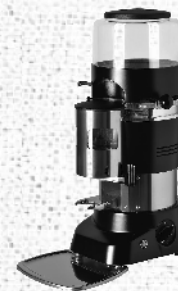




la marzocco

handmade in florence

v u l c a n o



vulcano

instruction manual

Contents

1. Foreword	page 2
2. Dimensions	page 2
3. Packaging	page 2
4. Disposal	page 2
5. General description	page 3
6. Use	page 4
7. Installation and wiring	page 4
8. Operation of the appliance	page 5
9. Warnings regarding operation	page 8
10. Safety devices	page 8
11. Warnings regarding safety	page 9
12. Noise levels	page 10
13. Maintenance	page 10
14. Cleaning the appliance	page 11



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

EN

1. Foreword

Read this manual from cover to cover before using the appliance as it contains important instructions for the safety, oper-

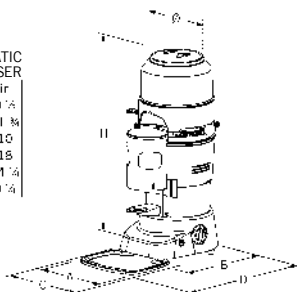
ation and maintenance of the appliance. Look after this manual and keep it in a safe place.

The manufacturer reserves the right to make changes to the product and to the manual.

2. Dimensions

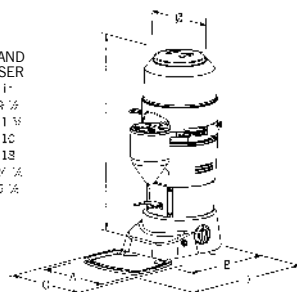
VULCANO AUTOMATIC
GRINDER-DOSER

	mm	in
A	240	9 1/2
B	285	11 3/4
C	250	10
D	155	6 1/8
E	615	24 1/4
Ø	225	9 1/4



VULCANO ON DEMAND
GRINDER-DOSER

	mm	in
A	240	9 1/2
B	295	11 5/8
C	250	10
D	155	6 1/8
H	615	24 1/4
Ø	235	9 3/8



3. Packaging

On opening the packaging, check carefully to make sure the appliance is intact and that there are no signs of damage. If in any doubt, do not use the

unit and contact personnel with the appropriate professional skills. The packaging materials must be kept out of the reach of children as they

represent a potential source of danger. Keep the packaging until the warranty has expired.

4. Disposal

Do not litter: dispose of the packaging materials according to the laws in force. Should you decide not to use the appliance any more, remember to unplug it

so that it cannot be used, and then cut the cable in the point where it comes out of the appliance. Contact specialized firms for information

on the disposal of the components of the appliance.

INFORMATION FOR USERS RESIDING IN THE EUROPEAN UNION

Pursuant to art. 26 of Legislative Decree of March 14, 2014, no. 49: "Implementation of Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equip-

ment (WEEE)."

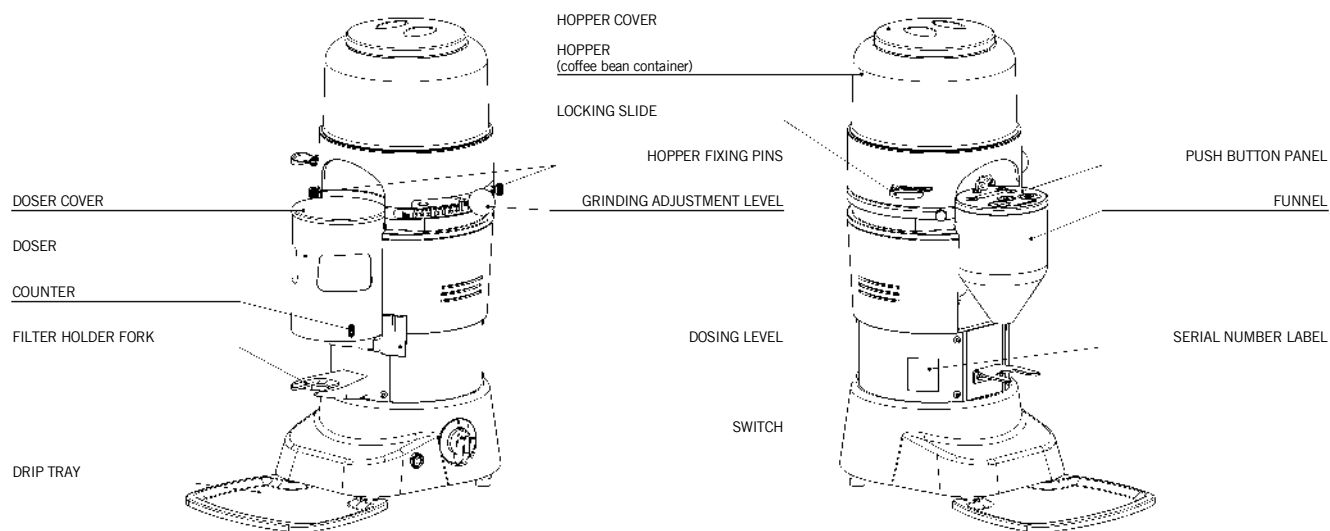


The crossed bin symbol shown here and on the equipment or its box indicates that, at the end of its useful life, the product (EEE) must be collected separately from other

waste, with prohibition of disposal with mixed waste.

For more information, contact *La Marzocco s.r.l.*

5. General description



6. Use

This appliance has been designed SOLELY for grinding 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. Do not use the doser (Vulcano Automatic) to store foods or measure them. THE GRINDER-DOSERS MANUFACTURED BY OUR COMPANY ARE INTENDED FOR SKILLED PERSONNEL

ONLY FOR PROFESSIONAL USE AND NOT FOR HOUSEHOLD USE. The user must be an adult. Do not allow children or incapable persons to use the appliance.

7. Installation and wiring

The appliance must be installed by skilled technical personnel in conformity with the safety rules in force. Incorrect installation may result in injury of persons or animals, or damage to property, for which the manufacturer cannot be held responsible.

- The appliance must be placed on a stable, flat surface (we recommend to install the appliance at an height between 80 and 100 cm from the floor).
- Before plugging in the appliance, make sure the voltage and frequency values of the supply mains correspond to the ratings indicated on the label featuring the appliance's technical data.
- The wall socket must be fitted with an efficient earth contact. Consequently, it is essential to make sure the earth

system is efficient and in conformity with current safety rules. If in any doubt, have the system thoroughly checked by personnel with the appropriate professional skills.

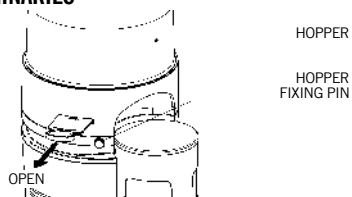
IT IS COMPULSORY TO EARTH THE APPLIANCE.

The manufacturer cannot be held responsible in the event this regulation is not complied with.

- It is essential to make sure the ratings of the system are suitable for the power absorbed by the appliance - as indicated on the label featuring the technical data - and that the wall socket is protected against overcurrents.
- Do not use extension cables, plug adapters for multiple sockets or make-shift connections.

- In EEC member countries, the regulation in force calls for the external equipotential terminal ∇ on the outer part of the appliance's base plate to be connected to a equipotential node if the installation is to be correct.
- The motor must rotate clockwise. If the rotation of three-phase motors is to be inverted, by inverting the two power supply wires inside the plug, this must be carried out by skilled personnel.
- The appliance is suitable for indoor use only. Do not use the appliance outdoor.
- Thoroughly clean the appliance at the first installation; follow the instructions in chapter 9 and 14.
- Do not install the appliance near to water dispenser or similar product that could throw water jet on the appliance.

PRELIMINARIES



Make sure the hopper is positioned correctly on the appliance and fixed to the casing with relevant pins.

Close the locking slide and fill the hopper with coffee beans. Open the locking slide so that the beans are allowed to drop into the grinding system.

SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Vulcano Automatic

In order to power up the appliance, turn the on-off switch knob to I.

The appliance starts automatically every 12 portions of coffee (every 6 portions in the version with shorter doser group). It switches off automatically when the doser is filled with ground coffee.

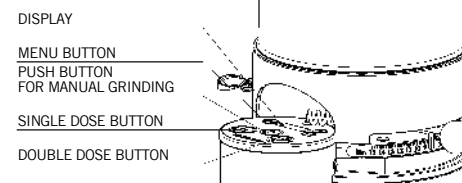
In order to switch the appliance on manually, the switch knob must be turned all the way (to START).

In order to switch off the appliance

manually, set the on-off switch knob to O.

Vulcano on Demand


In order to power up the appliance, set the on-off knob to I. The display located on the lid of the push button panel will show a counter with the incremental number of doses ground by the appliance.



After having placed the filter holder on the filter holder fork push:

- the push button on the left (indicating one cup) to grind and dispense a single dose;
- the push button on the right (indicating two cups) to grind and dispense a double dose.

The counter adds one for each single dose (one cup sign) and adds two for each double dose (two cup sign).

One can manually activate the appliance keeping pushed the push button for manual grinding (indicating ) located in

8. Operation of the appliance

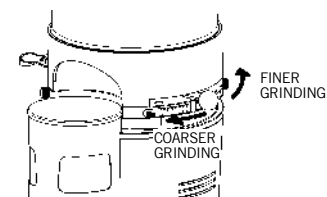
the centre of push-panel. Hold down the push button for manual grinding and the grinder will grind until you lift the finger. By using the push button for manual grinding no dose is added in the counter.

We suggest to use the push button for manual grinding to adjust the grinding of the appliance.

In order to switch off the appliance turn the knob of the switch to O.

ADJUSTING GRINDING

In order to achieve finer or coarser grinding, move the grinding adjustment level. To increase the coarseness of the ground coffee, the adjustment level must be rotated clockwise; to increase the fineness, turn the level anticlockwise.



The adjustment level remains in the chosen position without having to be locked in place. The adjustment must

be performed with the motor on, and preferably without any coffee between the grinding blades. Grind small amounts of coffee in order to determine the optimal degree of fineness.

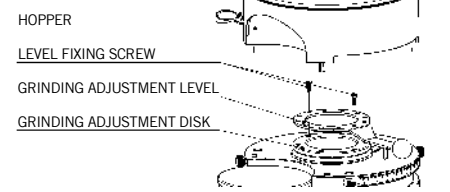
In the Vulcano on Demand, before checking the fineness of the ground coffee, grind some doses of coffee to fill the duct between the grinding area and the outlet. This operation must be done whenever the grinding setting has been changed in order to empty the duct of the previous ground coffee. The change of the grinding setting might vary the weight of the doses. Therefore adjust the doses only after the grinding setting.

In case the range of grinding adjustment is not enough, to get the requested grinding set, please proceed as the following:

- close the locking slide and switch the grinder off;
- unscrew the check pins of the coffee bean hopper and remove it;
- remove the screws which fix the grinding adjustment level into the grinding adjustment disk and remove the level;
- fit back the level and put the holes in line with the ones of the adjustment

disk so to allow a wider grinding adjustment;

- tighten the screws of the level into the adjustment disk;
- put the hopper back;
- only after having secured the hopper into the grinder cabinet by tightening the pins, open the locking slide and proceed with the grinding adjustment.

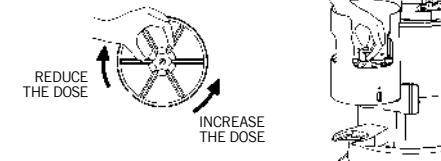


If the coffee comes out of the espresso coffee machine very quickly, it means the coffee is ground too coarse. Vice versa, if it comes out too slowly, it means the coffee is ground too fine. Nonetheless, bear in mind that there are many conditions liable to influence the correct supply, such as the weight of the portions, the compacting, the espresso machine settings, and the cleaning of the filters.

COFFEE DOSE ADJUSTMENT

Vulcano Automatic

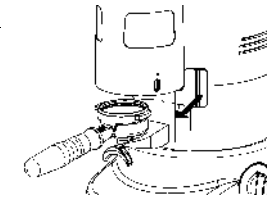
COFFEE DOSE ADJUSTMENT



In order to adjust the size of the portion dispensed, the small knob located in the centre of the ground coffee storage container must be turned while holding still the star shaped dosing unit.

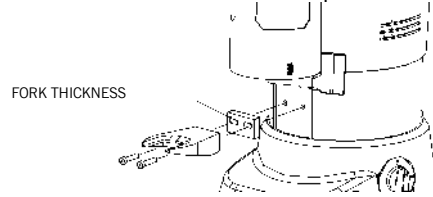
By turning the small knob clockwise, the portion is reduced. Turning it anticlockwise results in an increase.

COLLECTING THE DOSE



In order to collect the portions of ground coffee dispensed, insert the coffee machine's filter holder all the way onto the fork-shaped support under the ground coffee outlet. In order to release a portion of ground coffee, the doser level must be pulled all the way and allowed to return on its own. Pull twice

in a row for a double portion.
 To centre the coffee drop into the filter holder, it is possible to carry out a side-ways adjustment of the support fork located under the dispenser, by slightly loosening the fixing screws and then tightening them again after having moved the fork into the new position.



If necessary, use shims (included in the package) to back the position of the fork. After finding the best position, fix the fork with the appropriate screws.

Vulcano on Demand

In order to adjust the size of the portion dispensed, use the push button controls located on the lid of the funnel. After having set the optimal degree of fineness, check the weight of the dose with a digital precision scale.

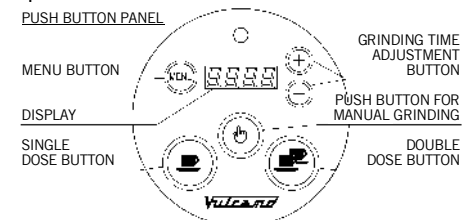
In order to adjust the dose press the push button "MENU" for 3 seconds; the display will blink.

Select the dose you wish to adjust : either the single dose (indicating one cup) or the double dose (indicating two cups). The display will show the grinding time (in seconds) of the selected dose. By pressing the push buttons "+" and "-" the grinding time can be increased or decreased and consequently the selected dose can be increased or decreased.

Approximately, a change of 0.10 seconds is equivalent to a change of dose of 0.3 grams (0.01 ounces).

To set the desired amount of grinding time press the push button "MENU" for 3 seconds. A blinking of the display will confirm the data have been saved and the exit from the adjusting program.

Use a digital precision scale to check again the weight of the dose and, if necessary, repeat above mentioned operation.



WHEN YOU ARE INSIDE THE ADJUSTING PROGRAM IT IS NOT POSSIBLE TO OPERATE THE APPLIANCE.

IF THE APPLIANCE GETS SWITCHED OFF (SWITCH IN THE POSITION 0) BEFORE EXITING FROM THE ADJUSTING PROGRAM THE CHANGES ARE NOT SAVED.

In order to collect the portions of ground coffee, insert the filter holder all the way onto the fork-shaped support under the ground coffee outlet.

9. Warnings regarding operation

- Do not leave the appliances turned ON without coffee in the hopper.
- In the Vulcano Automatic, avoid pulling the dosing level partially, always pull it all the way.
- Do not insert, when filling the hopper with coffee beans, foreign objects. Handle with clean hands.
- After any hopper filling and in normal use of the appliance, the hopper lid must be positioned correctly.

• FIRST INSTALLATION

For the correct use of the grinding blades, at the first installation or whenever the grinding blades have been replaced, grind some doses of coffee. Do not use those first doses. In the Vulcano on Demand, 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 dry brush.

• OPERATING RANGE OF THE MOTOR

IN THE VERSIONS WITH SINGLE-PHASE MOTORS, OBSERVE THE DUTY CYCLE STATED IN THE LABEL LOCATED ON THE SIDE OF THE APPLIANCE.

E. g. : a data on the label 35s ON / 45s OFF points out an allowed duty cycle of 35 seconds switched on and 45 seconds switched off.

APPLIANCES WITH THREE-PHASE MOTORS ARE ALLOWED FOR CONTINUOUS WORKING.

In order to achieve good grinding, it is nonetheless recommended to operate the appliance at intervals, allowing it to operate for no more than 10-15 minutes at a time.

10. Safety devices

THERMAL OVERLOAD PROTECTION

The appliance's motor is protected against overheating resulting from over-currents 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

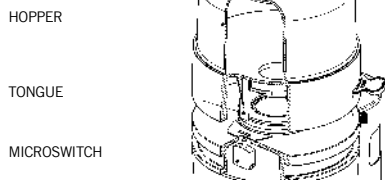
jamming, the appliance must be turned off using the on-off switch, UNPLUGGED FROM THE MAINS, AND SKILLED TECHNICAL PERSONNEL CONTACTED. NEVER PERFORM ANY WORK ON THE APPLIANCE WHILE IT IS ATTACHED TO THE MAINS, TO AVOID THE RISK THAT MOTOR TURNS ON

SUDDENLY. If the appliance overheats as a result of the motor stopping, allow the appliance to cool down before performing any repair work.

MOTOR LOCKING MICROSWITCH

The system that protects against accidental contact with the rotating parts of the grinding system consists of a

microswitch, situated under the body of the appliance, that cuts the electricity to the motor.



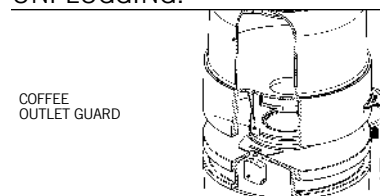
The push button that controls this device is operated by a tongue in the collar of the hopper. If the hopper is removed or not properly in place, the microswitch prevents the appliance from

working. To ensure the hopper is positioned correctly it must be fixed to the casing using the relevant pins.

COFFEE OUTLET GUARD

The coffee outlet guard must always be fixed to the doser (Vulcano Automatic), or to the funnel (Vulcano on Demand), using the relevant screws, which must never be removed by the user. THE REMOVAL OF THE COFFEE OUTLET GUARD CAN BE DONE BY SKILLED TECHNICAL PERSONNEL ONLY AFTER DISCONNECTING THE APPLIANCE

FROM THE POWER SUPPLY BY UNPLUGGING.



Before reconnecting the appliance to the power supply, fix the safety device to the doser, or to the funnel, by relevant screws.

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,

11. Warnings regarding safety

DISCONNECT IT FROM THE POWER SUPPLY BY UNPLUGGING. TURNING OFF THE APPLIANCE USING ITS MASTER SWITCH DOES NOT ASSURE 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 ON THE 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.

12. Noise level

EEC Countries:

The maximal noise emission of our appliances (valued as acoustic power) is 81 dB(A).

The daily personal noise exposure of a worker, due ONLY to an appliance's limit operation of 240 minutes per eight hours, is 78 dB(A), according to European Directive 86/188/EEC and European Directive 2003/10/EC.

Therefore during the appliance's normal operation, no provisions are to be taken in order to prevent such risks arising or likely to arise from noise exposure at work (articles 3-8 of European Directive 2003/10/EC).

USA & Canada:

The noise level of our appliances is included within the limits stated in U.

S. regulation 29 CFR 1910. 95 ('Occupational Health and Environment Control - Occupational noise exposure') for eight hours continuously in a day (in reference to a noise exposure due solely to appliance operation).

Said noise level has been determined on identical news appliances.

13. Maintenance

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

IN THE EVENT THE 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 assure 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 assures high-quality grinding, resulting in greater productivity and limited overheating.

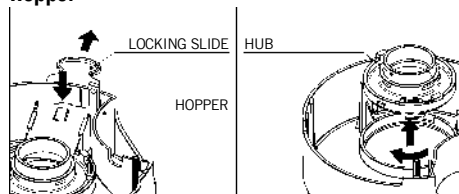
DISCONNECT THE APPLIANCE'S POWER SUPPLY BY UNPLUGGING IT BEFORE CLEANING. THE APPLIANCE MUST NOT BE CLEANED USING WATER JETS.

Do not install the appliance in rooms where water jets are used for cleaning. THE APPLIANCE MUST BE CLEANED PERIODICALLY BY SKILLED TECHNICAL PERSONNEL ONLY.

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.

Hopper



Wash the hopper once it has been removed from the appliance, using neutral soap and water, rinse abundantly with lukewarm and dry thoroughly.

To clean the internal surfaces it is necessary to remove the hopper, slip off

the locking slide by pushing down the click. Then turn the hub clockwise and lift to remove it (see picture).

It is advisable to clean the hopper periodically.

To reassemble completely the hopper please proceed in the reverse order with previous instructions.

Once the hopper has been cleaned it must be put back on the appliance properly fixing it with the relevant pins.

Grinding system

As explained in the paragraph "ADJUSTING GRINDING" remove the hopper and the adjustment level.

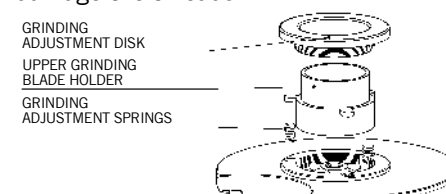
Unscrew the adjustment disk by turning it clockwise. After having removed the upper blade holder, clean the grinding blades, threads and the entire system thoroughly using a clean brush or cloth. To clean the threads of the grinder please use a small wire brush.

We recommend to check that the threads of the grinder and of the grinding adjustment disk are clean: to do so screw the adjustment disk anticlockwise

without the upper blade holder until the

14. Cleaning the appliance

end. If the grinding adjustment disk can not turn easily, than it is necessary to clean again. If the cleaning operations are not done as above the risk is to damage the threads.



Please check that the grinding adjustment springs are on their place. Having refitted the upper grinding blade holder in the relevant slot, please lubricate, with grease suitable for food contact, the threads of the grinding adjustment disk and its underneath surface which touches the upper grinding blade holder.

Screw the adjustment disk by turning it anticlockwise, place the adjustment level and fix it on adjustment disk with the relevant screws

After having refitted the hopper properly adjust grinding as required.

Doser (Vulcano Automatic)

Having discharged the ground coffee, clean the doser's star unit with a clean brush, expelling the material removed by pulling the doser level.

Use a dry cloth to thoroughly clean the outlet of the ground coffee on the bottom of the doser.

When a more thorough cleaning is required, the operation must be performed only by skilled technical personnel, **after disconnecting the appliance from the power supply**, according

to the following instructions:

1. Remove the coffee outlet guard unscrewing the relevant screws;
2. Unscrew the hexagonal-head screw that fix the coffee dose adjustment knob;
3. Unscrew (anticlockwise) the coffee dose adjustment knob holding the doser's stars unit (female dosing star and the upper dosing star) pushed down;
4. Remove the doser's stars unit;
5. Remove the central spring;
6. Clean thoroughly the bottom of the

doser, especially the sharp edges on sight and the outlet of the ground coffee.

In order to reassemble the doser, follow the previous instructions in inverted order; pay attention that the feather of the coffee-outlet covering section plate is correctly set in the proper slide on the side of the basin.

Funnel (Vulcano on Demand)

After having removed the lid with the operating switches, clean the funnel and its lid with a dry and disinfected brush.

Produced by:

Mazzer Luigi srl

Via Moglianese, 113 – 30030 Gardigiano di Scorzè (Venezia) - Italy

E-mail: mazzer@mazzer.com - <http://www.mazzer.com>

All right reserved. It is prohibited to reproduce, adapt or translate this document without prior written authorization.

First Edition: 2010

Last Revised: VL04 02/2015

vulcano

manuale d'istruzione

Indice

1. Prefazione	pag 2
2. Dimensioni	pag 2
3. Imballo	pag 2
4. Smaltimento	pag 2
5. Descrizione generale	pag 3
6. Impiego	pag 4
7. Installazione ed allacciamento elettrico	pag 4
8. Funzionamento dell'apparecchio	pag 5
9. Avvertenze per l'uso	pag 8
10. Protezioni	pag 8
11. Avvertenze per la sicurezza	pag 9
12. Rumore	pag 10
13. Manutenzione	pag 10
14. Pulizia dell'apparecchio	pag 11



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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



1. Prefazione

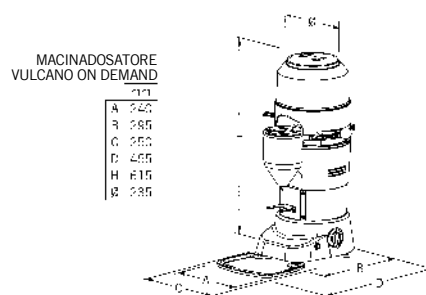
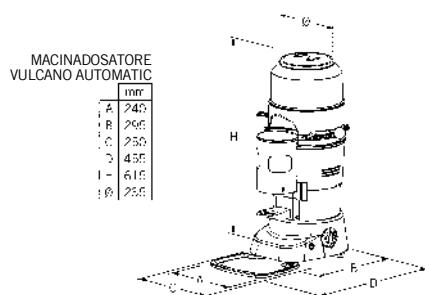
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente il presente manuale in ogni sua parte in quanto fornisce impor-

tanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura il presente

manuale.

Il fabbricante si riserva il diritto di modificare il prodotto ed il manuale.

2. Dimensioni



3. Imballo

Appena aperto l'imballo, controllare con cura che l'apparecchio sia integro e che non siano presenti danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi

a personale professionalmente qualificato.

Le parti dell'imballaggio non devono essere lasciate alla portata dei bambini

in quanto fonte di potenziale pericolo.

Conservare l'imballo fino a garanzia scaduta.

4. Smaltimento

Evitare di disperdere nell'ambiente gli elementi dell'imballo attenendosi alle leggi vigenti. In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di renderlo inoperativo staccando

la spina dell'alimentazione elettrica dalla presa di corrente e successivamente tagliando il cavo nel punto di uscita dall'apparecchio.

Per lo smaltimento dei componenti

dell'apparecchio rivolgersi a società specializzate.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI RESIDENTI NELL'UNIONE EUROPEA

Ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 Marzo 2014, n. 49: "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche

ed elettroniche (RAEE)".

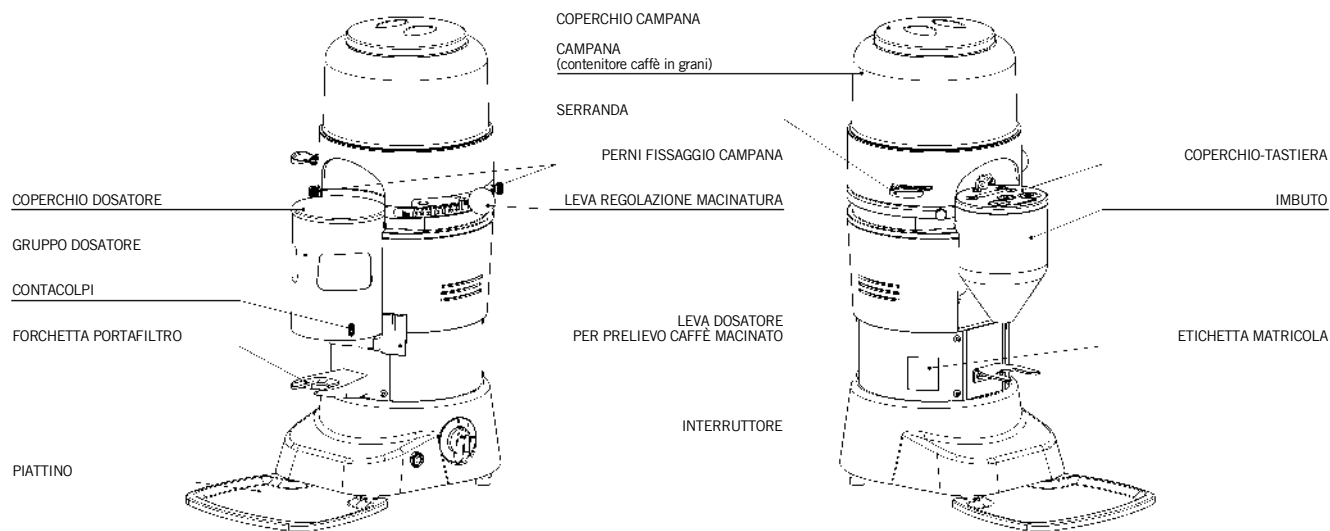


Il simbolo del cassonetto barrato qui riportato e presente sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto (AEE), alla fine della propria

vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti, con divieto di smaltimento tra i rifiuti urbani misti.

Per maggiori informazioni contattare *La Marzocco s.r.l.*

5. Descrizione generale



6. Impiego

Questo apparecchio è stato concepito **ESCLUSIVAMENTE** per macinare caffè in grani. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti ad uso improprio od errato.

Non utilizzare l'apparecchio per macinare altri tipi di alimenti o altro.

Non utilizzare il gruppo dosatore (Vulcano Automatic) per conservare alimenti o per dosarli.

I MACINADOSATORI DI NOSTRA PRODUZIONE SONO APPARECCHI DESTI-

NATI A PERSONALE TECNICO QUALIFICATO PER UN UTILIZZO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE E **NON PER UN USO DOMESTICO**. L'utilizzatore deve essere una persona adulta.

Non permettere l'uso da parte di bambini o incapaci.

7. Installazione ed allacciamento elettrico

L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato in conformità alle normative di sicurezza vigenti.

Una installazione errata può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

- L'apparecchio deve essere posizionato su di una superficie stabile e piana (si consiglia una distanza dal pavimento compresa tra 80 e 100 cm).
- Prima di inserire la spina controllare che i valori di tensione e di frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quelli indicati sulla etichetta contenente i dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa di corrente deve essere fornita di un contatto di terra efficiente. E'

importante quindi verificare che l'impianto di messa a terra sia efficace e conforme alle attuali norme di sicurezza. In caso di dubbio far eseguire da parte di personale professionalmente qualificato un accurato controllo all'impianto.

E' **OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA DELL'APPARECCHIO.**

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma non venga rispettata.

- E' importante verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza e/o corrente assorbite dall'apparecchio indicate sulla etichetta contenente i dati tecnici e che la presa sia protetta contro le sovracorrenti.

- Non utilizzare prolunghe, adattatori elettrici per prese multiple o collegamenti volanti.

• Nei paesi appartenenti alla CEE la normativa vigente prevede che per una corretta installazione dell'apparecchio, il morsetto equipotenziale esterno ∇ presente sulla parte esterna della piastra di fondo dell'apparecchio, debba essere collegato ad un nodo equipotenziale.

- Il senso di rotazione del motore deve essere orario. L'eventuale inversione di rotazione dei motori trifase, mediante inversione di due conduttori di alimentazione all'interno della spina, deve essere effettuata da personale qualificato.

- L'apparecchio è adatto esclusivamente

per uso all'interno. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

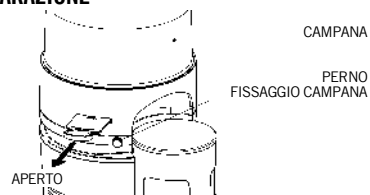
- Pulire accuratamente l'apparecchio alla prima installazione; in particolare

seguire le istruzioni dei successivi capitoli 9 e 14.

- Non installare l'apparecchio vicino a dispenser di acqua o a prodotti simili

che possono proiettare anche accidentalmente getti di acqua sull'apparecchio.

PREPARAZIONE



Verificare che la campana sia posizionata correttamente sull'apparecchio e fissata alla carenatura con gli appositi perni. Chiudere la serranda e riempire la campana con caffè in grani. Aprire la serranda in modo da consentire l'entrata dei chicchi di caffè nel sistema di macinatura.

AVVIAMENTO ED ARRESTO

Vulcano Automatic

Per dare corrente all'apparecchio ruotare la manopola dell'interruttore in posizione I. L'avviamento avviene automaticamente ogni 12 dosature di caffè. L'arresto avviene automaticamente al riempimento del dosatore del caffè maci-

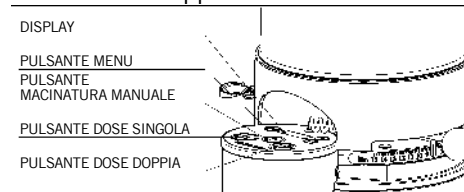
nato.

Per l'avviamento manuale dell'apparecchio è necessario ruotare la manopola dell'interruttore fino a termine corsa (posizione START).

Per spegnere l'apparecchio manualmente ruotare la manopola dell'interruttore in posizione O.

Vulcano on Demand

Per dare corrente all'apparecchio ruotare la manopola dell'interruttore nella posizione I. Sul display posto sul coperchio tastiera apparirà un contatore con il numero incrementale totale di dosi macinate dall'apparecchio.



Dopo aver posizionato il portafiltro nell'apposita forchetta, premere rispettivamente:

8. Funzionamento dell'apparecchio

- il pulsante a sinistra (indicazione una tazza) per macinare e dosare una dose singola;
- il pulsante a destra (indicazione due tazze) per macinare e dosare una dose doppia.

Il contatore sul coperchio-tastiera incrementa di uno per ogni dosatura singola (indicazione una tazza) e incrementa di due per ogni dosatura doppia (indicazione due tazze).

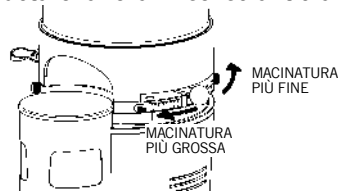
E' possibile avviare manualmente l'apparecchio mantenendo premuto il pulsante centrale sul coperchio - tastiera (indicazione ☞). Rilasciando il pulsante di macinatura manuale l'apparecchio si arresta. Con tale pulsante non viene incrementato il contatore.

Si consiglia l'utilizzo di tale pulsante per la regolazione della macinatura dell'apparecchio.

Per spegnere l'apparecchio ruotare la manopola dell'interruttore in posizione O.

REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

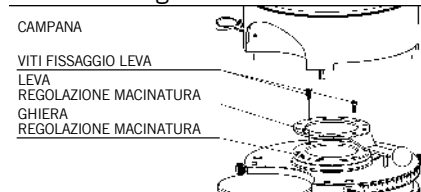
Per macinare il caffè più o meno fine si deve agire sulla leva di regolazione macinatura. Per aumentare la grossezza del macinato è necessario ruotare la leva in senso orario; per diminuirla è necessario ruotare la leva in senso antiorario.



La leva rimane nella posizione fissata senza necessità di alcun arresto. La regolazione va effettuata con motore avviato e possibilmente senza caffè tra le macine. Macinare piccoli quantitativi di caffè per la ricerca della granulosità ottimale.

Nel Vulcano on Demand, prima di verificare la finezza del macinato macinare qualche dose di caffè per riempire il condotto tra la zona di macinatura e la bocchetta di uscita del macinato. Tale operazione va eseguita ogni qual volta viene variata la macinatura, per svuotare il condotto dal macinato precedente. La variazione della granulometria del macinato potrebbe variare il peso delle dosi.

Regolare quindi la dose solo successivamente alla regolazione della macinatura.



Nel caso in cui non fosse possibile, a causa del limitato angolo di azione della leva, raggiungere il livello di granulosità desiderato, procedere nel seguente modo:

- chiudere la serranda e spegnere l'apparecchio;
- svitare i perni di fissaggio della campana e rimuovere la stessa;
- svitare le viti che fissano la leva di regolazione alla ghiera e rimuovere la leva;
- riposizionare la leva allineando i fori per il fissaggio, ai fori presenti sulla ghiera che permettono la più ampia ed opportuna regolazione della macinatura;
- fissare la leva alla ghiera con le apposite viti;
- riposizionare la campana;
- solo dopo aver fissato la campana alla carenatura, avvitando gli appositi

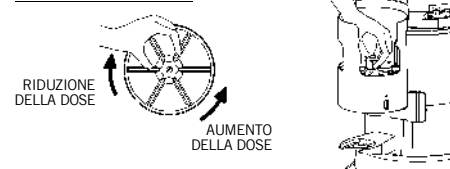
perni, aprire la serranda e procedere con la regolazione della macinatura.

Se l'erogazione della macchina per espresso è molto rapida significa che il caffè è macinato troppo grosso. Se viceversa l'erogazione è molto lenta significa che il caffè è macinato troppo fine. Deve comunque essere considerato che sono molteplici le condizioni che possono influenzare la corretta erogazione, quali la grammatura della dose, la pressatura, la regolazione della macchina espresso e la pulizia dei filtri.

REGOLAZIONE DELLA DOSE DEL CAFFÈ MACINATO

Vulcano Automatic

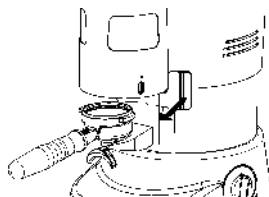
REGOLAZIONE DELLA DOSE



Per la regolazione della dosatura si deve agire sulla manopola posta al centro del dosatore del caffè macinato tenendo fermo il gruppo stelle di dosatura.

Ruotando la manopola in senso orario si ottiene una riduzione della dose, in senso antiorario si ottiene un aumento della stessa.

PRELIEVO
DELLA DOSE

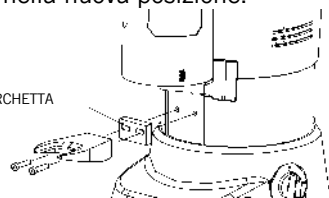


Per prelevare le dosi di caffè macinato posizionare il portafiltro della macchina per caffè fino in fondo alla forchetta di supporto sotto l'uscita del caffè macinato.

Per ottenere la caduta di una dose di caffè macinato è necessario tirare la leva del dosatore fino a termine corsa senza accompagnarla nel ritorno. Tirare due volte consecutivamente per prelevare due dosi.

Per centrare la caduta del caffè nel portafiltro è possibile regolare lateralmente la posizione della forchetta di supporto posta sotto il dosatore allentando leggermente le viti di fissaggio e riavvitandole dopo aver spostato la forchetta nella nuova posizione.

SPESSORE FORCHETTA



Se necessario, utilizzare gli appositi spessori (inseriti nella confezione) per arretrare la posizione della forchetta. Una volta trovata la posizione ottimale fissare la forchetta con le relative viti.

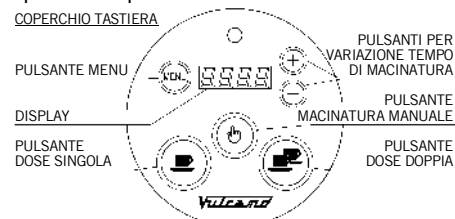
Vulcano on Demand

La regolazione della dose avviene utilizzando i comandi posti sul coperchio-tastiera. Dopo aver regolato la granulometria del macinato, verificare con una bilancia di precisione il peso della dose. Per regolare la dosatura si deve accedere al programma di regolazione: per entrare premere per tre secondi il tasto "MENU"; il display inizierà a lampeggiare.

Selezionare la dose che si desidera variare: la dosatura singola (indicazione una tazza) o la dosatura doppia (indicazione due tazze). Apparirà sul display il tempo di macinatura attuale (in secondi) della dosatura prescelta. Premendo i tasti "+" e "-" si incrementa o si diminuisce il tempo di macinatura e quindi la dosatura selezionata. Indicativamente, una variazione di 0.1 secondi corrisponde ad una variazione della dose di 0.3 grammi (0.01 once). Quando si è impostato il valore voluto, si

deve memorizzare il nuovo valore premendo per tre secondi il tasto "MENU". Un lampeggio del display confermerà il salvataggio dei dati e l'uscita dal programma di regolazione. Con la bilancia di precisione pesare nuovamente la dose e, se necessario, ripetere l'operazione.

COPERCHIO TASTIERA



QUANDO SI E' ALL'INTERNO DEL PROGRAMMA DI REGOLAZIONE NON E' POSSIBILE COMANDARE LA MACINATURA DELL'APPARECCHIO.

SE L'APPARECCHIO VIENE SPENTO (INTERRUTTORE IN POSIZIONE 0) PRIMA DI USCIRE DAL PROGRAMMA DI REGOLAZIONE, LE MODIFICHE NON VENGONO SALVATE.

Per prelevare le dosi di caffè macinato posizionare il portafiltro della macchina per caffè fino in fondo alla forchetta di supporto sotto l'uscita del caffè macinato.

9. Avvertenze per l'uso

- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza caffè nella campana.
- Nel Vulcano Automatic non tirare la leva del dosatore in modo che effettui una corsa parziale, ma arrivare sempre a fine corsa.
- Nelle operazioni di riempimento della campana di caffè assicurarsi di non introdurre corpi estranei. Maneggiare con mani pulite.
- Riposizionare sempre il coperchio della campana dopo ogni riempimento e durante il normale uso dell'apparecchiatura.

• PRIMA INSTALLAZIONE

Per un funzionamento corretto delle macine alla prima installazione e ad ogni cambio di macine, macinare alcune dosi di caffè. Non utilizzare queste prime dosi di macinato per l'erogazione del caffè.

Nel Vulcano on Demand, per un funzionamento ottimale dell'apparecchio, alla prima installazione e ad ogni pulizia del condotto di macinatura, dopo aver macinato alcune dosi di caffè, pulire la superficie interna dell'imbuto con un pennello asciutto.

• CAMPO DI SERVIZIO DEL MOTORE

NELLE VERSIONI CON MOTORE MONOFASE RISPETTARE IL CICLO DI FUNZIONAMENTO INDICATO NELL'ETICHETTA APPLICATA A LATO DELL'APPARECCHIO.

Es. Un dato di targa 35s ON / 45s OFF indica un ciclo di funzionamento consentito di 35 secondi acceso (On) e 45 secondi spento (Off).

PER GLI APPARECCHI CON MOTORE TRIFASE E' CONSENTITO UN FUNZIONAMENTO CONTINUO.

Per ottenere una buona macinatura si consiglia comunque un servizio temporaneo con tempi di funzionamento non superiori ai 10-15 minuti.

10. Protezioni

PROTETTORE TERMICO

Il motore dell'apparecchio è protetto da eccessivi riscaldamenti dovuti a sovraccorrenti da un protettore termico che interviene interrompendo l'alimentazione del motore. Nel caso si verificasse l'intervento del protettore termico, causato da anomalie di funzionamento come ad esempio un blocco delle macine, è necessario

spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore, TOGLIERE LA SPINA DI COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA E RIVOLGERSI A PERSONALE TECNICAMENTE QUALIFICATO. NON INTERVENIRE MAI SULL'APPARECCHIO SOTTO TENSIONE PER IL RISCHIO CHE IL MOTORE POSSA RIPARTIRE IMPROVVISAMENTE. Se l'apparecchio si è surri-

scaldato a causa del blocco del motore è necessario attendere il raffreddamento prima di intervenire.

MICROINTERRUTTORE DI BLOCCO DEL MOTORE

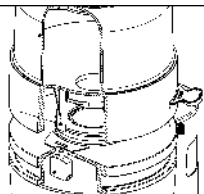
Il sistema di protezione dal contatto accidentale con le parti rotanti del sistema di macinatura è costituito da un microinterruttore, posizionato sotto la carenatura dell'apparecchio, che interrompe

l'alimentazione elettrica del motore.

CAMPANA

LAMELLA

MICROINTERRUTTORE



Il pulsante di tale dispositivo viene azionato da una lamella presente sulla campana; se la campana viene rimossa o non posizionata nella sua sede correttamente il microinterruttore non azionato impedisce il funzionamento dell'apparecchio. Per un corretto posizionamento

L'uso di questo apparecchio elettrico deve sottostare alle norme comportamentali di sicurezza vigenti:

- FARE ATTENZIONE DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA PRESENZA DI PARTI MECCANICHE IN MOVIMENTO IN CORRISPONDENZA DEL SISTEMA DI MACINATURA E DELL'USCITA DEL CAFFÈ MACINATO. PRIMA DI RIMUOVERE LA CAMPANA DAL SISTEMA DI MACINATURA SCOLLEGARE LA TENSIONE DI ALIMENTAZIONE. EVITARE DI RIMUOVERE EVENTUALI OGGETTI

della campana questa deve essere fissata alla carenatura tramite gli appositi perni.

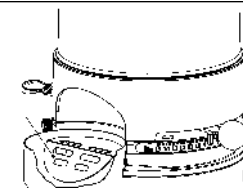
PROTEZIONE USCITA-CAFFÈ

La protezione uscita-caffè deve essere sempre fissata al gruppo dosatore (Vulcano Automatic), o all'imbuto (Vulcano on Demand), tramite le apposite viti che non devono mai essere rimosse dall'utente.

LA RIMOZIONE DELLA PROTEZIONE USCITA-CAFFÈ PUÒ ESSERE EFFETTUATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSO-

NALE TECNICO QUALIFICATO SOLO DOPO AVER SCOLLEGATO L'APPARECCHIO DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE RIMUOVENDO LA SPINA DALLA PRESA.

PROTEZIONE USCITA CAFFÈ



Prima di ricollegare l'apparecchio alla rete, rimontare la protezione.

11. Avvertenze per la sicurezza

ESTRANEI PRESENTI NEL SISTEMA DI MACINATURA O NELLA CAMPANA SENZA AVER PRIMA STACCATO LA SPINA DALLA RETE ELETTRICA.

- Fare attenzione che per qualche istante dopo l'arresto le macine possono essere ancora in rotazione.
- NON E' CONSENTITA DA PARTE DELL'UTENTE LA RIMOZIONE DI VITI O PARTI FISSATE CON VITI.
- In caso di cattivo funzionamento o guasto rivolgersi a personale tecnico professionalmente qualificato senza tentare alcun intervento di riparazione.

- PRIMA DI EFFETTUARE SULL'APPARECCHIO QUALSIASI INTERVENTO, OPERAZIONE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE DISINSERIRLO DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA RIMUOVENDO LA SPINA DALLA PRESA. LO SPEGNIMENTO DELL'INTERUTTORE GENERALE DELL'APPARECCHIO NON ASSICURA LE STESSE CONDIZIONI DI SICUREZZA.
- Non manomettere l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio rimane incustodito è indispensabile togliere tensione all'apparecchio tramite il suo interruttore

generale (per esempio durante la notte, le pause, le chiusure settimanali o le vacanze).

- Non immettere liquidi di alcun genere a contatto con le parti interne o esterne dell'apparecchio.

- Non mettere assolutamente caffè macinato nella campana del caffè in grani.
- NON TIRARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE PER SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE.
- Non toccare l'apparecchio con mani o

piedi umidi o bagnati.

- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi.

L'inosservanza di queste norme solleva il costruttore da ogni responsabilità per danni a persone o cose.

12. Rumore

Paesi CEE:

La massima emissione sonora dei nostri apparecchi (in termini di potenza sonora) è pari a 81dB(A).

Il livello equivalente di esposizione sonora per un operatore, legato ESCLUSIVAMENTE ad un funzionamento limite dell'apparecchio di 240 minuti su otto ore, è pari a 78dB(A), in accordo con la Direttiva Europea 86/188/EC e

successiva revisione 2003/10/EC. L'utilizzo dell'apparecchio non necessita pertanto di nessuna precauzione contro rischi derivanti da esposizione al rumore nei luoghi di lavoro (articoli 3-8 della Direttiva Europea 2003/10/EC).

USA e Canada:

Il livello sonoro dei nostri apparecchi rientra nei limiti prescritti dal regola-

mento federale statunitense 29 CFR 1910.95 ('Occupational Health and Environment Control - Occupational noise exposure') per otto ore giornaliere continuative (in riferimento ad una esposizione sonora legata esclusivamente al funzionamento dell'apparecchio).

Tale livello sonoro è stato determinato su apparecchi nuovi identici.

13. Manutenzione

E' indispensabile effettuare periodiche verifiche sullo stato del cavo e della spina di alimentazione.

IN CASO DI DANNEGGIAMENTO DEL CAVO O DELLA SPINA DI ALIMENTAZIONE RICHIEDERE L'INTERVENTO DI PERSONALE TECNICO QUALIFICATO PER LA SOSTITUZIONE IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO.

NEGLI APPARECCHI CON MARCATURA **CE** PER APRIRE LA PIASTRA DI FONDO PER INTERVENIRE SUL CAVO E' NECESSARIO L'USO DI UN UTENSILE SPECIALE.

Si raccomanda di utilizzare solo ricambi originali.

Per assicurare l'efficienza dell'apparecchio è indispensabile far effettuare da

personale tecnico qualificato la manutenzione periodica con dettagliati controlli sullo stato dei componenti maggiormente soggetti ad usura.

E' necessario verificare periodicamente lo stato di usura delle macchine. Un ottimo stato delle macchine garantisce una elevata qualità della macinatura con maggior produttività e limitazione del surriscaldamento.

TOGLIERE LA TENSIONE DI ALIMENTAZIONE DELL'APPARECCHIO RIMUOVENDO DALLA PRESA LA SPINA PRIMA DI INIZIARE LA PULIZIA. L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE PULITO CON UN GETTO D'ACQUA.

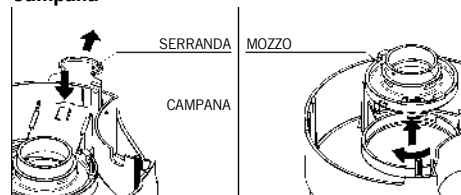
Non installare l'apparecchio in locali in cui è prevista la pulizia con getti d'acqua.

E' NECESSARIO FAR EFFETTUARE PERIODICAMENTE LA PULIZIA DELL'APPARECCHIO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO.

Per la pulizia utilizzare panni o pennelli perfettamente puliti e igienizzati.

Non utilizzare prodotti abrasivi per non togliere ai particolari la loro lucentezza.

Campana



Lavare la campana dopo averla rimossa dall'apparecchio, con acqua e sapone neutro, risciacuarla accuratamente con

acqua tiepida e asciugarla perfettamente.

Per pulire le superfici interne è necessario smontare la campana: sfilare la serranda agendo sull'apposito dentino di blocco, successivamente rimuovere il mozzo ruotandolo in senso orario e sollevandolo (vedi figura).

Si consiglia di effettuare periodicamente la pulizia della campana.

Per riassemblare completamente la campana, eseguire in ordine inverso le precedenti istruzioni.

Dopo la pulizia, la campana deve essere correttamente fissata all'apparecchio tramite gli appositi perni di fissaggio.

Sistema di macinatura

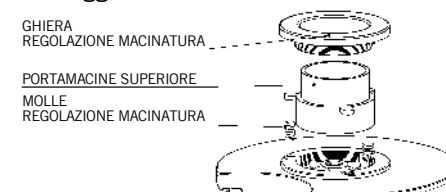
Come spiegato nel paragrafo "REGOLAZIONE DELLA MACINATURA" rimuovere la campana e la leva di regolazione macinatura.

Svitare la ghiera di regolazione ruotandola in senso orario. Dopo aver tolto il portamacine superiore pulire accuratamente le macine, i filetti e l'intero sistema di macinatura utilizzando un pennello ed un panno asciutto. Per il filetto dell'apparecchio si consiglia l'uso

14. Pulizia dell'apparecchio

di uno spazzolino con fili metallici.

Si consiglia di verificare la pulizia dei filetti della ghiera di regolazione e dell'apparecchio avvitando la ghiera fino a fine corsa senza aver inserito il portamacine superiore; se l'avvitamento della ghiera non avviene in modo agevole è necessario ripetere la pulizia. Agendo diversamente si corre il rischio di danneggiare i filetti.



Verificare la presenza nella loro sede delle molle di regolazione macinatura. Dopo aver riposizionato il portamacine superiore nella sua sede, lubrificare con del grasso idoneo al contatto con alimenti il filetto della ghiera di regolazione e il piano di appoggio che va a contatto con il portamacine superiore.

Riavvitare la ghiera di regolazione ruotandola in senso antiorario, riposizionare la leva e fissarla alla ghiera con le apposite viti.

Dopo aver riposizionato la campana fissandola opportunamente, effettuare la regolazione del grado di macinatura.

Gruppo dosatore (Vulcano Automatic)

Dopo aver scaricato il caffè macinato, pulire il gruppo stelle del dosatore con un pennello asciutto asportando il materiale rimosso tirando la leva dosatore.

Pulire accuratamente sul fondo del dosatore il foro di uscita del caffè macinato con un panno asciutto.

Allorché si renda necessaria una pulizia più accurata, l'operazione dovrà essere eseguita esclusivamente da personale

tecnico qualificato, **dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete di alimentazione**, secondo la procedura seguente:

1. Smontare la protezione uscita caffè svitando le apposite viti;
2. Svitare la vite a testa esagonale che fissa la manopolina di regolazione della dose;
3. Svitare la manopolina di regolazione tenendo premuto il gruppo stelle di dosatura (stella femmina e stella smuovicaffè) verso il basso;
4. Sfilare dal perno centrale il gruppo stelle di dosatura;
5. Sfilare la molla dal perno centrale;

6. Pulire accuratamente il fondo, specialmente gli spigoli in vista ed il foro di uscita del caffè macinato.

Per rimontare completamente il gruppo dosatore eseguire in ordine inverso le precedenti istruzioni, prestando attenzione che la linguetta del settore copriforo sia inserita correttamente nella guida relativa presente sul fianco della bacinella.

Imbuto (Vulcano on Demand)

Dopo aver rimosso il coperchio, pulire l'imbuto ed il suo coperchio con un pennello asciutto.

Prodotto da:

Mazzer Luigi srl

Via Moglianese, 113 – 30030 Gardigiano di Scorzè (Venezia) - Italy

E-mail: mazzer@mazzer.com - <http://www.mazzer.com>

Tutti i diritti riservati. E' vietato riprodurre, adattare o tradurre il presente documento senza previa autorizzazione scritta.

Prima Edizione: 2010
Ultima Revisione: VL04 02/2015

vulcano

livret d'instructions

Tables des matières

1. Recommandations préalables	page 2
2. Dimensions	page 2
3. Emballage	page 2
4. Élimination	page 2
5. Description générale	page 3
6. Utilisation	page 4
7. Installation et branchement électrique	page 4
8. Fonctionnement de l'appareil	page 5
9. Recommandations pour l'utilisation	page 8
10. Protections	page 8
11. Recommandations de sécurité	page 9
12. Bruit	page 10
13. Entretien	page 10
14. Nettoyage de l'appareil	page 11



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

FR

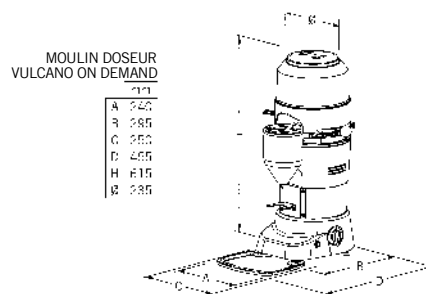
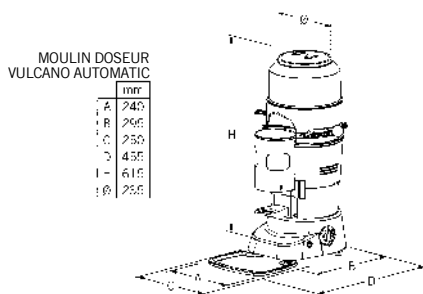
1. Recommandations préalables

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement et intégralement la présente notice, celle-ci fournit toutes les informations importantes sur la sécurité,

l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conserver soigneusement la présente notice.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter toute modification à l'appareil et à la notice.

2. Dimensions



3. Emballage

Après avoir ouvert l'emballage, contrôler attentivement que l'appareil est intact et qu'il n'a subi aucun dommage. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à

une personne qualifiée. Les matériaux d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants; ils constituent un danger potentiel.

Conserver l'emballage pendant toute la durée de la garantie.

4. Élimination

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur.

En cas de mise hors service définitive de

l'appareil, il est recommandé de le débrancher de la prise d'alimentation électrique et de couper le fil d'alimentation à la base de l'appareil afin de

rendre celui-ci inutilisable. Pour l'élimination des composants de l'appareil, s'adresser à une société spécialisée.

INFORMATIONS DESTINÉS AUX USAGERS RÉSIDENTS EN UNION EUROPÉENNE

Conformément à l'art. 26 du décret-loi du 14 mars 2014 n° 49 : « Application de la directive 2012/19/UE relative aux

déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). »

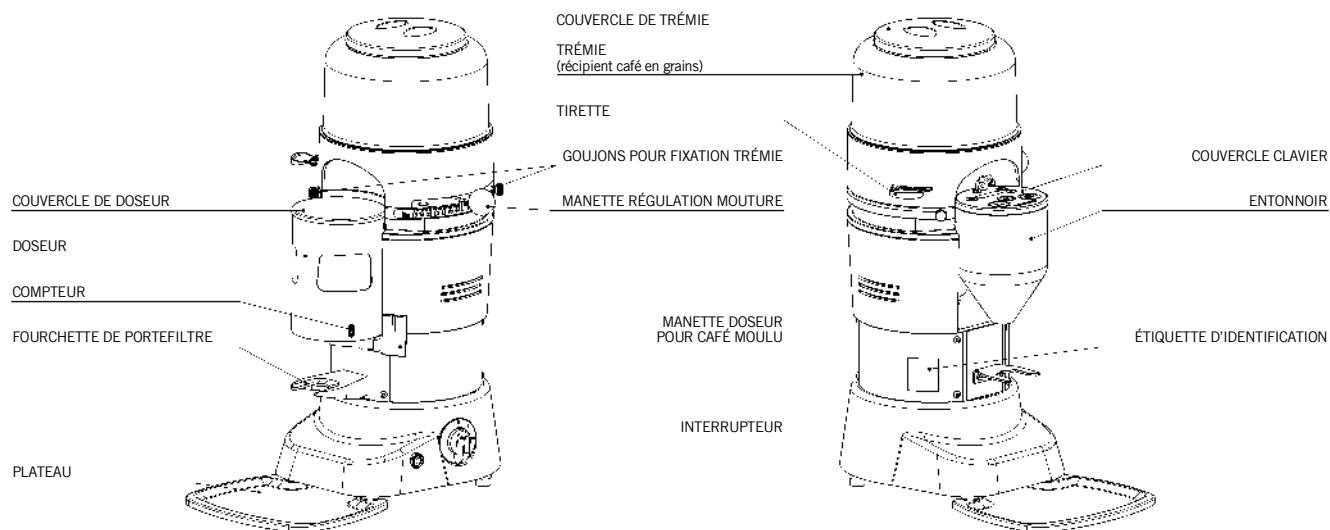


Le symbole de poubelle barrée figurant sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit (EEE), une fois arrivé en

fin de vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets, avec interdiction de le jeter parmi les déchets urbains.

Pour plus d'informations, contactez *La Marzocco s.r.l.*

5. Description générale



6. Utilisation

Cet appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour moulinier du café en grains. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une utilisation impropre ou ne respectant pas les instructions prévues.

Ne pas utiliser l'appareil pour hacher ou moulinier d'autres aliments ni autres matières que le café.

Ne pas utiliser le groupe doseur (Vulcano Automatic) pour conserver des aliments ou pour les doser.

LES MOULINS DOSEURS QUE NOUS PRODUISONS SONT DES APPAREILS DESTINÉS À ÊTRE UTILISÉS PAR UN

PERSONNEL QUALIFIÉ, DANS LE CADRE D'UN EMPLOI EXCLUSIVEMENT PROFESSIONNEL ET **NON PAS DANS LE CADRE D'UN EMPLOI PRIVÉ.**

L'utilisateur doit être une personne adulte.

Ne pas laisser enfants et personnes handicapées utiliser l'appareil.

7. Installation et branchement électrique

L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié dans le respect des normes de sécurité en vigueur. Une mauvaise installation peut entraîner des dommages matériels et physiques; le constructeur déclinant en cas toute responsabilité.

- L'appareil doit être installé sur une surface stable et plate (on recommande une distance du sol entre 80 et 100 cm).
- Avant de brancher la prise de l'appareil contrôler que tension et fréquence de secteur correspondent aux valeurs indiquées sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant à laquelle est relié

l'appareil doit être munie d'une borne de mise à la terre. Il est important de contrôler que le système de mise à la terre est pleinement efficace et conforme aux normes de sécurité en vigueur. En cas de doute, le faire contrôler par un technicien qualifié.

LA MISE A LA TERRE DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect de la norme ci-dessus.

- Il est important de vérifier que la puissance de l'installation électrique est suffisante pour la consommation électrique de l'appareil, laquelle est indiquée sur l'étiquette des caractéristiques

techniques et de vérifier également que la prise est dotée d'une protection en cas de surtension.

- N'utiliser ni rallonges, ni adaptateurs électriques pour prises multiples ni fils volants pour le branchement.
- Dans les pays membres de l'UE, les normes en vigueur prévoient, pour assurer une bonne installation de l'appareil, que la borne équipotentielle externe ⚡ présente sur la partie externe du fond de l'appareil, soit raccordée à un nœud équipotentiel.
- Le moteur doit tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. L'éventuelle inversion du sens de rotation des moteurs triphasés, par inversion des

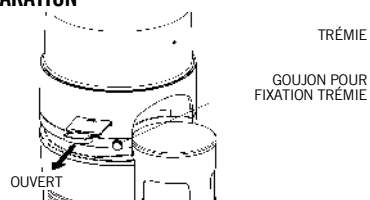
- deux conducteurs d'alimentation à l'intérieur de la prise, ne peut être effectuée que par une personne qualifiée.
- L'appareil est adapté exclusivement pour usage à l'intérieur. Ne pas utiliser

- à l'extérieur.
- Nettoyer soigneusement l'appareil à la première installation; en particulier suivre les instructions des chapitres successifs 9 et 14.

- Ne pas installer l'appareil près d'un dispenser à l'eau ou de produits similaires qui peuvent projeter même accidentellement des jets d'eau sur l'appareil.

8. Fonctionnement de l'appareil

PRÉPARATION



S'assurer que le récipient à café est correctement positionné sur l'appareil et fixé à la carrosserie avec le goujons.

Fermer le volet et remplir le récipient de café en grains. Ouvrir le volet de façon à permettre l'introduction du café dans le système de mouture.

MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT

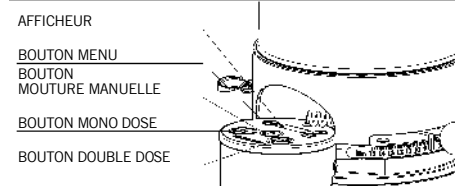
Vulcano Automatic

Pour mettre l'appareil sous tension, placer l'interrupteur sur la position I. Pour la mise en marche manuelle de l'appareil, tourner le bouton de l'interrupteur jusqu'en bout de course (position START). L'appareil se met en

marche automatiquement toutes les 12 doses de café (toutes les 6 doses sur les versions avec groupe doseur réduit). L'arrêt intervient automatiquement lorsque le doseur de café moulu est plein. Pour l'arrêt manuelle de l'appareil, placer l'interrupteur sur la position O.

Vulcano on Demand


Pour mettre sous tension l'appareil, tourner la manette de l'interrupteur sur la position I. L'afficheur, placé sur le couvercle clavier, affichera un compteur avec le numéro incrémentiel total de doses moulues par l'appareil.



Après avoir positionné le porte-filtre dans la fourchette prévue à cet effet, appuyer respectivement sur:

- le bouton à gauche (indication une tasse) pour mouliner et doser une mono dose;
- le bouton à droite (indication deux tasses) pour mouliner et doser une double dose.

Le compteur sur le couvercle-clavier augmente d'une unité pour chaque mono dosage (indication une tasse) et de deux unités pour chaque double dose (indication deux tasses).

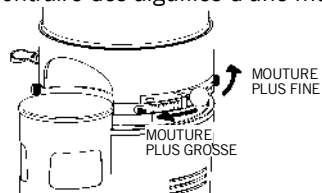
Il est possible de mettre manuellement en marche l'appareil en maintenant enfoncé le bouton central sur le couvercle-clavier (indication ). Si l'on relâche le bouton de mouture manuelle, l'appareil s'arrête. Avec ce bouton, le compteur n'augmente pas.

L'on conseille d'utiliser ce bouton pour le réglage de la mouture de la part de l'appareil.

Pour éteindre l'appareil, placer l'interrupteur sur la position O.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE

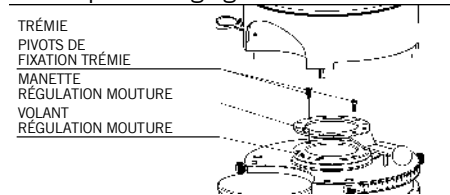
Le réglage de la mouture (plus ou moins fine) s'effectue par l'intermédiaire de la manette de réglage. Pour diminuer la finesse de la mouture, la manette doit être déplacée dans le sens des aiguilles d'une montre; pour augmenter la finesse de la mouture elle doit être déplacée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



La manette reste fixe dans la position de réglage choisi et ne nécessite aucun blocage. Le réglage doit être effectué avec le moteur en marche et si possible sans café entre les lames.

Sur les Vulcano on Demand, moude de petites quantités de café jusqu'à ce que soit obtenue la granulométrie voulue. Avant de vérifier la finesse du café moulu, moude quelques doses de café pour remplir le conduit entre la zone de mouture et la bouche de sortie du café moulu. Il faut effectuer cette opération chaque fois que l'on change la mouture, pour vider le conduit du café moulu

précédent. La variation de la granulométrie du café moulu pourrait changer le poids des doses. Régler la dose seulement après le réglage de la mouture.



Dans le cas où il n'est pas possible, à cause de la course limitée de la manette de régulation mouture, obtenir le point de mouture désiré, procéder de la façon suivante:

- fermer la tirette et arrêter l'appareil;
- dévisser les pivots de fixation de la trémie et l'enlever;
- dévisser les vis de fixation de la manette de régulation au volant et enlever la manette;
- remettre la manette en alignant les trous de la manette à ceux-là du volant qui permettent une régulation de mouture plus ample;
- fixer la manette au volant par les vis correspondants;
- remettre la trémie;
- seulement après avoir remis la trémie sur la carrosserie (appareil), visser les

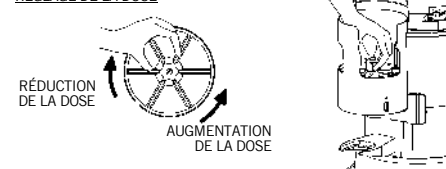
pivots correspondants, ouvrir la tirette et régler la mouture.

Si l'écoulement du café sur la machine à café est très rapide, cela signifie que le café est moulu trop gros. Si au contraire le café s'écoule très lentement, cela signifie que le café est moulu trop fin. Néanmoins, la finesse de la mouture n'est pas le seul facteur à prendre en compte pour obtenir un écoulement normal du café, il convient également de tenir compte de la quantité de la dose, du pressage, du réglage de la machine à café et de la propreté des filtres.

RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ MOULU

Vulcano Automatic

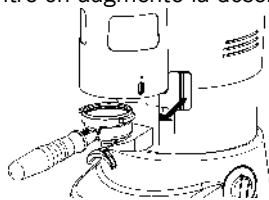
RÉGLAGE DE LA DOSE



Pour régler la dose de café, utiliser la manette située sur la partie centrale du doseur de café moulu tout en maintenant en position fixe le diaphragme de dosage. En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on diminue la dose; dans le sens contraire des aiguilles

d'une montre on augmente la dose.

PRÉLÈVEMENT
DE LA DOSE

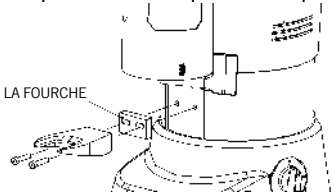


Pour prélever des doses de café moulu, placer le porte-filtre de la machine à café en butée sur le support prévu à cet effet sous le point de distribution du café moulu.

Pour faire descendre une dose de café moulu, amener la manette du doseur en bout de course et la laisser ensuite revenir d'elle-même en la relâchant. Pour prélever deux doses, tirer deux fois de suite.

Afin de centrer la chute du café dans le porte-filtre, il est possible de régler latéralement la position de la petite chape de support placée sous le doseur, ceci en desserrant légèrement les vis de fixation et en les revissant après avoir déplacé et repositionné la petite chape.

ÉPAISSEUR DE LA FOURCHE



Si nécessaire, utiliser les cales fournies à cet effet (en dotation) pour bloquer la position de la fourche. Après avoir déterminée la meilleure position, fixer la fourche à l'aide des vis relatives.

Vulcano on Demand

L'on effectue le réglage de la dose en utilisant les commandes situées sur le couvercle clavier. Après avoir réglé la granulométrie du café moulu, vérifier le poids de la dose avec une balance de précision.

Pour régler le dosage, il faut accéder au programme de réglage: pour entrer, appuyer pendant trois secondes sur le bouton "MENU"; l'afficheur commencera à clignoter.

Sélectionner la dose que l'on souhaite varier : la mono dose (indication une tasse) ou la double dose (indication deux tasses). L'afficheur affichera le temps de mouture actuel (en secondes) du dosage choisi. En appuyant sur les touches "+" et "-", on augmente ou on diminue le temps de mouture et donc le dosage sélectionné.

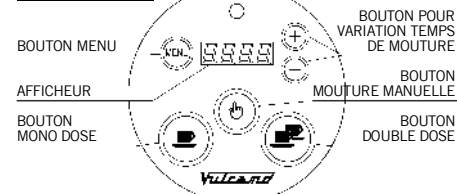
Indicativement, une variation de 0,10 seconde correspond à une variation de la dose de 0,3 gramme (0,01 once).

Quand l'on a configuré la valeur

souhaitée, il faut mémoriser cette nouvelle valeur en appuyant pendant trois secondes sur le bouton "MENU". L'afficheur qui clignote confirmera la sauvegarde des données et la sortie du programme de réglage.

Avec la balance de précision, peser de nouveau la dose et, si nécessaire, répéter l'opération.

COUVERCLE CLAVIER



QUAND ON EST À L'INTÉRIEUR DU PROGRAMME DE RÉGLAGE, IL N'EST PAS POSSIBLE DE COMMANDER LA MOUTURE DE LA PART DE L'APPAREIL. SI L'APPAREIL EST ÉTEINT (INTERRUPTEUR EN POSITION 0) AVANT DE SORTIR DU PROGRAMME DE RÉGLAGE, LES MODIFICATIONS NE SONT PAS SAUVEGARDÉES.

Pour prélever des doses de café moulu, placer le porte-filtre de la machine à café en butée sur le support prévu à cet effet sous le point de distribution du café moulu.

9. Recommandations pour l'utilisation

- Ne jamais laisser les appareils en marche alors que le récipient à café est vide.
- Sur les Vulcano Automatic, ne jamais tirer la manette de dosage à mi-course mais toujours à fond.
- Dans les opérations de remplissage de la trémie avec du café en grains s'assurer de ne pas faire entrer de corps étrangers. Manipuler avec mains propres.
- Toujours remettre le couvercle sur la trémie après chaque remplissage et pendant le normal usage de l'appareil.

• PREMIÈRE INSTALLATION

Pour le bon fonctionnement des machines, lors de la première installation et à chaque changement de meules, moule d'abord quelques doses de café. Ne pas servir ces premières doses de café moulu.

Sur les Vulcano on Demand, pour un fonctionnement optimal de l'appareil, à la première installation et à chaque nettoyage du conduit de mouture, après avoir moulu quelques doses de café, nettoyer la surface interne de l'entonnoir avec un pinceau sec.

• DURÉE DE FONCTIONNEMENT DU MOTEUR

POUR LES VERSIONS AVEC MOTEUR MONOPHASÉ, RESPECTER LE CYCLE DE MARCHE MENTIONNE DANS L'ÉTIQUETTE PLACÉE SUR LE CÔTÉ DE L'APPAREIL.

- Exemple: la donnée de la plaque 35s ON / 45s OFF indique un cycle de marche permis de 35 seconds de marche (On) et 45 seconds d'arrêt (Off).
- POUR APPAREILS DOTÉS DE MOTEUR TRIPHASÉ IL EST PERMIS UN FONCTIONNEMENT ININTERROMPU.
- Pour obtenir une mouture de bonne qualité, il est conseillé de ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 10-15 minutes d'affilée.

10. Protections

PROTECTION THERMIQUE

Le moteur de l'appareil est protégé contre la surchauffes et la surtensions par une protection thermique qui, lorsqu'elle intervient, coupe l'alimentation électrique du moteur. En cas d'intervention de la protection thermique, provoquée par une anomalie durant le fonctionnement (par exemple le blocage des lames), il est nécessaire

d'éteindre l'appareil, par l'intermédiaire de l'interrupteur, DE DÉBRANCHER LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET DE CONTACTER UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. IL NE FAUT JAMAIS INTERVENIR SUR L'APPAREIL QUAND IL SE TROUVE SOUS TENSION, EN RAISON DU RISQUE DE VOIR LE MOTEUR REPARTIR À L'IMPROVISTE. En cas de sur-

chauffe de l'appareil provoqué par un blocage du moteur, il est nécessaire d'attendre que celui-ci se soit refroidi.

MICRO-INTERRUPTEUR ARRÊT MOTEUR

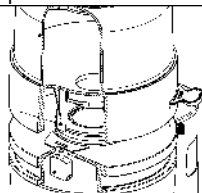
Le système de protection contre le contact accidentel avec les parties rotatives du système de mouture se constitue d'un micro-interrupteur, se trouvant sous la carrosserie de l'appareil, qui coupe l'ali-

mentation électrique du moteur.

TRÉMIE

LANGUETTE

MICRO-INTERRUPTEUR



Le bouton de commande de ce dispositif est actionné par une lamelle se trouvant sur la trémie; si l'on enlève la trémie ou bien s'il n'est pas bien installée, le micro-interrupteur qui n'est pas actionné empêche l'appareil de

fonctionner. Pour installer correctement le récipient à café, il faudra le fixer à la carrosserie avec le goujons.

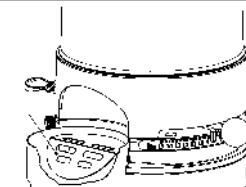
PROTECTEUR SORTIE-CAFÉ

Le protecteur sortie-café doit toujours être fixé au groupe doseur (Vulcano Automatic), ou au entonnoir (Vulcano on Demand), à l'aide des vis prévues à cet effet qui ne devront jamais être enlevées par l'utilisateur.

LA DÉPOSE DU PROTECTEUR SORTIE-CAFÉ NE POURRA ÊTRE EFFECTUÉE

PAR LE PERSONNEL TECHNIQUE AGRÉÉ ET UNIQUEMENT APRÈS AVOIR COUPÉ LE COURANT À L'APPAREIL, EN DÉBRANCHANT LA FICHE DE LA PRISE.

PROTECTEUR
SORTIE-CAFÉ



Avant de rebrancher l'appareil au secteur, remonter le protecteur.

L'utilisation de cet appareil électrique doit s'effectuer conformément aux normes de sécurité en vigueur:

- DURANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL, FAIRE ATTENTION AUX PARTIES MÉCANIQUES EN MOUVEMENT AU NIVEAU DU SYSTÈME DE MOUTURE ET DE DISTRIBUTION DU CAFÉ MOULU. AVANT DE RETIRER LE RÉCIPIENT A CAFÉ DU SYSTÈME DE MOUTURE, COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE. DANS LE CAS OU UN QUELCONQUE OBJET SERAIT PRÉSENT DANS LE SYSTÈME DE MOUTURE OU DANS LE RÉCIPIENT A CAFÉ,

NE PAS LE RETIRER SANS AVOIR PRÉALABLEMENT DÉBRANCHE LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

- Attention: après l'arrêt de l'appareil, les lames de mouture continuent de tourner pendant quelques secondes.
- L'UTILISATEUR N'EST EN AUCUN CAS AUTORISÉ À DÉMONTER VIS OU AUTRES PARTIES FIXÉES À L'AIDE DE VIS.
- En cas de fonctionnement anormal ou de panne, s'adresser à un technicien qualifié et ne pas essayer de réparer l'appareil.
- AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTER-

11. Recommandations de sécurité

VENTION SUR L'APPAREIL - DE NETTOYAGE ET/OU D'ENTRETIEN - DÉBRANCHER LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE. LA MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL PAR L'INTERMÉDIAIRE DE L'INTERRUPTEUR NE DONNE PAS LES MÊMES GARANTIES DE SÉCURITÉ.

- N'effectuer aucune intervention non prévue sur l'appareil.
- Lorsque l'appareil reste sans surveillance, il est indispensable de couper l'alimentation à l'aide de l'interrupteur général (par exemple durant la nuit, les pauses, les jours de fermeture

- ou pendant les périodes de vacances).
- N'introduire aucun liquide - de quelque type que ce soit - à l'intérieur de l'appareil, et n'utiliser non plus aucun liquide sur les parties externes de l'appareil.
 - Ne jamais introduire de café moulu

dans le récipient prévu pour contenir le café en grains.

- NE PAS TIRER LE FIL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE POUR DÉBRANCHER L'APPAREIL.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains

ou les pieds mouillés ou humides.

- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.

Le non-respect des instructions ci-dessus décharge le fabricant de toute responsabilité en cas de dommages matériels et/ou physiques.

12. Bruit

Pays CEE:

L'émission sonore maximum de nos appareils (en termes de puissance sonore), équivaut à 81 dB(A).

Le niveau équivalent d'exposition sonore journalière pour un opérateur, exclusivement liée à un fonctionnement limite de l'appareil de 240 minutes pendant huit heures, est équivalent à 78 dB(A), conformément aux Directives Euro-

péennes 86/188/EEC et 2003/10/EC. L'utilisation de l'appareil ne nécessite donc aucune précaution contre les risques dérivant de l'exposition au bruit dans les lieux de travail (articles 3÷8 de la Directive Européenne 2003/10/EC).

USA et Canada:

Le niveau sonore de nos appareils s'inscrit au sein des limites prescrites par le

règlement fédéral des États-unis 29 CFR 1910.95 ('*Occupational Health and Environment Control - Occupational noise exposure*'), pendant huit heures journalières continues (par référence à l'exposition sonore exclusivement liée au fonctionnement de l'appareil).

Ce niveau sonore a été déterminé sur des appareils identiques neufs.

13. Entretien

Il est indispensable de contrôler régulièrement l'état du fil et de la prise d'alimentation de l'appareil.

DANS LE CAS OU LE FIL OU LA PRISE D'ALIMENTATION SERAIT ENDOMMAGÉ, DEMANDER L'INTERVENTION D'UN TECHNICIEN QUALIFIÉ POUR LE/LA CHANGER, CELA AFIN DE PRÉVENIR TOUS LES RISQUES.

LES APPAREILS MARQUÉS DU LABEL

CE NÉCESSITENT, AFIN D'OUVRIR LA PLAQUE SITUÉE SOUS L'APPAREIL (AFIN D'INTERVENIR SUR LE FIL D'ALIMENTATION) L'UTILISATION D'UN OUTIL SPÉCIAL.

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

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, il est indispensable de faire appel à un technicien qualifié pour pro-

céder à l'entretien et au contrôle minutieux des parties sujettes à usure.

Il est en outre nécessaire de vérifier régulièrement le degré d'usure des lames. Le bon état de celles-ci est la garantie d'une mouture de bonne qualité et d'un bon rendement, et permet également de limiter la surchauffe de l'appareil.

COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL EN DÉBRANCHANT LA PRISE, AVANT DE COMMENCER LE NETTOYAGE. L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYÉ EN PROJETANT DE L'EAU SUR CELUI-CI.

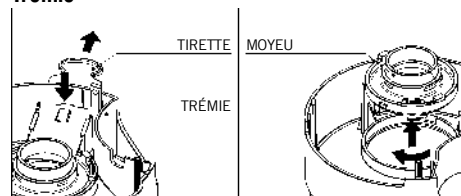
Ne pas installer l'appareil dans des locaux dont le nettoyage s'effectue à l'aide d'un jet d'eau.

IL EST NÉCESSAIRE DE PROCÉDER RÉGULIÈREMENT AU NETTOYAGE DE L'APPAREIL EN FAISANT APPEL EXCLUSIVEMENT POUR CELA A UNE PERSONNE QUALIFIÉE.

Pour le nettoyage, utiliser chiffons ou pinceaux parfaitement propres et désinfectés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs pour ne pas rendre opaque les parties polies de l'appareil.

Trémie



Après l'avoir démonté laver la trémie et

son collier à l'eau et au savon neutre, bien les rincer à l'eau tiède et les essuyer parfaitement.

Pour nettoyer les surfaces intérieures il est nécessaire de démonter la trémie : enlever la tirette en pressant vers le bas le cliquet, après enlever le moyeu en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et le soulever (voir figure).

Il est recommandé d'effectuer régulièrement le nettoyage de la trémie.

Pour remonter complètement la trémie, effectuer les opérations précédentes dans l'ordre inverse.

Après le nettoyage, la trémie devra être correctement remis en place sur l'appareil en le fixant avec le goujons prévu à cet effet.

Système de mouture

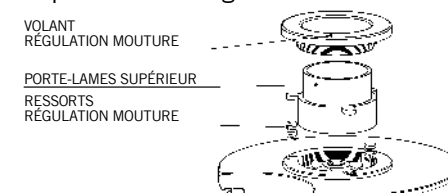
Comme expliqué dans le paragraphe "RÉGLAGE DE LA MOUTURE" enlever la trémie et la manette régulation mouture.

Démonter le volant de réglage en la dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre. Après avoir retiré le porte-lames supérieur, nettoyer soigneusement les lames, les rainures et le système de mouture en utilisant pour

14. Nettoyage de l'appareil

cela un pinceau et un chiffon sec. Pour le filet de l'appareil on conseille d'utiliser une petite brosse avec fils en laiton.

On conseille de vérifier le nettoyage des filets du volant de régulation de mouture et de l'appareil en vissant le volant dans les sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin. Dans le cas où le vissage ne soit pas facile il faut répéter le nettoyage autrement il y aura le risque d'endommager les filets.



Vérifier que les ressorts de régulation sont à leur place. Après avoir remis en place le porte-lames supérieur dans son logement, graisser avec de la graisse pour le contact alimentaire les filets du volant de régulation mouture et son plan dessous qui est en contact avec le porte-lames supérieur.

Remonter le volant de réglage en la vissant dans le sens inverse des

aiguilles, remettre la manette et la fixer sur le volant par les vis correspondants. Après avoir adéquatement remis en place la trémie, procéder ensuite au réglage de la finesse de mouture.

Groupe doseur (Vulcano Automatic)

Après avoir éliminé le café moulu, nettoyer le diaphragme doseur à l'aide d'un pinceau sec en éliminant le café encore présent en actionnant le manette du doseur.

Nettoyer soigneusement, sur la partie inférieure du doseur, la bouche de sortie du café moulu à l'aide d'un pinceau sec. S'il est nécessaire d'effectuer un

nettoyage plus soigné, telle opération devra être réalisée par un personnel technique qualifié qui, auparavant, **devra débrancher l'appareil du secteur** et procéder comme suit:

1. Démontez le protecteur sortie-café en dévissant les vis;
2. Dévissez la vis à tête hexagonale fixant la manette de réglage de la dose;
3. Dévissez la manette de réglage en gardant le groupe étoiles de dosage (étoile femelle et étoile supérieure des doses) enfoncé vers le bas;
4. Dégager le groupe étoiles de dosage

du pivot central;

5. Dégager le ressort du pivot central;
6. Nettoyer le fond avec soin, en particulier les angles apparents et l'orifice de sortie du café moulu.

Pour remonter le groupe doseur, suivre les opérations ci-dessus dans le sens inverse en veillant à ce que la languette du cache-orifice soit correctement insérée dans sa rainure située sur le côté du bassin.

Entonnoir (Vulcano on Demand)

Après avoir enlevé le couvercle, nettoyer l'entonnoir et son couvercle avec un pinceau sec.

Produit par:

Mazzer Luigi srl

Via Moglianese, 113 – 30030 Gardigiano di Scorzè (Venezia) - Italy

E-mail: mazzer@mazzer.com - <http://www.mazzer.com>

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire, d'adapter ou de traduire le présent document sans notre autorisation écrite préalable.

FR

vulcano

Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	Seite 2
2. Abmessungen	Seite 2
3. Verpackung	Seite 2
4. Entsorgung	Seite 2
5. Allgemeine Beschreibung	Seite 3
6. Verwendung	Seite 4
7. Installation und elektrischer Anschluß	Seite 4
8. Betrieb des Geräts	Seite 5
9. Bedienungshinweise	Seite 8
10. Schutzvorrichtungen	Seite 8
11. Sicherheitshinweise	Seite 9
12. Geräusch	Seite 10
13. Wartung	Seite 10
14. Reinigung des Geräts	Seite 11



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

DE

1. Vorwort

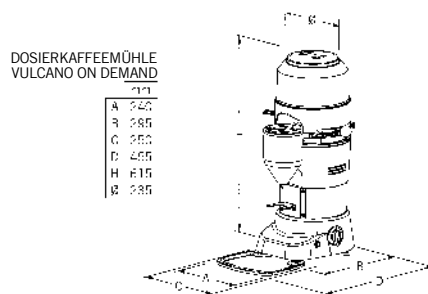
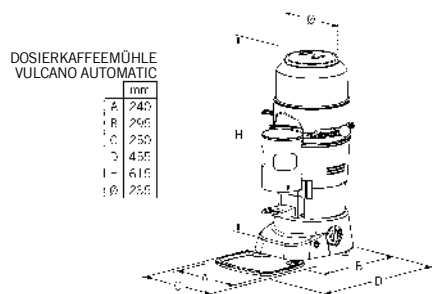
Die vorliegende Anleitung in all ihren Teilen aufmerksam durchlesen, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, da es wichtige Hinweise über die Sicher-

heit, Bedienung und Wartung des Geräts aufweist.

Die vorliegende Anleitung sorgsam aufbewahren.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt und an der Anleitung vorzunehmen.

2. Abmessungen



3. Verpackung

Nachdem das Gerät ausgepackt wurde, sofort nachprüfen, ob es unversehrt oder beschädigt ist. Im Zweifelsfalle nicht benutzen und sich an das Fachpersonal

wenden.

Die Verpackungsteile müssen außerhalb der Reichweite von Kindern sein, da diese eine Gefahrenquelle darstellen kön-

nen.

Verpackung bis zum Ablauf der Garantie aufbewahren.

4. Entsorgung

Die Verpackungsteile nicht in die Umwelt freisetzen, sondern sich an die geltenden Gesetze halten.

Falls das Gerät nicht mehr benutzt wird,

empfiehlt es sich, den Netzstecker abzutrennen, um es unbrauchbar zu machen: Kabel an der Ausgangsstelle des Geräts abschneiden.

Zur Entsorgung der Bauteile des Gerät sich an hierfür spezialisierte Gesellschaften wenden.

INFORMATION FÜR DIE IN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT ANSÄSSIGEN BENUTZER

Gemäß Art. 26 der Gesetzesverordnung vom 14. März 2014, Nr. 49: "Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU hinsichtlich Elektro- und Elektronikgerä-

te-Abfall (WEEE)".

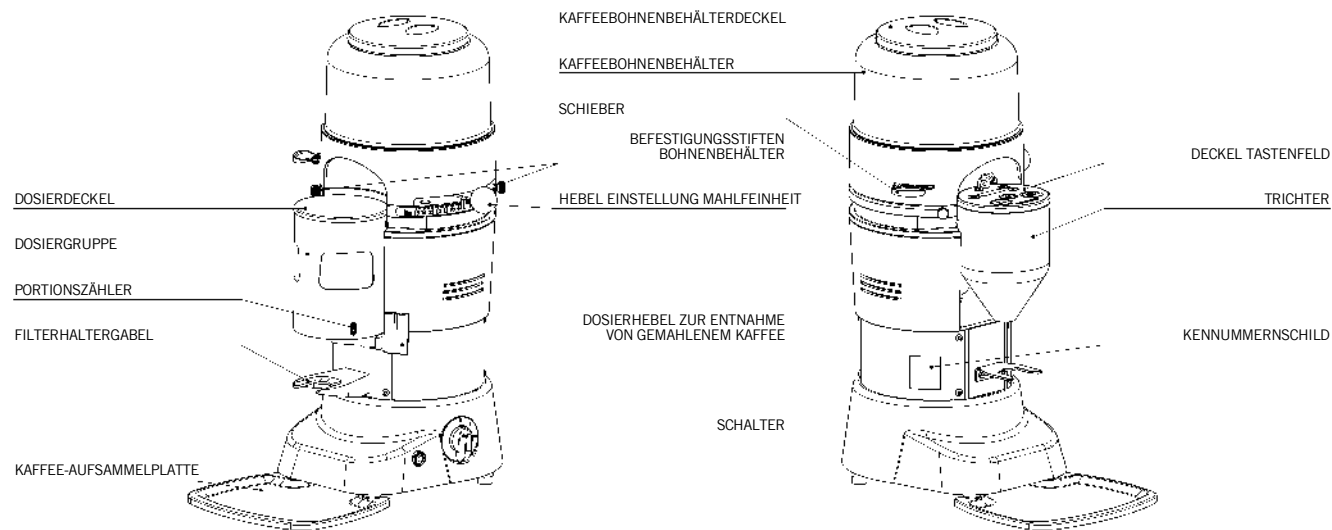


Das hier abgebildete und auf dem Gerät oder seiner Verpackung angebrachte Symbol des durchgestrichenen Abfallcontainers weist darauf hin, dass das Produkt (EEA) am Ende seiner Lebensdauer

getrennt von anderem Abfall gesammelt werden muss, dies bei Verbot der gemeinsamen Entsorgung mit ungetrenntem Siedlungsabfall.

Weitere Informationen kontaktieren in *La Marzocco s.r.l.*

5. Allgemeine Beschreibung



6. Verwendung

Dieses Gerät wurde AUSSCHLIESSLICH für das Mahlen von Kaffeebohnen entwickelt. Eine Zweckentfremdung ist unangebracht und somit gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die auf eine Zweckentfremdung oder eine falsche Bedienung zurückzuführen sind.

Das Gerät nicht für das Mahlen anderer Nahrungsmittelsorten verwenden.

Die Dosiergruppe (Vulcano Automatic) nicht zur Aufbewahrung von andere Nahrungsmitteln oder ihre Dosierung verwenden.

DIE VON UNS HERGESTELLTEN DOSIERKAFFEEMÜHLEN, SIND

GERÄTE, DIE NUR VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL VERWENDET WERDEN DÜRFEN UND SIND **NICHT DEM GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT**. Der Anwender muss ein Erwachsener sein.

Die Verwendung seitens Kinder oder unfähiger Personen ist zu verhindern.

7. Installation und elektrischer Anschluss

Die Installation muß den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechend vom technischen Fachpersonal vorgenommen werden. Eine falsche Installation kann Personen-, Tier- oder Sachschäden zur Folge haben, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

- Das Gerät muß auf eine stabile und flache Oberfläche gestellt werden (der Abstand zum Fußboden sollte 80 bis 100 cm betragen).
- Vor dem Einfügen des Netzsteckers überprüfen, ob die Spannungs- und Frequenzwerte des Stromnetzes denen auf dem Geräteetikett, das die technischen Daten angibt, entsprechen.
- Die Steckdose muß über einen effizienten Erdungsanschluß verfügen. Daher ist

es wichtig nachzuprüfen, ob die Erdungsanlage effizient ist und den derzeitigen Sicherheitsrichtlinien entspricht. Im Zweifelsfalle ist durch das Fachpersonal eine genaue Anlagenkontrolle vorzunehmen.

DIE ERDUNG DES GERÄTS IST BINDEND.

Bei einer Nichtbeachtung dieser Rechtsvorschrift übernimmt der Hersteller keine Haftung.

- Es ist wichtig nachzuprüfen, ob die Netzspannung der Anlage der Geräte-Betriebsspannung, die auf dem Etikett mit den technischen Daten angegeben ist, entspricht, und ob die Steckdose vor Überstrom geschützt ist.

- Keine Verlängerungskabel, elektrische

Adapter für Mehrfachsteckdosen oder fliegende Verbindungen verwenden.

- In den EG-Ländern sehen die geltenden Rechtsvorschriften für eine korrekte Installation des Geräts eine externe Äquipotentialklemme ⚡ auf der Außenseite der Geräte-Bodenplatte vor, die an einem Äquipotentialknoten angeschlossen sein muß.
- Die Drehung des Motors muß im Uhrzeigersinn erfolgen. Die eventuelle Drehung der Drehstrommotoren in die umgekehrte Richtung, die eine Folge der Vertauschung beider Stromleiter in der Steckdose ist, muß vom Fachpersonal vorgenommen werden.
- Das Gerät eignet sich ausschließlich für den Innengebrauch und darf nicht im

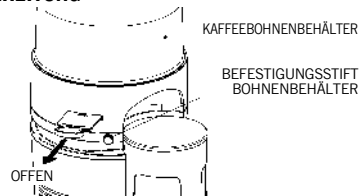
- Freien verwendet werden.
- Vor der Erstinstallation das Gerät gründlich reinigen; im Besonderen den Anwei-

- sungen der nachfolgenden Kapitel 9 und 14 folgen.
- Das Gerät nicht in der Nähe eines Was-

serspenders oder ähnlichen Gegenständen aufstellen, die auch versehentlich einen Wasserstrahl auf das Gerät abgeben könnten.

8. Betrieb des Geräts

VORBEREITUNG



Bitte nachprüfen, ob die Bohnenbehälter auf dem Gerät richtig sitzt und mit dem Stiften an der Abdeckung befestigt ist. Schieber schließen und Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen füllen. Schieber soweit öffnen, daß die Kaffeebohnen in das Mahlssystem fließen.

EIN- UND AUSSCHALTVORGANG

Vulcano Automatic

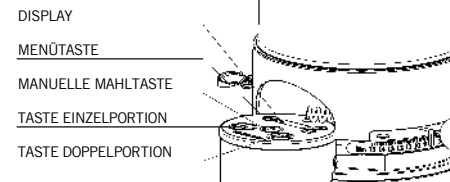
Zur Stromversorgung des Geräts ist der Schalterdrehknopf auf I zu drehen. Der Einschaltvorgang erfolgt alle 12 Kaffeedosierungen automatisch. Bei der Füllung des Dosierers für gemahlene Kaffeebohnen schaltet sich das Gerät automatisch aus. Einschaltvorgang des Geräts muß der

Schalterdrehknopf bis zum Endanschlag gedreht werden (Position START).

Um das Gerät manuell auszuschalten, ist der Schalterdrehknopf auf O zu drehen.

Vulcano on Demand


Um dem Gerät Spannung zu geben, den Drehknopf des Schalter auf die Stellung I drehen. Auf dem Display, das sich auf dem Deckel Tastenfeld befindet, erscheint eine Zählung mit ansteigender Gesamtzahl der vom Gerät gemahlene Mengen.



Nach dem Einsetzen des Filterhalters in die entsprechende Gabel, folgendes drücken:

- den linken Knopf (Angabe eine Tasse) zum Mahlen und Dosieren einer Einzelportion;
- den rechten Knopf (Angabe zwei

Tassen) zum Mahlen und Dosieren einer Doppelportion.

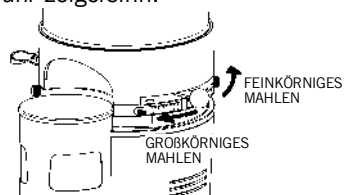
Die Zählung auf dem Deckel-Tastenfeld erhöht sich mit jeder einzelnen Portion um eins (Angabe einer Tasse) und mit jeder doppelten Portion um zwei (Angaben von zwei Tassen). Das Gerät kann auch manuell gestartet werden, in dem man den mittleren Knopf auf dem Deckel-Tastenfeld drückt (Angabe ). Beim Loslassen des manuellen Mahlknopfes hält das Gerät an. Mit diesem Knopf erhöht sich die Zählung nicht. Dieser Knopf sollte für die Mahleinstellung des Gerätes benutzt werden.

Um das Gerät manuell auszuschalten, ist der Schalterdrehknopf auf O zu drehen.

MAHLEINSTELLUNG

Um den Kaffee mehr oder weniger fein zu mahlen, muß durch den dazu bestimmten Hebel die Einstellung betätigt werden. Zur Erzielung von grobkörnig gemahlene Kaffee ist die Hebel im Uhrzeigersinn zu

drehen; für feiner gemahlenem Kaffee im Gegenuhr-zeigersinn.



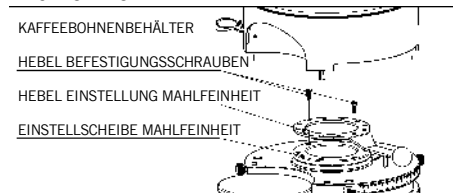
Die Hebel bleibt in Position, ohne festgeklemmt werden zu müssen. Die Einstellung erfolgt bei eingeschaltetem Motor und möglichst ohne Kaffee zwischen den Mahlscheiben. Kleine Kaffeemengen mahlen, um die optimale Kaffeekörnigkeit herauszufinden.

In der Vulcano on Demand, bevor man die Feinheit der Mahlung prüft, sollten einige Kaffeeportionen gemahlen werden, damit sich die Leitung zwischen der Mahlzone und der Austrittsöffnung des gemahlene Kaffees füllt. Dieser Vorgang muss bei jeder Änderung der Mahlung durchgeführt werden, damit der zuvor gemahlene Kaffee aus der Leitung austritt. Die Änderung des Feinheitsgrades des gemahlene Kaffees könnte das Gewicht der Dosierungen verändern. Deshalb stellt man die Menge erst nach der Einstellung der Mahlung ein.

Falls man auf Grund des beschränkten

Aktionskreises des Hebels, den gewünschten Feinheitsgrad nicht erhält, wie folgt vorgehen:

- den Schieber schließen und das Gerät ausschalten;
- die Haltestifte der Bohnenbehälter ausdrehen und dieselbe entfernen;
- die Schrauben, mit denen der Hebel am Ring befestigt ist, ausdrehen und den Hebel entfernen;
- den Hebel wieder anbringen, darauf achten, dass die Bohrungen für die Befestigung mit den Ringbohrungen übereinstimmen, sie erlauben die bestmögliche Mahleinstellung.
- Mit den entsprechenden Schrauben den Hebel wieder am Ring befestigen.
- Die Bohnenbehälter wieder anbringen,
- erst wenn die Bohnenbehälter durch Eindrehen der entsprechenden Stifte wieder am Gehäuse befestigt ist, den Schieber öffnen und die Mahleinstellung vornehmen.



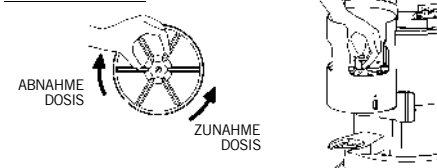
Bedeutet ein zu schnelles Ausfließen aus

der Espressomaschine, daß der Kaffee zu grob gemahlen ist. Falls umgekehrt dies zu langsam erfolgt, ist der Kaffee zu fein gemahlen. Dabei müssen jedoch unzählige Bedingungen in Betracht gezogen werden, die den korrekten Kaffeeausfluß beeinflussen können wie zum Beispiel das Dosisgewicht, die Pressung, die Einstellung der Espressomaschine sowie die Filterreinigung.

EINSTELLUNG DER DOSIS GEMAHLENE KAFFEES

Vulcano Automatic

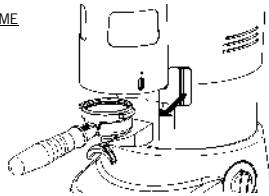
DOSIEREINSTELLUNG



Zur Einstellung der Mahldosis ist der Drehknopf in der Mitte des Dosiergeräts für gemahlene Kaffee zu betätigen indem die Dosiersterngruppe festgehalten wird.

Bei einer Drehknopfdrehung im Uhrzeigersinn wird die Dosis verringert, im Gegenuhrzeigersinn angehoben.

DOSISENTNAHME

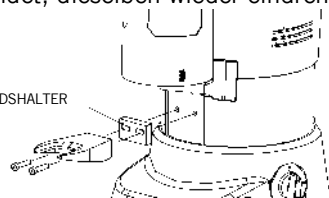


Zur Entnahme der Dosis an gemahlenem Kaffee ist der Filterhalter der Kaffeemaschine tief in die Haltegabel unter der Austrittsöffnung des gemahlene Kaffees zu führen.

Damit eine gemahlene Kaffeedosis hinunterfällt, muß der Dosierhebel bis zum Endanschlag angezogen und nicht zurückbegleitet werden. Für die Entnahme einer Doppeldosis zwei mal hintereinander ziehen.

Um den Fall des Kaffees in den Filterhalter zu zentrieren, kann man die Stellung der Haltegabel seitlich unter dem Dosierer einstellen, in dem man die Befestigungsschrauben lockert und nach dem sich die Haltegabel in der neuen Stellung befindet, dieselben wieder eindreht.

GABELABSTANDSHALTER



Verwenden Sie, wenn erforderlich, entsprechende Abstandsstücke (in der Packung enthalten), um die Gabelposition nach hinten zu verlegen. Sobald die optimale Position gefunden ist, die Gabel mit den dazugehörigen Schrauben anziehen.

Vulcano on Demand

Die Mengeneinstellung erfolgt über die Bedienungen auf dem Deckel Tastenfeld. Nach Einstellung des Feinheitsgrades, das Gewicht der Menge mit einer Präzisionswaage prüfen.

Zum Einstellen der Dosierung muss man das Einstellprogramm öffnen: für den Zugriff drei Sekunden die Taste "MENU" drücken, das Display beginnt zu blinken.

Die Menge die geändert werden soll, wählen: die einzelne Portion (Angabe eine Tasse) oder die doppelte Portion (Angabe zwei Tassen). Auf dem Display erscheint die aktuelle Mahlzeit (in Sekunden) der gewählten Menge. Durch Drücken der Tasten "+" und "-" erhöht oder senkt man die Mahlzeit und damit die gewählte Menge.

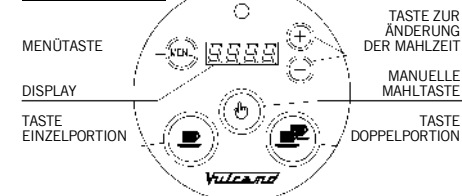
Eine Änderung von 0.10 Sekunden entspricht ungefähr einer Mengenänderung von 0.3 Gramm (0.01 Unze).

Hat man den gewünschten Wert einge-

stellt, muss man den neuen Wert speichern, in dem man die Taste "MENU" für drei Sekunden drückt. Ein Blinken des Displays bestätigt die Speicherung der Daten und das Verlassen des Einstellprogramms.

Die Menge nochmals mit der Präzisionswaage wiegen und falls notwendig den Vorgang wiederholen.

DECKEL TASTENFELD



WENN MAN SICH IM EINSTELLPROGRAMM BEFINDET, KANN DIE MAHLUNG DES GERÄTES NICHT BEDIENT WERDEN.

WENN DAS GERÄT VOR DEM VERLASSEN DES EINSTELLPROGRAMMS AUSGESCHALTET WIRD (SCHALTER AUF 0), WERDEN DIE ÄNDERUNGEN NICHT GESPEICHERT.

Zur Entnahme der Dosis an gemahlenem Kaffee ist der Filterhalter der Kaffeemaschine tief in die Haltegabel unter der Austrittsöffnung des gemahlene Kaffees zu führen.

9. Bedienungshinweise

- Geräte niemals eingeschaltet lassen, wenn sich in der Bohnenbehälter kein Kaffee befindet.
- In der Vulcano Automatic Dosierhebel nicht teilweise anziehen, sondern immer bis zum Endanschlag führen.
- Bei der Füllung der Kaffeeglocke darauf achten, dass keine Fremdkörper hineingeraten. Mit sauberen Händen vorgehen.
- Nach jeder Einfüllung und während des normalen Gebrauchs des Gerätes immer den Deckel der Glocke auflegen.

• ERSTINSTALLATION

Für den ordnungsgemäßen Betrieb der Mahlwerke bei der Erstinstallation und bei jedem Wechsel des Mahlwerks, einige Portionen Kaffee mahlen. Diese ersten gemahlten Portionen nicht für die Kaffeeausgabe verwenden. In der Elektronische Dosierkaffeemühlen, für einen optimalen Gerätebetrieb bei Erstinstallation und jeder Reinigung der Mahlleitung die Innenfläche des Trichters nach der Mahlung einiger Kaffeeportionen mit einem trockenen Pinsel reinigen.

• MOTORBETRIEBSBEREICH

FÜR DIE VERSIONEN MIT EINPHASEN-MOTOR DEN BETRIEBSKREISLAUF BEACHTEN. DER BETRIEBSKREISLAUF WIRD IN DEM LEISTUNGSSCHILD ANGEGEBEN, DER AUF DER SEITE DES GERÄTES LIEGT.

Z.B: die Angabe 35s ON / 45s OFF bedeutet einen erlaubten Betriebskreislauf von 35 Sekunden eingeschaltet (On) und 45 Sekunden ausgeschaltet (Off).

FÜR DIE GERÄTE MIT DREIPHASEN-MOTOR IST EINEN FORTLAUFENDEN BETRIEB ERLAUBT.

Zur Erzielung einer guten Vermahlung empfiehlt es sich einen zeitweiligen Motorbetrieb von nicht über 10-15 Minuten.

10. Schutzvorrichtungen

THERMOSCHUTZ

Der Gerätemotor ist vor Überhitzung, das eine Folge von Überstrom ist, durch einen Thermoschutz geschützt, der in die Stromversorgung des Motors eingreift und diese unterbricht. Falls sich der Thermoschutz infolge von Funktionsstörungen, wie zum Beispiel eine Blockierung der Mahlscheiben, einschaltet, ist das Gerät

durch die Schalterbetätigung auszuschalten, den Netzstecker zu ziehen und sich an das Fachpersonal zu wenden. NIEMALS IN DAS, UNTER SPANNUNG, STEHENDE GERÄT EINGREIFEN. AUF KEINEN FALL ARBEITEN AM GERÄT VORNEHMEN, WENN DIESES AN DAS STROMNETZ GESCHLOSSEN IST, DA DER MOTOR UNVORHERGESEHEN

EINGESCHALTET WERDEN KÖNNTE. Bei Überhitzung des Geräts infolge der Blockierung des Motors, es vor dem Eingriff abkühlen lassen.

MIKROSCHALTER ZUM ANHALTEN DES MOTORS

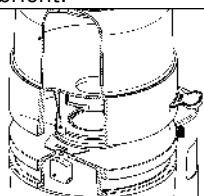
Das Schutzsystem gegen ungewollten Kontakt mit den drehenden Teilen der Mahleinheit besteht aus einem Mikroschalter, der sich unter der Gehäuseabde-

ckung befindet und die Stromversorgung des Motors unterbricht.

KAFFEEBOHNENBEHÄLTER

LAMELLE

MIKROSCHALTER



Der Steuerschalter dieser Vorrichtung wird durch eine Lamelle am Hals des Bohnenbehälters eingeschaltet; sollte der Bohnenbehälter abgenommen oder nicht richtig in seinem Sitz angeordnet werden, unterbindet der nicht aktiv geschaltete

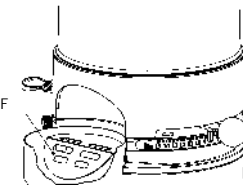
Mikroschalter den Gerätebetrieb. Für eine korrekte Anordnung des Bohnenbehälters muss dieser mit dem Stiften des Stutzens an der Abdeckung befestigt werden.

SCHUTZ KAFFEEAUSLAUF

Der Schutz des Kaffeeauslaufs muss immer mit den geeigneten Schrauben an der Dosiergruppe (Dosierkaffeemühlen), oder auf der Trichters (Elektronische Dosierkaffeemühlen), befestigt sein. Der Benutzer darf diese Schrauben keinesfalls entfernen. DER SCHUTZ DES KAFFEEAUSLAUFS DARF AUSSCHLIEßLICH VON QUALIFI-

ZIERTEM FACHPERSONAL ABGE-NOMMEN WERDEN, NACHDEM DIE STROMZUFUHR ZUM GERÄT UNTERBROCHEN, D.H. DER STECKER AUS DER DOSE GEZOGEN WURDE.

SCHUTZ KAFFEEAUSLAUF



Vor dem erneuten Stromanschluss des Geräts unbedingt den Schutz montieren.

Die Benutzung dieses elektrischen Geräts muß den geltenden Sicherheitsnormen untergeordnet sein.

- WÄHREND DES GERÄTEBETRIEBS AUF DIE BEWEGENDEN MECHANISCHEN TEILE IN DER NÄHE DES MAHLSYSTEMS UND AN DER AUSTRITTSÖFFNUNG DES GEMAHLENE KAFFEES ACHTEN. VOR DEM ENTFERNEN DER BOHNENBEHÄLTER VOM MAHLSYSTEM IST DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTS ZU UNTERBRECHEN. EVENTUELLE FREMDE OBJEKTE IM MAHLSYSTEM ODER IN DER

BOHNENBEHÄLTER NICHT ENTFERNEN, BEVOR DER NETZSTECKER GEZOGEN WURDE.

- Darauf achten, daß nach dem Stop die Mahlscheiben noch in Bewegung sein können.
- DER BEDIENER DARF KEINE SCHRAUBEN ODER TEILE, DIE DURCH SCHRAUBEN FEST SITZEN, LÖSEN.
- Bei Funktionsstörungen oder Defekten sich an das Fachpersonal richten und selbst keine Reparaturarbeiten vornehmen.
- VOR EINEM EINGRIFF, DER REINI-

11. Sicherheitshinweise

GUNG UND/ODER WARTUNG DES GERÄTS IST DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTS AUSZUSCHALTEN INDEM DER NETZSTECKER GEZOGEN WIRD. DAS ABSCHALTEN DES GERÄTS MIT DEM HAUPTSCHALTERS GEWÄHRLEISTET NICHT DIESELBEN SICHERHEITSBEDINGUNGEN.

- Das Gerät nicht zweckentfremden.
- Falls das Gerät unbeaufsichtigt bleibt, ist durch die Betätigung des Hauptschalters die Stromversorgung des Geräts auszuschalten (zum Beispiel nachts, in den Pausen, der Wochenend-

- pause oder in den Ferien).
- Keine Flüssigkeiten irgendwelcher Art mit den Innen- oder Außenteilen des Geräts in Berührung bringen.
 - Absolut keinen gemahlene Kaffee in die Kaffeebohnenbehälter einführen.

- STECKER NICHT AN DER KABEL AUS DER STECKDOSE ZIEHEN, UM DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTS AUSZUSCHALTEN.
- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen anfassen.

- Das Gerät nicht mit nackten Füßen bedienen.

Die Nichtbeachtung dieser Verhaltensregeln enthebt den Hersteller von jeglicher Verantwortung für Personen- oder Sachschäden.

12. Geräusch

EWG-Länder:

Der maximale Geräuschpegel unserer Geräte (womit die Schalleistung gemeint ist) liegt bei 81 dB(A).

Der entsprechende Lautstärkepegel dem der Bediener täglich ausgesetzt sein darf und der sich ausschließlich auf den maximalen Gerätebetrieb von 240 Minuten im Laufe von acht Stunden bezieht, beträgt 78 dB(A) und entspricht den Europäi-

schen Richtlinien 86/188/EWG und 2003/10/EWG. Zum Gebrauch des Geräts sind daher keinerlei Maßnahmen gegen das Risiko nötig, das durch die Geräuschbelastung am Arbeitsplatz entstehen kann (Art. 3÷8 der Europäischen Richtlinie 2003/10/EWG).

USA und Kanada:

Der Schallpegel unserer Geräte liegt unterhalb des durch das Reglement der

Bundesstaaten Amerikas 29 CFR 1910.95 ('*Occupational Health and Environment Control - Occupational noise exposure*') für acht nachfolgende Stunden vorgeschriebenen Grenzwertes (bezieht sich ausschließlich auf die Geräuschbelastung durch den Gerätebetrieb).

Dieser Pegel wurde auf identisch neuen Geräten ermittelt.

13. Wartung

Auch der Zustand des Kabels und des Steckers ist regelmäßig zu überprüfen.

BEI BESCHÄDIGTEM KABEL ODER NETZSTECKER IST FÜR DIE AUSWECHSLUNG DESSELBEN DAS FACHPERSONAL ZU RUFEN, SO UM JEGLICHE GEFAHR ZU VERHINDERN.

ZUR ÖFFNUNG DER BODENPLATTE IST IN DEN GERÄTEN MIT DER MARKIE-

RUNG **CE**, UM ZUGRIFF ZU DEM KABEL ZU ERHALTEN, DIE BENUTZUNG VON SONDERWERKZEUG ERFORDERLICH.

Es empfiehlt sich, nur Originalersatzteile zu verwenden.

Zur Gewährleistung der Geräteeffizienz muß eine regelmäßige Wartung sowie genaue Kontrollen über den Zustand der verschleißanfälligsten Komponenten vom

Fachpersonal durchgeführt werden.

Ferner muß regelmäßig der Verschleiß der Mahlscheiben überprüft werden. Ein sehr guter Zustand der Mahlscheiben garantiert eine hochwertige Qualität des Mahlvorgangs mit größerer Produktivität und der Begrenzung der Überhitzungsgefahr.

VOR DEM BEGINN DER REINIGUNG IST DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTS AUSZUSCHALTEN INDEM DER NETZ-STECKER GEZOGEN WIRD. DAS GERÄT NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL SÄUBERN.

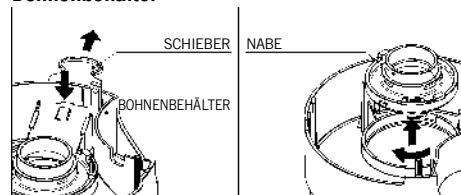
Das Gerät nicht in Räumen aufstellen, in denen eine Wasserstrahlreinigung vorgesehen ist.

DIE REGELMÄSSIGE GERÄTEREINIGUNG DARF AUSSCHLIESSLICH VOM FACHPERSONAL VORGENOMMEN WERDEN.

Zum Reinigen des Geräts sind vollkommen saubere und hygienische Tücher oder Pinsel zu verwenden.

Keine Schleifmittel verwenden, damit der Glanz der Teile intakt bleibt.

Bohnenbehälter



Den Bohnenbehälter erst nach der Entfernung vom Gerät mit Wasser und neutraler Seife waschen, mit warmem

Wasser spülen und gut trocknen.

Zum Reinigen der Innenflächen muss man die Bohnenbehälter ausbauen: durch Einwirken auf den betreffenden Befestigungszahn den Schieber herausziehen, anschließend durch Drehen und Anheben im Uhrzeigersinn die Nabe entfernen (siehe Bild).

Es empfiehlt sich, den Bohnenbehälter regelmäßig zu waschen.

Für den vollständigen Zusammenbau der Bohnenbehälter, die vorherigen Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Nach der Reinigung muss der Bohnenbehälter wieder korrekt am Gerät angeordnet werden, indem er mit dem Stift befestigt wird.

Mahlsystem

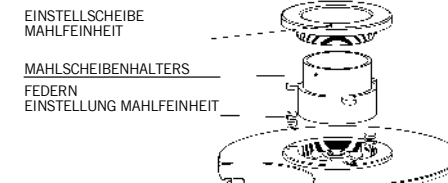
Wie im Abschnitt "MAHLEINSTELLUNG" erklärt, die Bohnenbehälter und den Hebel der Mahleinstellung entfernen.

Die Einstellscheibe durch Umdrehungen im Uhrzeigersinn lösen. Nach der Abnahme des oberen Mahlscheibenhalters sind die Mahlscheiben, Gewinde und das ganze Mahlsystem mit einem Pinsel und einem trockenen Tuch sorg-

14. Reinigung des geräts

fältig zu reinigen. Für das Gewinde des Gerätes kann man eine Drahtbürste benutzen.

Die Sauberkeit der Gewinde des Einstellrings und des Gerätes sind zu prüfen, indem man den Ring bis zum Endanschlag eindreht ohne den oberen Mühlenhalter einzusetzen. Wenn sich der Ring nur schwer drehen lässt, muss die Reinigung wiederholt werden. Andernfalls läuft man Gefahr, dass die Gewinde beschädigt werden.



Prüfen, dass sich die Einstellfedern der Mahlung in ihrem Sitz befinden. Nachdem der obere Mahlscheibenhalter wieder in seine Stellung zurückgebracht wurde, das Gewinde des Einstellrings und die Auflagefläche, die mit dem oberen Mühlenhalter in Berührung kommt, mit lebensmittelgeeignetem Schmierfett einfetten.

Durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn

den Einstellring wieder anschrauben, den Hebel wieder anbringen und mit den entsprechenden Schrauben befestigen.

Nach dem Anbringen und Befestigen der Bohnenbehälter, die Einstellung des Feinheitsgrades vornehmen.

Dosiergruppe (Vulcano Automatic)

Nachdem der gemahlene Kaffee entladen wurde ist die Dosiersterngruppe mit einem trockenem Tuch zu reinigen indem das losgelöste Material durch Anziehen des Dosierhebels entfernt wird.

Die Austrittsöffnung des gemahlene Kaffees auf dem Boden des Dosiergeräts sorgfältig mit einem trockenen Tuch

säubern.

Sollte eine gründlichere Reinigung notwendig sein, darf diese ausschließlich von technisch qualifiziertem Personal durchgeführt werden. **Dafür ist die Stromversorgung zum Gerät zu unterbrechen** und nach folgender Anleitung vorzugehen:

1. Die Schutzabdeckung des Kaffeeausgangs durch Ausschrauben der Schrauben abnehmen;
2. Die Sechskantschraube des Reglerknopfs der Kaffeemenge ausschrauben;
3. Den Reglerknopf ausschrauben, indem die Dosiereinheit (weiblich und obere Sterne) nach unten gedrückt wird;

4. Den mittleren Stift der Dosiereinheit herausziehen;

5. Die Feder vom mittleren Stift nehmen;

6. Insbesondere die sichtbaren Kanten und die Abgabeöffnungen des gemahlene Kaffees gründlich reinigen.

Zur erneuten Montage der Dosiereinheit die oben stehenden Anleitungen in umgekehrter Reihenfolge befolgen und darauf achten, dass die Abdecklasche der Öffnung korrekt in der Führung an der Seite der Schale.

Trichter (Vulcano on Demand)

Nach Entfernung des Deckels, den Trichter und seinen Deckel mit einem trockenen Pinsel reinigen.

Produziert von:

Mazzer Luigi srl

Via Moglianese, 113 – 30030 Gardigiano di Scorzè (Venezia) - Italy

E-mail: mazzer@mazzer.com - <http://www.mazzer.com>

Alle Rechte vorbehalten. Ohne vorherige schriftliche Genehmigung darf dieses Dokument weder vervielfältigt noch angepasst oder übersetzt werden.

Erste Ausgabe: 2010
Letzte Änderungen: VL04 02/2015

DE

vulcano

manual de instrucciones

Índice

1. Prólogo	página 2
2. Dimensiones	página 2
3. Embalaje	página 2
4. Eliminación	página 2
5. Descripción general	página 3
6. Empleo	página 4
7. Instalación y conexión eléctrica	página 4
8. Funcionamiento del aparato	página 5
9. Advertencias de utilización	página 8
10. Protecciones	página 8
11. Advertencias de seguridad	página 9
12. Ruido	página 10
13. Mantenimiento	página 10
14. Limpieza del aparato	página 11



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

SE

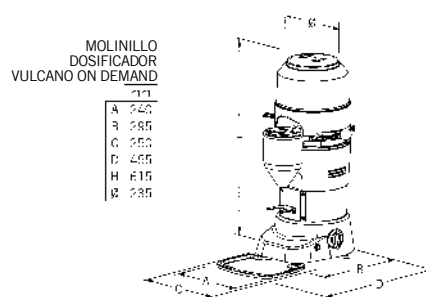
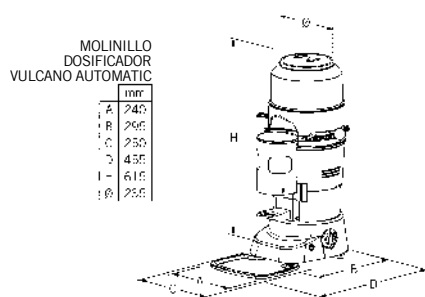
1. Prólogo

Antes de utilizar el aparato lea atentamente todos los capítulos del presente manual ya que proporciona indicaciones

muy importantes acerca de la seguridad, el uso y la manutención del aparato. Guarde cuidadosamente este manual.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al producto y al manual.

2. Dimensiones



3. Embalaje

Una vez haya abierto el embalaje, compruebe con atención que el aparato está en perfecto estado y que no presenta daños de ningún tipo. En caso

de duda no lo utilice y póngase en contacto con personal profesional especializado.

No abandone las partes del embalaje al

alcance de los niños porque son una fuente potencial de peligro.

Conserve el embalaje hasta que la garantía pierda validez.

4. Eliminación

No abandone los elementos del embalaje en el medio ambiente y respete las leyes vigentes en materia.

En caso de que decida no volver a

utilizar el aparato, le aconsejamos desenchufar la clavija de alimentación eléctrica y cortar el cable en el punto de salida del aparato para garantizar su

inoperatividad.

Cuando desee eliminar los componentes del aparato diríjase a empresas especializadas.

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS RESIDENTES EN LA UNIÓN EUROPEA

De acuerdo con el art. 26 del Decreto Legislativo 14 Marzo 2014, núm. 49: "Realización de la directiva 2012/19/UE acerca de los residuos de aparatos eléc-

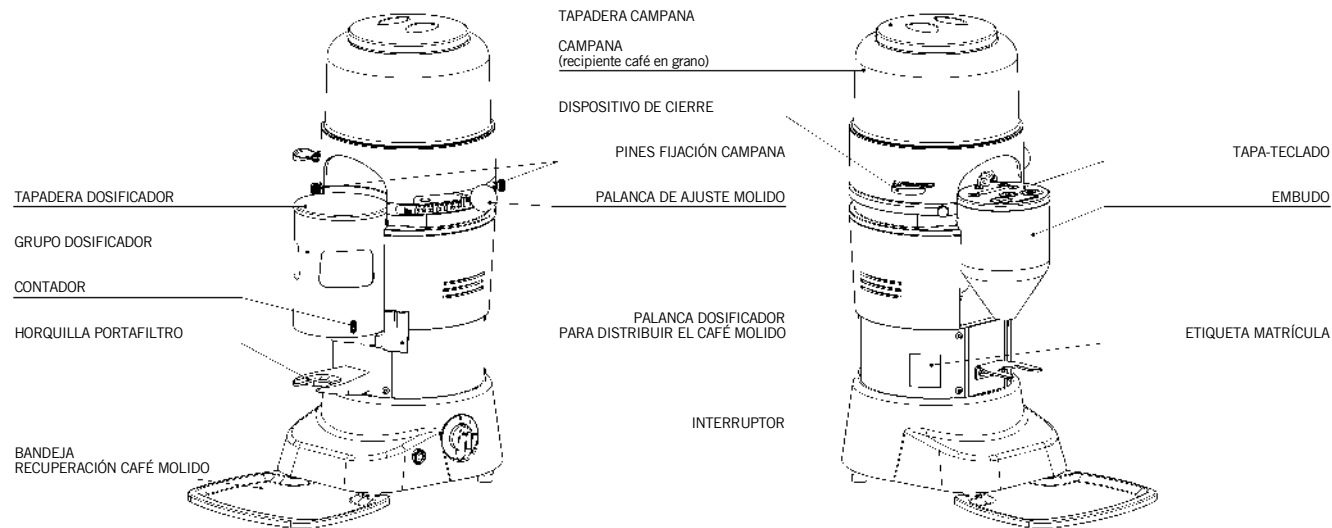
tricos y electrónicos (RAEE)".



El símbolo del cubo tachado que se muestra a continuación y que se encuentra en el aparato o en la caja indica que el producto (AEE), al final de su vida debe

ser recogido de manera separada con respecto a los demás residuos, con prohibición de eliminación entre los residuos urbanos no seleccionados. Para más información, contactar *La Marzocco s.r.l.*

5. Descripción general



6. Empleo

Este aparato ha sido fabricado EXCLUSIVAMENTE para moler café en grano. Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso. El fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad por daños provocados por el uso inadecuado o erróneo.

No utilice el aparato para moler otros tipos de alimentos ni nada más.

No utilice el grupo dosificador (Vulcano Automatic) para guardar alimentos o para su dosificación.

LOS MOLINILLOS DOSIFICADORES QUE NOSOTROS FABRICAMOS SON APARA-

TOS DESTINADOS A PERSONAL CUALIFICADO PARA UNA UTILIZACIÓN EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL Y **NO PARA USO DOMÉSTICO**. El operador tiene que ser una persona adulta.

No permita que lo puedan utilizar niños ni personas incapacitadas.

7. Funcionamiento y conexión eléctrica

Tiene que ser personal técnico especializado el que se encargue de efectuar la instalación conforme con las normas de seguridad vigentes. Una instalación errónea puede ocasionar daños a personas, animales o cosas, por este motivo no se podrá considerar responsable al fabricante.

- El aparato tiene que estar colocado en una superficie estable y plana (se recomienda una distancia desde el suelo de entre 80 y 100 cm).
- Antes de conectar la clavija habrá que comprobar que los valores de tensión y de frecuencia de la red de alimentación eléctrica corresponden a los indicados en la etiqueta que contiene los datos técnicos del aparato.
- La toma de corriente tiene que disponer

de una toma de tierra eficiente. Es importante verificar que la instalación de toma de tierra es eficaz y que se adapta a las normas de seguridad actuales. En caso de duda póngase en contacto con personal profesionalmente especializado para que realice un examen de la instalación.

ES OBLIGATORIO QUE EL APARATO ESTÉ CONECTADO A UNA TOMA DE TIERRA.

El fabricante declinará cualquier tipo de responsabilidad si esta norma no se respeta.

- También es importante verificar que la toma está protegida contra las sobrecargas de corriente y que la capacidad eléctrica de la instalación es la adecuada para el consumo de potencia

del aparato, este dato lo puede encontrar en la etiqueta que contiene los datos técnicos.

- No utilice alargadores, adaptadores eléctricos para enchufes múltiples ni conexiones volantes.
- En los países de la CEE la normativa vigente prevé que para una correcta instalación del aparato, el borne equipotencial exterior \downarrow que se halla en la parte exterior de la placa del fondo del aparato, esté conectado a un nodo equipotencial.
- El motor tiene que girar hacia la derecha. Si se desea realizar la inversión de rotación de los motores trifásicos, mediante inversión de dos conductores de alimentación dentro de la clavija, habrá que ponerse en

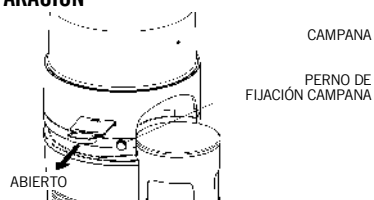
- contacto con personal especializado.
- El aparato es adecuado exclusivamente para uso en interiores. No utilice el aparato al exterior.

- Limpiar detenidamente el aparato antes de la instalación, sobre todo seguir las instrucciones de los capítulos siguientes 9 y 14.

- No instalar el aparato cerca de dispensadores de agua o productos parecidos que puedan proyectar incluso sin querer salpicaduras de agua en el aparato.

8. Funcionamiento del aparato

PREPARACIÓN



Verifique que la campana está colocada correctamente sobre el aparato y fijada en la carcasa por medio dos pernos correspondiente.

Cierre el dispositivo de cierre y llene la campana con café en grano. Abra el dispositivo de cierre para permitir que los granos puedan entrar en el sistema de molido.

PUESTA EN MARCHA Y PARADA

Vulcano Automatic

Para alimentarlo eléctricamente gire la manilla del interruptor hasta la posición I. La puesta en marcha es automática cada 12 operaciones de dosificación de café. La

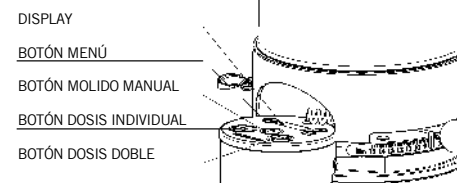
parada es automática en cuanto se vuelve a llenar el dosificador de café molido.

Para poner en marcha el aparato en función manual, es necesario girar la manilla del interruptor hasta la posición de tope (posición START).

Para apagar el aparato manualmente gire la manilla del interruptor hasta la posición O.

Vulcano on Demand

Para dar corriente al aparato, gire la rueda del interruptor hasta la posición I. En el display situado en la tapa-teclado aparecerá un contador con el número incremental total de dosis molidas por el aparato.



Tras colocar el porta-filtro en la horquilla, pulse:

- el botón de la izquierda (indicación de una taza) para moler y dosificar una dosis individual;
- el botón de la derecha (indicación de dos tazas) para moler y dosificar una dosis doble.

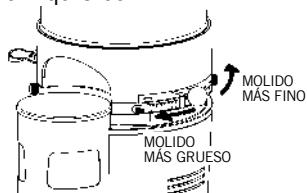
El contador de la tapa-teclado aumenta en una unidad por cada dosificación individual (indicación de una taza) y en dos por cada dosificación doble (indicación de dos tazas).

Se puede poner en marcha el aparato manualmente manteniendo pulsado el botón central de la tapa-teclado (indicación ☞). Cuando se suelta el botón de molienda manual el aparato se para. Cuando se utiliza este botón, el contador no aumenta.

Se recomienda utilizar este botón para regular el grado de molienda del aparato. Para apagar el aparato manualmente gire la manilla del interruptor hasta la posición O.

AJUSTE DEL MOLIDO

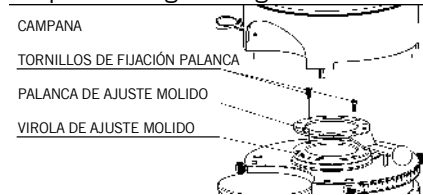
Para moler café más o menos fino, hay que regular mediante la palanca de ajuste molido. Para que el producto molido sea un poco más grueso gire la palanca hacia la derecha; si en cambio desea que sea más fino, gire la palanca hacia la izquierda.



La palanca permanecerá en la posición deseada sin necesidad de parar la máquina. El ajuste se tiene que realizar con el motor en marcha y posiblemente sin café en las muelas. Muela pequeñas cantidades de café para encontrar el tipo de molido más adecuado.

En los Vulcano on Demand, antes de comprobar la finura de molido, muela algunas dosis de café para llenar el conducto que va desde la zona de molido hasta la boca de salida de la molienda. Debe realizarse esta operación siempre que se modifique el grado de molido, para vaciar la molienda anterior que quede en el conducto. La modi-

ficación de la granulometría de la molienda podría variar el peso de las dosis. Por ello, regule la dosis solo después de regular el grado de molido.



Si no fuera posible, por el limitado ángulo de acción de la palanca, alcanzar el nivel de granularidad deseado, seguir de la siguiente manera:

- cerrar la puerta y apagar el aparato;
- desatornillar los pernos de fijación de la campana y quitarla;
- quitar los tornillos que fijan la palanca de ajuste del anillo de regulación y quitar la palanca;
- volver a colocar la palanca alineando los orificios para la fijación, a los orificios presentes en el anillo de regulación que permiten ajustar la moledura de la manera más amplia y adecuada;
- fijar la palanca al anillo de regulación con los tornillos adecuados;
- volver a colocar la campana;
- sólo tras haber fijado la campana con la carcasa, enroscando los pernos

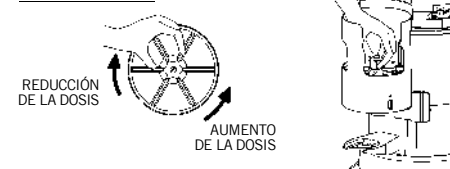
correspondientes, abrir la puerta y seguir con el ajuste de la moledura.

Si el suministro de la máquina espresso es muy rápido, significa que el café molido es demasiado grueso. Si en cambio el suministro es muy lento significa que el café se ha molido demasiado fino. De todas formas hay que tener en cuenta que son muchas las condiciones que pueden influenciar el suministro correcto, como el peso de la dosis, el prensado, el ajuste de la máquina espresso y la limpieza de los filtros.

AJUSTE DE LA DOSIS DEL CAFÉ MOLIDO

Vulcano Automatic

AJUSTE DE LA DOSIS

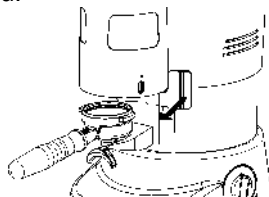


Para regular la dosificación se tiene que utilizar la manilla colocada en el centro del dosificador del café molido y mantener sujeta el grupo estrellas de dosificación.

Si se gira la manilla hacia la derecha se obtendrá una reducción de la dosis, si se gira hacia la izquierda la dosis

aumentará.

OBTENER
UNA DOSIS

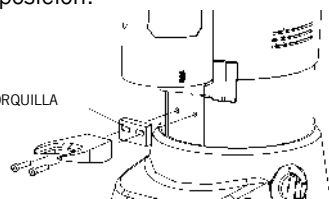


Para obtener las dosis de café molido coloque el portafiltro de la máquina de café hasta el fondo de la horquilla de soporte colocada en la salida del café molido.

Para obtener la caída de una dosis de café molido es necesario tirar de la palanca del dosificador hasta el tope, no hace falta acompañarla al retorno. Tire dos veces consecutivamente si desea dos dosis de café molido.

Para centrar la caída del café en el portafiltro, se puede regular lateralmente la posición de la horquilla de soporte situada bajo el dosificador, aflojando ligeramente los tornillos de fijación y volviendo a apretarlos después de colocar la horquilla en su nueva posición.

CALIBRADO HORQUILLA



Si es necesario, utilizar los calibradores adecuados (presentes en la caja) para dejar atrás la posición de la horquilla. Una vez se haya encontrado la posición ideal fijar la horquilla con tornillos correspondientes.

Vulcano on Demand

La regulación de la dosis se realiza utilizando los mandos situados en la tapa-teclado. Una vez regulada la granulometría de la molienda, compruebe el peso de la dosis con una balanza de precisión.

Para regular la dosis se debe acceder al programa de regulación: para entrar, pulse durante tres segundos el botón "MENU"; el display comenzará a parpadear.

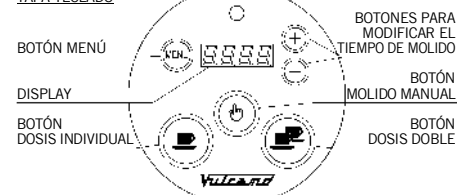
Seleccione la dosis que desea modificar: la dosificación individual (indicación de una taza) o la dosificación doble (indicación de dos tazas). El display mostrará el tiempo de molido actual (en segundos) de la dosificación elegida. Pulsando los botones "+" y "-" se aumenta o reduce el tiempo de molido, y por lo tanto la dosificación seleccionada. Por ejemplo, una modificación de 0.10 segundos equivale a una variación de la dosis de 0.3 gramos (0.01 onzas).

Una vez ajustado el valor deseado, se

debe memorizar el nuevo valor pulsando el botón "MENU" durante tres segundos. El parpadeo del display confirmará que se han guardado los datos y que se ha salido del programa de regulación.

Vuelva a pesar la dosis con la balanza de precisión, y en caso necesario repita la operación.

TAPA-TECLADO



CUANDO SE ESTÁ DENTRO DEL PROGRAMA DE REGULACIÓN, NO SE PUEDE CONTROLAR EL MOLIDO DEL APARATO. SI SE APAGA EL APARATO (INTERRUPTOR EN POSICIÓN 0) ANTES DE SALIR DEL PROGRAMA DE REGULACIÓN, NO SE GUARDAN LOS CAMBIOS. Para obtener las dosis de café molido coloque el portafiltro de la máquina de café hasta el fondo de la horquilla de soporte colocada en la salida del café molido.

9. Advertencias de utilización

- Nunca deje que los aparatos funcionen sin café en la campana.
 - En los Vulcano Automatic no hay que tirar de la palanca parcialmente, es importante tirar hasta el tope.
 - En las operaciones de llenado de la tolva de café asegurarse de no introducir cuerpos ajenos. Manipularse con manos limpias.
 - Volver siempre a colocar la tapa de la tolva después de cada llenado y durante el uso normal del aparato.
- **PRIMERA INSTALACIÓN**
Para un correcto funcionamiento de las muelas, tras la primera instalación y cada vez que se cambien las muelas, es necesario moler algunas dosis de café. No utilice estas primeras dosis de molienda para el suministro del café.
 - En los Molinillos Dosificadores Electrónicos, para lograr un perfecto funcionamiento del aparato, tras la primera instalación y cada vez que se limpie el conducto de molido, tras moler algunas dosis de café, limpie la superficie interna del embudo con un pincel seco.
- **CAMPO DE SERVICIO DEL MOTOR**
EN LAS VERSIONES CON MOTOR MONOFÁSICO RESPECTAR EL CICLO DE FUNCIONAMIENTO INDICADO EN LA PLACA ADHESIVA INCORPORADA AL LADO DEL APARATO.
 - Ej: el dato de la placa de características 35s ON / 45s OFF indica un ciclo de funcionamiento consentido de 35 segundos On y 45 segundos Off.
 - PARA LOS APARATOS CON MOTOR TRIFÁSICO SE CONSIENTE EL FUNCIONAMIENTO CONTINUO.
 - De todas formas, para obtener un buen molido se aconseja un servicio temporal con períodos de tiempo de funcionamiento que no superen los 10-15 minutos.

10. Protecciones

PROTECTOR TÉRMICO

El motor del aparato está protegido contra el excesivo calentamiento debido a las sobrecargas de corriente por un protector térmico que cuando interviene interrumpe la alimentación del motor. En caso de que se produzca la intervención del protector térmico a causa de anomalías en el funcionamiento

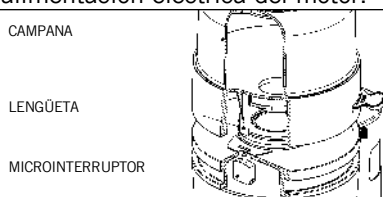
como por ejemplo el bloqueo de las muelas, será necesario apagar el aparato mediante el interruptor, EXTRAER LA CLAVIJA QUE LO MANTIENE ENCHUFADO A LA RED ELÉCTRICA Y PONERSE EN CONTACTO CON PERSONAL TÉCNICAMENTE ESPECIALIZADO. NO INTERVENIR NUNCA EN EL APARATO BAJO TENSIÓN DEBIDO AL

RIESGO DE QUE EL MOTOR SE PUEDA PONER EN MARCHA IMPROVISADAMENTE. Si el aparato se ha calentado a causa del bloqueo del motor, será necesario esperar hasta que se enfríe antes de intervenir.

MICROINTERRUPTOR DE BLOQUEO DEL MOTOR

El sistema de protección contra el contacto fortuito con las piezas girato-

rias del sistema de molido está formado por un microinterruptor, situado debajo de la carcasa del aparato, que corta la alimentación eléctrica del motor.



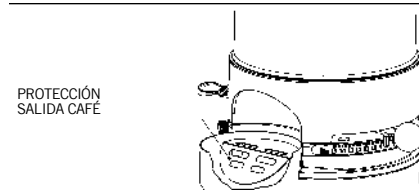
El botón de mando de este dispositivo se acciona mediante una lengüeta que está en la campana; si se quita la campana o no se la coloca debidamente en su aloj-

amiento, el microinterruptor no accionado impide el funcionamiento del aparato. Para la colocación correcta de la campana, ésta se debe fijar en la carcasa mediante los pernos correspondiente.

PROTECCIÓN SALIDA CAFÉ

La protección salida café debe estar fijada en el grupo dosificador (Molinillos Dosificadores), o en el embudo (Molinillos Dosificadores Electrónicos), por medio de los tornillos correspondientes, que el usuario nunca debe quitar. LA EXTRACCIÓN DE LA PROTECCIÓN SALIDA-CAFÉ PUEDE SER EFECTUADA ÚNICAMENTE

POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO SÓLO DESPUÉS DE HABER DESCONECTADO EL APARATO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN, LO QUE SE CONSIGUE SACANDO LA CLAVIJA DEL ENCHUFE.



Antes de volver a conectar el aparato a la red, incorporar la protección.

La utilización de este aparato eléctrico tiene que ser conforme con las normas de seguridad vigentes:

- PRESTE MUCHA ATENCIÓN, DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO, A LAS PARTES MECÁNICAS EN MOVIMIENTO QUE SE ENCUENTRAN EN EL SISTEMA DE MOLIDO Y EN LA SALIDA DEL CAFÉ MOLIDO. ANTES DE EXTRAER LA CAMPANA DEL SISTEMA DE MOLIDO ES IMPRESCINDIBLE DESCONECTAR LA TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN. NUNCA HAY QUE INTENTAR EXTRAER

OBJETOS EXTRAÑOS DEL SISTEMA DE MOLIDO O DE LA CAMPANA SIN ANTES HABER DESCONECTADO EL ENCHUFE DE LA RED ELÉCTRICA.

- Tenga cuidado porque después de la parada de la máquina, las muelas se siguen moviendo durante algunos instantes.
- NO ESTÁ PERMITIDO QUE EL USUARIO EXTRAIGA TORNILLOS O PARTES FIJADAS MEDIANTE TORNILLOS.
- En caso de mal funcionamiento o de avería póngase en contacto con personal técnico especializado y no intente realizar ningún tipo de reparación por

cuenta propia.

- ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE INTERVENCIÓN, OPERACIÓN DE LIMPIEZA Y/O MANUTENCIÓN, DESENCHUFE LA TOMA DE CORRIENTE PARA DESCONECTAR EL APARATO DE LA RED ELÉCTRICA. APAGAR EL INTERRUPTOR GENERAL DEL APARATO NO GARANTIZA LAS MISMAS CONDICIONES DE SEGURIDAD.
- No manipule el aparato.
- Cuando el aparato permanezca sin vigilancia será indispensable desconectar el suministro de tensión del aparato me-

diante el interruptor general (por ejemplo durante la noche, las pausas, el día de cierre semanal o durante las vacaciones).

- No introduzca líquidos de ningún tipo para evitar que éstos entren en contacto con las partes internas o externas del aparato.

- En ningún caso meta café ya molido en la campana de café en grano.
- NO TIRE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN PARA DESENCHUFAR EL APARATO DE LA RED ELÉCTRICA.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.

- No utilice el aparato con los pies descalzos.

Si no se respetan estas normas el fabricante quedará eximido de cualquier tipo de responsabilidad por daños a cosas o a personas.

12. Ruido

Países CEE:

La máxima emisión sonora de nuestros aparatos (en términos de potencia sonora) es igual a 81 dB(A).

El nivel equivalente de exposición sonora diaria para un operador, relacionados exclusivamente con un funcionamiento límite del aparato de 240 minutos por ocho horas es igual a 78 dB(A), de acuerdo con las Directivas Europeas

86/188/EEC y 2003/10/EC. La utilización del aparato no requiere, por lo tanto, de ninguna precaución contra los riesgos derivados de una exposición al ruido en los lugares de trabajo (artículos 3÷8 de la Directiva Europea 2003/10/EC).

Estados unidos y Canadá:

El nivel sonoro de nuestros aparatos está dentro de los límites prescritos por el

reglamento federal estadounidense 29 CFR 1910.95 ('*Occupational Health and Environment Control - Occupational noise exposure*') durante ocho horas diarias continuadas (en referencia a una exposición sonora relacionada exclusivamente al funcionamiento del aparato).

Dicho nivel ha sido comprobado con aparatos idénticos nuevos.

13. Manutención

Es indispensable realizar controles periódicos del estado del cable y del enchufe eléctrico.

EN CASO DE QUE EL CABLE O LA CLAVIJA PRESENTEN ALGÚN DAÑO, SOLICITE LA INTERVENCIÓN DE PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO PARA SUSTITUIRLOS A FIN DE PREVENIR CUALQUIER RIESGO.

EN LOS APARATOS CON MARCA ■■■, PARA ABRIR LA PLACA DE FONDO Y PARA CAMBIAR EL CABLE SERÁ NECESARIA LA UTILIZACIÓN DE UNA HERRAMIENTA ESPECIAL.

Se aconseja utilizar únicamente piezas de repuesto originales.

Para garantizar la efectividad del aparato es indispensable que personal

técnico especializado efectúe la manutención periódica con detallados controles del estado de los componentes que están más sometidos a desgaste.

Es necesario verificar periódicamente el estado de desgaste de las muelas. Un óptimo estado de las muelas garantiza una elevada calidad del molido, más productividad y menos calentamiento.

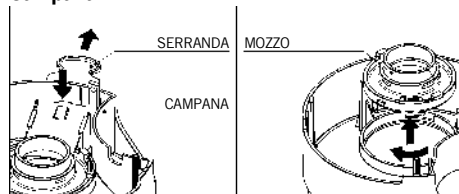
DESCONECTE LA CLAVIJA PARA ELIMINAR LA TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL APARATO ANTES DE INICIAR LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA. EL APARATO NO SE TIENE QUE LIMPIAR CON CHORROS DE AGUA.

No instale el aparato en locales en el que esté prevista la limpieza mediante chorros de agua.

ES IMPRESCINDIBLE QUE LA LIMPIEZA PERIÓDICA DEL APARATO LLEVE A CABO EXCLUSIVAMENTE PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO. Para la limpieza utilice paños o pinceles perfectamente limpios e higienizados.

No utilice productos abrasivos para que los detalles no pierdan su brillo original.

Campana



Lave la campana después de haberla sacado del aparato, con agua y jabón neutro, aclárela con agua templada y

séquela perfectamente.

Para limpiar las superficies internas hay que desmontar la campana: quitar la puerta actuando en el diente de bloqueo correspondiente y después quitar el buje girándolo en sentido horario y levantándolo (vea la figura).

Se aconseja efectuar periódicamente la limpieza de la campana.

Para volver a montarla campana, seguir las instrucciones al revés.

Después de la limpieza, la campana se debe colocar debidamente en el aparato, fijándola por medio dos pernos correspondiente.

Sistema de molido

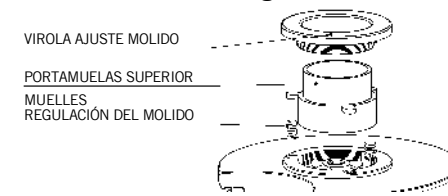
Como se explica en el párrafo “AJUSTE DEL MOLIDO” quitar la campana y la palanca de ajuste moledura.

Destornille la virola de ajuste y gírela hacia la derecha. Después de haber extraído el portamuelas superior, limpie las muelas, las roscas y todo el sistema de molido con la ayuda de un pincel y de un paño seco. Para la rosca del aparato se recomienda utilizar un pincel con dientes metálicos.

Se recomienda controlar la limpieza de

14. Limpieza del aparato

las roscas del anillo de regulación y del aparato enroscando el anillo de regulación hasta el final de recorrido sin haber introducido el portamuelas superior; si el atornillado del anillo de regulación no se realiza de manera sencilla hay que volver a efectuar la limpieza. Actuando de manera diferente existe el riesgo de dañar los anillos de regulación.



Controlar la presencia en su lugar de los muelles de regulación molido. Después de haber vuelto a colocar el portamuelas superior en su alojamiento, lubricar con grasa adecuada para el contacto con alimentos el anillo de regulación y el rellano de soporte que entra en contacto con el portamuelas superior.

Volver a enroscar el anillo de regulación girándolo en sentido antihorario, volver a colocar la palanca y fijarla con el anillo de regulación con tornillos adecuados.

Tras haber vuelto a colocar la campana



fijándola de manera correcta, efectuar la regulación del grado de molidura.

Grupo Dosificador (Vulcano Automatic)

Después de haber sacado el café molido, limpie el grupo estrellas del dosificador con un pincel seco y elimine el material con ayuda de la palanca del dosificador.

Limpie el orificio de salida del café molido que se halla en el fondo del dosificador con un paño seco.

Si fuera necesaria una limpieza más esmerada, la operación deberá ser ejecutada únicamente por personal técnico cualificado, **después de haber**

desconectado el aparato de la red de alimentación, conforme al procedimiento siguiente:

1. Desmontar la protección salida-café aflojando los tornillos correspondientes;
2. Aflojar el tornillo de cabeza hexagonal que fija el mando de regulación de la dosis;
3. Aflojar el mando de regulación manteniendo presionado hacia abajo el grupo de estrellas de dosificación (estrella hembra y estrella superior);
4. Sacar del perno central el grupo de estrellas de dosificación;

5. Sacar el muelle del perno central;
6. Limpiar con sumo esmero el fondo, en especial las aristas a la vista y el orificio de salida del café molido.

Para volver a montar completamente el grupo dosificador, realizar las instrucciones anteriores en sentido contrario, prestando atención a que la lengüeta del sector de la tapa del orificio esté metida correctamente en la guía correspondiente en el lado de la bacineta.

Embudo (Vulcano on Demand)

Tras desmontar la tapa, limpie el embudo y su tapa con un pincel seco.

Producido por:

Mazzer Luigi srl

Via Moglianese, 113 – 30030 Gardigiano di Scorzè (Venezia) - Italy

E-mail: mazzer@mazzer.com - <http://www.mazzer.com>

Todos los derechos reservados. Se prohíbe la reproducción, adaptación o traducción de este documento sin la previa autorización por escrito.

Primera Edición: 2010

Última Revisión: VL04 02/2015

ES

vulcano

사용 설명서

목차

1. 서문	페이지 2
2. 치수	페이지 2
3. 포장	페이지 2
4. 폐기	페이지 2
5. 일반 설명	페이지 3
6. 사용	페이지 4
7. 설치 및 배선	페이지 4
8. 장비 작동	페이지 5
9. 작동에 관한 경고	페이지 8
10. 안전 장치	페이지 8
11. 안전에 관한 경고	페이지 9
12. 소음 수준	페이지 10
13. 유지 관리	페이지 10
14. 장비 청소	페이지 11



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

FOR
H
H

1. 서문

본 설명서에는 장비의 안전, 작동 및 유지 관리에 대한 중요한 지침이 포함되어 있으므로 장비를 사용하기 전에 처음부터

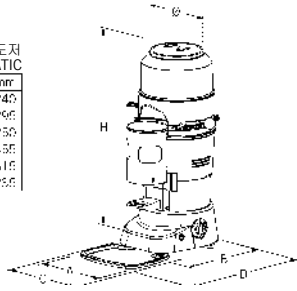
끝까지 읽어 주십시오. 설명서를 읽은 후에는 안전한 장소에 보관하십시오.

제조업체는 제품과 설명서를 변경할 권리가 있습니다.

2. 치수

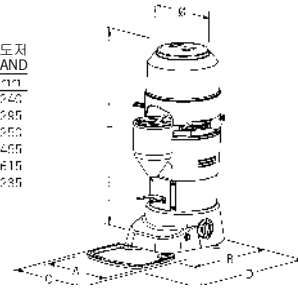
커피 그라인더 도저
VULCANO AUTOMATIC

	mm
A	74.5
B	76.5
C	75.5
D	43.5
E	61.5
F	25.5



커피 그라인더 도저
VULCANO ON DEMAND

	mm
A	74.5
B	78.5
C	75.5
D	45.5
E	61.5
F	23.5



3. 포장

포장을 풀고 장비가 새 것이며 손상의 흔적이 없는지 세심하게 살펴 보시기 바랍니다. 손상이 의심되면 장치를 사용하지 말고

해당 전문 기술을 가진 직원에게 문의하십시오. 포장 재료는 위험할 수 있으므로 아이들

손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다. 보증이 만료될 때까지 포장을 보관하십시오.

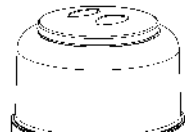
4. 폐기

쓰레기로 버리지 마십시오. 포장 재료는 관련 법률에 따라 폐기하십시오. 장비를 더 이상 사용하지 않기로 결정한

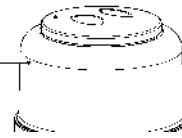
경우 사용할 수 없도록 플러그를 뽑은 다음 장비를 사용하지 못하도록 케이블을 절단하십시오.

장비 부품의 폐기에 대한 정보는 전문 회사에 문의하십시오.

5. 일반 설명



호퍼 덮개
호퍼
(커피콩 용기)
잠금 슬라이드



호퍼 안전 고정핀
분쇄 조정 손잡이를

자판-뚜껑
깔대기

도저 덮개
도저
카운터
필터 홀더 포크
받침

용량 수준
스위치

일련 번호 레이블

6. 사용

이 장비는 커피콩 분쇄 **전용으로** 제작되었습니다. 다른 용도로 사용하는 것은 부적절하며 위험한 결과를 초래할 수 있습니다. 제조업체는 부적절하거나 잘못된 사용으로 인해 발생하는 손상에 대해서는 책임을 지지 않습니다.

7. 설치 및 배선

장비는 현재 시행 중인 안전 규칙을 준수하는 숙련된 기술 직원이 설치해야 합니다. 잘못 설치하면 사람이나 동물이 부상을 입거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다. 이 경우 제조업체는 책임을 지지 않습니다.

- 장비는 안정되고 편평한 표면에 놓아야 합니다 (바닥에서 80-100cm 높이에 기기를 설치하십시오).
- 장비의 전원을 끄기 전에 공급 전원의 전압과 주파수 값은 장비의 기술 데이터가 적혀 있는 레이블에 표시된 정격과 일치하는지 확인하십시오.
- 벽면의 소켓은 효율적으로 접지되어 있어야 합니다. 따라서 접지 시스템이 효율적이며 최신 안전 규칙을 준수하는지

다른 종류의 음식 등을 분쇄하는 데 장비를 사용하지 마십시오.

음식을 보관하거나 처리하는 데 도저 (Vulcano Automatic) 를 사용하지 마십시오.

당사에서 제조하는 커피 그라인더 도저

확인하는 것이 중요합니다. 의심되는 부분이 있으면 해당 전문 기술을 갖춘 직원이 시스템을 철저히 확인하도록 하십시오.

장비는 반드시 접지되어야 합니다.

이 규정을 준수하지 않을 경우 제조업체는 책임을 지지 않습니다.

- 기술 데이터가 적혀 있는 레이블에 표시된 대로 장비가 사용하는 전원이 시스템 정격에 적합하며 벽면 소켓이 과전류로부터 보호되는지 반드시 확인하십시오.
- 여러 소켓을 사용하거나 임시 방편으로 연결하기 위해 연장 케이블, 플러그 어댑터를 사용하지 마십시오.
- EEC 회원국에서는 올바르게 설치할 경

전문적으로 사용하는 숙련된 사람만 사용해야 하며 **가정용으로 사용해서는 안 됩니다**. 성인만 사용해야 합니다.

아이들이나 무능력자가 장비를 사용하지 못하도록 하십시오.

우 장비의 바닥판 외부에 있는 등전위 터미널을 ⚡ 등전위 노드에 연결할 것을 강제 규정하고 있습니다.

- 모터는 시계 방향으로 회전해야 합니다. 플러그 내의 두 전원 공급장치 선을 바꾸어 3상 모터의 회전을 역전시키고자 하는 경우 숙련된 직원이 이를 수행해야 합니다.
- 장비는 실내사용에만 적합합니다. 실외에서는 사용하지 마십시오.
- 기기 첫 설치 시 철저히 청소하십시오; 설명서 9장과 14장을 참조하세요.
- 기기에 물을 뿌릴 수 있는 정수기 또는 그와 유사한 제품과 가까이 설치하지 마십시오.

8. 장비 작동

준비



호퍼가 장비 내에 올바른 위치에 있는지, 해당 안전핀을 통해 케이스에 고정되어 있는지 확인하십시오.

잠금 슬라이드를 닫고 커피콩을 호퍼에 채우십시오.

콩이 분쇄 시스템으로 떨어지도록 잠금 슬라이드를 여십시오.

장비 켜기 및 끄기

Vulcano Automatic

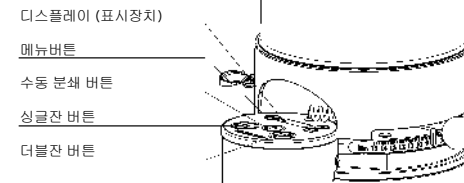
장비 전원을 켜려면 켜짐-꺼짐 스위치 노브를 I 로 돌립니다. 장비를 수동으로 켜려면 스위치 노브를 끝까지 (START 로) 돌려야 합니다.

장비는 커피의 12 분량마다 (더 짧은 도저 그룹이 있는 버전에서는 6 분량마다) 자동으로 시작됩니다. 도저에 분쇄된 커피가 가득 차면 자동으로 꺼집니다.

장비를 수동으로 끄려면 켜짐-꺼짐 스위치 노브를 O 로 설정합니다.

Vulcano on Demand


현재 기구에 사용하기 위해서 I 포지션 속의 스위치 손잡이를 돌리십시오. 자판-뚜껑 위에 있는 디스플레이 상에 기계에서 갈려 증가되는 커피의 총량과 더불어 계기판이 나타날 것입니다.



전용 포크에 홀더를 장착시킨 후 상대적으로 압력을 가하십시오.

- 왼쪽 버튼은 싱글잔에 해당하는 만큼 분쇄하기 위한 것입니다.
- 오른쪽 버튼은 더블잔에 해당하는 만큼 분쇄하기 위한 것입니다.

자판-뚜껑 위에 있는 계기판의 1 의 증가는 모두 싱글잔 양을 가리키는 것이고, 2 의 증가는 모두 더블잔 양을 가리키는 것입니다.

자판-뚜껑 위에 있는 가운데 버튼  을 누르고 있으면 수동으로도 기계를 작동시킬 수도 있습니다. 수동분쇄 버튼에서 손을 떼면 기계가 멈춥니다. 이 버튼을 사용하면 계기판 숫자는 증가하지

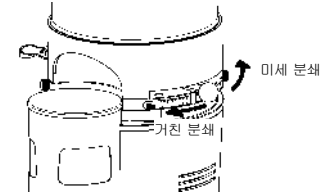
않습니다.

기계에서 분쇄 조절을 하려면 이 버튼을 사용하길 권합니다.

기계를 끄려면 O 포지션에 있는 스위치 손잡이를 돌리십시오.

분쇄 조정

미세하거나 거친 분쇄 입자를 원하는 경우 해당 분쇄 조정 손잡이를 사용하여 조정해야 합니다. 분쇄 커피의 거친 정도를 증가시키려면 손잡이를 시계 방향으로 돌리고 감소시키려면 손잡이를 시계 반대 방향으로 돌려야 합니다.



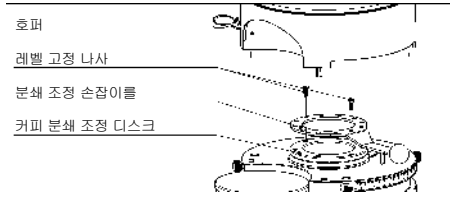
분쇄 조정 손잡이를 제 위치에 고정하지 않아도 선택한 위치를 유지합니다. 조정은 모터가 켜진 상태에서 수행해야 하며 분쇄 날 사이에 커피가 없어야 합니다. 최적의 미세함 정도를 얻으려면 소량의 커피를 분쇄하십시오.

Vulcano on Demand 에서는, 분쇄게이지를 검사하기 전에 가루의 배출마개와 분

쇄 구역 사이에 있는 통을 다시 채우기 위해 약간의 양의 커피를 분쇄하십시오. 이러한 과정은 이전에 분쇄했던 것을 통에서 비우게 하기 위하여 매 번 다양한 분쇄를 할 때마다 뒤따릅니다. 분쇄 굵기는 양의 무게 또한 다양하게 할 수 있습니다. 그렇기 때문에 계속적으로 분쇄할 유일한 양을 조절하여 정하십시오.

분쇄 조정 범위가 충분하지 않은 경우, 원하는 설정을 하기 위해선, 다음 조치를 취하십시오:

- 잠금 슬라이드를 닫고 그라인더를 끄십시오;
- 커피 콩 호퍼의 고정 핀을 돌려 제거하십시오;
- 분쇄 조절 레버를 분쇄 조절 디스크에 고정시키는 나사를 제거하고 레버를 제거하십시오;
- 레버를 조절 디스크의 구멍에 맞춰 끼우십시오;
- 레버 나사를 조절 디스크 안에 꼭 조이십시오;
- 호퍼를 다시 놓습니다;
- 핀을 단단히 고정하여 그라인더 캐비닛 안으로 호퍼를 넣은 후 잠금 슬라이드를 열고 분쇄 조절을 진행합니다.



커피 그라인더 도저 과 전자 커피 그라인더 도저, 커피가 에스프레소 커피 기계에서 너무 빨리 빠져 나오는 경우 커피가 너무 거칠게 분쇄된 것을 뜻합니다. 반대로 너무 느리게 빠져 나오는 경우 커피가 너무 미세하게 분쇄된 것입니다. 그럼에도 불구하고 분량의 중량, 압축, 에스프레소 기계 설정 및 필터 청소 등과 같이 올바른 공급에 영향을 미칠 수 있는 조건이 많다는 것을 명심하십시오.

커피 용량 조정

Vulcano Automatic

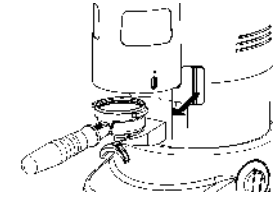
커피 용량 조정



분배되는 분량의 크기를 조정하려면 분쇄 커피 보관 용기 가운데 있는 작은 노브를 별모양의 용량 유닛을 그대로 유지하면서 돌려야 합니다.

작은 노브를 시계 방향으로 돌리면 분량이 줄어듭니다. 시계 반대 방향으로 돌리면 증가합니다.

용량 수집

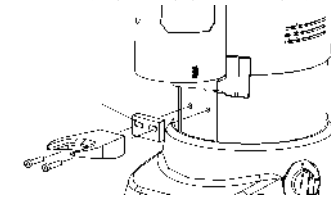


분배되는 분쇄 커피를 수집하려면 커피 기계의 필터 홀더를 분쇄 커피 방출구 아래 포크 모양의 지지대 끝까지 밀어 넣으십시오.

분쇄 커피 분량을 방출하려면 도저 레버를 끝까지 잡아 당겼다가 원위치 시켜야 합니다. 두 분량을 원할 경우 연이어 두 번 잡아 당기십시오.

커피를 필터 홀더 가운데로 떨어지게 하려면, 디스펜서 아래에 있는 서포트 포크의 측면 조절부를 이용하면 됩니다. 고정 나사를 약간 풀어 포크를 알맞은 위치로 이동시킨 다음 다시 조여주면 됩니다.

포크 두께



필요하면, (패키지에 포함된) 심을 사용

하여 포크의 위치를 되돌립니다. 최적의 위치를 찾은 후, 해당 나사를 사용하여 포크를 고정합니다.

Vulcano on Demand

양의 조절은 자판 뚜껑 위에 있는 명령어를 사용하십시오. 분쇄굽기를 조절한 뒤 양의 무게를 정확한 저울로 검사하십시오.

분쇄 양을 조절하기 위해 조절 프로그램을 켜야 합니다: 3 초 간 자판기상의 "MENU" 를 누르십시오: 디스플레이가 깜박거리기 시작합니다.

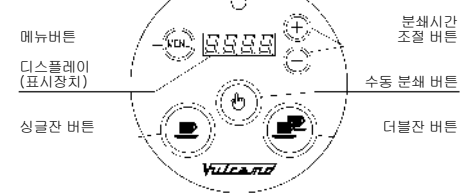
다양하게 원하는 대로 양을 선택하십시오: 싱글 양 또는 더블 양. 디스플레이에 미리 선택했던 양의 현재 분쇄 시간이 나타날 것입니다. "+"와 "-" 버튼을 누르면서 분쇄시간 즉, 선택 분량을 늘이거나

줄일 수 있습니다. 0.01 초는 거의 0.30 그램의 (0.010 온스) 양에 상응합니다.

원하는 수치를 입력할 때 3 초 동안 자판에 있는 "MENU" 를 누르면서 새로운 수치를 저장해야 합니다. 디스플레이의 깜박거림으로 데이터의 저장과 규정한 프로그램의 출력을 확인할 수 있습니다.

만약 필요하다면, 정확한 저울로 새롭게 양을 재고, 해당 과정을 반복하십시오.

자판-뚜껑



조절 프로그램이 작동 중일 때는 기계의 분쇄 명령을 사용할 수 없습니다.

만일 기계가 조절 프로그램에서 빠져 나오기 전에 꺼지면 수정된 내용은 저장되지 않습니다.

분배되는 분쇄 커피를 수집하려면 커피 기계의 필터 홀더를 분쇄 커피 방출구 아래 포크 모양의 지지대 끝까지 밀어 넣으십시오.

9. 작동에 관한 경고

- 호퍼에 커피를 넣지 않은 상태에서 장비를 켜 두지 마십시오.
- **Vulcano Automatic** 에서는, 도저 레버 일부를 당기지 말고 항상 끝까지 당기십시오.
- 커피 콩으로 호퍼를 채울 때는 이물질을 삽입하지 마십시오. 언제나 깨끗한 손으로 취급하십시오.
- 호퍼가 채워지고 정상적인 기기 사용 시에는, 호퍼 뚜껑이 올바르게 닫혀있어야 합니다.

• 처음 설치

커피 그라인더가 올바르게 작동하는지 확인하기 위해 처음 설치할 때와 그라인더를 교환할 때마다 약간의 커피를 그라인딩해 보는 것이 좋습니다. 처음 그라인딩한 이 커피는 음용하는 데 사용하지 마십시오.

Vulcano on Demand 에서는, 기계의 최상의 기능을 위하여 처음 설치할 때와 분쇄통을 청소할 때마다, 어느 정도의 양의 커피를 분쇄한 뒤엔 갈때기 내부 표면을 마른 붓으로 청소해야 합니다.

• 모터의 작동 범위

단상 모터 버전에서는 장비 측면에 붙어 있는 레이블에 명시된 연속 작동 시간을 준수하십시오.

예: 레이블 35s ON / 45s OFF 에 있는 데이터는 허용되는 연속 작동 시간이 35 초 켜고 45 초 끄는 것임을 나타냅니다.

3 상 모터가 있는 장비는 연속 작동이 가능합니다.

적절한 분쇄 결과를 얻기 위해서는 간격을 두고 장비를 작동하는 것이 좋으며 한 번에 10-15 분 이상 작동하지 않도록 하십시오.

10. 안전 장치

과열 보호

장비 모터는 회로가 끊어지면 모터의 전원 공급이 차단되는 과열 보호 기능을 통해 과전류로 인한 과열을 차단하도록 보호되어 있습니다. 분쇄 날 걸림과 같은 이상 작동의 결과로 보호 회로가 끊어지는 경우 장비를 켜짐-꺼짐 스위치를 사용하여 전원을 끄고 주 전원에서 플러그를 뽑은 다음 숙련된 기술자에게 문의해야 합니다. 모터가 갑자기 회전할 위험이 있으므로 주 전원엔 연결된 상태에서는 장비를

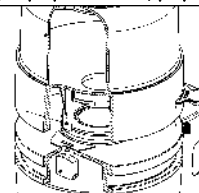
작동하지 마십시오. 모터 중지로 인해 장비가 과열될 경우 장비를 식힌 후에 수리 작업을 수행하십시오.

모터를 차단하는 마이크로 스위치

호퍼

날

마이크로 스위치



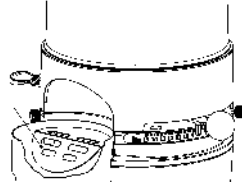
마이크로 시스템에 의해 분쇄시스템 중

돌아가는 부분들의 돌발적인 접촉으로부터 시스템을 보호합니다. 기계의 페어링 밑부분에 위치하고 있으며 모터의 전력을 끊습니다.

이 장치의 버튼은 커피통의 이음고리 위에 있는 날에서부터 시행된다. 즉 만일 커피통을 제거하거나 올바른 위치에 장착되지 않으면 마이크로 버튼이 실행되지 않고 기계가 정상적으로 작동하지 않습니다. 커피통의 정확한 장착하려면 이음관 위에 있는 전용핀으로 페어링에 고정해야 합니다.

커피 방출구 가드

커피 방출구 가드



커피 방출구 가드는 항상 도저(Vulcano Automatic) 나 깔 때 기 (Vulcano on Demand)에 해당 나사로 고정되어야 합니다.

사용자는 절대 가드를 제거하지 마십시오. 커피 방출구 가드 제거는 장비의 전원

코드를 뽑은 후에만 숙련된 기술자가 수행할 수 있습니다.

장비를 전원에 다시 연결하기 전에 안전 장치를 해당 나사로 도저나 깔때기에 고정하십시오.

11. 안전에 관한 경고

이 전기 장비는 안전 작동에 관한 규정을 준수하여 사용해야 합니다.

- 작동할 때 장비는 분쇄 날과 분쇄 커피 방출구 영역에 움직이는 기계 부품이 있음을 명심하십시오. 분쇄 시스템에서 호퍼를 제거하기 전에 전원을 분리하십시오. 먼저 장비의 주 전원을 분리하지 않은 상태에서 분쇄 시스템이나 호퍼에서 외부 날을 제거하지 마십시오.
- 장비의 전원을 끈 후라도 잠시 동안 분쇄 날이 회전을 계속할 수 있으므로 주의하십시오.
- 나사 또는 장비에 나사로 고정된 부품을 사용자가 제거하는 것은 승인되어 있지 않습니다.

- 장비가 제대로 작동하지 않거나 결함이 있는 경우 숙련된 기술자에게 문의하고 절대로 직접 수리하려고 시도하지 마십시오.
- 청소 및/또는 유지 관리를 포함하여 장비에서 작업을 수행하기 전에는 플러그를 뽑아 전원을 분리하십시오. 마스터 스위치를 사용하여 장비 전원을 끄는 것은 동일한 안전 조건으로 인정되지 않습니다.
- 장비를 함부로 변경하지 마십시오.
- 아무도 없는 상태로 장비를 방치할 때는 마스터 스위치를 사용하여 장비 전원을 분리해야 합니다 (예: 야간, 휴식, 주중

폐점 또는 휴일).

- 어떤 종류의 액체도 장비의 내부 또는 외부 부품으로 흘러 들어가지 않게 하지 마십시오.
- 커피콩 전용의 호퍼에 분쇄된 커피를 절대로 넣지 마십시오.
- 주 전원에서 장비 전원을 끌 때 공급 케이블을 세게 잡아 당기지 마십시오.
- 젖은 손이나 발로 장비를 만지지 마십시오.
- 장비를 맨발로 사용하지 마십시오.

이러한 규정을 준수하지 않을 경우 제조업체는 부상이나 재산상의 손해를 책임지지 않습니다.



12. 유지 관리

EC 국가:

본 장비의 최고 소음 방출(음향 출력 수치로)은 81 dB(A)입니다.
장비를 8 시간마다 240 분만 작동할 경우 작업자의 일일 소음 방출은 ED 86/188/EC 및 ED 2003/10/EC 에 따라 78 dB(A)입니다. 따라서 장비를 정상적으로 작동하는 경우 작업장에서 소음 노출로 인해 발생하거나 발생할 수 있는 위험을 방지하기 위한 조치를 취할 필요는 없습니다(ED 2003/10/EC 3-8 항).

미국 및 캐나다:

본 장비의 소음 수준은 하루 8 시간 지속적으로 사용하는 경우 미국 규정 29 CFR 1910.95 (*'Occupational Health and Environment Control - Occupational noise exposure'*) 에 규정된 한도 내에 있습니다(장비 작동만의 소음에의 노출 관련).

상기 소음 수준은 동일한 신형 장비에서 확인되었습니다.



13. 유지 관리

공급 케이블과 플러그의 상태는 정기적으로 점검해야 합니다.
공급 케이블이나 플러그가 손상된 경우 위험을 방지하기 위해 숙련된 기술자에게 교체를 요청하십시오.
Ⓢ 인증 장비에서는 케이블을 확인하기 위해 받침대를 열려면 특수 공구가 필요합니다.

정품 예비 부품만 사용하는 것이 좋습니다.
장비 효율성을 지속시키려면 마모 가능성이 있는 부품의 상태에 대한 세부 점검을 포함하여 정기적인 유지 관리를 수행하기 위해서는 숙련된 기술자에게 문의해야 합니다.
분쇄 날의 상태는 정기적으로 점검해야

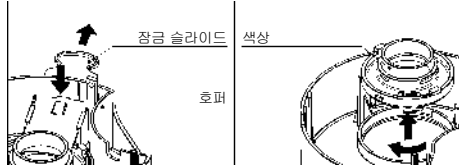
합니다. 분쇄 날을 최상의 상태로 유지하면 고품질 분쇄로 생산성을 향상시키고 과열을 방지할 수 있습니다.



청소하기 전에 플러그를 뽑아 장비의 전원을 분리하십시오. 물을 분사하여 장비를 청소해서는 안 됩니다. 청소를 위해 물 분사를 사용하는 곳에 장비를 설치하지 마십시오. 숙련된 직원만이 장비를 정기적으로 청소해야 합니다.

청소할 때는 매우 깨끗하고 오염되지 않은 천이나 솔을 사용하십시오. 마모성 있는 제품은 광택이 있는 부분에 기스를 낼 수 있으므로 사용하지 마십시오.

호퍼



호퍼를 장비에서 제거한 후에는 중성 세제와 물을 사용하여 호퍼를 세척하고 미지근한 물로 충분히 헹군 다음 완전히 건조시키십시오.

내부 표면을 청소하려면, 클릭을 눌러서 잠금 슬라이드를 풀고 호퍼를 제거해야 합니다. 그런 후 허브를 시계 방향으로 돌리고 들어서 제거합니다 (사진 참조).

호퍼는 정기적으로 청소하는 것이 좋습니다.

호퍼를 완전히 조립하려면 이전 설명과 반대 순서로 진행하십시오.

일단 호퍼를 청소한 후에는 호퍼를 장비 내 원래 위치에 되돌려 놓고 해당 고정핀으로 고정해야 합니다.

분쇄 시스템

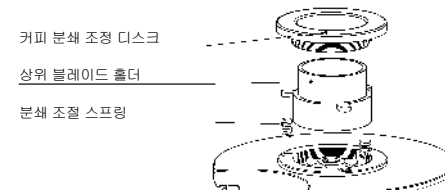
“분쇄 조정”에서 설명했듯이, 호퍼와 조절 레버를 제거하십시오.

조정 디스크를 시계 방향으로 돌려 나사를 푸십시오. 상단 분쇄 날 홀더를 제거한 후에는 분쇄 날, 나사 및 전체 분쇄 시스템을 깨끗한 솔과 천을 사용하여 깨끗하게 청소하십시오. 그라인더의 스테드를 청소할 때는 작은 와이어 브러시를 이용하십시오.

그라인더 스테드와 조절 디스크가 깨끗한지 확인하십시오: 이것을 수행하기 위해 해선, 블레이드 홀더를 빼고 조절 디스크를 끝까지 반 시계 방향으로 돌리면 됩니다.

만약 분쇄 조절 디스크가 쉽게 돌아가지 않을 경우, 다시 한번 깨끗이 청소하십시오. 위와 같이 청소 작업을 하지 않을 경우, 스테드가 손상될 수 있습니다.

14. 장비 청소



분쇄 조절 스프링이 제 위치에 있는지 확인하십시오. 해당 슬롯에 상위 블레이드 홀더 다시 끼운. 분쇄 조절 디스크의 스테드와 분쇄 블레이드 홀더와 맞닿는 아래 표면에 윤활유를 바르십시오 - 식품 접촉에 적합 윤활제를 사용.

조정 디스크를 시계 반대 방향을 회전하여 나사를. 조절 레버를 제 위치에 놓고 맞는 나사로 조절 디스크에 고정하십시오.

호퍼를 다시 끼운 후 필요한 만큼 분쇄를 조정하십시오.

도저 (Vulcano Automatic)

분쇄 커피를 꺼낸 후에 깨끗한 솔을 사용하여 도저의 별 유닛을 청소하고 도저 레버를 당겨 이물질 제거하십시오.

도저 바닥에 있는 분쇄 커피 방출구를 마른 천으로 깨끗이 청소하십시오.

더 철저한 청소가 필요하다면 다음 지침에 따라 **전원에서 장비를 분리한 후에** 숙련된 기술자가 작업을 수행해야 합니다.

1. 해당 나사를 풀어 커피 방출구 가드를

- 제거합니다.
- 커피 용량 조정 노브를 고정하고 있는 육각형의 머리 나사를 풉니다.
 - 도저의 별 유닛(암 용량 별 및 상단 용량 별)을 고정하고 있는 커피 용량 조정 노브를 풉니다(시계 반대 방향).

- 도저의 별 유닛을 제거합니다.
 - 중앙의 스프링을 제거합니다.
 - 특히 날카로운 면과 분쇄 커피 방출구 등 도저 마닥을 깨끗이 청소합니다.
- 도저를 다시 조립하려면 커피 방출구를 덮는 부분의 플레이트 깃이 접지 측면의

적절한 슬라이드에 올바르게 설치되도록 주의하면서 이전 지침의 역순으로 조립하십시오.

깔때기 (Vulcano on Demand)

자판-뚜껑을 제거한 후 깔때기와 깔때기 뚜껑을 마른 붓으로 청소하십시오.

에 의해 생산 :
Mazzer Luigi srl
 Via Moglianese,113 – 30030 Gardigiano di Scorzè (Venezia) - Italy
 E-mail:mazzer@mazzer.com - <http://www.mazzer.com>

All rights reserved. 사전 서면 승인 없이 이 문서의 내용을 복사 , 수정 또는 번역하는 것은 금지됩니다 .

초판 : 2010년
 최종판 : VL04 2015년/02월

