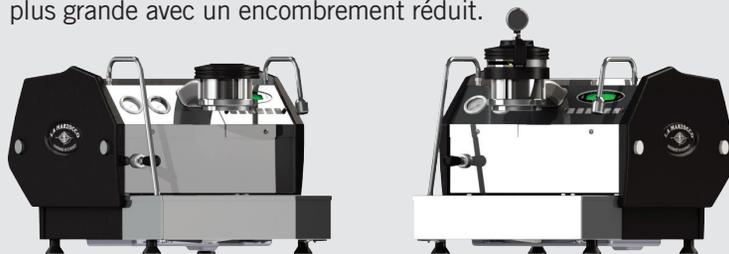


manual

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 V2.0 - 11/2019
MAN.2.3.02

Chapitres

1. Informations Générales	page 3
2. Accessoires	page 7
3. Description de la Machine	page 8
4. Installation	page 9
5. Fonctionnement	page 16
6. Caractéristiques Principales	page 18
7. Entretien Préventif et Nettoyage	page 20
8. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle	page 23
9. Installation Guide	page 24
10. Notice de Programmation du Logiciel	page 35

disponible dans les versions suivantes:



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

Instructions d'origine vérifiées par le fabricant.



Scannez le code QR pour afficher le Guide complet de Programmation du Logiciel disponible sur le site Internet de Techcenter.

Imprimé sur du papier recyclé.

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.

ATTENTION

La machine à café doit être placée en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur depuis le sol est supérieure à 80 cm.

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.

ATTENTION

Comme cela a déjà été mentionné aux notes précédentes, le fabricant ne doit pas être tenu responsable des dégâts causés aux objets, animaux et/ou personnes, si la machine n'a pas été installée conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi, et si elle n'est pas utilisée pour ce pour quoi elle a été conçue (par ex. préparer du café et des boissons chaudes).

1) Garanties importantes

Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70dBA. L'utilisation, le nettoyage et l'entretien de cette machine à café ne doivent pas être réalisés par des personnes (y compris les enfants de plus de 8 ans) inexpérimentées ou

dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité et si elles comprennent les dangers.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent avec l'appareil. Conserver l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

2) Cette notice fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être fourni à tous les consommateurs. Les consommateurs sont priés de lire attentivement les indications qui y sont contenues, puisqu'elles fournissent des informations

importantes concernant la sécurité pendant l'installation, le fonctionnement et l'entretien.

Ce manuel doit être soigneusement conservé et disponible pour pouvoir le consulter ultérieurement à tout moment et pour tout nouvel utilisateur du produit.

3) S'assurer que le produit soit intact en examinant l'emballage, en vérifiant que celui-ci ne reporte aucun signe d'endommagement qui pourrait avoir intéressé la machine à l'intérieur.

4) Vérifier l'intégrité de la machine après avoir enlevé l'emballage avec soin.

En cas de doute, ne pas poursuivre et contacter immédiatement le concessionnaire ou le vendeur qui enverront du personnel spécialisé et autorisé pour opérer sur la machine.

5) Les éléments de l'emballage (boîtes, sachets, polystyrène expansé et autre) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent une source de danger et ne doivent pas non plus être jetés dans l'environnement.

6) Contrôler que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du réseau électrique installé dans le local où la machine sera utilisée.

7) 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 constructeur et doit être effectuée par du personnel technique agréé et qualifié.

8) Une installation non correcte pourrait causer des dommages

aux personnes, animaux ou choses pour lesquels le constructeur est exempt de toute responsabilité.

9) 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 façon particulière lorsque l'unité aura été mise à la terre.

S'assurer que la mise à la terre ait lieu de façon correcte, puisque c'est un élément fondamental pour la sécurité. Faire contrôler la connexion à du personnel qualifié.

10) S'assurer donc que la capacité du système électrique à disposition soit adaptée à la consommation de la puissance

maximale, indiquée sur la machine à café.

11) 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 faisant attention à ne pas dépasser les tensions, puissances et absorptions indiquées sur ces adaptateurs et ces rallonges.

12) Cet appareil doit être uniquement utilisé pour l'usage pour lequel il a été expressément conçu et réalisé. Tout autre usage doit être considéré incorrect et donc dangereux.

Le constructeur est exempt de toute responsabilité dérivant d'un usage impropre et irrationnel.

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

13) L'utilisation de tout appareil électrique prévoit l'observation de certaines règles fondamentales.

Dans le cas en espèce: 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 les salles de bain;
- ne pas enlever l'appareil de la prise de courant en tirant sur le câble;
- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...);
- ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par des personnes

qui ne sont pas en mesure de l'utiliser;

- ne pas nettoyer le panneau de commandes avec des chiffons mouillés car ce dernier n'est pas étanche.

14) Avant d'effectuer toute opération de maintenance et/ou de nettoyage, régler en position "0" ou "OFF" l'interrupteur général situé sur la machine et débrancher celui-ci du réseau d'alimentation électrique endébranchant la prise ou en éteignant l'interrupteur du système. Pour les opérations de nettoyage, respecter scrupuleusement ce qui est prévu dans ce mode d'emploi.

15) En cas de dysfonctionnements ou de pannes de l'appareil, le débrancher du réseau électrique (comme décrit au point précédent) et fermer

le robinet d'alimentation de l'eau. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même mais s'adresser au personnel professionnellement qualifié et autorisé. L'éventuelle réparation du produit devra uniquement être effectuée par le fabricant ou par un centre autorisé à l'aide de pièces de rechange originales. Le non respect de ce qui est mentionné ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et, dans tous les cas, annule la garantie.

16) Au cours de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire comme prévu par les normes de sécurité en vigueur, doté de fusibles en mesure de supporter la puissance de la machine à connecter.

17) Pour éviter des surchauffes dangereuses, il est

recommandé d'étendre tout le câble d'alimentation.

18) Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation et, plus particulièrement, ne pas couvrir avec des chiffons ou autre le plan chauffettes.

19) Le câble de la machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. S'il s'endommage, éteindre la machine ou la débrancher du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou en désactivant le circuit à l'aide de l'interrupteur correspondant et fermer le circuit de l'eau. Pour remplacer le câble électrique, contacter uniquement des professionnels qualifiés.

20) Ces instructions sont également disponibles dans un autre format sur un site Web.

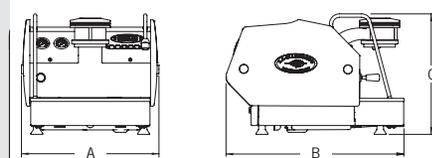
<http://techcenter.lamarzocco.com>.

21) Conditions minimales pour la connexion WiFi:

- dispositif Android version 6+ ou iOS version 10+;
- réseau Wireless 2.4 GHz;
- Application La Marzocco disponible dans le play store et l'app store officiels.



22) Dimensions, Poids et Caractéristiques Communes



GS3	AV	MP
A [mm]	410	410
B [mm]	530	530
C [mm]	355	441
POIDS [kg]	33	33

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

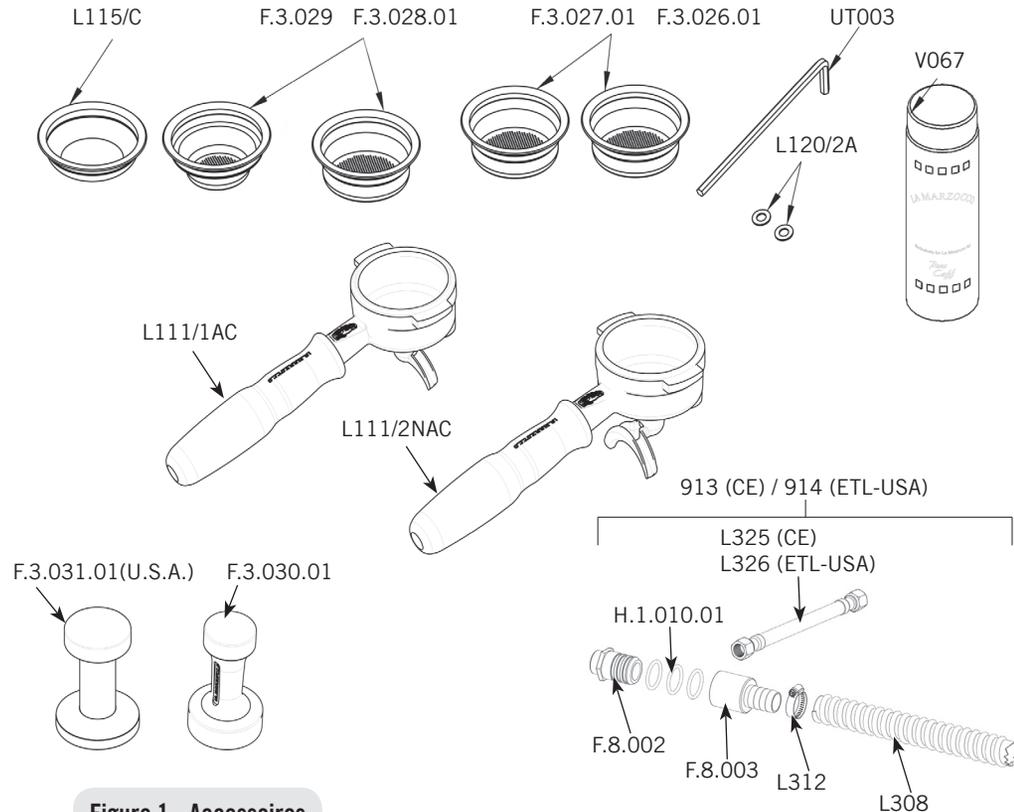


Figure 1 - Accessoires

3. Description de la Machine

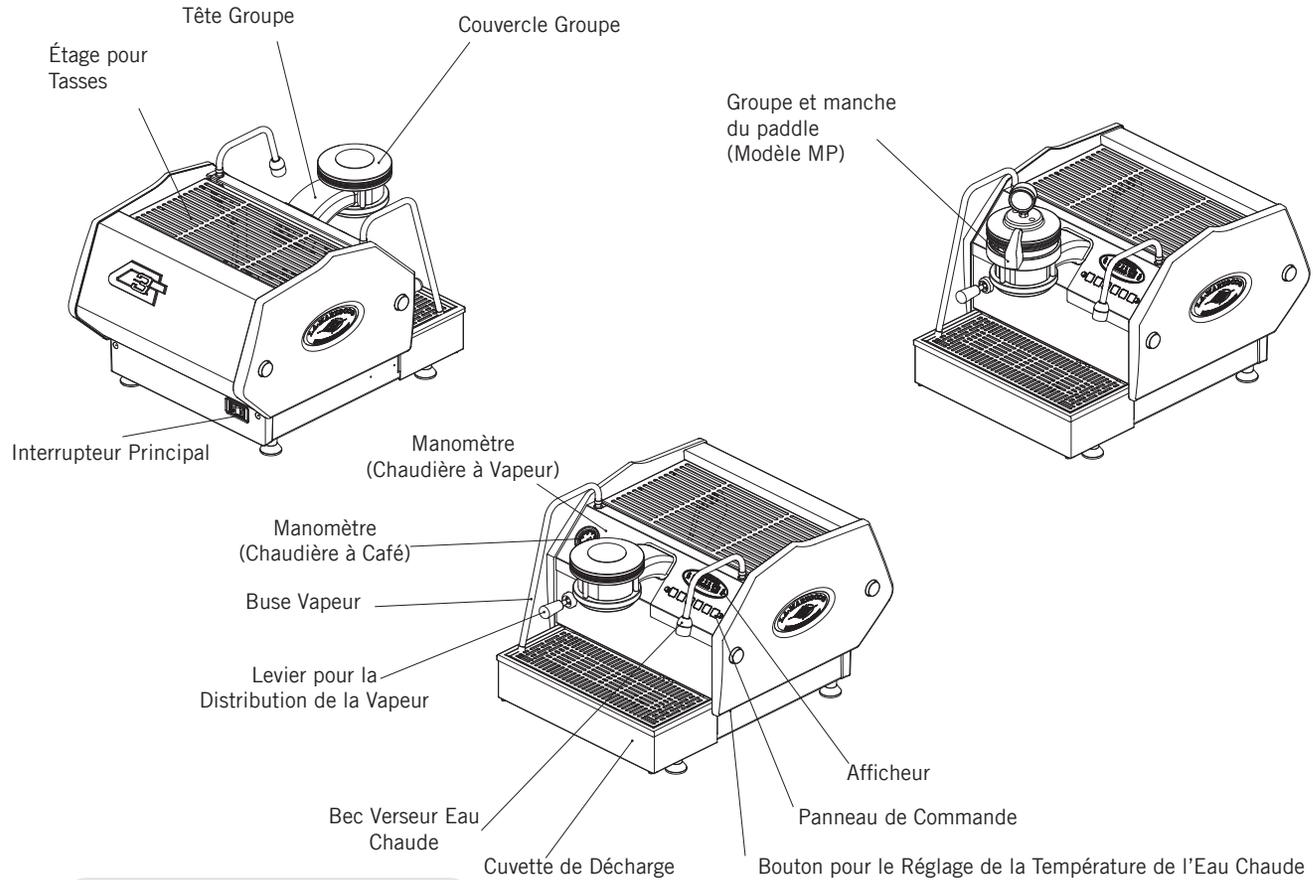


Figure 2 - Description de la Machine

4. Installation

ATTENTION

À chaque installation, la machine doit être équipée d'un nouveau jeu de tuyaux pour la plomberie, et des joints correspondants.

ATTENTION

L'alimentation sous pression de l'eau doit être entre 0,2 et 0,6 MPa si une pression suffisante n'est pas disponible nous vous suggérons d'utiliser un système d'alimentation en eau supplémentaire.

ATTENTION

Avant de faire tout raccordement électrique, s'assurer que les deux connecteurs à amortissement de tension soient fermement fixés au corps de la machine pour éviter une contrainte involontaire sur les câbles d'alimentation.

ATTENTION

L'électropompe doit être située près de la machine, dans un endroit accessible pour l'entretien, mais à distance de manipulations accidentelles, et avec une excellente circulation de l'air.

ATTENTION

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'événements menant à des poursuites en responsabilité civile si la mise à la terre n'a pas été effectuée conformément aux réglementations ou normes électriques locales, nationales et internationales en vigueur, ou si des pièces électriques ont été raccordées de manière incorrecte.

ATTENTION

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les 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

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.

ATTENTION

La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

ATTENTION

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

ATTENTION

Tension dangereuse, débrancher du réseau électrique avant de procéder aux opérations d'entretien.

ATTENTION

- U.S.A. et CANADA uniquement -
Ne pas connecter à un circuit fonctionnant à plus de 150V à la terre sur chaque jambe.

ATTENTION

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 (Chaudière Café 207°F / 97°C - Chaudière Vapeur 256°F / 124°C)

ATTENTION

Remplacer les fusibles utilisés par des fusibles ayant les mêmes grandeurs, type et puissance F1 = 2A, 250V.

ATTENTION

Afin d'éviter des fêlures ou des fuites: ne pas entreposer ni installer la machine à café dans des endroits où la température peut geler l'eau de la chaudière ou du système hydraulique.

N.B.:

- Le robinet d'arrêt de l'eau potable et les interrupteurs finaux de la ligne de courant électrique devront se trouver dans la position la plus appropriée pour être actionnés par l'opérateur avec le maximum de facilité et sollicitude.
- La machine doit être positionnée à plat sur le comptoir dans un lieu avec:
Température ambiante minimum: 5°C/41°F;
Température ambiante maximum: 32°C/89°F.
- Si la machine a été temporairement positionnée dans une zone où la température ambiante est inférieure à 0°C/32°F, contacter le service après-vente avant de l'utiliser.
- La pression distribuée à la chaudière de l'eau doit être comprise entre 0,2 et 0,6 MPa.
- Cette machine est conforme à la norme 61000-3-11; l'impédance, dans le point d'interface d'alimentation, doit avoir une valeur de $Z_{max} = 0,15 \Omega$.

Installation de la Machine à Café Espresso, GS/3

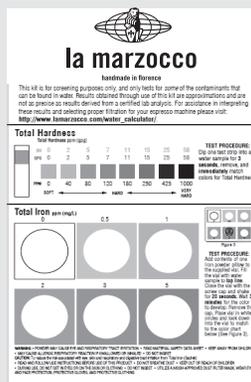
1) Remplir le réservoir d'eau potable Enlever la cuvette de décharge et faire s'écouler le réservoir de l'eau jusqu'à ce qu'il soit possible d'enlever le couvercle. Enlever le couvercle et remplir le réservoir avec de l'eau potable. Replacer le couvercle et faire glisser le réservoir de l'eau en position 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.

Il faut installer l'équipement avec une protection appropriée anti-reflux dans le respect fédéraux, nationaux et locaux en vigueur.

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 7° f (70 ppm, 4°d) et inférieure à 10°f (100ppm, 6°d), le pH devrait être compris entre 6,5 et 8,5 et la quantité de chlorure inférieure à 30mg/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.

Pour pouvoir garantir que l'eau qui entre dans la machine rentre dans les paramètres préétablis, toutes les machines La Marzocco seront équipées d'un kit pour l'analyse de l'eau (voir image) qui comprennent chacun 6 bandes de mesure et une carte contenant le mode d'emploi.



vérifier si les paramètres de l'eau qui entre dans la machine à café rentrent dans ceux recommandés par La Marzocco.

Une fois les tests effectués il est possible de contrôler quel système de filtrage soit le plus approprié, en saisissant les paramètres obtenus au moyen du Kit sur notre site "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

Les paramètres qui pourront être mesurés sont, Dureté Totale, Fer, Chlore libre, Chlore Total, pH & Alcalinité totale, Chlorures.

Le test de l'eau doit être effectué en amont du système de traitement que vous utiliserez, et en aval, afin de

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.

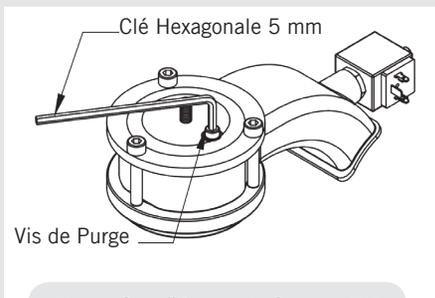
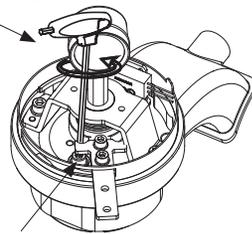


Figure 3a - "Purger le Groupe AV"

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 le 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

Clé Hexagonale 5 mm



Vis de Purge

Figure 3b - "Purger le Groupe MP"

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.

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 (modèle AV) ou vous pouvez déplacer la poignée du panneau de droite à gauche pour activer l'écoulement de l'eau à travers le porte-filtre (modèle MP). 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 remplacée 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.

Tableau des caractéristiques de l'eau

		Min.	Max.
T.D.S. (Total solides dissous)	ppm	90	150
Dureté totale	ppm	70	100
Total de teneur en fer (Fe ²⁺ /Fe ³⁺)	ppm	0	0,02
Chlore libre (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Total de teneur en chlore (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	valeur	6,5	8,5
Alcalinité	ppm	40	80
Chlorure (Cl ⁻)	ppm	non supérieure	30

Note: Tester la qualité de l'eau (la garantie est nulle si les paramètres de l'eau ne se situent pas dans la plage de valeurs indiquée à la section "installation")

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.

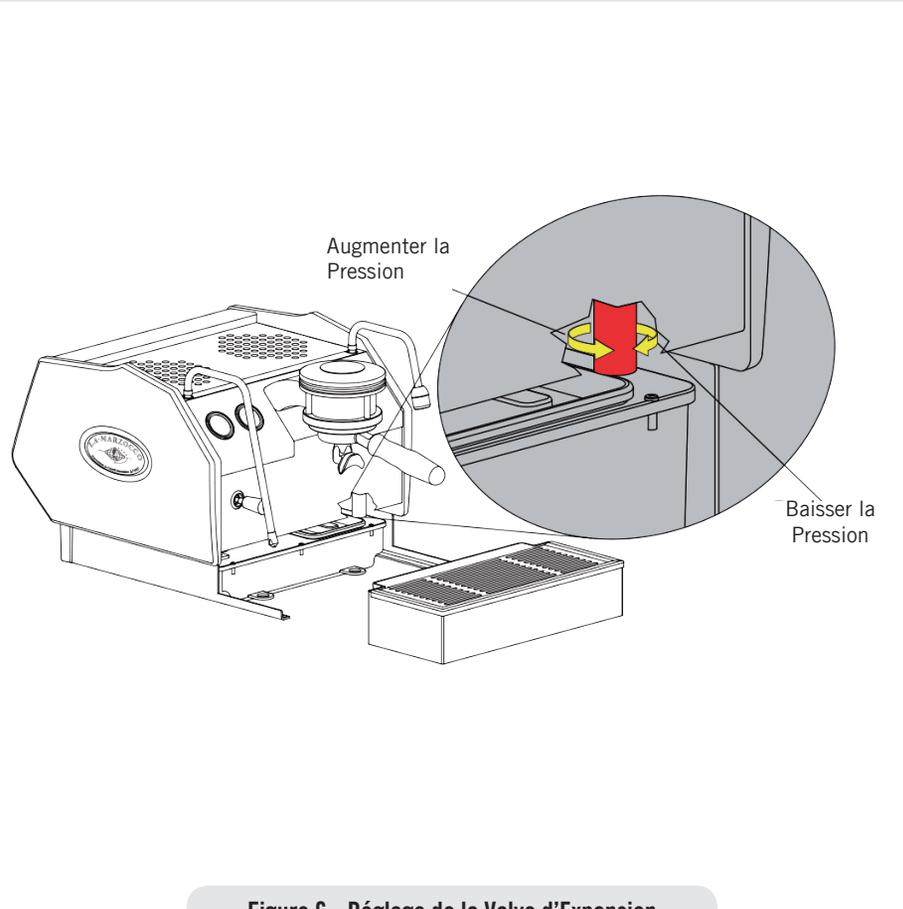


Figure 6 - Réglage de la Valve d'Expansion

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

3. 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.

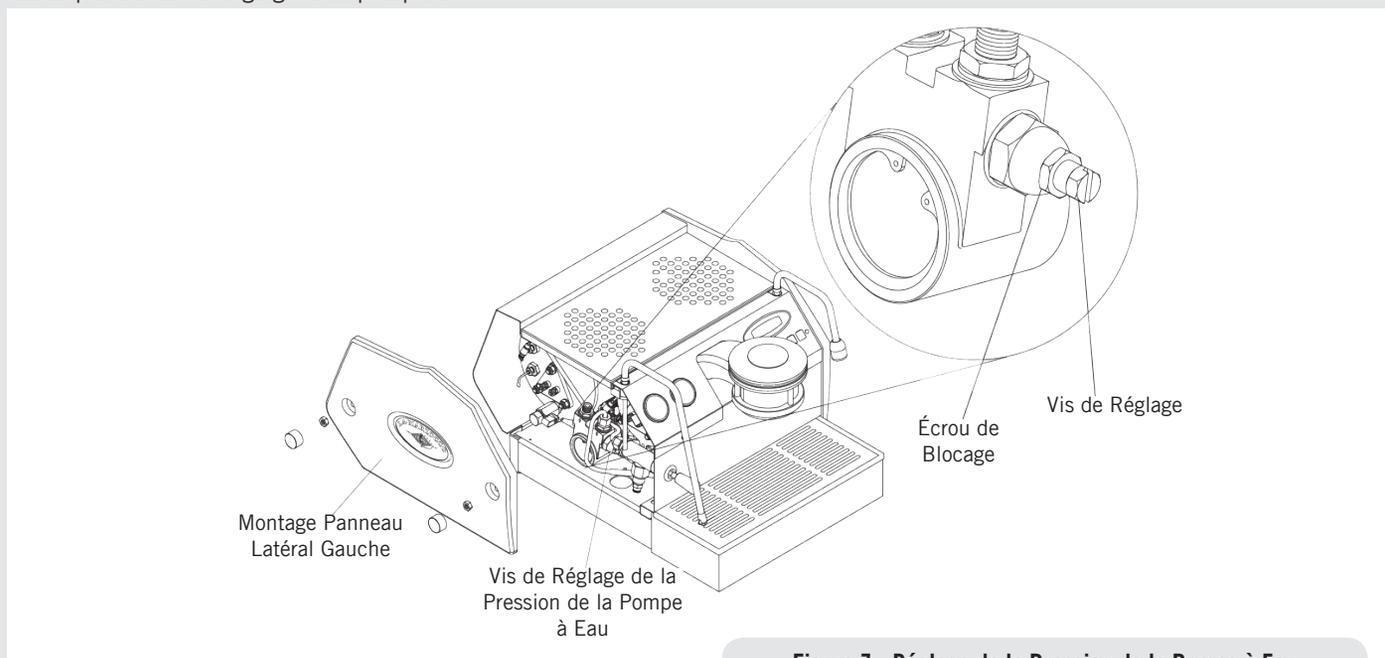


Figure 7 - Réglage de la Pression de la Pompe à Eau

5. Fonctionnement

ATTENTION

Ne pas enlever le porte-filtre pendant que le groupe correspondant distribue des liquides chauds. Cette opération est très dangereuse en raison de la pression qui se développe dans le filtre aveugle peut engendrer éclaboussures violentes d'eau chaude et légèrement caustique qu'ils peuvent provoquer brûlures graves. 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.

ATTENTION

Cette machine est conçue uniquement pour la préparation de café et de boissons chaudes.

ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le processus d'infusion.

ATTENTION

La machine ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée pour la nettoyer. Pour les opérations de nettoyage, prière de suivre très attentivement les instructions reportées ci-dessous.

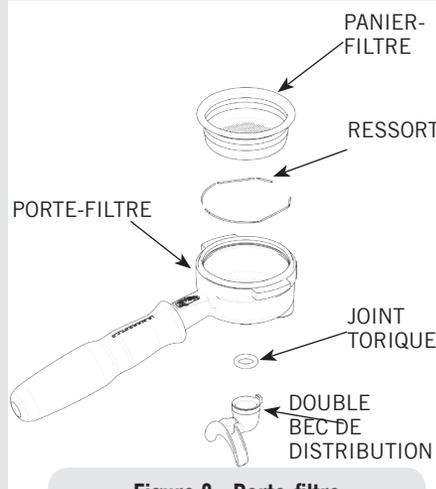


Figure 8 - Porte-filtre

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.

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.

Pour obtenir le montage nécessaire du lait pour la préparation de cappuccino, procéder de la manière suivante :

- Après la purge de la lance vapeur, positionner le récipient rempli de lait sous la lance vapeur, tourner avec soin la poignée de la vapeur et soulever le récipient jusqu'à immerger l'extrémité de la lance légèrement sous le niveau du lait ; à ce stade, déplacer le récipient vers le haut et le bas pour immerger l'extrémité de la lance hors et dans le lait jusqu'à obtenir la bonne quantité de mousse, monter la température du lait jusqu'à presque 65/70°C (149/158°F). Il est possible de verser le lait dans une tasse contenant du café de manière à obtenir un cappuccino.

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 droite de la machine à café espresso (voir illustration relative à la description de la machine, Figure 2 et les instructions à la page suivante).

6. Caractéristiques principales

ATTENTION

Si les instructions mentionnées ci-dessus ne sont pas respectées, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages à personnes et choses.

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).

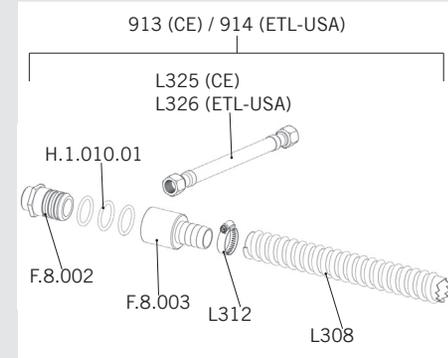
3. Touches Rapides.

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 contenues 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 :

- Groupe : avec les porte-filtre 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

▲ ATTENTION ▲

Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

▲ 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.

▲ ATTENTION ▲

La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

▲ ATTENTION ▲

Cette machine doit être installée de manière à ce que le personnel technique puisse facilement y accéder pour un éventuel entretien.

▲ ATTENTION ▲

La machine ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée pour la nettoyer. Pour les opérations de nettoyage, prière de suivre très attentivement les instructions reportées ci-dessous.

▲ ATTENTION ▲

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.

▲ ATTENTION ▲

Afin d'éviter des fêlures ou des fuites: ne pas entreposer ni installer la machine à café dans des endroits où la température peut geler l'eau de la chaudière ou du système hydraulique.

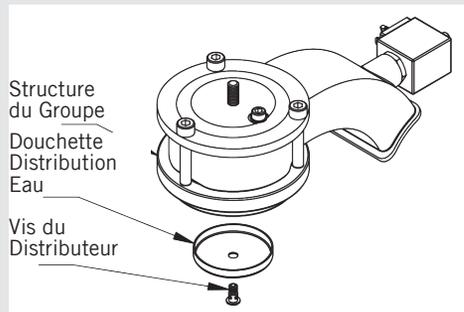
▲ ATTENTION ▲

Si les instructions mentionnées ci-dessus ne sont pas respectées, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages à personnes et choses.

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.

- 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 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 immergés 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. Laver chaque pièce à la main avec de l'eau contenant du savon doux.

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.

• **Drainage de la chaudière à vapeur:** pour activer cette fonction, entrer dans le menu de programmation (voir p. 50). On recommande de vider complètement un

fois chaque année la chaudière vapeur à l'aide du robinet placé de côté ou sous la chaudière même.

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.

Fréquence de nettoyage

Quotidiennement

- Porte-filtre
- Filtre
- Douchette de distribution
- Vis du distributeur
- Buse vapeur (juste après l'utilisation)
- Égouttoir

Hebdomadairement

- Réservoir d'Eau
- Cuvette de Décharge

Mensuellement

- Nettoyage de la buse à eau chaude

8. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle

Ces opérations s'ajoutent aux Opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique comme spécifié au Chap. 6

Seul un personnel technique qualifié pourra procéder périodiquement aux opérations suivantes d'entretien et de contrôle.
Le temps nécessaire pour l'entretien périodique est déterminé par la quantité quotidienne de fonctionnement et/ou la consommation de café.

N.B. La garantie n'inclut pas ces opérations périodiques.

TOUS LES 3/4 MOIS

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Remplacement des joints du groupe▪ Remplacement des douchettes▪ Nettoyage des sondes d'auto-remplissage▪ Contrôle du fonctionnement correct de la valve de décompression▪ Inspection de la valve d'entrée de l'eau | <ul style="list-style-type: none">▪ Inspection du système d'écoulement (éventuelles fuites ou obstructions)▪ Contrôle de la capacité de chaque groupe▪ Contrôle des températures▪ Contrôle que la pression d'infusion soit à 9bar▪ Contrôle du fonctionnement correct de tous les | <ul style="list-style-type: none">interrupteurs▪ Contrôle/annotation de la dureté de l'eau (la garantie n'est pas valide si les paramètres de l'eau ne rentrent pas dans la fourchette spécifiée au chapitre "installation")▪ Contrôle de l'état du filtre | <p>Modèle AV:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Contrôle des volumes de débit▪ Test de la valeur en ohm du débitmètre (la valeur est acceptable si elle dépasse 1,8 K ohm mais n'excède pas 2,2 K ohm) |
|--|---|--|--|

TOUS LES 6/8 MOIS (en plus des précédents)

- Révision des robinets à vapeur

TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Remplacement des paniers porte-filtre▪ Inspection des noyaux d'électrovalves des groupes▪ Inspection de la valve de décompression | <ul style="list-style-type: none">▪ Inspection du pressostat de la chaudière vapeur▪ Inspection de la valve d'expansion▪ Inspection des câblages électriques | <ul style="list-style-type: none">▪ Inspection des dispositifs de sécurité des chaudières▪ Révision de la soupape de sécurité▪ Contrôle minutieux du serrage correct à 2,4Nm de chaque | <p>câble sur le bornier.</p> <p>Modèle MP:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Démontage et e lubrification des composants de la valve MP |
|---|--|--|--|

TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

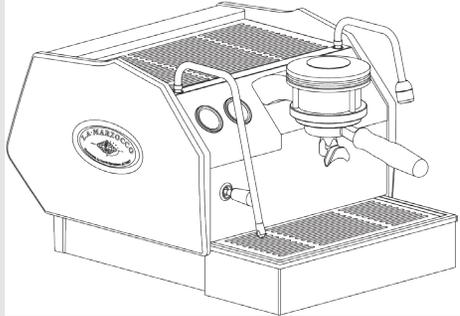
- Contrôler les conditions internes des chaudières, et si nécessaire, rincer avec un produit nettoyant prévu à cet effet et adapté aux nourritures et boissons d'appareils électroménagers.

gs3

Guide d'Installation

Chapitres

- | | | | |
|--|---------|--|---------|
| 1. Déballer la Machine Espresso GS/3 | page 25 | 8. Purger l'air de la tête du groupe (purge du groupe) | page 28 |
| 2. Remplir d'eau (Remplissage Initial) | page 25 | 9. Surveiller pression chaudière café | page 29 |
| 3. Alignement | page 26 | 10. Régler la valve d'expansion | page 30 |
| 4. Brancher au réseau électrique | page 26 | 11. Écran pression chaudière vapeur | page 31 |
| 5. activer l'alimentation | page 27 | 12. Distribution espresso | page 32 |
| 6. Allumer la machine espresso | page 27 | 13. Vérifier fonctionnement pressions chaudière | page 32 |
| 7. retirer le couvercle du groupe | page 28 | 14. Brancher au réseau hydrique principal | page 33 |

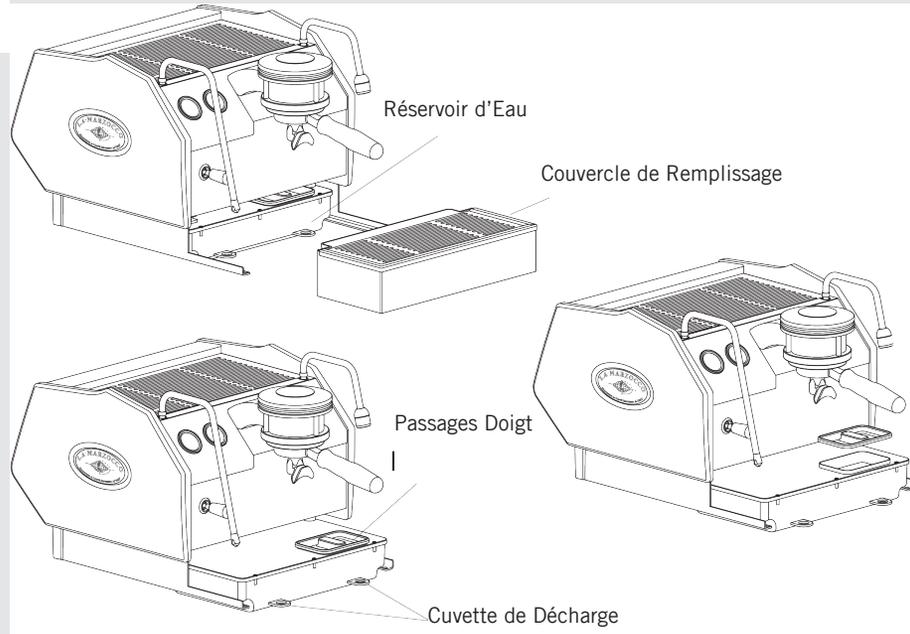


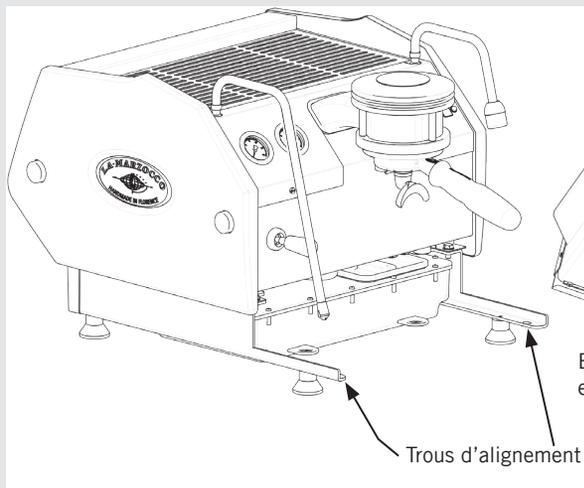
- 1 Déballer la machine espresso et la place sur une surface nivelée. S'assurer que tous les accessoires sont inclus dans l'envoi. Voir la liste des accessoires à la page 4 du Manuel d'Emploi. Vérifier visuellement si la machine espresso est endommagée.

ATTENTION
La machine à café doit être placée en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur depuis le sol est supérieure à 80 cm.

- 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 hydrique principal et au circuit de vidange, voir le point 14 à la page 24.





3

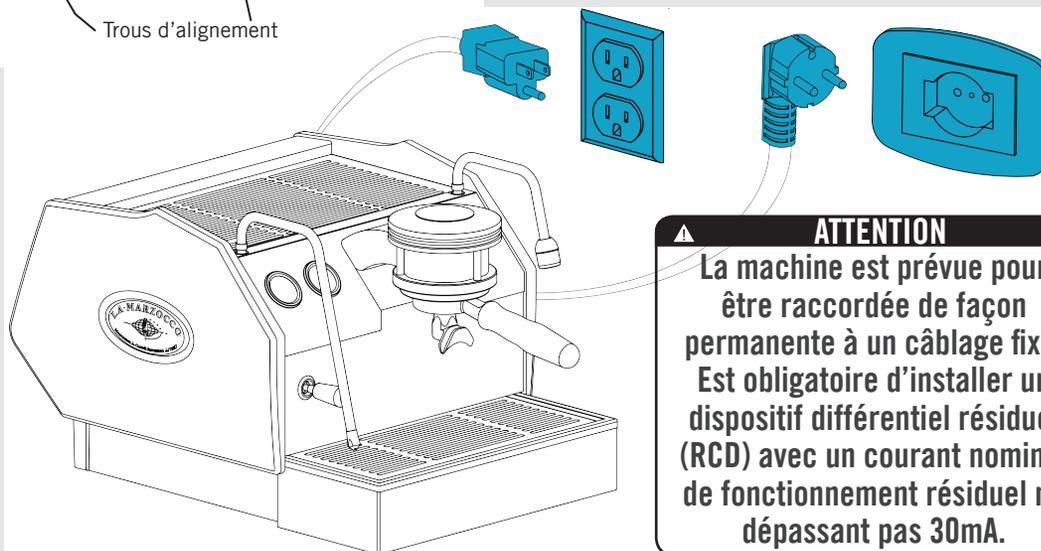
REMARQUE IMPORTANTE:

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

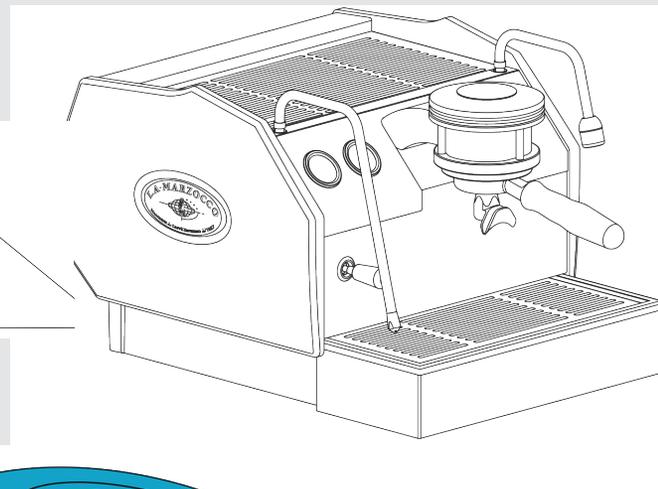
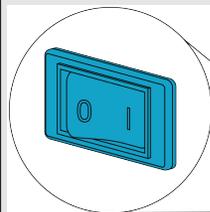
Trous d'alignement



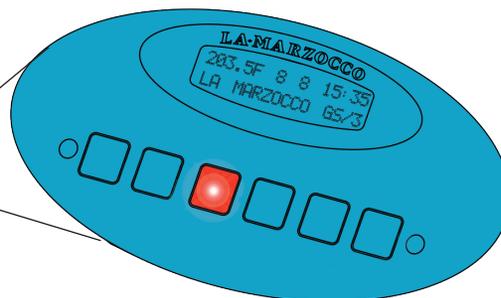
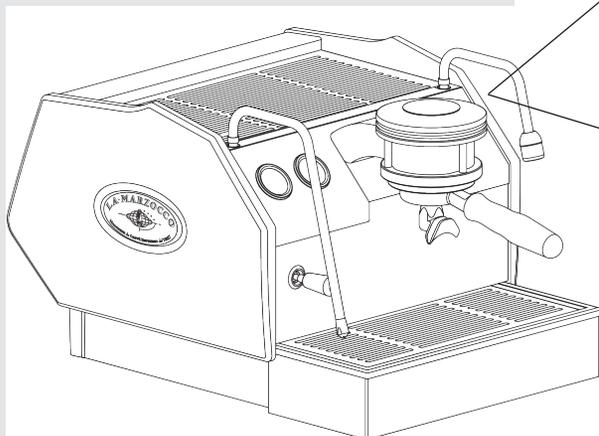
4 Brancher le cordon d'alimentation au réseau électrique capable de fournir: 230 VCA et 10 Amps (pour la version 230 V) ou 120VCA et 15 Amps (pour la version 110 V).

ATTENTION
 La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

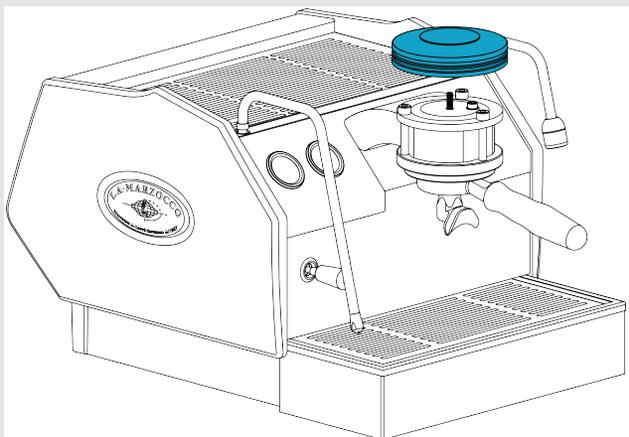
ATTENTION
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'événements menant à des poursuites en responsabilité civile si la mise à la terre n'a pas été effectuée conformément aux réglementations ou normes électriques locales, nationales et internationales en vigueur, ou si des pièces électriques ont été raccordées 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.

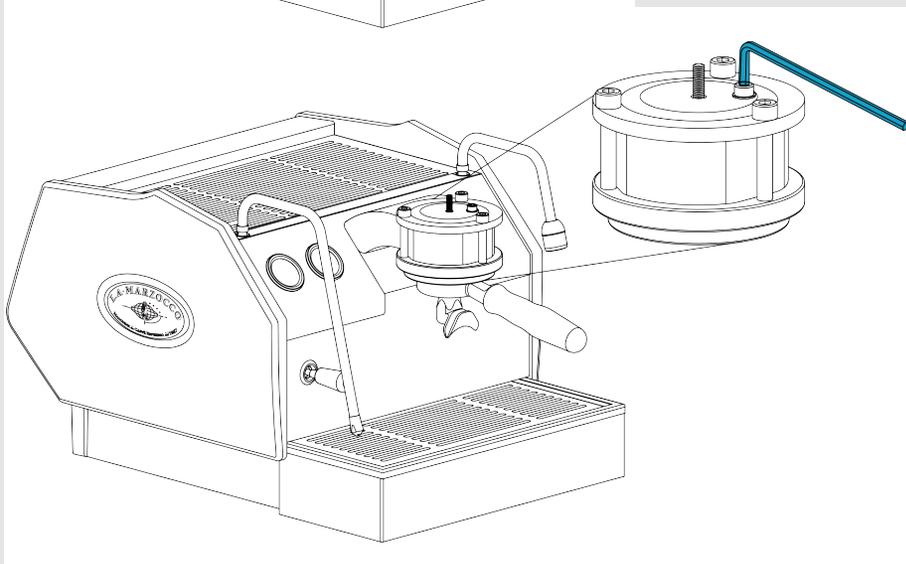


6 Activer l'alimentation en appuyant sur l'interrupteur principal, les 3 derniers boutons sur le panneau de commande.



7

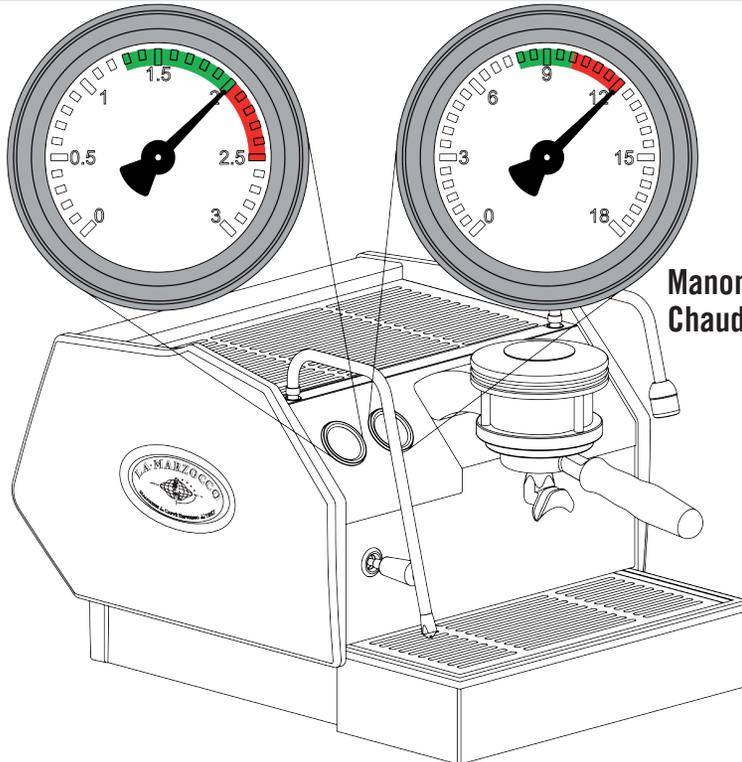
Appuyer en continu sur le bouton  pour faire entrer de l'eau dans la chaudière café et attendre la fin de la phase de distribution. Répéter encore deux fois. Il est à présent nécessaire d'évacuer l'air dans la chaudière café pour saturer le groupe. Ceci renvoie communément à la purge du groupe. Pour faire cela, retirer le couvercle du groupe en tournant le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (modèle AV) ou retirer la jauge de pression, la poignée et le groupe du couvercle, remplacer la jauge et tournez le levier vers la gauche (modèle MP).



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 démarrera 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).

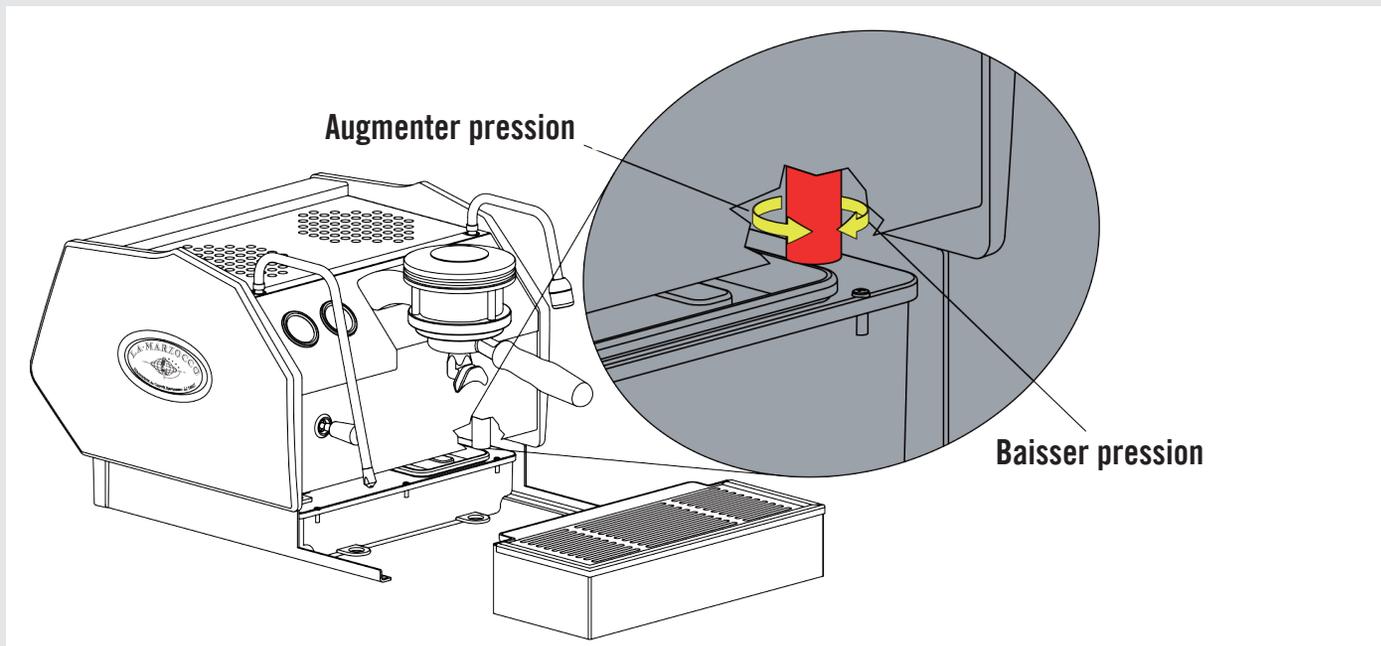
**Manomètre
Chaudière
Vapeur**



**Manomètre
Chaudière Café**

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

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

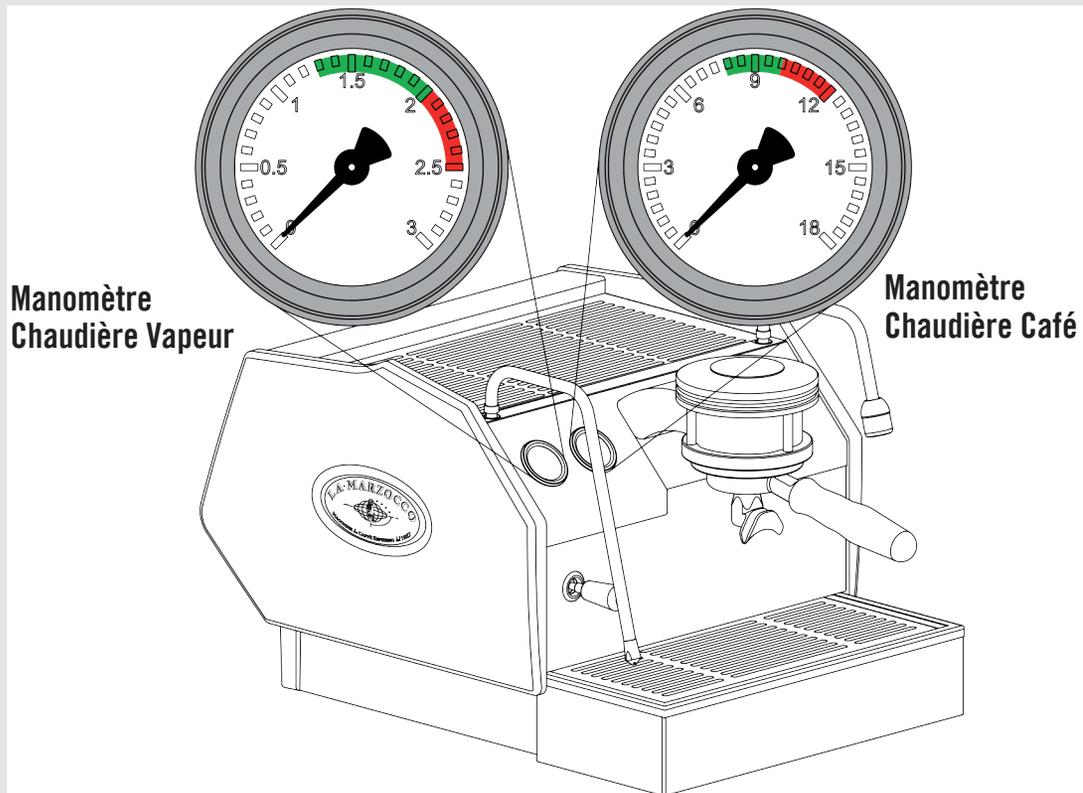
La soupape d'expansion dépasse de la tôle, a la forme d'un cylindre, est en cuivre et a un diamètre d'environ 25 mm. La soupape sera brûlante et par conséquent, en utilisant une protection adéquate pour régler la soupape d'expansion, tournez la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et dans le sens contraire pour la baisser. Il peut être nécessaire d'utiliser un outil tel qu'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. Remplacez la cuvette de décharge après chaque réglage pour assurer le fonctionnement correct de la machine.

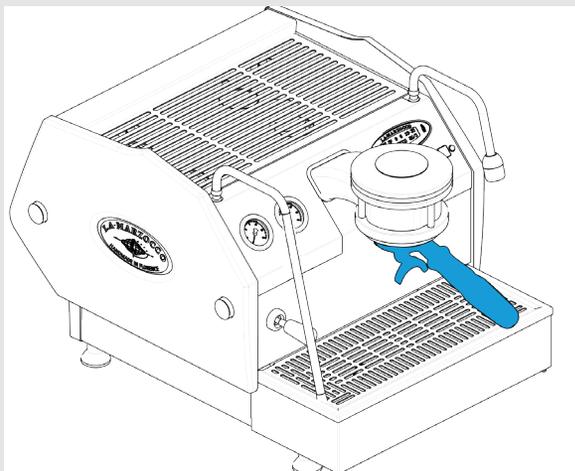
ATTENTION

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.

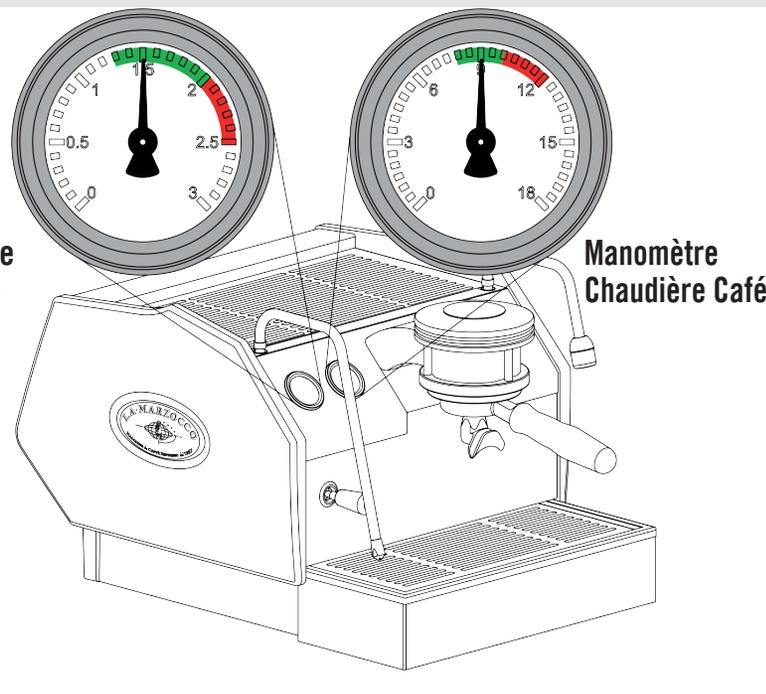
- 11** Il est également possible de contrôler le processus de chauffage de la chaudière en regardant le Manomètre de la Chaudière Vapeur. La chaudière vapeur est réglée en usine à une pression d'environ 2.0 bar. Dès que le manomètre atteint ce point, la chauffe s'arrêtera. Quand la chaudière café atteint 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.

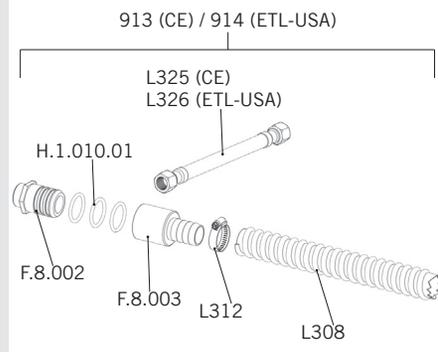
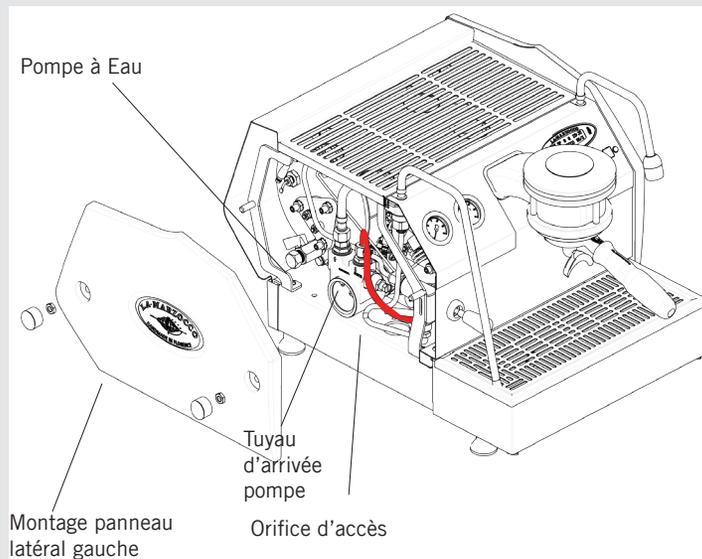


**Manomètre
Chaudière
Vapeur**

**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.



ATTENTION

Quand la machine est raccordée au réseau hydrique, installer sur la machine un nouveau jeu de tuyaux pour le raccord avec les rondelles correspondantes.

14

1. Veuillez suivre cette procédure pour brancher la GS/3 au réseau hydrique et au circuit de drainage de l'eau:
2. Éteindre la machine, et retirez la fiche de la prise.
3. Sortir le réservoir d'eau en le faisant glisser de la base de la machine.
4. Ôter le panneau latéral gauche de la machine, débrancher le flexible du haut du réservoir et retirer le réservoir d'eau.
5. Retirer le couvercle de la cuvette de décharge.
6. Insérer le raccord du flexible de la cuvette de décharge (F.8.002). Ne pas serrer excessivement cette pièce. Un serrage excessif endommagera la cuvette de décharge.
7. 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.
8. Serrer le collier de serrage fourni.
9. 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.
10. Remplacer la cuvette de décharge sur la base de la machine.
11. Rebranchez le cordon d'alimentation à la prise de courant.
12. Activer l'alimentation en eau et l'interrupteur principal, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites. Installer le panneau latéral gauche à la machine.
13. Configurer le paramètre "Water Tank" dans le logiciel sur "not present" (voir le Guide de Programmation du Logiciel pour les directions).
14. Allumer la machine.

(Ces instructions sont également disponibles sur le site Web. <http://techcenter.lamarzocco.com>.)

Guide de dépannage

- Cette machine espresso est équipée de plusieurs mécanismes de rétro-acton 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 apparaitront 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 sation Rempl issage Chaudi ère	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 Interrompue Temp. Chaud.	Ce message est visualisé lorsque le CPU ne reçoit aucun signal de la sonde de température 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.

gs3

Guide de Programmation du Logiciel

Introduction à la Programmation

Affichage numérique	page 36
Programmation des Pavés	page 37
Accéder au Mode de Programmation	page 39
Procédures de Mise en Route	page 40
Procédures d'Arrêt	page 41
Programmation Accès Rapide (Touches Rapides)	page 42

Programmation "Machine OFF"

Langue	page 43
Nom	page 44
Chauffage (Mode Marche)	page 45
Réservoir d'Eau (Réservoir)	page 46
Eau pour le Thé	page 47
Sensibilité Sonde Chaudière Vapeur	page 48
Cycles Service	page 49
Dispositifs de Mesure de la Température	page 50
Réglages Proportionnels, Intégraux, Dérivés	page 51

Réglage PID	page 52
Déviaton Température Chaudière Café	page 53
Alarme Filtre à Eau	page 54
Overture Vannes (modèle AV)	page 55
Drainer la Chaudière à Vapeur	page 56
Vanne de Sécurité	page 57
Première Installation	page 58

Programmation "Machine ON"

Programmation Volume de l'Eau (modèle AV)	page 59
Réglage de l'Horloge	page 60
Auto ON/OFF	page 61
Température Chaudière Café	page 62
Température chaudière vapeur	page 63
Pré-infusion ou Pré-distribution (modèle AV)	page 64
Téléphone Dépannage	page 65
Fonction Chrono	page 66

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.

Différents 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 (de s/n 0001 à 5378)



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 Espressos".

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) (de s/n 0001 à 5418)

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



Programmation du Pavé (de s/n 5379)



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 Espressos".

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) (de s/n 5419)

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



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
	Machine On Niveau de Programmation
	1 Tandis que la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir enfoncé le bouton . L'affichage suivant apparaît env. 5 secondes plus tard.
	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 .
	N.B. : Il faut faire défiler à l'aide du bouton jusqu'à la fin pour sortir du mode de programmation.
	Machine Off Niveau de Programmation
	1 Tandis que la machine espresso est éteinte, appuyer et maintenir enfoncé le bouton . L'affichage suivant apparaît env. 10 secondes plus tard.
	2 C'est le niveau de programmation "Machine Off". Appuyer sur le bouton pour faire défiler les paramètres disponibles.
	N.B.: Il faut défiler jusqu'à la fin pour sortir du mode de programmation.

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
	<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

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
Lavage en cours	1 Touche Rapide 1 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton  puis appuyer sur le bouton  .
Temp. chaudière 200.5 °F	2 Touche Rapide 2 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton  puis appuyer sur le bouton  .
Gr. Lance Vapeur 260.0 °F	3 Touche Rapide 3 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton  puis appuyer sur le bouton  .
Pre. Infusion Active	4 Touche Rapide 4 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton  puis appuyer sur le bouton  .
STAND-BY 09:30	5 Touche Rapide 6 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton  puis appuyer sur le bouton  .
	<p>N.B.: Les Touches Rapides ne fonctionnent que lorsque la machine espresso est allumée et ne distribue par le café/l'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”

Langue

Description

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



Afficheur	Processus de fonctionnement
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.
Langue FRANCAIS	2 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la langue.
Nom LA MARZOCCO GS/3	3 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

Nom



Description

- 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
	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.

Chauffage (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.

Programmation "Machine OFF"

- 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
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation "Machine Off".
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :
Chauffage CONTEMPORAIN	3 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur entre CONTEMPORAIN et INDI VI DUEL.
	4 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
	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 PAS PRESENT.
	4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

Eau



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
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse:
eau AVEC POMPE	3 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer AVEC POMPE ou SANS POMPE.
	4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

Sensibilité Sonde Chaudière Vapeur

la marzocco

Sensi b. Sondes
BASSE

handmade in florence

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
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse:
Sensi b. Sondes BASSE	3 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur entre BASSE, MOYENNE et HAUTE.
	4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.

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
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :
Cycles Entretien 0	3 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur (plage =99000).
	4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.
	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.
	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.

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
	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 sur Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).
	4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

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



Description

- Ce paramètre est préréglé 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	kl	kD
8.0	0.15	10.0

Afficheur	Processus de fonctionnement
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :
C kP kl kD 8.0 0.15 10.0	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 pré-réglé 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
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l’aide du bouton  jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse :
Reglage PID 20.1 °F	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
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse:
Cafe T. Offset 1.5 °F	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”

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
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation "Machine Off".
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse :
Filtre Eau 0	3 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur du paramètre qui clignote.
Filtre Eau Alarme	4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.
Reset Filtre	5 Quand la machine espresso a affiché la valeur de ce paramètre, le message Fi l ter Al arm apparaitra. 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. 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.

Overture Vannes



Description

- Ce paramètre permet au technicien d'activer/désactiver l'ouverture de la vanne à eau chaude.
- Ce paramètre permet la dépressurisation de la chaudière vapeur.
- Ce paramètre n'est pas disponible sur la version à spatule MP.

Afficheur	Processus de fonctionnement
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse:
OVERTURE VANNES DESACTI VE	3 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur sur ACTI VE ou DESACTI VE.
	4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

Drainer la Chaudière à Vapeur



Description

- Ce paramètre permet au technicien d’activer/de désactiver le drainage de la chaudière à vapeur.
- Le technicien est alors en mesure de renouveler ou de “régénérer” l’eau contenue dans la chaudière à vapeur, en vidageant environ la moitié de l’eau.
- Cette procédure doit être effectuée selon une fréquence hebdomadaire toutefois, elle est recommandée si la machine est inutilisée pendant plus de 8 heures.

Afficheur	Processus de fonctionnement
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l’aide du bouton  jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse:
Vi dan. eau chau. DESACTI VE	3 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur sur ACTI VE ou DESACTI VE.
	4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

Vanne de Sécurité



Description

- Ce paramètre permet au technicien d'activer/de désactiver le test de la vanne de sécurité.
- Il permet d'amener la température de la chaudière à vapeur à 140°C, ce qui enclenche la vanne de sécurité. Dès que la vanne s'enclenche, désactiver la fonction.
- Si la vanne de sécurité ne s'enclenche pas, une minute après avoir atteint la température de 140°C, désactiver la fonction et remplacer la vanne.
- Cette opération est strictement réservée au personnel technique qualifié.

Afficheur	Processus de fonctionnement
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse:
TEST SAFETY VALV DESACTI VE	3 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur sur ACTI VE ou DESACTI VE.
	4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine OFF”

Premiere Installation



Description

- Ce paramètre permet à technicien de réactiver le premier message d’installation à l’autre puissance de la machine.

N.B.: S’assurer que l’air soit purgé du groupe avant de mettre la machine espresso en marche.

Afficheur	Processus de fonctionnement
STAND-BY 09:30	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine Off”.
Langue FRANCAIS	2 Défiler à travers les paramètres affichés à l’aide du bouton  jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse:
Premiere instal. DESACTI VE	3 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur sur ACTI VE ou DESACTI VE.
	4 Une fois terminé, appuyer sur le bouton  pour passer au paramètre suivant.

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
	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine On”.
	2 Appuyer sur l'un des boutons suivants:
	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.

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
	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.

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
	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 ou sur le bouton pour changer la valeur sur ACTI VE ou DESACTI VE.

Programmation “Machine ON”

Température Chaudière Café



Description

- Ce paramètre est réglé en usine à la température nominale pré-réglée.
- 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
	<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 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse: 4 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur du paramètre. 5 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>
<div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px;">  DANGER  </div> <p style="text-align: center; font-weight: bold; margin-top: 5px;">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.</p>	

Température Chaudière Vapeur



Description

- Ce paramètre est réglé en usine à la température nominale pré-réglée.
- 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.
- La température maximale est de 134°C

Programmation "Machine ON"

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
	1 Entrer dans le mode de programmation "Machine On".
	2 Appuyer sur le bouton pour entrer en mode programmation
	3 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse:
	4 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur du paramètre qui clignote.
	5 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.
	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"

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
200.5°F 06:30 La Marzocco T:00	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine On”.
Program. doses Selection en 30s	2 Appuyer sur le bouton  pour entrer dans le mode de programmation.
Pre infusion ACTIVE	3 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton  jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse:
Pre infusion ONsec Espresso 0.6	4 Appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur du paramètre.
Pre infusion OFFsec Espresso 0.1	5 Quand ils sont activés, d'autres paramètres sont affichés, appuyer sur le bouton  ou sur le bouton  pour changer la valeur.
	6 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.
	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”

Téléphone Dépannage



Description

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

Afficheur	Processus de fonctionnement
	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine On”.
	2 Appuyer sur le bouton pour entrer en mode programmation
	3 Défiler à travers les paramètres affichés à l'aide du bouton jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse:
	4 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur du paramètre qui clignote.
	5 Appuyer sur le bouton pour aller au caractère suivant. Répéter les opérations 5-6 pour programmer les caractères restants
	6 Une fois terminé, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.

Programmation “Machine ON”

Fonction Chrono



Description

- 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. Le nom programmable ne sera pas affiché quand ce paramètre est activé.

Afficheur	Processus de fonctionnement
	1 Entrer dans le mode de programmation “Machine On”.
	2 Appuyer sur le bouton pour entrer dans le mode de programmation.
	3 Défiler à travers les paramètres affichés à l’aide du bouton jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse:
	4 Appuyer sur le bouton ou sur le bouton pour changer la valeur sur ACTI VE ou DESACTI VE.
	5 Lorsqu’elle est terminée, appuyer sur le bouton pour passer au paramètre suivant.

