# Bedienungs-anleitung

## kb90

Die kb90 ist auf die Bedürfnisse der belebtesten Kaffeebar der Welt zugeschnitten, was die Zubereitung von Espresso für Baristas erleichtert. La Marzocco hat angesichts der Bedürfnisse von hochvolumigen Cafés und deren Mitarbeitern das Siebträgersystem neu gestaltet, um die Belastung des Handgelenks zu reduzieren. Durch die Fokussierung auf die Vereinfachung der feinen Bewegungen ist die Maschine in der Lage, die für die Herstellung jedes Getränks benötigte Zeit um Sekunden zu verkürzen. Die kb90 setzt für La Marzocco einen neuen Standard in der Performance hochvolumiger Cafés.

la marzocco

handmade in florence

# kb90

Betriebsanleitung V2.0 - 11/2019
MAN.22.4.01

## Kapitel


1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften S. 3
2. Definition der Beschriebenen Modelle S. 7
3. Installation S. 10
4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee S. 16
5. Zubereitung von Anderen Heißen Getränken S. 19
6. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung S. 20
7. Außerbetriebnahme und Abrüstung S. 23
8. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen S. 24
9. Präzisionswaage S. 25
10. Straight-in S. 27
11. Anleitung zur Software-Programmierung S. 28


Vorhandene Zertifizierungen:

DE

la marzocco
handmade in florence


La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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


Vom Hersteller überprüfte Originalanweisungen.

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


Gedruckt auf Recyclingpapier.

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Dieses gerät ist nur für den gewerblichen einsatz bestimmt und sollte dort installiert werden, wo ihr gebrauch und ihre wartung auf geschultes personal begrenzt sind. Kinder dürfen die maschine nicht betreiben und auch nicht damit spielen.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Diese maschine ist nicht für die verwendung im freien bestimmt. Es dürfen keine wasserspritzer zur reinigung der maschine verwendet werden, ebenfalls sollte sie nicht in umgebungen aufgestellt werden, in denen wasserspritzer verwendet werden.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Die espressomaschine muss waagerecht auf einem tisch mit einer höhe von mehr als 80 cm vom boden aufgestellt werden.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Wie bereits in den vorhergehenden hinweisen erwähnt übernimmt der hersteller keine haftung für schäden an gegenständen, tieren und/oder personen, wenn die maschine nicht gemäss der in diesen betriebsanleitungen enthaltenen anleitungen installiert wurde und wenn sie nicht für den zweck für den sie entworfen wurde (zubereitung von kaffee und heissen getränken) verwendet wird.**

**1) Wichtige sicherheitshinweise**

- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dBA.
- Die Verwendung, Reinigung und Wartung dieser Kaffeemaschine durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen ist möglich, sofern sie von einer Person beaufsichtigt werden, welche für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und sofern sie die Gefahren verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um auszuschließen, dass mit dem Gerät gespielt wird.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

**2)** Diese Betriebsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss allen Verbrauchern ausgehändigt werden. Die Verbraucher sind gebeten, den Inhalt dieser Anleitung aufmerksam zu lesen , da sie wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit bei Installation, Betrieb und Wartung enthält.
Die vorliegende Anleitung muss sorgfältig aufbewahrt werden und für weiteres Nachschlagen, sowie für jeden neuen Betreiber der Maschine zur Verfügung stehen.
**3)** Sicherstellen, dass das Produkt unversehrt ist. Die Verpackung auf Anzeichen prüfen, die auf eine Beschädigung der Maschine schließen lassen.
**4)** Nach vorsichtigem Auspacken den einwandfreien Zustand der Maschine prüfen.
**Im Zweifelsfall auf die weitere Installation verzichten und sofort Kontakt mit dem Händler oder dem Verkäufer aufnehmen, der für die Entsendung von Fachpersonal sorgen wird, das zum Arbeiten an der Maschine ermächtigt ist.**
**5)** Die Verpackungsteile (Schachteln, Beutel, Polystyrol usw.) darf nicht in der Reichweite von Kindern liegen gelassen werden, da es eine Gefahrenquelle darstellen kann. Das Verpackungsmaterial darf nicht in der Umwelt freigesetzt werden.
**6)** Kontrollieren, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, an dem die Maschine angeschlossen werden soll.
**7)** Die Installation der Maschine muss aufgrund der lokalen Gesetze und Vorschriften für Elektro- und Wasseranschlüsse vorgenommen werden. Außerdem muss die Installation unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers durch zugelassenes und qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.
**8)** Falsche Installation kann zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keinesfalls haftet.
**9)** Der sichere elektrische Betrieb dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn ein korrekter Anschluss an das Stromnetz unter Einhaltung der lokalen, nationalen und internationalen Gesetze und Sicherheitsvorschriften insbesondere im Hinblick auf die Erdung hergestellt wird.
Es muss sichergestellt werden, dass die Erdung ordnungsgemäß ausgeführt wird, da dies für die Sicherheit von ausschlaggebender Bedeutung ist. Den Anschluss von quali-

fiziertem Personal überprüfen lassen.

**10)** Es muss sichergestellt werden, dass die Leistung der vorhandenen Elektroanlage für die maximale Stromaufnahme des Geräts geeignet ist. Diese ist auf dem Typenschild der Espressomaschine angegeben.

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

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

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

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

Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

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

Insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Das Gerät nicht barfuß betreiben;
- Keine Verlängerungen in Badezimmern verwenden ;
- Den Gerätstecker keinesfalls am Kabel aus der Steckdose ziehen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen (Regen, Sonne usw.) ausgesetzt werden;
- Kindern bzw. Personen, die dazu nicht die notwendigen Fähigkeiten besitzen, darf die Bedienung dieses Geräts nicht gestattet werden;
- Das Bedienfeld nicht mit nassen Tüchern reinigen, da es nicht wasserdicht ist.

**14)** Bevor Instandhaltungs- und/oder Reinigungsarbeiten vorgenommen werden, den Hauptschalter der Maschine auf “0” bzw. “OFF” stellen und die Stromversorgung unterbrechen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter der Anlage abgeschaltet wird. Bei Reinigungsarbeiten müssen

strikt die in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften eingehalten werden.

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

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

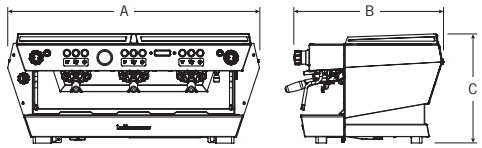
**17)** Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden muss das Versorgungskabel der Maschine vollständig ausgerollt werden.

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

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

**20)** Diese Anleitungen sind auch in einem alternativen Format auf einer Website verfügbar.
http://techcenter.lamarzocco.com.

**21) Abmessungen und gewicht der reihe kb90**




| kb90 | 2 Brühgruppen | 3 Brühgruppen | 4 Brühgruppen |
|---|---|---|---|
| A [mm] | 810 | 1050 | 1290 |
| B [mm] | 622 | 622 | 622 |
| C [mm] | 448 | 448 | 448 |
| GEWICHT [kg] | 72 | 88 | 122 |

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

kb90, Modelle 2, 3 und 4 Brühgruppen

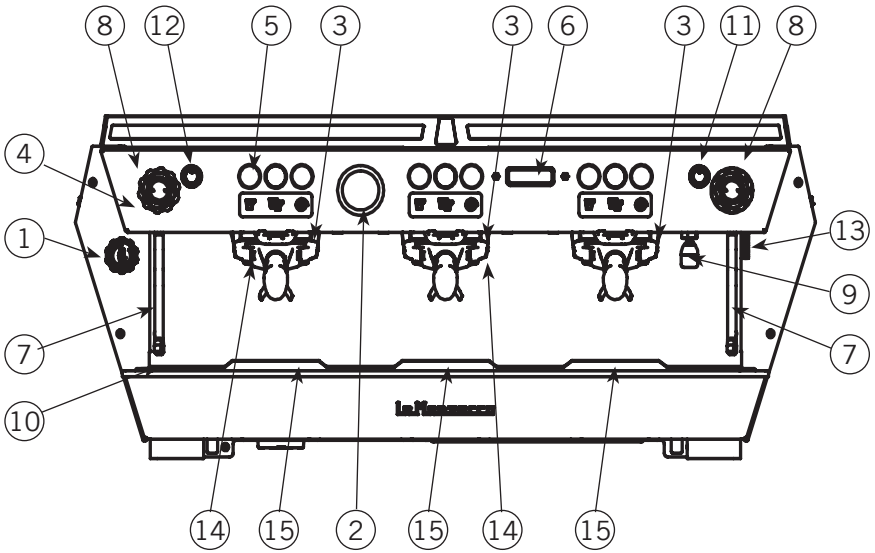



**Abb. 1 - Modelle 2, 3, und 4 Brühgruppen**

**Legende**

| | |
|---|---|
| 1 | Hauptschalter |
| 2 | Manometer (Dampf und Heißwasser) |
| 3 | Brühgruppen |
| 4 | Bedienfeld |
| 5 | Tastenfeld Brühgruppe #1 |
| 6 | Digitaldisplay |
| 7 | Dampfrohr |
| 8 | Regelknopf Dampfrohr |
| 9 | Heißwasserrohr |
| 10 | Ausziehbarer Sammelkasten |
| 11 | Heißwasserschalter |
| 12 | Tassenwärmer-Taste |
| 13 | Heißwassermischventil |
| 14 | Straight-in |
| 15 | Präzisionswaage |

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

**1) Allgemeine Beschreibung**

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

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

**2) Beschreibung der einzelnen Maschinenteile**

**• Dampfkessel**

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

2 Brühgruppen 7,0 Liter 3000 Watt
3 Brühgruppen 11 Liter 4000 Watt
4 Brühgruppen 15 Liter 4350 Watt

An den beiden Enden des zylindrischen Gehäuses sind die Deckel angebracht, in denen sich wiederum die Aufnahmen für die elektrischen Widerstände zum Erhitzen des Wassers und zur Erzeugung des Dampfs befinden. Diese gestatten das Erreichen des Betriebsdrucks in ca. 25 Minuten. Die Aufrechterhaltung dieses Drucks wird durch einen Druckwächter gewährleistet. Am Dampfkessel sind verschiedene Anschlüsse für die Sicherheitsvorrichtungen, für Heißwasser und Dampf, sowie für die Versorgung angebracht.

Hergestellt aus AISI 300 Edelstahlrohr. Die Erwärmung erfolgt über ein Tauchheizelement.

- Betriebsdruck von 1.3-1.5 bar, automatisch von einem Druckschalter oder Temperaturfühler gesteuert, so eingestellt, dass sich der Heizelement-Versorgungskreis bei 1.5 bar öffnet und bei 1.3 bar schliesst.
- Der Druck wird über einen Druckmesser mit Skala von 0 bis 2 bar angezeigt.
- Sicherheitseinrichtung, basierend auf einem mechanischen Expansionsventil mit entgegenwirkender Feder, eingestellt auf 1.8 bar.
- Probelauf: hydraulischer Test bei 4.5 bar auf kleinen betriebsfertigen Kesseln in unserem Werk durchgeführt.

**• Kaffeekessel**

Der Kaffeekessel besteht aus einem zylindrischen Behälter aus AISI 300 Edelstahl. Einer pro Gruppe (Warmwassererzeuger zum Kaffeebrühen). Jede Einheit wird einem Hydrauliktest bei einem Druck von 18 bar unterzogen und besitzt einen Betriebsdruck von 9 bar. Nachfolgend eine Liste der Nutzvolumen und Anschlussleistungen je nach Anzahl der eingebauten Gruppen:

2 Brühgruppen 2 x 1,3 Liter 2 x 800 Watt
3 Brühgruppen 3 x 1,3 Liter 3 x 800 Watt
4 Brühgruppen 4 x 1,3 Liter 4 x 800 Watt

Die Abdeckungen sind an beiden Enden des zylindrischen Behälters installiert und auf einer davon befindet sich das Gehäuse für die Wasserheizelemente. Die Temperatur des Kaffeekessels wird durch einen elektronischen Temperaturregler (PID) mit einer Genauigkeit von 0.2°C erhalten. Die Brühgruppen sind am Kessel installiert.

Hergestellt aus einem AISI 300 Edelstahlrohr. Die Erwärmung erfolgt über ein Tauchheizelement.

- Betriebstemperatur 95°C (verstellbar), automatisch durch einen elektronischen Temperaturregler mit 0.2 °C Genauigkeit gesteuert. Betriebsdruck von 9 bar.
- Der Druck wird über einen

Druckmesser mit Skala von 0 bis 18 bar angezeigt.
- Sicherheitseinrichtung, basierend auf einem mechanischen Expansionsventil mit entgegenwirkender Feder, eingestellt auf 13 bar.
- Probelauf: Hydraulischer Test bei 18 Bar auf kleinen betriebsfertigen Kesseln in unserem Werk durchgeführt.

**• Brühgruppen**

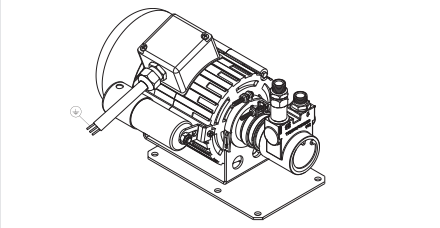
Sie bestehen aus einem Edelstahlblock, auf dem ein Siebträger angebracht ist, in den die Kaffeedosis eingefüllt wird und aus dem anhand eines Schnabels der fertige Espresso nach Betätigung der entsprechenden Taste in die darunter gestellte/n Tasse/n läuft.

**• Gehäuse**

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

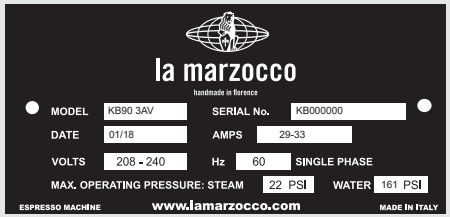
**• Elektropumpe**

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



**• CE Maschinen-Kennschild:**

**• ETL Maschinen-Kennschild:**

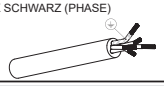


## 3. Installation

| MODELL/SERIE | GRUPPE | V/Hz | NENNLEISTUNG (W) | NENN-EINGABE (A) | KAFFEEKESSEL LEISTUNG | DAMPFKESSEL LEISTUNG | GESAMT-LEISTUNG | ABMESSUNGEN ELEKTRISCHES NETZKABEL (mm²) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| KB90 | 2GR | AC220-240V/60Hz<br>AC208-240/60H | 5664<br>5358 | 24.6<br>21-24 | 1600<br>1600 | 3000<br>3000 | 5664<br>5358 | FÜR DETAILLIERTE INFORMATIONEN SIEHE DIE ELEKTROANSCHLÜSSE |
| | 3GR | AC220-240V/60Hz<br>AC208-240/60Hz | 7784<br>7325 | 33.8<br>29-33 | 2400<br>2400 | 4000<br>4000 | 7784<br>7325 | |
| | 4GR | AC220-240V/60Hz<br>AC208-240/60Hz | 9170<br>8560 | 39.9<br>41-36 | 3100<br>3200 | 4350<br>4350 | 9170<br>8560 | |

**ELEKTRISCHES NETZKABEL EINZELPHASE:**
**3 X KABEL** 1 X BLAU (NEUTRAL)
**220V** 1 X BRAUN (PHASE)
1 X GELB & GRÜN (ERDE)

**ELEKTRISCHES NETZKABEL MEHRPHASIG:**
**5 X KABEL** 1 X BRAUN (PHASE) 1 X BLAU (NEUTRAL)
**380V** 1 X GRAU (PHASE) 1 X GELB & GRÜN (ERDE)
**4 X KABEL** 1 X SCHWARZ (PHASE)
**220V**



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

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Die maschine muss dauerhaft an eine feste verkabelung angeschlossen werden. Es ist zwingend erforderlich, eine fehlerstromeinrichtung (RCD) mit einem nenn-betriebsstrom, der 30mA nicht überschreitet, zu installieren.**

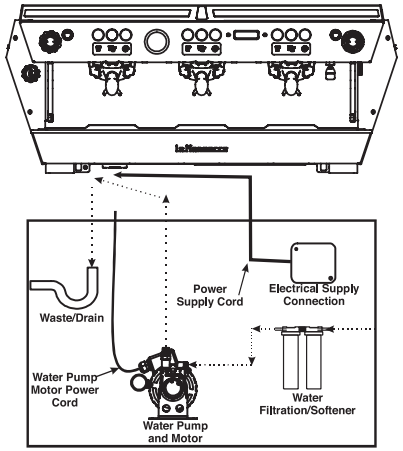



Abb. 2 - Installationsanleitung

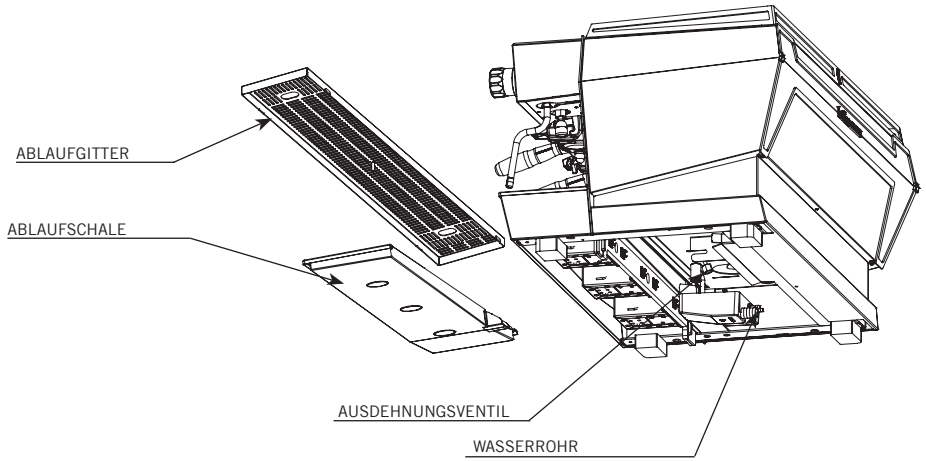



Abb. 3 - Beschreibung

**⚠ ACHTUNG ⚠**

Bei jeder neuen installation muss die maschine mit einem neuen rohrleitungssatz und entsprechenden dichtungen ausgestattet werden.

**⚠ ACHTUNG ⚠**

Die wasserdruckversorgung muss zwischen 0,2 und 0,6 MPa liegen. Wenn nicht genug druck vorhanden ist ist es ratsam ein zusätzliches wasserversorgungssystem zu verwenden.

**⚠ ACHTUNG ⚠**

Vor der herstellung der elektrischen anschlüsse, sicherstellen, dass die beiden zugentlastungsverbinder fest am maschinenkörper befestigt sind, um unbeabsichtigte beanspruchung an den stromkabeln zu vermeiden.

**⚠ ACHTUNG ⚠**

Gefährliche spannung – Vor dem warten von der stromversorgung trennen.

**⚠ ACHTUNG ⚠**

Die motorpumpe soll sich neben der maschine an einem ort befinden, der leicht für die wartung, jedoch nicht für unbeabsichtigte eingriffe zugänglich ist und an dem ein optimaler luftumlauf vorhanden ist.

**⚠ ACHTUNG ⚠**

Der hersteller lehnt jegliche haftung für ereignisse ab, die durch das herstellen der erdung abweichend von den geltenden lokalen, nationalen und internationalen bestimmungen und gesetzen zur elektrik hervorgerufen wurden, oder andere elektrische bauteile falsch angeschlossen wurden.

**⚠ ACHTUNG ⚠**

Dieses gerät ist nicht für den gebrauch durch personen (einschliesslich kindern) mit geminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten, mangelnder erfahrung und kenntnis bestimmt, es sei denn, diese werden beaufsichtigt oder in den gebrauch des gerätes durch eine für ihre sicherheit verantwortliche person eingewiesen.

**⚠ ACHTUNG ⚠**

- nur U.S.A. und KANADA - nicht an einen kreis anschliessen, der mit mehr als 150V funktioniert, um die erdung an jedem fuss auszuführen.

**⚠ ACHTUNG ⚠**

Es dürfen keine Wasserstrahlen zur Reinigung der Maschine verwendet werden, ebenfalls sollte Sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Wasserstrahlen verwendet werden.

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Nehmen sie den siebträger niemals ab, wenn wasser abgegeben wird. Dieser vorgang kann sehr gefährlich sein, da der hohe druck, der sich innen bildet, heisses und leicht ätzendes wasser heraussprüht und somit schwere verbrennungen verursachen könnte. Der wasserkessel enthält wasser mit hoher temperatur. Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke verbrennungen oder den tod durch verbrühen verursachen.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Wechseln sie die benutzten sicherungen mit sicherungen mit derselben grösse, demselben typ und derselben stärke F1 = 2A, 250V aus.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Um bruch oder lecks zu vermeiden: positionieren bzw. Lagern sie die kaffeemaschine nicht an orten, an denen die temperatur das wasser im boiler oder im hydrauliksystem frieren könnte.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.**

**HINWEIS:**

- Das Trinkwasser-Absperrventil und die Schalter der Stromanschlüsse müssen so positioniert sein, dass sie vom Bediener leicht und rasch erreichbar sind.
- Die Maschine muss eben auf einem Tresen bei folgenden Umgebungsbedingungen aufgestellt werden:
  Umgebungstemp. min.: 5°C/41°F;
  Umgebungstemp. max.: 32°C/89°F.
- Sofern die Maschine zeitweilig in einem Raum mit Umgebungstemperatur unter 0°C/32°F aufgestellt wurde, muss vor der ersten Inbetriebnahme der Kundendienst gerufen werden.
- Der vom Wasserkessel erzeugte Druck muss zwischen 0,2 und 0,6 MPa liegen.
- Diese Maschine entspricht der Norm 61000-3-11, die Impedanz am Punkt der Speisungsschnittstelle muss einen Wert von Zmax= 0,03 Ω besitzen.

## Tabelle Wasserspezifikationen

| | | Min. | Max. |
|---|---|---|---|
| T.D.S. | ppm | 90 | 150 |
| Gesamthärte | ppm | 70 | 100 |
| Gesamt Eisen ($Fe^{+2}/Fe^{+3}$) | ppm | 0 | 0,02 |
| Freies Chlor ($Cl_2$) | ppm | 0 | 0,05 |
| Gesamt Chlor ($Cl_2$) | ppm | 0 | 0,1 |
| pH | Wert | 6,5 | 8,5 |
| Alkalinität | ppm | 40 | 80 |
| Chloride ($Cl^-$) | ppm | nicht über | 30 |

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

**1) Installation auf dem Tresen**

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

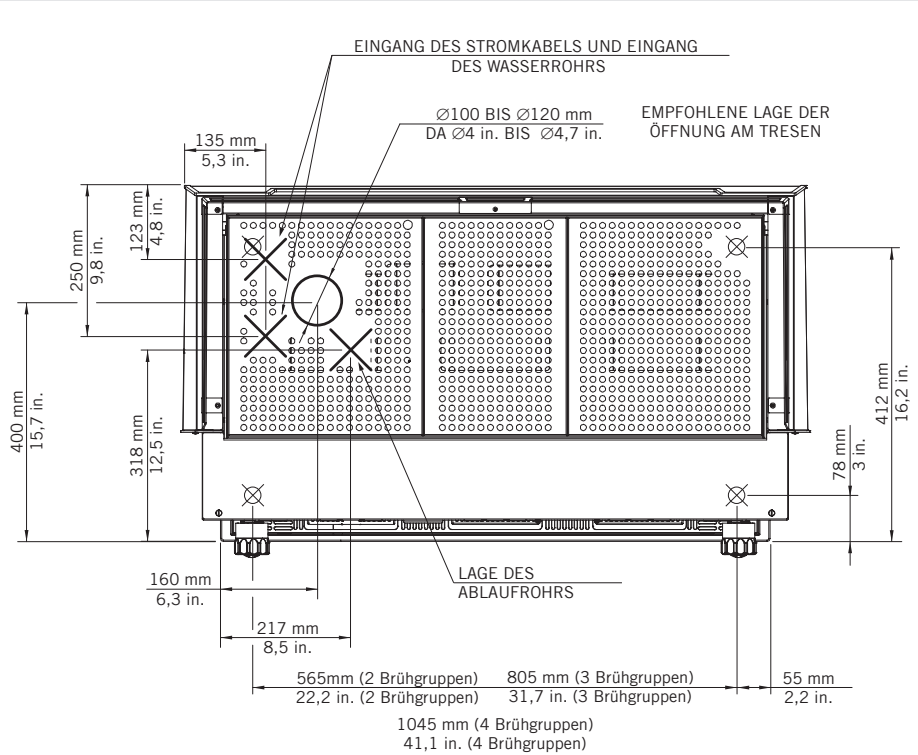



**Abb. 4 - Öffnung am Tresen**

**2) Zubehör**

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

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

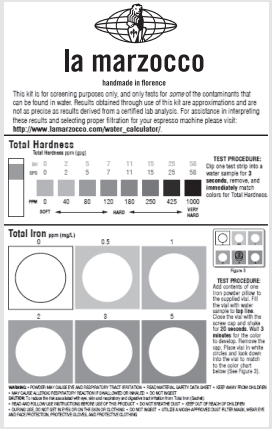
Um die Maschine installieren zu können, muss folgendes vorhanden sein:

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

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

**3) Wasseranalyse**

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


la marzocco

handmade in florence

This kit is for screening purposes only, and only tests for some of the contaminants that can be found in water. Results obtained through use of this kit are approximations and are not as precise as results derived from 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

TEST PROCEDURE: Dip one test strip into a water sample for 3 seconds, remove, and immediately match colors for Total Hardness.

Total Iron ppm (mg/L)

TEST PROCEDURE: Add contents of one iron powder pillow to the supplied vial. Fill the vial with water sample to top level. Close vial with the screw cap and shake for 20 seconds. Wait 3 minutes for the color to develop. Remove the cap. Place vial in white circles and look down through the vial to match to the color charts below (See Figure 3).

Figure 3

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

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

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

**4) Anschluss an das Wassernetz**

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

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

**Hinweis:** Die Elektropumpe ist ausschließlich für den Betrieb mit kaltem Wasser ausgelegt.

Sicherstellen, dass die Wasserversorgung stets ansteht, während die Pumpe in Betrieb ist. Andernfalls könnte Luft in den Kessel eindringen und dadurch die Pumpe schädigen.

**5) Elektroanschluss**

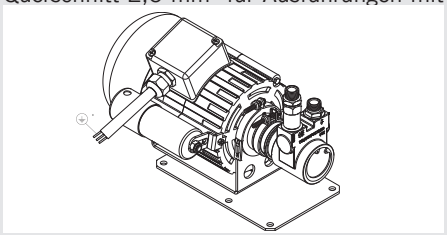
**a) Versorgungskabel**

• Dies ist das Hauptversorgungskabel, das die gesamte Espressomaschine mit Strom versorgt. Je nach elektrischen Merkmalen der erworbenen Espressomaschine stehen verschiedene Arten von Kabeln zur Verfügung:

• Dreipoliges Einphasen-Kabel 200/220Vca mit Querschnitt 4/6/10 mm² oder AWG 12/10/8 (bei Ausführungen mit UL- Zertifikat). Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

• Vierpoliges Drehstromkabel 220Vca mit Querschnitt 4 mm² für Ausführungen mit 2, 3 und 4 Brühgruppen. Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

• Fünfpoliges Drehstromkabel 380Vca mit Querschnitt 2,5 mm² für Ausführungen mit 2, 3 und 4 Brühgruppen. Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung.



**b) Versorgungskabel des Motors der Wasserpumpe**

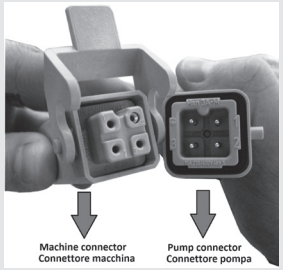
Dies ist die Versorgungsleitung für den Motor der Wasserpumpe. Die interne Elektronik schaltet den Pumpenmotor nach Bedarf ein.

• Dreipoliges Kabel mit Querschnitt 1,5 mm² oder AWG 16 (bei Ausführungen mit UL- Zertifikat). Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

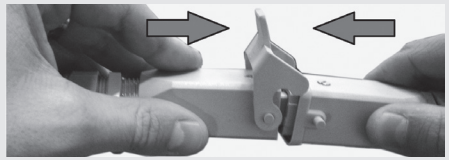
**c) Schnellverbindung zwischen Wasserpumpe und Espressomaschine**

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

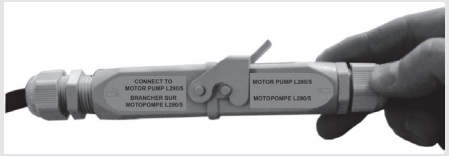
- Anzeige der Stecker;




- Anschluss der Kabel;



- Befestigung der Kabel;




**6) Anschluss des Wasserablaufrohrs**

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

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

## 4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Nehmen sie den siebträger niemals ab, wenn wasser abgegeben wird. Dieser vorgang kann sehr gefährlich sein, da der hohe druck, der sich innen bildet, heisses und leicht ätzendes wasser herausprüht und somit schwere verbrennungen verursachen könnte. Der wasserkessel enthält wasser mit hoher temperatur. Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke verbrennungen oder den tod durch verbrühen verursachen.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**The machine must not be dipped in, nor splashed with, water in order to clean it. For cleaning operations, please follow the instructions listed below very carefully.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Diese Maschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee und Heißgetränken vorgesehen.**

**WICHTIG**

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

**1) Vorbereitung der Espressomaschine**

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

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

**• Kaffeeboiler**

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

Die Entlüftungsschrauben einzeln lockern (siehe Abb. 5), um das Austreten der Luft zu ermöglichen, bis unter dem Schraubenkopf Wasser austritt.

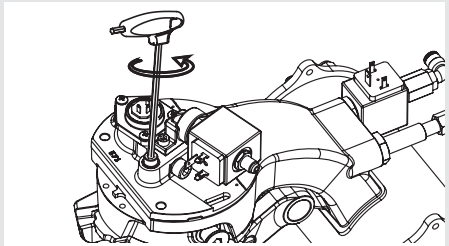


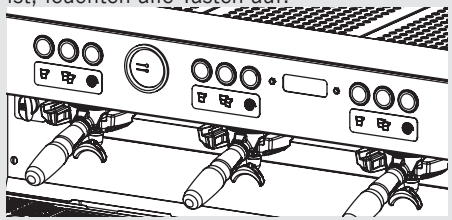
**Fig. 5**

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

**• Dampfkessel**
Wenn der Hauptschalter (Pos. 1 in Abb. 1) auf “1” bzw. “ON” gestellt wird, wird eine automatische Füllstandüberwachung aktiviert, die durch Betätigung des Magnetventils und der Elektropumpe für das Nachfüllen des Dampfkessels bis zu dem anhand der im Kessel befindlichen Tauchsonde bestimmten Füllstand sorgt.
**HINWEIS:** Es kann vorkommen, dass durch das einlaufende Wasser die im Kessel eingeschlossene Luft einen gewissen Druck bildet (an der Skala des Manometers Pos. 2, Abb. 1 ablesbar). Dieser Druck muss beseitigt werden, indem die Maschine abgeschaltet und die Brühgruppen entlüftet werden (Pos. 8 in Abb. 1).

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

**2) Aufheizen der Espressomaschine**
Während dieses Vorgangs kann es vorkommen, dass der Zeiger des Manometers des Kaffeeboilers Werte von 14-15 bar erreicht. Dies ist immer dann möglich, wenn der elektrische Heizwiderstand in Betrieb ist. In diesem Fall muss jedoch das Ausdehnungsventil (Abb. 3) so eingestellt werden, dass der Druck nie den Wert von 11-12 bar überschreitet. Unter normalen Betriebsbedingungen muss das Manometer des Kaffeeboilers einen Druck zwischen 0 und 12 bar anzeigen.
Während der Abgabe muss der Druck auf 9 bar eingestellt werden.
Wenn der Dampfkessel die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Tee-Taste auf.
Wenn die Espressomaschine betriebsbereit ist, leuchten alle Tasten auf.

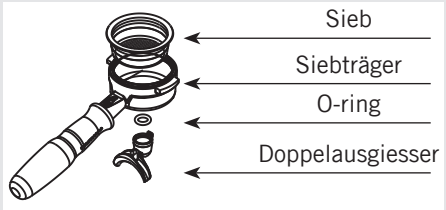


**3) Abgabe bei Erstinstallation**
Nach Beendigung der oben beschriebenen Vorgänge zur Erstinstallation müssen vor der Abgabe von Espresso, Heißwasser und Dampf die folgenden Arbeitsgänge ausgeführt werden:
- Die Siebträger in die einzelnen Brühgruppen einsetzen und drehen, wie in der Betriebsanleitung beschrieben; danach an jeder Brühgruppe mindestens 2 Minuten lang Wasser auslaufen lassen;
- Mindestens eine Minute lang aus beiden Dampfrohren der Maschine Dampf ablassen;
- So lange heißes Wasser abgeben, bis folgende Mengen aus dem Boiler entnommen wurden:
mindestens 1 Liter bei Maschinen mit 1 oder 2 Brühgruppen mindestens 2 Liter bei Maschinen mit 3 Brühgruppen;
mindestens 3 Liter bei Maschinen mit 4 Brühgruppen

**4) Anbringen des Siebträgers**
Den/die Siebträger installieren, indem sie in die Gruppe eingesetzt und der Siebträgerknopf durch Drehen von oben nach unten angehoben wird, bis die Anschlagposition erreicht ist. Nachdem der Siebträger korrekt eingesetzt wurde, kann eine Abgabetaste betätigt werden, um Wasser durch den Siebträger laufen zu lassen. Zum Vorwärmen vor der Kaffeeabgabe einige Sekunden lang Wasser durch den leeren Siebträger laufen lassen.
**HINWEIS:** es ist wichtig, dass der Siebträger in der Espressomaschine belassen wird, wenn er nicht gebraucht wird. Um eine korrekte Kaffeeabgabe zu erzielen, muss der Siebträger warm bleiben.

**5) Wasserpumpe**
Bei jeder Abgabe von Kaffee kann der Druck der Pumpe anhand der Bypass-Schraube (unter dem Deckel, an dem die Versorgungspumpe angeschlossen ist) geregelt werden. Dabei ist die Schraube zum Erhöhen des Drucks im Uhrzeigersinn, zur Reduzierung des Drucks gegen den Uhrzeigersinn zu drehen. Den Druck nur dann regeln, wenn eine Brühgruppe Kaffee ausgibt.
**HINWEIS:** Wenn der Heizwiderstand des Kaffeeboilers in Betrieb ist, dehnt sich das Wasser aus, so dass der ursprüngliche Druck ansteigt. Bei Erreichen des maximalen Drucks beginnt das Ausdehnungsventil

(Sicherheitsventil) einige Tropfen Wasser abzulassen, um die Überschreitung des Grenzdrucks von 11-12 bar zu verhindern.
Sollte der Druck über 12 bar ansteigen, muss das Ausdehnungsventil durch Lockern des Kappe geregelt werden. Wenn dies nicht ausreicht, das Ventil ausbauen und von eventuellen Roststellen befreien. Dies gilt auch, wenn das Ventil in offener Stellung bleibt (beispielsweise, wenn der Druck nicht auf ca. 8 bar ansteigt).




**6) Kaffeeabgabe**
Nun kann der Siebträger abgenommen werden, um Kaffeegetränke herzustellen. Kaffee in den Filter geben: 1 Dosis (circa 6-7 g) für den kleinen Filter, 2 Dosen (circa 12-15 g) für den großen Filter. Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer andrücken und den Siebträger am unteren Teil der Brühgruppe anbringen.
**HINWEIS:** einige Betreiber halten es für wichtig, dass vor dem Anbringen des Siebträgers Wasser abgegeben wird, um alle Reste von Kaffee oder sonstige Rückstände aus der Brühgruppe zu beseitigen. Manche Betreiber tun dies nach jeder Abgabe von Getränken. Es empfiehlt sich, mehrere Versuche zu unternehmen, um die bestmögliche Methode zum Brühen von Kaffee festzustellen.

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

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

Wir empfehlen, den Kaffeepuck direkt nach dem Aufbrühen zu entfernen.

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

**9) Tassenwärmer**
Die Tassenwärmer-Taste drücken, um den Tassenwärmer zu de-/aktivieren. Diese Funktion arbeitet im durchgehenden oder zeitbegrenzten Modus (siehe Software-Programmierhandbuch für weitere Angaben).

**10) Automatische Reinigung und automatische Spülung**
Wenn die automatische Reinigungsfunktion im Menü aktiviert ist, wird der Dampf von der Gruppe mit einer Verzögerung von 2 Sekunden nach der Entfernung des Siebträgers abgegeben.
Wenn die automatische Spülfunktion im Menü aktiviert ist, wird heißes Wasser von der Gruppe mit einer Verzögerung von 2 Sekunden nach dem Entfernen des Siebträgers geliefert.
Wenn sowohl die automatische Reinigungs- als auch die automatische Spülfunktion im Menü aktiviert sind, wird Dampf und Heißwasser von der Gruppe mit einer Verzögerung von 2 Sekunden nach dem Entfernen des Siebträgers geliefert.

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

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

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

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

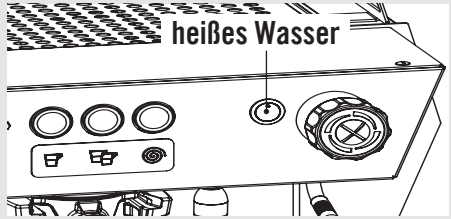
Dabei muss darauf geachtet werden, dass die Flüssigkeit nicht überläuft, da es sonst zu schweren Verbrühungen kommen kann. Um zu vermeiden, dass ein eventueller, vorübergehender Druckabfall im Kessel zum teilweisen Ansaugen der zu erhitzenden Flüssigkeit führt, so dass nach einigen Tagen sowohl der vom Dampfrohr abgegebene Dampf als auch die abgegebene Flüssigkeit einen üblen Geruch annehmen, empfiehlt es sich, vor dem eigentlichen Erhitzen der Flüssigkeit ein-oder zweimal Dampf "leer" abzulassen, d.h. das Dampfventil bei nicht in die Flüssigkeit getauchtem Dampfrohr kurz zu öffnen und zu schließen. Das Äußere des Dampfrohrs mit einem geeigneten Tuch reinigen.

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

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

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

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




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

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

## 6. Instandhaltung und regelmäßige Reinigung

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Es dürfen keine Wasserstrahlen zur Reinigung der Maschine verwendet werden, ebenfalls sollte Sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Wasserstrahlen verwendet werden.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Bei nichtbeachtung der obigen anweisungen kann der hersteller nicht für personen- oder sachschäden haftbar gemacht werden.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Die maschine muss dauerhaft an eine feste verkabelung angeschlossen werden. Es ist zwingend erforderlich, eine fehlerstromeinrichtung (RCD) mit einem nenn-betriebsstrom, der 30mA nicht überschreitet, zu installieren.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Das gerät muss so installiert werden, dass das technische fachpersonal ungehinderten zugang zur ausführung von wartungsvorgängen hat.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Dieses gerät darf nicht in wasser getaucht oder mit wasser bespritzt werden, um sie zu reinigen. Für die reinigungsvorgänge die nachfolgend aufgeführten anleitungen aufmerksam lesen.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Entfernen sie den siebträger während des brühvorgangs nicht. Der wasserkessel enthält wasser mit hoher temperatur . wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke verbrennungen oder den tod durch verbrühen verursachen.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Um bruch oder lecks zu vermeiden: positionieren bzw. Lagern sie die kaffeemaschine nicht an orten, an denen die temperatur das wasser im boiler oder im hydrauliksystem frieren könnte.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

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

**1) Reinigung der Brühgruppen und der Duschen**

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

- Schalten Sie das Paddelventil ungefähr 10 Mal (10 Sekunden Intervalle) auf jeder Gruppe ein und aus.
- Die Brühgruppe unter Verwendung eines normalen Filters mehrmals mit heißem Wasser nachspülen.

**Hinweis:** Den Reinigungsvorgang nicht durchführen, während die restlichen Brühgruppen Kaffee ausgeben.

**2) Reinigung der Filter**

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

**3) Reinigung der Siebträger**

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

**4) Reinigung der Ablaufschale**

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

**5) Reinigung des Gehäuses**

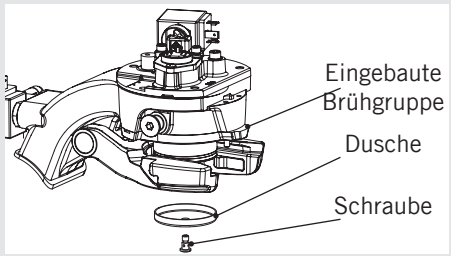
Mit einem weichen Tuch in Richtung der eventuellen Satinierung der Edelstahlfläche abreiben. Keinesfalls Alkohol oder Lösungsmittel zur Reinigung von Schriftzügen oder lackierten Teilen verwenden, da diese dadurch geschädigt werden können.

**6) Reinigung der Dampf- und Heißwasserrohre**

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

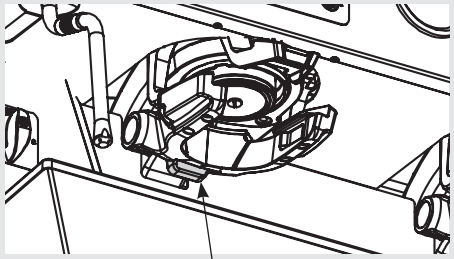
**7) Reinigung des Verteilersiebs**

- Durch die Entleerung des Filterhalters (nach dem Kaffeebrühen) kann sich eine kleine Menge von gemahlenem Kaffee ansammeln und das Verteilersieb ganz oder teilweise verstopfen. Um es zu reinigen, muss es zunächst durch Lösen der Verteilerschraube entfernt werden.
- 2 oder 3 Teelöffel Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in ungefähr 1/2 Liter Wasser in einem hitzebeständigen Behälter geben und kochen.

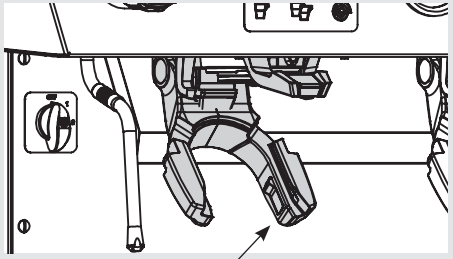



- Legen Sie das(die) Verteilersieb(e) und die Verteilerschraube(n) in die Lösung und lassen Sie diese etwa 30 Minuten lang vollständig eingetaucht. Spülen Sie alle Teile mit sauberen Wasser ab. Montieren Sie das Verteilersieb wieder und spülen Sie jede Gruppe mehrmals bei eingebautem Sieb.

**8) Reinigung der Siebträgergruppe**



Nach Drücken des Straight-In Entriegelungshebels ist es möglich, den Siebträgerhalter mit einem nicht kratzenden, weichen Tuch zu reinigen.
Verwenden Sie keine aggressiven Lösungsmittel auf lackierten Teilen oder Kunststoffteilen, um Beschädigungen zu vermeiden.
Reinigen Sie die Abdeckblenden mit einem weichen Tuch.
Nur mit einem feuchten Tuch oder mit einem mit warmem Wasser und neutraler Seife getränkten Tuch reinigen.



Siebträgerhalter

**9) Wassersieb/Entkalker**

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

• **Entwässerung Dampfboiler:** zur Aktivierung dieser Funktion muss das Programmierungs-Menü aufgerufen werden (siehe S. 104). Es wird empfohlen, den Dampfboiler jährlich über den seitlich oder unter dem Boiler angebrachten Ablasshahn zu leeren.

**10) Druckabbau im Dampfboiler**

Zum Abbau des Drucks im Dampfboiler den Encoder-Knopf auf "OFF" stellen und den Ausgabehebel betätigen.

**WICHTIG**

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

• **Brühgruppen:** Die Siebträger in die einzelnen Brühgruppen einsetzen und drehen, wie oben beschrieben; danach an jeder Brühgruppe mindestens 2 Minuten lang Wasser auslaufen lassen;

• **Dampf:** Mindestens eine Minute lang aus beiden Dampfrohren der Maschine Dampf ablassen;

• **Heißwasser:** So lange heißes Wasser abgeben, bis folgende Mengen aus dem Boiler entnommen wurden:

- mindestens 1 Liter bei Maschinen mit ein oder zwei Brühgruppen;
- mindestens 2 Liter bei Maschinen mit drei Brühgruppen;
- mindestens 3 Liter bei Maschinen mit 4 Brühgruppen.

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

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

• Die Maschine vom Stromnetz trennen.

# 7. Außerbetriebnahme und Abrüstung

**1) Abrüstung und Vernichtung**

Zunächst den Hauptschalter auf “0” bzw. “OFF” stellen.

**Abkabeln der Stromversorgung**

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

**Lösen von der Wasseranlage**

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

Die Leitung des Ablaufrohrs abmontieren.

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

Die Maschine besteht aus unterschiedlichen Materialien. Wenn sie nicht weiterverwendet werden soll, muss sie einem Fachunternehmen zugeführt werden, das die Maschine in ihre Einzelteile zerlegt und das Material zwecks Recycling bzw. Ablieferung bei den entsprechenden Entsorgungsanlagen sortiert.
Es ist gesetzlich verboten, die Maschine auf öffentlichem Gelände bzw. auf dem Eigentum Dritter freizusetzen.

**Hinweis für das Recycling:**
**Hinweis für den Umweltschutz.**

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

## 8. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen

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

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

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

**ALLE 3-4 MONATE**

- Duschen austauschen
- Sonden für automatische Nachfüllung reinigen
- Die einwandfreie Funktion des Druckentlastungsventile prüfen
- Wassereinlaufventil inspizieren
- Auflaufsystem inspizieren (auf eventuelle Verstopfungen oder Lecken kontrollieren)
- Durchsatz aller Brühgruppen prüfen
- Temperaturen kontrollieren
- Sicherstellen, dass der Infusionsdruck 9 bar beträgt
- Die einwandfreie Funktion aller Schalter prüfen
- Wasserhärte prüfen/festhalten (die Garantie wird ungültig, wenn die Parameter des Wassers nicht den Werten entsprechen, die im Kapitel „Installation“ angegeben sind)
- Zustand des Filters kontrollieren
- Abgabevolumen kontrollieren
- Test des Ohm-Wertes des Durchflussmessers (der Wert ist akzeptabel, wenn er größer als 1,8 K Ohm und kleiner als 2,2 K Ohm ist)

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

- Überholung der Dampfventile
- Dichtungen der Brühgruppen und straight-in Kolben

**JÄHRLICH (zusätzlich zum bereits oben genannten)**

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

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

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

**⚠ ACHTUNG ⚠**

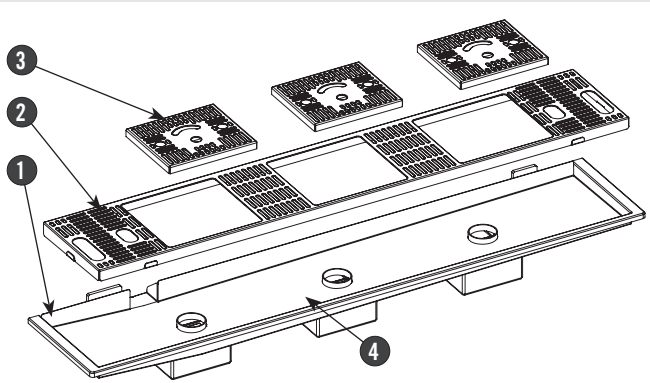
**Mit vorsicht behandeln maximale last 1Kg nicht anheben.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Das einzelne Waagengitter ist eine besonders empfindliche Komponente und muss mit Vorsicht gehandhabt werden.**

**⚠ ACHTUNG ⚠**

**Die Schalenhöhe ist an der unteren Position festgelegt.**



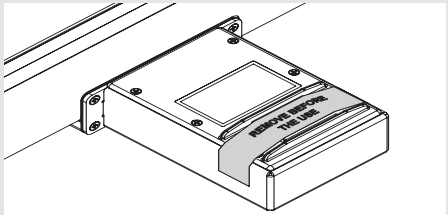

**Legende**

| | |
|---|---|
| 1 | Waagen-Querträger |
| 2 | Ablaufgitter |
| 3 | Einzelnes Waagengitter |
| 4 | Entfernbare Ablaufschale |

**Abb. 6 - Präzisionswaage - 2, 3 und 4 Brühgruppen**

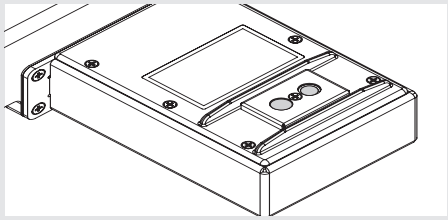
**1) Vorsichtsmaßnahmen beachten**

Vorsichtig den Aufkleber entfernen, die Fläche gegebenenfalls mit einem neutralen Reinigungsmittel von Klebstoffresten befreien.



Kein Wasser auf der Waage verschütten. Eventuell vorsichtig mit einem aufsaugenden Tuch entfernen. Falls Wasser und/oder Schmutz in die in der folgenden Abbildung angezeigten Öffnungen gerät, vorsichtig mit einem aufsaugenden Tuch reinigen und abtrocknen.

Die Ansammlung von Schmutz oder Wasserablagerungen können eine korrekte Positionierung des einzelnen Waagengitters verhindern.



Das Wiegesystem besitzt unter statischen Bedingungen (*) eine Genauigkeit von ±0.5g. Stellen Sie für den korrekten Betrieb sicher, dass:

• Die Wartung korrekt durch eine befugte Person ausgeführt wird, wie in dieser Anleitung angegeben;

• Verwenden Sie das Gerät entsprechend den in dieser Anleitung aufgeführten Angaben;

• Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche installiert ist;

• Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung stabil und frei von elektrischem Rauschen ist.

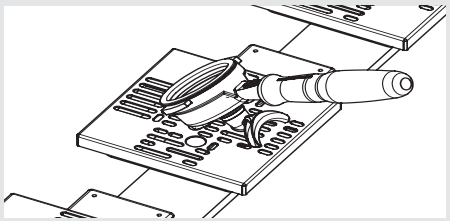
Das Wiegen ist ein empfindlicher Vorgang, der beeinflusst wird durch:

• Vibrationen des Tischs, beispielsweise durch andere Geräte;

• Gerätevibrationen, beispielsweise verursacht durch angrenzende Einheiten.

(*) Statisches Wiegen bedeutet das Wiegen eines Gegenstands, dessen Gewicht während des Wiegevorgangs fixiert wird. Das Gerät ist nicht geeicht und kann daher nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.
- Das Wiegesystem ist ein Präzisionsgerät, das sorgfältig verwendet, gereinigt und gewartet werden muss.

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



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

PRECISION PORTAFILTER

- Verwenden Sie nur Siebträger mit doppeltem Auslass;

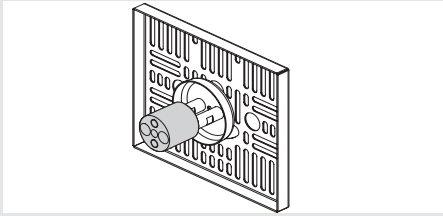
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Waage, die mehr als 1kg wiegen;

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

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

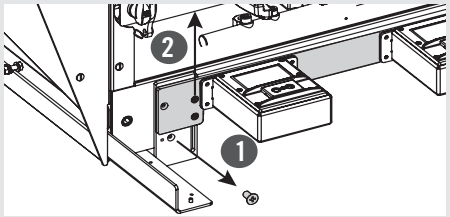
- Alle zu wiegenden Gegenstände müssen korrekt auf das Gitter der Waage gelegt werden.

**2) Reinigung**
- Die Reinigung der "einzelnen Gitter" muss sorgfältig und ohne Überlastung der Messdosen erfolgen;
- Für ein korrektes Wiegen der Siebträger muss das Gitter sauber und trocken sein;
- Säubern und trocknen Sie vor der Positionierung des Siebträgers das Gitter, um die Berührung mit Verunreinigungen zu vermeiden;
- Gehen Sie während der Reinigung sorgfältig vor, um zu vermeiden, dass Wasser auf die Waage und die elektrischen Komponenten tropft;
- Die einzelnen Waagengitter nicht in der Spülmaschine reinigen, sondern von Hand reinigen und sofort abtrocknen.
Falls die Gitter unter einem starken Wasserstrahl gereinigt werden, muss der in der Abbildung angezeigte Magnethalter entfernt werden (einfach ziehen, um die Magneten zu entfernen). Sicherstellen, dass die Magneten immer trocken und sauber sind.



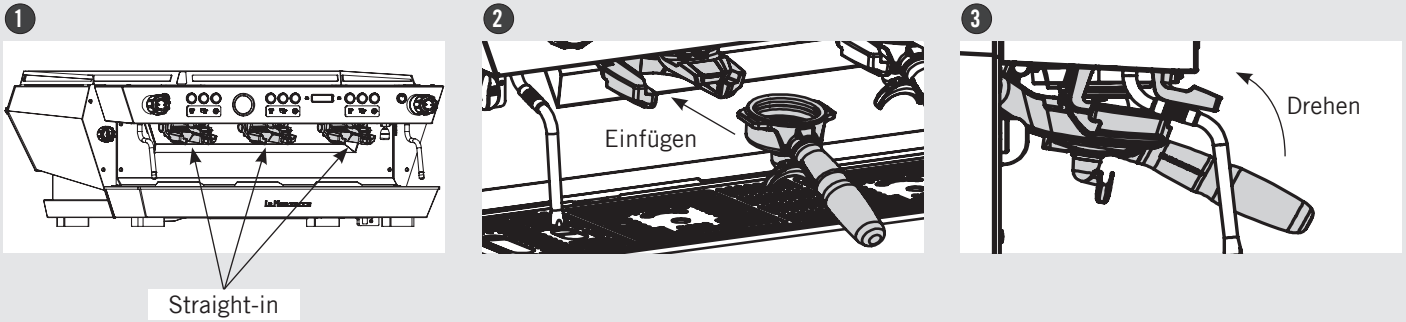
- Zur Reinigung der Ablaufschale müssen erste die einzelnen Gitter (Teil 3 Abbildung 6), dann das Ablaufgitter (Teil 2 Abbildung 6) und schließlich die Schale (Teil 4 Abbildung 6) entfernt werden. Sicherstellen, dass während des Aus- und Einbaus die Ladezellen nicht angestoßen werden.

**3) Ausbau des Schaltkastens**

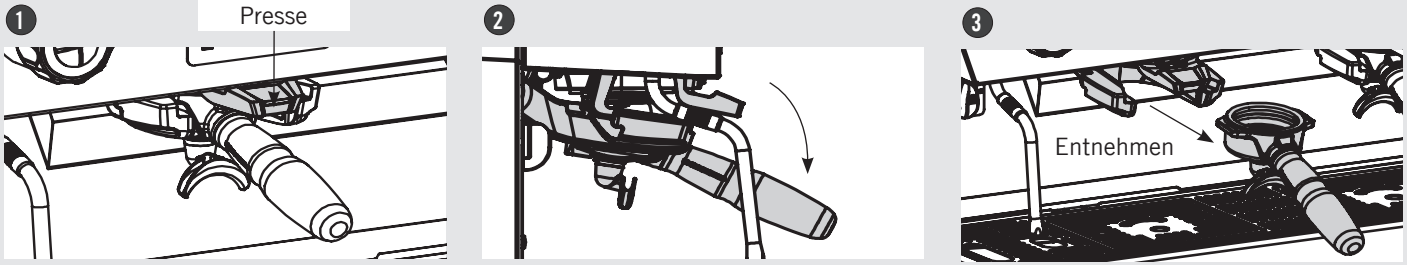


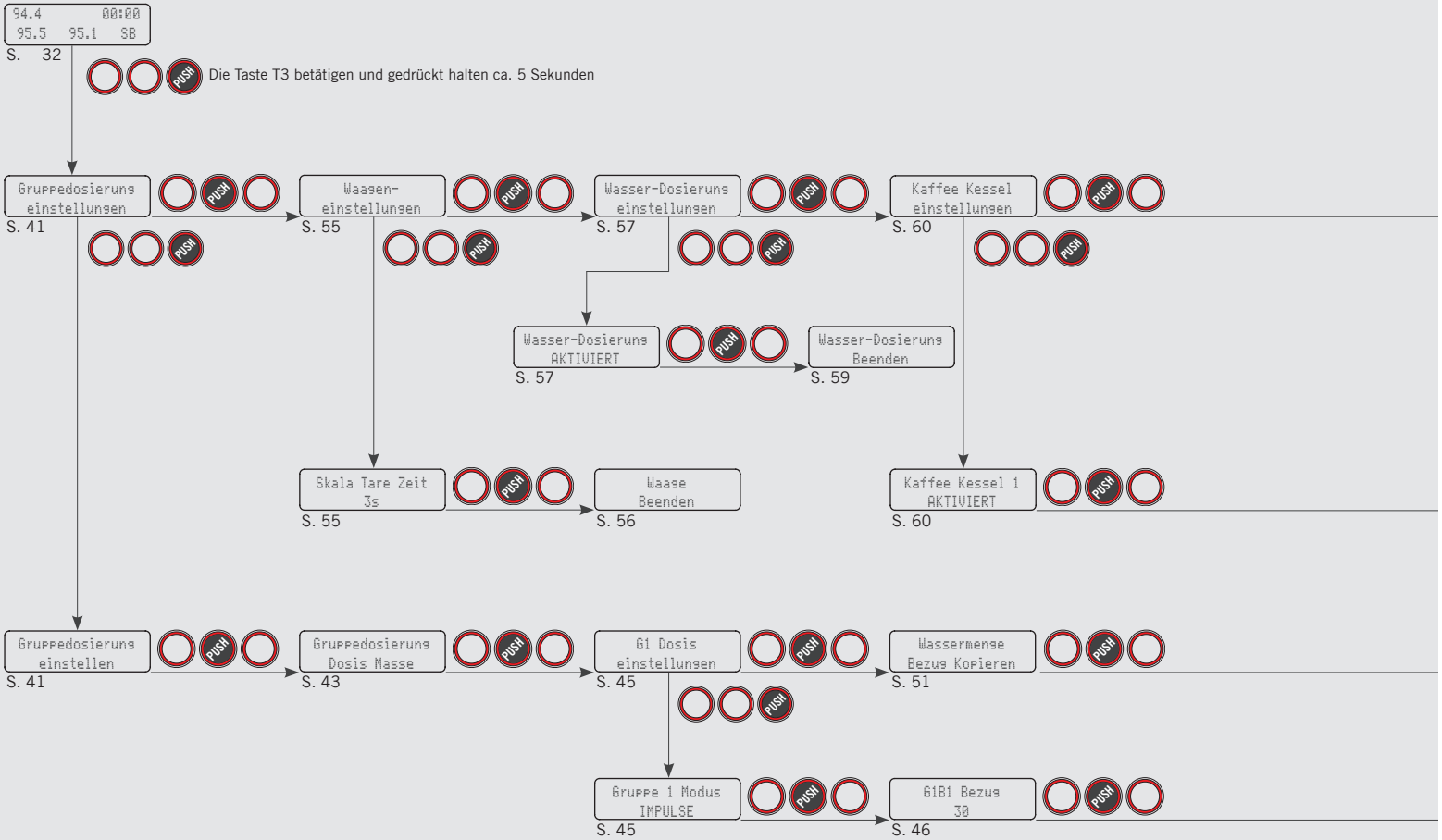

Für den Ausbau des Schaltkastens müssen das vordere untere Paneel entfernt, die unteren Schrauben ❶, aufgeschraubt, und entfernt, die oberen Schrauben ❷ gelost aber nicht entfernt, sowie der Waagen-Querträger nach oben angehoben werden. Jetzt erhält man Zugriff auf den Schaltkasten. bzw. kann ihn entfernen.

**1) Einsetzen der Siebträger**

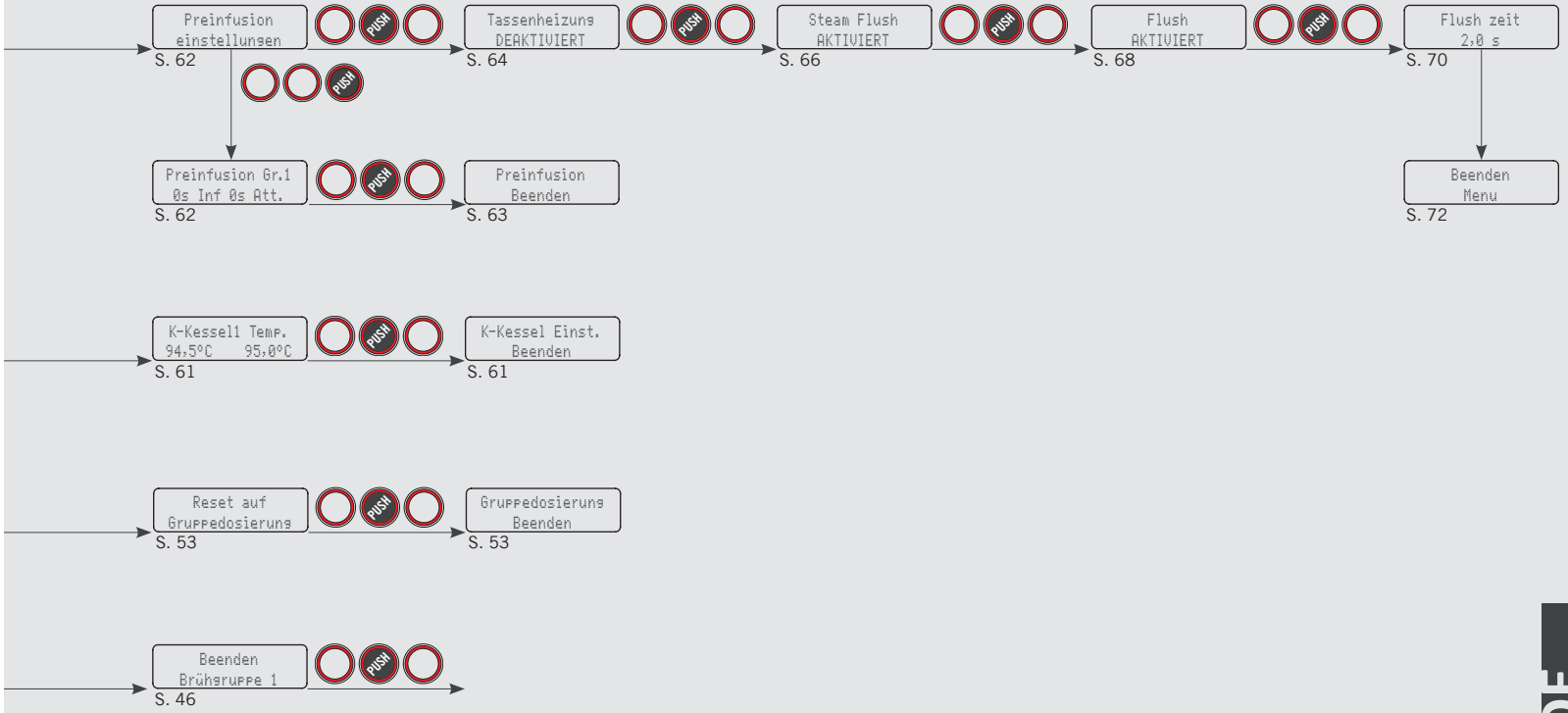



**2) Entfernen der Siebträger**



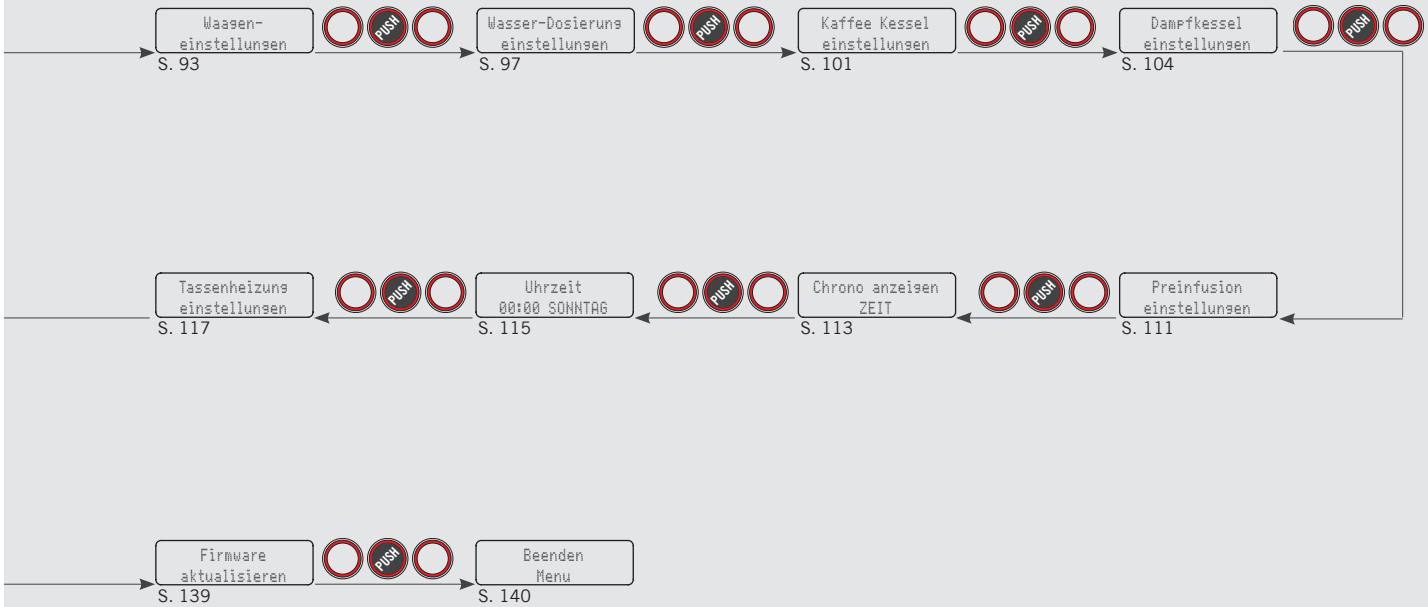

94.4 00:00
95.5 95.1 SB
S. 32
PUSH
Die Taste T3 betätigen und gedrückt halten ca. 5 Sekunden
Gruppedosierung einstellungen
S. 41
Waagen-einstellungen
S. 55
Wasser-Dosierung einstellungen
S. 57
Kaffee Kessel einstellungen
S. 60
Wasser-Dosierung AKTIVIERT
S. 57
Wasser-Dosierung Beenden
S. 59
Skala Tare Zeit 3s
S. 55
Waage Beenden
S. 56
Kaffee Kessel 1 AKTIVIERT
S. 60
Gruppedosierung einstellen
S. 41
Gruppedosierung Dosis Masse
S. 43
G1 Dosis einstellungen
S. 45
Wassermenge Bezug Kopieren
S. 51
Gruppe 1 Modus IMPULSE
S. 45
G1B1 Bezug 30
S. 46

# Programmierung “Barista”



# Programmierung durch den Techniker

# Programmierung durch den Techniker



## Einführung in die Programmierung

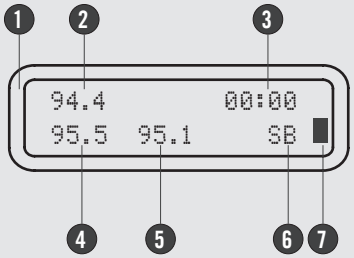
Beschreibung

• Diese Espressomaschine ist mit einer CPU ausgestattet und besitzt zahlreiche Parameter, die konfiguriert werden können.

• Diese Espressomaschine besitzt darüber hinaus zahlreiche Feedback-Überwachungen, um bei eventuell auftretenden Problemen deren Lösung zu erleichtern.

• Nachstehend folgt eine kurze Beschreibung der Bedienelemente und des Displays, sowie der Interaktion mit dem Bediener.

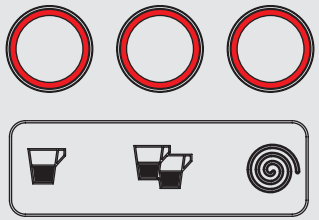
## Digitaldisplay

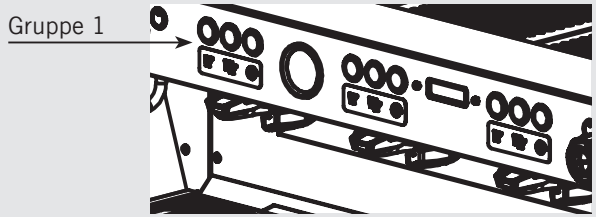



1. Digitaldisplay
2. 1. Gruppe Kaffeekessel Temperatur
3. Täglicher Zeitplan
4. 2. Gruppe Kaffeekessel Temperatur
5. 3. Gruppe Kaffeekessel Temperatur
6. Dampfkessel
7. Aufheiz-Anzeige (leuchtet stetig während des Aufheizens und erlischt bei Erreichen der Temperatur)

Das Digitaldisplay ist ein hinterleuchtetes Display mit 2 Anzeigezeilen zu je 16 Zeichen. Das Display gestattet dem Bediener die Interaktion mit der Espressomaschine zwecks Änderung der Werte der Parameter. Darüber hinaus liefert das Display dem Bediener nützliche Informationen.
Es können zahlreiche Alarme angezeigt werden, die den Bediener auf anormale Zustände oder Störungen hinweisen. Darüber hinaus werden einfache Meldungen angezeigt, die den Bediener auf den Beginn eines bestimmten Vorgangs oder auf die Notwendigkeit hinweisen, einen bestimmten Vorgang einzuleiten.

# Tastenfeld



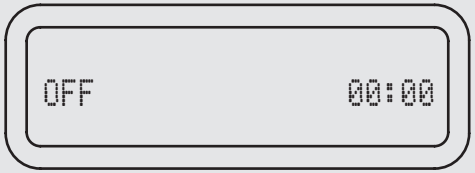



Das Tastenfeld hat zwei Funktionen. Die erste davon ist die Kontrolle des Espresso-Kaffees. Die zweite ist die Programmierung der einzelnen Parameter.
Die Programmierung der einzelnen Parameter kann nur anhand der Tasten der Brühgruppe 1 (links) vorgenommen werden.

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

## Vorgehensweise zur Erstmaligen Inbetriebnahme

### Einschalten der Espressomaschine




**Beschreibung**

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum erstmaligen Einschalten der Espressomaschine beschrieben.

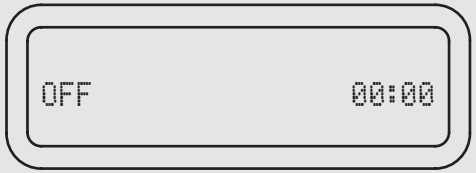
- Diesen Ablauf sorgfältig einhalten, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Espressomaschine am Wassernetz angeschlossen ist.
- Kontrollieren, dass die Boiler mit Wasser gefüllt wurden.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **1** Den Hauptschalter auf 1 stellen. |
| SB VOLL? | **2** Nach dem Füllen des Dampfkessels, die Taste T3 betätigen. |
| GRUPPEN ENTLUFT? | **3** Nach der Saturation des Kaffeeboilers, die Taste T3 betätigen. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **4** Das Aufleuchten der Rechtecke neben der Aufschrift CB und SB bedeutet, dass die Erhitzung des Wassers in den Boilern im Gang ist. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlöschen diese Rechtecke und stattdessen leuchten die Lampen aller Tasten auf. Die Maschine ist nun betriebsbereit. Während des normalen Betriebs der Maschine bedeutet das Blinken dieser Rechtecke, das intermittierende Erhitzen, das notwendig ist, um die Temperatur aufrecht zu erhalten.<br>**HINWEIS:** Bevor die Espressomaschine in Betrieb gesetzt wird, ist sicherzustellen, dass die Brühgruppe vollständig entlüftet wurde. Dieser Arbeitsgang muss nur einmal beim anfänglichen Setup ausgeführt werden, bzw. wenn das Wasser aus dem Kaffeeboiler entnommen wird. Die Anweisungen zur Entlüftung der Brühgruppen finden sich in der Installationsanleitung. |

**⚠ WARNUNG ⚠**

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

## Einschalten der Espressomaschine




### Beschreibung

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Einschalten der Espressomaschine beschrieben.

- Diesen Ablauf sorgfältig einhalten, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Espressomaschine am Wassernetz angeschlossen ist.
- Kontrollieren, dass die Boiler mit Wasser gefüllt wurden.

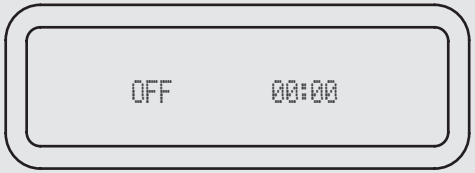
| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **1** Den Hauptschalter auf 1 stellen. |
| OFF 00:00 | **2** Beim Einschalten der Espressomaschine erscheint die links abgebildete Meldung. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **3** Zum Beendigen des Einschaltablaufs eine beliebige Tasten betätigen. Am Display erscheint die links abgebildete Anzeige. Das Aufleuchten der Rechtecke neben der Aufschrift CB und SB bedeutet, dass die Erhitzung des Wassers in den Boilern im Gang ist. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlöschen diese Rechtecke und stattdessen leuchten die Lampen aller Tasten auf. Die Maschine ist nun betriebsbereit. Während des normalen Betriebs der Maschine bedeutet das Blinken dieser Rechtecke, das intermittierende Erhitzen, das notwendig ist, um die Temperatur aufrecht zu erhalten.<br>**HINWEIS:** Bevor die Espressomaschine in Betrieb gesetzt wird, ist sicherzustellen, dass die Brühgruppe vollständig entlüftet wurde. Dieser Arbeitsgang muss nur einmal beim anfänglichen Setup ausgeführt werden, bzw. wenn das Wasser aus dem Kaffeeboiler entnommen wird. Die Anweisungen zur Entlüftung der Brühgruppen finden sich in der Installationsanleitung. |

**⚠ WARNUNG ⚠**

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

## Vorgehensweise zum Abschalten

### Abschalten der Espressomaschine




**Beschreibung**

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Espressomaschine beschrieben.

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

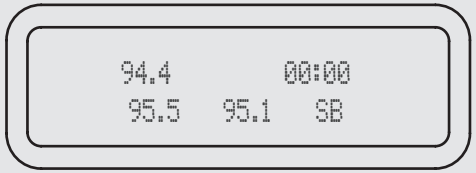
• Diese Maschine besitzt zwei Ausschaltmodalitäten: Die eine schaltet alle Komponenten im Inneren der Espressomaschine ab, während die andere die Stromversorgung der gesamten Espressomaschine unterbricht.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **1** Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Espressomaschine unter Sicherheitsbedingungen erläutert. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **2** Die Taste T2 und gleichzeitig die Taste betätigen und gedrückt halten. Daraufhin erscheint die folgende Anzeige: |
| OFF 00:00 | **3** Dies ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Maschine bei normalen Betriebsbedingungen. |
| | **4** Bei Wartungsarbeiten oder bei Eintreten anderer Bedingungen, die dies erforderlich machen, den Schalter auf 0 stellen.<br>Die Espressomaschine ist nun abgeschaltet und auf dem Display erscheint keinerlei Anzeige. Es ist wichtig, dass dieser Ablauf beim Abschalten der Maschine eingehalten wird. Andernfalls könnte die Elektronik Schaden nehmen. |

**⚠ WARNUNG ⚠**

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

## Programmierungsfunktionen



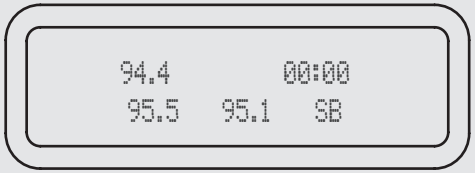

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **Programmierung durch den "Barista"** |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, die Taste T3 betätigen und gedrückt halten . Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung einstellungen<br>Menue Beenden | **2** Dies ist die Programmierungs-Funktion "Barista". Zur Programmierung des Abgabevolumens für jede Taste, zur Einstellung der Kaffeeboiler, der Vorinfusion und zur Freigabe/Sperrung des Heizwiderstands des Tassenwärmers, sofern vorhanden. |
| Beenden Menu | **3** Zum Verlassen der Programmierungsfunktion muss die Funktion zum Verlassen des Menüs anhand der Tasten T1 oder T2 angewählt und dann die Taste T3 gedrückt werden, um das Verlassen des Menüs zu bestätigen, oder es müssen gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Aufruf der Programmierungsfunktion

### Programmierungsfunktionen




### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **Programmierung durch den "Techniker"** |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **4** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Passwort Eingeb.<br>****** | **5** Dies ist die Programmierungs-Funktion "Techniker". Das Passwort eingeben und anhand der Tasten T1 und T2 die vorhandenen Parameter durchblättern. Zur Bestätigung die Taste T3 drücken.<br>**Hinweis:** Zum Verlassen der Programmierung muss das Menü zum Verlassen der Programmierungsfunktion angewählt werden. Andernfalls müssen gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Spülung der Brühgruppen

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener das automatische Spülen der Brühgruppen durch Ausführung mehrerer Reinigungszyklen.
- Diese Espressomaschine verfügt über eine in die Elektronik integrierte Brühgruppen-Spülfunktion (Ausspülen mit Wasserstrahlen).
- Der Ausspül-Ablauf soll dem Bediener mehr Flexibilität und Freiheit im Hinblick auf diesen Vorgang einräumen.
- Den Reinigungsvorgang nicht durchführen, während die restlichen Brühgruppen Kaffee ausgeben.

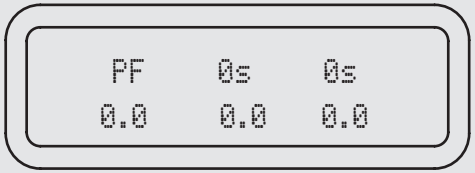
| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Gruppe 1<br>Rückspulung | **1** Bei eingeschalteter Maschine müssen zur Aktivierung des Spülvorgangs gleichzeitig die Tasten T1 und T3 betätigt und gedrückt gehalten werden.<br>Auf diese Weise wird das Spülen der einzelnen Brühgruppe aktiviert.<br><br>**2** Wenn er aktiviert ist, wird die Wasserpumpe eingeschaltet und das elektrische Ventil der zu spülenden Brühgruppe schaltet den Zyklus ein und aus. Es sind ca. 10 Zyklen im Abstand von 4 Sekunden vorprogrammiert. Um den Spülvorgang von Hand zu unterbrechen, eine beliebige Taste drücken.<br><br>**HINWEIS:** zum korrekten Spülen der Brühgruppen, eine kleine Menge Reinigungsmittel in ein Blindsieb geben und dieses an der zu spülenden Brühgruppe anbringen, bevor der Spülvorgang eingeleitet wird. |

**ACHTUNG**

**DIE MEISTEN REINIGUNGSMITTEL BILDEN WÄHREND DES REINIGUNGSVORGANGS SCHAUM. DIESER SCHAUM SAMMELT SICH IM AUSFLUSS AN UND KANN DAS ORDNUNGSGEMÄSSE ABFLIESSEN DES SCHMUTZWASSERS BEHINDERN. NUR EINE BRÜHGRUPPE AUF EINMAL SPÜLEN. DAS GLEICHZEITIGE SPÜLEN MEHRERER BRÜHGRUPPEN KÖNNTE ZUM ÜBERLAUFEN DES AUSFLUSSES FÜHREN**

## Programmierung Brewratio (nur bei Espresso-Modellen ABR)

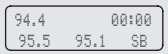
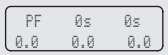
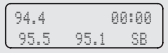
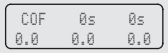
### Brewratio



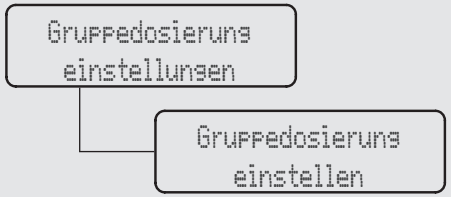

**Beschreibung**

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

- Dieser Parameter speichert die Brühwerte gemäß der Brewratio-Technologie.
- Diese Werte können auch manuell in der Softwareeinstellung verändert werden.
- Um mit dem Brewratio-Modus zu brühen, muss dieser Modus in der Softwareeinstellung eingegebenen werden.
- Brühverhältnis: dieser Modus ist das Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

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

## Programmierung Dosen

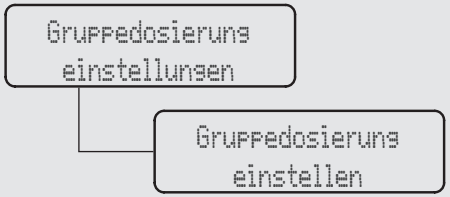



### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Espressomenge (Brühmenge) für jede Auswahlanzeige zu programmieren.
- Die Brühmenge kann in Form von Zeit (sec.), Impulsen oder Masse eingestellt werden.
- Nach der Programmierung leuchtet die Auswahlanzeige weiterhin auf.
- Es ist möglich, die Dosis sowohl für einen kurzen als auch für einen langen Shot auf der gleichen Auswahlanzeige einzustellen.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Gruppedosierung einstellen | **3** Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken. |

## Programmierung Dosen

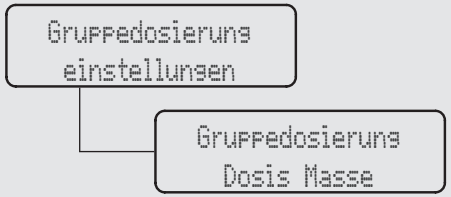



### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Espressomenge (Brühmenge) für jede Auswahlanzeige zu programmieren.
- Die Brühmenge kann in Form von Zeit (sec.), Impulsen oder Masse eingestellt werden.
- Nach der Programmierung leuchtet die Auswahlanzeige weiterhin auf.
- Es ist möglich, die Dosis sowohl für einen kurzen als auch für einen langen Shot auf der gleichen Auswahlanzeige einzustellen.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Enter um Menu zu verlassen<br>Taste z Stoppen 20 Pulse 1s<br>G1B1 gespeich. 20 Pulse | **4** An jeder Taste können zwei Dosen programmiert werden, d.h. eine für kurzen und eine für langen Kaffee.<br>Zur Programmierung der Ausgabedauer eines kurzen Kaffees, die Taste drücken und sofort wieder loslassen. Dann nochmals drücken, um die Ausgabe bei der gewünschten Dosis zu unterbrechen und diese zu speichern.<br>Zur Programmierung der Ausgabedauer eines langen Kaffees muss die Taste ca. 2 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dann die Taste drücken und sofort wieder loslassen, um die gewünschte Dosis zu speichern.<br>Die beiden Dosen jeder Taste können unabhängig voneinander programmiert werden.<br>Wenn eine der beiden Dosen nicht programmiert wird oder nicht der jeweilige Dosis der ersten Brühgruppe entspricht, erfolgt die Ausgabe als kontinuierliche Dosis. |
| Enter um Menu zu Verlassen | **5** Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3 drücken. |
| Gruppedosierung Beenden | **6** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

## Programmierung Dosen

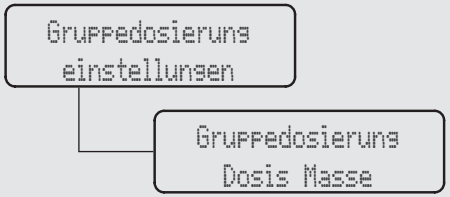



### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Espressomenge (Brühmenge) für jede Auswahlanzeige zu programmieren.
- Die Brühmenge kann in Form von Zeit (sec.), Impulsen oder Masse eingestellt werden.
- Nach der Programmierung leuchtet die Auswahlanzeige weiterhin auf.
- Es ist möglich, die Dosis sowohl für einen kurzen als auch für einen langen Shot auf der gleichen Auswahlanzeige einzustellen.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung<br>einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Gruppedosierung<br>Dosis Masse | **3** Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken. |

## Programmierung Dosen

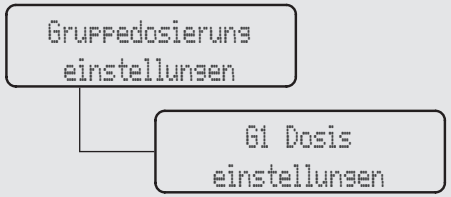



### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Espressomenge (Brühmenge) für jede Auswahlanzeige zu programmieren.
- Die Brühmenge kann in Form von Zeit (sec.), Impulsen oder Masse eingestellt werden.
- Nach der Programmierung leuchtet die Auswahlanzeige weiterhin auf.
- Es ist möglich, die Dosis sowohl für einen kurzen als auch für einen langen Shot auf der gleichen Auswahlanzeige einzustellen.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Enter um Menu zu verlassen<br>Taste z Stoppen 20.0g<br>G1B1 gespeich. 20.0g | **4** An jeder Taste können zwei Dosen programmiert werden, d.h. eine für kurzen und eine für langen Kaffee.<br>Zur Programmierung der Ausgabedauer eines kurzen Kaffees, die Taste drücken und sofort wieder loslassen. Dann nochmals drücken, um die Ausgabe bei der gewünschten Dosis zu unterbrechen und diese zu speichern.<br>Zur Programmierung der Ausgabedauer eines langen Kaffees muss die Taste ca. 2 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dann die Taste drücken und sofort wieder loslassen, um die gewünschte Dosis zu speichern.<br>Die beiden Dosen jeder Taste können unabhängig voneinander programmiert werden.<br>Wenn eine der beiden Dosen nicht programmiert wird oder nicht der jeweilige Dosis der ersten Brühgruppe entspricht, erfolgt die Ausgabe als kontinuierliche Dosis. |
| Enter um Menu zu Verlassen | **5** Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3 drücken. |
| Gruppedosierung Beenden | **6** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

## Programmierung Dosen

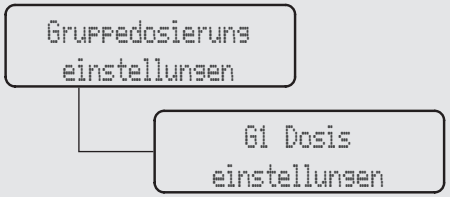



### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Espressomenge (Brühmenge) für jede Auswahlanzeige zu programmieren.
- Die Brühmenge kann in Form von Zeit (sec.), Impulsen oder Masse eingestellt werden.
- Nach der Programmierung leuchtet die Auswahlanzeige weiterhin auf.
- Es ist möglich, die Dosis sowohl für einen kurzen als auch für einen langen Shot auf der gleichen Auswahlanzeige einzustellen.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung<br>einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| G1 Dosis<br>einstellungen | **3** Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken. |
| Gruppe 1 Modus<br>IMPULSE | **4** Drücken Sie die Taste T3 um auf das Menü zuzugreifen, und navigieren Sie anschließend mit T1 und T2, um zwischen IMPULSE, MASSE und BREWRATIO zu wählen, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3 drücken. |

## Programmierung Dosen

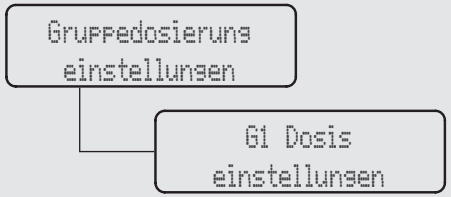



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Dosi G1T1<br>30 | **5** Zur Anzeige der Dosis der einzelnen Tasten die Tasten T1 oder T2 betätigen. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1 oder T2 geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| Lungo G1T1<br>60 | **6** Zur Anzeige der Dosis der einzelnen Tasten die Tasten T1 oder T2 betätigen. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1 oder T2 geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| G2B3 Modus<br>ENDLOS | **7** Die Taste T3 zum Aufrufen des Menüs drücken. Anhand der Tasten T1 und T2 die Funktion, 3 SEK SPÜLEN oder ENDLOS, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3 drücken. |
| Beenden<br>Brühgruppe 1 | **8** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Barista”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |

## Programmierung Dosen



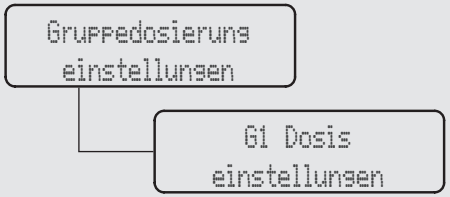

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Gruppedosierung<br>Beenden | **9** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| | **10** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **11** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

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

### Programmierung Dosen Waage

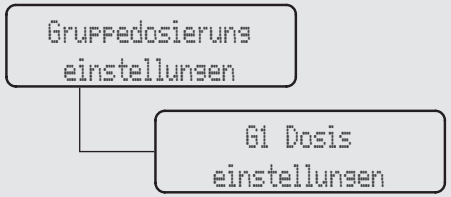



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| LaMarzocco 00:00<br>CB 93.8°C SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| G1 Dosis einstellungen | **3** Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken. |
| Gruppe 1 Modus<br>BREWRATIO | **4** Drücken Sie die Taste T3 um auf das Menü zuzugreifen, und navigieren Sie anschließend mit T1 und T2, um zwischen IMPULSE, MASSE und BREWRATIO zu wählen, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3 drücken. |

## Programmierung Dosen Waage



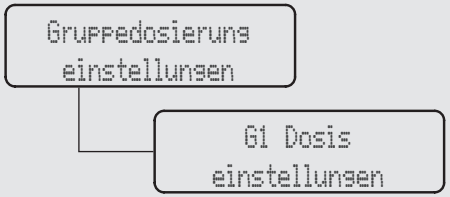

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| G1B1 Brew Ratio 1:2.00 | **5** Zur Anzeige der Dosis der einzelnen Tasten die Tasten T1 oder T2 betätigen. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1 oder T2 geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| G1 PF Mass 800.0s | **6** Zur Anzeige der Dosis der einzelnen Tasten die Tasten T1 oder T2 betätigen. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1 oder T2 geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| G1 Coffee Mass 14.0s | **7** Zur Anzeige der Dosis der einzelnen Tasten die Tasten T1 oder T2 betätigen. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1 oder T2 geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| G2B3 Modus ENDLOS | **8** Die Taste T3 zum Aufrufen des Menüs drücken. Anhand der Tasten T1 und T2 die Funktion, 3 SEK SPÜLEN oder ENDLOS, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3 drücken. |

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

### Programmierung Dosen Waage

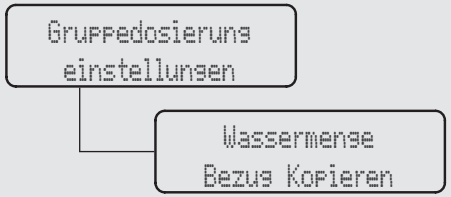



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden Brühgruppe 1 | **9** Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3 drücken. |
| Gruppedosierung Beenden | **10** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Barista”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |
| | **11** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **12** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

## Programmierung Dosen

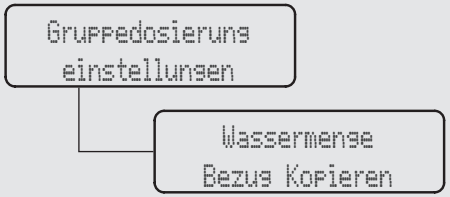



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung<br>einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Wassermenge<br>Bezug Kopieren | **3** Zum Starten des Dosen-Kopiervorgangs die Taste T3 drücken. |
| Zum Kopieren<br>Knopf drucken | **4** Die Taste drücken, deren Programmierung kopiert werden soll. Dadurch beginnen alle Tasten zu blinken. |

## Programmierung Dosen

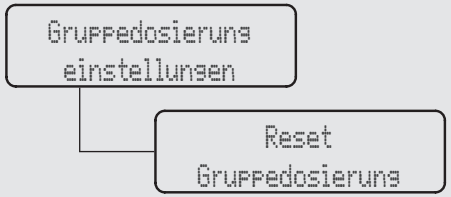



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Druck-Einfugen<br>Enter-verlassen | **5** Die Taste drücken, auf die die soeben kopierte Dosis übernommen werden soll. Die erfolgte Programmierung wird durch ununterbrochenes Leuchten der Taste gemeldet. Dieser Vorgang kann an einer beliebigen Taste wiederholt werden. |
| Gruppedosierung<br>Beenden | **6** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Barista”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |
| | **7** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **8** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

## Programmierung Dosen

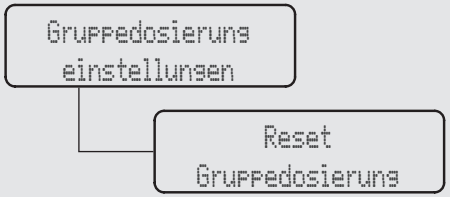



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung<br>einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Reset auf<br>Gruppedosierung<br>Reset<br>Fullmengen | **3** Zur Bestätigung des Vorgangs die Taste T3 drücken.<br>Die gesamte Programmierung wird nun gelöscht. |
| Gruppedosierung<br>Beenden | **4** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Barista”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |

## Programmierung Dosen

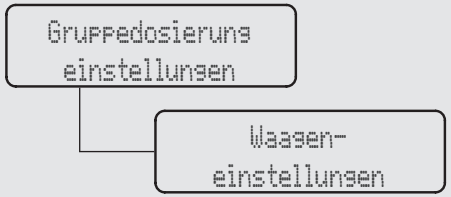



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **5** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken.<br>**6** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

## Programmierung Waage

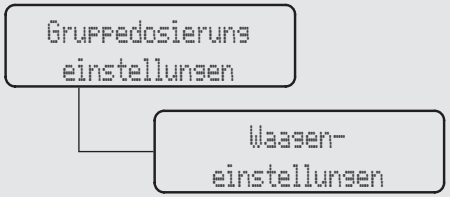



### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, jede Dosis für jede Auswahlanzeige anzuzeigen und manuell zu ändern.
- Um die Genauigkeit und Konsistenz der Dosen zu erhöhen, wird empfohlen, dass Sie jede Auswahlanzeige einstellen.
- Die Dosis kann durch Impulse oder durch Masse (Gewicht) eingestellt werden.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung<br>einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Waagen-<br>einstellungen | **3** Premere il pulsante T3 per entrare nel menu. |
| Skala Tare Zeit<br>3s | **4** Drücken Sie die Taste T3 , um in das Menü zu gelangen, und navigieren Sie die Parameter mit den Tasten T1 und T2 , um den gewünschten Wert einzustellen. Diesen Parameter haben alle Gruppen gemeinsam. |

## Programmierung Waage

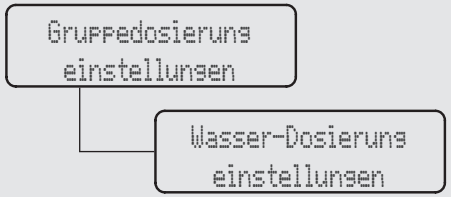



### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, jede Dosis für jede Auswahlanzeige anzuzeigen und manuell zu ändern.
- Um die Genauigkeit und Konsistenz der Dosen zu erhöhen, wird empfohlen, dass Sie jede Auswahlanzeige einstellen.
- Die Dosis kann durch Impulse oder durch Masse (Gewicht) eingestellt werden.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Waage Beenden | **5** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Barista”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |
| | **6** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **7** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

## Wasser-Dosierung

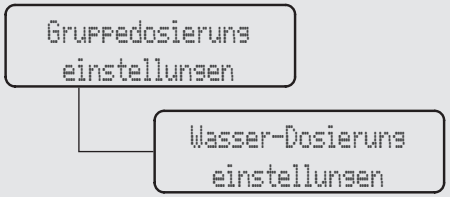



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung<br>einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Wasser-Dosierung<br>einstellungen | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Wasser-Dosierung<br>AKTIVIERT | **4** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken. |

## Wasser-Dosierung

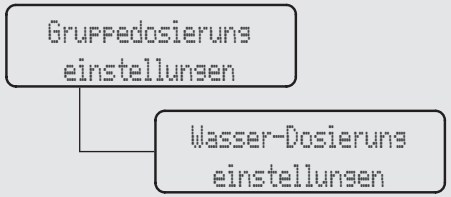



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Wasser-Dosierung einstellen<br>WasserDosis lang einstellen | **5** Die Taste Tee können zwei Dosen programmiert werden, durch Anwahl von Tee Dosis oder Tee Dosis lang. Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken. |
| Wasser Taste zum Program Drucken<br>Wasser Taste zum Stoppen Drucken<br>WasserDosis Gesp. 5.0 sekunden | **6** Zur Programmierung der Abgabedauer zum Starten die Tee-Taste drücken. Bei Erreichen der gewünschten Dosis zum Stoppen der Zeit nochmals die gleiche Taste drücken.<br>Die Maschine zeigt nun die gespeicherte Ausgabedauer an. |
| Wasser-Dosierung 5.0s | **7** Zur Anzeige der lange Dosis der Tee-Taste die Tasten T1 oder T2 betätigen. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1 oder T2 geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |

## Wasser-Dosierung



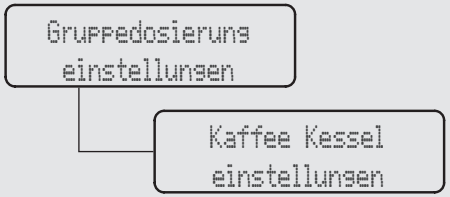

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| WasserDosis lang<br>10.0s | **8** Zur Anzeige der lange Dosis der Tee-Taste die Tasten T1 oder T2 betätigen. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1 oder T2 geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| Wasser-Dosierung<br>Beenden | **9** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Barista”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |
| | **10** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **11** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

## Programmierung “Barista”

### Kaffeeboiler

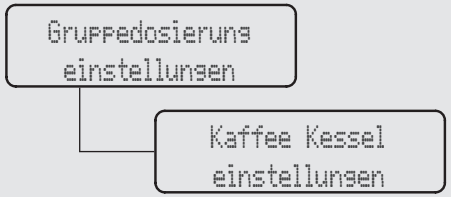



**Beschreibung**

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Freigabe/Sperrung des Kaffeeboilers.
- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Temperatur des Kaffeeboilers. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung<br>einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Kaffee Kessel<br>einstellungen | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Kaffee Kessel 1<br>AKTIVIERT | **4** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken. Bei Freigabe können dann die weiteren Parameter eingestellt werden. |

## Kaffeeboiler

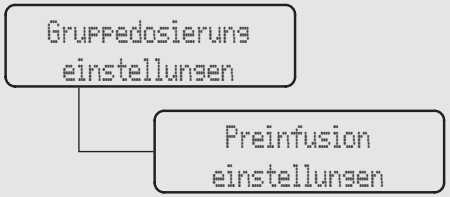



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Freigabe/Sperrung des Kaffeeboilers.
- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Temperatur des Kaffeeboilers. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| K-Kessel1 Temp.<br>93.1°C 93.3°C | **5** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Einstellen der Temperatur die Tasten T1 und T2 betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3 drücken. Bei Espressomaschinen mit mehreren Kesseln kann auch die Temperatur des Kaffeeboilers 2 eingestellt werden. Die links angezeigte ist die effektive Temperatur der Brühgruppe, während der rechts angezeigte Wert die eingestellte Temperatur ist. |
| K-Kessel Einst.<br>Beenden | **6** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Barista”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |
| | **7** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **8** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

## Vorinfusion oder Vor-Abgabe

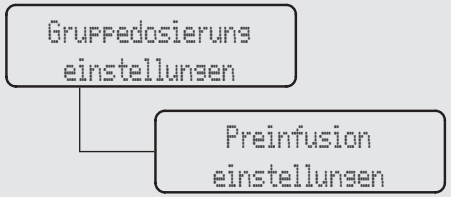



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Vorinfusionszeit von Wasser und Kaffee. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Die Vor-Infusion gestattet die Einstellung von nur zwei Werten pro Brühgruppe. Die Zeit (in Sekunden) während deren das Ausgabeventil während der Vor-Abgabe offen bleibt, und die Zeit (in Sekunden) während deren das Abgabeventil während der Vor- Abgabe geschlossen bleibt. Während dieser Zeit bleibt die Pumpe inaktiv. Nach Beendigung der Vor-Infusion wird die normale Espresso-Ausgabe bis zum Abschluss fortgesetzt.
- Bei einer Espressomaschine mit drei Brühgruppen werden diese mit G1, G2 und G3 bezeichnet.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung<br>einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Preinfusion<br>einstellungen | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Preinfusion Gr.1 0s<br>Inf 0s Att. | **4** Zur Wahl der Brühgruppe, deren Parameter eingestellt werden sollen, die Tasten T1 oder T2 drücken.<br>Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der erste Wert. Anhand der Tasten T1 und T2 den gewünschten Wert einstellen und zur Bestätigung die Taste T3 drücken. Den Vorgang zur Einstellung des zweiten Werts wiederholen. |

## Vorinfusion oder Vor-Abgabe



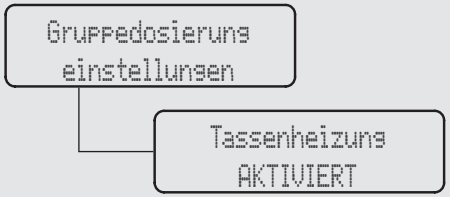

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Vorinfusionszeit von Wasser und Kaffee. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Die Vor-Infusion gestattet die Einstellung von nur zwei Werten pro Brühgruppe. Die Zeit (in Sekunden) während deren das Ausgabeventil während der Vor-Abgabe offen bleibt, und die Zeit (in Sekunden) während deren das Abgabeventil während der Vor- Abgabe geschlossen bleibt. Während dieser Zeit bleibt die Pumpe inaktiv. Nach Beendigung der Vor-Infusion wird die normale Espresso-Ausgabe bis zum Abschluss fortgesetzt.
- Bei einer Espressomaschine mit drei Brühgruppen werden diese mit G1, G2 und G3 bezeichnet.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Preinfusion<br>Beenden | **5** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Barista”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |
| | **6** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **7** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

## Programmierung “Barista”

### Tassenwärmer

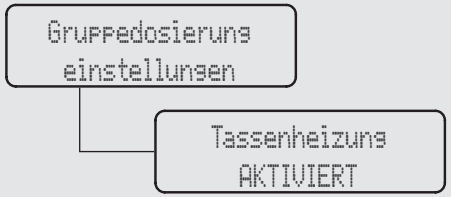



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung<br>einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Tassenheizung<br>AKTIVIERT | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken.. |
| | **4** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

## Tassenwärmer



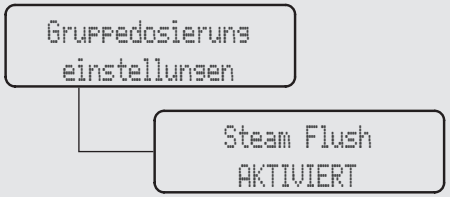

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **5** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

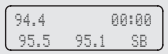
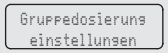
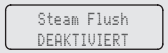
## Programmierung “Barista”

### Steam Flush




**Beschreibung**

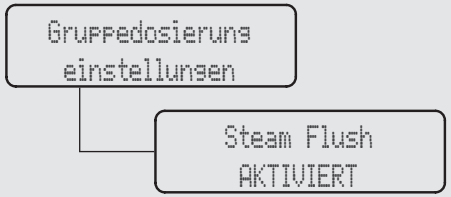
- Mit diesem Parameter kann der Bediener die automatische Reinigungsfunktion aktivieren oder deaktivieren.
- Wenn die automatische Reinigungsfunktion im Menü aktiviert ist, wird der Dampf von der Gruppe mit einer Verzögerung von 2 Sekunden nach der Entfernung des Siebträgers abgegeben.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
|   | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
|   | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
|   | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

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

## Steam Flush




### Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Bediener die automatische Reinigungsfunktion aktivieren oder deaktivieren.
- Wenn die automatische Reinigungsfunktion im Menü aktiviert ist, wird der Dampf von der Gruppe mit einer Verzögerung von 2 Sekunden nach der Entfernung des Siebträgers abgegeben.

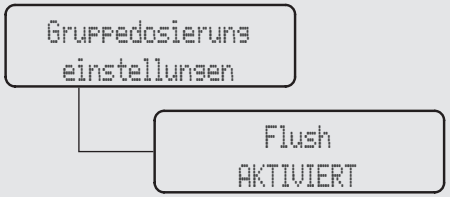
| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **4** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **5** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

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

## Programmierung “Barista”

### Flush




**Beschreibung**

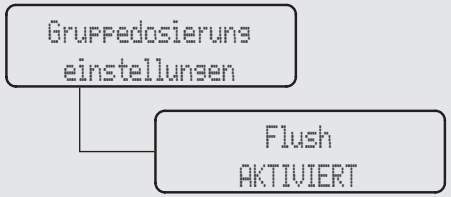
- Mit diesem Parameter kann der Bediener die automatische Reinigungsfunktion aktivieren oder deaktivieren.
- Wenn die automatische Spülfunktion im Menü aktiviert ist, wird heißes Wasser von der Gruppe mit einer Verzögerung von 2 Sekunden nach dem Entfernen des Siebträgers geliefert.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung<br>einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Flush<br>DEAKTIVIERT | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

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

## Flush




### Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Bediener die automatische Reinigungsfunktion aktivieren oder deaktivieren.
- Wenn die automatische Spülfunktion im Menü aktiviert ist, wird heißes Wasser von der Gruppe mit einer Verzögerung von 2 Sekunden nach dem Entfernen des Siebträgers geliefert.

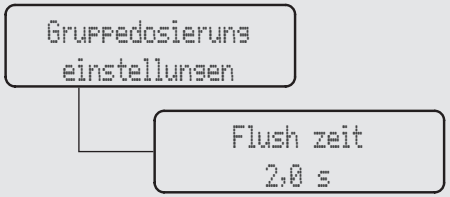
| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **4** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **5** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

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

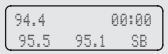
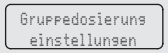
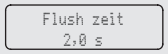
## Programmierung “Barista”

### Flush zeit




**Beschreibung**

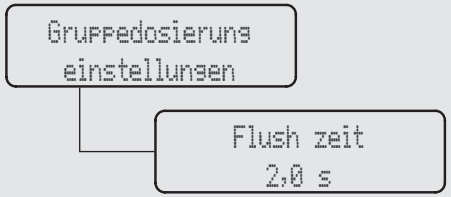
- Dieser Parameter ermöglicht es dem Bediener, die Zeit der Heißwasserausgabe für das Spülen der Gruppe einzustellen.
- Dieser Parameter wird durch Drücken der Taste T3 aktiviert. Ein Wert von „0“ (Null) bedeutet eine kontinuierliche Heißwasserausgabe.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
|  | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
|  | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
|  | **3** Drücken Sie die Taste T3 , um in das Menü zu gelangen, und navigieren Sie die Parameter mit den Tasten T1 und T2 , um den gewünschten Wert einzustellen. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

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

## Flush zeit




### Beschreibung

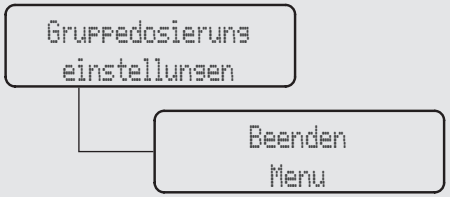
- Dieser Parameter ermöglicht es dem Bediener, die Zeit der Heißwasserausgabe für das Spülen der Gruppe einzustellen.
- Dieser Parameter wird durch Drücken der Taste T3 aktiviert. Ein Wert von „0“ (Null) bedeutet eine kontinuierliche Heißwasserausgabe.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **4** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **5** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

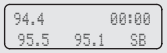
**DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.**

## Verlassen des Menüs




### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **1** Zum Verlassen der “Barista”- Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
|  | **2** Alternativ dazu kann die “Barista”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Sprache

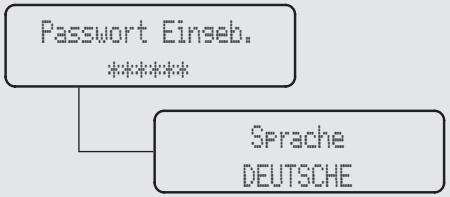
### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, die Taste T3 betätigen und gedrückt halten T3. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Passwort Eingeb.<br>****** | **2** Anhand der Tasten T1, T2 und T3 das Techniker-Passwort eingeben. Wenn das Passwort angenommen wurde, erscheint folgende Anzeige. |
| Sprache<br>DEUTSCHE | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Sprache die Taste T3 drücken. |
| | **4** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

## Programmierung durch den Techniker

### Sprache

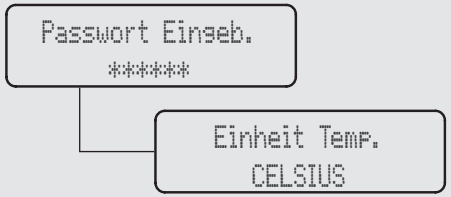



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden Menu | **5** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **6** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Maßeinheit Temperatur

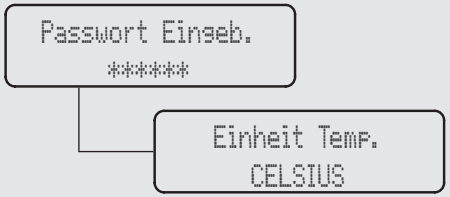



### Beschreibung

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

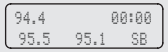
| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Einheit Temp. CELSIUS | **2** Premere il pulsante T3 per entrare nel menù, muoversi tra i parametri utilizzando i pulsanti T1 e T2 per scegliere l’opzione desiderata, premere il pulsante T3 per confermare l’opzione. |
| | **3** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| Beenden Menu | **4** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |

## Maßeinheit Temperatur

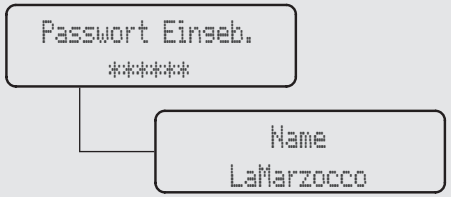



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
|   | **5** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Name



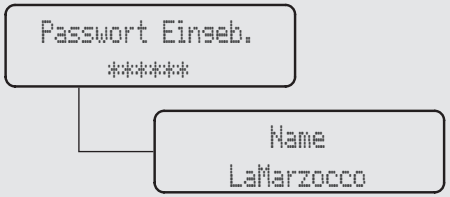

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb.<br>****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Name<br>LaMarzocco | **2** Premere il pulsante T3 per entrare nel menù, utilizzare i pulsanti T1 e T2 per scegliere la lettera desiderata, premere il pulsante T3 per confermare ed andare avanti nella scrittura. |
| | **3** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| Beenden<br>Menu | **4** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |

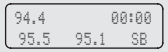
## Programmierung durch den Techniker

### Name




**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
|  | **5** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Programmierung Dosen

### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Espressomenge (Brühmenge) für jede Auswahlanzeige zu programmieren.
- Die Brühmenge kann in Form von Zeit (sec.), Impulsen oder Masse eingestellt werden.
- Nach der Programmierung leuchtet die Auswahlanzeige weiterhin auf.
- Es ist möglich, die Dosis sowohl für einen kurzen als auch für einen langen Shot auf der gleichen Auswahlanzeige einzustellen.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Gruppedosierung einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Gruppedosierung einstellen | **3** Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken. |

## Programmierung durch den Techniker

### Programmierung Dosen

**Beschreibung**

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Espressomenge (Brühmenge) für jede Auswahlanzeige zu programmieren.
- Die Brühmenge kann in Form von Zeit (sec.), Impulsen oder Masse eingestellt werden.
- Nach der Programmierung leuchtet die Auswahlanzeige weiterhin auf.
- Es ist möglich, die Dosis sowohl für einen kurzen als auch für einen langen Shot auf der gleichen Auswahlanzeige einzustellen.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Enter um Menu zu verlassen<br>Taste z Stoppen 20 Pulse 1s<br>G1B1 gespeich. 20 Pulse | **4** An jeder Taste können zwei Dosen programmiert werden, d.h. eine für kurzen und eine für langen Kaffee.<br>Zur Programmierung der Ausgabedauer eines kurzen Kaffees, die Taste drücken und sofort wieder loslassen. Dann nochmals drücken, um die Ausgabe bei der gewünschten Dosis zu unterbrechen und diese zu speichern.<br>Zur Programmierung der Ausgabedauer eines langen Kaffees muss die Taste ca. 2 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dann die Taste drücken und sofort wieder loslassen, um die gewünschte Dosis zu speichern.<br>Die beiden Dosen jeder Taste können unabhängig voneinander programmiert werden.<br>Wenn eine der beiden Dosen nicht programmiert wird oder nicht der jeweilige Dosis der ersten Brühgruppe entspricht, erfolgt die Ausgabe als kontinuierliche Dosis. |
| Enter um Menu zu Verlassen | **5** Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3 drücken. |
| Gruppedosierung Beenden | **6** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

## Programmierung Dosen

### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Espressomenge (Brühmenge) für jede Auswahlanzeige zu programmieren.
- Die Brühmenge kann in Form von Zeit (sec.), Impulsen oder Masse eingestellt werden.
- Nach der Programmierung leuchtet die Auswahlanzeige weiterhin auf.
- Es ist möglich, die Dosis sowohl für einen kurzen als auch für einen langen Shot auf der gleichen Auswahlanzeige einzustellen.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Gruppedosierung einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Gruppedosierung Dosis Masse | **3** Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken. |

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

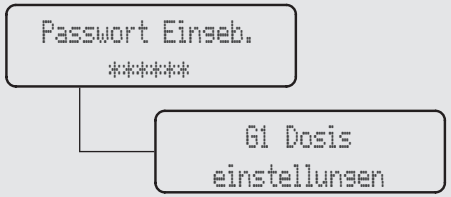
### Programmierung Dosen

**Beschreibung**

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Espressomenge (Brühmenge) für jede Auswahlanzeige zu programmieren.
- Die Brühmenge kann in Form von Zeit (sec.), Impulsen oder Masse eingestellt werden.
- Nach der Programmierung leuchtet die Auswahlanzeige weiterhin auf.
- Es ist möglich, die Dosis sowohl für einen kurzen als auch für einen langen Shot auf der gleichen Auswahlanzeige einzustellen.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Enter um Menu zu verlassen<br>Taste z Stoppen 20.0g<br>G1B1 gespeich. 20.0g | **4** An jeder Taste können zwei Dosen programmiert werden, d.h. eine für kurzen und eine für langen Kaffee.<br>Zur Programmierung der Ausgabedauer eines kurzen Kaffees, die Taste drücken und sofort wieder loslassen. Dann nochmals drücken, um die Ausgabe bei der gewünschten Dosis zu unterbrechen und diese zu speichern.<br>Zur Programmierung der Ausgabedauer eines langen Kaffees muss die Taste ca. 2 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dann die Taste drücken und sofort wieder loslassen, um die gewünschte Dosis zu speichern.<br>Die beiden Dosen jeder Taste können unabhängig voneinander programmiert werden.<br>Wenn eine der beiden Dosen nicht programmiert wird oder nicht der jeweilige Dosis der ersten Brühgruppe entspricht, erfolgt die Ausgabe als kontinuierliche Dosis. |
| Enter um Menu zu Verlassen | **5** Zum Rücksprung auf die Dosis-Programmierung, die Taste T3 drücken. |
| Gruppedosierung Beenden | **6** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

## Programmierung Dosen



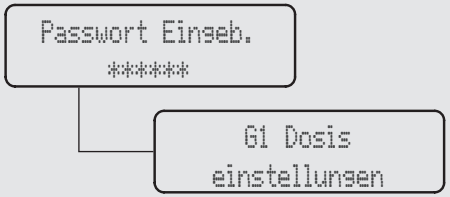

### Beschreibung

- Dieser Parameter erlaubt es dem Benutzer, die Espressomenge (Brühmenge) für jede Auswahlanzeige zu programmieren.
- Die Brühmenge kann in Form von Zeit (sec.), Impulsen oder Masse eingestellt werden.
- Nach der Programmierung leuchtet die Auswahlanzeige weiterhin auf.
- Es ist möglich, die Dosis sowohl für einen kurzen als auch für einen langen Shot auf der gleichen Auswahlanzeige einzustellen.
- IMPULSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Volumen
- MASSE-Modus: Kontrolle der Dosierung in Masse
- BREWRATIO-Modus: Verhältnis zwischen Kaffeepulver und Gewicht des Getränks

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Gruppedosierung einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| G1 Dosis einstellungen | **3** Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken. |
| Gruppe 1 Modus IMPULSE | **4** Drücken Sie die Taste T3 um auf das Menü zuzugreifen, und navigieren Sie anschließend mit T1 und T2, um zwischen IMPULSE, MASSE und BREWRATIO zu wählen, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3 drücken. |

## Programmierung durch den Techniker

### Programmierung Dosen

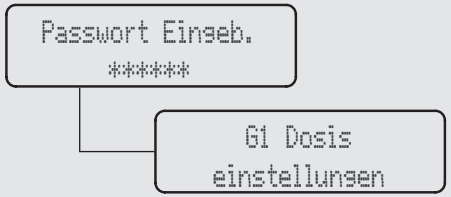



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| G1B1 Dose<br>30 | **5** Zur Anzeige der Dosis der einzelnen Tasten die Tasten T1 oder T2 betätigen. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1 oder T2 geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| Lungo G1T1<br>60 | **6** Zur Anzeige der Dosis der einzelnen Tasten die Tasten T1 oder T2 betätigen. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1 oder T2 geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Wer+ts die Taste T3 drücken. |
| G2B3 Modus<br>ENDLOS | **7** Die Taste T3 zum Aufrufen des Menüs drücken. Anhand der Tasten T1 und T2 die Funktion, 3 SEK SPÜLEN oder ENDLOS, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3 drücken. |
| Beenden<br>Brühgruppe 1 | **8** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Techniker”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |

## Programmierung Dosen

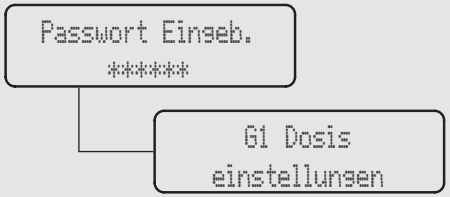



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Gruppedosierung Beenden | **9** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| | **10** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **11** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

### Programmierung Dosen Waage

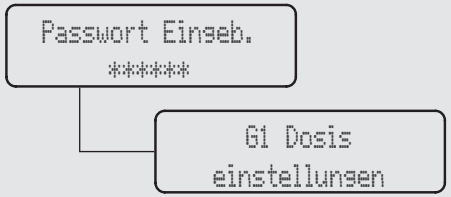



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Gruppedosierung einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| G1 Dosis einstellungen | **3** Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken. |
| Gruppe 1 Modus BREWRATIO | **4** Drücken Sie die Taste T3 um auf das Menü zuzugreifen, und navigieren Sie anschließend mit T1 und T2, um zwischen IMPULSE, MASSE und BREWRATIO zu wählen, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3 drücken. |

## Programmierung Dosen Waage



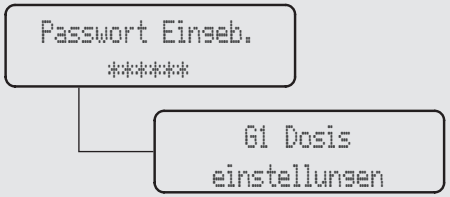

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| G1B1 Brew Ratio 1:2.00 | **5** Betätigen Sie die Taste T1 oder T2, um die Dosis für jede Taste zu sehen. Durch Betätigen der Taste T3, blinkt der Wert der Dosis. Verwenden Sie die Taste T1 oder T2 um den Wert zu ändern, betätigen Sie die Taste T3, um den gewünschten Wert zu bestätigen. |
| G1 PF Mass 800.0s | **6** Betätigen Sie die Taste T1 oder T2, um die Dosis für jede Taste zu sehen. Durch Betätigen der Taste T3, blinkt der Wert der Dosis. Verwenden Sie die Taste T1 oder T2 um den Wert zu ändern, betätigen Sie die Taste T3, um den gewünschten Wert zu bestätigen. |
| G1 Coffee Mass 14.0s | **7** Betätigen Sie die Taste T1 oder T2, um die Dosis für jede Taste zu sehen. Durch Betätigen der Taste T3, blinkt der Wert der Dosis. Verwenden Sie die Taste T1 oder T2 um den Wert zu ändern, betätigen Sie die Taste T3, um den gewünschten Wert zu bestätigen. |
| G2B3 Modus ENDLOS | **8** Die Taste T3 zum Aufrufen des Menüs drücken. Anhand der Tasten T1 und T2 die Funktion, 3 SEK. SPÜLEN oder ENDLOS, anwählen und zur Bestätigung nochmals die Taste T3 drücken. |

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

### Programmierung Dosen Waage

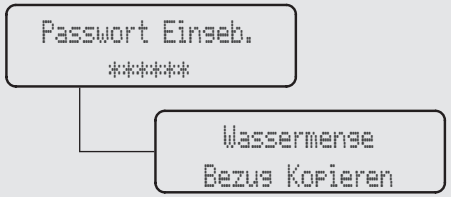



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden<br>Brühgruppe 1 | **9** Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3 drücken. |
| Gruppedosierung<br>Beenden | **10** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Techniker”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |
| | **11** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **12** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Programmierung Dosen




### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Gruppedosierung einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Wassermenge Bezug Kopieren | **3** Zum Starten des Dosen-Kopiervorgangs die Taste T3 drücken. |
| Zum Kopieren Knopf drucken | **4** Die Taste drücken, deren Programmierung kopiert werden soll. Dadurch beginnen alle Tasten zu blinken. |

## Programmierung Dosen

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Druck-Einfugen<br>Enter-verlassen | **5** Die Taste drücken, auf die die soeben kopierte Dosis übernommen werden soll. Die erfolgte Programmierung wird durch ununterbrochenes Leuchten der Taste gemeldet. Dieser Vorgang kann an einer beliebigen Taste wiederholt werden. |
| Gruppedosierung<br>Beenden | **6** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Techniker”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |
| | **7** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **8** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Programmierung Dosen

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Gruppedosierung einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Reset auf Gruppedosierung<br>Reset Fullmengen | **3** Zur Bestätigung des Vorgangs die Taste T3 drücken.<br>Die gesamte Programmierung wird nun gelöscht. |
| Gruppedosierung Beenden | **4** Zur Anzeige der Funktion zum Verlassen des Menüs die Taste T1 oder T2 drücken. Zum Rücksprung in die “Techniker”- Programmierung die Taste T3 betätigen. |

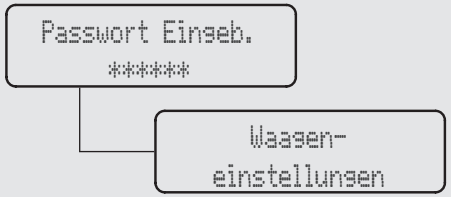
## Programmierung Dosen

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **5** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **6** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Programmierung Waage



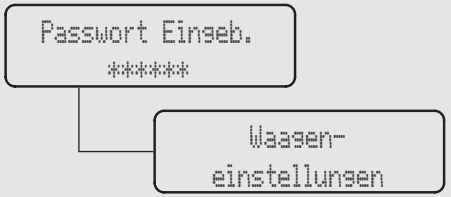

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Waagen- einstellungen | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Auto Offset AKTIVIERT | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken. |
| Skala Tare Zeit 3s | **4** Drücken Sie die Taste T3 , um in das Menü zu gelangen, und navigieren Sie die Parameter mit den Tasten T1 und T2 , um den gewünschten Wert einzustellen. Diesen Parameter haben alle Gruppen gemeinsam. |

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

### Programmierung Waage

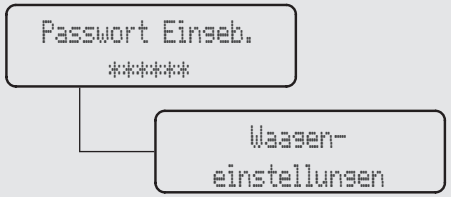



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| G1 Waage AKTIVIERT | **5** Dieser Parameter gibt an, dass die Waage richtig verbunden ist; navigieren Sie mit Hilfe der Tasten T1 und T2, um das nächste Menü anzuzeigen. |
| Kalibrieren G1 Waage | **6** Drücken Sie die Taste T3, um den Kalibrationsvorgang zu starten. |
| Klare Scala G1 ENTER drucken<br>Plat 100g auf G1 ENTER drucken | **7** Entfernen Sie sämtliche Gegenstände von der Waage und drücken Sie anschließend die Taste T3 , um zu bestätigen.<br>Legen Sie die Referenzgewichte auf die Waage und drücken Sie anschließend die Taste T3 , um zu bestätigen. Nach dem Prozess werden sie Werte der selbsttätigen Kalibrierung oder ein Bestätigungshinweis angezeigt. |
| Bilan G1: v0.0.0 Agg.nto a 0.0.0 | **8** T2 drücken, um mit der Programmierung fortzufahren und die Taste T3 drücken, um die Bilance-Firmware zu aktualisieren, falls erforderlich. |

## Programmierung Waage



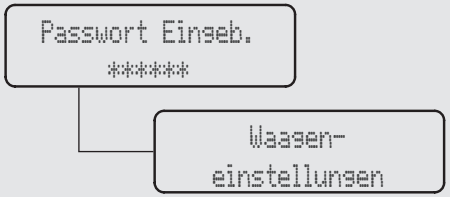

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Start Scale Testing<br>0.0 0.0 0.0<br>Enter-verlassen | **9** Drücken Sie die T3-Taste um in das Menü zu gelangen und legen Sie die Referenzgewichte auf die Waage. |
| Bilance Versioni | **10** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Bilan G1<br>HW0.0 FW0.0.0 | **11** Zur Anzeige der installierten Hard- und Softwareversion die Tasten T1 und T2 drücken. |
| Version anzeigen<br>Beenden | **12** Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3 drücken. |

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

### Programmierung Waage

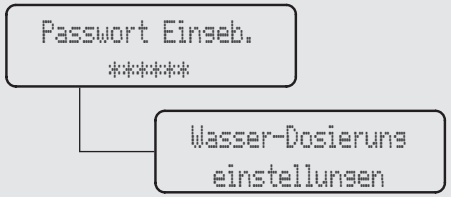



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Waagen-<br>Beenden | **13** Um das Menü zu verlassen, bewegen Sie sich mit Hilfe der Tasten T1 und T2 zwischen den Parametern her, bis das Exit-Menü angezeigt wird. Drücken Sie die Taste T3, um das Menü zu verlassen, und zur normalen Nutzung der Espressomaschine zurückzukehren. |
| | **14** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **15** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Wasser-Dosierung



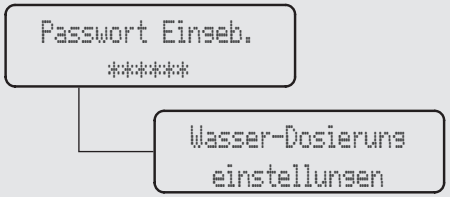

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Wasser-Dosierung einstellungen | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Wasser-Dosierung MIT PUMPE | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen OHNE PUMPE und MIT PUMPE, die Taste T3 drücken. |
| Wasser-Dosierung AKTIVIERT | **4** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken.. |

## Programmierung durch den Techniker

### Wasser-Dosierung

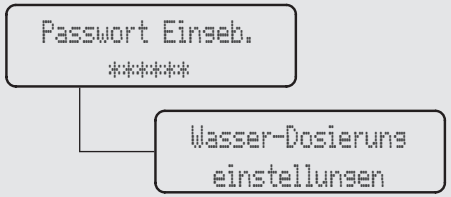



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Wasser-Dosierung einstellen<br>WasserDosis lang einstellen | **5** Die Taste Tee können zwei Dosen programmiert werden, durch Anwahl von Tee Dosis oder Tee Dosis lang. Zum Starten der Dosen-Programmierung die Taste T3 drücken. |
| Wasser Taste zum Program Drucken<br>Wasser Taste zum Stoppen Drucken<br>WasserDosis Gesp. 5.0 sekunden | **6** Zur Programmierung der Abgabedauer zum Starten die Tee-Taste drücken. Bei Erreichen der gewünschten Dosis zum Stoppen der Zeit nochmals die gleiche Taste drücken.<br>Die Maschine zeigt nun die gespeicherte Ausgabedauer an. |
| Wasser-Dosierung 5.0s | **7** Zur Anzeige der lange Dosis der Tee-Taste die Tasten T1 oder T2 betätigen. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1 oder T2 geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |

## Wasser-Dosierung

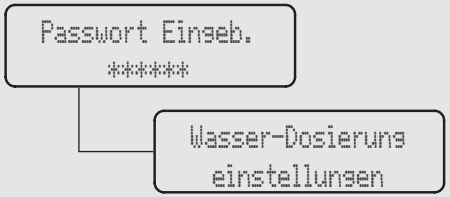



### Beschreibung

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

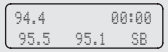
| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| WasserDosis lang<br>10.0s | **8** Zur Anzeige der lange Dosis der Tee-Taste die Tasten T1 oder T2 betätigen. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der Dosis-Wert, der anhand der Tasten T1 oder T2 geändert werden kann. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| Wasser-Dosierung<br>Beenden | **9** Zum Rücksprung auf die “Techniker”-Programmierung, die Taste T3 drücken. |
| | **10** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| Beenden<br>Menu | **11** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |

## Wasser-Dosierung

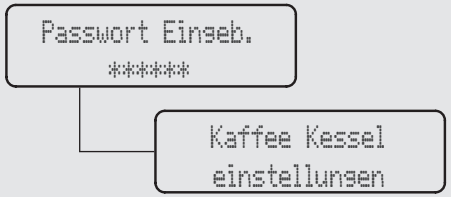



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
|  | **12** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Kaffeeboiler



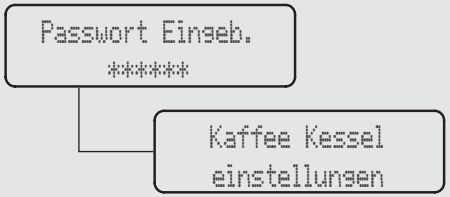

### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung verschiedener Parameter des Kaffeeboilers.
- Die Temperatur des Boilers wird am kritischsten Punkt gemessen, wo die Temperaturschwankungen am stärksten sind.
- Die Temperatur des Wassers im Kopf der Brühgruppe wird durch die Masse der Gruppe konstant gehalten. Obgleich die Temperatur des Boilers leicht schwanken kann, bleibt die Temperatur des Wassers in der Brühgruppe konstant.
- Zur richtigen Kalibrierung der Temperatur eines jeden Espresso-Kaffees ist es wichtig, die Wassertemperatur im Inneren der Brühgruppe zu messen, wozu eine externe Messeinrichtung dient. Der Unterschied zwischen der am Display angezeigten und der gemessenen Temperatur kann durch den Parameter “Offset Kaffee-T.” ausgeglichen werden.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb.<br>****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Kaffee Kessel<br>einstellungen | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Kaffee Kessel 1<br>AKTIVIERT | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken.. |
| K-Kessel1 Temp.<br>93.1°C 93.3°C | **4** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Einstellen der Temperatur die Tasten T1 und T2 betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3 drücken. Bei Espressomaschinen mit mehreren Kesseln kann auch die Temperatur des Kaffeeboilers 2 eingestellt werden. Die links angezeigte ist die effektive Temperatur der Brühgruppe, während der rechts angezeigte Wert die eingestellte Temperatur ist. |

## Programmierung durch den Techniker

### Kaffeeboiler

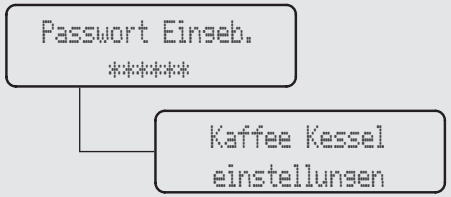



#### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung verschiedener Parameter des Kaffeeboilers.
- Die Temperatur des Boilers wird am kritischsten Punkt gemessen, wo die Temperaturschwankungen am stärksten sind.
- Die Temperatur des Wassers im Kopf der Brühgruppe wird durch die Masse der Gruppe konstant gehalten. Obgleich die Temperatur des Boilers leicht schwanken kann, bleibt die Temperatur des Wassers in der Brühgruppe konstant.
- Zur richtigen Kalibrierung der Temperatur eines jeden Espresso-Kaffees ist es wichtig, die Wassertemperatur im Inneren der Brühgruppe zu messen, wozu eine externe Messeinrichtung dient. Der Unterschied zwischen der am Display angezeigten und der gemessenen Temperatur kann durch den Parameter “Offset Kaffee-T.” ausgeglichen werden.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| CC1 Offset 3.0°C | **5** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Einstellen der Temperatur die Tasten T1 und T2 betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3 drücken. Bei Espressomaschinen mit 4 Brühgruppen kann dieser Wert auch für den Kaffeeboiler 2 eingestellt werden. |
| CB1 RTD Trim 0 | **6** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| K-Kessel Einst. Beenden | **7** Zum Rücksprung auf die “Techniker”-Programmierung, die Taste T3 drücken. |
| | **8** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

## Kaffeeboiler




### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung verschiedener Parameter des Kaffeeboilers.
- Die Temperatur des Boilers wird am kritischsten Punkt gemessen, wo die Temperaturschwankungen am stärksten sind.
- Die Temperatur des Wassers im Kopf der Brühgruppe wird durch die Masse der Gruppe konstant gehalten. Obgleich die Temperatur des Boilers leicht schwanken kann, bleibt die Temperatur des Wassers in der Brühgruppe konstant.
- Zur richtigen Kalibrierung der Temperatur eines jeden Espresso-Kaffees ist es wichtig, die Wassertemperatur im Inneren der Brühgruppe zu messen, wozu eine externe Messeinrichtung dient. Der Unterschied zwischen der am Display angezeigten und der gemessenen Temperatur kann durch den Parameter “Offset Kaffee-T.” ausgeglichen werden.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden<br>Menu | **9** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **10** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

**GEFAHR**

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

## Programmierung durch den Techniker

### Dampfkessel

#### Beschreibung

• Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung verschiedener Parameter des Dampfkessels.

• Die Temperatur des gesättigten Wassers ist proportional zum Druck im Inneren des Dampfkessels. Durch elektronische Regelung der Temperatur kann daher auch der Druck im Dampfkessel geregelt werden. Die nachstehenden Tabellen sollen als Grundlage für die Einstellung der Temperatur des Dampfkessels dienen.

| Temperatur | Druck |
|---|---|
| 247°F/119°C | 1.0 bar |
| 260°F/127°C | 1.5 bar |
| 264°F/129°C | 2.0 bar |

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Dampfkessel einstellungen | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Dampfkessel AKTIVIERT | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken. |
| Dampf Temperatur 123,7°C 123,5°C | **4** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Einstellen der Temperatur die Tasten T1 und T2 betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3 drücken. |

## Dampfkessel

### Beschreibung

• Die Parameter nachfüllen “MIT PUMPE” gestattet dem Techniker die Aktivierung der Wasserpumpe während des automatischen Nachfüllens des Kessels.
• Nur unter besonderen Umständen ist die Option “OHNE PUMPE” einzustellen.
• Die auf dieser Espressomaschine installierte Elektronik steuert wegen des Drucks prioritär den Abgabeboiler an. Die Aktivierung des automatischen Nachfüllens während der Abgabe von Kaffee kann zur Reduzierung des Gesamtdrucks im Abgabe-Boiler führen.
• Wenn während des automatischen Nachfüllens ein Abgabe-Zyklus angewählt wird, wird das Nachfüllen verzögert, bis alle Abgabe-Zyklen beendet sind.
• Die maximal einstellbare Temperatur beträgt 129°C.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Autofill Verz. 2s begin2s beend | **5** Der erste Wert gibt die Zeit in Sekunden an, die zwischen dem Erkennen des Nachfüllbedarfs und dem Beginn des Nachfüllvorgangs verstreicht. Der zweite Wert gibt in Zeit in Sekunden an, die zwischen dem erfolgen Nachfüllen und der effektiven Beendigung des Ablaufs verstreicht. Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Einstellen der gewünschten Zeit für das automatische Nachfüllen die Tasten T1 und T2 betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3 drücken. |
| Fullen b. Bruhen JA | **6** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen JA und NEIN, die Taste T3 drücken. |
| Fullen zu lange 10min | **7** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Einstellen der gewünschten Zeit die Tasten T1 und T2 betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3 drücken. |
| Fullen mit Pumpe MIT PUMPE | **8** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen OHNE PUMPE und MIT PUMPE, die Taste T3 drücken. |

## Programmierung durch den Techniker

### Dampfkessel

**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Level Sensib. HOCH | **9** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen HOCH, MEDIUM und NIEDRIG, die Taste T3 drücken. |
| Sicherheitstest Dampfkessel | **10** Zur Aktivierung der Funktion die Taste T3 drücken. |
| SB 124.3/140.0°C Enter-verlassen | **11** Zum Verlassen der Funktion die Taste T3 drücken. |
| Dampfkessel entleeren<br>Close Tea Valve Enter when Ready | **12** Zur Aktivierung der Funktion die Taste T3 drücken.<br>Die Mischventil von Hand schließen, um das Ablassen des im Boiler enthaltenen Wassers zu ermöglichen. |

## Dampfkessel

**Beschreibung**

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Press Tea Button Enter when Empty<br>Wait for Steam Boiler Autofill | Zum Starten des Ablassens des im Dampfboiler enthaltenen Wassers die Taste Tee drücken. Wenn der Boiler leer ist, die Taste T3 drücken und abwarten, bis er wieder gefüllt ist. |
| Reset Tea Valve Enter when Done<br>Drain Steam Boiler Completed | Das Mischventil von Hand öffnen und die Taste T3 drücken.<br>Damit ist der Wechsel bzw. die “Regenerierung” des Wassers im Dampfboiler beendet. |
| Dampfkessel Beenden | **13** Zum Verlassen des Untermenüs die Taste T3 drücken. |
| | **14** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

## Programmierung durch den Techniker

**Dampfkessel**

**Beschreibung**

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden Menu | **15** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **16** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

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

## Dampfkessel

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Dampfkessel einstellungen | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Sensib. Livello ALTA | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen HOCH, MEDIUM und NIEDRIG, die Taste T3 drücken. |
| Dampfkessel Beenden | **4** Um das Menü zu verlassen, bewegen Sie sich mit Hilfe der Tasten T1 und T2 zwischen den Parametern her, bis das Exit-Menü angezeigt wird. Drücken Sie die Taste T3, um das Menü zu verlassen, und zur normalen Nutzung der Espressomaschine zurückzukehren. |

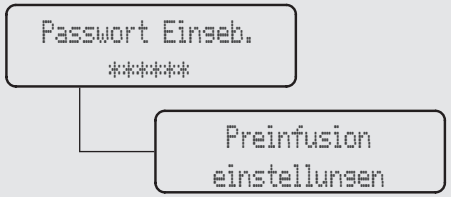
## Dampfkessel

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden<br>Menu<br>Reset Macchina<br>Per Modifiche | **5** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| | **6** Den Hauptschalter auf 0 stellen. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **7** Die Espressomaschine kann nun wieder eingeschaltet werden, indem der Hauptschalter auf 1 gestellt und zusätzlich eine beliebige Taste der Maschine betätigt wird. |

## Vorinfusion oder Vor-Abgabe

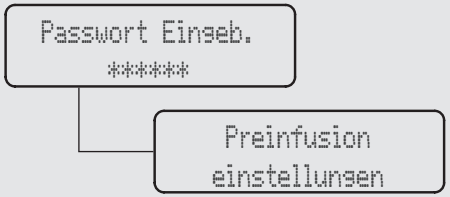



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Vorinfusionszeit von Wasser und Kaffee. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Die Vor-Infusion gestattet die Einstellung von nur zwei Werten pro Brühgruppe. Die Zeit (in Sekunden) während deren das Ausgabeventil während der Vor-Abgabe offen bleibt, und die Zeit (in Sekunden) während deren das Abgabeventil während der Vor- Abgabe geschlossen bleibt. Während dieser Zeit bleibt die Pumpe inaktiv. Nach Beendigung der Vor-Infusion wird die normale Espresso-Ausgabe bis zum Abschluss fortgesetzt.
- Bei einer Espressomaschine mit drei Brühgruppen werden diese mit G1, G2 und G3 bezeichnet.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Preinfusion einstellungen | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Preinfusion Gr.1 0s Inf 0s Att. | **3** Zur Wahl der Brühgruppe, deren Parameter eingestellt werden sollen, die Tasten T1 oder T2 drücken. Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der erste Wert. Anhand der Tasten T1 und T2 den gewünschten Wert einstellen und zur Bestätigung die Taste T3 drücken. Den Vorgang zur Einstellung des zweiten Werts wiederholen. |
| Preinfusion Beenden | **4** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |

## Vorinfusion oder Vor-Abgabe

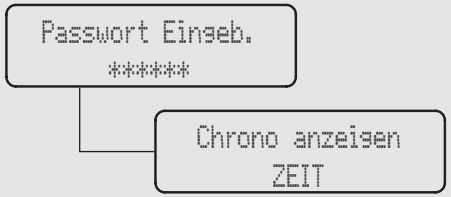



### Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Vorinfusionszeit von Wasser und Kaffee. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Die Vor-Infusion gestattet die Einstellung von nur zwei Werten pro Brühgruppe. Die Zeit (in Sekunden) während deren das Ausgabeventil während der Vor-Abgabe offen bleibt, und die Zeit (in Sekunden) während deren das Abgabeventil während der Vor- Abgabe geschlossen bleibt. Während dieser Zeit bleibt die Pumpe inaktiv. Nach Beendigung der Vor-Infusion wird die normale Espresso-Ausgabe bis zum Abschluss fortgesetzt.
- Bei einer Espressomaschine mit drei Brühgruppen werden diese mit G1, G2 und G3 bezeichnet.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **5** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| Beenden<br>Menu | **6** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **7** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Chrono- Funktion

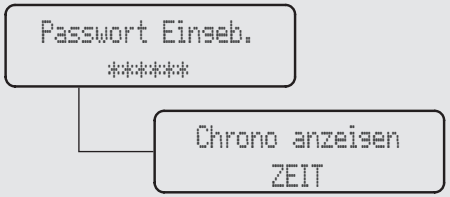



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb.<br>****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Chrono anzeigen<br>ZEIT | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Option (NEIN/ZEIT/DOSIERUNG) die Taste T3 T3 drücken. |
| GR1 GR2 GR3<br>18 0 0 | **3** Bei Aktivierung der Option (ZEIT oder DOSEN ) erscheint die nebenstehende Anzeige. |
| | **4** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

## Chrono- Funktion

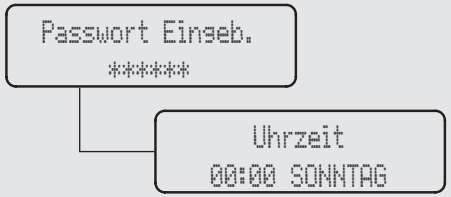



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden<br>Menu | **5** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **6** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Einstellung der Uhr

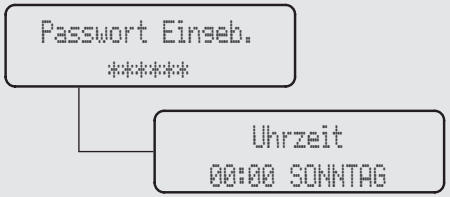



### Beschreibung

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

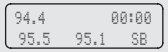
| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Uhrzeit 00:00 SONNTAG | **2** Bei Betätigung der Taste T3 blinkt der erste Wert. Zur Regelung der Uhr die Tasten T1 und T2 betätigen. Auf die gleiche Weise den Wochentag einstellen. |
| | **3** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| Beenden Menu | **4** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |

## Einstellung der Uhr

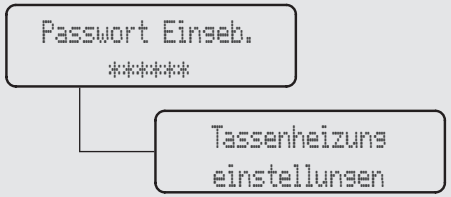



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
|   | **5** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Tassenwärmer



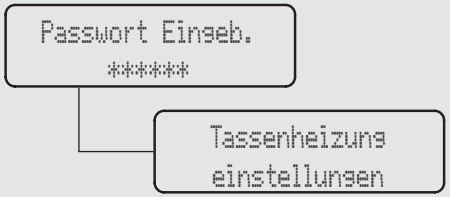

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Tassenheizung einstellungen | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Tassenheizung DEAKTIVIERT | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken. |
| Tassenheizung ZEIT | **4** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen ZEIT und MIT KNOPF, die Taste T3 drücken. |

## Programmierung durch den Techniker

### Tassenwärmer

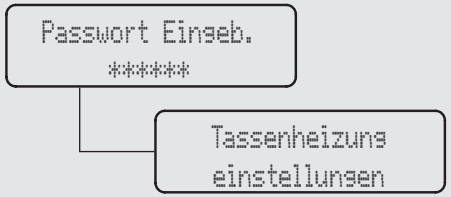



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Tassenheizung T An 2min<br>Tassenheizung T Aus 8min | **5** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| Tassenheizung Beenden | **6** Um das Menü zu verlassen, bewegen Sie sich mit Hilfe der Tasten T1 und T2 zwischen den Parametern her, bis das Exit-Menü angezeigt wird. Drücken Sie die Taste T3, um das Menü zu verlassen, und zur normalen Nutzung der Espressomaschine zurückzukehren. |
| | **7** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| Beenden Menu | **8** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |

## Tassenwärmer



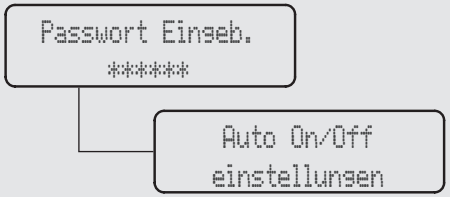

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **9** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Programmierung durch den Techniker

### Auto ON/OFF



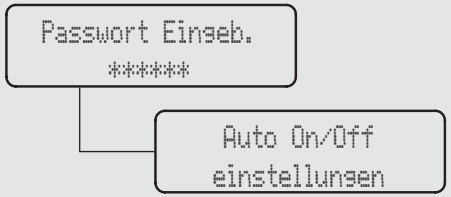

**Beschreibung**

• Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung des Ein- und Ausschaltens der Espressomaschine zu vorgegebenen Uhrzeiten.

• Durch diese Einstellung kann auch das Abschalten der Maschine für mehrere aufeinanderfolgende Tage programmiert werden.

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

## Auto ON/OFF




### Beschreibung

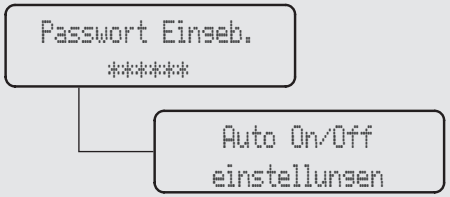
• Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung des Ein- und Ausschaltens der Espressomaschine zu vorgegebenen Uhrzeiten.

• Durch diese Einstellung kann auch das Abschalten der Maschine für mehrere aufeinanderfolgende Tage programmiert werden.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Zeit Auto Off<br>00:00 | **5** Wenn der Parameter freigegeben ist, kann zum Aufruf des Menüs die Taste T3 gedrückt werden. Zum Einstellen der gewünschten Uhrzeit die Tasten T1 und T2 betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3 drücken. |
| Geschlossen am<br>NIEMALS | **6** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Einstellen der gewünschten Uhrzeit die Tasten T1 und T2 betätigen und zur Bestätigung des Werts die Taste T3 drücken. |
| Auto On/Off<br>Beenden | **7** Um das Menü zu verlassen, bewegen Sie sich mit Hilfe der Tasten T1 und T2 zwischen den Parametern her, bis das Exit-Menü angezeigt wird. Drücken Sie die Taste T3, um das Menü zu verlassen, und zur normalen Nutzung der Espressomaschine zurückzukehren. |
| | **8** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

## Programmierung durch den Techniker

### Auto ON/OFF



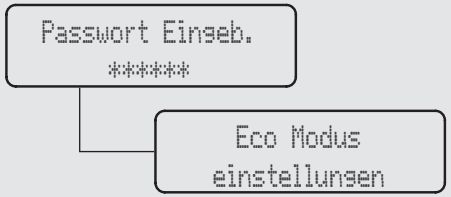

**Beschreibung**

• Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung des Ein- und Ausschaltens der Espressomaschine zu vorgegebenen Uhrzeiten.

• Durch diese Einstellung kann auch das Abschalten der Maschine für mehrere aufeinanderfolgende Tage programmiert werden.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden<br>Menu | **9** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **10** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## ECO- Funktion



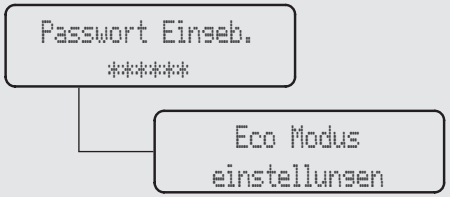

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Eco Modus einstellungen | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Eco Mode Temp -10.0°C | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Temperatur die Taste T3 drücken. |
| Auto Eco Tempo 30 | **4** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der gewünschten Zeit in Minuten die Taste T3 drücken. Durch Eingabe des Werts “0” (null) wird die ECO- Funktion abgeschaltet. |

## Programmierung durch den Techniker

### ECO- Funktion

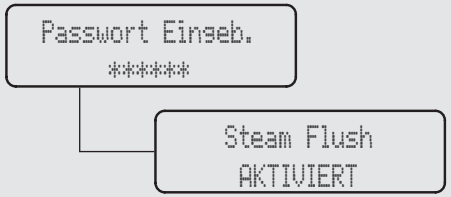



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Btn Shortcut B1+B2 | **5** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen B1+B2 und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken. |
| Eco Modus Beenden | **6** Um das Menü zu verlassen, bewegen Sie sich mit Hilfe der Tasten T1 und T2 zwischen den Parametern her, bis das Exit-Menü angezeigt wird. Drücken Sie die Taste T3, um das Menü zu verlassen, und zur normalen Nutzung der Espressomaschine zurückzukehren. |
| Beenden Menu | **7** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **8** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Steam Flush




### Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker die automatische Reinigungsfunktion aktivieren oder deaktivieren.
- Wenn die automatische Reinigungsfunktion im Menü aktiviert ist, wird der Dampf von der Gruppe mit einer Verzögerung von 2 Sekunden nach der Entfernung des Siebträgers abgegeben.

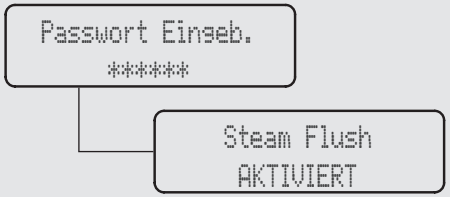
| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb.<br>****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Steam Flush<br>AKTIVIERT | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken. |
| | **3** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

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

## Programmierung durch den Techniker

### Steam Flush




**Beschreibung**

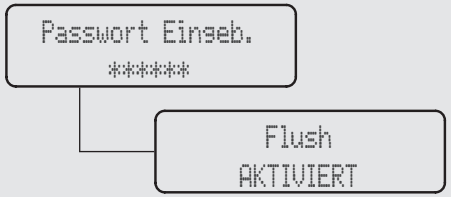
- Mit diesem Parameter kann der Techniker die automatische Reinigungsfunktion aktivieren oder deaktivieren.
- Wenn die automatische Reinigungsfunktion im Menü aktiviert ist, wird der Dampf von der Gruppe mit einer Verzögerung von 2 Sekunden nach der Entfernung des Siebträgers abgegeben.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden Menu | **4** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **5** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

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

## Flush




### Beschreibung

- Mit diesem Parameter kann der Techniker die automatische Reinigungsfunktion aktivieren oder deaktivieren.
- Wenn die automatische Spülfunktion im Menü aktiviert ist, wird heißes Wasser von der Gruppe mit einer Verzögerung von 2 Sekunden nach dem Entfernen des Siebträgers geliefert.

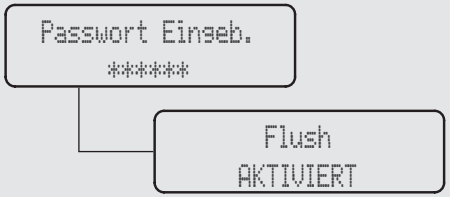
| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb.<br>****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der "Techniker"-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Flush<br>AKTIVIERT | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken.. |
| | **3** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

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

## Programmierung durch den Techniker

### Flush




**Beschreibung**

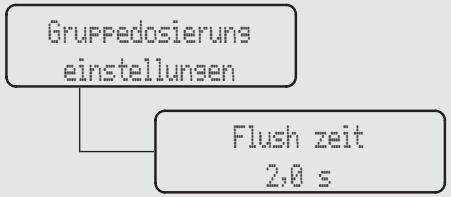
- Mit diesem Parameter kann der Techniker die automatische Reinigungsfunktion aktivieren oder deaktivieren.
- Wenn die automatische Spülfunktion im Menü aktiviert ist, wird heißes Wasser von der Gruppe mit einer Verzögerung von 2 Sekunden nach dem Entfernen des Siebträgers geliefert.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden<br>Menu | **4** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **5** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

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

## Flush zeit




### Beschreibung

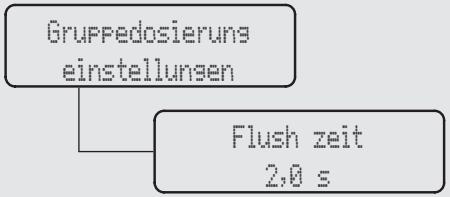
- Dieser Parameter ermöglicht es dem Bediener, die Zeit der Heißwasserausgabe für das Spülen der Gruppe einzustellen.
- Dieser Parameter wird durch Drücken der Taste T3 aktiviert. Ein Wert von „0“ (Null) bedeutet eine kontinuierliche Heißwasserausgabe.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, zum Aufruf der Programmierungsfunktion durch den “Barista” die Taste T3 betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 5 Sekunden erscheint folgende Anzeige. |
| Gruppedosierung<br>einstellungen | **2** Zur Anzeige des nachstehenden Menüs, die Tasten T1 oder T2 betätigen. |
| Flush zeit<br>2,0 s | **3** Drücken Sie die Taste T3 , um in das Menü zu gelangen, und navigieren Sie die Parameter mit den Tasten T1 und T2 , um den gewünschten Wert einzustellen. |

**GEFAHR**

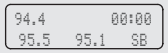
**DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.**

## Flush zeit




**Beschreibung**

- Dieser Parameter ermöglicht es dem Bediener, die Zeit der Heißwasserausgabe für das Spülen der Gruppe einzustellen.
- Dieser Parameter wird durch Drücken der Taste T3 aktiviert. Ein Wert von „0“ (Null) bedeutet eine kontinuierliche Heißwasserausgabe.

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
|   | **4** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken.<br>**5** Zum Verlassen der Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine gleichzeitig die Tasten T2 und T3 drücken. |

**⚠ GEFAHR ⚠**

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

## Kaffeedosen-Zähler

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Kaffeebezüge Zähler | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Bezuge Kaffee gesamt: 63 | **3** Zum Weiterschalten unter den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen, bis gewünschte Anzeige erscheint. |
| Dosierung G1B1 10 | **4** Durch weitere Betätigung der Tasten T1 und T2 können die Dosen der einzelnen Tasten angezeigt. |

## Kaffeedosen-Zähler

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Dosierung G1B2<br>3 | **5** Durch weitere Betätigung der Tasten T1 und T2 können die Dosen der einzelnen Tasten angezeigt. |
| Dosierung G1B3<br>5 | **6** Durch weitere Betätigung der Tasten T1 und T2 können die Dosen der einzelnen Tasten angezeigt. |
| Tee-Dosierungen<br>30 | **7** Durch weitere Betätigung der Tasten T1 und T2 können auch die Gesamt- Dosen der Tee-Taste angezeigt werden. |
| Kaffeebezüge<br>Beenden | **8** Um das Menü zu verlassen, bewegen Sie sich mit Hilfe der Tasten T1 und T2 zwischen den Parametern her, bis das Exit-Menü angezeigt wird. Drücken Sie die Taste T3, um das Menü zu verlassen, und zur normalen Nutzung der Espressomaschine zurückzukehren. |

## Kaffeedosen-Zähler

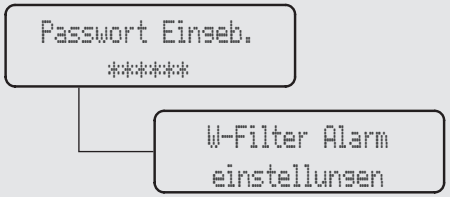
### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| | **9** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| Beenden Menu | **10** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **11** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Programmierung durch den Techniker

### Filter- Alarm

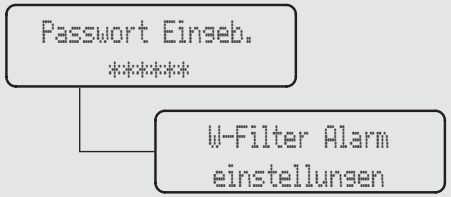



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| W-Filter Alarm einstellungen | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| W-Filter Alarm AKTIVIERT | **3** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung der Auswahl zwischen AKTIVIERT und DEAKTIVIERT, die Taste T3 drücken. |
| W-Filter Stand 0 von 5000L | **4** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |

## Filter- Alarm



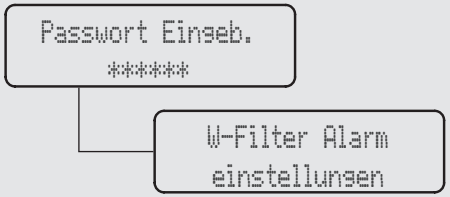

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Alarm Tee<br>40 Kaffeewasser | **5** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| W-Filter Alarm<br>Reset (0 L) | **6** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. Zum Weiterschalten zwischen den Parametern die Tasten T1 und T2 betätigen. Zur Bestätigung des gewünschten Werts die Taste T3 drücken. |
| W-Filter Alarm<br>Beenden | **7** Um das Menü zu verlassen, bewegen Sie sich mit Hilfe der Tasten T1 und T2 zwischen den Parametern her, bis das Exit-Menü angezeigt wird. Drücken Sie die Taste T3, um das Menü zu verlassen, und zur normalen Nutzung der Espressomaschine zurückzukehren. |
| | **8** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |

## Programmierung durch den Techniker

### Filter- Alarm

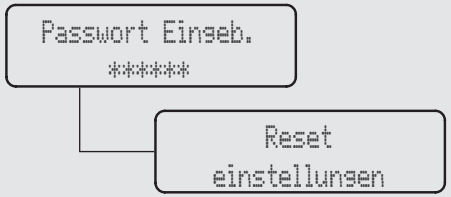



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden<br>Menu | **9** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **10** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Reset



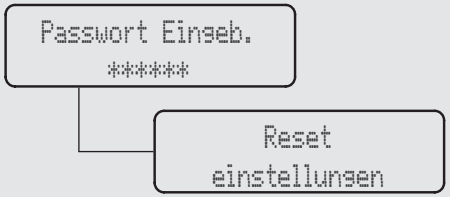

### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Reset einstellungen | **2** Zum Aufruf des Menüs die Taste T3 drücken. |
| Reset Barista einstellungen | **3** Zum Rücksetzen der bei “Barista”- Programmierung eingestellten Werte, die Taste T3 drücken. |
| Reset Techniker einstellungen | **4** Zum Rücksetzen der bei “Techniker”- Programmierung eingestellten Werte, die Taste T3 drücken. |

## Programmierung durch den Techniker

### Reset

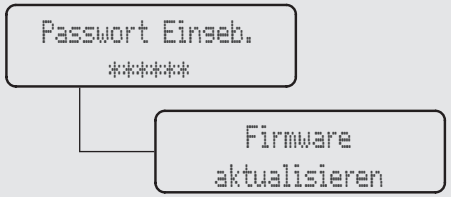



**Beschreibung**

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Reset<br>Beenden | **5** Um das Menü zu verlassen, bewegen Sie sich mit Hilfe der Tasten T1 und T2 zwischen den Parametern her, bis das Exit-Menü angezeigt wird. Drücken Sie die Taste T3, um das Menü zu verlassen, und zur normalen Nutzung der Espressomaschine zurückzukehren. |
| | **6** Zur Programmierung der übrigen Parameter, die Tasten T1 oder T2 drücken. |
| Beenden<br>Menu | **7** Zum Verlassen des Menüs unter den Parametern mithilfe der Tasten T1 und T2 weiterschalten, bis das Menü zum Verlassen der Programmierung erscheint. Zum Verlassen des Menüs und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Taste T3 drücken. |
| 94.4 00:00<br>95.5 95.1 SB | **8** Alternativ dazu kann die “Techniker”-Programmierung verlassen und der normale Betrieb der Espressomaschine wieder aufgenommen werden, indem gleichzeitig die Tasten T2 und T3 gedrückt werden. |

## Aktualisierung Firmware

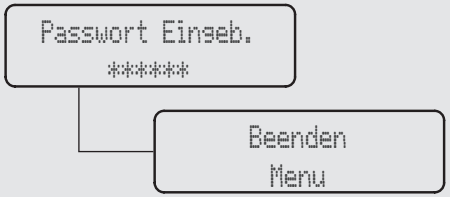



### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Passwort Eingeb. ****** | **1** Nach Aufruf des Menüs der “Techniker”-Programmierung und Eingabe des Passwords, die Tasten T1 und T2 betätigen, bis folgende Anzeige erscheint. |
| Firmware Aktualisieren | **2** Zur Aktualisierung der Firmware die Taste T3 betätigen. Gleich danach erscheint folgende Anzeige. |
| USB Stecken und ENTER Drucken | **3** Den USB- Pendrive in den entsprechenden Port einstecken und die Taste T3 betätigen. |
| OFF 00:00 | **4** Nach erfolgter Aktualisierung wird die Espressomaschine wieder gestartet. Den Schalter auf 0 (null) und dann wieder auf 1 stellen. |

## Verlassen des Menüs




### Beschreibung

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

| Display | Bedienungsablauf |
|---|---|
| Beenden<br>Menu | 1 Zum Verlassen der “Techniker”- Programmierung und Rückkehr zum normalen Betrieb der Espressomaschine die Tast T3 drücken. |

## Beschreibung

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

| Meldung | Beschreibung | Abhilfe |
|---|---|---|
| Dampfkassel Fullen Scheitert | Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU innerhalb eines vorgegebenen Zeitraums vom Hilfsboiler kein vollständiges Signal empfängt. | Wenn diese Meldung angezeigt wird, schaltet die CPU die Maschine ab (siehe Parameter “Time-out Füllstand Dampfkessel”).<br>Zum Rücksetzen dieser Fehlermeldung die Taste ON/OFF betätigen. |
| KaffeeKessel 1 Fehler Sonde | Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU das Vorhandensein der Temperatursonden nicht erfasst. | Wenn diese Meldung angezeigt wird, schaltet die CPU die Maschine ab<br>Zum Rücksetzen dieser Fehlermeldung muss der einwandfreie Anschluss der Temperatursonden geprüft bzw. wiederhergestellt werden. |
| SB Voll? | Diese Meldung wird während der Erstinstallation angezeigt, bzw. wenn das Preset der Einstellungen vorgenommen wird. | Wenn der Dampfkessel voll ist, die Enter-Taste betätigen.<br>Das Vorhandensein von Wasser im Boiler am Sichtglas kontrollieren. |
| Gruppen Entluft? | Diese Meldung wird während der Erstinstallation angezeigt, bzw. wenn das Preset der Einstellungen vorgenommen wird. | Wenn die Brühgruppen entlüftet wurden bzw. keine Luft in den Brühgruppen vorhanden ist, die Enter-Taste betätigen. |
| KaffeeKessel 1 Erhitzt Nicht | Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Kaffeeboiler die Mindesttemperatur innerhalb des programmierten Zeitraums nicht erreicht. | Weitere Informationen, siehe Parameter “Time-Out Erhitzen KaffeeKessel”<br>Die Nummer am Display entspricht der Nummer des defekten KaffeeKessel. |
| KaffeeKessel 1 zu Heiss | Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Temperatur des Kaffeeboilers über der maximal zulässigen Temperatur liegt. | Wenn diese Meldung erscheint muss mit der Reparatur ein zugelassener Wartungstechniker beauftragt werden. Außerdem unterbricht die CPU die Stromversorgung des Hilfsboilers. |
| Dampfkassel Fehler Sonde | Diese Meldung wird angezeigt, wenn die CPU das Vorhandensein der Temperatursonden nicht erfasst. | Wenn diese Meldung angezeigt wird, schaltet die CPU die Maschine ab<br>Zum Rücksetzen dieser Fehlermeldung muss der einwandfreie Anschluss der Temperatursonden geprüft bzw. wiederhergestellt werden. |
| Dampfkassel Uberhitzung | Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Temperatur des Kaffeeboilers unter der zulässigen Mindesttemperatur liegt. | Wenn diese Meldung erscheint muss mit der Reparatur ein zugelassener Wartungstechniker beauftragt werden. Außerdem unterbricht die CPU die Stromversorgung des Hilfsboilers. |
| Dampfkassel Erhitzt Nicht | Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Kaffeeboiler die Mindesttemperatur innerhalb des programmierten Zeitraums nicht erreicht. | Weitere Informationen, siehe Parameter “Time-Out Erhitzen Dampfkessel” |
| Dampfk. Heiz.def. AUSSCHALTEN | Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Temperatur des Widerstands des Dampfboilers sich im abgeschalteten Zustand innerhalb von einer Minute um 5°C erhöht. | Wenn diese Meldung erscheint muss die Maschine sofort abgeschaltet und ein zugelassener Wartungstechniker mit der Reparatur beauftragt werden. Wenn dieser Alarm ansteht blinken die Leds der Tasten für Tassenwärmer und Tee. |
| Dampfkessel Fehler Befüllen | Diese Meldung wird angezeigt, wenn ein automatisches Füllen versucht wurde, dabei jedoch der Füllstand des Dampfboilers unterhalb der Füllstandsonde geblieben ist. | Wenn diese Meldung erscheint muss mit der Reparatur ein zugelassener Wartungstechniker beauftragt werden. Dieser Parameter kann unter “Dampfboiler” auf die Fabrikwerte eingestellt werden. Wenn dieser Alarm ansteht blinken die Leds der Tasten für Tassenwärmer und Tee. |
| Kaffk. 1 Heizung def. AUSSCHALTEN | Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Temperatur des Widerstands des Kaffeeboilers sich im abgeschalteten Zustand innerhalb von einer Minute um 5°C erhöht. | Wenn diese Meldung erscheint muss die Maschine sofort abgeschaltet und ein zugelassener Wartungstechniker mit der Reparatur beauftragt werden. Wenn dieser Alarm ansteht blinken die Leds der Tasten für Tassenwärmer und Tee. |

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