

manual

linea pb

La Linea PB, conçue et ainsi dénommée pour rendre hommage à Piero Bambi, redessine les caractéristiques techniques et stylistiques de la Linea Classic, icône de la marque La Marzocco introduite sur le marché il y a plus de 20 ans. Outre les caractéristiques distinctives de La Marzocco, la Linea PB est pourvue d'un logiciel d'interface exclusif et convivial qui permet au Barista de contrôler la température de la chaudière, le volume de distribution, la dose du robinet d'eau chaude et d'autres options, en assurant un nouveau niveau de performances et de fiabilité. Le profil plus bas et la surface de travail plus grande rendent la machine pratique, sans pour autant renoncer au design italien apprécié dans le monde entier.



la marzocco

handmade in florence

linea pb

Manuel de Fonctionnement V3.5 - 09/2018
MAN.10.3.02

Chapitres

1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité	page 3
2. Définition des Modèles Traités	page 5
3. Installation	page 8
4. Mise en Fonction et Préparation du Café	page 13
5. Distribution de Vapeur et d'Eau Chaude	page 16
6. Entretien et Nettoyage Périodique	page 17
7. Mise Hors Service et Au Rebut	page 19
8. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle	page 20
9. Balance de Précision	page 21
10. Notice de Programmation du Logiciel	page 22



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
info@lamarzocco.com

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

disponible dans les versions suivantes:



1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité



1) 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.

2) 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.

3) 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.

4) 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.

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

6) 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.

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

8) 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.

9) 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.

10) 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.

11) 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.

12) 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.

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.

13) 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.

14) 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.

15) 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.

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

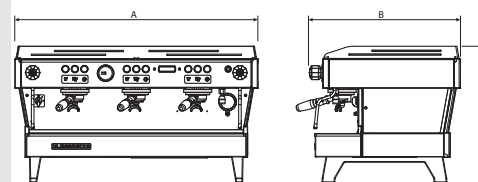
17) Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation et, plus particulièrement, ne pas couvrir avec des chiffons ou autre le plan chauffe-tasses.

18) 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.

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).

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.

1) DIMENSIONS ET POIDS COMMUNS À LA SÉRIE LINEA PB

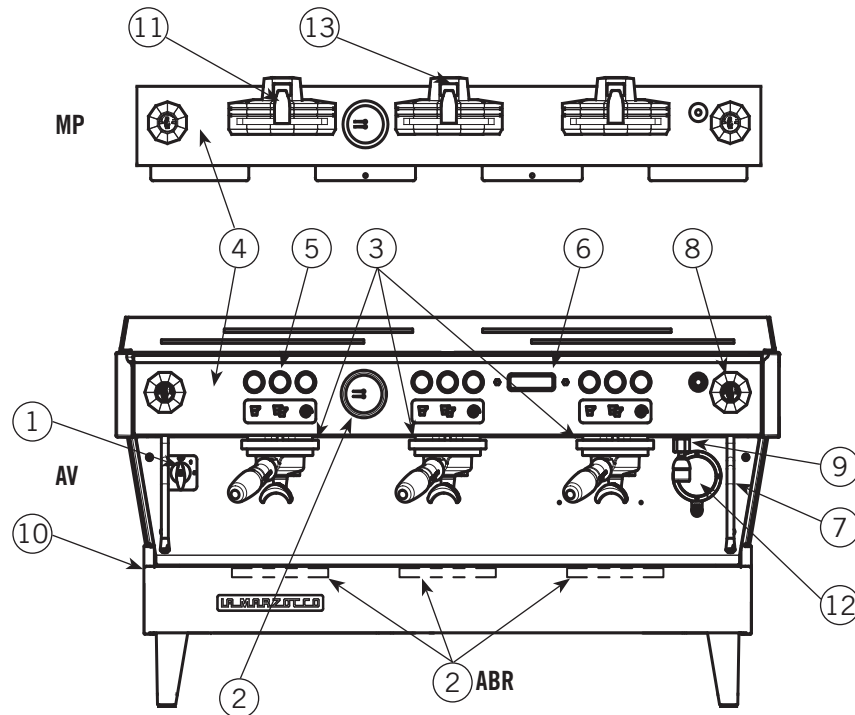


LINEA PB	2 groupes	3 groupes	4 groupes
A [mm]	710	950	1190
B [mm]	588	588	588
C [mm]	533	533	533
POIDS [kg]	81	93	117

2. Définition des Modèles Traités

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

LINEA PB, Modèles AV, ABR et MP à 2, 3 et 4 groupes



- 1 Interrupteur général
- 2 Manomètre (Vapeur & Eau chaude)
- 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 Récipient de décharge amovible
- 11 Poignée Paddle
- 12 Hublot de signalisation de l'eau
- 13 Temporisateur
- 14 Balance de Précision

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.

Fig. 1 - Modèle AV, ABR et MP - 2, 3 et 4 groupes distributeurs

1) Description générale

La machine est disponible dans les versions avec 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 pièces

• Chaudière vapeur

Elle est constituée d'une enveloppe cylindrique d'une longueur variable en fonction du nombre de groupes distributeurs du café et est réalisée en acier inoxydable, contrôlée à titre d'exemple à une pression de 3 bar et adaptée à la pression de service de 1,5 bar. En fonction du nombre de distributeurs, nous avons les volumes réels et puissances installées suivantes :

2 groupes	litres 7
3 groupes	litres 11
4 groupes	litres 15

Aux extrémités de l'enveloppe cylindrique, des couvercles sont appliqués et sur l'un figure le logement pour les résistances électriques de chauffage et de vaporisation de l'eau qui permettent d'atteindre la pression de service en 25' environ. La pression de

fonctionnement est maintenue par une sonde de température électronique avec contrôleur PID. Différents raccords sont appliqués sur la chaudière pour les accessoires de sécurité, pour les services d'eau chaude et de vapeur pour l'alimentation.

• Chaudière café

La chaudière café est un réservoir cylindrique fabriquée en acier inoxydable AISI série 300. Chaque unité est contrôlée par un test hydraulique à une pression de 18 bar et est adaptée à la pression de service de 9 bar. Ci-après un tableau qui indique en fonction du nombre de distributeurs les volumes réels ainsi que les puissances installées :

2 groupes	litres 3,4
3 groupes	litres 5
4 groupes	litres 6,8

Aux extrémités de l'enveloppe cylindrique, des couvercles sont appliqués et sur l'un figure le logement pour les résistances électriques de chauffage de l'eau. La température la chaudière du café est maintenue constante à l'aide d'un contrôle électronique de la température (PID) avec une précision de 0,2°C. Les groupes distributeurs sont appliqués sur la chaudière.

• Groupes distributeurs

Ils sont constitués d'un bloc en acier inoxydable sur lequel est greffé le porte-filtre

où l'on met la dose de café en poudre et à partir duquel, au moyen du bec, l'espresso descend dans la/les tasse/s situées en-dessous/ et après la commande de distribution.

• Enveloppe

Elle est constituée d'une coque en tôle d'acier peint et en acier inoxydable. La structure est le fruit d'études particulières pour la fonction esthétique, pour optimiser l'ergonomie pour l'utilisateur et réduire au minimum les éventuels dommages.

• Électropompe

La pompe rotative, installée sur le tuyau d'alimentation de l'eau, est prédisposée pour entrer en fonction chaque fois que les groupes distributeurs sont actionnés et avec un dispositif d'auto-nivelage pour réintégrer l'éventuelle consommation d'eau de la chaudière services.

• Niveau sonore

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

• Hublot de signalisation de l'eau

La position de ce dispositif permet de signaler uniquement la présence de l'eau à l'intérieur de la chaudière vapeur.

Le niveau d'eau dans le hublot donne une référence du niveau d'eau dans la chaudière vapeur mais ne le représente pas de manière proportionnelle, 1/3 du hublot correspond à environ 1/2 de la chaudière.

• Plaque machine CE (modèle AV)

 **la marzocco**
handmade in Florence



● SERIE LINEA FB MODEL 4AV S/N PB0000 DATE 08/12
 V 400/3N W 8700 A 11max 20 Hz 50/60

STEAM BOILER OP 0.15 MPa MAX PUMP P 0.9 MPa
 COFFEE BOILER LITERS 6.8 STEAM BOILER LITERS 14.5
 MAX WATER INLET P 0.8 MPa

www.lamarzocco.com

ESPRESSO MACHINE Via La Torre 14H • 50038 Scarperia e San Piero (Firenze) MADE IN ITALY

 **la marzocco**
handmade in Florence



● SERIE LINEA FB MODEL 4AV S/N PB0000 DATE 08/12
 V 220-240 AC W 8624 A 38.4 Hz 50/60

STEAM BOILER OP 0.15 MPa MAX PUMP P 0.9 MPa
 COFFEE BOILER LITERS 6.8 STEAM BOILER LITERS 14.5
 MAX WATER INLET P 0.8 MPa

www.lamarzocco.com

ESPRESSO MACHINE Via La Torre 14H • 50038 Scarperia e San Piero (Firenze) MADE IN ITALY

• Plaque machine CE (modèle TP)

 **la marzocco**
handmade in Florence



● SERIE LINEA FB MODEL 4AV S/N PB0000 DATE 08/12
 V 400/3N W 8700 A 11max 20 Hz 50/60

STEAM BOILER OP 0.15 MPa MAX PUMP P 0.9 MPa
 COFFEE BOILER LITERS 6.8 STEAM BOILER LITERS 14.5
 MAX WATER INLET P 0.8 MPa

www.lamarzocco.com

ESPRESSO MACHINE Via La Torre 14H • 50038 Scarperia e San Piero (Firenze) MADE IN ITALY

 **la marzocco**
handmade in Florence



● SERIE LINEA FB MODEL 4AV S/N PB0000 DATE 08/12
 V 220-240 AC W 8624 A 38.4 Hz 50/60

STEAM BOILER OP 0.15 MPa MAX PUMP P 0.9 MPa
 COFFEE BOILER LITERS 6.8 STEAM BOILER LITERS 14.5
 MAX WATER INLET P 0.8 MPa

www.lamarzocco.com

ESPRESSO MACHINE Via La Torre 14H • 50038 Scarperia e San Piero (Firenze) MADE IN ITALY

• Plaque machine ETL (modèle AV)



● MODEL LN/21 4AV SERIAL No. PB0000
 DATE 08/12 AMPS 33-39
 VOLTS 208 - 240 Hz 60 SINGLE PHASE

MAX. OPERATING PRESSURE: STEAM 22 PSI WATER 161 PSI

www.lamarzocco.com

ESPRESSO MACHINE MADE IN ITALY

• Plaque machine ETL (modèle MP)



● MODEL LN/21 4MP SERIAL No. PB0000
 DATE 08/12 AMPS 33-39
 VOLTS 208 - 240 Hz 60 SINGLE PHASE

MAX. OPERATING PRESSURE: STEAM 22 PSI WATER 161 PSI

www.lamarzocco.com

ESPRESSO MACHINE MADE IN ITALY

3. Installation

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)

ATTENTION

CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU SANS EXPÉRIENCE NI CONNAISSANCE, À MOINS D'ÊTRE SURVEILLÉES OU D'AVOIR REÇU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL DE LA PART D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.

MODÈLE/SERIE	GROUPE	V/Hz	PUISSANCE NOMINALE (W)	ENTRÉE NOMINALE (A)	PUISSANCE CHAUDIÈRE CAFÉ	PUISSANCE CHAUDIÈRE VAPEUR	PUISSANCE TOTALE	DIMENSION CABLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (mm ²)
LINEA PB	2GR	AC220-240V/60Hz	4600	20-22	1400	3000	4400	POUR DES INSTRUCTIONS PLUS DÉTAILLÉES VOIR LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES
		AC208-240/60Hz	4600	23	1400	3000	4400	
		AC400/50Hz	5040	12	1540	3300	4840	
	3GR	AC220-240V/60Hz	6100	25-29	1900	4000	5900	
		AC208-240/60Hz	6100	30,5	1900	4000	5900	
		AC400/50Hz	6690	15	2090	4400	6490	
	4GR	AC220-240V/60Hz	8000	33-39	2800	5000	7800	
		AC208-240/60Hz	8000	40	2800	5000	7800	
		AC400/50Hz	8780	20	3080	5500	8580	

CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:

3 X FILS 220V
 1 X BLEU (NEUTRE)
 1 X MARRON (PHASE)
 1 X JAUNE & VERT (TERRE)

5 X FILS 380V
 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.

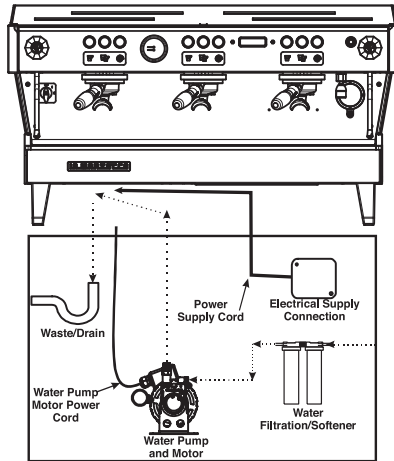


Fig. 2 - Guide d'installation

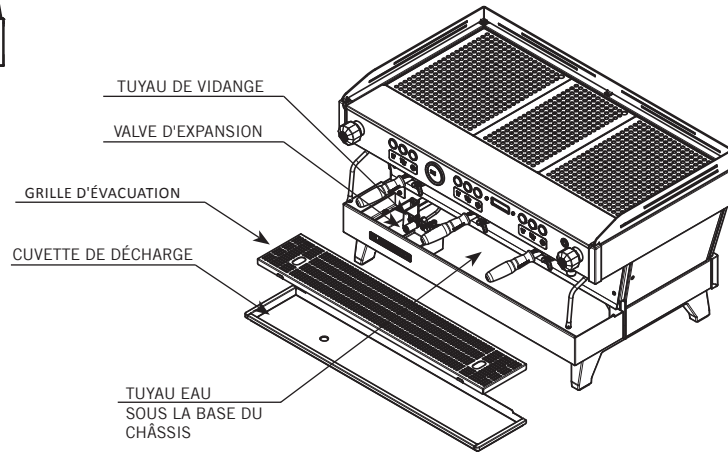


Fig. 3 - Description

ATTENTION

LA MACHINE EST PRÉVUE POUR ÊTRE RACCORDÉE DE FAÇON PERMANENTE À UN CÂBLAGE FIXE. LE SYSTÈME DOIT ASSURER LA DÉCONNEXION OMNIPOLAIRE DE L'ALIMENTATION. IL Y A LIEU D'INSTALLER UN DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL RÉSIDUEL (DDR) AVEC UN COURANT NOMINAL RÉSIDUEL DE FONCTIONNEMENT QUI NE DÉPASSE PAS 30 mA.

ATTENTION

- UNIQUEMENT POUR L'Australie - LA MACHINE AVEC PUISSANCE ABSORBÉE NORMALE DE PLUS DE 32A EST CONÇUE POUR ÊTRE CONNECTÉE EN PERMANENCE À LA SOURCE D'ALIMENTATION.

1) Installation sur le comptoir

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

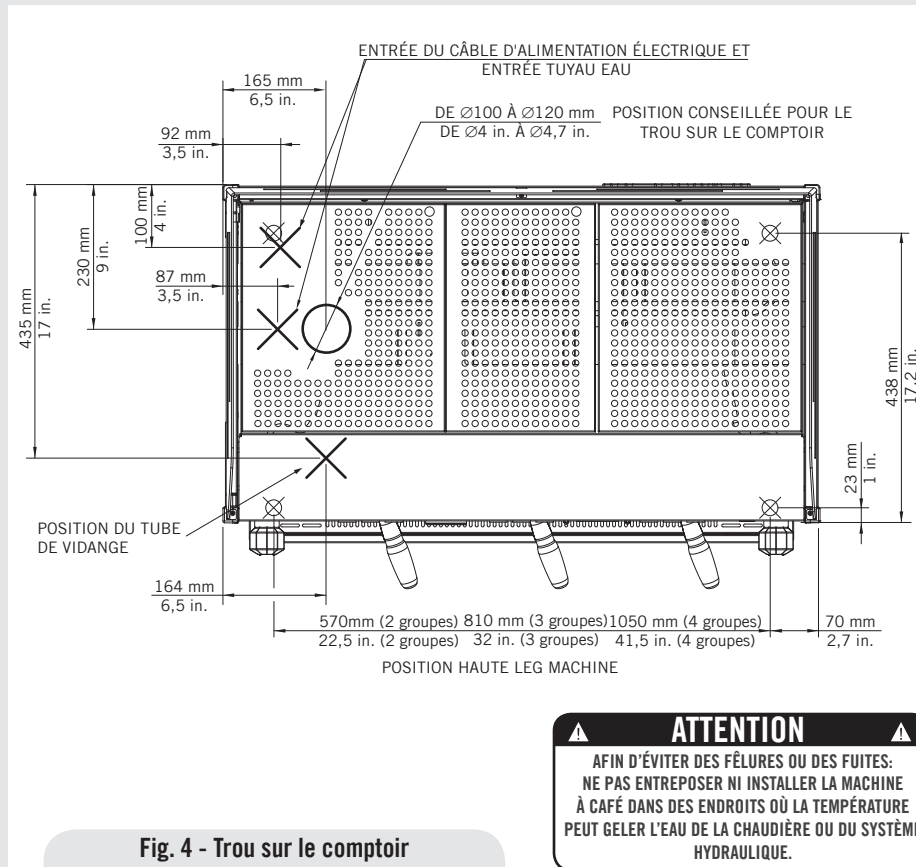


Fig. 4 - Trou sur le comptoir

2) Accessoires

ATTENTION
À CHAQUE INSTALLATION, LA MACHINE DOIT ÊTRE ÉQUIPÉE D'UN NOUVEAU JEU DE TUYAUX POUR LA PLOMBERIE, ET DES JOINTS CORRESPONDANTS.

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.

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

ATTENTION
AFIN D'ÉVITER DES FÈLURES 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.

- 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.

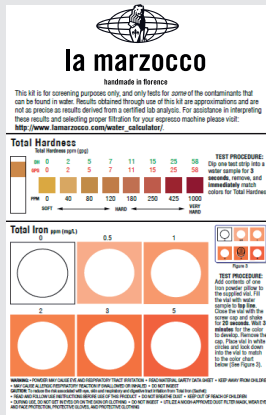
N.B. :

- 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.
- 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
- 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.
- La pression distribuée à la chaudière de l'eau doit être comprise entre 0,2 et 0,6 MPa.
- Cette machine est conforme à la norme 61000-3-11; l'impédance, dans le point d'interface d'alimentation, doit avoir une valeur de $Z_{max} = 0,17 \Omega$.

3) 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/).

4) 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 50 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).

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

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.

5) Branchement électrique

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.

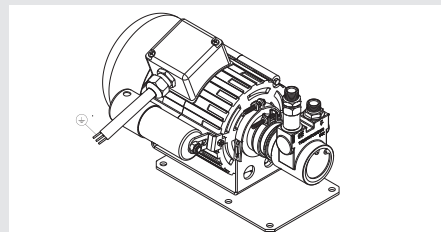
a) Câble d'alimentation

- 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 mm² 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 mm² 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 mm² 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.



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.

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.

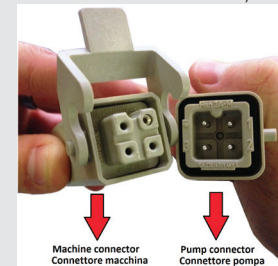
- Câble tripolaire de 1,5 mm² ou AWG 16 tripolaire (pour la version certifiée UL) fixé à

la machine à café espresso par connecteur doté de serre-câble.

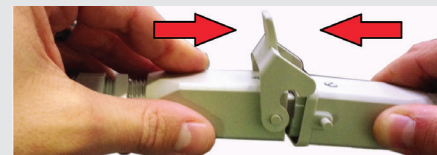
c) Raccordement rapide entre la pompe de l'eau et la machine à café espresso

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

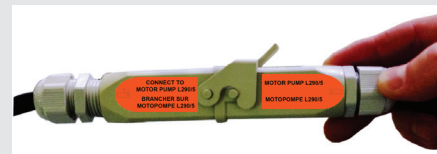
- Visualisation des connecteurs;



- Connexion des câbles;



- Serrage des câbles;



ATTENTION
 ▲ ▲
 REMPLACER LES FUSIBLES UTILISÉS PAR DES FUSIBLES
 AYANT LES MÊMES GRANDEURS, TYPE ET PUISSANCE F1
 = 2A, 250V.

6) 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.

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 NORMATIVES ÉLECTRIQUES
 LOCALES, NATIONALES ET INTERNATIONALES EN
 VIGUEUR, OU SI DES PIÈCES ÉLECTRIQUES ONT ÉTÉ
 RACCORDÉES DE MANIÈRE INCORRECTE.

ATTENTION
 ▲ ▲
 - U.S.A. ET CANADA UNIQUEMENT -
 NE PAS CONNECTER À UN CIRCUIT FONCTIONNANT À
 PLUS DE 150V À LA TERRE SUR CHAQUE JAMBE.

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.

Tableau des caractéristiques de l'eau

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Dureté totale	ppm	70	100
Total de teneur en fer (Fe ²⁺ /Fe ³⁺)	ppm	0	0,02
Chlore libre (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Total de teneur en chlore (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	valeur	6,5	8,5
Alcalinité	ppm	40	80
Chlorure (Cl ⁻)	ppm	non supérieure	50

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")

4. Mise en Fonction et Préparation du Café

1) Mise en route de la machine espresso

a) Remplir les chaudières avec de l'eau

Une fois les opérations d'installation effectuées, il est nécessaire de ravitailler les chaudières en eau comme suit :

• Chaudière café

L'entrée d'eau dans la chaudière de saturation (café) se fait directement dès que les robinets de la conduite d'eau et du dépurateur, si présent, sont ouverts. Dans la mesure où l'eau, en entrant dans la chaudière, comprimera l'air qu'elle contient, il sera nécessaire d'éliminer ou de "purger" l'air de la chaudière café. Pour effectuer la "saturation" chaudière-groupe complète, il faut complètement évacuer l'air. Pour évacuer l'air de la chaudière, "purger les groupes", il sera nécessaire de retirer le couvercle du groupe de la partie supérieure de la machine. En premier lieu, retirer l'étage supérieur de la machine en exposant l'étage tasses. Retirer les vis qui fixent le couvercle du groupe et enlever celui-ci. Une fois la partie supérieure retirée, les groupes seront exposés.

Desserrer les vis de purge une à la fois (voir fig.4) pour permettre à l'air de sortir jusqu'à ce que sorte de l'eau sous la tête de la vis.

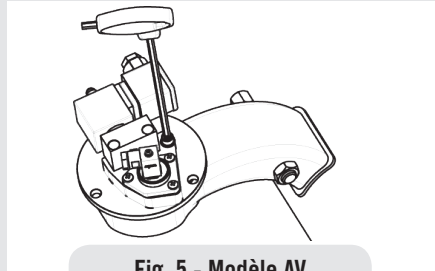


Fig. 5 - Modèle AV

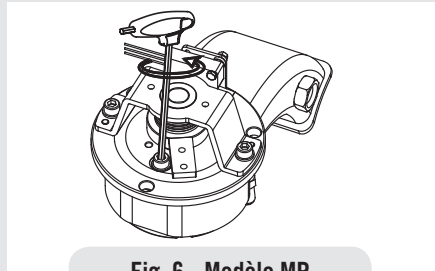


Fig. 6 - Modèle MP

Serrer la vis pour arrêter la sortie de l'eau. Un serrage excessif de la vis peut endommager la rondelle d'étanchéité et par conséquent le couvercle du groupe. Répéter cette procédure pour tous les groupes. Une fois éliminée tout l'air de la chaudière café, remonter le groupe en suivant les instructions dans le sens contraire.

• Chaudière vapeur

En réglant l'interrupteur général (pièce 1 à la Fig. 1) sur "1" ou "ON", l'auto-nivelage se mettra automatiquement en fonction qui, en actionnant l'électrovanne et l'électropompe, permettra le ravitaillement de la chaudière services jusqu'au niveau prédéfini au moyen de la sonde immergée dans la chaudière.

N.B.: Il peut arriver que, par l'effet d'immersion dans l'eau, l'eau contenue dans la chaudière forme une certaine pression (observable sur l'échelle du manomètre pièce 2 à la fig. 1) Cette pression doit être éliminée en éteignant la machine et en purgeant l'air des groupes (pièce 8 à la Fig. 1).

b) Allumage de la machine espresso

Après avoir complété cette procédure, contrôler l'afficheur. Appuyer sur valider pour confirmer que toutes les procédures précédentes ont été complétées.

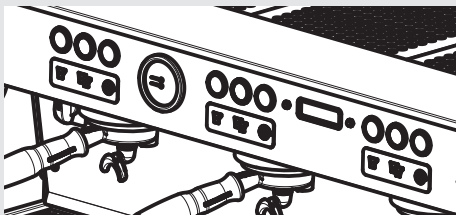
L'installation est terminée, à ce stade, la machine espresso atteindra la température de service nécessaire.

2) En attendant la chauffe de la machine espresso

Pendant cette procédure, il peut arriver que l'aiguille du manomètre de la chaudière café atteigne aussi les 14-15 bar. Cela peut arriver chaque fois que la résistance électrique est en fonction. Cependant, dans ce cas, il est nécessaire de régler la valve d'expansion (Fig. 3) de manière à ce que la pression ne dépasse jamais la valeur de 11-12 bar. Dans les conditions normales de fonctionnement, le manomètre de la chaudière café peut indiquer de 0 à 12 bar. Quand elle est distribuée, la pression doit être réglée sur 9 bar.

Quand la chaudière vapeur atteint la température réglée, la touche du thé s'allume.

Quand la machine espresso est prête à l'usage, toutes les touches s'allumeront.



3) 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 l'eau chaude pour le temps nécessaire servant à la prélever de la chaudière correspondante :

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

4) Installer le porte-filtre

Installer le porte-filtre en l'insérant dans le groupe et tourner le manche de gauche à droite. Une fois le porte-filtre correctement installé, il est possible d'appuyer sur une touche pour la distribution, pour faire sortir de l'eau du porte-filtre. Faire s'écouler l'eau à travers le porte-filtre vide pendant quelques secondes seulement avant de commencer le procédé de distribution pour préchauffer le porte-filtre.

N.B: il est important de laisser le porte-filtre installé sur la machine à café espresso

lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-filtre doit rester chaud afin que le procédé de distribution du café ait lieu de façon correcte.

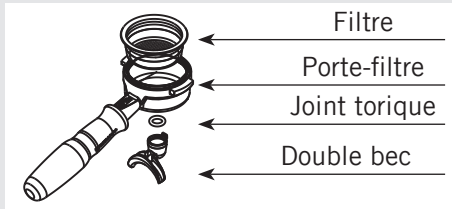
5) Pompe de l'eau

Chaque fois que le café est distribué, il est possible de régler la pression au moyen de la vis de dérivation (positionnée sous le bouchon auquel est reliée la pompe d'alimentation) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la pression. Régler la pression uniquement quand un groupe distribue le café.

Remarque: Quand la résistance électrique de la chaudière café est en fonction, l'eau se répand en augmentant la pression initiale. Quand la pression maximum est atteinte, la valve d'expansion (sécurité) commence à fonctionner en déchargeant quelques gouttes d'eau en évitant de dépasser la pression de 11-12 bar.

Si la pression de 12 bar était dépassée, il est nécessaire de régler la valve d'expansion en dévissant légèrement le capuchon. Si cela n'est pas suffisant, retirer la valve et la nettoyer à nouveau des éventuelles oxydations. Ce remède est également valable dans le cas où la valve reste ouverte en position de décharge (par

exemple si la pression n'augmente pas à 8 bar environ.).



6) Distribution café

Il est maintenant possible d'enlever le porte-filtre pour préparer des boissons à base de café. Mettre du café dans le filtre : 1 dose (environ 6-7 g) petit filtre, 2 doses (environ 12-15 g) grand filtre. Appuyer vers le bas avec le presseur fourni et positionner le porte-filtre dans la partie inférieure du groupe et appuyer sur la touche (modèle AVI) pour commencer la distribution ou déplacer le levier du paddle (modèle MP).

N.B.: certains consommateurs pensent qu'il est important de faire sortir de l'eau du groupe avant d'installer le porte-filtre pour éliminer tous les résidus de café et d'autres résidus du groupe. Certains répètent l'opération après la distribution de chaque boisson. Effectuer divers essais afin de trouver la meilleure procédure pour votre café.

7) Contrôler le processus de distribution en utilisant la programmation des doses (seulement pour modèle AV)

Cette machine à café permet la programmation volumétrique de chacun des deux boutons du groupe (numérotés de gauche à droite). Consulter la notice de programmation du logiciel pour de plus amples instructions.

8) Informations générales pour la préparation du café

Les porte-filtres doivent rester chauffés dans la mesure où ils sont installés dans la partie la plus basse du groupe et isolés par un joint en caoutchouc. Cela s'obtient en laissant les porte-filtres montés sur la machine espresso même quand celle-ci n'est pas utilisée. Les porte-filtres peuvent aussi être préalablement chauffés. Cette procédure peut être effectuée en faisant débiter de l'eau chaude à travers le porte-filtre, arrêter la distribution avant de faire le café.

Il est important de se rappeler que le café resté dans le filtre doit être uniquement enlevé quand il est nécessaire de préparer une autre tasse et c'est uniquement dans ce cas que l'on devrait mettre une nouvelle dose de café moulu dans le filtre.

Pour obtenir une bonne boisson, il est très important, en plus, bien sûr du type de mélange, le degré de mouture du café. La

mouture idéale se trouve pratiquement en essayant de faire certains cafés avec le grammage que l'on veut utiliser pour chaque tasse (minimum conseillé 6-7 g.). La meilleure mouture est celle qui permet la distribution du café par les becs, ni trop lentement (goutte à goutte), ni trop rapidement. Normalement, une dose double devrait débiter plus ou moins 25cc d'espresso en 25 secondes environ.

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 ÉBOUILLANTAGE.

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).

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.

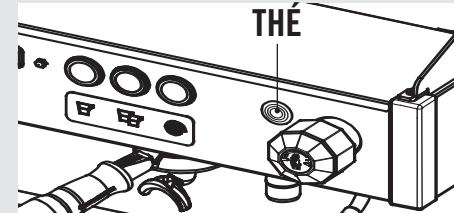
Nettoyer la partie extérieure de la lance à l'aide d'un chiffon approprié.

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 thé ou autres liquides chauds



Il est possible de débiter de l'eau chaude à travers la lance fixe (pièce 9 à la fig 1). Pour débiter l'eau chaude, appuyer sur le bouton du thé positionné entre le dernier groupe à droite et la lance de la vapeur.

Le volume d'eau débité peut être réglé à l'aide de l'afficheur (consulter la notice de programmation du Logiciel). La température de l'eau débitée peut être réglée au moyen de la valve de mélange sous le couvercle côté droit de la machine espresso. (uniquement sur les modèles de machine espresso équipées de cet accessoire)



6. Entretien et Nettoyage Périodique

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 ECLABOUSSÉE POUR LA NETTOYER. POUR LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, PRIÈRE DE SUIVRE TRÈS ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS REPORTÉES CI-DESSOUS.

1) Nettoyage groupe et petites douches

- Mettre une cuillère à café de détergent en poudre spécifique pour espresso dans le filtre aveugle du porte-filtre (en suivant les instructions du produit) dans le filtre, introduire le porte-filtre dans le groupe que l'on désire nettoyer.

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 ÉBOUILLANTAGE.

- Pour les modèles AV: activer les cycles de rinçage automatique (consulter le guide pour la programmation du Logiciel). Pour les modèles MP: débiter d'eau pendant 3 secondes et répéter l'opération dix fois pour chaque groupe.

- Rincer le groupe en utilisant un filtre normal et en faisant débiter de l'eau chaude plusieurs fois.

2) Nettoyage filtres

- Mettre 2 ou 3 cuillères à café de détergent en poudre spécifique pour espresso dans 1/2 litre d'eau à l'intérieur d'un récipient résistant à la chaleur et faire bouillir.

- Immerger complètement les filtres dans la susdite solution pendant 30 minutes environ.

- Rincer abondamment à l'eau claire et, en remontant les porte-filtres avec les filtres dans les groupes, actionner plusieurs fois le débit.

- Faire un café pour éliminer les goûts désagréables.

3) Nettoyage des porte-filtres

Utiliser l'instrument spécifique pour le nettoyage (brosse), laver les porte-filtres sous l'eau chaude, il est possible d'utiliser un produit détergent neutre. Pour un nettoyage extraordinaire, voir le manuel du porte-filtre.

4) Nettoyage de la cuvette de décharge

Pour le nettoyage, enlever la cuvette de décharge au moins deux fois par semaine, nettoyer aussi la cuve de l'eau de purge en éliminant l'éventuelle vase des fonds à l'aide d'une cuillère.

5) Nettoyage de la carrosserie

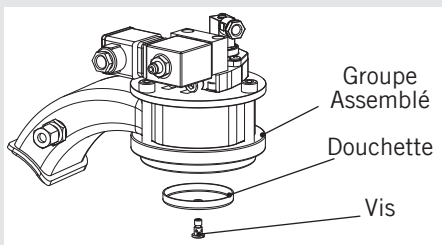
Utiliser un chiffon doux en le passant dans le sens de l'éventuel satinage des surfaces en acier inoxydable. En aucun cas, n'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les parties peintes ou celles portant des indications pour éviter de les endommager.

6) Nettoyage des lances vapeur et eau chaude

Les lances de la vapeur doivent être nettoyées tout de suite après l'usage au moyen d'un chiffon humide et en faisant brièvement sortir la vapeur afin d'éviter la formation d'incrustations dans les orifices des buses qui pourraient altérer le goût d'autres boissons en chauffe. Les becs de l'eau chaude doivent être nettoyés périodiquement à l'aide d'un chiffon humide.

7) Nettoyage des douchettes de distribution

- Par l'effet des opérations d'évacuation du porte-filtre (après la distribution de café), il peut arriver que de petits résidus de café moulu obstruent, même partiellement, le filet d'infusion.



Pour le nettoyer, il faudra l'enlever en dévissant les vis situées dessous et le nettoyer avec de la poudre détergente

- Mettre 2 ou 3 cuillères à café de détergent en poudre spécifique pour espresso dans 1/2 litre d'eau à l'intérieur d'un récipient résistant à la chaleur et faire bouillir.
- Immerger complètement la vis et la susdite douchette dans la susdite solution pendant 30 minutes environ.
- Rincer abondamment à l'eau claire et, en remontant la vis et la douchette dans les groupes, actionner plusieurs fois le débit.

8) Épurateur/adoucisseur d'eau

Prière de consulter la documentation accompagnant l'épurateur/adoucisseur d'eau pour un fonctionnement et des instructions de nettoyage corrects.

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
- **Drainage de la chaudière à vapeur:** pour activer cette fonction, entrer dans le menu de programmation (voir p. 93). 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.

IMPORTANT

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 de l'eau;
- débrancher électriquement la machine du réseau électrique.

ATTENTION

SI LES INSTRUCTIONS MENTIONNÉES
CI-DESSUS NE SONT PAS RESPECTÉES,
LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU
RESPONSABLE DES DOMMAGES À
PERSONNES ET CHOSES.

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.

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.

7. Mise Hors Service et Au Rebut

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 s'ajoutent aux Opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique comme spécifié au Chap. 6

Seul un personnel technique qualifié pourra procéder périodiquement aux opérations suivantes d'entretien et de contrôle.

Le temps nécessaire pour l'entretien périodique est déterminé par la quantité quotidienne de fonctionnement et/ou la consommation de café.

N.B. La garantie n'inclut pas ces opérations périodiques.

TOUS LES 3/4 MOIS

- Remplacement des joints du groupe
- Remplacement des douchettes
- Nettoyage des sondes d'auto-remplissage
- Contrôle du fonctionnement correct de la valve de décompression
- Inspection de la valve d'entrée de l'eau
- Inspection du système d'écoulement (éventuelles fuites ou obstructions)
- Contrôle de la capacité de chaque groupe
- Contrôle des températures
- Contrôle que la pression d'infusion soit à 9bar
- Contrôle du fonctionnement correct de tous les interrupteurs
- Contrôle/annotation de la dureté de l'eau (la garantie n'est pas valide si les paramètres de l'eau ne rentrent pas dans la fourchette spécifiée au chapitre "installation")
- Contrôle de l'état du filtre

Modèle AV:

- Contrôle des volumes de débit
- Test de la valeur en ohm du débitmètre (la valeur est acceptable si elle dépasse 1,8 K ohm mais n'excède pas 2,2 K ohm)

TOUS LES 6/8 MOIS (en plus des précédents)

- Révision des robinets à vapeur

TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

- Remplacement des paniers porte-filtre
- Inspection des noyaux d'électrovalves des groupes
- Inspection de la valve de décompression
- Inspection de la valve d'expansion
- Inspection des câblages électriques
- Inspection des dispositifs de sécurité des chaudières
- Révision de la soupape de sécurité
- Contrôle minutieux du serrage correct à 2,4Nm de chaque câble sur le bornier.

Modèle MP:

- Démontage et e lubrification des composants de la valve MP

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.

9. Balance de Précision

1) Précautions d'utilisation

En situation statique (*), le système de pesage offre une précision nominale de +/- 0,5g.

Pour un bon fonctionnement, s'assurer que :

- l'entretien est effectué correctement, par du personnel autorisé et en respectant les consignes de ce manuel,
- la machine doit être utilisée conformément aux instructions de ce manuel,
- la machine est installée sur une surface plane et ferme,
- l'alimentation électrique est stable et sans parasites.

L'étape du pesage est particulièrement délicate ; en effet, elle est sensible :

- aux vibrations du plan de travail provoquées par d'autres appareils,
- aux vibrations de la balance provoquées, par exemple, par l'utilisation du groupe adjacent.

(*) Le pesage statique indique le pesage d'un objet dont le poids reste fixe durant tout le temps du pesage.

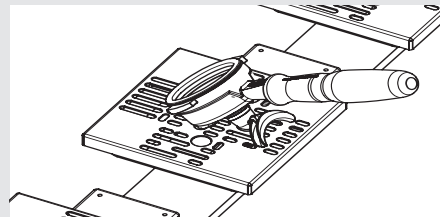


Cette machine n'est pas un dispositif de pesage certifié pour le pesage légal.

- Le système de pesage est un appareil de précision qui exige de nombreuses précautions pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien.

- Lorsque l'on retire la grille principale ou le plateau, veiller à ne pas heurter les cellules de charge pendant la dépose et la repose.

- Pour effectuer le pesage du porte-filtre, qu'il soit vide ou plein de café moulu, le placer tel qu' indiqué ci-dessous :



- Utiliser uniquement les filtres et les porte-filtres d'origine La Marzocco, qui se reconnaissent au symbole suivant :



- N'utiliser que des porte-filtres à deux becs,

- ne pas placer d'objets de plus d'1kg sur la balance,

- ne jamais charger plus d'1 kg pour ne pas risquer d'endommager la balance,

- utiliser la balance à haute précision avec soin, éviter les chocs, les chutes d'objets et les brusques pics de charges,

- Tout objet à peser doit être correctement placé sur la grille de la balance.

2) Nettoyage

- Faire preuve de soin dans le nettoyage des "grilles individuelles", en veillant à ne surcharger les cellules.

- Pour un pesage précis du porte-filtre, s'assurer que la grille est propre et sèche.

- Pour éviter le contact avec de la saleté au moment de remettre le porte-filtre en place, nettoyer et sécher la grille.

- Durant le nettoyage, faire bien attention à ce que l'eau ne dégouline pas sur la balance et ses éléments électriques.

10. Notice de Programmation du Logiciel

Introduction à la programmation

Afficheur Numérique	page 23	Nom	page 63
Clavier (modèle AV e ABR)	page 24	Programmation Doses (disponible jusqu'à la version logiciel 1.6.3)	page 64
Clavier (modèle MP)	page 25	Programmation Doses (modèle AV e ABR)	page 66
Procédures de Première Mise en Route	page 26	Pèse (modèle ABR)	page 83
Procédures de Mise en Route	page 27	Doses Thé	page 86
Procédures d'Extinction	page 28	Chaudière Café	page 89
Accès à la Modalité de Programmation	page 29	Chaudière Vapeur	page 91
Lavage Groupes	page 30	Pré-Infusion ou Pré-Distribution	page 99
Brewratio (modèle ABR)	page 31	Fonction Chrono	page 100

Programmation "Barista"

Programmation Doses (disponible jusqu'à la version logiciel 1.6.3)	page 32	Réglage Horloge	page 101
Programmation Doses (modèle AV e ABR)	page 34	Chauffe-tasses	page 102
Pèse (modèle ABR)	page 51	Auto ON/OFF	page 104
Doses Thé	page 53	Fonction Eco	page 106
Chaudière Café	page 56	Compteur Doses Café (modèle AV e ABR)	page 108
Pré-Infusion ou Pré-Distribution	page 58	Compteur Doses Café (modèle MP)	page 110
Chauffe-tasses	page 59	Alarme Filtre	page 112
Sortie Menu	page 60	Reset	page 114
		Mise à Jour Micrologiciel	page 115
		Sortie Menu	page 116

Programmation "Technicien"

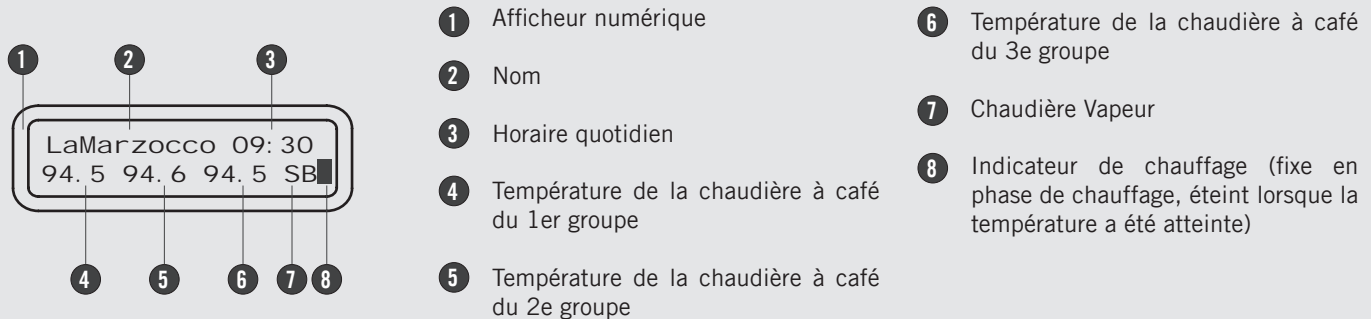
Langue	page 61	Résolution des problèmes	page 117
Unité de Mesure de la Température	page 62		

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.

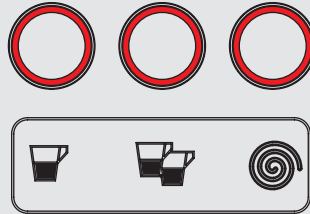
Afficheur numérique



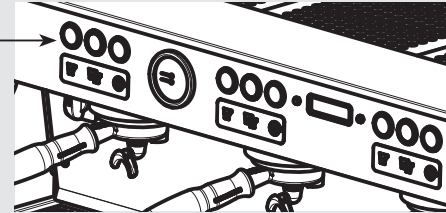
L'affichage numérique est un afficheur rétro-éclairé en mesure d'afficher 2 lignes de 16 caractères. L'afficheur permet à l'opérateur d'interagir avec la machine espresso pour modifier visuellement les valeurs des paramètres. L'afficheur fournit en outre des informations utiles à l'opérateur.

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.










Clavier AV

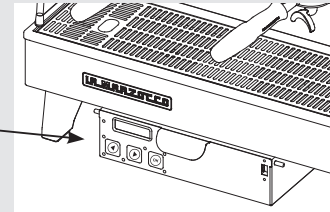


Groupe 1









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 T1.</p>
 	<p>Ce bouton sert à contrôler le débit du double espresso. Dans la programmation des paramètres simples, il est également utilisé comme le bouton “en avant” dans le menu.</p> <p>Pour des raisons de simplicité, elle sera représentée par ce symbole  avec la dénomination T2.</p>
 	<p>Ce bouton sert à contrôler le débit de l'espresso en continu. 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 T3.</p>

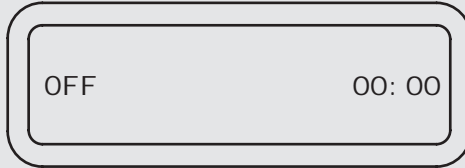


La programmation des différents paramètres est possible seulement par ces boutons.

Bouton	Description
	Dans la programmation des paramètres simples il est utilisé comme la touche “en arrière” dans le menu. Pour des raisons de simplicité, il sera représenté par ce symbole  avec la dénomination T1 .
	Dans la programmation des paramètres simples il est utilisé comme le bouton “en avant” dans le menu. Pour des raisons de simplicité, elle sera représentée par ce symbole  avec la dénomination T2 .
	Dans la programmation des paramètres simples il est utilisé comme le bouton “valider” dans le menu. Pour des raisons de simplicité, il sera représenté par ce symbole  avec la dénomination T3 .

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.
- Pour la version MP le chauffage est indiqué par le chronomètre placé sur les groupes par la rotation des chiffres.

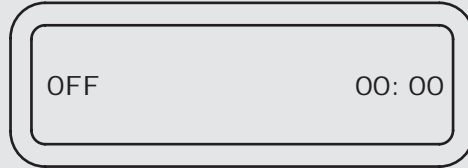
Afficheur	Procédure Opérationnelle
	1 Régler l'interrupteur principal en position 1.
CV REMPLI ?	2 Pour continuer le processus d'allumage, appuyer sur le bouton T3 après le remplissage de la chaudière vapeur.
GROUPES PURGE ?	3 Pour continuer le processus d'allumage, appuyer sur le bouton T3 après la saturation de la chaudière café.
LaMarzocco 00:00 CC 93,8°C CV	4 Les rectangles à côté de l'indication CB et SB indiquent la chauffe en cours de l'eau contenue dans les chaudières. Quand la température configurée est atteinte, ces rectangles s'éteignent et toutes les lumières des touches s'allumeront, à ce stade, la machine est prête à l'usage. Pendant le fonctionnement normal de la machine, le clignotement des rectangles indique la chauffe intermittente nécessaire pour le maintien de la température. REMARQUE: 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.

ATTENZION

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

Procédures de Mise en Route

Allumage de la machine espresso



Description

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

- 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.
- Pour la version MP le chauffage est indiqué par le chronomètre placé sur les groupes par la rotation des chiffres.

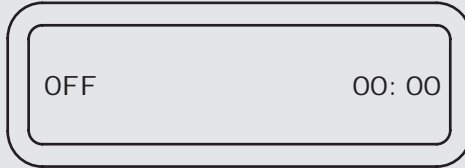
Afficheur	Procédure Opérationnelle
	1 Régler l'interrupteur principal en position 1.
	2 Le message indiqué à gauche sera affiché à l'allumage de la machine espresso.
	3 Pour compléter le processus d'allumage, appuyer sur n'importe quel bouton et la page-écran illustrée à gauche s'affichera. Les rectangles à côté de l'indication CB et SB indiquent la chauffe en cours de l'eau contenue dans les chaudières. Quand la température configurée est atteinte, ces rectangles s'éteignent et toutes les lumières des touches s'allumeront, à ce stade, la machine est prête à l'usage. Pendant le fonctionnement normal de la machine, le clignotement des rectangles indique la chauffe intermittente nécessaire pour le maintien de la température.
	<p>REMARQUE: 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.</p> <p>Les instructions pour le retrait de l'air des groupes sont disponibles dans la notice d'installation.</p>

ATTENZION

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

Procédures d'Extinction

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
	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="354 642 1442 672">1 Celle illustrée ci-après est la procédure à suivre pour éteindre la machine espresso en toute sécurité. <li data-bbox="354 708 1539 764">2 Appuyer et maintenir enfoncé simultanément le bouton T2   et le bouton T3  . La page-écran affichée sera la suivante : <li data-bbox="354 800 1289 830">3 Il s'agit du mode d'extinction utilisé dans les conditions normales de fonctionnement. <li data-bbox="354 865 1539 955">4 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.

ATTENZION

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

Accès à la Modalité de Programmation

Modalité de programmation

















LaMarzocco 00: 00
CC 93, 8°C CV

Description

- Pour modifier les valeurs d'un paramètre quelconque, l'opérateur doit d'abord accéder au mode programmation.
- Il existe deux niveaux à l'intérieur du mode de programmation qui permettent de programmer des paramètres spécifiques.
- Les deux niveaux de programmation sont les suivants :
- **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.

- **Niveau Technicien** - Les paramètres contenus à ce niveau sont ceux que le technicien peut changer pour intervenir sur les performances de la machine espresso. Ces paramètres sont réglés en usine et leur réglage requiert l'intervention d'un technicien. La Marzocco recommande de ne pas effectuer de changements à ce niveau. Pour l'accès, il faut le Mot de Passe du technicien.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>LaMarzocco 00:00 CC 93, 8°C CV</p> <p>Programmes Dose</p> <p>Sortie Menu</p>	<p>Niveau de programmation "Barista"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  . L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ. 2 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 chauffe-tasses, si présent. 3 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 ou appuyer simultanément sur les boutons T1 et T2.
<p>LaMarzocco 00:00 CC 93, 8°C CV</p> <p>Enter Password</p>	<p>Niveau de programmation "Technicien"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  . L'affichage suivant apparaît au bout de 10 secondes environ. 2 Il s'agit du niveau de programmation "Technicien". Insérer le mot de passe et appuyer sur les boutons T1   et T2   pour se déplacer entre les paramètres disponibles, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer. <p>Remarque: Il est nécessaire de faire défiler jusqu'au menu de sortie pour sortir de la modalité de programmation ou d'appuyer simultanément sur les boutons T1 et T2.</p>



Lavage Groupes

Lavage Groupes

GR1
Lavage

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.
- Pour la version MP le lavage s'effectue manuellement en activant la distribution par le levier du paddle et en refermant après (part. 11 in Fig. 1).

Afficheur	Procédure Opérationnelle
GR1 Lavage	<p>1 Lorsque la machine pour espresso est allumée pour activer la procédure de lavage presser et maintenir enfoncés simultanément les boutons T1  et T3 .</p> <p>Cela active la procédure de lavage de chaque groupe.</p> <p>2 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>REMARQUE: 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> <div data-bbox="490 984 1407 1200" style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center;"><p>ATTENTION</p><p>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.</p></div>

Brewratio



PF	Os	Os
0.0	0.0	0.0

Description

Le pesage du porte-filtre, qu'il soit vide ou plein de café moulu, est indiqué ci-dessous.

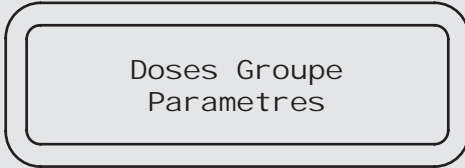
- Ce paramètre enregistre les valeurs de la boisson selon la technologie brewratio.
- Ces valeurs peuvent être modifiées, même manuellement, dans les réglages du programme.

- Pour préparer selon le mode brew ratio, saisir ce mode de travail dans les réglages du logiciel.
- Brew ratio : il s'agit du rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton T2  . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
PF Os Os 0.0 0.0 0.0	2 Lorsque la valeur ne clignote plus, placer le porte-filtre vide dans le logement prévu à cet effet sur la grille, tel qu'indiqué au chapitre 9. La valeur est enregistrée automatiquement. (*)
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	3 Appuyer et maintenir le bouton T1  . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
COF Os Os 0.0 0.0 0.0	4 Lorsque la valeur ne clignote plus, placer le porte-filtre rempli de café moulu dans le logement prévu à cet effet sur la grille, tel qu'indiqué au chapitre 9. La valeur est enregistrée automatiquement.
	Cette procédure peut être répétée pour tous les groupes de boissons.
	(*) Cette procédure est obligatoire lors de la première installation, mais il est possible de la répéter à tout instant (par exemple, si vous recevez un nouveau jeu de porte-filtres).





Programmation “Barista” (disponible jusqu'à la version logiciel 1.6.3)

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.








Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Doses Groupe Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Doses Impl usi on	3 Appuyer sur le bouton T3  pour commencer la procédure de programmation doses.
Appuyez Entree Sortie	4 Pour programmer le temps de distribution du café, appuyer sur la touche de la dose pour la mise en route et appuyer une nouvelle fois dessus pour l'arrêter quand la dose désirée est atteinte, la programmation effectuée est signalée par l'illumination de la touche. Cette opération doit être répétée pour chaque touche pour laquelle on veut configurer la dose. Les touches peuvent être programmées dans n'importe quel ordre.
Appuyez p Arreter 10 Impl usi on	
G1B1 Sauve 10 Impl usi on	
Appuyez Entree Sortie	5 Appuyer sur le bouton T3  pour revenir à la programmation doses.

Programmation Doses

Doses Groupe
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Doses Groupe Sortie	6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation "Barista".
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
	8 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.




Programmation “Barista”

Programmation Doses

Groupe Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.
- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- La programmation du premier groupe se répète automatiquement sur les groupes suivants par défaut.
- Il est possible de programmer chaque touche individuellement, dans ce cas la dose du premier groupe ne sera plus utilisée.
- Il est possible de copier les doses d'une touche quelconque sur les autres.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Appuyer sur le bouton T3  pour commencer la procédure de programmation doses.
Presse Entree pour Sortir	4 Sur chaque touche il est possible de programmer deux doses, une pour un café espresso court, une pour un café allongé. Pour programmer le temps de distribution d'un café espresso court presser et relâcher tout de suite la touche, presser à nouveau pour arrêter et enregistrer la dose désirée. Pour programmer le temps de distribution d'un café allongé il faut maintenir enfoncée la touche pendant environ 2 secondes, presser et relâcher tout de suite la touche pour enregistrer la dose désirée Les deux doses de chaque touche peuvent être programmées de façon indépendante l'une de l'autre. Si l'un des deux doses n'est pas programmée ou ne se réfère pas à la dose correspondante du premier groupe, elle fonctionnera comme dose continue.
Appuyez pour Arr 20 Impuls. 1s	
G1B1 Sauve 20 Impulsions	

Programmation “Barista”









Programmation Doses

Groupe Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.

- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- La programmation du premier groupe se répète automatiquement sur les groupes suivants par défaut.
- Il est possible de programmer chaque touche individuellement, dans ce cas la dose du premier groupe ne sera plus utilisée.
- Il est possible de copier les doses d'une touche quelconque sur les autres.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> Presse Entree pour Sortir </div>	5 Appuyer sur le bouton T3  pour revenir à la programmation doses.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> Groupe Dose Sortie </div>	6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.
	7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV </div>	8 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.




Programmation “Barista” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses Pèse

Groupe Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (poids de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.
- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- Il est possible de copier les doses d'une touche quelconque sur les autres.









Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Mass Dose	3 Appuyer sur le bouton T3  pour commencer la procédure de programmation doses.
Presse Entree pour Sortir	4 Sur chaque touche il est possible de programmer deux doses, une pour un café espresso court, une pour un café allongé. Pour programmer le poids de distribution d'un café espresso court presser et relâcher tout de suite la touche, presser à nouveau pour arrêter et enregistrer la dose désirée. Pour programmer le poids de distribution d'un café allongé il faut maintenir enfoncée la touche pendant environ 2 secondes, presser et relâcher tout de suite la touche pour enregistrer la dose désirée Les deux doses de chaque touche peuvent être programmées de façon indépendante l'une de l'autre.
Appuyez pour Arr 20.0g	
G1B1 Sauve 20.0g	

Programmation Doses Pèse

Groupe Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (poids de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.
- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- Il est possible de copier les doses d'une touche quelconque sur les autres.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Presse Entree pour Sortir	5 Appuyer sur le bouton T3  pour revenir à la programmation doses.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.
	7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	8 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.








Programmation “Barista” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses Pèse

Groupe Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de choisir le mode de préparation du café parmi les modes : pulses, mass et brewratio.
- Mode PULSES : contrôle du volume des doses
- Mode MASS : contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO : rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson








Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
G1 Dose Parametres	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
Group 1 Mode PULSES	4 Appuyer sur le bouton  puis naviguer en utilisant T1  et T2  pour choisir entre PULSES, MASS et BREWRATIO.

Programmation Doses Pèse

Groupe Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de choisir le mode de préparation du café parmi les modes : pulses, mass et brewratio.
- Mode PULSES : contrôle du volume des doses
- Mode MASS : contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO : rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Sortie Groupe 1	5 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.
	6 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	7 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.
















Programmation “Barista”

Programmation Doses

G1 Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.
- La dose peut se régler par impulsions ou par masse (poids).









Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	<p>1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.</p> <p>2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.</p> <p>3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.</p> <p>4 Presser le bouton T3  pour afficher et/ou modifier les doses de chaque touche.</p> <p>5 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3  la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1  ou T2  pour modifier cette valeur, presser le bouton T3  pour confirmer la valeur désirée.</p> <p>Il est possible de régler la valeur des impulsions sur zéro pour choisir une dose continue.</p> <p>Appuyer sur le bouton T3  pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1  et T2  pour choisir entre CONTI NUE ou 3 SEC RI NS, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée.</p>
Groupe Dose Parametres	
Programmes Dose	
G1 Dose Parametres	
G1B1 Dose 263 Impul si ons	
G1B1 Dose Longue 363 Impul si ons	
G1B1 Dose Conti nu	
G1T3 Mode CONTI NUE	

Programmation Doses

G1 Dose
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.
- La dose peut se régler par impulsions ou par masse (poids).

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1B1 Dose Du 1er groupe	Sauf pour le premier groupe, il est possible de régler pour chaque touche la fonction USE GROUP 1. Cette option permet de ne pas programmer la dose mais d'utiliser celle correspondante du premier groupe. La programmation du premier groupe se répète automatiquement sur les groupes suivants par défaut.
Sortie Groupe 1	6 Presser le bouton T3  pour quitter le sous-menu.
Groupe Dose Sortie	7 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.
	8 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	9 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.
















Programmation “Barista” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses

G1 Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.
- La dose peut se régler par impulsions ou par masse (poids).









Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Groupe Dose Parametres	
Programmes Dose	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
G1 Dose Parametres	
G1B1 Mass 20.0g	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
G1B1 Long Mass 30.0g	
G1B1 Mass 0.0g	4 Presser le bouton T3  pour afficher et/ou modifier les doses de chaque touche.
G1T3 Mode CONTI NUE	
	5 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3  la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1  ou T2  pour modifier cette valeur, presser le bouton T3  pour confirmer la valeur désirée. Il est possible de régler la valeur des impulsions sur zéro pour choisir une dose continue. Appuyer sur le bouton T3  pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1  et T2  pour choisir entre CONTI NUE ou 3 SEC RI NS, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée.

Programmation Doses

G1 Dose
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.
- La dose peut se régler par impulsions ou par masse (poids).

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1B1 Dose Du 1er groupe	Sauf pour le premier groupe, il est possible de régler pour chaque touche la fonction USE GROUP 1. Cette option permet de ne pas programmer la dose mais d'utiliser celle correspondante du premier groupe. La programmation du premier groupe se répète automatiquement sur les groupes suivants par défaut.
Sortie Groupe 1	6 Presser le bouton T3  pour quitter le sous-menu.
Groupe Dose Sortie	7 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.
	8 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	9 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.


















Programmation “Barista” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses Pèse

G1 Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.















Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
G1 Dose Parametres	4 Presser le bouton T3  pour afficher et/ou modifier les doses de chaque touche.
G1B1 Brew Ratio 1:2.00	5 Appuyer sur le bouton T1  ou T2  pour voir la dose de chaque touche. En appuyant sur le bouton T3  , cette dose clignotera. Utiliser les boutons T1  ou T2  pour modifier la valeur, appuyer sur T3  pour confirmer la valeur désirée.
G1 PF Mass 800.0g	6 Appuyer sur le bouton T1  ou T2  pour voir la masse du porte-filtre pour chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3  , cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1  ou T2  pour modifier la valeur, appuyer sur T3  pour confirmer la valeur désirée.

Programmation Doses Pèse

G1 Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1 Coffee Mass 14.0g	7 Appuyer sur le bouton T1  ou T2  pour voir le poids de café de chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3  , cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1  ou T2  pour modifier la valeur, appuyer sur T3  pour confirmer la valeur désirée.
G1T3 Mode CONTINUE	Appuyer sur le bouton T3  pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1  et T2  pour choisir entre CONTINUE ou 3 SEC RI NS, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée.
Sortie Groupe 1	8 Presser le bouton T3  pour quitter le sous-menu.
Groupe Dose Sortie	9 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.






Programmation “Barista” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses Pèse

G1 Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.
- La dose peut se régler par impulsions ou par masse (poids).









Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p>10 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>11 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes de chaque touche sur les autres.

Copie
Dose

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
Copie Dose	4 Presser le bouton T3  pour commencer la procédure de copie doses.
Presse le Bouton a Copier	5 Presser la touche dont on entend copier la programmation, à ce stade toutes les touches clignoteront.
Presse ou Coler Entree p. sortir	6 Presser la touche où l'on veut coller la programmation précédemment copiée, la confirmation de la programmation est signalée par l'éclairage fixe de la touche. Il est possible de répéter cette procédure sur une touche quelconque.
Groupe Dose Sortie	7 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.






Programmation “Barista”

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes de chaque touche sur les autres.









Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p>8 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>9 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effacer toute la programmation des doses.

Remettre
Doses

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
Remettre Doses	4 Presser le bouton T3  pour confirmer la procédure.
Rei ni ti al i zer Doses...	5 À ce stade toute la programmation est effacée.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.

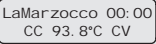




Programmation “Barista”

Programmation Doses

Remettre
Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effacer toute la programmation des doses.









Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p>7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>8 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>

Programmation Pèse

Pèse
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Pèse Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Pèse B1 Court 0.7g Apreter Av	3 Pousser sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, puis naviguer en utilisant les boutons T1  et T2  pour régler la valeur souhaitée. Ce paramètre est commun à tous les groupes.
Pèse B1 Longue 0.7g Apreter Av	
Temps de Tare 3.0s	4 Pousser sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, puis faire défiler les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour régler la valeur souhaitée. Ce paramètre est commun à tous les groupes.








Programmation “Barista” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Pèse

Pese
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances.










Afficheur	Procédure Opérationnelle
Pese Parametres Sortie	5 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	6 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres. 7 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Doses Thé

Dose The'
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Programmes Dose	2 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons TT1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche :
Dose The' Parametres	3 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu.
Dose The' PERMIS	4 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir entre PERMIS et DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option.
Programmes Dose The	5 Sur la touche il est possible de programmer deux doses en sélectionnant Dose The ou Dose The Longue. Appuyer sur le bouton T3  pour commencer la procédure de programmation dose.
Programmes Dose The Longue	





















Programmation “Barista”

Doses Thé

Dose The'
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.















Afficheur	Procédure Opérationnelle
Appuyez The Pour Programmer	6 Pour programmer le temps de distribution, appuyer sur la touche thé pour la mise en route et appuyer une nouvelle fois dessus pour l'arrêter lorsque la dose désirée est atteinte. À ce point, le temps de distribution sauvegardé est affiché.
Appuyez The Pour Arrêter	
Dose The Sauve 5.0 sec	
Dose The 5.0s	7 Presser le bouton T1   ou T2   pour afficher la dose de la touche thé. En pressant le bouton T3  la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1   ou T2   pour modifier cette valeur, presser le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée.
Dose The Longue 10.0s	8 Presser le bouton T1   ou T2   pour afficher la dose allongée de la touche thé. En pressant le bouton T3  la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1   ou T2   pour modifier cette valeur, presser le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée.

Doses Thé

Dose The'
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Dose The' Sortie</p>	<p>9 Appuyer sur T1   ou sur T2   pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3   pour revenir à la programmation “Barista”.</p> <p>10 Appuyer sur T1   ou T2   pour continuer la programmation des autres paramètres.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV</p>	<p>11 Appuyer simultanément sur T2   et sur T3   pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>

























Programmation “Barista”

Chaudière Café

Chaudière Café
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer/désactiver la chaudière café.
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la température de la chaudière café.. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- Pour une machine espresso composé de 2 et 3 groupes, il est possible de ne configurer que la chaudière café 1 tandis que pour une machine espresso de 4 groupes, il est également possible de configurer la chaudière café 2.








Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93,8°C CV	<ol style="list-style-type: none"> 1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3   pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ. 2 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche : 3 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu. 4 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour choisir entre PERMI S et DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option. En cas d'option habilitée, il est possible de configurer les paramètres successifs. 5 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, 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.
Programmes Dose	
Chaudière Café Paramètres	
Chaudière Café 1 PERMI S	
CC1 Temperature 93,1°C 93,3°C	

Chaudière Café

Chaudière Café
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer/désactiver la chaudière café.
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la température de la chaudière café.. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- Pour une machine espresso composé de 2 et 3 groupes, il est possible de ne configurer que la chaudière café 1 tandis que pour une machine espresso de 4 groupes, il est également possible de configurer la chaudière café 2.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Paramètres CC Sortie	<p>6 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  ◀ et T2  ▶ jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu.</p> <p>7 Appuyer sur T1  ◀ ou T2  ▶ pour continuer la programmation des autres paramètres.</p>
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	<p>8 Appuyer simultanément sur T2  ▶ et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>

Programmation “Barista”

Pré-Infusion ou Pré-Distribution



































Pre-infusion
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le temps de pré-infusion de l'eau avec le café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- La pré-infusion a seulement deux valeurs à régler pour chaque groupe. Le temps (en secondes) dans lequel la vanne de distribution est ouverte pendant le cycle de pré-distribution. “ et le temps (en secondes) dans lequel la vanne de

distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu'à la fin.

- Pour une machine espresso composée de trois groupes, ces derniers sont identifiés par G1, G2 et G3.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3   pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Programmes Dose	2 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche :
Pre-infusion Paramètres	3 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu.
G1 Pre-infusion ouv 0s Ferre: 0s	4 Appuyer sur T1   ou T2   pour sélectionner le groupe où nous voulons configurer les paramètres. En appuyant sur le bouton T3   la première valeur clignotera, utiliser les boutons T1   et T2   pour atteindre la valeur que nous voulons configurer, appuyer sur T3   pour confirmer, répéter cette opération pour configurer la seconde valeur.
Pre-infusion Sortie	5 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du menu.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	6 Appuyer sur T1   ou T2   pour continuer la programmation des autres paramètres.
	7 Appuyer simultanément sur T2   et sur T3   pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Chauffe-tasses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer ou de désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 . L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
	2 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche :
	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir PERMI S et DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.

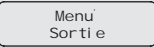
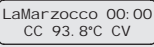






Programmation “Barista”

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
 	<ol style="list-style-type: none">1 Appuyer sur le bouton T3   pour sortir de la programmation “Barista” et revenir à l'utilisation de la machine espresso.2 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Barista” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2   et sur T3  .

Langue

Description

- Ce paramètre permet au technicien de modifier la langue d'affichage.

Langue
FRANCAIS

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3   . L'affichage suivant apparaît au bout de 10 secondes environ.
Enter Password *****	2 Introduire le mot de passe du technicien à l'aide des boutons T1   , T2   et T3   après l'acceptation, l'affichage suivant apparaît.
Langue FRANCAIS	3 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour choisir la langue désirée, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.
	4 Appuyer sur T1   ou T2   pour continuer la programmation des autres paramètres.
Sortie Menu	5 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	6 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2   et T3   .


















Programmation “Technicien”

Unité de Mesure de la Température

Unité Temp.
CELSIUS

Description

- Ce paramètre permet au technicien de changer l'affichage de la température et de passer des degrés centigrades aux degrés fahrenheit et vice-versa.


















Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  ◀ et T2  ▶ jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Unité Temp. CELSIUS	2 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  ◀ et T2  ▶ pour choisir l'option désirée, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.
	3 Appuyer sur T1  ◀ ou T2  ▶ pour continuer la programmation des autres paramètres.
Sortie Menu	4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  ◀ et T2  ▶ jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	5 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  ▶ et T3   .

Programmation “Technicien”

Nom
Nom LaMarzocco

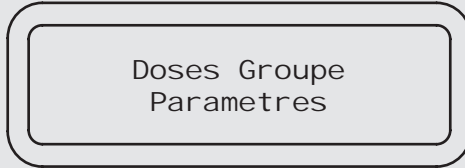
Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer un nom d'utilisateur de 16 caractères.
- Le nom utilisateur est constamment affiché sur la seconde ligne de l'afficheur.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1   et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Nom LaMarzocco	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1   et T2  pour choisir la lettre désirée, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer et continuer à écrire.
Sortie Menu	3 Appuyer sur T1   ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
	5 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .






Programmation “Technicien” (disponible jusqu'à la version logiciel 1.6.3)

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.








Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Doses Groupe Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Doses Impl usi on	3 Appuyer sur le bouton T3  pour commencer la procédure de programmation doses.
Appuyez Entree Sortie	4 Pour programmer le temps de distribution du café, appuyer sur la touche de la dose pour la mise en route et appuyer une nouvelle fois dessus pour l'arrêter quand la dose désirée est atteinte, la programmation effectuée est signalée par l'illumination de la touche. Cette opération doit être répétée pour chaque touche pour laquelle on veut configurer la dose. Les touches peuvent être programmées dans n'importe quel ordre.
Appuyez p Arrêter 10 Impl usi on	
G1B1 Sauve 10 Impl usi on	
Appuyez Entree Sortie	5 Appuyer sur le bouton T3  pour revenir à la programmation doses.

Programmation Doses

Doses Groupe
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Doses Groupe Sortie	6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation "Technicien".
LaMarzocco 00.00 CC 93.8°C CV	7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
	8 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Programmation “Technicien”





Programmation Doses

Groupe Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.

- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- La programmation du premier groupe se répète automatiquement sur les groupes suivants par défaut.
- Il est possible de programmer chaque touche individuellement, dans ce cas la dose du premier groupe ne sera plus utilisée.
- Il est possible de copier les doses d'une touche quelconque sur les autres.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV</p>	<p>1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
<p>Groupe Dose Parametres</p>	<p>2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.</p>
<p>Programmes Dose</p>	<p>3 Appuyer sur le bouton T3  pour commencer la procédure de programmation doses.</p>
<p>Presse Entree pour Sortir</p>	<p>4 Sur chaque touche il est possible de programmer deux doses, une pour un café espresso court, une pour un café allongé.</p>
<p>Appuyez pour Arr 20 Impuls. 1s</p>	<p>Pour programmer le temps de distribution d'un café espresso court presser et relâcher tout de suite la touche, presser à nouveau pour arrêter et enregistrer la dose désirée.</p>
<p>G1B1 Sauve 20 Impulsions</p>	<p>Pour programmer le temps de distribution d'un café allongé il faut maintenir enfoncée la touche pendant environ 2 secondes, presser et relâcher tout de suite la touche pour enregistrer la dose désirée</p> <p>Les deux doses de chaque touche peuvent être programmées de façon indépendante l'une de l'autre.</p> <p>Si l'un des deux doses n'est pas programmée ou ne se réfère pas à la dose correspondante du premier groupe, elle fonctionnera comme dose continue.</p>

Programmation “Technicien”









Programmation Doses

Groupe Dose
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.

- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- La programmation du premier groupe se répète automatiquement sur les groupes suivants par défaut.
- Il est possible de programmer chaque touche individuellement, dans ce cas la dose du premier groupe ne sera plus utilisée.
- Il est possible de copier les doses d'une touche quelconque sur les autres.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Presse Entree pour Sortir</p>	<p>5 Appuyer sur le bouton T3  pour revenir à la programmation doses.</p>
<p>Groupe Dose Sortie</p>	<p>6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Technicien”.</p> <p>7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV</p>	<p>8 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>





Programmation “Technicien” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses Pèse

Groupe Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (poids de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.
- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- Il est possible de copier les doses d'une touche quelconque sur les autres.









Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Mass Dose	3 Appuyer sur le bouton T3  pour commencer la procédure de programmation doses.
Presse Entree pour Sortir	4 Sur chaque touche il est possible de programmer deux doses, une pour un café espresso court, une pour un café allongé. Pour programmer le poids de distribution d'un café espresso court presser et relâcher tout de suite la touche, presser à nouveau pour arrêter et enregistrer la dose désirée. Pour programmer le poids de distribution d'un café allongé il faut maintenir enfoncée la touche pendant environ 2 secondes, presser et relâcher tout de suite la touche pour enregistrer la dose désirée Les deux doses de chaque touche peuvent être programmées de façon indépendante l'une de l'autre.
Appuyez pour Arr 20.0g	
G1B1 Sauve 20.0g	

Programmation Doses Pèse

Groupe Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (poids de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.
- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- Il est possible de copier les doses d'une touche quelconque sur les autres.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Presse Entree pour Sortir	5 Appuyer sur le bouton T3  pour revenir à la programmation doses.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Technicien”.
	7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	8 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.









Programmation “Technicien” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses Pèse

Groupe Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de choisir le mode de préparation du café parmi les modes : pulses, mass et brewratio.
- Mode PULSES : contrôle du volume des doses.
- Mode MASS : contrôle de la masse des doses.
- Mode BREW RATIO : rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Depuis d'avoir accédé au menu Programmation “Technicien” et d'avoir saisi le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'inscription suivante s'affiche.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
G1 Dose Parametres	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
Group 1 Mode PULSES	4 Appuyer sur le bouton  puis naviguer en utilisant T1  et T2  pour choisir entre PULSES, MASS et BREWRATIO.








(uniquement dans les modèles de machine espresso ABR) **Programmation “Technicien”**

Programmation Doses Pèse

Groupe Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de choisir le mode de préparation du café parmi les modes : pulses, mass et brewratio.
- Mode PULSES : contrôle du volume des doses.
- Mode MASS : contrôle de la masse des doses.
- Mode BREW RATIO : rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Sortie Groupe 1	<p>5 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Technicien”.</p>
	<p>6 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p>
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	<p>7 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>

















Programmation “Technicien”

Programmation Doses

G1 Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.







Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	<ol style="list-style-type: none"> 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. 2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses. 3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant. 4 Presser le bouton T3  pour afficher et/ou modifier les doses de chaque touche. 5 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3  la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1  ou T2  pour modifier cette valeur, presser le bouton T3  pour confirmer la valeur désirée. Il est possible de régler la valeur des impulsions sur zéro pour choisir une dose continue. <p>Appuyer sur le bouton T3  pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1  et T2  pour choisir entre CONTI NUE ou 3 SEC RI NS, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée.</p>
Groupe Dose Parametres	
Programmes Dose	
G1 Dose Parametres	
G1B1 Dose 263 Impul si ons	
G1B1 Dose Longue 363 Impul si ons	
G1B1 Dose Conti nu	
G1T3 Mode CONTI NUE	

Programmation Doses

G1 Dose
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1B1 Dose Du 1er groupe	Sauf pour le premier groupe, il est possible de régler pour chaque touche la fonction USE GROUP 1. Cette option permet de ne pas programmer la dose mais d'utiliser celle correspondante du premier groupe. La programmation du premier groupe se répète automatiquement sur les groupes suivants par défaut.
Sortie Groupe 1	6 Presser le bouton T3  pour quitter le sous-menu.
Groupe Dose Sortie	7 Appuyer sur le bouton T3  pour revenir à la programmation doses.
	8 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	9 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

















Programmation “Technicien” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses

G1 Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	<p>1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p> <p>2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.</p> <p>3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.</p> <p>4 Presser le bouton T3  pour afficher et/ou modifier les doses de chaque touche.</p> <p>5 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3  la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1  ou T2  pour modifier cette valeur, presser le bouton T3  pour confirmer la valeur désirée.</p> <p>Il est possible de régler la valeur des impulsions sur zéro pour choisir une dose continue.</p> <p>Appuyer sur le bouton T3  pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1  et T2  pour choisir entre CONTI NUE ou 3 SEC RI NS, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée.</p>
Groupe Dose Parametres	
Programmes Dose	
G1 Dose Parametres	
G1B1 Dose 20.0g	
G1B1 Dose Longue 30.0g	
G1B1 Mass 0.0g	
G1T3 Mode CONTI NUE	







(uniquement dans les modèles de machine espresso ABR) **Programmation “Technicien”**

Programmation Doses

G1 Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Sortie Groupe 1	6 Presser le bouton T3  pour quitter le sous-menu.
Groupe Dose Sortie	7 Appuyer sur le bouton T3  pour revenir à la programmation doses.
	8 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	9 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.



















Programmation “Technicien” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses Pèse

G1 Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
G1 Dose Parametres	4 Presser le bouton T3  pour afficher et/ou modifier les doses de chaque touche.
G1B1 Brew Ratio 1:2.00	5 Appuyer sur le bouton T1  ou T2  pour voir la dose de chaque touche. En appuyant sur le bouton T3  , cette dose clignotera. Utiliser les boutons T1  ou T2  pour modifier la valeur, appuyer sur T3  pour confirmer la valeur désirée.
G1 PF Mass 800.0g	6 Appuyer sur le bouton T1  ou T2  pour voir la masse du porte-filtre pour chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3  , cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1  ou T2  pour modifier la valeur, appuyer sur T3  pour confirmer la valeur désirée.













(uniquement dans les modèles de machine espresso ABR) **Programmation “Technicien”**

Programmation Doses Pèse

G1 Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1 Coffee Mass 14.0g	7 Appuyer sur le bouton T1  ou T2  pour voir le poids de café de chaque groupe. En appuyant sur le bouton T3  , cette valeur clignotera. Utiliser les boutons T1  ou T2  pour modifier la valeur, appuyer sur T3  pour confirmer la valeur désirée.
G1T3 Mode CONTINUE	Appuyer sur le bouton T3  pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1  et T2  pour choisir entre CONTINUE ou 3 SEC RI NS, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée.
Sortie Groupe 1	8 Presser le bouton T3  pour quitter le sous-menu.
Groupe Dose Sortie	9 Appuyer sur le bouton T3  pour revenir à la programmation doses.

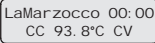




Programmation “Technicien” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses Pèse

G1 Dose
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.










Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p>10 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>11 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes de chaque touche sur les autres.

Copie
Dose

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
Copie Dose	4 Presser le bouton T3  pour commencer la procédure de copie doses.
Presse le Bouton à Copier	5 Presser la touche dont on entend copier la programmation, à ce stade toutes les touches clignoteront.
Presse ou Coler Entree p. sortir	6 Presser la touche où l'on veut coller la programmation précédemment copiée, la confirmation de la programmation est signalée par l'éclairage fixe de la touche. Il est possible de répéter cette procédure sur une touche quelconque.
Groupe Dose Sortie	7 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Technicien”.






Programmation “Technicien”

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes de chaque touche sur les autres.










Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p>8 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>9 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effacer toute la programmation des doses.

Remettre
Doses

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
Remettre Doses	4 Presser le bouton T3  pour confirmer la procédure.
Rei ni ti al i zer Doses...	5 À ce stade toute la programmation est effacée.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Technicien”.





Programmation “Technicien”

Programmation Doses

Remettre
Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effacer toute la programmation des doses.












Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p data-bbox="178 731 331 773">LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV</p>	<p data-bbox="354 663 1324 692">7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p data-bbox="354 725 1541 793">8 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>

Programmation Pèse

Pese
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances;
 - la mise à jour du logiciel des balances.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Pese Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Pese B1 Court 0.7g Apreter Av	3 Pousser sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, puis naviguer en utilisant les boutons T1  et T2  pour régler la valeur souhaitée. Ce paramètre est commun à tous les groupes.
Pese B1 Longue 0.7g Apreter Av	
Temps de Tare 3.0s	4 Pousser sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, puis faire défiler les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour régler la valeur souhaitée. Ce paramètre est commun à tous les groupes.
G1 Pese PRESENT	5 Ce paramètre indique que la balance est bien connectée ; naviguer en utilisant les boutons T1  et T2  pour afficher le menu suivant.








Programmation “Technicien” (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Pèse



Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances;
 - la mise à jour du logiciel des balances.














Afficheur	Procédure Opérationnelle
Calibrer G1 Pese Balance G1 Vide Appuyez Entree Mettre 100g sur G1 Appuyez Entree G1 Pese: v0.0.0 Upgrade to 1.0.0 Start Scale Test ing [Progress Bar] Entree p. sortir 0.0 0.0 0.0 Entree p. sortir Voir Versions Pese	<p>6 Pousser sur le bouton T3  pour lancer la procédure d'étalonnage. Retirer tout objet de la balance, puis pousser sur le bouton T3  pour valider. Placer les poids étalons sur la balance, puis pousser sur le bouton T3  pour valider. A la fine du procédé s'afficheront les valeurs di autocalibration ou un message de confirmation. En faire de même pour chaque groupe.</p> <p>7 Presser T2  pour avancer dans la programmation et presser le bouton T3  pour mettre à jour le micrologiciel des balances le cas échéant.</p> <p>8 Appuyer sur le bouton T3  pour commencer la procédure de test.</p> <p>Maintenant il est possible de mettre n'importe quel poids sur la balance pour vérifier son fonctionnement.</p> <p>9 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu.</p>

Programmation Pèse

Pese
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances;
 - la mise à jour du logiciel des balances.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1 Pese HW3.0 FW2.5.2	10 Utiliser les boutons T1  et T2  pour afficher la version matérielle et logicielle installée.
Voir Versions Sortie	11 Appuyer sur le bouton T3  pour quitter le sous-menu.
Pese Parametres Sortie	12 Pour quitter le sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que le sous-menu de sortie s'affiche. Pousser sur le bouton  pour quitter le sous-menu.
Sortie Menu	13 Pousser sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	14 Pour quitter le menu, naviguer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que le menu de sortie s'affiche. Pousser sur le bouton T3  pour quitter le menu et retourner à l'utilisation normale de la machine espresso.
	15 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso. Il est conseillé d'éteindre et de rallumer la machine espresso.

























Programmation “Technicien”

Doses Thé

Dose The'
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.





















Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Dose The' Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu.
The' Avec Pompe AVEC POMPE	3 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1   et T2   pour choisir entre AVEC POMPE e SANS LA POMPE, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.
Dose The' PERMI S	4 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour choisir entre PERMI S et DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.
Programmes Dose The'	5 Sur la touche il est possible de programmer deux doses en sélectionnant Dose The ou Dose The Longue. Appuyer sur le bouton T3   pour commencer la procédure de programmation dose.
Programmes Dose The' Longue	

Doses Thé

Dose The'
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Programmes Dose Appuyez Thé Pour Programmer Appuyez Thé Pour Arrêter Dose Thé Sauve 5.0 sec	6 Pour programmer le temps de distribution, appuyer sur la touche thé pour la mise en route et appuyer une nouvelle fois dessus pour l'arrêter lorsque la dose désirée est atteinte. À ce point, le temps de distribution sauvegardé est affiché.
Dose Thé 5.0s	7 Presser le bouton T1   ou T2   pour afficher la dose de la touche thé. En pressant le bouton T3  la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1   ou T2   pour modifier cette valeur, presser le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée.
Dose Thé Longue 10.0s	8 Presser le bouton T1   ou T2   pour afficher la dose allongée de la touche thé. En pressant le bouton T3  la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1   ou T2   pour modifier cette valeur, presser le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée.

















Programmation “Technicien”

Doses Thé

Dose The'
Parametres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Dose The' Sortie	9 Appuyer sur le bouton T3   pour revenir à la programmation “Technicien”.
Sortie Menu	10 Appuyer sur T1   ou T2   pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	11 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
	12 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2   et T3   .

Programmation “Technicien”

Chaudière Café

















Chaudière Café
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer différents paramètres de la chaudière café.
- La température de la chaudière est mesurée au point le plus critique de celle-ci où la fluctuation de température est plus importante.
- La température de l'eau présente à l'intérieur de la tête du groupe est maintenue constante par la masse du groupe. Même si la température de la

chaudière peut varier légèrement, celle de l'eau à l'intérieur du groupe est constante.

- Pour étalonner correctement la température de chaque espresso, il est important de relever la température de l'eau à l'intérieur du groupe en se servant d'un dispositif extérieur servant à relever celle-ci. La différence entre la température affichée sur l'afficheur et la température relevée peut être compensée avec le paramètre “Offset T. café”.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Chaudière Café Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu.
Chaudière Café 1 PERMI S	3 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour choisir entre PERMI S et DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option. En cas de machine espresso à 4 groupes, il est également possible d'effectuer cette option sur la chaudière café 2.
CC1 Temperature 93, 1°C 93, 3°C	4 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, 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.



ATTENTION



LA CHAUDIÈRE-VAPEUR CONTIENT DE L'EAU À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F / 52°C PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

Programmation “Technicien”

Chaudière Café

























Chaudière Café
Paramètres

Description

- Le paramètre OFFSET est utilisé pour étalonner la température du système de la chaudière du café pour faire en sorte que la température affichée corresponde exactement à la température de l'eau dans la tête du groupe.
- Ce paramètre est préalablement configuré en usine sur la base d'essais initiaux de cette machine espresso.
- Il est conseillé de ne pas modifier cette

valeur.

- La modification de cette valeur pourrait produire des résultats imprévus.
- Il est important de prendre note de cette valeur avant d'effectuer tout changement pour s'assurer de pouvoir rétablir la programmation faite en usine si des résultats imprévus se vérifient. Il est possible que les machines puissent avoir une valeur différente car elles sont réglées individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
CC1 Compenser 3, 0°C	5 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, 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 4 groupes, il est également possible de configurer cette valeur sur la chaudière café 2.
Paramètres CC Sortie	6 Appuyer sur le bouton T3   pour revenir à la programmation “Technicien”.
Sortie Menu	7 Appuyer sur T1   ou T2   pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	8 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
	9 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2   et T3   .



ATTENTION



LA CHAUDIÈRE-VAPEUR 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.

Programmation “Technicien”

Chaudière Vapeur

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer différents paramètres de la chaudière vapeur.
- La température de l'eau saturée dépend de la pression à l'intérieur de la chaudière de la vapeur. Au moyen du contrôle électronique de la température, il est donc possible de régler la pression de la chaudière de la vapeur. Utiliser

Température	Pression
247°F/119°C	1,0 bar
260°F/127°C	1,5 bar
264°F/129°C	2,0 bar

les tableaux indiqués ci-après comme référence au moment de configurer la température de la chaudière de la vapeur.

- La température maximale est de 129°C

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Chaudière Vapeur Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Chaudière Vapeur PERMI S	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMI S et DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
Temp. Vapeur 123, 7°C 123, 5°C	4 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.
Retard Rempl. t. On: 2s t. Off: 2	5 La première valeur indique le temps en seconde qui s'écoule entre le relevé du besoin de remplir et le début du remplissage. La seconde valeur indique le temps en secondes qui s'écoule entre le remplissage effectué et la fin réelle de celui-ci. Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer le temps désiré pour l'auto-remplissage, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.



ATTENTION



LA CHAUDIÈRE-VAPEUR 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 ÉBOULLANTAGE.



















Programmation "Technicien"

Chaudière Vapeur

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Le paramètre remplissage "AVEC POMPE" permet au technicien de sélectionner l'activation de la pompe de l'eau pendant le cycle d'auto-remplissage de la chaudière de service.
- On choisira l'option "PAS DE POMPE" uniquement en cas de circonstances inhabituelles.
- L'électronique installée dans cette machine espresso attribut la priorité à la chaudière de distribution de la pression. L'activation du cycle d'auto-remplissage pendant le processus de distribution peut réduire la pression globale de diffusion dans la chaudière de distribution.
- Si l'on choisit un cycle de distribution pendant le cycle d'auto-remplissage, ce dernier est retardé jusqu'à ce que tous les cycles de distribution soient

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Temp. Cours Inf. OUI	6 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour choisir entre OUI et NO, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option.
Del ai Rempl. 10min	7 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour configurer le temps désiré, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur.
Temp. Avec Pompe AVEC POMPE	8 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour choisir entre AVEC POMPE et SANS LA POMPE avec pompe et sans pompe, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option.
Sensi b. Ni veau FAIBLE	9 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour choisir entre HAUT, FAIBLE et MOYEN, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option.
Chaudière Vapeur Test Sécurité	10 Appuyer sur le bouton T3  pour activer la fonction.
SB 124.3/140.0°C Entree p. sortir	11 Appuyer sur le bouton T3  pour quitter la fonction.



ATTENTION



















LA CHAUDIÈRE-VAPEUR 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 Vapeur

Chaudière Vapeur Paramètres

Description

- terminés.
- Le paramètre "TEST SECURITE" d'amener la température de la chaudière à vapeur à 140°C, ce qui enclenche la vanne de sécurité. Dès que la vanne s'enclenche, désactiver la fonction.
 - Si la vanne de sécurité ne s'enclenche pas, une minute après avoir atteint la température de 140°C, désactiver la fonction et remplacer la vanne.
 - Cette opération est strictement réservée au personnel technique qualifié.
 - Le technicien est alors en mesure de renouveler ou de "régénérer" l'eau contenue dans la chaudière à vapeur, en vidageant environ la moitié de l'eau.
 - Cette procédure doit être effectuée selon une fréquence hebdomadaire toutefois, elle est recommandée si la machine est inutilisée pendant plus de 8 heures.














Afficheur	Procédure Opérationnelle
Chaudière Vapeur Vides	<p>12 Appuyer sur le bouton T3   pour activer la fonction.</p> <p>Fermer manuellement la vanne mélangeuse pour permettre la vidange de l'eau contenue dans la chaudière vapeur.</p> <p>Presser la touche thé pour lancer la vidange de l'eau contenue dans la chaudière vapeur. Appuyer sur le bouton T3   lorsque la chaudière est vide, attendre qu'elle se remplisse à nouveau.</p> <p>Rouvrir manuellement la vanne mélangeuse et appuyer sur le bouton T3  .</p> <p>Maintenant la procédure de renouveler ou "régénérer" l'eau à l'intérieur de la chaudière vapeur est terminée.</p> <p>13 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du sous-menu. Appuyer sur T1   ou T2   pour continuer la programmation des autres paramètres.</p>
Close Tea Valve Enter when Ready	
Press Tea Button Enter when Empty	
Wait for Steam Boiler Autofill	
Reset Tea Valve Enter when Done	
Drain Steam Boiler Completed	
Paramètres CV Sortie	

Programmation “Technicien”

Chaudière Vapeur

Description

Chaudière Vapeur
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p>14 Appuyer sur T1   ou T2   pour continuer la programmation des autres paramètres.</p>
<p>Sortie Menu</p>	<p>15 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du menu.</p>
<p>LaMarzocco 00.00 CC 93.8°C CV</p>	<p>16 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .</p>



ATTENTION



LA CHAUDIÈRE-VAPEUR 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.





















(uniquement dans les modèles de machine espresso AVEC couche optique) **Programmation “Technicien”**

Chaudière Vapeur

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Le paramètre “Sensib. Niveau” permet au technicien de sélectionner le type de sensibilité de la sonde pour le remplissage de la chaudière vapeur en fonction de la dureté de l’eau.
- La sonde de niveau installée correspond au niveau de travail.
- La sensibilité est élevée par défaut.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et saisi le mot de passe, utiliser les boutons T1   et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Chaudière Vapeur Paramètres	2 Presser le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse:
Sensib. Niveau FAIBLE	3 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1   et T2  pour choisir entre HAUT, MEDI UM et FAIBLE, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.
Paramètres CV Sortie	4 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du sous-menu.



ATTENTION



LA CHAUDIÈRE-VAPEUR 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.






Programmation “Technicien” (uniquement dans les modèles de machine espresso AVEC couche optique)

Chaudière Vapeur

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Le paramètre “Sensib. Niveau” permet au technicien de sélectionner le type de sensibilité de la sonde pour le remplissage de la chaudière vapeur en fonction de la dureté de l’eau.
- La sonde de niveau installée correspond au niveau de travail.
- La sensibilité est élevée par défaut.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Sortie Menu</p> <p>Reinitialiser Pour Valider</p> <p>LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV</p>	<p>5 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu.</p> <p>6 Régler l'interrupteur principal en position 0.</p> <p>7 À ce stade il est possible de rallumer la machine espresso, placer l'interrupteur principal sur la position 1 et presser une touche quelconque pour compléter l'allumage de la machine.</p>





















(uniquement dans les modèles de machine espresso SANS couche optique) **Programmation “Technicien”**

Chaudière Vapeur

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Le paramètre “Sensib. Niveau” permet au technicien de sélectionner le type de sensibilité de la sonde pour le remplissage de la chaudière vapeur en fonction de la dureté de l’eau.
- Le Câble de raccordement de couleur noire correspond à la sonde de niveau de travail.
- Le Câble de raccordement de couleur rouge correspond à la sonde de niveau minimum.
- La sensibilité est élevée par défaut.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et saisi le mot de passe, utiliser les boutons T1   et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Chaudière Vapeur Paramètres	2 Presser le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse:
Sensib. Niveau FAIBLE	3 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1   et T2  pour choisir entre HAUT, MEDI UM et FAIBLE, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.
Paramètres CV Sortie	4 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du sous-menu.



ATTENTION



LA CHAUDIÈRE-VAPEUR 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.






Programmation “Technicien” (uniquement dans les modèles de machine espresso SANS couche optique)

Chaudière Vapeur

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Le paramètre “Sensib. Niveau” permet au technicien de sélectionner le type de sensibilité de la sonde pour le remplissage de la chaudière vapeur en fonction de la dureté de l’eau.
- Le Câble de raccordement de couleur noire correspond à la sonde de niveau de travail.
- Le Câble de raccordement de couleur rouge correspond à la sonde de niveau minimum.
- La sensibilité est élevée par défaut.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Sortie Menu</p> <p>Reemarrer Pour Valider</p> <p>LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV</p>	<p>5 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu.</p> <p>6 Régler l'interrupteur principal en position 0.</p> <p>7 À ce stade il est possible de rallumer la machine espresso, placer l'interrupteur principal sur la position 1 et presser une touche quelconque pour compléter l'allumage de la machine.</p>

Pré-Infusion ou Pré-Distribution



































Pre-infusion
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le temps de pré-infusion de l'eau avec le café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- La pré-infusion a seulement deux valeurs à régler pour chaque groupe. Le temps (en secondes) dans lequel la vanne de distribution est ouverte pendant le cycle de pré-distribution. “ et le temps

(en secondes) dans lequel la vanne de distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu'à la fin.

- Pour une machine espresso composée de trois groupes, ces derniers sont identifiés par G1, G2 et G3.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3   pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Programmes Dose	2 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche :
Pre-infusion Paramètres	3 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu.
G1 Pre-infusion ouv 0s Ferre: 0s	4 Appuyer sur T1   ou T2   pour sélectionner le groupe où nous voulons configurer les paramètres. En appuyant sur le bouton T3   la première valeur clignotera, utiliser les boutons T1   et T2   pour atteindre la valeur que nous voulons configurer, appuyer sur T3   pour confirmer, répéter cette opération pour configurer la seconde valeur.
Pre-infusion Sortie	5 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du menu.
LaMarzocco 00:00 CC 93, 8°C CV	6 Appuyer sur T1   ou T2   pour continuer la programmation des autres paramètres.
	7 Appuyer simultanément sur T2   et sur T3   pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.























Programmation “Technicien”

Fonction Chrono

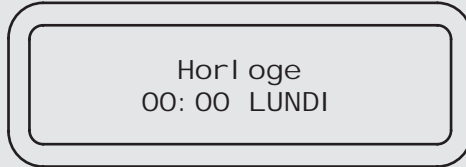
Afficher Chrono
NO

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.
- Si elle est activée, la fonction Chrono est constamment affichée pendant la distribution tandis qu'avec le nom programmable pendant l'état d'attente s'alterne.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Password *****</p>	<p>1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1   et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
<p>Afficher Chrono NO</p>	<p>2 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2  pour choisir l'option désirée (NO/TEMP/DOSES), appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.</p>
<p>GR1 GR2 GR3 18 0 0</p>	<p>3 En cas d'option activée (HEURE ou DOSES) l'affichage reportée sur le côté apparaît.</p>
<p>Sortie Menu</p>	<p>4 Appuyer sur T1   ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>5 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du menu.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV</p>	<p>6 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2   et T3  .</p>

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
Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 ◀ et T2 ▶ jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Horloge 00:00 LUNDI	2 En appuyant sur le bouton T3 la première valeur clignotera, utiliser les boutons T1 ◀ et T2 ▶ pour configurer l'horloge. Répéter l'opération pour configurer le jour de la semaine.
Sortie Menu	3 Appuyer sur T1 ◀ ou T2 ▶ pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 ◀ et T2 ▶ jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu.
	5 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant en même temps sur T2 ▶ et sur T3 .







































Programmation “Technicien”

Chauffe-tasses

Chaud
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien d'activer ou désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- Ce paramètre permet au technicien de régler le temps de fonctionnement de la résistance pour le chauffage des tasses.
- Ce paramètre permet au technicien de sélectionner de fonctionnement de la résistance pour le chauffage des tasses par le temps ou par le bouton sur le panneau de commande.
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Chaud Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu.
Chaud PERMI S	3 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour choisir entre PERMI S et DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.
Chaud TI ME	4 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour choisir entre TI ME et BY BUTTON, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.
Chaud T On 2mi n	5 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour configurer le temps désiré, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer la valeur.
Chaud T Off 8mi n	6 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour configurer le temps désiré, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer la valeur.


















Programmation “Technicien”

Chauffe-tasses

Chaud
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet au technicien d'activer ou désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- Ce paramètre permet au technicien de régler le temps de fonctionnement de la résistance pour le chauffage des tasses.
- Ce paramètre permet au technicien de sélectionner de fonctionnement de la résistance pour le chauffage des tasses par le temps ou par le bouton sur le panneau de commande.
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Chaud Sortie	<p>7 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-menu.</p> <p>8 Appuyer sur T1   ou T2   pour continuer la programmation des autres paramètres.</p>
Sortie Menu	<p>9 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.</p>
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	<p>10 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2   et T3 .</p>







































Programmation “Technicien”

Auto ON/OFF

Auto Sur/De
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer la machine espresso afin qu'elle s'allume et s'éteigne à des horaires préétablis.
- Cette configuration permet de plus de laisser la machine éteinte pendant plusieurs jours de fermeture consécutifs.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Auto Sur/De Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu.
Auto Sur/De PERMI S	3 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour choisir entre PERMI S et DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.
Auto On Temps 00:00	4 Si le paramètre est habilité, il est possible d'appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1   et T2   pour configurer l'horaire désiré, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer la valeur.
Auto Off Temps 00:00	5 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1   et T2   pour configurer l'horaire désiré, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer la valeur.
Fermeture JAMAI S	6 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer à l'aide des boutons T1   et T2   pour choisir l'option désirée, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.





















Programmation “Technicien”

Auto ON/OFF

Auto Sur/De
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer la machine espresso afin qu'elle s'allume et s'éteigne à des horaires préétablis.
- Cette configuration permet de plus de laisser la machine éteinte pendant plusieurs jours de fermeture consécutifs.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Auto Sur/De Sortie	<p>7 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du sous-menu.</p> <p>8 Appuyer sur T1   ou T2   pour continuer la programmation des autres paramètres.</p>
Sortie Menu	<p>9 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.</p>
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	<p>10 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2   et T3  .</p>





























Programmation “Technicien”

Fonction ECO

Modal ite' Eco
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer une température de maintien en cas d'une non utilisation temporaire de la machine espresso.
- Il est également possible de configurer ce paramètre pendant le fonctionnement normal de la machine en appuyant simultanément sur T1 et T2.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Password *****</p>	<p>1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
<p>Modal ite' Eco Parametres</p>	<p>2 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu.</p>
<p>Modal ite' Eco T. -10, 0°C</p>	<p>3 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer la valeur.</p>
<p>Modal ite' Eco Del ai 30</p>	<p>4 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour configurer le temps désiré en minutes, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer la valeur. Une valeur égale à “0” (zéro) désactive le paramètre Eco Mode.</p>
<p>Modal ite' Eco Sortie</p>	<p>5 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3   pour sortir du sous-menu.</p>








Programmation “Technicien”

Fonction ECO

Modalite' Eco
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer une température de maintien en cas d'une non utilisation temporaire de la machine espresso.
- Il est également possible de configurer ce paramètre pendant le fonctionnement normal de la machine en appuyant simultanément sur T1 et T2.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<div data-bbox="215 708 370 751" style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">Sortie Menu</div>	<p>6 Appuyer sur T1  ◀ ou T2  ▶ pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  ◀ et T2  ▶ jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  OK pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.</p>
<div data-bbox="215 839 370 883" style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV</div>	<p>8 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  ▶ et T3  OK.</p>

















Programmation “Technicien” (uniquement dans les modèles de machine espresso AV e ABR)

Compteur Doses Café

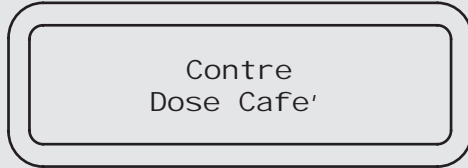
Contre
Dose Cafe'

Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la quantité de doses café et thé.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs:
 - Doses café totales ;
 - Doses café par bouton ;
 - Doses thé.




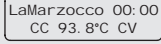





Afficheur	Procédure Opérationnelle
Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Contre Dose Cafe'	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu.
Total Doses Cafe: 63	3 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour afficher l'option désirée.
Doses G1B1 10	4 En continuant de se déplacer avec les boutons T1  et T2  nous pouvons afficher les doses totales de chaque touche.
Doses G1B2 3	5 En continuant de se déplacer avec les boutons T1  et T2  nous pouvons afficher les doses totales de chaque touche.
Doses G1B3 5	6 En continuant de se déplacer avec les boutons T1  et T2  nous pouvons afficher les doses totales de chaque touche.
Doses The 30	7 En continuant de se déplacer avec les boutons T1  et T2  il est également possible d'afficher les doses totales de la touche thé.
Contre Dose Sortie	8 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-menu.

Compteur Doses Café



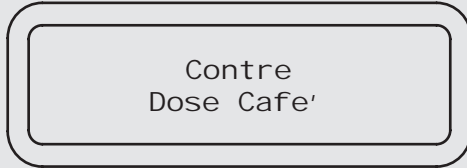
Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la quantité de doses café et thé.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs:
 - Doses café totales ;
 - Doses café par bouton ;
 - Doses thé.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p>9 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p>
	<p>10 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.</p> <p>11 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3 .</p>

Programmation “Technicien” (uniquement dans les modèles de machine espresso MP)

Compteur Doses Café

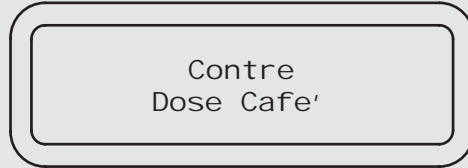


Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la quantité de doses café et thé.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs:
 - Doses café totales;
 - Doses café par groupes;
 - Doses thé.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 (◀) et T2 (▶) jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Contre Dose Cafe'	2 Appuyer sur le bouton T3 (OK) pour entrer dans le menu.
Total Doses Cafe: 63	3 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 (◀) et T2 (▶) pour afficher l'option désirée.
Doses GR1 10	4 En continuant de se déplacer avec les boutons T1 (◀) et T2 (▶) nous pouvons afficher les doses totales de chaque touche.
Doses The 30	5 En continuant de se déplacer avec les boutons T1 (◀) et T2 (▶) il est également possible d'afficher les doses totales de la touche thé.
Contre Dose Sortie	6 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 (◀) et T2 (▶) jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 (OK) pour sortir du sous-menu.

Compteur Doses Café



Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la quantité de doses café et thé.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs:
 - Doses café totales;
 - Doses café par groupes;
 - Doses thé.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	7 Appuyer sur T1 ◀ ou T2 ▶ pour continuer la programmation des autres paramètres.
Sortie Menu	8 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 ◀ et T2 ▶ jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 (OK) pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	9 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 ▶ et T3 (OK).





































Programmation “Technicien”

Alarme Filtre

Filtre Alarm
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer une alarme qui avertira l'utilisateur de la nécessité d'entretenir ou de remplacer le filtre de l'eau.
- Une fois le volume configuré atteint, le message d'erreur “Allarme Filtro” sera affiché.
- Une valeur égale à “0” (zéro) désactive le paramètre d'alarme filtre.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.















Afficheur	Procédure Opérationnelle
Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Filtre Alarm PERMI S	2 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour choisir PERMI S et DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.
Unite Alarme LI TRES / JOURS	3 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour choisir entre LI TRES ou JOURS, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer l'option.
L'etat Du Filtre 0 de 1000L	4 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer la valeur.
Filtre Alarm 1000 Litre	5 Appuyer sur le bouton T3   pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1   et T2   pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3   pour confirmer la valeur.

Alarme Filtre

Filtre Alarm
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer une alarme qui avisera l'utilisateur quand le filtre de l'eau demandera à être entretenu ou remplacé.
- Quand le volume programmé d'eau est passé à travers la machine espresso, le message d'erreur “Alarme Filtre” est affiché.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Util. D'eau The 40 Pour Cent	6 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur.
Filtre Alarm Sortie	7 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-menu.
Sortie Menu	8 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 00:00 CC 93.8°C CV	9 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
	10 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .
















Programmation “Technicien”

Reset

Remettre
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de réinitialiser toutes les valeurs en revenant aux configurations initiales d'usine.
- Il est possible de réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation “Barista” ou les configurations effectuées dans la programmation “Technicien”.









Afficheur	Procédure Opérationnelle
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Password *****</div>	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Remettre Parametres</div>	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Param. Barista Remettre</div>	3 Appuyer sur le bouton T3  pour réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation “Barista”.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Parametres Tech. Remettre</div>	4 Appuyer sur le bouton T3  pour réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation “Technicien”.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Remettre Sortie</div>	5 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-menu.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Sortie Menu</div>	6 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
	7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu. En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .

Mise à Jour Micrologiciel

Description

- Ce paramètre permet au technicien de mettre à jour la centrale de la machine espresso à l'aide d'une clé USB.

Mettre a Jour
Fi rmware

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1   et T2   jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Mettre a Jour Fi rmware	2 Appuyer sur le bouton T3   pour mettre à jour le micrologiciel, l'affichage suivant apparaîtra aussitôt après.
Poster USB Appuyez Entree	3 Insérer la Clé USB dans la porte correspondante et appuyer sur le bouton T3   .
OFF 00:00	4 Lorsque la mise à jour est effectuée, la machine espresso se remet en route, régler l'interrupteur en position 0 (zéro) et à nouveau en position 1.




Programmation “Technicien”

Sortie Menu



Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="354 646 1550 702">1 Appuyer sur le bouton T3   pour sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Description

- Cette machine espresso est dotée de différents mécanismes de feedback qui rappellent l'attention de l'opérateur quand une situation inhabituelle se présente. La machine espresso avertira l'opérateur dans le cas où certains paramètres descendent en-dessous du point programmé. Ces erreurs et mises en garde apparaîtront sous forme de message sur l'afficheur.
- La section suivante décrit les erreurs et les mises en garde pouvant apparaître sur l'afficheur.

Message	Description	Solution
Chaudière Vap. Rempliss. Echoue	Ce message est affiché quand la CPU ne détecte aucun signal complet de la chaudière de service dans l'intervalle temporel établi.	Quand ce message est affiché, la CPU effectue également la fermeture et l'extinction de la machine (voir le paramètre "Time-out Niveau Chaudière vapeur"). Appuyer sur la touche ON/OFF pour réinitialiser cette erreur.
Chaudière Café 1 Erreur Sonde	Ce message s'affiche quand la CPU ne détecte pas la présence de la sonde de température.	Quand ce message apparaît, la CPU désactive la machine. Pour réinitialiser cette erreur, il faut vérifier et rétablir le branchement correct de la sonde de température.
CV Rempli ?	Ce message s'affiche lors de la première installation et quand l'affichage préalable des configurations est effectué.	Appuyer sur valider si la chaudière vapeur est pleine. Vérifier la présence d'eau dans la chaudière à travers le verre du niveau.
Groupes Purge?	Ce message s'affiche lors de la première installation et quand l'affichage préalable des configurations est effectué.	Appuyer sur valider si les groupes ont été purgés, à savoir en présence d'air dans les groupes.
Chaudière Café 1 Ne Chauffe Pas	Ce message est affiché quand la chaudière du café n'atteint pas la température minimum avec l'intervalle temporel programmé.	Voir le paramètre "Time-Out Chauffage Chaudière Café" pour de plus amples informations. Le numéro sur l'afficheur correspond au numéro de la chaudière du café défectueuse.
Chaudière Café 1 Surchauffe	Ce message est affiché quand la température de la chaudière du café dépasse la température maximum autorisée.	Quand ce message apparaît, s'adresser à un technicien autorisé à l'entretien pour qu'il répare la panne. En outre, la CPU désactive l'alimentation électrique à la chaudière de service.
Chaudière Vap. Erreur Sonde	Ce message s'affiche quand la CPU ne détecte pas la présence de la sonde de température.	Quand ce message apparaît, la CPU désactive la machine. Pour réinitialiser cette erreur, il faut vérifier et rétablir le branchement correct de la sonde de température.
Chaudière Vap. Surchauffe	Ce message s'affiche quand la température de la chaudière vapeur dépasse la température maximum autorisée.	Quand ce message apparaît, s'adresser à un technicien autorisé à l'entretien pour qu'il répare la panne. En outre, la CPU désactive l'alimentation électrique à la chaudière de service.
Chaudière Vap. Ne Chauffe Pas	Ce message est affiché quand la chaudière du café n'atteint pas la température minimum avec l'intervalle temporel programmé.	Voir le paramètre "Time-Out Chauffage Chaudière Vapeur" pour de plus amples informations.

Message	Description	Solution
Debit metre 1 Ne Pas Appuyer	Ce message est affiché lorsque la CPU ne reçoit pas le juste signal du débitmètre.	Quand l'alarme débitmètre apparaît, appuyer sur une touche quelconque pour éliminer l'alarme. Ce problème dépend du fait que l'eau ne s'écoule pas par le débitmètre. Cela peut être causé par le fait que le café est trop tassé par un blocage dans les tuyaux, par un mauvais fonctionnement de la pompe de l'eau, par une valve défectueuse ou à cause du débitmètre endommagé. S'adresser à un technicien d'entretien pour résoudre ce problème.
Remplissage En Cours	Ce message s'affiche quand le cycle d'auto-remplissage de la chaudière de service est activé et que de l'eau entre dans la chaudière de service.	Aucune action n'est nécessaire quand ce message apparaît sur l'écran. Ce message apparaît seulement pour informer l'opérateur du processus en cours.
Password Non Valide	Ce message s'affiche quand le mot de passe inséré ne correspond pas au mot de passe programmé.	Ce message d'erreur s'affichera chaque fois qu'un mot de passe incorrect est inséré. La machine reviendra à l'état précédent.
prévoir le remplacement	Ce message s'affiche lorsque l'alarme du filtre s'est déclenchée. Tous les boutons clignotent	Lorsque ce message s'affiche, soumettre le filtre à eau à la maintenance indispensable ou le remplacer. La machine espresso n'exige aucune intervention.

