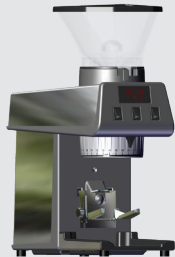


manual

pico grinder



manuel



la marzocco

handmade in florence

pico grinder

Operating Manual V1.0 - 06/2023



Chapters

1. Foreword	page 5
2. Common Dimensions	page 5
3. Definition of Available Model	page 5
4. Packaging	page 6
5. Decommissioning and Demolition	page 6
6. Use	page 6
7. Installation	page 6
8. Machine Operation	page 7
9. General Warnings Operation	page 9
10. Safety devices	page 9
11. General Warnings and Safety Specifications	page 9
12. Maintenance and Periodic Cleaning Operations	page 9
13. Software Programming Guide	page 12

certifications available:



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

Original instructions verified by the
manufacturer.



Scan QR Code to view the complete
Software Programming Guide available on
the techcenter website.

Printed on recycled paper.

 WARNING
SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all the instructions.
2. For protection against electrical shock hazards, do not place this appliance (except coffee hopper, portafilter fork and the drip tray) in water or other liquids.
3. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or with lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug it from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. If permanently installed -
5. Make sure the appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts. Do not attempt to circumvent any safety interlock mechanisms.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in case of appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. For information on examination, repair or adjustment, contact the manufacturer at their customer service

WARNING
SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

telephone number. (Only for US: phone number (206) 258-2532 x3 email: homesolutions.usa@lamarzocco.com. Only for Canada: phone number +1 (604) 294-9890 email: service@stealthcoffeesystems.com).

7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

8. This appliance is not designed for use outdoors.

9. Do not let cord hang over edge of table or counter.

10. Always disconnect the appliance from power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

11. This appliance must not be used by children.

12. The appliance is designed to be used with a cycle 20 seconds ON 420 seconds

OFF. More intense use may cause the protection device to be triggered.

13. This appliance should not be used in a professional kitchen.

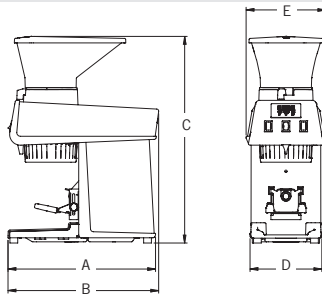
14. Minimum room temperature: 5°C/41°F;
Maximum room temperature: 32°C/89°F.

15. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

1. Foreword

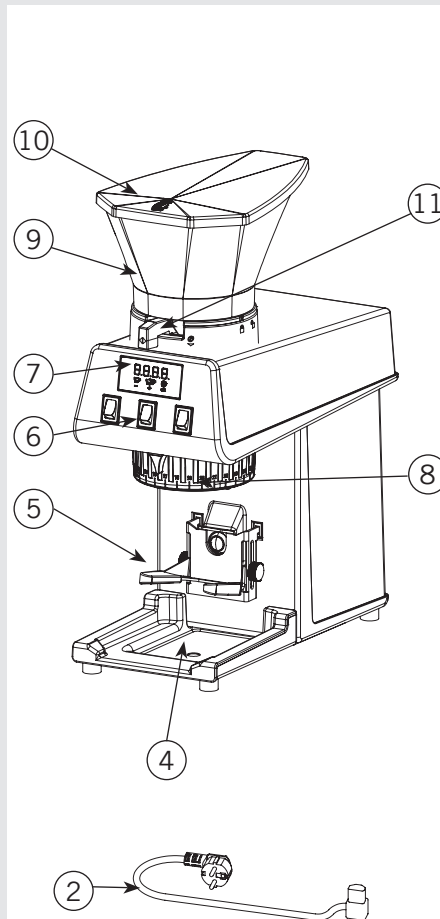
This operating guide is an integral and essential part of the product and must be supplied to users. Users are asked to read the enclosed warnings and cautions carefully, as they provide valuable information concerning safety during installation, operation, and maintenance. This manual must be kept in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

2. Common Dimensions, Weights, and Features



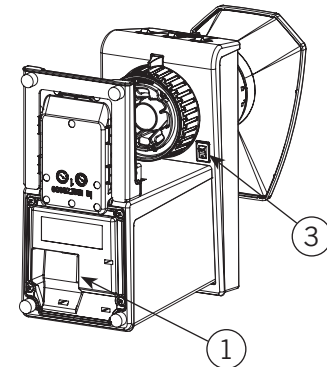
pico	
A [mm]	285
B [mm]	290
C [mm]	400
D [mm]	140
E [mm]	155
WEIGHT [kg]	7.8

3. Definition of Available Model



Key

- 1 Power Socket
- 2 Power Cord
- 3 Main Switch
- 4 Drip Tray
- 5 Portafilter Support
- 6 Dosing Push Button
- 7 Digital Display
- 8 Coffee Grinding Adjustment Disk
- 9 Bean Hopper (300 grams of coffee)
- 10 Hopper Cover
- 11 Locking Slide



4. Packaging

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

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

5. Decommissioning and Demolition

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

5.1 Disconnecting from the power outlet

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

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



Used Electrical and electronic waste contains hazardous but also valuable and scarce materials which should be recovered and recycled properly.

We kindly ask that you contribute to the protection of the environment and natural resources by delivering used equipment to relevant recycling locations if such locations are available in your country.

6. Use

WARNING

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

WARNING

This appliance is designed only for grinding roasted coffee beans. Any other use is understood to be improper, and consequently hazardous. The manufacturer shall not be liable for any damage as a result of improper or incorrect use.

Do not use the appliance for grinding other types of food, or other items.

WARNING

The warranty will be void in case of:

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

7. Installation

WARNING

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

WARNING

This appliance must be placed in a horizontal position on a counter higher than 115 cm from the ground.

- The equipment must be installed to comply with the applicable federal, state or local electrical and plumbing codes. The installation also must comply with the manufac-

turer's instructions, and must be performed by qualified and authorized personnel.

- Check to see that data on the rating plate corresponds to that of the main electrical supply which the machine will be connected.
- Incorrect installation may cause injury/damage to persons, animals or objects, for which the manufacturer shall not be held responsible.
- Safe electrical operation of this device is achieved only when the connection to the power outlet has been completed correctly and in observance of all local, national, and international electrical codes and safety regulations, and particularly by grounding the unit. Make sure grounding has been carried out properly as this is a fundamental safety requirement. Ensure qualified personnel check the connection.
- Furthermore, ensure that the rating of the available electrical system is suitable for the maximum power consumption indicated on the appliance.

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

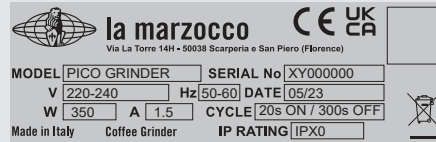
- For grinding, the hopper must be secured to the appliance in the right position.
- Thoroughly clean the appliance on first installation; follow the instructions contained in this manual.

8. Machine Operation

8.1. Preliminaries

8.1.1. Connect the power cord to a power supply capable of supplying: 230VAC and 1.5 Amps (for the 230V version) or 120VAC and 3 Amps (for the 115 V version).

• CE plate:



• ETL plate:



• KC plate:

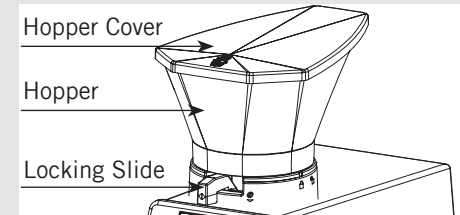


8.1.2. For the correct use of the grinding blades, on first installation or whenever the grinding burrs have been replaced, grind 300 grams of coffee. Do not use the first doses.

8.1.3. Make sure the hopper is positioned correctly on the appliance. If the hopper is not in the correct position, grinding cannot begin.

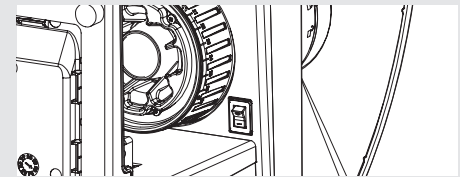
Open the hopper cover and fill the hopper with coffee beans.

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



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

Turn on the power by pressing the main power switch. The power switch is located next to the grinding adjuster knob.



The power switch has two functions: 0 (OFF) I (ON).

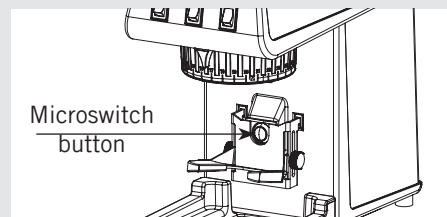
0 (OFF): In this position, the device is switched off.

I (ON): In this position, the device is ready for normal use.

8.2. Engaging the Portafilter

Place the portafilter directly on the appliance on the support.

Start grinding by pressing the microswitch button directly with the portafilter.

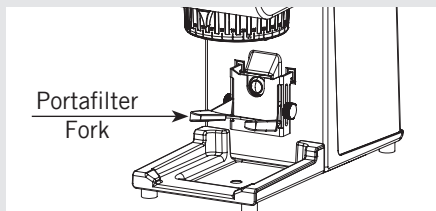


WARNING
Be careful to position the portafilter correctly. Getting too close to the coffee outlet duct may cause it to clog.

WARNING
Be careful not to close, even partially, the outlet chute while brewing ground coffee.

8.3. Fork insertion and adjustment

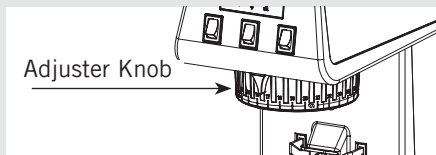
Insert the portafilter fork by turning as show in the figure. Unlock the two knobs to adjust the upper portafilter holder.



8.4. Adjusting the Coffee Grind

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

Rotate the adjustor knob as described below.



Grinding the coffee more finely will result in a slower extraction (pour).

This is achieved by turning the adjuster knob towards the smaller numbers. Conversely, turning it towards the larger numbers will result in a coarser grind and thus a faster extraction.

Before checking the fineness of the ground coffee, grind some doses of coffee to fill the duct between the grinding area and the outlet.

Note: There are many variables that can affect the quality of coffee, including temperature, humidity, espresso machine settings, cleaning of the filters and

freshness of the roast. All of these can cause slight variations in dose times.

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

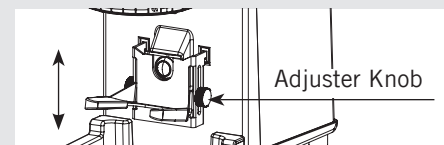
8.5. Adjusting Dose Quantity

The dose quantity can be set in terms of time (sec.).

Please refer to Software Programming Manual for detailed instructions in the full manual available online.

8.6. Adjusting the fork

Adjust the height of the fork used to support the portafilter using the two side knobs.



9. General Warnings Operation

- Do not insert foreign objects when filling the hopper with coffee beans. Handle with clean, dry hands.

- After any hopper filling and under normal use of the appliance, the hopper lid must be positioned correctly.

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

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

10. Safety devices

The appliance is equipped with a protection device that disconnects the motor in the event of overheating. In the event that this protection is tripped, wait for the motor to cool down.

Should the protection trip as a result of anomalous operation, such as the grinding blades jamming. If the appliance does not start after the motor has cooled, turn off using the on-off switch, unplug from the mains, and contact a qualified technician. 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 sensor: the system that protects against accidental contact with

the rotating parts of the grinding system consists of two sensor, situated inside the body of the appliance, that cut the electricity to the motor.

If the hopper or the funnel are removed or not properly in place, the sensor prevents the appliance from working.

11. Noise level

EEC Countries:

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

12. Maintenance and Periodic Cleaning Operations

12.1. Maintenance

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

WARNING
Do not use wet or damp cloths to clean inside the grinding chamber, funnel and burrs.

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

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

- In the event the power supply cable or plug are damaged, contact a qualified technician to replace them.

- It is recommended to use original spare parts only.

- In order to ensure the lasting efficiency of the appliance, a qualified technician must be called in to perform periodical maintenance, including detailed checks of the state of components subject to wear.

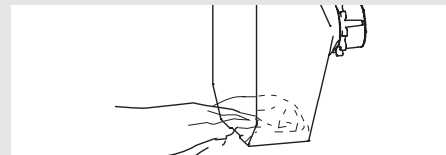
- The state of the grinding blades must be checked periodically. Keeping the grinding blades in an excellent state ensures high quality grinding, resulting in greater productivity and limited overheating.

12.2. Cleaning

Use perfectly clean, disinfected cloths or brushes for cleaning.

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

12.2.1. Clean the Hopper (General cleaning)



Wash the hopper once it has been removed from the appliance, using neutral soap and water, rinse abundantly with lukewarm water and dry thoroughly. It is advisable to clean the hopper periodically. Once

the hopper has been cleaned, it must be positioned correctly on the appliance. If the hopper is not correctly positioned grinding cannot begin.

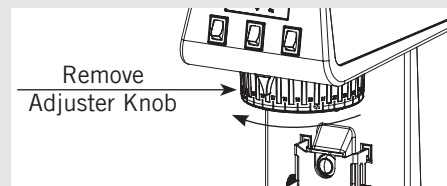
12.2.2. Cleaning Grinding System

WARNING

The following maintenance and inspection tasks should be carried out by a qualified technician.

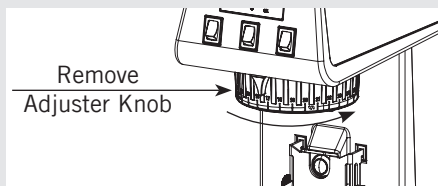
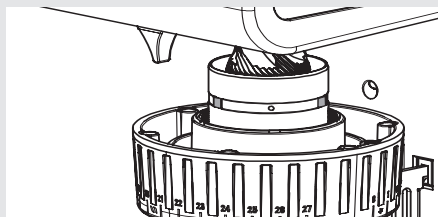
To access the grinding system, remove components in this order:

- Close the hopper;
- Grind the coffee residue left in the grinding chamber;
- Unscrew the adjuster knob in the direction of the larger numbers and continue unscrewing it until it is completely removed.



With a small brush, clean the burrs. Vacuum the coffee fragments and ground residues from the grinding chamber, taking care to clean all components thoroughly.

- Replace the adjuster knob as shown in the following image

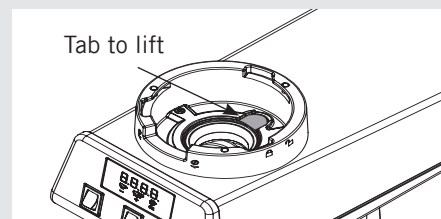


Periodic cleaning is recommended to ensure correct operation of the appliance.

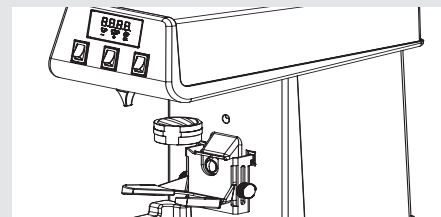
12.3. Replacement of the Grinding Blades

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

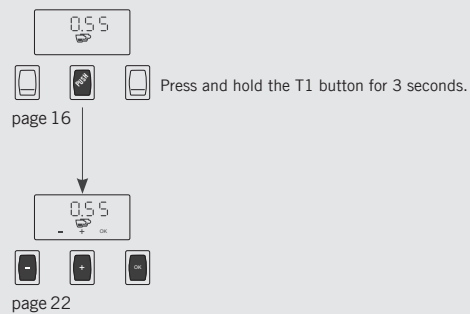
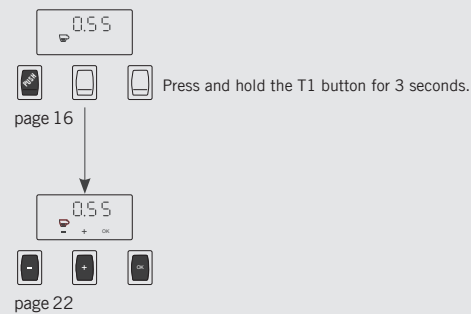
After removing the adjuster knob as explained in the previous section, replace the internal burr.



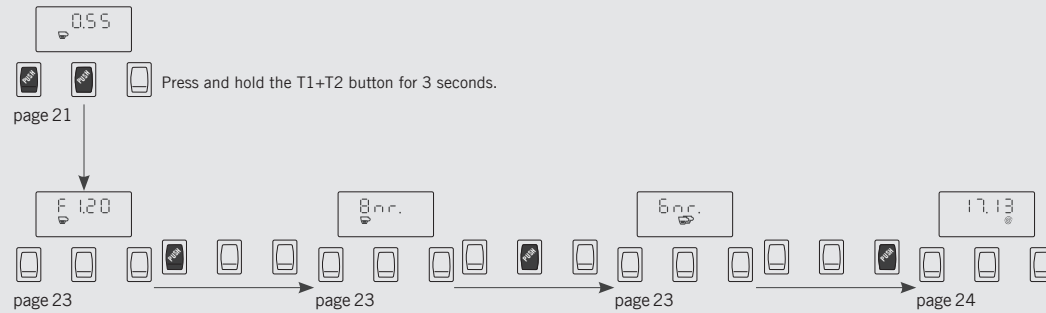
To replace the external grinder, lift the tab shown in the image and insert a screwdriver from above. Using the tool provided, remove the external grinder as shown in the following image.



Proceed with the replacement with a new pair of burrs.



“Technical” Programming



Programming Introduction

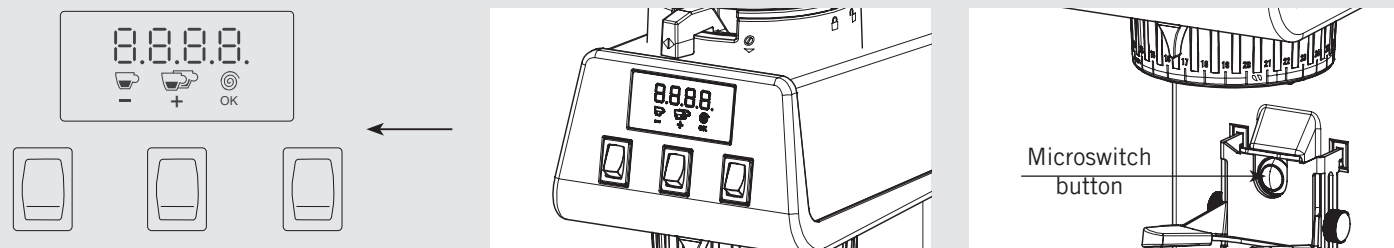
Description

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

Digital Display

The backlit digital display can display 4 digits, each with a point. 3 icons to identify the type of dose that is set. 3 icons related to + - and ok. The display allows the operator to interact with the device to visually edit parameter values. The display also provides useful information for the operator.

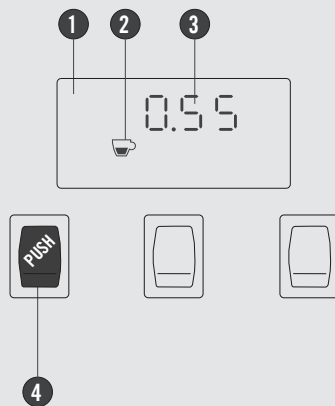
A number of alarms can be displayed to alert the operator to a fault or malfunction. Simple messages are also displayed to alert the operator to the start of an operation or the necessity to initiate a procedure.



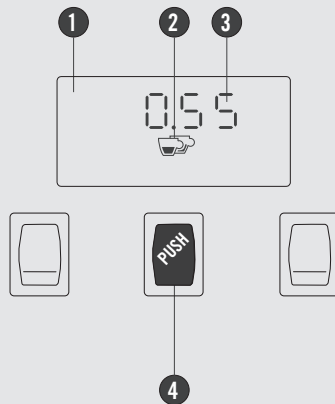
The keypad has two functions. The first is for grinding control. The second is for programming individual software parameters.

Button	Description
	This button is used to manage the dispensing of dose 1. It is also used when programming individual parameters such as the “-” button in the menu. In the interest of simplicity, it is referred to in this manual as T1.
	This button is used to manage the dispensing of dose 2. It is also used when programming individual parameters such as the “+” button in the menu. In the interest of simplicity, it is referred to in this manual as T2.
	This button is used for continuous control of dose dispensing. It is also used when programming individual parameters such as the “OK” button in the menu. In the interest of simplicity, it is referred to in this manual as T3.
	Press and hold the button combination for 3 seconds to enable the technical menu.

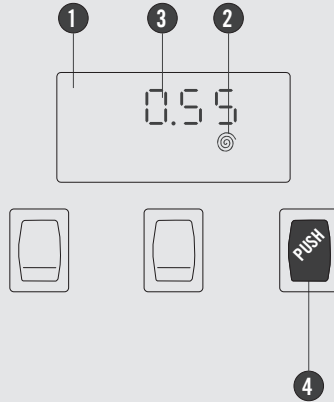
Interface No. 1 - First dose selection



Interface No. 2 - Second dose selection



Interface No. 3 - Continuous mode selection



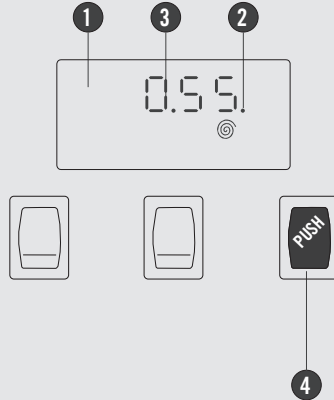
1 Digital display

2 Continuos dose mode

3 Coffee continuos dose

4 Button to select a continuous dose

Interface No. 4 - Single dosing activation



1 Digital display

2 Single dosing mode

3 Coffee continuos dose

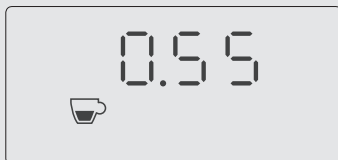
4 Press and hold for 10 seconds to activate single dosing mode.

In this mode, press key 4 to start the grinding for 20 seconds, press it again to stop it prematurely.

To exit this mode, press and hold key 4 for 10 seconds.

Accessing Programming Mode

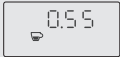
Programming Mode

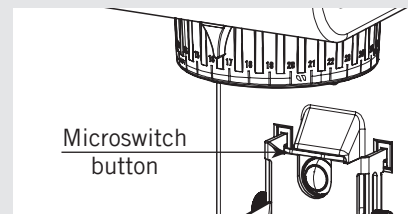


Description

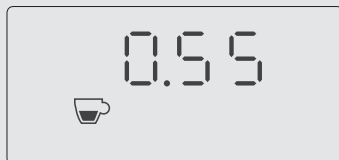
- To change the values of any parameter the operator must first enter programming mode.
- There are two levels within the programming mode that allow the programming of specific parameters.
- The two programming levels are as follows:

- **Barista level** - The parameters contained in this level are those that the operator may edit to adjust the dose of ground coffee. A password is not required for access.

Display	Operating Procedure
	"Barista" Programming Level
	1 When the appliance is switched on, press and hold the T1 or T2 buttons. After approx. 3 seconds, the following display appears.
	2 This is the "Barista" programming level. To programme the dose for each button.
	3 To exit programming mode, press the grind start button. (see image)

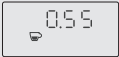
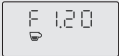


Programming Mode



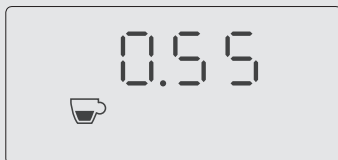
Description

- **Technical Level** - The parameters contained in this level are those that the technician can view such as firmware version and dose counter.

Display	Operating Procedure
	"Technical" Programming Level
	4 When the appliance is switched on, press and hold the T1 + T2 buttons. After approx. 3 seconds, the following display appears. This is the "Technical" programming level. The display shows the machine serial number, firmware version and number of doses.
	5 Note: To exit programming mode, press the grind start button.

“Barista” Programming

Program Dose



Description

- This parameter allows the operator to programme the dose of ground coffee for each button.
- The dose is set in seconds.

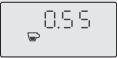
Display	Operating Procedure
	1 When the appliance is switched on, press and hold the T1 button. After approx. 3 seconds, the following display appears.
	2 Use buttons T1 and T2 to set the desired value, press button T3 to confirm the desired value and return the appliance to normal operation.
	3 When the appliance is switched on, press and hold the T2 button. After approx. 3 seconds, the following display appears.
	4 Use buttons T1 and T2 to set the desired value, press button T3 to confirm the desired value and return the appliance to normal operation.

Dose Counter

Description



- This parameter allows the technician to display certain parameters.
- The dose is set in seconds.

Display	Operating Procedure
	1 When the appliance is switched on, press and hold the T1 + T2 buttons. After approx. 3 seconds, the following display appears.
	2 The display shows the firmware version.
	3 Press button T1 to display the number and time (in seconds) of the individual doses dispensed.
	4 Press button T2 to display the number and time (in seconds) of the double doses dispensed.

“Technical” Programming

Dose Counter



Description

- This parameter allows the technician to display certain parameters.
- The dose is set in seconds.

Display	Operating Procedure
	5 Press button T3 to display the time (in seconds) of the doses dispensed in continuous mode. 6 To exit programming mode, press the grind start button or wait 120 seconds.

pico grinder

Mode d'emploi V1.0 - 06/2023

Chapitres

1. Avant-propos	page 5
2. Dimensions, poids et caractéristiques courantes	page 5
3. Définition du modèle disponible	page 5
4. Emballage	page 6
5. Déclassement et démolition	page 6
6. Utilisation	page 6
7. Installation	page 6
8. Fonctionnement de la machine	page 7
9. Avertissements généraux Fonctionnement	page 9
10. Dispositifs de sécurité	page 9
11. Niveau sonore	page 9
12. Opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique	page 9
13. Guide de Programmation du Logiciel	page 12

FR

certifications disponibles :



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

Traduction des instructions d'origine.



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

Imprimé sur du papier recyclé.

 AVERTISSEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN LIEU SÛR

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne placez pas cet appareil (à l'exception de la trémie à café, de la fourche du porte-filtre et du plateau d'égouttage) dans de l'eau ou d'autres liquides.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation. En cas d'installation permanente - assurez-vous que l'appareil est éteint lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre en place ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. N'essayez pas de contourner les mécanismes de verrouillage de sécurité.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou en cas de dysfonctionnement de l'appareil, de

 AVERTISSEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN LIEU SÛR

GARANTIES IMPORTANTES

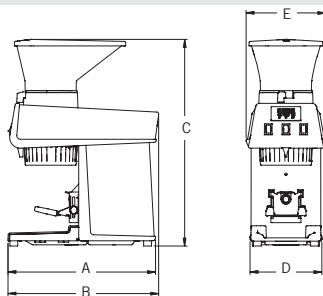
chute ou d'endommagement. Pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage, contactez le fabricant au numéro de téléphone de son service clientèle. (Uniquement pour les États-Unis : numéro de téléphone (206) 258-2532 x3 e-mail: homesolutions.usa@la-marzocco.com. Uniquement pour le Canada : numéro de téléphone +1 (604) 294-9890 e-mail : service@stealthcoffeesystems.com).

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
12. L'appareil est conçu pour être utilisé avec un cycle 20 secondes ON 420 secondes OFF. Une utilisation plus intense peut entraîner le déclenchement du dispositif de protection.
13. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans une cuisine professionnelle.
14. Température ambiante minimum: 5°C/41°F ; Température ambiante maximale : 32°C/89°F.
15. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN LIEU SÛR.

1. Avant-propos

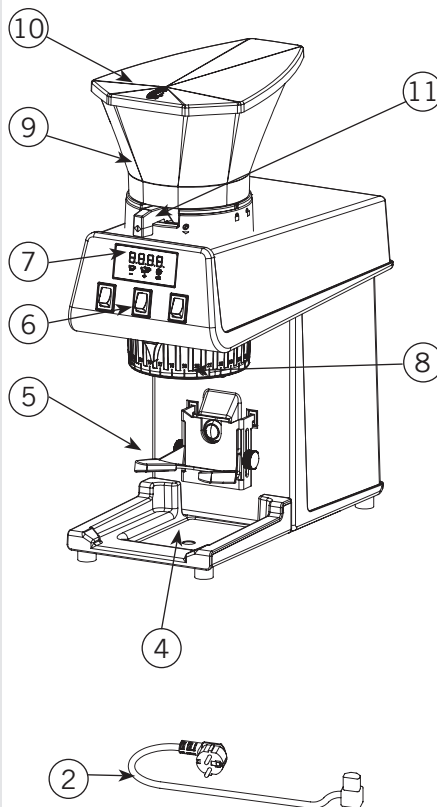
Ce guide d'utilisation fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être fourni aux utilisateurs. Les utilisateurs sont priés de lire attentivement les avertissements et mises en garde ci-joints, car ils fournissent des informations précieuses concernant la sécurité lors de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance. Ce manuel doit être conservé dans un endroit sûr et être disponible pour référence aussi bien pour les nouveaux utilisateurs que pour les utilisateurs expérimentés.

2. Dimensions, poids et caractéristiques courantes



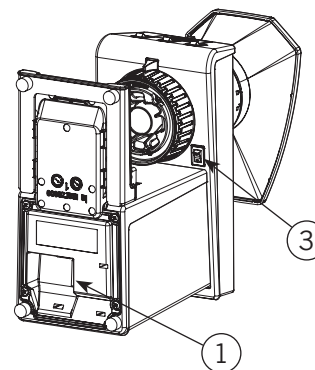
pico	
A [mm]	285
B [mm]	290
C [mm]	400
D [mm]	140
E [mm]	155
POIDS [kg]	7,8

3. Définition du modèle disponible



Touche

- 1 Prise de courant
- 2 Cordon d'alimentation
- 3 Interrupteur général
- 4 Plateau d'égouttage
- 5 Support du porte-filtre
- 6 Bouton-poussoir de dosage
- 7 Afficheur numérique
- 8 Disque de réglage de la mouture du café
- 9 Trémie à grains (300 grammes de café)
- 10 Couvercle de trémie
- 11 Glissière de verrouillage



4. Emballage

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

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

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

5. Déclassement et démolition

Commencer par régler l'interrupteur général en position « 0 » ou « OFF ».

5.1 Déconnexion de la prise de courant

Déconnectez l'appareil du réseau électrique en coupant le disjoncteur ou le dispositif de protection du circuit associé. Retirer le câble d'alimentation de la connexion électrique.

5.2 Avis de recyclage : Mise en garde pour la Protection de l'Environnement.



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent des matériaux dangereux mais également précieux et rares qui doivent être récupérés et recyclés correctement. Nous prions

donc les clients de contribuer à la sauvegarde de l'environnement et des ressources naturelles en apportant cet appareil auprès des centres de collecte compétents si présents sur le territoire.

6. Utilisation

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Cet appareil est conçu uniquement pour moulinier des grains de café torréfiés. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou incorrecte.

Ne pas utiliser l'appareil pour moulinier d'autres types d'aliments ou d'autres objets.

AVERTISSEMENT

La garantie sera annulée en cas de :

- Utilisation incorrecte, non conforme à l'objectif de la conception ;
- Utilisation de pièces de rechange non authentiques ;
- Cordon d'alimentation endommagé ;
- Composants altérés ;
- Réparations effectuées par du personnel non autorisé.

7. Installation

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation externe. La machine ne doit pas être nettoyée avec des jets d'eau et ne doit pas être placée dans des lieux où des jets d'eau sont utilisés.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être placé en position horizontale sur un comptoir situé à plus de 115 cm du sol.

L'installation de la machine doit se faire conformément aux règlements électriques et hydrauliques locaux. L'installation doit en outre être effectuée selon les instructions

du fabricant et doit être effectuée par du personnel technique agréé et qualifié.

- Vérifiez que les données de la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation électrique principale à laquelle la machine sera raccordée.

- Une installation incorrecte peut provoquer des blessures/dommages à des personnes, des animaux ou des objets, pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.

Il sera possible d'obtenir un fonctionnement électrique sûr de cet appareil seulement lorsqu'un raccordement correct au réseau électrique aura été effectué, conformément aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux, et de façon particulière lorsque l'unité aura été mise à la terre. Assurez-vous que la mise à la terre a été effectuée correctement, car il s'agit d'une exigence fondamentale en matière de sécurité. Veillez à ce qu'un personnel qualifié vérifie la connexion.

- En outre, assurez-vous que la puissance de l'installation électrique disponible est adaptée à la consommation maximale indiquée sur l'appareil.

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

- Pour le broyage, la trémie doit être fixée à l'appareil dans la bonne position.

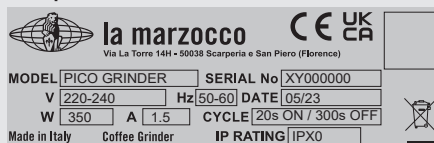
- Nettoyer soigneusement l'appareil lors de la première installation ; suivre les instructions contenues dans ce manuel.

8. Fonctionnement de la machine

8.1. Préliminaires

8.1.1. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation capable de fournir de l'énergie : 230VCA et 1,5 ampères (pour la version 230V) ou 120VCA et 3 ampères (pour la version 115V).

- Plaque CE :



- Plaque ETL :



- Plaque KC :

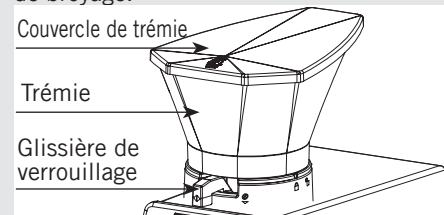


8.1.2. Pour une utilisation correcte des lames de broyage, lors de la première installation ou à chaque fois que les meules de broyage ont été remplacées, il faut moulin 300 grammes de café. Ne pas utiliser les premières doses.

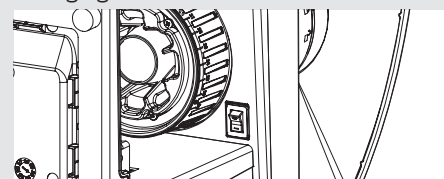
8.1.3. Assurez-vous que la trémie est correctement positionnée sur l'appareil. Si la trémie n'est pas dans la bonne position, le broyage ne peut pas commencer.

Ouvrez le couvercle de la trémie et remplissez la trémie de grains de café.

Ouvrez la glissière de verrouillage pour que les grains puissent tomber dans le système de broyage.



8.1.4. Lorsque le moulin est en marche, l'indicateur sur l'écran s'allume également. Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur l'interrupteur principal. L'interrupteur d'alimentation est situé à côté du bouton de réglage de la mouture.



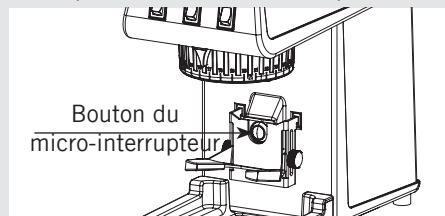
L'interrupteur d'alimentation a deux fonctions : O (OFF) I (ON).

O (OFF) : Dans cette position, l'appareil est éteint.

I (ON) : Dans cette position, l'appareil est prêt pour une utilisation normale.

8.2. Engager le porte-filtre

Placer le porte-filtre directement sur l'appareil, sur le support. Commencez à moudre en appuyant sur le bouton du micro-interrupteur directement avec le porte-filtre.



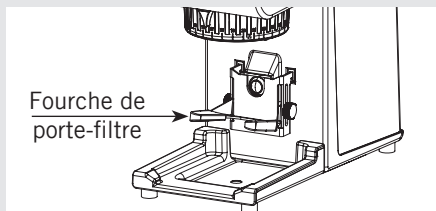
⚠ AVERTISSEMENT ⚠
 Veillez à positionner correctement le porte-filtre. Le fait de s'approcher trop près du conduit d'évacuation du café peut le boucher.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠
 Veillez à ne pas fermer, même partiellement, la goulotte d'écoulement pendant la préparation du café moulu.

8.3. Insertion et réglage de la fourche

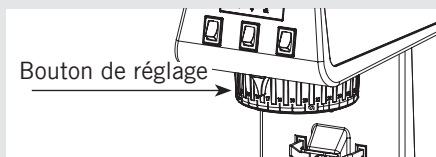
Insérez la fourche du porte-filtre en la tournant comme indiqué sur la figure. Déverrouillez les deux boutons pour régler le support supérieur du porte-filtre.

8



8.4. Réglage de la mouture du café

Pour obtenir le temps d'infusion et la consistance de café souhaités, un réglage manuel peut être effectué sur le moulin pour modifier la mouture du café. Tourner le bouton de réglage comme décrit ci-dessous.



Une mouture plus fine du café entraînera une extraction (écoulement) plus lente. Pour ce faire, il suffit de tourner le bouton de réglage vers les chiffres les plus petits. À l'inverse, en le tournant vers les chiffres les plus grands, vous obtiendrez une mouture plus grossière et donc une extraction plus rapide. Avant de vérifier la finesse du café moulu, moule quelques doses de café pour remplir le conduit entre la zone de mouture et la sortie.

Remarque : De nombreuses variables peuvent affecter la qualité du café, notamment la température, l'humidité, les réglages de la machine à espresso, le nettoyage des filtres

et la fraîcheur de la torréfaction. Tous ces éléments peuvent entraîner de légères variations dans les temps de dosage.

La taille des particules de café est extrêmement importante pour la préparation d'une bonne tasse de café, de même que le type de mélange de café utilisé. La mouture idéale est déterminée en préparant plusieurs cafés avec le poids que l'on souhaite utiliser pour chaque tasse (minimum conseillé 6g). La meilleure mouture est celle qui permet au café de s'écouler des bords du porte-filtre ni trop lentement, goutte à goutte, ni trop rapidement. En règle générale, une double dose doit permettre de distribuer environ 50 ml (2 oz liquides) d'espresso en 25 secondes environ. Ce temps peut être ajusté en variant la grosseur de la mouture.

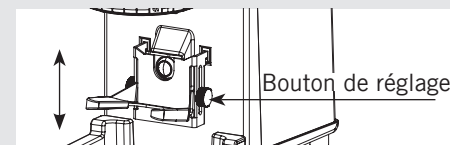
8.5. Réglage de la quantité de dose

La quantité de dose peut être réglée en termes de temps (sec.).

Veillez vous référer au manuel de programmation du logiciel pour des instructions détaillées dans le manuel complet disponible en ligne.

8.6. Réglage de la fourche

Régler la hauteur de la fourche utilisée pour soutenir le porte-filtre à l'aide des deux boutons latéraux.



9. Avertissements généraux Fonctionnement

- N'introduisez pas de corps étrangers lorsque vous remplissez la trémie de grains de café. Manipuler avec des mains propres et sèches.

- Après tout remplissage de la trémie et dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil, le couvercle de la trémie doit être correctement positionné.

Pour un fonctionnement optimal de l'appareil, lors de la première installation et à chaque nettoyage de la trémie, après avoir moulu quelques doses de café, nettoyer la surface intérieure de l'entonnoir à l'aide d'une brosse douce et sèche.

- Dans les versions avec moulin monophasé, respecter le cycle de travail indiqué sur l'étiquette située sur le côté de l'appareil.

10. Dispositifs de sécurité

L'appareil est équipé d'un dispositif de protection qui déconnecte le moteur en cas de surchauffe. En cas de déclenchement de cette protection, attendez que le moteur refroidisse.

Si la protection se déclenche à la suite d'un fonctionnement anormal, tel que le blocage des lames de broyage. Si l'appareil ne démarre pas après que le moteur a refroidi, éteignez-le à l'aide de l'interrupteur, débranchez-le et contactez un technicien qualifié.

N'effectuez jamais d'intervention sur l'appareil lorsqu'il est branché sur le secteur, afin d'éviter que le moteur ne se mette brusquement en marche.

Si l'appareil surchauffe à la suite de l'arrêt du moteur, laissez-le refroidir avant d'effectuer toute réparation.

Capteur de blocage du moteur : le système

de protection contre tout contact accidentel avec les parties rotatives du système de broyage se compose de deux capteurs, situés à l'intérieur du corps de l'appareil, qui coupent l'alimentation électrique du moteur. Si la trémie ou l'entonnoir sont retirés ou mal placés, le capteur empêche l'appareil de fonctionner.

11. Niveau sonore

Pays de la CEE :

Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70dBA.

12. Opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique

12.1. Maintenance

AVERTISSEMENT
Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil en le débranchant avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT
Ne pas utiliser de chiffons mouillés ou humides pour nettoyer l'intérieur de la chambre de broyage, l'entonnoir et les meules.

AVERTISSEMENT
La machine ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée pour la nettoyer. Pour les opérations de nettoyage, veuillez suivre les instructions très attentivement.

- Il est essentiel de vérifier périodiquement l'état du câble d'alimentation et de la fiche.

- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, contactez un technicien qualifié pour les remplacer.

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

- Afin de garantir l'efficacité durable de l'appareil, il est nécessaire de faire appel à un technicien qualifié pour effectuer un entretien périodique, y compris un contrôle détaillé de l'état des composants soumis à l'usure.

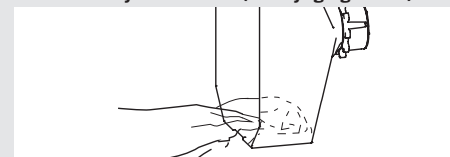
- L'état des lames de broyage doit être vérifié périodiquement. Le maintien en excellent état des lames de broyage garantit un broyage de haute qualité, ce qui se traduit par une productivité accrue et une limitation de la surchauffe.

12.2. Nettoyage

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

Ne pas utiliser de produits abrasifs qui risquent de décaper les parties brillantes.

12.2.1. Nettoyer la trémie (nettoyage général)



Lavez la trémie une fois qu'elle a été retirée de l'appareil, à l'aide d'eau et de savon neutre, rincez abondamment à l'eau tiède et séchez soigneusement. Il est conseillé

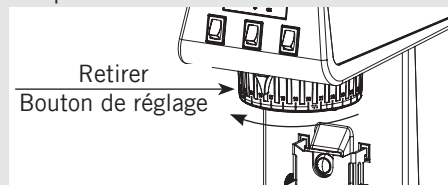
de nettoyer périodiquement la trémie. Une fois la trémie nettoyée, elle doit être positionnée correctement sur l'appareil. Si la trémie n'est pas correctement positionnée, le broyage ne peut pas commencer.

12.2.2. Nettoyage du système de broyage

▲ AVERTISSEMENT ▲
Les tâches d'entretien et d'inspection suivantes doivent être effectuées par un technicien qualifié.

Pour accéder au système de broyage, retirez les composants dans l'ordre suivant :

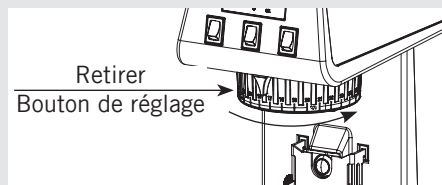
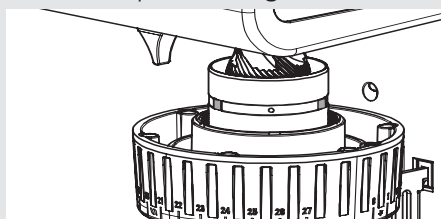
- Fermer la trémie ;
- Moudre les résidus de café restés dans la chambre de broyage ;
- Dévissez le bouton de réglage dans le sens des chiffres les plus grands et continuez à le dévisser jusqu'à ce qu'il soit complètement retiré.



À l'aide d'un petit pinceau, nettoyez les meules.

Aspirer les fragments de café et les résidus de mouture de la chambre de broyage, en prenant soin de bien nettoyer tous les composants.

- Remettre le bouton de réglage en place comme indiqué sur l'image suivante



Un nettoyage périodique est recommandé pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.

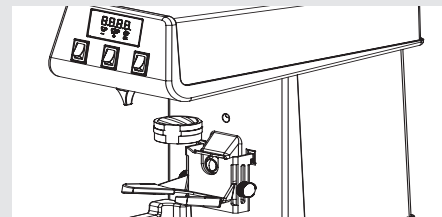
12.3. Remplacement des lames de broyage

L'état des lames de broyage doit être vérifié périodiquement. Le maintien en excellent état des meules de broyage garantit un broyage de haute qualité, ce qui se traduit par une productivité accrue et une limitation de la surchauffe.

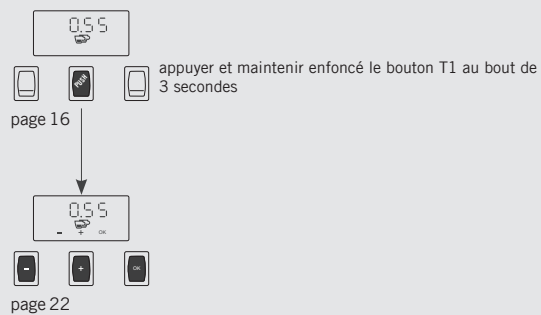
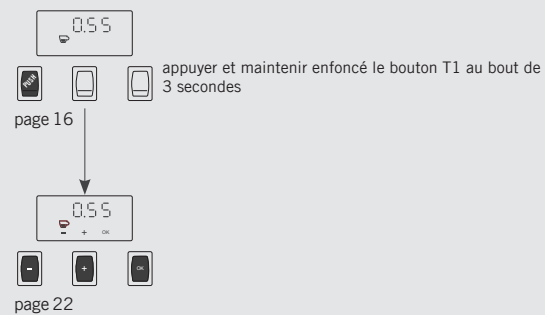
Après avoir retiré le bouton de réglage comme expliqué dans la section précédente, remplacez la meule interne.



Pour remplacer le moulin externe, soulevez la languette indiquée sur l'image et insérez un tournevis par le haut. À l'aide de l'outil fourni, retirez le moulin externe comme indiqué sur l'image suivante.



Procéder au remplacement par une nouvelle paire de meules.



Programmation « Technicien »



Introduction à la Programmation

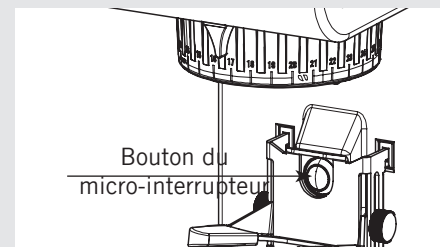
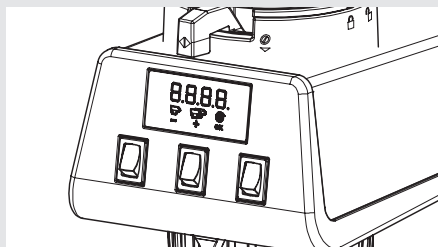
Description

- Cet appareil dispose d'une unité centrale et de nombreux paramètres configurables.
- En outre, de nombreux contrôles de rétroaction sont utilisés dans cet appareil pour résoudre les problèmes en cas d'apparition.
- Ci-dessous, une brève description des commandes et de l'afficheur et des modes avec lesquels ceux-ci interagissent avec l'opérateur.

Afficheur numérique

L'écran numérique rétroéclairé peut afficher 4 chiffres, chacun avec un point. 3 icônes pour identifier le type de dose réglé. 3 icônes relatives à + - et ok. L'écran permet à l'opérateur d'interagir avec l'appareil pour modifier visuellement les valeurs des paramètres. L'écran fournit également des informations utiles à l'opérateur.

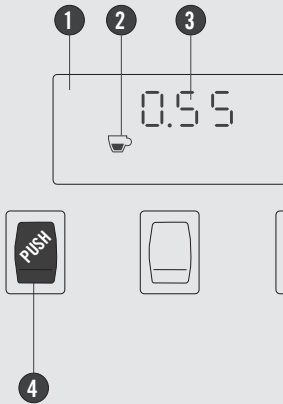
Un certain nombre d'alarmes peuvent être affichées pour alerter l'opérateur d'un défaut ou d'un dysfonctionnement. Des messages simples sont également affichés pour avertir l'opérateur du début d'une opération ou de la nécessité de lancer une procédure.



Le clavier a deux fonctions. La première concerne le contrôle du broyage. La seconde est la programmation des paramètres individuels du logiciel.

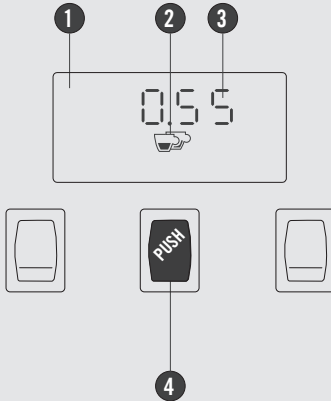
Bouton	Description
	Cet bouton permet de gérer la distribution de la dose 1. Il est également utilisé lors de la programmation de paramètres individuels tels que le bouton « - » dans le menu. Dans un souci de simplicité, il est désigné dans le présent manuel par le sigle T1.
	Cet bouton permet de gérer la distribution de la dose 2. Il est également utilisé lors de la programmation de paramètres individuels tels que le bouton « + » dans le menu. Dans un souci de simplicité, il est désigné dans le présent manuel par le sigle T2.
	Ce bouton est utilisé pour le contrôle continu de la distribution de la dose. Il est également utilisé lors de la programmation de paramètres individuels tels que le bouton « OK » dans le menu. Dans un souci de simplicité, il est désigné dans le présent manuel par le sigle T3.
	Appuyez sur la combinaison de boutons pendant 3 secondes pour activer le menu technique.

Interface N° 1 - Sélection première dose



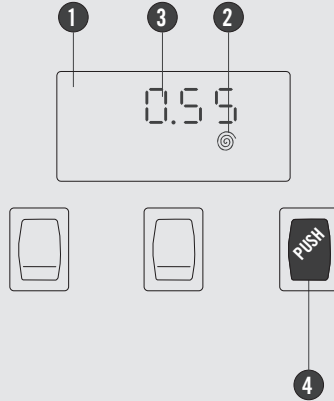
- 1 Afficheur numérique
- 2 Mode dose unique
- 3 Dose unique de café
- 4 Bouton de sélection d'une dose unique

Interface N° 2 - Sélection deuxième dose



- 1 Afficheur numérique
- 2 Mode double dose
- 3 Double dose de café
- 4 Bouton pour sélectionner une double dose

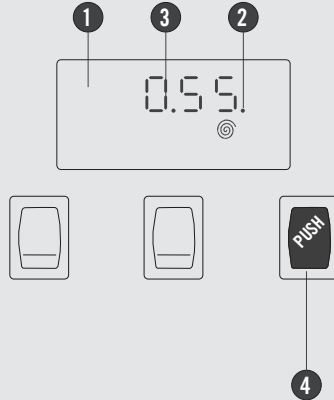
Interface N° 3 - Sélection mode continu



- ① Afficheur numérique
- ② Mode de dosage continu

- ③ Dose continue de café
- ④ Bouton pour sélectionner une dose continue

Interface N° 4 - Activation dosage unique



- ① Affichage numérique
- ② Mode dosage unique

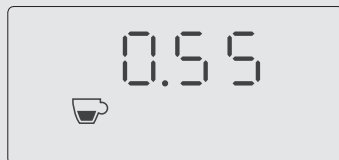
- ③ Dose continue de café
- ④ Appuyer et maintenir pendant 10 secondes pour activer le mode dosage unique.

Dans ce mode, appuyer sur la touche ④ pour démarrer la mouture pendant 20 secondes, appuyer à nouveau pour la stopper avant la fin.

Pour quitter ce mode, appuyer et maintenir la touche ④ pendant 10 secondes.

Accès au mode Programmation

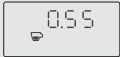
Mode Programmation

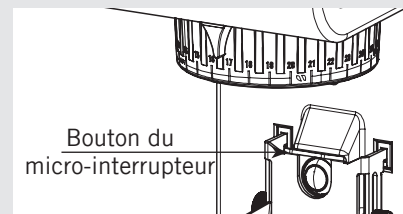


Description

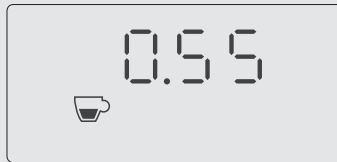
- Pour modifier les valeurs d'un paramètre, l'opérateur doit d'abord entrer en mode de programmation.
- Il existe deux niveaux à l'intérieur du mode Programmation qui permettent de programmer des paramètres spécifiques.
- Les deux niveaux de programmation sont les suivants :

- **Niveau Barista** - Les paramètres contenus dans ce niveau sont ceux que l'opérateur peut modifier pour ajuster la dose de café moulu. Aucun mot de passe n'est nécessaire pour y accéder.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
 	Niveau de programmation « Barista »
	1 Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur les boutons T1 ou T2 et maintenez-les enfoncés. Après environ 3 secondes, l'affichage suivant apparaît.
	2 Il s'agit du niveau de programmation « Barista ». Pour programmer la dose pour chaque bouton. 3 Pour quitter le mode de programmation, appuyez sur le bouton de démarrage du broyage. (voir image)

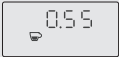
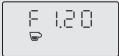


Mode Programmation



Description

- **Niveau technicien** - Les paramètres contenus dans ce niveau sont ceux que le technicien peut visualiser, tels que la version du micrologiciel et le compteur de doses.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	Niveau de programmation « Technicien »
	4 Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur les boutons T1 + T2 et maintenez-les enfoncés. Après environ 3 secondes, l'affichage suivant apparaît.
	Il s'agit du niveau de programmation « Technicien ». L'écran affiche le numéro de série de la machine, la version du micrologiciel et le nombre de doses. 5 Remarque : Pour quitter le mode de programmation, appuyez sur le bouton de démarrage du broyage.

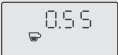
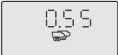
Programmation « Barista »

Programme Dose



Description

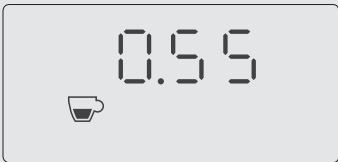
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la dose de café moulu pour chaque bouton.
- La dose est fixée en secondes.

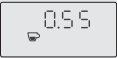
Afficheur	Procédure Opérationnelle
	1 Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur le bouton T1 et maintenez-le enfoncé. Après environ 3 secondes, l'affichage suivant apparaît.
	2 Utiliser les boutons T1 et T2 pour régler la valeur souhaitée, appuyez sur le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée et remettre l'appareil en fonctionnement normal.
	3 Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur le bouton T2 et maintenez-le enfoncé. Après environ 3 secondes, l'affichage suivant apparaît.
	4 Utiliser les boutons T1 et T2 pour régler la valeur souhaitée, appuyez sur le bouton T3  pour confirmer la valeur souhaitée et remettre l'appareil en fonctionnement normal.

Compteur de doses

Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher certains paramètres.
- La dose est fixée en secondes.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
	1 Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur les boutons T1 + T2 et maintenez-les enfoncés. Après environ 3 secondes, l'affichage suivant apparaît.
	2 L'écran affiche la version du micrologiciel.
	3 Appuyez sur le bouton T1 pour afficher le nombre et le temps (en secondes) des doses individuelles distribuées.
	4 Appuyez sur le bouton T2 pour afficher le nombre et le temps (en secondes) des doubles doses distribuées.

Compteur de doses



Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher certains paramètres.
- La dose est fixée en secondes.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	5 Appuyez sur le bouton T3 pour afficher le temps (en secondes) des doses distribuées en mode continu. 6 Pour quitter le mode de programmation, appuyez sur le bouton de démarrage du broyage ou attendez 120 secondes.

