

**manuale
manual**

**Bedienungsanleitung
manual**

linea micra



la marzocco

handmade in florence

linea micra

Manuale d'uso V1.1 - 03/2023
MAN.31.06.1

Capitoli

1. Importanti Precauzioni	pag. 3
2. Informazioni Generali	pag. 5
3. Descrizione della Macchina	pag. 8
4. Installazione	pag. 9
5. Funzionamento	pag. 13
6. Caratteristiche Principali	pag. 15
7. Manutenzione Preventiva e Pulizia	pag. 16
8. Guida all'Installazione	pag. 18
9. Stato Spie Luminose	pag. 26



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Istruzioni originali verificate dal
costruttore.



Scansiona il QR Code per visualizzare la
guida completa alla programmazione del
software disponibile sul techcenter.

Stampato su carta riciclata.

certificazioni disponibili:



 ATTENZIONE

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

IMPORTANTI PRECAUZIONI

Quando si utilizzano dispositivi elettrici, devono essere sempre seguite le precauzioni basilari di sicurezza, comprese le seguenti:

1. Leggi tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature e le manopole.
3. Per proteggere le persone contro il fuoco, scariche elettriche e ferite, non immergere in acqua o altri liquidi i cavi, le spine o parti elettriche.
4. E' necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio è utilizzato da bambini o è vicino ad essi.
5. Disconnettere all'esterno quando la macchina non è in uso o prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di inserire o rimuovere componenti, a prima di pulire la macchina.
6. Non utilizzare nessun dispositivo con cavo di alimentazione o spina danneggiati o dopo malfunzionamenti del dispositivo o se è stato danneggiato in qualsiasi modo. Inviare il dispositivo al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'analisi, la riparazione o la registrazione.
7. L'utilizzo di accessori non autorizzati dal produttore dell'apparecchiatura possono causare incendi, scariche elettriche o lesioni a persone.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda fuori dal tavolo o dal bancone o tocchi superfici calde.
10. Non posizionare il dispositivo vicino a gas caldi o a bruciatori elettrici o in un forno caldo.
11. Attaccare sempre la spina al dispositivo in primo luogo e poi collegare il cavo di alimentazione alla presa



ATTENZIONE



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

IMPORTANTI PRECAUZIONI

del muro. Per disconnettere il dispositivo, posizionare in OFF ogni controllo e poi rimuovere la spina dalla presa della parete.

12. Uso domestico, non utilizzare l'apparecchio per impieghi non previsti.
13. Conservare queste istruzioni.
14. L'utilizzo, la pulizia e la manutenzione della macchina da caffè possono essere effettuate da persone (compresi i bambini solo se di età superiore agli 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e conoscenze adeguate, purché siano sorvegliate ed

abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio dal responsabile della loro incolumità e se capiscono i pericoli implicati.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Tenete la macchina da caffè e il relativo cavo dell'alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

15. L'area di servizio è strettamente riservata a persone esperte e che hanno esperienza pratica del dispositivo, in particolare modo per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

16. **E' vietato apportare qualsiasi modifica all'apparecchio; il costruttore non può essere considerato responsabile per danni a cose, animali e/o persone nel caso in cui l'apparecchio subisca modifiche tecniche ed estetiche, variazioni di prestazioni e caratteristiche, ed in genere subisca manomissioni in uno o più componenti che lo costituiscono.**

17. La macchina da caffè è un elettrodomestico non immergere in acqua.

2. Informazioni Generali

▲ ATTENZIONE ▲

La ditta declina ogni responsabilità civile e/o penale qualora l'allacciamento a terra non venga effettuato nel rispetto delle vigenti norme locali, nazionali, ed internazionali così come per l'errato allacciamento delle restanti parti elettriche.

▲ ATTENZIONE ▲

Tensione pericolosa: scollegare dalla rete elettrica prima di ogni eventuale intervento.

▲ ATTENZIONE ▲

La macchina deve essere installata in modo tale da permettere al personale tecnico di accedervi facilmente per ogni eventuale intervento di manutenzione.

▲ ATTENZIONE ▲

La macchina da caffè non deve essere utilizzata da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e conoscenze adeguate, a meno che non siano sorvegliate o non abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio dal responsabile della loro incolumità e se capiscono i pericoli implicati.

▲ ATTENZIONE ▲

Per evitare rotture o perdite: non riporre o installare la macchina in luoghi dove la temperatura possa causare il congelamento dell'acqua nella caldaia o nel sistema idraulico.

▲ ATTENZIONE ▲

La garanzia viene a decadere in caso di:

- Utilizzo errato e non conforme allo scopo di progettazione;
- Utilizzo di pezzi di ricambio non originali;
- Cavo di alimentazione manomesso;
- Componenti manomessi;
- Riparazioni eseguite da personale non autorizzato.

▲ ATTENZIONE ▲

Per ridurre il rischio di lesioni, non stendere il cavo sul piano di lavoro dove può essere tirato da bambini o inciampare involontariamente.

Macchina da caffè espresso costituita essenzialmente da un gruppo erogatore di acqua calda per l'estrazione del caffè espresso e da una caldaia vapore in grado di fornire vapore e acqua calda per infusi.

La macchina da caffè è stata progettata per un uso in ambito domestico e per applicazioni simili, ad esempio:

- zone cucina per il personale all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case coloniche;
- hotel, motel e altre tipologie di ambienti residenziali a disposizione degli ospiti;
- ambienti di tipo "bed and breakfast".

Informazioni sul manuale

Questa guida al funzionamento è una parte integrante ed essenziale del prodotto, la quale deve essere fornita a tutti i consumatori. I consumatori sono pregati di leggere attentamente i suggerimenti ivi inclusi, poiché forniscono informazioni importanti riguardanti la sicurezza durante l'installazione, il funzionamento e la manutenzione.

Il presente libretto dovrà essere conservato con cura ed essere disponibile per ogni ulteriore consultazione e per ogni nuovo utilizzatore del prodotto.

Rimuovere la macchina dall'imballaggio

- 1) Assicurarsi che il prodotto sia

integro esaminandone l'imballaggio, verificando che questo non riporti segni di danneggiamento che potrebbero aver coinvolto la macchina al suo interno.

2) Verificare l'integrità della macchina dopo aver rimosso l'imballaggio con cura. L'imballaggio (scatole, buste di plastica, parti in polistirolo, ecc.) Non devono né essere lasciate alla portata dei bambini, poiché rappresenterebbero un pericolo, né disperse nell'ambiente.

Istruzioni per la sicurezza

1) Verificare che i dati riportati sulla targhetta dati del prodotto corrispondano a quelli dell'impianto elettrico a cui sarà collegata la macchina.

Questo apparecchio deve essere installato in modo conforme alle norme applicabili agli impianti idraulici.

2) L'installazione della macchina deve avvenire in base ai codici ed ai regolamenti elettrici e idraulici locali. L'installazione deve inoltre essere effettuata secondo quanto disposto dalle istruzioni del produttore e deve essere effettuata da personale tecnico autorizzato e qualificato.

3) Un'installazione non corretta potrebbe causare danni a persone, animali o cose, per i quali il produttore è esente da ogni responsabilità.

4) Un funzionamento elettrico sicuro di questo apparecchio potrà essere ottenuto

solo quando un corretto collegamento alla rete elettrica sarà stato effettuato, in accordo con i codici e i regolamenti di sicurezza locali, nazionali ed internazionali, e in particolar modo quando l'unità sarà stata messa a terra.

Assicurarsi che la messa a terra avvenga in modo corretto, poiché è un elemento fondamentale per la sicurezza. Far controllare la connessione a personale qualificato.

5) Assicurarsi quindi che la capacità del sistema elettrico a disposizione sia adatta al consumo di potenza massima, indicato sulla macchina da caffè.

6) E' sconsigliato l'uso di adattatori, spine multiple e/o prolunghe.

Se non se ne può evitare l'utilizzo, assicurarsi che siano conformi ai codici e ai regolamenti di sicurezza locali, nazionali ed internazionali, facendo attenzione a non superare i voltaggi, potenze e assorbimenti indicati su tali adattatori e prolunghe.

7) Questo apparecchio dovrà essere utilizzato solo per l'uso per il quale è stato espressamente progettato e realizzato. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il produttore è esente da ogni responsabilità derivante da un uso improprio ed irrazionale.

8) L'utilizzo di ogni apparecchio elettrico prevede l'osservazione di alcune regole fondamentali.

Nella fattispecie: In particolare:

- evitare di toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- non utilizzare l'apparecchio se non si indossano calzature
- non utilizzare prolunghe in stanze da bagno
- non rimuovere l'apparecchio dalla presa di corrente tirando il cavo
- non esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici
- non permettere a bambini o persone inesperte di utilizzare l'apparecchio

9) Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia (che non siano operazioni di lavaggio del gruppo), mettere l'interruttore su "0" oppure OFF e staccare la macchina dalla rete elettrica rimuovendo la spina dalla presa o disattivando il circuito tramite il relativo interruttore sull'impianto. Per le operazioni di pulizia seguire solo le istruzioni riportate in questo manuale.

10) Se la macchina non funziona correttamente o smette di funzionare, scollegarla dalla rete elettrica (come descritto nel punto precedente). Non tentare di ripararla. Contattare un professionista autorizzato e qualificato per effettuare qualsiasi riparazione. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata dal produttore o da un centro autorizzato usando parti originali. In caso contrario si

può compromettere il buon funzionamento della macchina.

11) Onde evitare pericolosi problemi di surriscaldamento, si raccomanda che il cavo elettrico non sia arrotolato o piegato.

12) Non ostruire le griglie di immissione ed emissione aria e non coprire il vassoio scaldatasse con stracci o altri oggetti.

13) Il cavo elettrico della macchina non deve essere sostituito dall'utente. Nel caso in cui si danneggi, spingere la macchina e scollegarla dalla rete elettrica rimuovendo la spina dalla presa o disattivando il circuito tramite il relativo interruttore e chiudere il circuito dell'acqua. Per sostituire il cavo elettrico, contattare esclusivamente professionisti qualificati.

14) Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web.

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

15) Requisiti minimi per la connessione WiFi:

- dispositivo Android versione 6+ oppure iOS versione 10+;
- rete Wireless 2.4 GHz;
- App La Marzocco disponibile negli store ufficiali play store e app store.



Tabella dei valori dell'acqua

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Durezza Totale	ppm	70	100
Totale Ferro ($\text{Fe}^{+2}/\text{Fe}^{+3}$)	ppm	0	0,02
Cloro libero (Cl_2)	ppm	0	0,05
Cloro Totale (Cl_2)	ppm	0	0,1
pH	valore	6,5	8,5
Alcalinità	ppm	40	80
Cloruro (Cl^-)	ppm	not more	30

N.B.: Verificare la qualità dell'acqua (la garanzia non è valida se i parametri dell'acqua non rientrano nel range specificato nel capitolo "installazione")

3. Descrizione della Macchina

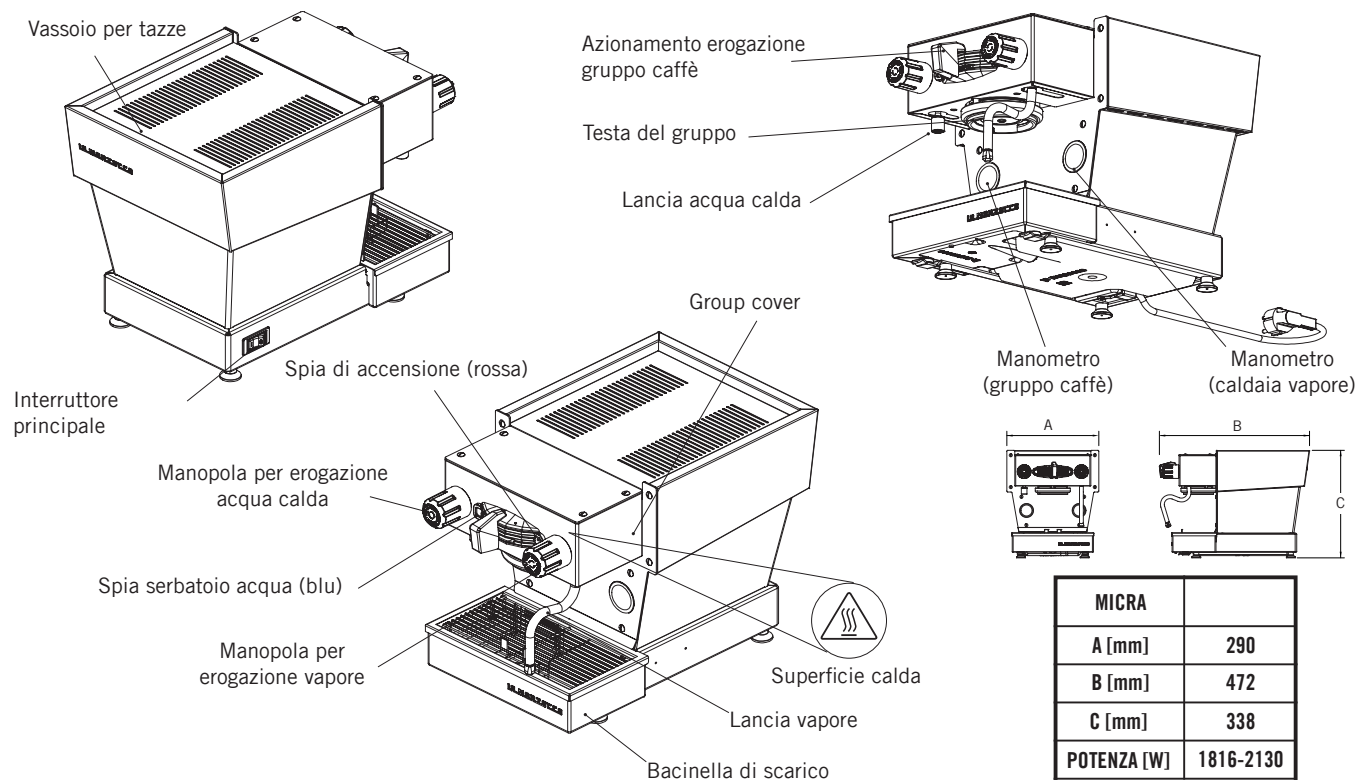


Figura 1 - Descrizione della Macchina

MICRA	
A [mm]	290
B [mm]	472
C [mm]	338
POTENZA [W]	1816-2130
CALD.VAPORE	1,6 litri
CALD.CAFFE'	0,2 litri
PESO [kg]	19

4. Installazione

ATTENZIONE

La macchina deve essere posta in posizione orizzontale su un bancone ad almeno 90cm da terra.

ATTENZIONE

La valvola di espansione è in grado di emettere acqua calda ad una temperatura fino a 200°C / 93°C. per maneggiare questo componente, è necessaria una protezione adeguata prima di poter procedere alla sua regolazione.

ATTENZIONE

La macchina e' predisposta per essere collegata in modo permanente ad un impianto elettrico fisso. Inoltre e' obbligatorio l'installazione di un interruttore differenziale con una corrente operativa residua nominale non superiore a 30mA.

ATTENZIONE

Non utilizzare questa macchina in ambienti esterni.

Note:

- Temperatura minima: 5°C/41°F
- Temperatura massima: 32°C/89°F
- Il livello di rumorosità della macchina è inferiore a 70dBA
- Questa macchina è conforme alla norma 61000-3-11, l'impedenza nel punto di interfaccia di alimentazione deve avere un valore di $Z_{max} = 0.356 \Omega$.

Installazione della Macchina da Caffè Espresso linea micra

1) Riempire il serbatoio con acqua potabile.

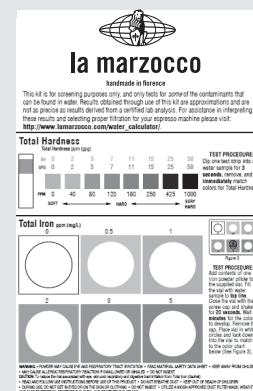
Una volta rimosso l'imballaggio, collocata la macchina su una superficie resistente. Rimuovere la bacinella di scarico, rimuovere il coperchio e quindi riempire il serbatoio con acqua potabile. Rimettere il coperchio, riportare il serbatoio nella posizione adatta al funzionamento e reinserire la bacinella di scarico. Per collegare la macchina alla rete

idrica procedere seguendo le indicazioni fornite nella guida dedicata e nel rispetto degli standard di sicurezza nazionali vigenti nel paese nel quale viene installata la macchina.

Al fine di garantire un sicuro e corretto funzionamento della macchina e per mantenere un adeguato livello di performance e un'elevata qualità delle bevande erogate, è importante che, in relazione all'acqua in entrata, la durezza sia compresa tra 7°f (70ppm, 4°d) e 10°f (100ppm, 6°d), che il pH sia compreso tra 6,5 e 8,5 e che la quantità di cloruri sia inferiore a 30mg/l. Il rispetto di questi valori permette alla macchina di operare con la massima efficienza. Qualora questi parametri non fossero soddisfatti, sarà necessario installare uno specifico dispositivo di filtraggio, sempre

nel rispetto degli standard locali vigenti in materia di acqua potabile.

Per poter garantire che l'acqua in ingresso alla macchina rientri nei parametri prestabiliti è possibile acquistare un kit per il test dell'acqua. La Marzocco (vedi immagine) che



comprende 6 strisce di misurazione e un cartoncino contenente le istruzioni per l'utilizzo.

I parametri che potranno essere misurati sono, Durezza Totale, Ferro, Cloro libero, Cloro Totale, pH & Alcalinità totale, Cloruri.

Il test dell'acqua dovrà essere eseguito a monte del sistema di trattamento che utilizzerete, ed a valle, al fine di verificare se i parametri dell'acqua in ingresso alla macchina da caffè rientrano in quelli raccomandati da La Marzocco.

Una volta effettuati i test è possibile controllare quale sistema di filtrazione sia il più appropriato, inserendo i parametri acquisiti tramite il Kit nel nostro sito "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

2) Collegare la macchina da caffè espresso alla rete elettrica.

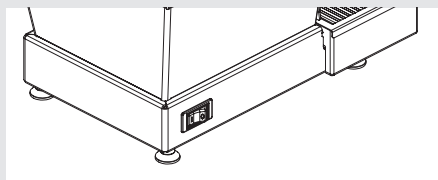
Collegare la macchina da caffè espresso al circuito elettrico, previa verifica che abbia caratteristiche adatte a quelle riportate sull'etichetta della macchina.

3) Riempire le caldaie di acqua.

Eseguire le seguenti operazioni per riempire correttamente le caldaie:

Caldaia vapore: portare l'interruttore principale su "I" e la caldaia vapore sarà attivata automaticamente, attivando quindi la valvola per il riempimento e la pompa dell'acqua. Questo permetterà di riempire la caldaia vapore fino ad un livello

precedentemente impostato, fermandosi una volta raggiunto il livello.



ATTENZIONE: Potrebbe essere necessario aggiungere dell'acqua nel serbatoio durante il processo.

Caldaia caffè: L'acqua scorre all'interno della caldaia caffè direttamente quando viene attivata la pompa dell'acqua. Quando la micra è accesa l'elettronica attiverà la pompa dell'acqua per riempire entrambe le caldaie. Al primo avvio della macchina, l'utente dovrà attivare la leva e lasciarla in posizione di erogazione, per almeno 30-40 secondi, al fine di saturare completamente la caldaia.

Solo dopo che la caldaia caffè sarà completamente satura e la caldaia vapore sarà a livello, il riscaldamento della macchina entrerà in funzione.

4) Verificare il riempimento delle caldaie.

L'installazione è quindi completa e la macchina da caffè espresso dovrebbe raggiungere le temperature adatte al funzionamento.

Erogazione in seguito alla prima installazione

Una volta terminata l'installazione, prima di procedere all'erogazione di caffè, acqua calda e vapore, seguire la procedura seguente:

- Innestare il porta filtro inserendolo nella testa del gruppo e ruotare la leva di erogazione da sinistra verso destra. Dopo aver inserito correttamente il portafiltro, è possibile ruotare la leva di erogazione da destra verso sinistra per avviare l'erogazione del flusso d'acqua attraverso il porta filtro. Lasciar scorrere l'acqua attraverso il gruppo per almeno due minuti.

- Prestando attenzione a non bruciarsi, azionare l'erogatore di vapore per almeno 30 secondi.

- Attivare la valvola dell'acqua calda per il tempo necessario all'erogazione di almeno mezzo litro di acqua.

5) In attesa che la macchina da caffè espresso si riscaldi e raggiunga la temperatura adatta al funzionamento.

Durante il riscaldamento, potrebbe succedere che la lancetta manometro relativa al gruppo caffè raggiunga i 12 bar. Questo potrebbe succedere ogni volta che la macchina si sta riscaldando.

In condizioni di funzionamento ottimali, la pressione del gruppo caffè può essere qualsiasi, ma compresa tra 0 e 12 bar. Durante le operazioni di erogazione la pressione dovrebbe essere intorno ai 9 bar. La macchina è pronta per erogare acqua quando la spia di

alimentazione (rossa) è accesa fissa. Quando la macchina si sta riscaldando, la spia di alimentazione (rossa) lampeggia.

ATTENZIONE: quando la caldaia vapore raggiunge la temperatura adatta per il funzionamento è possibile che si senta una fuoriuscita d'aria e vapore dalla caldaia. È un suono normale. Quando l'acqua bolle, l'aria della caldaia è rimpiazzata da vapore e fuoriesce dalla valvola decompressione.

Quando la caldaia si avvicina alla temperatura di funzionamento la valvola decompressione si chiude e il vapore non riesce più a fuoriuscire. Questo processo permette all'aria nella caldaia fuoriuscire e al vapore di entrare.

6) Targhe macchina:

Targa macchina CE



Targa macchina ETL



Targa macchina KC



7) Certificazione FCC (solamente per U.S.A. e CANDA)

Questa apparecchiatura è stata testata ed è risultata conforme ai limiti per un dispositivo digitale di Classe B, ai sensi della parte 15 delle norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose in un'installazione residenziale. Questa apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installata e utilizzata secondo le istruzioni, può causare interferenze

dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questa apparecchiatura causa interferenze dannose alla ricezione radiofonica o televisiva, che possono essere determinate spegnendo e riaccendendo l'apparecchiatura, l'utente è invitato a provare a correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure:

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra l'apparecchiatura e il ricevitore.
- Collegare l'apparecchiatura a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto per l'assistenza. La macchina per caffè espresso è dotata di un modulo radio dedicato che soddisfa i requisiti di certificazione FCC e ISDE.

Cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare il diritto dell'utente a utilizzare l'apparecchiatura.

FCC ID: 2AZUJ-SYS-C60-LMC1
IC ID: 27093-SYSC60LMC1

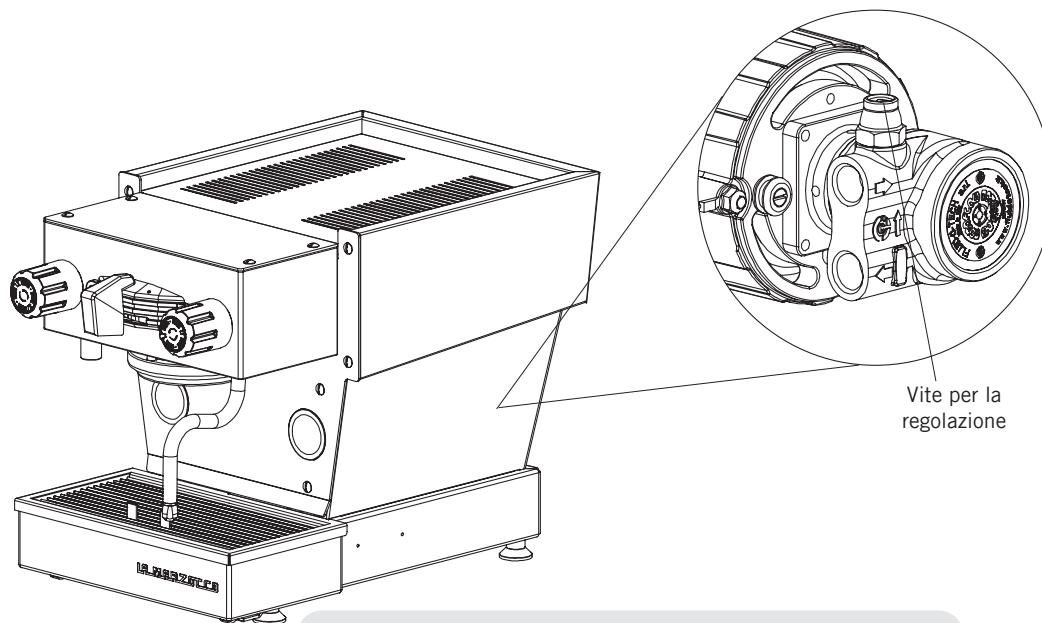
8) Regolazione della pressione della pompa dell'acqua.

La pompa dell'acqua è regolata dalla fabbrica a 9 bar. Se fosse necessario modificare la pressione ricorrere alla procedura che segue:

1. Rimuovere il vassoio superiore ed il vassoio inferiore.

2. Trovare la vite per la regolazione della pompa dell'acqua e allentare il dado che la blocca.
3. Regolare la pressione della pompa dell'acqua al livello desiderato.
4. Ruotare in senso orario per aumentare la pressione e in senso antiorario per ridurre la pressione.

ATTENZIONE: La pressione della pompa dell'acqua deve essere regolata quando la macchina è in erogazione con caffè nel portafiltro, comunque non superare i 10 bar.



Vite per la
regolazione

Figura 2 – Regolazione della Pressione della Pompa dell'Acqua

5. Funzionamento

ATTENZIONE

Le caldaie del caffè e del vapore contengono acqua a temperatura elevata. Una temperatura dell'acqua superiore a 125°F / 52°C può essere causa di gravi ustioni o di morte (gruppo caffè 200°F / 93,3°C - caldaia vapore 260°F / 127°C)

ATTENZIONE

Non utilizzare getti d'acqua per pulire la macchina. Non posizionare la macchina in luoghi nei quali vengono utilizzati getti d'acqua. Per le operazioni di pulizia seguire con attenzione queste istruzioni.

ATTENZIONE

Questa macchina è progettata solamente per la preparazione di caffè e bevande calde.

ATTENZIONE

Per evitare il rischio di lesioni, non aprire la camera di erogazione durante il processo di erogazione.

ATTENZIONE

Non toccare la lancia vapore durante l'erogazione del vapore e per 40s dalla fine dell'erogazione.

1. Installare il portafiltro.

Installare il portafiltro inserendolo nel gruppo e ruotare la maniglia da sinistra a destra. Una volta inserito correttamente il portafiltro, spostare la leva da destra a sinistra per avviare il flusso di acqua nel portafiltro.

È importante che il portafiltro raggiunga la temperatura adatta al funzionamento prima di inserire il caffè.

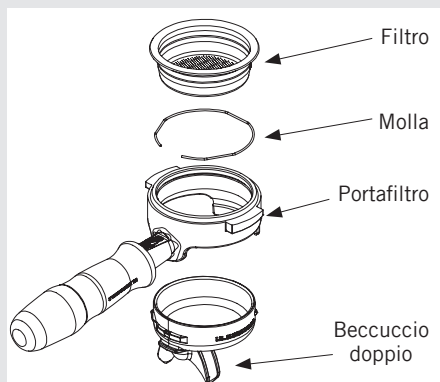


Figura 3 - Portafiltro

Far scorrere l'acqua attraverso il portafiltro vuoto per pochi secondi prima di iniziare il processo di erogazione per preriscaldare il portafiltro.

ATTENZIONE: è importante lasciare il portafiltro installato sulla macchina da caffè espresso quando non è in uso. Il portafiltro deve restare caldo poiché il processo di erogazione del caffè avvenga in modo corretto.

2. Erogazione caffè. È adesso possibile rimuovere il portafiltro per fare bevande a base di caffè. Mettere del caffè nel filtro utilizzando un filtro singolo o uno doppio. Premere verso il basso con il pressino in dotazione e posizionare il portafiltro sulla linea mini. Azionare la leva paddle indicata a (vedi Fig.1 pagina 8)

Tramite l'App La Marzocco è possibile regolare la temperatura dell'acqua di erogazione del caffè.

Si consiglia di attendere alcuni secondi per il raggiungimento della temperatura desiderata.

Qualora si desideri diminuire la temperatura, è consigliabile erogare acqua dal gruppo per qualche secondo per velocizzare il processo.

N.B.: alcuni consumatori ritengono sia importante far passare dell'acqua in uscita dal gruppo prima di installare il portafiltro per eliminare ogni residuo di caffè e altri residui dal gruppo.

Alcuni ripetono l'operazione dopo aver erogato ogni bevanda. Effettuare varie prove per trovare la procedura migliore per il vs. caffè. Ci sono vari metodi per l'erogazione dell'espresso.

3. Erogazione del vapore.

Al fine di far fuoriuscire l'eventuale acqua di condensa presente nell'erogatore, fare uscire SEMPRE un po' di vapore attivando la valvola prima di inserire l'erogatore nel bricco contenente il liquido da riscaldare. Immergere il tubo vapore nel liquido da riscaldare. Abbassare la leva della valvola del vapore per attivare il processo di riscaldamento.

La valvola del vapore ha un controllo del flusso variabile.

Il vapore permetterà il riscaldamento del liquido facendone innalzare la temperatura. Fare attenzione che il liquido non fuoriesca per evitare gravi ustioni.

Riscaldare il latte per cappuccino e altre bevande è molto facile, ma farlo nel modo giusto richiede degli accorgimenti. Effettuare vari tentativi per trovare il giusto metodo per montare il latte.

N.B.: è importante utilizzare il liquido in quantità sufficiente all'interno del bricco. Se volete riscaldare piccole quantità di

latte sarà quindi necessario utilizzare un bricco più piccolo. Se si vogliono riscaldare quantità maggiori di latte, utilizzare un bricco più grande.

Mettere piccole quantità di latte in un bricco troppo grosso potrebbe portare il liquido a schizzare fuori dal bricco. Un buon criterio da seguire è quello di riempire il bricco per metà.

N.B.: Per evitare che il liquido sia risucchiato all'interno della caldaia vapore si consiglia di spurgare il tubo del vapore dopo aver riscaldato qualsiasi liquido. Ripulire il tubo aprendo la valvola del vapore per pochi secondi per permettere al vapore di fuoriuscire dall'estremità del tubo vapore.

4. Erogazione acqua calda.

Potete erogare acqua calda utilizzando il diffusore dell'acqua calda. Per produrre acqua calda ruotare la manopola di sinistra (vedi Fig.4 pagina 14).

Questa manopola regola la fuoriuscita di acqua calda.

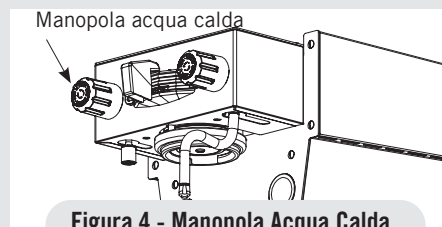


Figura 4 - Manopola Acqua Calda

5. Collegare/scollegare la macchina da caffè alla rete WiFi.

Effettuare tramite App la prima connessione alla propria rete WiFi.

Tutte le successive accensioni, la macchina da caffè si conetterà alla rete WiFi automaticamente.

Invece per sconnettere la macchina da caffè dalla rete WiFi è necessario rimuovere il serbatoio dell'acqua, assicurarsi che il led blu lampeggi, azionare 5 volte consecutive la leva paddle entro un tempo di 10 secondi. A questo punto la macchina è sconnessa.

Per ripristinare la connessione della macchina è sufficiente riaccenderla da interruttore.

ATTENZIONE

In caso di mancato rispetto delle istruzioni riportate sopra, il produttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni a cose o persone.

1. Erogazione di acqua calda.

E' possibile ottenere acqua calda dal diffusore dell'acqua calda sul lato sinistro della macchina. Questo è possibile ruotando la manopola di sinistra (vedi Fig.4 pagina 14).

2. Informazioni di carattere generale per la preparazione del caffè.

Il portafiltro deve restare caldo poiché si trova nella parte più bassa del gruppo, ed è parzialmente isolato dallo stesso grazie alla guarnizione di gomma che li separa. Per fare ciò lasciare il portafiltro inserito quando la macchina non è in uso. Il portafiltro può inoltre essere riscaldato premendo uno dei pulsanti per l'erogazione, il quale attiva il flusso di acqua calda attraverso il portafiltro, poi spegnendolo.

3. Macinatura del caffè.

La granulometria del caffè macinato è molto importante per la preparazione di un buon caffè, oltre alla qualità del caffè utilizzato. La macinazione ideale può essere determinata effettuando vari tentativi, utilizzando la quantità di caffè che utilizzereste normalmente per ogni tazza (si consigliano come minimo 6g). La migliore macinatura è quella che permette al caffè di fuoriuscire dal filtro né troppo lentamente, goccia a goccia, né troppo rapidamente. Un criterio generale è che una dose doppia dovrebbe far fuoriuscire approssimativamente 60ml di espresso in circa 25 secondi.

Questo tempo varia in base al variare della macinatura del chicco.

N.B.

Se la macchina non viene utilizzata per più di 8 ore, o comunque in seguito a lunghi periodi di inattività, per poterla utilizzare al massimo delle sue potenzialità è necessario eseguire, prima dell'erogazione delle bevande, alcuni cicli di pulizia secondo quanto indicato di seguito:

- Gruppo: con il portafiltro innestato nel gruppo, erogare acqua per almeno due

minuti

- Prestando attenzione a non bruciarsi, azionare l'erogatore di vapore per almeno 30 secondi.
- Attivare la valvola dell'acqua calda per il tempo necessario all'erogazione di mezzo litro di acqua.
- Se si utilizza una macchina con serbatoio d'acqua, cambiare l'acqua nel serbatoio ogni giorno.

Se si prevede di non utilizzare la macchina per un lungo periodo, si consiglia di seguire le seguenti indicazioni di sicurezza:

- Scollegare la macchina dalla rete idrica o interrompere il collegamento idrico servendosi del rubinetto della rete.
- Scollegare la macchina dalla rete elettrica.

7. Manutenzione Preventiva e Pulizia

ATTENZIONE

Non utilizzare getti d'acqua per pulire la macchina. Non posizionare la macchina in luoghi nei quali vengono utilizzati getti d'acqua.

ATTENZIONE

Non togliere mai il portafiltro quando il relativo gruppo è in fase di erogazione di liquidi caldi. La caldaia del caffè contiene acqua a temperatura elevata. La temperatura dell'acqua superiore a 125°F / 52°C può causare istantaneamente gravi ustioni o morte per scottature.

ATTENZIONE

La macchina non deve essere immersa o bagnata con troppa acqua per pulirla. Per le operazioni di pulizia seguire con attenzione queste istruzioni.

ATTENZIONE

La valvola di espansione è in grado di emettere acqua calda ad una temperatura fino a 200°F / 93°C. Per maneggiare questo componente è necessaria una protezione adeguata prima di poter procedere alla sua regolazione.

ATTENZIONE

Questa macchina è progettata solamente per la preparazione di caffè e bevande calde.

Pulizia (giornaliera)

1. Pulizia della doccetta e della vite diffusore.

Durante le operazioni di svuotamento (successive all'erogazione del caffè), piccole quantità di caffè potrebbero accumularsi e ostruire, anche in modo parziale, la doccetta diffusione acqua. Spegner la macchina e rimuovere la doccetta svitando la vite. Seguendo le istruzioni riportate sulla confezione di detergente per macchine da caffè, immergere gli elementi in una soluzione di

acqua e puro caffè.

Sciacquare con abbondante acqua pulita. Ricollocare la doccetta, avvitare la vite ed erogare acqua calda dal gruppo per varie volte.

2. Pulizia del circuito di erogazione.

Inserire il filtro cieco nel portafiltro, aggiungere la giusta quantità di puro caffè prodotto pulente specifico per macchine espresso nel filtro (seguendo le istruzioni del produttore) e innestare il porta filtro nel gruppo.

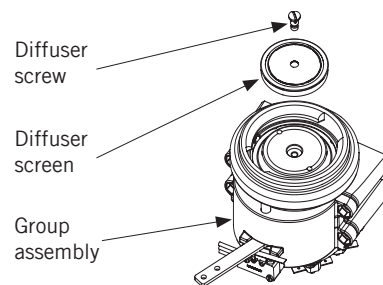


Figura 5 - Caldaia caffè

- Azionare la leva di erogazione come se si stesse preparando una normale tazza di caffè. Interrompere l'erogazione di acqua dopo circa 15-20 secondi.
- Avviare e arrestare il gruppo per alcune volte finché non verrà erogata acqua pulita

e non più saponata alla rimozione del porta-filtro.

Non rimuovere il portafiltro dal gruppo durante l'erogazione dell'acqua.

- Risciacquare il gruppo utilizzando un filtro normale nel portafiltro facendo scorrere acqua calda per alcune volte.

- In alternativa, il ciclo di pulizia, è attivabile tramite l'App La Marzocco. Tale funzione sostituisce le attivazioni manuali della leva di erogazione. Attivare questa funzione solo dopo aver preparato il portafiltro con puro caffè come descritto all'inizio di questo paragrafo.

3. Pulizia della carrozzeria della macchina.

Passare un panno morbido non abrasivo, nel senso della satinatura, se presente. Non usare alcol o solventi su parti dipinte, marchiate o in plastica perché non si danneggino. Pulire i pannelli laterali utilizzando un panno morbido. Pulire solo con un panno umido o eventualmente imbevuto di acqua calda e sapone neutro.

4. Pulizia del diffusore del vapore.

Il diffusore del vapore deve essere pulito subito dopo esser stato utilizzato con un panno umido e facendo fuoriuscire un piccolo getto di vapore affinché non si

formino depositi all'interno del diffusore stesso, che potrebbero alterare il sapore delle bevande successive.

Se sono presenti residui di latte sul tubo vapore, immergerne la punta in un contenitore di acqua calda. Dopo è possibile passare un panno sulla parte pulita. Ripetere il processo se i residui permangono.

5. Pulizia del diffusore dell'acqua calda.

Il diffusore dell'acqua calda deve essere pulito periodicamente con un panno umido imbevuto di acqua e/o sapone neutro.

ATTENZIONE: questa procedura di pulizia è prevista in casi di uso moderato della macchina (5-20) tazze al giorno. Se l'uso della macchina è inferiore, lo schema può essere variato di conseguenza.

6. Pulizia del serbatoio di acqua e vaschetta di scarico.

Il serbatoio dell'acqua deve essere pulito periodicamente per evitare la formazione di alghe sulle pareti interne. Per prima cosa, rimuovere il serbatoio dalla macchina staccando il tubo di plastica trasparente. Lavare a mano ciascuna delle parti con acqua contenente sapone neutro.

Frequenza di Pulizia

Giornalmente

- Portafiltro
- Filtro
- Doccetta
- Vite diffusore
- Lancia vapore (subito dopo l'uso)
- Griglia di scarico

Settimanalmente

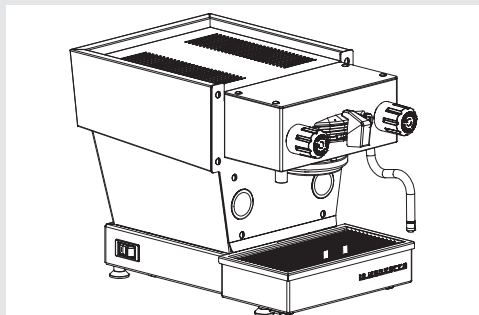
- Serbatoio dell'acqua
- Bacinella di scarico

Mensilmente

- Pulizia del diffusore dell'acqua calda

8. Guida all'Installazione

1. Rimozione dell'imballaggio della Macchina da Caffè Espresso linea mini	pag. 19	7. Monitoraggio della pressione caldaia vapore	pag. 23
2. Riempimento con acqua (riempimento iniziale)	pag. 19	8 . Erogazione dell'espresso	pag. 24
3. Posizionamento bacinella di scarico	pag. 20	9. Verifica della pressione di lavoro della caldaia	pag. 24
4. Collegamento all'impianto elettrico	pag. 20	10. Temperatura gruppo caffè	pag. 25
5. Accensione dell'interruttore principale	pag. 21	11. Temperatura caldaia vapore	pag. 25
6. Monitoraggio della pressione del gruppo caffè	pag. 22		



1

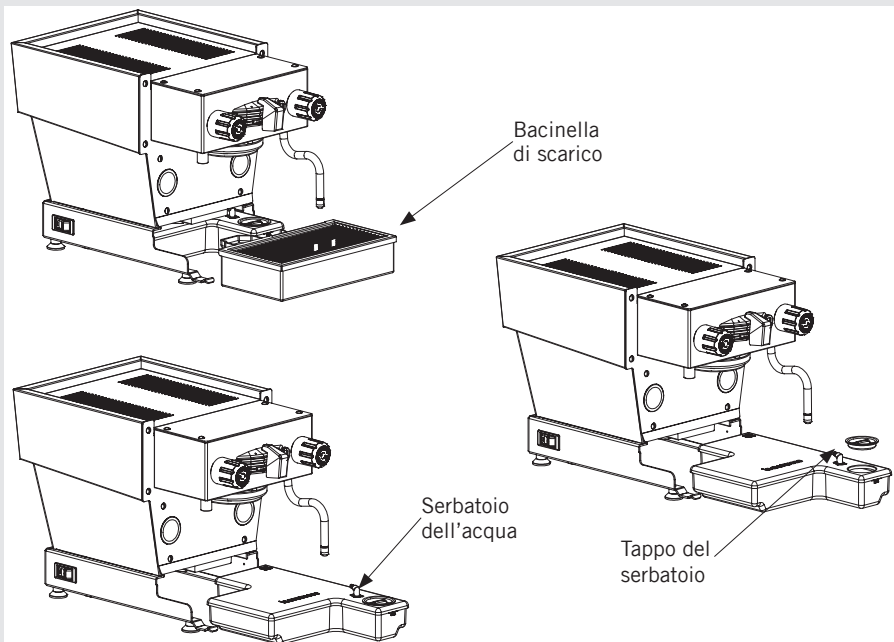
Rimuovere l'imballaggio della macchina da caffè espresso e collocarla su una superficie piana. Assicurarsi che gli accessori siano inclusi nella scatola. Verificare che non ci siano danni evidenti alla macchina.

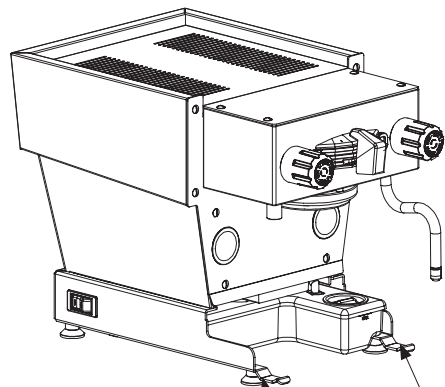
ATTENZIONE
La macchina deve essere posta
in posizione orizzontale su un
bancone ad almeno 90cm da terra.

2

Rimuovere/aprire il tappo del serbatoio e riempire il serbatoio con acqua depurata. Far scorrere il serbatoio nella posizione corretta e riporre la bacinella di scarico. Assicurarsi che la bacinella di scarico sia inserita correttamente. Il serbatoio dell'acqua deve essere in contatto con gli indicatori di livello sulla parte posteriore.

ATTENZIONE: la linea micra è configurata per funzionare con il serbatoio dell'acqua.





3

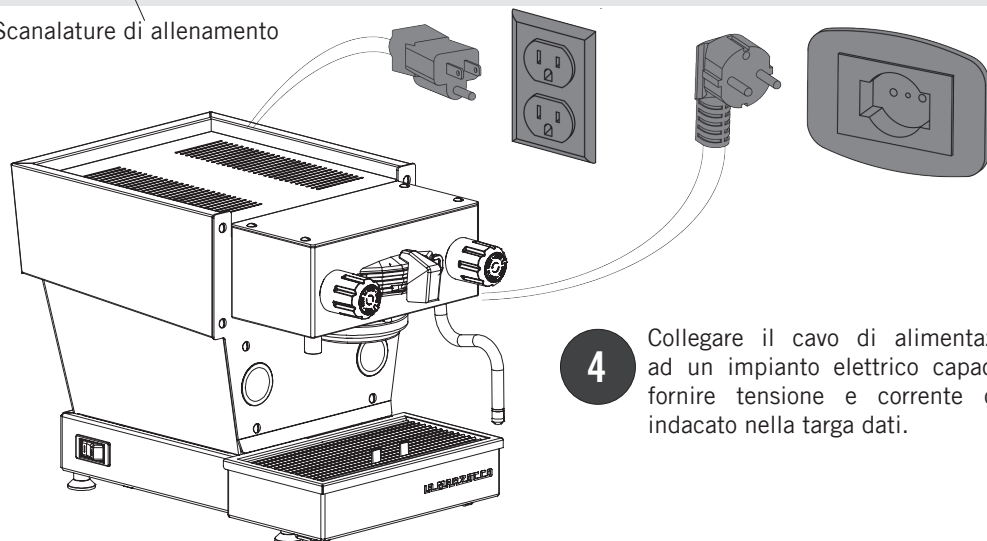
NOTA BENE:

La bacinella di scarico deve essere installata correttamente per un corretto funzionamento della macchina. La bacinella di scarico ha due magneti di allineamento che corrispondono a due sedi di allineamento sulla base della linea micra. Durante l'installazione della bacinella di scarico, assicurarsi che i due magneti siano allineati alle sedi.

Quando la macchina per espresso è accesa ed il serbatoio dell'acqua è pieno la spia (blu) è accesa; se il serbatoio dell'acqua è vuoto la spia (blu) lampeggia.

magneti di allineamento

Scanalature di allineamento

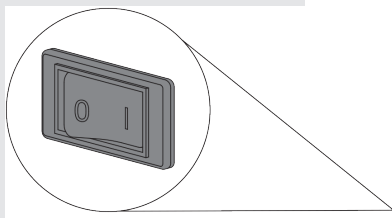


4

Collegare il cavo di alimentazione ad un impianto elettrico capace di fornire tensione e corrente come indicato nella targa dati.

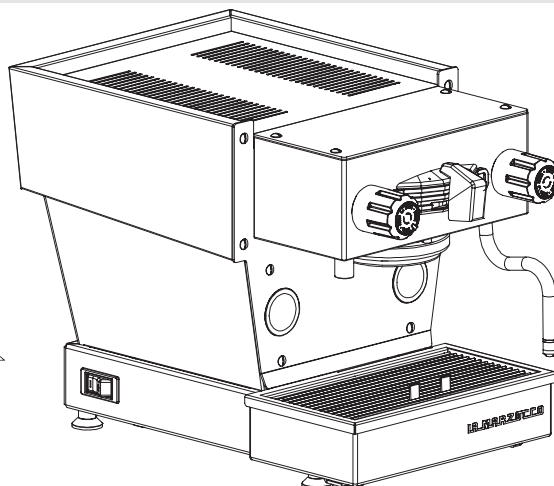
▲ **ATTENZIONE** ▲

La ditta declina ogni
responsabilità civile e/o penale
qualora l'allacciamento a terra
non venga effettuato nel rispetto
delle vigenti norme locali,
nazionali, ed internazionali così
come per l'errato allacciamento
delle restanti parti elettriche.

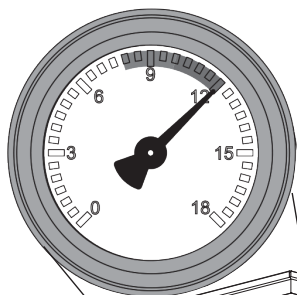


5

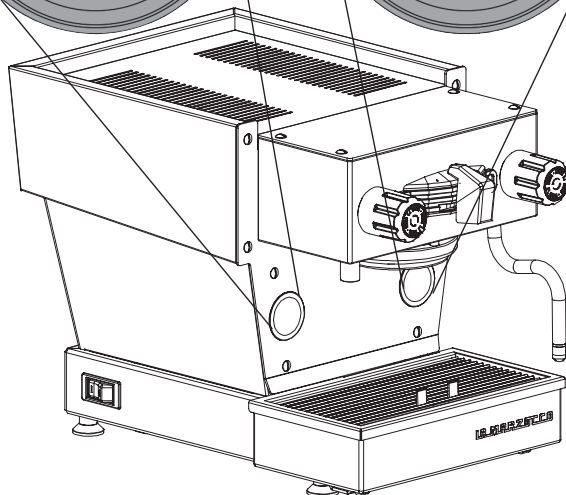
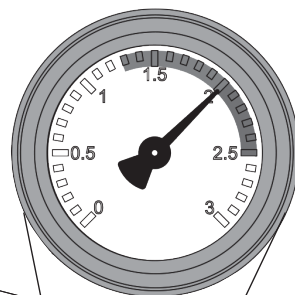
Accendere l'alimentazione utilizzando l'interruttore principale, il quale si trova nella parte posteriore sinistra della macchina.



**Manometro
gruppo caffè**



**Manometro
caldaia vapore**

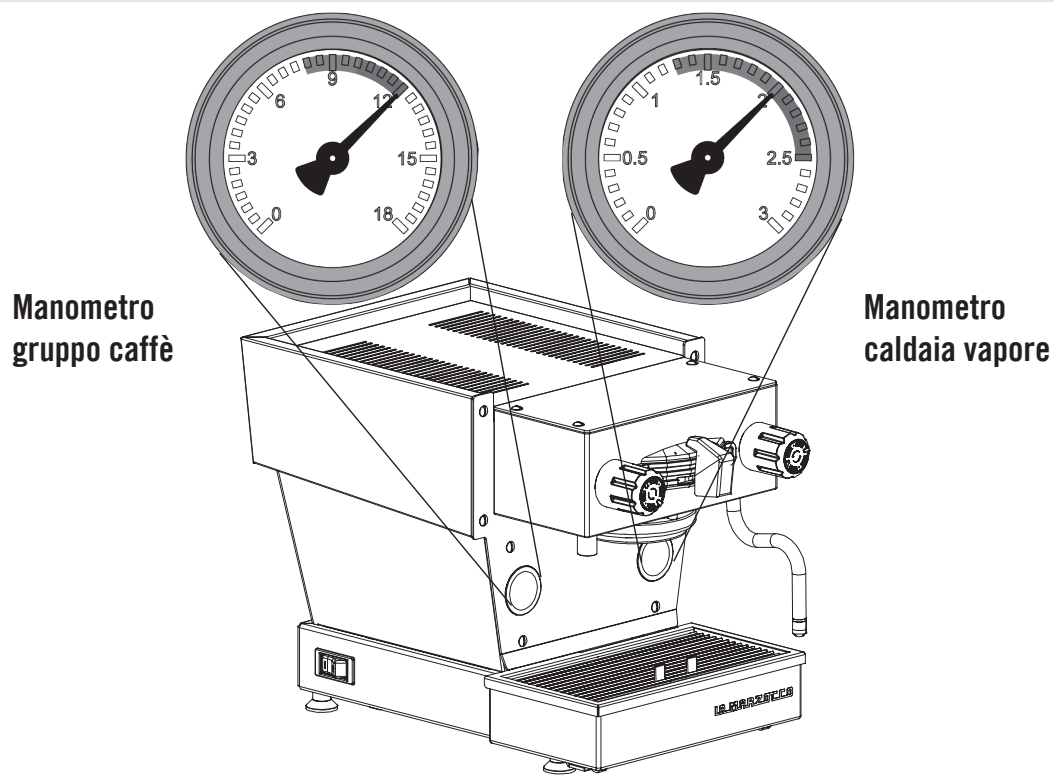


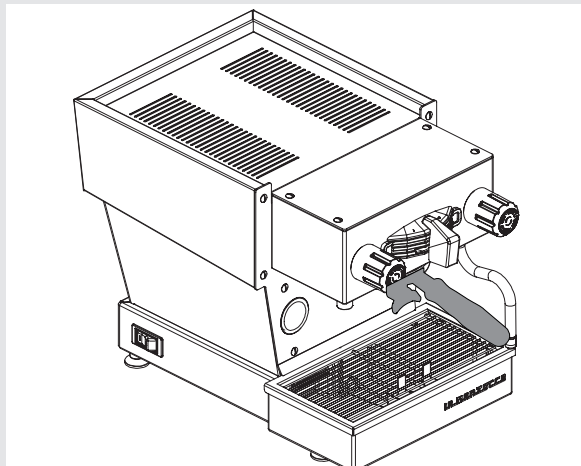
6

Quando il gruppo caffè si riscalda fino a raggiungere la temperatura adatta al funzionamento, la pressione del gruppo caffè si alza. C'è una valvola di espansione che permette a una piccola quantità di acqua di fuoriuscire durante questo processo per far sì che la pressione massima all'interno del gruppo caffè resti entro i 12 bar. Il manometro del gruppo caffè durante la fase iniziale del processo raggiungerà circa 12 bar e quindi si ferma.

7

È inoltre possibile monitorare il processo di riscaldamento della caldaia vapore osservando il manometro del suddetto. La caldaia vapore ha una pressione predefinita in fabbrica di 1.8 bar circa. Una volta che il manometro raggiunge questa pressione, il processo di riscaldamento si interrompe.





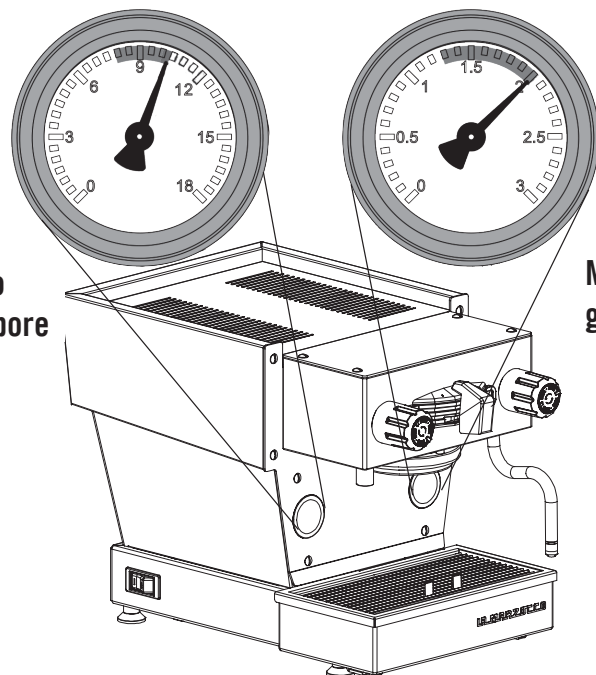
8

Quando la macchina è pronta, (spia rossa accesa) mettere il caffè nel portafiltro e attivare il processo di erogazione.

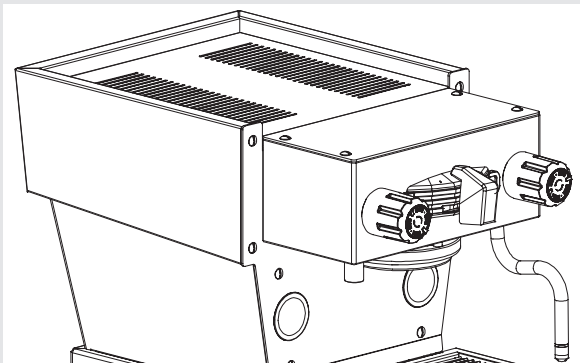
9

Durante l'erogazione, la pressione del gruppo caffè dovrebbe essere tra gli 8 e i 10 bar. La pressione della caldaia vapore dovrebbe essere impostata sui 1.8 bar ma la macchina può funzionare con qualsiasi settaggio tra 1.3 e 2 bar.

**Manometro
caldaia vapore**



**Manometro
gruppo caffè**

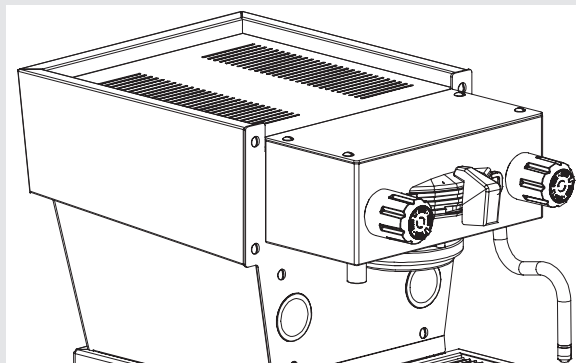


10

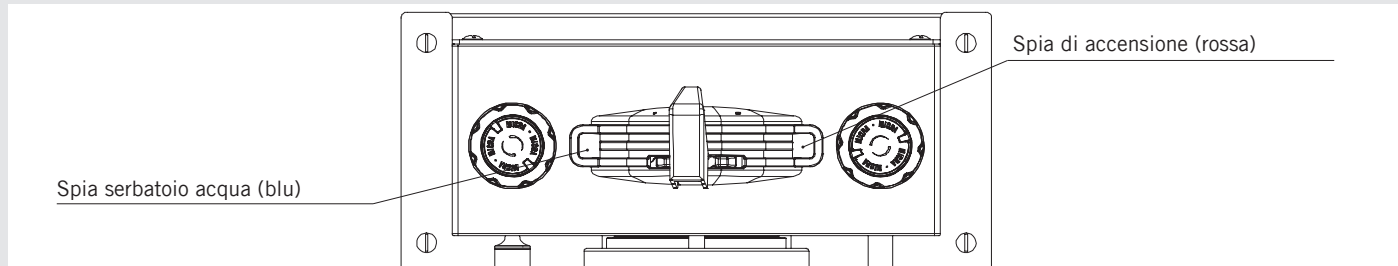
La temperatura della caldaia viene misurata nel punto più critico della stessa dove la fluttuazione di temperatura è maggiore. Questo parametro è impostato in fabbrica ad una temperatura nominale preimpostata, comunque modificabile tramite l'App La Marzocco.

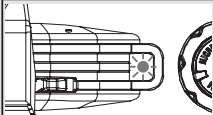
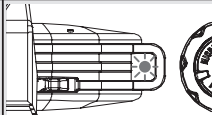
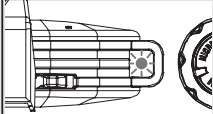
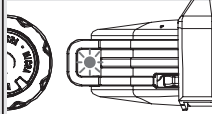
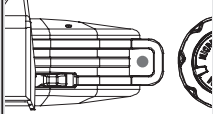
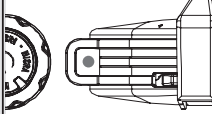
11

Tramite l'App La Marzocco è possibile regolare la pressione della caldaia vapore, impostando la funzione POTENZA VAPORE tra 1 (BASSO), 2 (MEDIO), 3 (ALTO).



Stato spie luminose

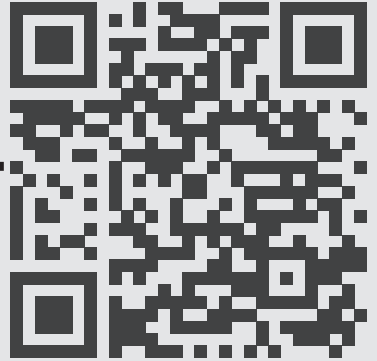


Stato	Messaggio	Stato	Messaggio
	Spia rossa lampeggiante 1 secondo accesa, 1 secondo spenta: - Macchina in riscaldamento.		Spia rossa lampeggiante 3 secondi spenta, 1 secondo accesa e spia blu spenta: - Macchina in stand-by.
	Spia rossa lampeggiante 3 secondi accesa, 1 secondo spenta: - Macchina in temperatura e disconnessa dalla rete WiFi.		Spia blu lampeggiante 1 secondo accesa, 1 secondo spenta: - Livello dell'acqua basso o serbatoio assente.
	Spia rossa accesa: - Macchina in temperatura e connessa alla rete WiFi.		Spia blu accesa: - Acqua presente nel serbatoio.



**ciao
questa macchina da caffè
è connessa.**

Per saperne di più



linea micra

Betriebsanleitung V1.1 - 03/2023

Kapitel

1. Wichtige Sicherheitshinweise	Seite 3
2. Allgemeine Informationen	Seite 5
3. Beschreibung des Gerätes	Seite 8
4. Installation	Seite 9
5. Betrieb	Seite 13
6. Hauptfunktionen	Seite 15
7. Wartung und Reinigung	Seite 16
8. Installationsanleitung	Seite 18
9. Anzeigeleuchten-Status	Seite 26



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Originale vom Hersteller verifizierte
Anleitungen.



Scannen Sie den QR-Code,
um das vollständige Software-
Programmierhandbuch anzusehen, das
auf der Techcenter-Website verfügbar ist.
Auf Recyclingpapier gedruckt.

Verfügbare Zertifikate:



 ACHTUNG

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie die Anleitung vollständig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Haltegriffe und -vorrichtungen.
3. Zur Vermeidung von Feuer, elektrischen Schlägen und Verletzungen von Personen tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. Wenn das Gerät von Kindern verwendet wird oder sich Kinder in der Nähe aufhalten, ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich.
5. Trennen Sie den Gerätestecker von der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen oder das Gerät reinigen.
6. Betreiben Sie niemals ein Gerät, dessen Netzkabel oder Netzstecker beschädigt ist oder das irgendwelche Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufweist. Bringen Sie das Gerät zur nächsten autorisierten Serviceeinrichtung, um es untersuchen, reparieren oder justieren zu lassen.
7. Die Verwendung von nicht durch den Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien benutzen.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten von Tischen oder Theken laufen. Bringen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gasflammen oder Heizplatten oder in heißen Öfen.
11. Verbinden Sie das Netzkabel stets zuerst mit dem Gerät und erst dann mit der Steckdose.

ACHTUNG
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, stellen Sie zunächst alle Bedienschalter auf "aus" und entfernen dann den Netzstecker aus der Steckdose.

12. Nur für den Hausgebrauch; verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum vorgesehenen Zweck.
13. Bewahren Sie diese Anleitung auf.
14. Die Verwendung, Reinigung und Wartung dieser Kaffeemaschine durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen ist

möglich, sofern sie von einer Person beaufsichtigt werden, welche für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und sofern sie die Gefahren verstehen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um auszuschließen, dass mit dem Gerät gespielt wird.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

15. Alle Reparaturarbeiten müssen von Personen ausgeführt werden, die über entsprechende Kenntnisse und praktische Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, vor allem dann, wenn Sicherheit und Hygiene betroffen sind.

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

17. Tauchen Sie die Kaffeemaschine nicht in Wasser. Dies ist ein elektrisches Gerät.

2. Allgemeine Informationen

ACHTUNG

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für jegliches Ereignis ab, das zu einem Haftungsprozess führt, wenn die Erdung nicht nach den geltenden lokalen, nationalen und internationalen Richtlinien erfolgte oder andere elektrische Teile nicht korrekt angeschlossen wurden.

ACHTUNG

Dieses Gerät ist nicht bestimmt zur Nutzung von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen, sofern diese nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Beaufsichtigung bzw. Anweisung für die Nutzung erfahren haben.

ACHTUNG

Die Garantie erlischt bei:

- Falscher Verwendung, die nicht dem vorgesehenen Zweck entspricht;
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen;
- Manipuliertem Netzkabel;
- Manipulierten Komponenten;
- Reparaturen durch unbefugte Personen.

ACHTUNG

Gefährliche Spannung. Vor der Wartung vom Stromnetz trennen.

ACHTUNG

Die Maschine muss so installiert werden, dass sie für qualifizierte Techniker für Wartungseingriffe leicht zugänglich ist.

ACHTUNG

Positionieren bzw. lagern Sie die Kaffeemaschine nicht an Orten, an denen das Wasser im Boiler oder im Hydrauliksystem gefrieren könnte, um Beschädigungen und Lecks zu vermeiden.

ACHTUNG

Zum Reduzieren des Verletzungsrisikos verlegen Sie das Kabel nicht auf dem Tresen, wo Kinder daran ziehen können oder versehentliches Verhaken vorkommen kann.

Espresso-Kaffeemaschine, die im Wesentlichen aus einer Brühgruppe für Heißwasser Espresso-Kaffee und einem Dampfkessel besteht, der Dampf und Heißwasser zum Einfüllen liefert.

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern vorgesehen, beispielsweise:

- in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in Bauernhäusern;
- durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- Fremdenzimmer.

Über diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist ein integraler und wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss den Benutzern ausgehändigt werden. Die Benutzer werden gebeten, die enthaltenen Warnungen und Hinweise sorgfältig zu lesen, weil sie wertvolle Informationen zur Sicherheit während der Installation, des Betriebs und der Wartung dieses Gerätes enthalten. Diese Bedienungsanleitung muss an einem sicheren Ort verwahrt und sowohl neuen wie auch erfahrenen Benutzern zugänglich gemacht werden.

Auspacken der Maschine

1) Gewährleisten Sie den einwandfreien Zustand des Produktes durch eine Überprüfung der Verpackung. Achten Sie darauf, dass die Verpackung keine Beschädigungen aufweist, die sich auf den Zustand des Gerätes hätten auswirken können.

2) Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand des Gerätes, nachdem Sie vorsichtig die Verpackung entfernt haben.

Verpackungsmaterialien (Kartons, Plastiktüten, Schaumstoffteile usw.) dürfen wegen der von ihnen ausgehenden Gefahren nicht in die Hände von Kindern gelangen und müssen korrekt entsorgt werden.

Sicherheitshinweise

1) Überprüfen Sie, ob die auf dem Kennschild angegebenen elektrischen Anschlusswerte mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, an das das Gerät angeschlossen wird.

Dieses Gerät muss entsprechend der anwendbaren regionalen, staatlichen oder lokalen Bestimmungen installiert werden.

2) Die Installation muss entsprechend der lokalen Gesetzen und Regelungen für den Strom- und Wasseranschluss erfolgen. Die Installation muss auch den Anweisungen des Herstellers entsprechen und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.

3) Eine falsche Installation kann zu Verletzungen oder Schäden bei Menschen, Tieren oder Sachen führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt.

4) Ein sicherer elektrischer Betrieb dieses Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn der Anschluss an das Stromnetz korrekt ausgeführt wird und insbesondere die Einheit geerdet wird unter Beachtung aller örtlichen,

nationalen und internationalen Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen. Stellen Sie sicher, dass die Erdung korrekt erfolgt ist, da sie eine grundlegende Voraussetzung für die Sicherheit darstellt. Stellen Sie sicher, dass diese Anschlüsse von Fachpersonal kontrolliert werden.

5) Stellen Sie weiterhin sicher, dass die auf dem Kennschild angegebene Leistungsaufnahme des Gerätes das elektrische Netz nicht überlastet.

6) Wir empfehlen Ihnen, keine Adapter, Mehrfach-Steckdosen oder Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte sich ihre Verwendung nicht umgehen lassen, muss gewährleistet werden, dass sie den lokalen, nationalen und internationalen Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen entsprechen, wobei darauf zu achten ist, dass die auf diesen Adaptern und Verlängerungskabeln angegebenen Leistungs- und Strombemessungswerte nicht überschritten werden.

7) Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck, für den es entworfen und gebaut wurde, benutzt werden. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und gefährlich.

Der Hersteller kann nicht für Schäden durch einen unsachgemäßen und/oder vernunftwidrigen Gebrauch haftbar gemacht werden.

8) Die Benutzung eines elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlicher Regeln. Insbesondere:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen
- Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel in Badezimmern oder Duschen
- Trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel von der Steckdose
- Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen aus
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern oder unerfahrenen Personen bedienen

9) Drehen Sie, bevor Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten an diesem Gerät durchgeführt werden (ausgenommen des Rückspülens der Brühgruppen), den Hauptschalter auf „0“ und unterbrechen Sie die Stromzufuhr durch Ziehen des Netzsteckers oder Deaktivieren des entsprechenden Trennschalters. Beachten Sie bei allen Reinigungsarbeiten ausschließlich die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

10) Unterbrechen Sie, falls das Gerät fehlerhaft oder gar nicht mehr arbeitet, die Stromzufuhr (wie im vorhergehenden Punkt beschrieben). Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Wenden Sie sich an qualifiziertes und zugelassenes Fachpersonal, um Reparaturen durchführen zu lassen. Alle Reparaturen dürfen unter ausschließlicher Verwendung von Original-Ersatzteilen vom Hersteller oder von einem zugelassenen Fachbetrieb durchgeführt

werden. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann den sicheren Betrieb dieses Gerätes in Frage stellen.

11) Um gefährlichen Überhitzungsproblemen entgegenzuwirken, wird empfohlen, das Netzkabel vollständig zu entrollen.

12) Verstopfen Sie keine Lufteinlässe oder Luftauslässe und benutzen Sie insbesondere keine Geschirrtücher oder andere Gegenstände zum Abdecken der Tassenablage.

13) Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer ersetzt werden. Schalten Sie im Falle einer Beschädigung des Netzkabels das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die entsprechende Trennschalter aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Schließen Sie zudem die Wasserversorgung.

Lassen Sie das Netzkabel ausschließlich von zugelassenem Fachpersonal austauschen.

14) Diese Anweisungen sind auch in einem alternativen Format auf einer Website verfügbar:
<http://techcenter.lamarzocco.com>.

15) Mindestanforderungen für WiFi-Verbindung:

- Gerät mit Betriebssystem Android Version 6+ oder iOS Version 10+;
- drahtloses Netzwerk 2,4 GHz;
- La Marzocco-App, bei den offiziellen Läden Play Store und App Store verfügbar.



Tabelle Wasserspezifikationen

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Gesamthärte	ppm	70	100
Gesamt Eisen ($\text{Fe}^{+2}/\text{Fe}^{+3}$)	ppm	0	0,02
Freies Chlor (Cl_2)	ppm	0	0,05
Gesamt Chlor (Cl_2)	ppm	0	0,1
pH	Wert	6,5	8,5
Alkalinität	ppm	40	80
Chlorid (Cl^-)	ppm	nicht über	30

N.B.: Testen Sie die Wasserqualität (die Garantie verfällt, wenn die Wasserparameter nicht in dem im Kapitel „Installation“ angegebenen Bereich liegen)

3. Beschreibung des Gerätes

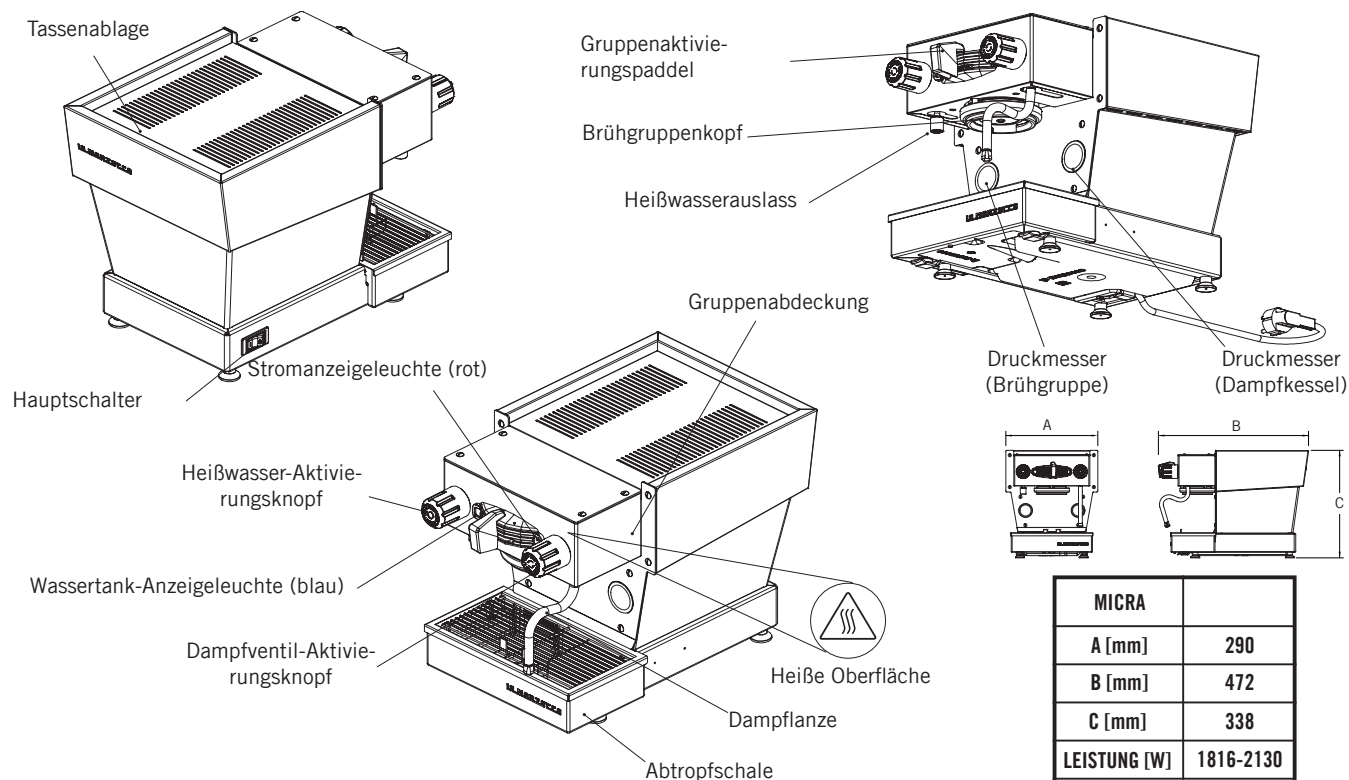


Abbildung 1 – Beschreibung des Gerätes

MICRA	
A [mm]	290
B [mm]	472
C [mm]	338
LEISTUNG [W]	1816-2130
DAMPFKESSEL	1,6 Liter
KAFFEEKESSEL	0,2 Liter
GEWICHT [kg]	19

4. Installation

ACHTUNG

Die Kaffeemaschine waagrecht auf einer Theke aufstellen, die mindestens 90 cm vom Boden entfernt ist.

ACHTUNG

Aus dem Expansionsventil kann heißes Wasser mit bis zu 93° C austreten. Beim Umgang mit diesen Bauteilen ist ein angemessener Schutz erforderlich, bevor Einstellungen vorgenommen werden.

ACHTUNG

Diese Maschine ist nicht für die Verwendung im Freien geeignet.

ACHTUNG

Die Maschine ist dafür vorgesehen, ständig am Stromnetz angeschlossen zu sein. Es ist unerlässlich, dass eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem bemessenen Restbetriebsstrom von nicht mehr als 30 mA installiert wird.

Hinweis:

- Minimale Raumtemperatur: 5 °C
- Maximale Raumtemperatur: 32 °C
- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70 dBA.
- Diese Maschine ist konform mit dem Standard 61000-3-11, die Impedanz an der Anschlussschnittstelle muss $Z_{max} = 0,356 \Omega$ betragen.

Installation der Espressomaschine, micra

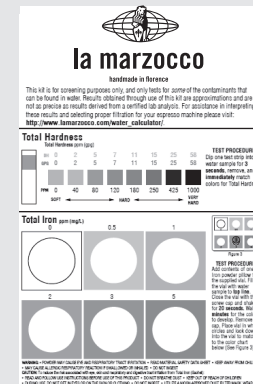
1) Füllen Sie den Wassertank mit Trinkwasser.

Nach dem Auspacken der Espressomaschine stellen Sie sie auf eine harte Fläche. Entfernen Sie die Abtropfschale, schieben Sie den Wasserbehälter, bis die Abdeckung entfernt werden kann, dann entfernen Sie die Abdeckung und füllen Sie den Behälter mit Trinkwasser. Setzen Sie den Tankdeckel wieder auf und schieben Sie den Wassertank zurück in seine Arbeitsposition. Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein. Um das Gerät an die Wasserleitung anzuschließen, gehen Sie entsprechend den Anweisungen in der Installationsanleitung sowie gemäß allen lokalen/nationalen Sicherheitsstandards am

Installationsort des Gerätes vor.

Zur Gewährleistung eines richtigen und sicheren Gerätebetriebs sowie zur Aufrechterhaltung einer angemessenen Leistung und hohen Qualität der zubereiteten Getränke ist es wichtig, dass das zugeführte Wasser eine Härte von mehr als 7°f (70 ppm, 4°d) sowie weniger als 10°f (100 ppm, 6°d) hat. Der pH-Wert sollte zwischen 6,5 und 8,5 liegen und der Chlorgehalt unter 30 mg/l. Bei Einhaltung dieser Werte kann das Gerät mit höchster Effizienz arbeiten. Sollten diese Parameter nicht erfüllt sein, muss wiederum entsprechend der lokalen und nationalen Standards zum Trinkwasser eine spezielle Filtervorrichtung installiert werden.

Um sicherzustellen, dass das Einlasswasser den voreingestellten Parametern entspricht, können Sie ein La Marzocco-Wassertestkit (siehe Bild) erwerben, das 6 Messstreifen und eine Karte mit den



Gebrauchsanweisungen enthält.

Sie können folgende Parameter messen:

DE

Gesamthärte, Gesamt-Eisen, Freies Chlor, Gesamt-Chlor, pH und Gesamt-Alkalinität, Chloride.

Idealerweise sollten Sie einen Wassertest VOR dem Wasseraufbereitungssystem und nochmals NACH dem Wassersystem durchführen, um zu verifizieren, ob dieses tatsächlich zu unseren empfohlenen Bereichen passt.

Nachdem der Test durchgeführt ist, lernen Sie, welches Aufbereitungssystem am besten für Ihre Wasserversorgung geeignet ist, indem Sie den Online-Wasserrechner auf unserer Webseite ausfüllen: LA MARZOCCO WATER CALCULATOR (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

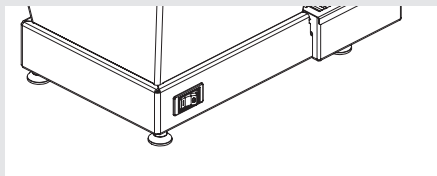
2) Verbinden der Espressomaschine mit dem Stromnetz.

Verbinden Sie die Espressomaschine entsprechend der Aufschrift auf dem Kennschild des Gerätes mit dem Stromnetz.

3) Füllen der Kessel mit Wasser.

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Kessel sachgemäß zu füllen:

Dampfkessel: Drehen Sie den Hauptschalter in die Stellung "1", der Dampfkessel wird dann automatisch bis zu einem vorherbestimmten Pegel gefüllt. Wenn der korrekte Wasserpegel im Dampfkessel erreicht ist, beendet die Maschine automatisch das Füllen.



HINWEIS: Es kann nötig sein, den Wassertank währenddessen wieder aufzufüllen.

Kaffeekeessel: Das Wasser fließt in der Brühgruppe unmittelbar, wenn die Pumpe aktiviert wird. Wenn die micra eingeschaltet wird, aktiviert die Elektronik die Pumpe, um beide Kessel zu füllen.

Wenn die Maschine erstmals gestartet wird, muss der Benutzer das Paddel aktivieren und es für mindestens 30-40 Sekunden in der Dispensierposition lassen, um den Kessel vollständig zu sättigen.

Die Maschine heizt nur auf, nachdem der Kaffeekeessel voll gesättigt ist und der Dampfkessel den korrekten Pegel erreicht hat.

4) Kontrolle des Füllens der Kessel.

Die Installation ist jetzt beendet und das Gerät sollte bis zur Betriebstemperatur aufheizen.

Brühen nach der Erstinstallation

Sobald der Vorgang zur ersten Installation beendet ist und vor dem Zubereiten von Kaffee, heißem Wasser und Dampf führen Sie bitte folgende Schritte aus:

- Bringen Sie den Siebträger durch Einschieben in den Brühgruppenkopf und

Drehen des Griffs von links nach rechts an. Sobald der Siebträger richtig angebracht wurde, können Sie das Paddel auf der linken Seite bewegen, um den Wasserfluss durch den Siebträger zu starten. Lassen Sie mindestens zwei Minuten lang kochendes Wasser durch die Brühgruppe laufen.

- Gehen Sie vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden. Schalten Sie die Dampfzange für mindestens 30 Sekunden ein.
- Schalten Sie das Heißwasserventil über die erforderliche Zeit ein, damit mindestens 0,5 Liter Wasser gebrüht wird.

5) Warten auf das Aufheizen der Espressomaschine bis zur Betriebstemperatur.

Während dieser Wartezeit kann der Zeiger des Druckmessers für die Brühgruppe bis zu 12 bar erreichen. Dies kann jederzeit geschehen, wenn sich die Heizelemente im Status „On“ befinden.

Unter normalen Betriebsbedingungen kann der Druckmesser für die Brühgruppe alle Werte zwischen 0 bar und 12 bar anzeigen. Während des Brühvorgangs sollte der Wert etwa 9 bar betragen.

Die Maschine ist bereit zum Kochen von Wasser, wenn die Stromanzeigeleuchte (rot) AN ist.

In der Aufwärmphase der Maschine blinkt die Stromanzeigeleuchte (rot).

HINWEIS: Während der Dampfkessel die Betriebstemperatur erreicht, hören Sie unter Umständen, dass Luft und Dampf aus dem Kessel entweichen. Dies ist normal. Sobald das Wasser im Kessel zu kochen beginnt, wird die Luft

durch Wasserdampf ersetzt und entweicht über das Entlüftungsventil. Wenn der Dampfkessel die Betriebstemperatur beinahe erreicht hat, schließt dieses Entlüftungsventil und der Dampf kann nicht länger entweichen. Dieser Prozess erlaubt es der Luft, aus dem Kessel zu entweichen und durch Wasserdampf ersetzt zu werden.

6) Maschinenplakette:

CE-Plakette



ETL-Plakette



KC-Plakette



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

Dieses Gerät wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen in einer Wohnanlage bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann diese ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es schädliche Störungen des Funkverkehrs verursachen. Es kann jedoch nicht garantiert werden, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Gerät den Radio- oder Fernsehempfang stört, was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann, sollte der Benutzer versuchen,

die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder verlegen Sie sie.
 - Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
 - Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die nicht mit dem Stromkreis verbunden ist, an den der Empfänger angeschlossen ist.
 - Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Hilfe zu erhalten.
- Die Espressomaschine ist mit einem dedizierten Funkmodul ausgestattet, das FCC- und ISCED-Zertifizierungsanforderungen erfüllt.

Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für Konformität verantwortlichen Partei genehmigt sind, könnten die Berechtigung des Benutzers, das Gerät zu betreiben, zu Fall bringen.

FCC ID: 2AZUJ-SYS-C60-LMC1
IC ID: 27093-SYSC60LMC1

DE

8) Einstellen des Wasserpumpendrucks.

Die Wasserpumpe ist werksseitig auf einen Druck von 9 bar eingestellt. Falls es nötig sein sollte, diesen Wert zu verändern, folgen Sie bitte dieser Anleitung:

1. Entfernen Sie die obere und die untere Ablage.
2. Suchen Sie die Einstellschraube der

Wasserpumpe auf.

3. Stellen Sie den Druck der Wasserpumpe auf den gewünschten Wert ein.
4. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um den Druck zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu verringern.

HINWEIS: Der Druck der Wasserpumpe sollte eingestellt werden, wenn das Gerät in Betrieb ist und sich gemahlener Kaffee im Siebträger befindet, aber gehen Sie nicht über 10 bar hinaus.

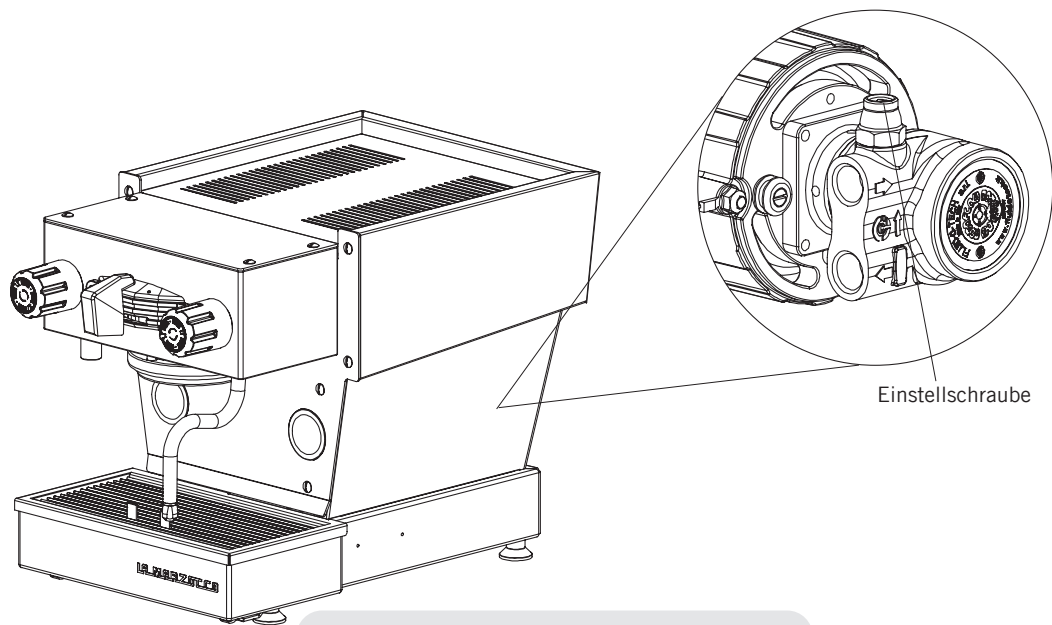


Abbildung 2 – Einstellen des Wasserpumpendrucks

ACHTUNG

Die Brühgruppe und der Dampfkessel enthalten sehr heißes Wasser. Eine Wassertemperatur von über 52 °C kann sofort zu schweren Verbrennungen oder zum Tod durch Verbrühung führen (Brühgruppe 93,3 °C - Dampfkessel 127 °C).

ACHTUNG

Die Maschine zur Reinigung nicht in Wasser tauchen bzw. mit Wasser bespritzen. Für Reinigungsarbeiten befolgen Sie sehr sorgfältig die nachstehenden Anweisungen.

ACHTUNG

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

ACHTUNG

Zum Vermeiden von Verletzungen die Brühkammer während des Brühprozesses nicht öffnen.

ACHTUNG

Die Dampfzange weder beim Abgeben von Dampf noch für 40 s nach dem Ende des Abgebens berühren.

1. Einsetzen des Siebträgers.

Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe ein und drehen Sie den Handgriff von links nach rechts. Sobald der Siebträger richtig angebracht wurde, können Sie den Padelgriff von rechts nach links bewegen, um den Wasserfluss durch den Siebträger zu starten. Es ist wichtig, dass der Siebträger die Betriebstemperatur erreicht hat, bevor er mit Kaffee gefüllt wird.

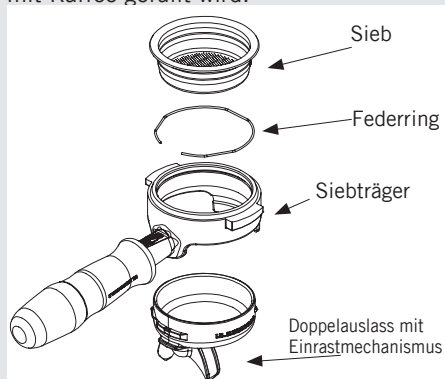


Abbildung 3 – Siebträger

Lassen Sie für einige Sekunden heißes Wasser durch den leeren Siebträger laufen, um ihn vorzuwärmen.

HINWEIS:: Es ist wichtig, den Siebträger im Gerät eingespannt zu lassen, wenn er nicht benutzt wird. Der Siebträger muss für den Brühvorgang vorgewärmt sein, damit er richtig funktioniert.

2. Kaffee brühen. Jetzt können Sie den Siebträger entfernen, um ein Kaffeegetränk zuzubereiten. Füllen Sie den Siebträger mit dem Einzel- oder Doppelsieb mit gemahlenem Kaffee. Pressen Sie den gemahlenen Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer und setzen Sie den Siebträger in die micra ein. Um den Brühvorgang zu starten, bewegen Sie den Padelgriff von rechts nach links (siehe Abb.1 Seite 8).

Mit der La Marzocco App ist es möglich, die Temperatur des Kaffeebrühwassers einzustellen.

Es ist ratsam, einige Sekunden abzuwarten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, empfiehlt es sich, Wasser aus der Gruppe für einige Sekunden ablaufen zu lassen, um das Verfahren zu beschleunigen.

HINWEIS: Einige Benutzer sind der Überzeugung, dass es vor dem Einspannen des Siebträgers nötig ist, etwas Wasser durch die Brühgruppe fließen zu lassen, um eventuelle Kaffeerückstände und andere Partikel von der Brühgruppe abzuspülen. Andere spülen aus dem gleichen Grund nach jedem Brühvorgang. Bitte erproben Sie die für Sie beste Vorgehensweise. Es gibt viele Techniken, um Espresso zu brühen.

3. Dampf abgeben

Damit das gesamte kondensierte Wasser in der Dampfzange ausgegeben werden kann, müssen Sie IMMER etwas Dampf durch Einschalten des Ventils ablassen, bevor Sie die Dampfzange in den Behälter mit der zu erhitzenden Flüssigkeit einführen. Tauchen Sie die Dampfzange in die zu erhitzende Flüssigkeit. Drehen Sie den Dampfknopf, um den Aufschäumvorgang zu starten. Das Dampfventil weist eine variable Ausströmsteuerung auf.

Der Dampf überträgt die Wärme auf die Flüssigkeit, wodurch deren Temperatur steigt. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht überläuft, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.

Milch für Cappuccino und andere Getränke aufzuschäumen ist sehr leicht, erfordert aber einige Übung. Bitte probieren Sie verschiedene Techniken aus, um die für Sie beste Methode zum Aufschäumen der Milch zu finden.

HINWEIS: Es ist wichtig, eine ausreichende Menge an Flüssigkeit im Milchkännchen zu haben. Wenn Sie also eine kleine Menge Milch aufschäumen wollen, sollten Sie auch ein kleines Milchkännchen benutzen. Wenn Sie größere Mengen aufschäumen wollen, sollten Sie ein größeres Milchkännchen benutzen. Bei zu wenig Milch im

Milchkännchen kann es passieren, dass die Milch aus dem Kännchen "herausspritzt". Als gute Regel sollte ein etwa zur Hälfte gefülltes Milchkännchen verwendet werden.

HINWEIS: Um zu verhindern, dass Flüssigkeiten in den Dampfkessel gezogen werden, sollten Sie das Dampfsystem nach jedem Erhitzen von Flüssigkeiten kurz durchspülen.

Reinigen Sie das System, indem Sie das Dampfventil für einige Sekunden öffnen, um Dampf in die Umgebung entweichen zu lassen

4. Abgeben von heißem Wasser

Sie können heißes Wasser über den Heißwasserauslass abgeben. Um heißes Wasser abzufüllen, drehen Sie die linke Taste (siehe Abb.4 Seite 14).

Diese Taste aktiviert die Bereitstellung von heißem Wasser.

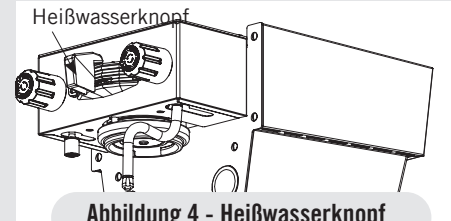


Abbildung 4 - Heißwasserknopf

5. Verbinden/Trennen Sie die Kaffeemaschine mit dem/vom WiFi-Netzwerk.

Benutzen Sie die App für die erste Verbindung mit Ihrem WiFi-Netzwerk.

Wenn danach die Kaffeemaschine angeschaltet wird, wird sie automatisch mit dem WiFi-Netzwerk verbunden.

Zum Trennen der Kaffeemaschine vom WiFi-Netzwerk nehmen Sie den Wassertank ab, stellen Sie sicher, dass die blaue LED blinkt, und bedienen Sie den Paddelhebel 5 Mal hintereinander innerhalb von 10 Sekunden.

Jetzt ist die Maschine abgetrennt.

Um die Maschine wieder zu verbinden, stellen Sie sie einfach mit dem Schalter wieder an.

ACHTUNG

Bei Nichtbeachtung der vorstehenden Anweisungen kann der Hersteller nicht für Personen- oder Sachschäden verantwortlich gemacht werden.

1. Abgeben von heißem Wasser.

Heißes Wasser kann aus der Heißwasserlanze links am Gerät bezogen werden. Dies wird durch Drehen des linken Knopfs erreicht (s. Abb.4 Seite 14).

2. Allgemeine Hinweise zur Kaffeezubereitung.

Die Siebträger müssen vorgewärmt sein, weil sie sich einerseits am tiefsten Punkt der Brühgruppe befinden und andererseits von der Gruppe durch die Gummidichtung dazwischen teilweise isoliert sind. Am einfachsten kann dies erreicht werden, indem die Siebträger im Gerät auch wenn man das Gerät im Moment nicht benutzt. Die Siebträger können aber auch aktiv erhitzt werden, indem man durch Rotieren des Gruppenaktivierungspaddels heißes

Wasser durch die Siebträger laufen lässt und dann den Wasserfluss wieder abstellt.

3. Mahlen von Kaffee.

Der Mahlgrad des Kaffeemehls ist ebenso wie die verwendete Kaffeemischung für die Zubereitung eines guten Espresso äußerst wichtig. Der ideale Mahlgrad kann Zubereitung mehrerer Kaffees mit der üblicherweise verwendeten Menge an gemahlenem Kaffee bestimmt werden (wir empfehlen mindestens 7g). Der beste Mahlgrad ist erreicht, wenn der Kaffee nicht zu langsam, d.h. tropfenweise, und nicht zu schnell aus dem Auslass fließt. Als Richtwert sollten bei einer doppelten Portion etwa 60 mL Espresso in etwa 25 Sekunden ausfließen. Die Brühdauer kann durch Variieren des Mahlgrades eingestellt werden.

N.B.

Wurde das Gerät über mehr als 8 Stunden nicht benutzt, bzw. in jedem Falle nach einem langen Leerlauf, ist es notwendig, damit das Gerät bei voller Leistung benutzt werden kann, vor dem Zubereiten von Getränken wie folgt einige

Reinigungszyklen auszuführen:

- Brühgruppe: Lassen Sie mit in der Brühgruppe eingesetztem Siebträger mindestens für zwei Minuten Brühwasser durch diesen laufen.
- Gehen Sie vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden. Schalten Sie die Dampflanze für mindestens 30 Sekunden ein.

Schalten Sie das Heißwasserventil so lange ein, wie notwendig ist, um 0,5 Liter Wasser auszugeben.

Bei Verwendung des Gerätes mit Wasserbehälter muss das Wasser im Behälter täglich gewechselt werden.

Wird das Gerät über einen langen Zeitraum nicht verwendet, sollten diese Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Trennen Sie das Gerät vom Wassernetz oder unterbrechen Sie die Wasserzufuhr über einen Absperrhahn.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

7. Wartung und Reinigung

ACHTUNG

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

ACHTUNG

Entfernen Sie den Siebträger während des Brühvorgangs nicht. Die Brühgruppe enthält sehr heißes Wasser. Eine Wassertemperatur über 52 °C kann sofort zu schweren Verbrennungen oder zum Tod durch Verbrühung führen.

ACHTUNG

Die Maschine zur Reinigung nicht in Wasser tauchen bzw. mit Wasser bespritzen. Beachten Sie zur Reinigung bitte genau die Anweisungen.

ACHTUNG

Aus dem Expansionsventil kann heißes Wasser mit bis zu 93° C austreten. Beim Umgang mit diesen Bauteilen ist ein angemessener Schutz erforderlich, bevor Einstellungen vorgenommen werden.

ACHTUNG

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

Tägliche Reinigung

1. Reinigen des Verteilersiebs und der Verteilerschraube.

Durch die Entleerung (nach dem Kaffeebrühen) können sich kleine Mengen von gemahlenem Kaffee ansammeln und das Verteilersieb ganz oder teilweise verstopfen. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie das Verteilersieb durch Lösen der Verteilerschraube. Weichen Sie es gemäß der Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers in einer Flüssigkeit mit Kaffeefettlöser ein. Tauchen Sie die Artikel in eine Lösung aus Wasser und Puro Caff.

Mit reichlich klarem Wasser abspülen. Setzen Sie den Diffusor wieder ein, ziehen

Sie die Schraube fest und entnehmen Sie dem Gerät mehrmals heißes Wasser.

2. Reinigung des Brühsystems.

Setzen Sie das Blindsieb in den Siebträger ein. Geben Sie die richtige Menge des Reinigungsmittels für Espressomaschinen (gemäß den Angaben des Herstellers) in den Filter und setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe ein.

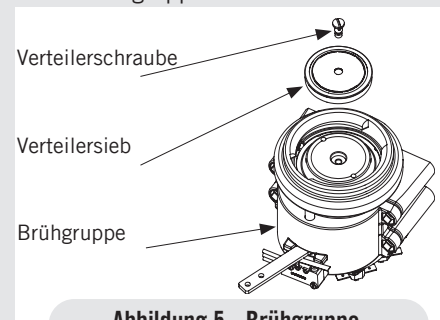


Abbildung 5 - Brühgruppe

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

wenn die Gruppe Wasser abgibt.

- Spülen Sie die Gruppe mit einem normalen Sieb im Siebträger, indem Sie mehrmals heißes Wasser durchlaufen lassen.
- Alternativ kann der Reinigungszyklus über die La Marzocco App aktiviert werden. Diese Funktion ersetzt die manuelle Betätigung des Brühgriffs. Aktivieren Sie diese Funktion erst, nachdem Sie den Siebträger wie zu Beginn dieses Abschnitts beschrieben mit puro caffè vorbereitet haben.

3. Reinigung des Gehäuses.

Wischen Sie alle Edelstahl-Oberflächen mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch in Richtung der eventuell vorhandenen Glasurmarken ab. Verwenden Sie, um Beschädigungen zu vermeiden, keinen Alkohol oder Lösungsmittel o.ä. auf lackierten oder bedruckten bzw. auf Kunststoffteilen. Reinigen Sie die Seitenblenden mit einem weichen Tuch. Nur mit einem feuchten weichen Tuch oder einem in warmem Wasser mit milder Seife getauchtem Tuch reinigen.

4. Reinigen der Dampfdüsen

Die Dampfdüsen müssen sofort nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch von außen gereinigt werden. Außerdem muss ein kurzer Dampfstoß veranlasst werden, um Ablagerungen im Innern der Düsen zu vermeiden, die den Geschmack der zu erhaltenden Getränke verändern könnten. Tauchen Sie, wenn Milchrückstände auf der Dampfmaschine verbleiben, deren Spitze in ein Gefäß mit heißem Wasser und wischen Sie dann die Spitze sauber. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis keine Rückstände mehr vorhanden sind.

5. Reinigen der Heißwasserdüsen

Die Heißwasserdüsen müssen regelmäßig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, das in Wasser und/oder milde Seife getaucht wurde.

HINWEIS: Dieser Reinigungsplan bezieht sich auf moderaten bis durchschnittlichen Gebrauch (5-20 Tassen täglich) des Gerätes. Wird das Gerät seltener benutzt, kann der Reinigungsplan entsprechend angepasst werden.

6. Wasserbehälter und Abtropfschale

reinigen: Der Wasserbehälter muss regelmäßig gereinigt werden, um eine Algenbildung an den Innenseiten des Behälters zu verhindern. Entfernen Sie zur Reinigung zunächst den Wasserbehälter vom Gerät. Lösen Sie den durchsichtigen Schlauch der Wasserzufuhr. Reinigen Sie alle Komponenten von Hand in Wasser mit milder Seife.

Reinigungsintervalle

Täglich

- Siebträger
- Filter
- Verteilersieb
- Verteilerschraube
- Dampfmaschine (direkt nach Gebrauch)
- Abtropfgitter

Wöchentlich

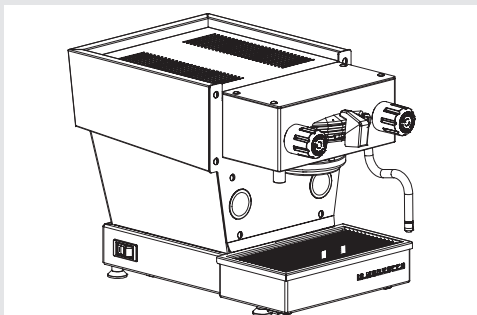
- Wasserbehälter
- Abtropfschale

Monatlich

- Reinigen der Heißwasserdüse

8. Installationsanleitung

1. Auspacken der micra Espressomaschine	Seite 19	7. Überwachen des Drucks im Dampfkessel	Seite 23
2. Füllen mit Wasser (Erstbefüllung)	Seite 19	8. Brühen eines Espresso	Seite 24
3. Einrichten der Abtropfschale	Seite 20	9. Kontrolle des Betriebsdrucks im Kessel	Seite 24
4. Anschluss der Stromversorgung	Seite 20	10. Brühgruppe-Temperatur	Seite 25
5. Einschalten der Stromversorgung	Seite 21	11. Temperatur des Dampfkessels	Seite 25
6. Überwachen des Drucks in der Brühgruppe	Seite 22		



1

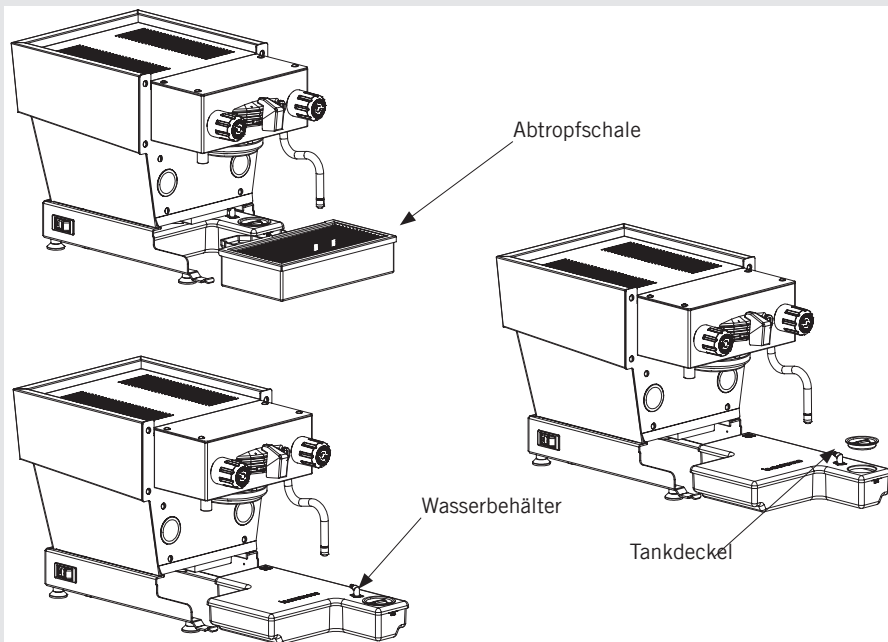
Packen Sie die Espressomaschine aus und stellen Sie sie auf einer ebenen Fläche auf. Kontrollieren Sie, ob alles Zubehör vorhanden ist. Kontrollieren Sie die Espressomaschine auf eventuelle sichtbare Schäden.

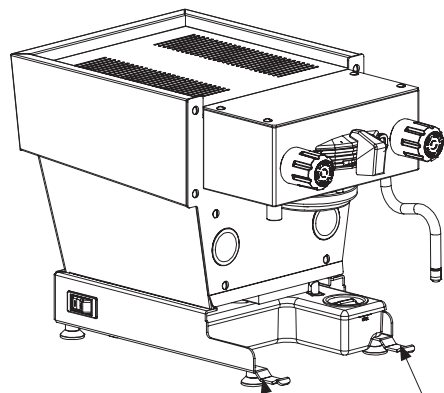
ACHTUNG
Die Kaffeemaschine waagrecht auf einer Theke aufstellen, die mindestens 90 cm vom Boden entfernt ist.

2

Entfernen/Öffnen Sie den Tankdeckel und füllen Sie den Wasserbehälter mit gefiltertem Wasser. Schieben Sie den Wasserbehälter zurück in seine Position und montieren Sie die Abtropfschale. Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale korrekt montiert ist. Der Wasserbehälter muss mit den Messfühlern auf der Rückseite des Gerätes Kontakt haben.

HINWEIS: Das micra-Gerät ist für einen Betrieb mit dem Wasserbehälter ausgelegt.





Magnetaufnahmen

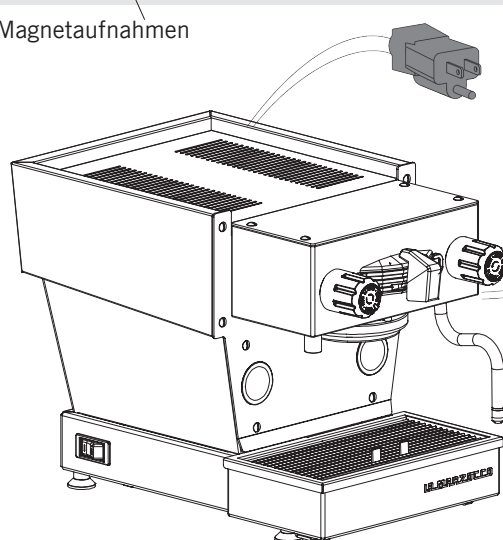
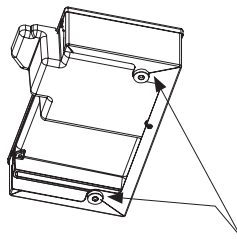
3

WICHTIGER HINWEIS:

Die Abtropfschale muss korrekt montiert sein, damit das Gerät funktioniert. Die Abtropfschale hat zwei Magneten, die in zwei Magnetaufnahmen an der Basis der micra eingreifen. Bei der Montage der Abtropfschale ist darauf zu achten, dass diese Magneten richtig in den Magnetaufnahmen sitzen. Dazu kann es nötig sein, die Abtropfschale mit sanftem Druck in ihre richtige Position zu bringen.

Wenn die Maschine eingeschaltet und der Wassertank voll ist, leuchtet die Wassertankanzeige (blau). Wenn der Wassertank leer ist, blinkt die Wassertankanzeige (blau).

Fixiermagnete und Magnetaufnahmen

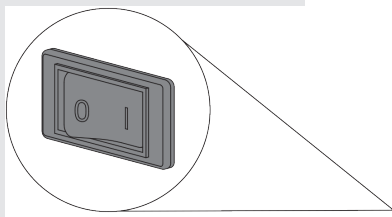


4

Schließen Sie das Netzkabel an ein elektrisches System an, das die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Stromstärke liefert.

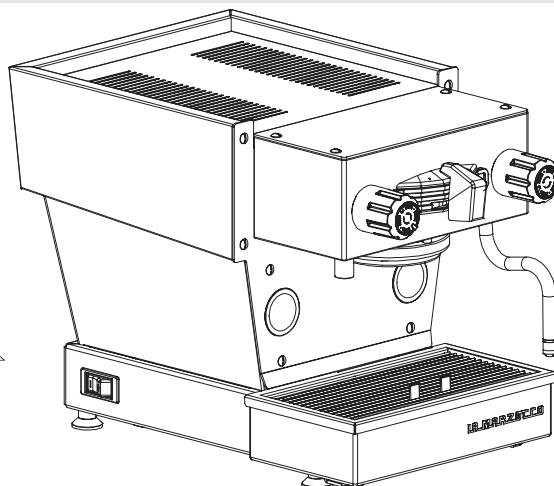
⚠ ACHTUNG ⚠

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die Erdung nicht nach den geltenden lokalen, nationalen und internationalen Richtlinien erfolgte und die elektrischen Kabel oder andere elektrische Teile nicht korrekt angeschlossen wurden.

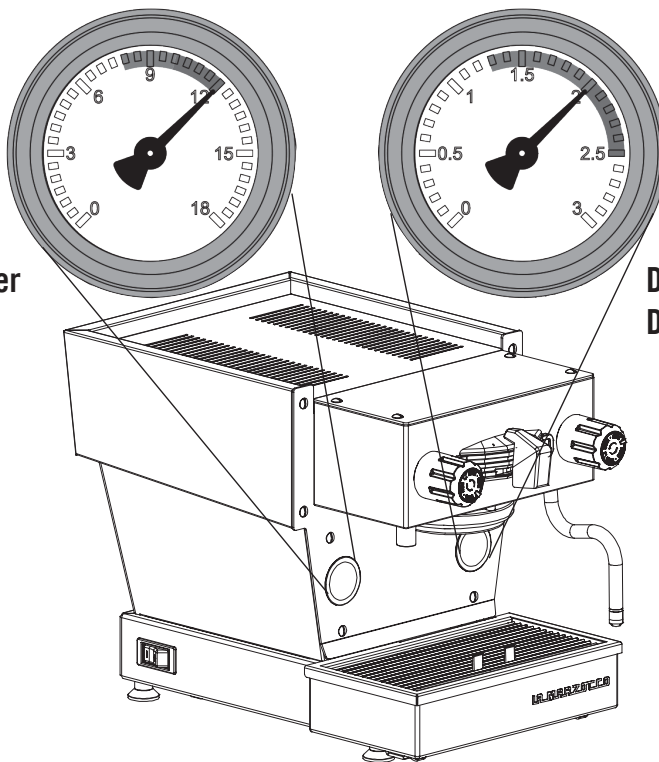


5

Schalten Sie die Stromversorgung durch Drücken des Hauptschalters ein. Der Hauptschalter befindet sich links hinten am Gerät.



**Druckmesser der
Brühgruppe**



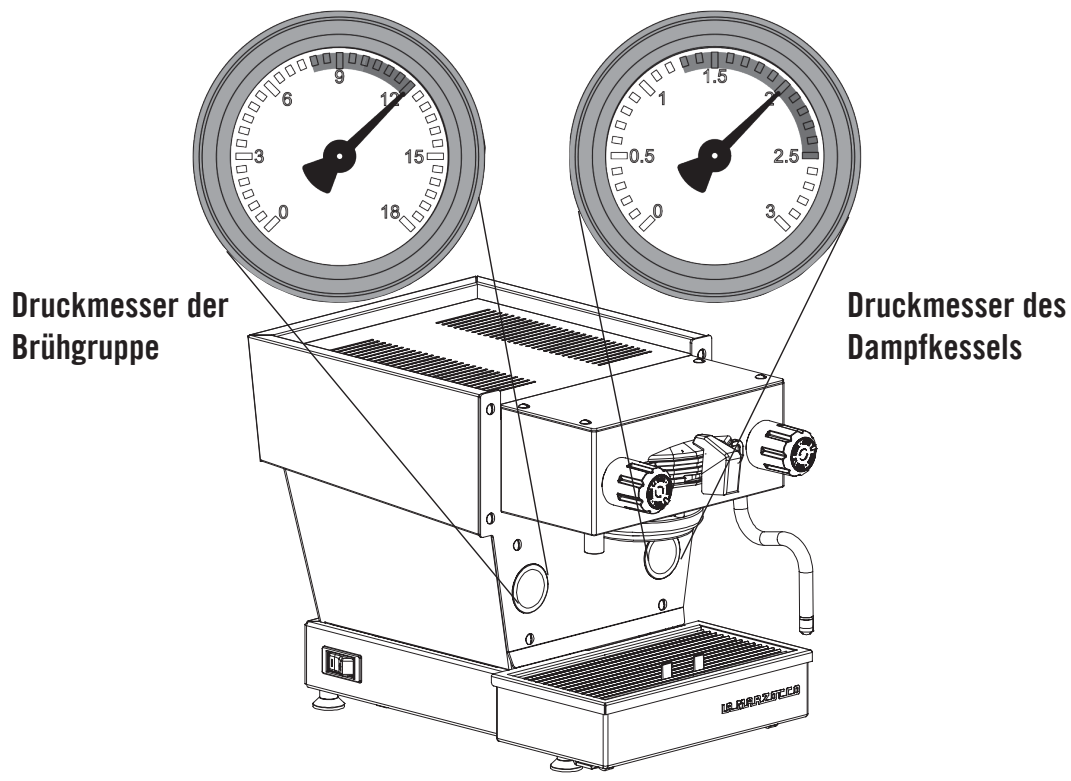
**Druckmesser des
Dampfkessels**

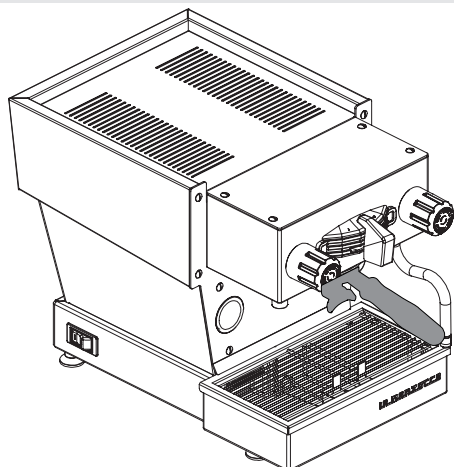
6

Wenn sich die Kaffeegruppe aufheizt und die Betriebstemperatur erreicht, steigt der Druck darin an. Ein Expansionsventil lässt dabei eine kleine Menge Wasser abfließen, damit der Druck in der Kaffeegruppe 12 bar nicht überschreitet. Das Manometer der Kaffeegruppe erreicht in der Anfangsphase des Vorgangs etwa 12 bar und hält dann an.

7

Überwachen Sie auch den Heizvorgang des Dampfkessels auf dessen Druckmesser. Der Dampfkessel ist werksseitig auf einen Druck von ungefähr 1,8 bar eingestellt. Sobald der Druckmesser diesen Wert erreicht, endet der Heizvorgang.



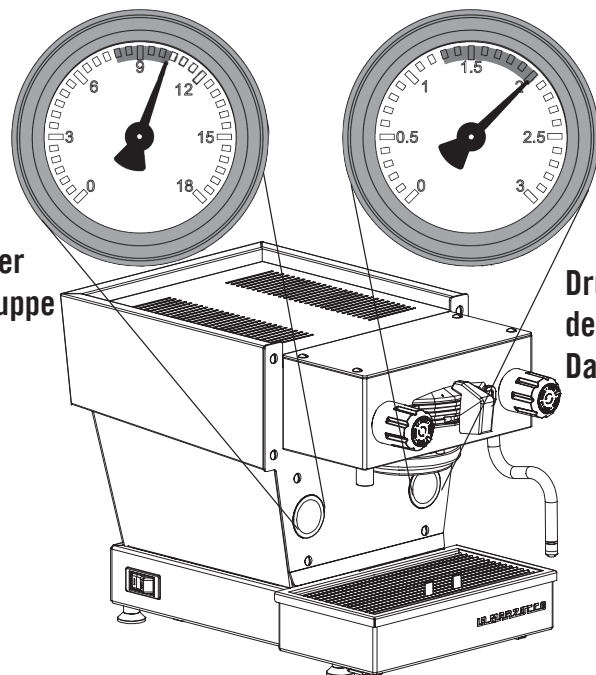


8

Sobald die Espressomaschine betriebsbereit ist (rote Anzeileuchte ist AN), füllen Sie den Siebträger mit gemahlenem Kaffee und starten Sie den Brühvorgang.

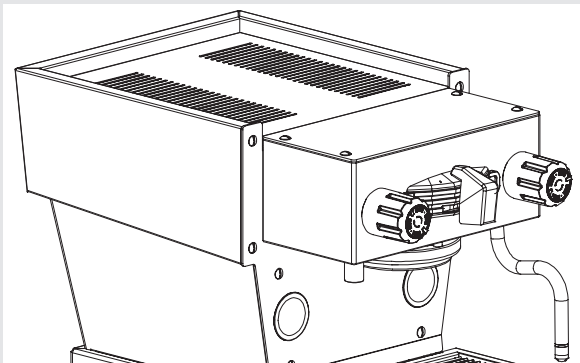
**Druckmesser
der Brühgruppe**

**Druckmesser
des
Dampfkessels**



9

Während des Brühvorgangs sollte der Druck in der Brühgruppe zwischen 8 und 10 bar betragen. Der Dampfkesseldruck sollte auf 1,8 bar eingestellt werden, kann aber zwischen 1,3 bar und 2 bar betrieben werden.



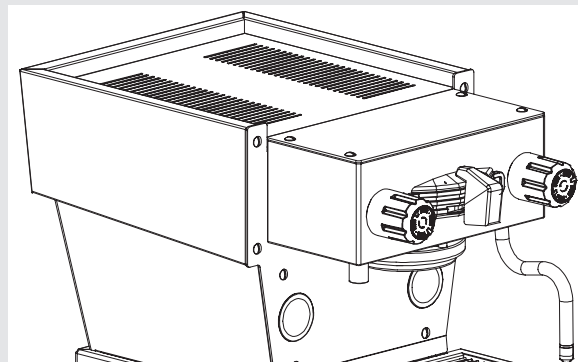
10

Die Temperatur des Brühwassers wird am kritischsten Punkt in der Brühgruppe gemessen, wo die Temperaturschwankungen am größten sind.

Dieser Parameter ist werkseitig auf eine voreingestellte Solltemperatur eingestellt, die jedoch über die La Marzocco App bearbeitet werden kann.

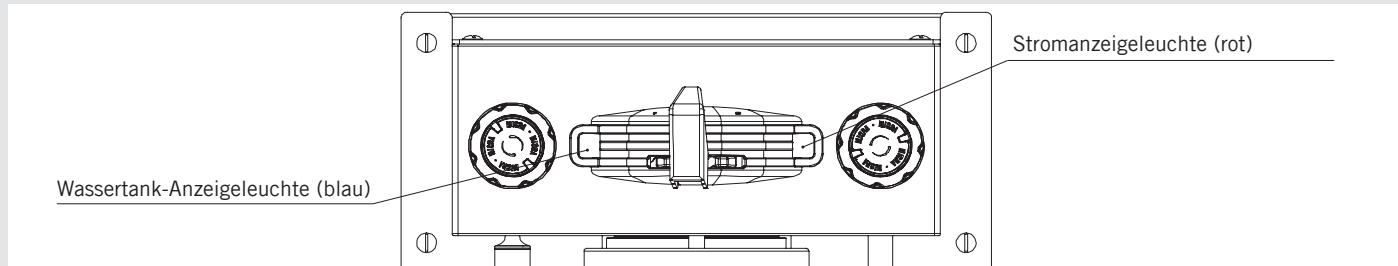
11

Mit der La Marzocco App können Sie den Druck des Dampfkessels einstellen, indem Sie die Funktion DAMPFLEISTUNG auf 1 (NIEDRIG), 2 (MITTEL) oder 3 (HOCH) einstellen.



DE

Anzeigeleuchten-Status

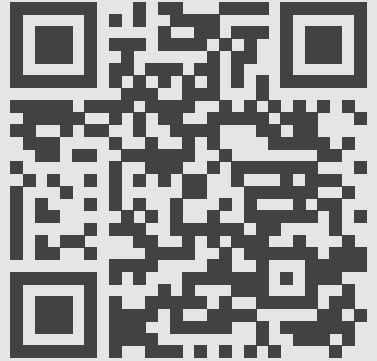


Status	Meldung	Status	Meldung
	Rote Anzeigeleuchte blinkt 1 Sekunde an, 1 Sekunde aus: - Maschine heizt.		Rote Anzeigeleuchte blinkt 3 Sekunden an, 1 Sekunde aus und blaue Anzeigeleuchte ist an: - Maschine ist betriebsbereit.
	Rote Anzeigeleuchte blinkt 3 Sekunden an, 1 Sekunde aus: - Maschine hat Betriebstemperatur und ist vom WiFi-Netzwerk abgetrennt.		Blaue Anzeigeleuchte blinkt 1 Sekunde an, 1 Sekunde aus: - Niedriger Wasserstand oder Tank nicht vorhanden.
	Rote Anzeigeleuchte ist an: - Maschine hat Betriebstemperatur und ist mit dem WiFi-Netzwerk verbunden.		Blaue Anzeigeleuchte ist an: - Wasser ist im Tank vorhanden.



**Hallo
diese Kaffeemaschine
kann
verbunden werden**

Erfahren Sie mehr



DE

linea micra

Manual de instrucciones V1.1 - 03/2023

Capítulos

1. Precauciones Importantes	pág. 3
2. Información General	pág. 5
3. Descripción de la Máquina	pág. 8
4. Instalación	pág. 9
5. Funcionamiento	pág. 13
6. Características Principales	pág. 15
7. Mantenimiento Preventivo y Limpieza	pág. 16
8. Guía de instalación	pág. 18
9. Estado de la luz indicadora	pág. 26



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Localidad La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Instrucciones originales verificadas por el
fabricante.



Escanee el código QR para ver la Guía de
Programación del Software disponible en
la página web del centro tecnológico.

Impresas en papel reciclado.

ES

certificaciones disponibles:



 ADVERTENCIA

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, deben seguirse unas medidas de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar superficies calientes. Utilizar las manijas o perillas.
3. Para proteger contra el fuego, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumergir el cable, enchufes o partes eléctricas en agua u otro líquido.
4. Se requiere una estricta supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desconectar de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. No utilizar ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un funcionamiento defectuoso del aparato, o en caso de que se haya dañado de alguna manera. Devolver el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
8. No utilizar en exteriores.
9. No dejar que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No colocar sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
11. Conectar siempre el enchufe al aparato en primer lugar y, luego, conectar el enchufe a

▲ **ADVERTENCIA** ▲

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

la toma de la pared.

Para desconectar el aparato, colocar el control en la posición "off" y, a continuación, quitar el enchufe de la toma de pared.

12. Solo para uso doméstico, no utilizar el aparato para un uso diferente de aquel para el que fue diseñado.

13. Conservar estas instrucciones.

14. El uso, limpieza y mantenimiento de esta máquina de café pueden llevarlos a cabo personas (incluidos niños de más de 8 años de edad) con

capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y si entienden los peligros.

Los niños deben estar bajo supervisión para asegurar que no jueguen con el aparato.

Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.

15. El zona de servicio está restringida a personas con

conocimiento y experiencia práctica con el aparato, en particular a lo que respecta a la seguridad y la higiene.

16. Se prohíbe toda modificación del equipo; el fabricante no puede ser considerado responsable de los daños a los bienes, animales y/o personas si el equipo sufre cambios técnicos y estéticos, cambios en el rendimiento y las características y, en general, se altera uno o más de sus componentes.

17. No sumergir la máquina de café en agua. Se trata de un aparato eléctrico.

▲ ADVERTENCIA ▲

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de producirse un evento que resulte en acciones legales por responsabilidad cuando no se haya completado la conexión a tierra según las reglamentaciones locales, nacionales e internacionales, y los códigos de electricidad vigentes, o si otras partes eléctricas no se han conectado correctamente.

▲ ADVERTENCIA ▲

Voltaje peligroso desconectar de la fuente de alimentación antes de realizar alguna tarea.

▲ ADVERTENCIA ▲

La máquina se debe instalar de forma tal que el personal calificado pueda acceder a ella fácilmente para realizar tareas de mantenimiento.

▲ ADVERTENCIA ▲

Esta máquina no debe ser usada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, excepto bajo supervisión o si han sido capacitadas en el uso de la misma por una persona responsable de su seguridad.

▲ ADVERTENCIA ▲

Para evitar rajaduras o fugas: no almacenar ni instalar la máquina de café en lugares donde la temperatura puede congelar el agua de la caldera o del sistema hidráulico.

▲ ADVERTENCIA ▲

La garantía quedará invalidada en caso de:

- Uso incorrecto, incompatible con el propósito para el fue diseñado;
- Utilización de piezas de repuesto no originales;
- Cable de alimentación manipulado;
- Componentes manipulados;
- Reparaciones realizadas por personal no autorizado.

▲ ADVERTENCIA ▲

Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque el cable sobre la encimera donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él involuntariamente.

La máquina café espresso está compuesta esencialmente por un grupo de preparación de agua caliente para café espresso y una caldera de vapor que suministra vapor y agua caliente para infusiones.

Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales
- por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- ambientes tipo bed & breakfast.

Acercas de este manual

Esta guía operativa es una parte integral y esencial del producto y debe ser provista a los usuarios. Se solicita a los usuarios que lean las advertencias y precauciones incluidas en la guía porque brindan información valiosa sobre la seguridad durante la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento de la máquina.

Este manual debe guardarse en un lugar seguro y debe estar disponible para consulta por parte de usuarios nuevos y también usuarios experimentados.

Retirar la máquina del embalaje

1) Asegúrese de la integridad del producto inspeccionando el embalaje y asegurándose de que no presente daños que podrían haber afectado la máquina.

2) Verifique la integridad de la máquina después de haberla retirado del embalaje.

El embalaje (cajas, bolsas plásticas, piezas de espuma, etc.) debe dejarse fuera del alcance de los niños porque presentan un daño potencial. No desechar en el ambiente.

Instrucciones de seguridad

1) Verificar que los datos de la placa de características técnicas correspondan a las del suministro eléctrico al cual se conectará la máquina.

La instalación de este equipo debe guardar conformidad con todos los códigos aplicables federales, estatales o locales de instalación de tuberías.

2) La instalación se debe realizar según los códigos y las reglamentaciones locales sobre electricidad e instalación de tuberías. La instalación también debe guardar conformidad con las instrucciones del fabricante y debe ser realizada por personal cualificado y autorizado.

3) Una instalación incorrecta puede causar lesiones/daños a personas animales u objetos, de los cuales el fabricante no será responsable.

4) La garantía del funcionamiento eléctrico de este dispositivo se obtiene solamente cuando la conexión a la red eléctrica se ha realizado correctamente según todos los códigos y las reglamentaciones de seguridad locales, nacionales e internacionales, y en modo particular, realizando la instalación de la toma de tierra de la unidad. Asegúrese de que

la instalación a tierra se haya realizado en forma correcta porque representa un requerimiento fundamental de seguridad. Asegúrese de que personal cualificado verifique esta conexión.

5) Además, deberá controlar que la resistencia de la instalación eléctrica sea apta para la potencia máxima absorbida indicada en la máquina de espresso.

6) Se desaconseja la utilización de adaptadores, enchufes múltiples y/o alargadores. En caso de que no se pueda evitar su utilización, asegúrese de que cumplan con los códigos de electricidad y las reglamentaciones de seguridad locales, nacionales e internacionales, teniendo cuidado de no superar los límites de resistencia y potencia que aparecen en dichos adaptadores o alargadores.

7) Esta máquina debe utilizarse únicamente para las funciones para las cuales ha sido diseñada y realizada. Cualquier otra utilización se considera impropia y peligrosa.

El fabricante no será responsable de eventuales daños causados por usos incorrectos y/o irracionales.

8) El uso de cualquier dispositivo eléctrico comporta la consideración de algunas reglas fundamentales. En particular:

- no tocar el aparato con las manos y los pies mojados o húmedos
- no usar el aparato con los pies descalzos
- no utilizar alargadores en habitaciones destinadas a baño o ducha

- no tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la red eléctrica
- no dejar exponer el aparato a agentes atmosféricos
- no permitir que niños o personas no capacitadas usen este dispositivo

9) Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento y/o limpieza (que no sea la auto limpieza del grupo), ponga en posición "0" el interruptor general ubicado en la máquina y desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica desenchufando el cable o desconectando el disyuntor. Para realizar las operaciones de limpieza, límitese a las instrucciones indicadas en este manual.

10) En caso de funcionamiento defectuoso de la máquina o si deja de funcionar, desconéctela de la red eléctrica (como se describe en el párrafo anterior). No intente repararla. Diríjase al personal cualificado profesionalmente y autorizado para realizar cualquier reparación. Sólo el fabricante o un centro autorizado que utilice exclusivamente piezas de repuesto originales reparará el producto. El incumplimiento de las normas indicadas más arriba podría comprometer la seguridad del funcionamiento de la máquina.

11) Para evitar problemas de recalentamientos peligrosos, se recomienda desenrollar todo el cable de alimentación.

12) No obstruya las rejillas de aspiración o de disipación y, en particular, no cubra con trapos o cualquier otra cosa la bandeja para calentar las tazas.

13) El cable de alimentación de la máquina no debe ser sustituido por el usuario. Si el cable de alimentación se daña, apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica desenchufando el cable de alimentación o desconectando el disyuntor, y cierre el suministro de agua. Para sustituir el cable de alimentación, comuníquese exclusivamente con profesionales cualificados.

14) Estas instrucciones también están disponibles en un formato alternativo en una página web <http://techcenter.lamarzocco.com>.

15) Requisitos mínimos para la conexión WiFi:

- dispositivo con versión de Android 6+ o versión de iOS 10+;
- red inalámbrica de 2,4 GHz;
- aplicación de La Marzocco disponible en las tiendas oficiales Play Store y App Store

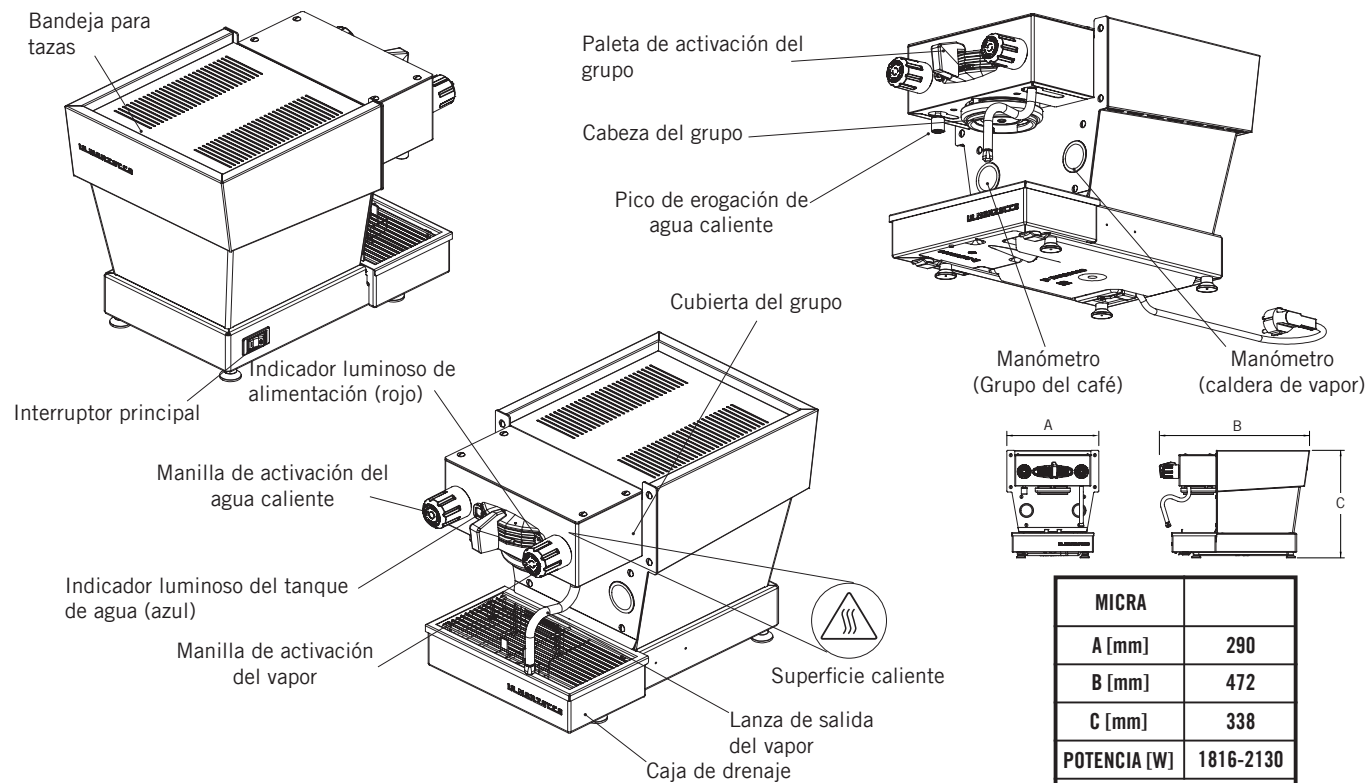


Tabla de especificaciones del agua

		Mín.	Máx.
T.D.S.	ppm	90	150
Dureza total	ppm	70	100
Hierro total ($\text{Fe}^{+2}/\text{Fe}^{+3}$)	ppm	0	0,02
Cloro libre (Cl_2)	ppm	0	0,05
Cloro total (Cl_2)	ppm	0	0,1
pH	valor	6,5	8,5
Alcalinidad	ppm	40	80
Cloruro (Cl^-)	ppm	no más	30

Nota: Comprobar la calidad del agua (la garantía quedará anulada si los parámetros del agua no se encuentran dentro del rango especificado en la sección "Instalación")

3. Descripción de la Máquina



MICRA	
A [mm]	290
B [mm]	472
C [mm]	338
POTENCIA [W]	1816-2130
CALDERA VAPOR	1,6 litros
CALDERA CAFÉ	0,2 litros
PESO [kg]	19

Figura 1 - Descripción de la Máquina

4. Instalación

ES

ADVERTENCIA

La máquina de café se debe colocar en posición horizontal sobre una barra que esté a más de 90 cm del piso.

ADVERTENCIA

La válvula de expansión puede descargar agua caliente con una temperatura de hasta 200 °F / 93 °C. Es necesario usar una protección adecuada para manejar este componente antes de ajustarlo.

ADVERTENCIA

Esta máquina no es apta para uso en exteriores.

ADVERTENCIA

La máquina está destinada a estar permanentemente conectada a la red eléctrica. Es obligatorio instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una intensidad nominal residual de respuesta que no supere 30 mA.

Nota:

- Temperatura ambiente mínima: **5°C/41°F**
- Temperatura ambiente máxima: **32°C/89°F**
- El nivel de presión acústica ponderado de la máquina es inferior a 70dBA.
- Esta máquina cumple con la norma 61000-3-11, la impedancia en la interfaz de alimentación debe ser $Z_{max} = 0,356 \Omega$.

Instalación de la máquina de espresso, micra

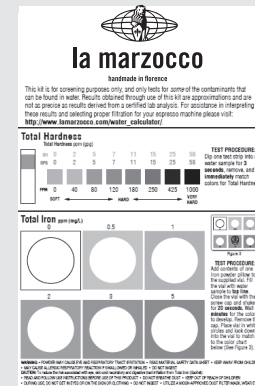
1) Llene recipiente para el agua con agua potable.

Una vez desembalada la máquina de espresso, colóquela sobre una superficie dura.

Retire la bandeja de drenaje, deslice el tanque de agua hasta que se pueda quitar la tapa, luego retire la tapa y llene el tanque con agua potable. Vuelva a colocar la tapa y deslice el recipiente para el agua hasta que quede en la posición de funcionamiento. Vuelva a colocar la bandeja de drenaje en su lugar. Para conectar la máquina a la red de suministro de agua, siga las indicaciones de la guía correspondiente, y actúe de conformidad

con las normas de seguridad locales/nacionales del lugar en el que se instalará la máquina.

Para garantizar el funcionamiento correcto y seguro de la máquina, mantener un nivel de rendimiento adecuado y obtener infusiones de alta calidad, es importante que el agua de entrada tenga una dureza mayor que 7°F (70ppm, 4°d) y menor que 10°F (100ppm, 6°d), el pH debe ser de 6.5 a 8.5 y la cantidad de cloruros debe ser inferior a 30mg/l. Si se respetan estos valores, la máquina puede funcionar con la eficiencia máxima. Si estos parámetros no están presentes, se deberá instalar un dispositivo específico de filtrado, siempre de conformidad con las normas nacionales y locales vigentes respecto del agua potable.



Para asegurarse de que el agua de entrada cumple con los parámetros preestablecidos, puede comprar un kit de prueba de agua de La Marzocco (ver imagen), que incluye 6 tiras de medición y una tarjeta que contiene las instrucciones para el usuario.

Los parámetros que puede medir son dureza total, hierro total, cloro libre, cloro total, pH y alcalinidad total, y cloruros.

Lo ideal es realizar una prueba en el agua ANTES del sistema de tratamiento de agua y de nuevo DESPUÉS del sistema de agua con el fin de verificar si realmente se ajusta a nuestros rangos sugeridos.

Una vez realizada la prueba, conozca qué sistema de tratamiento es el más adecuado para su suministro de agua particular rellenando la calculadora de agua online de nuestra página web: CALCULADORA DE AGUA DE LA MARZOCCO (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

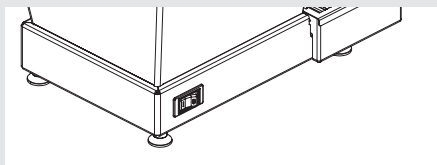
2) Conexión de la máquina de espresso al suministro eléctrico.

Conecte la máquina de espresso a una red de suministro eléctrico cuyas características coincidan con las indicadas en la placa de serie de la máquina.

3) Llenado de las calderas con agua.

Complete los siguientes pasos para llenar correctamente los tanques de las calderas:

Caldera de vapor: gire el interruptor principal a la posición "1", la caldera de vapor se llenará automáticamente hasta un nivel predeterminado. Una vez alcanzado el nivel correcto de agua en la caldera de vapor, la máquina dejará de llenarse automáticamente.



NOTA: puede ser necesario volver a llenar el recipiente para el agua durante este proceso.

Caldera de café: El agua fluye directamente dentro del grupo del café cuando se activa la bomba de agua. Cuando se enciende la micra, el sistema electrónico activa la bomba de agua para llenar las dos calderas.

Al poner en marcha la máquina por primera vez, el usuario debe activar la paleta y dejarla en posición de dispensación durante al menos 30-40 segundos para saturar la caldera por completo.

La máquina solo se calentará una vez que la caldera de café esté completamente saturada y la caldera de vapor haya alcanzado el nivel correcto.

4) Verificación del llenado de las calderas.

La instalación ahora está completa y la máquina de espresso debería estar calentando a las temperaturas de operación.

Preparación del café después de la primera instalación

Una vez finalizados los procedimientos de la primera instalación, antes de preparar café, usar el agua caliente y el vapor, siga estos pasos:

- Enganche el porta-filtro insertándolo en la cabeza del grupo y gire la manija de izquierda a derecha. Una vez que el portafiltro está insertado correctamente, usted puede mover la manija del lado izquierdo para que el agua comience a fluir a través del portafiltro. Deje pasar el agua a través del grupo durante dos minutos como mínimo.
- Tenga cuidado para evitar quemaduras. Abra la lanza de salida del vapor durante 30 segundos como mínimo.
- Abra la válvula de agua caliente durante el tiempo necesario para permitir que salga como mínimo 0,5 litro de agua para la preparación del café.

5) Esperar que la máquina de espresso llegue a la temperatura operativa.

Durante este tiempo, el puntero del manómetro del grupo del café puede llegar hasta 12 bar. Esto puede suceder cada vez que el elemento de calentamiento están en "on".

En condiciones normales de funcionamiento, el manómetro del grupo del café puede marcar entre 0 y 12 bar. Al preparar el café, la presión debe ser aproximadamente 9 bar.

La máquina está lista para la preparación de agua cuando el indicador luminoso de encendido (rojo) está en ON.

Cuando la máquina se está calentando, el indicador luminoso de encendido (rojo) parpadea.

NOTA: cuando la caldera de vapor alcanza la temperatura operativa, se puede escuchar

el ruido del aire y el vapor que salen de la caldera. Esto es normal. Cuando el agua hierve, el aire de la caldera es reemplazado por vapor y sale a través del interruptor de vacío. A medida que la caldera se acerca a la temperatura operativa, el interruptor de vacío se cierra y el vapor ya no puede salir. Este proceso permite la entrada de aire en la caldera para que el vapor salga y sea sustituido por vapor de agua.

6) Placa de la máquina:

Placa CE de la máquina



Placa ETL de la máquina



Placa KC de la máquina



7) Certificación FCC (solo EE. UU. y Canadá)

Este equipo ha sido probado y se ha comprobado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B, de acuerdo con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala ni se utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se puede garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o varias de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
 - Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
 - Conectar el equipo a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
 - Si necesita ayuda, consulte al distribuidor o a un técnico de radio/televisión con experiencia.
- La máquina de café expreso está equipada con un módulo de radio dedicado que cumple con los requisitos de certificación de la FCC y la ISDE.

Los cambios o modificaciones que no hayan sido expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo

FCC ID: 2AZUJ-SYS-C60-LMC1
IC ID: 27093-SYSC60LMC1

8) Ajuste de la presión de la bomba de agua.

La bomba de agua está configurada en fábrica a 9 bar de presión. Si es necesario cambiar la presión, utilice el siguiente procedimiento:

1. Retirar la bandeja superior y la bandeja inferior.
2. Localice el tornillo de ajuste de la

bomba de agua.

3. Ajuste la presión de la bomba de agua al nivel deseado.
4. Gire hacia la derecha para aumentar la presión y hacia la izquierda para reducirla.

NOTA: La presión de la bomba de agua debe ajustarse cuando la máquina está en funcionamiento y hay café en el porta-filtro. No obstante, no exceda los 10 bares.

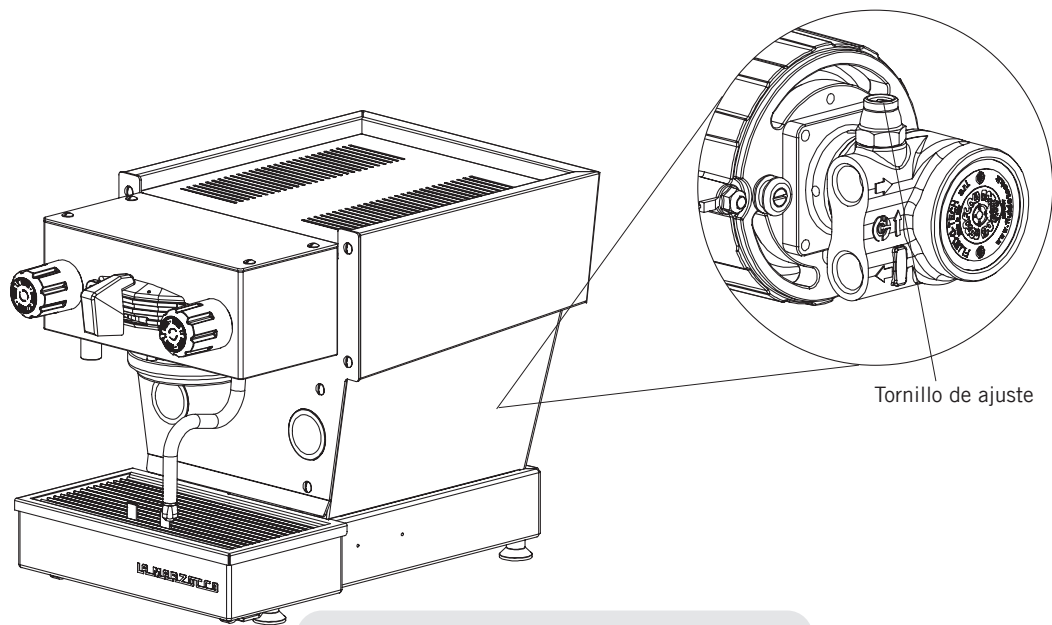


Figura 2 - Ajuste de la presión de la bomba de agua

5. Funcionamiento

ADVERTENCIA

El grupo del café y la caldera de vapor contienen agua a alta temperatura. La temperatura del agua superior a 125°F/52°C puede causar quemaduras graves o la muerte por escaldaduras. (Grupo del café 200°F/93.3°C - caldera de vapor 260°F/127°C).

ADVERTENCIA

No sumergir la máquina en agua y evitar salpicaduras de agua durante la limpieza. Para las operaciones de limpieza, seguir cuidadosamente las instrucciones que se listan a continuación.

ADVERTENCIA

Esta máquina está diseñada únicamente para preparar café y bebidas calientes.

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones, no abra la cámara de infusión durante el proceso de infusión.

ADVERTENCIA

No toque la lanza de salida del vapor mientras se dispensa el vapor y durante 40 s desde que acabe la dispensación.

1. Instalación del porta-filtro.

Instale el porta-filtro insertándolo en la cabeza del grupo del café y gire la manija de izquierda a derecha. Una vez que el portafiltro está insertado correctamente, usted puede mover la manija de derecha a izquierda para que el agua comience a fluir a través del portafiltro. Es importante que el porta-filtro esté a la temperatura operativa antes de llenarlo con café.

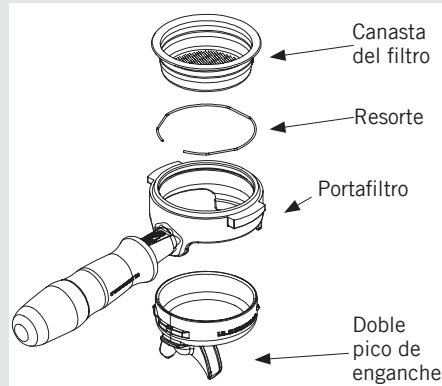


Figura 3 - Porta-filtro

Haga pasar el agua caliente a través del porta-filtro vacío durante unos segundos antes del proceso de preparación del café para pre-calentarlo.

NOTA: Es importante dejar el porta-filtro bloqueado en la máquina de espresso cuando no está en uso. El porta-filtro debe permanecer caliente para que la preparación del café funcione correctamente.

2. Preparación del café. Ahora es posible retirar el porta-filtro para preparar un café. Coloque una cantidad de café molido en la canasta del porta-filtro usando la canasta única o la doble. Presione sobre el café molido con el pisón provisto y enganche el porta-filtro en la micra. Mueva la manija de derecha a izquierda para comenzar la preparación (ver Fig.1 página 8).

Con La Marzocco App es posible ajustar la temperatura del agua de preparación del café.

Se recomienda esperar unos segundos hasta alcanzar la temperatura deseada. Si desea reducir la temperatura, se recomienda dispensar agua del grupo durante unos segundos para acelerar el proceso.

NOTA: Algunos usuarios piensan que es importante dejar que el agua pase a través

del grupo del café antes de instalar el porta-filtro para limpiar restos de aceites de café y partículas del grupo del café. Otros también dejan pasar el agua después de hacer el café por el mismo motivo. Pruebe para decidir cuál es el mejor procedimiento para usted. Existen muchas técnicas para preparar café exprés.

3. Erogación del vapor.

Para permitir que el agua condensada en la lanza sea liberada, descargue SIEMPRE un poco de vapor encendiendo la válvula antes de insertar la lanza de salida del vapor en la jarra del líquido que se ha de calentar.

Sumerja la lanza de salida del vapor en el líquido que se va a calentar. Gire la llave para erogación del vapor para activar el proceso de salida del vapor.

La válvula de vapor posee un control de flujo variable.

El vapor transferirá el calor al líquido y elevará la temperatura. Tenga cuidado de que el líquido no desborde para evitar quemaduras graves.

Echar vapor a la leche para preparar capuchinos y otras bebidas es muy fácil, pero para hacerlo bien se requiere cierta habilidad. Experimente con las diversas técnicas para encontrar el mejor método para su caso.

NOTA: Es importante tener un volumen suficiente de líquido en la jarra a la que se le echará vapor. Por lo tanto, si desea

echer vapor a pequeñas cantidades de leche, deberá usar una jarra pequeña. Si desea echar vapor a cantidades mayores de leche, deberá usar una jarra más grande. Si se usa poca leche en una jarra, la leche puede "salir expulsada" de la jarra. Una buena regla es llenar la jarra con el líquido sólo hasta la mitad.

NOTA: Para evitar que el líquido caliente sea aspirado dentro de la caldera de vapor, se recomienda purgar el sistema de vapor después de calentar cualquier líquido. Purgar el sistema abriendo la válvula de vapor durante unos segundos para permitir que el vapor salga a la atmósfera desde el extremo de la lanza de salida del vapor.

4. Erogación de agua caliente.

Usted puede erogar agua caliente utilizando la boquilla pertinente. Para dispensar agua caliente, gire la perilla izquierda (ver Fig.4 página 14).

Esta perilla controla la salida de agua caliente.



Figura 4 - Manilla de agua caliente

5. Conectar/desconectar la máquina de café a/de la red WiFi.

Utilice la aplicación para la primera conexión a su red WiFi.

Posteriormente, cuando la máquina de café se encienda, se conectará automáticamente a la red WiFi.

Para desconectar la máquina de café de la red WiFi, retire el depósito de agua, asegúrese de que el LED azul parpadee, opere 5 veces consecutivas la perilla de control en un lapso de 10 segundos.

Ahora la máquina está desconectada.

Para restablecer la conexión de la máquina, basta con volver a encenderla con el interruptor.

6. Características Principales

⚠ ADVERTENCIA ⚠
Si no se cumplen las instrucciones mencionadas anteriormente, el fabricante no será responsable de eventuales lesiones a personas o daños a cosas.

1. Erogación de agua caliente.

El agua caliente puede ser erogada desde la lanza de agua caliente ubicada en el lado izquierdo de la máquina. Esto se realiza girando la perilla izquierda (ver Fig.4 página 14).

2. Notas generales para la preparación del café.

Los porta-filtros deben permanecer calientes porque están en la posición más baja del grupo y están parcialmente aislados del grupo por la junta de goma que los separa. Esto se puede lograr dejando los porta-filtros instalados en la máquina cuando no está en uso. El porta-filtro también se puede calentar activamente girando la paleta de activación del grupo

para que pase agua caliente a través del porta-filtro y luego cerrando el flujo de agua.

3. Molido del Café.

El tamaño de los gránulos es extremadamente importante para preparar una buena taza de café, además del tipo de mezcla de café usada. El molido ideal se puede determinar haciendo varios cafés utilizando la cantidad de café molido que usaría normalmente para cada taza (recomendamos como mínimo 7g). El mejor molido es el que permite que el café fluya de los picos del porta-filtro en forma demasiado lenta, gota a gota, ni demasiado rápida. Una regla general es que una dosis doble debe erogar alrededor de 60 ml/ 2 oz. de fluido de expreso en aproximadamente 25 segundos. Este tiempo se puede ajustar variando el grosor del molido.

Nota

Para usar la máquina en todo su potencial cuando no ha sido utilizada durante más de 8 horas o, de todos modos, después de no usarse durante períodos prolongados,

es necesario realizar algunos ciclos de limpieza antes de preparar infusiones, como se indica a continuación:

- Grupo: con el porta-filtro enganchado en el grupo, haga pasar agua caliente a través de este durante dos minutos como mínimo.
- Tenga cuidado para evitar quemaduras. Abra la lanza de salida del vapor durante 30 segundos como mínimo.
- Abra la válvula de agua caliente durante el tiempo necesario para permitir que salga 0,5 litro de agua para la preparación del café.
- Si utiliza la máquina con un recipiente para el agua, cambie el agua del recipiente diariamente.

Si la máquina no se va a utilizar durante períodos prolongados, se aconseja seguir las siguientes indicaciones de seguridad:

- Desconecte la máquina de la red de suministro de agua o interrumpa la conexión del agua con el grifo de cierre de la red.
- Desconecte la máquina de la red de suministro eléctrico.

7. Mantenimiento Preventivo y Limpieza

ADVERTENCIA

No usar chorros de agua para limpiar la máquina ni colocarla donde se usan chorros de agua.

ADVERTENCIA

No extraiga el porta-filtros mientras el grupo relativo está preparando bebidas calientes. El grupo del café contiene agua a temperatura elevada. Las temperaturas del agua superiores a 125°F / 52°C pueden causar quemaduras graves instantáneamente o la muerte por escaldaduras.

ADVERTENCIA

No sumergir la máquina en agua y evitar salpicaduras de agua durante la limpieza. Para las operaciones de limpieza, seguir cuidadosamente las instrucciones.

ADVERTENCIA

La válvula de expansión puede descargar agua caliente con una temperatura de hasta 200 °F / 93 °C. Es necesario usar una protección adecuada para manejar este componente antes de ajustarlo.

ADVERTENCIA

Esta máquina está diseñada únicamente para preparar café y bebidas calientes.

Limpieza (diaria)

1. Limpieza del difusor y del tornillo del difusor.

Durante la descarga (que sigue a la preparación del café), pequeños restos de café pueden acumularse lentamente y obstruir, incluso parcialmente, el difusor. Apague la máquina y extraiga el difusor destornillando el tornillo del difusor. Sumerja en líquido con detergente en polvo siguiendo las instrucciones del fabricante del detergente. Sumerja los artículos en una solución de agua y Puro Caff. Enjuague con abundante agua limpia.

Vuelva a colocar el difusor en su lugar, apriete el tornillo y dispense agua caliente de la unidad varias veces..

2. Limpieza del sistema de preparación del café.

Inserte el filtro ciego en el porta-filtro, coloque la cantidad correcta de producto de limpieza de máquinas de café espresso (siguiendo las instrucciones del producto) en el filtro y enganche el porta-filtro en el grupo del café.

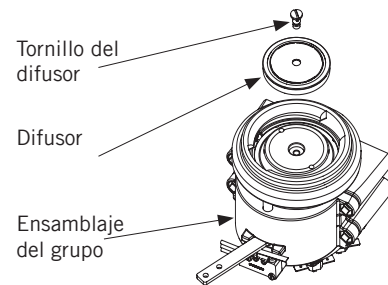


Figura 5 - Grupo del café

- Mueva la paleta de activación del grupo que corresponde a dicho grupo, como si estuviese haciendo una taza común de café. Detenga la salida de agua durante 15-20 segundos.
- Arranque y detenga el grupo varias veces hasta que vea que el agua que sale es

limpia y no jabonosa cuando extrae el porta-filtro.

No extraiga el porta-filtro cuando el grupo esté dispensando agua.

- Enjuague el grupo usando un filtro normal en el porta-filtro haciendo correr agua caliente a través de él varias veces.
- O bien, puede activar el ciclo de limpieza desde la aplicación de La Marzocco. Esta función reemplaza las activaciones manuales de la manija de preparación del café. Solo active esta función si previamente ha preparado el portafiltros con Puro Caff como se describe al principio de este párrafo.

3. Limpieza del cuerpo de la máquina.

Repase las superficies de acero inoxidable con un paño suave, no abrasivo, en la dirección de las marcas acristaladas, si las hubiese. No use alcohol ni solventes sobre las partes pintadas, impresas o de plástico para evitar dañarlas. Limpie los paneles laterales con un paño suave. Limpie sólo con un paño suave y limpio o remojado en agua tibia y jabón neutro.

4. Limpieza de las boquillas de vapor.

Las boquillas de vapor deben limpiarse inmediatamente después del uso con un paño húmedo y produciendo una salida de vapor breve para evitar la formación de depósitos dentro de ellas, los cuales pueden alterar el sabor de las demás infusiones a calentar. Si hay residuos de leche en la lanza de salida del vapor, sumerja la punta en un recipiente con agua caliente, luego repase la punta limpia. Si quedan residuos, repita el proceso.

5. Limpieza de las boquillas de agua caliente.

Las boquillas de agua caliente deben limpiarse periódicamente con un paño húmedo remojado en agua y/o jabón neutro.

NOTA: Este plan de limpieza está basado en un uso moderado de un promedio de 5 a 20 tazas diarias. Si el uso de la máquina es menor que moderado, este plan se debe ajustar consecuentemente.

6. Limpie el recipiente para el agua y la caja de drenaje:

El recipiente para el agua debe limpiarse periódicamente para asegurar que no se formen algas dentro de las superficies. Para limpiarlo, primero extraiga el recipiente para el agua de la máquina. Desconecte el tubo plástico transparente de entrada de agua. Lave a mano cada una de las partes con agua y jabón neutro.

Frecuencia de limpieza

Diariamente

- Portafiltro
- Filtro
- Difusor
- Tornillo del difusor
- Lanza de salida del vapor (después de su uso)
- Rejilla de drenaje

Semanalmente

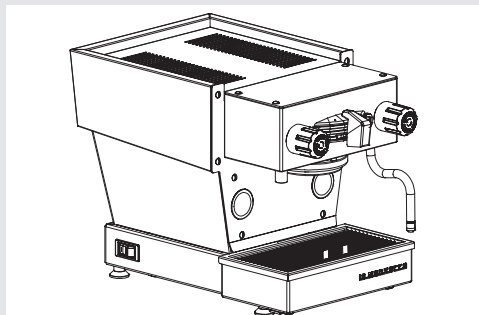
- Depósito de agua
- Caja de Drenaje

Mensualmente

- Limpieza de la boquilla de agua caliente

8. Guía de instalación

1. Desembale la máquina de espresso micra	pág. 19	7. Control de la presión de la caldera de vapor	pág. 23
2. Llenado con agua (llenado inicial)	pág. 19	8 . Preparación del café exprés	pág. 24
3. Alineación de la caja de drenaje	pág. 20	9. Verificación de las presiones de	
4. Conexión a la red de suministro eléctrico	pág. 20	funcionamiento de las calderas	pág. 24
5. Encendido del interruptor		10. Temperatura del grupo del café	pág. 25
principal de energía	pág. 21	11. Temperatura de la caldera del vapor	pág. 25
6. Control de la presión del grupo del café	pág. 22		



1

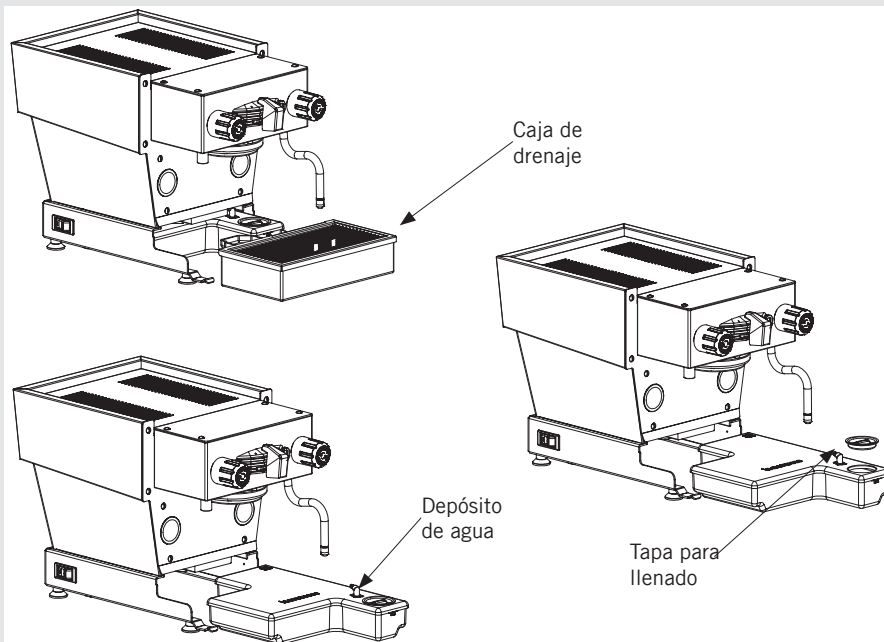
Desembale la máquina espresso y colóquela sobre una superficie nivelada. Asegúrese de que todos los accesorios se hayan incluido en el envío. Verifique si existe algún daño visible en la máquina de espresso.

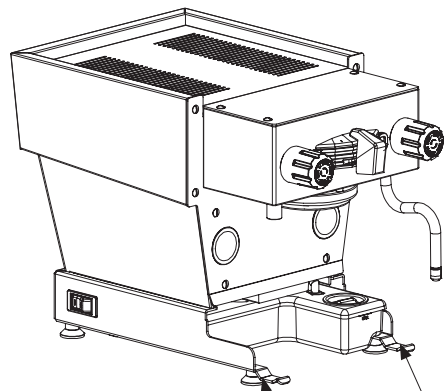
ADVERTENCIA
La máquina de café se debe colocar en posición horizontal sobre una barra que esté a más de 90 cm del piso.

2

Extraiga/abra la tapa y llene el recipiente con agua filtrada. Deslice el recipiente para colocarlo en su posición y vuelva a colocar la caja de drenaje. Asegúrese de que la caja de drenaje quede totalmente insertada. El recipiente para el agua debe hacer contacto con los indicadores de nivel ubicados en el lado posterior.

NOTA: La micra está configurada para funcionar con el recipiente para el agua.





Ranuras de alineación

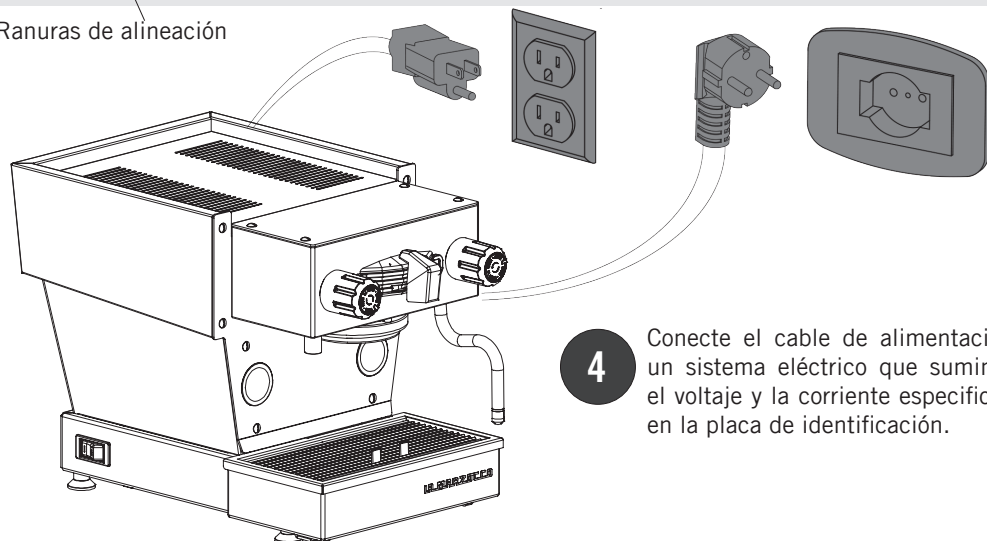
3

NOTA IMPORTANTE:

La caja de drenaje debe estar correctamente instalada para que la máquina funcione adecuadamente. La caja de drenaje tiene dos imanes que se acoplan con dos ranuras de alineación en la base de la micra. Al instalar la caja de drenaje, asegúrese de que los imanes de alineación se inserten en las ranuras de alineación. Puede ser necesario empujar levemente la parte frontal de la caja de drenaje al fin de lograr una alineación correcta.

Cuando la máquina está en ON y el tanque de agua está lleno, el indicador luminoso del recipiente para el agua (azul) está en ON; si el tanque de agua está vacío, el indicador luminoso del recipiente para el agua (azul) parpadea.

Ranuras e imanes de alineación

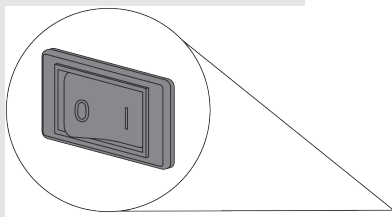


4

Conecte el cable de alimentación a un sistema eléctrico que suministre el voltaje y la corriente especificados en la placa de identificación.

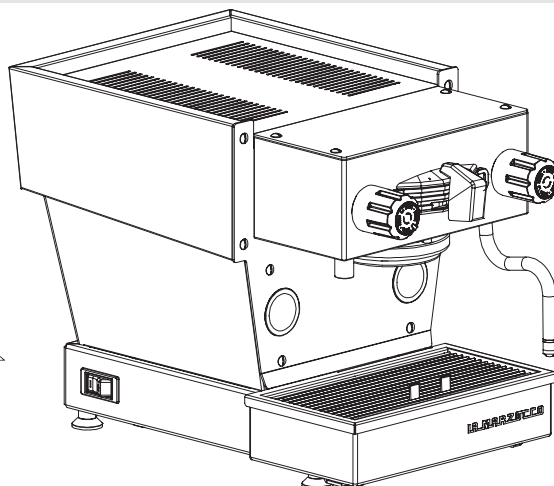
⚠ ADVERTENCIA ⚠

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de producirse un evento que resulte en acciones legales por responsabilidad cuando no se haya completado la conexión a tierra según las reglamentaciones locales, nacionales e internacionales, y los códigos de electricidad vigentes, o si otras partes eléctricas no se han conectado correctamente.

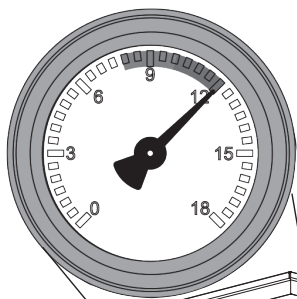


5

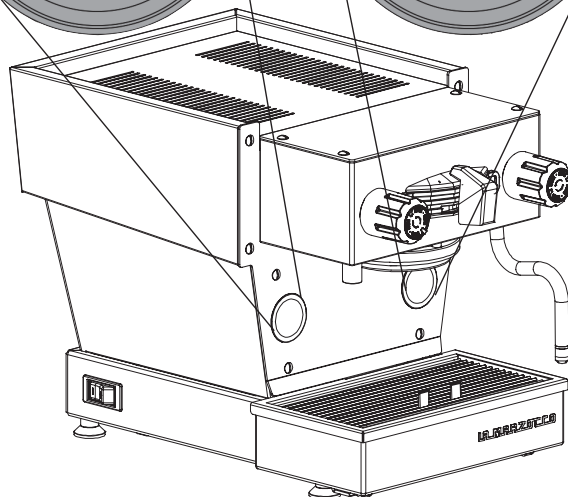
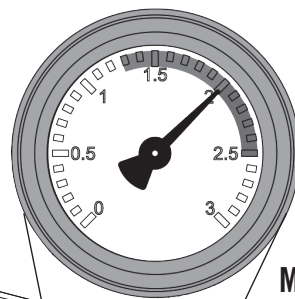
Encienda el aparato pulsando el interruptor principal. El interruptor principal está ubicado en la parte trasera izquierda de la máquina.



Manómetro del grupo del café



Manómetro de la caldera de vapor



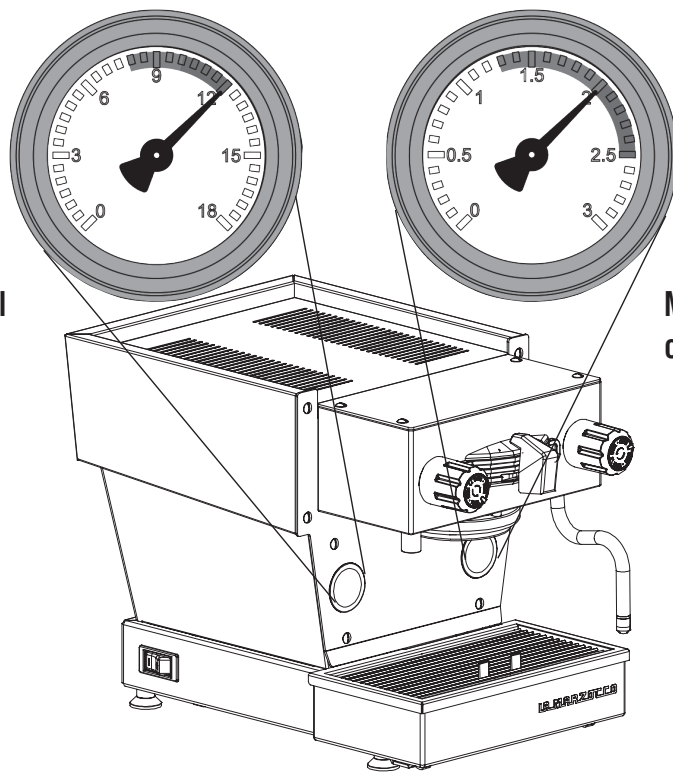
6

Cuando el grupo de café se calienta y alcanza la temperatura de funcionamiento, aumenta la presión dentro del mismo. Durante este proceso, una válvula de expansión permite que una pequeña cantidad de agua fluya hacia afuera, para garantizar que la presión dentro del grupo de café no exceda los 12 bares. El manómetro del grupo de café alcanzará aproximadamente 12 bares durante la etapa inicial del proceso, luego se detendrá.

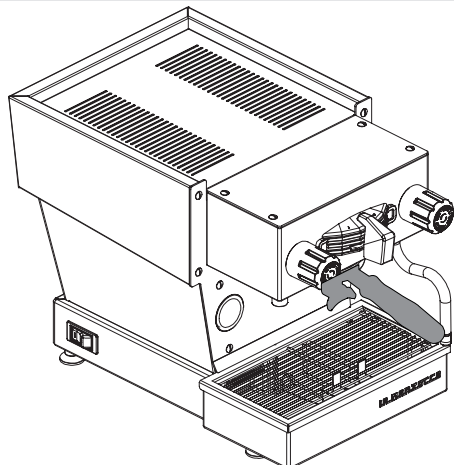
7

También puede controlar el progreso de calentamiento de la caldera de vapor observando el manómetro de dicha caldera. La caldera de vapor se configura en fábrica a aproximadamente 1,8 bar de presión. Una vez que el manómetro llegue a este punto, el calentamiento se detendrá.

Manómetro del grupo del café



Manómetro de la caldera de vapor

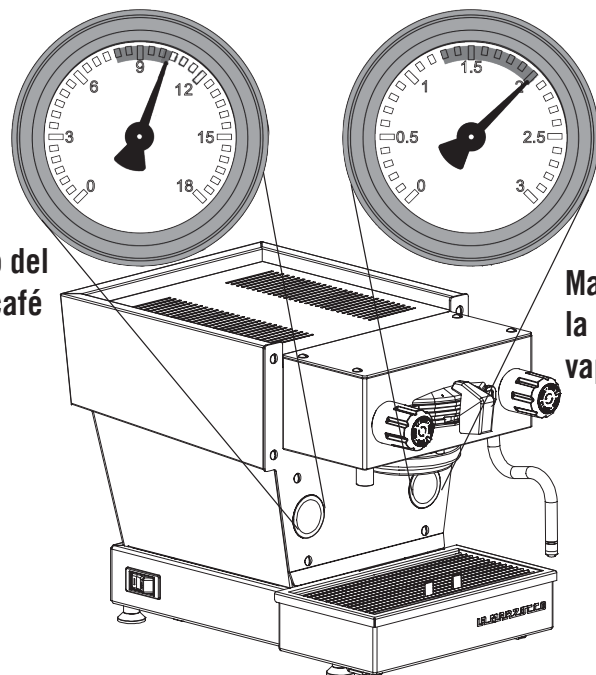


8

Cuando la máquina de espresso esté lista (indicador luminoso rojo ON), coloque el café en el portafiltro y active el proceso de preparación.

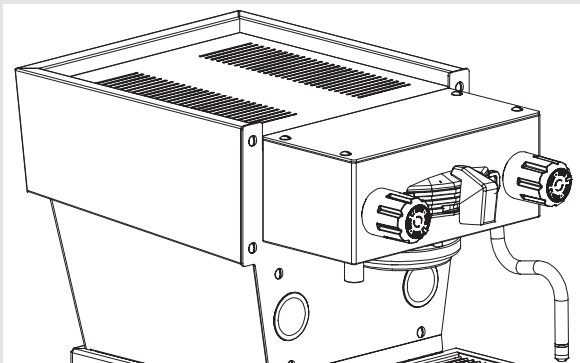
Manómetro del grupo del café

Manómetro de la caldera de vapor



9

Cuando prepara el café, la presión del grupo del café debe estar entre 8 y 10 bar. La presión de la caldera de vapor debe estar definida en 1,8 bar pero puede funcionar en cualquier medida entre 1,3 bar y 2 bar.



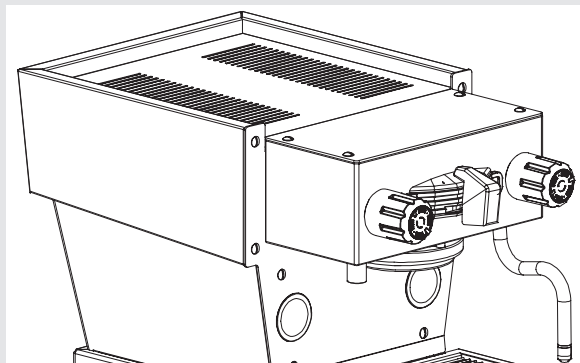
10

La temperatura de preparación del agua se mide en el punto más crítico del grupo de café donde la fluctuación de la temperatura es mayor.

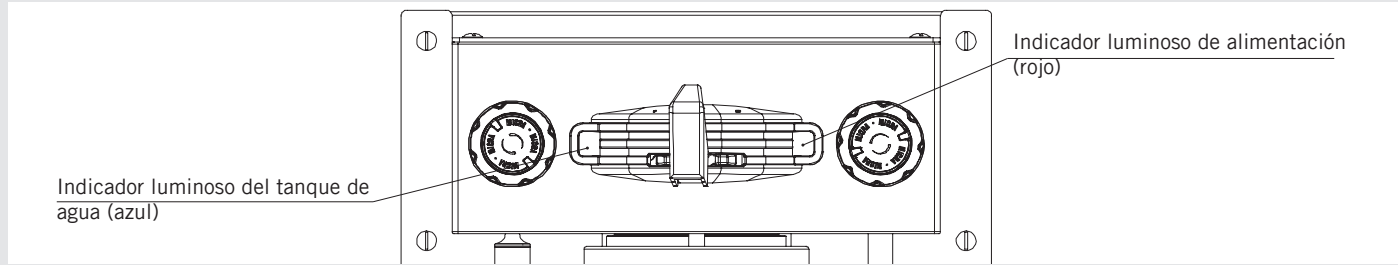
Este parámetro se configura en la fábrica a una temperatura nominal preestablecida, que sin embargo se puede editar con la aplicación de La Marzocco.

11

La aplicación de La Marzocco le permite ajustar la presión de la caldera de vapor, mediante la configuración de la función de POTENCIA DE VAPOR en 1 (BAJA), 2 (MEDIA) o 3 (ALTA).



Estado de la luz indicadora

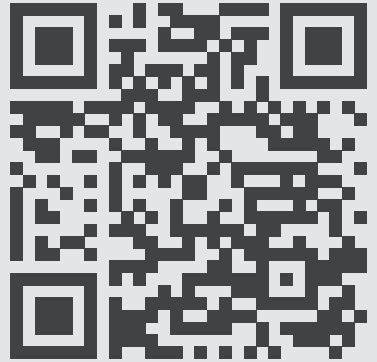


Estado	Mensaje	Estado	Mensaje
	Luz indicadora roja parpadeando 1 segundo encendida, 1 segundo apagada: - Calentamiento de la máquina.		Luz indicadora roja parpadeando 3 segundos apagada, 1 segundo encendida y luz indicadora azul apagada: - Máquina en espera.
	Luz indicadora roja parpadeando 3 segundos encendida, 1 segundo apagada: - Máquina a temperatura de funcionamiento y desconectada de la red WiFi.		Luz indicadora azul parpadeando 1 segundo encendida, 1 segundo apagada: - Nivel de agua bajo o no hay depósito.
	Luz indicadora roja encendida: - Máquina a temperatura de funcionamiento y conectada a la red WiFi.		Luz indicadora azul encendida: - Agua presente en el depósito.



**hola
esta máquina de
café es conectable.**

más información



ES

linea micra

Manual de funcionamento V1.1 - 03/2023

Capítulos

1. Notas importantes de segurança	página 3
2. Informação geral	página 5
3. Descrição da máquina	página 8
4. Instalação	página 9
5. Funcionamento	página 13
6. Características principais	página 15
7. Manutenção preventiva e limpeza	página 16
8. Guia de instalação	página 18
9. Estado do indicador luminoso	página 26

certificações disponíveis:



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Instruções originais verificadas pelo
fabricante.



Faça a leitura do código QR para ver
todo o guia de programação do software
disponível no website da Techcenter.

Impresso em papel reciclado.



NOTAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Sempre que utilizar este aparelho elétrico, siga as precauções de segurança básicas, incluindo as que seguem:

1. Leia as instruções na íntegra.
2. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
3. Para evitar incêndios, choques elétricos ou ferimentos, não coloque o fio, ficha nem as partes elétricas dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.
4. É necessária supervisão apertada quando o aparelho for utilizado por crianças ou se estiver na proximidade de crianças.
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de realizar a limpeza. Deixe que este arrefeça antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
6. Não opere nenhum aparelho com um fio ou ficha danificados ou depois de anomalias do equipamento, ou que tenha sido danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho ao serviço de reparação mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
8. Não use no exterior.
9. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada ou entrar em contacto com superfícies quentes.
10. Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente ou num forno aquecido.
11. Ligue sempre, em primeiro lugar, a ficha ao aparelho, depois a ficha à tomada.

▲ **AVISO** ▲

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

NOTAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Para desligar, rode o controlo para “off” e depois retire a ficha da tomada.

12. Apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho para outras fins que não os previstos.
13. Guarde estas instruções.
14. A utilização, limpeza e manutenção desta máquina de café pode ser efetuada por pessoas (incluindo crianças com mais de 8 anos de idade) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, desde que

sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança e desde que compreendam os perigos.

As crianças têm de ser supervisionadas para se certificar de que não brincam com o aparelho.

Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

15. A área de reparação está restrita a pessoas com conhecimentos e experiência prática do aparelho, especialmente no que diz respeito à segurança e higiene.

16. **É proibida qualquer alteração no equipamento. O fabricante não se responsabiliza por danos patrimoniais e ferimentos em pessoas e/ou animais se o equipamento sofrer alterações técnicas e estéticas, alterações no desempenho e nas características e, de um modo geral, se sofrer alterações num ou mais dos seus componentes.**

17. Não coloque a máquina de café dentro de água. Trata-se de um aparelho elétrico.

AVISO

O fabricante não se responsabiliza por uma situação devido a uma má ligação à terra, de acordo com as normas locais, nacionais e internacionais e códigos elétricos, ou se outras peças elétricas forem ligadas incorretamente.

AVISO

Voltagem perigosa. Desligue da alimentação antes da reparação.

AVISO

A máquina tem de ser instalada de modo a que o pessoal técnico qualificado lhe consiga aceder facilmente para proceder à manutenção.

AVISO

Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação à unidade, por uma pessoa responsável pela sua segurança.

AVISO

De modo a evitar rachas ou derrames, não guarde nem instale a máquina de café em locais onde a temperatura possa fazer com que a água da caldeira ou do sistema hidráulico congele.

AVISO

A garantia perderá a sua validade no caso de:

- Utilização incorreta, sem estar em conformidade com os respetivos intuitos;
- Utilização de peças sobresselentes que não sejam genuínas;
- O fio da alimentação ser alterado;
- Os componentes serem alterados;
- Serem feitas reparações por parte de pessoal sem autorização.

AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, não deixe o fio pendurado numa mesa ou balcão, onde possa ser puxado por uma criança ou fazer com que alguém tropece.

A máquina de café expresso é constituída essencialmente por um grupo de infusão de água quente para o café expresso e uma caldeira de vapor que consegue fornecer vapor e água quente para infusões.

Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de quinta;
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de caráter residencial;
- Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

Acerca deste manual

Este guia de funcionamento é uma parte integral e essencial do produto e tem de ser fornecido aos utilizadores. Os utilizadores deverão ler os avisos e cuidados no seu interior com atenção, pois fornecem informação valiosa relativamente à segurança durante a instalação, utilização e manutenção.

Este manual tem de ser mantido num lugar seguro e estar disponível para consulta, tanto para os novos como para os utilizadores mais experientes.

Retirar a máquina da caixa

1) Certifique-se da integridade do produto, inspecionando o material de empacotamento, certificando-se de que não apresenta sinais de danos que possam

ter afetado a máquina.

2) Verifique a integridade da máquina, após ter retirado cuidadosamente o material de empacotamento.

O material de empacotamento (caixas, sacos de plásticos, pedaços de espuma, etc.) não pode ser deixado ao alcance das crianças, devido ao potencial perigo que representa, nem pode ser eliminado para o meio-ambiente.

Instruções de segurança

1) Certifique-se de que os dados na placa das especificações correspondem aos da alimentação elétrica onde a máquina será ligada.

Este equipamento tem de ser instalado em conformidade com os códigos federais, estaduais ou locais de canalização.

2) A instalação tem de ser efetuada de acordo com as normas e códigos elétricos e de canalização. A instalação também tem de ser efetuada em conformidade com as instruções do fabricante e por pessoal qualificado e autorizado.

3) Uma instalação incorreta pode causar ferimentos/danos a pessoas, animais ou objetos, pelos quais o fabricante não se responsabiliza.

4) A segurança elétrica deste aparelho só pode ser obtida quando a ligação à tomada elétrica é feita corretamente e

em conformidade com todas as normas de segurança e códigos elétricos locais, nacionais e internacionais, especialmente ligando esta unidade à terra. Certifique-se de que a ligação à terra foi feita corretamente, pois isso representa um requisito fundamental de segurança. Certifique-se de que pessoal qualificado verifica essa ligação.

5) Além disso, tem de se certificar de que a capacidade do sistema elétrico disponível é adequada para o consumo máximo de energia indicado na máquina de café expresso.

6) Não recomendamos a utilização de adaptadores, triplas e/ou extensões. Se tiver mesmo de usá-los, certifique-se de que são exclusivamente do tipo em conformidade com os códigos elétricos locais, nacionais e internacionais e normas de segurança, tendo o cuidado de não exceder os valores de potência e corrente indicados nesses adaptadores e extensões.

7) Este aparelho tem de ser usado exclusivamente para a função para que foi criado e construído. Qualquer outra aplicação é inadequada e perigosa.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados por uma utilização inadequada e/ou irracional.

8) A utilização de qualquer aparelho elétrico requer a observação de algumas regras fundamentais. Em especial:

- não toque no aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos
- não use o aparelho descalço
- não use extensões na casa de banho
- não desligue o aparelho da alimentação puxando pelo fio
- não exponha o aparelho aos agentes atmosféricos
- não permita que crianças ou pessoas sem experiência usem este aparelho

9) Antes de efetuar qualquer manutenção e/ou limpeza (sem ser a retro-lavagem do grupo), coloque o interruptor da alimentação em "0" e desligue a máquina, retirando a ficha da tomada, ou desligando o disjuntor. Para qualquer operação de limpeza, siga exclusivamente as instruções apresentadas neste manual.

10) Se a máquina estiver a funcionar mal ou parar de funcionar, desligue-a da alimentação (conforme descrito no ponto anterior). Não tente repará-la. Contacte pessoal qualificado e autorizado para efetuar qualquer reparação. Qualquer reparação tem de ser efetuada exclusivamente pelo fabricante ou por um centro autorizado, usando apenas peças originais. O não seguimento dos pontos indicados anteriormente pode comprometer o funcionamento seguro da máquina.

11) De modo a evitar problemas de sobreaquecimento perigosos, recomendamos que desenrole por completo o fio da alimentação.

12) Não obstrua as grelhas de entrada e saída de ar e, em especial, não cubra a bandeja de aquecimento de chávenas com panos ou outros acessórios.

13) O fio da alimentação da máquina não pode ser reparado pelos utilizadores. Caso o fio da alimentação fique danificado, desligue a máquina da alimentação, retirando a ficha da tomada ou desligando o disjuntor, e feche a alimentação da água. Para substituir o fio da alimentação, contacte exclusivamente profissionais qualificados.

14) Estas instruções também se encontram disponíveis num formato alternativo num website
<http://techcenter.lamarzocco.com>.

15) Requisitos mínimos para a ligação Wi-Fi:

- dispositivo com Android, versão 6+, ou iOS, versão 10+;
- rede sem fios de 2.4 GHz;
- Aplicação La Marzocco, disponível nas lojas oficiais Play Store e App Store.

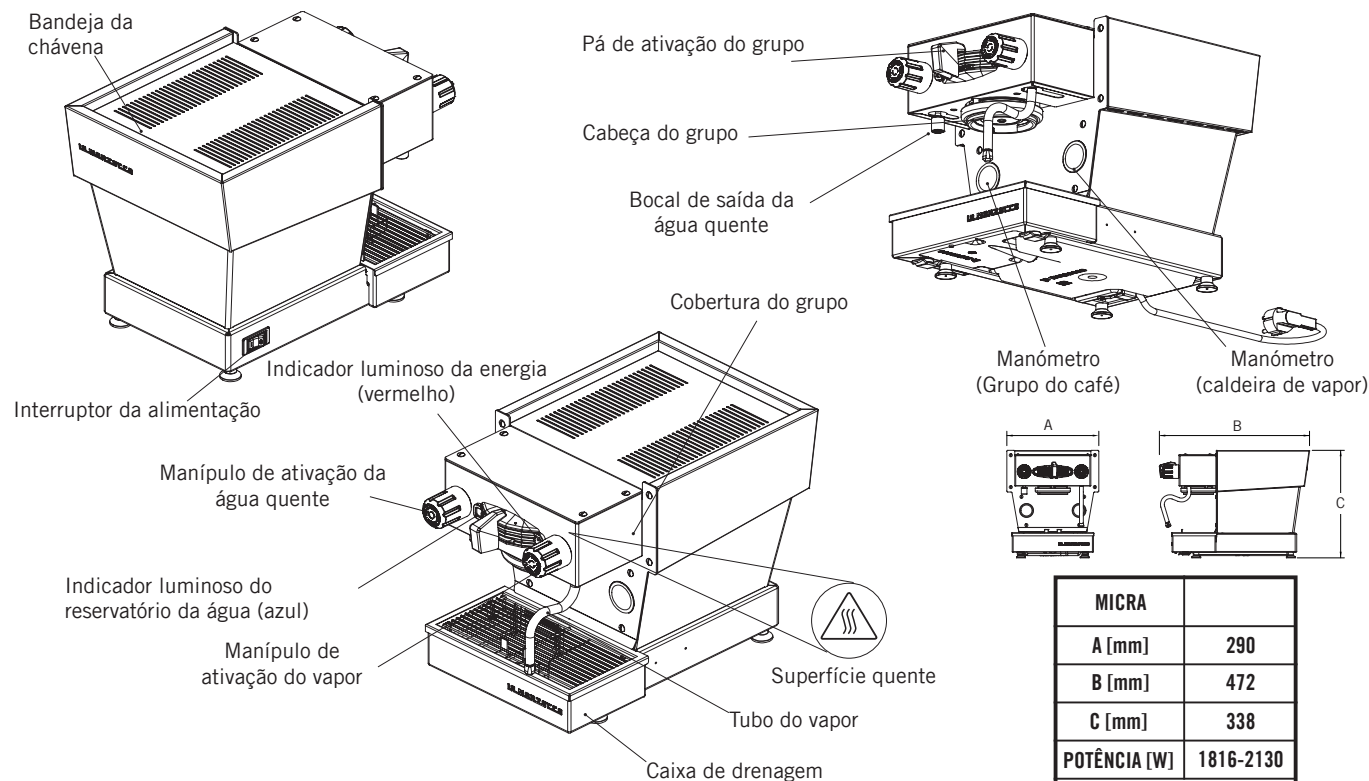


Tabela das especificações da água

		Mín.	Máx.
Sólidos Dissolvidos Totais	ppm	90	150
Dureza total	ppm	70	100
Ferro total ($\text{Fe}^{+2}/\text{Fe}^{+3}$)	ppm	0	0,02
Cloro livre (Cl_2)	ppm	0	0,05
Cloro total (Cl_2)	ppm	0	0,1
pH	valor	6,5	8,5
Alcalinidade	ppm	40	80
Cloretos (Cl^-)	ppm	Inexistente	30

NOTA: Teste a qualidade da água (a garantia é anulada se os valores da água não se encontrarem dentro dos valores especificados na secção "Instalação")

3. Descrição da máquina



MICRA	
A [mm]	290
B [mm]	472
C [mm]	338
POTÊNCIA [W]	1816-2130
CALDEIRA DE VAPOR	1,6 litros
CALDEIRA DO CAFÉ	0,2 litros
PESO [kg]	19

Imagem 1 - Descrição da máquina

AVISO

A máquina de café tem de ser colocada na horizontal num balcão com mais de 90 cm de altura do chão.

AVISO

A válvula de expansão pode libertar água com uma temperatura até 200 °F / 93 °C. É necessária uma proteção adequada para manusear este componente antes de tentar efetuar um ajuste.

AVISO

Esta máquina não é adequada para ser usada no exterior.

AVISO

A máquina foi criada para estar permanentemente ligada à alimentação. É obrigatório ter instalado um dispositivo de corrente residual (DCR) com uma corrente de funcionamento residual nominal que não exceda os 30 mA.

Nota:

- Temperatura ambiente mínima: 5 °C/41 °F
- Temperatura ambiente máxima: 32 °C/89 °F
- O nível de pressão do som medido da máquina é inferior a 70dBA.
- Esta máquina encontra-se em conformidade com a norma 61000-3-11, a impedância na interface de alimentação tem de ser $Z_{max} = 0.356 \Omega$.

Instalação da máquina de café expresso, Micra

1) Encha o reservatório da água com água potável.

Quando a máquina de café expresso for retirada da caixa, coloque-a numa superfície dura.

Retire a bandeja dos pingos, faça deslizar o depósito da água até que a cobertura possa ser retirada. Depois, retire a cobertura e encha o depósito com água potável. Retire a cobertura e encha o reservatório da água com água potável. Volte a colocar a cobertura de enchimento e faça deslizar o reservatório da água para a

posição de funcionamento. Volte a colocar a bandeja de drenagem. De modo a ligar a máquina à alimentação da água, proceda de acordo com as indicações apresentadas no guia dedicado e em conformidade com quaisquer normas de segurança locais/nacionais do local onde a máquina for instalada.

Para garantir um funcionamento correto e seguro da máquina e para manter um nível de desempenho adequado das bebidas preparadas, é importante que a água tenha uma dureza superior a 7°f (70ppm, 4°d) e inferior a 10°f (100ppm, 6°d), devendo o pH estar entre 6,5 e 8,5 e a quantidade de cloretos ser inferior a 30mg/l.

Respeitar estes valores permite à máquina funcionar com uma eficiência máxima. Se estes parâmetros não estiverem

la marzocco
Handmade in Florence

This kit is for screening purposes only, and only tests for some of the contaminants that can be found in water. Results obtained through use of this kit are approximations and are not as precise as results derived from a certified lab analysis. For assistance in interpreting these results and selecting proper filtration for your espresso machine please visit: http://www.lamorzocco.com/water_guidelines/

Total Hardness
Scale: 0, 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 102, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 116, 118, 120, 122, 124, 126, 128, 130, 132, 134, 136, 138, 140, 142, 144, 146, 148, 150, 152, 154, 156, 158, 160, 162, 164, 166, 168, 170, 172, 174, 176, 178, 180

TEST PROCEDURE:
1. Fill container with a water sample for 3-5 minutes.
2. Immerse test vial in the water sample.
3. Wait 10 minutes for the color to develop.
4. Compare the color to the color chart.
5. The color of the water sample will correspond to a number on the chart.
6. This number is the water hardness in degrees French (°f) and parts per million (ppm).

Total Iron
Scale: 0, 0.5, 1, 1.5, 2, 2.5, 3, 3.5, 4, 4.5, 5, 5.5, 6, 6.5, 7, 7.5, 8, 8.5, 9, 9.5, 10, 10.5, 11, 11.5, 12, 12.5, 13, 13.5, 14, 14.5, 15, 15.5, 16, 16.5, 17, 17.5, 18, 18.5, 19, 19.5, 20, 20.5, 21, 21.5, 22, 22.5, 23, 23.5, 24, 24.5, 25, 25.5, 26, 26.5, 27, 27.5, 28, 28.5, 29, 29.5, 30

TEST PROCEDURE:
1. Fill container with a water sample for 3-5 minutes.
2. Immerse test vial in the water sample.
3. Wait 10 minutes for the color to develop.
4. Compare the color to the color chart.
5. The color of the water sample will correspond to a number on the chart.
6. This number is the water hardness in degrees French (°f) and parts per million (ppm).

presentes, deverá ser instalado um dispositivo de filtragem específico, seguindo sempre as normas locais e nacionais relativas à água potável.

Para garantir que a água de entrada cumpre os parâmetros predefinidos, pode adquirir o kit

de teste da água La Marzocco (consulte a imagem), que inclui 6 tiras de medição e um cartão com as instruções do utilizador. Os parâmetros que pode medir são a Dureza Total, Ferro Total, Cloro Livre, Cloro Total, pH e Alcalinidade Total, Cloretos.

Idealmente, deverá efetuar um teste na água ANTES do sistema de tratamento da água, e de novo APÓS o sistema da água, de modo a verificar se corresponde realmente aos valores sugeridos.

Após ter efetuado o teste, descubra qual o sistema de tratamento mais adequado para a sua água, preenchendo a calculadora da água online no nosso website: CALCULADORA DE ÁGUA LA MARZOCCO (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

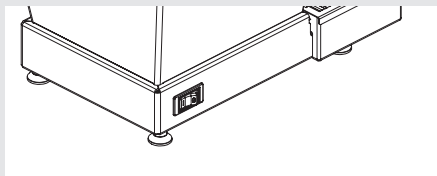
2) Ligue a máquina de café expresso à alimentação.

Ligue a máquina de café expresso à alimentação com uma taxa em conformidade com a placa das especificações na máquina.

3) Encha as caldeiras com água.

Complete os seguintes passos para encher corretamente os reservatórios da caldeira:

Caldeira de vapor: Rode o interruptor da alimentação para a posição “1”. A caldeira de vapor enche automaticamente até um nível predefinido. Quando o nível correto da água na caldeira de vapor for atingido, a máquina pára automaticamente o enchimento.



NOTA: Pode ser necessário voltar a encher o reservatório da água durante este processo.

Caldeira do café: A água flui diretamente para o grupo do café quando a bomba de água for ativada. Quando a Micra é ligada, a parte eletrónica ativa a bomba de água para encher ambas as caldeiras.

Quando a máquina é ligada, o utilizador tem de ativar a pá e deixar na posição de dispensação durante, pelo menos, 30 a 40 segundos, para saturar por completo a caldeira.

A máquina só aquece quando a caldeira do café estiver completamente saturada e a caldeira de vapor tiver atingido os níveis corretos.

4) Verifique o enchimento das caldeiras.

A instalação está agora completa e a máquina de café expresso deverá aquecer até às temperaturas de funcionamento.

Infusão após a primeira instalação

Quando terminar os procedimentos da primeira instalação, antes de proceder à infusão do café, à água quente e ao vapor, siga estes passos:

- Insira o porta-filtros na cabeça do grupo e rode a pega da esquerda para a direita. Quando o porta-filtros estiver inserido corretamente, pode mover a pá no lado esquerdo para iniciar o fluxo de água através do porta-filtros. Deixe a água correr através do grupo durante, pelo menos, dois minutos.

- Tendo cuidado para não se queimar, ligue cada tubo do vapor durante, pelo menos, 30 segundos.

- Ligue a válvula da água quente o tempo necessário para permitir que, pelo menos, 0,5 litro de água seja infundido.

5) Espere que a máquina de café expresso aqueça até à temperatura de funcionamento.

Durante este tempo, o ponteiro do manómetro de pressão do grupo do café pode chegar a atingir os 12 bar. Isto pode acontecer a qualquer altura em que o elemento de aquecimento esteja ligado.

Em condições normais de funcionamento, o manómetro de pressão do grupo do café pode ir dos 0 aos 12 bar. Durante a infusão, a pressão deverá estar a cerca de 9 bar.

A máquina está pronta para a infusão da água quando o indicador luminoso da alimentação (vermelho) estiver ligado.

Quando a máquina estiver a aquecer, o indicador luminoso da alimentação (vermelho) está a piscar.

NOTA: Quando a caldeira do vapor atingir a temperatura de funcionamento, poderá ouvir o ar e o vapor a saírem da caldeira. Este som

é normal. À medida que a água ferve, o ar na caldeira é substituído por vapor e sai através do quebra-vácuo. À medida que a caldeira se aproxima da temperatura de funcionamento, o quebra-vácuo fecha-se e o vapor deixa de conseguir sair. Este processo permite ao ar na caldeira do vapor sair e ser substituído por vapor de água.

6) Placa da máquina:

Placa CE da máquina



Placa ETL da máquina



Placa KC da máquina



7) Certificação FCC (apenas EUA e CANADÁ)

Este equipamento foi testado e encontra-se em conformidade com os limites de um aparelho digital de Classe B, de acordo com o artigo 15 das normas FCC. Estes limites são concebidos para proporcionar proteção razoável contra interferências prejudiciais numa instalação residencial. Este equipamento gera, utiliza e pode irradiar energia de radiofrequência e, no caso de não ser instalado e utilizado de acordo com as instruções, pode causar interferência prejudicial às comunicações por rádio. No entanto, não existe qualquer garantia de que não ocorram interferências em certas instalações. Se este equipamento interferir de forma nociva com a receção de rádio ou televisão, que pode ser determinada ligando e desligando

o equipamento, encoraja-se o utilizador a tentar corrigir a interferência através de uma ou mais das medidas seguintes:

- Reoriente ou mude o local da antena recetora.
 - Aumente a separação entre o equipamento e o recetor.
 - Ligue o equipamento a uma tomada num circuito diferente daquele ao qual o recetor está ligado.
 - Consulte o revendedor ou um técnico experiente de rádio e TV para obter assistência.
- A máquina de café expresso vem equipada com um módulo de rádio dedicado que vai ao encontro dos requisitos FCC e ISSED.

Alterações ou modificações que não sejam expressamente aprovadas pela parte responsável pela conformidade podem anular a autoridade do utilizador para utilizar o equipamento.

FCC ID: 2AZUJ-SYS-C60-LMC1

IC ID: 27093-SYSC60LMC1

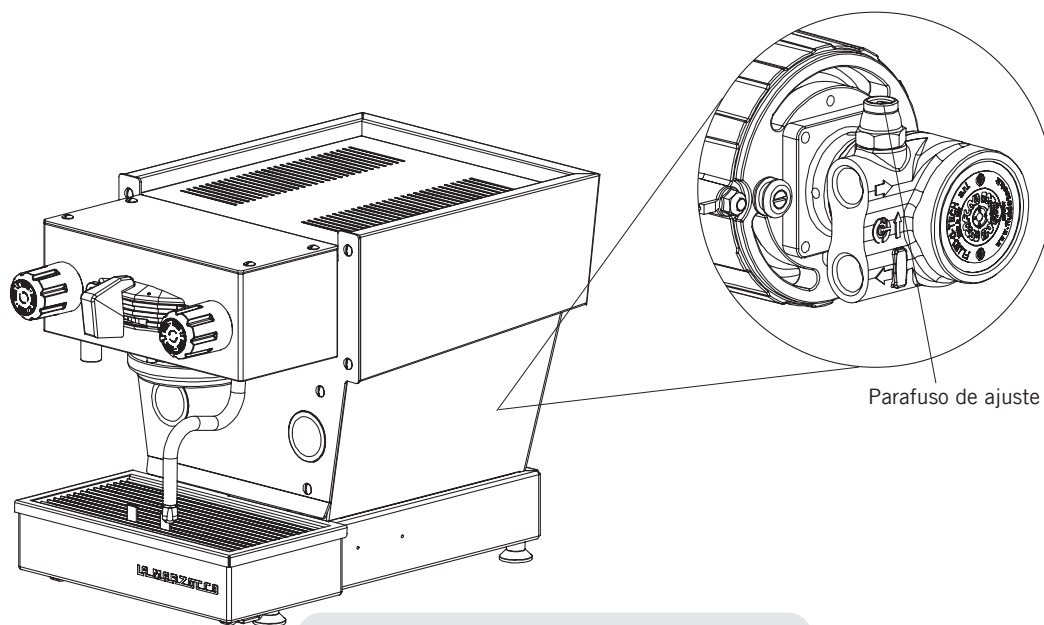
8) Ajustar a pressão da bomba de água.

A bomba de água vem predefinida de fábrica com uma pressão de 9 bar. Se for necessário alterar a pressão, use o seguinte procedimento:

1. Retire a bandeja superior e inferior.
2. Encontre o parafuso de ajuste da bomba de água.

3. Ajuste a pressão da bomba de água para o valor desejado.
4. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a pressão e no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para diminuir a pressão.

NOTA: A pressão da bomba de água deverá ser ajustada quando a máquina estiver a funcionar e existir café no porta-filtros. No entanto, não exceda os 10 bar.



Parafuso de ajuste

Imagem 2 - Ajuste da pressão da bomba de água

5. Funcionamento

PT

AVISO

O grupo do café e caldeira do vapor contêm água a uma temperatura elevada. A temperatura da água acima dos 52 °C pode causar queimaduras severas instantaneamente, ou morte por escaldão (grupo do café 93,3 °C - caldeira do vapor 127 °C).

AVISO

A máquina não pode ser mergulhada nem borrifada com água para se proceder à limpeza. Para se proceder à limpeza, siga com muita atenção as instruções listadas em baixo.

AVISO

Esta máquina foi criada apenas para preparar café e bebidas quentes.

AVISO

Para evitar o risco de ferimentos, não abra a câmara de infusão durante o processo de infusão.

AVISO

Não toque no tubo do vapor enquanto estiver a libertar vapor e passados 40 segundos após ter parado.

1. Instalar o porta-filtros.

Instale o porta-filtros, inserindo-o no grupo do café e rode a pega da esquerda para a direita. Quando o porta-filtros estiver inserido corretamente, pode mover a pá da direita para a esquerda para iniciar o fluxo de água através do porta-filtros. É importante que o porta-filtros esteja à temperatura de funcionamento antes de encher com café.

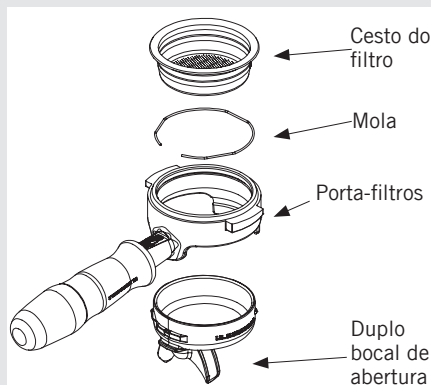


Imagem 3 - Porta-filtros

Deixe água quente passar pelo porta-filtros vazio durante alguns segundos antes do processo de infusão, para pré-aquecer o porta-filtros.

NOTA: É importante deixar o porta-filtros fixado na máquina de café expresso quando não for usado. O porta-filtros tem de permanecer aquecido para que o processo de infusão funcione corretamente.

2. Infusão de café. Agora pode retirar o porta-filtros para fazer uma bebida de café. Coloque algum café moído no cesto do porta-filtros usando o cesto simples ou duplo. Pressione o café moído para baixo com o calcador fornecido e instale o porta-filtros na máquina Micra. Mova a pá da direita para a esquerda para começar o processo de infusão (consulte a Imagem 1 na página 8).

Com a aplicação La Marzocco, pode ajustar a temperatura da água de infusão do café.

Recomendamos que espere alguns segundos até que a temperatura desejada seja atingida.

Se quiser diminuir a temperatura, recomendamos que deixe fluir a água do grupo durante alguns segundos para acelerar o processo.

NOTA: Alguns utilizadores acreditam que é importante deixar a água passar pelo grupo do café antes de instalar o porta-filtros, para eliminar restos de óleos do café e partículas do grupo do café. Alguns também o fazem logo após a infusão, pela mesma razão. Faça as suas experiências para obter o melhor procedimento possível para o seu café. Existem muitas técnicas para a infusão de um café expresso.

3. Deixar sair o vapor.

Para permitir a libertação de alguma água condensada no tubo do vapor, permita SEMPRE que saia algum vapor, abrindo a válvula antes de inserir o tubo do vapor no recipiente do líquido a ser aquecido.

Mergulhe o tubo do vapor no líquido a ser aquecido. Rode o tubo do vapor para ativar o processo de aquecimento por vaporização. A válvula do vapor tem um controlo variável do fluxo.

O vapor transfere calor para o líquido, aumentando a sua temperatura. Tenha cuidado para não permitir que o líquido verta, de modo a evitar queimaduras sérias. É muito fácil aquecer o leite a vapor para cappuccinos e outras bebidas, mas fazê-lo corretamente requer alguma técnica. Experimente várias técnicas para encontrar o melhor método para o seu leite.

NOTA: É importante ter um volume suficiente de líquido no recipiente onde vai

inserir o tubo do vapor. Assim, se pretende aquecer com vapor pequenas quantidades de leite, tem de usar um recipiente mais pequeno. Se pretende aquecer com vapor grandes quantidades de leite, tem de usar um recipiente maior.

Ter muito pouco leite num recipiente pode fazer com que este seja "soprado para fora" do recipiente. Uma boa regra a seguir é encher o recipiente apenas até metade com líquido.

NOTA: De modo a evitar que o líquido aquecido seja aspirado de volta para a caldeira do vapor, recomendamos que purgue o sistema do vapor após aquecer qualquer líquido.

Purgue o sistema abrindo a válvula do vapor durante alguns segundos, para permitir ao vapor escapar para a atmosfera a partir da extremidade do tubo do vapor.

4. Deixar sair água quente.

Pode deixar sair água quente usando o bocal para a água quente. Para deixar sair água quente, rode o manípulo esquerdo (consulte a Imagem 4 na página 14).

Este manípulo controla a saída de água quente.



Imagem 4 - Manípulo da água quente

5. Ligar/desligar a máquina de café à rede Wi-Fi

Use a aplicação para a primeira ligação à sua rede Wi-Fi.

Posteriormente, quando a máquina de café for ligada, acede automaticamente à rede Wi-Fi.

Para desligar a máquina de café da rede Wi-Fi, retire o reservatório da água, certifique-se de que o LED azul pisca e utilize 5 vezes consecutivas a alavanca da pá no espaço de 10 segundos.

Agora, a máquina está desligada.

Para voltar a efetuar a ligação da máquina, basta voltar a ligá-la usando o interruptor.

6. Características principais

AVISO

Se não seguir as instruções indicadas anteriormente, o fabricante não se responsabiliza por ferimentos ou danos.

1. Saída da água quente.

A água quente pode sair do tubo da água quente do lado esquerdo da máquina. Isto é conseguido rodando o manípulo esquerdo (consulte a Imagem 4 na página 14).

2. Notas gerais para a preparação de café.

Os porta-filtros têm de permanecer aquecidos, pois encontram-se na posição mais baixa do próprio grupo e estão parcialmente isolados do mesmo, devido à junta de borracha entre eles. Isto pode ser conseguido deixando os porta-filtros instalados na máquina quando não são usados. O porta-filtros também pode

ser aquecido ativamente rodando a pá de ativação do grupo para deixar correr água quente pelo porta-filtros e depois desligando o fluxo de água.

3. Moer café.

O tamanho dos grânulos de café é extremamente importante na preparação de uma boa chávena de café, juntamente com o tipo de café usado. O café moído ideal pode ser determinado, preparando vários cafés usando a quantidade de café moído que habitualmente usaria para cada chávena (recomendamos, pelo menos, 7g). O melhor café moído é aquele que permite ao café fluir do bocal do porta-filtros nem muito devagar, gota a gota, nem muito depressa. Uma regra geral é que uma dose dupla prepare cerca de 60 ml de café expresso em cerca de 25 segundos. Este tempo pode ser ajustado, variando a aspereza do café moído.

Atenção:

Se a máquina não for usada durante mais de 8 horas ou, em qualquer caso, após

longos períodos desligada, para usar a máquina com todo o seu potencial tem de efetuar alguns ciclos de limpeza antes de voltar a preparar uma infusão de bebidas, do seguinte modo:

- Grupo: Com o porta-filtros colocado no grupo, deixe correr água através dele durante, pelo menos dois minutos.
- Tendo cuidado para não se queimar, ligue o tubo do vapor durante, pelo menos, 30 segundos.
- Ligue a válvula da água quente o tempo necessário para permitir que 0,5 litro de água seja infundido.
- Se usar a máquina com o reservatório da água, mude a água no reservatório diariamente.

Se a máquina não for usada durante longos períodos de tempo, aconselhamo-lo a seguir estas indicações de segurança:

- Desligue a máquina da alimentação da água ou interrompa a ligação da água através de uma torneira.
- Desligue a máquina da alimentação.

7. Manutenção preventiva e limpeza

AVISO

Não deverá usar jatos de água para limpar a máquina, nem colocar a máquina onde sejam usados jatos de água.

AVISO

Não retire o suporte do filtro enquanto o respetivo grupo está a proceder à infusão de líquidos quentes. O grupo do café contém água a uma temperatura elevada. A temperatura da água superior a 52 °C pode causar instantaneamente queimaduras severas ou morte por escaldão.

AVISO

A máquina não pode ser mergulhada nem borrifada com água para se proceder à limpeza. Para se proceder à limpeza, siga com muita atenção as instruções.

AVISO

A válvula de expansão pode libertar água com uma temperatura até 200 °F / 93 °C. É necessária uma proteção adequada para manusear este componente antes de tentar efetuar um ajuste.

AVISO

Esta máquina foi criada apenas para preparar café e bebidas quentes.

Limpeza (diária)

1. Limpeza do filtro do difusor e parafuso do difusor.

Durante a operação de descarga (subsequente à infusão do café), podem amontoar-se pequenas quantidades de café moído e obstruir, nem que parcialmente, o filtro do difusor. Desligue a máquina e retire o filtro do difusor, desenroscando o parafuso do difusor. Embeba em detergente líquido, de acordo com as instruções do fabricante do detergente. Mergulhe os itens numa solução de água e puro caff.

Passe com bastante água limpa. Volte a

colocar o difusor no respetivo lugar, aperte o parafuso e passe a água quente da unidade várias vezes.

2. Limpar o sistema de infusão.

Insira o filtro cego no porta-filtros e coloque a quantidade correta de produto de limpeza expresso (de acordo com as instruções no produto) no filtro. Coloque o porta-filtros no grupo do café.

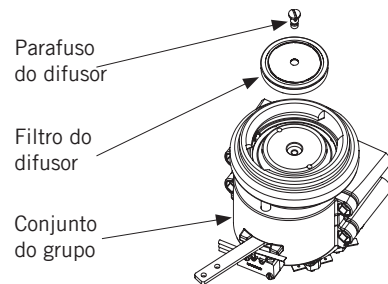


Imagem 5 - Grupo do café

- Mova a pá de ativação do grupo para o respetivo grupo, como se estivesse a preparar uma chávena de café normal. Pare a água passados cerca de 15 a 20 segundos.
- Inicie e pare o grupo várias vezes até reparar que é libertada água limpa em vez de água com detergente quando retirar o porta-filtros.

Não retire o porta-filtros quando o grupo estiver a deixar passar água.

- Passe o grupo usando um filtro normal no porta-filtros, passando água quente por ele várias vezes.
- Como alternativa, o ciclo de limpeza pode ser ativado a partir da aplicação La Marzocco. Esta função substitui as ativações manuais da pega de infusão. Ative esta função apenas após preparar o porta-filtro com puro caff, conforme descrito no início deste parágrafo.

3. Limpar a estrutura.

Passe as estruturas de aço inoxidável com um pano suave e não abrasivo na direção das marcas esmaltadas, se existirem. Não use qualquer tipo de álcool ou solventes nas peças pintadas, impressas ou de plástico, para não as danificar. Limpe os painéis laterais com um pano suave. Efetue a limpeza apenas com um pano suave ligeiramente embebido em água ou embebido em água quente e um detergente neutro.

4. Limpeza dos bocais do vapor.

Os bocais do vapor têm de ser limpos imediatamente após a utilização com um pano ligeiramente embebido em água e produzindo um curto jato de vapor para evitar a formação de depósitos dentro dos próprios bocais, o que pode alterar o sabor de outras bebidas que deseje aquecer. Se existirem resíduos de leite no tubo do vapor, embeba a ponta num recipiente com água quente. A seguir, pode limpar a ponta. Repita o processo se continuarem a existir resíduos.

5. Limpeza dos bocais da água quente.

Os bocais da água quente têm de ser limpos periodicamente com um pano ligeiramente embebido em água e/ou detergente neutro.

NOTA: Este programa de limpeza baseia-se num uso moderado a médio (5-20 chávenas por dia). Se a máquina for usada menos vezes, pode ajustar o programa para a respetiva utilização.

6. Limpar o reservatório da água e a caixa de drenagem:

O reservatório da água tem de ser limpo periodicamente para se certificar de que não se formam algas nas superfícies interiores. Para proceder à limpeza, primeiro retire o reservatório da água da máquina. Retire a mangueira transparente de plástico de entrada da água. Lave à mão cada parte com água e detergente neutro.

Frequência da limpeza

Diária

- Porta-filtros
- Filtro
- Filtro do difusor
- Parafuso do difusor
- Tubo do vapor (logo após a utilização)
- Grelha de drenagem

Semanalmente

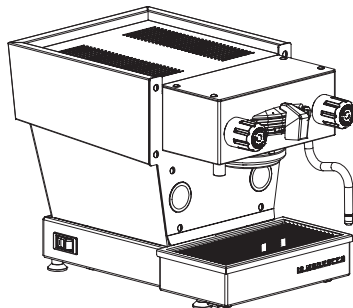
- Reservatório da água
- Caixa de drenagem

Mensalmente

- Limpeza do bocal da água quente

8. Guia de instalação

1. Desempacotar a máquina de café expresso Micra	página 19	7. Monitorizar a pressão da caldeira do vapor	página 23
2. Encher com água (enchimento inicial)	página 19	8 . Infusão de café expresso	página 24
3. Alinhamento da caixa de drenagem	página 20	9. Verificar as pressões de funcionamento da caldeira	página 24
4. Ligar à alimentação	página 20	10. Temperatura do grupo do café	página 25
5. Ligar a energia	página 21	11. Temperatura da caldeira do vapor	página 25
6. Monitorizar a pressão do grupo do café	página 22		



1

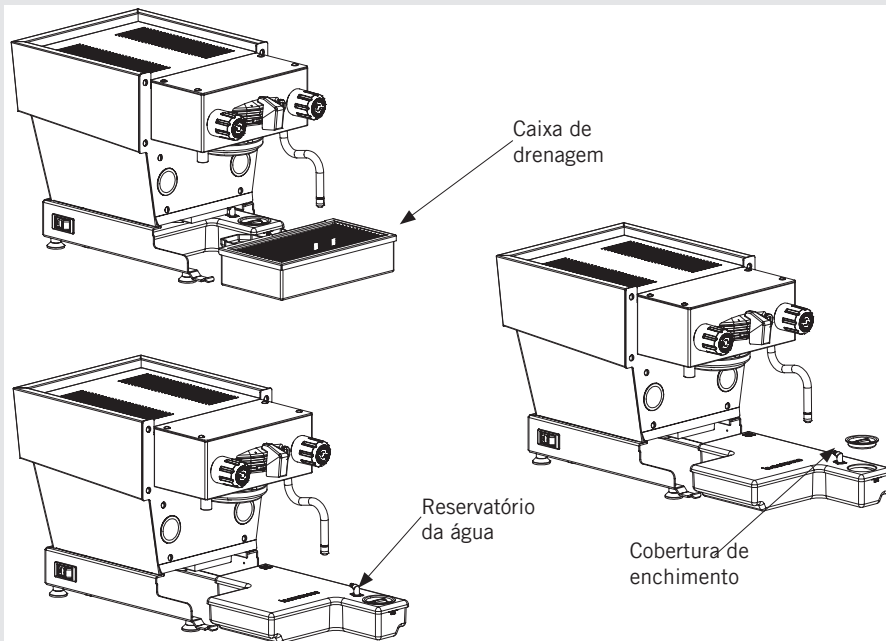
Retire a máquina de café expresso da caixa e coloque-a numa superfície nivelada. Certifique-se de que tem todos os acessórios incluídos. Verifique se existem danos visíveis na máquina de café expresso.

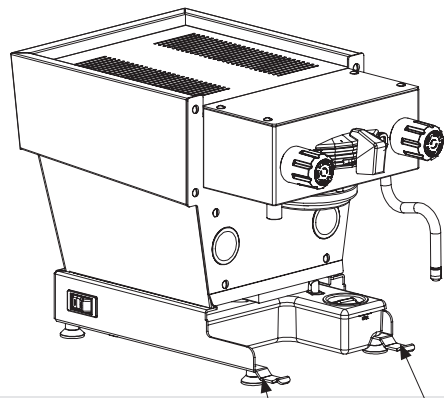
AVISO
A máquina de café tem de ser colocada na horizontal num balcão com mais de 90 cm de altura do chão.

2

Retire/abra a cobertura e encha o reservatório da água com água filtrada. Faça deslizar o reservatório de volta para a respetiva posição e volte a colocar a caixa de drenagem. Certifique-se de que a caixa de drenagem é inserida por completo. O reservatório da água tem de entrar em contacto com os indicadores do nível na parte traseira.

NOTA: A Micra vem configurada para funcionar com o reservatório da água.





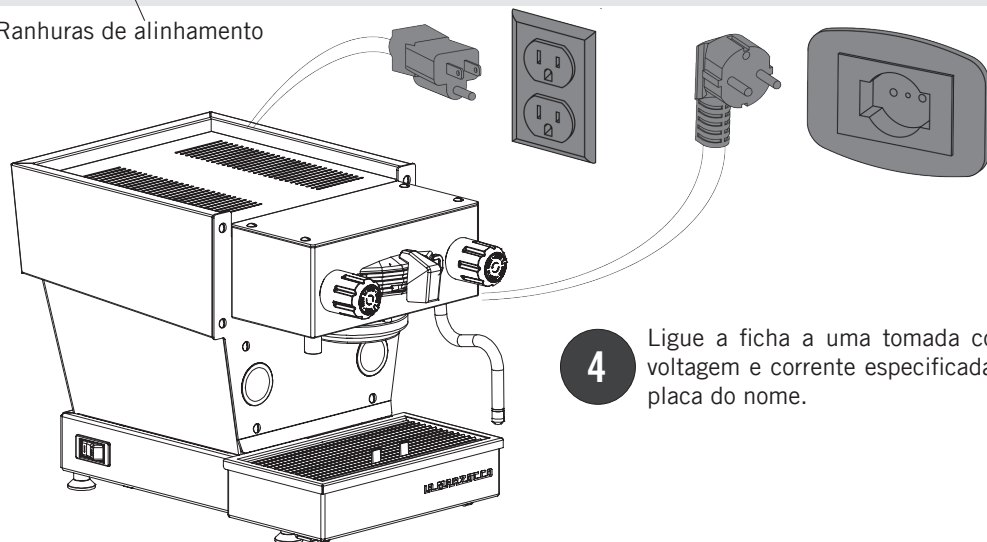
Ranuras de alinhamento

3

NOTA IMPORTANTE:

A caixa de drenagem tem de ser instalada corretamente para que a máquina funcione corretamente. A caixa de drenagem tem dois ímanes que se juntam com as duas ranhuras de alinhamento na base da Micra. Quando instalar a caixa de drenagem, certifique-se de que os ímanes de alinhamento são inseridos nas ranhuras de alinhamento. Pode ser necessário empurrar ligeiramente a frente da caixa de drenagem para obter o alinhamento correto. Quando a máquina estiver ligada e o reservatório da água estiver cheio, o indicador luminoso (azul) do reservatório da água acende. Se o reservatório da água estiver vazio, o indicador luminoso (azul) do reservatório da água começa a piscar.

Ímanes de alinhamento e ranhuras

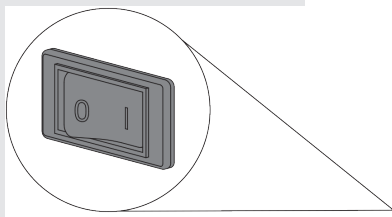


4

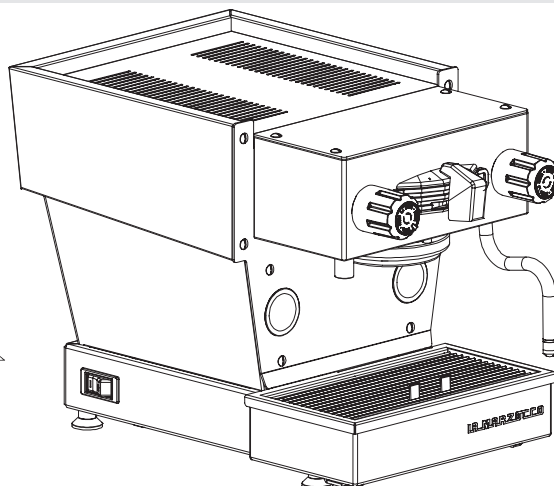
Ligue a ficha a uma tomada com a voltagem e corrente especificadas na placa do nome.

AVISO

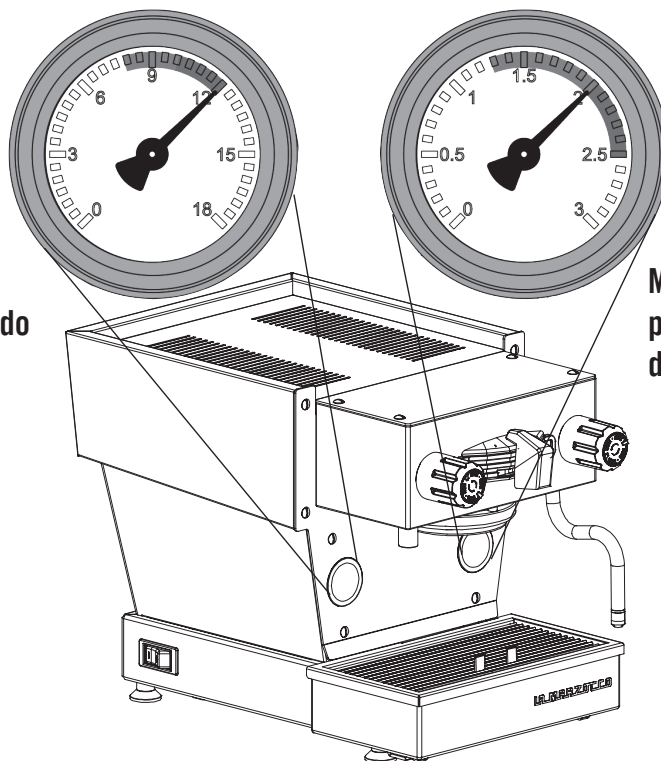
O fabricante não se responsabiliza por uma situação devido a uma má ligação à terra, de acordo com as normas locais, nacionais e internacionais e códigos elétricos, ou se outras peças elétricas forem ligadas incorretamente.

**5**

Ligue a energia premindo o interruptor da alimentação. O interruptor da alimentação encontra-se na parte traseira esquerda da máquina.



**Manómetro de
pressão do grupo do
café**



**Manómetro de
pressão da caldeira
do vapor**

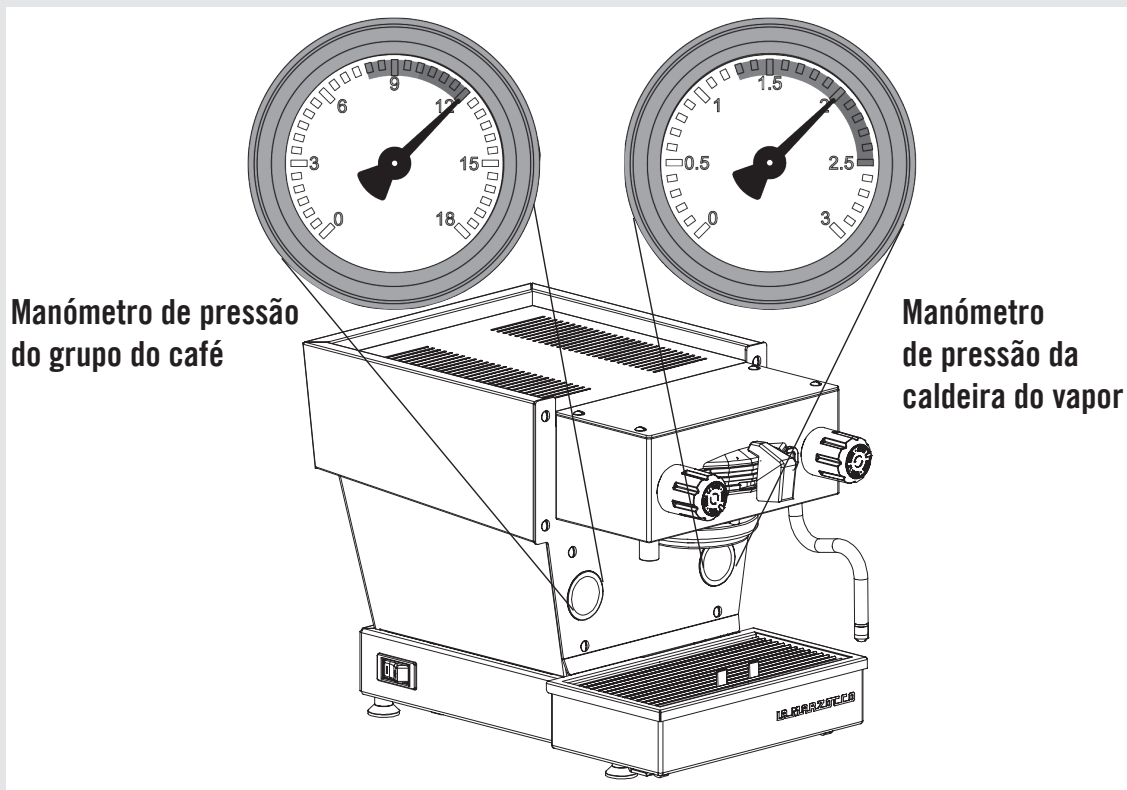
6

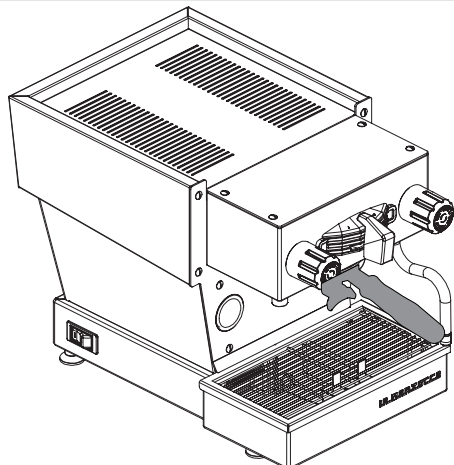
Quando o grupo do café aquecer e atingir a temperatura de funcionamento, a pressão no interior aumenta. Uma válvula de expansão permite que uma pequena quantidade de água flua para fora durante este processo, para garantir que a pressão no interior do grupo do café não exceda os 12 bar. O manómetro de pressão do grupo do café atinge cerca de 12 bar durante a fase inicial do processo, depois para.

7

Também pode monitorizar o processo de aquecimento da caldeira do vapor observando o manómetro de pressão da caldeira do vapor. A caldeira do vapor vem pré-configurada de fábrica para cerca de 1,8 bar de pressão.

Quando o manómetro de pressão atingir este ponto, o aquecimento pára.

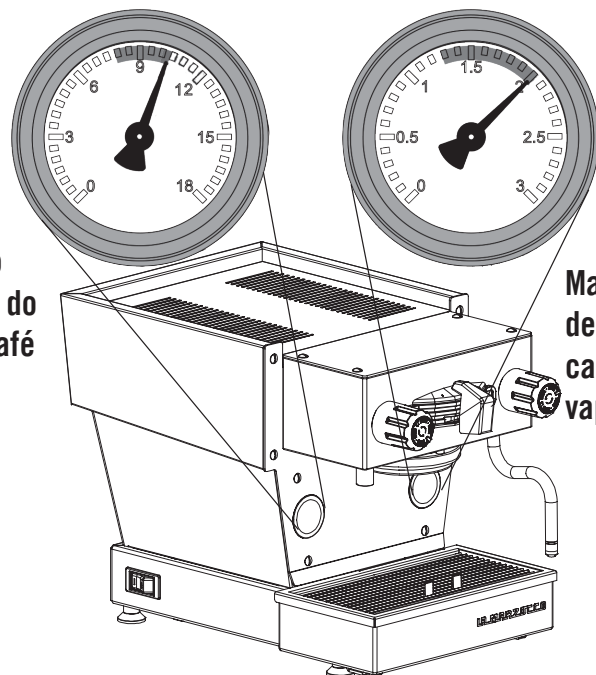




8

Quando a máquina de café expresso estiver pronta (indicador luminoso vermelho ligado), coloque café moído no porta-filtros e ative o processo de infusão.

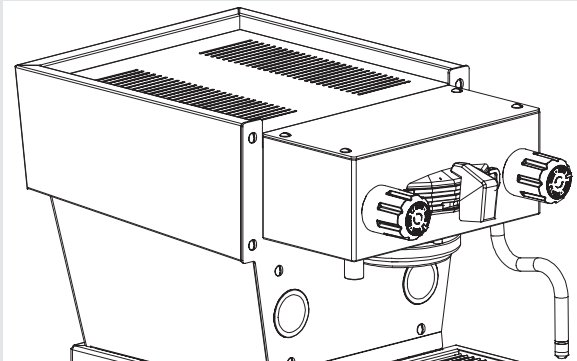
Manómetro de pressão do grupo do café



Manómetro de pressão da caldeira do vapor

9

Quando proceder à infusão, a pressão do grupo do café deverá estar entre 8 e 10 bar. A pressão da caldeira do vapor deverá ser configurada para 1,8 bar, mas pode funcionar com qualquer configuração entre 1,3 bar e 2 bar.

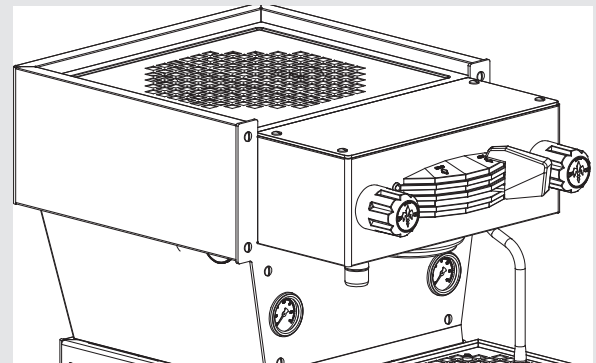


10

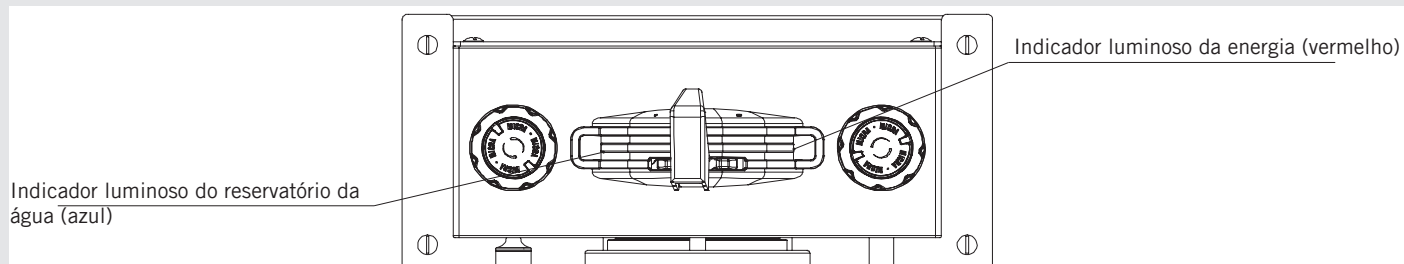
A temperatura da água de infusão é medida no ponto mais crítico do grupo do café, onde a flutuação da temperatura é maior. Este parâmetro é definido de fábrica para uma temperatura nominal predefinida, mas que pode ser editado usando a aplicação La Marzocco.

11

A aplicação La Marzocco permite-lhe ajustar a pressão da caldeira de vapor, definindo a função POTÊNCIA DO VAPOR para 1 (BAIXO), 2 (MÉDIO) ou 3 (ALTO).



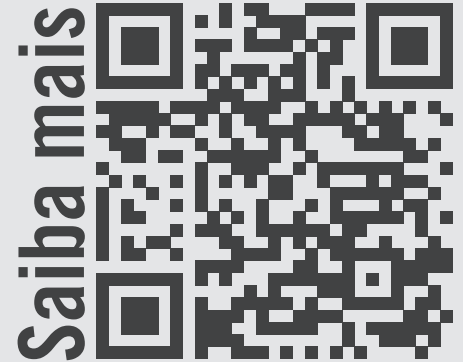
Estado do indicador luminoso



Estado	Mensagem	Estado	Mensagem
	Indicador luminoso vermelho a piscar 1 segundo ligado e 1 segundo desligado: - A máquina está a aquecer.		Indicador luminoso vermelho a piscar 3 segundos desligado, 1 segundo ligado e indicador luminoso azul desligado: - A máquina está no estado inativo.
	Indicador luminoso vermelho a piscar 3 segundos ligado e 1 segundo desligado: - A máquina está na temperatura de funcionamento e desligada da rede Wi-Fi.		Indicador luminoso azul a piscar 1 segundo ligado e 1 segundo desligado: - Reservatório com pouca ou nenhuma água.
	Indicador luminoso vermelho ligado: - A máquina está na temperatura de funcionamento e ligada à rede Wi-Fi.		Indicador luminoso azul ligado: - Existe água no reservatório.



**Olá,
Esta máquina de
café é conectável.**





la marzocco
handmade in florence

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE
EU CERTIFICATE OF CONFORMITY

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

Tipo/Type: MICRA.

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

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

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

Scarperia (Florence), Italy

La Marzocco srl
Roberto Bianchi
Chief Operating Officer
Direttore Operativo

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

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

