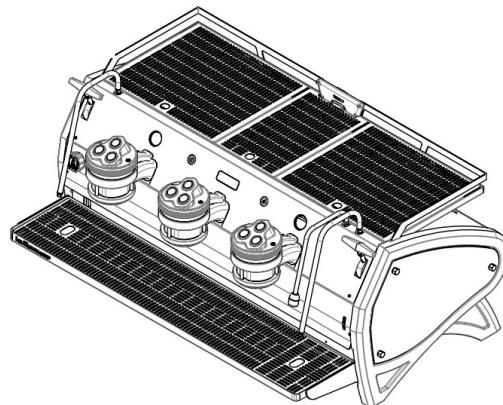
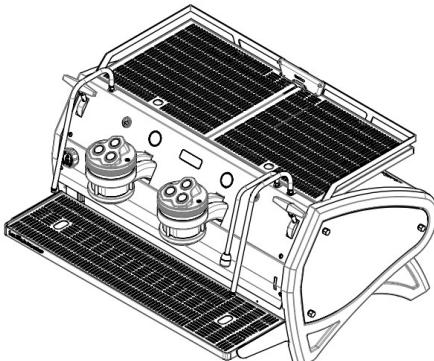


業務用コーヒー抽出機

エスプレッソコーヒーマシン



Strada S 取扱い説明書



このたびは LA・MARZOCCO エスプレッソ
コーヒーマシンをお求めいただき、まことに
ありがとうございます。

ご使用になる前に、この説明書をよくお読み
いただき、十分にご理解いただいたうえで
正しく操作してください。

この説明書は、必要な時にいつでもお読み
いただけるようわかり易い場所に大切に
保管してください。

strada s

Operating Manual V1.1 - 12/2024



MAN.32.1

章

1. 一般的な警告と安全仕様	3ページ
2. 利用可能なモデルの定義	8ページ
3. 設置	11ページ
4. マシンの操作とコーヒーの抽出	19ページ
5. スチームと温水の供給	22ページ
6. メンテナンスと定期清掃	23ページ
7. 使用停止と解体	25ページ
8. メンテナンスと点検	26ページ
9. 精密スケール	27ページ
10. ソフトウェアプログラミングガイド	30ページ



la marzocco

handmade in florence

certifications available:



安全上の注意事項

ご使用になる前に、この安全上の注意をよくお読みになり、正しくお使いください。表示内容は次の通りです。
これらの警告・注意事項をよくお読みいただき、必ず守ってください。



警告

守られないと、重大な人身事故や死亡事故につながる可能性のある事柄。



注意

守られないと、人に傷害を与えたり物損事故につながる可能性のある事柄。



警告

据付工事は、お買い上げ店または専門業者に依頼してください。

アース線は、必ず専用のアース端子に接続してください。

装置を電源に繋ぐ際には、分岐コンセントの使用やタコ足配線はしないでください。

本体に供給する電源の工事を行う場合には電気設備工事の専門技術者が行い、電源の容量が不足したり設備工事に不備がないようにしてください。

電源プラグはほこりが付着していないか定期的に確認し、根元まで確実に差し込んでください。

コード内部が断線したままを使用を続けると、火災の危険性があります。

電源は、漏電ブレーカーを施した専用のコンセントに接続してください。

機械に水をかけないでください。漏電する恐れがあります。

水のかかりやすい場所や、湿気の多い場所には設置しないでください。

濡れた手で機械・コード・プラグに触れないでください。

マシンから水漏れ、蒸気漏れを確認した場合、マシンの電源をぬいて販売店へ連絡ください。

すぎ中は抽出口やノズルに手を近づけないでください。

顔や手、または他人にスチームノズルを向かないでください。

火傷を負った場合、ただちに患部を冷やし、状態に応じて医師に相談してください。

熱い飲み物でやけどをする恐れがあります。

適切なドリンクの容器のみ使用してください。容器の破損及び、火傷の恐れがあります。

吸・排気口などの隙間にものを入れたり、手を近づけないでください。

小さなお子様や、不慣れな方が機械に触れない様ご注意ください。

機械に異常を感じたら、ただちに運転を中止し、販売店へ連絡のうえ、その指示に従ってください。

機械の分解・改造は絶対にしないでください。

修理作業は、専門の修理技術者以外は行わないでください。

廃却是専門業者か、お買上げの店に依頼してください。

安全上の注意事項

ご使用になる前に、この安全上の注意をよくお読みになり、正しくお使いください。表示内容は次の通りです。
これらの警告・注意事項をよくお読みいただき、必ず守ってください。



警告

守られないと、重大な人身事故や死亡事故につながる可能性のある事柄。



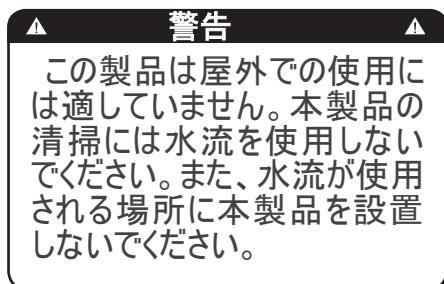
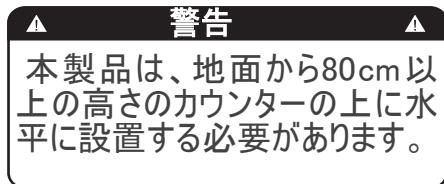
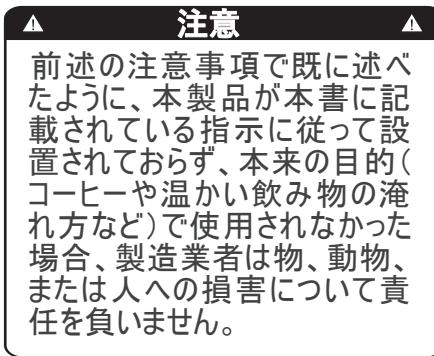
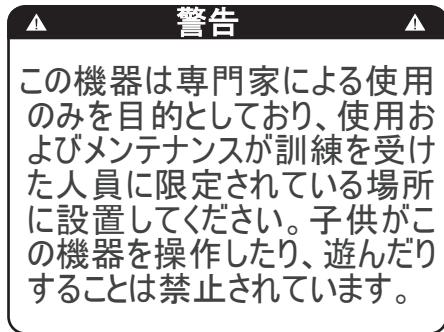
注意

守られないと、人に傷害を与えることや物損事故につながる可能性のある事柄。

△ 注意

この機械は、本来の目的以外に使用しないでください。
振動の多い場所や、不安定な場所には設置しないでください。
電源は設置場所から 1.5m 以内に準備してください。
屋外やこれに準ずる場所には設置しないでください。
高熱を発生する機器の周辺や、直射日光のある場所、あるいは凍結の恐れのある場所では使用しないでください。
可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないでください。
機器の周辺は、およそ 10cm 以上の空間をあけて設置してください。
設置場所の周囲は、水やコーヒーがこぼれてもよい場所を選んでください。
メーカー水栓の電源電圧でご使用ください。
メーカー推奨の水道水圧内でご使用ください。
給水に使用する水は、必ず浄水した水道水を使用してください。
ご使用の浄水器の使用期限を確認し、定期的に浄水フィルターを交換してください。
本機の上に物を置かないでください。
製品にもたれたり、乗ったりしないでください。
運転中、ホッパー内や可動部に手を入れないでください。
清掃・点検時は、必ず電源スイッチを切り、電源プラグを抜いてから行ってください。
洗浄が不十分な場合、異物混入やマシントラブルの恐れがあります。
マシンを使用する際は、必ずマニュアルに従ってマシンを洗浄してください。
排出口や排水管に詰まりがないか始業時に点検を行ってください。
漏電遮断器は月に 1 回、動作確認してください。
クリーニング時には、必ず専用の薬剤をご使用ください。
使用する洗浄剤のラベルに記載された危険に関する警告を確認してください。
営業終了後など長時間作業者がいない場合は、電源プラグを抜いて水道の元栓を閉めてください。
断水の時はメインスイッチを「OFF（切）」にし、水道栓を閉めてください。
断水が発生した場合や長期間マシン（7日間以上）使用しない状態が続いた場合、残留物が蓄積することがあります。デイリークリーニングを実施後に使用してください。
設置後に機器の移動は避けて下さい。漏水の原因となります。

1. 一般的な警告と安全仕様



1) 重要な安全策

- 機器加重音圧レベルは70dBA未満です。
- この機器の使用、清掃、メンテナンスは、身体、感覚、精神能力が低下している人、または経験と知識が不足している人（8歳以上の子供を含む）でも、安全に責任を負う人による使用に関する監督または指示を受け、関連する危険性を理解している限り、行うことができます。関連する危険性を理解している限り、行うことができます。

- お子様が機器で遊ばないように、監督が必要です。

- 本製品およびコードは8歳未満のお子様の手の届かないところに保管してください。

- 2) この操作マニュアルは、不可欠かつ不可欠なものです

製品の一部であり、ユーザーに提供する必要があります。同封の警告および注意事項は、設置、操作、およびメンテナンス中の安全に関する貴重な情報を提供しているため、ユーザーには注意深くお読みください。このマニュアルは安全な場所に保管し、初心者と経験豊富なユーザーの両方が参照できるようにしてください。

3) 梱包を検査し、同梱されている機器に影響を与える可能性のある損傷の兆候がないことを確認することにより、製品の完全性を確保してください。

4) 梱包を慎重に取り外した後、機器の完全性を確認してください。

注: ご不明な点がある場合は、それ以上何もせず、すぐに販売店または小売店にご連絡ください。販売店または小売店から、機器の修理を専門とする専門スタッフが派遣されます。

4

5) 梱包材(箱、ビニール袋、発泡スチロール部品など)は、潜在的な危険を伴うため、子供の手の届くところに放置したり、環境に廃棄したりしないでください。

6) 定格銘板に記載されているデータが、機器が接続される主電源のデータと一致していることを確認してください。

7) 機器は、適用される連邦、州、または地域の電気および配管規則に従って設置する必要があります。設置は製造元の指示に従い、資格を有する許可された担当者が行う必要があります。

8) 不適切な設置は、人、動物、または物に傷害や損害を与える可能性があり、製造業者は責任を負いません。

9) 本装置の安全な電気的動作は、電源コンセントへの接続が正しく完了し、すべての地方、国、および国際的な電気工事規定および安全規制を遵守し、特にユニットを接地した場合のみ実現されます。接地は基本的な安全要件であるため、適切に行われていることを確認してください。接続は資格のある担当者が点検するようにしてください。

10) さらに、利用可能な電気系統の容量が、機器に表示されている最大消費電力に適していることを確認してください。

11) アダプタ、複数のプラグ、延長コードの使用はお勧めしません。やむを得ず使用する必要がある場合は、それらが地域、国、および国際的な電気規格および完全規制に準拠したもののみであることを確認し、アダプタや延長コードに表示されている電力および電流定格を超えないように注意してください。

12) 本製品は、設計および製造された機能にのみ使用してください。その他の用途は不適切かつ危険です。

製造業者は、不適切または不合理な使用によって生じた損害について一切責任を負いません。

13) 電気機器を使用する際には、いくつかの基本的なルールを遵守する必要があります。特に、以下の点に注意してください。

- ・濡れた手や足で機器に触れないでください。
- ・裸足で機器を使用しないでください。
- ・浴室やシャワー室で延長コードを使用しないでください。
- ・電源コードを引っ張って機器の電源プラグをコンセントから抜かないでください。
- ・機器を大気中の物質にさらさないでください。(雨、直射日光など)
- ・子供や訓練を受けていない人がこの機器を使用しないでください。
- ・コントロールパネルは防水仕様ではないため、濡れた布で拭かないでください。

14) メンテナンスや清掃を行う前に、機器の前面左側にあるメインスイッチを「0」または「OFF」の位置にし、コードを抜くか、該当するブレーカーをオフにして、機器を電源から切り離してください。清掃作業は、必ずこのマニュアルに記載されている手順に従ってください。

15) 本製品が誤作動を起こしたり、故障した場合は、(前述のように)電気系統から切斷し、給水バルブを閉じてください。修理を試みないでください。修理は、資格を有する専門家に依頼してください。修理は、メーカーまたは認定センターのみが、純正部品のみを使用して行う必要があります。上記に従わない場合、製品の安全な動作が損なわれる可能性があります。

16) 設置時には、地方、国、および国際的な電気規格および規制で要求されているように、オムニポーラコネクタを使用するようしてください。

17) 危険な過熱問題を回避するために、電源ケーブルを完全に広げておくことをお勧めします。

18) 吸気口および排気口を塞がないでください。特に、カップウォーマートレイを布やその他の物で覆わないでください。

19) 機器の電源コードは、ユーザーが交換しないでください。電源コードが損傷した場合は、機器の電源を切り、該当するブレーカーをオフにして電気系統から切斷し、給水を停止してください。電源コードを交換する場合は、必ず資格のある専門家にご相談ください。

20) これらの説明書は、ウェブサイト (<http://techcenter.lamarzocco.com>) でも別の形式で入手できます。

21) 本製品は平らなカウンターの上に置き、以下の温度設定をご使用ください。

- 最低室温: 5°C/41° F
- 最高室温: 32°C/89° F

22) パッケージを確認し、付属品が含まれていることを確認してください。付属品は74ページをご確認下さい。

23) 機器を一時的に室温が0°C /32°F未満の場所に保管している場合は、使用前に油圧システムの除霜を徐々に行うために、より暖かい環境に置く必要があります。

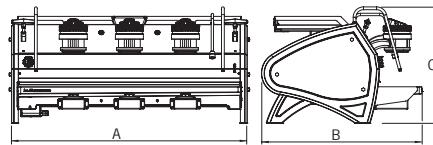
24) 供給水圧は0.4~0.8MPaでなければなりません。最大入水圧は1.0MPa以上でなければなりません(デンマーク、ノルウェー、スウェーデン、フィンランド)。

25) この機器は固定配線に恒久的に接続されることを想定しており、定格残留動作電流が30mAを超えない漏電遮断器(RCD)を設置することが必須です。

26) 本製品は、コーヒーや温かい飲み物を作るためだけに設計されています。

27) 本製品の改造は禁止されています。本製品に技術的または外観上の変更、性能および特性の変更、あるいは一般的に構成部品の1つ以上が改ざんされた場合、製造業者は財産、動物、および/または人への損害について責任を負いません。

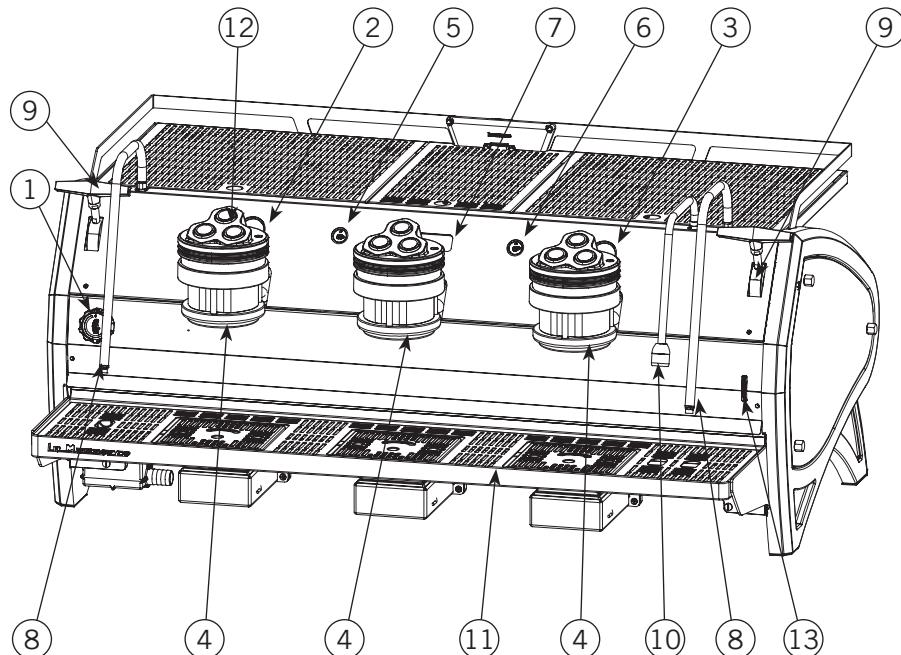
28) 一般的な寸法、重量、および機能



STRADA S	2 groups	3 groups
A [mm]	830	1030
B [mm]	690	690
C [mm]	500	500
WEIGHT [kg]	77	94

2. 利用可能なモデルの定義

この取扱説明書は、当社自社製造の以下のモデルのみを対象としています：
STRADA、モデルS(2グループおよび3グループ)



- 1 メインスイッチ
- 2 圧力計(スチームボイラー)
- 3 圧力計(コーヒーボイラー)
- 4 抽出グループ
- 5 カップウォーマーボタン
- 6 給湯ボタン
- 7 デジタルディスプレイ
- 8 スチームワンド
- 9 スチームワンドレバー
- 10 給湯ワンド
- 11 取り外し可能な排水トレイ
- 12 グループ1設定キーパッド
- 13 給湯ミックスバルブ

電子機器、キーパッド、ソフトウェアプログラミングに関する追加情報については、「エスプレッソマシンのソフトウェアプログラミング」セクションをご覧ください。

図1 – 2つまたは3つのグループを持つモデルS

1) 概要

本機は2段式と3段式のコーヒーグループを搭載しており、基本的に以下の部品で構成されています。

- ・スチームボイラー(蒸気と熱湯を生成)
- ・コーヒー(飽和)ボイラー
- ・抽出グループ
- ・外装カバー
- ・ウォーターポンプ

2) 各部品の説明

・スチームボイラー

スチームボイラーは、コーヒーグループの数に応じて長さが異なる円筒形のタンクで構成されており、AISI 300シリーズのステンレス鋼で作られています。各ユニットは6barの圧力で水圧試験を受けており、動作圧力は1.3～1.5barです。設置されているグループ数に応じた有効容積と電力定格のリストは次のとおりです。

2グループ: 8.2リットル、3000ワット

3グループ: 11.8リットル、4000ワット

円筒形タンクの両端にはカバーが溶接されており、そのうちの1つには水加熱素子用のハウジングがあり、これにより蒸気ボイラーは約25分以内に動作圧力に達します。動作圧力は維持されます。

温度プローブとPIDコントローラによって制御されます。蒸気ボイラーには、安全装置、温水・蒸気供給、発熱体用の各種継手が取り付けられています。

AISI 300シリーズのステンレス鋼管で構成されています。加熱は浸漬型メッキ発熱体によって行われます。

・運転圧力は1.3～1.5barで、圧力スイッチまたは温度プローブによって自動的に制御され、発熱体供給回路は1.5barで開き、1.3barで閉じるように調整されます。

・圧力は0～2barの目盛りを持つ圧力計によって表示されます。

・安全装置は膨張式機械弁をベースにしており、反作用スプリングは1.8barに調整されています。

・試験: 当社工場で、すぐに使用可能な小型ボイラーに対して4.5barで水圧試験を実施しています。

・コーヒーボイラー

コーヒーボイラーは、AISI 300シリーズのステンレス鋼製の円筒形タンクで構成されています。各グループ(コーヒー抽出用温水発生器)に1つずつあります。各ユニットは18barの圧力で水圧試験を受けており、動作圧力は9barです。

設置されているグループ数に応じた有効容積と電力定格のリストです。

2グループ: 1.3リットル × 2、800ワット × 2

3グループ: 1.3リットル × 3、800ワット × 3

円筒形タンクの両端にカバーが取り付けられており、そのうちの1つには水加熱素子用のハウジングがあります。

コーヒーボイラーの温度は、0.2°Cの精度を持つ電子温度コントローラ(PID対応)によって維持されます。抽出グループはボイラー上に設置されています。

AISI 300シリーズのステンレス鋼管で構成されています。加熱は、浸漬型のメッキ加熱素子によって行われます。

・動作温度: 95°C(調整可能)、電子温度コントローラによる自動制御(精度: 0.2°C)。動作圧力: 9bar。

・圧力は0～18barの目盛りを持つ圧力計で表示されます。

・安全装置は、13barに調整された反作用スプリングを備えた膨張式機械弁を採用しています。

・試験: 当社工場にて、すぐに使用可能な小型ボイラーを用いて18barでの油圧試験を実施しています。

・ブリューインググループ

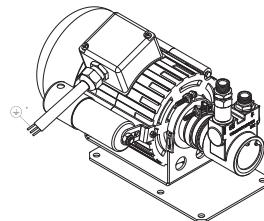
ステンレス鋼製の精密鋳造部品で構成されています。ブリューインググループは、挽いたコーヒーを入れるポルタフィルターを収容します。抽出ボタンを押すと、エスプレッソはブリューインググループ、ポルタフィルターバスケット、ポルタフィルター注ぎ口を通り、カップに注がれます。

・外装カバー

外装は、塗装されたステンレス鋼板パネルで構成されています。美しい外観を保ち、操作者の人間工学を最適化し、損傷の可能性を最小限に抑えます。

・給水ポンプ

ロータリーベーンポンプは給水チューブに設置されており、コーヒーグループが作動するたびに作動するようになっています。また、給水ボイラの給水が必要なときは、自動給水システムによって作動します。



・水センサー(搭載されている場合)

マシン(AQUATOP)に入る水を分析するプローブは、TDS(全硬度)と総硬度を非常に正確に測定します。

ただし、マシンの上流に塩再生機能(Na⁺イオンカチオン樹脂)を備えた軟水器が設置されている場合は、この測定値の信頼性と精度が低下します。

この場合、水処理に関するご質問は、お近くの技術者にご相談ください。

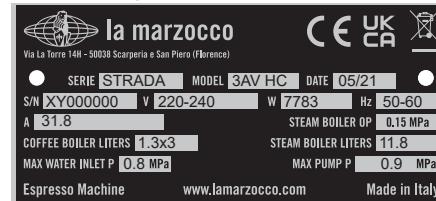
・FCC認証(米国およびカナダのみ)

エスプレッソマシンには、FCCおよびISED認証要件を満たす専用の無線モジュールが搭載されています。

FCC ID: 2AZUJ-SYS-C60-LMC2
IC ID: 27093-SYSC60LMC2

イーサネットポートはファームウェアのアップデートに使用され、LA MARZOCCOでの製造にのみ使用されます。

・Machine CE plate:



・Machine ETL plate:



・Machine KC plate:



3. インストール

MODEL/SERIES	GROUP	V/Hz	RATED POWER (W)	RATED INPUT (A)	COFFEE BOILER WATTAGE	STEAM BOILER WATTAGE	TOTAL WATTAGE	POWER CORD SIZE (mm ²)
STRADA S	2GR	AC220-240V/60Hz AC208-240V/60Hz AC380/50Hz	5666	24.6 21-24 10.3	1600	3000	5666	SEE ELECTRICAL CONNECTIONS FOR DETAILS
	3GR	AC220-240V/60Hz AC208-240V/60Hz AC380/50Hz						

POWER CORD:

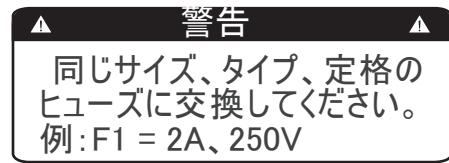
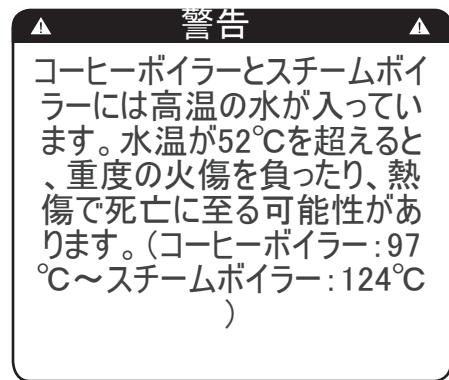
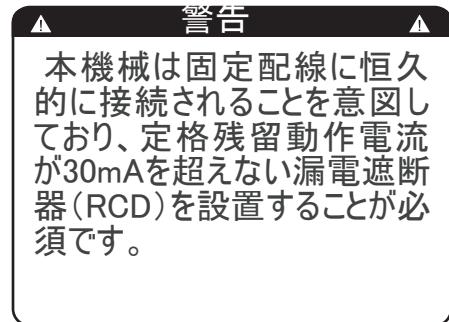
220V
3 X WIRES 1 X BLUE (NEUTRAL)
1 X BROWN (PHASE)
1 X YELLOW & GREEN (GROUND)

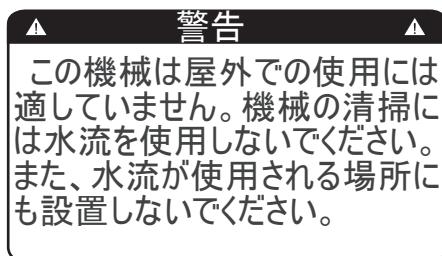
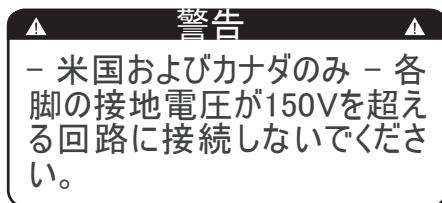
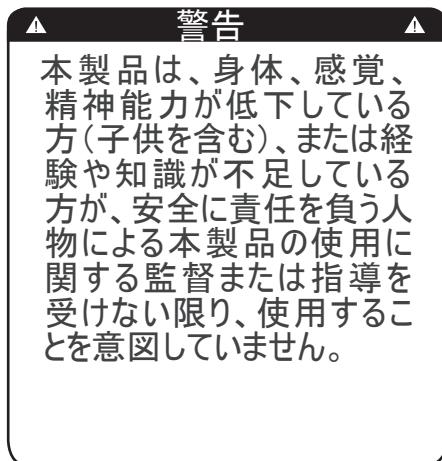
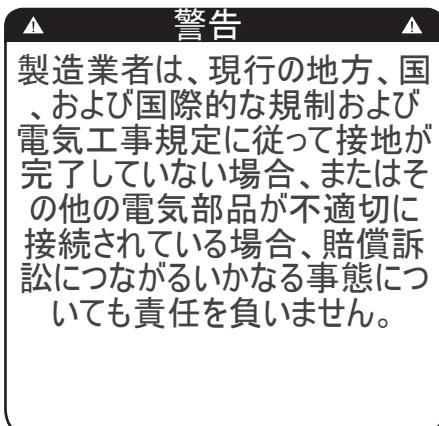
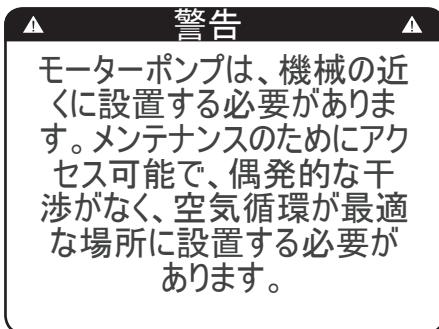
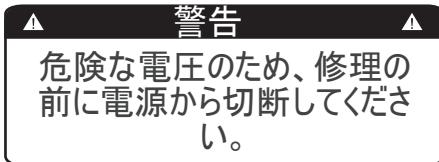
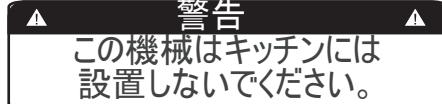
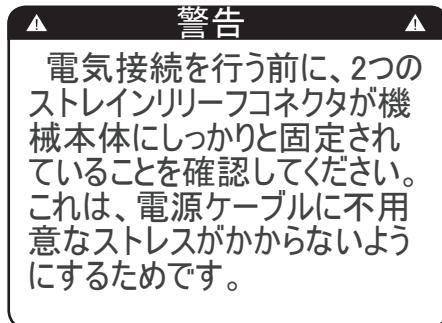
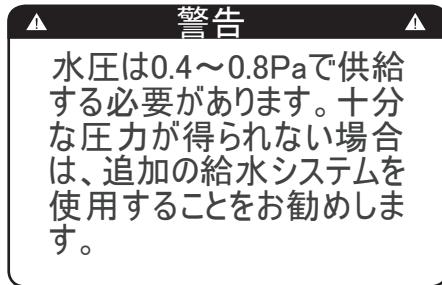
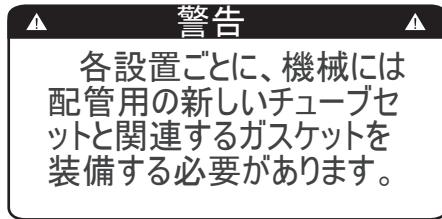
380V
5 X WIRES 1 X BROWN (PHASE) 1 X BLUE (NEUTRAL)
1 X GRAY (PHASE) 1 X YELLOW & GREEN (GROUND)
1 X BLACK (PHASE)

(ONLY FOR ETL) POWER CORD:

ONLY FOR 2 GROUPS: NEMA 6-30P

ONLY FOR 3 GROUPS: NEMA 6-50P





警告

ひび割れや漏れを防ぐため、ボイラーや油圧システムが凍結する場所にコーヒーマシンを保管したり設置したりしないでください。

警告

ウォーターポンプに接続する前に、電源を切ってください。

注意

給水ポンプとの接続前に給水バルブを取り外してください。

注:

- ・給水本管バルブと電気系統のブレーカーは、操作者が容易に素早くアクセスできる最も便利な位置に設置する必要があります。
- ・本機は規格61000-3-11に準拠しており、供給インターフェースにおけるインピーダンスは $Z_{max}=0.356\Omega$ でなければなりません。

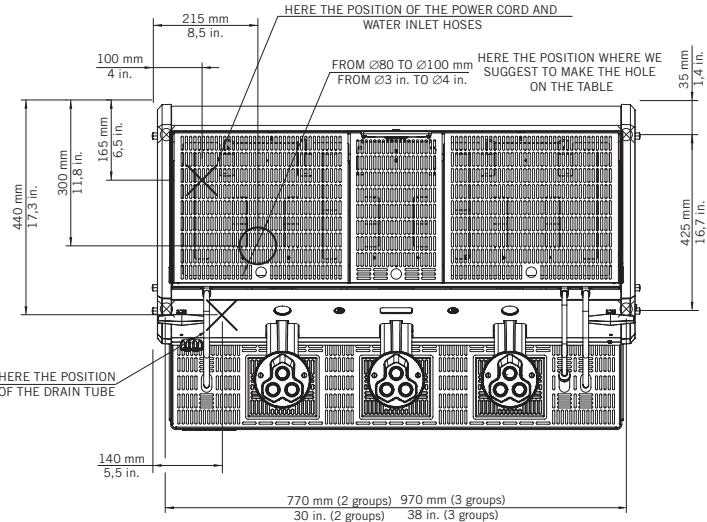


図2 – インストールガイド

1) 設置ガイド

最良の結果を得るには、STRADA に最低100 l/h の水流量と 2.5 bar の圧力が必要です。これらの要件を満たさない設置は、ポンプの寿命を縮め、コーヒー抽出中に騒音レベルが高くなる可能性があります。

圧力と流量が適切でない場合、ギア内に気泡が発生する可能性があります。これはキャビテーションと呼ばれます。キャビテーションはエスプレッソマシンの性能を低下させる可能性があります。エスプレッソマシンへの給水量が推奨パラメータから外れている場合は、以下のいずれかの設置作業を行う必要があります。

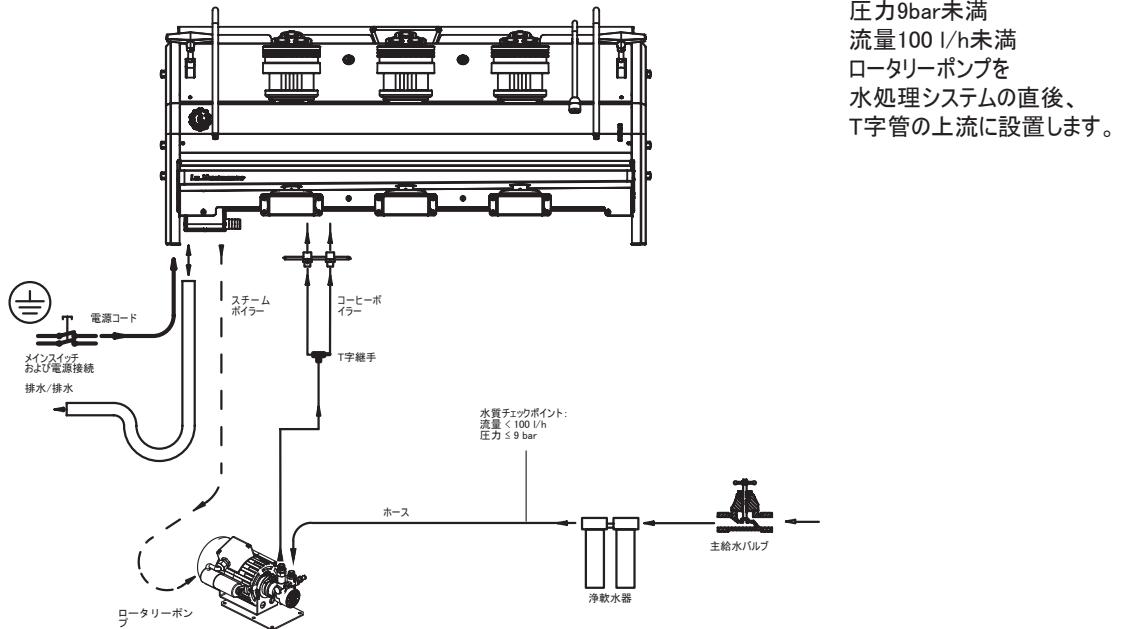


図3 - インストールガイド - タイプ1

圧力が9barを超える場合
 流量が100 l/h未満の場合
 減圧器を
 水処理システムの直後、ロータリー
 ポンプの上流に設置します。
 ロータリーポンプ(9barに設定)を
 減圧器の直後、T字管の上流に設
 置します。

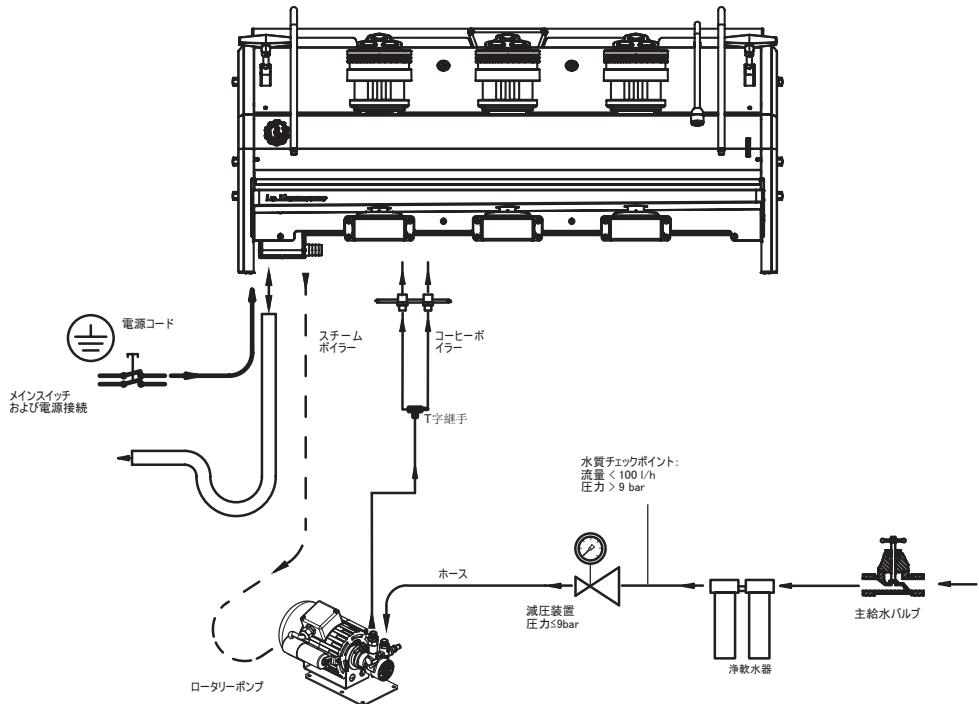


図4 - インストールガイド - タイプ2

2) 付属品

設置作業を進めるには、以下のものが必要です。

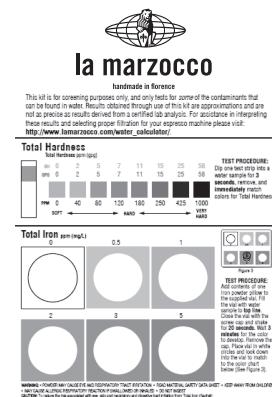
・飲料水配管(1/2G)接続口付き

- ・ご購入いただいたエスプレッソマシンの仕様に適合した電源:
- ・単相200VAC - 50/60Hz アース、保護付きコンセント、承認済みインターロックスイッチ付き電気接続

・排水口システム

3) 水質検査キット

お客様の給水水量が推奨範囲内にあるかどうかを確認できるよう、La Marzocco マシンには、6枚の試験紙と説明書を含む簡易水質検査キット(下図参照)が2個付属しています。



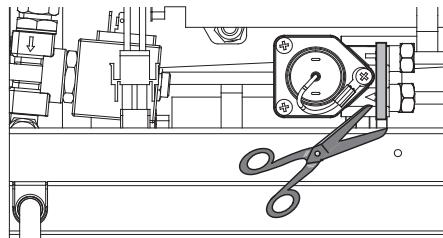
測定可能なパラメーターは、総硬度、総鉄、遊離塩素、総塩素、pH、総アルカリ度、塩化物です。

理想的には、水処理システムの前と後に水の検査を行い、実際に当社の推奨範囲と一致しているかどうかを確認する必要があります。

検査が完了したら、当社のウェブサイトにあるオンライン水質計算ツール (LA MARZOCCO WATER CALCULATOR、<http://www.lamarzocco.com/water-calculator/>)に入力して、特定の水源に最適な水処理システムを調べてください。

4) 流量計の安全装置取り外し

電源を入れる前に、機械内部の流量計からクランプを取り外してください。クランプは、メインスイッチに貼付されている粘着ラベルで示されています。また、メインスイッチのラベルも取り外してください。



5) 給水接続

本機を水道本管に接続するには、「設置」の章に記載されている指示に従い、本機を設置する場所の地方/国の安全基準を遵守してください。本機は、適用される連邦、州、および地方の法令に準拠するために、適切な逆流防止装置を備えて設置する必要があります。本機の正常かつ安全な動作を保証し、適切な性能レベルと抽出される飲料の高品質を維持するためには、給水水の硬度が $7^{\circ} f$ (70ppm, 4°d) 以上 $10^{\circ} f$ (100ppm, 6° d) 未満、pHが6.5～8.5、塩化物量が30mg/l未満であることが重要です。

これらの値を遵守することで、本機は最高の効率で稼働できます。これらのパラメータが満たされていない場合は、飲料水に関する地域の国家基準を常に遵守しながら、専用のろ過装置を設置する必要があります。次に、付属のステンレススチール製編組ホースを使用して、浄水器／軟水器(設置されている場合)の入口を飲料水供給口に接続します。フィルターを給水ポンプに接続する前に、給水管とろ過システムを洗浄し、残留粒子を除去してください。残留粒子は蛇口やバルブに詰まり、正常な動作を妨げる可能性があります。付属のステンレススチール製編組ホースを使用して、エスプレッソマシンの給水接続部を給水ポンプの出口に接続します。次に、給水ポンプの入口を浄水器／軟水器(設置されている場合)の出口に接続します。

注: 給水ポンプは差圧容積式ポンプであり、冷水専用に設計されています。ポンプが作動している間は常に水があることを確認してください。そうしないと、醸造ボイラーに空気が入り込み、望ましくない状態を引き起こし、ポンプが損傷する可能性があります。

6) 電気接続

a) 電源コード

・これはエスプレッソマシン全体に電力を供給する主電源ケーブルです。ご購入いただいたエスプレッソマシンの電気要件に応じて、様々な種類のケーブルをご用意しています。

・ 200/220VAC 単相3芯ケーブル(断面積4/6/10mm²、またはAWG 12/10/8、2、3、4ゲループタイプ用)。ストレインリリーフコネクタを介してエスプレッソマシンに固定します。

b) オーターポンプモーター電源コード

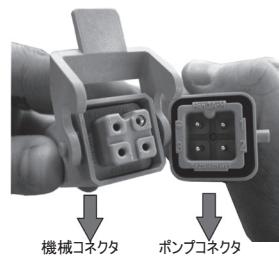
これはオーターポンプモーターへの電源です。内部の電子機器が必要に応じてポンプモーターを起動します。

・ 断面積1.5 mm²の3芯ケーブル、または3芯AWG 16(ULバージョンの場合)を、ストレインリリーフコネクタを介してエスプレッソマシンに固定します。

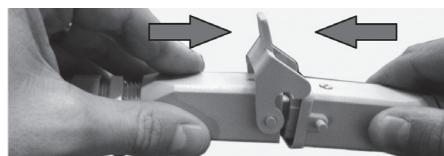
c) オーターポンプとエスプレッソコーヒーマシン間のクイック接続

電気接続は、以下の図に示すように、コネクタを使用して行う必要があります。

- コネクタのビュー



- ケーブル接続:



- ケーブルの締め付け



7) 排水接続

エスプレッソマシンの排水は、付属の強化プラスチックチューブで接続します。強化プラスチックチューブの片端を排水口に接続します。

エスプレッソマシンの左側にあるホース接続部を、付属のホースクランプで固定します。もう一方の端を適切な排水収集システムに接続します。そのようなシステムがない場合は、排出された液体を適切なバケツに集め、必要に応じて排水管を延長します。延長には、スチールライニングPVCチューブと適切なホースクランプを使用してください。

Water specifications table

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Total Hardness	ppm	70	100
Total Iron (Fe^{+2}/Fe^{+3})	ppm	0	0,02
Free Chlorine (Cl_2)	ppm	0	0,05
Total Chlorine (Cl_2)	ppm	0	0,1
pH	value	6,5	8,5
Alkalinity	ppm	40	80
Chloride (Cl^-)	ppm	not more	30

注: 水質検査を実施してください(水質パラメータが「設置」セクションで指定された範囲外の場合、保証は無効となります)

4. マシンの操作とコーヒーの抽出

注意

給水中はフィルターホルダーを絶対に取り外さないでください。

この操作は非常に危険です。ブライドフィルター内部に高圧が発生すると、高温でわずかに刺激性の強い水が噴き出し、重度の火傷を引き起こす可能性があります。コーヒー ボイラーには高温の水が入っています。水温が125°F(52°C)を超えると、重度の火傷を瞬時に引き起こしたり、熱傷により死亡に至る可能性があります。

警告

清掃の際は、本機を水に浸したり、水をかけたりしないでください。清掃作業は、以下の指示に従って慎重に行ってください。

警告

このマシンはコーヒーとホットドリンクの抽出専用に設計されています。

重要

エスプレッソの風味を向上させるために、コーヒー ボイラー内の水温、ひいては各グループの温度を、デジタルディスプレイで調整することができます(詳細な手順については、ソフトウェアプログラミングマニュアルを参照してください)。

1) エスプレッソマシンの起動

a) ボイラーに水を入れる

設置手順が完了したら、ボイラータンクに水を満たす必要があります。以下の手順に従って、適切に水を満たしてください。

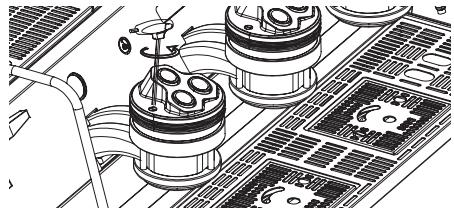
ボイラータンク:

・コーヒー ボイラー

給水システムと浄水器の蛇口(ある場合)を開くとすぐに、水がコーヒー ボイラー内に直接流れ込みます。水の流入によりボイラー内の空気が圧縮されるため、コーヒー ボイラーから空気を抜く(「エア抜き」する)必要があります。コーヒー ボイラーを完全に「飽和」させるには、すべての空気を抜く必要があります。

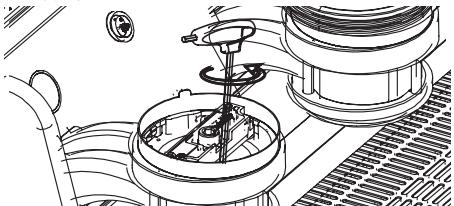
グループアセンブリ。

ボイラーから空気を抜く、つまり「グループをエア抜きする」には、グループ上部のプラスチック製キーパッドを取り外す必要があります。



ブリードスクリューを1本ずつ緩めて、ネジ頭の下から水が流れ出るまで空気を抜きます。ネジを締めて水の流れを止めます。締めすぎるとシーリングワッシャーとグループカバーが損傷する可能性があります。これを繰り返します。

すべてのグループに対して手順を実行します。



・スチームボイラー

メインスイッチを「1」の位置、つまり

ONにすると、自動蒸気ボイラー液面計が

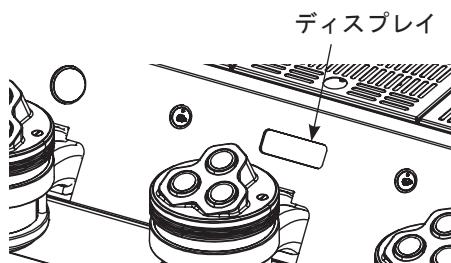
スイッチがオンになり、自動充填ソレノイドバルブとモーターポンプが作動します。これにより、蒸気ボイラーは所定のレベルまで充填され、満杯になると停止します。

注: 蒸気ボイラー内の空気により圧力が高まる場合があります(圧力計で検知できます)。

ポンプが停止したら、ディスプレイに「Coffee Boiler Filled?」というメッセージが表示されます。

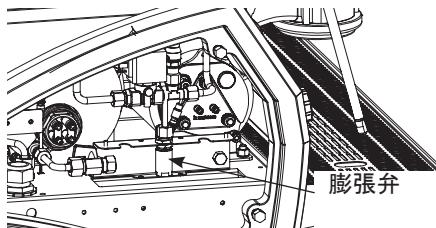
 押して、上記の手順が完了したことを確認します。

設置は完了し、エスプレッソマシンは動作温度まで加熱されるはずです。



2) エスプレッソマシンが動作温度まで加熱されるのを待つ
この間、コーヒーボイラーの圧力指示計が14~15barまで上昇することがあります。これは、加熱部が「オン」の状態であればいつでも発生する可能性があります。この場合、

圧力が13barを超えないように、膨張弁(下の図の3つのコーヒーボイラー膨張弁を参照)を調整する必要があります。



通常の動作条件では、抽出中のコーヒーボイラー圧力トランステューザーは、0~12barの範囲で圧力を読み取ります。

スチームボイラーが動作温度に達すると、給湯ボタンのライトが点灯します。

3) 最初の設置後の抽出

最初の設置手順が完了したら、コーヒー、お湯、スチームの抽出を始める前に、以下の手順に従ってください。

・ ポルタフィルターを各グループに挿入して接続し、各グループに少なくとも2分間、抽出水を通します。

・ やけどに注意しながら、各スチームワンドを少なくとも1分間オンにします。

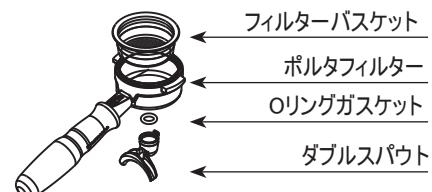
・ 下記の量のお湯を抽出できるように、温水バルブを必要な時間だけ開けてください。

- 1/2グループマシンの場合、少なくとも1リットル
- 3グループマシンの場合、少なくとも2リットル

4) ポルタフィルターの取り付け

ポルタフィルターをグループに挿入し、ハンドルを左から右に回して取り付けます。ポルタフィルターが正しく挿入されたら、いずれかの抽出ボタンを押してポルタフィルターに水を流します。ポルタフィルターを予熱するため、空のポルタフィルターに数秒間お湯を流してください。

注: 使用していないときは、ポルタフィルターをエスプレッソマシンに取り付けたままにしておくことが重要です。抽出プロセスが正しく機能するためには、ポルタフィルターを常に加熱しておく必要があります。



5) コーヒーの抽出

エスプレッソを抽出できます。ポルタフィルターを1つ外し、フィルターに挽いたコーヒー粉を入れ、付属のタンパーでタンピング（20kgの力で押し込む）し、ポルタフィルターをフィルターに再び取り付けます。キーパッドのボタンを押して抽出を開始します。

注：バリスタの中には、ポルタフィルターを取り付ける前に抽出ボタンを押して、フィルターに残っているコーヒー油や粒子を水で洗い流すことが重要だと考える人もいます。また、同じ理由でコーヒーを抽出した直後にフィルターを洗い流す人もいます。ご自身に最適な手順を見つけるために、いろいろ試してみてください。

6) ウォーターポンプ

コーヒーを淹れる際は、バイパスネジ（ポンプの電源が接続されている側のプラグの下）を時計回りに回すと圧力が上がり、反時計回りに回すと圧力が下がります。

圧力調整は、少なくとも1つのグループがコーヒーを淹れている場合にのみ行ってください。

注：コーヒーボイラーの加熱部に通電すると、水が膨張し、始動時の圧力が上昇します。

最大圧力に達すると、膨張（安全）弁が作動し、数滴の水を排出して圧力上昇を防ぎます。

11～12barを超えないようにしてください。

圧力が12barを超える場合は、キャップを少し緩めて膨張弁を調整してください。それでも不十分な場合は、バルブを取り外し、カルシウムの堆積物を取り除いてください。この対策は、バルブが排水位置で開いたままの場合（つまり、圧力が約8barまで上昇しない場合）にも有効です。

7) コーヒーの淹れ方に関する一般的な注意事項

ポルタフィルターはグループの中で最も低い位置にあり、間にゴム製のガスケットがあるため部分的に隔離されているため、常に加熱された状態を保つ必要があります。

これは、ポルタフィルターを使用しないときは、マシンに取り付けたままでおくことで実現できます。ポルタフィルターは強制的に加熱することもできます。この手順は、コーヒーを淹れる前に、ポルタフィルターに少量のお湯を注ぎ、その後給水を止めることで実行できます。

抽出後すぐに使用済みのコーヒーパックを取り除くことをお勧めします。

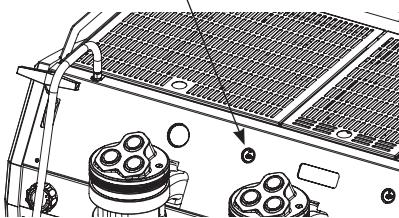
美味しいコーヒーを淹れるには、使用するコーヒーミックスの種類だけでなく、コーヒーの粒の大きさが非常に重要です。理想的な挽き具合は、通常1杯分の量（少なくとも6～7gを推奨）で様々なコーヒーを淹れることで判断できます。最適な挽き具合は、フィルターホールターの注ぎ口からコーヒーがスムーズに流れ出る程度です。

遅すぎず（一滴ずつ）、速すぎず（薄茶色の急速な流れ）です。一般的な目安としては、ダブルドーズの場合、約25cc（2液量オンス）のエスプレッソを約25秒で抽出します。

8) カップウォーマー

カップウォーマーボタンを押すと、カップウォーマーの有効/無効を切り替えます。この機能は、連続モードとタイマーモードの2つのモードで動作します（詳細はソフトウェアプログラミングマニュアルを参照してください）。仕様がないモデルもございます。

カップウォーマーボタン



5. 蒸気と温水の供給

1) ミルクなどの液体のスチーム

スチームワンド内の結露水を放出するために、スチームワンドを加熱する液体の入ったピッチャーハンドルに挿入する前に、必ずバルブを開いて蒸気を少し放出させてください。

スチームバルブに接続されている2本のスチームワンド(パート8、7ページ)のうち1本を加熱する液体に浸し、スチームノブをゆっくりと回して、ワンドの先端から蒸気が出るようになります。蒸気は液体に熱を伝え、温度を沸点まで上げます。

重度の火傷を避けるため、液体があふれないように注意してください。

加熱された液体が蒸気ボイラーに逆流するのを防ぐため、ワンドを使用する前に、蒸気バルブとスチームワンドをパージすることをお勧めします。パージとは、バルブを数秒間開いて蒸気をスチームワンドの先端から大気中に逃がすことです。パージを行わないと、加熱された液体が加熱液体容器から蒸気ボイラーへ(冷却部品から発生する真空を介して)移行する可能性があります。

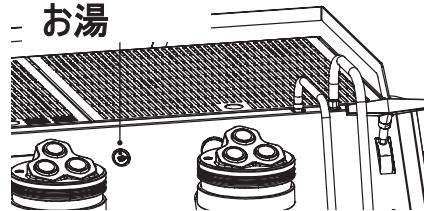
この状態は望ましくなく、スチームボイラーの汚染を引き起こす可能性があります。

使用後は、スチームバルブを数秒間開いてワンドをパージし、適切な布でワンドの外側を拭いてください。適度な泡立ちのあるカプチーノを作るためのミルクを準備するには、以下の手順に従ってください。

- スチームワンドをパージした後、ミルクを半分ほど入れた容器を下に置きます。スチームバルブを慎重に開き、容器を持ち上げ、ワンドの先端がミルクの表面のすぐ下になるようにします。この時点では、容器を上下に動かし、ノズルの先端がミルクに浸かるようにします。適度な泡立ちになるまで、ミルクの温度を65~70°C近くまで上げます。このミルクを温かいエスプレッソの入ったカップに注ぐと、淹れたてのカプチーノが出来上がります。

2) お茶やその他の温かい飲み物の準備。

お湯

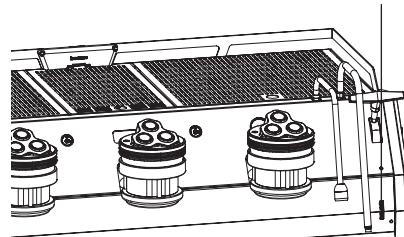


固定ノズル(部品6、7ページ)を使用すると、お湯を出すことができます。お湯を出すには、お湯ボタンを押してください。

このボタンを押すとお湯が出ます。

お湯の温度は、混合弁を調整することで調整できます。

温水混合バルブ



6. メンテナンスと定期清掃作業

警告

上記の指示に従わなかった場合、製造元は人または物への損害について責任を負いません。

警告

ひび割れや水漏れを防ぐため、ポイラーや油圧システム内の水が凍結する可能性のある場所にコーヒーマシンを保管または設置しないでください。

警告

本機械は固定配線に恒久的に接続されることを想定しており、定格残留動作電流が30mAを超えない漏電遮断器(RCD)を設置することをお勧めします。

警告

本機械は、資格を有する技術者がメンテナンスのために容易にアクセスできる場所に設置する必要があります。

警告

機械を清掃する際には、水に浸したり、水をかけたりしないでください。清掃作業については、以下の指示に十分注意して従ってください。

警告

誰かが熱い液体を抽出している間は、フィルターホルダーを取り外さないでください。コーヒーポイラーには高温の水が入っています。水温が125°F(52°C)を超えると、重度の火傷を負ったり、熱傷により死亡に至る可能性があります。

警告

ディスプレイと圧力計を清掃する際は、アルコールや刺激の強い化学薬品を使用しないでください。

警告

この機械は専門家専用であり、使用および保守が訓練を受けた人員に限定されている場所に設置する必要があります。

警告

本機の洗浄には水ジェットを使用しないでください。また、本機を水ジェットが使用される場所に設置しないでください。

- 1) グループと排水口の洗浄
 - コーヒーマシンに付属のブラインドフィルターに大さじ1杯の洗剤を入れ、通常のフィルターホルダーを使用して、洗浄するグループにしっかりと固定します。
 - パドルバルブを各グループで約10回(10秒間隔)開閉します。
 - 通常のフィルターを使用して、グループに数回お湯を流し、すすぎます。

2) フィルターの洗浄

- 耐熱容器に約0.5リットルの水を入れ、コーヒーマシン用粉末洗剤を小さじ2~3杯入れて沸騰させます。
- 沸騰させた溶液にフィルターを浸し、約30分間完全に浸しておきます。
- きれいな水でよくすすぎ、フィルターを装着したまま、1つのグループに数回熱湯をかけます。
- コーヒーを1杯淹れて捨て、不快な風味を取り除きます。

3) フィルターホルダー(ポルタフィルター)の洗浄

適切な洗浄用具(ブラシ)を使用して、フィルターホルダーを熱湯で洗います。中性洗剤も使用できます。

4) 排水口の洗浄

排水トレイのグリルを少なくとも週に2回取り外して清掃し、排水口を引き出してよく清掃してください。排水ボックスも点検・清掃し、残ったコーヒーかすを取り除きます。

5) 本体の清掃

ステンレススチールの表面は、研磨剤の入っていない柔らかい布で、もしあれば、その跡の方向に拭いてください。塗装面、印刷面、またはプラスチック面には、アルコールや溶剤を一切使用しないでください。損傷を防ぐためです。側面パネルは柔らかい布で拭いてください。湿らせた柔らかい布、またはぬるま湯と中性洗剤に浸した布で拭いてください。

6) 温水ノズルとスチームノズルの清掃

スチームノズルは、使用後すぐに湿らせた布で軽く拭き、短時間の蒸気噴射で清掃する必要があります。ノズル内部に堆積物が形成されると、加熱する他の飲み物の風味が変わる可能性があります。温水ノズルは、定期的に湿らせた布で清掃する必要があります。

7) ディフューザースクリーンのクリーニング

コーヒー抽出後のフィルターホルダーの排出動作により、一定量のコーヒーかすが徐々にディフューザースクリーンに蓄積し、部分的にでも詰まってしまうことがあります。クリーニングするには、まずディフューザーネジを緩めてスクリーンを取り外す必要があります。

- ディフューザースクリーンとディフューザースクリューを溶液に入れ、約30分間完全に浸しておきます。

きれいな水で十分にすすいでください。スクリーンを取り付けた状態で、各グループに数回熱湯をかけます。

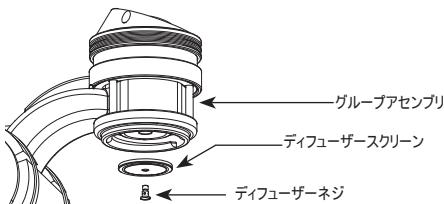
8) ディスプレイと圧力ゲージのクリーニング
湿らせた柔らかい布、またはぬるま湯と中性洗剤に浸した布でのみ清掃してください。アルコール、アルコールを含む製品、または部品を損傷する可能性のある過度に刺激の強い化学試薬は使用しないでください。

9) 淨水器/軟水器

適切な操作とクリーニングの手順については、浄水器/軟水器に付属の取扱説明書を参照してください。

10) スチームボイラーの圧力を下げます

エンコーダーノブを押し続けてエスプレッソマシンを「OFF」にし、スチームレバーを押し下げてスチームボイラーの圧力を下げます。



- 耐熱容器に約1/2リットルの水を入れ、コーヒーマシン用洗剤を小さじ2~3杯入れて沸騰させます。

重要
マシンを8時間以上使用していない場合、または長期間使用していなかった場合は、マシンの性能を最大限に発揮させるために、飲み物を淹れる前に以下の手順で洗浄サイクルを実行する必要があります。
- グループ: ポルタフィルターを作動させた状態で、各グループに少なくとも2分間水を通します。

- やけどに注意しながら、各スチームワンドを少なくとも1分間オンしてください。
- 給湯バルブを、以下の量のお湯を抽出できる時間だけオンしてください。
2グループマシンの場合、少なくとも1リットル
3グループマシンの場合、少なくとも2リットル
- マシンを長期間使用しない場合は、以下の安全上の指示に従うことをお勧めします。

- 機械を水道本管から取り外すか、水道栓を介して給水接続を遮断してください。
- 機械を電気本管から取り外してください。

7. 廃止と解体

1) 廃止と解体

まず、メインスイッチを「0」またはOFFの位置にしてください。

電源コンセントからの取り外し

エスプレッソマシンを電気系統から切り離すには、関連するブレーカーまたは回路保護装置をオフにします。電源コードを電源接続から取り外します。

ポンプモーター電源コードをウォーターポンプモーターから取り外します。

給水システムからの取り外し

浄水フィルター/軟水器入口の上流にある特定の蛇口を閉じて、給水を停止します。浄水フィルター/軟水器入口の給水管を外します。

エスプレッソマシンとウォーターポンプを接続しているホースを外します。

排水接続部の強化プラスチックチューブを取り外します。

この時点で、機械をバーから取り外すことができますが、落としたり指を挟んだりしないように十分注意してください。

機械は様々な材料で作られているため、再使用しない場合は、専門の廃棄物処理会社に持ち込み、リサイクル可能な材料を選別し、残りを廃棄する必要があります。

現在の規制では、このような機械を公共の敷地または私有地に放置して廃棄することは違法です。

リサイクルに関するお知らせ: 環境保護のための警告。使用済みの電気電子機器廃棄物には、有害物質が含まれているだけでなく、貴重で希少な物質も含まれているため、適切に回収・リサイクルする必要があります。お住まいの国でリサイクル施設が利用可能な場合は、使用済みの機器を適切なリサイクル施設に持ち込むことで、環境と天然資源の保護にご協力くださいますようお願いいたします。



8. メンテナンスと点検

メンテナンスおよび点検は、資格を持った技術者が実施する必要があります。

定期的なメンテナンスを年間通じて少なくとも1回程度 行うことを推奨します。

定期メンテナンスに必要な時間は、日々の作業量やコーヒーの消費量によって変わります。

日常的には、本体の清掃や外観の異常確認を行ってください。

分解や修理は行わず、異常があれば販売店またはサービス窓口にご相談ください。

9. 精密スケール

※スケールはオプションになります。

警告

最大荷重1Kgなので、持ち上げないでください。慎重に取り扱ってください。

警告

スケールの個々のグリッドは壊れやすい部品ですので、取り扱いや保管には十分ご注意ください。

警告

下段トレイの高さは固定されています。

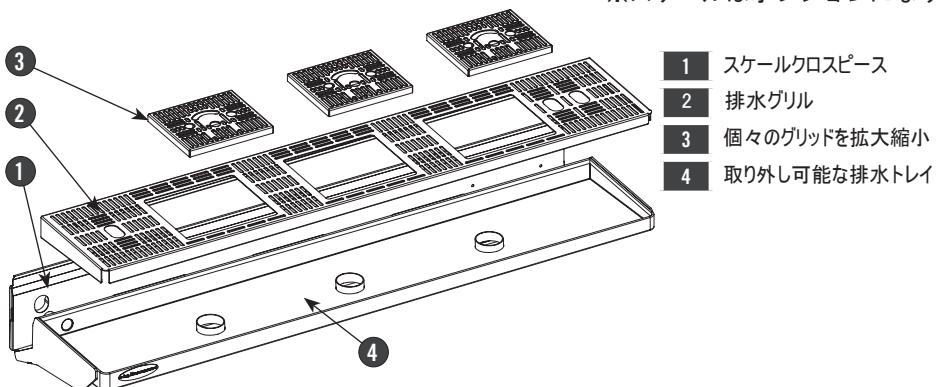
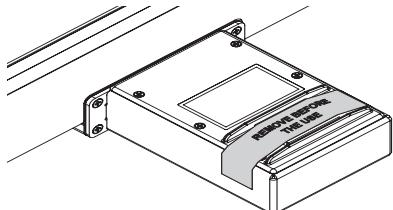


図5 – 精密スケール – 2つと3つの醸造グループ

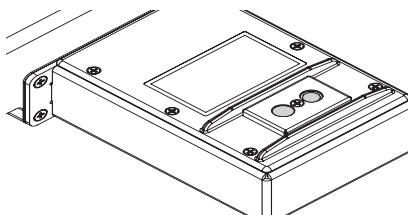
1) 使用上の注意

粘着ラベルは慎重に剥がしてください。必要に応じて、中性洗剤を使用して表面に残った粘着剤の残留物を除去してください。



体重計本体に水をこぼさないでください。
必要に応じて、吸水性の布で優しく拭き取ってください。
水や汚れがハイライト表示されている穴に入り込んだ場合は、

下の図のように、吸水性の紙布で優しく拭いて乾かしてください。汚れが付着したり、水が滞留したりすると、スケールの個々のグリッドが所定の位置に正しく固定されなくなる可能性があります。



静的状態における計量システムの定格精度は
±0.5gです。(*)
正しく動作させるには、以下の点を確認してください。

- メンテナンスは、本書に記載されている方法で資格のある担当者によって適切に実施してください。
- 本書に記載されている手順に従って機械を使用してください。
- 機械は水平でしっかりと台の上に設置してください。
- 電源が安定しており、電気ノイズがないことを確認してください。
- 計量ステージは本質的に繊細なため、以下の影響を受けます。
 - 他の装置などによるベンチの振動。
 - 隣接するグループの使用などによる機械の振動。

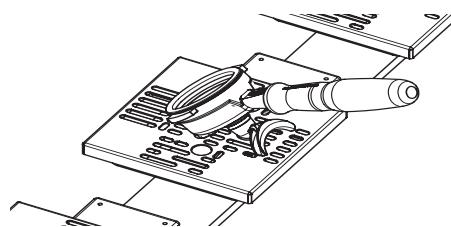
(*) 静的計量とは、計量中ずっと重量が固定されている物体を計量することを意味します。

本機は、法定計量用として認定された計量装置ではありません。

- 計量システムは精密機器であり、使用、清掃、メンテナンスには細心の注意が必要です。

- メイングリッドまたはトレイを取り外す場合は、分解および組み立て作業中にロードセルにぶつからないようにしてください。

- フィルターホルダーを空またはコーヒー粉を入れた状態で計量するには、下図のように配置してください。



- 以下のシンボルで識別される、La Marzocco 純正フィルターとフィルターホルダーのみを使用してください。



- 二重注ぎ口のフィルターホルダーのみを使用してください。

- 1kgを超える重量の物を秤に載せないでください。

- 秤の損傷を防ぐため、1kgを超える重量の物を載せないでください。

- 高精度秤は、衝撃、落下物、急激な荷重の増加を避け、慎重に使用してください。

- 計量する物は、秤のグリッド上に正しく載せてください。

2) 洗浄

- 「個々のグリッド」の洗浄は、セルに過負荷をかけないように注意して行ってください。

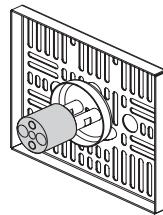
- フィルターホルダーを正しく計量するには、グリッドが清潔で乾燥していることを確認してください。

- フィルターホルダーを置く前に、汚れとの接触を避けるため、グリッドを洗浄し、乾燥させてください。

- 洗浄中は、秤とその電気部品に水滴が落ちないように注意してください。

- スケールの個々のグリッドは食器洗い機で洗わないでください。手洗いし、すぐに乾かしてください。

グリッドを強い水流で洗う場合は、図でハイライトされているマグネットサポートを取り外してください(引っ張るだけでマグネットが外れます)。マグネットは常に乾燥した清潔な状態を保ってください。

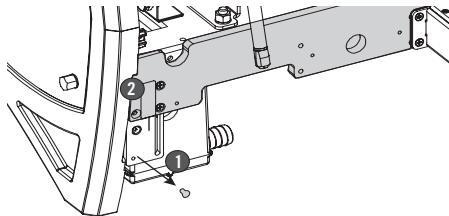


- 排水トレイを清掃するには、まず個々のグリッド(図5の部品3)を取り外し、次に排水グリル(図5の部品2)、最後にトレイ(図5の部品4)を取り外します。分解および組み立て作業中は、ロードセルにぶつからないように注意してください。

。

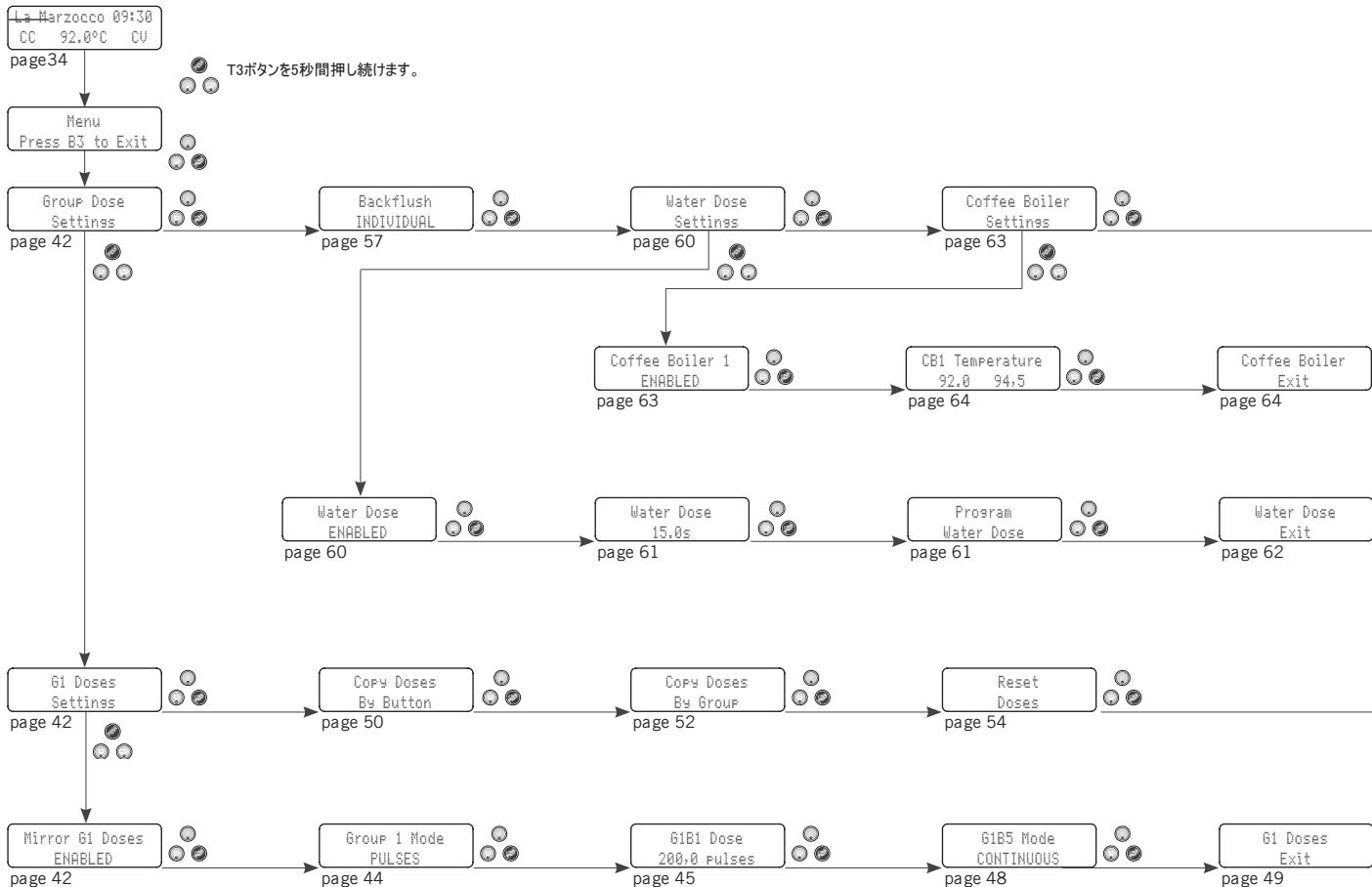
3) 電子ボックスの取り外し

電子ボックスを取り外すには、下部のフロントパネルを取り外し、下部のネジ①を緩めて外します。上部のネジ②は外さずに緩め、スケールのクロスピークスを上に移動させます。これで電子ボックスにアクセスしたり、取り外したりできるようになります。

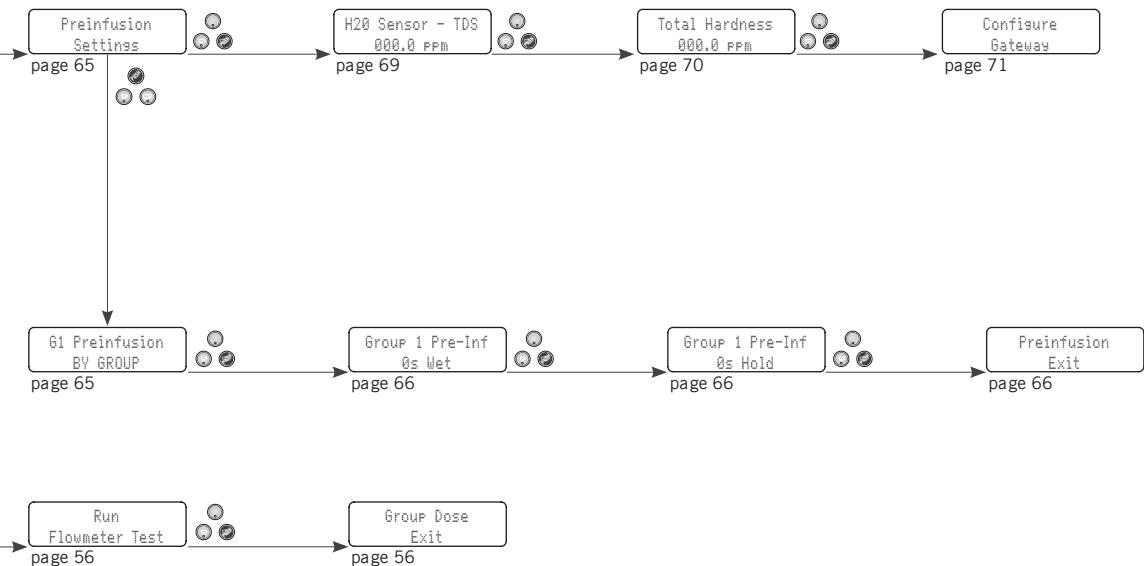


10. ソフトウェアプログラミングガイド

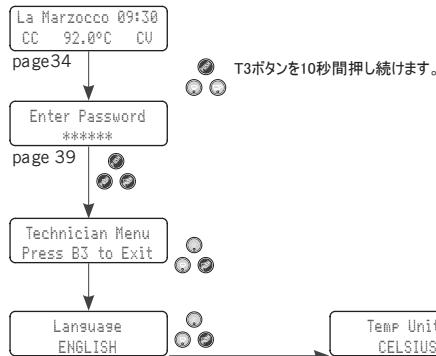
「バリスタ」プログラミング



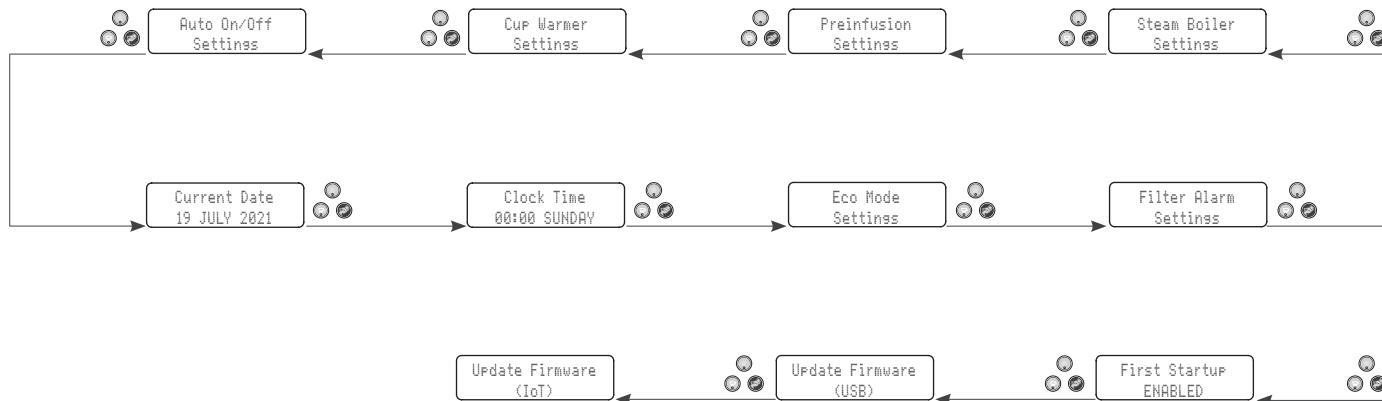
「バリスタ」プログラミング



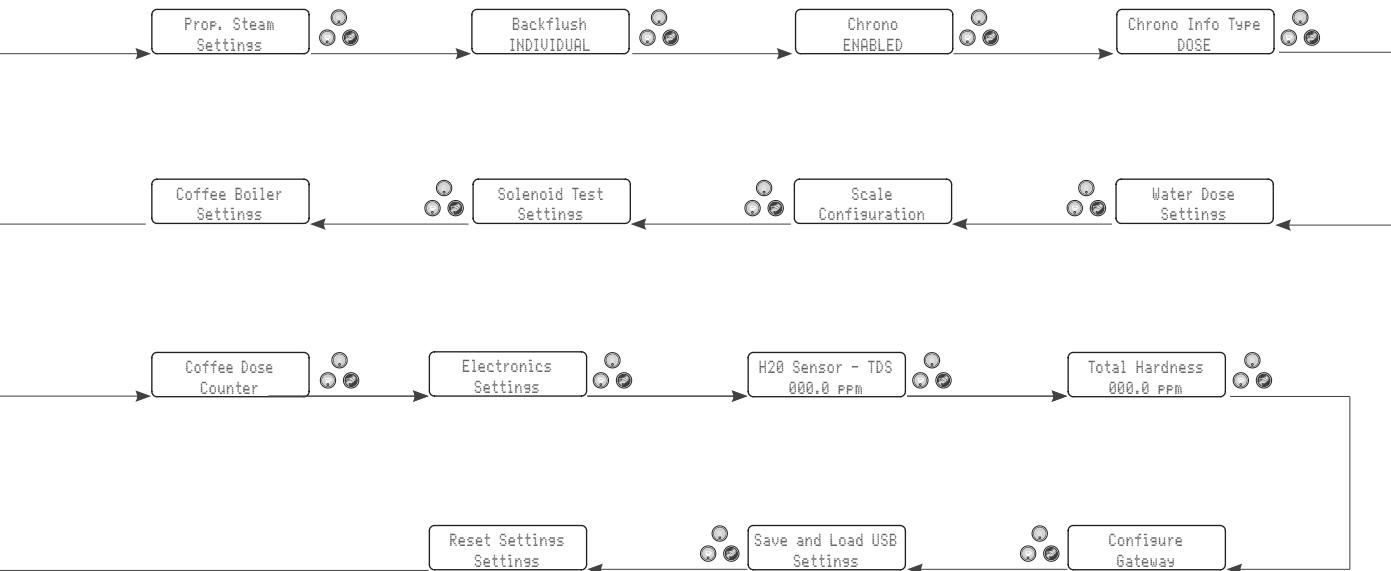
「技術的な」プログラミング



・テクニカルプログラミング – このレベルに含まれるパラメータは、オペレーターが変更してエスプレッソマシンのパフォーマンスに影響を与えるものです。これらのパラメータは工場で設定されており、調整にはサービス技術者の介入が必要です。La Marzocco では、このレベルでの変更は推奨していません。アクセスには技術者パスワードが必要です。



「技術的な」プログラミング

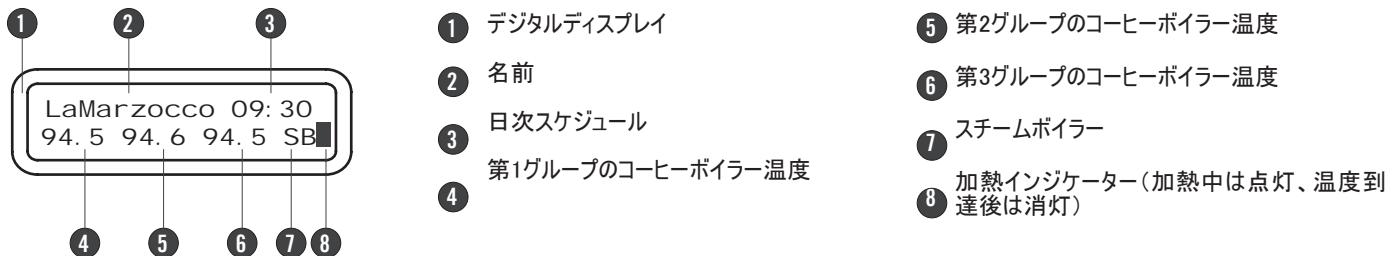


プログラミング入門

説明

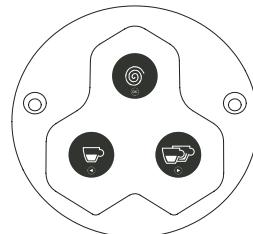
- このエスプレッソマシンにはCPUと多くの設定項目が搭載されています。
- さらに、このエスプレッソマシンには、問題が発生した場合のトラブルシューティングに役立つ多くのフィードバックコントロールが搭載されています。
- 以下では、コントロールとディスプレイ、そしてそれらがオペレーターとどのように連携するかについて簡単に説明します。

デジタルディスプレイ



デジタルディスプレイはバックライト付きで、16文字 × 2行の表示が可能です。このディスプレイにより、オペレーターはエスプレッソマシンを操作してパラメータ値を視覚的に変更できます。また、オペレーターにとって貴重な情報も提供します。異常な状態や故障をオペレーターに知らせるために、いくつかの警告が表示されます。さらに、アクションが開始されたことやプロセスを開始する必要があることをオペレーターに知らせる簡単なメッセージが表示されます。

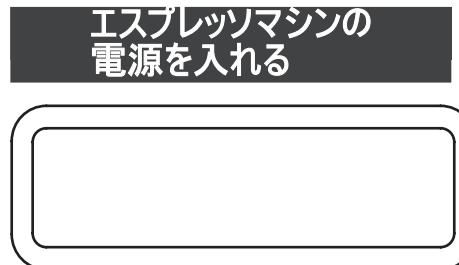
プログラミングキーパッド



キーパッドには2つの機能があります。1つ目はエスプレッソの制御、2つ目は個々のソフトウェアパラメータのプログラミングです。個々のパラメータのプログラミングは、グループ1(左から始まるグループ)のボタンを使用してのみ可能です。

ボタン	説明
	<p>このボタンは、シングルエスプレッソの抽出を制御するために使用します。また、メニューの「戻る」ボタンなどの個々のパラメータの設定にも使用します。</p> <p>このマニュアルでは、簡潔にするために「T1」という名称で表記します。</p>
	<p>このボタンはダブルエスプレッソの抽出を制御するために使用します。また、メニューの「進む」ボタンなどの個々のパラメータの設定にも使用します。</p> <p>このマニュアルでは、簡潔にするために T2 という名前で表します。</p>
	<p>このボタンはエスプレッソの抽出を連続的に制御するために使用します。また、メニューの「Enter」ボタンなどの個々のパラメータの設定にも使用します。</p> <p>このマニュアルでは、簡潔にするために T3 という名前で表します。</p>

起動手順



エスプレッソマシンの電源を入れる

説明

- エスプレッソマシンの電源を入れる手順は次のとおりです。
- エスプレッソマシンの損傷を防ぐため、手順を慎重に実行してください。

- エスプレッソマシンへの給水接続を確認してください。
- ボイラーに水が満たされていることを確認してください。

画面	操作手順				
 <p>SB FILLED? GROUPS BLED?</p> <table><tr><td>94.4</td><td>00:00</td></tr><tr><td>95.5</td><td>95.1 SB</td></tr></table>	94.4	00:00	95.5	95.1 SB	<ol style="list-style-type: none">メインスイッチを1の位置に回します。起動プロセスを続けるには、スチームボイラーに水を満たした後、T3ボタンを押します。起動プロセスを続けるには、コーヒーボイラーが"飽和状態"になった後、T3ボタンを押します。CBとSBの横にある四角形は、ボイラー内の水が温まっていることを示します。設定温度に達すると、これらの四角形は消灯し、ボタンのすべてのライトが点灯します。これでマシンは使用可能状態です。マシンの通常動作中は、四角形の点滅は、温度を維持するために必要な断続的な加熱を示しています。注意: エスプレッソマシンを起動する前に、グループからすべての空気が抜けていることを確認してください。これは、初期セットアップ時またはコーヒーボイラーから水を排出するときに1回だけ行う必要があります。グループの空気抜きの手順については、設置ガイドをご覧ください。
94.4	00:00				
95.5	95.1 SB				



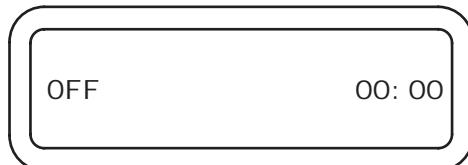
警告



危険な電圧のため、修理前に電源を切断してください

シャットダウン手順

エスプレッソマシンの電源を切る

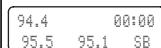


説明

エスプレッソマシンの電源を切る手順は次のとおりです。

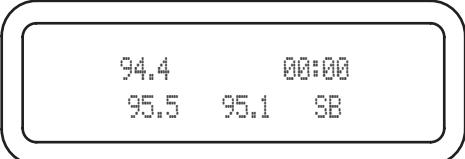
- ・エスプレッソマシンの損傷を防ぐため、手順を慎重に実行してください。

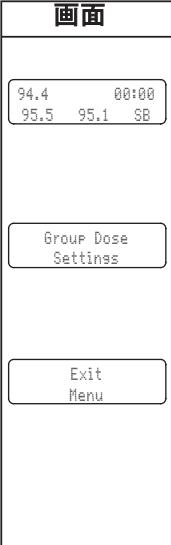
- ・このマシンには2つのオフ設定があります。1つはエスプレッソマシン内のすべてのコンポーネントをオフにし、もう1つはエスプレッソマシン全体の電源をオフにします。

画面	操作手順
  	<ol style="list-style-type: none">1 エスプレッソマシンを安全に電源オフにする手順は次のとおりです。2 T2ボタンとT3ボタンを同時に押し続けます。ディスプレイの表示が次のように変わります。3 これは通常の動作状態で使用されるオフ設定です。 修理など、必要な場合は、メインスイッチを0の位置に回してください。 エスプレッソマシンの電源がオフになり、ディスプレイには何も表示されません。4 マシンの電源を切る際は、必ずこの手順に従うことが重要です。この手順を守らないと、電子機器が損傷する可能性があります。

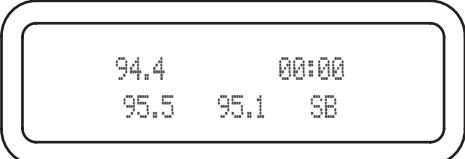


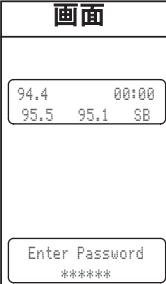
プログラミングモードへのアクセス

プログラミングモード	説明
	<ul style="list-style-type: none">パラメータの値を変更するには、まずプログラミングモードに入る必要があります。プログラミングモードには、特定のパラメータをプログラミングできる2つのレベルがあります。2つのプログラミングレベルは次のとおりです。<ul style="list-style-type: none">バリスタプログラミング – このレベルに含まれるパラメータは、オペレーターがエスプレッソの品質に影響を与えるために変更できるものです。アクセスにはパスワードは必要ありません。

画面	操作手順
	<p>1 エスプレッソマシンの電源が入っている状態で、T3ボタンを長押しします。約5秒後に次の画面が表示されます。</p> <p>「バリスタ」プログラミングレベル</p> <p>2 これは「バリスタ」プログラミングレベルです。各ボタンの抽出量、コーヒーボイラーの設定、予備抽出、カップウォーマー（搭載されている場合）の抵抗の有効/無効を設定できます。</p> <p>3 プログラミングモードを終了するには、T1またはT2ボタンを使用して終了メニューまでスクロールします。T3ボタンを押して終了を確定するか、T2ボタンとT3ボタンを同時に押します。</p>

プログラミングモードへのアクセス

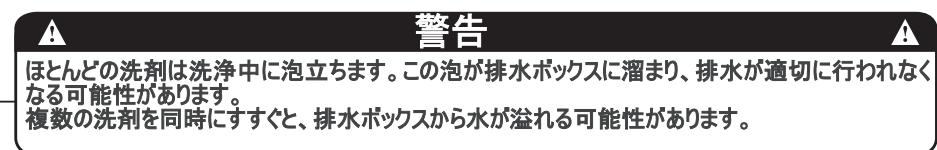
プログラミングモード	説明
	<ul style="list-style-type: none">・テクニカルプログラミング – このレベルに含まれるパラメータは、オペレーターが変更してエスプレッソマシンのパフォーマンスに影響を与えるものです。これらのパラメータは工場で設定されており、調整にはサービス技術者の介入が必要です。La Marzocco では、このレベルでの変更は推奨していません。アクセスには技術者パスワードが必要です。

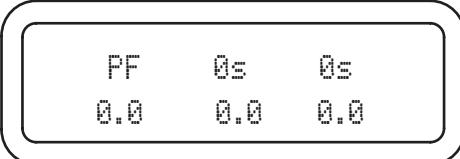
画面	操作手順
	<p>「テクニカル」プログラミングレベル</p> <p>4 エスプレッソマシンの電源が入っている状態で、T3ボタンを長押ししてください。約10秒後に以下の画面が表示されます。</p>
	<p>5 これは「テクニカル」プログラミングレベルです。パスワードを入力し、T1ボタンとT2ボタンを押して利用可能なパラメータ間を移動し、T3ボタンを押して確定します。</p> <p>注: プログラミングモードを終了するには、終了メニューまでスクロールするか、T2ボタンとT3ボタンを同時に押してください。</p>

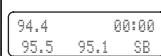
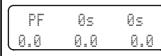
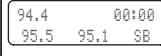
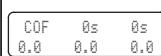
クリーニングサイクル

クリーニングサイクル	説明
GR1 Backflushing	<ul style="list-style-type: none">このパラメータにより、オペレーターは複数の洗浄サイクルを実行することで、コーヒーグループの洗浄を自動的に行うことができます。このエスプレッソマシンには、グループプリンス機能（リンスジェット）が電子部品に統合されています。

画面	操作手順
	<p>1 エスプレッソマシンの電源が「オン」の状態で、T1ボタンとT3ボタンを同時に押し続けると、洗浄プロセスが開始されます。これにより、各グループの洗浄プロセスが開始されます。</p> <p>2 洗浄プロセスが開始されると、ウォーターポンプが作動し、洗浄対象のグループの電動バルブがサイクルの「オン」/「オフ」を切り替えます。4秒間隔で約10種類のサイクルがプリセットされています。</p> <p>すぎを手動で停止するには、任意のキーを押してください。</p> <p>注: グループを適切にすすぐには、すぎプロセスを開始する前に、少量の洗剤をブラインドポルタフィルターバスケットに入れ、すぎ対象のグループに挿入してください。</p>

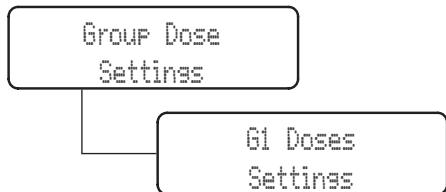


醸造比率	説明
	<p>フィルターホルダーを空の状態、またはコーヒー粉を入れた状態で計量する手順を以下に示します。</p> <ul style="list-style-type: none"> このパラメータは、抽出比率技術に従って抽出時の値を記録します。 これらの値は、ソフトウェア設定を入力することで手動でも変更できます。 <p>・抽出比率モードで抽出するには、ソフトウェア設定でこのモードを設定します。</p> <p>・抽出比率: このモードは、コーヒー粉と飲み物の重量の比率です。</p>

画面	操作手順
	1 エスプレッソマシンの電源がオンの状態で、T2ボタンを長押しします。約5秒後、次の画面が表示されます。
	2 値の点滅が消えたら、第9章の説明に従って、空のフィルターホルダーをグリッドの適切なシートに置きます。値は自動的に記録されます(*)
	3 T1ボタンを長押しします。約5秒後、次の画面が表示されます。 値の点滅が消えたら、第9章の説明に従って、コーヒーパウダーを入れたフィルターホルダーをグリッドの適切なシートに置きます。値は自動的に記録されます。
	4 この手順はすべての抽出グループで繰り返すことができます。 (*) この手順は最初のインストール時に必ず実行する必要がありますが、いつでも繰り返すことができます(例: 新しいポルタフィルターセットを入手した場合など)。

「バリスタ」プログラミング

プログラム用量



説明

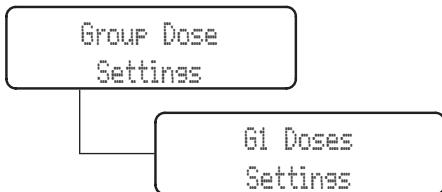
- このパラメータにより、オペレーターはキーボード上の各ボタンにコーヒーの量(抽出量)をプログラミできます。
- 抽出量は時間(秒)またはパルスで設定できます。この数値は、フローメーターがCPUに送信するパルス数を表します。
- プログラムが完了すると、ボタンは点灯したままになります。

- ショートショットとロングショットの両方の投与量を同じキーで設定できます。
- 最初のグループの設定は、自動的に後続のグループにコピーされます。
- 各キーを個別に設定することもできますが、その場合、最初のグループの投与量は使用されなくなります。
- 任意のキーの投与量を他のキーにコピーできます。

画面	操作手順
<p>The image shows a digital display of an espresso machine. At the top, it shows '94.4' and '00:00'. Below that, '95.5' and '95.1' are displayed. The screen then shows two menu options: 'Group Dose Settings' and 'G1 Doses Settings'. The 'G1 Doses Settings' option is highlighted with a blue border.</p>	<ol style="list-style-type: none">1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラミングにアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。2 T1ボタンまたはT2ボタンを押して、次のメニューを表示します。3 T3ボタンを押して、抽出量のプログラミング手順を開始します。4 T3ボタンを押してメニューにアクセスし、T1ボタンとT2ボタンを使って「有効」と「無効」を選択します。T3ボタンを押してオプションを確定します。

「バリスタ」プログラミング

プログラム用語

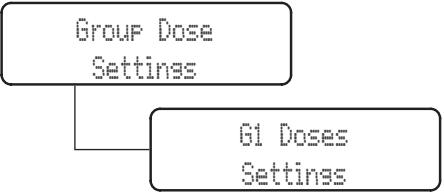
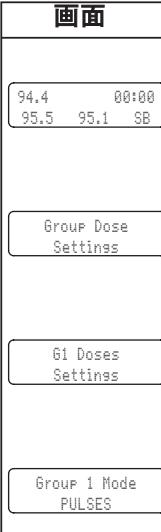


説明

- このパラメータにより、オペレーターはキーボード上の各ボタンにコーヒーの量(抽出量)をプログラミングできます。
- 抽出量は時間(秒)またはパルスで設定できます。この数値は、フローメーターがCPUに送信するパルス数を表します。
- プログラムが完了すると、ボタンは点灯したままになります。
- ショートショットとロングショットの両方の投与量を同じキーで設定できます。
- 最初のグループの設定は、自動的に後続のグループにコピーされます。
- 各キーを個別に設定することもできますが、その場合、最初のグループの投与量は使用されなくなります。
- 任意のキーの投与量を他のキーにコピーできます。

画面	操作手順
<p>Group Dose Settings</p> <p>G1 Doses Settings</p> <p>61 Doses Exit</p> <p>Group Dose Exit</p>	<p>5 T3ボタンを押してサブメニューを終了します。</p> <p>6 ディスプレイに終了メニューが表示されるまでT1またはT2を押し、T3ボタンを押して「バリスタ」プログラミングに戻ります。</p> <p>7 T1またはT2ボタンを押して、他のパラメータのプログラミングを続行します。</p>

「バリスタ」プログラミング

プログラム用量	説明
 <p>Group Dose Settings</p> <p>G1 Doses Settings</p>	<ul style="list-style-type: none">このパラメータにより、オペレーターは各選択インジケーターのコーヒーの量(抽出量)をプログラミングできます。抽出量は、時間(秒)、パルス、質量、または抽出比率で設定できます。プログラムが完了すると、選択インジケーターは点灯したままになります。
 <p>Group 1 Mode PULSES</p>	<p>操作手順</p> <ol style="list-style-type: none">1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラミングにアクセスします。 約5秒後、次の画面が表示されます。2 T1またはT2ボタンを押して、次のメニューを表示します。3 T3ボタンを押して、抽出量のプログラミング手順を開始します。4 T3ボタンを押してメニューにアクセスし、T1とT2ボタンを使って「パルス」、「マス」、「抽出量」のいずれかを選択します。 T3ボタンを押してオプションを確定します。

プログラム用語

説明

- このパラメータにより、オペレーターはキーボード上の各ボタンにコーヒーの量(抽出量)をプログラムできます。
- 抽出量は時間(秒)またはパルスで設定できます。この数値は、フローメーターがCPUに送信するパルス数を表します。
- プログラムが完了すると、ボタンは点灯したままになります。
- ショートショットとロングショットの両方の投与量を同じキーで設定できます。
- 最初のグループの設定は、自動的に後続のグループにコピーされます。
- 各キーを個別に設定することもできますが、その場合、最初のグループの投与量は使用されなくなります。
- 任意のキーの投与量を他のキーにコピーできます。

Group Dose
Settings

G1 Doses
Settings

画面

操作手順

G1B1 Dose
30 Pulses

5 T1またはT2ボタンを押して、投与量を確認します。T3ボタンを押すと、投与量の値が点滅します。T1またはT2ボタンで値を変更し、T3ボタンを押して希望の値を確定します。

G1 Doses
Exit

6 T3ボタンを押してサブメニューを終了します。

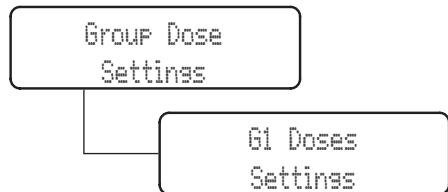
Group Dose
Exit

7 ディスプレイに終了メニューが表示されるまでT1またはT2ボタンを押し、T3ボタンを押して「バリスタ」設定に戻ります。

8 T1またはT2ボタンを押して、他のパラメータの設定を続けます。

「バリスタ」プログラミング

プログラム用 量



説明

- このパラメータにより、オペレーターはキーボード上の各ボタンにコーヒーの量(抽出量)をプログラムできます。
- 抽出量は時間(秒)またはパルスで設定できます。この数値は、フローメーターがCPUに送信するパルス数を表します。
- プログラムが完了すると、ボタンは点灯したままになります。

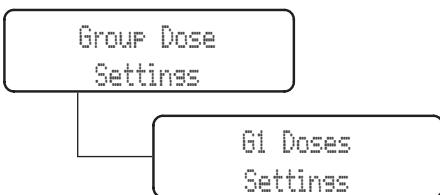
- ショートショットとロングショットの両方の投与量を同じキーで設定できます。
- 最初のグループの設定は、自動的に後続のグループにコピーされます。
- 各キーを個別に設定することもできますが、その場合、最初のグループの投与量は使用されなくなります。
- 任意のキーの投与量を他のキーにコピーできます。

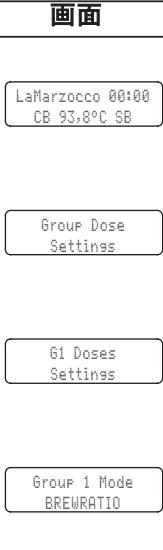
画面	操作手順
	9 T2 と T3 を同時に押してプログラミング モードを終了し、エスプレッソ マシンの通常使用に戻ります。

プログラム用量スケール

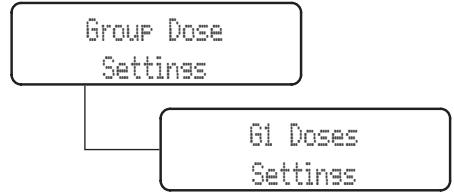
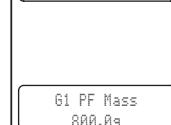
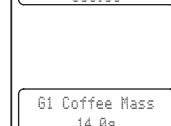
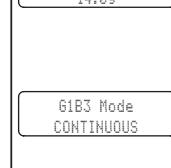
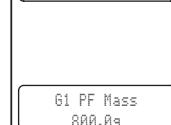
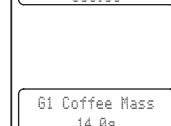
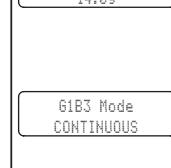
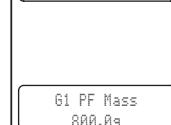
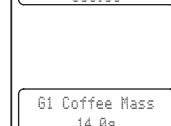
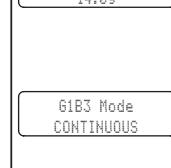
説明

- このパラメータにより、オペレーターは各キーの各投与量を確認し、手動で変更することができます。
- 投与量の精度と一貫性を高めるために、各キーを設定することをお勧めします。



画面	操作手順
	<ol style="list-style-type: none"> 1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラミングにアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。 2 T1ボタンまたはT2ボタンを押して、次のメニューを表示します。 3 T3ボタンを押して、抽出量のプログラミング手順を開始します。 4 T3ボタンを押してメニューにアクセスし、T1ボタンとT2ボタンを使って PULSES, MASS BREWRATIO, のいずれかを選択します。T3ボタンを押してオプションを確定します。

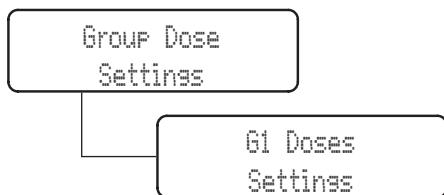
「バリスタ」プログラミング (ABRエスプレッソマシンモデルのみ)

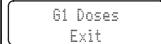
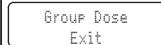
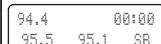
プログラム用量スケール	説明										
	<ul style="list-style-type: none">このパラメータにより、オペレーターは各キーの各投与量を確認し、手動で変更することができます。投与量の精度と一貫性を高めるために、各キーを設定することをお勧めします。										
<table border="1"><thead><tr><th>画面</th><th>操作手順</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>5 T1またはT2ボタンを押して、各キーの抽出量を表示します。T3ボタンを押すと、抽出量の値が点滅します。T1またはT2ボタンで値を変更し、T3ボタンを押して希望の値を確定します。</td></tr><tr><td></td><td>6 T1またはT2ボタンを押して、各グループのポルタフィルター質量を表示します。T3ボタンを押すと、値が点滅します。T1またはT2ボタンで値を変更し、T3ボタンを押して希望の値を確定します。</td></tr><tr><td></td><td>7 T1またはT2ボタンを押して、各グループのコーヒー質量を表示します。T3ボタンを押すと、値が点滅します。T1またはT2ボタンで値を変更し、T3ボタンを押して希望の値を確定します。</td></tr><tr><td></td><td>8 T3ボタンを押してメニューに入り、T1とT2ボタンで連続抽出または3秒抽出を選択します。</td></tr></tbody></table>	画面	操作手順		5 T1またはT2ボタンを押して、各キーの抽出量を表示します。T3ボタンを押すと、抽出量の値が点滅します。T1またはT2ボタンで値を変更し、T3ボタンを押して希望の値を確定します。		6 T1またはT2ボタンを押して、各グループのポルタフィルター質量を表示します。T3ボタンを押すと、値が点滅します。T1またはT2ボタンで値を変更し、T3ボタンを押して希望の値を確定します。		7 T1またはT2ボタンを押して、各グループのコーヒー質量を表示します。T3ボタンを押すと、値が点滅します。T1またはT2ボタンで値を変更し、T3ボタンを押して希望の値を確定します。		8 T3ボタンを押してメニューに入り、T1とT2ボタンで連続抽出または3秒抽出を選択します。	
画面	操作手順										
	5 T1またはT2ボタンを押して、各キーの抽出量を表示します。T3ボタンを押すと、抽出量の値が点滅します。T1またはT2ボタンで値を変更し、T3ボタンを押して希望の値を確定します。										
	6 T1またはT2ボタンを押して、各グループのポルタフィルター質量を表示します。T3ボタンを押すと、値が点滅します。T1またはT2ボタンで値を変更し、T3ボタンを押して希望の値を確定します。										
	7 T1またはT2ボタンを押して、各グループのコーヒー質量を表示します。T3ボタンを押すと、値が点滅します。T1またはT2ボタンで値を変更し、T3ボタンを押して希望の値を確定します。										
	8 T3ボタンを押してメニューに入り、T1とT2ボタンで連続抽出または3秒抽出を選択します。										

プログラム用量スケール

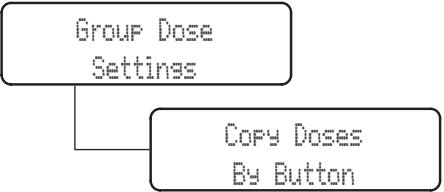
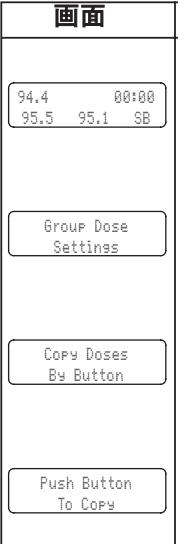
説明

- このパラメータにより、オペレーターは各キーの各投与量を確認し、手動で変更することができます。
- 投与量の精度と一貫性を高めるために、各キーを設定することをお勧めします。



画面	操作手順
	9 T3ボタンを押してサブメニューを終了します。
	10 T1またはT2ボタンを押してディスプレイに終了メニューが表示されたら、T3ボタンを押して「バリスタ」プログラミングに戻ります。
	11 T1またはT2ボタンを押して、他のパラメータのプログラミングを続行します。
	12 T2とT3を同時に押すとプログラミングモードが終了し、エスプレッソマシンの通常使用状態に戻ります。

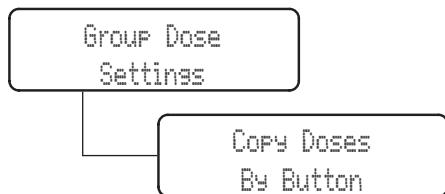
「バリスタ」プログラミング

プログラム用量	説明
 <p>Group Dose Settings</p> <p>COPY Doses By Button</p>	<ul style="list-style-type: none">このパラメータにより、オペレータは各キーの線量を他のキーにコピーすることができます。
 <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> <p>Group Dose Settings</p> <p>Copy Doses By Button</p> <p>Push Button To Copy</p>	<p>操作手順</p> <ol style="list-style-type: none">1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラミングにアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。2 T1ボタンまたはT2ボタンを押して、次のメニューを表示します。3 T3ボタンを押して、ドーズコピー手順を開始します。4 コピーしたい設定のキーを押します。すべてのキーが点滅します。

プログラム用

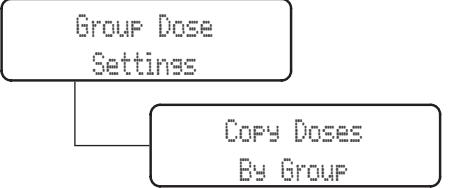
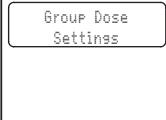
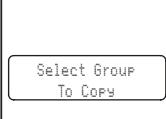
説明

- このパラメータにより、オペレータは各キーの線量を他のキーにコピーすることができます。



画面	操作手順
	<p>5 コピーした設定を貼り付けたいキーを押します。プログラミングが完了すると、キーが点灯します。この手順はどのキーでも繰り返すことができます。</p> <p>6 T1またはT2を押して終了メニューを表示し、T3ボタンを押して「バリスタ」プログラミングに戻ります。</p> <p>7 T1またはT2を押して、他のパラメータのプログラミングを続行します。</p> <p>8 T2とT3を同時に押してプログラミングモードを終了し、エスプレッソマシンの通常使用状態に戻ります。</p>

「バリスタ」プログラミング

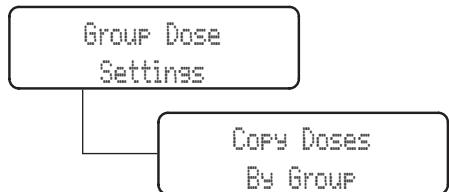
プログラム用量	説明
	<ul style="list-style-type: none">このパラメータにより、オペレータは各グループの線量を他のグループにコピーすることができます。
画面	操作手順
  	<ol style="list-style-type: none">1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラミングにアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。2 T1ボタンまたはT2ボタンを押して、次のメニューを表示します。3 T3ボタンを押して、ドーズコピー手順を開始します。4 コピーしたい設定のキーを押します。すべてのキーが点滅します。

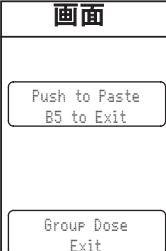
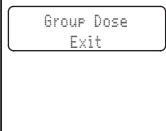
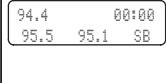
「バリスタ」プログラミング

プログラム用量

説明

- このパラメータにより、オペレータは各グループの線量を他のグループにコピーすることができます。



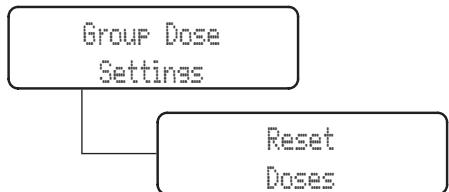
画面	操作手順
  	<p>5 コピーした設定を貼り付けたいキーを押します。プログラミングが成功すると、キーが点灯します。この手順はどのグループでも繰り返すことができます。</p> <p>6 T1またはT2ボタンを押して終了メニューを表示し、T3ボタンを押して「バリスタ」プログラミングに戻ります。</p> <p>7 T1またはT2ボタンを押して、他のパラメータのプログラミングを続行します。</p> <p>8 T2とT3を同時に押してプログラミングモードを終了し、エスプレッソマシンの通常使用状態に戻ります。</p>

「バリスタ」プログラミング

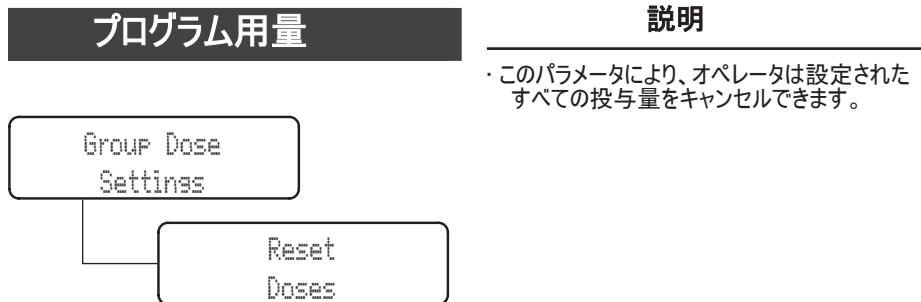
プログラム用量

説明

- このパラメータにより、オペレータは設定されたすべての投与量をキャンセルできます。



画面	操作手順
<p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> <p>Group Dose Settings</p> <p>Reset Doses</p> <p>Resetting Doses...</p> <p>Group Dose Exit</p>	<ol style="list-style-type: none">1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」設定画面にアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。2 T1ボタンまたはT2ボタンを押して、次のメニューを表示します。3 T3ボタンを押して手順を確定します。 これですべての設定がクリアされます。4 T1ボタンまたはT2ボタンを押して終了メニューを表示し、T3ボタンを押して「バリスタ」設定画面に戻ります。



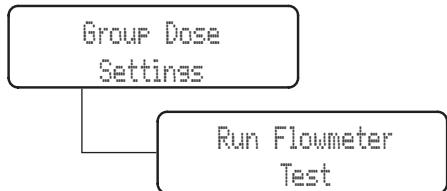
画面	操作手順
	<p>5 T1またはT2を押して、他のパラメータのプログラミングを続行します。</p> <p>6 T2とT3を同時に押してプログラミングモードを終了し、エスプレッソマシンの通常使用に戻ります。</p>

「バリスタ」プログラミング

プログラム用量

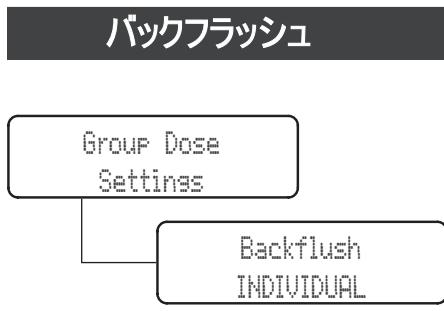
説明

- このパラメータにより、オペレータは流量計のチェックを行うことができます。



画面	操作手順
 	<p>1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラムにアクセスします。 約5秒後、次の画面が表示されます。</p> <p>2 T1ボタンまたはT2ボタンを押して、次のメニューを表示します。</p> <p>3 T3ボタンを押して手順を確定します。</p> <p>4 ディスプレイに終了メニューが表示されるまでT1ボタンまたはT2ボタンを押し、T3ボタンを押して「バリスタ」プログラムに戻ります。</p>

「バリスタ」プログラミング



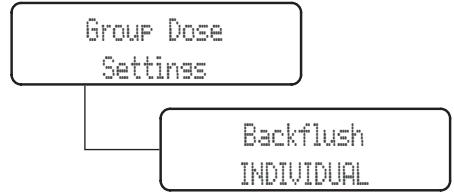
説明

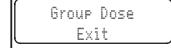
- このパラメータにより、オペレーターはコーヒーグループの洗浄を複数の洗浄サイクルで自動的に実行できます。
- このエスプレッソマシンには、グループプリンス機能（リンスジェット）が電子部品に統合されています。
- このリンス手順は、オペレーターにこの操作に関する柔軟性と自由度を与えるために提供されています。

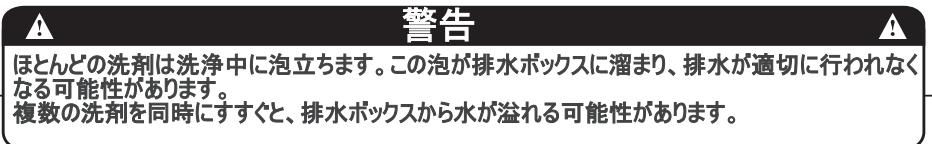
- 他のグループがコーヒーを抽出している間は、洗浄手順を実行しないでください。
- オペレーターは、單一グループプリンスモードと全グループプリンスモードのどちらかを選択できます。後者は、すべてのグループを同時に起動します。

画面	操作手順
<p>The image shows a digital control panel for an espresso machine. At the top, there is a small digital display showing '94.4' and '00:00'. Below the display are two buttons: 'Group Dose Settings' on the left and 'Backflush INDIVIDUAL' on the right. The 'Backflush INDIVIDUAL' button is highlighted with a white border.</p>	<ol style="list-style-type: none">エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラミングにアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。T1またはT2ボタンを押して、次のメニューを表示します。T3ボタンを押してメニューに入り、T1とT2ボタンを使ってパラメータを移動し、「個別」または「まとめて」を選択します。T3ボタンを押してオプションを確定します。 <p>エスプレッソマシンの電源が入っているときに、洗浄手順を開始するには、ボタンを同時に長押しします。</p> <ol style="list-style-type: none">T1と連続ボタンを押します。これにより、各グループの洗浄手順が開始されます。

「バリスタ」プログラミング

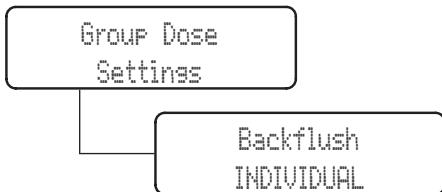
バックフラッシュ	説明
 <p>Group Dose Settings</p> <p>Backflush INDIVIDUAL</p>	<ul style="list-style-type: none">このパラメータにより、オペレーターはコーヒーグループの洗浄を複数の洗浄サイクルで自動的に実行できます。このエスプレッソマシンには、グループプリンス機能（リンスジェット）が電子部品に統合されています。このリンス手順は、オペレーターにこの操作に関する柔軟性と自由度を与えるために提供されています。

画面	操作手順
 <p>Group Dose Exit</p>	<p>5 作動すると、水ポンプが作動し、洗浄対象のグループの電動バルブがサイクルのオン/オフを切り替えます。4秒間隔で約10種類のサイクルがプリセットされています。 手動ですすぎを停止するには、いずれかのキーを押してください。</p> <p>6 注記：グループを適切にすぐには、空のポルタフィルターバスケットに少量の洗剤を入れ、すすぎたいグループに挿入してからすすぎプロセスを開始してください。</p> <p>7 T1またはT2ボタンを押して終了メニューを表示し、「バリスタ」プログラムに戻るにはT3ボタンを押します。</p>



「バリスタ」プログラミング

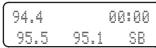
バックフラッシュ



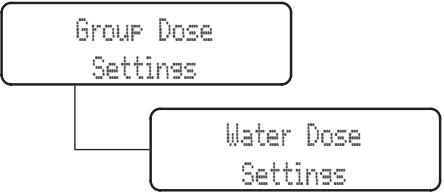
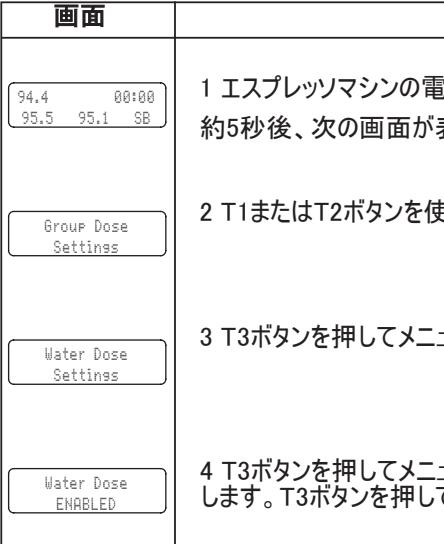
説明

- このパラメータにより、オペレーターはコーヒーグループの洗浄を複数の洗浄サイクルで自動的に実行できます。
- このエスプレッソマシンには、グループプリンス機能（リンスジェット）が電子部品に統合されています。
- このリンス手順は、オペレーターにこの操作に関する柔軟性と自由度を与えるために提供されています。

- 他のグループがコーヒーを抽出している間は、洗浄手順を実行しないでください。
- オペレーターは、單一グループプリンスモードと全グループプリンスモードのどちらかを選択できます。後者は、すべてのグループを同時に起動します。

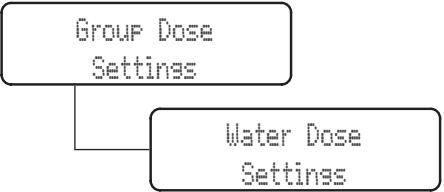
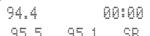
画面	操作手順
	<p>8 T1またはT2を押して、他のパラメータのプログラミングを続行します。</p> <p>9 T2とT3を同時に押してプログラミングモードを終了し、エスプレッソマシンの通常使用に戻ります。</p>

「バリスタ」プログラミング

水投与量	説明
 <p>Group Dose Settings</p> <p>Water Dose Settings</p>	<ul style="list-style-type: none">このパラメータを使用すると、オペレーターは給湯ボタンの水の量(抽出量)をプログラムできます。この機能は有効または無効にできます。
 <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> <p>Group Dose Settings</p> <p>Water Dose Settings</p> <p>Water Dose ENABLED</p>	<p>1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラミングにアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。</p> <p>2 T1またはT2ボタンを使用して、ディスプレイに次の表示が出るまでパラメータを切り替えます。</p> <p>3 T3ボタンを押してメニューに入ります。</p> <p>4 T3ボタンを押してメニューに入り、T1ボタンとT2ボタンを使ってパラメータ間を移動し、有効または無効を選択します。T3ボタンを押してオプションを確定します。</p>

水投与量	説明
	<ul style="list-style-type: none">このパラメータを使用すると、オペレーターは給湯ボタンの水の量(抽出量)をプログラムできます。この機能は有効または無効にできます。
	<p>5 希望する抽出量は、温水ボタンを使って設定できます。T3ボタンを押すと、抽出量設定手順が開始されます。</p> <p>6 抽出時間を設定するには、温水ボタンを押して開始し、希望する抽出量に達したらもう一度押して停止します。保存した抽出時間が表示されます。</p> <p>7 T1またはT2ボタンを押すと、温水ボタンの抽出量が表示されます。T3ボタンを押すと、抽出量の値が点滅します。T1またはT2ボタンで値を変更し、T3ボタンを押して希望の値を確定します。</p>

「バリスタ」プログラミング

水投与量	説明	
	<ul style="list-style-type: none">このパラメータを使用すると、オペレーターは給湯ボタンの水の量(抽出量)をプログラムできます。この機能は有効または無効にできます。	
<table border="1"><tr><td>Water Dose Settings</td></tr></table> 	Water Dose Settings	<p>8 T1またはT2ボタンを押して終了メニューを表示し、T3ボタンを押して「バリスタ」プログラミングに戻ります。</p> <p>9 T1またはT2ボタンを押して、他のパラメータのプログラミングを続行します。</p> <p>10 T2とT3を同時に押してプログラミングモードを終了し、エスプレッソマシンの通常使用状態に戻ります。</p>
Water Dose Settings		

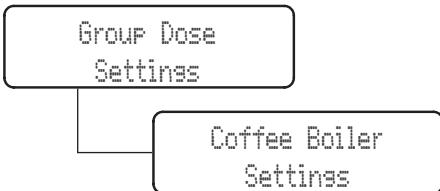
「バリスタ」プログラミング

コーヒーボイラー

説明

- このパラメータにより、オペレーターはコーヒーボイラーを有効/無効にすることができます。

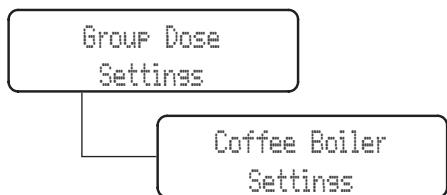
- このパラメータにより、オペレーターはコーヒーボイラーの温度をプログラムできます。
グループごとに異なるプログラミングが可能です。



画面	操作手順
	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラミングにアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。
	2 T1またはT2ボタンを使用して、ディスプレイに次の表示が出るまでパラメータを移動します。
	3 T3ボタンを押してメニューに入ります。 T3ボタンを押してメニューに入り、T1ボタンとT2ボタンを使用してパラメータを移動します。
	4 有効または無効を選択し、T3ボタンを押してオプションを確定します。有効にした場合、以下のパラメータを設定できます。

「バリスタ」プログラミング

コーヒーボイラー



説明

- このパラメータにより、オペレーターはコーヒーボイラーを有効/無効にすることができます。
- このパラメータにより、オペレーターはコーヒーボイラーの温度をプログラムできます。グループごとに異なるプログラミングが可能です。

画面	操作手順
<p>CB1 Temperature 93.1°C 93.3°C</p> <p>Coffee Boiler Exit</p> <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p>	<p>5 T3ボタンを押してメニューに入り、T1とT2ボタンで希望の温度を設定し、T3ボタンを押して値を確定します。エスプレッソマシンに複数のボイラーがある場合は、コーヒーボイラーでも温度を設定できます。左側に表示される温度はグループの実際の温度で、右側に表示される温度は設定温度です。</p> <p>6 T1またはT2ボタンを押して終了メニューを表示し、T3ボタンを押して「バリスタ」プログラミングに戻ります。</p> <p>7 T1またはT2ボタンを押して、他のパラメータのプログラミングを続行します。</p> <p>8 T2とT3を同時に押してプログラミングモードを終了し、エスプレッソマシンの通常使用状態に戻ります。</p>

「バリスタ」プログラミング

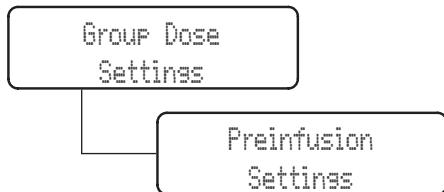
プレインフュージョン

説明

- このパラメータにより、コーヒーに水を注ぐ前の抽出時間をプログラムできます。グループごとに異なる設定が可能です。
- 抽出前の抽出時間は、グループごとに2つの値のみ調整可能です。抽出前の抽出サイクル中に抽出バルブが開いている時間(秒)と、抽出サイクル中に抽出バルブが閉じている時間(秒)です。

プレブリューサイクル。この間、ポンプは作動しています。プレブリューサイクルが終了すると、通常の抽出サイクルが最後まで続きます。

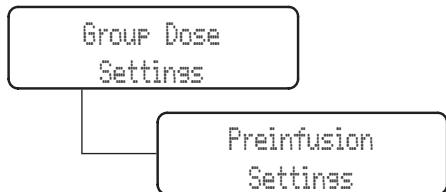
3つのグループで構成されるエスプレッソマシンの場合、グループはグループ1、グループ2、グループ3と識別されます。



画面	操作手順
 A screenshot of the espresso machine's control panel. At the top, there are two digital displays showing '94.4' and '95.5' on the left, and '00:00' on the right. Below the displays are three buttons: 'Group Dose Settings' on the top left, 'Preinfusion Settings' on the middle right, and 'G1 Preinfusion BY BUTTON' on the bottom right. The 'Preinfusion Settings' button is highlighted with a white border.	<ol style="list-style-type: none">1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラミングにアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。2 T1ボタンまたはT2ボタンを使用して、ディスプレイに次の表示が出るまでパラメータを移動します。3 T3ボタンを押してメニューに入ります。4 T3ボタンを押してメニューに入り、T1ボタンとT2ボタンを使用してパラメータを移動します。「ボタン別」または「グループ別」を選択し、T3ボタンを押してオプションを確定します。

「バリスタ」プログラミング

プレインフュージョン

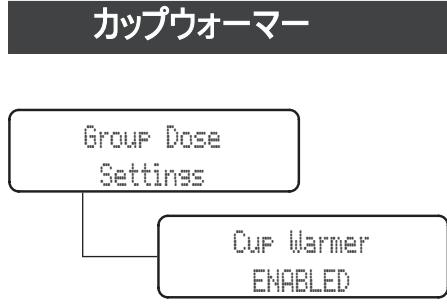


説明

- このパラメータにより、コーヒーに水を注ぐ前の抽出時間をプログラムできます。グループごとに異なる設定が可能です。抽出前の抽出時間は、グループごとに2つの値のみ調整可能です。抽出前の抽出サイクル中に抽出バルブが開いている時間(秒)と、抽出サイクル中に抽出バルブが閉じている時間(秒)です。

プレブリューサイクル。この間、ポンプは作動しています。プレブリューサイクルが終了すると、通常の抽出サイクルが最後まで続きます。
3つのグループで構成されるエスプレッソマシンの場合、グループはグループ1、グループ2、グループ3と識別されます。

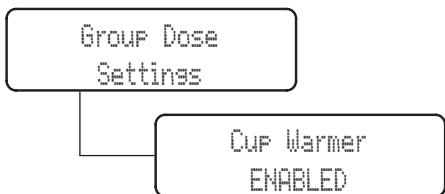
画面	操作手順
 	<p>5 T1またはT2を押して、パラメータを設定するグループを選択します。T3ボタンを押すと、最初の値が点滅します。T1とT2ボタンを使って設定したい値まで移動し、T3ボタンを押して確定します。この操作を繰り返して、2番目の値を設定します。</p> <p>6 ディスプレイに終了メニューが表示されるまでT1またはT2を押し、T3ボタンを押して「バリスタ」プログラミングに戻ります。</p> <p>7 T1またはT2を押して、他のパラメータのプログラミングを続けます。</p> <p>8 T2とT3を同時に押してプログラミングモードを終了し、エスプレッソマシンの通常使用状態に戻ります。</p>

画面	操作手順
<p>Group Dose Settings</p> <p>Cup Warmer ENABLED</p> 	<p>1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラミングにアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。</p> <p>2 T1またはT2ボタンを使用して、ディスプレイに次の表示が出るまでパラメータを移動します。</p> <p>3 T3ボタンを押してメニューに入り、T1とT2ボタンを使用してパラメータを移動し、有効または無効を選択します。T3ボタンを押してオプションを確定します。</p> <p>4 T1またはT2ボタンを押して、他のパラメータのプログラミングを続けます。</p>

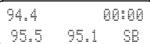
「バリスタ」プログラミング

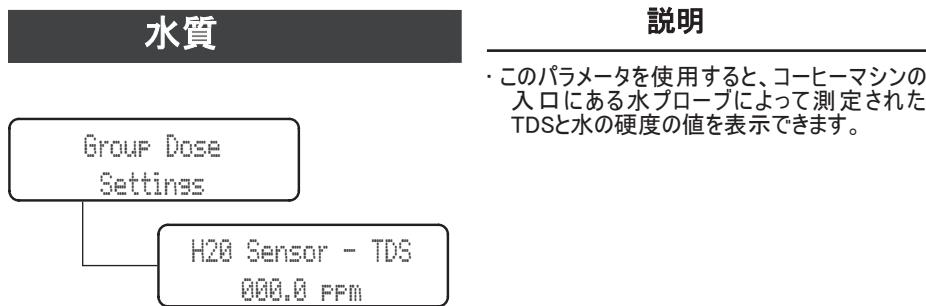
カップウォーマー

説明



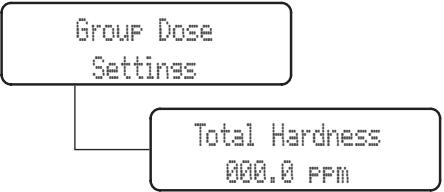
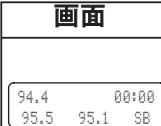
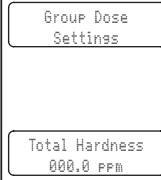
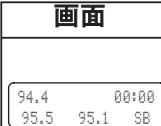
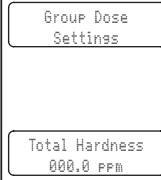
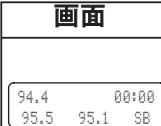
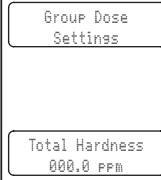
- このパラメータにより、オペレーターはカップの加熱機能を有効または無効にすることができます。
- この機能は、このアクセサリを搭載したエスプレッソマシンのモデルでのみ表示されます。

画面	操作手順
	5 T2 と T3 を同時に押してプログラミング モードを終了し、エスプレッソ マシンの通常使用に戻ります。



画面	操作手順
<p>Group Dose Settings</p> <p>H2O Sensor - TDS 000.0 PPM</p>	<ol style="list-style-type: none">1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」設定画面にアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。2 T1またはT2ボタンを使用して、ディスプレイに次の表示が出るまでパラメータを切り替えます。3 T1ボタンとT2ボタンを使用してTDS値を表示します。4 T1またはT2ボタンを押して、他のパラメータの設定を続けます。

「バリスタ」プログラミング

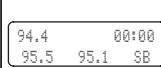
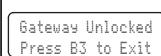
水質	説明										
	<ul style="list-style-type: none">このパラメータを使用すると、コーヒーマシンの入口にある水プローブによって測定されたTDSと水の硬度の値を表示できます。										
<table border="1"><thead><tr><th>画面</th><th>操作手順</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」設定画面にアクセスします。 約5秒後、次の画面が表示されます。</td></tr><tr><td></td><td>2 T1ボタンまたはT2ボタンを使用して、以下の画面が表示されるまでパラメータを切り替えます。</td></tr><tr><td></td><td>3 T1ボタンとT2ボタンを使用して、合計硬度の値を表示します。</td></tr><tr><td></td><td>4 T1ボタンまたはT2ボタンを押して、他のパラメータの設定を続けます。</td></tr></tbody></table>	画面	操作手順		1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」設定画面にアクセスします。 約5秒後、次の画面が表示されます。		2 T1ボタンまたはT2ボタンを使用して、以下の画面が表示されるまでパラメータを切り替えます。		3 T1ボタンとT2ボタンを使用して、合計硬度の値を表示します。		4 T1ボタンまたはT2ボタンを押して、他のパラメータの設定を続けます。	
画面	操作手順										
	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」設定画面にアクセスします。 約5秒後、次の画面が表示されます。										
	2 T1ボタンまたはT2ボタンを使用して、以下の画面が表示されるまでパラメータを切り替えます。										
	3 T1ボタンとT2ボタンを使用して、合計硬度の値を表示します。										
	4 T1ボタンまたはT2ボタンを押して、他のパラメータの設定を続けます。										

ゲートウェイ

説明

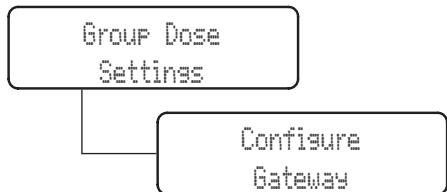
・本製品にはアプリ接続機能が搭載されていますが、現時点ではご使用いただけません。ご利用可能となるかどうかについては未定となっておりますので、あらかじめご了承ください。



画面	操作手順
   	<p>1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、T3ボタンを長押しして「バリスタ」プログラミングにアクセスします。約5秒後、次の画面が表示されます。</p> <p>2 T1またはT2ボタンを使用して、ディスプレイに次の表示が出るまでパラメータを切り替えます。</p> <p>3 T3ボタンを押してメニューに入ります。</p> <p>4 ゲートウェイはWiFiネットワークに接続する準備が整いました。</p>

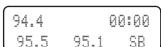
「バリスタ」プログラミング

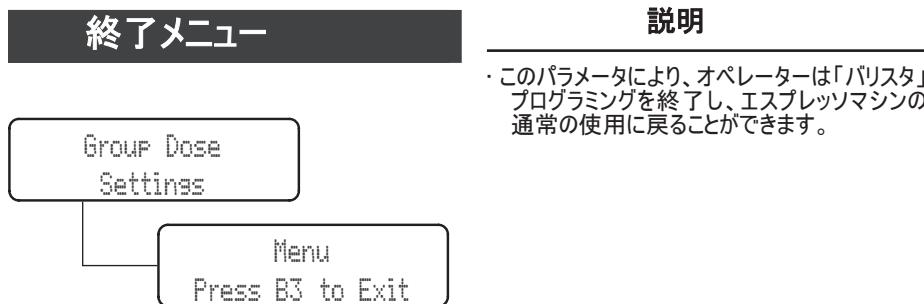
ゲートウェイ



説明

・本製品にはアプリ接続機能が搭載されていますが、現時点ではご使用いただけません。ご利用可能となるかどうかについては未定となっておりますので、あらかじめご了承ください。

画面	操作手順
	5 T1またはT2を押して、他のパラメータのプログラミングを続行します。 6 T2とT3を同時に押してプログラミングモードを終了し、エスプレッソマシンの通常使用に戻ります。



画面	操作手順
<p>Menu Press B3 to Exit</p> <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p>	<ol style="list-style-type: none">1 T3ボタンを押して「バリスタ」プログラミングを終了し、エスプレッソマシンの通常使用に戻ります。2 または、T2とT3を同時に押して「バリスタ」プログラミングを終了し、エスプレッソマシンの通常使用に戻ることもできます。

仕様

LA・MARZOCCO エスプレッソコーヒーマシン		
モデル	Strada S-2	Strada S-3
外形寸法 (mm)	幅 830 / 奥行 690 / 高さ 500	幅 1030 / 奥行 690 / 高さ 500
重量 (乾燥重量)	77kg	94kg
電源・消費電力	単相 200V : 4330W	単相 200V : 5830W
ボイラーカップ	コーヒー : 1.3 ℥ × 2、スチーム : 8.2 ℥	コーヒー : 1.3 ℥ × 3、スチーム : 11.8 ℥

注意：上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

付属品 () 内の数字は3連用のパーツです。

ダブルフィルターホルダー	2 (3)	清掃ブラシ	1 (1)
17gフィルターバスケット	3 (3)	給水用メッシュチューブ	4 (4)
14gフィルターバスケット	1 (1)	給水用T継ぎ手	1 (1)
ブラインドフィルター	2 (3)	排水ホース	1 (1)
タンパー	1 (1)	排水用ホース止め	1 (1)
エスプレッソ洗浄剤	1 (1)		

安全上の注意事項

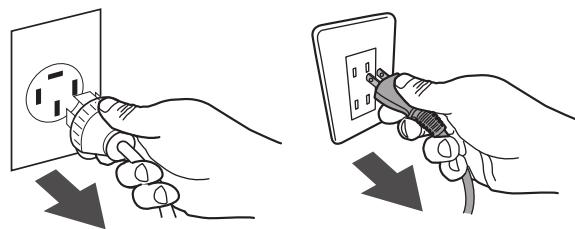
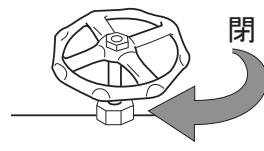
コーヒーマシンを安全にご使用いただくために営業終了後など長時間作業者がいない場合は必ず下記の作業の実施をお願い致します。

終業時の手順

1 マシンの電源をOFFにしてください。

2 電源プラグをコンセントから抜いてください。

3 止水弁を閉めてください。



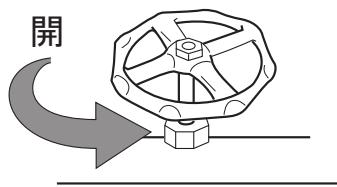
※電源コードをもって抜かないでください。
濡れた手で電源プラグに触れないでください。



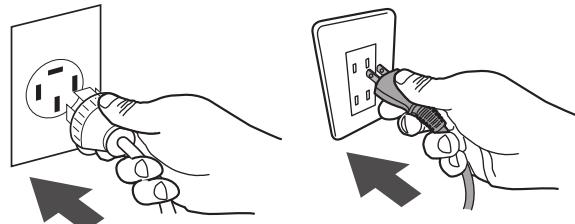
電源プラグは水がかからない場所で保管してください。

始業時の手順

1 止水弁を開けてください。



2 電源プラグをコンセントに差し込んでください。



※濡れた手で電源プラグに触れないでください。
電源はアース付きの専用のコンセントに取り付けてください

3 マシンの電源をONにしてください。

製品保証書

型式	機番	保証期間
お客様	お名前 様	お買上げ日より1力年
	ご住所 〒	お買上げ日
	電話 () -	* 年 月 日
*販売店名		
住所		
電話 () -		

本書はお買上げ日から上記期間中に故障が生じた場合に、本書下記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は下記をご参照ください。
ご販売店さまへ：*印欄は必ず記入してお渡しください。

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で、保証期間内に故障した場合には、無料修理させていただきます。無料修理をご依頼になる場合には、お買上げ店にお申し付けください。
- 保証期間内でも次の場合には有料にさせていただきます。
 - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による、故障及び損傷。
 - (ロ) お買上げ後の取付け場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷その他の天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷。
 - (二) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - (ト) 遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する費用。
- この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年です。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
※ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明な場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

ラッキーコーヒーマシン 株式会社

本社 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町95番 TEL(078)451-8300 FAX(078)451-5777

事業所については
こちらをご覧ください

