

# Bedienungs- anleitung

## linea mini

La Marzoccos linea mini ist eine handgemachte Espressomaschine der Profiklasse für Zuhause, die das klassisch-ikonische Design in Miniaturformat reflektiert. Die linea mini verfügt über einen Edelstahlbereich für Kaffee und einen Boiler für Dampf und Heißwasser. Sie eignet sich zum Brühen frisch gemahlene Kaffees, zur Verwendung von Kaffee kapseln oder Pads sowie zur Zubereitung von Tee und anderen Heißgetränken.



**la marzocco**

handmade in florence

# linea mini

Betriebsanleitung V1.1 - 04/2015



## la marzocco

handmade in florence

## Kapitel

- |                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| 1. Wichtige Sicherheitshinweise | S. 3  |
| 2. Allgemeine Informationen     | S. 5  |
| 3. Beschreibung des Gerätes     | S. 8  |
| 4. Installation                 | S. 9  |
| 5. Betrieb                      | S. 13 |
| 6. Hauptfunktionen              | S. 15 |
| 7. Wartung und Reinigung        | S. 16 |
| 8. Installationsanleitung       | S. 18 |

La Marzocco S.r.l.

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

[www.lamarzocco.com](http://www.lamarzocco.com)  
[info@lamarzocco.com](mailto:info@lamarzocco.com)

Tel.: +39 055 849 191  
Fax: +39 055 849 1990

Verfügbare Zertifikate:



**ACHTUNG**  
**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF**

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie die Anleitung vollständig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Haltegriffe und -vorrichtungen.
3. Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um Feuer, elektrische Schläge und Verletzungen zu vermeiden.
4. Wenn das Gerät von Kindern verwendet wird oder sich Kinder in der Nähe aufhalten, ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich.
5. Trennen Sie den Gerätestecker von der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen oder das Gerät reinigen.
6. Betreiben Sie niemals ein Gerät, dessen Netzkabel oder Netzstecker beschädigt ist oder das irgendwelche Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufweist.
7. Bringen Sie das Gerät zur nächsten autorisierten Serviceeinrichtung, um es untersuchen, reparieren oder justieren zu lassen.
8. Die Verwendung von nicht durch den Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten von Tischen oder Theken laufen. Bringen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen.

**ACHTUNG**  
**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF**

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

10. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gasflammen oder Heizplatten oder in heißen Öfen.
11. Verbinden Sie das Netzkabel stets zuerst mit dem Gerät und erst dann mit der Steckdose. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, stellen Sie zunächst alle Bedienschalter auf "aus" und entfernen dann den Netzstecker aus der Steckdose.
12. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum vorgesehenen Zweck.
13. Bewahren Sie diese Anleitung auf.
14. Die Verwendung, Reinigung und Wartung dieser Kaffeemaschine durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen ist möglich, sofern sie von einer Person beaufsichtigt werden, welche für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und sofern sie die Gefahren verstehen.  
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um auszuschließen, dass mit dem Gerät gespielt wird.  
Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
15. Alle Reparaturarbeiten müssen von Personen ausgeführt werden, die über entsprechende Kenntnisse und praktische Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, vor allem dann, wenn Sicherheit und Hygiene betroffen sind.

## 2. Allgemeine Informationen

### ACHTUNG

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die Erdung nicht nach den geltenden lokalen, nationalen und internationalen Richtlinien erfolgte und die elektrischen Kabel oder andere elektrische Teile nicht korrekt angeschlossen wurden.

### ACHTUNG

Gefährliche Spannung. Vor der Wartung vom Stromnetz trennen.

### ACHTUNG

Die Maschine muss so installiert werden, dass sie für qualifizierte Techniker für Wartungseingriffe leicht zugänglich ist.

### ACHTUNG

Dieses Gerät ist nicht bestimmt zur Nutzung von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen, sofern diese nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Beaufsichtigung bzw. Anweisung für die Nutzung erfahren haben.

### ACHTUNG

Positionieren bzw. lagern Sie die Kaffeemaschine nicht an Orten, an denen das Wasser im Boiler oder im Hydrauliksystem gefrieren könnte, um Beschädigungen und Lecks zu vermeiden.

Espresso-Kaffeemaschine, die grundsätzlich aus einem Brühbereich für Espresso-Kaffee und einem Dampfboiler besteht, der Dampf und Heißwasser für Tee liefert.

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern vorgesehen, beispielsweise:

- in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in Bauernhäusern;
- durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

### Über diese Bedienungsanleitung

1) Diese Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher und wichtiger Bestandteil des Produkts und muss den Benutzern ausgehändigt werden. Alle Benutzer müssen die beigefügten Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen

sorgfältig durchlesen, da diese wichtige Informationen zur Sicherheit bei Installation, Betrieb und Wartung enthalten.

Diese Bedienungsanleitung muss an einem sicheren Ort verwahrt und sowohl neuen wie auch erfahrenen Benutzern zugänglich gemacht werden.

## Auspacken des Gerätes

1) Gewährleisten Sie den einwandfreien Zustand des Produktes durch eine Überprüfung der Verpackung. Achten Sie darauf, dass die Verpackung keine Beschädigungen aufweist, die sich auf den Zustand des Gerätes hätten auswirken können.

2) Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand des Gerätes, nachdem Sie vorsichtig die Verpackung entfernt haben. Verpackungsmaterialien (Kartons, Plastiktüten, Schaumgummiteile usw.) dürfen wegen der von ihnen ausgehenden Gefahren nicht in die Hände von Kindern gelangen und müssen korrekt entsorgt werden.

## Sicherheitshinweise

1) Überprüfen Sie, ob die auf dem Kennschild angegebenen elektrischen Anschlusswerte mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, an das das Gerät angeschlossen wird.

Dieses Gerät muss entsprechend der anwendbaren regionalen, staatlichen oder lokalen Bestimmungen installiert werden.

2) Die Installation muss entsprechend der lokalen Gesetzen und Regelungen für den

Strom- und Wasseranschluss erfolgen. Die Installation muss auch den Anweisungen des Herstellers entsprechen und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.

3) Eine falsche Installation kann zu Verletzungen oder Schäden bei Menschen, Tieren oder Sachen führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt.

4) Ein sicherer elektrischer Betrieb dieses Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn der Anschluss an das Stromnetz korrekt ausgeführt wird und im Besonderen hinsichtlich der Erdung den nationalen und internationalen Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen entspricht. Stellen Sie sicher, dass die Erdung korrekt erfolgt ist, da sie eine grundlegende Voraussetzung für die Sicherheit darstellt. Stellen Sie sicher, dass diese Anschlüsse von Fachpersonal kontrolliert werden.

5) Stellen Sie weiterhin sicher, dass die auf dem Kennschild angegebene Leistungsaufnahme des Gerätes das elektrische Netz nicht überlastet.

6) Wir empfehlen Ihnen, keine Adapter, Mehrfach-Steckdosen oder Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte sich ihre Verwendung nicht

umgehen lassen, muss gewährleistet werden, dass sie den lokalen, nationalen und internationalen Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen entsprechen, wobei darauf zu achten ist, dass die auf diesen Adaptern und Verlängerungskabeln angegebenen Leistungs- und Stromwerte nicht überschritten werden.

7) Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck, für den es entworfen und gebaut wurde, benutzt werden. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und gefährlich.

Der Hersteller kann nicht für Schäden durch einen unsachgemäßen und/oder Vernunftwidrigen Gebrauch haftbar gemacht werden.

8) Die Benutzung eines elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlicher Regeln. d.h. im Einzelnen:

- Berühren sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen
- Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel in Badezimmern oder Duschen
- Trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel von der Steckdose
- Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen aus

- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern oder unerfahrenen Personen bedienen

**9)** Drehen Sie, bevor Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten an diesem Gerät durchgeführt werden (ausgenommen des Rückspülens der Brühgruppen), den Hauptschalter auf „0“ und unterbrechen Sie die Stromzufuhr durch Ziehen des Netzsteckers oder Deaktivieren des entsprechenden Trennschalters. Beachten Sie bei allen Reinigungsarbeiten ausschließlich den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

**10)** Unterbrechen Sie, falls das Gerät fehlerhaft oder gar nicht mehr arbeitet, die Stromzufuhr ( wie im vorhergehenden Punkt beschrieben). Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Wenden Sie

sich an zugelassenes Fachpersonal, um Reparaturen durchführen zu lassen. Alle Reparaturen dürfen unter ausschließlicher Verwendung von Original-Ersatzteilen vom Hersteller oder von einem zugelassenen Fachbetrieb durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann den sicheren Betrieb dieses Gerätes in Frage stellen.

**11)** Um gefährlichen Überhitzungsproblemen entgegenzuwirken, wird empfohlen, das Netzkabel vollständig zu entrollen.

**12)** Verstopfen Sie keine Lufteinlässe oder Luftauslässe und benutzen Sie insbesondere keine Geschirrtücher oder andere Gegenstände zum Abdecken der Tassenablage.

**13)** Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer ersetzt werden. Schalten Sie im Falle einer Beschädigung des Netzkabels das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie den entsprechenden Trennschalter aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Schließen Sie zudem die Wasserversorgung. Lassen Sie das Netzkabel ausschließlich von zugelassenem Fachpersonal austauschen.

**14)** Diese Anleitungen sind auch in einem alternativen Format auf einer Website verfügbar.

### 3. Beschreibung des Gerätes

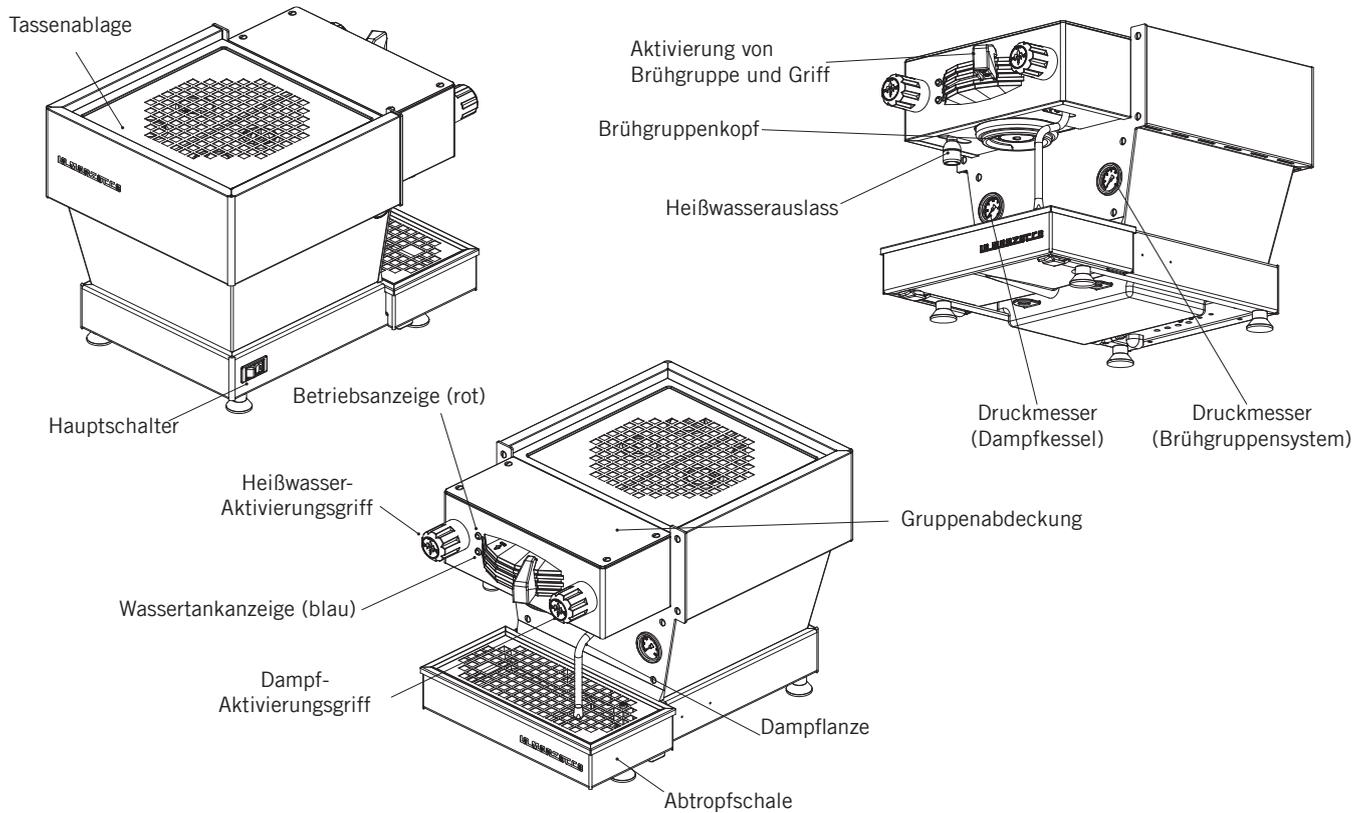


Abbildung 1 – Beschreibung des Gerätes

### ACHTUNG

Die Kaffeemaschine Waagrecht auf einer Theke aufstellen, die mindestens 90cm vom Boden entfernt ist.

### ACHTUNG

Aus dem Expansionsventil kann heißes Wasser mit bis zu 93°C austreten. Beim Umgang mit diesen Bauteilen ist ein angemessener Schutz erforderlich, bevor Einstellungen vorgenommen werden.

### ACHTUNG

Diese Maschine ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt.

#### Hinweis:

- Minimale Raumtemperatur: 5°C
- Maximale Raumtemperatur: 32°C
- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dBA.

#### Installation der Espressomaschine linea mini

**1) Füllen des Wassertanks mit Wasser.** Sobald das Gerät ausgepackt, auf einem ebenen, harten Untergrund gestellt. Entfernen Sie die Abtropfschale und ziehen Sie den Wassertank heraus, bis der Tankdeckel zugänglich ist. Entfernen Sie den Tankdeckel und füllen Sie den Wassertank mit gefiltertem Wasser. Setzen Sie den Tankdeckel wieder auf und schieben Sie den Wassertank zurück in seine Arbeitsposition. Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein. Gehen Sie zum Anschluss des Gerätes an die Wasserleitung entsprechend den Anweisungen in der Installationsanleitung sowie gemäß allen lokalen / nationalen Sicherheitsstandards am Installationsort des Gerätes vor.

Zur Gewährleistung eines richtigen und sicheren Gerätebetriebs sowie zur Aufrechterhaltung einer angemessenen Leistung und hohen Qualität der zubereiteten Getränke ist es wichtig, dass das zugeführte Wasser eine Härte von mehr als 9°f (90 ppm, 5°d) sowie weniger als 15°f (150 ppm, 8,4°F) hat. Der pH-Wert sollte zwischen 6,5 und 8,5 liegen und der Chlorgehalt unter 50 mg/l. Bei Einhaltung dieser Werte kann das Gerät mit höchster Effizienz arbeiten. Sollten diese Parameter nicht erfüllt sein, muss wiederum entsprechend der lokalen und

nationalen Standards zum Trinkwasser eine spezielle Filtervorrichtung installiert werden.

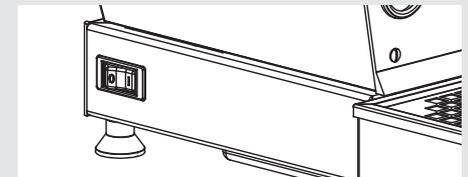
#### 2) Verbinden der Espressomaschine mit dem Stromnetz.

Verbinden Sie die Espressomaschine entsprechend der Aufschrift auf dem Kennschild des Gerätes mit dem Stromnetz.

#### 3) Füllen der Kessel mit Wasser.

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Kessel zu füllen:

**Dampfkessel:** Stellen Sie den Hauptschalter auf Position „1“. Das automatische Befüllsystem für den Dampfkessel wird aktiviert und die Wasserpumpe sowie das Magnetventil zum automatischen Füllen des Kessels beginnen zu arbeiten. Der Dampfkessel wird bis zu einer voreingestellten Füllhöhe gefüllt. Dann schaltet sich die Pumpe automatisch ab.



**HINWEIS: Es kann nötig sein, den Wassertank währenddessen wieder aufzufüllen.**

**Brühgruppensystem:** Das Brühgruppensystem wird automatisch gefüllt, sobald die Pumpe aktiviert wird. Wenn die linea mini eingeschaltet wird, aktiviert die Elektronik die Pumpe, um beide Kessel zu füllen.

#### 4) Kontrolle des Füllens der Kessel.

Die Installation ist jetzt beendet und das Gerät sollte bis zur Betriebstemperatur aufheizen.

#### Brühen nach der ersten Installation

Sobald der Vorgang zur ersten Installation beendet ist und vor dem Zubereiten von Kaffee, heißem Wasser und Dampf führen Sie bitte folgende Schritte aus:

- Bringen Sie den Siebträger durch Einschieben in den Brühgruppenkopf und Drehen des Griffs von links nach rechts an. Sobald der Siebträger richtig angebracht wurde, können Sie das Paddel auf der linken Seite bewegen, um den Wasserfluss durch den Siebträger zu starten. Lassen Sie mindestens zwei Minuten lang kochendes Wasser durch die Brühgruppe laufen.
- Gehen Sie vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden. Schalten Sie jede Dampfzange mindestens eine Minute ein.

- Schalten Sie das Heißwasserventil über die erforderliche Zeit ein, damit mindestens 1 Liter Wasser gebrüht wird.

#### 5) Warten auf das Aufheizen der Espresso-Maschine bis zur Betriebstemperatur.

Während dieser Wartezeit sollte der Druckmesser für das Brühgruppensystem höchstens 12 bar erreichen. Dies kann jederzeit geschehen, wenn sich die Heizelemente im Status „On“ befinden. Übersteigt der Druck 12 bar muss das Expansionsventil so eingestellt werden, dass der Druck niemals 12 bar überschreitet.

Unter normalen Betriebsbedingungen kann der Druckmesser für das Brühgruppensystem alle Werte zwischen 0 bar und 12 bar anzeigen. Während des Brühvorgangs sollte der Wert etwa 9 bar betragen.

Die Maschine ist bereit zum Kochen von Wasser, wenn die Betriebsanzeige (rot) leuchtet.

In der Aufwärmphase der Maschine blinkt die Betriebsanzeige (rot).

**HINWEIS: Während der Dampfzange die Betriebstemperatur erreicht, hören Sie unter Umständen, dass Luft und Dampf aus dem Kessel entweichen. Dies ist normal. Sobald das Wasser im Kessel zu kochen beginnt, wird die Luft durch Wasserdampf ersetzt und entweicht über das Entlüftungsventil. Wenn**

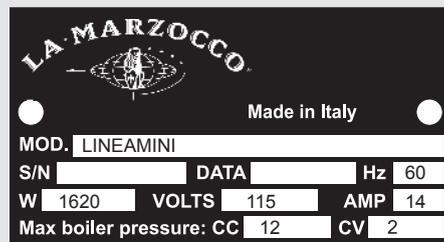
der Dampfzange die Betriebstemperatur beinahe erreicht hat, schließt dieses Entlüftungsventil und der Dampf kann nicht länger entweichen. Dieser Prozess erlaubt es der Luft, aus dem Kessel zu entweichen und durch Wasserdampf ersetzt zu werden.

#### 6) Maschinenplakette:

CE-Plakette



ETL-Plakette



## 7) Einstellen des Expansionsventils.

Das Expansionsventil ist ein Bauteil, das den maximalen Druck im Brühgruppensystem regelt. Durch Aufheizen des Brühgruppensystems kommt es zu einer Ausdehnung des Wassers. Da das Brühgruppensystem vollständig gefüllt ist, sorgt das sich ausdehnende Wasser für einen Druckanstieg im Kessel. Ohne eine Sicherheitsvorrichtung könnte der Druckanstieg eine Beschädigung des Kessels verursachen. Der Druck im Brühgruppensystem darf 12 bar niemals übersteigen. Drehen Sie das Expansionsventil im Uhrzeigersinn, um den Druck im Wasserkessel zu erhöhen. Drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Druck zu verringern (siehe in der folgenden Abbildung).

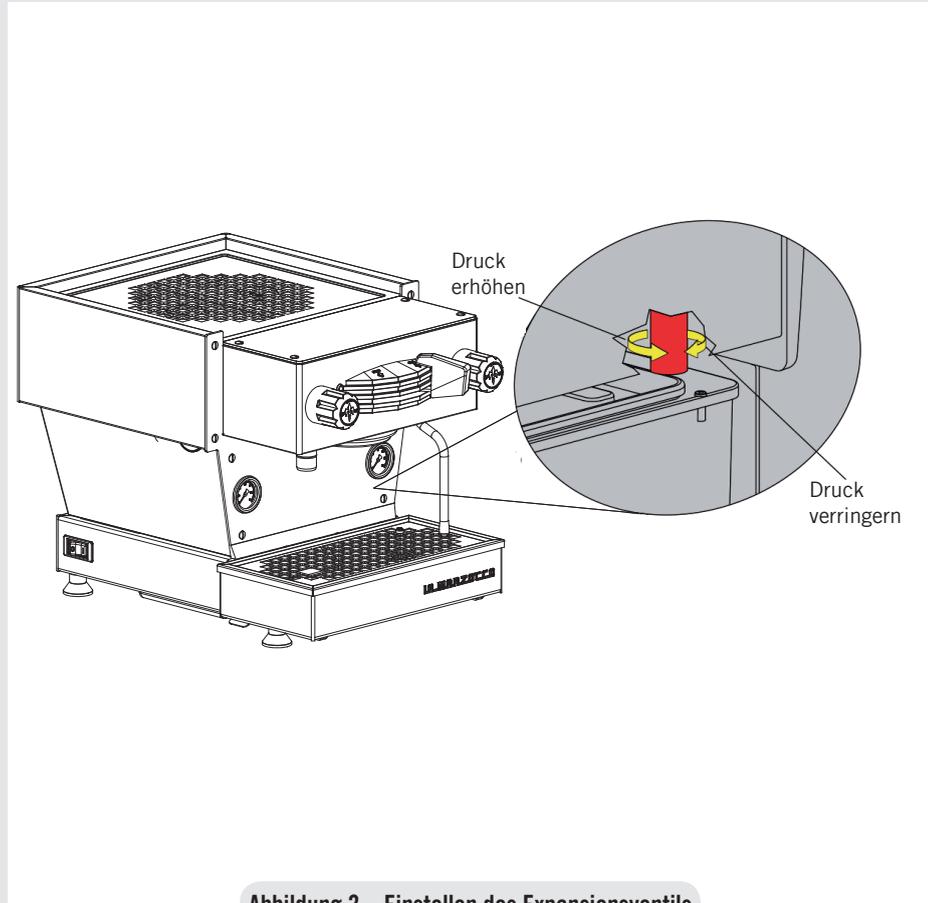


Abbildung 2 – Einstellen des Expansionsventils

## 8) Einstellen des Wasserpumpendrucks.

Die Wasserpumpe ist werksseitig auf einen Druck von 9 bar eingestellt. Falls es nötig sein sollte, diesen Wert zu verändern, folgen Sie bitte dieser Anleitung:

1. Entfernen Sie die obere und die untere Ablage.

2. Suchen Sie die Einstellschraube der Wasserpumpe und lösen Sie die Kontermutter.
3. Stellen Sie den Druck der Wasserpumpe auf den gewünschten Wert ein.
4. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um den Druck zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu verringern.

**HINWEIS:** Der Druck der Wasserpumpe sollte eingestellt werden, wenn das Gerät in Betrieb ist und sich gemahlener Kaffee im Siebträger befindet.

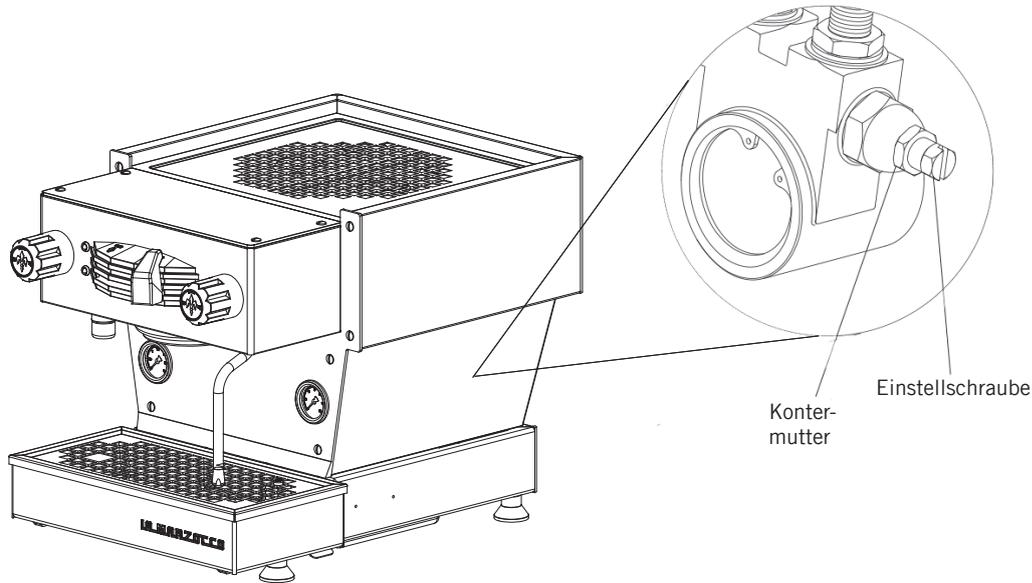


Abbildung 3 – Einstellen des Wasserpumpendrucks

**ACHTUNG**

Das Brühgruppensystem und der Dampfkessel enthalten sehr heißes Wasser. Eine Wassertemperatur von über 52°C kann zu schweren Verbrennungen oder zum Tod durch Verbrühung führen (Brühgruppensystem 93,3°C - Dampfkessel 127°C)

**ACHTUNG**

Die Maschine zur Reinigung nicht in Wasser tauchen bzw. mit Wasser bespritzen. Für die Reinigungsvorgänge die nachfolgend aufgeführten Anleitungen aufmerksam lesen.

**ACHTUNG**

Diese Maschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee und Heißgetränken vorgesehen.

**1. Einsetzen der Siebträger.**

Setzen Sie den Siebträger in den Brühgruppenkopf ein und drehen Sie ihn von links nach rechts. Sobald der Siebträger richtig angebracht wurde, können Sie den Padelgriff von rechts nach links bewegen, um den Wasserfluss durch den Siebträger zu starten. Es ist wichtig, dass der Siebträger die Betriebstemperatur erreicht hat, bevor er mit Kaffee gefüllt wird.

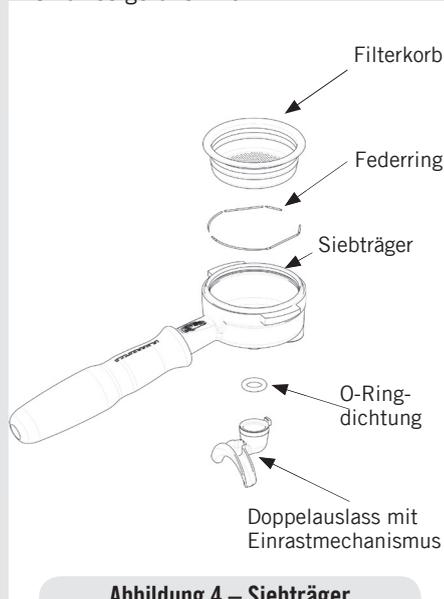


Abbildung 4 – Siebträger

Lassen Sie für einige Sekunden heißes Wasser durch den leeren Siebträger laufen, um ihn vorzuwärmen.

**HINWEIS:** Es ist wichtig, den Siebträger im Gerät eingespannt zu lassen, wenn er nicht benutzt wird. Der Siebträger muss für den Brühvorgang vorgewärmt sein, damit er richtig funktioniert.

**2. Brühen von Kaffee:** Jetzt können Sie den Siebträger entfernen, um ein Kaffeegetränk zuzubereiten. Füllen Sie den Siebträger mit dem Einzel- oder Doppelsieb mit gemahlenem Kaffee. Pressen Sie den gemahlenen Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer und setzen Sie den Siebträger in die linea mini ein. Um den Brühvorgang zu starten, bewegen Sie den Griff von rechts nach links (siehe Abb.1 Seite 8).

**HINWEIS:** Einige Benutzer sind der Überzeugung, dass es vor dem Einspannen des Siebträgers nötig ist, etwas Wasser durch die Brühgruppe fließen zu lassen, um eventuelle Kaffeerückstände und andere Partikel von der Brühgruppe abzuspülen. Andere spülen aus dem gleichen Grund nach jedem Brühvorgang. Bitte erproben Sie die für Sie beste Vorgehensweise. Es gibt viele Techniken, um Espresso zu brühen. Sie können die Beschreibung

vieler Techniken auf Webseiten, in Blogs sowie Foren finden. Einige werden auch von professionellen Betreiber von Kaffee-Bars weltweit erstellt.

### 3. Dampfzange.

Damit das gesamte kondensierte Wasser in der Dampfzange abgegeben werden kann, müssen Sie IMMER etwas Dampf durch Einschalten des Ventils ablassen, bevor Sie die Dampfzange in den Behälter mit der zu erheizenden Flüssigkeit einführen.

Tauchen Sie die Dampfzange in die zu erheizende Flüssigkeit. Drehen Sie den Dampfknopf, um den Aufschäumvorgang zu starten.

Das Dampfventil weist eine variable Ausströmsteuerung auf. Das Dampfventil arretiert nur in der vollständig geöffneten Position.

Der Dampf überträgt die Wärme auf die Flüssigkeit, wodurch deren Temperatur steigt. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht überläuft, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.

Milch für Cappuccino und andere Getränke aufzuschäumen ist sehr leicht, erfordert aber einige Übung. Bitte probieren Sie verschiedene Techniken aus, um die für Sie beste Methode zum Aufschäumen der Milch zu finden. Im Internet finden Sie viele Diskussionen über das richtige Aufschäumen von Milch.

**HINWEIS:** Es ist wichtig, eine ausreichende Menge an Flüssigkeit im Milchkännchen zu haben. Wenn Sie also eine kleine Menge Milch aufschäumen wollen, sollten Sie auch ein kleines Milchkännchen benutzen. Wenn Sie größere Mengen aufschäumen wollen, sollten Sie ein größeres Milchkännchen benutzen. Bei zu wenig Milch im Milchkännchen kann es passieren, dass die Milch aus dem Kännchen "herausspritzt". Als gute Regel sollte ein etwa zur Hälfte gefülltes Milchkännchen verwendet werden.

**HINWEIS:** Um zu verhindern, dass Flüssigkeiten in den Dampfzange gezogen werden, sollten Sie das Dampfsystem nach jedem Erhitzen von Flüssigkeiten kurz durchspülen.

Reinigen Sie das System, indem Sie das Dampfventil für einige Sekunden öffnen, um Dampf in die Umgebung entweichen zu lassen

### 4. Ausgabe von heißem Wasser.

Sie können heißes Wasser über den Heißwasserauslass beziehen. Um heißes Wasser auszugeben, drehen Sie die linke Taste (siehe Abb.1 Seite 8).

Diese Taste aktiviert die Bereitstellung von heißem Wasser.

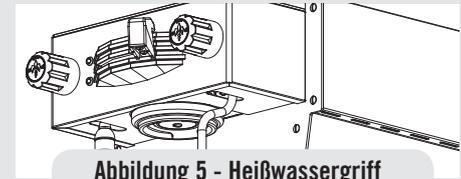


Abbildung 5 - Heißwassergriff

**ACHTUNG**  
Wenn die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden, kann der Hersteller nicht für Personen- und Sachschäden verantwortlich gemacht werden.

### 1. Ausgabe von heißem Wasser.

Heißes Wasser kann aus der Heißwasserlanze links am Gerät bezogen werden. Dies wird durch Drehen des linken Knopfs erreicht (s. Seite 8, Abb.1).

### 2. Allgemeine Hinweise zur Kaffeezubereitung.

Die Siebträger müssen vorgewärmt sein, weil sie sich einerseits am tiefsten Punkt der Brühgruppe befinden und andererseits von dieser durch die Siebträgerdichtung aus Gummi teilweise isoliert sind. Am einfachsten kann dies erreicht werden, indem die Siebträger im Gerät auch wenn man das Gerät im Moment nicht benutzt. Die Siebträger können aber auch vorgewärmt werden, indem man durch Drücken einer Bezugstaste heißes Wasser durch die Siebträger laufen lässt.

### 3. Mahlen von Kaffee.

Der Mahlgrad des Kaffeemehls ist ebenso wie die verwendete Kaffeemischung für die

Zubereitung eines guten Espresso äußerst wichtig. Der ideale Mahlgrad kann Zubereitung mehrerer Kaffees mit der üblicherweise verwendeten Menge an gemahlenem Kaffee bestimmt werden (wir empfehlen mindestens 6g). Der beste Mahlgrad ist erreicht, wenn der Kaffee nicht zu langsam, d.h. tropfenweise, und nicht zu schnell aus dem Auslass fließt. Als Richtwert sollten bei einer doppelten Menge etwa 60ml Espresso in etwa 25 Sekunden ausfließen. Die Brühdauer kann durch Variieren des Mahlgrades eingestellt werden.

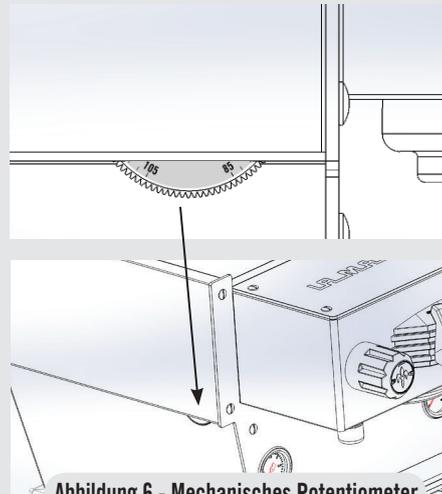


Abbildung 6 - Mechanisches Potentiometer

### N.B.

Wurde das Gerät über mehr als 8 Stunden nicht benutzt, bzw. in jedem Falle nach einem langen Leerlauf, ist es notwendig, damit das Gerät bei voller Leistung benutzt werden kann, vor dem Zubereiten von Getränken wie folgt einige Reinigungszyklen auszuführen:

- Brühgruppen: Lassen Sie bei in den Brühgruppen eingesetzten Siebträgern mindestens für 2 Minuten Wasser durch jeden dieser laufen.
- Gehen Sie vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden. Schalten Sie jede Dampfkanne mindestens eine Minute ein.
- Schalten Sie das Heißwasserventil so lange ein, wie notwendig ist, um 1 Liter Wasser auszugeben.
- Bei Verwendung des Gerätes mit Wasserbehälter muss das Wasser darin täglich gewechselt werden.

Wird das Gerät über einen langen Zeitraum nicht verwendet, sollten diese Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Trennen Sie das Gerät vom Wassernetz oder unterbrechen Sie die Wasserzufuhr über einen Absperrhahn.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

## 7. Wartung und Reinigung

### ACHTUNG

Es dürfen keine Wasserstrahlen zur Reinigung der Maschine verwendet werden, ebenfalls sollte Sie nicht in Umgebungen aufgestellt werden, in denen Wasserstrahlen verwendet werden.

### ACHTUNG

Entfernen Sie den Siebträger während des Brühvorgangs nicht. Das Brühgruppensystem enthält sehr heißes Wasser. Eine Wassertemperatur über 52°C kann schwere Verbrennungen oder sogar den Tod verursachen.

### ACHTUNG

Die Maschine zur Reinigung nicht in Wasser tauchen bzw. mit Wasser bespritzen. Beachten Sie zur Reinigung bitte genau die Anweisungen.

### ACHTUNG

Aus dem Expansionsventil kann heißes Wasser mit bis zu 93°C austreten. Beim Umgang mit diesen Bauteilen ist ein angemessener Schutz erforderlich, bevor Einstellungen vorgenommen werden.

### ACHTUNG

Diese Maschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee und Heißgetränken vorgesehen.

### Tägliche Reinigung

#### 1. Reinigung des Verteilersiebs.

Durch die Entleerung (nach dem Kaffeebrühen) können sich kleine Mengen von gemahlenem Kaffee ansammeln und das Verteilersieb ganz oder teilweise verstopfen. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie das Verteilersieb durch Lösen der Verteilerschraube. Weichen Sie es gemäß der Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers in einer Flüssigkeit mit Kaffeefettlöser ein. Spülen Sie alle Teile mit sauberen Wasser ab. Montieren Sie das Verteilersieb wieder und spülen Sie den Brühgruppenkopf mehrmals bei eingebautem Sieb.

#### 2. Reinigung des Brühsystems.

Setzen Sie das Blindsieb in einen der mitgelieferten Siebträger ein. Geben Sie die richtige Menge Kaffeefettlöser für Espressomaschinen (gemäß den Angaben des Herstellers) in den Filter und setzen Sie den Siebträger in die zu reinigende Brühgruppe ein.

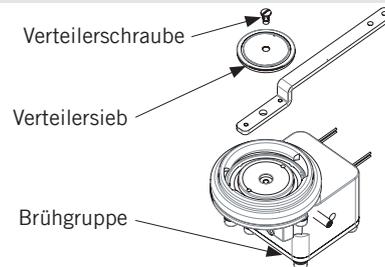


Abbildung 7 - Brühgruppensystem

- Drücken Sie die Brühtaste für die genannten Gruppen, als wenn Sie eine normale Tasse Kaffee zubereiten würden. Drehen Sie das Wasser nach ca. 15-20 Sekunden zu.
- Starten und stoppen Sie die Gruppe mehrmals, bis Sie sehen, dass klares Wasser anstatt Seifenwasser ausläuft, wenn Sie den Siebträger entfernen. Entfernen Sie nicht den Siebträger, wenn die Gruppe Wasser erhitzt.
- Spülen Sie die Gruppe mit einem normalen Sieb im Siebträger, indem Sie mehrmals heißes Wasser durchlaufen lassen.

### 3. Reinigung des Gehäuses.

Wischen Sie alle Edelstahl-Oberflächen mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch in Richtung der eventuell vorhandenen Bürstung ab. Verwenden Sie, um Beschädigungen zu vermeiden, keinen Alkohol oder Lösungsmittel o.ä. auf lackierten oder bedruckten bzw. auf Kunststoffteilen. Reinigen Sie die Seitenblenden mit einem weichen Tuch. Sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf die Tastatur oder das Display. Reinigen Sie diese mit einem feuchten, weichen Tuch.

### 4. Reinigung der Dampfpflanze und des Heißwasserauslasses.

Die Dampfdufen müssen sofort nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch von außen gereinigt werden. Außerdem muss durch einen Dampfstoß ein kurzes Öffnen des Dampfventils hervorgerufen werden, um Ablagerungen im Innern der Düsen zu vermeiden, die den Geschmack der zu erhaltenden Getränke beeinträchtigen könnten. Die Heißwasserdüsen müssen regelmäßig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Tauchen Sie, wenn Milchrückstände auf der Dampfpflanze verbleiben, deren Spitze in ein Gefäß mit heißem Wasser und wischen Sie dann die Spitze sauber. Wiederholen Sie diesen

Vorgang, bis keine Rückstände mehr vorhanden sind.

**HINWEIS:** Dieser Reinigungsplan bezieht sich auf moderaten bis durchschnittlichen Gebrauch (20-300 Tassen täglich) des Gerätes. Wird das Gerät seltener benutzt, kann der Reinigungsplan entsprechend angepasst werden.

#### Regelmäßige Reinigung

**1. Ablassen der Kessel:** Sowohl das Brühgruppensystem wie auch der Dampfkessel können abgelassen und wieder gefüllt werden, um die Gefahr von mineralischen Ablagerungen an den Kesselwänden zu verringern. Mit diesem Vorgang kann auch Wasser entfernt werden, das einen schlechten Geruch oder Geschmack hat.

**Ablassen des Dampfkessels:** Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie die hinten Blende. Suchen Sie das Kugelventil auf der unteren rechten Seite des Gerätes. Halten Sie das Kugelventil mit einem Werkzeug fest und entfernen Sie die Messing-Verschlusskappe am Ventil. Bringen Sie das Gerät in die Nähe eines Abflusses und kippen Sie es an einer Ecke, so dass das Kugelventil in Richtung des Abflusses zeigt.

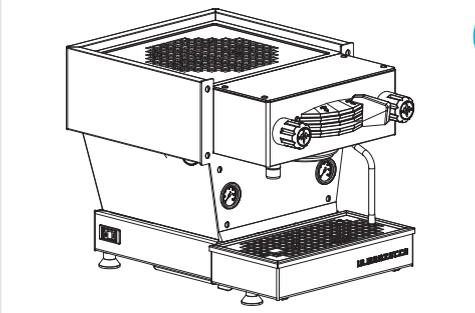
**Ablassen des Brühgruppensystems:** Schalten Sie das Gerät aus. Lösen Sie unter Einsatz einer angemessenen Schutzvorrichtung oder eines geeigneten Werkzeuges das Expansionsventil, bis das Wasser frei aus dem Gerät fließt. Öffnen Sie dann das Kugelventil auf der linken Seite.

**2. Reinigung des Wasserbehälters:** Der Wasserbehälter muss regelmäßig gereinigt werden, um eine Algenbildung an den Innenseiten des Behälters zu verhindern. Entfernen Sie zur Reinigung zunächst den Wasserbehälter vom Gerät. Lösen Sie den durchsichtigen Schlauch der Wasserzufuhr. Entfernen Sie alle Schrauben, um die Teile zu zerlegen. Reinigen Sie die Teile in warmem Seifenwasser. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

## 8. Installationsanleitung

---

1. Auspacken der Espressomaschine linea mini	S. 19	7. Einstellen des Expansionsventils	S. 23
2. Füllen mit Wasser (Erstbefüllung)	S. 19	8. Überwachen des Drucks im Dampfkessel	S. 24
3. Montage der Abtropfschale	S. 20	9. Brühen eines Espresso	S. 25
4. Anschluss der Stromversorgung	S. 20	10. Kontrolle des Betriebsdrucks im Kessel	S. 25
5. Einschalten der Stromversorgung	S. 21	11. Temperatur des Wasserkessels	S. 26
6. Überwachen des Drucks im Brühgruppensystem	S. 22	12. Temperatur des Dampfkessels	S. 26



1

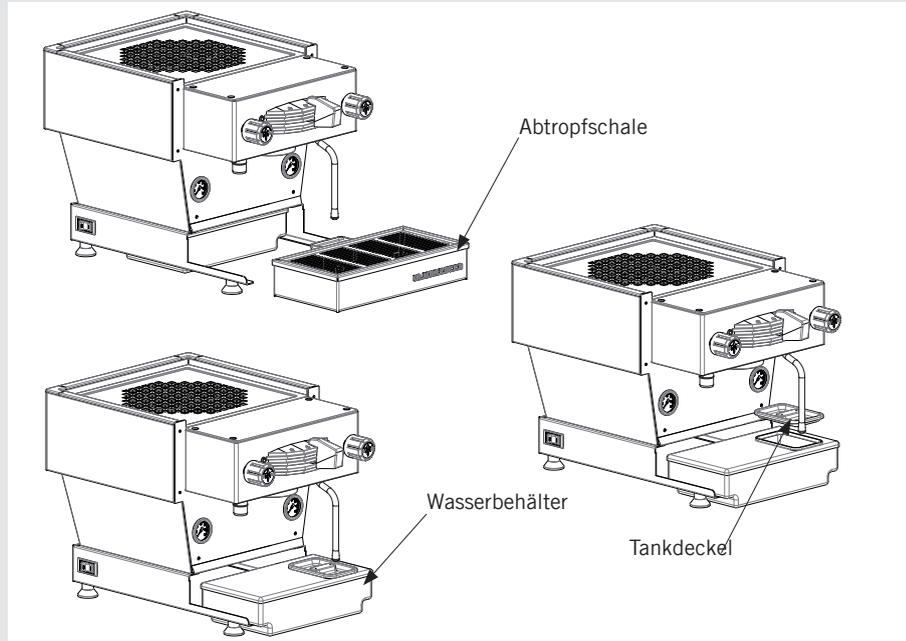
Packen Sie die Espressomaschine aus und stellen Sie sie auf einer ebenen Fläche auf. Kontrollieren Sie, ob alles Zubehör vorhanden ist. Kontrollieren Sie die Espressomaschine auf eventuelle sichtbare Schäden.

**ACHTUNG**  
 Die Kaffeemaschine Waagrecht auf einer Theke aufstellen, die mindestens 90cm vom Boden entfernt ist.

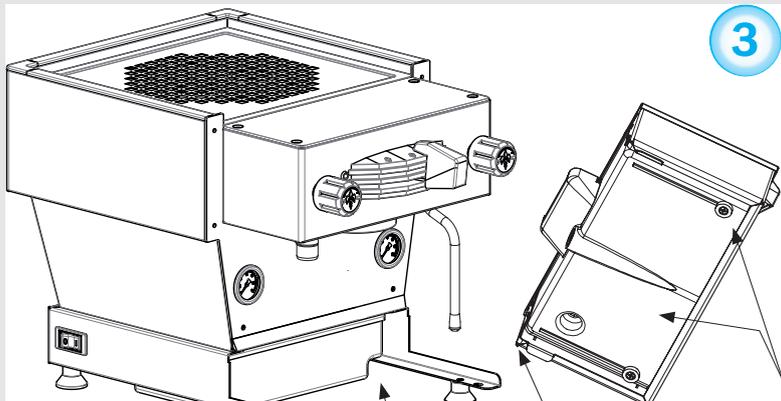
2

Entfernen/Öffnen Sie den Tankdeckel und füllen Sie den Wasserbehälter mit gefiltertem Wasser. Schieben Sie den Wasserbehälter zurück in seine Position und montieren Sie die Abtropfschale. Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale korrekt montiert ist. Der Wasserbehälter muss mit den Messfühler auf der Rückseite des Gerätes Kontakt haben.

**HINWEIS:** Das Gerät linea mini ist auf einen Betrieb mit Wasserbehälter ausgelegt.



DE



Fixieröffnungen

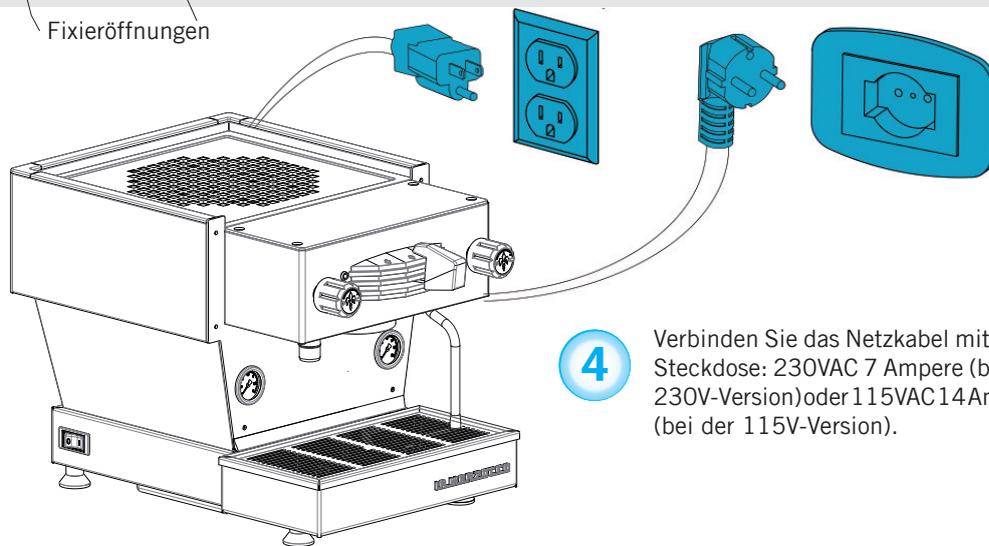
3

### WICHTIGER HINWEIS:

Die Abtropfschale muss korrekt montiert sein, damit das Gerät funktioniert. Die Abtropfschale hat zwei Magneten, die in die Magnetaufnahmen am Rahmen der linea mini greifen. Bei der Montage der Abtropfschale ist darauf zu achten, dass diese Magneten richtig in den Magnetaufnahmen sitzen. Dazu kann es nötig sein, die Abtropfschale mit sanftem Druck in ihre richtige Position zu bringen.

Wenn die Maschine eingeschaltet und der Wassertank voll ist, leuchtet die Wassertankanzeige (blau). Wenn der Wassertank leer ist, blinkt die Wassertankanzeige (blau).

Fixiermagnete und Magnetaufnahmen

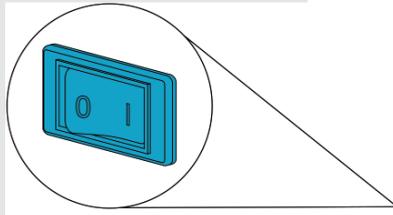


4

Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose: 230VAC 7 Ampere (bei der 230V-Version) oder 115VAC 14 Ampere (bei der 115V-Version).

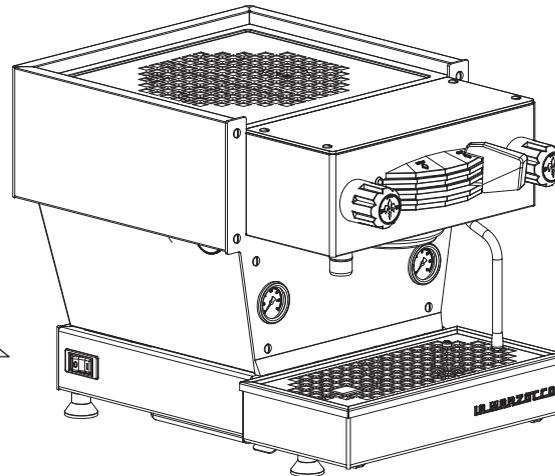
## ACHTUNG

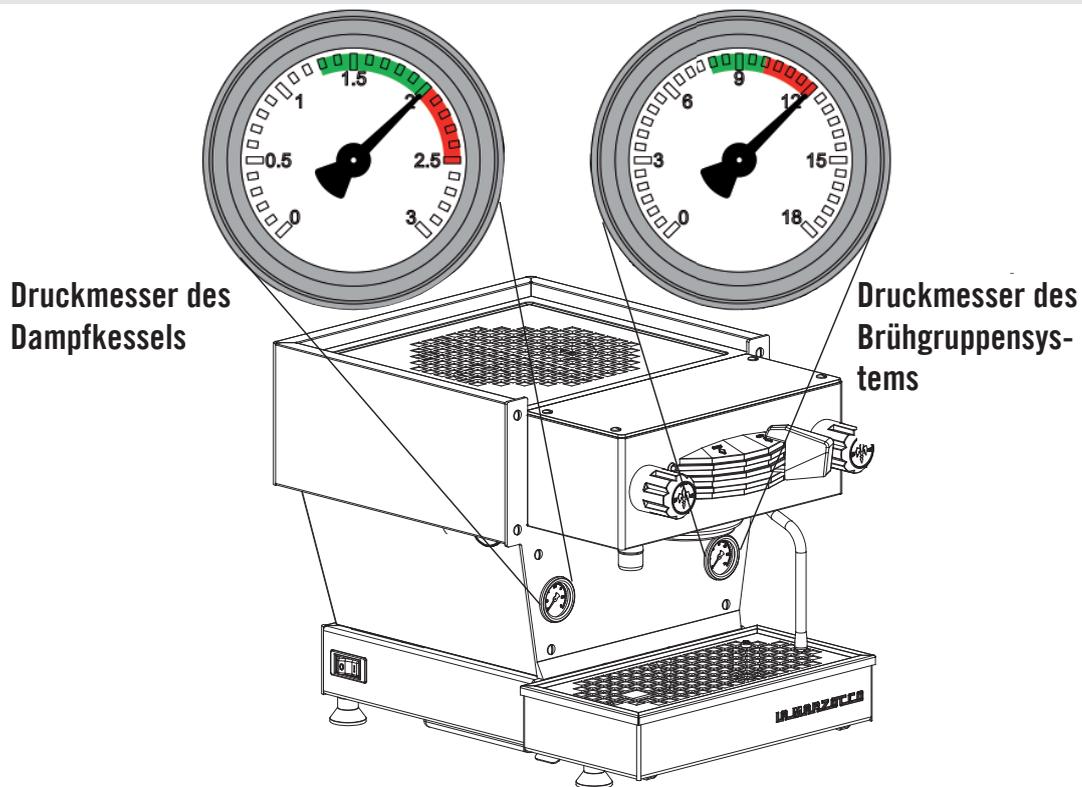
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die Erdung nicht nach den geltenden lokalen, nationalen und internationalen Richtlinien erfolgte und die elektrischen Kabel oder andere elektrische Teile nicht korrekt angeschlossen wurden.



5

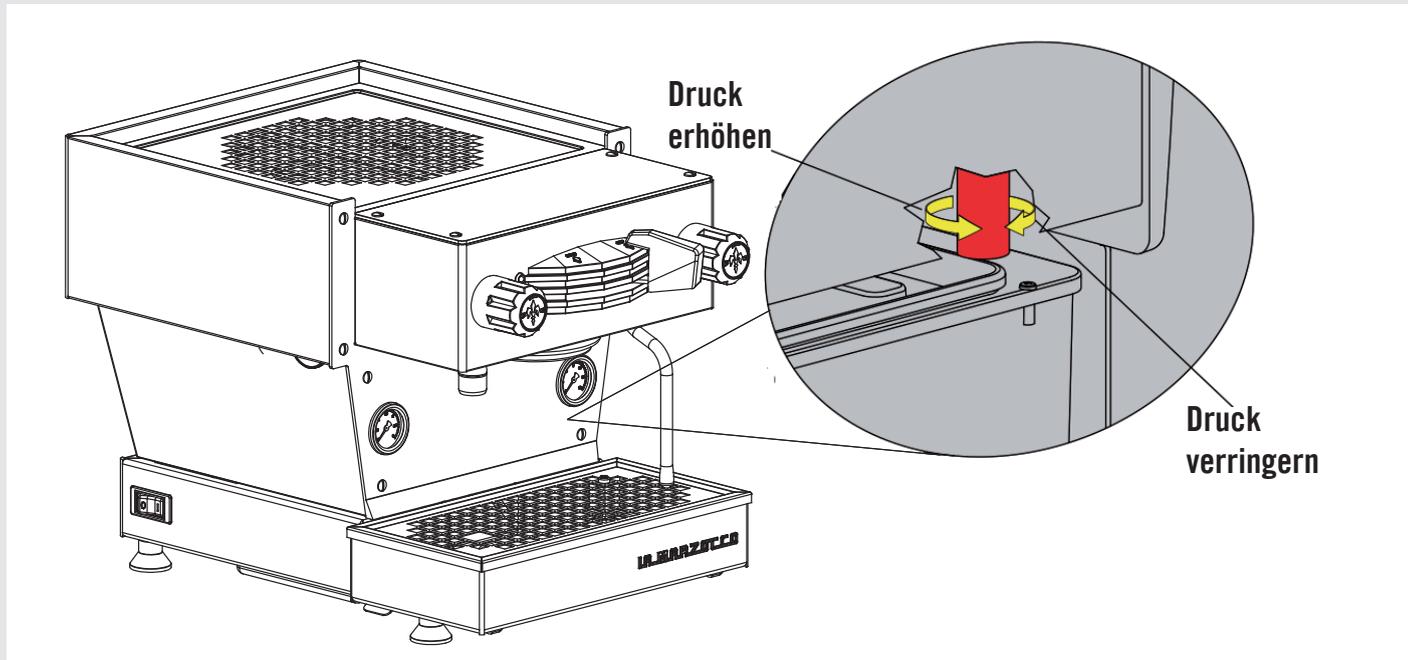
Schalten Sie die Stromversorgung durch Drücken des Hauptschalters ein. Der Hauptschalter befindet sich links auf der Rückseite des Gerätes.





6

Als nächstes muss das Expansionsventil kontrolliert werden. Wenn das Brühgruppensystem auf Betriebstemperatur gebracht wird, steigt der Druck im Brühgruppensystem. Hinter der Abtropfschale befindet sich ein Expansionsventil, das während dieses Vorgangs eine geringe Menge Wasser aus dem Kessel entweichen lässt, um den maximalen Brühgruppensystemsdruck auf 12 bar zu begrenzen. Überwachen Sie bitte den Druckmesser für das Brühgruppensystem während des ersten Aufheizvorgangs. Sie sollten sehen, dass der Druck bis 12 bar ansteigt und dann konstant bleibt. Sollte der Druckmesser 12 bar nicht erreichen oder mehr als 12 bar anzeigen, ist es nötig, das Expansionsventil einzustellen. Bitte führen Sie den nächsten Schritt aus, um das Expansionsventil einzustellen.



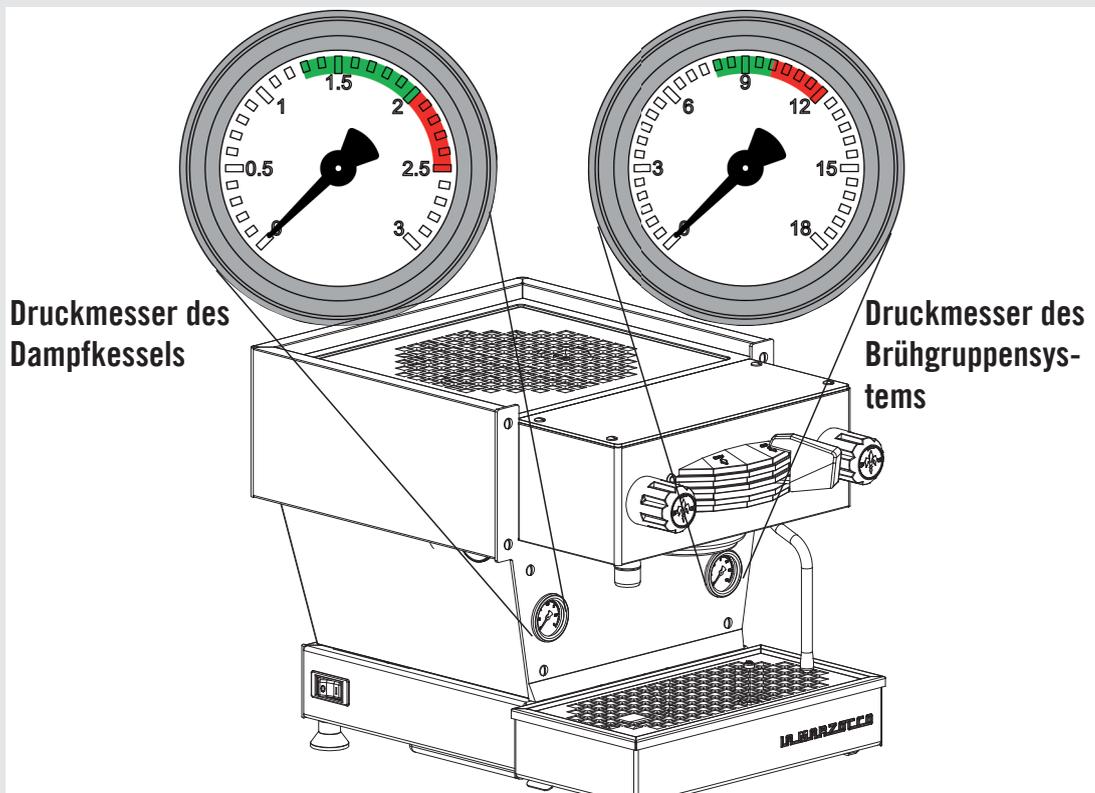
7

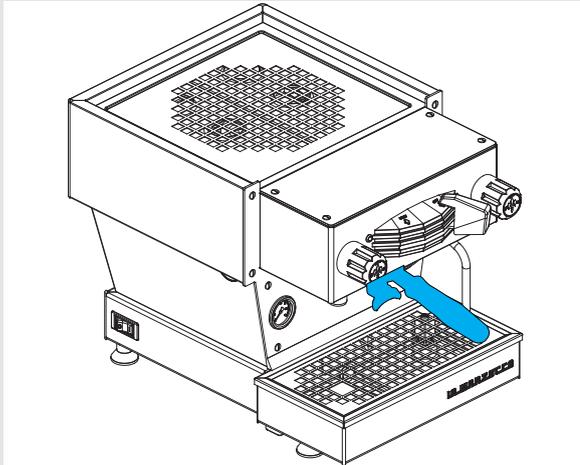
Bitte folgen Sie diesen Anweisungen, um das Expansionsventil einzustellen. Entfernen Sie zuerst die Abtropfschale, um an das Expansionsventil zu gelangen. Das Expansionsventil ragt aus dem Metallgehäuse heraus, ist sechseckig, messingfarben und CH18 (Werkzeug). Drehen Sie das Expansionsventil zum Einstellen im Uhrzeigersinn, um den Druck zu erhöhen, bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu verringern. Eventuell ist ein Schraubenschlüssel erforderlich, um das Expansionsventil drehen zu können. Drehen Sie das Expansionsventil in  $\frac{1}{4}$ -Umdrehungen oder weniger, bis der gewünschte Druckerreicht ist. Montieren Sie die Abtropfschale nach jeder Einstellung, um eine korrekte Funktionsweise des Gerätes zu gewährleisten.

**ACHTUNG**  
 Aus dem Expansionsventil kann heißes Wasser mit bis zu 93°C austreten. Beim Umgang mit diesen Bauteilen ist ein angemessener Schutz erforderlich, bevor Einstellungen vorgenommen werden.

8

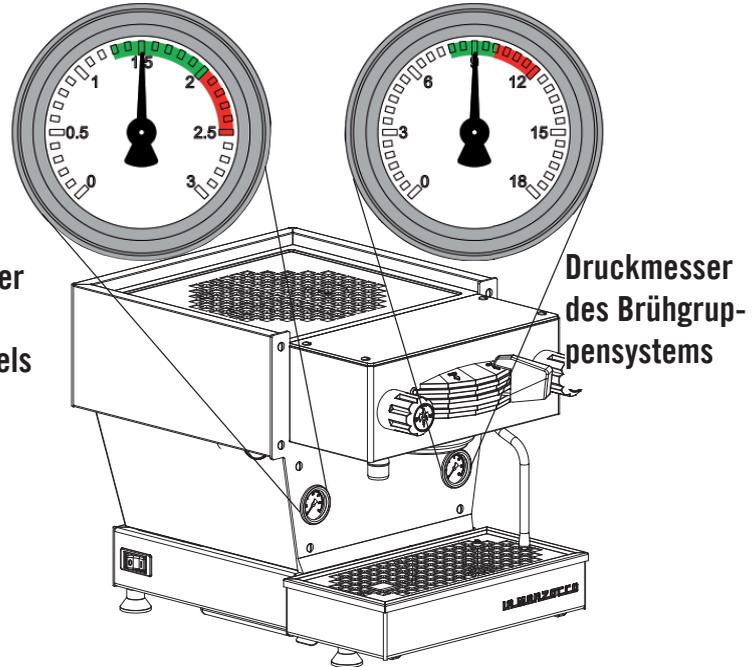
Überwachen Sie auch den Heizvorgang des Dampfkessels auf dessen Druckmesser. Der Dampfkesseldruck wird werksseitig auf etwa 2 bar eingestellt.  
Sobald der Druckmesser 2 bar erreicht, endet der Heizvorgang.





9

Füllen Sie, sobald die Espressomaschine betriebsbereit ist, (rote LED eingeschaltet) den Siebträger mit gemahltem Kaffee und starten Sie den Brühvorgang. Weitergehende Informationen zum Betrieb dieser Espressomaschine finden Sie im Handbuch des Eigentümers.

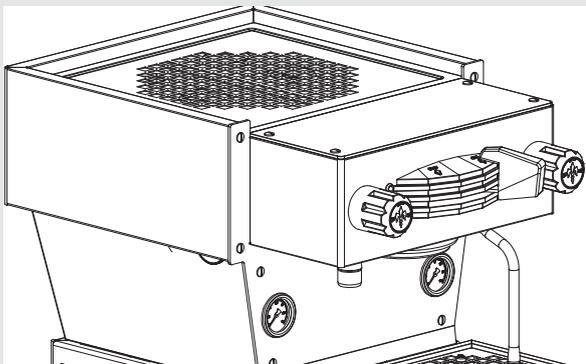


**Druckmesser  
des  
Dampfkessels**

**Druckmesser  
des Brühgrup-  
pensystems**

10

Während des Brühvorgangs sollte der Druck im Brühgruppensystem zwischen 8 und 10 bar betragen. Der Dampfkesseldruck sollte 2 bar betragen, ist aber zwischen 1,3 bar und 2 bar betriebsbereit.



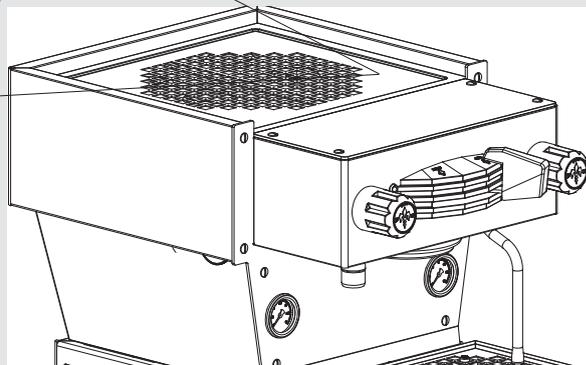
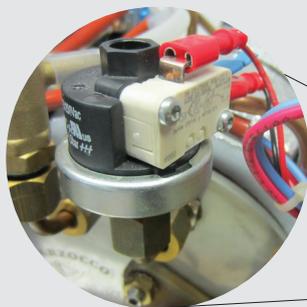
11

Dieser Parameter wird werkseitig auf eine Nenntemperatur voreingestellt.

Die Kesseltemperatur wird am kritischsten Punkt gemessen, wo die Temperaturschwankungen am größten sind.

Die Temperatur des aus dem Brühgruppenkopf ausströmenden Wassers wird durch die Masse des Gehäuses konstant gehalten. Auch wenn die Wassertemperatur geringfügig schwankt, ist dadurch die Temperatur des an der Brühgruppe ausströmenden Wassers konstant.

Um die Temperatur einer Espressomaschine genau einstellen zu können, ist es nötig, die Temperatur des an der Brühgruppe ausströmenden Wassers mit einem externen Thermometer zu messen.



12

Es ist möglich, den Druck im Dampfkessel durch einen Druckschalter zu regeln.