Manuale di istruzioni IT

Instruction manual EN

Manuel d'instructions FR

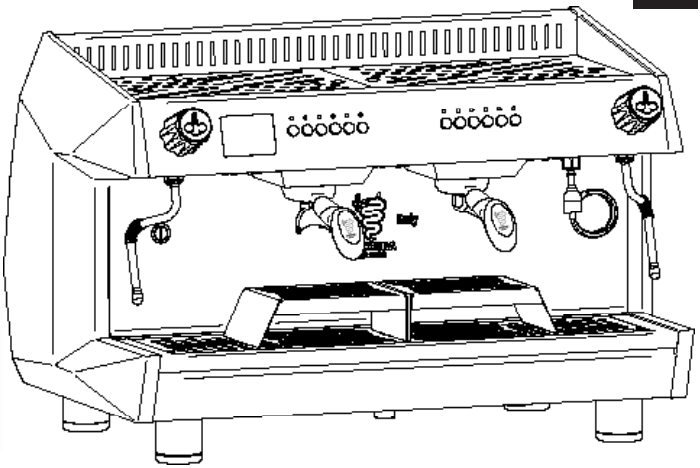
Bedienungsanleitung DE

Manual de instrucciones ES

说明书 CN

دليل إرشادات الاستخدام AR

사용설명서 KO



ARCADIA DE PID

BEZZERA

Dal 1901

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA
SAFETY SYMBOLS
SYMBOLES DE SECURITE
SICHERHEITSSYMBOLIK
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD
安全标志
رموز الأمان والسلامة
안전 기호



Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!
Warning! Important safety warnings!
Attention! Prescriptions de sécurité importantes!
Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!
Atención! ¡Indicaciones importantes para la seguridad!
警告！重要的安全警告
انتبه! إشارات تنبيهيّة هامّة للأمان والسلامة!
경고! 중요 안전 경고!



Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.
Caution! Important warnings for the correct use of the machine
Avis importants pour l'emploi correct de la machine.
Wichtige Warnhinweise für die korrekte Benützung der Maschine.
Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.
注意！对于如何使用这个机器的重要警告
انتبه! تحذيرات هامّة للاستخدام الصحيح للماكينة.
주의! 기기의 올바른 사용을 위한 중요 경고

17-32 IT
33-46 EN
47-61 FR
62-76 DE
77-91 ES
92-105 CN
106-119 AR
120-134 KO

© 2017 G. BEZZERA S.R.L. - Tutti i diritti riservati. ISTRUZIONI ORIGINALI
Questa pubblicazione o parti di essa non possono venire riprodotte, immagazzinate in una macchina di memorizzazione, trasmesse, trascritte o tradotte in alcun linguaggio, comune o informatico, in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, magnetico, ottico, chimico, manuale o altro, senza un'espressa autorizzazione scritta della G. BEZZERA S.R.L..

© 2017 G. BEZZERA S.R.L. - All rights reserved. ORIGINAL INSTRUCTIONS
This publication or any part of it cannot be reproduced, stored in any kind of processor, transmitted, transcribed or translated in any common or software language, in any form or with any means be they electronic, mechanical, magnetic, optical, chemical, manual or other, without the previous written authorisation of G. BEZZERA S.R.L..

© 2017 G. BEZZERA S.R.L. - Tous droits réservés. INSTRUCTIONS ORIGINAUX
Cette publication ou des parties de cette dernière ne peuvent être reproduites, stockées dans une machine de mémorisation, transmises, transcrites ou traduites dans aucun langage, commun ou informatique, sous aucune forme ou avec aucun moyen, électronique, mécanique, magnétique, optique, chimique, manuel ou autre, sans l'autorisation écrite expresse de G. BEZZERA S.R.L..

© 2017 G. BEZZERA S.R.L. - Alle Rechte vorbehalten. ORIGINAL BEDIENUNGSANLEITUNG
Diese Veröffentlichung bzw. Teile derselben dürfen ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Firma G. BEZZERA S.R.L. weder reproduziert, in einem Betriebssystem gespeichert, übermittelt, abgeschrieben oder in irgendeine Sprache übersetzt werden, und zwar weder allgemein noch informativ, in keinerlei Form und mit keinerlei elektronischem, mechanischem, magnetischem, optischem, chemischem, manuellem oder ähnlichem Hilfsmittel.

© 2017 G. BEZZERA S.R.L. - Reservados todos los derechos. INSTRUCCIONES ORIGINALES
Quedan rigurosamente prohibidas la registración, grabación, transmisión, transcripción, traducción a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicación por cualquier medio o proceso electrónico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin específica autorización escrita otorgada por G. BEZZERA S.R.L..

2017 贝泽拉-版权所有. 原版说明书
如果没有贝泽拉的书面许可，这本说明书或者它的任何其他部分都不得以任何形式或方式，如电子、机械、磁性的、数码的、化学的、手工的或者其他方式，传输、转录或者翻译成任何常见的语言.

© 2017 G. BEZZERA S.R.L. - جميع الحقوق محفوظة. الإرشادات الأصلية
لا يمكن إعادة إنتاج هذا المنشور، ولا أي جزء منه، أو تخزينه في أيّة أداة تخزين أو نقله أو ترجمته إلى أيّة لغات أخرى، سواء اللُّغات العامّة أو الرقمية، بأي شكل من الأشكال وبأي وسيلةٍ كانت إلكترونيّة أو ميكانيكيّة أو مغناطيسية أو بصريّة أو كيميائيّة أو يدويّة أو ما شابه ذلك، دون الحصول على تصريح مسبّق واضح ومكتوب من شركة G. BEZZERA S.R.L.

© 2017 G. BEZZERA S.R.L. – All rights reserved. 기본 안내
본설명서의어떠한내용도재구성되거나,다른기기에저장되거나,일반적인언어와소프트웨어언어로전송,기록,또는번역될수없습니다.본설명서는G.BEZZERAS.R.L.의서면동의없이전자적,기계적,자성적,시각적,화학적,또는수동적으로변환될 수 없습니다.

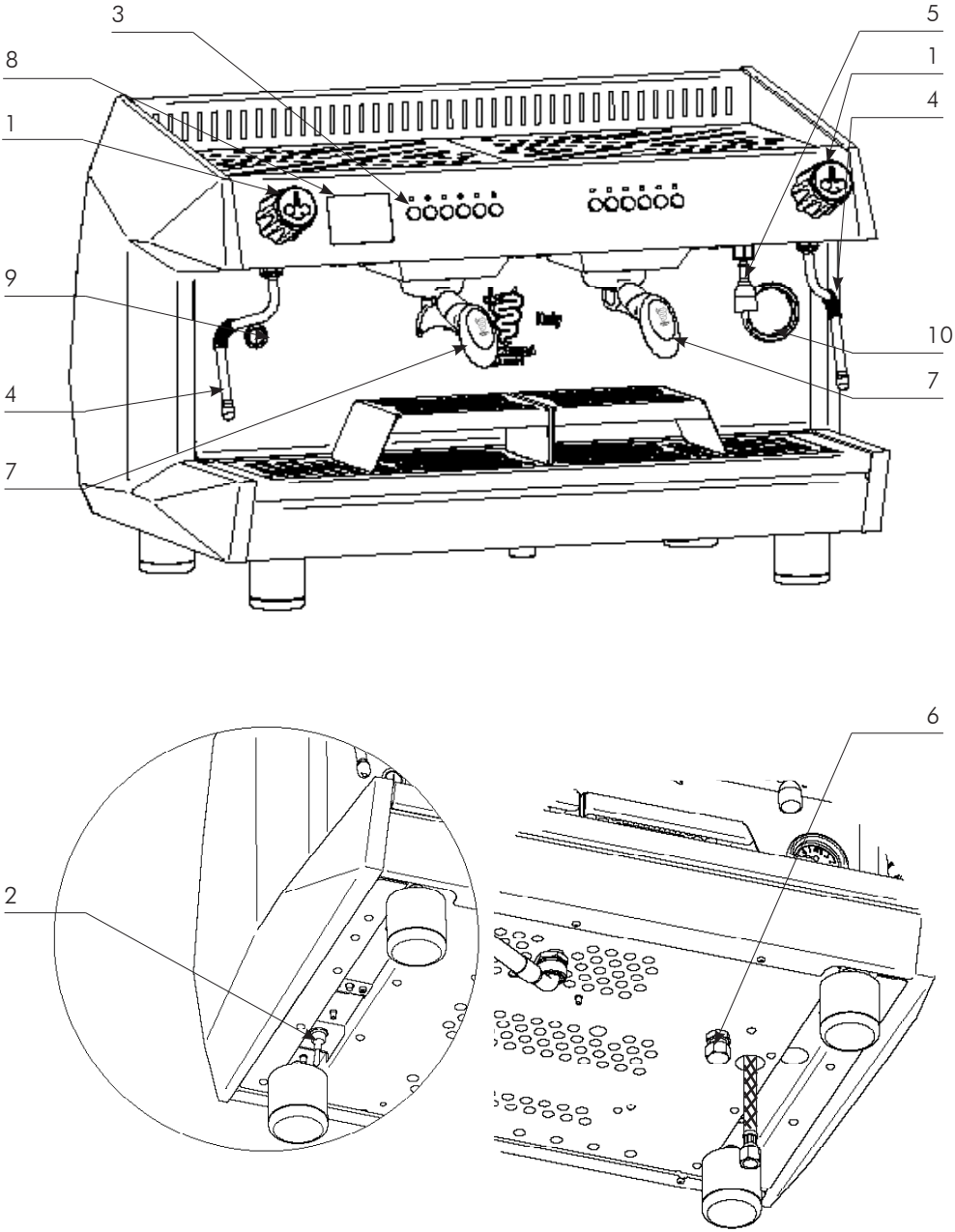


FIG. 01

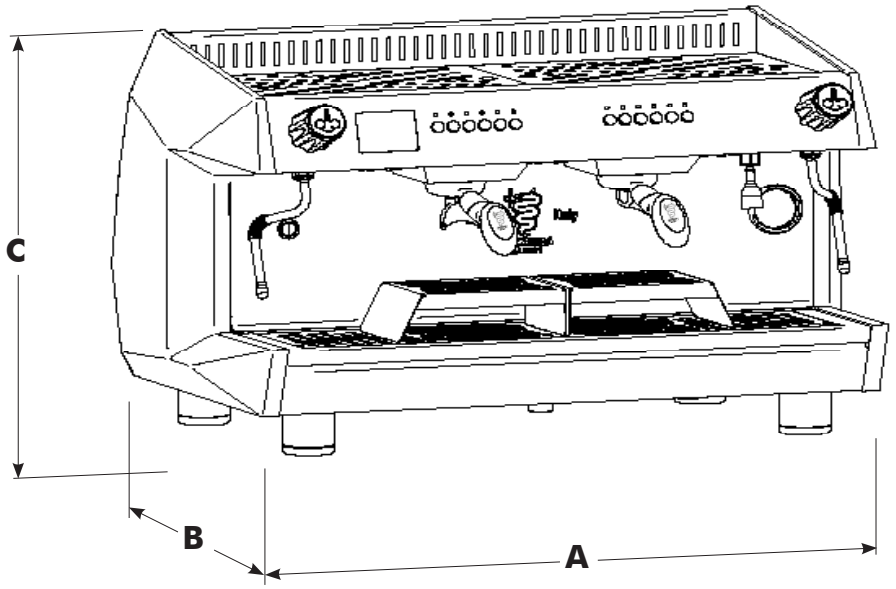


FIG. 02

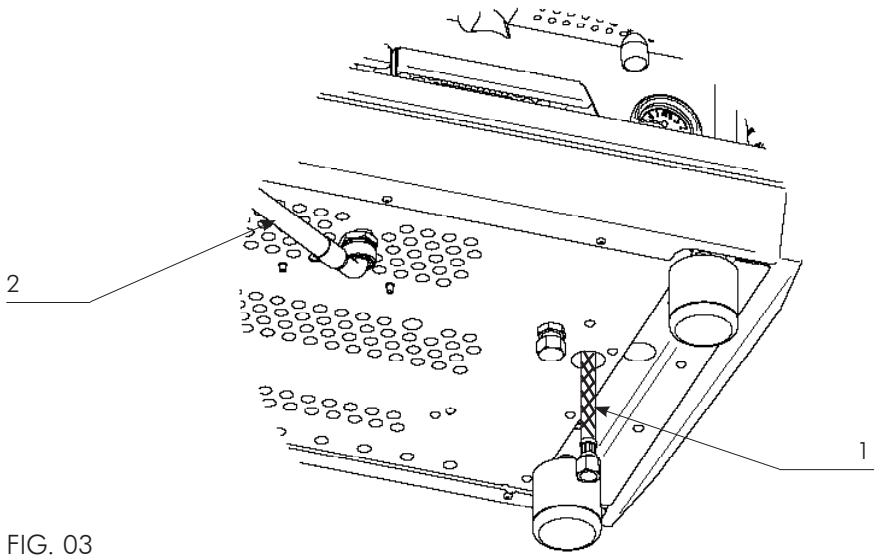


FIG. 03

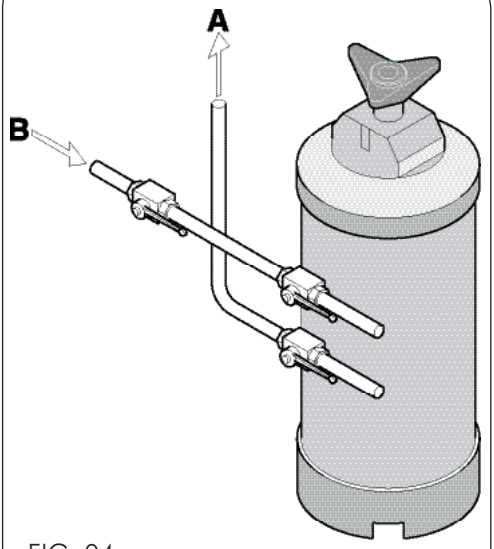


FIG. 04

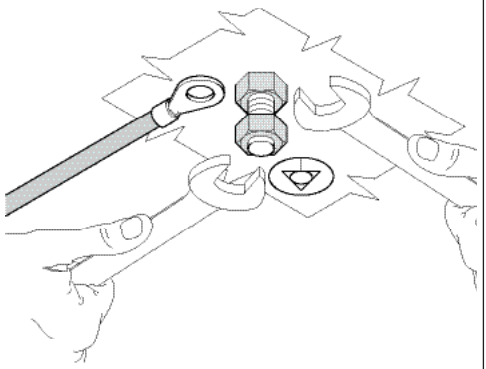


FIG. 05

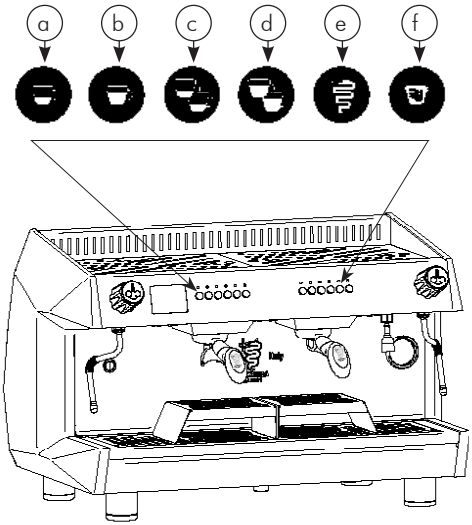


FIG. 06

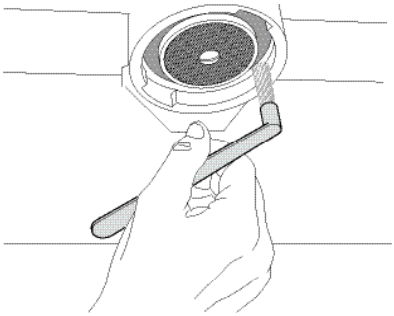


FIG. 07

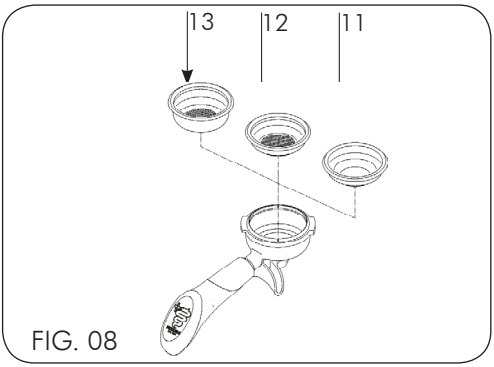


FIG. 08

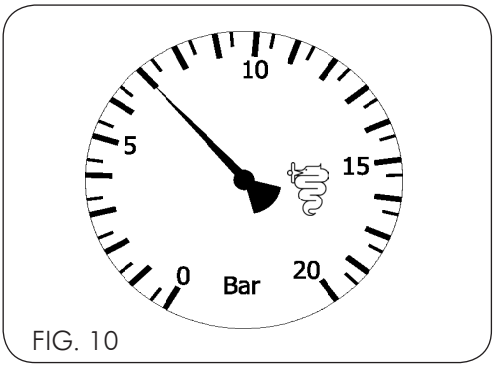
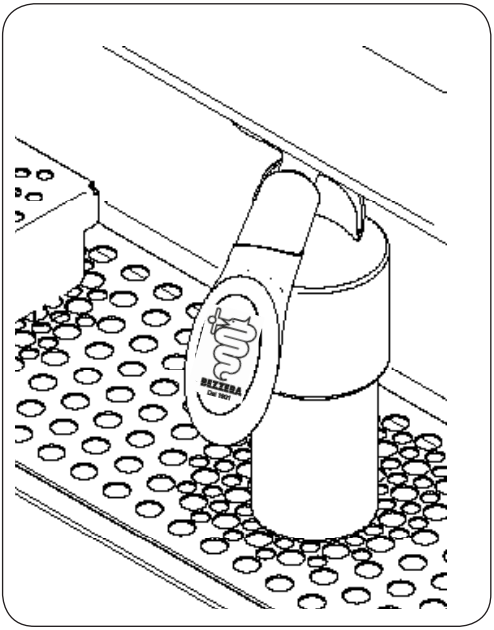
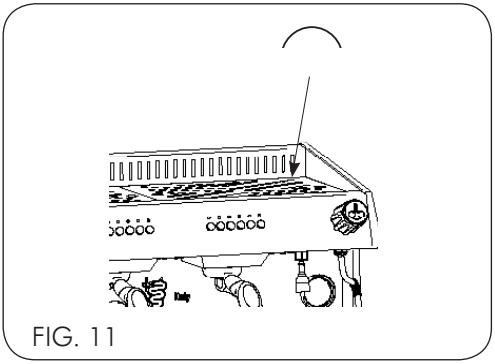
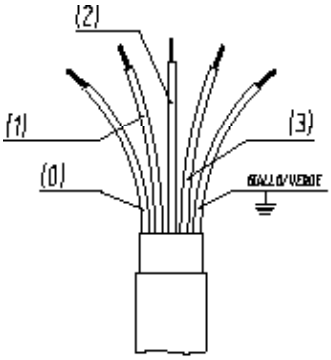


FIG. 10

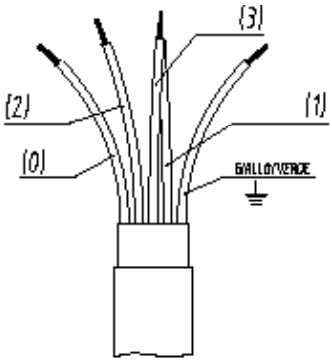



FIG. 11

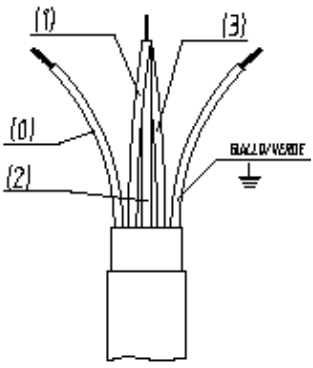
CONNESSIONI ELETTRICHE
ELECTRIC CONNECTION
BRANCHEMENT ELECTRIQUE
STROMANSCHULUSS
CONEXIÓN ELÉCTRICA
电气连接
التوصيل بالكهرباء



V380-415/3+N
THREE-PHASE
CONNECTION WITH NEUTRAL



V220-240/3
THREE-PHASE
CONNECTION



V220-240/2
SINGLE-PHASE
CONNECTION

(0) Blu (Neutral)	(0) Blu (Neutral)	(0) Blu (Neutral)
(1) Brown	(1) Brown +(3) Grey	(1) Brown +(2) Black +(3) Grey
(2) Black	(2) Black	
(3) Grey		
(3P+N+T)	(3P+T)	(1P+N+T)
380-415 Vac; 50-60 Hz	220-240 Vac; 50-60 Hz	220-240 Vac; 50-60 Hz

Condizioni di validità garanzia G. BEZZERA S.R.L.

I prodotti forniti sono coperti da garanzia per difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di 12 mesi a partire dalla data di fatturazione. Nel caso la macchina non rientri più nel periodo di garanzia non sarà possibile avvalersi della stessa. La garanzia verrà concessa solo previa presentazione del documento originale d'acquisto (scontrino o fattura) comprovante la data di acquisto.

In caso di malfunzionamento imputabile a difetti di produzione richiedere l'intervento in garanzia direttamente al distributore G. BEZZERA S.R.L. autorizzato presso il quale è stata acquistata la macchina, indicando oltre al malfunzionamento rilevato anche il numero di serie riportato sul manuale utente o sullo chassis della stessa.
Resi di merce che dovessero pervenire al distributore autorizzato senza il suddetto numero di serie daranno luogo al decadimento della garanzia in quanto verrebbe a mancare il dato di rintracciabilità della macchina.

In caso di reso la consegna dell'apparecchio è a cura del cliente. Maneggiare con attenzione e ricollocare la macchina all'interno dell'imballo originale, per evitare ulteriori danneggiamenti in fase di trasporto. Si ricorda che per il riconoscimento della garanzia la merce dovrà essere obbligatoriamente riconsegnata munita dell'imballo originale.

Il costo di spedizione ed i rischi legati al trasporto della macchina al proprio distributore sono a carico del cliente.

Ogni macchina è dotata di un sigillo antirimozione che rende impossibile aprire la stessa senza romperlo o danneggiarlo. La garanzia non verrà in nessun caso riconosciuta in presenza di macchine con sigillo rimosso o rovinato.

Il riconoscimento della garanzia è da intendersi previa verifica del tecnico specializzato ed autorizzato G. BEZZERA S.R.L., che valuterà la possibilità di riparare l'apparecchio in loco o l'invio presso lo stabilimento produttivo. Qualsiasi manomissione della macchina da parte di personale non autorizzato comporterà il decadimento della garanzia.

In caso di ricezione della macchina con imballo difettoso o visibilmente danneggiato il cliente è tenuto alla segnalazione tempestiva presso il distributore. Non ritirare la merce e soprattutto non tentare di mettere in funzione la macchina stessa.



Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

- sono attribuibili all'uso di accessori e parti di ricambio non originali
- sono stati provocati da fulmini, umidità, incendio, errata tensione di alimentazione così come tutti gli altri eventuali danni che non sono oggettivamente imputabili al produttore.
- sono riconducibili alla manomissione del cavo di alimentazione
- non sono riconducibili a vizi di fabbricazione, ma piuttosto alla normale usura dei materiali dovuta all'uso proprio dell'apparecchio (in particolare, calcificazione e consumo delle parti soggette all'usura, come per esempio guarnizioni, dischi di macinazione)
- si verificano a seguito di uso errato, negligenza oppure incuria nell'uso o nella custodia (p.es. in caso di inosservanza delle istruzioni per l'uso relative all'apparecchio)
- sono causati da errata installazione, manutenzione o riparazione da parte di persone non autorizzate o da danneggiamento durante il trasporto.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problematiche non considerate nelle seguenti istruzioni, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

G. BEZZERA S.R.L. warranty - Validity terms

The provided products are covered by warranty due to defects of material and/or manufacturing for a period of 12 months from the invoicing date. If the machine is outside the warranty period, it will not be possible to avail of it. Warranty will be granted only after submission of the original purchase document (sale receipt or invoice) attesting the purchase date.

In case of malfunction attributable to manufacturing defects, request the warranty intervention directly to the authorized G. BEZZERA S.R.L. dealer where the machine has been purchased, indicating the malfunction and the serial number indicated in the user manual or on the machine frame.
Goods returns which may reach the authorized dealer without the above serial number will void the warranty, since machine traceability data would not be available.

In case of return, equipment delivery is care of the customer. Handle with care and reposition the machine inside the original packing, to avoid further damage during transport. We remind that, in order to grant the warranty, the goods shall be mandatorily returned in the original packing.

The cost and the risks of machine transport to the dealer shall be borne by the customer.

Each machine is provided with an anti-tampering seal, which makes impossible to open the machine without breaking or damaging the seal. The warranty shall never be granted in case of machine with removed or damaged seal.

Warranty will be granted only after verification by the G. BEZZERA S.R.L. specialized, authorized technician, who will evaluate whether it is possible to repair the machine on site or it is necessary to ship it to the manufacturing plant. Any tampering with the machine by non authorized personnel shall void the warranty.

If the machine is received with defective or manifestly damaged packing, the customer shall promptly notice the distributor. Do not collect the goods and especially do not try to operate the machine.



The warranty explicitly does not include the defects which:

- are attributable to the use of non genuine accessories and spare parts
- are caused by thunderbolts, humidity, fire, improper power supply voltage, as well as any other damage not objectively attributable to the manufacturer.
- are ascribable to tampering with the power supply cable
- are not ascribable to manufacturing faults, but rather to the normal wear of the materials due to the proper use of the equipment (notably, calcification and wear of the parts subject to wear, e.g. seals, grinding disks)
- occur due to wrong use, negligence or carelessness in use or care (e.g. in case of non observance of the user instructions of the equipment)
- are caused by wrong installation, maintenance, or repair by non authorized persons or by damaging during transport.

For further information, or in case of issues not taken into account in the following instructions, refer to the authorized service centres.

Conditions de validité de la garantie G. BEZZERA S.R.L.

Les produits fournis sont couverts par une garantie contre les défauts de matériel et/ou de fabrication pendant une période de 1 an, la date de facture faisant foi. Si la machine n'entre plus dans la période de garantie, il ne sera plus possible d'en bénéficier. La garantie sera appliquée sur présentation préalable du document d'achat original (ticket de caisse ou facture) prouvant la date d'achat.

En cas de mauvais fonctionnement à cause de défauts de fabrication, demandez l'intervention en garantie directement au distributeur G. BEZZERA S.R.L. autorisé auprès duquel la machine a été achetée en indiquant également, en plus du disfonctionnement remarqué, le numéro de série indiqué sur le manuel d'emploi ou sur le châssis de celle-ci.
Les retours de marchandise qui devraient parvenir au distributeur autorisé sans ce numéro donneront lieu à l'annulation de la garantie car il serait impossible de remonter aux données de traçabilité de la machine.

En cas de retour, l'envoi de la machine est au soin et à la charge du client. Manipulez la machine avec soin et replacez-la à l'intérieur de son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous rappelons que pour que la garantie soit valable, la marchandise devra obligatoirement être réexpédiée munie de son emballage d'origine.

Les frais d'expédition et les risques liés au transport de la machine à son propre distributeur sont à la charge du client.

Chaque machine est dotée d'un seau d'inviolabilité rendant l'ouverture de celle-ci impossible sans le rompre ou l'endommager. La garantie ne sera en aucun cas reconnue en cas de machines privées de ce seau ou en cas de seau endommagé.

La validité de la garantie sera reconnue après vérification préalable du technicien spécialisé et autorisé G. BEZZERA S.R.L. qui évaluera la possibilité de réparer l'appareil sur place ou bien de l'envoyer à l'établissement de production. Toute manipulation frauduleuse de la machine de la part d'un personnel non autorisé entraînera l'annulation de la garantie.

En cas de réception de la machine avec l'emballage défectueux ou visiblement endommagé, le client devra le signaler dans les plus brefs délais au distributeur. Ne retirez pas la marchandise et surtout, ne tentez pas de la mettre en marche.



Sont catégoriquement exclus de la garantie les défauts qui:

- sont attribuables à l'utilisation d'accessoires et pièces de rechange non originales
- sont été provoqués par la foudre, un incendie ou par une tension d'alimentation erronée comme tous les autres éventuels défauts qui ne sont objectivement pas imputables au fabricant
- sont dus à l'endommagement du câble d'alimentation
- ne sont pas dus à des vices de fabrication mais plutôt à l'usure normale des matériaux suite à un usage impropre de l'appareil (en particulier, calcification et consommation des pièces sujettes à usure comme par exemple les joints, les disques de broyage)
- se vérifient suite à un usage incorrect, suite à une négligence ou un manque de soin (par ex. en cas de non respect des instructions relatives à l'appareil)
- sont causés par une installation erronée ou suite à des opérations de maintenance ou de réparation qui ont été effectuées par des personnes non autorisées ou à cause de dommages survenus pendant le transport.

Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes, ne prenez pas les instructions suivantes en considération mais veuillez vous adresser aux centres d'assistance autorisés.

Garantiebedingungen G. BEZZERA S.R.L.

Die gelieferten Produkte sind mit einer 12-monatigen Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler ausgestattet, die ab dem Rechnungsdatum gilt. Falls die Maschine diese Garantiezeit überschritten hat, kann kein Garantieanspruch mehr geltend gemacht werden. Die Garantie wird nur nach Vorlage der originalen Kaufbelege (Kassenbon oder Rechnung) gewährt, aus denen das Kaufdatum hervorgeht.

Bei Störungen, die auf Produktionsfehler zurückzuführen sind, wenden Sie sich für die Reparatur unter Garantie direkt an den autorisierten G. BEZZERA S.R.L.-Händler, bei dem Sie die Maschine erworben haben. Diesem muss neben der Beschreibung der aufgetretenen Störung auch die Seriennummer der Maschine geliefert werden, die in der Bedienungsanleitung oder auf dem Maschinengestell angegeben ist.
Falls die Ware dem autorisierten Händler ohne Angabe der oben genannten Seriennummer zurückgegeben wird, hat dies einen Verfall der Garantie zur Folge, da die notwendigen Rückverfolgbarkeitsdaten der Maschine fehlen.

Bei einer Warenrückgabe erfolgt die Lieferung des Gerätes durch den Kunden. Die Maschine sollte mit Vorsicht behandelt und in der Originalverpackung zurückgesandt werden, um weitere Beschädigungen beim Transport zu vermeiden. Wir weisen darauf hin, dass die Rücksendung der Ware in der Originalverpackung obligatorisch für eine Gewährung der Garantie ist.

Die Kosten und Transportrisiken für den Versand der Maschine an den Händler gehen zu Lasten des Kunden.

Jede Maschine ist mit einem Sicherheitssiegel versehen. Um die Maschine zu öffnen, muss dieses gebrochen oder beschädigt werden. Bei Maschinen, deren Siegel entfernt oder beschädigt ist, wird keinerlei Garantie gewährt.

Die Garantie wird erst nach der Prüfung durch eine spezielle von G. BEZZERA S.R.L. autorisierte Fachkraft anerkannt, die beurteilt, ob die Maschine vor Ort repariert werden kann oder an das Werk zurückgeschickt werden muss. Jeder Eingriff an der Maschine durch nicht zugelassenes Personal hat einen Verfall der Garantie zur Folge.

Falls die Maschine dem Kunden mit beschädigter Verpackung oder deutlich sichtbaren Schäden geliefert wird, muss er dies umgehend dem Händler melden. Die Ware nicht in Empfang nehmen und vor allem keinesfalls versuchen, die Maschine in Betrieb zu setzen.



Folgende Defekte sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen:

- wenn sie auf die Verwendung von nicht originalen Zubehör- oder Ersatzteilen zurückzuführen sind
- wenn sie aufgrund von Blitzschlag, Feuchtigkeit, Brand oder falscher Versorgungsspannung entstehen, eingeschlossen alle weiteren Schäden, die nicht objektiv auf den Hersteller zurückzuführen sind.
- wenn sie durch Veränderungen am Versorgungskabel entstehen
- wenn sie nicht auf Herstellungsfehler, sondern auf einen normalen Materialverschleiß durch Verwendung des Gerätes zurückzuführen sind (vor allem Verkalkung und Abnutzung von Verschleißteilen, wie Dichtungen oder Mahlscheiben)
- wenn sie auf eine unsachgemäße Verwendung, Nachlässigkeit oder unachtsame Benutzung bzw. Aufbewahrung zurückzuführen sind (z.B. Missachtung der Bedienungsanleitung des Gerätes)
- wenn sie durch eine falsche Installation und Wartung oder Reparatur durch nicht autorisierte Personen bzw. durch Transportschäden verursacht werden.

Für weitere Informationen oder hier nicht erwähnte Problemfälle bitten wir Sie, sich an unseren autorisierten Kundendienst zu wenden.

Condiciones de validez de la garantía G. BEZZERA S.R.L.

Los productos suministrados están cubiertos por una garantía para defectos de material y/o fabricación durante un período de 12 meses a partir de la fecha de facturación. En caso de que la máquina ya no entre en el período de garantía, no será posible aplicarla. La garantía se concederá sólo previa presentación del documento original de compra (ticket o factura) que indique la fecha de compra.

En caso de mal funcionamiento imputable a defectos de producción, solicite la intervención en garantía al distribuidor G. BEZZERA S.R.L. autorizado en el que se ha comprado la máquina, indicando además del mal funcionamiento detectado también el número de serie indicado en el manual del usuario o en el chasis de la misma.
Las devoluciones de mercancía enviada al distribuidor sin el citado número de serie darán lugar a la pérdida de la garantía por faltar el dato de trazabilidad de la máquina.

En caso de devolución, la entrega del aparato corre a cargo del cliente. Manipule con cuidado la máquina y colóquela dentro del embalaje original, para evitar daños añadidos durante la fase de transporte. Se recuerda que para el reconocimiento de la garantía, la mercancía debe entregarse obligatoriamente dotada del embalaje original.

Los gastos de envío y los riesgos vinculados al transporte de la máquina al propio distribuidor corren a cargo del cliente.

Cada máquina está dotada de un sello a prueba de arranque que imposibilita la apertura de la misma sin romperlo o dañarlo. La garantía no se reconocerá en ningún caso en presencia de máquinas con el sello retirado o deteriorado.

El reconocimiento de la garantía debe entenderse previa verificación del técnico especializado y autorizado G. BEZZERA S.R.L., que sopesará la posibilidad de reparar el aparato in situ o el envío a la planta productiva. Cualquier manipulación de la máquina por parte de personal no autorizado supondrá la pérdida de la garantía.

En caso de recibir la máquina con el embalaje defectuoso o visiblemente dañado, el cliente debe indicárselo lo antes posible al distribuidor. No retire la mercancía y sobre todo no intente poner en funcionamiento la máquina.



Se excluyen expresamente de la garantía los defectos que:

- Son atribuibles al uso de accesorios y piezas de recambio no originales.
- Han sido provocados por rayos, humedad, incendio, corriente de alimentación incorrecta, así como otros posibles daños que no puedan imputarse de forma objetiva al fabricante.
- Se deben a la manipulación del cable de alimentación.
- No son imputables a defectos de fabricación, sino más bien al desgaste normal de los materiales debido al uso propio del aparato (en concreto, calcificación y consumo de las partes sometidas a desgaste, como por ejemplo juntas y discos de triturado).
- Se producen tras un uso incorrecto o negligencia en el uso o en el mantenimiento (por ej. en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso relativas al aparato)
- Están causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos por parte de personas no autorizadas o por daños durante el transporte.

Para ampliar la información o en caso de tener problemas no considerados en las siguientes instrucciones, diríjase a los centros de asistencia autorizados.

G. BEZZERA保修 有效性条款
我们对提供的产品提供材料缺陷和/或制造缺陷的保修服务，保修期为自开具发票后12个月。如果机械已经超出保修期，就不再享有保修服务。申请保修服务时，务必出示原购买文件（销售收据或发票），证明购买日期。
如果因制造缺陷出现故障，可以要求购买机械所在地的授权G. BEZZERA经销商直接进行保修干预，这时应说明用户手册或机械框架上显示的故障和序列号。
如果返还给授权经销商的货物没有上述序列号，本保修义务失效，因为没有相关跟踪机械的数据。
如果需要退回设备，客户应小心的交付货物。小心搬运并将机械放到原包装中，避免在运输期间进一步受损。我们想提醒一下，为了使保修生效，必须使用原包装返回货物。
将机械运输给经销商的成本和风险都由客户承担。
每台机械都有一个防篡改密封条，而且密封好后，如果不损坏或打开密封条就无法打开机械。如果送到时，此密封条被撕掉或受损，本保修义务也失效。
返回机械后，G. BEZZERA的专业授权技师会进行验证，评估是在现场维修机械，还是有必要将之送到制造工厂进行维修。未授权人员擅自篡改机械将会导致本保修义务失效。
如果收到时包装存在缺陷或明显受损，客户应及时通知经销商。这时不要签收货物，尤其是不要试图打开机械。



明确声明以下缺陷不属于保修范围：
-因没有使用原装配件和备件产生的缺陷
-因雷电、湿度、火或电源电压不合适产生的缺陷，以及任何其他从客观看不是因为制造商产生的缺陷
-因为擅自篡改电源电缆产生的
- 不是因为制造故障，而是因为正确使用设备时材料的正常磨损产生的（显然，可能被磨损的部件钙化或磨损，如密封圈、磨盘）
-因为使用不当、疏忽或使用或维护时不小心产生的缺陷（如不遵守设备的使用规程）
-因未授权人员安装、维护或维修不当产生的缺陷，或在运输期间产生的缺陷
如果需要更多信息，或发现下面的规程中没有考虑的事项，请联系授权的服务中心。

شروط صلاحية ضمان شركة G. BEZZERA S.R.L.

منتجات الشركة مغطّاة بضمان ضد عيوب المواد التصنيعيَّة و/أو عيوب التصنيع لمدَّة 12 شهرًا بدءًا من تاريخ إصدار فاتورة الشراء. في حالة خروج الماكينة من فترة الضمان المذكورة فإنَّه لن يكون من الممكن الاستفادة من هذا الضمان بعد ذلك. سيتمُّ منح هذا الضمان فقط بعد تقديم وثائق الشراء الأصليَّة (إيصال أو فاتورة شراء) التي تحمل تاريخ الشراء.

في حالات الأعطال التي يرجع السبب فيها إلى عيوب الصناعة ينبغي أن تطلب من الموزِّع المعتمَد لشركة G. BEZZERA S.R.L والذي اشتريت منه الماكينة أن يتدخَّل وفقًا للضمان، مع تحديد الخلل التشغيلي الذي اكتشفته إضافة إلى رقم التصنيع التسلسلي المذكور على دليل المستخدِم أو على الهيكل الخارجي للماكينة نفسها.
عمليَّات إرجاع المنتجات التي تصل إلى الموزِّع المعتمَد بدون رقم التصنيع التسلسلي المذكور تؤدِّي إلى سقوط تغطية الضمان عن الجهاز حيث هنا تنقص بيانات هامَّة ممَّا يمنع إمكانيَّة تتبُّع الماكينة ذات الصلة.

في حالة الإرجاع سيكون تسليم الجهاز سيكون مسؤوليَّة العميل. تعامل مع الماكينة بانتباه وأعِد وضعها داخل علبة تغليفها الأصليَّة، لتحاشي تعرُّضها لأيَّة أضرار إضافيَّة جرَّاء النقل والشحن. يجدُر التذكير بأنَّ الاعتراف بصلاحية الضمان مشروط إلزاميًّا بتسليم الماكينة في علبة تغليفها الأصليَّة.

تكلفة الإرسال والأخطار المتعلِّقة بعمليَّة نقل وشحن الآلة إلى الموزِّع الخاص بك تتمُّ على نفقة العميل وبرعايته.

جميع الماكينات مزوَّدة بختم إغلاق ضد العبَث لا يمكن فتح الماكينة دون أن يتمَّ كسره أو إتلافه. لن يتمَّ بأي حالٍ من الأحوال الاعتراف بالضمان ولا بصلاحيته في حالة الماكينات التي تمَّ فيها إزالة ختم الغلق هذا أو تضرُّره.

سيتمُّ الإعتراف بالضمان بعد قيام فنِّي متخصِّص ومعتمَد من شركة G. BEZZERA S.R.L بالفحص الماكينة، حيث سيقيِّم إمكانيَّة إصلاحها في مكانها أو إرسالها إلى المصنع. أيَّة عمليَّات عبث بالماكينة من قِبَل طاقم عمل غير معتمَد ولا مصرَّح له سيؤدي إلى سقوط الضمان عن هذه الماكينة.

عند استقبال الماكينة وهناك عيوب في علبة تغليفها أو بها أضرار ظاهرة فإنَّه ينبغي على العميل أن يبلغ ذلك فوريًّا إلى الموزِّع. لا تستلِم البضاعة وبشكلٍ خاص لا تحاول تشغيل الماكينة نفسها.

تُستبعَد من الضمان صراحةً العيوب والأعطال التالية:

- التي يرجع السبب فيها إلى استخدام ملحقات تشغيليَّة أو قطَع غيار غير أصليَّة
- في حالة تعرُّض الماكينة إلى الصواعق أو الرطوبة أو الحرائق أو التشغيل بجهد خاطئ للتيَّار الكهربي إضافة إلى باقي الأضرار المحتمَلة التي لا تعتبَر الشركة المصنِّعة مسؤولة عنها بأي شكل من الأشكال.
- التي يرجع السبب فيها إلى العبث بكابل توصيل التيَّار الكهربي
- التي لا يرجع السبب فيها إلى وجود عيوب في الصناعة ولكن إلى عوامل التأكل العاديَّة للمواد التصنيعيَّة الناتجة عن الاستخدام العادي للماكينة (وخاصًّا الترسُّبات الجيريَّة واستهلاك الأجزاء الخاضعة للتأكل التشغيلي مثل حشوات إحكام الغلق ومنع التسرُّب وأقراص الطحن)
- التي تحدث جرَّاء الاستخدام الخاطئ للماكينة أو الاهمال أو عدم الانتباه أثناء استخدام الماكينة أو عند وضعها في علبتها (مثل في حالة عدم مراعاة أو احترام إرشادات الاستخدام الخاصَّة بهذا الجهاز)
- التي يرجع السبب فيها التركيب الخاطئ للماكينة أو صيانتها أو إصلاحها على يد أشخاص غير معتمَدين ولا مصرَّح لهم أن نتيجة لتعرُّض الماكينة للتضرُّر أثناء النقل والشحن.

لمزيد من المعلومات أو في حالة وجود مشاكل غير واردة في هذه الإرشادات، توجَّه إلى مراكز الصيانة والخدمة الفنيَّة المعتمَدة.

G. BEZZERA S.R.L. 품질보증- 유효기간

본제품은기기결함또는제조결함에대해송장날짜로부터12개월동안품질이보증됩니다.해당기간이지난후에는품질보증을받으실수없습니다.품질보증은구매날짜가적힌구매증명서류(구매영수증 또는 송장)를 제출한 후에 받으실 수 있습니다.

제조결함으로불량이발견된경우,제품을구매하신G.BEZZERAS.R.L.공인판매자에게제품의프레임 또는 사용설명서에 적힌 일련번호와 불량 사항을 적어 품질보증을 신청해주십시오.
일련번호가적히지않은제품을반송하시면제품을확인할수있는정보가없어보증혜택이무효처리됩니다.

반송시,고객님께서반송해주셔야합니다.운송중제품이손상되지않도록본래포장상자에제품을조심히 넣어주십시오. 원 포장상태로 반송되어야 품질보증을 받으실 수 있습니다.

반송 시 제품 운송에 대한 비용과 위험은 고객님이 부담하셔야 합니다.

본제품은뜯어내지않고는제품을열수없는안전씰이함께제공됩니다.해당씰이제거되거나손상된기기는 절대 품질보증을 받을 수 없습니다.

품질보증은G.BEZZERAS.R.L.의공인전문기사가제품의상태를확인한후제공되며,이때현장수리 또는제조공장운송에대한여부를확인합니다.권한이없는이가제품내부를여는경우,품질보증혜택이 무효처리됩니다.

불량인제품,또는포장이손상된제품을받으신경우즉시유통자에게알리십시오.제품을받지마시고, 특히 제품을 사용하지 마십시오.



품질보증은 다음의 불량사항에는 제공되지 않습니다.

- 비정품 액세서리 또는 부품 사용
- 벼락, 습도, 화재, 알맞지 않은 전원 볼티지를 비롯해 제조결함으로 비치지 않는 경우
- 전원 공급 케이블 임의 조작으로 비롯된 경우
- 제조결함이아닌,올바르지않은사용으로인한일반적인부품마모(특히,씰,그라인딩디스크등사용으로 인한 일반적인 마모와 석회화)
- 올바르지 않은 사용법, 무시 또는 부주의(예: 제품의 사용 안내 무시 등)
- 올바르지 않은 설치, 권한이 없는 이가 진행하는 유지보수 또는 수리, 또는 운송 중 손상.

더많은정보를원하시거나다음안내에설명되지않은상황이있으시면공인서비스센터에문의하시기 바랍니다.

INDICE

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali 17
1.2 Uso previsto 18

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio 18
2.2 Movimentazione della macchina 18
2.3 Immagazzinamento 18

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento 19
3.2 Descrizione dei comandi 19
3.2.1 Descrizione pannelli comando 19
3.3 Dati tecnici 19

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze 20
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione 20
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica 20
4.2.2 Allacciamento alla rete idrica 20
4.2.3 Allacciamento allo scarico 20
4.3 Istruzioni relative all'addolcitore 20
4.4 Collegamento equipotenziale 21

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia 21
5.2 Riscaldamento 21
5.3 Preparazione del caffè 21
5.4 Erogazione vapore 22
5.5 Prelievo acqua calda 22
5.6 Spegnimento macchina 22
5.7 Interfaccia Display 22
5.7.1 Schermata Home 22
5.7.2 Impostazioni gruppo 23
5.7.3 Impostazioni caldaia vapore 23
5.8 Impostazioni macchina 23
5.8.1 Preinfusione 23
5.9 Programmazioni dosi 24
5.10 Accensione luci 24
5.11 Erogazione caffè in bricco 24
5.12 Lavaggio gruppi 24
5.13 Manometro 24

6 - MANUTENZIONE

6.1 Norme di sicurezza 25
6.2 Pulizia della macchina 25
6.3 Pulizia circuito idraulico 25
6.4 Manutenzione e cambio filtro 26
6.5 Corretto smaltimento del prodotto 27

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema/Diagnostica/Soluzione/Consigli 28

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali



- **Gli impianti elettrico ed idraulico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto "Installazione della macchina".**
- **L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.**
- **Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.**
- **Conservare il libretto per future consultazioni.**
- **La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.**
- **Curare la messa a terra dell'impianto elettrico.**
- **Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.**
- **Non utilizzare la macchina a piedi nudi.**
- **Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.**
- **Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.**
- **Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.**
- **L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.**
- **Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.**
- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato**

da bambini con età inferiore a 8 anni.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore a 8 anni.**
- **I bambini non devono giocare con l'apparecchio.**
- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.**
- **Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatazze con la parte cava rivolta verso l'alto.**
- **La macchina non è destinata ad essere utilizzata all'aperto.**
- **La macchina è destinata esclusivamente per uso professionale.**

1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso ARCADIA è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda per la realizzazione di the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.).
Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra.
Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore. La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina per caffè espresso.

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso ARCADIA, preventivamente protetta con sagome di poliuretano espanso, viene imballata in scatola di cartone con paletta.



Avvertenze:
- Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni.
- Gli imballi non devono essere lasciati alla portata di bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche.
- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina ed avvisare immediatamente il concessionario di zona.

2.2 Movimentazione della macchina

La macchina per caffè espresso può essere movimentata tramite transpallet o carrello elevatore.

2.3 Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra +5 e +30 °C ed umidità relativa non superiore al 70%.
È ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

L'acqua proveniente dalla rete idrica, tramite una motopompa regolata ad una pressione compresa fra 9 e 10 bar (0,9 - 1 MPa), passa attraverso una valvola di sovrappressione regolata a 12 bar (1,2 MPa) permettendo il carico della caldaia e dello scambiatore. L'acqua della caldaia, riscaldata da una resistenza, riscalda a sua volta l'acqua nello scambiatore, dal quale, per mezzo di un pescante viene inviata al gruppo e tramite una valvola comandata elettricamente ne permette il passaggio per l'infusione del caffè.

3.2 Descrizione dei comandi

(Fig. 01 - Fig. 08)

1 Rubinetto vapore
2 Interruttore luci
3 Pulsantiera erogazione caffè/acqua
4 Lancia vapore
5 Erogatore acqua calda
6 Tappo scarico caldaia
7 Portafiltro
8 Display Touch screen TFT
9 Interruttore accensione macchina
10 Manometro motopompa
11 Filtro cieco
12 Filtro 1 tazza
13 Filtro 2 tazze

3.2.1 Descrizione pannelli comando

(Fig. 06)

a Tasto preselezione caffè normale
b Tasto preselezione caffè lungo
c Tasto preselezione doppia dose caffè normale
d Tasto preselezione doppia dose caffè lungo
e Tasto erogazione continua/programmazione/stop
f Tasto the

3.3 Dati tecnici

(Fig. 02)

La macchina per caffè espresso ARCADIA viene costruita nelle versioni da 1 a 3 gruppi.
Nel presente libretto è illustrata la versione a 2 gruppi; tuttavia le istruzioni per l'uso e la disposizione comandi valgono anche per le restanti versioni.
Il livello di pressione sonora ponderato A della macchina è inferiore a 70dB

		ARCADIA	**ARCADIA**	**ARCADIA**
		1 GRUPPO	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Alimentazione	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz		
Resistenza	V~	110		
Potenza nominale	W	1650	3000	3500
Resistenza	W	1400	2600	3000
Alimentazione	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz		
Resistenza	V~	230		
Potenza nominale	W	2250	3400	5500
Resistenza	W	2000	3000	5000
Larghezza "A"	mm	644	824	1034
Profondità "B"	mm	565	565	565
Altezza "C"	mm	525	525	525
Peso netto	kg	48	60	76
Peso lordo (pallets)	kg	61	73	92
Raccordo carico		G 3/8"		
Raccordo scarico		G 3/4"		

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti.
La macchina deve essere posizionata ed installata in un luogo dove l'uso e la manutenzione siano effettuati esclusivamente da personale qualificato.
È possibile utilizzare la macchina nei luoghi adibiti ad aree di cucina in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro; agriturismi; da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast; ecc.

4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano orizzontale ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile posizionato ad un'altezza tale per cui il piano scaldatazze si trovi oltre 150 cm dal suolo.
Non usare getti d'acqua, ne installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua.
Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i +5°C e i +32°C e l'umidità non superi il 70%.
Nel caso in cui la macchina sia esposta a temperature inferiori a + 0°C agire nel seguente modo:
- assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a + 15°C prima di effettuare l'accensione.

La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:
- allacciamento alla rete elettrica.
- allacciamento alla rete idrica.
- allacciamento al circuito di scarico.

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica



Avvertenze:
- L'allacciamento alla rete elettrica deve essere fatto da personale qualificato.
- L'impianto deve essere realizzato in conformità alle Leggi vigenti e dotato di messa a terra.

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione sprovvisto di spina; nel collegamento permanente alla rete, tra l'apparecchio e la rete, interporre un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.

4.2.2 Allacciamento alla rete idrica (Fig. 03)

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio compresa tra 0 e 6 bar (0 - 0,6 MPa).
Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 6 bar (0,6 MPa), predisporre un riduttore di pressione.
Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina.
Il tubo di carico acqua (Fig. 03; pos. 1) viene fornito con filettatura G 3/8".



Avvertenza:
Non aprire per nessun motivo il tappo filettato ed il rubinetto scarico caldaia; pericolo di scottature. Utilizzare esclusivamente il tubo di carico nuovo fornito in dotazione

4.2.3 Allacciamento allo scarico (Fig. 03)

Collegare il tubo di scarico in gomma (Fig. 03; pos. 2) in dotazione, al raccordo da G 3/4" e ad uno scarico a sifone aperto o ispezionabile preventivamente predisposto.

4.3 Istruzioni relative all'addolcitore (Fig. 04)

Predisporre l'allacciamento della macchina come specificato in Figura 4.
Per l'uso e la manutenzione fare riferimento alle istruzioni relative all'addolcitore

A - Collegare al raccordo di carico dell'acqua
B - Collegare alla rete di acqua potabile

4.4 Collegamento equipotenziale
(Fig. 05)

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale. Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per un collegamento di un conduttore esterno, con capocorda ad occhiello da inserire tra i due dadi, avente sezione nominale in conformità con le norme vigenti.

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

Aprire il rubinetto d'intercettazione acqua.
Portare la leva del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, sulla posizione di marcia (ON).
Premendo l'interruttore (Fig. 01; pos. 9) in posizione "ON" (spia  accesa)

si attiva il carico dell'acqua in caldaia; dopo 120 secondi di carico la macchina va in allarme i LED sulla pulsantiera si illuminano ad intermittenza e si interromperà il carico d'acqua in caldaia; riportare l'interruttore in posizione "OFF" (spia  spenta)

e ripetere l'operazione agendo sullo stesso interruttore per alcune volte fintantochè la pompa avrà completamente caricato la caldaia non mettendosi più in moto.

5.2 Riscaldamento

Raggiunto il livello minimo si attiverà la resistenza della caldaia e dei gruppi erogatori.
Attendere che il manometro a display indichi una pressione di 1,2 bar (0,12 MPa) prima di utilizzare la macchina.
Per assicurarsi che la macchina abbia raggiunto il corretto bilanciamento termico tra pressione e temperatura, aprire il rubinetto vapore (Fig.01; pos. 1) e scaricare 2 o 3 volte il vapore nella bacinella di scarico.

5.3 Preparazione del caffè



Avvertenze:
- Non togliere il portafiltro quando l'apparecchio è in funzione: pericolo di ustioni.
- Non toccare direttamente la parte metallica del portafiltro e del gruppo: pericolo di ustioni.
- Le dosi standard per i filtri sono di 8 grammi per una dose e 16 grammi per due dosi.

1) Togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.
2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
3) Avviare un'erogazione senza portafiltro per circa 2/3 secondi max (GROUP FLUSH).
4) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.
5) Agire sul comando di erogazione del caffè premendo uno dei pulsanti



(Fig. 06) in funzione della dose da erogare.
Per variare la programmazione delle dosi seguire le istruzioni riportate al paragrafo 5.9 del presente libretto.
La macchina è predisposta anche per l'erogazione continua:
1) avviare l'erogazione premendo il tasto di erogazione continua 
2) arrestare l'erogazione al raggiungimento della quantità desiderata premendo nuovamente il tasto di erogazione continua.



Avvertenza:
La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza automatico che arresta l'erogazione continua dopo il terzo litro consecutivo.

5.4 Erogazione vapore

1) Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sulla manopola del rubinetto (Fig. 01; pos. 1).
2) Inserire la lancia del vapore (Fig. 01; pos. 4) nel contenitore del liquido da riscaldare.
3) Ruotare la manopola rubinetto vapore (Fig. 01 pos. 1). La quantità di vapore erogato è proporzionale all'apertura del rubinetto; maggiore è l'apertura del rubinetto, maggiore sarà la quantità di vapore erogato.
4) Terminata l'erogazione del vapore chiudere il rubinetto, togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido la lancia del vapore dai residui del liquido riscaldato.
5) Scaricare il vapore (circa 2/3 secondi) agendo sulla manopola del rubinetto (Fig.01; pos. 1) per eseguire la pulizia interna del tubo.

Avvertenza:
Non toccare direttamente la lancia del vapore perché calda.

5.5 Prelievo acqua calda

1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 01; pos. 5).
2) Premere il pulsante



per prelevare la quantità d'acqua richiesta.
Dove è previsto l'uso del miscelatore è possibile variare la temperatura dell'acqua agendo sulla vite di regolazione (chiusa acqua calda MAX - aperta miscelata) (Fig. 11).
Vite chiusa corrisponde alla massima temperatura di acqua calda mentre aprendo la vite si ottiene acqua miscelata alla temperatura desiderata.

Avvertenza:
Non toccare direttamente l'erogatore perché caldo.

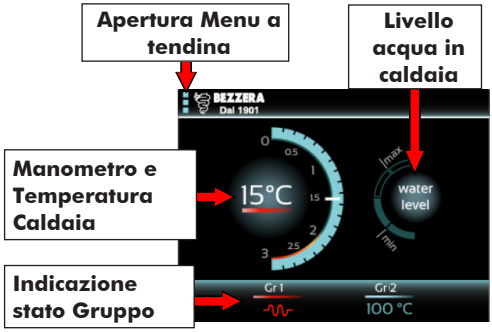
5.6 Spegnimento macchina

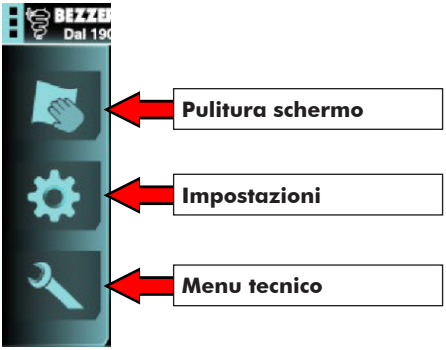
1) Chiudere il rubinetto di intercettazione acqua.
2) Premere l'interruttore (Fig. 01; pos. 9) in pos. "OFF" (spia  spenta).
3) Portare l'interruttore del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, in posizione di riposo "0".
4) Scaricare la pressione dal rubinetto vapore.

5.7 Interfaccia Display

La Arcadia DE PID è equipaggiata con un display TFT touch screen da 3,5" mediante il quale è possibile interfacciarsi con la macchina e agire su alcune impostazioni.
All'accensione della macchina è presente uno splash screen che riporta le versioni software dei componenti elettronici.
Dopo pochi secondi viene visualizzata automaticamente la schermata home.

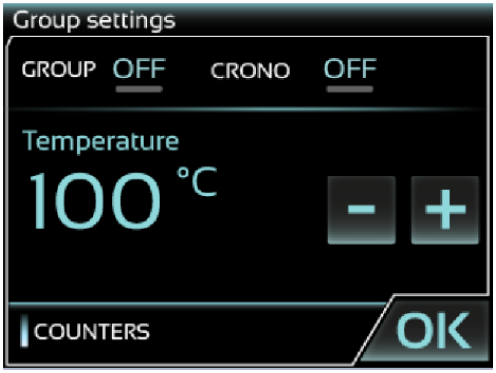
5.7.1 Schermata Home





5.7.2 Impostazioni gruppo

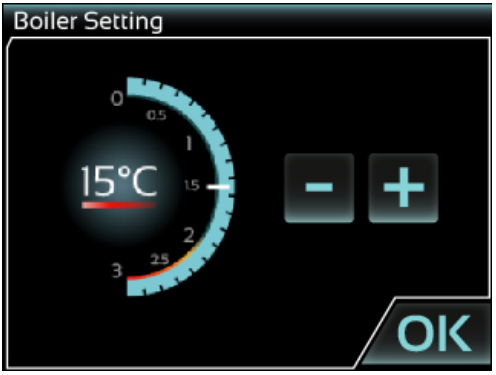
Toccando sulla indicazione stato gruppo (paragrafo 5.7.1) si accede alla schermata di impostazioni gruppo



In questa schermata è possibile impostare la temperatura del corpo gruppo agendo sui tasti + e - scegliendo in un range di temperature che va da +85°C a +110°C.

Da questa schermata è possibile anche:
- Accendere o spegnere il riscaldamento del gruppo toccando l'icona "group"
- Disattivare o riattivare il timer di erogazione toccando l'icona "crono"
- Accedere alla schermata dei contatori erogazioni toccando sull'icona "counters"

5.7.3 Impostazioni caldaia vapore



Toccando sull'indicazione di temperatura si accede alla schermata di impostazioni della caldaia, in questa schermata è possibile regolare la temperatura di acqua the e vapore voluta in un range che va da +110°C a +130°C semplicemente agendo sui tasti + e – .

5.8 Impostazioni macchina

Dal menu a tendina, accessibile alla schermata home è possibile accedere al menu di impostazioni (vedi paragrafo 5.7.1)

Dal menu impostazioni è possibile:
- Scegliere l'unità di misura della temperatura toccando l'indicazione della scala desiderata (Celsius o Fahrenheit)
- Abilitare o disabilitare la modifica delle dosi
- Impostare gli intervalli di preinfusione voluti
- Impostare i contatori per gli avvisi di manutenzione e sostituzione filtro acqua (vedi paragrafo 6.4)
- Attivare o disattivare la password per accedere al menu impostazioni
- Visualizzare i contatori di erogazione.

Per spostarsi tra le impostazioni è sufficiente toccare le frecce laterali

5.8.1 Preinfusione



Accedendo alle impostazioni di preinfusione è possibile impostare il tempo di accensione e di spegnimento della EV gruppo per ogni singola dose, realizzando così la preinfusione nella maniera desiderata.

Per attivare la preinfusione è sufficiente toccare l'icona sotto la scritta wetting che da 

cambierà in 

.

Per regolare gli intervalli di accensione e spegni-

mento dell'EV gruppo bisogna agire sui rispettivi tasti + e -.
Toccando sull'icona "Syncronize" è possibile unificare la preinfusione per tutte le dosi con l'impostazione visualizzata.

5.9 Programmazioni dosi

Per regolare le dosi nelle macchine DE, agire come segue:
premere il tasto erogazione continua /programmazione/stop 

tenerlo premuto sino a quando il led corrispondente comincia ad accendersi ad intermittenza segnalando (la macchina non deve erogare acqua) l'avvio della funzione di programmazione che ha una durata di 4 secondi se non viene premuto un tasto da programmare.
Attivare l'erogazione di un qualsiasi tasto della pulsantiera



per cominciare la programmazione che verrà memorizzata quando si selezionerà di nuovo il tasto per arrestare l'erogazione.
Ripetere tale operazione per tutti i tasti al fine di programmare le dosi desiderate.
Programmando il primo gruppo di sinistra la programmazione si trasmette automaticamente agli altri gruppi. Per effettuare programmazioni diverse tra un gruppo e l'altro programmarli singolarmente (da SX a DX).

5.10 Accensione luci

La macchina per caffè espresso ARCADIA è dotata di un dispositivo di illuminazione frontale e posteriore. Per attivare l'illuminazione, premere l'interruttore (Fig. 01; pos. 2) posto sotto il basamento.

5.11 Erogazione caffè in bricco
(Fig. 09)

É possibile erogare il caffè direttamente in un bricco o in una tazza alta.
Per effettuare questa operazione, rimuovere la griglia di appoggio, come indicato in Fig. 09, e quindi posizionare la tazza ed erogare il caffè come precedentemente descritto.

5.12 Lavaggio gruppi

Mantenendo premuto il tasto



premere:

Lavaggio normale



si attiverà il programma lavaggio gruppi (5 erogazioni consecutive di circa 10 secondi l'una).

Lavaggio intenso



si attiverà il programma lavaggio gruppi (10 erogazioni consecutive di circa 10 secondi l'una).

Da attivare solo dopo aver inserito il portafiltro con il filtro cieco in dotazione. Per interrompere il programma premere un tasto qualsiasi.
Questo programma deve essere utilizzato per pulire il circuito idraulico del gruppo, come descritto nel capitolo 6.3 nelle pulizie giornaliere.

5.13 Manometro
(Fig. 10)

La macchina è dotata di manometro analogico attraverso il quale è possibile controllare la pressione esercitata dalla pompa durante l'erogazione. A pompa ferma il manometro indica la pressione di rete.

6 - MANUTENZIONE

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate.

6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina ai getti d'acqua. Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica.
In caso di danneggiamento al cavo di alimentazione elettrica, evitare assolutamente di sostituirlo in modo autonomo, eseguire le operazioni di Messa in sicurezza della macchina ed contattare il servizio di assistenza tecnica.
Messa in sicurezza della macchina:
per operazioni di manutenzione e/o malfunzionamenti e pulizia: portare la leva del sezionatore onnipolare dalla rete, della rete elettrica, in posizione di riposo "0" e/o staccare la spina di collegamento alla rete elettrica; chiudere il rubinetto di intercettazione dell'acqua primaria e se presente chiudere il rubinetto di intercettazione dell'impianto a gas. Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, indossando guanti protettivi per le mani.

Condizione per gestire al meglio l'apparecchio:

- la temperatura ambiente deve essere compresa tra +5 °C e +32 °C. Nel caso in cui la macchina sia stata esposta a temperature inferiori a 0 °C agire nel seguente modo:
- assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a +15°C prima di effettuare l'accensione.
- la pressione dell'acqua primaria deve essere compresa tra 0 e 6 bar (0 - 0,6 MPa). La pressione è anche visibile dal manometro pompa (Fig. 10 avente la scala 0-20 bar (0 – 2,0 MPa).

6.2 Pulizia della macchina



Avvertenze:
Per una migliore qualità del prodotto e in accordo con le normative vigenti, all'avvio quotidiano della macchina, effettuare il ricambio dell'acqua contenuta in caldaia e nei circuiti.

Questi consigli sono indicativi, la variazione dei periodi di manutenzione e pulizia dipende dall'uso della macchina.

Dopo ogni utilizzo

1) Pulire la lancia vapore.
2) Pulire il portafiltro e i filtri.

Quotidianamente

1) Pulire la griglia poggiatazze e la bacinella di scarico.
2) Pulire la carrozzeria.
3) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione (Fig. 07).
4) Effettuare il lavaggio automatico.
5) Immergere i portafiltri e i filtri in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, usare un panno o una spugna per rimuoverlo.



Per il lavaggio e la pulizia non utilizzare solventi, detergenti o spugne abrasive ma solamente prodotti specifici per macchine da caffè. Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o detergenti neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere la macchina alla linea elettrica. Per il lavaggio della griglia poggiatazze e della vaschetta di scarico usare acqua.

6.3 Pulizia circuito idraulico

Terminata l'installazione idraulica/elettrica, eseguire un ciclo completo di risciacquo seguendo le operazioni riportate ai punti A e/o B.



Avvertenze:
Per l'uso dei comandi della macchina (rubinetti, gruppo erogazione, interruttori, ecc.) fare riferi-

mento ai relativi paragrafi contenuti nel presente libretto.
L'introduzione nel serbatoio di prodotti chimici, decalcificanti, aceto e/o anche solo acido citrico, pur se diluiti, compromette la durata dei componenti della macchina. Qualsiasi prodotto si usi che non sia acqua fresca fa automaticamente decadere qualunque garanzia.
Utilizzare acqua potabile durezza ideale in gradi francesi circa 6°F; non utilizzare mai acqua calda.

A - Alla prima accensione o dopo un prolungato periodo di inutilizzo della macchina (circa 7 giorni)

1) Accensione macchina, carico acqua in caldaia e riscaldamento come descritto nei paragrafi 5.1 e 5.2 presenti nel libretto istruzioni della macchina.
2) Attendere 12 ore.
3) Eseguire un'erogazione di almeno 30 secondi con il portafiltro agganciato ma privo di caffè per permettere il ricambio dell'acqua nello scambiatore.
4) Spegnere la macchina e scaricare completamente l'acqua in caldaia azionando il rubinetto acqua e quello vapore in un contenitore resistente al calore con capacità di almeno 1 litro.

B - Dopo una sosta di almeno 4 ore

1) Erogare acqua dal rispettivo rubinetto per 5 secondi.
2) Eseguire un'erogazione con il portafiltro agganciato ma privo di caffè per almeno 15 secondi.

6.4 Manutenzione e cambio filtro

La macchina per caffè espresso Arcadia permette di impostare un promemoria automatico che avvisa quando è il momento di effettuare la manutenzione ordinaria della macchina e/o la sostituzione o rigenerazione del filtro acqua (non venduto con la macchina).
Per impostare questi contatori è necessario:
1) Aprire il menu a tendina
2) Accedere alle impostazioni
3) Scorrere con le frecce laterali fino a raggiungere "maintenance" o "water Filters"
4) Toccare la relativa icona
5) Impostare il numero di erogazioni o di litri voluto affinché l'avviso compaia

Avvertenza:
Per disabilitare i promemoria è necessario impostarli a valore zero.



6.5 Corretto smaltimento del prodotto

(rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)



Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.
Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore a verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.
Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
Mancata erogazione del vapore dall'apposito tubetto	L'ugello del tubo vapore è tappato; stapparlo con l'aiuto di uno spillo. Questo problema è legato all'inserimento del beccuccio nel latte.	Pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo.
Perdite dal portafiltro	Cause possibili: 1 -La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostata. 2 -Il portafiltro è posizionato malamente sul gruppo.	Pulire con lo spazzolino fornito in dotazione. Qualora il problema dovesse ripresentarsi è necessario chiamare un tecnico specializzato
Difficoltà nel posizionamento del portafiltro sull'anello agganciatore	Il problema può essere causato dall'eccessiva dose di caffè presente nel portafiltro.	Diminuire la quantità del caffè nel portafiltro.
Posizionamento anormale del portafiltro una volta posto sul gruppo	Il manico del portafiltro una volta serrato sul gruppo risulta più spostato a destra del solito. La guarnizione sottocoppa è usurata.	Chiamare un tecnico specializzato per la sostituzione della guarnizione sottocoppa.
Il flusso del caffè è scarso	Il caffè viene erogato goccia a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1 -La macinatura del caffè è troppo fine. 2 -Il caffè posto nel portafiltro è troppo pressato. 3 -La dose posta nel portafiltro è eccessiva. 4 -La doccetta del gruppo è otturata. 5 -Il filtro nel portafiltro è otturato. 6 -La pressione erogata dalla pompa è bassa (< 9bar - 0,9 MPa), o non è funzionante.	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinatura e/o dosatura. Nei casi 4-6 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel 5° caso pulire il filtro o sostituirlo.

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
Il flusso del caffè è troppo abbondante	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1 -La macinatura del caffè è troppo grossa. 2 -Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato. 3 -La dose di caffè nel portafiltro è scarsa. 4 -La pressione erogata dalla pompa è troppo elevata (>10bar - 1 MPa).	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinatura e/o dosatura del caffè. Nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.
Il caffè erogato è troppo freddo	Cause possibili: 1 -Le tazze sono fredde. 2 -I portafiltri sono freddi. 3 -La macinatura del caffè è troppo fine. 4 -Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare). 5 -La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 bar (0,08 MPa). 6 -Il gruppo è freddo.	Nel caso 1 usare scaldatazze. Nel caso 2 tenere montato il portafiltro sul gruppo. Nel caso 3 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 4-5-6 chiamare un tecnico specializzato.
Il caffè erogato è tiepido	Il caffè erogato è tiepido anche se la pressione rilevata è normale tra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). In questo caso la rilevazione della pressione è fittizia.	Chiamare un tecnico specializzato per controllare la valvola di sfiato. Comunque nel frattempo, per poter utilizzare la macchina, aprire il rubinetto del vapore (Fig. 01; pos. 1), la pressione della caldaia scenderà a zero, ciò causerà l'innesto della resistenza e l'aumento della temperatura. Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione della macchina.
Il caffè erogato è troppo caldo	Cause possibili: 1 -La pressione della caldaia è superiore a 1,3 bar (0,13 MPa). 2 -La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento. 3 -La macchina è stata installata in una posizione che non permette la circolazione d'aria.	Nel caso 1 chiamare un tecnico specializzato. Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
L'interruttore di erogazione caffè una volta selezionato, lampeggia	La dose di caffè programmata non viene rispettata, ma l'erogazione è continua.	Chiamare un tecnico specializzato.
Tutte le spie della pulsantiera lampeggiano, la macchina da caffè è completamente bloccata	1 - Controllare se la rete idrica funziona e se il rubinetto dell'allacciamento alla rete è aperto. 2 - L'anomalia si verifica per la mancanza di acqua in caldaia	Per il punto 1 effettuare le verifiche. Per il punto 2 richiedere l'intervento di un tecnico.
Il caffè non viene erogato	Il caffè non viene erogato ed il pulsante corrispondente alla dose selezionata lampeggia.	Selezionate il pulsante d'erogazione caffè, senza portafiltro, e controllare che il flusso d'acqua sia continuo. Se il flusso è continuo il problema è: a) nella macinatura del caffè, troppo fine; b) nel portafiltro otturato. In questo caso immergere lo stesso in acqua calda con le apposite pastiglie detergenti. In ogni altro caso contattare un tecnico specializzato.
Deposito di caffè sul fondo della tazza	Cause possibili: 1 - Macinatura del caffè troppo fine. 2 - Il portafiltro è sporco internamente o il filtro è danneggiato. 3 - Le macine del macinino sono usurate. 4 - Pressione della pompa elevata (> 10bar - 1 MPa).	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro. Nei casi 3-4 è necessario l'intervento di un tecnico.

Il presente Manuale di Istruzioni, è una pubblicazione originale emessa dalla G. BEZZERA S.R.L., è possibile richiedere una copia autorizzata del presente manuale collegandosi al sito WEB: www.bezzera.com nella sezione contatti.

INDEX

1 - WARNINGS

1.1 General warnings 32
1.2 Intended use 33

2 - TRANSPORT

2.1 Packaging 33
2.2 Machine handling 33
2.3 Storage 33

3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Operating cycle description 34
3.2 Commands description 34
3.2.1 Control pannel description 34
3.3 Technical data 34

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings 35
4.2 Plant requirements 35
4.2.1 Electrical connection 35
4.2.2 Water connection 35
4.2.3 Drainage connection 35
4.3 Water softener instructions 35
4.4 Equipotential connection 36

5 – MACHINE USE

5.1 Machine switch-on and boiler filling 36
5.2 Heating 36
5.3 Coffee preparation 36
5.4 Steam dispensing 37
5.5 Hot water dispensing 37
5.6 Machine switch-off 37
5.7 Display Interface 37
5.7.1 Home page 37
5.7.2 Group settings 38
5.7.3 Steam boiler settings 38
5.8 Machine settings 38
5.8.1 Pre-infusion 38
5.9 Doses programming 39
5.10 Lights switch-on 39
5.11 Coffee pot dispensing 39
5.12 Group washing 39
5.13 Pressure gauge 39

6 - MAINTENANCE

6.1 Safety rules 40
6.2 Machine cleaning 40
6.3 Hydraulic circuit cleaning 40
6.4 Maintenance and filter change 41
6.5 Correct disposal of the product 42

7 - TROUBLESHOOTING

Problem/Diagnosys/Solution/Advices 43

1 - WARNINGS

1.1 General warnings



- The electric and water systems must be set up by the user, according to the indications in chapter 4 of this "Machine installation" booklet.
- The installer cannot, under any circumstances, modify the existing system set up by the user.
- This instructions booklet represents an integral part of the machine and must be read carefully by the user before using the machine.
- Store the booklet for future consultation.
- The machine is delivered without water inside the boiler to avoid possible damage caused sub-zero temperatures.
- Make sure the electric system is earthed
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine bare foot.
- Do not connect the power cable to makeshift extension cords and similar.
- Do not disconnect the machine from the mains power by pulling the power cable.
- Do not use the machine if the power cable is rolled up.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under the supervision of a person who is responsible for their safety or they have been instructed in how to use the appliance.
- Keep the appliance and the cable out of the reach of children under eight years old.
- This appliance should not be used by children under eight years old.
- This appliance may be used by children over eight years old.
- Children must not play

with the appliance.
- **Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.**
- **To avoid water getting inside the machine, place the cups on the cup warmer with the hollow side facing the top.**
- **The machine is not intended for outdoor use.**
- **The machine is intended for professional use only.**

1.2 Intended use

The ARCADIA espresso coffee machine is built to make espresso coffee, to produce hot water to make tea, chamomile and other infusions, to produce steam and heat up beverages (milk, hot chocolate, cappuccino, punch, etc.).
This machine was conceived exclusively for the aforesaid uses.
All other uses are deemed improper and, therefore, prohibited by the manufacturer. The manufacturing firm will not be deemed liable for damages caused by the improper use of the espresso coffee maker.

2 - TRANSPORT

2.1 Packaging

The ARCADIA espresso coffee machine is packaged in a cardboard box on a pallet, after being protected with expanded polyurethane shaped moulds.



Warnings:
- After removing the machine from the packaging, check that it is intact and all the parts have been supplied.
- The packaging must never be left within reach of children and must be disposed at designated waste facilities.
- If any damage to the machine is detected or if any parts are missing, do not use the machine and immediately notify the local dealer.

2.2 Machine handling

The espresso coffee machine can be handled with a pallet truck or a fork lift.

2.3 Storage

The machine, which has been previously packaged properly, must be stored in a dry place with temperature between +5 and +30°C and relative humidity not higher than 70%.
Do not stack more than four boxes on top of each other.

3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Operating cycle description

The water arriving from the mains through a motor pump, adjusted to a pressure between 9 and 10 bar (0.9 – 1 MPa), goes through a pressure relief valve, adjusted to 12 bar (1.2 MPa), allowing both the boiler and the heat exchanger to be filled. The water in the boiler, heated by a resistor, in turn heats the water in the heat exchanger, which, thanks to a drip riser, is sent to the group in order to brew the coffee by means of an electronically-controlled valve.

3.2 Commands description

(Fig. 01 - Fig. 08)

1 Steam knob
2 Light switch
3 Keypad for dispensing coffee/water
4 Steam wand
5 Hot water tap
6 Boiler drain plug
7 Portafilter
8 TFT Touch screen Display
9 Machine power switch
10 Motor-driven pressure gauge
11 Blind filter
12 1 cup filter
13 2 cup filter

3.2.1 Controls pannel description

(Fig. 06)

a Regualr coffee pre-selection key
b Long coffee pre-selection key
c Double regular coffee pre-selection key
d Double long coffee pre-selection key
e Continuous/stop key
f Tea key

3.3 Technical data (Fig. 02)

The ARCADIA espresso coffee maker is built in 1 to 3 group versions.
The 2 group version is described in this booklet; however, the instructions for use and the layout of the controls are the same for the other versions.
The A-weighted sound pressure level of the coffee machine is less than 70dB.

		ARCADIA	**ARCADIA**	**ARCADIA**
		1 GROUP	2 GROUPS	3 GROUPS
Power supply	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz		
Resistance	V~	110		
Nominal power	W	1650	3000	3500
Resistance	W	1400	2600	3000
Power supply	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz		
Resistance	V~	230		
Nominal power	W	2250	3400	5500
Resistance	W	2000	3000	5000
Width "A"	mm	644	824	1034
Depth "B"	mm	565	565	565
Height "C"	mm	525	525	525
Net weight	kg	48	60	76
Gross weight (pallets)	kg	61	73	92
Water input connector		G 3/8"		
Drain connector		G 3/4"		

4 – MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings

Installation must be carried out by qualified person, according to the instructions supplied by the manufacturer and in compliance with current laws.
The machine should be located and installed in a place where the use and maintenance are performed exclusively by qualified person.
The machine can be used in places set up for staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; holiday farm houses; by clients in hotels, motels and other types of accommodation; bed and breakfast settings; etc.

4.2 Plant requirements

Prepare the machine's support on a flat horizontal, even, dry, smooth, sturdy, stable surface positioned at such a height that the cup warming surface is over 150 cm from the ground
Do not use water jets, or install in places where water jets are used.
To guarantee regular operation, the device must be installed in places where the temperature is between +5 and +32°C and the humidity does not exceed 70%.
If the machine is exposed to temperatures below + 0 °C, proceed as follows:
- ensure that the machine has passed 24 hours in a place where temperature is higher than + 15 °C before turning it on.

The machine is powered by electricity and it needs the following to operate:
- electrical connection.
- water connection.
- drainage connection.

4.2.1 Electrical connection



Warnings:
- The electrical connection must be done by qualified person.
- The wiring must be done in compliance with current laws and earthed.

The machine is supplied with a power cord without a plug; for a permanent electrical connection between the appliance and the mains electricity, fit a safety omnipolar switch with a minimum opening between the contacts of overvoltage category III, suitably sized for the load and in compliance with the current regulations in force.

4.2.2 Water connection

(Fig. 03)

Make sure that the water supply line is connected to a drinking water network with operating pressure between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa).
If the water network pressure is above 6 bar (0,6 MPa), install a pressure reducer
Provide a water shut-off valve upstream of the machine's connection.
The water inlet pipe (Fig. 0\3; pos. 1) has a G 3/8" thread.



Warning: Do not open the screw-on cap and boiler exhaust valve: risk of scalding. Use only the new inlet pipe supplied.

4.2.3 Drainage connection

(Fig. 03)

Connect the rubber discharge pipe provided (Fig. 03; pos. 2) to the G 3/4" connector and to a pre-installed open or serviceable drainage tape.

4.3 Water softener instructions

(Fig. 04)

Prepare the machine connection as indicated in Figure 4.
For use and maintenance, refer to the instructions for the water softener

A – Connect to the water inlet pipe
B – Connect to the mains drinking water

4.4 Equipotential connection

(Fig. 05)

This bonding, required by some regulations, avoids electric potential differences between earthed devices installed in the same room. This appliance has a terminal located under the base to connect an external conductor, with a ring terminal to insert between two nuts with a nominal section in compliance with current legislation.

5 – MACHINE USE

5.1 Machine switch-on and boiler filling

Open the water shut-off valve.
Bring the lever of the omnipolar power switch to the "ON" position.
When the switch (Fig. 01; pos. 9) is pressed in the "ON" position (light on)

the boiler starts to fill; after filling for 120 seconds, the machine enters an alarm state, the LED lights on the key pad flash and the water supply to the boiler is cut off. Turn the switch to the "OFF" position (light off)

and repeat the operation by pressing the same switch a few times until the pump has completely filled the boiler and shuts off.

5.2 Heating

When the minimum level is reached, the boiler and groups heating elements will be activated.
Wait until the pressure gauge on the display indicates a pressure of 1.2 bar (0.12 MPa) before using the machine.
To make sure that the machine has reached the correct thermal balance between pressure and temperature, open the steam valve (Fig.01; pos. 1) and release the steam into the drip basin 2 or 3 times.

5.3 Coffee preparation

Warnings:
- Do not remove the filter-holder when the device is on: risk of burns.
- Do not touch directly the metal part of the filter-holder and group: risk of burns.
- The standard doses for the filters are 8 grams for one dose and 16 grams for two doses.

1) Remove the filter-holder from the dispensing group.
2) Load the filter-holder with ground coffee, press the coffee taking care not to get the edge of the filter-holder dirty.
3) Start running without the filter-holder for about 2/3 seconds MAX (GROUP FLUSH)
4) Re-insert the filter-holder into its slot.
5) Act on the coffee dispensing control by pressing one of the buttons



(Fig. 06) based on which dose is required.
To change the programming of doses, follow the instructions indicated in paragraph 5.9 of this booklet.
The machine is pre-configured for continuous output:
1) start the dispensing by pressing the continuous dispensing key



2) stop the dispensing once the desired amount quantity has been reached, by pressing the continuous dispensing key again.

Warning:
The machine has an automatic safety device that stops continuous output after the third consecutive litre.

5.4 Steam dispensing

1) To prevent the liquid being sucked back into the boiler, discharge the steam by turning the knob (Fig. 01; pos. 1).
2) Insert the steam wand (Fig. 01; pos. 4) into the container holding the liquid to heat.
3) Turn the steam valve knob (Fig. 01 pos. 1). The amount of steam dispensed depends on how far the tap is opened: the further the tap is opened, the greater the amount of steam dispensed.
4) Once you have finished dispensing the steam, close the tap, remove the container holding the liquid and immediately clean any heated liquid residue from the steam wand with a wet cloth.
5) Release the steam (approximately 2/3 seconds) by turning the knob (Fig. 01; pos. 1) to clean the inside of the steam wand as well.

Warning:
Do not touch the steam wand directly because it is hot.

5.5 Hot water dispensing

1) Position the water container under the dispenser (Fig. 01; pos. 5).
2) Press the button



to extract the amount of water required.
If a mixer is included, the water temperature can be changed by turning the adjustment screw (hot water closed MAX - open mixed) (Fig. 11).
Closed screw corresponds to the maximum hot water temperature while opening the screw produces water mixed at the desired temperature.

Warning:
Do not touch the spout directly because it is hot.

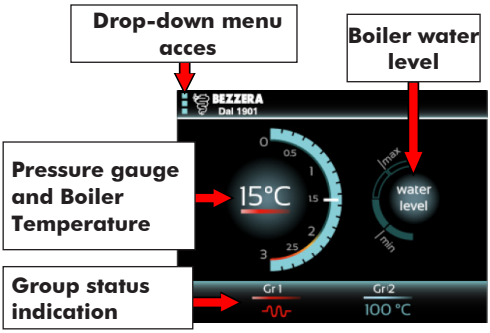
5.6 Machine switch-off

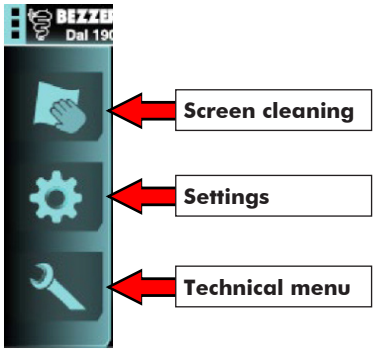
1) Close the water shut-off valve.
2) Press the switch (Fig. 01; pos. 9) in pos. “OFF” (light off).
3) Set the switch of the omnipolar disconnector, of the electric mains to the "0" rest position.
4) Release the pressure from the steam tap.

5.7 Display Interface

The Arcadia DE PID is equipped with a 3.5" touch screen TFT display which can be used to interface with the machine and to act on a number of settings.
When the machine is turned on, there is a splash screen showing the software versions of the electronic components.
After a few seconds, the home page is automatically displayed.

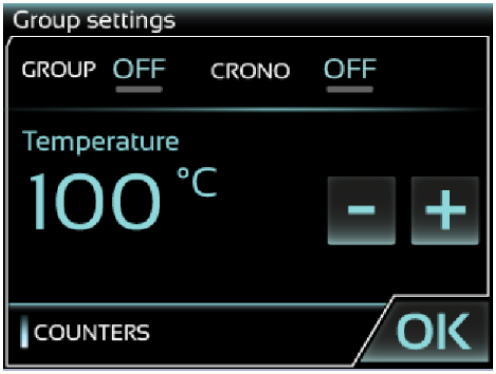
5.7.1 Home page





5.7.2 Group settings

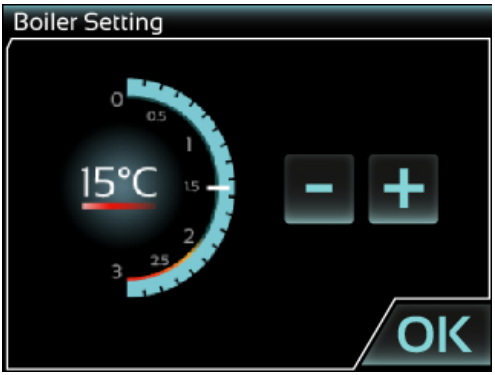
Touching the group status display (paragraph 5.7.1) you can acces to the group setting menu



On this menu it is possible to set the group temperature acting on the + and - buttons choosing in a temperature range between + 85°C and +110°C.

From this menu it is also possible to:
- Switch the group heating on or off by touching the "group" icon
- Enable or disable the dispensing timer by touching the "chrono" icon
- Access the dispensing counters menu by touching the "counters" icon

5.7.3 Steam boiler settings



Touching the temperature display to access the boiler settings menu, on this menu it is possible to adjust the desired tea water and steam temperature in a range between +110°C and +130°C simply by pressing the + and - keys.

5.8 Machine settings

From the drop-down menu, accessible from the home page, it is possible to access the settings menu (see paragraph 5.7.1)

From the settings menu it is possible to:
- Choose the temperature unit by touching the indication of the desired scale (Celsius or Fahrenheit)
- Enable or disable the dose modification
- Set the desired pre-infusion intervals
- Set the counters for warnings relating to maintenance and replacement of water filter (see paragraph 6.4)
- Enable or disable the password to access the settings menu
- View the dispensing counters.

To move between settings simply touch the side arrows

5.8.1 Pre-infusion



By accessing the pre-infusion settings it is possible to set the solenoid goup on and off time for each single dose, thus obtaining the pre-infusion in the desired manner.
To activate the pre-infusion simply touch the icon under the word wetting that will change from OFF to ON.
To adjust the switch-on and switch-off intervals of the solenoid group, press the respective + and - keys.
Touching the "Syncronize" icon it is possible to unify the pre-infusion for all the doses with the setting

displayed.

5.9 Doses programming

To adjust the doses of DE machine, do the following:
press the continuous output/programming/stop key 

keep it pressed until the relevant light starts flashing, signalling (the machine must not supply water) the beginning of the programming function which lasts 4 seconds if a key to program is not pressed.
Activate the output of any key of the keyboard



to start programming which will be memorised when the key is pressed again to stop output.
Repeat these procedures for all keys to programme the desired doses.
By programming the first group on the left, the settings will be automatically transmitted to the other groups. To set different programming between one group and the other, set them individually (from LEFT to RIGHT).

5.10 Lights switch-on

The ARCADIA espresso coffee machine has a front and rear lighting device. To turn the lights on, press the switch (Fig. 01; pos. 2) located under the base.

5.11 Coffee pot dispensing

(Fig. 09)

Coffee can be dispensed directly into a pot or tall cup.
To perform this procedure, remove the base grille, as shown in Fig. 09, then position the cup and dispense the coffee as previously described.

5.12 Group washing

Press and hold the key



press:

Normal cleaning



the group washing program is activated (5 consecutive shots, each one of approx. 10 seconds).

Intense cleaning



the group washing program is activated (10 consecutive shots, each one of approx. 10 seconds).

Activate only after fitting the portafilter with the blind filter provided. To stop the program press any key.
This program must be used to clean the hydraulic circuit of the group, as described in chapter 6.3 in daily cleaning.

5.13 Pressure gauge

(Fig. 10)

The machine is equipped with an analogue pressure gauge through which it is possible to control the pressure exerted by the pump during dispensing. With the pump stopped, the pressure gauge indicates the mains pressure.

6 - MAINTENANCE

Follow the maintenance instructions indicated below to operate the machine correctly.

6.1 Safety rules

Do not clean the machine with jets of water. Do not immerse the machine in water when cleaning.
If the machine malfunctions, do not attempt to repair it yourself and immediately contact technical support.
If the power cord is damaged, do not replace it yourself. Perform the safety measures below and contact the technical support.
Machine safety measures:
for any maintenance work and/or faults and cleaning operations: place the omnipolar mains switch in the idle "0" position and/or disconnect the mains plug. Close the mains water supply and, if present, close the mains gas supply.
Do any cleaning/maintenance work when the machine is cold and wear protective gloves.

Conditions for best machine operation:

- the room temperature must be between +5°C and +32°C. If the machine has been exposed to sub-zero temperatures, follow the instructions given below:
- ensure that the machine has been in a place where the temperature is higher than +15°C for 24 hours before turning it on.
- the mains water pressure must be between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa). The pressure is also indicated on the pump pressure gauge (Fig. 10 with the scale 0-20 bar (0 – 2.0 MPa).

6.2 Machine cleaning

Warnings:
For the best results and in compliance with current regulations, change the water in the boiler and pipes at when starting the machine every day.

This advice is for indication purposes only: maintenance and cleaning schedules depend on the use of the machine.

After each use

1) Clean the steam lance.
2) Clean the filter-holder and filters.

Daily

1) Clean the cup rack and the drip tray.
2) Clean the body.
3) Clean the group's gasket with the brush provided (Fig. 07).
4) Perform an automatic wash.
5) Immerse the filter-holders and filters in boiling water for a few minutes to promote the dissolving of any coffee oils and use a cloth or sponge to remove them.

For washing and cleaning, do not use solvents, detergents or abrasive sponges. Only use specific products for coffee machines. Wash the bodywork using a cloth soaked in water and/or neutral detergent, taking care to dry the surface well before reconnecting the machine to the mains electricity. Use water to wash the cup rack and the drip tray.

6.3 Hydraulic circuit cleaning

Once the hydraulic/electrical installation has been completed, carry out a complete rinsing cycle following the operations described in points A and/or B.

Warnings:
for use of the machine controls (valves, dispensing group, switches, etc.) refer to the relative sections contained in this manual.

The introduction into the tank of chemicals, descaling agents, vinegar and/or even citric acid, even if diluted, compromises the life of the machine components. Any product used that is not fresh water will automatically void any warranty. Use ideal hardness drinking water, in French degrees approximately 6°F; never use hot water.

A - Upon initial ignition or after a prolonged period of inactivity of the machine (approximately 7 days)

1) Machine ignition, boiler water supply and heating as described in sections 5.1 and 5.2 in the machine instruction manual.
2) Wait 12 hours.
3) Perform dispensing of at least 30 seconds with the filter-holder connected but without coffee to allow the exchange of water in the exchanger.
4) Turn off the machine and completely drain the water in the boiler, by operating the water and steam tap, into a heat-resistant container with a capacity of at least 1 litre.

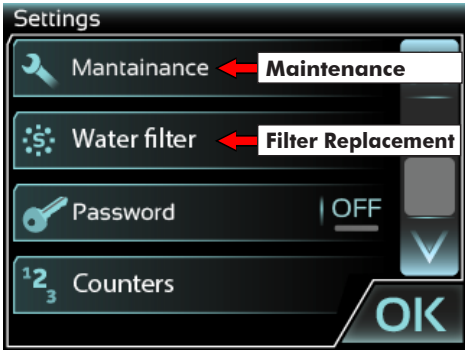
B - After a stop of at least 4 hours

1) Dispense water from the respective tap for 5 seconds.
2) Perform dispensing with the filter-holder connected but without coffee for at least 15 seconds.

6.4 Maintenance and filter change

The Arcadia espresso machine allows setting of an automatic reminder that prompts when it is time to perform routine maintenance of the machine and/or replacement or topping up of the water filter (not sold with the machine).
To set up these counters proceed as follows:
1) Open the drop-down menu
2) Access the settings
3) Scroll with the side arrows until reaching "maintenance" or "water filters"
4) Touch the relevant icon
5) Set the number of dispensings or litres desired to activate the prompt

Warning:
To disable the prompts, set them to zero.



6.5 Correct disposal of the product

(electric and electronic waste)

(Applicable in the countries of the European Union and in those with waste sorting systems)



The label affixed on the product and on the documents indicates that the product must be disposed of with other domestic waste at the end of its life cycle.
To avoid any damages to the environment or health caused by improper waste disposal, the user must separate this product from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Domestic users should contact the reseller from whom they purchased the product or the relevant office in their area to obtain all information about waste sorting and recycling of this type of product.
Corporate users should contact their supplier to check the terms and conditions of the purchase agreement.
This product must not be disposed of with other industrial waste.

7 - TROUBLESHOOTING

Problem	Troubleshooting Solution	Advice
No steam output from the wand.	The tip of the steam wand is clogged; unclog it with needle. This problem is caused by the way the tip is put into the milk.	Clean the steam tip after each use.
Leaks from portafilter	Possible causes: 1 – The group head gasket is worn or encrusted. 2 – The portafilter is incorrectly inserted in the group.	Clean it using the brush supplied. Should the problem occur again, call a specialised technician
Difficulty in inserting the portafilter on the group head	The problem can be caused by an excessive dose of coffee in the portafilter.	Decrease the quantity of coffee in the portafilter.
Incorrect position of the portafilter once inserted in the group	Once inserted on the group, the handle of the portafilter has shifted to the right. The group head gasket is worn.	Call a specialised technician to replace the group head gasket.
The flow of coffee is scarce.	The coffee is dispensed drop by drop, the output time is too long and the quality of it is not good, the cream is dark. Possible causes: 1 -The coffee is ground too finely. 2 -The coffee has been pressed too firmly in the portafilter. 3 -The dose in the portafilter is excessive. 4 -The group shower head is clogged. 5 -The portafilter filter basket is clogged. 6 -The pressure supplied by the pump is low (< 9 bar – 0.9 MPa) or does not work.	In cases 1-2-3, the problem can be solved by adjusting the grinding and/or dosing In cases 4-6, contact a technician. In case 5, clean or replace the filter.

Problem	Troubleshooting Solution	Advice
The flow of coffee is excessive.	The coffee is dispensed too quickly and the cream is lighter than usual. Possible causes: 1 -The coffee is ground too coarsely. 2 -The coffee in the portafilter has not been pressed firmly enough. 3 -The dose in the portafilter is too small. 4 -The pressure released by the pump is too high (> 10bar - 1 MPa).	In cases 1-2-3, adjust the grinding and/or dosing of coffee. In case 4, contact a technician.
The coffee dispensed is too cold.	Possible causes: 1 - The cups are cold. 2 -The portafilters are cold. 3 -The coffee is ground too finely. 4 -The machine water circuit is dirty (limescale). 5 -The boiler pressure is lower than 0.8 bar (0.08 MPa) 6 -The group is cold.	In the 1st case, use the cup warmers. In the 2nd case, keep the portafilter inserted on the group. In the 3rd case, adjust the grinding of the coffee. In cases 4-5-6, call a specialised technician.
The coffee dispensed is warm	The coffee dispensed is warm even if the pressure is normal, between 1 and 1.2 bar (0.1 – 0.12 MPa). In this case, the pressure detected is false.	Call a specialised technician to check the bleed valve. Meanwhile, to use the machine, open the steam tap (Fig. 01; pos. 1); the boiler's pressure will drop to zero, thus activating the resistor and increasing the temperature. Perform this operation daily when turning on the machine.
The coffee dispensed is too hot.	Possible causes: 1 -The boiler pressure is higher than 1.3 bar (0.13 MPa) 2- The machine is covered by something that prevents it from cooling. 3 -The machine was installed in a position that does not allow air circulation.	In the 1st case, call a specialised technician. In cases 2-3, reset the machine cooling conditions.

Problem	Troubleshooting Solution	Advice
The coffee dispensing switch flashes once selected	The set dose of coffee is not followed, and the output is continuous.	Contact a specialised technician.
All lights of the keypad are flashing, the coffee maker is completely blocked	1 - Check if the mains water is working and if the tap connected to the mains is open. 2 - The fault is due to the lack of water inside the boiler	For point 1, do the checks. For point 2, call a technician.
No coffee is dispensed.	No coffee is dispensed and the key for the selected dose is flashing.	Select the coffee dispensing key, without the portafilter, and check that the water flow is continuous. If the flow is continuous, the problem is: a) the coffee is ground too finely; b) the portafilter is clogged. In this case, immerse it in hot water with specific detergent tablets. For any other problem, contact a specialised technician.
Coffee deposits on the bottom of the cup	Possible causes: 1 - the coffee is ground too finely. 2 - the portafilter is dirty inside or the filter is damaged. 3 - The grinding discs are worn. 4 - High pump pressure (> 10bar - 1 MPa).	Case 1 can be solved by adjusting the grinder correctly. In case 2, clean the portafilter or replace the filter. In cases 3-4, contact a technician.

This Instructions Manual is an original publication issued by G. BEZZERA S.R.L. S.R.L., an authorised copy of this manual can be requested from the web site: www.bezzera.com in the Contacts section.

SOMMAIRE

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Mises en garde générales 47
1.2 Utilisation prévue 48

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage 48
2.2 Manutention de la machine 48
2.3 Stockage 48

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement 49
3.2 Description des commandes 49
3.2.1 Description des panneaux de commande 49
3.3 Données techniques 49

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements 50
4.2 Préparation de la machine pour l'installation 50
4.2.1 Raccordement au réseau électrique 50
4.2.2 Raccordement au réseau d'eau 50
4.2.3 Raccordement à l'évacuation 50
4.3 Instructions concernant l'adoucisseur 50
4.4 Branchement équipotentiel 51

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Allumage de la machine et chargement de l'eau dans la chaudière 51
5.2 Chauffage 51
5.3 Préparation du café 51
5.4 Distribution de vapeur 52
5.5 Prélèvement d'eau chaude 52
5.6 Extinction de la machine 52
5.7 Interface Afficheur 52
5.7.1 Page d'accueil 52
5.7.2 Programmations groupe 53
5.7.3 Programmations chaudière vapeur 53
5.8 Programmations machine 53
5.8.1 Pré-infusion 54
5.9 Programmations des doses 54
5.10 Éclairage lumières 54
5.11 Distribution du café dans une carafe 54
5.12 Lavage des groupes 54
5.13 Manomètre 55

6 - MAINTENANCE

6.1 Consignes de sécurité 55
6.2 Nettoyage de la machine 55
6.3 Nettoyage du circuit hydrique 56
6.4 Maintenance et remplacement du filtre 56
6.5 Elimination correcte du produit 57

7 - DEPANNAGE

Problème/Diagnostic/Solution/Conseils 58

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Mises en garde générales



- **L'installation électrique et hydraulique doit être préparée par l'utilisateur conformément aux indications du chapitre 4 de ce manuel « Installation de la machine »**
- **L'installateur ne peut en aucun cas modifier l'installation préexistante réalisée par l'utilisateur.**
- **Ce manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement par l'utilisateur avant la mise en service de la machine.**
- **Conserver le manuel pour toute future consultation.**
- **La machine est livrée sans eau dans la chaudière afin d'éviter tout dommage possible à cause du gel.**
- **Effectuer correctement la mise à la terre de l'installation électrique.**
- **Ne pas toucher la machine avec les mains et les pieds humides et/ou mouillés.**
- **Ne pas utiliser la machine avec les pieds nus.**
- **Ne pas brancher le cordon d'alimentation électrique à des rallonges volantes et similaires.**
- **Ne pas débrancher la machine de la ligne électrique en tirant le cordon d'alimentation.**
- **Ne pas faire fonctionner la machine avec le cordon d'alimentation enroulé.**
- **L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou ayant une expérience et/ou des compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ne soient instruites sur l'utilisation de l'appareil.**
- **Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**

- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans.**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- **Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.**
- **Pour éviter toute infiltration d'eau à l'intérieur de la machine, remettre les tasses sur le chauffe-tasses avec la partie creuse tournée vers le haut.**
- **La machine n'est pas destinée à être utilisée à ciel ouvert.**
- **La machine est exclusivement destinée à un usage professionnel.**

1.2 Utilisation prévue

La machine à café expresso ARCADIA est construite pour effectuer la distribution de café expresso, pour produire de l'eau chaude pour la réalisation de thés, camomilles et autres infusions, pour produire de la vapeur et pour chauffer des boissons (lait, chocolat, punch, etc.).
Cette machine a été conçue uniquement et exclusivement pour les usages indiqués ci-dessus.
Toutes les autres utilisations sont à considérer comme incorrectes et par conséquent interdites par le constructeur. Le constructeur ne pourra pas être tenu responsable en cas de dommages découlant de l'utilisation incorrecte de la machine à café expresso.

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine à café expresso ARCADIA, préalablement protégée par un profil en polyuréthane expansé, est emballée dans une boîte en carton avec palette.



Avertissements :
- Après avoir retiré la machine de l'emballage, vérifier son état et s'assurer de la présence de toutes les pièces.
- Les emballages ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et doivent être éliminés dans les décharges.
- En cas de dommages sur la machine ou d'absence de pièces, ne pas utiliser la machine et avertir immédiatement le concessionnaire le plus proche.

2.2 Manutention de la machine

La machine à café expresso peut être déplacée à l'aide d'un transpalette ou d'un chariot élévateur.

2.3 Stockage

La machine correctement emballée doit être stockée dans un endroit sec, avec une température comprise entre +5 et +30 °C et une humidité relative non supérieure à 70%.
Une superposition maximale de quatre boîtes est admise.

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement

L'eau provenant du réseau d'eau, par l'intermédiaire d'une motopompe réglée à une pression comprise entre 9 et 10 bar (0,9 - 1 MPa), passe à travers une vanne de surpression réglée à 12 bar (1,2 MPa) permettant le chargement de la chaudière et de l'échangeur. L'eau de la chaudière, chauffée par une résistance, chauffe à son tour l'eau dans l'échangeur, à partir duquel elle est envoyée vers le groupe au moyen d'un tube d'aspiration, et, une vanne commandée électriquement en permet le passage pour l'infusion du café.

3.2 Description des commandes

(Fig. 01 - Fig. 08)

1 Robinet vapeur
2 Bouton lumières
3 Boîtier de commande distribution café/eau
4 Buse vapeur
5 Buse à eau chaude
6 Bouchon d'évacuation de la chaudière
7 Porte filtre
8 Écran tactile TFT
9 Bouton d'allumage de la machine
10 Manomètre motopompe
11 Filtre borgne
12 Filtre 1 tasse
13 Filtre 2 tasses

3.2.1 Description des panneaux de commande

(Fig. 06)

a Bouton de présélection du café normal
b Bouton de présélection du café allongé
c Bouton de présélection double dose café normal
d Bouton de présélection double dose café allongé
e Bouton de distribution continue/programmation/arrêt
f Bouton thé

3.3 Données techniques (Fig. 02)

La machine à café expresso ARCADIA est construite dans les versions de 1 à 3 groupes.
Ce manuel décrit la version à 2 groupes ; toutefois, les instructions d'utilisation et la disposition des commandes sont également valables pour les autres versions.
Le niveau de pression acoustique pondéré A de la machine est inférieur à 70dB

		ARCADIA	**ARCADIA**	**ARCADIA**
		1 GROUPE	2 GROUPES	3 GROUPES
Alimentation	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz		
Résistance	V~	110		
Puissance Installée	W	1650	3000	3500
Résistance	W	1400	2600	3000
Alimentation	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz		
Résistance	V~	230		
Puissance Installée	W	2250	3400	5500
Résistance	W	2000	3000	5000
Largeur « A »	mm	644	824	1034
Profondeur « B »	mm	565	565	565
Hauteur « C »	mm	525	525	525
Poids net	kg	48	60	76
Poids brut (palettes)	kg	61	73	92
Raccord chargement		G 3/8"		
Raccord évacuation		G 3/4"		

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies par le constructeur et aux Lois en vigueur.
La machine doit être placée et installée dans un lieu où l'utilisation et l'entretien ne seront effectués que par un personnel qualifié.
Il est possible d'utiliser la machine dans des lieux aménagés comme espace cuisine dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ; gîtes ruraux, par les clients des hôtels, des motels et autres bâtiments de type résidentiel ; dans les bed and breakfast ; etc.

4.2 Préparation de la machine pour l'installation

Placer la machine sur un plan horizontal bien nivelé, sec, lisse, robuste, stable, placé de manière à ce que le chauffe-tasses se trouve à plus de 150 cm du sol.
Ne pas utiliser de jets d'eau, ni installer dans des lieux où des jets d'eau sont utilisés.
Pour garantir le fonctionnement normal, la machine doit être installée dans des lieux où la température est comprise entre +5°C et +32°C et l'humidité ne dépasse pas les 70%.
Si la machine est exposée à des températures inférieures à + 0°C, agir comme suit :
- s'assurer que la machine ait passé 24 heures dans un lieu où la température est supérieure à + 15°C avant d'effectuer l'allumage.

La machine est alimentée en électricité et a besoin pour son fonctionnement de :
- raccordement au réseau électrique.
- raccordement au réseau d'eau.
- raccordement au circuit d'évacuation.

4.2.1 Raccordement au réseau électrique



Avertissements :
- Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un personnel qualifié.
- L'installation doit être réalisée conformément aux lois en vigueur et dotée d'une mise à la terre.

La machine est dotée d'un cordon d'alimentation dépourvu de fiche ; lors du branchement permanent au réseau, interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire de protection avec ouverture minimale entre les contacts de la catégorie de surtension III, dimensionné en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur.

4.2.2 Raccordement au réseau d'eau
(Fig. 03)

S'assurer que la ligne d'alimentation en eau soit raccordée à un réseau d'eau potable ayant une pression de service comprise entre 0 et 6 bar (0 - 0,6 MPa).
Si la pression du réseau d'eau est supérieure à 6 bar (0,6 MPa), installer un réducteur de pression.
Installer un robinet d'arrêt d'eau en amont du raccord de la machine.
Le tuyau de chargement de l'eau (Fig. 03 ; pos. 1) est fourni avec un filetage G 3/8".



Avertissement : Ne jamais ouvrir le bouchon fileté et le robinet d'évacuation de la chaudière ; risque de brûlures. Utiliser exclusivement le tuyau de chargement neuf fourni.

4.2.3 Raccordement à l'évacuation
(Fig. 03)

Connecter le tuyau d'évacuation en caoutchouc (Fig. 03 ; pos. 2) fourni, au raccord de G 3/4" et à une évacuation à siphon ouvert ou pouvant être inspecté, préalablement installé.

4.3 Instructions concernant l'adoucisseur
(Fig. 04)

Préparer le raccordement de la machine comme spécifié en Figure 4.
Pour l'utilisation et l'entretien, consulter les instructions relatives à l'adoucisseur

A - Connecter au raccord de chargement de l'eau

B - Connecter au réseau d'eau potable

4.4 Branchement équipotentiel

(Fig. 05)

Ce branchement, prévu par certaines normes, sert à éviter les différences de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans le même local. Cet appareil est doté d'une borne placée sous la base pour le branchement d'un conducteur externe, avec cosse à œil à insérer entre les deux écrous, ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur.ueur.

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Allumage de la machine et chargement de l'eau dans la chaudière

Ouvrir le robinet d'arrêt d'eau.
Mettre le levier du disjoncteur omnipolaire du réseau électrique, sur la position de marche (ON).
En mettant l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 9) sur la position « ON » (voyant  allumé)

le chargement de l'eau dans la chaudière démarre ; au bout de 120 secondes de chargement, la machine se met en alarme, les voyants du clavier de commande s'allument par intermittence et le chargement de l'eau dans la chaudière s'interrompt ; remettre l'interrupteur sur « OFF » (voyant  éteint)

et répéter l'opération en agissant sur le même interrupteur plusieurs fois jusqu'à ce que la pompe ait totalement chargé la chaudière, en ne démarrant plus.

5.2 Chauffage

Quand le niveau minimum est atteint, la résistance de la chaudière et des groupes de distribution démarrent.
Attendre que le manomètre visualisé sur l'afficheur indique une pression de 1,2 bar (0,12 MPa) avant d'utiliser la machine.
Pour s'assurer que la machine ait atteint l'équilibre thermique correct entre pression et température, ouvrir le robinet vapeur (Fig.01 ; pos. 1) et décharger 2 ou 3 fois la vapeur dans le bac d'évacuation.

5.3 Préparation du café



Avertissements :
- Ne pas enlever le porte-filtre quand l'appareil est en marche : risque de brûlures.
- Ne pas toucher directement la partie métallique du porte-filtre et du groupe : risque de brûlures.
- Les doses standard pour les filtres sont de 8 grammes pour une dose et de 16 grammes pour deux doses.

1) Extraire le porte-filtre su groupe de distribution.
2) Remplir le porte-filtre de café moulu, presser le café en faisant attention de ne pas salir le bord du porte-filtre.
3) Lancer une distribution sans porte-filtre pendant environ 2/3 secondes max (GROUPE RINÇAGE).
4) Remettre le porte-filtre dans son siège.
5) Agir sur la commande de distribution du café en appuyant sur l'un des boutons



(Fig. 06) en fonction de la dose à distribuer.
Pour modifier la programmation des doses, suivre les instructions figurant dans le paragraphe 5.9 de ce manuel.
La machine est également prévue pour la distribution continue :
1) lancer la distribution en appuyant sur la touche de distribution continue 
2) arrêter la distribution lorsque la quantité souhaitée est obtenue, en appuyant de nouveau sur la touche de distribution continue.



Avertissement :
La machine est dotée d'un dispositif de sécurité automatique qui arrête la distribution continue après le troisième litre consécutif.

5.4 Distribution de vapeur

1) Pour éviter l'aspiration de liquide vers la chaudière, évacuer la vapeur en agissant sur la poignée du robinet (Fig. 01 ; pos. 1).
2) Introduire la lance vapeur (Fig. 01 ; pos. 4) dans le récipient contenant le liquide à chauffer.
3) Tourner la poignée du robinet vapeur (Fig. 01 pos. 1). La quantité de vapeur distribuée est proportionnelle à l'ouverture du robinet ; plus le robinet est ouvert, plus la quantité de vapeur distribuée est importante.
4) À la fin de la distribution de vapeur, fermer le robinet, enlever le récipient contenant le liquide, et nettoyer immédiatement la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer les résidus du liquide chauffé.
5) Évacuer la vapeur (environ 2/3 secondes) en agissant sur la poignée du robinet (Fig.01 ; pos. 1) pour effectuer le nettoyage interne du tuyau.



Avertissement :
Ne pas toucher directement la buse vapeur : risque de brûlure.

5.5 Prélèvement d'eau chaude

1) Placer le récipient pour l'eau sous le distributeur (Fig. 01 ; pos. 5).
2) Appuyer sur le bouton



pour prélever la quantité d'eau nécessaire.
Dans les situations où l'utilisation du mitigeur est prévue, il est possible de modifier la température de l'eau en agissant sur la vis de réglage (fermée : eau chaude MAX - ouverte : mitigée) (Fig. 11).
La vis fermée correspond à la température maximum de l'eau chaude alors qu'en ouvrant la vis, on obtient de l'eau mitigée à la température désirée.



Avertissement :
Ne pas toucher directement le distributeur : risque de brûlure.

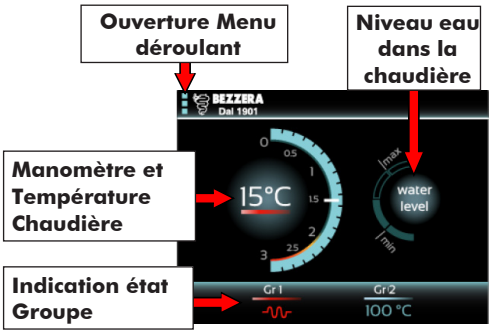
5.6 Extinction de la machine

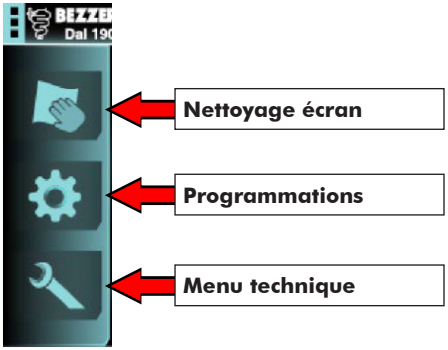
1) Fermer le robinet d'arrêt de l'eau.
2) Appuyer sur l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 9) sur. « OFF » (voyant  éteint).
3) Mettre l'interrupteur du disjoncteur multipolaire du réseau électrique en position de repos « 0 ».
4) Évacuer la pression résiduelle du robinet vapeur.

5.7 Interface Afficheur

Arcadia DE PID est équipée d'un afficheur TFT à écran tactile de 3,5" à travers lequel il est possible de s'interfacer avec la machine et d'agir sur certaines programmations.
Lors de la mise en marche de la machine, l'afficheur visualise une page de garde (splash screen) qui reporte les versions logiciel des composants électroniques.
Après quelques secondes, la page d'accueil s'affiche automatiquement.

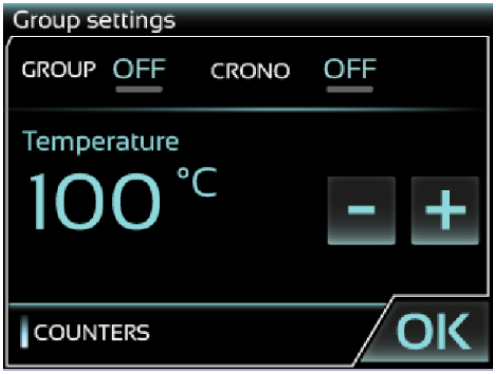
5.7.1 Page d'accueil





5.7.2 Programmations groupe

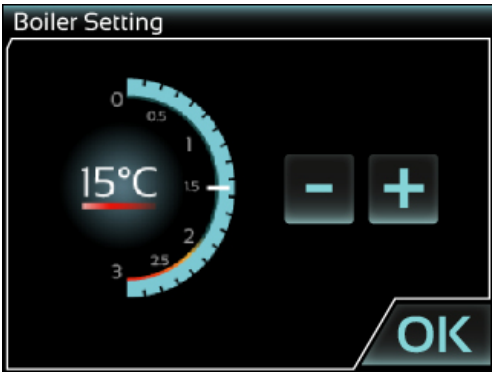
En touchant sur l'indication état groupe (paragraphe 5.7.1), on accède à la page vidéo de programmations du groupe



Cette page vidéo permet de programmer la température du corps groupe en agissant sur les touches + et - en choisissant dans une plage de températures qui vont de +85°C à +110°C.

Il est possible aussi, à partir de cette page, de :
- Allumer ou éteindre le réchauffement du groupe en touchant l'icône « group »
- Exclure ou rallumer le temporisateur de distribution en touchant l'icône « crono »
- Accéder à la page vidéo des compteurs distributions en touchant l'icône « counters »

5.7.3 Programmations chaudière vapeur



En touchant sur l'indication de température, on accède à la page vidéo de programmation de la chaudière ; il est possible, sur cette page, de régler la température désirée de l'eau pour le thé et pour la vapeur, dans une plage qui va de +110°C à +130°C en agissant simplement sur les touches + et – .

5.8 Programmations machine

Depuis le menu déroulant, accessible sur la page d'accueil, il est possible d'accéder au menu de Programmations (voir paragraphe 5.7.1)

Depuis le menu de Programmations, il est possible de :
- Choisir l'unité de mesure de la température en touchant l'indication de l'échelle désirée (Celsius ou Fahrenheit)
- Valider ou exclure la modification des doses
- Programmer les intervalles de pré-infusion voulus
- Programmer les compteurs pour les rappels de maintenance et de remplacement du filtre eau (voir paragraphe 6.4)
- Valider ou exclure le mot de passe pour accéder au menu Programmations
- Afficher les compteurs de distribution.

Pour se déplacer parmi les programmations, il suffit de toucher les flèches latérales

5.8.1 Pré-infusion



E accédant aux programmations de pré-infusion, il est possible de configurer le temps de démarrage et d'arrêt de l'électrovanne du groupe pour chaque dose, en réalisant ainsi la pré-infusion comme on le désire.
Pour actionner la pré-infusion, il suffit de toucher l'icône située sous l'inscription wetting qui passera de OFF à ON.
Pour régler les intervalles de démarrage et d'arrêt de l'électrovanne groupe, il faut agir sur les touches respectives + et -.
En touchant l'icône « Syncronize », il est possible d'unifier la pré-infusion pour toutes les doses avec la programmation affichée.

5.9 Programmations des doses

Pour régler les doses sur les machines DE, agir comme suit :
appuyer sur le bouton de distribution continue/ programmation/arrêt 
le maintenir enfoncé jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à s'allumer par intermittence pour signaler (la machine ne doit pas distribuer d'eau) le démarrage de la fonction de programmation qui a une durée de 4 secondes si aucun bouton à programmer n'est enfoncé.
Activer la distribution de n'importe quel bouton du boîtier de commande



pour commencer la programmation qui sera mémorisée lors de la nouvelle sélection du bouton pour arrêter la distribution.
Répéter cette opération pour tous les boutons afin de programmer les doses souhaitées.
En programmant le premier groupe de gauche, la programmation se transmet automatiquement aux autres groupes. Pour effectuer des programmations différentes entre les groupes, il faut les programmer individuellement (de GAUCHE à DROITE).

5.10 Éclairage lumières

La machine à café expresso ARCADIA est dotée d'un dispositif d'éclairage avant et arrière. Pour activer l'éclairage, appuyer sur l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 2) placé sous la base.

5.11 Distribution du café dans une carafe

(Fig. 09)

Il est possible de distribuer le café directement dans une carafe ou dans une grande tasse.
Pour réaliser cette opération, enlever la grille d'appui de la façon indiquée en Fig. 09, puis placer la tasse et distribuer le café de la façon précédemment décrite.

5.12 Lavage des groupes

En maintenant le bouton enfoncé



appuyer sur :

Lavage normal



le programme lavage des groupes s'activera (5 distributions consécutives d'environ 10 secondes chacune).

Lavage intense



le programme lavage des groupes s'activera (10 distributions consécutives d'environ 10 secondes chacune).

A activer uniquement après avoir monté le porte-filtre avec le filtre borgne fourni. Pour interrompre le programme, appuyer sur n'importe quel bouton. Ce programme doit être utilisé pour nettoyer le circuit hydraulique du groupe, comme décrit dans le chapitre 6.3 dans les nettoyages quotidiens.

5.13 Manomètre

(Fig. 10)

La machine est munie d'un manomètre analogique à travers lequel il est possible de contrôler la pression exercée par la pompe durant la distribution. Quand la pompe est fermée, le manomètre indique la pression de réseau.

6 - MAINTENANCE

Pour permettre le fonctionnement correct de la machine, suivre les instructions de maintenance indiquées ci-après.

6.1 Consignes de sécurité

Ne pas soumettre la machine aux jets d'eau. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour son nettoyage.
En cas de dysfonctionnement de la machine, éviter toute tentative de réparation autonome et contacter immédiatement le service d'assistance technique.
En cas d'endommagement du câble d'alimentation électrique, éviter absolument de le remplacer de manière autonome, réaliser les opérations de Mise en sécurité de la machine et contacter le service d'assistance technique.
Mise en sécurité de la machine :
pour des opérations de maintenance et/ou des dysfonctionnements et le nettoyage ; mettre le levier du disjoncteur omnipolaire du réseau électrique en position de repos, sur « 0 » et/ou débrancher la fiche de branchement au réseau électrique ; fermer le robinet d'arrêt de l'eau primaire et, si présent, fermer le robinet d'arrêt du circuit de gaz.
Effectuer le nettoyage.la maintenance avec la machine froide, en portant des gants de protection pour les mains.

Condition pour gérer l'appareil de la meilleure façon possible :

- la température ambiante doit être comprise entre +5 °C et +32 °C. Si la machine a été exposée à des températures inférieures à 0 °C, agir comme suit :
- s'assurer que la machine ait passé 24 heures dans un lieu où la température est supérieure à +15°C avant d'effectuer l'allumage.
- la pression de l'eau primaire doit être comprise entre 0 et 6 bars (0 - 0,6 MPa). La pression est également visible par l'intermédiaire du manomètre de la pompe (Fig. 10 qui présente une échelle de 0-20 bars (0 – 2,0 MPa).

6.2 Nettoyage de la machine



Avertissements :
Pour une meilleure qualité du produit et conformément aux normes en vigueur, effectuer le changement de l'eau contenue dans la chaudière et dans les circuits lors de l'allumage quotidien de la machine.

Ces conseils sont indicatifs, la variation des périodes de maintenance et de nettoyage dépend de l'utilisation de la machine.

Après chaque utilisation

1) Nettoyer la lance vapeur.
2) Nettoyer le porte-filtre et les filtres.

Tous les jours

1) Nettoyer la grille d'appui des tasses et le bac d'évacuation.
2) Nettoyer la carrosserie de la machine.
3) Nettoyer le joint du groupe à l'aide de la brosse fournie en dotation (Fig. 07).
4) Effectuer le lavage automatique.
5) Plonger les porte-filtres et les filtres dans l'eau bouillante pendant quelques minutes pour favoriser la dissolution des graisses du café, utiliser un chiffon ou une éponge pour l'éliminer.

Pour le lavage et le nettoyage, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants ou d'éponges abrasives, mais uniquement des produits spécifiques pour machines à café. Laver la carrosserie en utilisant un chiffon imprégné d'eau et/ou des nettoyants neutres en prenant soin de bien sécher la surface avant de rebrancher la machine à la ligne électrique. Pour le lavage de la grille d'appui des tasses et du bac d'évacuation, utiliser de l'eau.

6.3 Nettoyage du circuit hydrique

Quand l'installation hydrique/électrique est terminée, effectuer un cycle complet de rinçage e suivant les opérations reportées aux points A et/ou B.

Avertissements :
Pour l'usage des commandes de la machine (robinets, groupe de distribution, interrupteurs, etc.), se référer aux paragraphes relatifs contenus dans ce livret.
L'introduction dans le réservoir de produits chimiques, anti-calcaire, de vinaigre et/ou même seulement d'acide citrique, même dilués, compromet la durée des composants de la machine. Tout produit utilisé autre que de l'eau fraîche fait déchoir automatiquement toute garantie.
Utiliser de l'eau potable (dureté idéale en degrés français : 6°F) ; ne jamais utiliser d'eau chaude.

A - Lors de la première mise en marche ou après une longue période d'arrêt de la machine (7 jours environ)

1) Mise en marche machine, chargement d'eau dans la chaudière et réchauffement, comme décrit aux paragraphes 5.1 et 5.2 présents dans le livret d'instructions de la machine.
2) Attendre 12 heures.
3) Effectuer une distribution d'au moins 30 secondes avec le porte-filtre enclenché mais sans café pour permettre le flux d'eau dans l'échangeur.
4) Éteindre la machine et vider entièrement l'eau contenue dans la chaudière, en actionnant le robinet d'eau et celui de la vapeur, dans un récipient résistant à la chaleur et ayant une capacité d'au moins 1 litre.

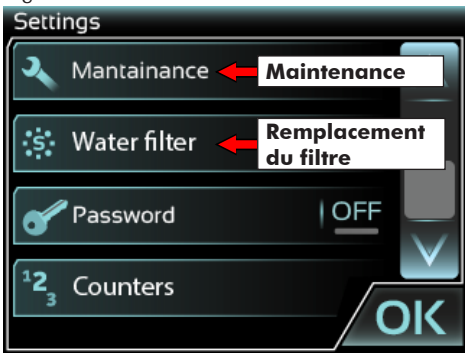
B - Après une pause d'au moins 4 heures

1) Distribuer de l'eau depuis le robinet respectif pendant 5 secondes.
2) Effectuer une distribution avec le porte-filtre enclenché mais sans café pendant au moins 15 secondes.

6.4 Maintenance et remplacement du filtre

La machine à café expresso Arcadia permet de programmer un rappel automatique qui avise quand il est temps d'effectuer la maintenance ordinaire de la machine et/ou le remplacement ou la régénération du filtre eau (non vendu avec la machine).
Pour programmer ces compteurs, il est nécessaire de :
1) Ouvrir le menu déroulant
2) Accéder aux programmations
3) Faire défiler le menu avec les flèches latérales jusqu'à l'option « maintenance » ou « water Filters »
4) Toucher l'icône relative
5) Programmer le nombre de distributions ou de litres désiré pour que le rappel apparaisse

Avertissement :
Pour exclure les rappels, il est nécessaire de les programmer sur zéro.



6.5 Elimination correcte du produit

(déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans les pays avec un système de tri sélectif)



La marque figurant sur le produit ou sur sa documentation indique que le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets domestiques à la fin du cycle de vie. Pour éviter tout dommage environnemental et sanitaire causé par la mise au rebut incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et à le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
Les utilisateurs domestiques sont invités à contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté ou le bureau local préposé pour toutes les informations relatives au tri sélectif et au recyclage pour ce type de produit.
Les utilisateurs professionnels sont invités à contacter leur fournisseur et à vérifier les termes et les conditions du contrat de vente.
Ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets commerciaux.

7 - DEPANNAGE

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Absence de distribution de la vapeur par le tube dédié	La buse du tube à vapeur est bouchée ; la déboucher à l'aide d'une aiguille. Ce problème est lié à l'insertion du bec dans le lait.	Nettoyer le bec vapeur après chaque utilisation.
Fuites du porte-filtre	Causes possibles : 1 -Le joint est usé ou sale. 2 -Le porte-filtre est mal placé sur le groupe.	Nettoyer à l'aide de la brosse fournie. Si le problème se répète, il est nécessaire d'appeler un technicien spécialisé.
Difficulté pour placer le porte-filtre sur l'anneau d'accrochage	Le problème peut provenir de la dose excessive de café présente dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
Position anormale du porte-filtre une fois sur le groupe.	Le manche du porte-filtre, une fois serré sur le groupe, est plus à droite que d'habitude. Le joint est usé.	Appeler un technicien spécialisé pour remplacer le joint.
Le débit de café est faible	Le café coule au goutte à goutte, le temps de distribution est trop long et la qualité n'est pas bonne, a une crème foncée. Causes possibles : 1 -La mouture du café est trop fine. 2 -Le café dans le porte-filtre est trop pressé. 3 -La dose placée dans le porte-filtre est excessive. 4 -La douchette du groupe est bouchée. 5 -Le filtre dans le porte-filtre est bouché. 6 -La pression distribuée par la pompe est faible (< 9bar - 0,9 MPa), ou la pompe ne fonctionne pas.	Dans les cas 1-2-3, le problème peut être résolu en réglant correctement la mouture et/ou le dosage. Dans les cas 4-6 il est nécessaire de faire intervenir un technicien. Dans le 5ème cas, nettoyer ou remplacer le filtre.

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le débit de café est trop abondant	Le café coule trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude. Causes possibles : 1 - La mouture du café est trop grosse. 2 - Le café dans le porte-filtre n'est pas assez pressé. 3 - La dose de café placée dans le porte-filtre est insuffisante. 4 - La pression distribuée par la pompe est trop élevée (>10bar - 1 MPa).	Dans les cas 1-2-3, il est possible d'intervenir sur la mouture et/ou le dosage du café. Dans le cas 4 il est nécessaire de faire intervenir un technicien.
Le café distribué est trop froid	Causes possibles : 1 - Les tasses sont froides. 2 - Les porte-filtres sont froids. 3 - La mouture du café est trop fine. 4 - Le circuit d'eau de la machine est sale (calcaire). 5 - La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 bar (0,08 MPa). 6 - Le groupe est froid.	Dans le cas 1 utiliser le chauffe-tasses. Dans le cas 2 laisser le porte-filtre monté sur le groupe. Dans le cas 3 modifier la mouture du café. Dans les cas 4-5-6 appeler un technicien spécialisé.
Le café distribué est tiède	Le café distribué est tiède même si la pression lue est normale, entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). Dans ce cas, la lecture de la pression est fausse.	Appeler un technicien spécialisé pour contrôler la soupape de sécurité. Entre-temps, pour pouvoir utiliser la machine, ouvrir le robinet à vapeur (Fig. 01 ; pos. 1), la pression de la chaudière descendra à zéro, entraînant ainsi le déclenchement de la résistance et l'augmentation de la température. Réaliser cette opération tous les jours au démarrage de la machine.
Le café distribué est trop chaud	Causes possibles : 1 - La pression de la chaudière est supérieure à 1,3 bar (0,13 MPa). 2 - La machine est couverte par quelque chose qui en empêche le refroidissement. 3 - La machine a été installée à un endroit qui ne permet par la circulation de l'air.	Dans le cas 1 appeler un technicien spécialisé. Dans les cas 2-3 rétablir les conditions de refroidissement de la machine.

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le bouton de distribution du café clignote une fois sélectionné	La dose de café programmée n'est pas respectée, mais la distribution continue.	Appeler un technicien spécialisé.
Tous les voyants du boîtier de commande clignotent, la machine à café est totalement bloquée	1 - Contrôler si le réseau d'eau fonctionne et si le robinet du raccordement au réseau est ouvert. 2 - L'anomalie est présente en raison de l'absence d'eau dans la chaudière	Pour le point 1, effectuer les vérifications Pour le point 2 demander l'intervention d'un technicien.
Le café ne coule pas	Le café ne coule pas et le bouton correspondant à la dose sélectionnée clignote.	Sélectionner le bouton de distribution du café, sans porte-filtre, et contrôler que le débit d'eau soit continu. Si le débit est continu, le problème est : a) dans la mouture du café, trop fine ; b) dans le porte-filtre, bouché. Dans ce cas-là, plonger le porte-filtre dans l'eau chaude avec les pastilles nettoyantes prévues à cet effet. Pour les autres cas, contacter un technicien spécialisé.
Dépôt de café au fond de la tasse	Causes possibles : 1 - Mouture du café trop fine. 2 - Le porte-filtre est sale à l'intérieur ou le filtre est abimé. 3 - Les meules du moulin sont usées. 4 - Pression de la pompe élevée (>10bar - 1 MPa).	Le cas 1 pourra être résolu avec un réglage correct du moulin. Pour le cas 2, nettoyer ou remplacer le porte-filtre. Dans les cas 3-4 il est nécessaire de faire intervenir un technicien.

Ce Manuel d'Instructions est une publication originale éditée par G. BEZZERA S.R.L. S.R.L. ; il est possible d'en demander une copie autorisée en se connectant sur le site Internet : www.bezzera.com, dans la section contacts.

INHALT

1 - HINWEISE

1.1 Allgemeine Hinweise 62
1.2 Vorgesehener Einsatz 63

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung 63
2.2 Handling der Maschine 63
2.3 Lagerung 63

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHIINE

3.1 Beschreibung des Betriebszyklus 64
3.2 Beschreibung der Bedienelemente 64
3.2.1 Beschreibung der Bedienblende 64
3.3 Technische Daten 64

4 - INSTALLATION DER MASCHIINE

4.1 Hinweise 65
4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installation 65
4.2.1 Anschluss an das Stromnetz 65
4.2.2 Anschluss an das Wassernetz 65
4.2.3 Abwasseranschluss 65
4.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter 65
4.4 Potentialausgleichsanschluss 66

5- BEDIENUNG DER MASCHIINE

5.1 Einschaltung der Maschine und Wasserbefüllung des Kessels 66
5.2 Erhitzung 66
5.3 Zubereitung des Kaffees 66
5.4 Dampfausgabe 67
5.5 Heißwasser-Entnahme 67
5.6 Ausschalten der Maschine 67
5.7 Benutzeroberfläche Display 67
5.7.1 Home-Bildschirm 67
5.7.2 Brühgruppen-Einstellungen 68
5.7.3 Dampfkessel-Einstellungen 68
5.8 Maschinen-Einstellungen 68
5.8.1 Vorbrühen (Preinfusion) 69
5.9 Dosier-Programmierung 69
5.10 Einschaltung der Beleuchtung 69
5.11 Ausgabe des Kaffees in eine Kanne 69
5.12 Rei nigung der Brühgruppen 69
5.13 Manometer 70

6 - WARTUNG

6.1 Sicherheitsvorschriften 70
6.2 Reinigung der Maschine 71
6.3 Reinigung des Wasserkreislaufs 71
6.4 Wartung und Filterwechsel 72
6.5 Korrekte Entsorgung des Produkts 72

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem/Diagnostik/Lösung/Ratschlägei 73

1 - HINWEISE

1.1 Allgemeine Hinweise



- **Die elektrischen und hydraulischen Anlagen müssen vom Benutzer gemäß den Angaben in Kapitel 4 des vorliegenden Handbuchs „Installation der Maschine“ vorbereitet werden.**
- **Der Installateur kann in keinem Fall die bereits bestehende, vom Kunden erstellte Anlage ändern.**
- **Die vorliegende Bedienungsanleitung ist grundlegender Bestandteil der Maschine und muss aufmerksam vor der Inbetriebname der Maschine selbst gelesen werden.**
- **Die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen aufbewahren.**
- **Die Maschine wird ohne Wasser im Heizkessel geliefert, um Beschädigungen durch Eisbildung zu vermeiden.**
- **Die elektrische Anlage muss geerdet sein.**
- **Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.**
- **Die Maschine nicht barfüßig verwenden.**
- **Das Stromkabel nicht an lose Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.**
- **Nicht am Kabel ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen.**
- **Die Maschine nicht mit zusammengerolltem Kabel benutzen.**
- **Dieses Gerät kann von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung und/oder notwendigen Kenntnis nur unter der Bedingung ihrer Überwachung durch einen Verantwortlichen für ihre Sicherheit oder ihrer vorhergehenden Anleitung zum Gebrauch des Geräts verwendet werden.**

- **Das Gerät und das Versorgungskabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.**
- **Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden.**
- **Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren verwendet werden.**
- **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Die Vorgänge der Reinigung und der Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.**
- **Um zu verhindern, dass Wasser in das Innere der Maschine läuft, die Tassen mit der hohlen Seite nach oben auf den Tassenwärmer stellen.**
- **Die Maschine ist nicht für den Einsatz im Freien bestimmt.**
- **Die Maschine ist ausschließlich für professionellen Gebrauch bestimmt.**

1.2 Vorgesehener Gebrauch

Die Espresso-Kaffeemaschine ARCADIA wurde für die Ausgabe von Espresso-Kaffee, die Produktion von Heißwasser für Tee, Kamillentee und andere Aufgussgetränke, die Dampferzeugung und das Erhitzen von Getränken (Milch, Schokolade, Cappuccino, Punsch usw.) entwickelt.
Diese Maschine wurde ausschließlich für die oben genannten Verwendungen konzipiert.
Alle anderen Verwendungen sind als unsachgemäß zu betrachten und daher vom Hersteller verboten. Die Herstellerfirma kann für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine entstehen, nicht haftbar gemacht werden.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine ARCADIA, wird vorbeugend mit Styroporschalen geschützt, in einer Kartonschachtel mit Palette verpackt.

Hinweise:
- Versichern Sie sich nach dem Auspacken der Maschine ihrer perfekten Unversehrtheit und der Anwesenheit des gesamten Zubehörs.
- Das Verpackungsmaterial muss fern von Kindern gehalten und in den entsprechenden Sammelstellen entsorgt werden.
- Falls Schäden an der Maschine festgestellt werden oder Zubehör fehlt, die Maschine nicht benutzen und umgehend den nächstliegenden Fachhändler benachrichtigen.

2.2 Handling der Maschine

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mittels Hubwagen oder Gabelstapler transportiert werden.

2.3 Lagerung

Die korrekt verpackte Maschine muss trocken, bei einer Temperatur von +5 bis +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 70% gelagert werden.
Es können maximal vier Schachteln übereinander gestapelt werden.

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHIINE

3.1 Beschreibung des Betriebszyklus

Das aus dem Wasserversorgungsnetz stammende Wasser gelangt über eine Motorpumpe, die auf 9 bis 10 bar eingestellt ist (0,9 - 1 MPa), in ein Überdruckventil, das auf 12 bar eingestellt ist (1,2 MPa) und erlaubt so die Befüllung des Heizkessels und des Austauschers. Das Wasser aus dem Kessel, das von einem Heizwiderstand erhitzt wird, erhitzt seinerseits das Wasser im Wärmetauscher, aus dem es mithilfe eines Saugrohrs an die Gruppe geschickt wird, ein elektrisch gesteuertes Ventil erlaubt den Durchlauf für den Kaffeeaufguss.

3.2. Beschreibung der Bedienelemente

(Abb. 01 - Abb. 08)

1 Dampfhahn
2 Lichtschalter
3 Bedienblende für die Ausgabe von Kaffee/ Wasser
4 Dampfrohr
5 Heißwasserauslauf
6 Wasserablassschraube des Kessels
7 Filterhalter
8 TFT-Touchscreen-Display
9 Schalter Ein/Aus der Maschine
10 Motorpumpen-Manometer
11 Blindfilter
12 Filter für 1 Tasse
13 Filter für 2 Tassen

3.2.1 Beschreibung der Bedienblende

(Abb. 06)

a Vorwahltaste normaler Kaffee
b Vorwahltaste verlängerter Kaffee
c Vorwahltaste Doppelte Dosis normaler Kaffee
d Vorwahltaste Doppelte Dosis verlängerter Kaffee
e Dauerausgabetaste/Programmierung/Stopp
f Taste Tee

3.3 Technische Daten (Abb. 02)

Die Espresso-Kaffeemaschine ARCADIA wird in den Ausführungen mit 1 bis 3 Gruppen erstellt.
In dieser Bedienungsanleitung ist sie in der Ausführung mit 2 Gruppen abgebildet. Dennoch gelten die Anleitungen für die Verwendung und die Anordnung der Bedienelemente auch für die anderen Ausführungen. Der A-gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dB.

		ARCADIA	**ARCADIA**	**ARCADIA**
		1 GRUPPE	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Speisung	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz		
Widerstand	V~	110		
Nennleistung	W	1650	3000	3500
Widerstand	W	1400	2600	3000
Speisung	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz		
Widerstand	V~	230		
Nennleistung	W	2250	3400	5500
Widerstand	W	2000	3000	5000
Breite "A"	mm	644	824	1034
Tiefe "B"	mm	565	565	565
Höhe "C"	mm	525	525	525
Nettogewicht	kg	48	60	76
Bruttogewicht (Paletten)	kg	61	73	92
Zulaufanschluss		G 3/8"		
Abflussanschluss		G 3/4"		

4 - INSTALLATION DER MASCHIINE

4.1 Hinweise

Die Installation muss von qualifiziertem Personal nach den vom Hersteller gelieferten Anleitungen und unter Berücksichtigung der geltenden Gesetze durchgeführt werden. .
Die Maschine muss an einem Ort aufgestellt und installiert werden, an dem der Betrieb und die Wartung ausschließlich durch qualifiziertes Personal erfolgen.
Es ist möglich, die Maschine in Küchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Agritourismus-Betrieben, bei Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, Bed and Breakfast, usw. zu verwenden.

4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installation

Die Unterlage der Maschine auf eine horizontale, nivellierte, trockene, glatte, robuste, stabile Fläche stellen, die so hoch positioniert ist, dass sich der Tassenwärmer auf einer Höhe von mindestens 150 cm vom Boden befindet.
Keine Wasserstrahlen verwenden, noch an Orten installieren, an denen Wasserstrahlen verwendet werden.
Damit ein normaler Betrieb garantiert ist, muss das Gerät an Orten aufgestellt werden, an denen die Temperatur zwischen +5°C und +32°C liegt und eine Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 70% besteht..
Sollte die Maschine Temperaturen unter 0°C ausgesetzt werden, ist wie folgt vorzugehen:
- sicherstellen, dass die Maschine sich mindestens 24 Stunden an einem Ort mit Temperatur über +15°C befand, bevor sie eingeschaltet wird.

Die Maschine wird elektrisch betrieben und benötigt für ihren Betrieb:
- den Anschluss an das Stromnetz.
- den Anschluss an das Wassernetz.
- den Abwasseranschluss.

4.2.1 Anschluss an das Stromnetz

Hinweise:
- Der Anschluss an das Stromnetz muss von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- Die Anlage muss nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften erstellt werden und über eine Erdung verfügen.

Die Maschine wird mit Versorgungskabel ohne Stecker geliefert. Bei dauerhaftem Anschluss an das Netz muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein allpoliger Schutzschalter eingebaut werden, dessen Kontaktöffnungsweite mindestens der Überspannungskategorie III entspricht und der gemäß der Belastung und der geltenden Vorschriften dimensioniert werden muss.

4.2.2 Anschluss an das Wassernetz

(Abb. 03)

Sicherstellen, dass die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck von 0 - 6 bar (0 - 0,6 MPa) angeschlossen ist.
Falls der Druck im Wassernetz über 6 bar (0,6 MPa) liegt, einen Druckminderer vorsehen.
Einen Absperrhahn vor dem Maschinenanschluss montieren.
Der Wasserzufuhrschlauch (Abb. 03; Pos. 1) besitzt ein Gewinde G 3/8".

Warnhinweis: Auf keinen Fall darf der Gewindezapfen und der Heizkessel-Abflusshahn geöffnet werden; Verbrennungsgefahr! Ausschließlich den neuen Zufuhrschlauch aus der Ausstattung verwenden.

4.2.3 Abwasseranschluss

(Abb. 03)

Den Abwasser-Gummischlauch (Abb. 03; Pos. 2) in der Ausstattung mit dem Anschlussstück G 3/4" verbinden und an einen bereits montierten offenen oder kontrollierbaren Siphon anschließen.

4.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter

(Abb. 04)

Die Maschine gemäß der Abbildung 4 anschließen.
Für Gebrauch und Wartung gelten die Ge-

brauchsanweisungen für den Wasserenthärter.

A - Mit dem Wasserzufuhrschlauch verbinden
B - An das Trinkwassernetz anschließen

4.4 Potentialausgleichsanschluss

(Abb. 05)

Die Funktion dieses Anschlusses, den einige Normen vorschreiben, besteht darin, Potentialunterschiede zwischen den Massen der im selben Raum installierten Geräte zu verhindern. Das Gerät besitzt eine Klemme unter dem Sockel für den Anschluss einer externen Leitung, mit Ösenanschluss, der zwischen den beiden Muttern eingesetzt werden muss, mit Nennquerschnitt gemäß den geltendenVorschriften.

5- BEDIENUNG DER MASCHIINE

5.1 Einschaltung der Maschine und Wasserbefüllung des Kessels

Den Wasserabsperrhahn öffnen.
Den Hebel des allpoligen Netztrennschalters auf die Betriebsposition (ON) stellen.
Wenn man den Schalter (Abb. 01; Pos. 9) in die Position "ON" (Kontrolllampe  leuchtet auf) drückt,

wird der Kessel mit Wasser befüllt; nach 120 Sekunden schaltet sich die Maschine auf Alarm, die LED der Bedienblende blinken und die Wasserzufuhr in den Kessel wird unterbrochen; den Schalter auf "OFF" zurückstellen (Kontrolllampe  schaltet sich aus)

Tippen Sie die Schaltfläche so oft an, bis die Pumpe den Kessel vollständig befüllt hat und sich nicht mehr einschaltet.

5.2 Erhitzung

Nach Erreichen des Mindestfüllstands wird der Widerstand des Kessels und der Brühgruppen aktiviert.
Die Maschine erst dann verwenden, wenn auf dem Display ein Druck von 1,2 bar (0,12 MPa) angezeigt wird.
Um sicherzustellen, dass die Maschine ein thermisches Gleichgewicht zwischen Druck und Temperatur erreicht hat, den Dampfhahn (Abb. 01: Pos. 1) öffnen und 2 oder 3 Mal Dampf in die Abtropfschale ablassen.

5.3 Zubereitung des Kaffees



Hinweise:
- Den Filterhalter nicht abnehmen, wenn die Maschine in Betrieb ist: Verbrennungsgefahr.
- Die Metallteile des Filterhalters und der Gruppe nicht direkt berühren: Verbrennungsgefahr.
- Die Standarddosierungen für die Filter betragen 8 Gramm für eine Dosis und 16 Gramm für zwei Dosen.

1) Entfernen Sie den Filterhalter von der Brühgruppe.
2) Befüllen sie den Filterhalter mit gemahlenem Kaffee, drücken Sie den Kaffee an, wobei darauf zu achten ist, dass der Rand des Filterhalters sauber bleibt.
3) Starten Sie eine ungefähr 2/3 Sekunden lange Wasserausgabe ohne Filterhalter (GROUP FLUSH).
4) Filterhalter wieder korrekt positionieren.
5) Schalten Sie die Kaffeeausgabe ein, indem Sie auf eine der Tasten



(Abb. 06) für die Ausgabe der gewünschten Dosis drücken.
Um die Programmierung der Dosierungen zu ändern, müssen die im Abschnitt 5.9 des vorliegenden Handbuchs angegebenen Anweisungen befolgt werden.
Die Maschine ist auch für die Dauerausgabe geeignet:
1) Die Ausgabe durch Drücken der Taste für die Dauerausgabe starten 
2) Drücken Sie die Dauerausgabetaste erneut, um die Ausgabe bei Erreichen der gewünschten Menge zu stoppen.

Warnhinweis:
Die Maschine ist mit einer automatischen Sicherheitsvorrichtung ausgerüstet, welche die Dauerausgabe nach drei aufeinander folgenden Litern abschaltet.

5.4 Dampfausgabe

1) Damit keine Flüssigkeiten in den Kessel zurückgelangen, lassen Sie unter Betätigung des Dampf-Drehknopfs Dampf ab (Abb. 01; Pos. 1).
2) Führen Sie das Dampfrohr (Abb. 01; Pos. 4) in den Behälter mit der zu erhitzenden Flüssigkeit ein.
3) Dampf-Drehknopf drehen (Abb. 01; Pos. 1). Die ausgegebene Dampfmenge ist proportional zur Öffnung des Hahns; je weiter der Hahn geöffnet wird, desto größer ist die Menge des ausgegebenen Dampfes.
4) Schließen Sie den Hahn am Ende der Dampfausgabe, entfernen Sie den Flüssigkeitsbehälter und reinigen Sie das Dampfrohr sofort mit einem feuchten Tuch von den Rückständen der erhitzten Flüssigkeit.
5) Lassen Sie unter Betätigung des Dampf-Drehknopfs (Abb. 01; Pos. 1) Dampf ab (ungefähr 2/3 Sekunden lang), um das Rohrinnere zu reinigen.

Warnhinweis:
Das heiße Dampfrohr nicht direkt berühren.

5.5 Heißwasser-Entnahme

1) Stellen Sie einen Behälter für das Wasser unter die Ausgabedüse (Abb. 01; Pos. 5).
2) Drücken Sie den Knopf



für die Ausgabe der gewünschten Wassermenge.
Sollte die Verwendung des Mischers vorgesehen sein, kann die Wassertemperatur durch Drehen an der Einstellschraube verändert werden (geschlossen = warmes Wasser MAX – offen = gemischt) (Abb. 11).
Während die geschlossene Schraube der maximalen Heißwassertemperatur entspricht, ermöglicht das Öffnen der Schraube die Ausgabe von Mischwasser mit der gewünschten Temperatur.

Warnhinweis:
Die Ausgabedüse nicht direkt berühren, da diese heiß ist.

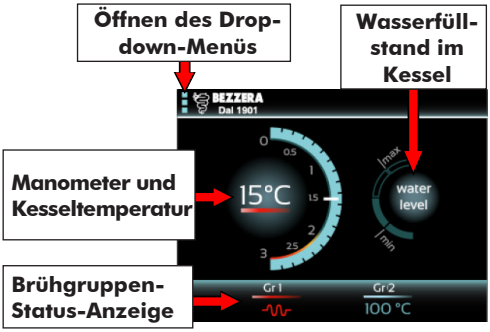
5.6 Ausschalten der Maschine

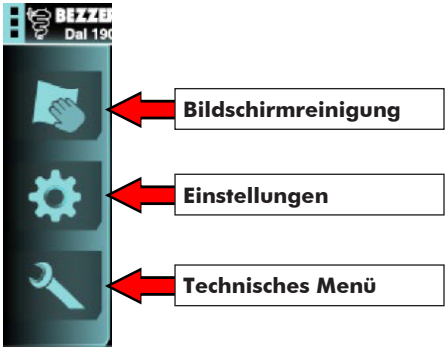
1) Den Wasserabsperrhahn schließen.
2) Den Schalter (Abb. 01; Pos. 9) in die Pos. "OFF" (Kontrolllampe ausgeschaltet) drücken.
3) Bringen Sie den allpoligen Netztrennschalter in die Ruhestellung "0".
4) Vom Dampfhahn Druck ablassen.

5.7 Benutzeroberfläche Display

Das Modell Arcadia DE PID ist mit einem 3,5" TFT-Touchscreen ausgestattet, mit der die Maschine gesteuert wird und einige Einstellungen vorgenommen werden können.
Beim Einschalten der Maschine erscheint ein Startbildschirm, auf dem die Software-Versionen der elektronischen Bauteile angezeigt werden.
Nach wenigen Sekunden wird der Home-Bildschirm automatisch angezeigt.

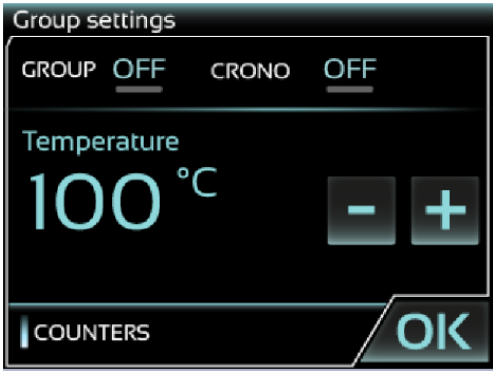
5.7.1 Home-Bildschirm





5.7.2 Brühgruppen-Einstellungen

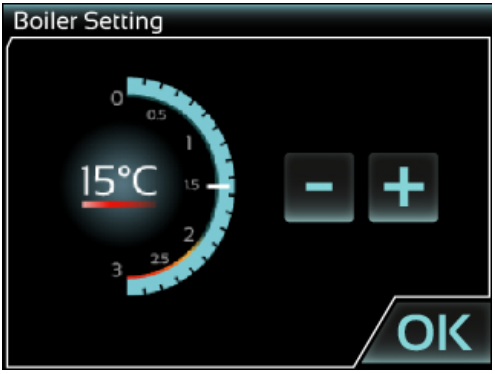
Durch Berühren der Brühgruppen-Status-Anzeige (Absatz 5.7.1) kann auf den Bildschirm der Brühgruppen-Einstellungen zugegriffen werden



Über diesen Bildschirm kann die Temperatur des Gruppenkörpers (Temperaturbereich zwischen +85 °C und+110 °C) durch Drücken der Tasten+ und - eingestellt werden.

Über diesen Bildschirm ist es außerdem möglich:
- die Erhitzung der Gruppe durch Berühren des Symbols „group“ ein- oder auszuschalten;
- den Ausgabe-Timer durch Berühren des Symbols „crono“ zu aktivieren/deaktivieren;
- durch Berühren des Symbols „counters“ auf den Ausgabezähler-Bildschirm zuzugreifen.

5.7.3 Dampfkessel-Einstellungen



Bei Berühren der Temperatur-Anzeige gelangt man zum Bildschirm der Kessel-Einstellungen, über den die Temperatur des Teewassers und des Dampfes innerhalb des Temperaturbereichs von +110 °C bis +130 °C durch einfaches Drücken der Tasten + und - eingestellt werden kann.

5.8 Maschinen-Einstellungen

Über das auf dem Home-Bildschirm zugängliche Dropdown-Menü kann auf das Einstellungsmenü zugegriffen werden (siehe Absatz 5.7.1)

Über das Einstellungs-Menü ist es möglich:
- die Maßeinheit für die Temperatur durch Berühren der gewünschten Einheit (Celsius oder Fahrenheit auszuwählen);
- die Änderung der Dosierungen zu aktivieren/deaktivieren;
- die gewünschten Vorbrühzeiten einzustellen;
- die für die Wartungsbenachrichtigungen und für den Wechsel des Wasserfilters (siehe Absatz 6.4) zuständigen Zähler einzustellen;
- das Passwort für den Zugriff auf das Einstellungs-Menü zu aktivieren/deaktivieren;
- die Ausgabezähler anzuzeigen.

Für das Wechseln von einer Einstellung zur anderen genügt eine Berührung der seitlichen Pfeile.

5.8.1 Vorbrühen (Preinfusion)



Über die Vorbrüh-Einstellungen kann die Einschalt- und Ausschaltzeit des Brühgruppen-Magnetventils für jede einzelne Dosis eingestellt werden, um den Vorbrüh-Vorgang in der gewünschten Art und Weise durchzuführen.
Die Preinfusion kann durch eine einfache Berührung des unter dem Schriftzug „wetting“ angezeigten Symbols, das von OFF auf ON wechselt, aktiviert werden.
Zum Einstellen der Einschalt- und Ausschaltintervalle des Gruppen-Magnetventils müssen die entsprechenden Tasten + e - betätigt werden.“syncronize” Durch Berühren des Symbols “syncronize” kann die Preinfusion für alle Dosierungen mit der angezeigten Einstellung vereinheitlicht werden.

5.9 Dosier-Programmierung

Um die Dosierungen bei den Maschinen DE einzustellen, wie folgt vorgehen:
Die Taste für die Dauerausgabe/Programmierung/Stop drücken 
und gedrückt halten, bis die entsprechende Led zu blinken beginnt und darauf hinweist (die Maschine darf kein Wasser abgeben), dass die Programmierungsfunktion gestartet wurde. Diese dauert vier Sekunden, wenn keine zu programmierende Taste gedrückt wird.
Die Ausgabe über eine beliebige Taste auf dem Tastenfeld starten,



um mit der Programmierung zu beginnen, die nach erneutem Betätigen der Taste zur Unterbrechung der Ausgabe gespeichert wird.
Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Tasten, um die gewünschten Dosen zu programmieren.
Durch die Programmierung der ersten Gruppe von links überträgt sich die Programmierung automatisch auf die anderen Gruppen. Für die unterschiedliche Programmierung der Gruppen muss diese separat für jede Gruppe ausgeführt werden (von links nach rechts).

5.10 Einschaltung der Beleuchtung

Die Espresso-Kaffeemaschine ARCADIA besitzt eine Beleuchtungsvorrichtung auf der Vorder- und Rückseite. Um die Beleuchtung einzuschalten, den Schalter (Abb. 01 ; Pos. 2) unter der Basis drücken.

5.11 Ausgabe des Kaffees in eine Kanne

(Abb. 09)

Der Kaffee kann direkt in eine Kanne oder in eine hohe Tasse gefüllt werden.
Dafür müssen Sie das Abstellgitter laut Abb. 09 abnehmen, die Tasse hinstellen und den Kaffee wie zuvor beschrieben ausgeben.

5.12 Rei nigung der Brühgruppen

Die Taste



gedrückt halten und Folgendes drücken:

Normale Reinigung



Es wird das Brühgruppen-Reinigungsprogramm aktiviert (5 aufeinanderfolgende Ausgaben von jeweils ca. 10 Sekunden).

Intensive Reinigung



Es wird das Brühgruppen-Reinigungsprogramm aktiviert (10 aufeinanderfolgende Ausgaben von jeweils ca. 10 Sekunden)

Erst dann aktivieren, nachdem der Filterhalter mit dem mitgelieferten Blindfilter eingesetzt wurde. Zur Unterbrechung des Programms eine beliebige Taste drücken.
Dieses Programm muss zur Reinigung des Hydraulikkreislaufs der Gruppe verwendet werden, wie in Kapitel 6.3 bezüglich der täglichen Reinigungen beschrieben.

5.13 Manometer

(Abb. 10)

Die Maschine ist mit einem Analog-Manometer ausgestattet, um den von der Pumpe während der Ausgabe verursachten Druck kontrollieren zu können. Bei stillstehender Pumpe zeigt das Manometer den Netzdruck an.

6 - WARTUNG

Halten Sie sich für die korrekte Funktionsweise der Maschine an die nachfolgend angeführten Wartungsanleitungen.

6.1 Sicherheitsvorschriften

Die Maschine nicht direkten Wasserstrahlen aussetzen. Das Gerät für die Reinigung nicht in Wasser tauchen.
Bei Funktionsstörungen auf keinen Fall versuchen, die Maschine selbständig zu reparieren, sondern umgehend den technischen Kundendienst rufen.
Bei Beschädigungen des Stromkabels ist es unbedingt zu vermeiden, dieses selbständig auszutauschen; nehmen Sie die für die Absicherung der Maschine notwendigen Sicherheitsmaßnahmen vor und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Absicherung der Maschine:
bei Wartungsmaßnahmen und/oder im Falle von Fehlfunktionen und Reinigung: Den Hebel des allpoligen Netztrennschalters auf die Position der Ruhestellung "0" bringen und/oder den Netzstecker ziehen; den Hauptwasserhahn schließen und, falls vorhanden, den Absperrhahn der Gasanlage schließen.
Die Reinigung/Wartung bei kalter Maschine unter Verwendung von Schutzhandschuhen ausführen.

Bedingung zur bestmöglichen Verwaltung der Maschine:

- die Raumtemperatur muss zwischen +5 °C und +32 °C liegen. Sollte die Maschine Temperaturen unter 0 °C ausgesetzt werden, ist wie folgt vorzugehen:
- sicherstellen, dass die Maschine sich mindestens 24 Stunden an einem Ort mit einer Temperatur über +15 °C befand, bevor sie eingeschaltet wird.
- Der Primärwasserdruck muss zwischen 0 und 6 bar (0 - 0,6 MPa) liegen. Der Druck kann auch am Pumpenmanometer (Abb. 10, mit der Skala 0-20 bar (0 – 2,0 MPa) abgelesen werden.

6.2 Reinigung der Maschine

Hinweise:
Zugunsten einer besseren Qualität des Produkts und gemäß den geltenden Vorschriften sollte das in den Leitungen und im Kessel befindliche Wasser täglich ausgetauscht werden.

Diese Ratschläge sind nicht bindend, die Wartungs- und Reinigungsintervalle sind von der Verwendung der Maschine abhängig.

Nach jedem Gebrauch

1) Das Dampfrohr reinigen.
2) Den Filterhalter und die Filter reinigen.

Täglich

1) Das Tassenabstellgitter und die Abtropfschale reinigen.
2) Das Gehäuse reinigen.
3) Die Brühgruppendichtung mit der mitgelieferten Bürste reinigen (Abb. 07).
4) Eine automatische Reinigung ausführen.
5) Die Filterhalter und Filter einige Minuten lang in kochendes Wasser tauchen, damit sich die Kaffeefette leichter lösen und diese mit einem Tuch oder einem Schwamm entfernen.

Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme verwenden, sondern nur spezielle, für Kaffeemaschinen bestimmte Produkte. Das Gehäuse mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen. Die Oberflächen gut abtrocknen, bevor die Maschine wieder an das Stromnetz angeschlossen wird. Tassenabstellgitter und Abtropfschale mit Wasser waschen.

6.3 Reinigung des Wasserkreislaufs

Führen Sie nach der hydraulischen/elektrischen Installation unter Befolgung der Angaben in den Punkten A und/oder B einen vollständigen Spülvorgang durch.

Hinweise:
Für die Verwendung der verschiedenen Kaffeemaschinen-Steuerungen (Hähne, Brühgruppe, Schalter, etc.), konsultieren Sie die entsprechenden Abschnitte des vorliegenden Handbuchs.
Das Einführen von Chemikalien, Kalklösern, Essig und/oder Zitronensäure (auch wenn nur in verdünnter Form) in den Behälter beeinträchtigt die Lebensdauer der Geräteteile. Zur Reinigung darf ausschließlich Wasser verwendet werden, da die Verwendung von allen anderen Produkten automatisch zu einem Erlöschen des Garantieanspruchs führt.
Verwenden Sie Trinkwasser mit einer idealen Härte von 6° F (französische Grad); niemals heißes Wasser verwenden.

A - Beim ersten Einschalten oder nach längerer Nichtverwendung der Maschine (ungefähr 7 Tage)

1) Einschalten der Kaffeemaschine, Wasserbefüllung des Kessels und Erhitzung wie in den Absätzen 5.1 und 5.2 des Gerätehandbuchs beschrieben.
2) 12 Stunden warten.
3) Führen Sie eine mindestens 30 Sekunden lange Ausgabe mit auf der Maschine befestigtem, jedoch nicht mit Kaffee gefülltem Filterhalter durch, um den Wasseraustausch im Wärmetauscher/Tauscher zu ermöglichen.
4) Die Kaffeemaschine ausschalten und das gesamte Wasser des Kessels durch Betätigen des Wasser- und Dampfhahns in ein hitzebeständiges Gefäß mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter ablassen.

B - Nach einer Pause von mindestens 4 Stunden

1) Den Wasserhahn öffnen und 5 Sekunden lang Wasser ablassen.
2) Führen Sie eine mindestens 15 Sekunden lange Ausgabe mit auf der Maschine befestigtem, jedoch nicht mit Kaffee gefülltem Filterhalter durch.

6.4 Wartung und Filterwechsel

Die Espressomaschine Arcadia ermöglicht das Einstellen einer automatischen Erinnerung, die den Anwender benachrichtigt, sobald eine gewöhnliche Wartung des Geräts und/oder der Austausch oder die Wiederaufbereitung des Wasserfilters (nicht in der Geräteausstattung enthalten) notwendig ist.
Zum Einstellen dieser Zähler müssen folgende Schritte ausgeführt werden:
1) Dropdown-Menü öffnen;
2) auf die Einstellungen zugreifen;
3) mit den seitlichen Pfeiltasten bis zum Eintrag „Maintenance“ oder „Water Filters“ scrollen;
4) das entsprechende Symbol berühren;
5) die gewünschte Ausgabe- oder Literzahl einstellen, damit folgender Hinweis angezeigt wird



Warnhinweis:
Zur Deaktivierung der Erinnerungsfunktion muss diese auf den Wert Null gestellt werden.



6.5 Korrekte Entsorgung des Produkts

(elektrische und elektronische Abfälle)

(Gilt für die Länder der Europäischen Union und diejenigen, die ein Abfalltrennungssystem besitzen)



Das auf dem Produkt oder auf seiner Dokumentation abgebildete Zeichen bedeutet, dass das Produkt am Ende seines Lebenszyklus nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um eventuelle Schäden an der Umwelt oder an der Gesundheit durch die unsachgemäße Entsorgung der Abfälle zu vermeiden, bitten wir den Benutzer, dieses Produkt von anderen Abfällen getrennt zu entsorgen und es verantwortungsbewusst zu recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung der Materialressourcen zu unterstützen.
Wer das Gerät für den Hausgebrauch verwendet, muss sich an den Fachhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder an die für die getrennte Abfallentsorgung und für die Wiederverwendung dieser Art von Produkten zuständige Stelle wenden.
Betriebe müssen sich an ihren Lieferanten wenden, um die Fristen und Bedingungen des Kaufvertrags zu prüfen.
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderen kommerziellen Abfällen entsorgt werden.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Es strömt kein Dampf aus dem Dampfrohr.	Die Düse des Dampfrohrs ist verstopft; mit Hilfe einer Nadel aufstechen. Dieses Problem steht im Zusammenhang mit dem Eintauchen der Düse in die Milch.	Die Dampfdüse nach jedem Gebrauch sofort reinigen.
Es tropft aus dem Filterhalter	Mögliche Ursachen: 1 - Die Dichtung des Untersatzes ist abgenutzt oder verkrustet. 2 - Der Filterhalter wurde schlecht an der Gruppe eingesetzt.	Mit der Bürste aus der Ausstattung reinigen. Falls das Problem wieder auftritt, einen Fachtechniker hinzuziehen.
Der Filterhalter kann nicht richtig in die Halterung eingesetzt werden.	Zu viel Kaffeepulver im Filterhalter.	Weniger Kaffeepulver in den Filterhalter füllen.
Anomale Positionierung des Filterhalters auf der Gruppe.	Der Griff des Filterhalters befindet sich nach dem Festziehen auf der Gruppe weiter rechts als normalerweise. Die Dichtung des Untersatzes ist abgenutzt.	Rufen Sie einen spezialisierten Techniker für den Austausch der Dichtung des Untersatzes.
Es fließt nur wenig Kaffee aus	Der Kaffee fließt tropfenweise aus, die Dauer der Ausgabe ist zu lang und die Qualität des Kaffees ist nicht gut, der Schaum ist dunkel. Mögliche Ursachen: 1 - Zu fein gemahlener Kaffee. 2 - Der Kaffee im Filterhalter wurde zu stark gepresst. 3 - Zu viel Kaffee im Filterhalter. 4 - Der Brühkopf der Gruppe ist verstopft. 5 - Der Filter im Filterhalter ist verstopft. 6 - Der Druck der Pumpe ist zu niedrig (unter 9bar - 0,9 MPa) oder die Pumpe funktioniert nicht.	In den Fällen 1-2-3 kann das Problem mit der korrekten Regulierung des Mahlwerks und/oder Dosierung gelöst werden. In den Fällen 4-6 ist der Eingriff eines Technikers notwendig. Im Fall 5 den Filter reinigen oder ersetzen.

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Es fließt zu viel Kaffee aus	Der Kaffee fließt zu schnell aus und die Creme ist heller als gewöhnlich. Mögliche Ursachen: 1 - Zu grob gemahlener Kaffee. 2 - Der Kaffee im Filterhalter wurde zu wenig gepresst. 3 - Zu wenig Kaffee im Filterhalter. 4 - Der Druck der Pumpe ist zu hoch (über 10 bar - 1 MPa).	In den Fällen 1-2-3 kann auf das Mahlwerk und/oder die Dosierung eingewirkt werden. Im Fall 4 ist der Eingriff eines Technikers notwendig.
Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt	Mögliche Ursachen: 1 - Die Tassen sind kalt. 2 - Die Filterhalter sind kalt. 3 - Zu fein gemahlener Kaffee. 4 - Das Wasserdurchlaufsystem der Maschine ist verschmutzt (Kalk). 5 - Der Druck im Kessel liegt unter 0,8 bar (0,08 MPa). 6 - Die Gruppe ist kalt.	Im Fall 1 den Tassenwärmer verwenden. Im Fall 2 den Filterhalter auf der Gruppe montiert lassen. Im Fall 3 den Kaffee auf andere Art mahlen. In den Fällen 4-5-6 einen spezialisierten Techniker rufen.
Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm	Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm, obwohl der erfasste Druck normal zwischen 1 und 1,2 bar liegt (0,1 - 0,12 MPa). In diesem Fall stimmt die Druckmessung nicht.	Einen spezialisierten Techniker rufen, um das Entlüftungsventil zu kontrollieren. Jedenfalls um die Maschine weiter verwenden zu können, in der Zwischenzeit den Dampfhahn öffnen (Abb. 01; Pos. 1). Der Druck des Kessels sinkt auf Null ab, wodurch der Widerstand aktiviert wird und die Temperatur ansteigt. Diesen Vorgang täglich beim Einschalten der Maschine durchführen.
Der ausgegebene Kaffee ist zu heiß	Mögliche Ursachen: 1 - Der Druck im Kessel liegt über 1,3 bar (0,13 MPa). 2 - Die Maschine wurde mit etwas zugedeckt, so dass sie nicht abkühlen kann. 3 - Die Maschine wurde in einer Position installiert, die keine Luftzirkulation ermöglicht.	Im Fall 1 einen spezialisierten Techniker rufen. In den Fällen 2-3 die Bedingungen für die Abkühlung der Maschine wiederherstellen.

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Der Schalter der Kaffeeausgabe blinkt, nachdem er gewählt wurde	Die programmierte Kaffeemenge stimmt nicht, aber der Kaffee fließt weiter aus.	Einen spezialisierten Techniker rufen.
Alle Kontrolllampen des Tastenfelds blinken, die Kaffeemaschine ist vollständig blockiert.	1 - Kontrollieren, ob das Wassernetz funktioniert und ob der Hauptwasserhahn offen ist. 2 - Die Störung tritt aufgrund von Mangel an Wasser im Heizkessel auf.	Für Punkt 1 die Prüfungen durchführen. Für Punkt 2 den Eingriff eines Technikers erfordern.
Der Kaffee wird nicht ausgegeben	Der Kaffee wird nicht ausgegeben und die Taste, die der gewählten Menge entspricht, blinkt.	Die Taste zur Ausgabe des Kaffees wählen (ohne Filterhalter) und kontrollieren, ob das Wasser ohne Unterbrechung ausfließt. Wenn der Fluss kontinuierlich ist, liegt das Problem an: a) zu fein gemahlenem Kaffee; b) verstopftem Filterhalter. In diesem Fall den Filterhalter in heißes Wasser tauchen, das aufgelöste Reinigungstabletten enthält. In jedem anderen Fall Kontakt mit einem spezialisierten Techniker aufnehmen.
Kaffeesatz auf dem Tassenboden	Mögliche Ursachen: 1 - Zu fein gemahlener Kaffee. 2 - Der Filterhalter ist innen schmutzig oder der Filter ist beschädigt. 3 - Die Mahlscheiben der Mahleinheit sind abgenutzt. 4 - Hoher Druck der Pumpe (> 10 bar - 1 MPa).	Im Fall 1 kann das Problem mit einer korrekten Regulierung der Mahleinheit gelöst werden. Im Fall 2 den Filterhalter reinigen oder den Filter ersetzen. In den Fällen 3-4 ist der Eingriff eines Technikers notwendig.

Die vorliegende Bedienungsanleitung ist eine originale Veröffentlichung von G. BEZZERA S.R.L.. Es ist möglich, eine genehmigte Kopie des vorliegenden Handbuchs auf der Webseite www.bezzera.com in der Sektion Kontakte anzufordern.

ÍNDICE

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales....77
1.2 Uso previsto....78

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje....78
2.2 Desplazamiento del aparato....78
2.3 Almacenamiento....78

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento....79
3.2 Descripción de los mandos....79
3.2.1 Descripción paneles de mando....79
3.3 Datos técnicos....79

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias....80
4.2 Preparación del equipo para la instalación....80
4.2.1 Conexión a la red eléctrica....80
4.2.2 Conexión a la red hídrica....80
4.2.3Conexión a la descarga....80
4.3 Instrucciones relativas al ablandador....80
4.4 Conexión equipotencial....81

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga de agua en la caldera....81
5.2 Calentamiento....81
5.3 Preparación del café....81
5.4 Suministro de vapor....82
5.5 Toma de agua caliente....82
5.6 Apagado de la máquina....82
5.7 Interfaz Display....82
5.7.1 Imagen de pantalla Home....82
5.7.2 Configuraciones grupo....83
5.7.3 Configuraciones caldera vapor....83
5.8 Configuraciones máquina....83
5.8.1 Preinfusión....84
5.9 Programación de las dosis....84
5.10 Encendido luces....84
5.11 Suministro café en una jarra....84
5.12 Lavado grupos....84
5.13 Manómetro....85

6 - MANTENIMIENTO

6.1 Normas de seguridad....85
6.2 Limpieza de la máquina....85
6.3 Limpieza circuito hidráulico....86
6.4 Mantenimiento y cambio filtro....86
6.5 Correcta eliminación del producto....87

7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema/Diagnóstico/Solución/Consejosli....88

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales



- **Los equipos eléctricos e hidráulicos deben ser preparados por el usuario de conformidad con lo indicado en el capítulo 4 del presente manual "Instalación de la máquina".**
- **El instalador no puede en ningún caso modificarla instalación preexistente realizada a cargo del usuario.**
- **El presente manual de instrucciones es parte integrante de la máquina y debe ser leído atentamente por el usuario antes de la puesta en servicio de la misma.**
- **Conservar el manual para futuras consultas.**
- **La máquina es entregada sin agua en la caldera para evitar posibles daños causados por el hielo.**
- **Cuidar la puesta a tierra de la instalación eléctrica.**
- **No tocar la máquina con las manos o los pies húmedos y/o mojados.**
- **No utilizar la máquina con los pies desnudos.**
- **No conectar el cable de alimentación eléctrica a alargadores volantes o similares.**
- **No desconectar la máquina de la línea eléctrica tirando del cable de alimentación.**
- **No hacer funcionar la máquina con el cable de alimentación enrollado.**
- **El aparato no está destinado a ser utilizado por personas, comprendidos a los niños, con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con experiencia e/o competencias insuficientes, a menos que no estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no hayan sido instruidas en el uso del aparato.**
- **Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.**
- **Este aparato no debe ser utilizado por niños de edad inferior a 8 años.**

- **Este aparato puede ser utilizado por niños de edad superior a 8 años.**
- **Los niños no deben jugar con el aparato.**
- **Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin vigilancia.**
- **Para evitar infiltraciones de agua dentro de la máquina, volver a colorar las tazas en el calientatazas con la parte ahuecada hacia arriba.**
- **No está previsto el uso del aparato al al aire libre.**
- **La máquina está destinada únicamente para un uso profesional.**

1.2 Uso previsto

La máquina para preparar café expreso ARCADIA ha sido creada para suministrar el café expreso, para producir agua caliente para la preparación de té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y calentar bebidas (leche, chocolate, capuchino, punch, etc.).
Este aparato ha sido concebido sólo y exclusivamente para los usos arriba mencionados.
Todos los otros usos deben ser considerados impropios y por consiguiente prohibidos por el fabricante. La empresa fabricante no será de ninguna manera responsable por los daños ocasionados por el uso impropio de la máquina café expreso.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

La máquina para preparar café expreso ARCADIA, preventivamente protegida con plantillas de poliuretano expandido, es embalada en una caja de cartón con paleta.



Advertencias:
- Después de haber quitado el aparato del embalaje, asegurarse de que esté perfectamente íntegro y completo con todas sus piezas.
- Los embalajes no deben ser dejados al alcance de los niños y deben ser eliminados en los vertederos pertinentes.
- En el caso de comprobarse daños al aparato o alguna falta en el suministro, no utilizar el aparato y avisar inmediatamente al concesionario local.

2.2 Desplazamiento del aparato

La máquina para preparar café exprés puede ser movida mediante una transpaleta o una carretilla elevadora.

2.3 Almacenamiento

La máquina correctamente embalada debe ser almacenada en ambientes secos con una temperatura comprendida entre los +5 y +30 °C y una humedad relativa no superior al 70%.
Se admite una superposición máxima de cuatro cajas.

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

El agua procedente de la red hídrica, por medio de una motobomba regulada a una presión comprendida entre 9 y 10 bares (0,9 - 1 MPa), pasa a través de una válvula de sobrepresión regulada en 12 bares (1,2 MPa) permitiendo la carga de la caldera y del intercambiador. El agua de la caldera, calentada por una resistencia, calienta a su vez el agua del intercambiador desde el cual, por medio de un pescante, se envía al grupo y mediante una válvula dirigida eléctricamente pasa para la infusión del café.

3.2 Descripción de los mandos

(Fig. 01 - Fig. 08)

1 Grifo vapor
2 Interruptor de la luz
3 Cuadro de mandos erogación café/agua
4 Tubo de vapor
5 Surtidor de agua caliente
6 Tapón de descarga caldera
7 Portafiltro
8 Pantalla táctil TFT
9 Interruptor de encendido máquina
10 Manómetro motobomba
11 Filtro ciego
12 Filtro 1 taza
13 Filtro 2 tazas

3.2.1 Descripción paneles de mando

(Fig. 06)

a Botón preselección café normal
b Botón preselección café largo
c Botón preselección doble dosis café normal
d Botón preselección doble dosis café largo
e Botón erogación continua / programación/ parada
f Botón té

3.3 Datos técnicos (Fig. 02)

La máquina para preparar café expreso ARCADIA se presenta en las versiones de 1 hasta 3 grupos. En el presente manual se muestra la versión de 2 grupos; sin embargo, las instrucciones para el uso y la disposición de los mandos valen también para las otras versiones.
El nivel de presión sonora ponderada A del aparato es inferior a 70 dB.

		ARCADIA	**ARCADIA**	**ARCADIA**
		1 GRUPO	2 GRUPOS	3 GRUPOS
Alimentación	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz		
Resistencia	V~	110		
Potencia nominal	W	1650	3000	3500
Resistencia	W	1400	2600	3000
Alimentación	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz		
Resistencia	V~	230		
Potencia nominal	W	2250	3400	5500
Resistencia	W	2000	3000	5000
Ancho “A”	mm	644	824	1034
Profundidad “B”	mm	565	565	565
Altura “C”	mm	525	525	525
Peso neto	kg	48	60	76
Peso bruto (pallets)	kg	61	73	92
Racor carga		G 3/8”		
Racor descarga		G 3/4”		

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias

La instalación debe ser efectuada por personal calificado, según las instrucciones proporcionadas por el fabricante y en conformidad con las leyes vigentes.
La máquina debe posicionarse e instalarse en un lugar donde el uso y el mantenimiento sean efectuados nicamente por personal cualificado.
Se puede utilizar la máquina en lugares utilizados para las áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de campo, por los clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; entornos de alojamiento y desayuno tipo; etc.

4.2 Preparación del equipo para la instalación

Apoyar el aparato sobre un plano horizontal bien nivelado, seco, liso, fuerte, estable y posicionado a una altura tal donde el plano calientatazas se encuentre a más de 150 cm del suelo.
No usar chorros de agua, ni instalar en lugares donde se utilizan chorros de agua.
Para garantizar el normal funcionamiento, el aparato debe ser instalado en lugares donde la temperatura se encuentre entre los +5°C y los +32°C y la humedad no supere el 70%.
En caso de exponer el aparato a temperaturas inferiores a + 0° C, actuar del siguiente modo:
- Asegurarse de que la máquina esté 24 horas en un lugar donde la temperatura sea superior a + 15° C antes de encenderla.

La máquina se alimenta eléctricamente y para su funcionamiento requiere de una:
- conexión a la red eléctrica.
- conexión a la red hídrica.
- conexión al circuito de descarga.

4.2.1 Conexión a la red eléctrica



Advertencias:
- La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada por personal calificado.
- La instalación debe ser realizada en conformidad con las leyes vigentes y dotada de una puesta a tierra.

La máquina incluye cable de alimentación sin enchufe; en la conexión permanente a la red, entre el aparato y la red, interponga un interruptor omnipolar de protección con apertura mínima entre los contactos de la categoría de sobretensión III, dimensionado a la carga y que responda a la normativa vigente.

4.2.2 Conexión a la red hídrica

(Fig. 03)

Asegurarse de que la línea de alimentación hídrica esté conectada a una red de agua potable con una presión de servicio comprendida entre 0 y 6 bares (0 - 0,6 MPa).
En caso de que la red hídrica tenga valores de presión superiores a los 6 bares (0,6 MPa), colocar un reductor de presión.
Instalar un grifo de paso de agua antes de la conexión de la máquina.
El tubo de carga del agua (Fig. 03; pos. 1) está dotado de una rosca G 3/8".



Advertencia: No abrir por ningún motivo el tapón roscado y el grifo de descarga de la caldera; peligro de quemaduras. Utilizar únicamente el tubo de carga nuevo suministrado.

4.2.3 Conexión a la descarga

(Fig. 03)

Conectar el tubo de descarga de goma (Fig. 03; pos. 2) suministrado, al racor de G 3/4" y a un sifón de descarga abierto o inspeccionable preventivamente preparado.

4.3 Instrucciones relativas al ablandador

(Fig. 04)

Preparar la conexión de la máquina tal y como se muestra en la Figura 4.
Para el uso y mantenimiento, consultar el manual de instrucciones del ablandador.

A – Conectar el racor de carga del agua
B – Conectarlo a la red de agua potable

4.4 Conexión equipotencial (Fig. 05)

Esta conexión, prevista por algunas normas, tiene la función de evitar las diferencias de potencial eléctrico entre las masas de los aparatos instalados en el mismo local. Este aparato está dotado de un bornesituado debajo de la base para la conexión de un conductor externo, con terminal de ojal que se inserta entre las dos tuercas, con una sección nominal conforme a las normas vigentes

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga de agua en la caldera

Abrir el grifo de paso de agua.
Poner la palanca del seleccionador omnipolar de la red eléctrica en la posición de marcha (ON).
Pulsando el interruptor (Fig. 01; pos. 9) en la posición "ON" (indicador  encendido)

Se activa la carga del agua en la caldera; al cabo de 120 segundos de carga la máquina se pone en alarma, los LED del panel se iluminan de forma intermitente y se interrumpe la carga de agua en la caldera; ponga el interruptor en posición "OFF" (indicador  apagado)

y repita la operación accionando el mismo interruptor varias veces hasta que la bomba haga cargado por completo la caldera y ya no se ponga en marcha.

5.2 Calentamiento

Alcanzado el nivel mínimo de activará la resistencia de la caldera y de los grupos suministradores. Espere que el manómetro en el display indique una presión de 1,2 bar (0,12 MPa) antes de utilizar la máquina.
Para asegurarse que la máquina haya alcanzado el correcto balance térmico entre presión y temperatura, abrir el grifo de vapor (Fig.01; pos. 1) y descargar 2 o 3 veces el vapor en la bandeja de descarga.

5.3 Preparación del café



Advertencias:
- No quite el portafiltro cuando el aparato está en funcionamiento: peligro de quemaduras.
- No toque directamente la parte metálica del portafiltro y del grupo: peligro de quemaduras.
- Las dosis estándar para los filtros son de 8 gramos para una dosis y 16 gramos para dos dosis.

1) Quite el portafiltro del grupo surtidor.
2) Cargue el portafiltro con café molido, apriete el café prestando atención para no ensuciar el borde del portafiltro.
3) Inicie una erogación sin portafiltro que dure unos 2/3 segundos máx. (GROUP FLUSH).
4) Vuelva a enganchar el portafiltro en su soporte.
5) Accione la erogación del café pulsando uno de los botones



(Fig. 06) en función de la dosis a suministrar.
Para variar la programación de las dosis siga las instrucciones que figuran en el apartado 5.9 del presente manual.
La máquina está también preparada para la erogación continua:
1) activar la erogación pulsando el botón de erogación continua 
2) detenga la erogación al alcanzar la cantidad deseada pulsando de nuevo el botón de erogación continua.



Advertencia:
La máquina está dotada de un dispositivo de seguridad automático que detiene la erogación continua después del tercer litro consecutivo.

5.4 Suministro de vapor

1) Para evitar remolinos de líquido en la caldera descargue el vapor accionando el botón del grifo (Fig. 01; pos. 1).
2) Introduzca la varilla de vapor (Fig. 01; pos. 4) en el recipiente del líquido que se quiere calentar.
3) Gire el botón del grifo de vapor (Fig. 01 pos. 1). La cantidad de vapor que sale es proporcional a la apertura del grifo; cuanto mayor es la apertura mayor será la cantidad de vapor que sale.
4) Una vez finalizada la erogación del vapor cierre el grifo, saque el recipiente del líquido y limpie de inmediato con un trapo húmedo la varilla del vapor de los residuos del líquido calentado.
5) Descargue el vapor (unos 2/3 segundos) accionando el botón del grifo (Fig. 01; pos. 1) para limpiar el interior del tubo.

Advertencia:
No toque directamente la varilla del vapor, porque está caliente.

5.5 Toma de agua caliente

1) Ponga el recipiente de agua bajo el surtidor (Fig. 01; pos. 5).
2) Pulse el botón



para obtener la cantidad de agua requerida.
Cuando está previsto el uso del mezclador se puede variar la temperatura del agua mediante el tornillo de regulación (cierre agua caliente MÁX. - abierta mezclada) (Fig 11).
Tornillo cerrado corresponde a la máxima temperatura de agua caliente mientras que abriendo el tornillo se obtiene agua mezclada a la temperatura deseada.

Advertencia:
No toque directamente el surtidor, porque está caliente.

5.6 Apagado de la máquina

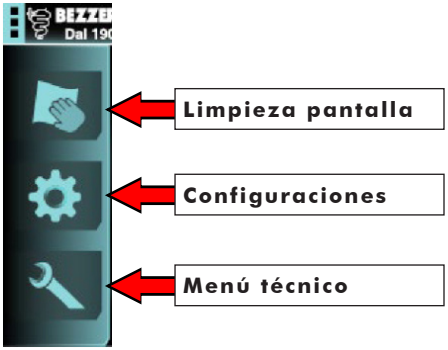
1) Cierre el grifo de paso de agua.
2) Pulse el interruptor (Fig. 01; pos. 9) en pos. "OFF" (indicador apagado).
3) Ponga el interruptor del seccionador omnipolar de la red eléctrica en posición de reposo "0".
4) Descargue la presión del grifo de vapor.

5.7 Interfaz Display

La Arcadia DE PID está equipada con un display TFT touch screen de 3,5" mediante el cual es posible hacer la interfaz con la máquina y accionar algunas configuraciones.
Al encender la máquina hay presente un splash screen que reporta las versiones software de los componentes electrónicos.
Después de pocos segundos es visualizada la imagen de pantalla home.

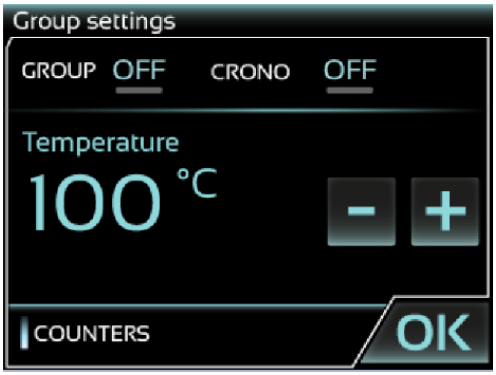
5.7.1 Imagen de pantalla Home





5.7.2 Configuraciones grupo

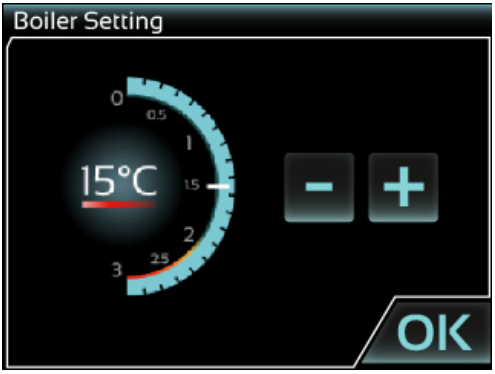
Tocando en la indicación estado grupo (párrafo 5.7.1) se accede a la imagen de pantalla configuraciones grupo



En esta imagen de pantalla es posible configurar la temperatura del cuerpo grupo mediante los botones + y - escogiendo en un rango de temperaturas que vaya desde +85°C a +110°C.

Desde esta imagen de pantalla es posible además:
- Encender o apagar e calentamiento del grupo tocando el icono "group"
- Desactivar o reactivar el timer de suministro tocando el icono "crono"
- Acceder a la imagen de pantalla de los contadores de suministros tocando el icono "counters"

5.7.3 Configuraciones caldera vapor



Tocando en la indicación de temperatura se accede a la imagen de pantalla de la caldera, en esta imagen de pantalla es posible regular la temperatura de agua y vapor deseada en un rango que va desde +110°C a +130°C simplemente mediante los botones + y – .

5.8 Configuraciones máquina

Desde el menú desplegable, accesible a la imagen de pantalla home es posible acceder al menú de configuraciones (ver apartado 5.7.1)

Desde el menú configuraciones es posible:
- Escoger la unidad de medida de la temperatura tocando la indicación de la escala deseada (Celsius o Fahrenheit)
- Habilitar o deshabilitar la modificación de las dosis
- Configurar los intervalos de preinfusión deseados
- Configurar los contadores para los avisos de mantenimiento y sustitución de filtro de agua (ver apartado 6.4)
- Activar o desactivar la contraseña para acceder al menú configuraciones
- Visualizar los contadores de suministro.

Para moverse entre las configuraciones es suficiente tocar las flechas laterales

5.8.1 Preinfusión



Accediendo a las configuraciones de preinfusión es posible configurar el tiempo de encendido y de apagado de la EV grupo para cada dosis individual, realizando así la preinfusión en la manera deseada.
Para activar la preinfusión es suficiente tocar el icono debajo del escrito wetting que desde OFF cambiará a ON.
Para regular los intervalos de encendido y apagado de la EV grupo es necesario accionar los respectivos botones + y -.
Tocando el icono "Syncronize" es posible unificar la preinfusión para todas las dosis con la configuración visualizada.

5.9 Programación de las dosis

Para ajustar las dosis en las máquinas DE, proceder del siguiente modo:
pulsar el botón erogación continua /programación/parada 
mantenerlo pulsado hasta que el led correspondiente se enciende de manera intermitente indicando (la máquina no debe erogar agua) el inicio de la función de programación que tiene una duración de 4 segundos, si no se pulsa el botón para la programación.
Activar la erogación de un botón cualquiera del cuadro de mando 
para comenzar la programación que será guardada cuando se seleccionará de nuevo el botón para interrumpir la erogación.
Repita esta operación para todos los botones a fin de programar las dosis deseada.
Programando el primer grupo a la izquierda, la programación se transmite automáticamente a los otros grupos. Para realizar programaciones distintas entre un grupo y el otro programarlos en forma individual (de IZQ. a DCHA).

5.10 Encendido luces

La máquina para café expreso ARCADIA está dotada de un dispositivo de iluminación frontal y posterior. Para activar la iluminación, pulsar el interruptor (Fig. 01; pos. 2) ubicado debajo de la base.

5.11 Suministro café en una jarra

(Fig. 09)

Es posible suministrar el café directamente en una jarra o en una taza alta.
Para efectuar esta operación quite la rejilla de apoyo, como aparece en la Fig. 09, ponga la taza y haga salir el café como se ha descrito anteriormente.

5.12 Lavado grupos

Manteniendo pulsado el botón 
y pulsando:

Lavado normal


se activará el programa de lavado de gru-

pos (5 erogaciones consecutivas de unos 10 segundos cada una).

Lavado intenso



se activará el programa de lavado de grupos (10 erogaciones consecutivas de unos 10 segundos cada una).

Debe activarse solo después de haber insertado el portafiltro con el filtro ciego suministrado. Para interrumpir el programa pulsar una tecla cualquiera. Este programa debe utilizarse para limpiar el circuito hidráulico del grupo, tal y como se describe en el capítulo 6.3 en las operaciones diarias de limpieza.

5.13 Manómetro

(Fig. 10)

La máquina está dotada de un manómetro analógico mediante el cual es posible controlar la presión ejercida por la bomba durante el suministro. Con la bomba detenida el manómetro indica la presión de red.

6 - MANTENIMIENTO

Para permitir el correcto funcionamiento de la máquina, respetar las instrucciones de mantenimiento abajo indicadas.

6.1 Normas de seguridad

No someter la máquina a chorros de agua. No sumergir la máquina en agua para su limpieza.
En caso de mal funcionamiento de la máquina, evitar cualquier intento de reparación autónomo y recurrir inmediatamente al servicio de asistencia técnica.
En caso de daño en el cable de alimentación, evitar sustituirlo por su cuenta, realizar las operaciones de puesta en seguridad del aparato y contactar con el servicio de asistencia técnica.
Puesta en seguridad del aparato:
Para las operaciones de mantenimiento y/o mal funcionamiento y limpieza: colocar la palanca del interruptor omnipolar de la red, de la red eléctrica, en la posición de reposo "0" y/o desconectar el enchufe de la red eléctrica; cerrar el grifo de paso de agua primaria y, si está previsto, el grifo de paso de la instalación de gas.
Efectuar la limpieza/mantenimiento con la máquina fría, utilizando guantes de protección para las manos.

Condición para gestionar eficazmente el aparato:

- la temperatura ambiente debe estar comprendida entre +5 °C y +32 °C. Si el aparato estuviera expuesto a valores de temperatura inferiores a los 0 °C, actuar del modo siguiente:
- asegurarse de que la máquina esté 24 horas en un lugar donde la temperatura sea superior a + 15° C antes de encenderla.
- la presión del agua primaria debe estar comprendida entre 0 y 6 bares (0 - 0,6 MPa). La presión se puede ver también en el manómetro de la bomba (Fig. 10 que tiene la escala 0-20 bar (0 – 2,0 MPa).

6.2 Limpieza de la máquina



Advertencias:
Para mejorar la calidad del producto y en conformidad con las normas vigentes, cuando se pone en marcha la máquina cada día, realizar la sustitución del agua contenida en la caldera y en los circuitos.

Estos consejos son indicativos, la variación de los períodos de mantenimiento y limpieza depende del uso de la máquina.

Después de cada utilización

1) Limpie el tubo de vapor.
2) Limpie el portafiltro y los filtros.

Diariamente

1) Limpie la rejilla apoyatazas y la bandeja de goteo.
2) Limpie el cuerpo del aparato.
3) Limpie las juntas del grupo con el cepillo suministrado (Fig. 07).
4) Efectúe el lavado automático.
5) Sumergir los portafiltros y los filtros en agua hirviendo durante algunos minutos para faci-

litar la disolución de las grasas del café, usar un paño o una esponja para su eliminación.

Para el lavado y la limpieza no utilizar solventes, detergentes o esponjas abrasivas pero sólo productos específicos para máquinas de café. Lavar el cuerpo del aparato con un paño embebido en agua y/o detergente neutro, procurando secar bien las superficies antes de volver a conectar el aparato a la línea eléctrica. Usar agua para lavar la rejilla apoyatazas y la bandeja de goteo.

6.3 Limpieza circuito hidráulico

Finalizada la instalación hidráulica/eléctrica, realizar un ciclo completo de enjuagado siguiendo las operaciones indicadas en los puntos A y/o B.

Advertencias:
Para el uso de los mandos de la máquina (grifos, grupo suministro, interruptores, etc.) consulte los relativos apartados contenidos en el presente manual.
La introducción en el depósito de productos químicos, descalcificantes, vinagre y/o incluso solo ácido cítrico, incluso si están diluidos, compromete la duración de los componentes de la máquina. Cualquier producto que se use que no sea agua fresca hace automáticamente decaer cualquier garantía.
Utilizar agua potable dureza ideal en grados franceses aproximadamente 6°F; no utilizar nunca agua caliente.

A - En el primer encendido o después de un prolongado periodo de inutilización de la máquina (aproximadamente 7 días)

1) Encendido máquina, carga agua en caldera y calentamiento como se describe en los apartados 5.1 y 5.2 presentes en el manual de instrucciones de la máquina.
2) Esperar 12 horas.
3) Realizar un suministro de al menos 30 segundos con el portafiltro enganchado pero sin café para permitir el intercambio de agua en el intercambiador.
4) Apagar la máquina y descargar completamente el agua en la caldera accionando el grifo de agua y el de vapor en un contenedor resistente al calor con capacidad de al menos 1 litro.

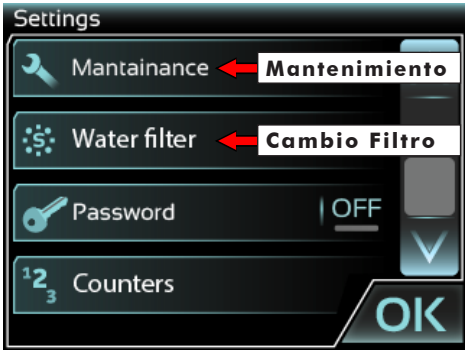
B - Después de una parada de al menos 4 horas

1) Suministrar agua desde el respectivo grifo por 5 segundos.
2) Realizar un suministro con el portafiltro enganchado pero sin café por al menos 15 segundos.

6.4 Mantenimiento y cambio filtro

La máquina para café expreso Arcadia permite configurar una promemoria automática que avisa cuándo es el momento de efectuar el mantenimiento ordinario de la máquina y/o la sustitución o regeneración del filtro de agua (no vendido con la máquina).
Para configurar estos contadores es necesario:
1) Abrir el menú desplegable
2) Acceder a las configuraciones
3) Recorrer con las flechas laterales hasta alcanzar “maintenance” o “water Filters”
4) Tocar el relativo icono
5) Configurar el número de suministros o de litros deseados para que al aviso aparezca

Advertencia:
Para deshabilitar las promemoria es necesario configurarlos al valor cero.



6.5 Correcta eliminación del producto

(Residuos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en los países de la Unión Europea y en aquellos con sistema de recogida selectiva)



La marca que figura en el producto o en la documentación indica que el producto no debe ser eliminado junto con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Para evitar eventuales daños para el medio ambiente o la salud causados por la inoportuna eliminación de los desechos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de residuos y a reciclarlo de forma responsable para favorecer la reutilización sostenible de los recursos materiales.
Los usuarios domésticos son invitados a contactar con el revendedor donde ha sido realizada la compra del producto o a la oficina local pertinente para toda la información relativa a la recogida selectiva y al reciclaje para este tipo de producto.
Los usuarios empresariales son invitados a contactar con su proveedor para verificar los términos y las condiciones del contrato de compra.
Este producto no debe ser eliminado junto con otros residuos comerciales.

7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
Falta de erogación de vapor desde el tubo pertinente	La boquilla del tubo de vapor está obstruida; desatascarla usando un alfiler. Este problema está relacionado con la inserción de la boquilla en la leche.	Limpiar la boquilla del vapor después de cada utilización.
Pérdidas desde el portafiltros	Causas probables: 1 -La guarnición está deteriorada o incrustada. 2 -El portafiltro no está colocado correctamente en el grupo.	Limpiar con el cepillo suministrado. En el caso de que el problema volviera a presentarse, es necesario contactar con un técnico especializado
Dificultad en el posicionamiento del portafiltro sobre el anillo de enganche	El problema puede ser causado por la excesiva dosis de café presente en el portafiltro.	Disminuir la cantidad de café en el portafiltro.
Posicionamiento incorrecto del portafiltro una vez colocado en el grupo	El mango del portafiltro una vez ajustado sobre el grupo resulta más desplazado hacia la derecha que lo habitual. La guarnición está deteriorada.	Contactar con un técnico especializado para que efectúe la sustitución de la guarnición.
El flujo de café es escaso	El café sale en gotas, el tiempo de erogación es demasiado prolongado y la calidad del mismo no es buena, presenta una crema oscura. Causas probables: 1 - La molienda del café es demasiado fina. 2 - El café dentro del portafiltro está demasiado prensado. 3 - La dosis dentro del portafiltro es excesiva. 4 - El surtidor del grupo está obstruido. 5 - El filtro en el portafiltro está obstruido. 6 - La presión suministrada por la bomba es baja (< 9 bar - 0,9 MPa) o no funciona.	En los casos 1-2-3, el problema se puede resolver regulando correctamente la molienda y/o la dosificación. En los casos 4-6 es necesaria la intervención de un técnico. En el 5to. caso limpiar el filtro o sustituirlo.

Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
El flujo de café es demasiado abundante	El café sale demasiado rápidamente y la crema resulta de color más claro que lo normal. Causas probables: 1 - La molienda del café es demasiado gruesa. 2 - El café dentro del portafiltro está poco prensado. 3 - La dosis de café en el portafiltro es escasa. 4 - La presión suministrada por la bomba es demasiado elevada (> 10bar – 1MPa).	En los casos 1-2-3, se puede intervenir en la molienda y/o la dosificación del café. En el caso 4 es necesaria la intervención de un técnico.
El café sale demasiado frío.	Causas probables: 1 - Las tazas están frías. 2 - Los portafiltros están fríos. 3 - La molienda del café es demasiado fina. 4 - El circuito hidráulico de la máquina está sucio (calcáreo). 5 - La presión de la caldera es inferior a 0,8 bares (0,08 MPa). 6 - El grupo está frío.	En el caso 1 usar calientatazas. En el caso 2 dejar montado el portafiltro en el grupo. En el caso 3 modificar la molienda del café. En los casos 4-5-6 llamar a un técnico especializado.
El café que sale está tibio	El café que sale está tibio aunque la presión detectada es normal, entre 1 y 1,2 bares (0,1 – 0,12 MPa). En este caso la detección de la presión es ficticia.	Llamar a un técnico especializado para controlar la válvula de descarga. De todos modos, mientras tanto, para poder utilizar el aparato abrir el grifo de vapor (Fig. 01; pos. 1), la presión de la caldera bajará a cero y esto provocará la conexión de la resistencia y el aumento de la temperatura. Efectuar esta operación diariamente cuando se enciende el aparato.
El café que sale está demasiado caliente	Causas probables: 1 - La presión de la caldera es superior a 1,3 bares (0,13 MPa). 2- El aparato está cubierto por algo que le impide enfriarse. 3- El aparato ha sido instalado en una posición que impide la circulación de aire.	En el caso 1 llamar a un técnico especializado. En los casos 2-3 restablecer las condiciones de enfriamiento del aparato.

Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
El interruptor de erogación de café una vez seleccionado, parpadea	La dosis de café programada no es respetada, pero la erogación es continua.	Llamar a un técnico especializado.
Todos los pilotos de la botonera parpadean, la máquina de café está completamente bloqueada.	1 - Controlar si la red hídrica funciona y si el grifo de paso está abierto. 2 - La anomalía se verifica por la falta de agua en la caldera.	Para el punto 1, efectuar las verificaciones oportunas. Para el punto 2 solicitar la intervención de un técnico.
El café no sale	El café no sale y el botón correspondiente a la dosis seleccionada parpadea.	Seleccionar el botón de erogación café, sin portafiltro, y controlar que el flujo de agua sea continuo. Si el flujo es continuo el problema reside: a) en la molienda del café, demasiado fina; b) en el portafiltro obstruido. En este caso sumergir el mismo en agua caliente con las pastillas de detergente apropiadas. En cualquier otro caso, contactar con un técnico especializado.
Depósito de café en el fondo de la taza	Causas probables: 1 - Molienda del café demasiado fina. 2 - El portafiltro está sucio internamente o el filtro está dañado. 3 - Las muelas del molinillo de café están deterioradas. 4 - Presión de la bomba elevada (> 10bar – 1 MPa).	El caso 1 podrá resolverse regulando correctamente el molinillo. Para el caso 2 limpiar el portafiltro o sustituir el filtro. En los casos 3-4 es necesaria la intervención de un técnico.

Este manual de instrucciones es una publicación original emitida por G. BEZZERA S.R.L. S.R.L., para solicitar una copia autorizada de este manual, visite la sección contactos del sitio web: www.bezzera.com.

索引

1 - 警告
1.1 一般警告 92
1.2 预期用途 92

2 - 运输
2.1 包装 93
2.2 机器的移动 93
2.3 I 存放 93

3 - 机器的描述
3.1 运行循环的描述 94
3.2 命令的描述 94
3.2.1 命令面板的描述 94
3.3技术数据 94

4 - 机器的安装
4.1 警告 95
4.2 设备的安装准备 95
4.2.1 电气网络的连接 95
4.2.2 水网络的连接 95
4.2.3 排水管路的连接 95
4.3 关于软水器的说 95
4.4 等电位连接 95

5 - 机器的使用
5.1 启动机器并向热水壶加水 95
5.2 加热 96
5.3 咖啡的准备 96
5.4 蒸汽供应 96
5.5 取走热水 96
5.6 关闭机器 97
5.7显示界面 97
5.7.1主屏幕 97
5.7.2 组件设置 97
5.7.3 蒸汽锅炉设置 97
5.8 机器设置 98
5.8.1预冲煮 98
5.9 剂量设置 98
5.10 照明装置 98
5.11 冲煮咖啡到壶里 98
5.12 清洗机器组件 99
5.13 压力表 99

6 - 维护
6.1 安全规则 99
6.2 机器的清洁 99
6.3清洁液压回路系统 100
6.4 过滤器的维护和更换 100
6.5 产品的正确存储 101

7 - 故障排除
故障 / 诊断/解决办法/ 建议 102

1 - 警告

1.1 一般警告



- 水电系统必须由用户按照本“机器安装”手册第4章中的内容,仔细安装。
- 安装人员在任何情况下均不得更改由用户设置的现有设备。
- 本说明书是机器不可分割的一部分,用户使用本机前必须仔细阅读本说明书。
- 将说明书收好,便于日后查阅。
- 机器在交付时,热水器内不得有水,以免结霜可能对机器造成的损害。
- 给电器设备接地。
- 请勿用潮湿和/或沾水的手或脚触摸机器。
- 不要赤脚使用机器。
- 不要将馈线电缆连接到活动的延长线和类似线路上。
- 请勿用拉扯电缆的方式断开机器的电源。
- 如果馈线电缆卷起,不要使用机器。
- 本产品不能由体力不支、有感官或精神障碍或缺乏经验和知识的人(包括儿童)使用,除非由负责其安全的人监督或指导他们本设备的使用方法。
- 将本设备和电缆至于8岁以下儿童不能够到的地方。
- 本设备不得由8岁以下的儿童使用。
- 本设备可以由8岁以上的儿童使用。
- 儿童不得玩弄本设备。
- 清洁和维护的操作不得由儿童在未经监督的情况下进行。
- 要避免有水渗入机器内部,请在将杯子放置在暖杯座上时,杯口朝上。
- 本机不宜在户外使用。
- 本机只能用于专门的用途。

1.2 预期用途

意式浓缩咖啡机 ARCADIA的生产是为了进行制造意式浓缩咖啡,生产热水 泡 茶、甘菊及其他花茶,生产蒸汽并加热饮料(牛奶、巧克力、卡布奇诺、混合甜饮,等)。
本机器仅被设计用于以上用途。
所有其它用途被视为不当使用,因而被制造商所禁止。对于不正确使用造成的咖啡机的损坏,制造厂商概不负责。

2 - 运输

2.1 包装

意式浓缩咖啡机　ARCADIA，由聚氨酯制成的衬垫保护，包装在一个带小铲的纸箱中。



警告：
- 从包装中取出机器后，检查其整体状况，以及提供的零件是否完整。
- 切勿将包装遗留在儿童能拿到的地方，必须在适当的垃圾场地处理。
- 如果发现机器损坏或零件缺失，请不要使用机器，并立即通知当地经销商。

2.2 机器的移动

本咖啡机可以用托盘搬运车或叉车装移动。

2.3 存放

已正确包装好的机器必须存放在温度+5到+30°C，相对湿度不高于70%的干燥环境中。
放置时最多只能堆积四个箱。

3 机器的描述

3.1 运行循环的描述

来自水网的水，通过9到10巴（0.9 - 1 Mpa）的压力调节器到达计量泵，然后通过调节为12巴（1.2MPa）的过压阀来负载交换器。热水壶的水通过加热元件加热，反过来加热交换器水，由于滴水提升管，交换器水被安装到组中，以便通过电子控制阀来冲泡咖啡。.

3.2 Descrizione dei comandi

(Fig. 01 - Fig. 08)

1 蒸汽龙头
2 开关灯
3 咖啡/水送出按键
4 蒸汽喷嘴
5 热水输出
6 热水壶放水盖
7 过滤器支架
8 TFT触摸屏显示
9 机器开关
10 电泵压力表
11 盲筛
12 1杯过滤器
13 2杯过滤器

3.2.1 命令面板的描述

（图06）

a 普通咖啡预选键
b 淡咖啡预选键
c 双倍普通咖啡预选键
d 双倍淡咖啡预选键
e 继续/停止输出键
f 茶键

3.3 技术数据（图02）

意式浓缩咖啡机ARCADIA具有从1到3个机组的版本。
在本手册中描述了2个机组的版本；但是使用说明和命令分配同样适用于其他版本。
咖啡机的加权声压级A小于70dB。

		ARCADIA	ARCADIA	ARCADIA
		1 机组	2 机组	3 机组
电源	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz		
电阻	V~	110		
额定功率	W	1650	3000	3500
电阻	W	1400	2600	3000
电源	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz		
电阻	V~	230		
额定功率	W	2250	3400	5500
电阻	W	2000	3000	5000
长度“A”	mm	644	824	1034
深度“B”	mm	565	565	565
高度“C”	mm	525	525	525
净重	kg	48	60	76
毛重（含托盘）	kg	61	73	92
负载连接		G 3/8”		
排水连接		G 3/4”		

4 - 机器的安装

4.1 警告

必须由合格的人员按照制造商所提供的说明书并遵守现行法律进行安装。
本机器应位于并安装在专门由有资格的人员使用和维护的地方。
本机器可以用于商店、办公室和其他工作环境的饮食区；农舍；由宾馆、汽车旅馆和其它住宅类环境的客人使用；早餐酒店，等等。

4.2 设备的安装准备

在平坦、干燥、光滑、坚固、稳定的地平面准备机器的支持，位置高度为：杯子的加热表面离地面150 cm以上。
不要使用喷水器，也不要在使用喷水器的地方安装机器。
为了保证正常运行，机器必须安装在温度在+5和+32 °C之间，湿度不超过70%的地方。
如果机器暴露在低于0°C温度中，请进行如下操作：
- 确保机器在温度高于+15°C的地方经历24小时后，才打开机器。

给机器供电时，需要进行以下操作：
- 连接到电气网络。
- 连接到水网络。
- 连接到排水管路。

4.2.1 电气网络的连接



警告：
- 电气网络的连接必须由合格的工作人员进行。
- 设备必须符合适用法律，并配有接地。

在与电力网的永久连接中，在设备和电网之间，为本机提供不带插头的电源线。在过电压III类触点之间，插入一个带最小开口的安全的全极开关，尺寸应与负荷匹配，并遵守现行标准。

4.2.2 水网络的连接

（图 03）

确保供水管连接到饮用水网络，其工作压力为0到6巴之间（0 - 0.6 MPa）。
如果水网络压力超过6巴（0.6 MPa），请配备一个减压器。
在机器连接的上游，提供止水阀。

加水管路（图03；位置1）配备了G 3/8”的螺纹接头。



警告：不可因任何原因打开位于加载连接旁的螺纹帽和烧水壶排气阀；烫伤危险。只能使用配备的新进水软管。

4.2.3 排水管路的连接

（图03）

将橡胶排污管（图03；位置2）连接到G 3/4”的连管节和事先准备好的开口上，或可检查的虹吸排放口。

4.3 关于软水器的说

（图04）

准备本机的连接，如图4中所示。
有关使用和维护的信息，参见与软水器相关的说明。

A - 连接到载水管
B - 连接到饮用水网络

4.4 等电位连接

（图05）

据某些规定，这种连接等电位连接能避免安装于同一室内的多台机器产生电位差。此设备配备了一个终端，以便连接外部导线，孔式终端插在两个螺母之间，标称截面应符合现行法律。

5 - 机器的使用

5.1 启动机器并向热水壶加水

打开截流阀。
将属于电气系统的万能开关的控制杆置于ON位置。
当开关（图 01；位置 9）被按入到“ON”位置时（指示灯 亮起）

水被装入锅炉内；加载120秒后，机器进入报警状态，键盘灯开始闪烁，会停止向锅炉内加水；将开关按到“OFF”位置（指示灯 关闭）

并通过按下相同的开关重复操作几次，直到泵已经完全装载锅炉并关闭。

5.2 加热

水位达到最低值时，锅炉和供电加热组件间的电阻将被激活。
使用机器之前请等待压力表显示器上的压力值为1.2 bar（0.12 MPa）。
为确保机器达到压力值和温度之间准确的热平衡，请打开蒸汽旋钮（图01;位置1）并在排水池中排放蒸汽2至3次。

5.3 咖啡的准备



警告：
- 设备打开时，请勿卸下过滤器支架：烫伤危险。
- 请勿直接触摸过滤器支架和组件的金属部分：烫伤危险。
- 过滤器的标准剂量为一量勺8克两量勺16克。

1) 从冲煮套件中取出过滤器支架。
2) 按下咖啡键将研磨咖啡粉装入过滤器支架，注意不要弄脏过滤器支架的边沿。
3) 不使用过滤器支架开始出水最多约2/3秒（冲洗组）。
4) 将过滤器支架装入原位。
5) 按照装入咖啡粉的剂量按下其中一个键



（图 06）打开咖啡分配控制。
要更改剂量的编程，请按照本手册第5.9节所述的说明进行操作。
该机器 还可以设计为连续输出：

1) 按连续输出键启动输出 
2) 一旦达到想要的量，再次按下连续输出键，停止输出。



警告：

该机器配有一个自动安全装置，连续第三升后可以停止连续输出。

5.4 蒸汽供应

1) 为避免锅炉内液体回流，通过转动蒸汽旋钮来排放蒸汽（图 01;位置 1）。
2) 将蒸汽喷嘴（图01，位置4）插入待加热液体的容器中。
3) 转动蒸汽旋钮（图 01位置 1）。供应的蒸汽量与蒸汽旋钮的旋转成正比;：旋转越大，蒸汽量越多。
4) 一旦结束蒸汽输出，取下液体容器，并立即用湿布清除蒸汽喷嘴中残留的加热液体。
5) 旋转蒸汽旋钮（图01;位置 1）排放蒸汽（约2/3秒）以便清洁蒸汽喷嘴内部。



警告：
不要直接接触蒸汽喷嘴，因为它很热。

5.5 取走热水

1) 将盛水容器放在喷嘴下面（图 01;位置 5）。
2) 按下按钮



来获取所需的水量。
在有混合器的装置处，可以通过调节螺丝来改变水温（关闭热水最大 - 打开混合）（图 11）。
螺丝闭合时对应最高水温，当螺丝打开时能混合得到所需温度的水。



警告：
不要直接接触喷嘴，因为它很热。

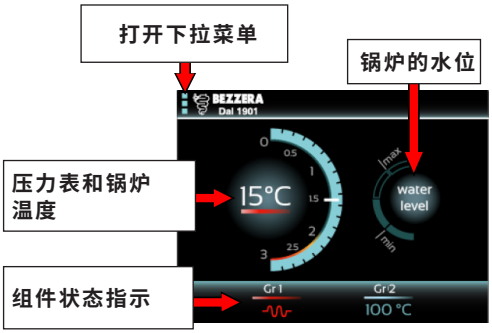
5.6 关闭机器

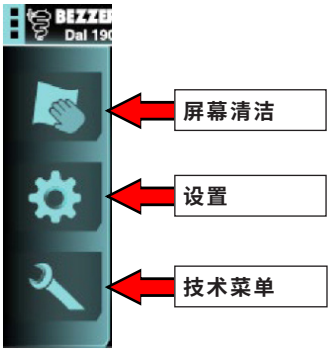
1) 关闭水龙头停止进水。
2) 按下开关(图01,位置9)至“OFF”(指示灯熄灭)。
3) 将电源的全极开关置于空闲位置“0”。
4) 释放蒸汽阀门内的压力。

5.7显示界面

Arcadia DE PID配备有3.5寸“TFT触摸显示屏,可通过与机器连接并进行部分操作设置。
机器开启时,会出现显示电子组件软件版本的闪屏信息。
几秒钟后,主屏幕会自动显示。

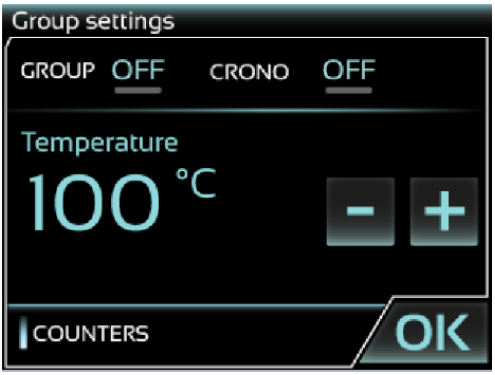
5.7.1主屏幕





5.7.2 组件设置

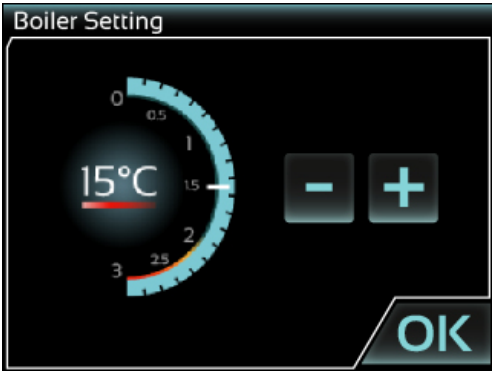
点击组件状态指示(第5.7.1节)可访问组件设置屏幕



在此屏幕内,可以通过选择+和-项在+ 85°C至+110°C温度范围内设置机器主体组件温度。

在此屏幕上,您还可以:
- 通过点击“组件”图标打开或关闭组件的加热
- 通过点击“计时”图标取消激活或重新激活计时器
- 点击“计数器”图标进入计量组件屏幕

5.7.3 蒸汽锅炉设置



点击温度显示以访问锅炉设置屏幕,在此屏幕中,可以通过简单地按+和-键来调节所需的水温和蒸汽温度,温度范围为+ 110°C至+ 130°C。

5.8 机器设置

通过主屏幕的下拉菜单，您可以访问设置菜单（请参阅第5.7.1节）

从设置菜单中，您可以：
- 点击所需刻度的指示标识（摄氏或华氏）来选择温度的测量单位，
- 启用或禁用剂量更改
- 设置预冲煮时间间隔
- 设置维护和更换滤水器警告的计时器（参见第6.4节）
- 激活或取消使用密码以访问设置菜单
- 查看计量表。

要在设置选项之间进行移动，只需轻触侧面的箭头标识

5.8.1预冲煮



通过访问预冲煮设置，可以为每个单剂量冲煮设置蒸汽组件的开启和关闭时间，从而以期望的方式实现预冲煮。

要激活预冲煮，只需将湿润标识下的OFF更改为ON。

要调整蒸汽组件的开启和关闭间隔，请按相应的+和-键。

点击“Syncronize”图标，可以将所有剂量的预冲煮统一设置。

5.9 剂量设置

要对DE机器的剂量进行调节，请按以下进行：
按下继续/停止输出键 

保持按下直到当对应的指示灯开始间歇性亮起，表示（此时机器不应出水）程序运行开始，如果未按下要设置程序的按键，则持续4秒钟。
激活键盘上任何出水按键



来开始设置程序，它将在选择新的停止出水按键时被保存。
对所有键重复这些程序来编程所需的配置文件。
对左边第一个机组执行设置，程序自动被传送到其他机组。要在不同机器组件之间设置不同的程序，请单独对其设置（从左到右）。

5.10 照明装置

ARCADIA意式浓缩咖啡机配有前置和后置照明装置。要激活照明装置，请按位于底座下方的开关（图01，位置2）。

5.11 冲煮咖啡到壶里

（图 09）

咖啡可以直接装入咖啡壶或高的咖啡杯中。
要执行此操作，请卸下底座格栅，如图 09所示，然后如前所述将杯子放在指定位置接取咖啡。

5.12 清洗机器组件

按住按键



按下：

正常清洗



激活机组洗涤程序（连续出5份，每份约10秒）。

深度洗涤



激活机组洗涤程序（连续出10份，每份约10秒）。

仅在装入配备的带有过滤器的过滤器支架后方可激活。要中断程序，请按下任何按键。
该程序必须在机组水路清洁时使用，如6.3章日常清洁中所述。

5.13 压力表

（图 10）

机器配备了模拟压力表，通过它可以控制压力泵在运行过程中施加的压力。当压力泵停止运行时，压力表显示电源压力。

6 - 维护

为了让机器正常运转，请遵守下述维护说明。

6.1 安全规则

不要向机器喷水。清洗时不要让机器浸没在水中。
在机器出现故障的情况下，避免任何类型的无援助维修，并立即咨询技术援助服务人员。
如果电源线损坏，应绝对避免自行更换，执行机器的安全启动并与技术援助服务人员联系。
机器的安全启动：
对于维护和/或故障操作和清洁：从网络，电力网络取下隔离杆全极，在静止位置“0”和/或断开插头连接到电源；关闭主水拦截的抽头以及如果存在靠近所述气体截止阀。
在机器冷却时执行清洁/保养，佩戴防护手套。

更好管理设备的条件：

- 环境温度应在5°C到32°C之间。如果机器已经暴露在温度低于0°C的情况下，请进行如下操作：
- 确保机器在温度高于+15°C的地方放置24小时后，才打开机器。
- 初级水压必须在0到6 bar（0-0.6 MPa）之间。压力值从压力泵上也可见（图10的刻度为0-20bar（0-2.0 MPa））。

6.2 机器的清洁



警告：
按照现行通用的准则，为了冲泡出最可口的咖啡，每日使用机器前，更换锅炉内的储水以及水管是十分必要的。

以下建议仅供参考，机器的清洁和维护周期，具体要依照机器的使用情况。

每次使用后

1) 清洁蒸汽喷嘴。
2) 清洁过滤器手支架和过滤器。

日常清洁

1) 清洁下托盘和排水盘。
2) 清理机身。
3) 用机器随附的刷子清洗组件垫片（图 07）。

4) 激活自动清洗。
5) 在沸水中浸泡几分钟，以帮助溶解过滤器托盘和过滤器上的咖啡油脂，用布或海绵将其清除。

在洗涤和清洁过程中不使用溶剂，洗涤剂或粗糙抹布，仅使用咖啡机专用洗涤产品。冲洗外壳，用布蘸水和/或中性洗涤剂擦拭，表面晾干后，机器方可重新连接电源。对于下托盘和排水盘用水清洗。

6.3清洁液压回路系统

一旦液压/电气系统安装完成，请按照A和/或B描述的操作执行一个完整的冲洗循环。

警告：
关于机器控制组件（水阀，冲泡组件，开关等）的使用，请参阅本手册中的相关段落。
对水箱使用化学制品，除垢剂，醋和/或柠檬酸，即使稀释使用，也会缩短机器部件的使用寿命。您若使用任何不是淡水的产品，将自动失去所有保修资格。
理想的饮用水参照法国标准硬度在6°F左右；绝对禁止使用热水。

A - 在首次启动或机器长时间未使用（约7天）后，

1) 参照机器使用手册中第5.1和5.2节所述执行机器的开启，加载和加热锅炉内的水。
2) 等待12个小时。
3) 在装上过滤器支架但不含咖啡粉的情况下至少开启30秒，以允许交换器中的水进行更换。
4) 将机器关闭，并使用容量至少为1升的耐热容器接住排水阀和蒸汽阀，将锅炉内的水完全排空。

B - 停止使用至少4个小时后

1) 从相应的排水阀中接取5秒钟的水。
2) 装上过滤器支架但不装咖啡粉并执行冲煮操作至少15秒。

6.4 过滤器的维护和更换

Arcadia咖啡机允许您设置自动提醒功能，以便在需要执行机器的日常维护和/或更换或水过滤器（不随机器配送）时发出警报。
要设置这些组件，您需要：
1) 打开下拉菜单
2) 访问设置
3) 使用侧向箭头进行滚动操作，直至到达“维护”或“水过滤器”选项
4) 点击相关的图标
5) 设置警报显示所需的咖啡供应数量或升数

警告：
要禁用提醒设置，请将它们设置为零。



6.5 产品的正确存储

（废弃电气和电子设备）

（适用于欧洲各国国家，以及其他各种电力系统。）



在产品的标志或者说明上，应表明该产品不应该与其他家居废物一样，在其寿命结束时弃置。为了防止废弃物处置不当对环境或人体健康可能造成的危害，请与其它类型的垃圾分开回收，以促进物质资源的可持续再利用。
家庭用户应与购买这种产品的零售商或当地相关机构联系，以便获取该类型产品弃置和回收的相关信息。
企业用户应与其供应商联系，以检查采购协议的条款和条件。
本产品不应与其他商业废物混合弃置。

7 - 故障排除

故障	诊断/解决办法	建议
管道中蒸汽的排量较少。	蒸汽管道喷嘴堵塞;用细针帮助疏通。这个问题涉及到牛奶的流入。	每次使用后清洁蒸汽管道。
从过滤器支架滴漏	可能的原因: 1 - 密封磨损或缀满。 2 - 过滤器支架定位错误。	用机器自带的刷子清洁。 如果再次发生,应联系专业技术人员
过滤器托盘在对应环位置无法安装	这个问题可能由于过量的咖啡附着在过滤器托盘上导致。	减少过滤器托盘上咖啡的量。
该组放置过滤器托盘定位异常	过滤器托盘手柄收紧时,会导致组件比平时移位偏右。密封垫片组磨损。	联系专业技术人员,更换垫片。
咖啡的流动性较差	咖啡一滴一滴流出,流出时间过长,质量也不好,呈现暗霜。 可能的原因: 1 - 咖啡粉太陈旧。 2 - 咖啡过滤器托盘挤压过度。 3 - 过滤器中的咖啡粉过量。 4 - 组件出水嘴堵塞。 5 - 过滤器托盘中的过滤器堵塞。 6 - 由泵提供的压力太低(<9刻度 - 0.9兆帕),不能正常工作。	在1-2-3种情况下,这些问题的解决办法,可以对相关组件适当磨削和/或对剂量进行适当调整。 在4和6的情况下,需要技术人员来维修。 在第5种情况下,清洗或更换过滤器。

故障	诊断/解决办法	建议
流出咖啡过量	咖啡流速过快，导致比正常咖啡颜色较浅。 可能的原因： 1 - 咖啡粉研磨过粗。 2 - 咖啡过滤器没有被按下。 3 - 过滤器中的咖啡粉过少。 4 - 由泵提供的压力太高（>10刻度 - 1兆帕）。	在1-2-3种情况下，需要研磨咖啡豆或调整咖啡剂量。 在4的情况下，需要技术人员来维修。
流出咖啡太凉	可能的原因： 1 - 咖啡杯太凉。 2 - 过滤器托盘太凉。 3 - 咖啡粉太陈旧。 4 - 机器水管有水垢（石灰石）。 5 - 加热缸压力低于0.8刻度（0.08兆帕）。 6 - 机组太凉。	第1种情况下，使用加热的咖啡杯。第2种情况下，将过滤器托盘安装到组件中。 第3种情况下，更换咖啡的研磨度。 第4-5-6种情况下，需要联系专业技术员进行维修。
流出咖啡是温的	流出咖啡是温的，并且压力在1-1.2刻度之间（0.1-0.12兆帕）。在这种情况下测量的压力是不准确的。	联系专业技术人员检查排气阀。在此期间，为了可以使用机器，打开蒸汽阀门（图01；位置1），加热缸压力下降到零，这将导致接触电阻和温度升高。机器每天开机时都要执行此操作。
流出咖啡太热	可能的原因： 1 - 加热缸压力高于1.3刻度（0.13兆帕）。 2 - 机器加盖了防止冷却的机盖。 3 - 本机的安装位置空气流通性差。	第1种情况下，需要联系专业技术员进行维修。 在第2-3种情况下，恢复机器的冷却条件。

故障	诊断/解决办法	建议
选择咖啡流出开关时闪烁	咖啡的剂量编程没有进行设置，但供应量是连续的。	联系专业技术人员。
所有的按钮灯闪烁，咖啡机完全锁定	1 - 检查水系统的运行是否正常，供水阀是否打开。 2 - 检查加热缸是否缺水。	第1种情况，进行检查。 第2种情况，联系专业人员进行维修。
咖啡不流出	咖啡不流出，并且选择相应按钮时，按钮闪烁。	在不安装过滤器托盘的情况下，选择咖啡冲泡按钮，并检查水流量是否连续。 如果水流是连续的，问题是： a) 咖啡粉太陈旧； b) 过滤器堵塞。 在这种情况下，将过滤器浸入热水中，用适当的洗涤剂清洗。 在任何其他情况下，联系专业技术人员进行维修。
咖啡堆积在咖啡杯底部	可能的原因： 1 - 咖啡粉太陈旧。 2 - 过滤器堵塞或过滤器内部损坏。 3 - 机器磨床磨损。 4 - 泵的压力太高（>10刻度 - 1兆帕）。	第1种情况下，可以对磨床适当调整。 第2种情况下，清洗过滤器或更换过滤器。 在3和4的情况下，需要技术人员来维修。

本说明手册由G. BEZZERA S.R.L.发布的原出版物，您可以通过连接网站：www.bezzera.com的联系方式区域，索要本手册的复件。

الفهرس

1 - تحذيرات
1.1 تحذيرات عامَّة..... 106
2.1 الاستخدام المحدَّد..... 107

2 - النقل
1.2 التغليف..... 107
2.2 نقل وتحريك الماكينة..... 107
3.2 التخزين..... 107

3 - وصف الماكينة
1.3 وصف دورة التشغيل..... 108
2.3 وصف أدوات التحكم..... 108
1.2.3 وصف لوحات التحكم..... 108
3.3 البيانات الفنِّية..... 108

4 - تركيب الماكينة
1.4 تحذيرات..... 109
2.4 تجهيز شبكة التركيب..... 109
1.2.4 توصيل الماكينة بشبكة التيَّار الكهربي..... 109
2.2.4 توصيل الماكينة بشبكة المياه..... 109
3.2.4 توصيل الماكينة بمنفَذ التفريغ..... 109
3.4 إرشادات خاصَّة بجهاز إزالة عسر الماء..... 110
4.4 التوصيل المتساوي الجهد..... 110

5 - استخدام الماكينة
1.5 تشغيل الماكينة وتحميل الماء في الغلاية..... 110
2.5 التسخين..... 110
3.5 إعداد القهوة..... 110
4.5 صرف البخار..... 111
5.5 سحب الماء الساخن..... 111
6.5 إطفاء الماكينة..... 111
7.5 ضبط المجموعات بالتحكم الرقمي في درجة الحرارة PID..... 111
1.7.5 تنظيم درجة حرارة المجموعات..... 111
2.7.5 جدول تحويل درجة الحرارة..... 112
3.7.5إعدادات الغلاية البخارية..... 112
8.5 برمجة الكمِّيات..... 112
1.8.5مرحلة ما قبل الضخ..... 112
9.5 إشعال الأضواء..... 113
10.5 سكب القهوة في إناء..... 113
11.5 عمليَّة غسيل مجموعات التشغيل..... 113
12.5 مقياس الضغط..... 113
13.5 جهاز قياس الضغط..... 113

6 - الصيانة
1.6 قواعد الأمان والسلامة..... 114
2.6 تنظيف الماكينة..... 114
3.6 ترموستات الأمان - إعادة الضبط اليدوي..... 114
4.6 الصيانة وتغيير المرشح..... 115
5.6 التخلُّص من الجهاز بالشكل الصحيح..... 115

7 - اكشاف المشكلات وإصلاحها..... 116

1 - تحذيرات

1.1 تحذيرات عامَّة



- **شبكات التشغيل الكهربائيَّة والهيدروليكيَّة يجب أن تكون مسبقَة التجهيز من قِبَل المستخدِم على النحو المبيَّن في الفصل 4 من دليل "استخدام الآلة" هذا.**
- **لا يمكن لفنِّي التركيب بأي حالٍ من الأحوال تعديل شبكة التشغيل الموجودة مسبقًا والتي تمَّ إنشاؤه من قِبَل المستخدِم.**
- **دليل الإرشادات هذا جزء لا يتجزَّأ عن الماكينة ويجب قراءته بعناية وانتباه من قِبَل المستخدِم قبل البدء في تشغيل الماكينة.**
- **احفَظ هذا الدليل للتمكُّن من الاطِّلاع عليه مستقبلًا عند الحاجة.**
- **تأتي الآلة وهي بدون مياه في الغلَّاية وذلك لتحاشي خطر التعرُّض لأضرار التجمُّد.**
- **احرِص على توفير طرف التأريض في شبكة التغذية بالتيَّار الكهربي.**
- **لا تلمس الآلة وأنت عاري و/أو مبلَّل اليدين والقدمين.**
- **لا تستخدِم الآلة وأنت حافي القدمين.**
- **لا توصِّل كابل تيَّار التغذية الكهربائية بوصلات تطويل حرَّة الحركة وما شابهها.**
- **لا تفصِل الآلة عن شبكة التيَّار الكهربي عن طريق شد كابل توصيل التيَّار الكهربي.**
- **لا تشغِّل الآلة وكابل توصيل التيَّار الكهربي ملفوف.**
- **هذه الجهاز غير مخصَّص ليُستخدَم من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم الحسِّية أو العقليَّة أو الحركيَّة ولا من قِبل مَن ليس لديهم الخبرة والمعرفة الكافيتين للتعامل معه، إلَّا أن يكونوا تحت ملاحظة ومراقبة أحد الأشخاص البالغين المسؤولين عن أمنهم وسلامتهم وبعد إرشادهم بكيفيَّة الاستخدام الصحيح للجهاز.**
- **احفظ الجهاز وكابل توصيل التيَّار الكهربي بعيدين عن متناول يد الأطفال الأقل عمراً من سن 8 سنوات.**
- **يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قِبَل الأطفال الأقل عمرًا من سن 8 سنوات.**
- **يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبَل الأطفال الأكبر عمرًا من سن 8 سنوات.**
- **ينبغي عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز.**
- **لا يجب أن يقوم الأطفال بأيَّة عمليات تنظيف أو صيانة دون أن يكونوا تحت المراقبة والتوجيه.**
- **لتحاشي تسرُّب المياد إلى داخل الآلة، ضع الفناجين على سخَّان الفناجين مع جعل الجزء المجوَّف متَّجهًا نحو الأعلى.**
- **هذه الآلة غير مخصَّصة للاستخدام في الهواء الطلق والأماكن المفتوحة.**
- **هذه الآلة مخصَّصة فقط وحصريًّا للاستخدام المهني الاحترافي.**

2.1 الاستخدام المحدَّد

ماكينة إعداد قهوة الإسبريسُّو ARCADIA مصمَّمة ومصنوعة لسكب قهوة الإسبريسُّو، ولإنتاج الماء الساخن لإعداد الشاي والبابونج والمشروبات المنقوعة الأخرى، ولإنتاج البخار ولتسخين المشروبات (الحليب، الشوكولاتة، الكابُّوتشينو، إلخ.).
هذه الماكينة مصمَّمة للاستخدام فقط وحصريًّا في الاستخدامات التي سبق هنا ذِكرها.
جميع الاستخدامات الأخرى غير المذكورة هي بمثابة إساءة استخدام للمكينة وبالتالي تحظُرها الشركة المصنِّعة. الشركة المصنِّعة غير مسؤولة بأي شكلٍ من الأشكال عن أيَّة أضرار أو تلفيَّات قد تقع جرَّاء إساءة استخدام ماكينة إعداد قهوة الإسبريسُّو.

2 - النقل

1.2 التغليف

تأتي ماكينة إعداد قهوة الإسبريسُّو ARCADIA، كإجراء وقائي محميَّةً بأشكال من البولي يوريثان إضافة إلى علبة تغليف من الكرتون و منصَّة نقل وتحميل صغيرة.



تحذيرات:
- بعد إخراج الماكينة من علبة تغليفها، تحقَّق من سلامة هذه الماكينة ومن وجود جميع مكوِّناتها وملحقاتها التشغيليَّة.
- لا يجب ترك مكوِّنات التغليف في متناول الأطفال بل يجب التخلُّص منها في مكبَّات النفايات المعدَّة خصِّيصًا لذلك.
- عند وجود أيَّة أضرار وتلفيَّات قد أصابت الماكينة أو عند نقص في ملحقاتها التشغيليَّة، لا تستخدِمها وبلِّغ ذلك على الفور إلى متعهِّد الخدمات في منطقتك.

2.2 نقل وتحريك الماكينة

يمكن نقل وتحريك ماكينة إعداد قهوة الإسبريسُّو عن طريق رافعات شوكيَّة أو منصَّات ناقلة.

3.2 التخزين

بعد تغليف الماكينة بالشكل الصحيح يجب تخزينها في أماكن جافَّة درجة حرارتها بين 5+ و°C 30+ ومستوى الرطوبة النسبيَّة لا تزيد عن ٪70.
يمكن كحد أقصى رص عدد أربع عُلب تغليف فوق بعضها البعض.

3 - وصف الماكينة

1.3 وصف دورة التشغيل

المياه النابعة من شبكة المياه، عن طريق مضخَّة تعمل بمحرِّك مضبوطة على مستوى ضغط بين 9 و10 بار (0,9 - 1 MPa)، تمرُّ عن طريق صمام الضغط التشغيلي الزائِد المضبوط على 12 بار (1,2 MPa) بالضغط على تحميل الغلَّاية والمبادِل. يسخن ماء الغلاية بواسطة مقاومة، فيسخن بدوره الماء في المبادلات، ومنها يتم إرسالها إلى المجموعة بواسطة انبوب رجوع، من خلال صمام بالتحكم الكهربي، يسمح بمروره لضخ القهوة.

2.3 وصف أدوات التحكم

(شكل 01 - شكل 08)

1 صنبور البخار
2 قاطع تيَّار الإضاءة
3 لوحة أزرَّة تشغيل سكب القهوة/الماء
4 سهم البخار
5 موزع الماء الساخن
6 سدادة صرف الغلاية
7 حامل الفلتر
8 شاشة TFT تعمل باللمس
9 تبديل الاشتعال الآلة
10 مقياس ضغط المضخة ذات المحرك
11 مرشح أعمى
12 فلتر 1 فنجان
13 فلتر 2 فنجان

1.2.3 وصف لوحات التحكم

(شكل 06)

a زر اختيار القهوة العادية
b زر اختيار القهوة الطويلة
c زر اختيار القهوة العادية ثنائية الجرعة
d زر اختيار القهوة الطويلة ثنائية الجرعة.
e زر الصرف المستمر/البرمجة/التوقف
f زر الشاي the

3.3 البيانات الفنِّية (الشكل 02)

ماكينة إعداد قهوة الإسبريسُّو ARCADIA تأتي في موديلَّات بها من 1إلى 3 مجموعات.
في هذا الدليل تمَّ بالصور شرح الموديل الذي به 2 مجموعة؛ ولكن وعلى الرغم من ذلك فإنَّ إرشادات الاستخدام والتوجيهات وقواعد التحكُّم تُعتبَر صالة أيضًا لباقي الموديلَّات.
مستوى الضوضاء التشغيليَّة المرجَّح A الصادر عن الماكينة أقل من 70dB

		ARCADIA	ARCADIA	ARCADIA
		1 مجموعة	2 مجموعة	3 مجموعة
التغذية التشغيليَّة	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz		
المقاومة	V~	110		
القوَّة الاسمية	W	1650	3000	3500
المقاومة	W	1400	2600	3000
التغذية التشغيليَّة	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz		
المقاومة	V~	230		
القوَّة الاسمية	W	2250	3400	5500
المقاومة	W	2000	3000	5000
العرض "A"	ملم	644	824	1034
العمق "B"	ملم	565	565	565
الارتفاع "C"	ملم	525	525	525
الوزن الصافي	كجم	48	60	76
الوزن الإجمالي (بمنصَّات الحمل)	كجم	61	73	92
كوع التحميل		G 3/8″		
كوع التفريغ		G 3/4″		

4 - تركيب الماكينة

1.4 تحذيرات

يجب أن تتمُّ عمليَّة التركيب على يد فنِّيين متخصِّصين ومعتمَدين، وفقًا لإرشادات الشركة المصنِّعة وبم يتوافق مع القوانين المعمول بها في هذا الشأن.
يجب وضع الماكينة وتركيبها في مكان حيث تتمُّ عمليَّات الاستخدام والصيانة فقط وحصريًّا على يد فنِّيين متخصِّصين ومعتمَدين.
يمكن استخدام هذه الماكينة في أماكن مخصَّصة للاستعمال كمناطق طهي في المحلَّات والمكاتب وأماكن العمل الأخرى؛ المزارع السياحية؛ يمكن استخدامها من قِبَل عملاء الفنادق والموتيلَّات والمناطق السكنيَّة الأخرى؛ أماكن وفنادق المبيت والفطور؛ إلخ.

2.4 تجهيز شبكة التركيب

جهِّز مسبقًا مسند الماكينة على سطح أفقي جيد التهوية وجاف وأملس وقوِّي وثابت وموجود على ارتفاع يمكِّن من وضع سطح سخَّان الفناجين على ارتفاعاً عن الأرض يزيد عن 150 سم.
لا تستخدِم رشَّات المياه مع الماكينة ولا تقم بتثبيتها في أماكن عرضةً لرشَّات المياه.
لضمان التشغيل العادي، يمكن تركيب الجهاز في أماكن درجة حرارتها بين مستويات 5°C+ و32°C+ ومستوى الرطوبة فيها لا يتجاوز مستويات 70%.
في حالة تعريض الماكينة إلى درجة حرارة أقل من 0°C + يجب التصرُّف كالتالي:
- تحقَّق من أنَّ الماكينة قد بقيت في مكان تزيد درجة حرارته عن 15°C + لمدَّة 24 ساعة قبل إشعالها.

يتمُّ تغذية الماكينة تشغيليًّا بالكهرباء وتحتاج بالضرورة لتشغيلها إلى ما يلي:
- توصيلها بشبكة التيَّار الكهربي.
- توصيلها بشبكة المياه.
- توصيلها بدائرة التفريغ.

1.2.4 توصيل الماكينة بشبكة التيَّار الكهربي

تحذيرات:
- عمليَّة توصيل الماكينة بشبكة التيَّار الكهربي يجب أن تتمُّ فقط وحصريًّا على يد فنِّيين متخصِّصين ومعتمَدين.
- يجب أن تكون شبكة التشغيل بالتيَّار الكهربي مصمَّمة بما يتوافق مع القوانين المعمول بها في هذا الشأن ومزوَّدة بطرف تأريض.

تأتي الماكينة مزوَّدة بكابل توصيل تيَّار كهربي بدون قابس؛ عند توصيل الدائم بشبكة التيَّار الكهربي، بين الجهاز وشبكة التيَّار الكهربي، ينبغي وضع قاطِع تيار كهربي متعدِّد الأقطاب للحماية مع حد أدنى للفتح بين وصلات جهد الأحمال الكهربائيَّة الزائدة من الفئة III، المحدَّد الأبعاد والمقاسات وفقًا للحمل ويتوافق مع القواعد المنظِّمة لذلك.

2.2.4 توصيل الماكينة بشبكة المياه

(الشكل 03)

تحقَّق من أنَّ خطَّ التغذية بالماء موصول ماء قابل للشرب مع مستوى ضغط تشغيلي بين 0 و6 بار (0,6 MPa - 0).
في الحالة التي تكون فيها شبكة المياه لها مستويات ضغط أعلى من 6 بار (0,6 MPa)، وفِّر منظِّم ضغط.
جهِّز مسبقًا محبس غلق الماء على وصلة الماكينة.
أنبوب تحميل المياه (الشكل 03؛ الوضع 1) يأتي مزوَّدًا بلولبة G 8/3".

تحذير: لا تفتَح لأي سبب من الأسباب السدَّادة الملولَبة وصنبور محبس تفريغ الغلَّاية؛ خطر التعرُّض للإصابة بالحروق. استخدِم فقط وحصريًّا أنبوب التحميل الجديد الذي يأتي مع الجهاز

3.2.4 توصيل الماكينة بمنفَذ التفريغ

(شكل 03)

صِل أنبوب التفريغ المطَّاطي (الشكل 03؛ الوضع 2) الذي يأتي مع الجهاز، بكوع التوصيل 4/G 3" وبمنفَذ التفريغ ذي السيفون المثعبي المفتوح أو الذي يمكن فحصه ومراقبته المسبَق التجهيز.

3.4 إرشادات خاصَّة بجهاز إزالة عسر الماء

(الشكل 04).

جهِّز مسبقًا عمليَّة توصيل الماكينة كما هو موضَّح في الشكل 4. للاستخدام والصيانة يُرجى العودة إلى الإرشادات الخاصَّة بجهاز التنقية وإزالة عسر الماء

A - صِل بكوع توصيل المياه
B - صِل بشبكة الماء القابل للشُّرب

4.4 التوصيل المتساوي الجهد

(الشكل 05)

هذا التوصيل، الذي تنصُّ عليه بعض القواعد، يهدف إلى تحاشي وجود اختلافات في الجهد الكهربي بين تجمُّعات الأجهزة المثبَّتة في نفس المكان. هذا الجهاز مزوَّد مسبقًا بطرف توصيل موضوع تحت قاعدته وذلك لتوصيل سلك توصيل خارجي، مع طرف توصيل كابل به حلقة توصيل يتمُّ إدخالها بين صمولتي الربط، وقُطرها الاسمي يتوافق مع القواعد المعمول بها في هذا الشأن.

5 - استخدام الماكينة

1.5 تشغيل الماكينة وتعبئة الغلاية بالماء

افتح صنبور الماء.
ضع ذراع فتح وغلق الكهرباء لشبكة الكهرباء، على وضع الفتح (ON).
اضغط على المفتاح (شكل 01؛ الوضع 9) إلى "ON" (لمبة التنبيه  مضاءة)

يتمُّ تفعيل نظام تحميل المياه في الغلاية؛ بعد 120 ثانية من التحميل تنتقل الماكينة الى حالة الإنذار التشغيلي، فتضيء مؤشِّرات التَّنبيه الضوئي على لوحة أزرَّة التشغيل الانضغاطيَّة بشكل متقطِّع ويتوقَّف تحميل الماء في الغلاية؛ أعد مفتاح قطع الكهرباء "OFF" (يطفئ مؤشِّر التنبيه الضوئي)

كرِّر العمليَّة من خلال العمل على المفتاح نفسه عدة مرات حتى يتمُّ تحميل الغلاية بالكامل وتتوقَّف عن الحركة.

2.5 التسخين

عندما يبلغ التسخين الحدّ الأدنى، يجب تنشيط عنصر تسخين الغلاية ومجموعات التوزيع.

انتظر حتى يشير جهاز قياس الضغط على الشاشة 1.2 بار (0.12 ميجا باسكال) قبل استخدام الماكينة.
للتأكد من أن الجهاز قد وصل إلى التوازن الحراري الصحيح بين الضغط ودرجة الحرارة، افتح صنبور البخار (الشكل01؛ الوضع 1) وقم بتفريغ البخار 2 أو 3 مرات في حوض التفريغ.

3.5 إعداد القهوة



تحذيرات:
- لا تقم بإزالة حامل المرشح عندما يكون الجهاز في وضع التشغيل لتجنب اللسعات.
- لا تلمس مباشرة الجزء المعدني للحامل والمجموعة لتجنب اللسعات.

الجرعات القياسية للمرشحات هي 8 جرامات و 16 جراما للجرعتين.

1) انزع حامل الفلتر من مجموعة التوزيع.
2) قم بتحميل حامل الفلتر بالبن المطحون، اضغط البن مع الحرص على عدم اتساخ حافة حامل الفلتر.
3) ابدأ الصرف بدون حامل الفلتر لحوالي 3/2 ثانية كحد أقصى (مجموعة FLUSH).
4) أعد وضع حامل الفلتر في مكانه.
5) اضغط على أداة التحكم لصرف القهوة عن طريق الضغط على أحد الأزرار



(الشكل 06) اعتمادا على الجرعة التي تريد صرفها.
لتغيير برمجة الجرعات، اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة 9.5 من هذا الكتيب.
الماكينة مجهَّزة مسبَقًا أيضًا للسكب المستمر:
1) ابدأ السكب عن طريق الضغط على زر السكب المستمر



2) أوقف التدفق عند الوصول إلى الكمية المطلوبة عن طريق الضغط على مفتاح الصرف المستمر مرة أخرى.



تحذير:
تم تجهيز الماكينة بجهاز سلامة تلقائي يوقف الصرف المستمر بعد اللتر الثالث على التوالي.

4.5 صرف البخار

1) لتجنب شفط السائل في الغلاية، قم بتنفيس البخار من خلال فتح الصنبور (الشكل 01؛ الوضعيَّة 1).
2) أدخل ذراع البخار (الشكل 01؛ الوضعيَّة 4) في حاوية من السائل المطلوب تسخينه.
3) لف مقبض صنبور البخار (الشكل 01 الوضعية 1). تتناسب كمية البخار المصروفة مع درجة فتح الصنبور. كلما زاد فتح الصنبور زادت كمية البخار المصروفة.
4) بعد انتهاء صرف البخار أغلق الصنبور، وأزل الوعاء ونظف عصا البخار فورا بقطعة قماش مبللة للتخلص من بقايا السائل الذي تم تسخينه.
5) اصرف البخار لمدة (2/3 ثانية) من خلال فتح الصنبور (الشكل 01، الوضع 1) لأداء التنظيف الداخلي للأنبوب.



تحذير:
لا تلمس مباشرةً ذراع البخار لأنه يكون ساخن.

5.5 سحب الماء الساخن

1) ضع حاوية المياه تحت الموزع (شكل 01؛ الوضعيَّة 5).
2) اضغط الزر



لسحب كمية المياه المطلوبة.
حيثما نُصَّ على استخدام الخلّاط يمكن تغيير درجة حرارة الماء بالعمل على برغي الضبط (غلق الماء الساخن MAX - فتح مخلوط) (الشكل 11).
يشير البرغي المغلق إلى أقصى درجة حرارة للماء الساخن، وعند فتح البرغي يمكنك الحصول على ماء ممزوج بدرجة الحرارة المرغوبة.



تحذير:
لا تلمس الموزع لأنه ساخن.

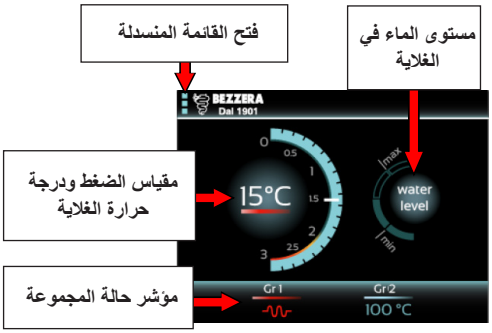
6.5 إطفاء الماكينة

1) قم بغلق صنبور التحكم بالماء.
2) اضغط المفتاح القاطع (الشكل 01؛ الوضعيَّة 9) الوضعية "إيقاف OFF" (مؤشّر التنبيه الضوئي  مطفأ).
3) ضع ذراع فتح وغلق الكهرباء لشبكة الكهرباء، على وضع الراحة (O).
4) قم بتنفيس ضغط صنبور البخار.

7.5 واجهة العرض

تم تجهيز Arcadia DE PID بشاشة عرض تعمل باللمس TFT مقاس 3,5 بوصة من الممكن التفاعل عن طريقها مع الجهاز والعمل على بعض الإعدادات.
عند تشغيل الماكينة توجد شاشة البداية التي تعرض إصدارات البرامج من المكونات الإلكترونية.
بعد بضع ثوان، وتلقائيا تُعرض الشاشة الرئيسية.

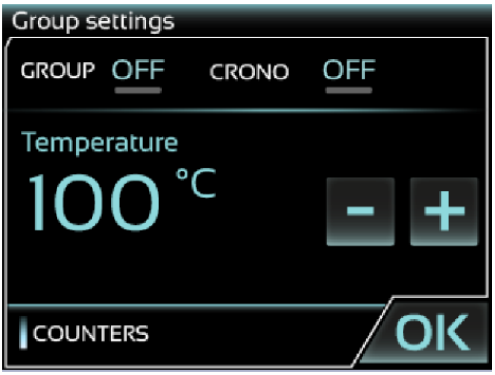
1.7.5 الشاشة الرئيسية





2.7.5 إعدادات المجموعة

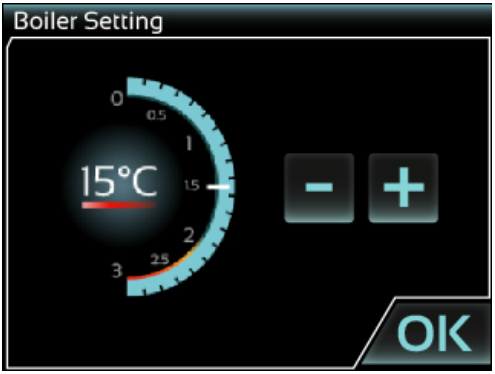
بلمس مؤشر حالة المجموعة (الفقرة 5.7.1) تُعرض شاشة إعدادات المجموعة



من الممكن في هذه الشاشة ضبط درجة حرارة هيكل المجموعة من خلال العمل على الأزرار + و- بالاختيار من نطاق واسع من درجات حرارة يتراوح بين + 85 درجة مئوية إلى + 110 درجة مئوية.

ومن هذه الشاشة يمكنك أيضا:
- تشغيل أو إيقاف تشغيل تسخين المجموعة عن طريق لمس أيقونة "group"
- تعطيل أو إعادة تمكين المؤقت الخاص بالتوزيع عن طريق لمس أيقونة "crono"
- استعراض شاشة عدادات التوزيع بلمس أيقونة "counters"

3.7.5 إعدادات الغلاية البخارية



إن لمس مؤشر درجة الحرارة يؤدي إلى شاشة إعدادات الغلاية، وفي هذه الشاشة من الممكن ضبط درجة حرارة الماء والبخار المطلوبة في المجموعة من + 110 درجة مئوية إلى + 130 درجة مئوية عن طريق الاستخدام البسيط للأزرار + و - .

8.5 إعدادات الماكينة

من القائمة المنسدلة، يمكن الوصول إلى الشاشة الرئيسية، يمكنك الوصول إلى قائمة الإعدادات (انظر الفقرة 5.7.1)

ومن قائمة الإعدادات يمكنك:
- اختيار وحدات قياس درجة الحرارة عن طريق لمس مؤشر المقياس المطلوب (درجة مئوية أو فهرنهايت)
- تمكين أو تعطيل تعديل الجرعات
- تعيين الفواصل الزمنية المطلوبة لمرحلة ما قبل الضخ
- تعيين العدادات لتنبيهات الصيانة واستبدال مرشح الماء (انظر الفقرة 6.4)
- تمكين أو تعطيل كلمة السر للوصول إلى قائمة الإعدادات
- عرض عدادات التوزيع.

للتنقل بين الإعدادات فقط المس السهام الجانبية

1.8.5 مرحلة ما قبل الضخ



عن طريق الوصول إلى إعدادات مرحلة ما قبل الضخ من الممكن ضبط وقت التشغيل وإيقاف التشغيل لمجموعة EV لكل جرعة واحدة، وصولا إلى تحقيق مرحلة ما قبل الضخ بالطريقة المطلوبة.

لتمكين مرحلة ما قبل الضخ ببساطة المس الأيقونة الموجودة تحت كلمة wetting التي سوف تتغير من OFF إلى ON .

لضبط الفواصل الزمنية لتشغيل وإيقاف تشغيل مجموعة EV يتعين استخدام الأزرار + و- ذات الصلة.

بلمس الأيقونة "Syncronize" يمكنك توحيد مرحلة ما قبل الضخ لجميع الجرعات مع عرض الإعدادات.

9.5 برمجة الكمِّيات

لضبط الكمِّيات في الآلات DE، اعمَل كالتالي:
اضغط على زر الصرف المستمر/البرمجة/التوقف



استمِر في الضغط عليه حتى يبدأ مؤشِّر التَّنبيه الضوئي الخاص بذلك في الاشتعال بشكلٍ متقطِّع على فترات مشيرًا (الماكينة يجب ألَّا تسكب الماء) إلى بدء تشغيل البرمجة التي مدَّتها 4 ثوان ما لم يتمُّ الضغط على زر مراد برمجَته.
فعِّل عمليَّة سكب أي زِر في لوحة أزرَّة التشغيل الانضغاطيَّة



لبدء البرمجة التي يتمُّ تخزينها عندما يتمُّ من جديد اختيار زِر إيقاف عمليَّة السكب.
قم بتكرار هذه العملية للأزرار بهدف برمجة المواصفات المطلوبة.
عند برمجة مجموعة التشغيل الأولى على اليسار فإنَّ البرمجة تنتقِل أوتوماتيكيًّا إلى مجموعات التشغيل الأخرى. لإجراء عمليات برمجة مختلِفة بين مجموعة تشغيل وأخرى برمِج هذه المجموعات بشكل منفرد (من اليسار إلى اليمين).

10.5 تشغيل الأضواء

ماكينة إعداد قهوة الإسبريسُّو ARCADIA مزوَّدة بجهاز إضاءة أمامي وخلفي. لتفعيل الإضاءة، اضغَط على قاطِع التيَّار الكهربي (الشكل 01؛ الوضعيَّة 2) الموضوع تحت القاعدة.

11.5 توزيع القهوة في حاوية
(الشكل 09)

يمكنك صب القهوة مباشرة في إبريق أو في فنجان مرتفع.
للقيام بذلك، قم بإزالة الشبكة الداعمة، كما هو مبين في الشكل 09، ثم وضعت فنجان القهوة ودع الماكينة تصب القهوة كما هو موضح أعلاه.

12.5 غسيل المجموعات

بالاستمرار فى الضغط على الزر



اضغط:

الغسيل العادي



سيتمُّ تفعيل برنامج غسيل مجموعات تشغيل (5 عمليَّات سكب متوالية مدَّة العمليَّة منها تقريبًا 10 ثوان).

الغسيل المكثَّف



سيتمُّ تفعيل برنامج غسيل مجموعات تشغيل (10 عمليَّات سكب متوالية مدَّة العمليَّة منها تقريبًا 10 ثوان).

يتمُّ تفعيلها فقط بعد إدخال حامل المرشِّح مع المرشِّح المصمَت الذي يأتي مع الجهاز. لإيقاف البرنامج اضغَط على أي زِر.
يجب استخدام هذا البرنامج لتنظيف دائرة التشغيل الهيدروليكية لمجموعة التشغيل كما هو موضَّح في الفصل 6.3 في عمليَّات التنظيف اليوميَّة.

13.5 جهاز قياس الضغط
(الشكل 10)

وقد تم تجهيز الجهاز بمقياس الضغط التناظري والذي من خلاله يمكنك التحكم في الضغط بواسطة الضغط الممارس أثناء التوزيع.
عند إيقاف المضخة يشير مقياس الضغط إلى ضغط الشبكة.

6 - الصيانة

للسماح بتشغيل الماكينة بالشكل الصحيح، التزِم وتقيَّد بإرشادات الصيانة التالي ذِكرها.

1.6 قواعد الأمان والسلامة

لا تعرِّض الماكينة إلى رشَّات المياه. لا تغمِس الجهاز في المياه لأجل تنظيفه.
في حالة حدوث خلل في تشغيل الماكينة، يجب تحاشي القيام بأيَّة محاولات إصلاح من تلقاء نفسك بل يجب على الفور الاتِّصال بخدمة الدعم الفنِّي.
في حالة تضرُّر أو تلف كابل توصيل التيَّار الكهربي، لا تقُم مطلقًا باستبداله من تلقاء نفسك، اتبَع عمليَّات تأمين الماكينة ثمَّ اتَّصِل بخدمة الصيانة والدعم الفنِّي.
تأمين الآلة:
لإجراء عمليَّات الصيانة و/أو في حالة الأعطال وعمليَّات النظافة: ضع ذراع قاطع التيَّار المتعدِّدة الأقطاب لشبكة التيَّار الكهربي، في وضعيَّة التوقُّف المؤقَّت "0" و/أو افصِل قابس التيَّار الكهربي عن شبكة التيَّار الكهربي؛ أغلِق محبس غلق الماء وفي حالة وجوده أغلِق محبس غلق شبكة الغاز.
أجرِ عمليَّة التنظيف/الصيانة والماكينة باردة، مرتديًا قفَّازات حمايَة اليدين.

شرط التحكُّم بأفضل طريقة ممكنة في الماكينة:

- درجة حرارة الغرفة يجب أن تكون بين 5°C+ و32°C+.
في حالة أنَّ الماكينة معرَّضة لدرجات حرارة أقل من 0 °C اعمَل بالطريقة التالية:
- تحقَّق من أنَّ الماكينة قد بقيت في مكان تزيد درجة حرارته عن 15°C+ لمدَّة 24 ساعة قبل إشعالها.
- يجب أن يكون مستوى ضغط مياه التمهيد في الشبكة بين 0 و 6 بار (0 - 0,6 ميجاباسكال). مستوى الضغط يظهره أيضًا مقياس ضغط المضخَّة (الشكل 10، بمعيار 0 - 20 بار (0 - 2,0 ميجاباسكال).

2.6 تنظيف الماكينة



تحذيرات:
لحصول على أكبر قدر من الجودة التشغيليَّة للمنتَج وللعمل وفقًا للقواعد السارية ذات الصِلة، عند بدء التشغيل اليومي للماكينة، أجرِ عمليَّة تبديل المياه الموجودة في الغلَّاية وفي دوائر التشغيل.

هذه النصائح إرشاديَّة تقديريَّة، فوتيرة واختلاف فترات صيانة الماكينة وتنظيفها هي أمور تعتمِد على مدى استخدام هذه الماكينة.

بعد كلِّ استخدام
1) قم بتنظيف ذراع البخار.
2) قم بتنظيف حامل الفلتر والفلاتر.

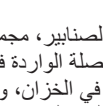
يوميًّا
1) نظِّف شبكة حامل فناجين القهوة وحوض التفريغ.
2) قم بتنظيف الهيكل.
3) نظِّف حشوة إحكام غلق مجموعة التشغيل باستخدام الفرشاة التي تأتي مع الجهاز (الشكل 07).
4) قم بإجراء الغسل الأوتوماتيكي.
5) اغمس حوامل المرشِّحات والمرشِّحات في ماء مغلي لبضع دقائق للمُساعدة في إذابة دهون القهوة، استخدِم قطعة قماش أو قطعة إسفنجية لإزالة العوالق.



لعمليَّة الغسيل والنظافة لا تستخدِم مذيبات ولا منظِّفات ولا قِطع تنظيف إسفنجية كاشطة ولكن استخدِم فقط وحصريًّا منتجَات محدَّدة لماكينات إعداد القهوة. اغسِل هيكل الماكينة باستخدام قطعة قماش مبلَّلة بالماء و/أو المنظِّفات المحايدة مع الحرص على تجفيف الأسطح جيدًا قبل إعادة توصيل الماكينة بشبكة التيَّار الكهربي. لغسل شبكة حامل فناجين القهوة وحوض التفريغ، استخدِم الماء.

3.6 تنظيف الدائرة الهيدروليكية

بعد الانتهاء من التركيبات الهيدروليكية/الكهربائية قم بإجراء دورة شطف كاملة واتباع الخطوات المذكورة في الفقرتين "أ" و/أو "ب".



تحذيرات:
لاستخدام أوامر الماكينة (الصنابير، مجموعة التوزيع، والمفاتيح، الخ) راجع الفقرات ذات الصلة الواردة في هذا الكتيب.
إن إدخال المواد الكيميائية في الخزان، ومواد إزالة الترسبات والخل و/أو حتى حامض الستريك وحده يمكن أن يؤدي إلى تقصير العمر التشغيلي لمكونات الجهاز. إن أي منتج تستخدمه غير الماء العذب سوف يؤدي تلقائيا إلى إلغاء الضمان على الماكينة.
استخدم ماءًا عذبا بعسر مثالي يبلغ بالدرجة الفرنسية قرابة 6 درجات فرنسية؛ لا تستخدم أبدا الماء الساخن.

A - عند التشغيل الأول أو بعد فترة ممتدة من عدم استخدام الماكينة (قرابة 7 أيام)

1) يجب أن يتم تشغيل الماكينة وتعبئة الماء في الغلاية والتسخين كما هو موضح في الفقرات 5.1 و 5.2 الواردة في كتيب تعليمات الماكينة.
2) انتظر 12 ساعة.
3) قم بإجراء عملية توزيع لمدة 30 ثانية على الأقل مع تركيب حامل المرشح ولكن بدون قهوة للسماح بتغيير الماء في المبادل

1) قم بإيقاف تشغيل الماكينة وتصريف الماء بالكامل في الغلاية باستخدام صنبور الماء وصنبور البخار في الحاوية المقاومة للحرارة وبسعة 1 لتر على الأقل.

B - بعد توقف يدوم 4 ساعات على الأقل

1) قم بتوزيع الماء من الصنبور ذي الصلة لمدة 5 ثوان.
2) قم بتنفيذ عملية توزيع مع تشغيل حامل المرشح ولكن بدون قهوة لمدة 15 ثانية على الأقل.

4.6 الصيانة وتغيير المرشح

تسمح ماكينة إسبرسو Arcadia لك بتعيين تذكير تلقائي لتنبيهك عندما يحين الوقت لإجراء الصيانة الروتينية للماكينة و/أو استبدال أو تجديد مرشح الماء (لا يُباع مع الماكينة).
لتعيين هذه العدادات، يجب عليك:
1) فتح القائمة المنسدلة
2) الوصول إلى الإعدادات
3) الانتقال بالسهام الجانبية حتى تصل إلى "maintenance" (الصيانة) أو "water Filters" (مرشحات الماء)
4) انقر على الأيقونة ذات الصلة
5) قم بتعيين عدد عمليات التوزيع أو اللترات المطلوبة حتى يظهر التنبيه.



تحذ ير :
لتعطيل التذكير من الضروري ضبط الإعدادات على قيمة الصفر.



5.6 التخلُّص من الجهاز بالشكل الصحيح

(نفايات إلكترونيَّة وكهربائيَّة)

(نظام مطبَّق في بلاد الاتحاد الأوروبي وفي البلدان التي تعمل بنظام الجمع المنفصل للنفايات)



تشير العلامة الموجودة على المنتج أو على الوثيقة المصاحبة له إلى أنَّه لا يجب التخلص منه عن طرق إلقائه مع النفايات المنزليَّة الأخرى عند انتهاء عمره التشغيلي. لتجنُّب التسبُّب في إحداث أضرار للبيئة المحيطة أو لصحة المحيطين جرَّاء التخلُّص غير المناسب من النفايات، فإننَّا ندعو المستخدم كي يقوم بفصل هذا المنتج عن باقي النفايات الأخرى بحيث يتمُّ إعادة تدويره بطريقة مسؤولة من أجل تشجيع عمليَّة إعادة الاستخدام المستدامة لموارد المواد التصنيعية.
يُرجَى من جميع المستخدمين في المنازل التواصل مع وكيل التوزيع الذي اشتروا منه هذا المنتج أو مع المكتب المحلي المختَص من أجل الحصول على جميع المعلومات الخاصَّة بخدمة الجمع المنفصل للنفايات وإعادة التدوير الخاصة بهذه النوعيَّة من المنتجات.
مستخدمو المنتَج في الشركات مدعوون للتواصل مع المورِّد الخاص بهم للتحقُّق من بنود وشروط عقد الشراء.
يجب عدم التخلُّص من هذا المنتج بإلقائه مع باقي المخلَّفات والنفايات التجاريَّة.

7 - اكشاف المشكلات وإصلاحها

المشكلة	التشخيص/الحل	نصائح
انقطاع سكب البخار من الأنبوب الخاص بذلك	فوَّهة أنبوب البخار مسدودة؛ أزِل هذا الانسداد بمساعدة دبُّوس مناسب. هذه المشكلة متعلِّقة بإدخال فوَّهة السكب في الحليب.	نظِّف فوَّهة السكب بعد كلِّ استخدام.
تسرُّب من حامل المرشِّح	الأسباب المحتملة: 1 - حشوة إحكام الغلق ومنع التسرُّب متآكلة أو مغطَّاة بقشور ترسيبيَّه. 2 - حامل المرشِّح موضوع بشكل سيء على مجموعة التشغيل.	نظِّف المرشِّح بالفرشاة التي تأتي مع الجهاز. في حالة استمرار المشكلة التشغيلية بعد ذلك يجب بالضرورة الاتِّصال بفنِّي متخصِّص
صعوبة في ضبط وضعية حامل المرشِّح على حلقة مثبِّت التعشيق	يمكِن أن يرجع السبب في هذه المشكلة إلى فرط كمِّية القهوة الموجودة في حامل المرشِّح.	قلِّل كمِّية القهوة في حامل المرشِّح.
خلل في وضعيَّة حامل المرشِّح بعد وضعه على مجموعة التشغيل	مقبض حامل المرشِّح بعد إحكام تثبيته على مجموعة التشغيل يظهر أنَّه قد انتقل إلى اليمين أكثر من المعتاد. حشوة إحكام الغلق ومنع التسرُّب متآكلة.	استدعِ فنِّي متخصِّص لاستبدال حشوة إحكام الغلق ومنع التسرُّب الموجودة تحت الكأس.
نقص في قوَّة تدفُّق القهوة	يتمُّ سكب القهوة نقطةً نقطة، وقت السكب مفرِط الطول وجودة القهوة غير جيدة، هناك كريمة داكنة. الأسباب المحتملة: 1 - القهوة المطحونة مفرِطة النعومة. 2 - القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح مفرِطة الضغط. 3 - كمِّيَّة القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح مفرِطة. 4 - يد دُشّ مجموعة التشغيل مسدودة. 5 - المرشِّح في حامل المرشِّح مسدود. 6 - مستوى الضغط المتولِّد من المضخَّة منخفِض (< 9bar - 0,9 MPa)، أو لا يعمل.	في الحالات 1-2-3، يمكن حل المشكلة التشغيليَّة بالضبط الصحيح لمطحنة القهوة و/أو أداة تحديد الكمِّيات. في الحالات 4-6 يجب بالضرورة تدخُّل فنِّي متخصِّص. في الحالة 5 نظِّف المرشِّح أو استبدِله.

المشكلة	التشخيص/الحل	نصائح
فرط في قوَّة تدفُّق القهوة	يتمُّ سكب القهوة بسرعةٍ مفرطة والكريم يبدو بلون أكثر وضوحًا من العادي. الأسباب المحتملة: 1 - القهوة المطحونة مفرطة الخشونة. 2 - القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح قليلة الضغط. 3 - كميَّة القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح قليلة. 4 - مستوى الضغط المتولِّد من المضخَّة مفرط (> 10bar - 1 MPa).	في الحالات 1-2-3 يمكِن التدخُّل على عمليَّة الطحن و/أو تحديد كمِّيات القهوة. في الحالة 4 يجب بالضرورة تدخُّل فنِّي متخصِّص.
القهوة المسكوبة مفرطة البرودة	الأسباب المحتملة: 1 - الفناجين باردة. 2 - حوامل المرشِّحات باردة. 3 - القهوة المطحونة مفرطة النعومة. 4 - دائرة المياه في الآلة متَّسخة (الجير). 5 - مستوى ضغط الغلَّاية أقل من 0,8 بار (0,08 MPa). 6 - مجموعة التشغيل باردة.	في الحالة 1 استخدِم سخَّان الفناجين. في الحالة 2 أبق على حامل المرشِّح موضوعًا على مجموعة التشغيل. في الحالة 3 عدِّل مستوى طحن القهوة. في الحالات 4-5-6 استدعِ فنِّي متخصِّص.
القهوة المسكوبة فاترة	تكون القهوة المسكوبة فاترة أيضًا إذا كان مستوى الضغط المقاس عاديًّا بين 1 و2 بار (0,12 MPa - 0,1). في هذه الحالة تكون عمليَّة الكشف عن مستوى الضغط وهميَّة غير حقيقية.	استدعِ فنِّي متخصِّص لفحص صمام التنفيس. في جميع الأحوال في هذه الأثناء، للتمكُّن من استخدام الماكينة، افتَح محبس البخار (الشكل 01؛ الوضع 1)، مستوى ضغط الغلَّاية سينخفض حتى صفر، أي سيسبِّب توصيل المقاومة وزيادة درجة الحرارة. أجرِ هذه العمليَّة يوميًّا عند إشعال الماكينة.
القهوة المسكوبة مفرطة السخونة	الأسباب المحتملة: 1 - مستوى ضغط الغلَّاية أكبر من 1,3 بار (0,13 MPa). 2 - الماكينة مغطَّاة بشيء ما يمنع تبريدها. 3 - تمَّ تثبيت الماكينة في وضعيَّة لا تسمح بدوران الهواء.	في الحالة 1 استدعِ فنِّي متخصِّص. في الحالات 2-3 أعِد ضبط حالات التبريد الآلة.

المشكلة	التشخيص/الحل	نصائح
قاطِع عمليَّة سكب القهوة عند اختياره يومِض	كمِّية القهوة المبرمَجة لام يتمُّ احترامها، ولكن عمليَّة السكب مستمرَّة.	استدعِ فنِّي متخصِّص.
جميع مؤشِّرات التنبيه الضوئي للوحة مفاتيح التشغيل تومِض، وماكينة إعداد القهوة تتوقَّف بالكامِل	1 - تحقَّق من عمَل شبكة المياه ومن أنَّ صنبور التوصيل بشبكة التغذية مفتوح. 2 - حدث خلل تشغيلي لنقص المياه في الغلَّاية	بالنسبة للنقطة 1 أجرِ الفحوصات المحدَّدة. للنقطة 2 اطلب تدخُّل فنِّي متخصِّص.
لا تتمُّ سكب القهوة	لا يتمُّ سكب القهوة والزِر الانضغاطي المقابل للكمِّية المختارة يومِض.	اختَر زِر سكب القهوة، بدون حامل المرشِّح، وتحقَّق من استمرار تدفُّق الماء. إذا كان التدفُّق مستمِر، فإنَّ المشكلة تكون: a) في القهوة المطحونة، مفرِطة النعومة؛ b) في حامل المرشِّح، مسدود. في هذه الحالة اغمِس حامل المرشِّح في الماء الساخن باستخدام أقراص المنظِّفات المعدَّة خصِّيصًا لذلك. في جميع الحالات اتَّصِل بفنِّي متخصِّص.
تراكم القهوة على قاع الفنجان	الأسباب المحتملة: 1 -القهوة المطحونة مفرِطة النعومة. 2 -حامل المرشِّح متَّسِخ من الداخل أو المرشِّح متضرِّر. 3 -أحجار رحي المِطحنة متآكلة. 4 -مستوى الضغط المتولِّد من المضخَّة مفرِط الارتفاع (< 1 MPa - 10bar).	في الحالة 1 يمكن حلُّها عبر إجراء عمليَّة ضبط صحيحة للمِطحنة. للحالة 2 نظِّف حامل المرشِّح أو استبدِل المرشِّح. في الحالات 3-4 يجب بالضرورة تدخُّل فنِّي متخصِّص.

دليل إرشادات الاستخدام هذا، إصدار أصلي صادر عن G. BEZZERA S.R.L.، يمكن طلب نسخة معتمَدة من هذا الدليل عبر الاتِّصال

색인

1 – 경고

1.1 일반 경고 121
1.2 알맞은 용도 121

2 – 운송

2.1 포장 122
2.2 기기 취급 122
2.3 보관 122

3 – 기기 설명

3.1 운전 주기 설명 123
3.2 명령어 설명 123
3.2.1 제어 패널 설명 123
3.3 기술 데이터 (그림. 02) 123

4 – 기기 설치

4.1 경고 124
4.2 설치 요구 사항 124
4.2.1 전기 연결 124
4.2.2 수도 연결 124
4.2.3 배출구 연결 124
4.3 연수 장치 안내 124
4.4 등전위 연결 125

5 – 기기 사용

5.1 기기 전원 켜기 및 보일러 채우기 125
5.2 가열 125
5.3 커피 제조 125
5.4 스팀 분출 125
5.5 뜨거운 물 분출 126
5.6 기기 전원 끄기 126
5.7 디스플레이 인터페이스 126
5.7.1 홈 화면 126
5.7.2 그룹 설정 126
5.7.3 스팀 보일러 설정 127
5.8 기기 설정 127
5.8.1 사전 우리기 127
5.9 추출 설정 127
5.10 라이트 켜짐 128
5.11 커피 팟 배출 128
5.12 그룹 세척 128
5.13 압력계 128

6 – 유지보수

6.1 안전 규칙 129
6.2 기기 세척 129
6.3 유압 회로 세척 129
6.4 유지보수 및 필터 교체 130
6.5 올바른 폐기법 131

7 – 문제해결

문제/진단/해결/권장사항 132

1 - 경고

1.1 일반 경고



- 전자 및 급수 시설은 본 "기기 설치" 설명서의 4장에 명시된 안내에 따라 사용자가 설치해야 합니다.
- 설치기는 어떠한 상황에도 사용자가 설치한 현 시스템을 변경할 수 없습니다.
- 본 설명서는 기기의 매우 중요한 부분에 대해 논하므로 기기 사용 전 꼼꼼히 읽으십시오.
- 추후 상담을 위해 이 설명서를 보관하십시오.
- 본 기기는 동결로 인한 손상을 피하기 위해 보일러 내 물 없이 제공됩니다.
- 전기 시스템이 접지된 것을 확인하십시오.
- 습기가 있거나 젖은 손 또는 발로 기계를 만지지 마십시오.
- 본 기기를 맨발로 사용하지 마십시오.
- 임시 연장 코드 또는 비슷한 도구를 이용해 전원 케이블을 연결하지 마십시오.
- 주 전원으로부터 전원 케이블을 당겨 기기의 전원을 끊지 마십시오.
- 전원 케이블이 꼬였을 경우 기기를 사용하지 마십시오.
- 본 기기는 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험 및 지식이 충분치 않은 사람이 사용하기에 적합하지 않습니다. 이에 해당하는 경우, 사용법에 대해 충분히 안내를 받거나 안전에 유의한 보호자가 함께 하여야 합니다.
- 본 기기와 케이블을 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 비치하십시오.
- 본 기기는 8세 미만 어린이가 사용할 수 없습니다.
- 본 기기는 8세 이상부터 사용할 수 있습니다.
- 어린이는 본 기기를 가지고 놀 수 없습니다.
- 어른의 지도 없이 어린이가 기기 세척 및 유지보수를 할 수 없습니다.
- 기계 내부에 물이 들어가지 못하도록 컵의 움푹한 면이 위로 향하게 하여 컵 워머에 올리십시오.
- 이 기계는 실외용으로 사용하지 않습니다.
- 이 기계는 전문용도로 사용하십시오

1.2 알맞은 용도

ARCADIA 에스프레소 커피 머신은 에스프레소 커피, 뜨거운 물, 카모마일 또는 다른 종류의 차 및 스팀을 만들고 음료(우유, 핫초코, 카푸치노, 펀치 등)를 데우는 데 사용하는 기기입니다.
이 기계는 앞서 언급한 용도로만 설계되었습니다. 다른 용도의 사용은 부적절한 것으로 간주되며 제조업체에서 금지합니다. 제조업체는 에스프레소 커피 메이커의 부적절한 사용으로 인한 손해에 대해서 책임을 지지 않습니다.

2 – 운송

2.1 포장

ARCADIA에스프레소커피머신은보호를위해폴리우레탄몰드로포장한후,목재와판지를혼합한포장재로 마감되었습니다.



경고:
- 포장재에서기기를꺼낸후모든부품이포함되어 있는지 확인하십시오.
- 남은포장재는절대아이들의손이닿는곳에남기지마시고,재질에알맞은방식으로폐기하십시오.
- 기기결함을발견하시거나부품이없다면기기를사용하지마시고즉시유통사에문의하십시오.

2.2 기기 취급

본에스프레소커피머신은팰릿대차또는포크리프트를 사용하여 운반할 수 있습니다.

2.3 보관

올바르게포장된기기는영상5도에서30도사이의온도와70%이하의상대습도가유지되는건조한곳에 보관하십시오.
한 번에 네 박스 이상 쌓아 보관하지 마십시오.

3 - 기기 설명

3.1 운전 주기 설명

메인으로부터모터펌프를통해주입되는물은9또는10바(0.9-1Mpa)압력으로조정해야하며,이는12바(1.2Mpa)로조정된압력방출밸브를통해이동해보일러와열교환기를채웁니다.보일러안의물은저항기가데우며,이곳에서물을데울때열교환기의물도같이데웁니다.본기기에는드립라이저가있어,전자 제어되는 밸브를 사용한 커피 제조를 위해 이 물이 그룹으로 이동합니다.

3.2 명령어 설명
(그림. 01 - 그림. 08)

1 스팀 노브
2 라이트 스위치
3 커피/차 서빙을 위한 키패드
4 스팀 노즐
5 핫 워터 탭
6 보일러 드레인 플러그
7 포터필터
8 TFT 터치 스크린 디스플레이
9 기기 전원 스위치
10 모터가동 압력계
11 블라인드 필터
12 1컵 필터
13 2컵 필터

3.2.1 제어 패널 설명
(그림. 06)

a 일반 커피 사전 선택 키
b 롱 커피 사전 선택 키
c 더블샷 일반 커피 사전 선택 키
d 더블샷 롱 커피 사전 선택 키
e 연속/중지 키
f 차 키

3.3 기술 데이터 (그림. 02)

ARCADIA 에스프레소 커피 메이커는 1에서 3그룹 버전으로 제조됩니다.
2그룹 버전은 본 설명서에 설명되어 있으며, 사용안내 및 제어 레이아웃은 다른 버전과 동일합니다.
커피 머신의 A-가중 음압 레벨은 70dB 미만입니다.

		ARCADIA 1 그룹	ARCADIA 2 그룹	ARCADIA 3 그룹
전원 공급장치	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz		
저항	V~	110		
정격 전력	W	1650	3000	3500
저항	W	1400	2600	3000
전원 공급장치	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz		
저항	V~	230		
정격 전력	W	2250	3400	5500
저항	W	2000	3000	5000
너비 “A”	mm	644	824	1034
깊이 “B”	mm	565	565	565
높이 “C”	mm	525	525	525
순중량	kg	48	60	76
총중량 (팔레트)	kg	61	73	92
물 주입 커넥터		G 3/8”		
드레인 커넥터		G 3/4”		

4 – 기기 설치

4.1 경고

기기 설치는 권한이 있는 사람이 진행해야 하며, 제조사가 제공하는 안내와 현행법을 준수하여 행해야 합니다.
기기는 평상시 사용 및 유지보수를 진행하실 장소에 비치하시고, 설치는 권한이 있는 사람만이 진행할 수 있습니다.
본 기기는 가게, 사무실 또는 기타 업무소, 홀리데이 농가, 호텔, 모텔 또는 기타 숙박업소 등의 부엌 측에 비치하여 사용할 수 있습니다.

4.2 설치 요구 사항

기기 설치는 평평하고 매끄러우며 건조하고 견고하며 안정적인 표면에 컵을 놓는 표면의 높이가 바닥으로부터 150cm 이상인 지점에 진행하십시오.
워터 제트를 사용하지 마시거나 따로 워터 제트 사용이 가능한 장소에 설치하십시오.
정상적인 사용을 위해, 영상 5도에서 30도 사이의 온도와 70% 이하의 상대 습도가 유지되는 곳에 설치하십시오.
기계가 +0°C 이하의 온도에 노출되면 다음과 같이 합니다.
- 전원을 켜기 전, 기기가 비치된 후 영상 15도 이상인 온도에서 24시간이 경과했는지를 확인하십시오.

본 기기는 전기로 전원이 연결되며 정상적인 작동을 위해 다음의 요소가 필요합니다.
- 전기 연결.
- 수도 연결.
- 배출구 연결.

4.2.1 전기 연결



경고:
- 전기 연결은 전문 기술자가 진행해야 합니다.
- 와이어 연결은 현행법을 준수하여 진행 및 접지해야 합니다.

본 기기는 플러그 없이 전원 코드만 제공됩니다. 주 전기 공급원과 기기 간의 영구적인 전기 연결을 위해서는 해당 기기의 사용 전압에 맞는 사이즈의 과전압 카테고리 III 연결 구 사이에 최소 한의 공간을 두어 안전 옴니폴라 스위치를 설치하십시오. 모든 과정은 현행법을 준수해야 합니다.

4.2.2 수도 연결
(그림. 03)

급수관이 0-6바(0-0.6MPa) 사이의 작동 압력으로 물 공급 네트워크에 연결되어 있는지 확인하십시오.
수도관 압력이 6바(0.6MPa)이[상인 경우, 감압장치를 설치하십시오
기계 연결의 상류에 있는 물 차단 밸브를 설치하십시오.
급수 파이프(그림.0₩3;위치.1)에는 G3/8인치 나삿니가 있습니다.



경고: 화상의 위험이 있으므로 돌려여는 뚜껑과 보일러 분출 밸브를 열지 마십시오. 함께 제공되는 새 급수 파이프만을 사용하십시오.

4.2.3 배출구 연결
(그림. 03)

함께 제공되는 고무 배출 파이프(그림.03;위치.2)를 G3/4인치 커넥터와 사전 설치되어 열려 있거나 바로 사용할 수 있는 배출구 테이프에 연결하십시오.

4.3 연수 장치 안내
(그림. 04)

그림 4 와 같이 기기 연결을 준비하십시오.
사용 및 유지보수를 위하여는 연수장치 안내를 참고해 주십시오

A – 급수 파이프에 연결하십시오
B – 식수원에 연결하십시오

4.4 등전위 연결
(그림. 05)

몇몇의 규제에도 적용되는 이 연결을 이용하면 같은 장소의 접지된 다른 기기와의 전위 차이의 위험을 피할 수 있습니다. 본 기기는 아래에 터미널이 있어 외부 컨덕터에 연결할 수 있습니다. 링 터미널의 단면을 두 개의 암나사 사이에 연결하시고, 현행법을 준수하여 진행하십시오.

5 – 기기 사용

5.1 기기 전원 켜기 및 보일러 채우기

물 차단 밸브를 여십시오.
옴니폴라 전원 스위치의 레버를 "켜짐" 위치로 옮기십시오.
스위치(그림.01;위치.9)가 "켜짐" 위치(불  켜짐)로 바뀌면

보일러가 채워지기 시작합니다. 약 120초 정도 채워지면, 기기가 알람 모드로 바뀌어, 키패드의 LED 라이트가 깜박이고 보일러의 급수가 멈춥니다. 스위치를 "꺼짐" 위치(불  꺼짐)로 옮기고

같은 스위치를 몇 번 다시 눌러 보일러를 완전히 채우고 꺼질 때까지 가동을 반복하십시오.

5.2 가열

최저 수위가 채워지면 보일러와 그룹을 가열하는 요소가 활성화됩니다.
디스플레이의 압력계가 1.2바(0.12MPa)의 압력을 나타낼 때까지 기다린 후 기기를 사용하십시오.
기기가 압력과 온도 간의 알맞은 열평형을 맞추려면 스팀 밸브(그림.01;위치.1)를 열어 스팀을 드립 트레이에 두 세 번 빼내십시오.

5.3 커피 제조



경고:
- 화상의 위험이 있으므로, 기기의 전원이 켜진 상태로 필터 홀더를 제거하지 마십시오.
- 화상의 위험이 있으므로, 필터 홀더와 그룹의 금속 부분을 직접 만지지 마십시오.
- 필터의 표준 수용 용량은 1회 8g 및 2회 16g 입니다.

1) 그룹으로부터 필터 홀더를 제거하십시오.
2) 필터 홀더에 그라운드 커피를 채운 후 필터 홀더의 가장자리가 커피로 덮이지 않도록 하여 커피를 누르십시오.
3) 필터 홀더를 끼우지 않은 상태로 최대 2-3초 간 물을 내리십시오 (그룹 플러쉬)
4) 필터 홀더를 알맞은 자리에 다시 끼워주십시오.
5) 버튼을 눌러 커피를 배출하십시오.



(그림.06) 이때 알맞은 회당 용량을 준수하십시오. 용량 설정을 변경하려면 본 설명서의 5.9절에 명시된 안내에 따르십시오.
본 기기는 연속적으로 커피를 추출하도록 사전 설정되어 있습니다.
1) 연속 추출 키를 눌러 추출을 시작하십시오



2) 원하는 양을 추출하면 연속 추출 키를 다시 눌러 추출을 멈추십시오.



경고:
본 기기는 자동 안전 기기가 있어 연속으로 3리터를 추출한 후에는 자동으로 멈춥니다.

5.4 스팀 분출

1) 물이 다시 보일러로 빨려 들어가는 것을 방지하기 위해 노브를 돌려 스팀을 분출하십시오(그림. 01; 위치. 1).
2) 스팀 노즐(그림.01;위치.4)을 액체가 들어있는 용기에 넣어 가열하십시오.
3) 스팀 밸브 노브를 돌리십시오(그림.01 위치.1). 분출할 스팀의 양은 탭이 열린 정도에 따릅니다. 탭이 더 많이 열려 있을 수록 더 많은 스팀이 분출됩니다.
4) 스팀분출을 완료하면 탭을 닫고 액체가 들어있는 용기를 빼내 가열한 액체의 잔여물이 스팀 노즐에 남지 않도록 젖은 천으로 즉시 청소하십시오.
5) 스팀 노즐의 내부 세척을 위해 노브(그림.01;위치.1)를 돌려(약2-3초간) 스팀을 분출하십시오.



경고:
스팀이 뜨거우니 직접 닿지 않도록 주의하십시오.

5.5 뜨거운 물 분출

1) 물 용기를 추출구 아래에 놓으십시오(그림. 01; 위치. 5).
2) 버튼을 눌러



원하는 물의 양을 추출하십시오.
믹서가 제공되는 모델의 경우, 조절 나사를 돌려 물의 온도를 바꿀 수 있습니다(뜨거운 물은 최대한 닫을 시 - 섞인 물은 나사를 열 시) (그림. 11)
닫힌 나사는 최고 수온을 추출하며, 나사를 열어 원하는 수온을 맞출 수 있습니다.



경고:
추출구가 뜨거우니 직접 닿지 않도록 주의하십시오.

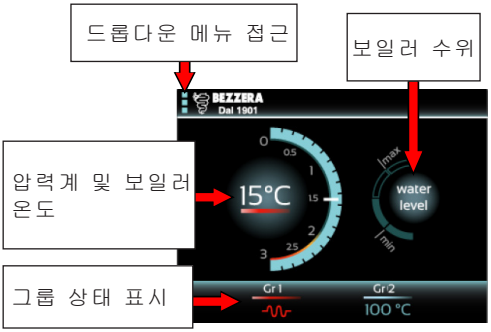
5.6 기기 전원 끄기

1) 물 차단 밸브를 닫으십시오.
2) 스위치(그림. 01; 위치. 9)를 "꺼짐" 위치로 누르십시오(불  꺼짐)
3) 주 전기 공급원에 있는 옴니폴라 단로기의 스위치를 "0" 정지 위치로 설정하십시오.
4) 스팀 탭의 압력을 분출하십시오.

5.7 디스플레이 인터페이스

Arcadia DE PID는 3.5인치 터치 스크린 TFT 디스플레이가 장착되어 기기의 인터페이스의 역할을 수행하여 이를 이용해 설정할 수 있습니다.
기기의 전원이 켜진 상태에서는 스크린에 전자 부품의 소프트웨어의 버전이 나타납니다.
몇 초 경과 후, 홈 화면이 자동으로 표시됩니다.

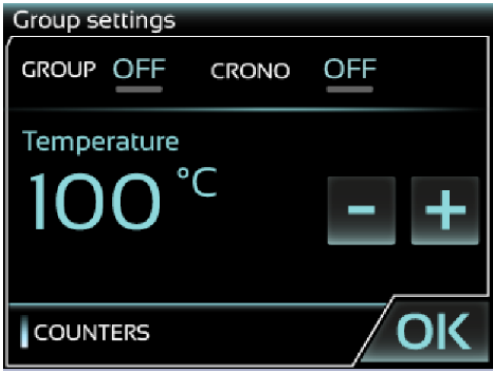
5.7.1 홈 화면





5.7.2 그룹 설정

그룹 상태 디스플레이(5.7.1절)를 터치하면 그룹 설정 메뉴에 접근할 수 있습니다.

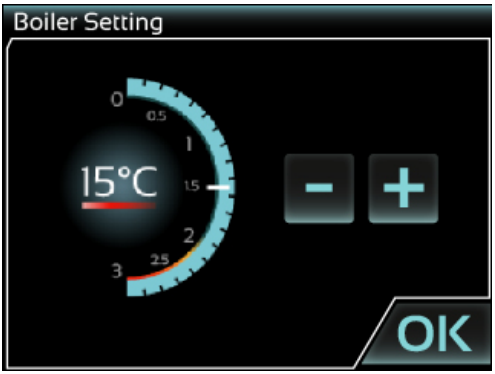


이 메뉴에서는 + 및 - 버튼을 이용해 영상 85도에

서110도 사이의 그룹온도를설정할수있습니다.

이 메뉴에서는 아래와 같은 설정이 가능합니다.
- "그룹" 아이콘을터치해그룹가열을켜고끌수 있습니다.
- "크로노" 아이콘을터치해추출타이머를활성화 및 비활성화 할 수 있습니다.
- "카운터" 아이콘을터치해 추출카운터 메뉴에 접근할 수 있습니다.

5.7.3 스팀 보일러 설정



온도디스플레이를터치하면보일러설정메뉴에 접근할수있습니다.본메뉴에서는원하는차추출 수온 및 스팀 온도를 + 및 – 키를 이용해 영상 110 도에서130도 사이로간단히설정할수있습니다.

5.8 기기 설정

홈 화면의 드롭다운 메뉴를 사용하여, 설정 메뉴에 접근할 수 있습니다 (5.7.1절 참조)

설정 메뉴에서 다음과 같은 설정이 가능합니다.
- 원하는단위를터치하여(섭씨또는화씨)온도단 위를 설정할 수 있습니다.
- 추출량 설정을 활성화 및 비활성화할 수 있습니 다.
- 원하는 사전 우리기 시간 간격을 설정할 수 있습 니다.
- 유지보수 및 물 필터의 교체에 관련한 경고 카운 터를 설정할 수 있습니다 (6.4절 참조)
- 설정 메뉴 접근을 위한 패스워드를 활성화 및 비 활성화할 수 있습니다.
- 추출 카운터를 확인할 수 있습니다.

설정 간 이동을 원하시면 화살표를 터치하십시오.

5.8.1 사전 우리기



사전 우리기 설정에 접근하면 1회 추출 당 솔레노 이드 그룹을 켜거나 끄는 시간을 설정해 원하는 대 로 사전에 우릴 수 있습니다.

사전 우리기 설정을 활성화하려면 

에서 

로 변하는 웨팅이라는 단어 아래 아이콘을 클릭하십시오.
솔라노이드 그룹의 켜짐 및 꺼짐 시간 간격을 조절 하려면 + 및 – 키를 누르십시오.
표시된 설정 기능의 "동기화" 아이콘을 터치하여 추출하는 모든 회수의 사전 우리기 설정을 통일 할 수 있습니다.

5.9 추출 설정

DE 기기의 추출을 설정하려면 다음의 안내에 따 르십시오.
연속 추출/프로그래밍/중지 키를 누르십시 오.



해당 라이트가 프로그래밍 기능의 시작을 알리는 시그널로서 깜빡일 때까지 길게 누르십시오. 해당 시그널은 프로그램 키를 4초 이상 누르지 않으면 꺼집니다.
키보드의 아무 키나 눌러



프로그래밍을 시작하십시오. 해당 설정은 키를 다시 눌러 중지할 때 기기에 기억됩니다.
같은 단계를 반복하여 모든 키에 원하는 추출 설정을 프로그래밍하십시오.
왼쪽 첫 번째 그룹을 프로그래밍하면 설정이 자동으로 다른 그룹에 전송됩니다. 그룹마다 각기 다른 프로그래밍을 원하시면 각자 다르게 프로그래밍하십시오(왼쪽부터 오른쪽 순서로)

5.10 라이트 켜짐

ARCADIA 에스프레소 커피 머신에는 전면 및 후면에 라이트 기기가 있습니다. 라이트를 켜시려면 기기 밑면의 스위치(그림. 01; 위치. 2)를 누르십시오.

5.11 커피 팟 배출
(그림. 09)

커피는 팟 또는 톨 사이즈 컵에 바로 배출할 수 있습니다.
이를 실행하려면 그림. 09와 같이 커피 받침대를 제거하고 컵을 놓은 후 이전 안내대로 커피를 추출하십시오.

5.12 그룹 세척

키를 길게 누르십시오.



다음을 누르십시오.

일반 세척



그룹 세척 프로그램이 활성화되었습니다(5번 연속 추출, 각 약 10초 소요)

강력 세척



그룹 세척 프로그램이 활성화되었습니다(10번 연속 추출, 각 약 10초 소요)

함께 제공된 블라인드 필터와 함께 포터필터를 장착한 후에만 활성화하십시오. 프로그램을 중지하려면 아무 키나 누르십시오.
본 프로그램은 일일 세척의 6.3절에 명시된 대로 그룹의 유압 회로를 세척할 때 사용해야 합니다.

5.13 압력계
(그림. 10)

본 기기는 아날로그 압력계가 장착되어 추출 시 펌프의 압력을 설정할 수 있습니다. 펌프가 멈추면 압력계가 주 압력을 표시합니다.

6 - 유지보수

아래의유지보수안내에따라기기를올바르게가동하십시오.

6.1 안전 규칙

물로기기를세척하지마십시오.기기세척시기기를 물에 담그지 마십시오.
기기의가동불량을발견하면직접수리하지마시고즉시 기술 지원에 문의하십시오.
전원코드가손상된경우직접교체하지마십시오.아래의안전규칙에따르고기술지원에문의하십시오.
기기 안전 규칙:
모든 유지보수 작업 및 불량 또는 세척 작업: 옴니폴라메인스위치를 "0" 정지위치로설정하고메인플러그를뽑으십시오.주급수원을잠그고,주가스공급원이 있다면 또한 잠그십시오.
모든세척/유지보수작업은기기가차가운상태에서 보호 장갑을 낀 후 진행하십시오.

이상적인 기기 가동을 위한 조건:

- 평상시 온도는 영상 5도에서 32도 사이로 유지되어야 합니다. 기기가 0도 이하의 온도에 노출되는 경우 아래의 안내에 따르십시오.
- 기기를 영상 15도의 장소에 24시간을 둔 후 가동하십시오.
- 주 수압은 0에서 6바(0 - 0.6MPa)사이로 유지되어야 합니다. 해당 압력은 펌프 압력계에도 표시됩니다(0-120바(0 - 2.0 MPa) 사이의 단위 그림. 10).

6.2 기기 세척



경고:
현행법을준수하는이상적인결과를위해매일기기를시작할 때마다보일러와파이프의물을교체하십시오.
해당안내는오로지표시를위한것입니다.유지보수 및 세척 회당 시간 간격은 기기의 사용량에 따릅니다.

매번 사용 후
1) 스팀 노즐을 세척하십시오.
2) 필터 홀더와 필터를 세척하십시오.

매일
1) 컵 받침대와 드립 트레이를 세척하십시오.
2) 기기 본체를 닦으십시오.
3) 그룹의개스킷을함께제공되는브러쉬로세척하십시오 (그림. 07)
4) 자동 세척을 진행하십시오.
5) 필터 홀더와 필터를 끓는 물에 몇분 간 담궈 커피 기름의 용해를 돕고 천 또는 스펀지를 사용해 제거하십시오.



세척 또는 청소에 용제, 세척제 또는 거친 스펀지를 사용하지 마십시오. 커피머신용제품만을사용하십시오.기기의 본체를 젖은 천과 중성 세제를 이용해 세척한후표면이온전히마른것을확인한후전기에다시연결하십시오.물을이용해컵받침대와드립 트레이를 세척하십시오.

6.3 유압 회로 세척

유압/전기 설치가 완료되면 A와 B에 명시된 대로 전체 헹굼 작업을 진행하십시오.



경고:
기기 설정을 위해(밸브, 배출 그룹, 스위치 등) 본 설명서 내 해당 내용과 관련한 부분을 참조하십시오.
화학약품, 석회용제, 식초 또는 구연산의 사용은 용해된 용품이라도 기기의 수명에 영향을 줄 수 있습니다. 물을 제외한 세척용품의 사용은 품질 보증을 즉시 무효화합니다.
화씨 6도 정도의 이상적인 식수의 경도를 사용하시고 뜨거운 물은 아예 사용하지 마십시오.

A – 오랜 시간동안 사용하지 않은 기기를 처음으로 사용할 때(약 7일 이상)

1) 기기가 켜지고 보일러 급수 및 가열은 본 기기 사용설명서의 5.1 및 5.2 장을 참조하십시오.
2) 12시간을 기다리십시오.
3) 필터홀더를장착하고커피를넣지않은상태로 약 30초 간 추출을 진행하여 교환기의 물을 교체하십시오.
4) 기기를 끈 후 물과 스팀 탭을 이용해 열에 강한 1리터 이상의 용기에 보일러의 물을 완전히 내보내십시오.

B – 약 4시간 이상 사용하지 않은 경우

1) 해당 탭을 이용해 물을 5초간 추출하십시오.
2) 커피를넣지않은채로연결된필터홀더를이용해 최소 15초간 추출하십시오.

6.4 유지보수 및 필터 교체

Arcadia에스프레소머신은자동리마인더기능이 있어 기기의 유지보수 및 부품교체, 또는 물필터 추가(별도구매)에 대한 사항을 알려줍니다.
카운터를 설정하려면 다음에 따라주십시오.
1) 드롭다운 메뉴를 여십시오
2) 설정에 접근하십시오
3) 측면의화살표를사용하여“유지보수”또는“물필터”가 보일 때까지 내리십시오
4) 원하는 아이콘을 터치하십시오
5) 원하는추출회수및리터를선택하여알림기능을 활성화하십시오.

경고:
알림기능을 비활성화하려면, 0으로 설정하십시오.



6.5 올바른 폐기법
(전기 및 전자 폐기물)

(유럽연합 국가 및 분리수거 시스템이 있는 국가에 적용)



제품 및 문서에 부착된 레이블은 제품 수명주기의 마지막에 다른 가정용 폐기물과 함께 폐기되어야 함을 나타냅니다. 올바르지 않은 폐기로 인한 환경 및 건강의 손상을 피하기 위해 기기 폐기물을 다른 폐기물과 분류하여 재활용함으로 여러 재질의 지속가능한 재활용을 도우십시오.
현지 사용자는 기기를 구매하신 유통판매자 또는 사무실에 문의하여 알맞은 분리수거 및 재활용법을 문의하십시오.
기업 사용자는 구매 계약서 조건 확인을 위해 공급자에게 문의하십시오.
본 기기는 다른 산업폐기물과 함께 폐기하지 마십시오.

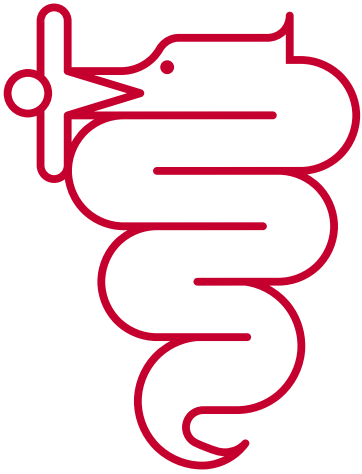
7 - 문제해결

문제	진단 해결	권장사항
스팀노즐에서스팀이나오지않습니다.	스팀노즐의끝이막혔습니다;바늘을이용해뚫으십시오.이문제는노즐의끝이우유에담기는절차로 인해 생깁니다.	스팀노즐의끝을매번청소하십시오.
포터필터가 새는 문제	가능한 원인: 1-그룹헤드개스킷이닳았거나 침전물이 생겼습니다. 2-포터필터가그룹에잘못장착되었습니다.	제공된브러시로청소하십시오. 문제가다시발생하면전문기술자에게 문의하십시오.
그룹헤드에포터필터를장착하기 어렵습니다	이문제는포터필터에커피가너무많을때 발생할 수 있습니다.	포터필터의커피양을줄이십시오.
그룹에포터필터를잘못장착했을 때 발생할 수 있습니다.	그룹에포터필터를장착한후핸들이오른쪽을향해야합니다.그룹 헤드 개스킷이 닳았습니다.	전문기술자에게문의하여그룹헤드 개스킷을 교체하십시오.
커피 물줄기가 약합니다.	커피한방울씩추출되거나,출력시간이너무길며품질이좋지않아크림이어두운색상을띕니다. 가능한 원인: 1 - 커피의입자가너무곱습니다. 2 - 포터필터의커피가너무세게 눌렸습니다. 3 - 포터필터내양이너무많습니다. 4 - 그룹샤워헤드가막혔습니다. 5 - 포터필터의바구니가막혔습니다. 6 - 펌프의압력이너무낮거나(<9바-0.9MPa)아예작동하지 않습니다.	1-2-3의경우분쇄도및/또는회당설정을조정하여문제를해결할 수 있습니다. 4-6의경우,기술자에게문의하십시오. 5의경우,필터를청소하거나교체하십시오.

문제	진단 해결	권장사항
커피의물줄기가너무강합니다.	커피가너무빨리추출되고크림이 평소보다 가볍습니다. 가능한 원인: 1 – 커피의입자가너무거칩니다. 2 – 포터필터의커피가너무세게눌렸습니다. 3 – 포터필터내양이너무적습니다. 4 – 펌프의압력이너무높습니다(>10바 – 1MPa).	1-2-3의경우분쇄도및/또는회당설정을조정하여문제를해결할 수 있습니다. 4의경우,기술자에게문의하십시오.
추출된커피가너무차갑습니다.	가능한 원인: 1 – 컵이 차갑습니다. 2 – 포터필터가 차갑습니다. 3 – 커피의입자가너무곱습니다. 4 – 기기의물회로가더럽습니다(석회화) 5 – 보일러 압력이 0.8바(0.08 MPa)보다 낮습니다. 6 – 그룹이 차갑습니다.	1의경우,컵 워머를 사용하십시오.2의경우,포터필터를그룹에장착된 채로 두십시오. 3의경우,커피분쇄도를조정하십시오. 4-5-6의경우,전문기술자에게문의하십시오.
추출된 커피가 따뜻합니다	압력이평소와같은1에서1.2바(0.1-0.12MPa)사이인데도추출된 커피가 따뜻합니다. 이 경우,압력이올바르게측정되지않았습니다.	전문기술자가추기밸브를점검하도록하십시오.그상태에서도기기를사용하시려면스팀탭(그림.01;위치.1)을열어보일러의압력이0에 달하도록하여 저항기를활성화하고온도를높이십시오.기기를켤 때마다 이 작업을 매일 진행하십시오.
추출된커피가너무뜨겁습니다.	가능한 원인: 1 – 보일러 압력이 1.3바(0.13 MPa)보다 높습니다. 2 – 기기가냉각되지못하도록무언가가 위에 덮였습니다. 3 – 기계가공기순환이 수월하지않은위치에설치되었습니다.	1의경우,전문기술자에게문의하십시오. 2-3의경우,기기의냉각조건을재설정합니다.

문제	진단 해결	권장사항
커피추출스위치를선택하면깜박입니다.	커피의정해진용량을따르지않으며 출력은 연속적입니다.	전문기술자에게문의하십시오.
키패드의모든라이트가깜박이며, 커피 머신이 완전히 막혔습니다	1 – 주급수원이올바르게작동하는지확인하시고메인에연결된탭이열렸는지확인하십시오. 2 – 본문제는보일러내물이적어 발생합니다.	1의경우, 안내된대로확인하십시오. 2의경우, 기술자에게문의하십시오.
커피가 추출되지 않습니다.	커피가추출되지않으며, 추출량을 선택하는 키가 깜박입니다.	커피 추출 키를 선택하고, 포터필터가장착되지않은상태로물의흐림이연속적인지확인하십시오. 흐름이연속적이면문제는다음과 같습니다. a)커피의입자가너무곱습니다; b) 포터필터가 막혔습니다. 이 경우, 전용 세척 태블릿을 넣은뜨거운물에잠기게두십시오. 다른문제가발견되는경우, 전문기술자에게 문의하십시오.
컵의아랫쪽에커피잔여물이잠깁니다	가능한 원인: 1 – 커피의입자가너무곱습니다. 2 – 포터필터의내부가더럽거나 필터가 손상되었습니다. 3 – 분쇄디스크가마모되었습니다. 4 – 높은 펌프 압력 (> 10바 – 1 MPa).	1의경우, 분쇄도를알맞게조정하십시오. 2의경우, 포터필터를청소하거나 필터를 교체하십시오. 3-4의경우, 기술자에게문의하십시오.

본사용설명서는G.BEZZERAS.R.L.에서발행한원본이며본설명서의공식사본은웹사이트:www.bezzera.com의 Contacts 페이지에서 신청하실 수 있습니다.



BEZZERA

Dal 1901

G.BEZZERA S.R.L.
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
Via Luigi Bezzera,1
20088 Rosate - Milano - Italy
Tel. ++39 02 90848102 r.a. - Telefax ++39 02 90870287
Web: www.bezzera.com
e-mail: admin@bezzera.it

Cod.9941160 ed.09/18 rev.00