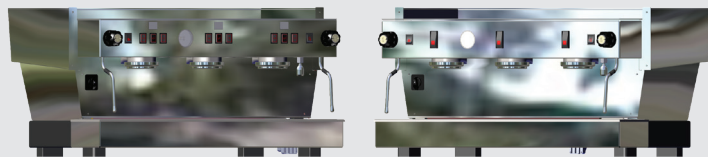


# manuel

linea



**la marzocco**

handmade in florence

# linea

Manuel de Fonctionnement V1.0 - 01/2022  
MAN.29.3

## Chapitres

1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité	page 3
2. Définition des Modèles Traités	page 8
3. Installation	page 11
4. Mise en Fonction et Préparation du Café	page 17
5. Préparation d'Autres Boissons Chaudes	page 21
6. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire	page 22
7. Mise Hors Service et Au Rebut	page 25
8. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle	page 26
9. Notice de Programmation du Logiciel	page 28



## la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

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

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

Instructions d'origine vérifiées par le fabricant.



Scannez le code QR pour afficher le Guide complet de Programmation du Logiciel disponible sur le site Internet de Techcenter.

Imprimé sur du papier recyclé.

disponible dans les versions suivantes:



## 1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité

**ATTENTION**

Cette machine est destinée à un usage professionnel seulement et doit être installée dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à un personnel qualifié. Il est interdit aux enfants de faire fonctionner ou de jouer avec la machine.

**ATTENTION**

La machine à café doit être placée en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur depuis le sol est supérieure à 80 cm.

**ATTENTION**

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

Comme cela a déjà été mentionné aux notes précédentes, le fabricant ne doit pas être tenu responsable des dégâts causés aux objets, animaux et/ou personnes, si la machine n'a pas été installée conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi, et si elle n'est pas utilisée pour ce pour quoi elle a été conçue (par ex. préparer du café et des boissons chaudes).

### 1) Garanties importantes

Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70dBA.

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.

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.

2) Cette notice fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être fourni à tous les consommateurs. Les consommateurs sont priés de lire attentivement les indications qui y sont contenues, puisqu'elles

fournissent des informations importantes concernant la sécurité pendant l'installation, le fonctionnement et l'entretien.

Ce manuel doit être soigneusement conservé et disponible pour pouvoir le consulter ultérieurement à tout moment et pour tout nouvel utilisateur du produit.

**3)** S'assurer que le produit soit intact en examinant l'emballage, en vérifiant que celui-ci ne reporte aucun signe d'endommagement qui pourrait avoir intéressé la machine à l'intérieur.

**4)** Vérifier l'intégrité de la machine après avoir enlevé l'emballage avec soin.

**En cas de doute, ne pas poursuivre et contacter immédiatement le concessionnaire ou le vendeur qui**

**enverront du personnel spécialisé et autorisé pour opérer sur la machine.**

**5)** Les éléments de l'emballage (boîtes, sachets, polystyrène expansé et autre) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent une source de danger et ne doivent pas non plus être jetés dans l'environnement.

**6)** Contrôler que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du réseau électrique installé dans le local où la machine sera utilisée.

**7)** 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 constructeur et doit être effectuée par du personnel technique agréé et qualifié.

**8)** Une installation non correcte pourrait causer des dommages aux personnes, animaux ou choses pour lesquels le constructeur est exempt de toute responsabilité.

**9)** 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 façon particulière lorsque l'unité aura été mise à la terre.

S'assurer que la mise à la terre ait lieu de façon correcte, puisque c'est un élément fondamental pour la sécurité. Faire contrôler la connexion à du personnel qualifié.

**10)** S'assurer donc que la capacité du système électrique

à disposition soit adaptée à la consommation de la puissance maximale, indiquée sur la machine à café.

**11)** 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 faisant attention à ne pas dépasser les tensions, puissances et absorptions indiquées sur ces adaptateurs et ces rallonges.

**12)** Cet appareil doit être uniquement utilisé pour l'usage pour lequel il a été expressément conçu et réalisé. Tout autre usage doit être considéré incorrect et donc dangereux.

**Le constructeur est exempt de toute responsabilité dérivant d'un usage impropre et irrationnel.**

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

**13)** L'utilisation de tout appareil électrique prévoit l'observation de certaines règles fondamentales.

Dans le cas en espèce: 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 les salles de bain;
- ne pas enlever l'appareil de la prise de courant en tirant sur le câble;
- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents

atmosphériques (pluie, soleil, etc...);

- ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par des personnes qui ne sont pas en mesure de l'utiliser;

- ne pas nettoyer le panneau de commandes avec des chiffons mouillés car ce dernier n'est pas étanche.

**14)** Avant d'effectuer toute opération de maintenance et/ou de nettoyage, régler en position "0" ou "OFF" l'interrupteur général situé sur la machine et débrancher celui-ci du réseau d'alimentation électrique en débranchant la prise ou en éteignant l'interrupteur du système. Pour les opérations de nettoyage, respecter scrupuleusement ce qui est prévu dans ce mode d'emploi.

**15)** En cas de dysfonctionnements ou de pannes de l'appareil, le débrancher du réseau électrique (comme décrit au point précédent) et fermer le robinet d'alimentation de l'eau. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même mais s'adresser au personnel professionnellement qualifié et autorisé. L'éventuelle réparation du produit devra uniquement être effectuée par le fabricant ou par un centre autorisé à l'aide de pièces de rechange originales. Le non respect de ce qui est mentionné ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et, dans tous les cas, annule la garantie.

**16)** Au cours de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire comme prévu

par les normes de sécurité en vigueur, doté de fusibles en mesure de supporter la puissance de la machine à connecter.

**17)** Pour éviter des surchauffes dangereuses, il est recommandé d'étendre tout le câble d'alimentation.

**18)** Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation et, plus particulièrement, ne pas couvrir avec des chiffons ou autre le plan chauffetasses.

**19)** Le câble de la machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. S'il s'endommage, éteindre la machine ou la débrancher du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou en désactivant le circuit à l'aide de l'interrupteur correspondant et fermer

le circuit de l'eau. Pour remplacer le câble électrique, contacter uniquement des professionnels qualifiés.

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

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

**21)** La machine doit être positionnée à plat sur le comptoir dans un lieu avec:

Température ambiante minimum: 5°C/41°F;

Température ambiante maximum: 32°C/89°F.

**22)** Contrôler que dans l'emballage, en plus de la machine dotée des groupes distributeurs correspondants, il y ait:

- porte-filtres pour 1 et 2 doses en nombre égal aux

groupes de la machine;

- porte-filtres de 1 dose et de 2 doses de rechange (pour chacun);
- 1 presseur;
- 1 filtre aveugle;
- produit nettoyant en poudre pour les groupes distributeurs;
- 3 tuyaux flexibles pour les raccordements de l'eau;
- 1,5 m de tuyau en plastique renforcé pour l'évacuation;
- 1 collier.

**23)** Si la machine a été temporairement positionnée dans une zone où la température ambiante est inférieure à 0°C/32°F, contacter le service après-vente avant de l'utiliser.

**24)** La pression distribuée à la chaudière de l'eau doit être

comprise entre 0,4 et 0,8 MPa.

La pression maximale d'arrivée d'eau doit être d'au moins 1,0 Mpa (Danemark, Norvège, Suède, Finlande).

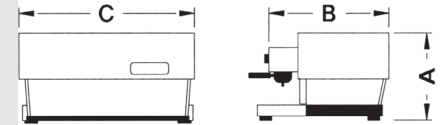
**25)** La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

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

**27)** Toute modification de l'équipement est interdite ; le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages

aux biens, aux animaux et/ou aux personnes, en cas de modifications techniques et esthétiques, ou de changements de performances et de caractéristiques de l'équipement et, d'une manière générale, en cas d'altération d'un ou de plusieurs de ses éléments constitutifs.

#### COMMON DIMENSIONS AND WEIGHTS FOR THE LINEA SERIES



LINEA	1 group	2 groups	3 groups	4 groups
A cm/inch	44.4/17.5	44.4/17.5	44.4/17.5	44.4/17.5
B cm/inch	58.5/23	58.5/23	58.5/23	58.5/23
C cm/inch	49/20	69/28	93/37	117/46
WEIGHT [kg/lb]	41/90	59/130	73/164	107/236

## 2. Définition des Modèles Traités

Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:

Modèles AV & EE - 1, 2, 3 et 4 groupes

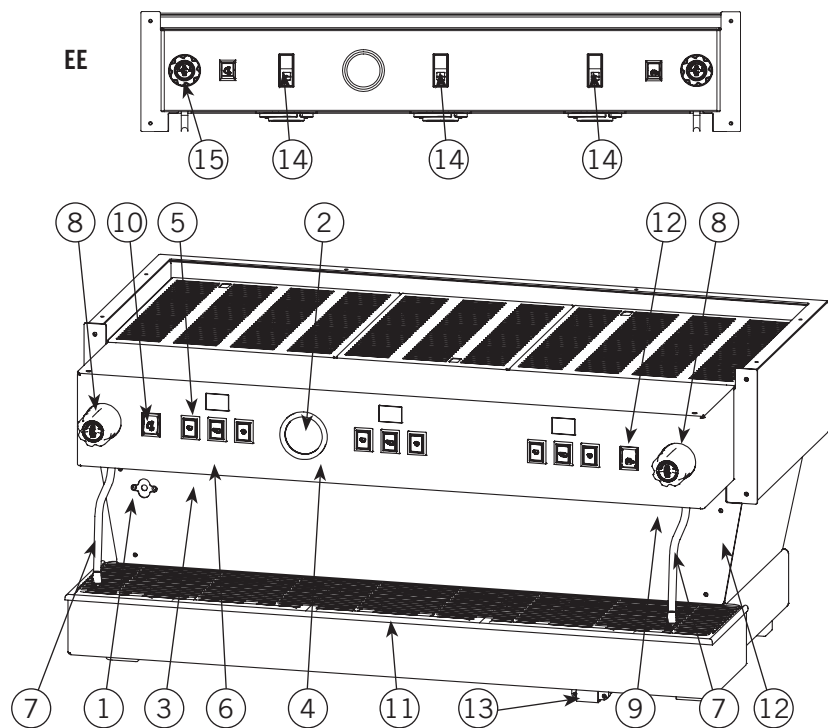


Fig. 1 - Modèle AV & EE - 1, 2, 3 et 4 groupes distributeurs

### Legenda

- 1 Interrupteur général
- 2 Manomètre  
(Vapeur & Chaudière de café)
- 3 Groupes distribution café
- 4 Panneau de commande
- 5 Clavier groupe #1
- 6 Afficheur numérique
- 7 Lance pour vapeur
- 8 Poignée pour la distribution de la vapeur
- 9 Bec à eau chaude
- 10 Chauffe-tasses\* (selon les modèles)
- 11 Récipient de décharge amovible
- 12 Interrupteur d'eau chaude
- 13 Capteur d'eau (selon les modèles)
- 14 Interrupteur de brassage manuel (modèle EE)
- 15 Interrupteur d'eau chaude (modèle EE)

Pour plus d'informations sur l'électronique, le clavier et la programmation du logiciel, veuillez consulter le mode d'emploi sur la programmation du logiciel.



## 1) Description générale

La machine est disponible dans les versions avec 1, 2, 3 et 4 groupes distributeurs essentiellement constituées des pièces suivantes:

- Chaudière services (générateur de vapeur et eau chaude);
- Chaudière saturation pour distribution café;
- Groupes distributeurs;
- Enveloppe;
- Électropompe.

## 2) Description des différentes parties

### • Chaudière à vapeur

Elle se compose d'une enveloppe cylindrique d'une longueur variable en fonction du nombre de groupes de distribution du café réalisé en acier inoxydable. Chaque groupe est soumis à un test hydraulique à une pression de 3 bars avec une pression d'exercice de 1,5 bar. Veuillez trouver ci après les volumes effectifs et les puissances installées en fonction du nombre de groupes installé:

1 groupe	3.5 litres	1300 Watt
2 groupes	7 litres	3000 Watt
3 groupes	11 litres	4000 Watt
4 groupes	15 litres	4350 Watt

Des résistances électriques de plus

grande puissance sont disponible pour chaudières-vapeur dans quelque marché. Aux extrémités de l'enveloppe cylindrique vous trouverez les couvercles; un de ces couvercles abrite les résistances électriques du chauffage et de vaporisation de l'eau, lesquelles permettent d'atteindre la pression d'exercice dans un délai d'environ 25 minutes. Le maintien de la pression d'exercice est réalisé au moyen d'un pressostat. Sur la chaudière vous trouverez plusieurs raccordements pour les accessoires de sécurité, pour les services d'eau chaude et de vapeur, et pour l'alimentation.

### • Chaudière café

Chaque exemplaire est essayé par une épreuve hydraulique sous une pression de 16 bar qui correspond à la pression d'exercice 9 bar. Selon le nombre des groupes de distribution on obtient les volumes effectifs et les puissances installées suivants:

1 groupe	1.8 litres	1000 Watt
2 groupes	3.4 litres	1400 Watt
3 groupes	5.0 litres	1600 or 1900 Watt
4 groupes	3.4 + 3.4 litres	1400 +1400 Watt (2 chaudières installées)

Elle se compose d'une enveloppe cylindrique d'une longueur variable selon

le nombre des groupes de distribution de café, il est réalisé en acier inoxydable.

Aux extrémités de l'enveloppe cylindrique vous trouverez les couvercles; un de ces couvercles abrite les résistances électriques de chauffage de l'eau, qui, à l'aide d'un thermostat de précision (dT de  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ), maintiennent la température qui peut être adaptée à la température optimale pour différents mélanges de cafés. Sur la chaudière il y a les groupes de distribution.

### • Groupe de distribution

Il se compose d'un bloc en acier inoxydable, sur lequel le porte-filtre peut s'encaster. C'est dans le porte-filtre que vous mettrez la dose de café moulu, et, après avoir mis en marche la distribution, c'est du porte-filtre, à travers son bec, que vous verrez s'écouler le café dans la tasse (ou bien dans les tasses) située(s) au dessous.

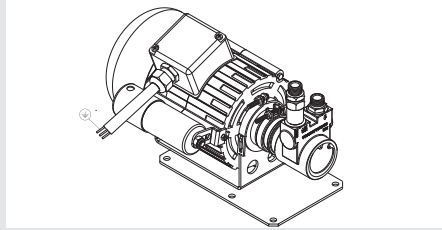
### • Enveloppe

Elle se compose d'une coque en tôle d'acier vernie et en acier inoxydable. La structure est le résultat d'études particulières sur la fonction esthétique et sur les moyens de réduire les dépenses ergonométriques de l'utilisateur et de minimiser les incidents.

### • Pompe à moteur électrique ou électropompe

La pompe à palettes est installée sur la

conduite d'alimentation de l'eau. Elle se met en marche chaque fois que les groupes de distribution de café sont actionnés, compensant, au moyen d'un indicateur électrique, la consommation d'eau éventuelle de la chaudière eau.



• **Capteur d'eau (selon les modèles)**

Le capteur qui analyse l'eau entrant dans la machine (AQUATOP) effectue une lecture très précise du TDS (total des solides dissous) et de la dureté totale.

Toutefois, si l'adoucisseur d'eau avec régénération en saumure (Na + résine cationique) est installé en amont de la machine, cette lecture n'est pas aussi fiable et précise.

Dans ce cas, nous vous recommandons de consulter votre technicien local concernant les questions de traitement de l'eau.

- **Certification FCC (U.S.A. et CANADA uniquement)**  
La machine expresso est équipée d'un module radio dédié, conforme aux exigences de certification FCC et IC.

FCC ID: 2AC7Z-ESPWROVERE  
IC ID: 21098-ESPWROVERE

• **Plaque machine CE:**

		Via La Torre 14H - 50038 Scarperia e San Piero (Firenze)		CE	
SERIE	LC-S	MODEL	3AV HC	DATE	05/21
S/N	LS000000	V	220-240	W	7238
A	31,5			Hz	50-60
COFFEE BOILER LITERS	5	STEAM BOILER OP	0,15 MPa		
MAX WATER INLET P	0,8 MPa	STEAM BOILER LITERS	11		
		MAX PUMP P	0,9 MPa		
Espresso Machine		www.lamarzocco.com		Made in Italy	

• **Plaque machine ETL:**

		www.lamarzocco.com		NSE	
MODEL	LCS 4AV	SERIAL No.	L000000		
DATE	11/21	AMPS	32-37		
VOLTS	208-240V	Hz	60	SINGLE PHASE	
MAX. OPERATING PRESSURE: STEAM	22 PSI	WATER	161	PSI	
Espresso Machine		www.lamarzocco.com		Made in Italy	

• **Plaque machine KC:**

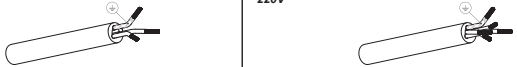
		www.lamarzocco.com		Espresso Machine		Made in Italy	
주위사항: 광원의 궤적이 있으나 후경을 열지 마십시오. 수입 단: 한국마르조코코리아 서울시 강남구역동로 50 42 303 (강남구 역동동 555-5)							
제 품 시 리 즈:	LC-S KR	모 델 명:	3AV LW	제 조 일:	10/21		
일련 번호:	LS000000	전압:	220	전력:	4930	헤르츠:	60
전류:	22.4	최대 압수압력:	0.8 MPa	스팀 보일러 운영압력:	0.15 MPa		
커피보일러 용량:	5	스팀보일러용량:	11	펌프최대 압력:	0.9 MPa		
인증번호:	HWxxxxx-xxxxx	A/S센터:	02-3444-1177				
제조사:	La Marzocco s.r.l.	전자파적합등록번호:	R-R-MZC-xx-xxxxx				

### 3. Installation

MODÈLE/SERIE	GROUPE	V/Hz	PUISSANCE NOMINALE (W)	ENTREE NOMINALE (A)	PUISSANCE CHAUDIÈRE CAFÉ	PUISSANCE CHAUDIÈRE VAPEUR	PUISSANCE TOTALE	DIMENSION CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (mm²)
LINEA	2GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	5445	23,7 20-23 10,7	1400	3000	5445	POUR DES INSTRUCTIONS PLUS DÉTAILLÉES VOIR LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES
	3GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	7238	31,5 27-31 14,4	1900	4000	7238	
	4GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	8763 8763 9467	38 32-37 16	2800	4350 4350 5000	8763 8763 9467	

**CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:**

<b>3 X FILS 220V</b>	1 X BLEU (NEUTRE) 1 X MARRON (PHASE) 1 X JAUNE & VERT (TERRE)	<b>5 X FILS 380V</b>	1 X MARRON (PHASE) 1 X GRIS (PHASE) 1 X NOIR (PHASE)	1 X BLEU (NEUTRE) 1 X JAUNE & VERT (TERRE)
----------------------	---	----------------------	--	---

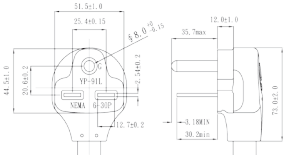


**ATTENTION**

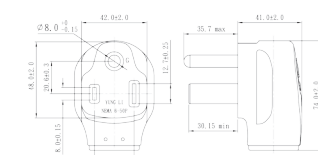
LA FIGURE CI-CONTRE DÉCRIT COMMENT BRANCHER CHAQUE FIL À LA FICHE. RESPECTER ÉGALEMENT LES NORMES FÉDÉRALES, NATIONALES OU LOCALES EN VIGUEUR.

**(UNIQUEMENT POUR ETL) CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:**

**UNIQUEMENT POUR 2 GROUPES: NEMA 6-30P**



**UNIQUEMENT POUR 3 ET 4 GROUPES: NEMA 6-50P**



**ATTENTION**

La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

**ATTENTION**

La Chaudière-Café contient de l'eau à une température élevée. Une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébouillantage (Chaudière Café 207°F / 97°C - Chaudière Vapeur 256°F / 124°C)

**WARNING**

Remplacer les fusibles par des fusibles de même taille, de même type et de même calibre, par exemple F1 = 2A, 250V

**ATTENTION**

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

**ATTENTION**

À chaque installation, la machine doit être équipée d'un nouveau jeu de tuyaux pour la plomberies, et des joints correspondants.

**ATTENTION**

L'alimentation sous pression de l'eau doit être entre 0,2 et 0,6 MPa si une pression suffisante n'est pas disponible nous vous suggérons d'utiliser un système d'alimentation en eau supplémentaire.

**ATTENTION**

Avant de faire tout raccordement électrique, s'assurer que les deux connecteurs à amortissement de tension soient fermement fixés au corps de la machine pour éviter une contrainte involontaire sur les câbles d'alimentation.

**ATTENTION**

Tension dangereuse, débrancher du réseau électrique avant de procéder aux opérations d'entretien.

**ATTENTION**

L'électropompe doit être située près de la machine, dans un endroit accessible pour l'entretien, mais à distance de manipulations accidentelles, et avec une excellente circulation de l'air.

**ATTENTION**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'événements menant à des poursuites en responsabilité civile si la mise à la terre n'a pas été effectuée conformément aux réglementations ou normes électriques locales, nationales et internationales en vigueur, ou si des pièces électriques ont été raccordées de manière incorrecte.

**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**

- U.S.A. et CANADA uniquement -  
Ne pas connecter à un circuit fonctionnant à plus de 150V à la terre sur chaque jambe.

**ATTENTION**

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

**Afin d'éviter des fêlures ou des fuites: ne pas entreposer ni installer la machine à café dans des endroits où la température peut geler l'eau de la chaudière ou du système hydraulique.**

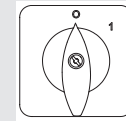
**Note:**

- Le robinet d'arrêt de l'eau potable et les interrupteurs finaux de la ligne de courant électrique devront se trouver dans la position la plus appropriée pour être actionnés par l'opérateur avec le maximum de facilité et sollicitude.
- Cette machine est conforme à la norme 61000-3-11; l'impédance, dans le point d'interface d'alimentation, doit avoir une valeur de  $Z_{max} = 0,104 \Omega$ .

**1) Fonction Interrupteur principal**

L'interrupteur principal à deux positions sur la façade de la machine à café a deux fonctions séparées : ON et OFF.

**0 - OFF :** Dans cette position, la machine à café est désactivée.

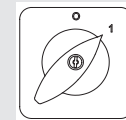


**Tableau des caractéristiques de l'eau**

		<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
T.D.S.	ppm	90	150
Dureté totale	ppm	70	100
Total de teneur en fer (Fe <sup>+2</sup> /Fe <sup>+3</sup> )	ppm	0	0,02
Chlore libre (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,05
Total de teneur en chlore (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,1
pH	valeur	6,5	8,5
Alcalinité	ppm	40	80
Chlorure (Cl <sup>-</sup> )	ppm	non supérieure	30

**Note:** Tester la qualité de l'eau (la garantie est caduque si les paramètres de l'eau ne se situent pas dans la plage de valeurs indiquée à la section "installation")

**I - ON :** Dans cette position, la machine à café est en mode opérationnel. Power is applied to heating elements and all functions operate normally.



## 2) Installation sur le comptoir

L'image reportée ci-dessous illustre les indications suggérées pour réaliser le trou sur le comptoir.

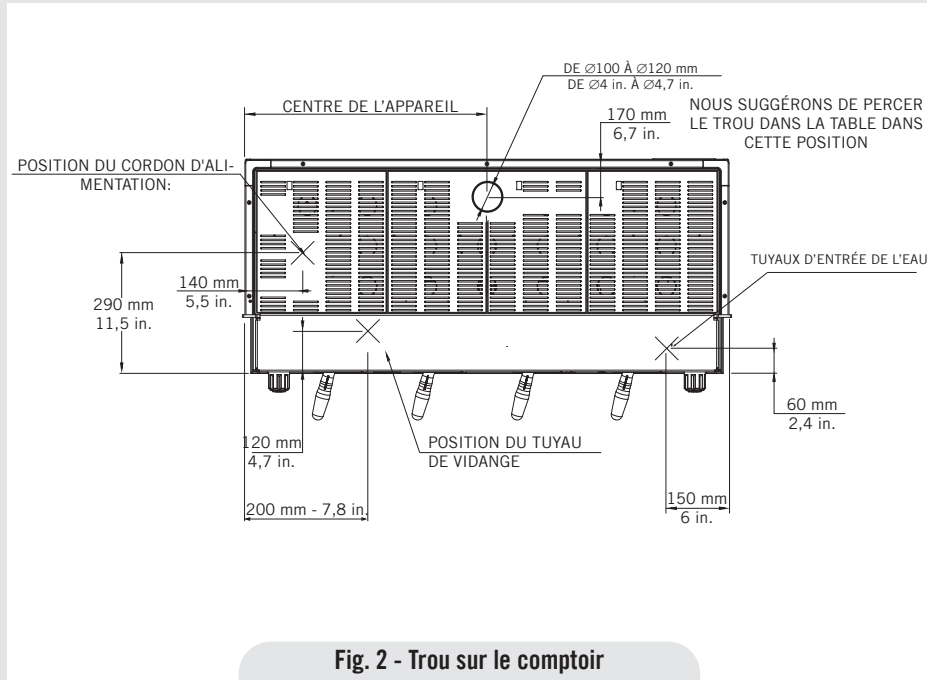


Fig. 2 - Trou sur le comptoir

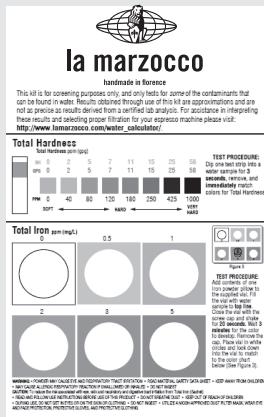
## 3) Accessoires

Pour l'installation, il faut disposer de :

- Conduite d'eau potable avec robinet final de 3/8" gaz (BSP) ; (Compression 3/8" pour États-Unis et Canada)
- Alimentation électrique conforme aux spécifications relatives à la machine à café espresso achetée:
- Branchement électrique monophasé/triphasé à 220Vca - 50/60 Hz avec terre, prise protégée et interrupteur homologué
- Branchement électrique monophasé à 200Vca - 50/60 Hz avec terre, prise protégée et interrupteur homologué
- Branchement électrique triphasé 380Vca - 50/60 Hz avec neutre + terre, près du comptoir où la machine est installée et terminant avec une prise protégée adéquate à cinq pôles dotée d'un interrupteur homologué
- Conduites d'évacuation.

## 4) Kit de test d'eau

Pour pouvoir garantir que l'eau qui entre dans la machine rentre dans les paramètres préétablis, toutes les machines La Marzocco seront équipées de 2 kits pour l'analyse de l'eau (voir image) qui comprennent chacun 6 bandes de mesure et une carte contenant le mode d'emploi. Les paramètres qui pourront être mesurés sont, Dureté Totale, Fer, Chlore libre,



Chlore Total, pH & Alcalinité totale, Chlorures.

Le test de l'eau doit être effectué en amont du système de traitement que vous utiliserez, et en aval, afin de vérifier si les paramètres de l'eau qui entre dans la machine à café rentrent dans ceux recommandés par La Marzocco.

Une fois les tests effectués il est possible de contrôler quel système de filtrage soit le plus approprié, en saisissant les paramètres obtenus au moyen du Kit sur notre site "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" ([http://www.lamarzocco.com/water\\_calculator/](http://www.lamarzocco.com/water_calculator/)).

## 5) Branchement au réseau de l'eau

Pour raccorder la machine au réseau de distribution d'eau procéder selon les

indications reportées dans le chapitre concernant l'installation de la machine, en suivant les indications relatives aux normes de sécurité hydraulique propres à chaque Pays dans lequel on installe la machine. Il faut installer l'équipement avec une protection appropriée anti-reflux dans le respect fédéraux, nationaux et locaux en vigueur. Pour garantir un fonctionnement correct et sûr de la machine et maintenir un niveau de performances approprié de la même, en garantissant une qualité élevée de la boisson distribuée, il est opportun que l'eau en entrée ait une dureté supérieure à 7°f (70ppm, 4°d) et inférieure à 10°f (100ppm, 6°d), pH compris entre 6,5 et 8,5 et une quantité de chlorures dissous inférieure à 30 mg/l. Le respect de ces valeurs permet ainsi à la machine de fonctionner au maximum du rendement. Au cas où ces paramètres ne seraient pas conformes, il faut prévoir la présence de dispositifs spécifiques, en s'inspirant dans tous les cas aux réglementations nationales en vigueur en matière de potabilité de l'eau.

Relier donc le raccord de l'éventuel filtre/épuration de l'eau au réseau d'eau potable par l'intermédiaire de l'un des tuyaux flexibles en acier inoxydable tressés. Avant de raccorder la pompe de l'eau à la machine espresso laisser couler l'eau de façon à éliminer d'éventuels résidus qui

autrement pourraient se déposer dans les logements des robinets et des vannes en compromettant leur juste fonctionnalité. Relier le raccord de la distribution d'eau potable de la machine espresso à la sortie de l'eau en utilisant l'un des tuyaux flexibles en acier inoxydable tressés fournis. Puis relier le raccord d'entrée de la pompe de l'eau à la sortie de l'éventuel filtre/épuration de l'eau (si présent).

**Remarque:** L'électropompe est conçue pour utiliser uniquement de l'eau froide. S'assurer que l'alimentation d'eau soit toujours activée quand la pompe est en fonction car, dans le cas contraire, de l'air pourrait s'introduire dans la chaudière et endommager la pompe.

## 6) Branchement électrique

### a) Câble d'alimentation

- Il s'agit du câble d'alimentation principal qui fournit le courant électrique toute la machine à café espresso. Différentes typologies de câble sont disponibles selon les conditions électriques requises de la machine à café espresso achetée:

- Câble tripolaire monophasé de 200/220Vca avec section de 4/6/10 mm<sup>2</sup> ou AWG 12/10/8 (pour la version certifiée UL) fixé à la machine à café espresso par connecteur doté de serre-câble
- Câble quadripolaire triphasé de 220Vca avec section de 4 mm<sup>2</sup> pour les versions avec 2, 3 et 4 groupes distributeurs fixé à

la machine à café espresso au moyen d'un connecteur doté de serre-câble

- Câble pentapolaire triphasé de 380Vca avec section de 2,5 mm<sup>2</sup> pour les versions avec 2, 3 et 4 groupes distributeurs fixé à la machine à café espresso au moyen d'un connecteur doté de serre-câble.

#### b) Câble alimentation moteur pompe de l'eau

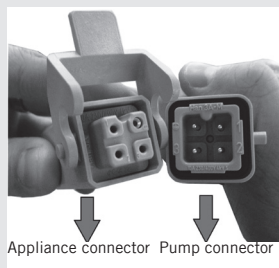
Il s'agit de la ligne d'alimentation pour le moteur de la pompe de l'eau. L'électronique interne allumera le moteur de la pompe quand cela est nécessaire.

- Câble tripolaire de 1,5 mm<sup>2</sup> ou AWG 16 tripolaire (pour la version certifiée UL) fixé à la machine à café espresso par connecteur doté de serre-câble.

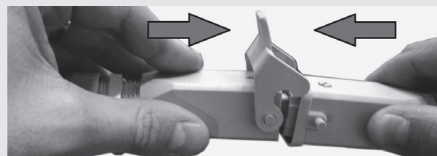
#### c) Raccordement rapide entre la pompe de l'eau et la machine à café espresso

Le branchement électrique doit être réalisé au moyen de connecteurs comme reporté sur les illustrations suivantes:

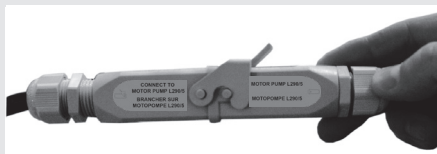
- Visualisation des connecteurs;



- Connexion des câbles;



- Serrage des câbles;



#### 7) Raccordement de la cuve de l'eau de purge

Le raccordement de l'évacuation de la machine à café espresso doit être effectué grâce au tuyau en plastique renforcé faisant partie de la fourniture. Brancher une extrémité du tuyau en plastique renforcé au raccord du tuyau d'évacuation présent sur le côté gauche de la machine à café espresso, le fixer fermement à l'aide du collier de serrage fourni. Brancher l'autre extrémité à un système de récupération de l'eau de purge.

Si le système mentionné ci-dessus n'était pas disponible et si cela est acceptable selon les normes locales, il est possible de recueillir les liquides de drainage dans un seau spécial et les éventuels prolongements du tuyau d'évacuation devront être effectués au moyen de tuyaux en PVC avec âme en acier et colliers de serrage.



## 4. Appliance Operation and Coffee Preparation

### ATTENTION

Ne pas enlever le porte-filtre pendant que le groupe correspondant distribue des liquides chauds. Cette opération est très dangereuse en ce qui concerne la pression qui se développe dans le filtre aveugle peut engendrer éclaboussures violentes d'eau chaude et légèrement caustique qu'ils peuvent provoquer brûlures graves. La chaudière-café contient de l'eau à une température élevée. une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébullition.

### ATTENTION

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

### ATTENTION

Cet appareil est destiné uniquement à la préparation de café et de boissons chaudes.

#### IMPORTANT

Pour améliorer le profil de goût de l'espresso, la température de l'eau dans la chaudière café, et donc du groupe, peut être augmentée ou diminuée en utilisant l'afficheur numérique (consulter la notice de programmation du Logiciel).

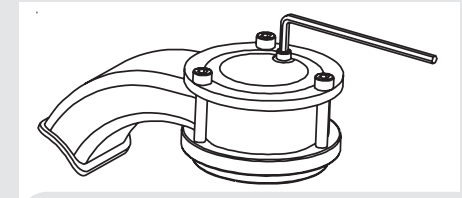
Après avoir terminé les opérations d'installation, on met les filtres dans les porte-filtres, qu'ensuite on insérera sous les sous les groupes en tournant de gauche à droite. Avant d'appuyer sur l'interrupteur général et de mettre sous tension le résistances, remplissez les chaudières d'eau suivant ces règles:

#### 1. CHAUDIERE-CAFÉ

L'eau arrive directement dans la chaudière-café et commence à la remplir dès que les robinets de la conduite hydraulique et de l'épurateur sont ouverts. Comme l'eau entrant dans la chaudière ira tout de suite comprimer l'air qui se trouve au dedans, le remplissage complet de la chaudière et des groupes ne pourra s'accomplir que si vous enlevez le couvercle des groupes, en dévissant au même temps le

petit boulon, appelé vis de purge. De cette façon l'air pourra sortir. Avant de revisser le petit boulon attendez pourtant jusqu'à ce que quelques gouttes sortent de celui-ci (voir schéma ci-dessous)

Ceci doit être répété pour chaque groupe, puis serrer à nouveau les vis de purge et réinstaller le couvercle.



remplissage du groupe via "vis de purge"

#### 2) CHAUDIERE VAPEUR

Positionnez l'interrupteur général sur le numéro "1". L'autoniveleur se mettra automatiquement en marche et actionnera l'électrovalve et l'électropompe en permettant ainsi le remplissage de la chaudière-services jusqu'au niveau prévu, grâce à une sonde plongée dans la chaudière.

#### N.B.

Il peut arriver qu'à cause de l'introduction de l'eau l'air dans la chaudière puisse engendrer une certaine pression (qu'on peut voir sur l'échelle du manomètre; Pour résoudre cela, éteindre la machine et purger l'air qui se trouve dans les

groupes (voir page précédente pour les instructions). Après avoir terminé ces opérations, positionnez l'interrupteur général sur le numéro "2" et attendez que les chaudières atteignent la température et la pression appropriées (il faut compter de 20 à 35 minutes); elles se maintiendront constantes automatiquement.

Pendant ce temps il peut arriver que l'aiguille de l'échelle inférieure du manomètre atteigne même 11-12 Bar, ce qui pourrait se vérifier chaque fois que, en actionnant les groupes, l'électropompe envoie de l'eau froide dans la chaudière-café à une pression de 8-9 Bar et que le thermostat (réglant la température de la chaudière) met sous tension la résistance électrique afin de ramener la température de l'eau à un degré approprié. Ce problème pourtant peut être évité en réglant la valve d'expansion de manière à ce que la pression ne dépasse jamais 12 Bar.

### Distribution lors de la première installation

Une fois que les procédures de première installation reportées précédemment sont terminées et avant de procéder aux distributions de Café, Eau Chaude et Vapeur, suivre les indications suivantes:

- Installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit dans la notice d'utilisation; chaque groupe de café doit ensuite distribuer de l'eau pendant au moins 2 minutes;
- Distribuer de la vapeur pendant au moins

une minute par les deux buses vapeur présentes sur la machine;

- Distribuer de l'eau chaude pendant une durée de temps nécessaire à prélever de la chaudière relative:
  - au moins 1 litre pour une machine à un/ deux groupes
  - au moins 2 litres pour une machine à trois groupes
  - au moins 3 litres pour une machine à quatre groupes



touche pour la distribution du café

### Pour le modèle EE

Prendre un porte-filtre et mettre un peu de café moulu dans le filtre: les quantités suggérées (en grammes) à utiliser sont marquées au laser sur les filtres mêmes. On presse le café moulu à l'aide du petit presseur, on reinserte le porte-filtre au-dessous du groupe et on appuie sur l'interrupteur (5). Cette touche actionne ainsi la distribution de la boisson; lorsque la quantité de café désirée aura été obtenue, on appuie de nouveau sur l'interrupteur (5) et, automatiquement, la pression présente dans le porte-filtre est déchargée. Le porte-filtre peut ainsi être enlevé et il est prêt pour une nouvelle opération.

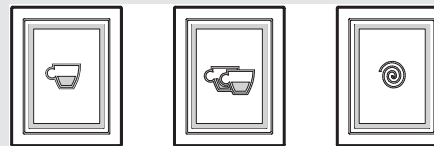


TABLEAU DE COMMANDE POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ

### Pour le modèle AV

Il est nécessaire de programmer la quantité d'eau à verser. Voici donc les instructions qu'il faut suivre attentivement et avec soin. En cas de doutes ou de difficultés, n'hésitez pas et contactez un spécialiste agréé.

### Introduction

Le système de dosage du café dépend de la quantité d'eau versée sur le café moulu présent dans le filtre (et dans le porte-filtre bien-entendu). Le volume de l'eau est réglé par un système de contrôle (un compteur) placé sur la bride qui fixe le groupe à la chaudière. Chaque compteur contient un élément tournant (qu'on peut nommer petite hélice) qui se déclenche au passage de l'eau. Voici la séquence du cycle de l'eau:

groupe → compteur  
 compteur → électrovalve  
 électrovalve → système de distribution  
 système de distribution → petit bec versant le café.

La petite hélice (qui tourne librement au passage de l'eau), à chaque tour qu'elle accomplit, transmet deux signaux à une petite centrale électronique, qui,

après les avoir décodés, actionne le relais de l'électrovalve (correspondant à chaque groupe de distribution) et celui de l'électropompe.

Cette petite centrale reçoit aussi le signal de la sonde de niveau de la chaudière-vapeur et par conséquent elle déclenche les relais de l'électrovalve correspondant à l'électropompe.

### **Instructions pour la programmation des doses**

Appuyer sur la touche pendant plus de 5 secondes pour avoir accès à la programmation.

Les opérations qui suivent sont les mêmes pour les deux versions.



Les "leds" s'éteignent après 5 secondes si on n'appuie sur aucune touche. Il faudra alors répéter l'opération précédente pour les réallumer et rendre la petite centrale prête pour la programmation

1. D'ici 5 secondes appuyez sur la première touche et appuyez de nouveau lorsque vous aurez obtenu la dose de café souhaitée; Les "leds" alors s'éteindront et cette touche restera ainsi programmée sur la dose que vous venez de choisir.

2. Répétez les phases pour les autres trois touches. Quand une touche a été programmée, chaque fois que vous appuyerez sur la touche avec la spirale, le

"led" de cette touche ne s'allumera plus.

3. Après avoir programmé les premières 4 touches du premier panneau de commande de gauche, les programmes que vous aurez choisis seront ainsi mémorisés et la cinquième touche (celle avec la spirale) aura de nouveau la fonction d'interrupteur pour la distribution à volonté.

### **N.B.**

La programmation du premier groupe de gauche sera la même pour les autres groupes de distribution. Si l'on veut, il est possible de programmer des doses différentes pour les autres groupes, suivant les instructions de 1 à 5 pour chaque panneau de commande. Toutefois, il faut tout d'abord programmer le premier panneau de gauche; autrement il transmettra ses doses aux autres groupes automatiquement, même si ceux-ci ont été programmés différemment avant.

Il est recommandé de programmer chaque groupe séparément, de gauche à droite. Chaque touche joue aussi le rôle d'interrupteur d'arrêt, donc il est possible d'arrêter la distribution d'un café léger quand on a obtenu la quantité souhaitée, sans devoir attendre la dose programmée.

### **L'affichage des anomalies**

Au cas où la petite hélice n'enverrait aucun signal à la petite centrale dans un délai de 3-4 secondes, le "led" de la touche choisie commencera à clignoter. Cela signifie que:

A) L'eau n'arrive pas correctement à la petite hélice et donc il y a des problèmes au niveau de la distribution du café. Les causes pourraient être:

1. Un café trop moulu, donc une distribution trop lente (goutte à goutte ou presque) pour que la petite hélice puisse régler le passage de l'eau selon les temps prévus par un fonctionnement correct de la petite centrale.

2. débit d'eau insuffisant à travers les groupes (par ex. sur la poudre de café) probablement dû à une combinaison d'un ou plusieurs des événements suivants:

- fermeture partielle d'un ou de plusieurs tuyaux;
- mauvais fonctionnement de l'électropompe;
- mauvais fonctionnement de l'électrovalve;
- fermeture partielle du filtre du distributeur;

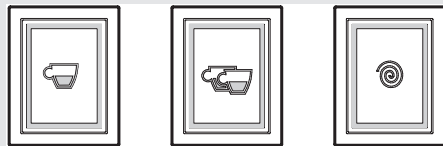
B) Des résidus de calcaire à l'intérieur du compteur de passage de l'eau empêchent la petite hélice de tourner librement.

C) Manque de rendement de la petite hélice et de la partie supérieure du compteur, située au dessus de la petite hélice même

### **Distribution du café**

Prendre un porte-filtre et mettre un peu de café moulu dans le filtre: une dose pour le petit filtre, deux doses pour le filtre plus grand, on presse le café à l'aide du petit presseur, on insère de nouveau le

porte-filtre au dessous du groupe et enfin on appuie sur une des touches avec les symboles d'une ou deux tasses (café fort ou léger).



Pour réduire la distribution (ce qui n'est pas prévu par la programmation) on peut appuyer de nouveau sur la touche précédente. Si l'on souhaite une distribution particulière, on peut appuyer sur la touche avec le symbole de la spirale et y appuyer de nouveau quand on a obtenu la quantité souhaitée.



A la fin de la distribution, la pression présente dans le porte-filtre est déchargée automatiquement, le porte-filtre peut alors être enlevé afin de répéter l'opération selon le besoin.

### **NOTIONS GÉNÉRALES DE PRÉPARATION DU CAFÉ**

Une fois que la machine a atteint sa pression opérationnelle (1,2 à 1,5 bars) - ce qui peut être contrôlé en regardant sur l'échelle supérieure dans le manomètre - et sa température de fonctionnement, avec le corps/groupe à la température d'infusion, le porte-filtre et le filtre doivent

être chauffés davantage puisqu'ils sont dans la position la plus basse du groupe, et ils en sont partiellement isolés par le joint en caoutchouc qui les séparent.

Cette opération peut se faire en allumant les interrupteurs et en les maintenant en position de préparation pendant environ 45 secondes, après quoi vous devez les éteindre et attendre 2 à 3 minutes de plus.

Pendant ce temps, l'aiguille de l'échelle inférieure du manomètre peut atteindre 11 à 12 bars ; cela peut se produire n'importe quand pendant l'activation des groupes, la pompe du moteur force l'eau froide dans la chaudière à café à une pression de 8 à 9 bars et, simultanément, le logiciel régulant la température de la chaudière enclenche des éléments chauffants afin d'amener l'eau contenue dans cette chaudière à la température de fonctionnement.

Toutefois, il sera alors nécessaire d'ajuster la soupape d'expansion pour que la pression ne dépasse jamais la valeur de 12 bars.

La taille des grains de café ainsi que le type de mélange de café utilisés sont extrêmement importants pour pouvoir préparer une bonne tasse de café.

La mouture idéale peut être déterminée en faisant plusieurs cafés et en mettant la quantité de café moulu que vous souhaitez utiliser normalement pour chaque tasse (nous recommandons au moins 7 g.) : la meilleure mouture sera celle qui permettra

au café de couler convenablement des bords du porte-filtre, en l'occurrence ni trop lentement ni trop vite.

### **IMPORTANT**

La température de l'eau dans la chaudière à café et dans les groupes peut être augmentée ou diminuée par la programmation logicielle, au besoin - voir le chapitre suivant pour de plus amples précisions.

Sa régulation finale doit se faire pendant la mise au point, une fois que l'appareil a été installé de façon permanente. La pression de l'eau sur le café pendant la préparation est très importante : c'est pourquoi il est important de régler le by-pass sur la pompe sur 9 bars. Cette valeur change s'il y a des variations sur la pression d'arrivée d'eau du système d'eau local : si tel est le cas, régler le système comme il se doit pour éliminer ces variations.

## 5. Distribution de Vapeur et d'Eau Chaude

### 1) Préparation du lait ou autres liquides

Avant CHAQUE utilisation de vapeur procéder à une distribution à vide pour garantir l'évacuation de l'éventuelle condensation aqueuse qui s'est formée à l'intérieur de la buse. Après quoi continuer comme décrit dans la notice d'utilisation.

Introduire l'une des 2 lances (pièce 7 à la fig. 1) branchées au robinet de la vapeur, dans le liquide à chauffer, tourner graduellement la poignée (pièce 8, fig. 1) jusqu'à ce que la vapeur sorte à l'extrémité de la lance.

La vapeur transférera la chaleur au liquide en faisant augmenter sa température jusqu'au point d'ébullition.

Faire attention que le liquide ne sorte pas pour éviter de se brûler gravement.

Pour éviter qu'une éventuelle décompression momentanée de la chaudière puisse causer une aspiration partielle du liquide à chauffer et par conséquent provoquant quelques jours

plus tard une mauvaise odeur aussi bien de la vapeur débitée par la lance que du liquide débité par la lance, il est conseillé de vaporiser à "vide" une ou deux fois, pendant de courts instants, c'est à dire d'ouvrir et de fermer rapidement le robinet avec la lance non immergée dans le liquide avant de procéder à l'opération. Nettoyer la partie extérieure de la lance à l'aide d'un chiffon approprié.

Faire attention à ne pas se brûler avec la vapeur.

Pour obtenir le montage nécessaire du lait pour la préparation de cappuccino, procéder de la manière suivante :

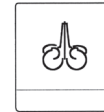
- Après la purge de la lance vapeur, positionner le récipient rempli de lait sous la lance vapeur, tourner avec soin la poignée de la vapeur et soulever le récipient jusqu'à immerger l'extrémité de la lance légèrement sous le niveau du lait ; à ce stade, déplacer le récipient vers le haut et le bas pour immerger l'extrémité de la lance hors et dans le lait jusqu'à obtenir

la bonne quantité de mousse, monter la température du lait jusqu'à presque 65/70°C (149/158°F). Il est possible de verser le lait dans une tasse contenant du café de manière à obtenir un cappuccino.

### 2) Préparation du Eau Chaude ou autres liquides chauds.

Il est possible de distribuer de l'eau chaude en utilisant la buse fixe (pièce 12, page 8). Pour produire de l'eau chaude, appuyer sur le bouton de l'eau chaude.

Ce bouton règle la sortie de l'eau chaude.



## 6. Maintenance and Periodic Cleaning Operations

### 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

Cette machine est destinée à un usage professionnel seulement et doit être installée dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à un personnel qualifié.

### ATTENTION

La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

### ATTENTION

Cette machine doit être installée de manière à ce que le personnel technique puisse facilement y accéder pour un éventuel entretien.

### ATTENTION

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

### ATTENTION

Ne pas enlever le porte-filtre pendant que le groupe correspondant distribue des liquides chauds. La chaudière-café contient de l'eau à une température élevée. Une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébullition.

### ATTENTION

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

### ATTENTION

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

#### Nettoyage des groupes et des petits puits

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.

- 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.

#### **Nettoyage des filtres et des porte-filtres**

Lorsqu'on procède à un nettoyage quotidien des filtres et porte-filtres en acier inoxydable il suffit de les nettoyer avec de l'eau et un chiffon ou une brosse appropriée. Autrement, utiliser un détergent pour machine espresso et, en suivant les instructions du produit, mettre la dose correcte dans environ un 1/2 litre d'eau à l'intérieur d'un récipient résistant à la chaleur et chauffer.

- Si l'on utilise des porte-filtres en acier inoxydable avec des becs à clip ôter le bec. Immerger les filtres et les parties métalliques des porte-filtres (pas les manches) dans la solution chaude et les laisser immergés pendant environ 30 minutes.

- Rincer minutieusement à l'eau claire et faire couler de l'eau chaude à travers le groupe à plusieurs reprises avec le filtre et le porte-filtre enclenchés.

- Préparer un café de façon à faire disparaître toute saveur désagréable.

#### **Nettoyage de la cuvette de décharge**

Chaque soir, lors de la fermeture, enlevez les grilles de soutien des tasses. Retirez la cuvette de recueil de l'eau de décharge

et nettoyez-la.

Contrôlez au moins deux fois par semaine et nettoyez également le bac de décharge, en enlevant à l'aide d'une cuillère la "bourbe" éventuelle des marcs de café.

#### **Nettoyage de l'enveloppe**

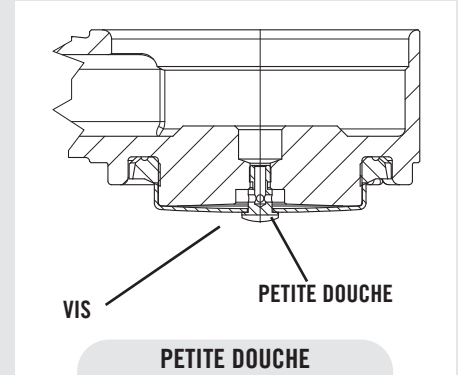
Au moyen d'un chiffon frottez suivant le sens du satinage éventuel des surfaces en acier inoxydable. N'appliquez jamais d'alcools ou de solvants sur les parties avec des inscriptions ou des couches de peinture, parties qui autrement pourraient être endommagées.

#### **Nettoyage du bec à vapeur et du bec à eau chaude**

Le bec à vapeur doit être nettoyé juste après son emploi avec un chiffon humide. Il faut ensuite actionner rapidement la distribution de la vapeur, afin d'éviter la formation d'incrustations dedans les trous des gicleurs, incrustations qui pourraient modifier le goût des autres boissons à réchauffer.

#### **Nettoyage des petites douches de distribution (filet d'infusion)**

A cause des opérations de décharge du porte-filtre (après la distribution du café) il peut arriver que de petits résidus de poudre de café puissent peu à peu bloquer, même partiellement, le filet d'infusion (de la petite douche). Pour procéder à son nettoyage, il faut d'abord l'enlever en dévissant sa vis de retenue, puis le faire tremper dans un récipient avec de la poudre détergente.



#### **L'électropompe**

Elle est de type volumétrique et elle peut arriver à dégager une pression de 14 Bar. La pression d'exercice, que nous avons déjà étalonnée pendant l'essai de la machine, est de 8-9 Bar; toutefois elle peut varier suivant la pression de distribution du réseau hydraulique puisque la pression de la pompe est influencée par la pression d'arrivée des canalisations d'eau. Il faut toujours contrôler la pression sur l'échelle inférieure du manomètre pendant la distribution d'un café, et donc, le cas échéant, vous pouvez l'augmenter en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la vis du by-pass (qui se trouve au-dessous du bouchon situé à côté de l'alimentation de la pompe), ou bien la réduire en tournant la vis dans le sens contraire. Rappelez-vous que le réglage doit être effectué pendant qu'au moins un groupe de distribution est en marche.

## IMPORTANT

En appuyant sur la touche (8, ill. 1 ou 3) on actionne l'électropompe et aussi, directement, la chaudière café.

La machine étant froide, une pression à froid de 8-9 Bar se dégagera dans la chaudière; par conséquent, quand les résistances réchaufferont l'eau, la hausse de la température provoquera une expansion de l'eau même, et donc une élévation de la pression à froid d'environ 3 Bar. On atteindra ainsi une pression totale de 11 Bar; la valve d'expansion (sécurité, 19A) gardera cette pression constante en dégageant des gouttes d'eau, afin de prévenir que la pression dépasse 12 Bar.

Au cas où la pression dépasserait 12 Bar, il faut régler la valve en la dévissant un petit peu. Si cela n'est pas suffisant, il faudra démonter la valve, la nettoyer et éventuellement la détartrer. Il faudra aussi procéder au détartrage au cas où la valve resterait ouverte au moment du vidange, ce qui empêcherait à la pression d'atteindre 8 Bar.

Si la machine reste inactive pendant une durée de temps supérieure à 8 heures ou dans tous les cas après une longue durée d'inutilisation, il faut prévoir des cycles de lavage avant d'accomplir des distributions afin d'exploiter les capacités maximales de la machine en respectant les indications suivantes:

- Groupes: installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit précédemment

et faire ensuite distribuer de l'eau à chaque groupe de café pendant au moins 2 minutes;

- Vapeur: distribuer de la vapeur pendant au moins une minute par les deux buses vapeur présentes sur la machine;
- Eau chaude: distribuer de l'eau chaude pendant une durée de temps nécessaire à prélever de la chaudière relative:
  - au moins 1 litre pour une machine à un/deux groupes
  - au moins 2 litres pour une machine à trois groupes
  - au moins 3 litres pour une machine à quatre groupes

Si la machine n'est pas actionnée pendant une longue période de temps, il est opportun de suivre les indications de sécurité suivantes:

- Débrancher la machine du réseau de distribution d'eau ou interrompre dans tous les cas le raccordement hydraulique;
- déconnecter électriquement la machine du réseau électrique.
- **Drainage de la chaudière à vapeur:** On recommande de vider complètement un fois chaque année la chaudière vapeur à l'aide du robinet placé de côté ou sous la chaudière même.

### • Dépressurisation de la chaudière vapeur

Pour dépressuriser la chaudière vapeur maintenir enfoncé le bouton de l'encodeur et actionner le levier de distribution pour vapeur.



## 7. Mise Hors Service et Au Rebut

### 1) Mise hors service et au rebut

Régler préalablement en position "0" ou "OFF" l'interrupteur général.

#### Débranchement de l'alimentation électrique

Débrancher la machine pour espresso du réseau électrique au moyen de l'interrupteur général ou du dispositif du circuit associé. Retirer le câble d'alimentation de la connexion électrique.

#### Débranchement de l'installation d'eau

Fermer l'alimentation de l'eau à l'aide du robinet correspondant avant l'entrée de l'eau/adoucisseur. Débrancher le tuyau de l'eau à l'entrée de l'eau/adoucisseur.

Procéder au démontage du tuyau de vidange de la cuve.

À ce stade, la machine peut être enlevée du comptoir en veillant à ce qu'elle ne tombe pas pendant les opérations.

La machine se compose de différents matériaux, par conséquent, si sa réutilisation n'est pas prévue, elle doit être amenée dans une entreprise spécialisée qui la démontera en divisant les matériaux pour éventuellement les récupérer ou les mettre au rebut dans des installations spéciales.

Il est absolument interdit par les normes en vigueur d'abandonner la machine dans un endroit public ou tout autre lieu de tierces personnes.

#### Avis de recyclage:

#### Mise en garde pour la Protection de l'Environnement.

Les vieux appareils électriques composés de matériaux précieux n'entrent pas dans la catégorie des déchets domestiques normaux! Nous prions donc les clients de contribuer à la sauvegarde de l'environnement et des ressources et d'apporter cet appareil auprès des centres de récolte compétents si présents sur le territoire.



## 8. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle

---

Ces opérations viennent s'ajouter aux opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique telles que spécifiées au Chapitre 7

Les Opérations suivantes de Maintenance et de Contrôle doivent être effectuées périodiquement par le personnel technique qualifié.

**N.B. Ces opérations d'entretien périodique ne sont couvertes par aucune garantie.**

### TOUS LES 3/4 MOIS

- Remplacer les joints du groupe
- Remplacer les écrans de diffusion
- Nettoyer la sonde de remplissage automatique
- Contrôler que le casse-vide fonctionne correctement
- Inspecter la vanne d'arrivée d'eau
- Inspecter si le système de purge présente des fuites ou des colmatages
- Contrôler le débit pour chaque groupe
- Contrôler la température de distribution
- Contrôler que la pression de distribution soit de 9 bar
- Contrôler que tous les interrupteurs fonctionnent correctement
- Contrôler/noter la dureté de l'eau (La qualité de l'eau doit se situer à l'intérieur de la plage de paramètres spécifiés dans le chapitre sur l'Installation, autrement la garantie est nulle)

### En cas de Modèle AV:

- Contrôler les doses
- Tester la valeur ohmique du débitmètre (la valeur ohmique est acceptable si supérieure à 1.8 K ohm, et inférieure à 2.2 K ohm)

---

### TOUS LES 6 MOIS (en plus des précédentes)

- Changer les ensembles vapeur
- Remplacer les joints de vapeur automatique (selon les modèles)

---

### TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

- Remplacer les paniers des porte-filtres
- Inspecter les tiges de commande du groupe
- Inspecter le casse-vide
- Inspecter le pressostat de la chaudière-vapeur
- Inspecter le contacteur
- Remplacer la vanne de surpression
- Contrôle minutieux du serrage correct à 2,4Nm de chaque câble sur le bornier.

---

### TOUS LES 2 ANS (en plus des précédentes)

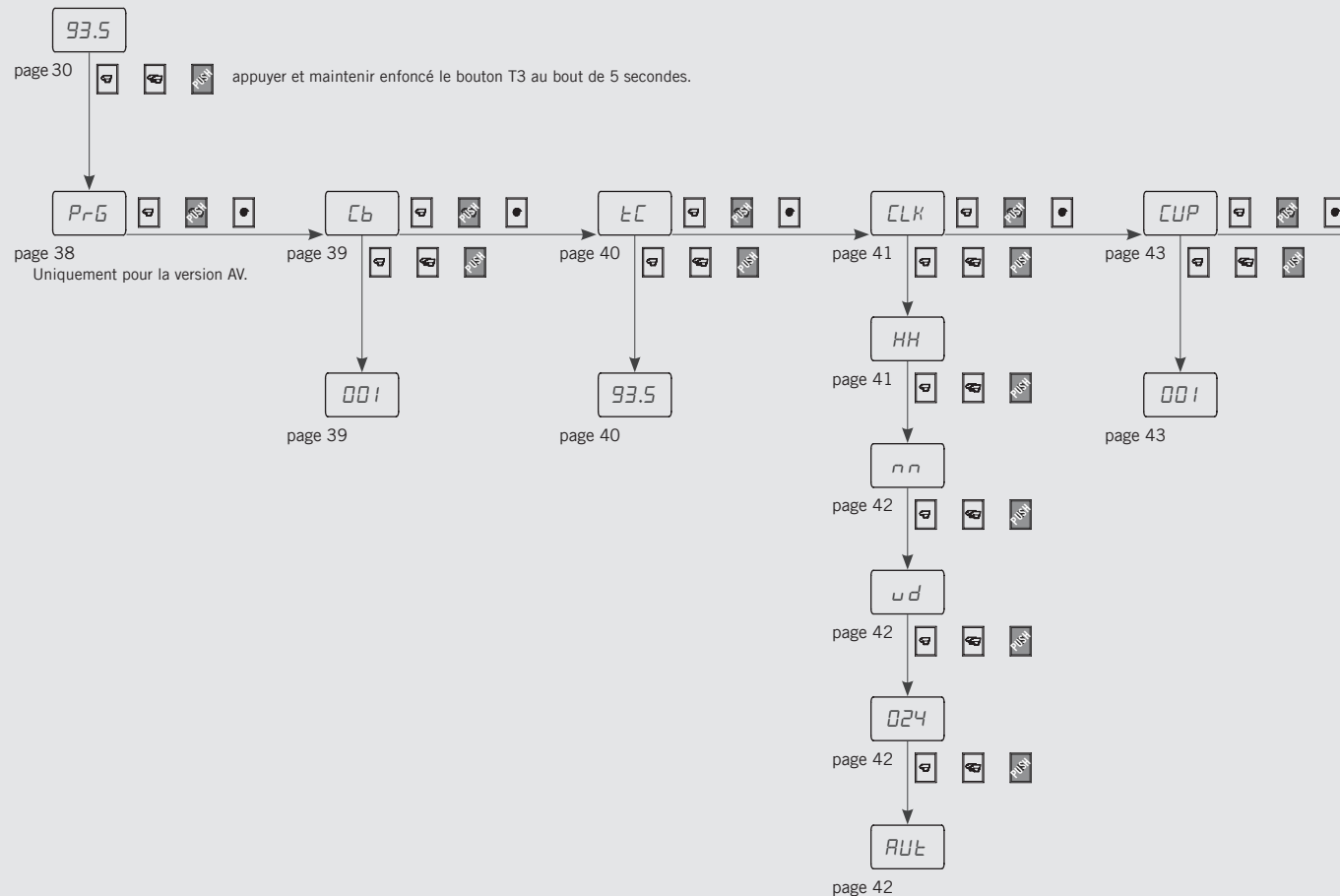
- Remplacer la fermeture de la soupape de sécurité

---

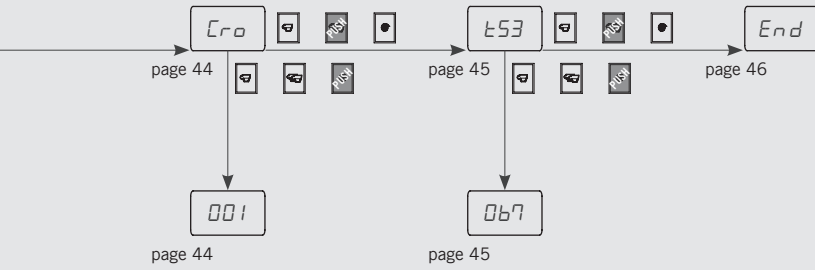
### TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

- Contrôler les conditions internes des chaudières, et si nécessaire, rincer avec un produit nettoyant prévu à cet effet et adapté aux nourritures et boissons d'appareils électroménagers.





# Programmation "Barista"



# Introduction à la Programmation

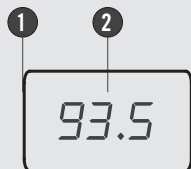
---

## Description

- Cette machine pour espresso est dotée de CPU et a de nombreux paramètres configurables.
- Cette machine pour espresso utilise de plus de nombreux contrôles de feedback pour résoudre les problèmes s'ils devaient se présenter.
- Ce qui suit est une description succincte des commandes et de l'afficheur et des modes avec lesquels ceux-ci interagissent avec l'opérateur.

## Afficheur numérique

---

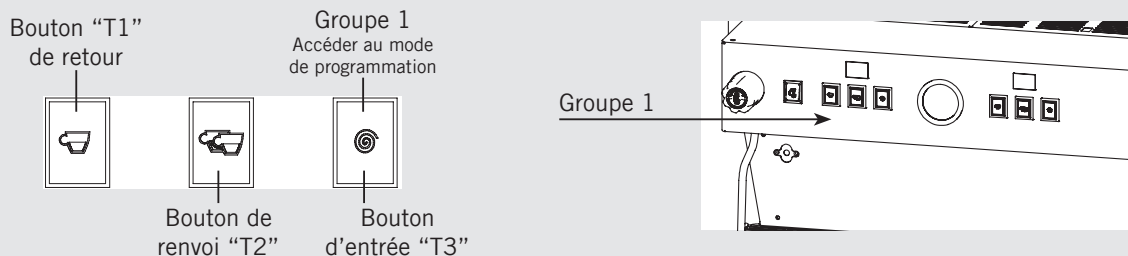


① Afficheur numérique




② Température de la chaudière à café

L'afficheur numérique est un écran rétroéclairé capable d'afficher 3 segments de 7 chiffres. L'afficheur permet à l'opérateur d'interagir avec la machine espresso pour modifier visuellement les valeurs des paramètres. L'afficheur fournit en outre des informations utiles à l'opérateur.

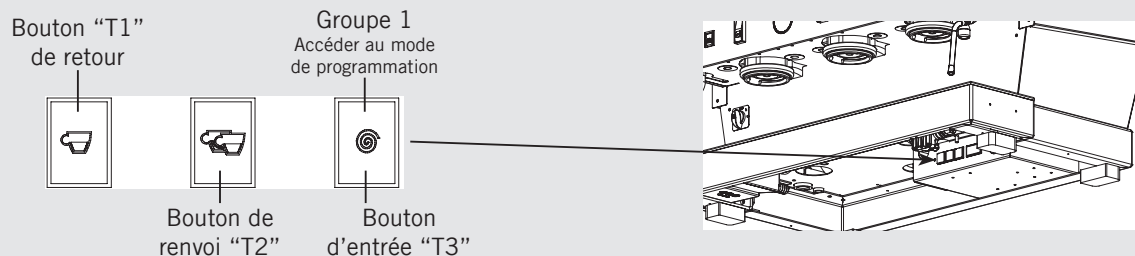
De nombreuses alarmes peuvent être affichées avertissant l'opérateur d'une condition anormale ou d'une panne. De simples messages sont en outre affichés pour prévenir l'opérateur du début d'une opération ou de la nécessité de lancer un processus.






Le clavier a deux fonctions. La première est le contrôle de l'espresso. La seconde est la programmation des paramètres. La programmation des paramètres est possible uniquement au moyen des boutons du groupe 1 (groupe en partant de gauche).

Bouton	Description
	<p>Ce bouton sert à contrôler le débit de chaque espresso. Dans la programmation des paramètres simples, il est également utilisé comme la touche "en arrière" dans le menu.</p> <p>Pour des raisons de simplicité, il sera représenté par ce symbole avec la dénomination <b>T1</b>.</p>
	<p>Ce bouton sert à contrôler le débit du double espresso. Dans la programmation des paramètres simples, il est également comme le bouton "en avant" dans le menu.</p> <p>Pour des raisons de simplicité, elle sera représentée par ce symbole avec la dénomination <b>T2</b>.</p>
	<p>Ce bouton sert à contrôler le débit de chaque espresso. Dans la programmation des paramètres simples, il est également utilisé comme le bouton "valider" dans le menu.</p> <p>Pour des raisons de simplicité, il sera représenté par ce symbole avec la dénomination <b>T3</b>.</p>

## Clavier EE







La programmation de paramètres individuels est possible à condition d'utiliser ces boutons.

Bouton	Description
	Ce bouton est utilisé pour la programmation de paramètres individuels tels que la touche « retour » dans le menu. Pour des raisons de simplicité, il sera représenté par ce symbole avec la dénomination <b>T1</b> .
	Ce bouton est utilisé pour la programmation de paramètres individuels tels que la touche « suivant » dans le menu. Pour des raisons de simplicité, il sera représenté par ce symbole avec la dénomination <b>T2</b> .
	Ce bouton est utilisé pour la programmation de paramètres individuels tels que la touche « Entrée » dans le menu. Pour des raisons de simplicité, il sera représenté par ce symbole avec la dénomination <b>T3</b> .



## Clavier de programmation

Bouton	Description
 + 	Presser ce bouton pour activer la fonction rétro-lavage (backflush).
 + 	Presser cette combinaison de touches pour activer le mode OFF (arrêt) de la machine expresso.

## Procédure de Première Mise en Route

### Allumage de la machine espresso



#### Description

Celle illustrée ci-après est la procédure d'allumage de la machine espresso à sa première mise en route.

- Suivre attentivement la procédure pour éviter les éventuels dommages à la machine espresso.

- Continuer en s'assurant que la machine espresso est raccordée à l'eau.
- Continuer en s'assurant d'avoir rempli les chaudières.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<input type="checkbox"/>	<b>1</b> Régler l'interrupteur principal en position 1.
<input type="checkbox"/>	<b>2</b> Pour continuer le processus de démarrage lorsque la machine est remplie, presser le bouton T2 pour activer les éléments chauffants.  Lorsque la température configurée est atteinte, tous les voyants s'allument : la machine est prête à l'emploi.
<input type="text" value="93.5"/>	<b>3</b> <b>REMARQUE:</b> S'assurer d'avoir éliminé tout l'air du groupe avant de mettre la machine espresso en route. Cette opération doit être effectuée uniquement lors du réglage initial ou quand l'eau est prélevée de la chaudière du café.  Les instructions pour le retrait de l'air des groupes sont disponibles dans la notice d'installation.



#### ATTENTION



TENSION DANGEREUSE, DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN

### Extinction de la machine espresso



#### Description

Celle illustrée ci-après est la procédure d'extinction de la machine espresso.

- Suivre attentivement la procédure pour éviter les éventuels dommages à la machine espresso.

- Cette machine prévoit deux configurations d'extinction : Un mode éteint tous les composants à l'intérieur de la machine espresso tandis que l'autre coupe l'énergie à toute la machine espresso.

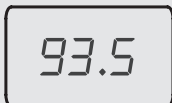
Afficheur	Procédure Opérationnelle
<div data-bbox="204 693 277 736" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">93.5</div> <div data-bbox="204 792 277 835" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;">OFF</div> <div data-bbox="204 952 277 995" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"></div>	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="348 599 1433 630">1 Celle illustrée ci-après est la procédure à suivre pour éteindre la machine espresso en toute sécurité.</li> <li data-bbox="348 683 1174 747">2 Appuyer et maintenir enfoncé simultanément le bouton T2 et le bouton T3. La page-écran affichée sera la suivante:</li> <li data-bbox="348 800 1281 892">3 Il s'agit du mode d'extinction utilisé dans les conditions normales de fonctionnement.  Pendant la maintenance ou en cas d'autres conditions qui le requièrent, régler l'interrupteur sur 0.  La machine espresso est éteinte et rien n'apparaît sur l'afficheur. Il est important de suivre cette procédure quand la machine s'éteint. Dans le cas contraire, des dommages pourraient se vérifier sur le système électronique.</li> <li data-bbox="348 957 1509 982">4</li> </ol>

**ATTENTION**

**TENSION DANGEREUSE, DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN**






## Accès à la Modalité de Programmation

### Modalité de programmation



### Description

- Pour modifier les valeurs d'un paramètre quelconque, l'opérateur doit d'abord accéder au mode programmation.
- **Niveau Barista** - Les paramètres contenus à ce niveau sont ceux que l'opérateur peut changer pour intervenir sur la qualité de l'espresso. Pour l'accès, le mot de passe n'est pas nécessaire.


Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>Niveau de programmation "Barista"</b>
	<b>1</b> Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  . L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
 AV version	<b>2</b> Il s'agit du niveau de programmation "Barista". Pour programmer le volume de distribution pour chaque bouton, pour configurer les chaudières café, la pré-infusion et activer/désactiver la résistance des chauffetasses, si présent.
 EE version	
	<b>3</b> Pour sortir de la modalité de programmation, il est nécessaire de défiler jusqu'au menu de sortie en utilisant les boutons T1 ou T2, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la sortie

## Lavage Groupes



### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effectuer le lavage des groupes café, de façon automatique en effectuant plusieurs cycles de nettoyage.
- Cette machine espresso a une fonction de rinçage du groupe (rinçage à jets) intégrée dans l'électronique.
- La procédure de rinçage est prévue pour donner à l'opérateur une plus grande flexibilité et liberté au sujet de cette opération.
- Ne pas effectuer le procédé de nettoyage pendant la distribution du café par les autres groupes.

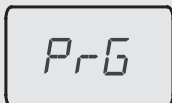
Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>1</b> Lorsque la machine espresso est sous tension, presser simultanément le bouton continu T3 et le bouton T1 afin de lancer la procédure de lavage. Cela active la procédure de lavage de chaque groupe.</p> <p><b>2</b> Lorsqu'activé, la pompe de l'eau entrera en fonction, et le robinet électrique du groupe spécifique soumis au lavage lancera et arrêtera le cycle. Il y a environ 10 cycles préprogrammés avec un intervalle de 4 secondes. Pour interrompre le rinçage manuellement, presser une touche quelconque.</p> <p><b>REMARQUE:</b> Pour rincer de façon appropriée les groupes, mettre une petite quantité de détergent dans un panier porte-filtre et l'insérer dans le groupe à rincer avant d'activer le procédé de rinçage.</p>

**ATTENTION**

LA PLUPART DES DETERGENTS CAUSE LA FORMATION DE MOUSSE DURANT LE PROCEDE DE NETTOYAGE. CETTE MOUSSE SE REGROUPE DANS LA CUVETTE DE DECHARGE ET PEUT EMPECHER A L'EAU USEE DE S'ECOULER DE MANIERE FONCTIONNELLE. RINCER UN SEUL GROUPE A LA FOIS. LE RINÇAGE DE PLUSIEURS GROUPE SIMULTANEMENT POURRAIT DETERMINER LE DEBORDEMENT DE LA CUVETTE.

## “Barista” Programming

### Programmation Doses



### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.





Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton T3. L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
	<b>2</b> Pour programmer le temps de préparation du café, appuyer sur le bouton de dosage pour démarrer, puis réappuyer pour l'arrêter lorsque la dose désirée est atteinte. Le bouton s'allume fixement lorsque la programmation est terminée. Cette opération doit être répétée pour chaque bouton de dose que l'on veut régler. Les boutons peuvent être programmés dans n'importe quel ordre.

## Chaudière Café

### Description

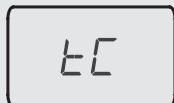
- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer/désactiver la chaudière café.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>1</b> Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton T3. L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.</p>
	<p><b>2</b> Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:</p>
	<p><b>3</b> Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.</p>
	<p><b>4</b> Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre 001 (PERMIS) or 000 (DESACTIVE), appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option. En cas d'option PERMIS, il est possible de configurer les paramètres successifs.</p>

## “Barista” Programming

### Chaudière Café



#### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la température de la chaudière café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton T3. L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
	<b>2</b> Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
	<b>3</b> Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
	<b>4</b> Se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur. En cas de machine espresso à chaudières multiples, il est également possible de régler la température sur la chaudière café 2. La température indiquée à gauche est la température réelle du groupe tandis que la température à droite est celle qui a été configurée.



### Réglage Horloge



### Description

- Ce paramètre permet à l'utilisateur de configurer l'heure et le jour de la semaine.
- Ce paramètre est utilisé pour afficher l'heure et aussi par le paramètre “Auto On/Off”
- Ce paramètre admet 4 valeurs modifiables :
  - Heures ;
  - Minutes ;
  - Jour de la semaine ;
  - Format heure 12h ou 24h.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton T3. L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
	<b>2</b> Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
	<b>3</b> Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
	<b>4</b> Utiliser les boutons T1 et T2 pour régler l'heure.

## “Barista” Programming

### Réglage Horloge



### Description

- Ce paramètre permet à l'utilisateur de configurer l'heure et le jour de la semaine.
- Ce paramètre est utilisé pour afficher l'heure et aussi par le paramètre “Auto On/Off”
- Ce paramètre admet 4 valeurs modifiables :
  - Heures ;
  - Minutes ;
  - Jour de la semaine ;
  - Format heure 12h ou 24h.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>5</b> Utiliser les boutons T1 et T2 pour régler les minutes.
	<b>6</b> Utiliser les boutons T1 et T2 pour régler le jour de la semaine.
	<b>7</b> Utiliser les boutons T1 et T2 pour régler l'heure (12h ou 24h).
	<b>8</b> Utiliser les boutons T1 et T2 pour régler la MISE EN MARCHE (ON) / ARRÊT (OFF) de la machine espresso avec les heures indiquées via le Wi-Fi.

## Chauffe-tasses

### Description



- Ce paramètre permet au technicien d'activer ou désactiver la fonction de chauffage des tasses.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton T3. L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
	<b>2</b> Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
	<b>3</b> Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
	<b>4</b> Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre 001 (PERMIS) or 000 (DESACTIVE), appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option. En cas d'option PERMIS, il est possible de configurer les paramètres successifs.

## “Barista” Programming

### Crono Function



### Description

- S'il est activé, ce paramètre affiche un temporisateur qui calcule le temps de chaque distribution.
- Le temporisateur est réinitialisé chaque fois que l'on appuie sur un bouton figurant sur le clavier.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton T3. L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
	<b>2</b> Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
	<b>3</b> Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
	<b>4</b> Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre 001 (PERMIS) or 000 (DESACTIVE), appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option. En cas d'option PERMIS, il est possible de configurer les paramètres successifs.

### Buse Vapeur

### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la température de la buse vapeur.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton T3. L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
	<b>2</b> Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
	<b>3</b> Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
	<b>4</b> Se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.



## “Barista” Programming

### Sortie Menu



### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de sortir de la programmation “Barista” et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Presser le bouton T3 pour quitter la programmation « Barista » et retourner à l'utilisation normale de la machine espresso.
	<b>2</b> La machine espresso est à présent en mode opérationnel normal.



**la marzocco**  
handmade in florence

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE EU CERTIFICATE OF CONFORMITY

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

Tipo/Type: LC-S 1AV, LC-S 1EE, LC-S 2AV AC, LC-S 2AV AW, LC-S 2AV HC, LC-S 2AV HW, LC-S 2AV LC, LC-S 2AV LC, LC-S 2AV LW, LC-S 2EE AC, LC-S 2EE AW, LC-S 2EE HC, LC-S 2EE HW, LC-S 2EE LC, LC-S 2EE LW, LC-S 3AV HC, LC-S 3AV HW, LC-S 3AV LC, LC-S 3AV LW, LC-S 3EE HC, LC-S 3EE HW, LC-S 3EE LC, LC-S 3EE LW, LC-S 4AV HC, LC-S 4AV HW, LC-S 4AV LC, LC-S 4AV LW, LC-S 4EE HC, LC-S 4EE HW, LC-S 4EE LC, LC-S 4EE LW.

Rispettano i requisiti essenziali delle seguenti direttive: 2014/30/UE EMC, 2014/35 Bassa tensione, 2014/53/UE RED, DPR 777/82 compreso Art. 5-bis punto 1, 2023/2006/CE, 2004/1935/CE Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, 2014/68/UE attrezzature a pressione relativa per la cat. 1 modulo A, 2011/65/UE e (UE) 2015/863 Rohs III  
In quanto conforme alle seguenti norme: EN60335-2-15, EN60335-2-75, EN62233, EN55014-1, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11, EN62311:2008, ETSI EN 301-489-1, ETSI EN 301-489-17, ETSI EN 300 328, ETSI EN 301 893.

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

Since the machine conforms to the following standards: EN60335-2-15, EN60335-2-75, EN62233, EN55014-1, EN55014-2, EN61000-3-2, EN61000-3-3, EN61000-3-11, EN62311:2008, ETSI EN 301-489-1, ETSI EN 301-489-17, ETSI EN 300 328, ETSI EN 301 893.

Scarperia (Florence), Italy

La Marzocco srl  
Roberto Bianchi  
Chief Operating Officer  
Direttore Operativo

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

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

