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

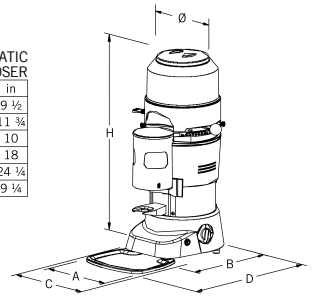
1. Foreword

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

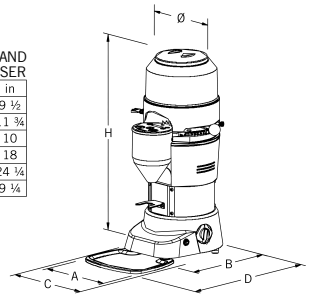
VULCANO AUTOMATIC GRINDER-DOSER

	mm	in
A	240	9 ½
B	295	11 ¾
C	250	10
D	455	18
H	615	24 ¼
Ø	235	9 ¼



VULCANO ON DEMAND GRINDER-DOSER

	mm	in
A	240	9 ½
B	295	11 ¾
C	250	10
D	455	18
H	615	24 ¼
Ø	235	9 ¼



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.

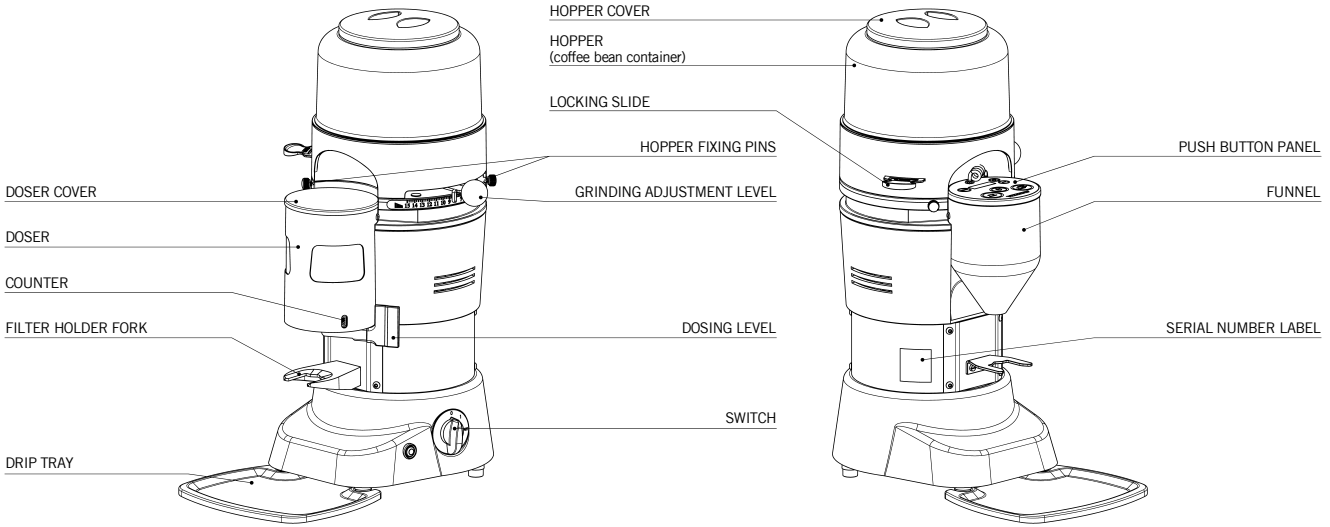
INFORMATION FOR USERS RESIDING IN THE EUROPEAN UNION

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

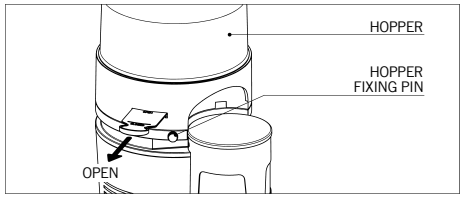
Do not use the appliance for grinding other types of food, or anything else.
Do not use the doser (Vulcano Automatic) to store foods or measure them.
THE GRINDER-DOSERS MANUFACTURED BY OUR COMPANY ARE INTENDED FOR SKILLED PERSONNEL ONLY FOR PROFESSIONAL USE AND **NOT FOR HOUSEHOLD USE**. The user must 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 makeshift 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.

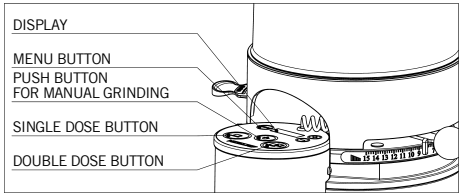
The appliance starts automatically every 12 portions of coffee (every 6 portions in the version with shorter doser group). It switches off automatically when the doser is filled with ground coffee.

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).

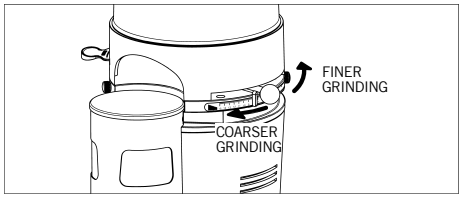
One can manually activate the appliance keeping pushed the push button for manual grinding (indicating ☝) located in the centre of push-panel. Hold down the push button for manual grinding and the grinder will grind until you lift the finger. By using the push button for manual grinding no dose is added 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

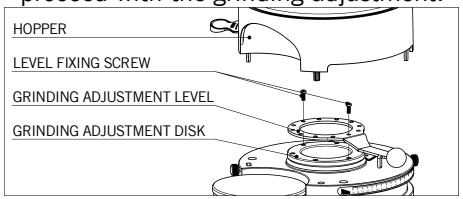
In order to achieve finer or coarser grinding, move the grinding adjustment level. To increase the coarseness of the ground coffee, the adjustment level must be rotated clockwise; to increase the fineness, turn the level anticlockwise.



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:

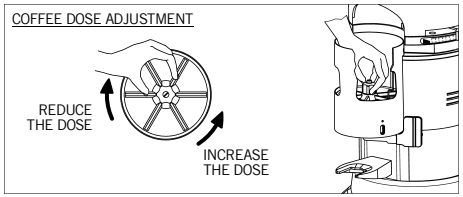
- close the locking slide and switch the grinder off;
- unscrew the check pins of the coffee bean hopper and remove it;
- remove the screws which fix the grinding adjustment level into the grinding adjustment disk and remove the level;
- fit back the level and put the holes in line with the ones of the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



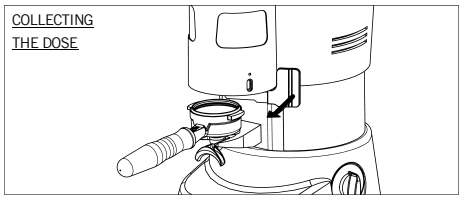
If the coffee comes out of the espresso coffee machine very quickly, it means the coffee is ground too coarse. Vice versa, if it comes out too slowly, it means the coffee is ground too fine. Nonetheless, bear in mind that there are many conditions liable to influence the correct supply, such as the weight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

COFFEE DOSE ADJUSTMENT

Vulcano Automatic

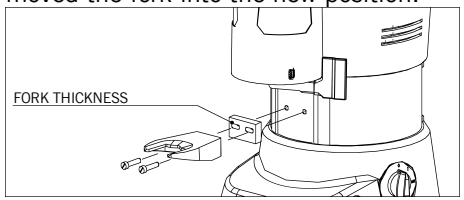


In order to adjust the size of the portion dispensed, the small knob located in the centre of the ground coffee storage container must be turned while holding still the star shaped dosing unit.
By turning the small knob clockwise, the portion is reduced. Turning it anticlockwise results in an increase.



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

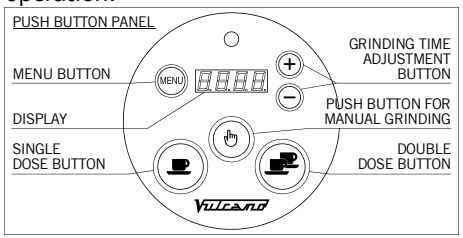
in a row for a double portion.
To centre the coffee drop into the filter holder, it is possible to carry out a sideways adjustment of the support fork located under the dispenser, by slightly loosening the fixing screws and then tightening them again after having moved the fork into the new position.



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 O) 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

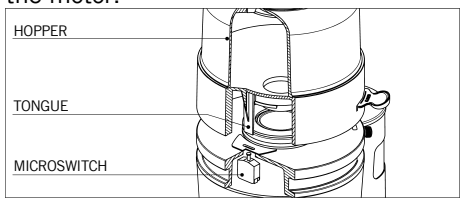
THERMAL OVERLOAD PROTECTION

The appliance's motor is protected against overheating resulting from overcurrents by a thermal overload protection which, when tripped, cuts off the power supply to the motor. Should the protection trip as a result of anomalous operation, such as the grinding blades jamming, the appliance must be turned off using the on-off switch, UNPLUGGED FROM THE MAINS, AND SKILLED TECHNICAL PERSONNEL CONTACTED. NEVER PERFORM ANY WORK ON THE APPLIANCE WHILE IT IS ATTACHED TO THE MAINS, TO AVOID THE RISK THAT MOTOR TURNS ON SUDDENLY. If the appliance overheats as a result of the motor stopping, allow the appliance to cool down before performing any repair work.

MOTOR LOCKING MICROSWITCH

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

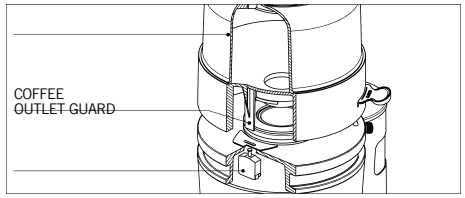
microswitch, situated under the body of the appliance, that cuts the electricity to the motor.



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.

11. Warnings regarding safety

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

- WHEN OPERATING THE APPLIANCE, BEWARE OF THE MOVING MECHANICAL PARTS' IN THE AREA OF THE GRINDING BLADES AND OF THE GROUND COFFEE OUTLET. BEFORE REMOVING THE HOPPER FROM THE GRINDING SYSTEM, DISCONNECT THE POWER SUPPLY. AVOID REMOVING FOREIGN BODIES FROM THE GRINDING SYSTEM OR HOPPER WITHOUT FIRST UNPLUGGING THE APPLIANCE FROM THE MAINS.
- Take care, as the grinding blades may continue rotating for a short while even after the appliance is switched off.
- THE USER IS NOT AUTHORIZED TO REMOVE SCREWS OR ANY PARTS SCREWED ONTO THE APPLIANCE.
- In the event the appliance is not working properly or is faulty, contact skilled technical personnel, and do not attempt to make repairs yourself.
- BEFORE PERFORMING ANY WORK ON THE APPLIANCE, INCLUDING CLEANING AND/OR MAINTENANCE, DISCONNECT IT FROM THE POWER SUPPLY BY UNPLUGGING. TURNING OFF THE APPLIANCE USING ITS MASTER SWITCH DOES NOT 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 he 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.

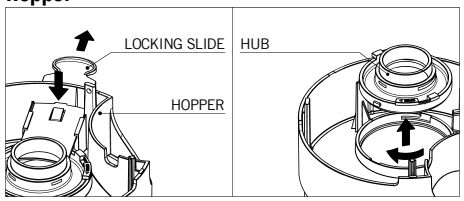
It is recommended to use original spare parts only.

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.

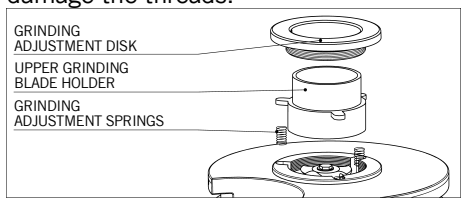
Hopper



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 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

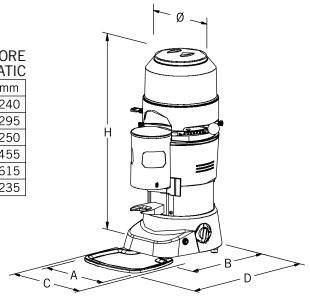
1. Prefazione

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

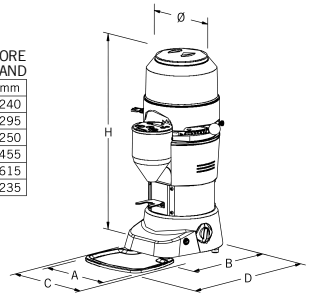
MACINADOSATORE
VULCANO AUTOMATIC

	mm
A	240
B	295
C	250
D	455
H	615
Ø	235



MACINADOSATORE
VULCANO ON DEMAND

	mm
A	240
B	295
C	250
D	455
H	615
Ø	235



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.

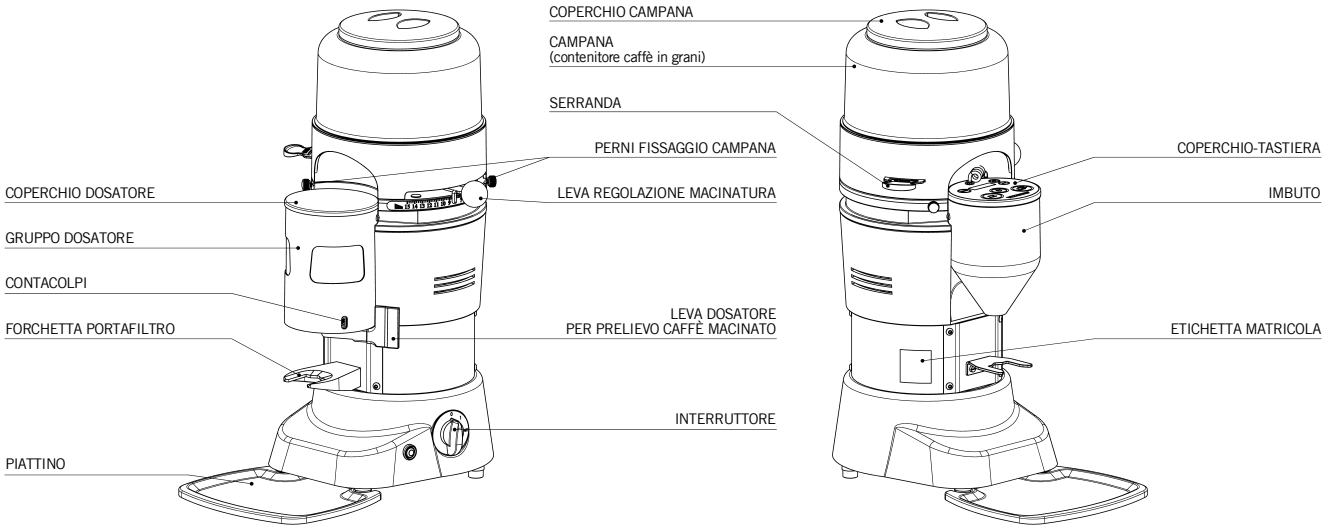
INFORMAZIONE AGLI UTENTI RESIDENTI NELL'UNIONE EUROPEA

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 DESTINATI 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.

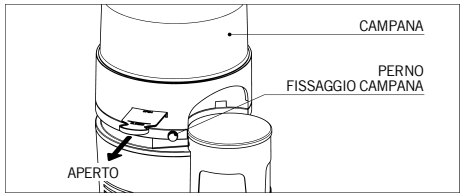
  Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma non venga rispettata.
- E' importante verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza e/o corrente assorbite dall'apparecchio indicate sulla etichetta contenente i dati tecnici e che la presa sia protetta contro 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 istruzione dei successivi capitoli 9 e 14.
- Non installare l'apparecchio vicino a dispenser di acqua o a prodotti similari che possono proiettare anche accidentalmente getti di acqua sull'apparecchio.

8. Funzionamento dell'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.

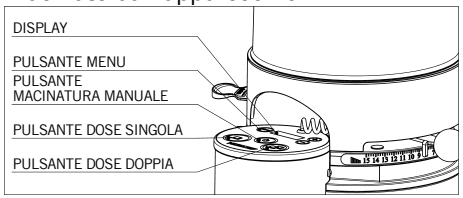
AVVIAMENTO ED ARRESTO

Vulcano Automatic

Per dare corrente all'apparecchio ruotare la manopolina dell'interruttore in posizione I. L'avviamento avviene automaticamente ogni 12 dosature di caffè. L'arresto avviene automaticamente al riempimento del dosatore del caffè macinato.
Per l'avviamento manuale dell'apparecchio è necessario ruotare la manopolina dell'interruttore fino a termine corsa (posizione START).
Per spegnere l'apparecchio manualmente ruotare la manopolina dell'interruttore in posizione O.

Vulcano on Demand

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



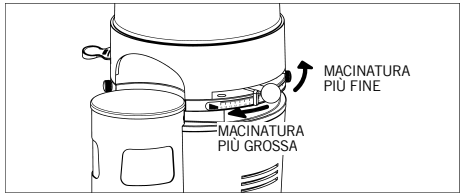
Dopo aver posizionato il portafiltro nell'apposita forchetta, premere rispettivamente:

- 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.

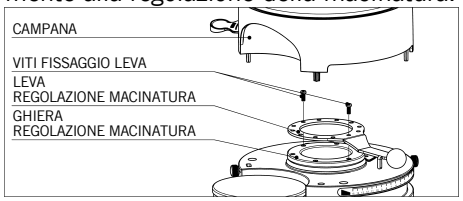
REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

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.



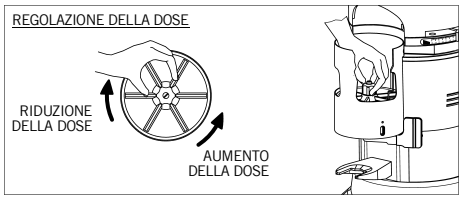
Nel caso in cui non fosse possibile, a causa del limitato angolo di azione della leva, raggiungere il livello di granulosità desiderato, procedere nel seguente modo:

- 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.

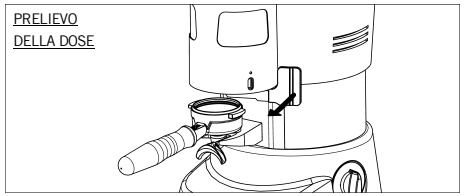
REGOLAZIONE DELLA DOSE DEL CAFFÈ MACINATO

Vulcano Automatic



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

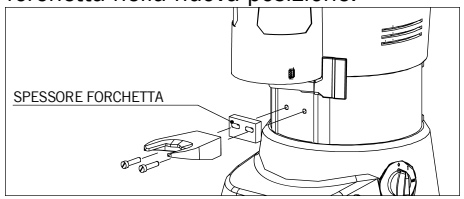
Ruotando la manopolina in senso orario si ottiene una riduzione della dose, in senso antiorario si ottiene un aumento della stessa.



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.



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.

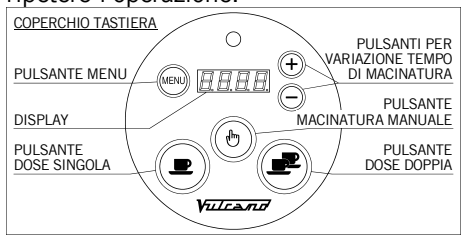
Per regolare la dosatura si deve accedere al programma di regolazione: per entrare premere per tre secondi il tasto "MENU"; il display inizierà a lampeggiare.

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.



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 O) 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

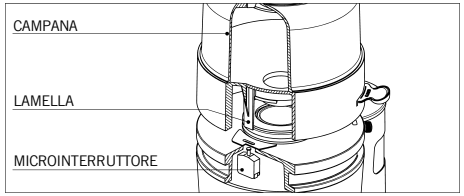
PROTETTORE TERMICO

Il motore dell'apparecchio è protetto da eccessivi riscaldamenti dovuti a sovracorrenti 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 surriscaldato 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.

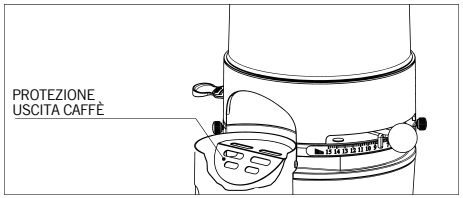


Il pulsante di tale dispositivo viene azionato da una lamella presente sulla campana; se la campana viene rimossa o non posizionata nella sua sede correttamente il microinterruttore non azionato impedisce il funzionamento dell'apparecchio. Per un corretto posizionamento della campana questa deve essere 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 PERSONALE TECNICO QUALIFICATO SOLO DOPO AVER SCOLLEGATO L'APPARECCHIO DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE RIMUOVENDO LA SPINA DALLA PRESA.



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

11. Avvertenze per la sicurezza

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 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'INTERRUTTORE 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 regolamento 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 macine. Un ottimo stato delle macine 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.

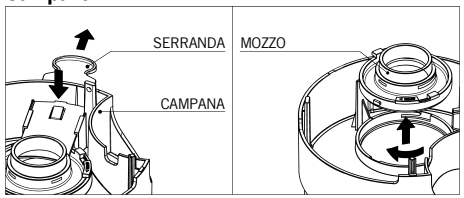
Non installare l'apparecchio in locali in cui è prevista la pulizia con getti d'acqua.

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, risciacquarla 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.

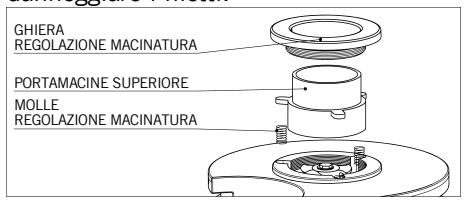
Dopo la pulizia, la campana deve essere correttamente fissata all'apparecchio tramite gli appositi perni di fissaggio.

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 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

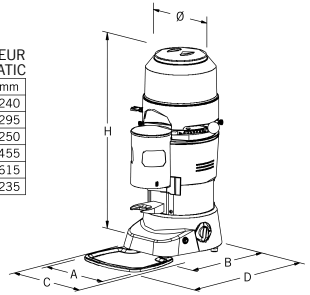
1. Recommandations préalables

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

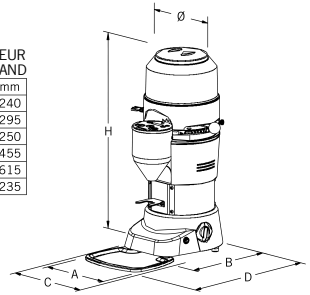
MOULIN DOSEUR
VULCANO AUTOMATIC

	mm
A	240
B	295
C	250
D	455
H	615
Ø	235



MOULIN DOSEUR
VULCANO ON DEMAND

	mm
A	240
B	295
C	250
D	455
H	615
Ø	235



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.

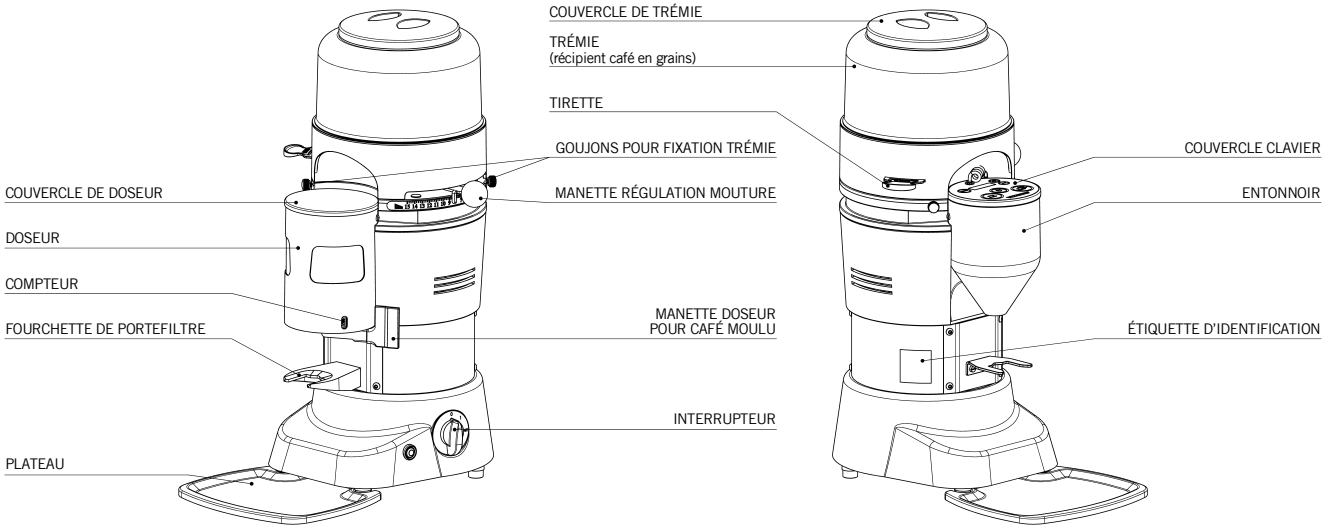
INFORMATIONS DESTINÉS AUX USAGERS RÉSIDENTS EN UNION EUROPÉENNE

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 moudre 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 moudre 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.

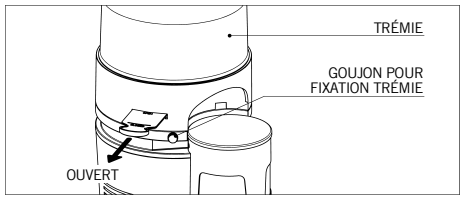
- L'appareil doit être installé sur une surface stable et plate (on recommande une distance du sol entre 80 et 100 cm).
- Avant de brancher la prise de l'appareil contrôler que tension et fréquence de secteur correspondent aux valeurs indiquées sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil.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

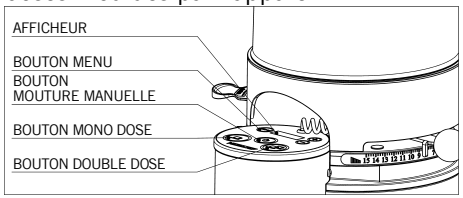
MISE EN MARCHE ET ARRÊT

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.



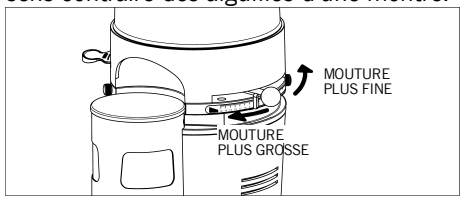
Après avoir positionné le porte-filtre dans la fourchette prévue à cet effet, appuyer respectivement sur:

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

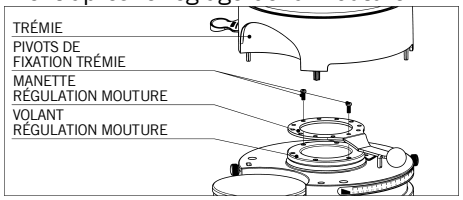
RÉGLAGE DE LA MOUTURE

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, moudre de petites quantités de café jusqu'à ce que soit obtenue la granulométrie voulue. Avant de vérifier la finesse du café moulu, moudre 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.



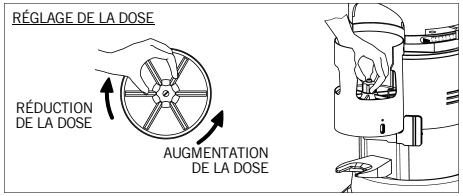
Dans le cas où il n'est pas possible, à cause de la course limitée de la manette de régulation mouture, obtnir le point de mouture désiré, procéder de la façon suivante:

- 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 trémis 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

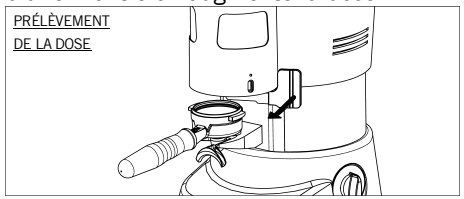
Vulcano Automatic



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

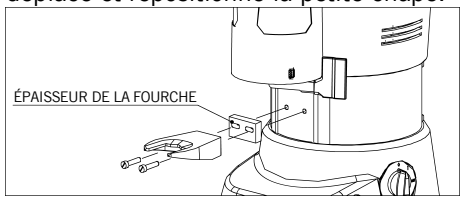
d'une montre on augmente la dose.



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.



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.

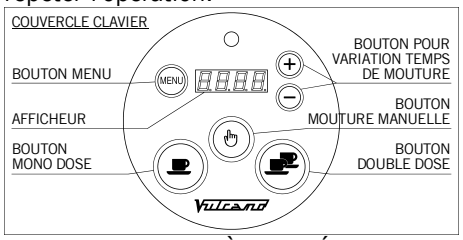
Pour régler le dosage, il faut accéder au programme de réglage: pour entrer, appuyer pendant trois secondes sur le bouton “MENU”; l'afficheur commencera à clignoter.

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 clignoter 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.



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 O) 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, moudre 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 COTE DE L'APPAREIL.
- Exemple: la donnée de la plaque 35s ON / 45s OFF indique un cycle de marche permis de 35 seconds en marche (On) et 45 seconds d'arrêt (Off).
- POUR APPAREILS DOTES 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

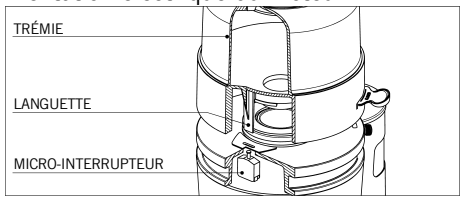
PROTECTION THERMIQUE

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 surchauffe 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.

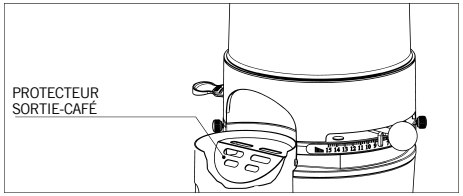


Le bouton de commande de ce dispositif est actionné par une lamelle se trouvant sur la trémie; si l'on enlève la trémie ou bien s'il n'est pas bien installée, le micro-interrupteur qui n'est pas actionné empêche l'appareil de fonctionner. Pour installer correctement le récipient à café, il faudra le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



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

11. Recommandations de sécurité

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 AUTORISE A DÉMONTER VIS OU AUTRES PARTIES FIXÉES A 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 INTERVENTION 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 Européennes 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 ENDOMMAGE, DEMANDER L'INTERVENTION D'UN TECHNICIEN QUALIFIE POUR LE/LA CHANGER, CELA AFIN DE PRÉVENIR TOUS LES RISQUES.
LES APPAREILS MARQUES 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 procéder 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.

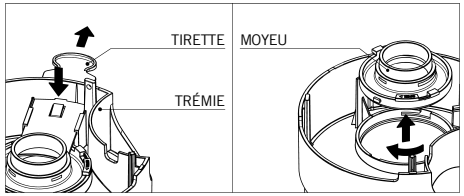
Ne pas installer l'appareil dans des locaux dont le nettoyage s'effectue à l'aide d'un jet d'eau.

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 necessaire 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 operations précédentes dans l'ordre inverse.

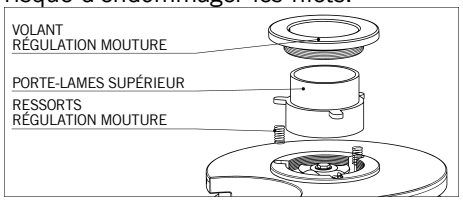
Après le nettoyage, la trémie devra être correctement remis en place sur l'appareil en le fixant avec le goujons prévu à cet effet.

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 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. Démonter le protecteur sortie-café en dévissant les vis;
2. Dévisser la vis à tête hexagonale fixant la manette de réglage de la dose;
3. Dévisser 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 è 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.

Première Édition: 2010
Dernière Révision: VL04 02/2015

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

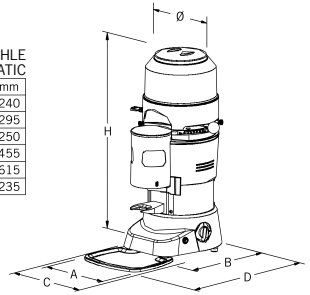
1. Vorwort

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

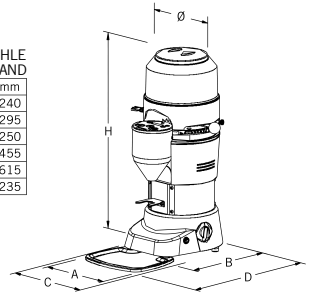
DOSIERKAFFEEMÜHLE
VULCANO AUTOMATIC

	mm
A	240
B	295
C	250
D	455
H	615
Ø	235



DOSIERKAFFEEMÜHLE
VULCANO ON DEMAND

	mm
A	240
B	295
C	250
D	455
H	615
Ø	235



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 können.
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.

DE

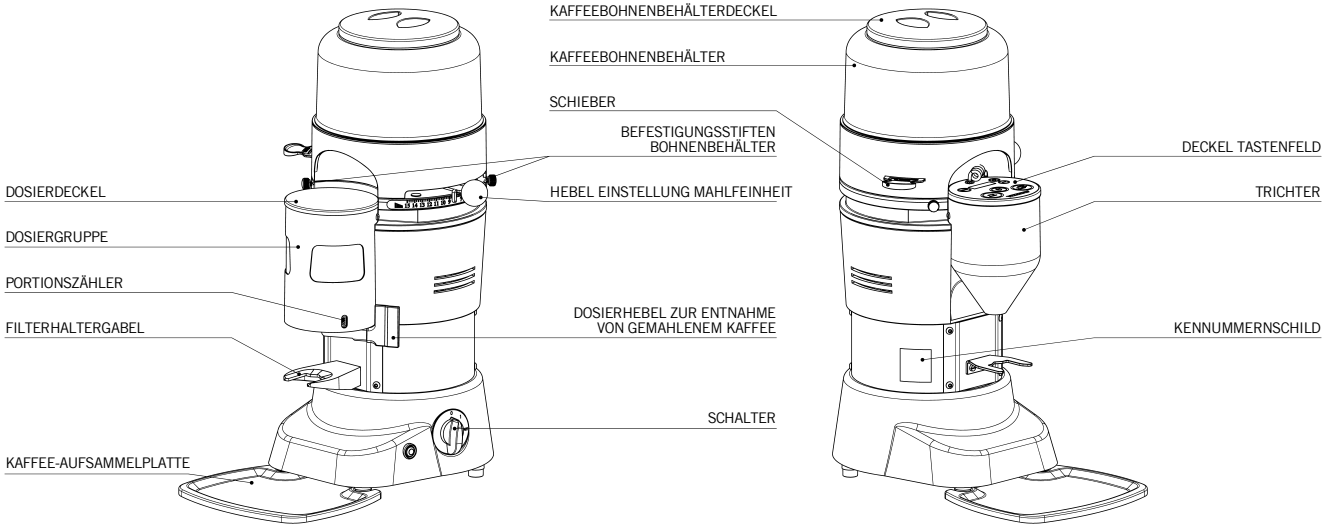
INFORMATION FÜR DIE IN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT ANSÄSSIGEN BENUTZER

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

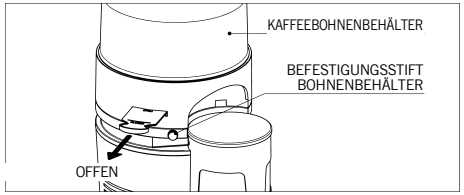
  Bei einer Nichtbeachtung dieser Rechtsvorschrift übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Es ist wichtig nachzuprüfen, ob die Netzspannung der Anlage der Geräte-Betriebsspannung, die auf dem Etikett mit den technischen Daten angegeben ist, entspricht, und ob die Steckdose vor Überstrom geschützt ist.
- 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 Anweisungen der nachfolgenden Kapitel 9 und 14 folgen.
- Das Gerät nicht in der Nähe eines Wasserspenders 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 Mahlsystem fließen.

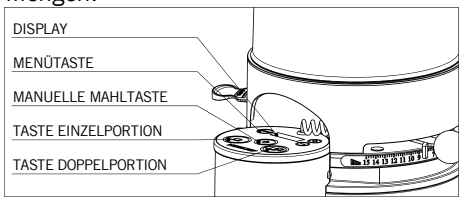
EIN- UND AUSSCHALTVORGANG

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 gemahlenen Kaffee 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 gemahlenen Mengen.



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

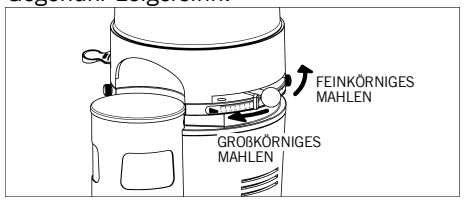
- den linken Knopf (Angabe eine Tasse) zum Mahlen und Dosieren einer Einzelportion;
- den rechten Knopf (Angabe zwei Tassen) zum Mahlen und Dosieren einer Doppelportion.

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 manuelles 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 gemahlenem Kaffee ist die Hebel im Uhrzeigersinn zu

drehen; für feiner gemahlenem Kaffee im Gegenuhr-zeigersinn.

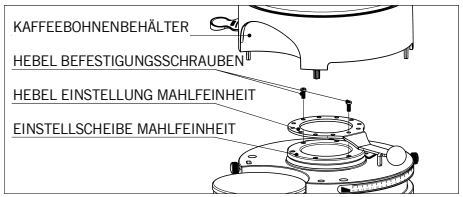


Die Hebel bleibt in Position, ohne festgeklemmt werden zu müssen. Die Einstellung erfolgt bei eingeschaltetem Motor und möglichst ohne Kaffee zwischen den Mahlscheiben. Kleine Kaffeemengen mahlen, um die optimale Kaffeekörnigkeit herauszufinden.

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 gemahlenen Kaffees füllt. Dieser Vorgang muss bei jeder Änderung der Mahlung durchgeführt werden, damit der zuvor gemahlenen Kaffee aus der Leitung austritt. Die Änderung des Feinheitsgrades des gemahlenen 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:

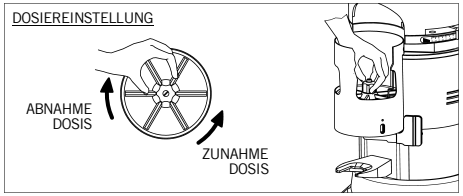
- den Schieber schließen und das Gerät ausschalten;
- die Haltestifte der Bohnenbehälter ausdrehen und dieselbe entfernen;
- die Schrauben, mit denen der Hebel am Ring befestigt ist, ausdrehen und den Hebel entfernen;
- den Hebel wieder anbringen, darauf achten, dass die Bohrungen für die Befestigung 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.

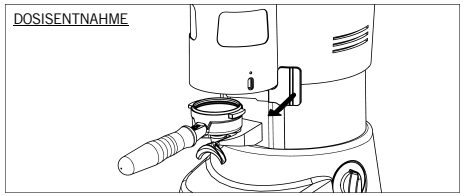
EINSTELLUNG DER DOSIS GEMAHLENEN KAFFEES

Vulcano Automatic



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

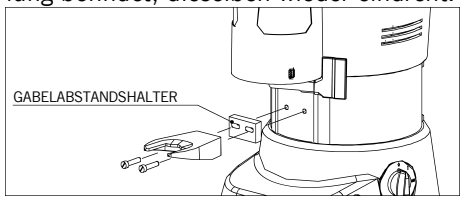
Bei einer Drehknopfdrehung im Uhrzeigersinn wird die Dosis verringert, im Gegenuhrzeigersinn angehoben.



Zur Entnahme der Dosis an gemahlenem Kaffee ist der Filterhalter der Kaffeemaschine tief in die Haltegabel unter der Austrittsöffnung des gemahlenen 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.



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.

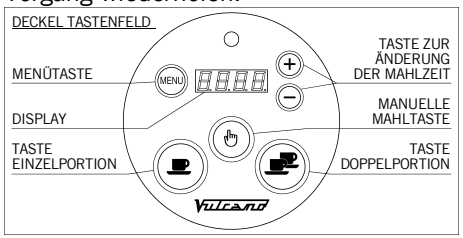
Zum Einstellen der Dosierung muss man das Einstellprogramm öffnen: für den Zugriff drei Sekunden die Taste “MENU” drücken, das Display beginnt zu blinken.

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 eingestellt, 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.



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

WENN DAS GERÄT VOR DEM VERLASSEN DES EINSTELLPROGRAMMS AUSGESCHALTET WIRD (SCHALTER AUF O), 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 gemahlenen 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 gemahlenen 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 BETRIEBSKREIS-LAUF WIRD IN DEM LEISTUNGS-SCHILD 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

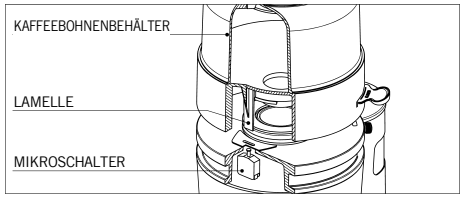
THERMOSCHUTZ

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-

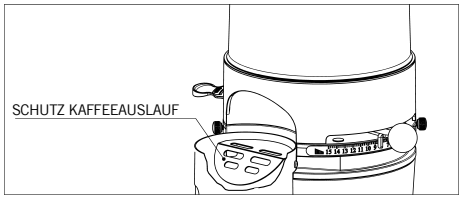
ckung befindet und die Stromversorgung des Motors unterbricht.



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 QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL ABGENOMMEN WERDEN, NACHDEM DIE STROMZUFUHR ZUM GERÄT UNTERBROCHEN, D.H. DER STECKER AUS DER DOSE GEZOGEN WURDE.



Vor dem erneuten Stromanschluss des Geräts unbedingt den Schutz montieren.

11. Sicherheitshinweise

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 GEMAHLENEN 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 REINIGUNG 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 gemahlenen 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 Schallleistung 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 Europäischen 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 MARKIERUNG 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.

14. Reinigung des geräts

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

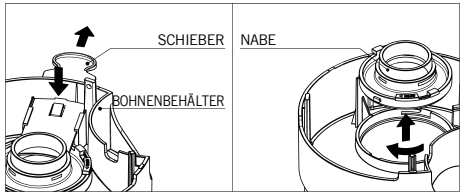
Das Gerät nicht in Räumen aufstellen, in denen eine Wasserstrahlreinigung vorgesehen ist.

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.

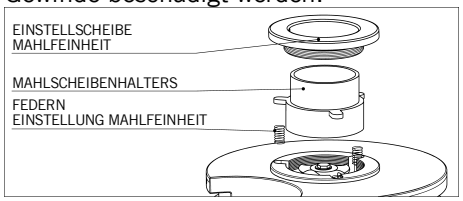
Nach der Reinigung muss der Bohnenbehälter wieder korrekt am Gerät angeordnet werden, indem er mit dem Stiften befestigt wird.

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 sorgfältig 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 gemahlenen 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 gemahlenen 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

la marzocco

handmade in florence

- ,) .

/ - 0 12
- 3 - 0
** $ . .
4%) 5 6 0'- '

777)
8 9)

0: ; & * $ & &
%: ; & * $ & &&*

! " #

$ %

& ' ( )

*

' (

+

,

-)

$

$

&

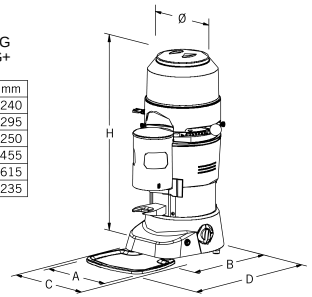
*

*

') < ! ? 8 (A
= ! 8 !
! > @

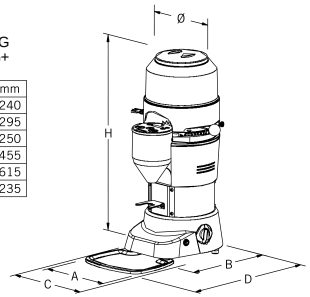
,G- E --G
G. % F' G+
/B-F'EG 'B0G,'0 F

	mm
A	240
B	295
C	250
D	455
H	615
Ø	235



,G- E --G
G. % F' G+
/B-F'EG GE ,'E

	mm
A	240
B	295
C	250
D	455
H	615
Ø	235



B () A ! ? ! C >
> 8 < 8
8 ! >) F (A >
C D E = ( )

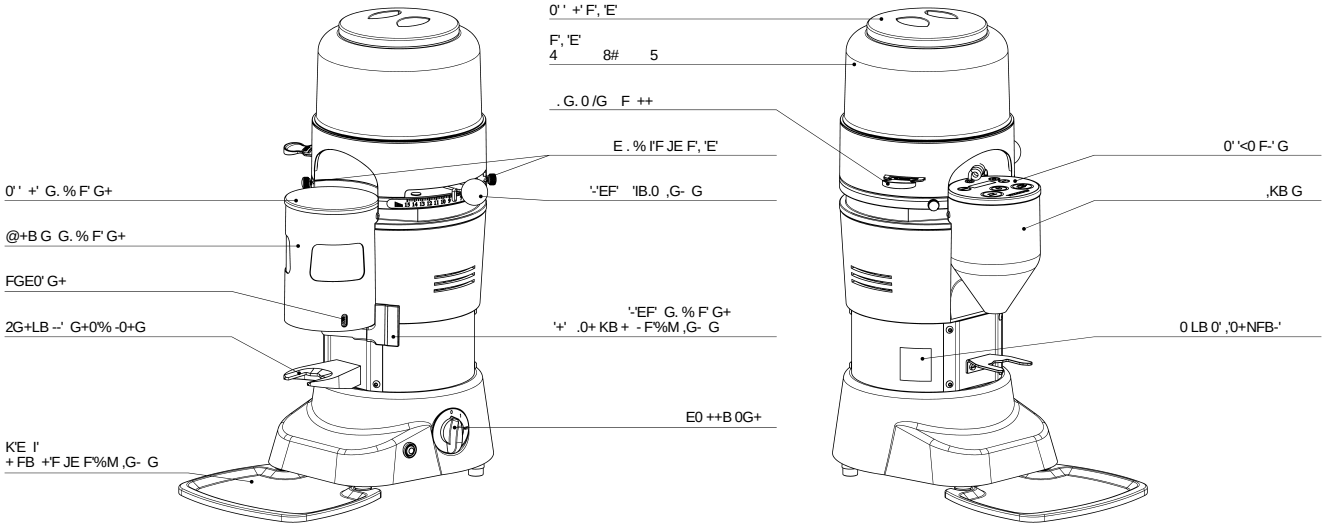
E <) ? (
! A 8 (F
! (# ! = <
> (( ))

!"#$ % #!# & ' '#! ! (
&# ' % '! #

- (,) * ? D &:
H+) (* 1 &1B
<

! 4+' 5H
= A ?
> ! A
>
> 8 ? -
4' 5? 8 (,)

) *



+ *

A 8 OF-B<
. /', E0 8#
F > <
! 8
>
C (

E
E 8 4/
' 5
8
-G. ,G- E --G. G. % F' G+ . LB
EG.G0+G. %'K+ F',G. .GE ' '+'<

0G. .0 E' G. ' +.GE'- FB'- <
% F' G '+' BE' B0 - P'F JE O<
F-B. /', E0 +G% . GE'- Q **EG**
'+' B.G G,M.0 FG <
>
E >) C

, - . / 0 -

0 > # <
) > 8
8
(B
C
? ?
(<
8
▫ >
8 ! 4 <

$* ! ** 5
▫ ' (A >
> (!
8 <
<
> >
#
▫ - >

8 <
(8 >
8) ! >

8)
> " <

. GK- @'0G+ G LB - ' '+'0G
.0M FGE F0' G ' BE' 0G,'
0 ++'
8 >
<

▫ 0 # (8 >
<
! >
#

? <
> >
#
▫ E ?
A 8 D
" (
▫ = F (
((# >
? > <
" ⏚ > A
" 8
? #
>
▫ > A
A .) (<
8 <
? (

(? A >

)

" (

E

"

-

?

=<

& !

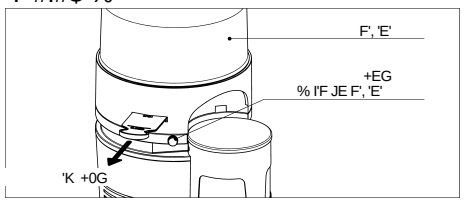
E <

> !

>

1 - * -

! #!#$ %



/ 8 > >

! 8

<

F (!

8# ' <

(>

' (# "#!$2# 3 #!# #

4 # - -

#

A

- A

8 8# -

((

8 8#

A

8 ?

A

4 .0'+05

A

G

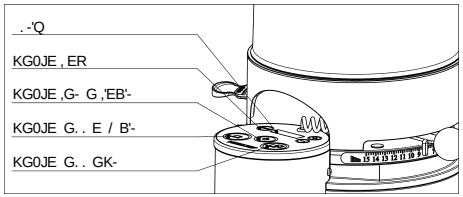
4

?

A

! < <

D



0 <8

A > ? :

)>

4

) 5 ! 8

(S

A 4

) 5 ! 8

<

8

(4) 5 !

8 4 <

) 5

. A

< 4 <

5 F

F) ?

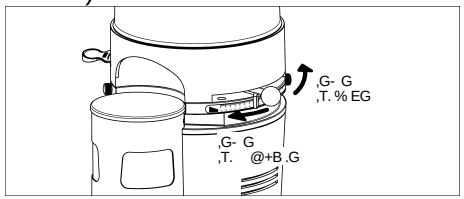
.)

A

G

#5' (& " &
8# 8 ? A !
>
>

A A S
> 8 ?
A)>

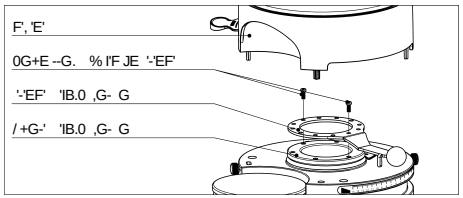


-

> >)
A !
8# , > C
8#

/ ?
8 ?
8#
> ( )
A
) <
> 8 >
? (<
> > - <

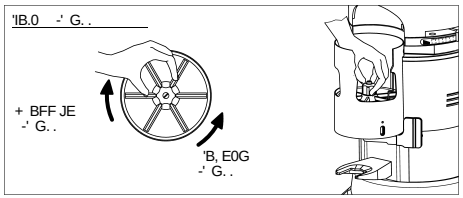
8 =
= (
?
#



. 8 ?
?)
(?
:
▫ ! S
▫ 8
! > S
▫ > > 8
!
> S
▫ ((
8 8 ? 8 <
<
>
! S
▫ 8
S
▫ ((S
▫ A 8
?

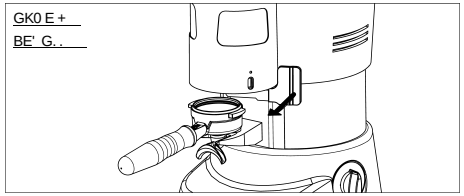
? !
. >
! ? 8 > 8#
.
! <
8 > 8# A
8 8 A ! >
> A
> 8
? ?
? >
!) 8

#5' (&# & $# 6 " &
4 # - -

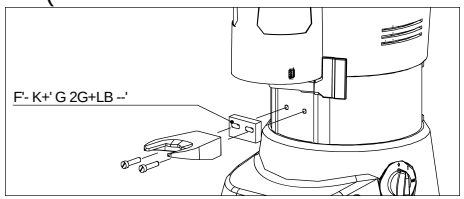


8 >
)
8 8# !

8
. A A
?
A)>



8# <
> 8 > 8#
A 8 A >
8#
=
8#
8 A ?
A 8 C 0
((
8#
= 8# <
8 ?
A >
8 ? 8
8 ! ((<
A >
(



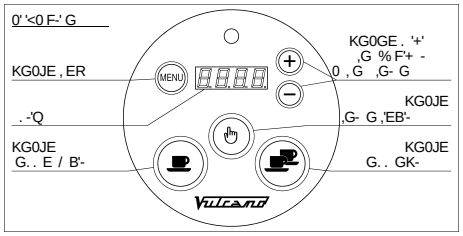
. ?)
4 5
A >
B ( ) A !
8 A >

4
-) <
) < <
B ( ) =
?
)

: ?
U, EBVS
!)
. > 8 :
8 (4
) 5 8 4 <
) 5 !
4
5 8
U;V ! V6U
? !
8
? 8 * *
> ((
* 4* *) 5
B ( ) (?

) ((
U, EBV
! 8 >
A ! > A

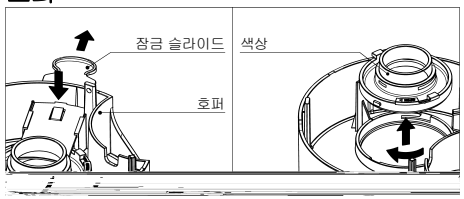
/ ( )
? !



FB'E G . .0T E0+G - +G<
@+',' + @B-'F JE? EG . B
FGE0+G-'+ - ,G- G - ' '+'0G
. . ' '@' - ' '+'0G 4 E0 <
++B 0G+ E G. F JE G5 'E0 .
.'- + - +G@+',' + @B-'<
F JE? EG . @B'+ 'E -G. F',K G.
8# <
> 8 > 8#
A 8 A >
8#

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.

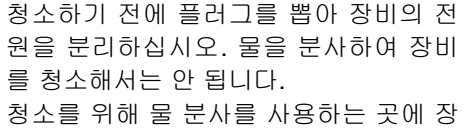
호퍼



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 스레드를청소할 때는 작은 와이어 브러시를 이용하십시오.
그라인더 스레드와 조절 디스크가 깨끗한지 확인 하십시오: 이것을 수행하기 위해선, 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, 스레드가 손상될 수 있습니다.



분쇄 조절 스프링이 제 위치에 있는지 확인하십시오. 해당 슬롯에 상위 블레이드 홀더 다시 끼운. 분쇄 조절 디스크의 스레드와 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 이물질을 제거하십시오.
도저 바닥에 있는 분쇄 커피 방출구를 마른 천으로 깨끗이 청소하십시오.
더 철저한 청소가 필요하면 다음 지침에 따라 **전원에서 장비를 분리한 후에** 숙련된 기술자가 작업을 수행해야 합니다.
1.해당 나사를 풀어 커피 방출구 가드를

제거합니다.
2. 커피 용량 조정 노브를 고정하고 있는 육각형의 머리 나사를 풉니다.
3. 도저의 별 유닛(암 용량 별 및 상단 용량 별)을 고정하고 있는 커피 용량 조정 노브를 풉니다(시계 반대 방향).
4. 도저의 별 유닛을 제거합니다.
5. 중앙의 스프링을 제거합니다.
6. 특히 날카로운 면과 분쇄 커피 방출구 등 도저 마닥을 깨끗이 청소합니다.

도저를 다시 조립하려면 커피 방출구를 덮는 부분의 풀레이트 깃이 접지 측면의 적절한 슬라이드에 올바르게 설치되도록 주의하면서 이전 지침의 역순으로 조립하십시오.

깔대기 (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

LA MARZOCCO
EST.
TRUE ARTISANS
1927
FINE COFFEE MACHINES