

# manuel

strada X 1 groupe



**la marzocco**

handmade in florence

# strada x 1 groupe

Mode d'emploi V1.0 - 10/2023



## Chapitres

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité | page 3  |
| 2. Description de la Machine                      | page 8  |
| 3. Installation                                   | page 11 |
| 4. Entretien Préventif et Nettoyage               | page 16 |
| 5. Mise Hors Service et Au Rebut                  | page 19 |
| 6. Guide d'Installation                           | page 20 |

**Ce manuel complémentaire contient des informations sur la version à un seul groupe de distribution. Pour toutes les autres informations vous devez consulter le mode d'emploi de strada ep.**

certifications disponibles:



## la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

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

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

Traduction des instructions d'origine.  
Scannez le code QR pour afficher le



Guide complet de Programmation du  
Logiciel disponible sur le site Internet de  
Techcenter.

Imprimé sur du papier recyclé.

## 1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité

**ATTENTION**

Cette machine est destinée à un usage professionnel seulement et doit être installée dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à un personnel qualifié. Il est interdit aux enfants de faire fonctionner ou de jouer avec la machine.

**ATTENTION**

La machine à café doit être placée en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur depuis le sol est supérieure à 80 cm.

**ATTENTION**

Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe. Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

**ATTENTION**

Comme cela a déjà été mentionné aux notes précédentes, le fabricant ne doit pas être tenu responsable des dégâts causés aux objets, animaux et/ou personnes, si la machine n'a pas été installée conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi, et si elle n'est pas utilisée pour ce pour quoi elle a été conçue (par ex. préparer du café et des boissons chaudes).

### 1) Garanties importantes

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

L'utilisation, le nettoyage et l'entretien de cette machine à café ne doivent pas être réalisés par des personnes (y compris les enfants de plus de 8 ans) inexpérimentées ou

dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité et si elles comprennent les dangers.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Conserver l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

2) Cette notice fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être fourni à tous les consommateurs. Les consommateurs sont priés de lire attentivement les indications qui y sont contenues, puisqu'elles fournissent des informations

importantes concernant la sécurité pendant l'installation, le fonctionnement et l'entretien.

Ce manuel doit être soigneusement conservé et disponible pour pouvoir le consulter ultérieurement à tout moment et pour tout nouvel utilisateur du produit.

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

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

**En cas de doute, ne pas poursuivre et contacter immédiatement le concessionnaire ou le vendeur qui enverront du personnel spécialisé et autorisé pour opérer sur la machine.**

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

**6)** Contrôler que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du réseau électrique installé dans le local où la machine sera utilisée.

**7)** L'installation de la machine doit se faire conformément aux règlements électriques et hydrauliques locaux. L'installation doit en outre être effectuée selon les instructions du constructeur et doit être effectuée par du personnel technique agréé et qualifié.

**8)** Une installation non correcte pourrait causer des dommages aux personnes, animaux ou choses pour lesquels le constructeur est exempt de toute responsabilité.

**9)** Il sera possible d'obtenir un fonctionnement électrique sûr de cet appareil seulement lorsqu'un raccordement correct au réseau électrique aura été effectué, conformément aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux, et de façon particulière lorsque l'unité aura été mise à la terre.

S'assurer que la mise à la terre ait lieu de façon correcte, puisque c'est un élément fondamental pour la sécurité. Faire contrôler la connexion à du personnel qualifié.

**10)** S'assurer donc que la capacité du système électrique

à disposition soit adaptée à la consommation de la puissance maximale, indiquée sur la machine à café.

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

**12)** Cet appareil doit être uniquement utilisé pour l'usage pour lequel il a été expressément conçu et réalisé. Tout autre usage doit être considéré incorrect et donc dangereux.

**Le constructeur est exempt de toute responsabilité dérivant d'un usage impropre et irrationnel.**

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

**13)** L'utilisation de tout appareil électrique prévoit l'observation de certaines règles fondamentales.

Dans le cas en espèce: En particulier:

- éviter de toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas utiliser de rallonges dans les salles de bain;
- ne pas enlever l'appareil de la prise de courant en tirant sur le câble;
- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents

atmosphériques (pluie, soleil, etc...);

- ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par des personnes qui ne sont pas en mesure de l'utiliser;

- ne pas nettoyer le panneau de commandes avec des chiffons mouillés car ce dernier n'est pas étanche.

**14)** Avant d'effectuer toute opération de maintenance et/ou de nettoyage, régler en position "0" ou "OFF" l'interrupteur général situé sur la machine et débrancher celui-ci du réseau d'alimentation électrique en débranchant la prise ou en éteignant l'interrupteur du système. Pour les opérations de nettoyage, respecter scrupuleusement ce qui est prévu dans ce mode d'emploi.

**15)** En cas de dysfonctionnements ou de pannes de l'appareil, le débrancher du réseau électrique (comme décrit au point précédent) et fermer le robinet d'alimentation de l'eau. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même mais s'adresser au personnel professionnellement qualifié et autorisé. L'éventuelle réparation du produit devra uniquement être effectuée par le fabricant ou par un centre autorisé à l'aide de pièces de rechange originales. Le non respect de ce qui est mentionné ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et, dans tous les cas, annule la garantie.

**16)** Au cours de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire comme prévu

par les normes de sécurité en vigueur, doté de fusibles en mesure de supporter la puissance de la machine à connecter.

**17)** Pour éviter des surchauffes dangereuses, il est recommandé d'étendre tout le câble d'alimentation.

**18)** Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation et, plus particulièrement, ne pas couvrir avec des chiffons ou autre le plan chauffetasses.

**19)** Le câble de la machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. S'il s'endommage, éteindre la machine ou la débrancher du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou en désactivant le circuit à l'aide de l'interrupteur correspondant et fermer le circuit de l'eau. Pour

remplacer le câble électrique, contacter uniquement des professionnels qualifiés.

**20)** Ces instructions sont également disponibles dans un autre format sur un site Web.

<http://techcenter.lamarzocco.com>

**21)** La machine doit être positionnée à plat sur le comptoir dans un lieu avec:

Température ambiante minimum: 5°C/41°F;

Température ambiante maximum: 32°C/89°F.

**22)** Contrôler que dans l'emballage, en plus de la machine dotée des groupes distributeurs correspondants, il y ait:

- porte-filtres pour 1 et 2 doses en nombre égal aux groupes de la machine;

- porte-filtres de 1 dose et de 2 doses de rechange (pour

chacun);

- 1 presseur;
- 1 filtre aveugle;
- produit nettoyant en poudre pour les groupes distributeurs;
- 3 tuyaux flexibles pour les raccordements de l'eau;
- 1,5 m de tuyau en plastique renforcé pour l'évacuation;
- 1 collier.

**23)** Si la machine a été temporairement positionnée dans une zone où la température ambiante est inférieure à 0°C/32°F, contacter le service après-vente avant de l'utiliser.

**24)** La pression distribuée à la chaudière de l'eau doit être comprise entre 0,2 et 0,6 MPa.

La pression maximale d'arrivée d'eau doit être d'au moins 1,0 Mpa (Danemark, Norvège, Suède).

**25)** La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

**26)** Cette machine est conçue uniquement pour la préparation de café et de boissons chaudes.

**27)** Toute modification de l'équipement est interdite ; le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages aux biens, aux animaux et/ou aux personnes, en cas de modifications techniques et esthétiques, ou de changements de performances et de caractéristiques de l'équipement, d'une manière générale, en cas d'altération d'un ou de plusieurs de ses

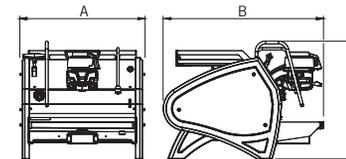
éléments constitutifs.

**28)** Conditions minimales pour la connexion WiFi:

- dispositif Android version 6+ ou iOS version 10+;
- réseau Wireless 2.4 GHz;
- Application La Marzocco disponible dans le play store et l'app store officiels.

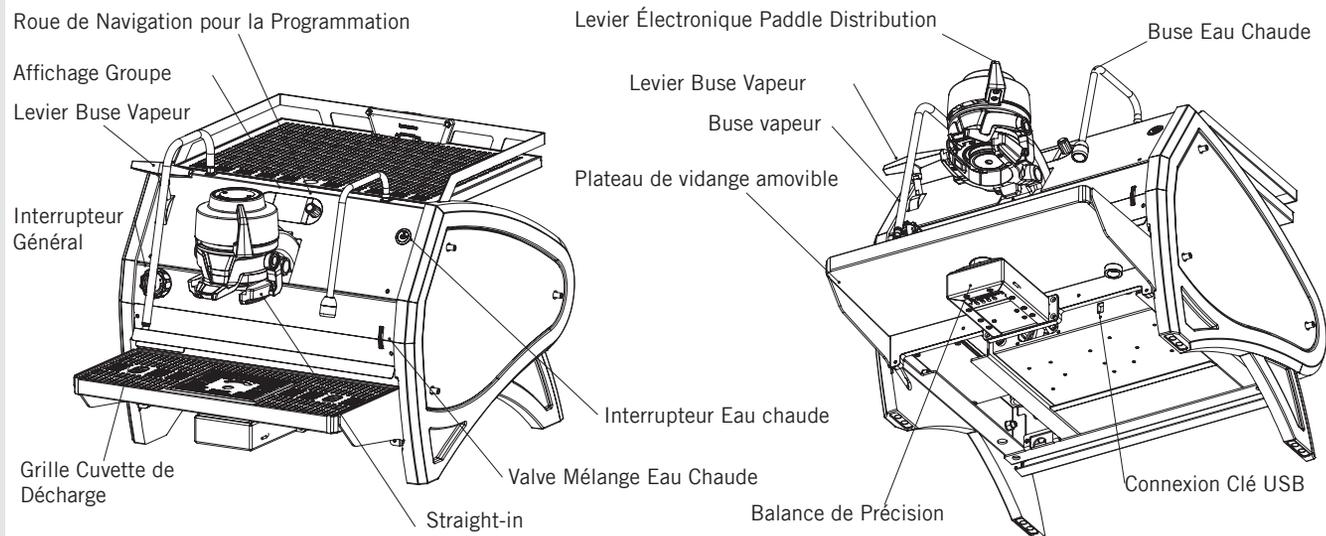


### 29) Dimensions et poids communs à la série STRADA X



STRADA X	1 groupe
A [mm]	530
B [mm]	685
C [mm]	497
POIDS [kg]	66

## 2. Description de la Machine



MODÈLE/SERIE	GROUPE	V/Hz	PUISSANCE NOMINALE (W)	ENTRÉE NOMINALE (A)	PUISSANCE CHAUDIÈRE CAFE	PUISSANCE CHAUDIÈRE VAPEUR	PUISSANCE TOTALE	DIMENSION CABLE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE (mm <sup>2</sup> )
<b>STRADA X</b>	1GR	AC 220-240V	2220	10	800	1200	2220	POUR DES INSTRUCTIONS PLUS DETAILLEES VOIR LES RACCORDEMENTS ELECTRIQUES

Figure 1 - Description de la Machine

### 1) Description générale

La machine est disponible dans les versions avec 2 et 3 groupes distributeurs et est essentiellement constituée des pièces suivantes :

- Chaudière vapeur (générateur de vapeur et eau chaude) ;
- Chaudière café (« saturée ») ;
- Groupes distributeurs ;
- Enveloppe externe ;
- Pompe à eau.

### 2) Description des différentes pièces

#### • Chaudière vapeur

La chaudière de vapeur est constituée d'un réservoir cylindrique de longueur variée en fonction du nombre de groupes de café, en acier inoxydable AISI 300. Chaque unité est sujette à un test hydraulique, à une pression de 6 bar, et a une pression de fonctionnement de 1,3 à 1,5 bar. Ci-dessous, une liste du volume effectif et des puissances nominales en fonction du nombre de groupes installés :

1 groupe    3,5 litres    1200 Watts

Des couvercles sont soudés à chaque extrémité du réservoir cylindrique, et sur l'un d'eux figure le logement pour l'élément chauffant de l'eau qui permet à la chaudière de vapeur d'atteindre la pression de service en 25 minutes environ. La pression de service est maintenue par une sonde de température et un contrôleur PID. Différents

raccords sont appliqués sur la chaudière de vapeur pour les accessoires de sécurité, pour la distribution d'eau chaude et de vapeur et pour l'élément chauffant.

Composé d'un tube en acier inoxydable AISI 300. Le chauffage est réalisé au moyen d'un élément chauffant à immersion plaqué.

- Pression de service de 1,3 - 1,5 bar, contrôlée automatiquement par un pressostat ou une sonde de température, réglés pour ouvrir le circuit d'alimentation de l'élément chauffant à 1,5 bar et le fermer à 1,3 bar.
- La pression est affichée par l'intermédiaire d'un manomètre avec une échelle de 0 à 2 bar.
- Dispositif de sécurité, basé sur une soupape mécanique à expansion, avec un ressort de contraste réglé à 1,8 bar.
- Essai : test hydraulique à 4,5 bar effectué sur de petites chaudières prêtes à l'emploi, dans notre usine.

#### • Chaudière Café

La Chaudière Café se compose d'un réservoir cylindrique en acier inoxydable AISI 300. Un par groupe (générateur d'eau chaude pour la distribution du café).

Chaque unité est soumise à un test hydraulique, à une pression de 18 bar, et a une pression de service de 9 bar. Ci-dessous, une liste du volume effectif et des puissances nominales en fonction du nombre de groupes installés :

1 groupe    1,3 litres    800 Watts

Des couvercles sont installés à chaque extrémité du réservoir cylindrique et l'un d'eux contient un logement pour les éléments chauffants de l'eau. La température de la chaudière café est maintenue par un régulateur de température électronique (système PID) avec une précision de 0,2 °C. Les groupes de distribution sont installés sur la chaudière.

Composé d'un tube en acier inoxydable AISI 300. Le chauffage est réalisé au moyen d'un élément chauffant à immersion plaqué.

- Température de service 95 °C (réglable), contrôlée automatiquement par un régulateur de température électronique avec une précision de 0,2 °C. Pression de service de 9 bar.
- La pression est affichée par l'intermédiaire d'un manomètre avec une échelle de 0 à 18 bar.
- Dispositif de sécurité, basé sur une soupape mécanique à expansion, avec un ressort de contraste réglé à 13 bar.
- Essai : Test hydraulique à 18 bar effectué sur de petites chaudières prêtes à l'emploi, dans notre usine.

#### • Groupes distributeurs

Ils sont constitués de pièces moulées de précision en acier inoxydable. Le groupe distributeur supporte le porte-filtre utilisé pour le café moulu ; l'espresso coule à travers le groupe distributeur, le panier porte-filtre, le bec

verseur du porte-filtre, puis dans la/les tasse(s) une fois que la touche de distribution a été enfoncée.

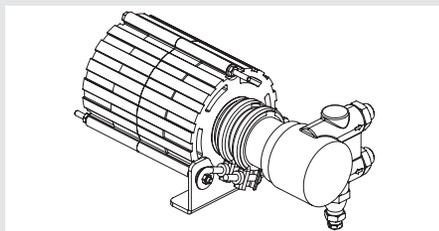
#### • Enveloppe externe

Elle est constituée de panneaux en tôle d'acier peint et inoxydable. Pour l'esthétique, pour optimiser l'ergonomie en faveur de l'opérateur et réduire au minimum les éventuels dommages.

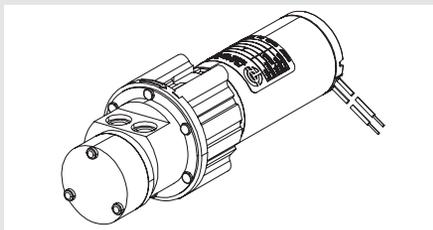
#### • Pompe à eau

Il y a deux types de pompes fonctionnant sur ce modèle de Strada:

- Pompe volumétrique rotative configurée pour fonctionner avec un indicateur de niveau électrique chaque fois que la chaudière vapeur a besoin d'être remplie à nouveau.



- Pompe à engrenages à entraînement magnétique qui se met en fonction à chaque distribution de café en suivant le profil de pression manuel ou pré réglé de 0 à 12 bar.



#### • Capteur d'eau (le cas échéant)

La sonde qui analyse l'eau entrant dans la machine (AQUATOP) procède à une lecture extrêmement précise du TDS et de la dureté totale.

Toutefois, si un adoucisseur d'eau avec sel de régénération (résines à cations Na+) est installé en amont de la machine, cette lecture n'est plus aussi fiable et précise.

Dans ce cas, il est recommandé de consulter un technicien local en ce qui concerne le traitement de l'eau.

#### • certification FCC (uniquement pour ÉTATS-UNIS et CANADA)

La machine à espresso est équipée d'un module radio spécial qui répond aux exigences des certifications FCC et ISED.

ID FCC : 2AZUJ-SYS-C60-LMC1

ID IC : 27093-SYSC60LMC1

Un port ethernet est utilisé pour les mises à jour du micrologiciel, en production uniquement à LA MARZOCCO.

#### • Plaque CE machine :



#### • Plaque ETL machine :



**▲ AVERTISSEMENT ▲**

La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Il est obligatoire d'installer un disjoncteur à courant résiduel (RCD) avec un courant nominal de service résiduel ne dépassant pas 30 mA.

**▲ AVERTISSEMENT ▲**

Les chaudières à café et à vapeur contiennent de l'eau à une température élevée. Une température de l'eau supérieure à 125 °F/52 °C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébouillantage (Chaudière Café 207 °F/97 °C - Chaudière Vapeur 256 °F/124 °C)

**▲ AVERTISSEMENT ▲**

Remplacer les fusibles utilisés par des fusibles ayant les mêmes grandeurs, type et puissance, par exemple F1 = 2 A, 250 V

**▲ AVERTISSEMENT ▲**

À chaque installation, la machine doit être équipée d'un nouveau jeu de tuyaux pour la plomberie, et des joints correspondants.

**▲ AVERTISSEMENT ▲**

La pression de l'alimentation en eau doit être comprise entre 0,2 et 0,6 MPa ; si une pression suffisante n'est pas disponible, il est recommandé d'utiliser un système d'alimentation en eau supplémentaire.

**▲ AVERTISSEMENT ▲**

Avant tout raccordement électrique, s'assurer que les deux connecteurs dotés de serre-câble soient fermement fixés au corps de la machine pour éviter une contrainte involontaire sur les câbles d'alimentation.

**▲ AVERTISSEMENT ▲**

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

**▲ AVERTISSEMENT ▲**

Tension dangereuse, débrancher du réseau électrique avant de procéder aux opérations d'entretien.

**▲ AVERTISSEMENT ▲**

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

**AVERTISSEMENT**

La motopompe doit être située à proximité de la machine, dans un endroit accessible pour l'entretien, mais à distance de manipulations accidentelles, et avec une excellente circulation de l'air.

**AVERTISSEMENT**

- ÉTATS-UNIS et CANADA  
uniquement - Ne pas connecter à un circuit fonctionnant à plus de 150 V à la terre sur chaque pied.

**AVERTISSEMENT**

Afin d'éviter des fêlures ou des fuites : ne pas entreposer ni installer la machine à café dans des endroits où la température peut geler l'eau de la chaudière ou du système hydraulique.

**AVERTISSEMENT**

Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe. La machine ne doit pas être nettoyée avec des jets d'eau et ne doit pas être placée dans des lieux où des jets d'eau sont utilisés.

**AVERTISSEMENT**

Débrancher de l'alimentation avant la connexion avec la pompe à eau.

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Tableau des caractéristiques de l'eau

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Dureté totale	ppm	70	100
Teneur en fer totale (Fe <sup>2+</sup> /Fe <sup>3+</sup> )	ppm	0	0,02
Chlore libre (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,05
Teneur en chlore totale (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,1
pH	valeur	6,5	8,5
Alcalinité	ppm	40	80
Chlorures (Cl <sup>-</sup> )	ppm	non supérieure	30

**Remarque :** Tester la qualité de l'eau (la garantie est caduque si les paramètres de l'eau ne se situent pas dans la plage de valeurs indiquée à la section « installation »)

**Note:**

- Le robinet d'arrêt de l'eau potable et Les interrupteurs finaux de la ligne de courant électrique devront se trouver dans la position la plus appropriée pour être actionnés par l'opérateur avec le maximum de facilité et sollicitude.
- Cette machine est conforme à la norme 61000-3-11; l'impédance, dans le point d'interface d'alimentation, doit avoir une valeur de  $Z_{max} = 0.041 \Omega$ .

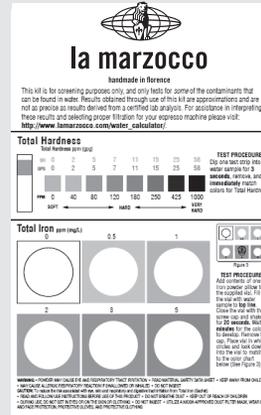
**Installation de la machine à café espresso, Strada X**

**1) Remplir le réservoir d'eau potable.**

Après avoir enlevé l'emballage de la machine à café placée sur une surface résistante. Enlever la cuvette de décharge et faire s'écouler le réservoir de l'eau jusqu'à ce qu'il soit possible d'enlever le couvercle. Enlever le couvercle et remplir le réservoir avec de l'eau potable. Replacer le couvercle et faire glisser le réservoir de l'eau en position de travail et réinsérer la cuvette de décharge. De manière à brancher la machine au réseau de distribution d'eau selon les instructions indiquées dans le Guide d'Installation et conformément à toutes les normes de sécurité locales/nationales du lieu où la machine est installée. Pour garantir un fonctionnement correct et sur de la machine et pour maintenir un rendement adéquat et une qualité élevée des boissons préparées, il est important que l'eau d'arrivée ait une dureté supérieure

à 7° f (70 ppm, 4°d) et inférieure à 10°f (100ppm, 6°d), le pH devrait être compris entre 6,5 et 8,5 et la quantité de chlorure inférieure à 30mg/l. Le respect de ces valeurs permet un fonctionnement optimal de la machine. Si ces paramètres ne sont pas présents, un dispositif de filtrage spécifique devrait être installé qui respectera toujours les normes locales et nationales sur l'eau potable. Pour pouvoir garantir que l'eau qui entre dans la machine rentre dans les paramètres préétablis, toutes les machines La Marzocco seront équipées de 2 kits pour l'analyse de l'eau (voir image) qui comprennent chacun 6 bandes de mesure et une carte contenant le mode d'emploi.

Les paramètres qui pourront être mesurés sont, Dureté Totale, Fer, Chlore libre, Chlore Total, pH & Alcalinité totale, Chlorures.



Le test de l'eau doit être effectué en amont du système de traitement que vous utiliserez, et en aval, afin de vérifier si les paramètres de l'eau qui entre dans la machine à café rentrent dans ceux recommandés par La Marzocco. Une fois les

tests effectués il est possible de contrôler quel système de filtrage soit le plus approprié, en saisissant les paramètres obtenus au moyen du Kit sur notre site "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" ([http://www.lamarzocco.com/water\\_calculator/](http://www.lamarzocco.com/water_calculator/)).

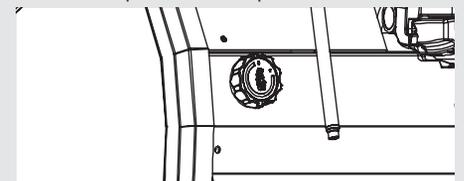
**2) Raccorder la machine à café espresso au réseau électrique.**

Brancher la machine à café espresso à un circuit électrique qui ait les caractéristiques appropriées à celles reportées sur la plaque de la machine.

**3) Remplir les chaudières d'eau.**

Pour remplir correctement les chaudières, effectuer les opérations suivantes:

**Chaudière à vapeur:** régler l'interrupteur principal sur "1", le système du niveau de la chaudière à vapeur automatique se mettra en marche activant l'électrovanne de remplissage automatique et la pompe à eau. Cette dernière remplira la chaudière à vapeur à un niveau prédéterminé et s'arrêtera quand il sera plein.

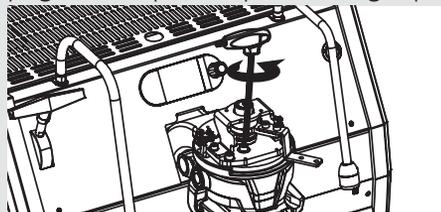


**NOTE:** Il se pourrait qu'il soit nécessaire d'ajouter de l'eau dans le réservoir pendant ce procédé.

**Chaudière café:** L'entrée d'eau dans la chaudière de saturation (café) se fait directement dès que les robinets de la conduite d'eau et du dépurateur, si présent, sont ouverts. Dans la mesure où l'eau, en entrant dans la chaudière, comprimera l'air qu'elle contient, il sera nécessaire d'éliminer ou de "purger" l'air de la chaudière café.

Pour effectuer la "saturation" chaudière-groupes complète, il faut complètement évacuer l'air.

Pour faire sortir l'air de la chaudière, ou pour "purger les groupe", il sera nécessaire d'enlever le couvercle en plastique et la poignée de la partie supérieure du groupe.



Desserrer le vis d'évacuation d'air pour permettre la sortie de l'air jusqu'à ce que l'eau sorte du dessous de la tête de la vis. Serrer la vis pour arrêter l'écoulement de l'eau. Visser la vis de manière excessive peut endommager la rondelle d'étanchéité et le couvercle du groupe.

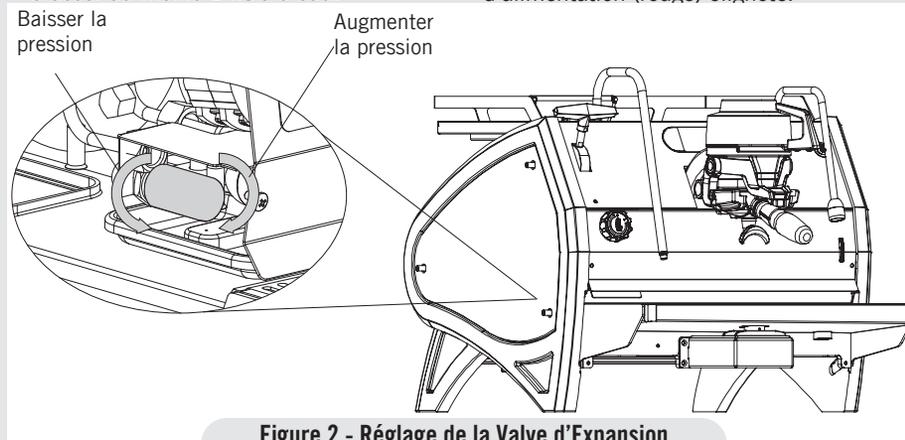
#### 4) Vérifier le remplissage des chaudières.

L'installation est à présent achevée et la machine à café espresso devrait atteindre les températures de fonctionnement.

#### Brassage après la première installation

Dès que les premières procédures d'installation sont terminées, avant de procéder au brassage du café, de l'eau chaude et de la vapeur, effectuer les opérations suivantes :

- Engager le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et tourner la poignée de la gauche vers la droite. Dès que le porte-filtre est correctement en place, vous pouvez déplacer le panneau vers la gauche pour activer l'écoulement de l'eau à travers le porte-filtre. Brasser l'eau à travers le groupe pendant au moins deux minutes.
- En veillant à ne pas se brûler, tourner chaque buse à vapeur pendant au moins une minute.
- Tourner la valve de l'eau chaude pendant le temps qu'il faudra pour permettre de brasser au moins 1 litre d'eau.



#### 5) En attendant que la machine à café espresso se réchauffe et atteigne la température de fonctionnement.

Pendant le chauffage, il se pourrait que l'aiguille du manomètre relative au groupe café atteigne 12 bar. Ceci pourrait se vérifier chaque fois que l'élément de chauffe est en condition "on". Si la pression dépasse 12 bar, il sera nécessaire de régler la valve d'expansion afin que la pression ne dépasse jamais 12 bar.

Dans des conditions de fonctionnement optimales, la pression du groupe café peut se trouver à n'importe quel point entre 0-12 bar. Pendant les opérations de distribution, la pression devrait être d'environ 9 bar.

La machine est prête à distribuer l'eau quand la led d'alimentation (rouge) est sur ON.

Quand la machine chauffe, la led d'alimentation (rouge) clignote.

Figure 2 - Réglage de la Valve d'Expansion

**NOTE:** Lorsque la chaudière à vapeur atteint la température de fonctionnement, il est possible que l'on entende de l'air de la vapeur sortir de la chaudière. Il s'agit d'un bruit normal. Lorsque l'eau bout, l'air de la chaudière est remplacée par de la vapeur et sort par la soupape de décompression. Lorsque la chaudière se rapproche de la température de fonctionnement, la soupape de décompression se ferme et la vapeur n'arrive plus à sortir. Ce procédé permet à l'air dans la chaudière à vapeur de sortir et d'être remplacé par de la vapeur d'eau.

### 6) Réglage de la valve d'expansion.

La valve d'expansion est un composant qui limite la pression maximum à l'intérieur du groupe café. Le chauffage du groupe café fait en sorte que l'eau à l'intérieur augmente. Étant donné que le groupe est complètement saturée, l'expansion de l'eau porte donc à une augmentation de la pression à l'intérieur de la chaudière. Sans un dispositif de sécurité, l'augmentation de la pression pourrait causer une rupture de la chaudière. La pression à l'intérieur du groupe café ne devrait jamais dépasser 12 bar. La valve est très chaude et donc, en utilisant une protection adéquate, tourner la valve d'expansion dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression. Pour diminuer la pression, tourner la valve d'expansion dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Voir le diagramme qui suit).

### 7) Réglage de la pression de la pompe à eau

La pompe à eau est réglée en usine à une pression de 3 bar. S'il s'avère nécessaire de modifier la pression, recourir à la procédure suivante:

1. Retirez le panneau de verre gauche.
2. Repérer le vis de réglage de la pompe à eau et desserrer l'écrou qui la bloque.
3. Régler la pression de la pompe à eau

au niveau désiré.

4. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la baisser.

**NOTE:** La pression de la pompe à eau doit être réglée lorsque la machine est en extraction avec du café dans le porte-filtre.

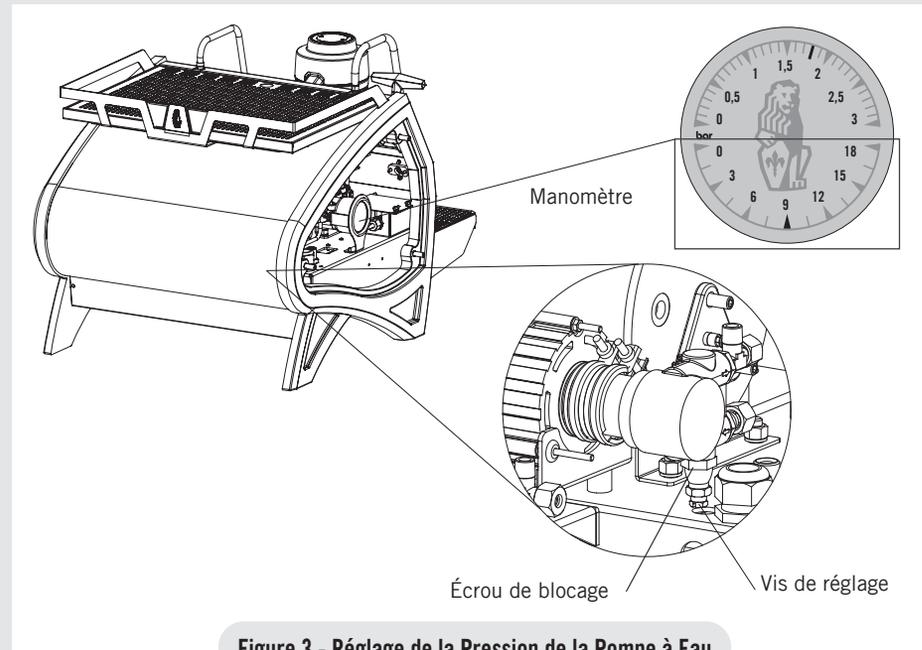


Figure 3 - Réglage de la Pression de la Pompe à Eau

## 4. Opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

En cas de non respect des instructions susmentionnées, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens.

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

Afin d'éviter des fêlures ou des fuites : ne pas entreposer ni installer la machine à café dans des endroits où la température peut geler l'eau de la chaudière ou du système hydraulique.

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe ; il est en outre recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (RCD) avec un courant résiduel nominal de fonctionnement ne dépassant pas 30 mA.

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

Cette machine doit être installée de manière à ce que le personnel technique puisse facilement y accéder pour un éventuel entretien.

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

La machine ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée pour la nettoyer. Pour les opérations de nettoyage, prière de suivre très attentivement les instructions reportées ci-dessous.

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

Ne pas enlever le porte-filtre pendant que le groupe correspondant distribue des liquides chauds. La chaudière à café contient de l'eau à une température élevée. Une température de l'eau supérieure à 125 °F/52 °C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébouillantage.

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

Cette machine est conçue pour un usage professionnel uniquement et doit être installée dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à du personnel formé.

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

La machine ne doit pas être nettoyée avec des jets d'eau et ne doit pas être placée dans des lieux où des jets d'eau sont utilisés.

#### 1) Nettoyage groupes et puits d'évacuation

- Mettre une cuillère à café de détergent en poudre spécifique pour machine à café dans le filtre aveugle fourni avec la machine, introduire le porte-filtre dans le groupe que l'on désire nettoyer.
- Activer et désactiver la Vanne à palette une dizaine de fois (intervalles de 10 secondes) sur chaque groupe.
- Rincer le groupe en utilisant un filtre normal et en y faisant couler de l'eau chaude plusieurs fois.

## 2) Nettoyage filtres

- Mettre 2 ou 3 cuillères à café de détergent en poudre spécifique pour machine à café dans 1/2 litre d'eau à l'intérieur d'un récipient résistant à la chaleur et faire bouillir.
- Immerger complètement les filtres dans la susdite solution pendant 30 minutes environ.
- Rincer abondamment à l'eau claire et faire couler de l'eau chaude à travers un groupe plusieurs fois avec les filtres en place.
- Faire un café et le jeter pour éliminer les goûts désagréables.

## 3) Nettoyage des porte-filtre

Utiliser l'instrument spécifique pour le nettoyage (brosse), laver les porte-filtre sous l'eau chaude, il est possible d'utiliser un produit détergent neutre. Pour un nettoyage extraordinaire, voir le manuel du porte-filtre.

## 4) Nettoyage du bac de vidange

Retirer la grille du plateau de vidange au moins deux fois par semaine et la nettoyer, sortir le bac de vidange d'eau et le nettoyer soigneusement. Inspecter et nettoyer également le bac de vidange et retirer le marc résiduel.

## 5) Nettoyage du corps de la machine

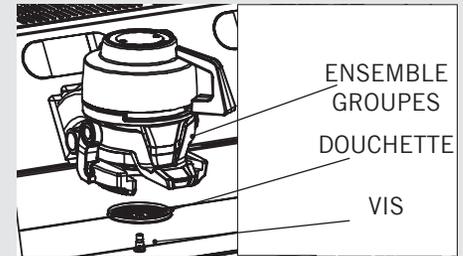
Utiliser un chiffon doux non abrasif en le passant dans le sens de l'éventuel satinage des surfaces en acier inoxydable. En aucun cas, n'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les parties peintes ou celles portant des indications pour éviter de les endommager.

## 6) Nettoyage des buses de vapeur et d'eau chaude

Les buses de vapeur doivent être nettoyées tout de suite après l'usage au moyen d'un chiffon humide et en faisant brièvement sortir la vapeur afin d'éviter la formation d'incrustations dans les orifices des buses qui pourraient altérer le goût d'autres boissons chauffées. Les buses d'eau chaude doivent être nettoyées périodiquement à l'aide d'un chiffon humide.

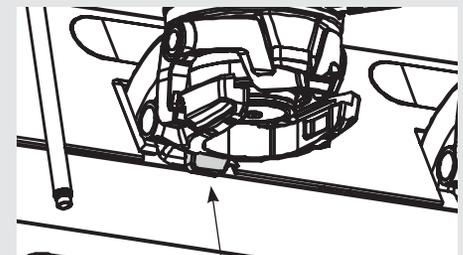
## 7) Nettoyage des douchettes de distribution

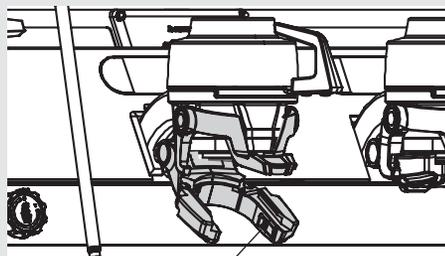
- En raison des opérations de vidange du porte-filtre (suite à la préparation du café), une certaine quantité de marc de café peut s'accumuler petit à petit dans la douchette de distribution et la colmater, même partiellement. Pour la nettoyer, il faut l'enlever en dévissant les vis.
- Verser 2 ou 3 cuillères à café de produit de nettoyage pour machines à café dans environ un demi litre d'eau, dans un récipient résistant à la chaleur et faire bouillir.
- Immerger complètement la/les douchette(s) et la/les vis dans la solution pendant 30 minutes environ. Rincer abondamment à l'eau propre. Installer et faire couler de l'eau chaude à travers chaque groupe, plusieurs fois avec la douchette en place.



## 8) Nettoyage du groupe porte-filtre

- Après avoir appuyé sur le levier de dégagement Straight-in, il est possible d'utiliser un chiffon non abrasif pour nettoyer le support du porte-filtre.
- Ne pas utiliser de solvants agressifs sur les parties vernies ou en plastique afin d'éviter les dommages.
- Nettoyer les panneaux de couverture à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon humide ou un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon neutre.





Support du porte-filtre

### 9) Épurateur/Adoucisseur d'Eau

Prière de consulter la documentation accompagnant l'épurateur/adoucisseur d'eau pour un fonctionnement et des instructions de nettoyage corrects.

- **Drainage de la chaudière à vapeur:** pour activer cette fonction, entrer dans le menu de programmation. On recommande de vider complètement un fois chaque année la chaudière vapeur à l'aide du robinet placé de côté ou sous la chaudière même.

### 10) Dépressurisation de la chaudière vapeur

Pour dépressuriser la chaudière vapeur maintenir enfoncé le bouton de l'encodeur et actionner le levier de distribution pour vapeur.

### **IMPORTANT**

Si la machine reste inactive pendant une durée de temps supérieure à 8 heures ou dans tous les cas après une longue durée d'inutilisation, il faut prévoir des cycles de lavage avant d'accomplir des distributions afin d'exploiter les capacités maximales de la machine en respectant les indications suivantes:

- **Groupes:** installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit précédemment et faire ensuite distribuer de l'eau à chaque groupe de café pendant au moins 2 minutes;
- **Vapeur:** débiter de la vapeur pendant au moins une minute par les deux lances vapeur présentes sur la machine;
- **Eau chaude:** débiter de l'eau chaude pendant une durée de temps nécessaire à prélever de la chaudière correspondante:
  - au moins 1 litre pour une machine à un/deux groupes
  - au moins 2 litres pour une machine à trois groupes

Si la machine n'est pas actionnée pendant une longue période de temps, il est opportun de suivre les indications de sécurité suivantes:

- Débrancher la machine du réseau de distribution d'eau ou interrompre dans tous les cas le raccordement de l'eau;
- Débrancher électriquement la machine du réseau électrique.

### **Fréquence de nettoyage**

#### **Quotidiennement**

- Porte-filtre
- Filtre
- Douchette de distribution
- Vis du distributeur
- Buse vapeur (juste après l'utilisation)
- Égouttoir

#### **Hebdomadairement**

- Réservoir d'Eau
- Cuvette de Décharge

#### **Mensuellement**

- Nettoyage de la buse à eau chaude

## 5. Mise Hors Service et Au Rebut

### 1) Mise hors service et au rebut

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

#### Débranchement de l'alimentation électrique

Débrancher la machine à espresso du réseau électrique au moyen du disjoncteur ou du dispositif de protection du circuit correspondant. Retirer le câble d'alimentation de la connexion électrique. Retirer le câble d'alimentation du moteur de la pompe du moteur de la pompe à eau.

#### Débranchement de l'installation d'eau

Fermer l'alimentation de l'eau à l'aide du robinet correspondant situé en amont de l'entrée du filtre/adoucisseur d'eau. Débrancher le tuyau de l'eau à l'entrée du filtre/adoucisseur d'eau. Retirer le tuyau reliant la machine à espresso à la pompe à eau. Retirer le tuyau en plastique

renforcé du raccord d'évacuation.

À ce stade, la machine peut être enlevée du comptoir en veillant à ne pas la faire tomber ou à ne pas écraser les doigts.

La machine se compose de différents matériaux, par conséquent, si sa réutilisation n'est pas prévue, elle doit être amenée dans une entreprise spécialisée qui la démontera en divisant les matériaux pour éventuellement les récupérer ou les mettre au rebut dans des installations spéciales.

Il est absolument interdit par les normes en vigueur d'abandonner la machine dans un endroit public ou tout autre propriété privée.

**Remarque pour le recyclage : Mise en garde pour la Protection de l'Environnement.**

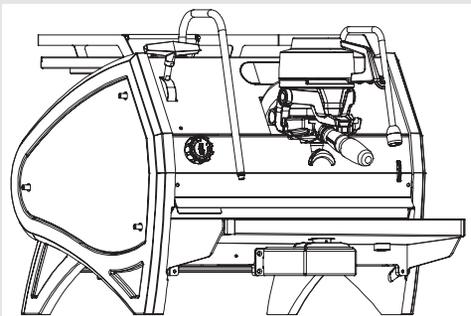
Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent des matériaux dangereux mais également précieux et rares qui doivent être récupérés et recyclés correctement. Nous prions donc les clients de contribuer à la sauvegarde de l'environnement et des ressources naturelles en apportant cet appareil auprès des centres de collecte compétents si présents sur le territoire.



## 6. Guide d'Installation

---

- |  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| 1. Déballer la Machine Espresso Strada X | page 21 | 6. Régler la valve d'expansion                 | page 24 |
| 2. Remplir d'eau (remplissage initial)   | page 21 | 7. Écran pression chaudière vapeur             | page 25 |
| 3. Connect to power supply               | page 22 | 8. Distribution espresso                       | page 26 |
| 4. Brancher au réseau électrique         | page 22 | 9. Vérifier fonctionnement pressions chaudière | page 26 |
| 5. Surveiller pression groupe café       | page 23 |  |         |



1

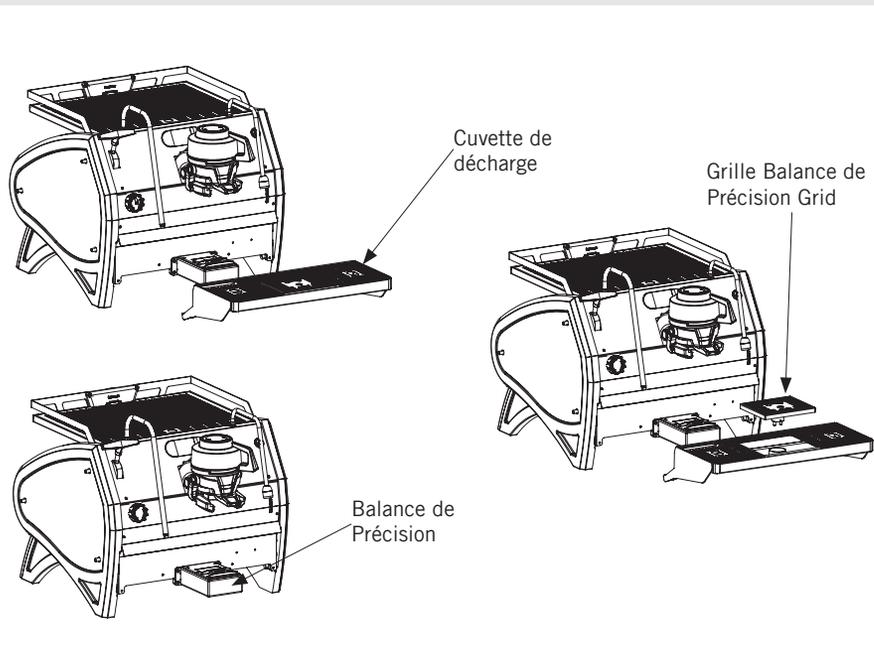
Déballer la machine espresso et la place sur une surface nivelée. S'assurer que tous les accessoires sont inclus dans l'envoi. Vérifier visuellement si la machine espresso est endommagée.

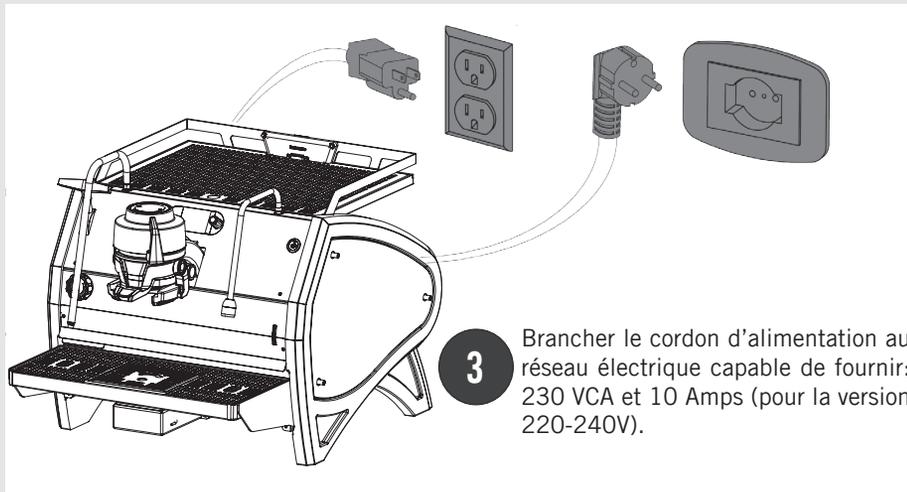
**ATTENTION**  
La machine à café doit être placée en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur depuis le sol soit supérieure à 80cm.

2

Enlever/Ouvrir le couvercle de remplissage et remplir le réservoir avec de l'eau filtrée. Glisser et remettre en place le réservoir et remplacer la cuvette de décharge. S'assurer que la cuvette de décharge est complètement insérée. Le réservoir d'eau doit être en contact avec les indicateurs de niveau à l'arrière.

**N.B.:** La Strada X 1 groupe est configurée pour fonctionner avec le réservoir d'eau.



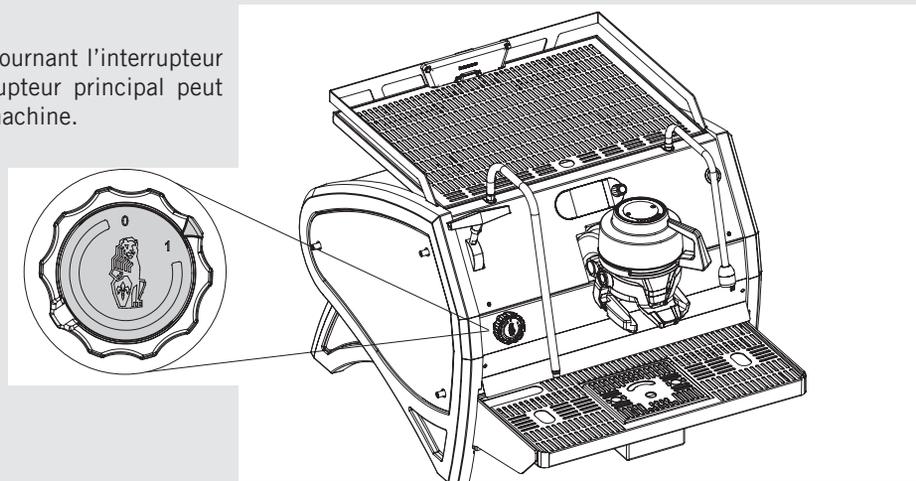


**3** Brancher le cordon d'alimentation au réseau électrique capable de fournir: 230 VCA et 10 Amps (pour la version 220-240V).

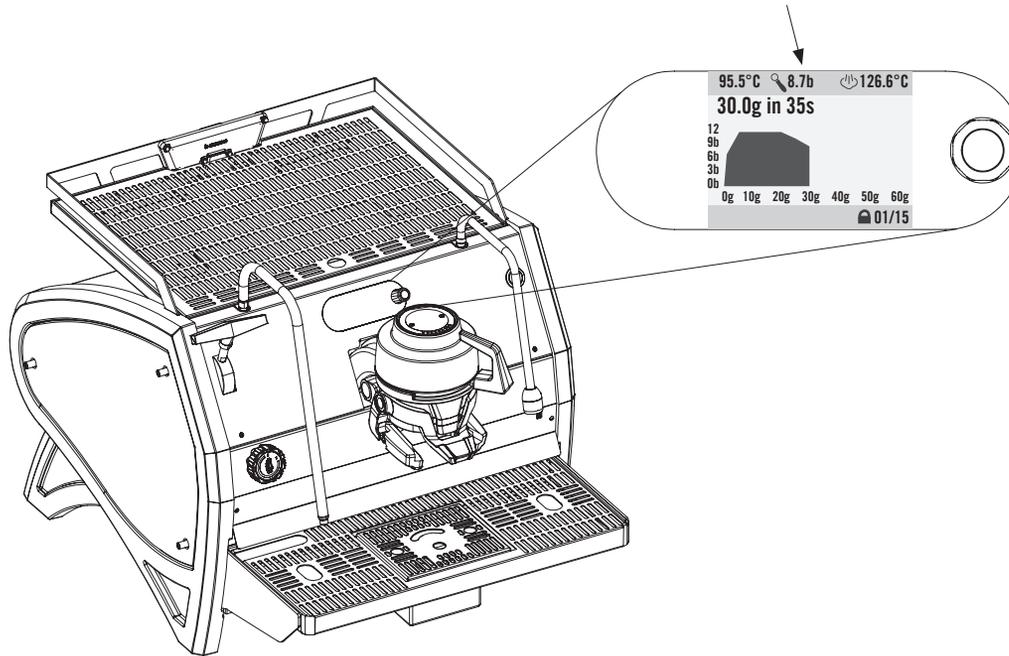
**ATTENTION**

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'événements aboutissant à des poursuites en responsabilité civile si la mise à la terre n'a pas été effectuée conformément aux réglementations ou aux codes de l'électricité locaux, nationaux, et internationaux en vigueur, ou si d'autres pièces électriques ont été raccordées de manière incorrecte.

**4** Activer l'alimentation électrique en tournant l'interrupteur principal sur la position 1. L'interrupteur principal peut être localisé à l'avant gauche de la machine.



## Pression chaudière café

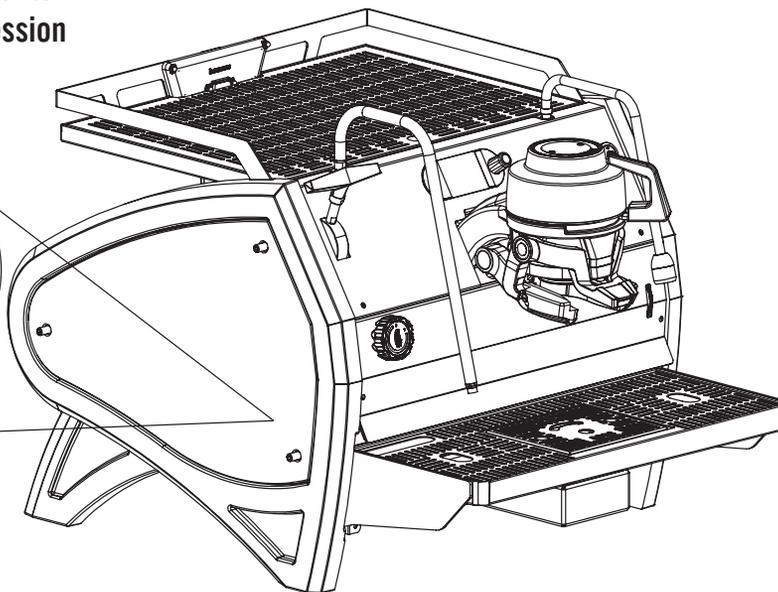
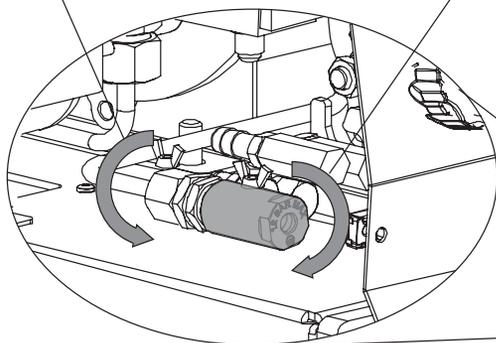


5

Il sera ensuite nécessaire de vérifier la valve d'expansion. Le groupe café chauffant et atteignant la température de service, la pression augmentera dans le groupe café. Une soupape d'expansion est placée derrière le plateau de drainage qui permet à l'eau de sortir pendant cette opération afin de limiter la pression maximum dans le groupe café à 13 bars. Vérifier le manomètre du groupe café pendant le processus de chauffe. L'aiguille devrait s'approcher de 13 bar et s'arrêter. Si le manomètre n'atteint pas 13 bar ou s'il dépasse 13 bar, il faudra alors régler la soupape d'expansion. Veuillez suivre l'opération suivante afin de régler correctement la soupape d'expansion.

**Baisser la  
pression**

**Augmenter  
la pression**



**6**

Veillez suivre cette procédure s'il était nécessaire de régler la soupape d'expansion. Retire d'abord la cuvette de décharge pour accéder à la soupape d'expansion. La soupape d'expansion dépasse de la tôle, a la forme d'un hexagone, est en cuivre et en 18 mm (outil). La soupape sera brûlante et par conséquent, en utilisant une protection adéquate pour régler la soupape d'expansion, tourner la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et dans le sens contraire pour la baisser. Il peut être nécessaire d'utiliser une clé pour tourner la soupape d'expansion d'1/4 de tour ou moins d'incréments jusqu'à ce que la pression désirée soit atteinte. Replacer la cuvette de décharge après chaque réglage pour assurer le fonctionnement correct de la machine.

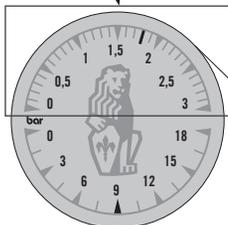
**ATTENTION**

La valve d'expansion peut décharger de l'eau chauffée à 93°C. Une protection adéquate est nécessaire pour manipuler ce composant avant de procéder au réglage.

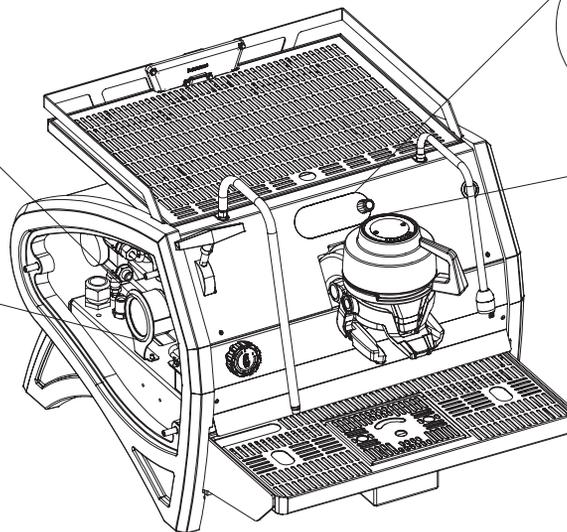
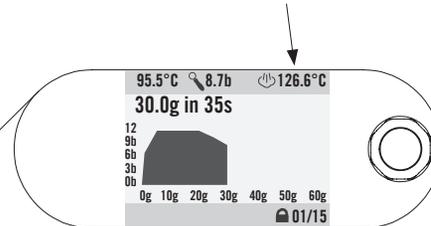
7

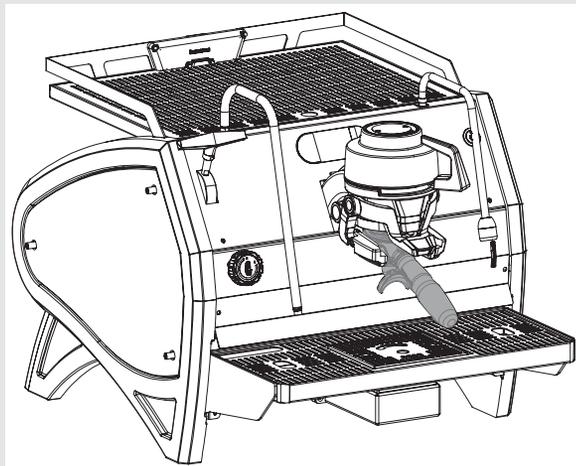
Il est également possible de contrôler le processus de chauffage de la chaudière en regardant le Manomètre de la Chaudière Vapeur. La chaudière vapeur est réglée en usine à une pression d'environ 1,4. Dès que le manomètre atteint ce point, la chauffe s'arrêtera.

**Manomètre  
Chaudière à vapeur**



**Température de la chaudière à vapeur**

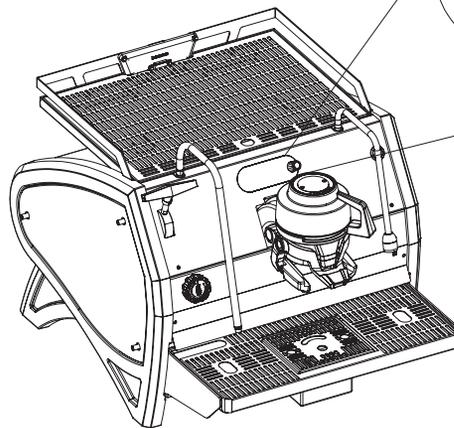
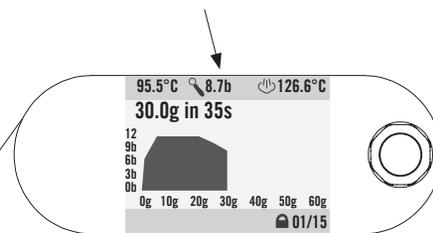




8

Quand la machine espresso est prête, mettre le café moulu dans le porte-filtre et activer la distribution. Pour plus d'informations sur l'utilisation de cette machine espresso, consulter le Manuel d'Emploi.

### Pression chaudière café



9

Pendant la distribution, la pression du groupe café devrait être située entre 0-13 bar. La pression de la chaudière vapeur devrait être réglée sur 1,4 bar mais peut fonctionner à n'importe quel réglage entre 1,3 bar et 2 bar.



