

Manuale di istruzioni **IT**

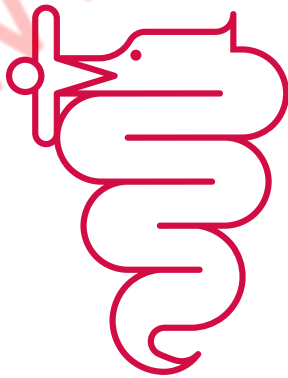
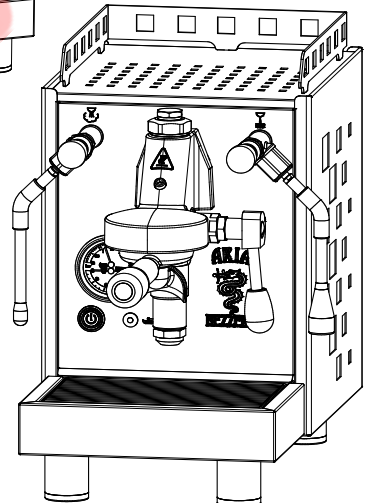
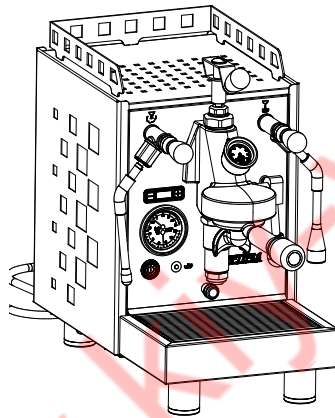
Instruction manual **EN**

Manuel d'instructions **FR**

Bedienungsanleitung **DE**

Manual de instrucciones **ES**

使用说明 **ZH**



BEZZERA

Dal 1901

ARIA
ARIA PID



SIMBOLOGIA DI SICUREZZA
SAFETY SYMBOLS
SYMBOLES DE SECURITE
SICHERHEITSSYMBOLIK
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD
安全标志

17 - 28	IT
29 - 40	EN
41 - 52	FR
53 - 64	DE
65 - 76	ES
77 - 88	ZH



Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!
Warning! Important safety warnings!
Attention! Prescriptions de sécurité importantes!
Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!
Atención! Indicaciones importantes para la seguridad!
注意!重要的安全说明!



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!关于正确使用机器的重要警告。

© 2022 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'espresa autorizzazione scritta della G.BEZZERA S.R.L..

© 2022 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..

© 2022 G.BEZZERA S.R.L. - Tous droits réservés. INSTRUCTIONS ORIGINAUX

Cette publication ou des parties d'elle ne peuvent pas être reproduites, emmagasinées dans une machine de mise en mémoire, transmises, transcrites ou traduites dans aucun langage, commun ou informatique, dans aucune forme ou avec aucun moyen, électronique, mécanique, magnétique, optique, chimique, manuel ou autre chose, sans une expresse autorisation écrite par G.BEZZERA S.R.L..

© 2022 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.

© 2022 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..

© 2022 G.BEZZERA S.R.L. - 保留全部权利。原版说明

如果没有G. BEZZERA S.R.L.的书面许可,本说明书或者其任何其他部分都不得以任何形式或方式,如电子、机械、磁性、数码、化学、手工或者其他方式,传输、转录或者翻译成任何常见的语言。

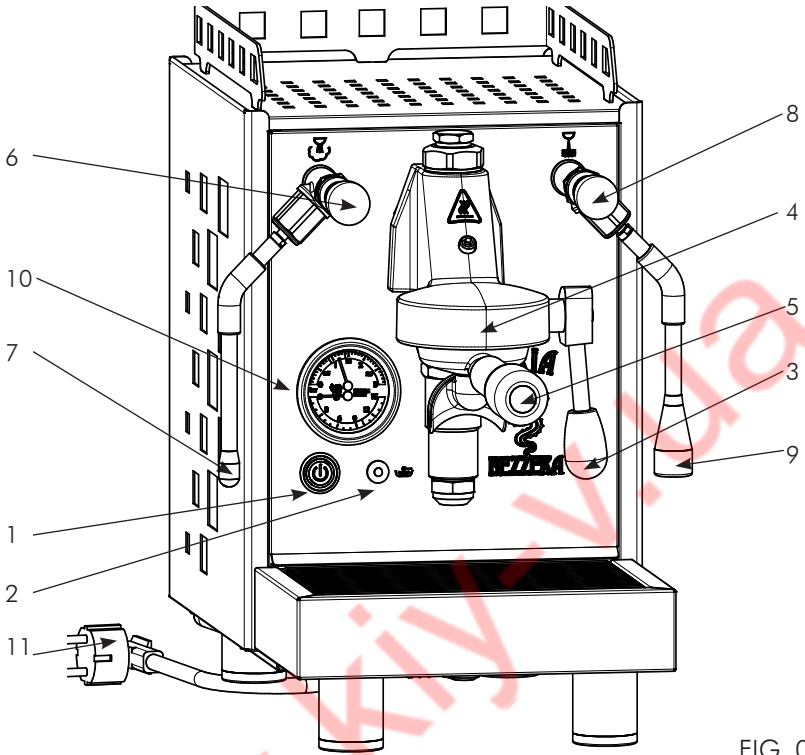


FIG. 01

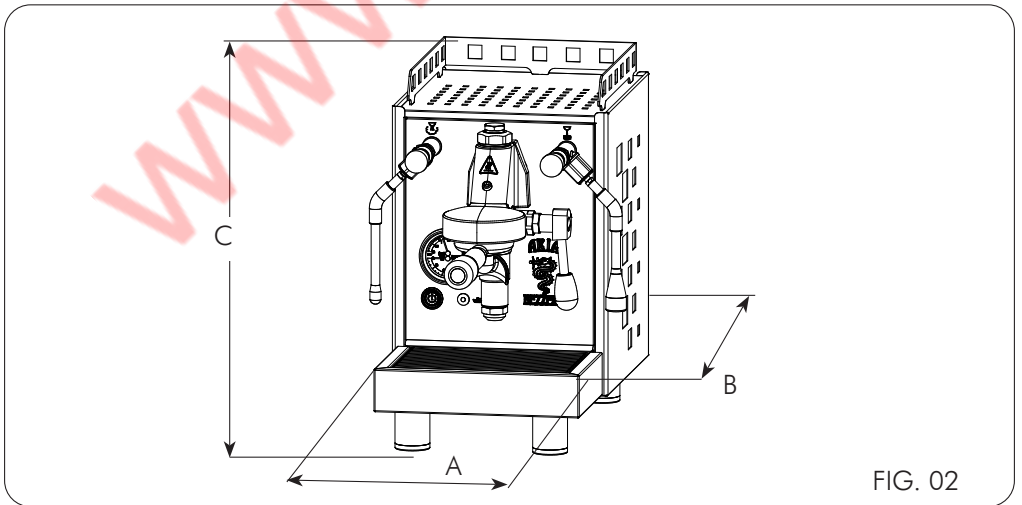


FIG. 02

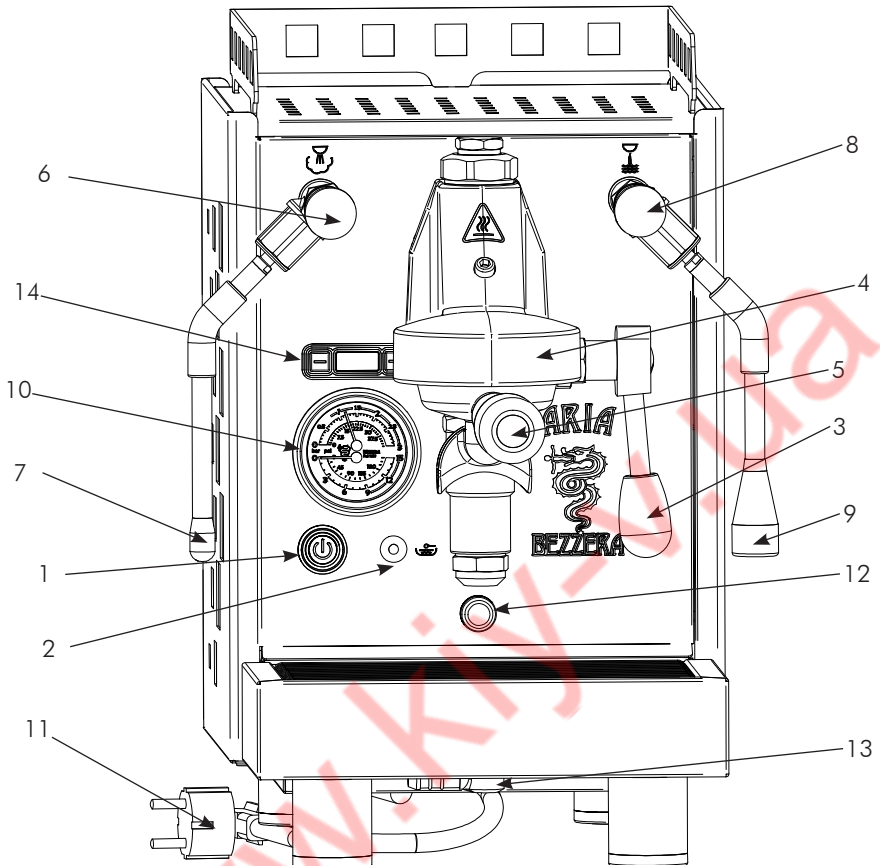


FIG. 03

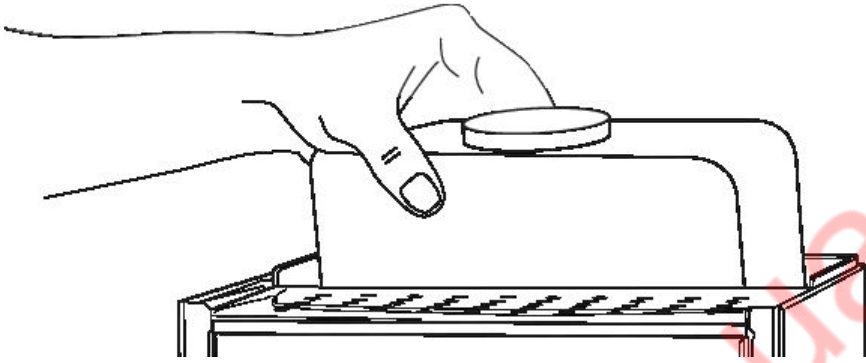


FIG. 04

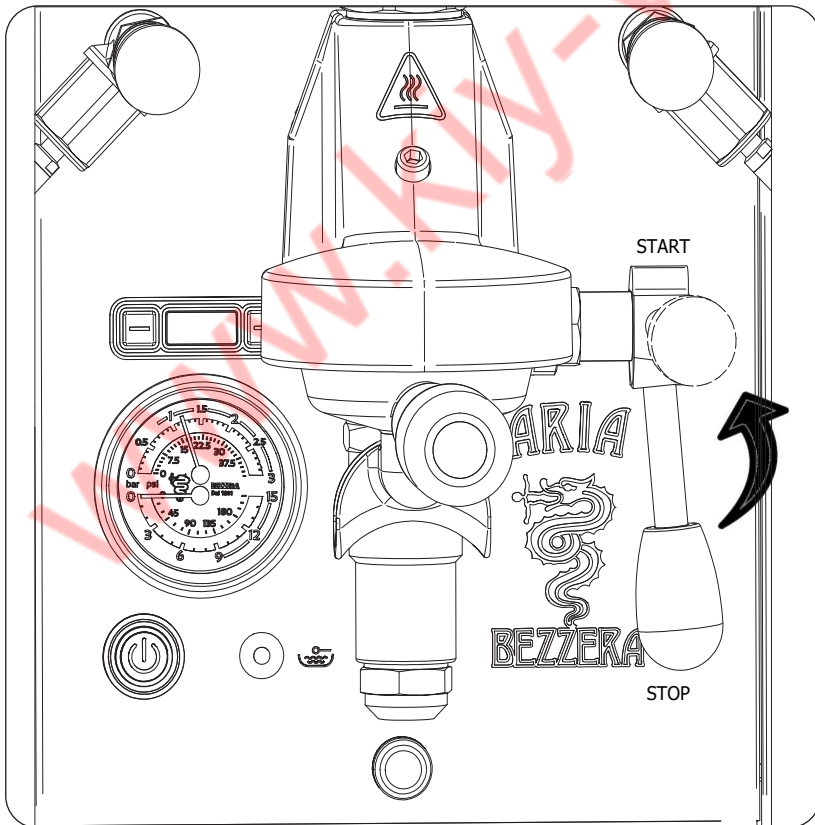
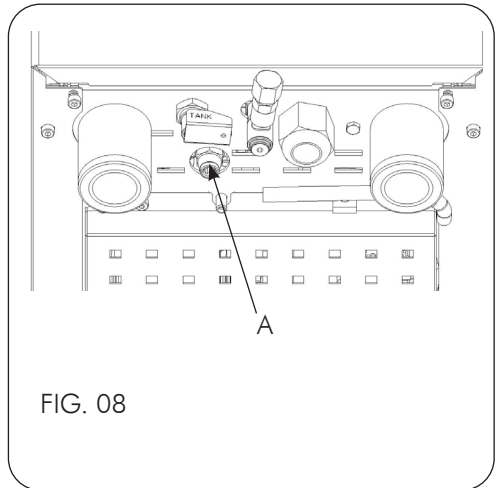
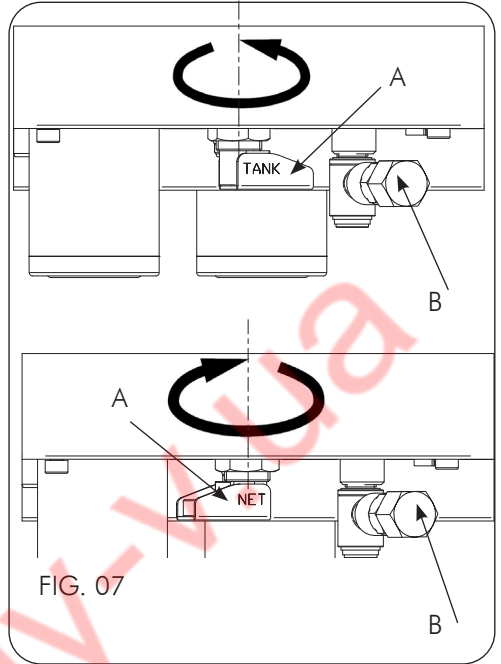
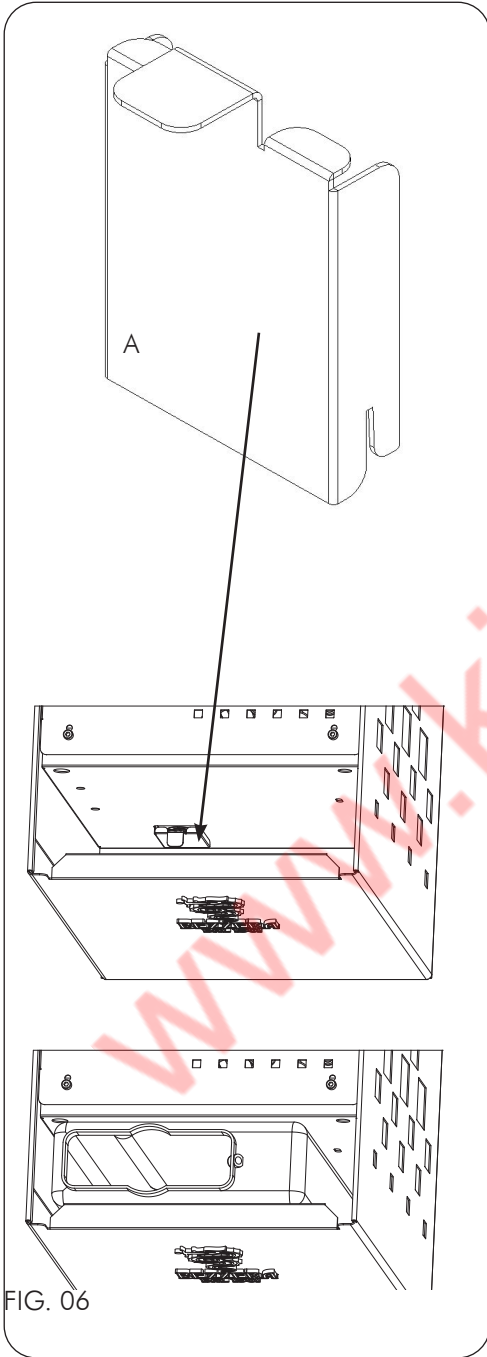


FIG. 05



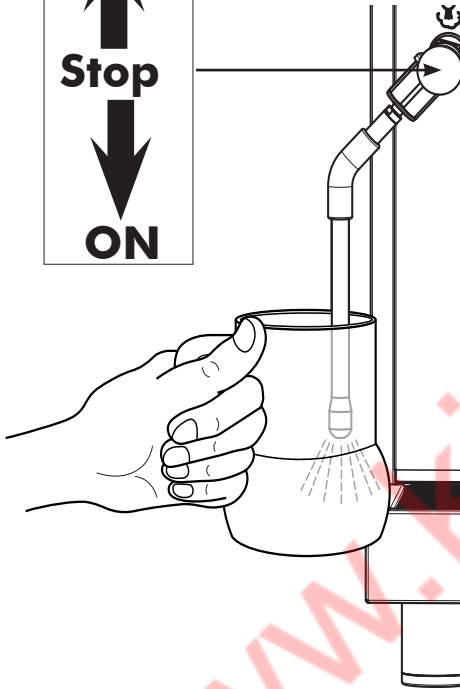


FIG. 09

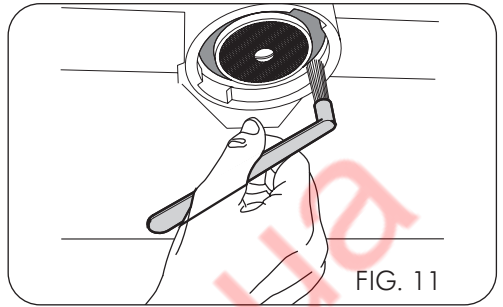


FIG. 11

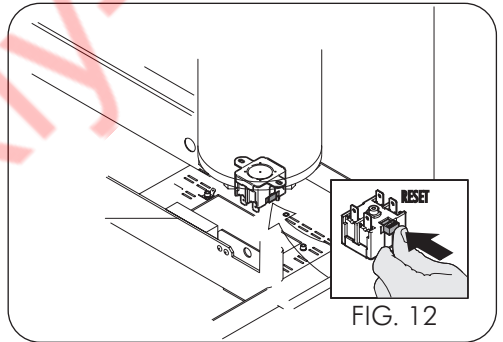


FIG. 12

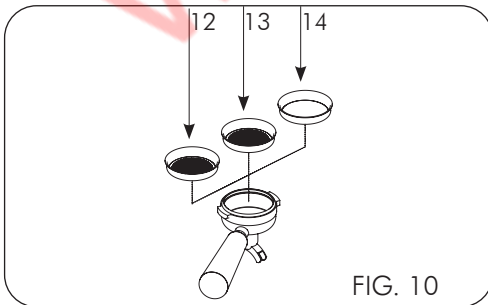


FIG. 10

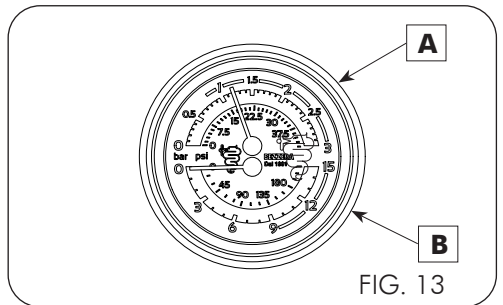


FIG. 13

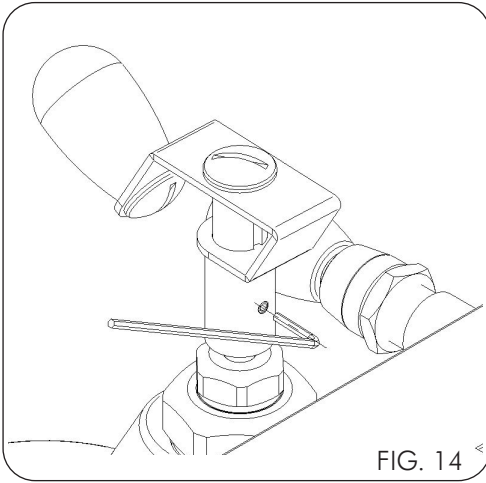


FIG. 14

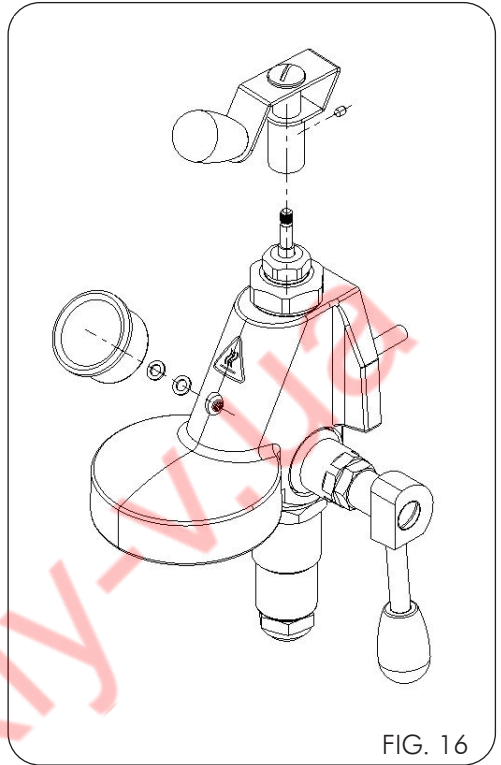


FIG. 16

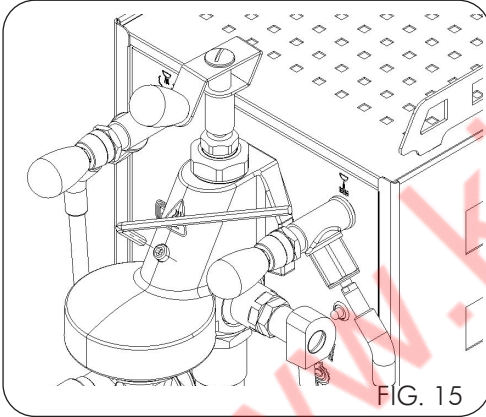


FIG. 15

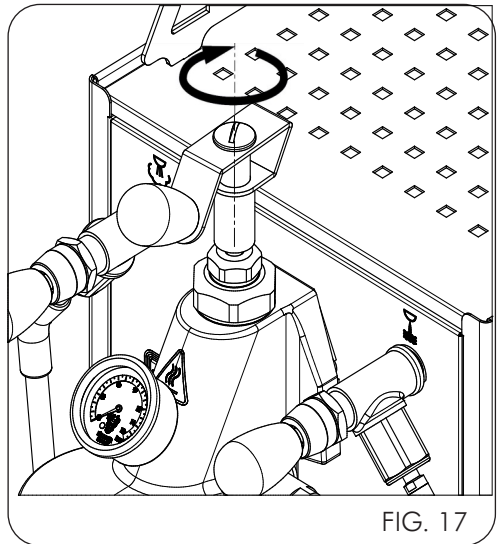


FIG. 17

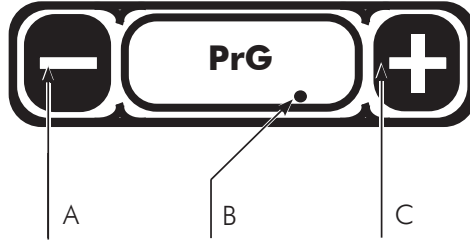


FIG. 18

www.kiy-v.ua

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 dysfonctionnement 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 remplacez-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 la 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 Sicherheitsiegel 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 S.R.L. 保修的有效条件

提供的产品在材料和/或工艺上存在缺陷涵盖到保修服务之中, 保修时间为自发票出具日期开始的12个月。如果机器超出保修时间范围, 则不再享有保修服务。仅在出示购买机器的原始文件(小票或发票), 表明购买日期时, 方可获得保修服务。

如果由于生产缺陷导致运作不良, 请向购买机器的G. BEZZERA S.R.L.授权的经销商直接要求保修, 除故障之外也要示明用户手册上或机器底座上标示的序列号。

在没有上述序列号的情况下, 将商品退至授权经销商, 会使保修失效, 因为缺失机器的追踪数据。

在退换货时, 由客户负责交付设备。小心操作并将机器重新放置在原包装内, 以避免在运输过程中进一步受损。请记住, 货品要获得有效的保修, 必须要装在原始包装中交付。

运输费用和机器运输至经销商的相关风险均由用户承担。

每个机器均配备了防篡改密封条, 使得在不被撕下或受损的情况下无法打开机器。在封条被去掉或损坏的情况下, 无法执行保修。

G. BEZZERA S.R.L.的专业授权技师会鉴定如何保修, 评估是要当场修理设备还是要发送至生产工厂。未经授权人员对机器的任何私自改动, 都要导致保修失效。

如果在收到机器时包装存在缺陷或明显受损, 客户应及时向经销商反应。此时不要接收货物, 尤其不要运行机器。



保修明确排除以下缺陷:

- 由于使用非原装配件和备件
- 由闪电、潮湿、火灾、不正确的电源电压造成的故障以及不能客观归咎于制造商的任何其他损害。
- 由于对电源线擅自篡改造成的
- 并非源于制造缺陷, 而是由于正常使用设备造成的材料正常磨损(特别是易损件的钙化和磨损, 如垫圈、磨盘)
- 由于使用或储存过程中不正确使用、疏忽或大意造成的问题(例如, 不遵守设备使用说明书的要求)
- 由于未授权人员安装、维护或维修不当产生的缺陷, 或者在运输期间产生的损坏。

关于进一步的信息, 或出现下面说明中未考虑的事项, 请联系授权的服务中心。



INDICE

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali	18
1.2 Uso previsto	19

2 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

2.1 Avvertenze	20
2.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione	20
2.2.1 Allacciamento alla rete elettrica	20
2.2.2 Modalità alimentazione idrica (solo versioni TOP)	20
2.2.3 Allacciamento allo scarico	20
2.2.4 Installazione regolatore di flusso (solo per versione PID)	20

3 - MANUTENZIONE

3.1 Norme di sicurezza	20
3.2 Pulizia della macchina	21
3.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale	21
3.4 Pulizia Circuiti idraulici dopo inutilizzo prolungato	21
3.5 Corretto smaltimento del prodotto	22

4 - TRASPORTO

4.1 Imballaggio	22
4.2 Movimentazione della macchina	22
4.3 Immagazzinamento	22

5 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

5.1 Descrizione del ciclo di funzionamento	23
5.2 Descrizione dei comandi	23
5.3 Dati tecnici	23

6 - USO DELLA MACCHINA

6.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia	24
6.1.1. Allacciamento alla rete idrica	24
6.1.2. Allacciamento alla rete idrica (solo versioni TOP)	24
6.2 Riscaldamento	24
6.2.1. Versione con controllo temperatura digitale PID	24
6.2.2. Attivazione riscaldamento macchina	24
6.2.3. Regolazione temperatura caldaia	24
6.2.4. Tavola conversione temperatura/pressione	25
6.3 Preparazione del caffè	25
6.4 Erogazione del caffè con regolatore di flusso (solo per versione PID)	25
6.5 Regolazione pompa (solo versioni con pompa rotativa)	25
6.6 Erogazione vapore	26
6.7 Prelievo acqua calda	26
6.8 Spegnimento macchina	26
6.9 Manometro	26

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema / Diagnostica/Soluzione / Consigli	27
---	----



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 (compresi i bambini) 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.**



- **Sorvegliare i bambini in modo che non possano giocare con la macchina.**
- **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.**
- **Il simbolo seguente indica pericolo di ustioni.**



1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso ARIA/ARIA PID 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 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

2.1 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.

2.2 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 scaldatozze si trovi oltre 150 cm dal suolo.

Non usare getti d'acqua, né 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.

2.2.1 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 provvisto 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.

2.2.2 Modalità alimentazione idrica (solo versioni TOP)

La macchina viene consegnata in modalità serbatoio, per trasformare l'alimentazione in modalità rete seguire prima le istruzioni di allacciamento alla rete idrica (vedi paragrafo 2.2.2)



Avvertenze:

La trasformazione da modalità SERBATOIO a modalità RETE o viceversa comporta una variazione di pressione, prodotta dal pompante rotativo, è possibile regolare tale pressione come descritto nel paragrafo 6.5 del presente libretto.

2.2.3 Allacciamento allo scarico

Collegare una tubazione di gomma (Fig.03 Pos.13) con diametro interno pari a 10 mm al raccordo predisposto sul pozzetto di scarico della macchina ad uno scarico a sifone aperto preventivamente predisposto.

2.2.4 Installazione regolatore di flusso (solo per versione PID)

Prima di utilizzare il regolatore di flusso è necessario assemblare manopola e manometro forniti in dotazione (Fig. 16).

Posizionare la manopola sull'apposito perno facendo in modo che questa sia parallela alle manopole dei rubinetti vapore e acqua calda, serrare la vite posteriore con la chiave fornita (Fig. 15) Svitare la vite posta sul corpo del gruppo erogatore tramite l'apposita chiave fornita in dotazione (Fig. 16) ed avvitare il manometro utilizzando una o due guarnizioni in modo da orientare il manometro nella posizione corretta

3 - MANUTENZIONE

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

3.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina al getto d'acqua. Scollegare la macchina dalla linea elettrica portando la leva del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, in posizione di riposo "0", togliere la



spina e chiudere il rubinetto intercettazione acqua prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o 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 cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina, chiudere l'acqua ed interpellare il servizio di assistenza tecnica. Evitare di sostituirlo in modo autonomo. Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani.

3.2 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 poggiategge e la bacinella di scarico.
- 2) Pulire la carrozzeria.
- 3) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione.
- 4) Effettuare il lavaggio del gruppo come segue: agganciare al gruppo il portafiltro con il filtro cieco fornito in dotazione e avviare più volte un'erogazione.
- 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, detersivi o spugne abrasive ma solamente prodotti specifici per macchine da caffè.

Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o detersivi neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere la macchina alla linea elettrica. Per il lavaggio della griglia poggiategge e della vaschetta di scarico usare acqua.

Per il lavaggio del serbatoio dopo averlo estratto, utilizzare acqua e detersivi neutri ed effettuare un accurato risciacquo. Reinserire il serbatoio e rein-

serire i tubetti in silicone accertandosi che il tubo di aspirazione tocchi il fondo.

3.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale



Attenzione! L'operazione descritta di seguito, è di assoluta pertinenza di un tecnico installatore ed autorizzato dalla ditta costruttrice.

Durante il funzionamento della macchina il surriscaldamento della resistenza in caldaia può far intervenire, tagliandone l'alimentazione, il termostato di sicurezza che previene il sorgere di danni maggiori alla caldaia. Per ripristinare il normale funzionamento, bisogna risolvere il malfunzionamento che ha provocato l'intervento del termostato di sicurezza e quindi ripristinare la condizione normale premendo il pulsante rosso (RESET) (Fig. 12).

3.4 Pulizia Circuiti idraulici dopo inutilizzo prolungato

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 riferimento 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 15°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 nel paragrafo 5.
- 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 (le macchine a leva necessitano di caffè all'interno del portafiltro).
- 4) Spegnerne la macchina e scaricare completa-



mente l'acqua in caldaia azionando il rubinetto acqua e quello vapore in un contenitore resistente al calore con capacità di almeno 1 litro.

Avendo cura che:

- sia sempre presente acqua fresca nel serbatoio (dove previsto).

- non riutilizzare l'acqua scaricata durante il risciacquo.

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.

3.5 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.

4 - TRASPORTO

4.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso ARIA/ARIA PID, preventivamente protetta con cartone, viene imballata in scatole di cartone.



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.

4.2 Movimentazione della macchina

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

4.3 Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra +5°C e +30 °C ed umidità relativa non superiore al 70%.

È ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.



5 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

5.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

L'acqua proveniente dal serbatoio posto sul retro della macchina, tramite una pompa rotativa, passa attraverso una valvola di sovrappressione regolata a 12 bar (1,2 MPa) e permette 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 tramite una valvola comandata manualmente che permette il passaggio dell'acqua per l'infusione del caffè.

5.2 Descrizione dei comandi

(Fig. 01)

- 1 Interruttore generale
- 2 Spia bianca
- 3 Leva erogazione caffè
- 4 Gruppo erogazione
- 5 Portafiltro
- 6 Rubinetto vapore
- 7 Lancia vapore
- 8 Rubinetto acqua calda
- 9 Erogatore acqua calda
- 10 Manometro
- 11 Cavo alimentazione elettrica

(Fig. 10)

- 12 Filtro 1 tazza
- 13 Filtro 2 tazze
- 14 Filtro cieco

(Fig. 03)

- 12 Scarico frontale
- 13 Scarico bacinella
- 14 Display PID

5.3 Dati tecnici

(Fig. 02)

Alimentazione	V~/Hz	220 - 240V~/ 50-60Hz	110 - 120V~/ 50-60Hz
Resistenza	V~	220 - 240	120
Potenza nominale	W	1200 - 1400	1300
Resistenza	W	1100 - 1300	1200
Caldaia	lt	1,5	
Serbatoio (S)	lt	3,0	
Larghezza «A»	mm	250	
Profondità «B»	mm	425	
Altezza «C»	mm	411	
Peso netto	kg	19	
Peso lordo (scatola)	kg	22	



6 - USO DELLA MACCHINA

6.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

6.1.1. Allacciamento alla rete idrica

Introdurre l'acqua nel serbatoio accertandosi che il tubo di aspirazione tocchi il fondo (Fig. 04).



Avvertenze:

- Utilizzare acqua potabile durezza ideale in gradi francesi circa 15°F; non utilizzare mai acqua calda.
- Verificare che il rubinetto posto nella parte inferiore della macchina (Fig. 07, Pos. A) sia posizionato su modalità "TANK"

6.1.2. Allacciamento alla rete idrica (solo versioni TOP)

In caso di conversione da alimentazione a serbatoio ad alimentazione da rete idrica prima di aprire il rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina, rimuovere il serbatoio ed inserire il tappo (Fig. 06) nell'apertura del supporto serbatoio dove è posizionato il sensore di rilevamento del livello dell'acqua nel serbatoio. Ruotare il rubinetto posto nella parte inferiore della macchina (Fig. 07, Pos. A) su modalità "NET" 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. 07, Pos. B) viene fornito filettato con filettatura G 1/8".

Inserire la spina nella presa di corrente.

Premere l'interruttore (Fig.01; pos.1 Fig.03; pos. 1) verificando l'accensione della spia, automaticamente si effettua il carico dell'acqua in caldaia.



Un dispositivo di sicurezza interromperà il funzionamento della motopompa dopo 120 secondi se non verrà raggiunto il massimo livello di acqua nella caldaia.

Per ripristinare il funzionamento è sufficiente spegnere e riaccendere la macchina.

6.2 Riscaldamento

Per portare la macchina alla giusta temperatura, con pressione indicata dal manometro caldaia (Fig. 01; pos. 10; Fig. 03; pos. 10) compresa fra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa), aprire il rubinetto vapore (Fig. 01; pos. 6; Fig. 03; pos. 6) e scaricare 2 o 3 volte il vapore nella bacinella di scarico.

La spia bianca, se accesa, indica la presenza di acqua nel serbatoio; viceversa, se spenta, ne indica la mancanza.

6.2.1. Versione con controllo temperatura digitale PID

La macchina per caffè con controllo di temperatura è dotata di un regolatore di temperatura digitale che può essere regolato da 80°C a 100°C; tale regolazione permette di variare la pressione in caldaia da un minimo di 0,5 bar ad un massimo di 1,7 bar.



Non aumentare in nessun caso la temperatura in caldaia a più di 100°C; il conseguente aumento di pressione potrebbe far intervenire la valvola di sicurezza.

6.2.2. Attivazione riscaldamento macchina

Premere l'interruttore generale (Fig. 03, Pos. 01) per alimentare elettricamente la macchina; il display del controllo temperatura (Fig. 03; pos. 14) visualizzerà la scritta off, ovvero l'elemento riscaldante in caldaia non è attivo.

Per attivare il riscaldamento della caldaia premere il tasto (Fig. 18; pos. C), verrà visualizzata la temperatura rilevata in caldaia.

Un punto nell'angolo inferiore destro del display segnala l'attivazione della resistenza. (Fig. 18; pos. B).

6.2.3. Regolazione temperatura caldaia

La regolazione della temperatura in caldaia è un fattore personale, dipende da molte variabili quali la temperatura esterna, umidità, qualità del caffè, etc. e viene regolata in fabbrica alla temperatura media di 90°C.

Premendo il tasto (Fig. 18; pos. A) il display visualizzerà la scritta PrG premendo il tasto (Fig. 18; pos. C) verrà visualizzata la temperatura caldaia impostata dalla casa a 90°C che corrispondono alla pressione di 1 bar, a questo punto si potrà variare la temperatura impostata con i tasti (Fig. 18; pos. A\C).

Il controllo temperatura dopo 3 secondi dalla pressione dell'ultimo tasto memorizzerà eventuali modifiche e tornerà a visualizzare la temperatura caldaia.



6.2.4. Tavola conversione temperatura/pressione



Avvertenze:

La macchina permette di scegliere quale unità di misura della temperatura viene visualizzata:

°C (gradi centigradi).

°F (gradi fahrenheit).

Per impostare un valore premere il tasto (Fig. 18; pos. A) il display visualizzerà la scritta PRG; ripremere il tasto (Fig. 18; pos. A) il display visualizzerà la scritta UoM; premere il tasto (Fig. 18; pos. C) per poter variare l'unità di misura della temperatura utilizzando i tasti (Fig. 18; pos. A/C).

°C	80	85	90	95	100
°F	176	185	194	203	212
bar	0,5	0,7	1,0	1,3	1,7

6.3 Preparazione del caffè

- 1) Togliere il portafiltro (Fig. 01; pos. 5; Fig. 03; pos. 5) dal gruppo erogatore (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, prestare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
- 3) Riagganciare il portafiltro al gruppo (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 4) Posizionare la tazzina sotto al beccuccio erogazione caffè.
- 5) Alzare la leva erogazione caffè (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) fino ad ottenere la quantità di caffè desiderata.
- 6) Abbassare la leva erogazione caffè (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) per arrestare l'erogazione.

NOTA: Durante l'erogazione del caffè sul display (solo versione PID) verrà visualizzato un cronometro che misura la durata dell'erogazione stessa.



Avvertenze:

- Non togliere il portafiltro quando l'apparecchio è in funzione; il gruppo erogazione è sotto pressione.
- Non toccare direttamente la parte metallica del portafiltro perché calda.

- Le dosi standard per i filtri sono di 10 grammi per una dose e 20 grammi per due dosi.

6.4 Erogazione del caffè con regolatore di flusso (solo per versione PID)

Il regolatore di flusso, dove presente, permette di variare la pressione di erogazione (questa è sempre minore o uguale alla pressione pompa impostata. Rif. paragrafo 6.5).

Ruotando la manopola di regolazione (Fig. 18):

- In senso orario si diminuisce la pressione di erogazione
- In senso anti-orario si aumenta la pressione di erogazione

- 1) Togliere il portafiltro (Fig. 01; pos. 5; Fig. 03; pos. 5) dal gruppo erogatore (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, prestare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
- 3) Riagganciare il portafiltro al gruppo (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 4) Posizionare la tazzina sotto al beccuccio erogazione caffè.
- 5) Alzare la leva erogazione caffè (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) fino ad ottenere la quantità di caffè desiderata.
- 6) Durante l'erogazione è possibile ruotare la manopola del regolatore di flusso (Fig. 17)
- 7) Abbassare la leva erogazione caffè (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) per arrestare l'erogazione.

6.5 Regolazione pompa (solo versioni con pompa rotativa)

Una volta scelta la modalità di alimentazione acqua preferita, è possibile variare la pressione di esercizio, riportandola ai 9 bar (0,9 MPa) tarati in fabbrica, avvitando o svitando il raccordo di regolazione posto nella parte inferiore della macchina (Fig. 08, pos. A).

Agire come segue:

- 1) Inserire il portafiltro con filtro cieco (Fig. 10; pos. 14) nella sua sede.
- 2) Alzare la leva erogazione caffè in posizione orizzontale (Fig. 01, Pos. 3 e Fig. 03, Pos. 03), prendere nota della pressione mostrata sul manometro (Fig. 13, Pos. B) e riportare la leva erogazione caffè in posizione verticale.
- 3) Avvitare la vite di regolazione pompa (Fig. 08, pos. A) per aumentare la pressione o svitare per



diminuirli; effettuando non più di un giro completo per volta.

Ripetere le operazioni 2 e 3 sino a riportare la pressione esercitata dalla pompa durante l'erogazione a 9 bar (0,9 MPa) o comunemente compresa tra 8 e 10 bar (0,8 e 1,0 MPa).



Attenzione:

- Non rimuovere il portafiltro con filtro cieco quando la macchina è in fase di erogazione.
- Non regolare la pressione della pompa oltre i 11 bar (1,1 MPa).

6.6 Erogazione vapore

(Fig. 09)

- 1) Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sulla manopola del rubinetto (Fig. 01; pos. 6; Fig. 03; pos. 6).
- 2) Inserire la lancia del vapore (Fig. 01; pos. 7; Fig. 03; pos. 7) nel contenitore del liquido da riscaldare.
- 3) Premere e tenere premuto la manopola rubinetto vapore (Fig. 01; pos. 6; Fig. 03; pos. 6), alzando la levetta il rubinetto rimarrà in posizione aperta (Fig. 09). 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 rilasciare la manopola, togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido la lancia del vapore dai residui del liquido riscaldato.



Avvertenza:

Non toccare direttamente la lancia del vapore perché calda.

6.7 Prelievo acqua calda

- 1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 01; pos. 9; Fig. 03; pos. 9).
- 2) Premere e mantenere premuta la manopola rubinetto acqua (Fig. 01; pos. 8;) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.
- 3) Terminata l'erogazione dell'acqua rilasciare la manopola.



Avvertenza:

Non toccare direttamente l'erogatore dell'acqua perché caldo.

6.8 Spegnimento macchina

Premere l'interruttore (Fig. 01; pos. 1; Fig. 03; pos. 1) e verificare lo spegnimento della spia.

6.9 Manometro

(Fig. 13)

La macchina è dotata di manometro doppia scala attraverso il quale è possibile controllare le seguenti pressioni:

Manometro caldaia (Fig. 13 - A)
scala 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Indica la normale pressione di esercizio della caldaia.

Manometro pompa (Fig. 13 - B)
scala 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Indica la massima pressione esercitata dalla pompa durante l'erogazione. A pompa ferma il manometro indica "0" Se in modalità TANICA, in modalità RETE indica invece la pressione di rete.



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. (Le dosi standard x i filtri sono di 10 gr per dose.)
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.	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinatura e/o dosatura del caffè. Nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel caso 5 pulire il filtro o sostituirlo.
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.	Intervenire sulla macinatura e/o dosatura del caffè.



Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
Il caffè erogato è troppo freddo	Cause possibili: 1- I portafiltri sono freddi. 2- La macinatura del caffè è troppo fine. 3- Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare). 4- La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 bar (0,08 MPa).	Nel caso 1 tenere montato il portafiltro sul gruppo. Nel caso 2 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 3 - 4 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 sfianto. Comunque nel frattempo, per poter utilizzare la macchina, aprire il rubinetto del vapore (Fig. 01; pos. 9), 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.
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.	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Nel caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro. Nel caso 3 è necessario l'intervento del tecnico.



INDEX

1 - WARNINGS	30
1.1 General warnings	30
1.2 Intended use.....	31
2 – MACHINE INSTALLATION.....	32
2.1 Warnings	32
2.2 Preparation of system for installation.....	32
2.2.1 Connection to mains electricity	32
2.2.2 Water supply mode (TOP versions only).....	32
2.2.3 Connection to drainage circuit	32
2.2.4 Flow regulator installation (for PID version only)	32
3 - MAINTENANCE.....	32
3.1 Safety rules.....	32
3.2 – Cleaning the machine	33
3.3 Safety thermostat – Manual resetting	33
3.4 Cleaning hydraulic circuits after a long period of inactivity	33
3.5 Correct disposal of the product	34
4 - TRANSPORT.....	34
4.1 Packaging	34
4.2 Handling the machine	34
4.3 Storage.....	34
5 - DESCRIPTION OF MACHINE	35
5.1 Description of operating cycle.....	35
5.2 Description of commands	35
5.3 Technical data	35
6 – USE OF MACHINE.....	36
6.1 Starting the machine and filling the boiler with water	36
6.1.1. Connection to the and water mains	36
6.1.2. Connection to the and water mains (TOP versions only).....	36
6.2 Heating.....	36
6.2.1. Version with PID digital temperature control	36
6.2.2. Machine heating activation	36
6.2.3. Boiler temperature adjustment	36
6.2.4. Temperature/pressure conversion table	37
6.3 Preparation of coffee.....	37
6.4 Coffee dispensing with flow regulator (for PID version only)	37
6.5 Pump adjustment (rotary pump versions only)	37
6.6 Steam supply	38
6.7 Extracting hot water.....	38
6.8 Turning off the machine.....	38
6.9 Pressure gauge	38
7 - TROUBLESHOOTING	39
Problem / Troubleshooting/Solution / Advice.....	39



1 - WARNINGS

1.1 General warnings



- The electric and water systems must be set up by the user in accordance with chapter 4 in 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.
- Supervise children so that they do not play with the machine.



- **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 following symbol indicates a burn hazard.**



1.2 Intended use

The ARIA/ARIA PID espresso coffee machine has been designed to make espresso coffee, to produce hot water to make tea, chamomile and other infusions, and to produce steam and heat 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 manufacturer will not be deemed liable for damage caused by the improper use of the espresso coffee maker.



2 – MACHINE INSTALLATION

2.1 Warnings

Installation must be carried out by qualified personnel, according to the instructions supplied by the manufacturer and in compliance with current laws.

The machine must be positioned and installed in a place where use and maintenance are performed exclusively by qualified personnel. 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.

2.2 Preparation of system for installation

Place the machine 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 ensure normal operation, the appliance must be installed in locations where temperatures range between +5°C and +32°C and humidity does not exceed 70%.

If the machine is exposed to temperatures below +0 °C, proceed as follows:

- ensure that the machine has spent 24 hours in a location where the temperature is above +15°C before switching it on.

The machine is powered by electricity and it needs the following to operate:

- connection to mains electricity.

2.2.1 Connection to mains electricity



Warnings:

- The connection to mains electricity must be done by qualified personnel.
- The wiring must be done in compliance with current laws and earthed.

The machine is supplied with a power cord fitted with a plug. For a permanent connection to the mains between the appliance and the mains, fit an omnipolar safety switch with a minimum opening between the contacts of overvoltage category

III sized for the load that complies with the current standards.

2.2.2 Water supply mode (TOP versions only)

The machine is delivered in tank mode; to convert the supply to mains mode, follow the water supply connection instructions first (see paragraph 2.2.2)



Warnings:

The conversion from TANK mode to MAINS mode or vice-versa involves a variation of pressure, produced by the rotary pump. This pressure can be adjusted as described in section 6.5 of this manual.

2.2.3 Connection to drainage circuit

Connect a rubber hose (Fig.03 Pos.13) with an internal diameter of 10 mm from the fitting on the machine's drain to a previously prepared open siphon drain.

2.2.4 Flow regulator installation (for PID version only)

Before using the flow regulator, it is necessary to assemble the knob and pressure gauge supplied (Fig. 16).

Position the knob on the appropriate pin making sure that it is parallel to the knobs of the hot water and steam taps; tighten the rear screw using the spanner supplied (Fig. 15)

Unscrew the screw on the body of the dispensing group using the appropriate spanner supplied (Fig. 16) and screw in the pressure gauge using one or two gaskets to place it in the correct position

3 - MAINTENANCE

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

3.1 Safety rules

Do not use water jets on the machine. Disconnect the machine from the power line by turning the lever of the omnipolar disconnecter, of the electric mains, to the "0" rest position, remove the plug and close the water interception valve before carrying out maintenance and/or cleaning operations. If the machine malfunctions, do not attempt to repair it yourself and immediately contact tech-



nical support. In case of damage to the power supply cord, turn off the machine immediately, close the water and contact the technical assistance service. Avoid replacing it autonomously. Perform cleaning/maintenance with the machine cold, preferably wearing protective gloves.

3.2 – Cleaning the machine



Warnings: For the best results and in compliance with current regulations, change the water in the boiler and pipes 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 wand.
- 2) Clean the filter-holder and filters.

Daily

- 1) Clean the cup rack and drip tray.
- 2) Clean the bodywork.
- 3) Clean the group gasket with the brush supplied.
- 4) Wash the group as follows: clip the filter holder with the blind filter supplied to the group and start a delivery several times.
- 5) Immerse the filter-holders and filters in boiling water for a few minutes to any coffee oils and use a cloth or sponge to remove it.



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.

To wash the tank after having extracted it, use water and neutral detergents and perform thorough rinsing. Reinsert the tank and reinsert the silicone tubes, ensuring that the suction tube reaches the bottom.

3.3 Safety thermostat – Manual resetting



Caution! The operation described below must be only performed by an installation technician authorised by the manufacturer.

During machine operation the overheating of the resistance in the boiler can trig, disconnecting the power, the safety thermostat that prevents the occurrence of more damages to the boiler. To restore normal operation, it is necessary to solve the fault that has caused the intervention of the safety thermostat and then restore the normal condition by pressing the red button (RESET) (Fig. 12).

3.4 Cleaning hydraulic circuits after a long period of inactivity

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 15°F; never use hot water.

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

1) Switch on the machine, fill the boiler with water and heat as described in paragraph 5.

2) Wait 12 hours.

3) Perform dispensing for at least 30 seconds with the filter-holder connected but without coffee to allow the exchange of water in the exchanger (lever machines need coffee inside the filter-holder).

4) Switch off the machine and completely drain the water from the boiler by operating the water and steam tap into a heat-resistant container with a capacity of at least 1 litre.

Ensure that:

- there is always fresh water in the tank (where required).

- do not re-use the water drained during rinsing.

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.



3.5 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.

4 - TRANSPORT

4.1 Packaging

The ARIA/ARIA PID espresso coffee machine, previously protected with cardboard, is packed in cardboard boxes.



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.

4.2 Handling the machine

The espresso coffee machine can be handled with pallet truck or lift truck, or manually.

4.3 Storage

The correctly packed machine must be stored in a dry location with a temperature between +5°C and +30°C and relative humidity not exceeding 70%.

Do not stack more than four boxes on top of each other.



5 - DESCRIPTION OF MACHINE

5.1 Description of operating cycle

Water comes from the tank at the back of the machine via a rotary pump, passes through a pressure relief valve set at 12 bar (1.2 MPa) and allows the boiler and exchanger to be filled. The water of the boiler, which is heated by a resistor, heats the water in the heat exchanger, from which, by means of a dip tube, it is sent to the group through a manually controlled valve that allows the passage of the water for the infusion of the coffee.

5.2 Description of commands

(Fig. 01)

- 1 Main switch
- 2 White indicator light
- 3 Coffee dispensing lever
- 4 Group head
- 5 Filter holder
- 6 Steam knob
- 7 Steam wand
- 8 Hot water knob
- 9 Hot water wand
- 10 Pressure gauge
- 11 Power supply cable

(Fig. 10)

- 12 1 cup filter
- 13 2 cup filter
- 14 Blind filter

(Fig. 03)

- 12 Front unloading
- 13 Basin unloading
- 14 PID display

5.3 Technical data

(Fig. 02)

Power supply	V~/Hz	220 – 240V~/ 50-60Hz	110 – 120V~/ 50-60Hz
Heating element	V~	220 - 240	120
Nominal power	W	1200 - 1400	1300
Heating element	W	1100 - 1300	1200
Boiler	lt	1.5	
Tank (S)	lt	3.0	
Width 'A'	mm	250	
Depth 'B'	mm	425	
Height 'C'	mm	411	
Net weight	kg	19	
Gross weight (box)	kg	22	



6 – USE OF MACHINE

6.1 Starting the machine and filling the boiler with water

6.1.1. Connection to the water mains

Introduce water into the tank, ensuring that the suction pipe reaches the bottom (Fig. 04).



Warnings:

- Use ideal hardness drinking water, in French degrees approximately 15°F; never use hot water.
- Check that the tap located in the lower part of the machine (Fig. 07, Pos. A) is turned to "TANK" mode

6.1.2. Connection to the water mains (TOP versions only)

In case of conversion from tank supply to water mains supply before opening the water shut-off valve upstream of the machine connection, remove the tank and insert the plug (Fig. 06) in the tank support opening where the tank water level detection sensor is located.

Turn the tap located in the lower part of the machine (Fig. 07, Pos. A) to "NET" mode

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 has pressures above 6 bar (0,6 MPa), install a pressure reducer.

Install a water shut-off valve upstream of the machine's connection.

The water inlet pipe (Fig. 07, Pos. B) is supplied G 1/8" thread.

Insert the plug into the electrical socket.

Press the switch (Fig.01; pos.1 Fig.03; pos. 1) checking that the indicator light turns on; the boiler is filled with water automatically.



safety device will halt motor pump operation after 120 seconds if the maximum water level in the boiler is not reached.

To restore operation, simply switch the machine off and on again.

6.2 Heating

For the machine to reach the correct temperature, with the pressure indicated on the boiler pressure gauge (Fig. 01; pos. 10; Fig. 03; pos. 10) between 1 and 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa), open the steam tap (Fig. 01; pos. 6; Fig. 03; pos. 6) and release the steam into the drip basin 2 or 3 times. If the white indicator light is on, water is in the tank; if it is off, no water is present in the tank.

6.2.1. Version with PID digital temperature control

The coffee machine with temperature control has a digital temperature regulator which can adjust the temperature from 80 °C to 100 °C. This adjustment allows the boiler pressure to be changed from a minimum of 0.5 bar to a maximum of 1.7 bar.



Never raise the boiler temperature above 100°C. The subsequent increase in pressure could trigger the safety valve.

6.2.2. Machine heating activation

Press the mains switch (Fig. 03, Pos. 01) to power up the machine, the temperature control display (Fig. 03; pos. 14) will display "OFF", i.e. the boiler heating element is off.

To activate boiler heating, press the key (Fig. 18; pos. C), the temperature detected in the boiler will be displayed.

A dot in the lower right corner of the display shows that the heating element is on. (Fig. 18; pos. B).

6.2.3. Boiler temperature adjustment

Adjusting the boiler temperature is a personal factor which depends on a number of variables, such as external temperature, humidity, coffee quality, etc. and is set in the factory to an average temperature of 90 °C.

By pressing the key (Fig. 18; pos. A) the display will show PrG; press the key (Fig. 18; pos. C) to display the boiler temperature set by the factory at 90°C, which corresponds to a pressure of 1 bar; at this point, the set temperature can be changed using the keys (Fig. 18; pos. A\C).

The temperature check, 3 seconds after pressing the last key, stores any changes and displays the boiler temperature again.



6.2.4. Temperature/pressure conversion table



Warnings:

The machine allows you to choose which unit of measurement of temperature is displayed:

°C (degrees Centigrade).

°F (degrees Fahrenheit).

To set a value press the key (Fig. 18; pos. A) the display will show PRG; press the key again (Fig. 18; pos. A) the display will show UoM; press the key (Fig. 18; pos. C) to change the unit of measurement of temperature using the keys (Fig. 18; pos. A/C).

°C	80	85	90	95	100
°F	176	185	194	203	212
bar	0.5	0.7	1.0	1.3	1.7

6.3 Preparation of coffee

- 1) Remove the filter holder (Fig. 01; pos. 5; Fig. 03; pos. 5) from the group head (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 2) Fill the filter holder with ground coffee and press the coffee in, taking care not to soil the edge of the filter holder.
- 3) Reattach the filter holder to the group (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 4) Place the cup under the coffee dispensing spout.
- 5) Raise the coffee dispensing lever (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) until the desired amount of coffee is obtained.
- 6) Lower the coffee dispensing lever (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) to stop dispensing.

NOTE: While dispensing coffee, the display (PID version only) will feature a stopwatch indicating the duration of the dispensing process.



Warnings:

- Do not remove the filter holder when the appliance is in operation; the group head is under pressure.
- Do not touch the metal part of the filter holder directly as it is hot.
- The standard doses for the filters are 10 grams for one dose and 20 grams for two doses.

6.4 Coffee dispensing with flow regulator (for PID version only)

The flow regulator, where present, allows for the dispensing pressure to be changed (it is always less than or equal to the set pump pressure. See paragraph 6.5).

Turn the adjustment knob (Fig. 18):

- Clockwise to decrease the dispensing pressure
- Counter-clockwise to increase the dispensing pressure

- 1) Remove the filter holder (Fig. 01; pos. 5; Fig. 03; pos. 5) from the dispensing group (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 2) Load the filter-holder with ground coffee, press the coffee taking care not to make the edge of the filter-holder dirty.
- 3) Reattach the filter holder to the group (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 4) Place the cup under the coffee dispensing spout.
- 5) Raise the coffee dispensing lever (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) until the desired amount of coffee is obtained.
- 6) During dispensing, it is possible to turn the flow regulator knob (Fig. 17)
- 7) Lower the coffee dispensing lever (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) to stop dispensing.

6.5 Pump adjustment (rotary pump versions only)

Once the preferred water supply mode has been chosen, it is possible to vary the working pressure, bringing it back to 9 bar (0.9 MPa) calibrated in the factory, by screwing or unscrewing the adjustment fitting located in the lower part of the machine (Fig. 08, pos. A).

Do the following:

- 1) Insert the filter-holder with a blind filter (Fig. 10; pos. 14) into its slot.
- 2) Raise the coffee dispensing lever to the horizontal position (Fig. 01, Pos. 3 and Fig. 03, Pos. 03), take note of the pressure shown on the pressure gauge (Fig. 13, Pos. B) and turn the coffee dispensing lever back to the vertical position.
- 3) Tighten the pump adjustment screw (Fig. 08, pos. A) to increase the pressure or unscrew to decrease it, performing no more than one complete turn at a time.

Repeat steps 2 and 3 until returning the pressure



exerted by the pump during dispensing to 9 bar (0.9 MPa) or in any case between 8 and 10 bar (0.8 and 1.0 MPa).



Warning:

- Do not remove the filter-holder with closed filter while the machine is dispensing.
- Do not adjust the pump pressure above 11 bar (1.1 MPa).

6.6 Steam supply

(Fig. 09)

- 1) To prevent the liquid from being sucked back into the boiler, release the steam by turning the knob (Fig. 01; pos. 6; Fig. 03; pos. 6).
- 2) Insert the steam wand (Fig.01; pos.7; Fig.03; pos.7) in the container of the liquid to be heated.
- 3) Press and hold the steam tap knob (Fig. 01; pos. 6; Fig. 03; pos. 6), lifting the lever the tap will remain open (Fig. 09). 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 the steam has been dispensed, release the knob, remove the liquid container and immediately clean the steam nozzle with residues of the heated liquid with a damp cloth.



Warning:

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

6.7 Extracting hot water

- 1) Place the container under the hot water wand (Fig. 01; pos. 9; Fig. 03; pos. 9).
- 2) Press and hold the water tap knob (Fig. 01; pos. 8) to dispense the required amount of water.
- 3) Once the water has been dispensed, release the knob.



Warning:

Do not touch directly the water spout because it is hot.

6.8 Turning off the machine

Press the switch (Fig. 01; pos. 1; Fig. 03; pos. 1) and check that the indicator light goes out.

6.9 Pressure gauge

(Fig. 13)

The machine has a double scale pressure gauge that can control the following pressure:

Boiler pressure gauge (Fig. 13 - A)
scale 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Indicates the normal working pressure of the boiler.

Pump pressure gauge (Fig. 13 - B)
scale 0~15 bar (0~1.5 MPa)

The pressure gauge indicates the maximum pump pressure during operation. When the pump is stationary, the pressure gauge indicates "0" if in TANK mode; in MAINS mode, it indicates the mains pressure.



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 spout is inserted into the milk.	Clean the steam spout after each use.
Leaks from filter holder	Possible causes: 1- The group head gasket is worn or encrusted. 2- The filter holder is incorrectly inserted in the group.	Clean it using the brush supplied. Should the problem occur again, call a specialised technician
Difficulty in positioning the filter holder on the clamping ring	The problem can be caused by an excessive dose of coffee in the filter holder.	Decrease the quantity of coffee in the filter holder. (Standard doses for filters are 10 g per dose).
Incorrect position of the filter holder once inserted in the group	Once inserted on the group, the handle of the filter holder 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 filter holder. 3- The dose in the filter holder is excessive. 4- The group shower head is clogged. 5- The filter in the filter holder is clogged.	In cases 1-2-3, the problem may be resolved by correctly adjusting the grinding and/or dosing of the coffee. In case 4, contact a technician. In case 5, clean the filter or replace it.
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 filter holder has not been pressed firmly enough. 3- The dose in the filter holder is too small.	Adjust the grinding and/or dosing of the coffee.



Problem	Troubleshooting/Solution	Advice
The coffee dispensed is too cold	Possible causes: 1- The filter holders are cold. 2- The coffee is ground too finely. 3- The machine water circuit is dirty (limescale). 4- The boiler pressure is lower than 0.8 bar (0.08 MPa).	In case 1, keep the filter holder mounted on the group. In case 2, adjust the grinding of the coffee. In cases 3 and 4, call a specialist technician.
The coffee dispensed is tepid	The coffee dispensed is tepid 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. 9), the boiler pressure will drop to zero, which will cause the heating element to engage and the temperature to rise. 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 case 1, call a specialised technician. In the cases 2-3, reset the machine cooling conditions.
Coffee deposits on the bottom of the cup	Possible causes: 1- The coffee is ground too finely. 2- The filter holder is dirty on the inside or the filter is damaged. 3- The grinding discs are worn.	Case 1 can be solved by adjusting the grinder correctly. In case 2, clean the filter holder or replace the filter. In case 3, a technician needs to be contacted.



Index

1 - AVERTISSEMENTS	42
1.1 Mises en garde générales	42
1.2 Utilisation prévue	43
2 - INSTALLATION DE LA MACHINE.....	44
2.1 Avertissements	44
2.2 Préparation de la machine pour l'installation	44
2.2.1 Raccordement au réseau électrique	44
2.2.2 Mode alimentation en eau (seulement pour les versions TOP).....	44
2.2.3 Raccordement à l'évacuation	44
2.2.4 Installation du régulateur de débit (seulement pour la version PID)	44
3 - MAINTENANCE.....	44
3.1 Consignes de sécurité	44
3.2 Nettoyage de la machine.....	45
3.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel	45
3.4 Nettoyage des circuits hydriques après une période prolongée d'arrêt de la machine ...	45
3.5 Élimination correcte du produit	46
4 - TRANSPORT	46
4.1 Emballage.....	46
4.2 Manutention de la machine	46
4.3 Stockage.....	46
5 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	47
5.1 Description du cycle de fonctionnement.....	47
5.2 Description des commandes	47
5.3 Données techniques	47
6 - UTILISATION DE LA MACHINE.....	48
6.1 Allumage de la machine et chargement de l'eau dans la chaudière	48
6.1.1. Branchement à l'arrivée d'eau	48
6.1.2. Branchement à l'arrivée d'eau (seulement pour les versions TOP)	48
6.2 Chauffage.....	48
6.2.1. Version avec contrôle de température numérique PID	48
6.2.2. Activation réchauffement machine	48
6.2.3. Réglage température chaudière	48
6.2.4. Tableau de conversion température/pression	49
6.3 Préparation du café	49
6.4 Distribution du café avec régulateur de débit (seulement pour la version PID).....	49
6.5 Réglage pompe (seulement pour les versions avec pompe rotative)	49
6.6 Distribution de vapeur	50
6.7 Prélèvement d'eau chaude	50
6.8 Extinction de la machine.....	50
6.9 Manomètre	50
7 - RECHERCHE DES DÉFAUTS DE FONCTIONNEMENT	51
Problème / Diagnostic / Solution/Conseils	51



1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Mises en garde générales



- L'installation électrique et hydraulique doit être prédisposée 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 (y compris les enfants) 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.

- **Surveiller les enfants de manière à ce qu'ils ne puissent pas jouer avec la machine.**
- **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.**
- **Le symbole suivant indique un risque de brûlures.**



1.2 Utilisation prévue

La machine à café expresso ARIA/ ARIA est construite pour la distribution de café expresso, pour produire de l'eau chaude pour le thé, les camomilles et autres infusions, pour produire de la vapeur et pour chauffer les 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 - INSTALLATION DE LA MACHINE

2.1 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 les espaces 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 chambres d'hôtes, etc.

2.2 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 a 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.

2.2.1 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 doté d'une fiche ; lors du branchement permanent au secteur, 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.

2.2.2 Mode alimentation en eau (seulement pour les versions TOP)

La machine est livrée en mode RÉSERVOIR ; pour convertir l'alimentation en mode RÉSEAU, suivre d'abord les instructions de raccordement à l'arrivée d'eau (voir section 2.2.2)



Avertissements :

La transformation de la modalité RÉSERVOIR à la modalité RÉSEAU ou vice versa, comporte une variation de pression, produite par la pompe rotative ; il est possible de régler cette pression comme décrit au paragraphe 6.5 de ce livret.

2.2.3 Raccordement à l'évacuation

Raccorder un tuyau en caoutchouc (Fig.03, pos.13) d'un diamètre intérieur de 10 mm à la prise connectée sur le puisard de vidange de la machine à un siphon ouvert préalablement prédéposé.

2.2.4 Installation du régulateur de débit (seulement pour la version PID)

Avant d'utiliser le régulateur de débit, il est nécessaire d'assembler la poignée et le manomètre fournis (Fig. 16).

Positionner la poignée sur l'axe de manière à ce qu'il soit parallèle aux poignées des robinets de vapeur et d'eau chaude, serrer la vis arrière avec la clé fournie (Fig. 15)

Dévisser la vis située sur le corps du distributeur à l'aide de la clé fournie (Fig. 16) et visser le manomètre en utilisant un ou deux joints afin d'orienter le manomètre dans la bonne position.

3 - MAINTENANCE

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

3.1 Consignes de sécurité

Ne pas exposer la machine à des jets d'eau. Débrancher la machine de la ligne électrique en



plaçant le levier du sectionneur multipolaire, du réseau électrique, sur la position de repos "0", débrancher la fiche et fermer le robinet de l'eau avant d'effectuer toute opération de maintenance et/ou de 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 cordon d'alimentation électrique, éteindre immédiatement la machine, fermer l'arrivée d'eau et interpeler le service d'assistance technique. Éviter de remplacer le cordon de façon autonome. Effectuer le nettoyage/maintenance avec la machine froide, de préférence en portant des gants de protections pour les mains.

3.2 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 buse à 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.
- 3) Nettoyer le joint du groupe avec la brosse fournie en dotation.
- 4) Effectuer le lavage du groupe comme suit : sur le groupe, accrocher le porte-filtre avec le filtre borgne fourni et lancer plusieurs fois une distribution.
- 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.

Pour laver le réservoir, après l'avoir extrait, utiliser de l'eau et des produits de nettoyage neutres et effectuer un rinçage minutieux. Remettre en place le réservoir et réintroduire les tubes en silicone en veillant à ce que le tube d'aspiration touche le fond.

3.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel



Attention ! L'opération décrite ci-après ne peut être réalisée que par un technicien installateur autorisé par le constructeur.

Durant le fonctionnement de la machine, la surchauffe de la résistance dans la chaudière peut entraîner le déclenchement du thermostat de sécurité, avec la coupure de l'alimentation, qui prévient l'apparition de dommages majeurs sur la chaudière. Pour rétablir le fonctionnement normal, il faut résoudre le dysfonctionnement ayant provoqué le déclenchement du thermostat de sécurité, et rétablir ensuite la condition normale en appuyant sur le bouton rouge (RESET) (Fig. 12).

3.4 Nettoyage des circuits hydriques après une période prolongée d'arrêt de la machine

Quand l'installation hydrique/électrique est terminée, effectuer un cycle complet de rinçage et 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 : 15°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 de l'eau dans la chaudière et réchauffement de l'eau, comme décrit au paragraphe 5.

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 (les machines à levier nécessitent de café à l'intérieur du porte-filtre).

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.

Vérifier que :

- il y ait toujours de l'eau fraîche dans le réservoir (si présent).

- ne pas réutiliser l'eau évacuée durant le rinçage.

B - Après une pause d'au moins 4 heures

1) Distribuer de l'eau à partir du robinet pendant 5 secondes.

2) Effectuer une distribution avec le porte-filtre enclenché mais sans café pendant au moins 15 secondes.

3.5 Élimination 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.

4 - TRANSPORT

4.1 Emballage

La machine à café expresso ARIA/ARIA PID, préalablement protégée avec du carton, est emballée dans des boîtes en carton.



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.

4.2 Manutention de la machine

La machine à café expresso peut être déplacée au moyen d'un transpalette ou d'un chariot élévateur, ou encore manuellement.

4.3 Stockage

La machine correctement emballée doit être stockée dans un endroit sec, avec une température comprise entre +5°C et +30 °C et une humidité relative non supérieure à 70%.

Une superposition maximale de quatre boîtes est admise.



5 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

5.1 Description du cycle de fonctionnement

L'eau provenant du réservoir placé au dos de la machine passe, au moyen d'une pompe rotative, à travers un clapet de surpression réglé à 12 bars (1,2 MPa) et permet le remplissage 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, d'où elle est envoyée, au moyen d'un tube d'aspiration, vers le groupe à travers une vanne commandée manuellement qui permet le passage de l'eau pour l'infusion du café.

5.2 Description des commandes

(Fig. 01)

- 1 Interrupteur général
- 2 Voyant blanc
- 3 Levier de distribution du café
- 4 Groupe de distribution
- 5 Porte filtre
- 6 Robinet vapeur
- 7 Buse vapeur
- 8 Robinet eau chaude
- 9 Buse à eau chaude
- 10 Manomètre
- 11 Cordon d'alimentation électrique

(Fig. 10)

- 12 Filtre 1 tasse
- 13 Filtre 2 tasses
- 14 Filtre borgne

(Fig. 03)

- 12 Vidange frontale
- 13 Vidange cuve
- 14 Affichage PID

5.3 Données techniques

(Fig. 02)

Alimentation	V~/Hz	220 - 240V~/ 50-60Hz	110 - 120V~/ 50-60Hz
Résistance	V~	220 - 240	120
Puissance Installée	W	1200 - 1400	1300
Résistance	W	1100 - 1300	1200
Chaudière	l	1,5	
Réservoir (S)	l	3,0	
Largeur «A»	mm	250	
Profondeur «B»	mm	425	
Hauteur «C»	mm	411	
Poids net	kg	19	
Poids brut (boîte)	kg	22	



6 - UTILISATION DE LA MACHINE

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

6.1.1. Branchement à l'arrivée d'eau

Verser l'eau dans le réservoir en veillant à ce que le tube d'aspiration touche le fond (Fig. 04).



Avertissements :

- Utiliser de l'eau potable (dureté idéale en degrés français : 15°F) ; ne jamais utiliser d'eau chaude.
- Vérifier que le robinet situé sur la partie inférieure de la machine (Fig. 07, Pos. A) est positionné sur le mode "TANK"

6.1.2. Branchement à l'arrivée d'eau (seulement pour les versions TOP)

En cas de conversion de l'alimentation depuis réservoir à l'alimentation depuis réseau hydrique, avant d'ouvrir le robinet d'arrêt de l'eau en amont de la prise machine, retirer le réservoir et introduire le bouchon (Fig. 06) dans l'ouverture du support du réservoir où se trouve le capteur de détection du niveau d'eau dans le réservoir.

Tourner le robinet placé sur la partie inférieure de la machine (Fig. 07, Pos. A) sur le mode "NET" 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. 07, Pos. B) est fourni fileté avec un filetage G 1/8".

Brancher la fiche dans la prise de courant. Appuyer sur l'interrupteur (Fig.01 ; pos.1 Fig.03 ; pos. 1) en vérifiant que le voyant lumineux s'allume, le chargement de l'eau dans la chaudière se fait automatiquement.



Un dispositif de sécurité interrompt le fonctionnement de la motopompe après 120 secondes, si le niveau maximum d'eau dans la chaudière n'est pas atteint.

Pour rétablir le fonctionnement, il suffit d'éteindre et de rallumer la machine.

6.2 Chauffage

Pour porter la machine à la bonne température, avec une pression indiquée par le manomètre de la chaudière (Fig. 01 ; pos. 10 ; Fig. 03 ; pos. 10) comprise entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa), ouvrir le robinet à vapeur (Fig. 01 ; pos. 6 ; Fig. 03 ; pos. 6) et décharger 2 ou 3 fois la vapeur dans le bac d'évacuation.

Si le voyant blanc est allumé, cela indique la présence d'eau dans le réservoir ; vice versa, s'il est éteint, cela indique qu'il en manque.

6.2.1. Version avec contrôle de température numérique PID

La machine à café avec contrôle de température est dotée d'un régulateur de température numérique qui peut être réglé de 80 °C à 100 °C ; ce réglage permet de modifier la pression dans la chaudière d'un minimum de 0,5 bar à un maximum d'1,7 bar.



N'augmenter en aucun cas la température de la chaudière à plus de 100°C ; l'augmentation consécutive de la pression pourrait faire intervenir la soupape de sécurité.

6.2.2. Activation réchauffement machine

Appuyer sur le bouton général (Fig. 03, Pos. 01) pour alimenter la machine électriquement ; l'écran du contrôle de température (Fig. 03 ; pos. 14) affichera le message OFF, indiquant que la résistance de la chaudière n'est pas active.

Pour activer le réchauffement de la chaudière, appuyer sur la touche (Fig. 18 ; pos. C), la température relevée dans la chaudière sera alors affichée.

Un point dans le coin inférieur droit de l'écran signale l'activation de la résistance. (Fig. 18 ; pos. B).

6.2.3. Réglage température chaudière

Le réglage de la température de la chaudière est un facteur personnel ; il dépend de nombreuses variables telles que la température extérieure, l'humidité, la qualité du café, etc. ; elle est réglée en usine à la température moyenne de 90 °C.

En appuyant sur la touche (Fig. 18 ; pos. A) l'écran affichera le message PrG, en appuyant sur la touche (Fig. 18 ; pos. C) l'écran affichera la température programmée par le fabricant à 90°C qui correspondent à la pression de 1 bar ; à ce stade, il est possible de modifier la température programmée à l'aide



des touches (Fig. 18 ; pos. A\C).

3 secondes après avoir appuyé sur le dernier bouton, le contrôle de la température mémorise les éventuelles modifications et reviendra à l'affichage de la température de la chaudière.

6.2.4. Tableau de conversion température/ pression



Avertissements :

La machine permet de choisir l'unité de mesure de la température visualisée :

°C (degrés centigrades).

°F (degrés fahrenheit).

Pour configurer une valeur appuyer sur le bouton (Fig. 18 ; pos. A) l'écran affichera le message PRG ; appuyer de nouveau sur (Fig. 18 ; pos. A) l'écran affichera le message UoM ; appuyer sur le bouton (Fig. 18 ; pos. B) pour pouvoir modifier l'unité de mesure de la température à l'aide des touches (Fig. 18 ; pos. A\C).

°C	80	85	90	95	100
°F	176	185	194	203	212
bar	0,5	0,7	1,0	1,3	1,7

6.3 Préparation du café

- 1) Retirer le porte-filtre (Fig. 01 ; pos. 5 ; Fig. 03 ; pos. 5) du groupe de distribution (Fig. 01 ; pos. 4 ; Fig. 03 ; pos. 4).
- 2) Remplir le porte-filtre de café moulu, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.
- 3) Raccrocher le porte-filtre au groupe (Fig. 01 ; pos. 4 ; Fig. 03 ; pos. 4).
- 4) Placer la tasse sous le bec verseur du café.
- 5) Lever le levier de distribution du café (Fig. 01 ; pos. 3 ; Fig. 03 ; pos. 3 ; Fig. 05) jusqu'à l'obtention de la quantité de café souhaitée.
- 6) Abaisser le levier de distribution du café (Fig. 01 ; pos. 3 ; Fig. 03 ; pos. 3 ; Fig. 05) pour arrêter la distribution.

NOTE : Pendant la distribution du café, l'écran (uniquement sur la version PID) affiche un chronomètre qui mesure la durée de la distribution.



Avertissements :

- Ne pas retirer le porte-filtre quand l'appareil est en marche ; le groupe de distribution est sous pression.
- Ne pas toucher directement la partie métallique du porte-filtre car elle est chaude.
- Les doses standard pour les filtres sont de 10 grammes pour une dose et de 20 grammes pour deux doses.

6.4 Distribution du café avec régulateur de débit (seulement pour la version PID)

Le régulateur de débit (si présent) permet de varier la pression de distribution (celle-ci étant toujours inférieure ou égale à la pression de la pompe programmée. Réf. paragraphe 6.5).

En tournant la poignée de réglage (Fig. 18) :

- Dans le sens horaire, on diminue la pression de distribution
- Dans le sens anti-horaire, on augmente la pression de distribution

- 1) Retirer le porte-filtre (Fig. 01 ; pos. 5 ; Fig. 03 ; pos. 5) du groupe distributeur (Fig. 01 ; pos. 4 ; Fig. 03 ; pos. 4).
- 2) Remplir le porte-filtre de café moulu, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.
- 3) Raccrocher le porte-filtre au groupe (Fig. 01 ; pos. 4 ; Fig. 03 ; pos. 4).
- 4) Placer la tasse sous le bec de distribution du café.
- 5) Lever le levier de distribution du café (Fig. 01 ; pos. 3 ; Fig. 03 ; pos. 3 ; Fig. 05) jusqu'à l'obtention de la quantité de café souhaitée.
- 6) Pendant la distribution, il est possible de tourner la poignée du régulateur de débit (Fig. 17)
- 7) Abaisser le levier de distribution du café (Fig. 01 ; pos. 3 ; Fig. 03 ; pos. 3 ; Fig. 05) pour arrêter la distribution.

6.5 Réglage pompe (seulement pour les versions avec pompe rotative)

Après avoir choisi la modalité d'alimentation d'eau préférée, il est possible de varier la pression de service, en la ramenant aux 9 bars (0,9 MPa) calibrés en usine, en vissant ou dévissant le raccord de réglage placé sur la partie inférieure de la machine (Fig. 08, pos. A).



Agir comme suit :

- 1) Introduire le porte-filtre avec un filtre aveugle (Fig. 10 ; pos. 14) dans son siège.
- 2) Lever le levier de distribution du café en position horizontale (Fig. 01, Pos. 3 et Fig. 03, Pos. 03), prendre note de la pression indiquée sur le manomètre (Fig. 13, Pos. B) et remettre le levier de distribution du café en position verticale.
- 3) Visser la vis de réglage de la pompe (Fig. 08, pos. A) pour augmenter la pression ou dévisser pour la diminuer ; ne pas effectuer plus d'un tour complet à la fois.

Répéter les opérations 2 et 3 jusqu'à ce que la pression exercée par la pompe durant la distribution retourne sur 9 bar (0,9 MPa) ou entre 8 et 10 bar (0,8 et 1,0 MPa).



Attention :

- Ne pas retirer le porte-filtre avec le filtre aveugle quand la machine est en phase de distribution.
- Ne pas régler la pression de la pompe au-delà des 11 bars (1,1 MPa).

6.6 Distribution de vapeur

(Fig. 09)

- 1) Pour éviter l'aspiration de liquide vers la chaudière, évacuer la vapeur en agissant sur la poignée du robinet (Fig. 01 ; pos. 6 ; Fig. 03 ; pos. 6).
- 2) Plonger la lance de la vapeur (Fig. 01 ; pos. 7 ; Fig. 03 ; pos. 7) dans le conteneur du liquide à réchauffer.
- 3) Maintenir la poignée du robinet vapeur appuyée (Fig. 01 ; pos. 6 ; Fig. 03 ; pos. 6), en soulevant le levier, le robinet reste en position ouverte (Fig. 09). 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 la vapeur, relâcher la poignée, retirer le récipient du liquide et nettoyer immédiatement à l'aide d'un chiffon humide la lance vapeur des résidus du liquide réchauffé.



Avertissement :

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

6.7 Prélèvement d'eau chaude

- 1) Placer le récipient pour l'eau sous le distributeur (Fig. 01 ; pos. 9 ; Fig. 03 ; pos. 9).
- 2) Appuyer et maintenir enfoncée la poignée du robinet d'eau (Fig. 01 ; pos. 8) ; pour prélever la quantité d'eau nécessaire.
- 3) À la fin de la distribution de l'eau, relâcher la poignée.



Avertissement :

Ne pas toucher directement la buse à eau car elle est chaude.

6.8 Extinction de la machine

Appuyer sur l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 1 ; Fig. 03 ; pos. 1) et vérifier l'extinction du voyant.

6.9 Manomètre

(Fig. 13)

La machine est équipée d'un manomètre double échelle à travers lequel il est possible de contrôler les pressions suivantes :

Manomètre de la chaudière (Fig. 13 - A)
échelle 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Indique la pression normale de service de la chaudière.

Manomètre de la pompe (Fig. 13 - B)
échelle 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Indique la pression maximale exercée par la pompe durant la distribution. Lorsque la pompe est arrêtée, le manomètre indique "0" si la machine est en mode RÉSERVOIR, alors qu'il indique la pression du réseau si la machine est en mode RÉSEAU.



7 - RECHERCHE DES DÉFAUTS DE FONCTIONNEMENT

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 de positionnement du 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. (Les doses standards pour les filtres sont de 10 g par dose.)
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 présent dans le porte-filtre est trop pressé. 3- La dose présente dans le porte-filtre est excessive. 4- La douchette du groupe est bouchée. 5- Le filtre dans le porte-filtre est bouché.	Dans les cas 1-2-3, le problème peut être résolu en réglant correctement la mouture et/ou le dosage du café. Dans le cas 4 il est nécessaire de faire intervenir un technicien. Dans le cas 5, nettoyer le filtre ou le remplacer.
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 présente dans le porte-filtre est insuffisante.	Intervenir sur la mouture et/ou le dosage du café.



Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le café distribué est trop froid	Causes possibles : 1- Les porte-filtres sont froids. 2- La mouture du café est trop fine. 3- Le circuit d'eau de la machine est sale (calcaire). 4- La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 bar (0,08 MPa).	Dans le cas 1 laisser le porte-filtre monté sur le groupe. Dans le cas 2 modifier la mouture du café. Dans les cas 3 - 4 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 fautive.	Appeler un technicien spécialisé pour contrôler la soupape de sécurité. Entretien, pour pouvoir utiliser la machine, ouvrir le robinet à vapeur (Fig. 01 ; pos. 9), 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- Quelque chose couvre la machine et empêche son refroidissement. 3- La machine a été installée à un endroit qui ne permet pas 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.
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 abîmé. 3- Les meules du moulin sont usées.	Le cas 1 pourra être résolu avec un réglage correct du moulin. Dans le cas 2, nettoyer le porte-filtre ou remplacer le filtre. Dans le cas 3, l'intervention du technicien est nécessaire.



INHALTSVERZEICHNIS

1 - HINWEISE	54
1.1 Allgemeine Hinweise	54
1.2 Vorgesehener Gebrauch.....	55
2- INSTALLATION DER MASCHINE	56
2.1 Hinweise	56
2.2 Vorbereitung des Installationsorts.....	56
2.2.1 Anschluss an das Stromnetz	56
2.2.2 Modus der Wasserversorgung (nur Versionen TOP)	56
2.2.3 Abwasseranschluss	56
2.2.4 Installation des Durchflussreglers (nur Version PID)	56
3 - WARTUNG	57
3.1 Sicherheitsvorschriften	57
3.2 Reinigung der Maschine	57
3.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset	57
3.4 Reinigung der Wasserkreisläufe nach längerem Stillstand	57
3.5 Korrekte Entsorgung des Produkts.....	58
4 - TRANSPORT	58
4.1 Verpackung	58
4.2 Handling der Maschine	58
4.3 Lagerung.....	58
5 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE	59
5.1 Beschreibung des Betriebszyklus	59
5.2. Beschreibung der Bedienelemente	59
5.3 Technische Daten	59
6 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHINE	60
6.1 Einschaltung der Maschine und Wasserbefüllung des Kessels	60
6.1.1. Anschluss an das Wassernetz.....	60
6.1.2. Anschluss an das Wassernetz (nur Versionen TOP).....	60
6.2 Erhitzung.....	60
6.2.1. Version mit digitaler Temperaturkontrolle PID	60
6.2.2. Aktivierung des Aufheizens der Maschine	60
6.2.3. Regulierung der Temperatur im Kessel	60
6.2.4. Umwandlungstabelle Temperatur/Druck	61
6.3 Zubereitung des Kaffees	61
6.4 Ausgabe des Kaffees mit Durchflussregler (nur für Version PID).....	61
6.5 Regelung der Pumpe (nur Versionen mit Drehpumpe).....	62
6.6 Dampfabgabe	62
6.7 Heißwasser-Entnahme	62
6.8 Ausschalten der Maschine	62
6.9 Manometer	62
7 - TROUBLE SHOOTING	63
Problem / Diagnostik / Lösung/Ratschläge	63



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 Inbetriebnahme 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 (einschließlich Kinder) 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.

- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, sodass sie nicht mit dem Gerät spielen können.**
- **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.**
- **Das folgende Symbol weist auf eine Verbrennungsgefahr hin.**



1.2 Vorgesehener Gebrauch

Die Espresso-Kaffeemaschine ARIA/ARIA PID 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- INSTALLATION DER MASCHINE

2.1 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. Die Maschine kann in Küchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Agritourismus-Betrieben, für Kunden in Hotels, Motels und in anderen häuslichen Bereichen, B&B, usw. verwendet werden.

2.2 Vorbereitung des Installationsorts

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.

Keinen Wasserstrahl auf das Gerät richten und es nicht an Orten installieren, an ein Wasserstrahl auftreten kann.

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 Gerät Temperaturen unter 0°C ausgesetzt werden, ist wie folgt vorzugehen:

- sicherstellen, dass sich das Gerät mindestens 24 Stunden lang an einem Ort mit einer Temperatur von über +15 °C befand, bevor sie eingeschaltet wird.

Die Maschine wird elektrisch betrieben und benötigt für ihren Betrieb:

- den Anschluss an das Stromnetz.

2.2.1 Anschluss an das Stromnetz



Hinweise:

- Der Anschluss an das Stromnetz muss von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- Die Anlage muss in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen errichtet und mit einer Er-

dung versehen werden.

Die Maschine wird mit Stromkabel mit 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.

2.2.2 Modus der Wasserversorgung (nur Versionen TOP)

Die Maschine wird mit Behälter-Modus geliefert; um die Wasserversorgung in Wasseranschluss-Modus umzustellen, müssen zuerst die Anleitungen zum Wassernetzanschluss befolgt werden (siehe Absatz 2.2.2)



Hinweise:

Die Umstellung vom BEHÄLTER-Modus auf den WASSERANSCHLUSS-Modus oder umgekehrt führt zu einer Änderung des von der Rotationsspumpe erzeugten Drucks, der wie im Absatz 6.5 des vorliegenden Handbuchs beschrieben, eingestellt werden kann.

2.2.3 Abwasseranschluss

Verbinden Sie einen Gummischlauch (Abb.03 Pos.13) mit einem Innendurchmesser von 10 mm mit dem vorbereiteten Anschluss an der Ablaufwanne der Maschine zu einem vorbereiteten offenen Siphonablauf.

2.2.4 Installation des Durchflussreglers (nur Version PID)

Vor der Verwendung des Durchflussreglers müssen der mitgelieferte Drehknopf und das Manometer montiert werden (Abb. 16).

Positionieren Sie den Drehknopf auf dem entsprechenden Stift, so dass er parallel zu den Drehknöpfen der Dampf- und Heißwasserhähne liegt, und ziehen Sie die hintere Schraube mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel an (Abb. 15)

Lösen Sie die Schraube am Körper der Brühgruppe mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel (Abb. 16) und schrauben Sie das Manometer unter Verwendung von einer oder zwei Dichtungen an, um das Manometer in der korrekten Position auszurichten



3 - WARTUNG

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

3.1 Sicherheitsvorschriften

Die Maschine nicht direkten Wasserstrahlen aussetzen. Trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung, indem Sie den Hebel des Netztrennschalters auf die Ruheposition „0“ stellen, ziehen Sie den Stecker und schließen Sie vor jedem Wartungs- und/oder Reinigungsvorgang den Wasserabsperrhahn. Bei Funktionsstörungen auf keinen Fall versuchen, die Maschine selbstständig zu reparieren, sondern umgehend den technischen Kundendienst rufen. Schalten Sie die Maschine bei Beschädigungen des Stromkabels sofort aus, schließen Sie den Wasserhahn und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst. Vermeiden Sie es, das Kabel selbstständig auszutauschen. Die Reinigung/Wartung bei kalter Maschine und vorzugsweise unter Verwendung von Schutzhandschuhen ausführen.

3.2 Reinigung der Maschine



Hinweise: Zugunsten einer besseren Qualität des Produkts und gemäß den geltenden Vorschriften sollte das im Wasserkreislauf 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 Abstellgitter für die Tassen und das Aufgussbecken reinigen.
- 2) Das Gehäuse reinigen.
- 3) Die Brühgruppendichtung mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
- 4) Das Gerät wie folgt reinigen: Den Filterhalter mit dem mitgelieferten Blindfilter am Gerät befestigen und mehrmals eine Kaffeeausgabe starten.
- 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.

Zur Reinigung des Behälters diesen nach dem Herausnehmen mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln reinigen und sorgfältig ausspülen. Den Behälter wieder einbauen, die Silikonschläuche wieder einführen und überprüfen, dass der Ansaugschlauch den Boden berührt.

3.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset



Achtung! Der folgend beschriebene Vorgang darf ausschließlich durch einen von der Herstellerfirma autorisierten Fachinstallateur durchgeführt werden.

Während des Betriebs der Maschine kann die Überhitzung des Widerstands im Kessel zum Eingreifen des Sicherheitsthermostat führen, wodurch die Stromversorgung unterbrochen und das Auftreten größerer Schäden am Kessel verhindert wird. Zur Wiederherstellung des Normalbetriebs muss die für das Auslösen des Sicherheitsthermostats verantwortliche Fehlfunktion behoben und anschließend der Normalbetrieb durch Drücken der roten Taste (RESET) wiederhergestellt werden (Abb. 12).

3.4 Reinigung der Wasserkreisläufe nach längerem Stillstand

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

Warnhinweise: 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 15° F (französische Grad); niemals heißes Wasser verwenden.

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

1) Einschalten der Maschine, Wasserauffüllung des Kessels und Aufheizen wie beschrieben in Absatz 5.

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 zu ermöglichen (Bei Hebel-Kaffeemaschinen muss der Filterhalter mit Kaffee gefüllt sein).

4) Die Kaffeemaschine ausschalten und das gesamte Wasser des Kessels durch Betätigen des Wasser- und Dampfahns in ein hitzebeständiges Gefäß mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter ablassen.

Darauf achten:

- dass sich im Behälter immer frisches Wasser befindet (wenn vorgesehen).

- nicht das während der Spülung abgelassene Wasser wiederzuverwenden.

B - Nach einer Pause von mindestens 4 Stunden

1) 5 Sekunden lang Wasser über den entsprechenden Hahn ablassen.

2) Führen Sie eine mindestens 15 Sekunden lange Ausgabe mit auf der Maschine befestigtem, jedoch nicht mit Kaffee gefülltem Filterhalter durch.

3.5 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.

4 - TRANSPORT

4.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine ARIA/ARIA PID wird, vorbeugend mit Karton geschützt, in eine Kartonschachtel 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.

4.2 Handling der Maschine

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mit einem Hubwagen, einem Gabelstapler oder manuell bewegt werden.

4.3 Lagerung

Die korrekt verpackte Maschine muss trocken, bei einer Temperatur zwischen +5° C und +30° C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 70% gelagert werden.

Es können maximal vier Schachteln übereinander gestapelt werden.



5 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

5.1 Beschreibung des Betriebszyklus

Das Wasser kommt aus dem Behälter hinter der Maschine und wird mit einer Drehpumpe durch ein Überdruckventil geleitet, das auf 12 bar (1,2 MPa) geregelt ist, wodurch Kessel und Wärmetauscher geladen werden. Das von einem Heizwiderstand erwärmte Kesselwasser erwärmt wiederum das Wasser im Wärmetauscher, aus dem es über ein Saugrohr durch ein manuell gesteuertes Ventil, das den Wasserdurchfluss für den Kaffeeaufguss ermöglicht, in die Gruppe geleitet wird.

5.2. Beschreibung der Bedienelemente

(Abb. 01)

- 1 Hauptschalter
- 2 Weiße Kontrollleuchte
- 3 Hebel für die Kaffeeausgabe
- 4 Gruppe der Ausgabe
- 5 Filterhalter
- 6 Dampfhahn
- 7 Dampfrohr
- 8 Heißwasserhahn
- 9 Heißwasserauslauf
- 10 Manometer
- 11 Stromkabel

(Abb. 10)

- 12 Filter für 1 Tasse
- 13 Filter für 2 Tassen
- 14 Blindfilter

(Abb. 03)

- 12 Vorderer Ablauf
- 13 Ablauf Auffangbecken
- 14 Display PID

5.3 Technische Daten

(Abb. 02)

Speisung	V~/Hz	220 – 240V~/ 50-60Hz	110 – 120V~/ 50-60Hz
Widerstand	V~	220 - 240	120
Nennleistung	W	1200 - 1400	1300
Widerstand	W	1100 - 1300	1200
Kessel	lt	1,5	
Tank (S)	lt	3,0	
Breite «A»	mm	250	
Tiefe «B»	mm	425	
Höhe «C»	mm	411	
Nettogewicht	kg	19	
Bruttogewicht (Schachtel)	kg	22	



6 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHINE

6.1 Einschaltung der Maschine und Wasserbefüllung des Kessels

6.1.1. Anschluss an das Wassernetz

Wasser in den Behälter einfüllen und dabei überprüfen, dass der Ansaugschlauch am Boden aufliegt (Abb. 04).



Hinweise:

- Verwenden Sie Trinkwasser mit einer idealen Härte von 15°F (französische Grad); niemals heißes Wasser verwenden.
- Prüfen Sie, dass der Hahn auf der hinteren Seite der Maschine (Abb. 07 Pos. A) auf den Modus "TANK" positioniert ist

6.1.2. Anschluss an das Wassernetz (nur Versionen TOP)

Bei der Umstellung vom Behälter-Modus auf den Wasseranschluss-Modus muss vor dem Öffnen des Wasserabsperrhahns vor dem Maschinenanschluss zuerst der Behälter entfernt und die Kappe (Abb. 06) in die Öffnung der Behälterhalterung, in der sich der Sensor zur Erfassung des Wasserstands im Behälter befindet, eingesetzt werden.

Den Hahn im unteren Teil der Maschine (Abb. 07 Pos. A) auf den Modus "NET" drehen

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, ist ein Druckminderer zu verwenden.

Einen Absperrhahn vor dem Maschinenanschluss montieren.

Der Wasserzufuhrschlauch (Abb. 07 Pos. B) wird mit einem G 1/8"-Gewinde geliefert.

Den Stecker in die Steckdose stecken.

Den Schalter drücken (Abb.01; Pos.1 Abb.03; Pos. 1) und dabei das Aufleuchten der Kontrollleuchte prüfen; die Wasserbefüllung im Kessel erfolgt automatisch.



Eine Sicherheitsvorrichtung unterbricht den Betrieb der Motorpumpe nach 120 Sekunden, wenn der maximale Wasserstand im Kessel nicht erreicht wird.

Um den Betrieb zurückzusetzen, die Maschine aus- und wieder einschalten.

6.2 Erhitzung

Um das Gerät auf die richtige Temperatur mit einem Druck des Kesselmanometers (Abb. 01; Pos. 10 - Abb. 03; Pos. 10) zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) zu bringen, den Dampfknopf öffnen (Abb. 01; Pos. 6 - Abb. 03; Pos. 6) und 2 oder 3 Mal Dampf in das Auffangbecken ablassen.

Die weiße Kontrollleuchte zeigt an, dass Wasser im Behälter vorhanden ist; ist sie ausgeschaltet, dann fehlt Wasser.

6.2.1. Version mit digitaler Temperaturkontrolle PID

Die Kaffeemaschine mit Temperaturkontrolle ist mit einem digitalen Temperaturregler ausgestattet, der auf Temperaturen zwischen 80 °C und 100 °C reguliert werden kann; diese Regulierung erlaubt zwischen einem Mindestdruck von 0,5 bar und einem Höchstdruck von 1,7 bar im Kessel zu variieren.



Erhöhen Sie niemals die Temperatur im Kessel auf über 100°C; der daraus folgende Druckanstieg könnte das Sicherheitsventil auslösen.

6.2.2. Aktivierung des Aufheizens der Maschine

Drücken Sie auf den Hauptschalter (Abb. 03 Pos. 01), um die Maschine elektrisch zu speisen, das Display der Temperaturkontrolle (Abb. 03; Pos. 14) visualisiert die Schrift off, d.h. das Heizelement im Kessel ist nicht aktiv.

Um die Heizung des Kessels zu aktivieren, die Taste drücken (Abb. 18; Pos. C), es wird die im Kessel erfasste Temperatur visualisiert.

Ein Punkt in der unteren rechten Ecke auf dem Display zeigt an, das der Heizwiderstand eingeschaltet ist. (Abb. 18; Pos. B).

6.2.3. Regulierung der Temperatur im Kessel

Die Regulierung der Temperatur im Kessel ist ein individueller Faktor und sie hängt von vielen Variablen wie Außentemperatur, Feuchtigkeit, Kaffeequalität usw. ab und wird im Werk auf die Durchschnittstemperatur von 90 °C eingestellt.



Wird die Taste (Abb. 18; Pos. A) gedrückt, visualisiert das Display die Schrift PRG, durch den Druck der Taste (Abb. 18; Pos. C) wird die vom Hersteller auf 90°C eingestellte Kesseltemperatur visualisiert, die dem Druck von 1 bar entspricht; an diesem Punkt kann die eingestellte Temperatur mit den Tasten geändert werden (Abb. 18; Pos. A\C).

Die Temperaturkontrolle speichert 3 Sekunden nach dem Drücken der letzten Taste eventuelle Veränderungen und auf dem Display wird wieder die Temperatur im Heizkessel angezeigt.

6.2.4. Umwandlungstabelle Temperatur/ Druck



Hinweise:

Die Maschine erlaubt auszuwählen, welche Maßeinheit für die Temperatur angezeigt werden soll: °C (Grad Celsius).

°F (Grad Fahrenheit).

Drücken Sie, um einen Wert einzustellen, die Taste (Abb. 18; Pos. A) auf dem Display erscheint die Schrift PRG; drücken Sie erneut die Taste (Abb. 18; Pos. A) auf dem Display erscheint die Schrift UoM; drücken Sie die Taste (Abb. 18; Pos. C) um die Maßeinheit der Temperatur unter Verwendung der Tasten (Abb. 18; Pos. A/C).

°C	80	85	90	95	100
°F	176	185	194	203	212
bar	0,5	0,7	1,0	1,3	1,7

6.3 Zubereitung des Kaffees

- 1) Den Filterhalter (Abb. 01; Pos. 5 - Abb. 03; Pos. 5) aus dem Auslauf nehmen (Abb. 01; Pos. 4 - Abb. 03; Pos. 4).
- 2) Den Filterhalter mit gemahlenem Kaffee füllen, den Kaffee drücken und dabei den Rand des Filterhalters nicht verschmutzen.
- 3) Den Filterhalter wieder in der Einheit anbringen (Abb. 01; Pos. 4 - Abb. 03; Pos. 4).
- 4) Die Tasse unter den Ausguss der Kaffeeausgabe stellen.
- 5) Den Hebel zur Kaffeeausgabe (Abb. 01; Pos. 3 - Abb. 03; Pos. 3 - Abb. 05) anheben, bis die gewünschte Menge an Kaffee erreicht ist.
- 6) Den Hebel zur Kaffeeausgabe wieder senken (Abb. 01; Pos. 3 - Abb. 03; Pos. 3 - Abb. 05), um die Ausgabe zu unterbrechen.

ANMERKUNG: Während der Ausgabe des Kaffees (nur Version PID) wird auf dem Display ein Chronometer visualisiert, das die Dauer der Ausgabe selbst misst.



Hinweise:

- Entfernen Sie den Filterhalter nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist; die Brühgruppe steht unter Druck.
- Berühren Sie den Metallteil des Filterhalters nicht direkt, da er heiß ist.
- Die Standarddosierungen für die Filter betragen 10 Gramm für eine Dosis und 20 Gramm für zwei Dosen.

6.4 Ausgabe des Kaffees mit Durchflussregler (nur für Version PID)

Mit dem Durchflussregler, sofern vorhanden, kann der Ausgabedruck geändert werden (dieser ist immer kleiner oder gleich dem eingestellten Pumpendruck. Vgl. Absatz 6.5).

Durch Drehen des Reglerknopfs (Abb. 18):

- Im Uhrzeigersinn verringert sich der Ausgabedruck
- Gegen den Uhrzeigersinn erhöht sich der Ausgabedruck

- 1) Den Filterhalter (Abb. 01; Pos. 5 - Abb. 03; Pos. 5) von der Brühgruppe (Abb. 01; Pos. 4 - Abb. 03; Pos. 4) entfernen.
- 2) Füllen sie den Filterhalter mit gemahlenem Kaffee, drücken Sie den Kaffee an, wobei darauf zu achten ist, dass der Rand des Filterhalters sauber bleibt.
- 3) Den Filterhalter wieder in der Einheit anbringen (Abb. 01; Pos. 4 - Abb. 03; Pos. 4).
- 4) Die Tasse unter den Ausguss der Kaffeeausgabe stellen.
- 5) Den Hebel zur Kaffeeausgabe (Abb. 01; Pos. 3 - Abb. 03; Pos. 3 - Abb. 05) anheben, bis die gewünschte Menge an Kaffee erreicht ist.
- 6) Während der Ausgabe ist es möglich, den Knopf des Durchflussreglers zu drehen (Abb. 17)
- 7) Den Hebel zur Kaffeeausgabe wieder senken (Abb. 01; Pos. 3 - Abb. 03; Pos. 3 - Abb. 05), um die Ausgabe zu unterbrechen.



6.5 Regelung der Pumpe (nur Versionen mit Drehpumpe)

Nach Auswählen der gewünschten Wasserversorgung kann der Betriebsdruck durch Auf- oder Zuschrauben der im unteren Teil des Geräts befindlichen Einstellschraube geändert und bis auf 9 bar (0,9 MPa) (Fabrikseichung) zurückgestellt werden (Abb. 08, Pos. A).

Wie folgt vorgehen:

- 1) Den Filterhalter mit Blindfilter (Abb. 10; Pos. 14) an der Maschine anbringen.
- 2) Den Hebel zur Kaffeeausgabe in die horizontale Position anheben (Abb. 01 Pos. 3 und Abb. 03 Pos. 03), den auf dem Manometer angezeigten Druck anmerken (Abb. 13 Pos. B) und den Hebel zur Kaffeeausgabe in die vertikale Position zurückbringen.
- 3) Die Schraube zur Regulierung der Pumpe anschrauben (Abb. 08, Pos. A), um den Druck zu erhöhen, oder abschrauben, um ihn zu verringern; hierzu jeweils nicht mehr als eine komplette Umdrehung ausführen.

Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3, bis der von der Pumpe während der Kaffeeausgabe erzeugte Druck 9 bar (0,9 MPa) beträgt oder zumindest zwischen 8 und 10 bar (0,8 e 1,0 MPa) liegt.



Achtung:

- den Filterhalter mit Blindfilter nicht entfernen, wenn die Maschine eine Kaffeeausgabe ausführt.
- den Pumpendruck nicht auf mehr als 11 bar (1,1 MPa) einstellen.

6.6 Dampfausgabe

(Abb. 09)

- 1) Damit keine Flüssigkeiten in den Kessel zurückgelangen, lassen Sie unter Betätigung des Dampf-Knopfs Dampf ab (Abb. 01; Pos. 6 - Abb. 03; Pos. 6).
- 2) Führen sie das Dampfrohr (Abb.01; Pos.7; Abb.03; Pos.7) in den Behälter mit der zu erheizenden Flüssigkeit ein.
- 3) Dampfknopf drücken und gedrückt halten (Abb. 01; Pos. 6 - Abb. 03; Pos. 6), durch Heben des Hebels bleibt der Dampfahn in offener Position (Abb. 09). 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.



Warnhinweis:

Das heiße Dampfrohr nicht direkt berühren.

6.7 Heißwasser-Entnahme

- 1) Stellen Sie einen Behälter für das Wasser unter die Ausgabedüse (Abb. 01; Pos. 9 - Abb. 03; Pos. 9).
- 2) Den Wasserknopf drücken und gedrückt halten (Abb. 01; Pos. 8;), um die gewünschte Wassermenge zu entnehmen.
- 3) Schließen Sie den Hahn am Ende der Wasserausgabe.



Warnhinweis:

Den Wasserauslauf aufgrund der hohen Temperaturen nicht direkt berühren.

6.8 Ausschalten der Maschine

Den Schalter (Abb. 01; Pos. 1 - Abb. 03; Pos. 1) drücken und prüfen, dass sich die Kontrollleuchte ausschaltet.

6.9 Manometer

(Abb. 13)

Die Maschine ist mit Doppelmanometer ausgerüstet, durch den es möglich ist, die folgenden Drücke zu kontrollieren:

Kesselmanometer (Abb. 13 - A)

Skala 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Zeigt den normalen Betriebsdruck des Kessels an.

Pumpenmanometer (Abb. 13 - B)

Skala 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Zeigt den maximalen Druck an, der während der Ausgabe von der Pumpe erzeugt wird. Bei stillstehender Pumpe zeigt das Manometer im Modus TANK „0“, im Modus „NET“ hingegen den Netzdruck.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Fehlende Ausgabe von Dampf aus dem vorgeesehenen Rohr	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 Dampf Düse 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 nicht richtig in das Aggregat eingesetzt.	Mit der Bürste aus der Ausstattung reinigen. Sollte das Problem erneut auftreten, muss ein spezialisierter Techniker gerufen werden
Schwierigkeiten beim Einsetzen des Filterhalters auf den Befestigungsring	Zu viel Kaffeepulver im Filterhalter.	Weniger Kaffeepulver in den Filterhalter füllen. (Die Standard-Dosierungen für Filter betragen 10 Gramm pro Dosierung.)
Anomale Positionierung des Filterhalters am Aggregat	Der Griff des Filterhalters befindet sich nach dem Festziehen am Aggregat 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 des Aggregats ist verstopft. 5 -Der Filter im Filterhalter ist verstopft.	In den Fällen 1-2-3 kann das Problem gelöst werden, in dem der Kaffee richtig gemahlen und/oder dosiert wird. Im Fall 4 ist der Eingriff eines Technikers notwendig. Im Fall 5 den Filter reinigen oder austauschen.
Es fließt zu viel Kaffee aus	Der Kaffee fließt zu schnell aus und die Crema 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.	Das Mahlen/die Dosierung des Kaffees ändern.



Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt	Mögliche Ursachen: 1 -Die Filterhalter sind kalt. 2 -Zu fein gemahlener Kaffee. 3 -Das Wasserdurchlaufsystem der Maschine ist verschmutzt (Kalk). 4 -Der Druck im Kessel liegt unter 0,8 bar (0,08 MPa).	Im Fall 1 den Filterhalter am Aggregat montiert lassen. Im Fall 2 den Kaffee auf andere Art mahlen. In den Fällen 3-4 einen Fachmann 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 Dampfahnen öffnen (Abb. 01; Pos. 9). 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 zugeeckt, 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.
Kaffeersatz 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.	Im Fall 1 kann das Problem mit einer korrekten Regulierung der Mahleinheit gelöst werden. Im Fall 2 den Filterhalter reinigen oder den Filter austauschen. Im Fall 3 ist der Einsatz eines Fachmannes notwendig.



ÍNDICE

1 - ADVERTENCIAS.....	66
1.1 Advertencias generales.....	66
1.2 Uso previsto	67
2 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA.....	68
2.1 Advertencias.....	68
2.2 Preparación del equipo para la instalación	68
2.2.1 Conexión a la red eléctrica	68
2.2.2 Modalidad alimentación hídrica (solo versiones TOP)	68
2.2.3 Conexión a la descarga	68
2.2.4 Instalación del regulador de flujo (solo para versión PID)	68
3 - MANTENIMIENTO	68
3.1 Normas de seguridad.....	69
3.2 Limpieza de la máquina	69
3.3 Termostato de seguridad - Rearme manual	69
3.4 Limpieza Circuitos hidráulicos después de inutilización prolongada	69
3.5 Correcta eliminación del producto	70
4 - TRANSPORTE	70
4.1 Embalaje.....	70
4.2 Desplazamiento del aparato	70
4.3 Almacenamiento.....	70
5 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	71
5.1 Descripción del ciclo de funcionamiento.....	71
5.2 Descripción de los mandos	71
5.3 Datos técnicos	71
6 - USO DE LA MÁQUINA	72
6.1 Encendido de la máquina y carga de agua en la caldera	72
6.1.1 Conexión a la red hídrica.....	72
6.1.2 Conexión a la red hídrica (solo versiones TOP).....	72
6.2 Calentamiento.....	72
6.2.1 Versión con control de temperatura digital PID	72
6.2.2 Activación del calentamiento de la máquina	72
6.2.3 Ajuste de la temperatura en la caldera	72
6.2.4 Tabla conversión temperatura/presión	73
6.3 Preparación del café	73
6.4 Suministro del café con regulador de flujo (solo para versión PID)	73
6.5 Regulación de la bomba (solo versiones con bomba rotativa).....	73
6.6. Suministro de vapor	74
6.7 Toma de agua caliente.....	74
6.8 Apagado de la máquina	74
6.9 Manómetro	74
7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	75
Problema / Diagnóstico / Solución/Consejos	75



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 modificar la 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.

- **Vigilar a los niños para que no puedan jugar con la máquina.**
- **Para evitar infiltraciones de agua dentro de la máquina, volver a colorar las tazas en el calentatazas con la parte ahuecada hacia arriba.**
- **No está previsto el uso del aparato al aire libre.**
- **El símbolo siguiente indica peligro de quemaduras.**



1.2 Uso previsto

La máquina para preparar café expreso ARIA/ ARIA PID 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 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

2.1 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 únicamente 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.

2.2 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 calentatazas 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 funcionamiento normal, el aparato debe instalarse en lugares donde la temperatura esté comprendida entre los $+5^{\circ}\text{C}$ y los $+32^{\circ}\text{C}$ y la humedad no supere el 70%.

En caso de exponer el aparato a temperaturas inferiores a $+0^{\circ}\text{C}$, actuar del siguiente modo:

- asegurarse de que la máquina esté 24 horas en un lugar donde la temperatura sea superior a $+15^{\circ}\text{C}$ antes de encenderla.

La máquina se alimenta eléctricamente y para su funcionamiento requiere de una:

- conexión a la red eléctrica.

2.2.1 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 do-

tado de 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.

2.2.2 Modalidad alimentación hídrica (solo versiones TOP)

La máquina se entrega en modalidad depósito, para convertir la alimentación en modalidad red realizar primero las instrucciones de conexión a la red hídrica (véase el apartado 2.2.2)



Advertencias:

La transformación desde modalidad DEPÓSITO a modalidad RED o viceversa causa una variación de presión, producida por el bombeador rotatorio, es posible regular tal presión como se describe en el apartado 6.5 del presente manual.

2.2.3 Conexión a la descarga

Conectar una manguera de goma (Fig.03 punto 13) con un diámetro interno de 10 mm a la conexión preparada previamente en el eje de descarga de la máquina a un drenaje sifónico abierto previamente preparado.

2.2.4 Instalación del regulador de flujo (solo para versión PID)

Antes de utilizar el regulador de flujo, es necesario montar el botón y el manómetro suministrado (Fig. 16).

Colocar el botón en el respectivo perno de manera que quede paralelo a los botones de los grifos de vapor y agua caliente, apretar el tornillo trasero con la llave suministrada (Fig. 15)

Desenroscar el tornillo del cuerpo del surtidor con la llave suministrada (Fig. 16) y atornillar el manómetro utilizando una o dos juntas para que el manómetro quede orientado en la posición correcta

3 - MANTENIMIENTO

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



3.1 Normas de seguridad

No someter la máquina al chorro de agua. Desconectar la máquina de la línea eléctrica llevando la palanca del seccionador omnipolar, de la red eléctrica, en posición de reposo "0", quitar el enchufe y cerrar el grifo de paso del agua antes de efectuar operaciones de mantenimiento y/o 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 al cordón de alimentación eléctrica, apagar inmediatamente la máquina, cerrar el agua y contactar el servicio de asistencia técnica. Evitar sustituirlo en modo autónomo. Efectuar la limpieza/mantenimiento con la máquina fría, preferiblemente utilizando guantes de protección para las manos.

3.2 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) Limpiar el tubo de vapor.
- 2) Limpiar el portafiltro y los filtros.

Diariamente

- 1) Limpiar la rejilla apoyatazas y la bandeja de goteo.
- 2) Limpiar el cuerpo del aparato.
- 3) Limpiar la junta del grupo con el cepillo suministrado.
- 4) Efectuar el lavado del grupo del modo siguiente: enganche al grupo el portafiltro con el filtro ciego suministrado y activar más veces el suministro.
- 5) Sumergir los portafiltros y los filtros en agua hirviendo durante algunos minutos para facilitar 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 embe-

bido 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. Para el lavado del depósito después de haberlo sacado, utilizar agua y detergentes neutros y efectuar un cuidadoso enjuague. Colocar nuevamente el depósito y los tubos en silicona asegurándose de que el tubo en silicona toque el fondo.

3.3 Termostato de seguridad - Rearme manual



¡Atención! La operación que se detalla a continuación es de exclusiva competencia de un técnico instalador y autorizada por el fabricante.

Durante el funcionamiento de la máquina, el sobrecalentamiento de la resistencia en la caldera podría activar, interrumpiendo la alimentación, el termostato de seguridad que impide la aparición de daños mayores en la caldera. Para restablecer el funcionamiento normal, es preciso solucionar el fallo que ha causado la intervención del termostato de seguridad y, por lo tanto, restablecer las condiciones normales pulsando el botón rojo (RESET) (Fig. 12).

3.4 Limpieza Circuitos hidráulicos después de inutilización prolongada

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 15°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 de la máquina, carga de agua en caldera y calentamiento como se describe en el apartado 5.

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 (las máquinas con palanca necesitan café dentro del portafiltro).

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.

Teniendo cuidado que:

- haya siempre presente agua fresca en el depósito (donde esté previsto).

- no reutilizar el agua descargada durante el enjuague.

B - Después de una parada de al menos 4 horas

1) Suministrar agua del respectivo grifo por 5 segundos.

2) Realizar un suministro con el portafiltro enganchado pero sin café por al menos 15 segundos.

3.5 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.

4 - TRANSPORTE

4.1 Embalaje

La máquina de café espresso ARIA/ARIA PID, previamente protegida con cartón, se embala en cajas de cartón.



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.

4.2 Desplazamiento del aparato

La máquina para café expreso puede ser desplazada mediante transpaleta o carretilla elevadora, o bien manualmente.

4.3 Almacenamiento

La máquina correctamente embalada debe ser almacenada en ambientes secos con temperatura comprendida entre +5°C y +30 °C y humedad relativa no superior al 70%.

Se admite una superposición máxima de cuatro cajas.



5 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

5.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

El agua proveniente del depósito ubicado en la parte trasera de la máquina, por medio de una bomba rotativa, pasa a través de una válvula de sobrepresión ajustada a 12 bares (1,2 MPa) y permite la carga de la caldera y el intercambiador. El agua de la caldera, calentada por una resistencia, calienta a su vez el agua en el intercambiador, desde el cual, a través de un tubo de succión, es enviada al grupo mediante una válvula accionada manualmente que permite el paso del agua para la preparación del café.

5.2 Descripción de los mandos

(Fig. 01)

- 1 Interruptor de la luz
- 2 Indicador luminoso blanco
- 3 Palanca de suministro café
- 4 Grupo suministrador
- 5 Portafiltro
- 6 Grifo vapor
- 7 Tubo de vapor
- 8 Grifo de agua caliente
- 9 Surtidor de agua caliente
- 10 Manómetro
- 11 Cable de alimentación eléctrica

(Fig. 10)

- 12 Filtro 1 taza
- 13 Filtro 2 tazas
- 14 Filtro ciego

(Fig. 03)

- 12 Descarga frontal
- 13 Descarga de la bandeja
- 14 Display PID

5.3 Datos técnicos

(Fig. 02)

Alimentación	V~/Hz	220 - 240V~/ 50-60Hz	110 - 120V~/ 50-60Hz
Resistencia	V~	220 - 240	120
Potencia nominal	W	1200 - 1400	1300
Resistencia	W	1100 - 1300	1200
Caldera	lt	1,5	
Depósito (S)	lt	3,0	
Ancho «A»	mm	250	
Profundidad «B»	mm	425	
Altura «C»	mm	411	
Peso neto	kg	19	
Peso bruto (caja)	kg	22	



6 - USO DE LA MÁQUINA

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

6.1.1 Conexión a la red hídrica

Introducir agua en el depósito asegurándose de que el tubo de aspiración toque el fondo (Fig. 04).



Advertencias:

- Utilizar agua potable dureza ideal en grados franceses aproximadamente 15°F; no utilizar nunca agua caliente.
- Verificar que el grifo ubicado en la parte inferior de la máquina (Fig. 07, Pos. A) esté colocado en modalidad "TANQUE"

6.1.2 Conexión a la red hídrica (solo versiones TOP)

En caso de conversión de alimentación a depósito de alimentación de red hídrica antes de abrir el grifo de paso agua arriba de la unión de la máquina, remover el depósito e introducir el tapón (Fig. 06) en la apertura del soporte del depósito está ubicado el sensor de detección del nivel del agua en el depósito.

Girar el grifo ubicado en la parte inferior de la máquina (Fig. 07, Pos. A) a modalidad "NET"

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. 07, Pos. B) se suministra con rosca G 1/8".

Introducir el enchufe en la toma de corriente.

Presionar el interruptor (Fig.01; pos.1 Fig.03; pos. 1) verificando el encendido del indicador luminoso, automáticamente se carga agua en la caldera.



Un dispositivo de seguridad interrumpirá el funcionamiento de la motobomba después de 120 segundos si no es alcanzado el máximo nivel de agua en la caldera.

Para restablecer el funcionamiento es suficiente apagar y encender nuevamente la máquina.

6.2 Calentamiento

Para llevar la máquina a la temperatura justa, con presión indicada por el manómetro de la caldera (Fig. 01; pos. 10; Fig. 03; pos. 10) comprendida entre 1 y 1,2 bares (0,1 - 0,12 MPa), abrir el grifo de vapor (Fig. 01; pos. 6; Fig. 03; pos. 6) y descargar 2 o 3 veces el vapor en la bandeja de descarga.

El indicador luminoso blanco, si está encendido, indica la presencia de agua en el depósito; y viceversa, si está apagado, indica la falta.

6.2.1 Versión con control de temperatura digital PID

La cafetera con control de temperatura está dotada de un regulador de temperatura digital que se puede regular entre 80°C y 100°C; dicha regulación permite variar la presión en la caldera en valor mínimo de 0,5 bares y uno máximo de 1,7 bares.



No aumente bajo ningún concepto la temperatura de la caldera a más de 100°C; el consiguiente aumento de presión podría activar las válvulas de seguridad.

6.2.2 Activación del calentamiento de la máquina

Pulse el interruptor general (Fig. 03, Pos. 01) para alimentar eléctricamente la máquina; el display del control de la temperatura (Fig. 03; pos. 14) visualizará el mensaje off, lo que significa que el elemento calentador de la caldera no está activo.

Para activar el calentamiento de la caldera pulse el botón (Fig. 18; pos. C), se visualizará la temperatura detectada en la caldera.

Un punto en el ángulo inferior derecho del display señala que se ha activado la resistencia. (Fig. 18; pos. B).

6.2.3 Ajuste de la temperatura en la caldera

El ajuste de la temperatura en la caldera es un factor personal, depende de muchas variables como la temperatura externa, la humedad, la calidad del café, etc. y se regula en fábrica a la temperatura



media de 90°C.

Pulsando el botón (Fig. 18; pos. A) el display visualizará el mensaje PRG pulsando el botón (Fig. 18; pos. C) se visualizará la temperatura de la caldera programada por la casa a 90°C que corresponden a una presión de 1 bar, momento en el que se podrá modificar la temperatura ajustada mediante los botones (Fig. 18; pos. A/C).

El control de la temperatura 3 segundos después de haber pulsado el último botón memorizará las eventuales modificaciones y volverá a visualizar la temperatura de la caldera.

6.2.4 Tabla conversión temperatura/presión



Advertencias:

La máquina permite elegir qué unidad de medida de la temperatura se visualiza:

°C (grados centígrados).

°F (grados fahrenheit).

Para configurar un valor pulse el botón (Fig. 18; pos. A) el display visualizará el mensaje PRG; vuelva a pulsar el botón (Fig. 18; pos. A) el display visualizará el mensaje UoM; pulse el botón (Fig. 18; pos. C) para poder variar la unidad de medida de la temperatura utilizando los botones (Fig. 18; pos. A/C).

°C	80	85	90	95	100
°F	176	185	194	203	212
bar	0,5	0,7	1,0	1,3	1,7

6.3 Preparación del café

- 1) Quitar el portafiltro (Fig. 01; pos. 5; Fig. 03; pos. 5) del grupo surtidor (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café prestando atención a no ensuciar el borde del portafiltro.
- 3) Reenganchar el portafiltro al grupo (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 4) Colocar la taza debajo de la boquilla de suministro del café.
- 5) Subir la palanca de suministro café (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) hasta obtener la cantidad de café deseada.
- 6) Bajar la palanca de suministro café (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) para detener el suministro.

NOTA: Durante el suministro del café en el display (solo versión PID) se visualizará un

cronómetro que mide la duración del mismo suministro.



Advertencias:

- No quitar el portafiltro cuando el aparato está en funcionamiento, el grupo de suministro está bajo presión.
- No tocar directamente la parte metálica del portafiltro porque está caliente.
- Las dosis estándar para los filtros son de 10 gramos para una dosis y de 20 gramos para dos dosis.

6.4 Suministro del café con regulador de flujo (solo para versión PID)

El regulador de flujo, donde lo haya, permite variar la presión de suministro (esta es siempre inferior o igual a la presión de la bomba ajustada. Ref. apartado 6.5).

Girando el botón de ajuste (Fig. 18):

- En sentido horario se disminuye la presión del suministro
- En sentido anti-horario se aumenta la presión del suministro

- 1) Quitar el portafiltro (Fig. 01; pos. 5; Fig. 03; pos. 5) del grupo surtidor (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café procurando no ensuciar el borde del portafiltro.
- 3) Reenganchar el portafiltro al grupo (Fig. 01; pos. 4; Fig. 03; pos. 4).
- 4) Colocar la taza debajo de la boquilla de suministro del café.
- 5) Subir la palanca de suministro café (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) hasta obtener la cantidad de café deseada.
- 6) Durante el suministro es posible girar el botón del regulador de flujo (Fig. 17)
- 7) Bajar la palanca de suministro café (Fig. 01; pos. 3; Fig. 03; pos. 3; Fig. 05) para detener el suministro.

6.5 Regulación de la bomba (solo versiones con bomba rotativa)

Una vez escogida la modalidad de alimentación



agua preferida, es posible variar la presión de ejercicio, regresándola a los 9 bar (0,9 MPa) calibrados en fábrica, enroscando o desenroscando el empalme de regulación colocado en la parte inferior de la máquina (Fig. 08, pos. A). Actuar de la siguiente manera:

- 1) Introducir el portafiltro con filtro ciego (Fig. 10; pos. 14) en su soporte.
- 2) Subir la palanca de suministro café a posición horizontal (Fig. 01, Pos. 3 y Fig. 03, Pos. 03), tomar nota de la presión mostrada en el manómetro (Fig. 13, Pos. B) y regresar la palanca de suministro a posición vertical.
- 3) Enroscar el tornillo de regulación de la bomba (Fig. 08, pos. A) para aumentar la presión o desenroscar para disminuirla; efectuando no más de un giro completo por vez.

Repetir las operaciones 2 y 3 hasta regresar la presión ejercida por la bomba durante el suministro a 9 bar (0,9 MPa) o de cualquier modo comprendida entre 8 y 10 bar (0,8 y 1,0 MPa).



Atención:

- No remover el portafiltro con filtro ciego cuando la máquina está en fase de suministro.
- No regular la presión de la bomba más allá de 11 bar (1,1 MPa).

6.6. Suministro de vapor (Fig. 09)

- 1) Para evitar remolinos de líquido en la caldera descargue el vapor accionando el botón del grifo (Fig. 01; pos. 6; Fig. 03; pos. 6).
- 2) Introducir el tubo del vapor (Fig.01; pos.7; Fig.03; pos.7) en el contenedor del líquido a calentar.
- 3) Presionar y mantener presionado el botón grifo vapor (Fig. 01; pos. 6; Fig. 03; pos. 6), alzando la leva el grifo permanecerá en posición abierta (Fig. 09). 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) Terminado el suministro del vapor liberar el botón, quitar el contenedor del líquido y limpiar inmediatamente con un paño húmedo la varilla del vapor de los residuos del vapor calentado.



Advertencia:

No toque directamente el tubo del vapor, porque está caliente.

6.7 Toma de agua caliente

- 1) Ponga el recipiente de agua bajo el surtidor (Fig. 01; pos. 9; Fig. 03; pos. 9).
- 2) Presionar y mantener presionado el botón grifo agua (Fig. 01; pos. 8) para obtener la cantidad de agua requerida.
- 3) Terminado el suministro del agua liberar el botón.



Advertencia:

No tocar directamente el surtidor de agua porque está caliente.

6.8 Apagado de la máquina

Pulse el interruptor (Fig. 01; pos. 1; Fig. 03; pos. 1) y verificar el apagado del indicador luminoso.

6.9 Manómetro (Fig. 13)

La máquina está equipada con manómetro doble escala que permite comprobar los valores de presión siguientes:

Manómetro caldera (Fig. 13 - A)
escala 0~3 bares (0~0,3 MPa)

Indica la presión normal de servicio de la caldera.

Manómetro bomba (Fig. 13 - B)
escala 0~15 bares (0~1,5 MPa)

Indica la presión máxima ejercida por la bomba durante la erogación. Cuando la bomba está detenida, el manómetro indica "0" si está en modalidad DEPÓSITO, en modalidad RED indica en cambio la presión de la red.

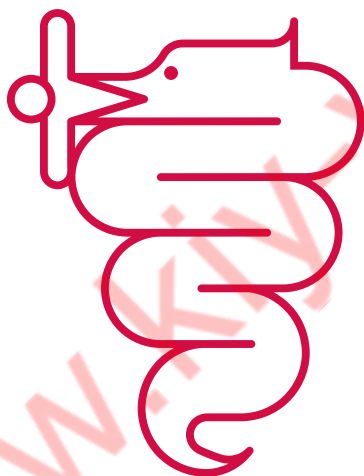


7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
Falta de erogación de vapor desde el tubo perteniente	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 la colocación del portafiltro en 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. (Las dosis estándar para los filtros son de 10 gr por dosis.)
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.	En los casos 1-2-3, el problema puede resolverse con la correcta regulación de la molienda y/o la dosificación del café. En el caso 4 es necesaria la intervención de un técnico. En el caso 5 limpiar el filtro o sustituirlo.
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.	Intervenir en la molienda y/o la dosificación del café.



Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
El café sale demasiado frío	Causas probables: 1- Los portafiltros están fríos. 2- La molienda del café es demasiado fina. 3- El circuito hidráulico de la máquina está sucio (calcáreo). 4- La presión de la caldera es inferior a 0,8 bares (0,08 MPa).	En el caso 1 dejar montado el portafiltro en el grupo. En el caso 2 modificar la molienda del café. En los casos 3 - 4 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. 9), 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.
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.	El caso 1 podrá resolverse regulando correctamente el molinillo. En el caso 2 limpiar el portafiltro o sustituir el filtro. En el caso 3 es necesaria la intervención del técnico.



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