär den Abgabeboiler an. Die Aktivierung des automatischen Nachfüllens während der Abgabe von Kaffee kann zur

Reduzierung des Gesamtdrucks im Abgabe-Boiler führen.

- Wenn während des automatischen Nachfüllens ein Abgabe-Zyklus angewählt wird, wird das Nachfüllen verzögert, bis alle Abgabe-Zyklen beendet sind.

Display	Bedienungsablauf
<div data-bbox="213 698 368 742" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Menu Beenden</div> <div data-bbox="213 786 368 826" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</div>	<p><b>11</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p> <p><b>12</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3  drücken.</p> <p><b>13</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.</p>

**⚠ GEFAHR ⚠**  
**DIE WASSER- UND DAMPFKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HOHER TEMPERATUR .  
 WASSERTEMPERATUREN ÜBER 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN  
 TOD VERURSACHEN.**

## Programmierung durch den Techniker

### Vorinfusion oder Vor-Abgabe


















Vornassung  
Einstellungen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Vorinfusionszeit von Wasser und Kaffee. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Die Vor-Infusion gestattet die Einstellung von nur zwei Werten pro Brühgruppe. Die Zeit (in Sekunden) während deren das Ausgabeventil während der Vor-Abgabe offen bleibt. und die Zeit (in Sekunden) während deren das Abgabeventil während der Vor- Abgabe geschlossen bleibt.

Während dieser Zeit bleibt die Pumpe inaktiv. Nach Beendigung der Vor-Infusion wird die normale Espresso-Ausgabe bis zum Abschluss fortgesetzt.

- Bei einer espressomaschine mit drei Brühgruppen werden diese mit G1, G2 und G3 bezeichnet.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> 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.
Dosierung Einstellen	<b>2</b> Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint:
Vornassung Einstellungen	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
G1 Vornassen Os Nass Os Halten	<b>4</b> Zur Wahl der Brühgruppe, deren Parameter eingestellt werden sollen, die Tasten T1  oder T2  drücken. Bei Betätigung der Taste T3  blinkt der erste Wert. Anhand der Tasten T1  und T2  den gewünschten Wert einstellen und zur Bestätigung die Taste T3  drücken. Den Vorgang zur Einstellung des zweiten Werts wiederholen.
Vornassen Beenden	<b>5</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3  drücken.
	<b>6</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>7</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.














## Programmierung durch den Techniker

### Chrono- Funktion

Di spl ay-Chrono  
JA

### 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.
- Bei Aktivierung wird die Funktion Chrono während der Abgabe laufend angezeigt, während sie bei Wartezeiten abwechselnd mit dem programmierbaren Namen angezeigt wird.

Display	Bedienungsablauf
Passwort *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Di spl ay-Chrono JA	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Option (NEI N/ZEI T/DOSEN) die Taste T3  drücken.
GR1 GR2 GR3 18 0 0	<b>3</b> Bei Aktivierung der Option (ZEI T oder DOSEN) erscheint die nebenstehende Anzeige.
Menu Beenden	<b>4</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>5</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3  drücken.
	<b>6</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.













## Programmierung durch den Techniker

### Einstellung der Uhr

Uhr Zeit  
00:00 MONTAG

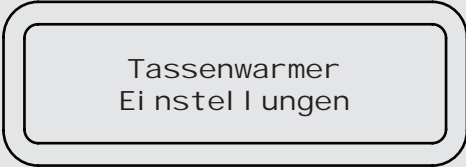
### Beschreibung

- 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>Passwort *****</p>	<p><b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.</p>
<p>Uhr Zeit 00:00 MONTAG</p>	<p><b>2</b> Bei Betätigung der Taste T3  blinkt der erste Wert. Zur Regelung der Uhr die Tasten T1  und T2  betätigen. Auf die gleiche Weise den Wochentag einstellen.</p>
<p>Menu Beenden</p>	<p><b>3</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</p>	<p><b>4</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3  drücken.</p> <p><b>5</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.</p>























## Tassenwärmer



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Funktion des Tassenwärmers freizugeben oder zu sperren.
- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung der Betriebsdauer der Widerstände des Tassenwärmers.
- Diese Funktion wird nur bei Espressomaschinen angezeigt, die tatsächlich mit einem Tassenwärmer ausgestattet sind.

Display	Bedienungsablauf
Passwort *****	1 Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Tassenwärmer Einstellungen	2 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
Tassenwärmer AKTIVIERT	3 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3  drücken.
Tassenwärmer T An 2min	4 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken.
Tassenwärmer T Aus 8min	5 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken.
Tassenwärmer Beenden	6 Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.
	7 Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.






## Programmierung durch den Techniker

### Tassenwärmer

Tassenwärmer  
Einstellungen

### Beschreibung

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

Display	Bedienungsablauf
<p>Menu Beenden</p>	<p><b>8</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten , bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93. 8°C SB</p>	<p><b>9</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.</p>

## Auto ON/OFF

### Beschreibung

Auto On/Off  
Einstellungen

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung des Ein- und Ausschaltens der Espressomaschine zu vorgegebenen Uhrzeiten.
- Durch diese Einstellung kann auch das Abschalten der Maschine für mehrere aufeinanderfolgende Tage programmiert werden.

Display	Bedienungsablauf
Passwort *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Auto On/Off Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
Auto On/Off AKTIVIERT	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3  drücken.
Auto On Zeit 00:00	<b>4</b> Wenn der Parameter freigegeben ist, kann zum Aufruf des Menüs die Taste T3  gedrückt werden. Zum Einstellen der gewünschten Uhrzeit die Tasten T1  und T2  betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3  drücken.
Auto Off Zeit 00:00	<b>5</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Einstellen der gewünschten Uhrzeit die Tasten T1  und T2  betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3  drücken.
Geschlossen On NIEMALS	<b>6</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Auswahl der gewünschten Option die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Option die Taste T3  drücken.
Auto On/Off Beenden	<b>7</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.
	<b>8</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.






## Programmierung durch den Techniker

### Auto ON/OFF

### Beschreibung

Auto On/Off  
Einstellungen

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung des Ein- und Ausschaltens der Espressomaschine zu vorgegebenen Uhrzeiten.
- Durch diese Einstellung kann auch das Abschalten der Maschine für mehrere aufeinanderfolgende Tage programmiert werden.

















Display	Bedienungsablauf
<div data-bbox="178 652 331 694" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">                     Menu Beenden                 </div> <div data-bbox="178 755 331 797" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">                     LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB                 </div>	<p><b>9</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten , bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</p> <p><b>10</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.</p>

### ECO- Funktion

Eco-Mode  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung der Übergangstemperatur, wenn die Espressomaschine zeitweilig nicht benutzt wird.
- Dieser Parameter kann durch gleichzeitiges Drücken der Tasten T1 und T2 auch während des normalen Betriebs der Espressomaschine eingestellt werden.

Display	Bedienungsablauf
Passwort *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Eco-Mode Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
Eco-Modus Temp. -10, 0°C	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Temperatur die Taste T3  drücken.
Eco-Modus Temp. 30	<b>4</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Zeit in Minuten die Taste T3  drücken. Durch Eingabe des Werts "0" (null) wird die ECO- Funktion abgeschaltet.
Eco-Mode Beenden	<b>5</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.
	<b>6</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.






## Programmierung durch den Techniker

### ECO- Funktion

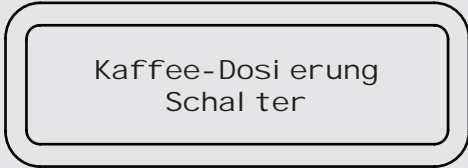
Eco-Mode  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung der Übergangstemperatur, wenn die Espressomaschine zeitweilig nicht benutzt wird.
- Dieser Parameter kann durch gleichzeitiges Drücken der Tasten T1 und T2 auch während des normalen Betriebs der Espressomaschine eingestellt werden.

















Display	Bedienungsablauf
<p>Menu Beenden</p>	<p><b>7</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten , bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</p>	<p><b>8</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.</p>

## Kaffeedosen-Zähler



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Anzeige der Dosis- Zahl von Kaffee und Tee.
- Dieser Parameter zeigt verschiedene Werte an:
  - Gesamtzahl Kaffee-Dosen
  - Kaffee-Dosis pro einzelner Taste
  - Tee - Dosen.

Display	Bedienungsablauf
Passwort *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Kaffee-Dosierung Schalter	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
Gesamt Kaffee Dosen: 63	<b>3</b> Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen, bis gewünschte Anzeige erscheint.
Dosen G1B1 10	<b>4</b> Durch weitere Betätigung der Tasten T1  und T2  können die Dosen der einzelnen Tasten angezeigt werden.
Dosen G1B2 3	<b>5</b> Durch weitere Betätigung der Tasten T1  und T2  können die Dosen der einzelnen Tasten angezeigt werden.
Dosen G1B3 5	<b>6</b> Durch weitere Betätigung der Tasten T1  und T2  können die Dosen der einzelnen Tasten angezeigt werden.
Tee-Dosen 30	<b>7</b> Durch weitere Betätigung der Tasten T1  und T2  können auch die Gesamt- Dosen der Tee-Taste angezeigt werden.
Kaffee-Dosen Beenden	<b>8</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten , bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.








## Programmierung durch den Techniker

### Kaffeedosen-Zähler

### Beschreibung

Kaffee-Dosi erung  
Schal ter

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Anzeige der Dosis- Zahl von Kaffee und Tee.
- Dieser Parameter zeigt verschiedene Werte an:
  - Gesamtzahl Kaffee-Dosen
  - Kaffee-Dosis pro einzelner Taste
  - Tee - Dosen.

Display	Bedienungsablauf
<div data-bbox="178 689 331 734" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">Menu Beenden</div> <div data-bbox="178 800 331 844" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</div>	<p><b>9</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p> <p><b>10</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten , bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</p> <p><b>11</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.</p>



# Programmierung durch den Techniker

## Filter- Alarm

Filter Alarm  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung eines Alarms, der den Bediener auf die Notwendigkeit hinweist, den Wasserfilter zu warten oder auszutauschen.
- Nach Erreichen des eingestellten Volumens wird die Fehlermeldung "Alarm Filter" angezeigt.
- Durch Eingabe des Werts "0" (null) wird der Filter-Alarm deaktiviert.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
Passwort *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Filter Alarm AKTIVIERT	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3  drücken.
Alarm Einstellen LITERS / TAGE	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen LITERS und TAGE die Taste T3  drücken.
Filter-Status 0 aus 1000L	<b>4</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken.
Filter Alarm 1000 Liters	<b>5</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken.
Tee Verwenden 40 Prozent	<b>6</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken.











## Programmierung durch den Techniker

### Filter- Alarm

Filter Alarm  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung eines Alarms, der den Bediener auf die Notwendigkeit hinweist, den Wasserfilter zu warten oder auszutauschen.
- Wenn das programmierte Wasservolumen durch die Espressomaschine gelaufen ist, wird die Fehlermeldung "Allarme Filtro" angezeigt.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Filter Alarm Beenden</div>	<p><b>7</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Menu Beenden</div>	<p><b>8</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p> <p><b>9</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">LaMarzocco 00.00 CB 93.8°C SB</div>	<p><b>10</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.</p>
















## Programmierung durch den Techniker

### Reset

Einstellungen  
Aktualisieren

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker das Zurücksetzen aller Werte und die Wiederherstellung der fabrikseitig vorgegebenen Werte.
- Die bei "Barista"- Programmierung eingegebene bzw. in der "Techniker"- Programmierung ausgeführte Einstellungen können rückgängig gemacht werden.

Display	Bedienungsablauf
Passwort *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Einstellungen Aktualisieren	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
Barista-Einstellungen Aktualisieren	<b>3</b> Zum Zurücksetzen der bei "Barista"- Programmierung eingestellten Werte, die Taste T3  drücken.
Technik-Einstellungen Aktualisieren	<b>4</b> Zum Zurücksetzen der bei "Techniker"- Programmierung eingestellten Werte, die Taste T3  drücken.
Aktualisieren Beenden	<b>5</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.
	<b>6</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
Menu Beenden	<b>7</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3  drücken. Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.





## Programmierung durch den Techniker

### Aktualisierung Firmware

### Beschreibung

Firmware  
Aktualisieren

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Aktualisierung der Steuerung der Espressomaschine anhand eines USB-Pendives.

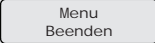

Display	Bedienungsablauf
<p>Passwort *****</p>	<p><b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.</p>
<p>Firmware Aktualisieren</p>	<p><b>2</b> Zur Aktualisierung der Firmware die Taste T3  betätigen. Gleich danach erscheint folgende Anzeige.</p>
<p>USB Einstecken Enter Drücken</p>	<p><b>3</b> Den USB- Pendrive in den entsprechenden Port einstecken und die Taste T3  betätigen.</p>
<p>AUS 00:00</p>	<p><b>4</b> Nach erfolgter Aktualisierung wird die Espressomaschine wieder gestartet. Den Schalter auf 0 (null) und dann wieder auf 1 stellen.</p>

### Verlassen des Menüs



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die "Techniker"-Programmierung zu verlassen und den normalen Betrieb der Espressomaschine wieder aufzunehmen.

Display	Bedienungsablauf
	<p>1 Zum Verlassen der "Techniker"- Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</p>

## Beschreibung

---

- Diese Espressomaschine ist mit verschiedenen Feedback- Mechanismen ausgestattet, die den Bediener auf ungewöhnliche Situationen aufmerksam machen. Darüber hinaus meldet die Maschine dem Bediener das Absinken bestimmter Parameter unter den programmierten Wert. Diese Fehler und Warnungen erscheinen in Form von Meldungen am Display.
- Der nachstehende Abschnitt beschreibt Fehler und Warnungen, die am Display angezeigt werden können.

Meldung	Beschreibung	Abhilfe
Dampftank Fullen Scheitert	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU innerhalb eines vorgegebenen Zeitraums vom Hilfsboiler kein vollständiges Signal empfängt.	Wenn diese Meldung angezeigt wird, schaltet die CPU die Maschine ab (siehe Parameter "Time-out Füllstand Dampfkessel"). Zum Zurücksetzen dieser Fehlermeldung die Taste ON/OFF betätigen.
Wassertank 1 Sonde Verletzt	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU das Vorhandensein der Temperatursonden nicht erfasst.	Wenn diese Meldung angezeigt wird, schaltet die CPU die Maschine ab Zum Zurücksetzen dieser Fehlermeldung muss der einwandfreie Anschluss der Temperatursonden geprüft bzw. wiederhergestellt werden.
SB Voll?	Diese Meldung wird während der Erstinstantion angezeigt, bzw. wenn das Preset der Einstellungen vorgenommen wird.	Wenn der Dampfkessel voll ist, die Enter-Taste betätigen. Das Vorhandensein von Wasser im Boiler am Sichtglas kontrollieren.
Gruppen Entluft?	Diese Meldung wird während der Erstinstantion angezeigt, bzw. wenn das Preset der Einstellungen vorgenommen wird.	Wenn die Brühgruppen entlüftet wurden bzw. keine Luft in den Brühgruppen vorhanden ist, die Enter-Taste betätigen.
Wassertank 1 Erhitzt Nicht	Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Kaffeeboiler die Mindesttemperatur innerhalb des programmierten Zeitraums nicht erreicht.	Weitere Informationen, siehe Parameter "Time-Out Erhitzen Kaffeeboiler" Die Nummer am Display entspricht der Nummer des defekten Kaffeeboilers.
Wassertank 1 Überhitzung	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Temperatur des Kaffeeboilers über der maximal zulässigen Temperatur liegt.	Wenn diese Meldung erscheint muss mit der Reparatur ein zugelassener Wartungstechniker beauftragt werden. Außerdem unterbricht die CPU die Stromversorgung des Hilfsboilers.
Dampftank Sonde Verletzt	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU das Vorhandensein der Temperatursonden nicht erfasst.	Wenn diese Meldung angezeigt wird, schaltet die CPU die Maschine ab Zum Zurücksetzen dieser Fehlermeldung muss der einwandfreie Anschluss der Temperatursonden geprüft bzw. wiederhergestellt werden.
Dampftank Überhitzung	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Temperatur des Kaffeeboilers unter der zulässigen Mindesttemperatur liegt.	Wenn diese Meldung erscheint muss mit der Reparatur ein zugelassener Wartungstechniker beauftragt werden. Außerdem unterbricht die CPU die Stromversorgung des Hilfsboilers.
Dampftank Erhitzt Nicht	Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Kaffeeboiler die Mindesttemperatur innerhalb des programmierten Zeitraums nicht erreicht.	Weitere Informationen, siehe Parameter "Time-Out Erhitzen Dampfkessel"
Flussmesser 1 Nicht Signal	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU das vorgeschriebene Signal des Durchflussmessers nicht empfängt.	Bei Auftreten eines Alarms des Durchflussmessers, zum Stummschalten des Alarms eine beliebige Taste drücken. Dieses Problem ist durch die Tatsache bedingt, dass kein Wasser durch den Durchflussmesser strömt. Das kann dadurch bedingt sein, dass der Kaffee zu stark angepresst wurde, dass die Rohre verstopft sind, dass die Wasserpumpe nicht einwandfrei funktioniert, dass ein Ventil defekt oder der Durchflussmesser beschädigt ist. Wenden Sie sich an einen Wartungstechniker, um dieses Problem zu beheben.
Autofill im Gange	Diese Meldung wird angezeigt, wenn der automatische Nachfüllzyklus des Boilers aktiviert wurde und Wasser in den Boiler einläuft.	Wenn diese Meldung erscheint, müssen keinerlei Maßnahmen ergriffen werden. Diese Meldung erscheint nur, um den Bediener darauf aufmerksam zu machen, dass der Nachfüllzyklus im Gang ist.
Passwort Ungültig	Diese Meldung wird angezeigt, wenn das eingegebene Passwort nicht mit dem programmierten übereinstimmt.	Dieser Fehlermeldung wird immer dann angezeigt, wenn ein falsches Passwort eingegeben wird. Die Maschine kehrt in den vorherigen Zustand zurück.



*printed on environmentally friendly Munken paper*

