

Bedienungs-anleitung

strada X 1 group



la marzocco

handmade in florence

strada x 1 group

Bedienungsanleitung V1.0 - 10/2023



Kapitel

- | | |
|--|-------|
| 1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften | S. 3 |
| 2. Beschreibung des Gerätes | S. 8 |
| 3. Installation | S. 11 |
| 4. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung | S. 16 |
| 5. Außerbetriebnahme und Abrüstung | S. 19 |
| 6. Installationsanleitung | S. 20 |

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

verfügbare Zertifizierungen:



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

Originalanleitung vom Hersteller verifiziert.



Scannen Sie den QR-Code, um den vollständigen Software-Programmierleitfaden anzuzeigen, der auf der Techcenter-Website verfügbar ist.

Gedruckt auf Recyclingpapier.

1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften

ACHTUNG

Dieses gerät ist nur für den gewerblichen einsatz bestimmt und sollte dort installiert werden, wo ihr gebrauch und ihre wartung auf geschultes personal begrenzt sind. Kinder dürfen die maschine nicht betreiben und auch nicht damit spielen.

ACHTUNG

Diese maschine ist nicht für die verwendung im freien bestimmt. Es dürfen keine wasserspritzer zur reinigung der maschine verwendet werden, ebenfalls sollte sie nicht in umgebungen aufgestellt werden, in denen wasserspritzer verwendet werden.

ACHTUNG

Die espressomaschine muss waagrecht auf einem tisch mit einer höhe von mehr als 80 cm vom boden aufgestellt werden.

ACHTUNG

Wie bereits in den vorhergehenden hinweisen erwähnt übernimmt der hersteller keine haftung für schäden an gegenständen, tieren und/oder personen, wenn die maschine nicht gemäss der in diesen betriebsanleitungen enthaltenen anleitungen installiert wurde und wenn sie nicht für den zweck für den sie entworfen wurde (zubereitung von kaffee und heissen getränken) verwendet wird.

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 sorgen 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 qualifiziertes 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 vorhandenen 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 Wet-

tereinflüssen (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 Stromver-

sorgung 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 Sicherheitsvorschriften ein allpoliger Schal-

ter 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 qualifizier-

ten Fachleuten vorgenommen werden.

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

<http://techcenter.lamarzocco.com>

21) The machine should be placed on a flat counter and must be placed in settings with the following temperatures:

Minimum room temperature: 5°C/41°F;

Maximum room temperature: 32°C/89°F.

22) Check the package to make sure that the following accessories are included:

- a number of 1-dose and 2-dose portafilters corresponding to the number of groups;
- replacement 1-dose and 2-dose filters (one of each);
- 1 tamper;
- 1 blind filter;

- cleaning detergent, for the groups;
- 3 stainless steel braided hoses for water connections;
- 1,5 mt of reinforced plastic tubing for drainage;
- 1 hose clamp.

23) If the machine has been temporarily housed in settings with a room temperature of less 0°C/32°F, the machine must be placed in a warmer environment in order to gradually defrost the hydraulic system prior to use.

24) Water pressure supply must be between 0,2 and 0,6 MPa.

The maximum inlet water pressure shall be at least 1,0 MPa (Denmark, Norway, Sweden).

25) The machine is intended to be permanently connected to fixed wiring, and it is mandatory that a residual

current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30mA is installed.

26) This machine is designed only for preparing coffee and hot drinks.

27) Any modification to the equipment is prohibited; the manufacturer cannot be held liable for damage to property, animals, and/or persons if the equipment undergoes technical and aesthetic changes, changes in performance and characteristics, and in general is tampered with in one or more of its constituent components.

28) Mindestanforderungen für WiFi-Verbindung:

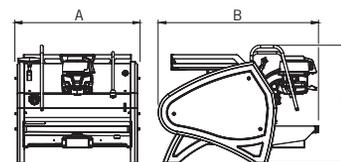
- Gerät mit Betriebssystem Android Version 6+ oder iOS Version 10+;
- drahtloses Netzwerk 2,4

GHz;

- La Marzocco-App, bei den offiziellen Läden Play Store und App Store verfügbar.

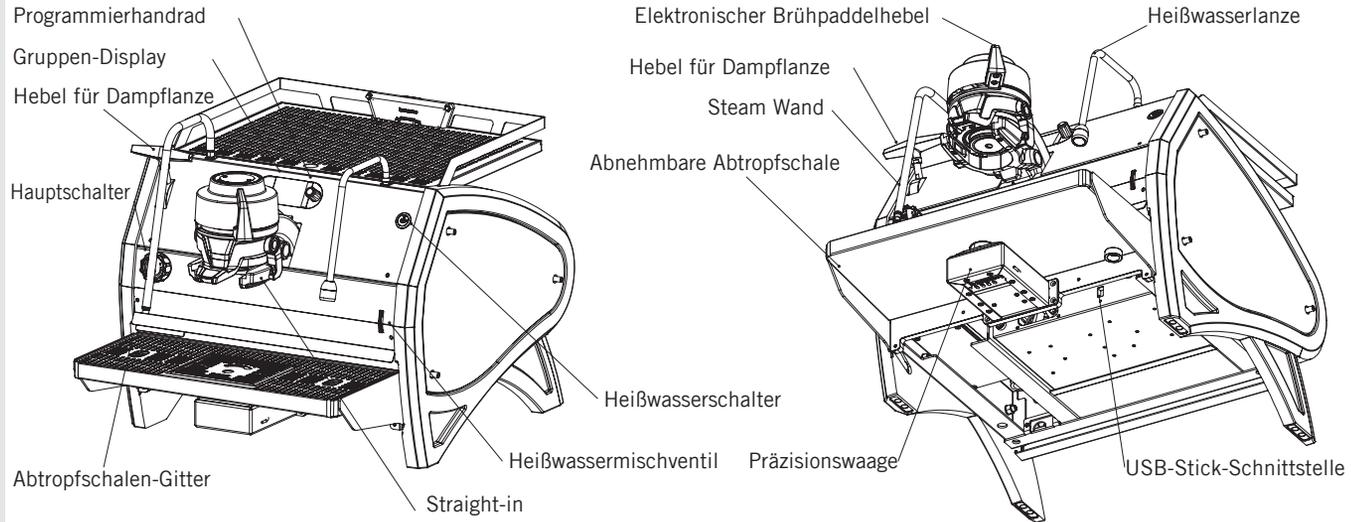


29) Abmessungen und gewicht der reihe STRADA X



STRADA X	1 gruppe
A [mm]	530
B [mm]	685
C [mm]	497
GEWICHT [kg]	66

2. Definition der Modelle



MODELL/SERIE	GRUPPE	V/Hz	NENN-LEISTUNG (W)	NENN-EINGABE (A)	KAFFEEKESSEL LEISTUNG	DAMPFKESSEL LEISTUNG	GESAMT-LEISTUNG	ABMESSUNGEN ELEKTRISCHES NETZKABEL (mm ²)
STRADA X	1GR	AC 220-240V	2220	10	800	1200	2220	FÜR DETAILIERTE INFORMATIONEN SIEHE DIE ELEKTROANSCHLÜSSE

Abbildung 1 – Beschreibung des Gerätes

1) Allgemeine Beschreibung

Die Maschine ist mit 2 oder 3 Brühgruppen lieferbar und besteht im Wesentlichen aus folgenden Teilen:

- Dampfboiler (Erzeugung von Dampf und Heißwasser);
- Kaffeeboiler für das Aufbrühen von Kaffee;
- Brühgruppen;
- Gehäuse;
- Elektropumpe.

2) Beschreibung der einzelnen Maschinenteile

• Dampfboiler

Dieser besteht aus einem zylindrischen Edelstahlgehäuse, dessen Länge sich je nach Anzahl der Brühgruppen ändert. Er wird mit Wasser bei einem Druck von 3 bar geprüft und ist für einen normalen Betriebsdruck von 1,5 bar ausgelegt. Je nach Anzahl der Brühgruppen weist der Dampfkessel die nachstehend aufgeführten Volumen und installierten Leistungen auf:

1 gruppe 3,5 Liter 1200 Watt

An den beiden Enden des zylindrischen Gehäuses sind die Deckel angebracht, in denen sich wiederum die Aufnahmen für die elektrischen Widerstände zum Erhitzen des Wassers und zur Erzeugung des Dampfes befinden. Diese gestatten das Erreichen des Betriebsdrucks in ca. 25 Minuten. Die Aufrechterhaltung dieses Drucks wird durch

einen Druckwächter gewährleistet. Am Dampfboiler sind verschiedene Anschlüsse für die Sicherheitsvorrichtungen, für Heißwasser und Dampf, sowie für die Versorgung angebracht.

Hergestellt aus AISI 300 Edelstahlrohr. Die Erwärmung erfolgt über ein Tauchheizelement.

- Betriebsdruck von 1.3-1.5 bar, automatisch von einem Druckschalter oder Temperaturfühler gesteuert, so eingestellt, dass sich der Heizelement-Versorgungskreis bei 1.5 bar öffnet und bei 1.3 bar schließt.
- Der Druck wird über einen Druckmesser mit Skala von 0 bis 2 bar angezeigt.
- Sicherheitseinrichtung, basierend auf einem mechanischen Expansionsventil mit entgegengerichteter Feder, eingestellt auf 1.8 bar.
- Probelauf: hydraulischer Test bei 4.5 bar auf kleinen betriebsfertigen Kesseln in unserem Werk durchgeführt;

• Kaffeeboiler

Der Kaffeeboiler besteht aus einem zylindrischen Behälter aus AISI 300 Edelstahl. Einer pro Gruppe (Warmwassererzeuger zum Kaffeebrühen).

Jede Einheit wird einem Hydrauliktest bei einem Druck von 18 bar unterzogen und besitzt einen Betriebsdruck von 9 bar. Nachfolgend eine Liste der Nutzvolumen

und Anschlussleistungen je nach Anzahl der eingebauten Gruppen:

1 gruppe 1,3 Liter 800 Watt

Die Abdeckungen sind an beiden Enden des zylindrischen Behälters installiert und auf einer davon befindet sich das Gehäuse für die Wasserheizelemente. Die Temperatur des Kaffeeboilers wird durch einen elektronischen Temperaturregler (PID) mit einer Genauigkeit von 0.2°C erhalten. Die Brühgruppen sind am Boiler installiert.

Hergestellt aus einem AISI 300 Edelstahlrohr. Die Erwärmung erfolgt über ein Tauchheizelement.

- Betriebstemperatur 95°C (verstellbar), automatisch durch einen elektronischen Temperaturregler mit 0.2 °C Genauigkeit gesteuert. Betriebsdruck von 9 bar.
- Der Druck wird über einen Druckmesser mit Skala von 0 bis 18 bar angezeigt.
- Sicherheitseinrichtung, basierend auf einem mechanischen Expansionsventil mit entgegengerichteter Feder, eingestellt auf 13 bar.
- Probelauf: Hydraulische Prüfung mit 18 bar an betriebsbereiten kleinen Boilern in unserem Werk.

• Brühgruppen

Sie bestehen aus einem Feingussteil aus Edelstahl. Die Brühgruppe übernimmt den Siebträger, der den gemahlene Kaffee enthält; der Espresso fließt durch die Brühgruppe,

durch den Siebträgerkorb, durch den Siebträgerauslauf und nach dem Drücken der Brüh Taste in die Tasse(n).

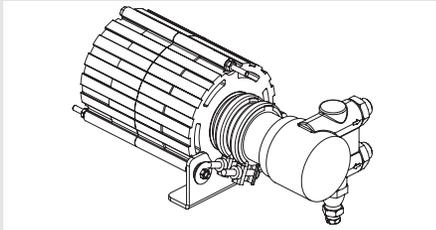
• Außenabdeckung

Das Gehäuse besteht aus lackiertem Stahlblech und aus Edelstahl. Die Struktur ist das Ergebnis spezieller Studien in Bezug auf Ästhetik, Optimierung der Ergonomie für den Bediener und Reduzierung möglicher Schäden auf ein Minimum.

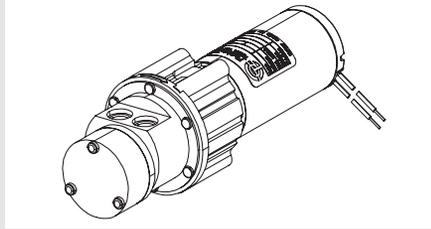
• Wasserpumpe

Dieses Strada-Modell ist mit zwei Pumpenarten ausgestattet:

- Drehschieber-Verdrängerpumpe, die jederzeit eine elektrische Füllstandanzeige betreibt, wenn der Dampfkessel aufgefüllt werden muss.



- Magnetische Zahnradpumpe, die bei jedem Kaffeebrühvorgang nach manuellem oder voreingestelltem Druckprofil von 0 bis 12 bar betrieben wird.



• Wassersensor (falls vorhanden)

Die Sonde, die das in die Maschine eintretende Wasser analysiert (AQUATOP), führt eine sehr genaue Ablesung des TDS und der Gesamthärte durch.

Ist der Maschine jedoch ein Wasserenthärter mit Salzregeneration (Na+-Ionen-Kationenharze) vorgeschaltet, ist diese Ablesung nicht so zuverlässig und genau.

In diesem Fall empfehlen wir Ihnen, sich bei Fragen zur Wasseraufbereitung an Ihren örtlichen Techniker zu wenden.

• FCC-Zertifizierung (nur USA und KANADA)

Die Espressomaschine ist mit einem speziellen Funkmodul ausgestattet, das die FCC- und ISED-Zertifizierungsanforderungen erfüllt.

FCC ID: 2AZUJ-SYS-C60-LMC1

IC ID: 27093-SYSC60LMC1

Der Ethernet-Anschluss wird für Firmware-Updates verwendet und wird nur in der Produktion bei LA MARZOCCO verwendet.

• Maschinen-CE-Schild:



• Maschinen-ETL-Schild:



▲ **WARNUNG** ▲

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.

▲ **WARNUNG** ▲

Der Kaffeeboiler und der Dampfboiler enthalten Wasser mit erhöhten Temperaturen. Wassertemperaturen über 52 °C können zu schweren Verbrennungen oder zum Tod durch Verbrühungen führen (Kaffeeboiler 97 °C – Dampfboiler 124 °C)

▲ **WARNUNG** ▲

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

▲ **WARNUNG** ▲

Bei jeder neuen Installation muss die Maschine mit einem neuen Rohrleitungssatz und entsprechenden Dichtungen ausgestattet werden.

▲ **WARNUNG** ▲

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.

▲ **WARNUNG** ▲

Bevor Sie elektrische Anschlüsse vornehmen, vergewissern Sie sich, dass die beiden Zugentlastungsstecker fest am Gehäuse der Maschine befestigt sind, um eine unbeabsichtigte Belastung der Stromkabel zu vermeiden.

▲ **WARNUNG** ▲

Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

▲ **WARNUNG** ▲

Gefährliche Spannung vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

▲ **WARNUNG** ▲

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Fälle ab, die zu Haftungsklagen führen, wenn die Erdung nicht gemäß den geltenden örtlichen, nationalen und internationalen Vorschriften und elektrischen Vorschriften abgeschlossen wurde oder andere elektrische Teile unsachgemäß angeschlossen wurde.

WARNUNG

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.

WARNUNG

- Nur USA und KANADA - Nicht an einen Stromkreis anschließen, der an jedem Bein mit mehr als 150 V gegen Erde arbeitet.

WARNUNG

Um Risse oder Undichtigkeiten zu vermeiden: Lagern oder installieren Sie die Kaffeemaschine nicht an Orten, an denen der Boiler oder das Hydrauliksystem einfrieren können.

WARNUNG

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

ACHTUNG

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es mit der Wasserpumpe verbinden.

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für sie verantwortlichen Person beaufsichtigt oder bezüglich der Verwendung des Geräts unterwiesen Sicherheit.

Tabelle mit Wasserspezifikationen

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

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

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 $Z_{max} = 0.041 \Omega$ besitzen.

Installation der Espressomaschine strada X

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 Einlauf

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.

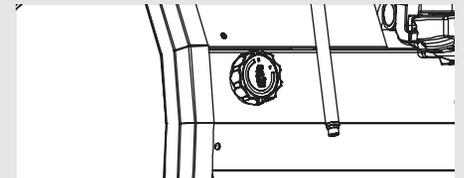
2) Verbinden der Espressomaschine mit dem Stromnetz.

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.

This kit is for screening purposes only, and only tests for some of the contaminants that can be found in water. Results obtained through use of this kit are approximate and are not as precise as results derived from a certified lab analysis. For assistance in interpreting these results and selecting proper filtration for your espresso machine please visit: http://www.lamarzocco.com/water_calculator/

Total Hardness
Total hardness (ppm):

0	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	175	180	185	190	195	200
---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

TEST PROCEDURE:
1. Fill the test cup with water.
2. Dip the test strip into the water.
3. Remove the test strip and wait for the color to develop.
4. Compare the color to the color chart.
5. Read the result on the color chart.

Total Iron
Total iron (ppm):

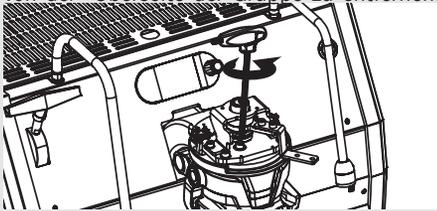
0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15	15.5	16	16.5	17	17.5	18	18.5	19	19.5	20
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

TEST PROCEDURE:
1. Fill the test cup with water.
2. Dip the test strip into the water.
3. Remove the test strip and wait for the color to develop.
4. Compare the color to the color chart.
5. Read the result on the color chart.

WARNING: This kit is for screening purposes only. It is not intended for use as a substitute for a certified laboratory analysis. Results obtained through use of this kit are approximate and are not as precise as results derived from a certified lab analysis. For assistance in interpreting these results and selecting proper filtration for your espresso machine please visit: http://www.lamarzocco.com/water_calculator/

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

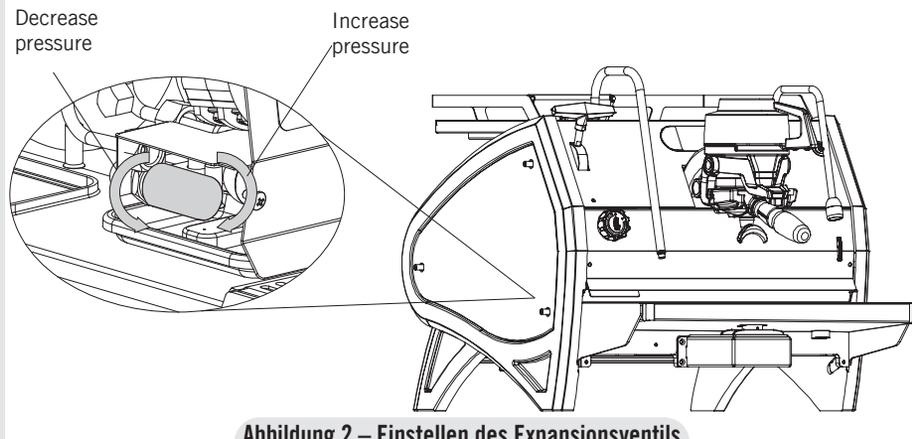


Abbildung 2 – Einstellen des Expansionsventils

Wasser, wenn die Betriebsanzeige (rot) leuchtet.

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

HINWEIS: Während der Dampfkessel 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 Dampfkessel 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) 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 13 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).

7) 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 linke Glasscheibe.
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.

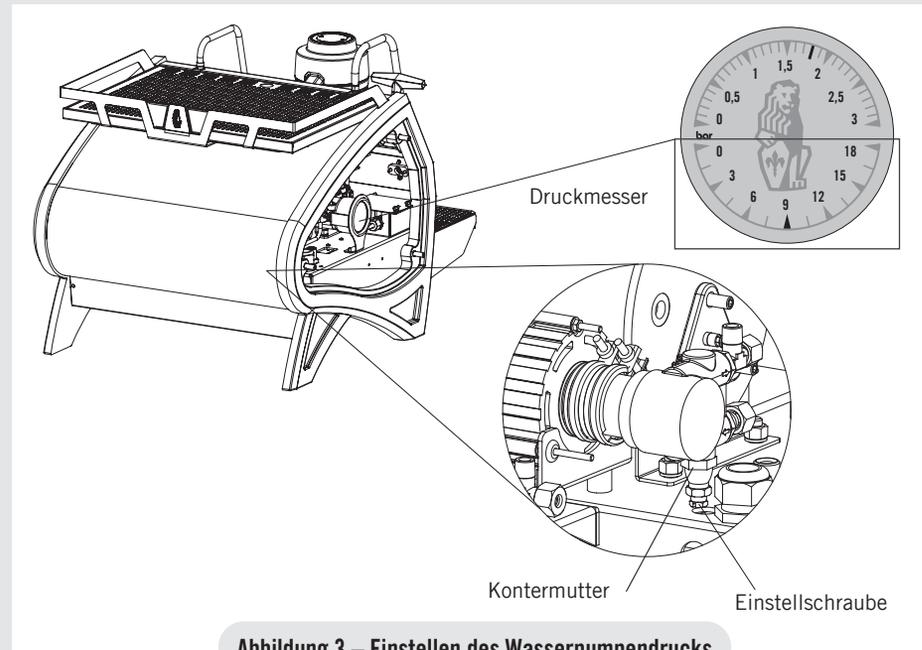


Abbildung 3 – Einstellen des Wasserpumpendrucks

4. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung

⚠️ WARNUNG ⚠️

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

⚠️ WARNUNG ⚠️

Um Risse oder Undichtigkeiten zu vermeiden: Lagern oder installieren Sie die Kaffeemaschine nicht an Orten, an denen die Temperatur das Wasser im Boiler oder im Hydrauliksystem zum Gefrieren bringen kann.

⚠️ WARNUNG ⚠️

Es ist zwingend erforderlich, eine Fehlerstromeinrichtung (RCD) mit einem Nenn-Betriebsstrom, der 30mA nicht überschreitet, zu installieren.

⚠️ WARNUNG ⚠️

Das Gerät muss so installiert werden, dass das technische Fachpersonal ungehinderten Zugang zur Ausführung von Wartungsvorgängen hat.

⚠️ WARNUNG ⚠️

Dieses Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder mit Wasser bespritzt werden, um es zu reinigen. Befolgen Sie bei Reinigungsarbeiten die unten aufgeführten Anweisungen sehr sorgfältig.

⚠️ WARNUNG ⚠️

Entfernen sie den Siebträger während des Brühvorgangs nicht. Der Kaffeeboiler enthält Wasser mit erhöhter Temperatur. Wassertemperaturen von 125°F/ 52°C können starke Verbrennungen oder den Tod durch verbrühen verursachen.

⚠️ WARNUNG ⚠️

Dieses Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch bestimmt und sollte an Orten installiert werden, an denen seine Verwendung und Wartung auf geschultes Personal beschränkt ist.

⚠️ WARNUNG ⚠️

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

1) Reinigung der Brühgruppen und der Ablaufschale

- 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

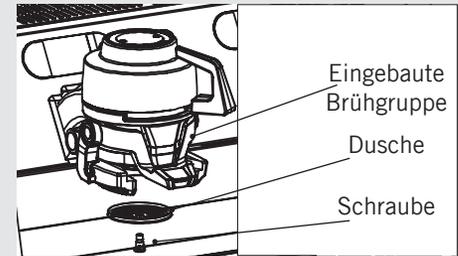
Mit einem weichen Tuch in Richtung der eventuellen Satinierung der Edelstahlfäche abreiben. Keinesfalls Alkohol oder Lösungsmittel zur Reinigung von Schriftzügen oder lackierten Teilen verwenden, da diese dadurch geschädigt werden können.

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.

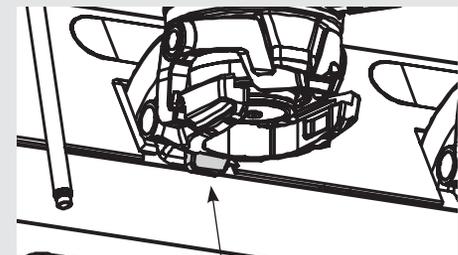
7) Reinigung der Diffusorsiebe

- Durch das Leeren der Siebträger (nach Abgabe von Kaffee) können kleine Reste von Kaffeepulver nach und nach das Diffusorsieb verstopfen. Um dieses Gitter reinigen zu können, muss es nach Lösen der darunter befindlichen Schraube herausgenommen und mit Reinigungspulver gesäubert werden
- Geben Sie etwa 2 oder 3 Teelöffel Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen hinein 1/2 Liter Wasser in einen hitzebeständigen Behälter geben und aufkochen.
- Die Schraube und das Diffusorsieb etwa 30 Minuten in die genannte Lösung legen. Gründlich mit klarem Wasser abspülen. Installieren Sie heißes Wasser und lassen Sie es mehrmals durch jede Gruppe laufen, wenn das Sieb installiert ist.

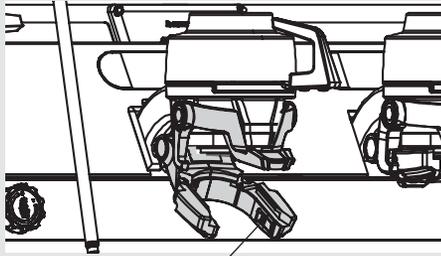


8) Reinigung der Siebträgergruppe

Nach Drücken des Straight-In Entriegelungshebels ist es möglich, den Siebträgerhalter mit einem nicht kratzenden, weichen Tuch zu reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven Lösungsmittel auf lackierten Teilen oder Kunststoffteilen, um Beschädigungen zu vermeiden. Reinigen Sie die Abdeckblenden mit einem weichen Tuch. Nur mit einem feuchten Tuch oder mit einem mit warmem Wasser und neutraler Seife getränkten Tuch reinigen.



Straight-In Entriegelungshebel



Siebträgerhalter

9) 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.

10) Druckabbau im Dampfboiler

Halten Sie den Encoder-Knopf gedrückt, um die Espressomaschine auf „OFF“ zu stellen, und drücken Sie dann den Dampfhebel nach unten, um den Dampfboiler drucklos zu machen.

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. Außerbetriebnahme und Abrüstung

1) Abrüstung und Vernichtung

Zunächst den Hauptschalter auf "0" bzw. "OFF" stellen.

Abkabeln der Stromversorgung

Die Espressomaschine anhand des Hauptschalters oder der entsprechenden Vorrichtung des zugehörigen Schaltkreises vom Stromnetz trennen. Entfernen Sie das Netzkabel vom Stromanschluss. Entfernen Sie das Netzkabel des Pumpenmotors vom Wasserpumpenmotor.

Lösen von der Wasseranlage

Die Wasserversorgung anhand des entsprechenden Ventils schließen, das dem Wassereinlauf/ dem Enthärter vorgeschaltet ist. Die Wasserleitung am Einlauf/am Entkalker lösen. Die Leitung des Ablaufrohrs abmontieren. Die Maschine kann nun vom

Tresen entfernt werden, wobei darauf geachtet werden muss, dass sie nicht abstürzt.

Die Maschine besteht aus unterschiedlichen Materialien.

Wenn sie nicht weiterverwendet werden soll, muss sie einem Fachunternehmen zugeführt werden, das die Maschine in ihre Einzelteile zerlegt und das Material zwecks Recycling bzw. Ablieferung bei den entsprechenden Entsorgungsanlagen sortiert.

Es ist gesetzlich verboten, die Maschine auf öffentlichem Gelände bzw. auf dem Eigentum Dritter freizusetzen.

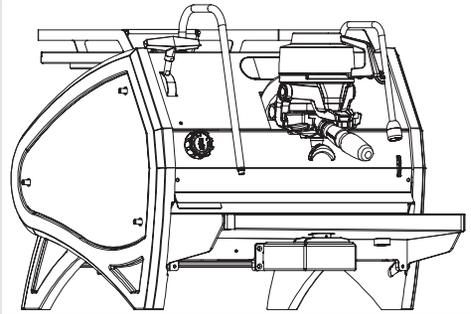
Hinweis für das Recycling. Hinweis für den Umweltschutz.

Elektrische Altgeräte bestehen aus wertvollen Materialien, die nicht in den normalen Hausmüll gehören! Wir bitten daher unsere Kunden, zum Schutz der Umwelt und der natürlichen Ressourcen beizutragen, indem sie dieses Gerät bei den zuständigen Sammelstellen ihres Gebiets abliefern.



6. Installationsanleitung

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| 1. Auspacken der Espressomaschine strada x | S. 21 | 6. Einstellen des Expansionsventils | S. 24 |
| 2. Füllen mit Wasser (Erstbefüllung) | S. 21 | 7. Überwachen des Drucks im Dampfkessel | S. 25 |
| 3. Anschluss der Stromversorgung | S. 22 | 8. Brühen eines Espresso | S. 26 |
| 4. Turn on main power | S. 22 | 9. Kontrolle des Betriebsdrucks im Kessel | S. 26 |
| 5. Einschalten der Stromversorgung | S. 23 | | |

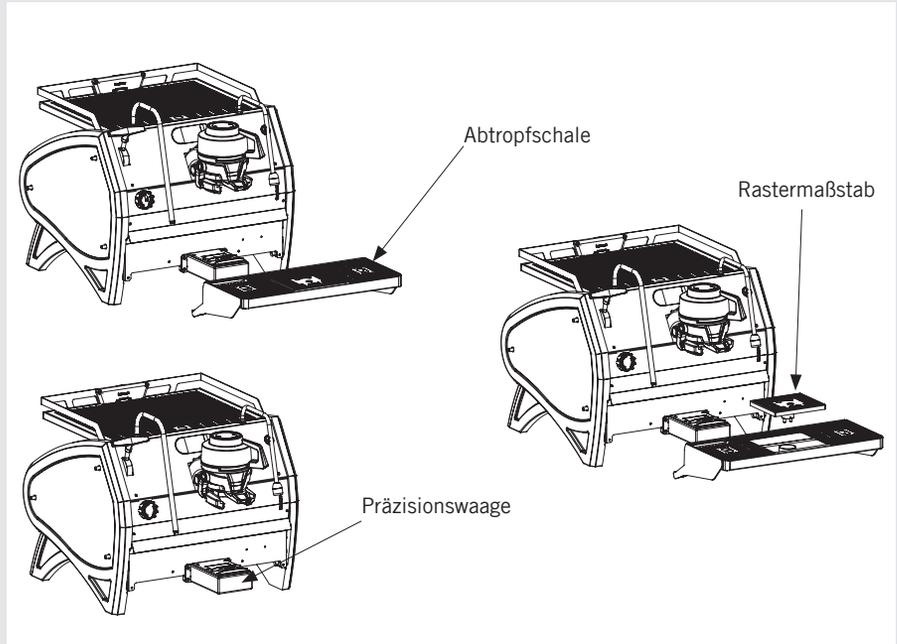


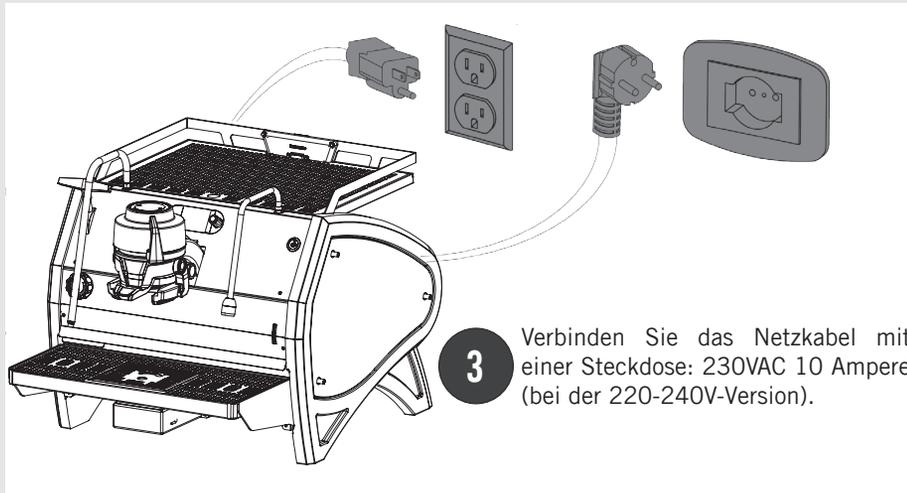
- 1** Packen Sie die Espressomaschine aus und stellen Sie sie auf einer ebenen Fläche auf. Kontrollieren Sie, ob alles Zubehör vorhanden ist.

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 X 1GR ist auf einen Betrieb mit Wasserbehälter ausgelegt.





3

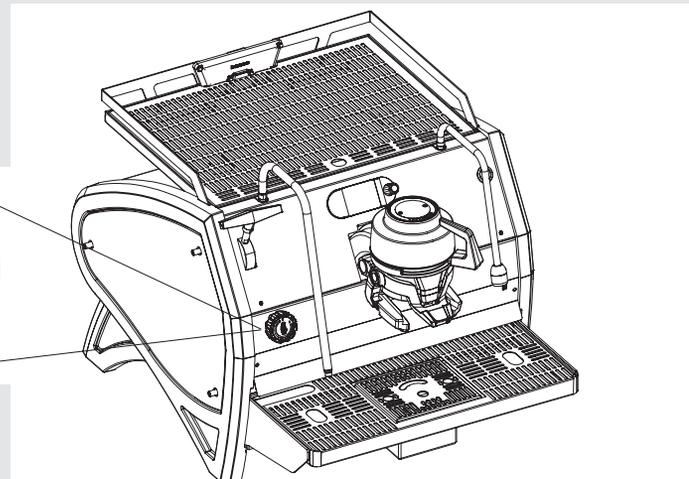
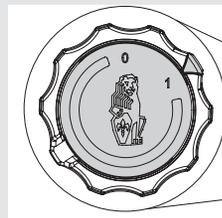
Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose: 230VAC 10 Ampere (bei der 220-240V-Version).

ACHTUNG

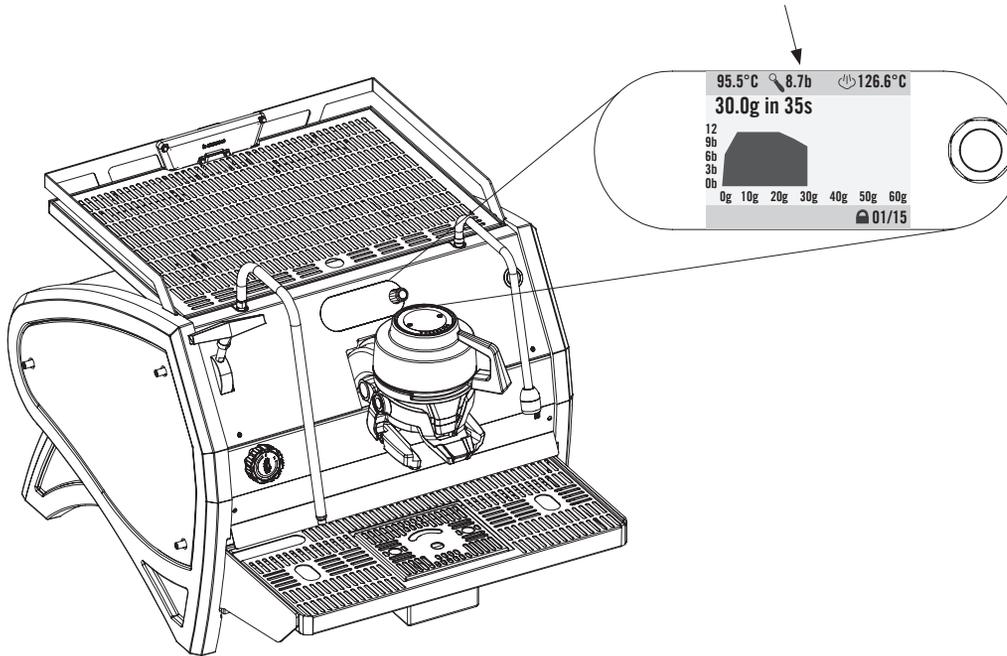
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die Erdung nicht nach den geltenden lokalen, nationalen und internationalen Richtlinien erfolgte und die elektrischen Kabel oder andere elektrische Teile nicht korrekt angeschlossen wurden.

4

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



Druck im Kaffeeboiler

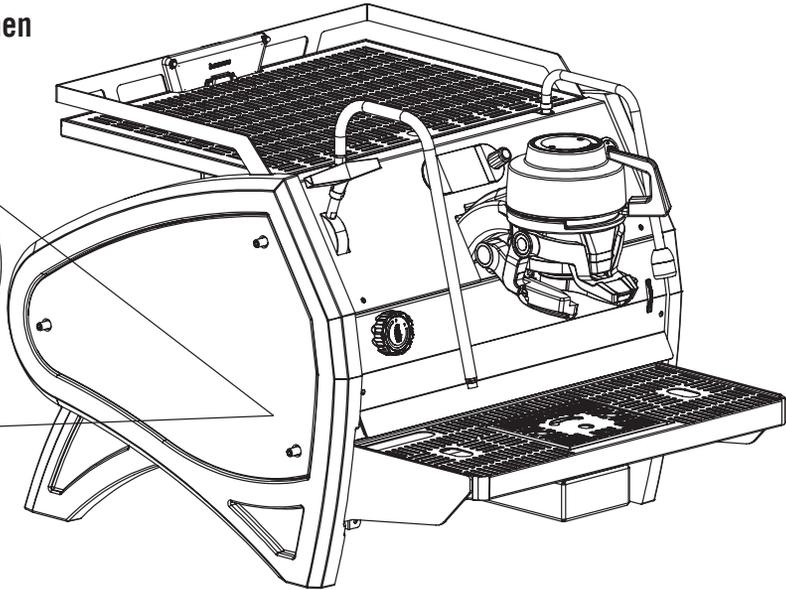
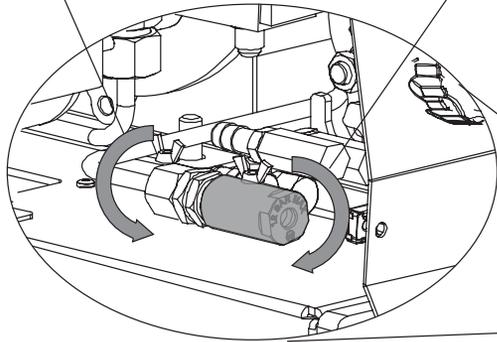


5

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**



6

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.

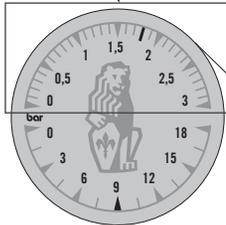
ACHTUNG

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.

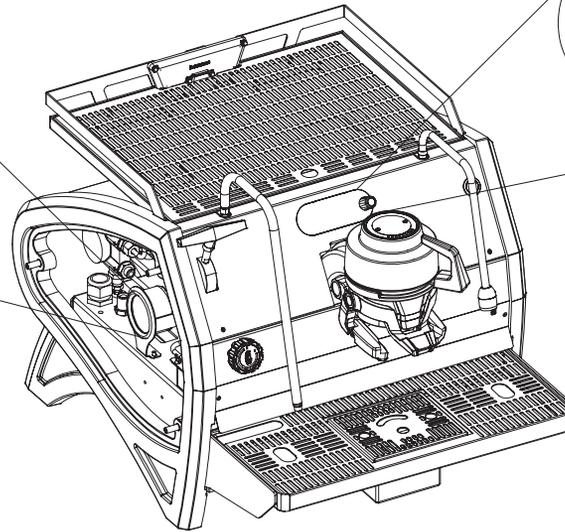
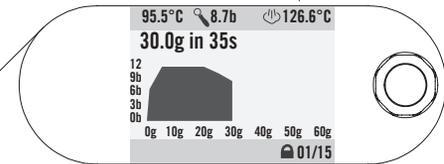
7

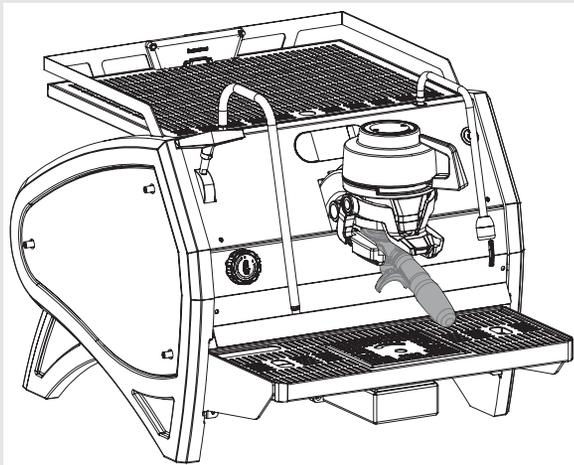
Überwachen Sie auch den Heizvorgang des Dampfkessels auf dessen Druckmesser. Der Dampfkesseldruck wird werkseitig auf etwa 1,4 bar eingestellt. Sobald der Druckmesser 1,4 bar erreicht, endet der Heizvorgang.

Dampfkessel
Druckanzeige



Temperatur des Dampfkessels

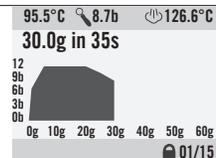
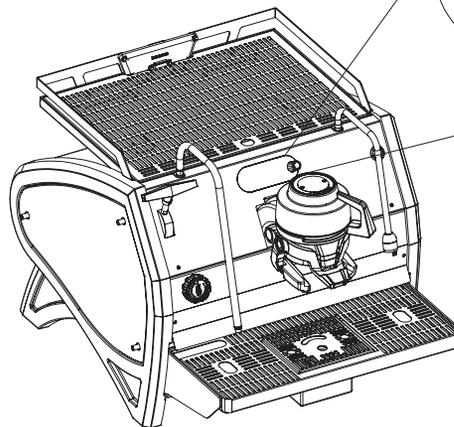




8

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.

Druck im Kaffeeboiler



9

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.

