

manual

gs3

Imaginez qu'il n'existe aucune limite, comment serait la meilleure machine pour un usage domestique/non intensif? C'est la question à laquelle La Marzocco s'est efforcée de répondre. Des années de recherche et développement ont porté à la création d'une autre machine pour espresso destinée à représenter un nouveau standard dans le secteur : la GS/3. Avec les performances et la technologie de La Marzocco, la GS/3 a été conçue pour une utilisation non intensive dans des milieux commerciaux, tels que restaurants, bureaux, services traiteur ou dans des milieux domestiques de classe. Toutes les caractéristiques et le rendement d'une machine La Marzocco plus grande avec un encombrement réduit.



la marzocco
handmade in florence

gs3

Manuel de Fonctionnement V1.1 - 11/2014

Chapitres

1. Informations Générales	page 3
2. Accessoires	page 5
3. Description de la Machine	page 6
4. Installation	page 7
5. Fonctionnement	page 11
6. Caractéristiques Principales	page 13
7. Entretien Préventif et Nettoyage	page 15
8. Installation Guide	page 17
9. Software Programming Guide	page 27



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

FR

disponible dans les versions suivantes:



1. Informations générales



ATTENTION



CETTE MACHINE EST DESTINÉE À UN USAGE PROFESSIONNEL SEULEMENT ET DOIT ÊTRE INSTALLÉE DANS DES LIEUX OÙ SON UTILISATION ET SON ENTRETIEN SONT RÉSERVÉS À UN PERSONNEL QUALIFIÉ.
IL EST INTERDIT AUX ENFANTS DE FAIRE FONCTIONNER OU DE JOUER AVEC LA MACHINE.

À propos du manuel

1) Cette notice de fonctionnement fait partie intégrante et essentielle du produit et doit donc être fournies à tous les utilisateurs. Les utilisateurs sont priés de lire attentivement les indications et les mises en garde car elles fournissent des informations importantes sur la sécurité pendant l'installation, le fonctionnement et l'entretien.

Ce manuel doit être conservé dans un endroit sur de façon à pouvoir être consulté tant par les utilisateurs inexperts que par ceux qui connaissent déjà le fonctionnement du produit.

Déballer la Machine

1) S'assurer que le produit soit intact en examinant l'emballage et en veillant à ce que celui-ci ne porte aucun signe d'endommagement qui aurait pu affecter la machine à l'intérieur.

2) Vérifier l'intégrité de la machine après avoir soigneusement enlevé l'emballage.

L'emballage (boîtes, sacs en plastique, parties

en mousse et autres) ne doit pas être laissé à la portée des enfants, en raison du danger potentiel qu'il représente, ni être dispersé dans l'environnement.

Mesures de Sécurité

1) Vérifier que les données reportées sur la plaquette signalétique du produit correspondent à celles de l'installation électrique à laquelle sera raccordée la machine.

Cet appareil doit être installé conformément aux codes de plomberie fédéraux, nationaux ou locaux en vigueur.

2) L'installation de la machine doit se faire conformément aux règlements électriques et hydrauliques locaux. L'installation doit en outre être effectuée selon les instructions du fabricant et doit être effectuée par du personnel technique agréé et qualifié.

3) Une installation incorrecte peut être cause de blessures/dommages aux personnes, animaux ou objets, pour lesquels le fabricant est exempt de toute responsabilité.

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

S'assurer que la mise à la terre a été effectuée

car elle représente un élément de sécurité fondamental. Faire contrôler le branchement à du personnel qualifié.

5) S'assurer en outre que le système électrique ait une capacité suffisante à la puissance et à la consommation maximales indiquées sur la machine à café.

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



ATTENTION



LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'ÉVÈNEMENTS ABOUTISSANT À DES POURSUITES EN RESPONSABILITÉ CIVILE SI LA MISE À LA TERRE N'A PAS ÉTÉ EFFECTUÉE CONFORMÉMENT AUX REGLEMENTATIONS OU AUX CODES DE L'ÉLECTRICITÉ LOCAUX, NATIONALS ET INTERNATIONAUX EN VIGUEUR OU SI D'AUTRES PIÈCES ÉLECTRIQUES ONT ÉTÉ RACCORDEES DE MANIÈRE INCORRECTE.

7) Cet appareil doit être exclusivement utilisé pour accomplir les fonctions pour lesquelles il a été conçu et fabriqué. Toute autre application est inappropriée et dangereuse. Le fabricant est exempt de toute responsabilité en cas de dommage dérivant

d'un usage impropre et/ou irrationnel. Cette machine ne doit pas être installée dans les cuisines.

8) L'utilisation de tout appareil électrique prévoit l'observation de certaines règles fondamentales. En particulier :

- éviter de toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
- ne pas utiliser l'appareil pieds-nus
- ne pas utiliser de rallonges dans la salle de bains ou douches
- ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques
- ne pas permettre aux enfants ou aux personnes inexpertes d'utiliser l'appareil

9) Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage (qui ne soient pas des opérations de lavage du groupe), régler l'interrupteur sur "0" ou en position OFF et débrancher la machine du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou en désactivant le disjoncteur. Pour les opérations de nettoyage, suivre uniquement les instructions indiquées dans ce manuel.

10) Si la machine ne fonctionne pas correctement ou arrête de fonctionner, la débrancher du réseau électrique (comme décrit au point précédent). Ne pas essayer de la réparer. Contacter un professionnel agréé et qualifié pour effectuer toute réparation. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par un centre agréé en utilisant que des pièces originales. Dans le cas contraire, le bon fonctionnement de la machine pourrait être compromis.

ATTENTION
 CETTE MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE DE MANIÈRE À CE QUE LE PERSONNEL TECHNIQUE PUISSE FACILEMENT Y ACCÉDER POUR UN ÉVENTUEL ENTRETIEN.

11) Afin d'éviter de dangereux problèmes de surchauffe, il est recommandé de ne pas enruler ou plier entièrement le cordon d'alimentation.

12) Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et de dissipation et ne pas couvrir le niveau chauffe-tasses avec des chiffons ou autres objets.

Température pièce minimum : **5°C**
Température pièce maximum : **32°C**

13) Le cordon d'alimentation ne doit pas être remplacé par les utilisateurs. Si le cordon d'alimentation est endommagé, éteindre la machine et la débrancher du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou

en désactivant le disjoncteur correspondant et fermer le circuit de l'eau ; pour remplacer le cordon d'alimentation, contacter seulement des professionnels qualifiés.

ATTENTION
 CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AVEC DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU SANS EXPÉRIENCE ET CONNAISSANCE À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU AIENT REÇU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.

ATTENTION
 AFIN DE PRÉVENIR LES FISSURES OU LES FUITES : NE PAS ENTREPOSER OU INSTALLER LA MACHINE À CAFÉ DANS DES ENDROITS OÙ LA TEMPÉRATURE PEUT GELE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE OU DANS LE SYSTÈME HYDRAULIQUE.

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

2. Accessoires

Vérifier que les accessoires suivants soient présents dans l'emballage:

QTÉ.	PIÈCE N°	DESCRIPTION
1	L111/2NAC	BLOC PORTE-FILTRE À DEUX TASSES, ACIER INOXYDABLE
1	L111/1AC	BLOC PORTE-FILTRE À UNE TASSE, ACIER INOXYDABLE
1	L115/C	PANIER PORTE-FILTRE, AVEUGLE
1	F.3.029	PANIER FILTRE PRÉCISION 7GR (SIMPLE)
1	F.3.028	PANIER FILTRE PRÉCISION 14GR (DOUBLE)
1	F.3.027	PANIER FILTRE PRÉCISION 17GR
1	F.3.026	PANIER FILTRE PRÉCISION 21GR
1	F.3.030/ F.3.031	TASSEUR (SELON MARCHÉ)
1	UT003	CLÉ HEX., 5MM
1	L037/2PGR	FLEXIBLE CUVETTE DE DÉCHARGE
1	L325/L326	TUYAUX TRESSÉS ACIER INOXYDABLE 1/4G À 5/16"24 UNF
1	L308	TUYAU DE VIDANGE BLINDÉ, CLAIR
1	L312	COLLIER DE SERRAGE
2	L120/2A	RONDELLE, PLATE, TYPE ÉTANCHE, M6 (12X6,25X0,75)
1	V067	NETTOYEUR MACHINE À CAFÉ EXPRESSO

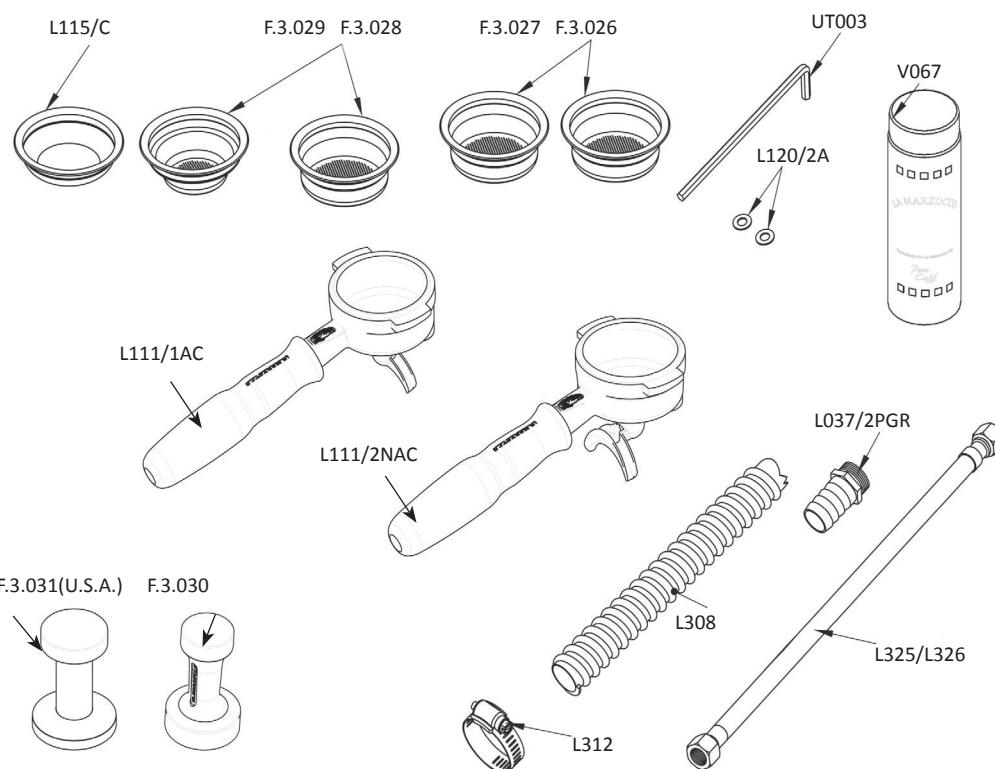
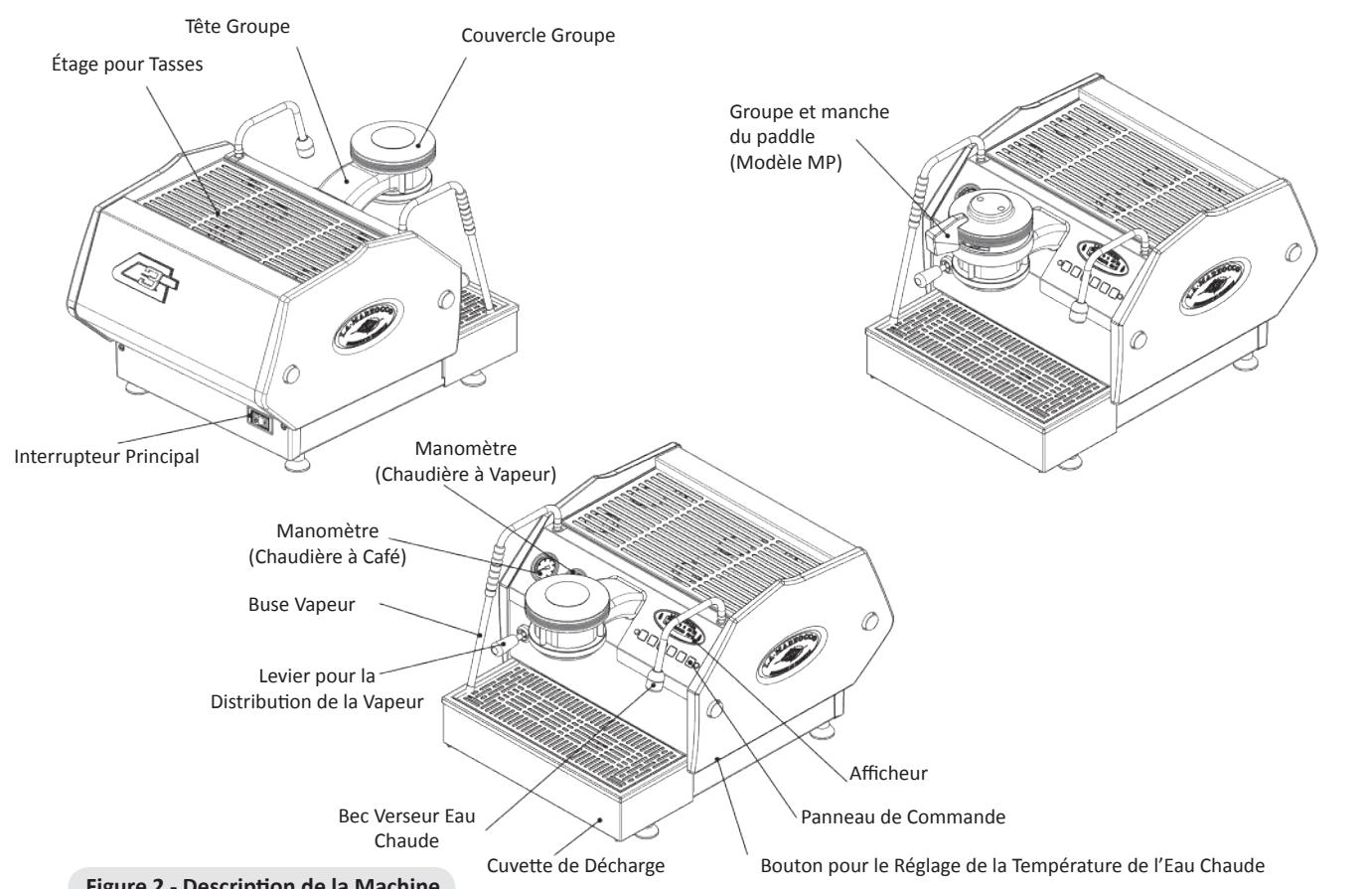


Figure 1 - Accessoires

3. Description de la Machine



4. Installation

Installation de la Machine à Café Espresso, GS/3

1) Remplir le réservoir d'eau potable Enlever la cuvette de décharge et faire s'écouler le réservoir de l'eau jusqu'à ce qu'il soit possible d'enlever le couvercle. Enlever le couvercle et remplir le réservoir avec de l'eau potable. Replacer le couvercle et faire glisser le réservoir de l'eau en position de travail et réinsérer la cuvette de décharge. (Voir le Guide d'Installation du Logiciel GS/3 pour de plus amples informations). De manière à brancher la machine au réseau de distribution d'eau selon les instructions indiquées dans le Guide d'Installation et conformément à toutes les normes de sécurité locales/nationales du lieu où la machine est installée.

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr de la machine et pour maintenir un rendement adéquat et une qualité élevée des boissons préparées, il est important que l'eau d'arrivée ait une dureté supérieure à 9°f (90 ppm, 5°d) et inférieure à 15°f (150ppm, 8,4°d), le pH devrait être compris entre 6,5 et 8,5 et la quantité de chlorure inférieure à 50mg/l. Le respect de ces valeurs permet un fonctionnement optimal de la machine. Si ces paramètres ne sont pas présents, un dispositif de filtrage spécifique devrait être installé qui respectera toujours les normes locales et nationales sur l'eau potable.



ATTENTION



LA MACHINE À CAFÉ DOIT ÊTRE PLACÉE EN POSITION HORIZONTALE SUR UN COMPTOIR DONT LA HAUTEUR DEPUIS LE SOL EST SUPÉRIEURE À 80CM.

2) Raccorder la Machine à Café Espresso au Réseau Électrique.

Brancher la machine à café espresso à un circuit électrique qui ait les caractéristiques appropriées à celles reportées sur la plaque de la machine.

3) Remplir les Chaudières d'Eau.

Après avoir enlevé l'emballage de la machine à café placée sur une surface résistante et après avoir rempli le réservoir d'eau, il faudra remplir d'eau les chaudières.

Pour remplir correctement les chaudières, effectuer les opérations suivantes :

Chaudière à Vapeur : régler l'interrupteur principal sur "1" ou ON, le système du niveau de la chaudière à vapeur automatique se mettra en marche activant l'électrovanne de remplissage automatique et la pompe à eau. Cette dernière remplira la chaudière à vapeur à un niveau prédéterminé et s'arrêtera quand il sera plein.

ATTENTION: Il se pourrait qu'il soit nécessaire d'ajouter de l'eau dans le réservoir pendant ce procédé. Vérifier que le message d'erreur "Réservoir Eau Vide" n'apparaisse pas sur l'afficheur avant de continuer.

Chaudière Café : L'eau s'écoule directement dans la chaudière café dès que la pompe à eau est activée. Lorsque la GS/3 est allumée, la pompe à eau s'active permettant le remplissage des deux chaudières.

Puisque l'entrée d'eau comprime l'air à l'intérieur de la chaudière-café, il faudra

évacuer ou "purger" l'air de la chaudière café. Tout l'air doit sortir de façon à pouvoir entièrement "saturer" le groupe/chaudière café. Pour évacuer l'air de la chaudière ("purger les groupes"), ôter le couvercle du groupe de la partie supérieure de la tête du groupe. Desserrer la vis d'évacuation d'air (voir figure) pour permettre la sortie de l'air jusqu'à ce que l'eau sorte du dessous de la tête de la vis. Il pourrait être nécessaire d'activer le procédé en appuyant sur la bouton #5 (bouton continu) pour faire sortir l'air du groupe. Serrer la vis pour arrêter l'écoulement de l'eau. Visser la vis de manière excessive peut endommager la rondelle d'étanchéité et le couvercle du groupe. Si la rondelle d'étanchéité est endommagée, la remplacer par une neuve que l'on trouve à l'intérieur du kit des accessoires. Après avoir fait sortir tout l'air de la chaudière café, réinstaller le couvercle du groupe. Pour des instructions plus détaillées, voir le Guide d'Installation de la GS/3.

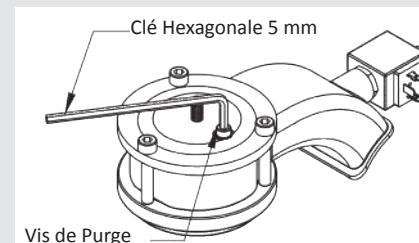


Figure 3 - "Purger le Groupe"

ATTENTION : Il se pourrait qu'il soit nécessaire d'ajouter de l'eau dans le réservoir pendant ce procédé.

Vérifier que le message d'erreur "Réservoir Eau Vide" n'apparaisse pas sur l'afficheur avant de continuer.

4) Vérifier le remplissage des Chaudières.

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

Brassage après la première installation

Dès que les premières procédures d'installation sont terminées, avant de procéder au brassage du café, de l'eau chaude et de la vapeur, effectuer les opérations suivantes :

- Engager le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et tourner la poignée de la gauche vers la droite. Dès que le porte-filtre est correctement en place, il est possible d'appuyer sur les boutons de brassage sur le panneau de commande pour activer l'écoulement de l'eau à travers le porte-filtre. Brasser l'eau à travers le groupe pendant au moins deux minutes.
- En veillant à ne pas se brûler, tourner chaque buse à vapeur pendant au moins une minute.
- Tourner la valve de l'eau chaude pendant le temps qu'il faudra pour permettre de brasser au moins 1 litre d'eau.

5) En attendant que la Machine à Café Espresso se réchauffe et atteigne la Température de Fonctionnement. Pendant le chauffage, il se pourrait que l'aiguille du manomètre relative à la chaudière café atteigne 12 bar. Ceci pourrait se vérifier chaque fois que l'élément de chauffe est en condition "on".

Si la pression dépasse 12 bar, il sera nécessaire de régler la valve d'expansion afin que la pression ne dépasse jamais 12 bar.

Dans des conditions de fonctionnement optimales, la pression de la chaudière café peut se trouver à n'importe quel point entre 0-12 bar. Pendant les opérations de distribution, la pression devrait être d'environ 9 bar. Quand la machine espresso est prête à l'utilisation, tous les voyants du panneau de commande s'allumeront.



Figure 4 - Boutons du Panneau de Commande



Figure 5 - Boutons du Panneau de Commande allumés

ATTENTION : Lorsque la chaudière à vapeur atteint la température de fonctionnement, il est possible que l'on entende de l'air de la vapeur sortir de la chaudière. Il s'agit d'un bruit normal. Lorsque l'eau bout, l'air de la chaudière est remplacé par de la vapeur et sort par la soupape de décompression.

Lorsque la chaudière se rapproche de la température de fonctionnement, la soupape de décompression se ferme et la vapeur n'arrive plus à sortir. Ce procédé permet à l'air dans la chaudière à vapeur de sortir et d'être remplacé par de la vapeur d'eau.

6) Réglage de la Valve d'Expansion.

La valve d'expansion est un composant qui limite la pression maximum à l'intérieur de la chaudière café. Le chauffage de la chaudière café fait en sorte que l'eau à l'intérieur augmente. Étant donné que la chaudière est complètement saturée, l'expansion de l'eau porte donc à une augmentation de la pression à l'intérieur de la chaudière. Sans un dispositif de sécurité, l'augmentation de la pression pourrait causer une rupture de la chaudière. La pression à l'intérieur de la chaudière café ne devrait jamais dépasser 12 bar. La valve est très chaude et donc, en utilisant une protection adéquate, tourner la valve d'expansion dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression. Pour diminuer la pression, tourner la valve d'expansion dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Voir le diagramme qui suit).



ATTENTION

LA VALVE D'EXPANSION PEUT DÉCHARGER DE L'EAU CHAUFFÉE À 200°F /93°C.
UNE PROTECTION ADÉQUATE EST NÉCESSAIRE POUR MANIPULER CE COMPOSANT AVANT DE PROCÉDER AU RÉGLAGE

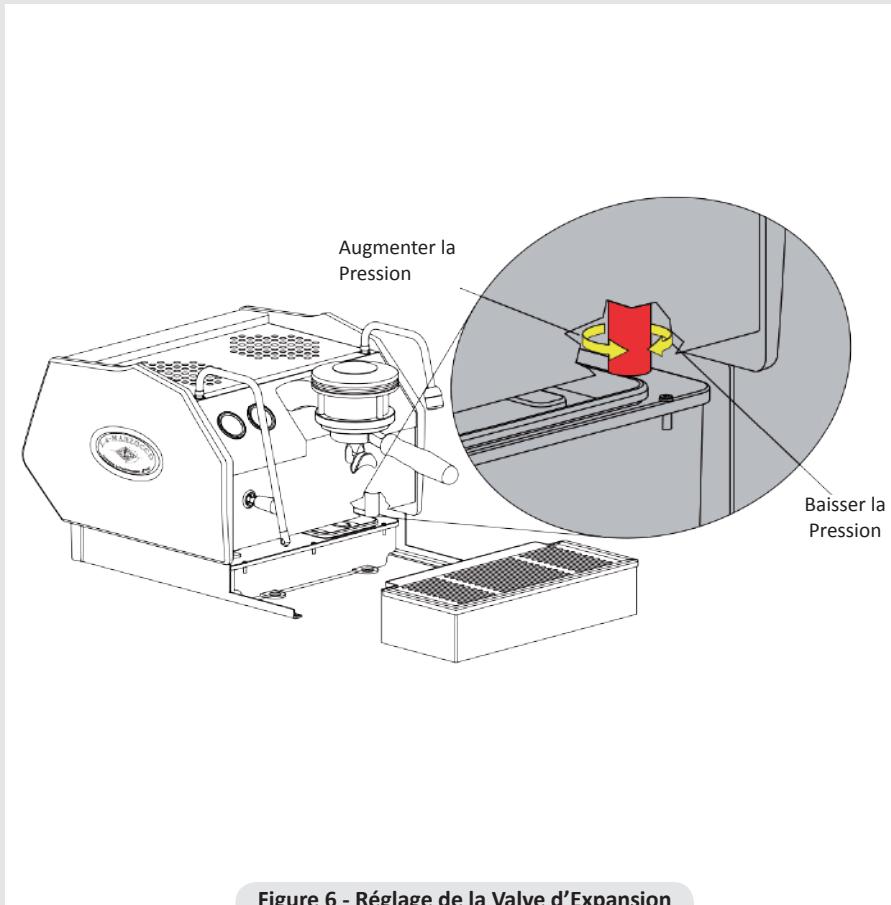


Figure 6 - Réglage de la Valve d'Expansion

7) Réglage de la Pression de la Pompe à Eau.

La pompe à eau est réglée en usine à une pression de 9 bar. S'il s'avère nécessaire de modifier la pression, recourir à la procédure suivante :

1. Ôter le couvercle latéral gauche de la machine.
2. Repérer la vis de réglage de la pompe à eau et desserrer l'écrou qui la bloque.

3. Régler la pression de la pompe à eau au niveau désiré.
4. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la baisser.

ATTENTION : La pression de la pompe à eau doit être réglée lorsque la machine est en extraction avec du café dans le porte-filtre.

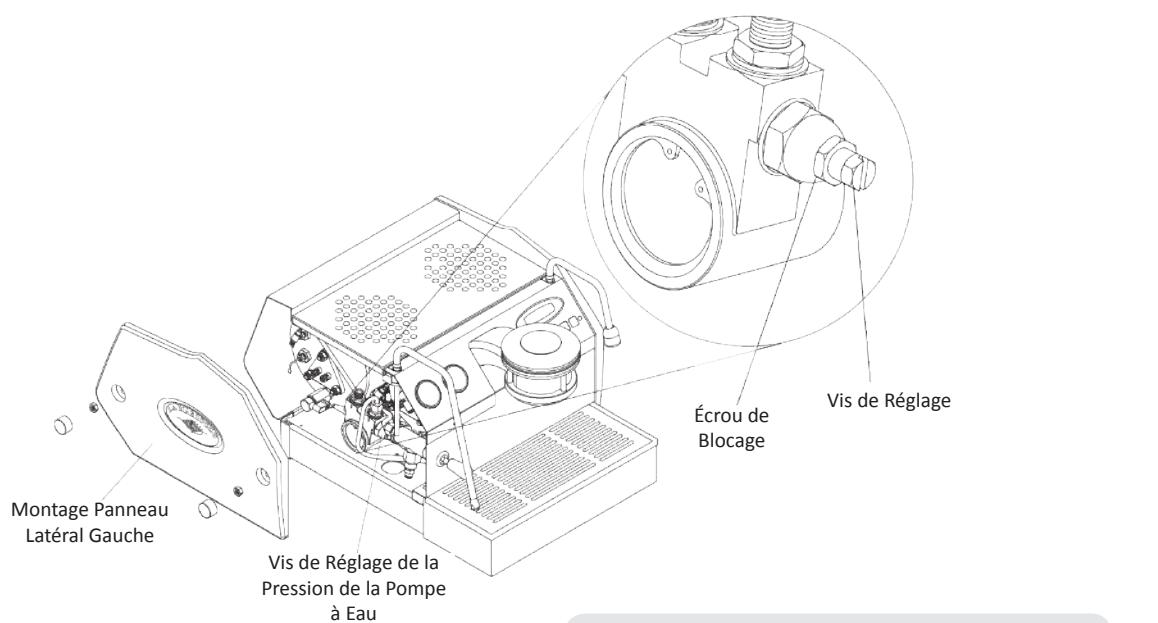


Figure 7 - Réglage de la Pression de la Pompe à Eau

5. Fonctionnement

1. Installer les porte-filtres.

Installer le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et tourner la poignée de la gauche vers la droite. Une fois le porte-filtre inséré correctement, presser l'un des boutons de brassage sur le panneau de commande (Modèle AV) ou déplacer le panneau de droite vers la gauche (Modèle MP) pour faire commencer l'écoulement dans le porte-filtre. Consulter la Notice de Programmation du Logiciel pour la description

des fonctions du panneau de commande. Il est important que le porte-filtre atteigne la température appropriée au fonctionnement avant d'introduire le café. Faire s'écouler l'eau à travers le porte-filtre vide pendant quelques secondes seulement avant de commencer le procédé de distribution pour préchauffer le porte-filtre. **Attention :** Il est important de laisser le porte-filtre installé dans la machine à café espresso lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-

filtre doit rester chaud afin que le procédé de distribution du café ait lieu de manière correcte.

2. Distribution du Café. Il est à présent possible d'enlever le porte-filtre pour préparer les boissons à base de café. Mettre du café dans le porte-filtre en utilisant un filtre une dose ou deux doses. Presser le café moulu à l'aide du tasseur fourni et installer le porte-filtre sur la GS/3. Sur le modèle AV, appuyer sur un bouton de distribution pour lancer le procédé de distribution ou déplacer la poignée du panneau de commande de droite à gauche pour commencer la distribution sur le modèle MP (voir Fig. 2).

ATTENTION : Certains utilisateurs pensent qu'il est important de faire sortir de l'eau du groupe avant d'installer le porte-filtre pour éliminer tous les résidus de café et d'autres particules de la tête du groupe.

Certains répètent l'opération après la distribution de chaque boisson pour la même raison. Effectuer différents essais afin de trouver la meilleure procédure de faire votre café. Il existe plusieurs méthodes pour la distribution du café espresso. Il est possible de trouver des instructions sur les différentes méthodes sur les sites internet, des blogs et des forums. Certaines sont même supervisées par des barmans professionnels du monde entier.

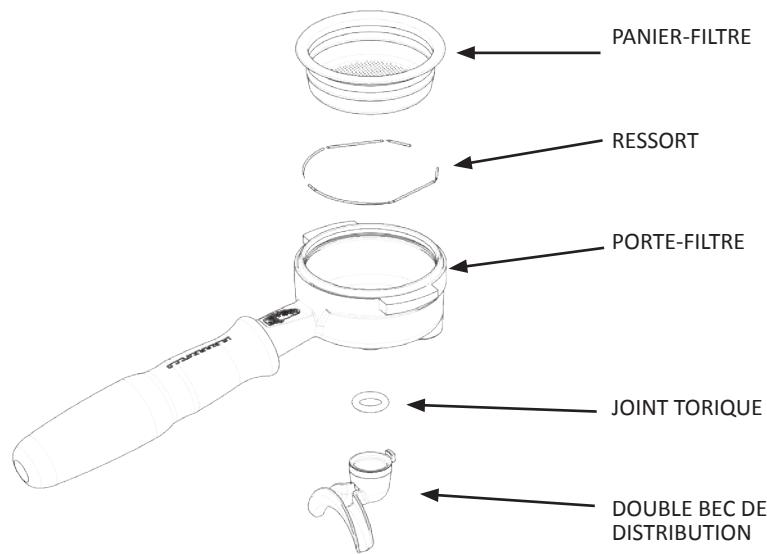


Figure 8 - Porte-filtre

3. Distribution Vapeur.

Afin de permettre à l'eau de condensation dans la buse d'être distribuée, TOUJOURS faire sortir un peu de vapeur en tournant la valve avant d'immerger la buse vapeur dans le pichet du liquide à réchauffer.

Immerger la buse vapeur dans le liquide à réchauffer. Abaisser le levier de la valve pour activer le processus de chauffage.

La soupape de la vapeur a un débit variable. La soupape de la vapeur ne se bloquera qu'en position complètement ouverte.

La vapeur transférera de la chaleur au liquide en faisant augmenter sa température. Veiller à ce que le liquide ne déborde pas afin d'éviter de graves brûlures.

Réchauffer le lait pour le cappuccino et d'autres boissons est très facile mais pour le faire de façon correcte, il faut prendre quelques précautions. Effectuer différents essais jusqu'à trouver la juste méthode pour monter le lait. Il est en outre possible de trouver sur internet de nombreuses informations utiles concernant l'ébouillantage du lait.

ATTENTION : Il est important d'avoir un volume de liquide suffisant dans le pichet d'ébouillantage.

Si vous voulez réchauffer de petites quantités de lait, il sera donc nécessaire d'utiliser un pichet plus petit. Si vous voulez réchauffer de plus grandes quantités de lait, il sera donc nécessaire d'utiliser un pichet plus grand.

Mettre une petite quantité de lait dans un

pichet trop grand pourrait faire gicler le liquide hors du pichet. Un bon critère à suivre est de remplir le pichet à moitié.

ATTENTION : Pour éviter que le liquide soit aspiré à l'intérieur de la chaudière vapeur, il est conseillé de purger le dispositif de vapeur après avoir réchauffé tout liquide.

Purger le dispositif en ouvrant la soupape de la vapeur pendant quelques secondes afin de permettre à la vapeur de sortir de l'extrémité de la buse vapeur. Si ce procédé n'est pas effectué, le liquide réchauffé pourrait passer du pichet du liquide réchauffé à la chaudière vapeur (à cause du vide causé par les pièces refroidies).

Ceci est déconseillé et pourrait porter à une contamination de la chaudière vapeur.

4. Distribution d'Eau Chaude.

Vous pouvez distribuer de l'eau chaude en utilisant la buse à eau chaude. Pour produire de l'eau chaude, appuyer sur le bouton de l'eau chaude.



Figure 9 - Bouton d'Eau Chaude

Ce bouton règle la sortie de l'eau chaude. La quantité d'eau produite peut être réglée sur l'afficheur (voir le Manuel de Programmation

du Logiciel pour de plus amples informations). La température de l'eau produite peut en outre être réglée en utilisant la soupape sous le panneau droit de la machine à café espresso (voir illustration relative à la description de la machine, Figure 2 et les instructions à la page suivante).

ATTENTION
LA CHAUDIÈRE CAFÉ ET LA CHAUDIÈRE VAPEUR CONTIENNENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE.
UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F/52°C PEUT CAUSER INSTANTANÉMENT DE GRAVES BRÛLURES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE
(CHAUDIÈRE CAFÉ 200°F/93,3°C-CHAUDIÈRE VAPEUR 260°F /127°C)

ATTENTION
 CETTE MACHINE N'EST PAS APPROPRIÉE À UN USAGE EXTERNE. IL NE FAUT PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR NETTOYER LA MACHINE, NI LA POSITIONNER LÀ OÙ DES JETS D'EAU SONT UTILISÉS.

6. Caractéristiques principales

1. Contrôler le Procédé de Distribution en utilisant la Programmation Volumétrique.

Cette machine à café espresso permet la programmation volumétrique de chacun des 4 premiers boutons de chaque groupe (numérotés de gauche à droite). Consulter le Manuel de Programmation du Logiciel pour de plus amples instructions.

2. Distribution d'Eau Chaude. Il est possible d'obtenir de l'eau chaude en se servant de la Buse d'Eau Chaude sur le côté droit de la machine. Cela est possible en appuyant sur le bouton de l'eau chaude (Fig. 9). La quantité d'eau obtenue peut être réglée en utilisant l'afficheur numérique. Consulter le Manuel de Programmation du Logiciel pour les instructions de programmation. La température de l'eau chaude peut être légèrement réglée en utilisant le Bouton de Réglage de l'Eau Chaude. Ce bouton de réglage est situé sous le panneau latéral droit de la machine. Le bouton dépasse légèrement du dessous du panneau latéral. Pour le trouver, regarder sous le côté inférieur du panneau latéral droit.

Il peut être tourné en passant un doigt sous le panneau latéral en le déplaçant de devant vers l'arrière (pour diminuer la température) ou de l'arrière vers l'avant (pour augmenter la température).

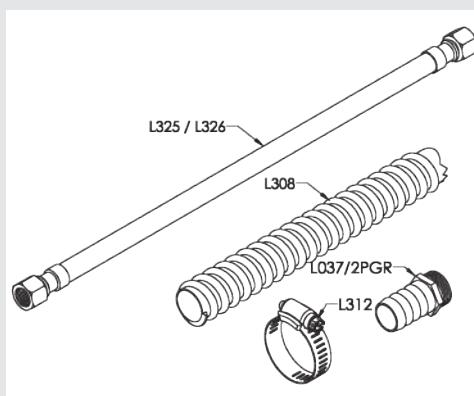
3. Touches Rapides.

La GS/3 est dotée de 4 touches rapides qui permettent à l'opérateur d'avoir un accès rapide aux paramètres qui pourraient demander un réglage fréquent. Consulter le Manuel de Programmation du Logiciel.

4. Kit pour le Raccordement de l'Eau et de la Vidange.

La GS/3 est équipée d'un kit pour le raccordement au réseau hydrique et de vidange.

Ce kit permet à la GS/3 d'être raccordé au réseau hydrique principal et au système de vidange. Les instructions pour l'installation de ce kit sont contenus dans la notice d'installation de la GS/3. Le kit de conversion contient les éléments suivants :



5. Informations à caractère général pour la préparation du café.

Les porte-filtres doivent rester chauds puisqu'ils se trouvent dans la partie la plus basse du groupe et qu'ils sont partiellement isolés de celui-ci par la garniture en caoutchouc. Pour ce faire, laisser les porte-filtres insérés lorsque la machine n'est pas utilisée. Les porte-filtres peuvent en outre être réchauffés en pressant l'un des boutons pour la distribution qui active l'écoulement d'eau chaude à travers le porte-filtre et puis en l'éteignant.

6. Mouture du Café.

La granulométrie du café, outre la qualité du café utilisé, est extrêmement importante pour la préparation d'un bon café. La mouture idéale peut être déterminée en effectuant divers essais en utilisant la quantité de café que vous utiliseriez normalement pour chaque tasse (nous conseillons au moins 6 g). La meilleure mouture est celle qui permet au café de sortir du filtre ni trop lentement, goutte à goutte, ni trop rapidement. Un critère général est qu'un double dose devrait faire sortir approximativement 60 ml de café espresso en 25 secondes environ.

Ce temps peut être réglé en fonction de la grosseur du grain.

7. IMPORTANT

Pour améliorer le gout du café espresso, la température de l'eau dans la chaudière café, et donc des groupes, peut être augmentée ou diminuée ou utilisant l'afficheur numérique (consulter le Manuel de Programmation du Logiciel).

ATTENTION

Si la machine n'a pas été utilisée pendant plus de 8 heures ou, dans tous les cas, après de longues périodes d'arrêt, il est nécessaire, pour utiliser la machine à son potentiel maximum, d'effectuer certains cycles de nettoyage avant de distribuer les boissons comme indiqué ci-après :

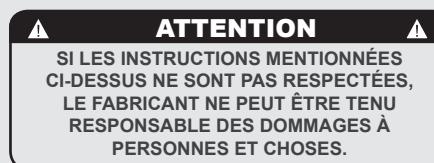
- Groupes : avec les porte-filtres insérés dans les groupes, faire s'écouler l'eau à travers ceux-ci pendant au moins deux minutes
- En veillant à ne pas se brûler, tourner chaque buse à vapeur pendant au moins une minute.

- Tourner la valve de l'eau chaude pendant le temps qu'il faudra pour permettre de brasser 1 litre d'eau.

- En cas d'utilisation de la machine avec le réservoir à eau, vidanger l'eau dans le réservoir tous les jours.

Si la machine ne sera pas utilisée pendant de longues périodes de temps, il est conseillé de suivre les indications de sécurité suivantes :

- Débrancher la machine du réseau hydrique ou interrompre le raccordement de l'eau au moyen d'un bouchon.
- Débrancher la machine du réseau électrique.

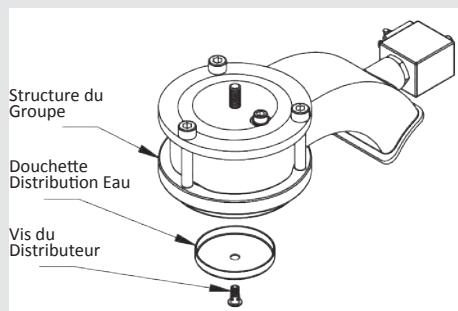


7. Entretien Préventif et Nettoyage

Nettoyage (Quotidien)

1. Nettoyage de la Douchette de Distribution. Pendant l'opération de vidange (successive à la distribution du café), de petites quantités de café pourraient s'accumuler et obstruer, même partiellement, la douchette de distribution. Éteindre la machine et retirer la douchette de distribution en dévissant la vis du diffuseur. Rincer dans le liquide détergent en suivant les instructions du fabricant du produit détergent.

Rincer entièrement à l'eau claire. Installer et faire couler l'eau chaude plusieurs fois à travers la tête du groupe avec la douchette installée.



2. Nettoyage du Circuit de Distribution.

Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre et mettre la quantité correcte de détergent pour machine espresso (en suivant les instructions

du produit) dans le filtre, enclencher le porte-filtre dans le groupe que l'on veut nettoyer.

- Presser le bouton de distribution du groupe mentionné, comme si l'on voulait préparer une tasse de café normale. Interrompre l'écoulement d'eau après environ 15-20 secondes.
- Mettre en marche et arrêter le groupe plusieurs fois jusqu'à ce que l'on remarque que l'eau distribuée est claire au lieu d'être savonneuse lorsqu'on enlève le porte-filtre. Ne pas enlever le porte-filtre lorsque le groupe est, de fait, en train de distribuer de l'eau.

chiffon ou une brosse appropriée. Autrement, utiliser un détergent pour machine espresso et, en suivant les instructions du produit, mettre la dose correcte dans environ un 1/2 litre d'eau à l'intérieur d'un récipient résistant à la chaleur et chauffer.

- Si l'on utilise des porte-filtres en acier inoxydable avec des becs à clip, ôter le bec. Immerger les filtres et les parties métalliques des porte-filtres (pas les manches) dans la solution chaude et les laisser immersés pendant environ 30 minutes.
- Rincer minutieusement à l'eau claire et faire couler de l'eau chaude à travers le groupe à plusieurs reprises avec le filtre et le porte-filtre enclenchés.

4. Nettoyage de la Cuvette de Décharge.

Enlever la cuvette de décharge et laver chacun des composants avec de l'eau savonneuse très chaude. Rincer soigneusement et réinstaller la cuvette de décharge. Tous les éléments de la cuvette peuvent être lavés au lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT

NE PAS ENLEVER LE PORTE-FILTRE PENDANT QUE LE GROUPE CORRESPONDANT DISTRIBUE DES LIQUIDES CHAUDS. LA CHAUDIÈRE-CAFÉ CONTIENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F / 52°C PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

- Rincer le groupe en utilisant un filtre normal dans le porte-filtre, en faisant couler de l'eau chaude à travers celui-ci à plusieurs reprises.

3. Nettoyage des filtres et des porte-filtres.

Lorsqu'on procède à un nettoyage quotidien des filtres et porte-filtres en acier inoxydable il suffit de les nettoyer avec de l'eau et un

AVERTISSEMENT

LA MACHINE NE DOIT PAS ÊTRE PLONGÉE DANS L'EAU, NI ECLABOUSSEÉE POUR LA NETTOYER. POUR LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, Veuillez SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES TRÈS ATTENTIVEMENT.

5. Nettoyage du corps.

Passer un chiffon doux non abrasif sur les pièces en acier inoxydable en direction des parties en verres s'il y en a. Ne pas utiliser d'alcool ou de solvants sur les parties peintes, marquées ou en plastique afin de ne pas les endommager. Nettoyer les panneaux latéraux à l'aide d'un chiffon doux. Ne vaporiser aucun liquide sur le panneau de commande et sur l'afficheur. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.

6. Nettoyage des buses à eau chaude et à vapeur.

Les buses à vapeur doivent être nettoyées tout de suite après avoir été utilisées avec un chiffon humide et en faisant sortir un petit jet de vapeur afin qu'aucun dépôt ne se forme à l'intérieur de la buse, ce qui pourrait altérer le goût des boissons suivantes à chauffer. Les buses d'eau chaude doivent être nettoyées périodiquement à l'aide d'un chiffon humide. Si des résidus de lait sont présents sur la buse vapeur, tremper la pointe dans un récipient d'eau chaude et il sera ensuite possible de passer un chiffon sur la partie propre. Répéter l'opération si les résidus persistent.

ATTENTION : Ce programme de nettoyage est prévu en cas d'utilisation modérée de la machine (20-300 tasses par jour). Si l'utilisation de la machine est inférieure, ce programme peut être adapté en conséquence.

Nettoyage (Périodique)

1. Vidange des chaudières. La chaudière café et la chaudière vapeur peuvent être vidangées et remplies afin de réduire les possibilités de dépôts calcaires sur les parois internes. Cette opération de drainage peut en outre être utilisée pour enlever l'eau ayant une mauvaise odeur ou un mauvais goût.

Vidange de la chaudière vapeur : Éteindre la machine. Ôter le panneau latéral gauche de la machine. Localiser le robinet à bille sur le côté inférieur gauche de la machine. Soutenir le robinet à bille avec un outil et enlever le couvercle à l'extrémité du robinet. Déplacer la machine à café espresso près d'un écoulement et incliner la machine sur un côté en orientant la soupape de vidange vers l'écoulement.

Vidange de la chaudière café : Éteindre la machine. À l'aide d'une protection et d'un

outil adéquats, desserrer la valve d'expansion jusqu'à ce que l'eau commence à couler librement. Enlever ensuite le couvercle du groupe et desserrer la vis de saturation. Une fois le drainage terminé, vider la cuvette de décharge.

ATTENTION
LA VALVE D'EXPANSION PEUT DÉCHARGER DE L'EAU CHAUFFÉE À 200°F /93°C.
UNE PROTECTION ADÉQUATE EST NÉCESSAIRE POUR MANIPULER CE COMPOSANT AVANT DE PROCÉDER AU RÉGLAGE.

2. Nettoyage du réservoir d'eau. Le réservoir d'eau doit être nettoyé périodiquement pour s'assurer qu'il n'y ait pas de résidus sur les parois internes. Tout d'abord, ôter le réservoir d'eau de la machine. Débrancher le flexible de l'eau en plastique. Dévisser toutes les vis du couvercle pour séparer les pièces. Laver toutes les pièces avec de l'eau savonneuse chaude. Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle.

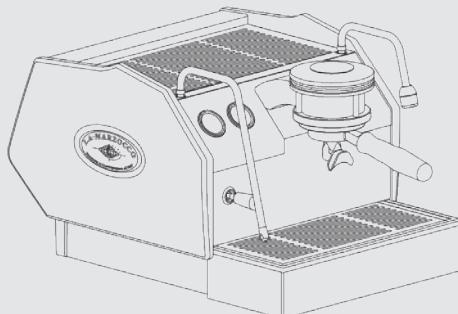


Guide d'Installation

Chapitres

1. Déballer la Machine Espresso GS/3	page 18	8. Purger l'air de la tête du groupe (purge du groupe)	page 21
2. Remplir d'eau (Remplissage Initial)	page 18	9. Surveiller pression chaudière café	page 22
3. Alignement	page 19	10. Régler la valve d'expansion	page 23
4. Brancher au réseau électrique	page 19	11. Écran pression chaudière vapeur	page 24
5. activer l'alimentation	page 20	12. Distribution espresso	page 25
6. Allumer la machine espresso	page 20	13. Vérifier fonctionnement pressions chaudière	page 25
7. retirer le couvercle du groupe	page 21	14. Brancher au réseau hydrique principal	page 26

Guide d'Installation



1

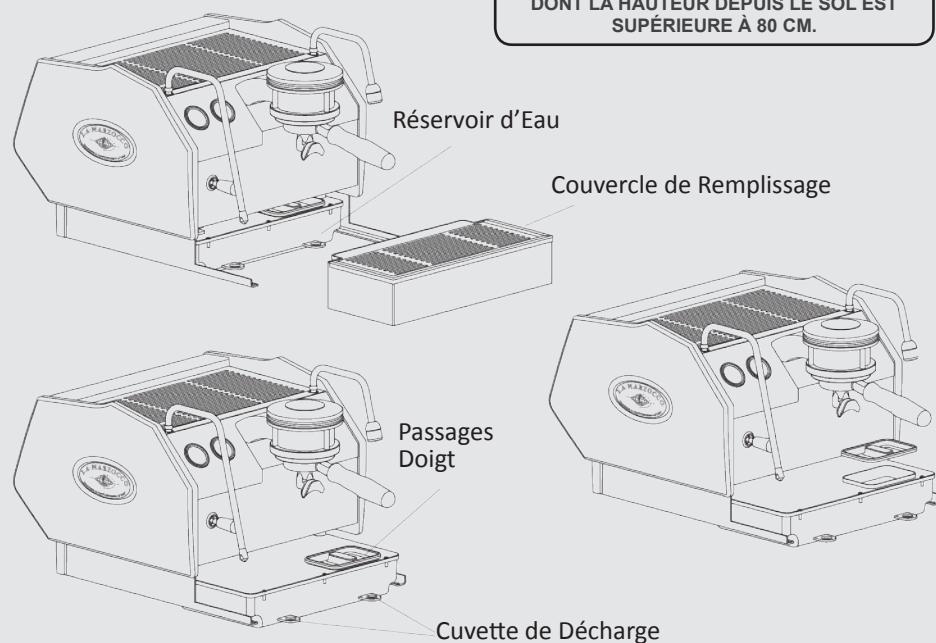
Déballer la machine espresso et la place sur une surface nivelée. S'assurer que tous les accessoires sont inclus dans l'envoi. Voir la liste des accessoires à la page 4 du Manuel d'Emploi.

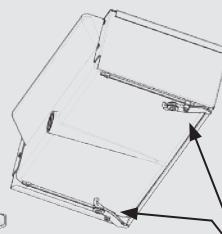
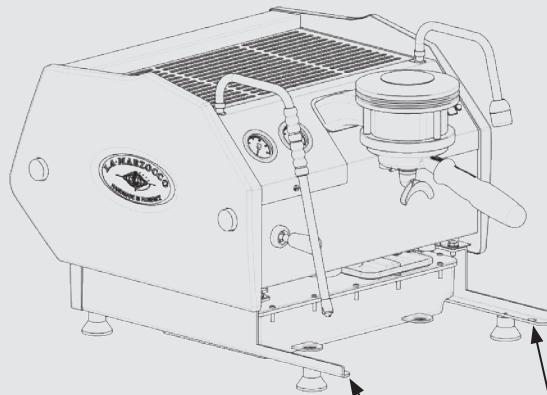
Vérifier visuellement si la machine espresso est endommagée.

2

Enlever/Ouvrir le couvercle de remplissage et remplir le réservoir avec de l'eau filtrée. Glisser et remettre en place le réservoir et remplacer la cuvette de décharge. S'assurer que la cuvette de décharge est complètement insérée. Le réservoir d'eau doit être en contact avec les indicateurs de niveau à l'arrière. Dans le cas contraire, le message "Refill Tank" s'affichera. Le message "Refill Tank" s'affichera chaque fois que le réservoir n'est pas en contact avec les indicateurs de niveau.

N.B. : La GS/3 est configurée pour fonctionner avec le réservoir d'eau. Pour raccorder la GS/3 au réseau hydraulique principal et au circuit de vidange, voir le point 14 à la page 24.





3

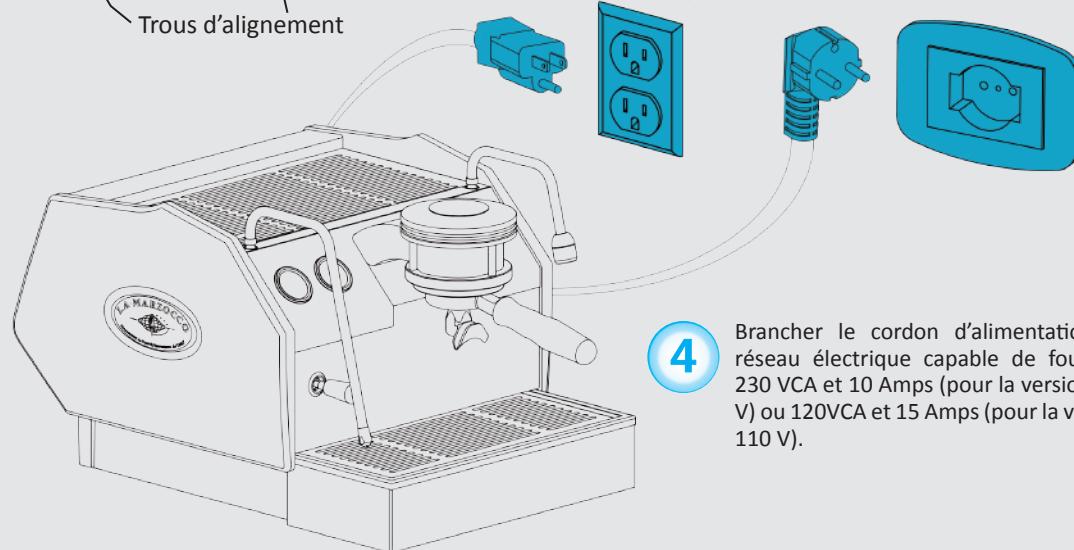
REMARQUE IMPORTANTE :

La cuvette de vidange doit être correctement installée pour que la machine puisse bien fonctionner. La cuvette de drainage est dotée de deux broches d'alignement qui correspondent aux deux orifices d'alignement à la base de la GS/3. Lors de l'installation de la cuvette de décharge, s'assurer que les broches d'alignement soient insérées dans les trous d'alignement.

Il peut être nécessaire de pousser légèrement sur la partie avant de la cuvette de décharge pour obtenir un alignement correct. Ouvrir les deux pinces vers l'extérieur pour bloquer la cuvette de décharge en position.

Broches d'alignement et pinces de blocage

Trous d'alignement

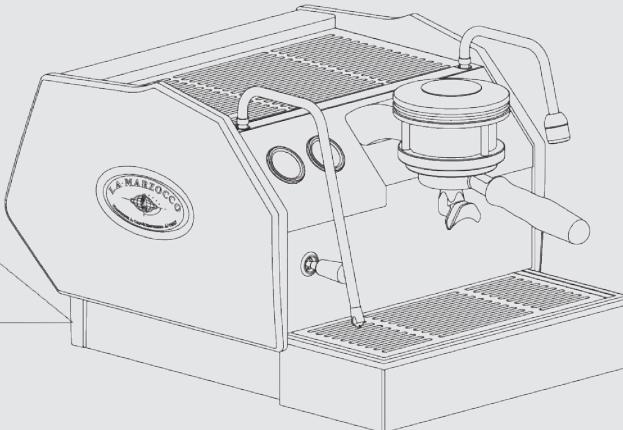
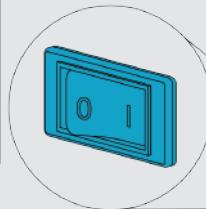


4

Brancher le cordon d'alimentation au réseau électrique capable de fournir : 230 VCA et 10 Amps (pour la version 230 V) ou 120VCA et 15 Amps (pour la version 110 V).

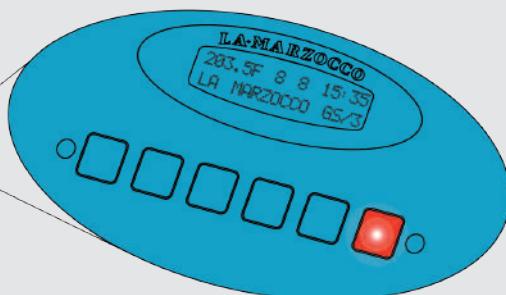
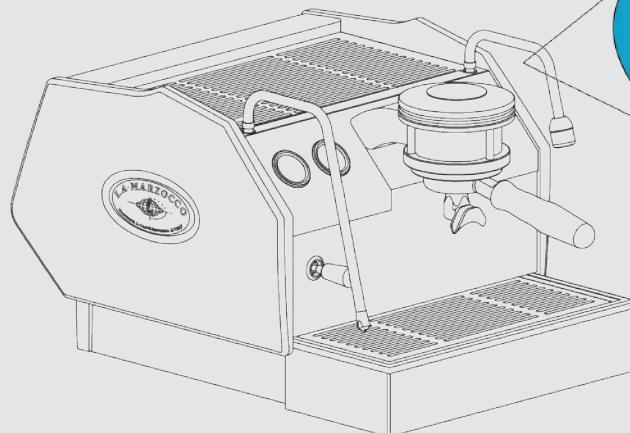
ATTENTION

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'ÉVÈNEMENTS ABOUTISSANT À DES POURSUITES EN RESPONSABILITÉ CIVILE SI LA MISE À LA TERRE N'A PAS ÉTÉ EFFECTUÉE CONFORMÉMENT AUX RÉGLEMENTATIONS OU AUX CODES DE L'ÉLECTRICITÉ LOCAUX, NATIONALS ET INTERNATIONAUX EN VIGUEUR OU SI D'AUTRES PIÈCES ÉLECTRIQUES ONT ÉTÉ RACCORDES DE MANIÈRE INCORRECTE.



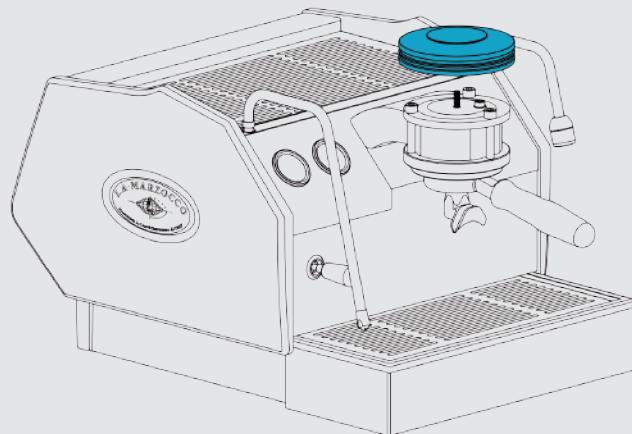
5

Activer l'alimentation électrique en appuyant sur l'interrupteur principal. L'interrupteur principal peut être localisé à l'arrière gauche de la machine.



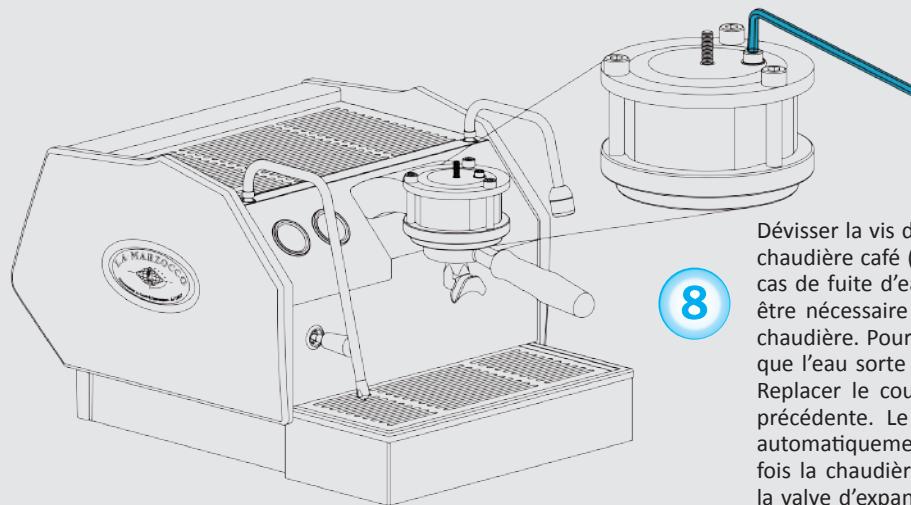
6

Activer l'alimentation en appuyant sur l'interrupteur principal, les 6 derniers boutons sur le panneau de commande.



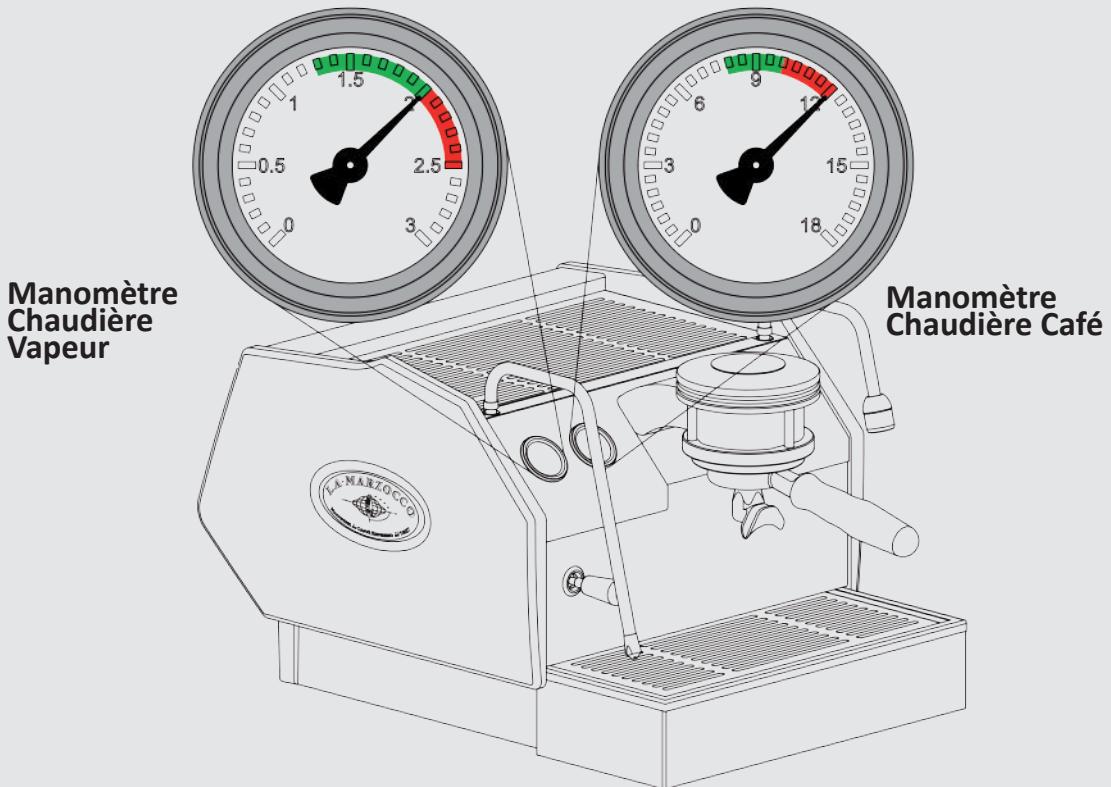
7

Appuyer en continu sur le bouton pour faire entrer de l'eau dans la chaudière café et attendre la fin de la phase de distribution. Répéter encore deux fois. Il est à présent nécessaire d'évacuer l'air dans la chaudière café pour saturer le groupe. Ceci renvoie communément à la purge du groupe. Pour faire cela, retirer le couvercle du groupe en tournant le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.



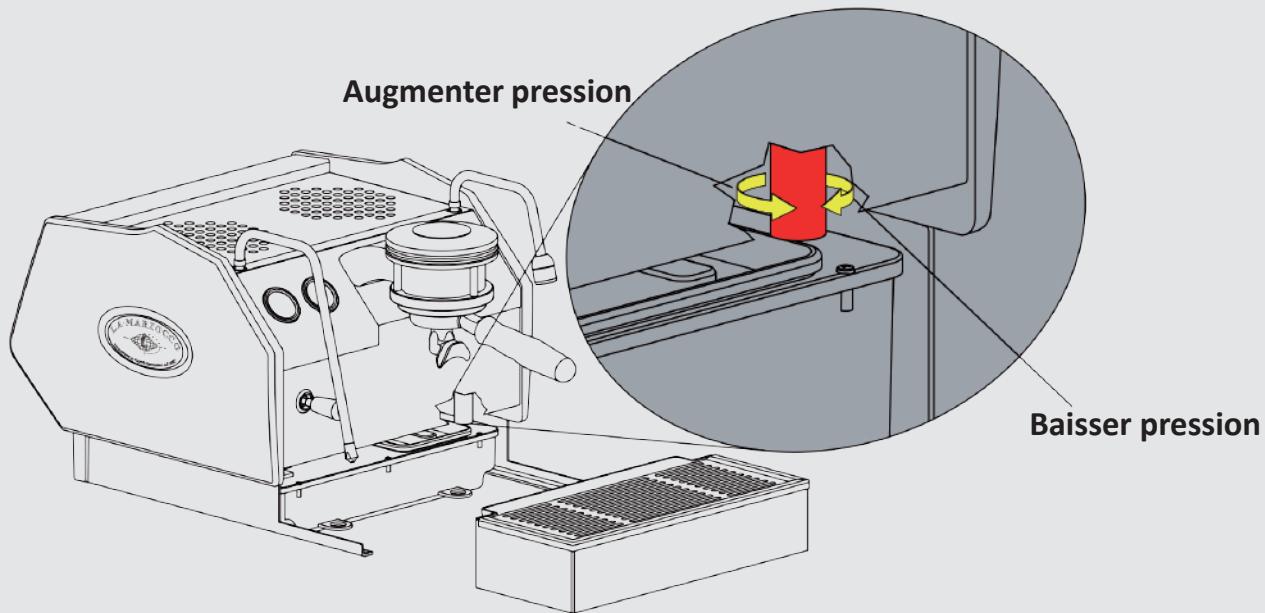
8

Dévisser la vis de purge (environ 1/2 tour) pour évacuer l'air de la chaudière café (à l'aide de la clé hexagonale de 5 mm incluse). En cas de fuite d'eau par la tête de la vis, serrer la vis. N.B. : Il peut être nécessaire d'activer la distribution pour forcer l'eau dans la chaudière. Pour cela, appuyer en continu sur le bouton jusqu'à ce que l'eau sorte de dessous la tête de la vis. Serrer ensuite la vis. Replacer le couvercle du groupe qui a été enlevé à l'opération précédente. Le remplissage de la chaudière vapeur démarra automatiquement, le réservoir devra être rempli à nouveau. Une fois la chaudière remplie, la phase de chauffage commencera et la valve d'expansion devra être immédiatement réglée (voir point suivant).



9

Il sera ensuite nécessaire de vérifier la valve d'expansion. La chaudière café chauffant et atteignant la température de service, la pression augmentera dans la chaudière café. Une soupape d'expansion est placée derrière le plateau de drainage qui permet à l'eau de sortir pendant cette opération afin de limiter la pression maximum dans la chaudière à café à 12 bars. Vérifier le manomètre de la chaudière café pendant le processus de chauffe. L'aiguille devrait s'approcher de 12 bar et s'arrêter. Si le manomètre n'atteint pas 12 bar ou s'il dépasse 12 bar, il faudra alors régler la soupape d'expansion. Veuillez suivre l'opération suivante afin de régler correctement la soupape d'expansion.



10

Veuillez suivre cette procédure s'il était nécessaire de régler la soupape d'expansion. Retire d'abord la cuvette de décharge pour accéder à la soupape d'expansion.

La soupape d'expansion dépasse de la tôle, a la forme d'un cylindre, est en cuivre et a un diamètre d'environ 25 mm. La soupape sera brûlante et par conséquent, en utilisant une protection adéquate pour régler la soupape d'expansion, tourner la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et dans le sens contraire pour la baisser.

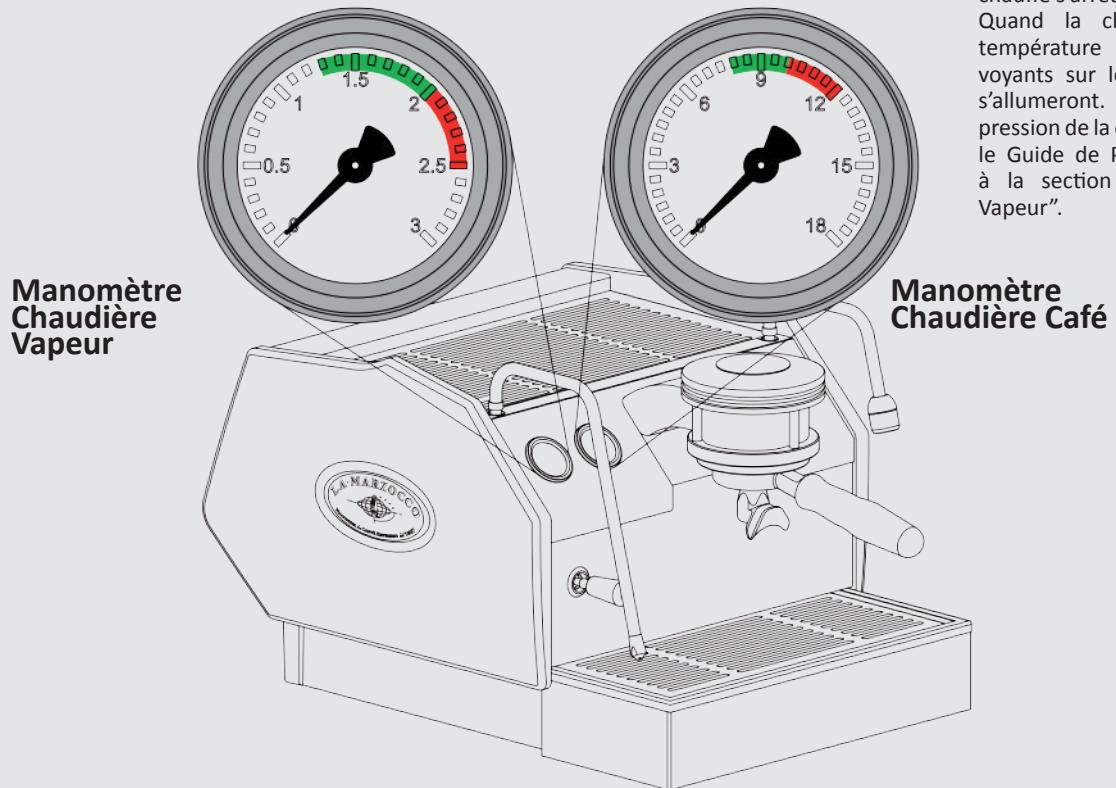
Il peut être nécessaire d'utiliser un outil tel une pince pour tourner la soupape d'expansion d'1/4 de tour ou moins d'incrément jusqu'à ce que la pression désirée soit atteinte. Replacer la cuvette de décharge après chaque réglage pour assurer le fonctionnement correct de la machine.

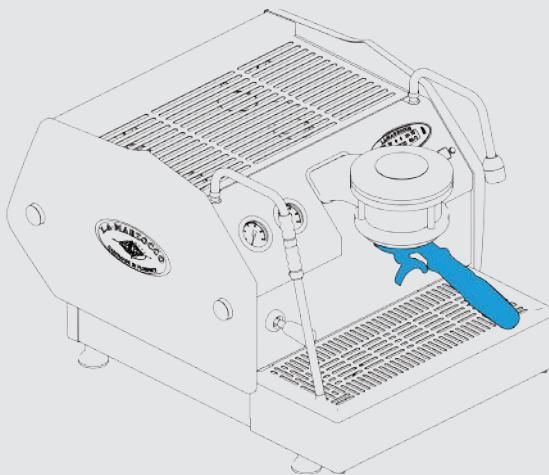
ATTENTION

LA VALVE D'EXPANSION PEUT DÉCHARGER DE L'EAU CHAUFFÉE À 200°F /93°C. UNE PROTECTION ADÉQUATE EST NÉCESSAIRE POUR MANIPULER CE COMPOSANT AVANT DE PROCÉDER AU RÉGLAGE.

11

Il est également possible de contrôler le processus de chauffage de la chaudière en regardant le Manomètre de la Chaudière Vapeur. La chaudière vapeur est réglée en usine à une pression d'environ 2.0 bar. Dès que le manomètre atteint ce point, la chauffe s'arrêtera. Quand la chaudière café atteint la température de service, tous les voyants sur le panneau de commande s'allumeront. Si vous désirez régler la pression de la chaudière vapeur, consulter le Guide de Programmation du Logiciel à la section "Température Chaudière Vapeur".

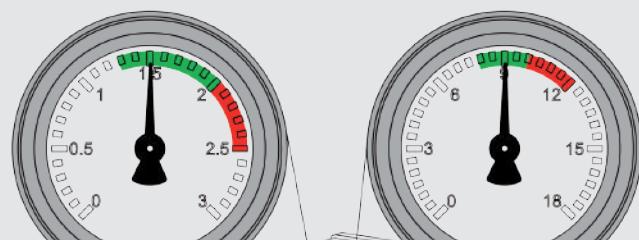




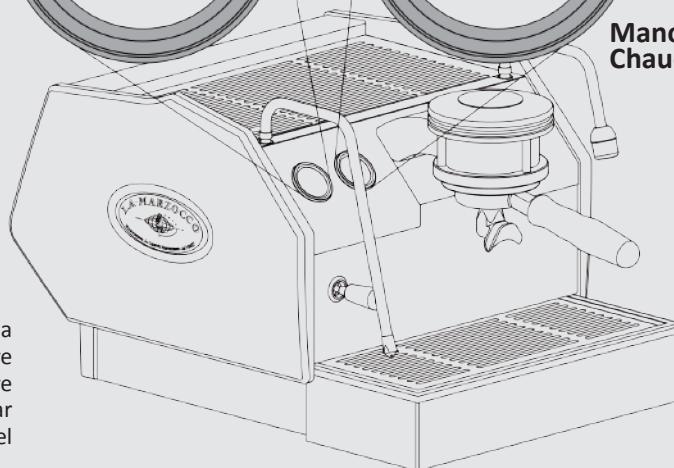
12

Quand la machine espresso est prête, mettre le café moulu dans le porte-filtre et activer la distribution. Pour plus d'informations sur l'utilisation de cette machine espresso, consulter le Guide de Programmation du Logiciel.

Manomètre
Chaudière Vapeur

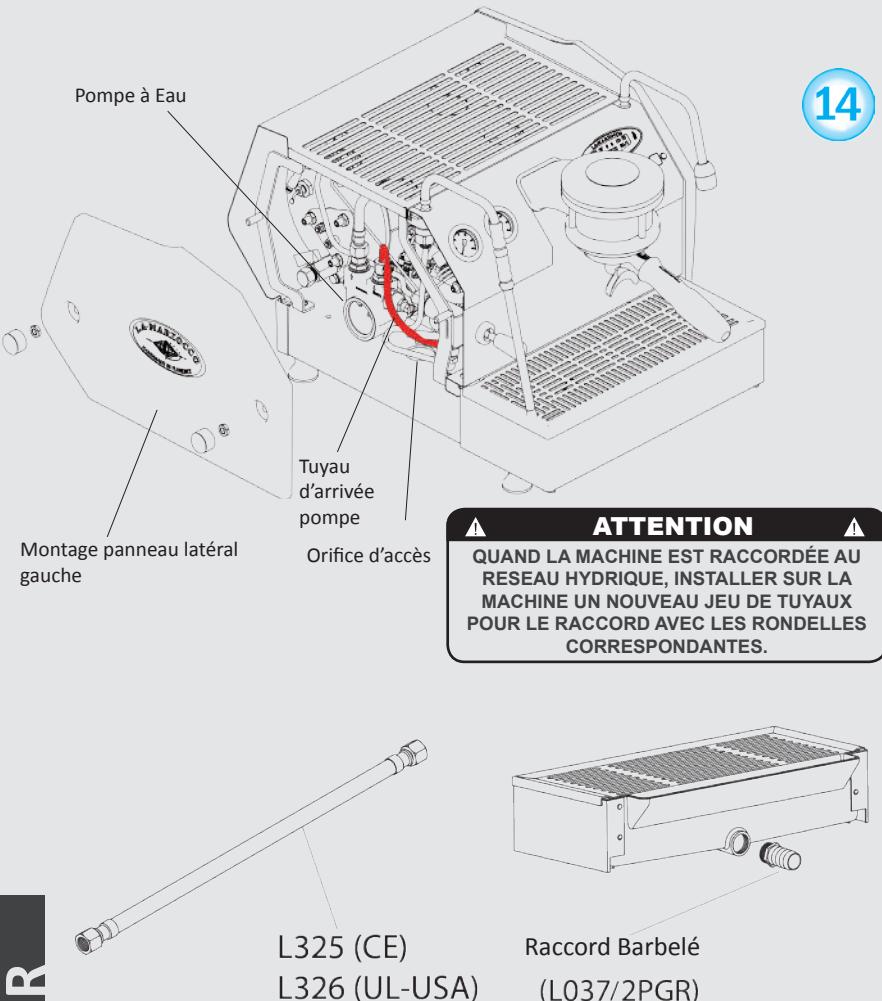


Manomètre
Chaudière Café



13

Pendant la distribution, la pression de la chaudière café devrait être située entre 8-10 bar. La pression de la chaudière vapeur devrait être réglée sur 2 bar mais peut fonctionner à n'importe quel réglage entre 1.3 bar et 2 bar.



14

Veuillez suivre cette procédure pour brancher la GS/3 au réseau hydrique et au circuit de drainage de l'eau :

1. Éteindre la machine.
2. Retirer la cuvette de décharge.
3. Sortir le réservoir d'eau en le faisant glisser de la base de la machine, débrancher le flexible du haut du réservoir et retirer le réservoir d'eau.
4. Ôter le panneau latéral gauche de la machine.
5. Retirer le tuyau d'arrivée de la pompe qui relie la pompe au réservoir d'eau.
6. Raccorder les tuyaux tressés en acier inoxydable (L325 ou L326) à la pompe à eau et passer à travers l'orifice d'accès sur la base sous la pompe.
Ce flexible raccordera la pompe au réseau hydrique principal.
7. Retirer le couvercle de la cuvette de décharge et insérer le raccord du flexible de la cuvette de décharge (L037/2PGR). Ne pas serrer excessivement cette pièce. Un serrage excessif endommagera la cuvette de décharge.
8. Raccorder le tuyau de vidange blindé au raccord du flexible et au tuyau de vidange des eaux usées à l'aide du collier de serrage fourni.
9. Remplacer la cuvette de décharge sur la base de la machine
10. Activer l'alimentation en eau et l'interrupteur principal, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites
11. Installer le panneau latéral gauche à la machine.
12. Configurer le paramètre "Water Tank" dans le logiciel sur "not present" (voir le Guide de Programmation du Logiciel pour les directions).
13. Allumer la machine.



Guide de Programmation du Logiciel

Introduction à la Programmation

Affichage numérique	page 28	Réglage PID	page 44
Programmation des Pavés	page 29	Déviation Température Chaudière Café	page 45
Accéder au Mode de Programmation	page 31	Alarme Filtre à Eau	page 46
Procédures de Mise en Route	page 32	Programmation “Machine ON”	
Procédures d’Arrêt	page 33	Programmation Volume de l’Eau	
Programmation Accès Rapide (Touches Rapides)	page 34	(non disponible sur version à spatule MP)	page 47
		Réglage de l’Horloge	page 48
		Auto ON/OFF	page 49

Programmation “Machine OFF”

Langue	page 35	Température Chaudière Café	page 50
Nom	page 36	Température chaudière vapeur	page 51
Chauffage (Mode Marche)	page 37	Pré-infusion ou Pré-distribution	
Réservoir d’Eau (Réservoir)	page 38	(non disponible sur version à spatule MP)	page 52
Eau pour le Thé	page 39	Téléphone Dépannage	page 53
Sensibilité Sonde Chaudière Vapeur	page 40	Fonction Chrono	page 54
Cycles Service	page 41	Guide de dépannage	page 55
Dispositifs de Mesure de la Température	page 42		
Réglages Proportionnels, Intégraux, Dérivés	page 43		

Introduction à la Programmation

Description

- Cette machine est dotée d'une UC et de nombreux réglages configurables.
- Cette machine espresso est en outre dotée de rétro-contrôles utilisés pour résoudre les problèmes qui pourraient se présenter.
- Ci-après, une brève introduction des commandes et de l'affichage et la manière dont ils interagissent avec l'opérateur.

Affichage Numérique



L'afficheur numérique est un écran rétroéclairé capable d'aligner 2 lignes de 16 caractères. L'afficheur permet à l'opérateur d'interagir avec la machine espresso pour changer visiblement les valeurs des paramètres. L'afficheur fournit également des informations importantes à l'opérateur.

Différentes avertissements peuvent être affichés pour prévenir l'opérateur d'une condition ou d'une erreur inhabituelles. De simples messages sont en outre affichés prévenant l'opérateur qu'une action a commencé ou qu'un processus doit commencer.

Programmation du Pavé



Le pavé a deux fonctions. Le premier est pour commander l'espresso Le second est pour programmer les paramètres individuels du logiciel.

Le bouton et le bouton sont utilisés pour modifier les valeurs des paramètres individuels. L'étiquette pour ces boutons sont respectivement "Espresso" et "2 Espresso".

Le bouton est utilisé pour accéder à certains paramètres et pour faire avancer le curseur dans un paramètre. L'étiquette pour ce bouton est "Coffee".

Le bouton est généralement utilisé dans le mode de programmation. L'étiquette pour ce bouton est "2 Coffees".

Le bouton est utilisé pour accéder au mode de programmation. Ce bouton est également utilisé comme une touche de fonction et pour faire défiler les paramètres. L'étiquette pour ce bouton est "Continuous".

Le bouton est utilisé pour allumer et éteindre la machine espresso et pour activer la distribution de l'Eau Chaude.

Pavé de Programmation MP (PADDLE)

Ce pavé a les mêmes fonctions que les touches décrites ci-dessus selon les symboles identiques figurant dans l'angle inférieur gauche.



gs3

Manuel de Fonctionnement V1.1 - 11/2014



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

FR

disponible dans les versions suivantes:



Accéder au Mode de Programmation

Mode Programmation



Description

- Pour modifier les valeurs de n'importe quel paramètre, l'opérateur doit d'abord entrer dans le mode de programmation.
- Il y a deux niveaux dans le mode de programmation qui permettent la programmation de paramètres spécifiques.
- Les deux niveaux de programmation sont comme suit

- Machine “On” - Les paramètres contenus dans ce niveau sont ceux que l'opérateur peut modifier pour influencer la qualité de l'espresso.
- Machine “Off” - Les paramètres contenus dans ce niveau sont ceux que l'opérateur peut modifier pour agir sur les performances de la machine espresso. Ces paramètres sont réglés en usine et ils n'ont donc pas besoin de réglage. La Marzocco conseille de ne pas faire de modifications à ce niveau.

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>200.5°F 09:30 La Marzocco T:00</p> <p>Program. doses Selection en 50s</p> <p>OFF 09:30</p> <p>Langue FRANCAIS</p>	<p>Machine On Niveau de Programmation</p> <p>1 Tandis que la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir enfoncé le bouton apparaît env. 5 secondes plus tard.</p> <p>2 C'est le niveau de programmation “Machine On”. Pour programmer le volume de distribution pour chaque bouton, voir “Programmation Volume Eau”. Pour accéder au mode de programmation “Machine On”, appuyer sur le bouton .</p> <p>N.B. : Il faut faire défiler à l'aide du bouton jusqu'à la fin pour sortir du mode de programmation.</p> <p>Machine Off Niveau de Programmation</p> <p>1 Tandis que la machine espresso est éteinte, appuyer et maintenir enfoncé le bouton . L'affichage suivant apparaît env. 5 secondes plus tard.</p> <p>2 C'est le niveau de programmation “Machine Off”. Appuyer sur le bouton pour faire défiler les paramètres disponibles.</p> <p>N.B. : Il faut défiler jusqu'à la fin pour sortir du mode de programmation.</p>

Procédures de Mise en Route

Mettre la Machine Espresso en marche



Description

Ce qui suit est la procédure pour mettre la machine espresso en marche.

- Veuillez suivre les procédures avec attention afin de ne pas endommager la machine espresso.
- Poursuivre avec le réservoir de l'eau plein ou avec le raccordement hydraulique.

Afficheur	Processus de fonctionnement
 The display shows the following sequence: <ul style="list-style-type: none">3DS DE LUXE MAROFF 09:30170.5°F 06:30 La Marzocco T:00	<p>1 Régler l'Interrupteur Principal sur On</p> <p>2 Le message à gauche sera affiché pendant quelques secondes. Ce message indique le niveau de révision du logiciel installé sur cette machine espresso. Ensuite le message suivant s'affiche.</p> <p>3 Pour terminer la procédure de mise en marche, appuyer sur le bouton  et l'affichage est visualisé à gauche. La machine commence à remplir automatiquement la chaudière vapeur jusqu'à ce qu'elle soit pleine. Quand la machine espresso atteint la température de service, tous les pavés s'allument indiquant que la machine espresso est prête à l'emploi.</p> <p>N.B. : S'assurer que l'air soit purgé du groupe avant de mettre la machine espresso en marche. Cela doit être fait uniquement lors du réglage initial ou quand l'eau s'écoule de la chaudière café. Les instructions pour purger les groupes de l'air peuvent être trouvées dans le Guide d'Installation.</p>

ATTENTION

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

Procédures d'Arrêt

Éteindre la Machine Espresso



Description

Ce qui suit est la procédure pour éteindre la machine espresso.

- Veuillez suivre les procédures avec attention afin de ne pas endommager la machine espresso.

- Cette machine est dotée de deux réglages d'arrêt. L'un éteint tous les composants dans la machine espresso et l'autre coupe l'alimentation de toute la machine espresso.

Afficheur	Processus de fonctionnement
	<p>1 Ce qui suit est la procédure pour éteindre la machine espresso en toute sécurité.</p> <p>2 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton  et appuyer ensuite sur le bouton . L'afficheur change comme suit :</p> <p>3 C'est le réglage OFF utilisé dans les conditions de fonctionnement normales.</p> <p>4 Pendant les opérations d'entretien ou autres conditions qui les garantissent, l'interrupteur général doit être réglé sur OFF.</p> <p>La machine espresso est éteinte et l'afficheur devrait être blanc. Il est important de suivre cette procédure lorsque vous éteignez la machine. Ne pas la respecter peut endommager la partie électronique.</p>

ATTENTION

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

Programmation Accès Rapide (Touches Rapides)

Touches Rapides



- Description**
- Pour des raisons pratiques, il y a un accès aux cinq paramètres du logiciel sans entrer dans le mode programme.
 - Il est possible d'accéder à ces paramètres au moyen des "Touches Rapides".
 - Pour utiliser les touches rapides, appuyer et maintenir enfoncé d'abord le bouton fonction puis la touche rapide.
 - Dans la version actuelle du logiciel (ver 1.15), les touches rapides suivantes sont disponibles :

Numéro Touche Rapide	Fonction
1	Cycle rinçage groupe
2	Température Chaudière Café
3	Température chaudière vapeur
4	Pré-Distribution activée/désactivée
6	Fonction Machine Off

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>Lavage en cours</p> <p>Temp. chaudière 200.5 °F</p> <p>Gr. Lance Vapeur 260.0 °F</p> <p>Pre infusion Active</p> <p>OFF 15:45</p>	<p>1 Touche Rapide 1 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton puis appuyer sur le bouton .</p> <p>2 Touche Rapide 2 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton puis appuyer sur le bouton .</p> <p>3 Touche Rapide 3 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton puis appuyer sur le bouton .</p> <p>4 Touche Rapide 4 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton puis appuyer sur le bouton .</p> <p>5 Touche Rapide 6 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton puis appuyer sur le bouton .</p> <p>N.B. : Les Touches Rapides ne fonctionnent que lorsque la machine espresso est allumée et ne distribue pas de café/eau chaude.</p> <p>N.B. MP (PADDLE) MODELE Touche Rapide n° 1 et n° 4 ne fonctionnent pas car la commande du groupe est manuelle.</p>

Programmation “Machine OFF”

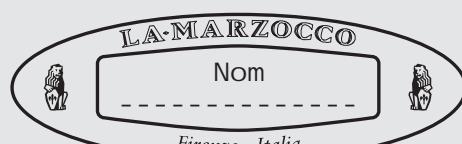
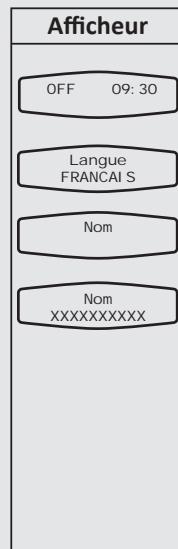


Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de changer la langue d'affichage.

Afficheur	Processus de fonctionnement
 	<p>1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.</p> <p>2 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la langue.</p> <p>3 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.</p>

Programmation “Machine OFF”

Nom	Description
 <p>The image shows the front panel of an LA MARZOCCO espresso machine. In the center, there is a rectangular display screen with the word "Nom" written above it. Above the display, the brand name "LA MARZOCCO" is printed in a stylized font. Below the display, the text "Firenze - Italia" is visible. On either side of the central display are two small, symmetrical decorative elements.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ce paramètre permet au technicien de programmer un nom d'utilisateur de 16 caractères. • Le nom d'utilisateur est affiché de manière continue sur l'afficheur sur la seconde ligne. • Le nom de l'utilisateur n'est pas affiché lorsque la Fonction Chrono est ACTIVÉE.
Afficheur	Processus de fonctionnement
 <p>The sequence of five screenshots illustrates the programming steps:</p> <ol style="list-style-type: none"> OFF 09: 30 Langue FRANCAIS Nom Nom XXXXXXXXX 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”. 2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse : 3 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur du paramètre qui clignote. 4 Appuyer sur le bouton  pour aller au caractère suivant. Répéter les opérations 3-4 pour programmer les caractères restants. 5 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

Chaudage (Mode Marche)



Description

- Cette machine espresso est équipée d'une fonction d'économie d'énergie qui permet de l'utiliser à une puissance inférieure si nécessaire.
- Quand elle est en mode d'économie d'énergie, un plus de temps peut être nécessaire pour obtenir la vapeur. La pression/température de la chaudière vapeur peut être réglée pour compenser au besoin ce phénomène.

- Il y a deux options dans le mode d'économie d'énergie :
- Full - Ce mode offre toute la puissance à la chaudière café ainsi qu'à la chaudière vapeur. Sur le modèle 120V, en mode puissance totale, un circuit de 20 Amp est requis.
- Half - Dans ce mode, la puissance est alternée entre la chaudière café et la chaudière vapeur (avec la priorité donnée à la chaudière café).

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>OFF 09: 30</p> <p>Langue FRANCAIS</p> <p>Ri scal damento SI NGOLO</p>	<ol style="list-style-type: none"> Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”. Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse : Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur entre Half et Full. Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

Réservoir d'Eau (Réservoir)



Description

- Ce paramètre permet à l'utilisateur de choisir l'utilisation d'un réservoir d'eau. Si la machine espresso est directement connecté au réseau hydrique alors cette valeur devrait être réglée sur "not present". Cela doit être fait avant que la machine soit raccordée.

Afficheur	Processus de fonctionnement
 	<ol style="list-style-type: none">1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :3 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur entre “Present” et “Not Present”.4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

Eau pour le Thé



Description

- Ce paramètre permet au technicien de sélectionner l’activation de la pompe à eau pendant la distribution de l’eau chaude.
- Quand l’eau chaude est uniquement tirée de la chaudière vapeur, ce paramètre devrait être réglé sur “without pump”.
- Si vous désirez régler la température de l’eau en utilisant le Bouton de Réglage de l’Eau Chaude, régler ce paramètre sur “with pump”, voir page 11 pour plus de détails.

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>OFF 09: 30</p> <p>Langue FRANCAIS</p> <p>Distribuition The AVEC POMPE</p>	<p>1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.</p> <p>2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :</p> <p>3 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer “with Pump” ou “Without Pump”.</p> <p>4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.</p>

Programmation “Machine OFF”

Sensibilité Sonde Chaudière Vapeur



Description

- Ce paramètre permet à l'utilisateur de régler la sensibilité de la sonde en fonction de la dureté de l'eau. Plus l'eau est dure plus la sensibilité de la sonde est basse.

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>OFF 09: 30</p> <p>Langue FRANCAIS</p> <p>Sensi b. Sondes BASSE</p>	<p>1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.</p> <p>2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :</p> <p>3 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur entre Low, Mid et High.</p> <p>4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.</p>

Programmation “Machine OFF”

Cycles Service



Description

- Ce paramètre permet à l'utilisateur de programmer (en multiples de 1000 cycles) un nombre de cycles maximum quand la machine est prête pour les opérations d'entretien.
- Quand elle est prête pour les opérations d'entretien, le numéro de téléphone "Service Phone" sera affiché.

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>The display shows three lines of information: "OFF 09:30", "Langue FRANCAIS", and "Cycles Entretien 0".</p>	<p>1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.</p> <p>2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :</p> <p>3 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur (plage =99000).</p> <p>4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.</p> <p>N.B. : Pour réinitialiser ce paramètre dès que le numéro “Service Phone” s'affiche. Éteindre la machine avec l'interrupteur on/off derrière la machine.</p> <p>Appuyer et maintenir enfoncés les boutons et . Mettre la machine en marche en maintenant enfoncés les deux boutons jusqu'à ce que “Service Reset” apparaisse sur l'afficheur.</p>

Programmation “Machine OFF”

Dispositifs de Mesure de la Température



Description

- Ce paramètre est réglé en usine à la demande du distributeur local.
- Ce paramètre a deux options Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>OFF 09: 30</p> <p>Langue FRANCAIS</p> <p>Temperature °F</p>	<p>1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.</p> <p>2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :</p> <p>3 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur sur Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).</p> <p>4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.</p>

Programmation “Machine OFF”

Réglages Proportionnels, Intégraux, Dérivés (PID) (Chaudière à Café)



Description

- Ce paramètre est prétréglé en usine basé sur des calculs théoriques et des expériences physiques.
- Il n'est pas conseillé de changer ces numéros.
- Des changements à ces paramètres peuvent provoquer de résultats inattendus.
- Des techniciens qualifiés peuvent vouloir expérimenter différentes valeurs.
- Si vous désirez changer les valeurs et

remarquez que des résultats inattendus se présentent, revenir aux valeurs de défaut réglées en usine :

kP	kI	kD
8.0	0.15	10.0

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>OFF 09: 30</p> <p>Langue FRANCAIS</p> <p>C kP kI kD 8.0 0.15 10.0</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”. 2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse : 3 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur du paramètre qui clignote. 4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

Réglage PID



Description

- Ce paramètre établit une plage dans laquelle l'algorithme PID est actif.
- Ce paramètre est préréglé en usine basé sur des calculs théoriques et des expériences physiques.
- Il n'est pas conseillé de changer ce numéro. Des changements à ce paramètre peuvent provoquer de résultats inattendus.
- Il est important d'écrire le numéro avant tout changement et s'assurer qu'il est

possible de revenir à la programmation d'usine si des résultats inattendus se présentaient.

- Des techniciens expérimentés peuvent vouloir expérimenter différentes valeurs.
- La valeur la plus basse pour ce paramètre est 3,6°F / 2,0°C

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>The control panel displays four lines of information: "OFF", "09:30", "Langue FRANCAIS", and "Reglage PID 20.1 °F".</p>	<ol style="list-style-type: none">1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :3 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur du paramètre.4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

Déviation Température Chaudière Café



Description

- Ce paramètre est utilisé pour calibrer le système de température de la chaudière café pour assurer que la température d'affichage indique précisément la température de l'eau dans la tête du groupe.
- Ce paramètre est pré-réglé en usine et basé sur des tests initiaux effectués sur cette machine espresso.

- Il n'est pas conseillé de changer ce numéro. Des changements à ce paramètre peuvent provoquer de résultats inattendus.
- Il est important d'écrire cette valeur avant de faire tout changement pour être certain de pouvoir revenir à la programmation d'usine si des résultats inattendus se présentaient. Chaque machine peut avoir une valeur différente car elle est réglée individuellement.

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>OFF 09:30</p> <p>Langue FRANCAIS</p> <p>Cafe T. Offset 1.5 °F</p>	<p>1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.</p> <p>2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :</p> <p>3 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur du paramètre qui clignote.</p> <p>4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.</p>

Programmation “Machine ON”

Alarme Filtre à Eau



Description

- Ce paramètre permet au technicien de pré-programmer une alarme qui avertit l'utilisateur que le filtre à eau a besoin d'être entretenu ou changé.
- Quand le volume programmé de l'eau est passé à travers la machine espresso, le message d'erreur "Change Filter" s'affiche.
- Une valeur de 0 (zéro) désactive le paramètre d'alarme du filtre.

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>OFF 09: 30</p> <p>Langue FRANCAIS</p> <p>Filtre 0</p> <p>Filtre Alarme</p> <p>Reset Filtre</p>	<p>1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.</p> <p>2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :</p> <p>3 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur du paramètre qui clignote.</p> <p>4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.</p> <p>5 Quand la machine espresso a affiché la valeur de ce paramètre, le message “Filter Alarm” apparaîtra.</p> <p>N.B. : Pour réinitialiser ce message, éteindre la machine espresso à l'aide de l'interrupteur principal. Ensuite, appuyer et maintenir enfoncé le bouton et le bouton et allumer la machine à l'aide de l'interrupteur principal.</p> <p>Maintenir enfoncés les deux boutons jusqu'à ce que le message suivant apparaisse. Relâcher les deux boutons et continuer d'utiliser normalement la machine espresso.</p>

Programmation “Machine ON”

Programmation Volume de l’Eau



Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de programmer le volume d’eau (shot volume) pour les boutons individuels sur le pavé.
- Le programme sauvegardé est un nombre. Ce nombre renvoie au nombre d’impulsions que le débitmètre délivre à l’UC. Dès que le nombre d’impulsions programmées est reçu par l’UC, l’écoulement de l’eau est arrêté.
- Ce paramètre n’est pas disponible sur le modèle MP à spatule car le volume est commandé manuellement par l’utilisation de la spatule, sauf pour le dosage du dernier bouton qui sert pour l’eau chaude.

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>200. 5°F 06: 30 La Marzocco T:00</p> <p>Program. doses Selection en 30s</p>	<p>1 Entrer dans le mode de programmation “Machine On”.</p> <p>2 Appuyer sur l’un des boutons suivants :</p> <p></p> <p>3 L’eau commence à s’écouler. Quand la quantité d’eau désirée a été distribuée, appuyer à nouveau sur le même bouton pour Arrêter l’écoulement de l’eau. Le bouton est maintenant programmé. Répéter cette opération pour les autres boutons.</p>

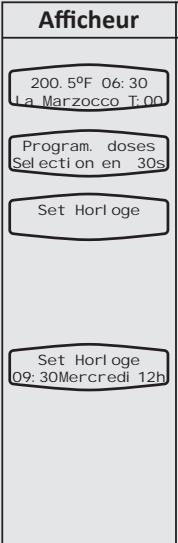
Programmation “Machine ON”

Réglage de l’Horloge



Description

- Ce paramètre permet à l’utilisateur de régler l’heure du jour et le jour de la semaine.
- Ce paramètre est utilisé pour afficher l’heure et est également utilisé par le paramètre “Auto On/Off”
- Il y a 4 valeurs modifiables dans ce paramètre :
- Heure
- Minute
- Jour de la semaine
- Format Heure 12h ou 24h

Afficheur	Processus de fonctionnement
 The table contains a single row with two columns. The first column, labeled "Afficheur", shows a screenshot of the machine's display. The display shows the text "200.5°F 06: 30" and "La Marzocco T:00". Below this, there are three buttons labeled "Program. doses Selection en 30s", "Set Horloge", and "Set Horloge 09: 30Mercredi 12h". The second column, labeled "Processus de fonctionnement", contains a numbered list of six steps describing the programming process. 1 Entrer dans le mode de programmation “Machine On”. 2 Appuyer et maintenir le bouton  pour entrer dans le mode programmation. 3 Appuyer ensuite sur le bouton  pour accéder aux paramètres configurables. 4 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur du paramètre qui clignote. 5 Appuyer sur le bouton  pour passer à la valeur suivante. 6 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.	

Programmation “Machine ON”

Auto ON/OFF



Description

- Ce paramètre permet à l'utilisateur de programmer la machine espresso pour qu'elle s'allume à l'heure préétablie et qu'elle s'éteigne à l'heure préétablie.
- Cette fonction permet aussi à la machine espresso de rester en condition off pendant un autre jour de fermeture.

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>200. 5°F 06: 30 La Marzocco T:00</p> <p>Program. doses Selection en 30s</p> <p>Set Horloge</p> <p>Set Horloge 09:30Mercredi 12h</p> <p>Auto On/Off On: ---:--</p> <p>Auto On/Off Off: ---:--</p> <p>Jour de Repos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Entrer dans le mode de programmation “Machine On”. 2 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton pour entrer en mode programmation 3 Appuyer ensuite sur le bouton pour accéder aux paramètres configurables. 4 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur du paramètre qui clignote. 5 Appuyer sur le bouton pour passer à la valeur suivante. 6 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine ON”

Température Chaudière CAFÉ

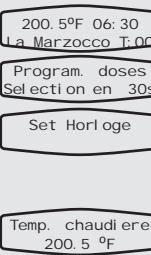


Description

- Ce paramètre est réglé en usine à la température nominale préréglée.
- La température de la chaudière est mesurée au point le plus critique dans la chaudière où la fluctuation de la température est la plus grande.
- La température de l'eau présente dans la tête du groupe est maintenue constante au moyen de la masse du moulage du groupe. Bien que la température de la chaudière puisse varier très légèrement,

la température de l'eau présente dans le groupe est constante.

- Pour bien calibrer la température de toute machine espresso, il est important de mesurer la température de l'eau présente dans le groupe au moyen d'un dispositif de mesure de la température extérieur. La différence de la température d'affichage et celle mesurée peut être compensée en utilisant la paramètre “Coffee T. Offset”.

Afficheur	Processus de fonctionnement
 <p>200.5°F 06:30 La Marzocco T:00 Program. doses Selection en 30s Set Horloge Temp. chaudière 200.5 °F</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Entrer dans le mode de programmation “Machine On”. 2 Appuyer et maintenir le bouton  pour entrer dans le mode programmation. 3 Appuyer ensuite sur le bouton  pour accéder aux paramètres configurables. 4 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse : 5 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur du paramètre. 6 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant. <p>N.B. : Il est également possible de changer la température de la chaudière café en utilisant les “Touches Rapides”. Voir la section intitulée “Touches Rapides”</p>

DANGER

**LA CHAUDIÈRE-CAFÉ CONTIENT DE L'EAU À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.
UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125 °F PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.**

Programmation “Machine ON”

Température Chaudière Vapeur



Description

- Ce paramètre est réglé en usine à la température nominale préréglée.
- La température de l'eau saturée est proportionnelle à la pression à l'intérieur de la Chaudière Vapeur. Il est donc possible de régler la pression de la chaudière vapeur au moyen de la commande de température électronique. Veuillez vous référer et utiliser les tableaux suivants pour le réglage de la température de la chaudière vapeur.

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

ATTENTION

La température de saturation de l'eau variera selon la pression atmosphérique environnementale. Les tableaux dans ce manuel sont créés pour une pression atmosphérique au niveau de la mer. Un léger réglage de la température sera nécessaire pour des altitudes au-delà du niveau de la mer.

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>200.5°F 06:30 La Marzocco T:00 Program doses Selection en 30s Set Horloge Gr. Lance Vapeur Temp 245.5 °F</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Entrer dans le mode de programmation “Machine On”. 2 Appuyer sur le bouton pour entrer en mode programmation 3 Appuyer ensuite sur le bouton pour accéder aux paramètres configurables. 4 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse : 5 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur du paramètre qui clignote. 6 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant. <p>N.B. : Il est également possible de changer la température de la chaudière vapeur en utilisant les “Touches Rapides”. Voir la section intitulée “Touches Rapides”</p>

DANGER

LA CHAUDIÈRE-CAFÉ CONTIENT DE L'EAU À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.
UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125 °F PEUT CAUSER DE GRAVES
BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

Programmation “Machine ON”

Pré-infusion ou Pré-distribution



Description

- Ce paramètre permet à l'utilisateur d'activer ou de désactiver la fonction pré-distribution (également appelée pré-infusion).
- Quand ils sont activés, l'utilisateur peut programmer les boutons 1-4. Chaque bouton peut avoir une programmation différente.
- La pré-distribution a deux valeurs à régler par bouton. Le temps “ON” est le

temps (en secondes) que la soupape de distribution est ouverte pendant le cycle de pré-distribution. Le temps “OFF” est le temps (en secondes) que la soupape de distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution. Dès que le cycle de pré-distribution est terminé, le cycle de distribution normal continue jusqu'à la fin.

- Ce paramètre n'est pas disponible sur la version à spatule MP où la pré-infusion est commandée manuellement par la spatule.

Afficheur	Processus de fonctionnement
<p>200, 50°F 06:30 La Marzocco T:00</p> <p>Program. doses Selection en 30s</p> <p>Set Horloge</p> <p>Pre infusion ACTIVE</p> <p>Pre infusionONsec Espresso 0.6</p> <p>Pre infusionOFFsec Espresso 0.1</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Entrer dans le mode de programmation “Machine On”. 2 Appuyer sur le bouton pour entrer dans le mode de programmation. 3 Appuyer ensuite sur le bouton pour accéder aux paramètres configurables. 4 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse : 5 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur du paramètre. 6 Quand ils sont activés, d'autres paramètres sont affichés, appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur. 7 Quand ils sont terminés, appuyer sur le bouton pour continuer sur le paramètre suivant. Répéter les opérations 6-7 pour tous les 4 boutons. Une valeur de zéro désactive cette fonction sur le bouton correspondant. <p>N.B. : Il est également possible d'activer ou de désactiver ce paramètre à l'aide des “Touches Rapides”. Voir la section intitulée “Touches Rapides”</p>

Programmation “Machine ON”

Téléphone Dépannage

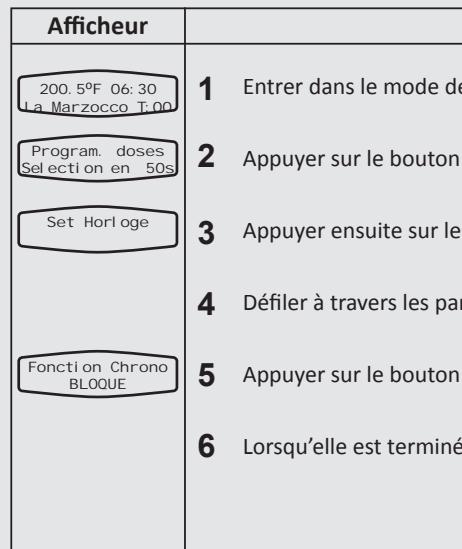


Description

- Ce paramètre est une fonction pouvant être utilisée pour conserver les numéros de téléphone de la société de dépannage.
- Ce numéro de téléphone s'affichera quand le dépannage sera requis.

Afficheur	Processus de fonctionnement
	<ol style="list-style-type: none">1 Entrer dans le mode de programmation “Machine On”.2 Appuyer sur le bouton  pour entrer en mode programmation3 Appuyer ensuite sur le bouton  pour accéder aux paramètres configurables.4 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :5 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur du paramètre qui clignote.6 Appuyer sur le bouton  pour aller au caractère suivant. Répéter les opérations 5-6 pour programmer les caractères restants7 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine ON”

Fonction Chrono	Description
	<ul style="list-style-type: none">Quand il est activé, ce paramètre affiche un temporisateur qui compte chaque passage.Le temporisateur est réinitialisé chaque fois qu'un bouton est enfoncé sur le pavé.Quand elle est activée, la Fonction Chrono est affichée en continu. <p>Le nom programmable ne sera pas affiché quand ce paramètre est activé.</p>
Afficheur	Processus de fonctionnement
	<ol style="list-style-type: none">Entrer dans le mode de programmation “Machine On”.Appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de programmation.Appuyer ensuite sur le bouton  pour accéder aux paramètres configurables.Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour activer ou désactiver ce paramètre.Lorsqu'elle est terminée, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.

Guide de dépannage

- Cette machine espresso est équipée de plusieurs mécanismes de rétro-action qui avertissent l'opérateur quand une condition inhabituelle se produit. La machine espresso avertira de plus l'opérateur quand certains paramètres tombent en-dessous ou au-dessus du point programmé. Ces erreurs et avertissements apparaîtront comme un message dans l'afficheur.
- La section suivante décrira les erreurs et les avertissements pouvant apparaître sur l'afficheur.

Message	Description	Message Solution
Donnes Corrompues	Ce message est visualisé lorsque le CPU ne comprend pas une instruction.	Très probablement la machine a été débranchée sans d'abord avoir été éteinte en utilisant le pavé et l'afficheur. Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Cette opération devrait éliminer l'erreur.
Al arme Tempori sati on Remplissage Chaudi re	Ce message est visualisé lorsque le CPU ne détecte pas un signal complet de la chaudière vapeur durant l'intervalle de temps configuré.	Lorsque ce message est visualisé le CPU pourvoit à éteindre la machine (voir le paramètre "Temporisation niveau"). L'eau n'entre pas dans la chaudière. Appeler un technicien d'entretien pour résoudre ce problème.
Sonde Interrrompue Temp. Chaud.	Ce message est visualisé lorsque le CPU ne reçoit aucun signal de la sonde de sécurité à l'intérieur de la chaudière vapeur ou café.	Lorsque ce message est visualisé, le CPU éteint l'élément chauffant de la chaudière. La seule façon de réinitialiser cette erreur est de réparer la sonde de sécurité pour rétablir le signal au CPU.
Al arme Compteur Vol.	Ce message est visualisé lorsque le CPU ne reçoit pas le juste signal du débitmètre. Ce message n'est pas actif sur les machines MP.	Lorsque l'alarme débitmètre est visualisée, la lumière sur le bouton correspondant qui a lancé le cycle de distribution commencera à clignoter. Ce problème est le résultat du non-écoulement de l'eau dans le débitmètre. La cause pourrait être le café moulu fin ou trop tassé (essayer donc une mouture du café plus grosse tasser moins fort) ou une obstruction des tuyaux, un mauvais fonctionnement de la pompe de l'eau, une soupape défaillante ou un dommage au débitmètre. Appeler un technicien d'entretien pour résoudre ce problème.

