

Руководство по эксплуатации

linea mini

La Marzocco linea mini — миниатюрная версия профессиональной эспрессо-кофемашины (далее — «кофемашина») ручного изготовления с классическим культовым дизайном, предназначенная для бытового использования. Благодаря кофейной группе из нержавеющей стали и бойлеру для пара и горячей воды, эта кофемашина позволяет варить качественные шоты из свежемолотого кофе, кофейных капсул или таблеток, а также другие горячие напитки.



la marzocco

handmade in florence

linea mini

Руководство по эксплуатации V1.0 - 04/2015



la marzocco

handmade in florence

Главы

- | | |
|---|---------|
| 1. Требования техники безопасности | стр. 3 |
| 2. Общие сведения | стр. 5 |
| 3. Описание кофемашины | стр. 8 |
| 4. Установка | стр. 9 |
| 5. Использование | стр. 13 |
| 6. Основные особенности | стр. 15 |
| 7. Профилактическое техническое обслуживание и чистка | стр. 16 |
| 8. Инструкция по установке | стр. 18 |

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY (Италия)

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

Тел.: +39 055 849 191
Факс: +39 055 849 1990

RU

Имеющиеся сертификаты:



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠
СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании кофемашины необходимо всегда соблюдать базовые меры безопасности, в том числе следующие:

1. Прочитайте все инструкции.
2. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте рычаги и ручки.
3. Для предупреждения опасности пожара, поражения электрическим током и травмирования людей не допускайте погружения шнура, вилки и других частей в воду или другую жидкость.
4. Будьте особо внимательны, когда кофемашину используют дети или находятся поблизости.
5. Отсоединяйте неиспользуемую кофемашину от электросети и перед чисткой. Перед установкой или снятием каких-либо частей, а также перед чисткой кофемашины, дайте ей остыть.
6. Не управляйте кофемашиной с поврежденным шнуром или вилкой питания, если она неисправно либо повреждена другим образом. Для проверки, ремонта или наладки кофемашины доставляйте ее в ближайший авторизованный сервисный центр.
7. Использование вспомогательных принадлежностей, не рекомендованных производителем кофемашины, может привести к пожару, поражению электрическим током и травмированию людей.
8. Не используйте кофемашину на открытом воздухе.
9. Не допускайте свешивания шнура питания через край стола или стойки, а также его соприкосновения с горячими поверхностями.
10. Не ставьте кофемашину на газовую или электрическую плиту или вблизи нее, не помещайте ее в нагреваемую печь.
11. Всегда сначала подключайте шнур питания к устройству, а затем вилку питания к настен-

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ной розетке. Для отключения кофемашины от электропитания сначала установите все ее элементы управления в выключенное состояние и затем извлеките вилку питания из настенной розетки.

12. Запрещается использовать кофемашину не по назначению.
13. Сохраните это руководство по эксплуатации.
14. Использование, чистка и техническое обслуживание ко-

фемашины людьми (в том числе детьми старше 8 лет) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также не обладающими достаточным опытом и знаниями, возможно только при условии осознания ими связанных с этим опасностей и под надзором человека, ответственного за их безопасность.

Следите за детьми, чтобы они не играли с кофемашиной.

Держите кофемашину и ее шнур питания вне досягаемости детей менее 8 лет.

15. Техническое обслуживание кофемашины должно осуществляться людьми, обладающими необходимыми знаниями и опытом обращения с ней. Особенно это важно в ситуациях, связанных с безопасностью и гигиеной.

2. Общие сведения

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲

Если заземление не было выполнено в соответствии с действующими местными, национальными и международными правилами и ПУЭ или были неправильно подсоединены другие электрические части, производитель освобождается от ответственности по искам, вызванным какими-либо происшествиями, связанными с кофемашиной.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲

Опасное напряжение! Перед началом обслуживания необходимо обесточить кофемашину!

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲

Кофемашина должна быть установлена в месте, удобном для технического обслуживания.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲

Использование кофемашины людьми (в том числе детьми старше 8 лет) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также не обладающими достаточным опытом и знаниями, возможно только при условии осознания ими связанных с этим опасностей и под надзором человека, ответственного за их безопасность.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲

Для предотвращения образования трещин или утечек запрещается хранить и устанавливать кофемашину в холодных местах, где возможно замерзание воды в бойлере или гидравлической системе.

Главным образом кофемашина состоит из группы для приготовления эспрессо и бойлера, подающего пар и горячую воду на экстракцию.

Кофемашина предназначена для бытового использования и аналогичных применений, таких как:

- кухни магазинов, офисов и других рабочих помещений;
- фермерские дома;
- использование постояльцами гостиниц и других жилых помещений;
- помещения для проживания с завтраком.

Об этом руководстве

Это руководство по эксплуатации является важной и неотъемлемой частью кофемашины и должно быть предоставлено пользователям. Пользователи обязаны внимательно прочи-

тать приведенные в нем предупреждения и предостережения, поскольку в них содержится важная информация о безопасной установке, использовании и техническом обслуживании кофемашины.

Руководство следует хранить в безопасном месте, доступном для пользователей.

Распаковка

1) Проверьте поставку путем осмотра упаковок и убедитесь в отсутствии повреждений, способных затронуть находящуюся внутри кофемашину.

2) Бережно распакуйте кофемашину и проверьте ее целостность.

Не оставляйте упаковку (коробки, пластиковые бирки, куски пенопласта и т. п.) в пределах досягаемости детей, поскольку она представляет опасность для них, и не выбрасывайте ее в окружающую среду.

Техника безопасности

1) Убедитесь в соответствии данных на паспортной табличке кофемашины характеристикам питающей электросети.

При установке кофемашины необходимо соблюдать применимые правила проведения сантехнических работ, установленные федеральным или региональным законодательством.

2) При установке кофемашины необходимо соблюдать региональные Правила устройства электроустановок (ПУЭ). Кроме того, установка должна соответствовать инструкциям производителя и должна выполняться квалифицированным и авторизованным персоналом.

3) Неправильная установка может привести к травмированию людей или животных, а также повреждению предметов. Производитель не несет ответственности за вытекающий отсюда ущерб.

4) Безопасность электрической эксплуатации кофемашины обеспечивается только при условии ее надлежащего подключения к электросети, соответствующего всем местным, национальным и международным ПУЭ и нормам безопасности, особенно связанным с заземлением устройств. Надлежащее заземление — основополагающее требование безопасности. Эти соединения должны выполняться квалифицированными специалистами.

5) Допустимая нагрузка электросети должна превышать максимальную потребляемую мощность, указанную на кофемашине.

6) Не рекомендуется использовать адаптеры, многополюсные вилки и удлинители. Если же без того не обойтись, убедитесь в их полном

соответствии местным, национальным и международным правилам и нормам безопасности, а также в том, что не будут превышены указанные на этих адаптерах и удлинителях номинальные значения мощности и тока.

7) Данное устройство должно использоваться только по целевому назначению. Любое другое применение является неправильным и опасным.

Производитель не несет ответственность за какой-либо ущерб, вызванный неправильным или нерациональным использованием.

8) При использовании кофемашины необходимо соблюдать определенные основополагающие правила. В частности:

- не дотрагивайтесь до кофемашины мокрыми или влажными руками и ногами;
- не используйте устройство без обуви;
- не используйте удлинители в ваннах и душевых;
- не отсоединяйте кофемашину от настенной розетки потягиванием за шнур питания;
- не подвергайте кофемашину воздействию атмосферных явлений;
- не допускайте к использованию кофемашины детей и необученных лиц.

9) Перед выполнением любого технического обслуживания или чистки (за исключением об-

ратной промывки группы) установите выключатель питания в положение «0» и отсоедините кофемашину от электросети путем извлечения шнура питания из настенной розетки или размыкания соответствующего автоматического выключателя. Любые операции по чистке кофемашины должны выполняться в точном соответствии с инструкциями из этого руководства.

10) В случае отказа или нештатного функционирования кофемашины отсоедините ее от электросети (в соответствии с инструкцией из предыдущего пункта). Не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно. Для выполнения любых ремонтных работ обратитесь к квали-

фицированному авторизованному специалисту. Они должны выполняться производителем или авторизованным центром, использующим только оригинальные детали. Пренебрежение приведенными выше правилами может привести к нарушению безопасности кофемашины.

11) Во избежание опасного перегрева рекомендуется держать шнур питания полностью распу-щенным.

12) Не заслоняйте впускные и выпускные вентиляционные решетки, в частности, не покрывайте панель для подогрева чашек тканью или другими предметами.

13) Замена шнура питания не должна осуществляться пользователями. В случае повреждения шнура питания выключите кофемашину и отсоедините ее от электросети путем извлечения шнура питания из настенной розетки или размыкания соответствующего автоматического выключателя, и перекройте подачу воды. Для замены шнура питания обязательно обратитесь к квалифицированному специалисту.

14) Эти инструкции можно также посмотреть в другом формате на веб-сайте.

3. Описание кофемашины

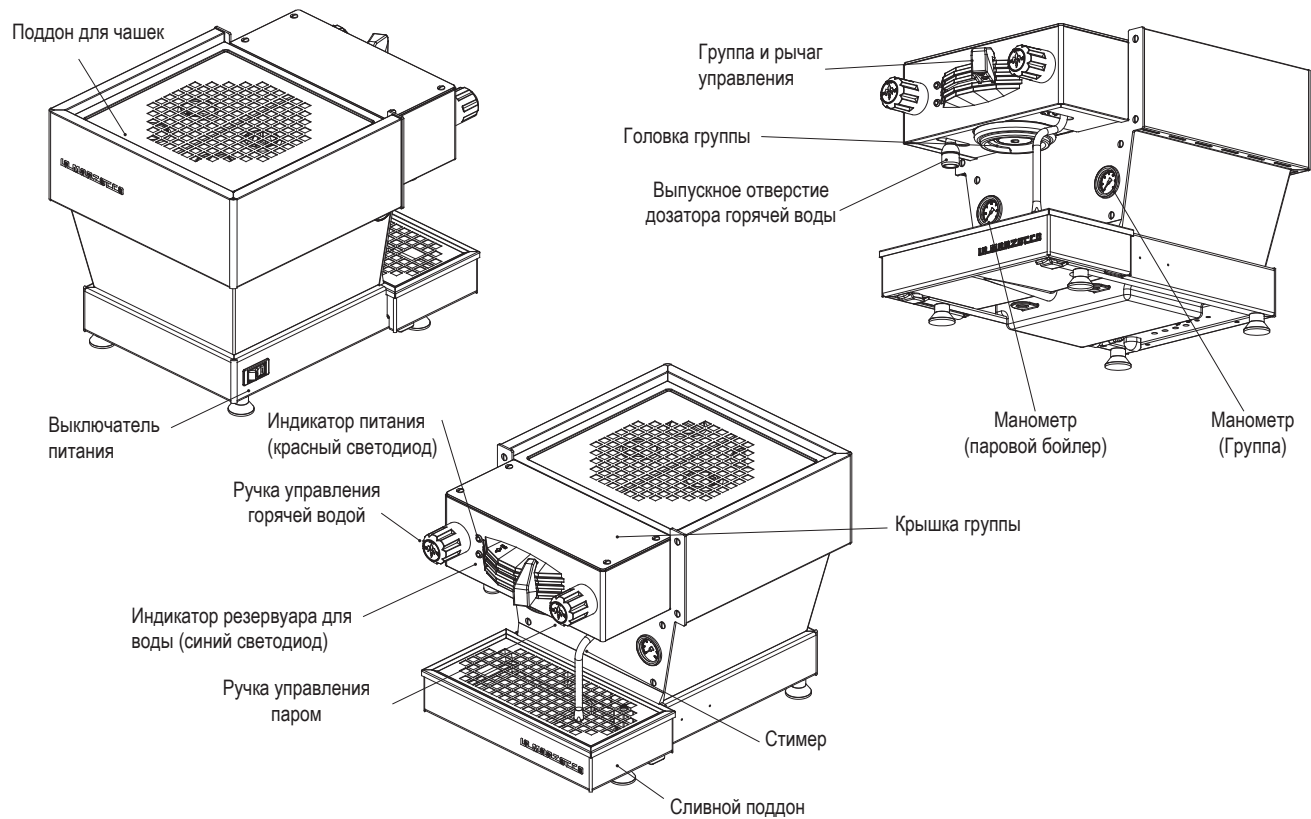


Рис. 1. Конструкция кофемашины

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
Кофемашину следует устанавливать горизонтально на поверхности, расположенной на высоте не менее 90 см от пола.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
Через предохранительный клапан может сливаться вода при температуре до 93 °С. Перед его регулировкой необходимо предпринять надлежащие меры предосторожности.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
Эта кофемашина не должна использоваться на открытом воздухе.

Примечание

- Минимальная температура в помещении: 5 °С
- Максимальная температура в помещении: 32 °С

- Взвешенный уровень звукового давления от кофемашины не превышает 70 дБ (А).

Установка кофемашины

1) Заполнение резервуара для воды питьевой водой

После распаковки кофемашины, помещения ее на твердую поверхность и заполнения резервуара для воды необходимо заполнить бойлеры водой. Снимите сливной поддон и резервуар для воды, чтобы открыть доступ к заливной крышке резервуара. Снимите крышку и заполните резервуар для воды питьевой водой. Установите на место заливную крышку, задвиньте резервуар для воды в рабочее положение и установите на место сливной поддон. Для подключения кофемашины к водопроводу выполните инструкции из раздела «Инструкция по установке» в соответствии с местными и национальными стандартами безопасности в месте установки.

Для обеспечения правильного и безопасного функционирования кофемашины, ее номинальных характеристик и высокого качества варки напитков важно, чтобы жесткость впускной воды находилась в диапазоне 9–15°fH (90–150 ppm, 5,0–8,4°dH) при pH 6,5–8,5 и содержании хлоридов менее 50 мг/л. Соблюдение этих требований позволяет кофемашине работать с максимальной эффективностью. Если вода не

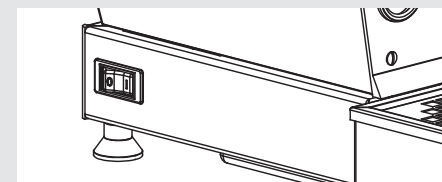
отвечает им, необходимо установить специальный фильтр в соответствии с местными и национальными стандартами по питьевой воде.

2) Подсоединение кофемашины к электросети
Подсоедините кофемашину к электросети, характеристики которой соответствуют указанным на паспортной табличке.

3) Заполнение бойлеров водой

Порядок заполнения бойлеров приведен ниже.

Паровой бойлер. Установите выключатель питания в положение «I», при этом включится система автоматического поддержания уровня воды в паровом бойлере, активируя электромагнитный клапан автоматического заполнения и насос. После заполнения парового бойлера до предварительно установленного уровня он запирается.



ПРИМЕЧАНИЕ. В течение этого процесса может потребоваться заполнить резервуар для воды еще раз.

Группа. При включении насоса вода протекает внутри группы. После включения кофемашины насос заполняет оба бойлера под электронным управлением.

4) Проверка заполнения бойлеров

К этому моменту установка завершена, и кофемашина должна прогреться до рабочей температуры.

Приготовление кофе после начальной установки

После завершения действий по начальной установке и перед тем, как приступить к нагреву воды, получению пара и приготовлению кофе, необходимо выполнить следующие действия:

- Установите портафильтр в головку группы и поверните рычаг слева направо. После надлежащей установки портафильтра передвиньте его рукоятку влево, чтобы начать пропускать воду через него. Пропускайте воду через группу не менее двух минут.
- Действуя осторожно, чтобы не обжечься, включите каждый стимер не менее чем на одну минуту.
- Включите клапан горячей воды на время, необходимое для пропускания не менее 1 литра воды.

5) Прогрев кофемашины до рабочей температуры

В течение этого времени давление в группе может достигнуть 12 бар. Это может происходить в любой момент при включенном нагревательном элементе. Если давление превысит 12 бар, необходимо отрегулировать предохранительный клапан так, чтобы этого не происходило.

При нормальных рабочих условиях давление в группе должно быть в диапазоне 0–12 бар. В процессе приготовления следует установить давление примерно 9 бар.

Если индикатор питания (красный светодиод) горит, кофемашина готова к нагреву воды.

Во время прогрева индикатор питания мигает.

ПРИМЕЧАНИЕ. После достижения рабочей температуры парового бойлера из него может со звуком выходить воздух и пар, что считается нормальным явлением. При кипении воды воздух в бойлере заменяется паром и выходит через вакуумный клапан. После приближения к рабочей температуре вакуумный клапан закрывается, и пар больше не выходит. Этот процесс позволяет заменить в паровом бойлере воздух на водяной пар.

6) Паспортная табличка

Паспортная табличка по стандарту CE



Паспортная табличка по стандарту ETL



7) Регулировка предохранительного клапана

Предохранительный клапан ограничивает максимальное давление в группе. При нагреве группы содержащаяся в ней вода расширяется. Поскольку группа заполнена полностью, расширение воды повышает давление в бойлере. Без предохранительного устройства это привело бы к разрыву бойлера. Давление в группе никогда не должно превышать 12 бар. Для повышения давления вращайте регулировочный вал предохранительного клапана по часовой стрелке, приняв надлежащие меры предосторожности, поскольку он горячий. Для снижения давления вращайте регулировочный вал предохранительного клапана против часовой стрелки (см. рис.).

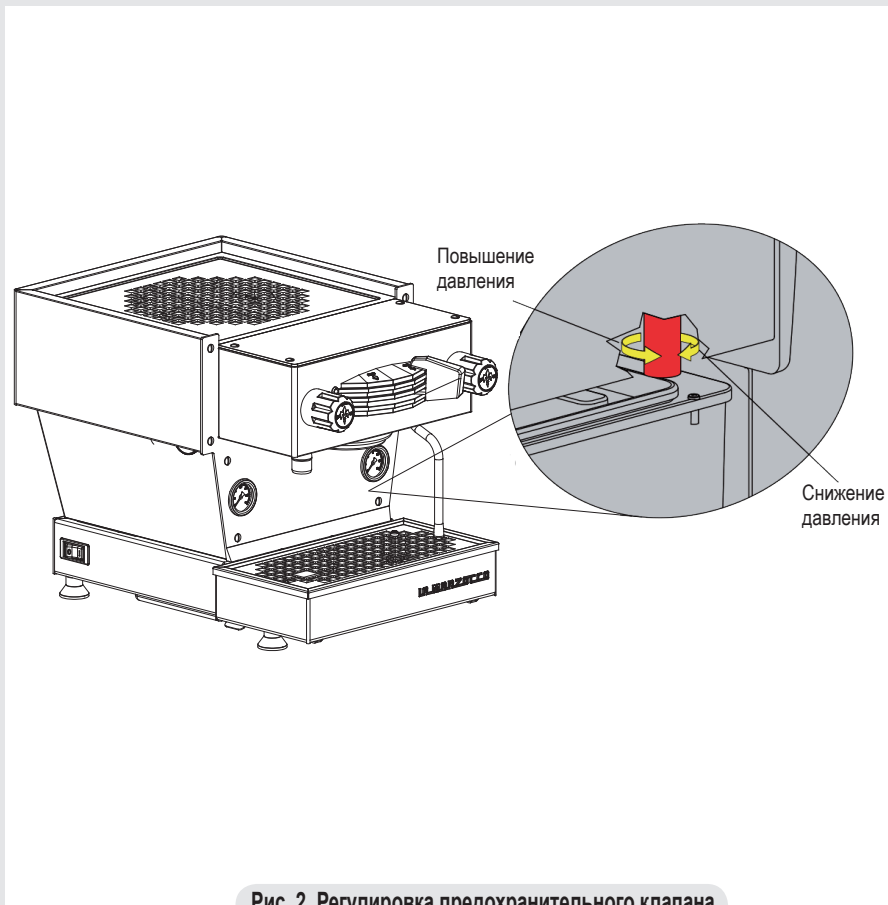


Рис. 2. Регулировка предохранительного клапана

8) Регулировка давления нагнетания насоса

На заводе насос настроен на 9 бар. Если требуется изменить давление, выполните следующие действия:

1. Снимите верхний и нижний поддоны.
2. Найдите регулировочный винт насоса и отпустите его стопорную гайку.
3. Выставьте требуемое давление.
4. Для повышения давления вращайте регулировочный винт по часовой стрелке, для снижения давления — против часовой стрелки.

ПРИМЕЧАНИЕ. Регулировка давления нагнетания насоса должна выполняться на работающей кофемашине, когда в портафилт্রে имеется кофе.

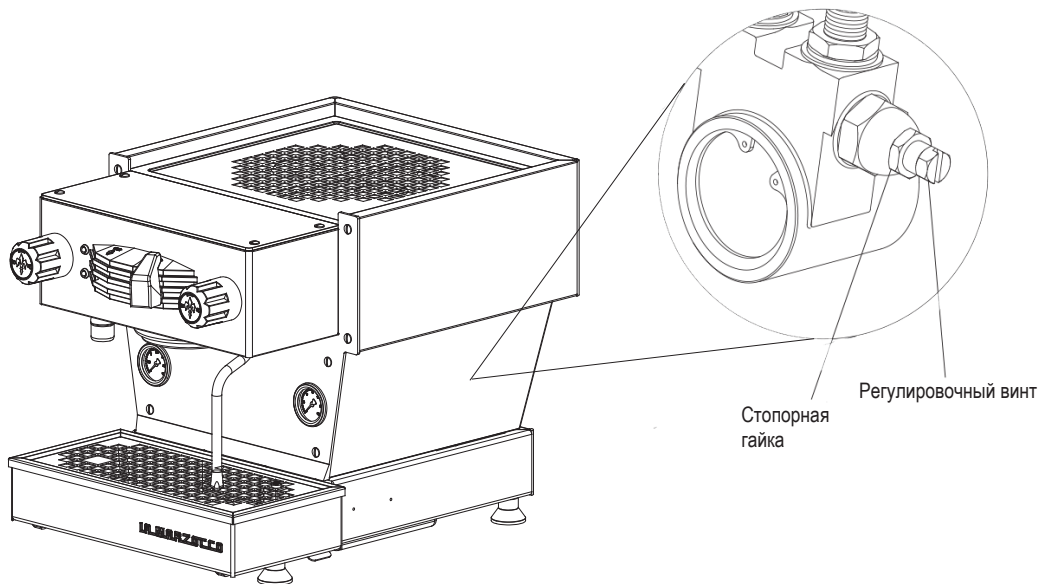


Рис. 3. Регулировка давления нагнетания насоса

5. Использование

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
В группе и паровом бойлере присутствует вода повышенной температуры. Вода при температуре выше 52 °С может причинить тяжелые ожоги вплоть до смертельных (температура воды в группе 93,3 °С, в паровом бойлере 127 °С).

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
Кофемашину нельзя мыть путем погружения в воду или ополаскивания. Чистка кофемашины должна выполняться в строгом соответствии с приведенными ниже инструкциями.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
Эта кофемашина предназначена исключительно для приготовления кофе и горячих напитков.

1. Установка портафильтра

Установите портафильтр в головку группы и поверните рычаг управления слева направо. После надлежащей установки портафильтра передвиньте его рукоятку справа налево, чтобы начать пропускать воду через портафильтр. Портафильтр должен выйти на рабочую температуру, прежде чем заполнить в него кофе.



Рис. 4. Портафильтр

Чтобы предварительно нагреть пустой портафильтр, пропустите через него горячую воду в течение нескольких секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ. Неиспользуемый портафильтр важно оставлять установленным в кофемашине. Для правильного приготовления кофе портафильтр должен поддерживаться в нагретом состоянии.

2. Приготовление кофе Теперь можно снять портафильтр, чтобы приготовить кофе. Поместите молотый кофе в одинарную или двойную корзину-фильтр портафильтра. Утрамбуйте кофе темпером из комплекта поставки и установите портафильтр в кофемашину. Передвиньте рукоятку справа налево, чтобы начать приготовление кофе (см. рис. 1 на стр. 8).

ПРИМЕЧАНИЕ. Некоторые пользователи полагают, что перед установкой портафильтра важно промыть головку группы для удаления из нее оставшихся кофейных масел и частиц. Другие по той же причине также промывают ее после приготовления. Экспериментируйте, чтобы разработать наилучшую процедуру для вашего кофе. Существует много рецептов приготовления эспрессо. Множество из них размещено на веб-сайтах, блогах и форумах. Некоторые даже проверены профессиональными баристами всего мира.

3. Раздача пара

Перед тем, как вставить стимер в питчер с нагреваемой жидкостью ВСЕГДА выпускайте некоторое количество пара, чтобы избавиться от скопившегося в стимере конденсата.

Опустите стимер в нагреваемую жидкость. Поверните ручку управления паром для начала парового взбивания.

Расход пара регулируется клапаном управления паром. Клапан управления паром заблокируется в полностью открытом положении.

Жидкость будет нагреваться паром. Во избежание серьезных ожогов, не допускайте перелива жидкости.

Паровое взбивание молока для приготовления капучино и других напитков не представляет труда, но чтобы сделать это правильно, требуется определенное искусство. Экспериментируйте с различными способами, чтобы найти наилучший для вашего молока. Много обсуждений процесса парового взбивания молока можно найти в Интернете.

ПРИМЕЧАНИЕ. Важно, чтобы в питчере было достаточно жидкости. Поэтому, если требуется взбить паром небольшое количество молока, необходимо использовать маленький питчер. Для взбивания паром большего количества молока необходимо использовать больший питчер.

Если молока окажется слишком мало, его может выдуть из питчера. Хорошее правило — заполнять питчер жидкостью наполовину.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для предотвращения обратного всасывания нагретой жидкости в паровой бойлер рекомендуется продувать паровую систему после нагрева какой-либо жидкости.

Для продувки системы откройте клапан управления паром на несколько секунд, чтобы выпустить пар в атмосферу через конец стимера.

4. Раздача горячей воды

Горячая вода раздается через специальный патрубок. Для раздачи горячей воды поверните левую ручку (см. рис. 1 на стр. 8).

Эта ручка управляет раздачей горячей воды.



Рис. 5. Ручка горячей воды

6. Основные особенности

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
**В случае несоблюдения
приведенных выше инструкций
производитель не несет
ответственности за травмы людей
или повреждение имущества.**

1. Раздача горячей воды

Раздача горячей воды выполняется через раздаточную трубку горячей воды на левой стороне кофемашины. Управление раздачей осуществляется вращением левой ручки (см. рис. 1 на стр. 8).

2. Общие замечания о приготовлении кофе

Поскольку портафильтр устанавливается в самом низу группы и изолируется от нее резиновой прокладкой, его необходимо поддерживать в нагретом состоянии. Для этого неиспользуемый портафильтр следует оставить установленным на кофемашине. Портафильтр можно также прогреть активным образом с помощью одной из кнопок приготовления кофе, чтобы пропустить через него горячую воду и затем перекрыть ее поток.

3. Помол кофе

Для приготовления хорошего кофе, наряду с выбором смеси кофе, чрезвычайно важен раз-

мер кофейных гранул. Идеальный помол можно определить путем приготовления нескольких чашек с одинаковым стандартным количеством молотого кофе (рекомендуется использовать не менее 6 г). Наилучшим считается такой помол, при котором кофе выходит через носики портафильтра ни слишком медленно (капля за каплей), ни слишком быстро. Общее правило — двойная доза должна выдавать примерно 60 мл эспрессо примерно за 25 с. Это время можно регулировать изменением степени помола.

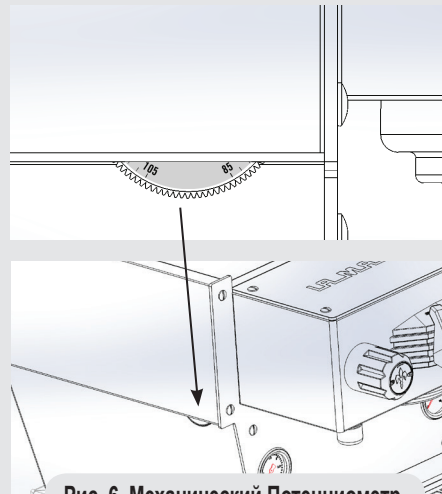


Рис. 6. Механический Потенциометр

ПРИМЕЧАНИЕ.

Для использования кофемашины с наилучшим результатом после более чем 8-часового простоя перед тем, как приступить к приготовлению напитков, необходимо выполнить некоторые циклы чистки:

- Группы: пропустите воду через установленный портафильтр в течение не менее двух минут.
- Действуя осторожно, чтобы не обжечься, включите каждый стимер не менее чем на одну минуту.
- Включите клапан горячей воды на время, необходимое для пропускания 1 л воды.
- Если кофемашина оснащена резервуаром для воды, воду в нем необходимо менять ежедневно.

Перед длительным простоем кофемашины рекомендуется принять следующие меры предосторожности:

- Отсоедините кофемашину от водопровода или перекройте подачу воды входным краном.
- Отсоедините кофемашину от источника электроэнергии.

7. Профилактическое техническое обслуживание и чистка

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
Для чистки кофемашины нельзя использовать струи воды. Кроме того, кофемашину нельзя размещать в местах, где они используются.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
Не снимайте портафильтр в процессе прокачки горячих жидкостей через группу. В группе присутствует вода повышенной температуры. Вода при температуре выше 52 °С может причинить тяжелые ожоги вплоть до смертельных.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
Кофемашину нельзя мыть путем погружения в воду или ополаскивания. Чистка должна выполняться в строгом соответствии с приведенными ниже инструкциями.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
Через предохранительный клапан может сливаться вода при температуре до 93 °С. Перед его регулировкой необходимо предпринять надлежащие меры предосторожности.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲
Эта кофемашина предназначена исключительно для приготовления кофе и горячих напитков.

Чистка (ежедневная)

1. Чистка сетчатого фильтра диффузора.

В процессе раздачи (после приготовления кофе) небольшое количество кофейной гущи может накапливаться и частично блокировать сетчатый фильтр диффузора. Выключите кофемашину и снимите сетчатый фильтр диффузора, вывернув винт диффузора. Отмочите в моющем средстве в соответствии с инструкцией его производителя. Тщательно промойте чистой водой. Установите и несколько раз пропустите горячую воду через головку группы при установленном сетчатом фильтре.

2. Чистка варочной системы

Установите в портафильтр корзину-заглушку, положите в нее надлежащее количество моющего средства для эспрессо (в соответствии с инструкцией его производителя) и установите портафильтр в группу.

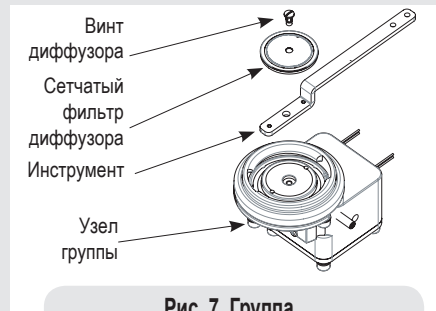


Рис. 7. Группа

- Нажмите кнопку приготовления напитка, как будто готовите обычную чашку кофе. Перекройте воду примерно через 15–20 с.
- Запустите и остановите группу несколько раз, пока мыльная вода после снятия портафильтра не сменится чистой. Не снимайте портафильтр в процессе пропускания воды через группу.
- Установите в портафильтр обычную корзину-фильтр, установите портафильтр в группу и промойте группу несколько раз.

3. Чистка корпуса

Протрите поверхности из нержавеющей стали мягкой неабразивной тканью в направлении следов обработки поверхности, если таковые имеются. Чтобы не повредить окрашенные, тисненные или пластмассовые детали, не используйте для их чистки какой-либо спирт или растворители. Очистите боковые панели мягкой тканью. Чистите их только влажной мягкой тканью.

4. Чистка патрубков горячей воды и стимера.

Патрубок стимера необходимо очищать влажной тканью сразу после использования с последующим кратковременным выпуском пара. Это позволит предотвратить образование отложений внутри патрубка, способных изменить аромат других нагреваемых напитков. Патрубок горячей воды необходимо чистить влажной тканью периодически. Если на стимере образовался осадок молока, отмочите его наконечник в емкости с горячей водой и вытрите насухо. Если осадок не исчез, повторите процесс.

ПРИМЕЧАНИЕ. Данный график чистки рассчитан на умеренно-среднее использование, составляющее примерно 20–300 чашек в день. Если кофемашина используется менее интенсивно, график чистки можно изменить соответственно.

Чистка (периодическая)

1. Слив бойлеров. Для снижения риска накопления минеральных отложений на внутренних стенках внутренних поверхностей бойлера группы и парового бойлера их можно опорожнить и заполнить свежей водой. Кроме того, этот процесс можно использовать для удаления воды с плохим запахом или вкусом.

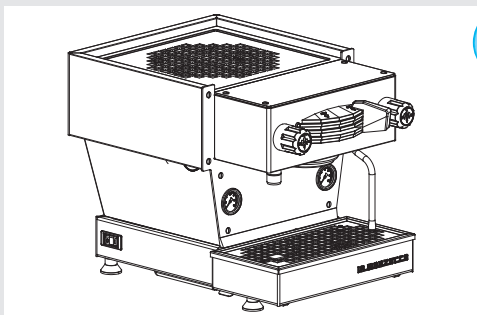
Слив парового бойлера. Выключите кофемашину. Снимите узел задней панели. Найдите шаровой клапан на нижней правой стороне кофемашины. Удерживая шаровой клапан одним инструментом, отверните бронзовую крышку на его конце. Переместите кофемашину к месту слива в канализацию и наклоните ее клапаном в сторону слива.

Слив группы. Выключите кофемашину. Используя надлежащие средства защиты или соответствующий инструмент, опустите предохранительный клапан, пока вода не начнет свободно вытекать. После этого откройте шаровой клапан на левой стороне.

2. Чистка резервуара для воды. Для предупреждения биологического обрастания внутренних поверхностей резервуар для воды необходимо периодически чистить. Для этого, прежде всего, следует извлечь его из кофемашины. Отсоедините прозрачный пластиковый впускной шланг. Выверните все винты из крышки для отделения частей. Промойте все части теплой мыльной водой. Все части можно мыть в посудомоечной машине.

8. Инструкция по установке

1. Распаковка	стр. 19	7. Регулировка предохранительного клапана	стр. 23
2. Заполнение водой (начальное)	стр. 19	8. Контроль давления в паровом бойлере	стр. 24
3. Совмещение сливного поддона с основанием	стр. 20	9. Приготовление эспрессо	стр. 25
4. Подсоединение к источнику электроэнергии	стр. 20	10. Проверка рабочего давления в бойлере	стр. 25
5. Включение питания	стр. 21	11. Температура в бойлере группы	стр. 26
6. Контроль давления в группе	стр. 22	12. Температура в паровом бойлере	стр. 26



1

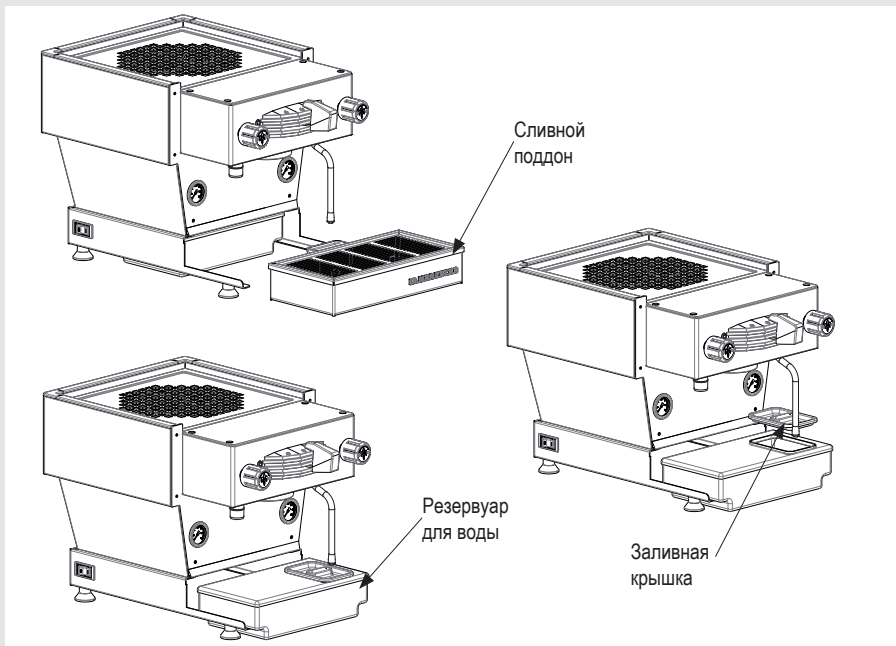
Распакуйте кофемашину и поместите ее на горизонтальной поверхности. Проверьте наличие всех принадлежностей. Осмотрите кофемашину на предмет повреждений.

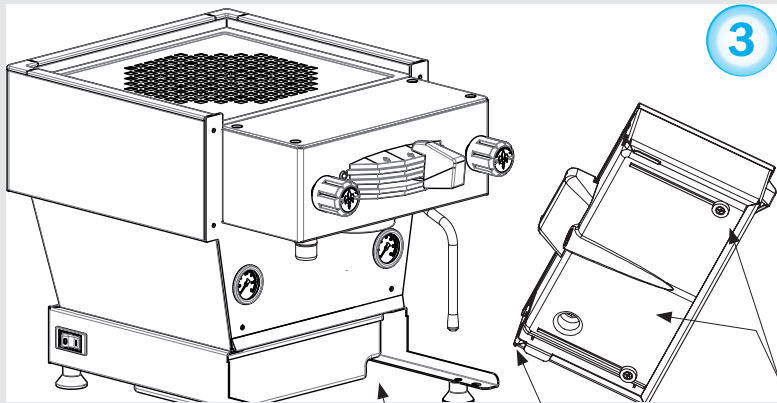
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Кофемашину следует устанавливать горизонтально на поверхности, расположенной на высоте не менее 90 см от пола.

2

Снимите или откройте крышку и заполните резервуар для воды отфильтрованной водой. Задвиньте резервуар обратно и установите на место сливной поддон. Убедитесь, что сливной поддон установлен до конца. Резервуар для воды должен касаться индикаторов уровня на задней стороне.

ПРИМЕЧАНИЕ. В конструкции этой кофемашины используется резервуар для воды.





3

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ.

Для обеспечения штатной работы кофемашины сливной поддон должен быть установлен правильно. На сливном поддоне имеются два магнита под две канавки совмещения на основании кофемашины. При установке сливного поддона необходимо проследить за тем, чтобы эти магниты вошли в канавки совмещения. Для обеспечения надлежащего совмещения может потребоваться слегка нажать на переднюю сторону сливного поддона.

Если кофемашина включена и резервуар для воды заполнен, индикатор резервуара (синий) горит постоянно, а если он пуст — мигает.

Магниты и канавки совмещения

Канавки совмещения

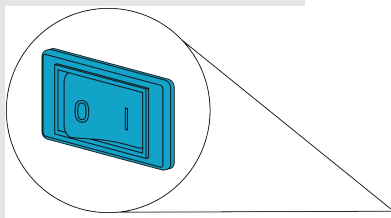


4

Подсоедините шнур питания к электросети 230 В пер. тока, 7 А (для исполнения на 230 В) или 115 В пер. тока, 14 А (для исполнения 115 В).

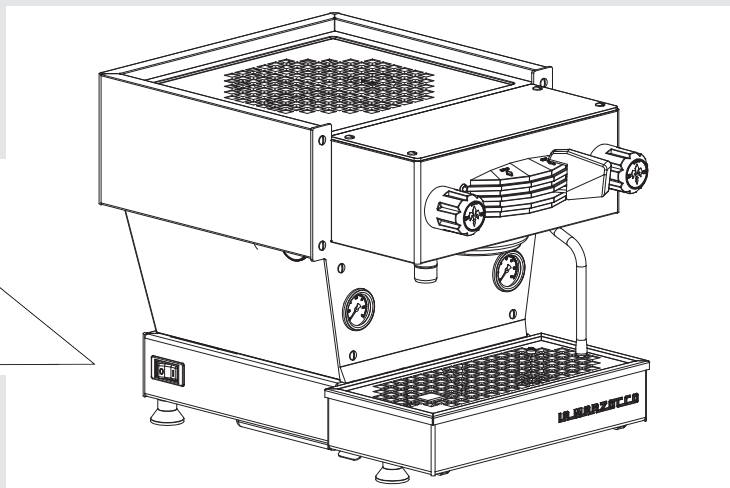
▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ▲

Если заземление не было выполнено в соответствии с действующими местными, национальными и международными правилами и ПУЭ или были неправильно подсоединены другие электрические части, производитель освобождается от ответственности по искам, вызванным какими-либо происшествиями, связанными с кофемашиной.

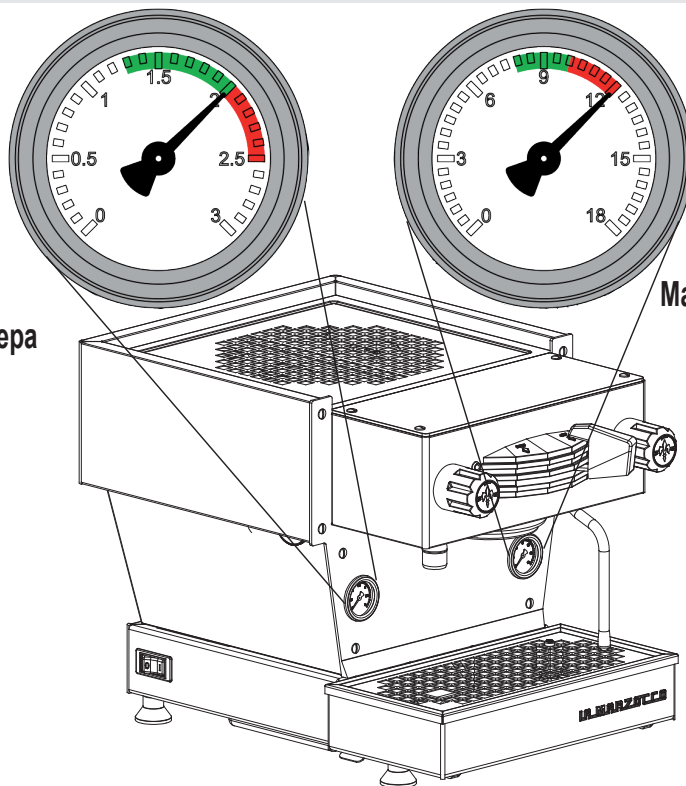


5

Включите питание выключателем питания. Выключатель питания расположен в левой задней части кофемашины.



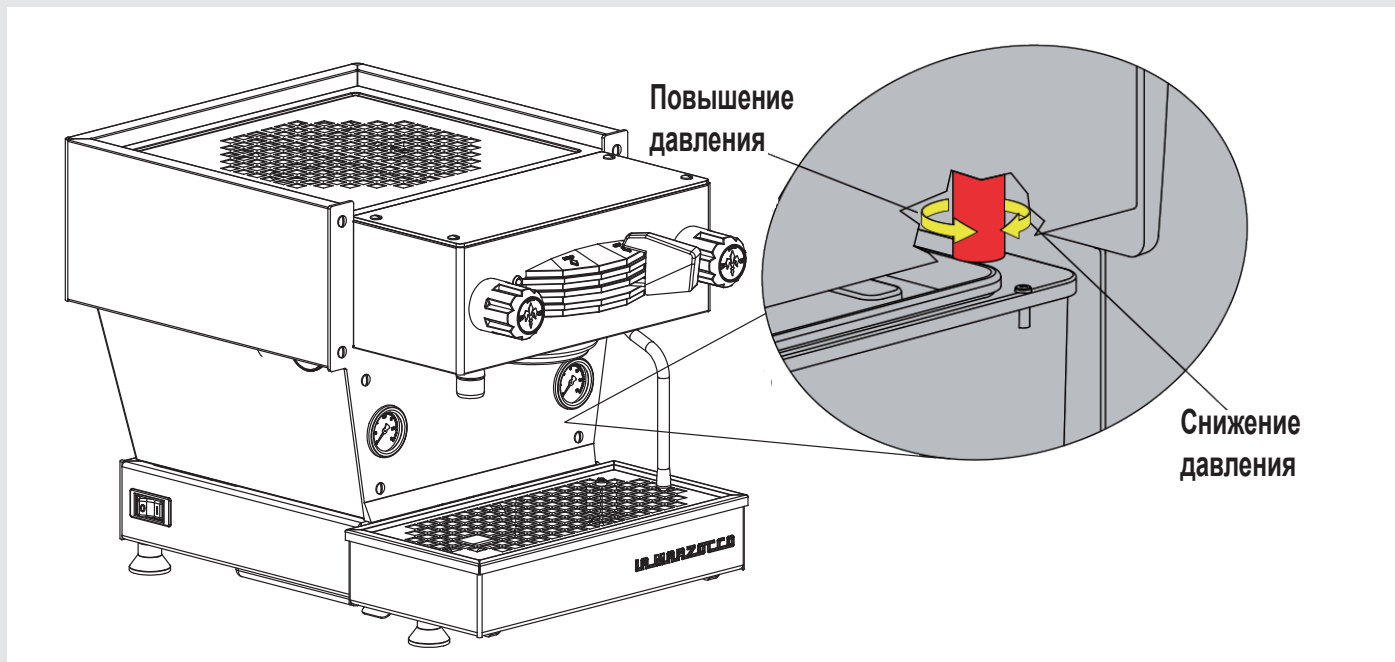
Манометр
парового бойлера



Манометр группы

6

Затем необходимо проверить предохранительный клапан. По мере нагрева группы до рабочей температуры давление в ней повышается. За сливным поддоном установлен предохранительный клапан, позволяющий частично выпускать воду в ходе этого процесса и не допускающий образования давления в группе выше 12 бар. В процессе начального нагрева следите за манометром давления в группе. При достижении давления 12 бар необходимо остановиться. Если давление ниже или выше 12 бар, необходимо отрегулировать предохранительный клапан. Процедура регулировки предохранительного клапана приведена ниже.



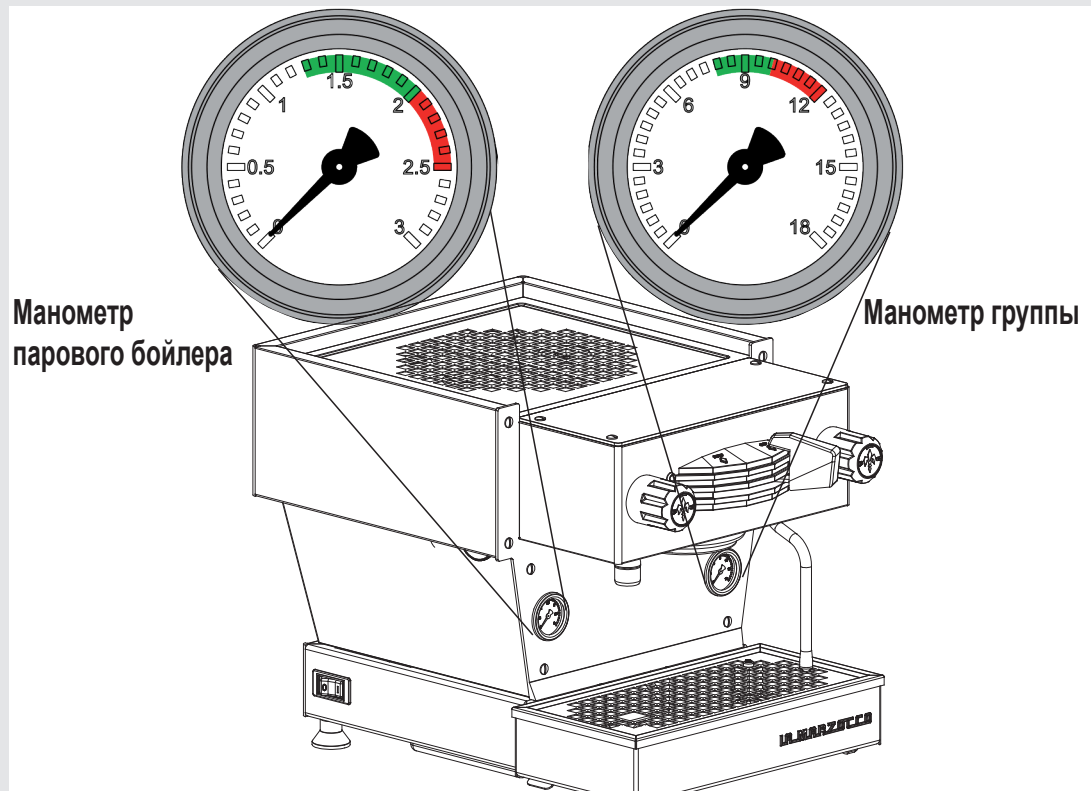
7

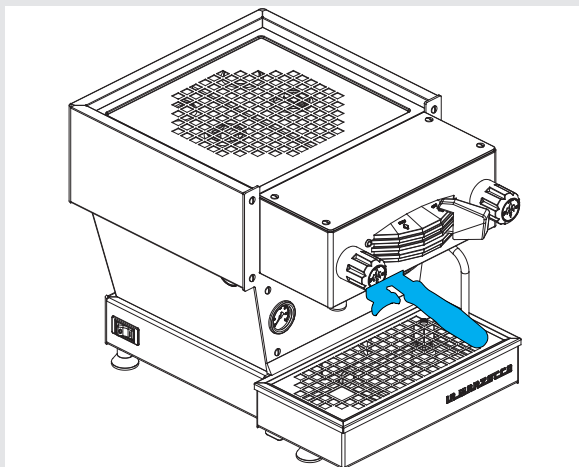
Процедура регулировки предохранительного клапана. Снимите сливной поддон, чтобы получить доступ к предохранительному клапану. Регулировочный вал предохранительного клапана выступает через металлический лист, имеет шестигранную форму, бронзовый цвет и рассчитан на ключ 18 мм. Для повышения давления вращайте регулировочный вал предохранительного клапана по часовой стрелке, а для снижения давления — против часовой стрелки, приняв надлежащие меры предосторожности, поскольку вал горячий. Регулировочный вал вращают гаечным ключом шагами не более 1/4 оборота до достижения требуемого давления. Для обеспечения надлежащего функционирования кофемашины после каждой регулировки устанавливайте на место сливной поддон.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
 Через предохранительный клапан может сливаться вода при температуре до 93 °С. Перед его регулировкой необходимо предпринять надлежащие меры предосторожности.

8

Процесс нагрева парового бойлера можно контролировать по манометру парового бойлера. На заводе выставлено давление в паровом бойлере примерно 2,0 бара. По достижении этого значения нагрев прекращается.



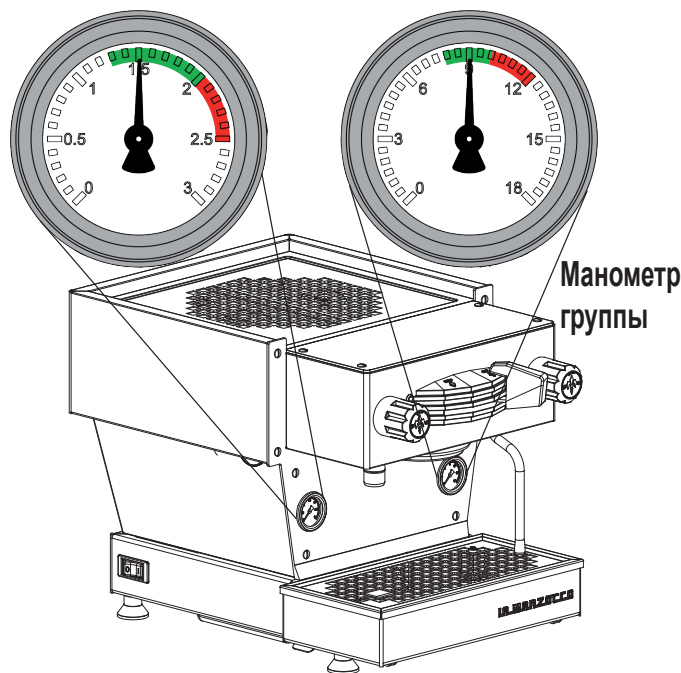


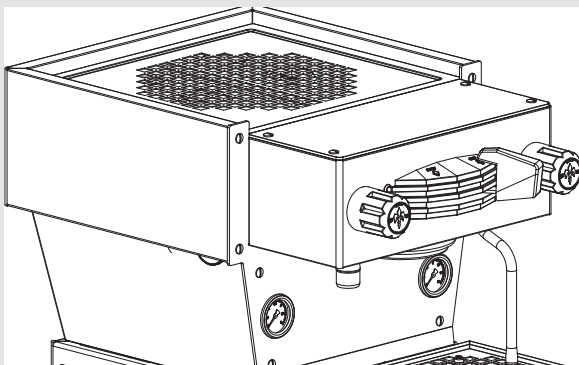
Манометр
парового
бойлера

10 В процессе приготовления кофе давление в группе должно находиться в диапазоне 8–10 бар. Давление в паровом бойлере должно быть выставлено на значение 2,0 бара, паровой бойлер может работать при любом давлении в диапазоне 1,3–2,0 бара.

9

После выхода кофемашины на рабочий режим (горит красный индикатор) поместите молотый кофе в портафильтр и начните приготовление напитка. Подробнее об использовании этой кофемашины см. руководство владельца.





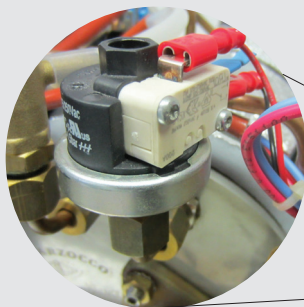
11

Это значение выставляется на заводе при предварительно заданной номинальной температуре.

Температура воды для приготовления кофе измеряется в самой критической точке группы, в которой наблюдаются ее наибольшие колебания.

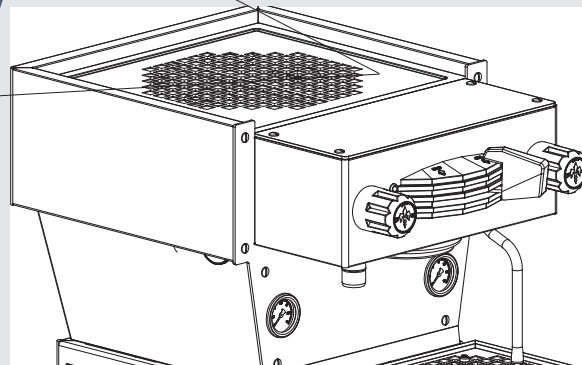
Температура воды на выходе из головки группы поддерживается постоянной за счет большой массы отливки группы. Несмотря на незначительные изменения температуры воды в группе, на выходе она постоянна.

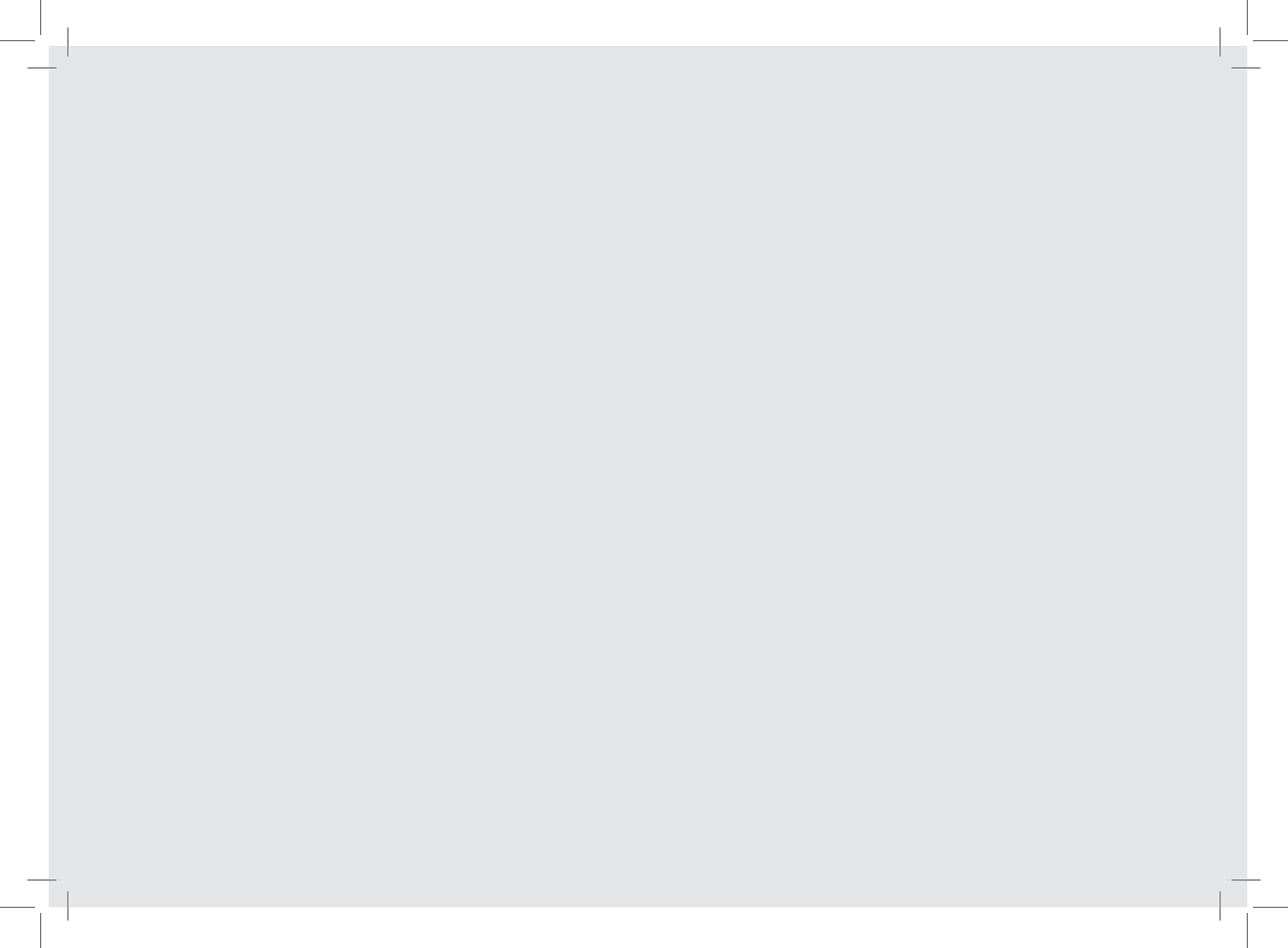
Для правильной калибровки любой эспрессо-кофемашины важно измерить температуру на выходе группы с помощью внешнего термометра.



12

Давление в паровом бойлере можно регулировать с помощью реле давления.





설명서

linea mini

La Marzocco의 Linea Mini 는 가정용 전문가급 수제 에스프레소 머신으로 전형적이고 상징적인 디자인을 소형화한 제품입니다. Linea Mini 는 커피를 끓이기 위한 스테인레스 그룹과 스팀과 고온수를 공급하기 위한 보일러가 탑재되었으며 새로 간 커피, 커피 캡슐 또는 포드를 사용한 고품질의 커피뿐만 아니라 차 또는 기타 뜨거운 음료를 조제하도록 제작되었습니다.



la marzocco

handmade in florence

linea mini

사용 설명서 V1.0 - 04/2015



la marzocco

handmade in florence

목차

1. 중요한 안전 수칙	3페이지
2. 일반 정보	5페이지
3. 기기 설명	8페이지
4. 설치	9페이지
5. 작동	13페이지
6. 주요 기능	15페이지
7. 예방 정비 및 청소	16페이지
8. 설치 방법	18페이지

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

전화: +39 055 849 191
팩스: +39 055 849 1990

한국어

인증:



경고 이 설명서를 잘 보관해 두십시오.

중요한 안전 수칙

전기 기기를 사용할 때는 다음을 포함해 기본적인 안전 주의 사항을 항상 준수해야 합니다.

1. 설명서의 모든 내용을 읽어보십시오.
2. 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 손잡이나 스위치를 사용하십시오.
3. 화재, 감전, 상해를 방지하기 위해서 코드, 플러그 또는 같은 것들을 물이나 기타 액체에 넣지 마십시오.
4. 어린이가 또는 어린이 근처에서 기기를 사용할 때는 면밀한 주의를 기울여야 합니다.
5. 사용하지 않을 때 그리고 청소하기 전에 플러그를 콘센트에서 뽑으십시오. 부품을 끼우거나 제거할 때 그리고 기기를 청소하기 전에 충분히 식었는지 확인하십시오.
6. 코드나 플러그가 파손되었거나 오작동을 일으켰거나 어떤 식으로든 파손된 기기는 사용하지 마십시오. 가까운 공식 대리점에 검사, 수리 또는 조정을 맡기십시오.
7. 기기 제조사에서 권장하는 것이 아닌 부속품과 부착물을 사용하면 화재, 감전 또는 상해가 발생할 수 있습니다.
8. 실외에서 사용하지 마십시오.
9. 코드를 테이블이나 카운터 모서리에 걸쳐두거나 뜨거운 표면을 만지지 마십시오.
10. 뜨거운 가스/전기 버너 위에 또는 근처에 두거나 가열된 오븐에 넣지 마십시오.
11. 항상 기기에 플러그를 먼저 연결한 후 플러그 코드를 벽 콘센트에 꽂으십시오. 분리할 때는 컨트롤을 "OFF"(끄기)로 돌린 후 플러그를 벽 콘센트에서 뽑으십시오.
12. 기기를 지정된 용도에 벗어나게 사용하지

경고

이 설명서를 잘 보관해 두십시오.

중요한 안전 수칙

- 마십시오.
13. 이 설명서를 잘 보관해 두십시오.
 14. 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 낮거나 경험과 지식이 부족한 사람(8세 이상 어린이 포함)은 안전에 대해 책임을 지는 사람의 지시와 감독을 받고 위험을 이해하고 있다면 이 커피 머신을 사용, 청소, 정비할 수 있습니다.
 - 어린이가 이 기기를 갖고 놀지 못하도록 감독해야 합니다.
 - 기기와 코드를 8세 미만 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
 15. 안전과 위생에 관한 한 기기에 대한 지식과 실무 경험이 있는 사람만 사용할 수 있습니다.

2. 일반 정보

경고
지역, 국가, 국제 법규와 전기 규정에 따라 접지가 되지 않았거나 기타 전기 부품이 잘못 연결된 경우 제조사는 그에 따른 문제에 대해 법적 책임을 지지 않습니다.

경고
사용하기 전에 전원 공급원에서 유해 전압을 분리하십시오.

경고
자격이 있는 기술자가 정비 작업을 위해 쉽게 접근할 수 있도록 설치해야 합니다.

경고
신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 낮거나 경험과 지식이 부족한 사람 (어린이 포함)은 안전에 대해 책임을 지는 사람의 지시와 감독을 받는 경우를 제외하고 이 기기를 사용할 수 없습니다.

경고
균열이나 누출을 방지하기 위해서 보일러 또는 유압 시스템 물이 얼어버릴 수 있는 곳에 커피 머신을 보관하거나 설치하지 마십시오.

이 에스프레소 커피 머신은 에스프레소 커피를 위해 물을 끓이는 브루잉 그룹과 주입을 위해 스팀과 고온수를 공급하는 스팀 보일러로 구성되어 있습니다.

이 기기는 가정에서 그리고 다음과 같은 응용 분야에 사용됩니다.

- 매장, 사무소, 기타 작업장의 직원 휴게실
- 농장 주택
- 호텔, 모텔, 기타 숙박 시설에서 고객이 직접 사용하는 장소
- 소형 숙박 시설

설명서 소개

1) 이 사용 설명서는 제품의 중요한 일부이며 사용자에게 공급되어야 합니다. 사용자는 동봉된 경고와 주의 사항을 주의해서 읽어보아야 합니다. 이러한 경고와 주의 사항에는 설치, 작동, 정비 작업 중 안전과 관련된 중요한 정보가 나와 있기 때문입니다. 이 설명서를 안전한 곳에 보관해야 하며 신규 사용자와 기존 사용자 모두 참고할 수 있게 제공해야 합니다.

포장 풀기

1) 포장을 검사해서 제품이 올바른 상태인지 확인합니다. 커피 머신에 영향을 미쳤을 수도 있는 파손 흔적이 있는지 살펴봅니다.

2) 포장을 주의해서 풀고 난 후 기기 상태를 검사합니다. 포장물(상자, 플라스틱 봉지, 완충재, 기타)은 위험할 수 있으므로 어린이 손에 닿을 수 없는 곳에 두거나 분리 수거해 폐기해야 합니다.

안전 지침

1) 정격 표시판에 나온 데이터가 커피 머신을 연결하는 전기 공급 본선과 일치하는지 확인하십시오. 이 장비는 현지의 상수도 설비에 관한 관련 법규에 따라 설치해야 합니다.

2) 현지의 전기와 상수도 설비에 대한 법규에 따라 설치해야 합니다. 또한 제조사의 설명서를 따라야 하며 자격을 갖추고 권한을 받은 작업자가 설치해야 합니다.

3) 설치를 잘못하면 사람, 동물, 재산물의 상해/파손이 발생할 수 있습니다. 이러한 결과에 대해서는 제조사가 책임을 지지 않습니다.

4) 전원 콘센트에 올바르게 연결하고 특히 접지와 관련해 지역, 국가, 국제 전기 법규와 안전 규정을 준수해야만 기기의 안전한 전기 작동이 보장됩니다. 기본적인 안전 요건인 접지가 올바르게 이루어졌는지 확인하십시오. 자격을 갖춘 작업자가 이러한 연결 상태를 검사해야 합니다.

5) 또한 전기 시스템의 용량이 에스프레소 머신에 표시된 최대 전력 소비량에 적합하지 확인해야 합니다.

6) 어댑터, 멀티 플러그 및/또는 연장선은 사용하지 않는 것이 좋습니다. 어쩔 수 없이 사용해야 한다면 지역, 국가, 국제 전기 법규와 안전 규정을 준수하는지 확인하고 그러한 어댑터와 연장선에 표시된 전력과 전류 정격을 초과하지 않도록 주의하십시오.

7) 이 기기는 설계와 제조 목적에 맞는 기능을 위해서만 사용해야 합니다. 이를 벗어난 모든 사용은 부적절하고 위험합니다. 제조사는 부적절한/불합리한 사용에 의해 발생하는 파손에 대해 책임을 지지 않습니다.

8) 전기 기기를 사용하려면 특정한 기본 규칙을 준수해야 합니다. 특히 다음과 같은 규칙을 지켜야 합니다.

- 젖었거나 축축한 손이나 발로 기기를 만지지 마십시오.
- 신발을 벗은 상태로 기기를 사용하지 마십시오.
- 화장실 또는 샤워실에서 연장선을 사용하지 마십시오.
- 전원 공급 케이블을 당겨서 플러그를 콘센트에서 뽑지 마십시오.

- 기기를 대기 물질에 노출시키지 마십시오.
- 어린이 또는 교육을 받지 않는 사람이 이 기기를 사용하도록 허용하지 마십시오.

9) 정비/청소 작업(그룹 백플러싱 제외)을 하기 전에 메인 스위치를 "0" 위치로 돌리고 코드를 뽑거나 회로 차단기를 사용해 기기의 전원 공급을 차단합니다. 청소 작업에 대해서는 반드시 이 설명서에 나온 방법을 따르십시오.

10) 기기가 잘못 작동하고 있거나 작동을 멈춘다면 전기 연결을 차단합니다(위에 나온 항목에 나온 것처럼). 직접 수리하려고 시도하지 마십시오. 자격을 갖추고 권한이 있는 전문가에게 수리를 맡기십시오. 수리 작업은 반드시 제조사 또는 권한이 있는 수리 센터가 정품 부품을 사용해 실시해야 합니다. 위의 사항을 준수하지 않으면 기기가 안전하게 작동하지 않을 수도 있습니다.

11) 위험한 과열 문제를 피하기 위해서 전원 공급 케이블을 완전히 푸는 것이 좋습니다.

12) 공기 흡입구와 배출구를 막지 마십시오. 특히 컵 워머 트레이를 행주나 기타 물체로 덮지 마십시오.

13) 기기의 전원 공급 케이블을 사용자가 교체하면 안 됩니다. 전원 공급 케이블이 파손된 경우 기기를 끄고 전원 코드를 뽑거나 회로 차단기를 사용해 기기의 전원 공급을 차단하십시오. 전원 공급 코드를 교체할 때는 반드시 자격이 있는 전문가에게 맡기십시오.

14) 이 설명서는 웹사이트에서 다른 형식으로도 구해볼 수 있습니다.

3. 기기 설명

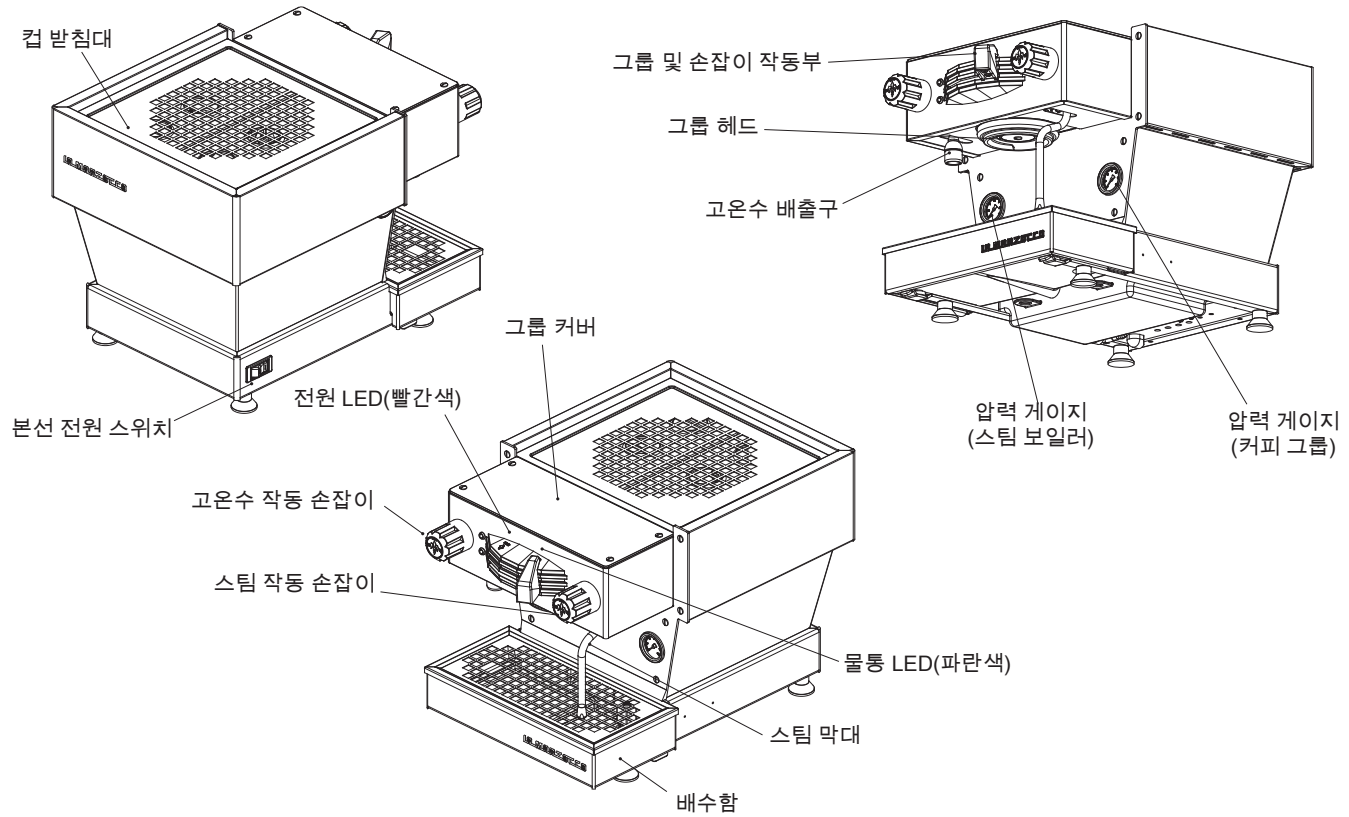


그림 1 - 기기 설명

4. 설치

경고
**커피 머신을 지면에서
 높이가 90cm 이상인
 카운터의 수평한 곳에
 설치해야 합니다.**

경고
**팽창 밸브에서 93° C 정도로
 고온수가 배출될 수 있습니다.
 이 부품을 조절하기 전에
 적합하게 취급하기 위한 보호
 기구가 필요합니다.**

경고
**이 기기는 실외용으로
 적합하지 않습니다.**

참고:

- 최소 실내 온도: 5° C
- 최대 실내 온도: 32° C
- 이 기기의 가중 음압 수준은 70dBa 미만입니다.

에스프레소 머신 설치, Minni Linea

1) 물통에 물을 채웁니다.

포장을 풀고 에스프레소 머신을 튼튼한 표면에 올려 놓고 물통에 물을 채우고 나면 보일러에 물을 채워야 합니다. 배수 받침대를 제거하고 물통 채움 커버가 나올 때까지 물통을 밀어 움직입니다. 커버를 제거한 후 물통에 물을 채웁니다. 채움 커버를 다시 설치하고 물통을 사용 위치로 밀어 넣은 후 배수 받침대를 다시 끼웁니다. 설치 방법에 나온 설명과 기기 설치 장소에 대한 현지/국가의 안전 기준에 따라 기기를 수도에 연결합니다. 기기의 올바르게 안전한 작동을 보장하고 적합한 성능 수준과 고품질 음료 제조 기능을 유지하려면 유입되는 물의 경도가 9°f(90ppm, 5°d)보다 높고 15°f(150ppm, 8,4°d)보다 낮아야 하고 pH가 6,5와 8,5 사이이어야 하고 염소량이 50mg/l 미만이어야 합니다. 이러한 범위를 준수하면 기기가 최대 효율로 작동할 수 있습니다. 이러한 매개 변수를 지킬 수 없다면 특별한 여과 장치를 설치할 수 있습니다. 이때 항상 현지의 식수에 관한 국가 기준을 준수해야 합니다.

2) 에스프레소 머신을 전원 공급원에 연결합니다.

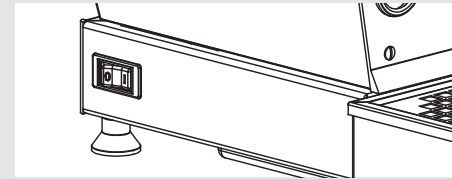
에스프레소 머신 정격 표시판에 나온 값에 해당하는 전원

공급원에 기기를 연결합니다.

3) 보일러에 물을 채웁니다.

다음 단계에 따라 보일러 탱크에 물을 올바르게 채웁니다.

스팀 보일러: 메인 스위치를 “1” 위치로 돌립니다. 자동 스팀 보일러 레벨 시스템이 켜지고 자동 채움 솔레노이드 밸브와 워터 펌프가 작동합니다. 이렇게 되면 스팀 보일러가 미리 지정된 높이로 채워집니다. 다 채워지면 꺼집니다.



참고: 이 과정 중에 물통을 다시 채워야 할 수도 있습니다.

커피 그룹: 워터 펌프가 작동하면 물이 커피 그룹 안으로 직접 흐릅니다. linea mini 가 켜지면 전자 장치가 워터 펌프를 작동시켜 두 보일러에 물을 채웁니다.

4) 보일러에 물이 채워졌는지 확인합니다.

이제 설치가 완료되었습니다. 에스프레소 머신이 작동 온도로 가열되어야 합니다.

최초 설치 후 커피 끓이기

최초 설치 과정이 완료되면 커피를 끓이거나 고온수나 스팀을 만들기 전에 다음과 같이 하십시오.

- 포트필터를 그룹 헤드에 끼워넣고 손잡이를 왼쪽에서 오른쪽으로 돌립니다. 포트필터가 올바르게 끼워지면 왼쪽에 있는 패들을 움직여서 포트필터를 통해 물을 흘려보낼 수 있습니다. 최소 2분 동안 물을 그룹으로 통과시켜 끓입니다.
- 화상을 입지 않도록 주의하면서 최소 1분 동안 각각의 스팀 막대를 돌려 스팀을 켭니다.
- 최소 1리터의 물을 끓이는 데 필요한 시간 동안 고온수 밸브를 엽니다.

5) 기기가 작동 온도에 도달할 때까지 기다립니다.

이 시간 동안 커피 그룹 압력 게이지 표시값이 12bar로 높아질 수 있습니다. 가열 부품이 "ON"(켜짐) 상태이면 언제라도 이러한 현상이 나타날 수 있습니다. 압력이 12bar를 넘어서면 팽창 밸브를 조절해서 압력을 12bar 미만으로 낮춥니다. 정상적인 작동 조건에서는 언제라도

커피 그룹 압력 게이지가 0-12bar로 표시될 수 있습니다. 커피를 끓일 때 압력을 약 9bar로 설정해야 합니다. 전원 LED(빨간색)가 ON(켜짐) 상태가 되면 커피를 끓일 준비가 된 것입니다. 기기가 예열 상태이면 전원 LED(빨간색)가 깜빡입니다.

참고: 스팀 보일러가 작동 온도에 도달하면 공기와 스팀이 보일러에서 배출되는 소리가 날 수 있습니다. 이것은 정상적인 소리입니다. 물이 끓을 때 보일러의 공기가 스팀으로 대체되고 진공 브레이커를 통해 빠져나갑니다. 보일러가 작동 온도에 근접하면 진공 브레이커가 닫히고 스팀이 더 이상 빠져나갈 수 없습니다. 이렇게 해서 스팀 보일러의 공기가 빠져나가고 그 자리에 증기가 채워지게 됩니다.

6) 기기 표시판:

기기 CE 표시판



기기 ETL 표시판



7) 팽창 밸브를 조절합니다.

팽창 밸브는 커피 그룹의 최대 압력을 제한하는 구성품입니다. 커피 그룹을 가열하면 내부의 물이 팽창합니다. 커피 그룹이 완전히 포화되기 때문에 팽창하는 물이 보일러 내부의 압력을 높입니다. 안전 장치가 없으면 압력 증가로 보일러가 파열될 수 있습니다.

커피 그룹의 압력은 12bar를 넘지 않아야 합니다. 이 밸브는 뜨겁기 때문에 적합한 보호 기구를 사용해 팽창 밸브를 시계 방향으로 돌려서 압력을 높입니다. 압력을 낮추려면 팽창 밸브를 반시계 방향으로 돌립니다(다음에 나온 그림 참조).

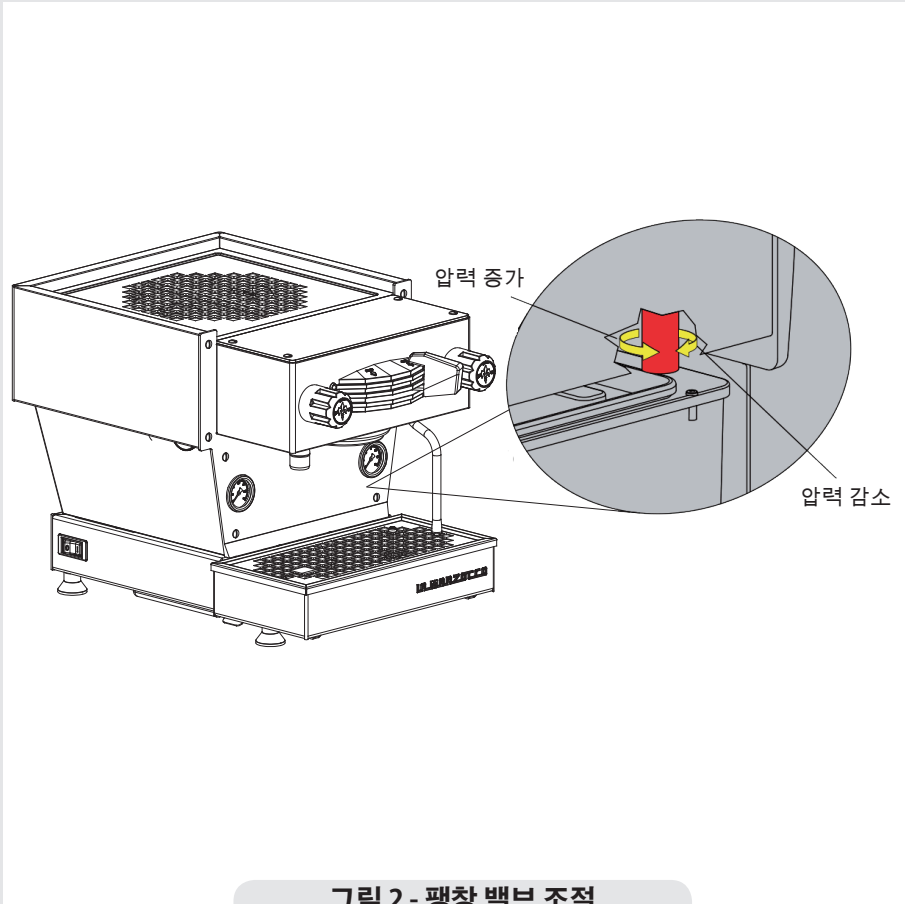


그림 2 - 팽창 밸브 조절

8) 워터 펌프 압력을 조절합니다.

워터 펌프는 9bar로 설정되어 출고됩니다. 압력을 변경해야 할 경우 다음과 같이 하십시오.

1. 위쪽과 아래쪽 받침대를 분리합니다.
2. 워터 펌프 조절 나사를 돌려 잠금 너트를 풉니다.
3. 워터 펌프 압력을 원하는 측정값으로

조절합니다.

4. 압력을 높이려면 시계 방향으로 돌리고 압력을 낮추려면 반시계 방향으로 돌립니다.

참고: 기기가 작동 중이고 커피가 포트필터에 있을 때 워터 펌프 압력을 조절해야 합니다.

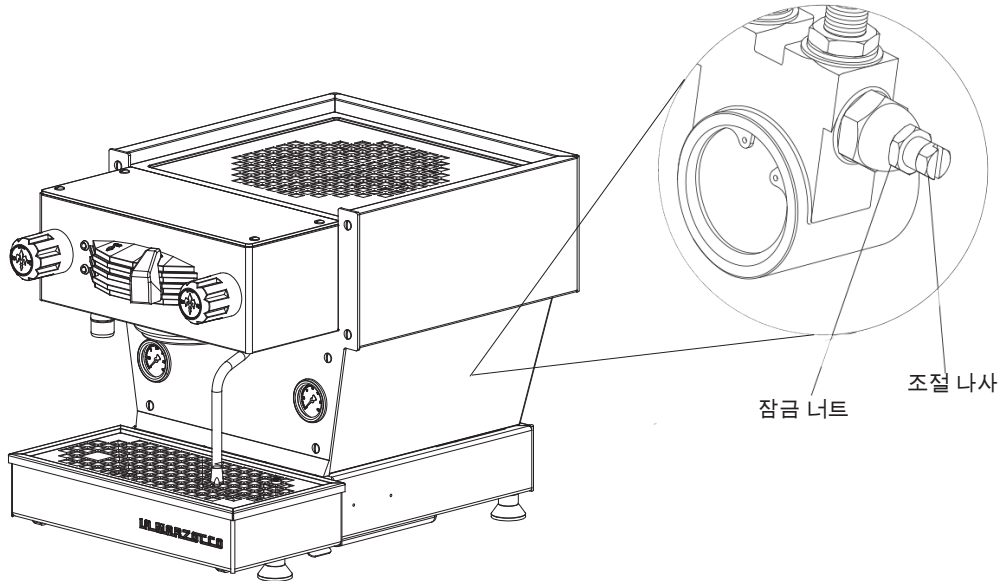


그림 3 - 워터 펌프 압력 조절

5. 작동

경고
커피 그룹과 스팀 보일러에는 뜨거운 물이 들어 있습니다. 물 온도가 52° C 를 넘으면 심각한 화상이나 심지어 사망 사고가 발생할 수 있습니다 (커피 그룹 93,3° C, 스팀 보일러 127° C).

경고
기기를 청소하기 위해 물에 담그거나 물을 뿌리면 안 됩니다. 청소 작업을 할 때는 아래에 나온 방법을 주의해서 따르십시오.

경고
이 기기는 커피와 뜨거운 음료를 조제하도록 설계되었습니다.

1. 포트필터를 설치합니다.

포트필터를 그룹 헤드에 끼워넣고 손잡이를 왼쪽에서 오른쪽으로 돌립니다. 포트필터가 올바르게 끼워지면 패들 손잡이를 오른쪽에서 왼쪽으로 움직여서 포트필터를 통해 물을 흘려보낼 수 있습니다. 커피를 채워넣기 전에 포트필터가 작동 온도에 도달했는지 확인하는 것이 중요합니다.



커피 끓이기 과정을 시작하기 전에 고온수를 몇 초 동안 빈 포트필터로 통과시켜서 포트필터를 예열합니다.

참고: 사용하지 않을 때 포트필터가 에스프레소 머신에 설치된 상태로 놔두는 것이 중요합니다. 포트필터가 올바르게 기능하려면 커피 끓이기 과정을 위해 가열된 상태로 유지되어야 합니다.

2. 커피를 끓입니다. 이제 커피 음료를 조제하기 위해서 포트필터를 제거할 수 있습니다. 단일 또는 이중 바스킷을 사용해 커피 가루를 포트필터 바스킷에 넣습니다. 제공된 누름 기구를 사용해 커피 가루를 누르고 포트필터를 line a mini 에 설치합니다. 패들 손잡이를 오른쪽에서 왼쪽으로 움직여 커피 끓이기를 시작합니다(8페이지 그림 1 참조).

참고: 경우에 따라서 남은 커피 오일과 입자를 그룹 헤드에서 흘려보내기 위해 포트필터를 설치하기 전에 물을 그룹 헤드로 통과시키는 것이 중요할 수 있습니다. 또한 같은 이유로 커피를 끓인 직후 물을 흘려보낼 수도 있습니다. 여러 조건을 실험해서 가장 좋은 방법을 찾아내시기 바랍니다. 에스프레소 커피를 끓이는 기술은 다양합니다. 웹사이트, 블로그, 게시판에서 다양한 기술에 대한 설명을 찾아볼 수 있습니다. 전세계 전문

바리스타의 의견을 살펴볼 수도 있습니다.

3. 스팀을 배출합니다.

스팀 막대에서 응축된 물이 배출되도록 스팀 막대를 가열할 액체 피처에 삽입하기 전에 항상 밸브를 돌려서 스팀을 배출시킵니다.

스팀 막대를 가열할 액체에 담급니다. 스팀 스위치를 돌려서 스팀을 생성합니다. 스팀 밸브에는 유량 조절 제어기가 있습니다. 스팀 밸브가 완전히 켜진 위치에서 잠깁니다.

스팀이 열을 액체로 전달해 온도를 높입니다. 화상을 피하려면 액체가 넘치지 않게 주의하십시오.

카푸치노와 기타 음료를 위해 우유 스팀을 만드는 작업은 매우 쉽지만 올바르게 하려면 어느 정도 기술이 필요합니다. 여러 기법을 실험해서 사용하는 우유에 가장 적합한 방법을 찾도록 하십시오. 인터넷에서 우유 스팀 만들기 에 대한 많은 자료를 찾아볼 수 있습니다.

참고: 스팀 피처에 충분한 양의 액체를 넣는 것이 중요합니다. 따라서 소량의 우유를 스팀으로 만들려고 한다면 작은 피처를 사용해야 합니다. 많은 양의 우유를 스팀으로 만들려고 한다면 더 큰 피처를 사용해야 합니다. 스팀 피처에 너무 적은 우유를 사용하면 피처에서 우유가 이리저리 튀 수 있습니다. 일반적으로 스팀 피처에 액체를 절반 정도 채우는 것이 좋습니다.

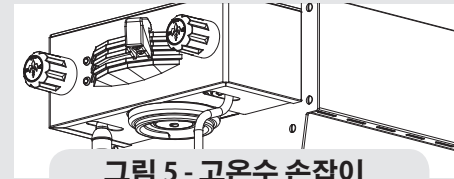
참고: 가열된 액체가 스팀 보일러로 다시 빨리 들어가는 것을 막으려면 액체를 가열한 후 스팀 시스템을 비우는 것이 좋습니다.

이를 위해서 스팀 밸브를 몇 초 동안 열어서 스팀이 스팀 막대 끝에서 공기 중으로 배출되도록 합니다.

4. 고온수를 배출합니다.

고온수 노즐을 사용해 고온수를 배출할 수 있습니다. 고온수를 배출하기 위해 왼쪽 스위치를 돌립니다(8페이지 그림 1 참조).

이 스위치를 돌리면 고온수가 배출됩니다.



6. 주요 기능

경고
위에 나온 지침을 따르지 않으면 제조사가
상해 또는 파손에 대해
책임을 질 수 없습니다.

1. 고온수 배출

기기 왼쪽에 있는 고온수 막대에서 고온수를 배출할 수 있습니다. 이를 위해 왼쪽 스위치를 돌립니다 (8페이지 그림 1 참조).

2. 커피 끓이기에 대한 일반 참고 사항

포타필터는 그룹에서 가장 낮은 위치에 있으므로 가열된 상태를 유지해야 합니다. 중간에 고무 개스킷이 있어 부분적으로 분리되어 있습니다. 이를 위해서 사용하지 않을 때 포타필터를 기기에 설치된 채로 놔둘 수 있습니다. 끓이기 버튼 중 하나를 눌러 고온수를 포타필터로 통과시킨 후 고온수를 잠그면 포타필터를 빨리 가열시킬 수 있습니다.

3. 커피 가루 굵기

커피 가루의 굵기는 사용하는 커피 블렌드 유형과 함께 좋은 커피를 끓이는 데 매우 중요합니다. 이상적인 굵기는 각 커피잔에 대해 일반적으로 사용할 커피 가루 분량

(최소 6g 권장)을 사용해 여러 가지 커피를 만들어서 결정할 수 있습니다. 가장 좋은 굵기를 위한 조건은 커피가 포타필터 배출구에서 너무 느리거나 너무 빠르지 않게 한 방울씩 배출되는 상태입니다. 일반적으로 2회 분량에서 약 25초 동안 대략 60mL의 에스프레소가 배출됩니다. 이 시간은 커피 가루의 굵기를 조절해서 조절할 수 있습니다.

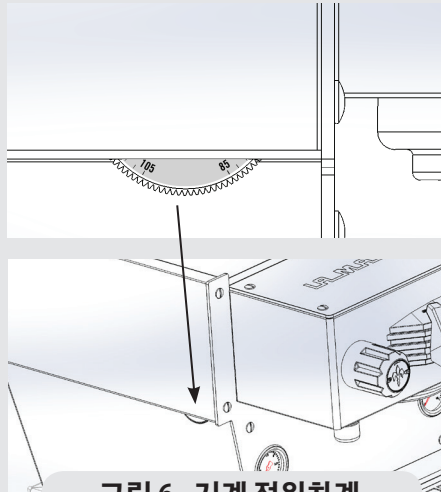


그림 6 - 기계 전위차계

참고

기기를 8시간 넘게 사용하지 않았거나 어떤 경우이든 오랫동안 비작동 상태에 있었다면 기기를 작동 준비 상태로 만들기 위해서 다음과 같이 청소 주기를 몇 회 진행한 후 음료를 끓이는 것이 좋습니다.

- 그룹: 그룹에 포타필터를 설치한 상태에서 최소 2분 동안 고온수를 각각의 필터로 통과시킵니다.
- 화상을 입지 않도록 주의하면서 최소 1분 동안 각각의 스팀 막대를 돌려 스팀을 켭니다.
- 1리터의 물을 끓이는 데 필요한 시간 동안 고온수 밸브를 엽니다.
- 물통이 있는 기기를 사용한다면 매일 물을 새로 교체합니다.

기기를 오랫동안 사용하지 않을 계획이라면 다음과 같은 안전 지침을 따르는 것이 좋습니다.

- 기기를 물 공급원에서 분리하거나 수도꼭지를 잠가서 물 공급을 차단합니다.
- 기기를 전기 공급원에서 분리합니다.

7. 예방 정비 및 청소

경고
 고속 물 분사를 사용해 기기를 청소하거나 고속 물 분사가 사용되는 곳에 기기를 두면 안 됩니다.

경고
 해당 그룹에서 액체를 끓이고 있는 동안에는 필터 홀더를 제거하지 마십시오. 커피 그룹에는 뜨거운 물이 들어 있습니다. 물 온도가 52° C가 넘으면 심각한 화상이나 심지어 사망 사고가 발생할 수 있습니다.

경고
 기기를 청소하기 위해 물에 담그거나 물을 뿌리면 안 됩니다. 청소 작업을 할 때는 청소 방법을 주의해서 따르십시오.

경고
 팽창 밸브에서 93° C 정도로 고온수가 배출될 수 있습니다. 이 부품을 조절하기 전에 적합하게 취급하기 위한 보호 기구가 필요합니다.

경고
 이 기기는 커피와 뜨거운 음료를 조제하도록 설계되었습니다.

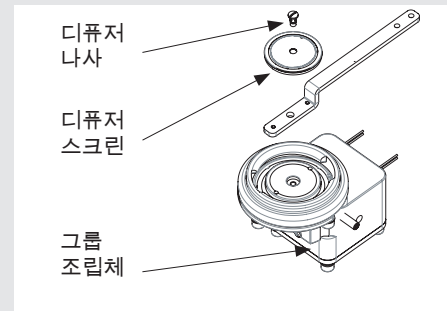
청소(매일)

1. 디퓨저 스크린을 청소합니다.

배출 작동(커피 끓이기 이후) 중에 소량의 커피 가루가 천천히 축적되어 일부분이더라도 디퓨저 스크린이 막힐 수 있습니다. 기기를 끄고 디퓨저 나사를 풀어서 디퓨저 스크린을 분리합니다. 세제 제조사의 설명서에 따라 세제 용액에 담급니다. 깨끗한 물로 완전히 행급니다. 다시 설치하고 여러 차례 고온수를 그룹 헤드로 통과시킵니다.

2. 브루잉 시스템을 청소합니다.

블라인드 필터를 포트필터에 끼워넣고 올바른 분량의 에스프레소 세척제(제품 설명서에 따라)를 필터에 넣고 포트필터를 청소할 그룹에 설치합니다.



- 정상적으로 커피 한 잔을 만들 때처럼 해당 그룹에 대한 브루잉 버튼을 누릅니다. 약 15-20초 후에 물을 끕니다.
- 포트필터를 제거했을 때 비눗물이 아니라 깨끗한 물이 나올 때까지 그룹을 작동시켰다 중지하는 과정을 여러 차례 반복합니다. 그룹이 실제로 물을 끓이고 있을 때는 포트필터를 제거하지 마십시오.
- 포트필터에 정상 필터를 끼우고 고온수를 여러 차례 통과시켜 그룹을 행급니다.

3. 본체를 청소합니다.

스테인레스 스틸 표면을 부드럽고 연마제가 없는 천으로 광택 표시 방향으로 닦아냅니다. 페인트나 인쇄물이 있는 표면이나 플라스틱 부분에는 파손을 방지하기 위해서 알코올이나 솔벤트는 사용하지 마십시오. 부드러운 천으로 양쪽 패널을 청소합니다. 키패드 또는 디스플레이에 액체를 뿌리지 마십시오. 반드시 물에 적신 부드러운 천을 사용해 청소하십시오.

4. 고온수 노즐과 스팀 노즐을 청소합니다.

스팀 노즐은 사용 직후 물에 적신 천을 사용해 청소해야 합니다. 이때 노즐 안쪽에 축적물이 생겨 다른 음료의 향미가 바뀌는 문제가 생기지 않도록 짧게 스팀을 방출시킵니다. 고온수 노즐은 물에 적신 천을 사용해 정기적으로 청소해야 합니다. 스팀 막대에 우유 잔류물이 있으면 뜨거운 물이 담긴 용기에 끝부분을 담급니다. 그러면 깨끗하게 끝부분을 닦아낼 수 있습니다. 그래도 잔류물이 남아 있으면 이 과정을 반복합니다.

참고: 이 세척 일정은 하루에 중간에서 평균 정도의 사용량(20-300잔)을 기준으로 합니다. 기기 사용량이 중간 수준보다 적다면 그에 따라 이 일정을 조절할 수 있습니다.

청소(정기)

1. 보일러를 비웁니다. 커피 그룹과 스팀 보일러 모두 내부 표면의 안쪽 벽면에 미네랄 축적물이 쌓이는 것을 방지하기 위해 내용물을 비우고 다시 채울 수 있습니다. 또한 이러한 배수 과정을 사용해 안 좋은 냄새나 맛이 나는 물을 버릴 수 있습니다.

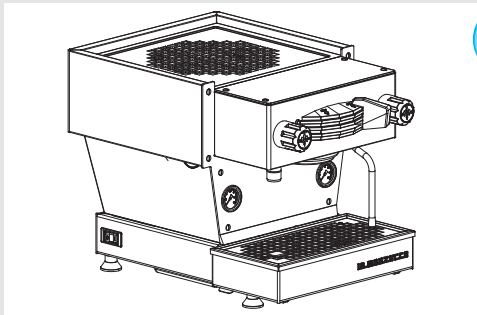
스팀 보일러 배수: 기기를 끕니다. 뒤쪽 패널 조립체를 분리합니다. 기기 오른쪽 아래에 있는 볼 밸브를 찾습니다. 볼 밸브를 한 공구로 잡은 상태에서 밸브 끝에 있는 황동 마개를 제거합니다. 에스프레소 기기를 배수구에 가깝게 이동하고 밸브가 배수구를 향하도록 기기를 기울입니다.

커피 그룹 배수: 기기를 끕니다. 적합한 보호 기구 또는 적합한 도구를 사용해 물이 자유롭게 흐르기 시작할 때까지 팽창 밸브를 폼니다. 그 다음 왼쪽에 있는 볼 밸브를 엽니다.

2. 물통을 청소합니다. 물통 내부 표면에 물때가 생기지 않도록 물통을 정기적으로 세척해야 합니다. 세척하려면 먼저 물통을 기계에서 분리합니다. 투명한 플라스틱 급수 호스를 분리합니다. 커버에서 모든 나사를 풀어 부품을 분리합니다. 따뜻한 비눗물로 모든 부품을 씻습니다. 모든 부품은 세제로 씻어도 안전합니다.

8. 설치 방법

1. linea mini 에스프레소 머신 포장 풀기	19페이지	7. 팽창 밸브 조절	23페이지
2. 물 채우기(최초 채움)	19페이지	8. 스팀 보일러 압력 모니터링	24페이지
3. 배수함 정렬	20페이지	9. 에스프레소 끓이기	25페이지
4. 전원 연결	20페이지	10. 보일러 작동 압력 확인	25페이지
5. 켜기	21페이지	11. 커피 보일러 온도	26페이지
6. 커피 그룹 압력 모니터링	22페이지	12. 스팀 보일러 온도	26페이지



1

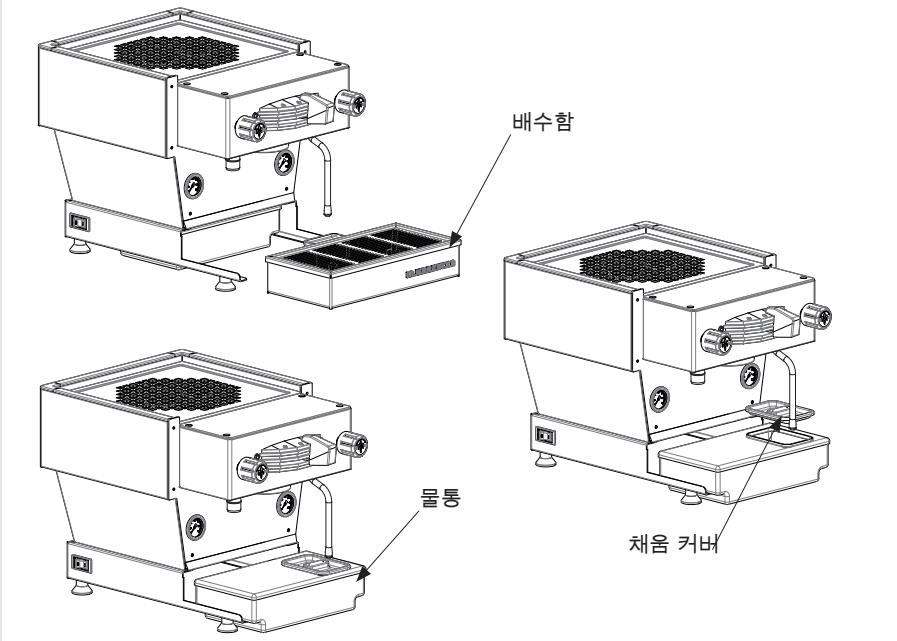
에스프레소 머신 포장을 풀고 평평한 곳에 놓습니다. 모든 부속품이 올바르게 배송되었는지 확인합니다. 에스프레소 머신에 파손 흔적이 있는지 검사합니다.

경고
 커피 머신을 지면에서
 높이가 90cm 이상인
 카운터의 수평한 곳에
 설치해야 합니다.

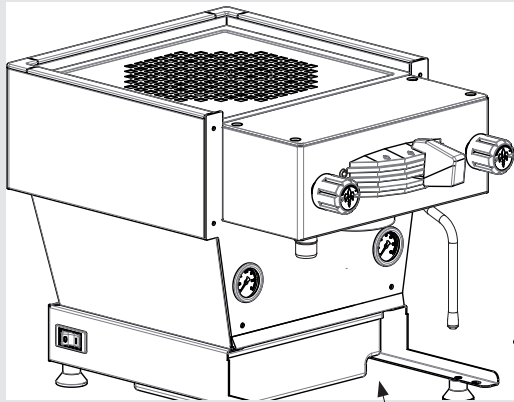
2

커버를 제거/개방한 후 물통에 정제수를 채웁니다. 물통을 제자리에 끼워넣고 배수함을 다시 설치합니다. 배수함이 올바르게 끼워졌는지 확인합니다. 물통이 뒤쪽에 있는 높이 표시기에 달아야 합니다.

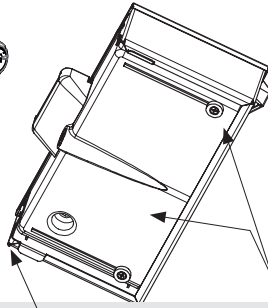
참고: linea mini 는 물통을 설치해야 작동하도록 설계되었습니다.



이동형



정렬 구멍



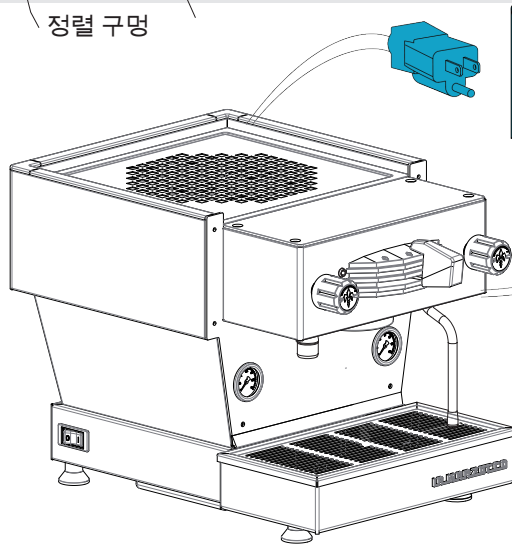
정렬 자석과 맞춤 흡

3

중요한 참고 사항:

기기가 올바르게 기능하려면 배수함을 올바르게 설치해야 합니다. 배수함에 있는 자석 2개가 line a mini 밑면에 있는 맞춤 흡 2개와 맞아야 합니다. 배수함을 설치할 때 정렬 자석이 맞춤 흡에 삽입되었는지 확인합니다. 올바르게 정렬하기 위해서 배수함 앞쪽을 약간 눌러야 할 수도 있습니다.

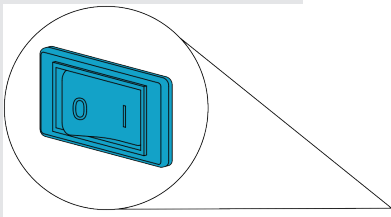
기기가 켜진 상태에서 물통이 다 찼다면 물통 led(파란색)가 켜집니다. 물통이 비었다면 물통 led(파란색)가 깜빡입니다.



4

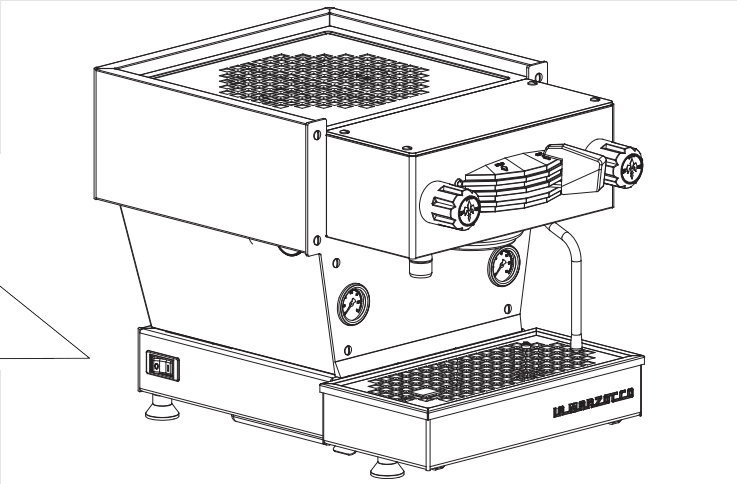
전원 코드를 230VAC, 7Amps(230V 버전) 또는 115VAC, 14Amps(115V 버전) 전원 공급원에 연결합니다.

경고
 ▲ 지역, 국가, 국제 법규와 전기
 규정에 따라 접지가 되지
 않았거나 기타 전기 부품이
 잘못 연결된 경우 제조사는
 그에 따른 문제에 대해 법적
 책임을 지지 않습니다.

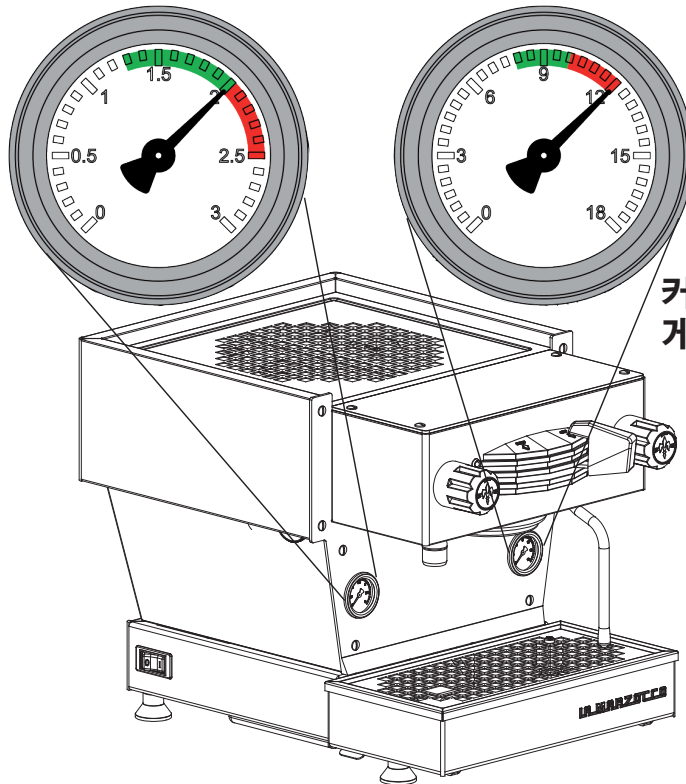


5

전원 스위치를 눌러 기기를 켭니다. 전원 스위치는 기기
 왼쪽 뒤편에 있습니다.



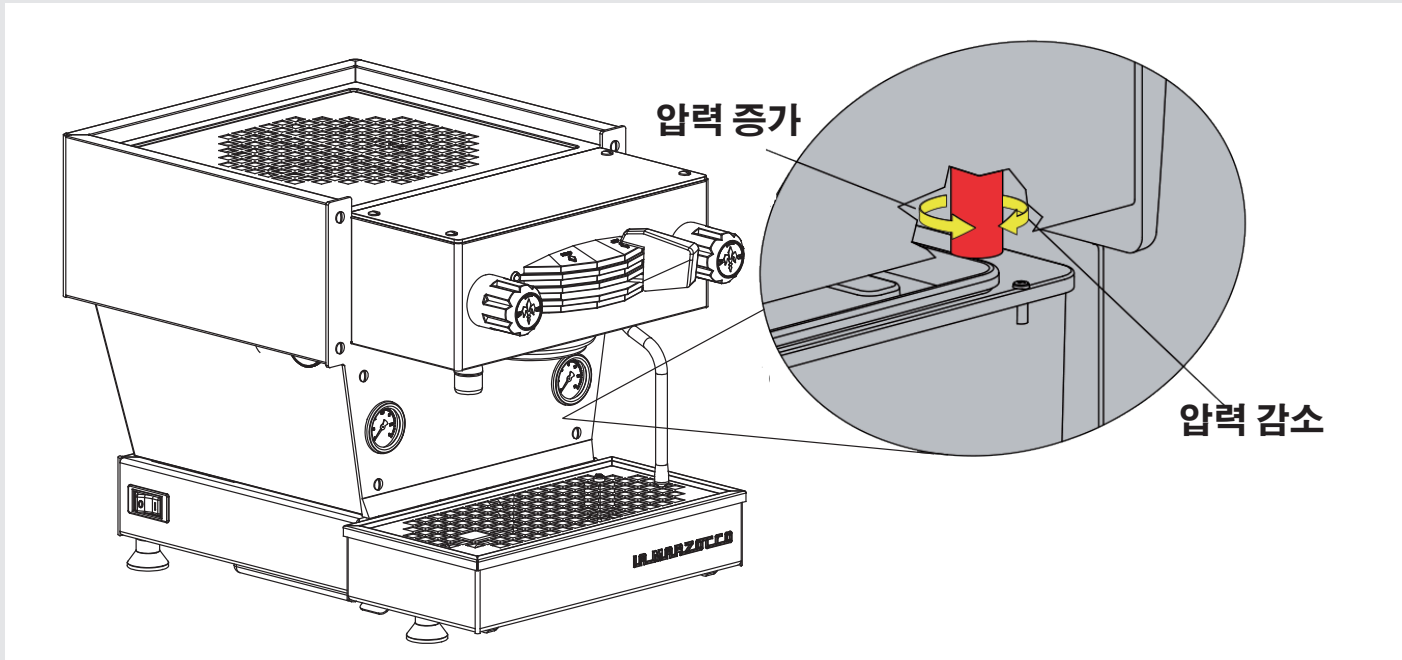
스팀 보일러
압력 게이지



커피 그룹 압력
게이지

6

그 다음 팽창 밸브를 검사해야 합니다. 커피 그룹이 작동 온도로 가열될 때 커피 그룹의 압력이 높아집니다. 이 과정 중에 일부 물을 배출시켜서 커피 그룹의 최대 압력을 12bar로 제한하는 팽창 밸브가 배수함 뒤쪽에 있습니다. 최초 가열 과정 중 커피 그룹 압력 게이지를 모니터링하십시오. 게이지가 12bar에 근접하고 멈추어야 합니다. 압력 게이지가 12bar에 도달하지 않거나 12bar를 초과하면 팽창 밸브를 조절해야 합니다. 다음 단계에 따라 팽창 밸브를 올바르게 조절하십시오.



7

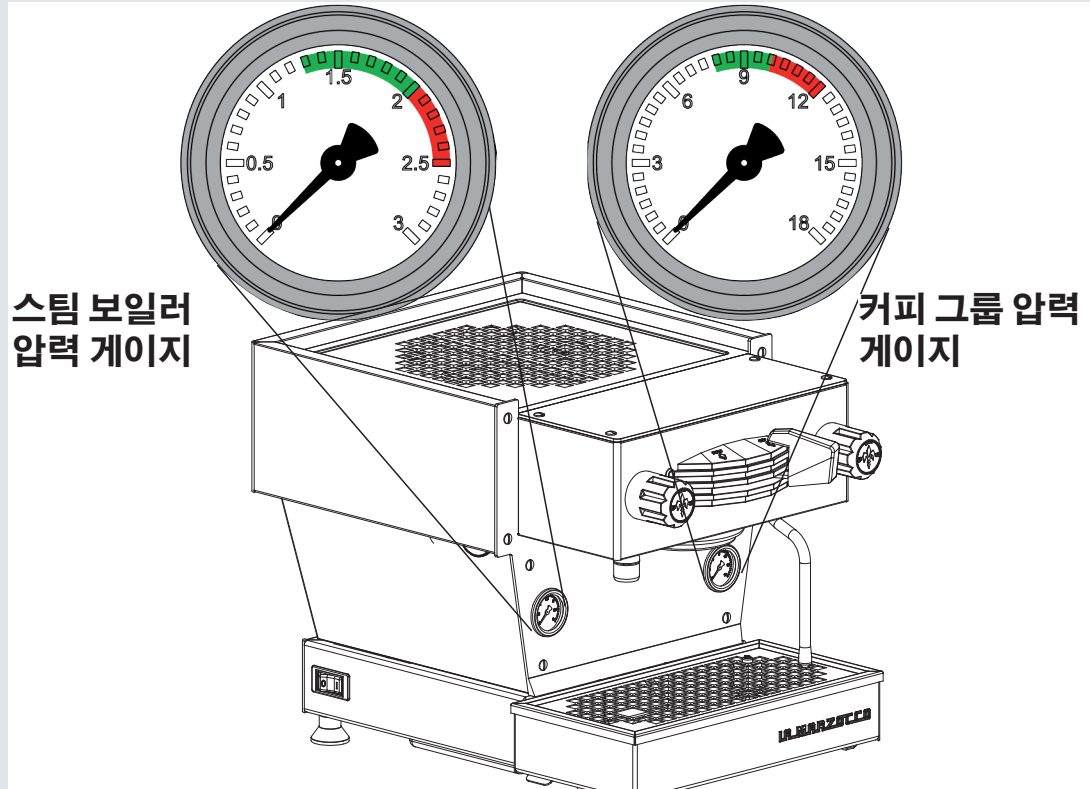
팽창 밸브를 조절해야 할 경우 다음과 같이 하십시오. 먼저 배수함을 분리해 팽창 밸브에 대한 접근로를 확보합니다. 팽창 밸브는 금속 판재를 통과해 돌출되었으며 육각형 모양이고 황동색이고 CH18(공구)을 사용합니다. 팽창 밸브는 뜨거우므로 조절하려면 적합한 보호 도구를 사용하십시오. 압력을 높이려면 밸브를 시계 방향으로 돌리고 압력을 낮추려면 반시계 방향으로 돌립니다. 원하는 압력에 도달할 때까지 1/4회전 또는 더 적게 팽창 밸브를 돌리기 위해서 스패너를 사용해야 할 수도 있습니다. 매번 조절하고 나서 배수함을 다시 설치해 기기가 올바르게 작동하는지 확인합니다.

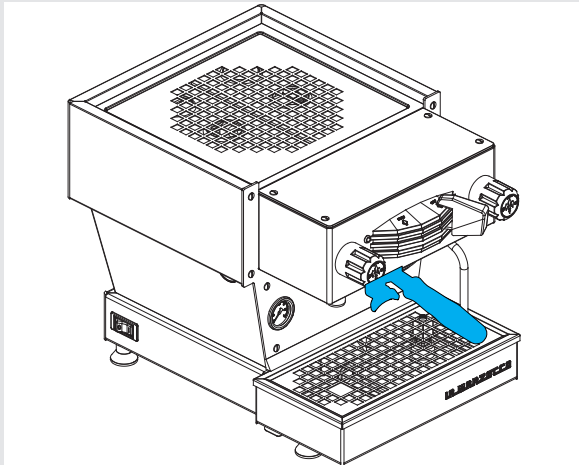
경고
 팽창 밸브에서 93° C 정도로
 고온수가 배출될 수 있습니다.
 이 부품을 조절하기 전에
 적합하게 취급하기 위한 보호
 기구가 필요합니다.

이동형

8

또한 스팀 보일러 압력 게이지를 살펴보아서 스팀 보일러 가열 진행 상황을 모니터링할 수 있습니다. 스팀 보일러는 약 2,0bar로 설정되어 출고됩니다. 압력 게이지가 이 값에 도달하면 가열이 멈춥니다.

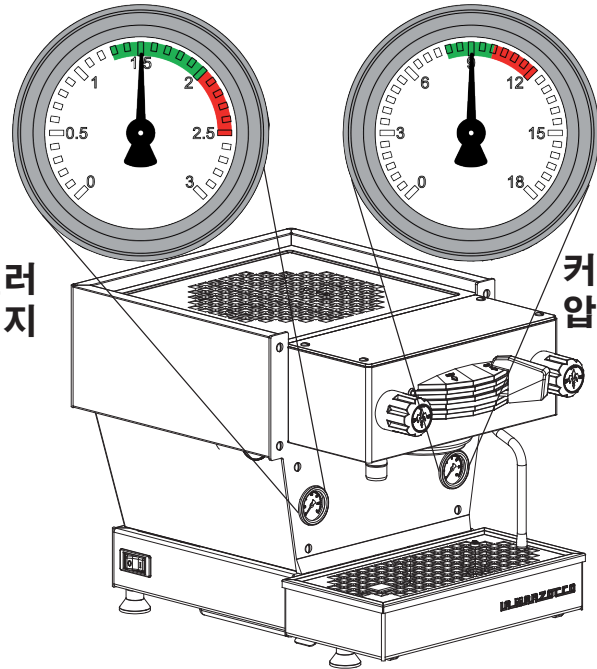




9

에스프레소 기기가 준비되면(빨간색 led 켜짐) 커피 가루를 포트필터에 넣고 끓이기 과정을 시작합니다. 이 에스프레소 기기의 작동 방법에 대한 자세한 내용을 보려면 사용 설명서를 참조하십시오.

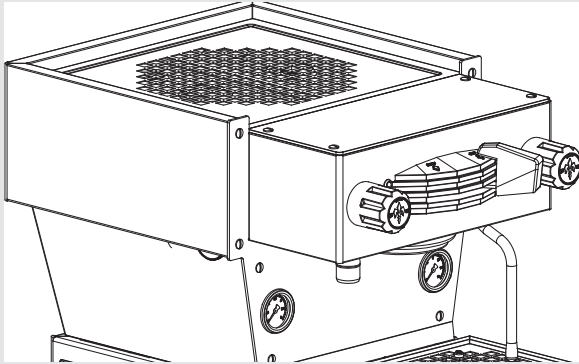
스팀 보일러
압력 게이지



커피 그룹
압력 게이지

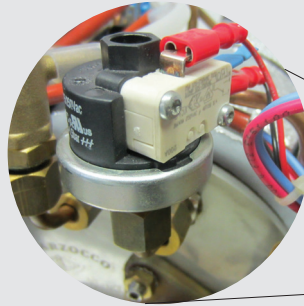
10

커피를 끓일 때 커피 그룹 압력이 8-10bar가 되어야 합니다. 스팀 보일러 압력은 2bar로 설정되지만 실제 작동 압력은 1,3-2bar입니다.



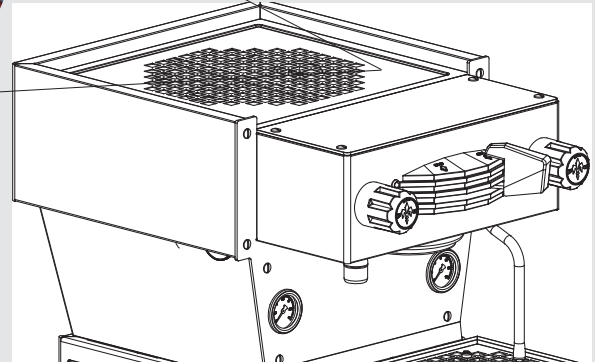
11

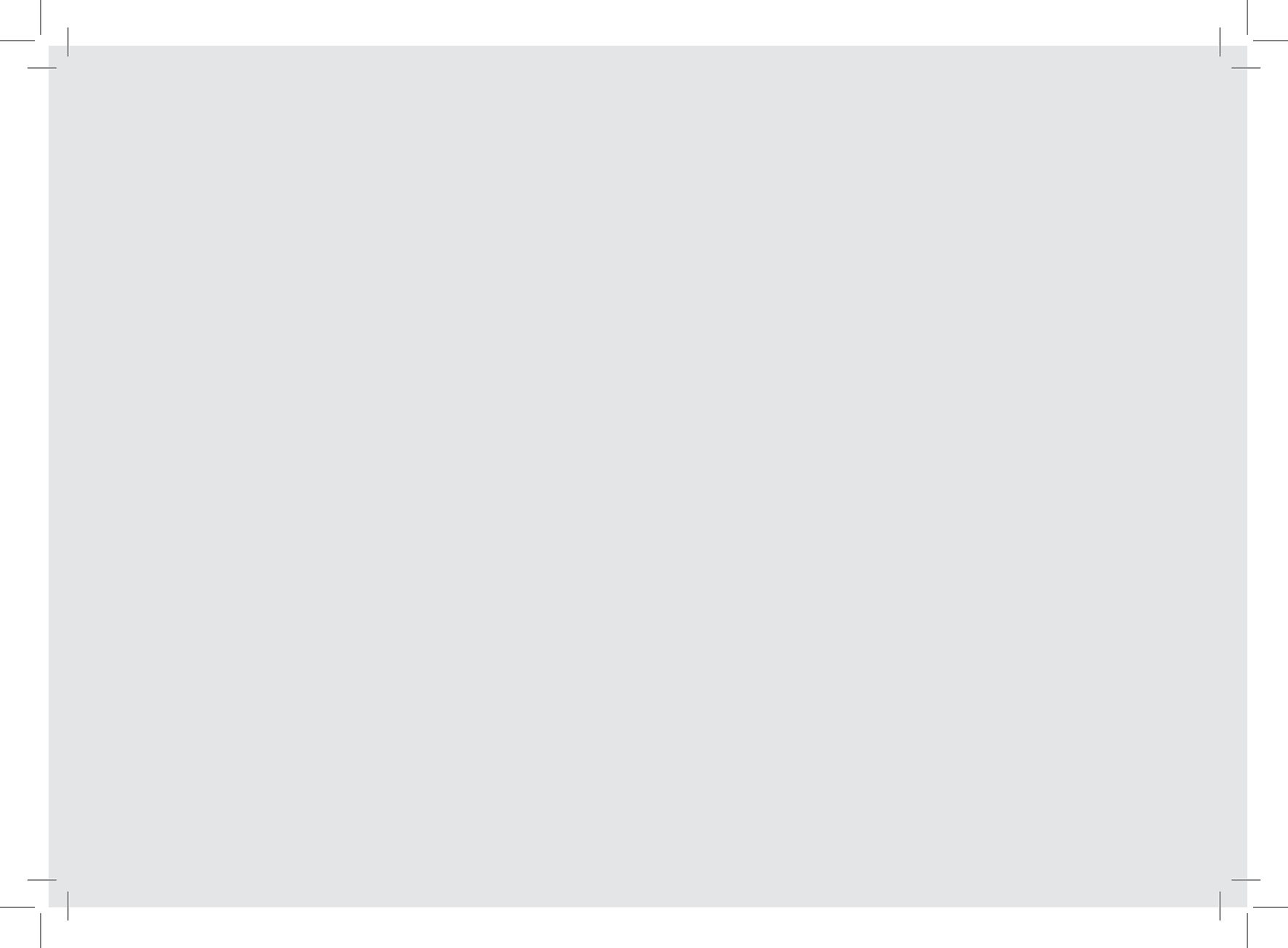
이 매개 변수는 미리 지정된 공칭 온도로 공장에서 설정됩니다. 끓이는 물의 온도는 온도 변동이 가장 큰 커피 그룹의 최고 임계 지점에서 측정됩니다. 그룹 헤드에서 배출되는 물의 온도는 그룹 캐스팅의 질량을 통해서 일정하게 유지됩니다. 물 온도가 약간 다르더라도 그룹에서 배출되는 물의 온도는 일정합니다. 에스프레소 기기의 온도를 올바르게 보정하려면 외부 온도 측정 장치를 사용해 그룹에서 배출되는 물의 온도를 측정하는 것이 중요합니다.



12

압력 스위치로 스팀 보일러 압력을 조정할 수 있습니다.





手册

linea mini

La Marzocco 的 linea mini 是一款家用手工专业级浓缩咖啡机，形状小巧，设计经典有特色。linea mini 配备不锈钢咖啡冲煮头和可提供蒸汽与热水的锅炉，可使用刚研磨的咖啡、咖啡粉囊或咖啡饼冲泡美味咖啡，以及泡茶或冲泡其他热饮。



la marzocco

handmade in florence

linea mini

操作手册 V1.0 - 04/2015



la marzocco

handmade in florence

章

- | | |
|-------------|--------|
| 1. 重要保障措施 | 第 3 页 |
| 2. 基本信息 | 第 5 页 |
| 3. 机器说明 | 第 8 页 |
| 4. 安装 | 第 9 页 |
| 5. 操作 | 第 13 页 |
| 6. 重要功能 | 第 15 页 |
| 7. 预防性维护与清洁 | 第 16 页 |
| 8. 安装指南 | 第 18 页 |

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

电话: +39 055 849 191
传真: +39 055 849 1990

中文

荣获认证:



警告

保存这些说明

重要保障措施

使用电器时，应始终遵守基本的安全保护措施，包括：

1. 阅读所有说明。
2. 不要触碰灼热表面。使用手柄或把手。
3. 为防止火灾、电击和人身伤害，不要将电线、插头或泡在水中或其他液体中。
4. 儿童使用任何电器时或在儿童附近使用电器时，需要密切看管。
5. 不使用时和清洁前，应从插座拔出插头。安装或拆卸零件之前和清洁电器前，应先让电器冷却。
6. 如电线或插头损坏，或者电器出现故障或遭受任何形式的损坏后，切勿操作此电器。将电器送至最近的授权服务中心进行检查、维修或调整。
7. 使用电器制造商不建议使用的配件可能会导致火灾、电击或人身伤害。
8. 切勿在室外使用。
9. 电线不要悬挂在桌子或柜台边缘或接触灼热表面。
10. 不要放在灼热的煤气或电子燃烧炉上或附近，或放在加热烤箱中。
11. 电源线插头始终先插入电器，然后将另一端插入墙壁插座。要断开电源，关闭任何控制装置，然后将插头从墙壁插座拔出。
12. 电器不可用于指定用途以外的用途。

警告

保存这些说明

重要保障措施

13. 保存这些说明。
14. 具有身体、感知或精神障碍的人员或者缺少经验或知识的人员（包括 8 岁以上儿童）只能在有负责其安全的人员予以看管且了解相应危险的情况下使用、清洁和维护本咖啡机。
 - 应看管儿童，确保他们不会将本机当玩具玩耍。
 - 将本机及其电源线放在 8 岁以下儿童接触不到的地方。
 - 本机不可在室外使用。
15. 服务区域仅限于了解本机且有实际经验的人员使用，特别是出于安全和卫生考虑。

2. 基本信息

警告
制造商对于未根据现行当地、国家和国际规定和电气规范完成接地或其他电子零件未正确连接而引起任何责任诉讼的事件拒绝承担任何责任。

警告
本机并非供具有身体、感知或精神障碍的人员或者缺少经验或知识的人员（包括儿童）使用，除非有负责其安全的人员予以看管或针对本机使用给予说明。

警告
维修前，断开电源的危险电压。

警告
本机的安装必须便于合格的授权技术人员接触维护。

警告
为防止破裂或泄漏：切勿将咖啡机存储或安装在温度可能导致锅炉或液压系统水冷冻的位置。

浓缩咖啡机基本上由一个冲煮浓缩咖啡的热水冲煮头和一个能够供应蒸汽与冲泡热水的蒸汽锅炉组成。

本机仅供家用和类似用途，例如：

- 商店、办公室和其他工作环境的员工厨房区；
- 农舍；
- 供酒店、汽车旅馆和其他居住类环境的客户使用；
- 住宿加早餐类环境。

关于本手册

1) 本操作指南是产品的完整必不可少的一部分，必须向用户提供。用户需要仔细阅读随附警告和注意事项因为它们提供关于安装、操作和维护安全的宝贵信息。本手册必须保存在安全位置，并且可供新老用户参阅。

拆除本机包装

1) 检查包装确认产品是否完好，确保包装没有可能影响机器的损坏迹象。

2) 小心拆除包装后，检查机器是否完好。

包装（包装箱、塑料袋、泡沫和其他材料）由于其潜在的危險性，不得放在容易被儿童接触的地方，也不能随意丢弃在环境中。

安全说明

1) 检查铭牌的额定数据是否与本机将连接的电源供应相符。

本机必须按照适用的联邦、州或当地管道规范安装。

2) 必须根据当地电气和管道规范与规程执行安装。安装还必须符合制造商的说明，且必须由合格的授权人员执行。

3) 安装不正确可能会导致人身、动物或物品伤害，制造商对此概不负责。

4) 本设备只有在正确连接到电源插座且符合所有当地、国家和国际电气规范和安全规定以及特别是设备正确接地时才能实现安全电气操作。确保已正确接地，因为这是基本的安全要求。确保由合格人员检查这些连接。

5) 此外，必须确保可用电气系统的容量适合浓缩咖啡机上指明的最大功耗。

6) 不建议使用转接头、多用插头和/或延长电线。如果无法避免，确保它们是符合当地、国家和国际电气规范和安全规定的专用类型，同时注意不要超过这些转接头和延长电线的电源和电流额定值。

7) 本设备必须只用于它的设计和制造用途。用于其他任何用途都不适当且有危险。

制造商对于不当和/或不合理使用导致的任何损伤概不负责。

8) 使用任何电气设备都需要遵守特定的基本原则。特别是：

- 切勿用湿润的手和脚触碰设备

- 切勿在不穿鞋时使用设备。

- 切勿在浴室或淋浴间使用延长电线

- 切勿拉扯电源线将插头从电源插座拔出

- 切勿将设备暴露在大气作用下

- 切勿让儿童或未经培训的人员使用此设备

9) 执行任何维护和/或清洁操作之前（除了反向冲洗冲煮头），将电源开并切换到“0”位置，通过拔出电源线插头或关闭相应的断路器来断开本机的与电网的连接。对于任何清洁操作，只遵循本手册包括的说明。

10) 如果机器工作出现故障或停止工作，断开电源（如上条所述）。切勿尝试自行维修。请联系合格的授权专业人员执行任何维修。任何维修都必须只由制造商或授权中心使用原厂零件执行。不按照上述

要求可能会降低本机的安全工作性。

11) 为避免出现危险的过热情况，建议电源线应完全展开。

12) 切勿遮蔽入气孔和排气格栅，特别是不要使用布或其他物品盖住暖杯器。

13) 用户不得更换本机的电源线。如果电源线损坏，关闭本机，通过拔出电源线插头或关闭相应的断路器来断开本机与电网的连接，然后关闭供水；要更换电源线，请联系合格的专业人员。

14) 这些说明在网站还有其他备用格式。

3. 机器说明

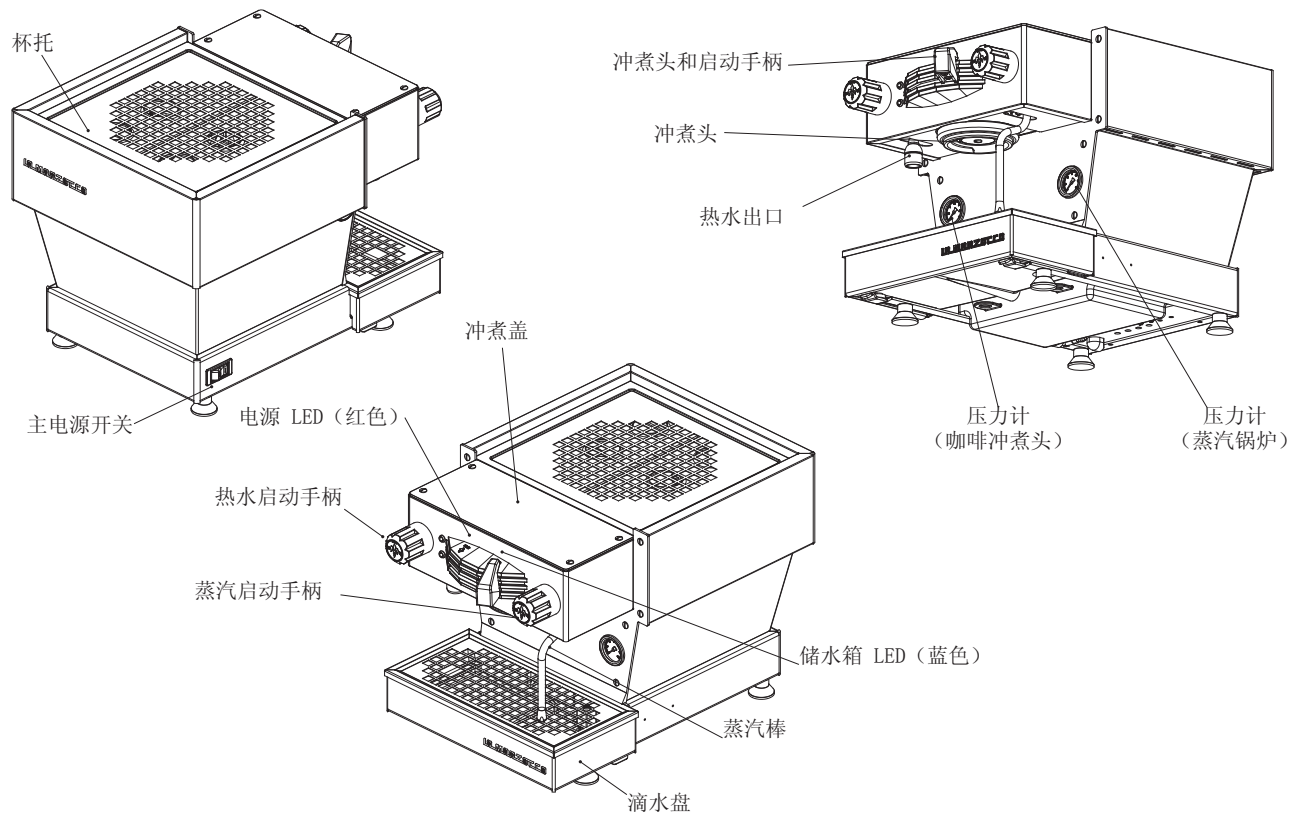


图 1 - 机器说明

4. 安装

警告
咖啡机必须放在距离地面
90 厘米以上的水平柜台
上。

警告
膨胀阀可排出温度高达
93° C 的热水。尝试调整
前，处理此组件应做好充足
的保护。

警告
本机不适合室外使用。

注：

- 最低室温：5° C
- 最高室温：32° C
- 本机的加权声压水平
小于 70 dBA。

linea mini 浓缩咖啡机安装

1) 向储水箱加饮用水。

一旦拆除浓缩咖啡机的包装后，将其放在坚硬表面上，向储水箱加满水后，需要向锅炉加水。取下滴水盘，滑动储水箱直到可以接触水箱加水盖。取下加水盖，向储水箱加饮用水。装上加水盖，将储水箱滑到工作位置，然后装上滴水盘。如希望将本机连接到自来水管，根据安装指南给出的指示和机器安装位置的任何当地/国家安全标准进行。

要保证本机正常工作并保持足够的性能水平与冲煮饮料的高质量，入水的硬度大于 9° f (90ppm, 5° d) 并小于 15° f (150ppm, 8.4° d)、pH 值应介于 6.5 和 8.5 之间且氯化物数量小于 50mg/l 是非常重要的。符合这些值可让本机以最大效率工作。如果不符合这些参数，应安装一个特定过滤设备，同时始终遵循关于饮用水的当地国家标准。

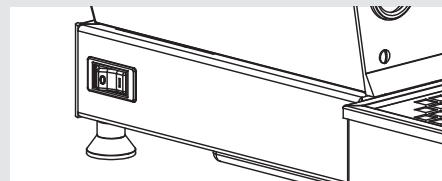
2) 将浓缩咖啡机连接电源。

将浓缩咖啡机连接到符合浓缩咖啡机序列号铭牌额定值的电源。

3) 向锅炉加水。

完成以下步骤向锅炉水箱正确加水：

蒸汽锅炉： 将电源开关切换到“1”位置，自动蒸汽锅炉水位系统将打开，同时启动自动加水电磁阀和水泵。这会将蒸汽锅炉加到预定义水位，然后在加满后关闭。



注：在此过程中可能需要重新向储水箱加水。

咖啡冲煮头： 当水泵启动时，水直接流入咖啡冲煮头。当 linea mini 打开时，电子装置将启动水泵向两个锅炉加水。

4) 确认锅炉加水。

安装现已完成，浓缩咖啡机应加热到工作温度。

首次安装后的冲煮

一旦首次安装程序完成时，在冲煮咖啡、热水和蒸汽前，请按照以下步骤：

- 安装过滤斗，方法是将其插入冲煮头，然后将手柄从左向右转。一旦过滤斗正确安装后，可移动左侧桨式手柄让水开始流过滤斗。让水流过冲煮头至少两分钟。
- 注意避免灼伤，打开每个蒸汽棒至少一分钟。
- 打开热水阀，时长应足以冲泡至少 1 升水。

5) 等待浓缩咖啡机加热至工作温度。

此时，咖啡冲煮头压力计的指针可能达到高达 12 巴。当加热元件处于“打开”状态时，任何时间都可能出现此情况。如果压力超过 12 巴，可能需要调整膨胀阀使压力从不超过 12 巴。

在正常工作情况下，咖啡冲煮头压力计的读数可能是 0-12 巴的任何数字。冲泡时，压力应设置为大约 9 巴。

当电源 LED（红色）打开时，机器可以冲泡水。

当机器加热时，电源 LED（红色）会闪烁。

注：当蒸汽锅炉达到工作温度时，可听到空气和蒸汽从锅炉逸出。这是正常声音。当水沸腾时，锅炉中的空气被蒸汽取代，然后从真空断路器逸出。当锅炉接近工作温度时，真空断路器关闭，蒸汽不再逸出。此过程可以让蒸汽锅炉中的空气逸出，然后被水蒸汽取代。

6) 机器铭牌:

机器 CE 铭牌

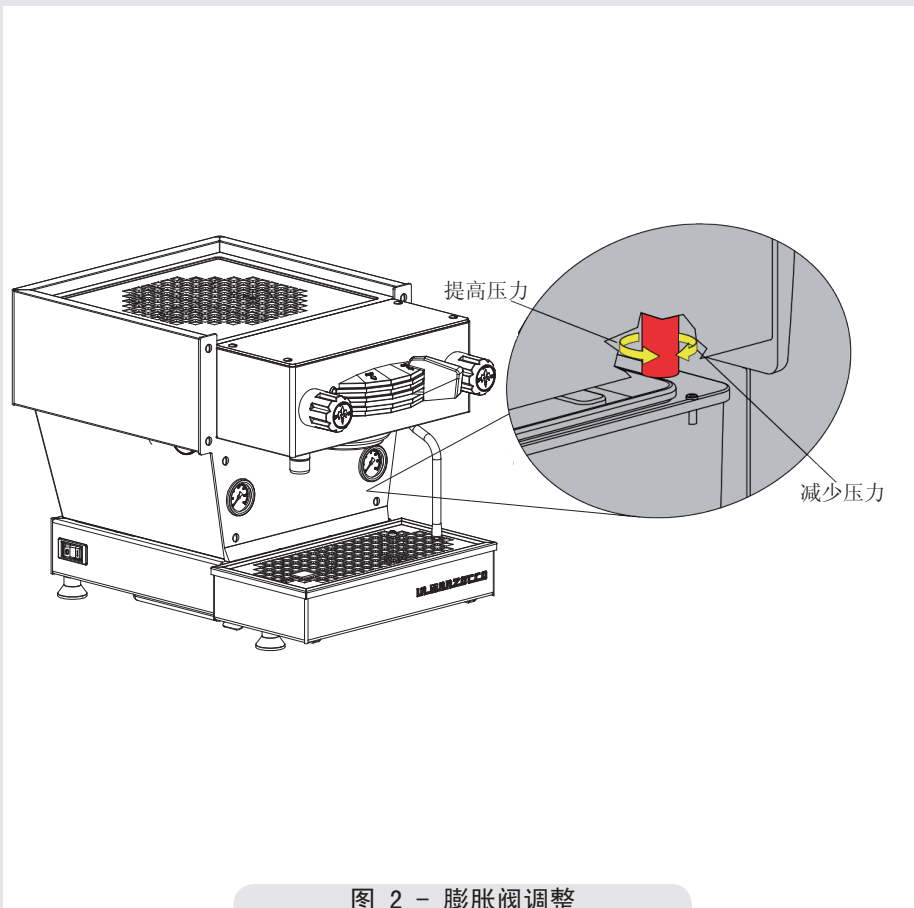


机器 ETL 铭牌



7) 调整膨胀阀。

膨胀阀是限制咖啡冲煮头最大压力的组件。加热咖啡冲煮头会导致里面水膨胀。由于咖啡冲煮头完全饱和，膨胀的水会导致锅炉内的压力上升。如果没有安全装置，压力上升会导致锅炉破裂。咖啡冲煮头中的压力不得超过 12 巴。膨胀阀很烫，所以应采取充分的保护措施后顺时针旋转膨胀阀来提高压力。要减少压力，逆时针旋转膨胀阀（参阅下图）。



8) 调整水泵压力。

水泵压力在出厂时设为 9 巴。如果需要改变压力，请使用以下程序：

1. 取下顶盘和底盘。
2. 找到水泵调整螺丝，松开锁定螺母。

3. 将水泵压力调整到所需测量值。

4. 顺指针旋转可提高压力，逆时针旋转可减少压力。

注：当本机工作和过滤斗中有咖啡时，应调整水泵压力。

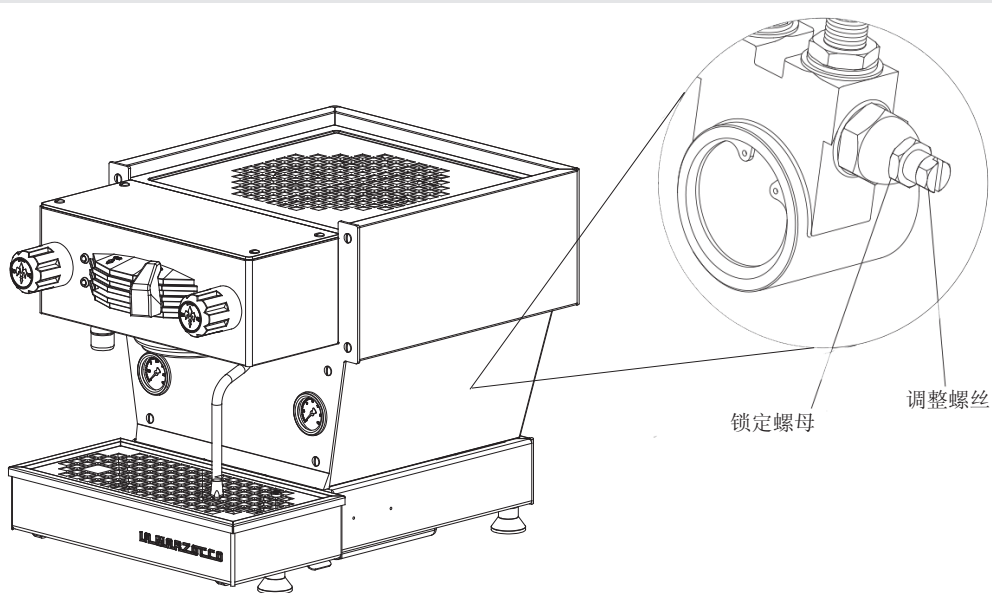


图 3 - 水泵压力调整

5. 操作

警告
咖啡冲煮头和蒸汽锅炉包括温度升高的水。水温超过 52° C 可能立即造成严重烫伤或由于烫伤造成死亡（咖啡杯 93.3° C - 蒸汽锅炉 127° C）

警告
本机清洁时不可浸泡在水中或溅到水。对于清洁工作，请非常小心地按照以下说明进行。

警告
此机只用于制作咖啡和热饮。

1. 安装过滤斗。

将过滤斗插入冲煮头，将手柄从左向右转，将过滤斗装好。一旦过滤斗正确安装后，可将桨式手柄从右向左移动，让水开始流经过滤斗。过滤斗在装入咖啡前达到工作温度非常重要。

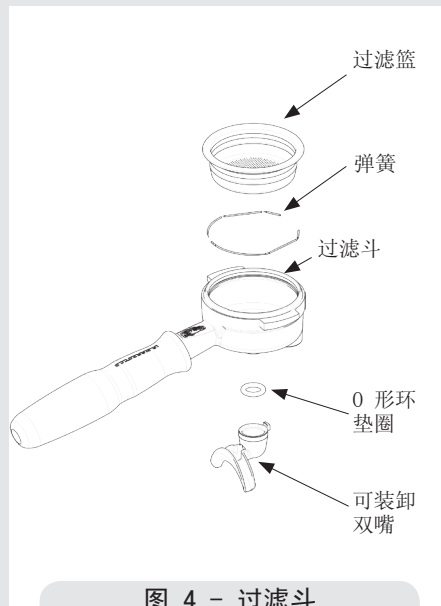


图 4 - 过滤斗

在冲泡前先让热水流过滤斗几秒来预热过滤斗。

注：不使用时，过滤斗请保留安装在浓缩咖啡机上。冲泡过程中，过滤斗必须保持加热以便正常工作。

2. 冲泡咖啡。现在可以取下过滤斗制作咖啡饮品。将一些研磨咖啡放在使用单篮或双篮的过滤篮中。使用随附的咖啡锤按压咖啡，然后将过滤斗安装在 linea mini 上。将桨式手柄从右向左移动开始冲泡（参阅第 8 页图 1）。

注：一些用户认为安装过滤斗前需要用水流经冲煮头以冲走冲煮头的任何残余咖啡油和颗粒。一些用户因为同样的原因在冲泡完立即冲洗。请多做试验来确定制作咖啡的最佳程序。冲泡浓缩咖啡有多种技术。在网站、博客和论坛上可找到众技术说明。其中一些甚至受到全球专业咖啡师的密切关注。

3. 打开蒸汽。

要让蒸汽棒中的任何冷凝水流出，始终打开阀门放出一些蒸汽后再将蒸汽棒插入要加热的液体罐中。

将蒸汽棒浸泡在要加热的液体中。旋转蒸汽旋钮启用蒸汽过程。

蒸汽阀具有可变流速控制功能。蒸汽阀只会在完全打开位置锁定。

蒸汽将热量传给液体，从而升高液体温度。注意不要让液体溢流，避免严重灼伤。

蒸煮用于卡布奇诺和其他饮品的牛奶非常容易，但使之恰好合适需要一些技巧。请尝试不同技术来寻找最适合的牛奶蒸煮技巧。在互联网上可找到关于牛奶蒸煮的许多讨论。

注：蒸汽罐中的液体应该充足，这非常重要。所以，如果要蒸煮少量牛奶，需要使用较小的蒸煮罐。如果要蒸煮大量牛奶，则需要使用较大的蒸煮罐。

蒸汽罐的牛奶太少可能会导致牛奶被“吹出”蒸汽罐。最好是只在蒸汽罐装一半液体。

注：为避免加热后的液体被反吸到蒸汽锅炉内，建议在加热任何液体后清理蒸汽系统。

蒸汽系统的清理方法是，打开蒸汽阀几秒钟，让蒸汽从蒸汽棒逸出到空气中。

4. 打开热水。

可使用热水口接热水。要打开热水，旋转左旋钮（见第 8 页图 1）。

此旋钮控制着热水供应。



图 5 - 热水手柄

6. 重要功能

警告

如未遵守上述说明，制造商
对于由此引起的物品损失或
人身损伤概不负责。

1. 打开热水。

热水可从本机左侧热水棒流出。这可通过旋转左旋钮完成（见第 8 页图 1）。

2. 制作咖啡的一般注释。

过滤斗必须保持加热，因为其位于冲煮头的最低位置，并且由于之间的橡胶垫圈部分分离。不使用时，可将过滤斗安装在本机上来实现这一点。还可启用一个冲泡按钮，让热水冲洗过滤斗，然后再关闭热水来实现主动加热。

3. 咖啡研磨。

咖啡粒的大小以及使用的混合咖啡类型对于制作一杯优质咖啡极其重要。您可使用您一杯咖啡通常使用的研磨咖啡量（建议至少 6 克）制作不同的咖啡来确定最好的研磨程度。最好的研磨程度是咖啡从过滤斗出口流出的速度不会太慢（一滴一滴地流出来），也不会太快。通常规则是双倍剂量会让大约 60 毫升的浓缩咖啡在大约 25 秒内流出。这时间可通过改变研磨精细来调整。

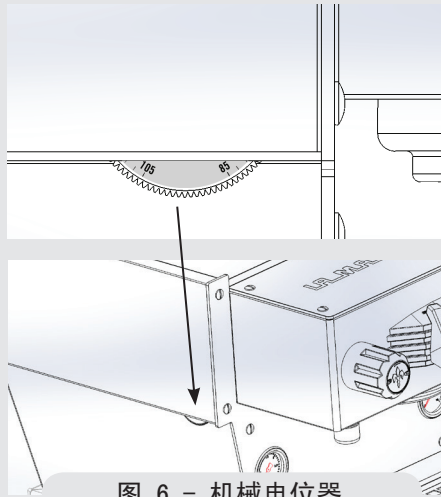


图 6 - 机械电位器

注：

如果机器超过 8 小时未使用或在任何情况下长时间闲置，要充分发挥本机潜力，需要在冲泡饮品前根据以下说明执行一些清洁工作：

- 冲煮头：将过滤斗安装在冲煮头中，每个过滤斗用水冲泡至少两分钟
- 注意避免灼伤，打开每个蒸汽棒至少一分钟。
- 打开热水阀，时长应足以冲泡 1 升水。
- 如本机与储水箱一起使用，每天更换储水箱的水。

如果打算长时间不使用本机，建议按照以下安全指示：

- 断开本机与自来水管的连接或使用自来水龙头中断水连接。
- 断开本机的电源。

7. 预防性维护与清洁

警告
不应使用喷水清洁本机，也不得放在使用喷水的地方。

警告
当相应冲煮头冲泡热饮时，不要取下过滤器支架。咖啡冲煮头包含温度升高的水。水温超过 52° C 可能立即造成严重烫伤或由于烫伤造成死亡。

警告
本机清洁时不可浸泡在水中或溅到水。对于清洁工作，请非常小心地按照说明进行。

警告
膨胀阀可排出温度高达 93° C 的热水。尝试调整前，处理此组件应做好充足的保护。

警告
此机只用于制作咖啡和热饮。

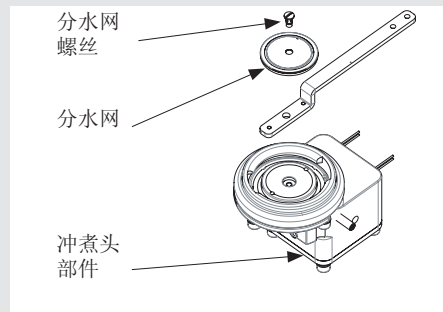
清洁（每天）

1. 清洁分水网。

在排放操作（冲泡咖啡后），少量研磨咖啡会缓慢积聚，甚至导致扩散筛网部分堵塞。关闭本机，松开分水网螺丝，取下分水网。按照洗涤剂制造商的说明，浸泡在洗涤粉液体中。使用干净的水彻底清洗。安装分水网，然后用热水冲洗冲煮头几次。

2. 清洁冲泡系统。

将盲碗插入过滤斗中，在过滤器中放入适量的浓缩咖啡清洁产品（按照产品说明），将过滤斗安装到要清洁的冲煮头中。



- 按所述冲煮头的冲泡按钮，就像平常要制作咖啡那样。约 15-20 秒后关闭热水。
- 打开再关闭冲煮头几次，直到流出的水是干净的，并非肥皂水时，取下过滤斗。当冲煮头正在冲泡热水时，切勿取下过滤斗。
- 在过滤斗中使用正常过滤器，然后用热水冲洗几次来清洁冲煮头。

3. 清洁机身。

使用柔软非磨蚀布沿着光泽标记方向（如有）擦拭不锈钢表面。切勿在涂漆、印花或塑料零件上使用任何酒精或溶剂，防止损伤。使用软布清洁侧面板。切勿向键盘或显示屏喷洒任何液体。只使用柔软的湿布清洁。

4. 清洁热水和蒸汽出口。

蒸汽出口在使用后必须立即使用湿布清洁，再放出一点蒸汽，避免在出口内部形成沉淀物，这会改变其他要加热饮料的味道。热水出口必须定期使用湿布清洁。如果蒸汽棒上有牛奶残余，将棒尖浸入热水中，然后将棒尖擦干净。如果仍有残余，则重复此过程。

注：此清洁计划是根据平均每天（20-300）杯的中度使用情况制定的。如果本机使用频率低于中度使用情况，则可对本计划作相应调整。

清洁（定期）

1. 排出锅炉的水。咖啡冲煮头和蒸汽锅炉的水都可以排出后再加水，减少内表面内侧壁的矿物沉淀物积聚可能性。此外，此排水过程可用于放出有异味的水。

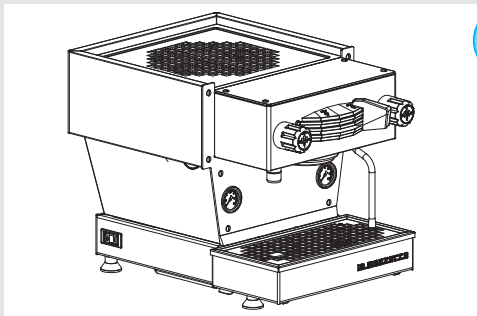
排出蒸汽锅炉的水：关闭本机。拆除后面板部件。在本机右下方找到球阀。使用工具控制球阀，拆除球阀尾部的黄铜盖。将浓缩咖啡机搬到靠近废物箱和回收处置机的位置，使阀门指向废物箱。

排出咖啡冲煮头的水：关闭本机。采取充足的保护措施或适当的工具，松开膨胀阀，直到水开始自由流动。然后打开左侧的球阀。

2. 清洁储水箱。需要定期清洁储水箱，确保箱内不会出现藻类。要进行清洁，先从不本机取出储水箱。断开清洁塑料入水管的连接。松开加水盖的所有螺丝，分解各个部件。使用肥皂温水清洗所有部件。所有部件都可放入洗碗碟机洗涤。

8. 安装指南

1. 拆除 linea mini 浓缩咖啡机的包装	第 19 页	7. 调整膨胀阀	第 23 页
2. 加水（初次加水）	第 19 页	8. 监测蒸汽锅炉压力	第 24 页
3. 滴水盘对准	第 20 页	9. 冲泡浓缩咖啡	第 25 页
4. 连接电源	第 20 页	10. 确认工作锅炉压力	第 25 页
5. 打开主电源开关	第 21 页	11. 咖啡锅炉温度	第 26 页
6. 监测咖啡冲煮头压力	第 22 页	12. 蒸汽锅炉温度	第 26 页



1

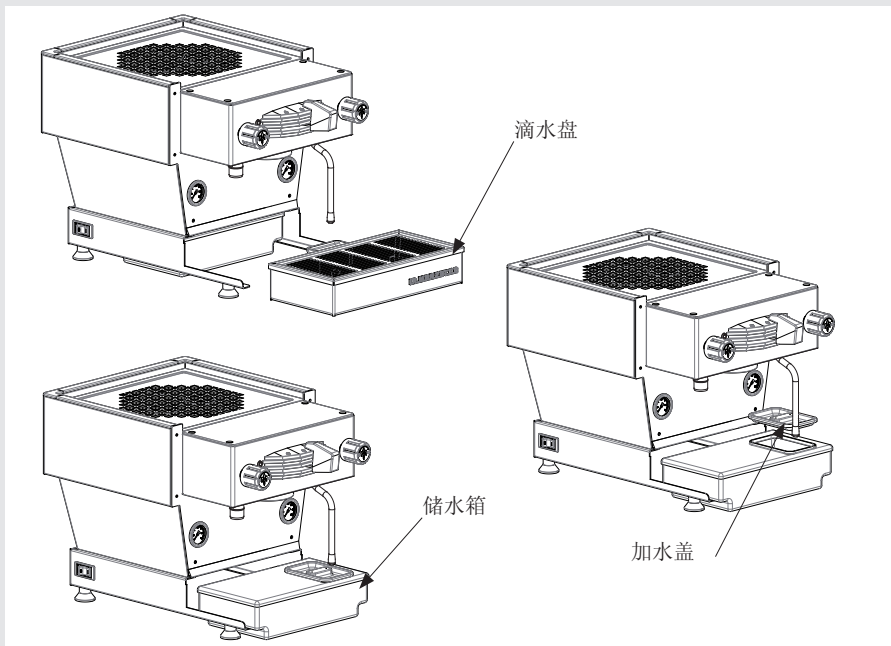
拆除浓缩咖啡机的包装，放在水平表面上。确保所有配件都包括在装运中。检查浓缩咖啡机是否有任何眼见的损坏。

警告
咖啡机必须放在距离地面 90 厘米以上的水平柜台上。

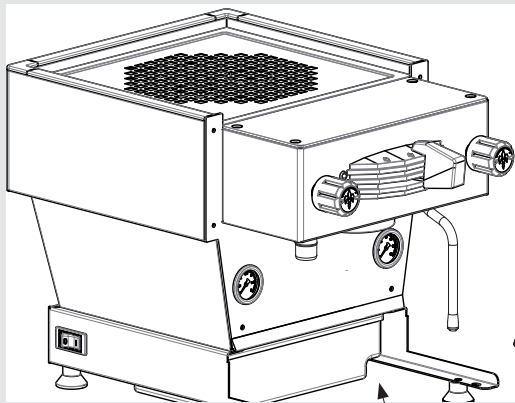
2

取下/打开加水盖，向储水箱加经过过滤的水。将储水箱滑入位，装好滴水盘。确保滴水盘完全插入。储水箱必须与后侧的水位指示器接触。

注：linea mini 配置为与储水箱一起工作。



中文



3

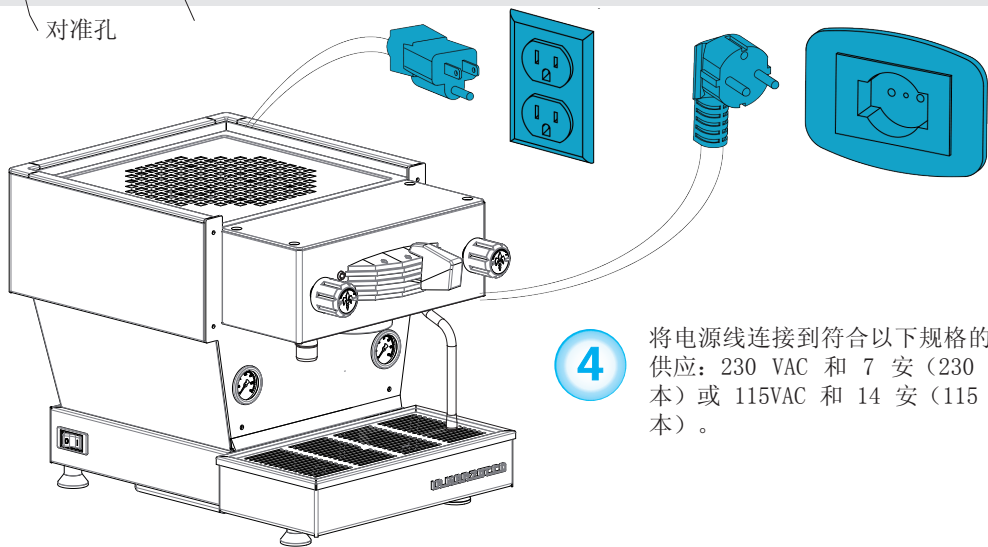
重要说明:

必须正确安装滴水盘，本机才能正常工作。滴水盘有两块磁铁，与 linea mini 底部的两个对准槽匹配。安装滴水盘时，确保对准磁铁插入对准槽。可能需要稍微推滴水盘前端来确保正确对准。

当本机打开和水箱加满时，储水箱 led（蓝色）打开；如果水箱为空，储水箱 led（蓝色）开始闪烁。

对准磁铁和槽

对准孔



4

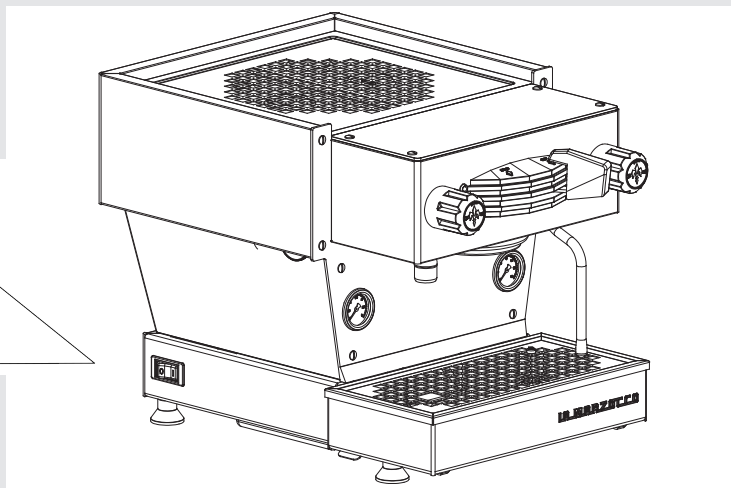
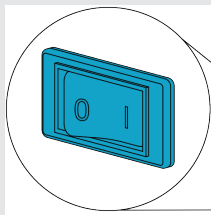
将电源线连接到符合以下规格的电
源供应：230 VAC 和 7 安（230 V 版
本）或 115VAC 和 14 安（115 V 版
本）。

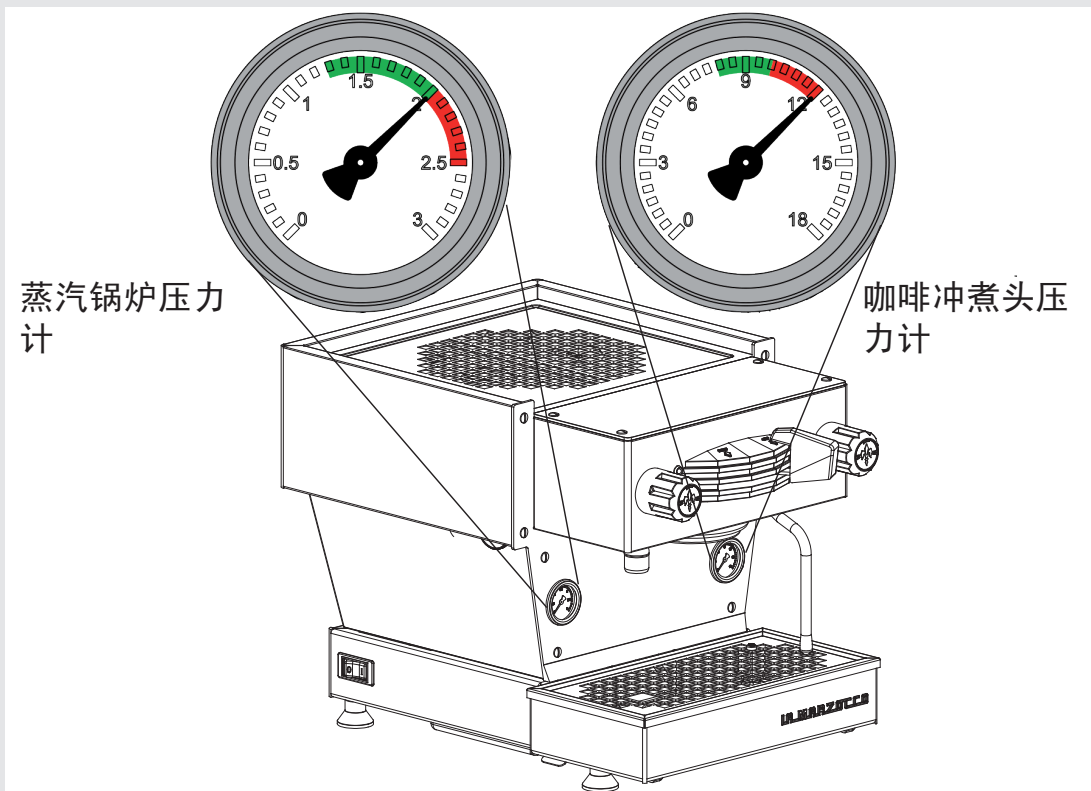
警告

制造商对于未根据现行当地、国家和国际规定和电气规范完成接地或其他电子零件未正确连接而引起任何责任诉讼的事件拒绝承担任何责任。

5

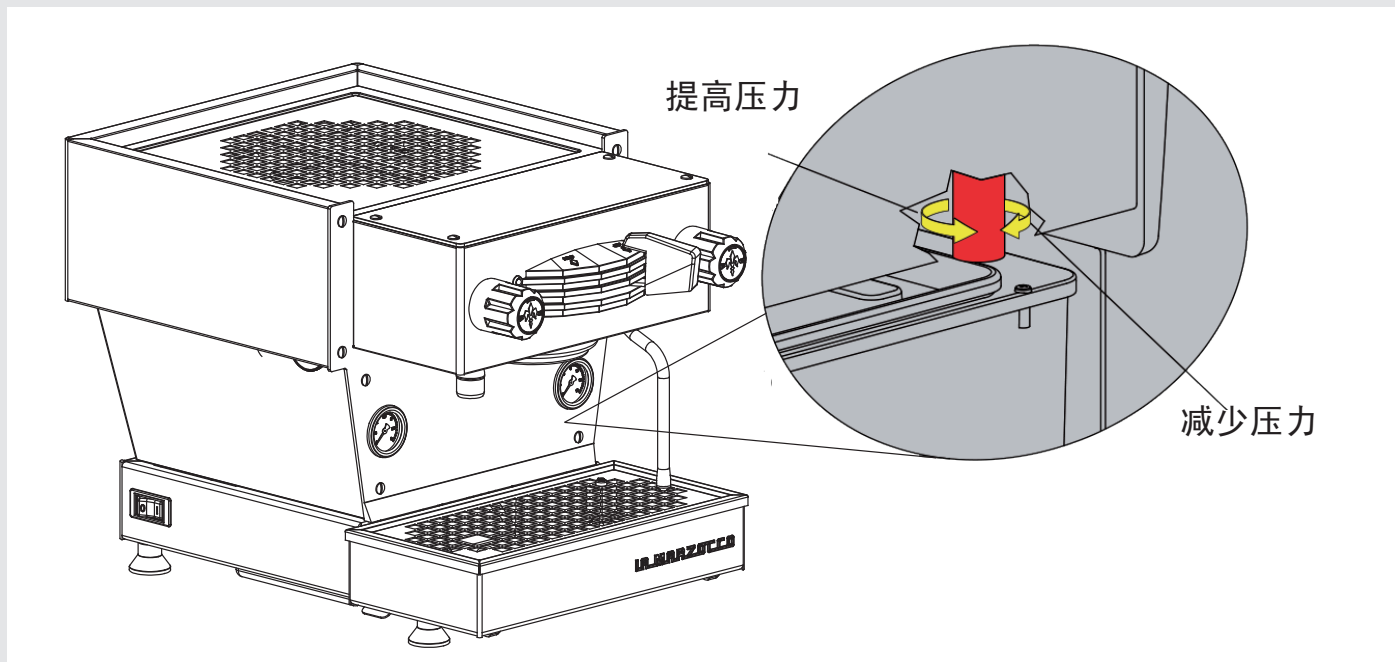
按主电源开关打开电源。可在本机左后方找到主电源开关。





6

接下来，需要检查膨胀阀。当咖啡冲煮加热到工作温度，咖啡冲煮头的压力会上升。滴水盘后面的膨胀阀可允许一些水在此过程中流出，将咖啡冲煮头的最大压力限制为 12 巴。请在初始加热过程中监测咖啡冲煮头压力计。压力计应上升到大约 12 巴，然后停止上升。如果压力计未达到 12 巴或者压力计上升超过 12 巴，则需要调整膨胀阀。请按照下一步正确调整膨胀阀。



7

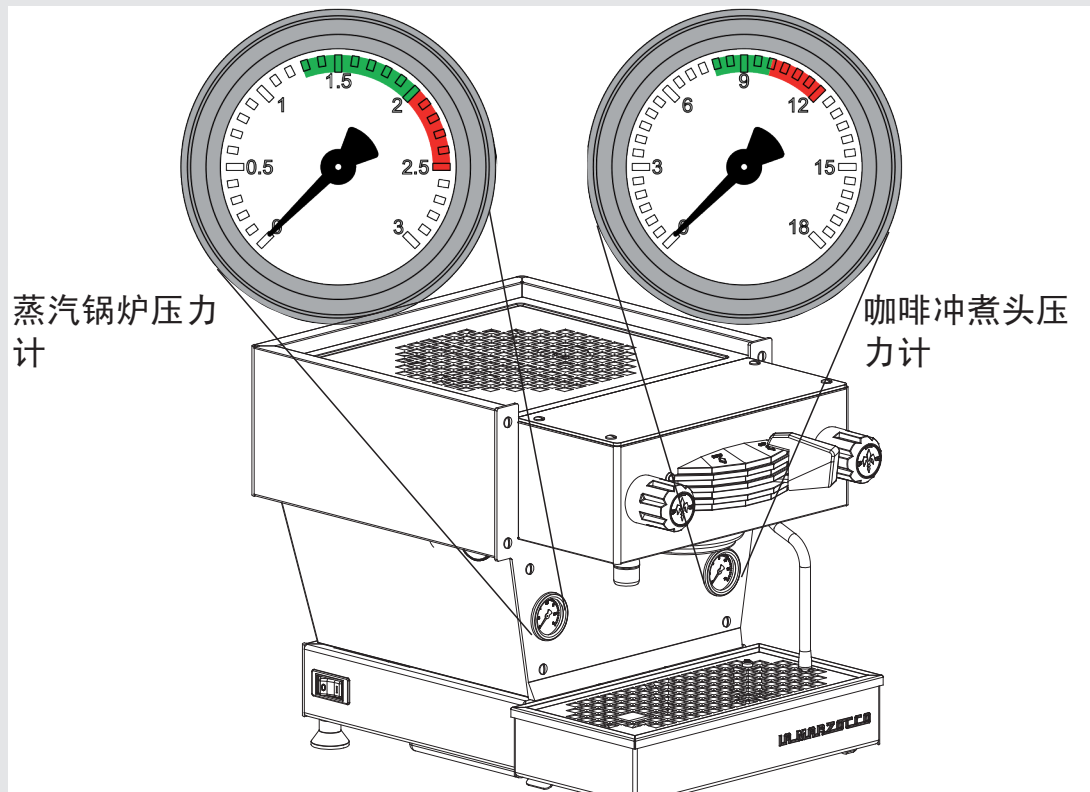
如需调整膨胀阀，请按照以下程序。先取下滴水盘接触膨胀阀。膨胀阀从金属板突出，为六角形状、黄铜色，采用 CH18（工具）。阀门可能很烫，所以调整膨胀阀应采取充分的保护措施，阀门顺时针旋转可增加压力，逆时针旋转可减少压力。可能需要使用扳手旋转膨胀阀 1/4 圈或以下，直到达到所需压力。每次调整后放回滴水盘，确保本机正常工作。

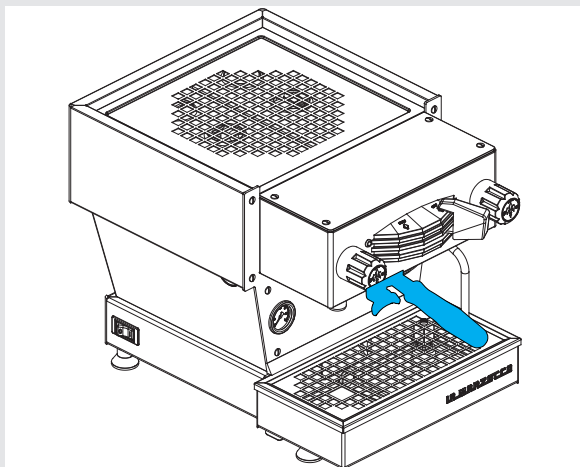
警告

膨胀阀可排出温度高达 93° C 的热水。尝试调整前，处理此组件应做好充足的保护。

8

还可通过观察蒸汽锅炉压力计来监测蒸汽锅炉加热过程。蒸汽锅炉在出厂时设为大约 2.0 巴。一旦压力计达到这一点，会停止加热。

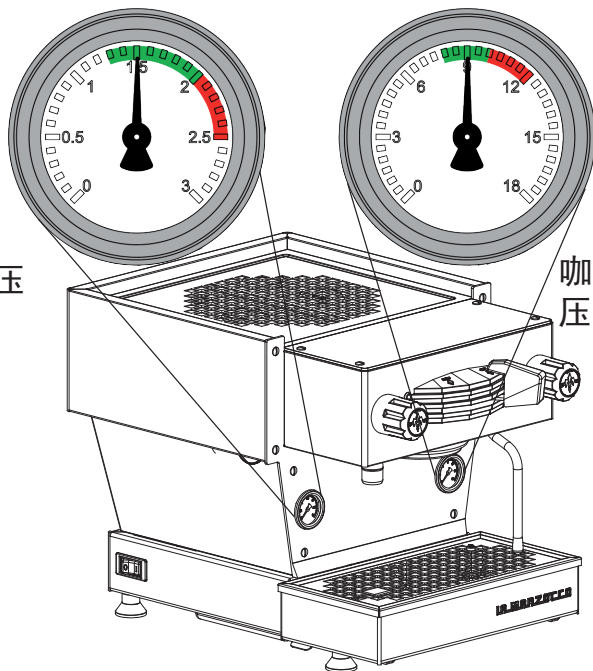




9

当浓缩咖啡机准备就绪时（红色 led 打开），将研磨咖啡放入过滤斗，启动冲泡过程。如需操作浓缩咖啡机的其他信息，请参阅用户手册。

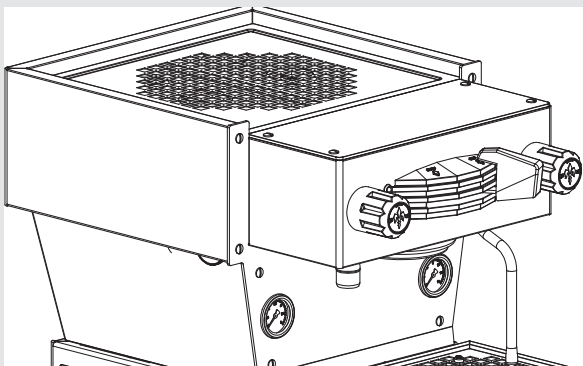
蒸汽锅炉压力计



咖啡冲煮头压力计

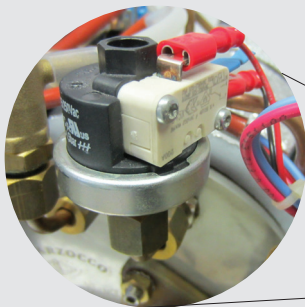
10

冲泡时，咖啡冲煮头压力应介于 8-10 巴。蒸汽锅炉压力应设为 2 巴，但可按 1.3 - 2 巴之间的任何设定操作。



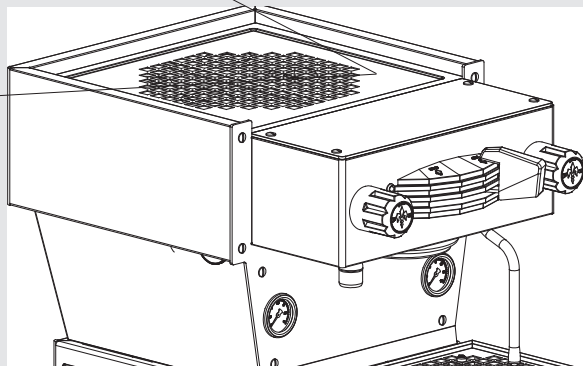
11

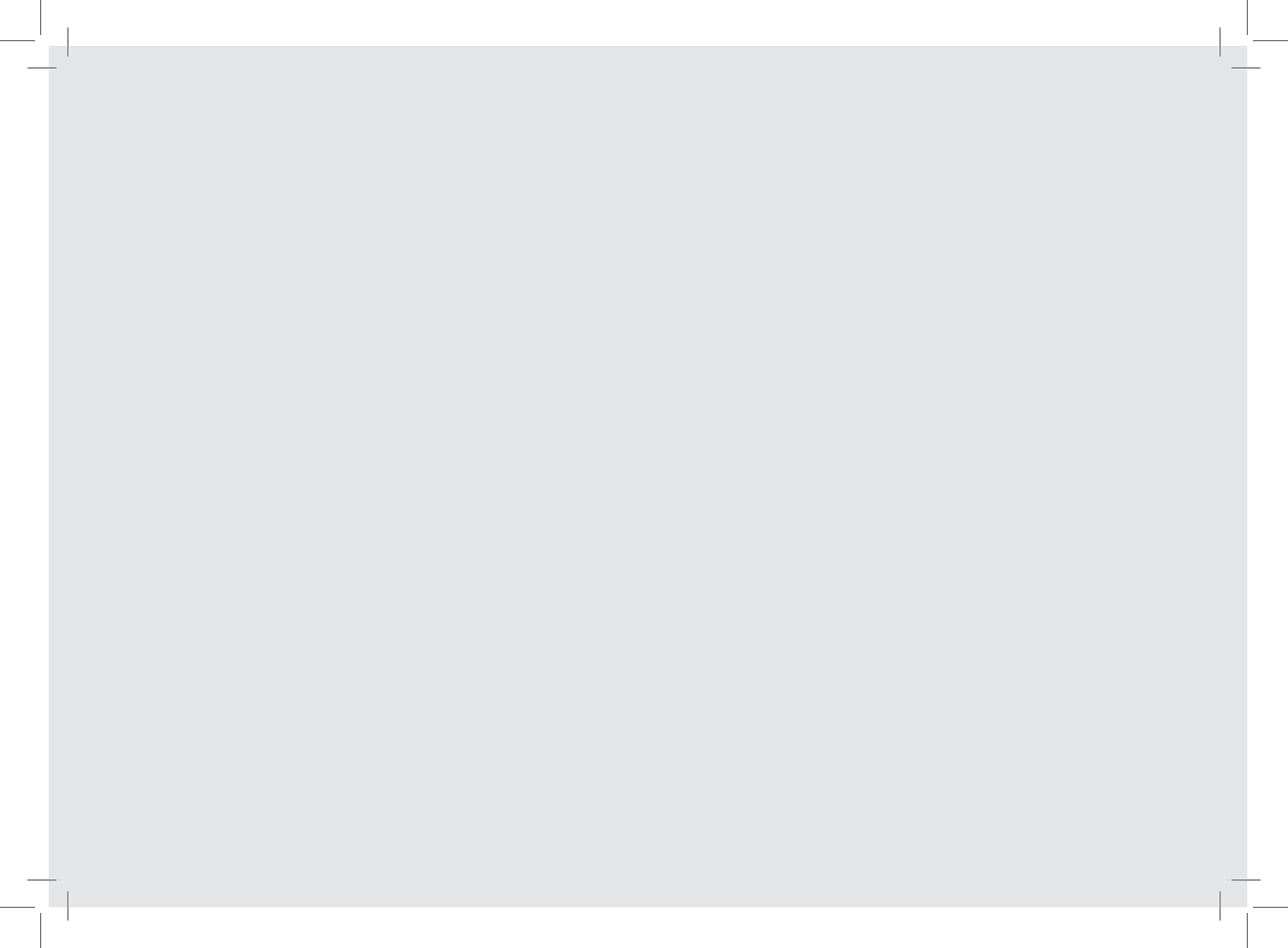
此参数在出厂时设为预设标称温度。
冲泡水温在咖啡冲煮头温度波动最大的最关键位置测量。
流出冲煮头的水温通过冲煮头铸件保持恒定。即使水温可能有些许变化，但流出冲煮头的水温是恒定的。
要正确校准浓缩咖啡机的温度，重要的是通过一个外部温度测量设备测量流过冲煮头的水温。



12

可通过压力开关调节蒸汽锅炉的压力。





دليل التشغيل

"مينيلينيا" line mini

إنّ ماكينة الإسبرسو "مينيلينيا" line mini من شركة La Marzocco عبارة عن جهاز مصنوع يدويًا وعلى درجة عالية من الاحترافية لتحضير الإسبرسو في المنزل، مما يعكس التصميم الكلاسيكي المميز بنسخة مصغرة. لقد تمّ إعداد ماكينة الإسبرسو "مينيلينيا" line mini، المزوّدة بمجموعة من الحديد الذي لا يصدأ لتحضير القهوة وبغلاية للبخار والمياه الساخنة، من أجل تخمير جرعات عالية الجودة من البن المطحون، كبسولات أو أسطوانات صغيرة بالقهوة، وذلك بالإضافة إلى الشاي ومشروبات ساخنة أخرى.



la marzocco

handmade in florence



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

ت: +39 055 849 191
ف: +39 055 849 1990

linea mini "مينيلينيا"

كتيب التشغيل إصدار 1.0 - 04/2015

الفصول

العربية

الصفحة 3
الصفحة 5
الصفحة 8
الصفحة 9
الصفحة 13
الصفحة 15
الصفحة 16
الصفحة 18

1. تعليمات الأمان
2. معلومات عامة
3. وصف الماكينة
4. التركيب
5. استخدام الماكينة
6. المزايا الرئيسية
7. الصيانة الوقائية والتنظيف
8. دليل التركيب



الشهادات المتوفرة:

1. تعليمات الأمان

تحذير احتفظ بهذه التعليمات

تعليمات الأمان

1. اقرأ كافة التعليمات.
2. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم الممسك أو المقابض.
3. للحماية من الحرائق، الصدمات الكهربائية وأية إصابات للأشخاص، لا تغمر الكوابل أو القوابس الكهربائية أو في الماء أو السوائل الأخرى.
4. كما ويلزم وضع إشراف دقيق عند استخدام أي جهاز من قبل الأطفال أو بالقرب منهم.
5. افصل الجهاز عن منفذ (مقبس) الطاقة عندما لا يكون قيد الاستعمال وقبل القيام بتنظيفه. دع الجهاز يبرد قبل تركيب أو نزع الأجزاء التابعة له، وقبل القيام بتنظيفه.
6. لا تقم باستخدام أي جهاز بكابل أو قابس تالف أو بعد تعطل الجهاز نفسه، أو إذا تم تلفه بأي شكل من الأشكال. وفي هذا الحال، قم بإعادة الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد لفحصه، إصلاحه أو تعديله.
7. إن استخدام المرفقات الملحقة غير الموصي بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز قد يؤدي إلى حدوث حرائق أو صدمات كهربائية.
8. لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
9. لا تدع الكابل يتعلق بحافة الطاولة أو المنضدة أو يلمس الأسطح الساخنة.
10. لا تضع الجهاز على أي موقد ساخن للغاز، موقد كهربائي ساخن أو في فرن ساخن، أو بالقرب منه.
11. قم دائماً بتوصيل القابس إلى الجهاز أولاً ومن ثم قم بتوصيل الكابل إلى منفذ (مقبس) الحائط. لفصل الجهاز، قم بإدارة مفتاح التحكم إلى وضع "OFF" ("إيقاف التشغيل")، ثم انزع القابس من منفذ (مقبس) أو إصابات للأشخاص.

تحذير

احتفظ بهذه التعليمات

تعليمات الأمان

وإذا كان هؤلاء الناس على وعي بالمخاطر.

يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم تلاعبهم بالجهاز.

احتفظ بالجهاز والكابل التابع له بعيداً عن متناول الأطفال أقل من 8 سنوات.

لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

15. تقتصر منطقة الخدمة على الأشخاص الذين لديهم معرفة وخبرة عملية بالجهاز، ولا سيما فيما يتعلق بالسلامة والصحة.

الحائط.

12. لا تستخدم الجهاز لغير الاستعمال المقصود.

13. احتفظ بهذه التعليمات.

14. يمكن استخدام، تنظيف وصيانة ماكينة القهوة هذه من قبل الناس (بما في ذلك الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات) ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة، أو لديهم نقص في الخبرة والمعرفة، فقط عند توفير الإشراف عليهم من قبل شخص مسئول عن سلامتهم

2. معلومات عامة

لقد تمّ صنع ماكينة الإسبرسو أساساً من مجموعة تخمير للماء الساخن لتحصير قهوة الإسبرسو ومن غلاية بخار قادرة على تزويد البخار والمياه الساخنة للنقع.

لقد تمّ صنع هذا الجهاز لاستخدامه في التطبيقات المنزلية والتطبيقات المشابهة مثل:

- مناطق المطبخ للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- المزارع.
- للاستعمال من قبل النزلاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية.
- بيئات "مبيت و افطار" Bed and Breakfast.

معلومات عن دليل التشغيل هذا

1 يعتبر دليل التشغيل هذا جزءاً ضرورياً لا يتجزأ من المنتج ولا بد من توفيره للمستخدمين. يطلب من المستخدمين قراءة التحذيرات والتنبيهات المرفقة بعناية، لأنها توفر معلومات قيمة بشأن السلامة أثناء عمليات التركيب، التشغيل والصيانة.

كما ويجب الاحتفاظ بهذا الدليل في مكان آمن بحيث يكون متاحاً للاستعمال من قبل المستخدمين الحديثين وذوي الخبرة على السواء.

إخراج الماكينة من العبوة

1 تأكد من سلامة المنتج عن طريق فحص العبوة وتحقق من عدم وجود أية علامات تلف قد تكون قد ألمت بالجهاز المعبأ.

تحذير

إنّ هذا الجهاز غير موجه للاستخدام من قبل الأشخاص (ومن بينهم الأطفال) ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة، أو مع نقص الخبرة والمعرفة، إلا عند توفير الإشراف عليهم أو تقديم التعليمات إليهم من قبل شخص مسئول عن سلامتهم فيما يخص استعمال الجهاز.

تحذير

لكي تتمكن من منع التصدعات أو التسريب: لا تقم بتخزين أو تركيب ماكينة القهوة في الأماكن التي قد تتسبب درجة حرارتها في تجمد الماء الموجود بالغلاية أو بالنظام الهيدروليكي.

تحذير

لن يتحمل المُصنّع أية مسؤولية عن أي حدث قد يؤدي إلى أية قضايا قانونية في حال عدم إتمام التأريض بما يتوافق مع اللوائح المحلية والقومية والدولية الحالية وقوانين الكهرباء، أو عند عدم توصيل الأجزاء الكهربائية الأخرى بشكل سليم.

تحذير

جهد كهربائي خطير - قبل إجراء الصيانة، افصل من مصدر التيار.

تحذير

يجب تركيب الماكينة بحيث يتسنى للفنيين المؤهلين الوصول إليها بسهولة بغرض إجراء الصيانة عند الضرورة.

(2) بعد إزالة العيوبه بحرص، قم بفحص سلامة الجهاز. لا يجب ترك العيوبه (مثل الصناديق والحقائب البلاستيكية والأجزاء من الرغوة أو أية مادة أخرى) مهملة في المتناول السهل للأطفال، وذلك نظراً للخطر المحتمل الذي تمثله هذه العيوبه، كما ولا يجب التخلص منها دون مراعاة البيئة.

تعليمات الأمان

(1) تأكد من أن البيانات الموجودة على لوحة الجهد الكهربائي متوافقة مع تلك الخاصة بمصدر الكهرباء الرئيسي والذي ستكون الماكينة موصولة به. يجب تثبيت هذا الجهاز ليتوافق مع معايير السباكة الاتحادية أو الولائية أو المحلية المعمول بها.

(2) يجب أن يتم التثبيت وفقاً لقوانين ولوائح الكهرباء والسباكة المحلية. كما ويجب أن تمتثل عمليات التركيب أيضاً لتعليمات الشركة الصانعة، ويجب أن يقوم بالتركيب الموظفون المؤهلون والمعتمدون لديها.

(3) يحتمل أن يتسبب التركيب الخاطيء في الأضرار/ الإصابات للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، فلن يكون المصنع مسؤولاً عن تلك الأضرار أو الإصابات.

(4) سيتحقق العمل الكهربائي الأمان فقط عند توصيل الجهاز إلى منفذ (مقبس) الطاقة بصورة سليمة وبمراعاة كافة القوانين الكهربائية المحلية والقومية والدولية وقواعد السلامة، وخاصةً عن طريق تأريض الوحدة. تأكد من إتمام التأريض على النحو الملائم حيث أنه يمثل أحد متطلبات الأمان الأساسية. كما وتأكد من تحقق الأفراد المؤهلين من مثل هذه عمليات التوصيل.

(5) علاوة على ذلك، لا بد أن تضمن بأن قدرة النظام الكهربائي المتاح تكون مناسبة للحد الأقصى من استهلاك الطاقة المبين على ماكينة الإسبرسو.

(6) إننا لا نوصي باستخدام المهيئات والقوابس المتعددة و/أو أسلاك الإطالة. وإذا لم يكن بإمكانك الاستغناء عن استخدامها، فتأكد من أنها تكون حصرياً من النوع الذي يتوافق مع قوانين الكهرباء المحلية والقومية والدولية وقواعد الأمان، وهذا مع الحرص على عدم تجاوز القيم المقتنفة للقدرة أو التيار الموضحة على تلك المهيئات وأسلاك الإطالة.

(7) يجب استخدام هذا الجهاز حصرياً للوظائف التي تم تصميمه وإنتاجه من أجلها. ويعتبر أي تطبيق آخر غير مناسب وخطيراً.

لن يكون المصنع مسؤولاً عن أية تلفيات قد تحدث نتيجة الاستخدام غير المناسب و/أو غير العقلاني.

- 8** إن استخدام أي جهاز كهربائي يتطلب مراقبة بعض القواعد الأساسية. وهي بالأخص:
- عندما تكون يديك أو قدميك مبللة أو رطبة، لا تلمس الجهاز أبدًا
 - لا تستخدم الجهاز عند عدم ارتداء أذنية
 - لا تستخدم الكوابل الممتدة في الحمامات أو غرف الاستحمام
 - في حال عدم ارتداء الحذاء، لا تستخدم الجهاز
 - لا تعرّض الجهاز إلى العوامل المناخية
 - لا تدع الأطفال أو الأشخاص غير المدربين يقوموا باستخدام هذا الجهاز

- 9** قبل تنفيذ أية عمليات صيانة و/أو تنظيف (فيما عدا الدفق الخلفي للمجموعة)، قم بتدوير المفتاح الرئيسي إلى وضع "0" ومن ثم قم بفصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، وذلك عن طريق نزع الكابل أو إيقاف تشغيل قاطع الدائرة الكهربائية ذي الصلة. للقيام بأية عمليات تنظيف، يجب اتباع

الإرشادات المضمنة في هذا الدليل حصريًا.

- 10** إذا كان الجهاز يعمل بطريقة غير صحيحة أو يتوقف عن العمل، قم بفصله عن الشبكة الكهربائية (وذلك كما تمّ التوضيح في النقطة السابقة). ولا تحاول أن تقوم بتصليحه. لإجراء أية تصليحات، اتصل بشخص مهني مؤهل ومصروح له. يجب تنفيذ أي أعمال إصلاح بواسطة المُصنّع أو مركز معتمد حصريًا، وهذا باستخدام قطع الغيار الأصلية فقط. عند عدم الالتزام بما ذكر أعلاه، يمكن أن يتهدد التشغيل الآمن للماكينة.

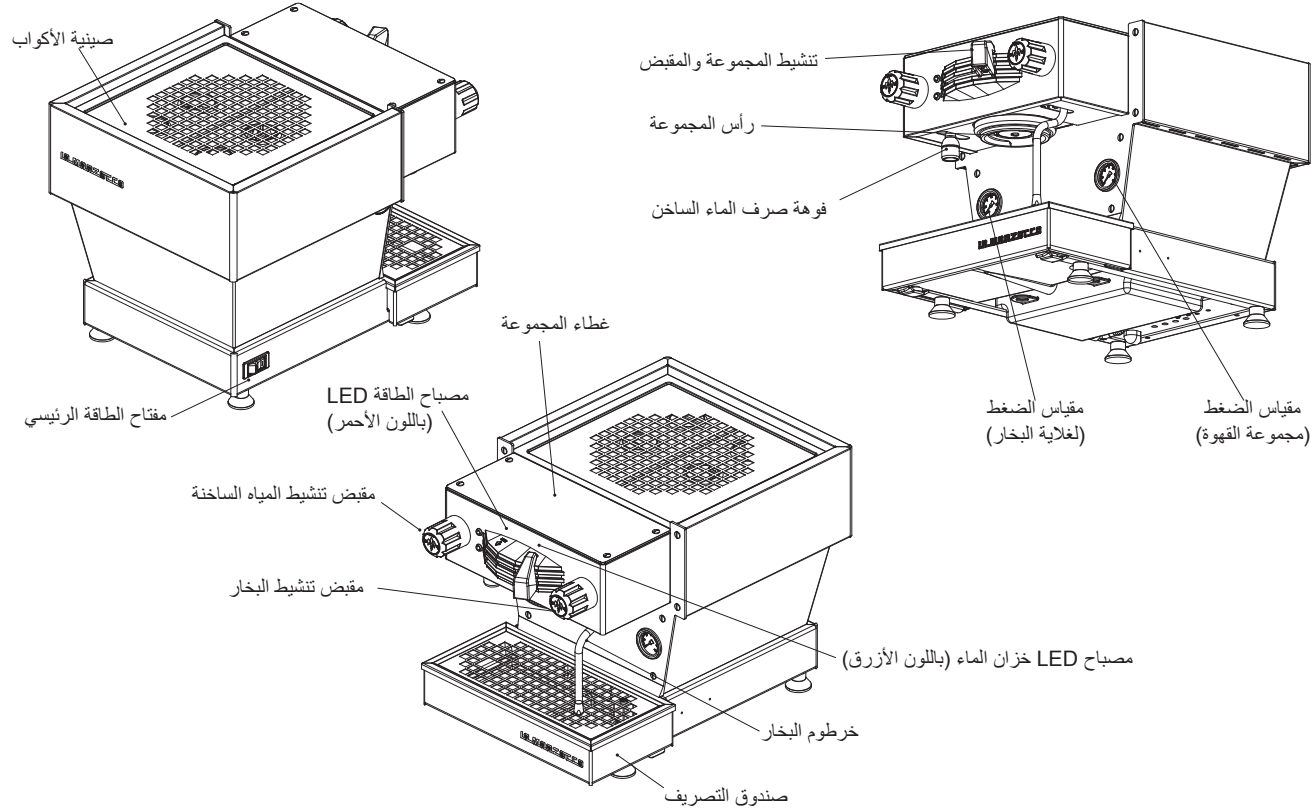
- 11** لتجنب أية مشاكل خطيرة للتسخين الزائد، يوصى بأن يكون كابل التغذية الكهربائية ظاهرًا للعين بالكامل.

- 12** لا تعيق فتحات دخول وخروج الهواء، وبالأخص لا تغطي صينية تسخين الأكواب باستعمال ملابس أو أية عناصر أخرى.

- 13** لا بد ألا يقوم المستخدمون باستبدال كابل التغذية الكهربائية الخاص بالماكينة. وإذا تعرّض كابل التغذية الكهربائية للتلّف، أوقف الماكينة عن العمل وافصلها عن الشبكة الكهربائية عن طريق نزع قابس الطاقة أو إيقاف تشغيل قاطع الدائرة المتعلق، وقم بإغلاق مصدر المياه؛ ومن أجل استبدال كابل التغذية الكهربائية، اتصل بالأشخاص المهنيين المؤهلين فقط.

- 14** تتوفر هذه التعليمات أيضًا بصيغة بديلة على الموقع الإلكتروني.

3. وصف الماكينة

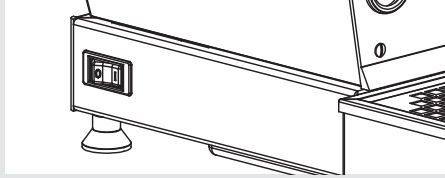


الشكل 1 - وصف الماكينة

4. التركيب

غلاية البخار: قم بضبط المفتاح الرئيسي على وضع "1"، فسيتم تشغيل النظام التلقائي الخاص بمستوى غلاية البخار والذي سيقوم بتنشيط كل من الصمام ذي الملف اللولبي للماء التلقائي ومضخة المياه. من شأن هذا أن يملأ غلاية البخار إلى مستوى محدد مسبقاً وسيتم الإيقاف لدى اكتمال الماء.

ملاحظة: أثناء هذه العملية، فقد يكون من الضروري إعادة ملء خزان المياه من جديد.



مجموعة القهوة: عندما يتم تنشيط مضخة المياه، تتدفق المياه إلى داخل مجموعة القهوة مباشرة. عند تشغيل ماكينة "مينيلينيا" linea mini، تقوم إلكترونيات الجهاز بتنشيط مضخة المياه لملء الغلايتين كليهما.

(4) تحقق من ملء الغلايات
لقد اكتملت عملية التركيب الآن وينبغي أن تقوم ماكينة الإسبرسو بالتسخين لكي تصل إلى درجات حرارة التشغيل.

تركيب ماكينة الإسبرسو، "مينيلينيا" linea mini

(1) املء خزان المياه بمياه صالحة للشرب.
بعد تفريغ ماكينة الإسبرسو من العبوة، وضعها على سطح صلب واملء خزان المياه التابع لها، يجب ملء الغلايات بالماء أيضاً. قم بإزالة صينية التصريف وحرك خزان المياه حتى يمكن الوصول إلى غطاء ملء خزان المياه. قم بإزالة الغطاء واملء خزان المياه بمياه صالحة للشرب. استبدل غطاء الماء، حرك خزان المياه إلى وضع التشغيل ومن ثم استبدل صينية التصريف. للقيام بتوصيل الماكينة إلى أنابيب الماء، تابع العمل وفقاً للإرشادات المبينة في دليل التركيب وبالتوافق مع أية مقاييس أمان محلية/قومية للمكان المراد تركيب الماكينة به.

من أجل ضمان عمل صحيح وأمن للماكينة والحفاظ على مستوى أداء مناسب وجودة عالية للمشروبات التي يتم تخميرها، فمن الهام أن يكون الماء الوارد على درجة صلابة أكبر من (90ppm, 5°d) و 9°f وأقل من (150ppm, 8,4°d)، كما وينبغي أن يكون مستوى pH بين 6,5 و 8,5 وأن تكون كمية الكلوريدات أقل من 50 مج/ل. لأن الالتزام بهذه القيم سيجب تشغيل الماكينة بأقصى قدر من الكفاءة. وإذا لم تكن تلك المتغيرات موجودة، ينبغي تركيب أداة ترشيح مخصصة، وذلك بالالتزام دوماً بالمقاييس المحلية القومية المطبقة فيما يتعلق بمياه الشرب.

(2) قم بتوصيل ماكينة الإسبرسو إلى مصدر الطاقة الكهربائية
قم بتوصيل ماكينة الإسبرسو إلى مصدر الطاقة المصنف وفقاً للوحة التسلسلية الموجودة على ماكينة الإسبرسو.

(3) ملء الغلايات بالماء
أكمل الإجراءات التالية لملء خزانات الغلاية بصورة ملائمة:

تحذير
يجب أن توضع ماكينة القهوة في موضع أفقي على منضدة أو منصة أعلى من 90 سم عن مستوى سطح الأرض.

تحذير
يمكن لصمام التمدد تصريف المياه الساخنة بدرجة حرارة 93°م. وهناك حاجة استعمال أداة حماية كافية للتعامل مع هذا المكون قبل محاولة تعديله.

تحذير
إن هذه الماكينة غير ملائمة للاستخدام الخارجي.

ملاحظة:

- الحد الأدنى لدرجة حرارة الغرفة: 5°م
- الحد الأقصى لدرجة حرارة الغرفة: 32°م
- يبلغ ضغط الصوت المقاس للماكينة أقل من 70dBA.

التخمير بعد أول تركيب

بعد الإنتهاء من إجراءات أول تركيب وقبل المتابعة بتخمير القهوة، الماء الساخن والبخار، رجاء اتباع الخطوات التالية:

- قم بتثبيت حامل المرشح عن طريق إدخاله إلى رأس المجموعة ومن ثم أدر المقبض من اليسار إلى اليمين. وبعد إدخال حامل المرشح بشكل صحيح، يمكنك نقل عصا التحريك الموجودة على الجانب الأيسر، وذلك للبدء في تدفق المياه من خلال حامل المرشح. قم بتخمير المياه لمدة 2 دقيقتين على الأقل.

- قم بتشغيل كل خرطوم من خرطوم البخار لمدة دقيقة واحدة على الأقل وعند ذلك كن حذرًا بشأن تجنب الحروق.
- قم بتشغيل صمام الماء الساخن لمدة الوقت الضروري للسماح بتخمير لتر واحد من المياه على الأقل.

5 الانتظار لحين تسخين ماكينة الإسبرسو إلى درجة حرارة التشغيل

أثناء ذلك الوقت، قد يصل مؤشر مقياس الضغط الخاص بمجموعة القهوة إلى قيمة حوالي 12 بار. ربّما يحدث ذلك في أي وقت عندما يكون عنصر التسخين في وضع التشغيل. وإذا تجاوز الضغط قيمة 12 بار، فسوف يكون من الضروري تعديل صمام التمدد بطريقة تجعل الضغط لا يتجاوز أبدًا 12 بار.

وفي ظروف الاستخدام العادي، يمكن أن تشير قراءة مقياس الضغط الخاص بمجموعة القهوة إلى قيمة ما بين 0 و 12 بار. أثناء عملية التخمير، ينبغي ضبط الضغط على قيمة 9 بار تقريبًا.

إنّ الماكينة مستعدة لتخمير الماء عندما يكون مصباح الطاقة led (باللون الأحمر) مضاء ("ON"). عندما يكون الجهاز دافئًا، يومض مصباح الطاقة led (باللون الأحمر).

ملاحظة: عندما تصل درجة الحرارة لغلاية البخار إلى القيمة الخاصة بالتشغيل، فقد تسمع صوت خروج الهواء والبخار من الغلاية. هذا الصوت طبيعي. بينما يغلي الماء، يتم استبدال الهواء في الغلاية بالبخار ويخرج البخار من خلال مانع الفراغ. عندما تقترب درجة حرارة الغلاية إلى القيمة الخاصة بالتشغيل، يتم إغلاق مانع الفراغ ولا يقدر البخار على الهرب. تسمح هذه العملية بهروب الهواء في الغلاية ليحل محله بخار الماء.

6 لوحة الماكينة: Machine CE



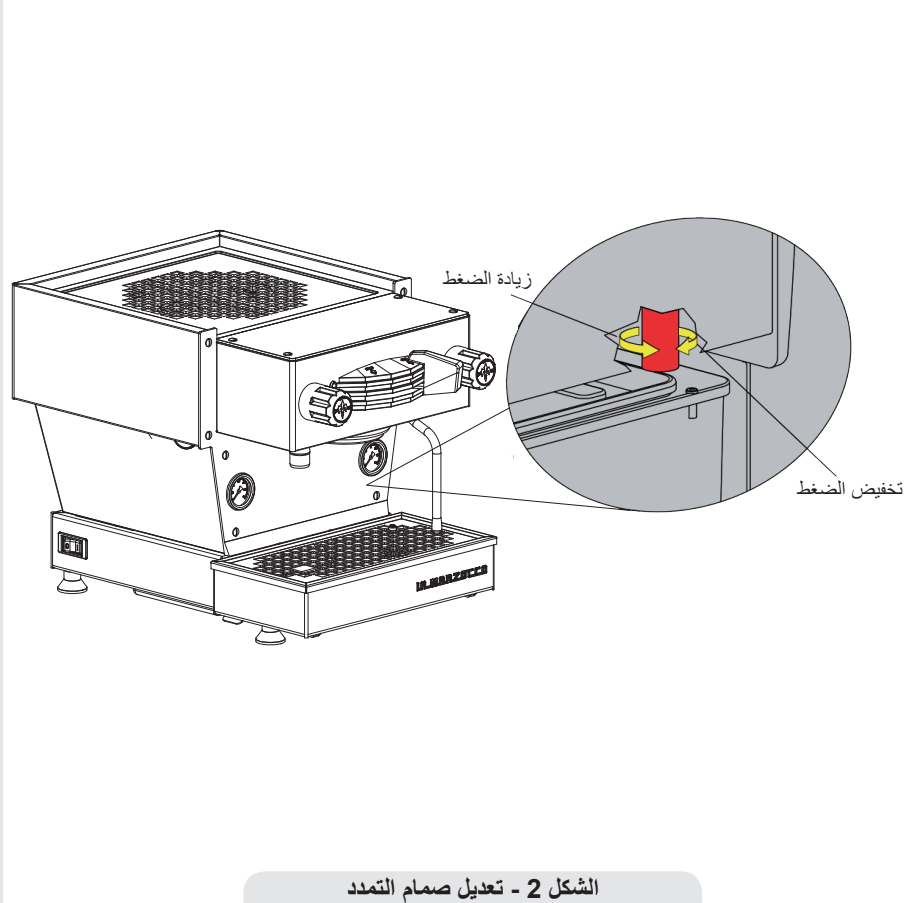
Machine ETL لوحة



(7) تعديل صمام التمدد

إن صمام التمدد هو المكون الذي يحد أقصى قدر من الضغط في مجموعة القهوة. يتسبب تسخين مجموعة القهوة في توسع الماء بالداخل. حيث أن مجموعة القهوة مشبعة تمامًا، تتسبب المياه المتوسعة في زيادة الضغط داخل الغلاية. وإذا لم يتوفر أي جهاز سلامة، فقد تؤدي الزيادة في الضغط إلى تمزق الغلاية.

ينبغي أن لا يتجاوز الضغط في مجموعة القهوة قيمة 12 بار. إذا كان الصمام ساخناً، قم بإدارة صمام التمدد باتجاه عقارب الساعة لزيادة الضغط، وذلك باستخدام أداة حماية كافية. ولتخفيض الضغط، قم بإدارة صمام التمدد عكس اتجاه عقارب الساعة (انظر الرسم البياني التالي).



الشكل 2 - تعديل صمام التمدد

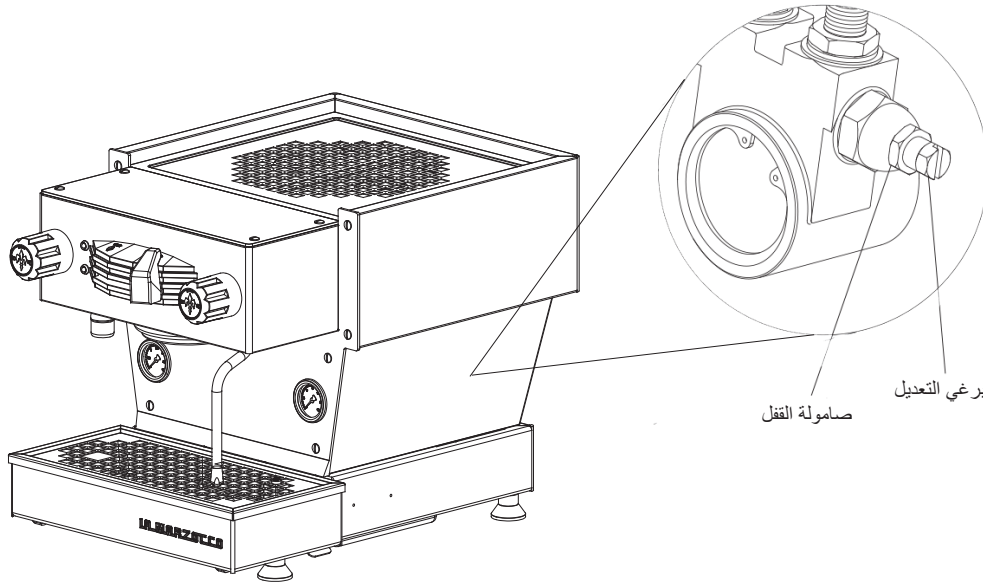
(8) تعديل ضغط مضخة المياه

لقد تم ضبط ضغط مضخة المياه من المصنع على درجة 9 بار. إذا أصبح من الضروري تغيير الضغط، يرجى استخدام الإجراء التالي:

1. قم بإزالة الصينية العلوية والصينية السفلية.
2. حدد موقع البرغي الخاص بتعديل ضغط مضخة المياه وقم بإرخاء صامولة القفل.

3. قم بتعديل ضغط مضخة المياه حتى حصولك على القيمة المطلوبة.
4. قم بالإدارة باتجاه عقارب الساعة لزيادة الضغط وعكس اتجاه عقارب الساعة لتخفيض الضغط.

ملاحظة: عند استخدام الجهاز والقهوة موجودة في حامل المرشح، ينبغي تعديل ضغط مضخة المياه.



الشكل 3 - تعديل ضغط مضخة المياه

5. استخدام الماكينة

عليك السماح للماء الساخن بالمرور من خلال حامل المرشح الخاوي لمدة ثوان معدودة قبل البدء في عملية التخمير، وذلك لكي تقوم بالتسخين المسبق لحامل المرشح.

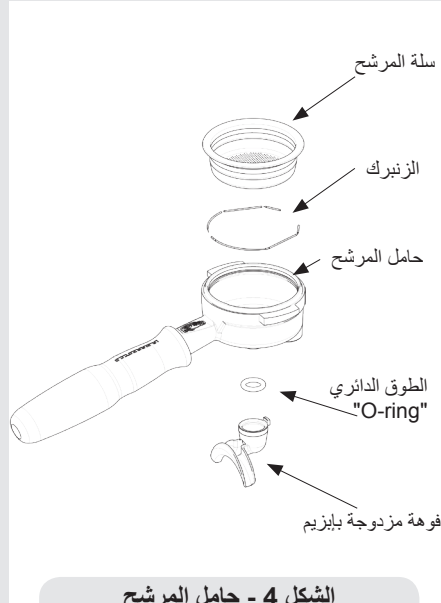
ملاحظة: إنه من المهم أن تترك حامل المرشح مثبتاً في ماكينة الإسبرسو عندما لا تكون قيد الاستخدام. لا بد أن يظل حامل المرشح مسخناً لكي تتم عملية التخمير على النحو الصحيح.

2. تخمير القهوة من الممكن الآن إزالة حامل المرشح للحصول على مشروب القهوة. ضع بعض البن المطحون في سلة حامل المرشح باستخدام السلة المفردة أو المزوجة. اضغط للأسفل على القهوة المطحونة باستعمال المنعم المرفق وبعدها قم بتركيب حامل المرشح في ماكينة "مينيلينيا" linea mini. حرك مقبض عصا التحريك من اليمين إلى اليسار لبدء عملية التخمير (انظر الشكل 1 بالصفحة 8).

ملاحظة: يعتقد بعض المستخدمين أنه من الهام السماح للماء بالمرور من خلال رأس المجموعة قبل تركيب حامل المرشح، وذلك من أجل التخلص من أية جسيمات أو بقايا زيوت القهوة موجودة في رأس المجموعة. ويقوم البعض الآخر كذلك بالدق فوراً بعد التخمير لنفس السبب. رجاء قم بالتجريب لاكتشاف أفضل إجراء ممكن بالنسبة لك. توجد عدة تقنيات لتخمير الإسبرسو. يمكنك أن تجد تعليمات للكثير من هذه التقنيات على مواقع الإنترنت، المدونات والمنتديات. ويشرف على بعض تلك المواقع، المدونات والمنتديات بعض عمال المقاهي المحترفين من جميع أنحاء العالم.

1. تركيب حوامل المرشحات

قم بتركيب حامل المرشح عن طريق إدخاله إلى رأس المجموعة ومن ثم أدر المقبض من اليسار إلى اليمين. وبعد إدخال حامل المرشح بشكل صحيح، يمكنك نقل المقبض التابع لعصا التحريك من الجانب الأيمن إلى الجانب الأيسر، وذلك للبدء في تدفق المياه من خلال حامل المرشح. قبل القيام بملء القهوة، من المهم أن يصل حامل المرشح إلى درجة حرارة التشغيل.



الشكل 4 - حامل المرشح

تحذير

تحتوي مجموعة القهوة وغلاية البخار على مياه بدرجة حرارة عالية. يمكن للمياه التي تفوق درجة حرارة 52°م أن تتسبب في حروق خطيرة على الفور أو أن تؤدي إلى الوفاة نتيجة السفع (مجموعة القهوة 93,3°م - غلاية البخار 127°م).

تحذير

لا بد ألا يتم غمس الماكينة أو دفعها بالماء في سبيل تنظيفها. للقيام بعمليات التنظيف، يرجى اتباع الإرشادات الواردة أدناه بعناية تامة.

تحذير

لقد تم تصميم هذا الجهاز لتحضير القهوة والمشروبات الساخنة فقط.

3. صرف البخار

لكي تتمكن من إخراج أية مياه مكثفة موجودة في خرطوم البخار، اسمح دائماً لبعض البخار أن يخرج عن طريق تشغيل الصمام، وهذا قبل إدخال الخرطوم إلى إبريق السائل المراد تسخينه.

اغمر خرطوم البخار في السائل لتسخينه. قم بإدارة مقبض البخار لتنشيط عملية التبخير.

إن صمام البخار به نظام تحكّم متغير في التدفق. سوف يغلق صمام البخار في وضع الإغلاق الكامل فقط.

سيقوم البخار بتحويل الحرارة إلى سائل لزيادة درجة الحرارة الخاصّة به. تأكد من عدم السماح للسائل بالفائض لتجنب حدوث حروق خطيرة.

ويكون تبخير الحليب لتحضير الكابتوشينو (cappuccino) والمشروبات الأخرى عملية سهلة جداً، ولكن ذلك يتطلب بعض المهارة. يرجى تجربة تقنيات مختلفة للعثور على أفضل طريقة للحصول على الحليب المرغوب. يمكنك أن تجد العديد من المناقشات حول تبخير الحليب على شبكة الإنترنت.

ملاحظة: من المهم أن تكون هناك كمية كافية من السائل في

إبريق التبخير. لذلك، إذا كنت تنوي تبخير كميات صغيرة من الحليب، فعليك استخدام إبريق صغير. وإذا كنت تنوي تبخير كميات أكبر من الحليب، فمن الضروري استعمال إبريق تبخير أكبر أيضاً.

إنّ استخدام كمية قليلة جداً من الحليب في إبريق التبخير قد يؤدي إلى "خروج" الحليب من الإبريق. هناك قاعدة جيدة يجب اتباعها وهي عدم ملء إبريق التبخير إلا بنصف كمية السائل.

ملاحظة: لمنع شفت السائل المسخن مرة ثانية إلى

غلاية البخار، فمن الموصى به أن تقوم بتطهير نظام البخار، وذلك بعد تسخين أي سائل من السوائل. قم بتطهير النظام عن طريق فتح صمام البخار لبضع ثوان، وهذا للسماح للبخار بالهروب إلى الغلاف الجوي من طرف خرطوم البخار.

4. صرف الماء الساخن

يمكنك صرف الماء الساخن باستعمال بزباز المياه الساخنة. لصرف الماء الساخن قم بإدارة المقبض الأيسر (انظر الشكل 1 بالصفحة 8).

إنّ هذا المقبض يتحكّم في توصيل المياه الساخنة.



6. المزايا الرئيسية

ملاحظة:

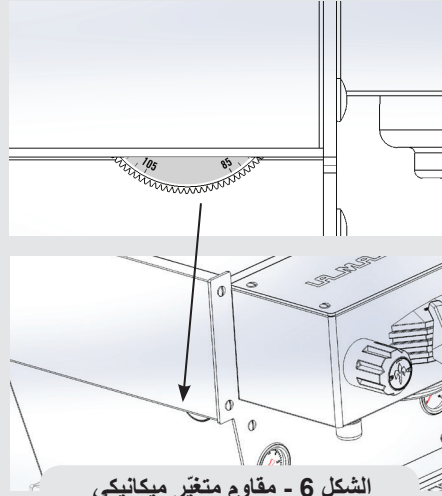
إذا لم يتم استخدام الماكينة لأكثر من 8 ساعات أو في أية حالة بعد الفترات الطويلة من عدم الاستعمال، فيكون من الضروري، قبل القيام بتخمير المشروبات، إجراء بعض دورات التنظيف، وذلك لاستخدام الماكينة بكامل قدرتها، كما يلي:

- المجموعات: قم بتخمير الماء عبر كل مجموعة لمدة 2 دقيقتين على الأقل، وهذا عند وجود حوامل المرشحات في المجموعات
- قم بتشغيل كل خرطوم من خرطوم البخار لمدة دقيقة واحدة على الأقل وعند ذلك كن حذرًا بشأن تجنب الحروق.
- قم بتشغيل صمام الماء الساخن لمدة الوقت الضروري للسماح بتخمير لتر واحد من المياه.
- عند استخدام جهاز ذي خزان المياه، قم بتغيير المياه في الخزان يوميًا.

- إذا كان ينتوى عدم استخدام الماكينة لفترات طويلة من الزمن، فإننا ننصح باتباع تعليمات الأمان التالية:
- افصل الماكينة من مصدر المياه أو أغلق صنبور المياه.
- افصل الماكينة من مصدر التيار الكهربائي.

3. طحن القهوة

إن حجم جزئيات القهوة يعتبر من الأمور شديدة الأهمية لتحضير كوب جيد من القهوة، فضلاً عن نوع خليط القهوة المستخدم. ويمكنك تحديد درجة الطحن المثالية عن طريق صنع أكواب متعددة من القهوة باستعمال كمية من القهوة المطحونة التي عادةً تستخدمها لكل كوب (فإننا ننصح بكمية لا تقل عن 6 جرام). ويعتبر أفضل درجة طحن هي التي تسمح للقهوة بالتدفق من أنابيب حامل المرشح ليس ببطء زائد (أي قطرة بقطرة) ولا بسرعة شديدة. إن القاعدة العامة هي أن الجرعة المضاعفة ينبغي أن تنتج تقريباً 60 مليلتر من الإسبرسو في غضون 25 ثانية تقريباً. يمكنك تعديل هذه المدة عن طريق تنويع خشونة الطحن.



الشكل 6 - مقاوم متغير ميكانيكي

تحذير

وعند عدم الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه، فلن تكون شركة التصنيع مسؤولة عن أي ضرر قد يحدث للأشخاص أو للجهاز.

1. صرف الماء الساخن

يمكنك صرف الماء الساخن من خرطوم الماء الساخن الموجود على الجانب الأيسر من الجهاز. يتم ذلك عن طريق إدارة المقبض الأيسر (انظر الشكل 1 بالصفحة 8).

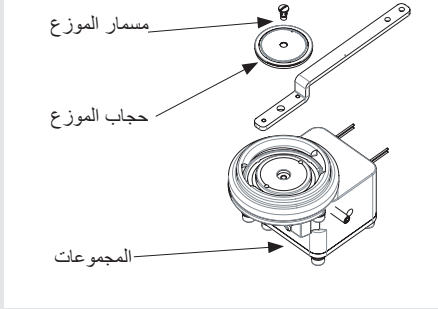
2. ملاحظات عامة لتحضير القهوة

لا بد أن تظل حوامل المرشحات مسخنة لأنها في المكان الأدنى للمجموعة نفسها، وهي تكون معزولة جزئياً عن المجموعة بفضل الحلقة المطاطية الموجودة فيما بينها. يمكن إنجاز ذلك عن طريق ترك حوامل المرشحات مثبتة في ماكينة الإسبرسو عندما لا تكون قيد الاستخدام. ويمكنك تسخين حوامل المرشحات أيضاً عن طريق تنشيط أحد أزرار التخمير لطرد الماء الساخن من خلال حامل المرشح ومن ثم إيقاف تدفق المياه.

7. الصيانة الوقائية والتنظيف

2. تنظيف نظام التخمير

قم بإدراج المرشح غير النافذ في حامل المرشح وضع الكمية الصحيحة من منتجات تنظيف الإسبرسو (وذلك وفقاً لتعليمات المنتج) في المرشح، قم بشد حامل المرشح في المجموعة التي تريد تنظيفها.



- اضغط على زر التخمير الخاص بالمجموعة المطلوبة، كما لو كنت تقوم بصنع كوب عادي من القهوة. قم بإيقاف المياه بعد حوالي 15-20 ثانية.
- قم بتشغيل المجموعة وبلقافها عدة مرات إلى أن تلاحظ أن المياه الصادرة نقية، بدلاً من أن تحتوي على الصابون، وذلك عند إزالة حامل المرشح. لا تقم بإزالة حامل المرشح عندما تقوم المجموعة بتخمير المياه.
- قم بشطف المجموعة باستخدام أي مرشح عادي في حامل المرشح، وهذا عن طريق تمرير المياه الساخنة عبره عدة مرات.

تحذير
يمكن لصمام التمديد تصريف المياه الساخنة بدرجة حرارة 93°م. وهناك حاجة استعمال أداة حماية كافية للتعامل مع هذا المكون قبل محاولة تعديله.

تحذير
لقد تم تصميم هذا الجهاز لتحضير القهوة والمشروبات الساخنة فقط.

التنظيف (يوميًا)

1. تنظيف حجاب الموزع

أثناء عملية التصريف (بعد تخمير القهوة)، فإن كمية صغيرة من جزيئات القهوة يمكن أن تتراكم تدريجياً، مما قد يعيق، ولو جزئياً، حجاب الموزع. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وبإزالة حجاب الموزع عن طريق فك مسمار الموزع. قم بنقع الموزع في سائل مسحوق منظف باتباع تعليمات الشركة المصنعة للمنظف. أشطف جيداً بالماء النظيف. قم بالتركيب ومن ثم بتمرير الماء الساخن عبر رأس المجموعة عدة مرات، وهذا عند وجود الحجاب مثبتاً.

تحذير
لا ينبغي استعمال دقات الماء لتنظيف الماكينة، كما ولا ينبغي أن توضع الماكينة نفسها حيثما تستخدم دقات المياه.

تحذير
عندما تقوم المجموعة بتخمير السوائل الساخنة، لا تنزع حامل المرشح التابع لها. تحتوي مجموعة القهوة على مياه ذات درجة حرارة عالية. يمكن لدرجة حرارة الماء التي تفوق قيمة 52° م أن تتسبب في حروق خطيرة على الفور أو الوفاة نتيجة السفع.

تحذير
لا بد ألا يتم غمس الماكينة أو دقتها بالماء في سبيل تنظيفها. للقيام بعمليات التنظيف، يرجى اتباع الإرشادات بعناية تامة.

2. قم بتنظيف خزان المياه: يحتاج خزان المياه إلى أن يتم تنظيفه بشكل دوري لضمان عدم وجود أية طحالب على الأسطح الداخلية. للقيام بالتنظيف، يجب أولاً إزالة خزان المياه من الجهاز. افصل خرطوم مأخذ المياه النظيفة البلاستيكي. قم بفك جميع المسامير من الغطاء لفصل الأجزاء. اغسل كل الأجزاء بمياه دافئة مزودة بالصابون. إن جميع أجزاء أمانة ليتم غسلها في غسالة الصحون.

عمليات التنظيف (الدوري)

1. تصريف الغلايات: يمكنك تصريف كل من مجموعة القهوة وغلاية البخار وتعبئتها من جديد لتقليل فرص تراكم الرواسب المعدنية على الجدران الداخلية للأسطح الداخلية. بالإضافة إلى ذلك، يمكنك القيام بهذه العملية لإزالة المياه التي لها رائحة سيئة أو طعم سيئ.

تصريف غلاية البخار: قم بإيقاف تشغيل الماكينة. قم بإزالة تجميعة اللوحة الخلفية. حدد موقع الصمام الكروي الموجود على الجانب السفلي الأيمن من الماكينة. أمسك الصمام الكروي بإداة معينة و قم بإزالة الغطاء النحاسي الموجود على طرف الصمام. حرك ماكينة الإسبرسو بالقرب من مصرف المياه المستخدمة و قم بتوجيه الجهاز بزواوية لتوجيه الصمام نحو مصرف المياه المستخدمة.

تصريف مجموعة القهوة: قم بإيقاف تشغيل الماكينة. قم بإرخاء صمام التمدد حتى يبدأ الماء في التدفق بحرية، وذلك باستخدام أية حماية كافية أو أداة مناسبة. ومن ثم افتح الصمام الكروي الموجود على الجانب الأيسر.

3. تنظيف جسم الماكينة

قم بمسح الأسطح المصنوعة من حديد لا يصدأ باستخدام قطعة ناعمة من القماش في اتجاه العلامات البراقة، إن وجدت. لا تستخدم أية كحوليات أو مواد مذيبة من أي نوع على الأجزاء المطلية، المطبوعة أو البلاستيكية، وهذا حتى لا تتلف تلك الأجزاء. قم بتنظيف اللوحات الجانبية باستخدام قطعة ناعمة من القماش. لا ترش لوحة المفاتيح أو الشاشة بأي سائل. قم بالتنظيف باستعمال قطعة قماش ناعمة ومبللة فقط.

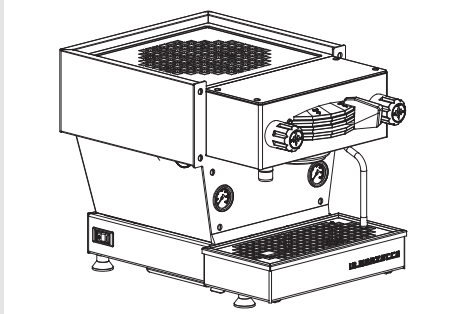
4. تنظيف بزباز المياه الساخنة وبزباز البخار

يجب تنظيف بزبازات البخار بعد الاستخدام مباشرةً بواسطة قطعة مبللة من القماش وعن طريق إنتاج اندفاع قصير من البخار لمنع تكون البقايا داخل البزبازات نفسها، وهو الأمر الذي قد يؤدي إلى تبديل نكهة المشروبات الأخرى المطلوب تسخينها. لا بد من تنظيف بزبازات المياه الساخنة بصورة دورية بقطعة مبللة من القماش. وعند وجود بقايا حليب على خرطوم البخار، قم بنقع الرأس في وعاء من الماء الساخن، حينئذ سيكمن من الممكن تنظيف الرأس. وإذا ظلت هناك بقايا، كرر العملية.

ملاحظة: إن الجدول الزمني للتنظيف هذا يستند على الاستخدام المعتدل إلى المتوسط بمعدل من 20 كوبًا إلى 300 كوب يوميًا. أما إذا كان استخدام الجهاز أقل من المعتدل، فيمكنك تغيير هذا الجدول الزمني.

8. دليل التركيب

الصفحة 23	7. تعديل صمام التمدد	الصفحة 19	1. تفريغ ماكينة الإسبرسو "مينيلينيا" linea mini
الصفحة 24	8. مراقبة ضغط غلاية البخار	الصفحة 19	2. الملء بالماء (الملء الأولي)
الصفحة 25	9. تخمير الإسبرسو	الصفحة 20	3. محاذاة صندوق التصريف
الصفحة 25	10. التحقق من ضغط الغلاية أثناء الاستخدام	الصفحة 20	4. التوصيل إلى مصدر الطاقة
الصفحة 26	11. درجة حرارة غلاية القهوة	الصفحة 21	5. تشغيل مصدر الطاقة الرئيسي
الصفحة 26	12. درجة حرارة غلاية البخار	الصفحة 22	6. مراقبة ضغط مجموعة القهوة



1 قم بتفريغ ماكينة الإسبرسو وبوضعها على سطح مستو. تأكد من أن جميع الملحقات مرفقة مع الشحنة. كما وتحقق من وجود أي ضرر مرئي في ماكينة الإسبرسو.

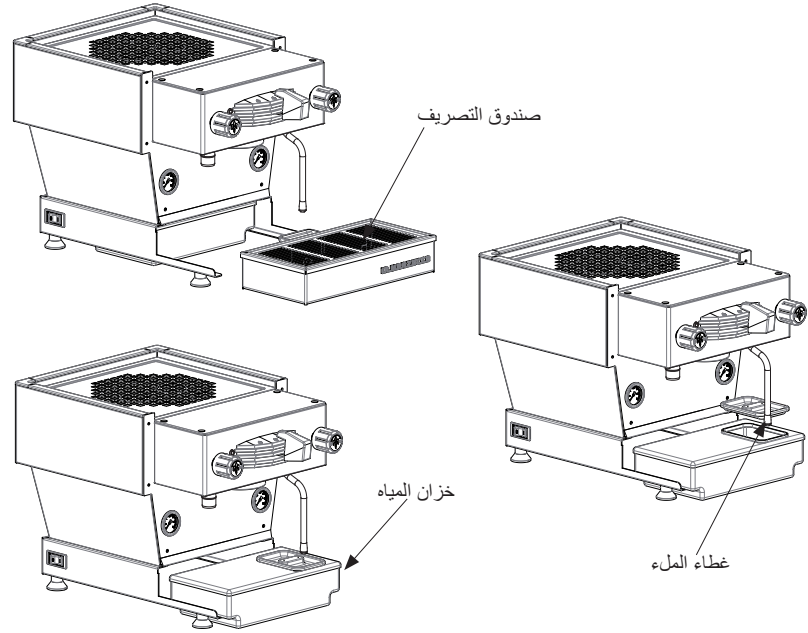
1

تحذير
يجب أن توضع ماكينة القهوة في موضع أفقي على منضدة أو منصة أعلى من 90 سم عن مستوى سطح الأرض.

2 قم بإزالة/فتح غطاء الماء وبملء خزان المياه بمياه مرشحة. حرك الخزان للخلف إلى موضعه واستبدل صندوق التصريف. تأكد من إدراج صندوق الصرف في مكانه بالكامل. يجب أن يتصل خزان المياه بمؤشرات المستوى على الجانب الخلفي.

2

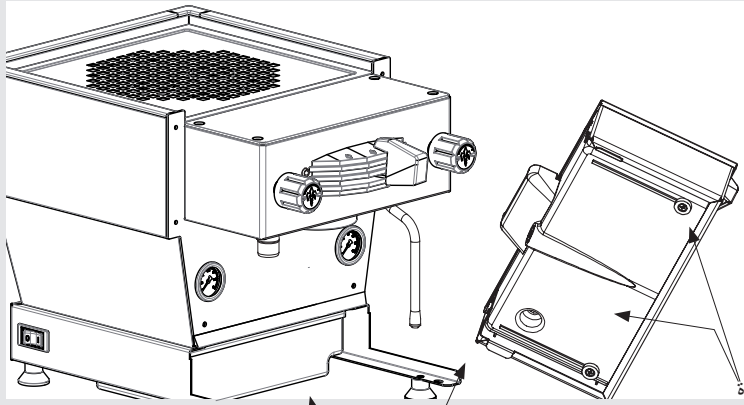
ملاحظة: لقد تم تكوين ماكينة "مينيلينا" linea mini هذه للعمل باستخدام خزان المياه.



3

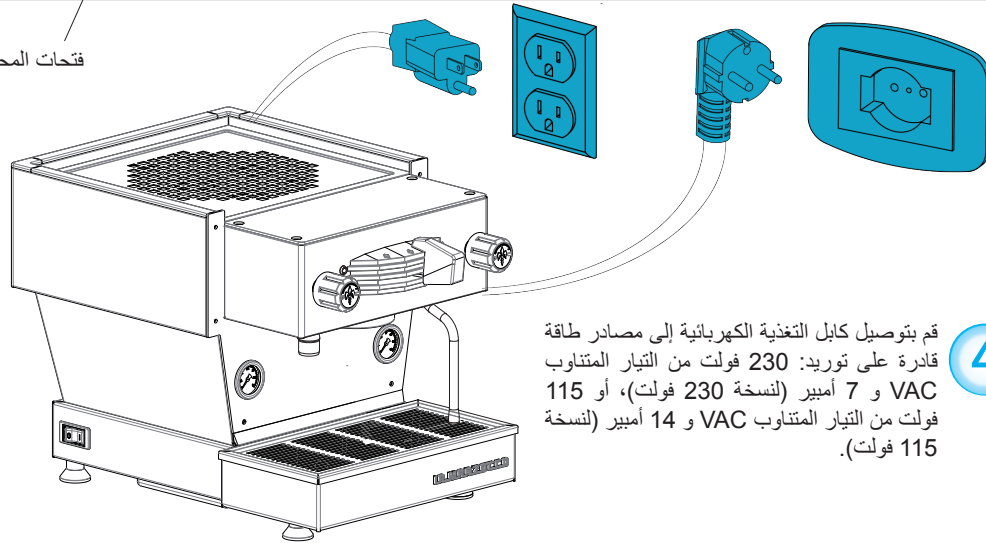
ملاحظة هامة:

يجب تثبيت صندوق التصريف بشكل صحيح حتى يعمل الجهاز بشكل سليم. يحتوي صندوق التصريف على 2 مغناطيسين يتزاوجان مع اثنين من تجاويف المحاذة الموجودة على قاعدة ماكينة LINEA MINI. عند تثبيت صندوق التصريف، تأكد من إدراج مغناطيسي المحاذة في تجاويف المحاذة. وللحصول على المحاذة الصحيحة، قد يكون من الضروري الدفع قليلاً على الجانب الأمامي من صندوق التصريف. عندما يكون الجهاز في حالة التشغيل "ON" وخزان المياه ممتلئاً، يكون مصباح LED خزان المياه (باللون الأزرق) مضاءً "ON"؛ أما إذا كان خزان مياه فارغاً، فإن مصباح LED خزان المياه (باللون الأزرق) يومض.



مغناطيسي وتجاويف المحاذة

فتحات المحاذة



4

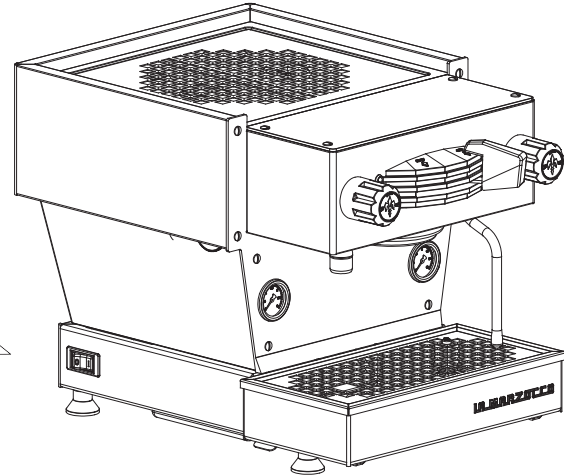
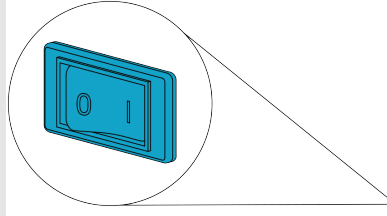
قم بتوصيل كابل التغذية الكهربائية إلى مصادر طاقة قادرة على توريد: 230 فولت من التيار المتناوب VAC و 7 أمبير (لنسخة 230 فولت)، أو 115 فولت من التيار المتناوب VAC و 14 أمبير (لنسخة 115 فولت).

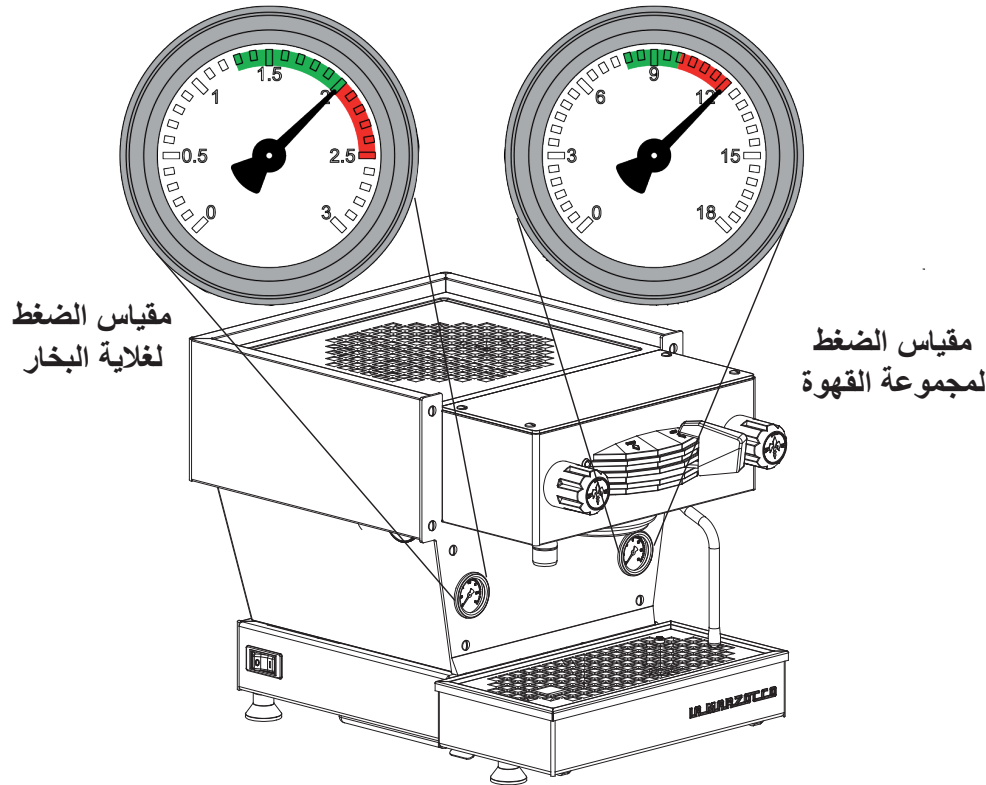
تحذير

لن يتحمل المُصنَع أية مسؤولية عن أي حدث قد يؤدي إلى أية قضايا قانونية في حال عدم إتمام التأريض بما يتوافق مع اللوائح المحلية والقومية والدولية الحالية وقوانين الكهرباء، أو عند عدم توصيل الأجزاء الكهربائية الأخرى بشكل سليم.

قم بتشغيل مصدر الطاقة عن طريق الضغط على مفتاح الطاقة الرئيسي. يمكن العثور على مفتاح الطاقة الرئيسي في الجزء الخلفي الأيسر من الجهاز.

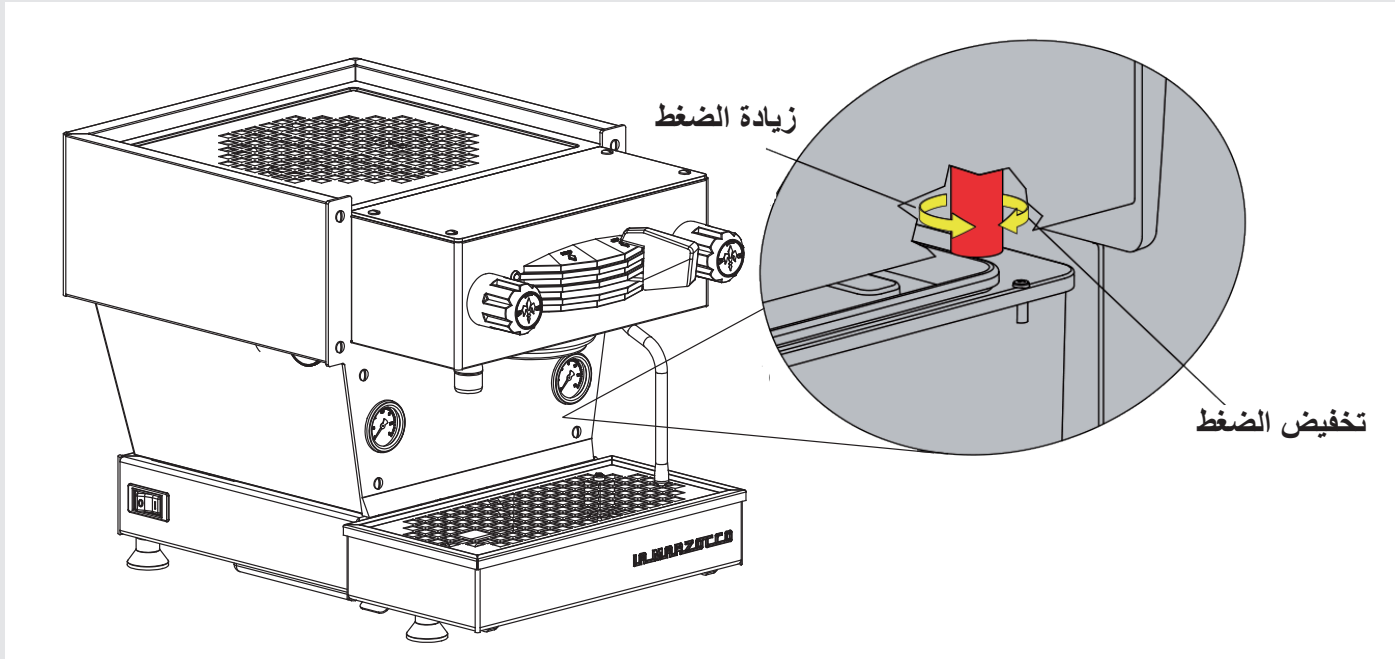
5





وبعد ذلك، سيكون من الضروري التحقق من حالة صمام التمدد. بينما تسخن مجموعة القهوة حتى درجة حرارة التشغيل، يرتفع الضغط فيها أيضًا. إن صمام التمدد الموجود خلف صندوق التصريف يسمح لبعض المياه بالتسرب أثناء هذه العملية، وهذا لتقليل الحد الأقصى من الضغط في مجموعة القهوة حتى قيمة 12 بار. أثناء عملية التسخين الأولي، يرجى مراقبة مقياس الضغط الخاص بمجموعة القهوة. يجب أن تلاحظ قرب مقياس الضغط من قيمة 12 بار وتوقف العملية. إذا لم يصل مقياس الضغط إلى قيمة 12 بار أو إذا ارتفعت قيمة مقياس الضغط فوق 12 بار، فسيكون من الضروري تعديل صمام التمدد. لتعديل صمام التمدد بصورة صحيحة، يرجى اتباع الخطوة التالية.

6



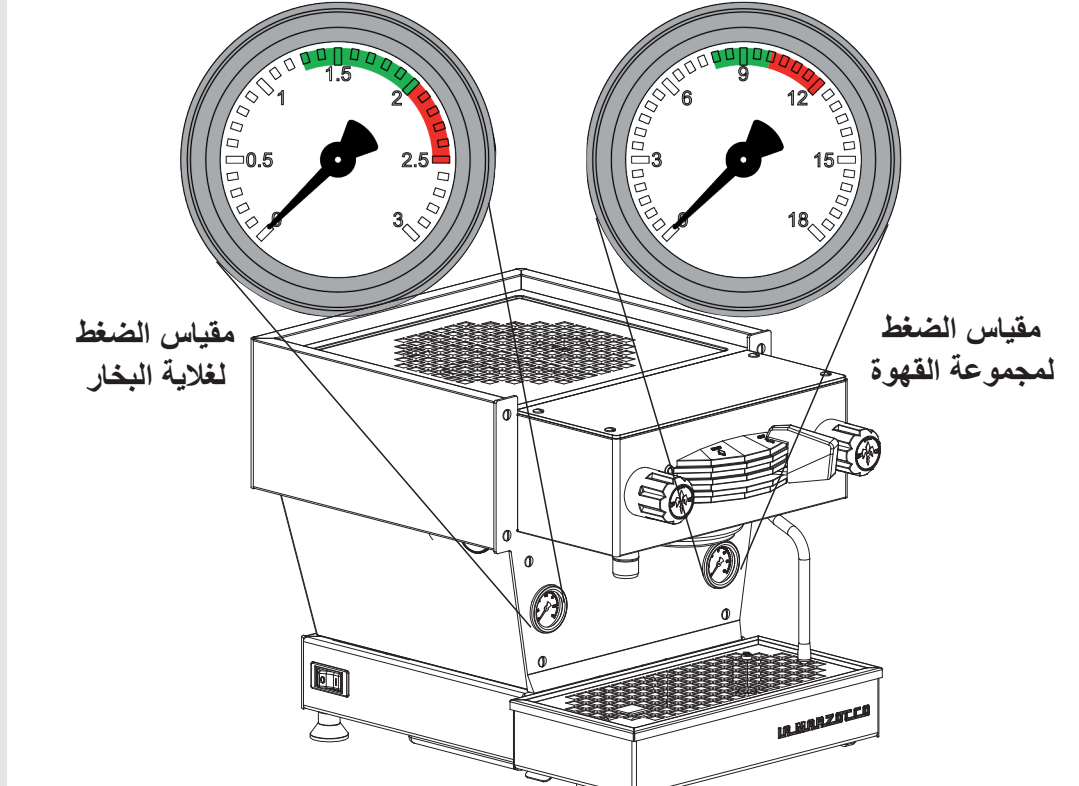
تحذير

يمكن لصمام التمدد تصريف المياه الساخنة بدرجة حرارة 93°م. وهناك حاجة استعمال أداة حماية كافية للتعامل مع هذا المكون قبل محاولة تعديله.

إذا كان تعديل صمام التمدد ضروريًا، يرجى اتباع هذه الإجراءات. للوصول إلى صمام التمدد، قم أولاً بنزع صندوق التصريف. إن صمام التمدد يبرز من خلال الصفائح المعدنية، يحتوي على شكل سدس ويكون نحاسيًا لونه و CH18 (الأداة). سيكون الصمام ساخنًا؛ لذلك، من أجل تعديل صمام التمدد، قم بإدارة الصمام باتجاه عقارب الساعة لزيادة الضغط وعكس اتجاه عقارب الساعة لتخفيضه، وذلك باستعمال أداة حماية كافية. لإدارة صمام التمدد بزيادة 1/4 دورة أو أقل، فقد يلزم استخدام مفك، وهذا حتى تصل إلى الضغط المطلوب. استبدل صندوق التصريف بعد كل عملية تعديل لضمان أن يعمل الجهاز بشكل صحيح.

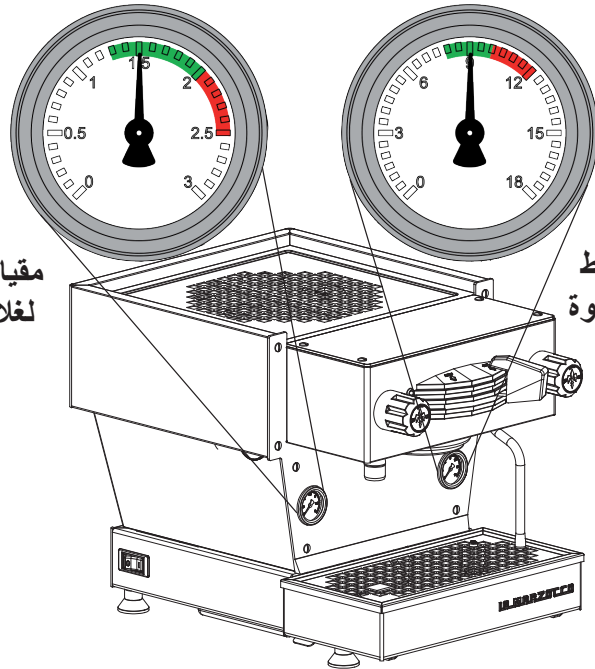
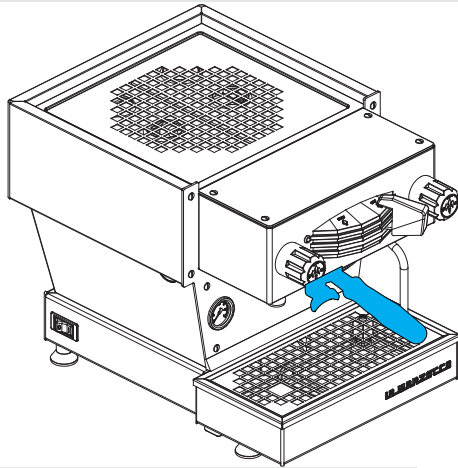
7

كما يمكنك أيضًا رصد تقدم التسخين في غلاية البخار من خلال مراقبة مقياس الضغط الخاص بها. لقد تم ضبط غلاية البخار على قيمة حوالي 2,0 بار من الضغط في المصنع. وبعد وصول مقياس الضغط إلى هذه النقطة، سيتوقف التسخين.



9

عندما تكون ماكينة الإسبرسو جاهزة، (المصباح LED الأحمر مضاء "ON"، ضع البن المطحون في حامل المرشح وقم بتنشيط عملية التخمير. وللحصول على معلومات إضافية حول استخدام ماكينة الإسبرسو، يرجى الرجوع إلى دليل المالك.



مقياس الضغط
لغلاية البخار

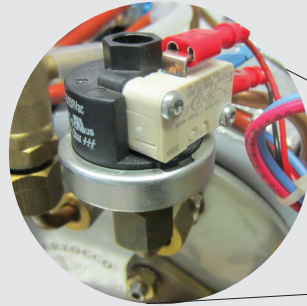
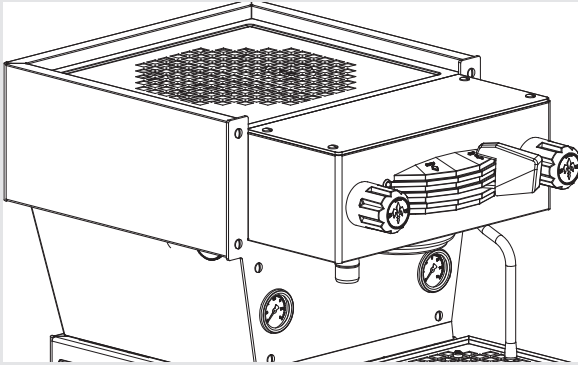
مقياس الضغط
لمجموعة القهوة

عند التخمير، ينبغي أن يكون ضغط مجموعة القهوة بقيمة من 8 إلى 10 بار. يجب ضبط ضغط غلاية البخار على 2 بار، ولكنها يمكن أن تعمل بأية قيمة ما بين 1,3 و 2 بار.

10

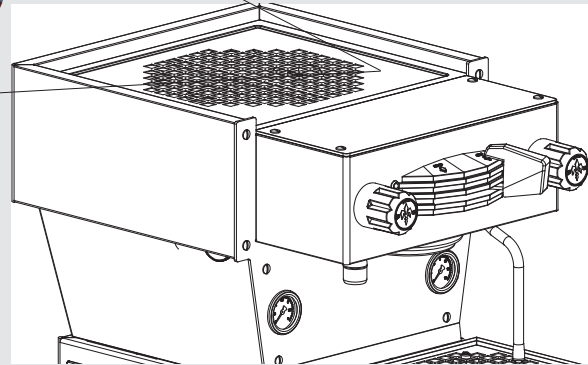
11

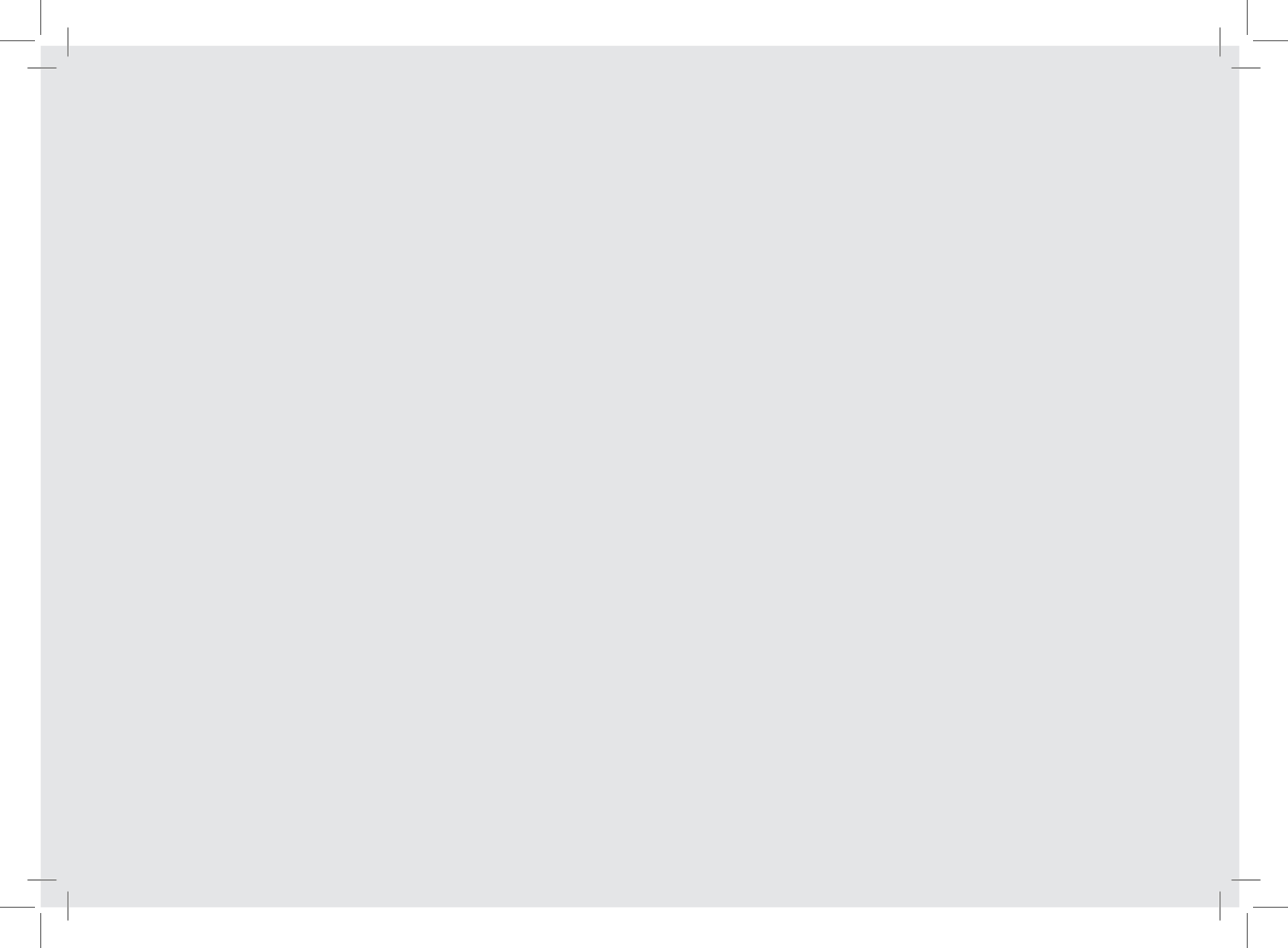
لقد تم ضبط هذا المتغير في المصنع على درجة حرارة اسمية معينة مسبقاً. يتم قياس درجة حرارة مياه التخمير في النقطة الأكثر حرماً في مجموعة القهوة والتي يصل بها تقلب درجة الحرارة إلى أعلى معدلاته. كما ويتم الاحتفاظ بدرجة حرارة الماء القادم من رأس المجموعة عن طريق كتلة صبب المجموعة. على الرغم من أن درجة حرارة المياه قد تتغير قليلاً، إلا أن درجة حرارة الماء القادم من المجموعة تكون ثابتة. عند معايرة درجة الحرارة لأية ماكينة إسبرسو من الهام أن يتم قياس درجة حرارة الماء القادم من داخل المجموعة، وذلك بواسطة أداة لقياس درجة الحرارة الخارجية.



من الممكن تنظيم ضغط غلاية البخار بواسطة مفتاح الضغط.

12





マニチュアル

linea mini

LA MARZOCCOのLINEA MINIは、ハンドメイドでプロ品質の家庭用エスプレッソマシンです。ミニチュアボディにアイコン的なクラシックデザインが映えています。ステンレス製コーヒー抽出部と、スチーム用・給湯用ボイラー搭載のLINEA MINIなら、挽きたてのコーヒー粉、コーヒーカプセルやポッドから極上の一杯をお淹れいただけます。紅茶・緑茶や他のホットドリンクも美味しく作れます。



la marzocco

handmade in florence

linea mini

取扱説明書V1.0-04/2015



la marzocco

handmade in florence

目次

1. 安全上の注意事項	3 ページ
2. 全般的な注意事項	5 ページ
3. 各部の名称	8 ページ
4. 使用準備	9 ページ
5. 操作方法	13 ページ
6. 主な特長	15 ページ
7. メンテナンスとお手入れ	16 ページ
8. インストールガイド	18 ページ

LA MARZOCCO S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

TEL: +39 055 849 191
FAX: +39 055 849 1990

規格認証



1. 安全上の注意事項

▲ 注意 ▲
本書を大切に保管してください

嚴重注意

電気製品のご使用に際しては、常に以下のような安全上の注意事項を厳守してください。

1. 注意事項、取扱説明を全てお読みください。
2. 高温部に触れないでください。操作はハンドル、レバーやノブで行ってください。
3. 火災、感電、火傷・怪我などを防ぐため、電源コード、プラグ、を水や他の液体に浸けないでください。
4. お子様ご自身によるご使用や、お子様の近くでのご使用の場合は、必ず保護者の監視・指導の下で行ってください。
5. ご使用にならない時やお手入れの前には、電源プラグをコンセントから抜いてください。部品の着脱や本機のクリーニング等は、温度が十分に下がっていることを確認の上行ってください。
6. 破損した電源コード、プラグを使ったり、誤作動が認められたり、何らかの原因によって破損した場合は、本機を使用しないでください。点検、修理、調整は、最寄りの正規サービスセンターまでご依頼ください。
7. 弊社純正・推奨以外の付属品・部品をご使用の場合、火災、感電、火傷、怪我などの原因となる可能性があります。
8. 屋外ではご使用にならないでください。
9. 電源コードを、テーブルやカウンターの角ばったへりに垂れ掛けたり、高温となる場所に近づけないでください。
10. 高温になるガスコンロや電気コンロ、オーブン等の上や付近に本機を設置しないでください。
11. 先に本体に電源コードを付けてから、壁のコンセントに電源プラグを差し込んでください。電源を切るときは、本体のメインスイッチをOFFにした後、コンセントから電源

▲ 注意 ▲
本書を大切に保管してください

厳重注意

プラグを抜いてください。

12. 本来の用途以外には使用しないでください。
13. これらの注意事項を大切に保管してください。
14. 8歳以上のお子様、身体的・知覚的・精神的機能が低下している方、取り扱いに不慣れな方に単独で本機の使用、クリーニング、メンテナンスを行わせないでください。必ず安全上の監督者立ち会いの下で使用方法を指導し、また使用者が危険性を認識している場合に限り、使用させてください。

お子様が決して本機で遊ばないよう注意してください。

本機と電源コードは、8歳以下のお子様の手の届かないところに設置・保管してください。

15. 機械部分の調整作業は、特に安全・衛生面に関して本機についての知識や実経験のある技術者に限ります。

2. 全般的な注意事項

警告

本機ご利用国・地方自治体における現行の電気設備技術基準・内線規定に沿ってアース取付工事が施工されない場合、また、他の電気部品が不適切に接続されている場合、弊社は損害賠償訴訟に関わるいかなる事故についても一切責任を負いませんので、御了承ください。

注意

危険：修理・点検の前には、毎回電源プラグをコンセントから抜いてください。

注意

本機は、修理技術者が容易にアクセスでき作業を行えるように設置してください。

警告

身体的・知覚的・精神的機能が低下している方、取り扱いに不慣れな方、お子様には単独で使用させないでください。必ず、安全上の監督者立ち合いの下、取扱方法の説明をした上で、使用させてください。

注意

破損や水漏れを防ぐため、ボイラーや給水管内の水が凍結する恐れのある場所へは、本機を保管したり据付をしないでください。

エスプレッソコーヒーマシンは、基本的にエスプレッソコーヒー抽出器と、抽出ボイラー（コーヒー抽出用）、スチームボイラー（スチームや給湯用）から構成されていません。

本機は、家庭やそれに類する次のような場所での使用が意図されています。

- ・ 店舗・オフィスや他の職場環境における従業員食堂
- ・ 農家
- ・ ホテル・モーテル・レジデンスホテル等の宿泊施設の滞在客用
- ・ ベッド&ブレイクファストタイプの宿泊施設

このマニュアルについて

本書は製品で使用のために必要不可欠で、必ず全てのご購入者のお手元に渡す必要があります。記載されている警告や注意事項をよくお読みください。

設置・操作・メンテナンス上の安全に関する重要事項が説明されています。

本書は、取り扱い経験上初心者・熟練者にかかわらず、いつでもすぐ読めるよう、わかりやすい場所に保管してください。

梱包から取り出す

- 1) パッケージをよく調べ、不足しているパーツがないか、製品に破損の形跡がないか等を確認してください。

2) 本機を梱包から慎重に取り出して、破損等を確認してください。
梱包材(箱、ビニール袋、緩衝材等)は危険ですから、お子様の手の届きやすい場所に放置しないでください。また、不適切な場所への廃棄はおやめください。

安全上の注意事項

1) 本体に表示されている定格値が、接続するコンセントの容量に適合しているかを確認してください。
本機使用の国・地方自治体の設備工事基準に適合するように設置してください。

2) 設置は、地域の電気・水道設備に関する技術基準や規定に従ってください。また、正規専門業者により弊社の取扱説明に従って行ってください。

3) 誤った設置により、人的傷害の可能性、または物的損害(家畜・ペット・家屋・家財等)の可能性がありますが、弊社は一切責任を負いませんので、あらかじめご了承ください。

4) 国や地方自治体の電気設備基準や安全規定に従って電源に正しく接続し、アース工事を行ってはじめて、本機を安全に操作することができます。正しくアース工事が施工されたか確認してください。安全上の

基本的必要条件です。必ず専門技術者が接地を確認してください。

5) さらに、電源の容量が、本体に表示されている最大消費電力に適合しているか確認してください。

6) アダプター、テーブルタップ、延長コードなどの使用は望ましくありません。こうした器具の使用が避けられない場合、本機ご使用国・地域の電気基準や安全規定を満たしているか確認し、アダプターや延長コード等に表示されている容量を超えないよう、注意してください。

7) 本機は、本来意図された目的・性能から逸脱した使い方をしないでください。いかなる他の用途での使用も不適切で危険です。
不適切かつ/あるいは不合理な使い方により生じたいかなる人的・物的損害に対しても、弊社は一切責任を負いかねます。本機はキッチンに設置しないでください。

8) 電気製品の使用に際しては、いくつかの基本的規則を遵守する必要があります。特に：

- 濡れたり湿った手足で本機に触れないでください。
- 靴を履いていない状態での本機のご使用はおやめください。

- 風呂場やシャワールームからの延長コードは、本機に接続しないでください。
- 電源プラグをコンセントから抜くときは、コードを引っ張らずにプラグ部を持って抜いてください。
- 風雨にさらされる場所で使用しないでください。
- お子様や取扱いに不慣れな方に操作させないでください。

9) 点検、クリーニング(抽出器のバックフラッシング以外)の際は、あらかじめメインスイッチを切り(0の位置)、電源プラグをコンセントから抜くかブレーカーを落として、本機を電気回線から遮断してください。いかなるクリーニング作業も、本書の注意事項に従って行ってください。

10) 本機が誤作動を起こしたり停止した場合は、前述の方法で電気回路から遮断してください。お客様ご自身による修理は絶対におやめください。あらゆる修理については、正規専門技術者にご依頼ください。いかなる修理も、弊社あるいは正規サービスセンターにより、純正パーツのみを使用して行ってください。上記事項を遵守なき場合、本機の操作上の安全性が損なわれる可能性があります。

11) オーバーヒートの危険を防ぐため、電源コードは、結束したり巻き上げたりせず、

完全に伸ばした状態で使ってください。

12) 給・排気口をふさがないでください。特に、カップウォーマートレイをふきん等で覆わないでください。

13) 電源コードは、ご自身で取り替えたりしないでください。電源コードが損傷した場合は、本体のメインスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜くかブレーカーを落として、電気回路を遮断してください。水道の元栓も閉めてください。電源コードの取り替えは、専門電気工事業者にのみ依頼してください。

14) これらの注意事項や取扱説明は、弊社ウェブサイトでもご覧いただけます。

3. 各部の名称

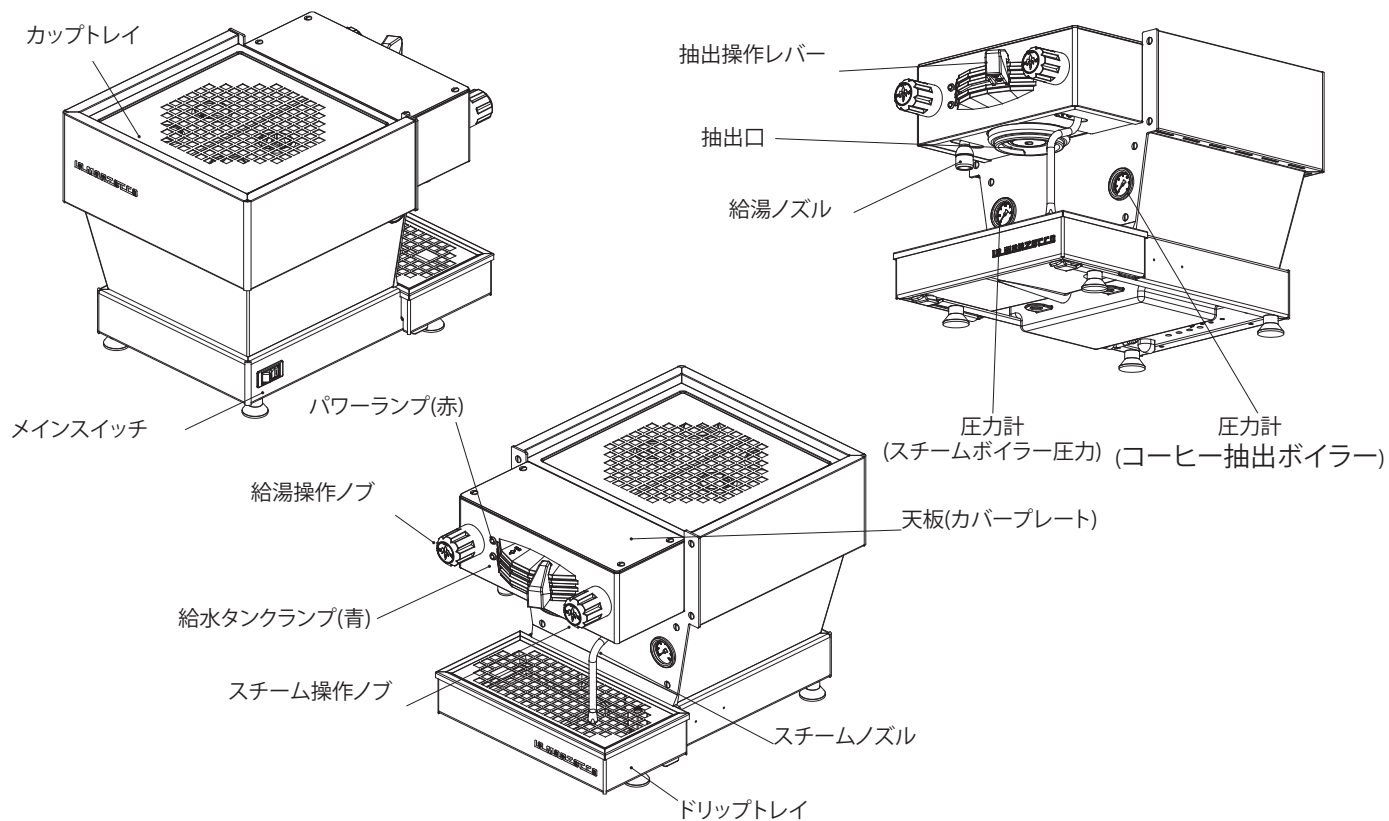


図1- 各部の名称

4.使用準備

注意
本機は床面から90cm以上の高さの所に、水平になるよう設置してください。

注意
膨張バルブからは、約93℃の熱湯が排出されることがあります。調整作業をするには、あらかじめ適切な身体防護が必要です。

注意
本機は屋外での使用には適していません。

注意:

- ・ 適正最低室温 : 5℃
- ・ 適正最高室温 : 32℃
- ・ ノイズ (音圧) レベル : 70dB以下

エスプレッソマシンlinea mini
使用準備

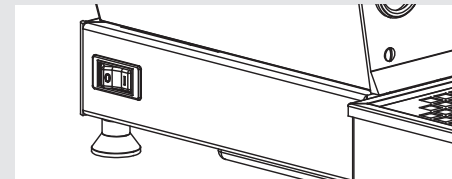
1) 給水タンクに注水する
ドリフトレイを本体からはずしたのち、給水口が見えるところまで給水タンクを手前に引き出します。給水口のカバーをはずし、タンクに飲用水を注ぎ満水にします。給水口にカバーを取り付け、給水タンクを元の位置まで差し込んでから、ドリフトレイをセットします。本機を給水管と接続するには、設置する国・地域の安全基準と弊社の据付ガイドの説明に従って作業を進めてください。

正しく安全な機能を保証し、適切な性能レベルと抽出するドリンクのクオリティーを維持するためには、使用する水の硬度は90ppm以上150ppm未満、PHは6.5と8.5の間、塩素濃度は50mg/l以下であることが重要です。これを目安にすることにより、本機は最も効率良く機能します。こうした指標がない場合は、浄水器を設置してください。その際は、必ず国・自治体の水道に関する基準に従ってください。

2) 電源を入れる
本体のシリアルナンバープレートに表示の定格に適應したコンセントに、電源プラグを差し込んでください。

3) ボイラーに給水する
本機を梱包から取り出したら、丈夫で平らな所に設置し、給水タンクを満水にしてください。タンクから注がれる水でボイラーが満水になる必要があります。ボイラーに適切に給水されるためには、以下の手順に従ってください。

スチームボイラー:メインスイッチを入れると(Iの位置)、電動給水バルブと給水ポンプが起動して、スチームボイラーの水位センサーが作動します。これにより、スチームボイラーに設定水位まで注水され、満水になると停止します。



注意:このプロセスの途中、給水タンクに水を補充する必要があることがあります。

コーヒー抽出ボイラー:給水ポンプが起動すると、抽出用ボイラーに直接水が流入します。linea miniに通電すると、自動的に給水ポンプが作動し、両ボイラーへの給水

が始まります。

4) 両ボイラーの満水を確認する
ヒーターが作動を開始し、マシンが適温に達するまで加熱されます。

準備作業後初めての湯出し

この準備作業が終了したら、コーヒー・熱湯・スチームの抽出を行う前に、以下の手順を踏んでください。

- フィルターホルダーを抽出口に差し込み、ハンドルを左から右へ回し固定してください。フィルターホルダーを正しくセットしたら、操作レバーを左に動かしてフィルターホルダーに湯出しします。少なくとも2分間は抽出器に湯出ししてください。
- 火傷に注意しながら、スチームノズルを少なくとも1分間空ぶかしてください。
- 給湯操作ノブを回し、じっくり時間をかけて少なくとも1リットルほどは熱湯を出してください。

5) 予熱が完了するまで待つ

この間、抽出圧計は12バール位を指すことがあります。これは、ヒーターの作動中いつでも起こり得ることで、圧力が12バールを超える場合は、膨張バルブを調節し12バールを超えないようにする必要があります。

通常の使用条件下では、コーヒー抽出圧力計は0~12バールの範囲を指しています。抽出時、圧力は約9バールに設定される必要があります。

パワーランプ(赤)が点灯すると、抽出のスタンバイ完了です。

ウォーミングアップの間は、パワーランプ(赤)は点滅します。

注意: スチームボイラー内の水温上昇に伴い、ボイラーから空気と蒸気の排出音が聞こえることがありますが、これは正常です。水が沸騰するにつれ、ボイラー内に蒸気が充満してくると入れ替わりに、空気は真空制御弁から排出されていきます。ボイラーが適温に近づく、真空制御弁は閉まりスチームは排出されなくなります。このプロセスにより、スチームボイラー内の空気を抜き、蒸気を溜めることができるのです。

6) 規格表示

CE認証プレート



ETL認証プレート



7) 膨張バルブを調節する

膨張バルブは、コーヒー抽出圧の上限を制御します。抽出ボイラー内の水が加熱されると内部の水が膨張します。コーヒー抽出ボイラーは完全に満水状態のため、膨張した水はボイラー内の圧力上昇を引き起こします。安全装置がなくては、内圧上昇はボイラーの破損を招きかねません。コーヒー抽出圧は決して12バールを超えてはなりません。バルブは高温になっているので、適切に身体を防護した上で、調節作業を行ってください。膨張バルブを時計方向に回せば、加圧することができます。減圧するには、反時計回りに回します(図を参照)。

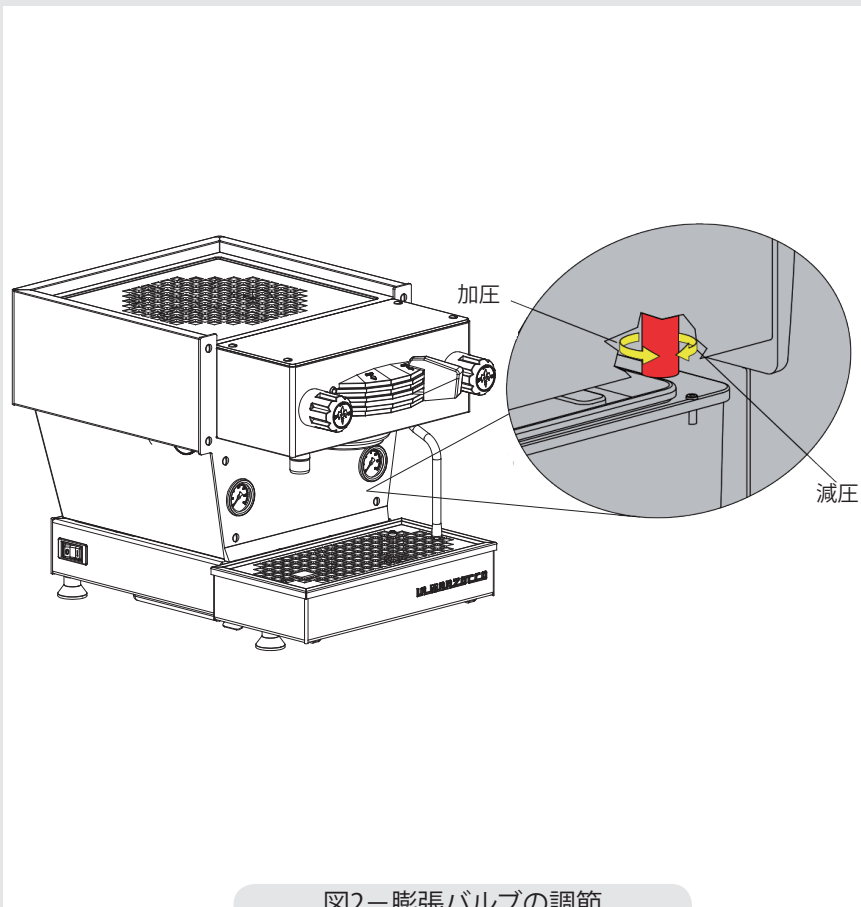


図2-膨張バルブの調節

8) 給水ポンプ圧を調節する

給水ポンプの工場出荷時設定圧は9バールです。圧力を変更する必要がある場合は、以下の手順に沿って作業を行ってください。

1. カップウォーマートレイと、そのすぐ下部にあるトレイをはずしてください。
2. 給水ポンプの調節ねじに付いている締

付けナットを緩めます。

3. 給水ポンプ圧を調節します。
4. 加圧するには時計回り、減圧には反時計回りにナットを回します。

注意：給水ポンプ圧は、本機が作動中かつ、フィルターホルダーにコーヒー粉が入っているときに調節してください。

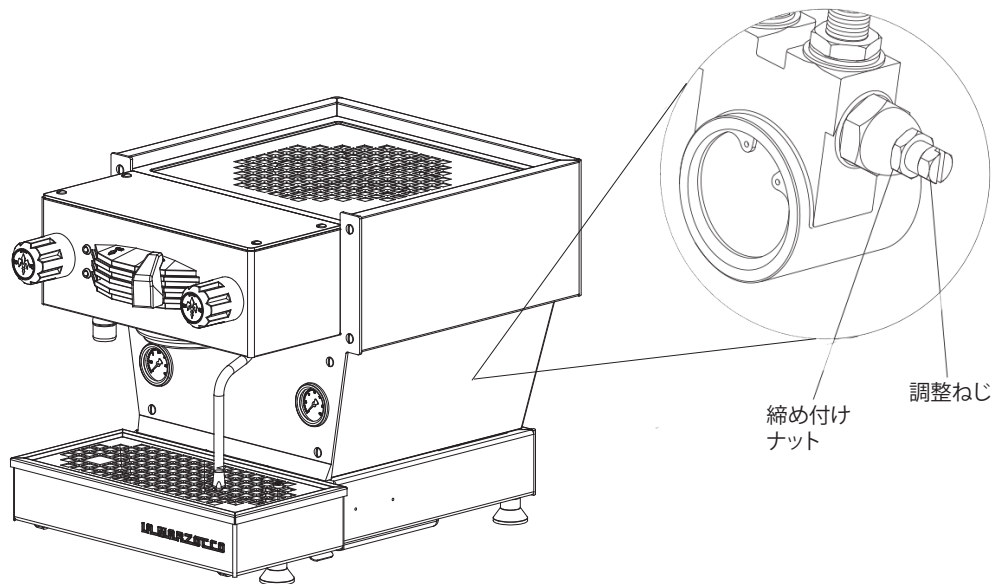


図3ー 給水ポンプ圧力調節

5.操作方法

▲ 注意 ▲

コーヒー抽出ボイラー、および、スチームボイラーには熱湯が溜まっています。52℃を超える熱湯は、直ちに重大な火傷、あるいは、熱傷による死亡の原因になります(コーヒー抽出器93.3℃、スチームボイラー127℃)。

▲ 注意 ▲

本機をクリーニングする際、水に浸けたり水をかけたりしないでください。お手入れの際には、本書の注意事項を厳守してください。

▲ 注意 ▲

本機はコーヒーおよびホットドリンクを作る目的のみのために設計されています。

1.フィルターホルダーの取り付け
フィルターホルダーを抽出口にセットし、ハンドルを左から右に回し固定します。フィルターホルダーを正しく装着したら、抽出操作ノブを右から左に動かして、フィルターホルダーに熱湯が流れ込むようにします。コーヒー粉を投入する前に、フィルターホルダーが適温になっていることが重要です。

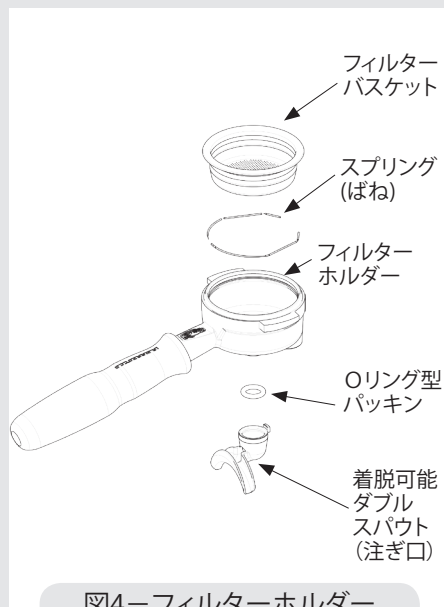


図4-フィルターホルダー

コーヒー抽出前に、空のフィルターホルダーに数秒間湯通ししあらかじめ予熱しておきます。

注意: 本機を使用しないときは、フィルターホルダーを本体に取り付けておいてください。抽出が適切に行われるためには、フィルターホルダーが温まっている必要があります。

2.コーヒーの抽出

フィルターホルダーの予熱が完了したら、はずします。コーヒーを淹れる準備が整いました。シングル(1杯用)かダブル(2杯用)のフィルターバスケットを使って、フィルターホルダーにコーヒー粉を投入します。付属のタンパーでコーヒー粉を軽く押さえ、フィルターホルダーを本体にセットしてください。抽出操作レバーを右から左に動かし、抽出を開始します。(8ページ、図1)

注意: フィルターホルダー装着前に、抽出口に熱湯を通すと、残ったコーヒーかすや油等を洗い流すことができると言われています。同様の理由で、抽出直後湯出しすることもできます。様々な方法を実際にお試しの上、ご自身のコーヒーに最適の手順を見つけてください。エスプレッソの抽出テクニックはたくさんあります。ウェブサイト、ブログ、フォーラムなどで様々な方法が紹介されています。世界中のプロのバリスタ

監修の情報もあります。

3. スチームの出し方

ミルクジャグにスチームノズルを入れる前に、毎回スチーム操作ノブを回して空ぶかしをし、ノズル内の結露水を抜いてください。

スチームノズルをミルク等温めたい飲料に浸けます。スチーム操作ノブを回し、スチームを出します。

スチーム操作ノブの回し加減でスチーム量をコントロールすることができます。スチーム操作ノブは全開のところではロックされません。

スチームの熱が液体に送りこまれ、液温を上昇させます。火傷を防ぐために、液体があふれ出ないように注意してください。

カプチーノや他のドリンク用にミルクをスチームで泡立てるのは簡単ですが、上手く泡立てるにはある程度スキルが必要です。いろいろなテクニックをお試しの上、最適な方法を見出してください。インターネット上で、様々なミルクのスチーム泡立て法が紹介されています。

注意：ミルクジャグに充分量の液体が入っ

ていることが大切です。従って、少量のミルクをスチーミングする場合は、小型のジャグを使用する必要があります。大量のミルクをスチーミングするには、大きめのジャグが必要です。

ジャグ内のミルクが少量過ぎると、飛び散る恐れがあります。ジャグの半分くらいが最適です。

注意：加熱された液体がスチームボイラーに逆流するのを防ぐため、スチーミングの後、空ぶかしすることをお勧めします。スチーム操作ノブを2, 3秒解放し、ノズルからスチームを逃がして、スチームシステムを洗浄します。

4. 給湯

給湯ノズルから熱湯を出すことができます。給湯するには、左側のノブを回します(8ページ、図1)。

このノブで給湯を操作します。

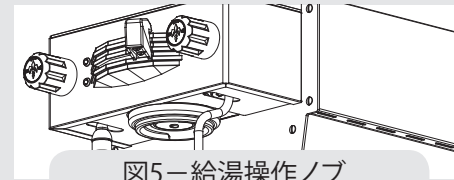


図5- 給湯操作ノブ

6.主な特長

▲ 注意 ▲
 本書の注意事項が遵守されない場合、弊社はいかなる人的・物的損害に対しても責任を負いません。

1.給湯

本体左方にある給湯ノズルから熱湯が出ます。左側のノブを回します(8ページ、図1)

2.コーヒーを淹れるための一般的注意事項

フィルターホルダーは常に温められていなければなりません。抽出器の最下部にあり、ゴムパッキンにより抽出器に直接接していない部分もあるためです。マシンを使用しないとき、フィルターホルダーを本体に装着したままにしておくことによって、予熱できます。抽出操作レバーを動かして空のフィルターホルダーに湯出しすることによっても温めることができます。

3.コーヒー豆の挽き具合

コーヒーの粒度は、ブレンドの種類と共に、美味しいコーヒーを淹れるのに極めて重要な要素です。理想的な挽き方は、通常一杯分の粉量(少なくとも6gをお勧め

します)で様々な挽き方の粉を試すことにより、見つけることができます。抽出速度が遅過ぎたり(ポタポタと一滴ずつしか抽出されない)、早過ぎたりしないのが、最適な挽き方と言えます。一般的な基準は、ダブルの粉量から約25秒でおよそ60mlのエスプレッソ抽出です。粒度によって、抽出時間を調整します。

注意

8時間以上使用しない場合や長期間不使用の後には、本機の機能を最大限発揮させるために、抽出作業再開に先立ち、以下のよう

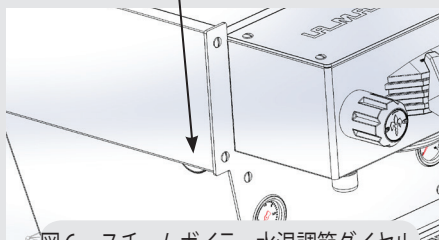
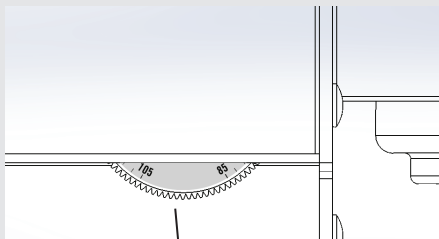


図6-スチームボイラー水温調節ダイヤル

な清掃を行う必要があります。

- 抽出器:フィルターホルダーを装着したまま、少なくとも2分間抽出器に湯出ししてください。
- 火傷に注意しながら、スチームノズルを少なくとも1分間空ぶかしてください。
- 給湯操作ノブを開けて、熱湯を1リットル排出してください。
- 給水タンクの水を、毎日入れ替えてください。

長期間ご使用にならない場合は、以下の安全上の注意事項に従って下さい:

- 給水管を外すか、水道の元栓を閉めてください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

7.メンテナンスとお手入れ

注意
 本機を高圧洗浄したり、高圧水流の当たる場所に置かないでください。

注意
 抽出器が熱湯を抽出中は、フィルターホルダーをはずさないでください。コーヒー抽出器内には熱湯が溜まっています。52℃を超える湯温は、重度の火傷や熱傷による死亡の原因になります。

注意
 本機をクリーニングする際、水に浸けたり水をかけたりしないでください。お手入れの際は、注意事項を厳守してください。

注意
 膨張バルブからは、約93℃の熱湯が排出されることがあります。調整作業をするには、あらかじめ適切な身体防護が必要です。

注意
 本機はコーヒーおよびホットドリンクを作る目的のみに設計されています。

毎日のお手入れ

1. ディフューザースクリーンの洗浄
 コーヒー抽出に続く排出動作中、ディフューザースクリーンに少量のコーヒー粉が次第に付着し目詰まりさせます。電源を切り、ディフューザーねじを緩めてディフューザースクリーンをはずしてください。洗剤メーカーの取扱説明に従い、洗浄液に浸けて洗った後、清浄な水でよくすすいでください。ディフューザースクリーンを再び装着し、抽出口に数回湯出ししてください。

2. 抽出器の内部クリーニング
 ブラインドフィルターをフィルターホルダーに取り付けます。適量のエスプレッソマシン専用洗剤を（洗剤の取扱説明に従い）フィルターに投入します。フィルターホルダーを抽出器にセットします。

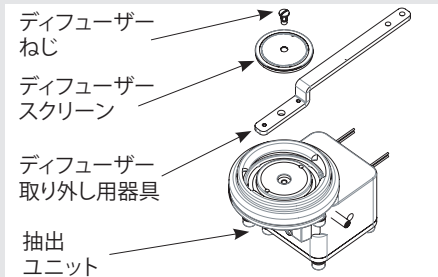


図7-コーヒー抽出器

- コーヒー抽出時と同様に抽出操作レバーを動かし熱湯を出します。約15～20秒後に熱湯を止めてください。
- フィルターホルダーを外したとき抽出器から出る熱湯に洗剤分が残らないようになるまで、湯出しを数回繰り返してください。湯出しの間は、フィルターホルダーを抽出器から外さないでください。
- フィルターホルダーからブラインドフィルターを外し、通常のフィルターをセットして、数回湯出しして抽出器をよくすすいでください。

3.本体のクリーニング

ステンレス表面を、柔らかく研磨材の付いていない布で拭いてください。サテン仕上げが施されている場合は、仕上げの方向に沿って拭いてください。塗装・印刷・プラスチック部等の損傷を防ぐため、アルコールや溶剤は使用しないでください。側面パネルを柔らかい布で拭いてください。湿らせた柔らかい布でのみ拭いてください。

4.給湯ノズルとスチームノズルのクリーニング

スチームノズルは、使用直後に湿らせた布で拭いた上で、スチームを空ぶかししてください。ノズル内部に残留物（次に温めるドリンクの味を変える可能性があります）が付着するのを防ぎます。

給湯ノズルは湿らせた布で定期的にクリーニングしてください。固まったミルクがスチームノズルに付着している場合は、ノズルの先端をお湯の入った容器に浸けた後、拭き取ってください。まだ残留物が付着している場合は、この手順を繰り返してください。

注意：このクリーニング手順は、中程度から平均的な使用頻度（1日当たり20～30カップ）に基づくものです。それ以下の使用頻度の場合は、クリーニングの作業計画を調整してください。

定期的なお手入れ

1.ボイラーの水抜き：コーヒー抽出ボイラーとスチームボイラーの水を全て抜き入れ替えることにより、ボイラー内部表面に水道水のミネラル残留物が付着するのを軽減させることができます。さらに、この水の総入れ替えにより、気になる水の臭いや味を解消することができます。

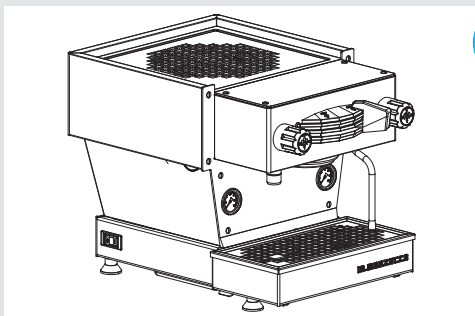
スチームボイラーの水抜き：本体の電源を切ります。後方パネルをはずします。本体下部右側に球状バルブがあります。バルブ先端に付いている真鍮製キャップを工具ではずします。本体をシンク等の排水口近くまで移動させ、バルブが排水口の方向を向くような角度に傾けて水を抜きます。

抽出ボイラーの水抜き：本体の電源を切ります。火傷などから身体を防護した上で適切な工具を使用し、水が排出し始めるまで膨張バルブを緩めます。それから、左側の球状バルブを開けます。

2.給水タンクの洗浄：給水タンク内側表面に藻などが発生するのを防ぐため、タンクを定期的に洗浄する必要があります。まず、本体から給水タンクを取り外してください。透明の注水ホースを抜いてください。ふたのねじを全て抜きパーツをはずして、洗剤を溶かしたぬるま湯で分解洗浄してください。パーツは食器洗い機でも洗えます。

8. インストールガイド

1.linea mini エスプレッソマシン を梱包から取り出す	19ページ	7.膨張バルブを調節	23ページ
2.注水(初期注水)	19ページ	8.スチームボイラー圧をチェック	24ページ
3.ドリフトレイをセット	20ページ	9.エスプレッソの抽出	25ページ
4.コンセントに電源プラグを差し込む	20ページ	10.ボイラーの加圧を確認	25ページ
5.メインスイッチを入れる	21ページ	11.コーヒー抽出ボイラーの水温	26ページ
6.コーヒー抽出圧をチェック	22ページ	12.スチームボイラーの水温	26ページ



1

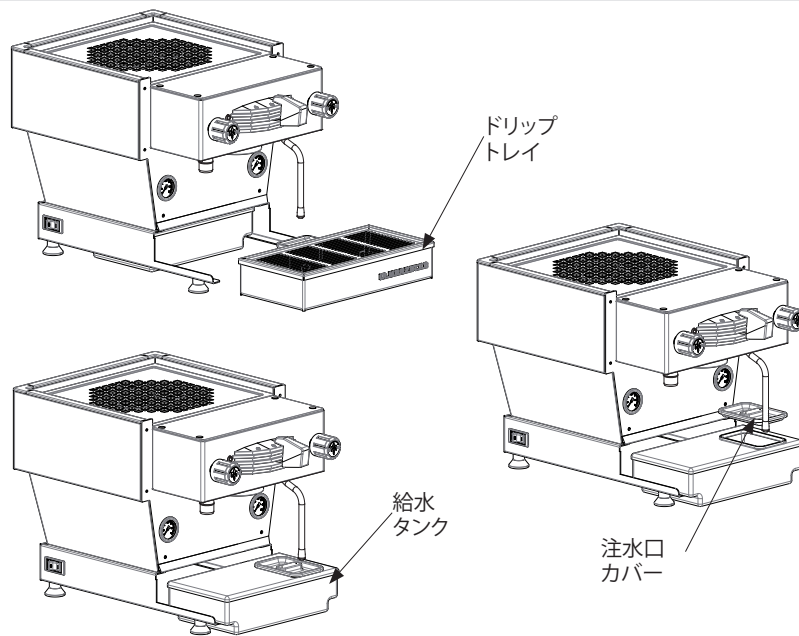
エスプレッソマシンを梱包から取り出し、水平な場所に据え付けてください。付属品が全て揃っているか、確認してください。本体に損傷箇所が見当たらないか、チェックしてください。

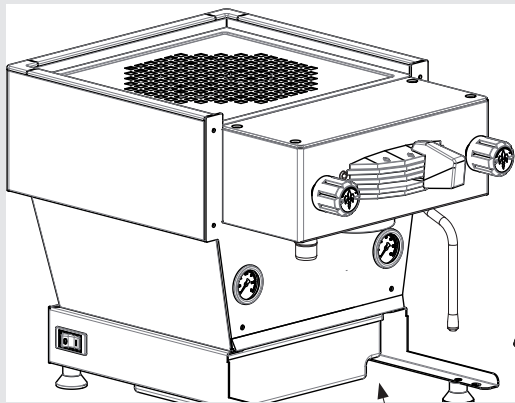
▲ 注意 ▲
本機を床面から90cm以上の高さの場所に、水平に設置してください。

2

注水口カバーを開けて給水タンクを浄水で満たします。タンクを元の位置に戻し、ドリフトレイをセットします。ドリフトレイが完全に奥まで押し込まれているか、確認してください。給水タンクは背面の水位計に接していなければなりません。

注意: linea mini は、給水タンク付きの仕様となっています。





位置合わせくぼみ

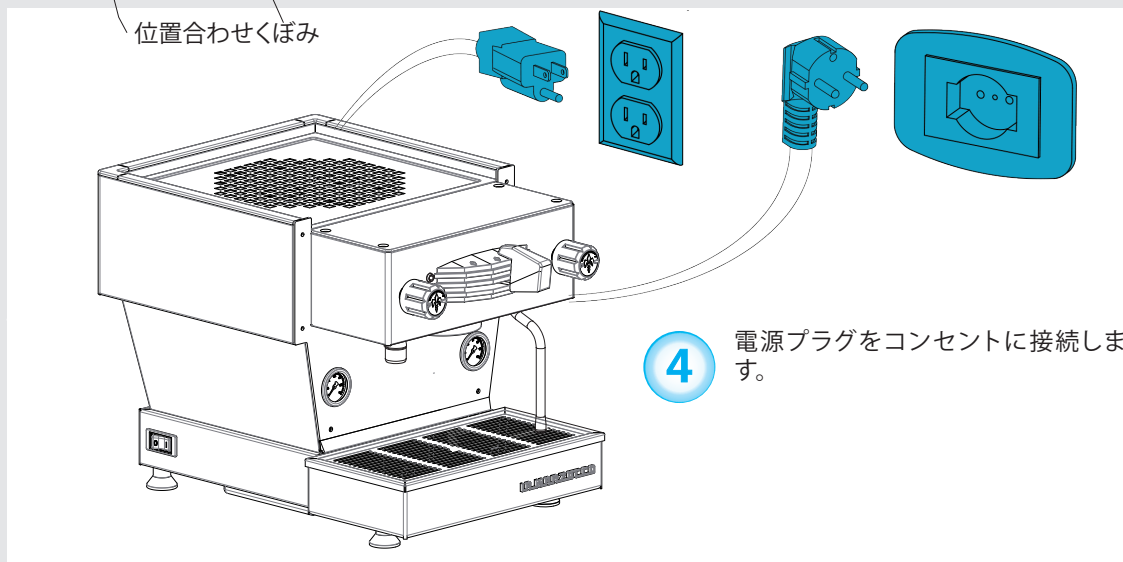
3

注意:

マシンが正しく機能するために、ドリフトレイは本体に正しくセットしてください。ドリフトレイには2つのマグネットがついており、本体底部のくぼみに合わせるようになっています。ドリフトレイ取り付けの際は、マグネットがくぼみにしっかりと差し込まれたか確認してください。ドリフトレイを定位置にセットするには、前面を軽く押さなければならないこともあります。

本体の電源が入っていて給水タンクが満水の時、給水タンクの青ランプが点灯します。タンクが空の場合は、ランプは点滅します。

位置合わせマグネットと溝



4

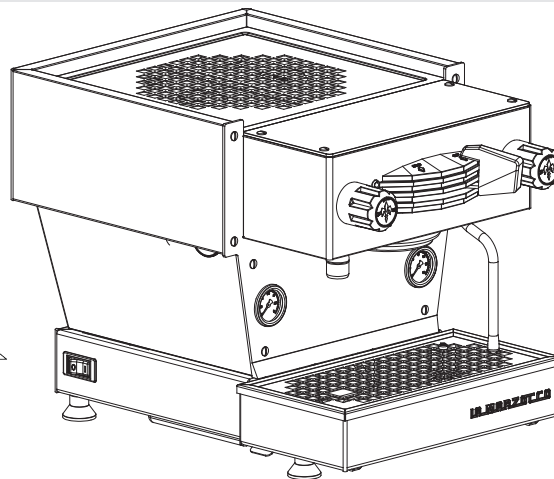
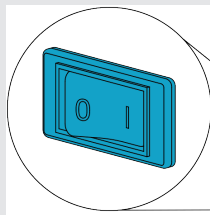
電源プラグをコンセントに接続します。

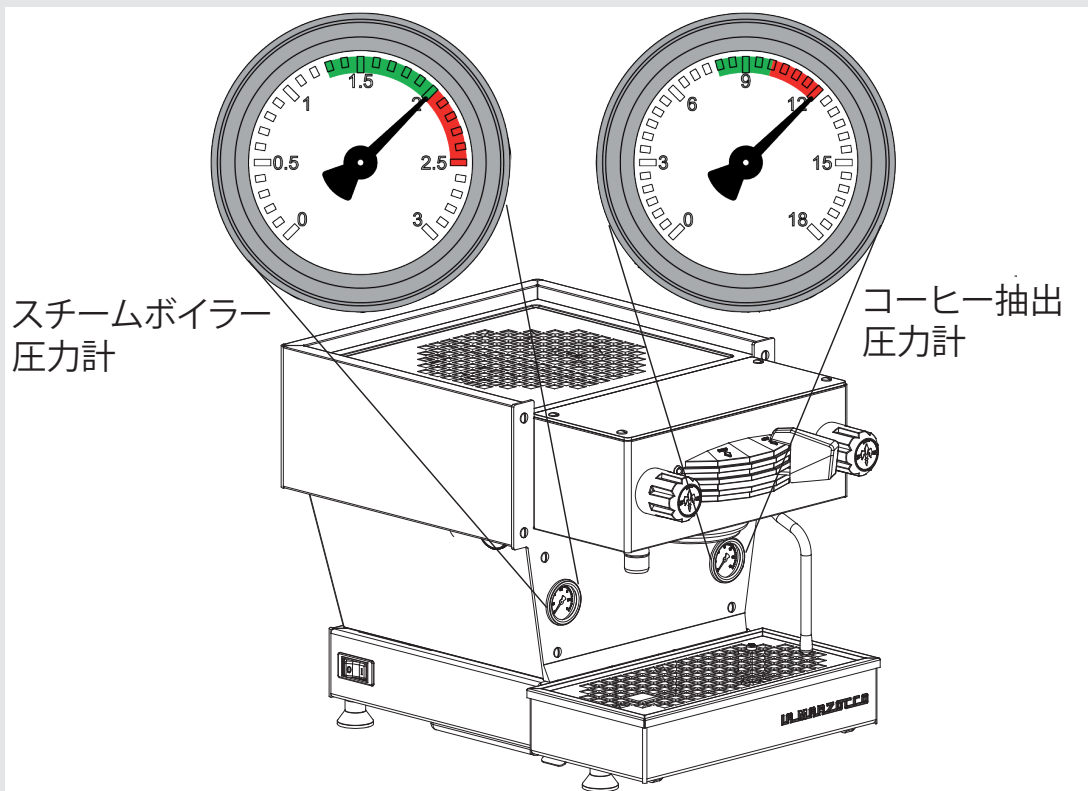
▲ 注意 ▲

本機のアース設置工事をご使用国・地方自治体における現行の電気設備技術基準・内線規定に従って施工されていない場合、また、電源コードや他の電気部品が不適切に接続されている場合、弊社はいかなる損害賠償訴訟に関わる事故についても一切の責任を負いません。

5

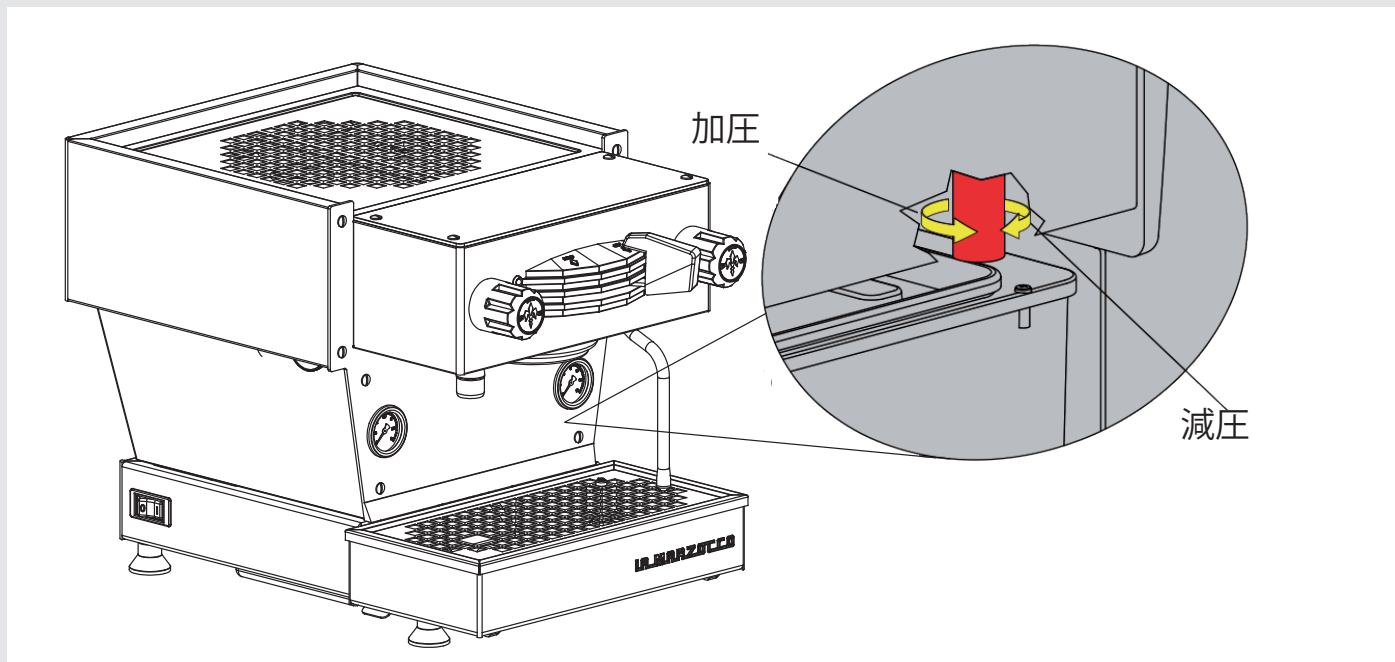
メインスイッチを押して電源を入れてください。メインスイッチは、本体左側面の後方にあります。





6

次に、膨張バルブをチェックします。コーヒー抽出ボイラー内の水が適温まで加熱されていくにつれて、ボイラー内圧が上昇します。コーヒー抽出圧の上限を12バールに制御する過程で、ドリフトレイの背後にある膨張バルブより水が排出されます。初動加熱の際は、コーヒー抽出圧計をチェックしてください。12バールに達すると針が止まることを確認してください。抽出圧計が12バール以下か以上を指す場合は、膨張バルブの調節が必要となります。膨張バルブを適切に調節するには、次の手順に従ってください。



7

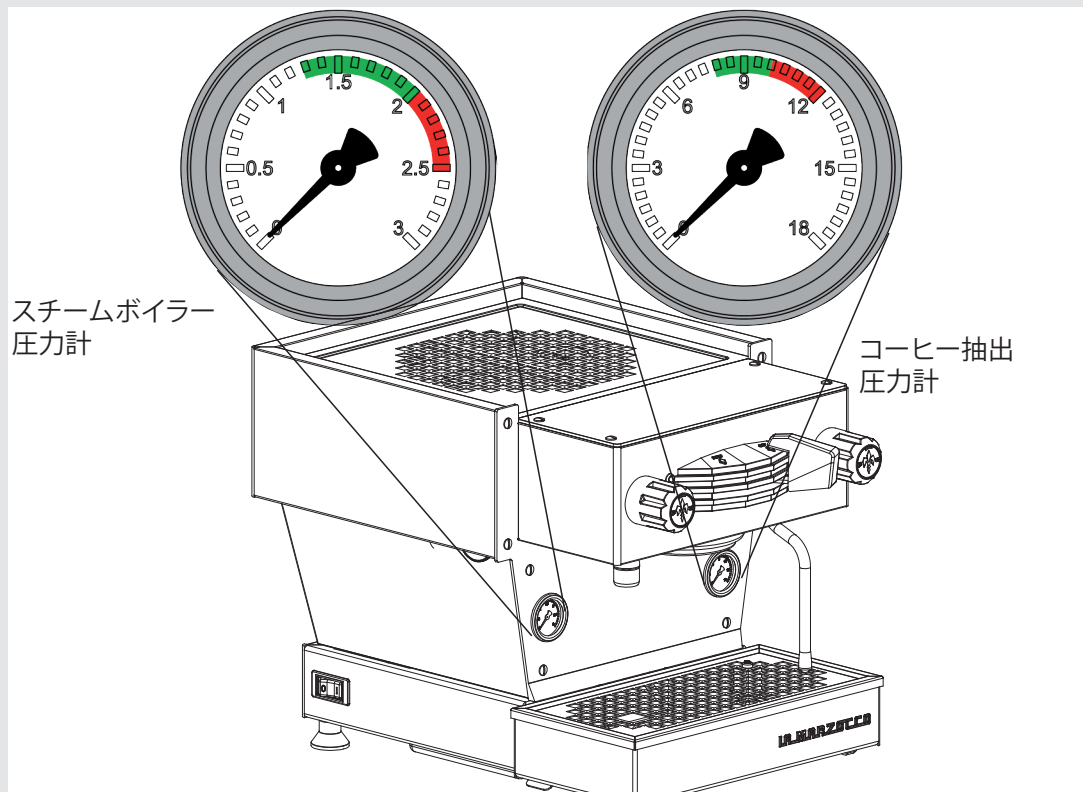
膨張バルブの調節が必要な際は、次の手順で行ってください。ドリフトトレイを引き抜くと、膨張バルブが見えます。膨張バルブは、本体フロントパネル下部から突き出しており、六角形で真鍮色をしています。緩縮の際は、18mmのレンチを使用します。このバルブは熱くなっているため、火傷の防護を十分に施した上で圧力調整を行ってください。加圧には時計回り、減圧には反時計回りにバルブを回します。必要であれば工具を使い、ご希望の圧力になるまでバルブを1/4回かそれより少なめに回します。調節する度に、ドリフトトレイを元の位置に戻し、動作確認をします。

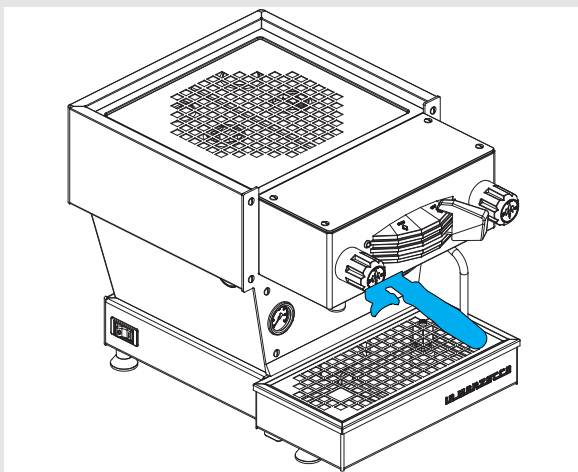
注意

膨張バルブからは、約93°Cの熱湯が排出されることがあります。調整作業をするには、あらかじめ適切な身体防護が必要です。

8

スチームボイラー圧力計を観察することにより、スチームボイラーの加熱プロセスをモニタリングできます。スチームボイラー圧は工場出荷時、約2.0バールに設定されています。圧力計が2.0バールに達すると、加熱は一旦停止します。



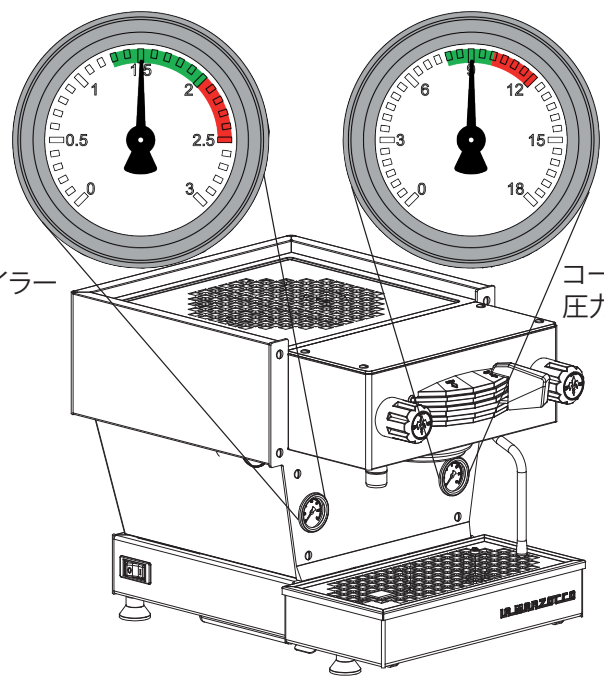


9

マシンの準備が完了したら(赤ランプ点灯)、フィルターホルダーにコーヒー粉を充填し、抽出を開始します。本機の操作に関する詳細情報は、操作マニュアルをご参照ください。

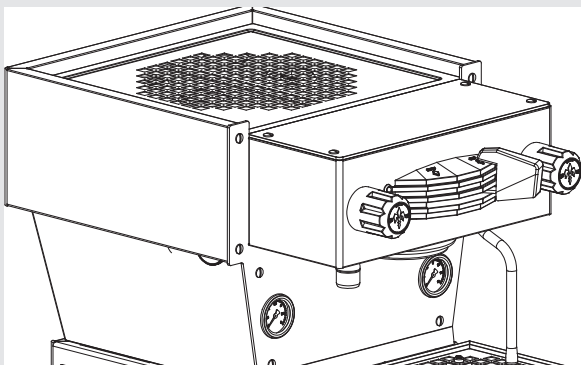
10

抽出の際、コーヒー抽出圧は8～10バールの間でなければなりません。スチームボイラー圧は、2バールに設定されるべきですが、1.3と2バールの間なら適正範囲です。



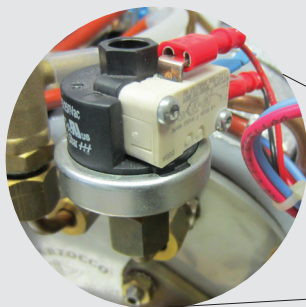
スチームボイラー
圧力計

コーヒー抽出
圧力計



11

この指標は常温における工場設定値です。
抽出ボイラーの湯温は温度変化が最も大きい箇所で計測されます。
抽出部の構造のお蔭で、抽出温度は一定に保たれます。抽出器内の湯温が若干変動しても、抽出温度は一定に保たれます。
個々のエスプレッソの抽出温度を正確に調整するには、抽出口から出る熱湯の温度を温度計測器で測定する必要があります。



12

スチームボイラー圧の調節は、排気圧スイッチで行うことができます。

