

Manuale di istruzioni **IT**

Instruction manual **EN**

Manuel d'instructions **FR**

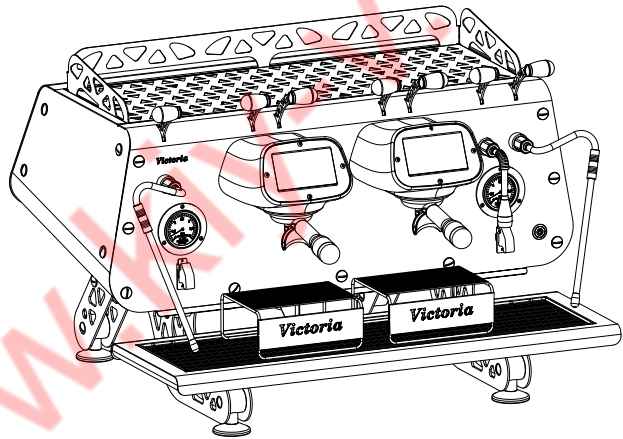
Bedienungsanleitung **DE**

Manual de instrucciones **ES**

说明书 **CN**

دليل إرشادات الاستخدام **AR**

사용설명서 **KO**



**BEZZERA**

Dal 1901

**VICTORIA**

[www.kiy-v.ua](http://www.kiy-v.ua)

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

رموز الأمان والسلامة  
안전 기호



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

اتبه! إشارات تنبيهة هامة للأمان والسلامة!  
경고! 주요 안전 경고!



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

اتبه! تحذيرات هامة للاستخدام الصحيح للماكينة.  
주의! 기기의 올바른 사용을 위한 주요 경고

17 - 34 **IT**

35 - 52 **EN**

53 - 70 **FR**

71 - 88 **DE**

89 - 106 **ES**

107 - 124 **CN**

125 - 142 **AR**

143 - 160 **KO**

© 2019 G. BEZZERA S.R.L. - Tutti i diritti riservati. ISTRUZIONI ORIGINALI

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

© 2019 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..

© 2019 G. BEZZERA S.R.L. - Tous droits réservés. INSTRUCTIONS ORIGINAUX

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

© 2019 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 irgendeiner Sprache übersetzt werden, und zwar weder allgemein noch informativ, in keinerlei Form und mit keinerlei elektronischem, mechanischem, magnetischem, optischem, chemischem, manuellem oder ähnlichem Hilfsmittel.

© 2019 G. BEZZERA S.R.L. - Reservados todos los derechos. INSTRUCCIONES ORIGINALES

Quedan rigurosamente prohibidas la registraci3n, grabaci3n, transmisi3n, transcripci3n, traducci3n a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicaci3n por cualquier medio o proceso electrónico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin específica autorizaci3n escrita otorgada por G. BEZZERA S.R.L..

2019 贝泽拉-版权所有。原版说明书

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

© 2019 G. BEZZERA S.R.L. - جميع الحقوق محفوظة. الإرشادات الأصلية

لا يمكن إعادة إنتاج هذا المنشور، ولا أي جزء منه، أو تخزينه في أي أداة تخزين أو نقله أو ترجمته إلى أي لغة أخرى، سواء اللغات العامة أو الرقمية، بأي شكل من الأشكال وبأي وسيلة كانت إلكترونية أو ميكانيكية أو مغناطيسية أو بصرية أو كيميائية أو يدوية أو ما شابه ذلك، دون الحصول على تصريح مسبق واضح ومكتوب من شركة G. BEZZERA S.R.L.

© 2019 G. BEZZERA S.R.L. - 무단 전재 및 재배포 금지. 기본 안내

본 설명서의 어떠한 내용도 재구성하거나, 다른 기계에 저장하거나, 일반적인 언어와 소프트웨어 언어로 전송, 기록, 또는 본 설명서를 G. BEZZERA S.R.L 서면의 동의없이 전자적, 기기적, 자성적, 시각적, 화학적, 또는 수동적으로 옮길 수 없습니다.

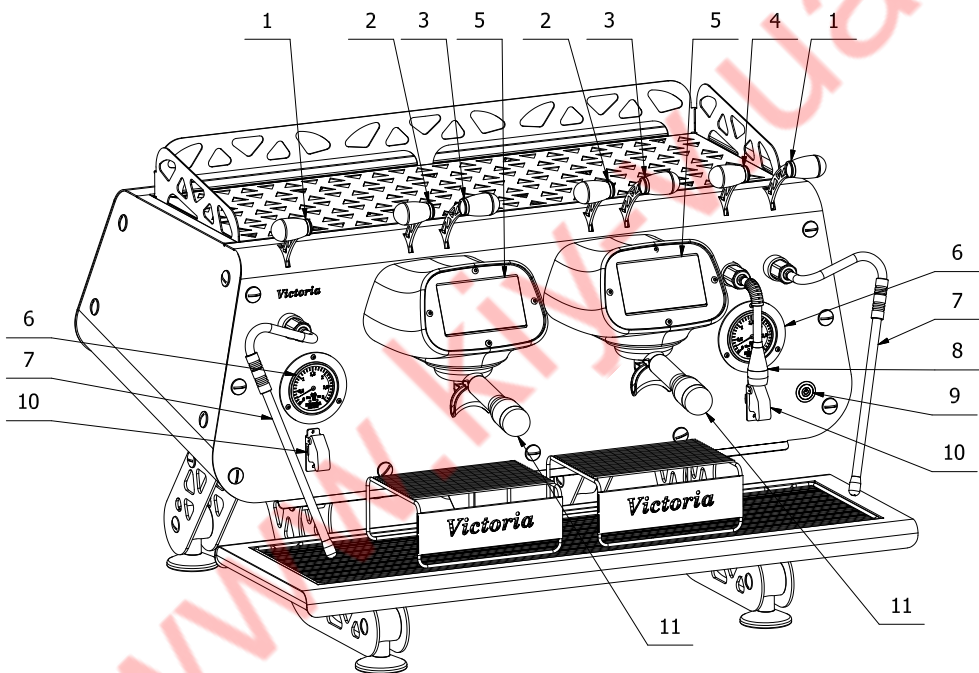
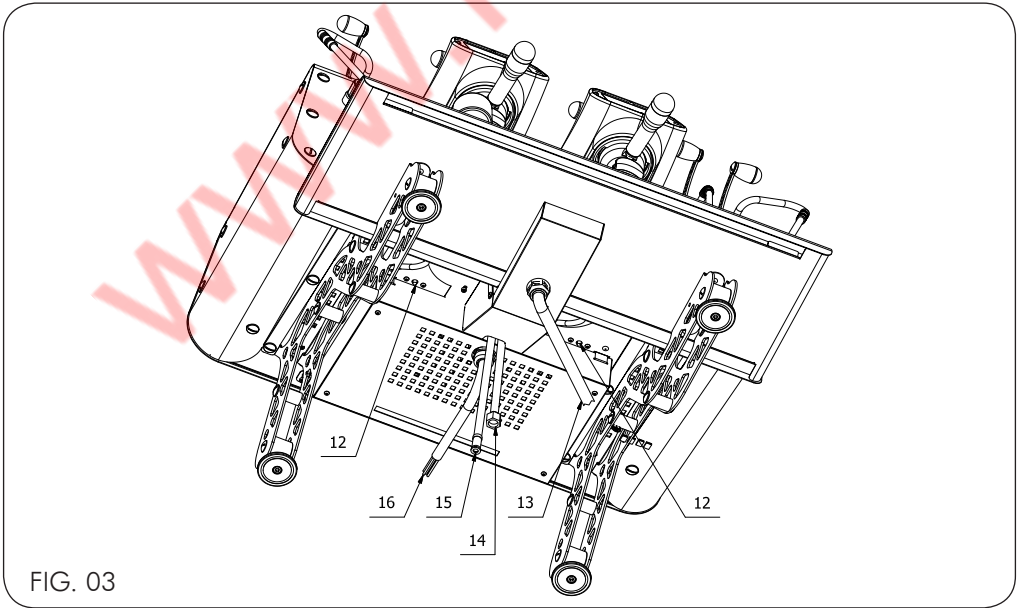
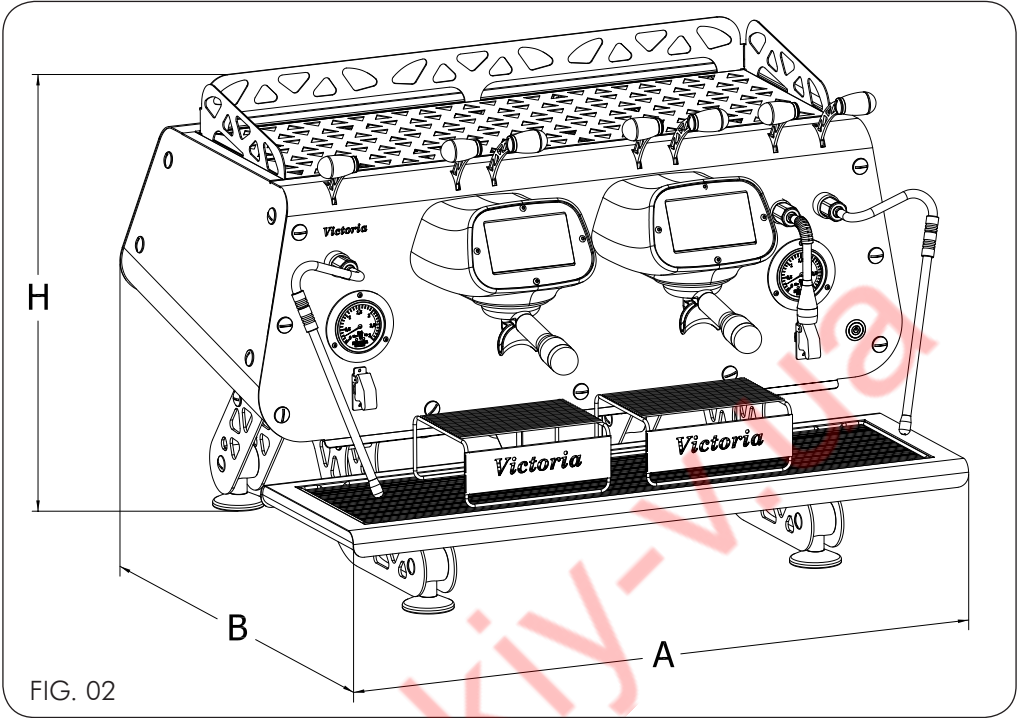
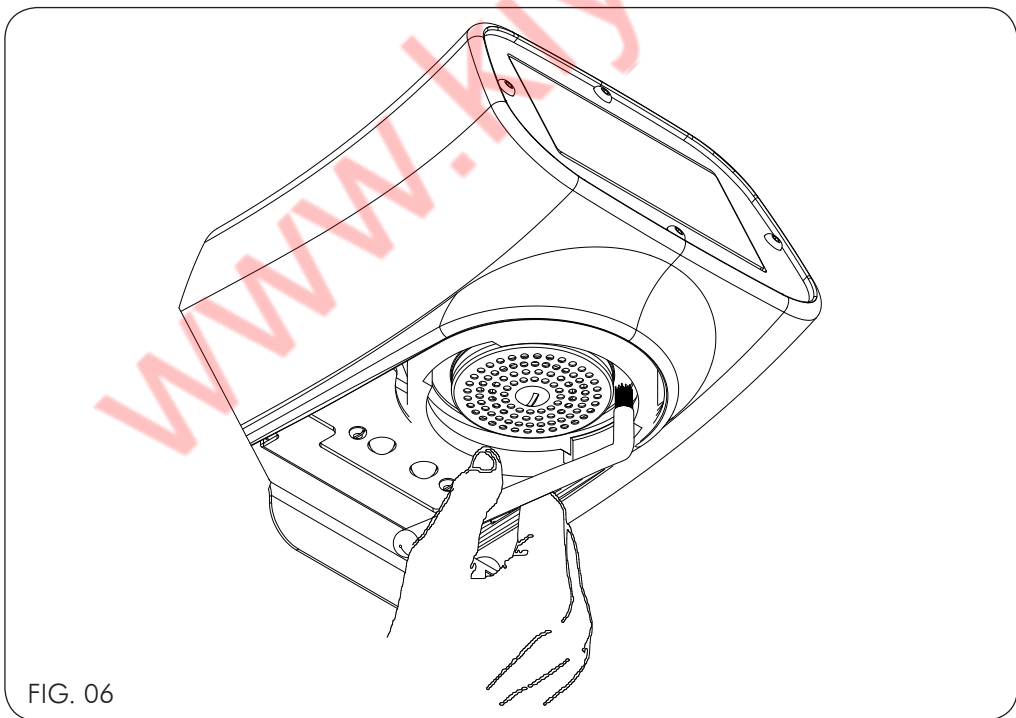
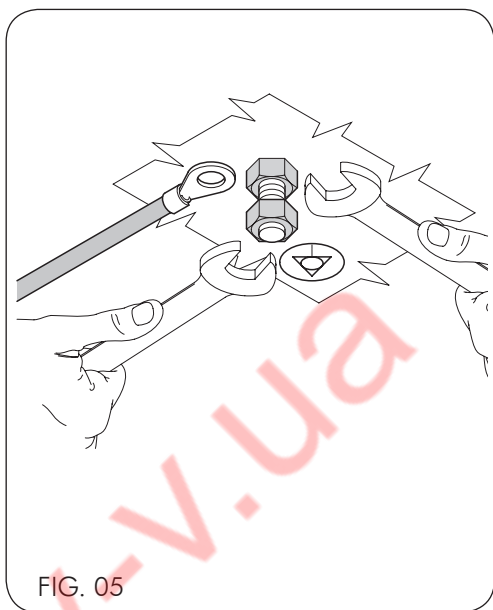
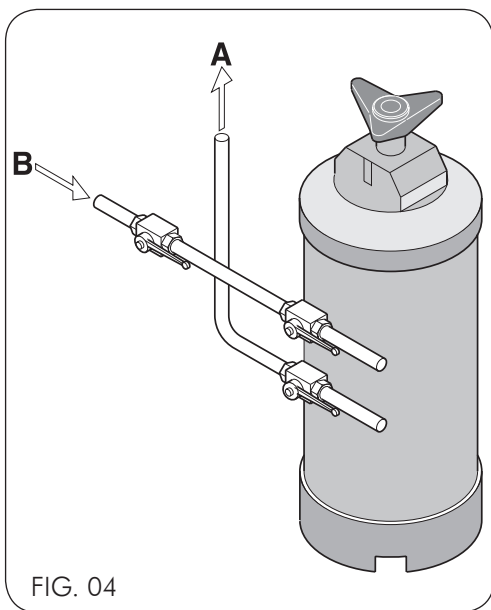


FIG. 01





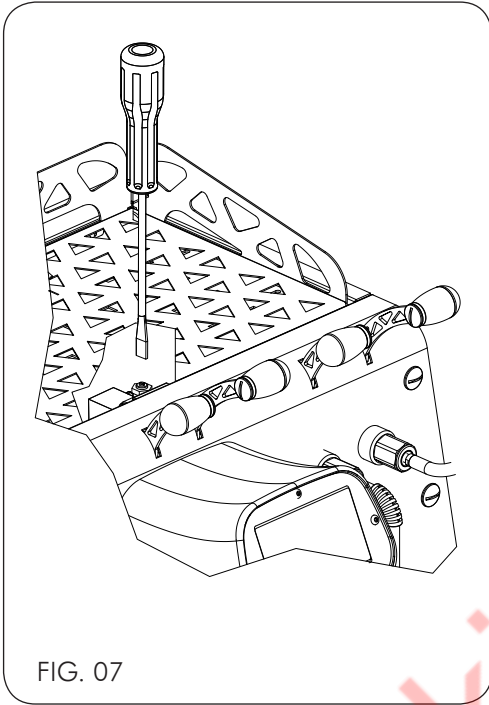


FIG. 07

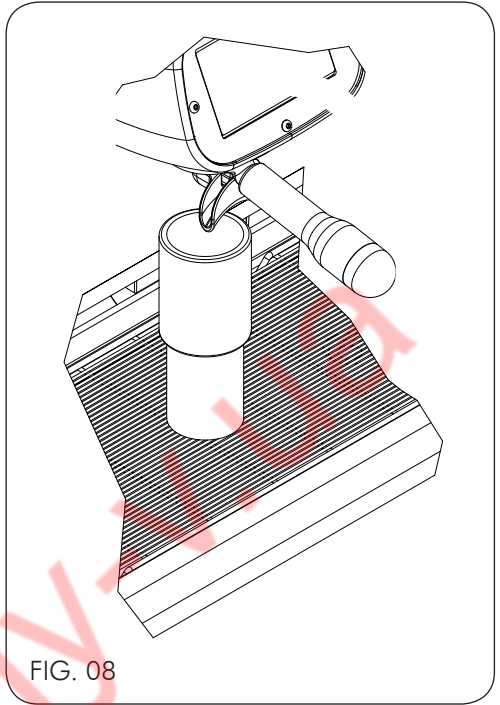


FIG. 08

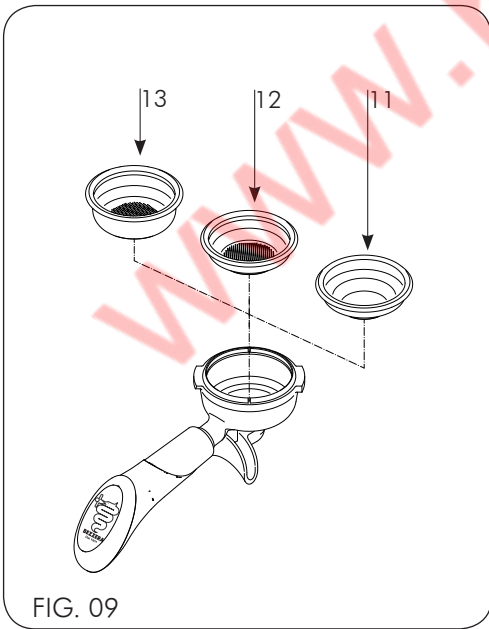


FIG. 09

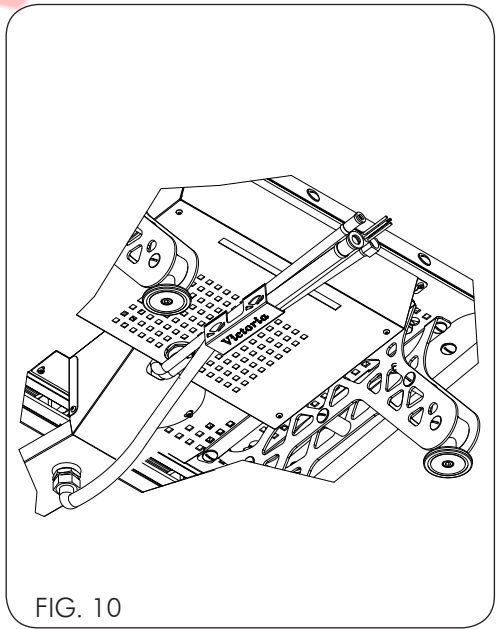


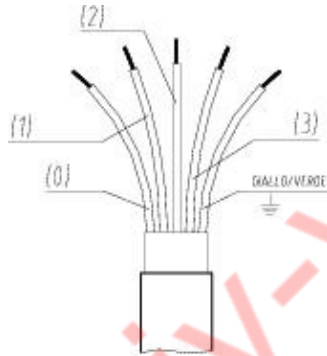
FIG. 10

CONNESSIONI ELETTRICHE  
ELECTRIC CONNECTION  
BRANCHEMENT ELECTRIQUE  
STROMANSCHLUSS  
CONEXIÓN ELÉCTRICA

电气连接

التوصيل بالكهرباء

전기 접속 장치



V380-415/3+N

THREE-PHASE

CONNECTION WITH NEUTRAL

(0) Blu (Neutral)

(1) Brown

(2) Black

(3) Grey

(3P+N+T)

380-415 Vac; 50-60 Hz

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

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

In caso di malfunzionamento imputabile a difetti di produzione richiedere l'intervento in garanzia direttamente al distributore G. BEZZERA S.R.L. autorizzato presso il quale è stata acquistata la macchina, indicando oltre al malfunzionamento rilevato anche il numero di serie riportato sul manuale utente o sullo chassis della stessa.

Resi di merce che dovessero pervenire al distributore autorizzato senza il suddetto numero di serie daranno luogo al decadimento della garanzia in quanto verrebbe a mancare il dato di rintracciabilità della macchina.

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

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

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

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

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



### **Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



### **The warranty explicitly does not include the defects which:**

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

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

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

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

En cas de mauvais fonctionnement à cause de défauts de fabrication, demandez l'intervention en garantie directement au distributeur G. BEZZERA S.R.L. autorisé auprès duquel la machine a été achetée en indiquant également, en plus du 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 sceau 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 sceau ou en cas de sceau 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 (Kassenbono 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 保修 有效性条款

我们对提供的产品提供材料缺陷和/或制造缺陷的保修服务，保修期为自开具发票后12个月。如果机械已经超出保修期，就不再享有保修服务。申请保修服务时，务必出示原购买文件（销售收据或发票），证明购买日期。

如果因制造缺陷出现故障，可以要求购买机械所在地的授权G. BEZZERA经销商直接进行保修干预，这时应说明用户手册或机械框架上显示的故障和序列号。

如果退还给授权经销商的货物没有上述序列号，本保修义务失效，因为没有相关跟踪机械的数据。

如果需要退回设备，客户应小心的交付货物。小心搬运并将机械放到原包装中，避免在运输期间进一步受损。我们想提醒一下，为了使保修生效，必须使用原包装返回货物。

将机械运输给经销商的成本和风险都由客户承担。

每台机械都有一个防篡改密封条，而且密封好后，如果不损坏或打开密封条就无法打开机械。如果送到时，此密封条被撕掉或受损，本保修义务也失效。

返回机械后，G. BEZZERA的专业授权技师会进行验证，评估是在现场维修机械，还是有必要将之送到制造工厂进行维修。未授权人员擅自篡改机械将会导致本保修义务失效。

如果收到时包装存在缺陷或明显受损，客户应及时通知经销商。这时不要签收货物，尤其是不要试图打开机械。



明确声明以下缺陷不属于保修范围：

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

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

منتجات الشركة مغطاة بضمان ضد عيوب المواد التصنيعية و/أو عيوب التصنيع لمدة 12 شهراً بدءاً من تاريخ إصدار فاتورة الشراء. في حالة خروج الماكينة من فترة الضمان المذكورة فإنه لن يكون من الممكن الاستفادة من هذا الضمان بعد ذلك. سيتم منح هذا الضمان فقط بعد تقديم وثائق الشراء الأصلية (إصال أو فاتورة شراء) التي تحمل تاريخ الشراء.

في حالات الأعطال التي يرجع السبب فيها إلى عيوب الصناعة ينبغي أن تطلب من المورع المعتمد لشركة G. BEZZERA S.R.L. والذي اشترت منه الماكينة أن يتدخل وفقاً للضمان، مع تحديد الخلل التشغيلي الذي اكتشفته إضافة إلى رقم التصنيع التسلسلي المذكور على دليل المستخدم أو على الهيكل الخارجي للماكينة نفسها.

عمليات إرجاع المنتجات التي تصل إلى المورع المعتمد بدون رقم التصنيع التسلسلي المذكور تؤدي إلى سقوط تغطية الضمان عن الجهاز حيث هنا تنقص هنا بيانات هامة مما يمنع إمكانية تتبع الماكينة ذات الصلة.

في حالة الإرجاع سيكون تسليم الجهاز سيكون مسؤوليّة العميل. تعامل مع الماكينة بانتباه وأعد وضعها داخل علبة تغليفها الأصلية، لتحاكي تعرضها لأيّة أضرار إضافية جرّاء النقل والشحن. يجدر التذكير بأن الاعتراف بصلاحية الضمان مشروط إلزامياً بتسليم الماكينة في علبة تغليفها الأصلية.

تكلفة الإرسال والأخطار المتعلقة بعملية نقل وشحن الآلة إلى المورع الخاص بك تتم على نفقة العميل وبرعايته.

جميع الماكينات مزوّدة بختم إغلاق ضد العبث لا يمكن فتح الماكينة دون أن يتم كسره أو إتلافه. لن يتم بأي حالٍ من الأحوال الاعتراف بالضمان ولا بصلاحيته في حالة الماكينات التي تمّ فيها إزالة ختم الغلق هذا أو تضرره.

سيتمّ الاعتراف بالضمان بعد قيام فني متخصص ومعتمد من شركة G. BEZZERA S.R.L. بالفحص الماكينة، حيث سيقيم إمكانية إصلاحها في مكانها أو إرسالها إلى المصنع. أيّة عمليات عبث بالماكينة من قبل طاقم عمل غير معتمد ولا مصرّح له سيؤدي إلى سقوط الضمان عن هذه الماكينة.

عند استقبال الماكينة وهناك عيوب في علبة تغليفها أو بها أضرار ظاهرة فإنه ينبغي على العميل أن يبلغ ذلك فوراً إلى المورع. لا تستلم البضاعة وبشكل خاص لا تحاول تشغيل الماكينة نفسها.

**تُستبعد من الضمان صراحةً العيوب والأعطال التالية:**

- التي يرجع السبب فيها إلى استخدام ملحقات تشغيليّة أو قطع غيار غير أصلية
  - في حالة تعرّض الماكينة إلى الصواعق أو الرطوبة أو الحرائق أو التشغيل بجهد خاطئ للتيار الكهربائي إضافة إلى باقي الأضرار المحتملة التي لا تعتبر الشركة المصنّعة مسؤولة عنها بأي شكل من الأشكال.
  - التي يرجع السبب فيها إلى العبث بكابلات توصيل التيار الكهربائي
  - التي لا يرجع السبب فيها إلى وجود عيوب في الصناعة ولكن إلى عوامل التآكل العادية للمواد التصنيعية الناتجة عن الاستخدام العادي للماكينة (وخاصةً الترسبات الجيرية واستهلاك الأجزاء الخاضعة للتآكل التشغيلي مثل حشوات إحكام الغلق ومنع التسرب وأقراص الطحن)
  - التي تحدث جرّاء الاستخدام الخاطئ للماكينة أو الإهمال أو عدم الانتباه أثناء استخدام الماكينة أو عند وضعها في علبتها (مثل في حالة عدم مراعاة أو احترام إرشادات الاستخدام الخاصة بهذا الجهاز)
  - التي يرجع السبب فيها التركيب الخاطئ للماكينة أو صيانتها أو إصلاحها على يد أشخاص غير معتمدين ولا مصرّح لهم أن نتيجة تعرّض الماكينة للتضرر أثناء النقل والشحن.
- لمزيد من المعلومات أو في حالة وجود مشاكل غير واردة في هذه الإرشادات، توجّه إلى مراكز الصيانة والخدمة الفنيّة المعتمدة.

## G. BEZZERA S.R.L. 품질보증- 유효기간

본 제품은 기기 결함 또는 제조 결함에 대해 발송 날짜로부터 12개월 동안 품질이 보증됩니다. 해당 보증 기간이 지난 후에는 품질보증을 받을 수 없습니다. 품질보증은 구매 날짜가 적힌 구매관련 서류(구매 영수증 또는 송장)를 제출한 후에 받을 수 있습니다.

제조 결함으로 불량이가 발견된 경우, 제품을 구매하신 G. BEZZERA S.R.L. 공식 판매자에게 제품의 구조 또는 사용설명서에 적힌 일련번호 및 제품의 불량 사항을 적어 품질보증에 대한 서비스를 요청해 주십시오.

일련번호가 적히지 않은 제품을 반송하면 제품을 확인할 수 있는 정보가 없게 되고 품질보증 혜택이 무효처리됩니다.

제품 반송의 경우 반송비는 고객이 지불해야 합니다. 운송 중 제품이 손상되지 않도록 본래 포장 상자에 제품을 조심히 넣어 보내주십시오. 원래 포장상태로 반송되어야 품질보증을 받으실 수 있습니다.

반송의 경우 제품 운송에 대한 비용과 위험 부담은 고객이 부담해야 합니다.

기계에는 도난 방지설이 제공되어 실을 파손하거나 손상시키지 않고는 기계를 열 수 없도록 하였습니다. 해당 도난 방지설이 제거되거나 손상된 기기의 경우 절대 품질보증을 받을 수 없습니다.

품질보증은 G. BEZZERA S.R.L.의 공인 전문 기술사가 제품의 상태를 확인한 후 제공되며, 이때 현장수리를 해야 할지 또는 제조공장으로 보내야 할지에 대한 운송 여부를 확인합니다. 권한이 없는 사람이 제품 내부를 여는 경우 품질보증 혜택이 무효처리됩니다.

불량인 제품, 또는 포장이 손상된 제품을 받게 된 경우 즉시 판매 유통자에게 알려주십시오. 물품을 수거하거나, 특히 기계를 작동시키려 하지 마십시오.



**품질보증에는 다음과 같은 불량은 해당되지 않습니다.**

- 비정품 액세서리 또는 부품 사용
- 버락, 습도, 화재, 올바르게 사용하지 않은 전압을 사용하여 발생한 것으로 제조결함이 아닌 경우.
- 전원 공급 케이블 임의 조작으로 비롯된 경우
- 제조결함이 아닌, 올바르게 사용하지 않은 사용으로 인한 일반적인 부품 마모(특히, 실, 그라인딩 디스크 등 사용으로 인한 일반적인 마모와 석회화)
- 올바르게 사용하지 않은 사용법, 무시 또는 부주의(예: 제품의 사용 안내 무시 등)
- 올바르게 사용하지 않은 설치, 권한이 없는 이가 진행하는 유지보수 또는 수리, 또는 운송 중 손상.

자세한 정보를 원하거나 해당 안내사항에 설명되지 않은 부분이 있는 경우 공인 서비스 센터에 문의해 주십시오.

# INDICE

<b>1 - AVVERTENZE</b>	
1.1 Avvertenze generali.....	18
1.2 Uso previsto.....	19
<b>2 - TRASPORTO</b>	
2.1 Imballaggio.....	19
2.2 Movimentazione della macchina.....	19
2.3 Immagazzinamento.....	19
<b>3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA</b>	
3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento.....	20
3.2 Descrizione dei comandi.....	20
3.3 Dati tecnici.....	20
<b>4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA</b>	
4.1 Avvertenze.....	21
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione.....	21
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica.....	21
4.2.2 Allacciamento alla rete idrica.....	21
4.2.3 Allacciamento allo scarico.....	21
4.3 Istruzioni relative all'addolcitore.....	21
4.4 Collegamento equipotenziale.....	22
<b>5 - USO DELLA MACCHINA</b>	
5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia.....	22
5.2 Riscaldamento.....	22
5.3 Preparazione del caffè.....	23
5.4 Erogazione vapore.....	23
5.5 Prelievo acqua calda/The.....	23
5.6 Spegnimento macchina.....	23
5.7 Regolazione gruppi.....	24
5.7.1 Abilitazione gruppi.....	24
5.7.2 Regolazione TEMPERATURA gruppi.....	24
5.7.3 Attivazione CRONO gruppi.....	24
5.7.4 Lavaggio gruppi.....	24
5.7.5 Visualizzazione CONTATORI gruppi.....	24
5.8 Visualizzazione PROFILI.....	24
5.8.1 Creazione PROFILI.....	24
5.8.1.1. Creazione profilo ESPRESSO.....	25
5.8.1.2. Creazione profilo DRIP.....	25
5.8.1.3. Creazione di un profilo THE'.....	26
5.8.2 Assegnazione PROFILI.....	26
5.9 Erogazione caffè in bricco.....	26
5.10 Erogazione caffè DRIP.....	27
5.11 Regolazione caldaie servizi.....	27
5.11.1 Regolazione temperatura/pressione caldaie servizi.....	27
5.11.2 Attivazione funzione POWER.....	27
5.11.3 Risciacquo caldaie servizi.....	27
5.11.4 Svuotamento caldaie servizi.....	27
5.12 Programmazione livello utente.....	28
5.12.1 Lingua.....	28
5.12.2 LED illuminazione frontale.....	28
5.12.3 LED illuminazione carrozzeria.....	28
5.12.4 Manutenzione programmata.....	29
5.12.5 Rigenerazione resine.....	29
5.12.6 Allarmi.....	29
5.12.7 Data e ora.....	29
5.12.8 WiFi.....	29
5.12.9 Programmazione DOSI.....	29
5.12.10 Selezione unità temperatura.....	29
5.12.11 Buzzer.....	29
5.12.12 Contatori.....	29
5.12.13 Auto ON/OFF.....	29
5.12.14 Password.....	30
5.12.15 Pressione di rete.....	30
5.13 Programmazione livello tecnico.....	30
<b>6 - MANUTENZIONE</b>	
6.1 Norme di sicurezza.....	30
6.2 Pulizia della macchina.....	30
6.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale.....	31
6.4 Corretto smaltimento del prodotto.....	31
<b>7 - TROUBLE SHOOTING</b>	
Problema / Diagnostica/Soluzione / Consigli.....	32

# 1 - AVVERTENZE

## 1.1 Avvertenze generali



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

**bambini con età inferiore a 8 anni.**

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

## 1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso VICTORIA è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda per la realizzazione di the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.).

Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra.

Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore. La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina per caffè espresso.

## 2 - TRASPORTO

### 2.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso VICTORIA viene imballata in scatola di legno con paletta.



*Avvertenze:*

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

### 2.2 Movimentazione della macchina

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

### 2.3 Immagazzinamento

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

È ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.

## 3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

### 3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

L'acqua proveniente dalla rete idrica, tramite una motopompa permette il carico delle caldaie servizi. L'acqua proveniente dalla rete idrica arriva alle pompe a trascinamento magnetico e attraverso valvole di sovrappressione regolate a 12 bar (1,2 MPa) carica le caldaie caffè. L'acqua della caldaia caffè, tramite una valvola comandata elettricamente, passa attraverso un gruppo in ottone alimentare per l'infusione del caffè.

### 3.2 Descrizione dei comandi

(Fig. 01 - Fig. 09)

- 1 Leva rubinetto vapore
- 2 Leva erogazione dose
- 3 Leva erogazione dose
- 4 Leva erogazione acqua calda
- 5 Display
- 6 Manometro caldaia servizi
- 7 Lancia vapore
- 8 Lancia acqua calda
- 9 Interruttore accensione
- 10 Leva accensione caldaia servizi
- 11 Porta filtro
- 12 Filtro cieco
- 13 Filtro 1 tazza
- 14 Filtro 2 tazze

### 3.3 Dati tecnici (Fig. 02)

La macchina per caffè espresso VICTORIA viene costruita nelle versioni 2 e 3 gruppi. Nel presente libretto è illustrata la versione a 2 gruppi; tuttavia le istruzioni per l'uso e la disposizione comandi valgono anche per le restanti versioni.

Il livello di pressione sonora ponderato A della macchina è inferiore a 70dB

		VICTORIA	VICTORIA
		2 GRUPPI	3 GRUPPI
Alimentazione	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz	
Resistenza	V~	220-240	
Potenza nominale	W	7300	8300
Resistenza servizi	W	5000	5000
Resistenza caffè	W	2000	3000
Larghezza "A"	mm	820	1050
Profondità "B"	mm	680	680
Altezza "H"	mm	560	560
Peso netto	kg	100	120
Peso lordo	kg	140	165
Raccordo carico		G 3/8"	
Raccordo scarico		G 3/4"	

## 4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

### 4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti.

La macchina deve essere posizionata ed installata in un luogo dove l'uso e la manutenzione siano effettuati esclusivamente da personale qualificato. È possibile utilizzare la macchina nei luoghi adibiti ad aree di cucina in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro; agriturismo; da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast; ecc.

### 4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano orizzontale ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile posizionato ad un'altezza tale per cui il piano scalda tazze si trovi oltre 150 cm dal suolo. Non usare getti d'acqua, ne installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua.

Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i +5°C e i +32°C e l'umidità non superi il 70%.

Nel caso in cui la macchina sia esposta a temperature inferiori a +0°C agire nel seguente modo:

- assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a +15°C prima di effettuare l'accensione.

La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:

- allacciamento alla rete elettrica.
- allacciamento alla rete idrica.
- allacciamento al circuito di scarico.

#### 4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica



Avvertenze:

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

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

Utilizzare l'apposita fascetta in acciaio data in dotazione per fermare cavo di alimentazione, tubo di carico e scarichi (Fig. 10).

#### 4.2.2 Allacciamento alla rete idrica

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio compresa tra 0 e 6 bar (0 - 0,6 MPa).

Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 6 bar (0,6 MPa), predisporre un riduttore di pressione. Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina.

Il tubo di carico acqua (Fig. 03; pos. 14) viene fornito con filettatura G 3/8".

Utilizzare l'apposita fascetta in acciaio data in dotazione per fermare cavo di alimentazione, tubo di carico e scarichi (Fig. 10).

#### 4.2.3 Allacciamento allo scarico

Collegare il tubo di scarico bacinella (Fig. 03; pos. 13) in dotazione, al raccordo da G 3/4" e ad uno scarico a sifone aperto o ispezionabile preventivamente predisposto.

La macchina è predisposta di un tubo per scarico caldaie ed elettrovalvole (Fig. 03; pos. 15). Collegare allo scarico tenendo presente che l'acqua scaricata può raggiungere una temperatura di 130°C (266°F).

Utilizzare l'apposita fascetta in acciaio data in dotazione per fermare cavo di alimentazione, tubo di carico e scarichi (Fig. 10).

### 4.3 Istruzioni relative all'addolcitore

Predisporre l'allacciamento della macchina come specificato in Figura 4.

Per l'uso e la manutenzione fare riferimento alle istruzioni relative all'addolcitore

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


## 4.4 Collegamento equipotenziale

(Fig. 05)

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

## 5 - USO DELLA MACCHINA

### 5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

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

viene visualizzata la schermata di avvio su tutti i display presenti:

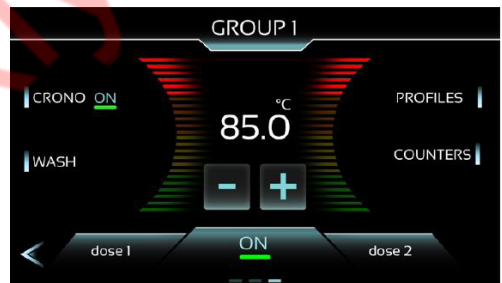


In questo stato macchina tutte le funzionalità della macchina sono disabilitate.

Premendo sull'apposito pulsante "premere per iniziare" viene visualizzata, su ogni gruppo presente, la schermata di macchina pronta.



Si attiverà il carico automatico dell'acqua nelle due caldaie servizi, se accese da interruttore esterno (Fig. 01; pos. 10). Dopo 120 secondi di carico la macchina va in allarme e si interromperà il carico d'acqua in caldaia, riportare l'interruttore in posizione "OFF" (spia spenta). Ripetere l'operazione agendo sullo stesso interruttore per alcune volte fintanto che la pompa avrà completamente caricato la caldaia non mettendosi più in moto. I gruppi risultano invece nello stato di OFF ed è necessario passare alla schermata di group setting per accenderli



All'accensione viene visualizzato il messaggio di allerta erogazione.

In questa fase avviene un'erogazione di 15 secondi tramite attivazione della pompa e dell'elettrovalvola del gruppo selezionato al fine di riempire la caldaia caffè.

### 5.2 Riscaldamento

Terminata la fase di caricamento delle caldaie servizi e delle caldaie caffè si avvierà la fase di riscaldamento. Questo si arresterà una volta raggiunte le temperature impostate. Effettuare alcune erogazioni acqua, vapore e caffè per assicurare che la macchina raggiunga un buon bilanciamento termico.

## 5.3 Preparazione del caffè



Avvertenze:

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

- 1) Togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.
  - 2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
- Avviare un'erogazione senza portafiltro per circa 2/3 secondi max (GROUP FLUSH).
- 3) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.

- 4) Agire sul comando di erogazione del caffè premendo una delle leve (Fig. 01; pos. 2 e 3) in funzione della dose da erogare.

Per variare la programmazione dei profili e delle dosi seguire le istruzioni riportate al paragrafo 5.8 del presente libretto.

La macchina è predisposta anche per l'erogazione continua utilizzando un profilo pressione uniforme impostato a 9 bar (0,9 MPa):

- 1) avviare l'erogazione premendo il tasto di erogazione continua sul display
- 2) arrestare l'erogazione al raggiungimento della quantità desiderata premendo nuovamente il tasto di erogazione continua.



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

## 5.4 Erogazione vapore



*Avvertenza: Evitare di lasciare la lancia vapore immersa nel latte prima e dopo la schiumatura*

- 1) Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore abbassando la leva del rubinetto (Fig. 01; pos. 1).
- 2) Inserire la lancia del vapore (Fig. 01; pos. 7) nel contenitore del liquido da riscaldare.
- 3) Alzare la leva vapore (Fig. 01 pos. 1). La quantità di vapore erogato è proporzionale all'apertura del rubinetto; maggiore è l'apertura del rubinetto, maggiore sarà la quantità di vapore erogato.
- 4) Terminata l'erogazione del vapore riportare la leva in posizione di riposo, togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido la lancia del vapore dai residui del liquido riscaldato.
- 5) Scaricare il vapore (circa 2/3 secondi) agendo sulla leva del rubinetto (Fig. 01; pos. 1) per eseguire la pulizia interna del tubo.



*Attenzione: Non toccare direttamente la lancia del vapore perché calda.*

## 5.5 Prelievo acqua calda/The


- 1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 01; pos. 8).
- 2) Premere la leva di erogazione acqua (Fig. 01; pos. 4) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.

E' possibile variare la temperatura dell'acqua erogata agendo sulla vite di regolazione (Figura 07). Vite chiusa corrisponde alla massima temperatura di acqua calda mentre aprendo la vite si ottiene acqua miscelata alla temperatura desiderata.



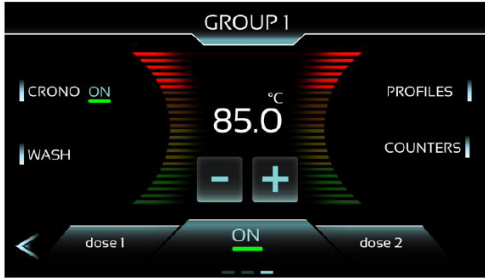
*Avvertenza: Non toccare direttamente l'erogatore perché caldo.*

## 5.6 Spegnimento macchina

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

## 5.7 Regolazione gruppi

Dal menu principale è possibile accedere al menu gruppo scorrendo l'immagine verso destra o premendo la freccia direzionale destra



### 5.7.1 Abilitazione gruppi

E' possibile abilitare/disabilitare il gruppo desiderato agendo sul tasto ON/OFF.

### 5.7.2 Regolazione TEMPERATURA gruppi

È possibile variare la temperatura dell'acqua di infusione agendo sui tasti + e -. E' possibile impostare temperature comprese tra 85°C (185°F) e 96°C (205°F).

### 5.7.3 Attivazione CRONO gruppi

Premendo in pulsante CRONO è possibile attivare/disattivare la visualizzazione del tempo di erogazione mostrato in secondi nella schermata erogazione.

### 5.7.4 Lavaggio gruppi

È possibile eseguire il lavaggio del gruppo selezionato premendo il pulsante LAVAGGIO.

Operazione da eseguire solo dopo aver montato il portafiltro con filtro cieco fornito in dotazione.

Premere il tipo di lavaggio che si vuole effettuare, normale (5 erogazioni consecutive di 10 secondi) oppure intenso (10 erogazioni consecutive di 10 secondi).

### 5.7.5 Visualizzazione CONTATORI gruppi

È possibile visualizzare il numero di erogazioni eseguite premendo il pulsante CONTATORI il display mostrerà il seguente menu:



Dove è possibile visualizzare il numero di erogazioni effettuate su ciascun gruppo divise per tipo di bevanda erogata.

## 5.8 Visualizzazione PROFILI

Premendo sul tasto PROFILI verrà visualizzato il menu "profile manager" dove è possibile visualizzare i profili assegnati ad ogni tasto. E' possibile inoltre consultare la lista di tutti i profili creati.

Su ognuno dei tasti dose è visualizzato il nome del profilo assegnato.

### 5.8.1 Creazione PROFILI

E' possibile creare un nuovo profilo selezionando direttamente il tasto al quale lo si vuole assegnare tramite il menù gruppo oppure accedendo al profile manager. Per creare un nuovo profilo ed assegnarlo direttamente ad uno specifico tasto erogazione è necessario accedere al menù gruppo del gruppo erogatore desiderato



Premendo il tasto dose dove si vuole assegnare il nuovo profilo verrà visualizzata la schermata di scelta dell'operazione che si vuole effettuare



Qui è possibile modificare il profilo già assegnato al tasto selezionato tramite il pulsante "EDIT CURRENT".

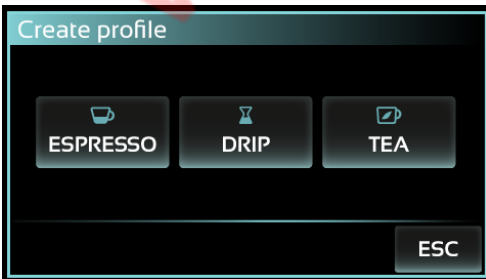
Assegnare al tasto selezionato un profilo esistente selezionandolo dalla lista profili del profile manager tramite il pulsante "LOAD PROFILE".

Creare un nuovo profilo di tipo ESPRESSO, DRIP o THE' premendo uno dei tasti dedicati.

Per creare un profilo senza assegnarlo a nessun tasto ma salvandolo nella lista profili accedere al profile manager

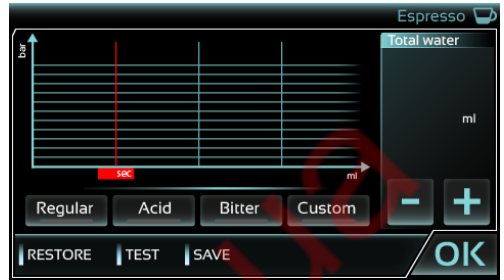


Premendo sul tasto CREA NUOVO verrà visualizzata la schermata dove è possibile selezionare il tipo di profilo che si desidera creare



### 5.8.1.1. Creazione profilo ESPRESSO

Dopo aver scelto di creare un profilo di tipo ESPRESSO a display verrà visualizzata la seguente schermata



Inserendo la quantità totale di acqua che si vuole utilizzare per la preparazione della bevanda ESPRESSO vengono proposti tre differenti profili pre impostati e selezionabili tramite i tasti REGULAR

ACID  
BITTER

Questi profili pre impostati sono la proposta Bezzera per esaltare differenti caratteristiche dal vostro caffè preferito.

E' possibile personalizzare il profilo di erogazione agendo sul tasto CUSTOM. In questa modalità è possibile variare tutti i parametri di estrazione.

Selezionare il primo settore del grafico per modificare i parametri di pre infusione (dose e tempo di pausa).

Selezionare i settori 2, 3 e 4 per modificare i parametri di erogazione (dose e pressione).

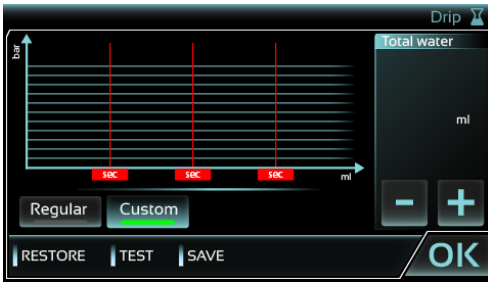
Premendo il tasto RESTORE vengono ripristinati i parametri del profilo prima dell'inizio della modifica.

Premendo il tasto TEST è possibile effettuare l'erogazione del profilo creato.

Premendo il tasto SAVE verrà visualizzata una tastiera per assegnare un nome al profilo creato (massimo 8 caratteri alfanumerici) e salvarlo.

### 5.8.1.2. Creazione profilo DRIP

Dopo aver scelto di creare un profilo di tipo DRIP a display verrà visualizzata la seguente schermata



Inserendo la quantità totale di acqua che si vuole utilizzare per la preparazione della bevanda DRIP viene proposto un profilo REGULAR pre impostato. E' possibile personalizzare il profilo di erogazione agendo sul tasto CUSTOM. In questa modalità è possibile variare tutti i parametri di estrazione. Selezionare uno dei quattro settori disponibili per modificare i parametri di estrazione (dose e tempo di pausa).

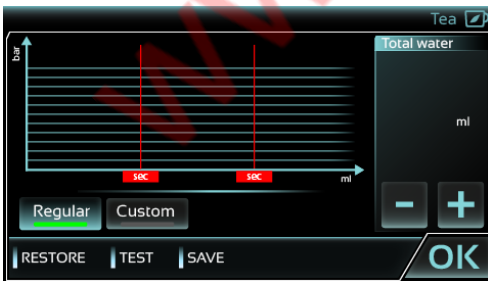
Premendo il tasto RESTORE vengono ripristinati i parametri del profilo prima dell'inizio della modifica.

Premendo il tasto TEST è possibile effettuare l'erogazione del profilo creato.

Premendo il tasto SAVE verrà visualizzata una tastiera per assegnare un nome al profilo creato (massimo 8 caratteri alfanumerici) e salvarlo.

### 5.8.1.3. Creazione di un profilo THE'

Dopo aver scelto di creare un profilo di tipo THE' a display verrà visualizzato la seguente schermata



Inserendo la quantità totale di acqua che si vuole utilizzare per la preparazione della bevanda THE' viene proposto un profilo REGULAR pre impostato. E' possibile personalizzare il profilo di erogazione agendo

sul tasto CUSTOM. In questa modalità è possibile variare tutti i parametri di estrazione. Selezionare uno dei tre settori disponibili per modificare i parametri di estrazione (dose e tempo di pausa).

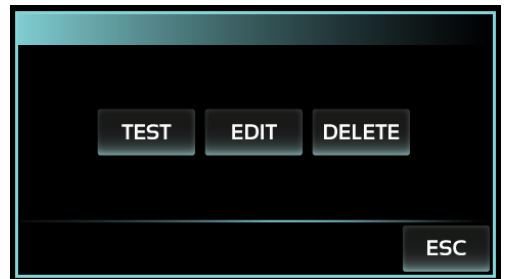
Premendo il tasto RESTORE vengono ripristinati i parametri del profilo prima dell'inizio della modifica.

Premendo il tasto TEST è possibile effettuare l'erogazione del profilo creato.

Premendo il tasto SAVE verrà visualizzata una tastiera per assegnare un nome al profilo creato (massimo 8 caratteri alfanumerici) e salvarlo.

## 5.8.2 Assegnazione PROFILI

Per assegnare un profilo creato ad un determinato tasto dose è necessario accedere al menu PROFILE MANAGER tramite gli appositi tasti presenti nel menu gruppo e nel menu a tendina (apribile premendo il logo Bezzera nella schermata principale). Dal menu PROFILE MANAGER è possibile selezionare il gruppo ed il tasto ai quali si vuole assegnare un profilo e successivamente premere il nome del profilo desiderato per effettuare l'assegnazione. Premendo, invece, sull'icona a destra del nome profilo viene visualizzata una schermata di scelta multipla



dove è possibile scegliere se provare, modificare o eliminare il profilo selezionato.

## 5.9 Erogazione caffè in bricco

È possibile erogare il caffè direttamente in un bricco o in una tazza alta.

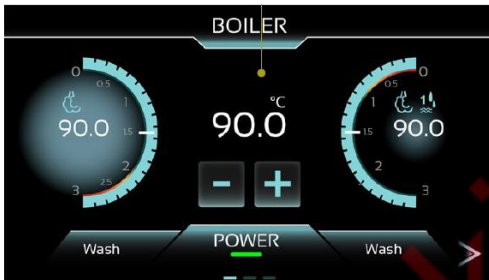
Per effettuare questa operazione, rimuovere la griglia di appoggio, come indicato in Fig. 08, e quindi posizionare la tazza ed erogare il caffè come precedentemente descritto.

## 5.10 Erogazione caffè DRIP

La macchina è predisposta anche per l'erogazione di caffè DRIP dove è possibile erogare utilizzando un profilo pressione uniforme impostato a 3 bar. Togliere il portafiltro dal gruppo erogatore, rimuovere eventualmente la griglia di appoggio e posizionare sotto al gruppo erogatore un contenitore provvisto di filtro idoneo per caffè DRIP caricato con caffè macinato.

## 5.11 Regolazione caldaie servizi

Dal menu principale è possibile accedere al menu caldaie servizi scorrendo l'immagine verso sinistra o premendo la freccia direzionale sinistra



### 5.11.1 Regolazione temperatura/pressione caldaie servizi

Le due caldaie servizi sono indipendenti, una adibita all'erogazione di solo vapore ed una adibita all'erogazione di acqua calda e vapore. È possibile regolare la temperatura/pressione caldaie servizi selezionando la caldaia alla quale si vuole cambiare l'impostazione ed agendo successivamente sui pulsanti + e -.

È possibile impostare temperature da 110°C (230°F) a 133°C (271°F).

### 5.11.2 Attivazione funzione POWER

Le due caldaie servizi possono essere messe in comunicazione avendo così a disposizione una prestazione vapore praticamente infinita.

Per abilitare questa funzionalità premere il pulsante POWER.

In caso di attivazione funzione POWER entrambe le caldaie servizi prenderanno impostazione di temperatura della caldaia di sinistra.

N.B. Per attivare questa funzione le due caldaie devono essere accese tramite gli appositi interruttori (Fig. 01; pos. 10).

### 5.11.3 Risciacquo caldaie servizi

Entrando nel sottomenu lavaggio, diverso per ognuna delle caldaie servizi, è possibile abilitare la funzione risciacquo ed impostare un orario preferito per svolgere tale funzione.



Ogni giorno all'orario stabilito verrà prelevata automaticamente una quantità fissa di acqua (circa 500 ml) dalla caldaia servizi e reintegrata con acqua pulita proveniente dalla rete idrica. Questa funzione permette un ricambio continuo dell'acqua in caldaia senza compromettere le prestazioni della macchina.



*Attenzione: l'acqua prelevata dalla caldaia ha una temperatura vicina ai 130°C (266°F), assicurarsi che il proprio impianto di scarico sia in grado di sopportare questa temperatura prima di abilitare questa funzione.*

### 5.11.4 Svuotamento caldaie servizi

Entrando nel sottomenu lavaggio, diverso per ognuna delle caldaie servizi, è possibile abilitare la funzione svuotamento tramite l'apposito tasto "SVUOTAMENTO CALDAIA".

Attivata questa funzione la macchina automaticamente svuoterà completamente la caldaia servizi. Terminata l'operazione di svuotamento verrà ripristinato il livello di acqua pulita e poi scaldata fino alla temperatura impostata.



Attenzione: l'acqua prelevata dalla caldaia ha una temperatura vicina ai 130°C (266°F), assicurarsi che il proprio impianto di scarico sia in grado di sopportare questa temperatura prima di abilitare questa funzione.

## 5.12 Programmazione livello utente

Per accedere al menu di programmazione livello utente, aprire il menu a tendina e premere sul simbolo ingranaggio



Il display mostrerà la seguente schermata



Se l'opzione PASSWORD è impostata su ON per accedere al menu utente verrà richiesto l'inseri-

mento della PASSWORD (1901 personalizzabile). Questa opzione abbinata a DOSE SETTING impostata su OFF inibisce la creazione e/o modifica dei profili lasciando all'utente la sola possibilità di visualizzare e utilizzare i profili esistenti.

### 5.12.1 Lingua

È possibile selezionare una lingua tra quelle disponibili. Premendo il display mostrerà la seguente schermata:



Selezionare la lingua preferita premendo sul relativo tasto. Premere OK per salvare la modifica.

### 5.12.2 LED illuminazione frontale

È possibile accendere, spegnere oppure regolare l'illuminazione nella zona di erogazione. Premendo il tasto "LED frontale" si accede al relativo sotto menu. Qui è possibile regolare l'intensità luminosa dei LED.

### 5.12.3 LED illuminazione carrozzeria

È possibile accendere, spegnere oppure cambiare il colore dei LED di illuminazione sotto la macchina. Premendo sul tasto "LED carrozzeria" si accede al relativo sotto menu



Qui è possibile selezionare uno dei tre colori esistenti oppure più di uno contemporaneamente per miscelarli.

E' possibile anche regolare l'intensità luminosa del LED.

### 5.12.4 Manutenzione programmata

Premendo il tasto "MANUTENZIONE" è possibile selezionare un numero di erogazioni al di sopra delle quali la macchina segnalerà tale allarme.

### 5.12.5 Rigenerazione resine

Premendo il tasto "FILTRO ACQUA" è possibile selezionare un numero di litri al di sopra dei quali la macchina segnalerà tale allarme.

### 5.12.6 Allarmi

Premendo il tasto "ALLARMI" è possibile visualizzare una lista di allarmi intervenuti durante il normale funzionamento della macchina.

### 5.12.7 Data e ora

Premendo il tasto "DATA E ORA" è possibile impostare la data e l'ora correnti.

### 5.12.8 WiFi

(dove previsto)

È possibile attivare/disattivare la rete WiFi.

### 5.12.9 Programmazione DOSI

È possibile attivare/disattivare la creazione/modifica dei profili delle dosi premendo fino a visualizzare la scritta "OFF" o "ON".

### 5.12.10 Selezione unità temperatura

È possibile selezionare l'unità di misura della temperatura premendo su "°C" oppure "°F".

### 5.12.11 Buzzer

È possibile attivare/disattivare la segnalazione acustica alla pressione dei tasti del display.

### 5.12.12 Contatori

Premendo tasto "CONTATORI" il display mostrerà la seguente schermata:

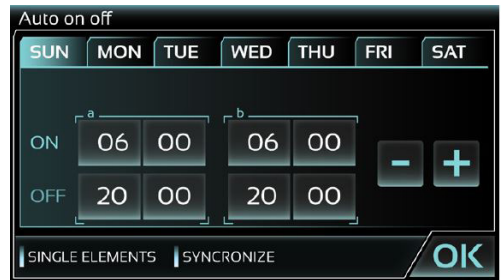


È possibile azzerare il conteggio delle erogazioni premendo il tasto "RESET CONTATORI".

I contatori totali non possono essere azzerati.

### 5.12.13 Auto ON/OFF

È possibile attivare/disattivare l'accensione/spengimento in automatico della macchina. Premendo il tasto "Auto ON OFF" il display mostrerà la seguente schermata:



È possibile impostare l'ora di accensione e di spegnimento dell'intera macchina. E' possibile differenziare questa impostazione per ogni giorno della settimana.

E' possibile impostare due diversi orari di accensione e spegnimento per ognuno dei giorni della settimana.

Premendo il tasto "singoli elementi" verrà visualizzata la seguente schermata



Dove è possibile impostare diversi orari di accensione e spegnimento (due per ogni giorno della settimana) del singolo elemento della macchina. Premere "SINCRONIZZA" per trasferire l'impostazione a tutti i giorni della settimana quindi selezionare il giorno di chiusura impostando l'ora di accensione/spegnimento su 00 - 00.

Impostando identici orari di accensione e spegnimento (diverso da 00:00 la macchina risulterà accesa per tutto il giorno selezionato)

### 5.12.14 Password

La macchina viene consegnata con la password del menu utente impostata a 1901.

È possibile attivare/disattivare oppure modificare la password di ingresso nel menu utente.

### 5.12.15 Pressione di rete

È possibile verificare la pressione idrica in ingresso premendo il tasto "PRESSIONE DI RETE". Dopo aver premuto il tasto "TEST" verrà effettuata un'erogazione e successivamente visualizzata in tempo di reale la pressione di rete rilevata.

## 5.13 Programmazione livello tecnico

Questa parte di menu è di pertinenza esclusiva del tecnico installatore. La modifica di uno solo dei valori impostati compromette il funzionamento della macchina.

## 6 - MANUTENZIONE

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

### 6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina ai getti d'acqua. Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica.

In caso di danneggiamento al cavo di alimentazione elettrica, evitare assolutamente di sostituirlo in modo autonomo, eseguire le operazioni di Messa in sicurezza della macchina ed contattare il servizio di assistenza tecnica.

Messa in sicurezza della macchina:

per operazioni di manutenzione e/o malfunzionamenti e pulizia: portare la leva del sezionatore onnipolare dalla rete, della rete elettrica, in posizione di riposo "0" e/o staccare la spina di collegamento alla rete elettrica; chiudere il rubinetto di intercettazione dell'acqua primaria.

Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, indossando guanti protettivi per le mani.

Condizione per gestire al meglio l'apparecchio:

- la temperatura ambiente deve essere compresa tra +5 °C e +32 °C. Nel caso in cui la macchina sia stata esposta a temperature inferiori a 0 °C agire nel seguente modo:

- assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a +15°C prima di effettuare l'accensione.

- la pressione dell'acqua primaria deve essere compresa tra 0 e 6 bar (0 - 0,6 MPa).

### 6.2 Pulizia della macchina



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

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

*Dopo ogni utilizzo*

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

*Quotidianamente*

- 1) Pulire la griglia poggia tazze e la bacinella di scarico.
- 2) Pulire la carrozzeria.
- 3) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione (Fig. 06).
- 4) Effettuare il lavaggio del gruppo come indicato nel paragrafo 5.7.4.
- 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 poggia tazze e della vaschetta di scarico usare acqua.

### 6.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale



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

Nel normale funzionamento, la macchina è provvista di un sistema anti surriscaldamento, attraverso l'utilizzo sistema di sicurezza. (RESET) (Fig. 03; pos. 12).

Questo sistema protegge l'utente da eventuali ustioni accidentali, e temporaneamente blocca tutte le funzioni della macchina.

### 6.4 Corretto smaltimento del prodotto

(rifiuti elettrici ed elettronici)

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



Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore a verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

## 7 - TROUBLE SHOOTING

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

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
Il flusso del caffè è troppo abbondante	<p>Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -La macinatura del caffè è troppo grossa.</li> <li>2 -Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato.</li> <li>3 -La dose di caffè nel portafiltro è scarsa.</li> <li>4 -La pressione erogata dalla pompa è troppo elevata (&gt;10bar - 1 MPa).</li> </ol>	<p>Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinatura e/o dosatura del caffè. Nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.</p>
Il caffè erogato è troppo freddo	<p>Cause possibili:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Le tazze sono fredde.</li> <li>2 -I portafiltri sono freddi.</li> <li>3 -La macinatura del caffè è troppo fine.</li> <li>4 -Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare).</li> <li>5 -Il gruppo è freddo.</li> </ol>	<p>Nel caso 1 usare scaldatasse. Nel caso 2 tenere montato il portafiltro sul gruppo. Nel caso 3 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 4-5 chiamare un tecnico specializzato.</p>
Il caffè erogato è troppo caldo	<p>Cause possibili:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento.</li> <li>2 -La macchina è stata installata in una posizione che non permette la circolazione d'aria.</li> </ol>	<p>Ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.</p>

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
La macchina da caffè è completamente bloccata	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Controllare se la rete idrica funziona e se il rubinetto dell'allacciamento alla rete è aperto.</li> <li>2 -L'anomalia si verifica per la mancanza di acqua in caldaia</li> </ol>	<p>Per il punto 1 effettuare le verifiche. Per il punto 2 richiedere l'intervento di un tecnico.</p>
Il caffè non viene erogato	<p>Il caffè non viene erogato ed appare sul display un messaggio di allarme</p>	<p>Selezionate il pulsante d'erogazione caffè, senza portafiltro, e controllare che il flusso d'acqua sia continuo. Se il flusso è continuo il problema è: a) nella macinatura del caffè, troppo fine; b) nel portafiltro otturato. In questo caso immergere lo stesso in acqua calda con le apposite pastiglie detergenti. In ogni altro caso contattare un tecnico specializzato.</p>
Deposito di caffè sul fondo della tazza	<p>Cause possibili:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Macinatura del caffè troppo fine.</li> <li>2 -Il portafiltro è sporco internamente o il filtro è danneggiato.</li> <li>3 -Le macine del macinino sono usurate.</li> </ol>	<p>Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro. Nei casi 3 è necessario l'intervento di un tecnico.</p>

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

# INDEX

<b>1 - WARNINGS</b>	
1.1 General warnings .....	36
1.2 Intended use .....	37
<b>2 - TRANSPORT</b>	
2.1 Packaging .....	37
2.2 Handling the machine .....	37
2.3 Storage.....	37
<b>3 - DESCRIPTION OF MACHINE</b>	
3.1 Description of operating cycle.....	38
3.2 Description of commands.....	38
3.3 Technical data.....	38
<b>4 - MACHINE INSTALLATION</b>	
4.1 Warnings .....	39
4.2 Preparation of system for installation.....	39
4.2.1 Connection to mains electricity .....	39
4.2.2 Connection to mains water .....	39
4.2.3 Connection to drainage circuit.....	39
4.3 Instructions for water softener.....	39
4.4 Equipotential bonding .....	40
<b>5 - USE OF MACHINE</b>	
5.1 Starting the machine and filling the boiler with water.....	40
5.2 Heating .....	40
5.3 Preparation of coffee.....	41
5.4 Steam supply.....	41
5.5 Dispensing hot water/tea.....	41
5.6 Turning off the machine.....	41
5.7 Group adjustment.....	42
5.7.1 Group enabling .....	42
5.7.2 Group TEMPERATURE adjustment .....	42
5.7.3 Groups CHRONO Activation.....	42
5.7.4 Group washing.....	42
5.7.5 Groups COUNTER display .....	42
5.8 PROFILE display .....	42
5.8.1 PROFILE creation .....	42
5.8.1.1. ESPRESSO profile creation .....	43
5.8.1.2. DRIP profile creation .....	43
5.8.1.3. TEA profile creation .....	44
5.8.2 PROFILE assignment .....	44
5.9 Dispensing coffee in a pot.....	44
5.10 DRIP coffee dosing.....	45
5.11 Adjustment of service boilers .....	45
5.11.1 Adjustment of service boiler temperature/pressure.....	45
5.11.2 POWER function activation .....	45
5.11.3 Rinsing the service boilers.....	45
5.11.4 Draining the service boilers.....	45
5.12 User level programming .....	46
5.12.1 Language .....	46
5.12.2 Front LED lights.....	46
5.12.3 LED body lighting .....	46
5.12.4 Scheduled maintenance .....	46
5.12.5 Resin regeneration .....	47
5.12.6 Alarms .....	47
5.12.7 Date and time .....	47
5.12.8 Wi-Fi.....	47
5.12.9 DOSE programming .....	47
5.12.10 Selecting a unit of temperature .....	47
5.12.11 Buzzer.....	47
5.12.12 Counters.....	47
5.12.13 Auto ON/OFF.....	47
5.12.14 Password.....	48
5.12.15 Mains water pressure .....	48
5.13 Technical level programming .....	48
<b>6 - MAINTENANCE</b>	
6.1 Safety rules.....	48
6.2 Cleaning the machine .....	48
6.3 Safety thermostat – Manual resetting .....	49
6.4 Correct disposal of the product.....	49
<b>7 - TROUBLESHOOTING</b>	
Problem / Troubleshooting/Solution / Advice.....	50

# 1 - WARNINGS

## 1.1 General warnings



- The electric and water systems must be set up by the user, according to the indications in chapter 4 of this "Machine installation" booklet.
- The installer cannot, under any circumstances, modify the existing system set up by the user.
- The 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 by 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 power source by pulling on the power cord.
- 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/or knowledge, unless they are under the supervision of a person who is responsible for their safety or they have been instructed in how to use the appliance.
- Keep the appliance and the cable out of the reach of children under eight years old.

- **This appliance should not be used by children under eight years old.**
- **This appliance may be used by children over eight years old.**
- **Children must not play with the appliance.**
- **Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.**
- **Place cups on the cup warmer with the hollow part facing upwards to prevent water from getting inside the machine.**
- **The machine is not intended for outdoor use.**
- **The machine is intended for professional use only.**

## 1.2 Intended use

The VICTORIA espresso coffee machine is built to make espresso coffee, to produce hot water to make tea, chamomile and other infusions, to produce steam and heat up beverages (milk, hot chocolate, cappuccino, punch, etc.).

This machine was conceived exclusively for the aforesaid uses.

All other uses are deemed improper and, therefore, prohibited by the manufacturer. The manufacturing firm will not be deemed liable for damages caused by the improper use of the espresso coffee maker.

## 2 - TRANSPORT

### 2.1 Packaging

The VICTORIA espresso coffee machine is packed in a wooden box with a pallet.



*Warnings:*

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

### 2.2 Handling the machine

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

### 2.3 Storage

The machine, which has been previously packaged properly, must be stored in a dry place at a temperature between +5 and +30°C and relative humidity not higher than 70%.

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

### 3 - DESCRIPTION OF MACHINE

#### 3.1 Description of operating cycle

The water, pumped from the mains supply by a motor pump, fills the service boilers. The water from the mains supply arrives at the magnetic-drive pumps and through the pressure relief valves adjusted to 12 bar (1.2 MPa) and fills the coffee boilers. The water in the coffee boiler is passed, via an electrically-controlled valve, through a food-grade brass group to infuse the coffee.

#### 3.2 Description of commands

(Fig. 01 - Fig. 09)

- 1 Steam tap lever
- 2 Doser lever
- 3 Doser lever
- 4 Hot water dispensing lever
- 5 Display
- 6 Service boiler pressure gauge
- 7 Steam wand
- 8 Hot water wand
- 9 On/Off switch
- 10 Service boiler on/off lever
- 11 Filter-holder
- 12 Blind filter
- 13 1 cup filter
- 14 2 cup filter

#### 3.3 Technical data (Fig. 02)

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

		VICTORIA	VICTORIA
		2 GROUPS	3 GROUPS
Power supply	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz	
Heating element	V~	220-240	
Nominal power	W	7300	8300
Services heating element	W	5000	5000
Coffee heating element	W	2000	3000
Width "A"	mm	820	1050
Depth "B"	mm	680	680
Height "H"	mm	560	560
Net weight	kg	100	120
Gross weight	kg	140	165
Water input connector		G 3/8"	
Drain connector		G 3/4"	

## 4 - MACHINE INSTALLATION

### 4.1 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.

### 4.2 Preparation of system for installation

Prepare the machine's support on a flat horizontal, even, dry, smooth, sturdy, stable surface positioned at such a height that the cup warming surface is more than 150 cm from the ground.

Do not use water jets, or install in places where water jets are used.

To guarantee regular operation, the device must be installed in places where the temperature is between +5°C and +32°C and the humidity does not exceed 70%.

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

- ensure that the machine has passed 24 hours in a place where temperature is higher than + 15 °C before turning it on.

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

- connection to mains electricity.
- connection to mains water.
- connection to drainage circuit.

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

Use the special steel tie provided to secure the power cable, filling and drainage pipes (Fig. 10).

#### 4.2.2 Connection to mains water

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

The water inlet pipe (Fig. 03; pos. 14) has a G 3/8" thread.

Use the special steel tie provided to secure the power cable, filling and drainage pipes (Fig. 10).

#### 4.2.3 Connection to drainage circuit

Connect the drip tray drainage pipe (Fig. 03; pos. 13) to the G 3/4" connector and to a pre-installed open or serviceable drainage siphon.

The machine is pre-configured with boiler drainage pipe and solenoid valve (Fig. 03; pos. 15). Connect it to the drain, keeping in mind that the discharge water can reach a temperature of 130°C (266°F). Use the special steel tie provided to secure the power cable, filling and drainage pipes (Fig. 10).

### 4.3 Instructions for water softener

Prepare the machine connection as indicated in Figure 4.

For use and maintenance, refer to the instructions for the water softener

A – Connect to the water inlet pipe

B – Connect to the mains drinking water

## 4.4 Equipotential bonding

(Fig. 05)

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

## 5 - USE OF MACHINE

### 5.1 Starting the machine and filling the boiler with water

Open the water shut-off valve.

Bring the lever of the omnipolar power switch to the "ON" position.

When the switch (Fig. 01; pos. 9) is pressed in the "ON" position (light  on)

the home page is shown on all the displays present:



In this machine state, all the machine's functions are disabled.

By pressing the "press to start" button, the machine ready page is displayed on each of the groups present.



Water will be automatically pumped into the two service boilers if switched on by an external power switch (Fig. 01; pos. 10). If the machine is filled with water for more than 120 seconds, the machine goes into an alarm state and the water stops being pumped into the boiler. Turn the switch to the "OFF" position (light off). Repeat the operation by turning the same switch on and off repeatedly until the pump has completely filled the boiler and no longer operates. The groups are, however, in OFF status and you must access the group setting page to switch them on



When switched on, the dispenser alarm message is displayed.

In this stage, the machine dispenses for 15 seconds by activating the pump and solenoid valve of the selected group in order to fill the coffee boiler.

### 5.2 Heating

When the service and coffee boilers have been filled, the heating phase starts. This will stop when the set temperatures have been reached. Dispense some water, steam and coffee to ensure that the machine has reached the correct heat balance.

### 5.3 Preparation of coffee



#### Warnings:

- Do not remove the filter-holder when the device is on: risk of burns.
  - Do not directly touch the metal part of the filter-holder and group: risk of burns.
  - The standard doses for the filters are 8 grams for one dose and 16 grams for two doses.
- 1) Remove the filter-holder from the group head.
  - 2) Load the filter-holder with ground coffee, press the coffee taking care not to get the edge of the filter-holder dirty.

Start running without the filter-holder for about 2/3 seconds MAX (GROUP FLUSH).

- 3) Insert the filter-holder in the group head.
- 4) Press one of the levers to dispense the coffee (Fig. 01; pos. 2 and 3) based on the dose to dispense.

To change the programming of the profiles and doses, follow the instructions indicated in paragraph 5.8 of this booklet.

The machine is also designed for continuous output using an even pressure profile set at 9 bar (0.9 MPa):

- 1) start dispensing by pressing the continuous dispensing key on the display
- 2) top dispensing once the desired amount quantity has been reached, by pressing the continuous dispensing key again.



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

### 5.4 Steam supply



*Warning: Do not leave the steam wand immersed in the milk before and after frothing*

- 1) To avoid the liquid being sucked back into the boiler, discharge steam by lowering the lever (Fig. 01; pos. 1).
- 2) Place the steam wand (Fig. 01; pos. 7) into the container holding the liquid to heat.
- 3) Raise the steam lever (Fig. 01 pos. 1). The amount of steam dispensed depends on how far the valve is opened: the further the valve is opened, the greater the amount of steam dispensed.
- 4) Once the steam has been dispensed, switch the lever off, remove the liquid container and clean any traces of the heated liquid from the steam wand immediately using a damp cloth.
- 5) Release the steam (approximately 2/3 seconds) by turning the tap lever (Fig.01, pos. 1) to clean the inside of the steam wand as well.



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

### 5.5 Dispensing hot water/tea


- 1) Place the container under the hot water wand (Fig. 01; pos. 8).
- 2) Press the water dispenser lever down (Fig. 01; pos. 4) to dispense the required amount of water.

The temperature of the water dispensed can be adjusted by loosening or tightening the adjustment screws (Figure 07). Closed screw corresponds to the maximum hot water temperature while opening the screw produces water mixed at the desired temperature.



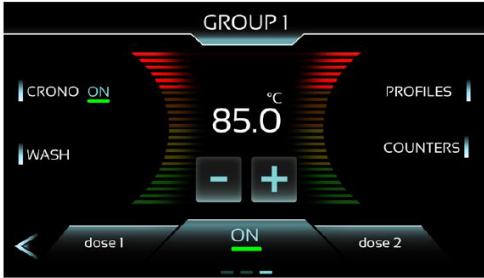
*Warning: Do not touch the spout directly because it is hot.*

### 5.6 Turning off the machine

- 1) Close the water supply tap.
- 2) Press the switch (Fig. 01; pos. 9) in pos. "OFF" (light  off).
- 3) Put the omnipolar power switch in idle position "0".
- 4) Release the pressure from the steam taps.

## 5.7 Group adjustment

You can access to the group menu from the main menu by scrolling the image to the right or by pressing the right arrow



### 5.7.1 Group enabling

You can enable/disable the required group by pressing the ON/OFF key.

### 5.7.2 Group TEMPERATURE adjustment

The water infusion temperature can be adjusted by pressing the + and - keys. The temperatures can be set between 85°C (185°F) and 96°C (205°F).

### 5.7.3 Groups CHRONO Activation

You can enable/disable the display of the dispensing time by pressing the CRONO key which is shown in seconds on the dispensing screen.

### 5.7.4 Group washing

The selected group can be washed by pressing the WASH key.

This procedure must only be carried out after putting the blind filter supplied in the filter holder. Press the type of wash you want to carry out: normal (five 10-second consecutive flushes) or intense (ten 10-second consecutive flushes).

### 5.7.5 Groups COUNTER display

You can display the number of doses dispensed by pressing the COUNTERS key which will bring up the following menu:



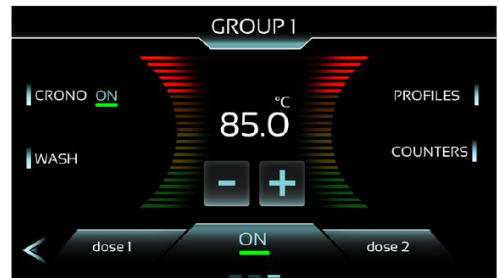
where you can display the number of doses dispensed on each group divided by the type of drink dispensed.

## 5.8 PROFILE display

By pressing the PROFILES key, you can display the "profile manager" menu in which it is possible to view the profiles assigned to each key. You can also consult the list of all the profiles created. The name of the profile assigned is shown for each of the dose keys.

### 5.8.1 PROFILE creation

It is possible to create a new profile by directly selecting the key to which it is to be assigned via the group menu or by accessing the profile manager. To create a new profile and to assign it directly to a specific dosing key, access the group menu of the desired dosing group



Pressing the dose button for which you want to assign the new profile will display the selection screen of the operation to be performed



Here it is possible to change the profile already assigned to the key selected by means of the "EDIT CURRENT" key .

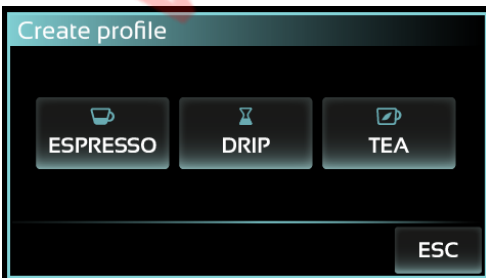
Assign an existing profile to the selected key by selecting it from the profile manager profile list using the "LOAD PROFILE" button.

Create a new ESPRESSO, DRIP or TEA profile by pressing one of the dedicated keys.

To create a profile without assigning it to any key but saving it in the profile list, access the profile manager



Pressing the CREATE PROFILE button will display the screen where it is possible to select the type of profile to be created



### 5.8.1.1. ESPRESSO profile creation

After choosing to create an ESPRESSO profile, the following screen will appear on the display



By entering the total quantity of water to be used for preparation of the ESPRESSO beverage, three different profiles are proposed which are pre-set and can be selected using the keys

- REGULAR
- ACID
- BITTER

These pre-set profiles are the Bezzera options to obtain different characteristics from your favourite coffee.

It is possible to customise the dosing profile by pressing the CUSTOM key. In this mode all the extraction parameters can be changed.

Select the first sector of the graph to modify the pre-infusion parameters (dose and pause time).

Select sectors 2, 3 and 4 to change the dosing parameters (dose and pressure).

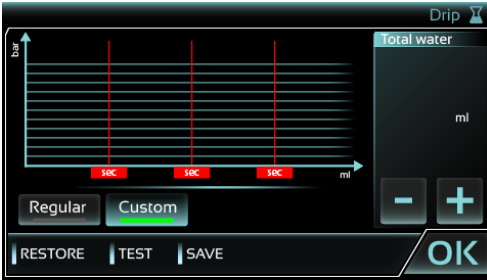
Pressing the RESTORE key restores the profile parameters before the change starts.

By pressing the TEST key, it is possible to dispense the profile created.

Pressing the SAVE key will display a keyboard to assign a name to the profile created (maximum 8 alphanumeric characters) and to save it.

### 5.8.1.2. DRIP profile creation

After choosing to create a DRIP profile, the following screen will appear on the display



By entering the total quantity of water that you want to use to prepare the DRIP drink, a REGULAR pre-set profile. It is possible to customise the dosing profile by pressing the CUSTOM key. In this mode all the extraction parameters can be changed. Select one of the four available sectors to modify the extraction parameters (dose and pause time).

Pressing the RESTORE key restores the profile parameters before the change starts.

By pressing the TEST key, it is possible to dispense the profile created.

Pressing the SAVE key will display a keyboard to assign a name to the profile created (maximum 8 alphanumeric characters) and to save it.

### 5.8.1.3. TEA profile creation

After choosing to create a TEA type profile the display will show the following screen



By entering the total quantity of water to be used for the preparation of the TEA beverage, a pre-set REGULAR profile is proposed. It is possible to customise the dosing profile by pressing the CUSTOM key. In this mode all the extraction parameters

can be changed. Select one of the three available sectors to modify the extraction parameters (dose and pause time).

Pressing the RESTORE key restores the profile parameters before the change starts.

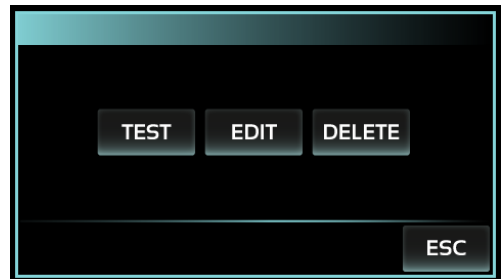
By pressing the TEST key, it is possible to dispense the profile created.

Pressing the SAVE key will display a keyboard to assign a name to the profile created (maximum 8 alphanumeric characters) and to save it.

### 5.8.2 PROFILE assignment

To assign a profile created to a specific dose key, access the PROFILE MANAGER menu using the appropriate keys in the group menu and in the drop-down menu (which can be opened by pressing the Bezzera logo on the main screen).

From the PROFILE MANAGER menu, it is possible to select the group and the key to which to assign a profile and then to press the name of the desired profile to perform the assignment. By pressing, instead, on the icon to the right of the profile name, a multiple-choice screen is displayed



where it is possible to choose to try, modify or eliminate the selected profile.

### 5.9 Dispensing coffee in a pot

Coffee can be dispensed directly into a pot or tall cup.

To perform this procedure, remove the base grille, as shown in Fig. 08, then position the cup and dispense the coffee as previously described.

## 5.10 DRIP coffee dosing

The machine is also designed for dosing DRIP coffee where it is possible to dispense using a uniform pressure profile set at 3 bar.

Remove the filter-holder from the dosing group, remove the base grille if necessary and place under the dosing group a container with a filter suitable for DRIP coffee filled with ground coffee.

## 5.11 Adjustment of service boilers

You can access to the service boiler menu from the main menu by scrolling the image to the left or by pressing the left arrow



### 5.11.1 Adjustment of service boiler temperature/pressure

The two service boilers are separate, one is for dispensing steam only and the other for dispensing hot water and steam. The service boiler temperature/pressure can be adjusted by selecting the boiler for which you want to change the setting and pressing the + and - keys.

The temperatures can be set between 110°C (230°F) and 133°C (271°F).

### 5.11.2 POWER function activation

The two service boilers can be connected together so that a virtually endless supply of steam is available.

To enable this function, press the POWER key.

If the POWER function is activated, both the service boilers will be set to the temperature for the left-hand boiler.

N.B. To activate this function, the two boilers must be turned on using the relevant on/off switches (Fig. 01; pos. 10).

### 5.11.3 Rinsing the service boilers

By entering the wash submenu, which is different for each of the boilers, you can enable the rinse function and set a specific time for this to occur.



A fixed quantity of water (about 500 ml) will be taken from the boiler every day at a set time and renewed with fresh water from the mains water supply. This function allows for a continuous changeover of water in the boiler without compromising the machine's performance.



*Caution: the water taken from the boiler has a temperature of about 130°C (266°F), so make sure that the drainage system can withstand this temperature before enabling this function.*

### 5.11.4 Draining the service boilers

By entering the wash submenu, which is different for each of the boilers, you can enable the draining function using the "DRAIN BOILER" key.

When this function is selected, the machine automatically drains all the water from the service boilers. When they have been drained, the level will be renewed with clean water and then, heated to the set temperature.



*Caution: the water taken from the boiler has a temperature of about 130°C (266°F), so make sure that the drainage system can withstand this temperature before enabling this function.*

## 5.12 User level programming

To access the user level programming, open the drop-down menu and press the cog symbol



The display will show the following screen



If the PASSWORD option is set to ON to access the user menu, the user will be asked to enter the PASSWORD (1901 customisable).

This option combined with DOSE SETTING set to OFF prevents the creation and/or editing of profiles, allowing the user only to view and use the existing profiles.

### 5.12.1 Language

A language can be selected from those available. By pressing the display, the following screen will be shown:



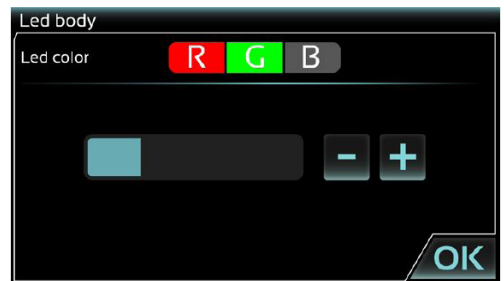
Select the preferred language by pressing the relevant key. Press OK to save the change.

### 5.12.2 Front LED lights

It is possible to turn on, turn off or adjust the lights in the dosing area. You can access the relevant submenu by pressing the “LED Front” key. The intensity of the LED lights can be adjusted here.

### 5.12.3 LED body lighting

It is possible to access, turn off or change the LED lighting colour under the machine. You can access the relevant submenu by pressing the “LED Body” key



You can select one of three existing colours here or more than one simultaneously to mix them.

You can also change the intensity of the LED lights.

### 5.12.4 Scheduled maintenance

You can select a number of doses above which the machine will trigger an alarm by pressing the “MAINTENANCE” key.

### 5.12.5 Resin regeneration

You can select a number of litres above which the machine will trigger an alarm by pressing the “WATER FILTER” key.

### 5.12.6 Alarms

You can view the list of alarms triggered during normal machine operation by pressing the “ALARMS” key.

### 5.12.7 Date and time

You can set the current date and time by pressing the “DATE AND TIME” key.

### 5.12.8 Wi-Fi

(where included)

It is possible to activate/deactivate the Wi-Fi network.

### 5.12.9 DOSE programming

You can enable/disable the creation/modification of the dose profiles by pressing until “OFF” or “ON” is shown.

### 5.12.10 Selecting a unit of temperature

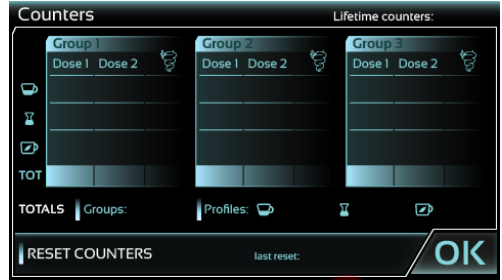
You can select a unit of measurement for the temperature by pressing “°C” or “°F”.

### 5.12.11 Buzzer

You can enable/disable the buzzer by pressing the keys on the display.

### 5.12.12 Counters

By pressing the “COUNTERS” key, the following screen will be shown:



It is possible to reset the dose counter by pressing the “RESET COUNTERS” key.

The counters for the totals cannot be reset.

### 5.12.13 Auto ON/OFF

It is possible to activate/deactivate the machine's automatic ON/OFF function. By pressing the “Auto ON OFF” key, the following screen will be shown:



you can set the switch on and off time for the entire machine. You can input a different setting for every day of the week.

You can set two different times for switching on and off for each day of the week.

By pressing the “Single elements” key, the following screen will be shown



in which it is possible to set different on and off times (two for each day of the week) of the single machine element.

Press “SYNCHRONIZE” to transfer the settings to all the days of the week, then select the day you are closed by setting the on/off time to 00 - 00. By setting identical on and off times (different to 00:00, the machine will be switched on for the entire day selected)

### 5.12.14 Password

The machine is delivered with the user menu password set to 1901.

It is possible to activate/deactivate or modify the password to access the user menu.

### 5.12.15 Mains water pressure

It is possible to check the water input pressure by pressing the “NET PRESSURE” key. After pressing the “TEST” key, a dose will be dispensed and then, the mains water supply pressure will be displayed in real time.

## 5.13 Technical level programming

This part of the menu is exclusively reserved for the installation technician. Changing even just one set value will compromise the machine’s proper operation.

## 6 - MAINTENANCE

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

### 6.1 Safety rules

Do not clean the machine with jets of water. Do not immerse the machine in water when cleaning. If the machine malfunctions, do not attempt to repair it yourself and immediately contact technical support.

If the power cord is damaged, do not replace it yourself. Perform the safety measures below and contact the technical support.

Machine safety measures:

for maintenance operations and/or malfunctions and cleaning: turn the power cut-off switch to “0” and/or remove the plug from the power socket; close the shut-off valve for the main water supply. Do any cleaning/maintenance work when the machine is cold and wear protective gloves.

Conditions for best machine operation:

- room temperature must be between +5°C and +32°C. If the machine has been exposed to sub-zero temperatures, follow the instructions given below:

- ensure that the machine has been in a place where the temperature is higher than +15°C for 24 hours before turning it on.

- the mains water pressure must be between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa).

### 6.2 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 stand and drip tray.
- 2) Clean the body.
- 3) Clean the group's gasket with the brush provided (Fig. 06).
- 4) Wash the group as indicated in section 5.7.4.
- 5) Immerse the filter-holders and filters in boiling water for a few minutes to dissolve 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 stand and drip tray.

### 6.3 Safety thermostat – Manual resetting



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

During normal operation, the machine has an overheating mechanism via the safety system. (RESET) (Fig. 03; pos. 12). This system protects the user from accidental burns and temporarily blocks all the machines functions.

### 6.4 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 responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Domestic users should contact the reseller from whom they purchased the product or the relevant office in their area to obtain all information about waste sorting and recycling of this type of product. Corporate users should contact their supplier to check the terms and conditions of the purchase agreement.

This product must not be disposed of with other industrial waste.

## 7 - TROUBLESHOOTING

Problem	Troubleshooting/ Solution	Advice
No steam output from the wand	The tip of the steam wand is clogged; unlog it with needle. This problem is caused by the way the tip is put into the milk.	Clean the steam tip after each use.
Leaks from 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 inserting the filter holder on the group head	The problem can be caused by an excessive dose of coffee in the filter holder.	Decrease the quantity of coffee in the filter holder.
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 holder filter basket is clogged. 6 -The pump pressure is low (< 9bar - 0.9 MPa) or not working.	In cases 1-2-3, the problem can be solved by adjusting the grinding and/or dosing. In cases 4-6, contact a technician. In case 5, clean or replace the filter.

<b>Problem</b>	<b>Troubleshooting/ Solution</b>	<b>Advice</b>
The flow of coffee is excessive	<p>The coffee is dispensed too quickly and the cream is lighter than usual.</p> <p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -The coffee is ground too coarsely.</li> <li>2 -The coffee in the filter holder has not been pressed firmly enough.</li> <li>3 -The dose in the filter holder is too small.</li> <li>4 -The pressure released by the pump is too high (&gt; 10bar - 1 MPa).</li> </ol>	<p>In cases 1-2-3, adjust the grinding and/or dosing of coffee.</p> <p>In case 4, contact a technician.</p>
The coffee dispensed is too cold	<p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -The cups are cold.</li> <li>2 -The filter holders are cold.</li> <li>3 -The coffee is ground too finely.</li> <li>4 -The machine water circuit is dirty (limescale).</li> <li>5 -The group is cold.</li> </ol>	<p>In the 1st case, use the cup warmers. In the 2nd case, keep the filter-holder inserted on the group.</p> <p>In the 3rd case, adjust the grinding of the coffee.</p> <p>In the fourth and fifth cases, call a specialised technician.</p>
The coffee dispensed is too hot	<p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -The machine is covered by something that prevents it from cooling.</li> <li>2 -The machine was installed in a position that does not allow air circulation.</li> </ol>	Cool the machine down.

<b>Problem</b>	<b>Troubleshooting/ Solution</b>	<b>Advice</b>
The coffee machine is completely blocked	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Check if the mains water is working and if the tap connected to the mains is open.</li> <li>2 -The fault is due to the lack of water inside the boiler</li> </ol>	<p>For point 1, do the checks. For point 2, call a technician.</p>
No coffee is dispensed	<p>No coffee is dispensed and an alarm message is displayed</p>	<p>Select the coffee dosing key, without the filter-holder, and check that the water flow is continuous. If the flow is continuous, the problem is:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) the coffee is ground too finely;</li> <li>b) the filter-holder is clogged.</li> </ol> <p>In this case, immerse it in hot water with specific detergent tablets. For any other problem, contact a specialised technician.</p>
Coffee deposits on the bottom of the cup	<p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -The coffee is ground too finely.</li> <li>2 -The filter holder is dirty inside or the filter is damaged.</li> <li>3 -The grinding discs are worn.</li> </ol>	<p>The first case can be solved by adjusting the grinder correctly. In the second case, clean the filter holder or replace the filter. In the third case, contact a technician.</p>

This Instruction Manual is an original publication issued by G. BEZZERA S.R.L. An authorised copy of this manual can be requested by going to the WEB site: [www.bezzera.com](http://www.bezzera.com) in the contacts section.

# INDEX

<b>1 - AVERTISSEMENTS</b>	
1.1 Mises en garde générales.....	54
1.2 Utilisation prévue.....	55
<b>2 - TRANSPORT</b>	
2.1 Emballage.....	55
2.2 Manutention de la machine.....	55
2.3 Stockage.....	55
<b>3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE</b>	
3.1 Description du cycle de fonctionnement.....	56
3.2 Description des commandes.....	56
3.3 Données techniques.....	56
<b>4 - INSTALLATION DE LA MACHINE</b>	
4.1 Avertissements.....	57
4.2 Préparation de la machine pour l'installation.....	57
4.2.1 Branchement au réseau électrique.....	57
4.2.2 Raccordement au réseau d'eau.....	57
4.2.3 Raccordement à l'évacuation.....	57
4.3 Instructions concernant l'adoucisseur.....	57
4.4 Branchement équipotentiel.....	58
<b>5 - UTILISATION DE LA MACHINE</b>	
5.1 Allumage de la machine et chargement de l'eau dans la chaudière.....	58
5.2 Chauffage.....	58
5.3 Préparation du café.....	59
5.4 Distribution de vapeur.....	59
5.5 Prélèvement d'eau chaude/The.....	59
5.6 Extinction de la machine.....	59
5.7 Réglage des groupes.....	60
5.7.1 Activation des groupes.....	60
5.7.2 Réglage de la TEMPÉRATURE des groupes.....	60
5.7.3 Activation du CHRONO groupes.....	60
5.7.4 Lavage des groupes.....	60
5.7.5 Affichage des COMPTEURS groupes.....	60
5.8 Affichage des PROFILS.....	60
5.8.1 Création des PROFILS.....	60
5.8.1.1. Création du profil EXPRESSO.....	61
5.8.1.2. Création du profil DRIP.....	61
5.8.1.3. Création d'un profil THE.....	62
5.8.2 Association des PROFILS.....	62
5.9 Distribution du café dans une carafe.....	62
5.10 Distribution du café DRIP.....	63
5.11 Réglage des chaudières services.....	63
5.11.1 Réglage de la température/pression des chaudières services.....	63
5.11.2 Activation de la fonction POWER.....	63
5.11.3 Rinçage des chaudières services.....	63
5.11.4 Vidange des chaudières services.....	63
5.12 Programmation du niveau utilisateur.....	64
5.12.1 Langue.....	64
5.12.2 LED d'éclairage avant.....	64
5.12.3 LED d'éclairage de la carrosserie.....	64
5.12.4 Maintenance programmée.....	65
5.12.5 Régénération des résines.....	65
5.12.6 Alarmes.....	65
5.12.7 Date et heure.....	65
5.12.8 WiFi.....	65
5.12.9 Programmation des DOSES.....	65
5.12.10 Sélection de l'unité de température.....	65
5.12.11 Avertisseur sonore.....	65
5.12.12 Compteurs.....	65
5.12.13 ON/OFF automatique.....	65
5.12.14 Mot de passe.....	66
5.12.15 Pression du réseau.....	66
5.13 Programmation du niveau technique.....	66
<b>6 - MAINTENANCE</b>	
6.1 Consignes de sécurité.....	66
6.2 Nettoyage de la machine.....	66
6.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel.....	67
6.4 Elimination correcte du produit.....	67
<b>7 - DEPANNAGE</b>	
Problème / Diagnostic/Solution / Conseils.....	68



## 1 - AVERTISSEMENTS

### 1.1 Mises en garde générales



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

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

## 1.2 Utilisation prévue

La machine à café expresso VICTORIA est construite pour effectuer la distribution de café expresso, pour produire de l'eau chaude pour la réalisation de thés, camomilles et autres infusions, pour produire de la vapeur et pour chauffer des boissons (lait, chocolat, punch, etc.).

Cette machine a été conçue uniquement et exclusivement pour les usages indiqués ci-dessus.

Toutes les autres utilisations sont à considérer comme incorrectes et par conséquent interdites par le constructeur. Le constructeur ne pourra pas être tenu responsable en cas de dommages découlant de l'utilisation incorrecte de la machine à café expresso.

## 2 - TRANSPORT

### 2.1 Emballage

La machine à café expresso VICTORIA est emballée dans une caisse en bois avec palette.



*Avertissements :*

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

### 2.2 Manutention de la machine

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

### 2.3 Stockage

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

Une superposition maximale de quatre boîtes est admise.

### 3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

#### 3.1 Description du cycle de fonctionnement

L'eau provenant du réseau d'eau permet le chargement des chaudières services via une motopompe. L'eau provenant du réseau d'eau arrive aux pompes par entraînement magnétique, et charge les chaudières à café à travers des vannes de surpression réglées à 12 bars (1,2 MPa). L'eau de la chaudière à café passe à travers un groupe en laiton alimentaire pour l'infusion du café via une vanne commandée électriquement.

#### 3.2 Description des commandes

(Fig. 01 - Fig. 09)

- 1 Levier robinet vapeur
- 2 Levier distribution dose
- 3 Levier distribution dose
- 4 Levier distribution eau chaude
- 5 Écran
- 6 Manomètre chaudières services
- 7 Buse vapeur
- 8 Buse eau chaude
- 9 Interrupteur allumage
- 10 Levier allumage chaudière services
- 11 Porte-filtre
- 12 Filtre borgne
- 13 Filtre 1 tasse
- 14 Filtre 2 tasses

#### 3.3 Données techniques (Fig. 02)

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

		VICTORIA	VICTORIA
		2 GROUPES	3 GROUPES
Alimentation	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz	
Résistance	V~	220-240	
Puissance Installée	W	7300	8300
Résistance services	W	5000	5000
Résistance café	W	2000	3000
Largeur « A »	mm	820	1050
Profondeur « B »	mm	680	680
Hauteur "H"	mm	560	560
Poids net	kg	100	120
Poids brut	kg	140	165
Raccord chargement		G 3/8"	
Raccord évacuation		G 3/4"	

## 4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

### 4.1 Avertissements

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies par le constructeur et aux Lois en vigueur.

La machine doit être placée et installée dans un lieu où l'utilisation et l'entretien ne seront effectués que par un personnel qualifié.

Il est possible d'utiliser la machine dans des lieux aménagés comme 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.

### 4.2 Préparation de la machine pour l'installation

Placer la machine sur un plan horizontal bien nivelé, sec, lisse, robuste, stable, placé de manière à ce que le chauffe-tasses se trouve à plus de 150 cm du sol.

Ne pas utiliser de jets d'eau, ni installer dans des lieux où des jets d'eau sont utilisés.

Pour garantir le fonctionnement normal, la machine doit être installée dans des lieux où la température est comprise entre +5°C et +32°C et l'humidité ne dépasse pas les 70%.

Si la machine est exposée à des températures inférieures à + 0 °C, agir comme suit :

- s'assurer que la machine ait passé 24 heures dans un lieu où la température est supérieure à + 15 °C avant d'effectuer l'allumage.

La machine est alimentée en électricité et a besoin pour son fonctionnement de :

- raccordement au réseau électrique.
- raccordement au réseau d'eau.
- raccordement au circuit d'évacuation.

#### 4.2.1 Branchement au réseau électrique



*Avertissements :*

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

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

Utiliser le collier en acier fourni pour bloquer le câble d'alimentation, le tuyau de chargement et d'évacuation (Fig. 10).

#### 4.2.2 Raccordement au réseau d'eau

S'assurer que la ligne d'alimentation en eau soit raccordée à un réseau d'eau potable ayant une pression de service comprise entre 0 et 6 bar (0 - 0,6 MPa).

Si la pression du réseau d'eau est supérieure à 6 bar (0,6 MPa), installer un réducteur de pression. Installer un robinet d'arrêt d'eau en amont du raccord de la machine.

Le tuyau de chargement de l'eau (Fig. 03 ; pos. 14) est fourni avec un filetage G 3/8".

Utiliser le collier en acier fourni pour bloquer le câble d'alimentation, le tuyau de chargement et d'évacuation (Fig. 10).

#### 4.2.3 Raccordement à l'évacuation

Connecter le tuyau de vidange de la bassine (Fig. 03 ; pos. 13) fourni, au raccord de G 3/4" et à une évacuation à siphon ouvert ou pouvant être inspecté, préalablement installé.

La machine est dotée d'un tuyau de vidange chaudières et électrovannes (Fig. 03 ; pos. 15). Connecter à l'évacuation en tenant compte du fait que l'eau évacuée peut atteindre une température de 130°C (266°F).

Utiliser le collier en acier fourni pour bloquer le câble d'alimentation, le tuyau de chargement et d'évacuation (Fig. 10).

### 4.3 Instructions concernant l'adoucisseur

Préparer le raccordement de la machine comme spécifié en Figure 4.

Pour l'utilisation et l'entretien, consulter les instructions relatives à l'adoucisseur

- A - Connecter au raccord de chargement de l'eau
- B - Connecter au réseau d'eau potable

## 4.4 Branchement équipotentiel

(Fig. 05)

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

## 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

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

Ouvrir le robinet d'arrêt d'eau.

Mettre le levier du disjoncteur omnipolaire du réseau électrique, sur la position de marche (ON).

En mettant l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 9) sur la position « ON » (voyant  allumé)

la page de démarrage s'affiche sur tous les écrans présents :

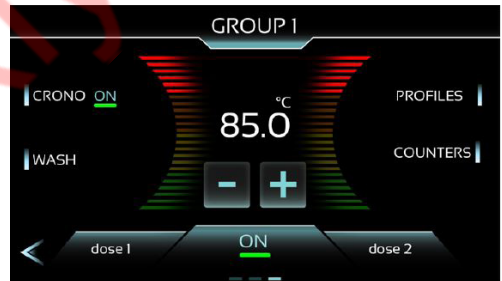


Dans cet état, toutes les fonctionnalités de la machine sont désactivées.

En appuyant sur le bouton « appuyer pour commencer », la page de machine prête s'affiche sur chaque groupe présent.



Le remplissage automatique de l'eau dans les deux chaudières services s'activera si elles sont allumées depuis l'interrupteur extérieur (Fig. 01 ; pos. 10). Au bout de 120 secondes de chargement, la machine déclenche une alarme et le remplissage de l'eau dans la chaudière s'interrompt ; remettre l'interrupteur sur « OFF » (voyant éteint). Répéter l'opération en agissant sur le même interrupteur plusieurs fois jusqu'à ce que la pompe ait complètement chargé la chaudière et ne se mette plus en marche. Les groupes sont en revanche OFF et il est nécessaire de passer à l'écran de group setting pour les allumer



À l'allumage, le message d'alarme distribution s'affiche.

Au cours de cette phase, la machine effectue une distribution de 15 secondes en activant la pompe et l'électrovanne du groupe sélectionné afin de remplir la chaudière à café.

### 5.2 Chauffage

À la fin de la phase de remplissage des chaudières services et des chaudières à café, la phase de chauffage démarre. Le chauffage s'arrêtera une fois que les températures définies seront atteintes. Effectuer quelques distributions d'eau, de vapeur, et de café pour assurer que la machine ait un bon équilibre thermique.

## 5.3 Préparation du café



**Avertissements :**

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

- 1) Enlever le porte-filtre du groupe de distribution.
- 2) Remplir le porte-filtre de café moulu, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.

Lancer une distribution sans porte-filtre pendant environ 2/3 secondes max (GROUPE RINÇAGE).

- 3) Remettre le porte-filtre dans son logement.
- 4) Agir sur la commande de distribution du café en appuyant sur l'un des leviers (Fig. 01 ; pos. 2 et 3) en fonction de la dose à distribuer.

Pour modifier la programmation des profils des doses, suivre les instructions figurant dans le paragraphe 5.8 de ce manuel.

La machine est également équipée pour la distribution continue en utilisant un profil de pression uniforme configuré à 9 bars (0,9 Mpa) :

- 1) lancer la distribution en appuyant sur le bouton de distribution continu à l'écran
- 2) arrêter la distribution lorsque la quantité souhaitée est obtenue, en appuyant de nouveau sur le bouton de distribution continue.



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

## 5.4 Distribution de vapeur



*Avertissement : Éviter de laisser la buse vapeur plongée dans le lait avant et après le moussage*

- 1) Pour éviter l'aspiration de liquide dans la chaudière, évacuer la vapeur en agissant sur le levier du robinet (Fig. 01 ; pos. 1).
- 2) Introduire la buse vapeur (Fig. 01 ; pos. 7) dans le récipient contenant le liquide à chauffer.
- 3) Lever le levier vapeur (Fig. 01 pos. 1). La quantité de vapeur distribuée est proportionnelle à l'ouverture du robinet ; plus le robinet est ouvert, plus la quantité de vapeur distribuée est importante.
- 4) À la fin de la distribution de vapeur, remettre le levier en position de repos, enlever le récipient contenant le liquide, et nettoyer immédiatement la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer les résidus du liquide chauffé.
- 5) Vider la vapeur résiduelle (environ 2/3 secondes) en agissant sur le levier du robinet (Fig.01 ; pos. 1) pour effectuer le nettoyage interne du tuyau.



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

## 5.5 Prélèvement d'eau chaude/Thé


- 1) Placer le récipient pour l'eau sous le distributeur (Fig. 01 ; pos. 8).
- 2) Appuyer sur le levier de distribution de l'eau (Fig. 01 ; pos. 4) pour prélever la quantité d'eau nécessaire.

Il est possible de modifier la température de l'eau distribuée en agissant sur la vis de réglage (Figure 07). La vis fermée correspond à la température maximum de l'eau chaude alors qu'en ouvrant la vis, on obtient de l'eau mitigée à la température désirée.



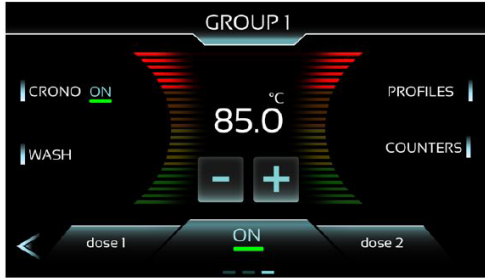
*Avertissement : Ne pas toucher directement le distributeur : risque de brûlure.*

## 5.6 Extinction de la machine

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

## 5.7 Réglage des groupes

Le menu principal permet d'accéder au menu groupe en faisant glisser l'image vers la droite ou en appuyant sur la flèche directionnelle de droite



### 5.7.1 Activation des groupes

Il est possible d'activer/désactiver le groupe souhaité en agissant sur le bouton ON/OFF.

### 5.7.2 Réglage de la TEMPÉRATURE des groupes

Il est possible de varier la température de l'eau d'infusion en agissant sur les boutons + et -. Il est possible de définir des températures comprises entre 85°C (185°F) et 96°C (205°F).

### 5.7.3 Activation du CHRONO groupes

En appuyant sur le bouton CHRONO il est possible d'activer/désactiver l'affichage du temps de distribution exprimé en secondes dans la page-écran distribution.

### 5.7.4 Lavage des groupes

Il est possible d'effectuer le lavage du groupe sélectionné en appuyant sur le bouton LAVAGE. Opération à réaliser uniquement après avoir monté le porte-filtre avec le filtre borgne fourni. Appuyer sur le type de lavage à effectuer : normal (5 distributions consécutives de 10 secondes) ou intense (10 distributions consécutives de 10 secondes).

### 5.7.5 Affichage des COMPTEURS groupes

Il est possible d'afficher le nombre de distributions effectuées en appuyant sur le bouton COMPTEURS ; l'écran montrera le menu suivant :



permet de voir le nombre de distributions effectuées sur chaque groupe, divisées par type de boisson distribuée.

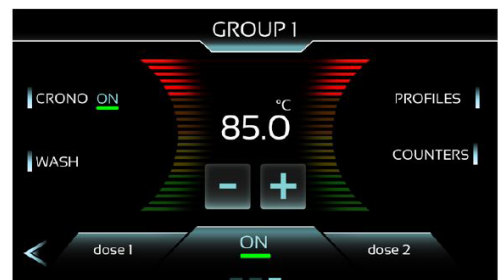
## 5.8 Affichage des PROFILS

Le bouton PROFILS permet d'afficher le menu « profile manager » où il est possible d'afficher les profils associés à chaque bouton. Il est par ailleurs possible de consulter la liste de tous les profils créés.

Le nom du profil associé s'affiche sur chacun des boutons dose.

### 5.8.1 Création des PROFILS

Il est possible de créer un nouveau profil en sélectionnant directement le bouton auquel l'associer à travers le menu groupe ou en accédant au profile manager. Pour créer un nouveau profil et l'associer directement à un bouton spécifique de distribution, il faut accéder au menu groupe du groupe de distribution souhaité



En appuyant sur le bouton dose auquel associer le nouveau profil, la page-écran de choix de l'opération à effectuer s'affichera



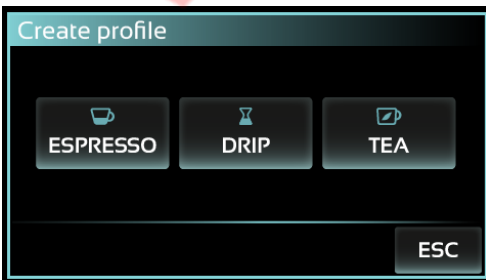
Il est possible de modifier ici le profil déjà associé au bouton sélectionné par l'intermédiaire du bouton « EDIT CURRENT ».

Associer au bouton sélectionné un profil existant en le sélectionnant dans la liste des profils du profile manager au moyen du bouton « LOAD PROFILE ».

Créer un nouveau profil de type ESPRESSO, DRIP ou THÉ en appuyant sur l'un des boutons dédiés. Pour créer un profil sans l'associer à aucun bouton mais en l'enregistrant dans la liste des profils, accéder au profile manager

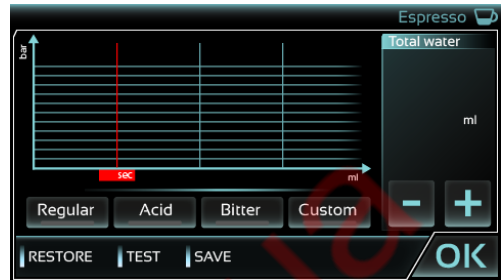


Appuyer sur le bouton CRÉER NOUVEAU pour afficher la page-écran qui permet de sélectionner le type de profil à créer



### 5.8.1.1. Création du profil EXPRESSO

Après avoir choisi de créer un profil de type EXPRESSO, la page-écran suivante s'affichera



Entrer la quantité totale d'eau à utiliser pour la préparation de la boisson EXPRESSO ; trois profils différents prédéfinis sont proposés et peuvent être sélectionnés avec les boutons

REGULAR

ACID

BITTER

Ces profils prédéfinis sont la proposition Bezzera pour mettre en relief différentes caractéristiques de votre café préféré.

Il est possible de personnaliser le profil de distribution en agissant sur le bouton CUSTOM. Ce mode permet de varier tous les paramètres d'extraction.

Sélectionner le premier secteur du graphique pour modifier les paramètres de pré-infusion (dose et temps de pause).

Sélectionner les secteurs 2, 3 et 4 pour modifier les paramètres de distribution (dose et pression).

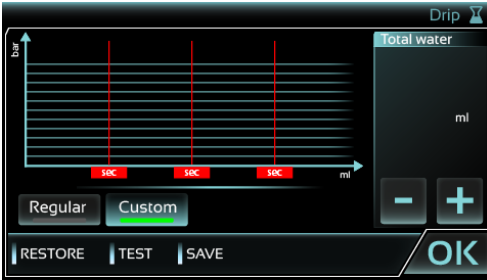
Le bouton RESTORE permet de restaurer les paramètres du profil tel qu'ils l'étaient avant le début de la modification.

Appuyer sur le bouton TEST pour effectuer la distribution du profil créé.

Appuyer sur le bouton SAVE ; un clavier s'affichera pour attribuer un nom au profil créé (8 caractères alphanumériques maximum) et l'enregistrer.

### 5.8.1.2. Création du profil DRIP

Après avoir choisi de créer un profil de type DRIP, la page-écran suivante s'affichera



Entrer la quantité totale d'eau à utiliser pour la préparation de la boisson DRIP ; un profil REGULAR prédéfini est proposé. Il est possible de personnaliser le profil de distribution en agissant sur le bouton CUSTOM. Ce mode permet de varier tous les paramètres d'extraction. Sélectionner l'un des quatre secteurs disponibles pour modifier les paramètres d'extraction (dose et temps de pause).

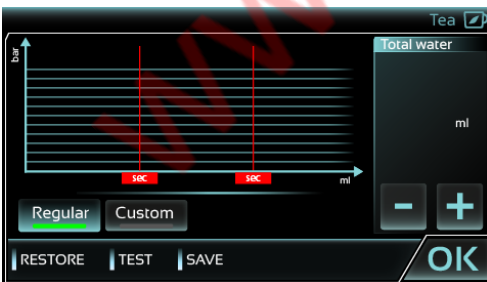
Le bouton RESTORE permet de restaurer les paramètres du profil tel qu'ils l'étaient avant le début de la modification.

Appuyer sur le bouton TEST pour effectuer la distribution du profil créé.

Appuyer sur le bouton SAVE ; un clavier s'affichera pour attribuer un nom au profil créé (8 caractères alphanumériques maximum) et l'enregistrer.

### 5.8.1.3. Création d'un profil THÉ

Après avoir choisi de créer un profil de type THÉ, la page-écran suivante s'affichera



Entrer la quantité totale d'eau à utiliser pour la préparation de la boisson THÉ ; un profil REGULAR prédéfini est proposé. Il est possible de personnaliser le profil de distribution en agissant sur le bouton CUSTOM. Ce mode permet de varier

tous les paramètres d'extraction. Sélectionner l'un des trois secteurs disponibles pour modifier les paramètres d'extraction (dose et temps de pause).

Le bouton RESTORE permet de restaurer les paramètres du profil tel qu'ils l'étaient avant le début de la modification.

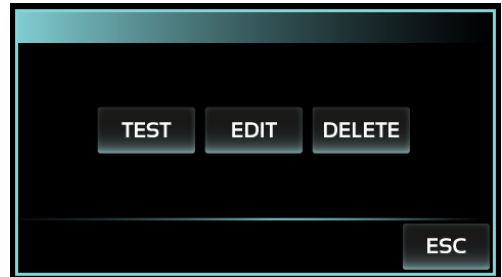
Appuyer sur le bouton TEST pour effectuer la distribution du profil créé.

Appuyer sur le bouton SAVE ; un clavier s'affichera pour attribuer un nom au profil créé (8 caractères alphanumériques maximum) et l'enregistrer.

## 5.8.2 Association des PROFILS

Pour associer un profil créé à un bouton dose spécifique, il faut accéder au menu PROFILE MANAGER à l'aide des boutons présents dans le menu groupe et dans le menu déroulant (pouvant être ouvert en appuyant sur le logo Bezzera dans la page-écran principale).

Le menu PROFILE MANAGER permet de sélectionner le groupe et le bouton auxquels associer un profil ; appuyer ensuite sur le nom du profil souhaité pour effectuer l'association. En appuyant en revanche sur l'icône à droite du nom du profil, une page-écran à choix multiple,



qui permet de choisir si tester, modifier ou éliminer le profil sélectionné, s'affiche.

## 5.9 Distribution du café dans une carafe

Il est possible de distribuer le café directement dans une carafe ou dans une grande tasse.

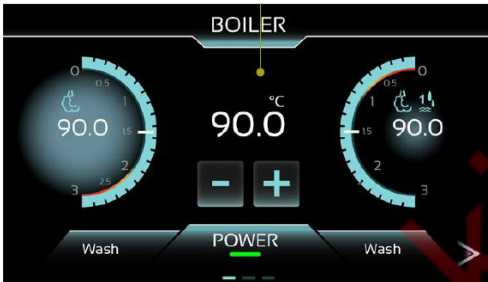
Pour réaliser cette opération, enlever la grille d'appui de la façon indiquée en Fig. 08, puis placer la tasse et distribuer le café de la façon précédemment décrite.

## 5.10 Distribution du café DRIP

La machine est prédisposée pour la distribution de café DRIP, qui permet de distribuer en utilisant un profil de pression uniforme réglé à 3 bar. Enlever le porte-filtre du groupe de distribution, retirer éventuellement la grille d'appui et placer sous le groupe de distribution un récipient doté d'un filtre adapté au café DRIP rempli de café moulu.

## 5.11 Réglage des chaudières services

Le menu principal permet d'accéder au menu chaudières services en faisant glisser l'image vers la gauche ou en appuyant sur la flèche directionnelle de gauche



### 5.11.1 Réglage de la température/pression des chaudières services

Les deux chaudières services sont indépendantes : une est destinée à la distribution de la vapeur et une à la distribution d'eau chaude et de vapeur. Il est possible de régler la température/pression des chaudières services en sélectionnant la chaudière dont la configuration est à changer et en agissant ensuite sur les boutons + et -.

Il est possible de définir des températures allant de 110°C (230°F) à 133°C (271°F).

### 5.11.2 Activation de la fonction POWER

Les deux chaudières services peuvent être mises en communication pour avoir ainsi à disposition une prestation vapeur pratiquement infinie.

Pour activer cette fonction, appuyer sur le bouton POWER.

En cas d'activation de la fonction POWER, les deux chaudières services prendront la configuration de la température de la chaudière de gauche.

N.B. Pour activer cette fonction, les deux chaudières doivent être allumées via les interrupteurs dédiés (Fig. 01 ; pos. 10).

### 5.11.3 Rinçage des chaudières services

En entrant dans le sous-menu lavage, différent pour chacune des chaudières services, il est possible d'activer la fonction rinçage et de définir une heure préférée pour que l'exécution de cette fonction.



Une quantité fixe d'eau (environ 500 ml) sera prélevée, chaque jour à l'heure définie, de la chaudière services et remplacée par de l'eau propre provenant du réseau d'eau. Cette fonction permet un renouvellement continu de l'eau dans la chaudière, sans compromettre les performances de la machine.



*Attention : l'eau prélevée de la chaudière a une température approchant les 130°C (266°F) ; s'assurer que le circuit de vidange est capable de supporter cette température avant d'activer cette fonction.*

### 5.11.4 Vidange des chaudières services

En entrant dans le sous-menu lavage, différent pour chacune des chaudières services, il est possible d'activer la fonction vidange via le bouton « VIDANGE CHAUDIÈRE ».

Si cette fonction est activée, la machine videra automatiquement et complètement la chaudière services. À la fin de l'opération de vidange, le niveau d'eau propre se rétablit et l'eau est chauffée à la température définie.



Attention : l'eau prélevée de la chaudière a une température approchant les 130°C (266°F) ; s'assurer que le circuit de vidange est capable de supporter cette température avant d'activer cette fonction.

## 5.12 Programmation du niveau utilisateur

Pour accéder au menu de programmation du niveau utilisateur, ouvrir le menu déroulant et appuyer sur le symbole de l'engrenage



L'écran affichera la page-écran suivante



Si l'option MOT DE PASSE est définie sur ON, la saisie du MOT DE PASSE (1901 personnalisable) sera demandée pour accéder au menu utilisateur. Cette option associée à REGLAGE DOSE configuré

sur OFF inhibe la création et/ou modification des profils, laissant à l'utilisateur la seule possibilité de visualiser et d'utiliser des profils existants.

### 5.12.1 Langue

Il est possible de sélectionner une langue parmi les langues disponibles. En appuyant dessus, l'écran affichera la page-écran suivante :



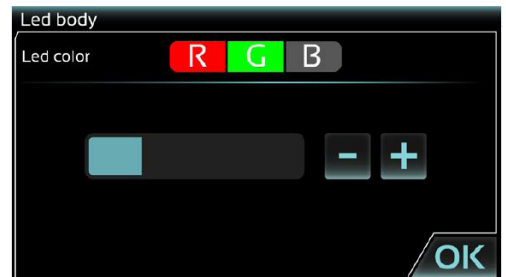
Sélectionner la langue préférée en appuyant sur le bouton correspondant. Appuyer sur OK pour enregistrer la modification.

### 5.12.2 LED d'éclairage avant

Il est possible d'allumer, d'éteindre ou de régler l'éclairage de la zone de distribution. En appuyant sur le bouton « LED avant », il est possible d'accéder au sous-menu correspondant. Il permet de régler l'intensité lumineuse des LED.

### 5.12.3 LED d'éclairage de la carrosserie

Il est possible d'allumer, d'éteindre ou encore de changer la couleur des LED d'éclairage sous la machine. En appuyant sur le bouton « LED carrosserie », il est possible d'accéder au sous-menu correspondant



Il permet de sélectionner l'une des trois couleurs existantes ou encore plusieurs simultanément pour les mélanger.

Il est également possible de régler l'intensité lumineuse du LED.

### 5.12.4 Maintenance programmée

En appuyant sur le bouton « MAINTENANCE », il est possible de sélectionner un nombre de distributions au-delà desquelles la machine signalera cette alarme.

### 5.12.5 Régénération des résines

En appuyant sur le bouton « FILTRE À EAU », il est possible de sélectionner un nombre de litres au-delà desquels la machine signalera cette alarme.

### 5.12.6 Alarmes

En appuyant sur le bouton « ALARMES », il est possible d'afficher une liste d'alarmes qui se sont déclenchées durant le fonctionnement normal de la machine.

### 5.12.7 Date et heure

En appuyant sur le bouton « DATE ET HEURE », il est possible de régler la date et l'heure actuelles.

### 5.12.8 WiFi

(si prévu)

Il est possible d'activer/désactiver le réseau WiFi.

### 5.12.9 Programmation des DOSES

Il est possible d'activer/désactiver la création/modification des profils des doses en appuyant dessus jusqu'à l'affichage de « OFF » ou « ON ».

### 5.12.10 Sélection de l'unité de température

Il est possible de sélectionner l'unité de mesure de la température en appuyant sur « °C » ou « °F ».

### 5.12.11 Avertisseur sonore

Il est possible d'activer/désactiver le signal sonore lors de la pression des boutons de l'écran.

## 5.12.12 Compteurs

En appuyant sur le bouton « COMPTEURS », l'écran affichera la page-écran suivante :



Il est possible de remettre le compteur des distributions à zéro en appuyant sur « REMISE À ZÉRO COMPTEURS ».

Les compteurs généraux ne peuvent pas être remis à zéro.

## 5.12.13 ON/OFF automatique

Il est possible d'activer/désactiver l'allumage/extinction automatique de la machine. En appuyant sur le bouton « Auto ON OFF », l'écran affichera la page-écran suivante :



il est possible de définir l'heure d'allumage et d'extinction de toute la machine. Il est possible de différencier cette configuration pour chaque jour de la semaine.

Il est possible de définir deux horaires différents d'allumage et d'extinction différents pour chaque jour de la semaine.

En appuyant sur le bouton « éléments individuelles », la page-écran suivante s'affichera



Elle permet de définir différents horaires d'allumage et d'extinction (deux pour chaque jour de la semaine) de chaque élément de la machine. Appuyer sur « SYNCHRONISER » pour transférer la configuration à tous les jours de la semaine puis sélectionner le jour de fermeture en réglant l'heure d'allumage/extinction sur 00 - 00. En définissant des horaires d'allumage et d'extinction identiques (différents de 00:00) la machine sera allumée pendant toute la journée sélectionnée

### 5.12.14 Mot de passe

La machine est livrée avec le mot de passe du menu utilisateur définie à 1901. Il est possible d'activer/désactiver ou de modifier le mot de passe d'entrée dans le menu utilisateur.

### 5.12.15 Pression du réseau

Il est possible de vérifier la pression de l'eau en entrée en appuyant sur le bouton « PRESSION DU RÉSEAU ». Après avoir appuyé sur le bouton « TEST », la machine effectuera une distribution puis affichera la pression du réseau en temps réel.

## 5.13 Programmation du niveau technique

Cette partie du menu concerne exclusivement le technicien installateur. La modification d'une seule valeur configurée compromet le fonctionnement de la machine.

## 6 - MAINTENANCE

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

### 6.1 Consignes de sécurité

Ne pas soumettre la machine aux jets d'eau. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour son nettoyage.

En cas de dysfonctionnement de la machine, éviter toute tentative de réparation autonome et contacter immédiatement le service d'assistance technique.

En cas d'endommagement du câble d'alimentation électrique, éviter absolument de le remplacer de manière autonome, réaliser les opérations de Mise en sécurité de la machine et contacter le service d'assistance technique.

Mise en sécurité de la machine :

pour des opérations de maintenance et/ou des dysfonctionnements et de nettoyage : mettre le levier du disjoncteur omnipolaire du réseau électrique en position de repos, sur « 0 » et/ou débrancher la fiche de branchement au réseau électrique ; fermer le robinet d'arrêt de l'eau primaire.

Effectuer le nettoyage. la maintenance avec la machine froide, en portant des gants de protection pour les mains.

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

- la température ambiante doit être comprise entre +5 °C et +32 °C. Si la machine a été exposée à des températures inférieures à 0 °C, agir comme suit :

- s'assurer que la machine ait passé 24 heures dans un lieu où la température est supérieure à +15°C avant d'effectuer l'allumage.

- la pression de l'eau primaire doit être comprise entre 0 et 6 bar (0 - 0,6 MPa).

### 6.2 Nettoyage de la machine



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

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

*Après chaque utilisation*

- 1) Nettoyer la 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 à l'aide de la brosse fournie (Fig. 06).
- 4) Effectuer le lavage du groupe de la façon indiquée dans le paragraphe 5.7.4.
- 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 nettoyeurs 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 nettoyeurs neutres en prenant soin de bien sécher la surface avant de rebrancher la machine à la ligne électrique. Pour le lavage de la grille d'appui des tasses et du bac d'évacuation, utiliser de l'eau.

### 6.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel



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

Lors du fonctionnement normal, la machine est dotée d'un système anti-surchauffe, à travers l'utilisation d'un système de sécurité. (RESET) (Fig. 03 ; pos. 12).

Ce système protège l'utilisateur contre les brûlures accidentelles, et bloque temporairement toutes les fonctions de la machine.

### 6.4 Elimination correcte du produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

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



La marque figurant sur le produit ou sur sa documentation indique que le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets domestiques à la fin du cycle de vie. Pour éviter tout dommage environnemental et sanitaire causé par la mise au rebut incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et à le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les utilisateurs domestiques sont invités à contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté ou le bureau local préposé pour toutes les informations relatives au tri sélectif et au recyclage pour ce type de produit.

Les utilisateurs professionnels sont invités à contacter leur fournisseur et à vérifier les termes et les conditions du contrat de vente.

Ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets commerciaux.

## 7 - DEPANNAGE

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

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le débit de café est trop abondant	<p>Le café coule trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude.</p> <p>Causes possibles :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -La mouture du café est trop grosse.</li> <li>2 -Le café dans le porte-filtre n'est pas assez pressé.</li> <li>3 -La dose de café placée dans le porte-filtre est insuffisante.</li> <li>4 -La pression distribuée par la pompe est trop élevée (&gt; 10bar - 1 MPa).</li> </ol>	<p>Dans les cas 1-2-3, il est possible d'intervenir sur la mouture et/ou le dosage du café.</p> <p>Dans le cas 4 il est nécessaire de faire intervenir un technicien.</p>
Le café distribué est trop froid	<p>Causes possibles :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Les tasses sont froides.</li> <li>2 -Les porte-filtres sont froids.</li> <li>3 -La mouture du café est trop fine.</li> <li>4 -Le circuit d'eau de la machine est sale (calcaire).</li> <li>5 -Le groupe est froid.</li> </ol>	<p>Dans le cas 1 utiliser le chauffe-tasses. Dans le cas 2 laisser le porte-filtre monté sur le groupe.</p> <p>Dans le cas 3 modifier la mouture du café.</p> <p>Dans les cas 4-5 appeler un technicien spécialisé.</p>
Le café distribué est trop chaud	<p>Causes possibles :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -La machine est couverte par quelque chose qui empêche le refroidissement.</li> <li>2 -La machine a été installée à un endroit qui ne permet pas la circulation de l'air.</li> </ol>	<p>Rétablir les conditions de refroidissement de la machine.</p>

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
La machine à café est totalement bloquée	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 - Contrôler si le réseau d'eau fonctionne et si le robinet du raccordement au réseau est ouvert.</li> <li>2 - L'anomalie est présente en raison de l'absence d'eau dans la chaudière</li> </ol>	<p>Pour le point 1, effectuer les vérifications.</p> <p>Pour le point 2 demander l'intervention d'un technicien.</p>
Le café ne coule pas	Le café ne coule pas et un message d'alarme apparaît à l'écran	<p>Sélectionner le bouton de distribution du café, sans porte-filtre, et contrôler que le débit d'eau soit continu.</p> <p>Si le débit est continu, le problème est :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) dans la mouture du café, trop fine ;</li> <li>b) dans le porte-filtre, bouché.</li> </ol> <p>Dans ce cas-là, plonger le porte-filtre dans l'eau chaude avec les pastilles nettoyantes prévues à cet effet.</p> <p>Pour les autres cas, contacter un technicien spécialisé.</p>
Dépôt de café au fond de la tasse	<p>Causes possibles :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 - Mouture du café trop fine.</li> <li>2 - Le porte-filtre est sale à l'intérieur ou le filtre est abîmé.</li> <li>3 - Les meules du moulin sont usées.</li> </ol>	<p>Le cas 1 pourra être résolu avec un réglage correct du moulin.</p> <p>Pour le cas 2, nettoyer ou remplacer le porte-filtre.</p> <p>Dans les cas 3, il est nécessaire de faire intervenir un technicien.</p>

Le présent Manuel d'Instructions est une publication originale éditée par G. BEZZERA S.R.L. ; il est possible de demander une copie autorisée du présent manuel en se connectant au site WEB : [www.bezzera.com](http://www.bezzera.com) dans la section contacts.

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1 - HINWEISE</b>	
1.1 Allgemeine Hinweise .....	72
1.2 Vorgesehener Gebrauch .....	73
<b>2 - TRANSPORT</b>	
2.1 Verpackung .....	73
2.2 Handlung der Maschine .....	73
2.3 Lagerung .....	73
<b>3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE</b>	
3.1 Beschreibung des Betriebszyklus .....	74
3.2. Beschreibung der Bedienelemente .....	74
3.3 Technische Daten .....	74
<b>4 - INSTALLATION DER MASCHIINE</b>	
4.1 Hinweise .....	75
4.2 Vorbereitung des Installationsorts .....	75
4.2.1 Anschluss an das Stromnetz .....	75
4.2.2 Anschluss an das Wassernetz .....	75
4.2.3 Abwasseranschluss .....	75
4.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter .....	75
4.4 Potentialausgleichsanschluss .....	76
<b>5 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHIINE</b>	
5.1 Einschaltung der Maschine und Wasserbefüllung des Kessels .....	76
5.2 Erhitzung .....	76
5.3 Zubereitung des Kaffees .....	77
5.4 Dampfausgabe .....	77
5.5 Entnahme Heißwasser/Tee .....	77
5.6 Ausschalten der Maschine .....	77
5.7 Regulierung an den Gruppen .....	78
5.7.1 Aktivierung der Gruppen .....	78
5.7.2 Einstellen der TEMPERATUR der Gruppen .....	78
5.7.3 CRONO-Gruppen aktivieren .....	78
5.7.4 Spülung der Gruppen .....	78
5.7.5 GRUPPEN-Zähler anzeigen .....	78
5.8 Anzeige der PROFILE .....	78
5.8.1 Erstellung von PROFILEN .....	78
5.8.1.1 Erstellen des Profils .....	79
5.8.1.2 Erstellen des Profils DRIP .....	79
5.8.1.3 Erstellen eines THE-Profiles .....	80
5.8.2 Zuordnung von PROFILEN .....	80
5.9 Ausgabe von Kaffee in eine Kanne .....	80
5.10 Kaffeeausgabe DRIP .....	81
5.11 Einstellen der Kessel .....	81
5.11.1 Einstellen der Temperatur/des Drucks in den Kesseln .....	81
5.11.2 Aktivierung der Funktion POWER .....	81
5.11.3 Spülen der Kessel .....	81
5.11.4 Entleeren der Kessel .....	81
5.12 Programmierung durch den Nutzer .....	82
5.12.1 Sprache .....	82
5.12.2 LED zur Beleuchtung der Vorderseite .....	82
5.12.3 LED zur Beleuchtung des Unterbaus .....	82
5.12.4 Planmäßige Wartung .....	83
5.12.5 Wiederaufbereitung der Harze .....	83
5.12.6 Alarme .....	83
5.12.7 Datum und Uhrzeit .....	83
5.12.8 WLAN .....	83
5.12.9 Einstellung DOSIS .....	83
5.12.10 Wahl der Temperatureinheit .....	83
5.12.11 Summer .....	83
5.12.12 Zählwerke .....	83
5.12.13 Auto AN/AUS .....	83
5.12.14 Passwort .....	84
5.12.15 Druck im Wassernetz .....	84
5.13 Programmierung durch den Techniker .....	84
<b>6 - WARTUNG</b>	
6.1 Sicherheitsvorschriften .....	84
6.2 Reinigung der Maschine .....	84
6.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset .....	85
6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts .....	85
<b>7 - TROUBLE SHOOTING</b>	
Probleme / Diagnostik/Abhilfe / Tipps .....	86

# 1 - HINWEISE

## 1.1 Allgemeine Hinweise



- Die elektrische sowie die hydraulische Anlage müssen vom Kunden entsprechend der Angaben in Kapitel 4 „Installation der Maschine“ dieser Bedienungsanleitung eingerichtet werden.
- Der Installateur darf die bereits bestehende Anlage, die der Kunde eingerichtet hat, keinesfalls verändern.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist grundlegender Bestandteil der Maschine und muss vor der Inbetriebnahme der Maschine aufmerksam gelesen werden.
- Die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen aufbewahren.
- Die Maschine wird ohne Wasser im Heizkessel geliefert, um Beschädigungen durch Eisbildung zu vermeiden.
- Die elektrische Anlage muss geerdet sein.
- Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Die Maschine nicht barfüßig verwenden.
- Das Stromkabel nicht an lose Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.
- Nicht am Kabel ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen.
- Die Maschine nicht mit zusammengerolltem Kabel benutzen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung und/oder notwendigen Kenntnis nur unter der Bedingung ihrer Überwachung durch einen Verantwortlichen für ihre Sicherheit oder ihrer vorhergehenden Anleitung zum Gebrauch des Geräts verwendet werden.
- Das Gerät und das Versorgungskabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Dieses Gerät darf nicht

**von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden.**

- **Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren verwendet werden.**
- **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Reinigungs- und Wartungstätigkeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.**
- **Um das Eindringen von Wasser in die Maschine zu vermeiden, die Tassen mit dem Hohlraum nach oben gerichtet auf den Tassenwärmer stellen.**
- **Die Maschine ist nicht für den Einsatz im Freien bestimmt.**
- **Die Maschine ist ausschließlich für professionellen Gebrauch bestimmt.**

## 1.2 Vorgesehener Gebrauch

Die Espressomaschine VICTORIA wurde für die Ausgabe von Espresso und Heißwasser für Tee und andere Aufgussgetränke sowie zur Abgabe von Dampf und zum Erwärmen von Getränken (Milch, heiße Schokolade, Cappuccini, Punsch usw.) entwickelt.

Diese Maschine wurde ausschließlich für die oben genannten Verwendungen konzipiert.

Alle anderen Verwendungen sind als unsachgemäß zu betrachten und daher vom Hersteller verboten. Die Herstellerfirma kann für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine entstehen, nicht haftbar gemacht werden.

## 2 - TRANSPORT

### 2.1 Verpackung

Die Espressomaschine VICTORIA wird in einer Holzkiste samt Palette verpackt.



*Hinweise:*

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

### 2.2 Handling der Maschine

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

### 2.3 Lagerung

Die korrekt verpackte Maschine muss in trockenen Räumen bei Temperaturen zwischen +5 und +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von maximal 70 % gelagert werden.

Es können maximal vier Schachteln übereinander gestapelt werden.

### 3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

#### 3.1 Beschreibung des Betriebszyklus

Wasser, das mit einer Motorpumpe aus dem Wassernetz angesaugt wird, füllt die Heizkessel. Das Wasser aus dem Wassernetz gelangt zu Magnetpumpen und wird durch Überdruckventile mit 12 bar (1,2 MPa) in die Kessel geleitet. Das Wasser aus dem Kaffeekeessel wird über ein elektrisch gesteuertes Ventil durch eine Gruppe aus lebensmittelechtem Messing geleitet und zur Herstellung von Kaffee verwendet.

#### 3.2. Beschreibung der Bedienelemente

(Abb. 01 - Abb. 09)

- 1 Hebel am Dampfahn
- 2 Ausgabehebel für eine Dosis
- 3 Ausgabehebel für eine Dosis
- 4 Hebel zur Ausgabe von Heißwasser
- 5 Display
- 6 Manometer der Heizkessel
- 7 Dampfrohr
- 8 Heißwasserrohr
- 9 Schalter
- 10 Hebel zum Einschalten der Heizkessel
- 11 Filterhalterung
- 12 Blindfilter
- 13 Filter für 1 Tasse
- 14 Filter für 2 Tassen

#### 3.3 Technische Daten (Abb. 02)

Die Espressomaschine VICTORIA ist in zwei Versionen, mit 2 oder 3 Gruppen, erhältlich. In dieser Bedienungsanleitung ist sie in der Ausführung mit 2 Gruppen abgebildet. Dennoch gelten die Anleitungen für die Verwendung und die Anordnung der Bedienelemente auch für die anderen Ausführungen.

Der A-gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dB

		VICTORIA	VICTORIA
		2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Speisung	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz	
Widerstand	V~	220-240	
Nennleistung	W	7300	8300
Widerstand Service-Kessel	W	5000	5000
Widerstand Kaffee-Kessel	W	2000	3000
Breite "A"	mm	820	1050
Tiefe "B"	mm	680	680
Höhe "H"	mm	560	560
Nettogewicht	kg	100	120
Bruttogewicht	kg	140	165
Zulaufanschluss		G 3/8"	
Abflussanschluss		G 3/4"	

## 4 - INSTALLATION DER MASCHINE

### 4.1 Hinweise

Die Installation muss von qualifiziertem Personal nach den vom Hersteller gelieferten Anleitungen und unter Berücksichtigung der geltenden Gesetze durchgeführt werden.

Die Maschine muss an einem Ort aufgestellt und installiert werden, an dem der Betrieb und die Wartung ausschließlich durch qualifiziertes Personal erfolgen.

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

### 4.2 Vorbereitung des Installationsorts

Die Maschine auf einer ebenen, trockenen, glatten und stabilen horizontalen Fläche mit einer Höhe, bei der sich der Tassenwärmer auf über 150 cm vom Boden befindet, aufstellen.

Keine Wasserstrahlen verwenden und nicht an Orten installieren, an denen Wasserstrahlen verwendet werden.

Um einen einwandfreien Betrieb zu garantieren, muss das Gerät an Orten aufgestellt werden, an denen die Temperatur zwischen +5 °C und +32 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit nicht mehr als 70 % beträgt. Sollte die Maschine Temperaturen unter 0°C ausgesetzt werden, ist wie folgt vorzugehen:

- sicherstellen, dass sich die Maschine 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.
- den Anschluss an das Wassernetz.
- einen Abwasseranschluss.

#### 4.2.1 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 Erdung versehen werden.

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

Den entsprechenden Streifen aus Edelstahl, der im Lieferumfang enthalten war, zur Befestigung des Netzkabels, des Wasserzufuhrschlauchs und der Abwasseranschlüsse verwenden (Abb. 10).

#### 4.2.2 Anschluss an das Wassernetz

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. 03; Pos. 14) besitzt ein Gewinde G 3/8".

Den entsprechenden Streifen aus Edelstahl, der im Lieferumfang enthalten war, zur Befestigung des Netzkabels, des Wasserzufuhrschlauchs und der Abwasseranschlüsse verwenden (Abb. 10).

#### 4.2.3 Abwasseranschluss

Den Abwasseranschluss des Beckens (Abb. 03; Pos. 13) in der Ausstattung mit dem Anschlussstück G 3/4" verbinden und an einen bereits montierten offenen oder kontrollierbaren Siphon anschließen. Die Maschine ist mit einem Abwasserrohr für die Kessel und Magnetventile ausgestattet (Abb. 03; Pos. 15). Mit dem Abwasseranschluss verbinden und dabei berücksichtigen, dass das abgeleitete Wasser eine Temperatur von 130 °C (266 °F) erreichen kann.

Den entsprechenden Streifen aus Edelstahl, der im Lieferumfang enthalten war, zur Befestigung des Netzkabels, des Wasserzufuhrschlauchs und der Abwasseranschlüsse verwenden (Abb. 10).

### 4.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter

Die Maschine gemäß der Abbildung 4 anschließen. Für Gebrauch und Wartung gelten die Gebrauchsanweisungen für den Wasserenthärter


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

#### 4.4 Potentialausgleichsanschluss (Abb. 05)

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

### 5 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHINE

#### 5.1 Einschaltung der Maschine und Wasserbefüllung des Kessels

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

wird auf allen vorhandenen Displays der Startbildschirm angezeigt:

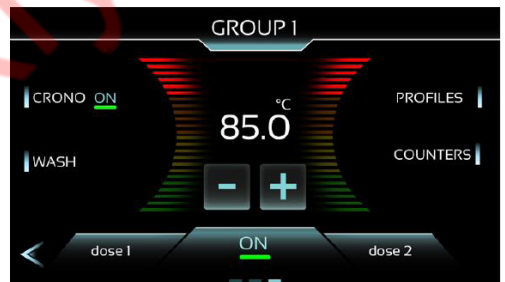


In diesem Maschinenstatus sind alle Funktionen der Maschine deaktiviert.

Durch Drücken der entsprechenden Taste „Für Start drücken“ wird auf jeder vorhandenen Gruppe der Bildschirm der bereiten Maschine angezeigt.



Das automatische Befüllen der beiden Tanks mit Wasser beginnt, wenn diese mit dem externen Schalter eingeschaltet wurde (Abb. 01; Pos. 10). Nach 120 Sekunden des Befüllens wird die Maschine in den Alarmzustand gesetzt und das Befüllen wird unterbrochen. Nun muss der Schalter in die Position „OFF“ gebracht werden (Kontrolllampe ausgeschaltet). Wiederholen Sie den Vorgang mit dem gleichen Schalter einige Male, bis die Pumpe den Kessel vollständig gefüllt hat und nicht mehr anläuft. Die Gruppen sind hingegen im Zustand OFF. Um sie einzuschalten, muss der Bildschirm Group Setting aufgerufen werden



Beim Einschalten wird die Warmmeldung zur Ausgabe angezeigt.

In dieser Phase erfolgt durch Aktivierung der Pumpe und des Magnetventils der ausgewählten Gruppe eine Ausgabe, die 15 Sekunden lang andauert, um den Kaffeekeessel zu befüllen.

#### 5.2 Erhitzung

Nach dem Befüllen der Kessel und der Kaffeekeessel erfolgt die Erhitzung. Sie wird beendet, sobald die eingestellten Temperaturen erreicht wurden. Mehrmals Wasser, Dampf und Kaffee ausgeben, um sicherzustellen, dass die Maschine eine gute Wärmebalance erreicht.

## 5.3 Zubereitung des Kaffees



Hinweise:

- Nehmen Sie nicht den Filterhalter ab, wenn die Maschine im Betrieb ist: Verbrennungsgefahr.
- Berühren Sie nicht direkt die Metallteile des Filterhalters und der Gruppe: Verbrennungsgefahr.
- Die Standarddosierungen für die Filter betragen 8 Gramm für eine Dosis und 16 Gramm für zwei Dosen.

- 1) Den Filterhalter von der Ausgabegruppe nehmen.
- 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.

Starten Sie eine ungefähr 2/3 Sekunden lange Wasserausgabe ohne Filterhalter (GROUP FLUSH).

- 3) Bringen Sie den Filterhalter wieder richtig an.
- 4) Die Steuerung zur Ausgabe von Kaffee betätigen, indem einer der Hebel (Abb. 01; Pos. 2 und 3) je nach auszugebender Menge gedrückt wird.

Um die Einstellung der Profile und der Dosen zu ändern den Anweisungen unter Absatz 5.8 dieser Bedienungsanleitung folgen.

Die Maschine ist auch für eine Dauerausgabe ausgerüstet, bei dem eine gleichmäßiges Druckprofil, das auf 9 bar (0,9 MPa) eingestellt ist, verwendet wird:

- 1) Die Ausgabe durch Drücken der Taste für kontinuierliche Ausgabe am Display starten
- 2) Drücken Sie die Dauerausgabetaaste erneut, um die Ausgabe zu stoppen, sobald die gewünschte Menge erreicht worden ist.



*Hinweis: Die Maschine verfügt über eine automatische Sicherheitsvorrichtung, die die kontinuierliche Ausgabe nach drei Litern beendet*

## 5.4 Dampf Ausgabe



*Hinweis: Lassen Sie das Dampfrohr vor und nach dem Aufschäumen nicht in der Milch*

- 1) Um zu vermeiden, dass Flüssigkeit zurück in den Kessel läuft, den Dampf durch Absenken des Hebels am Hahn ablassen (Abb. 01; Pos. 1).
- 2) Führen sie das Dampfrohr (Abb. 01; Pos. 7) in den Behälter mit der zu erhitzenden Flüssigkeit ein.
- 3) Den Dampfhebel anheben (Abb. 01; Pos. 1). Die ausgegebene Dampfmenge ist proportional zur Öffnung des Hahns; je weiter der Hahn geöffnet wird, desto größer ist die Menge des ausgegebenen Dampfes.
- 4) Nach dem Ablassen des Dampfes den Hebel in Ruheposition bringen, den Flüssigkeitsbehälter entnehmen und sofort mit einem feuchten Tuch das Dampfrohr von Rückständen der erhitzten Flüssigkeit befreien.
- 5) Den Dampf ablassen (ca. 2-3 Sekunden), indem auf den Hebel am Hahn eingewirkt wird (Abb. 01; Pos. 1) um das Rohrinnere zu reinigen.



**Achtung:** Das heiße Dampfrohr nicht direkt berühren.

## 5.5 Entnahme Heißwasser/Tee


- 1) Stellen Sie einen Behälter für das Wasser unter die Ausgabedüse (Abb. 01; Pos. 8).
- 2) Den Wasserausgabehebel betätigen (Abb. 01; Pos. 4), um die gewünschte Wassermenge zu entnehmen.

Die Temperatur des ausgegebenen Wassers kann an der Einstellschraube geändert werden (Abb. 07). Während die geschlossene Schraube der maximalen Heißwassertemperatur entspricht, ermöglicht das Öffnen der Schraube die Ausgabe von Mischwasser mit der gewünschten Temperatur.



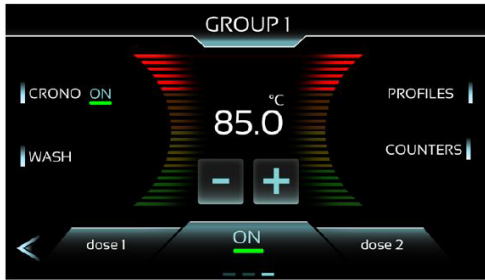
**Warnhinweis:** Die Ausgabeöffnung nicht berühren, denn sie ist heiß.

## 5.6 Ausschalten der Maschine

- 1) Den Wasserabsperrhahn schließen.
- 2) Schalten Sie den Schalter (Abb. 01; Pos. 9) in die Pos. "OFF" (Kontrolllampe  ausgeschaltet) drücken.
- 3) Stellen Sie den allpoligen Netztrennschalter auf Ruhstellung "0".
- 4) Den Druck aus den Dampfahnen ablassen.

## 5.7 Regulierung an den Gruppen

Im Hauptmenü kann das Menü der Gruppe durch Verschieben des Bildes nach rechts oder durch Drücken der Pfeiltaste nach rechts aufgerufen werden



### 5.7.1 Aktivierung der Gruppen

Die gewünschte Gruppe kann durch Betätigen der Tasten ON/OFF aktiviert/deaktiviert werden.

### 5.7.2 Einstellen der TEMPERATUR der Gruppen

Die Wassertemperatur kann über die Tasten + und- eingestellt werden. Die Temperatur ist zwischen 85 °C (185 °F) und 96 °C (205 °F) wählbar.

### 5.7.3 CRONO-Gruppen aktivieren

Durch Drücken der Taste CRONO kann die Anzeige der Ausgabezeit in Sekunden auf dem Ausgabebildschirm aktiviert/deaktiviert werden.

### 5.7.4 Spülung der Gruppen

Die ausgewählte Gruppe kann durch Drücken der Taste SPÜLEN gereinigt werden.

Die Spülung darf nur ausgeführt werden, nachdem der Filterhalter mit dem mitgelieferten Blindfilter montiert worden ist.

Die Art der Spülung, die durchgeführt werden soll, drücken: normal (5 aufeinanderfolgende Ausgaben mit 10 Sekunden) oder intensiv (10 aufeinanderfolgende Ausgaben mit 10 Sekunden).

### 5.7.5 GRUPPEN-Zähler anzeigen

Die Anzahl der durchgeführten Ausgaben kann angezeigt werden. Durch Drücken der Taste ZÄHLER erscheint am Display ein Menü:



In diesem Menü kann die Anzahl der durchgeführten Ausgaben an jeder Gruppe, unterteilt nach Getränkeart, angezeigt werden.

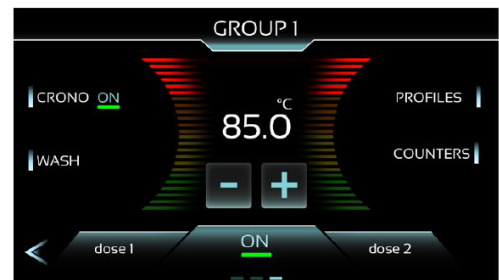
## 5.8 Anzeige der PROFILE

Durch Drücken der Taste PROFILE wird das Menü „Profile Manager“ angezeigt, in dem die jeder Taste zugeordneten Profile aufgelistet sind. Außerdem kann die Liste aller erstellten Profile aufgerufen werden.

Auf jeder der Dosistasten wird der Name des ihr zugeordneten Profils angezeigt.

### 5.8.1 Erstellung von PROFILEN

Sie können ein neues Profil erstellen, indem Sie die Taste, die Sie es zuweisen möchten, über das Gruppenmenü direkt auswählen oder den Profilmanager aufrufen. Um ein neues Profil anzulegen und es direkt einem bestimmten Lieferschlüssel zuzuordnen, ist es notwendig, auf das Gruppenmenü der gewünschten Liefergruppe zuzugreifen



Durch Drücken der Dosistaste, an der Sie das neue Profil zuweisen möchten, wird am Bildschirm der Wahl der Operation, die Sie durchführen möchten, angezeigt



Hier können Sie das bereits der ausgewählten Taste zugeordnete Profil über die Taste "EDIT CURRENT" ändern.

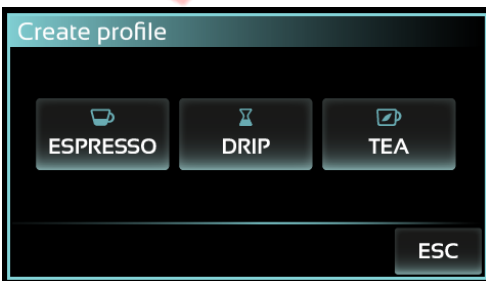
Der ausgewählten Taste ein bestehendes Profil zuweisen, indem das Profil aus der Liste aller Profile im Profile Manager mit der Taste „LOAD PROFILE“ ausgewählt wird.

Erstellen Sie ein neues Profil vom Typ EXPRESS, DRIP oder THE, indem Sie eine der entsprechenden Tasten drücken.

Um ein Profil zu erstellen, ohne es einem Schlüssel zuzuordnen, aber in der Profilliste zu speichern, rufen Sie den Profilmanager auf

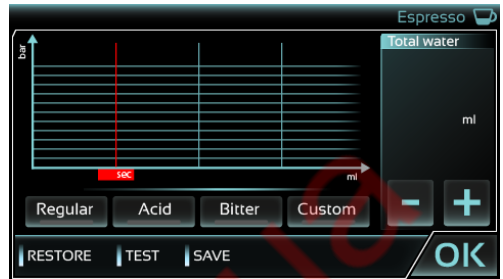


Durch Drücken auf die Taste NEU ERSTELLEN wird der Bildschirm angezeigt, in dem die Art des zu erstellenden Profils ausgewählt werden kann



### 5.8.1.1. Erstellen des Profils

Nachdem Sie sich entschieden haben, ein EXPRESS-Profil auf dem Display zu erstellen, wird der folgende Bildschirm angezeigt



Durch Eingabe der Gesamtwassermenge, die für die Zubereitung des EXPRESS-Getränks verwendet werden soll, werden drei verschiedene Profile vorgeschlagen, die voreingestellt und über die Tasten wählbar sind

REGULAR

ACID

BITTER

Diese voreingestellten Profile sind der Vorschlag von Bezzera, um verschiedene Eigenschaften Ihres Lieblingskaffees zu verbessern.

Sie können das Abgabeprofil durch Drücken der Taste CUSTOM anpassen. In diesem Modus können Sie alle Auszugsparameter ändern.

Wählen Sie den ersten Sektor des Diagramms aus, um die Vordurchgangparameter (Dosis und Pausenzeit) zu ändern.

Wählen Sie die Sektoren 2, 3 und 4, um die Abgabeparameter (Dosis und Druck) zu ändern.

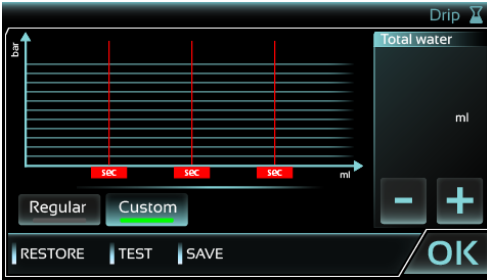
Durch Drücken der Taste RESTORE werden die Profilparameter vor Beginn der Änderung wiederhergestellt.

Durch Drücken der Taste TEST kann die Abgabe entsprechend des erstellten Profils durchgeführt werden.

Durch Drücken der Taste SAVE wird eine Tastatur angezeigt, um dem erstellten Profil einen Namen zuzuweisen (maximal 8 alphanumerische Zeichen) und zu speichern.

### 5.8.1.2. Erstellen des Profils DRIP

Nachdem Sie sich entschieden haben, ein DRIP-Profil auf dem Display zu erstellen, wird der folgende Bildschirm angezeigt



Durch Eingabe der Gesamtmenge an Wasser, das zur Zubereitung des Getränks DRIP verwendet wird, empfiehlt sich ein voreingestelltes Profil REGULAR. Sie können das Abgabeprofil durch Drücken der Taste CUSTOM anpassen. In diesem Modus können Sie alle Auszugsparameter ändern. Wählen Sie einen der vier verfügbaren Sektoren, um die Auszugsparameter (Dosis und Pausenzeit) zu ändern.

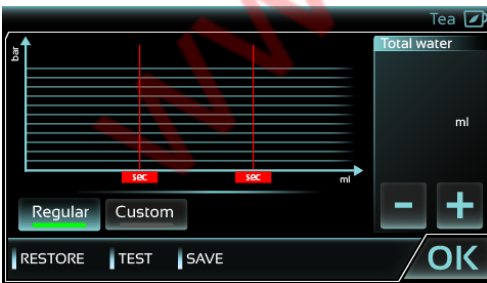
Durch Drücken der Taste RESTORE werden die Profilparameter vor Beginn der Änderung wiederhergestellt.

Durch Drücken der Taste TEST kann die Abgabe entsprechend des erstellten Profils durchgeführt werden.

Durch Drücken der Taste SAVE wird eine Tastatur angezeigt, um dem erstellen Profil einen Namen zu geben (maximal 8 alphanumerische Zeichen) und es zu speichern.

### 5.8.1.3. Erstellen eines THE-Profiles

Nachdem Sie sich entschieden haben, ein THE-Profil auf dem Display zu erstellen, wird der folgende Bildschirm angezeigt



Durch Eingabe der Gesamtwassermenge, die für die Zubereitung des THE-Getränks verwendet werden soll, wird ein vorprogrammiertes REGULAR-Profil vorgeschlagen. Sie können das Abgabeprofil durch Drücken der Taste CUSTOM anpassen. In diesem Modus können

Sie alle Auszugsparameter ändern. Wählen Sie einen der drei verfügbaren Sektoren, um die Auszugsparameter (Dosis und Pausenzeit) zu ändern.

Durch Drücken der Taste RESTORE werden die Profilparameter vor Beginn der Änderung wiederhergestellt.

Durch Drücken der Taste TEST kann die Abgabe entsprechend des erstellten Profils durchgeführt werden.

Durch Drücken der Taste SAVE wird eine Tastatur angezeigt, um dem erstellten Profil einen Namen zuzuweisen (maximal 8 alphanumerische Zeichen) und zu speichern.

## 5.8.2 Zuordnung von PROFILEN

Um ein erstelltes Profil einer bestimmten Dosistaste zuzuordnen, müssen Sie das Menü PROFIL MANAGER über die entsprechenden Tasten im Gruppenmenü und im Dropdown-Menü aufrufen (das durch Drücken des Bezzera-Logos auf dem Hauptbildschirm geöffnet werden kann).

Im Menü PROFIL MANAGER können Sie die Gruppe und die Taste auswählen, der Sie ein Profil zuweisen möchten, und dann den Namen des gewünschten Profils drücken, um die Zuordnung vorzunehmen. Wenn Sie stattdessen auf das Symbol rechts neben dem Profilnamen drücken, wird ein Bildschirm mit Mehrfachauswahl



angezeigt, in dem Sie wählen können, ob Sie das ausgewählte Profil versuchen, ändern oder löschen möchten.

## 5.9 Ausgabe von Kaffee in eine Kanne

Der Kaffee kann direkt in eine Kanne oder in eine hohe Tasse gefüllt werden.

Um diesen Vorgang durchzuführen wird das Aufsatzgitter wie in Abb. 08 beschrieben abgenommen und dann die Tasse positioniert und der Kaffee wie vorhergehend beschrieben ausgegeben.

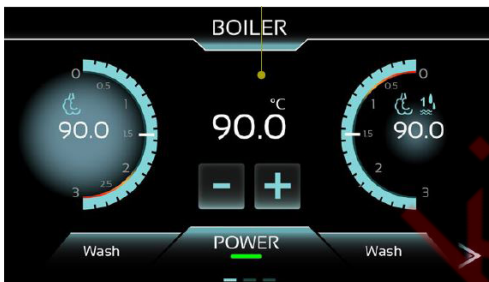
## 5.10 Kaffeeausgabe DRIP

Die Maschine ist auch für die Produktion von DRIP Kaffee ausgelegt, wo es möglich ist, Kaffee mit einem gleichmäßigen Druckprofil von 3 bar zuzubereiten.

Nehmen Sie den Filterhalter von der Ausgabe-Gruppe, entfernen Sie eventuell das Auflagegitter und stellen Sie unter die Ausgabe-Gruppe einen Behälter mit einem für Kaffee DRIP geeigneten und mit gemahlenem Kaffee gefüllten Kaffeefilter.

## 5.11 Einstellen der Kessel

Im Hauptmenü kann das Menü für die Kessel durch Schieben nach links oder durch drücken der Pfeiltaste nach links aufgerufen werden



### 5.11.1 Einstellen der Temperatur/ des Drucks in den Kesseln

Die beiden Kessel sind voneinander unabhängig, denn einer von ihnen dient lediglich der Ausgabe von Dampf, während der andere der Ausgabe von Heißwasser und Dampf dient. Die Temperatur/ der Druck in den Kesseln kann durch Auswählen des Kessels, dessen Einstellungen geändert werden sollen, sowie durch Betätigen der Tasten + und - geändert werden.

Dabei können Temperaturen zwischen 110 °C (230 °F) und 133 °C (271 °F) gewählt werden.

### 5.11.2 Aktivierung der Funktion POWER

Die beiden Kessel können miteinander verbunden werden, sodass eine quasi unendliche Dampfleistung zur Verfügung steht.

Um diese Funktion zu aktivieren die Taste POWER drücken.

Bei Aktivierung der Funktion POWER übernehmen beide Kessel die für den linken Kessel eingestellte Temperatur.

ANMERKUNG: Um diese Funktion zu aktivieren müssen die beiden Kessel anhand spezieller Schalter eingeschaltet werden (Abb. 01 ; Pos. 10).

### 5.11.3 Spülen der Kessel

Beim Aufrufen des Untermenüs Reinigung, das sich für jeden Kessel unterscheidet, kann die Funktion Spülen aktiviert und ein Zeitpunkt zum Ausführen dieser Funktion eingestellt werden.



Jeden Tag wird zur eingestellten Zeit automatisch eine fixe Menge Wasser (ca. 500 ml) aus dem Kessel entnommen und durch sauberes Wasser aus dem Wassernetz ersetzt. Diese Funktion sorgt für einen kontinuierlichen Austausch des Wassers im Kessel ohne dabei die Leistungen der Maschine zu beeinträchtigen.



*Achtung: Das aus dem Kessel entnommene Wasser hat eine Temperatur von gut 130 °C (266 °F). Stellen Sie sicher, dass Ihre Abwasseranlage dieser Temperatur standhält bevor Sie diese Funktion aktivieren.*

### 5.11.4 Entleeren der Kessel

Durch Aufrufen des Untermenüs Reinigen, das für jeden Kessel unterschiedlich ist, kann die Funktion Entleeren mit der entsprechenden Taste „KESSEL ENTLEREEN“ aktiviert werden.

Nachdem diese Funktion aktiviert wurde, wird die Maschine den Kessel automatisch entleeren. Anschließend wird der Füllstand mit sauberem Wasser wieder aufgefüllt, das danach auf die eingestellte Temperatur erhitzt wird.



*Achtung: Das aus dem Kessel entnommene Wasser hat eine Temperatur von gut 130 °C (266 °F). Stellen Sie sicher, dass Ihre Abwasseranlage dieser Temperatur standhält bevor Sie diese Funktion aktivieren.*

## 5.12 Programmierung durch den Nutzer

Um das Menü zur Programmierung durch den Nutzer aufzurufen das Dropout-Menü aufrufen und das Zahnradsymbol drücken



Das Display zeigt die folgende Bildschirmseite



Wenn die Option PASSWORT auf ON gesetzt ist, um auf das Benutzermenü zuzugreifen, wird der Benutzer aufgefordert, das PASSWORT einzugeben (1901 anpassbar). Diese Option verhindert in Verbindung mit DOSE

SETTING auf OFF die Erstellung und/oder Änderung der Profile, sodass der Benutzer nur die Möglichkeit hat, die existierenden Profile zu sehen und zu benutzen.

### 5.12.1 Sprache

Man kann zwischen den zur Verfügung stehenden Sprachen eine auswählen. Beim Berühren des Displays wird folgender Bildschirm angezeigt:



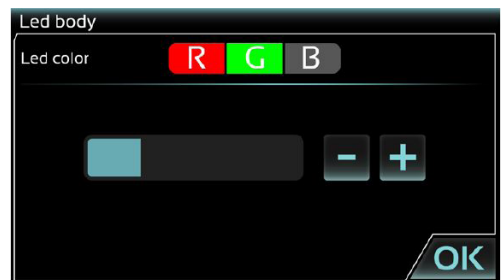
Wählen Sie Ihre bevorzugte Sprache, indem Sie die entsprechende Taste drücken. Drücken Sie auf OK, um die Änderung zu speichern.

### 5.12.2 LED zur Beleuchtung der Vorderseite

Man kann die Beleuchtung im Ausgabebereich einschalten, ausschalten oder regulieren. Durch Drücken der Taste „LED Vorderseite“ wird das entsprechende Untermenü aufgerufen. Hier kann die Lichtintensität der LED eingestellt werden.

### 5.12.3 LED zur Beleuchtung des Unterbaus

Die Farbe der LEDs, mit denen der Unterbau beleuchtet wird, kann gewählt werden. Weiters können die LEDs ein- und ausgeschaltet werden. Durch Drücken der Taste „LED Unterbau“ wird das entsprechende Untermenü aufgerufen



Hier kann eine der drei bestehenden Farben ausgewählt werden, außerdem können mehrere Farben gleichzeitig eingeschaltet werden, um sie zu mischen.

Weiters kann die Leuchtintensität der LED eingestellt werden.

### 5.12.4 Planmäßige Wartung

Durch Drücken der Taste „WARTUNG“ kann eine Anzahl an Ausgaben eingestellt werden, bei deren Überschreitung die Maschine diesen Alarm anzeigt.

### 5.12.5 Wiederaufbereitung der Harze

Durch Drücken der Taste „WASSERFILTER“ kann eine Anzahl an Litern eingestellt werden, bei deren Überschreitung die Maschine diesen Alarm anzeigt.

### 5.12.6 Alarme

Durch Drücken der Taste „ALARME“ kann die Liste der während der normalen Funktionsweise der Maschine ausgelösten Alarme angezeigt werden.

### 5.12.7 Datum und Uhrzeit

Durch Drücken der Taste „DATUM UND UHRZEIT“ können Datum und Uhrzeit eingestellt werden.

### 5.12.8 WLAN

(falls vorgesehen)

Man kann das WLAN-Netz einschalten/ausschalten.

### 5.12.9 Einstellung DOSIS

Die Erstellung/Änderung der Profile zu den Dosen kann aktiviert/deaktiviert werden, indem bis zur Anzeige „OFF“ oder „ON“ gedrückt wird.

### 5.12.10 Wahl der Temperatureinheit

Die Maßeinheit der Temperatur kann durch Drücken auf „°C“ oder „°F“ eingestellt werden.

### 5.12.11 Summer

Das akustische Signal beim Drücken der Tasten am Display kann aktiviert/deaktiviert werden.

### 5.12.12 Zählwerke

Beim Drücken der Taste „ZÄHLWERKE“ erscheint am Display folgende Anzeige:

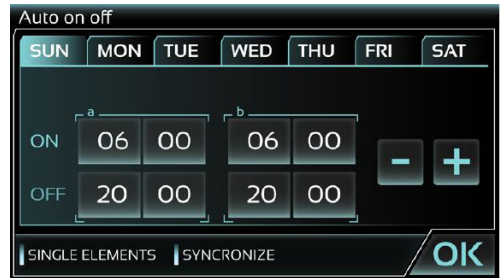


Der Zählerstand der Ausgaben kann durch Drücken der Taste „ZÄHLWERKE ZURÜCKSETZEN“ zurückgesetzt werden.

Die Gesamtzähler können nicht zurückgesetzt werden.

### 5.12.13 Auto AN/AUS

Man kann an der Maschine eine automatische Einschaltung/Abschaltung einstellen. Durch Drücken der Taste „Auto AN AUS“ erscheint am Display folgende Anzeige:



Die Einschalt- und die Ausschaltzeit für die ganze Maschine muss eingestellt werden. Diese Einstellung ist für jeden Wochentag vorzunehmen.

Für jeden Wochentag können zwei verschiedene Ein- und Ausschaltzeiten eingestellt werden.

Durch Drücken der Taste „einzelne Elemente“ wird folgender Bildschirm angezeigt



Auf diesem Bildschirm können verschiedene Ein- und Ausschaltzeiten (zwei pro Wochentag) für jedes einzelne Element der Maschine eingestellt werden.

Drücken Sie „SYNCHRONISIEREN“, um die Einstellung auf alle Tage der Woche zu übertragen und wählen Sie anschließend Ihren Ruhetag, indem Sie die Ein- und Ausschaltzeit auf 00 - 00 einstellen.

Durch das Einstellen gleicher Ein- und Ausschaltzeiten (die nicht 00:00 lauten), bleibt die Maschine den gesamten ausgewählten Tag über eingeschaltet

### 5.12.14 Passwort

Bei Lieferung der Maschine lautet das Passwort für das Benutzermenü 1901.

Man kann das Zugangspasswort im Benutzermenü aktivieren/deaktivieren oder ändern.

### 5.12.15 Druck im Wassernetz

Der Wasserdruck am Eingang kann durch Drücken der Taste „DRUCK IM WASSERNETZ“ überprüft werden. Nachdem die Taste „TEST“ gedrückt wurde, erfolgt die Ausgabe und anschließend wird der gemessene Druck im Wassernetz in Echtzeit angezeigt.

## 5.13 Programmierung durch den Techniker

Dieser Menübereich ist exklusiv zugänglich für den Installateur. Wenn auch nur einer der eingestellten Werte geändert wird, kann der Betrieb der Maschine beeinträchtigt werden.

## 6 - WARTUNG

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

### 6.1 Sicherheitsvorschriften

Die Maschine nicht direkten Wasserstrahlen aussetzen. Das Gerät für die Reinigung nicht in Wasser tauchen.

Bei Funktionsstörungen auf keinen Fall versuchen, die Maschine selbständig zu reparieren, sondern umgehend den technischen Kundendienst rufen. Bei Beschädigungen des Stromkabels ist es unbedingt zu vermeiden, dieses selbständig auszutauschen; nehmen Sie die für die Absicherung der Maschine notwendigen Sicherheitsmaßnahmen vor und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Absicherung der Maschine:

Bei Wartungsarbeiten und/oder Störungen und bei der Reinigung:

Den Hebel des allpoligen Netztrennschalters des Stromnetzes in die Ruheposition „0“ bringen und/oder den Netzstecker ziehen; den primären Wasserabsperrhahn schließen.

Die Reinigung/Wartung bei kalter Maschine unter Verwendung von Schutzhandschuhen ausführen.

Bedingung zur bestmöglichen Verwaltung der Maschine:

- Die Raumtemperatur muss zwischen +5 °C und +32 °C liegen. Sollte die Maschine Temperaturen unter 0°C ausgesetzt werden, ist wie folgt vorzugehen:

sicherstellen, dass die Maschine sich mindestens 24 Stunden an einem Ort mit einer Temperatur über +15 °C befand, bevor sie eingeschaltet wird.

- Der Primärwasserdruck soll zwischen 0 und 6 bar (0 - 0,6 MPa) liegen.

### 6.2 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 Tassengitter und den Ablaufbehälter reinigen.
- 2) Den Unterbau reinigen.
- 3) Die Dichtung der Gruppe mit der Bürste aus der Ausstattung reinigen (Abb. 06).
- 4) Die Gruppe wie in Absatz 5.7.4 beschrieben reinigen.
- 5) Die Filterhalter und Filter 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. Zur Reinigung des Tassengitters und des Ablaufbehälters Wasser verwenden.

### 6.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset



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

Bei Normalbetrieb verfügt die Maschine über ein System gegen Überhitzung mittels Sicherheitssystem. (RESET) (Abb. 03; Pos. 12).

Dieses System schützt den Benutzer vor möglichen, zufälligen Verbrennungen und unterbricht vorübergehend alle Funktionen der Maschine.

### 6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts (elektrische und elektronische Abfälle)

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



Das auf dem Produkt oder auf seiner Dokumentation abgebildete Zeichen bedeutet, dass das Produkt am Ende seines Lebenszyklus nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um eventuelle Schäden an der Umwelt oder an der Gesundheit durch die unsachgemäße Entsorgung der Abfälle zu vermeiden, bitten wir den Benutzer, dieses Produkt von anderen Abfällen getrennt zu entsorgen und es verantwortungsbewusst zu recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung der Materialressourcen zu unterstützen.

Wer das Gerät für den Hausgebrauch verwendet, muss sich an den Fachhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder an die für die getrennte Abfallentsorgung und für die Wiederverwendung dieser Art von Produkten zuständige Stelle wenden.

Betriebe müssen sich an ihren Lieferanten wenden, um die Fristen und Bedingungen des Kaufvertrags zu prüfen.

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderen kommerziellen Abfällen entsorgt werden.

## 7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Fehlende Ausgabe von Dampf aus dem vorgesehenen 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 schlecht an der Gruppe eingesetzt.	Mit der Bürste aus der Ausstattung reinigen. Sollte das Problem erneut auftreten, muss ein spezialisierter Techniker gerufen werden
Der Filterhalter kann nicht richtig in die Halterung eingesetzt werden	Zu viel Kaffeepulver im Filterhalter.	Weniger Kaffeepulver in den Filterhalter füllen.
Anomale Positionierung des Filterhalters auf der Gruppe	Der Griff des Filterhalters befindet sich nach dem Festziehen auf der Gruppe weiter rechts als normalerweise. Die Dichtung des Untersatzes ist abgenutzt.	Rufen Sie einen spezialisierten Techniker für den Austausch der Dichtung des Untersatzes.
Es fließt nur wenig Kaffee aus	Der Kaffee fließt tropfenweise aus, die Dauer der Ausgabe ist zu lang und die Qualität des Kaffees ist nicht gut, der Schaum ist dunkel. Mögliche Ursachen: 1 -Zu fein gemahlener Kaffee. 2 -Der Kaffee im Filterhalter wurde zu stark gepresst. 3 -Zu viel Kaffee im Filterhalter. 4 -Der Brühkopf der Gruppe ist verstopft. 5 -Der Filter im Filterhalter ist verstopft. 6 -Der Druck der Pumpe ist zu niedrig (< 9bar - 0,9 MPa) oder die Pumpe funktioniert nicht.	In den Fällen 1-2-3 kann das Problem mit der korrekten Regulierung des Mahlwerks und/oder Dosierung gelöst werden. In den Fällen 4-6 ist der Eingriff eines Technikers notwendig. Im Fall 5 den Filter reinigen oder ersetzen.

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Es fließt zu viel Kaffee aus	<p>Der Kaffee fließt zu schnell aus und die Creme ist heller als gewöhnlich.</p> <p>Mögliche Ursachen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Zu grob gemahlener Kaffee.</li> <li>2 -Der Kaffee im Filterhalter wurde zu wenig gepresst.</li> <li>3 -Zu wenig Kaffee im Filterhalter.</li> <li>4 -Der Druck der Pumpe ist zu hoch (über 10bar - 1 MPa).</li> </ol>	<p>In den Fällen 1-2-3 kann auf das Mahlwerk und/oder die Dosierung eingewirkt werden. Im Fall 4 ist der Eingriff eines Technikers notwendig.</p>
Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt	<p>Mögliche Ursachen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Die Tassen sind kalt.</li> <li>2 -Die Filterhalter sind kalt.</li> <li>3 -Zu fein gemahlener Kaffee.</li> <li>4 -Das Wasserdurchlaufsystem der Maschine ist verschmutzt (Kalk).</li> <li>5 -Die Gruppe ist kalt.</li> </ol>	<p>Im Fall 1 den Tassenwärmer verwenden. Im Fall 2 den Filterhalter auf der Gruppe montiert lassen. Im Fall 3 den Kaffee auf andere Art mahlen. In den Fällen 4-5 einen spezialisierten Techniker rufen.</p>
Der ausgegebene Kaffee ist zu heiß	<p>Mögliche Ursachen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Die Maschine wurde mit etwas zugedeckt, so dass sie nicht abkühlen kann.</li> <li>2 -Die Maschine wurde in einer Position installiert, die keine Luftzirkulation ermöglicht.</li> </ol>	<p>Die Kühlbedingungen der Maschine wiederherstellen.</p>

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Die Kaffeemaschine ist vollständig blockiert	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Kontrollieren, ob das Wassernetz funktioniert und ob der Hauptwasserhahn offen ist.</li> <li>2 -Die Störung tritt aufgrund von Mangel an Wasser im Heizkessel auf</li> </ol>	<p>Für Punkt 1 die Prüfungen durchführen.</p> <p>Für Punkt 2 den Eingriff eines Technikers erfordern.</p>
Der Kaffee wird nicht ausgegeben	<p>Der Kaffee wird nicht ausgegeben und am Display erscheint eine Alarmmeldung</p>	<p>Die Taste zur Ausgabe des Kaffees wählen, ohne Filterhalter, und kontrollieren, ob das Wasser ohne Unterbrechung ausfließt.</p> <p>Wenn der Fluss kontinuierlich ist, liegt das Problem an:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) zu fein gemahlenem Kaffee;</li> <li>b) verstopftem Filterhalter.</li> </ol> <p>In diesem Fall den Filterhalter in heißes Wasser tauchen, das aufgelöste Reinigungstabletten enthält.</p> <p>In jedem anderen Fall Kontakt mit einem spezialisierten Techniker aufnehmen.</p>
Kaffeessatz auf dem Tassenboden	<p>Mögliche Ursachen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Zu fein gemahlener Kaffee.</li> <li>2 -Der Filterhalter ist innen schmutzig oder der Filter ist beschädigt.</li> <li>3 -Die Mahlscheiben der Mahleinheit sind abgenutzt.</li> </ol>	<p>Im Fall 1 kann das Problem mit einer korrekten Regulierung der Mahleinheit gelöst werden.</p> <p>Im Fall 2 den Filterhalter reinigen oder den Filter ersetzen.</p> <p>In den Fällen 3 ist der Eingriff eines Technikers notwendig.</p>

Diese Bedienungsanleitung ist eine Originalveröffentlichung von G. BEZZERA S.R.L., Sie können eine autorisierte Kopie dieser Bedienungsanleitung anfordern, indem Sie die Website besuchen: [www.bezzera.com](http://www.bezzera.com) im Bereich Kontakte.

# ÍNDICE

<b>1 - ADVERTENCIAS</b>	
1.1 Advertencias generales.....	90
1.2 Uso previsto.....	91
<b>2 - TRANSPORTE</b>	
2.1 Embalaje.....	91
2.2 - Desplazamiento del aparato.....	91
2.3 Almacenamiento.....	91
<b>3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA</b>	
3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento.....	92
3.2 Descripción de los mandos.....	92
3.3 Datos técnicos.....	92
<b>4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA</b>	
4.1 Advertencias.....	93
4.2 Preparación del equipo para la instalación.....	93
4.2.1 Conexión a la red eléctrica.....	93
4.2.2 Conexión a la red hídrica.....	93
4.2.3 Conexión a la descarga.....	93
4.3 Instrucciones relativas al ablandador.....	93
4.4 Conexión equipotencial.....	94
<b>5 - USO DE LA MÁQUINA</b>	
5.1 Encendido de la máquina y carga de agua en la caldera.....	94
5.2 Calentamiento.....	94
5.3 Preparación del café.....	95
5.4. Suministro de vapor.....	95
5.5 Recogida agua caliente/Té.....	95
5.6 Apagado de la máquina.....	95
5.7 Regulación grupos.....	96
5.7.1 Habilitación de grupos.....	96
5.7.2 Ajuste TEMPERATURA grupos.....	96
5.7.3 Activación CRONO grupos.....	96
5.7.4 Lavado grupos.....	96
5.7.5 Visualización CONTADORES grupos.....	96
5.8 Visualización PERFILES.....	96
5.8.1 Creación PERFILES.....	96
5.8.1.1. Creación de perfil ESPRESSO.....	97
5.8.1.2. Creación de perfil DRIP.....	98
5.8.1.3. Creación de un perfil 'THE'.....	98
5.8.2 Asignación PERFILES.....	98
5.9 Erogación café en una jarra.....	99
5.10 Erogación café DRIP.....	99
5.11 Ajuste de calderas servicios.....	99
5.11.1 Ajuste de temperatura/presión para calderas servicios.....	99
5.11.2 Activación de la función POWER.....	99
5.11.3 Enjuague calderas servicios.....	99
5.11.4 Vaciado de calderas servicios.....	100
5.12 Programación nivel usuario.....	100
5.12.1 Idioma.....	100
5.12.2 LED iluminación frontal.....	100
5.12.3 LED iluminación cuerpo.....	100
5.12.4 Mantenimiento programado.....	101
5.12.5 Regeneración resinas.....	101
5.12.6 Alarmas.....	101
5.12.7 Fecha y hora.....	101
5.12.8 WiFi.....	101
5.12.9 Programación DOSIS.....	101
5.12.10 Selección de unidad de temperatura.....	101
5.12.11 Timbre.....	101
5.12.12 Contadores.....	101
5.12.13 Automático ON/OFF.....	101
5.12.14 Contraseña.....	102
5.12.15 Presión de la red.....	102
5.13 Programación nivel técnico.....	102
<b>6 - MANTENIMIENTO</b>	
6.1 Normas de seguridad.....	102
6.2 Limpieza de la máquina.....	102
6.3 Termostato de seguridad - Rearme manual.....	103
6.4 Correcta eliminación del producto.....	103
<b>7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	
Problema / Diagnóstico/Solución / Consejos.....	104

# 1 - ADVERTENCIAS

## 1.1 Advertencias generales



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

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

## 1.2 Uso previsto

La máquina para preparar café expreso VICTORIA ha sido creada para suministrar el café expreso, para producir agua caliente para la preparación de té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y calentar bebidas (leche, chocolate, capuchino, punch, etc.).

Este aparato ha sido concebido sólo y exclusivamente para los usos arriba mencionados.

Todos los otros usos deben ser considerados impropios y por consiguiente prohibidos por el fabricante. La empresa fabricante no será de ninguna manera responsable por los daños ocasionados por el uso impropio de la máquina café expreso.

## 2 - TRANSPORTE

### 2.1 Embalaje

La máquina de café expreso VICTORIA está empaquetada en una caja de madera con paleta.



*Advertencias:*

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

### 2.2 - Desplazamiento del aparato

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

### 2.3 Almacenamiento

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

Se admite una superposición máxima de cuatro cajas.

### 3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

#### 3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

El agua procedente de la red hídrica, mediante una motobomba, permite la carga de las calderas de servicio. El agua procedente de la red hídrica llega a las bombas de accionamiento magnético y a través de válvulas de sobrepresión reguladas a 12 bares (1,2 MPa) carga las calderas de café. El agua de la caldera de café, mediante una válvula accionada eléctricamente, pasa a través de un grupo de latón de calidad alimentaria para la infusión del café.

#### 3.2 Descripción de los mandos

(Fig. 01 - Fig. 09)

- 1 Palanca del grifo de vapor
- 2 Palanca de erogación de la dosis
- 3 Palanca de erogación de la dosis
- 4 Palanca de erogación agua caliente
- 5 Pantalla
- 6 Manómetro de caldera servicios
- 7 Tubo de vapor
- 8 Tubo de agua caliente
- 9 Interruptor de encendido
- 10 Palanca de encendido caldera servicios
- 11 Portafiltro
- 12 Filtro ciego
- 13 Filtro 1 taza
- 14 Filtro 2 tazas

#### 3.3 Datos técnicos (Fig. 02)

La máquina de café espresso VICTORIA se fabrica en versiones de 2 y 3 grupos.

En el presente manual se muestra la versión de 2 grupos; sin embargo, las instrucciones para el uso y la disposición de los mandos valen también para las otras versiones.

El nivel de presión sonora ponderada A del aparato es inferior a 70 dB

		VICTORIA	VICTORIA
		2 GRUPOS	3 GRUPOS
Alimentación	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz	
Resistencia	V~	220-240	
Potencia nominal	W	7300	8300
Resistencia servicios	W	5000	5000
Resistencia café	W	2000	3000
Ancho "A"	mm	820	1050
Profundidad "B"	mm	680	680
Altura "H"	mm	560	560
Peso neto	kg	100	120
Peso neto	kg	140	165
Racor carga		G 3/8"	
Racor descarga		G 3/4"	

## 4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

### 4.1 Advertencias

La instalación debe ser efectuada por personal calificado, según las instrucciones proporcionadas por el fabricante y en conformidad con las leyes vigentes. La máquina debe posicionarse e instalarse en un lugar donde el uso y el mantenimiento sean efectuados 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.

### 4.2 Preparación del equipo para la instalación

Apoyar el aparato sobre un plano horizontal bien nivelado, seco, liso, fuerte, estable y posicionado a una altura tal donde el plano caliente tazas se encuentre a más de 150 cm del suelo.

No usar chorros de agua, ni instalar en lugares donde se utilizan chorros de agua.

Para garantizar el normal funcionamiento, el aparato debe ser instalado en lugares donde la temperatura se encuentre entre los  $+5^{\circ}\text{C}$  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.
- conexión a la red hídrica.
- conexión al circuito de descarga.

#### 4.2.1 Conexión a la red eléctrica



Advertencias:

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

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

Utilizar la abrazadera de acero suministrada para detener el cable de alimentación, el tubo de carga y descargas (Fig. 10).

#### 4.2.2 Conexión a la red hídrica

Asegurarse de que la línea de alimentación hídrica esté conectada a una red de agua potable con una presión de servicio comprendida entre 0 y 6 bares (0 - 0,6 MPa).

En caso de que la red hídrica tenga valores de presión superiores a los 6 bares (0,6 MPa), colocar un reductor de presión. Instalar un grifo de paso de agua antes de la conexión de la máquina.

El tubo de carga del agua (Fig. 03; pos. 14) está dotado de una rosca G 3/8".

Utilizar la abrazadera de acero suministrada para detener el cable de alimentación, el tubo de carga y descargas (Fig. 10).

#### 4.2.3 Conexión a la descarga

Conectar el tubo de descarga de la cuba (Fig. 03; pos. 13) suministrado, al racor de G 3/4" y a un sifón de descarga abierto o inspeccionable preventivamente preparado.

La máquina está equipada con un tubo para la descarga de las calderas y las electroválvulas (Fig. 03; pos. 15). Conectar a la descarga teniendo en cuenta que el agua descargada puede alcanzar una temperatura de  $130^{\circ}\text{C}$  ( $266^{\circ}\text{F}$ ).

Utilizar la abrazadera de acero suministrada para detener el cable de alimentación, el tubo de carga y descargas (Fig. 10).

### 4.3 Instrucciones relativas al ablandador

Preparar la conexión de la máquina tal y como se muestra en la Figura 4.

Para el uso y mantenimiento, consultar el manual de instrucciones del ablandador

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


#### 4.4 Conexión equipotencial (Fig. 05)

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

### 5 - USO DE LA MÁQUINA

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

Abrir el grifo de paso de agua.

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

la pantalla de inicio aparece en todas las pantallas presentes:

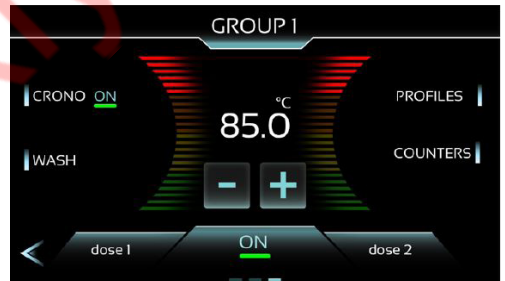


En este estado de la máquina, todas las funciones de la máquina están desactivadas.

Pulsando el botón "pulsar para iniciar", se muestra, en cada grupo presente, la pantalla de máquina lista.



La carga automática del agua en las dos calderas de servicio se activará si se enciende mediante un interruptor externo (Fig. 01; pos. 10). Después de 120 segundos de carga, la máquina entra en alarma y la carga de agua en la caldera se detendrá, volver a poner el interruptor en posición "OFF" (indicador apagado). Repita la operación accionando el mismo interruptor varias veces hasta que la bomba haya cargado por completo la caldera y ya no se ponga en marcha. Los grupos se encuentran en estado de OFF y es necesario pasar a la pantalla de configuración de grupos para activarlos



Durante el encendido, se muestra el mensaje de alerta de erogación.

En esta fase se realiza una erogación de 15 segundos activando la bomba y la electroválvula del grupo seleccionado para llenar la caldera de café.

#### 5.2 Calentamiento

Una vez completada la fase de carga de las calderas servicios y de las calderas café, se iniciará la fase de calentamiento. Esto se detendrá una vez que se alcancen las temperaturas configuradas. Efectuar algunas erogaciones de agua, vapor y café para que la máquina alcance un buen equilibrio térmico.

### 5.3 Preparación del café



**Advertencias:**

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

- 1) Saque el portafiltro del grupo surtidor.
  - 2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café procurando no ensuciar el borde del portafiltro.
- Inicie una erogación sin portafiltro que dure unos 2/3 segundos máx. (GROUP FLUSH).
- 3) Volver a enganchar el portafiltro en su soporte.
  - 4) Girar el mando de erogación de café pulsando una de las palancas (Fig. 01; pos. 2 y 3) dependiendo de la dosis que se vaya a suministrar.

Para variar la programación de los perfiles de las dosis siga las instrucciones que figuran en el apartado 5.8 del presente manual.

La máquina está preparada también para la erogación continua utilizando un perfil de presión uniforme configurado a 9 bar (0.9 MPa):

- 1) iniciar la erogación pulsando el botón de erogación continua en la pantalla
- 2) detenga la erogación al alcanzar la cantidad deseada pulsando de nuevo el botón de erogación continua.



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

### 5.4. Suministro de vapor



*Advertencia: Evite dejar el tubo del vapor sumergida en la leche antes y después de montarla*

- 1) Para evitar que el líquido entre en la caldera, descargar el vapor bajando la palanca del grifo (Fig. 01; pos. 1).
- 2) Introduzca el tubo del vapor (Fig. 01; pos. 7) en el recipiente del líquido que se quiere calentar.
- 3) Levantar la palanca del vapor (Fig. 01 pos. 1). La cantidad de vapor que sale es proporcional a la apertura del grifo; cuanto mayor es la apertura mayor será la cantidad de vapor que sale.
- 4) Una vez terminada la erogación del vapor, volver a colocar la palanca en posición de reposo, retirar el recipiente del líquido y limpiar inmediatamente la lanza de vapor con un paño húmedo para eliminar los residuos del líquido calentado.
- 5) Descargue el vapor (unos 2/3 segundos) accionando la palanca del grifo (Fig. 01; pos. 1) para limpiar el interior del tubo.



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

### 5.5 Recogida agua caliente/Té


- 1) Ponga el recipiente de agua bajo el surtidor (Fig. 01; pos. 8).
- 2) Presionar la palanca de erogación de agua (Fig. 01; pos. 4) para obtener la cantidad de agua requerida.

Es posible variar la temperatura del agua suministrada actuando en el tornillo de ajuste (Figura 07). Tornillo cerrado corresponde a la máxima temperatura de agua caliente mientras que abriendo el tornillo se obtiene agua mezclada a la temperatura deseada.



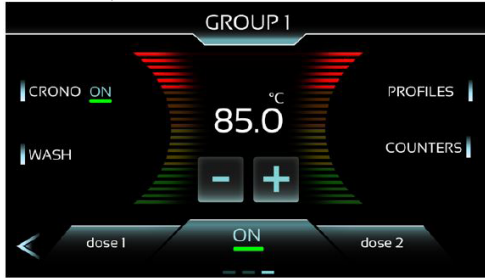
*Advertencia: No toque directamente el surtidor, porque está caliente.*

### 5.6 Apagado de la máquina

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

## 5.7 Regulación grupos

Desde el menú principal se puede acceder al menú de grupo desplazando la imagen hacia la derecha o pulsando la flecha direccional derecha



### 5.7.1 Habilitación de grupos

Es posible activar/desactivar el grupo deseado pulsando la tecla ON/OFF.

### 5.7.2 Ajuste TEMPERATURA grupos

Es posible cambiar la temperatura del agua de infusión pulsando las teclas + y -. Es posible ajustar las temperaturas entre 85°C (185°F) y 96°C (205°F).

### 5.7.3 Activación CRONO grupos

Presionando el botón CRONO es posible activar/desactivar la visualización del tiempo de erogación mostrado en segundos en la pantalla de erogación.

### 5.7.4 Lavado grupos

Es posible lavar el grupo seleccionado pulsando el botón LAVADO.

Operación a realizar solo después de haber montado el portafiltro con el filtro ciego suministrado.

Presionar el tipo de lavado que desea realizar, normal (5 erogaciones consecutivas de 10 segundos) o intenso (10 erogaciones consecutivas de 10 segundos).

### 5.7.5 Visualización CONTADORES grupos

Es posible ver el número de erogaciones realizadas pulsando el botón CONTACTORES, la pantalla mostrará el siguiente menú:



Donde se puede ver el número de erogaciones realizadas en cada grupo divididas por el tipo de bebida suministrada.

## 5.8 Visualización PERFILES

Pulsando el botón PERFILES, se visualizará el menú "profile manager" donde es posible ver los perfiles asignados a cada tecla. También es posible consultar la lista de todos los perfiles creados.

El nombre del perfil asignado se muestra en cada una de las teclas de dosis.

### 5.8.1 Creación PERFILES

Es posible crear un nuevo perfil seleccionando directamente el botón al cual se quiere asignar mediante el menú grupo o accediendo al profile manager. Para crear un nuevo perfil y asignarlo directamente a un botón específico de erogación es necesario acceder al menú grupo del grupo surtidor deseado



Pulsando el botón dosis donde se quiere asignar el nuevo perfil se visualizará la pantalla de selección de la operación que se quiere realizar



Aquí es posible modificar el perfil ya asignado al botón seleccionado mediante el botón "EDIT CURRENT".

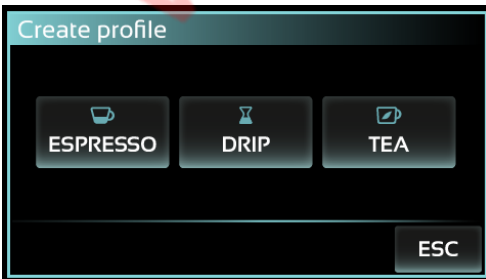
Asignar al botón seleccionado un perfil existente seleccionándolo desde lista perfiles del profile manager mediante el botón "LOAD PROFILE".

Crear un nuevo perfil de tipo ESPRESSO, DRIP o THE' pulsando uno de los botones específicos.

Para crear un perfil sin asignarlo a ningún botón pero guardándolo en la lista perfiles acceda al profile manager



Pulsando el botón CREAM NUEVO visualizará la pantalla donde es posible seleccionar el tipo de perfil que se desea crear



### 5.8.1.1. Creación de perfil ESPRESSO

Después de haber seleccionado crear un perfil de tipo ESPRESSO en el display se visualizará la siguiente pantalla



Introduciendo la cantidad total de agua que se quiere utilizar para la preparación de la bebida ESPRESSO se proponen tres diferentes perfiles pre configurados y seleccionables mediante los botones

REGULAR

ÁCIDO

BITTER

Estos perfiles pre configurados son la propuesta Bezzera para exaltar diferentes características de su café preferido.

Es posible personalizar el perfil de erogación actuando en el botón CUSTOM. En esta modalidad es posible variar todos los parámetros de extracción.

Seleccione el primer sector del gráfico para modificar los parámetros de pre infusión (dosis y tiempo de pausa).

Seleccione los sectores 2, 3 y 4 para modificar los parámetros de erogación (dosis y presión).

Pulsando el botón RESTORE se restablecen los parámetros del perfil antes del inicio de la modificación.

Pulsando el botón TEST es posible efectuar la erogación del perfil creado.

Pulsando el botón SAVE se visualizará un teclado para asignar un nombre al perfil creado (máximo 8 caracteres alfanuméricos) y guardarlo.

### 5.8.1.2. Creación de perfil DRIP

Después de haber seleccionado crear un perfil de tipo DRIP en el display se visualizará la siguiente pantalla



Introduciendo la cantidad total de agua que se desea utilizar para la preparación de la bebida DRIP se propone un perfil REGULAR preestablecido. Es posible personalizar el perfil de erogación actuando en el botón CUSTOM. En esta modalidad es posible variar todos los parámetros de extracción. Seleccione uno de los tres sectores disponibles para modificar los parámetros de extracción (dosis y tiempo de pausa).

Pulsando el botón RESTORE se restablecen los parámetros del perfil antes del inicio de la modificación.

Pulsando el botón TEST es posible efectuar la erogación del perfil creado.

Pulsando la tecla SAVE se visualizará un teclado para asignar un nombre al perfil creado (máximo 8 caracteres alfanuméricos) y guardarlo.

### 5.8.1.3. Creación de un perfil 'THE'

Después de haber seleccionado crear un perfil de tipo TÉ en el display se visualizará la siguiente pantalla



Introduciendo la cantidad total de agua que se quiere utilizar para la preparación de la bebida TÉ se propone un perfil REGULAR pre configurado. Es posible personalizar el perfil de erogación actuando en el botón CUSTOM. En esta modalidad es posible variar todos los parámetros de extracción. Seleccione uno de los tres sectores disponibles para modificar los parámetros de extracción (dosis y tiempo de pausa).

Pulsando el botón RESTORE se restablecen los parámetros del perfil antes del inicio de la modificación.

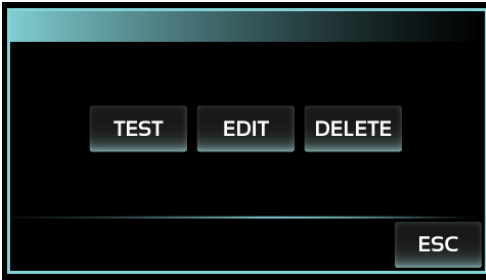
Pulsando el botón TEST es posible efectuar la erogación del perfil creado.

Pulsando el botón SAVE se visualizará un teclado para asignar un nombre al perfil creado (máximo 8 caracteres alfanuméricos) y guardarlo.

## 5.8.2 Asignación PERFILES

Para asignar un perfil creado a un determinado botón dosis es necesario acceder al menú PROFILE MANAGER mediante los respectivos botones presentes en el menú grupo y en el menú desplegable (abrible pulsando el logo Bezzera en la pantalla principal).

Desde el menú PROFILE MANAGER es posible seleccionar el grupo y el botón a los cuales se quiere asignar un perfil y luego pulsar el nombre del perfil deseado para efectuar la asignación. En cambio, pulsando el icono a la derecha del nombre perfil se visualiza una pantalla de selección múltiple



donde es posible escoger si probar, modificar o eliminar el perfil seleccionado.

### 5.9 Erogación café en una jarra

Es posible suministrar el café directamente en una jarra o en una taza alta.

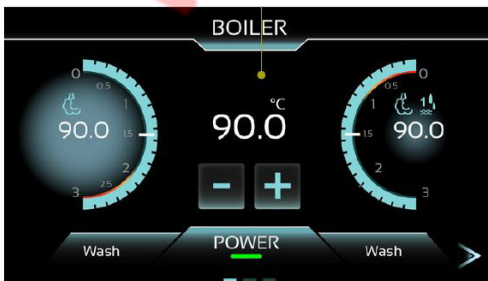
Para efectuar esta operación quite la rejilla de apoyo, como aparece en la Fig. 08, ponga la taza y haga salir el café como se ha descrito anteriormente.

### 5.10 Erogación café DRIP

La máquina está preparada también para la erogación de café DRIP donde es posible erogar utilizando un perfil presión uniforme configurado a 3 bar. Quitar el portafiltro del grupo surtidor, quitar eventualmente la rejilla de apoyo y colocar debajo del grupo surtidor un recipiente dotado de un filtro idóneo para café DRIP cargado con café molido.

### 5.11 Ajuste de calderas servicios

Desde el menú principal se puede acceder al menú de calderas servicios desplazando la imagen hacia la izquierda o pulsando la flecha direccional izquierda



#### 5.11.1 Ajuste de temperatura/presión para calderas servicios

Las dos calderas servicios son independientes, una para la erogación de vapor solamente y otra para la erogación de agua caliente y vapor. Es posible ajustar la temperatura/presión de las calderas servicios seleccionando la caldera a la que se desea cambiar el ajuste y luego utilizando los botones + y -.

Es posible ajustar las temperaturas de 110°C (230°F) a 133°C (271°F).

#### 5.11.2 Activación de la función POWER

Las dos calderas servicios pueden ser conectadas entre sí, proporcionando así un suministro de vapor prácticamente ilimitado.

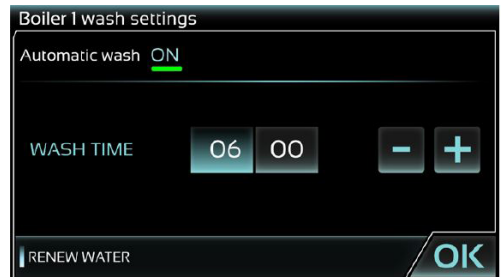
Para activar esta función, pulsar el botón POWER.

En caso de activación de la función POWER, ambas calderas servicios tomarán la temperatura de ajuste de la caldera izquierda.

N.B. Para activar esta función, las dos calderas deben estar encendidas mediante los interruptores correspondientes (Fig. 01; pos. 10).

#### 5.11.3 Enjuague calderas servicios

Al entrar en el submenú de lavado, diferente para cada una de las calderas servicios, se puede activar la función de enjuague y configurar un tiempo preferido para realizar esta función.



Todos los días a la hora fijada se tomará automáticamente una cantidad fija de agua (unos 500 ml) de la caldera servicios y se repondrá con agua limpia procedente de la red hídrica. Esta función permite un cambio continuo de agua en la caldera sin comprometer el rendimiento de la máquina.



Atención: el agua extraída de la caldera tiene una temperatura cercana a los 130°C (266°F), asegurarse que su sistema de descarga pueda soportar esta temperatura antes de activar esta función.

### 5.11.4 Vaciado de calderas servicios

Entrando en el submenú de lavado, diferente para cada una de las calderas servicios, es posible habilitar la función de vaciado mediante la correspondiente tecla "VACIADO CALDERA".

Si se activa esta función, la máquina vaciará automáticamente la caldera servicios por completo. Una vez que se haya completado la operación de vaciado, se restablecerá el nivel de agua limpia y se calentará a la temperatura establecida.



Atención: el agua extraída de la caldera tiene una temperatura cercana a los 130°C (266°F), asegurarse que su sistema de descarga pueda soportar esta temperatura antes de activar esta función.

### 5.12 Programación nivel usuario

Para acceder al menú de programación del nivel de usuario, abrir el menú desplegable y pulsar el símbolo del engranaje



El display mostrará la siguiente pantalla



Si la opción CONTRASEÑA está configurada en ON para acceder al menú usuario se requerirá la introducción de la CONTRASEÑA (1901 personalizable). Esta opción, combinada con AJUSTE DOSIS configurada en OFF, inhibe la creación y/o modificación de los perfiles dejando al usuario la única posibilidad de visualizar y de utilizar los perfiles existentes.

#### 5.12.1 Idioma

Es posible seleccionar un idioma entre los disponibles. Pulsando el display mostrará la siguiente pantalla:



Seleccione el idioma preferido pulsando el relativo botón. Pulse OK para guardar la modificación.

#### 5.12.2 LED iluminación frontal

Es posible encender, apagar o regular la iluminación de la zona de salida. Pulsar la tecla "LED frontal" para acceder al submenú correspondiente. Aquí se puede ajustar la intensidad luminosa de los LEDs.

#### 5.12.3 LED iluminación cuerpo

Es posible encender, apagar o cambiar el color de los LEDs de iluminación bajo la máquina. Pulsar la tecla "LED cuerpo" para acceder al submenú correspondiente



Aquí es posible seleccionar uno de los tres colores existentes o más de uno al mismo tiempo para mezclarlos.

También es posible ajustar la intensidad luminosa del LED.

### 5.12.4 Mantenimiento programado

Pulsando la tecla "MANTENIMIENTO" es posible seleccionar un número de erogaciones por encima del cual la máquina señalará esta alarma.

### 5.12.5 Regeneración resinas

Pulsando el botón "FILTRO DE AGUA" es posible seleccionar un número de litros por encima del cual la máquina señalará esta alarma.

### 5.12.6 Alarmas

Pulsando la tecla "ALARMAS" es posible visualizar la lista de las alarmas que se han producido durante el funcionamiento normal de la máquina.

### 5.12.7 Fecha y hora

Pulsando la tecla "FECHA Y HORA" es posible ajustar la fecha y la hora actuales.

### 5.12.8 WiFi

(si está prevista)

Es posible activar / desactivar la red WiFi.

### 5.12.9 Programación DOSIS

Es posible activar/desactivar la creación/modificación de los perfiles de dosis pulsando hasta que se visualice "OFF" u "ON".

### 5.12.10 Selección de unidad de temperatura

La unidad de temperatura se puede seleccionar pulsando "°C" o "°F".

### 5.12.11 Timbre

La señal acústica se puede activar o desactivar al pulsar las teclas de la pantalla.

### 5.12.12 Contadores

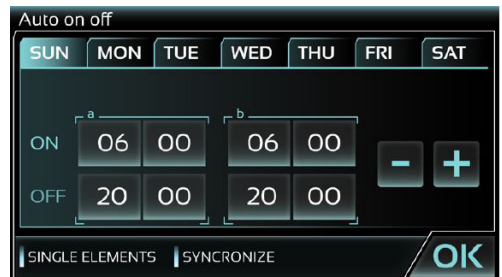
Pulsando la tecla "CONTADORES" la pantalla mostrará la siguiente pantalla:



Es posible poner a cero el conteo de las erogaciones pulsando la tecla "RESET CONTADORES". Los contadores totales no se pueden poner a cero.

### 5.12.13 Automático ON/OFF

Es posible activar/desactivar el encendido/apagado en automático de la máquina. Pulsando la tecla "Auto ON OFF" la pantalla mostrará la siguiente pantalla:



es posible ajustar la hora de encendido y apagado de toda la máquina. Es posible diferenciar este ajuste para cada día de la semana.

Es posible configurar dos horas de encendido y apagado diferentes para cada día de la semana. Al pulsar la tecla "elementos individuales" se mostrará la siguiente pantalla



Donde es posible configurar diferentes horarios de encendido y apagado (dos para cada día de la semana) del elemento individual de la máquina. Pulsar "SINCRONIZACIÓN" para transferir el ajuste a cualquier día de la semana y luego seleccionar el día de cierre configurando la hora de encendido/apagado en 00 - 00.

Ajustando horarios idénticos de encendido y apagado (distinto de 00:00, la máquina quedará encendida durante todo el día seleccionado)

### 5.12.14 Contraseña

La máquina se entrega con la contraseña del menú usuario configurada a 1901. Es posible activar/desactivar o modificar la contraseña de entrada en el menú usuario.

### 5.12.15 Presión de la red

Se puede comprobar la presión hídrica de entrada pulsando la tecla "PRESIÓN DE RED". Después de pulsar la tecla "TEST", se realizará una erogación y a continuación se mostrará en tiempo real la presión de red detectada.

### 5.13 Programación nivel técnico

Esta parte del menú corresponde exclusivamente al técnico instalador. La modificación de uno solo de los valores configurados compromete el funcionamiento de la máquina.

## 6 - MANTENIMIENTO

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

### 6.1 Normas de seguridad

No someter la máquina a chorros de agua. No sumergir la máquina en agua para su limpieza. En caso de mal funcionamiento de la máquina, evitar cualquier intento de reparación autónomo y recurrir inmediatamente al servicio de asistencia técnica.

En caso de daño en el cable de alimentación, evitar sustituirlo por su cuenta, realizar las operaciones de puesta en seguridad del aparato y contactar con el servicio de asistencia técnica.

Puesta en seguridad del aparato:

para operaciones de mantenimiento y/o averías y limpieza: llevar la palanca del seccionador omni-polar de la red, de la red eléctrica, a la posición de reposo "0" y/o desconectar el enchufe de conexión a la red eléctrica; cerrar el grifo de paso del agua primaria.

Efectuar la limpieza/mantenimiento con la máquina fría, utilizando guantes de protección para las manos.

Condición para gestionar eficazmente el aparato:

- la temperatura ambiente debe estar comprendida entre +5 °C y +32 °C. Si el aparato estuviera expuesto a valores de temperatura inferiores a los 0 °C, actuar del modo siguiente: asegurarse de que la máquina esté 24 horas en un lugar donde la temperatura sea superior a +15 °C antes de encenderla.
- la presión del agua primaria debe estar comprendida entre 0 y 6 bares (0 - 0,6 MPa).

### 6.2 Limpieza de la máquina



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

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

*Después de cada utilización*

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

*Diariamente*

- 1) Limpiar la rejilla de apoyo tazas y la bandeja de descarga.
- 2) Limpiar el cuerpo de la máquina.
- 3) Limpiar la junta del grupo con el cepillo suministrado (Fig. 06).
- 4) Lavar el grupo como se indica en el párrafo 5.7.4.
- 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 embebido en agua y/o detergente neutro, procurando secar bien las superficies antes de volver a conectar el aparato a la línea eléctrica. Usar agua para lavar la rejilla portavasos y la bandeja de descarga.

### 6.3 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 normal, la máquina está dotada de un sistema de seguridad que impide el sobrecalentamiento. (RESET) (Fig. 03; pos. 12).

Este sistema protege al usuario de las posibles quemaduras accidentales y bloquea temporalmente todas las funciones de la máquina.

### 6.4 Correcta eliminación del producto

(Residuos eléctricos y electrónicos)

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



La marca que figura en el producto o en la documentación indica que el producto no debe ser eliminado junto con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Para evitar eventuales daños para el medio ambiente o la salud causados por la inoportuna eliminación de los desechos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de residuos y a reciclarlo de forma responsable para favorecer la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Los usuarios domésticos son invitados a contactar con el revendedor donde ha sido realizada la compra del producto o a la oficina local pertinente para toda la información relativa a la recogida selectiva y al reciclaje para este tipo de producto.

Los usuarios empresariales son invitados a contactar con su proveedor para verificar los términos y las condiciones del contrato de compra.

Este producto no debe ser eliminado junto con otros residuos comerciales.

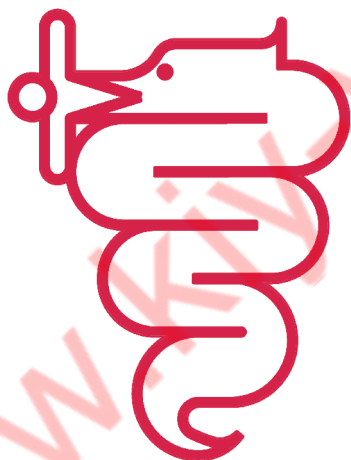
## 7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

<b>Problema</b>	<b>Diagnóstico/Solución</b>	<b>Consejos</b>
El flujo de café es demasiado abundante	<p>El café sale demasiado rápidamente y la crema resulta de color más claro que lo normal.</p> <p>Causas probables:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -La molienda del café es demasiado gruesa.</li> <li>2 -El café dentro del portafiltro está poco prensado.</li> <li>3 -La dosis de café en el portafiltro es escasa.</li> <li>4 -La presión suministrada por la bomba es demasiado elevada (&gt; 10bar – 1 Pa).</li> </ol>	<p>En los casos 1-2-3, se puede intervenir en la molienda y/o la dosificación del café.</p> <p>En el caso 4 es necesaria la intervención de un técnico.</p>
El café sale demasiado frío	<p>Causas probables:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Las tazas están frías.</li> <li>2 -Los portafiltros están fríos.</li> <li>3 -La molienda del café es demasiado fina.</li> <li>4 -El circuito hidráulico de la máquina está sucio (calcáreo).</li> <li>5 -El grupo está frío.</li> </ol>	<p>En el caso 1 usar calentatazas.</p> <p>En el caso 2 dejar montado el portafiltro en el grupo.</p> <p>En el caso 3 modificar la molienda del café.</p> <p>En los casos 4-5 llamar a un técnico especializado.</p>
El café que sale está demasiado caliente	<p>Causas probables:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -El aparato está cubierto por algo que le impide enfriarse.</li> <li>2 -El aparato ha sido instalado en una posición que impide la circulación de aire.</li> </ol>	<p>Restablecer las condiciones de refrigeración de la máquina.</p>

<b>Problema</b>	<b>Diagnóstico/Solución</b>	<b>Consejos</b>
La máquina de café está completamente bloqueada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Controlar si la red hídrica funciona y si el grifo de paso está abierto.</li> <li>2 -La anomalía se verifica por la falta de agua en la caldera</li> </ol>	<p>Para el punto 1, efectuar las verificaciones oportunas.</p> <p>Para el punto 2 solicitar la intervención de un técnico.</p>
El café no sale	<p>El café no sale y aparece un mensaje de alarma en la pantalla</p>	<p>Seleccionar el botón de erogación café, sin portafiltro, y controlar que el flujo de agua sea continuo.</p> <p>Si el flujo es continuo el problema reside:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) en la molienda del café, demasiado fina;</li> <li>b) en el portafiltro obstruido.</li> </ol> <p>En este caso sumergir el mismo en agua caliente con las pastillas de detergente apropiadas.</p> <p>En cualquier otro caso, contactar con un técnico especializado.</p>
Depósito de café en el fondo de la taza	<p>Causas probables:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -Molienda del café demasiado fina.</li> <li>2 -El portafiltro está sucio internamente o el filtro está dañado.</li> <li>3 -Las muelas del molinillo de café están deterioradas.</li> </ol>	<p>El caso 1 podrá resolverse regulando correctamente el molinillo.</p> <p>Para el caso 2 limpiar el portafiltro o sustituir el filtro.</p> <p>En los casos 3 es necesaria la intervención de un técnico.</p>

Este Manual de Instrucciones, es una publicación original emitida por G. BEZZERA S.R.L., para solicitar una copia autorizada de este manual visitando el sitio WEB: [www.bezzera.com](http://www.bezzera.com) en la sección contactos.



**BEZZERA**

**Dal 1901**

G.BEZZERA S.R.L.  
MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO

Via Luigi Bezzera, 1

20088 Rosate - Milano - Italy

Tel. ++39 02 90848102 r.a. - Telefax ++39 02 90870287

Web: [www.bezzera.com](http://www.bezzera.com)

e-mail: [admin@bezzera.it](mailto:admin@bezzera.it)