

# Bedienungs- anleitung

## modbar av 1gr - espresso system

Modbar AV ist eine elegante Espressomaschine, die die Komplexität der traditionellen Maschine unter der Theke verbirgt.

Sie ist für den Barista, den Visionär und den Träumer gedacht, der die Ästhetik des Kaffeebereichs neu definieren will und dabei die Qualität, Beständigkeit und Zuverlässigkeit eines bewährten Branchenführers fordert.



modbar™

# modbar av 1gr - espresso system

Betriebsanleitung V1.0 - 11/2019  
MAN.24.4

# modbar™

## Kapitel

1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften	S. 3
2. Definition der beschriebenen Modelle	S. 7
3. Installation	S. 11
4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee	S. 18
5. Instandhaltung und regelmäßige Reinigung	S. 21
6. Außerbetriebnahme und Abrüstung	S. 23
7. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen	S. 24
8. Präzisionswaage	S. 25

USA +1-260-454-5040  
628 Leesburg. Rd., Fort Wayne,  
IN, 46808

WORLD +39-055-849191  
Via La Torre 14/H, 50038,  
Scarperia e San Piero (FI), Italy

[www.modbar.com](http://www.modbar.com) | @modbar

Vom Hersteller überprüfte  
Originalanweisungen.



Scannen Sie den QR-Code,  
um die vollständige Software-  
Programmieranleitung anzuzeigen, die auf  
der Techcenter-Website verfügbar ist.

Gedruckt auf Recyclingpapier.

Vorhandene Zertifizierungen:



## 1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften

**ACHTUNG**

Dieses Gerät ist nur für den gewerblichen Einsatz bestimmt und muss dort installiert werden, wo sein Gebrauch und seine Wartung auf geschultes Personal begrenzt sind. Kinder dürfen die Maschine nicht betreiben und auch nicht damit spielen.

**ACHTUNG**

Die Espresso Tap muss waagrecht auf einem Tisch mit einer Höhe von mehr als 80 cm über dem Boden aufgestellt werden.

**ACHTUNG**

Diese Maschine ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt. Zur Reinigung der Maschine darf kein Strahlwasser verwendet werden. Darüber hinaus darf sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Strahlwasser verwendet wird.

**ACHTUNG**

Wie bereits in den vorhergehenden Hinweisen erwähnt übernimmt der Hersteller keine Haftung für Sach-, Tier- und Personenschäden, wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen installiert wurde und wenn sie nicht für den Zweck für den sie entworfen wurde (Zubereitung von Kaffee und heißen Getränken) verwendet wird.

### 1) Wichtige Sicherheitshinweise

- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dBA.
- Die Verwendung, Reinigung und Wartung dieser Kaffeemaschine durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten

körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen ist möglich, sofern sie von einer Person beaufsichtigt werden, welche für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und sofern sie die Gefahren verstehen.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um auszuschließen, dass mit dem Gerät gespielt wird.
  - Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- 2) Diese Betriebsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss allen Verbrauchern ausgehändigt werden. Die Verbraucher sind gebeten, den Inhalt dieser An-

leitung aufmerksam zu lesen, da sie wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit bei Installation, Betrieb und Wartung enthält.

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

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

**4)** Nach vorsichtigem Auspacken den einwandfreien Zustand der Maschine prüfen.

**Im Zweifelsfall auf die weitere Installation verzichten und sofort Kontakt mit dem Händler oder dem Verkäufer aufnehmen, der für die Entsendung von Fachpersonal sorgen wird, das zum Arbeiten an der Maschine ermächtigt ist.**

**5)** Die Verpackungsteile (Schachteln, Beutel, Polystyrol usw.) darf nicht in der Reichweite von Kindern liegen gelassen werden, da es eine Gefahrenquelle darstellen kann. Das Verpackungsmaterial darf nicht in der Umwelt freigesetzt werden.

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

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

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

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

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

**10)** Es muss sichergestellt werden, dass die Leistung der vorhandenen Elektroanlage für die maximale Stromaufnahme

des Geräts geeignet ist. Diese ist auf dem Typenschild der Espressomaschine angegeben.

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

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

12) Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich entwickelt und gebaut wurde. Jede andere

Verwendung ist als unsachgemäß und daher als gefährlich zu betrachten.

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

Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

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

Insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Das Gerät nicht barfuß betreiben;
- Keine Verlängerungen in Badezimmern verwenden ;
- Den Gerätstecker keinesfalls am Kabel aus der Steckdose ziehen;
- Das Gerät darf keinen Wittereinflüssen (Regen, Sonne usw.) ausgesetzt werden;

- Kindern bzw. Personen, die dazu nicht die notwendigen Fähigkeiten besitzen, darf die Bedienung dieses Geräts nicht gestattet werden;
- Das Bedienfeld nicht mit nassen Tüchern reinigen, da es nicht wasserdicht ist.

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

15) Bei Störungen oder Ausfall des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen wer-

den (wie im vorstehenden Punkt beschrieben) und der Hahn der Wasserversorgung geschlossen werden. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Ausschließlich qualifiziertes, zugelassenes Fachpersonal damit beauftragen. Eine eventuelle Reparatur des Geräts darf ausschließlich vom Hersteller oder einer von diesem zugelassenen Kundendienststelle unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und führt in allen Fällen zur Hinfälligkeit des Garantieanspruchs.

**16)** Bei der Installation des Geräts muss aufgrund der einschlägigen Sicherheitsvorschriften ein allpoliger Schal-

ter vorgesehen werden, dessen Schmelzsicherungen für die Leistung der anzuschließenden Maschine geeignet sind.

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

**18)** Die Ansaug- und Kühlungsgritter nicht verschließen. Den Tassenwärmer keinesfalls mit Tüchern oder dergleichen bedecken.

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

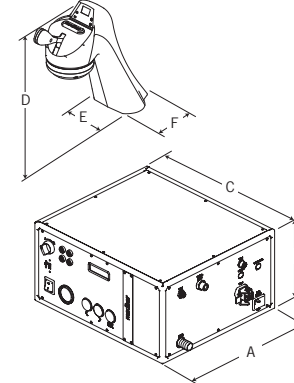
qualifizierten Fachleuten vorgenommen werden.

**20)** Diese Anleitungen sind auch in einem alternativen Format auf einer Website verfügbar.

<https://modbar.com/support/international/>

<https://modbar.com/support/us/>

## 21) Abmessungen und Gewichte aller Maschinen



A [mm]	356	D [mm]	316
B [mm]	203	E [mm]	137
C [mm]	406	F [mm]	115
GEWICHT <sub>Module</sub> [kg]	16,5	GEWICHT <sub>Tap</sub> [kg]	10,5

## 2. Definition der beschriebenen Modelle

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

MODBAR AV, Espresso-System

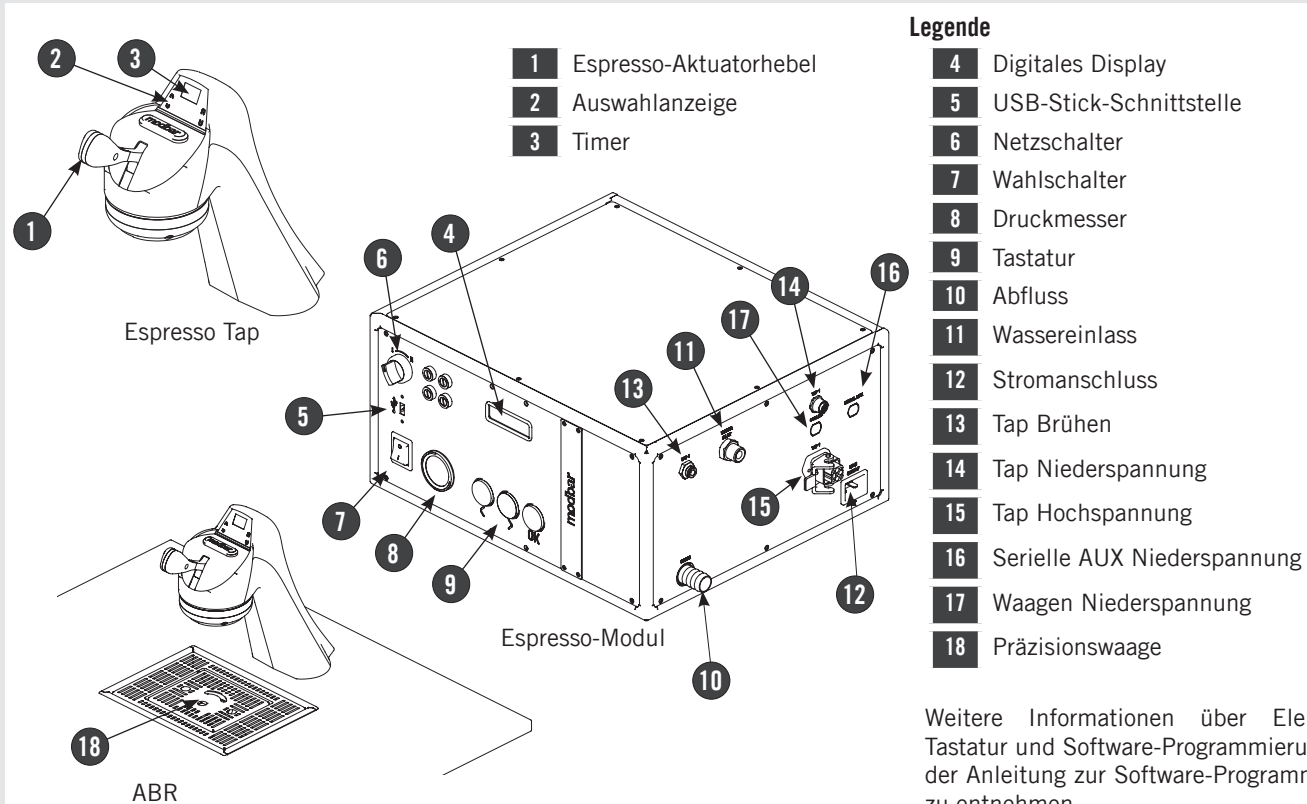
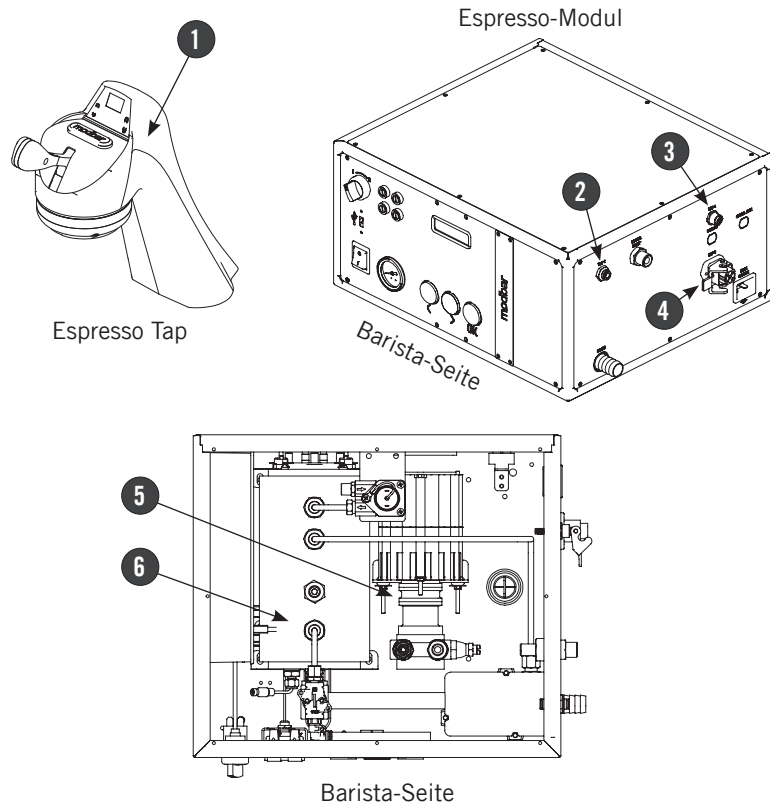


Abb. 1a - ESPRESSO System

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

**Die vorliegende Betriebsanleitung bezieht sich ausschließlich auf die folgenden Modelle aus unserer Produktion:**  
MODBAR AV 1 Gruppe, Espresso-System



### Legende

- 1** Espresso Tap
- 2** Tap Brühen
- 3** Tap Niederspannung
- 4** Tap Hochspannung
- 5** Wasserpumpe
- 6** Tap Kaffeeessel

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



### 1) Allgemeine Beschreibung

Die Maschine ist als 1-Kaffeegruppe-Version gebaut und besteht im Wesentlichen aus folgenden Bestandteilen:

- 1 Kessel;
- Brüh-Tap;
- Wasserpumpe (intern).

### 2) Beschreibung der einzelnen Maschinenteile

#### • Kaffeekessel

Der Kaffeekessel besteht aus einem zylindrischen Behälter aus Edelstahlrohren AISI 300. Die Einheit wird einem hydraulischen Test bei einem Druck von 18 bar unterzogen und besitzt einen Betriebsdruck von 9 bar. Das effektive Volumen ist wie folgt:

1 Kaffeekessel    1.4 Liter

Die Abdeckungen sind an beiden Enden des zylindrischen Behälters installiert und auf einer davon befindet sich das Gehäuse für die Wasserheizelemente. Die Temperatur des Kaffeekessels wird durch einen elektronischen PID-Temperaturregler mit einer Genauigkeit von 0,2 °C konstant gehalten. Die Brühgruppen sind am Kessel installiert. Er besteht aus Edelstahlrohren AISI 300. Die Erhitzung erfolgt über ein Tauchheizelement.

- Betriebstemperatur 95°C (verstellbar), automatisch durch einen elektronischen Temperaturregler mit 0.2 °C Genauigkeit gesteuert. Betriebsdruck von 9 bar.
- Der Druck wird über einen Druckmesser mit Skala von 0 bis 18 bar angezeigt.
- Sicherheitseinrichtung, basierend auf einem mechanischen Expansionsventil mit entgegenwirkender Feder, eingestellt auf 13 bar.
- Probelauf: Hydraulischer Test bei 18 Bar auf kleinen betriebsfertigen Kesseln in unserem Werk durchgeführt.

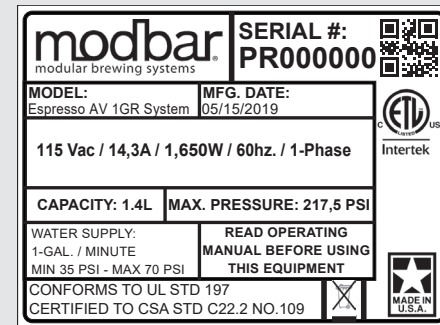
#### • Brühgruppe

Bestehend aus Edelstahl-Feinguss. Die Brühgruppe nimmt den Siebträger, der das Kaffeemehl enthält, auf; das Wasser fließt durch die Brühgruppe, den Siebträgerkorb und den Siebträgerauslauf in die Tasse(n), nachdem der Brühhebel bedient wurde.

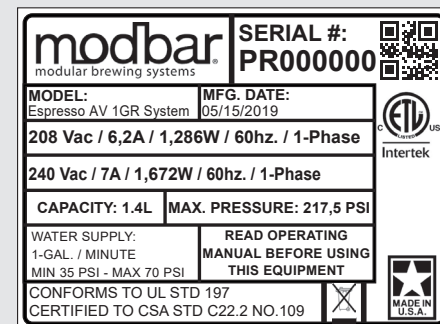
#### • Gehäuse

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



#### • ETL Maschinen-Kennschild (115Vac):



#### • ETL Maschinen-Kennschild (208-240Vac):



• CE Maschinen-Kennschild:

<b>modbar</b> modular brewing systems		<b>SERIAL #:</b> <b>PR000000</b>	
<b>MODEL:</b> Espresso AV 1GR System	<b>MFG. DATE:</b> 15/05/2019		
<b>220-240 V / 50/60Hz</b>			
<b>6.7A / 1545W</b>			
<b>CAPACITY: 1.4L</b>	<b>MAX. PRESSURE: 1.5 MPa</b>		
<b>WATER SUPPLY:</b> 3.8 l/min	<b>READ OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS EQUIPMENT</b>		
MIN 0.24 MPa - MAX 0.48 MPa			
CONFORMS TO UL STD 197 CERTIFIED TO CSA STD C22.2 NO. 109 Via La Torre 14H - 50038 Scarperia e San Piero (Florence)			<b>MADE IN ITALY</b>

**3) Einstellen des Wasserpumpendrucks.**

Die Wasserpumpe ist werksseitig auf einen Druck von 9 bar eingestellt. Falls es nötig sein sollte, diesen Wert zu verändern, folgen Sie bitte dieser Anleitung:

1. Entfernen Sie die obere und die untere Ablage.
2. Suchen Sie die Einstellschraube der Wasserpumpe und lösen Sie die Kontermutter.

3. Stellen Sie den Druck der Wasserpumpe auf den gewünschten Wert ein.

4. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um den Druck zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu verringern.

**HINWEIS:** Der Druck der Wasserpumpe sollte eingestellt werden, wenn das Gerät in Betrieb ist und sich gemahlener Kaffee im Siebträger befindet.

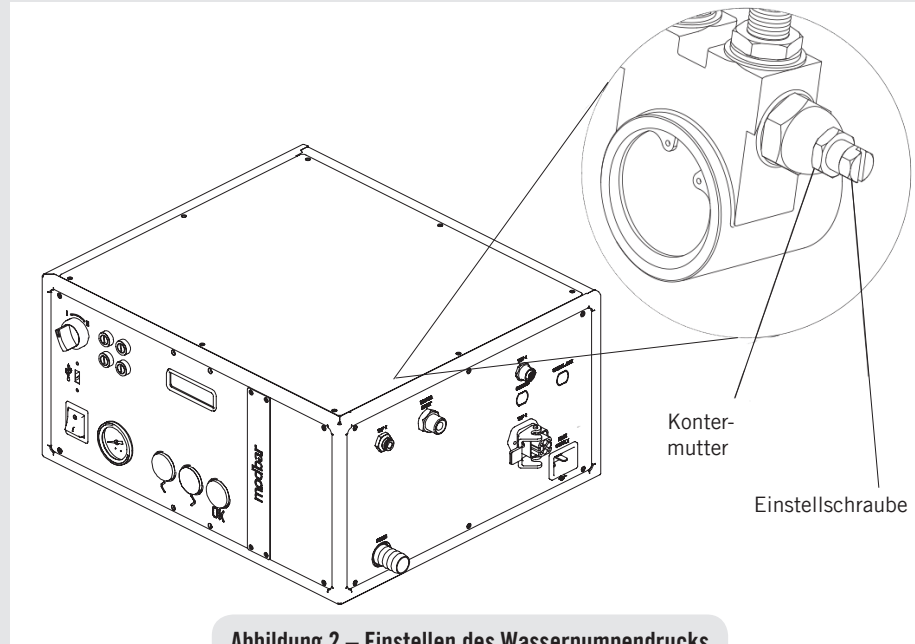



Abbildung 2 – Einstellen des Wasserpumpendrucks

### 3. Installation

MODEL/SERIES	BOILER GROUP	V/Hz	RATED POWER (W)	RATED INPUT (A)	MODULE WATTAGE	TAP WATTAGE	TOTAL WATTAGE	POWER CORD SIZE (mm <sup>2</sup> )
MODBAR AV	1 BOILER 1GR	AC220-240V/50-60Hz	1545	6.7	875	551	1545	SEE ELECTRICAL
		AC115V/60Hz	1650	13.8	1093	437	1650	CONNECTIONS
		AC208-240V/60Hz	1286-1672	6,2-7	715-952	451-600	1286-1672	FOR DETAILS

**POWER CORD SINGLE PHASE:**  
 3 X WIRES 1 X BLUE (NEUTRAL)  
 220V 1 X BROWN (PHASE)  
 1 X YELLOW & GREEN (GROUND)



**WARNING**

THE DETAILS ON THE LEFT DESCRIBE HOW TO CONNECT EACH WIRE TO THE PLUG. RESPECT ALSO THE LOCAL SAFETY REGULATIONS.

**ACHTUNG**

Um Bruch- oder Leckstellen zu vermeiden:  
positionieren bzw. Lagern Sie die Kaffeemaschine nicht an Orten, an denen die Temperatur das Wasser im Boiler oder im Hydrauliksystem gefrieren könnte.

**ACHTUNG**

Installation auf der Theke:  
Zum Schneiden der Theke, siehe Schablone, die sich im Inneren der Verpackung befindet.

**ACHTUNG**

Die Sicherungen müssen durch solche mit den gleichen Merkmalen ersetzt werden  
F1 = 2A, 250V.

**ACHTUNG**

Die Trennvorrichtung muss sich in der Nähe der Maschine befinden, damit sie bei Bedarf unmittelbar betätigt werden kann.

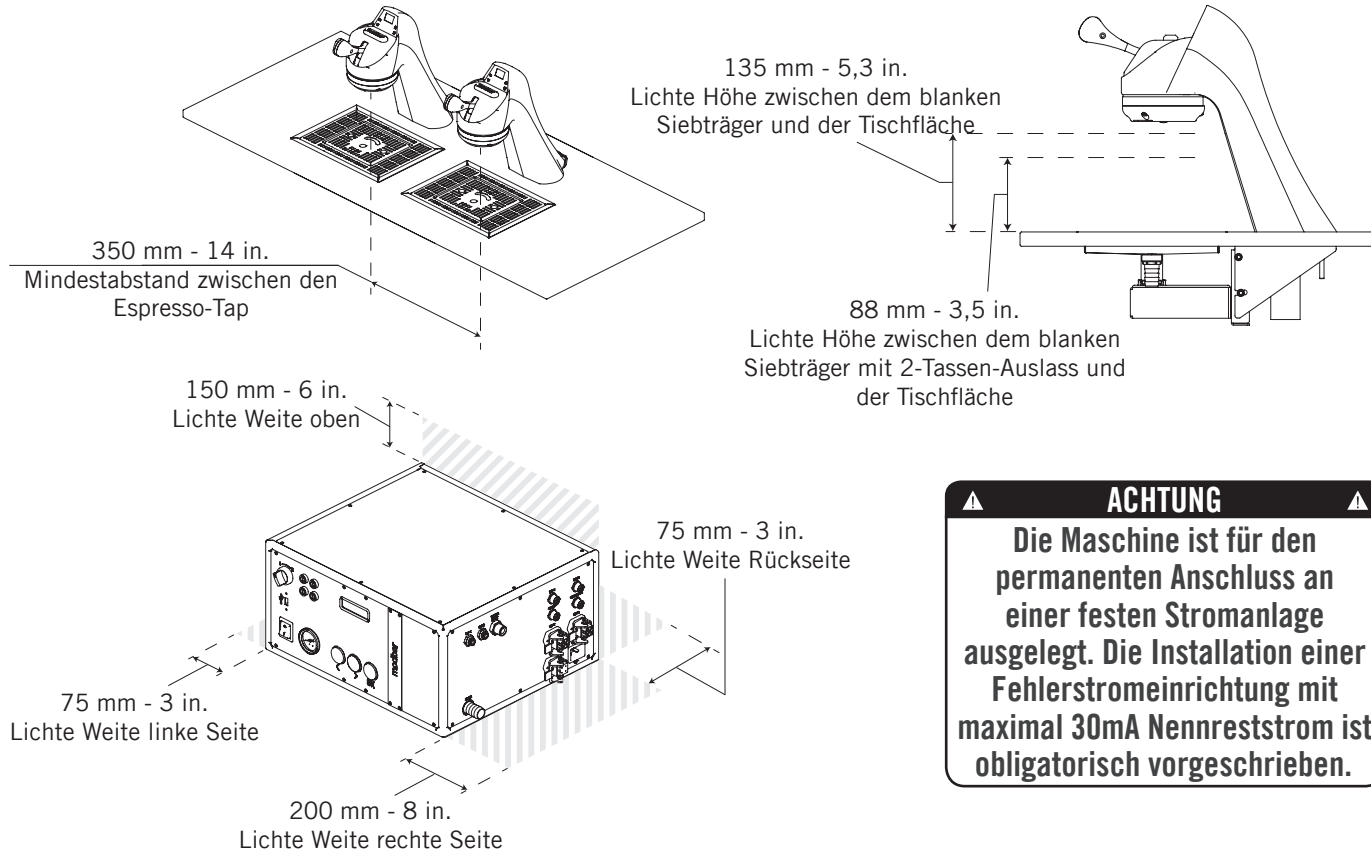
**ACHTUNG**

Installation auf der Theke mit Waagen: Die Stärke der Theke muss zwischen 20mm und 100mm liegen.

**ACHTUNG**

Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

### Empfohlene lichte Abstände



**ACHTUNG**

Die Maschine ist für den permanenten Anschluss an einer festen Stromanlage ausgelegt. Die Installation einer Fehlerstromeinrichtung mit maximal 30mA Nennreststrom ist obligatorisch vorgeschrieben.

Abb. 3 - Installationsanleitung

**▲ ACHTUNG ▲**

Bei jeder neuen Installation muss die Maschine mit einem neuen Rohrleitungssatz und entsprechenden Dichtungen ausgestattet werden.

**▲ ACHTUNG ▲**

Der Wasserdruck muss zwischen 0,2 und 0,4 MPa liegen. Wenn kein ausreichender Druck vorhanden ist, empfiehlt sich die Verwendung einer zusätzlichen Wasserversorgung.

**▲ ACHTUNG ▲**

Vor der Herstellung der elektrischen Anschlüsse, sicherstellen, dass die beiden Zugentlastungsverbinder fest am Maschinenkörper befestigt sind, um unbeabsichtigte Beanspruchung der Stromkabel zu vermeiden.

**▲ ACHTUNG ▲**

Gefährliche Spannung – Vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung unterbrechen.

**▲ ACHTUNG ▲**

Die Motorpumpe muss sich in der Nähe der Maschine an einer Stelle befinden, wo sie zu Wartungszwecken leicht erreichbar, aber gegen versehentliche Störungen geschützt ist und eine optimale Zirkulation der Luft gewährleistet wird.

**▲ ACHTUNG ▲**

Der Hersteller verweigert jegliche Haftung für Vorfälle, die durch nicht den lokalen, nationalen und internationalen Vorschriften entsprechende Erdung oder durch falschen Anschluss von elektrischen Bauteilen zustande kommen.

**▲ ACHTUNG ▲**

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, diese werden beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eingewiesen.

**▲ ACHTUNG ▲**

- nur U.S.A. und KANADA -  
Nicht an Stromkreise mit über 150V gegen Erde anschließen.

**▲ ACHTUNG ▲**

Eine Wassertemperatur von über 125°F/52°C kann zu schweren Verbrennungen oder zum Tod führen (Wasserkessel 207°F/97°C)

**▲ ACHTUNG ▲**

**Diese Maschine ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt. Zur Reinigung der Maschine darf kein Strahlwasser verwendet werden. Darüber hinaus darf sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Strahlwasser verwendet wird.**

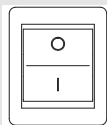
**HINWEIS:**

- Das Trinkwasser-Absperrventil und die Schalter der Stromanschlüsse müssen so positioniert sein, dass sie vom Bediener leicht und rasch erreichbar sind.
- Die Maschine muss eben auf einem Tresen bei folgenden Umgebungsbedingungen aufgestellt werden:  
Umgebungstemp. min.: 5°C/41°F;  
Umgebungstemp. max.: 32°C/89°F.
- Sofern die Maschine zeitweilig in einem Raum mit Umgebungstemperatur unter 0°C/32°F aufgestellt wurde, muss vor der ersten Inbetriebnahme der Kundendienst gerufen werden.
- Der vom Wasserkessel erzeugte Druck muss zwischen 0,2 und 0,4 MPa.

**1) Netzschalterfunktion**

Der 2-Positions-Netzschalter auf der Frontplatte des Modbar-Moduls hat zwei getrennte Funktionen: EIN und AUS.

**0 - Aus:** In dieser Position befindet sich das Modul in der Aus-Position.



**I - Standby-Modus:** In dieser Position befindet sich das Modul im Standby-Modus. Im Standby-Modus arbeiten alle Funktionen wie gewohnt, aber die Heizelemente werden nicht mit Strom versorgt. Dieser Modus wird für die Inbetriebnahme des Systems bei der Installation verwendet und kann auch für einige diagnostische Anwendungen nützlich sein.



**II - Betriebsmodus:** In dieser Position befindet sich das Modul im Betriebsmodus. Die Heizelemente werden mit Strom versorgt, und alle Funktionen arbeiten wie gewohnt.



**2) Installationsanleitung**

Im Moment der Installation muss das Modul Modbar vorbereitet werden, bevor es benutzt werden kann. Dazu ist wie folgt vorzugehen.

- Sicherstellen, dass das Modul mit gefiltertem Wasser versorgt wird.
- Sicherstellen, dass der Einschalt-Wahlschalter auf "Off" steht.
- Sicherstellen, dass das Versorgungskabel des Moduls an einer geeigneten Stromquelle angeschlossen ist.
- Den Einschalt-Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn auf Standby-Betrieb schalten.
- Den Ausgäbehebel von Hand betätigen, wie im Abschnitt "Ausgabe-Ablauf" in dieser Anleitung beschrieben.
- Sobald Wasser aus dem Ausgabeschnabel austritt (das kann bei einem neuen System ein gewisse Weile dauern), mindestens 30 Minuten Wasser laufen lassen, um sicherzustellen, dass das System betriebsbereit ist.
- Nun kann in aller Sicherheit der Einschalt-Wahlschalter auf Betrieb eingestellt werden.

### 3) Allgemeine Verwendung

Bei allgemeiner Verwendung ist das Modul betriebsbereit und es muss keine Vorbereitung vorgenommen werden. Zum Starten des Moduls ist wie folgt vorzugehen:

- Sicherstellen, dass das Modul mit gefiltertem Wasser versorgt wird.
- Den Einschalt-Wahlschalter im Uhrzeigersinn aus der Stellung OFF in die Stellung Betrieb drehen.

- Die Heizelemente beginnen sich nun zu erhitzen. Wenn alle Zonen die eingestellte Temperatur erreicht haben, ist das Modul betriebsbereit.

### 4) Accessories

Kontrollieren Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit. Es muss folgendes Zubehör vorhanden sein:

- eine Anzahl von Siebträgern für 1 und

2 Dosen, die der Anzahl der Gruppen entspricht;

- Austausch von 1-Dosis- und 2-Dosis-Sieben (jeweils einer von beiden);
- 1 x Stopfer;
- 1 x Blindsieb;
- 1 x Reinigungsmittel;
- 3 x Schlauch aus Edelstahlgeflecht für Wasseranschlüsse;
- 1 x 1,5 m verstärkte Plastikrohrleitung für Abfluss;
- 1 x Schlauchschelle.

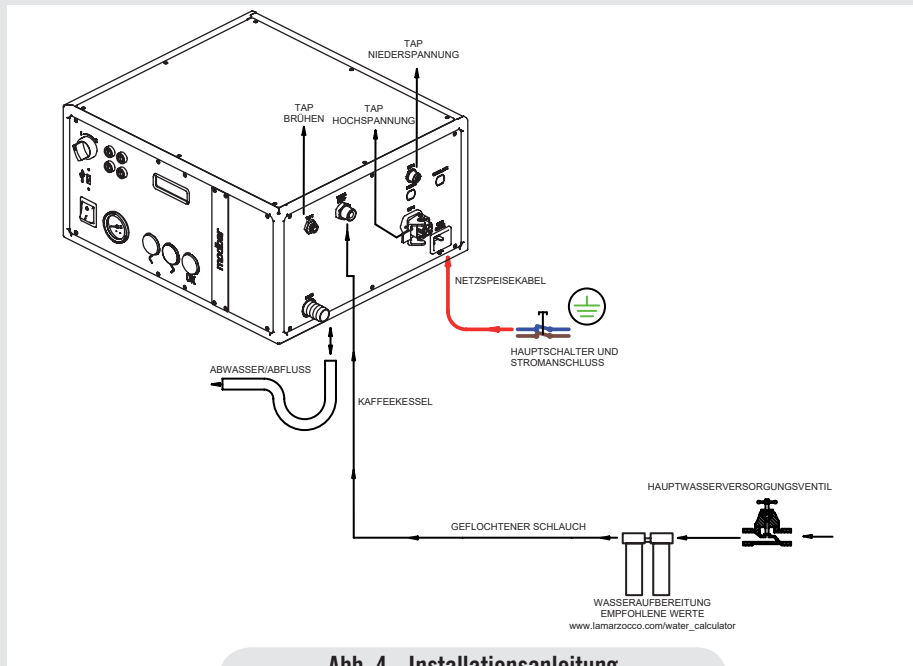


Abb. 4 - Installationsanleitung

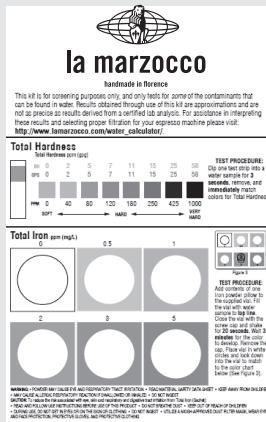
Um die Maschine installieren zu können, muss folgendes vorhanden sein:

- Trinkwasserleitung mit 3/8" Gas (BSP) Absperrventil; (3/8" Druckanschluss für USA und Kanada)
- Stromversorgung entsprechend den technischen Daten der erworbenen Espressomaschine:
- Einphasen-/Drehstromanschluss 220Vca - 50/60 Hz mit Erdleiter, geschützter Buchse und bauartgenehmigtem Schalter
- Einphasen- Stromanschluss 200Vca - 50/60 Hz mit Erdleiter, geschützter Buchse und bauartgenehmigtem Schalter

### 5) Wasseranalyse

Um sicher zu stellen, dass das in die Maschine einlaufende Wasser den vorgegebenen Parametern entspricht, sind

alle Maschinen von La Marzocco mit 2 Kits für die Wasseranalyse ausgestattet (siehe Abbildung), die jeweils 6 Messstreifen und eine Karte mit der Gebrauchsanleitung enthalten.



Die messbaren Parameter sind Gesamtwasserhärte, Eisengehalt, freies Chlor, Gesamtchlorgehalt, pH- Wert & Gesamtkalzitat, Chloridgehalt. Der Test des Wassers muss vor dem Einlauf in das verwendete Aufbereitungssystem vorgenommen werden, um festzustellen, ob die Parameter des in die Maschine einlaufenden Wassers innerhalb der von La Marzocco empfohlenen Wertbereiche liegen. Nach Ausführung dieser Tests kann bestimmt werden, welches Filterungssystem

sich am besten eignet. Dazu sind die anhand des Kits ermittelten Parameter auf unserer Website “LA MARZOCCO WATER CALCULATOR” ([http://www.lamarzocco.com/water\\_calculator/](http://www.lamarzocco.com/water_calculator/)) einzugeben.

### 6) Anschluss an das Wassernetz

Zum Anschluss der Maschine an das Wasserversorgungsnetz, befolgen Sie die im Kapitel Maschineninstallation aufgeführten Anweisungen und beachten Sie dabei die Angaben zu den Sicherheitsvorschriften für Wasseranschlüsse im Installationsland der Maschine. Um die korrekte und sichere Funktion der Maschine sicherzustellen, ein ausreichendes Leistungsniveau zu beizubehalten und somit ein hochwertiges Getränk zu gewährleisten, muss das einlaufende Wasser eine Härte von über 7°f (70ppm, 4°d) und unter 10°f (100ppm, 6°d), einen pH-Wert von 6,5 bis 8,5 und einen Chloridgehalt von weniger als 30 mg/l aufweisen. Die Einhaltung dieser Werte gewährleistet höchste Leistungsfähigkeit der Maschine. Sollte es nicht möglich sein diese Werte einzuhalten, müssen entsprechende Vorrichtungen einzubauen, die in allen Fällen den einschlägigen nationalen Vorschriften bezüglich der Trinkbarkeit des Wassers eingehalten werden müssen. Den eventuellen Wasserfilter/Entkalker

anhand eines der mitgelieferten Schläuche aus Edelstahlgeflecht an das Trinkwassernetz anschließen. Bevor die Wasserpumpe an die Espressomaschine angeschlossen wird, Wasser durchlaufen lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen, die sich in den Sitzen der Hähne und Ventile ablagern und somit deren Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen könnten. Den Trinkwasseranschluss der Espressomaschine anhand eines der mitgelieferten Schläuche aus Edelstahlgeflecht an den Wasserabfluss anschließen. Dann den Einlauf der Wasserpumpe an den Ausgang des eventuellen Filters/Entkalkers anschließen (sofern ein solcher installiert wurde). **Hinweis:** Die Elektropumpe ist ausschließlich für den Betrieb mit kaltem Wasser ausgelegt. Sicherstellen, dass die Wasserversorgung stets ansteht, während die Pumpe in Betrieb ist. Andernfalls könnte Luft in den Kessel eindringen und dadurch die Pumpe schädigen.

### 7) Elektroanschluss Versorgungskabel

- Dies ist das Hauptversorgungskabel, das die gesamte Espressomaschine mit Strom versorgt. Je nach elektrischen Merkmalen der erworbenen Espressomaschine stehen verschiedene Arten von Kabeln zur Verfügung:
- Dreipoliges Einphasen-Kabel 200/220Vca mit Querschnitt 4/6/10 mm². Befestigung an



der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

#### 8) Anschluss des Wasserablaufrohrs

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

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

**Tabelle Wasserspezifikationen**

		<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
T.D.S.	ppm	90	150
Gesamthärte	ppm	70	100
Gesamt Eisen (Fe <sup>+2</sup> /Fe <sup>+3</sup> )	ppm	0	0,02
Freies Chlor (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,05
Gesamt Chlor (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,1
pH	Wert	6,5	8,5
Alkalinität	ppm	40	80
Chloride (Cl <sup>-</sup> )	ppm	nicht über	30

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

## 4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee

### ▲ ACHTUNG ▲

Nehmen Sie den Siebträger niemals ab, wenn Wasser abgegeben wird. Dieser Vorgang kann sehr gefährlich sein, da der hohe Druck, der sich im Blindsieb bildet, heißes und leicht ätzendes Wasser herausprühen und somit schwere Verbrühungen verursachen könnte. Der Wasserkessel enthält Wasser mit hoher Temperatur. Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können schwere Verbrennungen oder den Tod durch Verbrühen verursachen.

### ▲ ACHTUNG ▲

Diese Maschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee und heißen Getränken vorgesehen.

### ▲ ACHTUNG ▲

Die Maschine darf nicht mit Strahlwasser gereinigt oder in Wasser getaucht werden. Zur Reinigung bitte nachstehende Anweisungen befolgen.

#### WICHTIG

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

#### 1) Vorbereitung der Espressomaschine

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

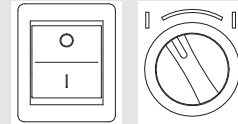
Nachdem die Installation erfolgt ist, müssen die Kessel wie folgt mit Wasser gefüllt werden:

##### • Kaffeeboiler

Einlauf des Wassers in den Kaffeeboiler erfolgt direkt, sobald die Hähne der Wasserleitung und, sofern vorhanden, des Entkalkers geöffnet werden. Das Wasser beim Einlauf in den Boiler die darin enthaltene Luft komprimiert, muss diese aus dem Kaffeeboiler beseitigt, d.h. „entlüftet“ werden. Um eine vollständige „Sättigung“ des Boilers der Brühgruppen zu erzielen, muss dieser vollständig

entlüftet werden.

Um die Luft aus dem Kessel zu entfernen ist es notwendig, den Auslaufhebel zu betätigen, bis Wasser aus der Gruppe fließt, während sich das Modul im Standby-Modus befindet (Hauptschalter in Position I, Wahlschalter in Position I):



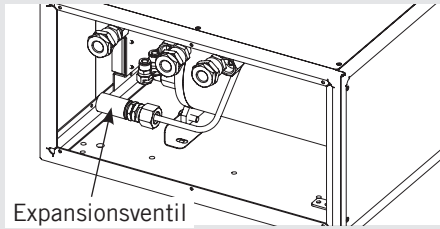
Diesen Vorgang an allen Ausläufen wiederholen.

Die Installation ist nun beendet und das Gerät sollte bis zur Betriebstemperatur aufheizen.

#### 2) Aufheizen der Espressomaschine

Während dieser Wartezeit kann es vorkommen, dass der Druck des Kaffeeessels 14-15 bar erreicht. Dies kann jederzeit geschehen, wenn sich die Heizelemente im Status „On“ befinden. In diesem Fall muss das Expansionsventil (siehe Abbildung unten zu den Kaffeeessel-Expansionsventilen) so eingestellt werden, dass der Druck niemals 13 bar überschreitet.

Unter normalen Betriebsbedingungen kann der Druckmesser des Kaffeeessels während des Brühvorgangs alle Werte von 0 bis 12 bar anzeigen.



### 3) Abgabe bei Erstinstallation

Sobald der Vorgang zur ersten Installation beendet ist und vor dem Zubereiten von Kaffee führen Sie bitte folgende Schritte aus:

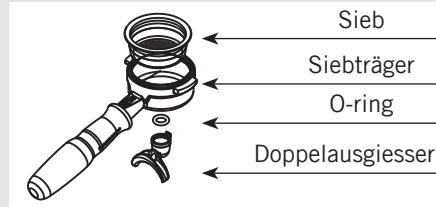
- Die Siebträger in die einzelnen Brühgruppen einsetzen und drehen, wie in der Betriebsanleitung beschrieben; danach an jeder Brühgruppe mindestens 2 Minuten lang Wasser auslaufen lassen.
- mindestens 1 Liter bei Maschinen mit 1 oder 2 Brühgruppen.

### 4) Anbringen des Siebträgers

Setzen Sie den(die) Siebträger in die Gruppe ein und drehen Sie sie von links nach rechts. Sobald die Siebträger richtig eingesetzt wurden, können Sie den Hebel betätigen, um den Wasserfluss durch den Siebträger zu starten. Lassen Sie für einige Sekunden heißes Wasser durch den bzw. die leeren Siebträger fließen, um diese vorzuwärmen.

**HINWEIS:** es ist wichtig, dass der Siebträger in der Espressomaschine belassen wird, wenn er nicht gebraucht wird. Um eine

korrekte Kaffeeabgabe zu erzielen, muss der Siebträger warm bleiben.



### 5) Kaffeeabgabe

Nun kann einer der Siebträger entriegelt werden, um einen Espresso herzustellen. Den Siebträger mit gemahlenem Kaffee füllen, den gemahlene Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer mit einer Kraft von ca. 20 kg anpressen und dann den Siebträger wieder an der Brühgruppe einrasten. Drücken Sie die Taste, um den Abgabevorgang zu starten.

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

### 6) Wasserpumpe

Bei jeder Abgabe von Kaffee kann der Druck der Pumpe anhand der Bypass-Schraube (unter dem Deckel, an dem die Versorgungspumpe angeschlossen ist)

geregelt werden. Dabei ist die Schraube zum Erhöhen des Drucks im Uhrzeigersinn, zur Reduzierung des Drucks gegen den Uhrzeigersinn zu drehen. Den Druck nur dann regeln, wenn eine Brühgruppe Kaffee ausgibt.

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

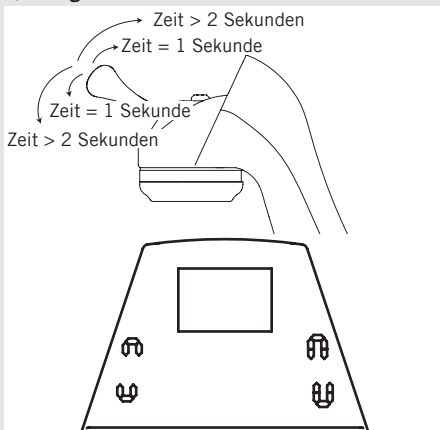
### 7) Allgemeine Informationen zur Zubereitung von Kaffee

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

Wir empfehlen, den Kaffeeputz direkt nach

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

### 8) Ausgabeschritte



Lage, mehrere Funktionen mit einem einzigen Handgriff zu steuern. Wir tun dies, indem wir den Auslaufgriff kurzzeitig nach oben oder unten bewegen. Es ist möglich, vier verschiedene Arbeitsschritte zwischen sieben verfügbaren Arbeitsschritten über die Modultastatur einzustellen.

#### Kurz hoch

Der Auslaufgriff wird angehoben und kann sofort in die Ruheposition zurückkehren.

#### Kurz runter

Der Auslaufgriff wird abgesenkt und kann sofort in die Ruheposition zurückkehren.

#### Lang hoch

Der Auslaufgriff wird angehoben und 2 Sekunden lang gehalten, bevor er in die Ruheposition zurückkehren kann

#### Lang runter

Der Auslaufgriff wird abgesenkt und 2 Sekunden lang gehalten, bevor er in die Ruheposition zurückkehren kann.

#### Sieben Arbeitsschritte verfügbar:

- Dosis 1;
- Dosis 2;
- Dosis 3;
- Dosis 4;
- Kontinuierlicher Betrieb;
- Spülen;
- Reinigungszyklus.

#### Volumetrische Arbeitsschritte (Dosis 1, Dosis 2, Dosis 3, Dosis 4)

Der volumetrische Modus gibt Wasser ab, bis eine voreingestellte Wassermenge abgegeben wird, woraufhin die Maschine die Extraktion automatisch beendet.

Jede Bewegung (auf oder ab) des Griffs beendet den Ausfluss.

#### Kontinuierlicher Betrieb

Im kontinuierlichen Betrieb wird Wasser abgegeben, bis der Barista die Extraktion beendet, indem er den Ausgabegriff erneut kurzzeitig bewegt.

#### Spülen

Dieser Vorgang aktiviert den Spülzyklus.

#### Reinigungszyklus

Die Modbar verfügt auch über eine integrierte Reinigungs- und Rückspülfunktion.

## 5. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung

### ▲ ACHTUNG ▲

Diese Maschine ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt. Zur Reinigung der Maschine darf kein Strahlwasser verwendet werden. Darüber hinaus darf sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Strahlwasser verwendet wird.

### ▲ ACHTUNG ▲

Bei Nichtbeachtung der obigen Anweisungen kann der Hersteller nicht für Personen- oder Sachschäden haftbar gemacht werden.

Die Maschine ist für den permanenten Anschluss an einer festen Stromanlage ausgelegt. Die Installation einer Fehlerstromeinrichtung mit maximal 30mA Nennreststrom ist obligatorisch vorgeschrieben.

### ▲ ACHTUNG ▲

Die Maschine muss so aufgestellt werden, dass der Fachtechniker bei der Ausführung von Wartungsarbeiten nicht behindert wird.

### ▲ ACHTUNG ▲

Um Bruch- oder Leckstellen zu vermeiden: positionieren bzw. Lagern Sie die Kaffeemaschine nicht an Orten, an denen die Temperatur das Wasser im Boiler oder im Hydrauliksystem gefrieren könnte.

### ▲ ACHTUNG ▲

Entfernen Sie den Siebträger während des Brühvorgangs nicht. Der Wasserkessel enthält Wasser mit hoher Temperatur. Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können schwere Verbrennungen oder den Tod verursachen.

### ▲ ACHTUNG ▲

Dieses Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder mit Strahlwasser gereinigt werden. Zur Ausführung der Reinigung bitte sorgfältig die nachstehende Anleitung lesen.

### ▲ ACHTUNG ▲

Wenn die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden, kann der Hersteller nicht für Personen- und Sachschäden haftbar gemacht werden.

#### Wartung

- Stellen Sie vor Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten den Hauptschalter auf „OFF“ und unterbrechen Sie die Stromzufuhr durch Ziehen des Netzsteckers oder Deaktivieren des entsprechenden Trennschalters. Beachten Sie bei allen Reinigungsarbeiten ausschließlich den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Seien Sie bei der Durchführung von Wartungsarbeiten immer vorsichtig, da das Gerät heiß sein kann. Wir empfehlen, das Gerät vor der Durchführung von Wartungsarbeiten vollständig abkühlen zu lassen.

### 1) Reinigung der Gruppen und Abflüsse

- Einen Esslöffel voll spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen in den Blindfilter im Siebträger füllen (die Anweisungen auf der Packung beachten), und dann den Siebträger an der zu reinigenden Brühgruppe anbringen.
- Bewegen Sie den Auslaufhebel auf die gewählte Position für die Reinigung und der Zyklus wird für jede Gruppe aktiviert.
- Die Brühgruppe unter Verwendung eines normalen Filters mehrmals mit heißem Wasser nachspülen.

### 2) Reinigung der Filter

- 2 oder 3 Kaffeelöffel spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.
- Die Filter etwa 30 Minuten in diese Reinigungslösung legen.
- Reichlich mit reinem Wasser nachspülen, die Siebträger mit den Filtern wieder in die Brühgruppen einsetzen und mehrmals die Abgabetaste betätigen.
- Einen Kaffee brühen, um möglichen unangenehmen Geschmack zu beseitigen.

### 3) Reinigung der Siebträger

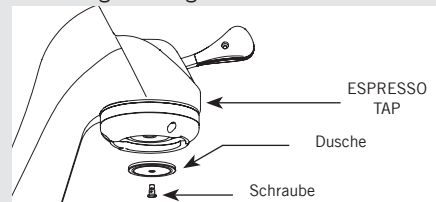
Zur Reinigung das spezifische Hilfsmittel (Bürste) verwenden. Die Siebträger unter heißem Wasser reinigen. Es kann auch ein neutrales Spülmittel verwendet werden. Bei außerordentlichen Reinigungsarbeiten bitte das Handbuch des Siebträgers nachschlagen.

### 4) Reinigung der Ablaufschale

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

### 5) Reinigung des Gehäuses

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



### 6) Reinigung der Duschen

- Durch das Leeren der Siebträger (nach Abgabe von Kaffee) können kleine Reste von Kaffeepulver nach und nach das Infusionsgitter verstopfen. Um dieses Gitter reinigen zu können, muss es nach Lösen der darunter befindlichen Schraube herausgenommen und mit Reinigungspulver gesäubert werden
- 2 oder 3 Kaffeelöffel spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.
- Die Schraube und die Dusche etwa 30

Minuten in die genannte Lösung legen.

- Reichlich mit reinem Wasser nachspülen, die Schraube und die Dusche wieder einbauen und mehrmals die Abgabetaste betätigen.

### 7) Wassersieb/Entkalker

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

### 8) Rückspülung

Die Rückspülung muss regelmäßig durchgeführt werden, um die einwandfreie Funktion und Sauberkeit des Espressosystems zu gewährleisten. Wir empfehlen Ihnen, diese Prozedur jede Nacht durchzuführen

- Einen Messlöffel des Reinigungsmittels Puro Caff in ein Blindsieb geben und in die zu reinigende Gruppe einsetzen. (Verwenden Sie die auf der Verpackung empfohlene Reinigungsmittelmenge)
- Aktivieren Sie den Reinigungszyklus, indem Sie den Hebel auf die entsprechende Position umschalten.
- Auf dem Bildschirm des Auslaufhebels erscheint "@@". Während dieser Zeit wird die Pumpe automatisch in einem typischen Reinigungszyklus ein- und ausgeschaltet.
- Anschließend lassen Sie einen gleichmäßigen Wasserstrahl durch den Brühkopf laufen.
- Setzen Sie das Blindsieb wieder ein und führen Sie den automatischen Reinigungszyklus erneut durch. Diesmal entfernen Sie den Filter während der

Pausen, entfernen das Wasser aus dem Filter und setzen den Filter wieder ein, bevor der Zyklus den Wasserfluss wieder in Gang setzt. (Wenn das Wasser zu fließen beginnt, bevor Sie die Möglichkeit haben, den Filter einzusetzen, warten Sie, bis der Zyklus wieder pausiert, um das Risiko zu vermeiden, dass Sie durch heißes Wasser angespritzt und verbrannt werden)

- Entsorgen Sie den ersten Shot Espresso, bevor Sie den normalen Service wieder aufnehmen, um den Brühkopf zu "würzen".

### **WICHTIG**

Wenn die Maschine länger als 8 Stunden nicht benutzt wird und nach allen längeren Stillstandzeiten müssen vor Abgabe von Kaffee mehrere Spülzyklen ausgeführt werden, um die maximale Leistung der Maschine zu nutzen, wobei wie folgt vorzugehen ist:

- Brühgruppen: Die Siebträger in die einzelnen Brühgruppen einsetzen und drehen, wie oben beschrieben; danach an jeder Brühgruppe mindestens 2 Minuten

lang Wasser auslaufen lassen;

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

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

## **6. Außerbetriebnahme und Abrüstung**

### **1) Abrüstung und Vernichtung**

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

#### **Abkabeln der Stromversorgung**

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

#### **Lösen von der Wasseranlage**

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

Die Leitung des Ablaufrohrs abmontieren.

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

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

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

#### **Hinweis für das Recycling:**

#### **Hinweis für den Umweltschutz.**

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



## 7. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen

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

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

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

### ALLE 3-4 MONATE

- Dichtungen der Brühgruppen austauschen
- Duschen austauschen
- Brühtemperatur kontrollieren
- Brühdruck kontrollieren
- Wasserhärte prüfen/festhalten (die Garantie wird ungültig, wenn die Parameter des Wassers nicht den Werten entsprechen, die im Kapitel "Installation" angegeben sind)
- Überprüfen Sie das/die Magnetventil/e
- Überprüfen Sie die Rohrleitungen auf Undichtigkeiten oder Verstopfungen
- Die einwandfreie Funktion aller Schalter prüfen
- Zustand des Filters kontrollieren

### JÄHRLICH (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Filterkörbe austauschen
- Elektrische Verkabelungen kontrollieren
- Sicherheitseinrichtungen der Boiler kontrollieren
- Druckentlastungsventil kontrollieren
- Überholung der Sicherheitsventile
- Sorgfältige Kontrolle, dass alle Kabel an der Klemmleiste korrekt mit 2,4 Nm festgezogen sind.

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

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



## 8. Precision Scale

### 1) Vorsichtsmaßnahmen beachten

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

Stellen Sie für den korrekten Betrieb sicher, dass:

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

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

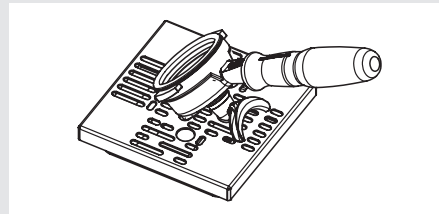
- Vibrationen des Tisches, beispielsweise durch andere Geräte;
- Gerätevibrationen, beispielsweise verursacht durch angrenzende Einheiten.

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



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

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



### Nur für zwei Ausläufe mit Präzisionswaage:

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



- Verwenden Sie nur Siebträger mit doppeltem Auslass;

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

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

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

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

### 2) Reinigung

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

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

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

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

