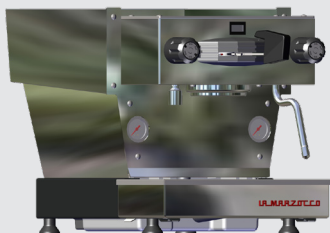


**manuale
manual**

**Bedienungsanleitung
manual**

linea mini 2023




la marzocco
handmade in florence

linea mini 2023

Manuale d'uso V1.0 - 09/2023



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

certificazioni disponibili:



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.

 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, purchè 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, spengere 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

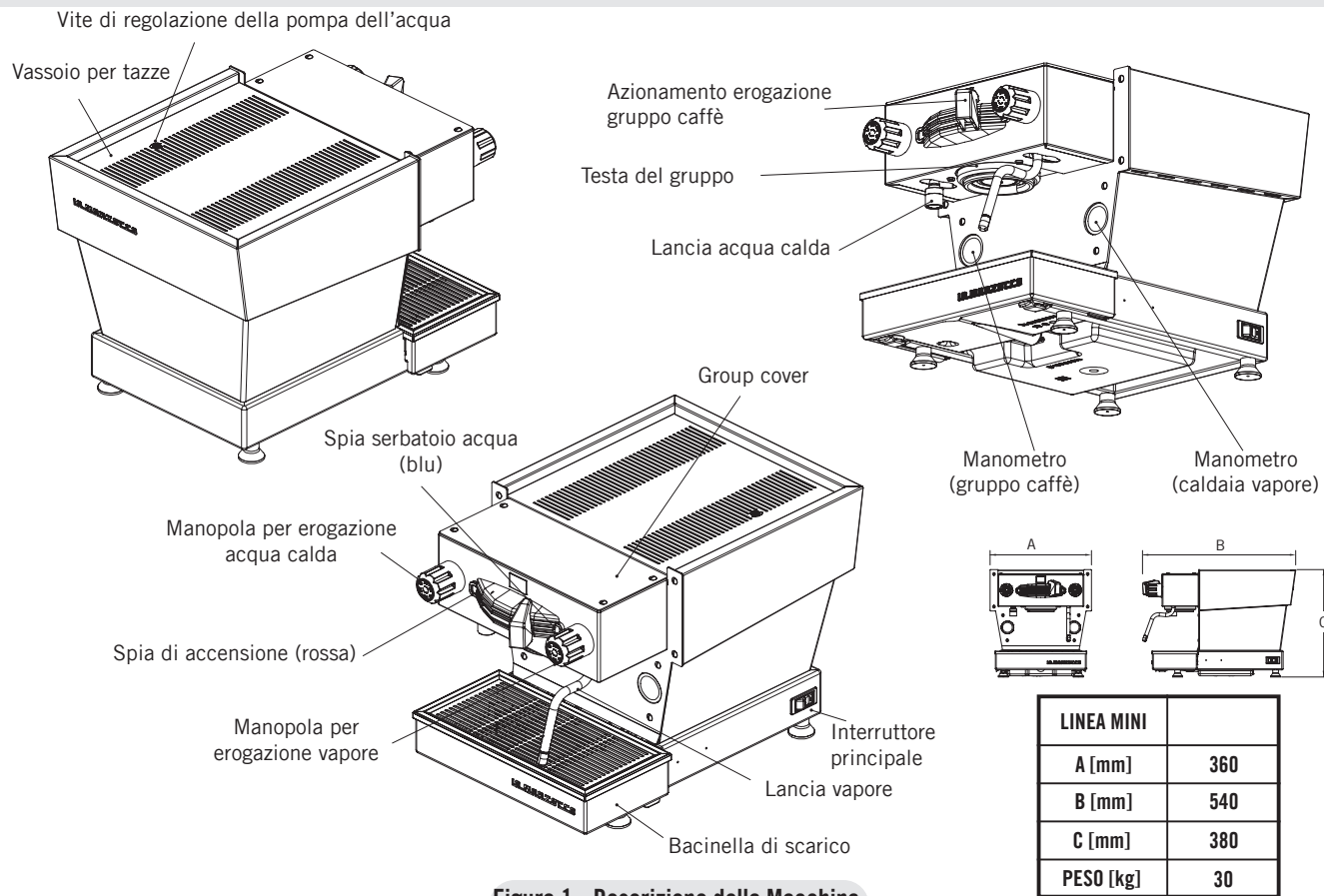


Figura 1 - Descrizione della Macchina

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

Non utilizzare questa macchina in ambienti esterni.

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.

WARNING

This machine is designed to be used with an operating cycle of 100 ml of coffee, one minute of steam delivery, 100 ml of hot water, 1 minute OFF. A more intense use could cause the intervention of the protection device.

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 $Z_{max} = 0.356 \Omega$.

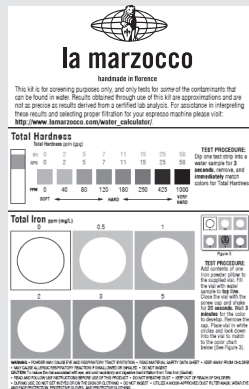
Installazione della Macchina da Caffè Espresso, linea mini

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.

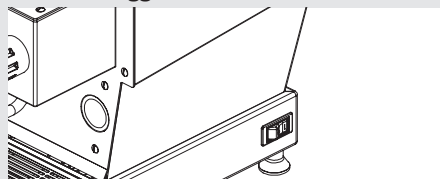
Collegare la macchina da caffè espresso al circuito elettrico, previa verifica che abbia

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.

Gruppo caffè integrato: l'acqua inizia a entrare nel gruppo caffè appena la pompa dell'acqua viene attivata. Quando la macchina linea mini viene accesa, si attiva la pompa dell'acqua, la quale permette il riempimento di ogni gruppo.

4) Verificare il riempimento delle caldaie.

L'installazione è quindi completa e la macchina da caffè espresso dovrebbe

raggiungere le temperature adatte al funzionamento.

Brewing after first installation

Once the first installation procedures are finished, before proceeding with brewing coffee, hot water and steam, please follow these steps:

- Engage the portafilter by inserting it into the group head and rotate the handle from left to right. Once the portafilter is inserted properly, you can move the paddle on the left side to start the flow of water through the portafilter. Brew water through the group for at least two minutes.

- Being careful to avoid burns, turn on steam wand for at least one minute.
- Turn on the hot water valve for the time necessary to allow at least 1 liter of water to be brewed.

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 CANADA)

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 ISSED.

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. Trovare la vite per la regolazione della pompa dell'acqua e allentare il dado che la blocca.

2. Regolare la pressione della pompa dell'acqua al livello desiderato.

3. 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. Ridurre al minimo indispensabile questa operazione.

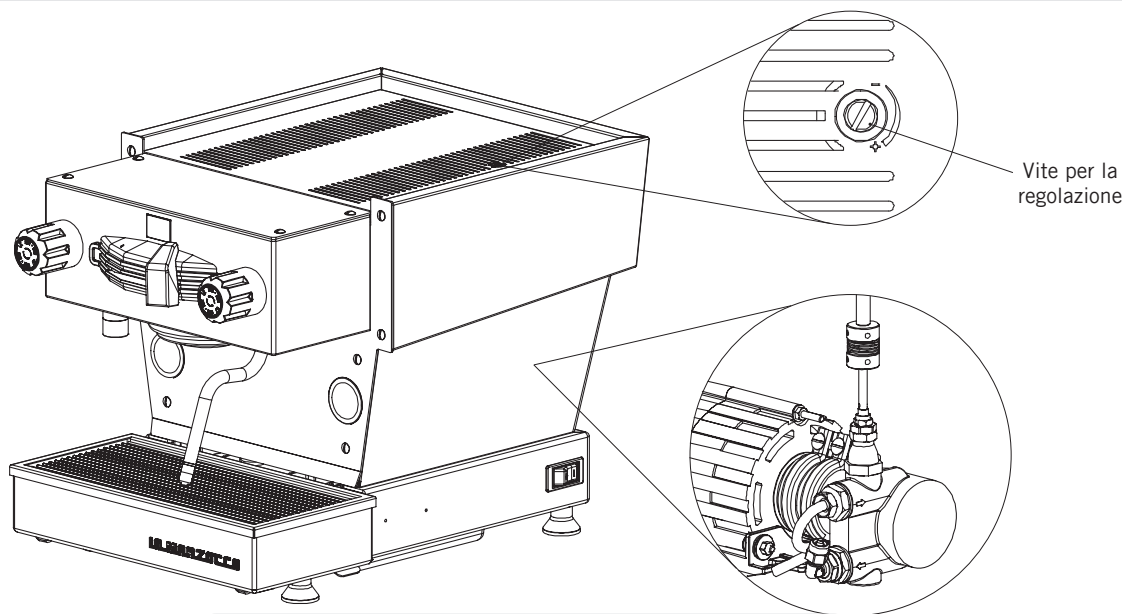


Figura 2 – Regolazione della Pressione della Pompa dell'Acqua

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.

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.

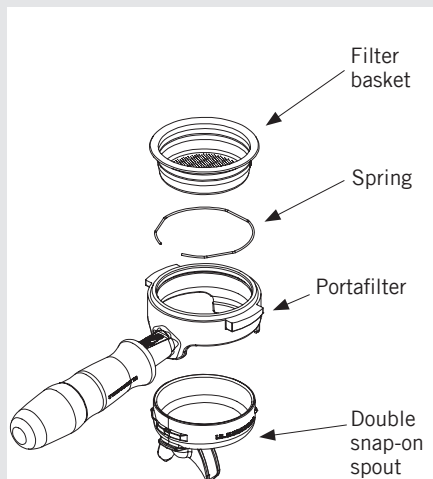


Figure 3 - Portafilter

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 conatterà 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.

6. Attivazione della funzione flush .

La funzione flush si attiva azionando la leva mostrata in figura 5, ruotandola dalla posizione di erogazione alla posizione di disattivazione entro 1 secondo. La macchina erogherà acqua calda per un certo numero di secondi (l'impostazione predefinita è 5 secondi, ma è possibile modificarla tramite App).



Figura 5 - Attivazione Flush

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.6 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.

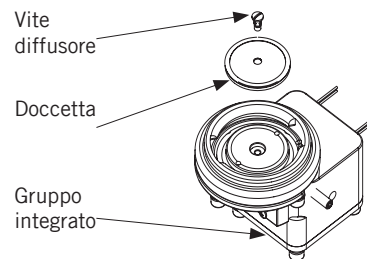


Figura 5 - Caldaia caffè

- 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.

7. Drenaggio caldaia vapore.

Annualmente si raccomanda di svuotare completamente la caldaia vapore tramite l'apposito rubinetto di scarico posto lateralmente o sotto la caldaia.

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

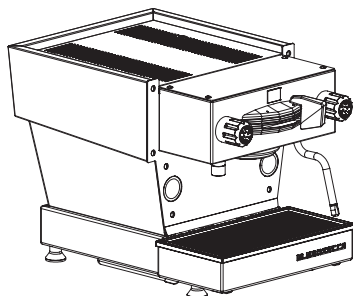
Mensilmente

- Pulizia del diffusore dell'acqua calda

N.B.: Per maggiori informazioni sulla pulizia fate riferimento alla guida rapida sul sito web.

8. Guida all'Installazione

1. Rimozione dell'imballaggio della Macchina da Caffè Espresso	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

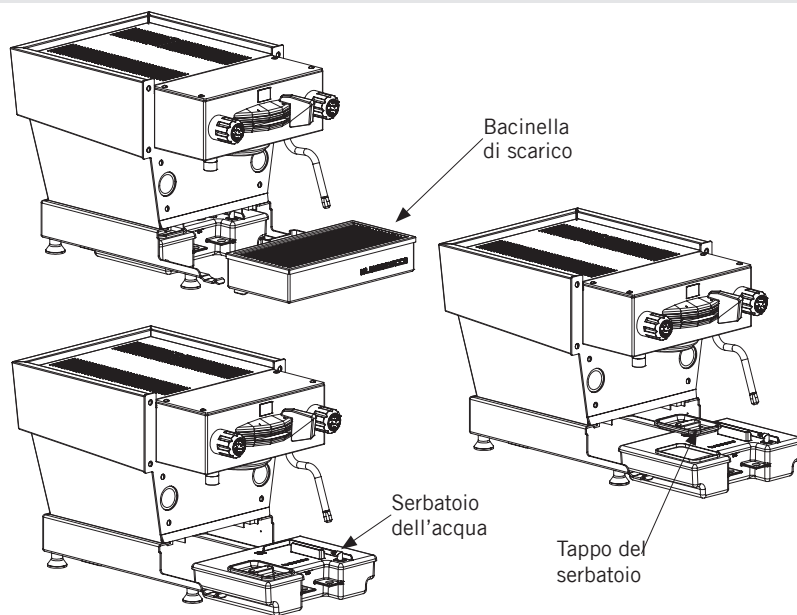
Rimuovere l'imballaggio della macchina da caffè espresso e collocarla su una superficie piana. Assicurarsi che gli accessori siano inclusi nella scatola. Verificare che non ci siano danni evidenti alla macchina.

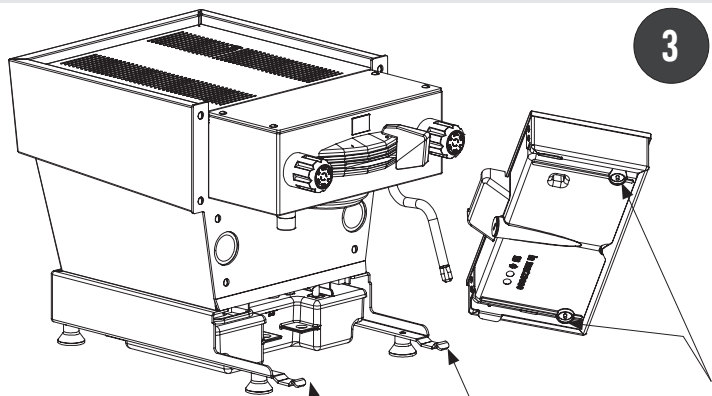
ATTENZIONE
La macchina deve essere posta
in posizione orizzontale su un
bancone ad almeno 90cm da terra.

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 mini è configurata per funzionare con il serbatoio dell'acqua.





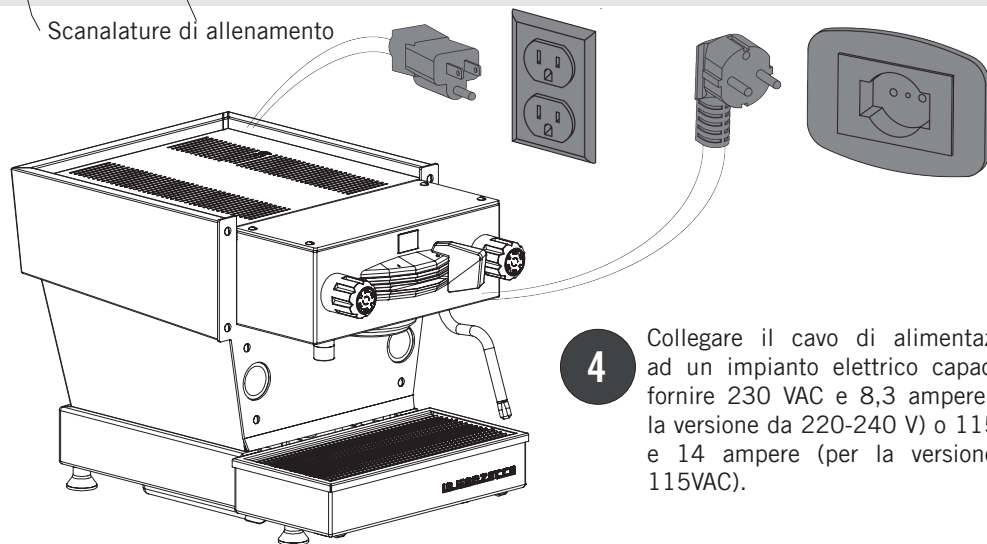
3

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 mini. 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

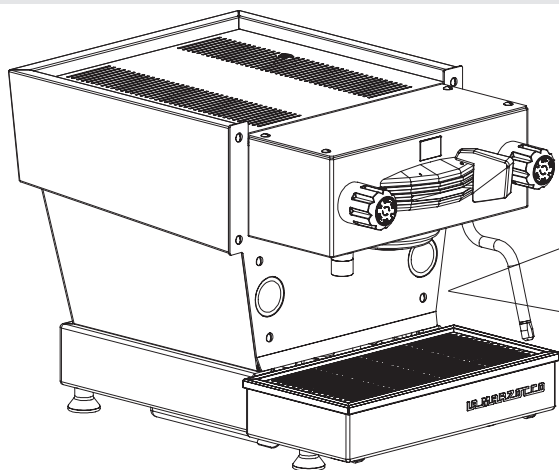


4

Collegare il cavo di alimentazione ad un impianto elettrico capace di fornire 230 VAC e 8,3 ampere (per la versione da 220-240 V) o 115VAC e 14 ampere (per la versione da 115VAC).

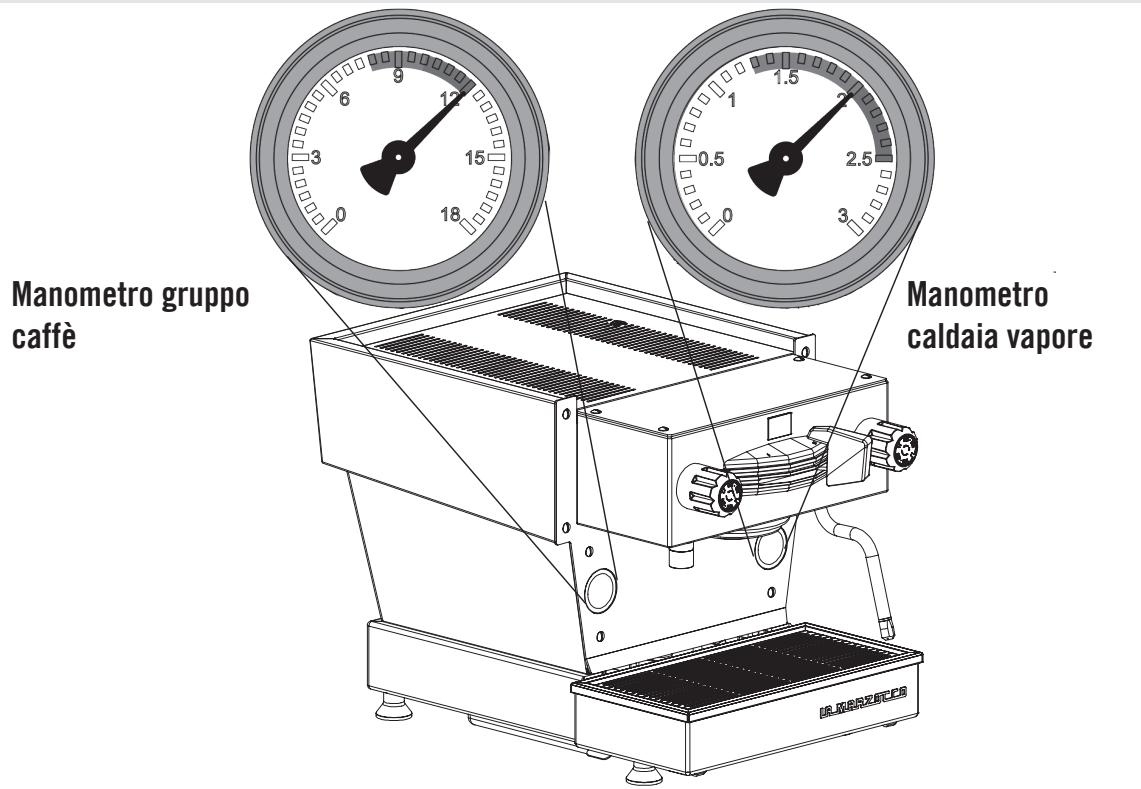
5

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



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.

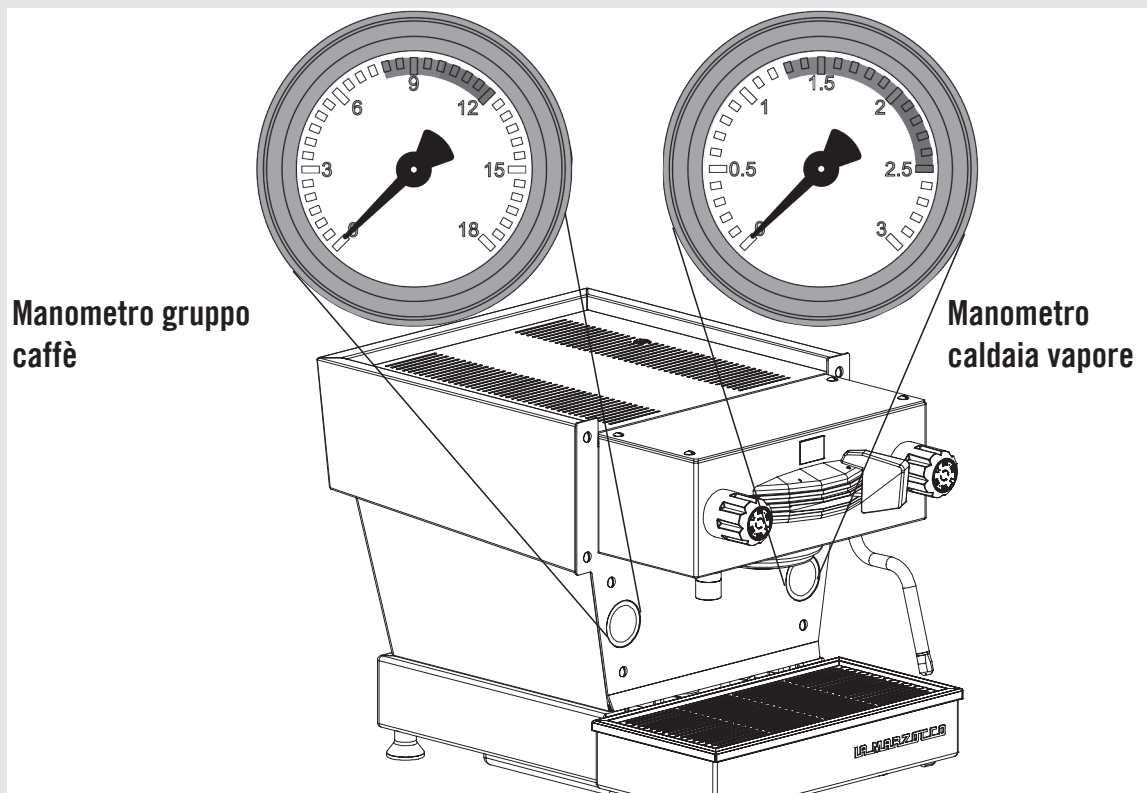


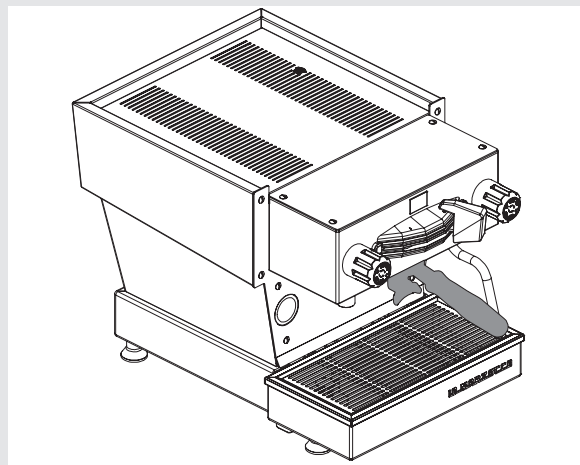
6

Sarà quindi necessario controllare la valvola di espansione. 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 dietro il vassoio di scarico 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. Controllare il manometro del gruppo caffè durante la fase iniziale del processo. Si dovrebbe notare che la valvola raggiunge le 12 bar e quindi si ferma. Se la valvola non raggiunge i 12 bar o se la pressione sorpassa i 12 bar, sarà allora necessario regolare la valvola di espansione. Seguire attentamente il prossimo punto per regolare correttamente la valvola.

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 2.0 bar circa. Una volta che il manometro raggiunge questa pressione, il processo di riscaldamento si interrompe.



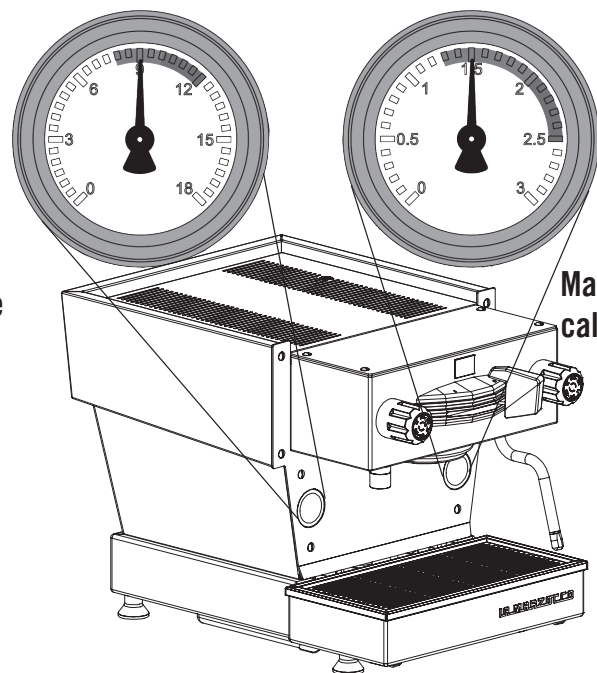


8

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

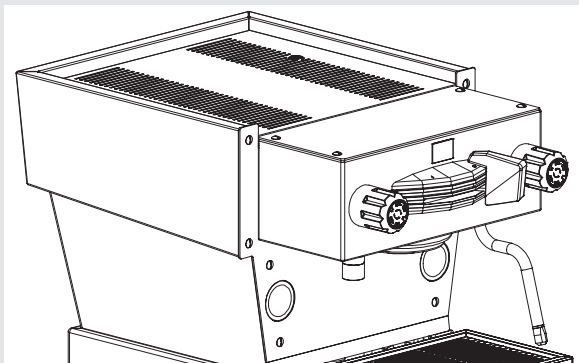
**Manometro
gruppo caffè**

**Manometro
caldaia vapore**



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 2 bar ma la macchina può funzionare con qualsiasi settaggio tra 1.3 e 2 bar.



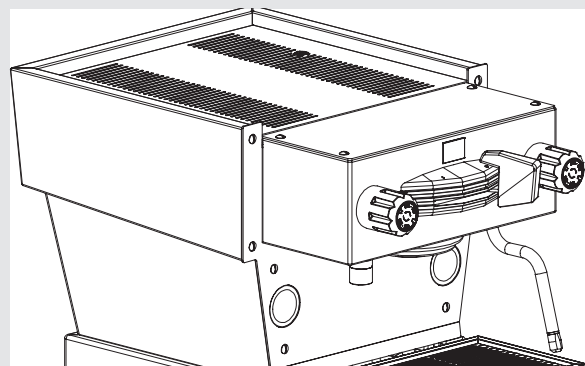
10

La temperatura dell'acqua di infusione viene misurata nel punto più critico del gruppo caffè, dove la fluttuazione della temperatura è maggiore.

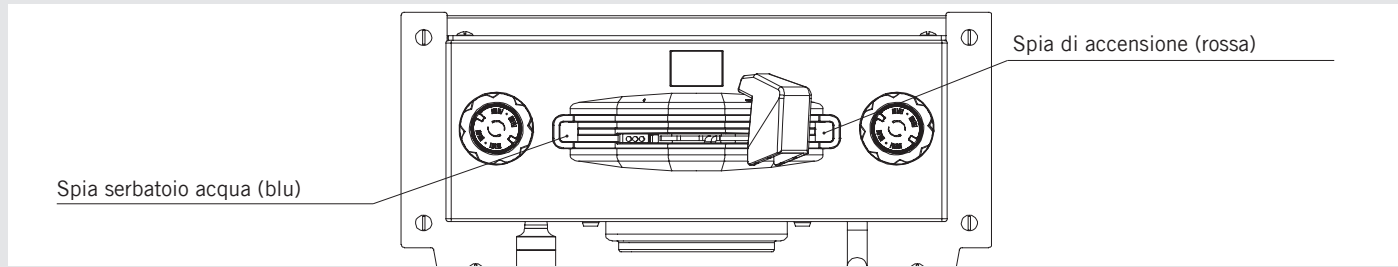
Questo parametro è impostato in fabbrica ad una temperatura nominale preimpostata.

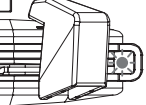
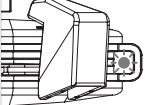
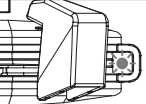
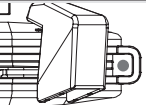
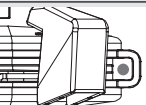
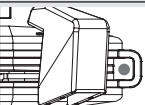
11

Tramite l'App La Marzocco è possibile regolare la pressione della caldaia vapore.



Stato spie luminose

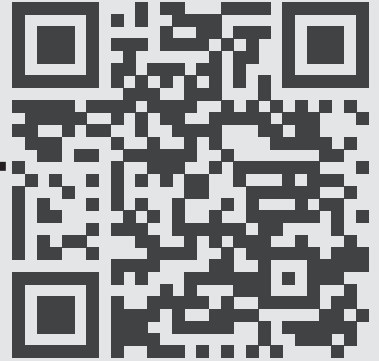


Stato	Messaggio	Stato	Messaggio
	Spia rossa lampeggiante 0,5 secondi accesa on, 0,5 secondi spenta: - Macchina in riscaldamento.		Spia rossa lampeggiante 5,7 secondi spenta, 0,3 secondi accesa e spia blu spenta: - Macchina in stand-by.
	Spia rossa lampeggiante 3 secondi accesa, 1 secondo spenta: - Macchina in temperatura e disconnessa dalla rete WiFi.		Spia blu lampeggiante 0,5 secondo accesa, 0,5 secondo spenta: - Livello dell'acqua basso o serbatoio assente.
	Spia rossa e blu accesa: - Macchina in temperatura e connessa alla rete WiFi.		Spia blu accesa: - Acqua presente nel serbatoio.
	Spia rossa e blu accesa, barista lights accese: - La macchina sta erogando la bevanda, il timer dello shot inizia a cronometrare e le luci barista si spegneranno 3 secondi dopo la fine dell'erogazione.		Spia rossa lampeggia velocemente: - La macchina sta aggiornando il firmware e il timer dello scatto mostra l'avanzamento in percentuale.



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

Per saperne di più



linea mini 2023

Bedienungsanleitung V1.0 - 09/2023

Kapitel

1. Wichtige Sicherheitshinweise	S. 3
2. Allgemeine Information	S. 5
3. Maschinenbeschreibung	S. 8
4. Installation	S. 9
5. Betrieb	S. 13
6. Hauptmerkmale	S. 15
7. Vorbeugende Wartung und Reinigung	S. 16
8. Installationsanleitung	S. 18
9. Anzeigeleuchten-Status	S. 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

Originalanleitung vom Hersteller
verifiziert.



Scannen Sie den QR-Code, um
den vollständigen Software-
Programmierleitfaden anzuzeigen, der auf
der Techcenter-Website verfügbar ist.
Gedruckt auf Recyclingpapier.

verfügbare Zertifizierungen:



 WARNUNG

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. Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um Feuer, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden.
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. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. 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.

⚠️ WARNUNG ⚠️
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. 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

▲ **WARNUNG** ▲

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Fälle ab, die zu Haftungsklagen führen, wenn die Erdung nicht gemäß den geltenden örtlichen, nationalen und internationalen Vorschriften und elektrischen Vorschriften abgeschlossen wurde oder andere elektrische Teile unsachgemäß angeschlossen wurde.

▲ **WARNUNG** ▲

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.

▲ **WARNUNG** ▲

Die Garantie erlischt bei:

- Unsachgemäßer Verwendung, die nicht dem Konstruktionszweck entspricht;
- Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen;
- Manipulationen am Netzkabel;
- Manipulationen an den Komponenten;
- Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal.

▲ **WARNUNG** ▲

Gefährliche Spannung vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

▲ **WARNUNG** ▲

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

▲ **WARNUNG** ▲

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.

▲ **WARNUNG** ▲

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

Espressomaschine, die grundsätzlich aus einer Brühereinheit von heißem Wasser für Espresso-Kaffee und einem Dampfkessel besteht, der Dampf und Heißwasser für Tee 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;
- in Frühstückspensionen.

Über diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist ein integraler und wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss dem Benutzer ausgehändigt werden. Alle Benutzer müssen die beigelegten Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen sorgfältig lesen, da sie wichtige Informationen zur Sicherheit bei Installation, Betrieb und Wartung enthalten.

Diese Anleitung muss an einem sicheren Ort aufbewahrt werden und sowohl neuen als auch erfahrenen Benutzern zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen.

Auspacken der Maschine

1) Die Integrität des Produkts ist sicherzustellen, indem die Verpackung überprüft und sichergestellt wird, dass sie keine Anzeichen von Schäden aufweist,

die die verpackte Maschine beeinträchtigt haben könnten.

2) Nach vorsichtigem Auspacken den einwandfreien Zustand der Maschine prüfen. Verpackungen (Kartons, Plastiktüten, Schaumstoffteile und anderes) dürfen wegen der potenziellen Gefahr nicht in Reichweite von Kindern gelassen oder in die Umwelt entsorgt werden.

Sicherheitshinweise

1) Überprüfen, ob die auf dem Typenschild 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 den lokalen Gesetzen und Vorschriften für den Strom- und Wasseranschluss erfolgen. Die Installation muss außerdem den Anweisungen des Herstellers entsprechen und von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.

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

4) Ein sicherer elektrischer Betrieb dieses Geräts wird nur erreicht, wenn der Anschluss an die Steckdose korrekt und unter Einhaltung aller lokalen, nationalen und

internationalen elektrischen Vorschriften und Sicherheitsvorschriften erfolgt ist, insbesondere durch Erdung des Geräts. Es muss sichergestellt werden, dass die Erdung ordnungsgemäß ausgeführt wird, da dies für die Sicherheit von ausschlaggebender Bedeutung ist. Den Anschluss von qualifiziertem Personal überprüfen lassen.

5) Darüber hinaus ist sicherzustellen, dass die Kapazität des vorhandenen Stromnetzes für die auf der Espressomaschine angegebene maximale Leistungsaufnahme geeignet ist.

6) Wir empfehlen, keine Adapter, Mehrfach-Steckdosen oder Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte dies nicht vermeidbar sein, muss sichergestellt werden, dass das verwendete Material mit den Gesetzen und den lokalen, nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften konform ist. Es muss darauf geachtet werden, dass die auf den Adaptern und Kabelverlängerungen angegebene Spannung, Leistung und Stromaufnahme nicht überschritten wird.

7) Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich entwickelt und gebaut wurde. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher als gefährlich zu betrachten.

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

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 durchführen (ausgenommen des Rückspüls 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 selbst zu reparieren. Ausschließlich qualifiziertes, zugelassenes Fachpersonal damit beauftragen. 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) Blockieren Sie die Lufteinlass- und -auslassgitter nicht und decken Sie insbesondere den Tassenwärmer nicht mit Tüchern oder anderen Gegenständen ab.

13) Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer ersetzt werden. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, indem Sie das Netzkabel trennen oder den entsprechenden Schutzschalter ausschalten und die

Wasserversorgung schließen; Für den Austausch des Netzkabels wenden Sie sich ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal.

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

15) Mindestanforderungen für WLAN-Verbindung:

- Gerät mit Android-Version 6+ oder iOS-Version 10+;
- drahtloses Netzwerk 2,4 GHz;
- Die La Marzocco-App ist in den offiziellen Stores Play Store und App Store erhältlich.



Tabelle der Wasserspezifikationen

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

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

3. Beschreibung des Gerätes

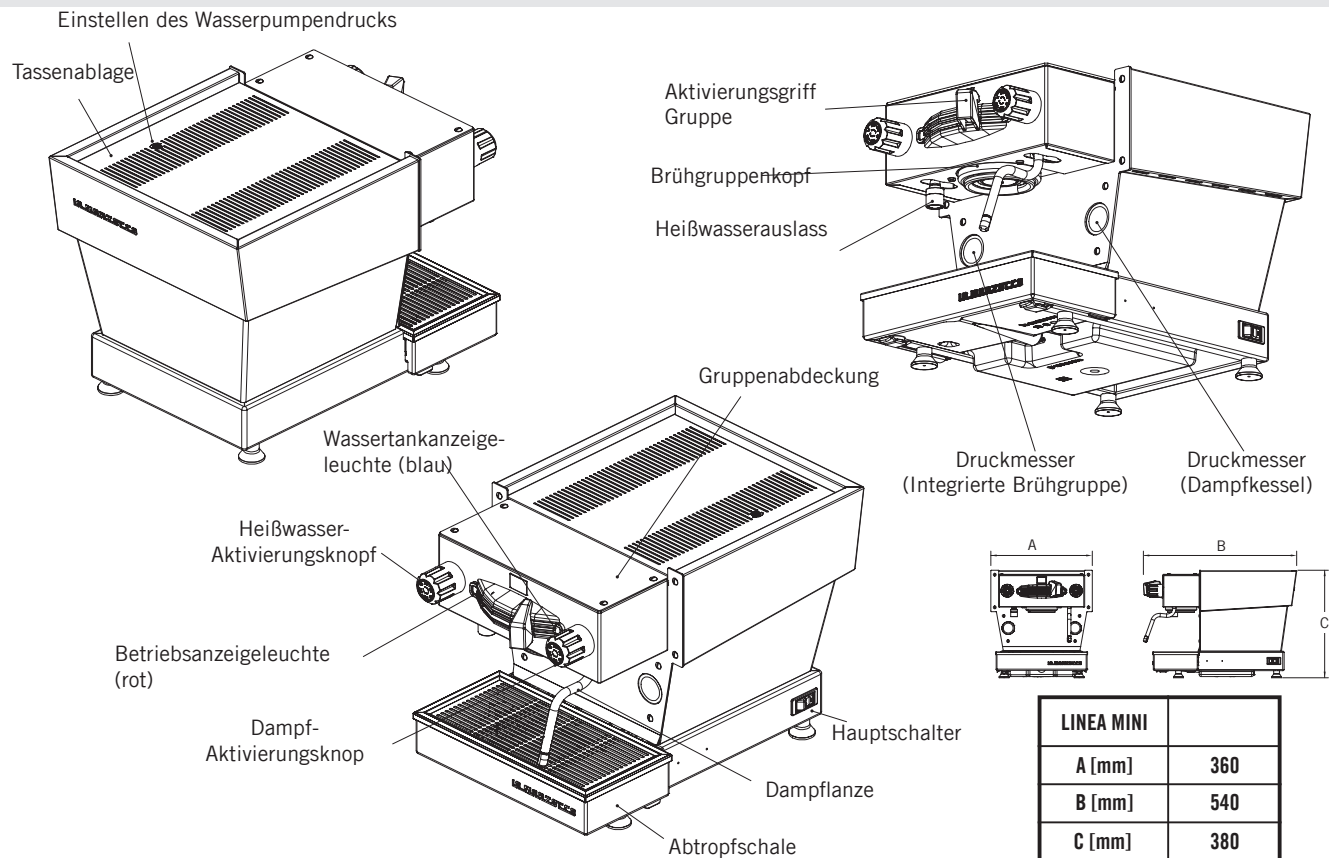


Abbildung 1 – Beschreibung des Gerätes

⚠️ WARNUNG ⚠️

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

⚠️ WARNUNG ⚠️

Aus dem Expansionsventil kann heißes Wasser mit bis zu 93°C / 200 °F austreten. Beim Umgang mit diesen Bauteilen ist ein angemessener Schutz erforderlich, bevor Einstellungen vorgenommen werden.

⚠️ WARNUNG ⚠️

Diese Maschine ist nicht für die Verwendung im Freien geeignet.

⚠️ WARNUNG ⚠️

Die Maschine muss dauerhaft an eine feste Verkabelung angeschlossen werden.

Es ist zwingend erforderlich, dass ein Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Bemessungsfehlerstrom von nicht mehr als 30 mA installiert ist.

⚠️ WARNUNG ⚠️

Die Maschine ist für den Gebrauch mit einem Betriebszyklus von 100 ml Kaffee, eine Minute Dampfabgabe, 100 ml Heißwasser, 1 Minute AUS ausgelegt.

Ein intensiverer Gebrauch könnte eine Eingriff durch die Sicherheitsvorrichtung verursachen.

Hinweis:

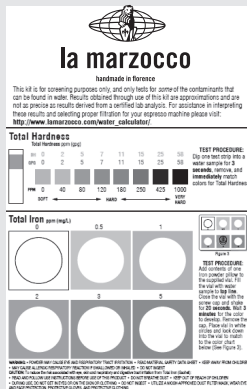
- Minimale Raumtemperatur: 5 °C/41 °F
- Maximale Raumtemperatur: 32 °C/89 °F
- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70 dBA.
- Diese Maschine ist konform mit dem Standard 61000-3-11, die Impedanz an der Anschlussschnittstelle muss $Z_{max} = 0,356 \Omega$ betragen.

Installation der espressomaschine linea mini

1) Füllen Sie den Wassertank mit Trinkwasser.

Sobald Sie die Maschine ausgepackt haben, stellen Sie sie auf eine harte Oberfläche. Entfernen Sie die Abtropfschale und ziehen Sie den Wassertank heraus, bis der Tankdeckel zugänglich ist. Entfernen Sie den Tankdeckel und füllen Sie den Wassertank mit gefiltertem Wasser. Setzen Sie den Tankdeckel wieder auf und schieben Sie den Wassertank zurück in seine Arbeitsposition. Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein. Gehen Sie zum Anschluss des Gerätes an die Wasserleitung entsprechend den Anweisungen in der Installationsanleitung sowie gemäß allen lokalen / nationalen Sicherheitsstandards am Installationsort des Gerätes vor.

Um einen korrekten und sicheren Betrieb der Maschine zu gewährleisten und ein angemessenes Leistungsniveau sowie eine hohe Qualität der gebrühten Getränke aufrechtzuerhalten, ist es wichtig, dass das einströmende Wasser eine Härte von mehr als 7°f (70 ppm, 4 °d) und weniger als 10°f (100ppm, 6°d) hat. Der pH-Wert sollte zwischen 6,5 und 8,5 und die Chloridmenge sollte unter 30 mg/l liegen. Die Einhaltung dieser Werte gewährleistet höchste Leistungsfähigkeit der Maschine. Sollte es nicht möglich sein diese Werte einzuhalten, müssen entsprechende Vorrichtungen einzubauen, die in allen Fällen



den einschlägigen nationalen Vorschriften bezüglich der Trinkbarkeit des Wassers eingehalten werden müssen. Um sicher zu stellen, dass das in die Maschine einlaufende Wasser den vorgegebenen Parametern entspricht, sind alle Maschinen von La Marzocco mit einem Kit für die Wasseranalyse ausgestattet (siehe Abbildung), die jeweils 6 Messstreifen und eine Karte mit der Gebrauchsanleitung enthalten. Die Parameter, die Sie messen können, sind Gesamthärte, Gesamteisen, freies Chlor, Gesamtchlor, pH-Wert und Gesamthärte sowie Chloride.

Der Test des Wassers muss vor dem Einlauf in das verwendete Aufbereitungssystem vorgenommen werden, um festzustellen, ob die Parameter des in die Maschine einlaufenden Wassers innerhalb der von La Marzocco empfohlenen Wertbereiche liegen. Nach Ausführung dieser Tests kann bestimmt werden, welches Filterungssystem sich am besten eignet. Dazu sind die anhand des Kits ermittelten Parameter auf unserer Website "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" (http://www.lamarzocco.com/water_

calculator/) einzugeben.

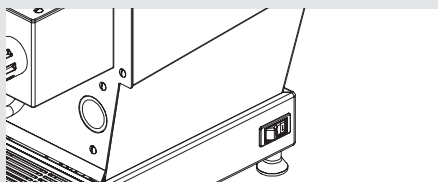
2) Verbinden der Espressomaschine mit dem Stromnetz.

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 Kesseltanks zu füllen:

Dampfkessel: Drehen Sie den Hauptschalter auf die Position „1“, der Dampfkessel füllt sich dann automatisch bis zu einem vorgegebenen Füllstand. Der Dampfkessel wird bis zu einer voreingestellten Füllhöhe gefüllt, dann schaltet sich die Pumpe automatisch ab.



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

Brühgruppensystem: Das Brühgruppensystem wird automatisch gefüllt, sobald die Pumpe aktiviert wird. Wenn die linea mini eingeschaltet wird, aktiviert die Elektronik die Pumpe, um beide Kessel zu füllen.

4) Kontrolle des Füllens der Kessel.

Die Installation ist jetzt beendet und das

Gerät sollte bis zur Betriebstemperatur aufheizen.

Brühen nach der ersten Installation

Nach Beendigung der oben beschriebenen Vorgänge zur Erstinstallation müssen vor dem Brühen von Kaffee, Heißwasser und Dampf die folgenden Arbeitsvorgänge ausgeführt werden:

- 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 jede Dampfzange mindestens eine Minute ein.
- Schalten Sie das Heißwasserventil für die erforderliche Zeit ein, damit mindestens 1 Liter Wasser gebrüht wird.

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

Während dieser Wartezeit sollte der Druckmesser für das Brühgruppensystem höchstens 12 bar erreichen. Dies kann jederzeit geschehen, wenn sich die Heizelemente im Status „On“ befinden. Übersteigt der Druck 12 bar muss das Expansionsventil so eingestellt werden, dass der Druck niemals 12 bar überschreitet. Unter normalen Betriebsbedingungen kann

der Druckmesser für das Brühgruppensystem 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 Betriebsanzeigeleuchte (rot) leuchtet.

In der Aufwärmphase der Maschine blinkt die Betriebsanzeigeleuchte (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 KANADA)

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 speziellen Funkmodul ausgestattet, das die 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



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. Suchen Sie die Einstellschraube der Wasserpumpe und lösen Sie die Kontermutter.

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

⚠️ WARNUNG ⚠️
Der Wasserpumpendruck sollte eingestellt werden, wenn die Maschine in Betrieb ist und sich Kaffee im Siebträger befindet. Reduzieren Sie diesen Vorgang auf das Nötigste.

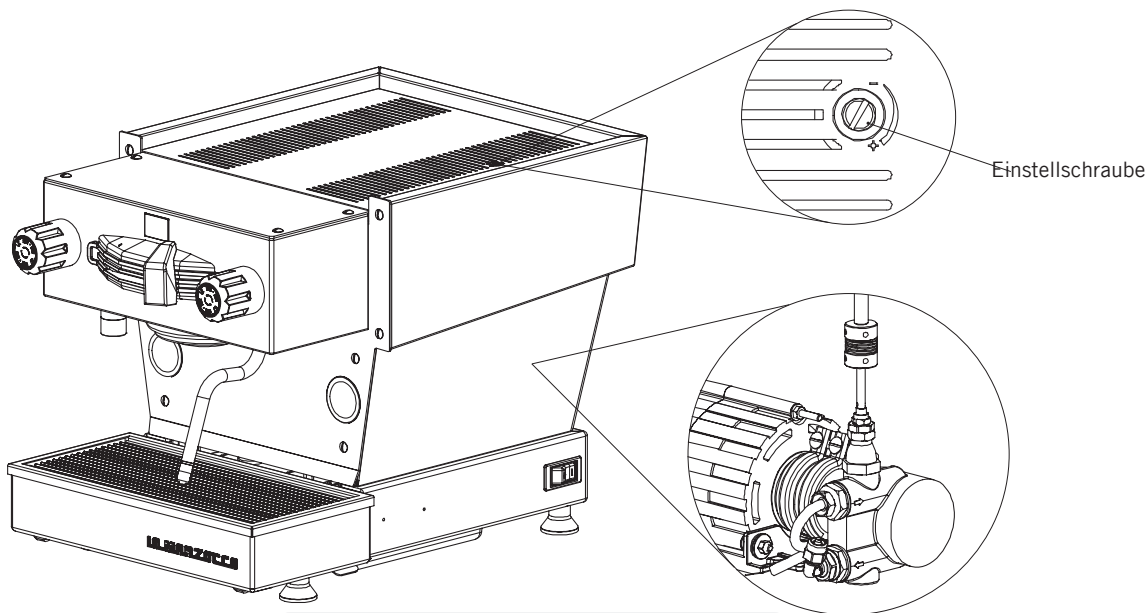


Abbildung 2 – Einstellen des Wasserpumpendrucks

⚠️ WARNUNG ⚠️

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

⚠️ WARNUNG ⚠️

Dieses Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder mit Wasser bespritzt werden, um es zu reinigen. Befolgen Sie bei Reinigungsarbeiten die unten aufgeführten Anweisungen sehr sorgfältig.

⚠️ WARNUNG ⚠️

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

⚠️ WARNUNG ⚠️

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

1. Einsetzen des Siebträgers.

Setzen Sie den Siebträger in den Brühgruppenkopf ein und drehen Sie ihn von links nach rechts. Sobald der Siebträger richtig angebracht wurde, können Sie den Paddelgriff 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.

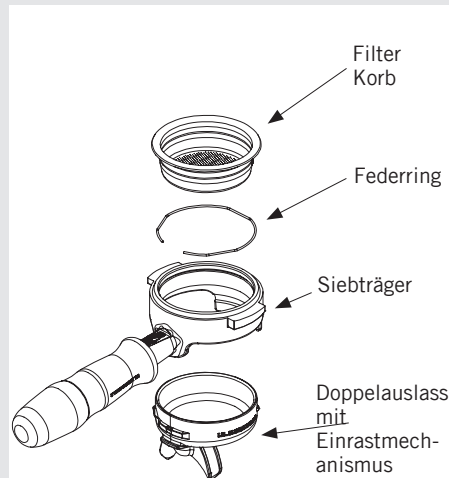


Abbildung 3 – Siebträger

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. Brühen von Kaffee. 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 linea mini ein. Um den Brühvorgang zu starten, bewegen Sie den Griff 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 zu warten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Wenn Sie die Temperatur senken möchten, empfiehlt es sich, einige Sekunden lang Wasser aus der Gruppe abzugeben, um den Vorgang 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. Sie können die Beschreibung vieler Techniken auf Webseiten, in Blogs sowie Foren finden.

3. Dampfabgabe.

Damit das Kondenswasser in der Dampfdüse entweichen kann, lassen Sie IMMER etwas Dampf ab, indem Sie das Ventil aufdrehen, bevor Sie die Dampfdüse in die Kanne mit der zu erhitzenden Flüssigkeit einführen.

Tauchen Sie die Dampfzange in die zu erhitzende Flüssigkeit. Drehen Sie den Dampfknob, 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 keine Flüssigkeit 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. Im Internet finden Sie viele Diskussionen über das richtige Aufschäumen von Milch.

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 beziehen. Um heißes Wasser abzufüllen, drehen Sie die linke Taste (siehe Abb.4 Seite 14).

Diese Taste aktiviert die Bereitstellung von



Abbildung 4 - Heißwasserknopf

heißem Wasser.

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.

6. Aktivierung der Spülfunktion.

Die Spülfunktion wird aktiviert, indem der in Abbildung 5 gezeigte Hebel betätigt und innerhalb von 1 Sekunde von der Ausgabeposition in die Deaktivierungsposition gestellt wird. Die Maschine gibt für eine bestimmte Anzahl von Sekunden heißes Wasser aus (die Standardeinstellung ist 5 Sekunden, diese kann jedoch über die App geändert werden).



Abbildung 5 - Aktivierung der Spülung

⚠️ WARNUNG ⚠️

Bei Nichtbeachtung der oben genannten Hinweise übernimmt der Hersteller keine Haftung für Personen- oder Sachschäden.

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. Seite 14, Abb.6).

2. Allgemeine Hinweise zur Kaffeezubereitung.

Die Siebträger müssen vorgewärmt sein, weil sie sich einerseits am tiefsten Punkt der Brühgruppe befinden und andererseits von dieser durch die Siebträgerdichtung aus Gummi teilweise isoliert sind. Dies kann dadurch erreicht werden, dass die Siebträger bei Nichtgebrauch in der Maschine installiert bleiben. Der Siebträger kann auch aktiv erhitzt werden, indem das Gruppenaktivierungspaddel gedreht wird, um heißes Wasser durch

den Siebträger zu spülen und dann den Wasserfluss abzuschalten.

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 lässt sich ermitteln, indem Sie verschiedene Kaffeesorten mit der Menge gemahlene Kaffees zubereiten, die Sie normalerweise für jede Tasse verwenden würden (wir empfehlen mindestens 6 g). Der beste Mahlgrad ist derjenige, bei dem der Kaffee weder zu langsam, tropfenweise, noch zu schnell aus dem Auslauf des Siebträgers fließt. Als allgemeine Regel gilt, dass eine doppelte Dosis etwa 60 ml/2 fluid oz. Espresso in etwa 25 Sekunden abgegeben werden sollte. Diese Zeit kann durch Veränderung des Mahlgrads angepasst werden.

N.B.

Wenn die Maschine länger als 8 Stunden nicht benutzt wird und nach allen längeren Stillstandzeiten müssen vor Abgabe von Kaffee mehrere Spülzyklen ausgeführt

werden, um die maximale Leistung der Maschine zu nutzen, wobei wie folgt vorzugehen ist:

- Brühgruppe: Brühen Sie mindestens zwei Minuten lang Wasser, während der Siebträger in der Brühgruppe eingerastet ist.

Gehen Sie vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden. Schalten Sie jede Dampfzange mindestens eine Minute ein.

Schalten Sie das Heißwasserventil so lange ein, wie notwendig ist, um 1 Liter Wasser auszugeben.

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

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, ist es ratsam, die folgenden Sicherheitshinweise zu beachten:

- Trennen Sie die Maschine vom Wassernetz bzw. unterbrechen Sie in jedem Fall die Wasserversorgung;
- Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz.

7. Vorbeugende Wartung und Reinigung

⚠️ WARNUNG ⚠️

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

⚠️ WARNUNG ⚠️

Entfernen Sie den Siebträger während des Brühvorgangs nicht. Das Brühgruppensystem enthält sehr heißes Wasser. Wassertemperaturen von 125 °F / 52 °C können starke Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.

⚠️ WARNUNG ⚠️

Dieses Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder mit Wasser bespritzt werden, um es zu reinigen. Bitte befolgen Sie die Anweisungen für die Reinigung sehr genau.

⚠️ WARNUNG ⚠️

Aus dem Expansionsventil kann heißes Wasser mit bis zu 93°C / 200 °F austreten. Beim Umgang mit diesen Bauteilen ist ein angemessener Schutz erforderlich, bevor Einstellungen vorgenommen werden.

⚠️ WARNUNG ⚠️

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. Spülen Sie alle Teile mit sauberem Wasser ab. Montieren Sie das Verteilersieb wieder und spülen Sie den Brühgruppenkopf mehrmals bei eingebautem Sieb.

2. Reinigung des Brühsystems.

Setzen Sie den leeren Korb in den Siebträger ein und geben Sie die richtige Menge Espresso-Reinigungsprodukt (gemäß den Anweisungen des Produkts) in den Filter. Setzen Sie den Siebträger in die integrierte Brühgruppe ein.

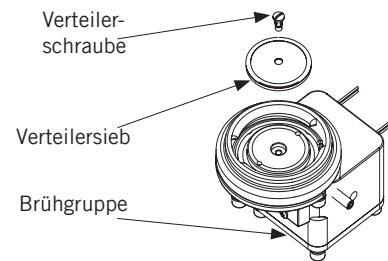


Abbildung 5 - Integrierte Brühgruppe

- Bewegen Sie den Aktivierungsknopf der Brühgruppe für die genannte Gruppe, als ob 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 Brühgruppe Wasser erhitzt.
- Spülen Sie die Gruppe mithilfe eines normalen Filters im Siebträger aus,

indem Sie mehrmals heißes Wasser durchlaufen lassen.

3. Reinigung des Gehäuses.

Wischen Sie die Edelstahloberflächen mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch in Richtung der Glasurspuren (sofern vorhanden) 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 Dampfrohre müssen sofort nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und durch einen kurzen Dampfstoß gereinigt werden, um die Bildung von Ablagerungen in den Öffnungen der Düsen zu vermeiden, die den Geschmack der zu erheizenden Getränke verändern könnten. Tauchen Sie, wenn Milchrückstände auf der Dampfzanze 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. Reinigen des Wasserbehälters und der Abtropfschale:

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.

7. Entleerung des Dampfkessels.

Es wird empfohlen, den Dampfkessel jährlich über den seitlich oder unter dem Kessel angebrachten Ablasshahn zu leeren.

Reinigungsintervalle

Täglich

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

Wöchentlich

- Wasserbehälter
- Abtropfschale

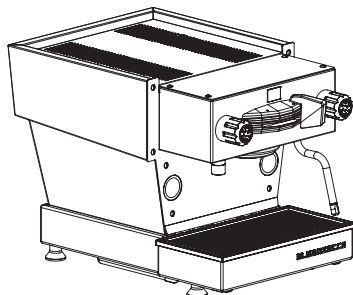
Monatlich

- Reinigen der Heißwasserdüse

N.B.: Für Details zur Reinigung, siehe Kurzanleitung auf der Webseite:

8. Installationsanleitung

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



1

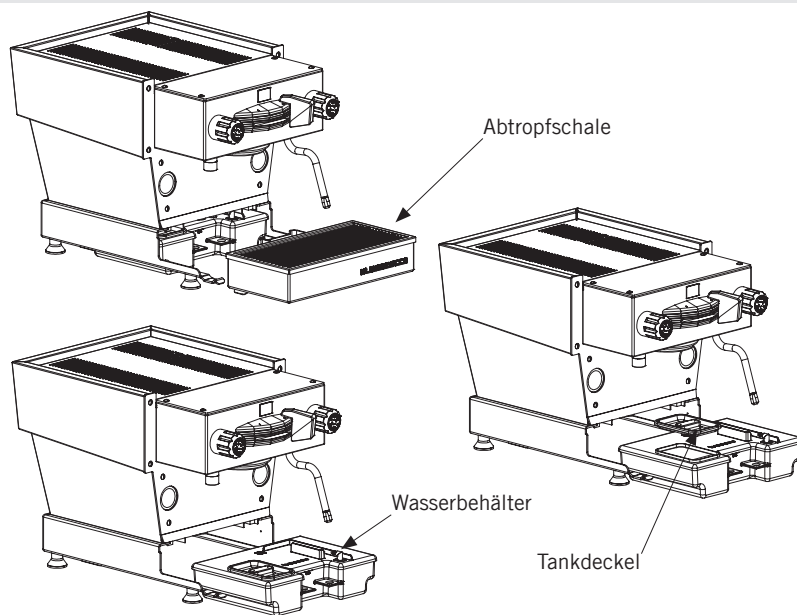
Packen Sie die Espressomaschine aus und stellen Sie sie auf einer ebenen Fläche auf. Kontrollieren Sie, ob alles Zubehör vorhanden ist. Kontrollieren Sie die Espressomaschine auf eventuelle sichtbare Schäden.

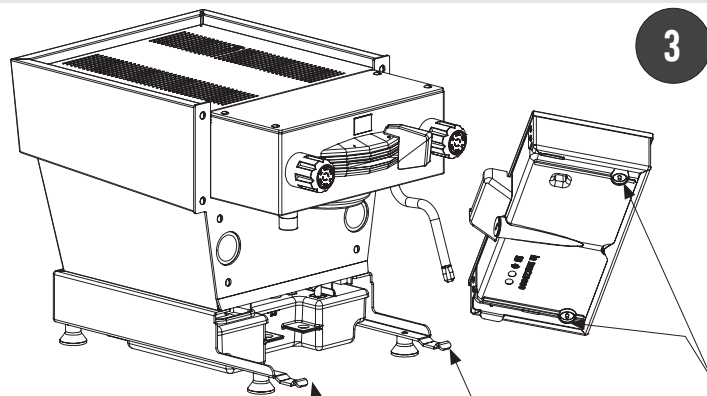
⚠️ WARNUNG ⚠️
Die Kaffeemaschine muss waagrecht auf einer Arbeitsplatte mit einer Höhe von mehr als 90 cm über dem Boden aufgestellt werden.

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 Gerät linea mini ist auf einen Betrieb mit Wasserbehälter ausgelegt.





3

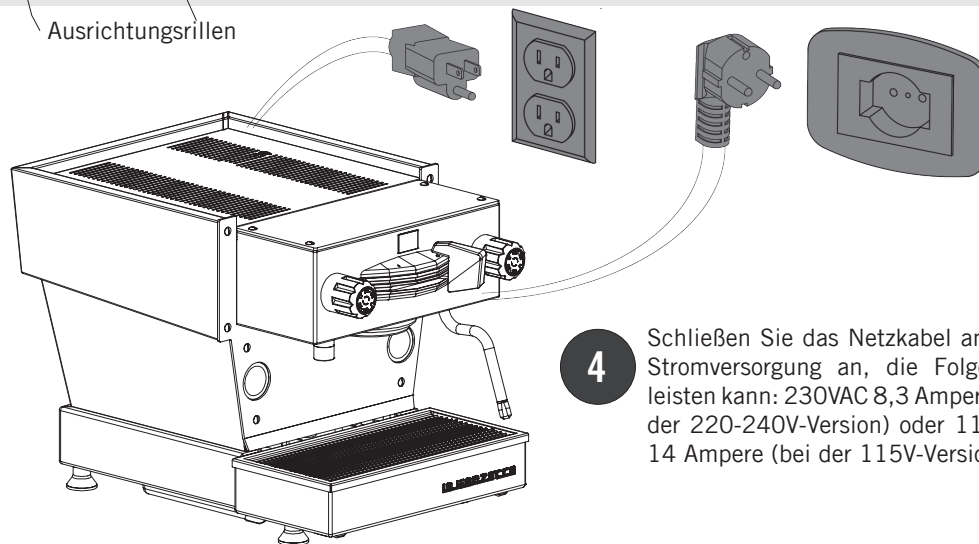
WICHTIGER HINWEIS:

Die Abtropfschale muss korrekt montiert sein, damit das Gerät funktioniert. Die Abtropfschale hat zwei Magneten, die in die Magnetaufnahmen am Rahmen der linea mini greifen. 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

Ausrichtungsrillen

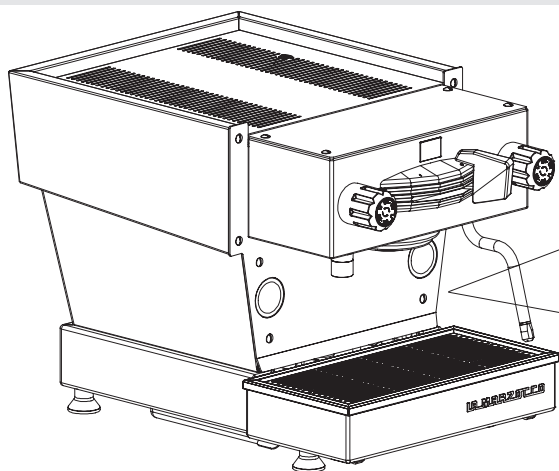


4

Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromversorgung an, die Folgendes leisten kann: 230VAC 8,3 Ampere (bei der 220-240V-Version) oder 115VAC 14 Ampere (bei der 115V-Version).

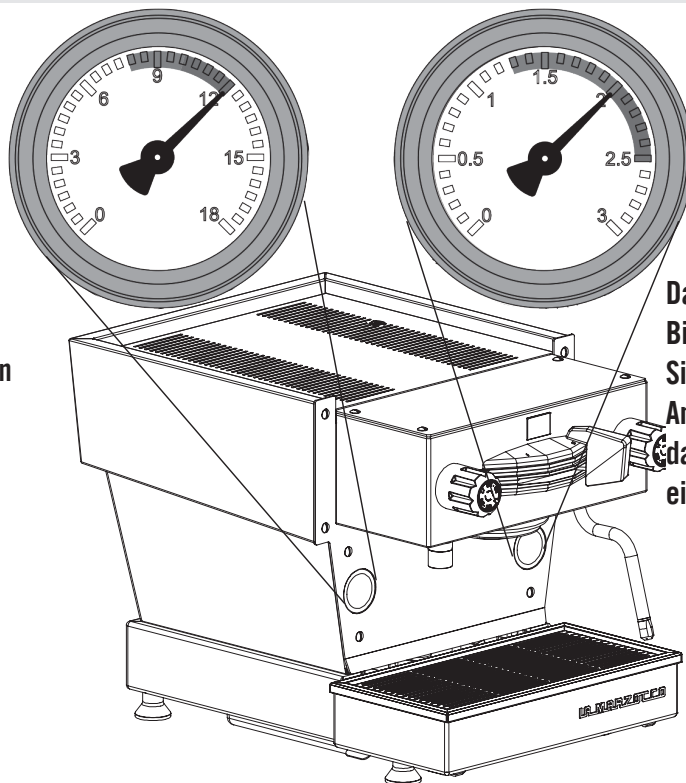
5

Schalten Sie den Strom ein, indem Sie den Hauptschalter drücken. Der Hauptschalter befindet sich hinten rechts an der Maschine.



⚠️ WARNUNG ⚠️
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.

**Druckmesser des
Brühgruppensystems**
Bitte folgen Sie diesen
Anweisungen, um
das Expansionsventil
einzustellen.



Dampfkessel
Bitte folgen
Sie diesen
Anweisungen, um
das Expansionsventil
einzustellen.

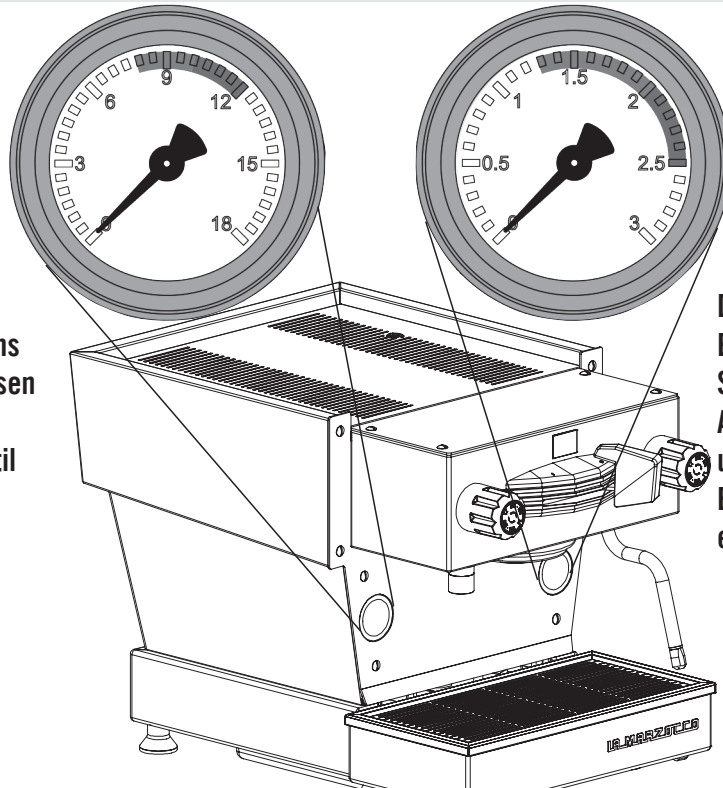
6

Als nächstes muss das Expansionsventil kontrolliert werden. Wenn das Brühgruppensystem auf Betriebstemperatur gebracht wird, steigt der Druck im Brühgruppensystem. Hinter der Abtropfschale befindet sich ein Expansionsventil, das während dieses Vorgangs eine geringe Menge Wasser aus dem Kessel entweichen lässt, um den maximalen Brühgruppensystemsdruck auf 12 bar zu begrenzen. Überwachen Sie bitte den Druckmesser für das Brühgruppensystem während des ersten Aufheizvorgangs. Sie sollten sehen, dass der Druck bis 12 bar ansteigt und dann konstant bleibt. Sollte der Druckmesser 12 bar nicht erreichen oder mehr als 12 bar anzeigen, ist es nötig, das Expansionsventil einzustellen. Bitte führen Sie den nächsten Schritt aus, um das Expansionsventil einzustellen.

7

Überwachen Sie auch den Heizvorgang des Dampfkessels auf dessen Druckmesser. Der Dampfkesseldruck wird werksseitig auf etwa 2,0 bar eingestellt. Sobald der Druckmesser 2 bar erreicht, endet der Heizvorgang.

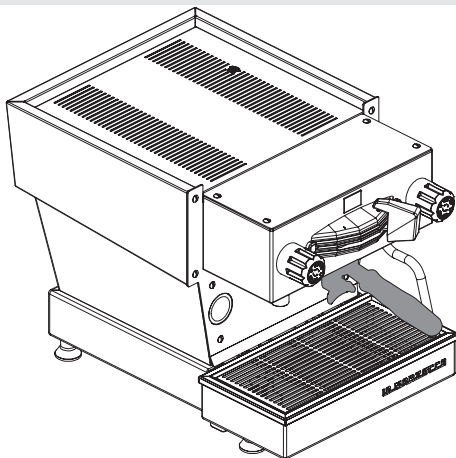
**Druckmesser des
Brühgruppensystems**
Bitte folgen Sie diesen
Anweisungen, um
das Expansionsventil
einzustellen.



Dampfkessel
Bitte folgen
Sie diesen
Anweisungen,
um das
Expansionsventil
einzustellen.

9

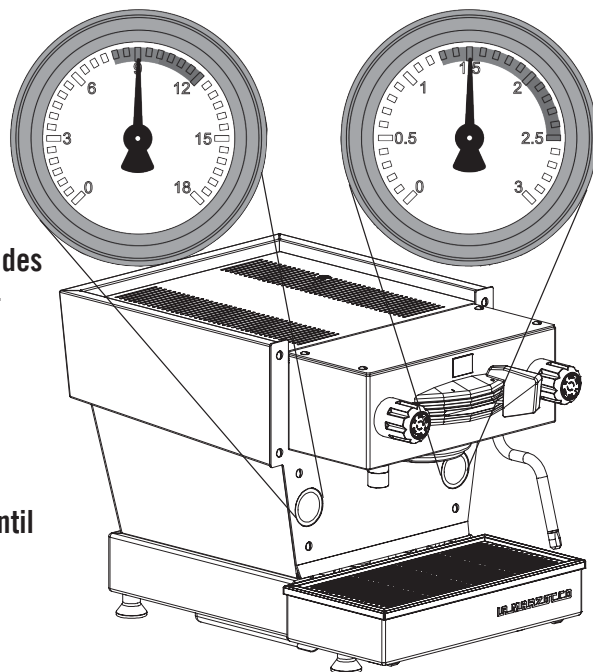
Während des Brühvorgangs sollte der Druck im Brühgruppensystem zwischen 8 und 10 bar betragen. Der Dampfkesseldruck sollte 2 bar betragen, ist aber zwischen 1,3 bar und 2 bar betriebsbereit.



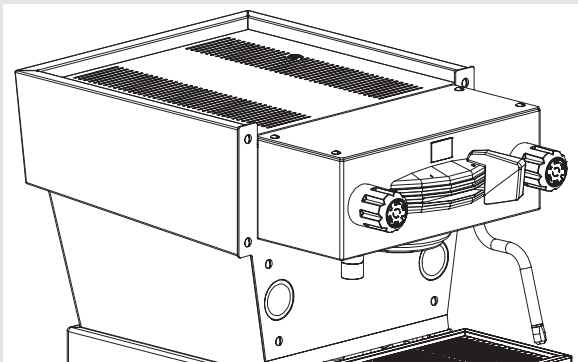
8

Füllen Sie, sobald die Espressomaschine betriebsbereit ist, (rote LED eingeschaltet) den Siebträger mit gemahlenem Kaffee und starten Sie den Brühvorgang.

**Druckmesser des
Brühgruppen-
systems
Bitte folgen
Sie diesen
Anweisungen,
um das
Expansionsventil
einzustellen.**



**Dampfkessel
Bitte folgen
Sie diesen
Anweisungen,
um das
Expansions-
ventil
einzustellen.**



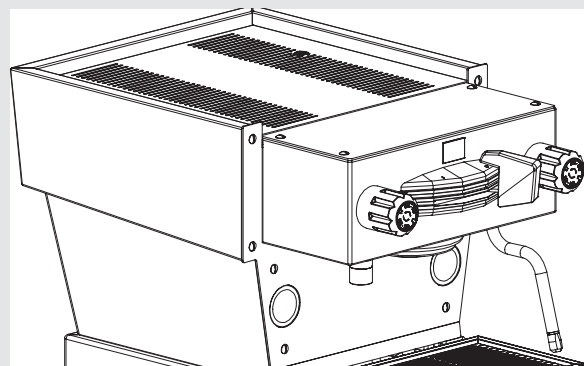
10

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

Dieser Parameter wird werkseitig auf eine Nenntemperatur voreingestellt.

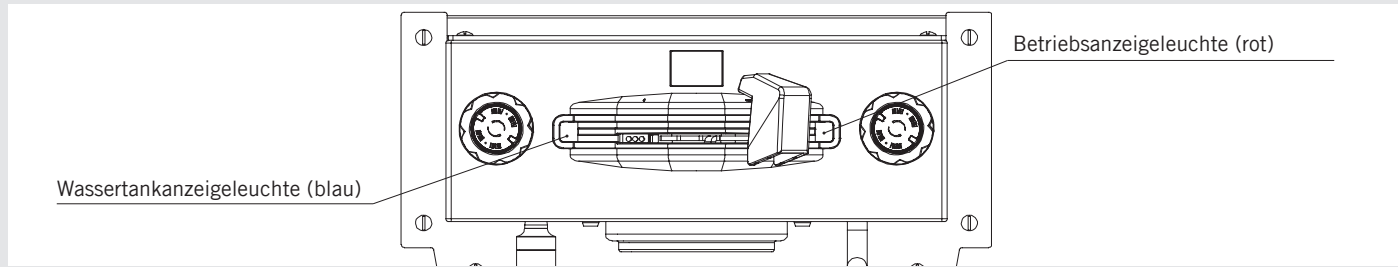
11

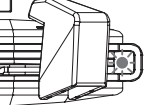
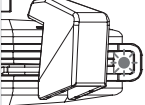
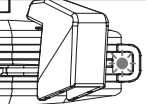
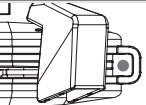
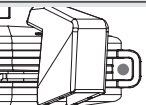
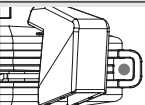
Mit Hilfe der App „La Marzocco“ können Sie den Druck des Dampfkessels einstellen.



DE

Anzeigeleuchten-Status

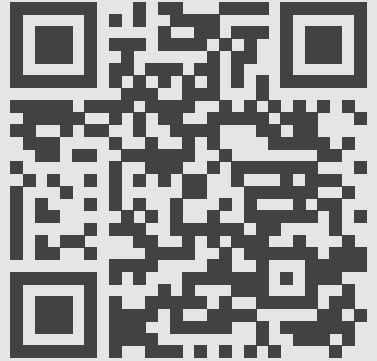


Status	Meldung	Status	Meldung
	Rote Anzeigeleuchte blinkt 0,5 Sekunde an, 0,5 Sekunde aus: - Maschine heizt.		Rote Anzeigeleuchte blinkt 5,7 Sekunden aus, 0,3 Sekunde an und blaue Anzeigeleuchte ist aus: - Maschine ist betriebsbereit.
	Rote Anzeigeleuchte blinkt 3 Sekunden an, 1 Sekunde aus: - Maschine hat Betriebstemperatur und ist vom WiFi-Netzwerk abgetrennt.		Blaue Anzeigeleuchte blinkt 0,5 Sekunde an, 0,5 Sekunde aus: - Niedriger Wasserstand oder Tank nicht vorhanden.
	Rote und blaue Anzeigeleuchte ist eingeschaltet: - Maschine hat Betriebstemperatur und ist mit dem WiFi-Netzwerk verbunden.		Blaue Anzeigeleuchte ist an: - Wasser ist im Tank vorhanden.
	Rote und blaue Kontrollleuchte an, Barista-Leuchten an: - Die Maschine gibt das Getränk aus, der Shot-Timer startet die Zeitmessung und die Barista-Leuchten erlöschen 3 Sekunden nach Ende der Ausgabe.		Rote Anzeige blinkt schnell: - Das Gerät aktualisiert die Firmware und der Shot-Timer zeigt den Fortschritt in Prozent an.



**Hallo
diese Kaffeemaschine
ist verbindungsfähig**

Erfahren Sie mehr



DE

linea mini 2023

Manual de Uso V1.0 - 09/2023

Capítulos

1. Precauciones Importantes	pág. 3
2. Información General	pág. 5
3. Descripción de la máquina	pág. 8
4. Instalación	pág. 9
5. Operación	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
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

Traducción de las instrucciones originales
verificadas por el fabricante.



Escanear código QR para ver la Guía
de programación de software completa
disponible en el sitio web techcenter.

Impreso en papel reciclado.

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 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 el aparato al aire libre.
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

ADVERTENCIA
CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

lugar y, luego, conectar el enchufe a 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. 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 por cualquier suceso que dé lugar a demandas de responsabilidad civil siempre que la conexión a tierra no se haya realizado de acuerdo con las normativas y códigos eléctricos locales, nacionales e internacionales vigentes, o se hayan conectado incorrectamente otras piezas eléctricas.

▲ 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 ▲

La garantía quedará invalidada en caso de:

- Uso incorrecto, no conforme a la finalidad de diseño;
- Uso de piezas de repuesto no originales;
- Manipulación del cable de alimentación;
- Componentes manipulados;
- Reparaciones realizadas por personal no autorizado.

▲ ATENCIÓN ▲

Tensión peligrosa: desconectar de la red eléctrica antes de cualquier posible intervención.

▲ 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.

▲ ATENCIÓN ▲

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.

▲ ATENCIÓN ▲

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

La máquina 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;
- entornos de tipo Bed & breakfast.

Acerca de este manual

Este manual de instrucciones es parte integrante y esencial del producto y debe suministrarse a los usuarios. Se solicita a los usuarios que lean detenidamente las advertencias y precauciones incluidas en la guía,

ya que proporcionan información valiosa relativa a la seguridad durante la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento.

El presente manual deberá conservarse en un lugar seguro y estar disponible para su consulta tanto para los nuevos usuarios como para los más 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 haber retirado el embalaje con cuidado.

Los elementos del embalaje (cajas, bolsas, componentes de espuma, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son fuentes de peligro, ni deben dispersarse en el medio 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 cumplir las normas del fabricante instrucciones, y debe ser realizado 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 café espresso.

6) Se desaconseja la utilización de adaptadores, enchufes múltiples y/o alargadores. Si no se puede evitar el uso, asegúrese de que respeten los códigos y reglamentos de seguridad locales, nacionales e internacionales, prestando atención a no superar los voltajes, potencias y absorciones indicados en estos adaptadores y prolongaciones.

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 declina toda responsabilidad derivada de un uso inadecuado e irracional.

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 repararlo. Contacte con un profesional cualificado 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 entrada y salida de aire y, en particular, no cubra la bandeja caliente tazas con paños u otros artículos.

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 Android versión 6+ o iOS versión 10+;
- red inalámbrica de 2,4 GHz;
- La aplicación de La Marzocco está 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

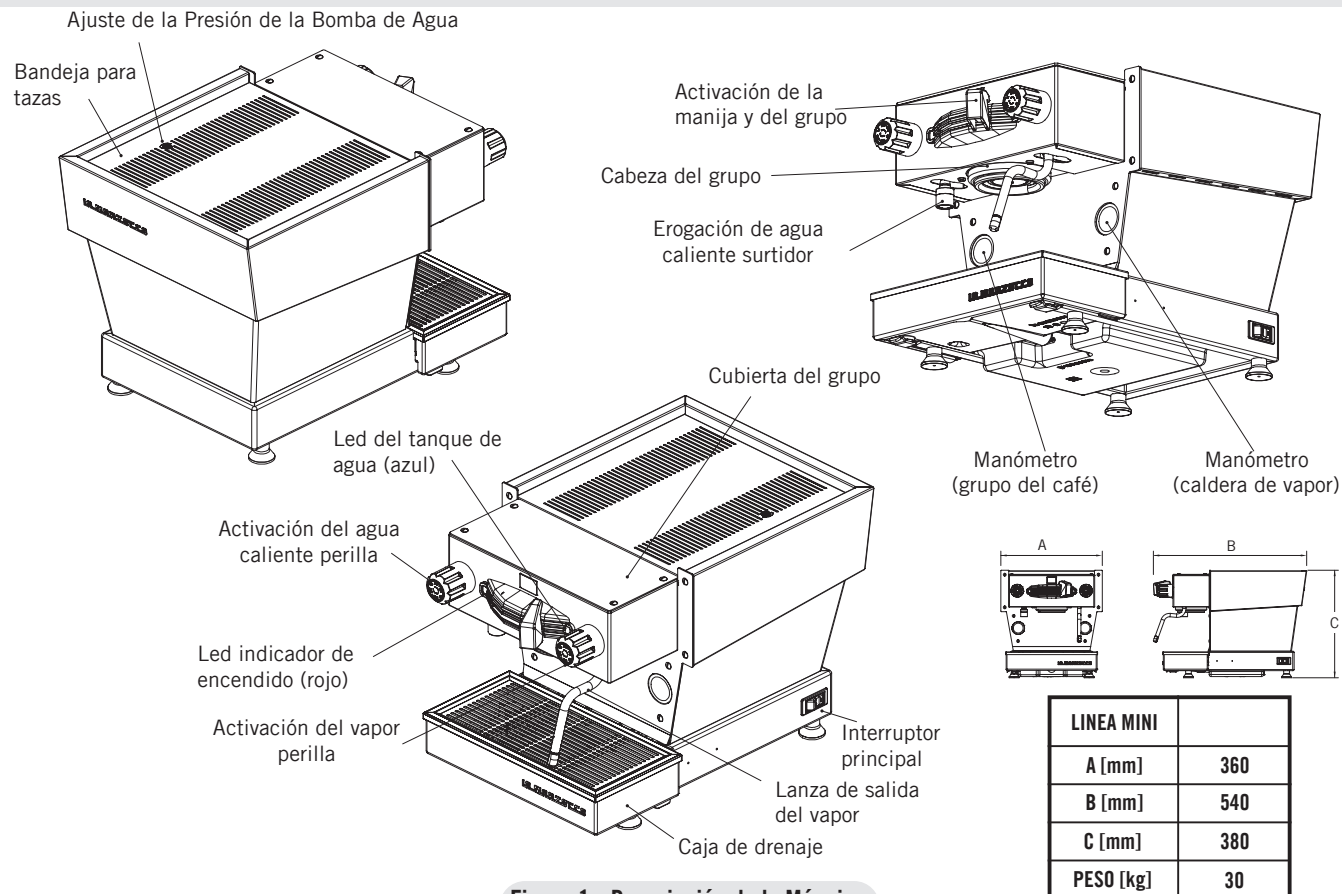


Figura 1 - Descripción de la Máquina

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 93 °C. Es necesario usar una protección adecuada para manejar este componente antes de ajustarlo.

▲ ADVERTENCIA ▲

Esta máquina no está preparada para un uso externo.

▲ ADVERTENCIA ▲

La máquina está preparada para ser conectada permanentemente a una instalación eléctrica fija. Es obligatorio instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal de funcionamiento no superior a 30 mA.

▲ ADVERTENCIA ▲

Esta máquina está diseñada para emplearse con un ciclo de funcionamiento de 100 ml de café, un minuto de vapor, 100 ml de agua caliente, 1 minuto apagada (OFF). Un uso más intenso podría hacer necesaria la intervención del dispositivo de protección.

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 $Z_{\max} = 0,356 \Omega$.

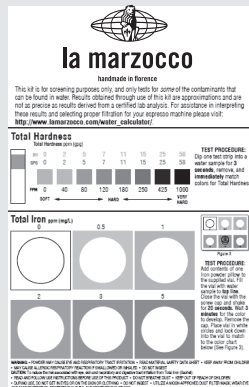
Instalación de la máquina espresso, línea mini

1) Llene recipiente para el agua con agua potable.

Una vez que la máquina espresso ha sido extraída del embalaje, colocada sobre una superficie dura.

Extraiga la bandeja de drenaje y deslice dicho recipiente hasta que la tapa para llenado sea accesible. Extraiga la tapa y llene el recipiente 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 hidráulica, siga las indicaciones de la Guía de Instalación, y actúe de conformidad con las normas de seguridad locales/nacionales del lugar adonde se instalará la máquina.

Para garantizar el funcionamiento correcto y seguro de la máquina, mantener un nivel adecuado de sus prestaciones y garantizar una calidad elevada de la bebida erogada, es oportuno que el agua de ingreso tenga una dureza superior 7°f (70ppm, 4°d) e inferior a 10°f (100ppm, 6°d), pH entre 6,5 y 8,5 y una cantidad de cloruros disueltos inferior a 30 mg/l. El respeto de estos valores permite a la máquina funcionar con la máxima eficiencia. Si estos parámetros no están presentes, debe instalarse un dispositivo de filtración específico, respetando siempre las normas nacionales vigentes en materia de



agua potable. Para poder garantizar que el agua que entra en la máquina se ajusta a los parámetros preestablecidos, todas las máquinas La Marzocco incluirán un kit para analizar el agua (véase la imagen). Cada uno comprende 6

y una cartulina con las instrucciones de uso. Los parámetros que podrán medirse son: dureza total, hierro, cloro libre, cloro total, pH y alcalinidad total, cloruros.

El agua deberá analizarse antes del sistema de tratamiento utilizado después para comprobar si los parámetros del agua que entra en la máquina de café se ajustan a los recomendados por La Marzocco.

Una vez realizado el análisis, compruebe qué sistema de tratamiento es el más adecuado para su suministro de agua introduciendo los datos en la calculadora de agua en línea de nuestro sitio web: CALCULADORA DE AGUA LA MARZOCCO (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

2) Conexión de la máquina espresso al suministro eléctrico.

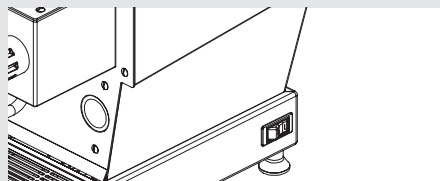
10

Conecte la máquina 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”. Se encenderá el sistema automático de nivel de la caldera de vapor, y



activará la válvula solenoide de auto llenado y la bomba de agua.

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

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

4) Verificación del llenado de las calderas.

La instalación ahora está completa y la máquina espresso debería estar calentando a

las temperaturas de operación.

Preparación del café después de la primera instalación

Una vez finalizados los procedimientos previos a la instalación indicados más arriba y antes de proceder con la erogación de café, agua caliente y vapor, realizar lo siguiente:

- 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 cada lanza de salida del vapor durante un minuto como mínimo.
- Abra la válvula de agua caliente durante el tiempo necesario para permitir que salga como mínimo 1 litro de agua para la preparación del café.

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

Durante este tiempo, el puntero del manómetro del grupo del café puede llegar hasta 12 bar. Esto podría suceder cada vez que la máquina se está calentando. Si la presión excede 12 bar, entonces será necesario ajustar la válvula de expansión de forma tal que la presión nunca supere 12 bar.

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 led indicador de encendido (rojo) está en ON.

Cuando la máquina se está calentando, el led indicador 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 específico que cumple los requisitos de certificación FCC e ISSED.

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

ID FCC: 2AZUJ-SYS-C60-LMC1

ID IC: 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. Ubique el tornillo de ajuste de la bomba de agua y afloje la contratuerca.

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

ADVERTENCIA

La presión de la bomba de agua debe ajustarse cuando la máquina esté funcionando y haya café en el portafiltro. Reduzca esta operación al mínimo.

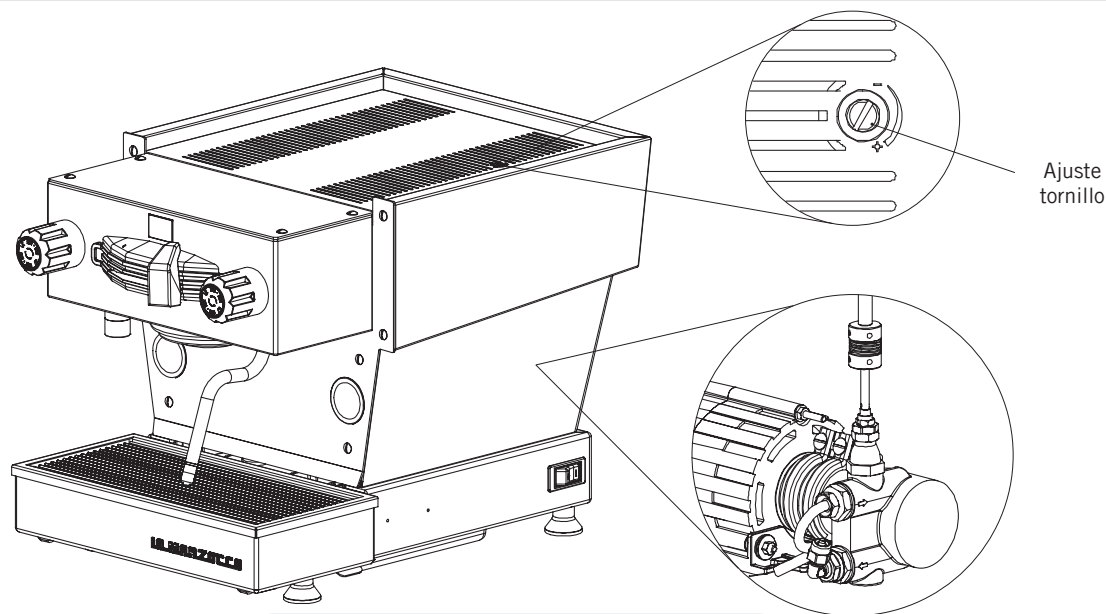


Figura 2 - Ajuste de la presión de la bomba de agua

5. Funcionamiento

ADVERTENCIA

El grupo del café y la caldera de vapor contienen agua a alta temperatura. La temperatura del agua superior a 52°C puede causar quemaduras graves o la muerte por escaldaduras. (Grupo del café 93,3°C- Caldera de vapor 127°C)

ADVERTENCIA

En cuanto a las operaciones de limpieza, no sumerja en ni pulverice agua sobre la máquina. Para las operaciones de limpieza, siga atentamente las instrucciones que se indican a continuación.

ATENCIÓN

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.

1. Instalación del porta-filtro.

Instale 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 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.

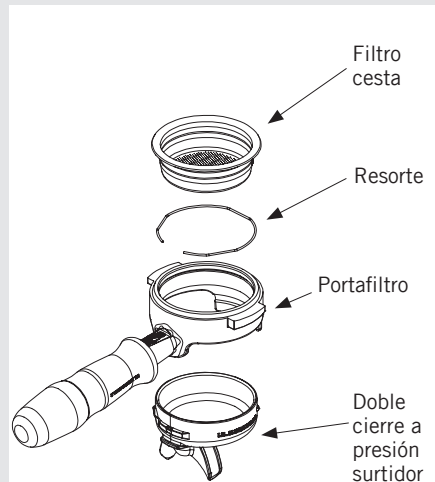


Figura 3 - Porta-filtro

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 instalado en la máquina 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 línea mini. 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 sugiere que espere algunos segundos para alcanzar la temperatura deseada. En el caso de que desee reducir la temperatura, se sugiere que suministre el agua por el grupo durante algunos segundos para acelerar el proceso.

NOTA: Algunos usuarios piensan que es importante dejar que el agua pase a través de la cabeza del grupo antes de instalar el porta-filtro para limpiar restos de aceites de café y partículas de la cabeza del grupo. 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 espresso. Puede encontrar instrucciones para las diversas técnicas en los sitios web, blogs y foros.

3. Erogación del vapor.

Para permitir la salida del agua condensada en la varilla, deje salir SIEMPRE un poco de vapor abriendo la válvula antes de introducir la varilla de vapor en la jarra del líquido a 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. Compruebe que el líquido no sale 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. Puede encontrar muchos artículos sobre el tratamiento de la leche con vapor en Internet.

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

La función de descarga se activa accionando la palanca mostrada en la figura 5, girándola desde la posición de dispensación hasta la posición de desactivación en el plazo de 1 segundo. La máquina dispensará agua caliente durante un determinado número de segundos (el ajuste predeterminado es de 5 segundos, pero puede modificarse a través de la App).



Figura 5 - Activación de la descarga

6. Características Principales

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Si no se respetan las instrucciones mencionadas, el fabricante no se hace responsable de los daños a personas o 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.6 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 de éste por la junta de goma que los separa. Esto se consigue dejando montados los portafiltros en la máquina de café expreso también cuando no se utiliza. Los porta-filtros también se pueden calentar activamente pulsando uno de los

botones para preparar café 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 puede determinarse preparando varios cafés con la cantidad de café molido que utilizaría normalmente para cada taza (recomendamos al menos 6 g). El mejor molido es el que permite que el café salga por las boquillas del portafiltro ni demasiado despacio, gota a gota, ni demasiado rápido. Una regla general es que una doble dosis debe erogarse alrededor de 60 ml de fluido de espresso en aproximadamente 25 segundos. Este tiempo puede ajustarse variando el grado de molido.

NOTA

Si la máquina no se ha utilizado durante más de 8 horas o, en cualquier caso, después de largos periodos de inactividad, para que la máquina pueda utilizarse a

pleno rendimiento es necesario realizar algunos ciclos de limpieza antes de erogarse bebidas, como se indica a continuación:

- Grupo: con el porta-filtro enganchado en los grupos, haga pasar agua caliente a través de cada uno durante dos minutos como mínimo.
- Tenga cuidado para evitar quemaduras. Abra cada lanza de salida del vapor durante un minuto como mínimo.
- Abra la válvula de agua caliente durante el tiempo necesario para permitir que salga 1 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 largos periodos de tiempo, es aconsejable seguir estas 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 use chorros de agua para limpiar la máquina, no posicione la máquina donde se utilizan chorros de agua.

ATENCIÓN

No retire el portafiltro mientras el grupo correspondiente esté erogando líquidos calientes. El grupo del café contiene agua a temperatura elevada. Una temperatura del agua superior a 125 °F/52 °C puede provocar quemaduras graves al instante o la muerte por escaldadura.

ATENCIÓN

La máquina no debe sumergirse ni salpicarse con agua para limpiarla. Para las operaciones de limpieza, siga atentamente las instrucciones.

ATENCIÓN

La válvula de expansión puede descargar agua caliente con una temperatura de hasta 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 de la pantalla difusora 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, la pantalla difusora. Apague la máquina y extraiga la pantalla difusora destornillando el tornillo del difusor. Sumerja en líquido con detergente en polvo siguiendo las instrucciones del fabricante del detergente. Enjuague a fondo con agua limpia. Instale y haga correr agua caliente a través de la cabeza del grupo varias

veces con la pantalla instalada.

2. Limpieza del sistema de preparación del café.

Introduzca la cesta vacía en el portafiltro y ponga la cantidad correcta de producto de limpieza para espresso (siguiendo las instrucciones del producto) en el filtro, encaje el portafiltro en el grupo de café integrado.

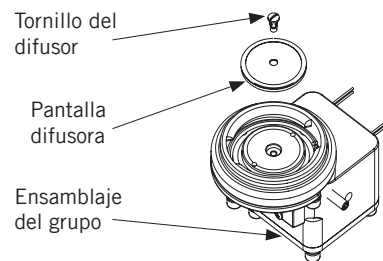


Figura 5 - Grupo del Café

- 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 está procesando el agua.
- Enjuague el grupo usando un filtro normal en el porta-filtro haciendo correr

agua caliente a través de él varias veces.

3. Limpieza del cuerpo de la máquina.

Limpie las superficies de acero inoxidable con un paño suave y no abrasivo en la dirección de las marcas de esmaltado, si hay. 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 de su uso con un paño húmedo y produciendo una breve ráfaga de vapor para evitar la formación de depósitos en el interior de las propias boquillas, que podrían alterar el sabor de otras bebidas 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.

7. Drenaje de la caldera de vapor.

Se recomienda que vacíe enteramente cada año la caldera de vapor por medio de su específico grifo de descarga, colocado por el lado o por debajo de la caldera.

Frecuencia de limpieza

Diariamente

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

Semanalmente

- Recipiente de Agua
- Caja de Drenaje

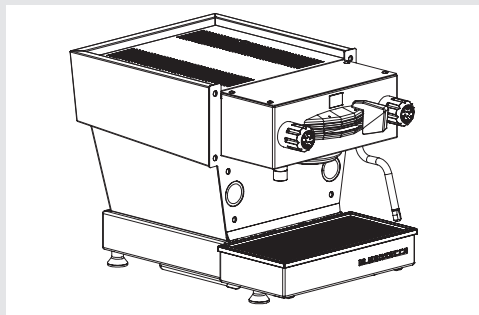
Mensualmente

- Limpieza de la boquilla de agua caliente

Nota: Para más información sobre la limpieza, consulte el manual de inicio rápido en la página web:

8. Guía de Instalación

1. Desembalaje de la Máquina Espresso linea mini	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 espresso	pág. 24
3. Alineación de la caja de drenaje	pág. 20	9. Verificación de las presiones de funcionamiento de las calderas	pág. 24
4. Conexión a la red de suministro eléctrico	pág. 20	10. Temperatura de la Caldera del Café	pág. 25
5. Encendido del interruptor 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

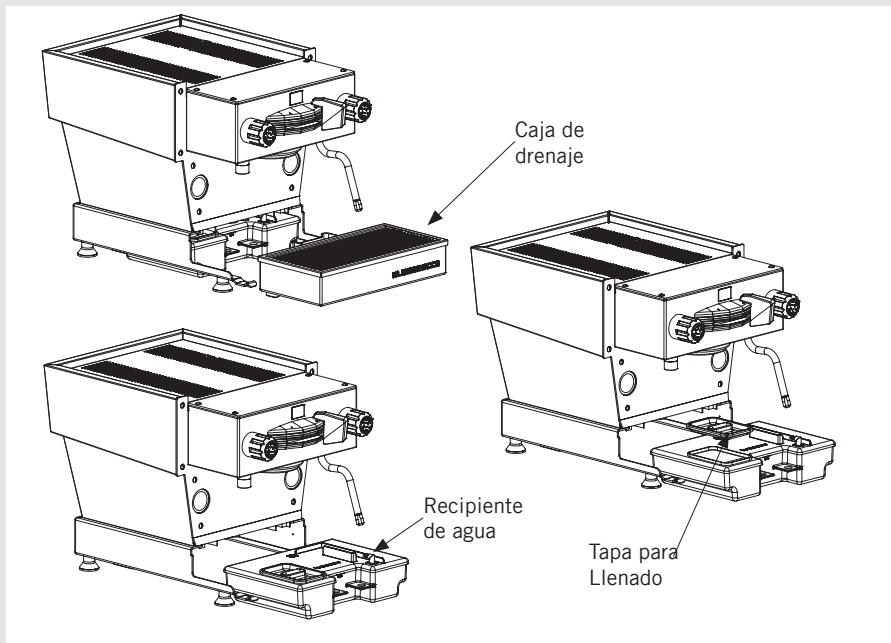
Desembale la máquina espresso y colóquela en una superficie nivelada. Asegúrese de que todos los accesorios se hayan incluido en el envío. Verifique si existe algún daño visible en la máquina espresso.

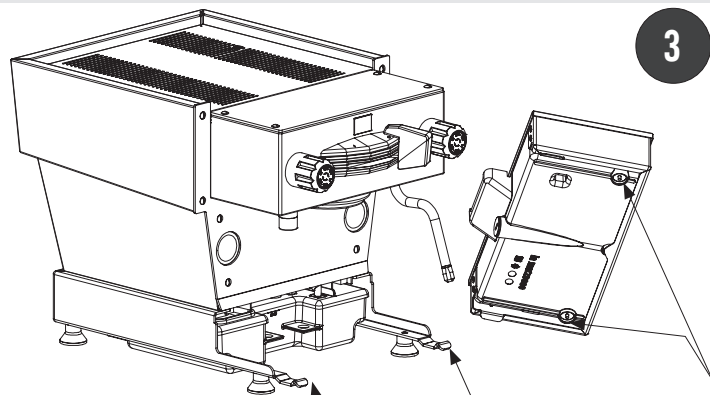
ADVERTENCIA
La máquina de café se debe colocar en posición horizontal sobre una barra que esté a más de 90 cm del piso.

2

Retire/abra la tapa de llenado y llene el depósito 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 depósito de agua debe estar en contacto con los indicadores de nivel de la parte trasera.

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





3

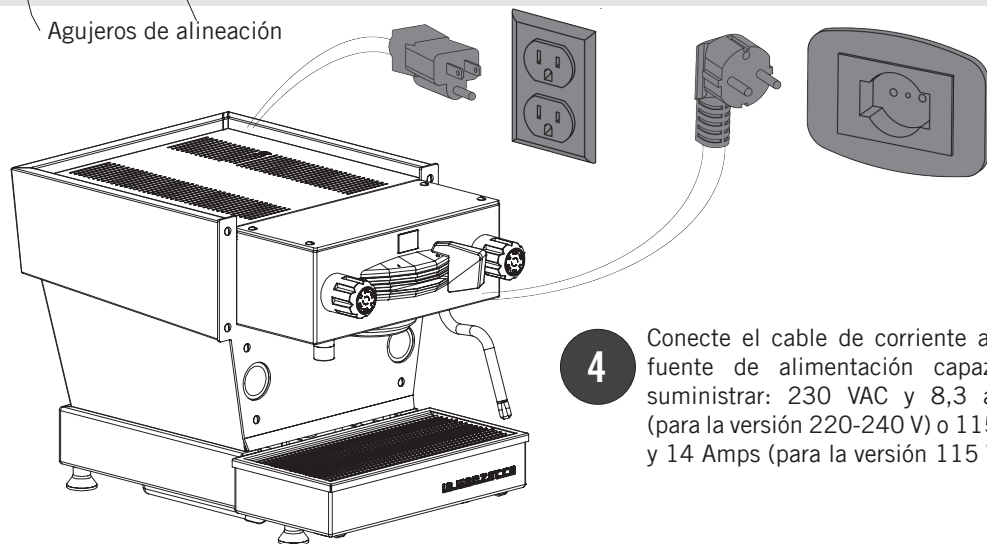
NOTA IMPORTANTE:

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 línea mini. 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 led del recipiente para el agua (azul) está en ON; si el tanque de agua está vacío, el led del recipiente para el agua (azul) parpadea.

Ranuras e imanes de alineación

Agujeros de alineación

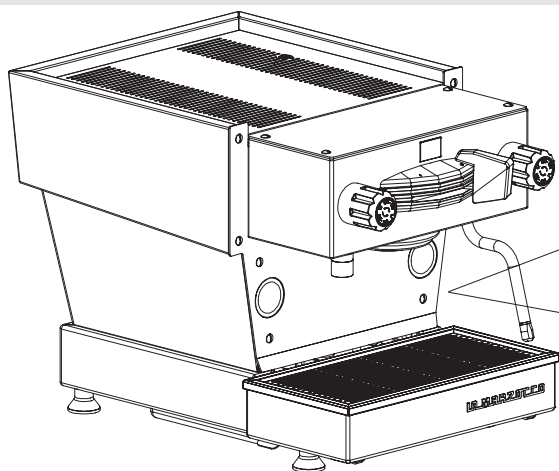


4

Conecte el cable de corriente a una fuente de alimentación capaz de suministrar: 230 VAC y 8,3 amps (para la versión 220-240 V) o 115VAC y 14 Amps (para la versión 115 V).

5

Encienda la máquina presionando el interruptor principal. El interruptor principal está ubicado en la parte trasera derecha de la máquina.



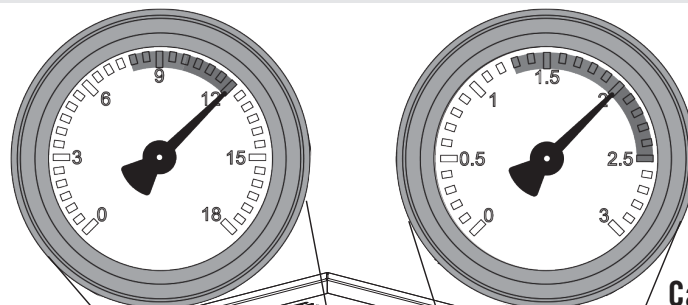
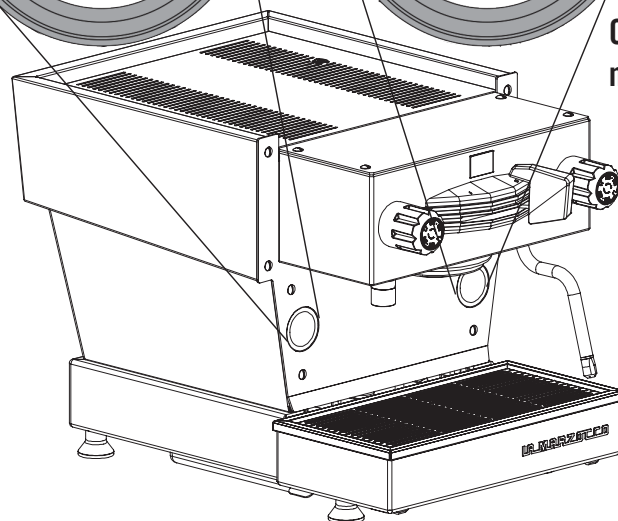
▲

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.

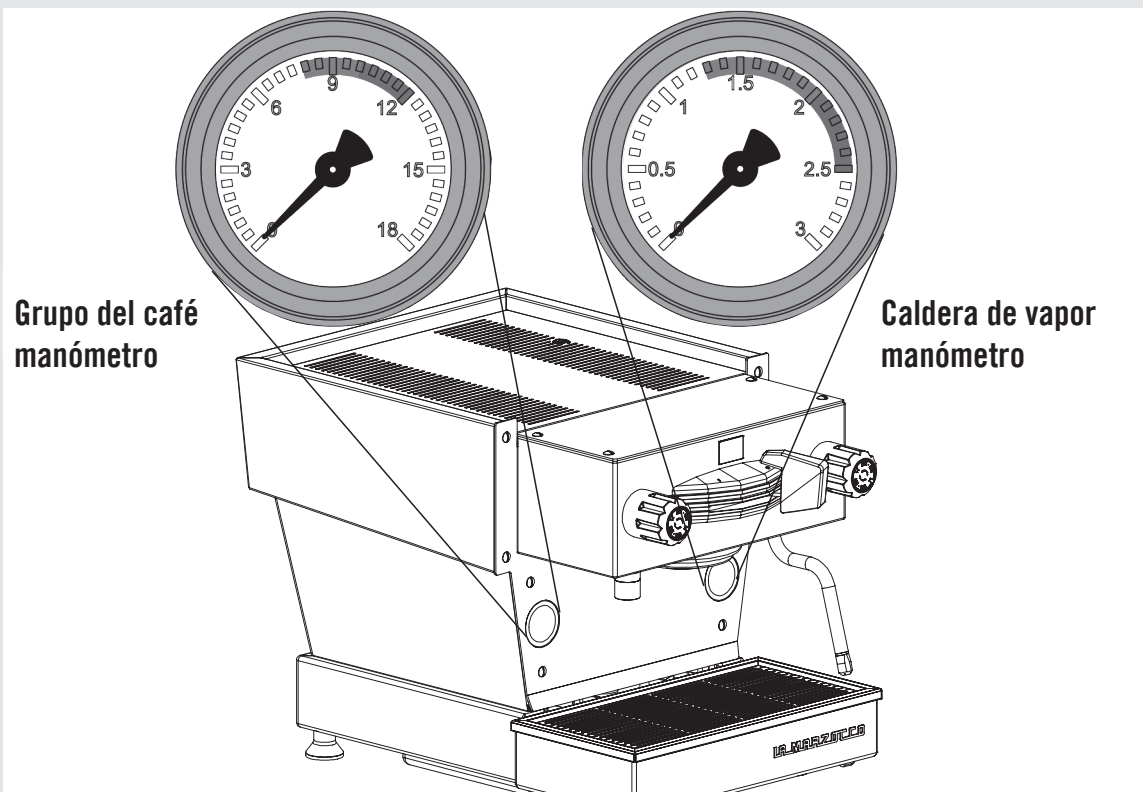
ES

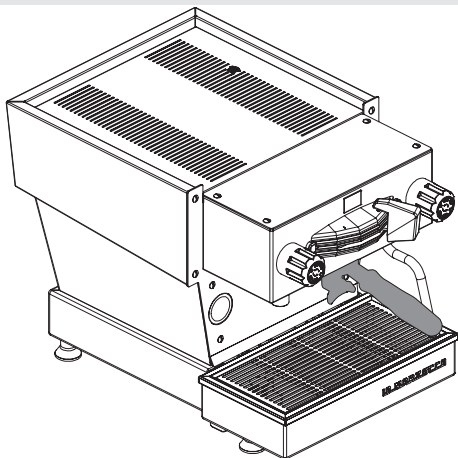
**Grupo del café
manómetro****Caldera de vapor
manómetro****6**

Luego será necesario verificar la válvula de expansión. A medida que el grupo del café se calienta a la temperatura operativa, la presión del grupo aumenta. Hay una válvula de expansión detrás de la bandeja de drenaje que permite que salga un poco de agua durante este proceso para limitar la presión máxima del grupo del café a 12 bar. Controle el manómetro del grupo de café durante el proceso de calentamiento inicial. Deberá ver que el manómetro llega a 12 bar y se detiene. Si el manómetro no llega a 12 bar o si excede esta medida, será necesario ajustar la válvula de expansión. Realice el siguiente paso para ajustar la válvula de expansión correctamente.

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 2,0 bar de presión. Una vez que el manómetro llegue a este punto, el calentamiento se detendrá.



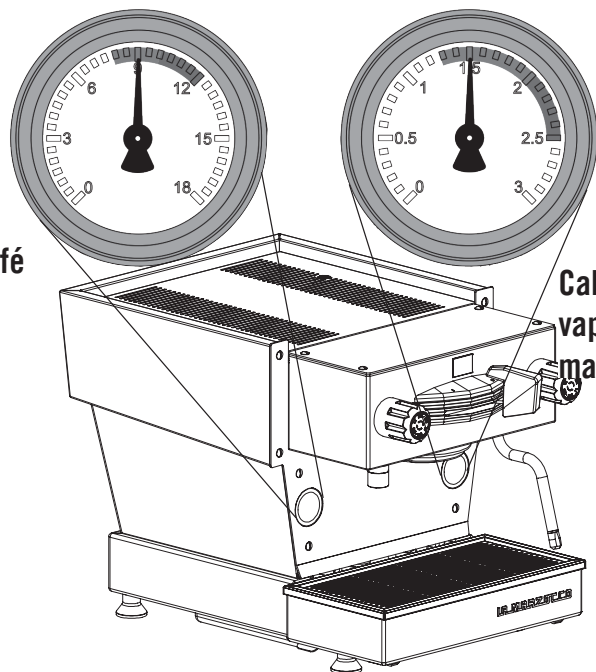


8

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

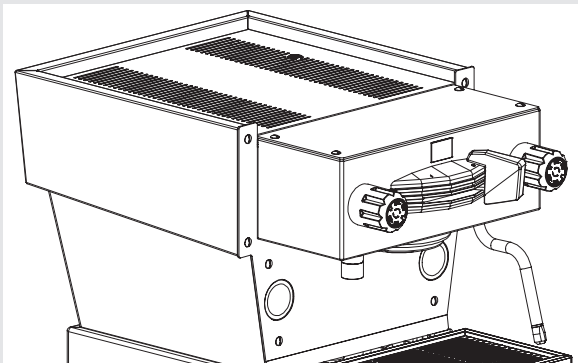
**Grupo del café
manómetro**

**Caldera de
vapor
manómetro**



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 2 bar pero puede funcionar en cualquier medida entre 1,3 bar y 2 bar.



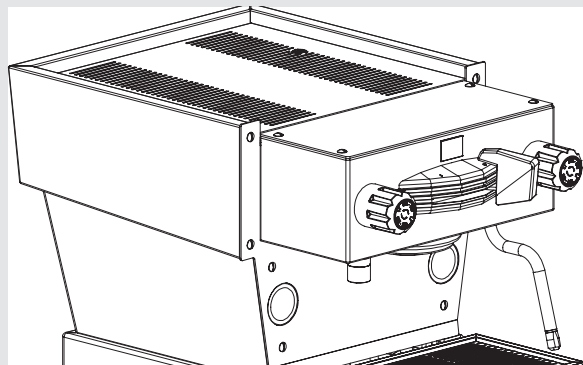
10

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.

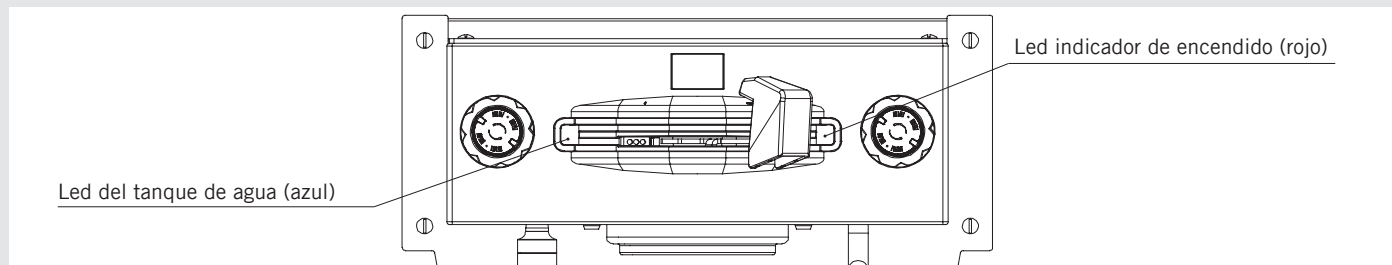
Este parámetro se define en fábrica con una temperatura nominal prefijada.

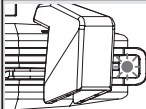
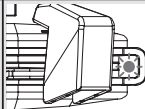
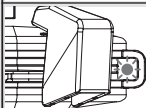
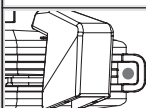
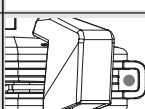
11

Con la App La Marzocco puede ajustar la presión de la caldera de vapor.



Estado de la luz indicadora

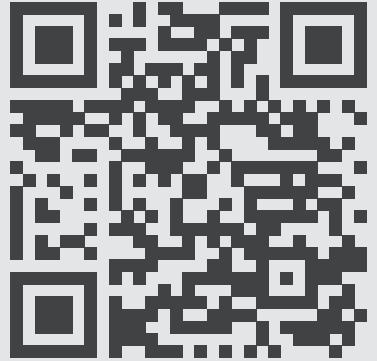


Estado	Mensaje	Estado	Mensaje
	Luz indicadora roja parpadeando 0,5 segundo encendida, 0,5 segundo apagada: - Calentamiento de la máquina.		Luz indicadora roja parpadeando 5,7 segundos apagada, 0,3 segundo encendida y luz indicadora azul apagada: - Máquina en espera.
	Luz indicadora roja parpadeando 3 segundos encendida, 1 segundo apagada: - Máquina a temperatura de funcionamiento y desconectada de la red WiFi.		Luz indicadora azul parpadeando 0,5 segundo encendida, 0,5 segundo apagada: - Nivel de agua bajo o no hay depósito.
	Luz indicadora roja y azul encendidas: - Máquina a temperatura de funcionamiento y conectada a la red WiFi.		Luz indicadora azul encendida: - Agua presente en el depósito.
	Luz indicadora roja y azul encendidas, luces de barista encendidas: - La máquina está dispensando la bebida, el temporizador de tomas empieza a cronometrar y las luces del barista se apagarán 3 segundos después del final de la dispensación.		Luz indicadora roja rápida intermitente: - La máquina está actualizando el firmware y el temporizador de disparo muestra el progreso en forma de porcentaje.



**hola
esta máquina de café
se puede conectar.**

más información



ES

linea mini 2023

Manual de Operação V1.0 - 09/2023



Capítulos

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

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Localidade La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florença) - ITÁLIA

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Instruções em português traduzidas das
originais verificadas pelo fabricante.



Digitalize o código QR para ver o Guia
completo de programação de software
disponível no website do centro
tecnológico.

Impresso em papel reciclado.

certificações disponíveis:





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 prevenir incêndios, choques elétricos e ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo, as fichas, ou as peças elétricas na água ou noutro líquido.
4. É necessária supervisão
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
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.

reparação mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.

AVISO
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

NOTAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- | | | |
|---|---|--|
| <p>11. Ligue sempre, em primeiro lugar, a ficha ao aparelho, depois a ficha à tomada. Para desligar, rode o controlo para “off” e depois retire a ficha da tomada.</p> <p>12. Não utilize o aparelho para outros fins para além dos previstos.</p> <p>13. Guarde estas instruções.</p> <p>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</p> | <p>falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança e desde que compreendam os perigos.</p> <p>As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.</p> <p>Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.</p> <p>15. A área de reparação está restrita a pessoas com conhecimentos e experiência prática do aparelho, especialmente no que diz respeito à</p> | <p>segurança e higiene.</p> <p>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.</p> <p>17. Não coloque a máquina de café dentro de água. Trata-se de um aparelho elétrico.</p> |
|---|---|--|

AVISO

O fabricante declina qualquer responsabilidade por qualquer evento que leve a processos de responsabilidade sempre que a ligação à terra não tenha sido concluída de acordo com os regulamentos e códigos elétricos locais, nacionais e internacionais em vigor, ou que outras peças elétricas tenham sido ligadas incorretamente.

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

A garantia será anulada no caso de:

- Utilização incorreta, não conforme com a finalidade do projeto;
- Utilização de peças sobresselentes não genuínas;
- Cabo de alimentação adulterado;
- Componentes adulterados;
- Reparações efetuadas por pessoal não autorizado.

AVISO

Voltagem perigosa. Desligue da alimentação antes da reparação.

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

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.

AVISO

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

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 campo;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- ambientes tipo residencial.

Acerca deste manual

Este manual de instruções é parte integrante e essencial do produto e deve ser fornecido aos utilizadores. Pede-se aos utilizadores que leiam os avisos e precauções incluídos com atenção, pois fornecem informações valiosas sobre a segurança durante a instalação, a operação e a 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 depois de ter retirado cuidadosamente a embalagem.

Embalagem (caixas, sacos de plástico, peças de espuma e tudo o mais) não devem ser deixadas ao alcance das crianças, devido ao perigo potencial que representam, nem ser eliminadas no 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 deve obedecer às instruções do fabricante e deve ser realizada por pessoal qualificado e autorizado.

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

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 representa um requisito de segurança fundamental. 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 não puder evitar usá-los, certifique-se de que sejam exclusivamente do tipo que esteja em conformidade com os códigos elétricos e regulamentos de segurança locais, nacionais e internacionais, tomando cuidado para não exceder as classificações de potência e corrente indicadas nesses adaptadores e extensões elétricas.

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 dispositivo com as mãos ou pés molhados ou húmidos
- não utilize o dispositivo descalço
- não utilize extensões elétricas nas casas de banho
- não desligue o dispositivo da tomada elétrica puxando pelo cabo de alimentação elétrica
- não exponha o dispositivo aos agentes atmosféricos
- não permita que crianças ou pessoas sem experiência utilizem este dispositivo

9) Antes de realizar quaisquer operações de manutenção e/ou limpeza (exceto a retrolavagem do grupo), vire o interruptor principal para a posição “0” e desligue a máquina da rede elétrica retirando a ficha do cabo ou desligando o respetivo 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 rede elétrica (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) Para evitar problemas de sobreaquecimento perigosos, recomenda-se que o cabo de alimentação elétrica esteja completamente desenrolado.

12) Não obstrua as grelhas de entrada e saída de ar e, principalmente, não cubra a bandeja do aquecedor de chávenas com panos ou outros itens.

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 no 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 2,4 GHz;
- Aplicação La Marzocco, disponível nas lojas oficiais Play Store e App Store.



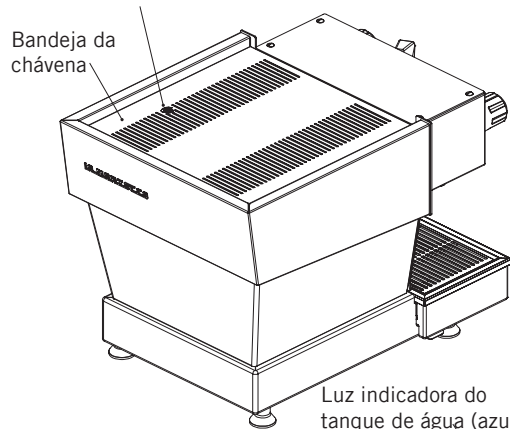
Tabela das especificações da água

		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

N.B.: Teste a qualidade da água (a garantia será anulada se os parâmetros da água não estiverem dentro da faixa especificada na secção “instalação”)

3. Descrição da Máquina

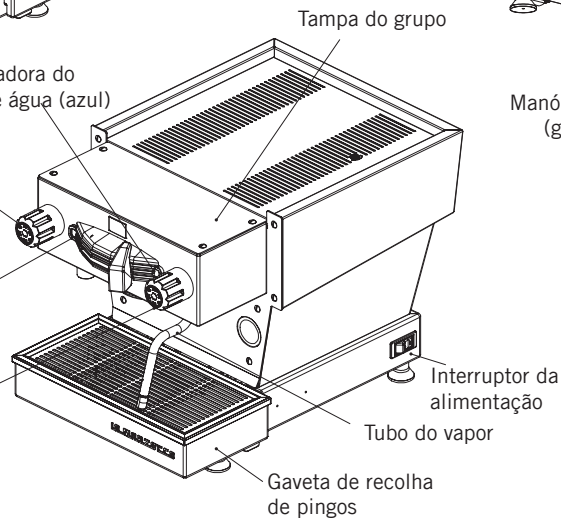
Ajuste de Pressão da Bomba de Água



Ativação de água quente manípulo

Luz indicadora da alimentação elétrica (vermelha)

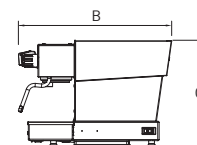
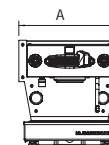
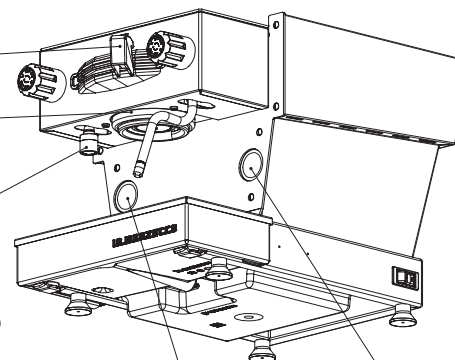
Ativação de vapor manípulo



Pá de ativação do grupo

Cabeça do grupo

Tiragem de água quente bico



LINEA MINI	
A [mm]	360
B [mm]	540
C [mm]	380
PESO [kg]	30

Figura 1 - Descrição da Máquina

4. Instalação

PT

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 descarregar água tão quente quanto 200 °F / 93 °C. É necessária proteção adequada para manusear este componente antes de tentar ajustar.

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.

AVISO

Esta máquina foi criada para ser usada com um ciclo de funcionamento de 100 ml de café, um minuto de fornecimento de vapor, 100 ml de água quente, 1 minuto desligado. Uma utilização mais intensa pode dar origem à ativação do dispositivo de proteção.

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 $Z_{max} = 0.356 \Omega$.

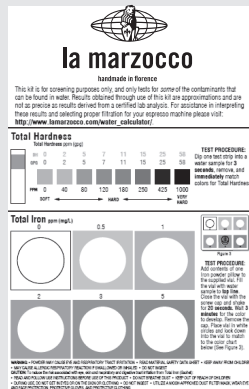
Instalação da máquina de café expresso linea mini

1) Encha o reservatório de água com água potável.

Quando a máquina de café expresso for desempacotada coloque-a numa superfície dura.

Retire a bandeja de drenagem e faça deslizar o reservatório de água até que a cobertura de enchimento do reservatório de água fique acessível. Retire a cobertura e encha o reservatório de água com água potável. Recoloque a tampa de enchimento e deslize o reservatório de água para a posição de operação e recolhe a bandeja de drenagem. 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 de Instalação 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 cloratos ser inferior a 30mg/l. Respeitar estes valores permite à máquina funcionar com uma eficiência máxima. Se estes parâmetros não estiverem presentes, deverá ser instalado um dispositivo de filtragem específico, seguindo sempre as normas locais e nacionais relativas à água potável.



De modo a poder verificar se a água se encontra dentro dos valores sugeridos, as máquinas La Marzocco estarão equipadas com uma unidade de um kit de teste rápido da água (consulte a imagem em baixo), incluindo 6 tiras de teste e cartões de instruções.

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.

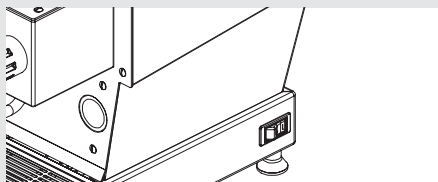
Ligue a máquina de café expresso à 10

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 depósitos da caldeira:

Caldeira de vapor: Vire o interruptor principal para a posição "1", a caldeira de vapor irá então encher automaticamente até um nível predeterminado. Quando o nível correto de água na caldeira de vapor for alcançado, a máquina irá parar automaticamente de encher.



NOTA: Pode ser necessário reencher o reservatório de água durante este processo.

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

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:

- Engate o porta-filtros ao inserir-lo na cabeça do grupo e rode o punho 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, um minuto.
- Ligue a válvula da água quente o tempo necessário para permitir que, pelo menos, 1 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. Se a pressão exceder os 12 bar, será necessário ajustar a válvula de expansão de modo a que a pressão nunca exceda os 12 bar.

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 infundir água quando a luz indicadora da alimentação elétrica (vermelha) está acesa.
Quando a máquina estiver a aquecer, a luz indicadora da alimentação elétrica (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 reposicione a 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 conectado.

• Consulte o revendedor ou um técnico de rádio e TV experiente para obter assistência. A máquina de café expresso vem equipada com um módulo de rádio dedicado que vai ao encontro dos requisitos FCC e ISED.

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. Encontre o parafuso de ajuste da bomba de água e desaperte a porca de fixação.
2. Ajuste a pressão da bomba de água para o valor desejado.
3. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a pressão e no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para diminuir a pressão.

AVISO

A pressão da bomba de água deve ser ajustada quando a máquina estiver em funcionamento e houver café no porta-filtro. Reduza esta operação ao mínimo dos mínimos.

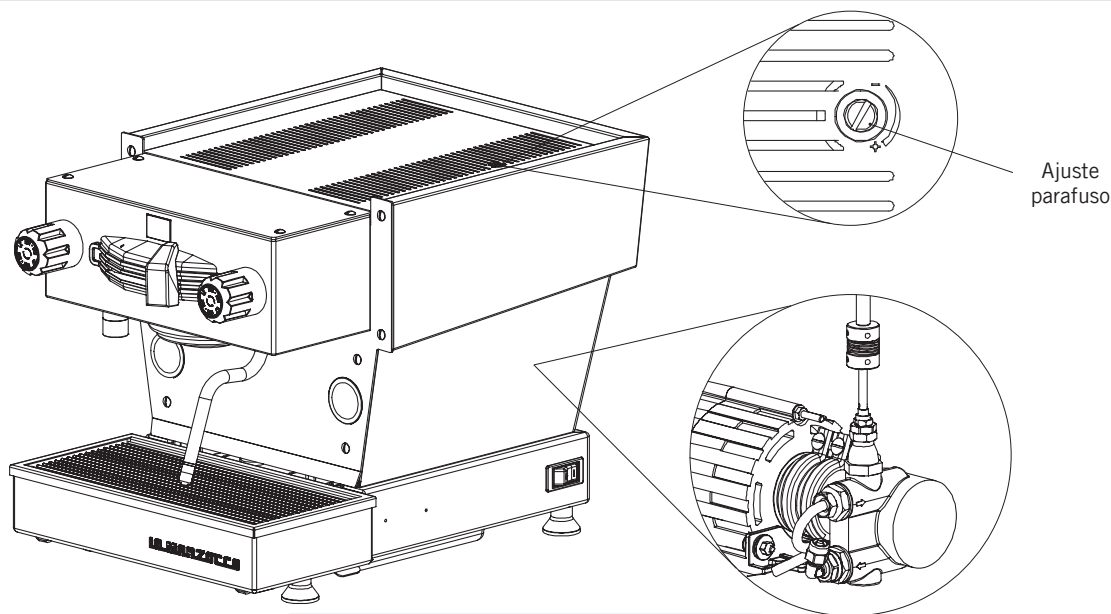


Figura 2 – Ajuste da Pressão da Bomba de Água

5. Funcionamento

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 deve ser mergulhada nem borrifada com água para a limpeza. Para se proceder à limpeza, siga com muita atenção as instruções listadas em baixo.

AVISO

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

AVISO

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

1. Instalar o porta-filtro.

Instale o porta-filtros, inserindo-o na cabeça do grupo 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.

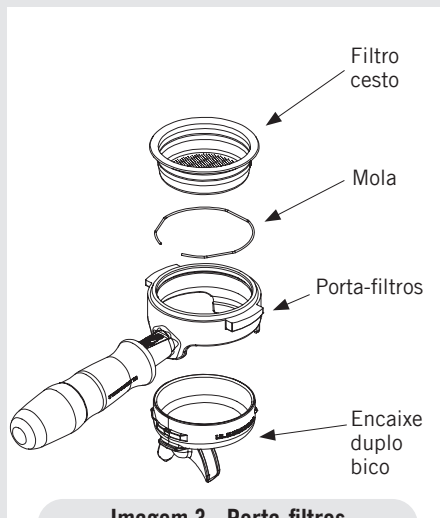


Imagem 3 - Porta-filtros

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 bloqueado na máquina de café expresso quando não estiver em utilização. 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. Prima o café moído para baixo com o calcador fornecido e instale o porta-filtros na máquina linea mini. 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.

É aconselhável aguardar alguns segundos até atingir a temperatura pretendida. Se pretender reduzir a temperatura, é recomendável tirar água do grupo durante alguns segundos para acelerar o processo.

NOTA: Alguns utilizadores acreditam que é importante deixar a água passar pela cabeça do grupo antes de instalar o porta-filtros, para eliminar restos de óleos do café e partículas da cabeça do grupo. 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. Pode encontrar instruções para muitas técnicas em websites, blogs e fóruns.

3. Deixar sair o vapor.

Para permitir a libertação de qualquer água condensada no tubo de vapor, deixe SEMPRE algum vapor ser descarregado, ligando a válvula, antes de inserir o tubo de vapor no jarro de 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. Pode encontrar muitas conversas sobre o aquecimento do leite com vapor na Internet.

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.



Figura 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 desconectar a máquina de café da rede Wi-Fi, retire o depósito de água, certifique-se de que o LED azul pisca, acione 5 vezes consecutivas a alavanca da pá num período 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. Ativação da função de descarga.

A função de descarga é ativada acionando a alavanca mostrada na figura 5, rodando-a da posição de tiragem para a posição de desativação dentro de 1 segundo. A máquina tirará água quente por um determinado número de segundos (a definição padrão é 5 segundos, mas pode ser alterada através da App).



Figura 5 - Ativação de descarga

6. Características Principais

AVISO

Se as instruções acima mencionadas não forem seguidas, o fabricante não poderá ser considerado responsável por danos pessoais ou materiais.

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 6 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 virando a pá de

ativação do grupo para descarregar água quente através do 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. A moagem ideal pode ser determinada através da preparação de vários cafés utilizando a quantidade de café moído que normalmente utilizaria para cada chávena (recomendamos pelo menos 6 g). A melhor moagem é aquela que permite que o café saia dos bicos do porta-filtro nem demasiado devagar, gota a gota, nem demasiado depressa. Uma regra geral é que uma dose dupla deve tirar aproximadamente 60 ml / cerca de 2 fl. oz. (onças fluidas) de café expresso em aproximadamente 25 segundos. Este tempo pode ser ajustado variando o grau de moagem.

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, infunda água através dele durante pelo menos dois minutos.
- Tendo cuidado para não se queimar, ligue cada tubo do vapor durante, pelo menos, um minuto.
- Ligue a válvula da água quente o tempo necessário para permitir que 1 litro de água seja infundido.
- Se utilizar a máquina com reservatório de água, mude a água do reservatório diariamente.

Se a máquina não for utilizada por longos períodos de tempo, é aconselhável seguir estas indicações de segurança:

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

7. Manutenção preventiva e limpeza

AVISO

Não devem ser utilizados jatos de água para limpar a máquina, nem esta deve ser colocada onde sejam utilizados jatos de água.

AVISO

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

AVISO

A máquina não deve ser mergulhada nem salpicada com água para a limpar. Para as operações de limpeza, siga muito cuidadosamente as instruções.

AVISO

A válvula de expansão pode descarregar água tão quente quanto 200 °F / 93 °C. É necessária proteção adequada para manusear este componente antes de tentar ajustar.

AVISO

Esta máquina foi concebida para preparar apenas 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. Passe bem com água limpa. Instale e deixe passar várias vezes água quente pela cabeça do grupo com o filtro instalado.

2. Limpar o sistema de infusão.

Insira o cesto vazio no porta-filtro e coloque a quantidade correta de produto de limpeza para café expresso (segundo as instruções do produto) no filtro, engate o porta-filtro no Grupo de infusão integrado.

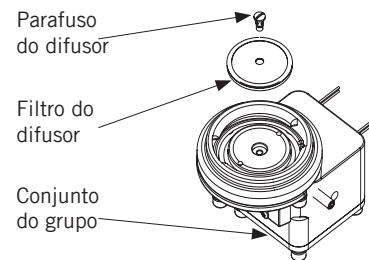


Figura 5 - Grupo de infusão integrado

- Mova a pá de ativação do grupo para o dito 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 está a ser 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.
- Enxague o grupo utilizando um filtro normal no porta-filtro, fazendo correr água quente várias vezes através dele.

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. Limpe apenas com um pano macio humedecido ou eventualmente embebido em água quente e 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. Limpeza do reservatório da água e da gaveta de recolha de pingos:

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.

7. Drenagem da caldeira do vapor.

Anualmente, é recomendável esvaziar completamente a caldeira do vapor através da respetiva torneira de descarga, posicionada de lado ou por baixo da caldeira

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

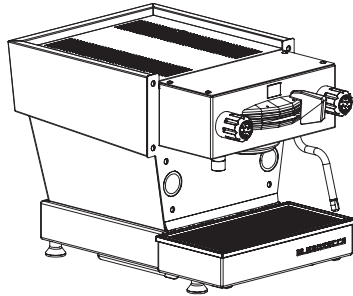
Mensalmente

- Limpeza do bocal da água quente

Atenção: Para mais detalhes acerca da limpeza, consulte o guia de início rápido no website:

8. Guia de instalação

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



1

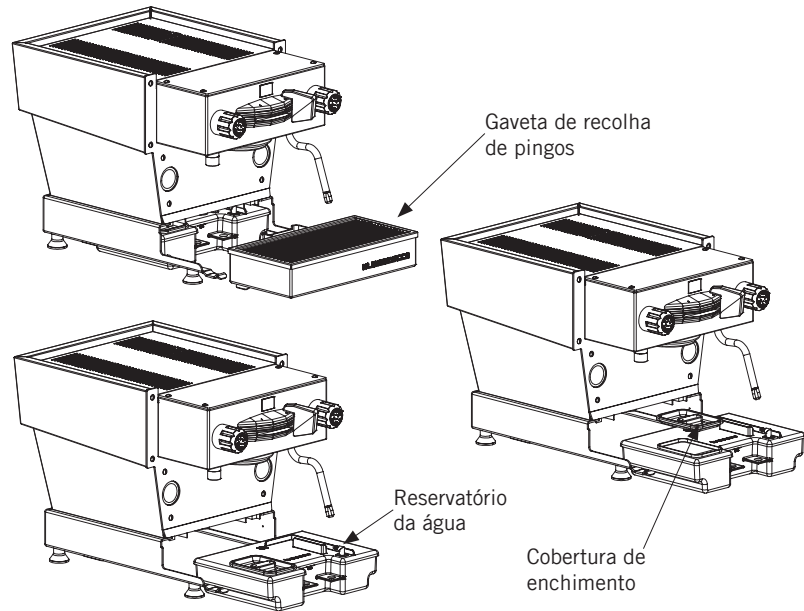
Retire a máquina de café expresso da caixa e coloque-a numa superfície nivelada. Certifique-se de que tem todos os acessórios incluídos. Verifique se existem danos visíveis na máquina de café expresso.

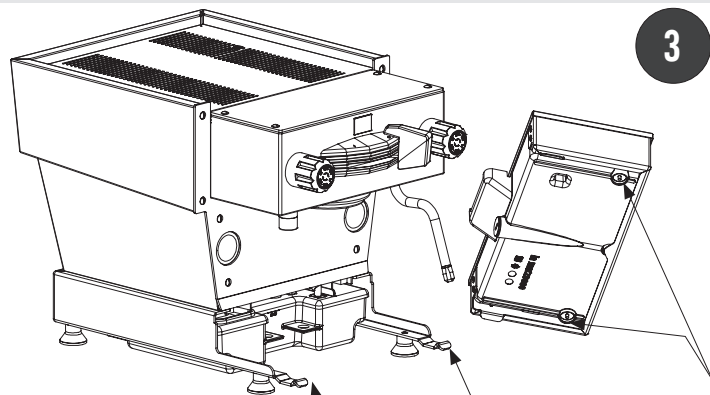
AVISO
A máquina de café tem de ser colocada na horizontal num balcão com mais de 90 cm de altura do chão.

2

Retire / abra a tampa de enchimento e encha o reservatório de 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 linea mini vem configurada para funcionar com o reservatório da água.





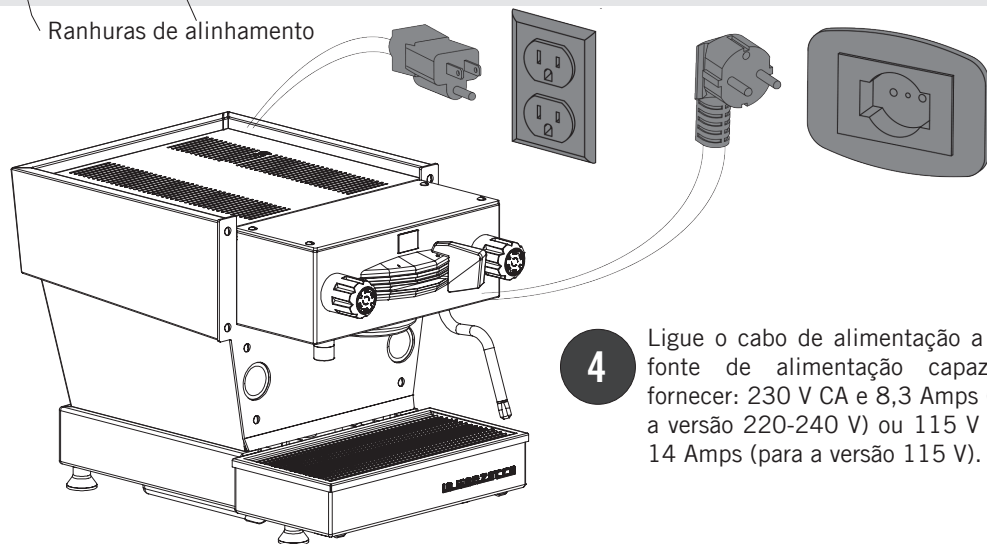
3

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 duas ranhuras de alinhamento na base da linea mini. 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 depósito da água estiver cheio, a luz indicadora (azul) do reservatório da água acende-se. Se o depósito da água estiver vazio, a luz indicadora (azul) do reservatório da água começa a piscar.

Ímanes de alinhamento e ranhuras

Ranhuras de alinhamento

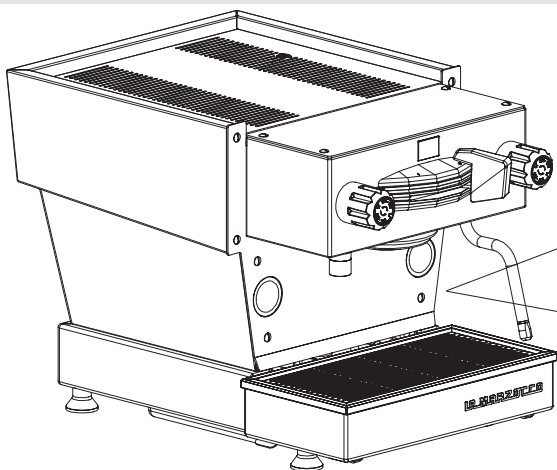


4

Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação capaz de fornecer: 230 V CA e 8,3 Amps (para a versão 220-240 V) ou 115 V CA e 14 Amps (para a versão 115 V).

5

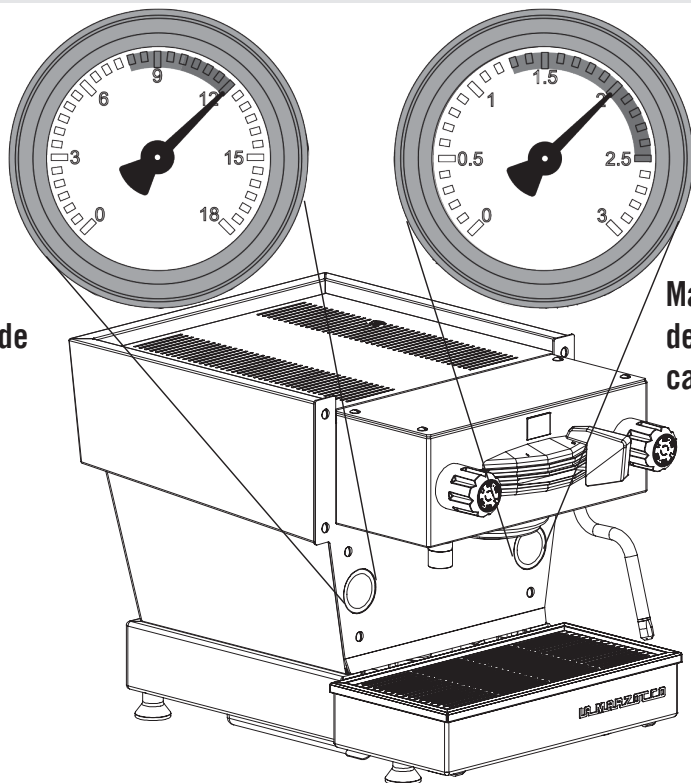
Ligue a energia pressionando o botão liga / desliga. O interruptor liga/desliga está localizado na parte traseira direita da máquina.



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.

**Manómetro de
pressão do grupo de
infusão integrado**



**Manómetro
de pressão da
caldeira de vapor**

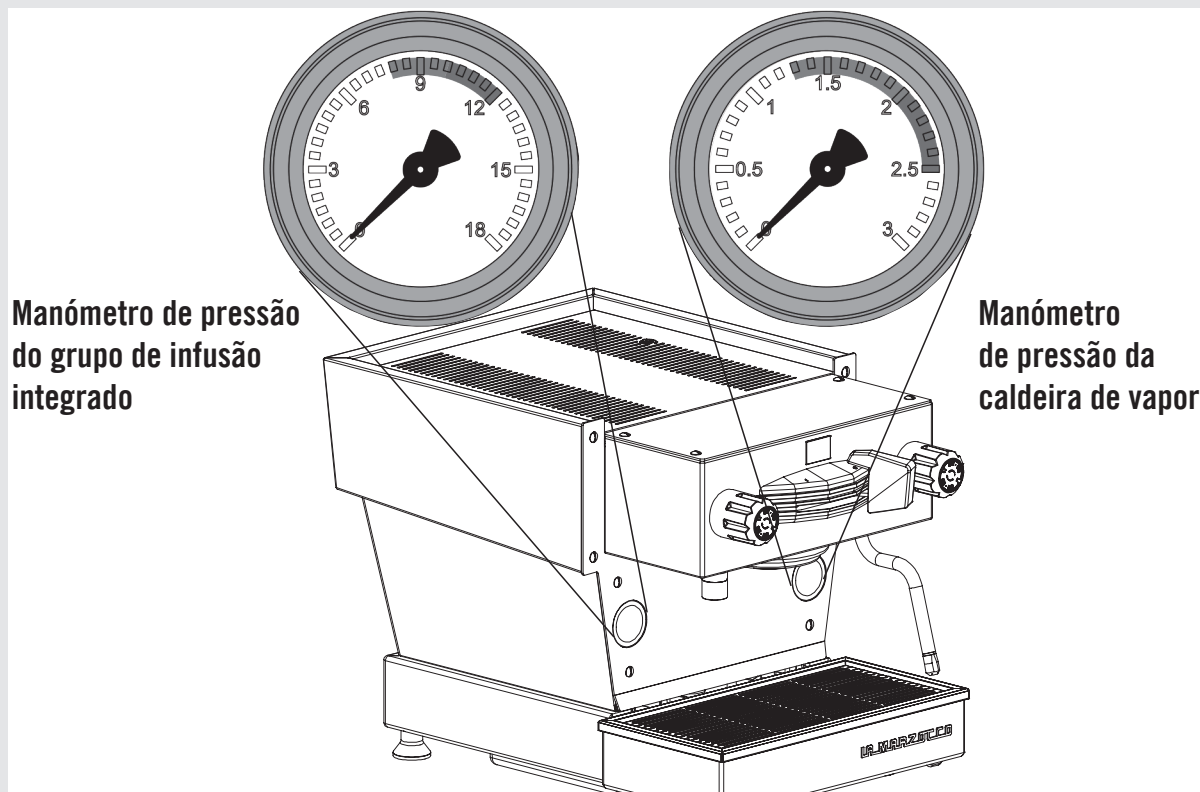
6

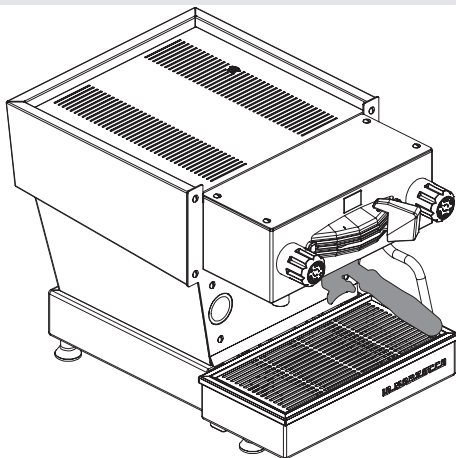
A seguir, tem de verificar a válvula de expansão. Como o grupo do café aquece até à temperatura de funcionamento, a pressão no grupo do café aumenta. Existe uma válvula de expansão por detrás da bandeja de drenagem que permite a alguma água escapar durante este processo, para limitar a pressão máxima do grupo do café a 12 bar. Monitorize o manómetro de pressão do grupo do café durante o processo inicial de aquecimento. Deverá reparar que o manómetro se aproxima dos 12 bar e interrompe-se. Se o manómetro de pressão não atingir os 12 bar, ou se subir acima dos 12 bar, será necessário ajustar a válvula de expansão. Siga corretamente o passo seguinte para ajustar adequadamente a válvula de expansão.

7

Também pode monitorizar o processo de aquecimento da caldeira do vapor observando o manómetro de pressão da caldeira do vapor. A caldeira de vapor está definida de fábrica para cerca de 2,0 bares de pressão.

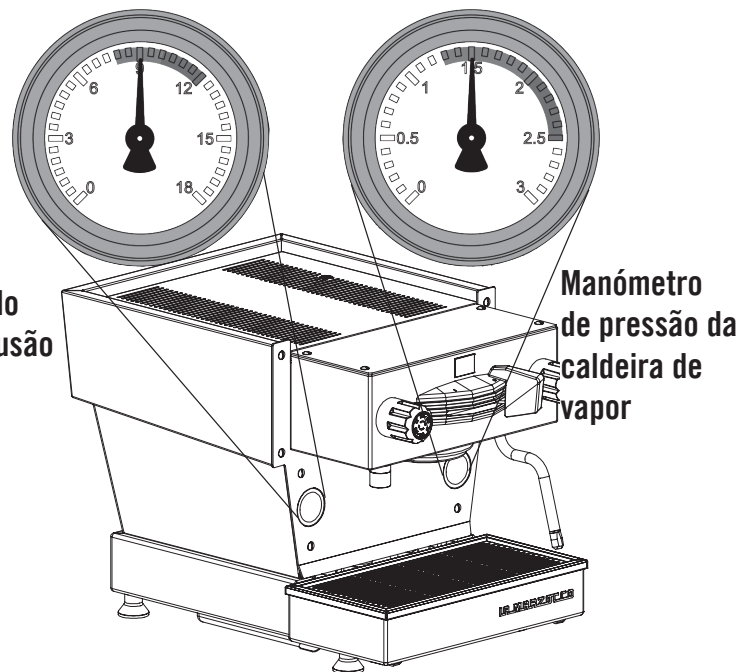
Quando o manómetro de pressão atinge este ponto, o aquecimento interromper-se-á.





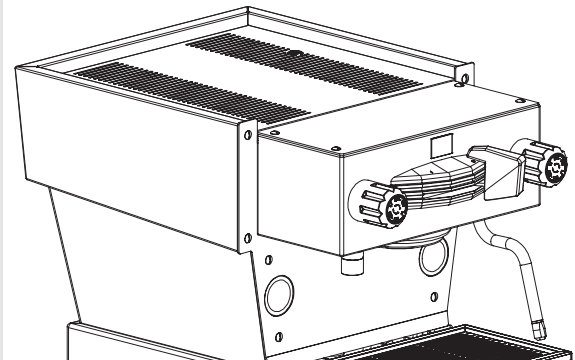
8

Quando a máquina de café expresso estiver pronta (luz indicadora vermelha ligada), coloque o café moído no porta-filtro e ative o processo de infusão.



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 2 bar, mas pode funcionar com qualquer configuração entre 1,3 bar e 2 bar.

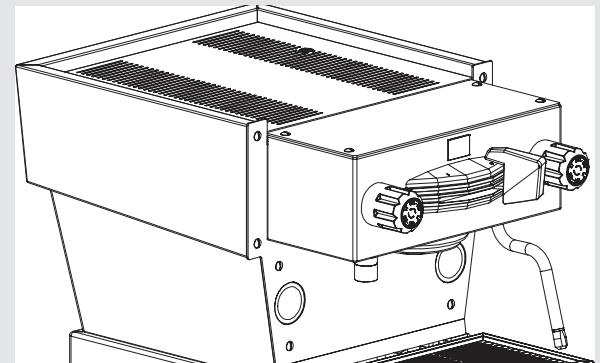


10

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 vem pré-configurado de fábrica com uma temperatura nominal predefinida.

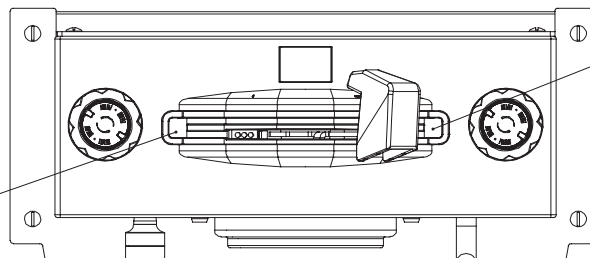
11

Com a App La Marzocco pode ajustar a pressão da caldeira de vapor.



Estado do indicador luminoso

Luz indicadora do tanque de água
(azul)



Luz indicadora da alimentação
elétrica (vermelha)

Estado	Mensagem	Estado	Mensagem
	Indicador luminoso vermelho a piscar 0,5 segundo ligado e 0,5 segundo desligado: - A máquina está a aquecer.		Indicador luminoso vermelho a piscar 5,7 segundos desligado, 0,3 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 0,5 segundo ligado e 0,5 segundo desligado: - Baixo nível de água ou sem o tanque.
	Luzes indicadoras, vermelha e azul, ligadas: - A máquina está na temperatura de funcionamento e ligada à rede Wi-Fi.		Indicador luminoso azul ligado: - Água presente no tanque.
	Luzes indicadoras, vermelha e azul, ligadas, luzes do barista ligadas: - A máquina está a tirar a bebida, o temporizador de tiragem inicia a cronometragem e as luzes do barista desligam-se 3 segundos após o término da tiragem.		Luz indicadora vermelha a piscar rapidamente: - A máquina está a atualizar o firmware e o temporizador de tiragem exhibe o progresso como uma percentagem.



**olá
esta máquina de café
é conectável.**

