

# manuale

## linea mini

La linea mini La Marzocco è una macchina espresso di qualità professionale per la casa realizzata a mano e rispecchia il design classico di un'icona in miniatura. La linea mini, con il suo gruppo caffè in acciaio inossidabile e la caldaia per il vapore e l'acqua calda, è realizzata per erogare caffè di qualità con caffè fresco in polvere, capsule o cialde così come tè o altre bevande calde.



**la marzocco**

handmade in florence

# linea mini

Manuale d'uso V1.1 - 04/2015



**la marzocco**

handmade in florence

## Capitoli

- |                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| 1. Importanti Precauzioni            | pag. 3  |
| 2. Informazioni Generali             | pag. 4  |
| 3. Descrizione della Macchina        | pag. 6  |
| 4. Installazione                     | pag. 7  |
| 5. Funzionamento                     | pag. 11 |
| 6. Caratteristiche Principali        | pag. 13 |
| 7. Manutenzione Preventiva e Pulizia | pag. 14 |
| 8. Guida all'Installazione           | pag. 16 |

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

certificazioni disponibili:



## 1. Importanti Precauzioni

▲ **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. 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.

## 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.

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 prolunghie.

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

indicati su tali adattatori e prolunghie.

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 prolunghie 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.

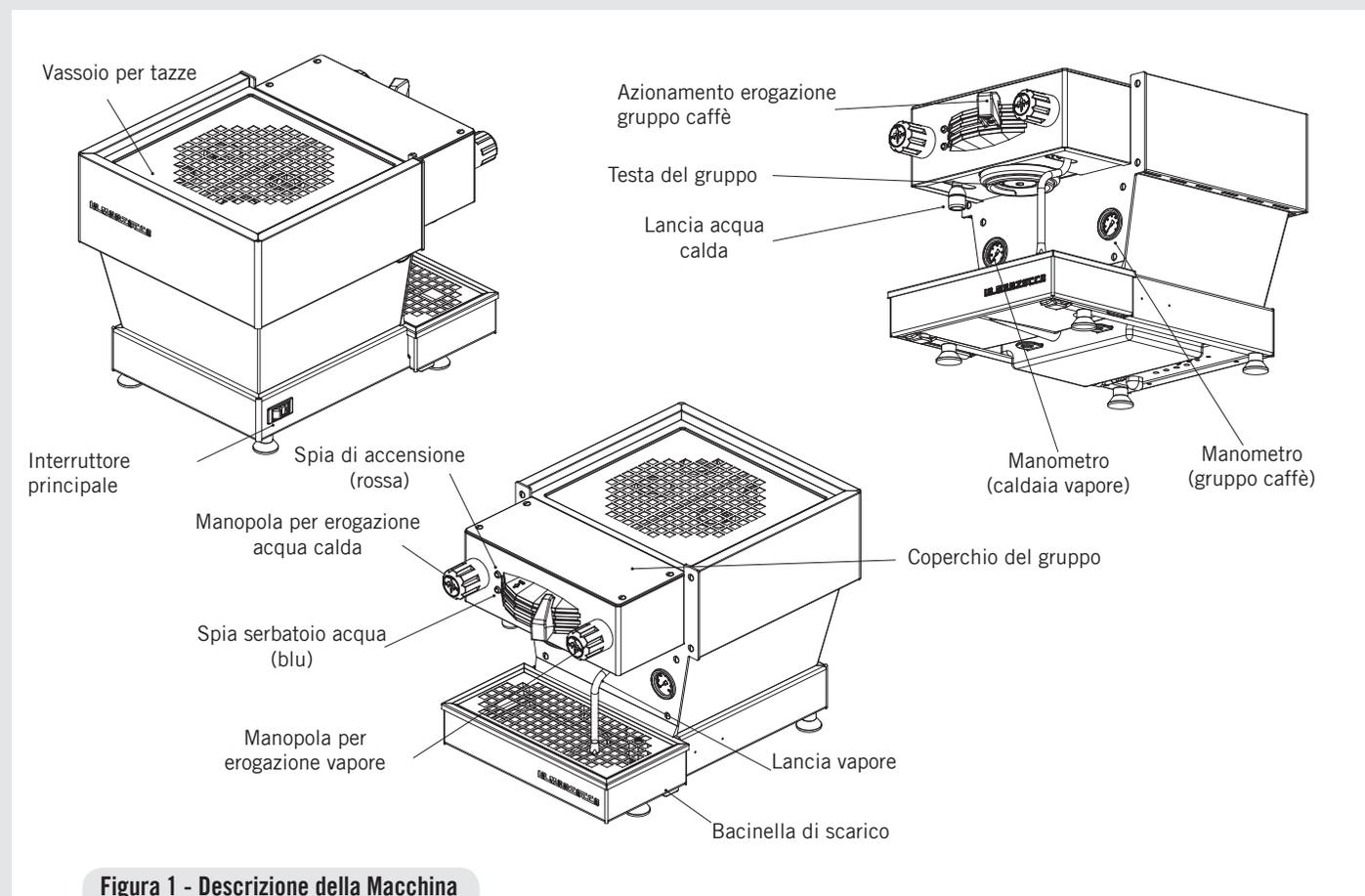
**11)** Onde evitare pericolosi problemi di surriscaldamento, si raccomanda che il cavo elettrico non sia arrotolato o piegato.

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

**14)** Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web.

### 3. 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 esetrni.

### Note:

- Temperatura minima: 5°C/41°F
- Temperatura massima: 32°C/89°F
- Il livello di rumorosità della macchina è inferiore a 70dBA

### 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 e far scorrere il serbatoio dell'acqua fino a che non è possibile rimuovere il coperchio. Rimuovere quindi il coperchio e 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 all'installazione 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 9°f (90ppm, 5°d) e 15°f (150ppm, 8.4°d), che il pH sia compreso tra 6,5 e 8,5 e che la quantità di cloruri sia inferiore a 50mg/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.

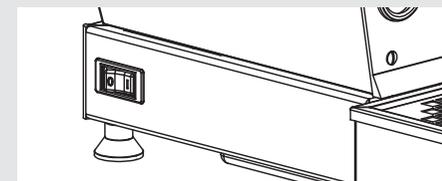
#### 2) Collegare la macchina da caffè espresso alla rete elettrica.

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.

Eeguire 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:** 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.

#### Erogazione in seguito alla prima installazione

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

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

- Prestando attenzione a non bruciarsi,

azionare l'erogatore di vapore per almeno un minuto.

- Attivare la valvola dell'acqua calda per il tempo necessario all'erogazione di almeno 1 litro di acqua.

**5) In attesa che la macchina da caffè espresso si riscaldi e raggiunga la temperatura adatta al funzionamento.** Durante il riscaldamento, potrebbe succedere che la lancetta manometro relativa al gruppo caffè raggiunga i 12 bar. Questo potrebbe succedere ogni volta che la macchina si sta riscaldando.

Se la pressione supera i 12 bar sarà però necessario regolare la valvola di espansione in modo tale che la pressione non superi mai 12 bar.

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.

**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

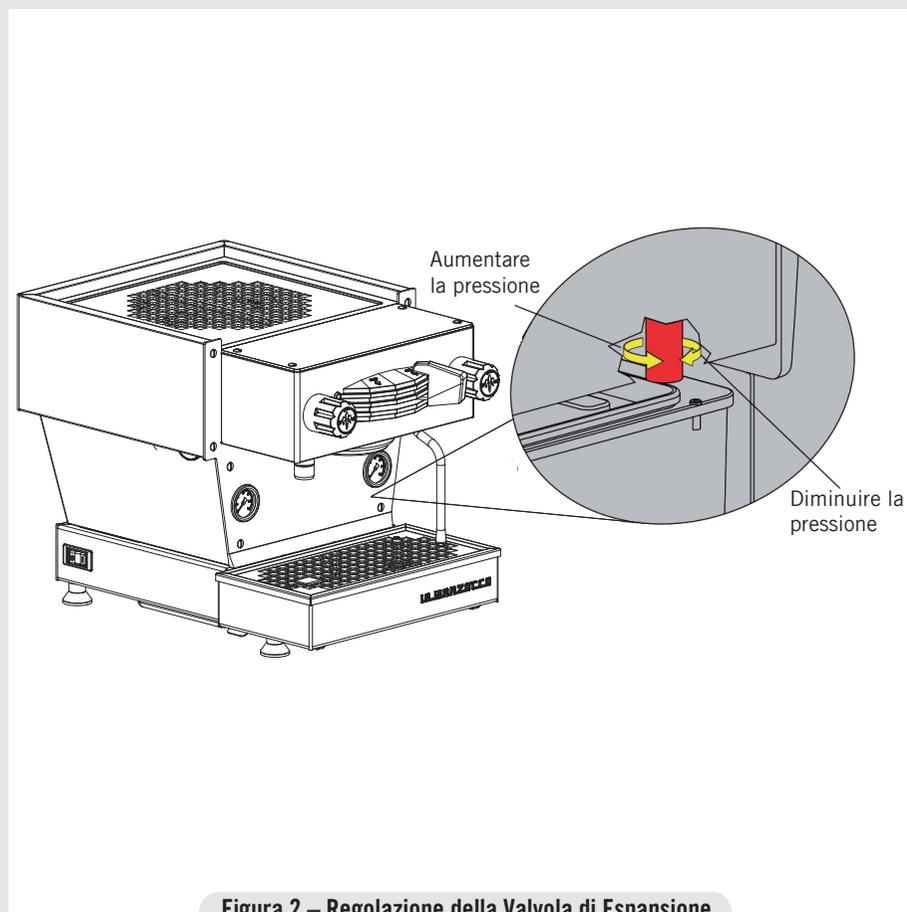


Targa macchina ETL



### 7) Regolazione della valvola di espansione

La valvola di espansione è un componente che limita la pressione massima all'interno del gruppo caffè. Il riscaldamento del gruppo caffè fa sì che l'acqua al suo interno cerchi di aumentare. Dato che il gruppo caffè è completamente saturo, l'espansione dell'acqua porta quindi ad un aumento della pressione all'interno della caldaia. Senza un dispositivo di sicurezza l'aumento della pressione potrebbe causare una rottura della caldaia. La pressione all'interno del gruppo caffè non dovrebbe mai superare i 12 bar. La temperatura della valvola è molto alta, utilizzare protezioni adeguate. Per aumentare la pressione ruotare la valvola di espansione in senso orario. Per diminuire la pressione ruotare la valvola di espansione in senso antiorario (vedi il diagramma che segue).



### 8) Regolazione della pressione della pompa dell'acqua.

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

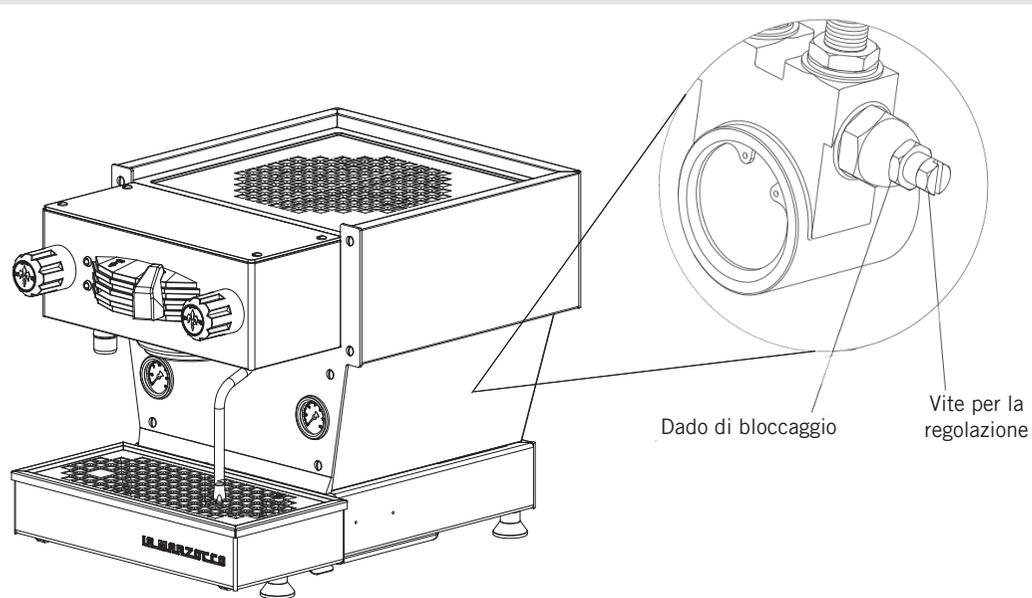
1. Rimuovere il vassoio superiore ed il vassoio inferiore.

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

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

4. Ruotare in senso orario per aumentare la pressione e in senso antiorario per ridurre la pressione.

**ATTENZIONE:** La pressione della pompa dell'acqua deve essere regolata quando la macchina è in erogazione con caffè nel portafiltro.



Dado di bloccaggio

Vite per la regolazione

Figura 3 – 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.

### 1. Installare il portafiltro.

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

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

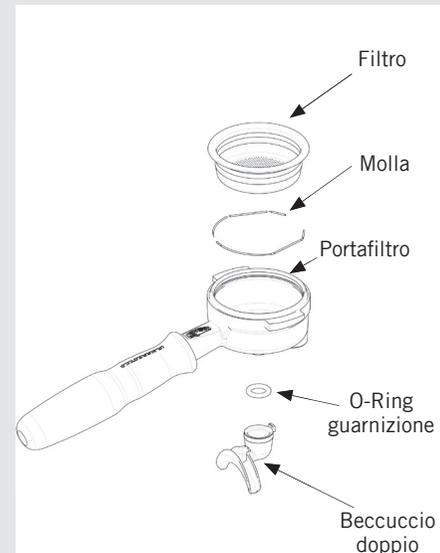


Figura 4 - Portafiltro

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

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

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

**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. È possibile

trovare istruzioni sui vari metodi su siti internet, blog e forum. Alcune sono inoltre supervisionate da baristi professionisti in tutto il mondo.

### 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. La valvola del vapore si blocca solo nella posizione completamente aperta.

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. È possibile inoltre trovare molte informazioni utili su internet.

**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 destra (vedi Fig.1 pagina 8).

Questa manopola regola la fuoriuscita di acqua calda.



Figura 5 - Manopola Acqua Calda

**WARNING**

**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 destro della macchina. Questo è possibile ruotando la manopola di destra (vedi Fig.1 pagina 8).

### 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.

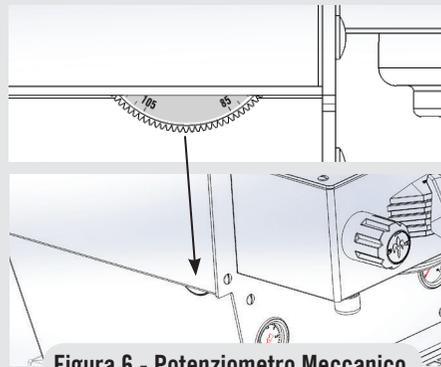


Figura 6 - Potenziometro Meccanico

## 6. Caratteristiche Principali

### 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:

- Gruppi: con i portafiltri innestati nei gruppi, erogare acqua per almeno due minuti
- Prestando attenzione a non bruciarsi, azionare l'erogatore di vapore per almeno un minuto.
- Attivare la valvola dell'acqua calda per il tempo necessario all'erogazione di 1 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 diffusione acqua.

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 detergente. Sciacquare con abbondante acqua pulita. Ricollocare ed erogare acqua calda dal gruppo per varie volte con la doccetta montata.

#### 2. Pulizia del circuito di erogazione.

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

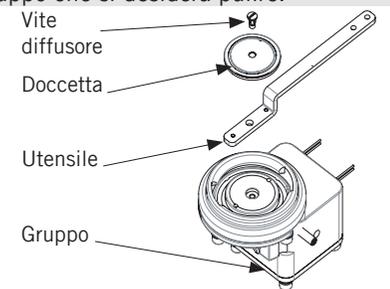


Figura 7 - Gruppo Caffè

- Premere il pulsante di erogazione per quel gruppo 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.

### **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.

### **4. Pulizia dei diffusori dell'acqua calda e 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. Il diffusore dell'acqua calda deve essere pulito periodicamente con un panno umido.

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.

**ATTENZIONE:** questa procedura di pulizia è prevista in casi di uso moderato della macchina (20-30) tazze al giorno. Se l'uso della macchina è inferiore, lo schema può essere variato di conseguenza.

### **Pulizia (periodica)**

**1. Svuotamento caldaie:** Sia il gruppo caffè che la caldaia vapore possono essere svuotate e riempite per ridurre le possibilità di depositi calcarei sulle pareti interne. Questo processo di drenaggio può inoltre essere utilizzato per rimuovere acqua avente un brutto odore o un brutto sapore.

**Scarico della caldaia vapore:** Spegnerne la macchina. Rimuovere il pannello posteriore. Individuare il rubinetto a sfera sul lato inferiore del lato sinistro. Sorreggere il rubinetto con un attrezzo e rimuovere il coperchio in ottone all'estremità del rubinetto. Spostare la macchina da caffè vicino ad uno scarico e inclinare la macchina da un lato indirizzando la valvola verso lo scarico.

**Scarico del gruppo caffè:** Spegnerne la macchina. Utilizzando una protezione adeguata o uno strumento idoneo, allentare la valvola di espansione fino a che l'acqua non inizi a scorrere liberamente. Allora aprire il rubinetto a sfera sul lato sinistro.

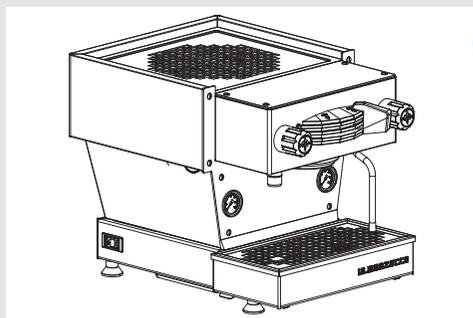
**2. Pulizia del serbatoio di acqua:** Il serbatoio dell'acqua deve essere pulito periodicamente per evitare la formazione di alghe sulle pareti interne. Per prima cosa, rimuovere il serbatoio dalla macchina staccando il tubo di plastica trasparente. Svitare tutte le viti dal coperchio per separare le varie parti del serbatoio. Lavare ciascuna delle parti con acqua contenente un po' di detersivo. Tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie.

## 8. Guida all'Installazione

---

- |                                                                           |         |                                                      |         |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|---------|
| 1. Rimozione dell'imballaggio della Macchina da Caffè Espresso linea mini | pag. 19 | 7. Regolazione della valvola di espansione           | pag. 23 |
| 2. Riempimento con acqua (riempimento iniziale)                           | pag. 19 | 8. Monitoraggio della pressione caldaia vapore       | pag. 24 |
| 3. Posizionamento bacinella di scarico                                    | pag. 20 | 9. Erogazione dell'espresso                          | pag. 25 |
| 4. Collegamento all'impianto elettrico                                    | pag. 20 | 10. Verifica della pressione di lavoro della caldaia | pag. 25 |
| 5. Accensione dell'interruttore principale                                | pag. 21 | 11. Temperatura gruppo caffè                         | pag. 26 |
| 6. Monitoraggio della pressione del gruppo caffè                          | pag. 22 | 12. Temperatura caldaia vapore                       | pag. 26 |





1

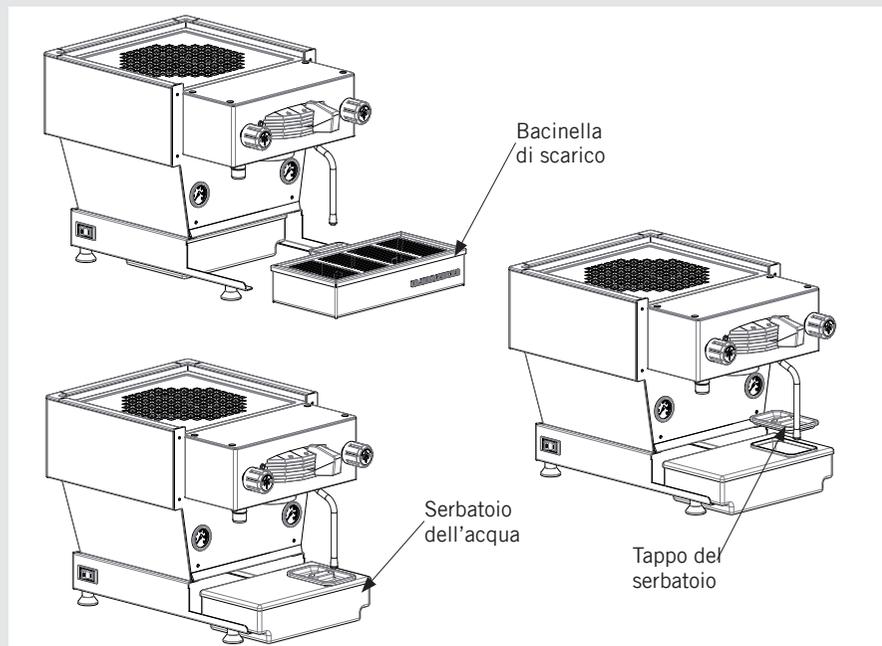
Rimuovere l'imballaggio della macchina da caffè espresso e collocarla su una superficie piana. Assicurarsi che gli accessori siano inclusi nella scatola. Verificare che non ci siano danni evidenti alla macchina.

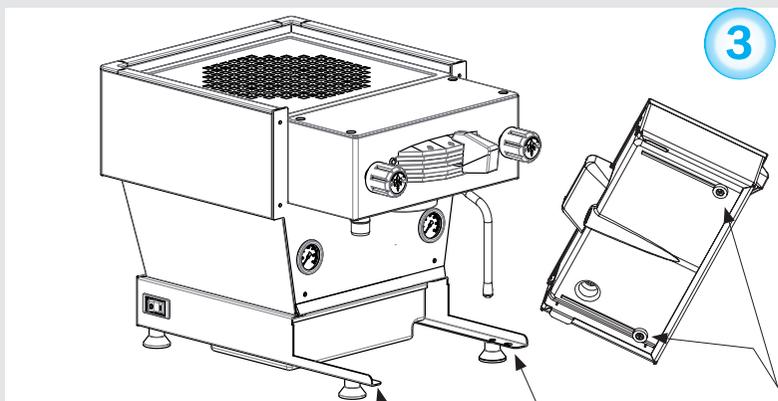
**ATTENZIONE**  
La macchina deve essere posta in posizione orizzontale su un banone ad almeno 90cm da terra.

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.





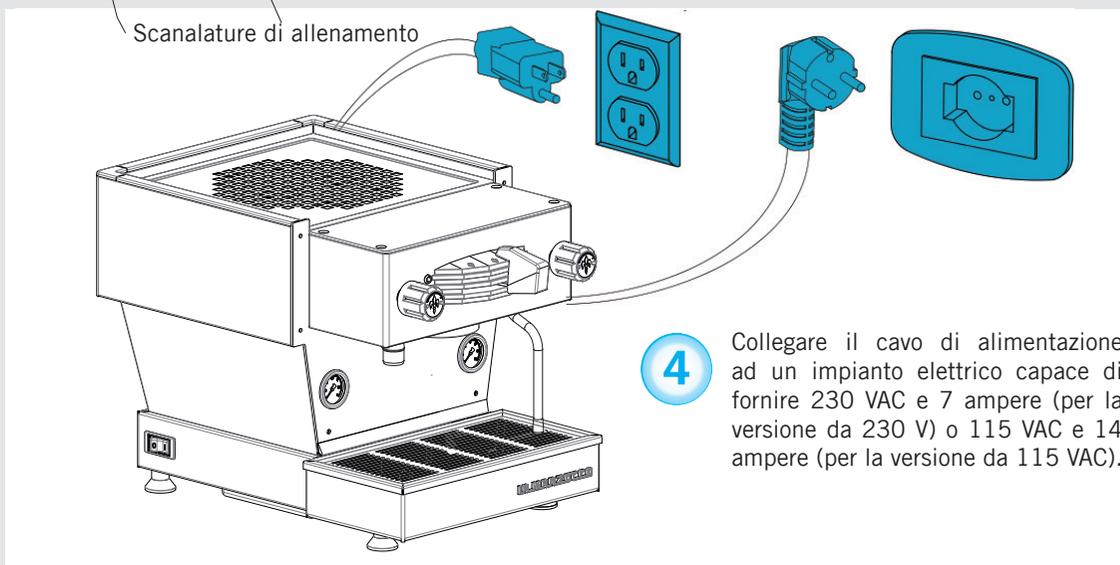
**3**

**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

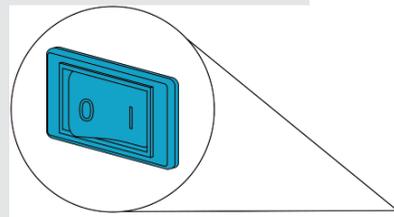


**4**

Collegare il cavo di alimentazione ad un impianto elettrico capace di fornire 230 VAC e 7 ampere (per la versione da 230 V) o 115 VAC e 14 ampere (per la versione da 115 VAC).

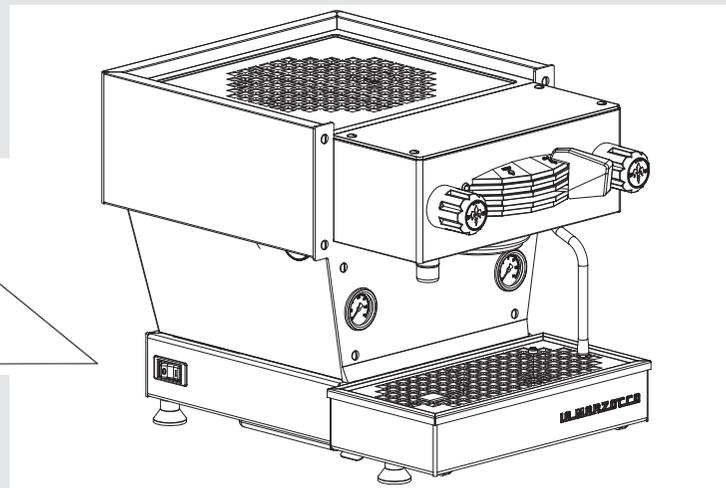


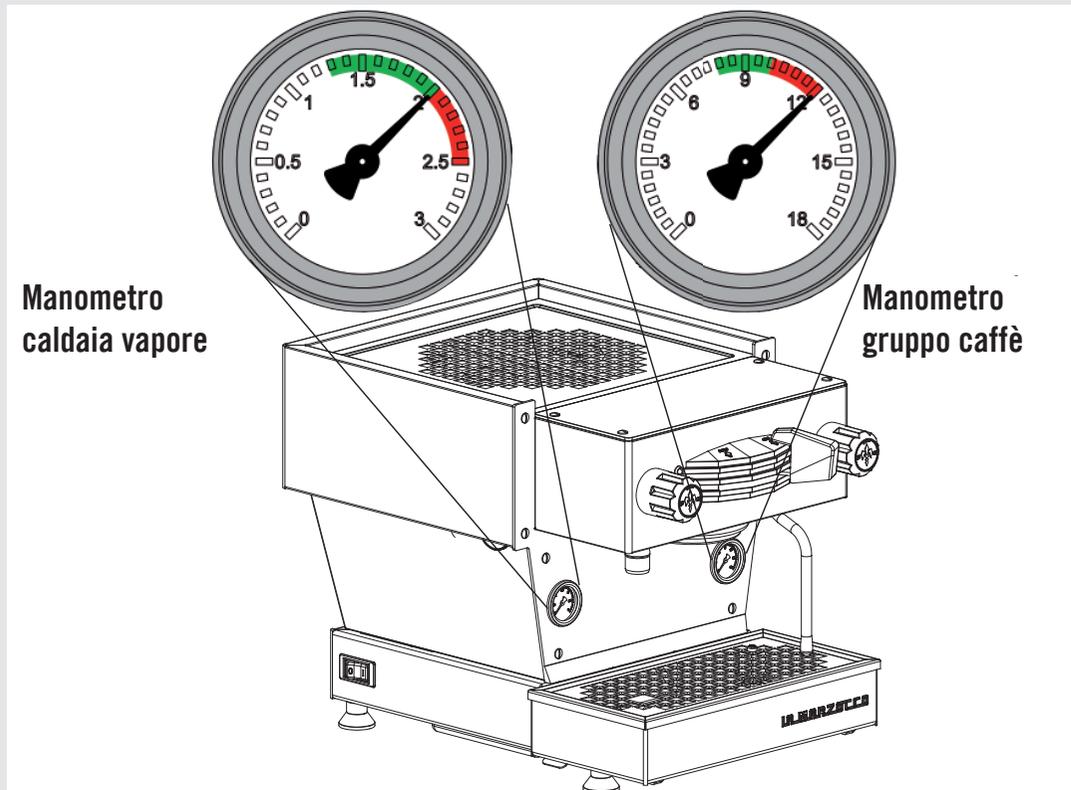
**ATTENZIONE**  
La ditta declina ogni  
responsabilità civile e/o penale  
qualora l'allacciamento a terra  
non venga effettuato nel rispetto  
delle vigenti norme locali,  
nazionali, ed internazionali così  
come per l'errato allacciamento  
delle restanti parti elettriche.



**5**

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



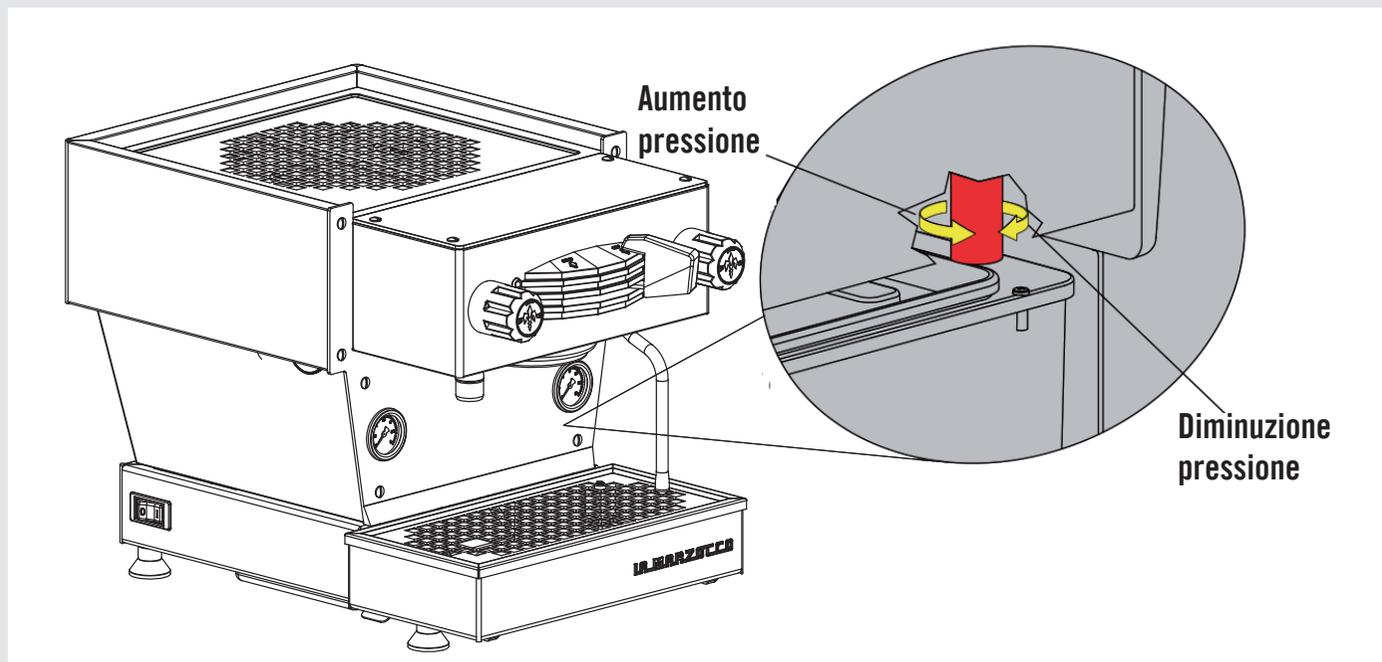


Manometro  
caldaia vapore

Manometro  
gruppo caffè

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.

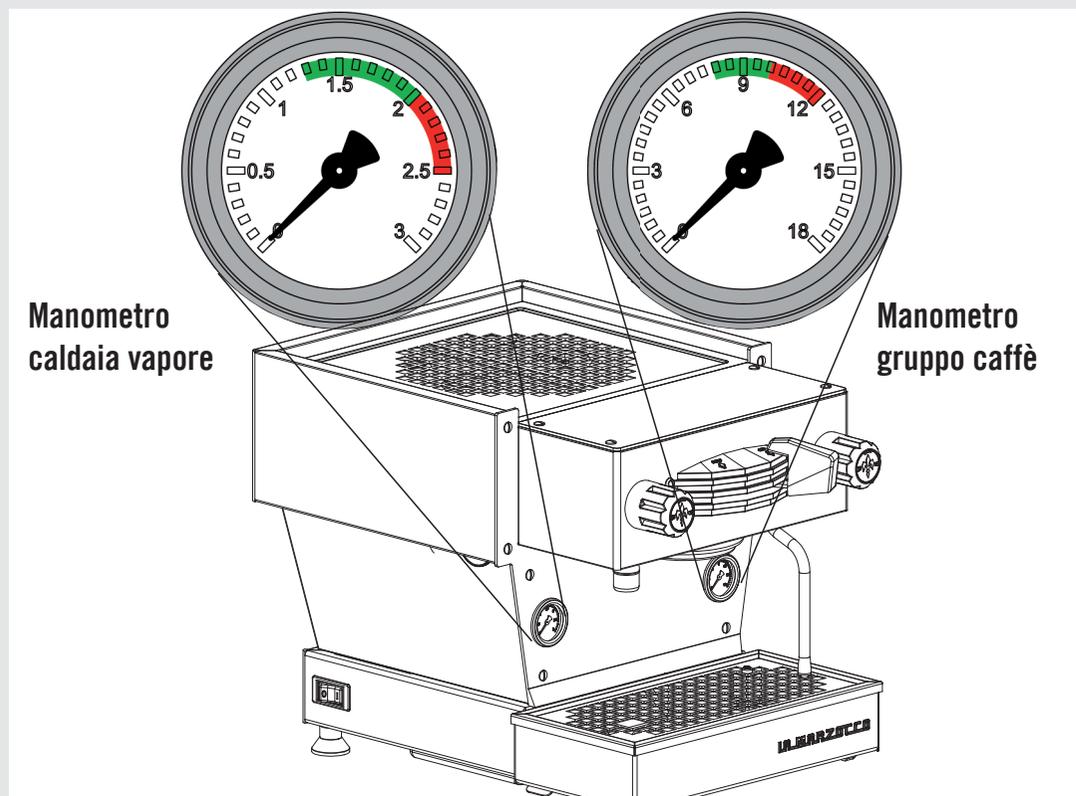


**7** Seguire la seguente procedura se fosse necessario regolare la valvola di espansione. Per prima cosa rimuovere la bacinella di scarico per avere accesso alla valvola di espansione. Questa fuoriesce dal pannello di metallo, ha forma esagonale, è di color ottone e chiave da 18 mm. La temperatura della valvola è molto alta, utilizzare protezioni adeguate. Per regolare la valvola di espansione ruotare la valvola in senso orario per alzare la pressione e in senso anti orario per diminuirla. Potrebbe essere necessario utilizzare un attrezzo, come ad esempio un paio di pinze, per ruotare la valvola di espansione. Regolare con incrementi/decrementi di un quarto di giro o meno fino a che non si raggiunga la pressione desiderata. Riposizionare la bacinella di scarico dopo ogni operazione di regolazione per assicurarsi che la macchina funzioni correttamente.

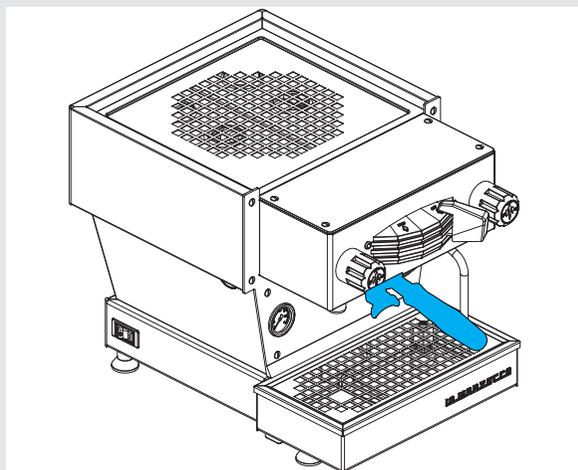
**ATTENZIONE**  
 ▲ La valvola di espansione è in grado di emettere acqua calda ad una temperatura fino a 200°F / 93°C. Per maneggiare questo componente è necessaria una protezione adeguata prima di poter procedere alla sua regolazione. ▲

8

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.



IT



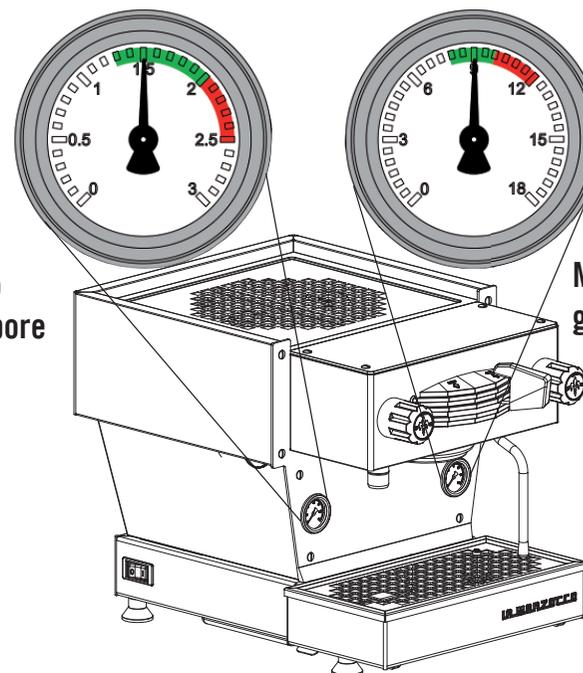
9

Quando la macchina è pronta, (spia rossa accesa) mettere il caffè nel portafiltro e attivare il processo di erogazione. Per ulteriori informazioni relative al funzionamento della macchina consultare il manuale d'uso.

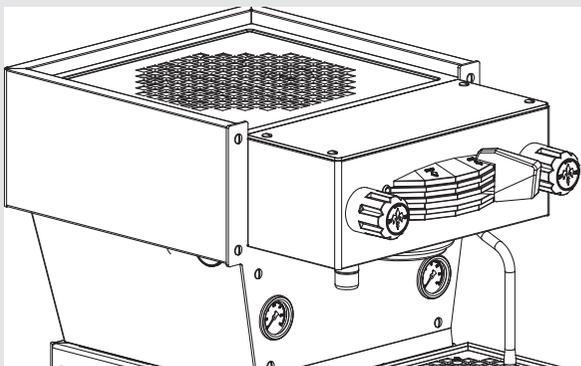
10

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.

Manometro caldaia vapore



Manometro gruppo caffè



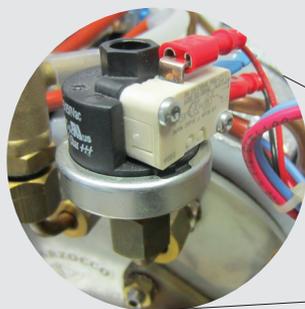
11

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

La temperatura della caldaia viene misurata nel punto più critico della stessa dove la fluttuazione di temperatura è maggiore.

La temperatura dell'acqua presente all'interno della testa del gruppo viene mantenuta costante dalla massa del gruppo. Sebbene la temperatura della caldaia possa variare leggermente, quella dell'acqua all'interno del gruppo è costante.

Per calibrare correttamente la temperatura di ciascun espresso, è importante misurare la temperatura dell'acqua all'interno del gruppo servendosi di un dispositivo esterno per la misurazione della temperatura.



12

Per mezzo del pressostato è possibile regolare la pressione della caldaia del vapore.

