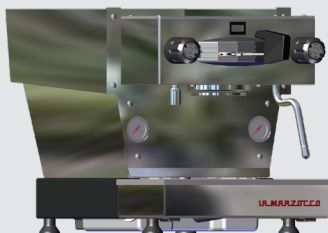


εγχειρίδιο
Instrukcja
příručka

linea mini 2023



útmutató
manüel



la marzocco
handmade in florence

linea mini 2023

Εγχειρίδιο λειτουργίας V1.0 - 09/2023



Κεφάλαια

1. Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	σελίδα 3
2. Γενικές πληροφορίες	σελίδα 5
3. Περιγραφή Μηχανής	σελίδα 8
4. Εγκατάσταση	σελίδα 9
5. Λειτουργία	σελίδα 13
6. Βασικά Χαρακτηριστικά	σελίδα 15
7. Προληπτική Συντήρηση και Καθαρισμός	σελίδα 16
8. Οδηγός εγκατάστασης	σελίδα 18
9. Κατάσταση ενδεικτικών λυχνιών	σελίδα 26



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Γνήσιες οδηγίες επικυρωμένες από τον κατασκευαστή.



Σκανάρετε Κωδικό QR για να δείτε τον πλήρη Οδηγό Προγραμματισμού Λογισμικού που διατίθεται στην ιστοσελίδα του techcenter.

Εκτυπώθηκε σε ανακυκλωμένο χαρτί.

διαθέσιμες πιστοποιήσεις:



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντοτε να τηρούνται οι προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανόμενων των ακόλουθων:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές ή τα περιστροφικά κουμπιά.
3. Για προστασία από φωτιά, ηλεκτροπληξία και από τραυματισμό μην βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα ή άλλα ηλεκτρικά εξαρτήματα σε νερό ή άλλα υγρά.
4. Κατά τη χρήση οποιασδήποτε συσκευής από ή πλησίον σε παιδιά απαιτείται στενή επιτήρηση.
5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε την να κρυώσει πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό της.
6. Μην λειτουργείτε καμία συσκευή η οποία έχει παρουσιάσει δυσλειτουργία ή έχει υποστεί βλάβη με οποιοδήποτε τρόπο ή διαθέτει κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο κέντρο συντήρησης για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
7. Η χρήση παρελκόμενων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής, μπορεί να προκαλέσει φωτιά, ηλεκτροπληξία ή σωματικό τραυματισμό.
8. Μην την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να αιωρείται από τα άκρα του τραπεζιού ή του πάγκου ή να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
10. Μην την τοποθετείτε επάνω ή κοντά σε εστίες γκαζιού ή σε ηλεκτρικά μάτια ή κοντά σε θερμό φούρνο.
11. Πάντοτε να συνδέετε πρώτα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

το βύσμα στη συσκευή και, στη συνέχεια, το καλώδιο στην πρίζα παροχής ρεύματος. Για την αποσύνδεση, γυρίστε οποιοδήποτε χειριστήριο στη θέση απενεργοποίησης (Off) και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα παροχής ρεύματος.

12. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση εκτός της προβλεπόμενης.
13. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.
14. Η χρήση, ο καθαρισμός και η συντήρηση αυτής της μηχανής παρασκευής καφέ μπορεί να πραγματοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών ηλικίας άνω των 8 ετών) με μειωμένες

σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητας ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, υπό την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται από ένα υπεύθυνο άτομο για την ασφάλειά τους και την κατανόηση των κινδύνων.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

15. Οι εργασίες συντήρησης πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από άτομα που διαθέτουν την απαραίτητη τεχνογνωσία και εμπειρία γύρω από τη συσκευή,

ιδιαίτερα όσον αφορά τα θέματα της ασφάλειας και της υγιεινής.

16. Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση στον εξοπλισμό. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη σε περίπτωση που προκληθεί ζημιά σε αγαθά, ζώα ή/και άτομα εάν ο εξοπλισμός έχει υποστεί αλλαγές τεχνικής και αισθητικής φύσης, αλλαγές ως προς την απόδοση και τα χαρακτηριστικά, και γενικά εάν παραβιαστεί ένα ή περισσότερα από τα επιμέρους στοιχεία του.
17. Μην βυθίζετε τη μηχανή του καφέ μέσα σε νερό. Πρόκειται για ηλεκτρική συσκευή.

2. Γενικές πληροφορίες

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιοδήποτε συμβάν μπορεί να οδηγήσει σε δικαστικές αγωγές περί ευθύνης, στις περιπτώσεις όπου η γείωση δεν έχει ολοκληρωθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες τοπικούς, εθνικούς και διεθνείς κανονισμούς και τους κανονισμούς περί ηλεκτρικών εγκαταστάσεων, ή σε περιπτώσεις λανθασμένης σύνδεσης άλλων ηλεκτρικών εξαρτημάτων.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Επικίνδυνη τάση, αποσυνδέστε από την παροχή τροφοδοσίας πριν από την εκτέλεση εργασιών συντήρησης.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Η εγκατάσταση της μηχανής πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε το ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό να έχει εύκολη πρόσβαση για τη συντήρησή της.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν επιβλέπονται ή τους παρέχονται οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Προκειμένου να αποτραπούν ρωγμές ή διαρροή: μην αποθηκεύετε ή εγκαθιστάτε τη μηχανή παρασκευής καφέ σε μέρη όπου η θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει το πάγωμα του νερού του λέβητα ή του υδραυλικού συστήματος.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Η ισχύς της εγγύησης
ακυρώνεται στις παρακάτω
περιπτώσεις:

- Εσφαλμένη χρήση, η οποία δεν συμφωνεί με το σκοπό της σχεδίασης.
- Χρήση μη γνήσιων ανταλλακτικών.
- Παραβίαση καλωδίου τροφοδοσίας.
- Παραβίαση εξαρτημάτων.
- Επισκευές που έχουν εκτελεστεί από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, μην κρεμάτε το καλώδιο επάνω στον πάγκο διότι μπορεί να τραβηχτεί από μικρά παιδιά ή να το παρασύρει κάποιος κατά λάθος.

Η μηχανή παρασκευής espresso αποτελείται βασικά από τη μονάδα παρασκευής ζεστού νερού για τον καφέ espresso και έναν λέβητα παρασκευής ατμού, ο οποίος έχει τη δυνατότητα παροχής ατμού και ζεστού νερού για τα ροφήματα.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- επαγγελματικές κουζίνες σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
- αγροκτήματα,
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα περιβάλλοντα φιλοξενίας,
- σε χώρους που προσφέρουν διανυκτέρευση με πρωινό.

Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο

Αυτός ο οδηγός λειτουργίας αποτελεί αναπόσπαστο και σημαντικό τμήμα του προϊόντος και πρέπει να παρέχεται στους χρήστες. Οι χρήστες πρέπει να διαβάζουν τις προειδοποιήσεις και τις προφυλάξεις που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά, διότι παρέχουν πολύτιμες πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης, της λειτουργίας και της συντήρησης.

Το εγχειρίδιο αυτό πρέπει να φυλάσσεται σε ασφαλές σημείο και να είναι διαθέσιμο για παροχή συμβουλών σε καινούριους και πεπειραμένους χρήστες, ομοίως.

Αφαιρέστε τη μηχανή από τη συσκευασία

1) Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι άθικτο, επιθεωρώντας τη συσκευασία, και ότι δεν παρουσιάζει σημάδια φθοράς τα οποία ενδέχεται να επηρεάσουν τη μηχανή που

περιέχεται.

2) Ελέγξτε την ακεραιότητα της μηχανής αφού πρώτα αφαιρέσετε προσεκτικά τα υλικά της συσκευασίας.

Τα υλικά της συσκευασίας (κουτιά, πλαστικές σακούλες, αφρώδες υλικό και οτιδήποτε άλλο) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά, διότι συνεπάγονται ενδεχόμενο κίνδυνο, και δεν πρέπει να διασκορπίζονται στο περιβάλλον.

Οδηγίες ασφαλείας

1) Ελέγξτε εάν τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα των χαρακτηριστικών αντιστοιχούν σε αυτά της ηλεκτρικής παροχής στην οποία θα συνδεθεί η μηχανή. Η εγκατάσταση αυτού του εξοπλισμού πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες ομοσπονδιακούς, πολιτειακούς ή τοπικούς κανονισμούς περί υδραυλικών εγκαταστάσεων.

2) Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους τοπικούς κώδικες και κανονισμούς περί ηλεκτρικών και υδραυλικών εγκαταστάσεων. Η εγκατάσταση πρέπει επίσης να συμμορφώνεται με τις οδηγίες του κατασκευαστή και πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

3) Τυχόν εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό/βλάβες σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα, για τα οποία ο κατασκευαστής δεν θεωρείται υπεύθυνος.

4) Η ασφαλής ηλεκτρική λειτουργία αυτής της συσκευής επιτυγχάνεται μόνο αν η σύνδεση

στην πρίζα ρεύματος έχει ολοκληρωθεί σωστά και σε συμμόρφωση με όλους τους τοπικούς, εθνικούς και διεθνείς κανονισμούς περί ηλεκτρικών εγκαταστάσεων και τους κανονισμούς ασφαλείας, και ιδιαίτερα με τη γείωση της μονάδας. Βεβαιωθείτε ότι γείωση έχει γίνει σωστά, δεδομένου ότι αντιστοιχεί σε βασική απαίτηση ασφαλείας. Βεβαιωθείτε ότι μια τέτοια σύνδεση ελέγχεται από εξειδικευμένο προσωπικό.

5) Επιπλέον, πρέπει να επιβεβαιώνετε ότι η ικανότητα του διαθέσιμου ηλεκτρικού συστήματος είναι κατάλληλη για τη μέγιστη κατανάλωση ισχύος που αναφέρεται επάνω στη μηχανή espresso.

6) Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογών, πολύπριζων ή/και καλωδίων επέκτασης. Σε περίπτωση που η χρήση τους δεν μπορεί να αποφευχθεί, βεβαιωθείτε ότι είναι αποκλειστικά του είδους που συμμορφώνεται με τους τοπικούς, εθνικούς και διεθνείς κανονισμούς περί ηλεκτρικών εγκαταστάσεων και τους κανονισμούς ασφαλείας, προσέχοντας να μην υπερβαίνουν την ισχύ και το ονομαστικό ρεύμα που αναφέρονται στους εν λόγω προσαρμογείς και τα καλώδια επέκτασης.

7) Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τις λειτουργίες για τις οποίες έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί. Οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή είναι ακατάλληλη και επικίνδυνη.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη ή/και αλόγιστη χρήση.

8) Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής απαιτεί την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων. Ειδικότερα:

- μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια και πόδια
- μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αν δεν φοράτε παπούτσια
- μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης στο μπάνιο ή στο ντους
- μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο παροχής ρεύματος
- μην εκθέτετε τη συσκευή σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες
- μην επιτρέπετε σε παιδιά ή μη εκπαιδευμένα άτομα να χρησιμοποιούν τη συσκευή

9) Πριν την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας συντήρησης ή/και καθαρισμού (εκτός από την έκλυση της μονάδας παρασκευής), γυρίστε τον κεντρικό διακόπτη στη θέση «0» και αποσυνδέστε τη μηχανή από το ηλεκτρικό δίκτυο, βγάζοντας το καλώδιο από την πρίζα ή απενεργοποιώντας τον σχετικό διακόπτη. Για κάθε εργασία καθαρισμού, ακολουθήστε αποκλειστικά τις οδηγίες που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

10) Εάν η μηχανή λειτουργεί με εσφαλμένο τρόπο ή σταματήσει να λειτουργεί, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο (σύμφωνα με την περιγραφή στην προηγούμενη παράγραφο). Μην επιχειρήσετε να το επισκευάσετε. Επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο επαγγελματία για την εκτέλεση οποιασδήποτε επισκευής. Οποιαδήποτε επισκευή πρέπει να γίνεται αποκλειστικά και μόνο από τον

κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο χρησιμοποιώντας μόνο γνήσια ανταλλακτικά. Η μη συμμόρφωση με τα παραπάνω θα μπορούσε να θέσει σε κίνδυνο την ασφαλή λειτουργία της μηχανής.

11) Προκειμένου να αποφευχθούν προβλήματα από επικίνδυνη υπερθέρμανση, συνιστάται το καλώδιο τροφοδοσίας να ξετυλίγεται πλήρως.

12) Μην παρεμποδίζετε τις γρίλιες εισαγωγής και εξαγωγής αέρα και, ειδικότερα, μην καλύπτετε τον θερμαινόμενο δίσκο φλιτζανιών με υφάσματα ή άλλα αντικείμενα.

13) Το καλώδιο τροφοδοσίας της μηχανής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από τους χρήστες. Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη μηχανή

και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το καλώδιο από την πρίζα ή κλείνοντας τον διακόπτη αποσύνδεσης, και κλείστε την παροχή νερού. Για αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας, απευθυνθείτε αποκλειστικά σε εξειδικευμένο επαγγελματικό προσωπικό.

14) Οι παρούσες οδηγίες διατίθενται εναλλακτικά και μέσω του διαδικτυακού τόπου <http://techcenter.lamarzocco.com>.

15) Ελάχιστες απαιτήσεις για σύνδεση WiFi:

- συσκευή που εκτελεί Android έκδοση 6+ ή iOS έκδοση 10+,
- ασύρματο δίκτυο 2.4 GHz,
- Η εφαρμογή La Marzocco είναι διαθέσιμη στα επίσημα καταστήματα Play Store και App Store.



Πίνακας προδιαγραφών νερού

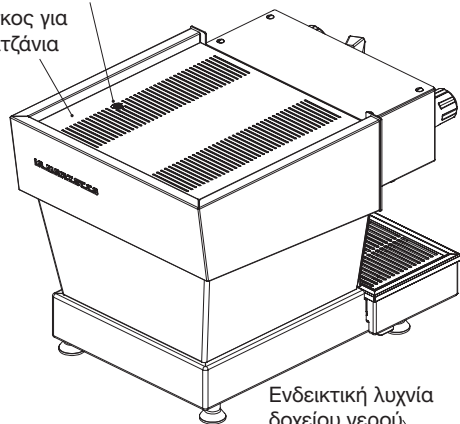
		Ελάχ.	Μέγ.
T.D.S.	ppm	90	150
Συνολική σκληρότητα	ppm	70	100
Συνολικός σίδηρος (Fe ⁺² / Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Ελεύθερο χλώριο (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Συνολικό χλώριο (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	τιμή	6,5	8,5
Αλκαλικότητα	ppm	40	80
Χλωρίδιο (Cl ⁻)	ppm	όχι περισσότερο	30

ΣΗΜ.: Δοκιμή ποιότητας νερού (η ισχύς της εγγύησης ακυρώνεται αν οι παράμετροι του νερού δεν είναι εντός του προκαθορισμένου εύρους της ενότητας «Εγκατάσταση»)

3. Περιγραφή μηχανής

Ρύθμιση Πίεσης Αντλίας Νερού

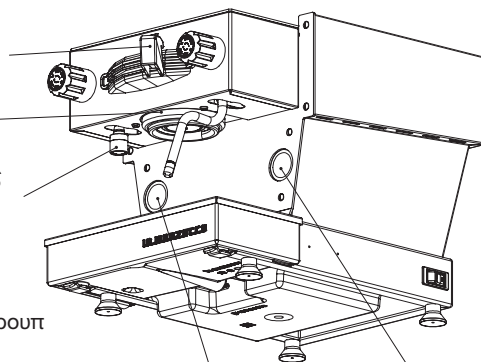
Δίσκος για φλιτζάνια



Λαβή ενεργοποίησης μονάδας

Κεφαλή μονάδας παρασκευής

Στόμιο παροχής ζεστού νερού



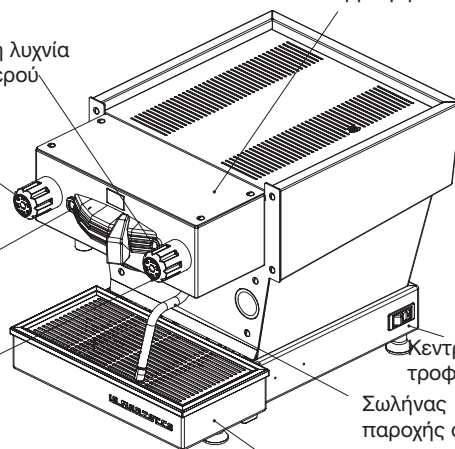
Κάλυμμα γκρουπ

Ενδεικτική λυχνία δοχείου νερού (μπλε)

Περιστροφικό κουμπί παροχής ζεστού νερού

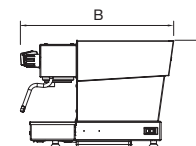
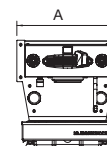
Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (κόκκινη)

Περιστροφικό κουμπί ενεργοποίησης ατμού



Μανόμετρο (Μονάδα παρασκευής καφέ)

Μανόμετρο (λέβητας παρασκευής ατμού)



Κεντρικός διακόπτης τροφοδοσίας

Σωλήνας παροχής ατμού

Δίσκος αποστράγγισης

LINEA MINI	
A [mm]	360
B [mm]	540
C [mm]	380
ΒΑΡΟΣ [kg]	30

Εικόνα 1 - Περιγραφή μηχανής

4. Εγκατάσταση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Η μηχανή του καφέ πρέπει να τοποθετείται σε οριζόντια θέση πάνω σε πάγκο, σε απόσταση τουλάχιστον 90 εκ. από το έδαφος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Η βαλβίδα εκτόνωσης μπορεί να αποβάλει νερό σε θερμοκρασία που φτάνει έως και 93°C. Απαιτείται η λήψη επαρκών μέτρων ασφαλείας για το χειρισμό αυτού του εξαρτήματος προτού επιχειρήσετε τη ρύθμισή του.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Αυτή η μηχανή δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε εξωτερικό χώρο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Η μηχανή έχει σχεδιαστεί ώστε να είναι μόνιμα συνδεδεμένη με κεντρική παροχή ρεύματος. Απαιτείται εγκατάσταση διάταξης προστασίας ρεύματος διαρροής (RCD) με ονομαστική τιμή ρεύματος λειτουργίας διαρροής που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Αυτή η μηχανή έχει σχεδιαστεί για χρήση με κύκλο λειτουργίας 100 ml καφέ, παροχή ατμού διάρκειας ενός λεπτού, 100 ml ζεστού νερού, 1 λεπτό Εκτός λειτουργίας. Μια πιο εντατική χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει παρέμβαση της προστατευτικής διάταξης.

Σημείωση:

- Ελάχιστη θερμοκρασία δωματίου: **5 °C**
- Μέγιστη θερμοκρασία δωματίου: **32 °C**
- Η σταθμισμένη στάθμη ηχητικής πίεσης της μηχανής είναι χαμηλότερη από 70dBA.
- Η μηχανή αυτή συμμορφώνεται με το πρότυπο 61000-3-11, η εμπέδηση στη διεπαφή τροφοδοσίας πρέπει να είναι $Z_{max} = 0,356 \Omega$.

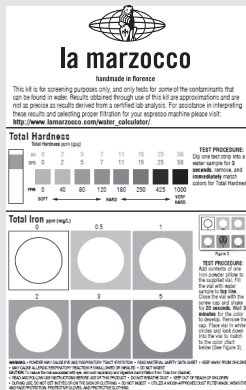
Εγκατάσταση μηχανής espresso, linea mini

1) Γεμίστε το δοχείο νερού με πόσιμο νερό.

Μετά την αποσυσκευασία της μηχανής παρασκευής espresso, τοποθετήστε την σε μια σκληρή επιφάνεια και με το δοχείο νερού πλήρες, πρέπει να πληρώσετε τους λέβητες με νερό.

Αφαιρέστε το δίσκο αποστράγγισης και σπρώξτε το δοχείο νερού μέχρι το κάλυμμα πλήρωσης του δοχείου νερού να καταστεί προσβάσιμο. Αφαιρέστε το κάλυμμα και γεμίστε το δοχείο νερού με πόσιμο νερό. Αντικαταστήστε το κάλυμμα πλήρωσης και σπρώξτε το δοχείο νερού στη θέση λειτουργίας και αντικαταστήστε το δίσκο αποστράγγισης. Για να συνδέσετε το μηχάνημα στο δίκτυο ύδρευσης προχωρήστε σύμφωνα με τις υποδείξεις που παρέχονται στον οδηγό εγκατάστασης και σε συμμόρφωση με τυχόν τοπικούς/εθνικούς κανόνες ασφαλείας αναφορικά με τη θέση στην οποία έχει εγκατασταθεί το μηχάνημα.

Για να διασφαλιστεί η σωστή και ασφαλή λειτουργία της μηχανής και για να διατηρηθεί ένα ικανοποιητικό επίπεδο απόδοσης και η υψηλή ποιότητα των παρασκευαζόμενων ποτών, είναι σημαντικό το εισερχόμενο νερό να έχει σκληρότητα μεγαλύτερη από 7°f (70 ppm, 4°d) και μικρότερη από 10°f (100 ppm, 6°d), το pH πρέπει να είναι μεταξύ 6,5 και 8,5 και η ποσότητα των χλωριδίων να είναι μικρότερη από 30 mg/l. Η τήρηση αυτών των τιμών επιτρέπει την αποτελεσματική λειτουργία της μηχανής. Εάν αυτές οι παράμετροι δεν υπάρχουν, θα πρέπει να εγκατασταθεί μια ειδική συσκευή διήθησης, πάντα με βάση τα τοπικά εθνικά πρότυπα που εφαρμόζονται για το πόσιμο νερό.



Προκειμένου να έχετε τη δυνατότητα να ελέγχετε αν η παροχή του νερού βρίσκεται εντός του προτεινόμενου εύρους, οι μηχανές La Marzocco διαθέτουν μία μονάδα κит γρήγορης δοκιμής νερού (ανατρέξτε στην παρακάτω εικόνα), καθώς και 6 δοκιμαστικές λωρίδες και κάρτες οδηγιών.

ΤΟΙ παράμετροι τις οποίες μπορείτε να μετρήσετε είναι η Συνολική σκληρότητα, ο Συνολικός σίδηρος, το Ελεύθερο χλώριο, το Συνολικό χλώριο, το pH, η Συνολική αλκαλικότητα και τα Χλωρίδια.

Ιδανικά, η δοκιμή στο νερό πρέπει να πραγματοποιείται ΠΡΙΝ από το σύστημα επεξεργασίας του νερού και ξανά ΜΕΤΑ το σύστημα νερού για να επαληθεύεται αν συμφωνεί με το προτεινόμενο εύρος.

Μετά τη διεξαγωγή της δοκιμής, ενημερωθείτε σχετικά με το σύστημα επεξεργασίας που είναι κατάλληλο για τη συγκεκριμένη παροχή νερού που έχετε, συμπληρώνοντας τον ηλεκτρονικό υπολογιστή νερού της ιστοσελίδας μας: ΥΠΟΛΟΠΣΤΗΣ ΝΕΡΟΥ LA MARZOCCO (http://www.lamazocco.com/water_calculator/).

2) Συνδέστε τη μηχανή παρασκευής espresso στην παροχή ρεύματος.

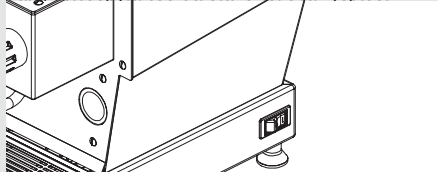
Συνδέστε τη μηχανή παρασκευής espresso σε μια παροχή ρεύματος, η ονομαστική τιμή της οποίας

να είναι σύμφωνη με αυτή που αναφέρεται στην πινακίδα των χαρακτηριστικών λειτουργίας της μηχανής παρασκευής espresso.

3) Πλήρωση των λεβήτων με νερό.

Για τη σωστή πλήρωση των δεξαμενών των λεβήτων, πρέπει να εκτελέσετε τα ακόλουθα βήματα:

Λέβητας παρασκευής ατμού: Γυρίστε τον κεντρικό διακόπτη στη θέση «I» και το σύστημα αυτόματου επιπέδου ατμού λέβητα θα ενεργοποιηθεί, ενεργοποιώντας την ηλεκτρομαγνητική βαλβίδα αυτόματης πλήρωσης και την αντλία νερού. Με αυτήν τη λειτουργία θα γίνει η πλήρωση του λέβητα παρασκευής ατμού σε ένα προκαθορισμένο επίπεδο και η λειτουργία του θα διακοπεί όταν γεμίσει.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πιθανόν να χρειαστεί να γεμίσετε εκ νέου το δοχείο νερού.

Μονάδα παρασκευής καφέ: Το νερό ρέει απευθείας στο εσωτερικό της μονάδας παρασκευής καφέ όταν είναι ενεργοποιημένη η αντλία νερού. Όταν η linea mini είναι ενεργοποιημένη, τα ηλεκτρονικά συστήματα θα ενεργοποιήσουν την αντλία νερού για την πλήρωση και των δύο λεβήτων.

4) Επιβεβαιώστε την πλήρωση των λεβήτων.

Η εγκατάσταση έχει πλέον ολοκληρωθεί και η μηχανή espresso θα πρέπει να προθερμαίνεται στις θερμοκρασίες λειτουργίας.

Παρασκευή ροφήματος μετά την πρώτη εγκατάσταση

Αφού ολοκληρωθούν οι διαδικασίες της πρώτης εγκατάστασης, πριν προχωρήσετε στην παρασκευή καφέ, ζεστού νερού και ατμού, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- Κουμπώστε το κλείστρο με το φίλτρο τοποθετώντας το στην κεφαλή της μονάδας παρασκευής και περιστρέψτε τη λαβή από αριστερά προς δεξιά. Αφού εισαγάγετε σωστά τη θήκη υποδοχής φίλτρου, μπορείτε να μετακινήσετε το πτερυγίο από δεξιά προς τα αριστερά για να ξεκινήσει η ροή του νερού μέσω της θήκης υποδοχής φίλτρου. Αφήστε να τρέξει νερό από τη μονάδα για τουλάχιστον δύο λεπτά.

- Πρέπει να είστε προσεκτικοί για να αποφύγετε τα εγκαύματα: ανοίξτε κάθε σωλήνα παροχής ατμού για τουλάχιστον ένα λεπτό.
- Ανοίξτε τη βαλβίδα ζεστού νερού για το χρονικό διάστημα που απαιτείται για την παρασκευή τουλάχιστον 1 λίτρου νερού.

5) Αναμονή προθέρμανσης της μηχανής espresso μέχρι τη θερμοκρασία λειτουργίας.

Κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος, ο δείκτης του μανόμετρου πίεσης της μονάδας παρασκευής καφέ ενδέχεται να φτάσει έως και τα 12 bar. Αυτό μπορεί να συμβεί ανά πάσα στιγμή όταν το στοιχείο θέρμανσης είναι σε κατάσταση ενεργοποίησης. Εάν η πίεση υπερβεί τα 12 bar, τότε θα είναι απαραίτητη η ρύθμιση της βαλβίδας εκτόνωσης με τέτοιο τρόπο, ώστε η πίεση να μην υπερβαίνει ποτέ τα 12 bar.

Σε κανονικές συνθήκες λειτουργίας, το μανόμετρο πίεσης της μονάδας παρασκευής καφέ μπορεί να δείξει οποιαδήποτε ένδειξη μεταξύ 0-12 bar. Κατά

την παρασκευή, η πίεση θα πρέπει να οριστεί περίπου στα 9 bar.

Η μηχανή είναι έτοιμη για την παρασκευή νερού όταν η λυχνία λειτουργίας LED (κόκκινη) είναι αναμμένη.

Όταν η μηχανή βρίσκεται σε φάση προθέρμανσης, η λυχνία λειτουργίας LED (κόκκινη) αναβοσβήνει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθώς ο λέβητας παρασκευής ατμού φτάνει στη θερμοκρασία λειτουργίας, πιθανόν να ακούσετε έναν ήχο διαφυγής αέρα και ατμού από το λέβητα. Αυτός ο ήχος είναι φυσιολογικός. Καθώς βράζει το νερό, ο αέρας στο λέβητα αντικαθίσταται από ατμό και εξέρχεται διαμέσου της διαφυγής υποπίεσης. Καθώς ο λέβητας πλησιάζει τη θερμοκρασία λειτουργίας η διαφυγή υποπίεσης κλείνει και ο ατμός δεν μπορεί πλέον να διαφύγει. Η διαδικασία αυτή επιτρέπει στον αέρα που βρίσκεται στο λέβητα του ατμού να διαφύγει και να αντικατασταθεί από υδρατμό.

6) Πινακίδα χαρακτηριστικών λειτουργίας μηχανής:

Πινακίδα χαρακτηριστικών λειτουργίας μηχανής τύπου CE



Πινακίδα χαρακτηριστικών λειτουργίας μηχανής τύπου ETL



Πινακίδα χαρακτηριστικών λειτουργίας μηχανής τύπου KC



7) Πιστοποίηση FCC (μόνο για Η.Π.Α. και ΚΑΝΑΔΑ).

Ο εξοπλισμός αυτός έχει δοκιμασθεί και συμμορφώνεται με τα όρια που διέπουν τις ψηφιακές συσκευές Κατηγορίας Β, σύμφωνα με το μέρος 15 των Κανόνων FCC. Τα όρια αυτά έχουν σχεδιαστεί ώστε να παρέχεται εύλογη προστασία από επιβλαβείς παρεμβολές σε μια οικιακή εγκατάσταση. Ο εξοπλισμός αυτός παράγει, χρησιμοποιεί και μπορεί να εκπέμπει ενέργεια ραδιοσυχνότητας και, εάν δεν εγκαθίσταται και δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες,

μπορεί να προκαλέσει επιβλαβείς παρεμβολές σε εξοπλισμό ραδιοεπικοινωνίας. Ωστόσο, δεν διασφαλίζεται η μη παρουσία παρεμβολών σε συγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Εάν ο εξοπλισμός αυτός προκαλεί επιβλαβείς παρεμβολές σε ραδιοφωνικούς ή τηλεοπτικούς δέκτες, οι οποίοι γίνονται αντιληπτές κατά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του εξοπλισμού, ο χρήστης συνιστάται να επιχειρεί να διορθώσει την παρεμβολή λαμβάνοντας ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα μέτρα:

- Προβείτε σε αναπροσανατολισμό ή μετεγκατάσταση την κεραία λήψης.
- Αυξήστε την απόσταση διαχωρισμού ανάμεσα στον εξοπλισμό και στον δέκτη.
- Συνδέστε τον εξοπλισμό σε πρίζα διαφορετικού κυκλώματος από εκείνο στο οποίο είναι συνδεδεμένος ο δέκτης.
- Απευθυνθείτε στον προμηθευτή σας ή σε έναν έμπειρο τεχνικό ραδιοφώνων/τηλεοράσεων για βοήθεια.

Αυτή η μηχανή espresso είναι εξοπλισμένη με ειδική μονάδα ραδιοσυχνότητας που πληροί τις απαιτήσεις των πιστοποιήσεων FCC και ISED.

Αλλαγές ή τροποποιήσεις που δεν εγκρίνονται ρητά από τον φορέα που είναι υπεύθυνος για τη συμμόρφωση ενδέχεται να ακυρώνουν την εξουσιοδότηση που έχει ο χρήστης να χρησιμοποιεί τον εξοπλισμό

FCC ID: 2AZUJ-SYS-C60-LMC1
IC ID: 27093-SYSC60LMC1

8) Ρύθμιση της πίεσης της αντλίας νερού.

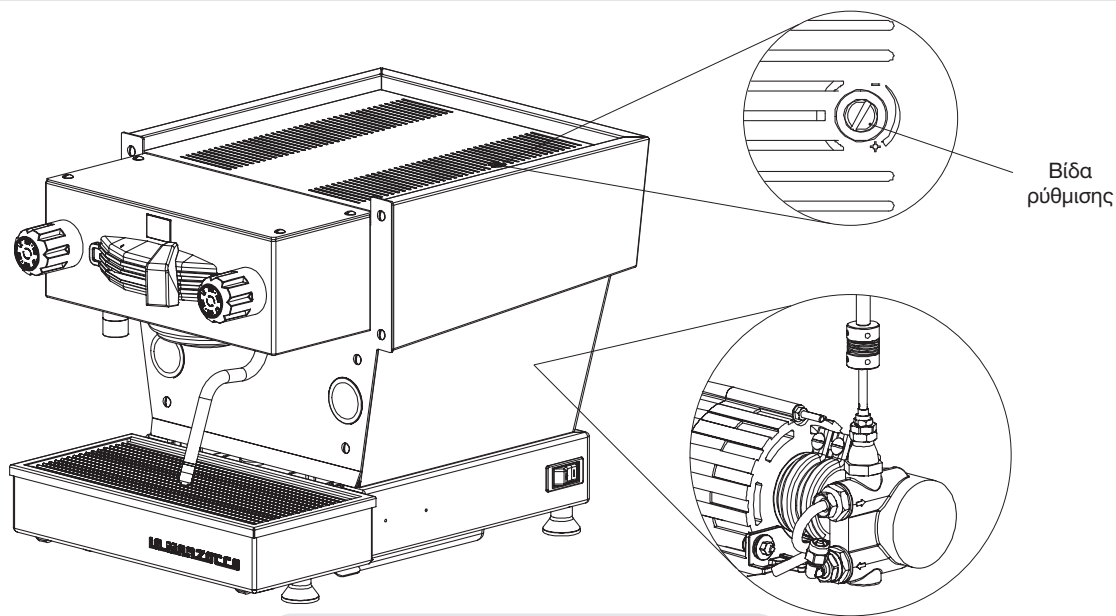
Η αντλία νερού είναι εργοστασιακά ρυθμισμένη στα 9 bar πίεσης. Εάν χρειαστεί να αλλάξετε την πίεση ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

1. Εντοπίστε τη ρυθμιστική βίδα της αντλίας νερού και χαλαρώστε το παξιμάδι στερέωσης.

2. Ρυθμίστε την πίεση της αντλίας νερού στην επιθυμητή μέτρηση.

3. Περιστρέψτε δεξιόστροφα για να αυξήσετε την πίεση και αριστερόστροφα για να μειώσετε την πίεση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
▲ Η πίεση της αντλίας νερού πρέπει να ρυθμίζεται όταν η μηχανή είναι σε λειτουργία και υπάρχει καφές μέσα στη βάση στήριξης του φίλτρου. Μειώστε αυτή τη ρύθμιση στο ελάχιστο δυνατό. ▲



Εικόνα 2 - Ρύθμιση πίεσης αντλίας νερού

5. Λειτουργία

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η μονάδα παρασκευής καφέ και ο λέβητας παρασκευής ατμού περιέχουν νερό σε υψηλή θερμοκρασία. Το νερό σε θερμοκρασία που υπερβαίνει τους 52 °C μπορεί να προκαλέσει άμεσα σοβαρά εγκαύματα ή θάνατο από ζεμάτισμα (μονάδα παρασκευής καφέ 93,3 °C - λέβητας παρασκευής ατμού 127 °C).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για τον καθαρισμό της μηχανής δεν πρέπει να την βυθίζετε σε νερό ή να την καταβρέχετε με νερό. Για τη διαδικασία καθαρισμού, ακολουθήστε πολύ προσεκτικά τις οδηγίες που αναφέρονται παρακάτω.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

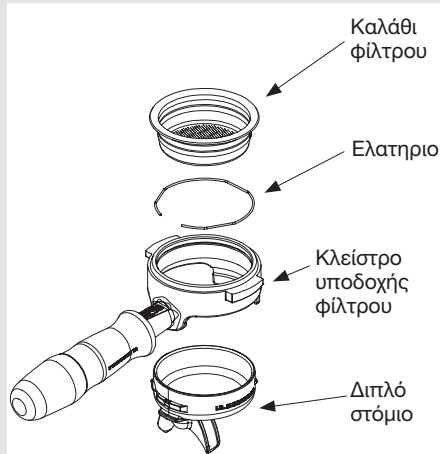
Αυτή η μηχανή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την παρασκευή καφέ και ζεστών ροφημάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για την αποτροπή του κινδύνου τραυματισμού, μην ανοίγετε το θάλαμο ψησίματος κατά τη διάρκεια της διεργασίας ψησίματος.

1. Τοποθέτηση των αποσπώμενων φίλτρων.

Τοποθετήστε τη θήκη υποδοχής φίλτρου βάζοντάς την μέσα στην κεφαλή της μονάδας και περιστρέψτε τη λαβή από αριστερά προς τα δεξιά. Αφού τοποθετήσετε σωστά τη θήκη υποδοχής φίλτρου, μπορείτε να μετακινήσετε τη λαβή του πτερυγίου από δεξιά προς τα αριστερά για να ξεκινήσει η ροή του νερού μέσω του αποσπώμενου φίλτρου. Είναι σημαντικό η θήκη υποδοχής φίλτρου να βρίσκεται σε θερμοκρασία λειτουργίας πριν από το γέμισμά της με καφέ. Αφήστε να περάσει ζεστό νερό από την κενή θήκη υποδοχής φίλτρου για μερικά δευτερόλεπτα πριν από τη διαδικασία παρασκευής, ώστε να προθερμάνετε τη θήκη υποδοχής φίλτρου.



Εικόνα 3 - Θήκη υποδοχής φίλτρου

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι σημαντικό να αφήνετε τη θήκη υποδοχής φίλτρου τοποθετημένη στη μηχανή παρασκευής espresso, όταν αυτή δεν χρησιμοποιείται. Η θήκη υποδοχής φίλτρου πρέπει να παραμένει ζεστή για τη διαδικασία παρασκευής, ώστε να λειτουργεί σωστά.

2. Παρασκευή καφέ. Πλέον μπορείτε να αφαιρέσετε τη θήκη υποδοχής φίλτρου για την παρασκευή ενός ροφήματος καφέ. Τοποθετήστε μια ποσότητα αλεσμένου καφέ στο μονό ή το διπλό καλάθι της θήκης υποδοχής φίλτρου. Πιέστε προς τα κάτω τον αλεσμένο καφέ με το παρεχόμενο εργαλείο συμπίεσης και τοποθετήστε τη θήκη υποδοχής φίλτρου στη μηχανή linea mini. Μετακινήστε τη λαβή του πτερυγίου από δεξιά προς τα αριστερά για να ξεκινήσετε την παρασκευή (δείτε Εικ. 1 στη σελίδα 8).

Με την εφαρμογή La Marzocco μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του νερού για την παρασκευή του καφέ.

Συνιστάται να περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν επιθυμείτε να μειώσετε τη θερμοκρασία, σας συμβουλεύουμε τη παροχή νερού από τη μηχανή για μερικά δευτερόλεπτα για την επιτάχυνση της διαδικασίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ορισμένοι χρήστες πιστεύουν ότι είναι σημαντικό να αφήνουν το νερό να περνά διαμέσου της κεφαλής της μονάδας πριν από την τοποθέτηση της θήκης υποδοχής φίλτρου, ώστε να γίνεται έκπλυση τυχόν εναπομείναντων ελαίων και

σωματιδίων καφέ από την κεφαλή της μονάδας. Ορισμένοι εκτελούν επίσης έκπλυση αμέσως μετά την παρασκευή, για τους ίδιους λόγους. Μπορείτε να πειραματιστείτε για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή διαδικασία παρασκευής του καφέ σας. Υπάρχουν πολλές τεχνικές για την παρασκευή espresso. Οδηγίες για πολλές τεχνικές θα βρείτε σε ιστοσελίδες, ιστολόγια και φόρουμ.

3. Παροχή ατμού.

Για να απομακρυνθεί τυχόν νερό συμπύκνωσης που υπάρχει μέσα στον σωλήνα θα πρέπει ΠΑΝΤΑ να αφήνετε να βγαίνει λίγος ατμός ανοίγοντας τη βαλβίδα, προτού εισάγετε τον σωλήνα παροχής ατμού μέσα στην κανάτα του υγρού που θέλετε να ζεσάνατε.

Βυθίστε το σωλήνα παροχής ατμού μέσα στο υγρό που πρόκειται να θερμανθεί. Περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί του ατμού για να ενεργοποιήσετε τη διαδικασία ατμοποίησης.

Η βαλβίδα παροχής ατμού διαθέτει έλεγχο μεταβλητής ροής.

Ο ατμός θα μεταφέρει θερμότητα στο υγρό ανεβάζοντας τη θερμοκρασία του. Δώστε προσοχή ώστε να μην επιτρέψετε την υπερχειλίση του υγρού προκειμένου να αποφύγετε σοβαρά εγκαύματα.

Το άχνισμα του γάλακτος για παρασκευή καπουτσίνο ή άλλων ροφημάτων είναι πολύ εύκολο, αλλά η σωστή του παρασκευή απαιτεί να έχετε κάποιες δεξιότητες. Πειραματιστείτε με διάφορες τεχνικές για να βρείτε την καλύτερη μέθοδο για το γάλα σας. Μπορείτε να βρείτε πολλές συζητήσεις στο διαδίκτυο αναφορικά με το άχνισμα του γάλακτος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι σημαντικό να υπάρχει επαρκής όγκος υγρού στην κανάτα αχνίσματος. Συνεπώς εάν σκοπεύετε να αχνίσετε μικρές ποσότητες γάλακτος θα χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε μικρότερη κανάτα. Εάν σκοπεύετε να αχνίσετε μεγαλύτερες ποσότητες γάλακτος θα χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε μια μεγαλύτερη κανάτα αχνίσματος.

Η χρήση πολύ μικρής ποσότητας γάλακτος σε μια κανάτα αχνίσματος μπορεί να επιτρέψει τη «διαφυγή» του γάλακτος από την κανάτα. Ένας καλός κανόνας που μπορείτε να ακολουθείτε είναι η πλήρωση της κανάτας αχνίσματος μόνο κατά το ήμισυ με υγρό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προκειμένου να αποφευχθεί η αναρρόφηση του ζεστού υγρού μέσα στο λέβητα του ατμού, συνιστάται η εκκαθάριση του συστήματος του ατμού, μετά τη θέρμανση οποιουδήποτε υγρού. Εκκαθαρίστε το σύστημα ανοίγοντας τη βαλβίδα παροχής ατμού για μερικά δευτερόλεπτα, επιτρέποντας τη διαφυγή του ατμού στην ατμόσφαιρα από το άκρο του σωλήνα παροχής ατμού.

4. Παροχή ζεστού νερού.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό χρησιμοποιώντας το ακροφύσιο ζεστού νερού. Για την παροχή ζεστού νερού περιστρέψτε το αριστερό κουμπί (δείτε Εικ.4 σελίδα 14).



Εικόνα 4 - Περιστροφικό Κουμπί Ζεστού Νερού

Αυτό το περιστροφικό κουμπί ελέγχει την παροχή ζεστού νερού.

5. Σύνδεση/αποσύνδεση της καφετιέρας στο/ από το δίκτυο WiFi.

Χρησιμοποιήστε την εφαρμογή για την πρώτη σύνδεση στο δίκτυο WiFi.

Ακολουθώντας, όταν η καφετιέρα ενεργοποιείται, θα συνδέεται αυτόματα στο δίκτυο WiFi.

Για την αποσύνδεση της καφετιέρας από το δίκτυο WiFi, αφαιρέστε το δοχείο νερού, βεβαιωθείτε ότι η μπλε ενδεικτική λυχνία LED αναβοσβήνει, χειριστείτε 5 φορές διαδοχικά το μοχλό εντός διαστήματος 10 δευτερολέπτων.

Το μηχάνημα έχει πλέον αποσυνδεθεί. Για να επαναφέρετε τη σύνδεση της μηχανής, απλά ενεργοποιήστε το ξανά χρησιμοποιώντας το διακόπτη.

6. Ενεργοποίηση της λειτουργίας έκπλυσης.

Η λειτουργία έκπλυσης ενεργοποιείται μέσω του μοχλού που φαίνεται στην εικόνα 5, περιστρέφοντάς τον από τη θέση παροχής στη θέση απενεργοποίησης εντός 1 δευτερολέπτου. Η μηχανή θα παρέχει ζεστό νερό για έναν συγκεκριμένο αριθμό δευτερολέπτων (η προκαθορισμένη ρύθμιση είναι 5 δευτερόλεπτα, αλλά μπορείτε να τον αλλάξετε μέσω App).



Εικόνα 5 - Ενεργοποίηση έκπλυσης

6. Βασικά χαρακτηριστικά

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εάν δεν τηρούνται οι παραπάνω οδηγίες ο κατασκευαστής δεν θεωρείται υπεύθυνος για τυχόν ζημιές σε ανθρώπους ή αντικείμενα.

1. Παροχή ζεστού νερού.

Η παροχή του ζεστού νερού μπορεί να γίνει από το σωλήνα παροχής ζεστού νερού στην αριστερή πλευρά της μηχανής. Αυτό επιτυγχάνεται μέσω της περιστροφής του αριστερού περιστροφικού κουμπιού (δείτε Εικ.6 σελίδα 14).

2. Γενικές σημειώσεις για την προετοιμασία του καφέ.

Οι θήκες υποδοχής φίλτρου πρέπει να παραμένουν ζεστές, δεδομένου ότι βρίσκονται στη χαμηλότερη θέση της ίδιας της μονάδας, και είναι μερικώς μονωμένες από αυτήν χάρη στη λαστιχένια φλάντζα που βρίσκεται ανάμεσά τους. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί αφήνοντας τοποθετημένες τις θήκες υποδοχής φίλτρου στη μηχανή, όταν αυτές δεν χρησιμοποιούνται. Οι θήκες υποδοχής φίλτρου μπορούν επίσης να θερμανθούν αποτελεσματικά μέσω

της ενεργοποίησης ενός εκ των κουμπιών παρασκευής, ώστε να υπάρξει ροή ζεστού νερού μέσω της θήκης υποδοχής φίλτρου και, στη συνέχεια, να διακόπτεται η ροή του νερού.

3. Άλεσμα καφέ.

Το μέγεθος των κόκκων του καφέ είναι ιδιαίτερα σημαντικό για την προετοιμασία ενός καλού φλιτζανιού καφέ, όπως και ο τύπος του χαρμανιού του καφέ που χρησιμοποιείται. Το ιδανικό άλεσμα μπορεί να προκύψει μέσω παρασκευής διάφορων καφέδων χρησιμοποιώντας την ποσότητα του αλεσμένου καφέ που συνήθως θα χρησιμοποιούσατε για κάθε φλιτζάνι (συνιστούμε τουλάχιστον 6 γρ.) Το καλύτερο άλεσμα είναι αυτό που επιτρέπει τη ροή του καφέ από τα στόμια της θήκης υποδοχής φίλτρου όχι πολύ αργά, ούτε σταγόνα σταγόνα, ούτε πολύ γρήγορα. Ένας γενικός κανόνας είναι ότι μια διπλή δόση θα πρέπει να παρέχει περίπου 60 mL espresso σε περίπου 25 δευτερόλεπτα. Ο χρόνος αυτός μπορεί να ρυθμιστεί μέσω της μεταβολής της τραχύτητας του αλέσματος.

ΣΗΜ.

Εάν η μηχανή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για περισσότερο από 8 ώρες ή, σε κάθε περίπτωση, μετά από μεγάλες περιόδους αδράνειας, προκειμένου να αξιοποιήσετε τις πλήρεις

δυνατότητες της μηχανής, είναι σημαντικό να εκτελέσετε ορισμένους κύκλους καθαρισμού πριν από την παρασκευή ροφημάτων, ως ακολούθως:

- Μονάδες: έχοντας τοποθετημένες τις θήκες υποδοχής φίλτρου στις μονάδες, παρασκευάστε ζεστό νερό μέσω καθεμίας από αυτές για τουλάχιστον δύο λεπτά
- Πρέπει να είστε προσεκτικοί για να αποφύγετε τα εγκαύματα: ανοίξτε κάθε σωλήνα παροχής ατμού για τουλάχιστον ένα λεπτό.
- Ανοίξτε τη βαλβίδα ζεστού νερού για το χρονικό διάστημα που απαιτείται για την παρασκευή τουλάχιστον 1 λίτρου νερού.
- Εάν χρησιμοποιείτε τη μηχανή με δοχείο νερού, να αλλάζετε το νερό στο δοχείο σε καθημερινή βάση.

Εάν η μηχανή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να ακολουθείτε τις παρακάτω οδηγίες ασφαλείας:

- Αποσυνδέστε τη μηχανή από το δίκτυο του νερού ή διακόψτε τη σύνδεση του νερού μέσω μιας βρύσης παροχής.
- Αποσυνδέστε τη μηχανή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

7. Προληπτική Συντήρηση και Καθαρισμός

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Δεν πρέπει να ρίχνετε νερό υπό πίεση προκειμένου να καθαρίσετε τη μηχανή, ούτε να την τοποθετείτε σε σημεία όπου χρησιμοποιείται νερό υπό πίεση.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Μην αφαιρείτε τη βάση στήριξης του φίλτρου ενώ η αντίστοιχη μονάδα παρασκευής παρέχει κάποιο ζεστό υγρό. Η ενσωματωμένη μονάδα παρασκευής καφέ περιέχει νερό με υψηλή θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία του νερού ξεπερνά τους 52°C μπορεί να προκαλέσει άμεσα σοβαρά εγκαύματα ή θάνατο από ζεμάτισμα.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Δεν πρέπει να βυθίζετε τη μηχανή μέσα σε νερό ούτε να την καταβρέχετε προκειμένου να την καθαρίσετε. Για τις ενέργειες καθαρισμού, ακολουθήστε τις οδηγίες με μεγάλη προσοχή.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Η βαλβίδα εκτόνωσης μπορεί να αποβάλει νερό σε θερμοκρασία που φτάνει έως και 93°C. Απαιτείται η λήψη επαρκών μέτρων ασφαλείας για το χειρισμό αυτού του εξαρτήματος προτού επιχειρήσετε τη ρύθμισή του.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Αυτή η μηχανή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την παρασκευή καφέ και ζεστών ροφημάτων.

Καθαρισμός (σε καθημερινή βάση)

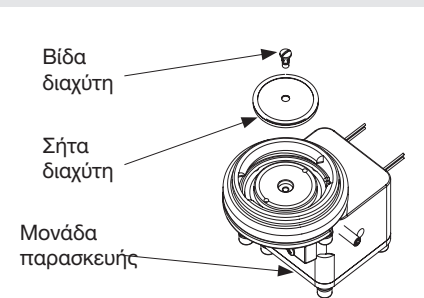
1. Καθαρισμός της σήτας του διαχύτη και της βίδας του διαχύτη.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας εκτόνωσης (ύστερα από παρασκευή καφέ), υπάρχει περίπτωση να συσσωρευτούν μικρές ποσότητες καφέ και να φράσσουν, έστω και μερικώς, τη σήτα του διαχύτη. Απενεργοποιήστε τη μηχανή και αφαιρέστε τη σήτα του διαχύτη ξεβιδώνοντας τη βίδα του διαχύτη. Μουλιάστε την σε σκόνη ή υγρό καθαρισμού ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή του απορρυπαντικού. Ξεπλύνετε καλά το Puro Caff με καθαρό νερό. Τοποθετήστε και αφήστε να τρέξει ζεστό νερό μέσω της

κεφαλής της μονάδας αρκετές φορές έχοντας τοποθετήσει τη σήτα.

2. Καθαρισμός του συστήματος παρασκευής.

Εισάγετε το άδειο καλάθι στη θήκη υποδοχής φίλτρου και βάλτε τη σωστή



Εικόνα 5 - Ενσωματωμένη Μονάδα Παρασκευής Καφέ

ποσότητα καθαριστικού προϊόντος για espresso (ακολουθώντας τις οδηγίες του προϊόντος) μέσα στο φίλτρο, κουμπώστε τη θήκη υποδοχής φίλτρου στη Μονάδα Παρασκευής Καφέ.

- Μετακινήστε τη λαβή ενεργοποίησης της μονάδας για την εν λόγω μονάδα, όπως θα κάνετε για την παρασκευή ενός κανονικού φλιτζανιού καφέ. Σταματήστε το νερό ύστερα από περίπου 15-20 δευτερόλεπτα.
- Θέστε τη μονάδα παρασκευής σε λειτουργία και διακοπή αρκετές φορές

έως ότου δείτε να βγαίνει καθαρό νερό αντί για νερό με σαπούνι όταν αφαιρείτε το κλείστρο του φίλτρου.

Μην αφαιρείτε το κλείστρο με το φίλτρο όταν η μονάδα παρασκευής παρέχει νερό.

- Ξεπλύνετε τη μονάδα παρασκευής χρησιμοποιώντας ένα κανονικό φίλτρο μέσα στο κλείστρο με το φίλτρο, αφήνοντας να τρέξει αρκετές φορές ζεστό νερό μέσα από αυτό.

3. Καθαρισμός του σώματος.

Σκουπίστε τις ανοξείδωτες επιφάνειες με ένα μαλακό πανί που δεν προκαλεί γρατσουνιές κατά τη κατεύθυνση των σημαδιών στίλβωσης, εάν υπάρχουν. Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή διαλυτικά υλικά σε βαμμένα, εντυπωμένα ή πλαστικά εξαρτήματα προκειμένου να μην τους προκαλέσετε ζημιά. Καθαρίστε τα πλαϊνά πλαίσια με ένα μαλακό πανί. Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται μόνο με ένα νωπό, μαλακό πανί ή μουλιασμένο σε ζεστό νερό και ήπιο σαπούνι.

4. Καθαρισμός των ακροφυσίων ατμού.

Τα ακροφύσια του ατμού πρέπει να καθαρίζονται αμέσως μετά τη χρήση με νωπό πανί και με τη σύντομη παροχή ατμού, για την αποφυγή δημιουργίας ιζημάτων στο εσωτερικό των ίδιων των ακροφυσίων, οι οποίες μπορεί να επιφέρουν αλλαγή

στη γεύση άλλων ροφημάτων που πρόκειται να θερμανθούν. Εάν υπάρχουν κατάλοιπα γάλακτος στο σωλήνα παροχής ατμού, μουλιάστε τη μύτη σε ένα δοχείο με ζεστό νερό και, στη συνέχεια, θα είναι δυνατό το καθάρισμα της μύτης. Εάν υπάρχουν ακόμα κατάλοιπα, επαναλάβετε τη διαδικασία.

5. Καθαρισμός των ακροφυσίων ζεστού νερού.

Ο καθαρισμός των ακροφυσίων ζεστού νερού πρέπει να γίνεται ανά τακτά διαστήματα με ένα νωπό πανί, μουλιασμένο σε νερό ή/και ήπιο σαπούνι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το πρόγραμμα καθαρισμού βασίζεται σε μια συντηρητική προς μέτρια χρήση (5-20) φλιτζάνια την ημέρα. Εάν η μηχανή χρησιμοποιείται λιγότερο από εκείνο που αφορά σε συντηρητική χρήση, τότε το πρόγραμμα αυτό μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα.

6. Καθαρισμός του δοχείου νερού και του δίσκου αποστράγγισης: Το δοχείο νερού πρέπει να καθαρίζεται περιοδικά, ώστε να διασφαλίζεται η αποφυγή σχηματισμού άλγης στις εσωτερικές επιφάνειες. Για τον καθαρισμό αφαιρέστε πρώτα το δοχείο νερού από τη μηχανή. Αποσυνδέστε το διάφανο πλαστικό σωλήνα εισαγωγής νερού. Πλύνετε στο χέρι κάθε εξάρτημα με

νερό που περιέχει ήπιο σαπούνι.

7. Αποστράγγιση λέβητα ατμού.

Συνιστάται να αποστραγγίσετε εντελώς το λέβητα ατμού δια μέσου του ειδικού κρουνού εκκένωσης που βρίσκεται στο πλάι ή κάτω από το λέβητα.

Συχνότητα καθαρισμού

Καθημερινά

- Κλείστρο υποδοχής φίλτρου
- Φίλτρο
- Σήτα διαχύτη
- Βίδα διαχύτη
- Σωλήνας παροχής ατμού (αμέσως μετά τη χρήση)
- Γρίλια αποστράγγισης

Μία φορά την εβδομάδα

- Δοχείο νερού
- Δίσκος αποστράγγισης

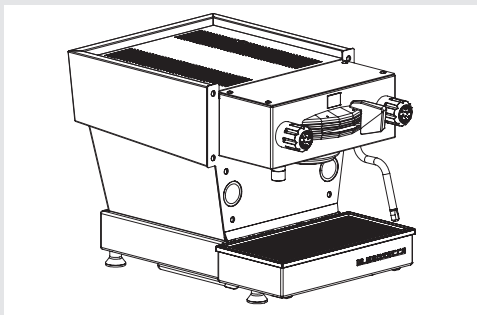
Μία φορά το μήνα

- Καθαρισμός του ακροφυσίου ζεστού νερού

ΣΗΜ.: Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό, ανατρέξτε στον οδηγό γρήγορης έναρξης της ιστοσελίδας:

8. Οδηγός εγκατάστασης

1. Αποσυνελευάστε τη μηχανή espresso linea mini	σελίδα 19	7. Παρακολουθήστε την πίεση του λέβητα παρασκευής ατμού	σελίδα 23
2. Γεμίστε με νερό (αρχική πλήρωση)	σελίδα 19	8. Φτιάξτε έναν espresso	σελίδα 24
3. Ευθυγραμμίστε τον δίσκο αποστράγγισης	σελίδα 20	9. Επιβεβαιώστε τις τιμές της πίεσης λειτουργίας του λέβητα	σελίδα 24
4. Συνδέστε στην παροχή ρεύματος	σελίδα 20	10. Θερμοκρασία λέβητα παρασκευής καφέ	σελίδα 25
5. Ενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη τροφοδοσίας	σελίδα 21	11. Θερμοκρασία λέβητα παρασκευής ατμού	σελίδα 25
6. Παρακολουθήστε την πίεση της μονάδας παρασκευής καφέ	σελίδα 22		



1

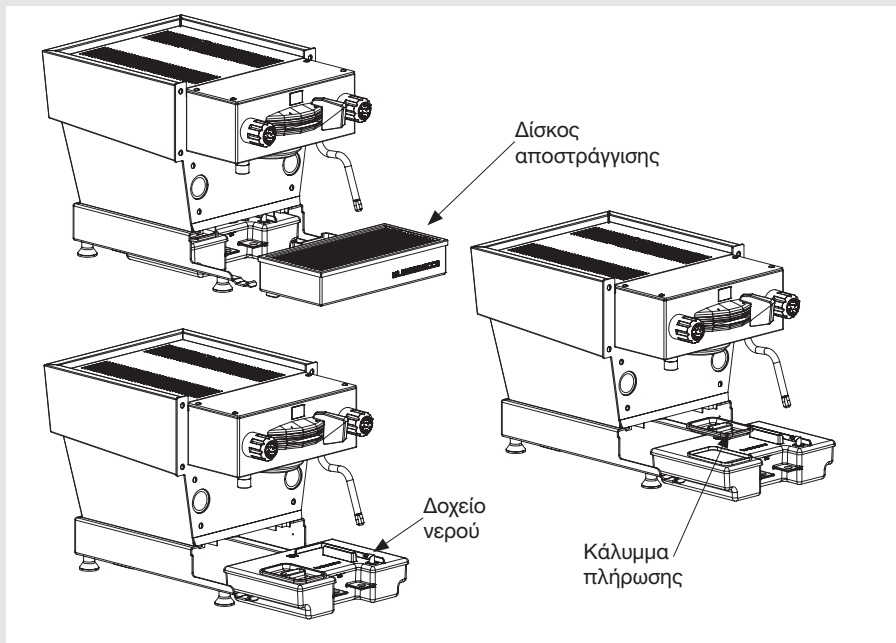
Αποσυνελευρώστε τη μηχανή espresso και τοποθετήστε την σε επίπεδη επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα αξεσουάρ περιλαμβάνονται στη συσκευασία. Ελέγξτε για τυχόν ορατά ζημιά στη μηχανή espresso.

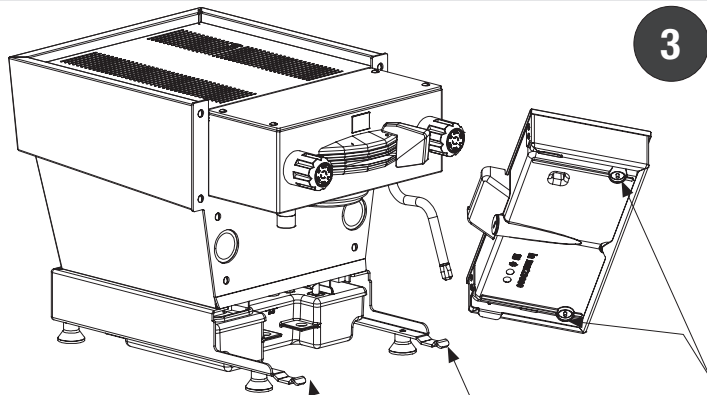
▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲
Η μηχανή παρασκευής καφέ πρέπει να τοποθετείται σε οριζόντια θέση πάνω σε πάγκο, σε απόσταση τουλάχιστον 90 εκ. από το έδαφος.

2

Αφαιρέστε/Ανοίξτε το κάλυμμα πλήρωσης και γεμίστε το δοχείο με φιλτραρισμένο νερό. Τοποθετήστε και πάλι το δοχείο στη θέση του και αντικαταστήστε τον δίσκο αποστράγγισης. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος αποστράγγισης έχει τοποθετηθεί καλά. Το δοχείο νερού πρέπει να έρχεται σε επαφή με τους δείκτες στάθμης στο πίσω μέρος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η linea mini είναι διαμορφωμένη για λειτουργία με το δοχείο νερού.





3

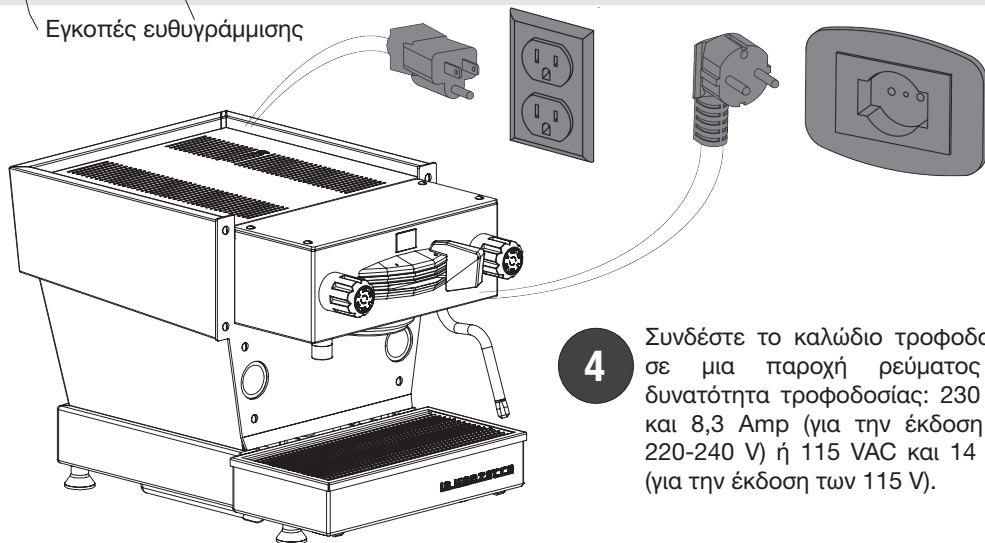
ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Ο δίσκος αποστράγγισης πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένος για τη σωστή λειτουργία της μηχανής. Ο δίσκος αποστράγγισης διαθέτει δύο μαγνήτες που αντιστοιχούν σε δύο εγκοπές ευθυγράμμισης στη βάση της linea mini. Κατά την τοποθέτηση του δίσκου αποστράγγισης, βεβαιωθείτε ότι οι μαγνήτες ευθυγράμμισης είναι τοποθετημένοι στις εγκοπές ευθυγράμμισης. Πιθανόν να χρειαστεί να πιέσετε ελαφρώς το μπροστινό μέρος του δίσκου αποστράγγισης για να πετύχετε σωστή ευθυγράμμιση.

Όταν η μηχανή είναι ενεργοποιημένη και το δοχείο νερού είναι γεμάτο, η λυχνία led του δοχείου νερού (μπλε) είναι αναμμένη. Εάν το δοχείο νερού είναι άδειο, η λυχνία led του δοχείου νερού (μπλε) αναβοσβήνει.

Μαγνήτες ευθυγράμμισης και εγκοπές

Εγκοπές ευθυγράμμισης

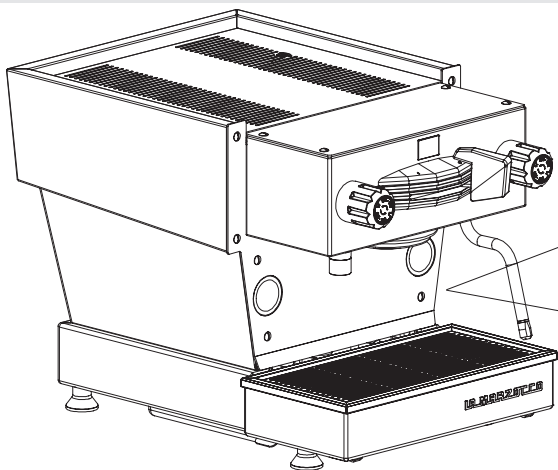


4

Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια παροχή ρεύματος με δυνατότητα τροφοδοσίας: 230 VAC και 8,3 Amp (για την έκδοση των 220-240 V) ή 115 VAC και 14 Amp (για την έκδοση των 115 V).

5

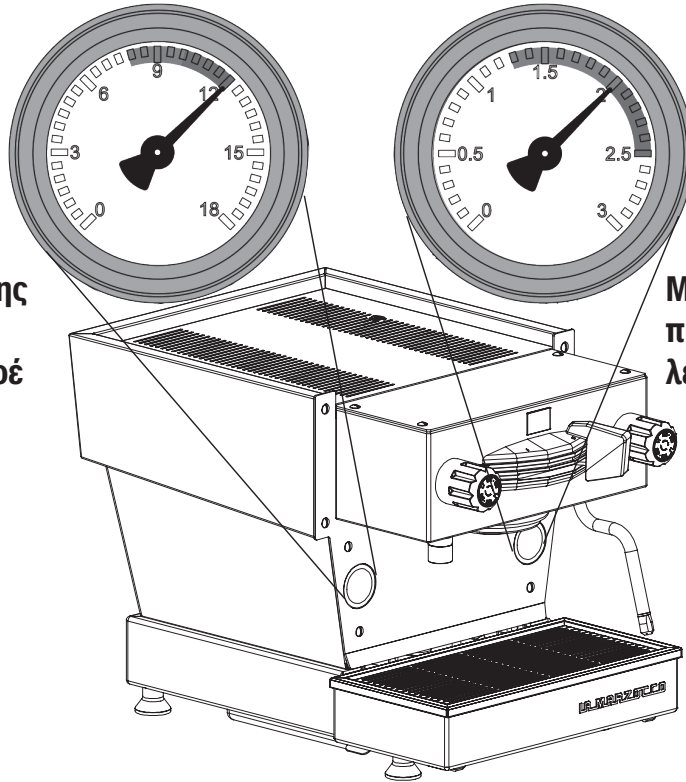
Ενεργοποιήστε την τροφοδοσία πατώντας το κύριο κουμπί λειτουργίας. Ο κεντρικός διακόπτης βρίσκεται στην πίσω δεξιά πλευρά του μηχανήματος.



▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ▲

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιοδήποτε συμβάν μπορεί να οδηγήσει σε αγωγές περί ευθύνης, στις περιπτώσεις όπου η γείωση δεν έχει ολοκληρωθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες τοπικούς, εθνικούς και διεθνείς κανονισμούς και τους κανονισμούς περί ηλεκτρικών εγκαταστάσεων, ή σε περιπτώσεις λανθασμένης σύνδεσης άλλων ηλεκτρικών εξαρτημάτων.

**Μανόμετρο πίεσης
μονάδας
παρασκευής καφέ**



**Μανόμετρο πίεσης
λέβητα ατμού**

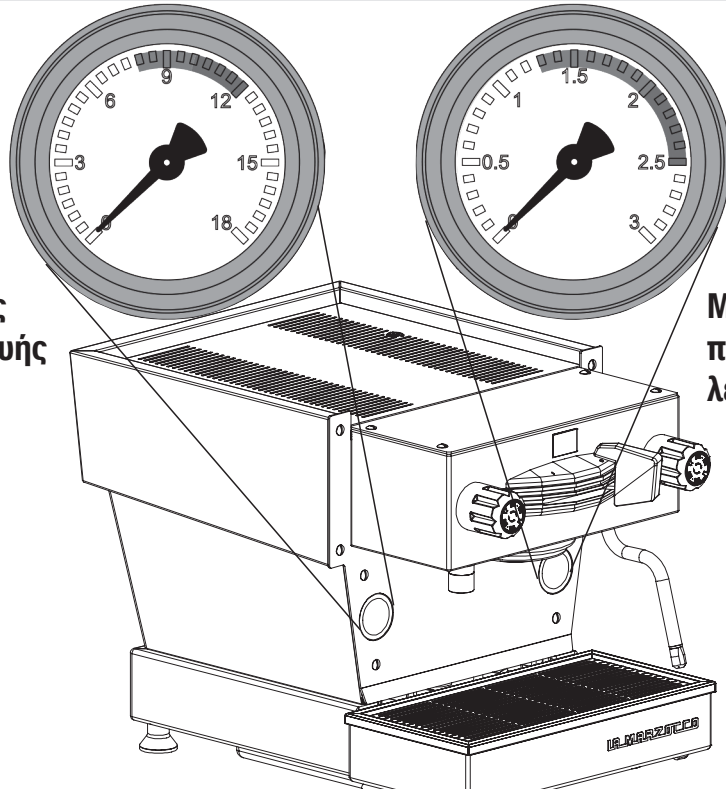
6

Στη συνέχεια, θα είναι απαραίτητος ο έλεγχος της βαλβίδας εκτόνωσης. Καθώς η μονάδα παρασκευής καφέ ζεσταίνεται μέχρι τη θερμοκρασία λειτουργίας, η πίεση στη μονάδα παρασκευής καφέ θα αυξηθεί. Πίσω από το δίσκο αποστράγγισης υπάρχει μια βαλβίδα εκτόνωσης, η οποία επιτρέπει τη διαφυγή κάποιας ποσότητας νερού κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, για τον περιορισμό της πίεσης της μονάδας παρασκευής καφέ στα 12 bar. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας της αρχικής θέρμανσης της μονάδας παρασκευής καφέ, πρέπει να παρακολουθείτε το μανόμετρο. Μόλις το μανόμετρο φτάσει στα 12 bar, σταματήστε τη διαδικασία. Εάν το μανόμετρο δεν φτάσει τα 12 bar ή εάν υπερβεί τα 12 bar, τότε θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη βαλβίδα εκτόνωσης. Ακολουθήστε το επόμενο βήμα για τη σωστή ρύθμιση της βαλβίδας εκτόνωσης.

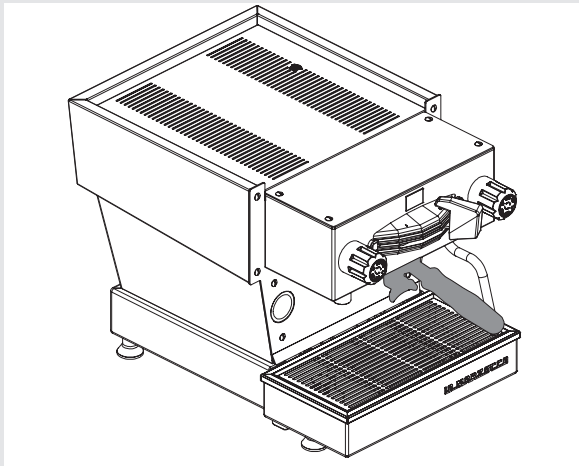
7

Μπορείτε επίσης να παρακολουθείτε τη διαδικασία θέρμανσης του λέβητα παρασκευής ατμού βλέποντας το μανόμετρο του λέβητα παρασκευής ατμού. Η πίεση του λέβητα παρασκευής ατμού είναι εργοστασιακά ρυθμισμένη περίπου στα 2,0 Bar. Μόλις το μανόμετρο φτάσει στο σημείο αυτό, η θέρμανση θα σταματήσει.

**Μανόμετρο πίεσης
μονάδας παρασκευής
καφέ**

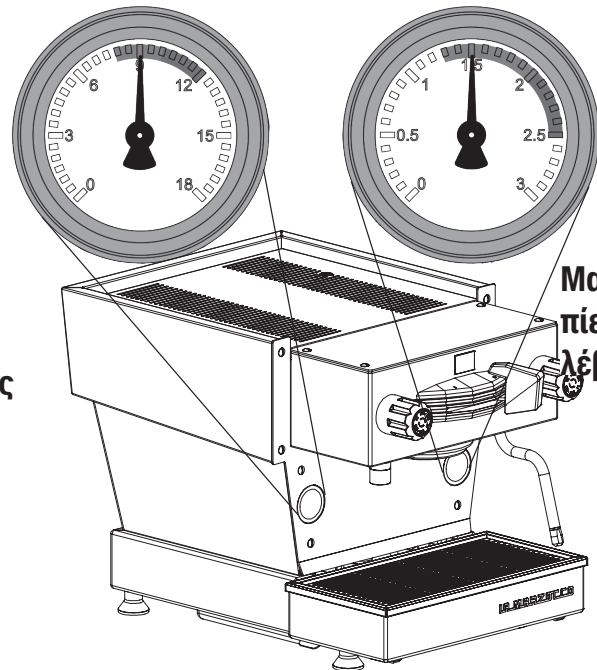


**Μανόμετρο
πίεσης
λέβητα ατμού**



8

Όταν η μηχανή espresso είναι έτοιμη, (η κόκκινη λυχνία led είναι αναμμένη), τοποθετήστε αλεσμένο καφέ μέσα στη θήκη της υποδοχής του φίλτρου και ενεργοποιήστε τη διαδικασία παρασκευής.

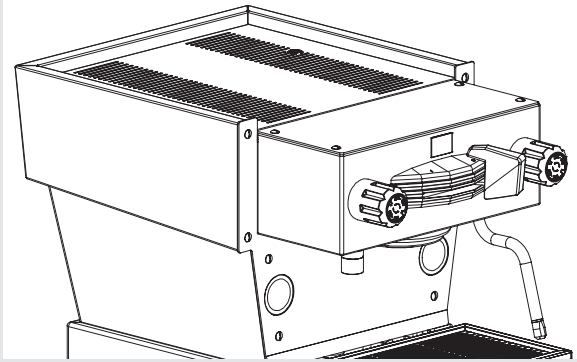


**Μανόμετρο
πίεσης
μονάδας
παρασκευής
καφέ**

**Μανόμετρο
πίεσης
λέβητα ατμού**

9

Κατά την παρασκευή, η πίεση της μονάδας παρασκευής καφέ θα πρέπει να είναι μεταξύ 8-10 bar. Η πίεση του λέβητα παρασκευής ατμού θα πρέπει να είναι ρυθμισμένη στα 2 bar, αλλά μπορεί να λειτουργήσει σε οποιαδήποτε ρύθμιση μεταξύ 1,3 bar και 2 bar.

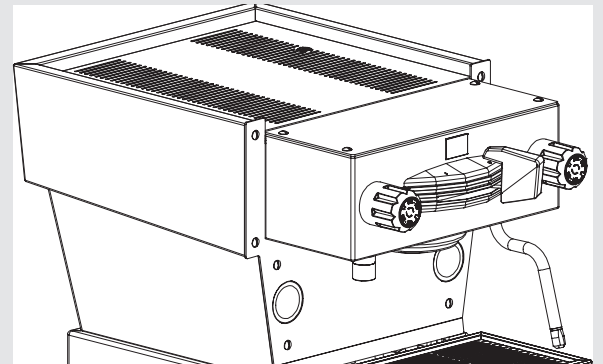


10

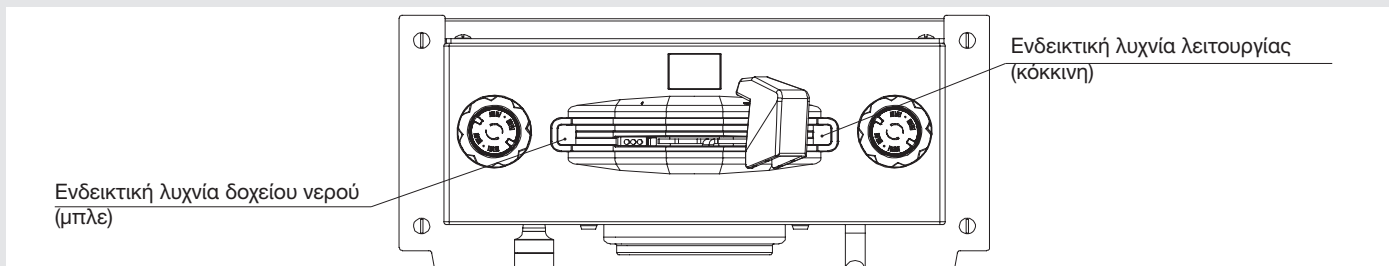
Η μέτρηση της θερμοκρασίας του νερού παροχής γίνεται στο πιο κρίσιμο σημείο μέσα στη Μονάδα παρασκευής καφέ, όταν η διακύμανση της θερμοκρασίας είναι η υψηλότερη. Αυτή η παράμετρος ρυθμίζεται στο εργοστάσιο σε μια προρυθμισμένη ονομαστική θερμοκρασία.

11

Με την εφαρμογή La Marzocco μπορείτε να ρυθμίσετε την πίεση του λέβητα ατμού.



Κατάσταση ενδεικτικών λυχνιών

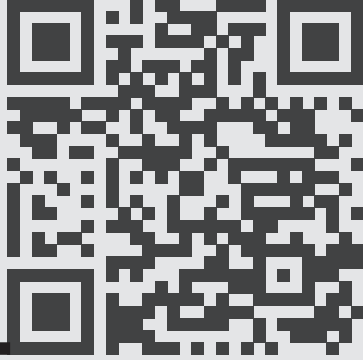


Κατάσταση	Μήνυμα	Κατάσταση	Μήνυμα
	Κόκκινη ενδεικτική λυχνία που αναβοσβήνει, 0,5 δευτερόλεπτο ενεργή, 0,5 δευτερόλεπτο ανενεργή: - Θέρμανση μηχανής.		Κόκκινη ενδεικτική λυχνία που αναβοσβήνει, 5,7 δευτερόλεπτα ανενεργή, 0,3 δευτερόλεπτο ενεργή και μπλε ενδεικτική λυχνία σβηστή: - Μηχάνημα σε λειτουργία αναμονής.
	Κόκκινη ενδεικτική λυχνία που αναβοσβήνει, 3 δευτερόλεπτα ενεργή, 1 δευτερόλεπτο ανενεργή: - Το μηχάνημα βρίσκεται σε θερμοκρασία λειτουργίας και είναι αποσυνδεδεμένο από το δίκτυο WiFi.		Μπλε ενδεικτική λυχνία που αναβοσβήνει, 0,5 δευτερόλεπτο ενεργή, 0,5 δευτερόλεπτο ανενεργή: - Χαμηλή στάθμη νερού ή απουσία δοχείου.
	Αναμμένη κόκκινη και μπλε ενδεικτική λυχνία: - Το μηχάνημα βρίσκεται σε θερμοκρασία λειτουργίας και είναι συνδεδεμένο στο δίκτυο WiFi.		Μπλε ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένη: - Παρουσία νερού στο δοχείο.
	Αναμμένη κόκκινη και μπλε ενδεικτική λυχνία, φωτισμός μπαρίστα αναμμένος: - Η μηχανή παρέχει το ρόφημα, το χρονόμετρο αρχίζει να μετρά και ο φωτισμός μπαρίστα θα σβήσει 3 δευτερόλεπτα μετά από την ολοκλήρωση της παροχής.		Κόκκινη ενδεικτική λυχνία που αναβοσβήνει γρήγορα: - Η μηχανή ενημερώνει το firmware και το χρονόμετρο δείχνει την εξέλιξη σε μοφή ποσοστού.



**γεια σας
η μηχανή αυτή
μπορεί να
συνδεθεί.**

μάθετε περισσότερα



linea mini 2023

Használati útmutató V1.0 - 09/2023

Fejezetek

1. Fontos biztonsági tudnivalók	3. oldal
2. Általános információk	5. oldal
3. A gép bemutatása	8. oldal
4. Üzembe helyezés	9. oldal
5. Használat	13. oldal
6. Főbb jellemzők	15. oldal
7. Megelőzési célú karbantartás és tisztítás	16. oldal
8. Üzembehelyezési segédlet	18. oldal
9. Jelzőlámpa állapot	26. oldal



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Gyártó által ellenőrzött eredeti utasítások fordítása.



QR-kód segítségével az utasítások más formátumban is elérhetők egy weboldalon.

Újrahasznosított papírra nyomva.

HU

megelevő tanúsítások:



▲ FIGYELEM ▲
ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Az elektromos berendezések használata során mindig be kell tartani néhány alapvető biztonsági követelményt, így az alábbiakat is:

1. Olvasson el minden utasítást.
2. Ne érjen forró felületekhez. Használja a fogantyúkat és gombokat.
3. A tűz, áramütés és személyi sérülés elkerülése érdekében tilos a zsinórok, dugaszok vagy elektromos részek vízbe vagy más folyadékba merítése.
4. Nagy odafigyelés szükséges, ha gyermekek által vagy közelében történik valamilyen berendezés használata.
5. Húzza ki az aljzatból, ha nem használja, illetve tisztítás előtt. Alkatrészek fel- és leszerelése, valamint tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.
6. Sérült zsinór vagy dugasz mellett, továbbá a berendezés bármilyen meghibásodása vagy megrongálódása esetén tilos a berendezés használata. Vizsgálat, javítás vagy beállítás céljából vigye be a berendezést a legközelebbi hivatalos szervizbe.
7. A berendezés gyártója által nem ajánlott kiegészítő tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
8. Tilos kültérben használni.
9. A zsinór nem lóghat le asztal vagy pult széléről, illetve nem érhet forró felületekhez.
10. Tilos forró gáz- vagy villanytűzhelyre, azok közelébe, vagy forró sütőbe tenni.
11. Előbb mindig a dugaszt

FIGYELEM
ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- csatlakoztassa a berendezéshez, és csak azután a zsinórt a fali aljzatba. A lekapcsoláshoz állítson minden kezelőszervet „off” helyzetbe, majd húzza ki a dugaszt a fali aljzattól.
12. A berendezést csak rendeltetésszerűen szabad használni.
13. Őrizze meg ezt az útmutatót.
14. Ezt a kávégépet csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy tapasztalat és ismeretek nélküli személyek (így akár 8 évesnél idősebb gyerekek) is képesek használni, tisztítani és karbantartani, amennyiben felügyeli őket a biztonságukért felelős személy, és ismerik a veszélyeket.
- A gyermekeknél felügyelettel kell ügyelni arra, hogy ne játszanak a berendezéssel.
- A berendezés és annak zsinórja 8 év alatti gyermekektől távol tartandó.
15. A szerviz zóna azoknak van fenntartva, akiknek ismeretük és gyakorlati tapasztalatuk van a berendezésről, különös tekintettel a biztonság és higiénia kérdésére.
16. A berendezés bármiféle módosítása tiltott; a gyártó nem vállal felelősséget a berendezés műszaki, esztétikai módosításából, a teljesítmény és a jellemzők módosításából és egy vagy több a berendezést alkotó alkatrész általános átalakításából eredő dolgok, állatok és/vagy személyek sérüléséért.
17. Ne merítse a kávégépet vízbe. Ez egy elektromos készülék.

2. Általános Információk

FIGYELEM

A gyártó nem vonható felelősségre az olyan események miatt peres eljárások során, amikor a földelés nem az aktuális helyi, országos és nemzetközi szabályozók vagy elektromos előírások szerint történik, illetve ha más elektromos alkatrészek bekötése helytelenül történik.

FIGYELEM

Ezt a kávégépet csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy tapasztalat és ismeretek nélküli személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, hacsak a berendezés használata kapcsán nem felügyeli és igazítja el őket a biztonságukért felelő személy.

FIGYELEM

Az alábbi esetekben érvénytelen a garancia:

- A rendeltetésnek nem megfelelő, helytelen használat;
- Nem eredeti alkatrészek használata;
- Manipulált hálózati zsinór;
- Manipulált alkatrészek;
- Jogosulatlan személy által végzett javítás.

FIGYELEM

Veszélyes feszültség, szervizelés előtt az áramforrásról lekapcsolandó.

FIGYELEM

A repedések vagy szivárgások elkerüléséhez: tilos a kávégépet olyan helyen tárolni vagy üzembe helyezni, ahol a hőmérséklet miatt befagyhat a kazánban vagy a hidraulikus rendszerben levő víz.

FIGYELEM

A gépet úgy kell üzembe helyezni, hogy karbantartáskor könnyen hozzáférjenek a képzett szakemberek.

FIGYELEM

A sérülések csökkentése érdekében ne helyezze a zsinórt a pult tetejére, ahol gyermekek meghúzzhatják vagy véletlenül megbotozhatnak benne.

Az eszpresszógépet alapjában véve egy eszpresszó kávéhoz forró vizet előállító főzőblokk és egy forrázatokhoz gőzt és forró vizet biztosító kazán alkotja.

Ez a berendezés az alábbi jellegű háztartási és hasonló alkalmazásokra szolgál:

- dolgozói konyhaterületek boltokban, irodákban és más munkahelyeken;
- tanyákon;
- szállodák, motelek és más típusú lakókörnyezetek vendégei részére;
- szobát és reggelit kínáló helyeken.

Tudnivalók az útmutatóról

Ez a használati útmutató a termék szerves és fontos részét képezi, ezért ezt meg kell kapniuk a felhasználóknak. A felhasználó köteles figyelmesen elolvasni a mellékelt figyelmeztetéseket és felhívásokat, mivel értékes információkat tartalmaznak a telepítés, működtetés és karbantartás alatti biztonsággal kapcsolatban.

Ezt az útmutatót biztonságos helyen kell tartani és az új és tapasztalt felhasználók számára egyaránt elérhetővé kell tenni.

A gép kicsomagolása

- 1) A termék épsége érdekében ellenőrizze a csomagolást és nézze meg, hogy nincsenek-e azon olyan sérülés nyomai, amely a becsomagolt gépet is érinthette.
- 2) A csomagolás óvatos eltávolítása után

ellenőrizze a gép épségét.

Potenciális veszélyessége miatt a csomagolóanyagot (dobozok, műanyag zacskók, habszivacs darabok és egyéb) nem szabad gyermekek számára könnyen elérhető helyen tartani, vagy környezetszennyező módon kidobni.

Biztonsági utasítások

1) Nézze meg, hogy az adattáblán szereplő értékek megfelelnek-e a gép tápellátását biztosító elektromos hálózat értékeinek.

A berendezést a hatályos szövetségi, állami vagy helyi vízvezeték előírások betartása mellett kell üzembe helyezni.

2) Az üzembe helyezést a helyi elektromos és vízvezeték előírások és szabályozások betartása mellett kell végezni. A telepítést a gyártó utasításai szerint, és szakképzett, felhatalmazott személyzetnek kell elvégeznie.

3) A helytelen üzembe helyezés személyek, állatok vagy tárgyak sérülését/károsodását okozhatja, amiért a gyártó nem tartható felelősnek.

4) A készülék elektromos használata csak akkor lehet biztonságos, ha az áramforrásba való csatlakoztatás helyesen, illetve minden helyi, országos és nemzetközi elektromos és biztonsági előírásnak megfelelően, és

főként a készülék földelésével történt. Mivel alapvető biztonsági követelményt jelent, a földelés helyességére nagyon ügyelni kell. Gondoskodjon a csatlakoztatás szakképzett személyek általi ellenőrzéséről.

5) Ezenkívül ügyelni kell arra is, hogy az adott elektromos hálózat kapacitása alkalmas legyen az eszpresszógépen jelzett maximális teljesítményfelvétel kezelésére.

6) Nem javasoljuk adapterek, osztott csatlakozók és/vagy hosszabbítók használatát. Amennyiben ezek használata elengedhetetlen, csak olyan eszközt használjon, amely megfelel a helyi, országos és nemzetközi elektromos és biztonsági előírásoknak, és ügyeljen arra, hogy ne lépje túl az ilyen adaptereken és hosszabbítókra feltüntetett teljesítmény és áramerősség értékét.

7) Ezt az eszközt kizárólag a célja és rendeltetése szerinti funkciókra szabad alkalmazni. Minden egyéb alkalmazás helytelen és veszélyes.

A helytelen és/vagy ésszerűtlen alkalmazás miatti károkért a gyártó nem tartható felelősnek.

8) Az elektromos eszközök használatakor be kell tartani bizonyos alapvető szabályokat. Ezek a következők:

- tilos az eszközhöz vizes vagy nedves

- kézzeel vagy lábbal hozzáérni
- tilos az eszközt cipő viselése nélkül használni
 - tilos a hosszabbítókat kádban vagy zuhanyfülkében használni
 - tilos a készüléket a hálózati zsinór kihúzásával leválasztani a hálózati aljzatról
 - tilos az eszközt légköri ágensek hatásának kitenni
 - tilos az eszköz használatát gyermekeknek vagy képzetlen személyeknek megengedni

9) Bármilyen karbantartási és/vagy tisztítási művelet megkezdése előtt (a blokk átöblítését kivéve) fordítsa „0” helyzetbe a főkapcsolót és válassza le a gépet az elektromos hálózatról a zsinór kihúzásával vagy az adott megszakító lekapcsolásával. A tisztítási műveleteket kizárólag az ebben az útmutatóban levő utasítások szerint végezze.

10) Kapcsolja le (az előző pontban foglaltak szerint) az elektromos hálózatról a gépet, ha az hibásan működik vagy leáll. Ne kísérletezzen a gép megjavításával. Minden javítást bízson szakképzett és felhatalmazott szakemberre. Minden javítást kizárólag a gyártó vagy hivatalos szerviz végezhet kizárólag eredeti alkatrészek felhasználásával. A fentiek be nem tartása veszélyeztetheti a gép biztonságos használatát.

11) A veszélyes túlmelegedési problémák elkerülésére ajánlott a hálózati zsinórt teljesen széthúzni.

12) Ne dugaszolja el a levegő bemenetet és a kimeneti rácsokat, és különösen ne fedje le a csészemelegítő tálcát ruhával vagy egyéb tárggyal.

13) Tilos a gép hálózati zsinórjának cseréjét a felhasználónak elvégeznie. Ha a tápkábel megsérül, kapcsolja ki a gépet, és válassza le a gépet az elektromos hálózatról a tápkábel kihúzásával vagy a vonatkozó szakaszoló lekapcsolásával, és zárja el a vízellátást; a tápkábel cseréjéhez kizárólag szakképzett személyzethez forduljon.

14) A fenti utasítások más formátumban is elérhetők egy weboldalon <http://techcenter.lamarzocco.com>.

15) Minimális követelmények WiFi csatlakozáshoz:

- Android 6 és újabb vagy iOS 10 és újabb verziót futtató eszköz;
- 2,4 GHz-es vezeték nélküli hálózat;
- A hivatalos Play Store és App Store üzletekben kapható La Marzocco app.



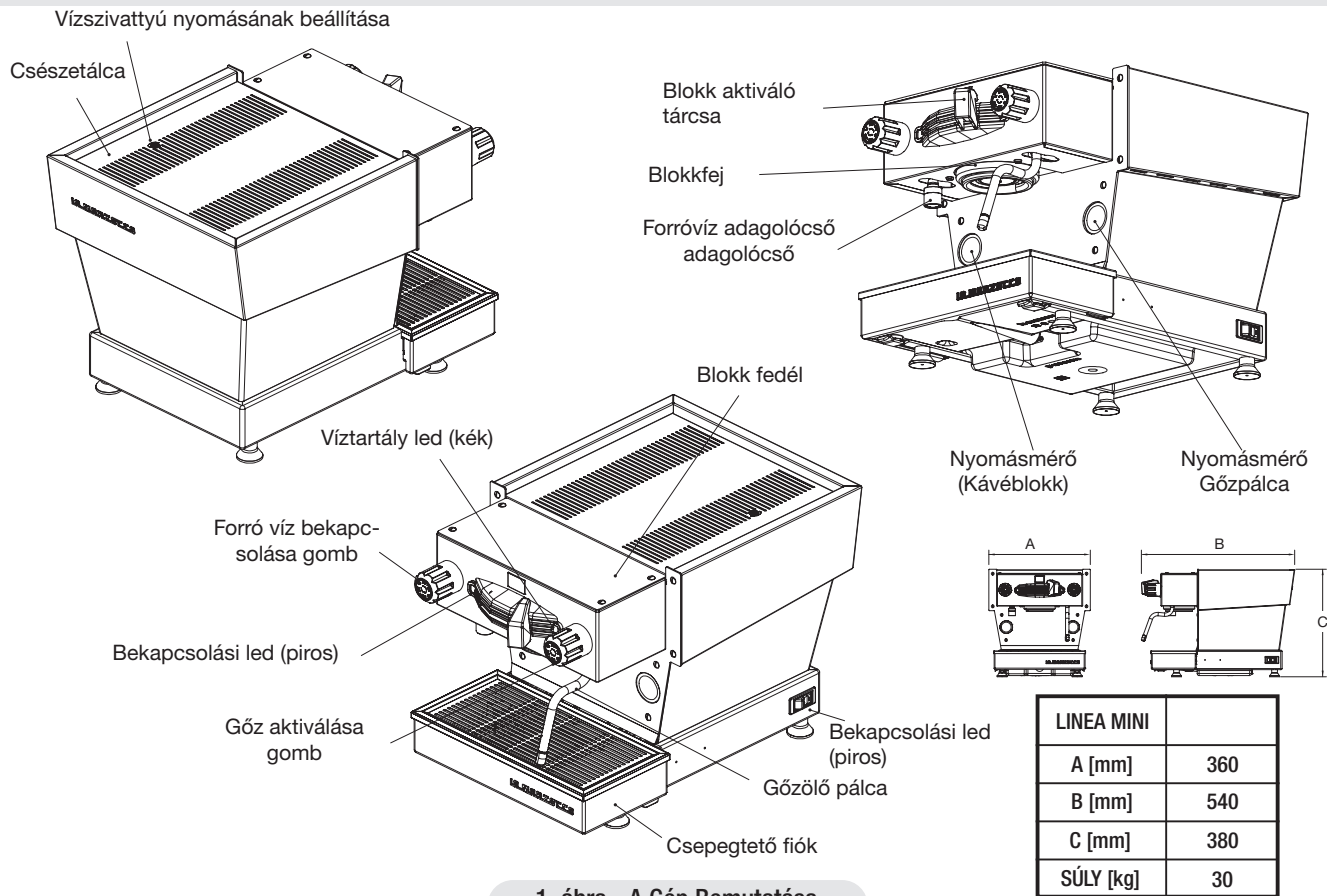
Víz specifikációs táblázat

		Min.	Max.
Teljes oldott sótartalom	ppm	90	150
Teljes keménység	ppm	70	100
Teljes vastartalom (Fe ⁺² /Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Szabad klórtartalom (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Teljes klórtartalom (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	érték	6,5	8,5
Lúgosság	ppm	40	80
Kloridtartalom (Cl ⁻)	ppm	semmi	30

Megjegyzés: Ellenőrizze a vízminőséget (érvénytelen a garancia, ha a víz paraméterei nincsenek benne az „üzembe helyezés“ rész szerinti tartományban)



3. A Gép Bemutatása



1. ábra - A Gép Bemutatása

4. Üzembe Helyezés

▲ FIGYELEM ▲
A kávégépet a talajtól 90 cm-nél magasabban levő pulton kell elhelyezni vízszintesen.

▲ FIGYELEM ▲
Az expanziós szelep akár 93°C forró vizet is tud produkálni. Beállítása előtt ennél az elemnél megfelelő védelemről kell gondoskodni.

▲ FIGYELEM ▲
Ez a gép kültéri használatra nem alkalmas.

▲ FIGYELEM ▲
Ez a berendezés állandóan csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz.
Kötelező olyan áramvédőkapcsoló (AVK) telepítése, amelynek névleges üzemi maradékárama legfeljebb 30 mA.

▲ FIGYELEM ▲
Kialakítása szerint a gépnél alkalmazható üzemi ciklus 100 ml kávé, 1 perc gőzleadás, 100 ml forróvíz és 1 perc kikapcsolás.
Ennél intenzívebb használat a védőberendezés beavatkozását okozhatja.

Megjegyzés:

- Minimum szobahőmérséklet: 5°C
- Maximum szobahőmérséklet: 32°C
- A gép súlyozott hangnyomásszintje 70 dBA alatt van.
- Ez a gép megfelel a 61000-3-11 szabványnak, az impedanciának a tápellátás interfészen $Z_{max} = 0,356 \Omega$ értéknek kell lennie.

A linea mini eszpresszógép üzembe helyezése

1) Töltsön ivóvizet a víztartályba.

Miután megtörtént az eszpresszógép kicsomagolása, kemény felületre helyezése. Vegye ki a csepptálcát és addig csúsztassa a víztartályt, amíg elérhetővé válik a víztartály töltési fedele. Vegye le a fedelet és töltsön ivóvizet a víztartályba. Tegye vissza a töltési fedelet, csúsztassa használati helyzetbe a víztartályt és tegye vissza a csepptálcát. A gép vízbekötését az üzembehelyezési útmutatóban foglaltak szerint, valamint a gép üzembe helyezésének helyén érvényes helyi/országos biztonsági szabványok betartásával kell elvégezni.

Agéhibátlanésbiztonságosműködésének, valamint a megfelelő teljesítményszint és a lefőzött adagok magas minőségének garantálása érdekében fontos, hogy a bejövő víz keménysége 7°F (70 ppm, 4°d) és 10°F (100 ppm, 6°d) között, a pH értéke 6,5 és 8,5 között, a klóridok mennyisége pedig 30 mg/l alatt legyen. A fenti értékek betartása esetén a gép maximális hatékonyságot tud elérni. Ha ezek az értékek nem teljesíthetők, akkor célirányos szűrőeszközt kell üzembe helyezni, mindig ügyelve az ivóvízre vonatkozó helyi és országos szabványok betartására.



la marzocco

Waterworks in Florence

This kit is for screening purposes only and only tests for general contaminants that can be found in water. Results obtained through use of this kit are approximations and are not a precise or result derived from a certified lab analysis. For assistance in interpreting these results and obtaining proper filtration for your espresso machine please visit: http://www.lamarzocco.com/water_calculator

Total Hardness

Total Hardness (ppm CaCO₃)



TEST PROCEDURE:
1. Fill a clean glass with 100 ml water sample to be tested.
2. Add 10 drops of the reagent to the water.
3. Stir the water.
4. Compare the color to the color chart.
5. Read the hardness value from the chart.

Total Iron

Total Iron (ppm Fe)



TEST PROCEDURE:
1. Add contents of ampoule to 100 ml water sample.
2. Stir the water.
3. Compare the color to the color chart.
4. Read the iron value from the chart.



TEST PROCEDURE:
1. Add contents of ampoule to 100 ml water sample.
2. Stir the water.
3. Compare the color to the color chart.
4. Read the iron value from the chart.

WARNING: THIS KIT IS FOR SCREENING PURPOSES ONLY AND ONLY TESTS FOR GENERAL CONTAMINANTS THAT CAN BE FOUND IN WATER. RESULTS OBTAINED THROUGH USE OF THIS KIT ARE APPROXIMATIONS AND ARE NOT A PRECISE OR RESULT DERIVED FROM A CERTIFIED LAB ANALYSIS. FOR ASSISTANCE IN INTERPRETING THESE RESULTS AND OBTAINING PROPER FILTRATION FOR YOUR ESPRESSO MACHINE PLEASE VISIT: http://www.lamarzocco.com/water_calculator

Az adott vízforrás értékeinek a megadott tartományba való esését a La Marzocco készülékekhez biztosított gyors vízteszt csomaggal ellenőrizheti (lásd a képet), amely 6 tesztsíkot és útmutató kártyát tartalmaz.

Ezzel a következő paraméterek mérhetők: teljes keménység, teljes vastartalom, szabad klórtartalom, teljes klórtartalom, pH és teljes lúgosság, kloridtartalom.

Ideális esetben Ön a vízkezelő rendszer ELŐTT és UTÁN elvégzett egy-egy teszttel ellenőrizheti, hogy a tényleges értékek beleesnek-e az általunk javasolt tartományba.

A teszt elvégzése után Ön a weboldalunkon található online víz kalkulátor kitöltésével állapíthatja meg, hogy melyik vízkezelő rendszer felel meg az adott vízforrásnak: LA MARZOCCO WATER CALCULATOR (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

2) Csatlakoztassa az eszpresszógépet az áramforráshoz.

Csatlakoztassa az eszpresszógépet

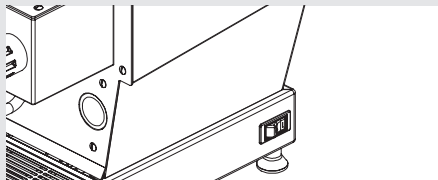
10

olyan áramforráshoz, amely megfelel az eszpresszógép adattábláján szereplő értékeknek.

3) Víztöltés a kazánokba.

A kazánok megfelelő feltöltéséhez az alábbiak szerint járjon el:

Gőzkazán: Fordítsa a főkapcsolót „I” helyzetbe, erre bekapcsol a gőzkazán automata szintező rendszere, ami aktiválja az automatikus feltöltés elektromágneses szelepét és a vízszivattyút. Ez egy előre meghatározott szintig tölti a gőzkazánt, majd a feltöltés után kikapcsol.



MEGJEGYZÉS: A folyamat során előfordulhat, hogy fel kell tölteni a víztartályt.

Kávéblokk: A vízszivattyú aktiválásakor a víz közvetlenül a kávéblokk belsejébe folyik. A linea mini bekapcsolásakor az elektronika aktiválja a vízszivattyút mindkét kazán feltöltéséhez.

4) Ellenőrizze a kazánok feltöltését.

Ezzel befejeződött az üzembe helyezés, és az eszpresszógépnek fel kell fűtenie az üzemi hőmérsékletekre.

Kávéfőzés az első üzembe helyezés után

Az első üzembe helyezést követően a kávéfőzés, vagy a forróvíz és gőz használata előtt az alábbiak szerint járjon el:

- A szűrőtartó felhelyezéséhez tegye azt be a blokkfejbe, majd balról jobbra forgassa el a fogantyút. Amikor a szűrőtartó jól van behelyezve, akkor a tárcsa jobbról balra mozgatásával elindítható a szűrőtartón keresztüli vízáramlás. Legalább két percig végezze a víz átfőzését a blokkon keresztül.

- Az égési sérülések elkerülése miatt óvatosan eljárva kapcsolja be legalább egy percre mindegyik gőzpálcát.
- Kapcsolja be a forróvíz-szelepet arra az időre, ami legalább 1 liter víz átfőzéséhez szükséges.

5) Várakozás, amíg az eszpresszógép felfűt az üzemi hőmérsékletre.

Ezalatt a kávéblokk nyomásmérőjének mutatója akár 12 bar értéket is mutathat. Ez bármikor előfordulhat, amikor a fűtőbetét „on” helyzetben van. Ha a nyomás túllépi a 12 bar értéket, akkor úgy kell beállítani az expanziós szelepet, hogy a nyomás soha ne léphesse túl a 12 bar értéket.

Normál használati körülmények mellett a kávéblokk nyomásmérője 0 és 12 bar között bármilyen értéket mutathat. Kávéfőzéskor a nyomást körülbelül 9 bar

értékre kell beállítani.

A bekapcsolási led (piros) ON helyzetében a gép kész átfőzni a vizet.

A gép fűtése közben villog a bekapcsolási led (piros).

MEGJEGYZÉS: Előfordulhat, hogy a kazánból kiáramló levegő és gőz hangja jelzi azt, amikor a gőzkazán eléri az üzemi hőmérsékletet. Ez normál hangnak számít. Vízforraláskor a kazánban levő levegő helyébe gőz kerül és a vákuumtörőn keresztül távozik. Amikor a kazán megközelíti az üzemi hőmérsékletet, a vákuumtörő lezár és a gőz nem képes többé távozni. A folyamat során a gőzkazánban levő víz távozhat és a helyébe vízgőz kerülhet.

6) A gép adattáblája:
A gép CE adattáblája



A gép ETL adattáblája



A gép KC adattáblája



7) FCC tanúsítvány (csak U.S.A és KANADA). Ezt a berendezést bevizsgálták és megfelel a B osztályú digitális eszköz határértékeinek, az FCC rendelet 15. szakasza szerint. Ezeket a határértékeket úgy alakították ki, hogy háztartási telepítés esetében ésszerű védelmet nyújtsanak a káros interferencia ellen. Ez a berendezés rádiófrekvenciás energiát hoz létre, használ fel és sugározhat ki, és ha nem az utasításoknak megfelelően telepítik és használják, káros interferenciát okozhat a rádiókommunikációban. Nincs azonban garancia arra, hogy

egy adott telepítés során nem lép fel interferencia. Ha ez a berendezés káros interferenciát okoz a rádió vagy televízió adásvételével, amelyet a készülék be- és kikapcsolásával állapíthat meg, akkor a felhasználónak meg kell próbálnia korrigálni az interferenciát a következő intézkedések egyikével:

- Irányítsa újra vagy helyezze át a fogadó antennát.
- Növelje a távolságot a berendezés és a jelfogadó között.

C. Csatlakoztassa a berendezést a vevőegységtől eltérő áramkörön lévő aljzathoz.

- Forduljon a viszonteladóhoz vagy egy tapasztalt rádió/TV szakemberhez segítségért. Az eszpresszó kávéfőző egy dedikált rádiómodullal van felszerelve, amely megfelel az FCC és az ISED tanúsítás követelményeinek.

A megfelelőségért felelős fél által végzett, kifejezett jóváhagyás nélküli változtatások vagy módosítások érvényteleníthetik a felhasználó jogosultságát a berendezés üzemeltetésére

FCC ID: 2AZUJ-SYS-C60-LMC1
IC ID: 27093-SYSC60LMC1



8) A vízszivattyú nyomásának beállítása.

A vízszivattyú nyomása gyárilag 9 bar értékre van beállítva. Az alábbiak szerint járjon el, ha szükség van a nyomás módosítására:

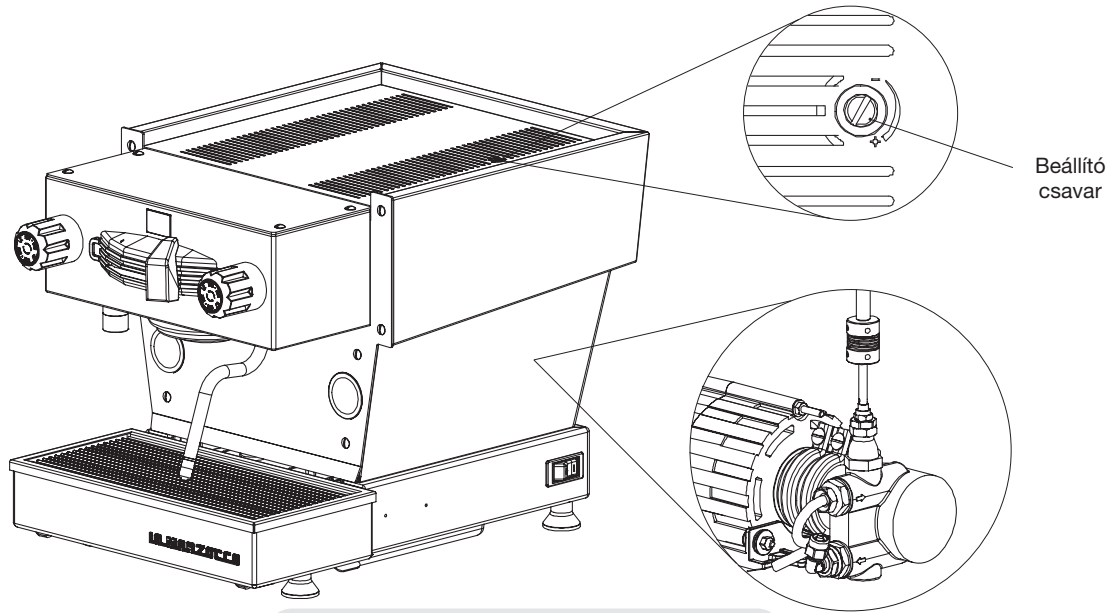
1. Keresse meg a vízszivattyú állítócsavart és lazítsa meg az ellenanyát.

2. Állítsa be a vízszivattyú nyomását a kívánt értékre.

3. A nyomás növeléséhez az óramutató járása szerint, a nyomás csökkentéséhez pedig az óramutató járásával ellentétesen végezzen elforgatást.

FIGYELEM

A vízszivattyú nyomását a gép működése közben kell beállítani, tehát amikor kávé van a szűrőtartóban. Csökkentse ezt a műveletet minimálisra.



2. ábra - A Vízszivattyú Nyomásának Beállítása

FIGYELEM

A kávéblokk és a gőzkazán magas hőmérsékletű vizet tartalmaz. A 52°C feletti vízhőmérséklet a forrázás miatt azonnali súlyos égési sérüléseket vagy halált is okozhat (kávéblokk: 93,3°C - gőzkazán: 127°C)

FIGYELEM

Tisztítás során tilos a gépet vízbe mártani vagy vízzel összefröcskölni. Tisztításkor nagyon ügyeljen az alábbi utasítások pontos betartására.

FIGYELEM

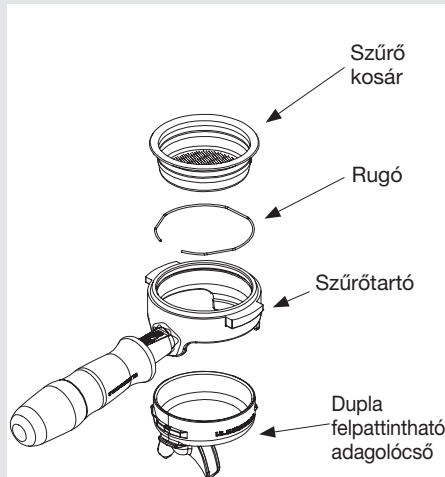
Ez a gép csak kávé és forró italok készítéséhez használható.

FIGYELEM

A sérülések elkerülése érdekében lefőzés közben tilos felnyitni a főzőkamrát.

1. A szűrőtartók felszerelése.

A szűrőtartó felszereléséhez helyezze azt beablokkfejbe, majd balról jobbra forgassa el a fogantyút. Amikor a szűrőtartó jól van behelyezve, akkor a tárcsa fogantyújának jobbról balra mozgatásával elindítható a szűrőtartón keresztüli vízáramlás. Fontos, hogy a kávé betöltése előtt a szűrőtartó elérje az üzemi hőmérsékletet.



3. ábra - Szűrőtartó

A kávéfőzés előtt a szűrőtartó előmelegítése céljából hagyja a forróvizet néhány másodpercig átáramlani az üres szűrőtartón.

Megjegyzés: Fontos, hogy a szűrőtartó felszerelve maradjon az eszpresszógépen, amikor az nincs használatban. A helyes működés érdekében a szűrőtartónak melegnek kell lennie a kávéfőzéshez.

2. Kávéfőzés. Most már leveheti a szűrőtartót a kávé lefőzéséhez. Tegyen őrölt kávé a szűrőtartó egyadagos vagy kétadagos kosarába. A tartozék tömörítővel nyomkodja le az őrölt kávé, majd tegye fel a szűrőtartót a linea mini gépre. A tárcsa fogantyúját jobbról balra elmozdítva kezdje meg a lefőzést (lásd a 1. ábrát a 8. oldalon).

A La Marzocco alkalmazással beállíthatja a kávé vízforraló hőmérsékletét.

A kívánt hőmérséklet eléréséhez néhány másodpercet várni kell.

A hőmérséklet csökkentésének igénye esetén a folyamat felgyorsítása érdekében ajánlatos néhány másodpercig kiengedni a vizet a blokkból.

MEGJEGYZÉS: A felhasználók egy része szerint a szűrőtartó felhelyezése előtt fontos a blokkfejen keresztül vizet átengedni, hogy kiöblítsük a blokkfejben maradt kávéolajat vagy darabokat. Mások ugyanilyen okból közvetlenül a lefőzés után is öblítést végeznek. Mindenkinek magának kell kikísérleteznie a számára legjobb kávéfőzési módot. Az eszpresszó készítésének is számos technikája létezik. A különböző technikákat weboldalak, blogok és internetes fórumok részletezik.

3. Gőz adagolása.

Ahhoz, hogy kieresze a pálcából a lecsapódott vizet, MINDIG engedjen ki valamennyi gőzt a szelep elforgatásával, mielőtt behelyezi a gőzölő pálcát a felmelegítendő folyadék tartályába.

Tegye bele a gőzpálcát a felmelegítendő folyadékba. A gőzölés aktiválásához forgassa el a gőzgombot.

A gőzszelep változtatható áramlásszabályozást biztosít.

A gőz megemeli az adott folyadék hőmérsékletét. A súlyos égési sérülések elkerülése érdekében ne hagyja túlfolyni a folyadékat.

Cappuccino vagy más italok készítésekor a tej gőzölése könnyen elvégezhető ugyan, de a megfelelő eljáráshoz kell némi gyakorlat. Mindenkinek magának kell kikísérleteznie a számára legjobb tejjőzölési technikát. A tejjőzölésről az interneten lehet további részleteket olvasni.

MEGJEGYZÉS: Fontos, hogy elegendő folyadék legyen a gőzölő kiöntőben. Kevesebb tej gőzölésekor ennek megfelelően érdemes kisebb kiöntőt használni. Nagyobb mennyiségű tej gőzölésekor viszont érdemes nagyobb gőzölő kiöntőt használni.

Ha a gőzölő kiöntőben túl kevés tej van, akkor emiatt előfordulhat a tej „kifújása” a kiöntőből. Jó támpont lehet az, hogy a gőzölő kiöntőt csak félig szabad folyadékkal feltölteni.

MEGJEGYZÉS: Úgy kerülheti el a felmelegített folyadék visszaszívódását a gőzkazánba, hogy a folyadékok melegítése után mindig kifúvatja a gőzrendszert.

A rendszer kifúvatásához a gőzszelep néhány másodperces megnyitásával engedje ki a gőzt a gőzpálcá végeből.

4. Forróvíz adagolása.

A forróvíz adagolása a forróvíz-fúvókával végezhető. A forró víz adagolása a bal oldali gomb elforgatásával történik (lásd a 4. ábrát a 14. oldalon).

Ez a gomb szabályozza a forróvíz kiáramlását.



4. ábra - Forróvíz Fogantyú

5. Csatlakoztassa/válassza le a kávégépet a WiFi hálózathoz/hálózatról.

Az app segítségével végezze el a WiFi hálózathoz történő első csatlakoztatást.

Ezután bekapcsoláskor a kávégép már automatikusan fog a WiFi hálózathoz csatlakozni.

A kávégép WiFi hálózatról történő leválasztásához vegye le a víztartályt, figyelje a kék LED villogását és 10 másodpercen belül egymás után 5-ször működtesse a kart.

Ezzel megtörténik a gép leválasztása.

A csatlakozás visszaállításához a kapcsoló segítségével kapcsolja be újra a gépet.

6. Öblítés funkció aktiválása.

Az öblítés funkciót az 5. ábrán látható kar működtetésével aktiválja, az adagoló pozícióból a kikapcsolási pozícióba történő elforgatással 1 másodpercen belül. A gép forró vizet adagol néhány másodpercig (az alapbeállítás 5 másodperc, de ezt módosíthatja az App-on keresztül).



5. ábra - Öblítés aktiválása

FIGYELEM

Ha a fent említett utasításokat nem tartja be, a gyártó nem vállal felelősséget személyeknek vagy dolgoknak okozott károkért.

1. Forróvíz adagolása.

Forróvizet a gép bal oldalán található forróvíz-pálcából lehet adagolni. Ennek elvégzése a bal oldali gomb elforgatásával történik (lásd a 6. ábrát a 14. oldalon).

2. Általános megjegyzések kávé készítéséhez.

A szűrőtartókat melegen kell tartani, mert a kávéblokk legalsó pontján található és attól a felszerelt gumitömítés részben el is választja őket. Ennek érdekében a szűrőtartókat felszerelve kell hagyni a gépen, amikor az nincs használatban. A szűrőtartók aktív melegítését úgy is megoldhatja, hogy valamelyik lefőző gombbal forróvizet enged át a szűrőtartón, majd elzárja a vízáramlást.

3. Kávéőrlemény.

A jó kávéhoz rendkívül fontos a kávégranulátumok mérete, valamint a használt kávékeverék típusa. Az ideális őrlemény meghatározásához érdemes a kávéőrlemény csészénként egyébként szokásos (ajánlottan legalább 6 g) mennyiségéből többféle kávéfőzni. A legjobb őrlemény az, amelyiknél a kávé nem túl lassan (cseppenként), de nem is túl gyorsan jön ki a szűrőtartó kifolyócsövekből. Általános szabály, hogy két adagnál körülbelül 60 ml mennyiségű eszpresszó jön le körülbelül 25 másodperc alatt. Ez az időtartam az őrlemény finomságának módosításával állítható be.

Tudnivalók

Ha a gép legalább 8 órán át nincs használva, illetve hosszabb leállásokat követően, a lefőzések újraindítása előtt az alábbiak szerinti tisztítási ciklusokat kell lefuttatni a gép maximális teljesítménye érdekében:

- Kávéblokkok: a blokkokra felhelyezett szűrőtartók mellett mindegyiken

legalább két percig főzze át a vizet

- Az égési sérülések elkerülése miatt óvatosan eljárva kapcsolja be legalább egy percre mindegyik gőzpálcát.
- Kapcsolja be a forróvíz-szelepet arra az időre, ami 1 liter víz átfőzéséhez szükséges.
- Víztartályos gép esetén naponta cseréljen vizet a víztartályban.

Ha nem használja a gépet hosszabb ideig, ajánlott a következő utasítások követése:

- Kapcsolja le a gépet a vízhálózatról, vagy egy vízcsappal szakítsa meg a vízellátást.
- Kapcsolja le a gépet az elektromos hálózatról.

7. Megelőzési célú karbantartás és tisztítás

FIGYELEM

Tilos a gépet vízszugárral tisztítani, illetve olyan helyre tenni, ahol vízszugarat használnak.

FIGYELEM

Addig ne vegye le a szűrőtartót, amíg az adott kávéblokk folyadékokat forral. A kávéblokk magas hőmérsékletű vizet tartalmaz. A 52°C feletti vízhőmérséklet a forrázás miatt azonnali súlyos égési sérüléseket vagy halált is okozhat.

FIGYELEM

Tisztítás során tilos a gépet vízbe mártani vagy vízzel összefröcskölni. Tisztításkor nagyon ügyeljen az utasítások pontos betartására.

FIGYELEM

Az expanziós szelep akár 93°C forró vizet is tud produkálni. Beállítása előtt ennél az elemnél megfelelő védelemről kell gondoskodni.

FIGYELEM

Ez a gép csak kávé és forró italok készítéséhez használható.

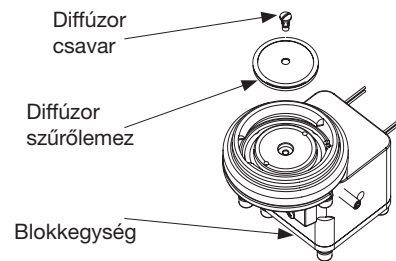
Tisztítás (napi)

1. A diffúzor szűrőlemez és a diffúzor csavar tisztítása.

A kávé (lefőzést követő) kiengedése során kis mennyiségű kávéőrlemény rakódhat le lassan a diffúzor szűrőlemezre, és azt – akár részlegesen – el is tömítheti. Kapcsolja ki a gépet, majd a diffúzor csavar eltávolításával vegye ki a diffúzor szűrőlapot. Feloldott tisztítószerbe áztassa be a tisztítószer gyártójának utasításai szerint. Tiszta vízzel alaposan öblítse át. Behelyezett szűrőlap mellett tegye fel a blokkfejet, majd többször mossa át forróvízzel.

2. A főzőrendszer tisztítása.

Helyezze be az üres kosarat a szűrőtartóba, és tegye a megfelelő mennyiségű eszpresszó tisztítószer (a termék utasításait követve) a szűrőbe, majd helyezze be a szűrőtartót a Kávéblokkba.



5. ábra - Kávéblokk

- Tolja el az adott kávéblokk aktiváló karját, mintha a szokásos csésze kávéét készítené. Kb. 15-20 másodperc múlva zárja el a vizet.
- Indítsa el és állítsa le a blokkot többször, amíg azt nem látja, hogy a szűrőtartó levételekor a szappanos víz helyett tiszta víz folyik ki. Addig ne vegye le a szűrőtartót, amíg a kávéblokk forralja a vizet.
- A szűrőtartóba normál szűrőt téve öblítse át a kávéblokkot úgy, hogy azon többször forróvizet folyat át.

3. A készülékház tisztítása.

A fényezési jelzések (ha vannak) irányában puha, dörzsmentes ruhával törölje át a rozsdamentes acélból készült felületeket. A sérülések elkerülése érdekében semmilyen festett, nyomtatott vagy műanyag részen ne használjon alkoholt vagy oldószert. Az oldalsó panelek tisztítását puha ruhával végezze. A tisztítást csak nedves és puha, illetve esetleg lágy szappanos meleg vízbe mártott ruhával végezze.

4. A gőzfűvőkák tisztítása.

Használat után azonnal el kell végezni a gőzfűvőkák tisztítását nedves ruhával és rövid gőzkifúvással, hogy a fűvőkák belsejében ne képződhessen lerakódás, mert az megváltoztathatja a melegítendő egyéb folyadékok ízét. Ha tejmaradék van a gőzpálcán, akkor tegye a pálcavéget forróvízes edénybe, hogy utána könnyen tisztára törölhesse a pálcavéget. Addig ismétlje ezt, amíg eltűnik a maradék.

5. A forróvíz-fűvőkák tisztítása.

A forróvíz-fűvőkákat lágy szappanos meleg vízbe mártott nedves ruhával kell rendszeresen tisztítani.

MEGJEGYZÉS: Ez a tisztítási menetrend mérsékelt-átlagos (napi 5-20 csésze) esetén alkalmazandó. A mérsékeltnél kisebb géphasználat esetén a fenti menetrend módosítható.

6. A víztartály és a csepegtető fiók

tisztítása: A víztartály kötelező rendszeres tisztításával kerülhető el az algaképződés a belső felületeken. A tisztításhoz előbb vegye le a gépről a víztartályt. Csatlakoztassa le az átlátszó műanyag vízbevezető tömlőt. Minden alkatrészt kézzel mosson el lágy szappanos vízben.

7. A gőzkazán leeresztése.

Évente ajánlott elvégezni a gőzkazán teljes kiürítését a kazán oldalán vagy alatt elhelyezett ürítőcsap segítségével.

Tisztítási gyakoriság

Naponta

- Szűrőtartó
- Szűrő
- Diffúzor szűrőlemez
- Diffúzor csavar
- Gőzpálca (közvetlenül használat után)

- Csepegtető rács

Hetente

- Víztartály
- Csepegtető fiók

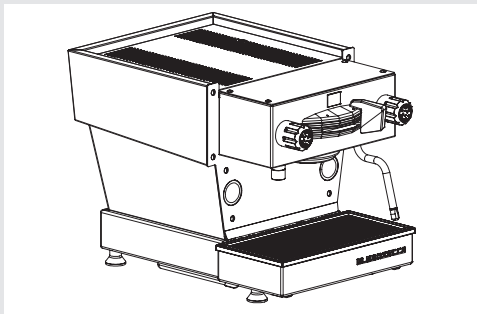
Havonta

- A forróvíz-fűvőka tisztítása

Megjegyzés: A tisztítás további részleteit lásd az online gyors indítási segédletben:

8. Üzembehelyezési segédlet

1. A linea mini eszpresszógép kicsomagolása	19. oldal	7. A gőzkazán nyomásának ellenőrzése	23. oldal
2. Feltöltés vízzel (első feltöltés)	19. oldal	8. Eszpresszó lefőzése	24. oldal
3. A csepegtető fiók beigazítása	20. oldal	9. Az üzemi kazánnyomások ellenőrzése	24. oldal
4. Csatlakoztatás az áramforráshoz	20. oldal	10. A kávéblokk hőmérséklete	25. oldal
5. A gép bekapcsolása	21. oldal	11. A gőzkazán hőmérséklete	25. oldal
6. A kávéblokk nyomásának ellenőrzése	22. oldal		



1

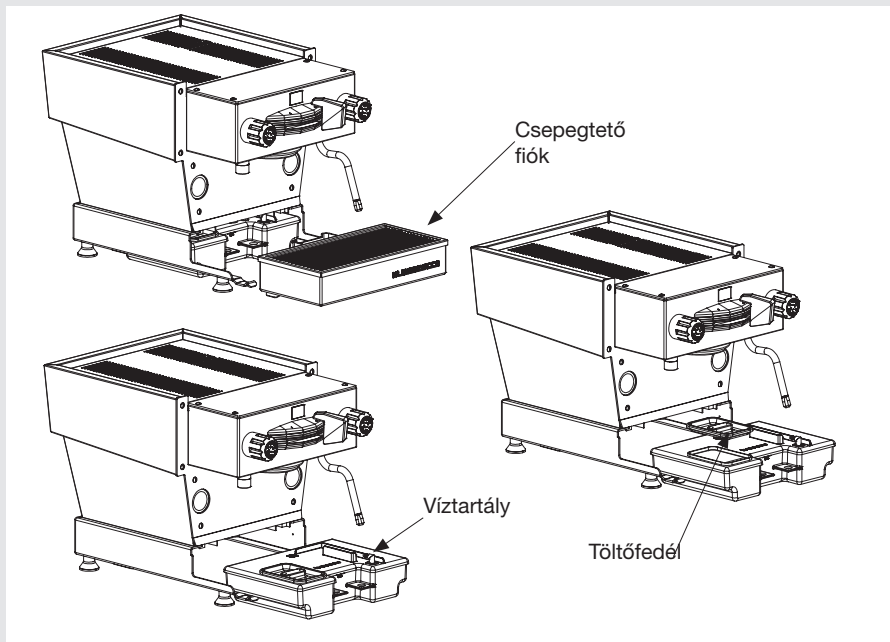
Csomagolja ki és helyezze vízszintes felületre az eszpresszógépet. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék a csomagban. Nézze meg, hogy van-e látható sérülés az eszpresszógépen.

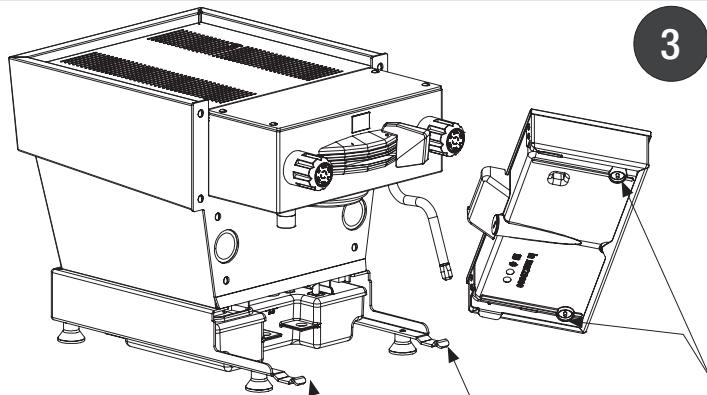
FIGYELEM
A kávégépet a talajtól 90 cm-nél magasabban levő pulton kell elhelyezni vízszintesen.

2

Vegye le/nyissa fel a töltőfedelet és töltsön szűrt vizet a víztartályba. Csúsztassa vissza a helyére a víztartályt és tegye vissza a csepegtető fiókot. Pontosan illessze be a csepegtető fiókot. A víztartálynak érintkeznie kell a hátoldalon levő szintjelzőkkel.

MEGJEGYZÉS: A linea mini működéséhez szükség van a víztartályra.





3

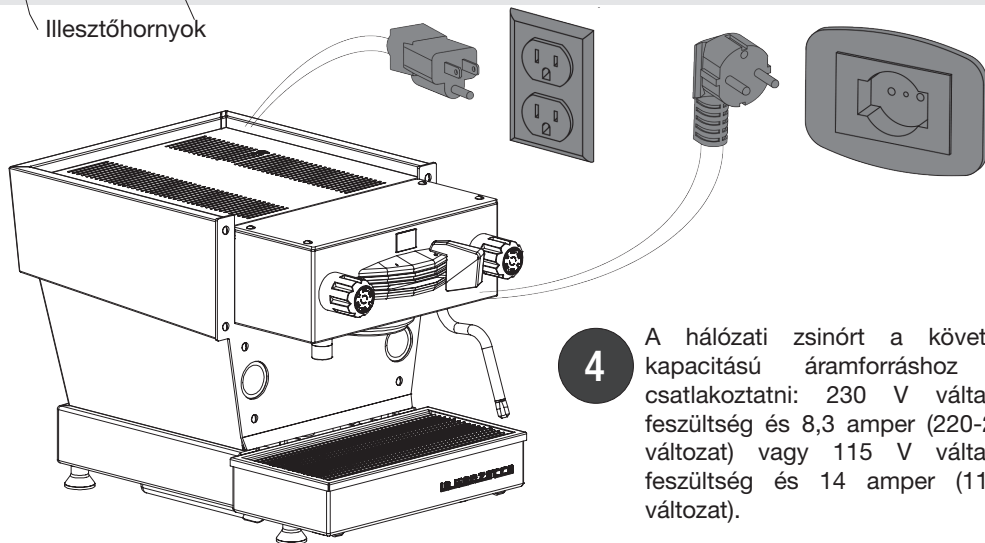
FONTOS MEGJEGYZÉS:

A gép helyes működéséhez fontos a csepegtető fiók megfelelő behelyezése. A csepegtető fiók két mágneséhez két illesztőhorony tartozik a linea mini talpán. A csepegtető fiók behelyezésekor ügyeljen arra, hogy az illesztőmágnesek az illesztőhornyokban legyenek. Előfordulhat, hogy a helyes illesztéshez finoman meg kell nyomni a csepegtető fiók elejét.

A gép bekapcsolt és a víztartály feltöltött állapotban világít a víztartály led (kék); a víztartály üres állapotában villog a víztartály led (kék).

Illesztőmágnesek és hornyok

Illesztőhornyok

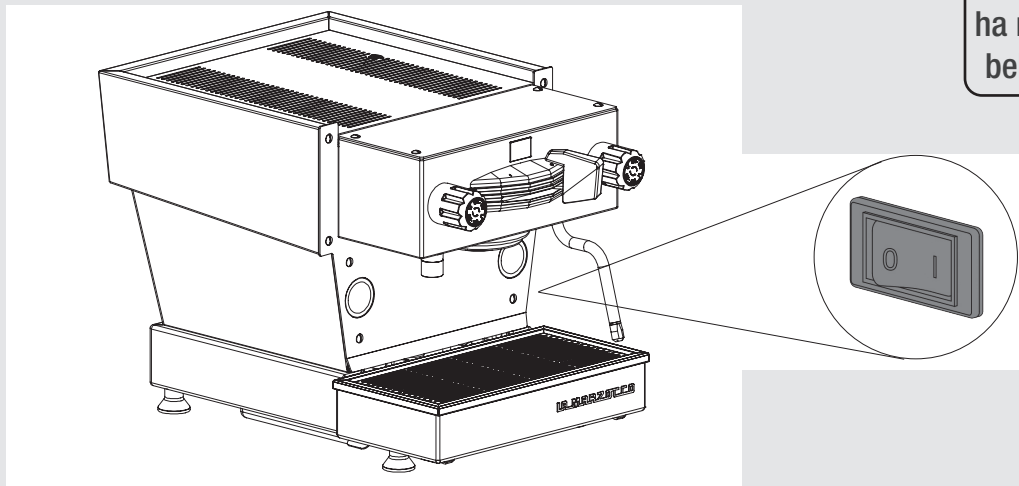


4

A hálózati zsinórt a következő kapacitású áramforráshoz kell csatlakoztatni: 230 V váltakozó feszültség és 8,3 amper (220-240V változat) vagy 115 V váltakozó feszültség és 14 amper (115 V változat).

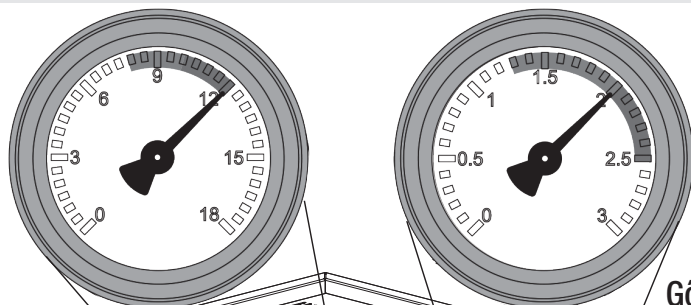
5

A főkapcsolóval kapcsolja be az áramellátást. A főkapcsoló a gép jobb hátsó részén található.



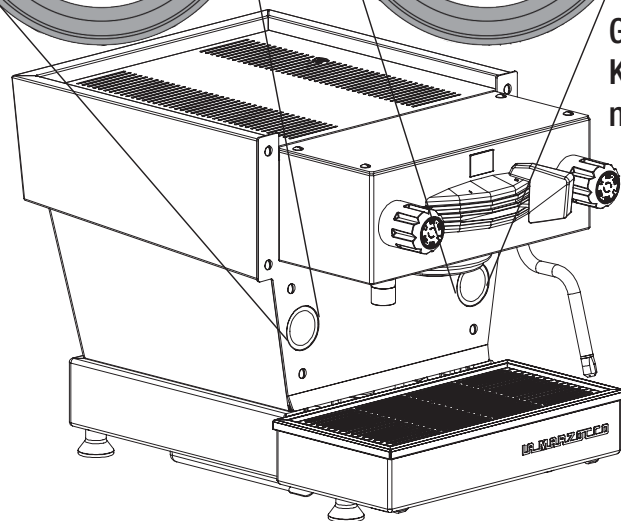
▲ FIGYELEM ▲

A gyártó nem vonható felelősségre az olyan események miatt peres eljárások során, amikor a földelés nem az aktuális helyi, országos és nemzetközi szabályozók vagy elektromos előírások szerint történik, illetve ha más elektromos alkatrészek bekötése helytelenül történik.



Kávéblokk
Kávéblokk
nyomásmérő

Gőzkazán
Kávéblokk
nyomásmérő



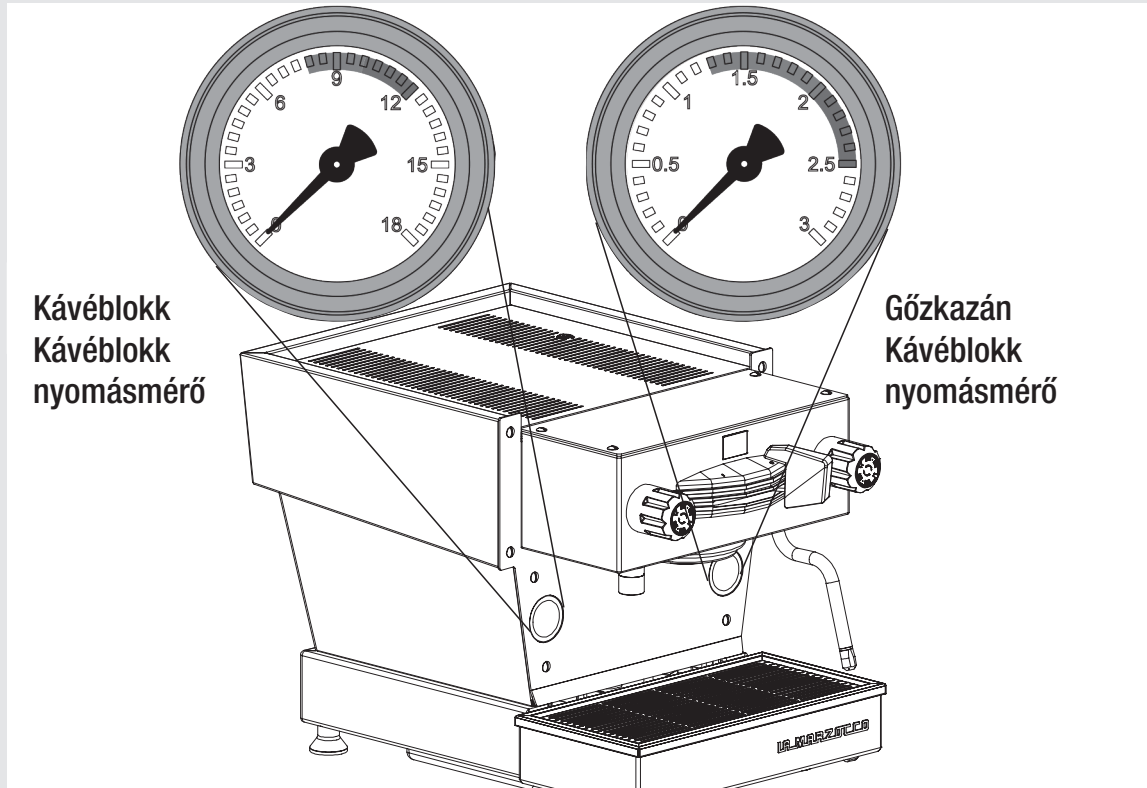
6

Ezután az expanziós szelep ellenőrzésére lesz szükség. A kávéblokk üzemi hőmérsékletének elérése során folyamatosan növekszik a kávéblokk nyomása. A folyamat során a csepptálca mögötti expanziós szelepből kiengedett víz teszi lehetővé a kávéblokk legnagyobb nyomásának 12 bar értékre korlátozását. A kezdeti felfűtés során ellenőrizni kell a kávéblokk nyomásmérőjét. Ha a nyomásmérő a 12 bar értéket közelíti, le kell állni. Ha a nyomásmérő nem éri el a 12 bar értéket, illetve ha a nyomásmérő túllépi a 12 bar értéket, el kell végezni az expanziós szelep beállítását. Az alábbiak szerint járjon el az expanziós szelep megfelelő beállításához.

7

Beállítása előtt ennél az elemnél megfelelő védelemről kell gondoskodni. A gőzkazán nyomásmérő segítségével a gőzkazán felfűtési folyamata is ellenőrizhető. A gőzkazán nyomása gyárilag körülbelül 2,0 bar értékre van beállítva.

A fűtés folyamata leáll, ha a nyomásmérő eléri ezt a pontot.

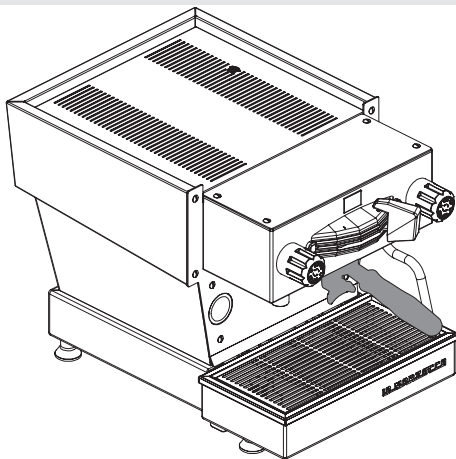


9

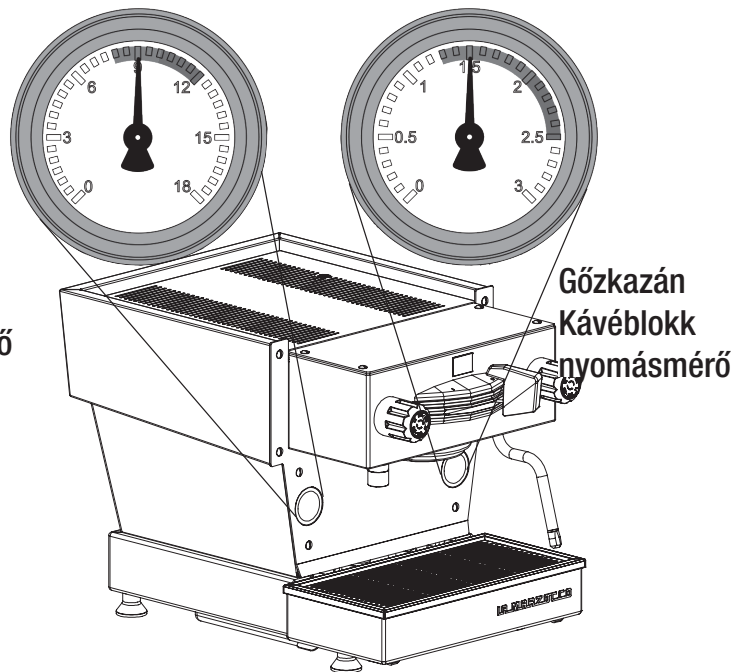
Kávéfőzéskor a kávéblokk nyomásának 8 bar és 10 bar között kell lennie. A gőzkazán nyomását 2 bar értékre kell beállítani, de használat során a nyomás értéke 1,3 bar és 2 bar között bárhol lehet.

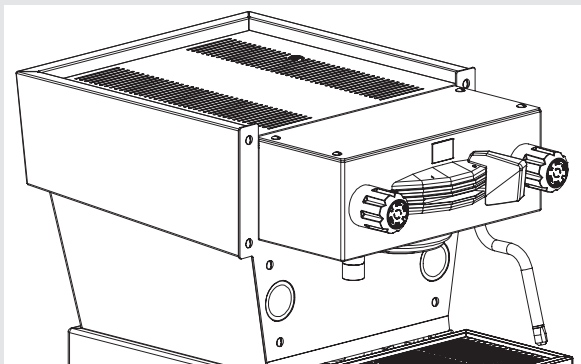
8

Ha készen áll az espresszógép (piros led világít), tegyen kávéörleményt a szűrőtartóba és indítsa el a lefőzést.



Kávéblokk
Kávéblokk
nyomásmérő



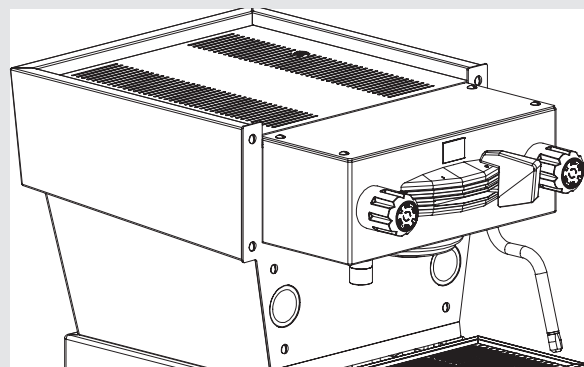


10

A forralt víz hőmérsékletének mérése a Kávéblokk legkritikusabb pontján történik, ahol a legnagyobb a hőmérséklet ingadozása. Ezt a paramétert gyárilag állítják be egy előre beállított névleges hőmérsékleten.

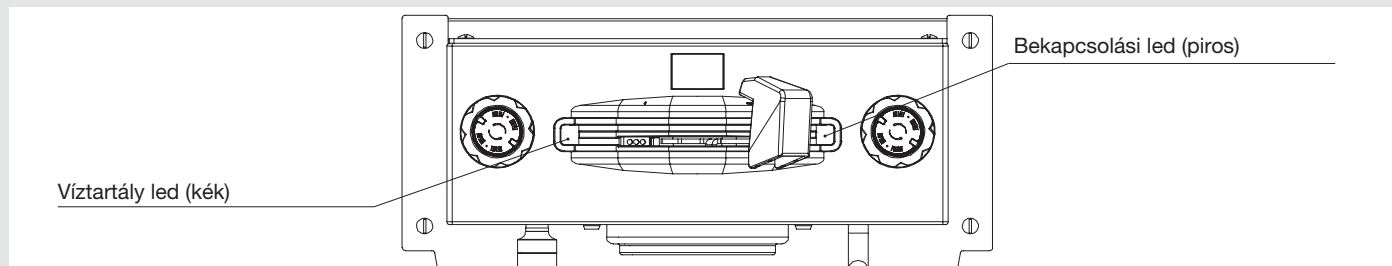
11

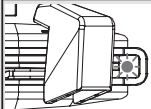
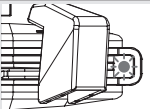
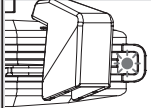

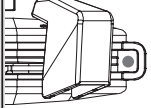
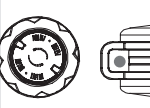
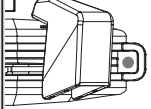
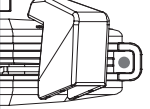
A La Marzocco alkalmazással beállíthatja a gőzkazán hőmérsékletét.



HU

Jelzőlámpa állapot

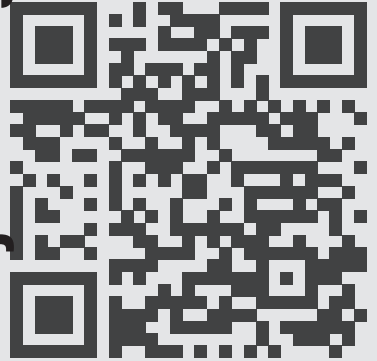


Status	Message	Status	Message
	Piros jelzőlámpa villog 0,5 másodperc be és 0,5 másodperc ki: - A gép felfűtése.:		Piros jelzőlámpa villog 5,7 másodperc ki és 0,3 másodperc be, kék jelzőlámpa ki: - A gép készenléti helyzetben van.
	Piros jelzőlámpa villog 3 másodperc be és 1 másodperc ki: - A gép üzemi hőmérsékleten van és nem csatlakozik a WiFi hálózathoz.		Kék jelzőlámpa villog 0,5 másodpercig be, 0,5 másodperc ki: - Alacsony vízszint vagy nincs tartály.
	Piros és kék jelzőlámpa világít - A gép üzemi hőmérsékleten van és csatlakozik a WiFi hálózathoz.		Kék jelzőlámpa világít: - Van víz a tartályban.
	Piros és kék jelzőlámpa világít, barista jelzőlámpa világít: - A gép adagolja az italt, az időzítő elkezdte az időzítést, és a barista jelzőfény az adagolás után 3 másodperccel kialszik.		Piros jelzőfény gyors villogása: - A gép frissíti a firmwaret, és az időzítő megjeleníti az előrehaladást százalékban.



**Üdvözlét,
ezt a kávégépet
csatlakoztathatja.**

tudjon meg többet



HU

linea mini 2023

Instrukcja Działania V1.0 - 09/2023

Rozdziały

1. Ważne środki ostrożności	strona 3
2. Informacje ogólne	strona 5
3. Opis urządzenia	strona 8
4. Instalacja	strona 9
5. Działanie	strona 13
6. Najważniejsze cechy	strona 15
7. Konserwacja prewencyjna i czyszczenie	strona 16
8. Instrukcja Instalacji	strona 18
9. Status wskaźnika świetlnego	strona 26



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Oryginalna instrukcja zweryfikowana
przez producenta.



Niniejsza instrukcja jest również
dostępna w alternatywnym formacie na
naszej stronie internetowej przy pomocy
Kodu QR.

Wydrukowano na papierze pochodzącym z recyklingu.

dostępne certyfikaty:



▲ OSTRZEŻENIE ▲
ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zawsze stosować się do podstawowych środków ostrożności w zakresie bezpieczeństwa, włącznie z następującymi:

1. Przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać odpowiednich uchwytów i pokręteł.
3. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, bądź obrażeń ciała osób, nie zanurzać wtyczek, kabla zasilającego lub innych części elektrycznych w wodzie lub w innych cieczach.
4. Należy zapewnić ścisły nadzór, jeżeli urządzenie użytkowane jest przez dzieci lub w ich pobliżu.
5. Wyjąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie będzie używane oraz przed rozpoczęciem jego czyszczenia. Przed włożeniem lub wyjęciem jakichkolwiek części należy poczekać, aż urządzenie ostygnie
6. Nie używać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone ani w przypadku wystąpieniu wadliwego działania urządzenia ani też gdy zostało ono uszkodzone w jakikolwiek sposób. Oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego centrum obsługi w celu wykonania jego kontroli, naprawy bądź regulacji.
7. Stosowanie dodatkowych przyłączy niezalecanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem bądź obrażenia.
8. Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
9. Kabel zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub kontuaru ani dotykać gorących powierzchni.
10. Nie ustawiać urządzenia na gorących palnikach gazowych lub elektrycznych bądź w ich pobliżu ani w

▲ OSTRZEŻENIE ▲
ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- podgrzanym piekarniku.
11. Należy zawsze najpierw podłączyć wtyczkę do urządzenia, a następnie kabel do gniazdka zasilającego. Aby wyłączyć urządzenie z sieci, przekręcić wyłącznik do pozycji "off", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
 12. Nie wykorzystywać urządzenia do innego użytkowania niż użytkowanie, do którego jest przeznaczone.
 13. Zachować niniejszą instrukcję.
 14. Użytkowanie, czyszczenie i konserwacja tego urządzenia do parzenia kawy przez osoby (w tym również dzieci w wieku poniżej 8 lat) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych bądź w przypadku braku doświadczenia i wiedzy, jest dopuszczalne, jeżeli są pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo oraz są świadome zagrożeń.
 15. Obsługa urządzenia jest dozwolona osobom posiadającym wiedzę oraz doświadczenie praktyczne w zakresie urządzenia, w szczególności jeżeli chodzi o bezpieczeństwo i higienę.
 16. Zabronione jest dokonywanie jakichkolwiek modyfikacji urządzenia; producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne, wobec zwierząt i/lub osób, jeśli urządzenie zostanie poddane zmianom technicznym i estetycznym, zmianom w działaniu i charakterystyce oraz ogólnie, jeśli dokonano ingerencji w jeden lub więcej jego elementów składowych.
 17. Nie zanurzać ekspresu do kawy w wodzie. Jest to urządzenie elektryczne.

▲ OSTRZEŻENIE ▲

Producent odrzuca jakąkolwiek odpowiedzialność za zdarzenia prowadzące do zobowiązań z tytułu odpowiedzialności cywilnej, jeżeli uziemienie nie zostało wykonane w kompletny sposób, zgodnie z obowiązującymi lokalnymi, krajowymi i międzynarodowymi rozporządzeniami i przepisami w zakresie instalacji elektrycznych lub jeżeli inne części elektryczne zostały nieprawidłowo podłączone.

▲ OSTRZEŻENIE ▲

Niebezpieczne napięcie elektryczne. Odciąć zasilanie przed wykonaniem przeglądu.

▲ OSTRZEŻENIE ▲

Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić łatwy dostęp do urządzenia wykwalifikowanemu personelowi technicznemu w celu wykonania konserwacji.

▲ OSTRZEŻENIE ▲

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym również dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych bądź w przypadku braku doświadczenia i wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo bądź gdy osoba ta udzieli im instrukcji odnośnie użytkowania urządzenia.

▲ OSTRZEŻENIE ▲

Aby zapobiec pęknięciom i wyciekom: nie przechowywać ani nie instalować urządzenia do parzenia kawy w miejscach, gdzie temperatura może spowodować zamrażanie układu parowego i wodnego.

▲ OSTRZEŻENIE ▲

Gwarancja wygasa w przypadku:

- Użytkowania niewłaściwego i niezgodnego z przeznaczeniem, do którego urządzenie zostało zaprojektowane;
- Wykorzystywania nieoryginalnych części zamiennych;
- Celowego uszkodzenia przewodu zasilania;
- Celowego uszkodzenia komponentów;
- Napraw wykonanych przez nieautoryzowanych pracowników.

▲ OSTRZEŻENIE ▲

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nie należy przeciągać sznurka przez blat w miejscu, w którym dzieci mogłyby go pociągnąć lub przypadkowo się o niego potknąć.

Urządzenie do kawy Espresso składa się zasadniczo z zespołu parzenia wytwarzającego gorącą wodę do kawy espresso oraz z bojlera parowego wytwarzającego parę oraz gorącą wodę do zaparzania.

To urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak:

- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i w innych środowiskach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez gości hoteli, moteli i w innych środowiskach mieszkalnych
- w pensjonatach oferujących noclegi ze śniadaniem.

Informacje dotyczące niniejszej instrukcji

Niniejsza instrukcja obsługi jest integralną częścią wyrobu i musi być przekazana użytkownikom. Użytkownicy są proszeni o uważne przeczytanie zawartych w niej ostrzeżeń i pouczeń, gdyż dostarczają one cennych informacji w zakresie bezpieczeństwa podczas instalacji, działania i konserwacji.

Niniejsza instrukcja powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu i dostępna w celu konsultacji zarówno przez nowych jak i doświadczonych użytkowników.

Wyjąć urządzenie z opakowania

1) Upewnić się, czy produkt jest w stanie nienaruszonym kontrolując czy opakowanie nie wykazuje oznak uszkodzeń, które mogłyby dotyczyć również urządzenia.

2) Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone po starannym usunięciu opakowania.

Opakowania (pudła, torby z tworzyw sztucznych, części ze styropianu i wszelkie inne) nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci, ze względu na potencjalne zagrożenie jakie stanowią, ani nie powinny być pozostawiane w otoczeniu.

Instrukcje bezpieczeństwa

1) Sprawdzić, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają danym głównego systemu zasilania, do którego zostanie podłączone urządzenie.

Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z federalnymi, krajowymi i lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji wodno-kanalizacyjnych.

2) Instalacja musi być wykonana zgodnie z lokalnymi przepisami elektrycznymi i hydraulicznymi. Instalacja musi być zgodna z zaleceniami producenta

Instalacja musi być również zgodna z zaleceniami producenta i musi być wykonana przez wykwalifikowany personel.

3) Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia/szkody na rzecz osób, zwierząt i rzeczy, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

4) Bezpieczne działanie urządzenia z punktu widzenia instalacji elektrycznej zostanie zapewnione wyłącznie, jeżeli podłączenie do gniazdka zasilającego zostało wykonane prawidłowo i zgodnie z wszystkimi lokalnymi, krajowymi i międzynarodowymi przepisami w zakresie instalacji elektrycznych oraz

rozporządzeniami w zakresie bezpieczeństwa, a w szczególności dotyczącymi uziemienia jednostki. Upewnić się, że uziemienia zostało wykonane prawidłowo, gdyż stanowi ono podstawowy wymóg bezpieczeństwa. Upewnić się, że połączenie to zostało wykonane przez wykwalifikowany personel.

5) Ponadto należy upewnić się, że moc dostępnej instalacji elektrycznej odpowiada maksymalnej mocy pobieranej wskazanej na urządzeniu espresso.

6) Nie zalecamy wykorzystywania adapterów, gniazd wtykowych wielokrotnych i/lub przedłużaczy. Jeżeli nie można uniknąć ich wykorzystywania, należy się upewnić, że są one zgodne z lokalnymi, krajowymi i międzynarodowymi przepisami w zakresie instalacji elektrycznych oraz rozporządzeniami w zakresie bezpieczeństwa i uważać, aby nie przekroczyły mocy i wartości znamionowej prądu wskazanych na tychże adapterach i przedłużaczach.

7) Niniejsze urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie do działania, dla którego zostało zaprojektowane i wykonane. Wszelkie inne użytkowanie jest niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie będzie odpowiedzialny za żadne szkody spowodowane niewłaściwym i/lub nieracjonalnym użytkowaniem.

8) Użytkowanie wszelkich urządzeń elektrycznych wymaga przestrzegania pewnych podstawowych

zasad. W szczególności

- nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami bądź stopami
- nie używać urządzenia nie nosząc obuwia
- nie wykorzystywać przedłużaczy w łazienkach z wanną ani z prysznicem
- nie wyłączać z sieci urządzenie ciągnąc za kabel zasilający
- nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych
- nie zezwalać na użytkowanie urządzenia dzieciom ani osobom nieprzeszkolonym

9) Przed przeprowadzeniem jakiegokolwiek czynności związanej z konserwacją i/lub czyszczeniem (oprócz płukania zwrotnego zespołu) należy ustawić wyłącznik główny w pozycji "0" i odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej poprzez odłączenie kabla zasilającego lub wyłączając właściwy przerywacz obwodu. Odnosnie wszelkich czynności związanych z czyszczeniem należy stosować się wyłącznie do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

10) Jeżeli urządzenie działa w wadliwy sposób bądź przestaje działać, odciąć zasilanie elektryczne urządzenia (zgodnie z opisem podanym w poprzednim punkcie). Nie dokonywać prób naprawy maszyny. W celu wykonania naprawy skontaktować się z wykwalifikowanym i autoryzowanym fachowcem. Wszelkie naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez producenta bądź przez autoryzowane centrum obsługi wyłącznie z wykorzystaniem oryginalnych

części zamiennych. Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może stanowić zagrożenie dla bezpiecznego działania urządzenia.

11) Aby uniknąć niebezpiecznych problemów związanych z przegrzaniem, zaleca się, aby kabel zasilający był całkowicie rozwinięty.

12) Nie zasłaniać krates wlotu powietrza i wylotu spalin, a w szczególności nie zakrywać tacy do podgrzewania kubków ściereczkami lub innymi przedmiotami.

13) Kabel zasilający urządzenia nie może być wymieniany przez użytkowników. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej, odłączając przewód zasilający lub wyłączając

odpowiedni wyłącznik automatyczny i zamknąć dopływ wody; w celu wymiany przewodu zasilającego należy skontaktować się wyłącznie z wykwalifikowanymi specjalistami.

14) Niniejsza instrukcja jest również dostępna w alternatywnym formacie na naszej stronie internetowej <http://techcenter.lamarzocco.com>.

15) Minimalne wymagania połączenia WiFi:

- urządzenie pracuje w systemie Android wersja 6+ lub iOS wersja 10+;
- sieć bezprzewodowa 2.4 GHz;
- Aplikacja Marzocco dostępna w oficjalnych sklepach Play Store i App Store.



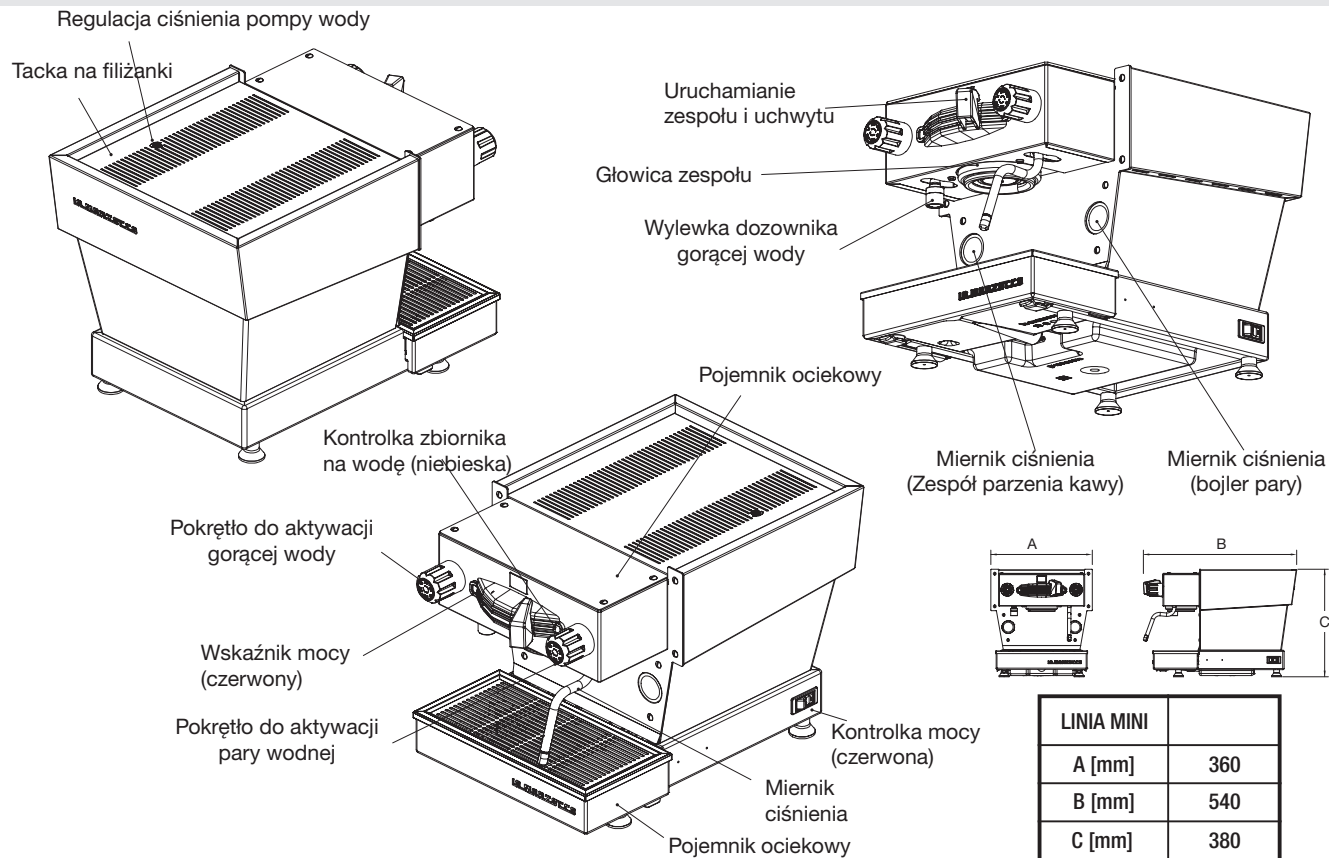
Tabela wartości wody

		Min.	Maks.
Rozpuszczone Substancje Stałe (TDS)	ppm	90	150
Całkowita Twardość	ppm	70	100
Łączna Zawartość Żelaza (Fe ⁺² /Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Wolny Chlor (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Łączna Zawartość Chloru (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	wartość	6,5	8,5
Zasadowość	ppm	40	80
Chlorek (Cl ⁻)	ppm	nie więcej niż	30

Uwaga: Sprawdzić jakość wody (gwarancja jest nieważna, jeżeli parametry wody nie zawierają się w przedziale podanym w rozdziale "instalacja")



3. Opis Urządzenia



Ilustracja 1 - Opis Urządzenia

LINIA MINI	
A [mm]	360
B [mm]	540
C [mm]	380
WAGA [kg]	30

OSTRZEŻENIE

Ekspres do Kawy musi być ustawiony w pozycji poziomej na blacie znajdującym się co najmniej 90 cm od posadzki.

OSTRZEŻENIE

Zawór rozprężny może upuszczać wodę o temperaturze 93°C. Jest konieczne zastosowanie odpowiednich środków ochronnych przed przystąpieniem do regulacji tego komponentu.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie to nie nadaje się do użytkowania na wolnym powietrzu.

OSTRZEŻENIE

Maszyna jest przeznaczona do stałego podłączenia do zasilania sieciowego. Jest obowiązkowe zainstalowanie wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) z znamionowym prądem roboczym nie przekraczającym 30 mA.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie to zostało zaprojektowane dla cyklu działania przewidującego wykonanie 100 ml kawy, jedną minutę dostarczania pary, 100 ml gorącej wody, przez 1 minutę powinno zostać WYŁĄCZONE. Bardziej intensywne użytkowanie urządzenia zabezpieczającego.

Uwaga:

- Minimalna temperatura pomieszczenia: 5°C
- Maksymalna temperatura pomieszczenia: 32°C
- Poziom ważonego ciśnienia akustycznego urządzenia nie przekracza 70dBA.
- Urządzenie jest zgodne z normą 61000-3-11, impedancja na interfejsie zasilania musi wynosić $Z_{max} = 0,356 \Omega$.

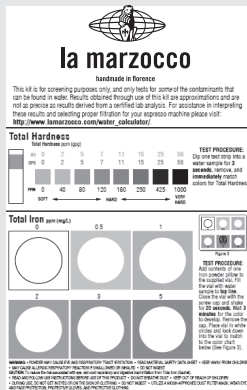
Instalacja urządzenia Espresso, linea mini

1) Napełnić zbiornik wodą pitną.

Po rozpakowaniu urządzenia, ustawieniu go na twardej powierzchni.

Wyjąć tackę ociekową i przemieścić zbiornik na wodę dopóki nie będzie dostępna pokrywa wypełniania zbiornika. Wyjąć pokrywę i wypełnić pitną wodą pojemnik na wodę. Wymienić pokrywę i przemieścić zbiornik na wodę do pozycji działania i wymienić tackę ociekową. W celu połączenia urządzenia do sieci wodociągowej należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi w Instrukcji Instalacyjnej oraz z lokalnymi/krajowymi standardami bezpieczeństwa kraju, gdzie urządzenie jest instalowane.

Aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne działanie urządzenia i aby utrzymać odpowiedni poziom działania oraz wysoką jakość zaparzanych napojów, jest ważne, aby wpływająca woda posiadała stopień twardości przekraczający 7°f (70ppm, 4°d) lecz nie większy niż 10°f (100ppm, 6°d), pH powinno zawierać się w przedziale od 6.5 and 8.5, a ilość chlorków powinna być mniejsza niż 30mg/l. Stosowanie się do tych wartości umożliwia maksymalnie wydajne działanie urządzenia. Jeżeli nie występują te parametry, należy zainstalować specjalne urządzenie filtrujące z zastosowaniem się do lokalnych krajowych standardów w zakresie wody pitnej.



Aby umożliwić wam sprawdzenie, czy wartości dostarczonej wody zawierają się w zalecanych przedziałach, urządzenia firmy La Marzocco są wyposażone w zestaw do szybkiego testowania wody (patrz ilustracja poniżej) obejmujący 6 pasków testowych

i karty instrukcji.

Mierzone parametry obejmują Całkowitą Twardość, Łączną Zawartość Żelaza, Wolny Chlor, Łącznie Zawartość Chloru, Wartość pH i Całkowita Zasadowość, Chlorki.

Najlepiej, jeżeli test zostanie wykonany na wodzie PRZED systemem uzdatniania wody i ponownie PO uzdatnianiu wody, aby w ten sposób sprawdzić, czy rzeczywiście dane wody znajdują się w zalecanych przedziałach. Po wykonaniu testu stwierdzenie, jaki system uzdatniania jest najbardziej odpowiedni konkretnie dla waszej wody sieciowej wypełniając online kalkulator wody na naszej stronie internetowej: LA MARZOCCO WATER CALCULATOR (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

2) Podłączyć urządzenie espresso do zasilania.

Podłączyć urządzenie espresso do źródła

energii o wartościach nominalnych zgodnych z tabliczką znamionową znajdującą się na urządzeniu espresso.

3) Wypełnianie wodą bojlerów.

W celu właściwego wypełnienia zbiorników bojlerów, wykonać następujące czynności:

Bojler pary: Przekręcić wyłącznik główny do pozycji "I", automatyczny system poziomu pary bojlera zostanie włączony i uruchamia zawór elektromagnetyczny automatycznego napełniania oraz pompe wodna. W ten sposób



bojler pary zostanie wypełniony wodą do ustawionego poziomu i urządzenia wyłączą się, gdy zbiornik będzie pełny.

UWAGA: może okazać się konieczne ponowne wypełnienie zbiornika wodą podczas tego procesu.

Zespół parzenia kawy: Woda przepływa bezpośrednio wewnątrz zespołu parzenia kawy, kiedy jest włączona pompa wodna. Kiedy urządzenie linea mini jest włączone, elektronika uruchomi pompę wodną w celu wypełnienia obydwóch bojlerów.

4) Sprawdzić wypełnienie bojlerów.

Instalacja została teraz zakończona i urządzenie espresso powinno zostać podgrzane do temperatury roboczej.

Parzenie po pierwszej instalacji

Po zakończeniu procedur związanych z pierwszą instalacją, przed przystąpieniem do parzenia kawy, podgrzewania wody i wytwarzania pary, prosimy o wykonanie następujących czynności:

- Włożyć kolbę wkładając ją do zespołu i obracając uchwyt od strony lewej do prawej. Po prawidłowym włożeniu kolby można przekręcić uchwyt w prawo, aby rozpocząć przepływ wody przez kolbę. Przepuścić gorącą wodę przez co najmniej dwie minuty.

- Zachować ostrożność w celu uniknięcia oparzeń, włączyć każdą dyszę pary przez co najmniej jedną minutę.
- Włączyć zawór gorącej wody przez czas niezbędny do podgrzania co najmniej 1 litra wody.

5) Oczekiwanie na osiągnięcie temperatury roboczej przez urządzenie do parzenia kawy espresso.

W tym czasie wskaźnik miernika ciśnienia zespołu parzenia kawy może osiągnąć poziom 12 barów. Może to mieć miejsce za każdym razem, gdy element podgrzewający jest w pozycji "on". Jeżeli ciśnienie przekroczy 12 barów, należy wyregulować zawór rozprężny w taki sposób, aby ciśnienie nigdy nie przekraczało wartości 12 barów.

W normalnych warunkach działania miernik ciśnienia zespołu parzenia kawy może wskazywać od 0-12 barów. Podczas parzenia ciśnienie powinno wynosić około 9 barów.

Urządzenie jest gotowe do parzenia, kiedy kontrolka zasilania (czerwona) jest ON.

Kiedy urządzenie się podgrzewa, kontrolka zasilania (czerwona) miga.

UWAGA: Kiedy bojler pary osiąga temperaturę roboczą można słyszeć uchodzenie powietrza i pary z bojlera. Jest to dźwięk normalny. Kiedy woda wrze, powietrze w bojlerze jest przemieszczane przez parę i uchodzi przez przerywacz próżni. Gdy bojler zbliża się do temperatury roboczej przerywacz próżni zamyka się i para nie może już uchodzić. Proces ten pozwala na uchodzenie powietrza z bojlera pary i na zastąpienie go parą wodną.

6) Płytką znamionową urządzenia:

Płytką znamionową urządzenia WE



Płytką znamionową urządzenia ETL



Płytką znamionową urządzenia KC



7) Certyfikat FCC (dotyczy wyłącznie USA i KANADY).

Niniejsze urządzenie zostało poddane testom, które wykazały, że spełnia ono wymagania stawiane urządzeniom cyfrowym klasy B, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te zostały opracowane w celu zapewnienia rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. To urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie zostanie zainstalowane i nie będzie używane zgodnie

z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że w danej instalacji nie wystąpią zakłócenia. Jeśli urządzenie powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze radiowym lub telewizyjnym, co można stwierdzić, wyłączając i włączając urządzenie, zachęca się użytkownika do podjęcia próby usunięcia zakłóceń za pomocą jednego lub kilku z poniższych środków:

- Zmienić kierunek lub położenie anteny odbiorczej.
 - Zwiększyć odległość między urządzeniem a odbiornikiem.
 - Podłączyć urządzenia do gniazdka na obwodzie innym niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
 - W celu uzyskania pomocy należy skontaktować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym.
- Ekspres do kawy jest wyposażony w specjalny moduł radiowy, który spełnia wymogi certyfikacji FCC i ISED.

Zmiany lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić uprawnienia użytkownika do obsługi urządzenia

FCC ID: 2AZUJ-SYS-C60-LMC1
IC ID: 27093-SYSC60LMC1

8) Regulacja ciśnienia pompy wodnej.

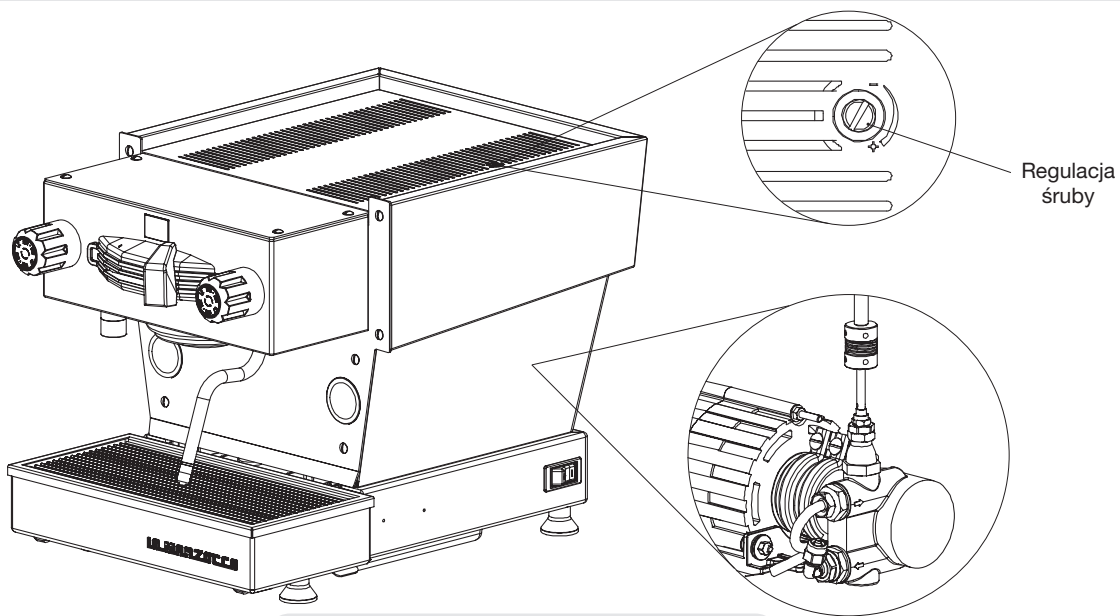
Pompa wodna jest ustawiona fabrycznie na ciśnieniu 9 barów. Jeżeli okaże się konieczna zmiana ciśnienia prosimy o zastosowanie się do następującej procedury:

1. Zlokalizować śrubę regulacyjną pompy wodnej.

2. Ustawić ciśnienie pompy wodnej na żądaną wartość.

3. Obrócić śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć ciśnienie, a w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu zmniejszenia ciśnienia.

OSTRZEŻENIE
Ciśnienie pompy wody wyregulować, kiedy maszyna funkcjonuje i w uchwycie filtra znajduje się kawa. Tego typu działanie ograniczyć do sytuacji, w których jest to ściśle niezbędne.



Ilustracja 2 - Regulacja Ciśnienia Pompy Wodnej

OSTRZEŻENIE

Zespół Parzenia Kawy i Bojler Pary zawierają wodę o wysokiej temperaturze. Temperatura wody przekraczająca 52°C może spowodować natychmiastowe poważne oparzenia lub śmierć w następstwie oparzeń (Zespół parzenia kawy 93.3°C - Bojler Pary 127°C)

OSTRZEŻENIE

Nie wolno zanurzać w wodzie ani spryskiwać wodą urządzenia w celu jego czyszczenia. W celu wykonania czyszczenia prosimy o bardzo dokładne zastosowanie się do poniżej podanych instrukcji.

OSTRZEŻENIE

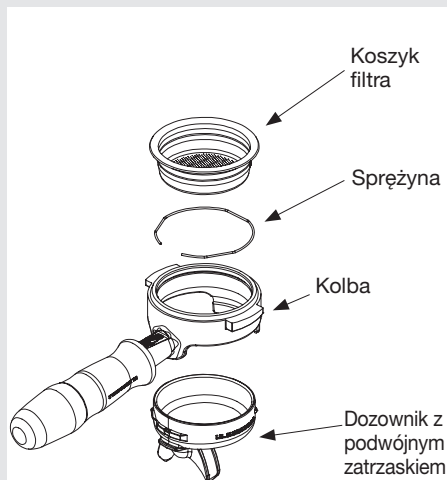
Urządzenie to zostało zaprojektowane do przygotowywania kawy i gorących napojów.

OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć ryzyka obrażeń, nie otwierać komory parzenia podczas procesu parzenia.

1. Instalowanie kolby.

Zainstalować kolbę wkładając ją do zespołu głowicy i obracając uchwyt od strony lewej do prawej. Po prawidłowym włożeniu kolby można przekręcić uchwyt w lewo, aby rozpocząć przepływ wody przez kolbę. Przed wypełnieniem kolby kawą, jest ważne, by kolba osiągnęła temperaturę roboczą.



Ilustracja 3 - Kolba

Przed procesem parzenia, aby podgrzać wstępnie kolbę, pozwolić, by gorąca woda przepłynęła przez pustą kolbę przez kilka sekund.

UWAGA: Jest ważne, aby kolba pozostała zainstalowana w ekspresie, jeżeli nie jest on użytkowany. Aby proces parzenia funkcjonował prawidłowo, kolba musi być podgrzana.

2. Parzenie kawy. Można teraz wyjąć kolbę, aby przyrządzić kawę. Włożyć trochę zmielonej kawy do filtra w kolbie, wykorzystując filtr pojedynczy lub podwójny. Docisnąć zmieloną kawę przy pomocy dostarczonego wraz z ekspresem ubijaka i włożyć kolbę do ekspresu line a mini. Obrócić uchwyt od strony prawej do lewej, aby rozpocząć parzenie (patrz Il.1 strona 8).

Za pomocą aplikacji La Marzocco App można regulować temperaturę wody do parzenia kawy.

Zaleca się odczekanie kilku sekund w celu osiągnięcia żądanej temperatury. Jeżeli pragniemy zmniejszyć temperaturę, należy spowodować wypłynięcie wody z zespołu przez kilka sekund w celu przyspieszenia tego procesu.

UWAGA: Niektórzy użytkownicy uważają, że jest ważne, aby woda przepłynęła przez zespół przed włożeniem kolby, w celu wypłukania z zespołu pozostałych tam olejków i cząstek kawy. Niektórzy wykonują płukanie również po zaparzeniu kawy, z tego samego powodu. Prosimy o przeprowadzenie prób w celu znalezienia waszej najlepszej procedury parzenia kawy. Istnieje wiele technik parzenia kawy espresso. Możesz znaleźć instrukcje odnośnie wielu technik na stronach internetowych, blogach i forach.

3. Wytwarzanie pary

Aby umożliwić uwolnienie wody skondensowanej w dyszy, ZAWSZE należy pozwolić, aby przed włożeniem dyszy do parowej do dzbanka z płynem, który ma zostać podgrzany, należy odkręcić zawór i wypuścić trochę pary.

Zanurzyć dyszę pary do płynu, który ma być podgrzany. Przekręcić pokrętło pary w celu uruchomienia procesu wytwarzania pary.

Zawór pary posiada zmienne sterowanie przepływu.

Para przeniesie ciepło na ciecz, powodując wzrost jej temperatury. Uważać, by nie dopuścić do przelania się płynu, co mogłoby spowodować poważne oparzenia.

Spienianie mleka do cappuccino lub do innych napojów jest bardzo łatwe, lecz robienie tego wymaga pewnych umiejętności. Prosimy o przeprowadzenie prób z różnymi technikami w celu znalezienia waszej najlepszej metody spieniania mleka. W internecie możecie znaleźć wiele dyskusji na temat spieniania mleka.

UWAGA: Jest ważne, aby objętość płynu w dzbanku do spieniania była wystarczająca. Dlatego też, jeżeli zamierzasz spienić niewielką ilość mleka, należy wykorzystać mały dzbanek. Jeżeli natomiast zamierzasz spienić większe ilości mleka, należy wykorzystać dzbanek duży.

Wykorzystywanie zbyt małej ilości mleka w dzbanku do spieniania może spowodować wypłynięcie mleka z dzbanka. Dobrą zasadą jest wypełnianie dzbanka do połowy.

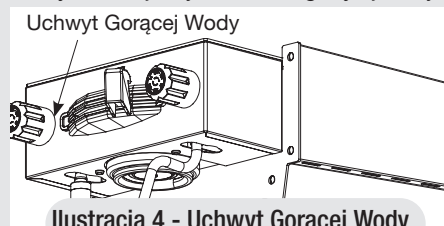
UWAGA: Aby zapobiec sytuacji, w której płyn zostanie wessany do wnętrza bojlera pary, zaleca się odpowietrzanie dyszy pary po podgrzaniu jakiegokolwiek płynu.

Odpowietrz system otwierając zawór pary przez kilka sekund, aby umożliwić ujście pary do otoczenia poprzez końcówkę dyszy.

4. Dozowanie gorącej wody

Można dozować gorącą wodę przez dyszę gorącej wody. W celu dozowania gorącej wody obrócić pokrętłem w lewo (zob. Rys.4 str. 14).

Pokrętło steruje wydawaniem gorącej wody.



Ilustracja 4 - Uchwyt Gorącej Wody

5. Połączyć/Odłączyć urządzenie do parzenia kawy do/z sieci WiFi.

Wykorzystać aplikację przy pierwszym połączeniu z siecią WiFi.

Później, gdy urządzenie do parzenia kawy zostaje włączone, połączy się ono automatycznie z siecią WiFi.

Aby odłączyć urządzenie do parzenia kawy z sieci WiFi, wyjąć zbiornik na wodę, upewnić się, że niebieska dioda LED miga, zadziałać kolejno 5 razy na uchwyt w czasie 10 sekund.

Teraz urządzenie jest odłączone.

Aby przywrócić połączenie urządzenia, wystarczy włączyć je ponownie wykorzystując wyłącznik.

6. Aktywacja funkcji płukania.

Funkcję płukania można włączyć za pomocą dźwigni przedstawionej na rysunku 5. Obrócić dźwignią z pozycji dozowania do pozycji wyłączenia w przeciągu 1 sekundy. Maszyna zacznie dozować gorącą wodę przez określoną liczbę sekund (w przypadku ustawień domyślnych jest to 5 sekund - ustawienia można zmienić w aplikacji).



Rysunek 5 - Aktywacja płukania

OSTRZEŻENIE

Jeśli powyższe instrukcje nie są przestrzegane, producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody na osobach lub rzeczach.

1. Dozowanie gorącej wody

Można dozować gorącą wodę z Dyszy Gorącej Wody znajdującej się po lewej stronie urządzenia. Odbywa się to poprzez obrócenie lewego pokrętła (patrz Il.6 na stronie 14)..

2. Ogólne uwagi odnośnie przygotowywania kawy.

Kolby muszą być stale podgrzewane, ponieważ znajdują się w najniższej pozycji zespołu i są od niego częściowo odizolowane przez gumowe uszczelki. Odbywa się to poprzez pozostawienie kolby zainstalowanej w ekspresie, kiedy nie jest on użytkowany. Kolby mogą również być aktywnie podgrzewane poprzez uruchomienie jednego z przycisków parzenia, co powoduje przepływ gorącej wody przez kolbę, a następnie wyłączenie przepływu wody.

3. Mielenie kawy.

Jeżeli chodzi o przygotowywanie filiżanki dobrej kawy, są niezmiernie ważne rozmiary granulki kawy oraz rodzaj wykorzystywanej mieszanki kawy. Idealny stopień zmielenia może zostać określony poprzez robienie różnych kaw wykorzystując ilość zmielonej kawy, która normalnie zostałaby wykorzystana na każdą filiżankę (my zalecamy co najmniej 6g). Najlepszy stopień zmielenia pozwala na wypływ kawy z dozownika kolby ani nie za wolno, kropelka po kropelce, ani zbyt szybko. Ogólna zasada mówi, że podwójna dawka powinna wytworzyć w przybliżeniu 60mL. płynu kawy espresso w około 25 sekund. Czas ten może ulec zmianie w zależności od grubości zmielenia.

UWAGA

Jeżeli urządzenie nie było wykorzystywane przez więcej niż 8 godzin bądź w każdym razie po długim okresie, w którym było nieczynne, aby użytkować urządzenie z wykorzystaniem całego jego potencjału, przed parzeniem napojów należy wykonać kilka cykli czyszczenia w następujący sposób:

- Zespoły: przy kolbach włożonych do

zespołów przepuścić gorącą wodę przez każdy zespół przez co najmniej dwie minuty.

- Zachować ostrożność w celu uniknięcia oparzeń, włączyć każdą dyszę pary przez co najmniej jedną minutę.
- Włączyć zawór gorącej wody przez czas niezbędny do podgrzania 1 litra wody.
- Jeżeli urządzenie użytkowane jest z wykorzystaniem zbiornika wody, wymieniać codziennie wodę w zbiorniku.

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zaleca się przestrzeganie poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- Odłączyć urządzenie od sieci wodnej lub przerwać dopływ wody przy pomocy kurka.
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

7. Konserwacja prewencyjna i czyszczenie

OSTRZEŻENIE

Nie wolno zanurzać w wodzie ani spryskiwać wodą urządzenia w celu jego czyszczenia.

OSTRZEŻENIE

W celu wykonania czyszczenia prosimy o bardzo dokładne zastosowanie się do instrukcji. Wbudowany zespół parzenia zawiera wodę o wysokiej temperaturze. Zawór rozprężny może upuszczać wodę o temperaturze 93°C. Jest konieczne zastosowanie odpowiednich środków ochronnych przed przystąpieniem do regulacji tego komponentu.

Czyszczenie (codziennie)

OSTRZEŻENIE

Urządzenie to zostało zaprojektowane do przygotowywania kawy i gorących napojów. Śruba głowicy natryskowej

OSTRZEŻENIE

Zawór rozprężny może upuszczać wodę o temperaturze 93°C. Jest konieczne zastosowanie odpowiednich środków ochronnych przed przystąpieniem do regulacji tego komponentu.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie to zostało zaprojektowane do przygotowywania kawy i gorących napojów.

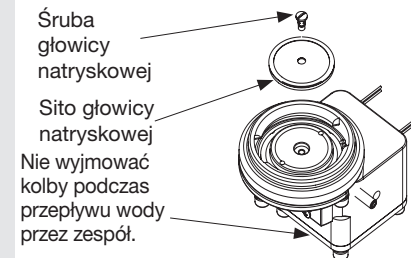
1. Czyszczenie głowicy natryskowej i śruby głowicy natryskowej.

Podczas czynności opróżniania (po zaparzeniu kawy) może się gromadzić niewielka ilość kawy, która może spowodować zatkanie, również częściowe, głowicy natryskowej. Wyłączyć urządzenie i wyjąć głowicę natryskową odkręcając śrubę mocującą. Zanurzyć elementy w roztworze środka myjącego w proszku, stosując się do zaleceń producenta środka myjącego. Wypluć w obfitej ilości czystej wody. Zainstalować ponownie i przepuścić przez głowicę kilkakrotnie gorącą wodę przy zainstalowanej głowicy natryskowej.

2. Czyszczenie systemu parzenia

Wprowadzić pusty koszyk do uchwytu filtra i napęlić filtr odpowiednią ilością produktu czyszczącego (zgodnie z instrukcjami dotyczącymi produktu). Zamocować uchwyt filtra na wbudowanym zespole parzenia kawy espresso.

- Przemieścić pokrętko do aktywacji



Rysunek 5 - Wbudowany zespół parzenia kawy

zespołu parzenia, tak jak w przypadku normalnego przygotowywania kupa kawy. Zatrzymać przepływ wody po około 15-20 sekundach.

Nie wyjmować kolby podczas przepływu gorących płynów przez odnośny zespół.

Zespół parzenia kawy zawiera wodę o wysokiej temperaturze.

Temperatura wody przekraczająca 52°C

może spowodować natychmiastowe poważne oparzenia lub śmierć w następstwie oparzeń.

3. Czyszczenie korpusu

Przetrzeć powierzchnię ze stali nierdzewnej przy użyciu miękkiej, nie szorstkiej szmatki zgodnie z kierunkiem patynowania (jeżeli występuje). Nie stosować absolutnie alkoholu ani rozpuszczalników na częściach lakierowanych, odciskanych lub wykonanych z tworzyw sztucznych, aby uniknąć ich uszkodzenia. Oczyścić boczne panele przy użyciu miękkiej szmatki. Wyczyścić tylko przy użyciu miękkiej szmatki lub jeżeli to możliwe namoczonej w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem czyszczącym.

4. Czyszczenie dysz pary.

Dysze pary muszą być czyszczone bezzwłocznie po użyciu przy pomocy wilgotnej szmatki oraz powodując wypuszczenie niewielkiego strumienia pary, uniemożliwiając w ten sposób tworzenie się osadu wewnątrz dysz, który mógłby wpłynąć na smak podgrzewanych napojów. Jeżeli występują pozostałości mleka na dyszy pary, zanurzyć jej końcówkę w pojemniku z gorącą

wodą, następnie można wytrzeć czystą końcówkę. Powtórzyć ten proces, jeżeli dalej są obecne pozostałości.

5. Czyszczenie dysz gorącej wody.

Dysze gorącej wody powinny być czyszczone okresowo przy użyciu miękkiej szmatki namoczonej w ciepłej wodzie i/lub w łagodnym środku czyszczącym.

UWAGA: Niniejsza procedura czyszczenia jest przewidziana w przypadku częstotliwości parzenia od umiarkowanej do średniej: (5-20) filiżanek dziennie. Jeżeli urządzenie jest wykorzystane z częstotliwością mniejszą niż umiarkowana, niniejsza procedura może zostać odpowiednio zmieniona.

6. Wyczyścić zbiornik wody i pojemnik ociekowy:

Zbiornik wody powinien być czyszczony okresowo, aby uniemożliwić porost alg na jego wewnętrznych ściankach. Aby dokonać czyszczenia, wyjąć najpierw zbiornik z urządzenia. Odłączyć przezroczysty przewód wody z tworzywa. Umyć ręcznie każdą część wodą zawierającą łagodny środek czyszczący.

7. Drenaż bojlera pary.

Raz w roku zaleca się całkowite opróżnienie bojlera pary z wykorzystaniem odpowiedniego kurka odpływu znajdującego się z boku lub pod bojlerem.

Częstotliwość czyszczenia

Codziennie

- Kolba
- Filtr
- Sito głowicy natryskowej
- Śruba głowicy natryskowej
- Dysza pary (zaraz po użyciu)
- Kratka ociekowa

Raz w tygodniu

- Zbiornik Wody
- Pojemnik Ociekowy

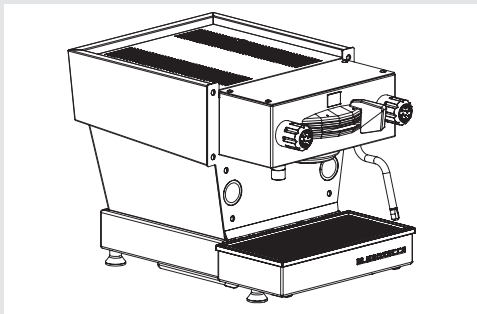
Raz w miesiącu

- Czyszczenie dyszy gorącej wody

Uwaga: W zakresie szczegółów dotyczących czyszczenia, patrz instrukcja szybkiego uruchomienia na stronie internetowej:

8. Instrukcja Instalacji

1. Rozpakować Urządzenie linea mini Espresso	strona 19	7. Monitorować ciśnienie bojlera kawy	strona 23
2. Wypełnić wodą (wypełnienie początkowe)	strona 19	8. Zaparzyć kawę espresso	strona 24
3. Wyrównać pojemnik ociekowy	strona 20	9. Sprawdzić ciśnienie robocze bojlera	strona 24
4. Podłączyć do sieci zasilania	strona 20	10. Temperatura bojlera kawy	strona 25
5. Włączyć wyłącznik główny	strona 21	11. Temperatura bojlera pary	strona 25
6. Monitorować ciśnienie zespołu kawy	strona 22		

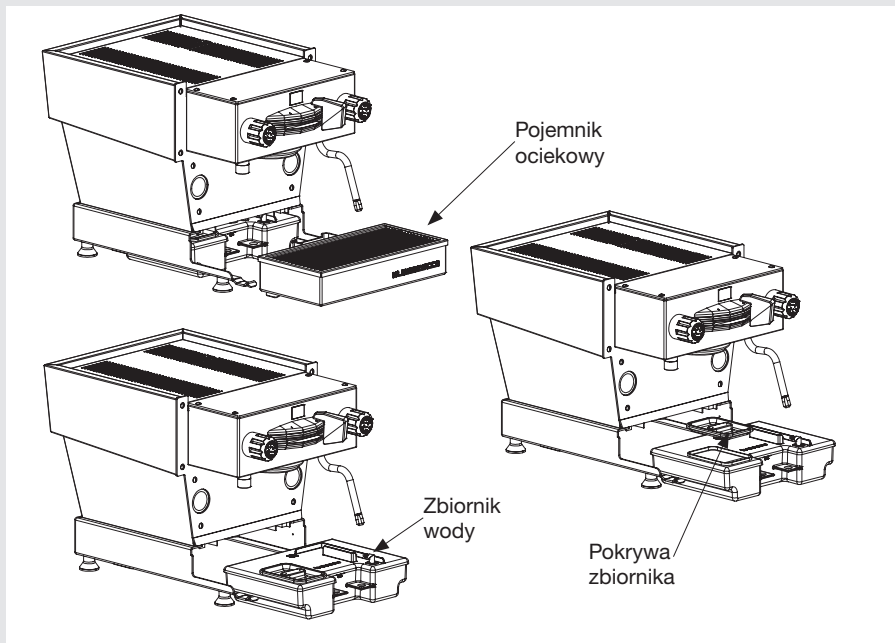


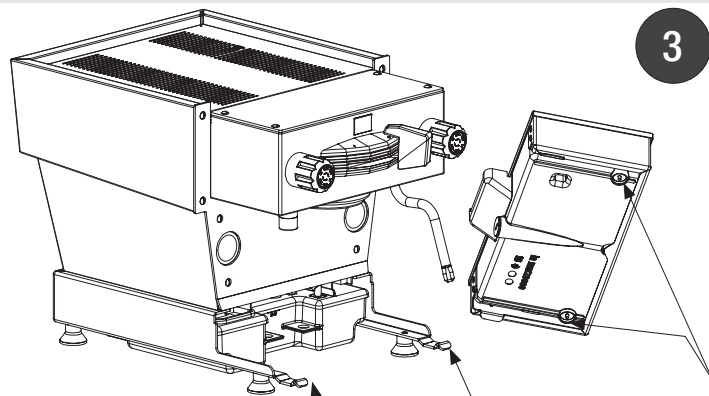
1 Rozpakować urządzenie espresso i ustawić je na wypoziomowanej powierzchni. Upewnić się, że zostały dostarczone wszystkie akcesoria. Skontrolować stan urządzenia espresso pod kątem widocznych uszkodzeń.

▲ OSTRZEŻENIE ▲
Ekspres do Kawy musi być ustawiony w pozycji poziomej na blacie znajdującym się co najmniej 90 cm od posadzki.

2 Wyjąć/otworzyć pokrywę i wypełnić zbiornik filtrowaną wodą. Przesunąć zbiornik w tył aż do osiągnięcia prawidłowej pozycji i włożyć pojemnik ociekowy. Upewnić się, że pojemnik ociekowy został włożony prawidłowo. Zbiornik wody musi mieć kontakt ze wskaźnikami poziomu znajdującymi się w tyle.

UWAGA: Urządzenie linea mini jest skonfigurowane do pracy ze zbiornikiem na wodę.





3

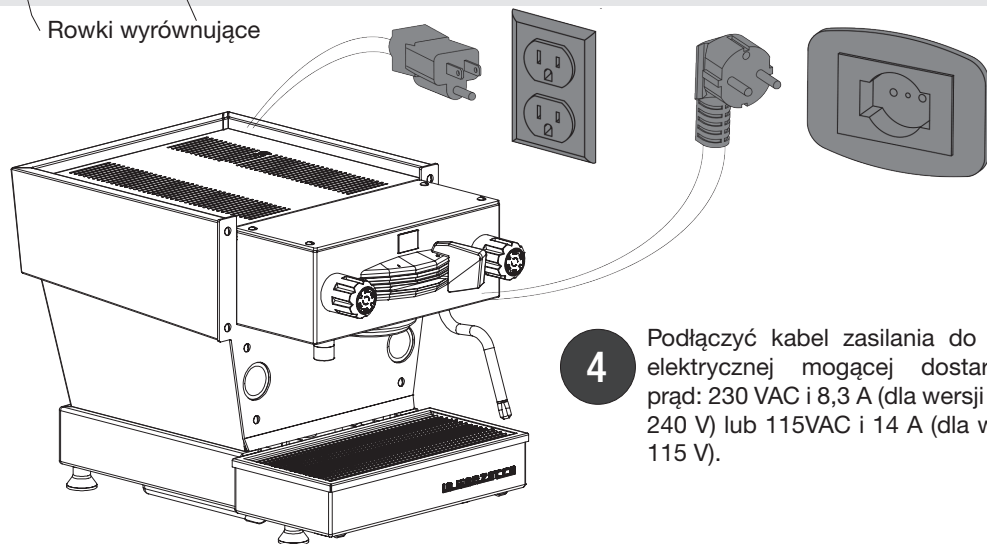
WAŻNA UWAGA:

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, pojemnik ociekowy musi być właściwie zainstalowany. Pojemnik ociekowy posiada dwa magnesy, których pozycja odpowiada dwóm rowkom wyrównawczym znajdującym się na podstawie linea mini. Podczas instalowania pojemnika ociekowego upewnić się, że magnesy znajdują się w rowkach wyrównawczych. Może okazać się konieczne lekkie popchnięcie pojemnika ociekowego do przodu, aby uzyskać prawidłowe wyrównanie.

Kiedy urządzenie jest włączone i zbiornik wody jest pełny, kontrolka zbiornika (niebieska) jest włączona; jeżeli zbiornik jest pusty kontrolka zbiornika (niebieska) miga.

Magnesy wyrównujące i rowki

Rowki wyrównujące

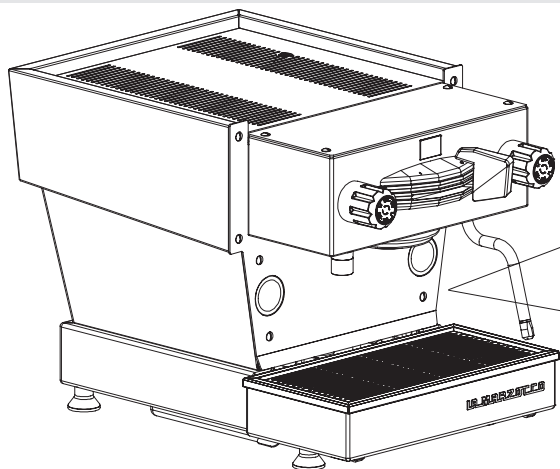


4

Podłączyć kabel zasilania do sieci elektrycznej mogącej dostarczać prąd: 230 VAC i 8,3 A (dla wersji 220-240 V) lub 115VAC i 14 A (dla wersji 115 V).

5

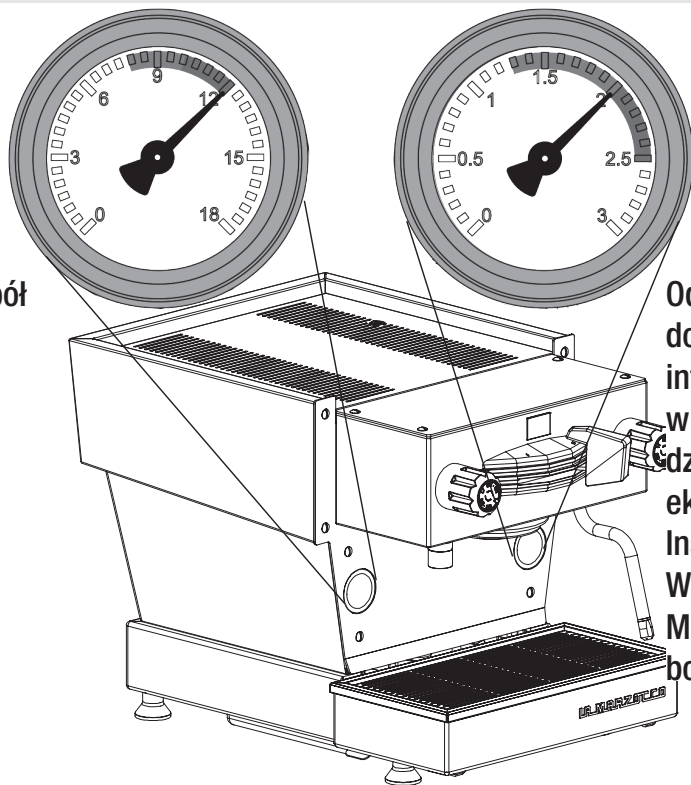
Włączyć zasilanie naciskając na główny wyłącznik zasilania. Główny wyłącznik zasilania znajduje się w tylnej części urządzenia po prawa stronie.



▲ OSTRZEŻENIE ▲

Producent odrzuca jakąkolwiek odpowiedzialność za zdarzenia prowadzące do zobowiązań z tytułu odpowiedzialności cywilnej, jeżeli uziemienie nie zostało wykonane w kompletny sposób, zgodnie z obowiązującymi lokalnymi, krajowymi i międzynarodowymi rozporządzeniami i przepisami w zakresie instalacji elektrycznych lub jeżeli inne części elektryczne zostały nieprawidłowo podłączone.

**Wbudowany zespół parzenia kawy
Miernik ciśnienia
bojlera pary**



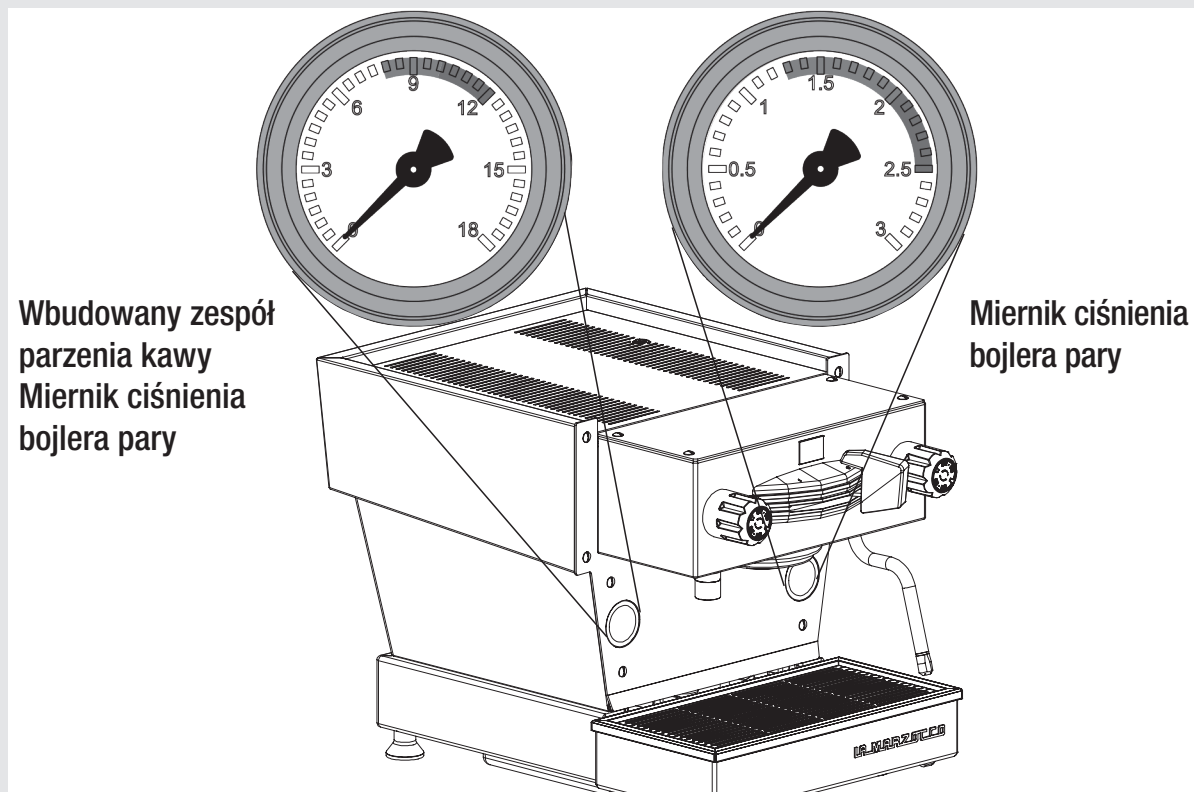
Odnośnie dodatkowych informacji w zakresie działania ekspresu patrz Instrukcja Właściciela. Miernik ciśnienia bojlera pary

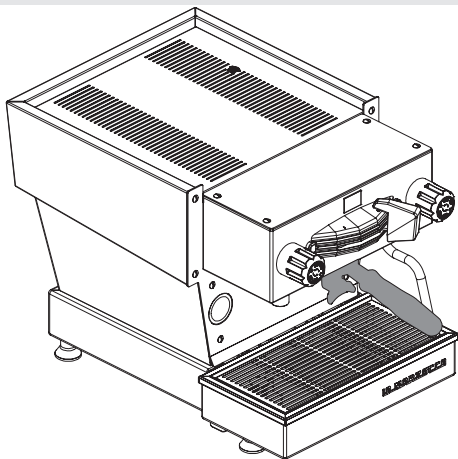
6

Następnie należy sprawdzić zawór rozprężny. Podczas gdy zespół parzenia kawy podgrzewa się do temperatury roboczej, ciśnienie wewnątrz zespołu podniesie się. Za tacką ociekową znajduje się zawór rozprężny, który umożliwia wypływ pewnej ilości wody podczas tego procesu tak, aby maksymalne ciśnienie wewnątrz zespołu parzenia kawy nie przekraczało 12 barów. Prosimy o monitorowanie miernika ciśnienia zespołu parzenia kawy podczas początkowej fazy procesu podgrzewania. Miernik powinien zbliżyć się do wartości 12 barów, po czym powinien się zatrzymać. Jeżeli miernik ciśnienia nie osiąga wartości 12 barów lub przekracza 12 barów, należy wyregulować zawór rozprężny. Prosimy o zastosowanie się do kolejnego punktu, aby prawidłowo wykonać regulację zaworu rozprężnego.

7

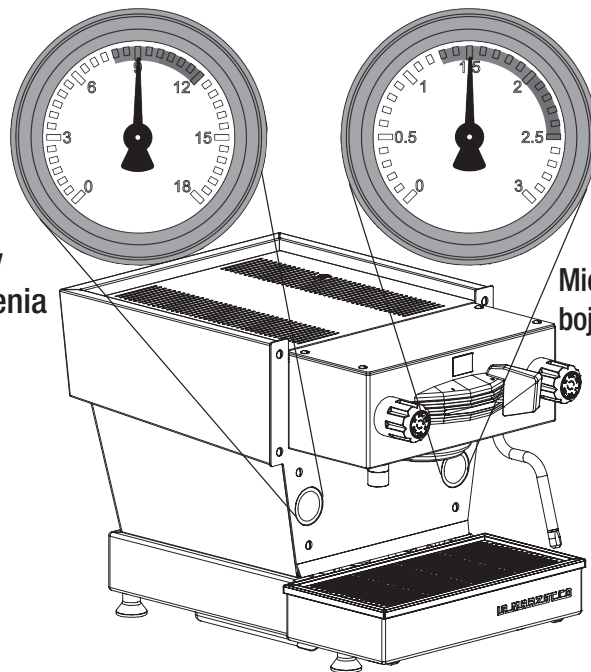
Można również monitorować proces podgrzewania bojlera pary obserwując Miernik Ciśnienia Bojlera Pary. Bojler pary jest ustawiony fabrycznie na ciśnienie wynoszące w przybliżeniu 2.0 bary. Po osiągnięciu tego punktu ciśnienia na mierniku proces grzania zostaje przerwany.





8

Kiedy ekspres jest gotowy (czerwona kontrolka jest zapalona) włożyć kawę do kolby i uruchomić proces parzenia.

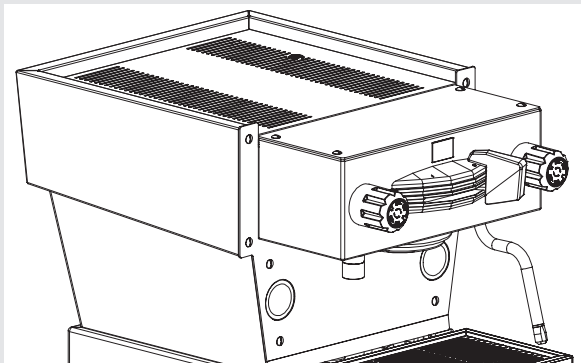


Wbudowany
zespół parzenia
kawy
Miernik
ciśnienia
bojlera pary

Miernik ciśnienia
bojlera pary

9

Podczas parzenia układ zaparzania powinien posiadać ciśnienie w przedziale 8-10 barów. Ciśnienie bojlera pary powinno być ustawione na 2 bary, ale może działać przy ustawieniach od 1.3 do 2 barów.

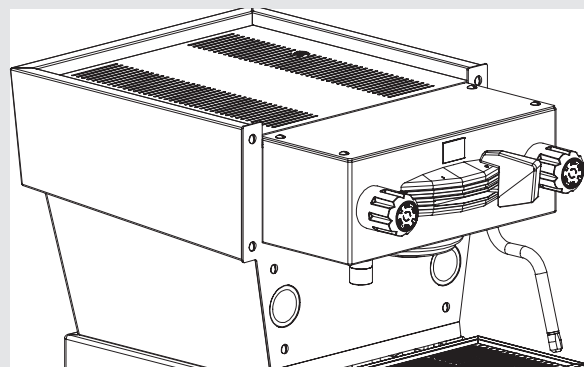


10

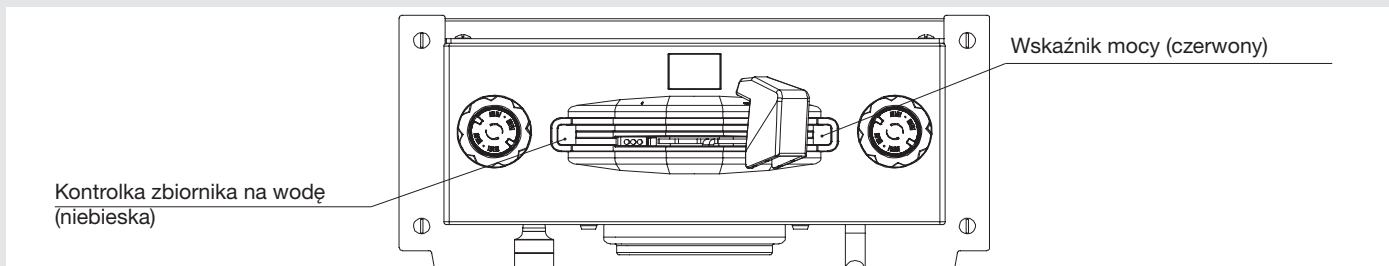
Temperatura podgrzewanej wody jest mierzona w najbardziej krytycznym punkcie zespołu parzenia kawy, gdzie wahania temperatury są największe. Parametr ten jest ustawiony fabrycznie na nominalną ustawioną temperaturę.

11

Za pomocą aplikacji La Marzocco App można regulować ciśnienie w bojlerze pary.



Status wskaźnika świetlnego

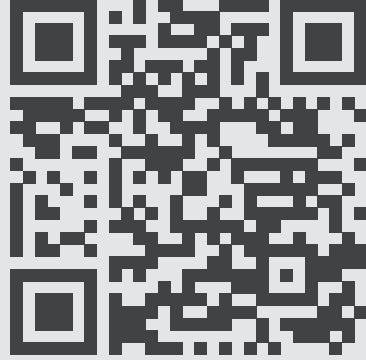


Status	Message	Status	Message
	Miganie czerwonego wskaźnika świetlnego 0,5 sekundę jest włączone, 0,5 sekundę nie jest wyłączone: - Podgrzewanie urządzenia.		Miganie czerwonego wskaźnika świetlnego 5,7 sekundę jest włączone, 0,3 sekundę nie jest wyłączone, a niebieski wskaźnik świetlny jest wyłączony: - Urządzenie jest w stanie czuwania.
	Miganie czerwonego wskaźnika świetlnego 3 sekundę jest włączone, 1 sekundę nie jest wyłączone: - Urządzenie jest rozgrzane do temperatury roboczej i jest odłączone od sieci WiFi.		Miganie niebieskiego wskaźnika świetlnego 0,5 sekundę jest włączone, 0,5 sekundę nie jest wyłączone: - Niski poziom wody bądź brak zbiornika.
	Czerwone i niebieskie światło wskaźnika włączone: - Urządzenie jest rozgrzane do temperatury roboczej i jest podłączone do sieci WiFi.		Niebieski wskaźnik świetlny włączony: - Woda obecna w zbiorniku.
	Czerwone i niebieskie światło wskaźnika włączone, zapala się światło barista: - Kiedy maszyna dozuje napój, czasomierz dozowania zaczyna odliczać czas. Światła barista wyłączą się 3 sekundy po zakończeniu dozowania.		Czerwone światło wskaźnika szybko miga: - Kiedy maszyna aktualizuje oprogramowanie, czasomierz wyświetla postęp procesu w procentach.



**witaj
ten ekspres do kawy
można podłączyć.**

dowiedz się więcej



PL

linea mini 2023

Kullanma Talimatı V1.0 - 09/2023

Bölümler

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. Önemli Tedbirler | sayfa 3 |
| 2. Genel Bilgiler | sayfa 5 |
| 3. Makine Tanımı | sayfa 8 |
| 4. Kurulum | sayfa 9 |
| 5. Çalıştırma | sayfa 13 |
| 6. Başlıca Özellikler | sayfa 15 |
| 7. Koruyucu Bakım ve Temizlik | sayfa 16 |
| 8. Kurulum Rehberi | sayfa 18 |
| 9. Gösterge ışığının durumları | sayfa 26 |



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Üretici tarafından doğrulanmış orijinal talimatlar.



Bu talimatlara bir QR Kodu aracılığıyla bir internet sitesi üzerinden alternatif bir formatta da erişebilirsiniz.

Geri dönüştürülmüş kağıda basılmıştır.

TR

sertifikasyon mevcuttur:



▲ UYARI ▲
BU KULLANMA TALİMATINI SAKLAYIN

ÖNEMLİ TEDBİRLER

Elektrikli cihazlar kullanılırken her zaman aşağıdakiler de dâhil olmak üzere temel güvenlik tedbirleri uygulanmalıdır:

1. Tüm talimatları okuyun.
2. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kulp ve tutamaçları kullanın.
3. Yangın, elektrik çarpması ve kişinin yaralanmasını önlemek için kabloyu, fişi ya da elektrikli aksamı suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
4. Makine çocuklar tarafından veya buldukları ortamlarda kullanılırken yakın gözetim gerekir.
5. Makine kullanılmadığında ve temizlemeden önce fişi prizden çekin. Parçaları takmadan veya sökmeden ve makineyi temizlemeden önce soğumasını bekleyin.
6. Kablosu veya fişi zarar gördüyse veya makinede bir arıza ortaya çıkarsa veya herhangi bir şekilde zarar gördüğü tespit edilirse makineyi çalıştırmayın. Makine inceleme, tamir veya ayar için yetkili servise götürün.
7. İmalatçı tarafından önerilmeyen aksesuar ataşmanların kullanımı yangın, elektrik çarpması veya kişinin yaralanmasına sebep olabilir.
8. Dış mekânda kullanmayın.
9. Kablonun tezgâhtan sarkmasına veya sıcak yüzeylere değmesine izin vermeyin.
10. Sıcak gazlı veya elektrikli ocak üstüne, yakınına veya ısınmış fırına koymayın.
11. Her zaman fişi ilk önce makineye takın, sonra

▲ UYARI ▲
BU KULLANMA TALİMATINI SAKLAYIN

ÖNEMLİ TEDBİRLER

- kabloyu prize takın. Bağlantıyı kesmek için kontrolü kapalı (OFF) konumuna getirin, sonra fişi prizden çekin.
12. Makineyi kullanım amacı dışında kullanmayın.
13. Bu kullanma talimatını saklayın.
14. Bu kahve makinesinin kullanımı, temizlenmesi ve bakımı fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasitesi yeterli olmayan veya deneyim ve bilgisi eksik kişiler tarafından (8 yaş ve üzeri çocuklar dâhil), güvenliklerinden sorumlu bir kişi gözetim altında tuttuğu sürece yapılabilir.
- Makineyle oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Makineyi ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
15. Servis sadece makineyle ilgili özellikle güvenlik ve hijyen konularında bilgisi ve pratikte tecrübesi olan kişiler tarafından yapılmalıdır.
16. Makinede herhangi bir değişiklik yapmak yasaktır;
- makinede teknik ve estetik değişiklikler, performans ve özelliklerinde değişiklikler yapılması ve genel olarak makineyi oluşturan bileşenlerden birinin veya birkaçının kurcalanması halinde eşyalara, hayvanlara ve/veya kişilere yönelik hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.
17. Kahve makinesini suya daldırmayın. Bu elektrikli bir cihazdır.

UYARI

Üretici, topraklama işleminin mevcut yerel, ulusal ve uluslararası elektrik ve güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak yapılmaması ve diğer elektrik parçaların yanlış bağlanmasından kaynaklanan herhangi bir durum için mahkemeye gidilmesi halinde sorumluluk kabul etmez.

UYARI

Fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi yeterli olmayan veya deneyim ve bilgisi eksik kişiler (çocuklar dâhil), güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında tutulmadıkça veya kendilerine makinenin kullanımına ilişkin talimat verilmedikçe bu ürünü kullanmamalıdır.

UYARI

Garanti aşağıdaki durumlarda geçersiz sayılacaktır:

- Tasarım amacı dışında yanlış kullanım;
- Orijinal olmayan yedek parça kullanımı;
- Güç kablosunun kurcalanması;
- Bileşenlerin kurcalanması;
- Yetkisiz personel tarafından gerçekleştirilen tamirler.

UYARI

Makinede tehlikeli voltaj mevcuttur, elektrik çarptığında güç kaynağını kesin.

UYARI

Kahve makinesinde çatlaklar veya sızma oluşmasını önlemek için kazan veya hidrolik sistemdeki suyun donmasına neden olacak düşük ısıdaki yerlerde depolamayın veya kurmayın.

UYARI

Yaralanma riskini azaltmak için, çocukların çekebilecekleri veya kazara takılabilecekleri şekilde kordonun tezgahdan aşağı sarkmasına izin vermeyin.

UYARI

Makine yetkili servisin bakım için kolayca erişebileceği bir yere kurulmalıdır.

Espresso kahve makinesi temel olarak espresso kahve hazırlamak üzere sıcak su ve buhar kazanından oluşan demleme grubudur, kahve infüzyonları için buhar ve sıcak su sağlar.

Bu makine sadece listeli örnekler gibi evde ve benzer yerlerde kullanım için geçerlidir:

- mağazaların personel mutfaklarında, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında;
- çiftlik evlerinde, yazlıklarda;
- otel, motel odalarında müşteri kullanımı için ve diğer ikamet ortamlarında,
- oda-kahvaltı hizmeti sunan konaklama mekânlarında.

Manüel hakkında

Bu kullanma kılavuzu ürünün temel ve vazgeçilmez bir parçası olup kullanıcılara sağlanmalıdır. Kurulum, çalıştırma ve bakım sırasında güvenlikle ilgili değerli bilgiler içerdiğinden kullanıcıların ekte yer alan uyarıları ve dikkat edilecek kısımları okumaları rica edilir.

Bu manüel hem yeni hem de tecrübeli kullanıcıların başvurmaları için belirli bir yerde tutulmalıdır.

Makineyi ambalajından çıkarın

1) Ambalajı inceleyerek hasarsız olduğunu kontrol edin; ambalaj hasarlıysa makine de zarar görmüş olabilir.

2) Ambalajından dikkatlice çıkardıktan sonra makinenin hasarlı olmadığından emin olun. Ambalaj malzemeleri (kutular, plastik torbalar, köpük parçalar ve benzeri) potansiyel tehlike oluşturduğu için çocukların erişebileceği yerde bırakılmamalı hatta çevreye atılmamalıdır.

Güvenlik talimatları

1) Makinenin anma değeri plakasında belirtilen voltajın, makineyi kullanacağınız yerdeki ana elektrik hattı voltajı ile uyumlu olduğundan emin olun.

Bu makine federal, eyalet veya yerel sıhhi tesisat yönetmeliğine uygun şekilde kurulmalıdır.

2) Kurulum işlemi bulunan yerdeki elektrik ve su tesisatı kanun ve yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır. The installation also must comply to the manufacturer's Kurulum üretici talimatlarına da uygun olarak yetkili servise yaptırılmalıdır.

3) Yanlış kurulum kişilerin, hayvanların yaralanmasına veya nesnelerin zarar görmesine neden olabilir. üretici bu durumdan sorumlu tutulamaz.

4) Bu makinenin güvenli bir şekilde elektriğe bağlanarak çalıştırılması için güç kaynağına doğru bir şekilde bağlanması ve özellikle makinenin topraklanmasında ulusal, yerel ve uluslararası elektrik ve

güvenlik yönetmeliklerine uygun işlem yapılması gereklidir. Önemli bir güvenlik gereksinimi olduğu için topraklanmanın doğru bir şekilde yapıldığından emin olun. Bu tür bağlantıları yetkili servis elemanının kontrol ettiğinden emin olun.

5) Ayrıca mevcut güç kaynağının espresso makinesi üzerindeki anma değerinde belirtilen maksimum güç tüketimine uygun olduğunu teyit etmelisiniz.

6) Adaptör, çoklu priz ve/veya uzatma kablosu kullanılmamalıdır. Kullanmanız kaçınılmaz olduğunda bu ürünlerin yerel, ulusal ve uluslararası elektrik ve güvenlik yönetmeliklerine uygun olduğundan emin olun ve söz konusu adaptör ve uzatma kablosunun üzerinde belirtilen voltaj, frekans ve anma değerlerine uygun güç kaynağı ile çalıştırın.

7) Bu makine sadece tasarlanarak üretildiği işlevler doğrultusunda kullanılmalıdır. Farklı bir şekilde kullanım uygun olmaz ve tehlikeli bir durum söz konusu olabilir. Üretici uygun olmayan veya hatalı kullanımdan kaynaklanacak zarardan sorumlu değildir. Bu makine mutfaklarda monte edilmemelidir.

8) Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı bazı temel kurallara dikkat edilmesini gerektirir. Özellikle;

- makineye ıslak veya nemli eller ve ayaklarla dokunmayın
- makineyi ayakkabı giymeden kullanmayın
- banyo veya duş kabinleri olan alanlarda uzatma kablosu kullanmayın
- fişi prizden çıkarmak için güç kablosundan çekmeyin
- makineyi yağmur veya güneş altında bırakmayın
- çocukların veya makineyle ilgili eğitim almamış kişilerin kullanmasına izin vermeyin.

9) Herhangi bir bakım ve/veya temizleme işlemi yapmadan önce (grubu ters yıkama işlemi hariç) ana güç anahtarını "0" konumuna getirin ve elektrik şebekesi bağlantısını kesmek için güç kablosunu prizden çekin veya ilgili sigortayı kapatın. Tüm temizleme işlemleri için sadece bu manüeldeki talimatları takip edin.

10) Makine doğru bir şekilde çalışmıyorsa veya çalışmayı durdurur ise elektrik şebekesinden bağlantısını kesin (Önceki maddede gibi). Kendiniz tamir etmeye kalkışmayın. Herhangi bir tamir işlemi gerçekleştirmek için yetkili servise başvurun. Herhangi bir tamir imalatçı veya yetkili servis tarafından sadece orijinal parçalar kullanılarak yapılmalıdır. Yukarıda belirtilenlere uyulmaması makinenin güvenli bir şekilde çalışmasını riske sokabilir.

11) Tehlikeli bir durum olan aşırı ısınmayı önlemek için güç kablosunun tamamen kıvrılmamış olması gereklidir.

12) Hava giriş ve çıkış ızgaralarını engellemeyin ve özellikle fincan ısıtıcıyı örtüler veya başka eşyalarla kapatmayın.

13) Makinenin güç kablosu kullanıcılar tarafından değiştirilmemelidir. Güç kablosu zarar gördüğünde, makineyi anahtardan kapatın ve elektrik şebekesi bağlantısını kesmek için güç kablosunu prizden çekin veya ilgili sigortayı kapatın ve su vanasını kapatın.

Güç kablosunu değiştirmek için sadece yetkili servise başvurun.

14) Bu talimatları farklı bir formatta web sitesinde de inceleyebilirsiniz <http://techcenter.lamarzocco.com>.

15) Wi-Fi bağlantısına ilişkin minimum gereklilikler:

- Android sürüm 6 üzeri veya iOS sürüm 10 üzeri yüklü bir cihaz;
- 2,4 GHz kablosuz ağ;
- La Marzocco uygulaması, Play Store ve App Store resmi mağazalarından indirilebilir.

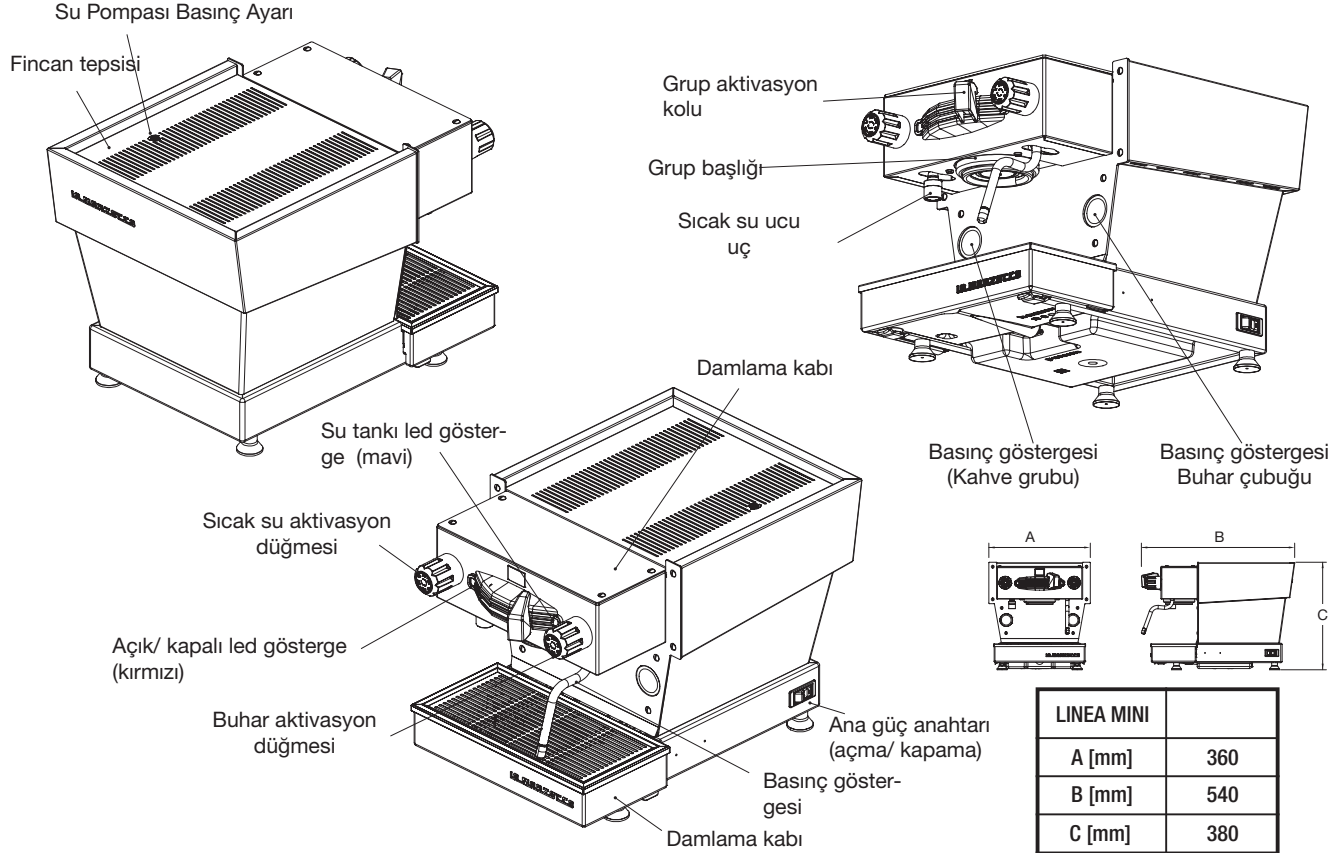


Su Özellikleri tablosu

		Min.	Maks.
T.D.S.	ppm	90	150
Toplam Sertlik	ppm	70	100
Toplam Demir (Fe ²⁺ /Fe ³⁺)	ppm	0	0,02
Serbest Klor (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Toplam Klor (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	değeri	6,5	8,5
Alkalinite	ppm	40	80
Klorür (Cl ⁻)	ppm	Daha fazla değil	30

Not: Test suyu kalitesi (su parametreleri "kurulum" bölümünde belirtilen aralığın dışında ise garanti geçersizdir)

3. Makine Tanımı



Şekil 1 - Makine Tanımı

UYARI

Kahve makinesi yerden 90 cm yükseklikte bir tezgâh üzerine konulmalıdır.

UYARI

Basınç valfı 93°C sıcaklıkta su tahliye edebilir. Bu uyarı yapmadan önce parçayı tutmak için bir koruyucu kullanmak gerekir.

UYARI

Bu makine dış mekânda kullanım için uygun değildir.

UYARI

Makinenin sürekli olarak ana güç kaynağına bağlı olması gerekir. Nominal rezidüel çalışma akımı 30 mA'yı aşmayan bir rezidüel akım aygıtının (RCD) kurulması zorunludur.

UYARI

Bu makine, 100 ml kahve, bir dakika buhar çıkışı, 100 ml sıcak su, 1 dakika KAPALI olacak şekilde bir çalışma döngüsüyle kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Daha yoğun bir kullanım, koruma cihazının müdahale etmesine neden olabilir.

Not:

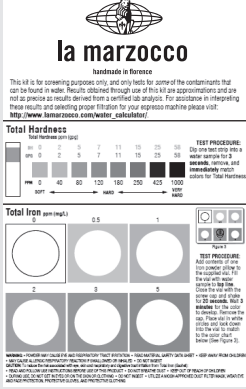
- Minimum oda sıcaklığı: 5°C
- Maksimum oda sıcaklığı: 32°C
- Makinenin ağırlıklı ses basınç seviyesi 70dBA'dan düşüktür.
- Bu makine 61000-3-11 standardına uygundur, besleme arayüzündeki empedans değeri $Z_{maks} = 0,356 \Omega$ olmalıdır.

Espresso makinesi kurulumu, linea mini

1) Su tankını içme suyuyla doldurun.

Espresso makinesi ambalajından çıkarılarak sert bir yüzeye yerleştirildiğinde. Damlama kabını çıkarın ve su tankını doldurma kapağına erişene kadar kaydırın. Kapağı açıp tankı içme suyuyla doldurun. Doldurma kapağını kapatarak tankı önceki konumuna kaydırın ve damla kabını yerleştirin. Makineyi su şebekesine bağlamak için kurulum talimatlarındaki adımları izleyin ve makineyi kurduğunuz yerdeki yerel, ulusal güvenlik standartlarını uygulayın.

Makinenin doğru ve güvenli bir şekilde çalışmasını garantilemek ve gerekli performans düzeyi ile üstün kaliteli içecekler demlemek için giriş yapan suyun sertlik derecesinin 7°F (70ppm, 4°d) değerinin üstünde ve 10°F (100ppm, 6°d) değerinin altında, pH'ın ise 6,5 - 8,5 aralığında, ayrıca klor miktarının 30mg/l altında olması önemlidir. Bu değerlere uyulması makinenin maksimum verimlilikte çalışmasını sağlar. Bu parametreler mevcut değilse özel bir filtreleme sistemi takılmalı, bu arada her zaman içme suyu konusunda yerel, ulusal standartlara uyulmalıdır.



Su kaynağınızın verilen aralıkta olup olmadığını kontrol edebilmemiz için La Marzocco makinelerinde 6 ölçüm çubuğu ve talimat kartlarıyla birlikte bir hızlı su testi kiti bulunur (bkz. aşağıdaki resim).

Ölçebileceğiniz parametreler

Toplam Demir, Serbest Klor, Toplam Klor, pH ve Toplam Alkalinite ile Klorürlerdir. İdeal olarak verilen aralıklarla eşleşip eşleşmediğini doğrulamak için su arıtma sistemi ÖNCESİNDE ve su sistemi SONRASINDA su üzerinde test yapmanız gerekir.

Test yaptıktan sonra web sitemizdeki çevrimiçi su hesaplayıcısını doldurarak su kaynağınız için en uygun arıtma sistemini öğrenebilirsiniz: LA MARZOCCO SU HESAPLAYICISI (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

2) Espresso makinesini güç kaynağına bağlayın.

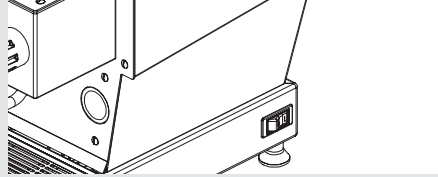
Espresso makinesini seri numarası plakasında yer alan anma değerine uygun güç kaynağına bağlayın.

10

3) Kazanlara su doldurun.

Kazanları doğru bir şekilde doldurmak için aşağıdaki adımları izleyin:

Buhar kazanı: Ana güç anahtarını "I" konumuna getirin, otomatik buhar kazanı seviye sistemi açılır, otomatik doldurma solenoid valf ve su pompası devreye girer. Buhar kazanı daha önceden belirlenen seviyeye kadar dolup kapanır.



NOT: Bu süreçte su tankını tekrar doldurmak gerekebilir.

Kahve grubu: Su pompası çalıştırıldığında su doğrudan Kahve grubunun içine akar. Linea mini açıldığında, elektronik devreler su pompasını etkinleştirerek her iki kazanı doldurur.

4) Kazanların dolduğunu teyit edin.

Kurulumun artık tamamlandı, espresso makinesi çalışması için gerekli sıcaklığa ulaşmak için ısınmaya başlar.

İlk kurulum sonrasında demleme yapma

İlk kurulum adımları tamamlandıktan sonra kahve demlemeden, sıcak su ve buhar hazırlamadan önce lütfen şu

adımları izleyin:

- Portafiltreyi grup başlığı içine geçirerek takın ve sapını soldan sağa çevirin. Portafiltre doğru bir şekilde yerine oturduğunda suyun portafiltreden akarak geçmesini sağlamak için grup aktivasyon kolunu sağdan sola çekebilirsiniz. Suyu grup içinden geçirerek en az iki dakika demleyin.

- Kendinizi yakmayacak şekilde her bir buhar çubuğunu ez az bir dakika açın.
- Sıcak su valfini en az 1 litre suyun demlenmesi için gerekli süre kadar açın.

5) Espresso makinesinin çalışma sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Bu sırada kahve grubu basınç göstergesi 12 bara kadar çıkabilir. Bu ısıtma elemanı açık (ON) konumundayken herhangi bir zamanda gerçekleşebilir. Basınç 12 barı geçerse, basınç valfini 12 barı hiçbir zaman geçmeyecek şekilde ayarlamak gerekir.

Normal çalışma koşullarında kahve grubu basınç göstergesi 0-12 bar arasında gösterir. Demleme yaparken basınç 9 bar civarında olacak şekilde ayarlanmalıdır. Makine açık/ kapalı led gösterge (kırmızı) YANDIĞINDA su demlemeye hazırdır. Makine ısınırken açık/kapalı led gösterge (kırmızı) yanıp söner.

NOT: Buhar kazanı çalışma sıcaklığına erişirken kazandan hava ve buhar kaçtığını duyabilirsiniz. Bu normal bir durumdur. Su kaynarken kazandaki hava buharla yer değiştirir ve vakum kırma valfinden çıkar. Kazan çalışma sıcaklığına yaklaştığında vakum kırma valfi kapanır ve buhar çıkamaz. Bu işlem buhar kazanındaki havanın çıkmasına ve yerine su buharı geçmesine izin verir.

6) Makine plakası

Makine CE plakası



Makine ETL plakası



Makine KC plakası



7) FCC sertifikası (yalnızca ABD ve KANADA).

Bu makine test edilmiş ve FCC Kuralları kısım 15 uyarınca Sınıf B dijital cihaz sınırlarına uygun olduğu belirlenmiştir. Bu sınırlar, konut tesisatlarında zararlı parazitlere karşı makul koruma sağlamak üzere tasarlanmıştır. Bu makine radyo frekansı enerjisi üretir, kullanır ve yayabilir ve kurulumu ve kullanımı talimatlara uygun şekilde yapılmazsa, radyo iletişimlerinde zararlı parazitlere neden olabilir. Bununla

birlikte, belirli bir kurulumda parazit oluşmayacağına garanti yoktur. Bu makinenin, makineyi kapatıp açarak belirleyebileceğiniz şekilde radyo veya televizyon alımında zararlı parazitlere neden olması halinde kullanıcı aşağıdaki önlemlerden birini veya birkaçını alarak paraziti düzeltmeye çalışmaya teşvik edilir:

- Alıcı antenin yönünü veya yerini değiştirin.
 - Makine ile alıcı arasındaki ayrımı arttırın.
 - Makineyi, alıcının bağlı olduğundan farklı bir devredeki prize bağlayın.
 - Yardım için satıcıya veya deneyimli bir radyo/TV teknisyenine danışın.
- Espresso makinesi FCC ve ISED sertifikalandırma gereksinimlerini karşılayan özel bir radyo modülüyle donatılmıştır.

Uygunluktan sorumlu tarafça açıkça onaylanmayan değişiklik veya tadilatlar kullanıcının makineyi işletme yetkisini geçersiz kılar

FCC ID: 2AZUJ-SYS-C60-LMC1
IC ID: 27093-SYSC60LMC1

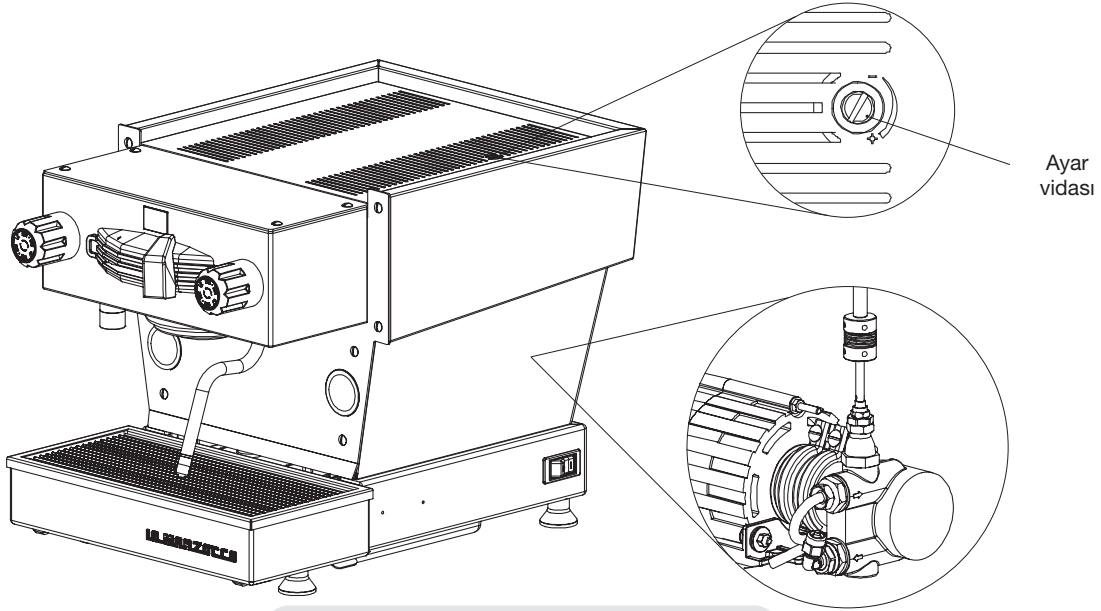
8) Su pompası basıncını ayarlama

Su pompası basıncı fabrika ayarı olarak 9 bara ayarlanmıştır. Basıncı değiştirmek gerektiğinde lütfen aşağıdaki adımları izleyin:

1. Su pompası ayar vidasını bulun ve kilit somununu gevşetin.

2. Su pompası basıncını istenilen düzeye getirin.
3. Basıncı saat yönünde çevirerek artırın ve saatin ters yönünde çevirerek düşürün.

UYARI
Su pompasının basıncı, makine çalışırken ve filtre tutucuda kahve varken ayarlanmalıdır. Bu işlemi mümkün olan en az sayıda yapın.



Şekil 2 - Su pompası Basınç Ayarı

UYARI

Kahve grubu ve buhar kazanında çok yüksek sıcaklıkta su bulunur. 52°C üzerindeki su sıcaklığı ölümlü dahi sonuçlanabilecek çok ciddi yanıklara sebep olabilir (Kahve grubu 93,3°C - Buhar kazanı 127°C)

UYARI

Makine temizleme amacıyla suya batırılmamalı veya üzerine su atılmamalıdır. Temizlik için lütfen aşağıdaki talimatları dikkatli bir şekilde uygulayın.

UYARI

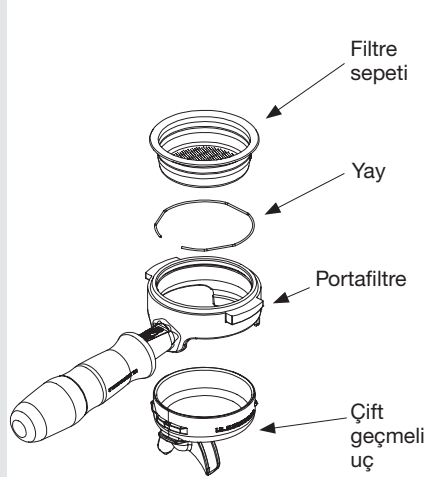
Bu makine sadece kahve ve sıcak içecekler hazırlamak için tasarlanmıştır.

UYARI

Yaralanma riskinden kaçınmak için demleme işlemi boyunca demleme bölmesini açmayın.

1. Portafiltrelerin takılması

Portafiltreyi grup başlığı içine geçirerek takın ve sapını soldan sağa çevirin. Portafiltre doğru bir şekilde yerine oturduğunda suyun portafiltreden akarak geçmesini sağlamak için grup aktivasyon kolunu sağdan sola çekebilirsiniz. Kahveyle doldurmadan önce portafiltrenin çalışma sıcaklığında olması önemlidir.



Şekil 3 - Portafiltre

Demleme işlemi öncesinde ön ısıtma yapmak için boş portafiltreden birkaç saniye süreyle sıcak su geçirin.

Not: Kullanılmadığı zamanlarda portafiltrenin espresso makinesine takılı olarak bırakılması önemlidir. Portafiltre demleme işleminin doğru bir şekilde gerçekleşmesi için sıcak kalmalıdır.

2. Kahve demleme. Artık bir kahve içeceği hazırlamak için portafiltreyi çıkarabilirsiniz. Portafiltre sepetine single veya double sepeti kullanarak bir miktar çekilmiş kahve koyun. Sağlanan tokmakla çekilmiş kahveyi bastırın ve portafiltreyi linea mini takın. Demlemeyi başlatmak için grup aktivasyon kolunu sağdan sola çekin (Şekil 1 sayfa 8).

La Marzocco Uygulamasıyla kahve demleme suyunun sıcaklığını ayarlayabilirsiniz.

İstediğiniz sıcaklığa ulaşana kadar birkaç saniye beklemeniz önerilir. Sıcaklığı düşürmek istiyorsanız süreci hızlandırmak için gruptan birkaç saniye su akıtılması önerilir.

NOT: Bazı kullanıcılar portafiltreyi takmadan önce grup başlığından su geçirerek artık kahve yağları ve partiküllerini temizlemenin önemli olduğuna inanıyor. Bazıları bu işlemi aynı amaçla demlemenin hemen sonrasında da yapıyor. Lütfen deneyerek kahvenizi en iyi şekilde nasıl hazırlayabileceğinizi keşfedin. Espresso demlemek için birçok teknik vardır. Web siteleri, bloglar ve forumlarda birçok teknik için öneriler bulabilirsiniz.

3. Buhar püskürtme

Çubuk içinde yoğuşan suyun boşaltılmasını sağlamak için DAİMA buhar çubuğunu ısıtılacak sıvı sürahisine sokmadan önce valfi açarak bir miktar buhar çıkmasına izin verin.

Buhar çubuğunu ısıtılacak sıvı içine batırın. Buhar işlemini başlatmak için buhar aktivasyon düğmesini çevirin. Buhar valfinin değişken akış kontrolü vardır.

Buhar ısıyı sıvıya transfer ederek sıcaklığını yükseltir. Ciddi yanıklara sebep olmamak için sıvının taşmamasına dikkat edin.

Cappuccino ve diğer içecekler için süt köpürtmek çok kolaydır ancak tam kıvamında yapmak beceri gerektirir. Sütünüze göre en iyi metodu bulmak için lütfen farklı teknikler deneyin. İnternette süt köpürtme konusunda birçok görüş bulabilirsiniz..

NOT: Köpürtme sürahisinde yeterli miktarda sıvı olması önemlidir. Bu nedenle az miktarda süt köpürtmek istediğinizde küçük sürahi kullanmanız gerekir. Çok miktarda süt köpürtmek istediğinizde daha büyük sürahi kullanmanız gerekir. Sürahiye çok az süt koymak sütün köpürerek sürahidan saçılmasına neden olur. Sürahiyi yarısına kadar sıvıyla doldurmak uyulması gereken bir kuraldır.

NOT: Isınan sıvının buhar kazanına geri kaçmasını önlemek için, herhangi bir sıvının ısıtma işlemi sonrasında buhar sistemi boşaltılmalıdır. Sistemi boşaltmak için birkaç saniye buhar valfini açarak buhar çubuğu ucundan havaya buhar kaçmasını sağlayın.

4. Sıcak su almak

Sıcak su ucundan sıcak su alabilirsiniz. Sıcak su almak için soldaki düğmeyi çevirin (Şek. 4 sayfa 14).

Bu düğme sıcak su y çıkışını kontrol eder.



Şekil 4 - Sıcak su Aktivasyon Kolu

5. Kahve makinesini Wi-Fi ağına bağlama/ makinenin ağ bağlantısını kesme.

Uygulamayı kullanarak Wi-Fi ağına ilk bağlantınızı gerçekleştirin.

Bu işlemin ardından, kahve makinesi açıldığında Wi-Fi ağına otomatik olarak bağlanacaktır.

Kahve makinesinin Wi-Fi ağı bağlantısını kesmek için su tankını çıkarın, mavi LED ışığın yanıp söndüğünü teyit edin, kanatçık kolunu 10 saniye içinde 5 kez arka arkaya çalıştırın.

Artık makinenin bağlantısı kesilmiştir.

Makinenin bağlantısını yeniden yapmak için şalteri kullanarak makineyi tekrar açmanız yeterlidir.

6. Yıkama fonksiyonunun aktivasyonu.

Yıkama fonksiyonu, Şekil 5'te gösterilen kol kullanılarak ve 1 saniye içinde dağıtım konumundan devre dışı bırakma konumuna çevrilerek etkinleştirilir. Makine belirli sayıda saniye boyunca sıcak su dağıtacaktır (varsayılan ayar 5 saniyedir ancak Uygulama üzerinden değiştirilebilir).



Şekil 5 - Yıkamanın aktivasyonu

UYARI

Yukarıda belirtilen talimatlara uyulmaması halinde kişilerde veya eşyalardaki hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

1. Sıcak su alma

Makinenin solunda yer alan sıcak su ucundan sıcak su alabilirsiniz. Sıcak su almak için soldaki düğmeyi çevirin (Şekil 6 sayfa 14).

2. Kahve hazırlamak için genel öneriler

Portafiltreler grubun en alttaki parçası olarak ve grupla arasında sadece bir lastik conta ile izole konumda olduğu için sıcak kalmalıdır. Bu kullanılmadığı zamanlarda portafiltreyi espresso makinesine takılı bırakarak sağlanabilir. Portafiltreyi ısıtmak için farklı bir yöntem olarak, demleme düğmelerinden birini açarak portafiltreyi akan sıcak suya tutun ve sıcak suyu kapatın.

3. Kahve çekme işlemi

Ne tür bir kahve harmanı kullanıldığının yanı sıra, kahve granülü inceliği de iyi bir fincan kahvenin yapılmasında çok önemli bir unsurdur. İdeal çekilmiş kahve inceliğini bulmak için normalde her bir fincan için kullandığınız miktarda (6g öneririz) çeşitli kahveler yaparak portafiltre altından ne çok yavaş, ne damla damla, ne de çok hızlı akandır. Genel kural olarak double ölçüden 60mL luk espresso 25 saniyede çıkar. Bu süre granül inceliği ile ayarlanabilir.

Dikkat edilmesi gereken konular

Makine 8 saatten fazla veya herhangi bir durumda uzun süreler kullanılmadığında, iyi performans göstermesi için içecek demlemeden önce temizlemek gerekir.

- Gruplar: Portafiltre grup altındaki yerindeyken sıcak suyun her birinden en az iki dakika kadar geçmesini sağlayın.
- Kendinizi yakmayacak şekilde her bir buhar çubuğunu bir dakika açın.

- Sıcak su valfini en az 1 litre suyun demlenmesi için gerekli süre kadar açın.
- Makineyi su tankı ile kullanıyorsanız, tank içindeki suyu her gün değiştirin.

Makine uzun süre kullanılmayacaksa, aşağıdaki güvenlik talimatlarının uygulanması tavsiye edilir:

- Makinenin su şebekesi ile bağlantısını kesin veya ilgili vanayı kapatın.
- Makinenin fişini prizden çekin.

7. Koruyucu Bakım ve Temizlik

UYARI

Makineyi temizlemek için jet püskürtmeli su kullanılmamalı, hatta makine bunların kullanıldığı alanlara konulmamalıdır.

UYARI

Söz konusu grup sıcak sıvılar demlerken filtre tutucuyu çıkarmayın. Kahve grubunda çok yüksek sıcaklıkta su bulunur. 52°C üzerindeki su sıcaklığı ölümle dahi sonuçlanabilecek çok ciddi yanıklara sebep olabilir.

UYARI

Makine temizleme amacıyla suya batırılmamalı veya üzerine su atılmamalıdır. Temizlik için lütfen aşağıdaki talimatları dikkatli bir şekilde uygulayın.

UYARI

Basınç valfi 93°C sıcaklıkta su tahliye edebilir. Bu ayarı yapmadan önce parçayı tutmak için bir koruyucu kullanmak gerekir.

UYARI

Bu makine sadece kahve ve sıcak içecekler hazırlamak için tasarlanmıştır.

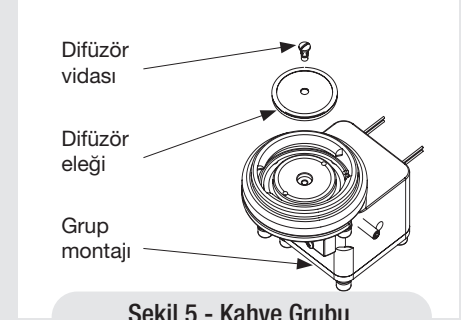
Temizlik (Günlük)

1. Difüzör eleğinin ve difüzör vidasının temizlenmesi.

Boşaltma işlemi sırasında (kahve demleme sonrasında), difüzör eleği üzerinde zamanla kahve garanülleri birikebilir ve göstergiyi kısmen de olsa kapatabilir. Makineyi kapatın ve difüzör vidalarını çıkararak difüzör eleğini sökün. Üretici talimatlarına uyararak sulandırılmış deterjan içinde ıslatın. Temiz suyla iyice durulayın. Yerine monte ettikten sonra grup başlığından birçok kez sıcak su geçirin.

2. Demleme sisteminin temizlenmesi

Boş sepeti filtre tutucuya yerleştirin ve doğru miktarda espresso temizleme ürününü (ürün talimatlarına uygun hareket ederek) filtrenin içine koyun, filtre tutucuyu Kahve Grubuna takın.



Şekil 5 - Kahve Grubu

- Normal kahve yapar gibi söz konusu grubun aktivasyon kolunu hareket ettirin. Suyu 15-20 saniye sonra durdurun.
- Grupta bu işlemi birçok defa başlatıp durdurarak, portafiltreyi çıkarttığınızda sabunlu su yerine temiz su gelene kadar tekrarlayın. Grup suyu demlediği esnada portafiltreyi çıkarmayın.
- Portafiltreye normal filtre takıp birçok kez sıcak su akıtarak grubu durulayın.

3. Gövdenin temizlenmesi

Paslanmaz çelik yüzeyi yumuşak aşındırıcı olmayan bir bezle, varsa cila izleri yönünde silin. Zarar vereceği için boyanmış, baskılı veya plastik parçalar üzerinde alkol veya çözücü ve benzeri ürünler kullanmayın. Yan panelleri yumuşak bir bezle silin. Sadece nemli veya hafif sabunlu ılık suya batırılmış yumuşak bir bezle temizleyin.

4. Buhar püskürtme başlıklarının temizlenmesi.

Buhar püskürtme başlığı kullanım sonrasında derhâl nemli bir bezle ve kısa buhar püskürtterek temizlenmelidir. Başlık içinde kalıntı birikerek ısıtılacak diğer içeceklerin tadını değiştirebilir. Buhar çubuğunda süt kalıntısı varsa, ucunu içinde sıcak su olan kaptan ıslatın, daha sonra ucu silerek temizleyin. Kalıntı kalmayana kadar işlemi tekrarlayın.

5. Sıcak su uçlarının temizlenmesi.

Sıcak su uçları su ve/veya hafif sabuna batırılmış nemli bir bezle düzenli olarak temizlenmelidir.

NOT: Bu temizlik programında günlük olarak düşük kullanım ile ortalama kullanım (5-20 fincan) baz alınmıştır. Eğer makine düşük kullanımdan daha az kullanılıyorsa program bu doğrultuda düzenlenmelidir.

6. Su tankını ve damlama kabını temizleyin:

Su tankı iç yüzeyde yosun oluşmasını önlemek için düzenli aralıklarla temizlenmelidir. Temizlik için önce su tankını makineden çıkarın. Şeffaf giriş hortumunu sökün. Her parçayı hafif sabunlu suyla elde yıkayın.

7. Buhar kazanının boşaltılması.

Buhar kazanının yanında veya altında bulunan boşaltma musluğundan kazanı yılda bir kez tamamen boşaltmanız önerilir.

Temizleme sıklığı

Günlük

- Portafiltre
- Filtre
- Difüzör eleği
- Difüzör vidası
- Buhar çubuğu (kullandıktan hemen sonra)
- Boşaltma kafesi

Haftalık

- Su Tankı
- Damlama kabı

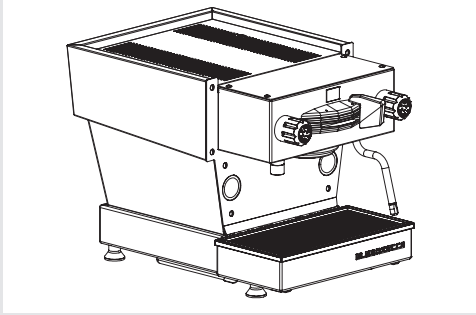
Aylık

- Sıcak su ucunun temizlenmesi

Not: Temizlikle ilgili ayrıntılar için web sitesindeki hızlı başlangıç kılavuzuna bakın:

8. Kurulum Rehberi

1. linea mini Espresso Makinesinin ambalajından çıkarılması	sayfa 19	7. Buhar kazanı basıncının izlenmesi	sayfa 23
2. Suyla doldurma (İlk doldurma)	sayfa 19	8. Espresso demleme	sayfa 24
3. Damlama kabının hizalanması	sayfa 20	9. Çalışır durumdaki kazan basıncı teyidi	sayfa 24
4. Güç kaynağına bağlama	sayfa 20	10. Kahve kazanı derecesi	sayfa 25
5. Makineyi açık konuma getirme	sayfa 21	11. Buhar kazanı derecesi	sayfa 25
6. Kahve grubu basıncının izlenmesi	sayfa 22		



1

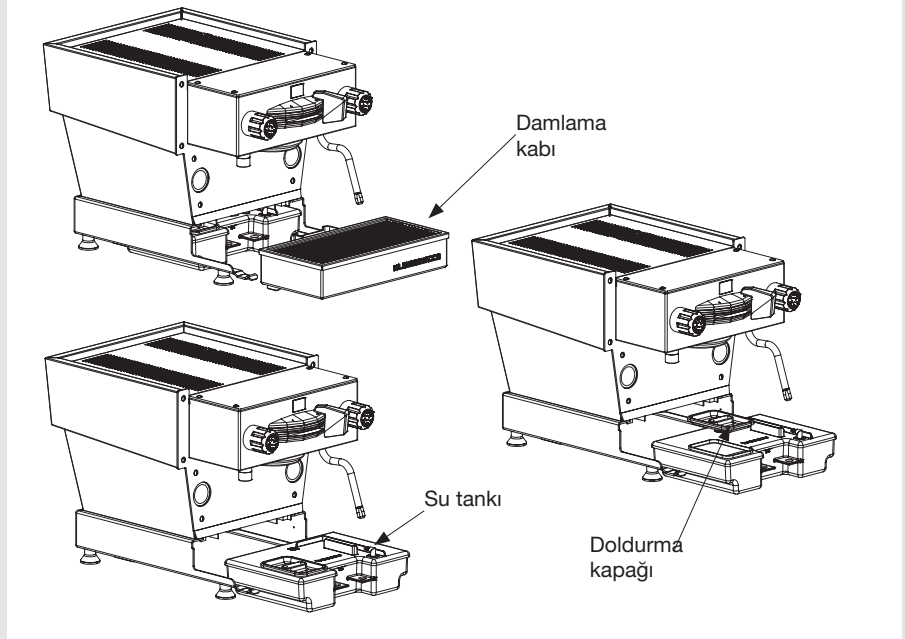
Espresso makinesini ambalajından çıkarın ve düz bir yüzeye koyun. Gönderideki parçaların eksiksiz olduğundan emin olun. Espresso makinesini herhangi görünür bir hasar için kontrol edin.

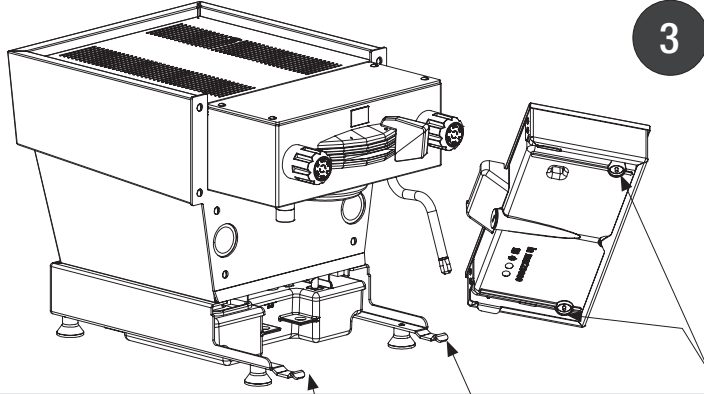
▲ UYARI ▲
Kahve makinesi yerden 90 cm yükseklikte bir tezgâh üstüne konulmalıdır.

2

Kapağı açıp tankı filtre suyla doldurun. Tankı tekrar yerine sürün ve damlama kabını yerleştirin. Damlama kabının yerine tam oturduğundan emin olun. Su tankı arka taraftaki seviye göstergesine değmelidir.

NOT: linea mini su tankı ile çalışacak şekilde tasarlanmıştır.





3

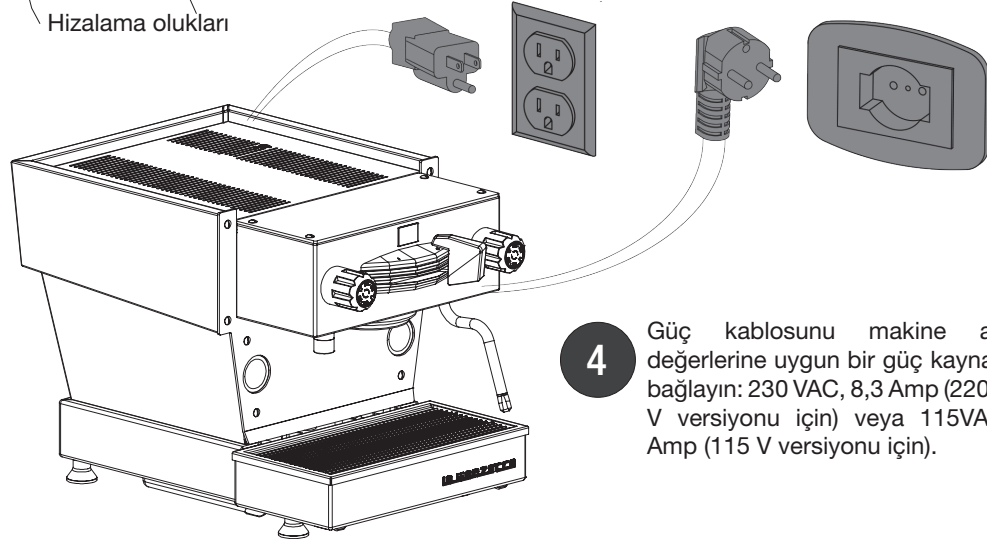
ÖNEMLİ NOT:

Makinenin doğru çalışması için damlama kabının yerine tam oturması gerekir. Damlama kabının linea mini tabanındaki hizalama oluğu ile eşleşen iki mıknatısı vardır. Damlama kabını yerleştirirken hizalama mıknatıslarının hizalama oluğu içine girdiğinden emin olun. Doğru hizalama için damlama kabını önden biraz itmek gerekebilir.

Makine açık (ON) konumda ve su tankı doluyken, su tankı led göstergesi (mavi) yanar. Su tankı boş ise su tankı led göstergesi (mavi) yanıp söner.

Hizalama mıknatısları ve olukları

Hizalama olukları

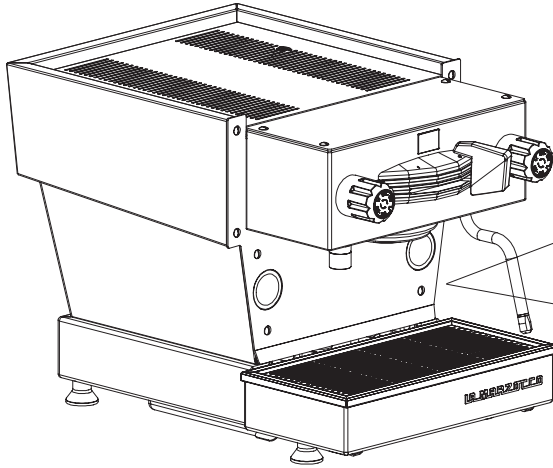


4

Güç kablosunu makine anma değerlerine uygun bir güç kaynağına bağlayın: 230 VAC, 8,3 Amp (220-240 V versiyonu için) veya 115VAC, 14 Amp (115 V versiyonu için).

5

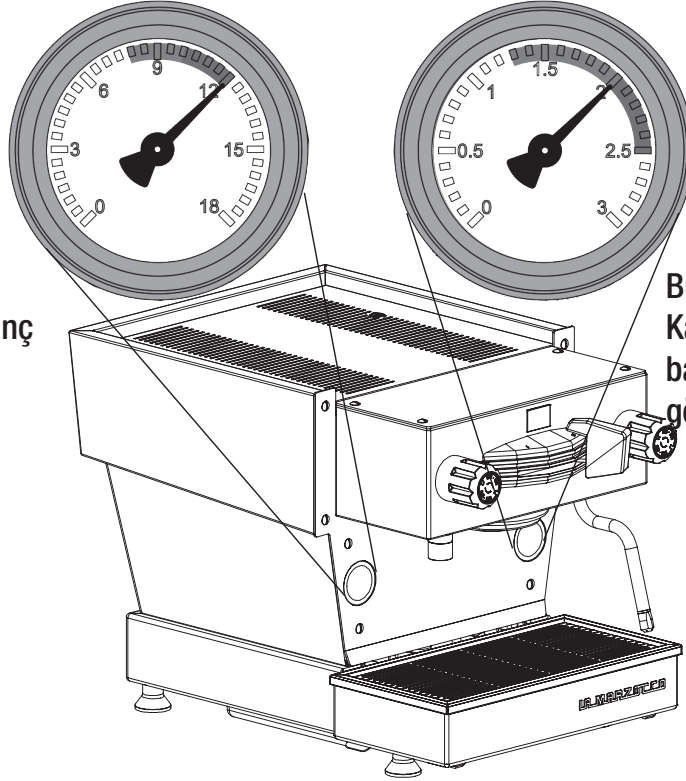
Makineyi çalıştırmak için ana güç anahtarını açık (ON) konuma getirin. Ana anahtar makinenin arkada sağda.



UYARI

Üretici topraklama işleminin mevcut yerel, ulusal ve uluslararası elektrik ve güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak yapılmaması ve diğer elektrik parçalarının yanlış bir şekilde bağlanmasından kaynaklanan herhangi bir durum için mahkemeye gidilmesi halinde sorumluluk kabul etmez.

Kahve grubu
Kahve grubu basınç
göstergesi



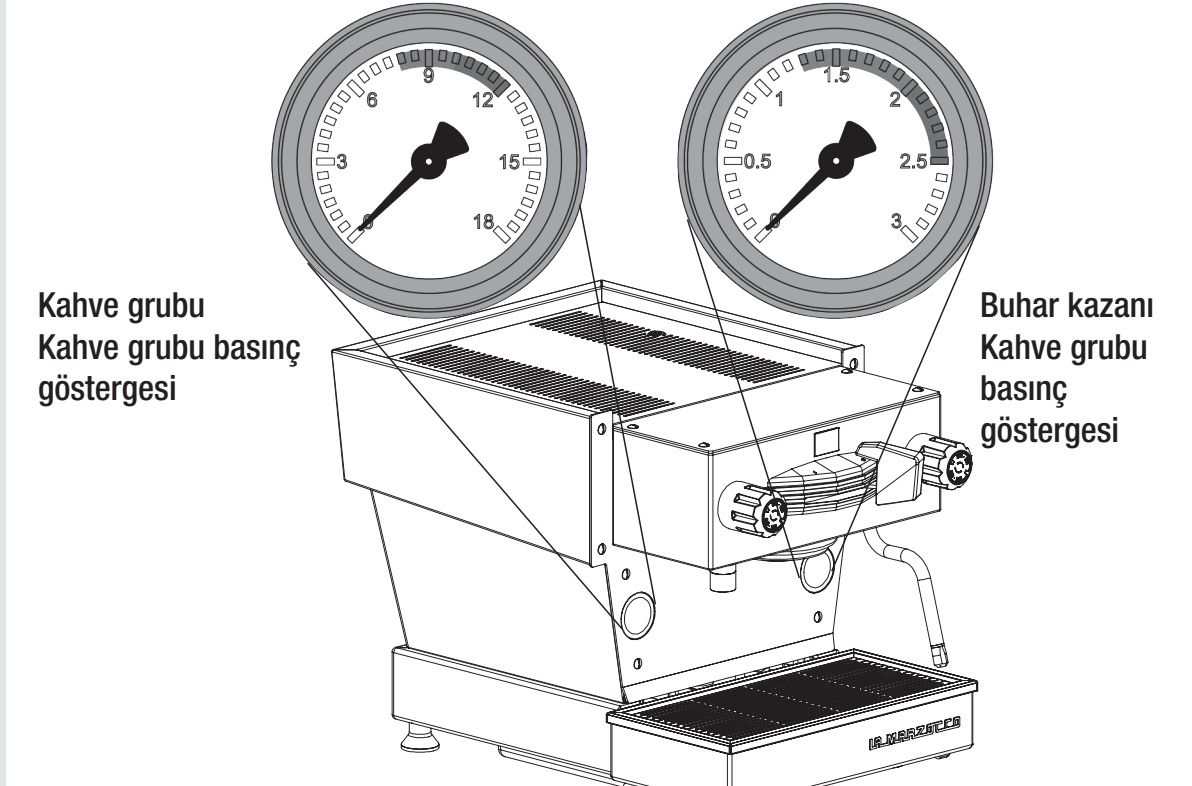
Buhar kazanı
Kahve grubu
basınç
göstergesi

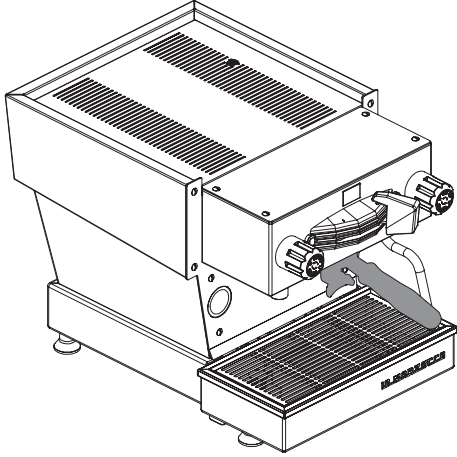
6

Daha sonra basınç valfini kontrol etmek gereklidir. Kahve grubu çalışma sıcaklığına erişmek için ısınırken, kahve grubundaki basınç artar. Bu işlem sırasında kahve grubundaki maksimum basıncı 12 barla sınırlamak için damlama kabının arkasında bir miktar suyun kaçışını sağlayan bir basınç valfi bulunur. Kahve grubu basınç göstergesini ilk ısıtma sırasında izleyin. Valfin 12 bara çıkıp durduğunu göreceksiniz. Basınç valfi 12 bara çıkmazsa veya 12 bar üstüne çıkarsa, basınç valfini ayarlamak gerekir. Basınç valfini doğru bir şekilde ayarlamak için lütfen bir sonraki adımı izleyin.

7

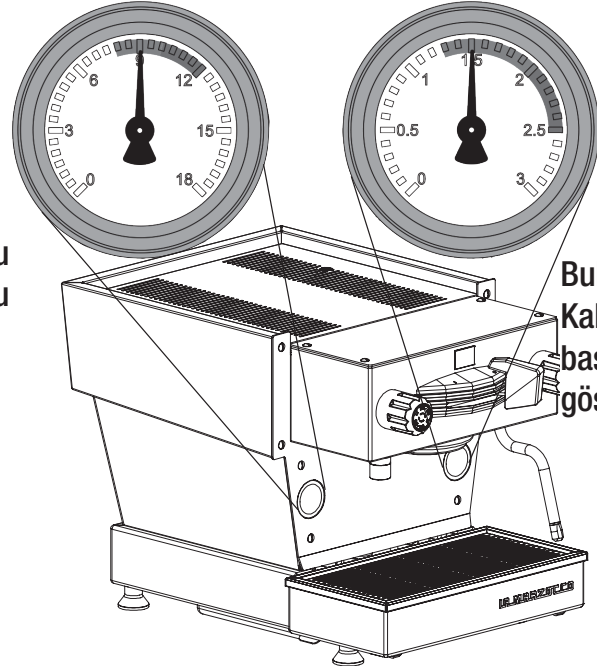
Aynı zamanda buhar kazanı ısınma işlemini de buhar kazanı basınç valfini izleyerek kontrol edin. Buhar kazanı fabrika ayarı 2,0 bar olarak yapılmıştır. Basınç valfi bu düzeye ulaştığında ısınma durur.





8

Espresso makinesi hazır olduğunda (kırmızı led gösterge yanar), portafiltreye çekilmiş kahve koyun ve demleme işlemini başlatın.

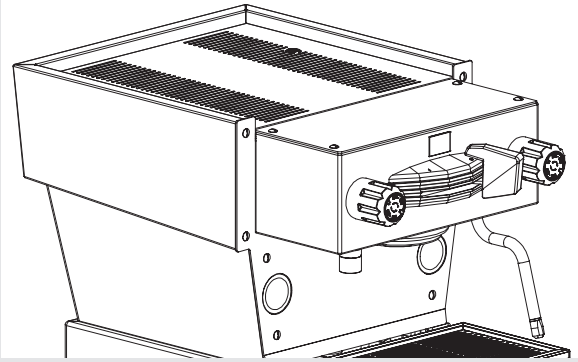


Kahve grubu
Kahve grubu
basınç
göstergesi

Buhar kazanı
Kahve grubu
basınç
göstergesi

9

Kahve grubunda demleme yaparken basınç 8-10 bar olmalıdır. Buhar kazanı basıncı 2 bara ayarlanmalıdır ancak 1,3 ile 2 bar arasında her hangi bir ayarda çalıştırılabilir.

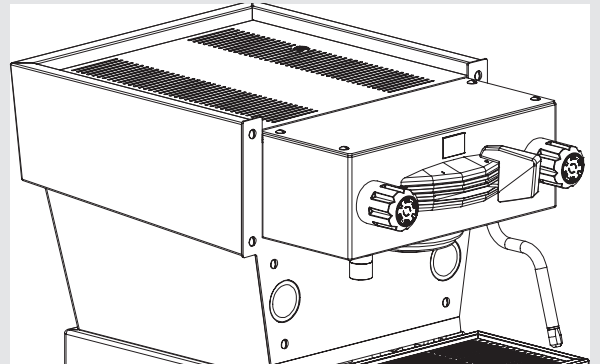


10

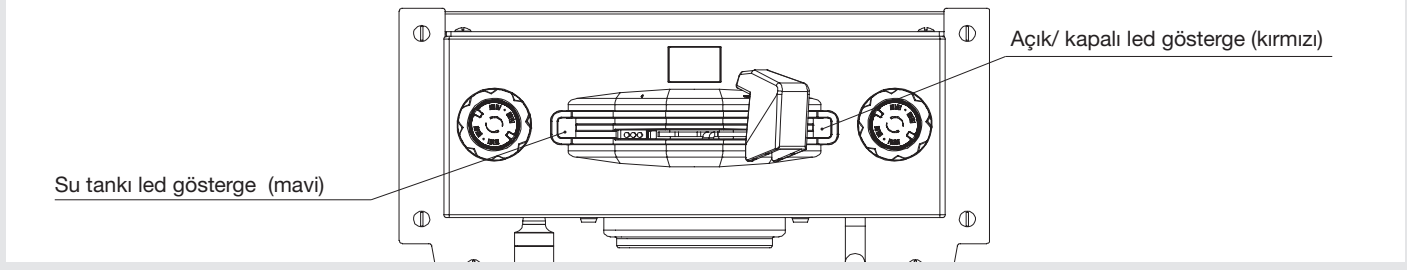
Kahve grubunda demlenen suyun sıcaklığı sıcaklık dalgalanmasının en fazla olduğu en kritik noktada ölçülür.
Bu parametre fabrikada minimum sıcaklık olarak ayarlanmıştır.

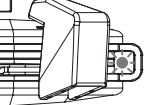
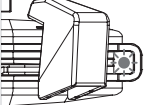
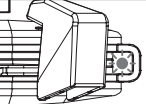

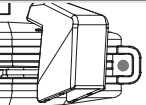

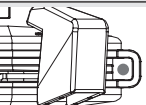
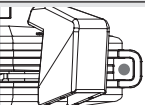
11

La Marzocco Uygulamasıyla buhar kazanının basıncını ayarlayabilirsiniz.



Gösterge ışığının durumları

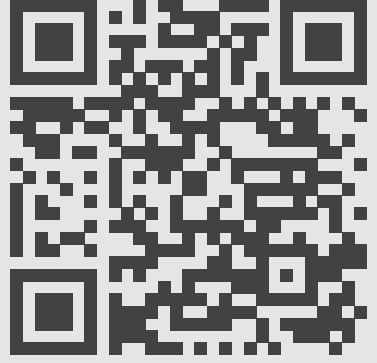


Status	Message	Status	Message
	Kırmızı gösterge ışığı yanıp sönüyor, 0,5 saniye açık, 0,5 saniye kapalı: - Makine ısınıyor.		Kırmızı gösterge ışığı yanıp sönüyor, 5,7 saniye kapalı, 0,3 saniye açık ve mavi gösterge ışığı kapalı: - Makine bekleme durumunda.
	Kırmızı gösterge ışığı yanıp sönüyor, 3 saniye açık, 1 saniye kapalı: - Makine çalışma sıcaklığına ulaşmış ve Wi-Fi ağı bağlantısı kesik.		Mavi gösterge ışığı yanıp sönüyor, 0,5 saniye açık, 0,5 saniye kapalı: - Su seviyesi düşük veya tank takılı değil.
	Kırmızı ve mavi gösterge ışığı yanıyor: - Makine çalışma sıcaklığına ulaşmış ve Wi-Fi ağına bağlı.		Mavi gösterge ışığı yanıyor: - Tankta su var.
	Kırmızı ve mavi gösterge ışığı yanıyor, barista ışıkları açık: - Makine içecek dağıtımını yapıyor, atış zamanlayıcısı çalışmaya başlar ve durulama sona erdikten 3 saniye sonra barista ışıkları söner.		Kırmızı gösterge ışığı hızlı yanıp sönüyor: - Makine donanım yazılımını güncelliyor ve atış zamanlayıcısı yüzde olarak ilerlemeyi görüntülüyor.



**merhaba
bu kahve makinesi
baęlanabilir.**

daha fazla bilgi alın



linea mini 2023

Návod k obsluze V1.0 - 09/2023

Kapitoly

1. Důležitá bezpečnostní upozornění	strana 3
2. Obecné informace	strana 5
3. Popis kávovaru	strana 8
4. Instalace	strana 9
5. Obsluha	strana 13
6. Základní funkce	strana 15
7. Preventivní údržba a čištění	strana 16
8. Návod k instalaci	strana 18
9. Stav kontrolky	strana 26

certifikace:



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Původní pokyny byly ověřeny výrobcem.



Tyto pokyny jsou také dostupné v jiném formátu prostřednictvím QR kódu.

Vytištěno na recyklovaném papíru.

VAROVÁNÍ
UCHOVEJTE TENTO NÁVOD

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Pokud používáte elektrická zařízení, je nutné dodržovat základní bezpečnostní pravidla, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte ovládací prvky.
3. V zájmu ochrany před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním osob neponořujte kabel, zástrčku nebo ani elektrické části do vody nebo jiné kapaliny.
4. Děti mohou zařízení používat nebo se pohybovat poblíž zařízení jen pod pozorným dohledem.
5. Pokud se zařízení nepoužívá a před čištěním, odpojte zařízení od zásuvky napájení. Před tím, než budete z kávovaru odebírat součásti nebo je vkládat a před čištěním, nechte zařízení vychladnout.
6. Nepoužívejte kávovar s poškozeným kabelem napájení nebo zástrčkou nebo poté, co došlo k poruše nebo bylo zařízení jakýmkoliv způsobem poškozeno. Odneste kávovar do nejbližší autorizované servisní organizace a nechte zařízení přezkoušet, opravit nebo nastavit.
7. Použití příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem kávovaru, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
8. Nepoužívejte kávovar ve venkovních prostorách.
9. Nenechte kabel napájení viset přes hranu stolu nebo pultu. Kabel napájení se nesmí dotýkat horkých předmětů.

VAROVÁNÍ
UCHOVEJTE TENTO NÁVOD

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

10. Neumísťujte kávovar poblíž plynových hořáků nebo elektrických ploten. Nevkládejte kávovar do horké trouby.
 11. Vždy zapojte kabel napájení nejprve ke kávovaru a poté do zásuvky napájení. Pokud chcete kávovar odpojit, nejprve vypněte všechny vypínače kávovaru a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky napájení.
 12. Nepoužívejte kávovar k jinému účelu, než je určen.
 13. Uchovejte tento návod.
 14. Pokud tento kávovar používají, čistí nebo udržují osoby (včetně dětí starších 8 let) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nezkušené a nepoučené osoby, musí na ně dohlížet osoba odpovědná za jejich bezpečnost a jejich pochopení nebezpečí.
 15. Místa pro servis jsou určena výlučně pro osoby, které mají potřebné znalosti a praktické zkušenosti s kávovarem, zvláště pokud se týká bezpečnosti a hygieny.
 16. Jakékoli úpravy zařízení jsou zakázány; výrobce nenese odpovědnost za škody na majetku, zvířatech a/nebo osobách, pokud dojde k technickým a estetickým změnám, změnám výkonu a vlastností zařízení a obecně k zásahům do jedné nebo více jeho součástí.
 17. Kávovar neponořujte do vody. Jedná se o elektrické zařízení.
- Je nutné nedovolit dětem hrát si s kávovarem.
Umístěte zařízení a kabel napájení mimo dosah dětí mladších 8 let.

VAROVÁNÍ

Výrobce se zříká jakékoliv odpovědnosti za jakoukoliv událost, která by mohla vést ke sporu o odpovědnost, v případě, že nebylo provedeno řádné uzemnění podle platných místních, národních a mezinárodních předpisů týkajících se používání elektrických zařízení, nebo pokud byly další elektrické součásti připojeny nesprávně.

VAROVÁNÍ

Kávovar není určen pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud nejsou tyto osoby pod dohledem nebo nebyly poučeny osobou, která ručí za jejich bezpečnost, jak zařízení používat.

VAROVÁNÍ

V následujících případech pozbývá záruka platnosti:

- nesprávné použití, které není v souladu s určením produktu;
- použití neoriginálních náhradních dílů;
- úprava kabelu napájení;
- úprava součástí produktu;
- opravy provedené neoprávněnými osobami.

VAROVÁNÍ

Před údržbou odpojte nebezpečné napětí napájení.

VAROVÁNÍ

Aby se předešlo praskání nebo prosakování: neukládejte nebo neinstalujte kávovar v místech, kde by mohla zmrznout voda v kotli nebo hydraulickém systému.

VAROVÁNÍ

Zařízení musí být instalováno tak, aby technici provádějící údržbu měli k němu snadný přístup.

VAROVÁNÍ

Abyste snížili riziko poranění, nenatahujte šňůru přes desku pultu, kde by za ni mohly děti tahat nebo o ni nechtěně zakopnout.

Kávovar na přípravu espressa se podstatě skládá ze systému ohřevu vody pro přípravu espressa a kotle na páru pro páru a horkou vodu pro napěnění.

Tento kávovar je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou:

- kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích;
- v budovách na farmách;
- v hotelích, motelech a dalších rezidenčních prostorách pro hosty;
- v zařízeních typu bed & breakfast.

O této příručce

Tento Návod k obsluze je nedílnou a základní součástí produktu a musí být předán uživateli. Žádáme uživatele, aby si pečlivě přečetli přiložená varování a upozornění, protože poskytují cenné informace týkající se bezpečnosti při instalaci, obsluze a údržbě.

Tuto příručku je nutné uložit na bezpečném místě a musí být dostupná pro poučení nových i zkušených uživatelů.

Rozbalení kávovaru

1) Ujistěte se o neporušenosti výrobku kontrolou obalu a zkontrolujte, zda nevykazuje známky poškození, které by mohly mít vliv na vložení kávovaru.

2) Po pečlivém odstranění obalu zkontrolujte neporušenost kávovaru.

Obaly (krabice, plastové pytle, pěnové výplně a cokoliv dalšího) musí být uloženy mimo dosah dětí, protože reprezentují potenciální riziko. Obaly nesmí být vyhadzovány do přírody.

Bezpečnostní pokyny

1) Zkontrolujte, že jsou údaje na typovém štítku ve shodě s napájením, ke kterému bude kávovar připojen.

Kávovar musí být zapojen v souladu s platnými národními nebo místními předpisy pro připojení spotřebičů.

2) Instalace musí být provedena v souladu s místními elektrotechnickými a instalatérskými předpisy a nařízeními. Instalace musí být provedena v souladu s pokyny výrobce a musí být provedena kvalifikovanou a pověřenou osobou.

3) Nesprávná instalace může způsobit zranění/poškození osob, zvířat nebo věcí. Za tyto události nenese výrobce žádnou odpovědnost.

4) Bezpečného elektrického provozu tohoto zařízení bude dosaženo pouze tehdy, pokud bude připojení k elektrické zásuvce provedeno správně a při dodržení všech místních, národních a

mezinárodních elektrických předpisů a bezpečnostních nařízení, a zejména uzemněním jednotky. Zkontrolujte, že bylo uzemnění provedeno řádně, protože se jedná o základní bezpečnostní opatření. Zajistěte kontrolu zapojení kvalifikovanou osobou.

5) Dále se musíte ujistit, že kapacita dostupné elektrické sítě odpovídá maximálnímu příkonu uvedenému na kávovaru.

6) Nedoporučujeme používat adaptéry, rozdvójky a/nebo prodlužovací kabely. Pokud se nelze vyhnout jejich použití, zkontrolujte že jsou plně v souladu s místními, národními a mezinárodními předpisy o používání elektrických zařízení. Nesmí být překročeno napětí a proud, který je uveden na těchto adaptérech a prodlužovacích kabelech.

7) Kávovar se smí používat pouze pro účely, pro které bylo konstruován a vyroben. Jakékoliv jiné použití je nepatřičné a nebezpečné. Výrobce neručí za jakékoliv škody způsobené nesprávným a/nebo neracionálním použitím.

8) Používání jakéhokoliv elektrického zařízení vyžaduje dodržování určitých základních pravidel. Zvláště pak:
- nedotýkejte se zařízení mokřýma nebo

- vlhkýma rukama a nohama
- nepoužívejte zařízení, pokud nemáte na nohou obuv
- nepoužívejte prodlužovací kabely ve vaně nebo ve sprše
- neodpojujte zařízení od zásuvky zatažením za kabel napájení
- nevystavujte zařízení povětrnostním vlivům
- nenechte děti a nepoučené osoby používat toto zařízení

9) Před prováděním jakékoli údržby a/nebo čištění (kromě zpětného proplachování hlavy) přepněte hlavní vypínač do polohy „0“ a odpojte kávovar od elektrické sítě odpojením kabelu nebo vypnutím příslušného jističe. Při každém čištění postupujte podle pokynů v této příručce.

10) Pokud kávovar nefunguje správně nebo přestane fungovat, odpojte kávovar od elektrické sítě (tak, jak je uvedeno v předchozím bodě). Nepokoušejte se kávovar opravit. Kontaktujte kvalifikovaného a pověřeného opraváře, který provede opravu. Jakákoliv oprava musí být provedena pouze výrobcem nebo pověřeným střediskem, které používá pouze originální náhradní díly. Nedodržení výše uvedeného může zvýšit bezpečnostní riziko používání kávovaru.

11) Aby se předešlo nebezpečným problémům s přehřátím, doporučuje se

napájecí kabel zcela rozvinout.

12) Nezakrývejte mřížky sání a výfuku vzduchu a zvláště pak nezakrývejte podnos pro ohřev šálku oděvy nebo jinými předměty.

13) Kabel napájení nesmí být vyměňován uživateli. Pokud dojde k poškození kabelu napájení, vypněte kávovar a odpojte kávovar od elektrické sítě vytažením zástrčky ze zásuvky nebo rozpojením pojistky a zavřete přívod vody.

Kvůli výměně poškozeného kabelu napájení kontaktujte pouze kvalifikovaného odborníka.

14) Tento návod je k dispozici také v

alternativním formátu na internetových stránkách

<http://techcenter.lamarzocco.com>.

15) Minimální požadavky pro WiFi připojení:

- zařízení s operačním systémem Android verze 6+ nebo iOS verze 10+;
- bezdrátová síť 2,4 GHz;
- Aplikace La Marzocco je dostupná v oficiálních obchodech Play Store a App Store.

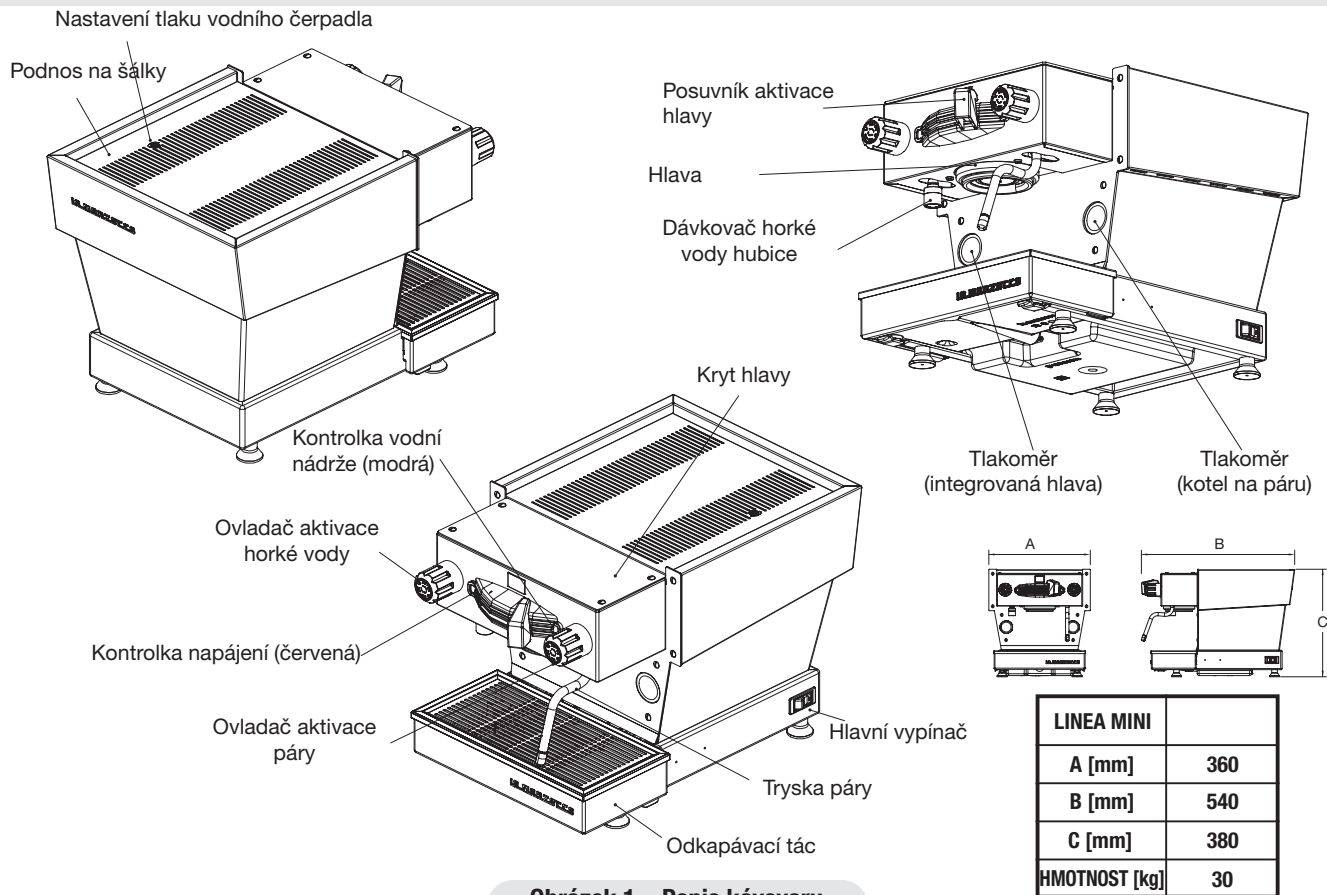


Tabulka vlastností vody

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Celková tvrdost	ppm	70	100
Celkem železo (Fe ⁺² /Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Volný chlór (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Celkem chlór (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	hodnota	6,5	8,5
Alkalita	ppm	40	80
Chlór (Cl ⁻)	ppm	ne více	30

Upozornění: Vyzkoušejte kvalitu vody (záruka je neplatná, pokud vlastnosti vody neodpovídají požadavkům uvedeným v části „instalace“)

3. Popis kávovaru



Obrázek 1 – Popis kávovaru

VAROVÁNÍ

Kávovar musí být umístěn ve vodorovné poloze na desce, která je nanejvýše 90 cm nad podlahou.

VAROVÁNÍ

Z expanzního ventilu může vystupovat voda horká až 93 °C. Před tím, než se pokusíte změnit jeho nastavení, musíte použít přiměřenou ochranu pro manipulaci s touto součástí.

VAROVÁNÍ

Tento kávovar není vhodný pro použití mimo uzavřené prostory

VAROVÁNÍ

Kávovar by měl být trvale připojen do elektrické sítě. Je nezbytné, aby byl instalován proudový chránič (RCD), jehož zbytkový provozní proud nepřevyšuje 30 mA.

VAROVÁNÍ

Toto zařízení bylo navrženo pro použití s provozním cyklem 100 ml kávy, jednu minutu dodávky páry, 100 ml horké vody a 1 minutu VYPNUTÍ. Intenzivnější použití by mohlo způsobit zásah ochranného zařízení.

Poznámka:

- Minimální teplota v místnosti: 5 °C
- Maximální teplota v místnosti: 32 °C
- Vážený akustický tlak kávovaru je menší než 70 dBA.
- Toto zařízení splňuje normu 61000-3-11, impedance na napájecím rozhraní musí být $Z_{max} = 0,356 \Omega$.


Instalace kávovaru pro přípravu espressa, linea mini

1) Naplnění nádrže na vodu pitnou vodou.

Po vybalení zařízení na výrobu espressa umístěte kávovar na pevnou podložku.

Odstraňte odkapávací zásobník a posuňte nádrž na vodu tak, aby byl přístup k víku otvoru pro plnění vodou. Odstraňte víko a naplňte nádrž pitnou vodou. Vložte zpět víko a posuňte nádrž na vodu do provozní polohy a vložte zpět odkapávací zásobník. Pokud chcete připojit kávovar na vodovod, postupujte podle Návodu k instalaci a v souladu se všemi místními/národními bezpečnostními normami pro místo, kde bude kávovar umístěn.

Pro zajištění správné a bezpečné funkce kávovaru, pro udržení dostatečné úrovně výkonu a pro vysokou kvalitu vyráběných nápojů je důležité, aby tvrdost vstupní vody byla větší než 7°f (70 ppm, 4°d) a menší než 10°f (100 ppm, 6°d), pH bylo mezi 6,5 a 8,5 a koncentrace chlóru byla nižší než 30 mg/l. Pokud dodržíte tyto parametry, bude kávovar fungovat s maximální účinností. Pokud nejsou tyto parametry dodrženy, musí se instalovat speciální filtrační zařízení, a při tom dodržovat místní a národní předpisy týkající se pitné vody.



la marzocco

This kit is for sampling purposes only and only tests for control of the contaminants that can be found in water. Results obtained through use of this kit are approximations and are not to be used as a basis for a certified lab analysis. For assistance in interpreting these results and selecting proper filtration for your espresso machine please visit: http://www.lamarzocco.com/water_calculator/

Total Hardness
Total hardness (ppm CaCO₃)

0	1	2	3	4	5	7	11	15	20	25	30	
0	40	80	120	160	200	425	1000	1000				

TEST PROCEDURE:
Fill 100 ml distilled water in a clean sample cup. Add 5 drops of the reagent. Stir the mixture. Read the result in 15 seconds.

Total Iron
Total iron (ppm Fe)

0.5	1	2	3	5
-----	---	---	---	---

TEST PROCEDURE:
Add contents of ampoule to 100 ml of water. Stir the mixture. Read the result in 15 seconds.

©2014 LA MARZOCCO S.p.A. - Via S. Rocco 2, 37050 Biadene della Battaglia (Trento) - Italy. Tel. +39 0461 86001 - Fax +39 0461 86002 - Email: info@lamarzocco.com - Website: www.lamarzocco.com

Abyste mohli vyzkoušet, zda voda odpovídá požadavkům, jsou spotřebiče Kávovary La Marzocco budou dodávány se sadou pro rychlé vyzkoušení vody (viz níže uvedený obrázek), jejíž součástí je 6 testovacích pásků a karty s

pokyny.

Vlastnosti, které můžete měřit, jsou celková tvrdost, celkový obsah železa, celkový obsah chlóru, pH a celková alkalita, chloridy.

V ideálním případě byste měli provést zkoušku vody PŘED systémem úpravy vody a znovu ZA systémem úpravy vody, abyste si ověřili, že vlastnosti vody spadají do určených mezí.

Po provedení testu zjistíte, který systém úpravy vody je pro váš konkrétní zdroj vody nevhodnější, a to vyplněním online kalkulačky vody na našich webových stránkách: LA MARZOCCO WATER CALCULATOR (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

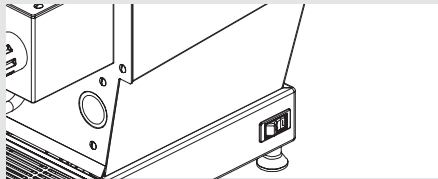
2) Připojení kávovaru na přípravu espressa k napájení elektrickým proudem.

Připojte kávovar na přípravu espressa k napájení, které vyhovuje parametrům uvedeným na typové štítku zařízení.

3) Plnění kotlů vodou.

Správný postup plnění nádrží kotlů je následující:

Kotel na páru: Hlavní vypínač otočte do polohy „1“. Kotel na páru se automaticky naplní na určenou hladinu. Když je dosaženo stanovené hladiny kotle na páru, zařízení automaticky zastaví plnění.



POZNÁMKA: V průběhu tohoto procesu může být nutné doplnit nádrž na vodu.

Integrovaná hlava: Když je aktivováno čerpadlo vody, voda proudí přímo do integrované hlavy. Když je zařízení line a mini zapnuto, elektronika aktivuje čerpadlo vody, aby se naplnily kotle.

4) Kontrola naplnění kotlů.

Instalace je nyní dokončena a kávovar pro přípravu espressa by se měl zahřívát na provozní teploty.

Příprava espressa po první instalaci

Po dokončení první instalace, před tím, než začnete připravovat kávu, ohřívát vodu nebo páru, proveďte následující:

- Vložte portafilter do hlavy a otočte rukojeť zleva doprava. Po správném vložení portafilteru přesuňte posuvník na levé straně, aby voda začala proudit skrz držák filtru. Nechte vodu protékat hlavou alespoň dvě minuty.

- Dejte pozor, abyste se neopařili a otevřete trysku na páru alespoň na jednu minutu.
- Otevřete ventil horké vody na dobu nezbytnou pro uvaření alespoň 1 litru vody.

5) Čekání na ohřátí kávovaru pro přípravu espressa na provozní teplotu.

V průběhu této doby se ukazatel na tlakoměru integrované hlavy může dostat až na 12 bar. K tomu může dojít kdykoliv, když je topné těleso zapnuté. Pokud tlak přesáhne 12 bar, bude nezbytné upravit nastavení expanzního ventilu tak, aby tlak nikdy nepřekročil 12 bar.

Za normálních provozních podmínek může ukazatel tlaku hlavy ukazovat kamkoliv mezi 0–12 bar. Při vaření by měl tlak být asi 9 bar.

Kávovar je připraven na přípravu kávy, když kontrolka napájení (červená) svítí.

Když se kávovar zahřívá, kontrolka napájení (červená) bliká.

POZNÁMKA: Když kotel na páru dosáhne provozní teploty, můžete slyšet vzduch a páru unikající z kotle. Tento zvuk je normální. Když voda vře, je vzduch vytlačován párou a uniká přes podtlakovou pojistku. Když se kotel přiblíží provozní teplotě, podtlaková pojistka se uzavře a pára již nemůže unikat. Tímto postupem se z kotle na páru vytlačí vzduch a nahradí se vodní párou.

6) Typový štítek: Štítek CE



Štítek ETL Štítek ETL



Štítek ETL



7) Certifikace FCC (pouze USA a KANADA).

Toto zařízení bylo testováno a sledováno vyhovujícím limitům pro digitální zařízení třídy B podle části 15 pravidel FCC. Tyto limity jsou navrženy tak, aby poskytovaly přiměřenou ochranu před škodlivým rušením v obytné instalaci. Toto zařízení generuje, používá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii, a pokud není instalováno a používáno v souladu s pokyny, může způsobit škodlivé rušení

rádiové komunikace. Neexistuje však žádná záruka, že v konkrétní instalaci nedojde k rušení. Pokud toto zařízení způsobuje škodlivé rušení rozhlasového nebo televizního příjmu, což lze zjistit vypnutím a zapnutím zařízení, doporučujeme uživateli, aby se pokusil rušení odstranit jedním nebo více z následujících opatření:

- Přesměrujte nebo přemístěte přijímací anténu.
 - Zvětšete vzdálenost mezi zařízením a přijímačem.
 - Připojte zařízení do zásuvky v jiném obvodu, než ke kterému je připojen přijímač.
 - Poradte se s prodejcem nebo zkušeným radiotelevizním technikem.
- Kávovar je vybaven speciálním rádiovým modulem, který splňuje požadavky certifikace FCC a ISED.

Změny nebo úpravy, které nejsou výslovně schváleny stranou odpovědnou za shodu, mohou vést ke ztrátě oprávnění uživatele k provozu zařízení

FCC ID: 2AZUJ-SYS-C60-LMC1
IC ID: 27093-SYSC60LMC1

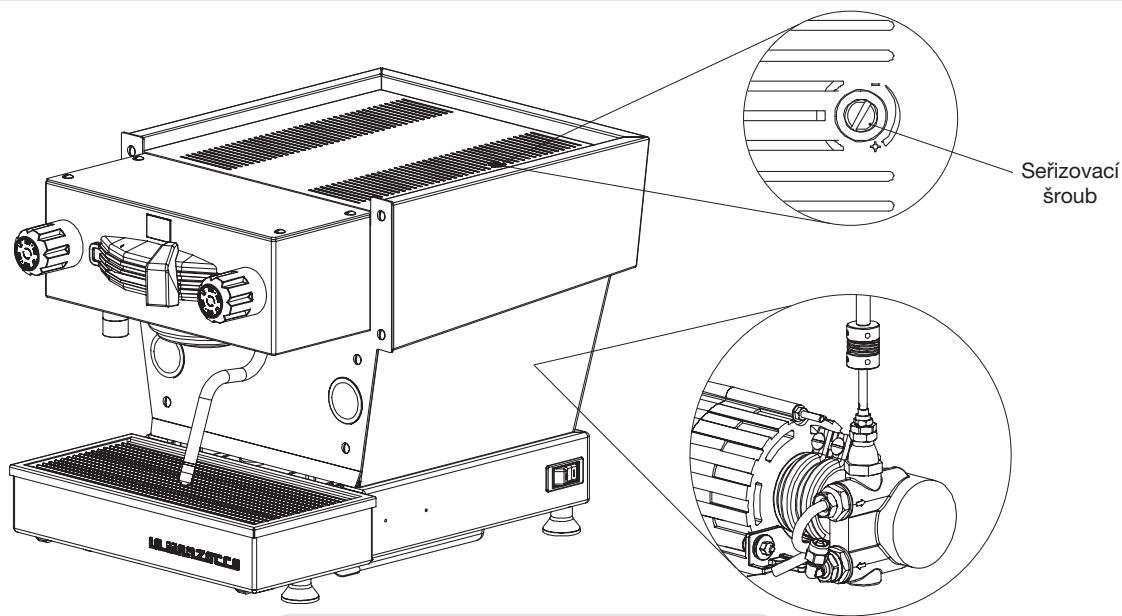
8) Nastavení tlaku čerpadla vody.

Čerpadlo vody je od výrobce nastaveno na tlak 9 bar. Pokud je nutné změnit nastavený tlak, postupujte následovně:

1. Povolte pojistnou matici na stavěcím šroubu.
2. Upravte nastavení tlaku čerpadla vody na požadovanou hodnotu.
3. Otočením po směru hodin zvýšíte tlak, otočením proti směru hodin snížíte tlak.

VAROVÁNÍ

Tlak vodního čerpadla by měl být nastaven, když je kávovar v provozu a v zásobníku na kávu je káva. Tuto operaci omezte na minimum.



Obrázek 2 – Nastavení tlaku čerpadla vody

VAROVÁNÍ

Integrovaná hlava a kotel na páru mohou obsahovat vodu o vysoké teplotě. Voda teplejší než 52 °C může způsobit okamžitě závažné nebo smrtelné opaření (integrovaná jednotka zpracování kávy 93,3 °C – kotel na páru 127 °C).

VAROVÁNÍ

Při čištění nesmí být kávovar vkládán do vody nebo poléván vodou. Při čištění postupuje velmi opatrně podle níže uvedených pokynů.

VAROVÁNÍ

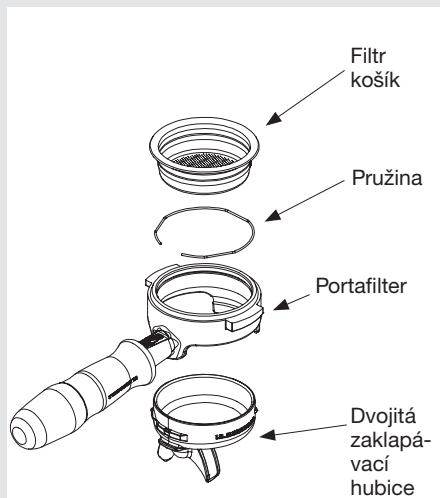
Toto zařízení je určeno pouze pro přípravu kávy a horkých nápojů.

VAROVÁNÍ

Aby se zabránilo riziku úrazu, neotevírejte varnou komoru v průběhu procesu vaření.

1. Instalace portafiltru.

Vložte portafilter do hlavy a otočte pákou zleva doprava. Po správném vložení portafiltru můžete přesunout posuvník zprava doleva, aby voda začala proudit skrz portafilter. Je důležité, aby před naplněním portafiltru kávou, byl portafilter ohřátý na provozní teplotu.



Obrázek 3 – Portafilter

Před tím, než budete připravovat kávu, nechte vodu protékat několik sekund přes prázdný portafilter, aby se předešlo přehřátí.

POZNÁMKA: Je důležité nechat portafilter zaklesnutý v kávovaru na přípravu espressa, když se nepoužívá. Aby proces přípravy espressa správně fungoval, portafilter musí zůstat zahřátý.

2. Příprava kávy. Nyní je možné odebrat portafilter a připravit kávu. Vložte mletou kávu do košíku portafiltru. Můžete použít jednoduchý nebo dvojitý košík. Stlačte mletou kávu dodaným pěchovačem a vložte portafilter do kávovaru line a mini. Přesunutím posuvníku zprava doleva spusťte přípravu kávy (viz Obrázek 1 strana 8).

Pomocí aplikace La Marzocco App je možné nastavit teplotu vody pro přípravu kávy.

Doporučuje se vyčkat pár sekund na dosažení požadované teploty.

Když si přejete snížit teplotu, pro urychlení procesu se doporučuje dávkovat pár sekund vodu z jednotky.

POZNÁMKA: Někteří uživatelé věří tomu, že je důležité nechat vodu protékat skrz integrovanou hlavu před nasazením portafiltru, aby se vypláchly zbytky kávových olejů a částice z integrované hlavy. Někteří ze stejného důvodu provádějí proplach hned po přípravě kávy. Vyzkoušejte tyto postupy a nalezněte nejlepší postup pro přípravu vaší kávy. Pro přípravu espressa se používají různé postupy. Tyto postupy můžete nalézt na webu, blozích a fórech.

3. Dávkování páry.

Aby se z trysky páry odstranila kondenzovaná voda, VŽDY otočením ventilu upustíte trochu páry před tím, než vložíte trysku páry do nádoby s tekutinou, která se má zahřívát.

Ponořte trysku páry do tekutiny, která se má zahřívát.

Otočením ovladače páry uvolněte páru. Průtok ventilem páry lze ovládat.

Pára tekutině předá teplo a teplota tekutiny se zvýší.

Buďte opatrní, aby tekutina nepřetekla. Mohlo by dojít k opaření.

Napěnění mléka pro cappuccino a další nápoje je velmi snadné, ale vyžaduje trochu zkušeností. Vyzkoušejte různé techniky a nalezněte ten nejsprávnější postup pro vaše mléko. Mnoho diskuzí o napěnění mléka naleznete na Internetu.

POZNÁMKA: Je nutné, aby v nádobě, kam směřujete páru, zůstalo dostatečné

množství tekutiny. Pokud tedy chcete naplnit malé množství mléka, musíte použít menší nádobu. Pokud tedy chcete naplnit větší množství mléka, musíte použít větší nádobu.

Pokud použijete příliš malé množství mléka pro nádobu, může dojít k „vyfouknutí“ mléka z nádoby. Dobrým pravidlem, kterého se máte držet, je plnit nádobu do poloviny.

POZNÁMKA: Abyste zabránili zpětnému nasátí horké tekutiny do kotle na páru, doporučuje se vyčistit systém páry po každém zahřátí tekutiny.

Systém vyčistíte otevřením ventilu páry na několik sekund, aby pára mohla uniknout z trysky páry do okolí.

4. Dávkování horké vody.

Horkou vodu můžete dávkovat tryskou horké vody. Pro dávkování horké vody otočte ovladač na levé straně (viz Obrázek 4 na straně 14).

Tímto ovladačem se ovládá vypouštění horké vody.



Obrázek 4 – Ovladač horké vody

5. Připojení/odpojení kávovaru k/od sítě WiFi.

Pro první připojení k vaší WiFi síti použijte aplikaci.

Následovně, když je kávovar zapnut, automaticky se připojí k síti WiFi.

Pokud chcete kávovar odpojit od sítě WiFi, odstraňte zásobník na vodu, zkontrolujte, že modrá kontrolka bliká a poté pohněte pákou hlavy 5 krát za sebou v průběhu 10 sekund.

Nyní je kávovar odpojen.

Pokud chcete připojení kávovaru obnovit, stačí ho vypínačem zapnout.

6. Aktivace funkce proplachování.

Funkce proplachování se aktivuje páčkou znázorněnou na obrázku 5, která se během 1 sekundy otočí z polohy pro výdej do polohy pro deaktivaci. Kávovar bude vydávat horkou vodu po určitý počet sekund (výchozí nastavení je 5 sekund, ale lze jej změnit pomocí aplikace).



Obrázek 5 - Aktivace proplachu

VAROVÁNÍ

Při nedodržení výše uvedených pokynů výrobce nemůže nést odpovědnost za škody na osobách nebo věcech.

1. Dávkování horké vody.

Horká voda může být dávkována z trysky horké vody na levé straně stroje. Vodu vypustíte otočením levého ovladače (viz Obrázek 6 na straně 14).

2. Obecné poznámky pro přípravu kávy.

Portafiltry musí zůstat zahřáté, protože jsou v nejspodnější části hlavy a od této jednotky jsou izolovány gumovým těsněním. Toho dosáhnete, když portafiltry necháte instalovány na kávovaru, i když se nepoužívají. Portafilter může být také zahřát pomocí posuvníku, kdy se portafilter propláchne horkou vodou.

3. Mletí kávy.

Jemnost mletí kávy spolu s druhem je mimořádně důležitá pro přípravu dobrého šálku kávy. Ideální mletí lze zjistit přípravou různých druhů kávy s použitím takového množství mleté kávy, které byste běžně použili pro každý šálek (doporučujeme alespoň 6 g). Nejlépe je káva namletá, pokud káva vytéká z výstupů portafiltru ani příliš pomalu, kapka po kapce, ani příliš rychle. Obecným pravidlem je, že dvojitá dávka by měla propustit asi 60 ml espressa asi za 25 sekund. Tato doba se může měnit v závislosti na jemnosti mletí.

Upozornění:

Pokud nebyl kávovar používán po dobu delší než 8 hodin, v každém případě, po dlouhé době nepoužívání, aby se využil celý potenciál kávovaru, je nutné provést před přípravou nápoje několik cyklů čištění následujícím způsobem:

- Hlava: s nasazeným portafiltry nechte jí protékat vodu alespoň dvě minuty.
- Dejte pozor, abyste se neopařili, a otevřete trysku páry alespoň na jednu

minutu.

- Otevřete ventil horké vody na dobu nezbytnou pro uvaření 1 litru vody.
- Pokud používáte kávovar s nádrží na vodu, vyměňujte vodu v nádrži alespoň jednou denně.

Pokud kávovar nebude používán po delší dobu, doporučuje se dodržovat tyto bezpečnostní pokyny:

- Odpojte kávovar od vodovodu nebo přerušete dodávku vody uzavřením kohoutku.
- Odpojte kávovar od napájení elektrickým proudem.

7. Preventivní údržba a čištění

VAROVÁNÍ

Pro čištění kávovaru se nesmí používat tlaková voda, součásti se nesmí vkládat do zařízení používající tlakovou vodu.

VAROVÁNÍ

Neodebírejte držák filtru, když je příslušná hlava v činnosti. Integrovaná hlava obsahuje vodu o zvýšené teplotě. Voda o teplotě vyšší než 52 °C může okamžitě způsobit opaření nebo smrtelná zranění.

VAROVÁNÍ

Při čištění nesmí být kávovar vkládán do nebo poléván vodou. Při čištění postupuje velmi opatrně podle pokynů.

VAROVÁNÍ

Z expanzního ventilu může vystupovat voda horká až 93 °C. Před tím, než se pokusíte změnit jeho nastavení, musíte použít přiměřenou ochranu pro manipulaci s touto součástí.

VAROVÁNÍ

Toto zařízení je určeno pouze pro přípravu kávy a horkých nápojů.

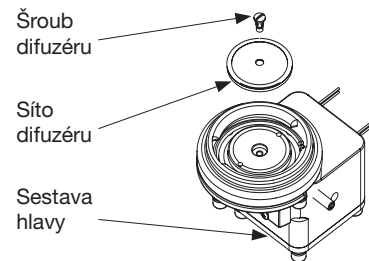
Čištění (každý den)

1. Čištění síta difuzéru a šroubu difuzéru. Při vytékání (následující po přípravě kávy) se mohou malá množství kávy usazovat a ucpávat, třeba i částečně, síto difuzéru. Vypněte zařízení a odšroubujte šroub difuzéru a vyjměte síto difuzéru. Vložte do tekutého čisticího prostředku podle pokynů výrobce tohoto prostředku. Důkladně opláchněte čistou vodou. Namontujte a nechte několikrát protéct horkou vodu hlavou s instalovaným sítím.

2. Čištění hlavy

Vložte prázdný košík do portafiltru a vložte správné množství čisticího prostředku na espresso (podle návodu na použití výrobku) a zasuňte portafilter do integrované hlavy.

- Posuňte posuvník hlavy, kterou chcete



Obrázek 5 - Integrovaná hlava

čistit, tak, jako byste chtěli připravit normální šálek kávy. Vodu zavřete asi po 15–20 sekundách.

- Několikrát zastavte a spusťte hlavu, až bude místo mýdlové vody vytékat čistá voda. Poté odeberte portafilter. Neodebírejte portafilter, pokud hlava vypouští vodu.
- Vložte normální filtr do portafiltru a několikrát propláchněte hlavu horkou vodou.

3. Čištění tělesa kávovaru

Otřete povrchy z nerezové oceli měkkým, neabrazivním hadrem ve směru známek opracování, pokud jsou. Na natřené, potištené nebo plastové součásti nepoužívejte alkohol nebo rozpouštědla. Mohlo by dojít k jejich poškození. Boční panely očistěte měkkým hadrem. Čistěte pouze měkkým vlhkým hadrem, který může být namočený do vlažné vody s jemným mýdlem.

4. Čištění trysek páry.

Aby se nevytvářely usazeniny uvnitř trysek, které by mohly ovlivnit chuť dalších připravovaných nápojů, trysky páry musí být vyčištěny hned po použití vlhkým hadrem a krátkým propláchnutím párou. Pokud na trysce páry ulpí zbytky mléka, ponořte trysku do nádoby s horkou vodou. Poté můžete trysku vyčistit. Pokud ulpělé zbytky přetrvávají, opakujte postup.

5. Čištění trysek horké vody.

Trysky horké vody se musí pravidelně čistit hadrem namočeným do vody a/ nebo jemného mýdla.

POZNÁMKA: Tento rozvrh čištění je vychází z předpokládaného občasného a středně častého používání, tj. 5 až 20 šálek denně. Pokud se kávovar používá méně často, může být tento rozvrh příslušně upraven.

6. Čištění nádrže na vodu a odkapávacího tácu:

Nádrž na vodu se musí pravidelně čistit, aby se na vnitřních površích nevytvářely řasy. Před čištěním vyjměte nádrž na vodu z kávovaru. Odpojte průhlednou plastovou hadici pro přívod vody. Ručně omyjte každou součást vodou s jemným mýdlem.

7. Drenáž parní jednotky.

Doporučuje se jednou ročně úplně vyprázdnit parní jednotku prostřednictvím příslušného vypouštěcího ventilu, který se nachází na boční nebo na spodní straně parní jednotky.

Četnost čištění

Denně

- Portafilter
- Filtr
- Síto difuzéru
- Šroub difuzéru
- Parní tryska (okamžitě po použití)
- Mřížka odkapávacího tácu

Každý týden

- Vodní nádržka
- Odkapávací tác

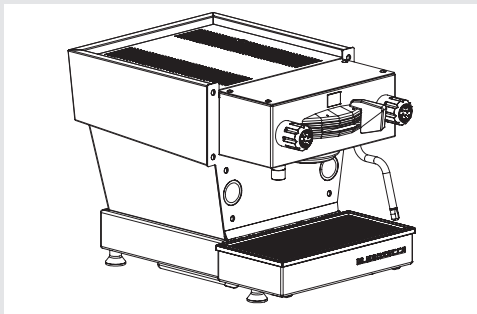
Každý měsíc

- Čištění trysky horké vody

Upozornění: Podrobnosti o čištění naleznete v rychlém průvodci na webových stránkách

8. Návod k instalaci

- | | | | |
|--|-----------|-----------------------------------|-----------|
| 1. Rozbalení kávovaru linea mini | strana 19 | 7. Sledování tlaku v kotli páry | strana 23 |
| 2. Naplnění vodou (první naplnění) | strana 19 | 8. Příprava espressa | strana 24 |
| 3. Zarovnání odkapávacího tácu | strana 20 | 9. Ověření pracovních tlaků kotle | strana 24 |
| 4. Připojení na napájení elektrickým proudem | strana 20 | 10. Teplota integrované hlavy | strana 25 |
| 5. Zapnutí napájení elektrickým proudem | strana 21 | 11. Teplota kotle na páru | strana 25 |
| 6. Sledování tlaku v hlavě | strana 22 | | |



1

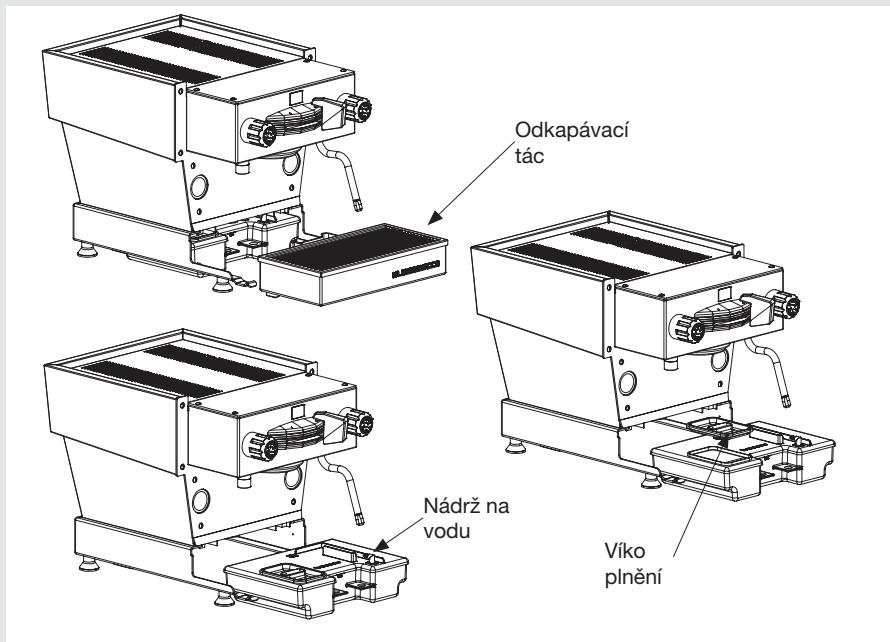
Rozbalte kávovar na rovné ploše. Zkontrolujte, že dodávka obsahuje veškeré příslušenství. Zkontrolujte, zda nejsou vidět jakákoliv poškození.

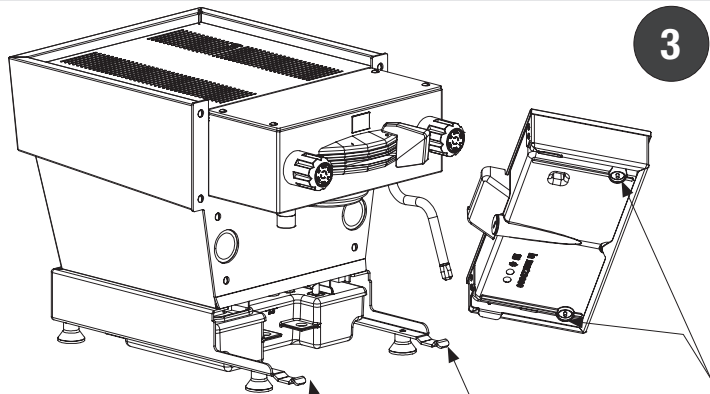
VAROVÁNÍ
Kávovar musí být umístěn ve vodorovné poloze na desce, která je nanejvýše 90 cm nad podlahou.

2

Odstraňte/otevřete víko a naplňte nádrž filtrovanou vodou. Zasuňte nádrž zpět na své místo a vložte zpět odkapávací táč. Zkontrolujte, že je odkapávací táč zcela zasunut. Voda v nádrži musí být v kontaktu se snímači hladiny na zadní straně.

POZNÁMKA: Kávovar linea mini je konfigurován pro funkci s nádrží na vodu.





3

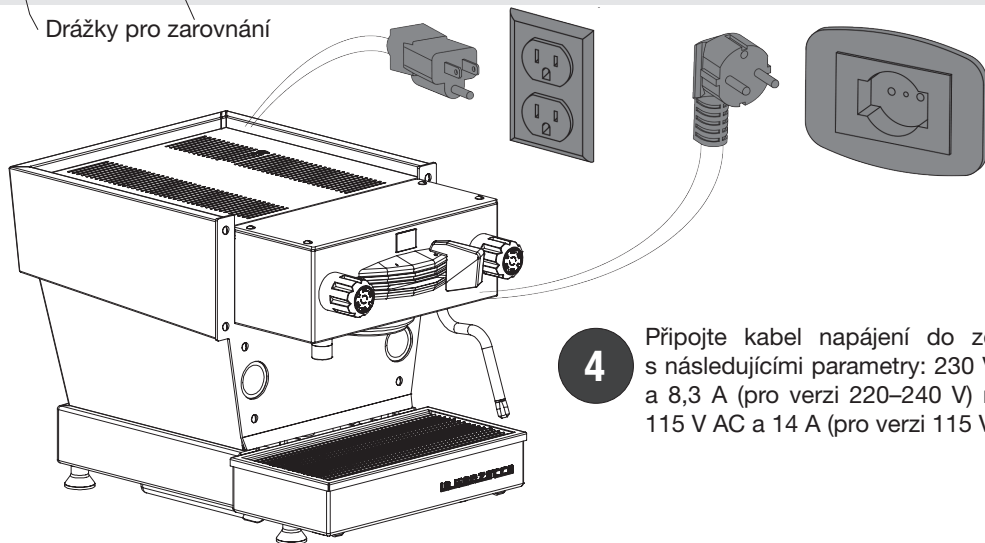
DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Aby kávovar řádně fungoval, musí být správně instalován odkapávací táč. Odkapávací táč je vybaven dvěma magnety, které zapadají do dvou drážek v základně kávovaru linea mini. Při vkládání odkapávacího tácu zajistěte, aby magnety zapadly do drážek pro zarovnání. Pro správné zarovnání může být nutné trochu zatlačit na přední stranu odkapávacího tácu.

Pokud je kávovar ZAPNUTÝ a nádrž na vodu je naplněna, kontrolka nádrže na vodu (modrá) svítí; pokud je nádrž na vodu prázdná, kontrolka nádrže na vodu (modrá) bliká).

Magnety a drážky pro zarovnání

Drážky pro zarovnání

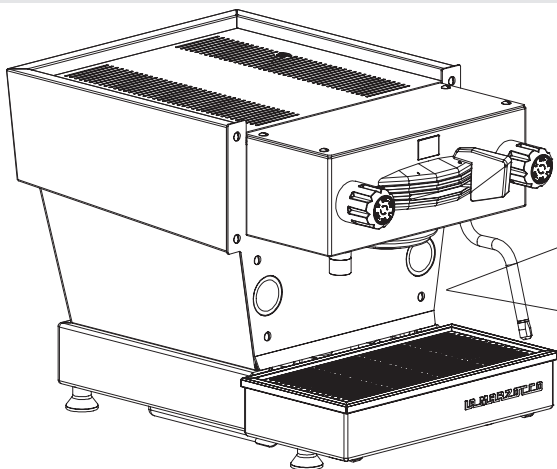


4

Připojte kabel napájení do zdroje s následujícími parametry: 230 V AC a 8,3 A (pro verzi 220–240 V) nebo 115 V AC a 14 A (pro verzi 115 V).

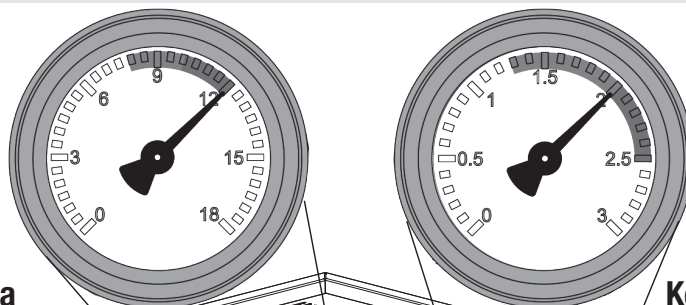
5

Stisknutí hlavního vypínače zapněte kávovar. Hlavní vypínač je to vpravo vzadu na kávovaru.

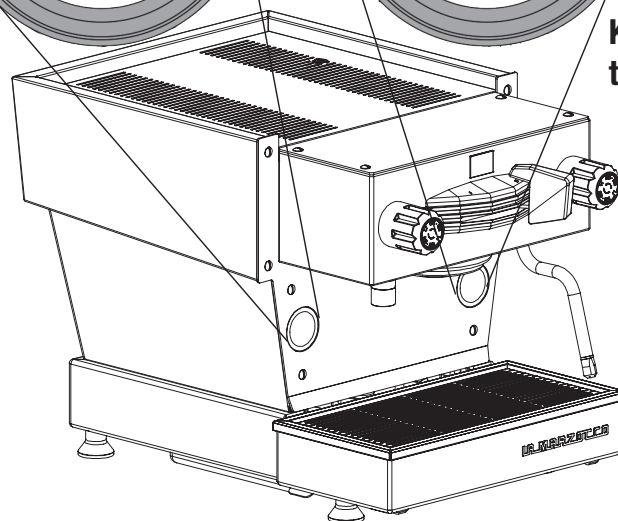
**VAROVÁNÍ**

Výrobce se zřídka jakékoliv odpovědnosti za jakoukoliv událost, která by mohla vést ke sporu o odpovědnost, v případě, že nebylo provedeno řádné uzemnění podle platných místních, národních a mezinárodních předpisů týkajících se používání elektrických zařízení, nebo pokud byly další elektrické součásti připojeny nesprávně.

Integrovaná hlava tlakoměr



Kotel na páru tlakoměr



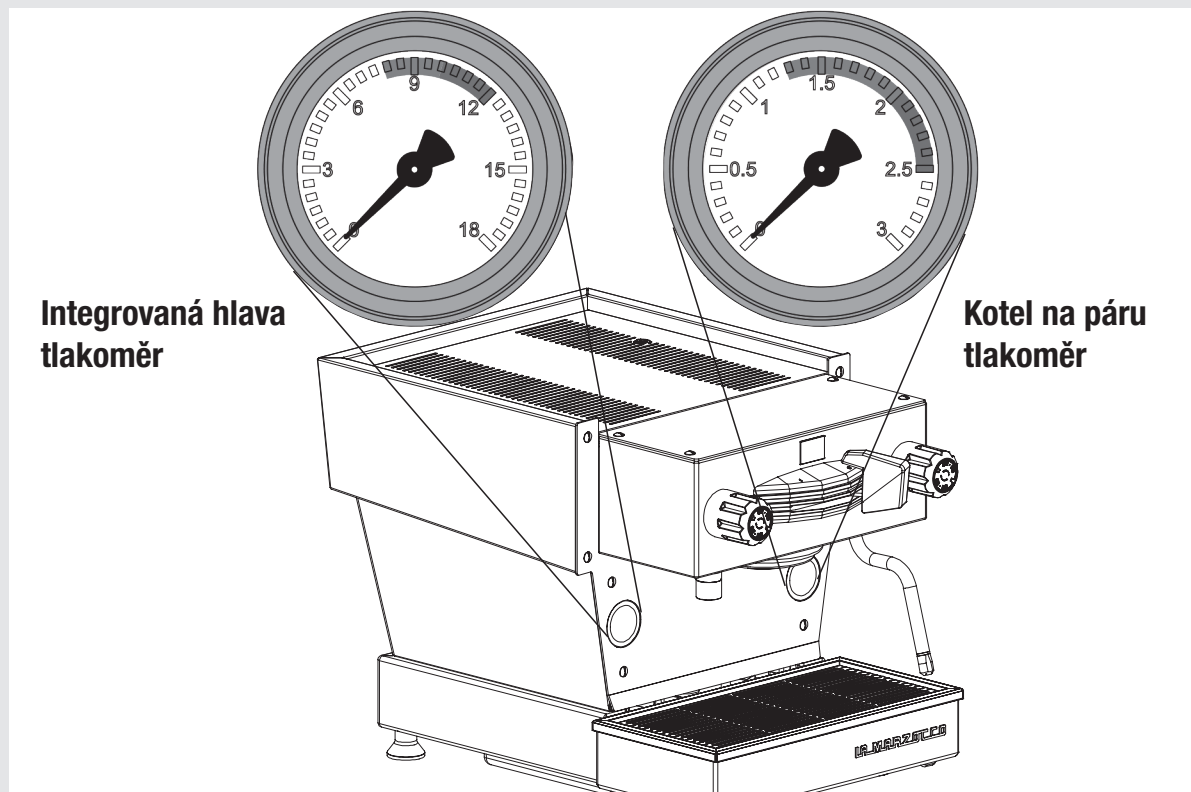
6

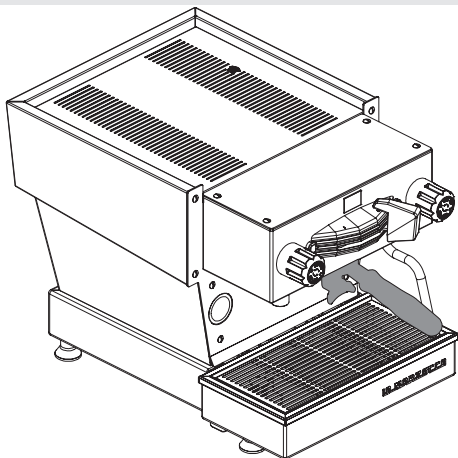
Poté bude nutné zkontrolovat expanzní ventil. Při ohřívání integrované hlavy na provozní teplotu tlak v integrované hlavě stoupá. Expanzní ventil za odkapávacím tácem umožňuje části vody v průběhu procesu uniknout, a omezit tak maximální tlak v integrované hlavě na 12 bar. Při prvním zahřívání sledujte tlak v integrované hlavě. Tlakoměr by měl stoupnout na 12 bar a zastavit se. Pokud tlak nedosáhne 12 bar nebo pokud tlak stoupne nad 12 bar, je nutné nastavit expanzní ventil. Provedte řádně následující krok a nastavte expanzní ventil.

7

Můžete také sledovat zahřívání kotle na páru na tlakoměru kotle na páru. Kotel na páru je od výrobce nastaven asi na 2,0 bar.

Po dosažení tohoto tlaku se zahřívání zastaví.

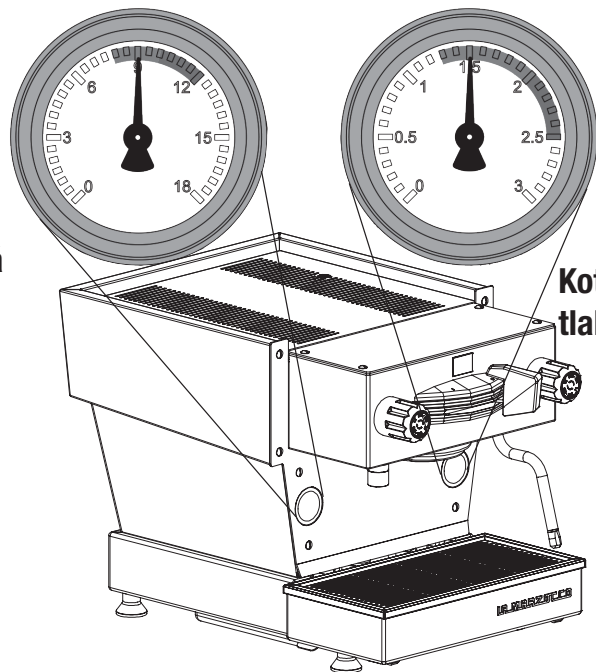




8

Když je kávovar připraven (červená kontrolka svítí), vložte mletou kávu do portafilteru a aktivujte proces přípravy.

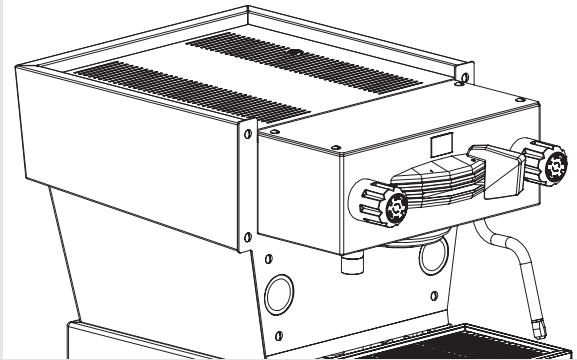
**Integrovaná
hlava
tlakoměr**



**Kotel na páru
tlakoměr**

9

Při přípravě nápoje by měl být tlak v hlavě 8–10 bar. Tlak v kotli na páru by měl být nastaven na 2 bar, ale lze použít jakýkoliv tlak mezi 1,3 a 2 bar.

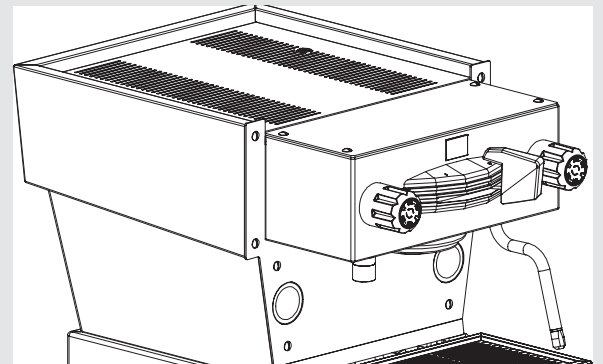


10

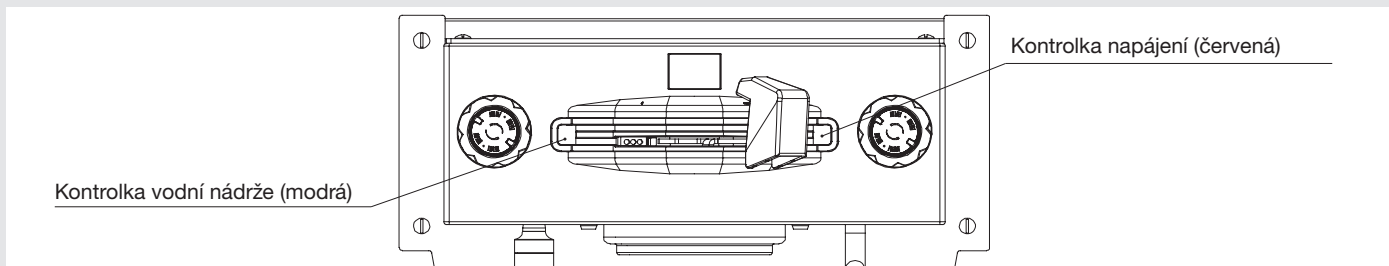
Teplota varné vody se měří v nejkritičtějších bodech kávové hlavy, kde je kolísání teploty největší. Tento parametr je nastaven výrobcem na přednastavenou jmenovitou teplotu.

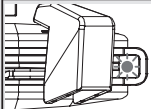
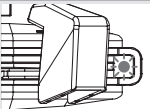
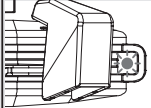

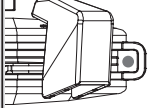
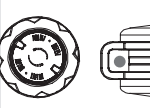
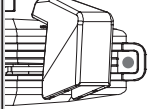
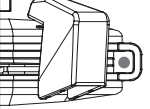
11

Pomocí aplikace La Marzocco App můžete nastavit tlak kotle na páru.



Stav kontrolky



Stav	Zpráva	Stav	Zpráva
	Červená kontrolka bliká – 0,5 sekundu svítí, 0,5 sekundu nesvítí: - Kávovar se nahřívá.		Červená kontrolka bliká – 5,7 sekundy nesvítí, 0,3 sekundu svítí – a modrá kontrolka nesvítí: - Kávovar je v pohotovostním režimu.
	Červená kontrolka bliká – 3 sekundy svítí, 1 sekundu nesvítí: - Kávovar dosáhl provozní teploty a je odpojen od sítě WiFi.		Modrá kontrolka bliká – 0,5 sekundu svítí, 0,5 sekundu nesvítí: - Nízká hladina vody v zásobníku na vodu.
	Červená a modrá kontrolka svítí: - Kávovar dosáhl provozní teploty a je připojen k síti WiFi.		Modrá kontrolka svítí: - V zásobníku na vodu je voda.
	Červená a modrá kontrolka svítí, barista svítí: - Kávovar vydává nápoj, časovač výdeje začne odpočítávat čas a světla baristy zhasnou 3 sekundy po skončení výdeje.		Červená kontrolka rychle bliká: - Kávovar aktualizuje firmware a časovač výdeje zobrazuje průběh v procentech.



**Dobrý den,
tento kávovar
je možné připojit.**

více informací

