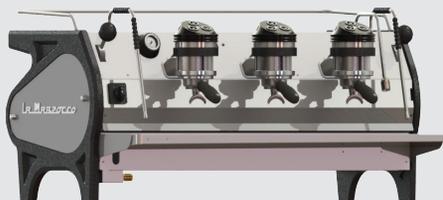


manuel

strada av

La Strada AV se démarque par ses caractéristiques mécaniques et le design emblématique de Strada. Les initiales "AV" indiquent que la préparation s'active à l'aide d'un clavier à trois touches où les doses sont calculées par un débitmètre pour chaque groupe. Ce modèle est équipé de vannes de vapeur proportionnelles, qui sont toutes deux caractérisées par la présence de vannes anti-aspiration.



la marzocco

handmade in florence

strada av

Manuel de Fonctionnement V1.0 - 11/2015
MAN.16.3.01

Chapitres

- | | |
|--|---------|
| 1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité | page 3 |
| 2. Définition des Modèles Traités | page 7 |
| 3. Installation | page 10 |
| 4. Mise en Fonction et Préparation du Café | page 18 |
| 5. Préparation d'Autres Boissons Chaudes | page 21 |
| 6. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire | page 22 |
| 7. Mise Hors Service et Au Rebut | page 24 |
| 8. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle | page 25 |
| 9. Notice de Programmation du Logiciel | page 26 |



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

disponible dans les versions suivantes:



1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe. Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

ATTENTION

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

1) Garanties importantes

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

L'utilisation, le nettoyage et l'entretien de cette machine à café ne doivent pas être réalisés par des personnes (y compris les enfants de plus de 8 ans) inexpérimentées ou

dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité et si elles comprennent les dangers.

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

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

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

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

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

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

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

En cas de doute, ne pas poursuivre et contacter immédiatement le

concessionnaire ou le vendeur qui enverront du personnel spécialisé et autorisé pour opérer sur la machine.

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

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

7) L'installation de la machine doit se faire conformément aux règlements électriques et hydrauliques locaux. L'installation doit en outre être effectuée selon les instructions du constructeur

et doit être effectuée par du personnel technique agréé et qualifié.

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

9) Il sera possible d'obtenir un fonctionnement électrique sûr de cet appareil seulement lorsqu'un raccordement correct au réseau électrique aura été effectué, conformément aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux, et de façon particulière lorsque l'unité aura été mise à la terre.

S'assurer que la mise à la terre ait lieu de façon correcte, puisque c'est un élément fondamental pour la sécurité.

Faire contrôler la connexion à du personnel qualifié.

10) S'assurer donc que la capacité du système électrique à disposition soit adaptée à la consommation de la puissance maximale, indiquée sur la machine à café.

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

12) Cet appareil doit être uniquement utilisé pour l'usage pour lequel il a été

expressément conçu et réalisé. Tout autre usage doit être considéré incorrect et donc dangereux.

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

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

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

Dans le cas en espèce: En particulier:

- éviter de toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas utiliser de rallonges dans les salles de bain;

- ne pas enlever l'appareil de la prise de courant en tirant sur le câble;

- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...);

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

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

14) Avant d'effectuer toute opération de maintenance et/ou de nettoyage, régler en position "0" ou "OFF" l'interrupteur général situé sur la machine et débrancher celui-ci du réseau d'alimentation électrique en

débranchant la prise ou en éteignant l'interrupteur du système. Pour les opérations de nettoyage, respecter scrupuleusement ce qui est prévu dans ce mode d'emploi.

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

mentionné ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et, dans tous les cas, annule la garantie.

16) Au cours de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire comme prévu par les normes de sécurité en vigueur, doté de fusibles en mesure de supporter la puissance de la machine à connecter.

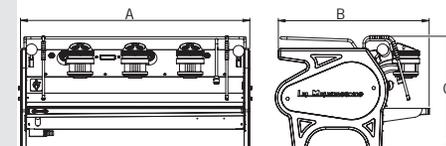
17) Pour éviter des surchauffes dangereuses, il est recommandé d'étendre tout le câble d'alimentation.

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

19) Le câble de la machine ne doit pas être remplacé

par l'utilisateur. S'il s'endommage, éteindre la machine ou la débrancher du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou en désactivant le circuit à l'aide de l'interrupteur correspondant et fermer le circuit de l'eau. Pour remplacer le câble électrique, contacter uniquement des professionnels qualifiés.

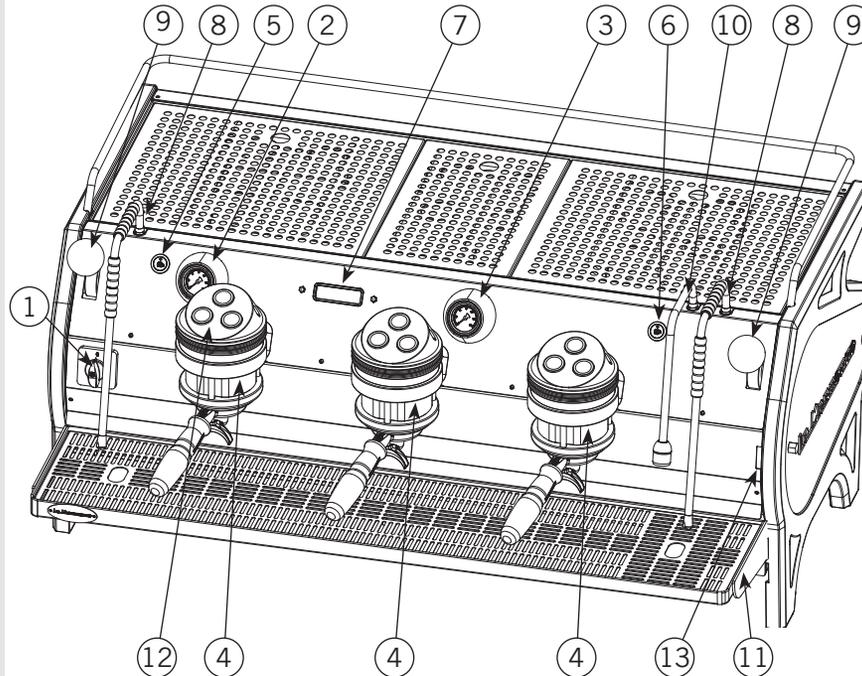
20) Dimensions et poids communs à la série STRADA AV



STRADA AV	2 gr.	3 gr.
A [mm]	800	1000
B [mm]	675	675
C [mm]	475	475
POIDS [kg]	70	91

2. Définition des Modèles Traités

Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:
Strada AV à 3 groupes: 3AV



Legenda

- 1** Interrupteur général
- 2** Manomètre (Eau Vapeur)
- 3** Manomètre (Eau Distribution)
- 4** Groupes distribution café
- 5** Touche chauffe-tasses
- 6** Interrupteur Eau chaude
- 7** Affichage numérique
- 8** Lance pour vapeur
- 9** Levier pour vapeur
- 10** Bec à eau chaude
- 11** Récipient de décharge amovible
- 12** Groupe#1 du clavier de programmation
- 13** Valve Mélange Eau Chaude

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

Fig. 1 - Modèle AV - 2 e 3 groupes distributeurs

1) Description générale

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

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

2) Description des différentes pièces

• Chaudière vapeur

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

2 groupes	8,2 litres	3000 Watt
3 groupes	11,8 litres	4000 Watt

Aux extrémités de l'enveloppe cylindrique, des couvercles sont appliqués et sur l'un figure le logement pour les résistances

électriques de chauffage et de vaporisation de l'eau qui permettent d'atteindre la pression de service en 25' environ. La pression de fonctionnement est maintenue par une sonde de température électronique. Différents raccords sont appliqués sur la chaudière pour les accessoires de sécurité, pour les services d'eau chaude et de vapeur pour l'alimentation. Composé d'un tube en acier inoxydable AISI 300. Le chauffage est réalisé au moyen d'un élément chauffant à immersion plaqué.

- La pression de service de 1.3-1.5 bar, est contrôlée automatiquement à travers un pressostat ou une sonde de température, réglé pour ouvrir le circuit d'alimentation de l'élément chauffant à 1.5 bar et le fermer à 1.3 bar.

- La pression est affichée par l'intermédiaire d'un manomètre avec une échelle de 0 à 2 bar.

- Dispositif de sécurité, basé sur une soupape mécanique à expansion, avec un ressort de contraste réglé à 1.8 bar.

- Essai: test hydraulique à 4.5 bar effectué sur de petites chaudières prêtes à l'emploi, dans notre usine;

• Chaudière Café

La Chaudière Café se compose d'un réservoir cylindrique en acier inoxydable AISI 300. Un par groupe (générateur

d'eau chaude pour la distribution du café). Chaque unité est sujette à un test hydraulique, à une pression de 18 bar, et a une pression de fonctionnement de 9 bar. Ci-après une liste du volume effectif et des puissances nominales en fonction du nombre de groupes installés:

2 groupes	2 x 1,3 litres	2 x 800 Watts
3 groupes	3 x 1,3 litres	3 x 800 Watts

Des couvercles sont installés à chaque bout du réservoir cylindrique et sur l'un deux il y a un logement pour les éléments chauffants de l'eau. La température de la chaudière café est maintenue par un régulateur de température électronique (système PID) avec une précision de 0.2°C. Les groupes de distribution sont installés sur la chaudière.

Composé d'un tube en acier inoxydable AISI 300. Le chauffage est réalisé au moyen d'un élément chauffant à immersion plaqué.

- Température de fonctionnement 95°C (réglable), contrôlée automatiquement par un régulateur de température électronique avec une précision de 0.2 °C. Pression de service de 9 bar, développée mécaniquement par une pompe volumétrique spéciale qui est activée automatiquement chaque fois que le café est distribué.

- La pression est affichée au moyen d'un manomètre avec une échelle de 0 à 15 bar.
- Dispositif de sécurité, basé sur une soupape mécanique à expansion, avec un ressort de contraste réglé à 13.5 bar.
- Essai: Test hydraulique à 18 bar effectué sur de petites chaudières prêtes à l'emploi, dans notre usine;

• Groupes distributeurs

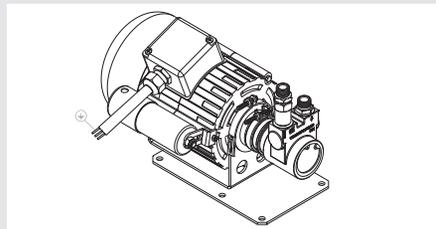
Ils sont constitués d'un bloc en acier inoxydable sur lequel est greffé le porte-filtre où l'on met la dose de café en poudre et à partir duquel, au moyen du bec, l'espresso descend dans la/les tasse/s situées en-dessous/ et après la commande de distribution.

• Enveloppe

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

• Électropompe

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



• Plaque machine CE:

							
<small>handmade in firenze</small>							
SERIE	STRADA	MODEL	3AV	S/N	ST000000	DATE	01/16
V	220-240	W	7524	A	32	Hz	50/60
STEAM BOILER OP	0.15 MPa	MAX PUMP P	0.9 MPa				
COFFEE BOILER LITERS	1.3x3	STEAM BOILER LITERS	11.8				
MAX WATER INLET P	0.8 MPa						
<small>ESPRESSO MACHINE</small>		www.lamazocco.com				<small>MADE IN ITALY</small>	

• Plaque machine ETL:

				
<small>handmade in firenze</small>				
MODEL	STRADA 3AV	SERIAL No.	ST000000	
DATE	01/16	AMPS	29-33	
VOLTS	208 - 240	Hz	60	SINGLE PHASE
MAX. OPERATING PRESSURE: STEAM	22 PSI	WATER	161 PSI	
<small>ESPRESSO MACHINE</small>		www.lamazocco.com		<small>MADE IN ITALY</small>

3. Installation

MODÈLE/SERIE	GROUPE	V/Hz	PUISSANCE NOMINALE (W)	ENTRÉE NOMINALE (A)	PUISSANCE CHAUDIÈRE CAFÉ	PUISSANCE CHAUDIÈRE VAPEUR	PUISSANCE TOTALE	DIMENSION CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (mm ²)
STRADA AV	2GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	4600	20-22 23 12	1600	3000	4600	POUR DES INSTRUCTIONS PLUS DÉTAILLÉES VOIR LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES
	3GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	6400	25-29 30,5 16	2400	4000	6400	

CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:	
3 X FILS 220V 1 X BLEU (NEUTRE) 1 X MARRON (PHASE) 1 X JAUNE & VERT (TERRE)	5 X FILS 380V 1 X MARRON (PHASE) 1 X GRIS (PHASE) 1 X NOIR (PHASE) 1 X BLEU (NEUTRE) 1 X JAUNE & VERT (TERRE)

ATTENTION

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

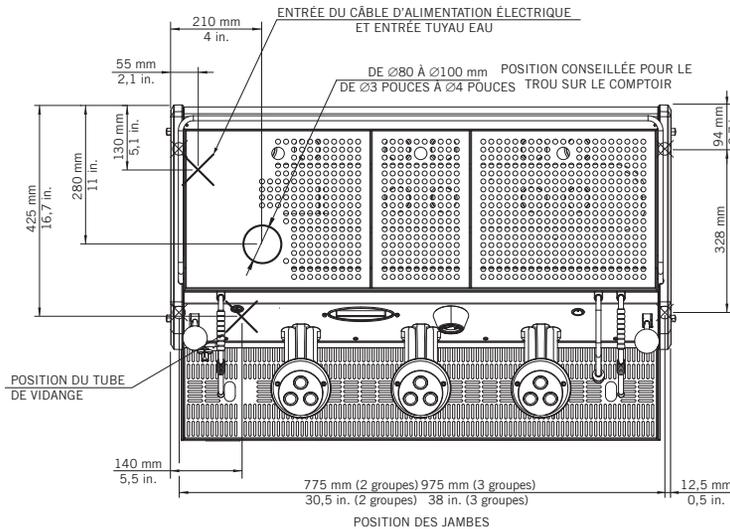


Fig. 2 - Guide d'installation

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

Remplacer les fusibles utilisés par des fusibles ayant les mêmes grandeurs, type et puissance F1 = 2A, 250V.

ATTENTION

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

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

ATTENTION
L'alimentation sous pression de l'eau doit être entre 4 et 8 bar si une pression suffisante n'est pas disponible nous vous suggérons d'utiliser un système d'alimentation en eau supplémentaire.

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

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

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

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

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

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

ATTENTION
Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe. Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

ATTENTION

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

N.B.:

- Le robinet d'arrêt de l'eau potable et les interrupteurs finaux de la ligne de courant électrique devront se trouver dans la position la plus appropriée pour être actionnés par l'opérateur avec le maximum de facilité et sollicitude.
- La machine doit être positionnée à plat sur le comptoir dans un lieu avec:
Température ambiante minimum: 5°C/41°F;
Température ambiante maximum: 32°C/89°F.
- Si la machine a été temporairement positionnée dans une zone où la température ambiante est inférieure à 0°C/32°F, contacter le service après-vente avant de l'utiliser.
- La pression distribuée à la chaudière de l'eau doit être comprise entre 4 et 8 bar.
- Cette machine est conforme à la norme 61000-3-11; l'impédance, dans le point d'interface d'alimentation, doit avoir une valeur de $Z_{max} = 0,11 \Omega$.

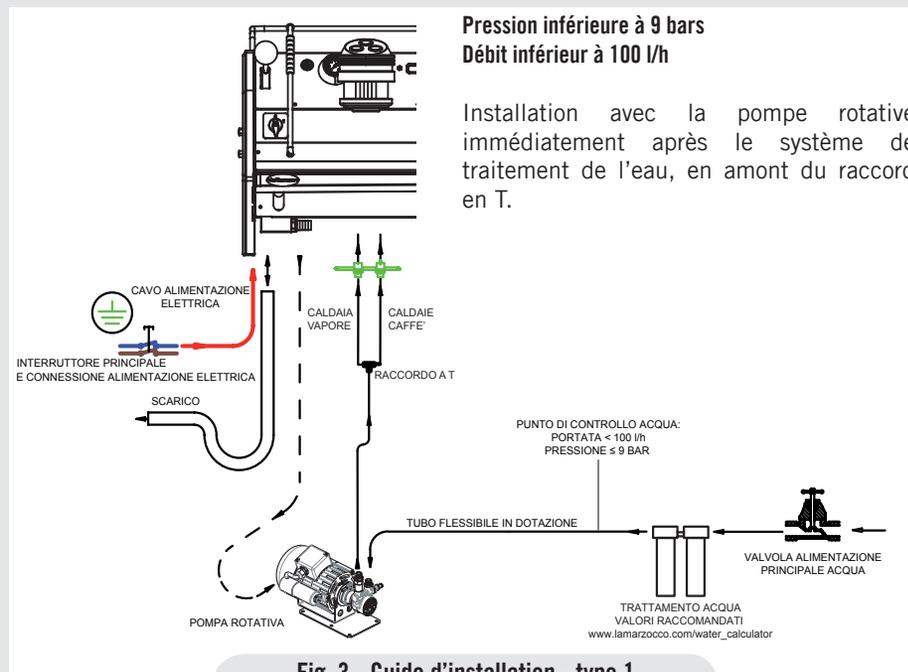
1) Guide d'installation

Pour obtenir les meilleurs résultats, la STRADA exige un débit d'eau minimum en alimentation de 100 l/h et une pression de 2,5 bars.

Les installations non conformes à de telles exigences réduisent la durée de vie de la pompe et peuvent être à l'origine d'un bruit élevé pendant la phase de production du café.

Si la pression et le débit ne sont pas adaptés, des bulles d'air peuvent se former entre les engrenages. Ce phénomène s'appelle la cavitation. La cavitation peut compromettre les performances de la machine espresso.

Si l'eau qui alimente la machine espresso se situe en dehors des paramètres conseillés, il y a lieu de procéder à l'une des installations suivantes:



**Pression inférieure à 9 bars
Débit inférieur à 100 l/h**

Installation avec la pompe rotative immédiatement après le système de traitement de l'eau, en amont du raccord en T.

Fig. 3 - Guide d'installation - type 1

Pressione superiore à 9 bars
Débit inférieur à 100 l/h

Installation du réducteur de pression immédiatement après le système de traitement de l'eau, en amont de la pompe rotative.

Installation de la pompe rotative (réglée sur 9 bars) immédiatement après le réducteur de pression, en amont du raccord en T.

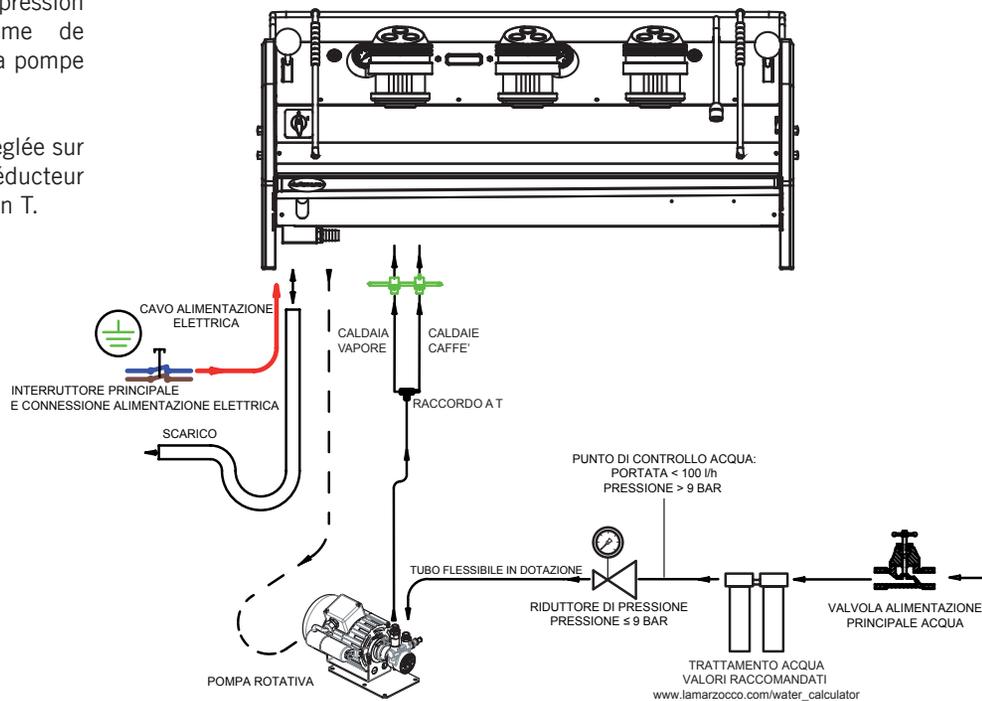


Fig. 4 - Guide d'installation - type 2

2) Accessoires

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

- 1 x SIMPLE et 3 x DOUBLE porte-filtres
- 2 x SIMPLE et 4 x DOUBLE filtres
- 1 x tasseur
- 1 x filtre aveugle
- 1 x détergent pour le nettoyage
- 3 x tuyau tressé en acier inoxydable pour les raccords hydrauliques
- 1 x 1,5 mt de tuyau en plastique renforcé pour l'évacuation de l'eau
- 1 x collier de serrage
- 1 x Raccord en T

Pour l'installation, il faut disposer de :

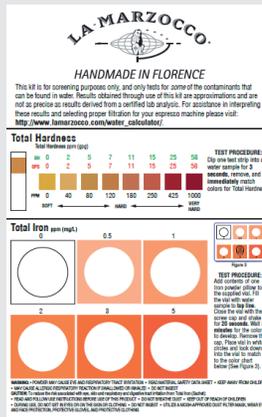
- Conduite d'eau potable avec robinet final de 3/8" gaz (BSP) ; (Compression 3/8" pour États-Unis et Canada)
- Alimentation électrique conforme aux spécifications relatives à la machine à café espresso achetée:
- Branchement électrique monophasé/triphasé à 220Vca - 50/60 Hz avec terre, prise protégée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

protégée adéquate à cinq pôles dotée d'un interrupteur homologué

- Conduites d'évacuation.

3) Kit de test d'eau

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



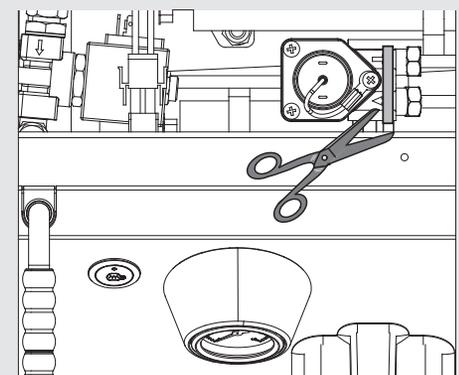
Les paramètres qui pourront être mesurés sont, Dureté Totale, Fer, Chlore libre, Chlore Total, pH & Alcalinité totale, Chlorures. Le test de l'eau doit être effectué en amont du système de traitement que vous utiliserez,

et en aval, afin de vérifier si les paramètres de l'eau qui entre dans la machine à café rentrent dans ceux recommandés par La Marzocco.

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

4) Retrait en toute sécurité du débitmètre

Avant d'allumer, retirer le collier de serrage du débitmètre situé à l'intérieur de la machine, tel que l'indique l'étiquette autocollante appliquée sur l'interrupteur général. Retirer également l'étiquette de l'interrupteur général.



5) Branchement au réseau de l'eau

Pour raccorder la machine au réseau de distribution d'eau procéder selon les indications reportées dans le chapitre concernant l'installation de la machine, en suivant les indications relatives aux normes de sécurité hydraulique propres à chaque Pays dans lequel on installe la machine. Pour garantir un fonctionnement correct et sûr de la machine et maintenir un niveau de performances approprié de la même, en garantissant une qualité élevée de la boisson distribuée, il est opportun que l'eau en entrée ait une dureté supérieure à 7°f (70ppm, 4°d) et inférieure à 10°f (100ppm, 6°d), pH compris entre 6,5 et 8,5 et une quantité de chlorures dissous inférieure à 50 mg/l. Le respect de ces valeurs permet ainsi à la machine de fonctionner au maximum du rendement. Au cas où ces paramètres ne seraient pas conformes, il faut prévoir la présence de dispositifs spécifiques, en s'inspirant dans tous les cas aux réglementations nationales en vigueur en matière de potabilité de l'eau.

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

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

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

6) Branchement électrique

a) Câble d'alimentation

- Il s'agit du câble d'alimentation principal qui fournit le courant électrique toute la machine à café espresso. Différentes typologies de câble sont disponibles selon les conditions électriques requises de la machine à café espresso achetée:
 - Câble tripolaire monophasé de 200/220Vca avec section de 4/6/10 mm² ou AWG 12/10/8 (pour la version certifiée UL) fixé à la machine à café espresso par connecteur doté de serre-câble
 - Câble quadripolaire triphasé de 220Vca avec section de 4 mm² pour les versions

avec 2, 3 et 4 groupes distributeurs fixé à la machine à café espresso au moyen d'un connecteur doté de serre-câble

- Câble pentapolaire triphasé de 380Vca avec section de 2,5 mm² pour les versions avec 2, 3 et 4 groupes distributeurs fixé à la machine à café espresso au moyen d'un connecteur doté de serre-câble.

b) Câble alimentation moteur pompe de l'eau

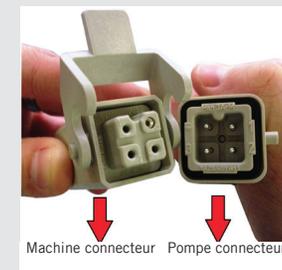
Il s'agit de la ligne d'alimentation pour le moteur de la pompe de l'eau. L'électronique interne allumera le moteur de la pompe quand cela est nécessaire.

- Câble tripolaire de 1,5 mm² ou AWG 16 tripolaire (pour la version certifiée UL) fixé à la machine à café espresso par connecteur doté de serre-câble.

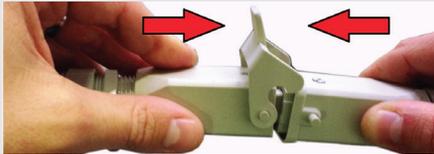
c) Raccordement rapide entre la pompe de l'eau et la machine à café espresso

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

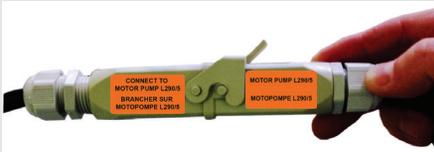
- Visualisation des connecteurs;



- Connexion des câbles;



- Serrage des câbles;



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

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

Si le système mentionné ci-dessus n'était pas disponible et si cela est acceptable selon les normes locales, il est possible de

recueillir les liquides de drainage dans un seau spécial et les éventuels prolongements du tuyau d'évacuation devront être effectués au moyen de tuyaux en PVC avec âme en acier et colliers de serrage.

Tableau des caractéristiques de l'eau

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

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

4. Mise en Fonction et Préparation du Café

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

1) Mise en route de la machine espresso

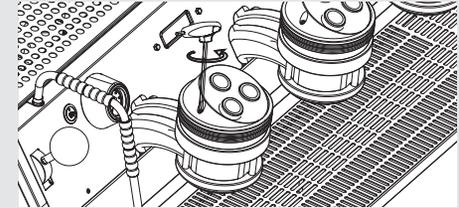
a) Remplir les chaudières avec de l'eau

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

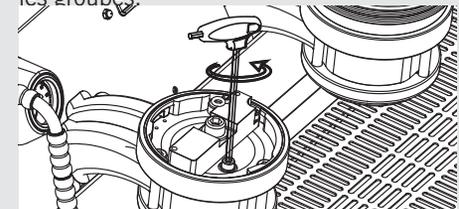
• Chaudière café

L'entrée d'eau dans la chaudière de saturation (café) se fait directement dès que les robinets de la conduite d'eau et du dépurateur, si présent, sont ouverts. Dans la mesure où l'eau, en entrant dans

la chaudière, comprimera l'air qu'elle contient, il sera nécessaire d'éliminer ou de "purger" l'air de la chaudière café. Pour effectuer la "saturation" chaudière-groupe complète, il faut complètement évacuer l'air.



Pour faire sortir l'air de la chaudière, ou pour "purger les groupes", il sera nécessaire d'enlever le couvercle en plastique et la poignée de la partie supérieure du groupe. Desserrer les vis d'évacuation d'air une à la fois pour permettre la sortie de l'air jusqu'à ce que l'eau sorte du dessous de la tête de la vis. Serrer la vis pour arrêter l'écoulement de l'eau. Visser la vis de manière excessive peut endommager la rondelle d'étanchéité et le couvercle du groupe. Répéter cette procédure sur tous les groupes.



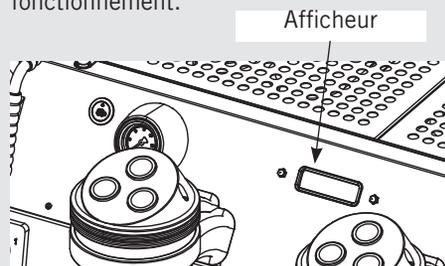
• Chaudière Vapeur

Régler l'interrupteur général sur la position "1" ou ON, puis pousser le bouton de l'encodeur pendant trois secondes et la fonction automatique du niveau de la chaudière vapeur s'enclenchera, en activant l'électrovanne de remplissage automatique et la pompe à eau. Cette dernière remplira la chaudière à vapeur à un niveau prédéterminé et s'arrêtera quand il sera plein.

Note: L'air à l'intérieur de la chaudière vapeur peut accroître la pression (qui peut être détectée à l'aide du manomètre).

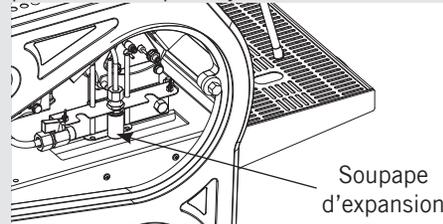
Une fois que la pompe s'arrête, contrôler l'affichage, le message "Coffee Boiler Filled?" (Chaudière Café Remplie?) devrait s'afficher. Pousser le Bouton  pour confirmer que les procédures précédentes sont terminées.

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



2) En attendant la chauffe de la machine espresso
Pendant le chauffage, il se pourrait

que l'aiguille du manomètre relative à la chaudière café atteigne 14-15 bar. Ceci pourrait se vérifier chaque fois que l'élément chauffant est enclenché. Dans ce cas, il faut régler la soupape d'expansion (voir l'image ci-dessous relative aux soupapes d'expansion des trois chaudières café) de façon à ce que la pression ne dépasse jamais 13.5 bar.



Dans des conditions de fonctionnement optimales, le capteur de pression de la chaudière café, durant la distribution, peut indiquer n'importe quel point entre 0-12 bar.

La pression de la chaudière vapeur est visible au moyen d'un manomètre situé à l'intérieur de la machine, derrière la commande et le 1er groupe.

Lorsque la chaudière vapeur atteint la température de fonctionnement, le voyant lumineux sur le bouton de distribution du Thé s'allumera.

3) Distribution lors de la première installation

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

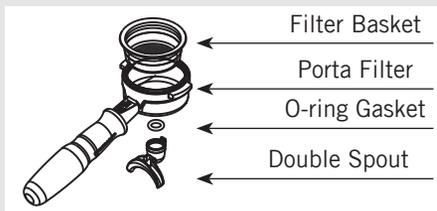
Vapeur, suivre les indications suivantes:

- Installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit dans la notice d'utilisation; chaque groupe de café doit ensuite distribuer de l'eau pendant au moins 2 minutes;
- Distribuer de la vapeur pendant au moins une minute par les deux buses vapeur présentes sur la machine;
- Distribuer l'eau chaude pour le temps nécessaire servant à la prélever de la chaudière correspondante:
 - au moins 1 litre pour une machine à un/deux groupes;
 - au moins 1 litres pour une machine à trois groupes
 - au moins 2 litres pour une machine à quatre groupes

4) Installer le porte-filtre

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

N.B: il est important de laisser le porte-filtre installé sur la machine à café espresso lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-filtre doit rester chaud afin que le procédé de distribution du café ait lieu de façon correcte.



5) Distribution café

Maintenant il est possible de décrocher l'un des porte-filtres pour obtenir un espresso. Remplir le porte-filtre avec le café moulu, presser le café moulu avec le tasseur fourni en exerçant une force d'environ 20 kg et raccrocher le porte-filtre au groupe. appuyer sur la touche pour commencer la distribution **N.B.:** certains consommateurs pensent qu'il est important de faire sortir de l'eau du groupe avant d'installer le porte-filtre pour éliminer tous les résidus de café et d'autres résidus du groupe. Certains répètent l'opération après la distribution de chaque boisson. Effectuer divers essais afin de trouver la meilleure procédure pour votre café.

6) Pompe de l'eau

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

distribue le café.

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

Si la pression de 12 bar était dépassée, il est nécessaire de régler la valve d'expansion en dévissant légèrement le capuchon. Si cela n'est pas suffisant, retirer la valve et la nettoyer à nouveau des éventuelles oxydations. Ce remède est également valable dans le cas où la valve reste ouverte en position de décharge (par exemple si la pression n'augmente pas à 8 bar environ.).

7) Informations générales pour la préparation du café

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

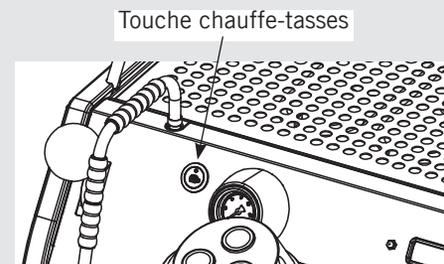
Il est important de se rappeler que le café resté dans le filtre doit être uniquement

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

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

8) Cup Warmer

Appuyer sur la touche de chauffage de la tasse pour activer ou désactiver cette fonction. Celle-ci fonctionne en mode continu ou par minuterie (cf. le manuel de programmation du logiciel pour de plus amples instructions).



5. Préparation d'Autres Boissons Chaudes

1) Préparation du lait ou autres liquides

Avant CHAQUE utilisation de vapeur procéder à une distribution à vide pour garantir l'évacuation de l'éventuelle condensation aqueuse qui s'est formée à l'intérieur de la buse. Après quoi continuer comme décrit dans la notice d'utilisation. Introduire l'une des 2 lances (pièce 8 à la fig. 7) branchées au robinet de la vapeur, dans le liquide à chauffer, tourner graduellement la poignée jusqu'à ce que la vapeur sorte à l'extrémité de la lance. La vapeur transférera la chaleur au liquide en faisant augmenter sa température jusqu'au point d'ébullition.

Faire attention que le liquide ne sorte pas pour éviter de se brûler gravement. Pour éviter qu'une éventuelle décompression momentanée de la chaudière puisse causer une aspiration partielle du liquide à chauffer et par conséquent provoquant quelques jours plus tard une mauvaise odeur aussi bien de la vapeur débitée par la lance que du liquide débité par la lance, il est conseillé de vaporiser à "vide" une ou deux fois,

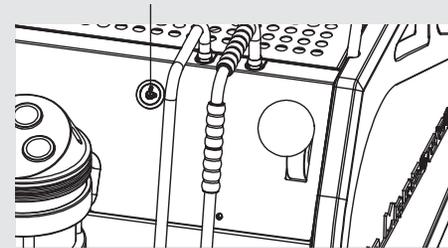
pendant de courts instants, c'est à dire d'ouvrir et de fermer rapidement le robinet avec la lance non immergée dans le liquide avant de procéder à l'opération. Nettoyer la partie extérieure de la lance à l'aide d'un chiffon approprié. Faire attention à ne pas se brûler avec la vapeur.

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

- Après la purge de la lance vapeur, positionner le récipient rempli de lait sous la lance vapeur, tourner avec soin la poignée de la vapeur et soulever le récipient jusqu'à immerger l'extrémité de la lance légèrement sous le niveau du lait; à ce stade, déplacer le récipient vers le haut et le bas pour immerger l'extrémité de la lance hors et dans le lait jusqu'à obtenir la bonne quantité de mousse, monter la température du lait jusqu'à presque 65/70°C (149/158°F). Il est possible de verser le lait dans une tasse contenant du café de manière à obtenir un cappuccino.

2) Préparation du thé ou autres liquides chauds

TE'



Il est possible de distribuer de l'eau chaude en utilisant la buse fixe (pièce 6, page 7). Pour distribuer de l'eau chaude, appuyer sur le bouton de l'eau pour le thé.

Ce bouton règle la sortie de l'eau chaude. La température de l'eau peut être ajustée en réglant le robinet mélangeur.

6. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

1) Nettoyage groupe et petites douches

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

- Activer et désactiver la Soupape Paddle approximativement 10 fois (intervalles de 10 secondes) sur chaque groupe.

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

2) Nettoyage filtres

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

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

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

- Faire un café pour éliminer les goûts désagréables.

3) Nettoyage des porte-filtres

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

4) Nettoyage de la cuvette de décharge

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

5) Nettoyage de la carrosserie

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

6) Nettoyage des lances vapeur et eau chaude

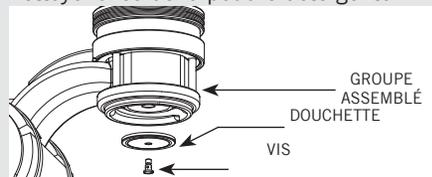
Les lances de la vapeur doivent être nettoyées tout de suite après l'usage au moyen d'un chiffon humide et en faisant

brèvement sortir la vapeur afin d'éviter la formation d'incrustations dans les orifices des buses qui pourraient altérer le goût d'autres boissons en chauffe. Les becs de l'eau chaude doivent être nettoyés périodiquement à l'aide d'un chiffon humide.

7) Nettoyage des douchettes de distribution

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

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



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

- Immerger complètement la vis et la susdite douchette dans la susdite solution pendant 30 minutes environ.

- Rincer abondamment à l'eau claire et, en remontant la vis et la douchette dans les groupes, actionner plusieurs fois le débit. 8)

8) Épurateur/Adoucisseur d'Eau

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

9) Dépressurisation de la chaudière vapeur

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

IMPORTANT

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

- Groupes: installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit précédemment et faire ensuite distribuer de l'eau à chaque groupe de café pendant au moins 2 minutes;
- Vapeur: débiter de la vapeur pendant au moins une minute par les deux lances vapeur présentes sur la machine;
- Eau chaude: débiter de l'eau chaude pendant une durée de temps nécessaire à prélever de la chaudière correspondante:
 - au moins 1 litre pour une machine à un/deux groupes
 - au moins 2 litres pour une machine à trois groupes

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

- Débrancher la machine du réseau de distribution d'eau ou interrompre dans tous les cas le raccordement de l'eau;
- Débrancher électriquement la machine du réseau électrique.

1) Mise hors service et au rebut

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

Débranchement de l'alimentation électrique

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

Débranchement de l'installation d'eau

Fermer l'alimentation de l'eau à l'aide du robinet correspondant avant l'entrée de l'eau/adoucisseur. Débrancher le tuyau de l'eau à l'entrée de l'eau/adoucisseur. Procéder au démontage du tuyau de vidange de la cuve.

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

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

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

7. Mise Hors Service et Au Rebut

Avis de recyclage:

Mise en garde pour la Protection de l'Environnement.

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



8. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle

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

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

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

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

TOUS LES 3/4 MOIS

- | | | | |
|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Remplacement des joints du groupeRemplacement des douchettes▪ Nettoyage des sondes d'auto-remplissage▪ Contrôle du fonctionnement correct de la valve de décompression▪ Inspection de la valve d'entrée de l'eau | <ul style="list-style-type: none">▪ Inspection du système d'écoulement (éventuelles fuites ou obstructions)▪ Contrôle de la capacité de chaque groupe▪ Contrôle des températures▪ Contrôle que la pression d'infusion soit à 9bar▪ Contrôle du fonctionnement correct de tous les | <ul style="list-style-type: none">interrupteurs▪ Contrôle/annotation de la dureté de l'eau (la garantie n'est pas valide si les paramètres de l'eau ne rentrent pas dans la fourchette spécifiée au chapitre "installation")▪ Contrôle de l'état du filtre▪ Contrôle des volumes de débit▪ Test de la valeur en ohm | <p>du débitmètre (la valeur est acceptable si elle dépasse 1,8 K ohm mais n'excède pas 2,2 K ohm)</p> |
|--|---|---|---|

TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Remplacement des paniers porte-filtre▪ Inspection des noyaux d'électrovalves des groupes▪ Inspection de la valve de décompression▪ Inspection du pressostat de la | <ul style="list-style-type: none">chaudière vapeur▪ Inspection du compteur▪ Inspection de la valve d'expansion▪ Inspection des câblages électriques▪ Inspection des dispositifs de | <ul style="list-style-type: none">sécurité des chaudières▪ Révision de la soupape de sécurité▪ Contrôle minutieux du serrage correct à 2,4Nm de chaque câble sur le bornier. |
|--|--|--|

TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

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

9. Notice de Programmation du Logiciel

Introduzione alla programmazione

Afficheur Numérique	page 27
Clavier	page 28
Procédures de Mise en Route	page 29
Procédures d'Extinction	page 30
Accès à la Modalité de Programmation	page 31
Lavage Groupes	page 32

Programmation "Barista"

Programmation Doses	page 33
Dose Tè	page 41
Caldaia Caffè	page 43
Pre-Infusione o Pre-Erogazione	page 45
Scaldatazze	page 46
Uscita Menu	page 47

Programmation "Technicien"

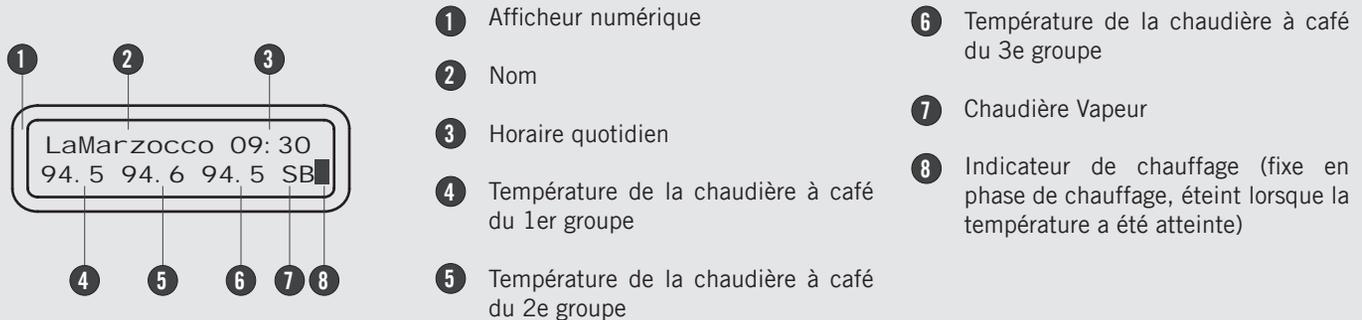
Langue	page 48
Unité de Mesure de la Température	page 49
Nom	page 50
Programmation Doses	page 51
Doses Thé	page 59
Chaudière Café	page 61
Chaudière Vapeur	page 63
Pré-Infusion ou Pré-Distribution	page 68
Fonction Chrono	page 69
Réglage Horloge	page 70
Chauffe-tasses	page 71
Auto ON/OFF	page 75
Fonction Eco	page 77
Compteur Doses Café	page 79
Alarme Filtre	page 81
Reset	page 83
Mise à Jour Micrologiciel	page 84
Sortie Menu	page 85
Résolution des problèmes	page 86

Introduction à la Programmation

Description

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

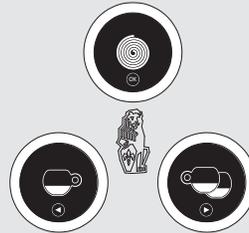
Afficheur numérique



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

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

Clavier

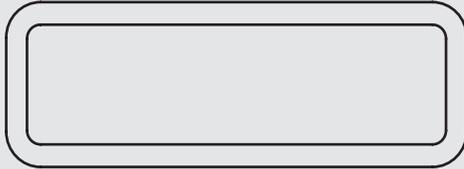


Le clavier a deux fonctions. La première est le contrôle de l'espresso. La seconde est la programmation des paramètres. La programmation des paramètres est possible uniquement au moyen des boutons du groupe 1 (groupe en partant de gauche).

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

Procédure de Première Mise en Route

Allumage de la machine espresso



Description

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

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

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

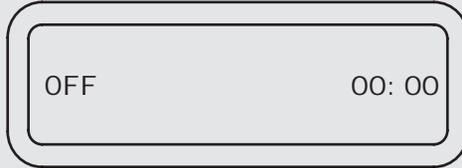
Afficheur	Procédure Opérationnelle
	1 Régler l'interrupteur principal en position 1.
CV REMPLI ?	2 Pour continuer le processus d'allumage, appuyer sur le bouton T3 après le remplissage de la chaudière vapeur.
GROUPES PURGE?	3 Pour continuer le processus d'allumage, appuyer sur le bouton T3 après la saturation de la chaudière café.
LaMarzocco 00:00 CC 93,8°C CV	4 Les rectangles à côté de l'indication CB et SB indiquent la chauffe en cours de l'eau contenue dans les chaudières. Quand la température configurée est atteinte, ces rectangles s'éteignent et toutes les lumières des touches s'allumeront, à ce stade, la machine est prête à l'usage. Pendant le fonctionnement normal de la machine, le clignotement des rectangles indique la chauffe intermittente nécessaire pour le maintien de la température. REMARQUE: S'assurer d'avoir éliminé tout l'air du groupe avant de mettre la machine espresso en route. Cette opération doit être effectuée uniquement lors du réglage initial ou quand l'eau est prélevée de la chaudière du café. Les instructions pour le retrait de l'air des groupes sont disponibles dans la notice d'installation.

ATTENZIONE

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

Procédures d'Extinction

Extinction de la machine espresso



Description

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

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

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p>1 Celle illustrée ci-après est la procédure à suivre pour éteindre la machine espresso en toute sécurité.</p>
	<p>2 Appuyer et maintenir enfoncé simultanément le bouton T2 et le bouton T3 . La page-écran affichée sera la suivante:</p>
	<p>3 Il s'agit du mode d'extinction utilisé dans les conditions normales de fonctionnement.</p>
	<p>4 Pendant la maintenance ou en cas d'autres conditions qui le requièrent, régler l'interrupteur sur 0. La machine espresso est éteinte et rien n'apparaît sur l'afficheur. Il est important de suivre cette procédure quand la machine s'éteint. Dans le cas contraire, des dommages pourraient se vérifier sur le système électronique.</p>



ATTENZIONE



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

Accès à la Modalité de Programmation

Modalité de programmation

LaMarzocco 00: 00
CC 93, 8°C CV

Description

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

changer pour intervenir sur la qualité de l'espresso. Pour l'accès, le mot de passe n'est pas nécessaire.

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>LaMarzocco 09: 30 94. 5 94. 6 94. 5 SB</p> <p>Programmes Dose</p> <p>Sortie Menu</p>	<p style="text-align: center;">Niveau de programmation "Barista"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 . L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ. 2 Il s'agit du niveau de programmation "Barista". Pour programmer le volume de distribution pour chaque bouton, pour configurer les chaudières café, la pré-infusion et activer/désactiver la résistance des chauffe-tasses, si présent. 3 Pour sortir de la modalité de programmation, il est nécessaire de défiler jusqu'au menu de sortie en utilisant les boutons T1  ou T2 . appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la sortie ou appuyer simultanément sur les boutons T1 et T2. <p style="text-align: center;">Niveau de programmation "Technicien"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3 . L'affichage suivant apparaît au bout de 10 secondes environ. 2 Il s'agit du niveau de programmation "Technicien". Insérer le mot de passe et appuyer sur les boutons  et T2  pour se déplacer entre les paramètres disponibles, appuyer sur le bouton  pour confirmer. <p>Remarque: Il est nécessaire de faire défiler jusqu'au menu de sortie pour sortir de la modalité de programmation ou d'appuyer simultanément sur les boutons T1 et T2.</p>
<p>LaMarzocco 09: 30 94. 5 94. 6 94. 5 SB</p> <p>Enter Password</p>	

Lavage Groupes

Lavage Groupes

GR1
Lavage

Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
GR1 Lavage	<ol style="list-style-type: none">1 Lorsque la machine pour espresso est allumée pour activer la procédure de lavage presser et maintenir enfoncés simultanément les boutons T1  et T3 . Cela active la procédure de lavage de chaque groupe.2 Lorsqu'activé, la pompe de l'eau entrera en fonction, et le robinet électrique du groupe spécifique soumis au lavage lancera et arrêtera le cycle. Il y a environ 10 cycles préprogrammés avec un intervalle de 4 secondes. Pour interrompre le rinçage manuellement, presser une touche quelconque. <p>REMARQUE: Pour rincer de façon appropriée les groupes, mettre une petite quantité de détergent dans un panier porte-filtre et l'insérer dans le groupe à rincer avant d'activer le procédé de rinçage.</p>

ATTENZION

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

Programmation “Barista”

Programmation Doses

Groupe Dose
Parametres

Description

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

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09: 30 94. 5 94. 6 94. 5 SB	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L’affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Appuyer sur le bouton T3  pour commencer la procédure de programmation doses.
Presse Entree pour Sortir	4 Sur chaque touche il est possible de programmer deux doses, une pour un café espresso court, une pour un café allongé. Pour programmer le temps de distribution d'un café espresso court presser et relâcher tout de suite la touche, presser à nouveau pour arrêter et enregistrer la dose désirée. Pour programmer le temps de distribution d'un café allongé il faut maintenir enfoncée la touche pendant environ 2 secondes, presser et relâcher tout de suite la touche pour enregistrer la dose désirée Les deux doses de chaque touche peuvent être programmées de façon indépendante l'une de l'autre. Si l'un des deux doses n'est pas programmée ou ne se réfère pas à la dose correspondante du premier groupe, elle fonctionnera comme dose continue.
Appuyez pour Arr 20 Impul s. 1s	
G1B1 Sauve 20 Impul si ons	

Programmation “Barista”

Programmation Doses

Groupe Dose
Parametres

Description

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

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Presse Entree pour Sortir</p>	<p>5 Appuyer sur le bouton T3  pour revenir à la programmation doses.</p>
<p>Groupe Dose Sortie</p>	<p>6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.</p>
	<p>7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p>
<p>LaMarzocco 09: 30 94.5 94.6 94.5 SB</p>	<p>8 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>

Programmation Doses

G1 Dose
Paramètres

Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09: 30 94.5 94.6 94.5 SB	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Groupe Dose Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
G1 Dose Paramètres	4 Presser le bouton T3  pour afficher et/ou modifier les doses de chaque touche.
G1B1 Dose 263 Impul si ons	5 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3  , la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1  ou T2  pour modifier cette valeur, presser le bouton T3  pour confirmer la valeur désirée.
G1B1 Dose 363 Impul si ons	Il est possible de régler la valeur des impulsions sur zéro pour choisir une dose continue.
G1B1 Dose Conti nu	
G1B1 Dose Du 1er groupe	

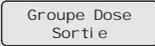
Programmation “Barista”

Programmation Doses

G1 Dose
Parametres

Description

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

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

Programmation Doses

Description

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



Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09: 30 94. 5 94. 6 94. 5 SB	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L’affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
Copie Dose	4 Presser le bouton T3  pour commencer la procédure de copie doses.
Presse le Bouton a Copier	5 Presser la touche dont on entend copier la programmation, à ce stade toutes les touches clignoteront.
Presse ou Coler Entree p. sortir	6 Presser la touche où l'on veut coller la programmation précédemment copiée, la confirmation de la programmation est signalée par l'éclairage fixe de la touche. Il est possible de répéter cette procédure sur une touche quelconque.
Groupe Dose Sortie	7 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.

Programmation “Barista”

Programmation Doses



Description

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

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

Programmation Doses

Description

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



Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09: 30 94.5 94.6 94.5 SB	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L’affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
Remettre Doses	4 Presser le bouton T3  pour confirmer la procédure.
Rei ni ti al i zer Doses...	5 À ce stade toute la programmation est effacée.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.

Programmation “Barista”

Programmation Doses



Description

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

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

Doses Thé

Dose The'
Parametres

Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Programmes Dose	2 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche:
Dose The' Parametres	3 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu.
Dose The' PERMIS	4 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir entre PERMIS e DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option.
Programmes Dose	5 Pour programmer le temps de distribution, appuyer sur la touche thé pour la mise en route et appuyer une nouvelle fois dessus pour l'arrêter lorsque la dose désirée est atteinte. À ce point, le temps de distribution sauvegardé est affiché.
Appuyez The' Pour Programmer	
Appuyez The' Pour Arrêter	
Dose The' Sauve 5.0 sec	

Programmation “Barista”

Doses Thé

Dose The'
Parametres

Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Dose The' Sortie	6 Appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.
	7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	8 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Chaudière Café

Description

Chaudière Café
Paramètres

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer/désactiver la chaudière café.
- Ce paramètre permet au technicien de programmer la température de la chaudière café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Programmes Dose	2 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche:
Chaudière Café Paramètres	3 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu.
Chaudière Café 1 PERMIS	4 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir entre PERMIS et DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option. En cas d'option habilitée, il est possible de configurer les paramètres successifs.
CC1 Temperature 93, 1°C 93, 3°C	5 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur. En cas de machine espresso à chaudières multiples, il est également possible de régler la température sur la chaudière café 2. La température indiquée à gauche est la température réelle du groupe tandis que la température à droite est celle qui a été configurée.

Programmation “Barista”

Chaudière Café

Chaudière Café
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer/désactiver la chaudière café.
- Ce paramètre permet au technicien de programmer la température de la chaudière café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Paramètres CC Sortie	6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”.
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
	8 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Pré-Infusion ou Pré-Distribution

Pre-infusion
Paramètres

Description

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

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

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09: 30 94. 5 94. 6 94. 5 SB	1 Quand la machine pour espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  pour accéder à la programmation “Barista”. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.
Programmes Dose	2 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche:
Pre-infusion Paramètres	3 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu.
G1 Pre-infusion ouv Os Ferre: 0s	4 Appuyer sur T1  ou T2  pour sélectionner le groupe où nous voulons configurer les paramètres. 4 En appuyant sur le bouton T3  la première valeur clignotera, utiliser les boutons T1  et T2  pour atteindre la valeur que nous voulons configurer, appuyer sur T3  pour confirmer, répéter cette opération pour configurer la seconde valeur.
Pre-infusion Sortie	5 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu.
LaMarzocco 09: 30 94. 5 94. 6 94. 5 SB	6 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres. 7 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Programmation “Barista”

Chauffe-tasses



Description

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

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

Sortie Menu



Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<div data-bbox="213 664 368 708" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Menu Sortie</div> <div data-bbox="213 756 368 796" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB</div>	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="389 651 1584 730">1 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Barista”. <li data-bbox="389 756 1584 835">2 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Barista” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et sur T3 .

Programmation “Technicien”

Langue

Description

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

Langue
FRANCAIS

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3  . L’affichage suivant apparaît au bout de 10 secondes environ.
Enter Password *****	2 Introduire le mot de passe du technicien à l’aide des boutons T1  , T2  et T3  . après l’acceptation, l’affichage suivant apparaît.
Langue FRANCAIS	3 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir la langue désirée, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l’option.
	4 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
Sortie Menu	5 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	6 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .

Unité de Mesure de la Température

Unité Temp.
CELSIUS

Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l’accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse.
Unité Temp. CELSIUS	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir l’option désirée, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l’option.
	3 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
Sortie Menu	4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	5 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .

Programmation “Technicien”

Nom



Description

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

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

Programmation “Technicien”

Programmation Doses

Groupe Dose
Parametres

Description

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

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09: 30 94.5 94.6 94.5 SB	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Appuyer sur le bouton T3  pour commencer la procédure de programmation doses.
Presse Entree pour Sortir	4 Sur chaque touche il est possible de programmer deux doses, une pour un café espresso court, une pour un café allongé.
Appuyez pour Arr 20 Impuls. 1s	Pour programmer le temps de distribution d'un café espresso court presser et relâcher tout de suite la touche, presser à nouveau pour arrêter et enregistrer la dose désirée.
G1B1 Sauve 20 Impulsi ons	Pour programmer le temps de distribution d'un café allongé il faut maintenir enfoncée la touche pendant environ 2 secondes, presser et relâcher tout de suite la touche pour enregistrer la dose désirée.
	Les deux doses de chaque touche peuvent être programmées de façon indépendante l'une de l'autre.
	Si l'un des deux doses n'est pas programmée ou ne se réfère pas à la dose correspondante du premier groupe, elle fonctionnera comme dose continue.

Programmation “Technicien”

Programmation Doses

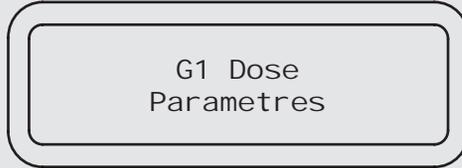
Groupe Dose
Parametres

Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> Presse Entree pour Sortir </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> Groupe Dose Sortie </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB </div>	<p>5 Appuyer sur le bouton T3  pour revenir à la programmation doses.</p> <p>6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Technicien”.</p> <p>7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>8 Appuyer sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p>

Programmation Doses



Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09: 30 94.5 94.6 94.5 SB	<ol style="list-style-type: none"> 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. 2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses. 3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant. 4 Presser le bouton T3  pour afficher et/ou modifier les doses de chaque touche. 5 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3 , la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1  ou T2  pour modifier cette valeur, presser le bouton T3  pour confirmer la valeur désirée. Il est possible de régler la valeur des impulsions sur zéro pour choisir une dose continue.
Groupe Dose Parametres	
Programmes Dose	
G1 Dose Parametres	
G1B1 Dose 263 Impulsions	
G1B1 Dose Longue 363 Impulsions	
G1B1 Dose Continu	
G1B1 Dose Du 1er groupe	

Programmation “Technicien”

Programmation Doses

G1 Dose
Parametres

Description

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

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

Programmation Doses

Description

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



Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09: 30 94. 5 94. 6 94. 5 SB	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation "Technicien" et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
Copie Dose	4 Presser le bouton T3  pour commencer la procédure de copie doses.
Presser le Bouton à Copier	5 Presser la touche dont on entend copier la programmation, à ce stade toutes les touches clignoteront.
Presser ou Coller Entree p. sortir	6 Presser la touche où l'on veut coller la programmation précédemment copiée, la confirmation de la programmation est signalée par l'éclairage fixe de la touche. Il est possible de répéter cette procédure sur une touche quelconque.
Groupe Dose Sortie	7 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation "Technicien".

Programmation “Technicien”

Programmation Doses



Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="354 655 1324 688">8 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.<li data-bbox="354 721 1541 793">9 Premere T2  contemporaneamente a T3  per uscire dalla programmazione e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.

Programmation Doses

Description

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



Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 09: 30 94. 5 94. 6 94. 5 SB	1 Après avoir effectué l’accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse.
Groupe Dose Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Programmes Dose	3 Presser le bouton T1  ou T2  pour afficher le menu suivant.
Remettre Doses	4 Presser le bouton T3  pour confirmer la procédure.
Rei ni ti al i zer Doses. . .	5 À ce stade toute la programmation est effacée.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1  ou sur T2  pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3  pour revenir à la programmation “Technicien”.

Programmation “Technicien”

Programmation Doses

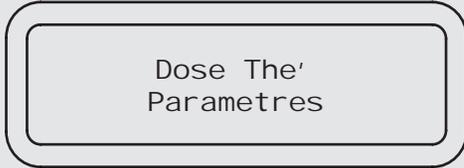
Remettre
Doses

Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB</p>	<p>7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>8 Premere T2  contemporaneamente a T3  per uscire dalla programmazione e tornare al normale utilizzo della macchina per espresso.</p>

Doses Thé



Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	<ol style="list-style-type: none"> 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. 2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu. 3 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir entre PERMI S et DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option. 4 Pour programmer le temps de distribution, appuyer sur la touche thé pour la mise en route et appuyer une nouvelle fois dessus pour l'arrêter lorsque la dose désirée est atteinte. À ce point, le temps de distribution sauvegardé est affiché.
Dose The Parametres	
Dose The PERMI S	
Programmes Dose	
Appuyez Thé Pour Programmer	
Appuyez Thé Pour Arrêter	
Dose Thé Sauve 5.0 sec	

Programmation “Technicien”

Doses Thé

Dose The'
Parametres

Description

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

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

Chaudière Café

Chaudière Café
Paramètres

Description

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

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

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	<p>1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p> <p>2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu.</p> <p>3 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir entre PERMI S e DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option. Procéder de cette façon pour configurer les chaudières café suivantes.</p> <p>4 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur. En cas de machine espresso à chaudières multiples, il est également possible de régler la température sur la chaudière café 2. La température indiquée à gauche est la température réelle du groupe tandis que la température à droite est celle qui a été configurée.</p>
Chaudière Café Paramètres	
Chaudière Café 1 PERMI S	
CC1 Temperature 93, 1°C 93, 3°C	

ATTENTION

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

Programmation “Technicien”

Coffee Boiler

Description

Chaudière Café
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
CC1 Compenser 3,0°C	5 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option. Procéder de cette façon pour configurer les chaudières café suivantes.
Paramètres CC Sortie	6 Appuyer sur le bouton T3  7 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
Sortie Menu	8 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	9 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .

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

Chaudière Vapeur

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

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

Programmation "Technicien"

Température	Pression
247°F/119°C	1.0 bar
260°F/127°C	1.5 bar
272°F/133°C	2.0 bar

référence au moment de configurer la température de la chaudière de la vapeur.

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

ATTENTION

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

Programmation “Technicien”

Chaudière Vapeur

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Le paramètre remplissage “AVEC POMPE” permet au technicien de sélectionner l’activation de la pompe de l’eau pendant le cycle d’auto-remplissage de la chaudière de service.
- On choisira l’option “PAS DE POMPE” uniquement en cas de circonstances inhabituelles.
- L’électronique installée dans cette machine espresso attribut la priorité à la

chaudière de distribution de la pression. L’activation du cycle d’auto-remplissage pendant le processus de distribution peut réduire la pression globale de diffusion dans la chaudière de distribution.

- Si l’on choisit un cycle de distribution pendant le cycle d’auto-remplissage, ce dernier est retardé jusqu’à ce que tous les cycles de distribution soient terminés.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Temp. Cours Inf. OUI	6 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour choisir entre OUI et NO, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l’option.
Del ai Rempl. 10min	7 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour configurer le temps désiré, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur.
Temp. Avec Pompe AVEC POMPE	8 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour choisir entre AVEC POMPE et SANS LA POMPE avec pompe et sans pompe, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l’option.
Sensibilité Niveau FAIBLE	9 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour choisir entre HAUT et FAIBLE, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l’option.
Paramètres CV Sortie	10 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-menu.

ATTENTION

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

Programmation “Technicien”

Chaudière Vapeur

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Le paramètre remplissage “ AVEC POMPE” permet au technicien de sélectionner l’activation de la pompe de l’eau pendant le cycle d’auto-remplissage de la chaudière de service.
- On choisira l’option “PAS DE POMPE” uniquement en cas de circonstances inhabituelles.
- L’électronique installée dans cette machine espresso attribut la priorité à la

chaudière de distribution de la pression. L’activation du cycle d’auto-remplissage pendant le processus de distribution peut réduire la pression globale de diffusion dans la chaudière de distribution.

- Si l’on choisit un cycle de distribution pendant le cycle d’auto-remplissage, ce dernier est retardé jusqu’à ce que tous les cycles de distribution soient terminés.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p data-bbox="215 714 368 760">Sortie Menu</p> <p data-bbox="215 846 368 892">LaMarzocco 09: 30 94. 5 94. 6 94. 5 SB</p>	<p data-bbox="386 648 1347 688">11 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p data-bbox="386 714 1580 813">12 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.</p> <p data-bbox="386 846 1580 911">13 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3 .</p>



ATTENTION



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

Programmation “Technicien”

Chaudière Vapeur

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Le paramètre “Sensib. Niveau” permet au technicien de sélectionner le type de sensibilité de la sonde pour le remplissage de la chaudière vapeur.
- Pour configurer ce paramètre il faut que la machine espresso soit en mode OFF.
- Avant de rallumer la machine espresso se rappeler de remplacer le câble de connexion.
- Le câble de connexion de couleur noire correspond à la sensibilité ÉLEVÉE.
- Le câble de connexion de couleur rouge correspond à la sensibilité BASSE.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
OFF 00:00	1 Presser et maintenir enfoncé le bouton T2  simultanément au bouton T3  pour éteindre la machine espresso.
Enter Password *****	2 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Chaudière Vapeur Paramètres	3 Presser le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse:
Sensib. Niveau FAIBLE	4 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour choisir entre HAUT et FAIBLE, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option.
Paramètres CV Sortie	5 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-me.

ATTENTION

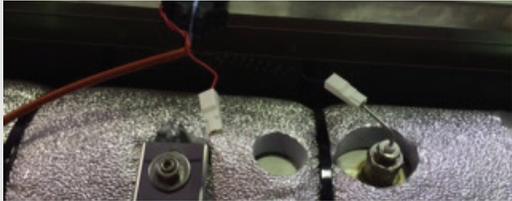
LA CHAUDIÈRE-VAPEUR CONTIENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F / 52°C PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

Chaudière Vapeur

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Le paramètre “Sensib. Niveau” permet au technicien de sélectionner le type de sensibilité de la sonde pour le remplissage de la chaudière vapeur.
- Pour configurer ce paramètre il faut que la machine espresso soit en mode OFF.
- Avant de rallumer la machine espresso se rappeler de remplacer le câble de connexion.
- Le câble de connexion de couleur noire correspond à la sensibilité ÉLEVÉE.
- Le câble de connexion de couleur rouge correspond à la sensibilité BASSE.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Sortie Menu	<p>6 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu.</p>
Recommencer Pour Valider	<p>7 Régler l'interrupteur principal en position 0..</p>
	<p>8 Brancher le câble noir (HAUT) ou le câble rouge (BASSA) à la sonde de niveau comme illustré sur la figure suivante:</p> 
LaMarzocco 09: 30 94. 5 94. 6 94. 5 SB	<p>9 À ce stade il est possible de rallumer la machine espresso, placer l'interrupteur principal sur la position 1 et presser une touche quelconque pour compléter l'allumage de la machine.</p>

ATTENTION

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

Programmation “Technicien”

Pré-Infusion ou Pré-Distribution

Pre-infusion
Paramètres

Description

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

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

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Pre-infusion Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu.
G1 Pre-infusion ouv 0s Ferre: 0s	3 Appuyer sur T1  ou T2  pour sélectionner le groupe où nous voulons configurer les paramètres. En appuyant sur le bouton T3  la première valeur clignotera, utiliser les boutons T1  et T2  pour atteindre la valeur que nous voulons configurer, appuyer sur T3  pour confirmer, répéter cette opération pour configurer la seconde valeur.
Pre-infusion Sortie	4 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-me.
	5 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	6 Appuyer simultanément sur T2  et sur T3  pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Fonction Chrono

Afficher Chrono
NO

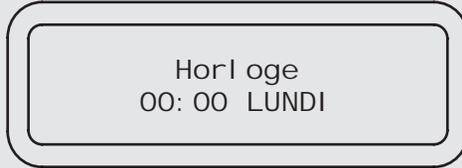
Description

- S’il est activé, ce paramètre affiche un temporisateur qui calcule le temps de chaque distribution.
- Le temporisateur est réinitialisé chaque fois que l’on appuie sur un bouton figurant sur le clavier.
- Si elle est activée, la fonction Chrono est constamment affichée pendant la distribution tandis qu’avec le nom programmable pendant l’état d’attente s’alterne.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Password *****	<ol style="list-style-type: none"> 1 Après avoir effectué l’accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse. 2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir l’option désirée (NO/TEMP/DOSES), appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l’option. 3 En cas d’option activée (HEURE o DOSES) l’affichage reportée sur le côté apparaît. 4 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres. 5 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso. 6 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3 .
Afficher Chrono NO	
GR1 GR2 GR3 18 0 0	
Sortie Menu	
LaMarzocco 09: 30 94. 5 94. 6 94. 5 SB	

Programmation “Technicien”

Réglage Horloge



Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Horloge 00:00 LUNDI	2 En appuyant sur le bouton T3  la première valeur clignotera, utiliser les boutons T1  et T2  pour configurer l'horloge. Répéter l'opération pour configurer le jour de la semaine.
Sortie Menu	3 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 09: 30 94.5 94.6 94.5 SB	4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
	5 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .

Programmation “Technicien”

Chauffe-tasses



Description

- Ce paramètre permet au technicien d’activer ou désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- Ce paramètre permet au technicien de régler le temps de fonctionnement de la résistance pour le chauffage des tasses.
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.
- Dans le mode TIME (minuterie), il est également possible d’arrêter et de redémarrer le cycle du chauffe-tasses en poussant sur la touche prévue à cet effet (point 5 fig. 1).

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

Programmation “Technicien”

Chauffe-tasses

Chaud
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet au technicien d’activer ou désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- Ce paramètre permet au technicien de régler le temps de fonctionnement de la résistance pour le chauffage des tasses.
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.
- Dans le mode TIME (minuterie), il est également possible d’arrêter et de redémarrer le cycle du chauffe-tasses en poussant sur la touche prévue à cet effet (point 5 fig. 1).

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Chaud Sortie	7 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-me.
	8 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
Sortie Menu	9 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	10 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .

Chauffe-tasses



Description

- Ce paramètre permet au technicien d'activer ou désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- Ce paramètre permet au technicien d'activer ou de désactiver la fonction de chauffage des tasses à l'aide de la touche du chauffe-tasses (point 5 fig. 1).
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.
- Dans le mode TIME (minuterie), il est également possible d'arrêter et de redémarrer le cycle du chauffe-tasses en poussant sur la touche prévue à cet effet (point 5 fig. 1).

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Inserisci Passw. *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Chaud Parametres	2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu.
Chaud PERMI S	3 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir entre PERMI S e DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option.
Chaud BY BUTTON	4 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir entre TI ME et BY BUTTON, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option.

Programmation “Technicien”

Chauffe-tasses

Chaud
Parametres

Description

- Ce paramètre permet au technicien d’activer ou désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- Ce paramètre permet au technicien d’activer ou de désactiver la fonction de chauffage des tasses à l’aide de la touche du chauffe-tasses (point 5 fig. 1).
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.
- Dans le mode TIME (minuterie), il est également possible d’arrêter et de redémarrer le cycle du chauffe-tasses en poussant sur la touche prévue à cet effet (point 5 fig. 1).

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Chaud Sortie	5 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-me.
Sortie Menu	6 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.
	8 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .

Programmation “Technicien”

Auto ON/OFF

Auto Sur/De
Parametres

Description

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

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

Programmation “Technicien”

Auto ON/OFF

Auto Sur/De
Parametres

Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Auto Sur/De Sortie	<p>7 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-menu.</p> <p>8 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p>
Sortie Menu	<p>9 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.</p>
LaMarzocco 09: 30 94.5 94.6 94.5 SB	<p>10 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3 .</p>

Programmation “Technicien”

Fonction ECO

Modalité Eco
Paramètres

Description

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

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

Programmation “Technicien”

Fonction ECO

Modalité Eco
Paramètres

Description

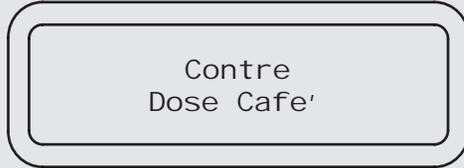
- Ce paramètre permet au technicien de configurer une température de maintien en cas d'une non utilisation temporaire de la machine espresso.
- Il est également possible de configurer

ce paramètre pendant le fonctionnement normal de la machine en appuyant simultanément sur T1 et T2.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p data-bbox="178 702 331 747">Sortie Menu</p> <p data-bbox="178 830 331 875">LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB</p>	<p data-bbox="354 632 1323 677">6 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p data-bbox="354 708 1543 804">7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.</p> <p data-bbox="354 834 1543 905">8 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3 .</p>

Programmation “Technicien”

Compteur Doses Café



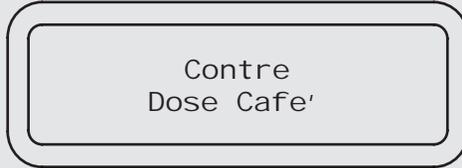
Description

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

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

Programmation “Technicien”

Compteur Doses Café



Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Contre Dose Sortie	8 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-menu.
Usci ta Menu	9 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 09:30 94.5 94.6 94.5 SB	10 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
	11 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .

Alarme Filtre

Filtre Alarm
Parametres

Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Password *****	<ol style="list-style-type: none"> 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. 2 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir entre PERMI S e DESACTI VE, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option. 3 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour choisir entre LI TRES ou JOURS, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l'option. 4 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur. 5 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur.
Filtre Alarm Parametres	
Filtre Alarm PERMI S	
Unité Alarme LITRES / JOURS	
L'état Du Filtre 0 de 100L	
Filtre Alarm 1000 Litre	

Programmation “Technicien”

Alarme Filtre

Filtre Alarm
Parametres

Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Util. D'eau The 40 Pour Cent	6 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons  et T2  pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer la valeur.
Filtre Alarm Sortie	7 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du sous-menu.
Sortie Menu	8 Appuyer sur T1  ou T2  pour continuer la programmation des autres paramètres.
LaMarzocco 09: 30 94.5 94.6 94.5 SB	9 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1  et T2  jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3  pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
	10 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2  et T3  .

Reset

Remettre
Parametres

Description

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

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

Programmation “Technicien”

Mise à Jour Micrologiciel

Mettre a Jour
Fi rmware

Description

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

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

Sortie Menu



Description

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

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

Description

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

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

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

