

# manuel

## linea mini

La linea mini de Marzocco est une machine à espresso artisanale et de qualité professionnelle pour la maison, qui reflète la conception classique et évocatrice dans une version miniature. La linea mini, avec son groupe en acier inoxydable pour le café et une bouilloire pour la vapeur et l'eau chaude, est conçue pour distribuer des doses de qualité avec du café fraîchement moulu, des capsules de café ou des capsules de thé ou d'autres boissons.



**la marzocco**

handmade in florence

# linea mini

Mode d'emploi V1.1 - 04/2015



**la marzocco**

handmade in florence

## Chapitres

- |                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| 1. Clauses de Sécurité Importantes  | page 3  |
| 2. Informations Générales           | page 5  |
| 3. Description de la Machine        | page 8  |
| 4. Installation                     | page 9  |
| 5. Fonctionnement                   | page 13 |
| 6. Caractéristiques Principales     | page 15 |
| 7. Entretien Préventif et Nettoyage | page 16 |
| 8. Guide d'Installation             | page 18 |

La Marzocco S.r.l.

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

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

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

FR

certifications disponibles :



## 1. Clauses de Sécurité Importantes

### ATTENTION ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

## CLAUSES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours observer des précautions de sécurité, qui incluent ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons.
3. Pour protéger les personnes des incendies, chocs électriques et blessures, ne pas immerger les cordons, prises dans l'eau ou un autre liquide.
4. Une étroite supervision est nécessaire en cas d'utilisation de l'appareil par des enfants ou près de ces derniers.
5. Débrancher de la prise secteur s'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après que l'appareil ait mal fonctionné, ou ait été endommagée de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de service le plus proche afin qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandée par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure à la personne.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à côté d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.

▲ ATTENTION ▲  
**ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS**

## CLAUSES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

11. Toujours brancher l'appareil en premier avant de le raccorder à la prise secteur. Pour déconnecter, mettre tous les boutons sur « off » (arrêt), puis débrancher la fiche de la prise murale.
12. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Conserver ces instructions
14. L'utilisation, le nettoyage et l'entretien de cette machine à café ne doivent pas être réalisés par des personnes (y compris les enfants de plus de 8 ans) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité et si elles comprennent les dangers.
15. La zone de service est limitée aux personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de l'appareil, en particulier en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Conserver l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

**ATTENTION**

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'événements aboutissant à des poursuites en responsabilité civile si la mise à la terre n'a pas été effectuée conformément aux réglementations ou aux codes de l'électricité locaux, nationaux, et internationaux en vigueur, ou si d'autres pièces électriques ont été raccordées de manière incorrecte.

**ATTENTION**

Tension dangereuse débrancher de l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien.

**ATTENTION**

Cette machine doit être installée de façon à ce que le personnel technique puisse facilement y accéder pour l'entretien.

**ATTENTION**

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

**ATTENTION**

Afin de prévenir les fêlures ou les fuites: ne pas entreposer ou installer la machine à café dans des endroits où la température peut geler l'eau dans la chaudière ou dans le système hydraulique.

## 2. Informations Générales

La machine à café espresso se compose principalement d'un groupe de distribution de l'eau chaude pour le café espresso et d'une bouilloire à vapeur qui peut fournir la vapeur et l'eau chaude pour les infusions.

Cet appareil est principalement destiné à être utilisé pour des applications d'électroménager et des applications semblables telles que:

- zones de cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres environnements de travail;
- maisons de campagne;
- par des clients d'hôtels, de motels et autres environnements de type résidentiel;
- environnements de bed & breakfast.

### À propos du manuel

1) Cette notice de fonctionnement fait partie intégrante et essentielle du produit et doit donc être fournies à tous les utilisateurs. Les utilisateurs sont priés de lire attentivement les indications et les mises en garde ci-jointes car elles fournissent des informations importantes sur la sécurité pendant l'installation, le fonctionnement et l'entretien.

Ce manuel doit être conservé dans un endroit sûr de façon à pouvoir être consulté tant par les utilisateurs inexperts que par ceux qui connaissent déjà le fonctionnement du produit.

### Déballer la machine

1) S'assurer que le produit soit intact en examinant l'emballage et en veillant à ce que celui-ci ne porte aucun signe d'endommagement qui aurait pu affecter la machine à l'intérieur.

2) Vérifier l'intégrité de la machine après avoir soigneusement enlevé l'emballage. L'emballage (boîtes, sacs en plastique, parties en mousse et autres) ne doit pas être laissé à la portée des enfants, en raison du danger potentiel qu'il représente, ni être dispersé dans l'environnement.

### Mesures de sécurité

1) Vérifier que les données reportées sur la plaquette signalétique du produit correspondent à celles de l'installation électrique à laquelle sera raccordée la machine.

Cet appareil doit être installé conformément aux codes de plomberie fédéraux, nationaux ou locaux en vigueur.

2) L'installation de la machine doit se faire conformément aux règlements électriques et hydrauliques locaux. L'installation doit en outre être effectuée selon les instructions du fabricant et doit être effectuée par du personnel technique agréé et qualifié.

3) Une installation incorrecte peut être cause de blessures/dommages aux personnes, animaux ou objets. pour lesquels le fabricant est exempt de toute responsabilité.

4) Il sera possible d'obtenir un fonctionnement électrique sûr de cet appareil seulement lorsqu'un raccordement correct au réseau électrique aura été effectué conformément aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux et, de manière particulière, lorsque l'unité aura été mise à la terre. S'assurer que la mise à la terre a été effectuée car elle représente un élément de sécurité fondamental. Faire contrôler le branchement à du personnel qualifié.

5) S'assurer en outre que le système électrique ait une capacité suffisante à la puissance et à la consommation maximales

indiquées sur la machine à café espresso.

6) L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillée. Si l'on ne peut en éviter l'utilisation, s'assurer qu'ils soient conformes aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux en veillant à ne pas dépasser les tensions, puissances et absorptions indiquées sur ces adaptateurs et ces rallonges.

7) Cet appareil doit être exclusivement utilisé pour accomplir les fonctions pour lesquelles il a été conçu et fabriqué. Toute autre application est inappropriée et dangereuse.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité en cas de dommage dérivant d'un usage impropre et/ou irrationnel.

8) L'utilisation de tout appareil électrique prévoit l'observation de certaines règles fondamentales. En particulier :

- éviter de toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
- ne pas utiliser l'appareil pieds-nus
- ne pas utiliser de rallonges dans la salle de bains ou les douches
- ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de

- courant
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques
  - ne pas permettre aux enfants ou aux personnes inexpertes d'utiliser l'appareil

**9)** Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage (qui ne soient pas des opérations de lavage du groupe), régler l'interrupteur sur "0" et débrancher la machine du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou en désactivant le disjoncteur. Pour les opérations de nettoyage, suivre uniquement les instructions indiquées dans ce manuel.

**10)** Si la machine ne fonctionne pas correctement ou arrête de fonctionner, la débrancher du réseau électrique (comme

décrit au point précédent). Ne pas essayer de la réparer. Contacter un professionnel agréé et qualifié pour effectuer toute réparation. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par un centre agréé en utilisant que des pièces originales. Dans le cas contraire, le bon fonctionnement de la machine pourrait être compromis.

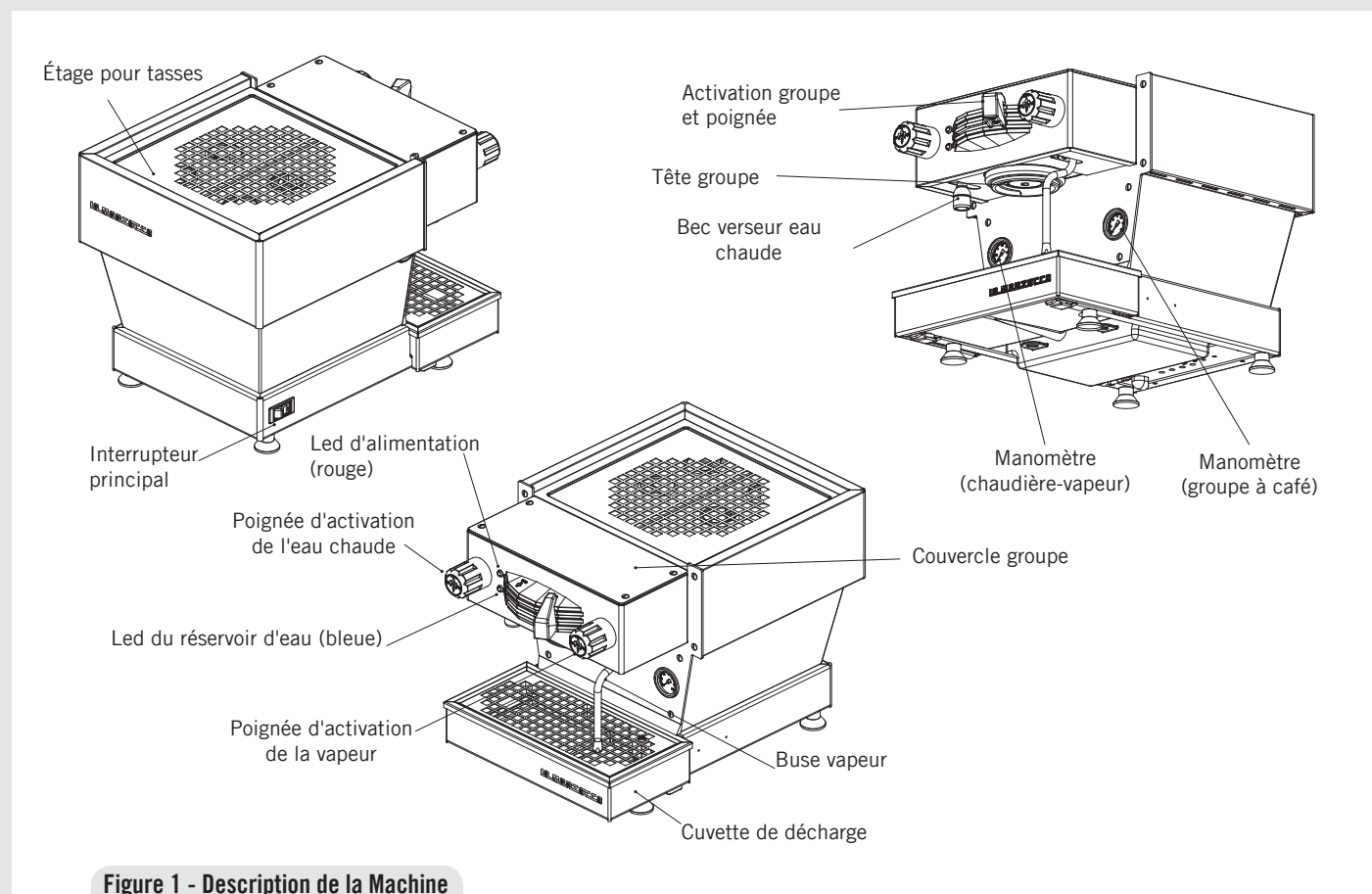
**11)** Afin d'éviter de dangereux problèmes de surchauffe, il est recommandé de ne pas enrouler ou plier entièrement le cordon d'alimentation.

**12)** Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et de dissipation et ne pas couvrir le niveau chauffe-tasses avec des chiffons ou autres objets.

**13)** Le cordon d'alimentation de la machine ne doit pas être remplacé par les utilisateurs. Si le cordon d'alimentation est endommagé, éteindre la machine et la débrancher du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou en désactivant le disjoncteur correspondant et fermer le circuit de l'eau ; pour remplacer le cordon d'alimentation, contacter seulement des professionnels qualifiés.

**14)** Ces instructions sont également disponibles dans un autre format sur un site Web.

### 3. Description de la Machine





**ATTENTION**  
La machine à café doit être placée en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur depuis le sol soit supérieure à 90cm.

**ATTENTION**  
La valve d'expansion peut décharger de l'eau chauffée à 93°C. Une protection adéquate est nécessaire pour manipuler ce composant avant de procéder au réglage.

**ATTENTION**  
Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe.

**Note :**

- Température ambiante minimum : **5°C**
- Température ambiante maximum : **32°C**
- Le niveau de pression acoustique pondéré de la machine est inférieur à 70dBA.

**Installation de la machine à café espresso, linea mini**

**1) Remplir le réservoir d'eau potable.**

Après avoir enlevé l'emballage de la machine à café placée sur une surface résistante. Enlever la cuvette de décharge et faire s'écouler le réservoir de l'eau jusqu'à ce qu'il soit possible d'enlever le couvercle. Enlever le couvercle et remplir le réservoir avec de l'eau potable. Replacer le couvercle et faire glisser le réservoir de l'eau en position de travail et réinsérer la cuvette de décharge. De manière à brancher la machine au réseau de distribution d'eau selon les instructions indiquées dans le Guide d'Installation et conformément à toutes les normes de sécurité locales/nationales du lieu où la machine est installée.

Pour garantir un fonctionnement correct et sur de la machine et pour maintenir un rendement adéquat et une qualité élevée des boissons préparées, il est important que l'eau d'arrivée ait une dureté supérieure à 9° f (90 ppm, 5°d) et inférieure à 15°f (150ppm, 8,4°d), le pH devrait être compris entre 6,5 et 8,5 et la quantité de chlorure inférieure à 50mg/l. Le respect de ces valeurs permet un fonctionnement optimal de la machine.

## 4. Installation

Si ces paramètres ne sont pas présents, un dispositif de filtrage spécifique devrait être installé qui respectera toujours les normes locales et nationales sur l'eau potable.

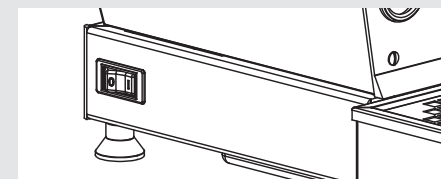
**2) Raccorder la machine à café espresso au réseau électrique.**

Brancher la machine à café espresso à un circuit électrique qui ait les caractéristiques appropriées à celles reportées sur la plaque de la machine.

**3) Remplir les chaudières d'eau.**

Pour remplir correctement les chaudières, effectuer les opérations suivantes:

**Chaudière à vapeur:** régler l'interrupteur principal sur "1", le système du niveau de la chaudière à vapeur automatique se mettra en marche activant l'électrovanne de remplissage automatique et la pompe à eau. Cette dernière remplira la chaudière à vapeur à un niveau prédéterminé et s'arrêtera quand il sera plein.



**ATTENTION : Il se pourrait qu'il soit nécessaire d'ajouter de l'eau dans le réservoir pendant ce procédé.**

**Groupe café:** L'eau s'écoule directement dans la chaudière café dès que la pompe à eau est activée. Lorsque la linea mini est allumée, la pompe à eau s'active permettant le remplissage des deux chaudières.

#### 4) Vérifier le remplissage des chaudières.

L'installation est à présent achevée et la machine à café espresso devrait atteindre les températures de fonctionnement.

#### Brassage après la première installation

Dès que les premières procédures d'installation sont terminées, avant de procéder au brassage du café, de l'eau chaude et de la vapeur, effectuer les opérations suivantes :

- Engager le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et tourner la poignée de la gauche vers la droite. Dès que le porte-filtre est correctement en place, vous pouvez déplacer le panneau vers la gauche pour activer l'écoulement de l'eau à travers le porte-filtre. Brasser l'eau à travers le groupe pendant au moins deux minutes.

- En veillant à ne pas se brûler, tourner chaque buse à vapeur pendant au moins 10

une minute.

- Tourner la valve de l'eau chaude pendant le temps qu'il faudra pour permettre de brasser au moins 1 litre d'eau.

#### 5) En attendant que la machine à café espresso se réchauffe et atteigne la température de fonctionnement.

Pendant le chauffage, il se pourrait que l'aiguille du manomètre relative au groupe café atteigne 12 bar. Ceci pourrait se vérifier chaque fois que l'élément de chauffe est en condition "on". Si la pression dépasse 12 bar, il sera nécessaire de régler la valve d'expansion afin que la pression ne dépasse jamais 12 bar.

Dans des conditions de fonctionnement optimales, la pression du groupe café peut se trouver à n'importe quel point entre 0-12 bar. Pendant les opérations de distribution, la pression devrait être d'environ 9 bar.

La machine est prête à distribuer l'eau quand la led d'alimentation (rouge) est sur ON.

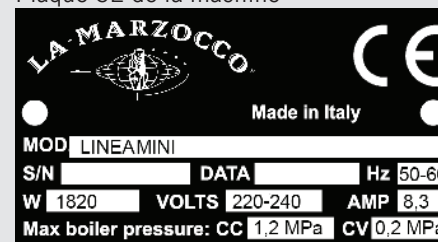
Quand la machine chauffe, la led d'alimentation (rouge) clignote.

**ATTENTION: Lorsque la chaudière à vapeur atteint la température de fonctionnement, il est possible que l'on entende de l'air de la vapeur sortir de la chaudière. Il s'agit d'un**

bruit normal. Lorsque l'eau bout, l'air de la chaudière est remplacée par de la vapeur et sort par la soupape de décompression. Lorsque la chaudière se rapproche de la température de fonctionnement, la soupape de décompression se ferme et la vapeur n'arrive plus à sortir. Ce procédé permet à l'air dans la chaudière à vapeur de sortir et d'être remplacé par de la vapeur d'eau.

#### 6) Plaque de la machine:

Plaque CE de la machine



Plaque ETL de la machine



### 7) Réglage de la valve d'expansion.

La valve d'expansion est un composant qui limite la pression maximum à l'intérieur du groupe café. Le chauffage du groupe café fait en sorte que l'eau à l'intérieur augmente. Étant donné que le groupe est complètement saturée, l'expansion de l'eau porte donc à une augmentation de la pression à l'intérieur de la chaudière. Sans un dispositif de sécurité, l'augmentation de la pression pourrait causer une rupture de la chaudière. La pression à l'intérieur du groupe café ne devrait jamais dépasser 12 bar. La valve est très chaude et donc, en utilisant une protection adéquate, tourner la valve d'expansion dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression. Pour diminuer la pression, tourner la valve d'expansion dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Voir le diagramme qui suit).

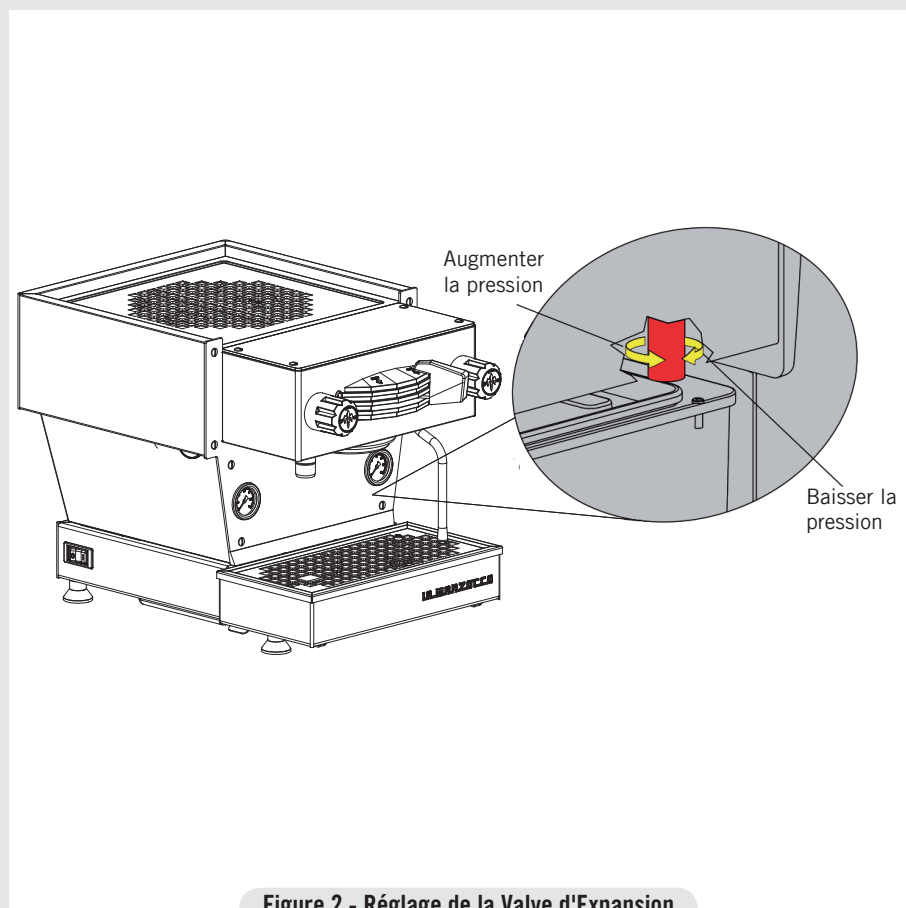


Figure 2 - Réglage de la Valve d'Expansion

### 8) Réglage de la pression de la pompe à eau

La pompe à eau est réglée en usine à une pression de 9 bar. S'il s'avère nécessaire de modifier la pression, recourir à la procédure suivante:

1. Enlever le plateau supérieur et le plateau inférieur.
2. Repérer la vis de réglage de la pompe à

eau et desserrer l'écrou qui la bloque.

3. Régler la pression de la pompe à eau au niveau désiré.

4. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la baisser.

**ATTENTION:** La pression de la pompe à eau doit être réglée lorsque la machine est en extraction avec du café dans le porte-filtre.

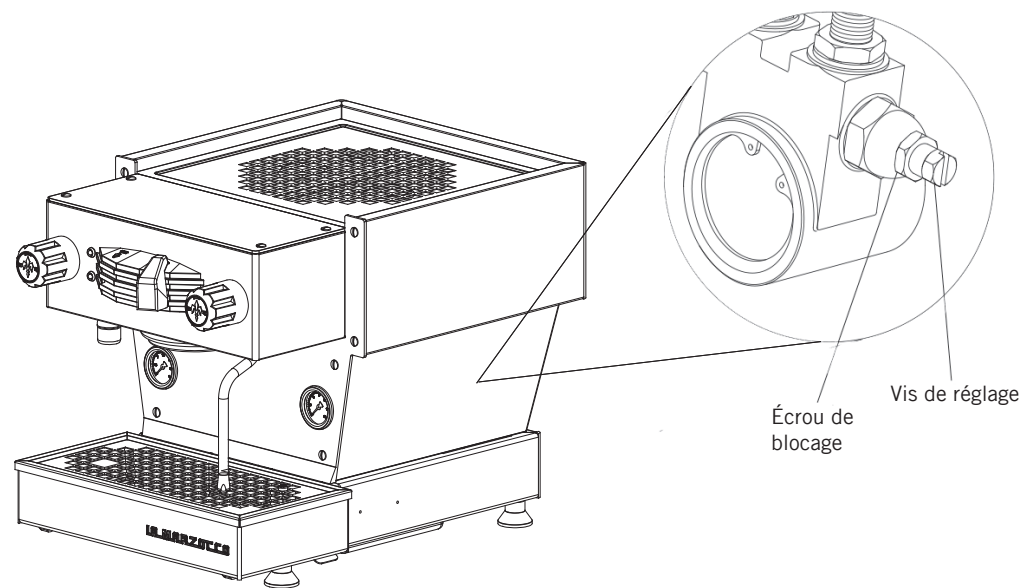


Figure 3 - Réglage de la Pression de la Pompe à Eau

## 5. Fonctionnement

**ATTENTION**  
Le groupe café et la chaudière vapeur contiennent de l'eau à une température élevée. Une température de l'eau supérieure à 52°C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébouillantage (groupe café 93,3°C - chaudière vapeur 127°C)

**ATTENTION**  
La machine ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée afin de la nettoyer. Pour les opérations de nettoyage, prière de suivre très attentivement les instructions reportées ci-dessous.

**ATTENTION**  
Cette machine est conçue uniquement pour la préparation de café et de boissons chaudes.

**1. Installer les porte-filtre.**  
Installer le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et tourner la poignée de la gauche vers la droite. Dès que le porte-filtre est correctement en place, vous pouvez déplacer la poignée du panneau de droite à gauche pour activer l'écoulement de l'eau à travers le porte-filtre. Il est important que le porte-filtre atteigne la température appropriée au fonctionnement avant d'introduire le café.

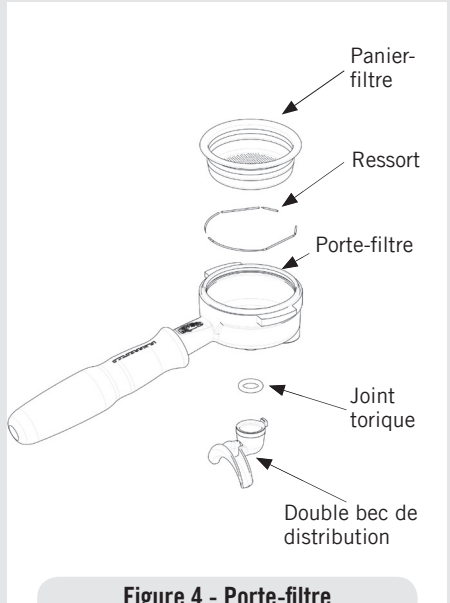


Figure 4 - Porte-filtre

Faire s'écouler l'eau à travers le porte-filtre vide pendant quelques secondes seulement avant de commencer le procédé de distribution pour préchauffer le porte-filtre.

**ATTENTION:** Il est important de laisser le porte-filtre installé dans la machine à café espresso lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-filtre doit rester chaud afin que le procédé de distribution du café ait lieu de manière correcte.

**2. Distribution du café:** Il est à présent possible d'enlever le porte-filtre pour préparer les boissons à base de café. Mettre du café dans le porte-filtre en utilisant un filtre une dose ou deux doses. Presser le café moulu à l'aide du tasseur fourni et installer le porte-filtre sur la linea mini. Déplacer la poignée du panneau de commande de droite à gauche pour commencer la distribution (voir Fig. 1 page 8).

**ATTENTION:** Certains utilisateurs pensent qu'il est important de faire sortir de l'eau du groupe avant d'installer le porte-filtre pour éliminer tous les résidus de café et d'autres particules de la tête du groupe. Certains répètent l'opération après la

FR

distribution de chaque boisson pour la même raison. Effectuer différents essais afin de trouver la meilleure procédure de faire votre café. Il existe plusieurs méthodes pour la distribution du café espresso. Il est possible de trouver des instructions sur les différentes méthodes sur les sites internet, des blogs et des forums. Certaines sont même supervisées par des barmans professionnels du monde entier.

### 3. Distribution vapeur.

Afin de permettre à l'eau de condensation dans la buse d'être distribuée, TOUJOURS faire sortir un peu de vapeur en tournant la valve avant d'immerger la buse vapeur dans le pichet du liquide à réchauffer. Immerger la buse vapeur dans le liquide à réchauffer. Abaisser le bouton de vapeur pour activer le processus de chauffage.

La soupape de la vapeur a un débit variable. La soupape de la vapeur ne se bloquera qu'en position complètement ouverte.

La vapeur transférera de la chaleur au liquide en faisant augmenter sa température. Veiller à ce que le liquide ne déborde pas afin d'éviter de graves brûlures.

Réchauffer le lait pour le cappuccino et d'autres boissons est très facile mais

pour le faire de façon correcte, il faut prendre quelques précautions. Effectuer différents essais jusqu'à trouver la juste méthode pour monter le lait. Il est en outre possible de trouver sur internet de nombreuses informations utiles concernant l'ébullition du lait.

**ATTENTION:** Il est important d'avoir un volume de liquide suffisant dans le pichet d'ébullition. Si vous voulez réchauffer de petites quantités de lait, il sera donc nécessaire d'utiliser un pichet plus petit. Si vous voulez réchauffer de plus grandes quantités de lait, il sera donc nécessaire d'utiliser un pichet plus grand.

Mettre une petite quantité de lait dans un pichet trop grand pourrait faire gicler le liquide hors du pichet. Un bon critère à suivre est de remplir le pichet à moitié.

**ATTENTION:** Pour éviter que le liquide soit aspiré à l'intérieur de la chaudière vapeur, il est conseillé de purger le dispositif de vapeur après avoir réchauffé tout liquide. Purger le dispositif en ouvrant la soupape de la vapeur pendant quelques secondes afin de permettre à la vapeur de sortir de l'extrémité de la buse vapeur.

### 4. Distribution d'eau chaude.

Vous pouvez distribuer de l'eau chaude en utilisant la buse à eau chaude. Pour distribuer de l'eau chaude tourner le bouton gauche (voir Fig.1 page 8).

Ce bouton règle la sortie de l'eau chaude.

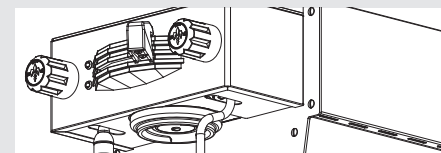


Figure 5 - Poignée d'Eau Chaude

**ATTENTION**  
Si les instructions mentionnées ci-dessus ne sont pas respectées, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages à personnes et choses.

### 1. Distribution d'eau chaude.

Il est possible d'obtenir de l'eau chaude en se servant de la Buse d'Eau Chaude sur le côté gauche de la machine. Cela est possible en tournant le bouton gauche (voir Fig.1 page 8).

### 2. Informations à caractère général pour la préparation du café.

Les porte-filtres doivent rester chauds puisqu'ils se trouvent dans la partie la plus basse du groupe et qu'ils sont partiellement isolés de celui-ci par la garniture en caoutchouc. Pour ce faire, laisser les porte-filtres insérés lorsque la machine n'est pas utilisée. Les porte-filtres peuvent en outre être réchauffés en pressant l'un des boutons pour la distribution qui active l'écoulement d'eau chaude à travers le porte-filtre et puis en l'éteignant.

### 3. Mouture du café.

La granulométrie du café, outre la qualité

du café utilisé, est extrêmement importante pour la préparation d'un bon café. La mouture idéale peut être déterminée en effectuant divers essais en utilisant la quantité de café que vous utiliseriez normalement pour chaque tasse (nous conseillons au moins 6 g). La meilleure mouture est celle qui permet au café de sortir du filtre ni trop lentement, goutte à goutte, ni trop rapidement. Un critère général est qu'un double dose devrait faire sortir approximativement 60 ml de café espresso en 25 secondes environ. Ce temps peut être réglé en fonction de la grosseur du grain.

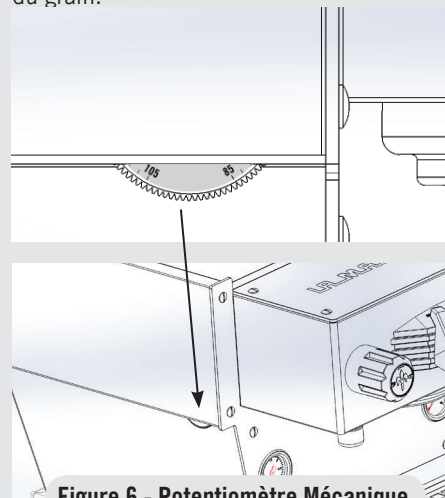


Figure 6 - Potentiomètre Mécanique

## 6. Caractéristiques Principales

### N.B.

Si la machine n'a pas été utilisée pendant plus de 8 heures ou, dans tous les cas, après de longues périodes d'arrêt, il est nécessaire, pour utiliser la machine à son potentiel maximum, d'effectuer certains cycles de nettoyage avant de distribuer les boissons comme indiqué ci-après :

- Groupes : avec les porte-filtres insérés dans les groupes, faire s'écouler l'eau à travers ceux-ci pendant au moins deux minutes
- En veillant à ne pas se brûler, tourner chaque buse à vapeur pendant au moins une minute.
- Tourner la valve de l'eau chaude pendant le temps qu'il faudra pour permettre de brasser 1 litre d'eau.
- En cas d'utilisation de la machine avec le réservoir à eau, vidanger l'eau dans le réservoir tous les jours.

Si la machine ne sera pas utilisée pendant de longues périodes de temps, il est conseillé de suivre les indications de sécurité suivantes :

- Débrancher la machine du réseau hydrique ou interrompre le raccordement de l'eau au moyen d'un bouchon.
- Débrancher la machine du réseau électrique.

## 7. Entretien Préventif et Nettoyage

### ATTENTION

Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

### ATTENTION

Ne pas enlever le porte-filtre pendant que le groupe correspondant distribue des liquides chauds. Le groupe café contient de l'eau à une température élevée. Une température de l'eau supérieure à 52°C peut causer instantanément de graves brûlures ou la mort par ébullition.

### ATTENTION

La machine ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée afin de la nettoyer. Pour les opérations de nettoyage, veuillez suivre les instructions suivantes très attentivement.

### ATTENTION

La valve d'expansion peut décharger de l'eau chauffée à 93°C. Une protection adéquate est nécessaire pour manipuler ce composant avant de procéder au réglage.

### ATTENTION

Cette machine est conçue uniquement pour la préparation de café et de boissons chaudes.

#### Nettoyage (Quotidien)

##### 1. Nettoyage de la douchette de distribution.

Pendant l'opération de vidange (successive à la distribution du café), de petites quantités de café pourraient s'accumuler et obstruer, même partiellement, la douchette de distribution. Éteindre la machine et retirer la douchette de distribution en dévissant la vis du diffuseur. Rincer dans le liquide détergent en suivant les instructions du fabricant du produit détergent. Rincer entièrement à l'eau claire. Installer et faire couler l'eau chaude plusieurs fois à travers la tête du groupe avec la douchette installée.

##### 2. Nettoyage du circuit de distribution.

Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre et mettre la quantité correcte de détergent pour machine espresso (en suivant les instructions du produit) dans le filtre, enclencher le porte-filtre dans le groupe que l'on veut nettoyer.

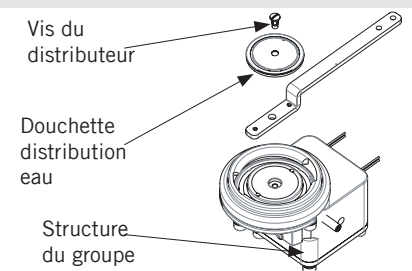


Figure 7 - Groupe Café

- Presser le bouton de distribution du groupe mentionné, comme si l'on voulait préparer une tasse de café normale. Interrompre l'écoulement d'eau après environ 15-20 secondes.
- Mettre en marche et arrêter le groupe plusieurs fois jusqu'à ce que l'on remarque que l'eau distribuée est claire au lieu d'être savonneuse lorsqu'on enlève le porte-filtre. Ne pas enlever le porte-filtre lorsque le groupe est, de fait, en train de distribuer de l'eau.
- Rincer le groupe en utilisant un filtre normal dans le porte-filtre, en faisant couler de l'eau chaude à travers celui-ci à plusieurs reprises.



### 3. Nettoyage du corps.

Passer un chiffon doux non abrasif sur les pièces en acier inoxydable en direction des parties en verre s'il y en a. Ne pas utiliser d'alcool ou de solvants sur les parties peintes, marquées ou en plastique afin de ne pas les endommager. Nettoyer les panneaux latéraux à l'aide d'un chiffon doux. Ne vaporiser aucun liquide sur le panneau de commande et sur l'afficheur. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.

### 4. Nettoyage des buses à eau chaude et à vapeur.

Les buses à vapeur doivent être nettoyées tout de suite après avoir été utilisées avec un chiffon humide et en faisant sortir un petit jet de vapeur afin qu'aucun dépôt ne se forme à l'intérieur de la buse, ce qui pourrait altérer le goût des boissons suivantes à chauffer. Les buses d'eau chaude doivent être nettoyées périodiquement à l'aide d'un chiffon humide. Si des résidus de lait sont présents sur la buse vapeur, tremper la pointe dans un récipient d'eau chaude et il sera ensuite possible de passer un chiffon sur la partie propre. Répéter l'opération si les résidus persistent.

**ATTENTION:** Ce programme de nettoyage est prévu en cas d'utilisation modérée de la machine (20-300 tasses par jour). Si l'utilisation de la machine est inférieure, ce programme peut être adapté en conséquence.

#### Nettoyage (Périodique)

**1. Vidange des chaudières.** Le groupe café et la chaudière vapeur peuvent être vidangées et remplies afin de réduire les possibilités de dépôts calcaires sur les parois internes. Cette opération de drainage peut en outre être utilisée pour enlever l'eau ayant une mauvaise odeur ou un mauvais goût.

**Vidange de la chaudière vapeur:** Éteindre la machine. Enlever l'ensemble du panneau arrière. Localiser le robinet à bille sur le côté inférieur droit de la machine. Soutenir le robinet à bille avec un outil et enlever le couvercle à l'extrémité du robinet. Déplacer la machine à café espresso près d'un écoulement et incliner la machine sur un côté en orientant la soupape de vidange vers l'écoulement.

**Vidange du groupe café:** Éteindre la machine. À l'aide d'une protection et d'un outil adéquats, desserrer la valve d'expansion jusqu'à ce que l'eau commence à couler

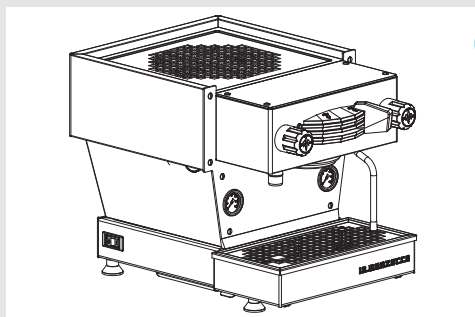
librement. Puis ouvrir le clapet à bille à gauche.

**2. Nettoyage du réservoir d'eau:** Le réservoir d'eau doit être nettoyé périodiquement pour s'assurer qu'il n'y ait pas de résidus sur les parois internes. Tout d'abord, ôter le réservoir d'eau de la machine. Débrancher le flexible de l'eau en plastique. Dévisser toutes les vis du couvercle pour séparer les pièces. Laver toutes les pièces avec de l'eau savonneuse chaude. Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle.

## 8. Guide d'Installation

---

- |  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| 1. Déballer la Machine Espresso linea mini | page 19 | 7. Régler la valve d'expansion                  | page 23 |
| 2. Remplir d'eau (remplissage initial)     | page 19 | 8. Écran pression chaudière vapeur              | page 24 |
| 3. Alignement                              | page 20 | 9. Distribution espresso                        | page 25 |
| 4. Brancher au réseau électrique           | page 20 | 10. Vérifier fonctionnement pressions chaudière | page 25 |
| 5. Activer l'alimentation                  | page 21 | 11. Température chaudière café                  | page 26 |
| 6. Surveiller pression groupe café         | page 22 | 12. Température chaudière vapeur                | page 26 |



1

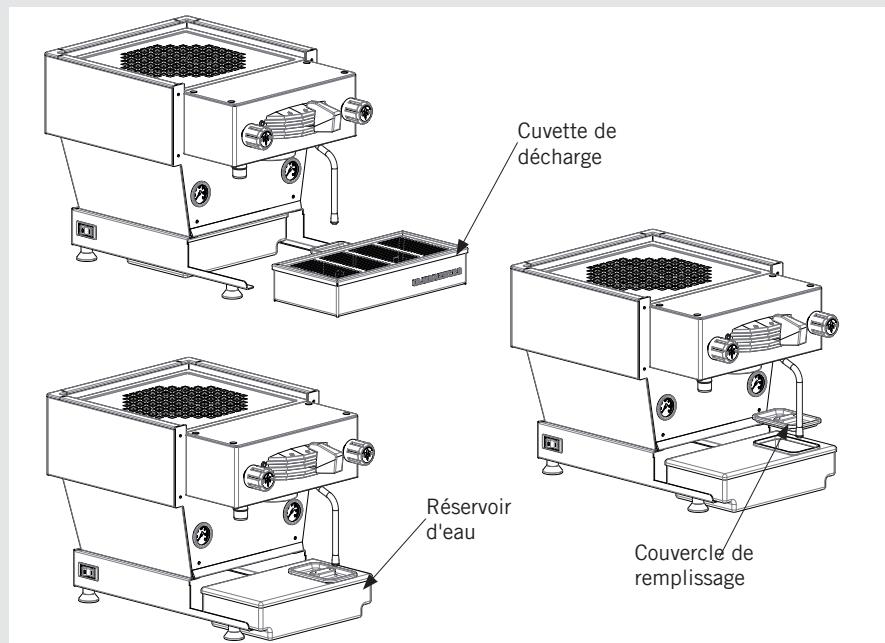
Déballer la machine espresso et la place sur une surface nivelée. S'assurer que tous les accessoires sont inclus dans l'envoi. Vérifier visuellement si la machine espresso est endommagée.

**ATTENTION**  
La machine à café doit être placée en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur depuis le sol soit supérieure à 90cm.

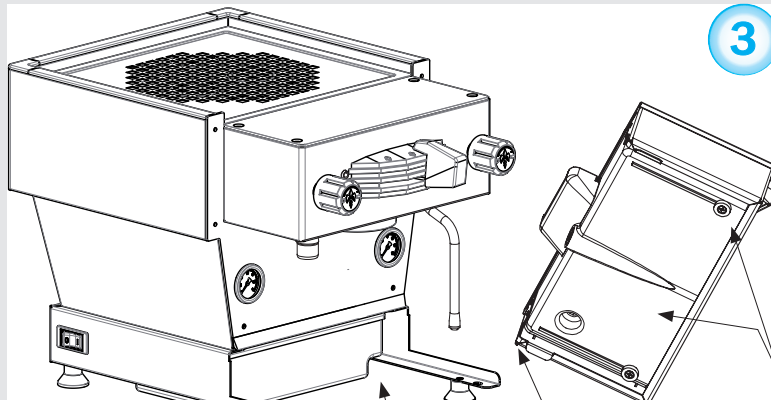
2

Enlever/Ouvrir le couvercle de remplissage et remplir le réservoir avec de l'eau filtrée. Glisser et remettre en place le réservoir et remplacer la cuvette de décharge. S'assurer que la cuvette de décharge est complètement insérée. Le réservoir d'eau doit être en contact avec les indicateurs de niveau à l'arrière.

**N.B.:** La linea mini est configurée pour fonctionner avec le réservoir d'eau.



FR



3

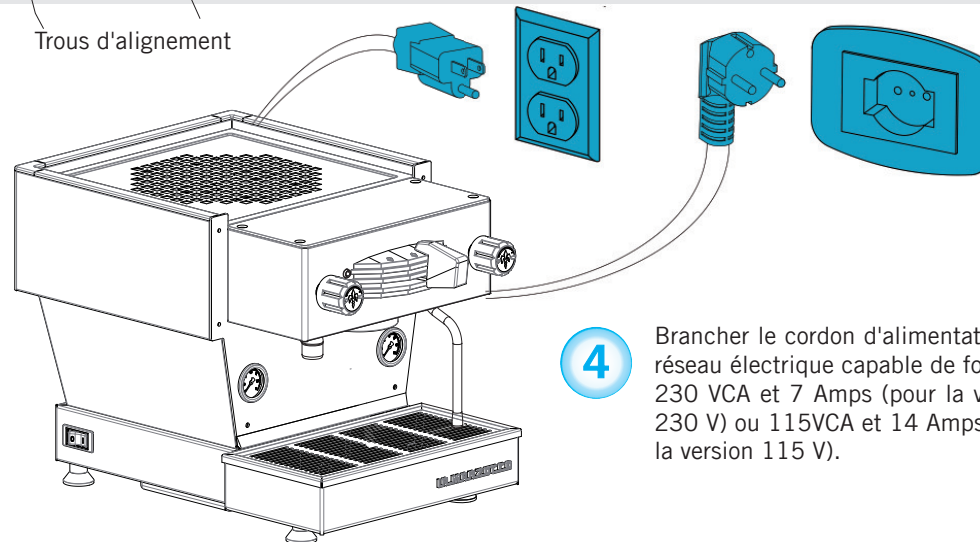
**REMARQUE IMPORTANTE :**

La cuvette de vidange doit être correctement installée pour que la machine puisse bien fonctionner. La cuvette de drainage est dotée de deux aimants qui correspondent aux deux rainures d'alignement à la base de la linea mini. Lors de l'installation de la cuvette de décharge, s'assurer que les aimants d'alignement soient insérées dans les rainures d'alignement. Il peut être nécessaire de pousser légèrement sur la partie avant de la cuvette de décharge pour obtenir un alignement correct.

Quand la machine est sur ON et que le réservoir d'eau est plein, la led du réservoir d'eau (bleue) est sur ON ; si le réservoir d'eau est vide, la led du réservoir d'eau (bleue) clignote.

Aimants et rainures d'alignement

Trous d'alignement

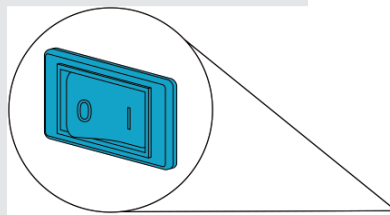


4

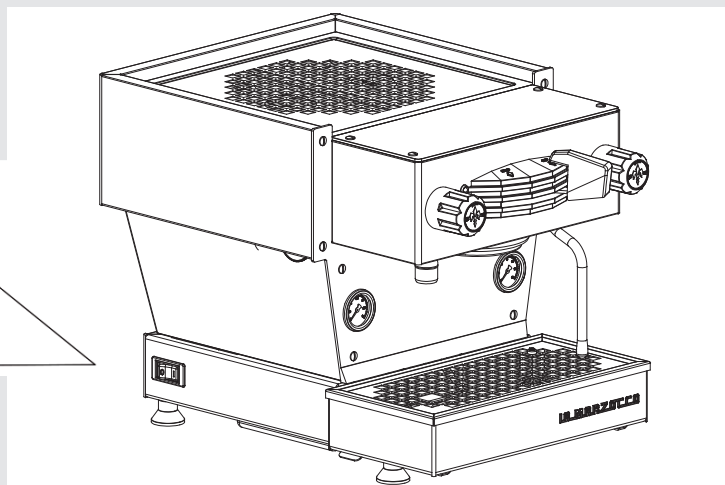
Brancher le cordon d'alimentation au réseau électrique capable de fournir : 230 VCA et 7 Amps (pour la version 230 V) ou 115VCA et 14 Amps (pour la version 115 V).

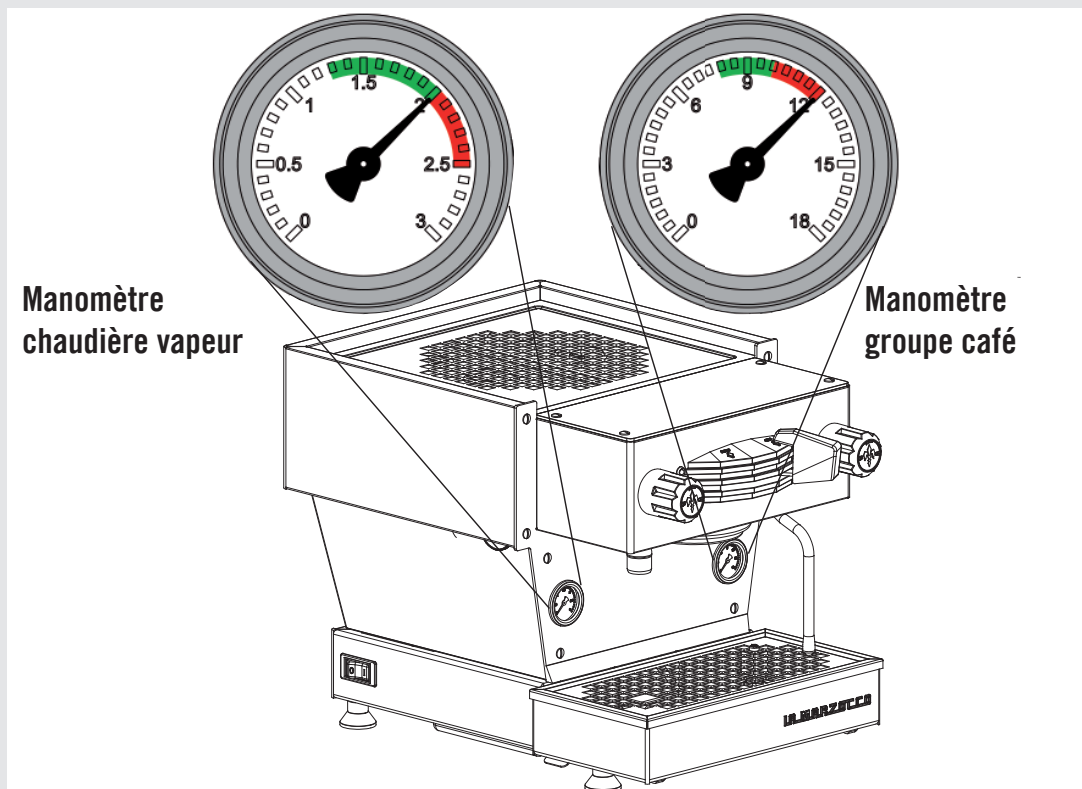
**ATTENTION**

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'événements aboutissant à des poursuites en responsabilité civile si la mise à la terre n'a pas été effectuée conformément aux réglementations ou aux codes de l'électricité locaux, nationaux, et internationaux en vigueur, ou si d'autres pièces électriques ont été raccordées de manière incorrecte.

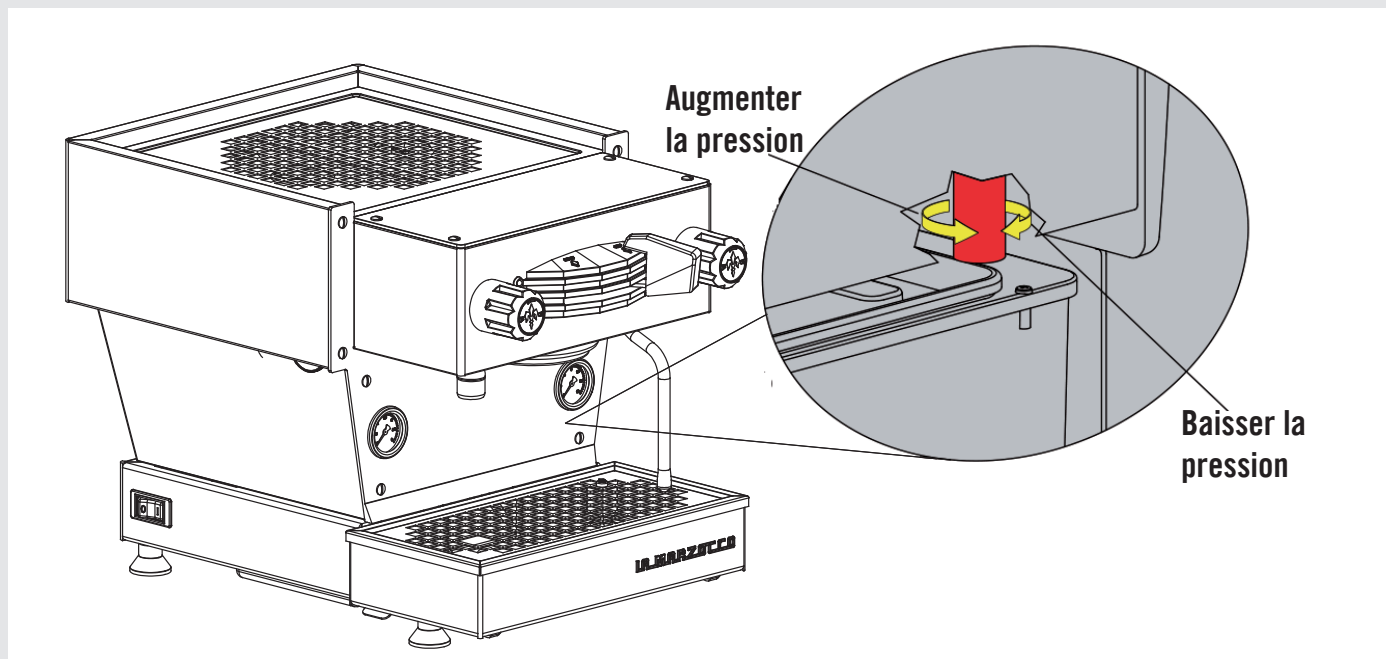


- 5 Activer l'alimentation électrique en appuyant sur l'interrupteur principal. L'interrupteur principal peut être localisé à l'arrière gauche de la machine.



**6**

Il sera ensuite nécessaire de vérifier la valve d'expansion. Le groupe café chauffant et atteignant la température de service, la pression augmentera dans le groupe café. Une soupape d'expansion est placée derrière le plateau de drainage qui permet à l'eau de sortir pendant cette opération afin de limiter la pression maximum dans le groupe café à 12 bars. Vérifier le manomètre du groupe café pendant le processus de chauffe. L'aiguille devrait s'approcher de 12 bar et s'arrêter. Si le manomètre n'atteint pas 12 bar ou s'il dépasse 12 bar, il faudra alors régler la soupape d'expansion. Veuillez suivre l'opération suivante afin de régler correctement la soupape d'expansion.

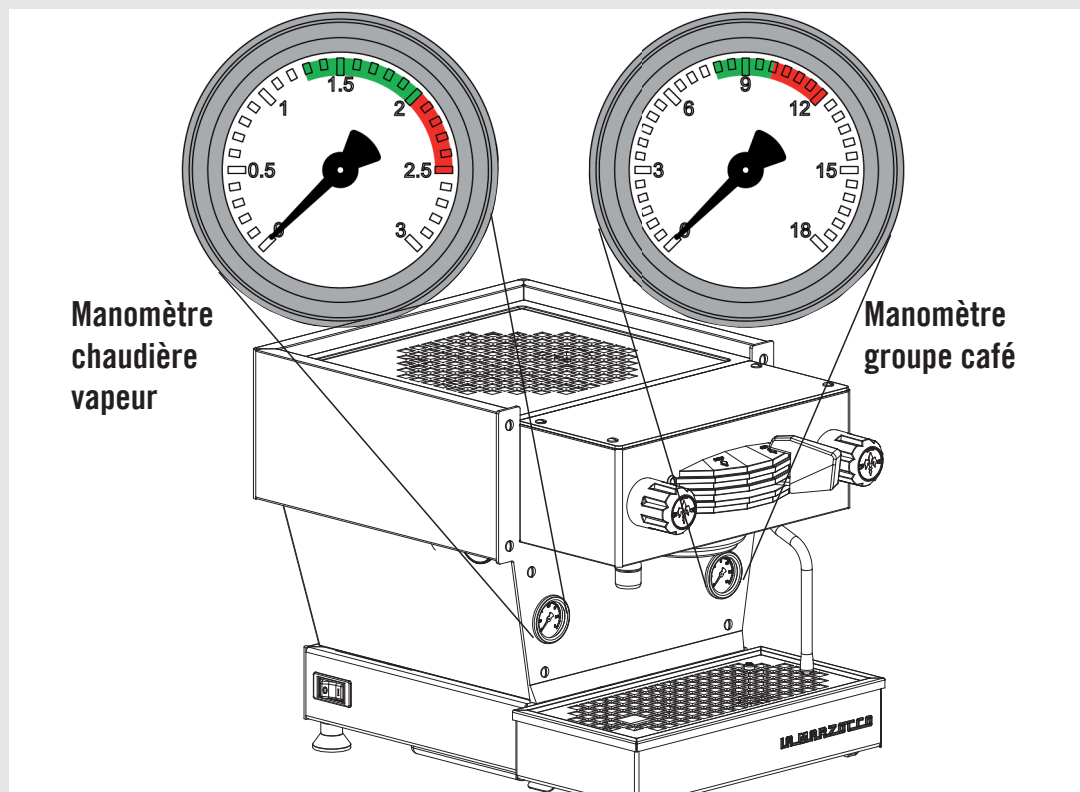


**7** Veuillez suivre cette procédure s'il était nécessaire de régler la soupape d'expansion. Retire d'abord la cuvette de décharge pour accéder à la soupape d'expansion. La soupape d'expansion dépasse de la tôle, a la forme d'un hexagone, est en cuivre et en CH18 (outil). La soupape sera brûlante et par conséquent, en utilisant une protection adéquate pour régler la soupape d'expansion, tourner la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et dans le sens contraire pour la baisser. Il peut être nécessaire d'utiliser une clé pour tourner la soupape d'expansion d'1/4 de tour ou moins d'incrémets jusqu'à ce que la pression désirée soit atteinte. Replacer la cuvette de décharge après chaque réglage pour assurer le fonctionnement correct de la machine.

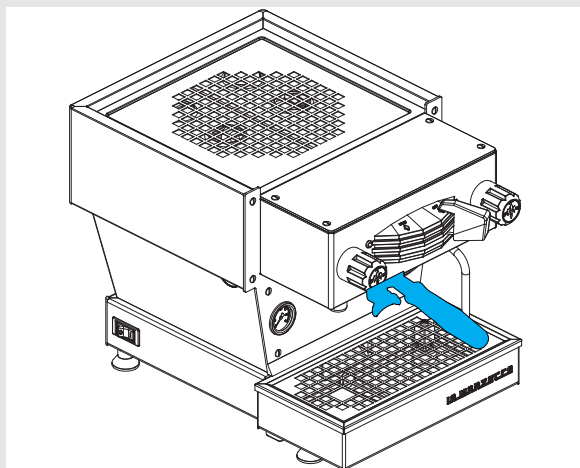
**ATTENTION**  
 ▲ ▲  
 La valve d'expansion peut décharger de l'eau chauffée à 93°C. Une protection adéquate est nécessaire pour manipuler ce composant avant de procéder au réglage.

8

Il est également possible de contrôler le processus de chauffage de la chaudière en regardant le Manomètre de la Chaudière Vapeur. La chaudière vapeur est réglée en usine à une pression d'environ 2,0. Dès que le manomètre atteint ce point, la chauffe s'arrêtera.







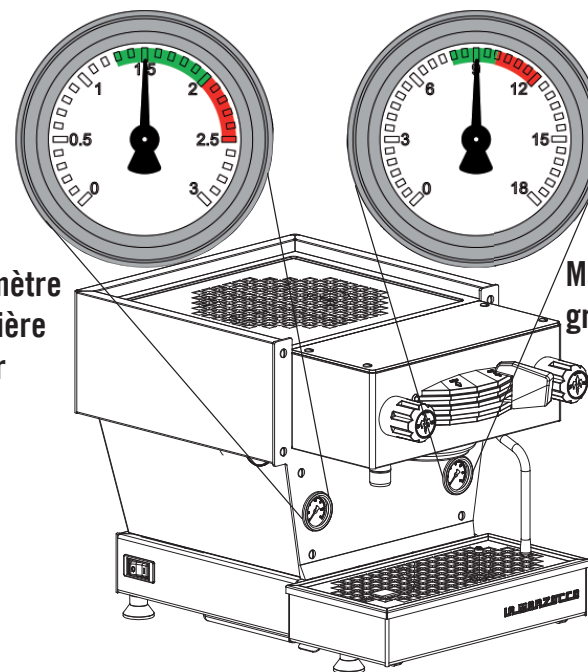
9

Quand la machine espresso est prête, (led ON rouge) mettre le café moulu dans le porte-filtre et activer la distribution. Pour plus d'informations sur l'utilisation de cette machine espresso, consulter le Manuel d'Emploi.

10

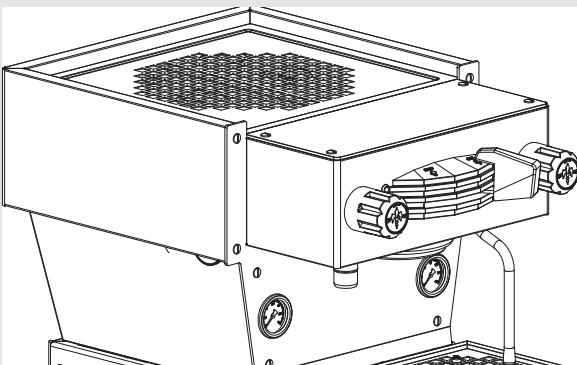
Pendant la distribution, la pression du groupe café devrait être située entre 8-10 bar. La pression de la chaudière vapeur devrait être réglée sur 2 bar mais peut fonctionner à n'importe quel réglage entre 1,3 bar et 2 bar.

Manomètre  
chaudière  
vapeur



Manomètre  
groupe café

FR

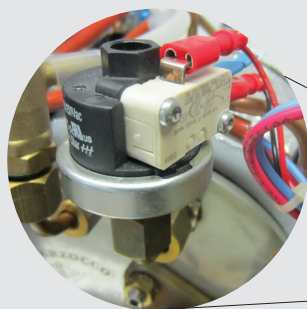


11

Ce paramètre est réglé en usine à la température nominale prééglée. La température de l'eau distribuée est mesurée au point le plus critique dans le groupe café où la fluctuation de la température est la plus grande.

La température de l'eau présente dans la tête du groupe est maintenue constante au moyen de la masse du moulage du groupe. Bien que la température de l'eau puisse varier très légèrement, la température de l'eau présente dans le groupe est constante.

Pour bien calibrer la température de toute machine espresso, il est important de mesurer la température de l'eau présente dans le groupe au moyen d'un dispositif de mesure de la température extérieur.



12

Il est possible de régler la pression de la chaudière vapeur au moyen du commutateur de pression.

