

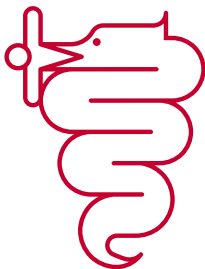
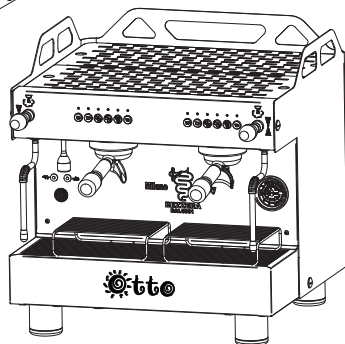
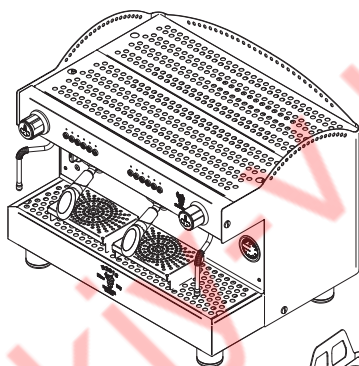
**Manuale di istruzioni**  
**Instruction manual**  
**Manuel d'instructions**  
**Bedienungsanleitung**  
**Manual de instrucciones**  
**说明书**

**IT**  
**EN**  
**FR**  
**DE**  
**ES**  
**CN**  
**PT**  
**KO**  
**AR**

**Manual de instruções**

**취급 설명서**

**دليل إرشادات الاستخدام**



**BEZZERA**

Dal 1901

**B2016**  
**OTTO**  
**Woody**



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

22 - 35 **IT**  
 36 - 49 **EN**  
 50 - 63 **FR**  
 64 - 78 **DE**  
 79 - 92 **ES**  
 93- 105 **CN**  
 106- 120 **PT**  
 121 - 133 **KO**  
 134 - 147 **AR**



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  
 Atenção! Indicações importantes de segurança!  
 경고! 중요 안전 경고!  
 انتبه! إشارات تنبيهية هامة للأمان والسلامة



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  
 Atenção! Advertências importantes para o uso correto da máquina.  
 주의! 기기의 올바른 사용을 위한 중요 경고  
 انتبه! تحذيرات هامة للاستخدام الصحيح للماكينة.



© 2021 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.

© 2021 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.

© 2021 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.

© 2021 G. BEZZERA S.R.L. - Alle Rechte vorbehalten. ORIGINAL BEDIENUNGSANLEITUNG

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

© 2021 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 inform3ticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicaci3n por cualquier medio o proceso electr3nico, mec3nico, magn3tico, 3ptico, qu3mico, manual o de cualquier otro tipo, sin espec3fica autorizaci3n escrita otorgada por G. BEZZERA S.R.L.

© 2021 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。

© 2021 G. BEZZERA S.R.L. - Todos os direitos reservados. INSTRUÇÕES ORIGINAIS

Esta publicaci3o e as suas partes n3o podem ser reproduzidas, armazenadas em m3quinas de memoriza3o, transmitidas, transcritas ou traduzidas em nenhuma linguagem, comum ou inform3tica, de modo algum nem por meio algum, seja ele eletr3nico, mec3nico, magn3tico, 3ptico, qu3mico, manual ou outro, sem a autoriza3o expressa por escrito da G. BEZZERA S.R.L.

© 2021 G. BEZZERA S.R.L. - 불허복제. 설명서 원본

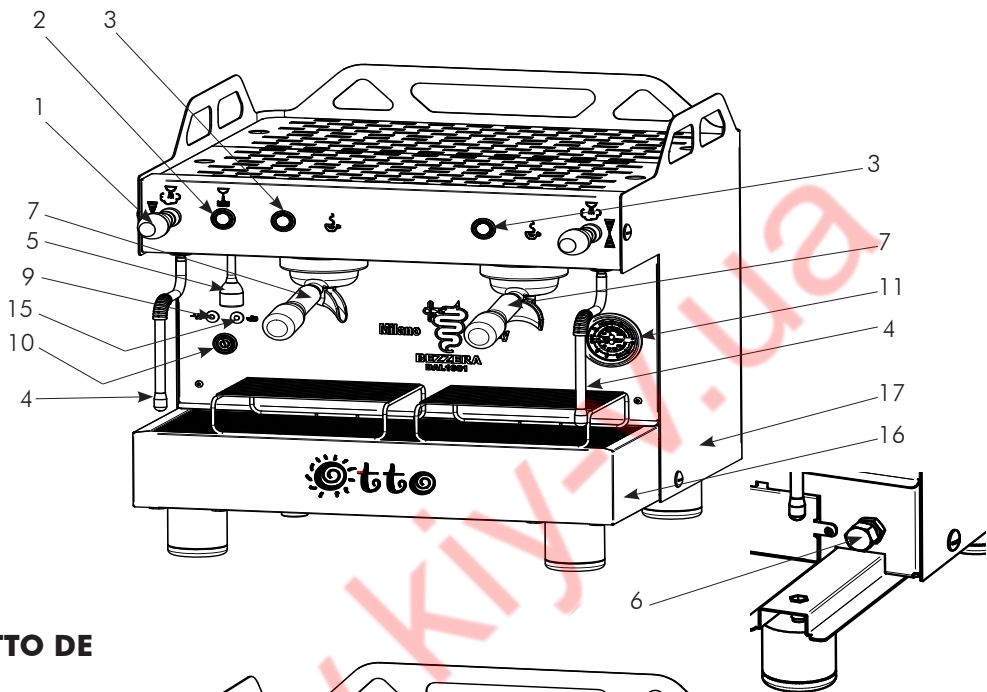
G. BEZZERA S.R.L. 의 사전 허가 없이 본 설명서나 이와 관련된 모든 내용은 어떠한 프로세서에도 복제, 저장될 수 없고 일반적인 혹은 소프트웨어적인 언어로, 어떠한 전기적, 기계적, 자기적, 광학적, 화학적 형태나 방식으로 전달, 표시, 번역될 수 없습니다.

© 2021 G. BEZZERA S.R.L. - جميع الحقوق محفوظة. الإرشادات الأصلية

لا يجوز إعادة إنتاج هذا المنشور، ولا أي جزء منه، أو تخزينه في أيّة أداة تخزين أو نقله أو ترجمته إلى أيّة لغات أخرى، سواء اللغات العامّة أو الرقمية، بأي شكل من الأشكال وبأي وسيلة كانت إلكترونيّة أو ميكانيكيّة أو مغناطيسية أو بصريّة أو كيميائيّة أو يدويّة أو غيرها، دون الحصول على إذن صريح ومكتوب من شركة G. BEZZERA S.R.L.



**OTTO PM**



**OTTO DE**

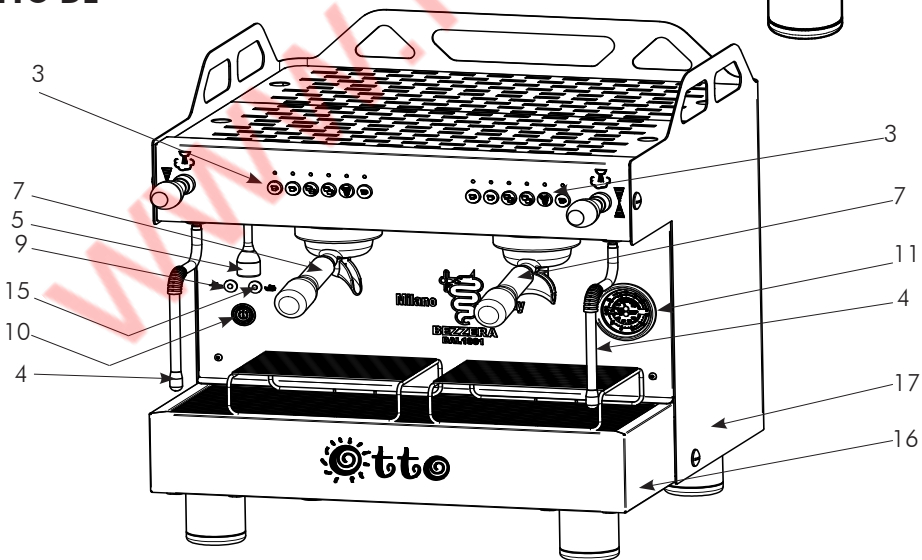
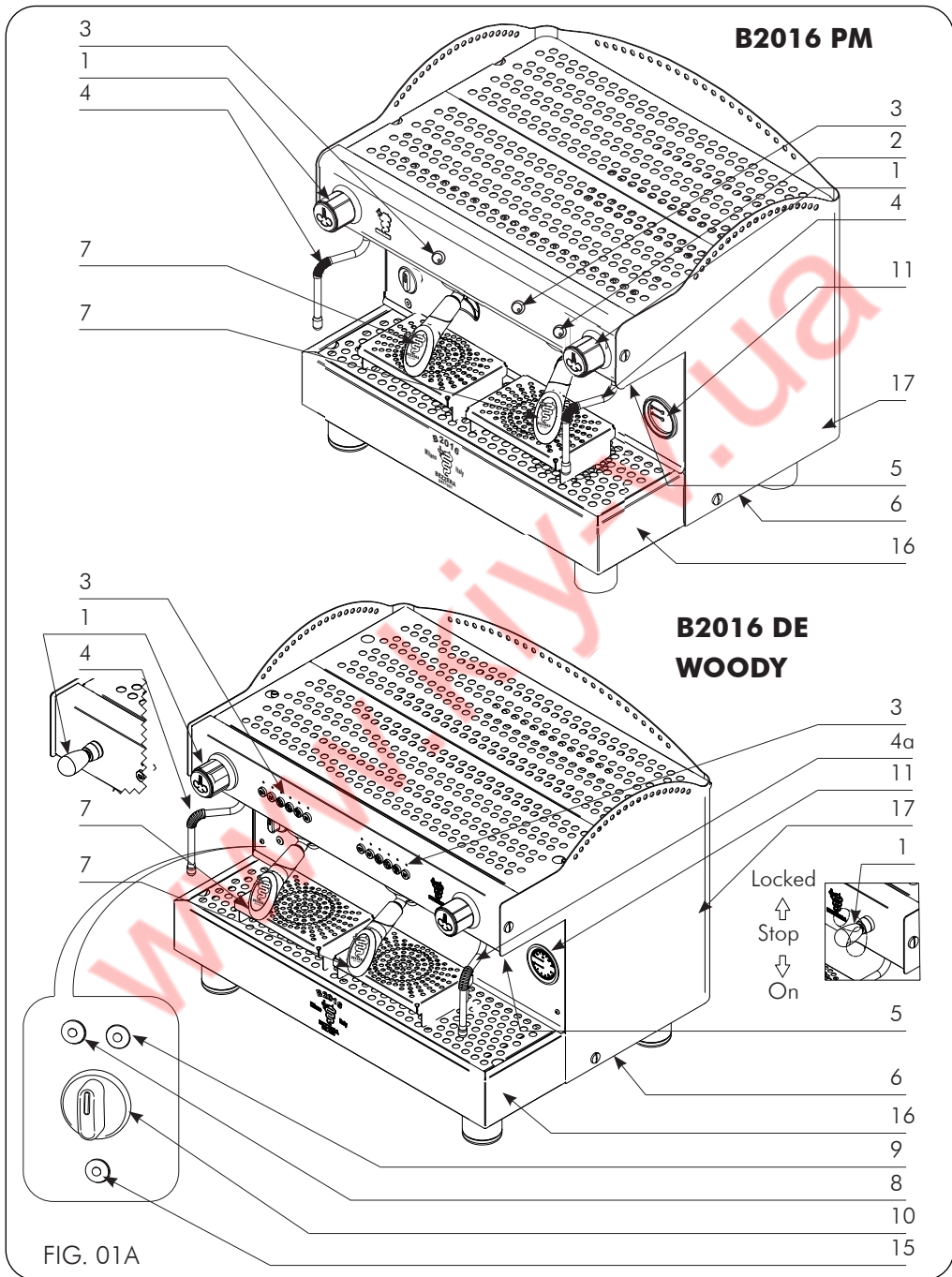
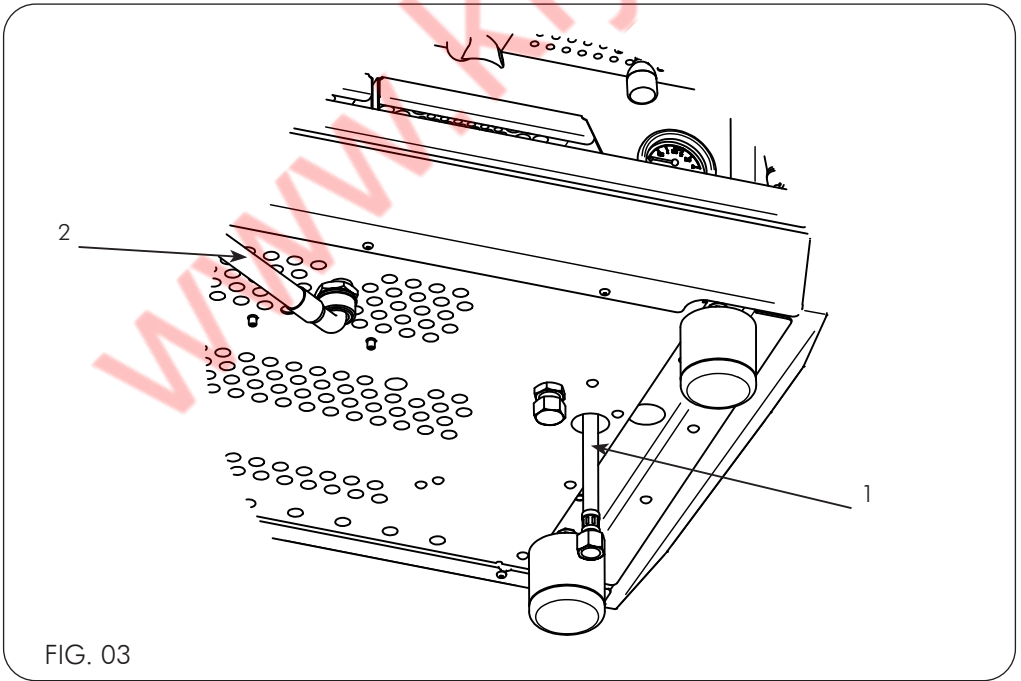
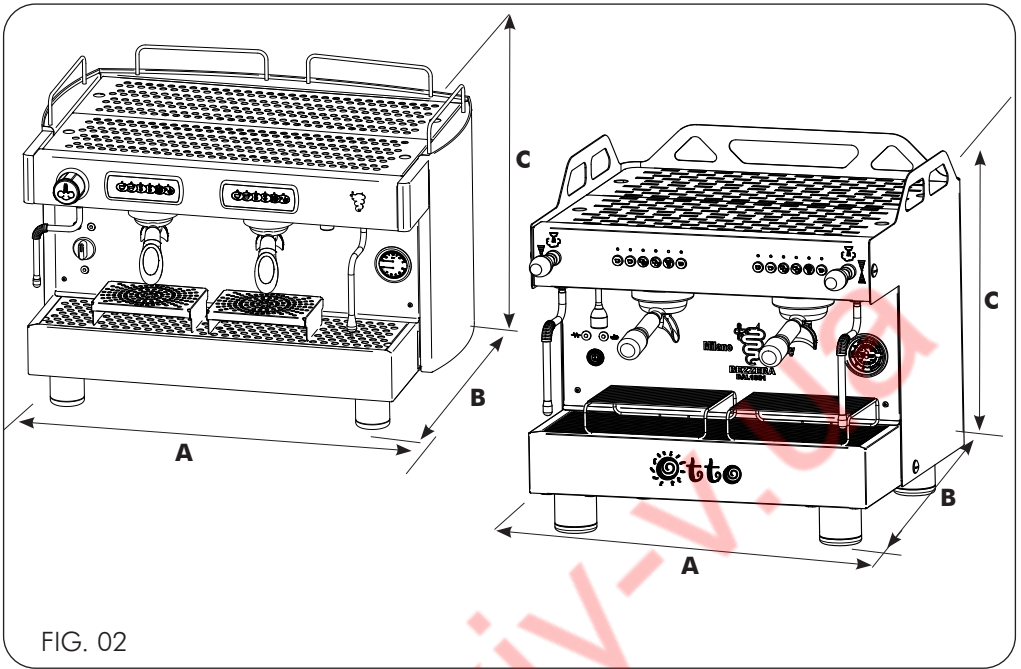


FIG. 01





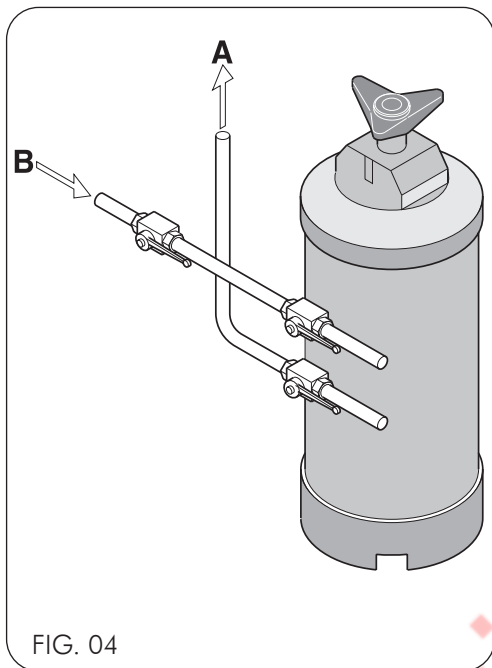


FIG. 04



FIG. 05

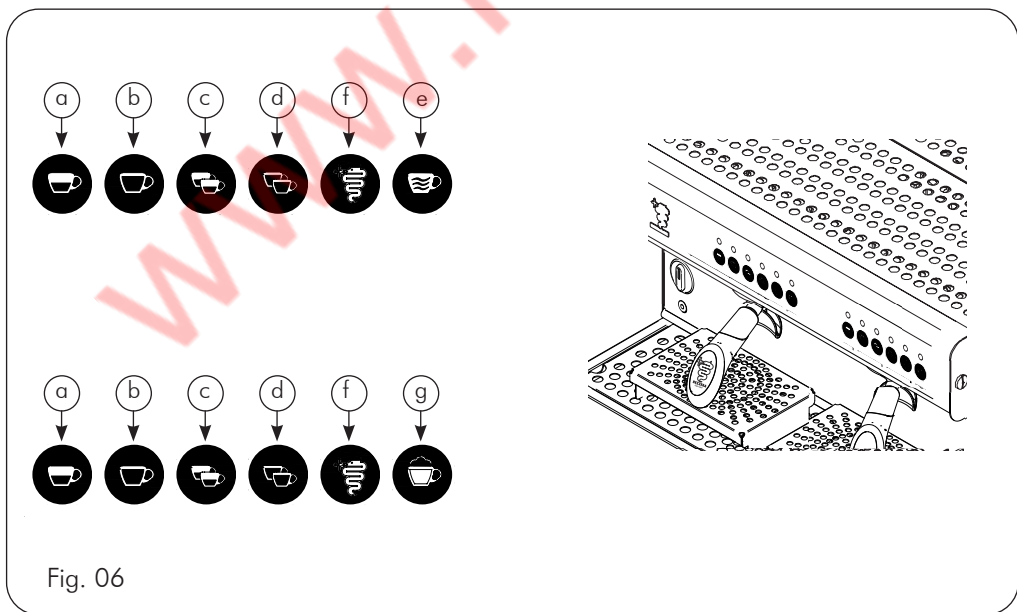
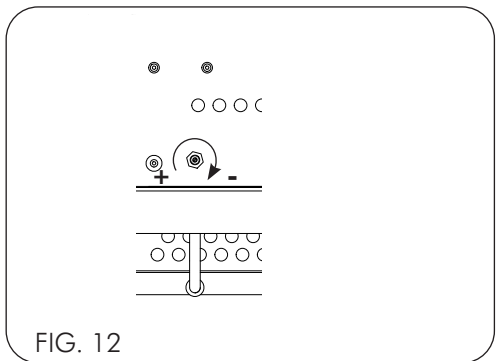
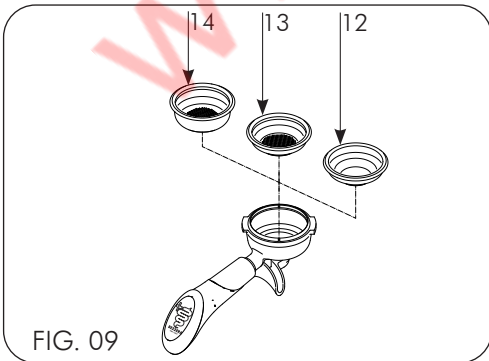
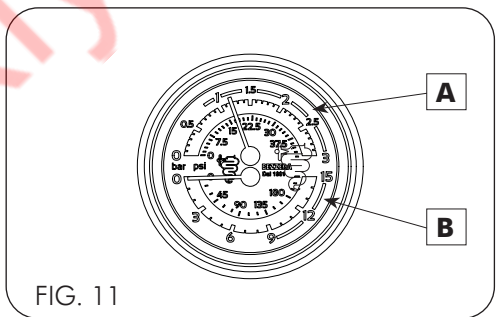
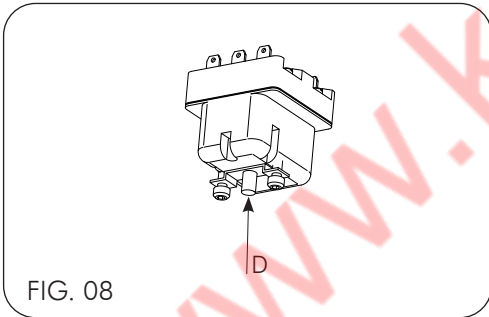
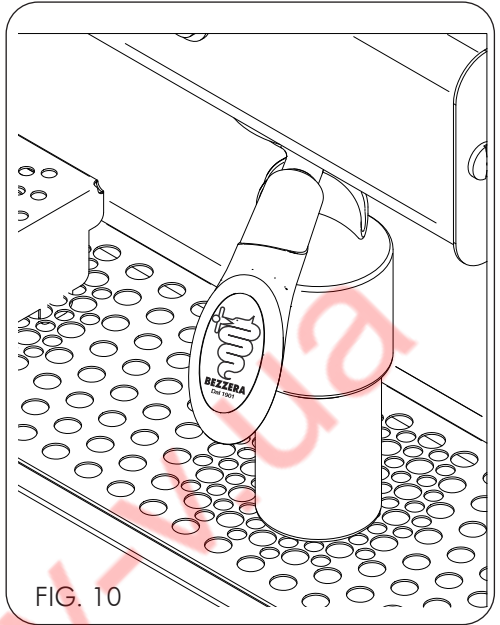
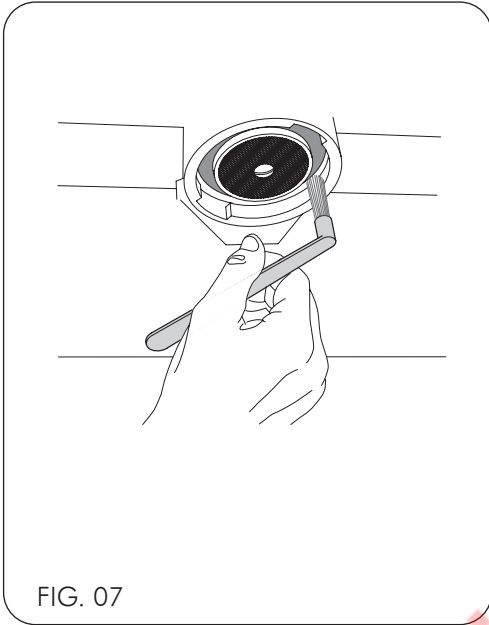


Fig. 06



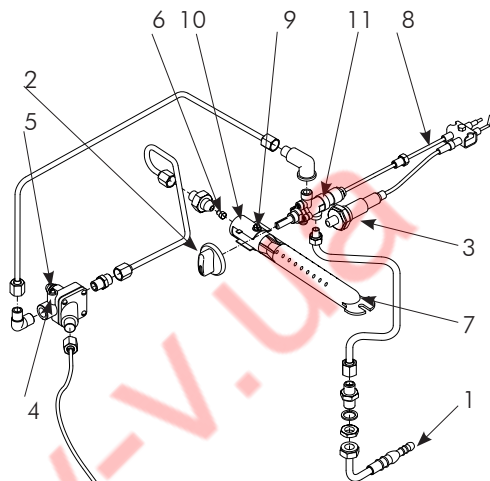
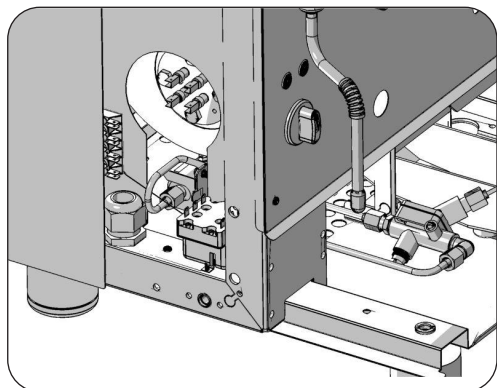


FIG. 13A  
B2016 - 1GR

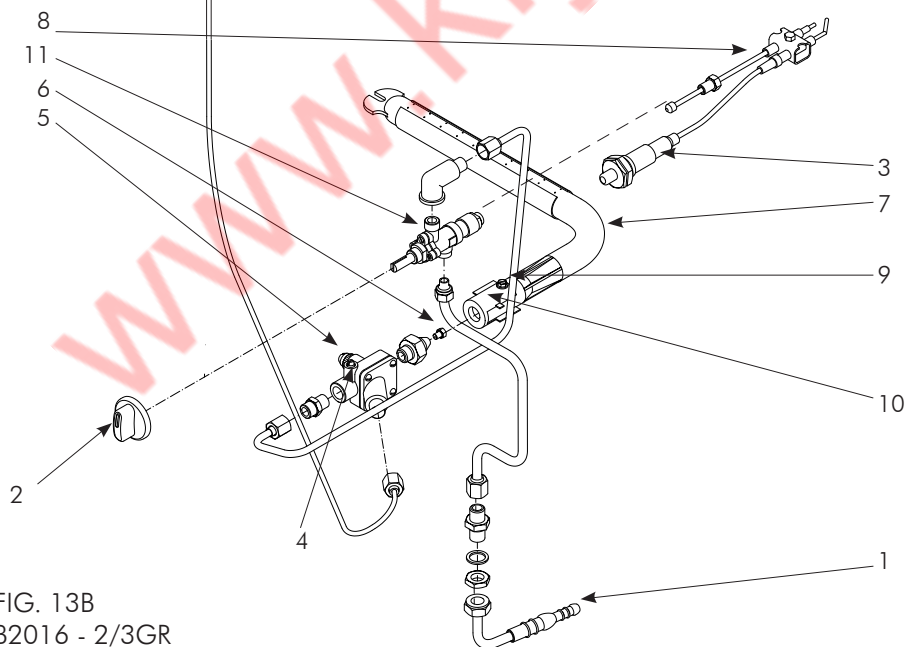
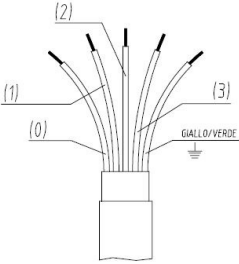


FIG. 13B  
B2016 - 2/3GR

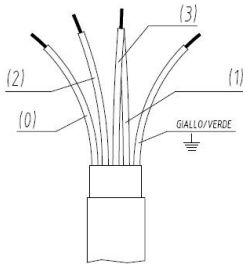


CONNESSIONI ELETTRICHE  
 ELECTRIC CONNECTION  
 BRANCHEMENT ELECTRIQUE  
 STROMANSCHLUSS  
 CONEXIÓN ELÉCTRICA  
 电气连接  
 CONEXOES ELÉTRICAS  
 전기 연결  
 التوصيل بالكهرباء



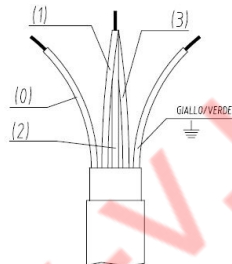
V380-415/3+N  
 THREE-PHASE

삼상 별  
 CONNECTION WITH  
 NEUTRAL  
 중성과의 연결



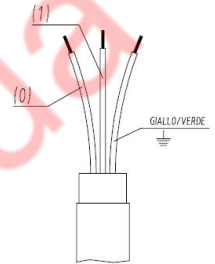
V220-240/3  
 THREE-PHASE

삼상 델타  
 CONNECTION  
 연결



V220-240/2  
 SINGLE-PHASE

단일 위상  
 CONNECTION  
 연결



V220-240/2  
 SINGLE-PHASE

단일 위상  
 CONNECTION  
 연결

(0) Blu (Neutral) (0) 블루 (우중충한)	(0) Blu (Neutral) (0) 블루 (우중충한)	(0) Blu (Neutral) (0) 블루 (우중충한)	(0) Blu (Neutral) (0) 블루 (우중충한) (0) White (neutral for USA)
(1) Brown (1) 갈색	(1) Brown + (3) Grey (1) 갈색+(3) 회색	(1) Brown + (2) Black + (3) Grey (1) 갈색+(2) 검은 (3) 회색	(1) Brown (1) 갈색+ (1) Black for USA
(2) Black, (2) 검은	(2) Black, (2) 검은		
(3) Grey, (3) 회색			
(3P+N+T)	(3P+T)	(1P+N+T)	(1P+N+T)
380-415 Vac; 50-60 Hz	220-240 Vac; 50-60 Hz	220-240 Vac; 50-60 Hz	220-240 Vac; 50-60 Hz

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



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

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

En cas de mauvais fonctionnement à cause de défauts de fabrication, demandez l'intervention en garantie directement au distributeur G. BEZZERA S.R.L. autorisé auprès duquel la machine a été achetée en indiquant également, en plus du 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'invulnérabilité 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 BEZZERA S.R.L

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

Bei Störungen, die auf Produktionsfehler zurückzuführen sind, wenden Sie sich für die Reparatur unter Garantie direkt an den autorisierten G. BEZZERA S.R.L.-Händler, bei dem Sie die Maschine erworben haben. Diesem muss neben der Beschreibung der aufgetretenen Störung auch die Seriennummer der Maschine geliefert werden, die in der Bedienungsanleitung oder auf dem Maschinengestell angegeben ist.

Falls die Ware dem autorisierten Händler ohne Angabe der oben genannten Seriennummer zurückgegeben wird, hat dies einen Verfall der Garantie zur Folge, da die notwendigen Rückverfolgbarkeitsdaten der Maschine fehlen.

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

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

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

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

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



### **Folgende Defekte sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen:**

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

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



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

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

En caso de mal funcionamiento imputable a defectos de producción, solicite la intervención en garantía al distribuidor G. BEZZERA S.R.L. autorizado en el que se ha comprado la máquina, indicando además del mal funcionamiento detectado también el número de serie indicado en el manual del usuario o en el chasis de la misma.

Las devoluciones de mercancía enviada al distribuidor sin el citado número de serie darán lugar a la pérdida de la garantía por faltar el dato de trazabilidad de la máquina.

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

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

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

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

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



### **Se excluyen expresamente de la garantía los defectos que:**

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

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



### G. BEZZERA 保修 有效性条款

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

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

如果返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。



## Condições de validade da garantia G. BEZZERA S.R.L.

Os produtos fornecidos estão cobertos por garantia para defeitos de material e/ou fabricação por um período de 12 meses a partir da data de faturação. Caso a máquina não se encontre nesse período, não será possível usufruir dessa garantia. A garantia será concedida somente mediante apresentação do documento original de compra (nota fiscal, recibo ou fatura) que comprove a data de compra.

Em caso de mau funcionamento atribuível a defeitos de fabricação, solicite a intervenção em garantia diretamente ao distribuidor G. BEZZERA S.R.L. autorizado no qual a máquina foi adquirida, indicando, além do mau funcionamento encontrado, também o número de série exibido no manual do usuário ou no chassi da máquina.

Devoluções de mercadorias endereçadas ao distribuidor autorizado sem o número de série mencionado acima darão lugar à anulação da garantia, uma vez que o dado de rastreabilidade da máquina não estaria presente.

Em caso de devolução, a entrega do aparelho fica a cargo do cliente. Manuseie com atenção e reponha a máquina dentro da embalagem original, para evitar novos danos na fase de transporte. Lembramos que, para o reconhecimento da garantia, a mercadoria deve obrigatoriamente ser entregue junto da embalagem original.

O custo de expedição e os riscos ligados ao transporte da máquina para o próprio distribuidor ficam a cargo do cliente.

Todas as máquinas dispõem de um lacre antirremocção que torna impossível que ela seja aberta sem que o lacre seja rompido ou danificado. A garantia não será reconhecida de modo algum na presença de máquinas com o lacre removido ou estragado.

O reconhecimento da garantia deve ser entendido como tendo lugar após a verificação do técnico especializado e autorizado da G. BEZZERA S.R.L., que avaliará a possibilidade de consertar o aparelho no local ou a necessidade de enviá-lo para a fábrica. Qualquer adulteração na máquina por parte de profissionais não autorizados implicará a anulação da garantia.

Em caso de recebimento da máquina com defeitos ou danos visíveis na embalagem, o cliente deve sinalizar a ocorrência imediatamente ao distribuidor. Não retire a mercadoria e, sobretudo, não tente colocar a máquina em funcionamento.



### **Estão expressamente excluídos da garantia todos os defeitos:**

- atribuíveis ao uso de acessórios e peças de reposição não originais
- provocados por relâmpagos, umidade, incêndio, tensão de alimentação incorreta, bem como todos os outros eventuais danos não objetivamente atribuíveis ao fabricante.
- decorrentes da adulteração do cabo de alimentação
- não decorrentes de defeitos de fabricação, mas sobretudo do desgaste normal dos materiais devido ao uso adequado do aparelho (em particular, calcificação e consumo das peças sujeitas a desgaste, como vedações, discos de moagem etc.)
- verificados em decorrência de uso incorreto, negligência ou descuido no uso ou na custódia (por ex., em caso de inobservância das instruções de uso relativas ao aparelho)
- causados por erro de instalação, manutenção ou reparo por parte de pessoas não autorizadas ou por dano durante o transporte.

Para mais informações ou em caso de problemas não contemplados nas instruções a seguir, consulte os centros de assistência autorizados.



## BEZZERA 보증 - 유효 기간

제공된 제품은 송장일로부터 12개월 동안 물질적, 제조적 결함에 대한 품질이 보증됩니다. 제품의 보증 기간이 만료된 경우 이러한 보증은 유효하지 않습니다. 품질 보증은 구매일이 명시된 원본 구입 명세서(판매 영수증이나 송장)의 제출 이후에만 적용이 가능합니다.

제조상의 결함으로 인한 오작동이 있을 경우 오작동 내용 및 사용자 매뉴얼이나 기기 프레임에 명시된 시리얼 넘버를 표기하여 제품을 구매했던 공식 G. BEZZERA 대리점에 직접적으로 품질 보증에 대한 조정을 요청합니다.

화불의 경우, 제품 운송비는 구매자 부담입니다. 운송 중 발생할 수 있는 추가적인 훼손 방지를 위해 제품이 손상되지 않도록 원래 상태로 포장합니다. 품질 보증을 받기 위해서는 제품을 원래의 상태로 포장하여 운송할 것을 권장합니다.

기기의 운송에 대한 비용 및 위험은 구매자 책임입니다.

각 기기는 봉인의 훼손 없이는 개봉이 불가능하도록 부당 변경 방지 봉인과 함께 제공됩니다. 봉인이 제거되거나 손상될 경우 품질 보증은 불가능합니다.

기기의 수리가 가능한지 혹은 제조 공장으로 보내야만 하는지를 평가하는 전문적이고 공인된 G. BEZZERA 기술자에 의한 확인 후에만 품질 보증이 적용됩니다.

결함이 있는 채로 혹은 포장 손상이 확실한 제품을 수령하였을 경우, 구매자는 이를 즉시 영업점에 알립니다. 제품을 수집하지 않도록 하며 특히 기기를 작동하려고 시도하지 않도록 합니다.



**다음과 같은 결함에는 품질 보증이 적용되지 않습니다:**

- 정품 부속품이나 예비 부품을 사용하지 않을 경우
- 뇌전, 습기, 화재, 부적절한 전원 공급 전압 및 제조사에 의해 명백히 명시되지 않은 기타 손상으로 인한 경우.
- 전원 공급 케이블의 부당 변경으로 인한 경우
- 제조사의 결함이 아닌 장치의 올바른 사용에서 일반적인 자재가 마모되는 경우(특히, 석회성 물질의 침착 및 마모될 수 있는 부품의 마모(예: 봉인, 연삭디스크 등))
- 잘못된 사용, 사용상 과실이나 부주의로 인해 발생하는 결함(예: 장치의 사용자 지시사항에 대한 불이행으로 인한 경우)
- 허가되지 않은 자에 의한 잘못된 설치, 유지, 수리나 운송 중의 손상으로 인한 경우.

추가 정보 및 다음 설명서에 명시되지 않은 내용은 공식 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.



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

منتجات الشركة مغطاة بضمان ضد عيوب المواد التصنيعية و/أو عيوب التصنيع لمدة 12 شهرًا بدءًا 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 (إيصال أو فاتورة شراء) التي تحمل تاريخ الشراء.

في حالات الأعطال التي يرجع السبب فيها إلى عيوب الصناعة ينبغي أن تطلب من الموزع المعتمد لشركة G. BEZZERA S.R.L. والذي اشترى منه الماكينة أن يتدخل وفقًا 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 الموزع 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 مسؤولية 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 إزاميًا بتسليم الماكينة في علبة تغليفها الأصلية.

تكلفة الإرسال والأخطار المتعلقة بعملية نقل وشحن الآلة إلى الموزع الخاص بك تتّم 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 تضرّره.

سيتم الاعتراف بالضمان بعد قيام فني متخصص ومعتمد من شركة G. BEZZERA S.R.L. بالفحص الماكينة، حيث سيقم إمكانية إصلاحها في مكانها أو إرسالها إلى المصنّع. 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 فورًا إلى الموزع. لا تسلم البضاعة وبشكلٍ خاص لا تحاول تشغيل الماكينة نفسها.

### تستبعد من الضمان صراحةً العيوب التالية:



- التي يرجع السبب فيها إلى استخدام ملحقات تشغيلية أو قطع غيار غير أصلية
  - في حالة تعرض 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، مثل حشوات إحكام الغلق 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 لتعرض الماكينة للتضرر أثناء النقل والشحن.
- لمزيد من المعلومات أو في حالة وجود مشاكل غير واردة في هذه الإرشادات، توجّه إلى مراكز الصيانة والخدمة الفنية المعتمدة.



## INDICE

### 1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali .....	23
1.2 Uso previsto .....	24

### 2 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

2.1 Avvertenze .....	25
2.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione .....	25
2.2.1 Allacciamento alla rete elettrica .....	25
2.2.2 Allacciamento alla rete idrica .....	25
2.2.3 Allacciamento allo scarico .....	25
2.3 Istruzioni relative all'addolcitore .....	25
2.4 Collegamento equipotenziale .....	25

### 3 - MANUTENZIONE

3.1 Norme di sicurezza .....	26
3.2 Pulizia della macchina .....	26
3.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale .....	26
3.4 Corretto smaltimento del prodotto .....	27

### 4 - TRASPORTO

4.1 Imballaggio .....	27
4.2 Movimentazione della macchina .....	27
4.3 Immagazzinamento .....	27

### 5 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

5.1 Descrizione del ciclo di funzionamento .....	28
5.2 Descrizione dei comandi .....	28
5.2.1 Descrizione pannelli comando .....	28
5.3 Dati tecnici .....	28

### 6 - USO DELLA MACCHINA

6.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia .....	29
6.2 Riscaldamento .....	29
6.3 Preparazione del caffè .....	29
6.4 Erogazione vapore .....	29
6.5 Prelievo acqua calda .....	30
6.6 Spegnimento macchina .....	30
6.7 Programmazioni dosi (Modello DE) .....	30
6.7.1 Programmazione "PREINFUSIONE" .....	31
6.7.2 Accensione luci .....	31
6.8 Erogazione caffè in brico .....	31
6.8.1 Lavaggio gruppi .....	31
6.9 Manometro .....	31
6.10 Istruzioni bruciatore a gas (dove previsto) .....	31

### 7 - TROUBLE SHOOTING

Problema/Diagnostica/Soluzione/Consigli .....	33
---	----



# 1 - AVVERTENZE

## 1.1 Avvertenze generali



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



- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore a 8 anni.**
- **I bambini non devono giocare con l'apparecchio.**
- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.**
- **Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatozze 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 B2016-OTTO-Woody è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda per la realizzazione di the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.).

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

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



## 2 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

### 2.1 Avvertenze

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

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

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

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano orizzontale ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile posizionato ad un'altezza tale per cui il piano scaldato 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.

#### 2.2.1 Allacciamento alla rete elettrica



*Avvertenze:*

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

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione 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.

#### 2.2.2 Allacciamento alla rete idrica (Fig. 03)

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

Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 6 bar (0,6 MPa), predisporre un riduttore di pressione.

Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina.

Il tubo di carico acqua (Fig. 03; pos. 1) viene fornito con filettatura G 3/8".



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

#### 2.2.3 Allacciamento allo scarico (Fig. 03)

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

#### 2.3 Istruzioni relative all'addolcitore (Fig. 04)

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

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

A - Collegare al raccordo di carico dell'acqua

B - Collegare alla rete di acqua potabile

#### 2.4 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 occhio da inserire tra i due dadi, avente sezione nominale in conformità con le norme vigenti.



### 3 - MANUTENZIONE

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

#### 3.1 Norme di sicurezza

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

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

Messa in sicurezza della macchina:

per operazioni di manutenzione e/o malfunzionamenti e pulizia: portare la leva del sezionatore onnipolare dalla rete, della rete elettrica, in posizione di riposo "0" e/o staccare la spina di collegamento alla rete elettrica; chiudere il rubinetto di intercettazione dell'acqua primaria e se presente chiudere il rubinetto di intercettazione dell'impianto a gas. Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, indossando guanti protettivi per le mani.

#### Condizione per gestire al meglio l'apparecchio:

- La temperatura ambiente deve essere compresa tra +5 °C e +32 °C. Nel caso in cui la macchina sia stata esposta a temperature inferiori a 0 °C agire nel seguente modo:  
Assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a +15 °C prima di effettuare l'accensione.
- La pressione dell'acqua primaria deve essere compresa tra 0 e 6 bar (0 - 0,6 MPa). La pressione è anche visibile dal manometro pompa (Fig. 11 - B) avente la scala 0-15 bar (0 - 1,5 MPa).
- Spia luminosa rossa (Fig. 01A; pos. 8), se accesa indica che la macchina è funzionante.
- Spia luminosa verde (Fig. 01-01A; pos. 15), se accesa indica che il livello dell'acqua in caldaia è sopra il minimo.
- Spia luminosa arancione (Fig. 01-01A; pos. 9), se accesa indica che la resistenza elettrica è funzionante.

#### 3.2 Pulizia della macchina



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

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

*Dopo ogni utilizzo*

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

*Quotidianamente*

- 1) Pulire la griglia poggiategge e la bacinella di scarico.
- 2) Pulire la carrozzeria.
- 3) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione (Fig. 07).
- 4) Effettuare il lavaggio del gruppo come segue: agganciare al gruppo il portafiltro con il filtro cieco fornito in dotazione (Fig. 09; pos. 12) e avviare più volte un'erogazione.
- 5) Immergere i portafiltri e i filtri in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, usare un panno o una spugna per rimuoverlo.



Per il lavaggio e la pulizia non utilizzare solventi, detersivi o spugne abrasive ma solamente prodotti specifici per macchine da caffè. Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con

acqua e/o detersivi neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere la macchina alla linea elettrica. Per il lavaggio della griglia poggiategge e della vaschetta di scarico usare esclusivamente acqua di rete.

#### 3.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale



**Attenzione! L'operazione descritta di seguito, è di assoluta pertinenza di un tecnico installatore qualificato 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. 08; pos. D).

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

### 3.4 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.

## 4 - TRASPORTO

### 4.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso B2016-OTTO-Woody, preventivamente protetta con sagome di poliuretano espanso, viene imballata in scatola di cartone con paletta.



Avvertenze:

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

### 4.2 Movimentazione della macchina

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

### 4.3 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.



## 5 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

### 5.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

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

### 5.2 Descrizione dei comandi

(Fig. 01-01A)

- 1 Rubinetto vapore
- 2 Tasto acqua
- 3 Pulsantiera erogazione caffè/vapore/acqua
- 4 Lancia vapore
- 4a Lancia vapore automatica
- 5 Erogatore acqua calda
- 6 Tappo scarico caldaia
- 7 Portafiltro
- 8 Spia rossa
- 9 Spia arancione
- 10 Interruttore accensione macchina
- 11 Manometro
- 12 Filtro cieco
- 13 Filtro 1 tazza
- 14 Filtro 2 tazze
- 15 Spia verde
- 16 Bacinella scarico
- 17 Carrozzeria

### 5.2.1 Descrizione pannelli comando

(Fig. 06-13)

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

### 5.3 Dati tecnici (Fig. 02)

La macchina per caffè espresso OTTO viene costruita unicamente nella versione a 2 gruppi.

La macchina per caffè espresso B2016 viene costruita nelle versioni da 1 a 3 gruppi.

Nel presente libretto è illustrata la versione a 2 gruppi; tuttavia le istruzioni per l'uso e la disposizione comandi valgono anche per le restanti versioni.

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

		B2016	B2016-Woody	OTTO	B2016
		1 GRUPPO	2 GRUPPI	2 GRUPPI Compact	3 GRUPPI
Alimentazione	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz			
Resistenza	V~	110			
Potenza nominale	W	1600	2850	2750	3300
Resistenza	W	1400	2600	1800	3000
Alimentazione	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Resistenza	V~	230			
Potenza nominale	W	2200	3250	3200	5250
Resistenza	W	2000	3000	2830	5000
Caldaia	l	5	11	8	17
Larghezza "A"	mm	570	750	500	960
Profondità "B"	mm	550	550	495	550
Altezza "C"	mm	515	515	535	515
Peso netto	kg	49	54	57	75
Peso lordo (pallets)	kg	56	65	70	87
Raccordo carico		G 3/8"			
Raccordo scarico		G 3/4"			



## 6 - USO DELLA MACCHINA

### 6.1 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).

Portando l'interruttore (Fig. 01A; pos. 10) o premendo l'interruttore (Fig.01; pos.10), verificando l'accensione della spia. In posizione "1" (spia rossa accesa Fig. 01A; pos. 8) o interruttoro schiacciato (spia bianca accesa) si attiva il carico dell'acqua in caldaia; dopo 120 secondi di carico la macchina va in allarme; riportare l'interruttore in posizione "0" e ripetere l'operazione agendo sullo stesso interruttore per alcune volte fintantochè la pompa avrà completamente caricato la caldaia non mettendosi più in moto.

Raggiunto il livello minimo la spia verde (Fig. 01-01A; pos. 15) si accenderà e si potrà portare l'interruttore (Fig. 01A; pos. 10) in posizione 2 per attivare la resistenza e si avrà l'accensione della spia arancione (Fig. 01-01A; pos. 9).

Attendere che il manometro caldaia (Fig. 01-01A; pos. 11) indichi una pressione compresa tra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) prima di utilizzare la macchina.

### 6.2 Riscaldamento

Per assicurarsi che la macchina abbia raggiunto il corretto bilanciamento termico tra pressione e temperatura, quando il manometro caldaia indicherà una pressione compresa fra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa), aprire il rubinetto vapore (Fig. 01-01A; pos. 1) e scaricare 2 o 3 volte il vapore nella bacinella di scarico.

La spia verde (Fig. 01-01A; pos. 15), se spenta segnala l'insufficiente livello acqua in caldaia.

La spia arancione (Fig. 01-01A; pos. 9), se accesa segnala l'accensione della resistenza.



**Avvertenza:**

a spia verde (Fig. 01-01A; pos. 15) spenta un dispositivo di sicurezza non permette il funzionamento della macchina; contattare il servizio di assistenza tecnica.

### 6.3 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 10 grammi per una dose e 20 grammi per due dosi.

- 1) Togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.
- 2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
- 3) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.

*Modello PM*

- 4) Agire sul comando di erogazione del caffè premendo uno dei tasti (Fig. 01-01A; pos. 3) in funzione della dose da erogare.

Premere nuovamente il tasto (Fig. 01-01A; pos. 3) per arrestare l'erogazione al raggiungimento della dose desiderata.

*Modello DE*

- 4) Agire sul comando di erogazione del caffè premendo uno dei pulsanti (Fig. 06-13; pos. a-b-c-d) in funzione della dose da erogare.

Per variare la programmazione delle dosi seguire le istruzioni riportate al paragrafo 5.7 del presente libretto.

La macchina è predisposta anche per l'erogazione continua:

- 1) avviare l'erogazione premendo il tasto di erogazione continua (Fig. 06-13; pos. f).
- 2) arrestare l'erogazione al raggiungimento della quantità desiderata premendo nuovamente il tasto di erogazione continua (Fig. 06-13; pos. f).



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

### 6.4 Erogazione vapore

- 1) Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sulla manopola del rubinetto (Fig. 01-01A; pos. 1).
- 2) Inserire la lancia del vapore (Fig. 01-01A; pos. 4) nel contenitore del liquido da riscaldare.



- 3) Ruotare la manopola rubinetto vapore (Fig. 01-01A pos. 1). La quantità di vapore erogato è proporzionale all'apertura del rubinetto; maggiore è l'apertura del rubinetto, maggiore sarà la quantità di vapore erogato.
- 4) Terminata l'erogazione del vapore chiudere il rubinetto, togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido la lancia del vapore dai residui del liquido riscaldato.



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

*Modello DE con lancia vapore automatica*

La macchina è predisposta anche con lancia vapore automatica con sonda temperatura (Fig. 01-01A; pos. 4a); per attivarla premere il tasto (Fig. 06-13; pos. g). È possibile interrompere il flusso di vapore prima del raggiungimento della temperatura programmata ripremendo il medesimo tasto. Tenendo premuto il tasto (Fig. 06-13; pos. g) si ha il funzionamento in continuo del vapore sino al suo rilascio.

Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sul tasto (Fig. 06-13; pos. g).

Per variare la "tessitura" delle bolle d'aria presenti nel liquido da scaldare, agire sulla vite di regolazione (chiusa bolle piccole - aperta bolle grandi) (Fig. 12) partendo dalla condizione aperta (bolle grandi) e riducendo gradualmente il flusso d'aria sino al raggiungimento della "tessitura" desiderata.

Per variare la programmazione della temperatura seguire le istruzioni riportate al paragrafo 5.7 del presente libretto.

**Avvertenza:** Per preparare un cappuccino si consiglia l'utilizzo di latte alla temperatura di 5°C.

## 6.5 Prelievo acqua calda

- 1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 01-01A; pos. 5).

*Modello PM*

- 2) Premere il pulsante (Fig. 01-01A; pos. 2) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.

*Modello DE*

- 2) Premere il pulsante (Fig. 06-13; pos. e) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.



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

## 6.6 Spegnimento macchina

- 1) Chiudere il rubinetto di intercettazione acqua.
- 2) Portare l'interruttore (Fig. 01-01A; pos. 10) in pos. "OFF" (spia rossa spenta Fig. 01A; pos. 8).
- 3) Portare l'interruttore del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, in posizione di riposo "0".
- 4) Scaricare la pressione dal rubinetto vapore.

## 6.7 Programmazioni dosi (Modello DE)

Per regolare le dosi nelle macchine DE, agire come segue:

premere il tasto erogazione continua /programmazione/stop (Fig. 06-13; pos. f), tenerlo premuto sino a quando il led corrispondente comincia ad accendersi ad intermittenza segnalando (la macchina non deve erogare acqua) l'avvio della funzione di programmazione che ha una durata di 4 secondi (Modello DE), 30 secondi (Modello DE con lancia vapore automatica) se non viene premuto un tasto da programmare.

Attivare l'erogazione di un qualsiasi tasto della pulsantiera (Fig. 06-13; pos. a-b-c-d, g) per cominciare la programmazione che verrà memorizzata quando si selezionerà di nuovo il tasto per arrestare l'erogazione.

Ripetere tale operazione per tutti i tasti al fine di programmare le dosi desiderate.

Programmando il primo gruppo di sinistra la programmazione si trasmette automaticamente agli altri gruppi. Per effettuare programmazioni diverse tra un gruppo e l'altro programmarli singolarmente.

Per la programmazione della lancia vapore automatica (Fig. 01-01A; pos. 4a) inserirla nel liquido da scaldare, premere il tasto (Fig. 06-13; pos. g) e attendere che la temperatura raggiunga il valore desiderato; ripremere il tasto (Fig. 06-13; pos. g) per confermare la programmazione.



**Avvertenza:** I modelli DE garantiscono la programmazione del volume di caffè per dose. La lancia vapore automatica garantisce il raggiungimento della temperatura programmata.



## 6.7.1 Programmazione "PREINFUSIONE"

È stata prevista la possibilità di selezionare la funzione "PREINFUSIONE".

Macchina spenta. Accendere la macchina tenendo premuto:

- Il tasto "a" (Fig. 06-13) del primo gruppo per **ABILITARE LA PREINFUSIONE**.

Il sistema conferma l'operazione mantenendo acceso il led "pos. a".

- Il tasto "b" (Fig. 06-13) del primo gruppo per **DISABILITARE LA PREINFUSIONE**.

Il sistema conferma l'operazione mantenendo acceso il led "pos. b".

Spegnerla macchina e riaccenderla. Verificare il settaggio voluto.

I tempi di preinfusione utilizzati sono quelli preprogrammati.

## 6.7.2 Accensione luci

È stata prevista la possibilità di selezionare l'attivazione/disattivazione continua dei Led delle tastiere.

Macchina spenta. Accendere la macchina tenendo premuto:

*Modello DE con lancia vapore automatica*

- Il tasto "c" (Fig. 06-13) del primo gruppo, fino all'accensione del relativo Led, per **ATTIVARE** la funzione.
- Il tasto "d" (Fig. 06-13) del primo gruppo, fino all'accensione del relativo Led, per **DISATTIVARE** la funzione.

*Modello DE*

- I tasti a - d - f (Fig. 06-13) del secondo gruppo, fino all'accensione dei relativi Led, per **ATTIVARE** la funzione.
- I tasti b - d - f (Fig. 06-13) del secondo gruppo, fino all'accensione dei relativi Led, per **DISATTIVARE** la funzione.

Spegnerla macchina e riaccenderla. Verificare il settaggio voluto.

## 6.8 Erogazione caffè in brico (Fig. 10)

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

Per effettuare questa operazione, rimuovere la griglia di appoggio, come indicato in Fig. 10, e quindi posizionare la tazza ed erogare il caffè come precedentemente descritto.

## 6.8.1 Lavaggio gruppi

*Modello DE con lancia vapore automatica*

Mantenendo premuto il tasto (Fig. 06-13; pos. f) premere il tasto (Fig. 06-13; pos. a), si attiverà il programma lavaggio gruppi (5 erogazioni consecutive di circa 10 secondi l'una) da attivare solo dopo aver inserito il portafiltro con il filtro cieco in dotazione. Per interrompere il programma premere un tasto qualsiasi.

Questo programma deve essere utilizzato per pulire il circuito idraulico del gruppo, come descritto nel capitolo 6.2 nelle pulizie giornaliere.

## 6.9 Manometro (Fig. 11)

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

*Manometro caldaia (Fig. 11 - A)*

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

Indica la normale pressione di esercizio della caldaia.

*Manometro pompa (Fig. 11 - B)*

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

Indica la massima pressione esercitata dalla pompa durante l'erogazione. A pompa ferma il manometro indica la pressione della rete di alimentazione idrica.

## 6.10 Istruzioni bruciatore a gas (dove previsto)

(Fig. 13A-13B)



*Attenzione: L'installazione e tutte le eventuali operazioni di regolazione o adattamento al tipo di gas devono essere effettuate da personale professionalmente qualificato e in locali adeguatamente dimensionati nel rispetto delle norme vigenti.*

- Nella versione 1GR è necessario smontare la carrozzeria per accedere alla regolazione del gas da eseguire a macchina scollegata dalla linea elettrica (Fig. 13A).
- Nelle restanti versioni 2-3GR la regolazione del gas può essere eseguita estraendo la bacinella di scarico e a macchina collegata alla linea elettrica (Fig. 13B).



La macchina esce dalla ditta predisposta per essere alimentata con gas liquido (GPL), pertanto sul regolatore gas è applicato il relativo iniettore (6) indicato nella tabella sottostante in 100/mm:

Modello	GPL G30 - 29 mbar	Gas naturelle G20 - 20 mbar
1 gr.	45	80
2 gr.	85	125
3 gr.	110	175

La regolazione della fiamma (minimo e massimo) è relativa a tale tipo di gas. Dovendo alimentare la macchina con un diverso tipo di gas, occorre provvedere alla sostituzione dell'iniettore come rilevato dalla tabella il regolare l'aria primaria (10) nel caso di gas naturale.

Per fare ciò occorre allentare la vite di fissaggio (9) e quindi effettuare lo spostamento avanti o indietro del regolatore aria primaria. (10).

Dopo aver effettuato la regolazione, riavvitare la vite di fissaggio (9).

La regolazione dell'aria è comunque da eseguirsi alla prima installazione della macchina.



*Attenzione: Il collegamento alla rete di distribuzione del gas, deve essere effettuato nel rispetto delle norme vigenti.*

Una volta che è stato eseguito il collegamento della macchina alla rete del gas, e dopo aver provveduto al caricamento dell'acqua in caldaia si può procedere all'accensione del bruciatore agendo come segue:

- aprire il rubinetto della rete del gas.
- Premere la manopola del rubinetto valvolato (2), ruotarla di 90° in senso antiorario e mantenerla premuta, contemporaneamente agire premendo una o più volte sul pulsante dell'accensione piezoelettrico (3) fino a che il bruciatore si accende e continuare a tenere premuta la manopola.
- Attendere circa 20 secondi, quindi rilasciare la manopola del rubinetto valvolato ed il bruciatore rimarrà acceso (la fiamma è visibile dai fori appositamente realizzati sul pannello frontale).



*Attenzione: in caso di mancata accensione non insistere, quindi rilasciare la manopola del rubinetto valvolato e verificare che la scintilla di accensione sul bruciatore sia regolare.*

Nel caso la fiamma si spenga al rilascio della manopola verificare la posizione della termocoppia ed il circuito collegato alla stessa.

La fiamma deve essere di un colore azzurro brillante, diversamente agire lentamente sul regolatore della presa d'aria primaria (10) fino a raggiungere questo risultato.

Attendere che la macchina raggiunga la pressione di taratura e che questa sia al valore voluto, diversamente agire sul regolatore pressostatico del gas munito di due viti per le regolazioni.

A macchina in pressione verificare la regolazione del minimo agendo sulla vite (5) dopo aver allentato il relativo contro dado, svitarla fino a sentirla libera e verificare che in queste condizioni rimanga accesa una fiamma bassa, con la funzione di pilota.

Se la fiamma è troppo alta occorre agire sulla vite (4) ruotandola leggermente in senso orario, viceversa se la fiamma tende a spegnersi occorre agire sulla vite (4) ruotandola in senso antiorario fino ad ottenere una fiamma molto bassa ma sicura.

Agire quindi sulla vite (5) ruotandola in senso orario fino ad avere una fiamma alta ed attendere che la caldaia raggiunga la pressione di esercizio stabilita; se la fiamma si abbassa prima di aver raggiunto la pressione richiesta avvitare ulteriormente la vite (5), se si abbassa ad una pressione più alta occorre svitarla.

Verificare una o due volte il funzionamento agendo sul rubinetto vapore per scaricare la pressione in caldaia, quindi provvedere a bloccare il contro dado mantenendo ferma la vite (5).



## 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.</p> <p>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 portafiltra è poco pressato.</li> <li>3 -La dose di caffè nel portafiltra 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.</p> <p>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 -La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 bar (0,08 MPa).</li> <li>6 -Il gruppo è freddo.</li> </ol>	<p>Nel caso 1 usare scaldatazza.</p> <p>Nel caso 2 tenere montato il portafiltra sul gruppo.</p> <p>Nel caso 3 modificare la macinatura del caffè.</p> <p>Nei casi 4-5-6 chiamare un tecnico specializzato.</p>
Il caffè erogato è tiepido	<p>Il caffè erogato è tiepido anche se la pressione rilevata è normale tra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). In questo caso la rilevazione della pressione è fittizia.</p>	<p>Chiamare un tecnico specializzato per controllare la valvola di sfogo. Comunque nel frattempo, per poter utilizzare la macchina, aprire il rubinetto del vapore (Fig. 01; pos. 1), la pressione della caldaia scenderà a zero, ciò causerà l'innesto della resistenza e l'aumento della temperatura. Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione della macchina.</p>
Il caffè erogato è troppo caldo	<p>Cause possibili:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -La pressione della caldaia è superiore a 1,3 bar (0,13 MPa).</li> <li>2 -La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento.</li> <li>3 -La macchina è stata installata in una posizione che non permette la circolazione d'aria.</li> </ol>	<p>Nel caso 1 chiamare un tecnico specializzato.</p> <p>Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.</p>



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

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



## CONTENTS

<b>1 - WARNINGS</b> .....	<b>37</b>
1.1 General warnings .....	37
1.2 Intended use.....	38
<b>2 - MACHINE INSTALLATION</b> .....	<b>39</b>
2.1 Warnings .....	39
2.2 Preparation of system for installation.....	39
2.2.1 Connection to mains electricity .....	39
2.2.2 Connection to mains water.....	39
2.2.3 Connection to drainage circuit .....	39
2.3 Instructions for water softener .....	39
2.4 Equipotential connection .....	39
<b>3 - MAINTENANCE</b> .....	<b>40</b>
3.1 Safety rules .....	40
3.2 – Cleaning the machine .....	40
3.3 Safety thermostat – Manual resetting .....	40
3.4 Correct disposal of the product .....	41
<b>4 - TRANSPORT</b> .....	<b>41</b>
4.1 Packaging .....	41
4.2 Handling the machine .....	41
4.3 Storage.....	41
<b>5 - DESCRIPTION OF MACHINE</b> .....	<b>42</b>
5.1 Description of operating cycle .....	42
5.2 Description of commands .....	42
5.2.1 Description of command panels .....	42
5.3 Technical data .....	42
<b>6 – USE OF MACHINE</b> .....	<b>43</b>
6.1 Starting the machine and filling the boiler with water .....	43
6.2 Heating.....	43
6.3 Preparation of coffee.....	43
6.4 Steam supply .....	43
6.5 Extracting hot water.....	44
6.6 Turning off the machine.....	44
6.7 Dose programming (DE Model).....	44
6.7.1 “PRE-BREWING” programming .....	45
6.7.2 Turning on the lights .....	45
6.8 Dispensing coffee in the pot.....	45
6.8.1 Group washing .....	45
6.9 Pressure gauge .....	45
6.10 Gas burner instructions (where provided) .....	45
<b>7 - TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>47</b>
Problem .....	47
Troubleshooting/Solution.....	47
Advice .....	47



# 1 - WARNINGS

## 1.1 General warnings



- The electric and water systems must be set up by the user, according to the indications in chapter 4 of this "Machine installation" booklet.
- The installer cannot, under any circumstances, modify the existing system set up by the user.
- This instructions booklet represents an integral part of the machine and must be read carefully by the user before using the machine.
- Store the booklet for future consultation.
- The machine is delivered without water inside the boiler to avoid possible damage caused sub-zero temperatures.
- Make sure the electric system is earthed.
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine bare foot.
- Do not connect the power cable to makeshift extension cords and similar.
- Do not disconnect the machine from the mains power by pulling the power cable.
- Do not use the machine if the power cable is rolled up.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/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.**
- **To avoid water getting inside the machine, place the cups on the cup warmer with the hollow side facing the top.**
- **The machine is not intended for outdoor use.**
- **The machine is intended for professional use only.**

## 1.2 Intended use

The B2016-OTTO-Woody espresso coffee machine has been designed to make espresso coffee, to produce hot water to make tea, chamomile and other infusions, and to produce steam and heat beverages (milk, hot chocolate, cappuccino, punch, etc.).

This machine was conceived exclusively for the aforesaid uses.

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

WWW.KIY-V.ES



## 2 - MACHINE INSTALLATION

### 2.1 Warnings

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

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

The machine can be used in places set up for staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; holiday farm houses; by clients in hotels, motels and other types of accommodation; bed and breakfast settings; etc.

### 2.2 Preparation of system for installation

Place the machine on a flat, horizontal, even, dry, smooth, sturdy, stable surface positioned at such a height that the cup warming surface is over 150 cm from the ground.

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

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

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

- Ensure that the machine has been in a place where the temperature is higher than 15°C for 24 hours 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.

#### 2.2.1 Connection to mains electricity



Warnings:

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

The machine is supplied with a power cord 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.

#### 2.2.2 Connection to mains water (Fig. 03)

Make sure that the water supply line is connected to a drinking water network with operating pressure between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa).

If the water network has pressures above 6 bar (0,6 MPa), install a pressure reducer.

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

The water inlet pipe (Fig. 03; pos. 1) has a G 3/8" thread.



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

#### 2.2.3 Connection to drainage circuit (Fig. 03)

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

### 2.3 Instructions for water softener (Fig. 04)

Connect the machine 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

### 2.4 Equipotential connection (Fig. 05)

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



### 3 - MAINTENANCE

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

#### 3.1 Safety rules

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

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

Machine safety measures:

for any maintenance work and/or faults and cleaning operations: place the omnipolar mains switch in the idle "0" position and/or disconnect the mains plug. Close the mains water supply and, if present, close the mains gas supply.

Do any cleaning/maintenance work when the machine is cold and wear protective gloves.

#### Conditions for best machine operation:

- The room temperature must be between +5°C and +32°C. If the machine has been exposed to sub-zero temperatures, follow the instructions given below:  
Ensure that the machine has been in a place where the temperature is higher than +15°C for 24 hours before turning it on.
- The mains water pressure must be between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa). The pressure is also indicated on the pump pressure gauge (Fig. 11 - B) with a scale range of 0-15 bar (0 - 1.5 MPa).
- Red indicator light (Fig. 01A; pos. 8), when on, it indicates the machine is working.
- Green indicator light (Fig. 01-01A; pos. 15), when on, it indicates that the water level in the boiler is above minimum.
- Orange light (Fig. 01-01A; pos. 9), when on, it indicates the electrical resistance is working.

#### 3.2 Cleaning the machine



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

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

*After each use*

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

*Daily*

- 1) Clean the cup rack and drip tray.
- 2) Clean the bodywork.
- 3) Clean the group's gasket with the brush provided (Fig. 07).
- 4) Clean the group as follows: insert the filter-holder in the group with the blind filter provided (Fig. 09; pos. 12) and purge several times.
- 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 only to wash the cup stand and drip tray.

#### 3.3 Safety thermostat – Manual resetting



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



During normal operation, the machine has an overheating prevention mechanism via the safety system. (RESET) (Fig. 08; pos. D).

This system protects the user from accidental burns and temporarily blocks all the machines functions.

### 3.4 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 it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

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

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

## 4 - TRANSPORT

### 4.1 Packaging

The B2016-OTTO-Woody espresso coffee machine, already protected with polyurethane foam shapes, is packed in a cardboard 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 of at designated waste facilities.
- If any damage to the machine is detected or if any parts are missing, do not use the machine and immediately notify the local dealer.

### 4.2 Handling the machine

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

### 4.3 Storage

The machine in its proper packaging 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.



## 5 - DESCRIPTION OF MACHINE

### 5.1 Description of operating cycle

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

### 5.2 Description of commands

(Fig. 01-01A)

- 1 Steam knob
- 2 Water button
- 3 Coffee/steam/water dispensing button
- 4 Steam wand
- 4a Automatic steam wand
- 5 Hot water tap
- 6 Boiler drain plug
- 7 Filter holder
- 8 Red light
- 9 Orange light
- 10 Machine power switch
- 11 Pressure gauge
- 12 Blind filter
- 13 1 cup filter
- 14 2 cup filter
- 15 Green Light
- 16 Drip tray
- 17 Body

### 5.2.1 Description of command panels

(Fig. 06-13 )

- a Pre-selection key for regular coffee
- b Pre-selection key for long coffee
- c Pre-selection key for double dose of long coffee
- d Pre-selection key for double dose of long coffee
- e Tea key
- f Key for continual dispensing/programming/stop
- g Steam key

### 5.3 Technical data (Fig. 02)

The OTTO espresso coffee machine is built only in the 2-group version.

The B2016 espresso coffee maker is built in 1 to 3 group versions.

The 2-group version is described in this booklet; however, the instructions for use and the layout of the controls are the same for the other versions.

The A-weighted sound pressure level of the coffee machine is less than 70dB

		<b>B2016</b>	<b>B2016-Woody</b>	<b>OTTO</b>	<b>B2016</b>
		1 GROUP	2 GROUPS	2 UNITS Compact	3 GROUPS
Power supply	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz			
Heating element	V~	110			
Nominal power	W	1600	2850	2750	3300
Heating element	W	1400	2600	1800	3000
Power supply	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Heating element	V~	230			
Nominal power	W	2200	3250	3200	5250
Heating element	W	2000	3000	2830	5000
Boiler	l	5	11	8	17
Width "A"	mm	570	750	500	960
Depth "B"	mm	550	550	495	550
Height "C"	mm	515	515	535	515
Net weight	kg	49	54	57	75
Gross weight (pallets)	kg	56	65	70	87
Water input connector		G 3/8"			
Drain connector		G 3/4"			



## 6 – USE OF MACHINE

### 6.1 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.

Bringing the switch (Fig. 01A; pos. 10) or by pressing the switch (Fig.01; pos.10), checking that the light comes on. In position "1" (red light on Fig. 01A; pos. 8) or the switch pressed (white light on) the water load in the boiler activates; after 120 seconds of loading the machine goes into alarm mode; return the switch to the "0" position and repeat the operation by acting on the same switch a few times until the pump has fully loaded the boiler and it will no longer start.

Once the minimum level has been reached, the green light (Fig. 01-01A; pos. 15) will light up and the switch (Fig. 01A; pos. 10) can be brought in position 2 to activate the resistance and the orange light will come on (Fig. 01-01A; pos. 9). Wait until the boiler pressure gauge (Fig. 01-01A; pos. 11) shows a pressure between 1 and 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa) before using the machine.

### 6.2 Heating

To make sure that the machine has reached the right thermal balance between temperature and pressure, when the boiler pressure gauge shows a pressure between 1 and 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa), open the steam tap (Fig. 01-01A; pos. 1) and release the steam into the drip basin 2 or 3 times.

The green light (Fig. 01-01A; pos. 15), if off, indicates that the water level in the boiler is too low. The orange light (Fig. 01-01A; pos. 9), if on, indicates that the resistor is switched on.



**Warning:**

when the green light (Fig. 01-01A; pos. 15) is switched off, a safety device does not allow the machine to function; contact the technical assistance service.

### 6.3 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 10 grams for one dose and 20 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 make the edge of the filter-holder dirty.
- 3) Re-insert the filter-holder in its seat.

*PM model*

- 4) Press one of the keys to dispense the coffee (Fig. 01-01A; pos. 3) based on which dose is required.

Press the button again (Fig. 01-01A; pos. 3) to stop dispensing when the desired dose is reached.

*DE model*

- 4) Press one of the keys to dispense the coffee (Fig. 06-13; pos. a-b-c-d) based on the dose to dispense.

To change the programming of doses, follow the instructions indicated in paragraph 5.7 of this booklet.

The machine is pre-configured for continuous output:

- 1) start dispensing by pressing the continuous dispensing key (Fig. 06-13; pos. f).
- 2) top dispensing once the desired amount quantity has been reached, by pressing the continuous dispensing key again (Fig. 06-13; pos. f).



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

### 6.4 Steam supply

- 1) To prevent the liquid from being sucked back into the boiler, discharge the steam by turning the knob (Fig. 01-01A; pos. 1).
- 2) Introduce the steam wand (Fig. 01-01A; pos. 4) into the container holding the liquid to heat.



- 3) Turn the steam knob (Fig. 01-01A pos. 1). The amount of steam dispensed depends on how far the tap is opened: the further the tap is opened, the greater the amount of steam dispensed.
- 4) Once you have finished dosing the steam, close the tap, remove the container holding the liquid and immediately clean any residue from the steam wand with a wet cloth.



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

*DE model with automatic steam wand*

The machine is also equipped with automatic steam delivery with temperature sensor (Fig. 01-01A; pos. 4a); to activate it, press the button (Fig. 06-13; pos. g). The flow of steam can be interrupted before it reaches the programmed temperature by pressing the same key again. Keeping the button pressed (Fig. 06-13; pos. g) the steam is continuous until it is released.

To prevent the liquid from being sucked back into the boiler, discharge the steam using the key (Fig. 06-13; pos. g).

To change the "texture" of the air bubbles present in the liquid to be heated, adjust the adjustment screw (small bubbles closed - large bubbles open) (Fig. 12) starting from the open condition (large bubbles) and gradually reducing the air flow until the desired "texture" is reached.

To change the programming of the temperature, follow the instructions indicated in paragraph 5.7 of this booklet.

*Warning:* To prepare a cappuccino, it is recommended to use milk at a temperature of 5°C.

## 6.5 Extracting hot water

- 1) Place the container under the hot water wand (Fig. 01-01A; pos. 5).

*PM model*

- 2) Press the key (Fig. 01-01A; pos. 2) to dispense the required amount of water.

*DE model*

- 2) Press the key (Fig. 06-13; pos. e) to get the required amount of water.



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

## 6.6 Turning off the machine

- 1) Close the water supply tap.
- 2) Turn the switch (Fig. 01-01A; pos. 10) in pos. "OFF" (red light off Fig. 01A; pos. 8).
- 3) Put the omnipolar power switch in idle position "0".
- 4) Release the pressure from the steam tap.

## 6.7 Dose programming (DE Model)

To adjust the doses of DE machine, do the following:

press the continuous delivery/programming/stop button (Fig 06-13; pos.f), keep it pressed until the corresponding LED starts to flash intermittently, signalling (the machine must not deliver water) the start of the programming function which has a duration of 4 seconds (DE Model), 30 seconds (DE Model with automatic steam wand) if a key to be programmed is not pressed.

Activate the delivery of any key on the keypad (Fig 06-13; pos. a-b-c-d, g) to start the programming that will be saved when the key is selected again to stop delivery.

Repeat these procedures for all keys to programme the desired doses.

By programming the first group on the left, the settings will be automatically transmitted to the other groups. To carry out different programming between one group and another, programme them individually.

To programme the automatic steam wand (Fig. 01-01A; pos. 4a) insert it into the liquid to be heated, press the button (Fig. 06-13; pos. g) and wait for the temperature to reach the desired value; press the button again (Fig. 06-13; pos. g) to confirm the programming.



*Warning:* The DE models guarantee the programming of the volume of coffee per dose. The automatic steam wand ensures that the programmed temperature is reached.



## 6.7.1 “PRE-BREWING” programming

The possibility to select the “PRE-BREWING” function has been included.

Machine off. Turn the machine on by pressing:

- The key “a” (Fig. 06-13) of the first group to ENABLE PRE-BREWING.

The system confirms the operation, keeping light “pos. a” on.

- The button “b” (Fig. 06-13) of the first group to DISABLE PRE-BREWING.

The system confirms the operation, keeping light “pos. b” on.

Turn the machine off and on again. Check the desired setting.

The pre-brewing times are the pre-set ones.

## 6.7.2 Turning on the lights

You have the option of choosing to enable/disable the keypad lights.

Machine off. Turn the machine on by pressing:

*DE model with automatic steam wand*

- The “c” key (Fig. 06-13) of the first group, until the relative LED lights up, to ACTIVATE the function.
- The “d” key (Fig. 06-13) of the first group, until the relative LED lights up, to DEACTIVATE the function.

*DE model*

- The a - d - f keys (Fig.06-13) of the second group, until the relative LEDs light up, to ACTIVATE the function.
- The b - d - f keys (Fig. 06-13) of the second group, until the relative LEDs turn on, to DEACTIVATE the function.

Turn the machine off and on again. Check the desired setting.

## 6.8 Dispensing coffee in the pot (Fig. 10)

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

To perform this procedure, remove the base grille, as shown in Fig. 10, then position the cup and dispense the coffee as previously described.

### 6.8.1 Group washing

*DE model with automatic steam wand*

When pressing and holding down the key (Fig. 06-13; pos. f), press the key (Fig. 06-13; pos. a), the group washing programme is activated (dispense water five times for about 10 seconds each); start doing this only after having inserted the filter holder with the blind filter provided. To stop the program, press any key.

This program must be used to clean the hydraulic circuit of the group, as described in chapter 6.2 in daily cleaning.

## 6.9 Pressure gauge (Fig. 11)

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

*Boiler pressure gauge (Fig. 11 - A)*  
scale 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Indicates the normal working pressure of the boiler.

*Pump pressure gauge (Fig. 11 - B)*  
scale 0~15 bar (0~1.5 MPa)

The pressure gauge indicates the maximum pump pressure during operation. When the motor pump is idle, the pressure gauge indicates the water supply pressure.

## 6.10 Gas burner instructions

(where provided) (Fig. 13A-13B)



*Warning: The installation and any adjustment or adaptation to the type of gas should be done by a qualified technician in rooms that comply with the dimensions specified under current*

*laws.*



- In the 1GR version it is necessary to remove the body to access the gas adjustment to be carried out with the machine disconnected from the mains (Fig. 13A).
- On the other 2GR and 3GR versions, the gas adjustment can be done by removing the drip tray with the machine connected to the mains (Fig. 13B).

The machine leaves the factory configured for use with liquid gas (LPG). The gas regulator is, therefore, fitted with the appropriate injector (6) shown in the table below in 100/mm:

Model	LPG G30 - 29 mbar	Natural gas G20 - 20 mbar
1 g	45	80
2 g	85	125
3 g	110	175

The flame is regulated (minimum and maximum) to suit this type of gas. If the machine is to be used with a different type of gas, it will be necessary to replace the injector in accordance with the above table and adjust the primary air regulator (10), in the case of natural gas.

To do this, loosen the locking screw (9) and then move the primary air regulator forwards or backwards. (10).

After the adjustment, retighten the locking screw (9).

The air intake must still to be adjusted upon machine commissioning.



**Warning:** Connection to the gas distribution network must be carried out in compliance with current regulations.

Once the machine has been connected to the gas network, and after filling the boiler with water, the burner can be ignited by acting as follows:

- open the gas cock.

- Press the knob of the valve cock (2), turn it 90° anticlockwise and keep it pressed, at the same time press one or more times on the piezoelectric ignition button (3) until the burner ignites and continue to hold it down the knob.
- Wait about 20 seconds, then release the knob of the valve and the burner will remain on (the flame is visible from the holes specially made on the front panel).



**Warning:** in case of ignition failure, do not insist, then release the knob of the valve and check that the ignition spark on the burner is controlled.

If the flame goes out when the valve knob is released, check the position of thermocouple and the circuit connected to it.

The flame should be bright blue; if not, adjust the primary air intake (10) slightly until it becomes bright blue.

Wait until the machine reaches the correct pressure and check this is the desired value. Otherwise, adjust the gas pressure switch which has two adjustment screws.

When the machine is pressurised, check to see that the minimum flame is correct by adjusting the screw (5) if necessary. After loosening the locking-nut, unscrew the screw until it feels loose and check whether, under these conditions, a low flame remains lit, thus acting as a pilot.

If the flame is too high, you must adjust the screw (4), by turning it slightly clockwise. If, on the other hand, the flame tends to go out, then adjust the screw (4) by turning it anticlockwise, until a very low, but constant flame is obtained.

Then turn the screw (5) clockwise until there is a high flame, and wait for the boiler to reach the desired operating pressure. If the flame dies down before reaching the required pressure, tighten the screw (5) further; if the flame dies down at a higher pressure, then unscrew it.

Check that it is working by opening the steam tap once or twice to release the pressure in the boiler, then hold the screw (5) still and lock it with the locking-nut.



## 7 - TROUBLESHOOTING

<b>Problem</b>	<b>Troubleshooting/Solution</b>	<b>Advice</b>
No steam output from the wand	The tip of the steam wand is clogged; unclog it with needle. This problem is caused by the way the spout is inserted into the milk.	Clean the steam spout after each use.
Leaks from filter holder	Possible causes: 1 -The group head gasket is worn or encrusted. 2 -The filter holder is incorrectly inserted in the group.	Clean it using the brush supplied. Should the problem occur again, call a specialised technician
Difficulty in 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 pressure supplied by the pump is low (< 9 bar – 0.9 MPa) or does not work.	In cases 1-2-3, the problem can be solved by adjusting the grinding and/or dosing. In cases 4-6, contact a technician. In case 5, clean or replace the filter.



Problem	Troubleshooting/Solution	Advice
The flow of coffee is excessive	<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; 10 bar - 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 boiler pressure is lower than 0.8 bar (0.08 MPa).</li> <li>6 -The group is cold.</li> </ol>	<p>In case 1, use the cup warmers.</p> <p>In case 2, keep the filter holder mounted on the group.</p> <p>In case 3, adjust the grinding of the coffee.</p> <p>In cases 4-5-6, call a specialised technician.</p>
The coffee dispensed is tepid	<p>The coffee dispensed is tepid even if the pressure is normal, between 1 and 1.2 bar (0.1 – 0.12 MPa). In this case, the pressure detected is false.</p>	<p>Call a specialised technician to check the bleed valve. Meanwhile, to use the machine, open the steam tap (Fig. 01; pos. 1); the boiler's pressure will drop to zero, thus activating the resistor and increasing the temperature. Perform this operation daily when turning on the machine.</p>
The coffee dispensed is too hot	<p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -The boiler pressure is higher than 1.3 bar (0.13 MPa).</li> <li>2 -The machine is covered by something that prevents it from cooling.</li> <li>3 -The machine was installed in a position that does not allow air circulation.</li> </ol>	<p>In case 1, call a specialised technician.</p> <p>In the cases 2-3, reset the machine cooling conditions.</p>



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

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> .....	<b>51</b>
1.1 Mises en garde générales .....	51
1.2 Utilisation prévue .....	52
<b>2 - INSTALLATION DE LA MACHINE</b> .....	<b>53</b>
2.1 Avertissements .....	53
2.2 Préparation de la machine pour l'installation .....	53
2.2.1 Raccordement au réseau électrique .....	<b>53</b>
2.2.2 Raccordement au réseau d'eau .....	<b>53</b>
2.2.3 Raccordement à l'évacuation .....	<b>53</b>
2.3 Instructions concernant l'adoucisseur .....	53
2.4 Branchement équipotentiel .....	53
<b>3 - MAINTENANCE</b> .....	<b>54</b>
3.1 Consignes de sécurité .....	54
3.2 Nettoyage de la machine .....	54
3.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel .....	54
3.4 Élimination correcte du produit .....	55
<b>4 - TRANSPORT</b> .....	<b>55</b>
4.1 Emballage .....	55
4.2 Manutention de la machine .....	55
4.3 Stockage .....	55
<b>5 - DESCRIPTION DE LA MACHINE</b> .....	<b>56</b>
5.1 Description du cycle de fonctionnement .....	56
5.2 Description des commandes .....	56
5.2.1 Description des panneaux de commande .....	<b>56</b>
5.3 Données techniques .....	56
<b>6 - UTILISATION DE LA MACHINE</b> .....	<b>57</b>
6.1 Allumage de la machine et chargement de l'eau dans la chaudière .....	57
6.2 Chauffage .....	57
6.3 Préparation du café .....	57
6.4 Distribution de vapeur .....	58
6.5 Prélèvement d'eau chaude .....	58
6.6 Extinction de la machine .....	58
6.7 Programmations des doses (Modèle DE) .....	58
6.7.1 Programmation « PRÉ-INFUSION » .....	<b>59</b>
6.7.2 Éclairage des voyants .....	<b>59</b>
6.8 Distribution du café dans un pot à lait .....	59
6.8.1 Lavage des groupes .....	<b>59</b>
6.9 Manomètre .....	59
6.10 Instructions pour le brûleur à gaz (le cas échéant) .....	60
<b>7 - DÉPANNAGE</b> .....	<b>61</b>
Problème .....	61
Diagnostic/Solution .....	61
Conseils .....	61



# 1 - AVERTISSEMENTS

## 1.1 Mises en garde générales



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



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

## 1.2 Utilisation prévue

La machine à café expresso B2016-OTTO Woody est conçue 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 - INSTALLATION DE LA MACHINE

### 2.1 Avertissements

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

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

Il est possible d'utiliser la machine dans des lieux aménagés comme les espaces cuisine dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ; gîtes ruraux, par les clients des hôtels, des motels et autres bâtiments de type résidentiel ; dans les chambres d'hôtes, etc.

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

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

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

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

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

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

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

- Raccordement au secteur électrique.
- Raccordement au réseau d'eau.
- Raccordement au circuit d'évacuation.

#### 2.2.1 Raccordement au réseau électrique



*Avertissements :*

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

La machine est dotée d'un cordon d'alimentation 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.

#### 2.2.2 Raccordement au réseau d'eau (Fig. 03)

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

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

Le tuyau de chargement de l'eau (Fig. 03 ; pos. 1) est fourni avec un filetage G 3/8".



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

#### 2.2.3 Raccordement à l'évacuation (Fig. 03)

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

### 2.3 Instructions concernant l'adoucisseur (Fig. 04)

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

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

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

### 2.4 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.



### 3 - MAINTENANCE

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

#### 3.1 Consignes de sécurité

Ne pas 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 cordon 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 les opérations de maintenance et/ou des dysfonctionnements et le nettoyage : mettre le levier du disjoncteur omnipolaire du secteur électrique en position de repos sur « 0 », et/ou débrancher la fiche de branchement au secteur électrique ; fermer le robinet d'arrêt de l'eau primaire et, si présent, fermer le robinet d'arrêt du circuit de gaz.

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

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

- La température ambiante doit être comprise entre +5 °C et +32 °C. Si la machine a été exposée à des températures inférieures à 0 °C, agir comme suit : S'assurer que la machine ait passé 24 heures dans un lieu où la température est supérieure à +15°C avant de procéder à l'allumage.
- la pression de l'eau primaire doit être comprise entre 0 et 6 bars (0 - 0,6 MPa). La pression est également visible par l'intermédiaire du manomètre de la pompe (Fig. 11 - B) ayant l'échelle 0-15 bar (0 - 1,5 MPa).
- Voyant lumineux rouge (Fig. 01A ; pos. 8) : allumé, il indique que la machine est en marche.
- Voyant lumineux vert (Fig. 01-01A ; pos. 15) : allumé, il indique que le niveau de l'eau de la chaudière est en dessus du minimum.

- Voyant lumineux orange (Fig. 01-01A ; pos. 9) : allumé, il indique que la résistance électrique est en marche.

#### 3.2 Nettoyage de la machine



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

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

*Après chaque utilisation*

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

*Tous les jours*

- 1) Nettoyer la grille d'appui des tasses et le bac d'évacuation.
- 2) Nettoyer la carrosserie.
- 3) Nettoyer le joint du groupe à l'aide de la brosse fournie (Fig. 07).
- 4) Effectuer le lavage du groupe comme suit : monter le porte-filtre sur le groupe avec le filtre borgne fourni (Fig. 09 ; pos. 12) et lancer plusieurs fois la distribution.
- 5) Plonger les porte-filtres et les filtres dans l'eau bouillante pendant quelques minutes pour favoriser la dissolution des graisses du café, utiliser un chiffon ou une éponge pour l'éliminer.



Pour le lavage et le nettoyage, ne pas utiliser de solvants, de 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 exclusivement de l'eau courante.

#### 3.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel



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

Lors du fonctionnement normal, la machine est dotée d'un système anti-surchauffe, à travers l'utilisation d'un système de sécurité. (RESET) (Fig. 08 ; pos. D).

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

### 3.4 Élimination correcte du produit

(déchets d'équipements électriques et électroniques)

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



La marque figurant sur le produit ou sur sa documentation indique que le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets domestiques à la fin du cycle de vie.

Pour éviter tout dommage environnemental et sanitaire causé par la mise au rebut incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et à le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.

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

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

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

## 4 - TRANSPORT

### 4.1 Emballage

La machine à expresso B2016-OTTO-Woody, préalablement protégée par des gabarits en mousse de polyuréthane, est emballée dans une boîte en carton avec une 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.

### 4.2 Manutention de la machine

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

### 4.3 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.



## 5 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

### 5.1 Description du cycle de fonctionnement

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

### 5.2 Description des commandes

(Fig. 01-01A)

- 1 Robinet vapeur
- 2 Touche eau
- 3 Commandes café/vapeur/eau
- 4 Buse vapeur
- 4a Lance vapeur automatique
- 5 Buse à eau chaude
- 6 Bouchon d'évacuation de la chaudière
- 7 Porte filtre
- 8 Voyant rouge
- 9 Voyant orange
- 10 Bouton d'allumage de la machine
- 11 Manomètre
- 12 Filtre borgne
- 13 Filtre 1 tasse
- 14 Filtre 2 tasses
- 15 Voyant vert
- 16 Bac d'évacuation
- 17 Carrosserie

### 5.2.1 Description des panneaux de commande

(Fig. 06-13 )

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

### 5.3 Données techniques (Fig. 02)

La machine à espresso OTTO est uniquement fabriquée en version 2 groupes.

La machine à café espresso B2016 est fabriquée dans les versions 1 à 3 groupes.

Ce manuel décrit la version à 2 groupes ; toutefois, les instructions d'utilisation et la disposition des commandes sont également valables pour les autres versions.

Le niveau de pression acoustique pondéré A de la machine est inférieur à 70dB

		B2016	B2016-Woody	OTTO	B2016
		1 GROUPE	2 GROUPES	2 GROUPES Compact	3 GROUPES
Alimentation	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz			
Résistance	V~	110			
Puissance Installée	W	1600	2850	2750	3300
Résistance	W	1400	2600	1800	3000
Alimentation	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Résistance	V~	230			
Puissance Installée	W	2200	3250	3200	5250
Résistance	W	2000	3000	2830	5000
Chaudière	l	5	11	8	17
Largeur « A »	mm	570	750	500	960
Profondeur « B »	mm	550	550	495	550
Hauteur « C »	mm	515	515	535	515
Poids net	kg	49	54	57	75
Poids brut (palettes)	kg	56	65	70	87
Raccord chargement		G 3/8"			
Raccord évacuation		G 3/4"			

## 6 - UTILISATION DE LA MACHINE

### 6.1 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). Positionner l'interrupteur (Fig. 01A ; pos. 10) ou appuyer sur l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 10), et contrôler

que le voyant s'éclaire. En position « 1 » (voyant rouge sur la Fig. 01A ; pos. 8) ou en appuyant sur l'interrupteur (voyant blanc allumé), le chargement de l'eau dans la chaudière est activé ; après 120 secondes de chargement, la machine se met en alarme ; ramener l'interrupteur en position « 0 » et répéter l'opération en appuyant plusieurs fois sur le même interrupteur jusqu'à ce que la pompe ait complètement chargé la chaudière et ne démarre plus.

Une fois le niveau minimum atteint, le voyant vert (Fig. 01-01A ; pos. 15) s'allume et le commutateur (Fig. 01A ; pos. 10) peut être tourné en position 2 pour activer la résistance et le témoin lumineux orange s'allume (Fig. 01-01A ; pos. 9). Attendre que le manomètre de la chaudière (Fig. 01-01A ; pos. 11) indique une pression comprise entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) avant d'utiliser la machine.

### 6.2 Chauffage

Pour s'assurer que la machine ait atteint l'équilibre thermique correct entre pression et température, quand le manomètre de la chaudière indique une pression comprise entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa), ouvrir le robinet vapeur (Fig. 01-01A ; pos. 1) et décharger 2 ou 3 fois la vapeur dans le bac d'évacuation.

Le voyant vert (Fig. 01-01A ; pos. 15) : éteint, il signale que le niveau d'eau est insuffisant dans la chaudière.

Le voyant orange (Fig. 01-01A ; pos. 9) : allumé, il signale l'allumage de la résistance.



**Avertissement :**

quand le voyant vert (Fig. 01-01A ; pos. 15) est éteint un dispositif de sécurité empêche d'utiliser la machine ; contacter le service d'assistance technique.

### 6.3 Préparation du café



**Avertissement :**

- 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 10 grammes pour une dose et de 20 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.
- 3) Remettre le porte-filtre dans son logement.

*Modèle PM*

- 4) Agir sur la commande de distribution du café en appuyant sur l'un des boutons (Fig. 01-01A ; pos. 3) en fonction de la dose à distribuer.

En appuyant sur la touche (Fig. 01-01A ; pos. 3) pour arrêter la distribution lorsque la dose souhaitée est atteinte.

*Modèle DE*

- 4) Agir sur la commande de distribution du café en appuyant sur l'un des boutons (Fig. 06-13 ; pos. a-b-c-d) en fonction de la dose à distribuer.

Pour modifier la programmation des doses, suivre les instructions figurant dans le paragraphe 5.7 de ce manuel.

La machine est également prévue pour la distribution continue :

- 1) lancer la distribution en appuyant sur le bouton de distribution continue (Fig. 06-13 ; pos. f).
- 2) arrêter la distribution quand la quantité souhaitée est obtenue en appuyant de nouveau sur la touche de distribution continue (Fig. 06-13 ; pos. f).



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



## 6.4 Distribution de vapeur

- 1) Pour éviter l'aspiration de liquide vers la chaudière, évacuer la vapeur en agissant sur la poignée du robinet (Fig. 01-01A ; pos. 1).
- 2) Introduire la buse vapeur (Fig. 01-01A ; pos. 4) dans le récipient contenant le liquide à chauffer.
- 3) Tourner la poignée du robinet vapeur (Fig. 01-01A 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) A la fin de la distribution de vapeur, fermer le robinet, enlever le récipient contenant le liquide, et nettoyer immédiatement la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer les résidus du liquide chauffé.



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

Modèle DE avec lance vapeur automatique

La machine est également équipée d'une buse vapeur automatique avec une sonde de température (Fig. 01-01A ; pos. 4a) ; pour l'activer, appuyer sur la touche (Fig. 06-13 ; pos. g). Il est possible d'interrompre le flux de vapeur avant que la température programmée ne soit atteinte, en appuyant sur le même bouton. Appuyer et maintenir la touche (Fig. 06-13 ; pos. g) jusqu'à ce que la vapeur soit libérée.

Pour éviter l'aspiration de liquide dans la chaudière, évacuer la vapeur en agissant sur le bouton (Fig. 06-13 ; pos. g).

Pour varier la « texture » des bulles d'air dans le liquide à chauffer, tourner la vis de réglage (fermée : petites bulles fermées - ouverte : grandes bulles) (Fig. 12) en commençant par la condition ouverte (grandes bulles) et en réduisant progressivement le débit d'air jusqu'à atteindre la « texture » souhaitée.

Pour modifier la programmation de la température, suivre les instructions figurant dans le § 5.7 de ce manuel.

**Avertissement :** Pour préparer un cappuccino, il est conseillé d'utiliser du lait à la température de 5 °C.

## 6.5 Prélèvement d'eau chaude

- 1) Placer le récipient pour l'eau sous le distributeur (Fig. 01-01A ; pos. 5).

Modèle PM

- 2) Appuyer sur le bouton (Fig. 01-01A ; pos. 2) pour prélever la quantité d'eau nécessaire.

Modèle DE

- 2) Appuyer sur le bouton (Fig. 06-13 ; pos. e) pour prélever la quantité d'eau nécessaire.



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

## 6.6 Extinction de la machine

- 1) Fermer le robinet d'arrêt d'eau.
- 2) Placer l'interrupteur (Fig. 01-01A ; pos. 10) sur « OFF » (voyant rouge éteint Fig. 01A ; pos. 8).
- 3) Mettre l'interrupteur du disjoncteur multipolaire du réseau électrique en position de repos « 0 ».
- 4) Evacuer la pression du robinet vapeur.

## 6.7 Programmers des doses (Modèle DE)

Pour régler les doses sur les machines DE, agir comme suit :

appuyer sur la touche débit continu /programmation/arrêt (Fig. 06-13 ; pos. f), la maintenir enfoncée jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter, indiquant (la machine ne doit pas délivrer d'eau) le début de la fonction de programmation, qui dure 4 secondes (modèle DE), 30 secondes (modèle DE avec lance vapeur automatique) si aucune touche à programmer n'est enfoncée.

Activer la distribution en appuyant sur une touche quelconque des commandes (Fig. 06-13 ; pos. a-b-c-d, g) pour lancer la programmation, qui sera mémorisée en sélectionnant à nouveau la touche pour arrêter la distribution.

Répéter cette opération pour tous les boutons afin de programmer les doses souhaitées.

En programmant le premier groupe de gauche, la programmation se transmet automatiquement aux autres groupes. Pour une programmation dif-

férente entre les groupes, il faudra les programmer individuellement.

Pour la programmation de la lance à vapeur automatique (Fig. 01-01A ; pos. 4a) l'insérer dans le liquide à chauffer, appuyer sur la touche (Fig. 06-13 ; pos. g) et attendre que la température atteigne la valeur souhaitée ; appuyer à nouveau sur la touche (Fig. 06-13 ; pos. g) pour confirmer la programmation.



*Avertissement : Les modèles DE garantissent la programmation du volume de café par dose. La lance vapeur automatique veille à ce que la température programmée soit atteinte.*

### 6.7.1 Programmation « PRÉ-INFUSION »

La possibilité de sélectionner la fonction « PRE-INFUSION » a été prévue.

Machine éteinte. Allumer la machine en maintenant enfoncé :

- La touche « a » (Fig. 06-13) du premier groupe pour ACTIVER LA PRÉ-INFUSION.

Le système confirme l'opération en maintenant le voyant « pos. a » allumé.

- La touche « b » (Fig. 06-13) du premier groupe pour DÉSACTIVER LA PRÉ-INFUSION.

Le système confirme l'opération en maintenant le voyant « pos. b » allumé.

Eteindre la machine et la rallumer. Vérifier la configuration voulue.

Les temps de pré-infusion utilisés sont les temps préprogrammés.

### 6.7.2 Éclairage des voyants

Il est possible de sélectionner l'activation/désactivation continue des Voyants des claviers.

Machine éteinte. Allumer la machine en maintenant enfoncé :

*Modèle DE avec lance vapeur automatique*

- La touche « c » (Fig. 06-13) du premier groupe, jusqu'à ce que la LED correspondante s'allume, pour ACTIVER la fonction.

- La touche « d » (Fig. 06-13) du premier groupe, jusqu'à ce que la LED correspondante s'allume, pour DÉSACTIVER la fonction.

### Modèle DE

- Les touches a - d - f (Fig. 06-13) du deuxième groupe, jusqu'à ce que les LEDs correspondantes s'allument, pour ACTIVER la fonction.
- Les touches b - d - f (Fig. 06-13) du deuxième groupe, jusqu'à ce que les LEDs correspondantes s'allument, pour DÉSACTIVER la fonction.

Eteindre la machine et la rallumer. Vérifier la configuration voulue.

### 6.8 Distribution du café dans un pot à lait (Fig. 10)

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

Pour réaliser cette opération, enlever la grille d'appui de la façon indiquée en Fig. 10, puis placer la tasse et distribuer le café de la façon précédemment décrite.

### 6.8.1 Lavage des groupes

*Modèle DE avec lance vapeur automatique*

En maintenant le bouton (Fig. 06-13 ; pos. f) enfoncé, appuyer sur la touche (Fig. 06-13 ; pos. a) : le programme de lavage des groupes démarrera (5 distributions consécutives d'environ 10 secondes chacune). Il faut uniquement l'activer après avoir monté le porte-filtre avec le filtre borgne fourni. Pour interrompre le programme, appuyer sur n'importe quel bouton.

Ce programme doit être utilisé pour nettoyer le circuit hydraulique du groupe, comme décrit dans le chapitre 6.2 dans les nettoyages quotidiens.

### 6.9 Manomètre (Fig. 11)

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

*Manomètre de la chaudière (Fig. 11 - A)  
échelle 0~3 bars (0~0,3 MPa)*

Indique la pression normale de service de la chaudière.

*Manomètre de la pompe (Fig. 11 - B)  
échelle 0~15 bar (0~1,5 MPa)*

Indique la pression maximale exercée par la pompe durant la distribution. Avec la pompe arrêtée, le manomètre indique la pression du réseau d'eau.



## 6.10 Instructions pour le brûleur à gaz (le cas échéant) (Fig. 13A-13B)



Attention : L'installation et toutes les éventuelles opérations de réglage ou d'adaptation au type de gaz doivent être réalisées par un personnel professionnellement qualifié et dans des locaux convenablement dimensionnés dans le respect des normes en vigueur.

- Dans la version 1GR, il est nécessaire de retirer la carrosserie pour accéder au réglage du gaz, qui doit être effectué avec la machine déconnectée de l'alimentation électrique (Fig. 13A).
- Dans les versions restantes 2-3GR, le réglage du gaz peut être effectué en extrayant le bac d'évacuation et avec la machine déconnectée de la ligne électrique (Fig. 13B).

La machine quitte l'entreprise équipée pour être alimentée avec du gaz liquide (GPL) ; l'injecteur (6) correspondant, indiqué dans le tableau ci-après en 100/mm, est appliqué sur le régulateur de gaz :

Modèle	GPL G30 - 29 mbar	Gaz naturel G20 - 20 mbar
1 gr.	45	80
2 gr.	85	125
3 gr.	110	175

Le réglage de la flamme (minimum e maximum) est relatif au type de gaz. Pour alimenter la machine avec un type différent de gaz, il faut procéder au remplacement de l'injecteur comme indiqué dans le tableau et tourner le régulateur de l'air primaire (10) dans le cas du gaz naturel. Pour ce faire, desserrer la vis de fixation (9) puis déplacer en avant ou en arrière du régulateur d'air primaire. (10).

Après avoir effectué le réglage, revisser la vis de fixation (9).

Le réglage de l'air doit dans tous les cas être effectué lors de la première installation de la machine.



Attention : Le raccordement au réseau de distribution de gaz doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur.

Une fois le raccordement de la machine au réseau de gaz effectué, et après avoir chargé de l'eau dans la chaudière, le brûleur peut être allumé comme suit :

- ouvrir le robinet d'alimentation en gaz.
- Appuyer sur le bouton du robinet (2), le tourner de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le maintenir enfoncé, en même temps, appuyer une ou plusieurs fois sur le bouton d'allumage piézoélectrique (3) jusqu'à ce que le brûleur s'allume et maintenir le bouton enfoncé.
- Attendre environ 20 secondes, puis relâcher le bouton de la vanne. Le brûleur reste allumé (la flamme est visible par les trous spécialement prévus à cet effet sur le panneau avant).



Attention : si l'allumage échoue, il ne faut pas insister puis relâcher le bouton de la vanne et vérifier que l'étincelle d'allumage sur le brûleur est régulière.

Si la flamme s'éteint au relâchement de la poignée, vérifier la position du thermocouple et le circuit connecté.

La flamme doit être d'une couleur bleue brillante, si tel n'est pas le cas il faudra agir légèrement sur le régulateur de la prise d'air primaire (10) jusqu'à l'obtention de ce résultat.

Attendre que la machine atteigne la pression d'étalement et que celle-ci soit à la valeur souhaitée, autrement, agir sur le régulateur pressostatique du gaz muni de deux vis pour les réglages.

Avec la machine sous pression, vérifier le réglage du minimum en agissant sur la vis (5) après avoir desserré le contre-écrou correspondant, la dévisser et vérifier que dans ces conditions une flamme basse, avec la fonction de pilote, reste allumée.

Si la flamme est trop haute, il faut agir sur la vis (4) en la tournant légèrement dans le sens horaire, et vice versa, si la flamme a tendance à s'éteindre, il faut agir sur la vis (4) en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à l'obtention d'une flamme très basse mais sûre.

Agir ensuite sur la vis (5) en la tournant dans le sens horaire jusqu'à l'obtention d'une flamme haute et attendre que la chaudière atteigne la pression de service définie ; si la flamme diminue avant d'avoir atteint la pression requise, visser de nouveau la vis (5) ; si elle diminue à une pression plus élevée, il faut la dévisser.

Vérifier une ou deux fois le fonctionnement en agissant sur le robinet vapeur pour décharger la pression de la chaudière, puis bloquer le contre-écrou en maintenant la vis immobile (5).



## 7 - DÉPANNAGE

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 -La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 bar (0,08 MPa).</li> <li>6 -Le groupe est froid.</li> </ol>	<p>Dans le cas 1 utiliser les chauffe-tasses. Dans le cas 2 laisser le porte-filtre monté sur le groupe. Dans le cas 3 modifier la mouture du café.</p> <p>Dans les cas 4--5--6, faire appel à un technicien spécialisé.</p>
Le café distribué est tiède	<p>Le café distribué est tiède même si la pression lue est normale, entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). Dans ce cas, la lecture de la pression est fautive.</p>	<p>Appeler un technicien spécialisé pour contrôler la soupape de sécurité. Entre-temps, pour pouvoir utiliser la machine, ouvrir le robinet à vapeur (Fig. 01 ; pos. 1), la pression de la chaudière descendra à zéro, entraînant ainsi le déclenchement de la résistance et l'augmentation de la température. Réaliser cette opération tous les jours au démarrage de la machine.</p>
Le café distribué est trop chaud	<p>Causes possibles :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -La pression de la chaudière est supérieure à 1,3 bar (0,13 MPa).</li> <li>2 -La machine est couverte par quelque chose qui en empêche le refroidissement.</li> <li>3 -La machine a été installée à un endroit qui ne permet pas la circulation de l'air.</li> </ol>	<p>Dans le cas 1 appeler un technicien spécialisé.</p> <p>Dans les cas 2-3 rétablir les conditions de refroidissement de la machine.</p>



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

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



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1 - HINWEISE</b> .....	<b>65</b>
1.1 Allgemeine Hinweise.....	65
1.2 Vorgesehener Gebrauch.....	66
<b>2 - INSTALLATION DER MASCHINE</b> .....	<b>67</b>
2.1 Hinweise .....	67
2.2 Vorbereitung des Installationsorts.....	67
2.2.1 Anschluss an das Stromnetz.....	67
2.2.2 Anschluss an die Wasserversorgung.....	67
2.2.3 Abwasseranschluss .....	67
2.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter.....	67
2.4 Potentialausgleichsanschluss .....	67
<b>3 - WARTUNG</b> .....	<b>68</b>
3.1 Sicherheitsvorschriften .....	68
3.2 Reinigung der Maschine .....	68
3.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset .....	69
3.4 Korrekte Entsorgung des Produkts.....	69
<b>4 - TRANSPORT</b> .....	<b>69</b>
4.1 Verpackung .....	69
4.2 Handhabung der Maschine .....	69
4.3 Lagerung.....	69
<b>5 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE</b> .....	<b>70</b>
5.1 Beschreibung des Betriebszyklus .....	70
5.2 Beschreibung der Bedienelemente .....	70
5.2.1 Beschreibung der Bedienblende.....	70
5.3 Technische Daten.....	70
<b>6 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHINE</b> .....	<b>71</b>
6.1 Das Gerät einschalten und Wasser in den Kessel füllen .....	71
6.2 Erhitzung.....	71
6.3 Zubereitung des Kaffees .....	71
6.4 Dampfausgabe.....	71
6.5 Heißwasser-Entnahme .....	72
6.6 Ausschalten der Maschine .....	72
6.7 Programmierung der Dosen (Modell DE).....	72
6.7.1 Programmierung „VORBRÜHFUNKTION“.....	73
6.7.2 Einschalten der Lichter.....	73
6.8 Kaffeeausgabe in Kanne.....	73
6.8.1 Spülung der Gruppen .....	73
6.9 Manometer .....	73
6.10 Anweisungen für Gasbrenner (falls vorgesehen) .....	73
<b>7 - TROUBLE SHOOTING</b> .....	<b>75</b>
Problem .....	75
Diagnostik/Lösung.....	75
Ratschläge .....	75



# 1 - HINWEISE

## 1.1 Allgemeine Hinweise



- Die elektrischen und hydraulischen Anlagen müssen vom Benutzer gemäß den Angaben in Kapitel 4 des vorliegenden Handbuchs "Installation der Maschine" vorbereitet werden:
- Der Installateur darf in keinem Fall die bereits bestehende, vom Kunden erstellte Anlage ändern.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist grundlegender Bestandteil der Maschine und muss aufmerksam vor der Inbetriebnahme der Maschine selbst gelesen werden.
- Die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen aufbewahren.
- Die Maschine wird ohne Wasser im Heizkessel geliefert, um Beschädigungen durch Eisbildung zu vermeiden.
- Die elektrische Anlage muss geerdet sein.
- Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Die Maschine nicht barfüßig verwenden.
- Das Stromkabel nicht an lose Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.
- Nicht am Kabel ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen.
- Die Maschine nicht mit zusammengerolltem Kabel benutzen.
- Dieses Gerät kann von Personen 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 zu verhindern, dass Wasser in das Innere der Maschine läuft, die Tassen mit der hohlen Seite nach oben auf den Tassenwärmer stellen.**
- **Die Maschine ist nicht für den Einsatz im Freien bestimmt.**
- **Die Maschine ist ausschließlich für professionellen Gebrauch bestimmt.**

## 1.2 Vorgesehener Gebrauch

Die Espressomaschine B2016-OTTO-Woody 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, Cappuccino, Punsch usw.) entwickelt.

Diese Maschine wurde ausschließlich für die oben genannten Verwendungen konzipiert.

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



## 2 - INSTALLATION DER MASCHINE

### 2.1 Hinweise

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

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

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

### 2.2 Vorbereitung des Installationsorts

Das Gerät muss auf eine horizontale, nivellierte, trockene, glatte, robuste, stabile Fläche gestellt werden, die so hoch positioniert ist, dass sich der Tassenwärmer auf einer Höhe von mindestens 150 cm vom Boden befindet.

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

Um einen normalen Betrieb zu gewährleisten, muss das Gerät an einem Ort installiert sein, dessen Temperatur zwischen +5 °C und +32 °C liegt und eine Luftfeuchtigkeit 70 % nicht überschreitet. Sollte die Gerät 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:

- Anschluss an das Stromnetz.
- Anschluss an die Wasserversorgung.
- Abwasseranschluss.

#### 2.2.1 Anschluss an das Stromnetz



*Hinweise:*

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

#### 2.2.2 Anschluss an die Wasserversorgung (Abb. 03)

Sicherstellen, dass die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck von 0 - 6 bar (0 - 0,6 MPa) angeschlossen ist.

Falls der Druck im Wassernetz über 6 bar (0,6 MPa) liegt, ist ein Druckminderer zu verwenden.

Einen Absperrhahn vor dem Maschinenanschluss montieren.

Der Wasserzufuhrschlauch (Abb. 03; Pos. 1) besitzt ein Gewinde G 3/8".



*Hinweis: Auf keinen Fall darf der Gewindezapfen und der Kessel-Abflusshahn geöffnet werden; Verbrennungsgefahr. Ausschließlich den neuen Zufuhrschlauch verwenden, der mitgeliefert wurde.*

#### 2.2.3 Abwasseranschluss (Abb. 03)

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

#### 2.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter (Abb. 04)

Das Gerät 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

#### 2.4 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.

### 3 - WARTUNG

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

#### 3.1 Sicherheitsvorschriften

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

Bei Funktionsstörungen auf keinen Fall versuchen, die Maschine selbständig zu reparieren, sondern umgehend den technischen Kundendienst rufen.

Bei Beschädigungen des Stromkabels ist es unbedingt zu vermeiden, dieses selbständig auszutauschen; nehmen Sie die für die Absicherung der Maschine notwendigen Sicherheitsmaßnahmen vor und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Absicherung der Maschine:

bei Wartungsmaßnahmen und/oder im Falle von Fehlfunktionen und Reinigung: Den Hebel des allpoligen Netztrennschalters auf die Position der Ruhestellung "0" bringen und/oder den Netzstecker ziehen; den Hauptwasserhahn schließen und, falls vorhanden, den Absperrhahn der Gasanlage schließen.

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

#### Bedingung zur bestmöglichen Verwaltung der Maschine:

- die Raumtemperatur muss zwischen +5 °C und +32 °C liegen. Sollte die Maschine Temperaturen unter 0 °C ausgesetzt werden, ist wie folgt vorzugehen:  
Sicherstellen, dass sich die Maschine mindestens 24 Stunden lang an einem Ort mit einer Temperatur von über +15°C befand, bevor sie eingeschaltet wird.
- Der Primärwasserdruck muss zwischen 0 und 6 bar (0 - 0,6 MPa) liegen. Der Druck kann auch am Pumpenmanometer (Abb. 11 - B) mit Maßstab 0-15 bar (0 - 1,5 MPa) abgelesen werden.

- Rote Kontrollleuchte (Abb. 01A; Pos. 8), falls eingeschaltet, zeigt sie an, dass die Maschine sich in Betrieb befindet.
- Grüne Kontrollleuchte (Abb. 01-01A; Pos. 15), falls eingeschaltet, zeigt sie an, dass der Wasserstand im Kessel über dem Mindestmaß liegt.
- Orangefarbene Kontrollleuchte (Abb. 01-01A; Pos. 9), falls eingeschaltet, zeigt sie an, dass der Heizwiderstand funktioniert.

#### 3.2 Reinigung der Maschine



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

den.

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

*Nach jedem Gebrauch*

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

*Täglich*

- 1) Das Tassenabstellgitter und die Abtropfschale reinigen.
- 2) Das Gehäuse reinigen.
- 3) Die Dichtung des Aggregats mit der mitgelieferten Bürste reinigen (Abb. 07).
- 4) Die Reinigung des Aggregats wie folgt ausführen: Den Filterhalter mit dem Blindfilter aus der Ausstattung in das Aggregat einsetzen (Abb. 09; Pos. 12) und mehrmals eine Ausgabe starten.
- 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. Um das Tassenabstellgitter und die Abtropfschale zu reinigen, ausschließlich Trinkwasser verwenden.



### 3.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset



**Achtung! Der nachfolgend 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. 08; Pos. D).

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

### 3.4 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.

## 4 - TRANSPORT

### 4.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine B2016-OTTO-Woody, aus Sicherheitsgründen mit Polyurethan-Schaumformen geschützt, ist in einen Karton verpackt.



*Hinweise:*

- Nachdem die Maschine aus der Verpackung genommen wurde, überprüfen, dass diese unverseht ist und dass das gesamte Zubehör mitgeliefert wurde.
- Das Verpackungsmaterial muss fern von Kindern gehalten und in den entsprechenden Sammelstellen entsorgt werden.
- Falls Schäden an der Maschine festgestellt werden oder Zubehör fehlt, die Maschine nicht benutzen und umgehend den nächstliegenden Fachhändler benachrichtigen.

### 4.2 Handhabung der Maschine

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

### 4.3 Lagerung

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

Es können maximal vier Schachteln übereinander gestapelt werden.



## 5 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

### 5.1 Beschreibung des Betriebszyklus

Das Wasser aus der Wasserleitung gelangt durch eine Motorpumpe, die auf 9 bis 10 bar eingestellt ist (0,9 - 1 MPa), in ein Überdruckventil, das auf 12 bar eingestellt ist (1,2 MPa), wodurch das Befüllen des Kessels und des Austauschers möglich ist. Das Wasser aus dem Kessel, das von einem Heizwiderstand erhitzt wird, erhitzt seinerseits das Wasser im Wärmetauscher, aus dem es mithilfe eines Saugrohrs an das Aggregat geschickt wird, ein elektrisch gesteuertes Ventil erlaubt den Durchlauf für den Kaffeeaufguss.

### 5.2 Beschreibung der Bedienelemente

(Abb. 01-01A)

- 1 Dampfhahn
- 2 Wasser-Taste
- 3 Tastenfeld zur Ausgabe von Kaffee/Dampf/Wasser
- 4 Dampfrohr
- 4a Automatisches Dampfrohr
- 5 Heißwasserauslauf
- 6 Wasserablassschraube des Kessels
- 7 Filterhalter
- 8 Rote Kontrollleuchte
- 9 Orangefarbene Kontrollleuchte
- 10 Schalter Ein/Aus der Maschine
- 11 Manometer
- 12 Blindfilter
- 13 Filter für 1 Tasse
- 14 Filter für 2 Tassen
- 15 Grüne Leuchte
- 16 Restwasserschale
- 17 Gehäuse

### 5.2.1 Beschreibung der Bedienblende

(Abb. 06-13)

- a Vorwahltaste normaler Kaffee
- b Vorwahltaste verlängerter Kaffee
- c Vorwahltaste Doppelte Dosis normaler Kaffee
- d Vorwahltaste Doppelte Dosis verlängerter Kaffee
- e Tee-Taste
- f Taste fortlaufende Ausgabe/Programmierung/Stop
- g Dampf-Taste

### 5.3 Technische Daten (Abb. 02)

Die Espresso-Kaffeemaschine OTTO wird in ausschließlich in der Ausführung mit 2 Gruppen angeboten. Die Espresso-Kaffeemaschine B2016 wird in den Ausführungen mit 1 bis 3 Gruppen angeboten. In dieser Bedienungsanleitung ist sie in der Ausführung mit 2 Aggregaten 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

		B2016	B2016-Woody	OTTO	B2016
		1 GRUPPE	2 AGGREGATE	2 Gruppen Kompakt	3 GRUPPEN
Stromversorgung	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz			
Widerstand	V~	110			
Nennleistung	W	1600	2850	2750	3300
Widerstand	W	1400	2600	1800	3000
Versorgung	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Widerstand	V~	230			
Nennleistung	W	2200	3250	3200	5250
Widerstand	W	2000	3000	2830	5000
Kessel	l	5	11	8	17
Breite "A"	mm	570	750	500	960
Tiefe "B"	mm	550	550	495	550
Höhe "C"	mm	515	515	535	515
Nettogewicht	kg	49	54	57	75
Bruttogewicht (Paletten)	kg	56	65	70	87
Zulaufanschluss		G 3/8"			
Abflussanschluss		G 3/4"			



## 6 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHINE

### 6.1 Das Gerät einschalten und Wasser in den Kessel füllen

Den Wasserabsperrhahn öffnen.

Den Hebel des allpoligen Netztrennschalters auf die Betriebsposition (ON) stellen.

Durch Drehen des Schalters (Abb. 01A; Pos. 10) oder des Schalters (Abb. 01; Pos. 10) das Einschalten der Kontrollleuchte prüfen. In Position „1“ (rote Kontrollleuchte Abb. 01A; Pos. 8 eingeschaltet) oder bei gedrücktem Schalter (weiße Kontrollleuchte eingeschaltet) wird das Füllen des Wassers in den Kessel aktiviert; nach 120 Sekunden Laden geht die Maschine in Alarm; Stellen Sie den Schalter in die Position „0“ und wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie einige Male auf denselben Schalter drücken, bis die Pumpe den Kessel vollständig gefüllt hat und nicht mehr startet.

Nachdem der Mindestfüllstand erreicht ist, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte (Abb. 01-01A; Pos. 15) ein und Sie können den Schalter (Abb. 01A; Pos. 10) in die Position 2 bringen, um den Widerstand zu aktivieren; es schaltet sich die orange Kontrollleuchte ein (Abb. 01-01A; Pos. 9).

Warten, bis der Manometer des Heizkessels (Abb. 01-01A; Pos. 11) einen Druck zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) anzeigt, bevor man die Maschine benutzt.

### 6.2 Erhitzung

Um sicherzugehen, dass die Maschine das korrekte thermische Gleichgewicht zwischen Druck und Temperatur erreicht hat, sobald das Manometer des Heizkessels einen Druck von 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) anzeigt, den Dampfahn öffnen (Abb. 01-01A; Pos. 1) und den Dampf 2 oder 3 Mal in die Abtropfschale ablassen.

Die grüne Kontrollleuchte (Abb. 01-01A; Pos. 15), zeigt, wenn sie ausgeschaltet ist, ein unzureichendes Niveau von Wasser im Kessel an.

Die orangefarbene Kontrolllampe (Abb. 01-01A; Pos. 9), zeigt, wenn sie aufleuchtet, die Einschaltung des Widerstands an.



**Warnhinweis:**

Bei ausgeschalteter grüner Kontrollleuchte (Abb. 01-01A; Pos. 15) verhindert eine Sicherheitseinrichtung den Betrieb der Maschine; kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

### 6.3 Zubereitung des Kaffees



**Warnhinweis:**

- Nehmen Sie nicht den Filterhalter ab, wenn das Gerät im Betrieb ist: Verbrennungsgefahr.
  - Berühren Sie nicht direkt die Metallteile des Filterhalters und des Aggregats: Verbrennungsgefahr.
  - Die Standarddosierungen für die Filter betragen 10 Gramm für eine Dosis und 20 Gramm für zwei Dosen.
- 1) Nehmen Sie den Filterhalter von der Ausgabegruppe ab.
  - 2) Füllen Sie den Filterhalter mit gemahlendem Kaffee, drücken Sie den Kaffee an, wobei darauf zu achten ist, dass der Rand des Filterhalters sauber bleibt.
  - 3) Setzen Sie den Filterhalter wieder in die Aufnahme ein.

*Modell PM*

- 4) Drücken Sie, je nach der Menge an Kaffee, die ausgeschenkt werden soll, auf eine der Tasten (Abb. 01-01A; Pos. 3) für die Ausgabe der gewünschten Dosis drücken.

Drücken Sie erneut die Taste (Abb. 01-01A; Pos. 3), um die Ausgabe zu stoppen, nachdem die gewünschte Menge ausgegeben wurde.

*Modell DE*

- 4) Drücken Sie, je nach der Menge an Kaffee, die ausgeschenkt werden soll, auf eine der Tasten (Abb. 06-13; Pos. a-b-c-d).

Um die Programmierung der Dosierungen zu ändern, müssen die im Abschnitt 5.7 des vorliegenden Handbuchs angegebenen Anweisungen befolgt werden.

Die Maschine ist auch für die Dauerausgabe geeignet:

- 1) Drücken Sie die Dauerausgabe-Taste, um diese zu starten (Abb. 06-13; Pos. f).
- 2) Drücken Sie die Dauerausgabetaaste erneut, um die Ausgabe zu stoppen, sobald die gewünschte Menge erreicht wurde (Abb. 06-13; Pos. f).



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

### 6.4 Dampfausgabe

- 1) Damit keine Flüssigkeiten in den Kessel zurückgesogen werden, den Dampf durch Einwirken auf die Taste des Dampfahns ablassen (Abb. 01-01A; Pos. 1).



- 2) Führen sie das Dampfrohr (Abb. 01-01A; Pos. 4) in den Behälter mit der zu erhitzenen Flüssigkeit ein.
- 3) Drehen Sie den Knopf des Dampfahns (Abb. 01-01A, Pos. 1). Die ausgegebene Dampfmenge ist proportional zur Öffnung des Hahns; je weiter der Hahn geöffnet wird, desto größer ist die Menge des abgegebenen Dampfes.
- 4) Schließen Sie den Hahn am Ende der Dampf-abgabe, entfernen Sie den Flüssigkeitsbehälter und reinigen Sie das Dampfrohr sofort mit einem feuchten Lappen von den Resten der erhitzten Flüssigkeit.



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

*Modell DE mit automatischem Dampfrohr*

Die Maschine ist auch mit einem automatischen Dampfrohr mit Temperatursonde ausgerüstet (Abb. 01-01A; Pos. 4a); um dieses zu aktivieren, müssen Sie die Taste (Fig. 06-13; Pos. G) drücken. Man kann den Dampfstrom vor dem Erreichen der einprogrammierten Temperatur unterbrechen, indem man dieselbe Taste drückt. Wenn Sie die Taste (Abb. 06-13; Pos. g) gedrückt halten, wird der Dampf solange abgegeben, bis die Taste ausgelassen wird.

Damit keine Flüssigkeiten in den Kessel zurückgesogen werden, muss die Taste (Abb. 06-13; Pos. G) drücken.

Um die „Textur“ der in der zu erhitzenen Flüssigkeit vorhandenen Luftblasen zu verändern, müssen Sie auf die Einstellschraube (geschlossen: kleine Blasen – offen: große Blasen) (Abb. 12) einwirken, ausgehend vom offenen Zustand (große Blasen) den Luftstrom allmählich verringern, bis die gewünschte „Textur“ erreicht ist.

Um die Programmierung der Temperaturen zu ändern, müssen die im Abschnitt 5.7 des vorliegenden Handbuchs angegebenen Anweisungen befolgt werden.

**Hinweis:** Um einen Cappuccino vorzubereiten, empfehlen wir die 5 °C kalte Milch zu verwenden.

## 6.5 Heißwasser-Entnahme

- 1) Stellen Sie einen Behälter für das Wasser unter die Ausgabedüse (Abb. 01-01A; Pos. 5).

*Modell PM*

- 2) Die Taste drücken, (Abb. 01-01A; Pos. 2), um die gewünschte Wassermenge zu entnehmen.

*Modell DE*

- 2) Die Taste drücken, (Abb. 06-13; Pos. e) um die gewünschte Wassermenge zu entnehmen.



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

## 6.6 Ausschalten der Maschine

- 1) Den Wasserabsperrrhahn schließen.
- 2) Den Schalter (Abb. 01-01A; Pos. 10) in die Pos. „AUS“ (rote Kontrollleuchte ausgeschaltet, Abb. 01A; Pos. 8).
- 3) Stellen Sie den allpoligen Netztrennschalter auf Ruhstellung "0".
- 4) Lassen Sie den Druck aus dem Dampfahns ab.

## 6.7 Programmierung der Dosen (Modell DE)

Zur Einstellung der Dosierungen bei den Maschinen DE wie folgt vorgehen:

Drücken Sie die Dauerausgabe-/Programmier-/Stopp-Taste (Abb. 06-13; Pos.f) und halten Sie sie gedrückt, bis die entsprechende LED beginnt, zu blinken, was den Start der Programmierfunktion anzeigt (die Maschine darf kein Wasser abgeben). Die Dauer beträgt 4 Sekunden (Modell DE), 30 Sekunden (Modell DE mit automatischem Dampfrohr), wenn eine zu programmierende Taste nicht gedrückt wird.

Aktivieren Sie die Abgabe einer beliebigen Taste auf dem Tastenfeld (Abb. 06-13; Pos. a-b-c-d, g), um die Programmierung zu starten, die gespeichert wird, wenn die Taste erneut gedrückt wird, um die Abgabe zu stoppen.

Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Tasten, um die gewünschten Dosen zu programmieren.

Durch die Programmierung der ersten Gruppe von links überträgt sich die Programmierung automatisch auf die anderen Gruppen. Um unterschiedliche Programmierungen zwischen den verschiedenen Gruppen auszuführen, müssen Sie diese einzeln programmieren.

Für die Programmierung des automatischen Dampfrohrs (Abb. 01-01A; Pos. 4a), müssen Sie dieses in die zu erwärmende Flüssigkeit einführen, die Taste (Abb. 06-13; Pos. g) drücken und abwarten, bis der gewünschte Temperaturwert erreicht ist; drücken Sie dann die Tasten (Abb. 06-13; Pos. g) erneut, um die Programmierung zu bestätigen.



*Hinweis: Die DE-Modelle garantieren die Programmierung der Kaffeemenge pro Dose. Das automatische Dampfrohr garantiert das Erreichen der programmierten Temperatur.*

## 6.7.1 Programmierung „VORBRÜHFUNKTION“

Die Maschine wurde mit einer „VORBRÜHFUNKTION“ ausgestattet.

Die Maschine ist ausgeschaltet. Die Maschine einschalten, indem man folgende Tasten gedrückt hält:

- Die Taste „a“ (Abb. 06-13) der ersten Gruppe, um DIE VORBRÜHFUNKTION ZU AKTIVIEREN.

Das System bestätigt den Vorgang, indem die Led "Pos. a" eingeschaltet bleibt.

- Die Taste „b“ (Abb. 06-13) der ersten Gruppe, um DIE VORBRÜHFUNKTION ZU DEAKTIVIEREN.

Das System bestätigt den Vorgang, indem die Led "Pos. b" eingeschaltet bleibt.

Die Maschine aus- und erneut einschalten. Die gewünschte Einstellung prüfen.

Die verwendeten Vorbrühzeiten sind die voreingestellten.

## 6.7.2 Einschalten der Lichter

Es besteht die Möglichkeit der kontinuierlichen Aktivierung/Deaktivierung der Leds der Bedienfelder.

Die Maschine ist ausgeschaltet. Die Maschine einschalten, indem man folgende Tasten gedrückt hält:

*Modell DE mit automatischem Dampfrohr*

- Die Taste „c“ (Abb. 06-13) der ersten Gruppe, bis sich die entsprechende Led einschaltet, um die Funktion zu AKTIVIEREN.
- Die Taste „d“ (Abb. 06-13) der ersten Gruppe, bis sich die entsprechende Led einschaltet, um die Funktion zu DEAKTIVIEREN.

*Modell DE*

- Die Tasten a - d - f (Abb. 06 -13) der zweiten Gruppe, bis sich die entsprechenden Leds einschalten, um die Funktion zu aktivieren.
- Die Tasten b - d - f (Abb. 06-13) der zweiten Gruppe, bis sich die entsprechenden Led einschalten, um die Funktion zu DEAKTIVIEREN.

Die Maschine aus- und erneut einschalten. Die gewünschte Einstellung prüfen.

## 6.8 Kaffeeausgabe in Kanne (Abb. 10)

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

Um diesen Vorgang durchzuführen wird das Aufsatzgitter wie in Abb. 10 beschrieben abgenommen und dann die Tasse positioniert und der Kaffee wie vorhergehend beschrieben ausgegeben.

### 6.8.1 Spülung der Gruppen

*Modell DE mit automatischem Dampfrohr*

Taste (Abb. 06-13; Pos. f) gedrückt halten und Taste (Abb. 06-13; Pos. A) drücken, dann startet das Programm zur Reinigung der Aggregate (nacheinander 5 Ausgaben, jede davon circa 10 Sekunden lang). Mit diesem Vorgang erst beginnen, nachdem die Filterhalterung mit dem mitgelieferten Blindfilter eingesetzt wurde. Zur Unterbrechung des Programms eine beliebige Taste drücken.

Dieses Programm muss zur Reinigung des Hydraulikkreislaufs des Aggregats verwendet werden, wie in Kapitel 6.2 bezüglich der täglichen Reinigungen beschrieben.

### 6.9 Manometer (Abb. 11)

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

*Kesselmanometer (Abb. 11 - A)*

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

Zeigt den normalen Betriebsdruck des Kessels an.

*Pumpenmanometer (Abb. 11 - B)*

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

Zeigt den maximalen Druck an, der während der Ausgabe von der Pumpe erzeugt wird. Bei stillstehender Pumpe zeigt das Manometer den Druck des Wasserversorgungssystems an.

### 6.10 Anweisungen für Gasbrenner (falls vorgesehen) (Abb. 13A-13B)



*Achtung: Die Installation und alle eventuellen Vorgänge der Einstellung oder Anpassung an den Typ von Gas müssen von qualifiziertem Personal und in Räumlichkeiten mit angemessenen Abmessungen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.*



- Bei der Version 1GR muss das Gehäuse entfernt werden, um Zugang zur Gaseinstellung zu erhalten, die bei vom Stromnetz getrennter Maschine durchgeführt werden muss (Abb. 13A).
- Bei den restlichen Ausführungen 2-3GR kann die Einstellung des Gases durch Herausziehen des Auffangbeckens und mit von der Stromleitung abgetrennter Maschine ausgeführt werden (Abb. 13B).

Die Maschine ist werkseitig für Flüssiggas (GPL) vorgesehen, daher befindet sich auf dem Regler die bezügliche Einspritzdüse (6), die in der nachstehenden Tabelle mit 100/mm angegeben ist:

Modell	GPL G30 - 29 mbar	Naturgas G20 - 20 mbar
1 g	45	80
2 g	85	125
3 g	110	175

Die Einstellung der Flamme (Minimum und Maximum) bezieht sich auf diesen Typ von Gas. Da es notwendig ist, die Maschine mit einer verschiedenen Art von Gas zu speisen, ist es notwendig, den Austausch der Einspritzdüse gemäß der Tabelle vorzunehmen und den Regler der Primärluft (10) im Falle von Naturgas zu drehen.

Dazu ist es erforderlich, die Befestigungsschraube (9) zu lockern und dann den Regler der Primärluft nach vorne oder nach hinten zu verschieben. (10).

Nach der Ausführung der Einstellung die Befestigungsschraube (9) erneut anschrauben.

Die Regelung der Luft ist jedenfalls vor der Installation der Maschine auszuführen.



**Achtung:** Der Anschluss an das Gasverteilungsnetz muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen.

Nachdem die Maschine an das Gasnetz angeschlossen und der Kessel mit Wasser gefüllt wurde, kann der Brenner wie folgt gezündet werden:

- öffnen Sie den Hahn des Gasnetzes.
- Drücken Sie den Knopf des Ventilhahns (2), drehen Sie ihn um 90° gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie ihn gedrückt, drücken Sie gleichzeitig ein- oder mehrmals auf den piezoelektri-

schen Zündknopf (3), bis der Brenner zündet; und halten Sie den Knopf weiter gedrückt.

- Warten Sie etwa 20 Sekunden ab, lassen Sie dann den Knopf des Ventils los und der Brenner bleibt eingeschaltet (die Flamme ist durch die speziell an der Frontplatte angebrachten Löcher sichtbar).



**Achtung:** Im Falle eines Zündversagens nicht weiter versuchen, sondern lassen Sie den Knopf des Ventils los und prüfen Sie, ob der Zündfunke am Brenner ordnungsgemäß erfolgt.

Im Falle, dass die Flamme bei Loslassen des Knopfs ausgeht, die Position des Strahlungsthermoelements und den mit ihm verbundenen Kreislauf prüfen.

Die Flamme muss eine azurblaue, leuchtende Farbe besitzen, andernfalls langsam auf den Regler des Primärlufteinlasses (10) bis zum Erreichen dieses Ergebnisses einwirken.

Warten Sie ab, dass die Maschine den Druck der Eichung erreicht und dass dieser sich auf dem gewünschten Wert befindet, andernfalls auf den Druckregler des Gases an den beiden Stell-schrauben einwirken.

Mit der Maschine unter Druck die Einstellung des Mindestwerts durch Einwirken auf die Schraube (5) prüfen, nachdem die bezügliche Gegenmutter gelockert wurde; abschrauben, bis sie frei ist und prüfen, dass unter diesen Bedingungen eine niedrige Flamme mit Pilot-Funktion bestehen bleibt.

Wenn die Flamme zu hoch ist, ist es notwendig, auf die Schraube (4) einzuwirken, indem man sie leicht im Uhrzeigersinn dreht; umgekehrt ist es erforderlich, wenn die Flamme dazu neigt, auszugehen, die Schraube (4) im Gegenuhrzeigersinn zu drehen, bis man eine sehr kleine, aber sichere Flamme erhält.

Wirken Sie daher auf die Schraube (5) ein, indem Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Erhalten einer hohen Flamme drehen und warten Sie ab, dass der Kessel den festgelegten Betriebsdruck erreicht; wenn die Flamme kleiner wird, bevor der erforderliche Druck erreicht wird, die Schraube (5) weiterhin anschrauben; wenn sie bei einem höheren Druck kleiner wird, ist es notwendig, sie abzuschrauben.

Ein- oder zweimal die Funktionsweise prüfen, indem man auf den Dampfahh einwirkt, um den Druck im Kessel abzulassen; dann die Gegenmutter blockieren, indem man die Schraube (5) festhält.



## 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 nicht richtig in das Aggregat 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 am Aggregat	Der Griff des Filterhalters befindet sich nach dem Festziehen am Aggregat weiter rechts als normalerweise. Die Dichtung des Untersatzes ist abgenutzt.	Rufen Sie einen spezialisierten Techniker für den Austausch der Dichtung des Untersatzes.
Es fließt nur wenig Kaffee aus	Der Kaffee fließt tropfenweise aus, die Dauer der Ausgabe ist zu lang und die Qualität des Kaffees ist nicht gut, der Schaum ist dunkel. Mögliche Ursachen: 1 -Zu fein gemahlener Kaffee. 2 -Der Kaffee im Filterhalter wurde zu stark gepresst. 3 -Zu viel Kaffee im Filterhalter. 4 -Der Brühkopf des Aggregats ist verstopft. 5 -Der Filter im Filterhalter ist verstopft. 6 -Der Druck der Pumpe ist zu niedrig (unter 9bar - 0,9 MPa) oder die Pumpe funktioniert nicht.	In den Fällen 1-2-3 kann das Problem mit der korrekten Regulierung des Mahlwerks und/oder Dosierung gelöst werden. In den Fällen 4-6 ist der Eingriff eines Technikers notwendig. Im Fall 5 den Filter reinigen oder ersetzen.



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



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

Diese Bedienungsanleitung ist eine Übersetzung der Originalunterlagen von G. BEZZERA S.R.L., eine genehmigte Kopie dieser Bedienungsanleitung kann auf der Internetseite angefordert werden: [www.bezzera.com](http://www.bezzera.com), Bereich Kontakte.



# ÍNDICE

<b>1 - ADVERTENCIAS</b> .....	<b>79</b>
1.1 Advertencias generales .....	79
1.2 Uso previsto .....	80
<b>2 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA</b> .....	<b>81</b>
2.1 Advertencias .....	81
2.2 Preparación del equipo para la instalación .....	81
2.2.1 Conexión a la red eléctrica .....	81
2.2.2 Conexión a la red hídrica .....	81
2.2.3 Conexión a la descarga .....	81
2.3 Instrucciones relativas al ablandador .....	81
2.4 Conexión equipotencial .....	81
<b>3 - MANTENIMIENTO</b> .....	<b>82</b>
3.1 Normas de seguridad .....	82
3.2 Limpieza de la máquina .....	82
3.3 Termostato de seguridad - Rearme manual .....	82
3.4 Correcta eliminación del producto .....	83
<b>4 - TRANSPORTE</b> .....	<b>83</b>
4.1 Embalaje .....	83
4.2 Desplazamiento del aparato .....	83
4.3 Almacenamiento .....	83
<b>5 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA</b> .....	<b>84</b>
5.1 Descripción del ciclo de funcionamiento .....	84
5.2 Descripción de los mandos .....	84
5.2.1 Descripción paneles de mando .....	84
5.3 Datos técnicos .....	84
<b>6 - USO DE LA MÁQUINA</b> .....	<b>85</b>
6.1 Encendido de la máquina y carga de agua en la caldera .....	85
6.2 Calentamiento .....	85
6.3 Preparación del café .....	85
6.4 Suministro de vapor .....	85
6.5 Toma de agua caliente .....	86
6.6 Apagado de la máquina .....	86
6.7 Programaciones dosis (Modelo DE) .....	86
6.7.1 Programación "PREINFUSIÓN" .....	87
6.7.2 Encendido de las luces .....	87
6.8 Erogación de café en jarra .....	87
6.8.1 Lavado grupos .....	87
6.9 Manómetro .....	87
6.10 Instrucciones quemador a gas (donde esté previsto) .....	87
<b>7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>89</b>
Problema .....	89
Diagnóstico/Solución .....	89
Consejos .....	89



# 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 dentro de la máquina, volver a colorar las tazas en el calentatazas con la parte ahuecada hacia arriba.**
- **No está previsto el uso del aparato al aire libre.**
- **La máquina está destinada únicamente para un uso profesional.**

## 1.2 Uso previsto

La máquina para preparar café expreso B2016-OTTO-Woody ha sido creada para suministrar el café expreso, para producir agua caliente para la preparación de té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y calentar bebidas (leche, chocolate, capuchino, punch, etc.).

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

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



## 2 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

### 2.1 Advertencias

La instalación debe ser efectuada por personal calificado, según las instrucciones proporcionadas por el fabricante y en conformidad con las leyes vigentes.

La máquina debe posicionarse e instalarse en un lugar donde el uso y el mantenimiento sean efectuados únicamente por personal cualificado. Se puede utilizar la máquina en lugares utilizados para las áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de campo, por los clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; entornos de alojamiento y desayuno tipo; etc.

### 2.2 Preparación del equipo para la instalación

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

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

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

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

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

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

- Conexión a la red eléctrica.
- Conexión a la red hídrica.
- Conexión al circuito de descarga.

#### 2.2.1 Conexión a la red eléctrica



*Advertencias:*

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

La máquina incluye cable de alimentación 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.

#### 2.2.2 Conexión a la red hídrica (Fig. 03)

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

En caso de que la red hídrica tenga valores de presión superiores a los 6 bares (0,6 MPa), colocar un reductor de presión.

Instalar un grifo de paso de agua antes de la conexión de la máquina.

El tubo de carga del agua (Fig. 03; pos. 1) está dotado de una rosca G 3/8".



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

#### 2.2.3 Conexión a la descarga (Fig. 03)

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

### 2.3 Instrucciones relativas al ablandador (Fig. 04)

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

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

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

#### 2.4 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.



### 3 - MANTENIMIENTO

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

#### 3.1 Normas de seguridad

No someter la máquina a chorros de agua. No sumergir la máquina en agua para su limpieza. En caso de mal funcionamiento de la máquina, evitar cualquier intento de reparación autónomo y recurrir inmediatamente al servicio de asistencia técnica.

En caso de daño en el cable de alimentación, evitar sustituirlo por su cuenta, realizar las operaciones de puesta en seguridad del aparato y contactar con el servicio de asistencia técnica.

Puesta en seguridad del aparato:

para las operaciones de mantenimiento y/o mal funcionamiento y limpieza: colocar la palanca del interruptor omnipolar de la red, de la red eléctrica, en la posición de reposo "0" y/o desconectar el enchufe de la red eléctrica; cerrar el grifo de paso de agua primaria y, si está previsto, el grifo de paso de la instalación de gas.

Efectuar la limpieza/mantenimiento con la máquina fría, utilizando guantes de protección para las manos.

#### Condición para gestionar eficazmente el aparato:

- La temperatura ambiente debe estar comprendida entre +5 °C y +32 °C. Si el aparato estuviera expuesto a valores de temperatura inferiores a los 0 °C, actuar del modo siguiente:  
Asegurarse de que la máquina esté 24 horas en un lugar donde la temperatura sea superior a +15 °C antes de encenderla.
- La presión del agua primaria debe estar comprendida entre 0 y 6 bares (0 - 0,6 MPa). La presión se puede ver también en el manómetro de la bomba (Fig. 11 - B) con escala 0-15 bares (0 - 1,5 MPa).
- Indicador rojo (Fig. 01A; pos. 8), si está encendido significa que el aparato está funcionando.
- Indicador verde (Fig. 01-01A; pos. 15), si está encendido significa que el nivel de agua en la caldera está por encima del mínimo.
- Indicador naranja (Fig. 01-01A; pos. 9), si está encendido significa que la resistencia eléctrica está funcionando.

#### 3.2 Limpieza de la máquina



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

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

*Después de cada utilización*

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

*Diariamente*

- 1) Limpiar la rejilla apoyatazas y la bandeja de goteo.
- 2) Limpiar el cuerpo del aparato.
- 3) Limpiar las juntas del grupo con el cepillo suministrado (Fig. 07).
- 4) Efectuar el lavado del grupo del modo siguiente: enganchar al grupo el portafiltro con el filtro ciego suministrado (Fig. 09; pos. 12) y activar muchas veces una erogación.
- 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. Para el lavado de la rejilla apoyatazas y de la bandeja de descarga usar exclusivamente agua del grifo.

#### 3.3 Termostato de seguridad - Rearme manual



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

Durante el funcionamiento normal, la máquina está dotada de un sistema de seguridad que impide el sobrecalentamiento. (RESET) (Fig. 08; pos. D).

Este sistema protege al usuario de las posibles quemaduras accidentales y bloquea temporalmente todas las funciones de la máquina.

### 3.4 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.

## 4 - TRANSPORTE

### 4.1 Embalaje

La máquina de café espresso B2016-OTTO-Woody, previamente protegida con plantillas de espuma de poliuretano, está embalada en una caja de cartón con paleta.



*Advertencias:*

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

### 4.2 Desplazamiento del aparato

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

### 4.3 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.



## 5 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

### 5.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

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

### 5.2 Descripción de los mandos

(Fig. 01-01A)

- 1 Grifo vapor
- 2 Botón agua
- 3 Botonera erogación café/vapor/agua
- 4 Tubo de vapor
- 4a Tubo de vapor automático
- 5 Surtidor de agua caliente
- 6 Tapón de descarga caldera
- 7 Portafiltro
- 8 Indicador rojo
- 9 Piloto naranja
- 10 Interruptor de encendido máquina
- 11 Manómetro
- 12 Filtro ciego
- 13 Filtro 1 taza
- 14 Filtro 2 tazas
- 15 Indicador luminoso verde
- 16 Bandeja de goteo
- 17 Cuerpo del aparato

### 5.2.1 Descripción paneles de mando

(Fig. 06-13 )

- a Botón preselección café normal
- b Botón preselección café largo
- c Botón preselección doble dosis café normal
- d Botón preselección doble dosis café largo
- e Botón té
- f Botón erogación continua/programación/stop
- g Botón vapor

### 5.3 Datos técnicos (Fig. 02)

La máquina de café espresso OTTO se fabrica solo en la versión de 2 grupos.

La máquina para preparar café espresso B2016 se presenta en las versiones de 1 hasta 3 grupos.

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

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

		B2016	B2016-Woody	OTTO	B2016
		1 GRUPO	2 GRUPOS	2 GRUPOS Compact	3 GRUPOS
Alimentación	V~/Hz	110 - 120 / 50-60Hz			
Resistencia	V~	110			
Potencia nominal	W	1600	2850	2750	3300
Resistencia	W	1400	2600	1800	3000
Alimentación	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Resistencia	V~	230			
Potencia nominal	W	2200	3250	3200	5250
Resistencia	W	2000	3000	2830	5000
Caldera	l	5	11	8	17
Ancho "A"	mm	570	750	500	960
Profundidad "B"	mm	550	550	495	550
Altura "C"	mm	515	515	535	515
Peso neto	kg	49	54	57	75
Peso bruto (pallets)	kg	56	65	70	87
Racor carga		G 3/8"			
Racor descarga		G 3/4"			



## 6 - USO DE LA MÁQUINA

### 6.1 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).

Llevando el interruptor (Fig. 01A; pos. 10) o pulsando el interruptor (Fig.01; pos.10), verificando el encendido del indicador. En posición "1" (indicador rojo encendido Fig. 01A; pos. 8) o interruptor pulsado (indicador blanco encendido), se activa la carga de agua en la caldera; tras 120 segundos de carga, la máquina entra en alarma; vuelve a colocar el interruptor en la posición "0" y repita la operación pulsando el mismo interruptor varias veces hasta que la bomba haya cargado completamente la caldera y ya no se ponga en marcha.

Al alcanzar el nivel mínimo el indicador verde (Fig. 01-01A; pos. 15) se encenderá y se podrá llevar el interruptor (Fig. 01A; pos. 10) a posición 2 para activar la resistencia y se encenderá el indicador naranja (Fig. 01-01A; pos. 9).

Esperar a que el manómetro de la caldera (Fig. 01-01A; pos. indique una presión comprendida entre 1 y 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) antes de utilizar el aparato.

### 6.2 Calentamiento

Para asegurarse que la máquina haya alcanzado el correcto balance térmico entre presión y temperatura, cuando el manómetro de la caldera indique una presión comprendida entre 1 y 1,2 bares (0,1 - 0,12 MPa), abrir el grifo de vapor (Fig. 01-01A; pos. 1) y descargar 2 o 3 veces el vapor en la bandeja de descarga.

El indicador verde (Fig. 01-01A; pos. 15), si está apagado, indica nivel insuficiente de agua en la caldera.

El piloto naranja (Fig. 01-01A; pos. 9) si está encendido, indica el encendido de la resistencia.



**Advertencia:**

con el indicador verde (Fig. 01-01A; pos. 15) apagado un dispositivo de seguridad no permite el funcionamiento de la máquina; contactar con el servicio de asistencia técnica.

### 6.3 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 10 gramos para una dosis y de 20 gramos para dos dosis.

- 1) Saque el portafiltro del grupo surtidor.
- 2) Cargue el portafiltro con café molido, apriete el café prestando atención para no ensuciar el borde del portafiltro.
- 3) Vuelva a enganchar el portafiltro en su soporte.

*Modelo PM*

- 4) Intervenir en el mando de erogación del café pulsando uno de los botones (Fig. 01-01A; pos. 3) en función de la dosis a suministrar.

Pulsar de nuevo el botón (Fig. 01-01A; pos. 3) para detener la erogación al alcanzar la dosis deseada.

*Modelo DE*

- 4) Intervenir en el mando de erogación del café pulsando uno de los botones (Fig. 06-13; pos. a-b-c-d) en función de la dosis a suministrar.

Para variar la programación de las dosis siga las instrucciones que figuran en el apartado 5.7 del presente manual.

La máquina está también preparada para la erogación continua:

- 1) poner en marcha pulsando el botón de erogación continua (Fig. 06-13; pos. f).
- 2) detenga la erogación al alcanzar la cantidad deseada pulsando de nuevo el botón de erogación continua (Fig. 06-13; pos. f).



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

### 6.4. Suministro de vapor

- 1) Para evitar remolinos de líquido en la caldera descargar el vapor accionando el botón del grifo (Fig. 01-01A; pos. 1).
- 2) Introduzca el tubo de vapor (Fig. 01-01A; pos. 4) en el recipiente del líquido que se quiere calentar.
- 3) Gire el botón del grifo de vapor (Fig. 01-01A pos. 1). La cantidad de vapor que sale es pro-



porcional a la apertura del grifo; cuanto mayor es la apertura mayor será la cantidad de vapor que sale.

- 4) Una vez finalizada la erogación del vapor cierre el grifo, saque el recipiente del líquido y limpie de inmediato con un trapo húmedo la varilla del vapor de los residuos del líquido calentado.



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

*Modelo DE con tubo de vapor automático*

La máquina cuenta también con una varilla vapor automática con sonda de temperatura (Fig. 01-01A; pos. 4a); para activarla pulsar el botón (Fig. 06-13; pos. g). Es posible interrumpir el flujo de vapor antes de alcanzar la temperatura programada volviendo a pulsar el mismo botón. Teniendo pulsado el botón (Fig. 06-13; pos. g) hay un funcionamiento continuo del vapor hasta que se libera. Para evitar remolinos de líquido en la caldera descargue el vapor accionando el botón (Fig. 06-13; pos. g).

Para variar la "textura" de las burbujas de aire presentes en el líquido a calentar, intervenir el tornillo de regulación (cerrado burbujas pequeñas - abierto burbujas grandes) (Fig. 12) partiendo desde la condición abierta (burbujas grandes) y reduciendo gradualmente el flujo de aire hasta alcanzar la "textura" deseada.

Para variar la programación de la temperatura siga las instrucciones que figuran en el apartado 5.7 del presente manual.

**Advertencia:** Para preparar un capuchino se aconseja usar la leche a una temperatura de 5°C.

## 6.5 Toma de agua caliente

- 1) Ponga el recipiente de agua bajo el surtidor (Fig. 01-01A; pos. 5).

*Modelo PM*

- 2) Pulsar el botón (Fig. 01-01A; pos. 2) para obtener la cantidad de agua requerida.

*Modelo DE*

- 2) Pulsar el botón (Fig. 06-13; pos. e) para retirar la cantidad de agua requerida.



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

## 6.6 Apagado de la máquina

- 1) Cierre el grifo de paso de agua.
- 2) Llevar el interruptor (Fig. 01-01A; pos. 10) en pos. "OFF" (indicador rojo apagado Fig. 01A; pos. 8).
- 3) Ponga el interruptor del seccionador omnipolar de la red eléctrica en posición de reposo "0".
- 4) Descargue la presión por el grifo de vapor.

## 6.7 Programaciones dosis (Modelo DE)

Para ajustar las dosis en las máquinas DE, proceder del siguiente modo:

pulse el botón erogación continua /programación/ stop (Fig 06-13; pos. f), y téngalo presionado hasta que el led correspondiente comienza a encenderse intermitente señalando (la máquina no debe erogar agua) la puesta en marcha de la función de programación que tiene una duración de 4 segundos (Modelo DE), 30 segundos (Modelo DE con tubo de vapor automático) si no se pulsa ningún botón a programar.

Active la erogación desde cualquier botón de la botonera (Fig 06-13; pos. a-b-c-d, g) para comenzar la programación que se memorizará cuando se seleccione de nuevo el botón para detener la erogación.

Repita esta operación para todos los botones a fin de programar las dosis deseada.

Programando el primer grupo a la izquierda, la programación se transmite automáticamente a los otros grupos. Para realizar programaciones diferentes entre un grupo y otro prográmelos individualmente.

Para la programación del tubo de vapor automático (Fig. 01-01A; pos. 4a) introdúzcalo en el líquido a calentar, pulse el botón (Fig. 06-13; pos. g) y espere que la temperatura alcance el valor deseado; pulse de nuevo el botón (Fig. 06-13; pos. g) para confirmar la programación.



**Advertencia:** Los modelos DE garantizan la programación del volumen de café por dosis. El tubo de vapor automático garantiza el alcance de la temperatura programada.



## 6.7.1 Programación “PREINFUSIÓN”

Se ha previsto la posibilidad de seleccionar la función “PREINFUSIÓN”.

Máquina apagada. Encender la máquina manteniendo pulsado:

- El botón “a” (Fig. 06-13) del primer grupo para HABILITAR LA PREINFUSIÓN.

El sistema confirma la operación manteniendo encendido el led “pos. a”.

- El botón “b” (Fig. 06-13) del primer grupo para DESHABILITAR LA PREINFUSIÓN.

El sistema confirma la operación manteniendo encendido el led “pos. b”.

Apagar la máquina y volver a encenderla. Verificar la configuración deseada.

Los tiempos de preinfusión utilizados son los preprogramados.

## 6.7.2 Encendido de las luces

Se ha previsto la posibilidad de seleccionar la activación/desactivación continua de los Leds de los teclados.

Máquina apagada. Encender la máquina manteniendo pulsado:

*Modelo DE con tubo de vapor automático*

- El botón “c” (Fig. 06-13) del primer grupo, hasta el encendido del Led, para ACTIVAR la función.
- El botón “d” (Fig. 06-13) del primer grupo, hasta el encendido del relativo Led, para DESACTIVAR la función.

*Modelo DE*

- Los botones a - d - f (Fig.06-13) del segundo grupo, hasta el encendido de los relativos Led, para ACTIVAR la función.
- Los botones b - d - f (Fig. 06-13) del segundo grupo, hasta el encendido de los relativos Led, para DESACTIVAR la función.

Apagar la máquina y volver a encenderla. Verificar la configuración deseada.

## 6.8 Erogación de café en jarra (Fig. 10)

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. 10, ponga la taza y haga salir el café como se ha descrito anteriormente.

### 6.8.1 Lavado grupos

*Modelo DE con tubo de vapor automático*

Manteniendo pulsado el botón (Fig. 06-13; pos. f) pulsar el botón (Fig. 06-13; pos. a), se activará el programa lavado grupos (5 erogaciones consecutivas de aproximadamente 10 segundos cada una) a activar solo después de haber colocado el portafiltro con el filtro ciego suministrado. Para interrumpir el programa pulsar un botón cualquiera.

Este programa debe utilizarse para limpiar el circuito hidráulico del grupo, tal y como se describe en el capítulo 6.2 en las operaciones diarias de limpieza.

## 6.9 Manómetro (Fig. 11)

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

*Manómetro caldera (Fig. 11 - A)*

Escala 0~3 bares (0~0,3 MPa)

Indica la presión normal de servicio de la caldera.

*Manómetro bomba (Fig. 11 - B)*

Escala 0~15 bares (0~1,5 MPa)

Indica la presión máxima ejercida por la bomba durante la erogación. Cuando la bomba se detiene el manómetro indica la presión de la red de abastecimiento de agua.

## 6.10 Instrucciones quemador a gas

(donde esté previsto) (Fig. 13A-13B)



*Atención: La instalación y todos los posibles ajustes o adaptación al tipo de gas deben ser llevados a cabo por personal cualificado en ambientes con dimensiones adecuadas, de conformidad con las normas vigentes.*

- En la versión 1GR es necesario desmontar el cuerpo para acceder a la regulación del gas a realizar con la máquina desconectada de la energía eléctrica (Fig. 13A).



- En las otras versiones 2-3 GR la regulación del gas se puede efectuar extrayendo la bandeja de goteo y con el aparato conectado a la red de energía eléctrica. 13B).

La máquina sale de la fábrica preajustada para ser alimentada con gas líquido (GPL), por dicho motivo en el regulador del gas está montado el inyector (6) correspondiente, según lo detallado en la tabla a continuación en 100/mm:

Modelo	GPL G30 - 29 mbar	Gas natural G20 - 20 mbar
1 gr.	45	80
2 gr.	85	125
3 gr.	110	175

La regulación de la llama (mínimo y máximo) se hace en función de dicho tipo de gas. En caso de que la máquina se tuviese que alimentar con un gas diferente al mencionado, es necesario sustituir el inyector indicado en la tabla y regular del aire principal (10) en caso de gas natural.

Para hacer esto es necesario aflojar el tornillo de fijación (9) y luego desplazar hacia adelante o atrás el regulador de aire primario. (10).

Después de haber efectuado la regulación, volver a atornillar el tornillo de fijación (9).

La regulación del aire de todos modos se debe realizar durante la primera instalación del aparato.



*Atención: La conexión a la red de distribución de gas debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente.*

Una vez realizada la conexión de la máquina a la red de gas, y después de cargar agua en la caldera, se puede encender el quemador de la siguiente manera:

- abra el grifo de la red del gas.
- Presione el botón del grifo con válvula (2), gírelo 90° en antihorario y manténgalo presionado, al mismo tiempo presione el botón de encendido piezoeléctrico (3) una o más veces hasta que el quemador se encienda y mantenga el botón presionado.

- Espere unos 20 segundos, luego suelte el botón del grifo con válvula y el quemador permanecerá encendido (la llama es visible a través de los agujeros hechos especialmente en el panel frontal).



*Atención: si el encendido falla, no insista, entonces suelte el botón del grifo con válvula y compruebe que la chispa de encendido en el quemador es regular.*

En caso de que la llama se apague al soltar el botón, verificar la posición del termopar y el circuito conectado al mismo.

La llama debe ser de un color azul brillante, de no ser así ajustar lentamente el regulador de la toma de aire principal (10) hasta alcanzar dicho resultado.

Esperar a que el aparato alcance la presión de calibración y que este sea del valor programado; en caso contrario ajustar el regulador presostático del gas por medio de los dos tornillos de regulación.

Cuando la máquina alcanza la presión programada, verificar la regulación del mínimo utilizando el tornillo (5); aflojar la correspondiente contratuerca, desenroscar el tornillo hasta sentirlo libre y verificar que en estas condiciones quede encendida una llama baja, que tiene la función de piloto.

Si la llama es demasiado alta, regularla por medio del tornillo (4) haciéndolo girar ligeramente en sentido horario, de lo contrario, si la llama tiende a apagarse, es necesario regularla haciendo girar el tornillo (4) en sentido antihorario hasta obtener una llama muy baja pero segura.

Girar el tornillo (5) en sentido horario hasta conseguir una llama alta y esperar a que la caldera alcance la presión de ejercicio establecida; si la llama se reduce antes de que la presión haya alcanzado el valor prefijado, enroscar un poco más el tornillo (5); si se reduce a una presión mayor, es preciso desenroscar el tornillo.

Verificar una o dos veces el funcionamiento por medio de la llave del vapor para eliminar la presión de la

caldera y luego bloquear la contratuerca manteniendo firme el tornillo (5).



## 7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

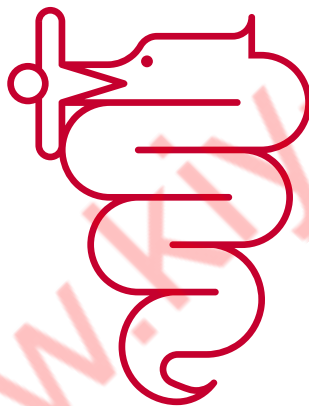


Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
El flujo de café es demasiado abundante	<p>El café sale demasiado rápidamente y la crema resulta de color más claro que lo normal.</p> <p>Causas probables:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 -La molienda del café es demasiado gruesa.</li> <li>2 -El café 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 - La presión de la caldera es inferior a 0,8 bares (0,08 MPa).</li> <li>6 -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 4-5-6 llamar a un técnico especializado.</p>
El café que sale está tibio	<p>El café que sale está tibio aunque la presión detectada es normal, entre 1 y 1,2 bares (0,1 – 0,12 MPa). En este caso la detección de la presión es ficticia.</p>	<p>Llamar a un técnico especializado para controlar la válvula de descarga. De todos modos, mientras tanto, para poder utilizar el aparato abrir el grifo de vapor (Fig. 01; pos. 1), la presión de la caldera bajará a cero y esto provocará la conexión de la resistencia y el aumento de la temperatura. Efectuar esta operación diariamente cuando se enciende el aparato.</p>
El café que sale está demasiado caliente	<p>Causas probables:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 - La presión de la caldera es superior a 1,3 bares (0,13 MPa).</li> <li>2 -El aparato está cubierto por algo que le impide enfriarse.</li> <li>3 -El aparato ha sido instalado en una posición que impide la circulación de aire.</li> </ol>	<p>En el caso 1 llamar a un técnico especializado.</p> <p>En los casos 2-3 restablecer las condiciones de enfriamiento del aparato.</p>



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

Este Manual de Instrucciones, es una publicación original emitida por G. BEZZERA S.R.L., es posible 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)