

# manual

## linea pb

Die von Piero Bambi entwickelte und zu seinen Ehren so benannte Linea PB erneuert die technischen und stilistischen Merkmale der Linea Classic, der vor über 20 Jahren auf den Markt gebrachten Ikone von La Marzocco. Neben den charakteristischen Merkmalen von La Marzocco besitzt Linea PB eine exklusive und leicht zu bedienende Software-Schnittstelle, die dem Barista die Einstellung der Boilertemperatur, des Brühvolumens, der am Hahn abgegebenen Heißwassermenge und weiterer Optionen gestattet und somit ein neues Niveau an Performance und Zuverlässigkeit bietet. Dank eines niedrigeren Profils und einer größeren Arbeitsfläche ist die Maschine praktisch, ohne auf das weltweit geschätzte italienische Design zu verzichten.



**la marzocco**

handmade in florence

# linea pb

Betriebsanleitung V3.5 - 09/2018  
MAN.10.4.02

## Kapitel

1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften	S. 3
2. Definition der beschriebenen Modelle	S. 5
3. Installation	S. 8
4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee	S. 13
5. Abgabe von Dampf und Heißwasser	S. 16
6. Instandhaltung und regelmäßige Reinigung	S. 17
7. Außerbetriebnahme und Abrüstung	S. 19
8. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen	S. 20
9. Präzisionswaage	S. 21
10. Anleitung zur Software-Programmierung	S. 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

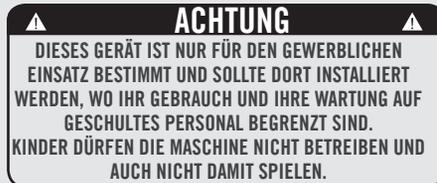
[www.lamarzocco.com](http://www.lamarzocco.com)  
[info@lamarzocco.com](mailto:info@lamarzocco.com)

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

Vorhandene Zertifizierungen:



# 1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften



1) Diese Betriebsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss allen Verbrauchern ausgehändigt werden. Die Verbraucher sind gebeten, den Inhalt dieser Anleitung aufmerksam zu lesen, da sie wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit bei Installation, Betrieb und Wartung enthält.

Die vorliegende Anleitung muss sorgfältig aufbewahrt werden und für weiteres Nachschlagen, sowie für jeden neuen Betreiber der Maschine zur Verfügung stehen.

2) Sicherstellen, dass das Produkt unversehrt ist. Die Verpackung auf Anzeichen prüfen, die auf eine Beschädigung der Maschine schließen lassen.

3) Nach vorsichtigem Auspacken den einwandfreien Zustand der Maschine prüfen. **Im Zweifelsfall auf die weitere Installation verzichten und sofort Kontakt mit dem Händler oder dem Verkäufer aufnehmen, der für die Entsendung von Fachpersonal sorgen wird, das zum Arbeiten an der Maschine ermächtigt ist.**

4) Die Verpackungsteile (Schachteln, Beutel, Polystyrol usw.) darf nicht in der Reichweite

von Kindern liegen gelassen werden, da es eine Gefahrenquelle darstellen kann. Das Verpackungsmaterial darf nicht in der Umwelt freigesetzt werden.

5) Kontrollieren, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, an dem die Maschine angeschlossen werden soll.

6) Die Installation der Maschine muss aufgrund der lokalen Gesetze und Vorschriften für Elektro- und Wasseranschlüsse vorgenommen werden. Außerdem muss die Installation unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers durch zugelassenes und qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

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

8) Der sichere elektrische Betrieb dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn ein korrekter Anschluss an das Stromnetz unter Einhaltung der lokalen, nationalen und internationalen Gesetze und Sicherheitsvorschriften insbesondere im Hinblick auf die Erdung hergestellt wird.

Es muss sichergestellt werden, dass die Erdung ordnungsgemäß ausgeführt wird, da dies für die Sicherheit von ausschlaggebender Bedeutung ist. Den Anschluss von qualifiziertem Personal überprüfen lassen.

9) Es muss sichergestellt werden, dass die Leistung der vorhandenen Elektroanlage für die maximale Stromaufnahme des Ger-

äts geeignet ist. Diese ist auf dem Typenschild der Espressomaschine angegeben.

10) Von der Verwendung von Adaptern, Steckdosenleisten und/oder Kabelverlängerungen ist abzuraten.

Sollte dies nicht vermeidbar sein, muss sichergestellt werden, dass das verwendete Material mit den Gesetzen und den lokalen, nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften konform ist. Es muss darauf geachtet werden, dass die auf den Adaptern und Kabelverlängerungen angegebene Spannung, Leistung und Stromaufnahme nicht überschritten wird.

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

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

Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

12) Die Verwendung aller elektrischen Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln.

Insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Das Gerät nicht barfuß betreiben;
- Keine Verlängerungen in Badezim-

mern verwenden ;

- Den Gerätstecker keinesfalls am Kabel aus der Steckdose ziehen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen (Regen, Sonne usw.) ausgesetzt werden;
- Kindern bzw. Personen, die dazu nicht die notwendigen Fähigkeiten besitzen, darf die Bedienung dieses Geräts nicht gestattet werden;
- Das Bedienfeld nicht mit nassen Tüchern reinigen, da es nicht wasserdicht ist.

**ACHTUNG**  
DIE ESPRESSOMASCHINE MUSS WAAGRECHT AUF EINEM TISCH MIT EINER HÖHE VON MEHR ALS 80 CM VOM BODEN AUFGESTELLT WERDEN.

13) Bevor Instandhaltungs- und/oder Reinigungsarbeiten vorgenommen werden, den Hauptschalter der Maschine auf "0" bzw. "OFF" stellen und die Stromversorgung unterbrechen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter der Anlage abgeschaltet wird. Bei Reinigungsarbeiten müssen strikt die in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften eingehalten werden.

14) Bei Störungen oder Ausfall des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen werden (wie im vorstehenden Punkt beschrieben) und der Hahn der Wasserversorgung geschlossen werden. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Ausschließlich qualifiziertes, zugelassenes Fachpersonal damit beauftragen. Eine eventuelle Repara-

tur des Geräts darf ausschließlich vom Hersteller oder einer von diesem zugelassenen Kundendienststelle unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und führt in allen Fällen zur Hinfälligkeit des Garantieanspruchs.

15) Bei der Installation des Geräts muss aufgrund der einschlägigen Sicherheitsvorschriften ein allpoliger Schalter vorgesehen werden, dessen Schmelzsicherungen für die Leistung der anzuschließenden Maschine geeignet sind.

16) Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden muss das Versorgungskabel der Maschine vollständig ausgerollt werden.

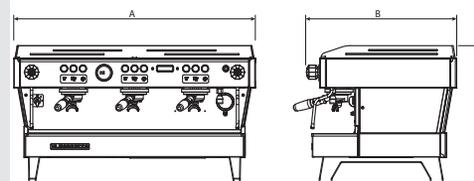
17) Die Ansaug- und Kühlgitter nicht verschließen. Den Tassenwärmer keinesfalls mit Tüchern oder dergleichen bedecken.

18) Das Elektrokabel der Maschine darf nicht vom Betreiber ausgetauscht werden. Im Schadensfall die Maschine abschalten und vom Stromnetz trennen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter abgeschaltet und die Wasserversorgung abgesperrt wird. Der Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von qualifizierten Fachleuten vorgenommen werden.

**ACHTUNG**  
WIE BEREITS IN DEN VORHERGEHENDEN HINWEISEN ERWÄHNT ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AN GEGENSTÄNDEN, TIEREN UND/ODER PERSONEN, WENN DIE MASCHINE NICHT GEMÄSS DER IN DIESEN BETRIEBSANLEITUNGEN ENTHALTENEN ANLEITUNGEN INSTALLIERT WURDE UND WENN SIE NICHT FÜR DEN ZWECK FÜR DEN SIE ENTWORFEN WURDE (ZUBEREITUNG VON KAFFEE UND HEISSEN GETRÄNKEN) VERWENDET WIRD .

**ACHTUNG**  
DIESE MASCHINE IST NICHT FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN BESTIMMT. ES DÜRFEN KEINE WASSERSPRITZER ZUR REINIGUNG DER MASCHINE VERWENDET WERDEN, EBENFALLS SOLLTE SIE NICHT IN UMGEBUNGEN AUFGESTELLT WERDEN, IN DENEN WASSERSPRITZER VERWENDET WERDEN.

## 1) ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER REIHE LINEA PB

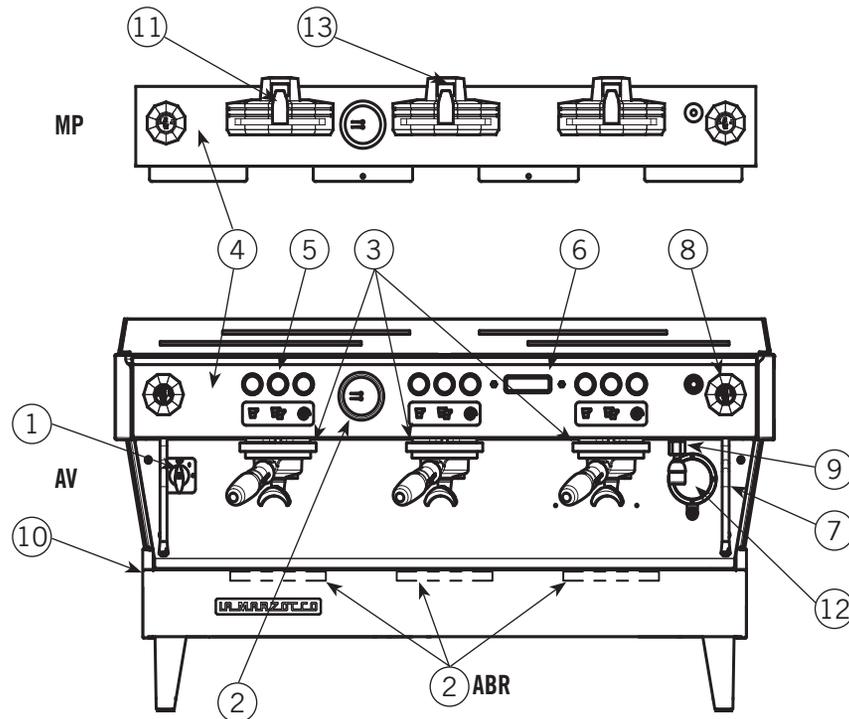


LINEA PB	2 Brühgr.	3 Brühgr.	4 Brühgr.
A [mm]	710	950	1190
B [mm]	588	588	588
C [mm]	533	533	533
GEWICHT [kg]	81	93	117

## 2. Definition der beschriebenen Modelle

**Die vorliegende Betriebsanleitung bezieht sich ausschließlich auf die folgenden Modelle aus unserer Produktion:**

LINEA PB, Modelle AV, ABR und MP mit 2, 3 und 4 Brühgruppen



- 1 Hauptschalter
- 2 Manometer (Dampf und Heißwasser)
- 3 Brühgruppen
- 4 Bedienfeld
- 5 Tastenfeld Brühgruppe #1
- 6 Digitaldisplay
- 7 Dampfrohr
- 8 Regelknopf Dampfrohr
- 9 Heißwasserrohr
- 10 Ausziehbarer Sammelkasten
- 11 Paddle-Griff
- 12 Wasserstandsfenster
- 13 Timer
- 14 Präzisionswaage

Weitere Informationen über Elektronik, Tastatur und Software-Programmierung sind der Anleitung zur Software-Programmierung zu entnehmen.

Abb. 1 - Modelle AV, ABR und MP - 2, 3 und 4 Brühgruppen

## 1) Allgemeine Beschreibung

Die Maschine ist mit 2, 3 oder 4 Brühgruppen lieferbar und besteht im Wesentlichen aus folgenden Teilen:

- Hilfskessel (Erzeugung von Dampf und Heißwasser);
- Hauptboiler für das Aufbrühen von Kaffee;
- Brühgruppen;
- Gehäuse;
- Elektropumpe.

## 2) Beschreibung der einzelnen Maschinenteile

### • Dampfkessel

Dieser besteht aus einem zylindrischen Edelstahlgehäuse, dessen Länge sich je nach Anzahl der Brühgruppen ändert. Er wird mit Wasser bei einem Druck von 3 bar geprüft und ist für einen normalen Betriebsdruck von 1,5 bar ausgelegt. Je nach Anzahl der Brühgruppen weist der Dampfkessel die nachstehend aufgeführten Volumen und installierten Leistungen auf:

2 Brühgruppen	7 Liter
3 Brühgruppen	11 Liter
4 Brühgruppen	15 Liter

An den beiden Enden des zylindrischen Gehäuses sind die Deckel angebracht, in denen sich wiederum die Aufnahmen für die elektrischen Widerstände zum Erhitzen des Wassers und zur Erzeugung des Dampfes

finden. Diese gestatten das Erreichen des Betriebsdrucks in ca. 25 Minuten. Der Betriebsdruck wird durch einen elektronischen Temperaturfühler mit einem PIC-Controller erhalten. Am Dampfkessel sind verschiedene Anschlüsse für die Sicherheitsvorrichtungen, für Heißwasser und Dampf, sowie für die Versorgung angebracht.

### • Kaffeeboiler

Der Kaffeeboiler ist ein zylindrischer Behälter aus Edelstahl AISI 300. Jeder Boiler wird mit Wasser bei einem Druck von 18 bar geprüft und ist für einen normalen Betriebsdruck von 9 bar ausgelegt. Die nachstehende Tabelle führt je nach Zahl der Brühgruppen die effektiven Volumen und installierten Leistungen auf:

2 Brühgruppen	3,4 Liter
3 Brühgruppen	5 Liter
4 Brühgruppen	6,8 Liter

An den beiden Enden des zylindrischen Gehäuses sind die Deckel angebracht. An einem derselben befinden sich die Aufnahmen für die elektrischen Widerstände zum Erhitzen des Wassers. Die Temperatur des Kaffeeboilers wird durch einen elektronischen Temperaturregler (PID) mit einer Genauigkeit von 0,2 °C konstant gehalten. Am Boiler sind die Brühgruppen angebracht.

### • Brühgruppen

Sie bestehen aus einem Edelstahlblock, auf dem ein Siebträger angebracht ist, in den die Kaffeedosis eingefüllt wird und aus dem anhand eines Schnabels der fertige Espresso nach Betätigung der entsprechenden Taste in die darunter gestellte/n Tasse/n läuft.

### • Gehäuse

Das Gehäuse besteht aus lackiertem Stahlblech und aus Edelstahl. Die Struktur ist das Ergebnis spezieller Studien in Bezug auf Ästhetik, Optimierung der Ergonomie für den Bediener und Reduzierung möglicher Schäden auf ein Minimum.

### • Elektropumpe

Die an der Wasserzuleitung installierte Rotationspumpe wird bei jeder Betätigung der Brühgruppen in Betrieb gesetzt. Das verbrauchte Wasser wird im Tank durch einen Füllstandsensor automatisch nachgefüllt.

### • Geräuschpegel

Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70 dBA.

### • Wasserstandsfenster

Der in dieser Vorrichtung angezeigte Wasserstand zeigt lediglich das Vorhandensein von Wasser im Dampfkessel an.

Der Füllstand im Fenster dient als Bezugsanzeige des Wasserstands im Dampfkessel, ist jedoch keine direkt proportionale Abbildung. 1/3 des Fensters entspricht ca. 1/2 des Dampfkessels.

• CE Maschinen-Kennschild (modell AV)

 <b>la marzocco</b> <small>handmade in Florence</small>			
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 <small>ESPRESSO MACHINE Via La Torre 14H • 50038 Scarperia e San Piero (Florence) MADE IN ITALY</small>	

 <b>la marzocco</b> <small>handmade in Florence</small>			
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 <small>ESPRESSO MACHINE Via La Torre 14H • 50038 Scarperia e San Piero (Florence) MADE IN ITALY</small>	

• CE Maschinen-Kennschild (modell MP)

 <b>la marzocco</b> <small>handmade in Florence</small>			
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 <small>ESPRESSO MACHINE Via La Torre 14H • 50038 Scarperia e San Piero (Florence) MADE IN ITALY</small>	

 <b>la marzocco</b> <small>handmade in Florence</small>			
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 <small>ESPRESSO MACHINE Via La Torre 14H • 50038 Scarperia e San Piero (Florence) MADE IN ITALY</small>	

• ETL Maschinen-Kennschild (modell AV)

 <b>LA MARZOCCO</b>	

• ETL Maschinen-Kennschild (modell MP)

 <b>LA MARZOCCO</b>	

### 3. Installation

**ACHTUNG**

EINE WASSERTEMPERATUR VON ÜBER 125°F/52°F KANN ZU SCHWEREN VERBENNUNGEN ODER ZUM TOD DURCH VERBRÜHUNG FÜHREN (WASSERKESSEL 207°F/97°C - DAMPFKESSEL 256°F/124°C)

**ACHTUNG**

DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT GEMINDERTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN, MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNNTNIS BESTIMMT, ES SEI DENN, DIESE WERDEN BEAUFICHTIGT ODER IN DEN GEBRAUCH DES GERÄTES DURCH EINE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHE PERSON EWIEWIESEN.

MODELL/SERIE	GRUPPE	V/Hz	NENNLEISTUNG (W)	NENN-EINGABE (A)	KAFFEEKESSEL LEISTUNG	DAMPFKESSEL LEISTUNG	GESAMT-LEISTUNG	ABMESSUNGEN ELEKTRISCHES NETZKABEL (mm <sup>2</sup> )
LINEA PB	2GR	AC220-240V/60Hz	4600	20-22	1400	3000	4400	FÜR DETAILIERTE INFORMATIONEN SIEHE DIE ELEKTROANSCHLÜSSE
		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		

**ELEKTRISCHES NETZKABEL:**

3 X KABEL 220V 1 X BLAU (NEUTRAL) 1 X BRAUN (PHASE) 1 X GELB & GRÜN (ERDE)

5 X KABEL 380V 1 X BRAUN (PHASE) 1 X GRAU (PHASE) 1 X SCHWARZ (PHASE) 1 X BLAU (NEUTRAL) 1 X GELB & GRÜN (ERDE)

**ACHTUNG**

DIE NEBENSTEHENDE ABBILDUNG BESCHREIBT DEN ANSCHLUSS DER EINZELNEN KABEL AN DIE STECKDOSE. BITTE BEACHTEN SIE AUCH DIE GELTENDEN REGIONALEN, STAATLICHEN BZW. LOKALEN NORMEN.

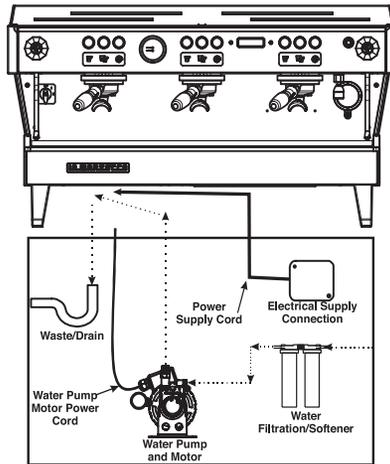


Abb. 2 - Installationsanleitung

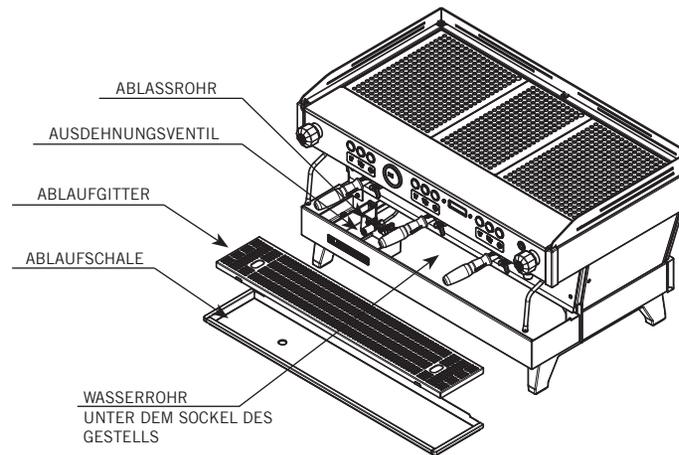


Abb. 3 - Beschreibung

**ACHTUNG**

DIE MASCHINE MUSS DAUERHAFT AN EINE FESTE VERKABELUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN. DIE ANLAGE MUSS DIE ALLPOLIGE UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG GEWÄHRLEISTEN. ES IST NOTWENDIG, DASS EIN FEHLERSTROMSCHUTZSCHALTER (FI) MIT EINEM ANSPRECHDIFFERENZSTROM UNTER 30 mA INSTALLIERT IST

**ACHTUNG**

- NUR FÜR AUSTRALIEN - DIE MASCHINE MIT EINEM NENNINGANGSSTROM VON ÜBER 32A MUSS DAUERHAFT MIT DEM STROMNETZ VERBUNDEN WERDEN.

## 1) Installation auf dem Tresen

Die nachstehende Abbildung erläutert die Angaben zur Herstellung der Öffnung am Tresen.

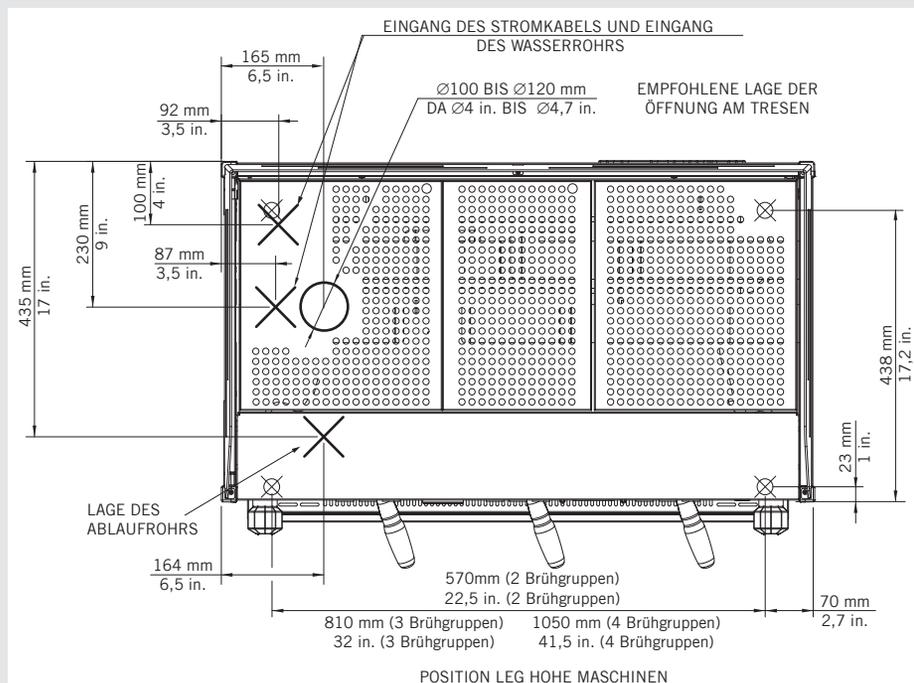


Abb. 4 - Öffnung am Tresen

**ACHTUNG**  
UM BRUCH ODER LECKS ZU VERMEIDEN: POSITIONIEREN BZW. LAGERN SIE DIE KAFFEEMASCHINE NICHT AN ORTEN, AN DENEN DIE TEMPERATUR DAS WASSER IM BOILER ODER IM HYDRAULIKSYSTEM FRIEREN KÖNNTE.

## 2) Zubehör

**ACHTUNG**  
BEI JEDER NEUEN INSTALLATION MUSS DIE MASCHINE MIT EINEM NEUEN ROHRLEITUNGSSATZ UND ENTSPRECHENDEN DICHTUNGEN AUSGESTATTET WERDEN.

Kontrollieren, dass die Verpackung neben der Maschine und den zugehörigen Brühgruppen auch folgende Teile enthält:

- Siebträger für 1 und 2 Dosen in der gleichen Zahl, wie Brühgruppen vorhanden sind;
- Ersatz- Siebträger für 1 und 2 Dosen (jeweils ein Stück);
- 1 Stopfer;
- 1 Blindsieb;
- Brühgruppen- Reinigungspulver;
- 3 Schläuche für die Wasseranschlüsse;
- 1,5 m verstärkter Kunststoffschlauch für den Abfluss;
- 1 Schlauchklemme.

Um die Maschine installieren zu können, muss folgendes vorhanden sein:

- Trinkwasserleitung mit 3/8" Gas (BSP) Absperrventil; (3/8" Druckanschluss für USA und Kanada)
- Stromversorgung entsprechend den technischen Daten der erworbenen Espressomaschine:
- Einphasen-/Drehstromanschluss 220Vca - 50/60 Hz mit Erdleiter, geschützt

- Buchse und bauartgenehmigtem Schalter
- Einphasen- Stromanschluss 200Vca - 50/60 Hz mit Erdleiter, geschützter Buchse und bauartgenehmigtem Schalter
- Drehstromanschluss 380Vca - 50/60 Hz mit Null- und Erdleiter, in der Nähe des Tresens, auf dem die Maschine installiert werden soll. Abschluss mit einer geeigneten, geschützten 5-poligen Buchse mit bauartgenehmigtem Schalter
- Ablassrohre.

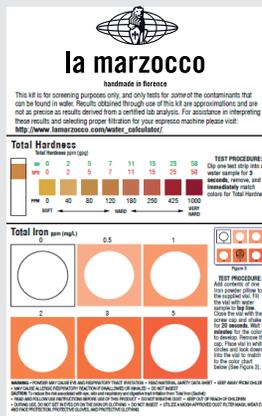
#### HINWEIS:

- Das Trinkwasser-Absperrventil und die Schalter der Stromanschlüsse müssen so positioniert sein, dass sie vom Bediener leicht und rasch erreichbar sind.
- Die Maschine muss eben auf einem Tresen bei folgenden Umgebungsbedingungen aufgestellt werden:  
Umgebungstemp. min.: 5°C/41°F  
Umgebungstemp. max.: 32°C/89°F
- Sofern die Maschine zeitweilig in einem Raum mit Umgebungstemperatur unter 0°C/32°F aufgestellt wurde, muss vor der ersten Inbetriebnahme der Kundendienst gerufen werden.
- Der vom Wasserkessel erzeugte Druck muss zwischen 0,2 und 0,6 Mpa liegen.
- Diese Maschine entspricht der Norm 61000-3-11, die Impedanz am Punkt der Speisungsschnittstelle muss einen Wert von  $Z_{max} = 0,17 \Omega$  besitzen.

### 3) Wasseranalyse

Um sicher zu stellen, dass das in die Maschine einlaufende Wasser den vorgegebenen Parametern entspricht, sind alle Maschinen von La Marzocco mit 2 Kits für die Wasseranalyse ausgestattet (siehe Abbildung), die jeweils 6 Messstreifen und eine Karte mit der Gebrauchsanleitung enthalten.

Die messbaren Parameter sind Gesamtwasserhärte, Eisengehalt, freies Chlor, Gesamtchlorgehalt, pH- Wert & Gesamtalkalität, Chloridgehalt.



Der Test des Wassers muss vor dem Einlauf in das verwendete Aufbereitungssystem vorgenommen werden, um festzustellen, ob die Parameter des in die Maschine einlaufenden Wassers innerhalb der von La Marzocco empfohlenen Wertbereiche liegen.

Nach Ausführung dieser Tests kann bestimmt werden, welches Filterungssystem sich am besten eignet. Dazu sind die anhand des Kits ermittelten Parameter auf unserer Website "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" ([http://www.lamarzocco.com/water\\_calculator/](http://www.lamarzocco.com/water_calculator/)) einzugeben.

### 4) Anschluss an das Wassernetz

Zum Anschluss der Maschine an das Wasserversorgungsnetz, befolgen Sie die im Kapitel Maschineninstallation aufgeführten Anweisungen und beachten Sie dabei die Angaben zu den Sicherheitsvorschriften für Wasseranschlüsse im Installationsland der Maschine. Das Gerät muss entsprechend den auf Bundes-, Landes- und Ortsebene geltenden Vorschriften mit einem angemessenen Rückstauschutz installiert werden. Um die korrekte und sichere Funktion der Maschine sicherzustellen, ein ausreichendes Leistungsniveau zu beizubehalten und somit ein hochwertiges Getränk zu gewährleisten, muss das einlaufende Wasser eine Härte von über 7°f (70ppm, 4°d) und unter 10°f (100ppm, 6°d), einen pH-Wert von 6,5 bis 8,5 und einen Chlorgehalt von weniger als 50 mg/l aufweisen. Die Einhaltung dieser Werte gewährleistet höchste Leistungsfähigkeit der Maschine. Sollte es nicht möglich sein diese Werte einzuhalten, müssen entsprechende Vorrichtungen einzubauen, die in allen Fällen den einschlägigen nationalen Vorschriften bezüglich der Trinkbarkeit des Wassers

eingehalten werden müssen.

Den eventuellen Wasserfilter/Entkalker anhand eines der mitgelieferten Schläuche aus Edelstahlgeflecht an das Trinkwassernetz anschließen. Bevor die Wasserpumpe an die Espressomaschine angeschlossen wird, Wasser durchlaufen lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen, die sich in den Sitzen der Hähne und Ventile ablagern und somit deren Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen könnten. Den Trinkwasseranschluss der Espressomaschine anhand eines der mitgelieferten Schläuche aus Edelstahlgeflecht an den Wasserabfluss anschließen. Dann den Einlauf der Wasserpumpe an den Ausgang des eventuellen Filters/Entkalkers anschließen (sofern ein solcher installiert wurde).

**ACHTUNG**  
GEFÄHRLICHE SPANNUNG – VOR DEM WARTEN VON DER STROMVERSORGUNG TRENNEN.

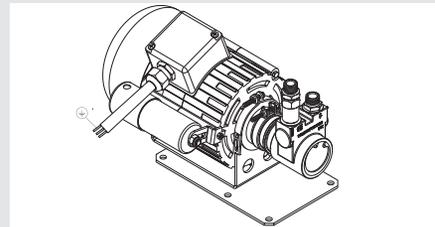
**Hinweis:** Die Elektropumpe ist ausschließlich für den Betrieb mit kaltem Wasser ausgelegt. Sicherstellen, dass die Wasserversorgung stets ansteht, während die Pumpe in Betrieb ist. Andernfalls könnte Luft in den Kessel eindringen und dadurch die Pumpe schädigen.

**ACHTUNG**  
VOR DER HERSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE, SICHERSTELLEN, DASS DIE BEIDEN ZUGENTLASTUNGSVERBINDER FEST AM MASCHINENKÖRPER BEFESTIGT SIND, UM UNBEABSICHTIGTE BEANSPRUCHUNG AN DEN STROMKABELN ZU VERMEIDEN.

## 5) Elektroanschluss

### a) Versorgungskabel

- Dies ist das Hauptversorgungskabel, das die gesamte Espressomaschine mit Strom versorgt. Je nach elektrischen Merkmalen der erworbenen Espressomaschine stehen verschiedene Arten von Kabeln zur Verfügung:
- Dreipoliges Einphasen-Kabel 200/220Vca mit Querschnitt 4/6/10 mm<sup>2</sup> oder AWG 12/10/8 (bei Ausführungen mit UL- Zertifikat). Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung
- Vierpoliges Drehstromkabel 220Vca mit Querschnitt 4 mm<sup>2</sup> für Ausführungen mit 2, 3 und 4 Brühgruppen. Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung
- Fünfpoliges Drehstromkabel 380Vca mit Querschnitt 2,5 mm<sup>2</sup> für Ausführungen mit 2, 3 und 4 Brühgruppen. Befestigung an



**ACHTUNG**  
DIE MOTORPUMPE SOLL SICH NEBEN DER MASCHINE AN EINEM ORT BEFINDEN, DER LEICHT FÜR DIE WARTUNG, JEDOCH NICHT FÜR UNBEABSICHTIGTE EINGRIFFE ZUGÄNGLICH IST UND AN DEM EIN OPTIMALER LUFTUMLAUF VORHANDEN IST

der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung.

### b) Versorgungskabel des Motors der Wasserpumpe

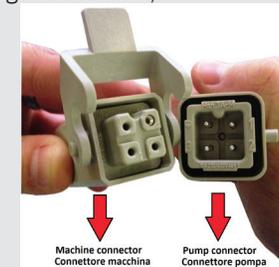
Dies ist die Versorgungsleitung für den Motor der Wasserpumpe. Die interne Elektronik schaltet den Pumpenmotor nach Bedarf ein.

- Dreipoliges Kabel mit Querschnitt 1,5 mm<sup>2</sup> oder AWG 16 (bei Ausführungen mit UL- Zertifikat). Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

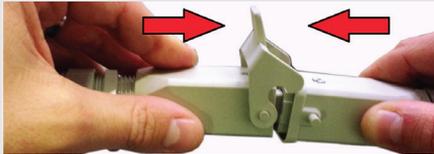
### c) Schnellverbindung zwischen Wasserpumpe und Espressomaschine

Der elektrische Anschluss muss anhand der Stecker vorgenommen werden, wie in den nachstehenden Abbildungen dargestellt:

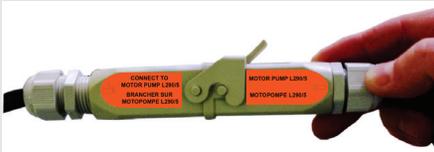
- Anzeige der Stecker;



- Anschluss der Kabel;



- Befestigung der Kabel;



#### 6) Anschluss des Wasserablaufrohrs

**ACHTUNG**  
 WECHSELN SIE DIE BENUTZTEN SICHERUNGEN MIT SICHERUNGEN MIT DERSELBEN GRÖSSE, DEMSELBEN TYP UND DERSELBEN STÄRKE  
 F1 = 2A, 250V AUS.

Der Anschluss des Ablaufs der Espressomaschine muss anhand des verstärkten Kunststoffschlauchs erfolgen, der zum Lieferumfang gehört. Ein Ende des verstärkten Kunststoffschlauchs am Ablaufanschluss auf der linken Seite der Espressomaschine anschließen und anhand der mitgelieferten Schlauchklemme sorgfältig befestigen. Das andere Ende an einer geeigneten Anlage zur Verwertung des Abwassers anschließen.

**ACHTUNG**

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR EREIGNISSE AB, DIE DURCH DAS HERSTELLEN DER ERDUNG ABWEICHEND VON DEN GELTENDEN LOKALEN, NATIONALEN UND INTERNATIONALEN BESTIMMUNGEN UND GESETZEN ZUR ELEKTRIK HERVORGERUFEN WURDEN, ODER ANDERE ELEKTRISCHE BAUTEILE FALSCH ANGESCHLOSSEN WURDEN.

**ACHTUNG**

- NUR U.S.A. UND KANADA -  
 NICHT AN EINEN KREIS ANSCHLIESSEN, DER MIT MEHR ALS 150V FUNKTIONIERT, UM DIE ERDUNG AN JEDEM FUSS AUSZUFÜHREN

Sollte eine solche Anlage nicht vorhanden sein und dies aufgrund der lokalen Vorschriften zulässig sein, so kann das abfließende Wasser in einem eigenen Eimer gesammelt werden. Eventuelle Verlängerungen des Ablaufschlauchs müssen anhand von PVC-Schlauch mit Stahlkern und geeigneten Schlauchklemmen ausgeführt werden.

**Tabelle Wasserspezifikationen**

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Gesamthärte	ppm	70	100
Gesamt Eisen (Fe <sup>+2</sup> /Fe <sup>+3</sup> )	ppm	0	0,02
Freies Chlor (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,05
Gesamt Chlor (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,1
pH	Wert	6,5	8,5
Alkalinität	ppm	40	80
Chloride (Cl <sup>-</sup> )	ppm	nicht über	50

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

## 4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee

### 1) Vorbereitung der Espressomaschine

#### a) Heizkessel und Boiler mit Wasser füllen

Nachdem die Installation erfolgt ist, müssen die Kessel wie folgt mit Wasser gefüllt werden:

##### • Kaffeeboiler

Einlauf des Wassers in den Kaffeeboiler erfolgt direkt, sobald die Hähne der Wasserleitung und, sofern vorhanden, des Entkalkers geöffnet werden. Das Wasser beim Einlauf in den Boiler die darin enthaltene Luft komprimiert, muss diese aus dem Kaffeeboiler beseitigt, d.h. "entlüftet" werden. Um eine vollständige "Sättigung" des Boilers der Brühgruppen zu erzielen, muss dieser vollständig entlüftet werden. Zum Entlüften des Boilers, d.h. zum "Entlüften der Brühgruppen" muss der Deckel der Brühgruppe an der Oberseite der Maschine entfernt werden. Zunächst ist die obere Ablage zu entfernen und die Tassenablage freizulegen. Die Schrauben lösen, mit denen der Deckel der Brühgruppe befestigt ist, und diesen entfernen. Nachdem der obere Teil entfernt wurde, liegen die Brühgruppen frei. Die Entlüftungsschrauben einzeln lockern (siehe Abb. 4), um das Austreten der Luft zu ermöglichen, bis unter dem Schraubenkopf Wasser austritt.

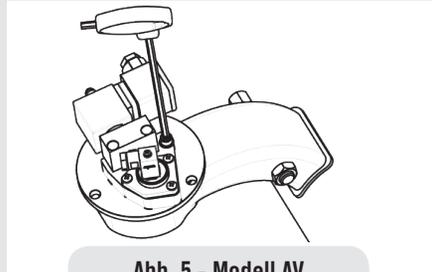


Abb. 5 - Modell AV

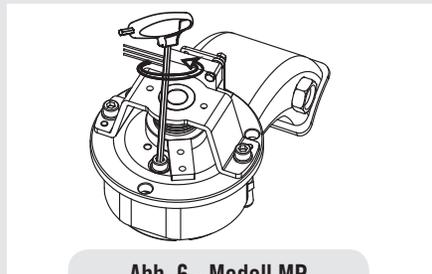


Abb. 6 - Modell MP

Die Schraube wieder festziehen, um das Austreten von Wasser zu vermeiden. Die Schraube nicht zu fest anziehen, da sonst die Dichtscheibe und somit der Deckel der Brühgruppe beschädigt werden könnte. Dieser Vorgang muss an allen Brühgruppen wiederholt werden. Nachdem der Kaffeeboiler vollständig entlüftet wurde, die Gruppe wieder montieren, indem die obigen Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

##### • Dampfkessel

Wenn der Hauptschalter (Pos. 1 in Abb. 1) auf "1" bzw. "ON" gestellt wird, wird eine automatische Füllstandüberwachung aktiviert, die durch Betätigung des Magnetventils und der Elektropumpe für das Nachfüllen des Dampfkessels bis zu dem anhand der im Kessel befindlichen Tauchsonde bestimmten Füllstand sorgt.

**HINWEIS:** Es kann vorkommen, dass durch das einlaufende Wasser die im Kessel eingeschlossene Luft einen gewissen Druck bildet (an der Skala des Manometers Pos. 2, Abb. 1 ablesbar). Dieser Druck muss beseitigt werden, indem die Maschine abgeschaltet und die Brühgruppen entlüftet werden (Pos. 8 in Abb. 1).

##### b) Einschalten der Espressomaschine

Nachdem die obigen Arbeitsgänge ausgeführt wurden, das Display kontrollieren. Die Taste Enter betätigen, um zu bestätigen, dass alle obigen Arbeitsgänge ausgeführt wurden. Die Installation ist somit beendet. Die Espressomaschine wird nun auf die notwendige Betriebstemperatur gebracht.

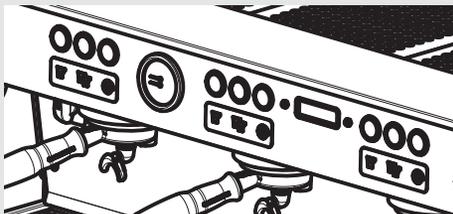
## 2) Aufheizen der Espressomaschine

Während dieses Vorgangs kann es vorkommen, dass der Zeiger des Manometers des Kaffeeboilers Werte von 14-15 bar erreicht. Dies ist immer dann möglich, wenn der elektrische Heizwiderstand in Betrieb ist. In diesem Fall muss jedoch das Ausdehnungsventil (Abb. 3) so eingestellt werden, dass der Druck nie den Wert von 11-12 bar überschreitet. Unter normalen Betriebsbedingungen muss das Manometer des Kaffeeboilers einen Druck zwischen 0 und 12 bar anzeigen.

Während der Abgabe muss der Druck auf 9 bar eingestellt werden.

Wenn der Dampfkessel die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Tee-Taste auf.

Wenn die Espressomaschine betriebsbereit ist, leuchten alle Tasten auf.



## 3) Abgabe bei Erstinstallation

Nach Beendigung der oben beschriebenen Vorgänge zur Erstinstallation müssen vor der Abgabe von Espresso, Heißwasser und Dampf die folgenden Arbeitsgänge,

ausgeführt werden:

- Die Siebträger in die einzelnen Brühgruppen einsetzen und drehen, wie in der Betriebsanleitung beschrieben; danach an jeder Brühgruppe mindestens 2 Minuten lang Wasser auslaufen lassen;

- Mindestens eine Minute lang aus beiden Dampfrohren der Maschine Dampf ablassen;

- So lange heißes Wasser abgeben, bis folgende Mengen aus dem Boiler entnommen wurden:

- mindestens 1 Liter bei Maschinen mit 1 oder 2 Brühgruppen

- mindestens 2 Liter bei Maschinen mit 3 Brühgruppen

- mindestens 3 Liter bei Maschinen mit 4 Brühgruppen

## 4) Anbringen des Siebträgers

Den Siebträger zur Installation in die Brühgruppe einsetzen und den Griff von links nach rechts drehen. Nachdem der Siebträger korrekt eingesetzt wurde, kann eine Abgabetaste betätigt werden, um Wasser durch den Siebträger laufen zu lassen. Zum Vorwärmen vor der Kaffeeabgabe einige Sekunden lang Wasser durch den leeren Siebträger laufen lassen.

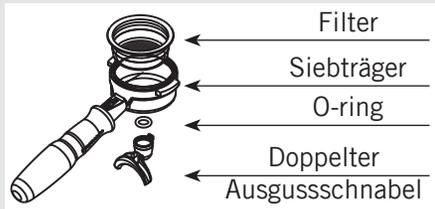
**HINWEIS:** es ist wichtig, dass der Siebträger in der Espressomaschine belassen wird,

wenn er nicht gebraucht wird. Um eine korrekte Kaffeeabgabe zu erzielen, muss der Siebträger warm bleiben.

## 5) Wasserpumpe

Bei jeder Abgabe von Kaffee kann der Druck der Pumpe anhand der Bypass-Schraube (unter dem Deckel, an dem die Versorgungspumpe angeschlossen ist) geregelt werden. Dabei ist die Schraube zum Erhöhen des Drucks im Uhrzeigersinn, zur Reduzierung des Drucks gegen den Uhrzeigersinn zu drehen. Den Druck nur dann regeln, wenn eine Brühgruppe Kaffee ausgibt.

**HINWEIS:** Wenn der Heizwiderstand des Kaffeeboilers in Betrieb ist, dehnt sich das Wasser aus, so dass der ursprüngliche Druck ansteigt. Bei Erreichen des maximalen Drucks beginnt das Ausdehnungsventil (Sicherheitsventil) einige Tropfen Wasser abzulassen, um die Überschreitung des Grenzdrucks von 11-12 bar zu verhindern. Sollte der Druck über 12 bar ansteigen, muss das Ausdehnungsventil durch Lockern des Kappe geregelt werden. Wenn dies nicht ausreicht, das Ventil ausbauen und von eventuellen Roststellen befreien. Dies gilt auch, wenn das Ventil in offener Stellung bleibt (beispielsweise, wenn der Druck nicht auf ca. 8 bar ansteigt).



## 6) Kaffeeabgabe

Nun kann der Siebträger abgenommen werden, um Kaffeegetränke herzustellen. Kaffee in den Filter geben: 1 Dosis (circa 6-7 g) für den kleinen Filter, 2 Dosen (circa 12-15 g) für den großen Filter. Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer andrücken und den Siebträger am unteren Teil der Brühgruppe anbringen. Die Taste (Modell AVI) bzw. den Hebel des Paddle (Modell MP) betätigen, um die Kaffeeabgabe zu starten.

**HINWEIS:** einige Betreiber halten es für wichtig, dass vor dem Anbringen des Siebträgers Wasser abgegeben wird, um alle Reste von Kaffee oder sonstige Rückstände aus der Brühgruppe zu beseitigen. Manche Betreiber tun dies nach jeder Abgabe von Getränken. Es empfiehlt sich, mehrere Versuche zu unternehmen, um die bestmögliche Methode zum Brühen von Kaffee festzustellen.

## 7) Kontrolle der Kaffeeabgabe durch Programmierung der Dosis-Mengen (nur bei Modell AV)

Diese Espressomaschine gestattet die Programmierung des Kaffeevolumens für die ersten beiden Tasten der Brühgruppe (von links nach rechts nummeriert). Weitere Informationen sind der Anleitung zur Software-Programmierung zu entnehmen.

## 8) Allgemeine Informationen zur Zubereitung von Kaffee

Die Siebträger müssen warm bleiben, da sie sich im untersten Bereich der Brühgruppe befinden und durch eine Gummidichtung isoliert sind. Dazu müssen die Siebträger auch dann in der Espressomaschine belassen werden, wenn sie nicht benutzt wird. Die Siebträger können auch vorgewärmt werden. Zu diesem Zweck lässt man heißes Wasser durch den Siebträger laufen und unterbricht die Wasserabgabe vor dem Brühen des Kaffees.

Nicht vergessen, dass der im Filter verbliebene Kaffeesatz erst dann entfernt werden sollte, wenn eine weitere Tasse Kaffee gebrüht wird. Und erst in diesem Moment sollte eine neue Dosis gemahlene Kaffee in den Filter gegeben werden.

Um einen guten Espresso zu erhalten ist neben der Qualität der Kaffeemischung

die Mahlfeinheit des Kaffees von höchster Wichtigkeit. Die ideale Mahlfeinheit muss durch praktische Versuche herausgefunden werden, indem einige Tassen Espresso mit dem Grammgewicht gebrüht werden, das pro Tasse verwendet werden soll (empfohlenes Mindestgewicht 6-7 g). Die beste Mahlfeinheit ist erzielt, wenn der Espresso weder zu langsam (tropfenweise) noch zu schnell aus dem Ausgusschnabel fließt. Normalerweise sollten bei einer doppelten Dosis in ca. 25 Sekunden 25 cc Espresso abgegeben werden.

**▲ ACHTUNG ▲**

**NEHMEN SIE DEN SIEBTRÄGER NIEMALS AB, WENN WASSER ABGEGEBEN WIRD. DIESER VORGANG KANN SEHR GEFÄHRLICH SEIN, DA DER HOHE DRUCK, DER SICH INNEN BILDET, HEISSES UND LEICHT ÄTZENDES WASSER HERAUSPRÜHT UND SOMIT SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN KÖNNTE. DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.**

## WICHTIG

Um das Geschmacksprofil des Espresso-Kaffees zu verbessern kann die Temperatur des Wassers im Kaffeeboiler und somit in der Brühgruppe über das Digitaldisplay erhöht oder verringert werden (siehe Anleitung zur Software-Programmierung).

## 5. Abgabe von Dampf und Heißwasser

### 1) Herstellung von heißer Milch oder heißen Flüssigkeiten

Vor JEDER Verwendung von Dampf muss eine Leer-Abgabe vorgenommen werden, um die Beseitigung des Kondenswassers zu gewährleisten, das sich möglicherweise im Dampfrohr gebildet hat. Danach kann fortgefahren werden, wie in der Betriebsanleitung beschrieben.

Eines der beiden am Dampfventil angeschlossenen Dampfrohre (Pos. 7 in Abb. 1) in die zu erhaltende Flüssigkeit einführen und den Drehknopf (Pos. 8, Abb. 1) langsam drehen, bis am Ende des Rohrs Dampf austritt.

Der Dampf gibt seine Wärme an die Flüssigkeit ab, so dass diese bis zum Siedepunkt erhitzt werden kann.

Dabei muss darauf geachtet werden, dass die Flüssigkeit nicht überläuft, da es sonst zu schweren Verbrühungen kommen kann. Um zu vermeiden, dass ein eventueller, vorübergehender Druckabfall im Kessel zum teilweisen Ansaugen der zu erhaltenden Flüssigkeit führt, so dass nach einigen Tagen sowohl der vom Dampfrohr abgegebene Dampf als auch die abgegebene Flüssigkeit einen üblen Geruch annehmen, empfiehlt es sich, vor dem eigentlichen Erhitzen der Flüssigkeit ein-oder zweimal Dampf "leer" abzulassen,

d.h. das Dampfventil bei nicht in die Flüssigkeit getauchtem Dampfrohr kurz zu öffnen und zu schließen. Das Äußere des Dampfrohrs mit einem geeigneten Tuch reinigen.

Auf die Gefahr achten, sich mit dem Dampf zu verbrühen.

Zum Aufschäumen der Milch für die Herstellung von Cappuccino ist wie folgt vorzugehen:

- Nach dem "Ausblasen" des Dampfrohrs den halb mit Milch gefüllten Behälter unter das Dampfrohr stellen, vorsichtig den Dampfregler drehen und den Behälter anheben, bis das Ende des Dampfrohrs knapp unter der Oberfläche der Milch eingetaucht ist. Nun den Behälter auf und ab bewegen, so dass das Dampfrohr in der Milch tiefer oder weniger tief eingetaucht ist, bis die gewünschte Menge Schaum erzeugt wurde. Die Milch sollte auf etwa 65/70°C (149/158°F) erhitzt werden. Zur Herstellung eines Cappuccinos kann nun die Milch in eine Tasse mit Kaffee gegossen werden.

### 2) Herstellung von Tee oder anderen heißen Flüssigkeiten



Anhand des feststehenden Rohrs (Pos. 9 in Abb. 1) kann heißes Wasser abgegeben werden. Zur Abgabe von heißem Wasser die Tee-Taste drücken, die sich zwischen der letzten Brühgruppe rechts und dem Dampfrohr befindet.

Die abgegebene Wassermenge kann über das Display geregelt werden (siehe Anleitung zur Software-Programmierung). Die Temperatur des ausgegebenen Wassers kann durch Einstellen des Mischventils unter der rechten Seitenblende der Espressomaschine verändert werden. (nur an den Modellen der Espressomaschine, die mit diesem Zubehör ausgestattet sind)



## 6. Instandhaltung und regelmäßige Reinigung

**ACHTUNG**  
DAS GERÄT MUSS SO INSTALLIERT WERDEN, DASS DAS TECHNISCHE FACHPERSONAL UNGEHINDERTEN ZUGANG ZUR AUSFÜHRUNG VON WARTUNGSVORGÄNGEN HAT.

**ACHTUNG**  
DIESES GERÄT DARF NICHT IN WASSER GETAUCHT ODER MIT WASSER BESPRITZT WERDEN, UM SIE ZU REINIGEN. FÜR DIE REINIGUNGSVORGÄNGE DIE NACHFOLGEND AUFGEFÜHRTE ANLEITUNGEN AUFMERKSAM LESEN.

### 1) Reinigung der Brühgruppen und der Duschen

- Einen Esslöffel voll spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen in den Blindfilter im Siebträger füllen (die Anweisungen auf der Packung beachten), und dann den Siebträger an der zu reinigenden Brühgruppe anbringen.

**ACHTUNG**  
ENTFERNEN SIE DEN SIEBTRÄGER WÄHREND DES BRÜHVORGANGS NICHT. DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR. WASSERTEMPORATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

- Bei Modell AV: den automatischen Spülzyklus einschalten (siehe Anleitung zur Software-Programmierung). Bei Modell MP: 3 Sekunden lang Wasser abgeben und den Vorgang an jeder Brühgruppe zehn Mal wiederholen.

- Die Brühgruppe unter Verwendung eines

normalen Filters mehrmals mit heißem Wasser nachspülen.

### 2) Reinigung der Filter

- 2 oder 3 Kaffeelöffel spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.

- Die Filter etwa 30 Minuten in diese Reinigungslösung legen.

- Reichlich mit reinem Wasser nachspülen, die Siebträger mit den Filtern wieder in die Brühgruppen einsetzen und mehrmals die Abgabetaste betätigen.

- Einen Kaffee brühen, um möglichen unangenehmen Geschmack zu beseitigen.

### 3) Reinigung der Siebträger

Zur Reinigung das spezifische Hilfsmittel (Bürste) verwenden. Die Siebträger unter heißem Wasser reinigen. Es kann auch ein neutrales Spülmittel verwendet werden. Bei außerordentlichen Reinigungsarbeiten bitte das Handbuch des Siebträgers nachschlagen.

### 4) Reinigung der Ablaufschale

Die Ablaufschale muss zur Reinigung mindestens zweimal wöchentlich herausgenommen werden. Auch das Wasserablaufrohr muss mithilfe eines Löffels von eventuellem Kaffeesatz gereinigt werden.

### 5) Reinigung des Gehäuses

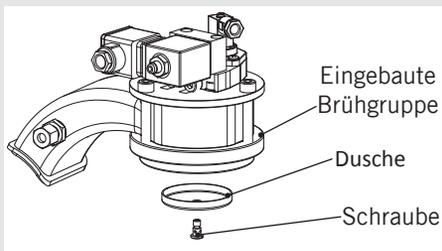
Mit einem weichen Tuch in Richtung der eventuellen Satinierung der Edelstahlfläche abreiben. Keinesfalls Alkohol oder Lösungsmittel zur Reinigung von Schriftzügen oder lackierten Teilen verwenden, da diese dadurch geschädigt werden können.

### 6) Reinigung der Dampf- und Heißwasserrohre

Die Dampfrohre müssen sofort nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und durch einen kurzen Dampfstoß gereinigt werden, um die Bildung von Ablagerungen in den Öffnungen der Düsen zu vermeiden, die den Geschmack der zu erhaltenden Getränke verändern könnten. Die Heißwasserrohre müssen in regelmäßigen Abständen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

### 7) Reinigung der Duschen

- Durch das Leeren der Siebträger (nach



von Kaffeepulver nach und nach das Infusionsgitter verstopfen. Um dieses Gitter reinigen zu können, muss es nach Lösen der darunter befindlichen Schraube herausgenommen und mit Reinigungspulver gesäubert werden

- 2 oder 3 Kaffeelöffel spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.
- Die Schraube und die Dusche etwa 30 Minuten in die genannte Lösung legen.
- Reichlich mit reinem Wasser nachspülen, die Schraube und die Dusche wieder einbauen und mehrmals die Abgabetaste betätigen.

#### **8) Wassersieb/Entkalker**

Die korrekten Betriebs- und Reinigungsanleitungen finden Sie in den dem Wassersieb/Entkalker beiliegenden Unterlagen.

Wenn die Maschine länger als 8 Stunden nicht benützt wird und auf alle Fälle wenn sie längere Zeit stillsteht, müssen vor den Abgaben Reinigungszyklen unter Einhaltung der nachfolgenden Angaben, ausgeführt werden, um die maximale Funktionstüchtigkeit der Maschine zu nutzen:

- **Gruppen:** Installieren Sie die Siebträger, indem Sie sie wie oben beschrieben in die jeweilige Gruppe einsetzen und drehen, und lassen Sie danach 2 Minuten lang Wasser aus jeder Espressogruppe ab;
- **Dampf:** Lassen Sie mindestens eine Minute lang Dampf aus beiden Dampfdufen der Maschine ab;
- **Heisswasser:** Lassen Sie heisses Wasser aus dem entsprechenden Wasserkessel solange ab bis folgende Mengen erreicht werden:
  - mindestens 1 Liter bei Maschinen mit 1 oder 2 Brühgruppen
  - mindestens 2 Liter bei Maschinen mit 3 Brühgruppen
  - mindestens 3 Liter bei Maschinen mit 4 Brühgruppen
- Entwässerung Dampfboiler: zur Aktivierung dieser Funktion muss das Programmierungs-Menü aufgerufen werden (siehe S. 93). Es wird empfohlen, den Dampfboiler jährlich über den seitlich oder unter dem Boiler angebrachten Ablasshahn zu leeren.

**▲ ACHTUNG ▲**

UM BRUCH ODER LECKS ZU VERMEIDEN:  
POSITIONIEREN BZW. LAGERN SIE DIE  
KAFFEEMASCHINE NICHT AN ORTEN, AN DENEN DIE  
TEMPERATUR DAS WASSER IM BOILER ODER IM  
HYDRAULIKSYSTEM FRIEREN KÖNNTE.

#### **WICHTIG**

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, müssen folgende Sicherheitsvorschriften eingehalten werden:

- Die Maschine vom Wassernetz trennen bzw. in jedem Fall die Wasserversorgung unterbrechen;
- Die Maschine vom Stromnetz trennen.

**▲ ACHTUNG ▲**

BEI NICHTBEACHTUNG DER OBIGEN ANWEISUNGEN  
KANN DER HERSTELLER NICHT FÜR PERSONEN- ODER  
SACHSCHÄDEN HAFTBAR GEMACHT WERDEN.

## 7. Außerbetriebnahme und Abrüstung

### 1) Abrüstung und Vernichtung

Zunächst den Hauptschalter auf "0" bzw. "OFF" stellen.

#### Abkabeln der Stromversorgung

Die Espressomaschine anhand des Hauptschalters oder der entsprechenden Vorrichtung des zugehörigen Schaltkreises vom Stromnetz trennen. Das Stromkabel entfernen.

#### Lösen von der Wasseranlage

Die Wasserversorgung anhand des entsprechenden Ventils schließen, das dem Wassereinlauf/ dem Enthärter vorgeschaltet ist. Die Wasserleitung am Einlauf/am Entkalker lösen. Die Leitung des Ablaufrohrs abmontieren.

Die Maschine kann nun vom Tresen entfernt werden, wobei darauf geachtet werden muss, dass sie nicht abstürzt.

Die Maschine besteht aus unterschiedlichen Materialien. Wenn sie nicht weiterverwendet werden soll, muss sie einem Fachunternehmen zugeführt werden, das die Maschine in ihre Einzelteile zerlegt und das Material zwecks Recycling bzw. Ablieferung bei den entsprechenden Entsorgungsanlagen sortiert.

Es ist gesetzlich verboten, die Maschine auf öffentlichem Gelände bzw. auf dem Eigentum Dritter freizusetzen.

#### Hinweis für das Recycling:

#### Hinweis für den Umweltschutz.

Elektrische Altgeräte bestehen aus wertvollen Materialien, die nicht in den normalen Hausmüll gehören! Wir bitten daher unsere Kunden, zum Schutz der Umwelt und der natürlichen Ressourcen beizutragen, indem sie dieses Gerät bei den zuständigen Sammelstellen ihres Gebiets abliefern.



## 8. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen

Diese Vorgänge kommen zu den Periodischen Wartungs- und Reinigungsvorgängen hinzu, siehe Angaben in Kap. 6

Die folgenden Wartungs- und Inspektionsvorgänge sind periodisch von qualifizierten Technikern auszuführen. Die zur periodischen Wartung benötigte Zeit wird durch den täglichen Arbeitsaufwand und/oder Kaffeeverbrauch bestimmt.

**HINWEIS:** Die Garantie schließt diese periodischen Vorgänge nicht ein.

### ALLE 3-4 MONATE

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Dichtungen der Brühgruppen austauschen</li><li>▪ Duschen austauschen</li><li>▪ Sonden für automatische Nachfüllung reinigen</li><li>▪ Die einwandfreie Funktion des Druckentlastungsventile prüfen</li><li>▪ Wassereinlaufventil inspizieren</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Auflaufsystem inspizieren (auf eventuelle Verstopfungen oder Lecken kontrollieren)</li><li>▪ Durchsatz aller Brühgruppen prüfen</li><li>▪ Temperaturen kontrollieren</li><li>▪ Sicherstellen, dass der Infusionsdruck 9 bar beträgt</li><li>▪ Die einwandfreie Funktion</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ alle Schalter prüfen</li><li>▪ Wasserhärte prüfen/festhalten (die Garantie wird ungültig, wenn die Parameter des Wassers nicht den Werten entsprechen, die im Kapitel "Installation" angegeben sind)</li><li>▪ Zustand des Filters kontrollieren</li></ul> | <p><b>Modell AV:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Abgabevolumen kontrollieren</li><li>▪ Test des Ohm-Wertes des Durchflussmessers (der Wert ist akzeptabel, wenn er größer als 1,8 K Ohm und kleiner als 2,2 K Ohm ist)</li></ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ALLE 6-8 MONATE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Überholung der Dampfventile

### JÄHRLICH (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                   |                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Filterkörbe austauschen</li><li>▪ Magnetkerne der Magnetventile der Brühgruppen kontrollieren</li><li>▪ Druckentlastungsventil kontrollieren</li><li>▪ Ausdehnungsventil kontrollieren</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elektrische Verkabelungen kontrollieren</li><li>▪ Sicherheitseinrichtungen der Boiler kontrollieren</li><li>▪ Ü b e r h o l u n g d e r Sicherheitsventile</li><li>▪ Sorgfältige Kontrolle, dass</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>alle Kabel an der Klemmleiste korrekt mit 2,4 Nm festgezogen sind</li></ul> | <p><b>Modell MP:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ausbau und Schmieren der Komponenten des MP-Ventils MP</li></ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ALLE 3 JAHRE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Den Zustand im Inneren der Boiler kontrollieren. Falls notwendig mit einem geeigneten, lebensmittelechten Produkt ausspülen.

## 9. Präzisionswaage

### 1) Vorsichtsmaßnahmen beachten

Das Wiegesystem besitzt unter statischen Bedingungen (\*) eine Genauigkeit von +/- 0.5g.

Stellen Sie für den korrekten Betrieb sicher, dass:

- Die Wartung korrekt durch eine befugte Person ausgeführt wird, wie in dieser Anleitung angegeben;
- Verwenden Sie das Gerät entsprechend den in dieser Anleitung aufgeführten Angaben;
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche installiert ist;
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung stabil und frei von elektrischem Rauschen ist.

Das Wiegen ist ein empfindlicher Vorgang, der beeinflusst wird durch:

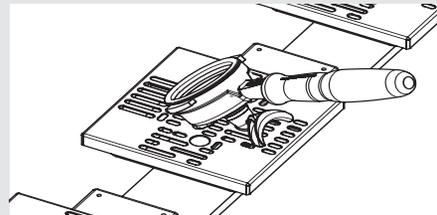
- Vibrationen des Tisches, beispielsweise durch andere Geräte;
- Gerätevibrationen, beispielsweise verursacht durch angrenzende Einheiten.

(\*) Statisches Wiegen bedeutet das Wiegen eines Gegenstands, dessen Gewicht während des Wiegevorgangs fixiert wird. Das Gerät ist nicht geeicht und kann daher nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.



- Das Wiegesystem ist ein Präzisionsgerät, das sorgfältig verwendet, gereinigt und gewartet werden muss.

- Falls das Gitter oder die Schale entfernt werden ist darauf zu achten, dass die Druckmessdosen während des Ein-/Ausbaus nicht berührt werden.
- Zum Wiegen des leeren oder mit Kaffeepulver gefüllten Siebträgers, diesen folgendermaßen positionieren;



- Verwenden Sie nur original La Marzocco Siebe und Siebträger, die durch folgendes Symbol gekennzeichnet sind:



- Verwenden Sie nur Siebträger mit doppelem Auslass;

- Legen Sie keine Gegenstände auf die Waage, die mehr als 1kg wiegen;

- Laden Sie nie mehr als 1 kg, um die Beschädigung der Waagen zu vermeiden;

- Verwenden Sie die Präzisionswaage mit Vorsicht, vermeiden Sie Stöße, herab fallende Gegenstände und plötzliche Lastspitzen;

- Alle zu wiegenden Gegenstände müssen korrekt auf das Gitter der Waage gelegt werden.

### 2) Reinigung

- Die Reinigung der "einzelnen Gitter" muss sorgfältig und ohne Überlastung der Messdosen erfolgen;

- Für ein korrektes Wiegen der Siebträger muss das Gitter sauber und trocken sein;

- Säubern und trocknen Sie vor der Positionierung des Siebträgers das Gitter, um die Berührung mit Verunreinigungen zu vermeiden;

- Gehen Sie während der Reinigung sorgfältig vor, um zu vermeiden, dass Wasser auf die Waage und die elektrischen Komponenten tropft.

## 10. Anleitung zur Software-Programmierung

### Einführung in die Programmierung

Digitaldisplay	S. 23	Name	S. 63
Tastenfeld (modell AV und ABR)	S. 24	Programmierung Dosen (verfügbar bis zur Software-Version 1.6.3)	S. 64
Tastenfeld (modell MP)	S. 25	Programmierung Dosen (modell AV und ABR)	S. 66
Vorgehensweise zur erstmaligen Inbetriebnahme	S. 26	Waage (modell ABR)	S. 83
Vorgehensweise zur Inbetriebnahme	S. 27	Tee-Dosis	S. 86
Vorgehensweise zum Abschalten	S. 28	Kaffeeboiler	S. 89
Aufruf der Programmierungsfunktion	S. 29	Dampfkessel	S. 91
Spülung der Brühgruppen	S. 30	Vorinfusion oder Vor-Abgabe	S. 99
Brewratio (modell ABR)	S. 31	Chrono- Funktion	S. 100

### Programmierung "Barista"

Programmierung Dosen (verfügbar bis zur Software-Version 1.6.3)	S. 32	Einstellung der Uhr	S. 101
Programmierung Dosen (modell AV und ABR)	S. 34	Tassenwärmer	S. 102
Waage (modell ABR)	S. 51	Auto ON/OFF	S. 104
Tee-Dosis	S. 53	Öko- Funktion	S. 106
Kaffeeboiler	S. 56	Kaffeedosen-Zähler (modell AV und ABR)	S. 108
Vorinfusion oder Vor-Abgabe	S. 58	Kaffeedosen-Zähler (modell ABR)	S. 110
Tassenwärmer	S. 59	Filter- Alarm	S. 112
Verlassen des Menüs	S. 60	Reset	S. 114
		Aktualisierung Firmware	S. 115
		Verlassen des Menüs	S. 116

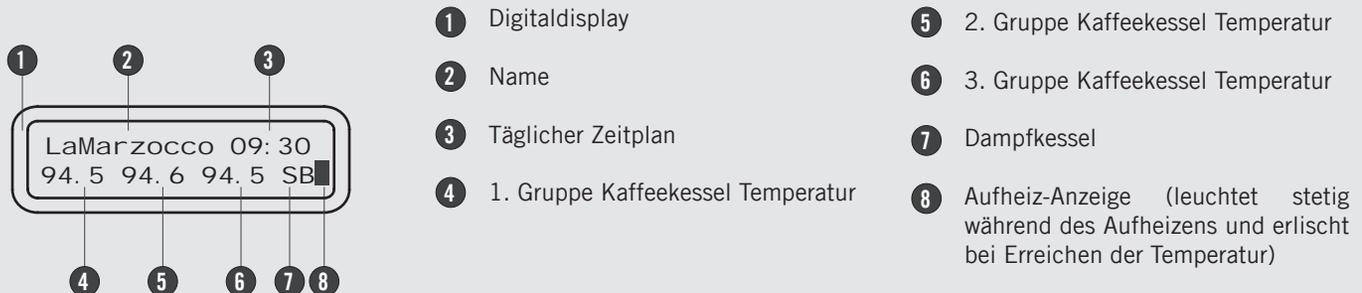
### Programmierung durch den Techniker

Sprache	S. 61	Problemlösungen	S. 117
Maßeinheit Temperatur	S. 62		

### Beschreibung

- Diese Espressomaschine ist mit einer CPU ausgestattet und besitzt zahlreiche Parameter, die konfiguriert werden können.
- Diese Espressomaschine besitzt darüber hinaus zahlreiche Feedback-Überwachungen, um bei eventuell auftretenden Problemen deren Lösung zu erleichtern.
- Nachstehend folgt eine kurze Beschreibung der Bedienelemente und des Displays, sowie der Interaktion mit dem Bediener.

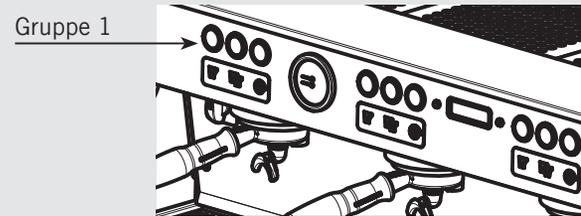
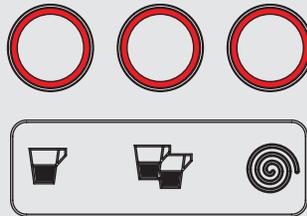
### Digitaldisplay



Das Digitaldisplay ist ein hinterleuchtetes Display mit 2 Anzeigereihen zu je 16 Zeichen. Das Display gestattet dem Bediener die Interaktion mit der Espressomaschine zwecks Änderung der Werte der Parameter. Darüber hinaus liefert das Display dem Bediener nützliche Informationen.

Es können zahlreiche Alarmer angezeigt werden, die den Bediener auf anormale Zustände oder Störungen hinweisen. Darüber hinaus werden einfache Meldungen angezeigt, die den Bediener auf den Beginn eines bestimmten Vorgangs oder auf die Notwendigkeit hinweisen, einen bestimmten Vorgang einzuleiten.

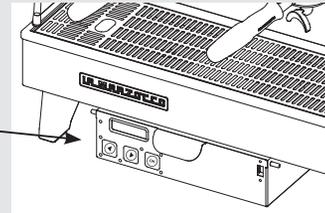
## Tastenfeld AV



Das Tastenfeld hat zwei Funktionen. Die erste davon ist die Kontrolle des Espresso-Kaffees. Die zweite ist die Programmierung der einzelnen Parameter.

Die Programmierung der einzelnen Parameter kann nur anhand der Tasten der Brühgruppe 1 (links) vorgenommen werden.

Taste	Beschreibung
 	<p>Diese Taste dient zur Kontrolle der Ausgabe des einzelnen Espresso-Kaffees. Darüber hinaus dient sie bei der Programmierung der Parameter als Rückwärtstaste innerhalb des Menüs.</p> <p>Der Einfachheit halber wird sie in diesem Handbuch durch das Symbol  mit der Bezeichnung <b>T1</b> dargestellt.</p>
 	<p>Diese Taste dient zur Kontrolle der Ausgabe des doppelten Espresso-Kaffees. Darüber hinaus dient sie bei der Programmierung der Parameter als Vorwärtstaste innerhalb des Menüs.</p> <p>Der Einfachheit halber wird sie in diesem Handbuch durch das Symbol  mit der Bezeichnung <b>T2</b> dargestellt.</p>
 	<p>Diese Taste dient zur stetigen Kontrolle der Espresso-Abgabe. Darüber hinaus dient sie bei der Programmierung der Parameter als Enter-Taste innerhalb des Menüs.</p> <p>Der Einfachheit halber wird sie in diesem Handbuch durch das Symbol  mit der Bezeichnung <b>T3</b> dargestellt.</p>

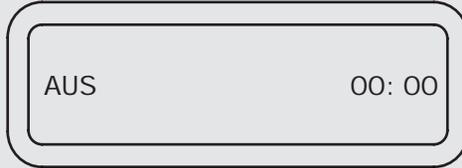


Die Programmierung der einzelnen Parameter kann nur durch diese Tasten erfolgen.

Taste	Beschreibung
	<p>Darüber hinaus dient sie bei der Programmierung der Parameter als Rückwärtstaste innerhalb des Menüs.</p> <p>Der Einfachheit halber wird sie in diesem Handbuch durch das Symbol  mit der Bezeichnung <b>T1</b> dargestellt.</p>
	<p>Darüber hinaus dient sie bei der Programmierung der Parameter als Vorwärtstaste innerhalb des Menüs.</p> <p>Der Einfachheit halber wird sie in diesem Handbuch durch das Symbol  mit der Bezeichnung <b>T2</b> dargestellt.</p>
	<p>Darüber hinaus dient sie bei der Programmierung der Parameter als Enter-Taste innerhalb des Menüs.</p> <p>Der Einfachheit halber wird sie in diesem Handbuch durch das Symbol  mit der Bezeichnung <b>T3</b> dargestellt.</p>

## Vorgehensweise zur Erstmaligen Inbetriebnahme

### Einschalten der Espressomaschine



### Beschreibung

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum erstmaligen Einschalten der Espressomaschine beschrieben.

- Diesen Ablauf sorgfältig einhalten, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Espressomaschine am Wassernetz angeschlossen ist.

- Kontrollieren, dass die Boiler mit Wasser gefüllt wurden.
- Für die Version MP wird die aktive Erhitzung durch den auf den Gruppen befindlichen Chronometer mit Rotation der Digit angezeigt.

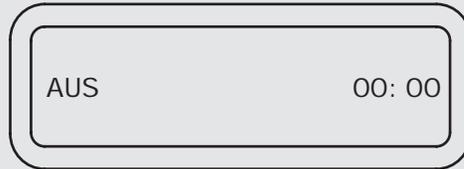
Display	Bedienungsablauf
	<b>1</b> Den Hauptschalter auf 1 stellen.
SB VOLL?	<b>2</b> Nach dem Füllen des Dampfkessels, die Taste T3   betätigen.
GRUPPEN ENTLUFT?	<b>3</b> Nach der Saturation des Kaffeeboilers, die Taste T3   betätigen.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>4</b> Das Aufleuchten der Rechtecke neben der Aufschrift CB und SB bedeutet, dass die Erhitzung des Wassers in den Boilern im Gang ist. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlöschen diese Rechtecke und stattdessen leuchten die Lampen aller Tasten auf. Die Maschine ist nun betriebsbereit. Während des normalen Betriebs der Maschine bedeutet das Blinken dieser Rechtecke, das intermittierende Erhitzen, das notwendig ist, um die Temperatur aufrecht zu erhalten.  <b>HINWEIS:</b> Bevor die Espressomaschine in Betrieb gesetzt wird, ist sicherzustellen, dass die Brühgruppe vollständig entlüftet wurde.  Dieser Arbeitsgang muss nur einmal beim anfänglichen Setup ausgeführt werden, bzw. wenn das Wasser aus dem Kaffeeboiler entnommen wird.  Die Anweisungen zur Entlüftung der Brühgruppen finden sich in der Installationsanleitung.

WARNUNG

**GEFÄHRLICHE SPANNUNG. UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG, BEVOR SIE ARBEITEN AN DER MASCHINE DURCHFÜHREN.**

## Vorgehensweise zur Inbetriebnahme

### Einschalten der Espressomaschine



### Beschreibung

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Einschalten der Espressomaschine beschrieben.

- Diesen Ablauf sorgfältig einhalten, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Espressomaschine am Wassernetz angeschlossen ist.

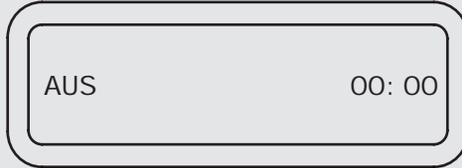
- Kontrollieren, dass die Boiler mit Wasser gefüllt wurden.
- Für die Version MP wird die aktive Erhitzung durch den auf den Gruppen befindlichen Chronometer mit Rotation der Digit angezeigt.

Display	Bedienungsablauf
	<b>1</b> Den Hauptschalter auf 1 stellen.
	<b>2</b> Beim Einschalten der Espressomaschine erscheint die links abgebildete Meldung.
	<p><b>3</b> Zum Beenden des Einschaltablaufs eine beliebige Tasten betätigen. Am Display erscheint die links abgebildete Anzeige. Das Aufleuchten der Rechtecke neben der Aufschrift CB und SB bedeutet, dass die Erhitzung des Wassers in den Boilern im Gang ist. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlöschen diese Rechtecke und stattdessen leuchten die Lampen aller Tasten auf. Die Maschine ist nun betriebsbereit. Während des normalen Betriebs der Maschine bedeutet das Blinken dieser Rechtecke, das intermittierende Erhitzen, das notwendig ist, um die Temperatur aufrecht zu erhalten.</p> <p><b>HINWEIS:</b> Bevor die Espressomaschine in Betrieb gesetzt wird, ist sicherzustellen, dass die Brühgruppe vollständig entlüftet wurde.</p> <p>Dieser Arbeitsgang muss nur einmal beim anfänglichen Setup ausgeführt werden, bzw. wenn das Wasser aus dem Kaffeeboiler entnommen wird.</p> <p>Die Anweisungen zur Entlüftung der Brühgruppen finden sich in der Installationsanleitung.</p>

**⚠️ WARNUNG ⚠️**  
**GEFÄHRLICHE SPANNUNG. UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG, BEVOR SIE ARBEITEN AN DER MASCHINE DURCHFÜHREN.**

## Vorgehensweise zum Abschalten

### Abschalten der Espressomaschine



### Beschreibung

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Espressomaschine beschrieben.

- Diesen Ablauf sorgfältig einhalten, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.

- Diese Maschine besitzt zwei Ausschaltmodalitäten: Die eine schaltet alle Komponenten im Inneren der Espressomaschine ab, während die andere die Stromversorgung der gesamten Espressomaschine unterbricht.

Display	Bedienungsablauf
<p>The first screenshot shows 'LaMarzocco 00:00' and 'CB 93, 8°C SB'. The second screenshot shows 'AUS' and '00:00'. The third screenshot shows an empty display.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Espressomaschine unter Sicherheitsbedingungen erläutert.</li> <li>2 Die Taste T2   und gleichzeitig die Taste T3   betätigen und gedrückt halten. Daraufhin erscheint die folgende Anzeige:</li> <li>3 Dies ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Maschine bei normalen Betriebsbedingungen.</li> <li>4 Bei Wartungsarbeiten oder bei Eintreten anderer Bedingungen, die dies erforderlich machen, den Schalter auf 0 stellen. Die Espressomaschine ist nun abgeschaltet und auf dem Display erscheint keinerlei Anzeige. Es ist wichtig, dass dieser Ablauf beim Abschalten der Maschine eingehalten wird. Andernfalls könnte die Elektronik Schaden nehmen.</li> </ol>

**⚠️ WARNUNG ⚠️**  
**GEFÄHRLICHE SPANNUNG. UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG, BEVOR SIE ARBEITEN AN DER MASCHINE DURCHFÜHREN.**

## Aufruf der Programmierungsfunktion

### Programmierungsfunktionen



### Beschreibung

- Zur Änderung der Werte eines beliebigen Parameters muss der Bediener zunächst die Programmierungsfunktion aufrufen.
- Innerhalb der Programmierungsfunktion bestehen zwei verschiedene Ebenen, die das Programmieren spezifischer Parameter gestatten.
- Es handelt sich um folgende Ebenen:
- **Barista- Programmierung** - Die in dieser Ebene enthaltenen Parameter können vom Bediener geändert werden, um die Qualität des Espresso-Kaffees zu

bestimmen. Zum Aufruf dieser Funktion ist kein Passwort erforderlich.

- **Techniker- Programmierung** - Die in dieser Ebene enthaltenen Parameter können vom Techniker geändert werden, um die Leistungen der Espressomaschine zu bestimmen. Diese Parameter werden fabrikseitig eingestellt und zur Regelung ist der Eingriff eines Fachtechnikers erforderlich. Die Fa. Marzocco empfiehlt, auf dieser Ebene keine Änderungen vorzunehmen. Zum Aufruf dieser Funktion ist ein Techniker-Passwort erforderlich.

Display	Bedienungsablauf
	<b>Programmierung durch den "Barista"</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, die Taste T3 betätigen und gedrückt halten  . Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>2 Dies ist die Programmierungs-Funktion "Barista". Zur Programmierung des Abgabevolumens für jede Taste, zur Einstellung der Kaffeeboiler, der Vorinfusion und zur Freigabe/Sperrung des Heizwiderstands des Tassenwärmers, sofern vorhanden.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3 Zum Verlassen der Programmierungsfunktion muss die Funktion zum Verlassen des Menüs anhand der Tasten T1   oder T2   ausgewählt und dann die Taste T3   gedrückt werden, um das Verlassen des Menüs zu bestätigen, oder es müssen gleichzeitig die Tasten T1 und T2 gedrückt werden.</li> </ol>
	<b>Programmierung durch den "Techniker"</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, die Taste T3 betätigen und gedrückt halten  . Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>2 Dies ist die Programmierungs-Funktion "Techniker". Das Passwort eingeben und anhand der Tasten T1   und T2   die vorhandenen Parameter durchblättern. Zur Bestätigung die Taste T3   drücken.</li> </ol> <p><b>Hinweis:</b> Zum Verlassen der Programmierung muss das Menü zum Verlassen der Programmierungsfunktion angewählt werden. Andernfalls müssen gleichzeitig die Tasten T1 und T2 gedrückt werden.</p>

## Spülung der Brühgruppen

### Spülung der Brühgruppen

Gruppe 1  
Ruckspülung

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener das automatische Spülen der Brühgruppen durch Ausführung mehrerer Reinigungszyklen.
- Diese Espressomaschine verfügt über eine in die Elektronik integrierte Brühgruppen-Spülfunktion (Ausspülen mit Wasserstrahlen).
- Der Ausspül-Ablauf soll dem Bediener mehr Flexibilität und Freiheit im Hinblick auf diesen Vorgang einräumen.
- Für die Version MP erfolgt die Spülung manuell durch Aktivierung der Ausgabe mit dem Paddle, das anschließend wieder geschlossen wird (Teil 11 in Abb. 1).

Display	Bedienungsablauf
<p>Gruppe 1 Ruckspülung</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Bei eingeschalteter Maschine müssen zur Aktivierung des Spülvorgangs gleichzeitig die Tasten T1  und T3  betätigt und gedrückt gehalten werden. Auf diese Weise wird das Spülen der einzelnen Brühgruppe aktiviert.</li> <li>2 Wenn er aktiviert ist, wird die Wasserpumpe eingeschaltet und das elektrische Ventil der zu spülenden Brühgruppe schaltet den Zyklus ein und aus. Es sind ca. 10 Zyklen im Abstand von 4 Sekunden vorprogrammiert. Um den Spülvorgang von Hand zu unterbrechen, eine beliebige Taste drücken.</li> </ol> <p><b>HINWEIS:</b> zum korrekten Spülen der Brühgruppen, eine kleine Menge Reinigungsmittel in ein Blindsieb geben und dieses an der zu spülenden Brühgruppe anbringen, bevor der Spülvorgang eingeleitet wird.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;"> <p><b>ACHTUNG</b></p> <p>DIE MEISTEN REINIGUNGSMITTEL BILDEN WÄHREND DES REINIGUNGSVORGANGS SCHAUM. DIESER SCHAUM SAMMELT SICH IM AUSFLUSS AN UND KANN DAS ORDNUNGSGEMÄSSE ABFLIESSEN DES SCHMUTZWASSERS BEHINDERN. NUR EINE BRÜHGRUPPE AUF EINMAL SPÜLEN. DAS GLEICHZEITIGE SPÜLEN MEHRERER BRÜHGRUPPEN KÖNNTE ZUM ÜBERLAUFEN DES AUSFLUSSES FÜHREN</p> </div>

## Brewratio

PF	0s	0s
0.0	0.0	0.0

### Beschreibung

Zum Wiegen des leeren oder mit Kaffeepulver gefüllten Filterhalters, folgendermaßen vorgehen.

- Dieser Parameter speichert die Brühwerte gemäß der Brewratio-Technologie.
- Diese Werte können auch manuell in der Softwareeinstellung verändert werden.

- Um mit dem Brewratio-Modus zu brühen, muss dieser Modus in der Softwareeinstellung eingegeben werden.
- Brühverhältnis: dieser Modus ist das Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Betätigen und halten Sie bei eingeschaltetem Gerät die Taste T2  gedrückt. Nach zirka 5 Sekunden wird folgendes Fenster angezeigt.
PF 0s 0s 0.0 0.0 0.0	<b>2</b> Stellen Sie, wenn der Wert nicht mehr blinkt, den leeren Siebträger auf den entsprechenden Sitz auf dem Gitter, siehe Kapitel 9. Der Wert wird automatisch gespeichert. (*)
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>3</b> Betätigen und halten Sie die Taste T1  gedrückt. Nach zirka 5 Sekunden wird folgendes Fenster angezeigt.
COF 0s 0s 0.0 0.0 0.0	<b>4</b> Stellen Sie, wenn der Wert nicht mehr blinkt, den mit Kaffeepulver gefüllten Siebträger auf den entsprechenden Sitz auf dem Gitter, siehe Kapitel 9. Der Wert wird automatisch gespeichert.
	Dieser Vorgang kann für alle Brühgruppen wiederholt werden.
	(*) Dieser Vorgang muss bei der ersten Installation durchgeführt werden, kann aber jederzeit wiederholt werden (beispielsweise bei einem neuen Siebträger-Set).

## Programmierung "Barista" (verfügbar bis zur Software-Version 1.6.3)

### Programmierung Dosen

Dosen Gruppe  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabemenge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabe-Menge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3  betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Dosen Gruppe Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Dosierung Einstellen Pulsen	<b>3</b> Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Enter Drucken Beenden	<b>4</b> Zur Programmierung der Abgabedauer, zum Start der Funktion die Dosis-Taste drücken und diese bei Erreichen der gewünschten Dosis nochmals betätigen. Die erfolgte Programmierung wird durch Aufleuchten der Taste angezeigt. Dieser Vorgang muss an allen Tasten wiederholt werden, deren Dosis eingestellt werden soll. Die Tasten können in beliebiger Reihenfolge programmiert werden.
Drucken p Stoppen 10 Pulsen	
G1B1 Gespeichert 10 Pulsen	
Enter Drucken zu Beenden	<b>5</b> Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3  drücken.

## Programmierung Dosen

Dosen Gruppe  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabe-Menge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabe-Menge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.

Display	Bedienungsablauf
Dosen Gruppe Beenden	<b>6</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken. <b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Programmierung "Barista"

### Programmierung Dosen

Gruppedosierung  
einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabemenge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabe-Menge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.
- Es ist möglich, sowohl die Dosis für kurzen als auch für langen Kaffee mit der gleichen Taste zu programmieren.
- Die Programmierung der ersten Brühgruppe wird als Default-Einstellung automatisch auf die nachfolgenden Gruppen übernommen.
- Jede Taste kann einzeln programmiert werden. In diesem Fall wird die Dosis der ersten Brühgruppe nicht übernommen.
- Es ist möglich, die Dosis einer beliebigen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3  betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Gruppedosierung einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Gruppedosierung einstellen	<b>3</b> Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Enter um Menu zu verlassen	<b>4</b> An jeder Taste können zwei Dosen programmiert werden, d.h. eine für kurzen und eine für langen Kaffee. Zur Programmierung der Ausgabedauer eines kurzen Kaffees, die Taste drücken und sofort wieder loslassen. Dann nochmals drücken, um die Ausgabe bei der gewünschten Dosis zu unterbrechen und diese zu speichern. Zur Programmierung der Ausgabedauer eines langen Kaffees muss die Taste ca. 2 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dann die Taste drücken und sofort wieder loslassen, um die gewünschte Dosis zu speichern. Die beiden Dosen jeder Taste können unabhängig voneinander programmiert werden. Wenn eine der beiden Dosen nicht programmiert wird oder nicht der jeweilige Dosis der ersten Brühgruppe entspricht, erfolgt die Ausgabe als kontinuierliche Dosis.
Taste z Stoppen 20 Pul se 1s	
G1B1 gespeich. 20 Pul se	

## Programmierung "Barista"

### Programmierung Dosen

#### Gruppedosierung einstellungen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabemenge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabe-Menge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.

- Es ist möglich, sowohl die Dosis für kurzen als auch für langen Kaffee mit der gleichen Taste zu programmieren.
- Die Programmierung der ersten Brühgruppe wird als Default-Einstellung automatisch auf die nachfolgenden Gruppen übernommen.
- Jede Taste kann einzeln programmiert werden. In diesem Fall wird die Dosis der ersten Brühgruppe nicht übernommen.
- Es ist möglich, die Dosis einer beliebigen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
Enter um Menü zu Verlassen	<b>5</b> Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3  drücken.
Dosierung Gruppe Beenden	<b>6</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
	<b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Programmierung "Barista" (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Dosen Waage

Gruppedosierung  
einstellungen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Brühgewicht) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.
- Es ist möglich, sowohl die Dosis für kurzen als auch für langen Kaffee mit der gleichen Taste zu programmieren.
- Es ist möglich, die Dosis einer beliebigen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3  betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Gruppedosierung einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Gruppedosierung Masse Dosierung	<b>3</b> Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Enter um Menu zu verlassen	<b>4</b> An jeder Taste können zwei Dosen programmiert werden, d.h. eine für kurzen und eine für langen Kaffee. Zur Programmierung der Brühgewicht eines kurzen Kaffees, die Taste drücken und sofort wieder loslassen. Dann nochmals drücken, um die Ausgabe bei der gewünschten Dosis zu unterbrechen und diese zu speichern. Zur Programmierung der Brühgewicht eines langen Kaffees muss die Taste ca. 2 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dann die Taste drücken und sofort wieder loslassen, um die gewünschte Dosis zu speichern. Die beiden Dosen jeder Taste können unabhängig voneinander programmiert werden.
Taste z Stoppen 20.0g	
G1B1 gespeich. 20.0g	

## Programmierung Dosen Waage

Gruppedosierung  
einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Brühgewicht) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.
- Es ist möglich, sowohl die Dosis für kurzen als auch für langen Kaffee mit der gleichen Taste zu programmieren.
- Es ist möglich, die Dosis einer beliebigen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
Enter um Menü zu Verlassen	<b>5</b> Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3  drücken.
Dosierung Gruppe Beenden	<b>6</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
	<b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Programmierung "Barista" (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Dosen Waage

Gruppedosierung  
einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter ermöglicht dem Bediener den Brühmodus unter den verfügbaren auszuwählen: Impulse, Masse und Brewratio.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3  betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Gruppedosierung einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
G1 Dose einstellungen	<b>3</b> Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.
Group 1 Mode PULSES	<b>4</b> Drücken Sie die Taste T3  um auf das Menü zuzugreifen, und navigieren Sie anschließend mit T1  und T2  , um zwischen IMPULSE, MASSE und BREWRATIO zu wählen.

## Programmierung Dosen Waage

Gruppedosierung  
einstellungen

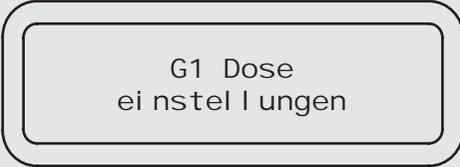
### Beschreibung

- Dieser Parameter ermöglicht dem Bediener den Brühmodus unter den verfügbaren auszuwählen: Impulse, Masse und Brewratio.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

Display	Bedienungsablauf
Beenden Gruppe 1	<b>5</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>6</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken. <b>7</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

# Programmierung "Barista"

## Programmierung Dosen



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.
- Die Dosis kann durch Impulse oder durch Masse (Gewicht) eingestellt werden.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3  betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Gruppedosi erung ei nstel l ungen	2 Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Gruppedosi erung ei nstel l en	3 Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.
G1 Dose ei nstel l ungen	4 Zur Anzeige und/oder Änderung der Dosen der einzelnen Tasten die Taste T3  betätigen.
G1B1 Bezug 263 Impul se	5 Zur Anzeige der Dosis der einzelnen Tasten die Tasten T1  oder T2  betätigen. Bei Betätigung der Taste T3  blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1  oder T2  geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken. Zur Einstellung einer kontinuierlichen Dosis kann der Wert der Impulse auf Null gesetzt werden. Die Taste T3  zum Aufrufen des Menüs drücken. Anhand der Tasten T1  und T2  die Funktion ENDLOS oder 3 SEK SP, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3  drücken.
G1B1 Lang. Bezug 363 Impul se	
G1B1 Bezug Endl os	
G1B3 Modus ENDLOS	

## Programmierung Dosen

G1 Dose  
Einstellung

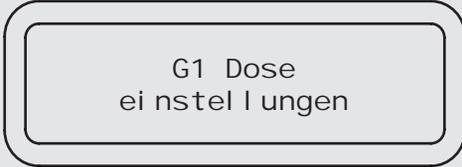
### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.
- Die Dosis kann durch Impulse oder durch Masse (Gewicht) eingestellt werden.

Display	Bedienungsablauf
G2B1 Lang. Bezug Gruppe 1	Mit Ausnahme der ersten Brühgruppe kann für alle Tasten die Funktion USE GROUP 1 eingestellt werden. Diese Option gestattet es, auf die Programmierung der Dosis zu verzichten und stattdessen die entsprechende Einstellung der ersten Brühgruppe zu übernehmen  Die Programmierung der ersten Brühgruppe wird als Default-Einstellung automatisch auf die nachfolgenden Gruppen übernommen.
Beenden Gruppe 1	<b>6</b> Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.
Dosierung Gruppe Beenden	<b>7</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
	<b>8</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>9</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

# Programmierung "Barista"

## Programmierung Dosen



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.
- Die Dosis kann durch Impulse oder durch Masse (Gewicht) eingestellt werden.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3  betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Gruppedosi erung ei nstel l ungen	2 Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Gruppedosi erung ei nstel l en	3 Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.
G1 Dose ei nstel l ungen	4 Zur Anzeige und/oder Änderung der Dosen der einzelnen Tasten die Taste T3  betätigen.
G1B1 Mass 20.0g	5 Zur Anzeige der Dosis der einzelnen Tasten die Tasten T1  oder T2  betätigen. Bei Betätigung der Taste T3  blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1  oder T2  geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken. Zur Einstellung einer kontinuierlichen Dosis kann der Wert der Impulse auf Null gesetzt werden. Die Taste T3  zum Aufrufen des Menüs drücken. Anhand der Tasten T1  und T2  die Funktion ENDLOS oder 3 SEK SP, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3  drücken.
G1B1 Long Mass 30.0g	
G1B1 Mass 0.0g	
G1B3 Modus ENDLOS	

### Programmierung Dosen

G1 Dose  
Einstellung

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.
- Die Dosis kann durch Impulse oder durch Masse (Gewicht) eingestellt werden.

Display	Bedienungsablauf
Beenden Gruppe 1	<b>6</b> Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.
Dosierung Gruppe Beenden	<b>7</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
	<b>8</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>9</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Programmierung "Barista" (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Dosen Waage

G1 Dose  
einstellungen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3  betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Gruppedosi erung ei nstel l ungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Gruppedosi erung ei nstel l en	<b>3</b> Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.
G1 Dose ei nstel l ungen	<b>4</b> Zur Anzeige und/oder Änderung der Dosen der einzelnen Tasten die Taste T3  betätigen.
G1B1 Brew Ratio 1:2.00	<b>5</b> Betätigen Sie die Taste T1  oder T2  , um die Dosis für jede Taste zu sehen. Durch Betätigen der Taste T3  blinkt der Wert der Dosis. Verwenden Sie die Taste T1  oder T2  um den Wert zu ändern, betätigen Sie die Taste T3  , um den gewünschten Wert zu bestätigen.
G1 PF Mass 800.0g	<b>6</b> Betätigen Sie die Taste T1  oder T2  , um die Siebträger-Masse für jede Gruppe zu sehen. Durch Betätigen der Taste T3  blinkt der Wert. Verwenden Sie die Taste T1  oder T2  um den Wert zu ändern, betätigen Sie die Taste T3  , um den gewünschten Wert zu bestätigen.

## Programmierung Dosen Waage

G1 Dose  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.

Display	Bedienungsablauf
G1 Coffee Mass 14.0g	<b>7</b> Betätigen Sie die Taste T1  oder T2  , um die Kaffee-Masse für jede Gruppe zu sehen. Durch Betätigen der Taste T3  blinkt der Wert. Verwenden Sie die Taste T1  oder T2  um den Wert zu ändern, betätigen Sie die Taste T3  , um den gewünschten Wert zu bestätigen.
G1B3 Modus ENDLOS	Die Taste T3  zum Aufrufen des Menüs drücken. Anhand der Tasten T1  und T2  die Funktion ENDLOS oder 3 SEK SP, auswählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3  drücken.
Beenden Gruppe 1	<b>8</b> Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.
Dosierung Gruppe Beenden	<b>9</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.

## Programmierung “Barista” (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Dosen Waage

G1 Dose  
Einstellungen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.
- Die Dosis kann durch Impulse oder durch Masse (Gewicht) eingestellt werden.

Display	Bedienungsablauf
	<p><b>10</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p> <p><b>11</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.</p>

## Programmierung Dosen

Wassermenge  
Bezug Kopieren

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die Dosen einer beliebigen einzelnen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3  betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Gruppedosi erung ei nstel l en	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Gruppedosi erung ei nstel l en	<b>3</b> Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.
Wassermenge Bezug Kopieren	<b>4</b> Zum Starten des Dosen-Kopiervorgangs die Taste T3  drücken.
Zum Kopieren Knopf drücken	<b>5</b> Die Taste drücken, deren Programmierung kopiert werden soll. Dadurch beginnen alle Tasten zu blinken.
Druck-Einfügen Enter-verlassen	<b>6</b> Die Taste drücken, auf die die soeben kopierte Dosis übernommen werden soll. Die erfolgte Programmierung wird durch ununterbrochenes Leuchten der Taste gemeldet. Dieser Vorgang kann an einer beliebigen Taste wiederholt werden.
Dosi erung Gruppe Beenden	<b>7</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.

## Programmierung “Barista”

### Programmierung Dosen

Wassermenge  
Bezug Kopieren

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die Dosen einer beliebigen einzelnen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB</p>	<p><b>8</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p> <p><b>9</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.</p>

## Programmierung Dosen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die gesamte Dosis-Programmierung zu löschen.

Reset auf  
Gruppedosi erung

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3  betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Gruppedosi erung ei nstel l ungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Gruppedosi erung ei nstel l en	<b>3</b> Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.
Reset auf Gruppedosi erung	<b>4</b> Zur Bestätigung des Vorgangs die Taste T3  drücken.
Reset Ful l mengen	<b>5</b> Die gesamte Programmierung wird nun gelöscht.
Dosi erung Gruppe Beenden	<b>6</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.

## Programmierung “Barista”

### Programmierung Dosen

Reset auf  
Gruppedosi erung

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die gesamte Dosis-Programmierung zu löschen.

Display	Bedienungsablauf
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB</p>	<p><b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p> <p><b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.</p>

## Programmierung Waage

### Beschreibung

#### Waagen-einstellungen

- Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, einige Waageparameter einzustellen, wie:
  - Aktivierung/Deaktivierung des Offset-Parameters;
  - Einstellung der Gewichtslesezeit;
  - Kalibrierung der Waagen.

Display	Bedienungsablauf	
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.	
Waagen- ei nstel l ungen		<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Waage B1 Lang. Anschl aq 0.7g		<b>3</b> Drücken Sie die Taste T3  , um in das Menü zu gelangen, und navigieren Sie anschließend mit den Tasten T1  und T2  , um den gewünschten Wert einzustellen. Diesen Parameter haben alle Gruppen gemeinsam.
Waage B1 Kurz Anschl aq 0.7g		
Skala Tare Zeit 3.0s	<b>4</b> Drücken Sie die Taste T3  , um in das Menü zu gelangen, und navigieren Sie die Parameter mit den Tasten T1  und T2  , um den gewünschten Wert einzustellen. Diesen Parameter haben alle Gruppen gemeinsam.	

## Programmierung "Barista" (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Waage

Waagen-einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, einige Waageparameter einzustellen, wie:
  - Aktivierung/Deaktivierung des Offset-Parameters;
  - Einstellung der Gewichtslesezeit;
  - Kalibrierung der Waagen;
  - Aktualisierung der Waage-Software.

Display	Bedienungsablauf
Waage Beenden	<b>5</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>6</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
	<b>7</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Tee-Dosis

Teedosi erung  
Ei nstel l ungen

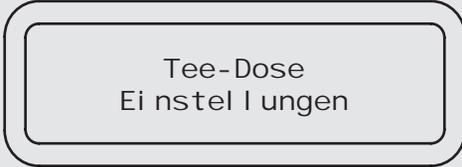
### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Wasservolumen (Abgabe-Menge) für die Tee- Taste zu programmieren.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3   betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Dosi erung Ei nstel l en	<b>2</b> Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint:
Teedosi erung Ei nstel l ungen	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.
Tee-Dosi erung AKTI VI ERT	<b>4</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTI VI ERT und DEAKTI VI - ERT die Taste T3   drücken.
Teedosi erung ei nstel l en	<b>5</b> Die Taste Tee können zwei Dosen programmiert werden, durch Anwahl von Tee Dosi s oder Tee Dosi s l ang. Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3   drücken.
Tee Dosi s l ang ei nstel l en	

# Programmierung "Barista"

## Tee-Dosis



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Wasservolumen (Abgabe-Menge) für die Tee-Taste zu programmieren.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
<p>Tee Dosierung Einstellen</p> <p>Tee Taste zum Program Drucken</p> <p>Tee Taste zum Stoppen Drucken</p> <p>Tee Dosi e. Gesp. 5.0 sekunden</p>	<p><b>6</b> Zur Programmierung der Abgabedauer zum Starten die Tee-Taste drücken. Bei Erreichen der gewünschten Dosis zum Stoppen der Zeit nochmals die gleiche Taste drücken. Die Maschine zeigt nun die gespeicherte Ausgabedauer an.</p>
<p>Dosierung Tee 5.0s</p>	<p><b>7</b> Zur Anzeige der Dosis der Tee-Taste die Tasten T1   oder T2   betätigen. Bei Betätigung der Taste T3   blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1   oder T2   geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3   drücken.</p>
<p>Tee Dosis lang 10.0s</p>	<p><b>8</b> Zur Anzeige der lange Dosis der Tee-Taste die Tasten T1   oder T2   betätigen. Bei Betätigung der Taste T3   blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1   oder T2   geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3   drücken.</p>

### Tee-Dosis

Tee-Dose  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Wasservolumen (Abgabe-Menge) für die Tee- Taste zu programmieren.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
Dosierung Tee Beenden	<p><b>9</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1   oder T2   drücken. Zum Rücksprung in die "Barista"- Programmierung die Taste T3   betätigen.</p> <p><b>10</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.</p> <p><b>11</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2   und T3   drücken.</p>
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	

## Programmierung "Barista"

### Kaffeboiler

Kaffee Kessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Freigabe/Sperrung des Kaffeboilers.
- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Temperatur des Kaffeboilers. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Bei einer Espressomaschine mit 2 oder 3 Brühgruppen kann nur der Kaffeboiler 1 eingestellt werden, während bei Maschinen mit 4 Brühgruppen auch der Kaffeboiler 2 eingestellt werden kann.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3 betätigen und gedrückt halten  . Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.</li> <li>2 Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint:</li> <li>3 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.</li> <li>4 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTI VI ERT und DEAKTI VI ERT die Taste T3   drücken. Bei Freigabe können dann die weiteren Parameter eingestellt werden.</li> <li>5 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Einstellen der Temperatur die Tasten T1   und T2   betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3   drücken. Bei Espressomaschinen mit mehreren Kesseln kann auch die Temperatur des Kaffeboilers 2 eingestellt werden. Die links angezeigte ist die effektive Temperatur der Brühgruppe, während der rechts angezeigte Wert die eingestellte Temperatur ist.</li> </ol>
Dosierung Einstellen	
Kaffee Kessel Einstellungen	
Kaffee Kessel 1 AKTI VI ERT	
K-Kessel Temp. 93, 1°C 93, 3°C	

### Kaffeeboiler

Kaffee Kessel  
Einstellungen

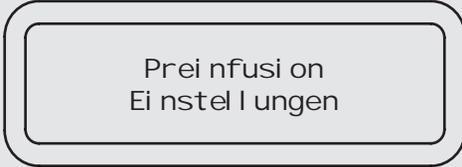
### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Freigabe/Sperrung des Kaffeeboilers.
- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Temperatur des Kaffeeboilers. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Bei einer Espressomaschine mit 2 oder 3 Brühgruppen kann nur der Kaffeeboiler 1 eingestellt werden, während bei Maschinen mit 4 Brühgruppen auch der Kaffeeboiler 2 eingestellt werden kann.

Display	Bedienungsablauf
K-Kessel Einst. Beenden	<p><b>6</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3   drücken.</p> <p><b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.</p>
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<p><b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2   und T3   drücken.</p>

# Programmierung "Barista"

## Vorinfusion oder Vor-Abgabe



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Vorinfusionszeit von Wasser und Kaffee. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Die Vor-Infusion gestattet die Einstellung von nur zwei Werten pro Brühgruppe. Die Zeit (in Sekunden) während deren das Ausgabeventil während der Vor-Abgabe offen bleibt, und die Zeit (in Sekunden)

während deren das Abgabeventil während der Vor- Abgabe geschlossen bleibt. Während dieser Zeit bleibt die Pumpe inaktiv. Nach Beendigung der Vor-Infusion wird die normale Espresso-Ausgabe bis zum Abschluss fortgesetzt.

- Bei einer Espressomaschine mit drei Brühgruppen werden diese mit G1, G2 und G3 bezeichnet.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93,8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3 betätigen und gedrückt halten  . Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Dosierung Einstellen	<b>2</b> Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint:
Vorinfusion Einstellungen	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.
Vorinfusion GR1 0s Nass 0s Kalt	<b>4</b> Zur Wahl der Brühgruppe, deren Parameter eingestellt werden sollen, die Tasten T1   oder T2   drücken. Bei Betätigung der Taste T3   blinkt der erste Wert. Anhand der Tasten T1   und T2   den gewünschten Wert einstellen und zur Bestätigung die Taste T3   drücken. Den Vorgang zur Einstellung des zweiten Werts wiederholen.
Vorinfusion Beenden	<b>5</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3   drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93,8°C SB	<b>6</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.
	<b>7</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2   und T3   drücken.

### Tassenwärmer

Tassenheizung  
DEAKTIVIERT

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die Funktion des Tassenwärmers freizugeben oder zu sperren.
- Diese Funktion wird nur bei Espressomaschinen angezeigt, die tatsächlich mit einem Tassenwärmer ausgestattet sind.

Display	Bedienungsablauf
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB</p>	<p><b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, die Taste T3 betätigen und gedrückt halten  . Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.</p>
<p>Dosierung Einstellen</p>	<p><b>2</b> Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint:</p>
<p>Tassenheizung DEAKTIVIERT</p>	<p><b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3   drücken.</p>

## Programmierung "Barista"

### Verlassen des Menüs



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die "Barista"- Programmierung zu verlassen und den normalen Betrieb der Espressomaschine wieder aufzunehmen.

Display	Bedienungsablauf
	<b>1</b> Zum Verlassen der "Barista"- Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3   drücken.
	<b>2</b> Alternativ dazu kann die "Barista"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3   gedrückt werden.

## Sprache

## Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Anzeigesprache zu ändern.

Sprache  
DEUTSCHE

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, die Taste T3 betätigen und gedrückt halten   . Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Passwort Eingeb. *****	<b>2</b> Anhand der Tasten T1  , T2  und T3   das Techniker-Passwort eingeben. Wenn das Passwort angenommen wurde, erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCHE	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Sprache die Taste T3   drücken.
	<b>4</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.
Menue Beenden	<b>5</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3   drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>6</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3   gedrückt werden.

## Programmierung "Barista"

### Maßeinheit Temperatur

Ei nhei t Temp.  
CELSI US

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Temperaturanzeige von Grad Celsius auf Grad Fahrenheit umzustellen und umgekehrt.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingeb. *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Ei nhei t Temp. CELSI US	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2  betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Option die Taste T3   drücken.
Menue Beenden	<b>3</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>4</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3   drücken.
	<b>5</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3   gedrückt werden.

## Programmierung durch den Techniker

Name
Name LaMarzocco

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Eingabe eines 16 Zeichen langen User-Names.
- Der User-Name wird immer in der zweiten Display-Zeile angezeigt.

Display	Bedienungsablauf
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Passwort Eingeb. *****</div>	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Name LaMarzocco</div>	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zur Wahl des gewünschten Zeichens die Tasten T1   und T2   betätigen und zur Bestätigung des Werts bzw. Fortsetzung der Eingabe die Taste T3   drücken.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Menue Beenden</div>	<b>3</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</div>	<b>4</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3   drücken.
	<b>5</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3   gedrückt werden.

## Programmierung durch den Techniker (verfügbar bis zur Software-Version 1.6.3)

### Programmierung Dosen

Dosen Gruppe  
Ei nstel l ungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabemenge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabe-Menge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Dosen Gruppe Ei nstel l ungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Dosi erung Ei nstel l en Pul sen	<b>3</b> Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Enter Drucken Beenden	<b>4</b> Zur Programmierung der Abgabedauer, zum Start der Funktion die Dosis-Taste drücken und diese bei Erreichen der gewünschten Dosis nochmals betätigen. Die erfolgte Programmierung wird durch Aufleuchten der Taste angezeigt. Dieser Vorgang muss an allen Tasten wiederholt werden, deren Dosis eingestellt werden soll. Die Tasten können in beliebiger Reihenfolge programmiert werden.
Drucken p Stoppen 10 Pul sen	
G1B1 Gespei chert 10 Pul sen	
Enter Drucken zu Beenden	<b>5</b> Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3  drücken.

## Programmierung Dosen

Dosen Gruppe  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabemenge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabe-Menge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.

Display	Bedienungsablauf
Dosen Gruppe Beenden	<b>6</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Techniker"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
	<b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Programmierung durch den Techniker

### Programmierung Dosen

Gruppedosierung  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabemenge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabe-Menge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.
- Es ist möglich, sowohl die Dosis für kurzen als auch für langen Kaffee mit der gleichen Taste zu programmieren.
- Die Programmierung der ersten Brühgruppe wird als Default-Einstellung automatisch auf die nachfolgenden Gruppen übernommen.
- Jede Taste kann einzeln programmiert werden. In diesem Fall wird die Dosis der ersten Brühgruppe nicht übernommen.
- Es ist möglich, die Dosis einer beliebigen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Dosen Gruppe Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Dosierung Einstellungen Pulsen	<b>3</b> Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Enter um Menü zu verlassen	<b>4</b> An jeder Taste können zwei Dosen programmiert werden, d.h. eine für kurzen und eine für langen Kaffee. Zur Programmierung der Ausgabedauer eines kurzen Kaffees, die Taste drücken und sofort wieder loslassen. Dann nochmals drücken, um die Ausgabe bei der gewünschten Dosis zu unterbrechen und diese zu speichern. Zur Programmierung der Ausgabedauer eines langen Kaffees muss die Taste ca. 2 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dann die Taste drücken und sofort wieder loslassen, um die gewünschte Dosis zu speichern. Die beiden Dosen jeder Taste können unabhängig voneinander programmiert werden. Wenn eine der beiden Dosen nicht programmiert wird oder nicht der jeweilige Dosis der ersten Brühgruppe entspricht, erfolgt die Ausgabe als kontinuierliche Dosis.
Taste z Stoppen 20 Pulse 1s	
G1B1 gespeichert. 20 Pulse	

## Programmierung durch den Techniker

### Programmierung Dosen

#### Gruppedosierung einstellungen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Abgabemenge) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Die Abgabe-Menge kann nach Zeit (Sek.) oder nach Impulsen bestimmt werden. Diese Zahl bezieht sich auf die Anzahl der Impulse, die der Durchflussmesser an die CPU sendet.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.

- Es ist möglich, sowohl die Dosis für kurzen als auch für langen Kaffee mit der gleichen Taste zu programmieren.
- Die Programmierung der ersten Brühgruppe wird als Default-Einstellung automatisch auf die nachfolgenden Gruppen übernommen.
- Jede Taste kann einzeln programmiert werden. In diesem Fall wird die Dosis der ersten Brühgruppe nicht übernommen.
- Es ist möglich, die Dosis einer beliebigen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
Enter um Menü zu Verlassen	<b>5</b> Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3  drücken.
Dosierung Gruppe Beenden	<b>6</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Techniker"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
	<b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Programmierung durch den Techniker (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Dosen Waage

Gruppedosierung  
Einstellungen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Brühgewicht) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.
- Es ist möglich, sowohl die Dosis für kurzen als auch für langen Kaffee mit der gleichen Taste zu programmieren.
- Es ist möglich, die Dosis einer beliebigen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.</li> <li>2 Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.</li> <li>3 Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.</li> <li>4 An jeder Taste können zwei Dosen programmiert werden, d.h. eine für kurzen und eine für langen Kaffee. Zur Programmierung der Brühgewicht eines kurzen Kaffees, die Taste drücken und sofort wieder loslassen. Dann nochmals drücken, um die Ausgabe bei der gewünschten Dosis zu unterbrechen und diese zu speichern. Zur Programmierung der Brühgewicht eines langen Kaffees muss die Taste ca. 2 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dann die Taste drücken und sofort wieder loslassen, um die gewünschte Dosis zu speichern. Die beiden Dosen jeder Taste können unabhängig voneinander programmiert werden.</li> </ol>
Dosen Gruppe Einstellungen	
Dosierung Einstellen Masse	
Enter um Menu zu verlassen	
Taste z Stoppen 20.0g	
G1B1 gespeich. 20.0g	

## Programmierung Dosen Waage

### Gruppedosierung einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Kaffeevolumen (Brühgewicht) für jede einzelne Taste des Tastenfelds zu programmieren.
- Nach der Programmierung leuchtet die Taste weiter.
- Es ist möglich, sowohl die Dosis für kurzen als auch für langen Kaffee mit der gleichen Taste zu programmieren.
- Es ist möglich, die Dosis einer beliebigen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
Enter um Menü zu Verlassen	<b>5</b> Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3  drücken.
Dosierung Gruppe Beenden	<b>6</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Techniker"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
	<b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Programmierung durch den Techniker (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Dosen Waage

Gruppedosierung  
einstellungen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter ermöglicht dem Bediener den Brühmodus unter den verfügbaren auszuwählen: Impulse, Masse und Brewratio.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Gruppedosierung einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
G1 Dose einstellungen	<b>3</b> Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.
Group 1 Mode PULSES	<b>4</b> Drücken Sie die Taste T3  um auf das Menü zuzugreifen, und navigieren Sie anschließend mit T1  und T2  , um zwischen IMPULSE, MASSE und BREWRATIO zu wählen.

## Programmierung Dosen Waage

Gruppedosierung  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter ermöglicht dem Bediener den Brühmodus unter den verfügbaren auszuwählen: Impulse, Masse und Brewratio.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

Display	Bedienungsablauf
Beenden Gruppe 1	<b>5</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Techniker"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
	<b>6</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>7</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Programmierung durch den Techniker (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Dosen

G1 Dose  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93,8°C SB	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Dosen Gruppe Einstellungen	
Dosierung Einstellen Pulsen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
G1 Dose Einstellungen	<b>3</b> Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.
G1B1 Bezug 263 Impulse	<b>4</b> Zur Anzeige und/oder Änderung der Dosen der einzelnen Tasten die Taste T3  betätigen.
G1B1 Lang. Bezug 363 Impulse	
G1B1 Bezug Endlos	<b>5</b> Zur Anzeige der Dosis der einzelnen Tasten die Tasten T1  oder T2  betätigen. Bei Betätigung der Taste T3  blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1  oder T2  geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken.
G1B3 Modus ENDLOS	

Zur Einstellung einer kontinuierlichen Dosis kann der Wert der Impulse auf Null gesetzt werden.

Die Taste T3  zum Aufrufen des Menüs drücken. Anhand der Tasten T1  und T2  die Funktion ENDLOS oder 3 SEK SP, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3  drücken.

### Programmierung Dosen

Sehen/Edieren  
Bezug

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.

Display	Bedienungsablauf
G2B1 Lang. Bezug Gruppe 1	Mit Ausnahme der ersten Brühgruppe kann für alle Tasten die Funktion USE GROUP 1 eingestellt werden. Diese Option gestattet es, auf die Programmierung der Dosis zu verzichten und stattdessen die entsprechende Einstellung der ersten Brühgruppe zu übernehmen Questa opzione permette di non programmare la dose ma utilizzare quella corrispondente del primo gruppo. Die Programmierung der ersten Brühgruppe wird als Default-Einstellung automatisch auf die nachfolgenden Gruppen übernommen.
Beenden Gruppe 1	<b>6</b> Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.
Dosierung Gruppe Beenden	<b>7</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Techniker"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
LaMarzocco 00:00 CB 93,8°C SB	<b>8</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken. <b>9</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Programmierung durch den Techniker (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Dosen

G1 Dose  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93,8°C SB	<p>1 Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.</p> <p>2 Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.</p> <p>3 Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.</p> <p>4 Zur Anzeige und/oder Änderung der Dosen der einzelnen Tasten die Taste T3  betätigen.</p> <p>5 Zur Anzeige der Dosis der einzelnen Tasten die Tasten T1  oder T2  betätigen. Bei Betätigung der Taste T3  blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1  oder T2  geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken.</p> <p>Zur Einstellung einer kontinuierlichen Dosis kann der Wert der Impulse auf Null gesetzt werden.</p> <p>Die Taste T3  zum Aufrufen des Menüs drücken. Anhand der Tasten T1  und T2  die Funktion ENDLOS oder 3 SEK SP, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3  drücken.</p>
Dosen Gruppe Einstellungen	
Dosierung Einstellungen Pulsen	
G1 Dose Einstellungen	
G1B1 Bezug 20.0g	
G1B1 Lang. Bezug 30.0g	
G1B1 Bezug 0.0g	
G1B3 Modus ENDLOS	

### Programmierung Dosen

Sehen/Edieren  
Bezug

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.

Display	Bedienungsablauf
Beenden Gruppe 1	<b>6</b> Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.
Dosierung Gruppe Beenden	<b>7</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Techniker"- Programmierung die Taste T3  betätigen.
	<b>8</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>9</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.

## Programmierung durch den Techniker (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Dosen Waage

G1 Dose  
Einstellungen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93,8°C SB	1 Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Dosen Gruppe Einstellungen	2 Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Dosierung Einstellungen Pulsen	3 Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.
G1 Dose Einstellungen	4 Zur Anzeige und/oder Änderung der Dosen der einzelnen Tasten die Taste T3  betätigen.
G1B1 Brew Ratio 1:2.00	5 Betätigen Sie die Taste  oder T2  , um die Dosis für jede Taste zu sehen. Durch Betätigen der Taste T3  blinkt der Wert der Dosis. Verwenden Sie die Taste T1  oder T2  um den Wert zu ändern, betätigen Sie die Taste T3  , um den gewünschten Wert zu bestätigen.
G1 PF Mass 800.0g	6 Betätigen Sie die Taste T1  oder T2  , um die Siebträger-Masse für jede Gruppe zu sehen. Durch Betätigen der Taste T3  blinkt der Wert. Verwenden Sie die Taste T1  oder T2  um den Wert zu ändern, betätigen Sie die Taste T3  , um den gewünschten Wert zu bestätigen.

## Programmierung Dosen Waage

G1 Dose  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.

Display	Bedienungsablauf
G1 Coffee Mass 14.0g	<b>7</b> Betätigen Sie die Taste T1  oder T2  , um die Kaffee-Masse für jede Gruppe zu sehen. Durch Betätigen der Taste T3  blinkt der Wert. Verwenden Sie die Taste T1  oder T2  um den Wert zu ändern, betätigen Sie die Taste T3  , um den gewünschten Wert zu bestätigen.
G1B3 Modus ENDLOS	Die Taste T3  zum Aufrufen des Menüs drücken. Anhand der Tasten T1  und T2  die Funktion ENDLOS oder 3 SEK SP, auswählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3  drücken.
Beenden Gruppe 1	<b>8</b> Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.
Dosierung Gruppe Beenden	<b>9</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Techniker"- Programmierung die Taste T3  betätigen.

## Programmierung durch den Techniker (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Dosen Waage

G1 Dose  
Einstellungen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Anzeige und die manuelle Änderung jeder Dosis der einzelnen Tasten.
- Um eine höhere Genauigkeit und Gleichmäßigkeit der Dosen zu erzielen, empfiehlt es sich, alle einzelnen Tasten zu programmieren.

Display	Bedienungsablauf
	<p><b>10</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p> <p><b>11</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.</p>

## Programmierung Dosen

Wassermenge  
Bezug Kopieren

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die Dosen einer beliebigen einzelnen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Dosen Gruppe Ei nstel l ungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Dosi erung Ei nstel l en Pul sen	<b>3</b> Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.
Wassermenge Bezug Kopieren	<b>4</b> Zum Starten des Dosen-Kopiervorgangs die Taste T3  drücken.
Zum Kopieren Knopf drücken	<b>5</b> Die Taste drücken, deren Programmierung kopiert werden soll. Dadurch beginnen alle Tasten zu blinken.
Druck-Ei nfügen Enter-verl assen	<b>6</b> Die Taste drücken, auf die die soeben kopierte Dosis übernommen werden soll. Die erfolgte Programmierung wird durch ununterbrochenes Leuchten der Taste gemeldet. Dieser Vorgang kann an einer beliebigen Taste wiederholt werden.
Dosi erung Gruppe Beenden	<b>7</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Techniker"- Programmierung die Taste T3  betätigen.

## Programmierung durch den Techniker

### Programmierung Dosen

Wassermenge  
Bezug Kopieren

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die Dosen einer beliebigen einzelnen Taste auf die anderen Tasten zu kopieren.

Display	Bedienungsablauf
	<p><b>8</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p> <p><b>9</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.</p>

### Programmierung Dosen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die gesamte Dosis-Programmierung zu löschen.

Reset auf  
Gruppedosi erung

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Dosen Gruppe Einstel lungen	<b>2</b> Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Dosi erung Einstel l en Pul sen	<b>3</b> Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1  oder T2  betätigen.
Reset auf Gruppedosi erung	<b>4</b> Zur Bestätigung des Vorgangs die Taste T3  drücken.
Reset Ful l m en gen	<b>5</b> Die gesamte Programmierung wird nun gelöscht.
Dosi erung Gruppe Beenden	<b>6</b> Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1  oder T2  drücken. Zum Rücksprung in die "Techniker"- Programmierung die Taste T3  betätigen.

## Programmierung durch den Techniker

### Programmierung Dosen

### Beschreibung

Reset auf  
Gruppedosi erung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, die gesamte Dosis-Programmierung zu löschen.

Display	Bedienungsablauf
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93, 8°C SB</p>	<p><b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p> <p><b>8</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken.</p>

## Programmierung Waage

### Waagen-einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, einige Waageparameter einzustellen, wie:
  - Aktivierung/Deaktivierung des Offset-Parameters;
  - Einstellung der Gewichtslesezeit;
  - Kalibrierung der Waagen;
  - Aktualisierung der Waage-Software.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	1 Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1  und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Waagen- einstellungen	2 Zum Aufruf der Dosen-Programmierung die Taste T3  drücken.
Waage B1 Lang. Anschl aq 0.7g	3 Drücken Sie die Taste T3  , um in das Menü zu gelangen, und navigieren Sie anschließend mit den Tasten T1  und T2  , um den gewünschten Wert einzustellen. Diesen Parameter haben alle Gruppen gemeinsam.
Waage B1 Kurz Anschl aq 0.7g	
Skala Tare Zeit 3.0s	4 Drücken Sie die Taste T3  , um in das Menü zu gelangen, und navigieren Sie die Parameter mit den Tasten T1  und T2  , um den gewünschten Wert einzustellen. Diesen Parameter haben alle Gruppen gemeinsam.
G1 Waage VORHANDEN	5 Dieser Parameter gibt an, dass die Waage richtig verbunden ist; navigieren Sie mit Hilfe der Tasten T1  und T2  , um das nächste Menü anzuzeigen.

## Programmierung durch den Techniker (nur bei Espresso-Modellen ABR)

### Programmierung Waage

Waagen-einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, einige Waageparameter einzustellen, wie:
  - Aktivierung/Deaktivierung des Offset-Parameters;
  - Einstellung der Gewichtslesezeit;
  - Kalibrierung der Waagen;
  - Aktualisierung der Waage-Software.

Display	Bedienungsablauf
Kalibrieren G1 Waage	<b>6</b> Drücken Sie die Taste T3  , um den Kalibrationsvorgang zu starten. Entfernen Sie sämtliche Gegenstände von der Waage und drücken Sie anschließend die Taste T3  , um zu bestätigen. Legen Sie die Referenzgewichte auf die Waage und drücken Sie anschließend die Taste T3  , um zu bestätigen. Nach dem Prozess werden sie Werte der selbsttätigen Kalibrierung oder ein Bestätigungsinweis angezeigt.
Klare Scala G1 ENTER drücken	
Plat 100g auf G1 ENTER drücken	<b>7</b> T2  drücken, um mit der Programmierung fortzufahren und die Taste T3  drücken, um die Balance-Firmware zu aktualisieren, falls erforderlich.
Bilan G1: v2.5.2 Agg. nto a 2.5.2	
Start Scale Testing	<b>8</b> Zum Starten des Testablaufs die Taste T3  drücken.  Nun kann ein beliebiges Gewicht auf die Waage gelegt werden, um deren einwandfreie Funktion zu prüfen.
Enter-vertassen	
0.0 0.0 0.0 Enter-vertassen	<b>9</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
Versi on anzeigen Waagen	

## Programmierung Waage

### Waagen-einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Techniker, einige Waageparameter einzustellen, wie:
  - Aktivierung/Deaktivierung des Offset-Parameters;
  - Einstellung der Gewichtslesezeit;
  - Kalibrierung der Waagen;
  - Aktualisierung der Waage-Software.

Display	Bedienungsablauf
G1 Waage HW3.0 FW2.5.2	<b>10</b> Zur Anzeige der installierten Hard- und Softwareversion die Tasten T1  und T2  drücken.
Version anzeigen ausschalten	<b>11</b> Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.
Waage ausschalten	<b>12</b> Um das Untermenü zu verlassen, bewegen Sie sich mit Hilfe der Tasten T1  und T2  zwischen den Parametern her, bis das Exit-Untermenü angezeigt wird. Drücken Sie die Taste T3  , um das Untermenü zu verlassen.
	<b>13</b> Drücken Sie T1  oder T2  , um mit der Programmierung der anderen Parameter fortzufahren.
Menue Beenden	<b>14</b> Um das Menü zu verlassen, bewegen Sie sich mit Hilfe der Tasten T1  und T2  zwischen den Parametern her, bis das Exit-Menü angezeigt wird. Drücken Sie die Taste T3  , um das Menü zu verlassen, und zur normalen Nutzung der Espressomaschine zurückzukehren.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>15</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2  und T3  drücken. Es wird empfohlen, die Espressomaschine aus- und wieder einzuschalten.

## Programmierung durch den Techniker

### Tee-Dosis

TeeDosi erung  
Ei nstel l ungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Wasservolumen (Abgabe-Menge) für die Tee- Taste zu programmieren.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Ei ngeb. *****	1 Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
TeeDosi rung Ei nstel l ungen	2 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.
Tee mi t Pumpe MI T PUMPE	3 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zur Wahl zwischen MI T PUMPE und OHNE PUMPE die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl die Taste T3   drücken.
Tee-Dosi erung AKTI VI ERT	4 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTI VI ERT und DEAK- TI VI ERT die Taste T3   drücken.
TeeDosi erung ei nstel len	5 Die Taste Tee können zwei Dosen programmiert werden, durch Anwahl von Tee Dosi s oder Tee Dosi s I ang. Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3   drücken.
Tee Dosi s I ang ei nstel len	

## Tee-Dosis

Tee-Dose  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Wasservolumen (Abgabe-Menge) für die Tee-Taste zu programmieren.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
<p>Tee Dosi erung Ei nstel l en</p> <p>Tee Taste zum Program Drucken</p> <p>Tee Taste zum Stoppen Drucken</p> <p>Tee Dosi e. Gesp. 5.0 sekunden</p>	<p><b>6</b> Zur Programmierung der Abgabedauer zum Starten die Tee-Taste drücken. Bei Erreichen der gewünschten Dosis zum Stoppen der Zeit nochmals die gleiche Taste drücken. Die Maschine zeigt nun die gespeicherte Ausgabedauer an.</p>
<p>Dosi erung Tee 5.0s</p>	<p><b>7</b> Zur Anzeige der Dosis der Tee-Taste die Tasten T1  oder T2  betätigen. Bei Betätigung der Taste T3  blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1  oder T2  geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken.</p>
<p>Tee Dosi s. l ang 10.0s</p>	<p><b>8</b> Zur Anzeige der lange Dosis der Tee-Taste die Tasten T1  oder T2  betätigen. Bei Betätigung der Taste T3  blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1  oder T2  geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken.</p>

## Programmierung durch den Techniker

### Tee-Dosis

Tee-Dose  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Bediener, das Wasservolumen (Abgabe-Menge) für die Tee- Taste zu programmieren.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
Dosierung Tee Beenden	<b>9</b> Zum Rücksprung auf die "Techniker"-Programmierung, die Taste T3  drücken.
Menue Beenden	<b>10</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>11</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.
	<b>12</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3  gedrückt werden.

## Programmierung durch den Techniker

### Kaffeeboiler

Kaffee Kessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung verschiedener Parameter des Kaffeeboilers.
- Die Temperatur des Boilers wird am kritischsten Punkt gemessen, wo die Temperaturschwankungen am stärksten sind.
- Die Temperatur des Wassers im Kopf der Brühgruppe wird durch die Masse der Gruppe konstant gehalten. Obgleich die Temperatur des Boilers leicht schwanken

kann, bleibt die Temperatur des Wassers in der Brühgruppe konstant.

- Zur richtigen Kalibrierung der Temperatur eines jeden Espresso-Kaffees ist es wichtig, die Wassertemperatur im Inneren der Brühgruppe zu messen, wozu eine externe Messeinrichtung dient. Der Unterschied zwischen der am Display angezeigten und der gemessenen Temperatur kann durch den Parameter "Offset Kaffee-T." ausgeglichen werden.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingeb. *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Kaffee Kessel Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.
Kaffee Kessel 1 AKTIVIERT	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3   drücken. Bei Espressomaschinen mit 4 Brühgruppen kann auch diese Option auch für den Kaffeeboiler 2 eingestellt werden.
K-Kessel Temp. 93,1°C 93,3°C	<b>4</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Einstellen der Temperatur die Tasten T1   und T2   betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3   drücken. Bei Espressomaschinen mit mehreren Kesseln kann auch die Temperatur des Kaffeeboilers 2 eingestellt werden. Die links angezeigte ist die effektive Temperatur der Brühgruppe, während der rechts angezeigte Wert die eingestellte Temperatur ist.



### GEFAHR



DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

## Programmierung durch den Techniker

### Kaffeeboiler

Kaffee Kessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Der Parameter OFFSET dient zur Kalibrierung der Temperatur des Systems des Kaffeeboilers, um dafür zu sorgen, dass die angezeigte Temperatur genau mit der Temperatur im Kopf der Brühgruppe übereinstimmt.
  - Dieser Parameter wird fabrikseitig aufgrund der anfänglichen Tests dieser Espressomaschine voreingestellt.
  - Es empfiehlt sich, diesen Wert nicht zu ändern.
- Eine Änderung dieses Parameters könnte zu unvorhersehbaren Resultaten führen.
  - Es ist wichtig, diesen Wert zu notieren, bevor Änderungen jeglicher Art vorgenommen werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass im Fall unbefriedigender Ergebnisse die fabrikseitige Einstellung wieder hergestellt werden kann. Jede Maschine kann einen anderen Wert aufweisen, da diese individuell eingestellt wird.

Display	Bedienungsablauf
K-Kessel 3, 0°C	<b>5</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Einstellen der Temperatur die Tasten T1   und T2   betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3   drücken. Bei Espressomaschinen mit 4 Brühgruppen kann dieser Wert auch für den Kaffeeboiler 2 eingestellt werden.
K-Kessel Einst. Beenden	<b>6</b> Zum Rücksprung auf die "Techniker"-Programmierung, die Taste T3   drücken. <b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.
Menue Beenden	<b>8</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3   drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>9</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3   gedrückt werden.



### GEFAHR



DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C  
KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

## Programmierung durch den Techniker

### Dampfkessel

Dampfkessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung verschiedener Parameter des Dampfkessels.
- Die Temperatur des gesättigten Wassers ist proportional zum Druck im Inneren des Dampfkessels. Durch elektronische Regelung der Temperatur kann daher auch der Druck im Dampfkessel geregelt werden. Die nachstehenden Tabellen sollen als Grundlage für die Einstellung

Temperatur	Druck
247°F/119°C	1,0 bar.
260°F/127°C	1,5 bar.
264°F/129°C	2,0 bar.

der Temperatur des Dampfkessels dienen.

- Die maximal einstellbare Temperatur beträgt 129°C.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingeb. *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Dampfkessel Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.
Dampfkessel AKTIVIERT	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3   drücken.
Dampf Temperatur 123,7°C 123,5°C	<b>4</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Einstellen der Temperatur die Tasten T1   und T2   betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3   drücken.
Autofill Verz. 2s begin 2s beend	<b>5</b> Der erste Wert gibt die Zeit in Sekunden an, die zwischen dem Erkennen des Nachfüllbedarfs und dem Beginn des Nachfüllvorgangs verstreicht. Der zweite Wert gibt in Sekunden an, die zwischen dem erfolgen Nachfüllen und der effektiven Beendigung des Ablaufs verstreicht. Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Einstellen der gewünschten Zeit für das automatische Nachfüllen die Tasten T1   und T2   betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3   drücken.

**⚠ GEFAHR ⚠**

DIE WASSER- UND DAMPFKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HÖHER TEMPERATUR.  
WASSERTemperaturen ÜBER 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD VERURSACHEN.

## Programmierung durch den Techniker

### Dampfkessel

Dampfkessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Die Parameter nachfüllen "MIT PUMPE" gestattet dem Techniker die Aktivierung der Wasserpumpe während des automatischen Nachfüllens des Kessels.
- Nur unter besonderen Umständen ist die Option "OHNE PUMPE" einzustellen.
- Die auf dieser Espressomaschine installierte Elektronik steuert wegen des Drucks prioritär den Abgabeboiler

an. Die Aktivierung des automatischen Nachfüllens während der Abgabe von Kaffee kann zur Reduzierung des Gesamtdrucks im Abgabe-Boiler führen.

- Wenn während des automatischen Nachfüllens ein Abgabe-Zyklus angewählt wird, wird das Nachfüllen verzögert, bis alle Abgabe-Zyklen beendet sind.

Display	Bedienungsablauf
Fullen b. Bruhen JA	<b>6</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zur Wahl zwischen JA und NEIN die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl die Taste T3  drücken.
Fullen zu lange 10min	<b>7</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Einstellen der gewünschten Zeit die Tasten T1  und T2  betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3  drücken.
Fullen mit Pumpe MIT PUMPE	<b>8</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zur Wahl zwischen MIT PUMPE und OHNE PUMPE die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl die Taste T3  drücken.
Level Sensi b. HOCH	<b>9</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zur Wahl zwischen HOCH und NIEDRIG die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl die Taste T3  drücken.
Sicherheitstest Dampfkessel	<b>10</b> Zur Aktivierung der Funktion die Taste T3  drücken.
SB 124.3/140.0°C Enter-verlassen	<b>11</b> Zum Verlassen der Funktion die Taste T3  drücken.



**GEFAHR**



DIE WASSER- UND DAMPFKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HOHER TEMPERATUR.  
WASSERTemperaturen ÜBER 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD VERURSACHEN.

### Dampfkessel

Dampfkessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Der Parameter SICHERHEITSTEST gestattet es, die Temperatur des Dampfboilers auf 140°C zu bringen, so dass das Sicherheitsventil anspricht. Nachdem das Ventil angesprochen hat, diese Funktion wieder abschalten.
- Wenn nach ca. einer Minute ab Erreichen der Temperatur von 140°C das Sicherheitsventil noch nicht angesprochen hat, die Funktion abschalten und das Ventil austauschen.
- Dieser Arbeitsgang darf nur von technischem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Der Parameter BOILER ENTLEREEN gestattet es dem Techniker, das im Dampfboiler enthaltene Wasser zu erneuern oder zu "regenerieren", indem etwa die Hälfte des Wassers aus dem Boiler abgelassen wird.

Display	Bedienungsablauf
Dampfkessel entleeren	<p><b>12</b> Zur Aktivierung der Funktion die Taste T3   drücken.</p> <p>Die Mischventil von Hand schließen, um das Ablassen des im Boiler enthaltenen Wassers zu ermöglichen.</p> <p>Zum Starten des Ablassens des im Dampfboiler enthaltenen Wassers die Taste Tee drücken. Wenn der Boiler leer ist, die Taste T3   drücken und abwarten, bis er wieder gefüllt ist. Das Mischventil von Hand öffnen und die Taste T3   drücken.</p> <p>Damit ist der Wechsel bzw. die "Regenerierung" des Wassers im Dampfboiler beendet.</p> <p><b>13</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3   drücken.</p> <p>Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.</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	
D-Kessel Einstellung beenden	

## Programmierung durch den Techniker

### Dampfkessel

Dampfkessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Diese Vorgehensweise empfiehlt sich, wenn die Maschine länger als 8 Stunden nicht benutzt wird, sowie in jedem Fall einmal wöchentlich.

Display	Bedienungsablauf
	<p><b>14</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.</p>
<p>Menue Beenden</p>	<p><b>15</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3   drücken.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</p>	<p><b>16</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3   gedrückt werden.</p>



### GEFAHR



DIE WASSER- UND DAMPFKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HOHER TEMPERATUR .  
WASSERTemperaturen ÜBER 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD VERURSACHEN.

## Dampfkessel

Dampfkessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Der Parameter "Sensib. Livello" (Empfindl.Sonde) gestattet dem Techniker die Einstellung der Empfindlichkeit der Sonde beim Füllen des Dampfboilers in Abhängigkeit von der Wasserhärte.
- Die installierte Füllstandsonde entspricht dem Betriebs-Füllstand
- Fabrikseitig ist hohe Empfindlichkeit eingestellt

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingeb. *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Dampfkessel Einstellungen	<b>2</b> Die Taste T3   drücken, um das Menü aufzurufen, dann mithilfe der Tasten T1   und T2   die Parameter durchblättern, bis folgende Anzeige erscheint:
Level Sensib. HOCH	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zur Wahl zwischen HOCH, MITTELPUNKT und NIEDRIG die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl die Taste T3   drücken.
D-Kessel Einstellung beenden	<b>4</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3   drücken.



### GEFAHR



DIE WASSER- UND DAMPFKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HOHER TEMPERATUR.  
WASSERTemperaturen ÜBER 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD VERURSACHEN.

## Programmierung durch den Techniker (nur bei Espresso-Modellen MIT optischen Schicht)

### Dampfkessel

Dampfkessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Der Parameter "Sensib. Livello" (Empfindl.Sonde) gestattet dem Techniker die Einstellung der Empfindlichkeit der Sonde beim Füllen des Dampfboilers in Abhängigkeit von der Wasserhärte.
- Die installierte Füllstandsonde entspricht dem Betriebs-Füllstand
- Fabrikseitig ist hohe Empfindlichkeit eingestellt

Display	Bedienungsablauf
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Menue Beenden</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Neustart Masch. für Änderungen</div> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</div>	<p><b>5</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3   drücken.</p> <p><b>6</b> Den Hauptschalter auf 0 stellen.</p> <p><b>7</b> Die Espressomaschine kann nun wieder eingeschaltet werden, indem der Hauptschalter auf 1 gestellt und zusätzlich eine beliebige Taste der Maschine betätigt wird.</p>

## Dampfkessel

Dampfkessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Der Parameter "Sensib. Livello" (Empfindl.Sonde) gestattet dem Techniker die Einstellung der Empfindlichkeit der Sonde beim Füllen des Dampfboilers in Abhängigkeit von der Wasserhärte.
- Das schwarze Anschlusskabel entspricht der Betriebs- Füllstandsonde
- Das rote Anschlusskabel entspricht der Mindest-Füllstandsonde.
- Fabrikseitig ist hohe Empfindlichkeit eingestellt

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingabe *****	1 Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Dampfkessel Einstellungen	2 Die Taste T3   drücken, um das Menü aufzurufen, dann mithilfe der Tasten T1   und T2   die Parameter durchblättern, bis folgende Anzeige erscheint:
Level Sensib. HOCH	3 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zur Wahl zwischen HOCH, MITTELPUNKT und NIEDRIG die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl die Taste T3   drücken.
D-Kessel Einstellung beenden	4 Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3   drücken.



### GEFAHR



DIE WASSER- UND DAMPKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HOHER TEMPERATUR.  
WASSERTemperaturen ÜBER 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD VERURSACHEN.

## Programmierung durch den Techniker (nur bei Espresso-Modellen OHNE optischen Schicht)

### Dampfkessel

Dampfkessel  
Einstellungen

### Beschreibung

- Der Parameter "Sensib. Livello" (Empfindl.Sonde) gestattet dem Techniker die Einstellung der Empfindlichkeit der Sonde beim Füllen des Dampfboilers in Abhängigkeit von der Wasserhärte.
- Die installierte Füllstandsonde entspricht dem Betriebs-Füllstand
- Fabrikseitig ist hohe Empfindlichkeit eingestellt

Display	Bedienungsablauf
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Menue Beenden</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Neustart Masch. für Änderungen</div> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</div>	<p><b>5</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3   drücken.</p> <p><b>6</b> Den Hauptschalter auf 0 stellen.</p> <p><b>7</b> Die Espressomaschine kann nun wieder eingeschaltet werden, indem der Hauptschalter auf 1 gestellt und zusätzlich eine beliebige Taste der Maschine betätigt wird.</p>

### Vorinfusion oder Vor-Abgabe

Preinfusion  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Vorinfusionszeit von Wasser und Kaffee. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Die Vor-Infusion gestattet die Einstellung von nur zwei Werten pro Brühgruppe. Die Zeit (in Sekunden) während deren das Ausgabeventil während der Vor-Abgabe offen bleibt. und die Zeit (in Sekunden)

während deren das Abgabeventil während der Vor- Abgabe geschlossen bleibt. Während dieser Zeit bleibt die Pumpe inaktiv. Nach Beendigung der Vor-Infusion wird die normale Espresso-Ausgabe bis zum Abschluss fortgesetzt.

- Bei einer Espressomaschine mit drei Brühgruppen werden diese mit G1, G2 und G3 bezeichnet.

Display	Bedienungsablauf
LaMarzocco 00:00 CB 93,8°C SB	<b>1</b> Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den "Barista" die Taste T3 betätigen und gedrückt halten   . Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Dosierung Einstellungen	<b>2</b> Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint:
Preinfusion Einstellungen	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.
Preinfusion Gr. 1 0s Nass 0s Halt	<b>4</b> Zur Wahl der Brühgruppe, deren Parameter eingestellt werden sollen, die Tasten T1   oder T2   drücken. Bei Betätigung der Taste T3   blinkt der erste Wert. Anhand der Tasten T1   und T2   den gewünschten Wert einstellen und zur Bestätigung die Taste T3   drücken. Den Vorgang zur Einstellung des zweiten Werts wiederholen.
Preinfusion Beenden	<b>5</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3   drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93,8°C SB	<b>6</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.
	<b>7</b> Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2   und T3   drücken.

## Programmierung durch den Techniker

### Chrono- Funktion

Chrono anzeigen  
JA

### Beschreibung

- Bei Aktivierung zeigt dieser Parameter einen Timer an, der die Dauer jeder Espresso-Abgabe berechnet.
- Der Timer wird bei jeder Betätigung einer Taste am Tastenfeld zurückgesetzt.
- Bei Aktivierung wird die Funktion Chrono während der Abgabe laufend angezeigt, während sie bei Wartezeiten abwechselnd mit dem programmierbaren Namen angezeigt wird.

Display	Bedienungsablauf
<p>Passwort Eingeb. *****</p>	<p><b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.</p>
<p>Chrono anzeigen NEI N</p>	<p><b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Option (NEI N/ZEI T/ DOSI ERUNG) die Taste T3   drücken.</p>
<p>GR1 GR2 GR3 18 0 0</p>	<p><b>3</b> Bei Aktivierung der Option (ZEI T oder DOSEN) erscheint die nebenstehende Anzeige.</p>
<p>Menue Beenden</p>	<p><b>4</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</p>	<p><b>5</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3   drücken.</p> <p><b>6</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3   gedrückt werden.</p>

## Programmierung durch den Techniker

### Einstellung der Uhr

UhrZeit  
00: 00 MONTAG

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Einstellung von Uhrzeit und Wochentag.
- Dieser Parameter wird zur Anzeige der Uhrzeit verwendet, auch bei Parameter "Auto On/Off"
- Dieser Parameter umfasst 4 änderbare Werte:
  - Stunden
  - Minuten
  - Wochentag
  - Stunden-Format 12h oder 24h.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingeb. *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
UhrZeit 00:00 MONTAG	<b>2</b> Bei Betätigung der Taste T3   blinkt der erste Wert. Zur Regelung der Uhr die Tasten T1   und T2   betätigen. Auf die gleiche Weise den Wochentag einstellen.
Menue Beenden	<b>3</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<b>4</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3   drücken.
	<b>5</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3   gedrückt werden.

## Programmierung durch den Techniker

### Tassenwärmer

Tassenheizung  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Funktion des Tassenwärmers freizugeben oder zu sperren.
- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung der Betriebsdauer der Widerstände des Tassenwärmers.
- Dieser Parameter erlaubt dem Techniker, um das Betriebs der Tassenwärmers nach Zeit oder Tasten auf dem Bedienfeld auswählen.
- Diese Funktion wird nur bei Espressomaschinen angezeigt, die tatsächlich mit einem Tassenwärmer ausgestattet sind.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingabe *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Tassenheizung Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.
Tassenheizung AKTIVIERT	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3   drücken.
Tassenheizung TIME	<b>4</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen TIME und BY BUTTON die Taste T3   drücken.
Tassenheizung T An 2min	<b>5</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3   drücken.
Tassenheizung T Aus 8min	<b>6</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3   drücken.

### Tassenwärmer

Tassenheizung  
Einstellungen

#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Funktion des Tassenwärmers freizugeben oder zu sperren.
- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung der Betriebsdauer der Widerstände des Tassenwärmers.
- Dieser Parameter erlaubt dem Techniker, um das Betriebs der Tassenwärmers nach Zeit oder Tasten auf dem Bedienfeld auszuwählen.
- Diese Funktion wird nur bei Espressomaschinen angezeigt, die tatsächlich mit einem Tassenwärmer ausgestattet sind.

Display	Bedienungsablauf
Tassenheizung Beenden	<p><b>7</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.</p> <p><b>8</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.</p>
Menue Beenden	<p><b>9</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</p>
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<p><b>10</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3  gedrückt werden.</p>

## Programmierung durch den Techniker

### Auto ON/OFF

Auto On/Off  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung des Ein- und Ausschaltens der Espressomaschine zu vorgegebenen Uhrzeiten.
- Durch diese Einstellung kann auch das Abschalten der Maschine für mehrere aufeinanderfolgende Tage programmiert werden.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingeb. *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Auto On/Off Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.
Auto On/Off AKTIVIERT	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT die Taste T3   drücken.
Auto On Zeit 00:00	<b>4</b> Wenn der Parameter freigegeben ist, kann zum Aufruf des Menüs die Taste T3   gedrückt werden. Zum Einstellen der gewünschten Uhrzeit die Tasten T1   und T2   betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3   drücken.
Zeit Auto Off 00:00	<b>5</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Einstellen der gewünschten Uhrzeit die Tasten T1   und T2   betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3   drücken.
Geschlossen am NIEMALS	<b>6</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Auswahl der gewünschten Option die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Option die Taste T3   drücken.

## Programmierung durch den Techniker

### Auto ON/OFF

Auto On/Off  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung des Ein- und Ausschaltens der Espressomaschine zu vorgegebenen Uhrzeiten.
- Durch diese Einstellung kann auch das Abschalten der Maschine für mehrere aufeinanderfolgende Tage programmiert werden.

Display	Bedienungsablauf
Auto On/Off Beenden	<p><b>7</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3   drücken.</p> <p><b>8</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.</p>
Menue Beenden	<p><b>9</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3   drücken.</p>
LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB	<p><b>10</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3   gedrückt werden.</p>

## Programmierung durch den Techniker

### ECO- Funktion

Eco Modus  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung der Übergangstemperatur, wenn die Espressomaschine zeitweilig nicht benutzt wird.
- Dieser Parameter kann durch gleichzeitiges Drücken der Tasten T1 und T2 auch während des normalen Betriebs der Espressomaschine eingestellt werden.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingeb. *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Eco Modus Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.
Eco-Modus Temp. -10, 0°C	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Temperatur die Taste T3   drücken.
Auto Eco Zeit 30	<b>4</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Zeit in Minuten die Taste T3   drücken. Durch Eingabe des Werts "0" (null) wird die ECO- Funktion abgeschaltet.
Eco Modus Beenden	<b>5</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3   drücken.

### ECO- Funktion

Eco Modus  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung der Übergangstemperatur, wenn die Espressomaschine zeitweilig nicht benutzt wird.
- Dieser Parameter kann durch gleichzeitiges Drücken der Tasten T1 und T2 auch während des normalen Betriebs der Espressomaschine eingestellt werden.

Display	Bedienungsablauf
	<b>6</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;">                     Menue Beenden                 </div>	<b>7</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">                     LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB                 </div>	<b>8</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3  gedrückt werden.

## Programmierung durch den Techniker (nur bei Espresso-Modellen AV und ABR)

### Kaffeedosen-Zähler

Kaffeebezüge  
Zähler

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Anzeige der Dosis- Zahl von Kaffee und Tee.
- Dieser Parameter zeigt verschiedene Werte an:
  - Gesamtzahl Kaffee-Dosen
  - Kaffee-Dosis pro einzelner Taste
  - Tee - Dosen.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingeb. *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Kaffeebezüge Zähler	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken.
Bezüge Kaffee gesamt: 63	<b>3</b> Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1   und T2  betätigen, bis gewünschte Anzeige erscheint.
Dosierung G1B1 10	<b>4</b> Durch weitere Betätigung der Tasten T1   und T2  können die Dosen der einzelnen Tasten angezeigt werden.
Dosierung G1B2 3	<b>5</b> Durch weitere Betätigung der Tasten T1   und T2  können die Dosen der einzelnen Tasten angezeigt werden.
Dosierung G1B3 5	<b>6</b> Durch weitere Betätigung der Tasten T1   und T2  können die Dosen der einzelnen Tasten angezeigt werden.
Tee-Dosierungen 30	<b>7</b> Durch weitere Betätigung der Tasten T1   und T2  können auch die Gesamt- Dosen der Tee-Taste angezeigt werden.

## Kaffeedosen-Zähler

Kaffeebezüge  
Zähler

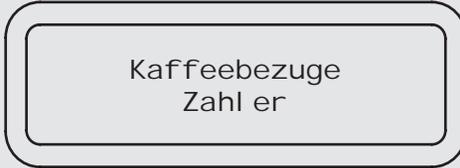
### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Anzeige der Dosis- Zahl von Kaffee und Tee.
- Dieser Parameter zeigt verschiedene Werte an:
  - Gesamtzahl Kaffee-Dosen
  - Kaffee-Dosis pro einzelner Taste
  - Tee - Dosen.

Display	Bedienungsablauf
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                     Bezüge Kaffee Beenden                 </div>	<p><b>8</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.</p> <p><b>9</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                     Menue Beenden                 </div>	<p><b>10</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                     LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB                 </div>	<p><b>11</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3  gedrückt werden.</p>

## Programmierung durch den Techniker (nur bei Espresso-Modellen MP)

### Kaffeedosen-Zähler



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Anzeige der Dosis- Zahl von Kaffee und Tee.
- Dieser Parameter zeigt verschiedene Werte an:
  - Gesamtzahl Kaffee-Dosen
  - Kaffee-Dosis pro einzelner Gruppe
  - Tee - Dosen.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingeb. *****	1 Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Kaffeebezüge Zähler	2 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.
Bezüge Kaffee gesamt: 63	3 Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen, bis gewünschte Anzeige erscheint.
Dosierung GR1 10	4 Durch weitere Betätigung der Tasten T1   und T2   können die Dosen der einzelnen Tasten angezeigt werden.
Tee-Dosierungen 30	5 Durch weitere Betätigung der Tasten T1   und T2   können auch die Gesamt- Dosen der Tee-Taste angezeigt werden.

## Kaffeedosen-Zähler

Kaffeebezüge  
Zähler

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Anzeige der Dosis- Zahl von Kaffee und Tee.
- Dieser Parameter zeigt verschiedene Werte an:
  - Gesamtzahl Kaffee-Dosen
  - Kaffee-Dosis pro einzelner Gruppe
  - Tee - Dosen.

Display	Bedienungsablauf
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                     Bezüge Kaffee Beenden                 </div>	<p><b>6</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.</p> <p><b>7</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                     Menue Beenden                 </div>	<p><b>8</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                     LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB                 </div>	<p><b>9</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3  gedrückt werden.</p>

## Programmierung durch den Techniker

### Filter- Alarm

W-Filter Alarm  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung eines Alarms, der den Bediener auf die Notwendigkeit hinweist, den Wasserfilter zu warten oder auszutauschen.
- Nach Erreichen des eingestellten Volumens wird die Fehlermeldung "Alarm Filter" angezeigt.
- Durch Eingabe des Werts "0" (null) wird der Filter-Alarm deaktiviert.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingabe *****	<b>1</b> Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
W-Filter Alarm Einstellungen	<b>2</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTI VI ERT und DEAK-TI VI ERT die Taste T3   drücken.
W-Filter Alarm AKTI VI ERT	<b>3</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen LI TER und TAGE die Taste T3   drücken.
Alarm Einheiten LITER / TAGE	<b>4</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3   drücken.
W-Filter Stand 0 von 1000L	<b>5</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1   und T2   betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3   drücken.
W-Filter Alarm 1000 Liter	

### Filter- Alarm

W-Filter Alarm  
Einstellen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung eines Alarms, der den Bediener auf die Notwendigkeit hinweist, den Wasserfilter zu warten oder auszutauschen.
- Wenn das programmierte Wasservolumen durch die Espressomaschine gelaufen ist, wird die Fehlermeldung "Allarme Filtro" angezeigt.
- Diese Funktion kann freigegeben oder gesperrt werden.

Display	Bedienungsablauf
<p>W-Filter Alarm Beenden</p>	<p><b>6</b> Zum Aufruf des Menüs die Taste T3  drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1  und T2  betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3  drücken.</p>
	<p><b>7</b> Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3  drücken.</p>
<p>Menue Beenden</p>	<p><b>8</b> Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1  oder T2  drücken.</p>
<p>LaMarzocco 00:00 CB 93.8°C SB</p>	<p><b>9</b> Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1  und T2  weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3  drücken.</p>
<p>Alarm Tee 40 Kaffeewasser</p>	<p><b>10</b> Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2  und T3  gedrückt werden.</p>

## Programmierung durch den Techniker

### Reset

Reset  
Einstellungen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker das Rücksetzen aller Werte und die Wiederherstellung der fabriksseitig vorgegebenen Werte.
- Die bei "Barista"- Programmierung eingegebene bzw. in der "Techniker"- Programmierung ausgeführte Einstellungen können rückgängig gemacht werden.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingeb. *****	1 Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2  betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.
Einstellungen Einstellungen	2 Zum Aufruf des Menüs die Taste T3   drücken.
Reset Barista Einstellungen	3 Zum Rücksetzen der bei "Barista"- Programmierung eingestellten Werte, die Taste T3   drücken.
Reset Techniker Einstellungen	4 Zum Rücksetzen der bei "Techniker"- Programmierung eingestellten Werte, die Taste T3   drücken.
Reset Beenden	5 Zum Verlassen des Untermenüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2  weiterschalten, bis das Untermenü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3   drücken.
	6 Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1   oder T2   drücken.
Menue Beenden	7 Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1   und T2   weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs die Taste T3   drücken. Alternativ dazu kann die "Techniker"-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2   und T3   gedrückt werden.

### Aktualisierung Firmware

Firmware  
aktualisieren

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Aktualisierung der Steuerung der Espressomaschine anhand eines USB- Pendrives.

Display	Bedienungsablauf
Passwort Eingeb. *****	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1   und T2   betätigen, bis folgende Anzeige erscheint.</li> <li>2 Zur Aktualisierung der Firmware die Taste T3   betätigen. Gleich danach erscheint folgende Anzeige.</li> <li>3 Den USB- Pendrive in den entsprechenden Port einstecken und die Taste T3   betätigen.</li> <li>4 Nach erfolgter Aktualisierung wird die Espressomaschine wieder gestartet. Den Schalter auf 0 (null) und dann wieder auf 1 stellen.</li> </ol>
Firmware Aktualisieren	
USB Stecken und ENTER Drücken	
AUS 00:00	

## Programmierung durch den Techniker

### Verlassen des Menüs



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die "Techniker"-Programmierung zu verlassen und den normalen Betrieb der Espressomaschine wieder aufzunehmen.

Display	Bedienungsablauf
	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Zum Verlassen der "Techniker"- Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3   drücken.</li></ol>

## Beschreibung

- Diese Espressomaschine ist mit verschiedenen Feedback- Mechanismen ausgestattet, die den Bediener auf ungewöhnliche Situationen aufmerksam machen. Darüber hinaus meldet die Maschine dem Bediener das Absinken bestimmter Parameter unter den programmierten Wert. Diese Fehler und Warnungen erscheinen in Form von Meldungen am Display.
- Der nachstehende Abschnitt beschreibt Fehler und Warnungen, die am Display angezeigt werden können.

Meldung	Beschreibung	Abhilfe
Dampfkessel Füllen Scheitert	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU innerhalb eines vorgegebenen Zeitraums vom Hilfsboiler kein vollständiges Signal empfängt.	Wenn diese Meldung angezeigt wird, schaltet die CPU die Maschine ab (siehe Parameter "Time-out Füllstand Dampfkessel"). Zum Rücksetzen dieser Fehlermeldung die Taste ON/OFF betätigen.
KaffeeKessel 1 Fehler Sonde	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU das Vorhandensein der Temperatursonden nicht erfasst.	Wenn diese Meldung angezeigt wird, schaltet die CPU die Maschine ab Zum Rücksetzen dieser Fehlermeldung muss der einwandfreie Anschluss der Temperatursonden geprüft bzw. wiederhergestellt werden.
SB Voll?	Diese Meldung wird während der Erstinstantion angezeigt, bzw. wenn das Preset der Einstellungen vorgenommen wird.	Wenn der Dampfkessel voll ist, die Enter-Taste betätigen. Das Vorhandensein von Wasser im Boiler am Sichtglas kontrollieren.
Gruppen Entlüft?	Diese Meldung wird während der Erstinstantion angezeigt, bzw. wenn das Preset der Einstellungen vorgenommen wird.	Wenn die Brühgruppen entlüftet wurden bzw. keine Luft in den Brühgruppen vorhanden ist, die Enter-Taste betätigen.
KaffeeKessel 1 Erhitzt Nicht	Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Kaffeeboiler die Mindesttemperatur innerhalb des programmierten Zeitraums nicht erreicht.	Weitere Informationen, siehe Parameter "Time-Out Erhitzen KaffeeKessel" Die Nummer am Display entspricht der Nummer des defekten KaffeeKessel.
KaffeeKessel 1 zu Heiss	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Temperatur des Kaffeeboilers über der maximal zulässigen Temperatur liegt.	Wenn diese Meldung erscheint muss mit der Reparatur ein zugelassener Wartungstechniker beauftragt werden. Außerdem unterbricht die CPU die Stromversorgung des Hilfsboilers.
Dampfkessel Fehler Sonde	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU das Vorhandensein der Temperatursonden nicht erfasst.	Wenn diese Meldung angezeigt wird, schaltet die CPU die Maschine ab Zum Rücksetzen dieser Fehlermeldung muss der einwandfreie Anschluss der Temperatursonden geprüft bzw. wiederhergestellt werden.
Dampfkessel Überhitzung	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Temperatur des Kaffeeboilers unter der zulässigen Mindesttemperatur liegt.	Wenn diese Meldung erscheint muss mit der Reparatur ein zugelassener Wartungstechniker beauftragt werden. Außerdem unterbricht die CPU die Stromversorgung des Hilfsboilers.
Dampfkessel Erhitzt Nicht	Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Kaffeeboiler die Mindesttemperatur innerhalb des programmierten Zeitraums nicht erreicht.	Weitere Informationen, siehe Parameter "Time-Out Erhitzen Dampfkessel"

Meldung	Beschreibung	Abhilfe
Flowmeter 1 Kein Signal	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU das vorgeschriebene Signal des Durchflussmessers nicht empfängt.	Bei Auftreten eines Alarms des Durchflussmessers, zum Stummschalten des Alarms eine beliebige Taste drücken. Dieses Problem ist durch die Tatsache bedingt, dass kein Wasser durch den Durchflussmesser strömt. Das kann dadurch bedingt sein, dass der Kaffee zu stark angepresst wurde, dass die Rohre verstopft sind, dass die Wasserpumpe nicht einwandfrei funktioniert, dass ein Ventil defekt oder der Durchflussmesser beschädigt ist. Wenden Sie sich an einen Wartungstechniker, um dieses Problem zu beheben.
Befüllung Lauft	Diese Meldung wird angezeigt, wenn der automatische Nachfüllzyklus des Boilers aktiviert wurde und Wasser in den Boiler einläuft.	Wenn diese Meldung erscheint, müssen keinerlei Maßnahmen ergriffen werden. Diese Meldung erscheint nur, um den Bediener darauf aufmerksam zu machen, dass der Nachfüllzyklus im Gang ist.
Passwort Ungültig!	Diese Meldung wird angezeigt, wenn das eingegebene Passwort nicht mit dem programmierten übereinstimmt.	Dieser Fehlermeldung wird immer dann angezeigt, wenn ein falsches Passwort eingegeben wird. Die Maschine kehrt in den vorherigen Zustand zurück.
Bitte geben Sie für die Austausch	Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Filteralarm aktiv ist. Alle Tasten blinken	Wenn diese Meldung angezeigt wird, führen Sie die gewünschten Wartungsvorgänge am Wasserfilter aus oder ersetzen Sie diesen. Es ist keine Aktion an der Espressomaschine erforderlich.



