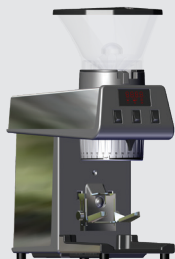


**manuale
manual**

**Bedienungsanleitung
manual**

pico grinder




la marzocco
handmade in florence

pico grinder

Manuale d'uso V1.0 - 06/2023



Capitoli

1. Premessa	pagina 5
2. Dimensioni comuni, pesi, caratteristiche	pagina 5
3. Definizione del modello disponibile	pagina 5
4. Confezione	pagina 6
5. Smontaggio e smaltimento	pagina 6
6. Uso	pagina 6
7. Installazione	pagina 6
8. Funzionamento della macchina	pagina 7
9. Avvertenze generali sul funzionamento	pagina 9
10. Dispositivi di sicurezza	pagina 9
11. Livello di rumore	pagina 9
12. Manutenzione e pulizia periodica	pagina 9
13. Guida alla programmazione del software	pagina 12

certificazioni disponibili:



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

Traduzione delle istruzioni originali
verificate dal fabbricante.



Scansionare il QR Code per visualizzare la
guida per la programmazione del software
completa, disponibile sul sito Web del
centro tecnico.

Stampato su carta riciclata.

 AVVERTENZA
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI AL SICURO

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizzano gli apparecchi elettrici, è necessario osservare sempre le precauzioni di base sulla sicurezza, incluse le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
 2. Per la protezione contro i pericoli di scosse elettriche, non immergere questo apparecchio (eccetto la tramoggia del caffè, la forcella portafiltro, il vassoio raccogli-gocce) in acqua o in altri liquidi.
 3. Questo apparecchio non è destinato per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, salvo il caso in cui siano supervisionate da vicino e ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
 4. Prima di montare o smontare i componenti e prima della pulizia spegnere l'apparecchio, quindi scollegarlo dalla presa quando non viene utilizzato. Per scollegare, prendere la spina ed estrarla dalla presa.
 5. Evitare il contatto con le parti in movimento. Non tentare di aggirare i meccanismi di interblocco di sicurezza.
 6. Non utilizzare nessun apparecchio che abbia il cavo o la spina danneggiata o in caso di malfunzionamenti, o laddove l'apparecchio
- Non tirare mai il cavo di alimentazione.
In caso di installazione permanente, prima di montare o smontare i componenti e prima della pulizia assicurarsi che l'apparecchio sia spento quando non utilizzato.



AVVERTENZA



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI AL SICURO

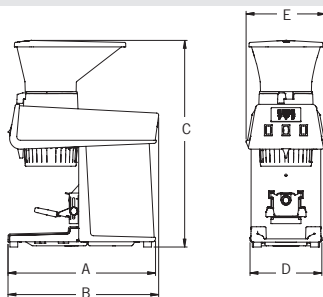
MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- cada o venga danneggiato in qualsiasi maniera. Per informazioni sulle ispezioni, riparazioni o adattamenti, contattare il produttore al numero telefonico del servizio assistenza clienti.
7. L'uso di elementi ausiliari non raccomandati né venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Questo apparecchio non è progettato per l'uso in ambienti esterni.
9. Non lasciare che il cavo resti appeso sul bordo di tavoli o di ripiani.
10. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
11. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
12. L'apparecchio è progettato per essere utilizzato con un ciclo di 20 secondi ON 420 secondi OFF. Un uso più intenso può causare l'attivazione del dispositivo di protezione.
13. Questo apparecchio non deve essere utilizzato in una cucina professionale.
14. Temperatura ambiente minima: 5°C/41°F; Temperatura ambiente massima: 32°C/89°F.
15. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI AL SICURO.

1. Premessa

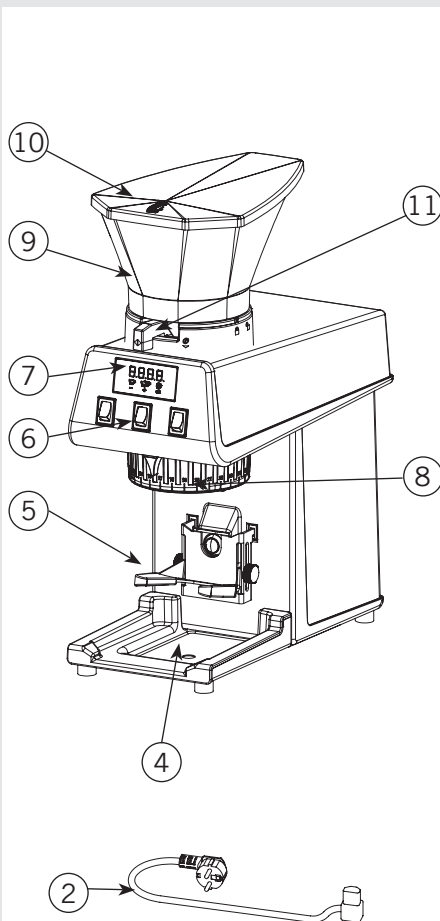
Questo manuale d'istruzioni forma parte integrante ed essenziale del prodotto e deve essere fornito agli utenti. Gli utenti devono leggere tutte le avvertenze e le precauzioni in esso contenute con la massima attenzione, in quanto forniscono importanti informazioni riguardanti la sicurezza durante l'installazione, l'utilizzo, la manutenzione. Questo manuale deve essere conservato in un luogo sicuro e deve essere a disposizione per consultazioni tanto per utenti nuovi quanto per utenti d'esperienza.

2. Dimensioni comuni, pesi, caratteristiche



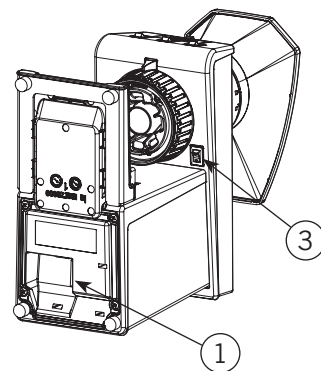
pico	
A [mm]	285
B [mm]	290
C [mm]	400
D [mm]	140
E [mm]	155
PESO [kg]	7,8

3. Definizione del modello disponibile



Tasto

- 1 Spina di alimentazione
- 2 Cavo di alimentazione
- 3 Interruttore principale
- 4 Vassoio raccogli gocce
- 5 Supporto portafiltro
- 6 Pulsante dosaggio
- 7 Display digitale
- 8 Disco di regolazione della macinazione del caffè
- 9 Tramoggia chicchi (300 grammi di caffè)
- 10 Coperchio tramoggia
- 11 Blocco a scorrimento



4. Confezione

1) Verificare l'integrità del prodotto ispezionando la confezione, assicurandosi che non presenti segni di danneggiamenti che possano aver avuto ripercussioni sulla macchina contenuta all'interno.

2) Verificare l'integrità della macchina dopo aver rimosso con attenzione la confezione.

La confezione (scatole, buste di plastica, parti in gommapiuma e qualsiasi altro elemento) deve essere tenuta lontano dalla portata dei bambini, dato il potenziale pericolo che rappresenta; inoltre, non deve essere smaltita nell'ambiente.

5. Smontaggio e smaltimento

Iniziare impostando l'interruttore principale in posizione "0" o su "OFF".

5.1 Scollegamento dalla presa di corrente

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, spegnendo l'interruttore del circuito associato o il dispositivo di protezione del circuito. Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

5.2 Informativa sul riciclo: Fare attenzione alla protezione dell'ambiente.



I rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche usate contengono materiali pericolosi, ma anche di valore e in quantità limitate, che devono essere recuperati e riciclati in modo opportuno. Vi chiediamo gentilmente di contribuire alla protezione dell'ambiente e delle risorse naturali consegnando l'apparecchiatura usata ai centri di riciclo specializzati, qualora presenti nel vostro Paese.

6. Uso

AVVERTENZA

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali eventi che possano portare a procedimenti legali per responsabilità, ogniqualvolta la messa a terra non venga completata ai sensi dei regolamenti e dei codici elettrici locali, nazionali, internazionali in vigore, o laddove altre parti elettriche siano state collegate in modo improprio.

AVVERTENZA

Questo apparecchio è progettato solo per la macinatura di chicchi di caffè tostati. Qualsiasi altro uso è da intendersi come improprio e, di conseguenza, pericoloso. Il fabbricante non potrà essere considerato responsabile per eventuali danni a seguito di un uso incorretto o improprio.

Non utilizzare l'apparecchio per macinare altri tipi di alimenti o altri oggetti.

AVVERTENZA

La garanzia perderà di validità in caso di:

- uso incorretto, non conforme alle finalità di progettazione;
- uso di parti di ricambio non originali;
- manomissione del cavo di alimentazione;
- manomissione dei componenti;
- riparazioni effettuate dal personale non autorizzato.

7. Installazione

AVVERTENZA

Questo apparecchio non è idoneo per l'uso all'esterno. Non utilizzare mai getti d'acqua per pulire l'apparecchio e non posizionarlo dove vengono usati getti d'acqua.

AVVERTENZA

Questo apparecchio deve essere posizionato in orizzontale su un piano da lavoro di altezza superiore ai 115 cm da terra.

- L'apparecchiatura deve essere installata in maniera tale da adempiere alle leggi federali, statali o locali sugli impianti elettrici o idraulici. L'installazione deve essere inoltre conforme alle istruzioni del produt-

tore e deve essere effettuata dal personale qualificato e autorizzato.

- Verificare se i dati riportati sulla targhetta identificativa corrispondono a quelli della fonte di alimentazione elettrica principale a cui verrà collegata l'apparecchiatura.

- Un'installazione non corretta può causare lesioni/danni a persone, animali, oggetti, per cui il produttore non potrà essere ritenuto responsabile.

- Il funzionamento elettrico sicuro di questo apparecchio si ottiene solo quando il collegamento alla presa elettrica viene completato in modo corretto e osservando tutti i codici elettrici e i regolamenti sulla sicurezza locali, in particolare tramite la messa a terra dell'unità. Assicurarsi che la macinatura venga effettuata in modo idoneo, in quanto è un requisito fondamentale per la sicurezza. Assicurarsi che il personale qualificato controlli il collegamento.

- Verificare inoltre la potenza nominale dell'impianto elettrico disponibile, che deve essere idonea per il consumo di energia massimo indicato sull'apparecchio.

- Si sconsiglia l'utilizzo di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Se il loro utilizzo è inevitabile, accertarsi che siano esclusivamente di una tipologia conforme alle normative sulla sicurezza e alle leggi locali, nazionali e internazionali in materia di impianti elettrici, prestando attenzione a non superare la potenza e i valori nominali della corrente indicati su tali adattatori e prolunghe.

- Per la macinatura, è necessario che la tramoggia sia fissata all'apparecchio nella posizione giusta.

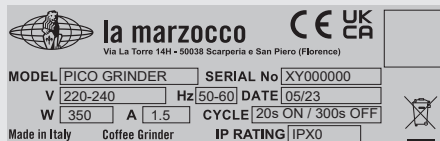
- Pulire a fondo l'apparecchiatura al momento della prima installazione; seguire le istruzioni contenute in questo manuale.

8. Funzionamento della macchina

8.1. Operazioni preliminari

8.1.1. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione in grado di erogare: 230 V CA e 1,5 Amp (per la versione da 230 V) o 120 V CA e 3 Amp (per la versione da 115 V).

• Targhetta CE:



• Targhetta ETL:



• Targhetta KC:

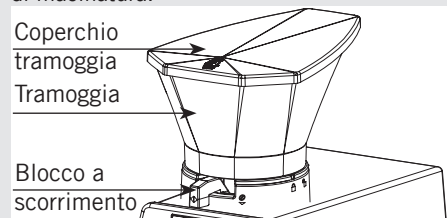


8.1.2. Per un uso corretto delle lame di macinatura, al momento della prima installazione o ogni volta che la macina viene sostituita, effettuare una macinatura di 300 grammi di caffè. Non utilizzare le prime dosi.

8.1.3. Assicurarsi che la tramoggia sia correttamente posizionata sull'apparecchiatura. Se la tramoggia non si trova nella posizione corretta, la macinatura non può iniziare.

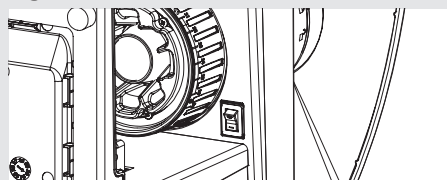
Aprire il coperchio della tramoggia e riempire la tramoggia con i chicchi di caffè.

Aprire il blocco a scorrimento in maniera tale che i chicchi possano scendere nel sistema di macinatura.



8.1.4. Quando la macina è accesa, si illumina anche l'indicatore sul display.

Accendere l'alimentazione premendo l'interruttore principale. L'interruttore di accensione è situato vicino alla ghiera di regolazione della macinatura.



L'interruttore di accensione ha due funzioni: 0 (OFF) I (ON).

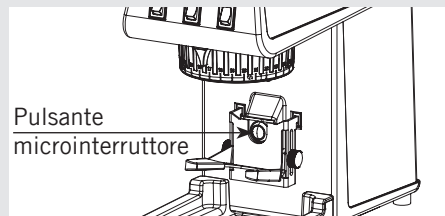
0 (OFF): In questa posizione l'apparecchio è spento.

I (ON): In questa posizione l'apparecchio è pronto al normale utilizzo.

8.2. Innesco del portafiltro

Posizionare il portafiltro direttamente sull'apparecchio, nel suo apposito supporto.

Iniziare la macinatura premendo il pulsante microinterruttore direttamente con il portafiltro.



AVVERTENZA

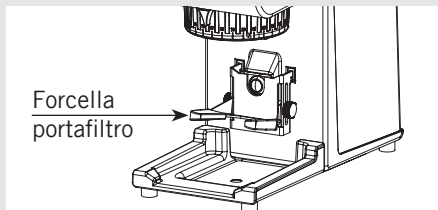
Fare attenzione a posizionare il portafiltro in modo corretto. Se lo si avvicina troppo al condotto di uscita del caffè, può causarne l'otturazione.

AVVERTENZA

Fare attenzione a non chiudere, neppure parzialmente lo scivolo di uscita durante l'estrazione del caffè macinato.

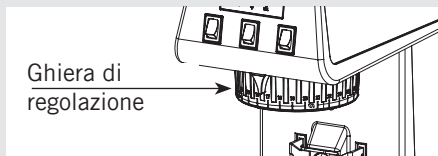
8.3. Inserimento e regolazione della forcilla

Inserire la forcilla portafiltro ruotandola come mostrato in figura. Sbloccare le due ghiera per regolare il supporto portafiltro superiore.



8.4. Regolazione della macina per il caffè

Per ottenere il tempo di estrazione e la consistenza del caffè desiderata, è possibile effettuare la regolazione manuale della macina, così da modificare la macinatura del caffè. Ruotare la ghiera di regolazione come descritto di seguito.



Macinando il caffè più finemente si otterrà un'estrazione (pour) più lenta.

Per ottenere questo è necessario ruotare la ghiera di regolazione verso i numeri più piccoli al contrario ruotando verso i numeri più grandi si otterrà una macinatura più grossolana e quindi un'estrazione più veloce.

Prima di controllare la finezza del caffè macinato, macinare alcune dosi di caffè per riempire il condotto tra l'area di macinatura e l'uscita.

Nota: Sono molte le variabili che possono influenzare la qualità del caffè, inclusa la temperatura, l'umidità, le impostazioni della macchina per l'espresso, la pulizia dei filtri e

la freschezza della tostatura. Tutti questi fattori possono causare lievi variazioni ai tempi di dosaggio.

La dimensione delle particelle di caffè è estremamente importante per preparare un buon caffè, insieme al tipo di miscela utilizzata. La macinatura ideale può essere determinata preparando vari caffè con l'utilizzo di quantità di caffè macinato che si utilizzerebbero normalmente per ogni tazzina (si raccomandano almeno 6 grammi). La migliore macinatura è quella che permette al caffè di fluire fuori dal beccuccio del portafiltro né troppo lentamente, una goccia alla volta, né troppo velocemente. Una regola generale è che la doppia dose deve erogare circa 50 ml di liquido di espresso in un tempo approssimativo di 25 secondi. Questo tempo può essere regolato variando la grossolanità della macinatura.

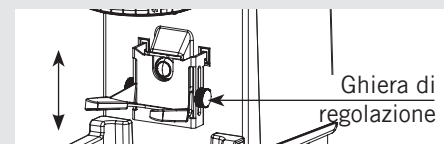
8.5. Regolazione della quantità di dose

La quantità di dose può essere impostata in termini di tempo (sec.).

Fare riferimento al manuale della programmazione del software con le istruzioni dettagliate è disponibile online.

8.6. Regolazione della forcilla

Regolare l'altezza della forcilla utilizzata per il sostegno del portafiltro utilizzando i due pomelli laterali.



9. Avvertenze generali sul funzionamento

- Non inserire oggetti estranei quando si riempie la tramoggia con i chicchi di caffè. Manovrare con le mani pulite e asciutte.

- Dopo qualsiasi riempimento della tramoggia e in normali condizioni d'uso dell'apparecchio, il coperchio della tramoggia deve essere posizionato in modo corretto.

Per permettere all'apparecchio di funzionare in modo ottimale, durante la prima installazione o ogni volta che la tramoggia viene pulita, dopo aver macinato alcune dosi di caffè, pulire la superficie interna dell'imbuto dosatore con una spazzola morbida e asciutta.

- Nelle versioni con la macina monofase, osservare il ciclo di lavoro sull'etichetta posizionata sul lato dell'apparecchio.

10. Dispositivi di sicurezza

L'apparecchio è dotato di una protezione che stacca il motore in caso di surriscaldamento. Nel caso in cui questa protezione intervenga attendere il raffreddamento del motore.

Nel caso in cui la protezione dovesse scattare a seguito di un funzionamento anomalo, ad es. un'otturazione delle lame di macinatura. Se dopo il raffreddamento del motore l'apparecchiatura non riparte, spegnere utilizzando il tasto di accensione/spegnimento, scollegare dalla rete elettrica e contattare un tecnico qualificato.

Non effettuare mai nessun lavoro sull'apparecchio mentre è attaccato alla rete elettrico, per evitare il rischio che il motore si accenda improvvisamente.

Se l'apparecchio si surriscalda a causa dell'arresto del motore, lasciare che si raffreddi prima di effettuare qualsiasi lavoro di riparazione. Sensore di blocco del motore: il sistema di protezione contro contatti accidentali con

le parti rotanti del sistema di macinatura è composto da due sensori, posizionati all'interno del corpo dell'apparecchio, che tagliano l'elettricità al motore.

Se la tramoggia o l'imbuto dosatore viene rimosso o non è posizionato correttamente, il sensore impedisce all'apparecchio di funzionare.

11. Livello di rumore:

Paesi CEE:

Il livello di pressione sonora misurata della macchina è inferiore a 70 dBA.

12. Manutenzione e pulizia periodica

12.1. Manutenzione

AVVERTENZA
Scollegare l'alimentazione dell'apparecchio staccandola prima di effettuare la pulizia.

AVVERTENZA
Non utilizzare panni umidi o bagnati per pulire all'interno della camera di macinatura, dell'imbuto dosatore e della macina.

AVVERTENZA
La macchina non deve essere immersa o sottoposta a schizzi con acqua per poterla pulire. Per le operazioni di pulizia, seguire le istruzioni con la massima attenzione.

- È essenziale controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e della spina.

- Nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina sia danneggiata, contattare un tecnico qualificato per provvedere alla sostituzione.

- Si raccomanda di utilizzare solo parti di ricambio originali.

- Per garantire un'efficienza duratura dell'apparecchio, è necessario rivolgersi a un tecnico qualificato che possa effettuare la manutenzione periodica, inclusi i controlli dettagliati dello stato dei componenti soggetti a usura.

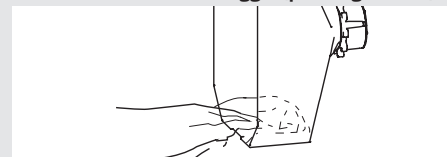
- Lo stato delle lame di macinatura deve essere controllato periodicamente. Il mantenimento delle lame di macinatura in uno stato ottimale garantisce l'elevata qualità della macinatura, consentendo una maggiore produttività e un surriscaldamento limitato.

12.2. Pulizia

Per la pulizia, utilizzare spazzole o panni disinfettati e perfettamente puliti.

Non utilizzare prodotti abrasivi in quanto rischiano di togliere lucentezza alle parti brillanti.

12.2.1. Pulizia della tramoggia (pulizia generale)



Lavare la tramoggia dopo che è stata rimossa dall'apparecchio, utilizzando acqua e un detergente neutro, risciacquare abbondantemente con acqua tiepida e asciugare a

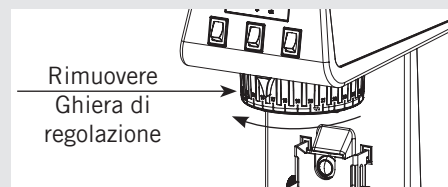
fondo. Si consiglia di pulire periodicamente la tramoggia. Una volta pulita la tramoggia, posizionarla correttamente sull'apparecchio. Se la tramoggia è posizionata in modo non corretto, la macinatura non può iniziare.

12.2.2. Pulizia del sistema di macinatura

AVVERTENZA
Le seguenti attività di manutenzione e ispezione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

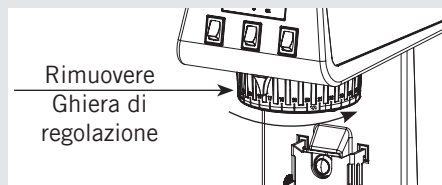
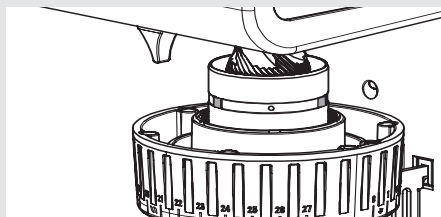
Per accedere al sistema di macinatura, rimuovere i componenti in questo ordine:

- Chiudere la tramoggia;
- Macinare il residuo di caffè rimasto nella camera di macinatura;
- Svitare la ghiera di regolazione andando verso i numeri più grandi e continuare a svitarla fino alla completa rimozione.



Con una spazzola piccola, pulire la macina. Aspirare i frammenti di caffè ed i residui macinati dalla camera di macinatura prestando attenzione a pulire perfettamente tutti i componenti.

- Rinserire la ghiera di regolazione come dalla seguente immagine

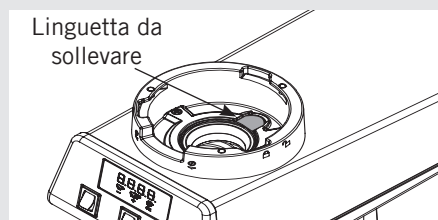


Si raccomanda la pulizia periodica per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio.

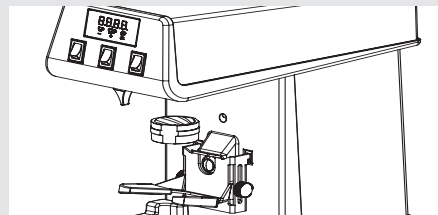
12.3. Sostituzione delle lame di macinatura

Lo stato delle lame di macinatura deve essere controllato periodicamente. Il mantenimento delle macine in uno stato ottimale garantisce l'elevata qualità della macinatura, consentendo una maggiore produttività e un surriscaldamento limitato.

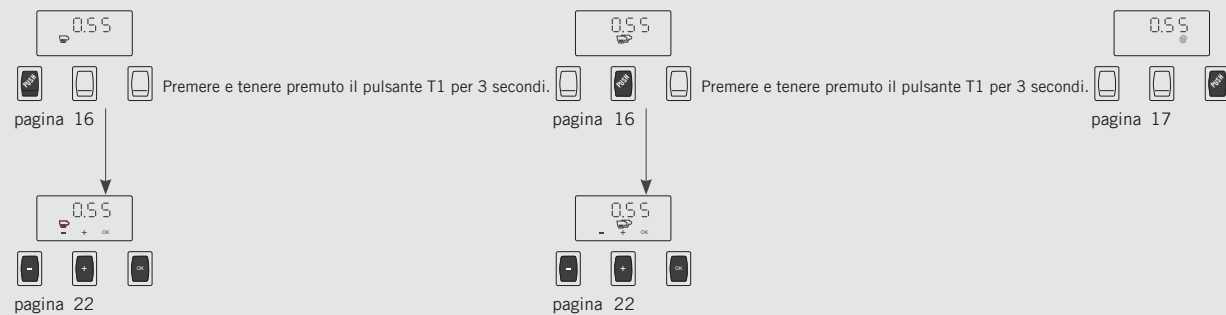
Dopo aver rimosso la ghiera di regolazione, come spiegato nella sezione precedente, sostituire la macina interna.



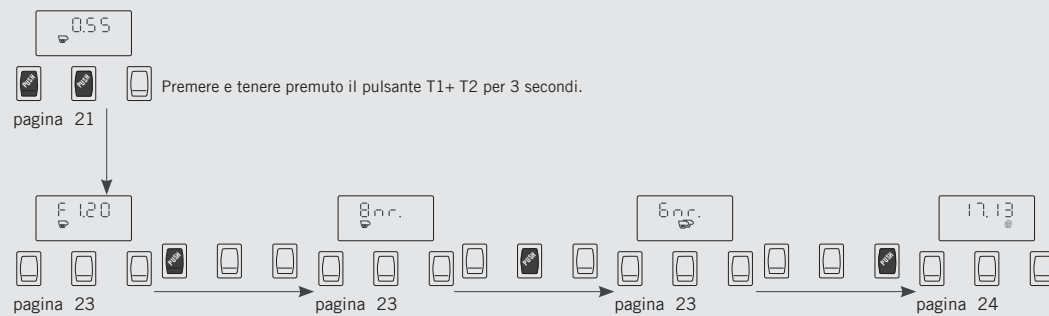
Per la sostituzione della macina esterna è necessario alzare la linguetta mostrata in figura ed inserire un cacciavite dall'alto, tramite l'utensile in dotazione rimuovere la macina esterna come dalla seguente illustrazione.



Procedere con la sostituzione con un paio di macine nuove.



Programmazione "Tecnico"



Presentazione della programmazione

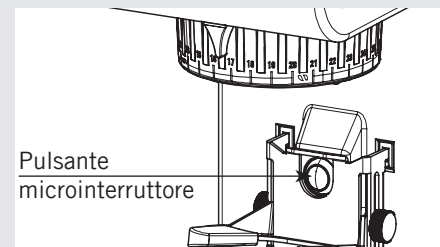
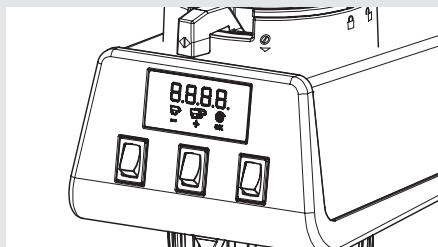
Descrizione

- Questo apparecchio ha una CPU e molte impostazioni configurabili.
- Inoltre, ci sono molti comandi di feedback utilizzati in questo apparecchio per risolvere i problemi che si dovessero verificare.
- Segue una breve presentazione dei comandi e del display e di come essi interagiscono con l'operatore.

Display digitale

Il display digitale è un display retroilluminato in grado di visualizzare 4 digit, ognuno dotato di virgola (punto). 3 icone per individuare il tipo di dose impostata. 3 icone relative al + - e ok. Il display permette all'operatore di interagire con l'apparecchio per modificare visualmente i valori dei parametri. Il display fornisce inoltre delle informazioni utili all'operatore.

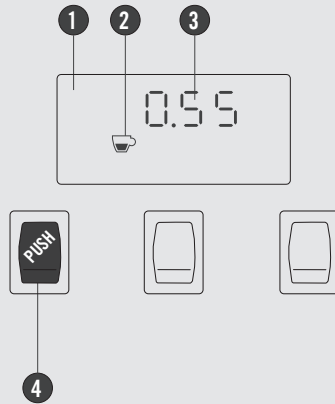
Possono essere visualizzati numerosi allarmi che avvisano l'operatore di una condizione anomala o di un guasto. Vengono inoltre visualizzati dei semplici messaggi per avvisare l'operatore dell'inizio di un'operazione o della necessità di avviare un processo.



Il tastierino ha due funzioni. La prima è il controllo della macinatura. La seconda è la programmazione dei singoli parametri del software.

Pulsante	Descrizione
	Questo pulsante viene utilizzato per controllare l'erogazione della dose 1. Viene utilizzato anche nella programmazione dei singoli parametri come il pulsante “-” nel menu. Per semplicità in questo manuale sarà rappresentato con il nome T1.
	Questo pulsante viene utilizzato per controllare l'erogazione della dose 2. Viene utilizzato anche nella programmazione dei singoli parametri come il pulsante “+” nel menu. Per semplicità in questo manuale sarà rappresentato con il nome T2.
	Questo pulsante viene utilizzato per un controllo continuo dell'erogazione della dose. Viene utilizzato anche nella programmazione dei singoli parametri come il pulsante “OK” nel menu. Per semplicità in questo manuale sarà rappresentato con il nome T3.
	Tenere premuta questa combinazione di pulsante per 3 secondi per attivare il menu tecnico.

Interfaccia No.1: Selezione prima dose



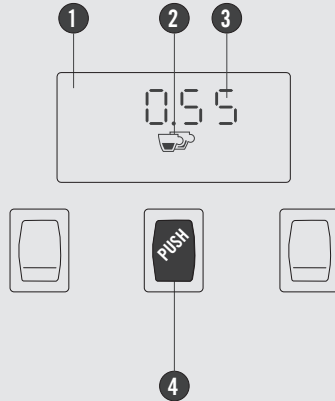
1 Display digitale

2 Modalità dose singola

3 Dose singola caffè

4 Pulsante per selezionare la dose singola

Interfaccia No.2: Selezione seconda dose



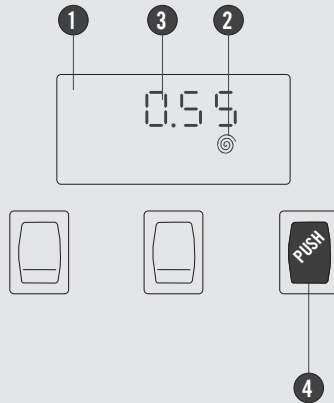
1 Display digitale

2 Modalità dose doppia

3 Dose doppia caffè

4 Pulsante per selezionare la dose doppia

Interfaccia No.3: Selezione modalità continua



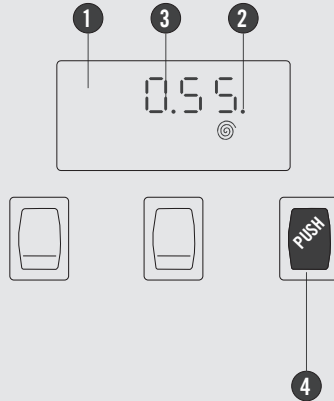
1 Display digitale

2 Modalità dose continua

3 Dose continua caffè

4 Pulsante per selezionare la dose continua

Interfaccia No.4: Attivazione singola dose



1 Display digitale

2 Modalità singola dose

3 Dose continua caffè

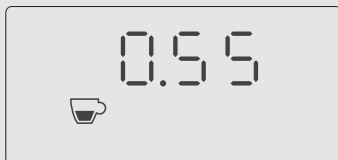
4 Premi e mantieni premuto per 10 secondi per attivare la modalità dose singola

In questa modalità, premendo il tasto 4 si avvia la macinatura per 20 secondi, ripremendolo per interromperla anticipatamente.

Per uscire da questa modalità è necessario premere per 10 secondi il tasto 4.

Accesso alle modalità di programmazione

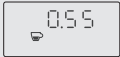
Modalità di programmazione

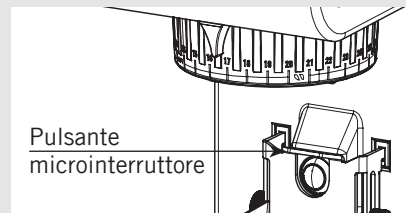


Descrizione

- Per modificare i valori di qualsiasi parametro, l'operatore deve accedere per prima cosa alla modalità di programmazione.
- Ci sono due livelli all'interno della modalità di programmazione che permettono la programmazione dei parametri specifici.
- I due livelli di programmazione sono i seguenti:

- **Livello Barista** - I parametri contenuti in questo livello sono quelli che l'operatore può cambiare per intervenire sulla dose del caffè macinato. Per l'accesso non è necessaria la Password.

Display	Procedura operativa
	Livello di programmazione "Barista"
	1 Quando l'apparecchio è acceso, premere e tenere premuto il pulsante T1 o T2 . Dopo circa 3 secondi appare la seguente visualizzazione.
	2 Questo è il livello di programmazione "Barista". Per programmare la dose per ciascun pulsante.
	3 Per uscire dalla modalità di programmazione è necessario premere il tasto di avvio macinatura. (vedi figura)

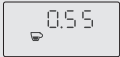


Modalità di programmazione



Descrizione

- **Livello Tecnico** - I parametri contenuti in questo livello sono quelli che il tecnico può visualizzare come lettura della versione del firmware e contatore dosi.

Display	Procedura operativa
	4 Quando l'apparecchio è acceso, premere e tenere premuto il pulsante T1 + T2 . Dopo circa 3 secondi appare la seguente visualizzazione.
	Questo è il livello di programmazione "Tecnico". Il display visualizza il seriale della macchina, la versione del firmware ed il numero delle dosi. 5 Nota: Per uscire dalla modalità di programmazione è necessario premere il tasto di avvio macinatura.

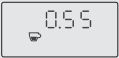
Programmazione "Barista"

Dose programma



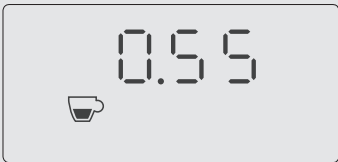
Descrizione

- Questo parametro permette all'operatore di programmare la dose di caffè macinato per ogni pulsante.
- La dose è impostata in secondi.

Display	Procedura operativa
	1 Quando l'apparecchio è acceso, premere e tenere premuto il pulsante T1. Dopo circa 3 secondi appare la seguente visualizzazione.
	2 Utilizzare i pulsanti T1 e T2 per impostare il valore desiderato, premere il pulsante T3  per confermare il valore desiderato e tornare al normale utilizzo dell'apparecchio.
	3 Quando l'apparecchio è acceso, premere e tenere premuto il pulsante T2. Dopo circa 3 secondi appare la seguente visualizzazione.
	4 Utilizzare i pulsanti T1 e T2 per impostare il valore desiderato, premere il pulsante T3  per confermare il valore desiderato e tornare al normale utilizzo dell'apparecchio.

Contatore dosi

Descrizione



- Questo parametro permette al tecnico di visualizzare alcuni parametri.
- La dose è impostata in secondi.

Display	Procedura operativa
	1 Quando l'apparecchio è acceso, premere e tenere premuto il pulsante T1 + T2 . Dopo circa 3 secondi appare la seguente visualizzazione.
	2 Il display visualizza la versione del firmware.
	3 Premere il pulsante T1 per visualizzare il numero e tempo (in secondi) delle singole dosi erogate.
	4 Premere il pulsante T2 per visualizzare il numero e tempo (in secondi) delle doppie dosi erogate.



Programmazione "Tecnico"

Contatore dosi



Descrizione

- Questo parametro permette al tecnico di visualizzare alcuni parametri.
- La dose è impostata in secondi.

Display	Procedura operativa
	5 Premere il pulsante T3 per visualizzare il tempo (in secondi) delle dosi erogate in modalità continuo. 6 Per uscire dalla modalità di programmazione è necessario premere il tasto di avvio macinatura o attendere 120 secondi.

pico grinder

Bedienungsanleitung V1.0 - 06/2023

Kapitel

1. Vorwort	Seite 5
2. Allgemeine Abmessungen, Gewichte und Merkmale	Seite 5
3. Definition des verfügbaren Modells	Seite 5
4. Verpackung	Seite 6
5. Stilllegung und Demontage	Seite 6
6. Verwendung	Seite 6
7. Installation	Seite 6
8. Betrieb der Maschine	Seite 7
9. Allgemeine Warnhinweise zum Betrieb	Seite 9
10. Sicherheitseinrichtungen	Seite 9
11. Lärmpegel	Seite 9
12. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung	Seite 9
13. Anleitung zur Softwareprogrammierung	Seite 12

verfügbare Zertifizierungen:



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

Übersetzung der Originalanleitung vom
Hersteller verifiziert.



Scannen Sie den QR-Code, um
den vollständigen Software-
Programmierleitfaden anzuzeigen, der auf
der Techcenter-Website verfügbar ist.

Gedruckt auf Recyclingpapier.

⚠️ WARNUNG ⚠️
DIESE ANLEITUNG SICHER AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten Sie stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen treffen, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung.
2. Zum Schutz vor Stromschlägen darf das Gerät (mit Ausnahme des Kaffeetrichters, des Siebträgers und der Tropfschale) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten gestellt werden.
3. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um auszuschließen, dass mit dem Gerät gespielt wird.
4. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie Teile montieren oder demontieren und bevor Sie es reinigen. Um den Stecker zu ziehen, fassen Sie den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel. Bei Festinstallation - Vergewissern Sie sich, dass das Gerät AUS ist, wenn es nicht benutzt wird, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Versuchen Sie nicht, Sicherheitsverriegelungsmechanismen zu umgehen.
6. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich für Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an den Hersteller unter der Telefonnummer des Kundendienstes.

**WARNUNG****DIESE ANLEITUNG SICHER AUFBEWAHREN****WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

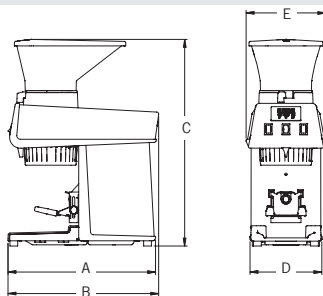
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
8. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien geeignet.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
10. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, demontieren oder reinigen.
11. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
12. Das Gerät ist für einen Zyklus von 20 Sekunden EIN und 420 Sekunden AUS ausgelegt. Bei intensiverem Gebrauch kann die Schutzvorrichtung ausgelöst werden.
13. Dieses Gerät sollte nicht in einer professionellen Küche verwendet werden.
14. Umgebungstemp. min.: 5°C/41°F; Maximale Raumtemperatur: 32°C/89°F.
15. BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF.

1. Vorwort

Diese Bedienungsanleitung ist ein integraler und wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss dem Benutzer ausgehändigt werden. Die Benutzer werden gebeten, die beiliegenden Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen sorgfältig zu lesen, da sie wertvolle Informationen zur Sicherheit bei Installation, Betrieb und Wartung enthalten.

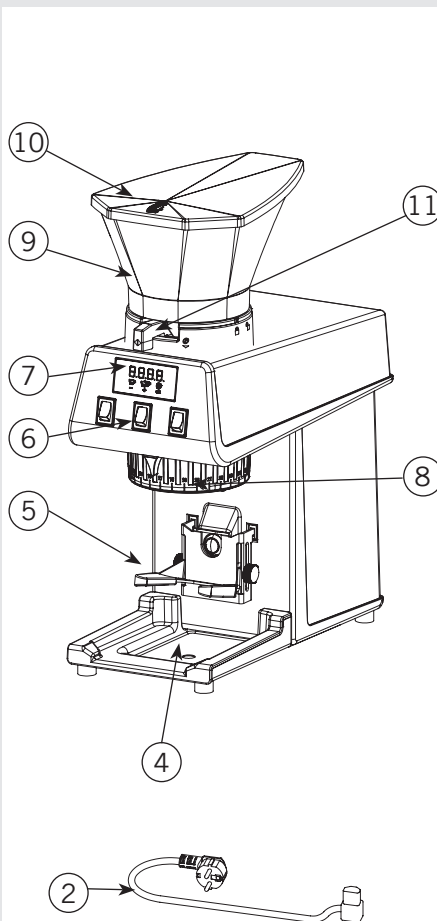
Diese Anleitung muss an einem sicheren Ort aufbewahrt werden und sowohl für neue als auch für erfahrene Benutzer zum Nachschlagen verfügbar sein.

2. Allgemeine Abmessungen, Gewichte und Merkmale



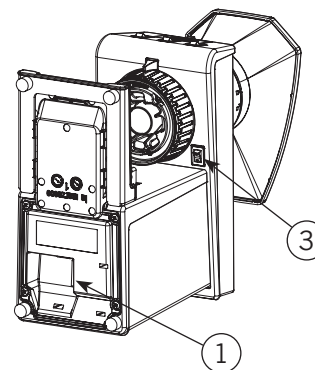
pico	
A [mm]	285
B [mm]	290
C [mm]	400
D [mm]	140
E [mm]	155
GEWICHT [kg]	7,8

3. Definition des verfügbaren Modells



Schlüssel

- 1 Steckdose
- 2 Netzkabel
- 3 Hauptschalter
- 4 Tropfschale
- 5 Halter Siebträger
- 6 Dosierdruckknopf
- 7 Digitaldisplay
- 8 Einstellscheibe für das Kaffeemahlwerk
- 9 Bohnentrichter (300 Gramm Kaffee)
- 10 Trichterdeckel
- 11 Sperrschieber



4. Verpackung

1) Sicherstellen, dass das Produkt unverseht ist.

2) Nach vorsichtigem Auspacken den einwandfreien Zustand der Maschine prüfen. Verpackungen (Kartons, Plastiktüten, Schaumstoffteile und anderes) dürfen wegen der potenziellen Gefahr nicht in Reichweite von Kindern gelassen oder in die Umwelt entsorgt werden.

5. Stilllegung und Demontage

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

5.1 Trennen vom Stromnetz

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den zugehörigen Leistungsschalter oder die Stromkreisschutzvorrichtung ausschalten. Entfernen Sie das Netzkabel vom Stromanschluss.

5.2 Recyclinghinweis: 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.

6. Verwendung



WARNUNG



Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Fälle ab, die zu Haftungsklagen führen, wenn die Erdung nicht gemäß den geltenden örtlichen, nationalen und internationalen Vorschriften und elektrischen Vorschriften abgeschlossen wurde oder andere elektrische Teile unsachgemäß angeschlossen wurde.



WARNUNG



Dieses Gerät ist nur für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und somit als gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Mahlen anderer Lebensmittel oder anderer Gegenstände.



WARNUNG



Die Garantie erlischt im Falle von:

- Unsachgemäße Verwendung, die nicht dem Konstruktionszweck entspricht;
- Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen;
- Manipulationen am Netzkabel;
- Manipulationen an den Komponenten;
- Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal.

7. Installation



WARNUNG



Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien geeignet. Wenn die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden, kann der Hersteller nicht für Personen- und Sachschäden verantwortlich gemacht werden.



WARNUNG



Dieses Gerät muss waagrecht auf einer Arbeitsplatte aufgestellt werden, die höher als 115 cm über dem Boden liegt.

- Die Installation der Maschine muss aufgrund der lokalen Gesetze und Vorschriften für Elektro- und Wasseranschlüsse vorgenommen werden. Außerdem muss die Installation unter Ein-

haltung der Anweisungen des Herstellers durch zugelassenes und qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen der Hauptstromversorgung übereinstimmen, an die das Gerät angeschlossen werden soll.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen/Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

- 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. Vergewissern Sie sich, dass die Erdung ordnungsgemäß ausgeführt wurde, da dies eine grundlegende Sicherheitsanforderung ist. Lassen Sie den Anschluss von qualifiziertem Personal überprüfen.

- Vergewissern Sie sich außerdem, dass die Leistung des vorhandenen Stromnetzes für die auf dem Gerät angegebene maximale Leistungsaufnahme geeignet ist.

- 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.

- Zum Mahlen muss der Trichter in der richtigen Position am Gerät befestigt werden.

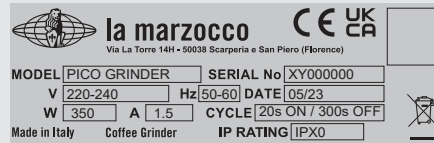
- Reinigen Sie das Gerät bei der ersten Installation gründlich und befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch.

8. Betrieb der Maschine

8.1. Vorbereitende Maßnahmen

8.1.1. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromversorgung an, die Folgendes leisten kann: 230VAC und 1,5 Ampere (für die 230V-Version) oder 120VAC und 3 Ampere (für die 115 V-Version).

• CE-Zeichen:



• ETL-Zeichen:



• KC-Zeichen:

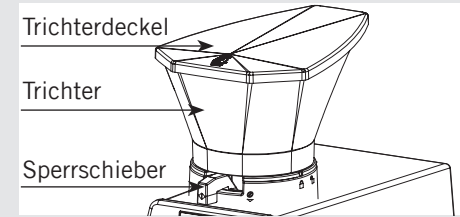


8.1.2. Für den korrekten Gebrauch der Mahlklängen mahlen Sie bei der ersten Installation oder nach jedem Austausch der Mahlscheiben 300 Gramm Kaffee. Verwenden Sie nicht die ersten Dosierungen.

8.1.3. Vergewissern Sie sich, dass der Trichter richtig auf dem Gerät positioniert ist. Wenn sich der Trichter nicht in der richtigen Position befindet, kann der Mahlvorgang nicht beginnen.

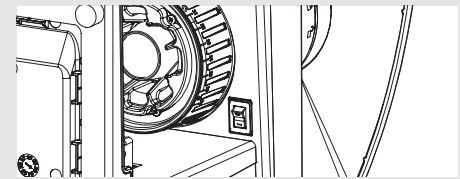
Öffnen Sie den Trichterdeckel und füllen Sie den Trichter mit Kaffeebohnen.

Öffnen Sie den Verriegelungsschieber, damit die Bohnen in das Mahlwerk fallen können.



8.1.4. Wenn das Mahlwerk eingeschaltet ist, leuchtet auch die Anzeige auf dem Display auf.

Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Hauptschalters ein. Der Netzschalter befindet sich neben dem Mahlgradregler.



Der Netzschalter hat zwei Funktionen: 0 (OFF) I (ON).

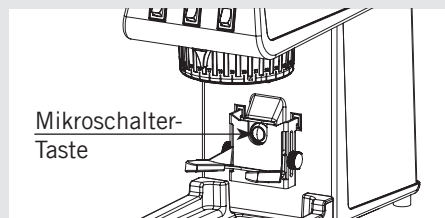
0 (OFF): In dieser Stellung ist das Gerät ausgeschaltet.

I (ON): In dieser Stellung ist das Gerät für den normalen Gebrauch bereit.

8.2. Einsetzen des Siebträgers

Setzen Sie den Siebträger direkt auf das Gerät auf die Halterung.

Starten Sie den Mahlvorgang, indem Sie den Mikroschalterknopf direkt mit dem Siebträger drücken.

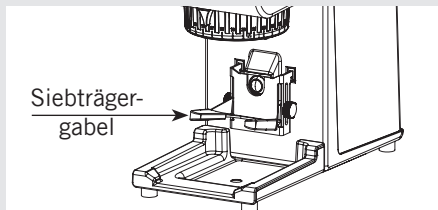


⚠️ WARNUNG ⚠️
Achten Sie auf die richtige Positionierung des Siebträgers. Wenn er sich zu nahe am Kaffeeauslasskanal befindet, kann er verstopfen.

⚠️ WARNUNG ⚠️
Achten Sie darauf, dass Sie den Auslauf nicht, auch nicht teilweise, verschließen, während Sie gemahlene Kaffee zubereiten.

8.3. Einsetzen und Einstellen der Gabel

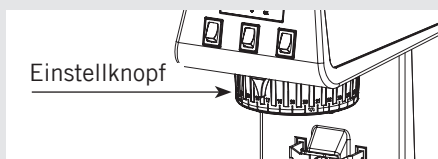
Setzen Sie die Siebträgergabel ein, indem Sie sie wie in der Abbildung gezeigt drehen. Entriegeln Sie die beiden Knöpfe, um den oberen Siebträger einzustellen.



8.4. Einstellen des Kaffeemahlgrads

Um die gewünschte Brühzeit und die gewünschte Konsistenz des Kaffees zu erreichen, kann der Mahlgrad des Kaffees durch eine manuelle Einstellung des Mahlwerks verändert werden.

Drehen Sie den Einstellknopf wie unten beschrieben.



Wenn Sie den Kaffee feiner mahlen, wird er langsamer extrahiert (ausgegossen). Dies wird erreicht, indem der Einstellknopf in Richtung der kleineren Zahlen gedreht wird. Umgekehrt führt ein Drehen in Richtung der größeren Zahlen zu einem gröberen Mahlgrad und damit zu einer schnelleren Extraktion. Bevor Sie die Feinheit des gemahlene Kaffees überprüfen, mahlen Sie einige Dosen Kaffee, um den Kanal zwischen dem Mahlbereich und dem Auslass zu füllen.

Hinweis: Es gibt viele Variablen, die die Qualität des Kaffees beeinflussen können, z. B. Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Einstellungen der Espressoemaschine, Reinigung der Filter und

Frische der Röstung. All diese Faktoren können zu geringfügigen Abweichungen bei den Dosierzeiten führen.

Die Größe der Kaffeepartikel ist für die Zubereitung einer guten Tasse Kaffee äußerst wichtig, ebenso wie die Art der verwendeten Kaffeemischung. Den idealen Mahlgrad können Sie ermitteln, indem Sie verschiedene Kaffeesorten mit der Menge an gemahlene Kaffee zubereiten, die Sie normalerweise für jede Tasse verwenden würden (wir empfehlen mindestens 6 g). Der beste Mahlgrad ist derjenige, bei dem der Kaffee weder zu langsam, tropfenweise, noch zu schnell aus dem Auslauf des Siebträgers fließt. Eine allgemeine Regel besagt, dass eine doppelte Dosis Espresso in etwa 25 Sekunden ca. 50ml/ 2 flüssige Unzen ausgeben sollte. Diese Zeit kann durch Veränderung des Mahlgrads angepasst werden.

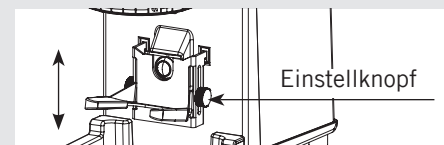
8.5. Einstellen der Dosismenge

Die Dosismenge kann in Form von Zeit (Sek.) eingestellt werden.

Detaillierte Anweisungen finden Sie im Software-Programmierhandbuch, das online verfügbar ist.

8.6. Einstellen der Gabel

Stellen Sie die Höhe der Gabel, die den Siebträger trägt, mit den beiden seitlichen Knöpfen ein.



9. Allgemeine Warnhinweise zum Betrieb

- Beim Einfüllen von Kaffeebohnen in den Trichter keine Fremdkörper einführen. Nur mit sauberen, trockenen Händen anfassen.

- Nach jeder Befüllung des Trichters und bei normalem Gebrauch des Geräts muss der Deckel des Trichters richtig aufgesetzt werden.

Damit das Gerät optimal funktioniert, muss bei der ersten Installation und bei jeder Reinigung des Trichters nach dem Mahlen einiger Kaffeedosen die Innenfläche des Trichters mit einer weichen, trockenen Bürste gereinigt werden.

- Bei den Versionen mit Einphasenmahlwerk ist die auf dem Etikett an der Seite des Geräts angegebene Betriebsdauer zu beachten.

10. Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit einer Schutzvorrichtung ausgestattet, die den Motor im Falle einer Überhitzung abschaltet. Sollte dieser Schutz ausgelöst werden, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist. Sollte die Schutzvorrichtung aufgrund eines anormalen Betriebs ausgelöst werden, z. B. weil sich die Mahlklingen verklemmen. Wenn sich das Gerät nicht einschaltet, nachdem der Motor abgekühlt ist, schalten Sie es mit dem Ein/Aus-Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Führen Sie niemals Arbeiten am Gerät durch, während es am Stromnetz angeschlossen ist, um zu vermeiden, dass der Motor plötzlich startet.

Sollte sich das Gerät aufgrund eines Motorstopps überhitzen, lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Reparaturarbeiten durchführen. Motorverriegelungssensor: Das System, das vor einem versehentlichen Kontakt mit den rotie-

renden Teilen des Mahlwerks schützt, besteht aus zwei Sensoren, die sich im Inneren des Geräts befinden und die Stromzufuhr zum Motor unterbrechen.

Wenn der Trichter entfernt oder nicht richtig aufgesetzt wird, verhindert der Sensor den Betrieb des Geräts.

11. Lärmpegel

EWG-Länder:

Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dBA.

12. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung

12.1. Wartung

⚠️ WARNUNG ⚠️
Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.

⚠️ WARNUNG ⚠️
Verwenden Sie keine nassen oder feuchten Tücher zum Reinigen des Inneren der Mahlkammer, des Trichters und der Grate.

⚠️ WARNUNG ⚠️
Dieses Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder mit Wasser bespritzt werden, um es zu reinigen. Bitte befolgen Sie die Anweisungen für die Reinigung sehr genau.

- Es ist wichtig, den Zustand des Netzkabels und des Steckers regelmäßig zu überprüfen.

- Sollten das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sein, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, um sie auszutauschen.

- Es wird empfohlen, nur Originalersatzteile zu verwenden.

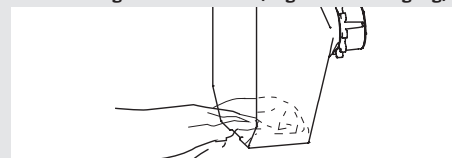
- Um die dauerhafte Funktionstüchtigkeit des Geräts zu gewährleisten, muss ein qualifizierter Techniker für die regelmäßige Wartung hinzugezogen werden, der auch den Zustand der Verschleißteile genau überprüft.

- Der Zustand der Mahlklingen muss regelmäßig überprüft werden. Ein einwandfreier Zustand der Mahlklingen gewährleistet eine hohe Mahlqualität, was zu einer höheren Produktivität und einer geringeren Überhitzung führt.

12.2. Reinigung

Verwenden Sie für die Reinigung absolut saubere, desinfizierte Tücher oder Bürsten. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese den Glanz von glänzenden Teilen abtragen können.

12.2.1. Reinigen des Trichters (allgemeine Reinigung)



Waschen Sie den Trichter nach der Entnahme aus dem Gerät mit neutraler Seife und Wasser, spülen Sie ihn gründlich mit lauwarmem Wasser aus und trocknen Sie

ihn gut ab. Es ist ratsam, den Trichter regelmäßig zu reinigen. Nach der Reinigung des Trichters muss dieser wieder richtig auf dem Gerät positioniert werden. Wenn der Trichter nicht richtig positioniert ist, kann der Mahlvorgang nicht beginnen.

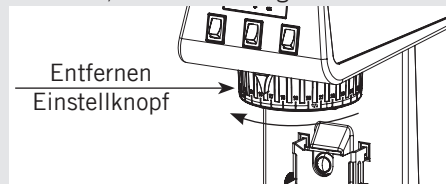
12.2.2. Reinigung des Mahlsystems

⚠️ WARNUNG ⚠️

Die folgenden Wartungs- und Inspektionsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Um an das Mahlsystem zu gelangen, entfernen Sie die Komponenten in dieser Reihenfolge:

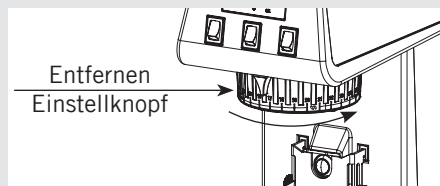
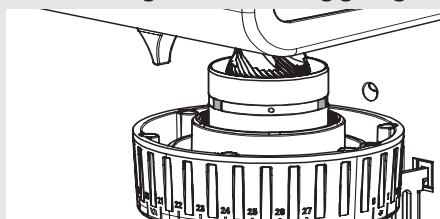
- Schließen Sie den Trichter;
- Mahlen Sie die in der Mahlkammer verbliebenen Kaffeereste;
- Schrauben Sie den Einstellknopf in Richtung der größeren Zahlen ab und drehen Sie ihn weiter, bis er vollständig entfernt ist.



Reinigen Sie die Grate mit einer kleinen Bürste.

Saugen Sie die Kaffeereste und Mahlgutreste aus der Mahlkammer ab und achten Sie darauf, alle Teile gründlich zu reinigen.

- Setzen Sie den Einstellknopf wieder ein, wie in der folgenden Abbildung gezeigt



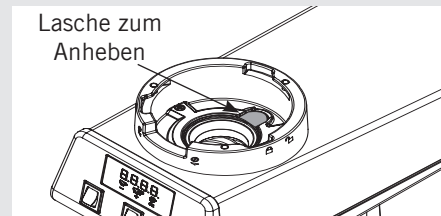
Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen, um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten.

12.3. Auswechseln der Mahlklingen

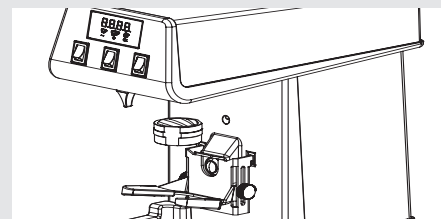
Der Zustand der Mahlklingen muss regelmäßig überprüft werden. Ein einwandfreier Zustand der Mahlscheiben gewährleistet eine hohe Mahlqualität, was zu einer höheren Produktivität und einer geringeren Überhitzung führt.

Nachdem Sie den Einstellknopf, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben, entfernt haben, tauschen Sie das innere Mahlwerk aus.

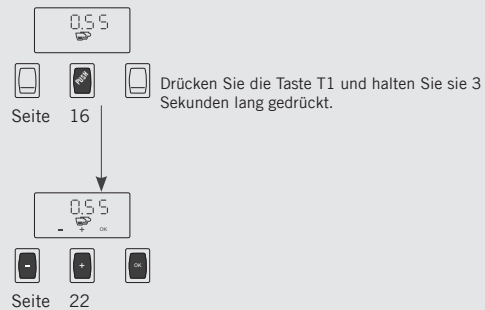
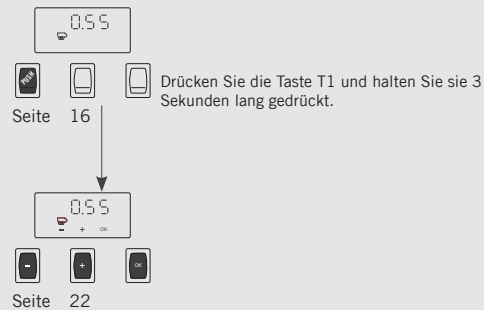
Lasche zum Anheben

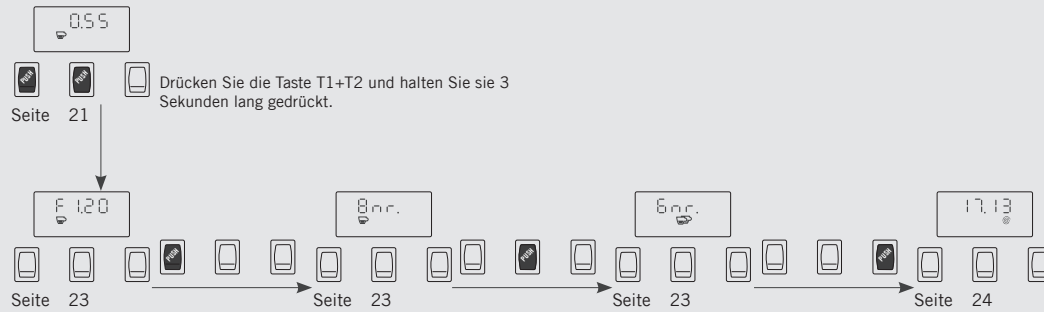


Zum Auswechseln des äußeren Mahlwerks heben Sie die in der Abbildung gezeigte Lasche an und führen einen Schraubendreher von oben ein. Entfernen Sie das äußere Mahlwerk mit dem dafür vorgesehenen Werkzeug, wie in der folgenden Abbildung gezeigt.



Fahren Sie mit dem Austausch gegen zwei neue Mahlwerke fort.





Programmierung Einführung

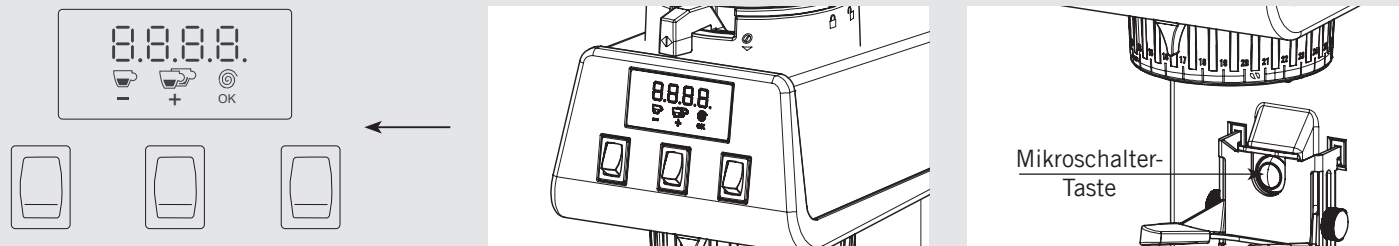
Beschreibung

- Dieses Gerät verfügt über eine CPU und viele konfigurierbare Einstellungen.
- Darüber hinaus gibt es in diesem Gerät viele Feedback-Kontrollen, um eventuelle Probleme zu beheben.
- Nachstehend folgt eine kurze Beschreibung der Bedienelemente und des Displays, sowie der Interaktion mit dem Bediener.

Digitaldisplay

Die hintergrundbeleuchtete Digitalanzeige kann 4 Ziffern mit jeweils einem Punkt anzeigen. 3 Symbole zur Kennzeichnung der eingestellten Dosart. 3 Symbole für + - und ok. Das Display ermöglicht dem Bediener die Interaktion mit dem Gerät, um Parameterwerte visuell zu bearbeiten. Das Display bietet auch nützliche Informationen für den Bediener.

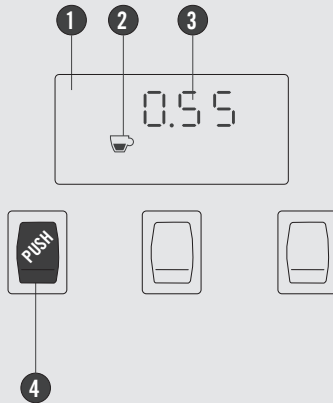
Es kann eine Reihe von Alarmen angezeigt werden, um den Bediener auf einen Fehler oder eine Störung aufmerksam zu machen. Es werden auch einfache Meldungen angezeigt, um den Bediener auf den Beginn eines Vorgangs oder die Notwendigkeit der Einleitung eines Verfahrens hinzuweisen.



Das Tastenfeld hat zwei Funktionen. Die erste dient zur Steuerung des Mahlens. Die zweite ist die Programmierung der einzelnen Parameter.

Taste	Beschreibung
	Mit dieser Taste wird die Abgabe der Dosis 1 gesteuert. Sie wird auch bei der Programmierung einzelner Parameter wie der Taste "-" im Menü verwendet. Der Einfachheit halber wird sie in diesem Handbuch als T1 bezeichnet.
	Mit dieser Taste wird die Dosierung der Dosis 2 gesteuert. Sie wird auch bei der Programmierung einzelner Parameter wie der Taste "+" im Menü verwendet. Der Einfachheit halber wird sie in diesem Handbuch als T2 bezeichnet.
	Diese Taste dient der kontinuierlichen Steuerung der Dosisabgabe. Sie wird auch bei der Programmierung einzelner Parameter wie der Taste "OK" im Menü verwendet. Der Einfachheit halber wird sie in diesem Handbuch als T3 bezeichnet.
	Halten Sie die Tastenkombination 3 Sekunden lang gedrückt, um das technische Menü zu aktivieren.

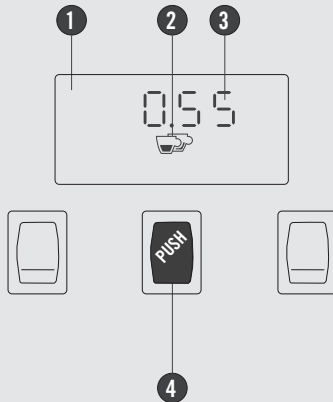
Schnittstelle Nr. 1 - Auswahl der ersten Dosis



- 1 Digitales Display
- 2 Einzeldosis-Modus

- 3 Kaffee-Einzeldosis
- 4 Taste zur Auswahl einer Einzeldosis

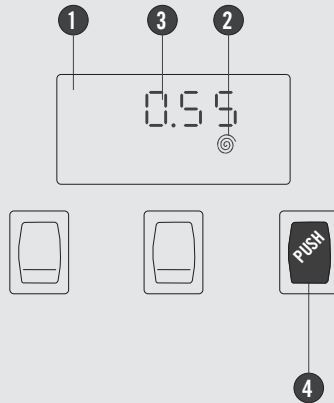
Schnittstelle Nr. 2 - Auswahl der zweiten Dosis



- 1 Digitales Display
- 2 Doppeldosis-Modus

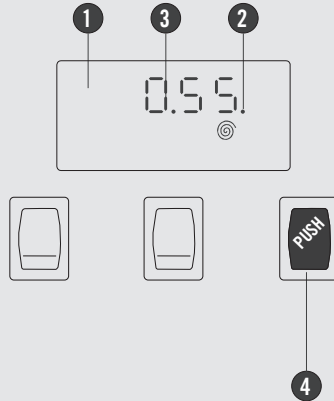
- 3 Kaffee-Doppeldosis
- 4 Taste zur Auswahl einer Doppeldosis

Schnittstelle Nr. 3 - Auswahl des kontinuierlichen Modus



- 1 Digitales Display
- 2 Kontinuierliche Dosis-Modus
- 3 Kaffee kontinuierliche Dosis
- 4 Taste zur Auswahl einer kontinuierlichen Dosis

Schnittstelle Nr. 4 - Aktivierung der Einzeldosierung



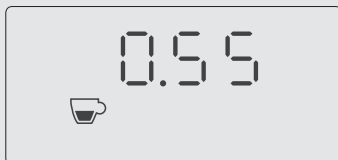
- 1 Digitale Anzeige
- 2 Einzeldosierungsmodus
- 3 Kontinuierliche Kaffeedosierung
- 4 Halten Sie die Taste 10 Sekunden lang gedrückt, um den Einzeldosierungsmodus zu aktivieren.

Drücken Sie in diesem Modus die Taste 4, um den Mahlvorgang für 20 Sekunden zu starten, drücken Sie sie erneut, um ihn vorzeitig zu beenden.

Um diesen Modus zu verlassen, halten Sie die Taste 4 für 10 Sekunden gedrückt.

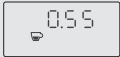
Aufruf der Programmierungsfunktion

Programmierungsfunktionen



Beschreibung

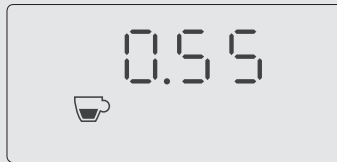
- Um die Werte eines beliebigen Parameters zu ändern, muss der Bediener zunächst in den Programmiermodus wechseln.
- Innerhalb der Programmierungsfunktion bestehen zwei verschiedene Ebenen, die das Programmieren spezifischer Parameter gestatten.
- Es handelt sich um folgende Ebenen:
 - **Barista-Ebene** - Die in dieser Ebene enthaltenen Parameter sind diejenigen, die der Bediener bearbeiten kann, um die Dosierung des gemahlten Kaffees anzupassen. Ein Passwort ist für den Zugang nicht erforderlich.

Display	Betriebsablauf
Programmierung durch den "Barista"	
	1 Bei eingeschaltetem Gerät die Tasten T1 oder T2 drücken und gedrückt halten. Nach ca. 3 Sekunden erscheint die folgende Anzeige.
	2 Dies ist die Programmierungs-Funktion "Barista". Zum Programmieren der Dosis für jede Taste.
	3 Um den Programmiermodus zu verlassen, drücken Sie die Starttaste für den Mahlvorgang. (siehe Abbildung)

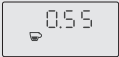
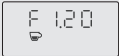


Programmierungsfunktionen

Beschreibung

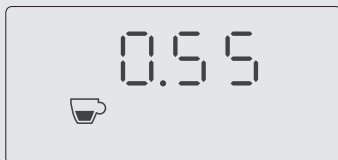


- **Technische Ebene** - Die in dieser Ebene enthaltenen Parameter sind diejenigen, die der Techniker einsehen kann, wie z. B. die Firmware-Version und der Dosiszähler.

Display	Betriebsablauf
 	Programmierung durch den "Techniker" 4 Bei eingeschaltetem Gerät die Tasten T1 + T2 drücken und gedrückt halten. Nach ca. 3 Sekunden erscheint die folgende Anzeige. Dies ist die Programmierungs-Funktion "Techniker". Auf dem Display werden die Seriennummer des Geräts, die Firmware-Version und die Anzahl der Dosen angezeigt. 5 Hinweis: Um den Programmiermodus zu verlassen, drücken Sie die Starttaste für den Mahlvorgang.

“Barista” Programmierung

Programm Dosen

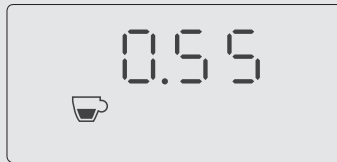


Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Bediener die Dosis des gemahlene Kaffees für jede Taste programmieren.
- Die Dosis wird in Sekunden eingestellt.

Display	Betriebsablauf
	1 Bei eingeschaltetem Gerät die Taste T1 drücken und gedrückt halten. Nach ca. 3 Sekunden erscheint die folgende Anzeige.
	2 Stellen Sie mit den Tasten T1 und T2 den gewünschten Wert ein und drücken Sie die Taste T3 um den gewünschten Wert zu bestätigen und das Gerät in den Normalbetrieb zurückzuschalten.
	3 Bei eingeschaltetem Gerät die Taste T2 drücken und gedrückt halten. Nach ca. 3 Sekunden erscheint die folgende Anzeige.
	4 Stellen Sie mit den Tasten T1 und T2 den gewünschten Wert ein und drücken Sie die Taste T3 um den gewünschten Wert zu bestätigen und das Gerät in den Normalbetrieb zurückzuschalten.

Dosiszähler



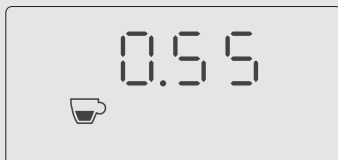
Beschreibung

- Dieser Parameter ermöglicht es dem Techniker, bestimmte Parameter anzuzeigen.
- Die Dosis wird in Sekunden eingestellt.

Display	Betriebsablauf
	1 Bei eingeschaltetem Gerät die Tasten T1 + T2 drücken und gedrückt halten. Nach ca. 3 Sekunden erscheint die folgende Anzeige.
	2 Das Display zeigt die Firmware-Version an.
	3 Drücken Sie die Taste T1, um die Anzahl und die Zeit (in Sekunden) der einzelnen abgegebenen Dosen anzuzeigen.
	4 Drücken Sie die Taste T2, um die Anzahl und die Zeit (in Sekunden) der abgegebenen Doppeldosen anzuzeigen.

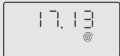
„Technische“ Programmierung

Dosiszähler



Beschreibung

- Dieser Parameter ermöglicht es dem Techniker, bestimmte Parameter anzuzeigen..
- Die Dosis wird in Sekunden eingestellt.

Display	Betriebsablauf
	5 Drücken Sie die Taste T3, um die Zeit (in Sekunden) der im kontinuierlichen Modus abgegebenen Dosen anzuzeigen. 6 Um den Programmiermodus zu verlassen, drücken Sie die Starttaste für den Mahlvorgang oder warten Sie 120 Sekunden.

pico grinder

Manual de Uso V1.0 - 06/2023

Capítulos

1. Prólogo
2. Dimensiones, Pesos y Características Comunes
3. Definición de Modelo Disponible
4. Embalaje
5. Desmantelamiento y Demolición
6. Utilización
7. Instalación
8. Funcionamiento de la Máquina
9. Advertencias Generales de Funcionamiento
10. Dispositivos de seguridad
11. Nivel de ruido
12. Mantenimiento y Limpieza Periódica
13. Guía de programación de software

certificaciones disponibles:



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Traducción de las instrucciones originales
verificadas por el fabricante.



Escanear código QR para ver la Guía
de programación de software completa
disponible en el sitio web techcenter.

Impreso en papel reciclado.

ES

página 5
página 5
página 5
página 6
página 6
página 6
página 6
página 7
página 9
página 9
página 9
página 12

 ATENCIÓN
MANTENGA SEGURAS ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben observarse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra los peligros de descarga eléctrica, no coloque este aparato (excepto la tolva de café, la horquilla portafiltro y la bandeja recoge gotas) en agua u otros líquidos.
3. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén estrechamente supervisadas e instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurar que no jueguen con el aparato.
4. APAGUE el aparato y luego desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación. Si está instalado permanentemente - asegúrese de que el aparato esté APAGADO cuando no se utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas en movimiento. No intente evadir ningún mecanismo de enclavamiento de seguridad.
6. No ponga en funcionamiento ningún aparato con el cable o el enchufe dañados o en caso de avería del aparato, o si se cae o se daña de cualquier forma. Para obtener información sobre la revisión, reparación o ajuste, póngase en contacto con el fabricante a través del número de

**ATENCIÓN****MANTENGA SEGURAS ESTAS INSTRUCCIONES****PRECAUCIONES IMPORTANTES**

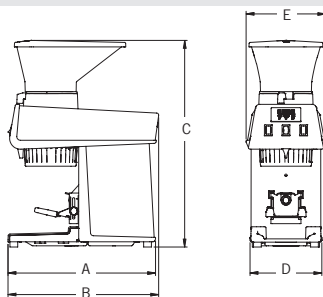
- teléfono del servicio de atención al cliente.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
 8. Este aparato no está destinado para su uso en exteriores.
 9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera.
 10. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
 11. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
 12. El aparato está previsto para ser utilizado con un ciclo de 20 segundos ENCENDIDO 420 segundos APAGADO. Un uso más intenso puede provocar la activación del dispositivo de protección.
 13. Este aparato no debe utilizarse en una cocina profesional.
 14. Temperatura ambiente mínima: 5°C/41°F; Temperatura ambiente máxima: 32°C/89°F.
 15. MANTENGA SEGURAS ESTAS INSTRUCCIONES.

1. Prólogo

Este manual de instrucciones es parte integrante y esencial del producto y debe suministrarse a los usuarios. Se solicita a los usuarios que lean atentamente las advertencias y precauciones ya que proporcionan información valiosa relativa a la seguridad durante la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento.

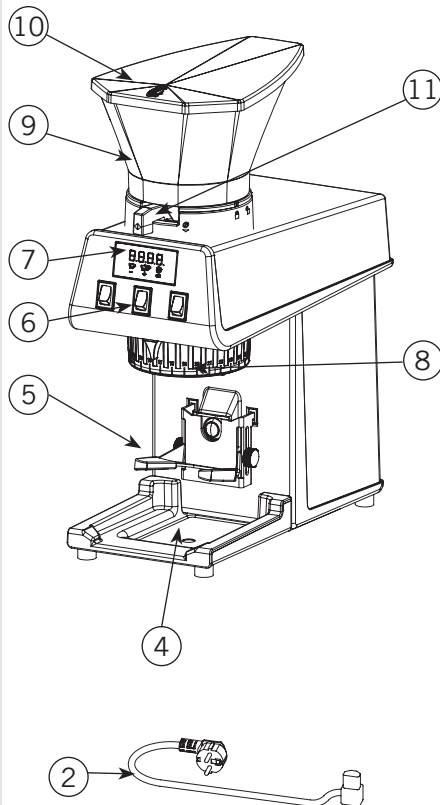
Este manual debe guardarse en un lugar seguro y estar disponible para consulta tanto de usuarios nuevos como experimentados.

2. Dimensiones, Pesos y Características Comunes



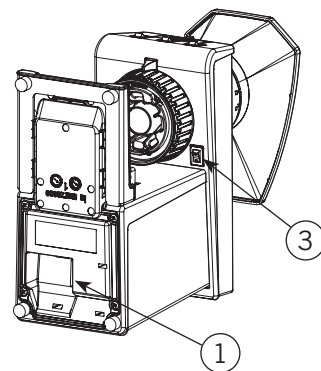
pico	
A [mm]	285
B [mm]	290
C [mm]	400
D [mm]	140
E [mm]	155
PESO [kg]	7,8

3. Definición de Modelo Disponible



Tecla

- 1 Toma de Corriente
- 2 Cable de Alimentación
- 3 Interruptor general
- 4 Bandeja de Goteo
- 5 Soporte del Portafiltro
- 6 Pulsador Dosificador
- 7 Pantalla digital
- 8 Disco de Ajuste de Molienda de Café
- 9 Tolva de Granos (300 gramos de café)
- 10 Cubierta de la Tolva
- 11 Corredera de Bloqueo



4. Embalaje

1) Asegúrese de que el producto está íntegro examinando su embalaje, comprobando que no tenga signos de daño que podrían afectar afectado el interior de la máquina.

2) Verifique la integridad de la máquina después de haber retirado el embalaje con cuidado. Los elementos del embalaje (cajas, bolsas, componentes de espuma, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son fuentes de peligro, ni deben dispersarse en el medio ambiente.

5. Desmantelamiento y Demolición

Primero ponga en posición "0" u "OFF" el interruptor general.

5.1 Desconexión de la toma de corriente

Desconecte el aparato de la red eléctrica desactivando el disyuntor o el dispositivo de protección del circuito correspondiente. Retire el cable de alimentación de la conexión eléctrica.

5.2 Aviso de reciclaje: Advertencia para la Protección del Medio Ambiente.



Los residuos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales peligrosos, pero también valiosos y escasos, que deben recuperarse y reciclarse adecuadamente. Rogamos

que contribuya a la protección del medio ambiente y de los recursos naturales entregando los equipos usados en los centros de reciclaje correspondientes, cuando estén presentes en el territorio.

6. Utilización

ATENCIÓN

El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier suceso que dé lugar a demandas de responsabilidad civil siempre que la conexión a tierra no se haya realizado de acuerdo con las normativas y códigos eléctricos locales, nacionales e internacionales vigentes, o se hayan conectado incorrectamente otras piezas eléctricas.

ATENCIÓN

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para moler café tostado en grano. Cualquier otro uso se entiende como inadecuado y, en consecuencia, peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto. No utilice el aparato para moler otros tipos de alimentos u otros objetos.

ATENCIÓN

La garantía quedará anulada en caso de:

- Uso incorrecto, no conforme a la finalidad de diseño;
- Uso de piezas de repuesto no originales;
- Manipulación del cable de alimentación;
- Componentes manipulados;
- Reparaciones realizadas por personal no autorizado.

7. Instalación

ATENCIÓN

Este aparato no es apropiado para uso en exteriores. No use chorros de agua para limpiar la máquina, no posicione la máquina donde se utilizan chorros de agua.

ATENCIÓN

El aparato debe colocarse en posición horizontal sobre un mostrador a más de 115 cm del suelo.

- La instalación de la máquina debe llevarse a cabo conforme a los códigos y reglamentos eléctricos e hidráulicos locales. Además, la instalación debe efectuarse según lo dispuesto en las instrucciones del fabricante y debe correr a cargo de personal técnico autorizado y cualificado.

- Compruebe que los datos de la placa de características se corresponden con los del suministro eléctrico principal al que se conectará la máquina.

- Una instalación incorrecta puede causar lesiones/daños a personas, animales u objetos, de los que el fabricante no se hace responsable.

- El funcionamiento eléctrico seguro de este dispositivo sólo se consigue cuando la conexión a la toma de corriente se ha realizado correctamente y respetando todos los códigos eléctricos y normativas de seguridad locales, nacionales e internacionales, y en particular mediante la conexión a tierra de la unidad. Asegúrese de que la conexión a tierra se haya realizado correctamente, ya que se trata de un requisito de seguridad fundamental. Asegúrese de que personal cualificado compruebe la conexión.

- Además, asegúrese de que la potencia de la red eléctrica disponible es adecuada para el consumo máximo indicado en el aparato.

- No se recomienda el uso de adaptadores, enchufes múltiples y/o alargadores. Si no se puede evitar el uso, asegúrese de que respeten los códigos y reglamentos de seguridad locales, nacionales e internacionales, prestando atención a no superar los voltajes, potencias y absorciones indicados en estos adaptadores y prolongaciones.

- Para moler, la tolva debe fijarse al aparato en la posición correcta.

- Limpie a fondo el aparato en la primera instalación; siga las instrucciones contenidas en este manual.

8. Funcionamiento de la Máquina

8.1. Preliminares

8.1.1. Conecte el cable de corriente a una fuente de alimentación capaz de suministrar: 230VAC y 1,5 Amperios (para la versión 230V) o 120VAC y 3 Amperios (para la versión 115 V).

• Placa CE:



• Placa ETL:



• Placa KC:

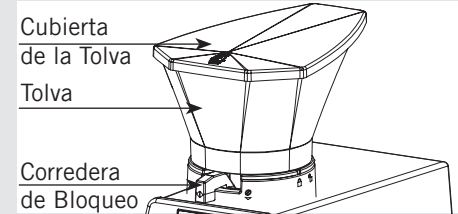


8.1.2. Para la correcta utilización de las cuchillas de molienda, en la primera instalación o cada vez que se sustituyan las fresas de molienda, moler 300 gramos de café. No utilice las primeras dosis.

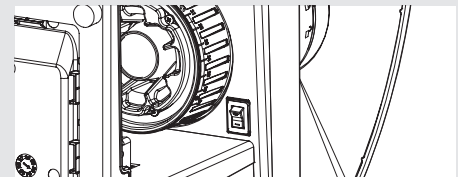
8.1.3. Asegúrese de que la tolva está colocada correctamente en el aparato. Si la tolva no está en la posición correcta, no podrá comenzar la molienda.

Abra la cubierta de la tolva y llénela con granos de café.

Abra la corredera de bloqueo para que los granos puedan caer en el sistema de molienda.



8.1.4. Cuando el molinillo está encendido, el indicador de la pantalla también se ilumina. Conecte la alimentación pulsando el interruptor principal. El interruptor de encendido está situado al lado de la perilla de ajuste de la molienda.



El interruptor de encendido tiene dos funciones: 0 (APAGADO) I (ENCENDIDO).

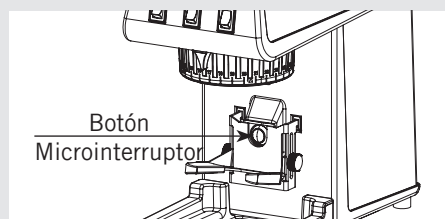
0 (APAGADO): En esta posición, el dispositivo está apagado.

I (ENCENDIDO): En esta posición, el dispositivo está listo para su uso normal.

8.2. Enganche del Portafiltro

Coloque el portafiltro directamente sobre el aparato en el soporte.

Empiece a moler pulsando el botón del microinterruptor directamente con el portafiltro.



ATENCIÓN
Tenga cuidado de colocar el portafiltro correctamente. Acercarlo demasiado al conducto de salida del café puede provocar su obstrucción.

ATENCIÓN
Tenga cuidado de no cerrar, ni siquiera parcialmente, el conducto de salida mientras prepara café molido.

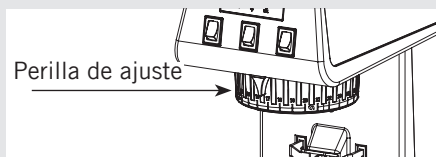
8.3. Inserción y ajuste de la horquilla

Inserte la horquilla del portafiltro girándola como se muestra en la figura. Desbloquee las dos perillas para ajustar el soporte superior del portafiltro.



8.4. Ajuste del Molido de Café

Para conseguir el tiempo de preparación y la consistencia de café deseados, se puede realizar un ajuste manual en el molinillo para modificar la molienda del café. Gire la perilla de ajuste como se describe a continuación.



Si el café se muele más fino, la extracción (vertido) será más lenta.

Esto se consigue girando la perilla de ajuste hacia los números más pequeños. Por el contrario, si lo gira hacia los números más grandes obtendrá un molido más grueso y, por tanto, una extracción más rápida.

Antes de comprobar la finura del café molido, muele algunas dosis de café para llenar el conducto entre la zona de molido y la salida.

Nota: Hay muchas variables que pueden afectar a la calidad del café, como la temperatura, la humedad, los ajustes de la cafetera espresso, la limpieza de los filtros y la frescura del tostado. Todos estos fac-

tores pueden provocar ligeras variaciones en los tiempos de dosificación.

El tamaño de las partículas de café es extremadamente importante para preparar una buena taza de café, junto con el tipo de mezcla de café utilizada. La molienda ideal puede determinarse preparando varios cafés con la cantidad de café molido que utilizaría normalmente para cada taza (recomendamos al menos 6 g). El mejor molido es el que permite que el café salga por las boquillas del portafiltro ni demasiado despacio, gota a gota, ni demasiado rápido. Una regla general es que una dosis doble debe dispensar aproximadamente 50 ml/ 2 onzas líquidas de espresso en más o menos 25 segundos. Este tiempo puede ajustarse variando el grado de molido.

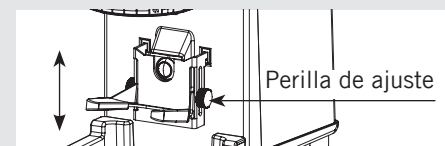
8.5. Ajuste de la Cantidad de la Dosis

La cantidad de la dosis puede ajustarse en términos de tiempo (seg.).

Por favor, consulte el Manual de Programación del Software para obtener instrucciones detalladas en el manual completo disponible en línea.

8.6. Ajuste de la horquilla

Ajuste la altura de la horquilla utilizada para apoyar el portafiltro utilizando las dos perillas laterales.



9. Advertencias Generales de Funcionamiento

- No introduzca objetos extraños al llenar la tolva con granos de café. Manipúlela con las manos limpias y secas.
- Después de cada llenado de la tolva y durante el uso normal del aparato, la tapa de la tolva debe estar colocada correctamente. Para que el aparato funcione de manera óptima, en su primera instalación y cada vez que se limpie la tolva, después de haber molido algunas dosis de café, limpie la superficie interior del embudo con un cepillo suave y seco.
- En las versiones con molinillo monofásico, respete el ciclo de trabajo indicado en la etiqueta situada en el lateral del aparato.

10. Dispositivos de seguridad

El aparato está equipado con un dispositivo de protección que desconecta el motor en caso de sobrecalentamiento. En caso de que se dispare esta protección, espere a que se enfríe el motor.

Si la protección se dispara como consecuencia de un funcionamiento anómalo, como el atasco de las cuchillas de molienda. Si el aparato no arranca después de que el motor se haya enfriado, apáguelo utilizando el interruptor de encendido y apagado, desenchúfelo de la red eléctrica y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Nunca realice ningún trabajo en el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica, para evitar el riesgo de que el motor se encienda repentinamente.

Si el aparato se sobrecalienta como consecuencia de la parada del motor, deje que se enfríe antes de realizar cualquier reparación.

Sensor de bloqueo del motor: el sistema que protege contra el contacto accidental con las piezas giratorias del sistema de molienda consta de dos sensores, situados en el interior del cuerpo del aparato, que cortan la corriente eléctrica al motor.

Si la tolva o el embudo se retiran o no se colocan en su lugar correctamente, el sensor impide el funcionamiento del aparato.

11. Nivel de ruido

Países de la CEE:

El nivel sonoro de la máquina es inferior a 70dBa.

12. Mantenimiento y Limpieza Periódica

12.1. Mantenimiento

ATENCIÓN
Desconecte la alimentación eléctrica del aparato desenchufándolo antes de limpiarlo.

ATENCIÓN
No utilice paños húmedos o mojados para limpiar el interior de la cámara de molienda, el embudo y las fresas.

ATENCIÓN
La máquina no debe sumergirse ni salpicarse con agua para limpiarla. Para las operaciones de limpieza, siga atentamente las instrucciones.

- Es imprescindible comprobar periódicamente el estado del cable de alimentación y del enchufe.

- En caso de que el cable de alimentación o el enchufe estén dañados, póngase en contacto con un técnico cualificado para sustituirlos.

- Se recomienda utilizar únicamente piezas de repuesto originales.

- Para garantizar la eficacia duradera del aparato, se debe recurrir a un técnico cualificado para que realice un mantenimiento periódico que incluya comprobaciones detalladas del estado de los componentes sometidos a desgaste.

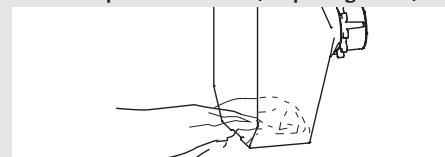
- El estado de las cuchillas de molienda debe comprobarse periódicamente. Mantener las cuchillas de molienda en un excelente estado garantiza una molienda de alta calidad, lo que se deriva en una mayor productividad y un sobrecalentamiento limitado.

12.2. Limpieza

Para la limpieza utilice paños o cepillos perfectamente limpios y desinfectados.

No utilice productos abrasivos ya que éstos pueden quitar el brillo de las partes brillantes.

12.2.1. Limpieza de la Tolva (Limpieza general)



Lave la tolva una vez desmontada del aparato, con agua y jabón neutro, enjuague abundantemente con agua tibia y seque completamente. Es aconsejable

limpiar la tolva periódicamente. Una vez limpia, la tolva debe colocarse correctamente en el aparato. Si la tolva no está colocada correctamente no se puede empezar a moler.

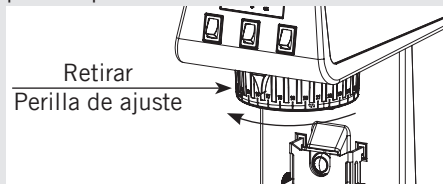
12.2.2. Limpieza del Sistema de Molienda

ATENCIÓN

Las siguientes tareas de mantenimiento e inspección deben ser realizadas por un técnico cualificado.

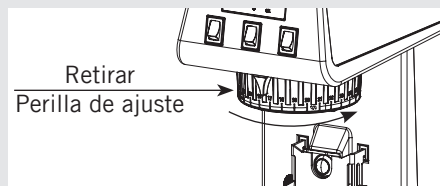
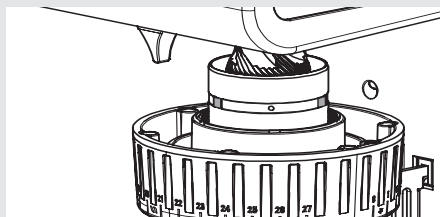
Para acceder al sistema de molienda, retire los componentes en este orden:

- Cierre la tolva;
- Muela los restos de café que queden en la cámara de molienda;
- Desenrosque la perilla de ajuste en la dirección de los números más grandes y continúe desenroscándola hasta retirarla por completo.



Con un cepillo pequeño, limpie las fresas. Aspire los fragmentos de café y los residuos molidos de la cámara de molienda, teniendo cuidado de limpiar bien todos los componentes.

- Vuelva a colocar la perilla de ajuste como se muestra en la siguiente imagen



Se recomienda una limpieza periódica para garantizar el correcto funcionamiento del aparato.

12.3. Sustitución de las Cuchillas de Molienda

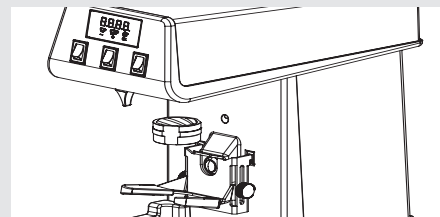
El estado de las cuchillas de molienda debe comprobarse periódicamente. Mantener las cuchillas de molienda en un excelente estado garantiza una molienda de alta calidad, lo que se deriva en una mayor productividad y un sobrecalentamiento limitado.

Después de retirar la perilla de ajuste como se explica en la sección anterior, sustituya la fresa interna.

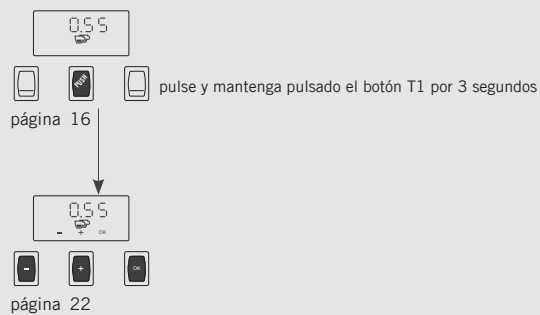
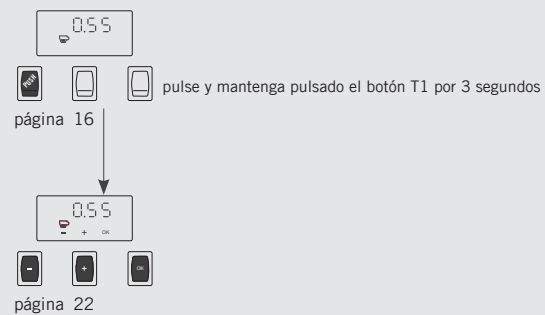
Pestaña para levantar



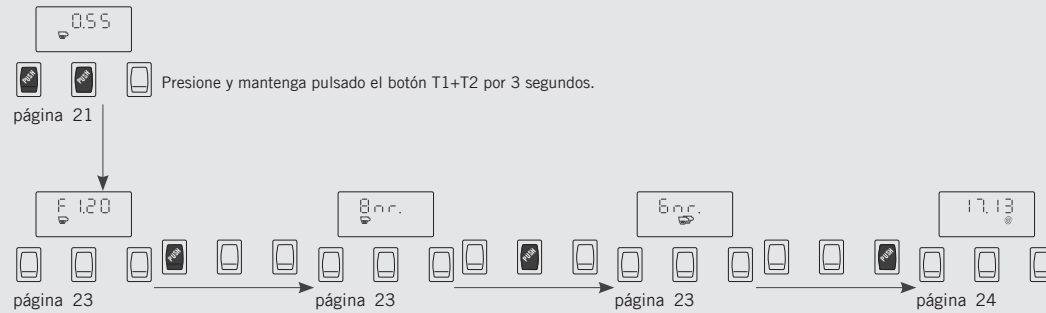
Para sustituir el amolador externo, levante la lengüeta que se muestra en la imagen e introduzca un destornillador desde arriba. Con la herramienta suministrada, extraiga el amolador externo tal y como se muestra en la siguiente imagen.



Proceda a la sustitución con un nuevo par de fresas.



Programación “Técnica”



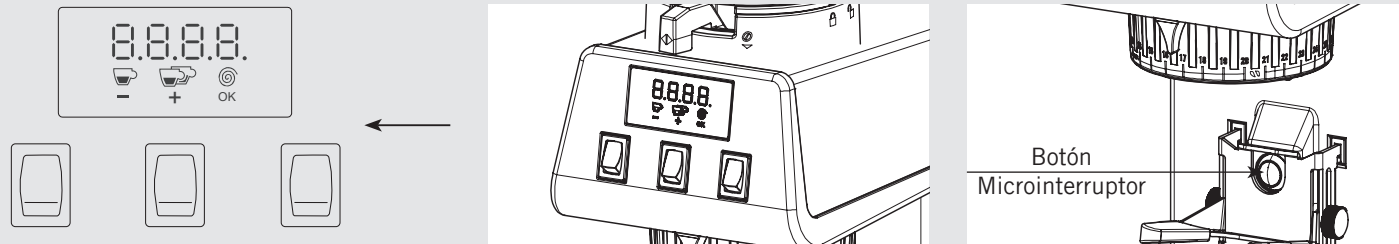
Introducción a la Programación

Descripción

- Este aparato tiene una CPU y muchos ajustes configurables.
- Además, hay muchos controles de retroalimentación empleados en este aparato para solucionar problemas en caso de que ocurran.
- A continuación se presenta una breve introducción a los controles y la pantalla y cómo interactúan con el operador.

Pantalla Digital

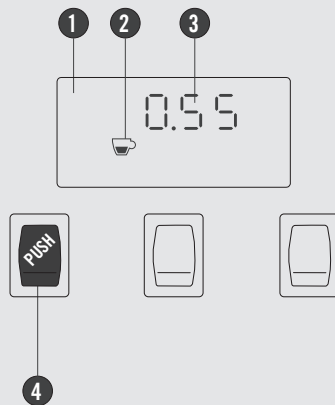
La pantalla digital retroiluminada puede mostrar 4 dígitos, cada uno con un punto. 3 iconos para identificar el tipo de dosis que se ajusta. 3 iconos relacionados con + - y ok. La pantalla permite al operador interactuar con el dispositivo para editar visualmente los valores de los parámetros. La pantalla también proporciona información útil para el operador. Se pueden mostrar varias alarmas para alertar al operador de un fallo o mal funcionamiento. También se muestran mensajes sencillos para avisar al operador del inicio de una operación o de la necesidad de iniciar un procedimiento.



El teclado tiene dos funciones. La primera es para el control de la molienda. La segunda es la programación de cada uno de los parámetros.

Botón	Descripción
	Este botón se utiliza para gestionar la dispensación de la dosis 1. También se utiliza para programar parámetros individuales, como el botón “-” del menú. Por razones de simplicidad, en este manual se denomina T1.
	Este botón se utiliza para gestionar la dispensación de la dosis 2. También se utiliza para programar parámetros individuales, como el botón “+” del menú. Por razones de simplicidad, en este manual se denomina T2.
	Este botón se utiliza para el control continuo de la dispensación de dosis. También se utiliza para programar parámetros individuales, como el botón “OK” del menú. Por razones de simplicidad, en este manual se denomina T3.
	Mantenga pulsada la combinación de botones durante 3 segundos para activar el menú técnico.

Interfaz No. 1 - Selección de la primera dosis



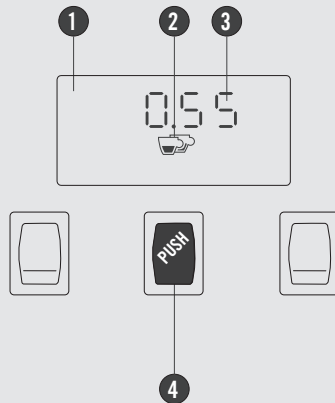
1 Pantalla digital

2 Modo dosis individual

3 Dosis café individual

4 Botón para seleccionar la dosis individual

Interfaz No. 2 - Selección de la segunda dosis



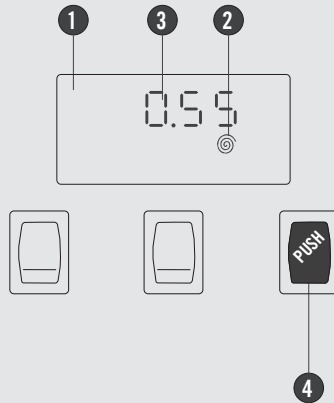
1 Pantalla digital

2 Modo dosis doble

3 Dosis café doble

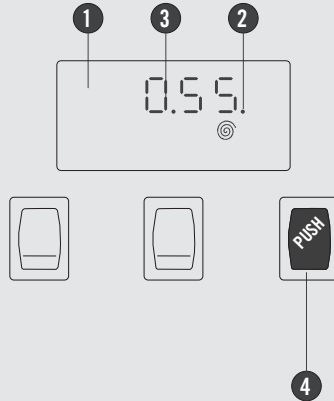
4 Botón para seleccionar la dosis doble

Interfaz No. 3 - Selección de modo continuo



- 1 Pantalla digital
- 2 Modo dosis continua
- 3 Dosis café continuo
- 4 Botón para seleccionar la dosis continua

Interfaz No. 4 - Activación de dosificación individual



- 1 Pantalla digital
- 2 Modo de dosificación individual
- 3 Dosis continua de café
- 4 Pulse y mantenga pulsado durante 10 segundos para activar el modo de dosificación individual.

En este modo, pulse la tecla 4 para iniciar la molienda durante 20 segundos, púlsela de nuevo para detenerla antes de tiempo.

Para salir de este modo, pulse y mantenga pulsada la tecla 4 durante 10 segundos.

Acceso a la Modalidad de Programación

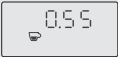
Modalidad de Programación

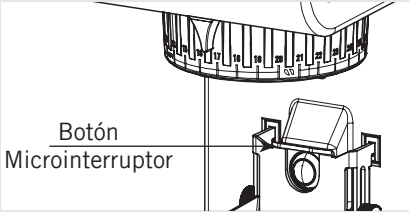


Descripción

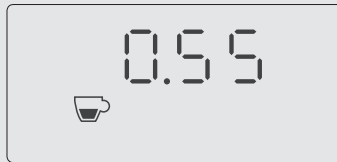
- Para cambiar los valores de cualquier parámetro, el operador debe entrar primero en el modo de programación.
- En la modalidad de programación existen dos niveles que permiten programar parámetros específicos.
- Los dos niveles de programación son los siguientes:

• **Nivel Barista** - Los parámetros contenidos en este nivel son los que el operador puede editar para ajustar la dosis de café molido. No se requiere una contraseña para acceder.

Pantalla	Procedimiento operativo
Nivel de programación “Barista”	
	1 Cuando el aparato esté apagado, mantenga pulsados el botón T1 o el botón T2. Después de aprox. 3 segundos, aparece la siguiente pantalla.
	2 Este es el nivel de programación “Barista”. Para programar la dosis de cada botón.
	3 Para salir del modo de programación, pulse el botón de inicio de molido. (ver imagen)

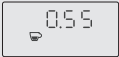
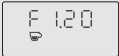


Modalidad de Programación



Descripción

- **Nivel Técnico** - Los parámetros contenidos en este nivel son los que el técnico puede visualizar, como la versión de firmware y el contador de dosis.

Pantalla	Procedimiento operativo
	Nivel de Programación "Técnica"
	4 Cuando el aparato esté encendido, mantenga pulsado el botón T1 y el botón + T2. Después de aprox. 3 segundos, aparece la siguiente pantalla.
	Este es el nivel de programación "Técnica". La pantalla muestra el número de serie de la máquina, la versión del firmware y el número de dosis. 5 Nota: Para salir del modo de programación, pulse el botón de inicio de molienda.

Programación Barista

Programación de la Dosis



Descripción

- Este parámetro permite programar la dosis de café molido para cada botón.
- La dosis se ajusta en segundos.

ES

Pantalla	Procedimiento operativo
	1 Cuando el aparato esté encendido, mantenga pulsado el botón T1. Después de aprox. 3 segundos, aparece la siguiente pantalla.
	2 Utilice los botones T1 y T2 para ajustar el valor deseado, pulse el botón T3  para confirmar el valor deseado y devolver el aparato al funcionamiento normal.
	3 Cuando el aparato esté encendido, mantenga pulsado el botón T2. Después de aprox. 3 segundos, aparece la siguiente pantalla.
	4 Utilice los botones T1 y T2 para ajustar el valor deseado, pulse el botón T3  para confirmar el valor deseado y devolver el aparato al funcionamiento normal.

Contador de Dosis

Descripción



- Este parámetro permite al técnico mostrar determinados parámetros.
- La dosis se ajusta en segundos.

ES

Pantalla	Procedimiento operativo
	1 Cuando el aparato esté encendido, mantenga pulsado el botón T1 y el botón + T2 . Después de aprox. 3 segundos, aparece la siguiente pantalla.
	2 La pantalla muestra la versión del firmware.
	3 Pulse el botón T1 para mostrar el número y la hora (en segundos) de las dosis individuales dispensadas.
	4 Pulse el botón T2 para mostrar el número y la hora (en segundos) de las dosis dobles dispensadas.

Programación “Técnica”

Contador de Dosis



Descripción

- Este parámetro permite al técnico mostrar determinados parámetros.
- La dosis se ajusta en segundos.

Pantalla	Procedimiento operativo
	5 Pulse el botón T3 para mostrar el tiempo (en segundos) de las dosis dispensadas en modo continuo. 6 Para salir del modo de programación, pulse el botón de inicio de molienda o espere 120 segundos.

pico grinder

Manual de Operação V1.0 - 06/2023

Capítulos

1. Prefácio	página 5
2. Dimensões comuns, pesos e características	página 5
3. Definição do modelo disponível	página 5
4. Embalagem	página 6
5. Desafetação e abate	página 6
6. Utilização	página 6
7. Instalação	página 6
8. Operação da máquina	página 7
9. Operação dos avisos gerais	página 9
10. Dispositivos de segurança	página 9
11. Nível de ruído	página 9
12. Operações de manutenção e limpeza periódica	página 9
13. Guia de programação do software	página 12

certificações disponíveis:



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Localidade La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florença) - ITÁLIA

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

Tel.: +39 055 849 191
Fax: +39 055 849 1990

Instruções em português traduzidas das
originais verificadas pelo fabricante.



Digitalize o código QR para ver o Guia
completo de programação de software
disponível no website do centro
tecnológico.

Impresso em papel reciclado.

 AVISO
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES EM SEGURANÇA

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Devem ser sempre observadas as precauções básicas de segurança, quando se utilizam aparelhos elétricos, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Para proteção contra riscos de choque elétrico, não coloque este aparelho (exceto a tremonha de café, o garfo do porta-filtro e o tabuleiro de recolha de gotas) em água ou noutros líquidos.
3. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas de perto e instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
4. Desligue o aparelho, de seguida retire a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar. Para retirar a ficha da tomada, agarre na ficha e puxe-a para fora da tomada. Nunca puxe pelo cabo elétrico. Se estiver instalado de forma permanente - certifique-se de que o aparelho está desligado quando não estiver a ser utilizado, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
5. Evite o contacto com peças em movimento. Não tente contornar os mecanismos de encravamento de segurança.
6. Não opere qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou em caso de avaria do aparelho, ou se este cair ou ficar danificado de alguma forma. Para obter informações sobre verificação, reparação ou ajuste, contacte o fabricante através do respetivo

 AVISO
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES EM SEGURANÇA

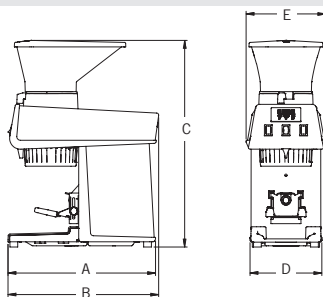
SALVAGUARDAS IMPORTANTES

7. A utilização de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
8. Este aparelho não se destina a ser utilizado no exterior.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou do balcão.
10. Desligue sempre o aparelho da alimentação elétrica se não estiver a ser utilizado e antes de o montar, desmontar ou limpar.
11. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.
12. O aparelho destina-se a ser utilizado com um ciclo de 20 segundos ON 420 segundos OFF. Uma utilização mais intensiva pode provocar a ativação do dispositivo de proteção.
13. Este aparelho não deve ser utilizado numa cozinha profissional.
14. Temperatura ambiente mínima: 5 °C/41 °F; Temperatura máxima do local: 32 °C/89 °F.
15. **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES EM SEGURANÇA.**

1. Prefácio

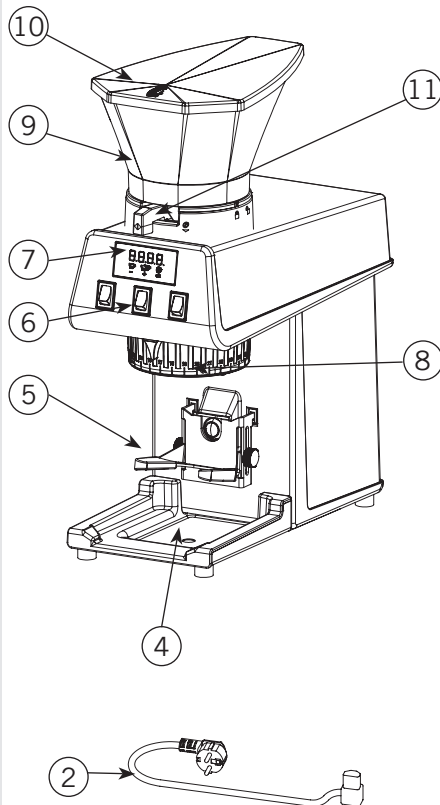
Este manual de instruções é parte integrante e essencial do produto e deve ser fornecido aos utilizadores. Pede-se aos utilizadores que leiam os avisos e precauções incluídos com atenção, pois fornecem informações valiosas sobre a segurança durante a instalação, a operação e a manutenção. Este manual deve ser guardado num local seguro e estar disponível para consulta tanto para os utilizadores novos como para os experientes.

2. Dimensões comuns, pesos e características



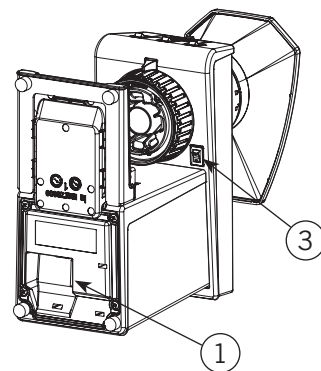
pico	
A [mm]	285
B [mm]	290
C [mm]	400
D [mm]	140
E [mm]	155
PESO [kg]	7,8

3. Definição do modelo disponível



Chave

- 1 Tomada elétrica
- 2 Cabo elétrico
- 3 Interruptor principal
- 4 Tabuleiro de recolha de gotas
- 5 Suporte do porta-filtro
- 6 Botão de dosagem
- 7 Visor digital
- 8 Disco de ajuste da moagem do café
- 9 Tremonha de grão (300 gramas de café)
- 10 Tampa da tremonha
- 11 Corrediça de bloqueio



4. Embalagem

1) Assegure a integridade do produto, inspecionando a embalagem e certificando-se de que não apresenta sinais de danos que possam ter afetado a máquina incluída.

2) Verifique a integridade da máquina depois de ter retirado cuidadosamente a embalagem. Embalagem (caixas, sacos de plástico, peças de espuma e tudo o mais) não devem ser deixadas ao alcance das crianças, devido ao perigo potencial que representam, nem ser eliminadas no meio ambiente.

5. Desafetação e abate

Comece por colocar o interruptor principal na posição “0” ou OFF.

5.1 Desligar da tomada elétrica

Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor ou o dispositivo de proteção do circuito associado. Retire o cabo de alimentação elétrica da tomada de energia.

5.2 Aviso de reciclagem: Aviso para a proteção do meio ambiente.



Os resíduos elétricos e eletrônicos usados contêm materiais perigosos, mas também são valiosos e escassos, os quais devem ser devidamente recuperados e reciclados.

Contribua para a proteção do ambiente e dos recursos naturais, entregando o equipamento usado em locais de reciclagem autorizados, caso existam no seu país.

6. Utilização

AVISO

O fabricante declina qualquer responsabilidade por qualquer evento que leve a processos de responsabilidade sempre que a ligação à terra não tenha sido concluída de acordo com os regulamentos e códigos elétricos locais, nacionais e internacionais em vigor, ou que outras peças elétricas tenham sido ligadas incorretamente.

AVISO

Este aparelho foi concebido apenas para moer grãos de café torrado. Qualquer outra utilização é considerada incorreta e, consequentemente, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer dano resultante de uma utilização incorreta ou inadequada. Não utilize o aparelho para moer outros tipos de alimentos ou outros objetos.

AVISO

A garantia será anulada em caso de:

- Utilização incorreta, não conforme com a finalidade do projeto;
- Utilização de peças sobresselentes não genuínas;
- Cabo de alimentação adulterado;
- Componentes adulterados;
- Reparações efetuadas por pessoal não autorizado.

7. Instalação

AVISO

Este aparelho não é adequado para utilização no exterior. Não devem ser utilizados jatos de água para limpar a máquina, nem esta deve ser colocada onde sejam utilizados jatos de água.

AVISO

Este aparelho deve ser colocado na posição horizontal num balcão a uma altura superior a 115 cm do solo.

- O equipamento deve ser instalado em conformidade com os códigos de instalação elétrica e de canalização federais, estaduais ou locais aplicáveis. A instalação também deve estar em conformidade com as instruções do fabricante e deve ser efe-

tuada por pessoal qualificado e autorizado.
- Verifique se os dados da chapa de características correspondem aos da rede de alimentação elétrica à qual a máquina será ligada.

- Uma instalação incorreta pode causar ferimentos/danos a pessoas, animais ou objetos, pelos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.

- A operação elétrica deste aparelho em segurança só é possível quando a ligação à tomada de corrente for efetuada corretamente e se forem respeitados todos os códigos elétricos e os regulamentos de segurança locais, nacionais e internacionais e, em particular, quando a unidade está ligada à terra. Certifique-se de que a ligação à terra foi efetuada corretamente, uma vez que se trata de um requisito de segurança fundamental. Garanta que a ligação é verificada por pessoal qualificado.

- Além disso, certifique-se de que a classificação do sistema elétrico disponível é adequada para o consumo máximo de energia indicado no aparelho.

- Não é recomendável utilizar adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões elétricas. Se não puder evitar de os utilizar, certifique-se de que são exclusivamente do tipo que está em conformidade com os códigos elétricos e regulamentos de segurança locais, nacionais e internacionais, tomando cuidado para não exceder as classificações de potência e corrente indicadas em tais adaptadores e cabos de extensão.

- Para moer, a tremonha deve estar fixa ao aparelho na posição correta.

- Limpe bem o aparelho aquando da primeira instalação; siga as instruções contidas neste manual.

8. Operação da máquina

8.1. Preliminares

8.1.1. Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação capaz de fornecer: 230 V CA e 1,5 A (para a versão de 230 V) ou 120 V CA e 3 A (para a versão de 115 V).

•placa CE:



•placa ETL:



•placa KC:

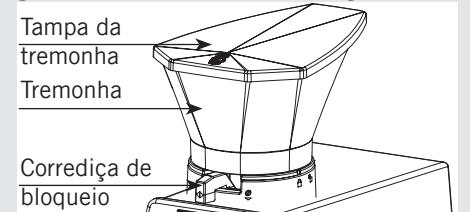


8.1.2. Para uma utilização correta das lâminas de moagem, na primeira instalação ou sempre que as mós de moagem forem substituídas, moa 300 gramas de café. Não utilize as primeiras doses.

8.1.3. Certifique-se de que a tremonha está corretamente posicionada no aparelho. Não pode iniciar a moagem se a tremonha não estiver na posição correta.

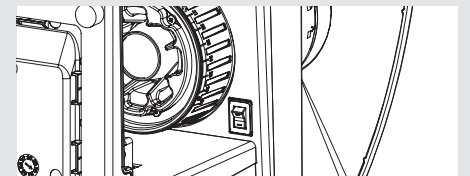
Abra a tampa da tremonha e encha a tremonha com grãos de café.

Abra a corrediça de bloqueio para que os grãos caiam no sistema de moagem.



8.1.4. Quando o moinho é ligado, o indicador no visor também se acende.

Ligue a alimentação elétrica premindo o interruptor principal. O interruptor elétrico está localizado junto do manípulo de ajuste da moagem.



O interruptor elétrico tem duas funções: 0 (OFF) I (ON).

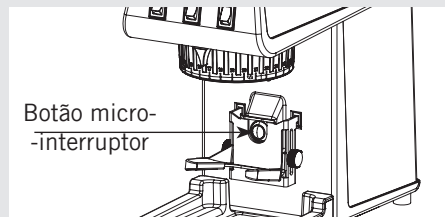
0 (OFF): Nesta posição, o aparelho está desligado.

I (ON): Nesta posição, o aparelho está pronto para a utilização normal.

8.2. Engatar o porta-filtro

Coloque o porta-filtro diretamente no aparelho, no suporte.

Comece a moer premindo o botão do micro-interruptor diretamente com o porta-filtro.



AVISO

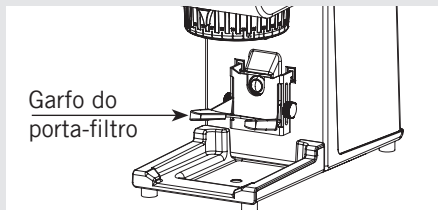
Tenha o cuidado de posicionar corretamente o porta-filtro. Ao aproximar-se demasiado da conduta de saída do café pode provocar o entupimento da mesma.

AVISO

Tenha o cuidado de não fechar, ainda que parcialmente, a calha de saída durante a preparação do café moído.

8.3. Inserção e ajuste do garfo

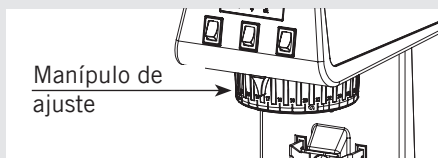
Introduza o garfo do porta-filtro rodando-o como mostra a figura. Desbloqueie os dois manípulos para ajustar o suporte superior do porta-filtro.



8.4. Ajustar o moinho de café

Para obter o tempo de preparação e a consistência de café desejados, pode ser efetuado um ajuste manual ao moinho para modificar a moagem do café.

Rode o manípulo de ajuste como descrito abaixo.



Moer o café de modo mais fino resultará numa tiragem mais lenta (verter).

Isto consegue-se rodando o manípulo de ajuste para os números mais pequenos. De modo contrário, rodando-o para os números maiores, resultará numa moagem mais grossa e, consequentemente, uma tiragem mais rápida.

Antes de verificar a finura do café moído, moa algumas doses de café para encher a conduta entre a zona de moagem e a saída.

Nota: Existem muitas variáveis que podem afetar a qualidade do café, incluindo a temperatura, a humidade, as definições da máquina de café expresso, a limpeza dos filtros e a frescura da torrefação. Todos estes

fatores podem causar ligeiras variações nos tempos de dose.

O tamanho das partículas de café é extremamente importante na preparação de uma boa chávena de café, juntamente com o tipo de mistura de café utilizado. A moagem ideal pode ser determinada através da preparação de vários cafés utilizando a quantidade de café moído que normalmente utilizaria para cada chávena (recomendamos pelo menos 6 g). A melhor moagem é aquela que permite que o café saia dos bicos do porta-filtro nem demasiado devagar, gota a gota, nem demasiado depressa. Uma regra geral é que uma dose dupla deve distribuir aproximadamente 50 ml / cerca de 2 fl. oz. (onças fluidas) de café expresso em aproximadamente 25 segundos. Este tempo pode ser ajustado variando o grau de moagem.

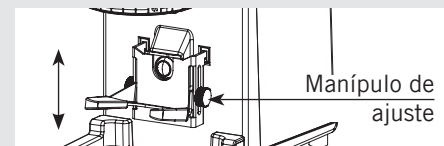
8.5. Ajustar a quantidade da dose

A quantidade da dose pode ser definida em termos de tempo (seg.).

Consulte o Manual de Programação do Software para obter instruções pormenorizadas no manual completo disponível online.

8.6. Ajustar o garfo

Ajustar a altura do garfo utilizado para apoiar o porta-filtro com os dois manípulos laterais.



9. Operação dos avisos gerais

- Não introduza objetos estranhos ao encher a tremonha com grãos de café. Manusear com as mãos limpas e secas.
- Após qualquer enchimento da tremonha e em condições normais de utilização do aparelho, a tampa da tremonha deve estar corretamente posicionada.

Para o aparelho funcionar de modo ideal, na sua primeira instalação e em cada limpeza da tremonha, depois de ter moído algumas doses de café, limpe a superfície interna do funil com uma escova macia e seca.

- Nas versões com moinho monofásico, respeite o ciclo de serviço indicado no rótulo situado na parte lateral do aparelho.

10. Dispositivos de segurança

O aparelho está equipado com um dispositivo de proteção que desliga o motor em caso de sobreaquecimento. No caso desta proteção disparar, espere que o motor arrefeça.

Se a proteção disparar devido a uma operação anómala, como por exemplo o encravamento das lâminas de moagem. Se o aparelho não arrancar depois do motor ter arrefecido, desligue o aparelho com o interruptor de ligar/desligar, retire a ficha da tomada e contacte um técnico qualificado.

Nunca efetue trabalhos no aparelho enquanto este estiver ligado à rede elétrica, para evitar o risco do motor se ligar repentinamente. Se o aparelho sobreaquecer devido à paragem do motor, deixe arrefecer o aparelho antes de efetuar qualquer reparação.

Sensor de bloqueio do motor: o sistema que protege contra o contacto accidental com as

peças do sistema de moagem em rotação consiste em dois sensores, situados dentro do corpo do aparelho, que cortam a alimentação elétrica ao motor.

Se a tremonha ou o funil forem removidos ou não estiverem corretamente colocados, o sensor impede o funcionamento do aparelho.

11. Nível de ruído

Países da CEE:

O nível de pressão acústica ponderado da máquina é inferior a 70 dBA.

12. Operações de manutenção e limpeza periódica

12.1. Manutenção

AVISO
Desligue a alimentação elétrica do aparelho, retirando a ficha da tomada, antes de proceder à limpeza.

AVISO
Não utilize panos molhados ou húmidos para limpar o interior da câmara de moagem, o funil e as mós.

AVISO
A máquina não deve ser mergulhada nem salpicada com água para a limpar. Para as operações de limpeza, siga muito cuidadosamente as instruções.

- É essencial verificar periodicamente o estado do cabo de alimentação e da ficha.

- Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, contacte um técnico qualificado para os substituir.

- É aconselhável utilizar apenas peças sobresselentes originais.

- De forma a garantir a eficácia duradoura do aparelho, é necessário recorrer a um técnico qualificado para efetuar uma manutenção periódica, incluindo verificações detalhadas do estado dos componentes sujeitos a desgaste.

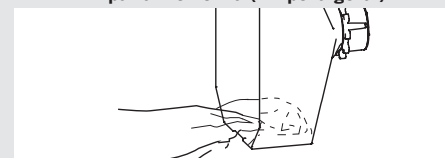
- O estado das lâminas de moagem deve ser verificado periodicamente. Ao manter as lâminas de moagem em ótimo estado garante uma moagem de alta qualidade, resultando numa maior produtividade e num sobreaquecimento limitado.

12.2. Limpeza

Para a limpeza, utilize panos ou escovas perfeitamente limpos e desinfetados.

Não utilize produtos abrasivos, pois estes são suscetíveis de retirar o brilho das peças brilhantes.

12.2.1. Limpar a Tremonha (Limpeza geral)



Lave a tremonha, uma vez retirada do aparelho, com água e sabão neutro, enxague abundantemente com água morna e seque cuidadosamente. É aconselhável limpar a

tremonha periodicamente. Uma vez limpa, a tremonha deve ser colocada corretamente no aparelho. Se a tremonha não estiver corretamente colocada, a moagem não pode começar.

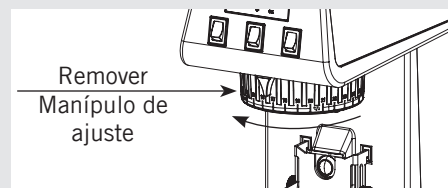
12.2.2. Limpeza do sistema de moagem

AVISO

As seguintes tarefas de manutenção e inspeção devem ser executadas por um técnico qualificado.

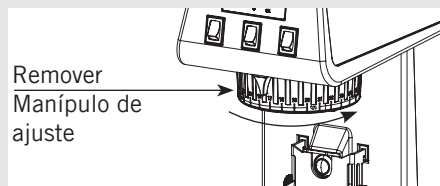
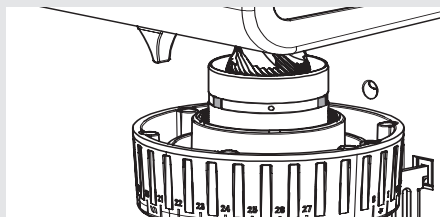
Para aceder ao sistema de moagem, remova os componentes por esta ordem:

- Feche a tremonha;
- Moa os resíduos de café que ficaram na câmara de moagem;
- Desaperte o manípulo de ajuste no sentido dos números maiores e continue a desapertá-lo até o remover completamente.



Com uma pequena escova, limpe as mós. Aspire os fragmentos de café e os resíduos moídos da câmara de moagem, tendo o cuidado de limpar cuidadosamente todos os componentes.

- Volte a colocar o manípulo de ajuste como mostrado na imagem seguinte

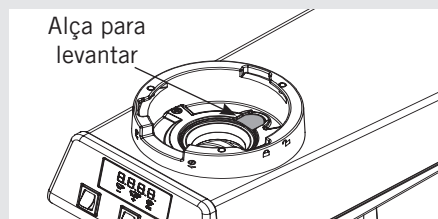


É recomendável uma limpeza periódica para garantir a operação correta do aparelho.

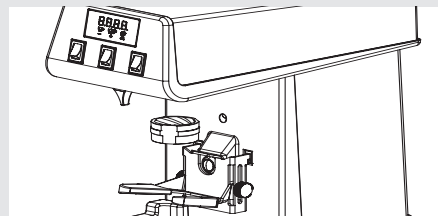
12.3. Substituição das lâminas de moagem

O estado das lâminas de moagem deve ser verificado periodicamente. Ao manter as mós de moagem num estado excelente garante uma moagem de alta qualidade, resultando numa maior produtividade e num sobreaquecimento limitado.

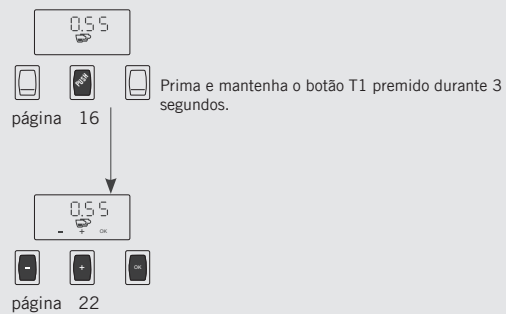
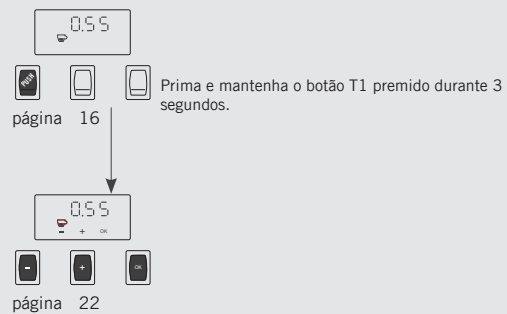
Depois de retirar o manípulo de ajuste, como explicado na secção anterior, substitua a mó interna.



Para substituir o moinho externo, levante a alça mostrada na imagem e insira uma chave de fendas a partir de cima. Utilizando a ferramenta fornecida, remova o moinho externo, como mostrado na imagem seguinte.



Proceda à substituição por um novo par de mós.



Programação “Técnico”



Introdução à programação

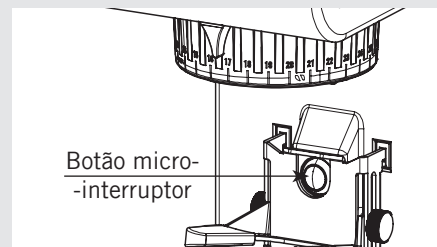
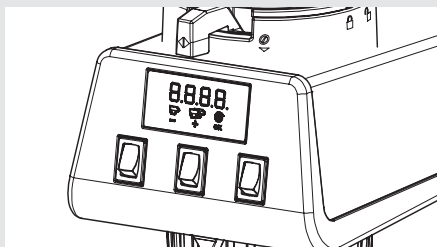
Descrição

- Este aparelho tem uma CPU e muitas definições configuráveis.
- Além disso, existem muitos controlos de resposta utilizados neste aparelho para solucionar problemas, caso estes ocorram.
- Segue-se uma breve introdução aos controlos e ao visor e à forma como interagem com o operador.

Visor digital

O visor digital retroiluminado pode visualizar 4 dígitos, cada um com um ponto. 3 ícones para identificar o tipo de dose que está definida. 3 ícones relativos a “+”, “-” e “ok”. O visor permite ao operador interagir com o dispositivo para editar visualmente os valores dos parâmetros. O visor também fornece informações úteis para o operador.

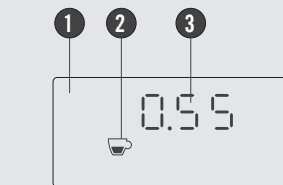
Podem ser visualizados vários alarmes para alertar o operador para uma falha ou avaria. São também visualizadas mensagens simples para alertar o operador para o início de uma operação ou para a necessidade de iniciar um procedimento.



O teclado tem duas funções. A primeira é para o controlo da moagem. A segunda é para programar parâmetros de software individuais.

Botão	Descrição
	Este botão é utilizado para gerir a distribuição da dose 1. Também é utilizado para programar parâmetros individuais, como o botão “-” no menu. Por uma questão de simplicidade, é referido neste manual como T1.
	Este botão é utilizado para gerir a distribuição da dose 2. Também é utilizado para programar parâmetros individuais, como o botão “+” no menu. Por uma questão de simplicidade, é referido neste manual como T2.
	Este botão é utilizado para o controlo contínuo da distribuição de doses. Também é utilizado para programar parâmetros individuais, como o botão “OK” no menu. Por uma questão de simplicidade, é referido neste manual como T3.
	Prima e mantenha premido o botão de combinação durante 3 segundos para ativar o menu técnico.

Interface n.º 1 - Seleção da primeira dose



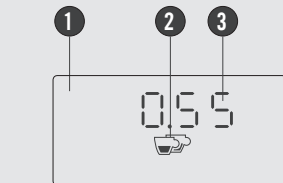
- 1 Visor Digital
- 2 Modo de dose única

- 3 Dose única de café
- 4 Botão para selecionar uma dose única



4

Interface n.º 2 - Seleção da segunda dose



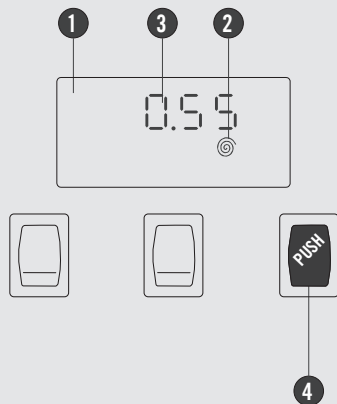
- 1 Visor Digital
- 2 Modo de dose dupla

- 3 Dose dupla de café
- 4 Botão para selecionar uma dose dupla



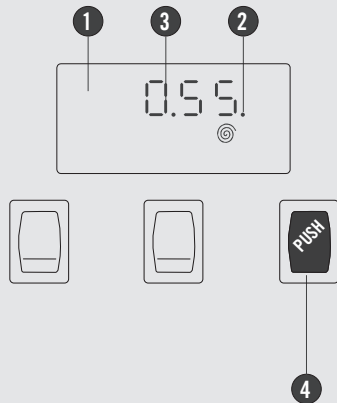
4

Interface n.º 3 - Seleção do modo contínuo



- 1 Visor Digital
- 2 Modo de dose contínua
- 3 Dose contínua de café
- 4 Botão para selecionar uma dose contínua

Interface n.º 4 - Ativação de dosagem única



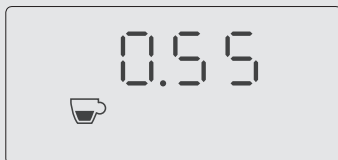
- 1 Visor Digital
- 2 Modo de dosagem única
- 3 Dose contínua de café
- 4 Mantenha pressionada por 10 segundos para ativar o modo de dosagem única.

Deste modo, pressione a tecla 4 para iniciar a moagem por 20 segundos, pressione-a novamente para pará-la prematuramente.

Para sair deste modo, mantenha pressionada a tecla 4 por 10 segundos.

Aceder ao modo de programação

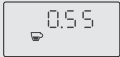
Modo de programação

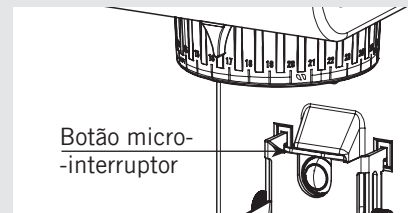


Descrição

- Para alterar os valores de qualquer parâmetro, o operador deve primeiro entrar no modo de programação.
- Existem dois níveis no modo de programação que permitem a programação de parâmetros específicos.
- Os dois níveis de programação são os seguintes:

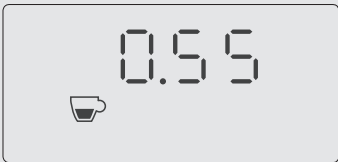
- **Nível Barista** - Os parâmetros contidos neste nível são aqueles que o operador pode editar para ajustar a dose de café moído. Não é necessária uma palavra-passe para aceder.

Visor	Procedimento de operação
	Nível de programação “Barista”
	1 Quando o aparelho estiver ligado, prima e mantenha os botões T1 ou T2 premidos. Após aprox. 3 segundos, aparece o seguinte visor.
	2 Este é o nível de programação “Barista”. Para programar a dose para cada botão.
	3 Para sair do modo de programação, prima o botão de início da moagem. (Veja a imagem)



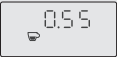
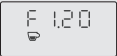
Botão micro-interruptor

Modo de programação



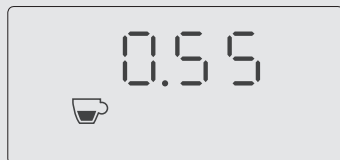
Descrição

- **Nível Técnico** - Os parâmetros contidos neste nível são aqueles que o técnico pode ver como a versão de firmware e o contador de doses.

Visor	Procedimento de operação
	Nível de programação “Técnico”
	4 Quando o aparelho estiver ligado, prima e mantenha os botões T1 + T2 premidos. Após aprox. 3 segundos, aparece o seguinte visor.
	Este é o nível de programação “Técnico”. O visor mostra o número de série da máquina, a versão do firmware e o número de doses. 5 Nota: Para sair do modo de programação, prima o botão de início da moagem.

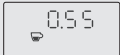
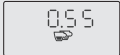
Programação “Barista”

Programar a Dose

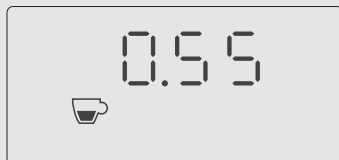


Descrição

- Este parâmetro permite ao operador programar a dose de café moído para cada botão.
- A dose é definida em segundos.

Visor	Procedimento de operação
	1 Quando o aparelho estiver ligado, prima e mantenha o botão T1 premido. Após aprox. 3 segundos, aparece o seguinte visor.
	2 Utilize os botões T1 e T2 para definir o valor pretendido, prima o botão T3  para confirmar o valor pretendido e voltar à operação normal do aparelho.
	3 Quando o aparelho estiver ligado, prima e mantenha o botão T2 premido. Após aprox. 3 segundos, aparece o seguinte visor.
	4 Utilize os botões T1 e T2 para definir o valor pretendido, prima o botão T3  para confirmar o valor pretendido e voltar à operação normal do aparelho.

Contador de doses



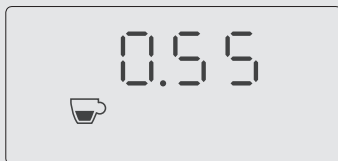
Descrição

- Este parâmetro permite ao técnico visualizar determinados parâmetros.
- A dose é definida em segundos.

Visor	Procedimento de operação
	1 Quando o aparelho estiver ligado, prima e mantenha os botões T1 + T2 premidos. Após aprox. 3 segundos, aparece o seguinte visor.
	2 O visor mostra a versão do firmware.
	3 Prima o botão T1 para visualizar o número e a hora (em segundos) das doses individuais distribuídas.
	4 Prima o botão T2 para visualizar o número e a hora (em segundos) das doses duplas distribuídas.

Programação “Técnico”

Contador de doses



Descrição

- Este parâmetro permite ao técnico visualizar determinados parâmetros.
- A dose é definida em segundos.

Visor	Procedimento de operação
	5 Prima o botão T3 para visualizar o tempo (em segundos) das doses distribuídas em modo contínuo. 6 Para sair do modo de programação, prima a tecla de início da moagem ou aguarde 120 segundos.

