manual

manuel

swan

The Swan grinder makes it easier to make better, more consistent coffee. It is able to improve the life of the barista by solving the most common problems that affect baristas around the world: changes in extraction due to heat, static in the ground coffee; dose consistency, coffee retention, and burr cleaning.





swan

Operating Manual V2.0 - 10/2024

Chapters





La Marzocco S.r.I.

age 3	Via La Torre 14/H
age 3	Località La Torre 50038 Scarperia e San Pier
age 3	(Firenze) - ITALIA
age 4	www.lamarzocco.com
age 4	info@lamarzocco.com
age 4	T: +39 055 849 191
age 5	1:+39 033 849 1990
age 6	La Marzocco USA
age 7	1553 NW Ballard Way
age 8	Seattle, WA 98108
age 8	www.lamarzoccousa.com
age 9	info.usa@lamarzocco.com
age 12	206.706.9104

certifications available:



Printed on recycled paper.

1. Foreword

This operating guide is an integral and essential part of the product and must be supplied to users. Users are asked to read the enclosed warnings and cautions carefully, as they provide valuable information concerning safety during installation, operation, and maintenance. This manual must be kept in a safe place and be available for reference to new and experienced users alike.

2. Common Dimensions, Weights, and Features









3

4. Packaging

1) Ensure product's integrity by inspecting the packaging, making sure it presents no signs of damage which might have affected the enclosed machine.

2) Check the machine's integrity after having carefully removed the packaging. Packaging (boxes, plastic bags, plastic parts and whatever else) must not be left within easy reach of children, due to the potential danger it represents, nor be discarded in the environment.

5. De-commissioning and Demolition

Start by setting the main switch to the "0" or OFF position.

5.1 Disconnecting from the power outlet

Disconnect the appliance from the electrical network by switching off the associated circuit breaker or circuit protection device. Remove the power supply cord from the power connection.

5.2 Recycling notice: Warning for the protection of the environment.

Used Electrical and electronic waste contains hazardous but also valuable and scarce materials which should be



recovered and recycled properly. We kindly ask that you contribute to the protection of the environment and natural resources by delivering

used equipment to the relevant recycling locations if such locations are available in vour country.

6. Use

WARNING

The manufacturer declines any responsibility for any event leading to liability suits whenever grounding has not been completed according to current local, national, and international regulations and electrical codes, or other electrical parts have been connected improperly.

WARNING

- The warranty will be void in case of: Incorrect use, not in accordance
- with the design purpose;
- Use of non-genuine spare parts:
- Power cord tampered with:
- Components tampered with:
- Repairs made by unauthorized personnel.

WARNING

This appliance is designed only for grinding roasted coffee beans. Any other use is understood to be improper, and consequently hazardous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage as a result of improper or incorrect use. Do not use the appliance for grinding other types of food, or anything else.

7. Installation

A

WARNING

Δ The appliance is intended to be permanently connected to fixed wiring, and it is mandatory that a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30mA is installed.

WARNING

A

This appliance must be placed in a horizontal position on a counter higher than 80 cm from the ground.

▲ WARNING

This appliance is not suitable for outdoor use. Jets of water should not be used to clean the machine, nor should it be placed where water jets are used.

WARNING

Δ

This appliance is for professional use only and should be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel. Children are forbidden to operate or play with the machine.

- The equipment must be installed to comply with the applicable federal, state or local electrical. The installation also must comply with he manufacturer's instructions, and must be performed by qualified and authorized personnel.

- Check to see that data on the rating plate corresponds to that of the main electrical supply which the machine will be hooked up to.

- Incorrect installation may cause injury/ damages to people, animals or objects, for which the manufacturer shall not be held responsible.

- Safe electrical operation of this device will be achieved only when the connection to the power outlet has been completed

correctly and in observance of all local, national, and international electrical codes and safety regulations, and particularly by grounding the unit. Make sure grounding has been done properly as it represents a fundamental safety requirement. Ensure qualified personnel check such connection. - Furthermore, you must ensure that the capacity of the available electrical system is suitable for the maximum power

consumption indicated on the appliance. - We do not recommend using adapters, multiple plugs and/or extension cords. If you cannot avoid using them, make sure that they are exclusively of the kind which conforms to local, national, and international electrical codes and safety regulations, being careful not to exceed the power and current ratings indicated on such adapters and extension cords.

To grind is necessary that the hopper is secured to the appliance in the right position.

- thoroughly clean the appliance on first installation; follow the instructions contained in this manual.

- These appliance are intended to be used for commercial applications, for example in canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for nonctinuous mass production of food.

FCC certification (U.S.A. and CANADA only)

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of

the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates. uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

• Reorient or relocate the receiving antenna.

• Increase the separation between the equipment and receiver.

• Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

• Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

The appliance is equipped with a dedicated radio module that meets FCC and ISED certification requirements.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment

FCC ID: 2AC7Z-ESPWROVERE IC ID: 21098-ESPWROVERE

8. Machine Operation 8.1. Preliminaries

8.1.1. Connect the power cord to a power supply capable of supplying: 230VAC and 6 Amps (for the 230V version) or 120VAC and 8,5 Amps (for the 115 V version).







Via La Torre 14H - 5002	DCCO 88 Scarperia e San Piero (Flore	NSF.	
MODEL LMSG-S	SERIAL No SG00	0000	
V 120 Hz 60	DATE 05/23		CONCODING TO
A 8.5 CYCLE 10	s ON / 60s OFF		UL STD 982
Made in Italy	Coffee Grinder	Antertek C 4000250	ERTIFIED TO CS STD C22.2 # 19

• KC plate:



8.1.2. Make sure the hopper is positioned correctly on the appliance and is fastened to the upper grinding by means of the relevant locking slide.

Open the hopper cover and fill the hopper with coffee beans.

Open the locking slide so that the beans are allowed to drop into the grinding system.



8.1.3. The grinder is equipped with a device that can remove humidity from inside the coffee outlet cone. The device in question takes about 10 minute to become fully operational. An indicator on the display lights up and remains steadily on while warm-up is in progress.

When the grinder is switched on the indicator on the display also lights up.

Turn on power by pressing the main power switch. The main power switch may be found on the bottom of the machine.



8.1.4. For the correct use of the grinding blades, on first installation or whenever the grinding burrs have been replaced, grind 1000 grams of coffee. Do not use the first doses.

8.2. Engaging the Portafilter

Place the portafilter directly on the appliance on the appropriate support.

Once the portafilter is engaged, start grinding by pressing the button for the desired dose. Coffee grinding can be started by button or in automatic mode.



Choosing the automatic mode, coffee grinding starts when the portafilter is placed on the appropriate support. For additional information, please see the section titled Software Programming



8.3. Adjusting Coffee Grind

To achieve your desired brew time and coffee consistency, a manual adjustment can be made to the grinder to modify the grind of the coffee.

Rotate the adjustor knob as described below.

6



Grinding the coffee more finely will result in a slower pour. To achieve a slower pour, turn the knob clockwise.

Grinding the coffee more coarsely will result in a faster pour. To achieve a faster pour, turn the knob counter-clockwise.

Grind small amounts of coffee in order to determine the optimal degree of fineness. Before checking the fineness of the ground coffee, grind some doses of coffee to fill the duct between the grinding area and the outlet.

This operation must be done whenever the grinding setting has been changed in order to empty the duct of the previous ground coffee.

If the coffee comes out of the espresso coffee machine very quickly, it means the coffee is ground too coarse. Vice versa, if it comes out too slowly, it means the coffee is ground too fine.



The graduated scale in the image above represents the direction of the grind adjustment. Lower the number finer the coffee, viceversa, higher the number coarser the coffee.

Note: There are many variables that can affect coffee, including temperature, humidity, the espresso machine settings, the cleaning of the filters and freshness of the roast. All of these can cause slight variations in shot times.

The size of the coffee particles is extremely important in preparing a good cup of coffee, along with the type of coffee blend used. The ideal grind can be determined by making various coffees using the amount of ground coffee that you would normally use for each cup (we recommend at least 6g). The best grind is that which allows coffee to flow out from the portafilter spouts neither too slowly, drop by drop, nor too quickly. A general rule is that a double dose should dispense approximately 50ml/ 2 fluid oz. of espresso in approximately 25 seconds. This time may be adjusted by varying the coarseness of the grind.

8.4. Adjusting Dose Quantity

The dose quantity amount can be set in terms of rotations (rot.). Please refer to Software Programming

Manual for detailed instructions.



8.5. Portafilter insertion and fork adjustment

▲ WARNING ▲ Be careful to position the portafilter correctly. Getting too close to the coffee outlet duct may cause its clogging.



Insert the portafilter as shown in the figure. Unlock the two knobs to adjust the upper portafilter holder.

9. General Warnings Operation

- Do not insert, when filling the hopper with coffee beans, foreign objects. Handle with clean, dry hands. - After any hopper filling and in normal use of the appliance, the hopper lid must be positioned correctly.

- For the correct use of the grinding blades, on first installation or whenever the grinding blades have been replaced, grind some doses of coffee. Do not use those first doses.

For the appliance to function at its best, on its first installation and every time the hopper is cleaned, after having ground a few coffee doses, clean the inner surface of the funnel with a soft dry brush.

- In the versions with single-phase grinder, observe the duty cycle stated in the label located on the side of the appliance.

10. Safety devices

The appliance's motor is protected against overcurrents by a thermal overload protection which, when tripped, cuts off the power supply to the motor.

Should the protection trip as a result of anomalous operation, such as the grinding blades jamming, the appliance must be turned off using the on-off switch, unplugged from the mains, and skilled technical personnel contacted.

Never perform any work on the appliance while it is attached to the mains, to avoid the risk that motor turns on suddenly. If the appliance overheats as a result of the motor stopping, allow the appliance to cool down before performing any repair work.

The hopper must always be attached to the upper grinding blade holder using the relevant locking slide, which must not be removed by the user under any circumstances.

Motor locking microswitches: the system that protects against accidental contact with the rotating parts of the grinding system consists of two microswitches, situated under the body of the appliance, that cut the electricity to the motor.

The push button that controls this device is operated by a tongue in the hopper and the funnel. If the hopper or the funnel are removed or not properly in place, the microswitches prevent the appliance from working.

11. General Warnings and Safety Specifications

This electrical appliance must be used in conformity with the rules in force governing safe operation.

- When operating the appliance, beware of the moving mechanical parts in the area of the grinding blades and of the ground coffee outlet. Before removing the hopper from the grinding system, disconnect the power supply. Avoid removing foreign bodies from the grinding system or hopper without first unplugging the appliance from the mains.

- Take care, as the grinding blades may continue rotating for a short while even after the appliance is switched off.

- The user is not authorized to remove screws or any parts screwed onto the appliance.

- In the event the appliance is not working properly or is faulty, contact skilled technical personnel, and do not attempt to make repairs yourself.

- Before performing any work on the appliance, including cleaning and/or maintenance, disconnect it from the power supply by unplugging. Turning off the appliance using its master switch does not ensure the same conditions of safety.

- Do not tamper with the appliance.

- When the appliance is left unattended, the appliance's power supply must be disconnected using its master switch (for example, at night, during work breaks, midweek closing or holidays).

- Do not let liquids of any kind come into contact with the internal or external parts of the appliance.

- Never put ground coffee in the hopper intended only for coffee beans.

- Do not tug at the power supply cable to unplug the appliance from the mains.

- Do not touch the appliance with damp or wet hands or feet.

- Do not use the appliance barefoot

The manufacturer cannot be held responsible for bodily injury or damage to property if these regulations are not complied with.

-Any modification to the equipment is prohibited; the manufacturer cannot be held liable for damage to property, animals, and/or persons if the equipment undergoes technical and aesthetic changes, changes in performance and characteristics, and in general is tampered with in one or more of its constituent components.

- These instructions are also available in an alternative format on a website http://techcenter.lamarzocco.com.

- The machine should be placed on a flat counter and must be placed in settings with the following temperatures: Minimum room temperature: 5°C/41°F; Maximum room temperature: 32°C/89°F.

- This appliance shouldn't be used in a professional kitchen.

11.1. Noise level

EEC Countries:

The weighted sound pressure level of the machine is lower than 70dBA.

12. Maintenance and Periodic Cleaning Operations

12.1. Maintenance

- It is essential to check the state of the power supply cable and plug periodically.

- In the event the power supply cable or plug are damaged, call in skilled technical personnel to replace them, this to prevent any risk.

- In CE certified appliances, a special tool is required to open the base plate to get at the cable.

- It is recommended to use original spare parts only.

- In order to ensure the lasting efficiency of the appliance, skilled technical personnel must be called in to perform periodical maintenance, including detailed checks of the state of those components subject to wear.

- The state of the grinding blades must be checked periodically. Keeping the grinding blades in an excellent state ensures high quality grinding, resulting in greater productivity and limited overheating.

▲ WARNING ▲ Disconnect the appliance's power supply by unplugging it before cleaning.

▲ WARNING ▲ Do not use wet or damp cloths to clean inside the grinding chamber, funnel and burrs. ▲ WARNING ▲ The appliance must not be dipped in, nor splashed with water in order to clean it. For cleaning operations, please follow the instructions very carefully.

12.2. Cleaning

Use perfectly clean, disinfected cloths or brushes for cleaning.

Do not use abrasive products as these are liable to take the sheen off shiny parts.

12.2.1. Clean the Hopper (General cleaning)

Wash the thopper once it has been removed from the appliance, using neutral soap and water, rinse abundantly with lukewarm water and dry thoroughly. It is advisable to clean the hopper periodically. Once the hopper has been cleaned, it must be attached to the hopper grinding blade holder using the relevant locking slide.



12.2.2. Funnel (General cleaning)

After removing the funnel pay attention to the presence of needles on the ring.

Clean the funnel once it has been removed from the appliance, clean the funnel with a dry, clean brush. It is advisable to clean the funnel periodically. Once the funnel has been cleaned, it must be attached to the appliance using the relevant screws.



After removing the compression disk through the relevant screw, gently clean the area with a silicone brush.



12.3. General maintenance

12.3.1 Grinding burr replacement



The state of the grinding blades must be checked periodically. Keeping the grinding burrs in an excellent state ensures high quality grinding, resulting in greater productivity and limited overheating.

To access the grinding system it's necessary to remove some components following this order:

Use the screwdriver to remove the internal disk.



Pull the internal ring to extract it.



Use an Allen key to unscrew and remove the extruder ring fastening screws.



Use a socket wrench to unscrew and remove the internal grinding burr fixing screw.

Use the relevant puller to remove the internal grinding burr.



With the silicone brush, clean the burr chamber.

Vacuum coffee fragments and loose grounds from the burr chamber.

After removing the grinding system as explained in the previous paragraph, replace the external burr.

Using the relevant tool, hold the external grinding burr in place, inserting it from above through the upper duct.

Unscrew the nuts and remove the external burr.

Proceed with the replacement with a new pair of burrs.

For the centering of the new grinders it is advisable to bring the grinding height to zero by turning the Coffee Grinding Adjustment Knob (item 12, page 3).

From this position, with the external grinding burr still loose, use the knobs to tighten the grinding adjustment ring (pos.8, p.3) by four steps, then tighten the external grinding burr bolts.

Now use the knobs to expand the ring to the desired grinding position.

12.3.2. Replacement of the Rotating Silicon Wiper

Check for wear of the wiper and eventually replace it as shown in the image below.



11



Mandatory Maintenance a	nd Check-up	Operations
-------------------------	-------------	-------------------

	every 50 kg	every 250-350 kg	every 600-800 kg
General cleaning (12.2.1. and 12.2.2.)	•		
Checking up/replacing the silicone wiper		•	•
Burrs replacement			•

N.B.: The maintenance and check-up operations sould be carried out by a qualified technician.

13. Software Programming Guide







Description

14

- This appliance has a CPU and many configurable settings.
- Additionally, there are many feedback controls employed in this appliance to troubleshoot problems should they occur.
- The following is a brief introduction to the controls and display and how they interact with the operator.
- This appliance allows you to view the display in four different interfaces.

Digital Display

The digital display is a backlit display capable of displaying 2 lines of 16 characters. The display enables the operator to interact with the appliance to visibly change parameter values. The display also provides valuable information to the operator. There are several warnings that the can be displayed to alert the operator of an unusual condition or a fault. Additionally, simple messages are displayed alerting the operator that an action has been started or that a process needs to begin.



The keypad has two functions. The first is for grinding control. The second is for programming individual software parameters.

Button	Description
\bigcirc	This button is used to control the brewing of the dose 1. It is also used in the programming of the individual parameters such as the "back" button in the menu. For simplicity's sake in this manual it will be represented by this symbol () with the name T1 .
\bigcirc	This button is used to control the brewing of the dose 2. It is also used in the programming of the individual parameters such as the "forward" button in the menu.
	For simplicity's sake in this manual it will be represented by this symbol 🕥 with the name T2 .
\bigcirc	This button is used for a continuous control of the brewing of the dose. It is also used in the programming of the individual parameters such as the "enter" button in the menu.
	For simplicity's sake in this manual it will be represented by this symbol 🔘 with the name T3 .
O or O	Press and hold this button for 5 seconds to activate the different interfaces.
	Press and hold this key combination for 5 seconds to enter the "Barista" programming level. No password is required for access.
	Press and hold this key combination for 10 seconds to enter the "Technical" programming level. Password is required for access.
	Press this key combination to exit from the programming mode and to return to normal parameters at any time.

Interface n°1 BY BUTTONS - Double doses





2nd coffee dose



6

2nd coffee dose rotations

Interface n°2 BY BUTTONS - Single dose



- 4 Decrease the dose using the button T1
 - **5** Increase the dose using the button T2
 - 6 Grind using the button T3

Interface n°3 BY PORTAFILTER - Double doses



Example: Selecting dose D1, only button T1 will be illuminated.

17

T2

T1

T3

Start Up Procedures





Shut Down Procedures

Description Description The following is the procedure for turning off power to the appliance. • Please follow the procedures carefully to avoid any damage to the appliance.

Display	Operating Procedure
	1 The following is the procedure for safely turning off the appliance.
	2 Turn the Main Switch to position 0.
	3 This is the OFF setting used in the normal operating conditions.
	During servicing or other conditions that warrant it, the main switch should be turned to position 0.
	The appliance is off and the display should be blank. It is important to follow this procedure when turning off the appliance. Failure to do so can damage the electronics.
	A WARNING A HAZARDOUS VOLTAGE. DISCONNECT FROM POWER 19

Accessing Programming Mode

БN

F	Progra	mming	Mode	Description	
	D1 10	D2 15	MORE	 To change the values of any parameter the operator must first enter into the programming mode. There are two levels within the programming mode that allow the programming of specific parameters. The two programming levels are as follows: 	 Barista Programming - The parameters contained within this level are ones the operator can change to affect dose and usability. No password is required for access.

Display	Operating Procedure
D1 D2 MORE 10 15	Barista" Programming Level 1 While the appliance is on, press and hold the buttons T1 + T2 + T2 While the appliance is on, press and hold the buttons T1 + T2
Start With BUTTONS	2 This is the "Barista" programming level. To program the dose for each button and to select the grinding mode.
Menu Press B3 to Exit	3 To exit the programming mode, scroll to the exit menu, using the buttons T1 O or T2 O. Press the button T3 O to confirm the exit, or press at the same time the buttons T1 and T2.
20	

Accessing Programming Mode

21

Programming Mode

D1	D2	MORE
10	15	

Description

• Technical Programming - The parameters contained within this level are ones the operator can change to affect the performance of the appliance. These parameters are set in the factory and their adjustment requires the intervention of a service technician. La Marzocco recommends that no changes are made at this level. The Technician Password is required for access.

Display		Operating Procedure
		Technical" Programming Level
D1 D2 MORE 10 15	4	While the appliance is on, press and hold the buttons T1 \bigcirc + T2 \bigcirc . After approximately 10 seconds the following display appears.
Enter Password	5	This is the "Technical" programming level. Enter the password and press the buttons T1 \bigcirc and T2 \bigcirc to move between the available parameters, press the button T3 \bigcirc to confirm.
		Note: You must scroll to the exit menu to exit the programming mode, or press at the same time the buttons T1 and T2.

Z U



Display	Operating Procedure
D1 D2 MORE 10 15	1 When the appliance is turned on, press and hold the buttons T1 () + T2 () to access the "Barista" programming. After about 5 seconds the following screen is displayed.
Grind With BUTTONS	2 Press the T3 button () to enter the menu, move between the parameters using the buttons T1 () and T2 () to select BUTTONS or PORTAFILTER, press the T3 button () to confirm the option.
	3 Press T1 \bigcirc or T2 \bigcirc to continue with the programming of the other parameters.
D1 D2 MORE 10 15	4 Press T1 + T2 at the same time to exit the programming mode and return to the normal use of the appliance.
22	

Description Grind With BUTTONS Dose Settings

Display	Operating Procedure
D1 D2 MORE 10 15	1 When the appliance is turned on, press and hold the buttons T1 () + T2 () to access the "Barista" programming. After about 5 seconds the following screen is displayed.
Grind With BUTTONS	2 Move between the parameters using the buttons T1 \bigcirc or T2 \bigcirc until the display shows:
Dose Settings	3 Press the T3 button 🔘 to enter the menu.
D1 Revolutions 5,0 rev.	 Press the T3 button on to enter the menu, move between the parameters with the buttons T1 on and T2 to set the desired value, press the T3 button on to confirm the value. The value of each button can be programmed independently.

Z



Display	Operating Procedure
Speed Option MEDIUM	5 Press the T3 button O to enter the menu, move between the parameters using the buttons T1 O and T2 O to select MEDIUM, HIGH or LOW, press the T3 button O to confirm the option.
Dose 1 Exit	6 Press T1 O or T2 O until the display shows the exit menu, press the T3 button O to return to the "Barista" programming.
	7 Press T1 \bigcirc or T2 \bigcirc to continue with the programming of the other parameters.
D1 D2 MORE 18 15	8 Press T1 + T2 at the same time to exit the programming mode and return to the normal use of the appliance.
24	

Program Dose



• This parameter allows the operator to program the grinding burr revolutions for the dose of coffee ground through the continuous brewing button.

Description

- Press and hold the T3 button for continuous brewing.
- Press and immediately release the T3 button for programmed continuous brewing.

Display		Operating Procedure
D1 D2 MORE 10 15	1	When the appliance is turned on, press and hold the buttons T1 \bigcirc + T2 \bigcirc to access the "Barista" programming. After about 5 seconds the following screen is displayed.
B3 Short Press 0,5 rev.	2	Press the T3 button () to enter the menu, move between the parameters with the buttons T1 () and T2 () to set the desired value, press the T3 button () to confirm the value.
	3	Press T1 \bigcirc or T2 \bigcirc to continue with the programming of the other parameters.
D1 D2 MORE 10 15	4	Press T1 \bigcirc + T2 \bigcirc at the same time to exit the programming mode and return to the normal use of the appliance.
		25

Z



Display	Operating Procedure
Menu Press B3 to Exit	1 Press the T3 button () to exit the "Barista" programming and return to the normal use of the appliance.
D1 D2 MORE 10 15	Alternatively, you can exit the "Barista" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 \bigcirc and T2 \bigcirc at the same time.
26	

Language	Description
Enter Password ***** Language ENGLISH	• This parameter allows the technician to change the language of the display.

Display	Operating Procedure
D1 D2 MORE 10 15	1 When the appliance is turned on, press and hold the buttons T1 \bigcirc + T2 \bigcirc to access the "Technical" programming. After about 10 seconds the following screen is displayed.
Enter Password *****	2 Enter the technician password using the buttons T1 (), T2 () and T3 (). After the acceptance, the following screen is displayed.
Language ENGLISH	3 Press the T3 button (1) to enter the menu, move between the parameters using the buttons T1 (1) and T2 (1) to select a language, press the T3 button (1) to confirm the option.
	4 Press T1 \bigcirc or T2 \bigcirc to continue with the programming of the other parameters.

Z



Display	Operating Procedure
Technician Menu Press B3 to Exit	5 To exit the menu move between the parameters using the buttons T1 () and T2 () until the exit menu is displayed. Press the T3 button () to exit the menu and return to the normal use of the appliance.
D1 D2 MORE 10 15	6 Alternatively, you can exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 \bigcirc and T2 \bigcirc at the same time.
28	



Display	Operating Procedure
Enter Password *****	After accessing the "Technical" programming menu and entering the password, use the buttons T1 () and T2 () until the following screen is displayed.
Name LaMarzocco	2 Press the T3 button to enter the menu, use the buttons T1 and T2 to set the desired value, press the T3 button to confirm the value and proceed with writing.
	3 Press T1 \bigcirc or T2 \bigcirc to continue with the programming of the other parameters.
Technician Menu Press B3 to Exit	4 To exit the menu move between the parameters using the buttons T1 (a) and T2 (b) until the exit menu is displayed. Press the T3 button (b) to exit the menu and return to the normal use of the appliance.

Z



Display	Operating Procedure
D1 D2 MORE 10 15	5 Alternatively, you can exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 () and T2 () at the same time.
30	

Description Enter Password ****** Detect Cone Clos ENABLED Description • This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction function. • If the function is enabled, the appliance detects the likely presence of coffee inside the cone, obstructing proper outflow. • This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction • This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction • This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction • This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction • This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction • This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction • This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction • This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction • This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction • This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction • If the function is enabled, the appliance detects the likely presence of coffee inside the cone, obstructing proper outflow. • If the function is enabled, the appliance detects the likely presence of coffee inside the cone, obstructing outflow. • If the function is enabled, the appliance detects the likely presence of coffee inside the cone, obstructing outflow. • If the function is enabled, the appliance detects the likely presence of coffee inside the cone, obstructing outflow. • If the function is enabled, the appliance detects the likely presence of coffee inside the cone, obstructing outflow. • If the function is enabled, the appliance detects the likely presence of coffee inside the cone, obstructing outflow. • If the function

Display	Operating Procedure
Enter Password *****	After accessing the "Technical" programming menu and entering the password, use the buttons T1 () and T2 () until the following screen is displayed.
Detect Cone Clos ENABLED	2 Press the T3 button (a) to enter the menu, move between the parameters using the buttons T1 (a) and T2 (b) to select ENABLED or DISABLED, press the T3 button (b) to confirm the option.
	3 Press T1 \bigcirc or T2 \bigcirc to continue with the programming of the other parameters.
Technician Menu Press B3 to Exit	4 To exit the menu move between the parameters using the buttons T1 (a) and T2 (b) until the exit menu is displayed. Press the T3 button (b) to exit the menu and return to the normal use of the appliance.

Cone obstruction	Description	
Enter Password	• This parameter allows the technician to enable or disable the cone obstruction function.	• If the function is enabled, the appliance detects the likely presence of coffee inside the cone, obstructing proper outflow.
Detect Cone Clos		

	Display	Operating Procedure
	D1 D2 MORE 10 15	5 Alternatively, you can exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 and T2 at the same time.
N N	32	

Grind	Description
Enter Password ***** Grind With BUTTONS	• This parameter allows the technician to select the coffee grinding starting mode.

Display		Operating Procedure	
Enter Password *****	1	After accessing the "Technical" programming menu and entering the password, use the buttons T1 \bigcirc and T2 \bigcirc until the following screen is displayed.	
Grind With BUTTONS	2	Press the T3 button () to enter the menu, move between the parameters using the buttons T1 () and T2 () to select BUTTONS or PORTAFILTER, press the T3 button () to confirm the option.	
	3	Press T1 \bigcirc or T2 \bigcirc to continue with the programming of the other parameters.	
Technician Menu Press B3 to Exit	4	To exit the menu move between the parameters using the buttons T1 \bigcirc and T2 \bigcirc until the exit menu is displayed. Press the T3 button \bigcirc to exit the menu and return to the normal use of the appliance.	Z
		33	

Z



Display	Operating Procedure
D1 D2 MORE 10 15	Alternatively, you can exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 \bigcirc and T2 \bigcirc at the same time.
34	

Program Dose



Description

- This parameter allows the technician to program the dose of ground coffee for each button.
- The dose can be set in burrs rotation.
- Once ground coffee partial filling function is enabled, it is possible to program the cycle stop percentage.
- To complete the grind dose, press again the button.

Display	Operating Procedure
Enter Password *****	After accessing the "Technical" programming menu and entering the password, use the buttons T1 \bigcirc and T2 \bigcirc until the following screen is displayed.
Dose 1 Settings	2 Press the T3 button 🔘 to enter the menu.
D1 Rotations 5,0 rot.	Press the T3 button () to enter the menu, move between the parameters with the buttons T1 () and T2 3 () to set the desired value, press the T3 button () to confirm the value. The value of each button can be programmed independently.
Speed Option MEDIUM	4 Press the T3 button () to enter the menu, move between the parameters using the buttons T1 () and T2 () to select MEDIUM, HIGH or LOW, press the T3 button () to confirm the option.



Display	Operating Procedure
Dose 1 Exit	5 Press the T3 button O to exit to submenu.
Dose Exit	6 Press T1 O or T2 O until the display shows the exit menu, press the T3 button O to return to the "Technical" programming.
Technician Menu Press B3 to Exit	7 To exit the menu move between the parameters using the buttons T1 🔘 and T2 🕥 until the exit menu is displayed. Press the T3 button 🔘 to exit the menu and return to the normal use of the appliance.
D1 D2 MORE 10 15	Alternatively, you can exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 \bigcirc and T2 \bigcirc at the same time.
36	
Program Dose



• This parameter allows the operator to program the grinding burr revolutions for the dose of coffee ground through the continuous brewing button.

Description

- Press and hold the T3 button for continuous brewing.
- Press and immediately release the T3 button for programmed continuous brewing.

Display	Operating Procedure	
Enter Password *****	After accessing the "Technical" programming menu and entering the password, use the buttons T1 🔘 and T2 🕥 until the following screen is displayed.	
B3 Short Press 0,5 rev.	2 Press the T3 button (a) to enter the menu, move between the parameters with the buttons T1 (b) and T2 (c) to set the desired value, press the T3 button (c) to confirm the value.	
Technician Menu Press B3 to Exit	3 To exit the menu move between the parameters using the buttons T1 O and T2 O until the exit menu is displayed. Press the T3 button O to exit the menu and return to the normal use of the appliance.	
D1 D2 MORE 10 15	Alternatively, you can exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 \bigcirc and T2 \bigcirc at the same time.	

37



Display	Operating Procedure	
Inserisci Password *****	After accessing the "Technical" programming menu and entering the password, use the buttons T1 🕟 and T2 🕥 until the following screen is displayed.	
Diagnostic Tests	2 Press the T3 button 🔘 to enter the menu.	
Portafilter Test	3 Press the T3 button 🔘 to enter the menu.	
Insert PF B1:x B3:→	4 Insert the portafilter; check that the indicator lights up on the display. If the switch-on is successful, proceed with the test by pressing the T3 button .	
38		

Diagnostic	Description
Enter Password ***** Diagnostic	• This parameter allows the technician to activate some tests to verify the machine's operation.

Display	Operating Procedure	
Remove PF B1:× B3:→	5 Remove the portafilter; check that the indicator turns off on the display. If it does, press the T3 button O to proceed with the test.	
All Tests Passed Press B3 to Exit Test Failed: E2 Press B3 to Exit	6 If the test is successfully passed, proceed with the diagnostics. If the test fails to be passed, check the portafilter fork contacts and repeat the procedure.	
Anti Static Rins Test	7 Press the T3 button O to enter the menu.	
Turning ON Static Ring Turning OFF Static Ring	8 Wait while the test is performed.	
		9 11

Z U



Display	Operating Procedure
All Tests Passed Press B3 to Exit Test Failed: E2 Press B3 to Exit	9 If the test is successfully passed, proceed with the diagnostics. If the test fails to be passed, check the operation of the antistatic ring.
Hopper and Cone Test	10 Press the T3 button O to enter the menu.
Insert Hopper & Cone Bi:x B3:→	11 Insert the hopper; check that the indicator lights up on the display. If the switch-on is successful, proceed with the test by pressing the T3 button .
Waitins for Switch to be ON	12 Wait while the test is performed.
40	

Diagnostic	Description
Enter Password	 This parameter allows the technician to activate some tests to verify the machine's operation.
Tests	

Display	Operating Procedure	
Remove Hopper B1:x B3:→	13 Remove the hopper; check that the indicator turns off on the display. If it does, press the T3 button () to proceed with the test.	
Waiting for Switch to be OFF	14 Wait while the test is performed.	
Put Back Hopper B1:x B3:→	15 Insert the hopper; check that the indicator lights up on the display. If the switch-on is successful, proceed with the test by pressing the T3 button .	
Waitins for Switch to be ON	16 Wait while the test is performed.	



Display	Operating Procedure	
Remove Cone B1:x B3:→	17 Remove the cone; check that the indicator turns off on the display. If it does, press the T3 button () to proceed with the test.	
Waiting for Switch to be OFF	18 Wait while the test is performed.	
All Tests Passed Press B3 to Exit Test Failed: E2 Press B3 to Exit	19 If the test is successfully passed, proceed with the diagnostics. If the test fails to be passed, check the contacts and repeat the procedure.	
Inverter and Motor Test	20 Press the T3 button O to enter the menu.	
42		

Diagnostic	Description
Enter Password *****	• This parameter allows the technician to activate some tests to verify the machine's operation.
Diagnostic Tests	

Display	Operating Procedure]
Checkins if Inverter Powered Checkins Modbus	21 Wait while the test is performed.	
Start Grindins B1:x B3:→	22 Press the T3 button () to proceed with the test.	
2.80A 5.0/5.0Rev Press B3	23 Press the T3 button O to proceed with the test.	
All Tests Passed Press B3 to Exit Test Failed: E2 Press B3 to Exit	24 If the test is successfully passed, proceed with the diagnostics. If the test fails to be passed, check the grinding burr operation and repeat the procedure.	z
	43	3



Display	Operating Procedure
Tests Exit	25 Press T1 O or T2 O until the display shows the exit menu, press the T3 button O to return to the "Technical" programming.
	26 Press T1 O or T2 O to continue with the programming of the other parameters.
Technician Menu Press B3 to Exit	27 To exit the menu move between the parameters using the buttons T1 () and T2 () until the exit menu is displayed. Press the T3 button () to exit the menu and return to the normal use of the appliance.
D1 D2 MORE 10 15	28 Alternatively, you can exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 () and T2 () at the same time.
44	



Display	Operating Procedure	
Enter Password *****	After accessing the "Technical" programming menu and entering the password, use the buttons T1 \bigcirc and T2 \bigcirc until the following screen is displayed.	
Reset Settings	2 Press the T3 button O to enter the menu.	
Barista Settings Reset	3 Press the T3 button () to reset the settings you made in the "Barista" programming.	
Tech, Settings Reset	4 Press the T3 button () to reset the settings you made in the "Technical" programming.	



Display		Operating Procedure
Reset Exit	5	Press T1 🔘 or T2 🔘 until the display shows the exit menu, press the T3 button 🔘 to return to the "Technical" programming.
	6	Press T1 \bigcirc or T2 \bigcirc to continue with the programming of the other parameters.
Technician Menu Press B3 to Exit	7	To exit the menu move between the parameters using the buttons T1 \bigcirc and T2 \bigcirc until the exit menu is displayed. Press the T3 button \bigcirc to exit the menu and return to the normal use of the appliance.
D1 D2 MORE 10 15	8	Alternatively, you can exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 \bigcirc and T2 \bigcirc at the same time.
46		

Maintenance Burr



• This parameter allows the technician to set a counter for the replacement of the grinding burrs (the range is recommended by the manufacturer).

Description

• The password allows the counter to be reset.

Display	Operating Procedure		
Enter Password *****	After accessing the "Technical" programming menu and entering the password, use the buttons T1 🕢 and T2 🕥 until the following screen is displayed.		
Maintenance and Burr Counter	2 Press the T3 button 🔘 to enter the menu.		
Counter 0,0 rot	3 Display of the revolution counter.		
500000 rot Before Warning	 Press the T3 button is to enter the menu, move between the parameters with the buttons T1 is and T2 to set the desired value, press the T3 button is to confirm the value. When this value is reached, the grinding burrs should be replaced. 		



Display	Operating Procedure
Reset Counter	5 Press the T3 button O to enter the menu.
Enter Password ****** Resetting Counter	6 After replacing the grinding burrs, proceed by resetting the counter.
Maintence Counter Exit	7 Press T1 O or T2 O until the display shows the exit menu, press the T3 button O to return to the "Technical" programming.
	8 Press T1 \bigcirc or T2 \bigcirc to continue with the programming of the other parameters.
48	

Description Enter Password ******* Maintenance and Burr Counter Description • This parameter allows the technician to set a counter for the replacement of the grinding burrs (the range is recommended by the manufacturer). • The password allows the counter to be reset.

Display	Operating Procedure
Technician Menu Press B3 to Exit	9 To exit the menu move between the parameters using the buttons T1 🔘 and T2 🕥 until the exit menu is displayed. Press the T3 button 🔘 to exit the menu and return to the normal use of the appliance.
D1 D2 MORE 10 15	10 Alternatively, you can exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 \bigcirc and T2 \bigcirc at the same time.

Ш

<u>с</u>



Display	Operating Procedure
Enter Password *****	After accessing the "Technical" programming menu and entering the password, use the buttons T1 🕟 and T2 🕥 until the following screen is displayed.
Wiper Counter	2 Press the T3 button 🔘 to enter the menu.
Wiper Counter 0,0 rot	3 Display of the revolution counter.
250000 rot Before Warnins	 Press the T3 button () to enter the menu, move between the parameters with the buttons T1 () and T2 4 () to set the desired value, press the T3 button () to confirm the value. When this value is reached, the wipers should be replaced.
50	

Wiper Counter Description Enter Password • This parameter allows the technician to set a counter for the replacement of the wipers (the range is recommended by the manufacturer). • The password allows the counter to be reset. Wiper Counter Wiper Counter

Display	Operating Procedure
Reset Wiper Counter	5 Press the T3 button 🔘 to enter the menu.
Enter Password ****** Resetting Counter	6 After replacing the wipers, proceed by resetting the counter.
Wiper Counter Exit	7 Press T1 O or T2 until the display shows the exit menu, press the T3 button to return to the "Technical" programming.
	8 Press T1 O or T2 O to continue with the programming of the other parameters.

Z



Display	Operating Procedure
Technician Menu Press B3 to Exit	9 To exit the menu move between the parameters using the buttons T1 () and T2 () until the exit menu is displayed. Press the T3 button () to exit the menu and return to the normal use of the appliance.
D1 D2 MORE 10 15	10 Alternatively, you can exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 \bigcirc and T2 \bigcirc at the same time.
52	

Grinding Counter



Description

- This parameter allows the technician to review the total doses dispensed for each button.
- This parameter displays different values:
 - Total doses;
 - Coffee doses for each button;
 - Total grinding time;
 - Total rounds of the burrs.

Display	Operating Procedure		
Enter Password *****	After accessing the "Technical" programming menu and entering the password, use the buttons T1 is and T2 is until the following screen is displayed.		
Grindins Counter	2 Press the T3 button \bigcirc to enter the menu.		
Total Doses 63	3 Move between the parameters using the buttons T1 \bigcirc and T2 \bigcirc to display the desired option.		
Di Doses 10	4 Continuing to move with the buttons T1 \bigcirc and T2 \bigcirc you can display the total doses of each button.		



Display	Operating Procedure
Continuous Doses	5 Continuing to move with the buttons T1 🔘 and T2 🔘 you can display the total doses of Continuous button.
Total Grindins 50 s	6 Continuing to move with the buttons T1 🔘 and T2 🔘 you can display the total grinding time.
Total Grindins 150 rot	7 Continuing to move with the buttons T1 \bigcirc and T2 \bigcirc you can also display the total rounds of the burrs.
Counter Exit	8 Press T1 O or T2 O until the display shows the exit menu, press the T3 button O to return to the "Technical" programming.
54	

Grinding Counter



• This parameter allows the technician to review the total doses dispensed for each button.

Description

- This parameter displays different values:
 - Total doses;
 - Coffee doses for each button;
 - Total grinding time;
 - Total rounds of the burrs.

Display	Operating Procedure		
	9 Press T1 \bigcirc or T2 \bigcirc to continue with the programming of the other parameters.		
Technician Menu Press B3 to Exit	10 To exit the menu move between the parameters using the buttons T1 () and T2 () until the exit menu is displayed. Press the T3 button () to exit the menu and return to the normal use of the appliance.		
D1 D2 MORE 10 15	11 Alternatively, you can exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance by pressing T1 \bigcirc and T2 \bigcirc at the same time.		
	55		

Z Ш



Display	Operating Procedure
Enter Password *****	After accessing the "Technical" programming menu and entering the password, use the buttons T1 () and T2 () until the following screen is displayed.
Update Firmware	2 Press the T3 button () to update the firmware. The following screen will immediately appear.
Insert USB Key And Press Enter	3 Insert the USB Pendrive into the USB port and press the T3 button .
0FF 00:00	4 When the update is over, the appliance restarts. Set the switch to 0 (zero) and then again to 1.
56	

Exit Menu	Description
Enter Password *****	• This parameter allows the technician to exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance.
Technician Menu Press B3 to Exit	

Display	Operating Procedure		
Technician Menu Press B3 to Exit	1 Press the T3 button () to exit the "Technical" programming and return to the normal use of the appliance.		
		Z	
	57	μ	

Troubleshooting

- This appliance is equipped with several feedback mechanisms that alert the operator when an unusual condition occurs. Additionally the appliance will warn the operator when certain parameters fall below or above the programmed point. These errors and warnings will appear as a message in the display.
- The following section will describe errors and warnings that may appear in the display.

Message	Description	Message Solution
Errore Codice 01-99	The messages with error code 01 to 99 are displayed in case of technical error.	When this message is displayed, switch the appliance off and then on. If the error recurs, contact a qualified technician to have the failure repaired.
The Fan is Broken	This message is displayed when a fan fault occurs.	When this message is displayed, switch the appliance off and then on. If the error recurs, contact a qualified technician to have the failure repaired.
Checkins System	This message is displayed when the machine is being initialised.	When this message is displayed, wait for a subsequent message from the appliance.
Hopper/Slide Not Securely Mounted Check Hopper Collar Check the Slide Screws	This message is displayed when the hopper or the funnel are not present, or if the hopper collar or the funnel screws are non securely installed. For grinding to be performed, the hopper must be open.	When this message is displayed, check that the hopper and the funnel are present. If they are, check that the hopper collar or the sliding screws are properly installed.
Check cone cleaning	This message is displayed when the device detects the likely presence of coffee inside the cone.	When this message is displayed, remove the sliding screws and the cone, then check that the cone is clean.
Inspect Silicone Wiper	This message is displayed to indicate that the silicone wiper conditions should be checked.	When this message is displayed, remove the coffee outlet cone and check the conditions of the silicone wipers; if they are worn, contact a qualified technician to have them replaced.
Time For Grinder Prev Maintenance	This message is displayed when the grinding burrs need to be replaced.	When this message is displayed, contact a qualified technician to have the grinding burrs and their related components replaced.
Remove and clean cone Grinding disabled	This message is displayed when the device detects the likely presence of coffee inside the cone for the third consecutive time. Grinding is disabled.	When this message is displayed, in order to resume grinding, remove the slider screws and clean the cone.

B

swan

Mode d'emploi V2.0 - 10/2024

Chapitres

1. Avant-propos	page	3
2. Dimensions communes	page	3
3. Définition du modèle disponible	page	3
4. Emballage	page	4
5. Mise hors Service et Démolition	page	4
6. Emploi	page	4
7. Installation	page	5
8. Fonctionnement de la machine	page	6
9. Avertissements généraux sur le fonctionnement	page	7
10. Dispositifs de sécurité	page	8
11. Avertissements Généraux et Spécifications de Sécurité	spage	8
12. Entretien et opérations de nettoyage périodiques	page	9
13. Guide de Programmation du Logiciel	page	12

certifications disponibles :





La Marzocco S.r.I.

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 originales 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 papier recyclé.

1. Avant-propos

Cette notice de fonctionnement est partie intégrante et essentielle du produit et doit donc être fournie à tous les utilisateurs. Les utilisateurs sont priés de lire attentivement les indications et les mises en garde ci-jointes

car elles fournissent des informations importantes sur la sécurité pendant l'installation, le fonctionnement et l'entretien.

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

2. Dimensions, Poids, et Fonctions communes











4. Emballage

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

2) Vérifier l'intégrité de la machine après avoir soigneusement enlevé l'emballage. L'emballage (boîtes, sacs en plastique, parties en plastique et autres) ne doit pas être laissé à la portée des enfants, en raison du danger potentiel qu'il représente, ni être dispersé dans l'environnement.

5. Mise hors Service et Démolition

Commencer par régler l'interrupteur principal sur la position "O" ou OFF.

5.1 Débranchement de l'alimentation électrique Débrancher l'appareil du réseau électrique en éteignant le disjoncteur associé ou le dispositif de protection de circuit. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise d'alimentation. Débrancher le Cordon d'Alimentation du Moteur de la Pompe du moteur de la pompe à eau.

5.2 Notice de recyclage : Avertissement concernant la protection de l'environnement.

Les déchets électriques et électroniques sont dangereux mais constituent également



des matières rares et d'une certaine valeur qui doivent être récupérées et recyclées comme il se doit. Nous yous prions de bien vouloir contribuer

à la protection de l'environnement et des ressources naturelles en remettant l'équipement usagé à un centre de recvclage. si de tels centres existent dans votre pavs.

6. Emploi

ATTENTION Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'événements aboutissant à des poursuites en responsabilité civile si la mise à la terre n'a pas été effectuée conformément aux réglementations ou aux codes de l'électricité locaux. nationaux. et internationaux en vigueur, ou si d'autres pièces électriques ont été raccordées de manière incorrecte.

ATTENTION

- La garantie sera nulle en cas de :
- Utilisation incorrecte, non conforme au but de conception;
- Utilisation de pièces de rechange non originales:
- Cordon d'alimentation altéré:
- Composant altérés:
- Réparations effectuées par du personnel non autorisé.

ATTENTION

L'appareil est conçue uniquement pour moudre des grains de café torréfiés. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou non conforme. Ne pas utiliser l'appareil pour moudre d'autres types d'aliments ou quoi que ce soit d'autre.

7 Installation

Δ

Δ



L'appareil est prévue pour être

raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Il est impératif d'installer un dispositif différentiel résiduel (DDR) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

ATTENTION L'appareil doit être placé en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur du sol est supérieure à 80 cm.

ATTENTION

L'appareil n'est pas appropriée à un usage externe. Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la placer dans des endroits où l'on utilise des jets d'eau.

ATTENTION

L'appareil n'est destinée qu'à un usage professionnel et doit être installée dans des lieux où elle ne pourra être utilisée et entretenue que par du personnel qualifié. Il est interdit aux enfants de faire fonctionner ou de jouer avec la machine.

- Il faut installer l'appareil dans le respect des codes électrique fédéraux, nationaux et locaux en vigueur. La machine doit, en outre, être installée par des techniciens agréés et qualifiés, en suivant les instructions du fabricant.

- Vérifier que les données reportées sur la plaquette signalétique du produit correspondent à celles de la principale alimentation électrique à laquelle sera raccordée la machine.

- Il faut installer l'appareil dans le respect des codes électrique et de plomberie fédéraux, nationaux et locaux en vigueur. La machine doit, en outre, être installée par des techniciens agréés et qualifiés, en suivant les instructions du fabricant.

- Une installation incorrecte peut être à l'origine de blessures corporelles à des

personnes ou des animaux et de dégâts matériels, dont le fabricant ne pourra être tenu pour responsable.

- La sécurité de fonctionnement électrique de cet appareil dépend d'un branchement en bonne et due forme à la prise de courant, conformément aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux et surtout de sa mise à la terre. S'assurer que la mise à la terre a été effectuée car elle représente un élément de sécurité fondamental. Faire contrôler le branchement à du personnel qualifié.

- S'assurer en outre que le système électrique a une capacité suffisante pour la puissance et la consommation maximales indiquées sur l'appareil.

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

- Pour moudre, il faut que la trémie soit fixée à l'appareil dans la bonne position.

- nettoyer complètement l'appareil lors de sa première installation; suivre les instructions contenues dans ce manuel.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications commerciales, par exemple dans des cantines, des hôpitaux et des entreprises commerciales comme des boulangeries, des boucheries, etc. mais pas pour la production en série de denrées alimentaires.

Certification FCC (U.S.A. et CANADA uniquement)

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites appliquées aux appareils

numériques de classe B. selon le point 15 des règles FCC. Ces limites sont concues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, emploie et émet de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et employé conformément aux instructions, il pourrait provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que les interférences ne se manifestent dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisée. qui peuvent être déclenchées par l'allumage et la mise hors tension de l'équipement. nous encourageons l'utilisateur à essaver de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :

• Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.

• Augmenter l'écart entre l'équipement et le récepteur.

• Connecter l'équipement à une sortie sur un circuit différent de celui où est connecté le récepteur.

Consulter le concessionnaire ou un technicien radio/TV expérimenté pour recevoir de l'aide.

L'appareil est équipée d'un module radio dédié, conforme aux exigences de certification FCC et ISED.

Des changements ou des modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit accordé à l'utilisateur d'utiliser l'équipement

FCC ID: 2AC7Z-ESPWROVERE IC ID: 21098-ESPWROVERE

8. Fonctionnement de la machine 8,1. Opérations préliminaires

8.1.1. Brancher le cordon d'alimentation à un réseau électrique capable de fournir : 230 VCA et 6 Amps (pour la version 230V) ou 120VCA et 8,5 Amps (pour la version 115 V).

• Plaque CE



• Plaque ETL



• Plaque KC



8.1.2. Vérifier que la trémie est bien positionnée sur l'appareil et est fixée au broyeur supérieur au moyen de la coulisse de blocage prévue à cet effet.

Ouvrir le couvercle de la trémie et remplir la trémie de grains de café.

Ouvrir la coulisse de blocage pour que les grains puissent tomber dans le broyeur.



8.1.3. Le moulin est équipé d'un dispositif qui élimine l'humidité dans l'entonnoir de sortie du café. Ce dispositif met environ 10 minutes pour atteindre le fonctionnement à plein régime. Un voyant spécial sur l'affichage reste allumé pendant le temps nécessaire au chauffage.

À chaque mise en marche du moulin, le voyant sur l'affichage s'allume.

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



8.1.4. Pour une utilisation correcte des meules, lors de la première installation ou à chaque fois que les meules de broyage ont été remplacées, il faut moudre 1000 grammes de café. Ne pas utiliser les premières doses.

8.2. Emboîtement du porte-filtre

Placer le porte-filtre directement sur l'appareil sur le support approprié.

Une fois le porte-filtre emboîté, commencer à broyer en appuyant sur le bouton de la dose désirée.

La mouture du café peut être activée par le bouton ou de façon automatique.



En choisissant le mode automatique, la mouture du café commence lorsque le portefiltre est placé sur le support approprié. Pour de plus amples informations, consulter le chapitre intitulé Programmation du logiciel.



8,3. Réglage de la mouture du café

Pour atteindre le temps de préparation souhaité et la bonne consistance de café, le moulin peut être réglé manuellement afin de modifier la mouture du café.

Tourner le bouton de réglage tel que décrit ci-dessous.



Une mouture plus fine du café entraînera un écoulement plus lent. Pour obtenir un écoulement plus lent, tourner le bouton dans le sens horaire.

Une mouture plus grossière du café entraînera un écoulement plus rapide. Pour obtenir un écoulement plus rapide, tourner le bouton dans le sens anti-horaire.

Moudre de petites quantités de café afin de déterminer un degré optimal de finesse.

Avant de contrôler la finesse du café moulu, moudre quelques doses de café pour remplir la conduite entre la zone de mouture et la sortie.

Cette opération doit se faire à chaque fois que le réglage de la mouture a été modifié afin de vider la conduite du café moulu précédemment.

Si le café sort très rapidement de la machine à expresso, cela signifie que le café est moulu trop grossièrement. À l'inverse, s'il sort trop lentement, cela signifie que le café est moulu trop finement.



L'échelle sur la figure indique le sens de la mouture : si elle se déplace en direction de la valeur O, cela signifie que la mouture sera plus fine. Si au contraire, elle se déplace vers la valeur 35, la mouture sera plus grosse.

Remarque: De nombreuses variables peuvent affecter le café, dont la température, l'humidité, les réglages de la machine à expresso, le nettoyage des filtres et la fraîcheur de la mouture. Toutes ces variables sont susceptibles de provoquer de légères variations dans le temps de distribution.

La granulométrie des grains de 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'une double dose devrait faire sortir approximativement 50 ml de café espresso en 25 secondes environ. Ce temps peut être réglé en fonction de la grosseur du grain.

8,4. Réglage de la quantité de dosage

La quantité de la dose distribuée est réglable en termes de rotations (rot.). Se reporter au Manuel de Programmation du

Logiciel pour des instructions détaillées.



8.5. Introduction et réglage du porte-filtre





Introduire le porte-filtre tel qu'illustré sur la figure. Tourner la manette de réglage pour régler la hauteur.

9. Avertissements généraux sur le fonctionnement

- Lorsque vous remplissez la trémie de grains de café, ne pas introduire de corps étrangers. Manipuler avec des mains propres. - Après chaque remplissage de la trémie et durant l'utilisation normale de l'appareil, le couvercle de la trémie doit être bien placé.

 Pour une bonne utilisation des lames, lors de la première installation ou à chaque fois que les lames ont été remplacées, moudre quelques doses de café. Ne pas utiliser ces premières doses.

Pour que l'appareil fonctionne à la perfection, nettoyer la surface intérieure de l'entonnoir avec une brosse sèche souple lors la première installation et à chaque fois que la trémie est nettoyée à la suite d'une mouture de quelques doses de café.

 Dans les versions avec moulin monophasé, respecter le cycle de service figurant sur l'étiquette apposée sur le côté de l'appareil.

10. Dispositifs de sécurité

Le moteur de l'appareil est protégé contre les surintensités de courant par un dispositif contre les surcharges thermiques qui, lorsqu'il se déclenche, coupe l'alimentation du moteur.

Si le déclenchement de la protection fait suite à un fonctionnement anormal, comme un grippage des lames, l'appareil doit être mis hors tension à l'aide de l'interrupteur on-off, puis débranché du secteur, et il est ensuite nécessaire de contacter du personnel technique qualifié.

Ne jamais effectuer de travaux sur l'appareil lorsqu'il est branché au secteur afin d'éviter toute mise en marche intempestive du moteur.

Si l'appareil surchauffe en raison d'un arrêt du moteur, laisser l'appareil refroidir

avant d'effectuer un travail de réparation quelconque.

La trémie doit toujours être fixée au support supérieur de lame en utilisant la coulisse de blocage prévue à cet effet. L'utilisateur ne doit l'enlever sous aucun prétexte.

Micro-interrupteurs de blocage du moteur : le système de protection contre les contacts accidentels avec les parties rotatives du broyeur est constitué de deux micro-interrupteurs, situés sous le corps de l'appareil, qui coupent l'alimentation électrique du moteur.

Le bouton-poussoir qui commande ce dispositif est actionné par une languette située dans la trémie et l'entonnoir. Si la trémie ou l'entonnoir sont retirés ou mis en place de façon incorrecte, les microinterrupteurs empêchent l'appareil de fonctionner.

11. Avertissements Généraux et Spécifications de Sécurité

Cet appareil électrique doit être utilisé conformément aux règles en vigueur en matière de fonctionnement sûr.

- Lorsque l'on fait fonctionner l'appareil, prendre garde de déplacer des pièces mécaniques dans la zone des lames et de la sortie du café moulu. Avant de retirer la trémie du broyeur, débrancher l'électricité. Éviter de retirer des corps étrangers du broyeur ou de la trémie sans avoir débranché l'appareil du secteur.

- Prendre garde aux lames qui peuvent continuer à tourner pendant un court instant,

même après la coupure de l'appareil.

- L'utilisateur n'est pas autorisé à retirer des vis ou des pièces vissées sur l'appareil.

- Au cas où l'appareil ne fonctionne pas convenablement ou est défectueux, contacter du personnel technique qualifié, et ne pas tenter de réparer soi-même.

- Avant tout travail sur l'appareil, y compris le nettoyage et/ou l'entretien, le déconnecter de l'électricité en le débranchant. Couper l'appareil en utilisant son interrupteur principal ne garantit pas les mêmes conditions de sécurité.

- Ne pas manipuler frauduleusement l'appareil.

- Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance, l'alimentation de l'appareil doit être débranchée en utilisant l'interrupteur principal prévu à cet effet (par exemple, la nuit, pendant les pauses de travail, la fermeture hebdomadaire ou les vacances).

- Éviter que des pièces intérieures ou extérieures n'entrent en contact avec un liquide quelconque.

- Ne jamais mettre de café moulu dans la trémie qui est prévue uniquement pour les grains de café.

- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil du secteur.

- Éviter de toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides

- Ne pas utiliser l'appareil à pied nu

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dégâts matériels imputables à un non-respect de ces règles.

- Toute modification de l'équipement est interdite ; le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages aux biens, aux animaux et/ou aux personnes, en cas de modifications techniques et esthétiques, ou de changements de performances et de caractéristiques de l'équipement et, d'une manière générale, en cas d'altération d'un ou de plusieurs de ses éléments constitutifs. - Ces instructions sont également disponibles dans un autre format sur un site Web. http://techcenter.lamarzocco.com.

- 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. - Cet appareil ne doit pas être utilisé dans une cuisine professionnelle.

11,1. Niveau sonore Pays de l'UE :

Le niveau de pression acoustique pondéré de la machine est inférieur à 70dBA.

12. Entretien et opérations de nettoyage périodiques

12,1. Entretien

Il est essentiel de contrôler périodiquement l'état du cordon et de la fiche d'alimentation.
Au cas d'endommagement du cordon ou de la fiche d'alimentation, faire appel à du personnel technique qualifié pour le remplacer et prévenir tout risque.

- Dans des appareils certifiés CE, un outil spécial est nécessaire pour ouvrir le socle et atteindre le cordon.

- Il est recommandé de n'utiliser que des pièces détachées d'origine.

- Afin de garantir une efficacité longue durée de l'appareil, il doit être soumis à un entretien régulier par du personnel technique qualifié incluant des contrôles détaillés de l'état de ces composants sujets à usure.

- L'état des lames doit être vérifié périodiquement. La conservation des lames en parfait état garantit une mouture d'excellente qualité, ce qui se traduit par une plus grande productivité et une surchauffe limitée.

ATTENTION

A

L'appareil ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée afin de la nettoyer. Pour les opérations de nettoyage, veuillez suivre les instructions suivantes très attentivement.

ATTENTIÓN Déconnecter l'appareil de l'électricité en le débranchant avant le nettoyage. A ATTENTION A Ne pas utiliser de chiffons humides ou mouillés pour nettoyer l'intérieur de la chambre de broyage, l'entonnoir et les meules.

12,2. Nettoyage

Utiliser des chiffons ou des brosses parfaitement propres et désinfectés pour le nettoyage.

Ne pas utiliser de produits abrasifs car ces produits sont susceptibles d'enlever l'éclat des parties brillantes.

12.2.1. Trémie (Nettoyage général)

Une fois que la trémie a été retirée de l'appareil, la nettoyer en utilisant un savon neutre et de l'eau; rincer abondamment à l'eau tiède et sécher totalement. Il est conseillé de nettoyer régulièrement la trémie. Une fois la trémie nettoyée, elle doit être fixée au support supérieur de lame en utilisant la coulisse de blocage prévue à cet effet.



12.2.2. Entonnoir (Nettoyage général)

ATTENTION Après avoir retiré l'entonnoir, vérifier la présence d'aiguilles sur la bague.

Nettoyer l'entonnoir une fois qu'il a été retiré de l'appareil, à l'aide d'une brosse sèche et propre. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'entonnoir. Une fois l'entonnoir nettoyé, il doit être fixé à l'appareil à l'aide des vis correspondantes.



Après avoir retiré le disque de compression à l'aide de la vis spéciale, nettoyer délicatement avec un pinceau en silicone.



12.3. Entretien général

12.3.1 Remplacement du moulin à café

▲ ATTENTION ▲ Les opérations de maintenance et de contrôle suivantes doivent être effectuées par un technicien qualifié.

L'état des lames doit être vérifié périodiquement. La conservation des meules en parfait état garantit une mouture d'excellente qualité, ce qui se traduit par une plus grande productivité et une surchauffe limitée.

Pour accéder au broyeur, il est nécessaire de retirer certains composants en suivant cet ordre:

Utiliser le tournevis pour retirer le disque intérieur.



Tirer sur l'anneau intérieur pour l'extraire.



Utiliser une clé Allen pour dévisser et retirer les vis de fixation de l'anneau d'extrusion.



Utiliser une clé à douille pour dévisser et retirer la vis de fixation du moulin à café interne.

Utiliser l'extracteur approprié pour retirer le moulin à café interne.



Nettoyer la chambre de la meule avec une brosse en silicone.

Aspirer les fragments de café et le marc de café de la chambre de la meule.

Après avoir retiré le broyeur comme expliqué dans le paragraphe précédent, remplacer la meule externe.

Utiliser l'outil spécial pour bloquer le moulin externe en l'introduisant par le haut à travers le conduit supérieur.

Dévisser les écrous et enlever la meule externe.

Procéder au remplacement avec une nouvelle paire de moulins.



Pour le centrage des nouveaux moulins, il est conseillé de replacer la hauteur de mouture à zéro en tournant la Bouton de réglage de la mouture du café (Réf. 12, page 3).

Dans cette position, le moulin externe n'étant pas serré, utiliser les boutons pour serrer la bague de réglage de la mouture (pos.8, page 3) de quatre crans, puis serrer les écrous du moulin externe.

Utiliser maintenant les boutons pour élargir la bague jusqu'à la position de mouture souhaitée.

12.3.2. Remplacement du racleur rotatif en silicone

Vérifier et remplacer éventuellement la pièce selon les indications du tableau.



	tous 50 kg	tous 250-350 kg	tous 600-800 kg
Nettoyage général (12.2.1. and 12.2.2.)	•		
Vérification/remplacement du racleur en silicone		•	•
Remplacement des meules			•

N.B.: The maintenance and check-up operations sould be carried out by a qualified technician.

13. Guide de Programmation du Logiciel



Programmation « Technical »



Description

- Cet appareil est doté d'une UC et de nombreux réglages configurables.
- Cet appareil est en outre doté 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.
- Cet appareil vous permet de visualiser l'afficheur dans quatre interfaces différentes.

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 l'appareil 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.



Le pavé a deux fonctions. Une première fonction servant à commander le broyage. Une deuxième fonction servant à programmer les paramètres individuels du logiciel.
Bouton	Description
	Ce bouton sert à contrôler la distribution de la dose 1. Cette touche est également utilisée pour la programmation des paramètres individuels, tels que la touche "retour" dans le menu par exemple.
	Pour des raisons de simplicité, cette touche sera représentée dans ce manuel par le symbole 🔘 suivant avec le nom T1.
\bigcirc	Ce bouton sert à contrôler la distribution de la dose 2. Cette touche est également utilisée pour la programmation des paramètres individuels, tels que la touche "suivant" dans le menu par exemple.
	Pour des raisons de simplicité, cette touche sera représentée dans ce manuel par le symbole 🔘 suivant avec le nom T2.
	Ce bouton est utilisé pour le contrôle continu de la distribution de la dose. Cette touche est également utilisée pour la programmation des paramètres individuels, tels que la touche "entrée" dans le menu par exemple.
	Pour des raisons de simplicité, cette touche sera représentée dans ce manuel par le symbole O suivant avec le nom T3.
O ou O	Appuyer et maintenir enfoncé ce bouton pendant 5 secondes pour activer les différentes interfaces.
0 + 0	Maintenir cette combinaison de touches enfoncée pendant 5 secondes pour accéder au niveau de programmation "Barista".
	Aucun mot de passe n'est nécessaire pour y accéder. Maintenir cette combinaison de touches enfoncée pendant 10 secondes pour accéder au niveau de programmation "Technical".
	Un mot de passe est nécessaire pour l'accès. Appuyer sur cette combinaison de boutons pour sortir du mode de programmation et revenir aux paramètres normaux à tout moment.

Interface n°1 PAR BOUTONS - Double doses



- Affichage numérique
 - 1ère dose de café
 - 2ème dose de café



6

6

Rotations de 2ème dose de café

Interface n°2 PAR BOUTONS - Dose simple



- Affichage numérique
- 2 dose de café 1 ou dose de café 2
 - rotations de dose
 - Diminuer la dose à l'aide du bouton T1
- 5 Augmenter la dose à l'aide du bouton T2
 - Broyer à l'aide du bouton T3

E R

Interface n°3 PAR PORTE-FILTRE - Double doses



- Affichage numérique 1
- 1ère dose de café 2
- 3 2ème dose de café



- Rotations de 2ème dose de café
- Dose sélectionnée 6

(5)

Exemple : En sélectionnant la dose D2, seul le bouton T2 sera éclairé.

Interface n°4 PAR PORTE-FILTRE - Dose simple



- Affichage numérique 0
- dose de café 1 ou dose de café 2 2
- 3 rotations de dose
- Diminuer la dose à l'aide du bouton T1 (4)

Exemple : En sélectionnant la dose D1, seul le bouton T1 sera éclairé.



Augmenter la dose à l'aide du bouton

Procédures de Mise en Route





Extinction de l'annareil	Description
	Ce qui suit est la procédure pour éteindre l'appareil. • Veuillez suivre les procédures avec attention afin de ne pas endommager l'appareil.

Afficheur	Processus de fonctionnement		
	1 Ce qui suit est la procédure pour éteindre l'appareil en toute sécurité.		
	2 Tourner l'Interrupteur Principal sur la Position O.		
	3 C'est le réglage OFF utilisé dans les conditions de fonctionnement normales.		
	Pendant les opérations d'entretien ou autres conditions qui les garantissent, l'interrupteur général doit être réglé sur la position O.		
	4 L'appareil est éteint et l'afficheur devrait être blanc. Il est important de suivre cette procédure lors de l'extinction de l'appareil. Ne pas la respecter peut endommager la partie électronique.		
	A ATTENTION A		
	TENSION DANGEREUSE DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE		
	PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN 19		

Accéder au Mode de Programmation

\subset				
	D1	D2	PLUS	
	10	15		

Mode de 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 :
- **Programmation Barista** Les paramètres contenus dans ce niveau sont ceux que l'opérateur peut modifier pour régler la dose et la facilité d'utilisation.

Aucun mot de passe n'est nécessaire pour y accéder.

Afficheur	Processus de fonctionnement
	Niveau de programmation "Barista"
D1 D2 PLUS 10 15	 Pendant que l'appareil est en marche, appuyer sur les touches T1 + T2 + T2 L'affichage suivant apparaît env. 5 secondes plus tard.
Démarrer avec BOUTONS	2 Il s'agit du niveau de programmation « Barista ». Il permet de programmer la dose pour chaque bouton et de sélectionner le mode de broyage.
Exit Menu	3 Pour sortir du mode de programmation, défiler jusqu'au menu de sortie à l'aide du bouton T1 🔘 ou T2 🔘. Appuyer sur le bouton T3 🔘 pour confirmer la sortie, ou appuyer simultanément sur les boutons T1 et T2.
20	

Accéder au Mode de Programmation

Mode de	Programmation Description y accéder.	
D1 10	 Programmation Technique - Les paramètres contenus dans ce niveau sont ceux que l'opérateur peut modifier pour régler les performances de l'appareil. Ces paramètres sont réglés en usine et leur réglage nécessite l'intervention d'un technicien de service. La Marzocco conseille de ne pas faire de modifications à ce niveau. Le Mot de passe du Technicien est nécessaire pour 	
Afficheur	Processus de fonctionnement	
D1 D2 PLUS 18 15 Enter Password *****	Processus de fonctionnement Niveau de programmation "Technical" 4 Pendant que l'appareil est en marche, appuyer sur les touches T1 + T2 +	

LL

Démarrage	Description
D1 D2 PLUS 10 15 Moudre avec BOUTONS	 Ce paramètre permet à l'opérateur de sélectionner le mode de démarrage de la mouture du café.

	Afficheur	Processus de fonctionnement
	D1 D2 PLUS 10 15	1 Lorsque l'appareil est mis en marche, appuyer et maintenir enfoncées les touches T1 O + T2 O pour accéder à la programmation "Barista". L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
~	Moudre avec BOUTONS	Appuyer sur le bouton T3 o pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en utilisant les boutons T1 o etT2 pour sélectionner BOUTONS ou PORTE-FILTRE , presser le bouton T3 pour confirmer l'option.
Ш.		3 Pousser sur T1 🔘 ou T2 🔘 pour continuer la programmation des autres paramètres.
	D1 D2 PLUS 10 15	4 Presser T1 + T2 e en même temps pour quitter la programmation et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.

Dose de Programme



- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la dose de café moulu pour chaque touche.

Description

• La dose peut être réglée durant la rotation des meules.

Afficheur	Processus de fonctionnement		
D1 D2 PLUS 10 15	Lorsque l'appareil est mis en marche, appuyer et maintenir enfoncées les touches T1 + T2 pour accéder à la programmation "Barista". L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.		
Moudre avec BOUTONS	2 Se déplacer parmi les différents paramètres en utilisant les boutons T1 🔘 ou T2 🕥 jusqu'à ce que l'écran affiche :		
Dose Réslases	3 Presser le bouton T3 O pour entrer dans le menu.		
D1 Rotations 5,0 rot.	 Appuyer sur le bouton T3 O pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en utili- sant les boutons T1 O etT2 O pour régler la valeur désirée, presser le bouton T3 O pour confirmer la valeur. La valeur de chaque bouton peut être programmée indépendamment. 		

Dose c	le Programme Description
Moudre : BOUTO	 Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la dose de café moulu pour chaque touche. Ce paramètre permet à l'opérateur de rotation des meules. La dose peut être réglée durant la rotation des meules.
Afficheur	Processus de fonctionnement
Option Vitesse MEDIUM	Appuyer sur le bouton T3 o pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en utilisant les boutons T1 o etT2 pour sélectionner MEDIUM, HIGH ou LOW, presser le bouton T3 pour confirmer l'option.
Dose 1 Sortie	6 Presser T1 O ou T2 J jusqu'à ce que l'écran affiche le menu de sortie, appuyer sur la touche T3 pour revenir à la programmation "Barista".
	7 Pousser sur T1 🔘 ou T2 🕥 pour continuer la programmation des autres paramètres.
D1 D2 PLUS 10 15	8 Presser T1 + T2 en même temps pour quitter la programmation et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.

K

Dose de Programme



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le nombre de tours du moulin à café pour la dose de café moulu par le bouton de distribution continue.
- Presser et maintenir enfoncé le bouton T3 pendant la distribution continue programmée.
- Appuyer sur le bouton T3 et le relâcher immédiatement pour programmer la distribution continue.

Afficheur	Processus de fonctionnement
D1 D2 PLUS 10 15	1 Lorsque l'appareil est mis en marche, appuyer et maintenir enfoncées les touches T1 () + T2 () pour accéder à la programmation "Barista". L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
B3 Appuyer 0,5 rot.	Appuyer sur le bouton T3 opour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en utilisant les boutons T1 of etT2 pour régler la valeur désirée, presser le bouton T3 op pour confirmer la valeur.
	3 Pousser sur T1 🔘 ou T2 🔘 pour continuer la programmation des autres paramètres.
D1 D2 PLUS 10 15	4 Presser T1 + T2 en même temps pour quitter la programmation et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.



Afficheur	Processus de fonctionnement
Menu B3 pour sortir	1 Presser le bouton T3 O pour sortir de la programmation "Barista" et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.
D1 D2 PLUS 10 15	2 En alternative, vous pouvez sortir de la programmation "Barista" et revenir à l'utilisation normale de l'appareil en appuyant sur T1 () et T2 () simultanément.

œ

Langue	Description
Enter Password ***** Langue FRANCAIS	 Ce paramètre permet au technicien de changer la langue d'affichage.

Afficheur	Processus de fonctionnement
D1 D2 PLUS 10 15	1 Lorsque l'appareil est mis en marche, appuyer et maintenir enfoncées les touches T1 () + T2 () pour accéder à la programmation "Technical". L'écran suivant s'affiche au bout de 10 secondes.
Enter Password *****	2 Entrer le mot de passe du technicien à l'aide des boutons T1 O, T2 O et T3 O. Après l'acceptation, l'écran suivant s'affiche.
Lansue FRANCAIS	Appuyer sur le bouton T3 O pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en uti- lisant les boutons T1 O etT2 O pour régler le langage désiré, presser le bouton T3 O pour confirmer l'option.
	4 Pousser sur T1 🔾 ou T2 🚫 pour continuer la programmation des autres paramètres.



Afficheur	Processus de fonctionnement	
Menu Technicien B3 pour sortir	 Pour quitter le menu, naviguer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 O et T2 J jusqu'à ce que le menu de sortie s'affiche. Presser le bouton T3 O pour sortir du menu et revenir à l'utilisation normale de l'appareil. 	
D1 D2 PLUS 10 15	6 En alternative, vous pouvez sortir de la programmation "Technical" et revenir à l'utilisation normale de l'appareil en appuyant sur T1 () et T2 () simultanément.	

Nom	Description	
Enter Password *****	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.
LaMarzocco		

Afficheur		Processus de fonctionnement
Enter Password *****	1	Après avoir accédé au menu de programmation "Technical" et entré le mot de passe, utiliser les boutons T1 🔘 et T2 🔘 jusqu'à ce que l'écran suivant s'affiche.
Nom LaMarzocco	2	Appuyer sur le bouton T3 O pour entrer dans le menu, utiliser les boutons T1 O etT2 O pour régler la valeur désirée, presser le bouton T3 O pour confirmer la valeur et continuer la saisie.
	3	Pousser sur T1 🔘 ou T2 🔘 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu Technicien B3 pour sortir	4	Pour quitter le menu, naviguer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 O et T2 J jusqu'à ce que le menu de sortie s'affiche. Presser le bouton T3 O pour sortir du menu et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.



	Afficheur	Processus de fonctionnement	
	D1 D2 PLUS 10 15	5 En alternative, vous pouvez sortir de la programmation "Technical" et revenir à l'utilisation normale de l'appareil en appuyant sur T1 () et T2 () simultanément.	
~			

Obstruction du Cône



Description

- Ce paramètre permet au technicien d'activer ou désactiver la fonction de chauffage d'obstruction du cône.
- Si la fonction est activée, l'appareil détecte la présence probable de café à l'intérieur du cône qui empêche son évacuation correcte.

Afficheur	Processus de fonctionnement
Enter Password *****	1 Après avoir accédé au menu de programmation "Technical" et entré le mot de passe, utiliser les boutons T1 1 O et T2 O jusqu'à ce que l'écran suivant s'affiche.
Detect Cone Clos PERMIS	Appuyer sur le bouton T3 o pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en utilisant les boutons T1 o etT2 pour sélectionner PERMIS ou DÉSACTIVÉ, presser le bouton T3 o pour confirmer l'option.
	3 Pousser sur T1 🔘 ou T2 🕥 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu Technicien B3 pour sortir	 Pour quitter le menu, naviguer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 O et T2 J jusqu'à ce que le menu de sortie s'affiche. Presser le bouton T3 Pour sortir du menu et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.

Obstruction du Cône	Description	
Enter Password *****	 Ce paramètre permet au technicien d'activer ou désactiver la fonction de chauffage d'obstruction du cône. 	• Si la fonction est activée, l'appareil détecte la présence probable de café à l'intérieur du cône qui empêche son évacuation correcte.
Moudre avec BOUTONS		

	Afficheur		Processus de fonctionnement
ц Ч	Afficheur	LUS	Processus de fonctionnement 5 En alternative, vous pouvez sortir de la programmation "Technical" et revenir à l'utilisation normale de l'appareil en appuyant sur T1 () et T2 () simultanément.

Démarrage	Description
Enter Password	 Ce paramètre permet au technicien de
******	sélectionner le mode de démarrage de
Moudre avec	la mouture du café.

Afficheur	Processus de fonctionnement
Enter Password *****	Après avoir accédé au menu de programmation "Technical" et entré le mot de passe, utiliser les boutons T1 Image: Construction of the programmation of the programmatical definition of the programmatical definited definited definitity of the programmatical definit
Moudre avec BOUTONS	 Appuyer sur le bouton T3 o pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en utilisant les boutons T1 o etT2 pour sélectionner BOUTONS ou PORTE-FILTRE , presser le bouton T3 pour confirmer l'option.
	3 Pousser sur T1 🔘 ou T2 🕥 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu Technicien B3 pour sortir	 Pour quitter le menu, naviguer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 O et T2 jusqu'à ce que le menu de sortie s'affiche. Presser le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.



Afficheur	Processus de fonctionnement
D1 D2 PLUS 10 15	5 En alternative, vous pouvez sortir de la programmation "Technical" et revenir à l'utilisation normale de l'appareil en appuyant sur T1 () et T2 () simultanément.

Dose de Programme



Ce paramètre permet au technicien de programmer la dose de café moulu pour

Description

- chaque touche.La dose peut être réglée durant la rotation des meules.
- Une fois quela fonction de remplissage partiel du café moulu est activée, il est possible de programmer le pourcentage d'arrêt du cycle.
- Pour compléter la dose de mouture, appuyer à nouveau sur le bouton.

Afficheur	Processus de fonctionnement		
Enter Password *****	Après avoir accédé au menu de programmation "Technical" et entré le mot de passe, utiliser les boutons T1		
Dose 1 Settings	2 Presser le bouton T3 O pour entrer dans le menu.		
D1 Rotations 5,0 rot.	Appuyer sur le bouton T3 O pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en utili- 3 sant les boutons T1 O etT2 O pour régler la valeur désirée, presser le bouton T3 O pour confirmer la valeur. La valeur de chaque bouton peut être programmée indépendamment.		
Option Vitesse MEDIUM	Appuyer sur le bouton T3 o pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en utilisant les boutons T1 o etT2 pour sélectionner MEDIUM, HIGH ou LOW, presser le bouton T3 pour confirmer l'option.		



Afficheur	Processus de fonctionnement	
Dose 1 Sortie	5 Presser T1 O ou T2 J jusqu'à ce que l'écran affiche le menu de sortie, appuyer sur la touche T3 pour revenir à la programmation "Technical".	
Dose Sortie	6 Presser T1 O ou T2 J jusqu'à ce que l'écran affiche le menu de sortie, appuyer sur la touche T3 D pour revenir à la programmation "Technical".	
Menu Technicien B3 Pour sortir	 Pour quitter le menu, naviguer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que Ie menu de sortie s'affiche. Presser le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation normale de l'appareil. 	
D1 D2 PLUS 10 15	8 En alternative, vous pouvez sortir de la programmation "Technical" et revenir à l'utilisation normale de l'appareil en appuyant sur T1 i tradicional simultanément.	

Dose de Programme



Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer la dose de café moulu pour chaque touche.
- La dose peut être réglée durant la rotation des meules.
- Une fois quela fonction de remplissage partiel du café moulu est activée, il est possible de programmer le pourcentage d'arrêt du cycle.
- Pour compléter la dose de mouture, appuyer à nouveau sur le bouton.

Afficheur	Processus de fonctionnement		
Enter Password *****	Après avoir accédé au menu de programmation "Technical" et entré le mot de passe, utiliser les boutons " Image: state of the programmation of the programmatic programmation of the programmation of the programmatic pr	Г1	
B3 Appuyer 0,5 rot.	2 Appuyer sur le bouton T3 o pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en utilisan les boutons T1 o etT2 pour régler la valeur désirée, presser le bouton T3 o pour confirmer la valeur.	t	
Menu Technicien B3 pour sortir	 Pour quitter le menu, naviguer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce q le menu de sortie s'affiche. Presser le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation normale l'appareil. 	ue de	
D1 D2 PLUS 10 15	4 En alternative, vous pouvez sortir de la programmation "Technical" et revenir à l'utilisation normale de l'appar en appuyant sur T1 () et T2 () simultanément.	eil	



Afficheur		Processus de fonctionnement		
Enter Password *****	1	Après avoir accédé au menu de programmation "Technical" et entré le mot de passe, utiliser les boutons T1 O et T2 O jusqu'à ce que l'écran suivant s'affiche.		
Diagnostic Tests	2	Presser le bouton T3 🔘 pour entrer dans le menu.		
Portafiltre Test	3	Presser le bouton T3 🔘 pour entrer dans le menu.		
Inserer PF B1:x B3:→	4	Insérer le porte-filtre ; vérifier que l'indicateur s'allume sur l'écran. Si la mise sous tension est réussie, pour- suivre le test en appuyant sur le bouton T3 .		

<u>a</u>

Diagnostic	Description
Enter Password	Ce paramètre permet au technicien
*****	d'activer certains tests pour vérifier le
Diagnostic	fonctionnement de la machine.

Afficheur	Processus de fonctionnement	
Retirer PF Bi:x B3:→	5 Retirer le porte-filtre ; vérifier que l'indicateur s'éteint sur l'écran. Si c'est le cas, appuyer sur le bouton T3	
All Tests Passed B3 Pour Sortie Pas Reussi:E2 B3 Pour Sortie	 6 Si le test est réussi, passer au diagnostic. Si le test n'est pas réussi, vérifier les contacts de la fourche du porte-filtre et répéter la procédure. 	
Anneau statique Test	7 Presser le bouton T3 O pour entrer dans le menu.	
ON Anneau statique OFF Anneau statique	8 Attendre que le test soit effectué.	



Afficheur	Processus de fonctionnement	
All Tests Passed B3 Pour Sortie Pas Reussi:E2 B3 Pour Sortie	 9 Si le test est réussi, passer au diagnostic. Si le test n'est pas réussi, vérifier le fonctionnement de l'anneau antistatique. 	
tremie et cône Test	10 Presser le bouton T3 O pour entrer dans le menu.	
Inserer tremie & cône B1:x B3:→	11 Insérer la trémie; vérifier que l'indicateur s'allume sur l'écran. Si la mise sous tension est réussie, poursuivre le test en appuyant sur le bouton T3 .	
Waiting for Switch to be ON	12 Attendre que le test soit effectué.	

Diagnostic	Description
Enter Password *****	• Ce paramètre permet au technicien d'activer certains tests pour vérifier le fonctionnement de la machine.
Diasnostic Tests	

Afficheur	Processus de fonctionnement	
Retirer tremie B1:x B3:→	13 Retirer la trémie; vérifier que l'indicateur s'éteint sur l'écran. Si c'est le cas, appuyer sur le bouton T3 O pour poursuivre le test.	
Waiting for Switch to be OFF	14 Attendre que le test soit effectué.	
Remettre tremie B1:x B3:→	15 Insérer la trémie; vérifier que l'indicateur s'allume sur l'écran. Si la mise sous tension est réussie, poursuivre le test en appuyant sur le bouton T3 .	
Waiting for Switch to be ON	16 Attendre que le test soit effectué.	



Afficheur Processus de fonctionnement		Processus de fonctionnement
	Retirer cône B1:x B3:→	17 Retirer le cône; vérifier que l'indicateur s'éteint sur l'écran. Si c'est le cas, appuyer sur le bouton T3 O pour poursuivre le test.
	Waiting for Switch to be OFF	18 Attendre que le test soit effectué.
FR	All Tests Passed B3 Pour Sortie Pas Reussi:E2 B3 Pour Sortie	 Si le test est réussi, passer au diagnostic. Si le test n'est pas réussi, vérifier les contacts et répéter la procédure.
	Inverter et Moteur Test	20 Presser le bouton T3 O pour entrer dans le menu.



Afficheur	Processus de fonctionnement	
Vérifier si OnduleurAlimenté Checkins Modbus	21 Attendre que le test soit effectué.	
Moudre B1:x B3:→	22 Appuyer sur le bouton T3 O pour poursuivre le test.	
2.80A 5.0/5.0Rev Appuyer B3	23 Appuyer sur le bouton T3 O pour poursuivre le test.	
All Tests Passed B3 Pour Sortie Pas Reussi:E2 B3 Pour Sortie	24 Si le test est réussi, passer au diagnostic. Si le test n'est pas réussi, vérifier le fonctionnement correct du moulin à café et répéter la procédure.	

Ð



Afficheur		Processus de fonctionnement		
Tests Sortie	25	Presser T1 🔘 ou T2 🔘 jusqu'à ce que l'écran affiche le menu de sortie, appuyer sur la touche T3 🔘 pour revenir à la programmation "Technical" .		
	26	Pousser sur T1 😡 ou T2 🕥 pour continuer la programmation des autres paramètres.		
Menu Technicien B3 pour sortir	27	Pour quitter le menu, naviguer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 O et T2 O jusqu'à ce que le menu de sortie s'affiche. Presser le bouton T3 O pour sortir du menu et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.		
D1 D2 MORE 10 15	28	En alternative, vous pouvez sortir de la programmation «Technical» et revenir à l'utilisation normale de l'appareil en appuyant sur T1 🔘 et T2 🕥 simultanément.		

2 L

Réinitialisation



Description

- Ce paramètre permet au technicien de réinitialiser toutes les valeurs qui reviennent aux réglages d'usine initiaux.
- Il est possible de réinitialiser les réglages effectués dans la programmation "Barista" ou les réglages effectués dans la programmation "Technique".

Afficheur	Processus de fonctionnement
Enter Password *****	Après avoir accédé au menu de programmation "Technical" et entré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'écran suivant s'affiche.
Remettre Paramètres	2 Presser le bouton T3 O pour entrer dans le menu.
Param. Barista Remettre	3 Appuyer sur le bouton T3 pour réinitialiser les réglages effectués dans la programmation « Barista ».
Paramètres Tech Remettre	4 Appuyer sur le bouton T3 pour réinitialiser les réglages effectués dans la programmation « Technical ».



Affi	icheur	Processus de fonctionnement
Rem So	mettre ortie	5 Presser T1 O ou T2 J jusqu'à ce que l'écran affiche le menu de sortie, appuyer sur la touche T3 pour revenir à la programmation "Technical".
		6 Pousser sur T1 🔘 ou T2 🔘 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu Te B3 pou	echnicien ur sortir	 Pour quitter le menu, naviguer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que Ie menu de sortie s'affiche. Presser le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.
D1 [10]	D2 PLUS 15	8 En alternative, vous pouvez sortir de la programmation "Technical" et revenir à l'utilisation normale de l'appareil en appuyant sur T1 i tradicional simultanément.

M

Entretien Meules



• Ce paramètre permet au technicien de fixer un compteur pour le remplacement des disques du moulin à café (la plage est recommandée par le fabricant).

Description

• Le mot de passe permet de réinitialiser le compteur.

Afficheur	Processus de fonctionnement
Enter Password *****	Après avoir accédé au menu de programmation «Technical» et entré le mot de passe, utiliser les boutons T1
Entretien Et Meules	2 Presser le bouton T3 O pour entrer dans le menu.
Comptoir 0,0 rot	3 Affichage du compteur de tours.
500000 rot Chanser Meules	 Appuyer sur le bouton T3 o pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en utilisant 4 les boutons T1 o etT2 pour régler la valeur désirée, presser le bouton T3 pour confirmer la valeur. Lorsque cette valeur est atteinte, les disques du moulin à café doivent être remplacés.



Afficheur	Processus de fonctionnement
Réinitialiser Comptoir	5 Presser le bouton T3 O pour entrer dans le menu.
Enter Password ****** Réinitialisation Comptoir	6 Après avoir remplacé les disques du moulin à café, procéder à la remise à zéro du compteur.
Comptoir Entretien Sortie	 Presser T1 O ou T2 J jusqu'à ce que l'écran affiche le menu de sortie, appuyer sur la touche T3 pour revenir à la programmation "Technical".
	8 Pousser sur T1 🔘 ou T2 🔘 pour continuer la programmation des autres paramètres.

M

Description Entretien Meules Enter Password ******* Entretien Et Meules Description Ce paramètre permet au technicien de fixer un compteur pour le remplacement des disques du moulin à café (la plage est recommandée par le fabricant). Le mot de passe permet de réinitialiser le compteur. Le mot de passe permet de réinitialiser le compteur. Entretien Et Meules Et Meules

Afficheur	Processus de fonctionnement
Menu Technicien B3 Pour sortir	9 Pour quitter le menu, naviguer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 🔘 et T2 🕥 jusqu'à ce que le menu de sortie s'affiche. Presser le bouton T3 🔘 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.
D1 D2 MORE 10 15	10 En alternative, vous pouvez sortir de la programmation "Technical" et revenir à l'utilisation normale de l'appareil en appuyant sur T1) et T2) simultanément.



Afficheur	Processus de fonctionnement
Enter Password *****	Après avoir accédé au menu de programmation «Technical» et entré le mot de passe, utiliser les boutons T1
Comptoir Pinceaux	2 Presser le bouton T3 O pour entrer dans le menu.
Compt. Pinceaux 0,0 rot	3 Affichage du compteur de tours.
250000 rot Changer Pinceaux	 Appuyer sur le bouton T3 o pour entrer dans le menu, se déplacer parmi les différents paramètres en utilisant les boutons T1 o etT2 pour régler la valeur désirée, presser le bouton T3 pour confirmer la valeur. Lorsque cette valeur est atteinte, les racleurs doivent être remplacés.

Ω
Description Enter Password ****** Comptoir Pinceaux Comptoir Pinceaux Description • Le mot de passe permet de réinitialiser le compteur. • Ce paramètre permet au technicien de fixer un compteur pour le remplacement des racleurs (la plage est recommandée par le fabricant). • Le mot de passe permet de réinitialiser le compteur.

Afficheur	Processus de fonctionnement	
Réinitialisation Compt. Pinceaux	5 Presser le bouton T3 O pour entrer dans le menu.	
Enter Password ****** Réinitialisation Comptoir	6 Après avoir remplacé les racleurs, procéder à la remise à zéro du compteur.	
Compt. Pinceaux Sortie	7 Presser T1 O ou T2 J jusqu'à ce que l'écran affiche le menu de sortie, appuyer sur la touche T3 O pour revenir à la programmation "Technical".	
	8 Pousser sur T1 🔾 ou T2 🕥 pour continuer la programmation des autres paramètres.	



Compteur de Dose de Café



Description

- Ce paramètre permet au technicien de contrôler les doses totales distribuées pour chaque bouton.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs :
 - Doses totales;
 - Doses de café pour chaque bouton;
 - Temps total de broyage;
 - Nombre total de tours des meules.

Afficheur	Processus de fonctionnement	
Enter Password *****	Après avoir accédé au menu de programmation "Technical" et entré le mot de passe, utiliser les boutons T1	
Grindins Compteur	2 Presser le bouton T3 O pour entrer dans le menu.	
Total Doses 63	3 Se déplacer parmi les différents paramètres en utilisant les boutons T1 🔘 et T2 🕥 pour afficher l'option désirée.	
Doses D1 10	4 En continuant le déplacement à l'aide des boutons T1 🔘 etT2 🔘 , il est possible d'afficher les doses totales pour chaque bouton.	



Afficheur	Processus de fonctionnement
Doses Continues	5 En continuant le déplacement à l'aide des boutons T1 🔘 etT2 🔘 , il est possible d'afficher les doses totales du bouton Continu.
Broyase Total 50 s	6 En continuant le déplacement à l'aide des boutonsT1 🕢 etT2 🕥 il est possible d'afficher letemps total de broyage.
Broyase Total 150 rot.	7 En continuant le déplacement à l'aide des boutons T1 🔘 etT2 🕥 , il est possible d'afficher le nombre total de tours des meules.
Compteur Exit	8 Presser T1 O ou T2 J jusqu'à ce que l'écran affiche le menu de sortie, appuyer sur la touche T3 O pour revenir à la programmation "Technical".

Compteur de Dose de Café



Description

- Ce paramètre permet au technicien de contrôler les doses totales distribuées pour chaque bouton.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs :
 - Doses totales;
 - Doses de café pour chaque bouton;
 - Temps total de broyage;
 - Nombre total de tours des meules.

Afficheur	Processus de fonctionnement		
	9	Pousser sur T1 🔘 ou T2 🔘 pour continuer la programmation des autres paramètres.	
Sortie Menu	10	Pour quitter le menu, naviguer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 🔘 et T2 🔘 jusqu'à ce que le menu de sortie s'affiche. Presser le bouton T3 🔘 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.	
D1 D2 PLUS 10 15	11	En alternative, vous pouvez sortir de la programmation "Technical" et revenir à l'utilisation normale de l'appareil en appuyant sur T1 🔘 et T2 🔘 simultanément.	



Afficheur	Processus de fonctionnement	
Enter Password *****	Après avoir accédé au menu de programmation "Technical" et entré le mot de passe, utiliser les boutons T1	
Mettre à Jour Firmware	2 Presser le bouton T3 O pour mettre à jour le firmware. L'écran suivant apparaîtra immédiatement.	
Insérer une clé USB	3 Introduire la clé USB dans le port USB et pousser sur le bouton T3 O.	
ÉTEINT 00:00	4 Lorsque la mise à jour est terminée, l'appareil redémarre. Réglez le commutateur sur 0 (zéro) puis à nouveau sur 1.	

œ

Sortie Menu	Description
Enter Password	 Ce paramètre permet au technicien de
******	sortir de la programmation "Technical"
Menu Technicien	et de revenir à l'utilisation normale de
B3 pour sortir	l'appareil.

Afficheur	Processus de fonctionnement	
Menu Technicien B3 pour sortir	1 Presser le bouton T3 O pour sortir de la programmation "Technical" et revenir à l'utilisation normale de l'appareil.	

LL

- Cet appareil est équipé de plusieurs mécanismes de rétroaction qui avertissent l'opérateur quand une condition inhabituelle se produit. De plus, l'appareil avertira l'opérateur lorsque 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 apparaitre sur l'afficheur.

Message	Description	Message Solution
Code Erreur 01-99	Les messages portant les codes d'erreur 01 à 99 sont affichés en cas d'erreur technique.	Lorsque ce message s'affiche, éteindre et rallumer l'appareil. Si l'erreur se reproduit, contacter un technicien qualifié afin de réparer la panne.
Ventilateur est cassé	Ce message s'affiche lorsqu'une panne de ventilateur se produit.	Lorsque ce message s'affiche, éteindre et rallumer l'appareil. Si l'erreur se reproduit, contacter un technicien qualifié afin de réparer la panne.
Verification Système	Ce message s'affiche lorsque la machine est entrain d'être initialisée.	Lorsque ce message s'affiche, attendre un message ultérieur de l'appareil.
Hopper/Slide Not Securely Mounted Check Hopper Collar Check the Slide Screws	Ce message s'affiche lorsque la trémie ou le cône est manquant ou si les vis du collier de la trémie ou du cône ne sont pas bien fixées. Pour moudre, la trémie doit être ouverte.	Lorsque ce message s'affiche, vérifier la présence de la trémie et du cône. Le cas échéant, vérifier si le collier de la trémie ou les vis coulissables sont correctement montés.
Check cone cleaning	Ce message s'affiche lorsque l'appareil détecte une présence probable de café à l'intérieur du cône.	Lorsque ce message apparaît, retirer les vis de coulissement et le cône, puis vérifier la propreté du cône.
Vérifier Pinceaux	Ce message s'affiche pour indiquer que l'état des racleurs en silicone doit être vérifié.	Lorsque ce message s'affiche, retirer le cône de sortie du café et vérifier l'état des racleurs en silicone ; s'ils sont usés, contacter un technicien qualifié pour les faire remplacer.
Entretien Expiré	Ce message s'affiche lorsque les disques du moulin à café doivent être remplacés.	Lorsque ce message s'affiche, contacter un technicien qualifié pour faire remplacer les disques du moulin à café et leurs composants.
Remove and clean cone Grinding disabled	Ce message s'affiche lorsque l'appareil détecte pour la troisième fois consécutive une présence probable de café à l'intérieur du cône. La mouture est désactivée.	Lorsque ce message s'affiche, pour reprendre la mouture, retirer les vis de la glissière et nettoyer le cône.