

Bedienungs- anleitung

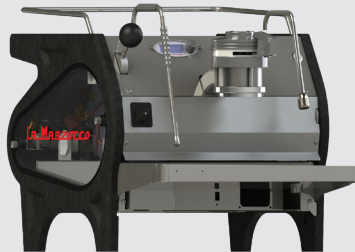
strada ep 1 gruppen

Elektronisch gesteuerte Getriebepumpen liefern eine präzise direkte Druckkontrolle. Kontrolle der Motorgeschwindigkeit durch die klassische Paddle-Bedienung von La Marzocco.

Absolute und direkte Kontrolle des Drucks während jeder Brühphase.

Manuelle Bedienung durch den Barista.

Speichermöglichkeit zur Programmierung und Wiederherstellung von Druckprofilen.



la marzocco

handmade in florence

strada ep 1 gruppen

Betriebsanleitung V1.3 - 02/2021
MAN.17.4.01

Kapitel

- | | |
|---|-------|
| 1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften | S. 3 |
| 2. Beschreibung des Gerätes | S. 8 |
| 3. Installation | S. 9 |
| 4. Wartung und Reinigung | S. 14 |
| 5. Installationsanleitung | S. 17 |
| 6. Kit Wasserleitung | S. 25 |
| 7. Anleitung für den Anschluss an der Wasserleitung | S. 26 |

Diese zusätzliche Anleitung enthält Informationen über die eine Brühgruppen-Version. Für alle anderen Informationen, siehe Betriebsanleitung von Strada ep.

Verfügbare Zertifikate:



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Vom Hersteller überprüfte
Originalanweisungen.



Scannen Sie den QR-Code,
um die vollständige Software-
Programmieranleitung anzuzeigen, die auf
der Techcenter-Website verfügbar ist.

Gedruckt auf Recyclingpapier.

1. General Warnings and Safety Specifications

WARNING

This machine is for professional use only and should be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel. Children are forbidden to operate or play with the machine.

WARNING

The Coffee machine must be placed in a horizontal position on a counter higher than 80 cm from the ground.

WARNING

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

CAUTION

As already mentioned in the preceding notes, the manufacturer shall not be held responsible for damage to objects, animals and/or people whenever the machine has not been installed according to the instructions contained in this manual, and is not used to do what it was designed for (i.e. preparing coffee and hot drinks).

1) Wichtige sicherheitshinweise

- Der gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dBA.
- 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.
- 2) Diese Betriebsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss allen Verbrauchern ausgehändigt

werden. Die Verbraucher sind gebeten, den Inhalt dieser Anleitung aufmerksam zu lesen, da sie wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit bei Installation, Betrieb und Wartung enthält.

Die vorliegende Anleitung muss sorgfältig aufbewahrt werden und für weiteres Nachschlagen, sowie für jeden neuen Betreiber der Maschine zur Verfügung stehen.

3) Sicherstellen, dass das Produkt unversehrt ist. Die Verpackung auf Anzeichen prüfen, die auf eine Beschädigung der Maschine schließen lassen.

4) Nach vorsichtigem Auspacken den einwandfreien Zustand der Maschine prüfen.

Im Zweifelsfall auf die weitere Installation verzichten und sofort Kontakt mit dem Händler oder dem Verkäufer aufnehmen, der für die Entsendung von Fachpersonal sor-

gen wird, das zum Arbeiten an der Maschine ermächtigt ist.

5) Die Verpackungsteile (Schachteln, Beutel, Polystyrol usw.) darf nicht in der Reichweite von Kindern liegen gelassen werden, da es eine Gefahrenquelle darstellen kann. Das Verpackungsmaterial darf nicht in der Umwelt freigesetzt werden.

6) Kontrollieren, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, an dem die Maschine angeschlossen werden soll.

7) Die Installation der Maschine muss aufgrund der lokalen Gesetze und Vorschriften für Elektro- und Wasseranschlüsse vorgenommen werden. Außerdem muss die Installation unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers durch zugelassenes und qualifizier-

tes Fachpersonal ausgeführt werden.

8) Falsche Installation kann zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keinesfalls haftet.

9) Der sichere elektrische Betrieb dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn ein korrekter Anschluss an das Stromnetz unter Einhaltung der lokalen, nationalen und internationalen Gesetze und Sicherheitsvorschriften insbesondere im Hinblick auf die Erdung hergestellt wird.

Es muss sichergestellt werden, dass die Erdung ordnungsgemäß ausgeführt wird, da dies für die Sicherheit von ausschlaggebender Bedeutung ist. Den Anschluss von qualifiziertem Personal überprüfen lassen.

10) Es muss sichergestellt werden, dass die Leistung der vor-

handenen Elektroanlage für die maximale Stromaufnahme des Geräts geeignet ist. Diese ist auf dem Typenschild der Espressomaschine angegeben.

11) Von der Verwendung von Adaptern, Steckdosenleisten und/oder Kabelverlängerungen ist abzuraten.

Sollte dies nicht vermeidbar sein, muss sichergestellt werden, dass das verwendete Material mit den Gesetzen und den lokalen, nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften konform ist. Es muss darauf geachtet werden, dass die auf den Adaptern und Kabelverlängerungen angegebene Spannung, Leistung und Stromaufnahme nicht überschritten wird.

12) Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es

ausdrücklich entwickelt und gebaut wurde. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher als gefährlich zu betrachten.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder vernunftwidrige Verwendung des Geräts zustande kommen.

Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

13) Die Verwendung aller elektrischen Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln.

Insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Das Gerät nicht barfuß betreiben;
- Keine Verlängerungen in Badezimmern verwenden ;
- Den Gerätstecker keinesfalls am Kabel aus der Steckdose ziehen;

- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen (Regen, Sonne usw.) ausgesetzt werden;
- Kindern bzw. Personen, die dazu nicht die notwendigen Fähigkeiten besitzen, darf die Bedienung dieses Geräts nicht gestattet werden;
- Das Bedienfeld nicht mit nassen Tüchern reinigen, da es nicht wasserdicht ist.

14) Bevor Instandhaltungs- und/oder Reinigungsarbeiten vorgenommen werden, den Hauptschalter der Maschine auf "0" bzw. "OFF" stellen und die Stromversorgung unterbrechen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter der Anlage abgeschaltet wird. Bei Reinigungsarbeiten müssen strikt die in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften eingehalten werden.

15) Bei Störungen oder Ausfall

des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen werden (wie im vorstehenden Punkt beschrieben) und der Hahn der Wasserversorgung geschlossen werden. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Ausschließlich qualifiziertes, zugelassenes Fachpersonal damit beauftragen. Eine eventuelle Reparatur des Geräts darf ausschließlich vom Hersteller oder einer von diesem zugelassenen Kundendienststelle unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und führt in allen Fällen zur Hinfälligkeit des Garantieanspruchs.

16) Bei der Installation des Geräts muss aufgrund der einschlägigen Sicherheitsvor-

schriften ein allpoliger Schalter vorgesehen werden, dessen Schmelzsicherungen für die Leistung der anzuschließenden Maschine geeignet sind.

17) Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden muss das Versorgungskabel der Maschine vollständig ausgerollt werden.

18) Die Ansaug- und Kühlgitter nicht verschließen. Den Tassenwärmer keinesfalls mit Tüchern oder dergleichen bedecken.

19) Das Elektrokabel der Maschine darf nicht vom Betreiber ausgetauscht werden. Im Schadensfall die Maschine abschalten und vom Stromnetz trennen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter abgeschaltet und die Wasserversorgung abgesperrt wird. Der Austausch des Stromkabels darf

ausschließlich von qualifizierten Fachleuten vorgenommen werden.

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

<http://techcenter.lamarzocco.com>.

21) Die Maschine muss eben auf einem Tresen bei folgenden Umgebungsbedingungen aufgestellt werden:

Umgebungstemp. min.:

5°C/41°F;

Umgebungstemp. max.:

32°C/89°F.

22) Kontrollieren Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit. Es muss folgendes Zubehör vorhanden sein:

- 1 einfach und 3 doppel-Siebträger
- 2 einfach und 4 doppel-Siebe

- 1 Stopfer
- 1 Blindsieb
- 1 Reinigungsmittel
- 3 Schlauch aus Edelstahlgeflecht für Wasseranschlüsse
- 1,5 m verstärkte Plastikrohrleitung für Abfluss
- 1 Schlauchschelle
- 1 T-Stück

23) Sofern die Maschine zeitweilig in einem Raum mit Umgebungstemperatur unter 0°C/32°F aufgestellt wurde, muss vor der ersten Inbetriebnahme der Kundendienst gerufen werden.

24) Der vom Wasserkessel erzeugte Druck muss zwischen 0,2 und 0,6 MPa liegen.

Der maximale Einlasswasserdruck muss mindestens 1,0 MPa betragen (Dänemark, Norwegen, Schweden).

25) Die Maschine muss dauerhaft

an eine feste Verkabelung angeschlossen werden. Es ist zwingend erforderlich, eine Fehlerstromeinrichtung (RCD) mit einem Nennbetriebsstrom, der 30mA nicht überschreitet, zu installieren.

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

27) Jegliche Modifikation an der Ausrüstung ist verboten;

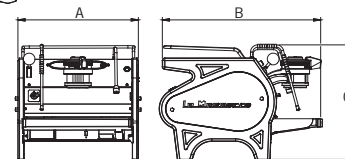
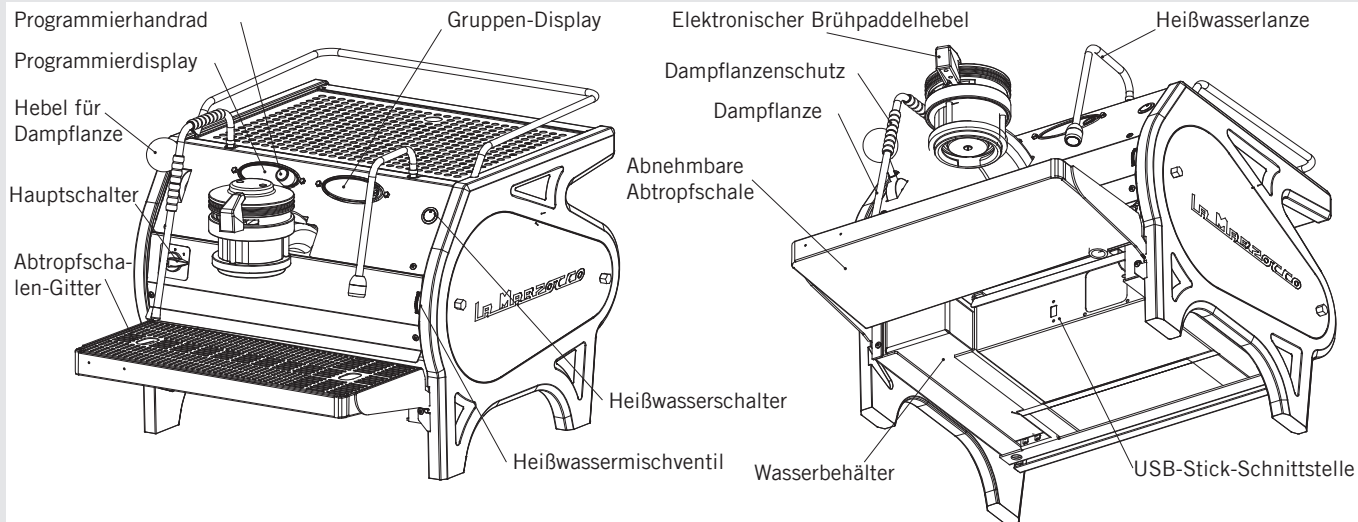
der Hersteller kann nicht für Schäden an Eigentum, Tieren und/oder Personen haftbar gehalten werden, wenn die Ausrüstung technischen und ästhetischen Änderungen, Änderungen in Leistung und Eigenschaften unterworfen wird, und generell an einer oder mehreren ihrer wesentlichen Komponenten unbefugte Veränderungen vorgenommen werden.

Tabelle Wasserspezifikationen

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Gesamthärte	ppm	70	100
Gesamt Eisen (Fe ⁺² /Fe ⁺³)	ppm	0	0,02
Freies Chlor (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Gesamt Chlor (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	Wert	6,5	8,5
Alkalinität	ppm	40	80
Chloride (Cl ⁻)	ppm	nicht über	30

N.B.: Testen Sie die Wasserqualität (die Garantie verfällt, wenn die Wasserparameter nicht in dem im Kapitel "Installation" angegebenen Bereich liegen)

2. Beschreibung des Gerätes



MODELL/SERIE	GRUPPE	V/Hz	NENN-LEISTUNG (W)	NENN-EINGABE (A)	KAFFEEKESSEL LEISTUNG	DAMPFKESSEL LEISTUNG	GESAMT-LEISTUNG	ABMESSUNGEN ELEKTRISCHES NETZKABEL (mm ²)
STRADA EP	1GR	AC 220-240V	2220	9,7	800	1000	2220	FÜR DETAILLIERTE INFORMATIONEN SIEHE DIE ELEKTROANSCHLÜSSE

STRADA EP	1 Gruppe
A [mm]	504
B [mm]	675
C [mm]	475
GEWICHT [kg]	63

Abbildung 1 – Beschreibung des Gerätes

ACHTUNG

Die wasserdruckversorgung muss zwischen 0,2 und 0,6 MPa liegen. Wenn nicht genug druck vorhanden ist ist es ratsam ein zusätzliches wasserversorgungssystem zu verwenden.

ACHTUNG

Nehmen sie den siebträger niemals ab, wenn wasser abgegeben wird. Dieser vorgang kann sehr gefährlich sein, da der hohe druck, der sich innen bildet, heisses und leicht ätzendes wasser heraussprüht und somit schwere verbrennungen verursachen könnte. Der wasserkessel enthält wasser mit hoher temperatur. Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke verbrennungen oder den tod durch verbrühen verursachen.

ACHTUNG

Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

ACHTUNG

Vor der herstellung der elektrischen anschlüsse, sicherstellen, dass die beiden zugentlastungsverbinder fest am maschinenkörper befestigt sind, um unbeabsichtigte beanspruchung an den stromkabeln zu vermeiden.

ACHTUNG

Die motorpumpe soll sich neben der maschine an einem ort befinden, der leicht für die wartung, jedoch nicht für unbeabsichtigte eingriffe zugänglich ist und an dem ein optimaler luftumlauf vorhanden ist.

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

Dieses gerät ist nicht für den gebrauch durch personen (einschliesslich kindern) mit geminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten, mangelnder erfahrung und kenntnis bestimmt, es sei denn, diese werden beaufsichtigt oder in den gebrauch des gerätes durch eine für ihre sicherheit verantwortliche person eingewiesen.

ACHTUNG

- nur U.S.A. und KANADA - nicht an einen kreis anschliessen, der mit mehr als 150V funktioniert, um die erdung an jedem fuss auszuführen.

ACHTUNG

Der hersteller lehnt jegliche haftung für ereignisse ab, die durch das herstellen der erdung abweichend von den geltenden lokalen, nationalen und internationalen bestimmungen und gesetzen zur elektrik hervorgerufen wurden, oder andere elektrische bauteile falsch angeschlossen wurden.

ACHTUNG

Die Maschine muss dauerhaft an eine feste Verkabelung angeschlossen werden. Es ist zwingend erforderlich, eine Fehlerstromeinrichtung (RCD) mit einem Nennbetriebsstrom, der 30mA nicht überschreitet, zu installieren.

ACHTUNG

Um Bruch oder Lecks zu vermeiden: positionieren bzw. lagern Sie die Kaffeemaschine nicht an Orten, an denen die Temperatur das Wasser im Boiler oder im Hydrauliksystem frieren könnte.

ACHTUNG

Wechseln Sie die benutzten Sicherungen mit Sicherungen mit derselben Größe, demselben Typ und derselben Stärke $F1 = 2A, 250V$ aus.

ACHTUNG

Gefährliche Spannung – Vor dem Warten von der Stromversorgung trennen.

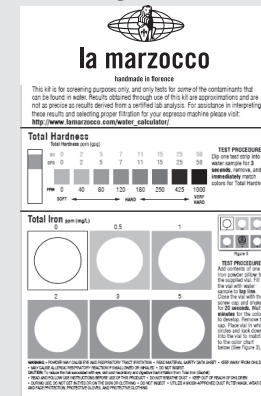
HINWEIS:

- Das Trinkwasser-Absperrventil und die Schalter der Stromanschlüsse müssen so positioniert sein, dass sie vom Bediener leicht und rasch erreichbar sind.
- Diese Maschine entspricht der Norm 61000-3-11, die Impedanz am Punkt der Speisungsschnittstelle muss einen Wert von $Z_{max} = 0,05 \Omega$ besitzen.

Installation der Espressomaschine strada ep**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 7°f (70 ppm, 4°d) sowie weniger als 10°f (100 ppm, 6°F) hat. Der pH-Wert sollte zwischen 6,5 und 8,5 liegen und der Chlorgehalt unter 30 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.

Um sicher zu stellen, dass das in die Maschine einlaufende Wasser den vorgegebenen Parametern entspricht, sind alle Maschinen von La Marzocco mit 2 Kits für die Wasseranalyse ausgestattet (siehe Abbildung), die jeweils 6 Messstreifen und eine Karte mit der Gebrauchsanleitung enthalten.

Die messbaren Parameter sind Gesamtwasserhärte, Eisengehalt, freies Chlor, Gesamtchlorgehalt, pH- Wert & Gesamtalkalität, Chloridgehalt. Der Test des Wassers muss vor dem Ein-

lauf in das verwendete Aufbereitungssystem vorgenommen werden, um festzustellen, ob die Parameter des in die Maschine einlaufenden Wassers innerhalb der von La Marzocco empfohlenen Wertbereiche liegen.

Nach Ausführung dieser Tests kann bestimmt werden, welches Filterungssystem sich am besten eignet. Dazu sind die anhand des Kits ermittelten Parameter auf unserer Website "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/) einzugeben.

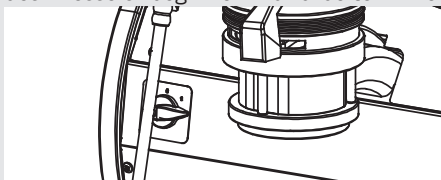
2) Verbinden der Espressomaschine mit dem Stromnetz.

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.

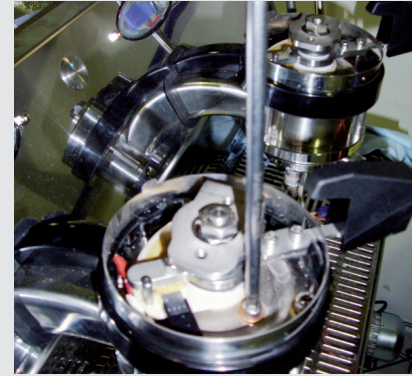
HINWEIS: Es kann nötig sein, den Wassertank währenddessen wieder aufzufüllen.

Kaffeeboiler: Einlauf des Wassers in den Kaffeeboiler erfolgt direkt, sobald die Hähne der Wasserleitung und, sofern vorhanden, des Entkalkers geöffnet werden. Das Wasser beim Einlauf in den Boiler die darin enthaltene Luft komprimiert, muss diese aus dem Kaffeeboiler beseitigt, d.h. "entlüftet" werden. Es muss die gesamte Luft entfernt werden, um das Wasserkessel-/Brühgruppensystem vollständig zu „sättigen“.

Um die Luft aus dem Kessel zu entfernen oder die "Gruppen zu entlüften", ist es notwendig, die Plastikkappe und den Griff von der Oberseite der Gruppe zu entfernen.



Lösen Sie die Entlüftungsschrauben nacheinander, um die Luft aus dem Kessel entweichen zu lassen, bis Wasser unter dem Schraubenkopf auszutreten beginnt. Ziehen Sie die Entlüftungsschraube wieder fest, um den Wasseraustritt zu stoppen. Ein zu festes Anziehen der Entlüftungsschraube kann die Dichtung und die Gruppenabdeckung beschädigen.



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 Espressomaschine 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 Dampfkegel 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 Dampfkegel 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



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).

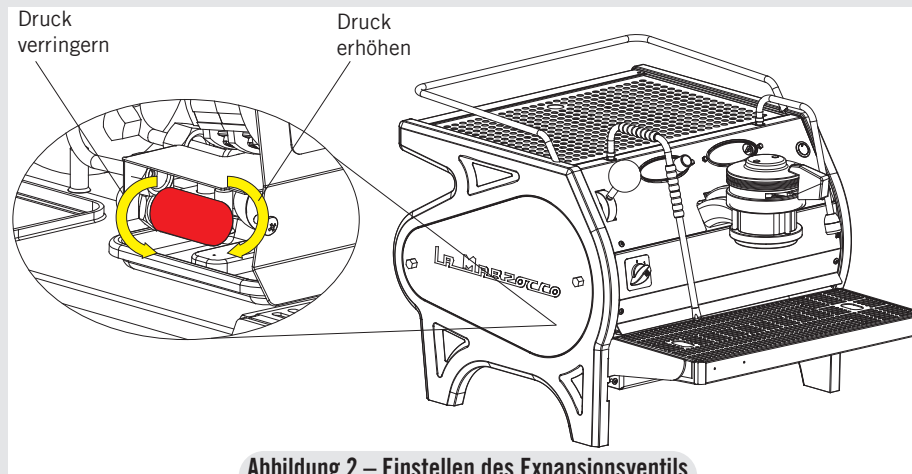


Abbildung 2 – Einstellen des Expansionsventils

8) Einstellen des Wasserpumpendrucks.

Die Wasserpumpe ist werksseitig auf einen Druck von 3 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.

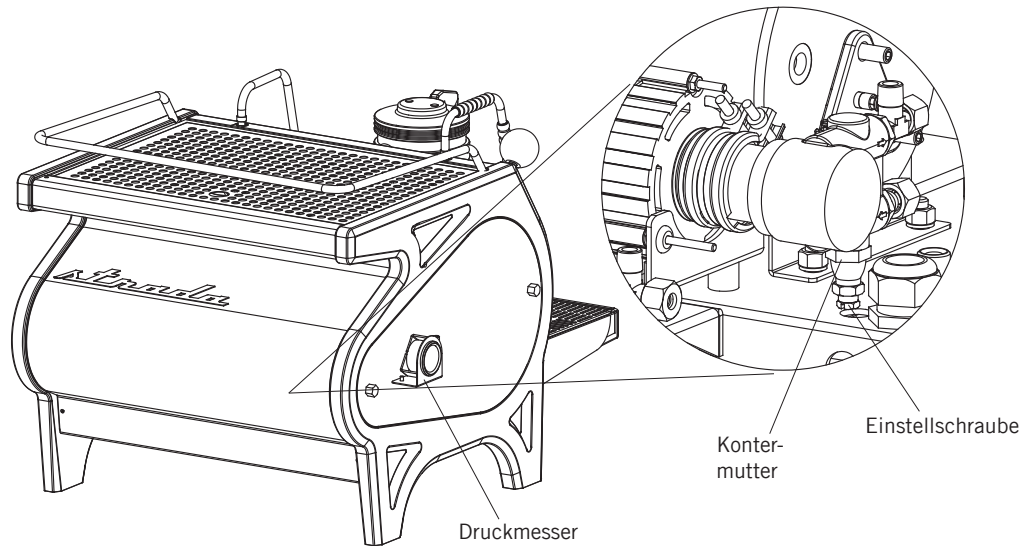


Abbildung 3 – Einstellen des Wasserpumpendrucks

4. 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 ▲

Bei nichtbeachtung der obigen anweisungen kann der hersteller nicht für personen- oder sachsäden haftbar gemacht werden.

▲ ACHTUNG ▲

Die maschine muss dauerhaft an eine feste verkabelung angeschlossen werden. Es ist zwingend erforderlich, eine fehlerstromeinrichtung (RCD) mit einem nenn-betriebsstrom, der 30mA nicht überschreitet, zu installieren.

▲ ACHTUNG ▲

Das gerät muss so installiert werden, dass das technische fachpersonal ungehinderten zugang zur ausführung von wartungsvorgängen hat.

▲ ACHTUNG ▲

Dieses gerät darf nicht in wasser getaucht oder mit wasser bespritzt werden, um sie zu reinigen. Für die reinigungsvorgänge die nachfolgend aufgeführten anleitungen aufmerksam lesen.

▲ ACHTUNG ▲

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

▲ ACHTUNG ▲

Um bruch oder leaks zu vermeiden: positionieren bzw. lagern sie die kaffeemaschine nicht an orten, an denen die temperatur das wasser im boiler oder im hydrauliksystem frieren könnte.

▲ ACHTUNG ▲

Entfernen sie den siebträger während des brühvorgangs nicht. Der wasserkessel enthält wasser mit hoher temperatur . wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke verbrennungen oder den tod durch verbrühen verursachen.

1) Reinigung der Brühgruppen und der Duschen

- Einen Esslöffel voll spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen in den Blindfilter im Siebträger füllen (die Anweisungen auf der Packung beachten), und dann den Siebträger an der zu reinigenden Brühgruppe anbringen.
- Schalten Sie das Paddelventil ungefähr 10 Mal (10 Sekunden Intervalle) auf jeder Gruppe ein und aus.
- Die Brühgruppe unter Verwendung eines normalen Filters mehrmals mit heißem Wasser nachspülen.

2) Reinigung der Filter

- 2 oder 3 Kaffeelöffel spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum Kochen bringen.
- Die Filter etwa 30 Minuten in diese Reinigungslösung legen.
- Reichlich mit reinem Wasser nachspülen, die Siebträger mit den Filtern wieder in die Brühgruppen einsetzen und mehrmals die Abgabetaste betätigen.
- Einen Kaffee brühen, um möglichen unangenehmen Geschmack zu beseitigen.

3) Reinigung der Siebträger

Zur Reinigung das spezifische Hilfsmittel (Bürste) verwenden. Die Siebträger unter heißem Wasser reinigen. Es kann auch ein neutrales Spülmittel verwendet werden.

Bei außerordentlichen Reinigungsarbeiten bitte das Handbuch des Siebträgers nachschlagen.

4) Reinigung der Ablaufschale

Die Ablaufschale muss zur Reinigung mindestens zweimal wöchentlich herausgenommen werden. Auch das Wasserablaufrohr muss mithilfe eines Löffels von eventuellem Kaffeesatz gereinigt werden.

5) Reinigung des Gehäuses

Mit einem weichen Tuch in Richtung der eventuellen Satinierung der Edelstahlfläche abreiben. Keinesfalls Alkohol oder Lösungsmittel zur Reinigung von Schriftzügen oder lackierten Teilen verwenden, da diese dadurch geschädigt werden können.

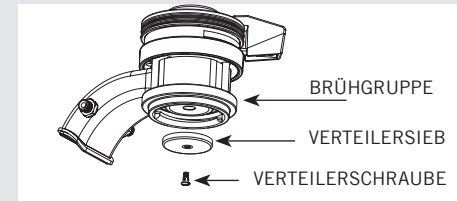
6) Reinigung der Dampf- und Heißwasserrohre

Die Dampfrohre müssen sofort nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und durch einen kurzen Dampfstoß gereinigt werden, um die Bildung von Ablagerungen in den Öffnungen der Düsen zu vermeiden, die den Geschmack der zu erhaltenden Getränke verändern könnten. Die Heißwasserrohre müssen in regelmäßigen Abständen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

7) Reinigung der Duschen

Durch das Leeren der Siebträger (nach Abgabe von Kaffee) können kleine Reste von Kaffeepulver nach und nach das

Infusionsgitter verstopfen. Um dieses Gitter reinigen zu können, muss es nach Lösen der darunter befindlichen Schraube herausgenommen und mit Reinigungspulver gesäubert werden 2 oder 3 Kaffeelöffel spezifisches.



Reinigungspulver für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum Kochen bringen.

Legen Sie das(die) Verteilersieb(e) und die Verteilerschraube(n) in die Lösung und lassen Sie diese etwa 10 Minuten lang vollständig eingetaucht.

Spülen Sie alle Teile mit sauberem Wasser. Montieren Sie das Verteilersieb wieder und spülen Sie jede Gruppe mehrmals bei eingebautem Sieb.

8) Wassersieb/Entkalker

Die korrekten Betriebs- und Reinigungsanleitungen finden Sie in den dem Wassersieb/Entkalker beiliegenden Unterlagen.

- **Entwässerung Dampfboiler:** zur Aktivierung dieser Funktion muss das Programmierungs-Menü aufgerufen

werden. Es wird empfohlen, den Dampfboiler jährlich über den seitlich oder unter dem Boiler angebrachten Ablasshahn zu leeren.

9) Reinigen Sie den Wasserbehälter und die Abtropfschale: 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. Reinigen Sie alle Komponenten von Hand in Wasser mit milder Seife.

10) Druckabbau im Dampfboiler

Zum Abbau des Drucks im Dampfboiler den Encoder-Knopf auf "OFF" stellen und den Ausgabehelb betätigen.

WICHTIG

Wenn die Maschine länger als 8 Stunden nicht benutzt wird und nach allen längeren Stillstandzeiten müssen vor Abgabe von Kaffee mehrere Spülzyklen ausgeführt werden, um die maximale Leistung der Maschine zu nutzen, wobei wie folgt vorzugehen ist:

- Brühgruppen: Die Siebträger in die einzelnen Brühgruppen einsetzen und drehen, wie oben beschrieben; danach an jeder Brühgruppe mindestens 2 Minuten lang Wasser auslaufen lassen;
- Dampf: Mindestens eine Minute lang aus beiden Dampfrohren der Maschine Dampf ablassen;

- Heißwasser: So lange heißes Wasser abgeben, bis folgende Mengen aus dem Boiler entnommen wurden:
 - mindestens 1 Liter bei Maschinen mit ein oder zwei Brühgruppen
 - mindestens 2 Liter bei Maschinen mit drei Brühgruppen

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, müssen folgende Sicherheitsvorschriften eingehalten werden:

- Die Maschine vom Wassernetz trennen bzw. in jedem Fall die Wasserversorgung unterbrechen;
- Die Maschine vom Stromnetz trennen.

Reinigungsintervalle

Täglich

- Siebträger
- Filter
- Verteilersieb
- Verteilerschraube
- Dampfleiste (direkt nach Gebrauch)
- Abtropfgitter

Wöchentlich

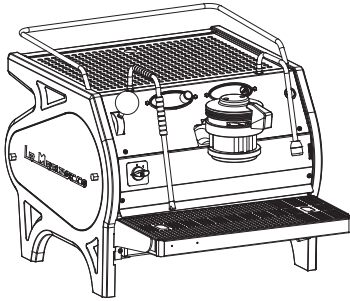
- Wasserbehälter
- Abtropfschale

Monatlich

- Reinigen der Heißwasserdüse

5. Installationsanleitung

1. Auspacken der Espressomaschine strada ep	S. 18	6. Überwachen des Drucks im Brühgruppensystem	S. 21
2. Füllen mit Wasser (Erstbefüllung)	S. 18	7. Einstellen des Expansionsventils	S. 22
3. Montage der Abtropfschale	S. 19	8. Überwachen des Drucks im Dampfkessel	S. 23
4. Anschluss der Stromversorgung	S. 19	9. Brühen eines Espresso	S. 24
5. Einschalten der Stromversorgung	S. 20	10. Kontrolle des Betriebsdrucks im Kessel	S. 24

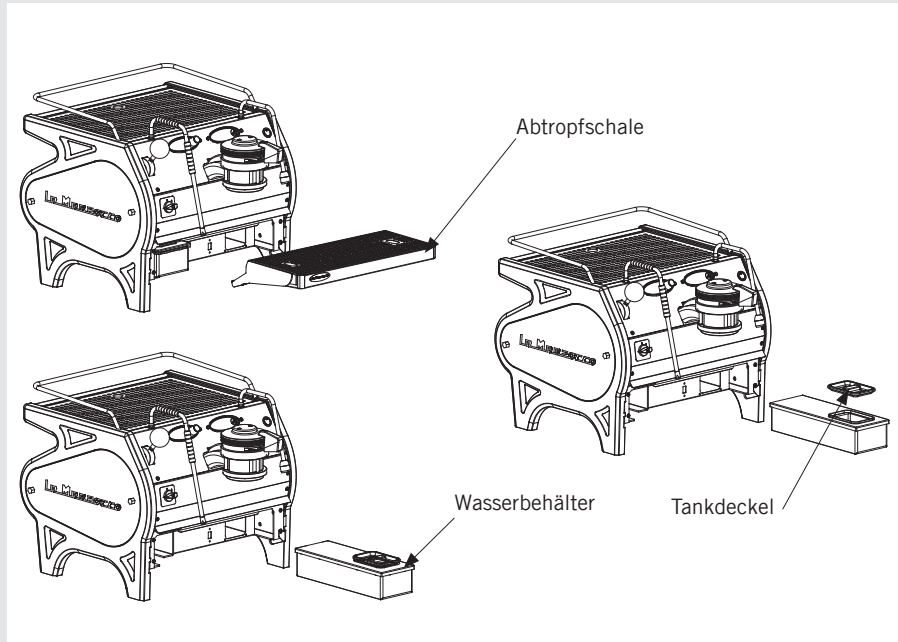


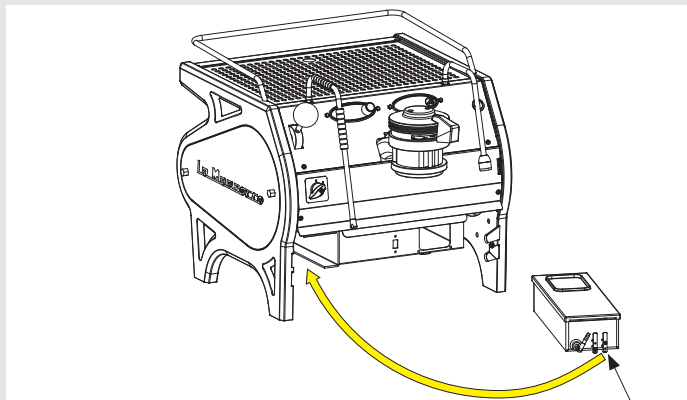
- 1** Packen Sie die Espressomaschine aus und stellen Sie sie auf einer ebenen Fläche auf. Kontrollieren Sie, ob alles Zubehör vorhanden ist. Kontrollieren Sie die Espressomaschine auf eventuelle sichtbare Schäden.

ACHTUNG
 Die Kaffeemaschine Waagrecht auf einer Theke aufstellen, die mindestens 80cm 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 Messfühlern auf der Rückseite des Gerätes Kontakt haben.

HINWEIS: Das Gerät strada ep 1GR ist auf einen Betrieb mit Wasserbehälter ausgelegt.



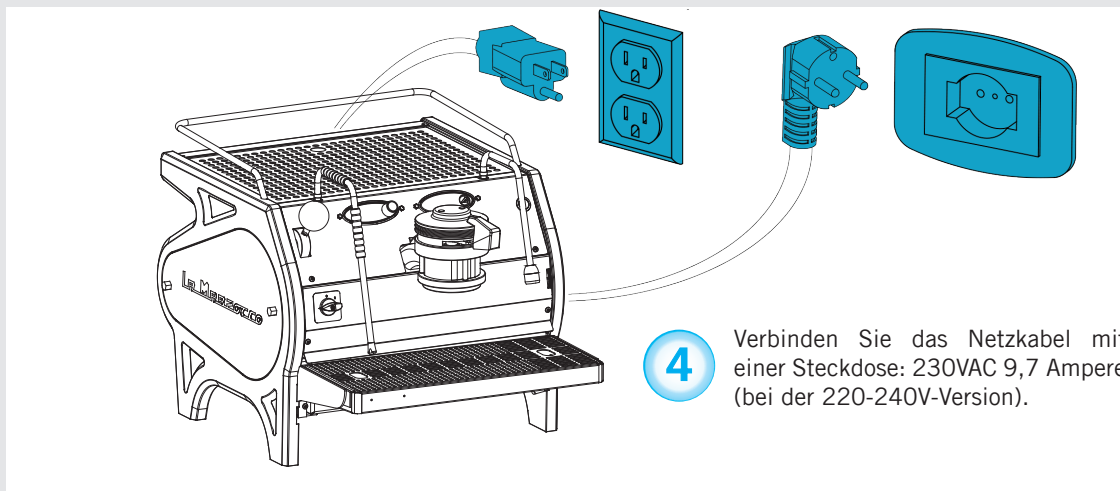


Füllstandsanzeigen

3

WICHTIGER HINWEIS:

Die Abtropfschale muss korrekt montiert sein, damit das Gerät funktioniert. Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale korrekt montiert ist. Der Wasserbehälter muss mit den Messfühlern auf der Rückseite des Gerätes Kontakt haben. Bei leerem Wassertank erscheint auf dem Display der folgende Hinweis.

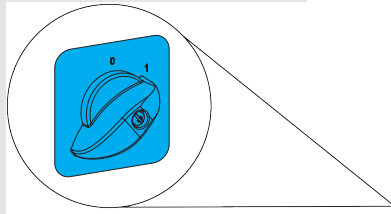


4

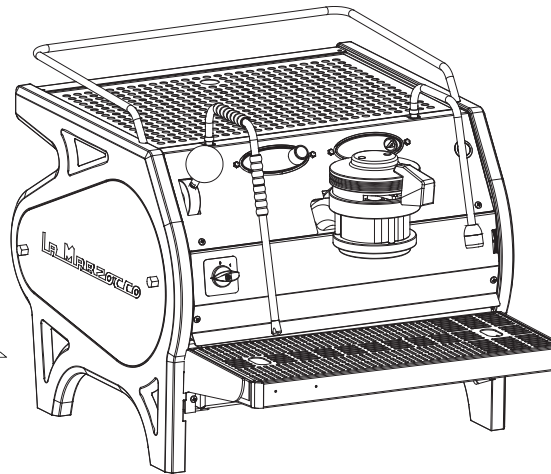
Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose: 230VAC 9,7 Ampere (bei der 220-240V-Version).

ACHTUNG

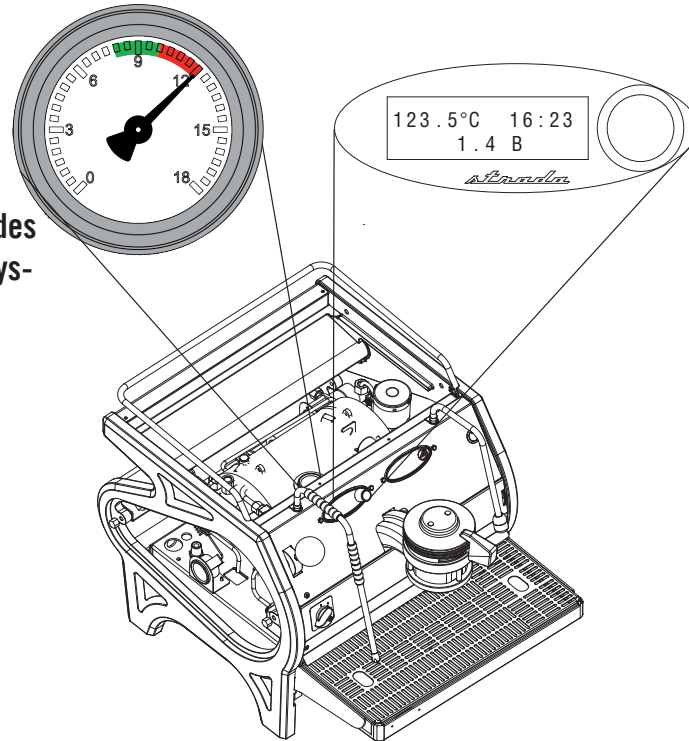
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die Erdung nicht nach den geltenden lokalen, nationalen und internationalen Richtlinien erfolgte und die elektrischen Kabel oder andere elektrische Teile nicht korrekt angeschlossen wurden.

**5**

Schalten Sie die Stromversorgung ein, indem Sie den Hauptschalter auf Position 1 stellen. Der Hauptschalter befindet sich links auf der Vorderseite des Gerätes.



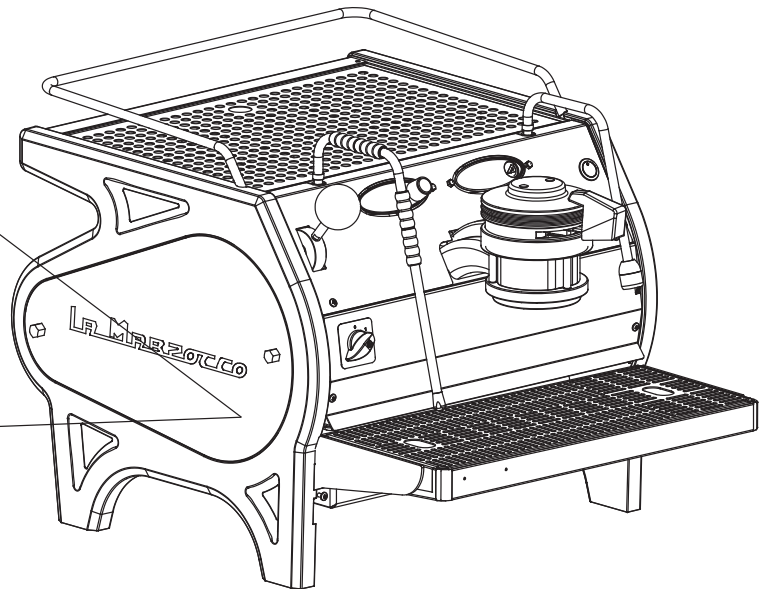
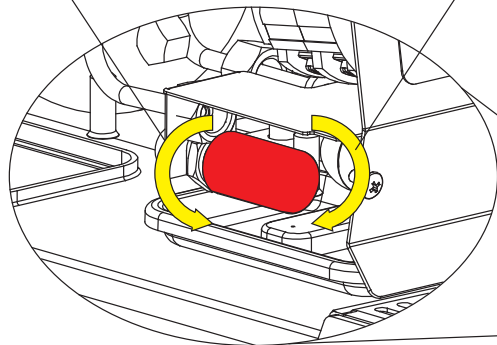
Druckmesser des Brühgruppensystems

**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 13 bar zu begrenzen. Überwachen Sie bitte den Druckmesser für das Brühgruppensystem während des ersten Aufheizvorgangs. Sie sollten sehen, dass der Druck bis 13 bar ansteigt und dann konstant bleibt. Sollte der Druckmesser 13 bar nicht erreichen oder mehr als 13 bar anzeigen, ist es nötig, das Expansionsventil einzustellen. Bitte führen Sie den nächsten Schritt aus, um das Expansionsventil einzustellen.

**Druck
verringern**

**Druck
erhöhen**



7

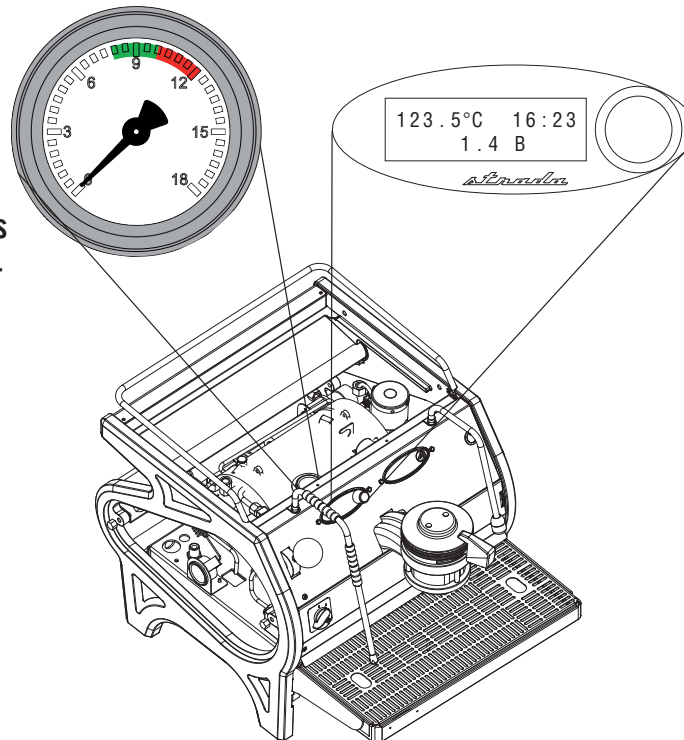
Bitte folgen Sie diesen Anweisungen, um das Expansionsventil einzustellen. Entfernen Sie zuerst die Abtropfschale, um an das Expansionsventil zu gelangen. Das Expansionsventil ragt aus dem Metallgehäuse heraus, ist sechseckig, messingfarben und 18 mm (Werkzeug). Drehen Sie das Expansionsventil zum Einstellen 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 Druck erreicht ist. Montieren Sie die Abtropfschale nach jeder Einstellung, um eine korrekte Funktionsweise des Gerätes zu gewährleisten.

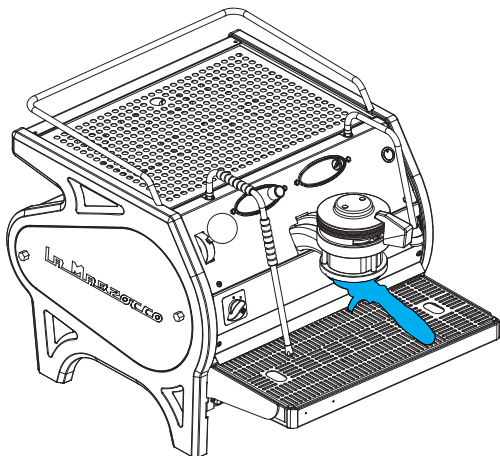
▲ ACHTUNG ▲
Aus dem Expansionsventil kann heißes Wasser mit bis zu 93°C austreten. Beim Umgang mit diesen Bauteilen ist ein angemessener Schutz erforderlich, bevor Einstellungen vorgenommen werden.

8

Überwachen Sie auch den Heizvorgang des Dampfkessels auf dessen Druckmesser. Der Dampfkesseldruck wird werksseitig auf etwa 1,4 bar eingestellt. Sobald der Druckmesser 1,4 bar erreicht, endet der Heizvorgang.

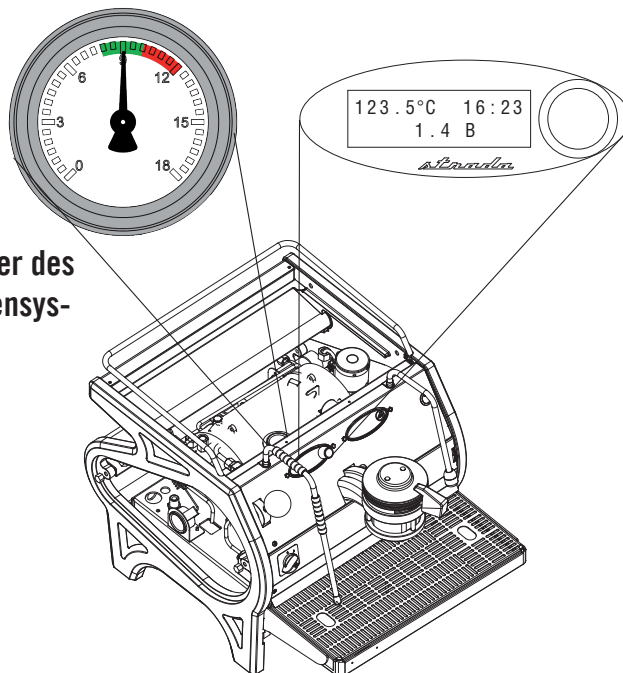
**Druckmesser des
Brühgruppensystems**





9

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



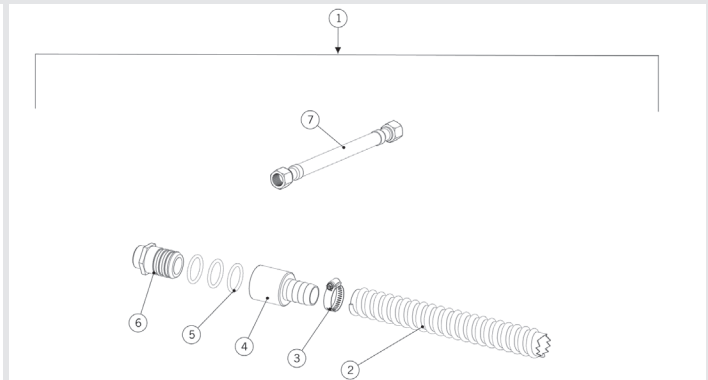
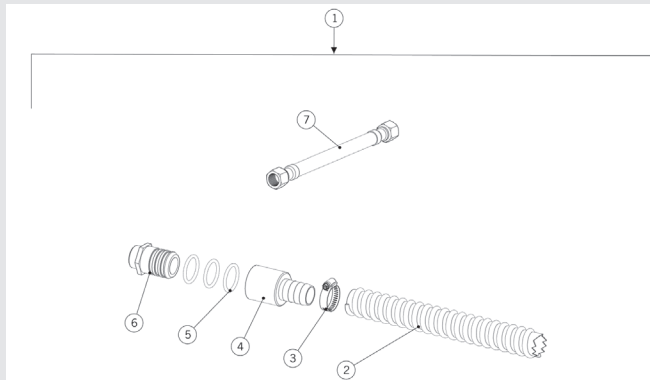
Druckmesser des Brühgruppensystems

10

Während des Brühvorgangs sollte der Druck im Brühgruppensystem zwischen 0 und 13 bar betragen. Der Dampfkesseldruck sollte 1,4 bar betragen, ist aber zwischen 1,3 bar und 2 bar betriebsbereit.

6. Kit Wasserleitung

DE

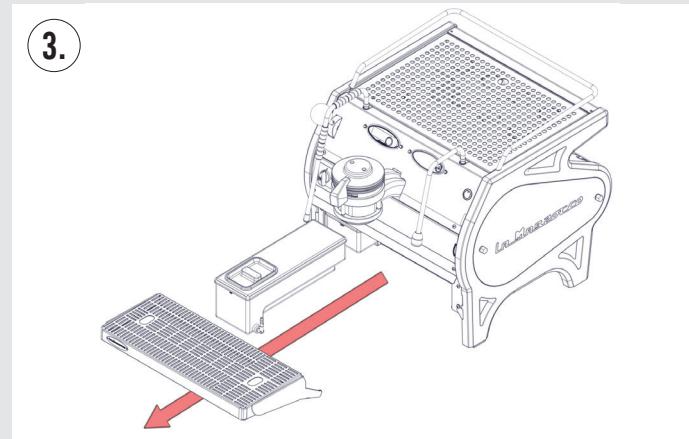
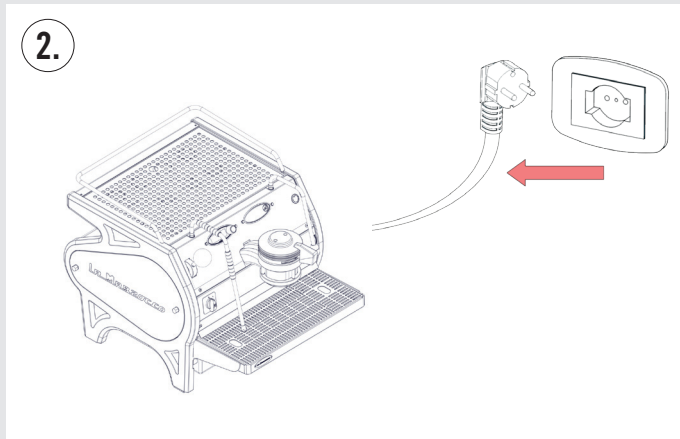
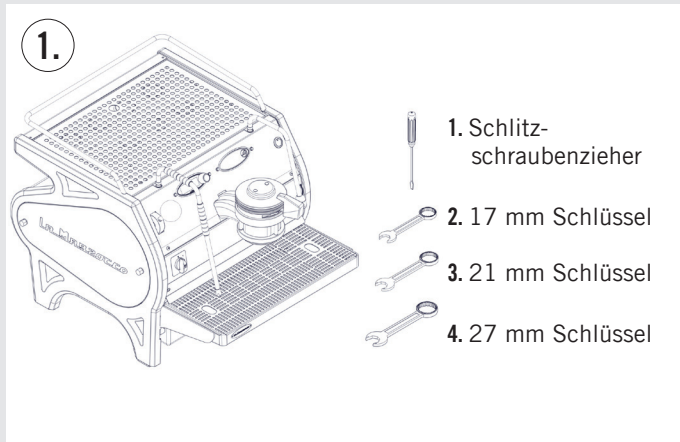


Pos.	Code	Beschreibung
1	913	PLUMBING CONNECTION KIT CE
2	L308	CLEAR ARMOURED DRAIN HOSE
3	L312	HOSE CLAMP
4	F.8.003	HOSE CONNECTOR QUICK CONNECTION
5	H.1.010.01	ORING 3087 (2-118) EPDM 70 SHA
6	F.8.002	DISCHARGE FITTING QUICK CONNECTION
7	L325	150CM S/S BRAIDED HOSE, G3/8-G1/4 GS3
Pos.	Code	Beschreibung

Pos.	Code	Beschreibung
1	914	PLUMBING CONNECTION KIT ETL
2	L308	CLEAR ARMOURED DRAIN HOSE
3	L312	HOSE CLAMP
4	F.8.003	HOSE CONNECTOR QUICK CONNECTION
5	H.1.010.01	ORING 3087 (2-118) EPDM 70 SHA
6	F.8.002	DISCHARGE FITTING QUICK CONNECTION
7	L326	150CM S/S BR.HOSE, 3/8" COMPR.-G1/4
Pos.	Code	Beschreibung

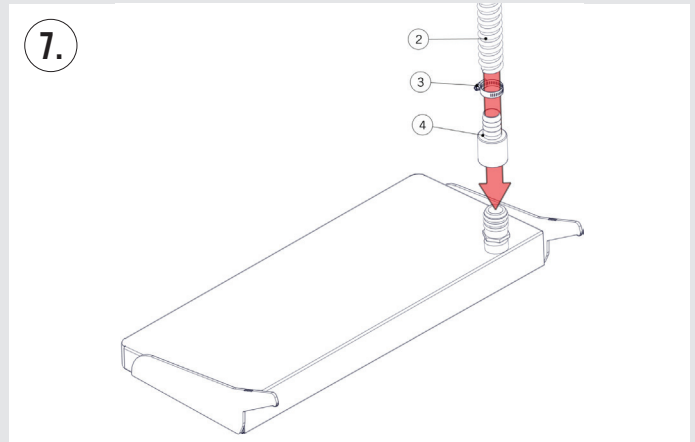
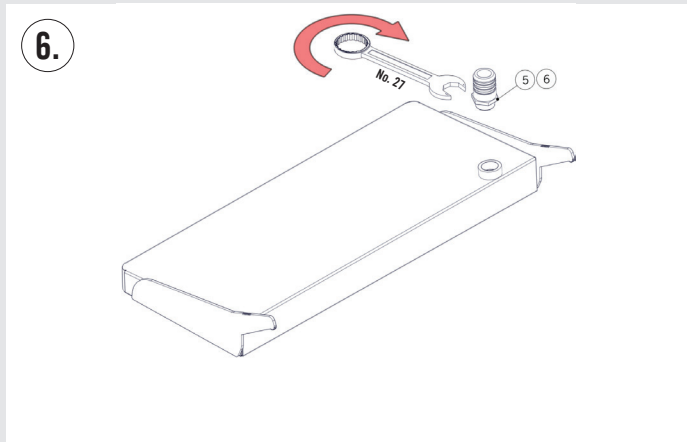
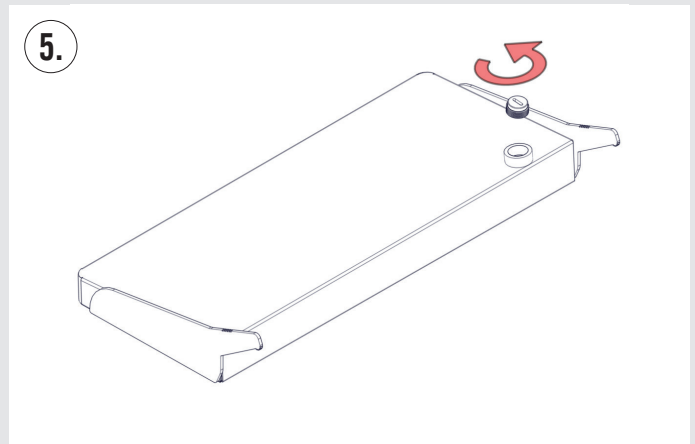
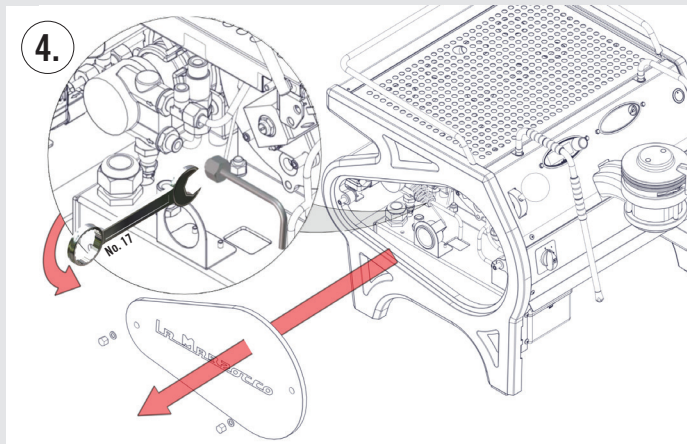
* Dieser Kit ist nur für Nordamerika ausgelegt

7. Anleitung für den Anschluss an der Wasserleitung

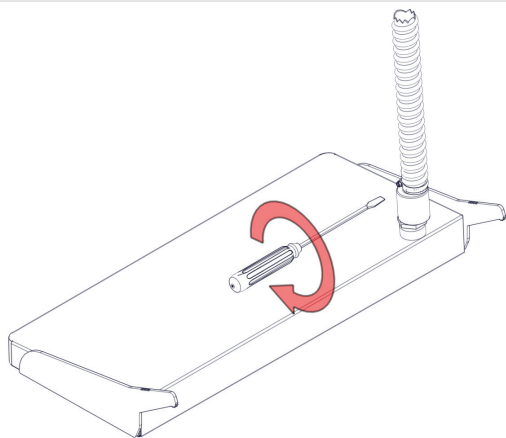


ACHTUNG
Gefährliche spannung – Vor dem warten von der stromversorgung trennen.

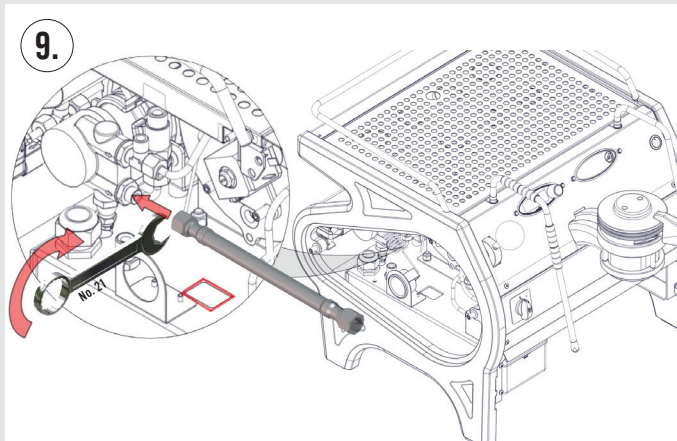
ACHTUNG
Der wasserkessel enthält wasser mit hoher temperatur .
Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke verbrennungen oder den tod durch verbrühen verursachen.



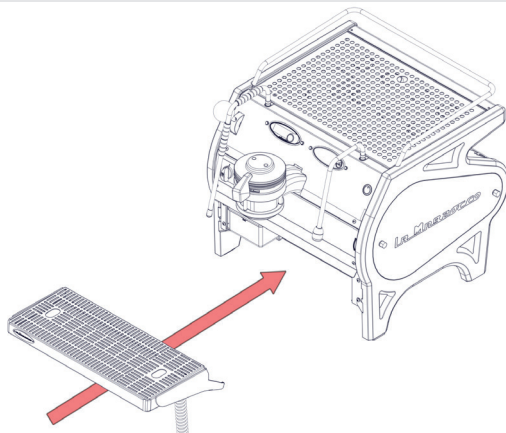
8.



9.



10.



11.

