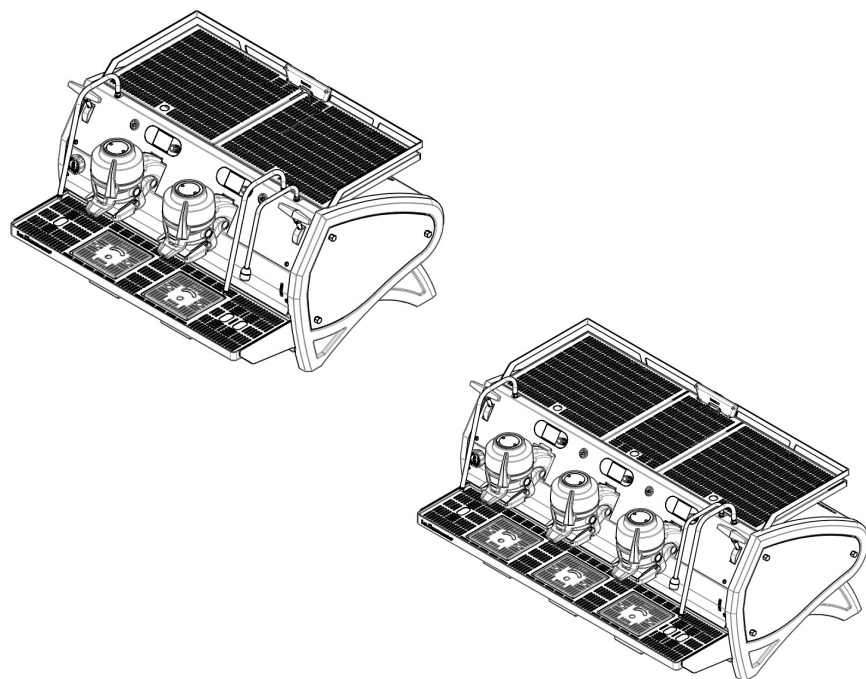


業務用コーヒー抽出機
エスプレッソコーヒーマシン



Strada X 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。

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

strada x

Operating Manual V2.1 - 12/2024



MAN.35.1.01

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	20ページ
5. スチームと熱湯の供給	23ページ
6. メンテナンスと定期清掃	24ページ
7. 使用停止と解体	27ページ
8. 必須メンテナンスと点検	28ページ
9. 精密スケール	29ページ
10. ストレートイン(該当する場合)	32ページ
11. ソフトウェアプログラミングガイド	34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。

	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。

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
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。	
アース線は接地施工してあるアース端子又はアース専用コンセントに接続してください。	
電源は、延長コード、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。	
電源コードを抜くときは電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして、発火することがあります。	
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。	
電源コードは傷つけたり、重いものを乗せたり、加工・束ねて使用しないでください。	
電源コードが破損した場合、コードの交換は危険を防止するために、製造業者若しくはその代理店又は同等の有資格者によって行わなければなりません。	
電源は、漏電ブレーカーを施した専用コンセントを使用してください。	
火花、白煙が発生しコード内部断線の恐れがある場合、使用を続けると、火災の危険性があります。	
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。感電の恐れがあります。	
マシン内部から水漏れ、蒸気漏れを確認した場合、コンセントをぬいて販売店へ連絡ください。	

	警告
オートクリーニング中は熱湯に注意して抽出口やノズルに手を近づけないでください。	
スチームノズル使用時は顔や手、または他人に向けて噴射しないでください。	
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。	
熱湯使用時は熱湯が飛び散る場合があります。火傷に注意してご使用ください。	
吸・排気口などの隙間にもものを入れたり、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直ちに運転を中止し販売店へ連絡のうえ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。	
廃棄する場合は専門業者か、お買い上げ店に依頼してください。	
病院内や医療用電気機器のある場所で使用しないでください。	
本機からの電波が医療用電気機器に影響を及ぼすことがあり、誤動作による事故の原因になります。	
本製品の誤作動により重大な影響を及ぼす恐れのある電子機器の近くで使用しないでください。	

安全上の注意事項

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。

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。
設置面は水平を保ち、傾斜がないように設置してください。
本機器は、取扱い説明を受け、内容を理解した要員が監視できる場所に設置してください。
操作も含めて、訓練を受けた要員が監視できる環境下で使用してください。
電源は設置場所から1.5m以内で電源コードに余裕が出る場所に準備してください。
本機器は上水道に直結して使用されるため、接続にあたっては国内の給排水設備基準および規制を遵守してください。
屋外や、これに準ずる場所には設置、使用しないでください。
使用環境温度は5℃～35℃の範囲内としてください。
本機の内部が氷結した状態で使用を続けると、故障や感電の原因となるおそれがあります。
高熱を発生する機器の周辺や、直射日光のあたる場所、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。
電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。
機器の周辺は、およそ10cm以上の空間をあけて設置、使用してください。
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。
メーカー指定の電源電圧でご使用ください。
メーカー指定の水道水压内でご使用ください。
ご使用の浄水器の使用期限を確認し必ず定期的に浄水フィルターを交換してください。
スイッチの操作は必ず指先で行ってください。硬い物で操作すると故障の原因になります。
製品にもたれたり、乗ったりしないでください。

注意

運転中、可動部に手を入れないでください。
他製品の部品や付属品を組み合わせず使わないでください。
運転中、吸気口、排気口、通気口に触らないでください。
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。
高圧洗浄機等による部品洗浄は行わないでください。
マシンを使用する際は必ずマニュアルに従って定期的にクリーニングを行ってください。
排水ホースに詰まりがないか始業時に点検を行ってください。
フィルターや通気口は必ず定期点検し汚れている時はコンセントを抜きクリーニングしてください。
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指定洗浄剤をご使用ください。トラブルの原因になります。
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。
洗浄剤をドリンクに混入させないように十分注意してください。
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。
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ください。
機器設置には新品のホースセットを使用し、使用済みのホースセットを再利用しないでください。
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（7日間以上）マシンを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絶対に避けてください。給排水からの漏水や他のトラブル発生原因となります。

1. 一般的な警告と安全仕様

警告

この機器は専門家による使用のみを目的としており、使用およびメンテナンスが訓練を受けた人員に限定されている場所に設置してください。子供がこの機器を操作したり、遊んだりすることは禁止されています。

警告

本製品は、地面から80cm以上の高さのカウンターの上に水平に設置する必要があります。

警告

この製品は屋外での使用には適していません。本製品の清掃には水流を使用しないでください。また、水流が使用される場所に本製品を設置しないでください。

注意

前述の注意事項で既に述べたように、本製品が本書に記載されている指示に従って設置されておらず、本来の目的(コーヒーや温かい飲み物の淹れ方など)で使用されなかった場合、製造業者は物、動物、または人への損害について責任を負いません。

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。

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) 本装置の安全な電氣的動作は、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にのみ実現されます。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安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)電気系統から切断し、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にしてください。

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断し、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、以下の温度設定でご使用ください。

- 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64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た場合は、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0.2～0.6MPaでなければなりません。

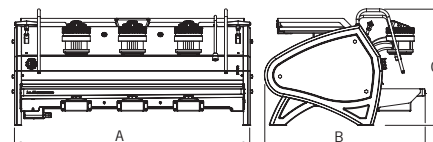
最大入水圧は1.0MPa以上でなければなりません(デンマーク、ノルウェー、スウェーデン、フィンランド)。

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30 mA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



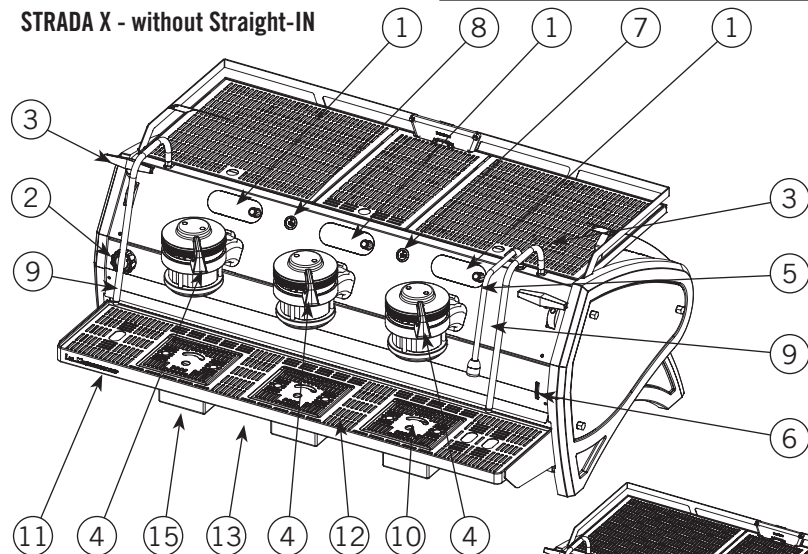
STRADA S	2 groups	3 groups
A [mm]	830	1030
B [mm]	690	690
C [mm]	500	500
WEIGHT [kg]	94	101

2. 利用可能なモデルの定義

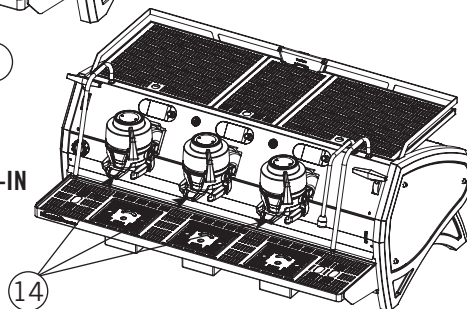
この取扱説明書は、当社製の以下のモデルのみを対象としています。

STRADA 3グループ 電子パドル:3X

STRADA X - without Straight-IN



STRADA X - with Straight-IN



- 1 グループディスプレイ
- 2 メインスイッチ
- 3 スチームワンドレバー
- 4 電動ブリューパドルレバー
- 5 お湯ワンド
- 6 お湯ミックスバルブ
- 7 給水ボタン
- 8 カップウォーマーボタン
- 9 スチームワンド
- 10 取り外し可能な排水トレイ
- 11 排水ホースホルダー
- 12 排水トレイ格子
- 13 USBキー接続
- 14 ストレートイン(存在する場合)
- 15 精密スケール

電子機器、キーボード、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X

1) 概要

本機は2種類または3種類のコーヒーグループに対応しており、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(蒸気とお湯を生成)
- ・ 2種類または3種類のコーヒーボイラー(「飽和」)
- ・ 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。動作圧力は温度プローブとPIDコントローラによって維持されます。蒸気ボイラーには様々な継手が使用されています。

安全装置、温水・蒸気供給、および発熱体用

。AISI 300シリーズステンレス鋼管を使用。加熱は浸漬型メッキ発熱体によって行われます。

・ 作動圧力は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で表示されます。

・ 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を用いて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つずつ設置されています。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。以下の表は、設置グループ数に応じた有効容量と電力定格の一覧です。

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はカバーが溶接されており、片方には給湯器用のハウジングが取り付けられています。コーヒーボイラーの温度は、0.2℃の精度を持つ電子温度コントローラ(PID制御対応)によって維持されます。抽出ユニット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。加熱は浸漬型メッキ加熱素子によって行われます。

・ 動作温度は95℃(調整可能)で、0.2℃の精度を持つ電子温度コントローラによって自動的に制御されます。動作圧力は9barで、コーヒーを抽出した際に自動的に作動する特殊な容積式ポンプによって機械的に発生します。

・ 圧力は0～15barの目盛りを持つ圧力計に表示されます。・ 安全装置は膨張式機械弁をベースにしており、13barに調整された反作用スプリングを備えています。

・ 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ました。

・ 抽出ユニット
ステンレス鋼製の精密 casting 部品で構成されています。抽出ユニットは、挽いたコーヒー豆を入れるポルタフィルターを取り付けます。エスプレッソは抽出ユニットを通り、ポルタフィルターを通過します。

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 X	2GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	5666	25 18 10,3	1600	3000	5666	SEE ELECTRICAL CONNECTIONS FOR DETAILS
	3GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	7783	33,8 30,9 14,8	2400	4000	7783	

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



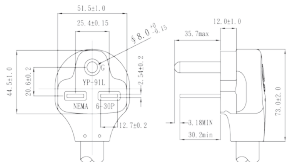
POWER CORD:
5 X WIRES 1 X BROWN (PHASE) 1 X BLUE (NEUTRAL)
380V 1 X GRAY (PHASE) 1 X YELLOW & GREEN (GROUND)
1 X BLACK (PHASE)



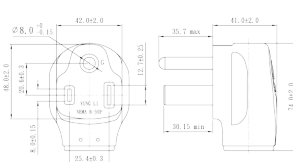
警告

左側の図は、各電線をプラグに接続する方法を説明しています。
地域の安全規制も遵守してください。

(ONLY FOR ETL) POWER CORD:
ONLY FOR 2 GROUPS: NEMA 6-30P



ONLY FOR 3 GROUPS: NEMA 6-50P



警告

本機械は固定配線に恒久的に接続されることを意図しており、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。

警告

コーヒーボイラーとスチームボイラーには高温の水が入っています。水温が52℃を超えると、重度の火傷を負ったり、熱傷で死亡に至る可能性があります。(コーヒーボイラー: 97℃～スチームボイラー: 124℃)

警告

同じサイズ、タイプ、定格のヒューズに交換してください。
例: F1 = 2A、250V

▲ 警告 ▲

各設置ごとに、機械には配管用の新しいチューブセットと関連するガasketを装備する必要があります。

▲ 警告 ▲

水圧は0.4～0.8Paで供給する必要があります。十分な圧力が得られない場合は、追加の給水システムを使用することをお勧めします。

▲ 警告 ▲

電気接続を行う前に、2つのストレインリリーフコネクタが機械本体にしっかりと固定されていることを確認してください。これは、電源ケーブルに不意なストレスがかからないようにするためです。

▲ 警告 ▲

この機械はキッチンには設置しないでください。

▲ 警告 ▲

危険な電圧のため、修理の前に電源から切断してください。

▲ 警告 ▲

モーターポンプは、機械の近くに設置する必要があります。メンテナンスのためにアクセス可能で、偶発的な干渉がなく、空気循環が最適な場所に設置する必要があります。

▲ 警告 ▲

製造業者は、現行の地方、国、および国際的な規制および電気工事規定に従って接地が完了していない場合、またはその他の電気部品が不適切に接続されている場合、賠償訴訟につながるいかなる事態についても責任を負いません。

▲ 警告 ▲

本製品は、身体、感覚、精神能力が低下している方(子供を含む)、または経験や知識が不足している方が、安全に責任を負う人物による本製品の使用に関する監督または指導を受けない限り、使用することを意図していません。

▲ 警告 ▲

– 米国およびカナダのみ – 各脚の接地電圧が150Vを超える回路に接続しないでください。

▲ 警告 ▲

この機械は屋外での使用には適していません。機械の清掃には水流を使用しないでください。また、水流が使用される場所にも設置しないでください。

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:

・ 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 $Z_{\max}=0.041\ \Omega$ でなければなりません。

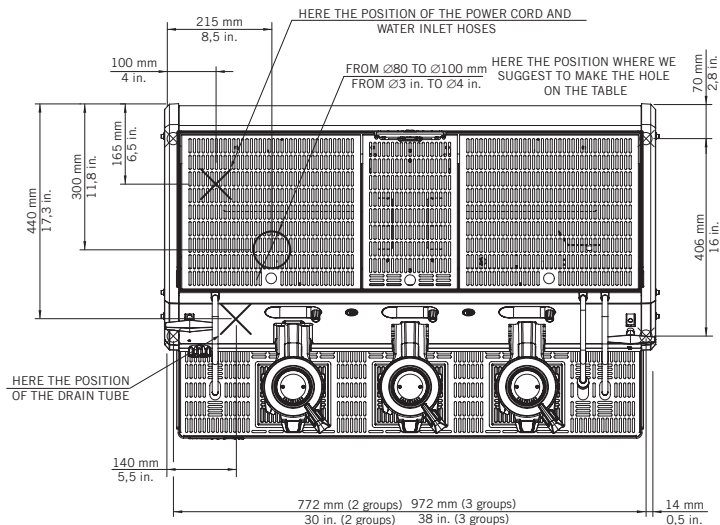


図2 - インストールガイド

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、コーヒー抽出中に大きな騒音レベルを引き起こす可能性があります。

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、次のいずれかの設置を行う必要があります。

圧力: 3 bar 未満

流量: 100 l/h 未満

水処理システムの直後、T字管の上流にロータリーポンプ(3arに設定)を設置します。

プログラミングメニューに入り、2番目のポンプを有効にします。

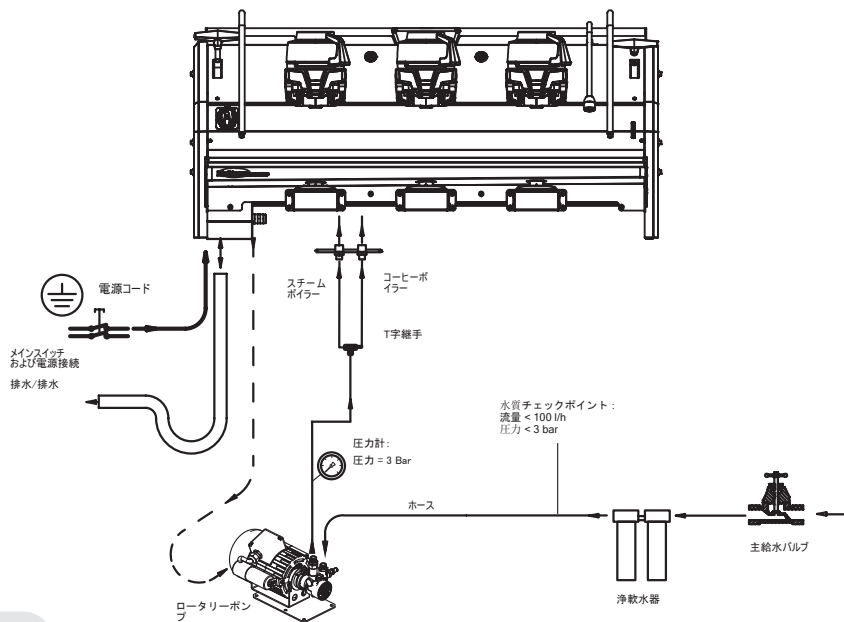


図3 - インストールガイド - タイプ1

圧力3bar以上

流量100 l/h以上

水処理システムの直後、T字管の上流に減圧器（圧力3bar、流量100 l/h以上）を設置してください。

水処理システム+減圧器で、流量を推奨範囲内に低減してください。100 l/h未満にしないでください。

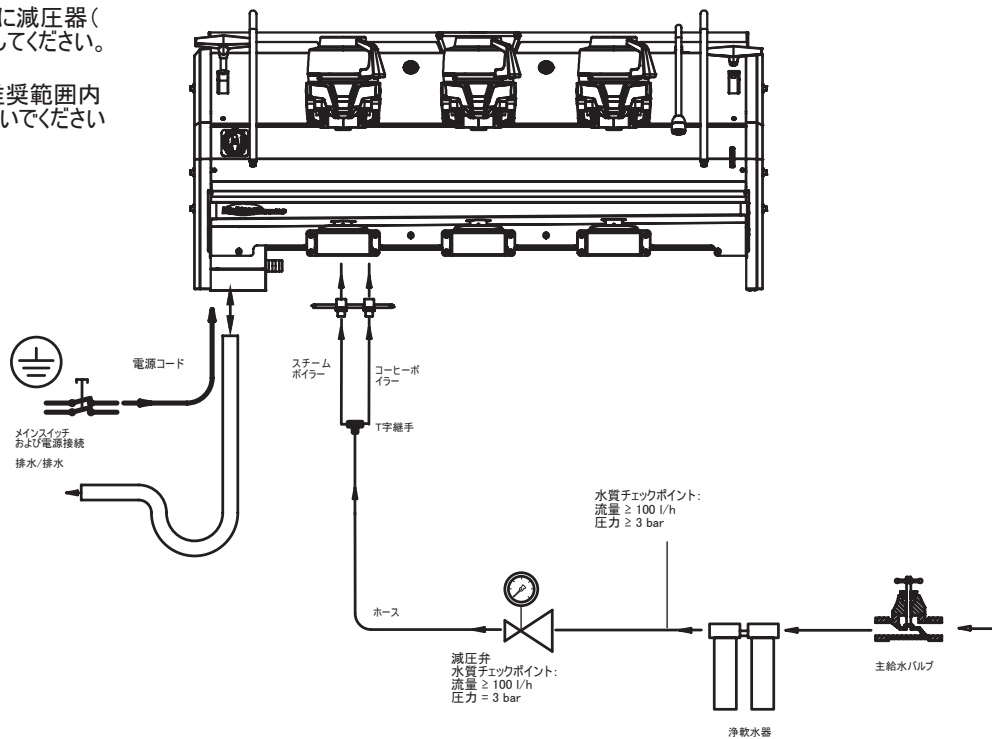


図4 - インストールガイド - タイプ2

圧力が3barを超える

流量が100 l/h未満

水処理システムの直後、ロータリーポンプの上流に減圧器(3barに設定)を設置します。

T字継手の上流、減圧器の直後にロータリーポンプ(3barに設定)を設置します。

プログラミングメニューに入り、2番目のポンプを有効にします。

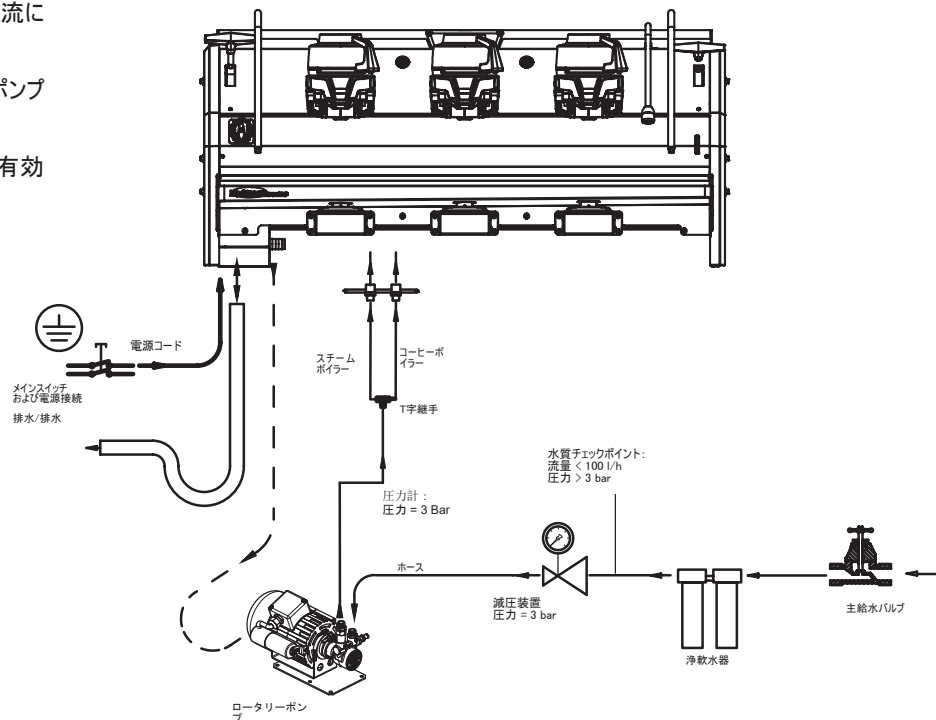


図5 - インストールガイド - タイプ3

2) 付属品
設置作業を進めるには、以下のものが
要です。

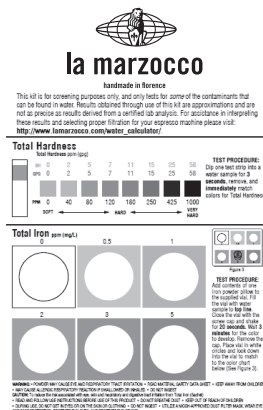
・飲料水配管(1/2G)接続口付き)

・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
witch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。

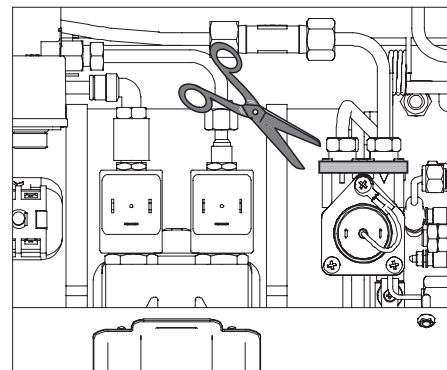


測定可能なパラメーターは、総硬度、総
鉄、遊離塩素、総塩素、pH、総アルカリ
度、塩化物です。

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° f(70ppm、4°
d)以上10° 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、冷水専用には設計されています。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グループタイプ用）。ストreinリリースコネクタを介してエスプレッソマシンに固定します。

b) ウォーターポンプモーター電源コード

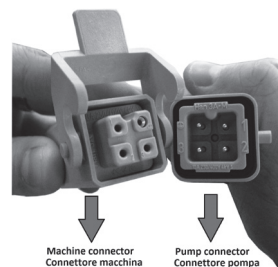
これはウォーターポンプモーターへの電源です。内部の電子機器が必要に応じてポンプモーターを起動します。

・ 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reinリリースコネクタを介してエスプレッソマシンに固定します。

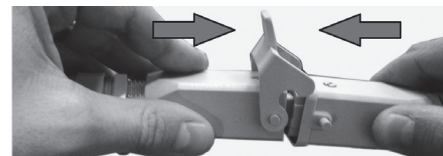
c) ウォーターポンプとエスプレッソコーヒーマシンの間のクイック接続

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。

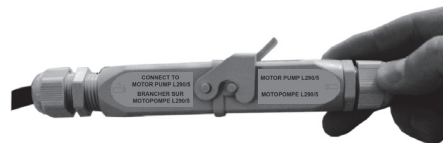
－ コネクタのビュー



－ 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

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。

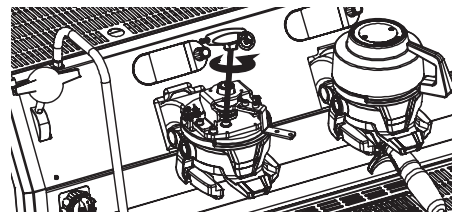
ボイラータンク:

・ 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るまで空気を抜きます。水の流れを止めるには、ネジを締め付けます。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。この手順をすべてのグループで繰り返します。

・ スチームボイラー

メインスイッチを「1」の位置、つまり「0」にし、エンコーダーノブを3秒間押します。すると、自動スチームボイラー液面レベル機能がオンになり、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、スチームボイラーは所定の液面まで充填され、満水になると停止します。

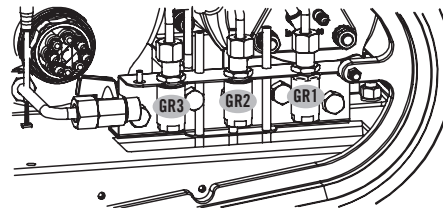
注: スチームボイラー内の空気により圧力が上昇する場合があります（圧力計で検知できません）。

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。エンコーダーノブを押して、上記の手順が完了したことを確認します。

これで設置は完了し、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14～15ar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13arを超えないように膨張弁を調整する必要があります（下の図にある3つのコーヒーボイラー膨張弁を参照）。



通常の動作条件では、抽出中のコーヒーボイラー圧カトランスデューサーは、0～12arの範囲で圧力を読み取ります。蒸気ボイラーの圧力は、マシン内部のコントロールと1番目のグループの後ろにある圧力計で確認できます。蒸気ボイラーが動作温度に達すると、「Tea dispense（お茶抽出）」ボタンのライトが点灯します。

3) 最初の設置後の抽出

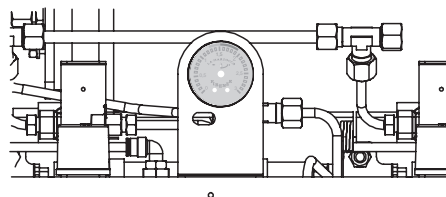
最初の設置手順が完了したら、コーヒー、お湯、スチームの抽出を始める前に、以下の手順に従ってください。

・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分間お湯を通します。

・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、お湯バルブを必要な時間オンにします。

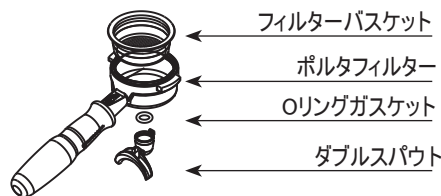
- 1/2グループマシンの場合、少なくとも1リットル
- 3グループマシンの場合、少なくとも2リットル



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

ポルタフィルターを1つ取り外し、お好みに合わせて圧力を調整することでエスプレッソドリンクを作ることができます。Strada Electronic Paddleは、エスプレッソドリンクを作るための強力な器具で、抽出水圧を0~12barまで調整できます。付属のタンパーで挽いたコーヒーを押し下げ、フィルターホルダーをフィルターホルダーの底に取り付けます。パドルを動かして抽出を開始します。フィルターホルダー上部のレバーを回し始めると、磁気駆動ギアポンプがポルタフィルターに水を送り込みます。

電子パドルのレバーを回すことで、ギアポンプの速度を変えることができます。レバーを回すほど、ポンプの回転速度も速くなります。

注: パリスタの中には、コーヒーに残っているオイルや粒子を取り除くために、グループ全体を水で洗い流すことを推奨する人もいます。また、ショットごとに洗い流す人もいます。最適な抽出手順を確立するためには、試行錯誤と練習が推奨されます。

6) ウォーターポンプ

コーヒーを抽出中はいつでも、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。圧力の調整は、少なくとも1つのグループがコーヒーを抽出している場合にのみ行ってください。

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、間にゴム製のカスケットがあるため部分的に分離されているため、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マシンに取り付けたままにしておくことで実現できます。

使用していないときは、ポルタフィルターをマシンに取り付けたままにして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、熱湯を注ぐことで実行できます。

コーヒーを淹れる前に、ポルタフィルターにコーヒー粉を通し、お湯の流れを止めてください。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はもちろんのこと、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杯分に使用する量のコーヒー粉（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。最適な挽き具合とは、フィルターホルダーの注ぎ口からコーヒーがゆっくりと（一滴ずつ）流れ出ることもなく、速すぎても（薄茶色のコーヒーが勢いよく流れる）流れ出ない状態です。一般的な目安として、ダブルドーズは約25秒で約25cc（2液量オンス）のエスプレッソを抽出することができます。

8) カップウォーマー

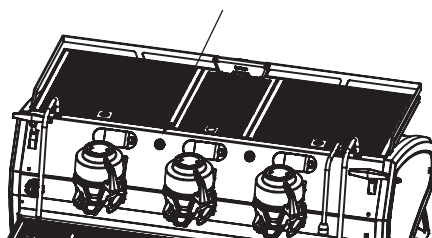
警告

カップウォーマーは高温になっています。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。

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（詳しい手順については、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）。仕様が異なるモデルもございます。

カップウォーマーボタン



9) オートクリーンとオートパージ（ストレートイン搭載モデルのみ）
メニューでオートクリーン機能が有効になっている場合、ポルタフィルター取り外し後2秒後にスチームが供給されます。

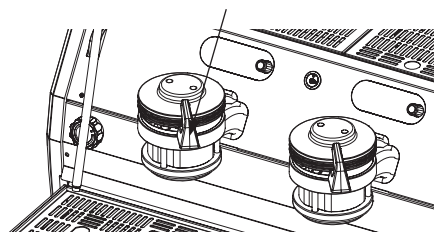
メニューでオートパージ機能が有効になっている場合、ポルタフィルター取り外し後2秒後にお湯が供給されます。

メニューでオートクリーン機能とオートパージ機能の両方が有効になっている場合、ポルタフィルター取り外し後2秒後にスチームが供給され、その後お湯が供給されます。

10) リンス機能の起動（ストレートイン非搭載モデルのみ）
リンス機能は、図に示すレバーを操作して、

1秒以内に給湯位置から停止位置まで動かしてください。マシンは一定時間（デフォルト設定は4秒ですが、プログラミングメニューにアクセスして変更できます）お湯を供給します。

グループアクティベーションパドル



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排出するため、スチームワンドを加熱する液体の入ったピッチャーに挿入する前に、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(5ページの10番)のうち1本を加熱する液体に浸します。スチームワンドのレバーをゆっくりと動かし、ワンドの先端から蒸気が出ていることを確認します。

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、スチームワンドを使用する前に、スチーム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スチームワンドの先端から蒸気を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容器から蒸気ボイラーへ移ってしまう可能性があります。

(冷却部品から発生する真空により)。

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。

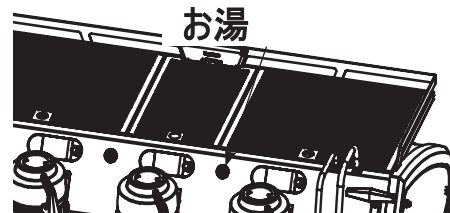
使用後は、スチームバルブを数秒間開いてワンドをパージし、適切な布でワンドの外側を拭いてください。

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、ワンドの先端がミルクの表面のすぐ下になるように容器を持ち上げます。この時点で、容器を上下に動かし、ノズルの先端がミルクに浸かったり出たりする程度に動かし、適度な泡立ちになるまでミルクの温度を約65～70℃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

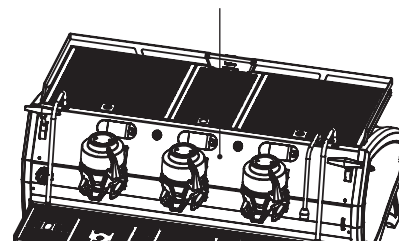


固定ノズル(5ページ参照)を使ってお湯を出すことができます。お湯を出すには、茶湯ボタンを押してください。

このボタンを押すとお湯が出ます。

お湯の温度は、ミキシングバルブ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、ボ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。コーヒーパー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。
 - バ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、残ったコーヒークスを取り除きます。

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) 給湯ノズルとスチームノズルの洗浄

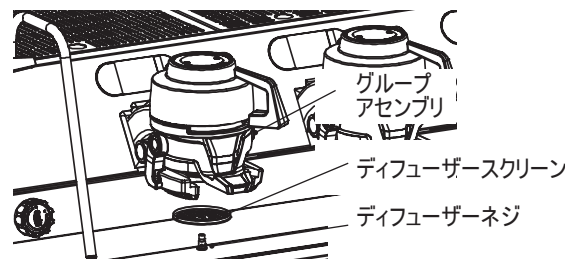
スチームノズルは、使用後すぐに湿らせた布で拭き、短時間の蒸気噴射で洗浄する必要があります。ノズル内部に堆積物が形成されると、加熱する他の飲み物の風味が変化する可能性があるためです。給湯ノズルは定期的に湿らせた布で洗浄する必要があります。

7) ディフューザースクリーンの洗浄

－ 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、ある程度のコーヒークスがディフューザースクリーンに徐々に蓄積し、部分的にでも詰まってしまうことがあります。洗浄するには、まずディフューザーのネジを緩めてスクリーンを取り外してください。

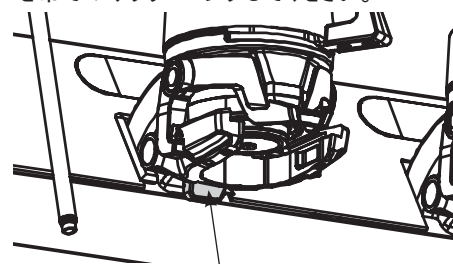
－ 耐熱容器に約0.5リットルの水を入れ、コーヒーマシン用洗浄剤を小さじ2～3杯入れて沸騰させます。－ ディフューザースクリーンとディフューザーネジを溶液に入れ、約10分間完全に浸しておきます。

－ きれいな水で十分にすすぎます。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流します。

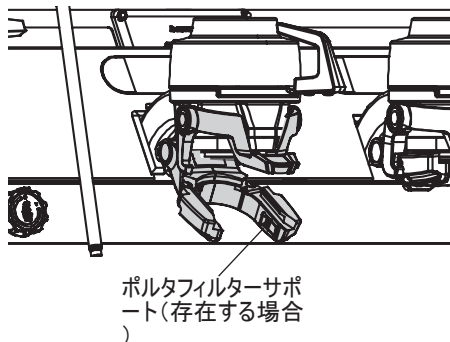


8) ポルタフィルターグループのクリーニング
ストレートインリリースレバーを押した後、研磨剤を含まない柔らかい布でポルタフィルターサポートをクリーニングできます。ニス塗り部分やプラスチック部分には、損傷を防ぐため、強力な溶剤を使用しないでください。カバーパネルは柔らかい布でクリーニングしてください。

濡れた布、またはぬるま湯と中性洗剤を含ませた布でのみクリーニングしてください。



ストレートインリリースレバー
(ある場合)



9) ディスプレイのクリーニング

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クリーニングしてください。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がある刺激の強い化学薬品は使用しないでください。

10) 浄水器/軟水器

浄水器/軟水器の正しい操作およびクリーニング方法については、付属の取扱説明書をご覧ください。

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クリーニング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。

- 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

11) スチームボイラーの減圧
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減圧を行います。

重要

- 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。
- マシンを水道本管から外すか、水道柱を介して給水接続を遮断します。
 - マシンを電源本管から外します。

清掃頻度

毎日

- ・ポルタフィルター
- ・フィルター
- ・ディフューザースクリーン
- ・ディフューザースクリュー
- ・スチームノズル(使用直後)
- ・排水グリル

毎週

- ・排水ボックス

毎月

- ・給湯ノズルの清掃

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。

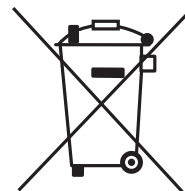
排水接続部の強化プラスチックチューブを取り外します。

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。ようよろしくお願いいたします。



8. 必須の保守点検業務

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。。

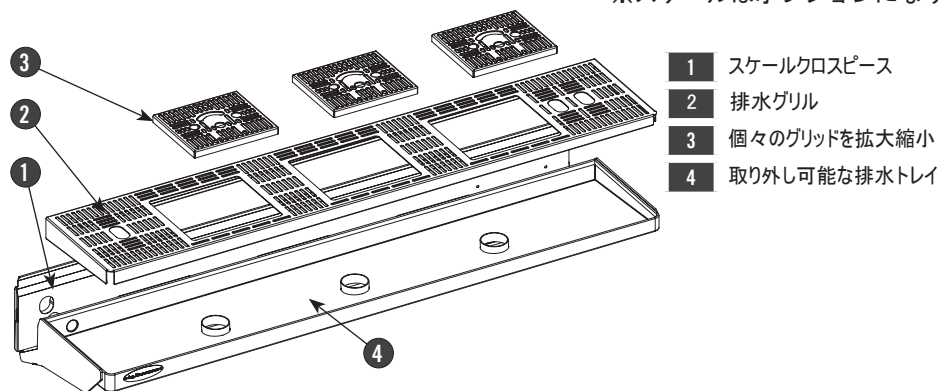
9. 精密スケール

※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。

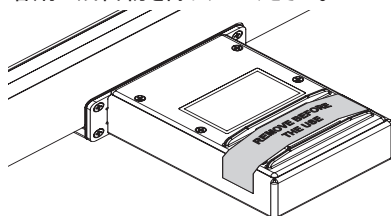
警告
下段トレイの高さは固定されています。



- 1 スケールクロスピース
- 2 排水グリル
- 3 個々のグリッドを拡大縮小
- 4 取り外し可能な排水トレイ

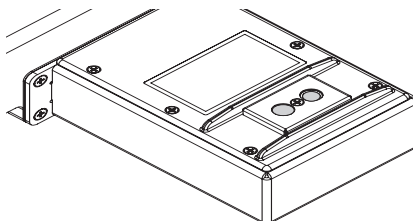
図5 - 精密スケール - 2つと3つの醸造グループ

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、 $\pm 0.5g$ 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。

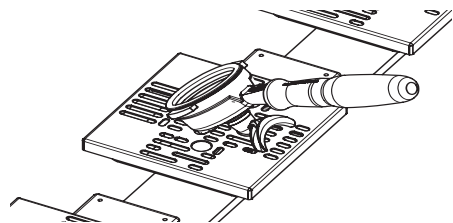
(*) 静的計量とは、計量中ずっと重量が固定されている物体を計量することを意味します。

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。

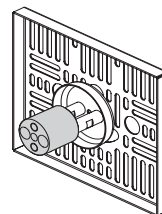
－ フィルターホルダーを正しく計量するには、グリッドが清潔で乾燥していることを確認してください。

－ 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。



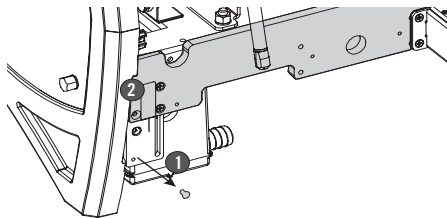
－ 排水トレイを清掃するには、まず個々のグリッド(図5の部品3)を取り外し、次に排水グリル(図5の部品2)、最後にトレイ(図5の部品4)を取り外します。分解および組み立て作業中は、ロードセルにぶつからないように注意してください。

。



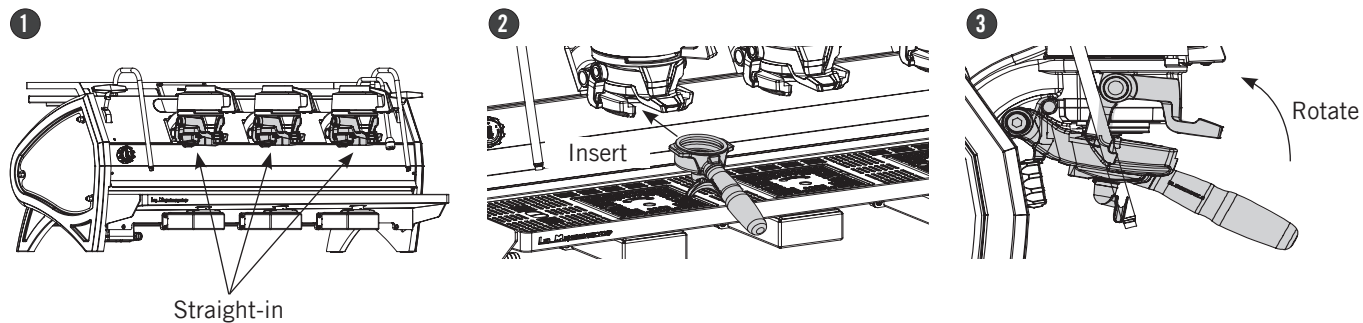
3) 電子ボックスの取り外し

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 ❶ を緩めて外します。上部のネジ ❷ は外さずに緩め、スケールのクロスピー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。

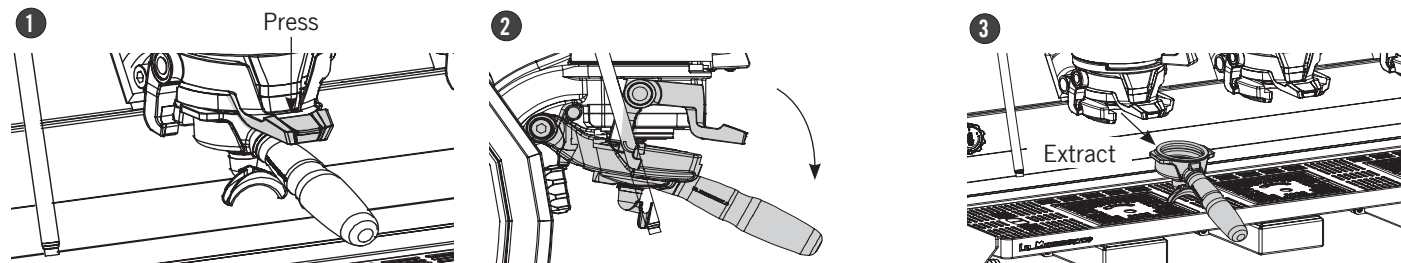


10. ストレートイン(存在する場合)

1) ポルタフィルターの取り付け

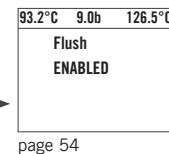
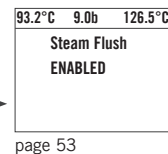
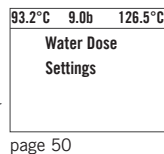
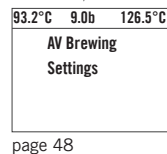
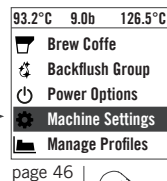
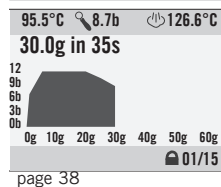


2) ポルタフィルターの取り外し

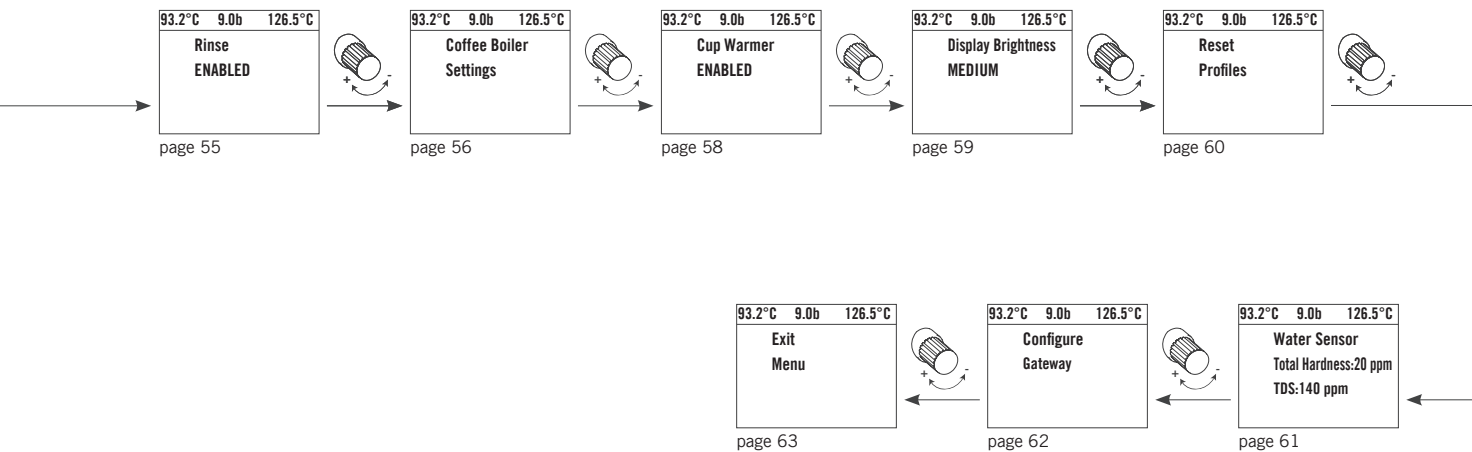


11. ソフトウェアプログラミングガイド

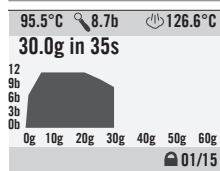
「バリスタ」プログラミング



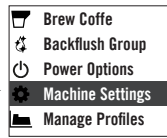
「バリスタ」プログラミング



「技術的な」プログラミング



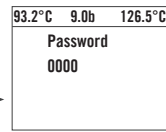
page38



page 46



Press and hold the Encoder Knob for 5 seconds.

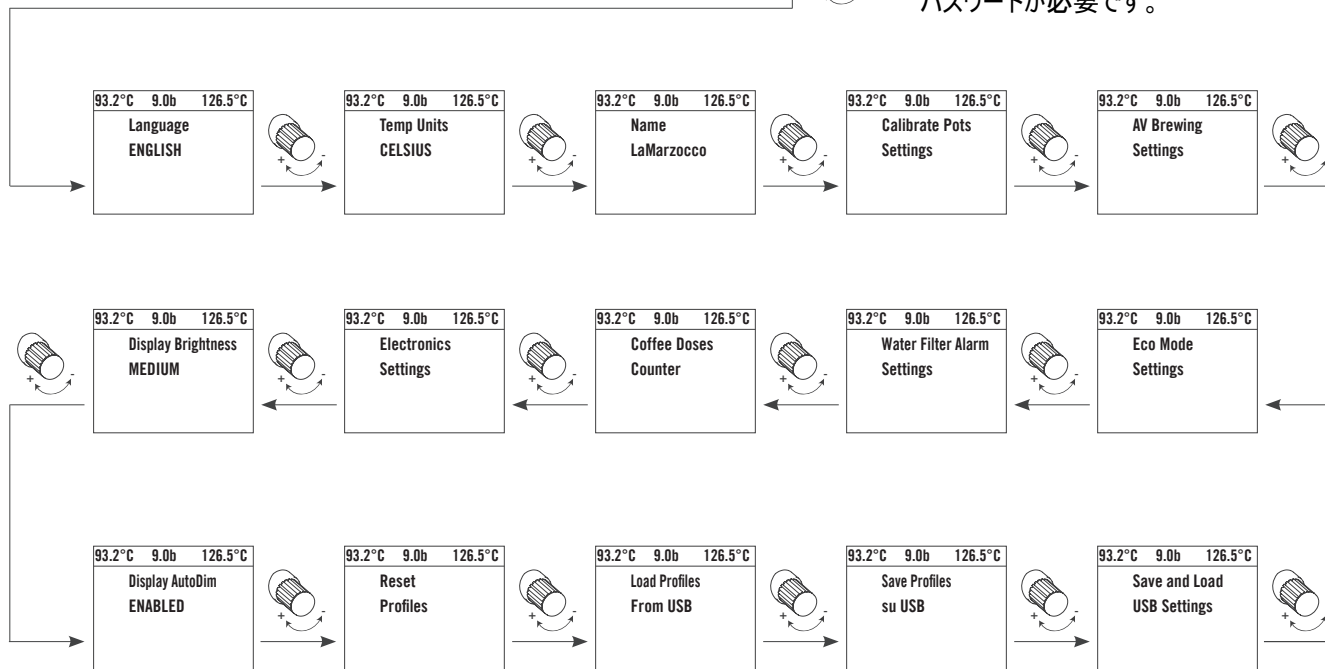


page 47

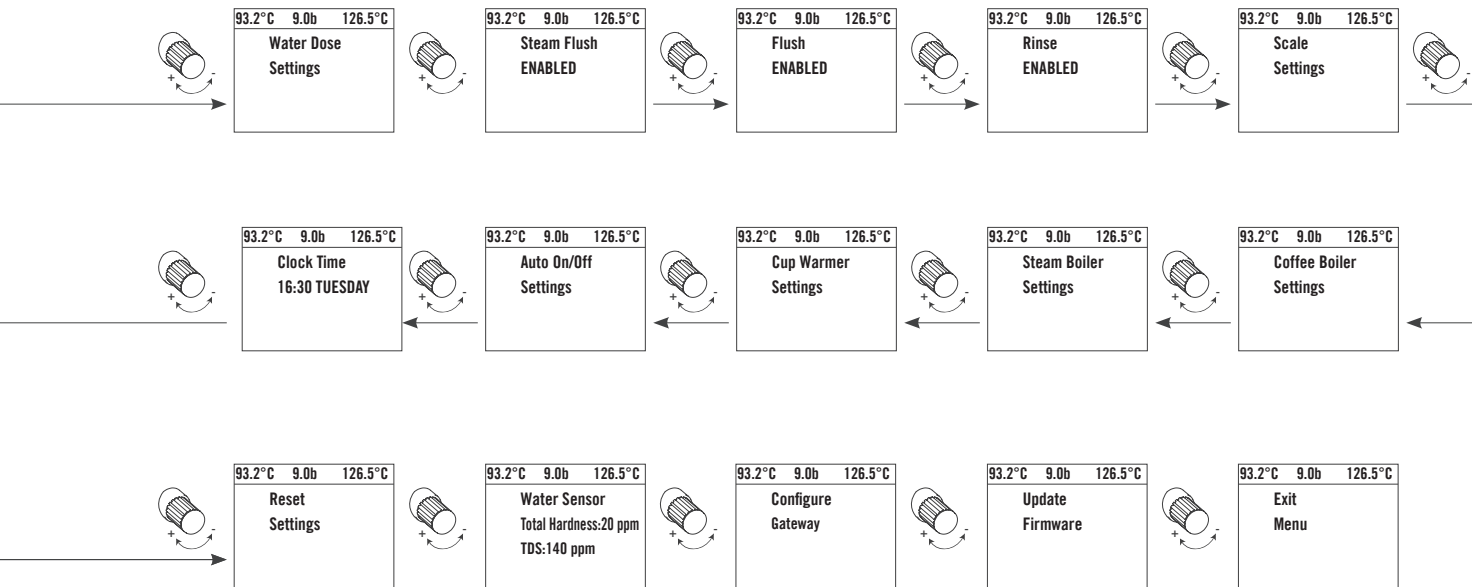


・テクニカルプログラミング – このレベルに含まれるパラメータは、オペレーターが変更してエスプレッソマシンのパフォーマンスに影響を与えるものです。これらのパラメータは工場で設定されており、調整にはサービス技術者の介入が必要です。

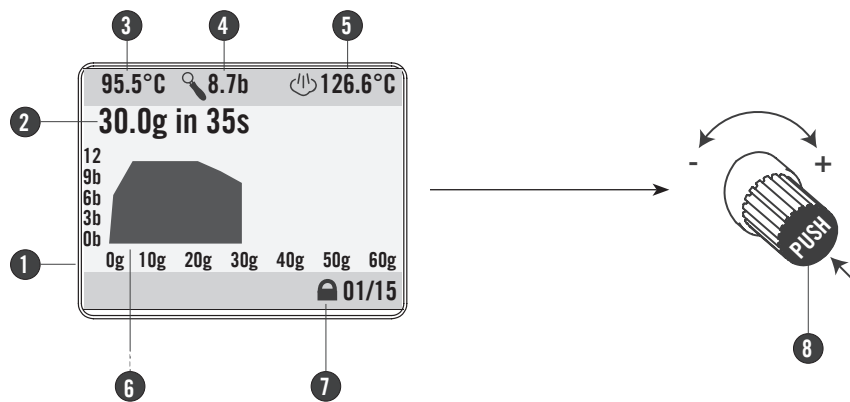
La Marzocco では、このレベルでの変更は推奨していません。アクセスには技術者パスワードが必要です。



「技術的な」プログラミング



プログラミングディスプレイ



① エンコーダー付きグラフィック
プログラミングディスプレイ

② 抽出量と抽出時間

③ コーヒーボイラーの温度

④ 抽出圧力 (bar)

⑤ 蒸気ボイラー温度

⑥ 分配グラフ

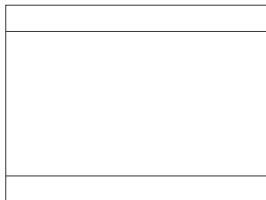
⑦ プロファイルビューの開閉

⑧ エンコーダーノブ: 右に回すと値が増加し、左に回すと値が減少します。押すとソフトウェアメニューの閲覧、機能へのアクセス、または初回インストールの確認が行えます。

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、パラメータ値を視覚的に変更できます。また、ディスプレイはオペレーターにとって貴重な情報も提供します。

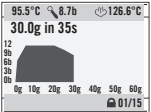
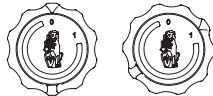
異常な状態や故障をオペレーターに知らせるために、いくつかの警告が表示されます。さらに、アクションが開始されたことやプロセスを開始する必要があることをオペレーターに知らせる簡単なメッセージが表示されます。

エスプレッソマシンの電源を入れる



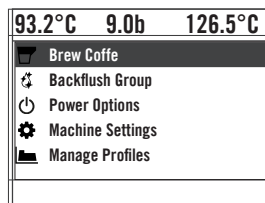
エスプレッソマシンの電源を入れる手順は次のとおりです。
・エスプレッソマシンの損傷を防ぐため、手順を慎重に実行してください。

- ・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
	1 メインスイッチを1の位置に回します。  2 エスプレッソマシンの電源がオンになります。温度が赤色で表示され、ウォームアップ中であることを示します。 注：エスプレッソマシンを起動する前に、グループ内の空気がすべて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。グループ内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。
	 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

記録されたプロファイルを再生する

コーヒーを淹れる

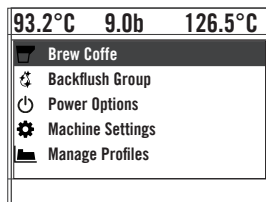


・このパラメータにより、オペレーターはコーヒーの抽出方法を選択できます。

・これは、記録されたプロファイルを再生モードでコーヒーを淹れる機能です。

画面	操作手順
	1. エンコーダーノブを押してメニューにアクセスします。 2. エンコーダーノブを押してオプションを確定します。 3. パドルを操作して電子式デイスパンサーコントロールを起動し、既存のプロファイルを複製してコーヒーの抽出を開始します。

コーヒーを淹れる



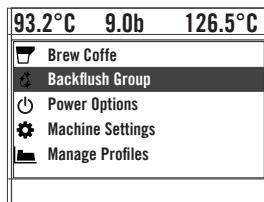
・このパラメータにより、オペレーターはコーヒーの抽出方法を選択できます。

・プロフィール記録モードでコーヒーを淹れる機能です。

画面	操作手順
	1. エンコーダーノブを押してメニューにアクセスします。
	2. エンコーダーノブを押してオプションを確定します。
	3. 電子ディスペンサーコントロールのレバーを操作して、プロフィール記録モードでコーヒーの抽出を開始します。

クリーニングサイクル

クリーニングサイクル

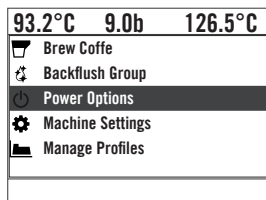


- ・このパラメータにより、オペレーターは複数の洗浄サイクルを実行することで、コーヒーグループの洗浄を自動で行うことができます。
- ・このエスプレッソマシンには、グループプリンス機能(リンスジェット)が電子部品に統合されています。

- ・すぎ手順は、オペレーターに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、清掃作業を行わないでください。

画面	操作手順
A screenshot of the machine's control panel. It shows the same menu as the previous image, with 'Backflush Group' highlighted. Below the menu, there is a message that reads 'Use the Paddle to Backflush'.	1 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスします。 2 電子パドルを操作して洗浄手順を開始します。

エスプレッソマシンの電源を切る



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
The screenshot shows the machine's display with temperature (93.2°C), time (9.0h), and pressure (126.5°C) readings. The menu options are: Brew Coffe, Backflush Group, Power Options (highlighted), Machine Settings, and Manage Profiles.	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 エンコーダーノブを押してオプションを確定します。



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

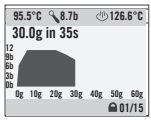
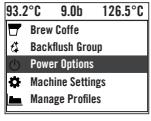
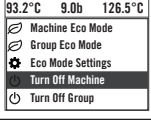
エスプレッソマシンの電源を切る

93.2°C	9.0b	126.5°C
OFF		00:00

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
  	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 エンコーダーノブを回して、次の画面が表示されます。 3 エンコーダーノブを押して、次の画面が表示されます。 4 エンコーダーノブを押すと、次の画面が表示されます。 「Turn Off Group (グループをオフにする)」を選択すると、グループのみをオフにできます。

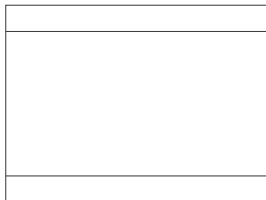


警告



危険な電圧のため、修理前に電源を切断してください

エスプレッソマシンの電源を切る



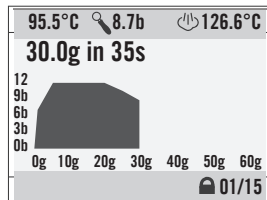
エスプレッソマシンの電源を切る手順は次のとおりです。
・エスプレッソマシンの損傷を防ぐため、手順を慎重に実行してください。

・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
93.2°C 9.0b 126.5°C  OFF Lunedì 13:01	5 これは通常の動作状態で使用されるオフ設定です。 メインスイッチをオフの位置に回してください。 6 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。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。 
 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	

プログラミングモードへのアクセス

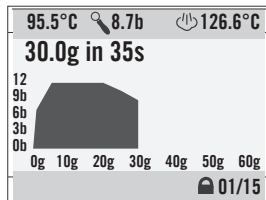
プログラミングモード



- ・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。
- ・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。アクセスにパスワードは必要ありません。
- ・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、オペレーターがエスプレッソマシンのパフォーマンスに影響を与えるために変更できるものです。

画面	操作手順
	1 エスプレッソマシンの電源を入れた状態で、エンコーダーノブを回して以下の画面を表示します。
	2 エンコーダーノブを押して以下の画面を表示します。
	3 エンコーダーノブを押して「バリスタ」プログラミングメニューにアクセスします。 エンコーダーノブを長押しします。約5秒後に「テクニシャン」プログラミング画面が表示されます。 (ポイント5を参照)
	4 これは「バリスタ」プログラミングレベルです。コーヒーボイラーの設定、カップウォーマー（搭載されている場合）の抵抗の有効/無効などを設定します。

プログラミングモード



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、このレベルでは変更しないことを推奨しています。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
93.2°C 9.0b 126.5°C Password 0000	5 これは「テクニカル」プログラミングレベルです。エンコーダーノブを使って利用可能なパラメータ間を移動し、エンコーダーノブを押して確定します。
93.2°C 9.0b 126.5°C Exit Menu	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、エンコーダーノブを2秒間押し続けます。

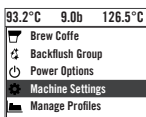
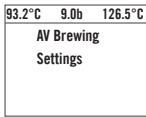
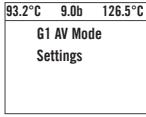
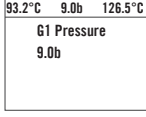
「バリスタ」プログラミング

AVブリューイング

93.2°C	9.0b	126.5°C
AV Brewing Settings		

- ・このパラメータにより、各選択インジケータのコーヒーの量(抽出量)を設定できます。
- ・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。
- ・一度設定すると、選択インジケータは点灯したままになります。
- ・同じ選択インジケータで、ショートショットとロングショットの両方の抽出量を設定できます。

- ・PULSE モード: 抽出量を量でコントロール
- ・MASSモード: 抽出量を質量でコントロール
- ・BREW RATIOモード: コーヒーパウダーと飲み物の重量の比率

画面	操作手順
	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、エンコーダーノブを回して次の画面を表示します。
	2 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスします。
	3 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスします。
	4 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して値を変更します。エンコーダーノブを押して希望の値を確定します。

AVブリューイング

93.2°C	9.0b	126.5°C
AV Brewing Settings		

- ・このパラメータにより、各選択インジケータのコーヒーの量(抽出量)を設定できます。
- ・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。
- ・一度設定すると、選択インジケータは点灯したままになります。
- ・同じ選択インジケータで、ショートショットとロングショットの両方の抽出量を設定できます。

- ・PULSE モード: 抽出量を量でコントロール
- ・MASSモード: 抽出量を質量でコントロール
- ・BREW RATIOモード: コーヒーパウダーと飲み物の重量の比率

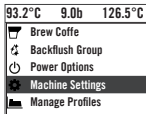
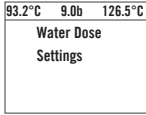
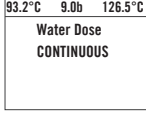
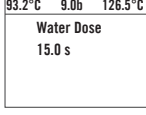
画面	操作手順
93.2°C 9.0b 126.5°C G1 Mode MASSA	5 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して「PULSE」、「MASS」、「BREW RATIO」のいずれかを選択し、エンコーダーノブを押してオプションを確定します。
93.2°C 9.0b 126.5°C G1 Dose 50.0g	6 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して値を変更し、エンコーダーノブを押して希望の値を確定します。
93.2°C 9.0b 126.5°C G1 AV Mode Exit	7 エンコーダーノブを押してサブメニューを終了します。
93.2°C 9.0b 126.5°C AV Brewing Exit	8 エンコーダーノブを押して「バリスタ」プログラミングに戻ります。

「バリスタ」プログラミング

水投与量

93.2°C	9.0b	126.5°C
Water Dose Settings		

- ・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。

画面	操作手順
	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、エンコーダーノブを回して次の画面を表示します。
	2 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスします。
	3 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して「CONTINUOUS」または「TIME」を選択します。 エンコーダーノブを押してオプションを確定します。
	4 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して値を変更します。エンコーダーノブを押して希望の値を確定します。

水投与量

93.2°C	9.0b	126.5°C
Water Dose Settings		

・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。

画面	操作手順
93.2°C 9.0b 126.5°C Water Long Dose 15.0 s	5 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して値を変更し、エンコーダーノブを押して希望の値を確定します。
93.2°C 9.0b 126.5°C Program Water Dose	6 エンコーダーノブを押して、給湯ボタンのプログラミングを開始します。
93.2°C 9.0b 126.5°C Program Water Long Dose	7 エンコーダーノブを押して、給湯ボタンのプログラミングを開始します。
93.2°C 9.0b 126.5°C Press Water Button To Program	8 給湯ボタンを押して、希望の量のプログラミングを開始します。

「バリスタ」プログラミング

水投与量

93.2°C	9.0b	126.5°C
Water Dose Settings		

- ・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。

画面	操作手順
93.2℃9.0b126.5℃ Press Water Button To Stop	8 希望の量に達したら、もう一度お湯ボタンを押してプログラミングを停止します。 これで抽出時間が保存されます。
93.2℃9.0b126.5℃ Water Dose Saving	9 エンコーダーノブを押して「バリスタ」プログラミングに戻ります。
93.2℃9.0b126.5℃ Water Dose Exit	

スチームフラッシュ

93.2°C	9.0b	126.5°C
Steam Flush ENABLED		

・このパラメータにより、オペレーターはスチームフラッシュ機能を有効または無効にすることができます。

・メニューでスチームフラッシュ機能が有効になっている場合、ポルタフィルターを取り外してから2秒後にスチームが噴射されます。

画面	操作手順
93.2°C 9.0b 126.5°C Brew Coffee Backflush Group Power Options Machine Settings Manage Profiles 93.2°C 9.0b 126.5°C Steam Flush ENABLED 93.2°C 9.0b 126.5°C Exit Menu	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、エンコーダーノブを回して次の画面を表示します。 2 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して「ENABLED（有効）」と「DISABLED（無効）」を選択します。 エンコーダーノブを押してオプションを確定します。 3 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、エンコーダーノブを2秒間押します。



警告



コーヒーポイラーには高温の水が入っています。52°Cを超える水温は、瞬間的に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。

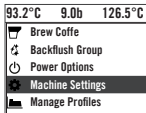
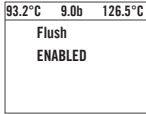
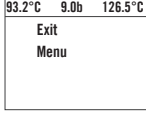
「バリスタ」プログラミング (ストレートインバージョンのみ)

フラッシュ

93.2°C	9.0b	126.5°C
Flush ENABLED		

・このパラメータにより、オペレータはフラッシュ機能を有効または無効にすることができます。

・メニューでフラッシュ機能が有効になっている場合、ポルタフィルターを取り外してから2秒後にグループからお湯が供給されます。

画面	操作手順
	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、エンコーダーノブを回して次の画面を表示します。
	2 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して「ENABLED (有効)」と「DISABLED (無効)」を選択します。エンコーダーノブを押してオプションを確定します。
	3 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、エンコーダーノブを2秒間押します。



警告



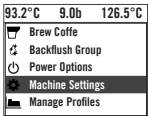
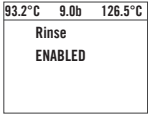
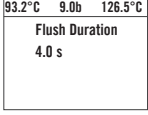
コーヒーポイラーには高温の水が入っています。52°Cを超える水温は、瞬間的に重度の火傷を負ったり、熱傷により死亡に至る可能性があります。

リンス

93.2°C	9.0b	126.5°C
Rinse ENABLED		

- ・このパラメータにより、オペレーターはグループ洗浄時の給湯時間を調整できます。
- ・すすぎ機能は、図1の8ページ(項目14)に示すレバーを操作して、右から左に回すことで起動します。

1秒以内に給湯位置から停止位置まで動かしてください。マシンは一定時間お湯を出します(デフォルト設定は4秒ですが、プログラミングメニューにアクセスして変更できます)。

画面	操作手順
  	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、エンコーダーノブを回して次の画面を表示します。 2 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して有効または無効を選択します。エンコーダーノブを押してオプションを確定します。 3 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して値を変更します。エンコーダーノブを押して希望の値を確定します。

警告

☠ コーヒーポイラーには高温の水が入っています。52°Cを超える水温は、瞬間的に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。

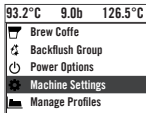
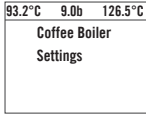
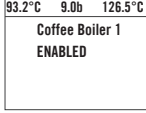
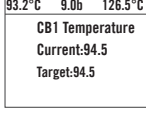
☠

「バリスタ」プログラミング

コーヒーボイラー

93.2°C	9.0b	126.5°C
Coffee Boiler Settings		

- ・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有効/無効を切り替えることができます。
- ・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することができます。
- ・複数のボイラーを備えたエスプレッソマシンの場合は、グループごとに温度を設定できます。

画面	操作手順
	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、エンコーダーノブを回して次の画面を表示します。
	2 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスします。
	3 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して有効または無効を選択します。エンコーダーノブを押してオプションを確定します。
	4 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して値を変更します。エンコーダーノブを押して希望の値を確定します。

コーヒーボイラー

93.2°C	9.0b	126.5°C
Coffee Boiler Settings		

- ・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有効/無効を切り替えることができます。
- ・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することができます。
- ・複数のボイラーを備えたエスプレッソマシンの場合は、グループごとに温度を設定できます。

画面	操作手順
93.2°C 9.0b 126.5°C Coffee Boiler Exit	5 エンコーダーノブを押してサブメニューを終了します。
93.2°C 9.0b 126.5°C Exit Menu	6 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、エンコーダーノブを2秒間押し続けます。

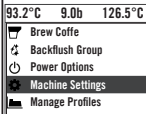
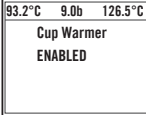
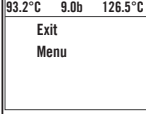
「バリスタ」プログラミング

カップウォーマー

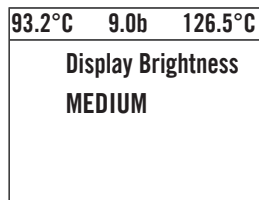
93.2°C	9.0b	126.5°C
Cup Warmer ENABLED		

・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
	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、エンコーダーノブを回して次の画面を表示します。
	2 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回して「ENABLED（有効）」と「DISABLED（無効）」を選択します。 エンコーダーノブを押してオプションを確定します。
	3 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、エンコーダーノブを2秒間押します。

ディスプレイの明るさ

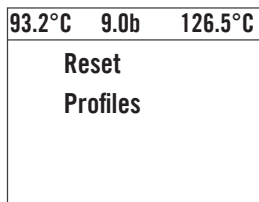


・このパラメータを使用すると、オペレーターは画面の明るさを調整できます。

画面	操作手順
The screenshot shows the main menu with options: Brew Coffe, Backflush Group, Power Options, Machine Settings (highlighted), and Manage Profiles. The temperature readings 93.2°C, 9.0b, and 126.5°C are at the top.	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、エンコーダーノブを回して次の画面を表示します。
The screenshot shows the 'Display Brightness' menu with the setting 'MEDIUM'. The temperature readings 93.2°C, 9.0b, and 126.5°C are at the top.	2 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスし、エンコーダーノブを回してLOW(低)、MEDIUM(中)、HIGH(高)のいずれかを選択します。 エンコーダーノブを押してオプションを確定します。
The screenshot shows the 'Exit Menu' option. The temperature readings 93.2°C, 9.0b, and 126.5°C are at the top.	3 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、エンコーダーノブを2秒間押します。

「バリスタ」プログラミング

プロフィールをリセット



・このパラメータを使用すると、オペレータは圧力ガイドプロフィールを工場出荷時の設定にリセットできます。

画面	操作手順
	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、エンコーダーノブを回して次の画面を表示します。
	2 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスします。
	3 エンコーダーノブを押して設定をリセットします。
	4 リセット中です。

水質

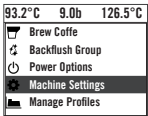
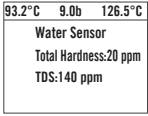
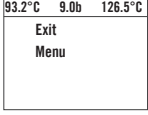
93.2°C 9.0b 126.5°C

Water Sensor

Total Hardness:20 ppm

TDS:140 ppm

・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。

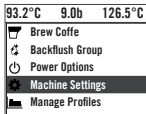
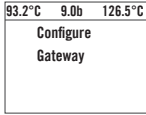
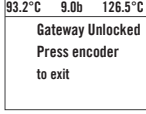
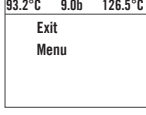
画面	操作手順
	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、エンコーダーノブを回して次の画面を表示します。
	2 水の硬度とTDS値を表示します。
	3 プログラミングモードを終了するには、終了メニューまでスクロールするか、エンコーダーノブを2秒間押します。

「バリスタ」プログラミング

ゲートウェイ

93.2°C	9.0b	126.5°C
Configure Gateway		

- ・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
	1 エスプレッソマシンの電源を入れたら、エンコーダーノブを回して次の画面を表示します。
	2 エンコーダーノブを押してメニューにアクセスします。
	3 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。エンコーダーノブを押してサブメニューを終了します。
	4 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、エンコーダーノブを2秒間押し続けます。

終了メニュー

93.2°C	9.0b	126.5°C
Exit Menu		

- ・このパラメータにより、技術者は「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の使用に戻ることができます。

画面	操作手順
93.2°C9.0b126.5°C ExitMenu	1 エンコーダーノブを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。

	LA・MARZOCCO エスプレッソコーヒーマシン	
モデル	Strada X-2	Strada X-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)	94kg	101kg
電源：消費電力	単相 200V：4330W	単相 200V：5830W
ボイラー容量	コーヒー：1.3ℓ×2、スチーム：8.2ℓ	コーヒー：1.3ℓ×3、スチーム：11.8ℓ

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)		

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

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。



※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。

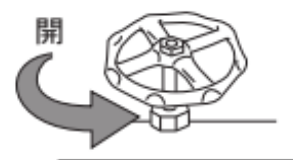
- 3 ※水道直結オプションを使用している場合
止水弁を閉めてください。



 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

- ※水道直結オプションを使用している場合
- 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

- 1. 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。
- 2. 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。
 - (ニ) 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。
- 3. 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。
- 4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 5. 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の場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

ラッキ-コ-ヒ-マシ-ン 株式会社

事業所については
こちらをご覧ください

