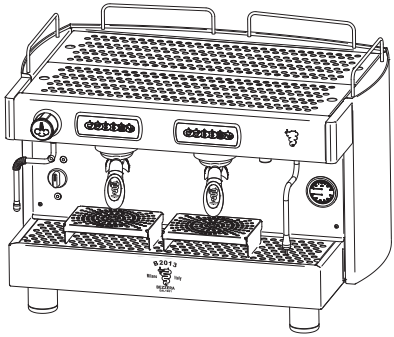
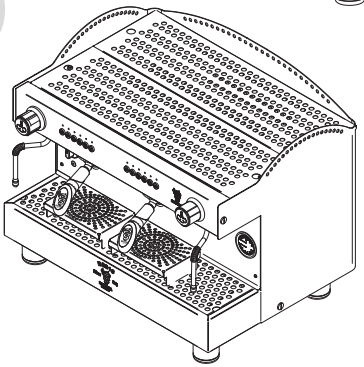
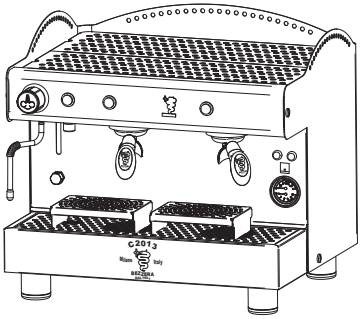
Manuale di istruzioni IT
Instruction manual EN
Manuel d'instructions FR
Bedienungsanleitung DE
Manual de instrucciones ES
说明书 CN
Manual de instruções PT
취급 설명서 KO
دليل إرشادات الاستخدام AR







BEZZERA
Dal 1901

B2013
B2016
C2013 Compact
Woody

22 - 35 IT
36 - 48 EN
49 - 62 FR
63 - 76 DE
77 - 90 ES
91- 103 CN
104- 117 PT
118 - 130 KO
132 - 144 AR

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



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 تنبيهيّة هامّة 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 هامّة للاستخدام الصحيح للماكينة.

© 2018 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.

© 2018 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.

© 2018 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.

© 2018 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.

© 2018 G. BEZZERA S.R.L. - Reservados todos los derechos. INSTRUCCIONES ORIGINALES
Quedan rigurosamente prohibidas la registración, grabación, transmisión, transcripción, traducción a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicación por cualquier medio o proceso electrónico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin específica autorización escrita otorgada por G. BEZZERA S.R.L.

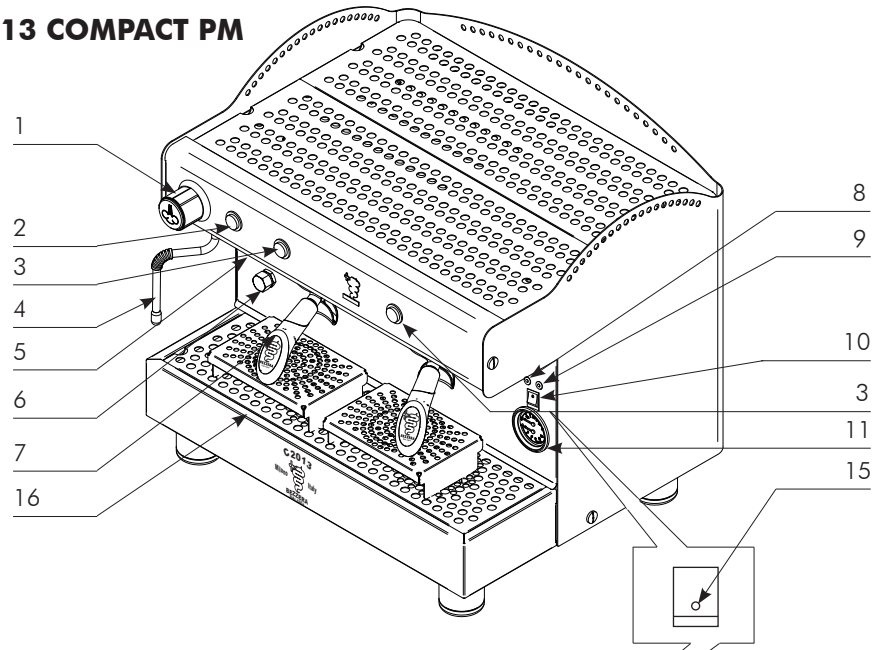
© 2018 贝泽拉-版权所有. 原版说明书
如果没有贝泽拉的书面许可，这本说明书或者它的任何其他部分都不得以任何形式或方式，如电子、机械、磁性的、数码的、化学的、手工的或者其他方式，传输、转录或者翻译成任何常见的语言.

© 2018 G. BEZZERA S.R.L. - Todos os direitos reservados. INSTRUÇÕES ORIGINAIS
Esta publicação e as suas partes não podem ser reproduzidas, armazenadas em máquinas de memorização, transmitidas, transcritas ou traduzidas em nenhuma linguagem, comum ou informática, de modo algum nem por meio algum, seja ele eletrônico, mecânico, magnético, óptico, químico, manual ou outro, sem a autorização expressa por escrito da G. BEZZERA S.R.L.

© 2018 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.

© 2018 G. BEZZERA S.R.L. - جميع الحقوق محفوظة. الإرشادات الأصلية
لا يجوز إعادة إنتاج هذا المنشور، ولا أي جزء منه، أو تخزينه في أيَّة أداة تخزين أو نقله أو ترجمته إلى أيَّة لغات أخرى، سواء اللُّغات العامَّة أو الرقمية، بأي شكل من الأشكال وبأي وسيلةٍ كانت إلكترونيَّة أو ميكانيكيَّة أو مغناطيسية أو بصريَّة أو كيميائيَّة أو يدويَّة أو غيرها، دون الحصول على إذن صريح ومكتوب من شركة G. BEZZERA S.R.L.

C2013 COMPACT PM



C2013 COMPACT DE

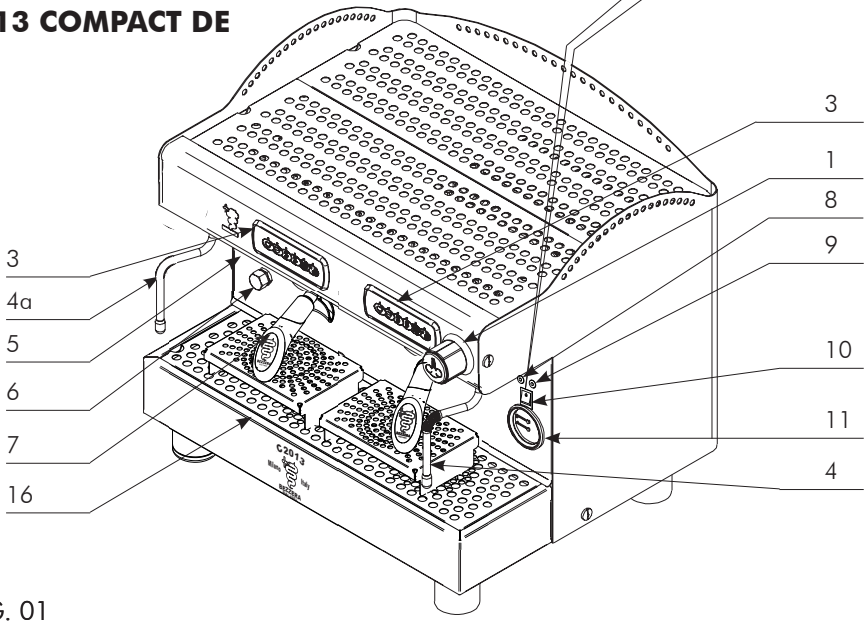
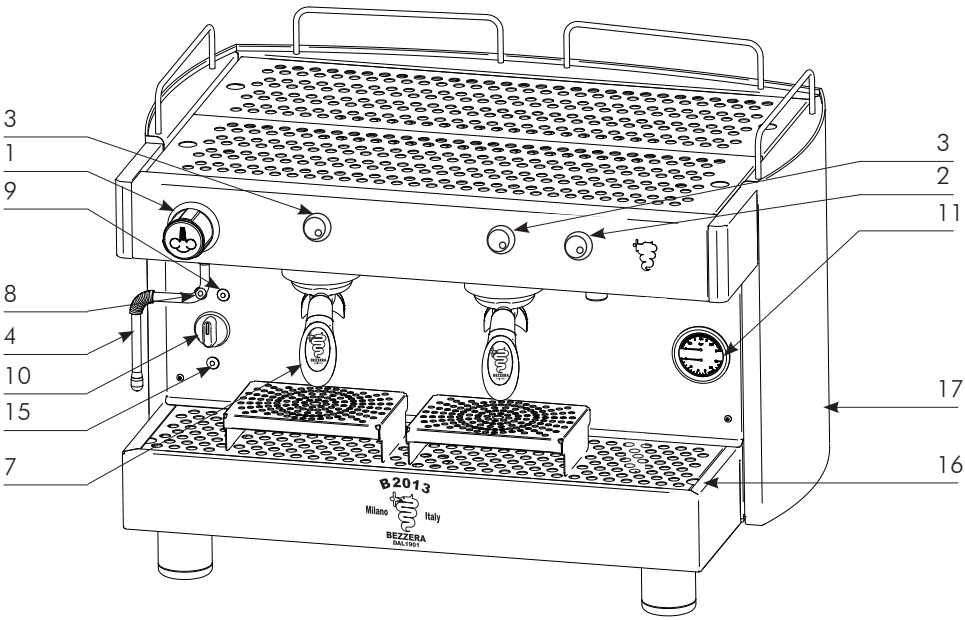


FIG. 01

B2013 PM



B2013 DE

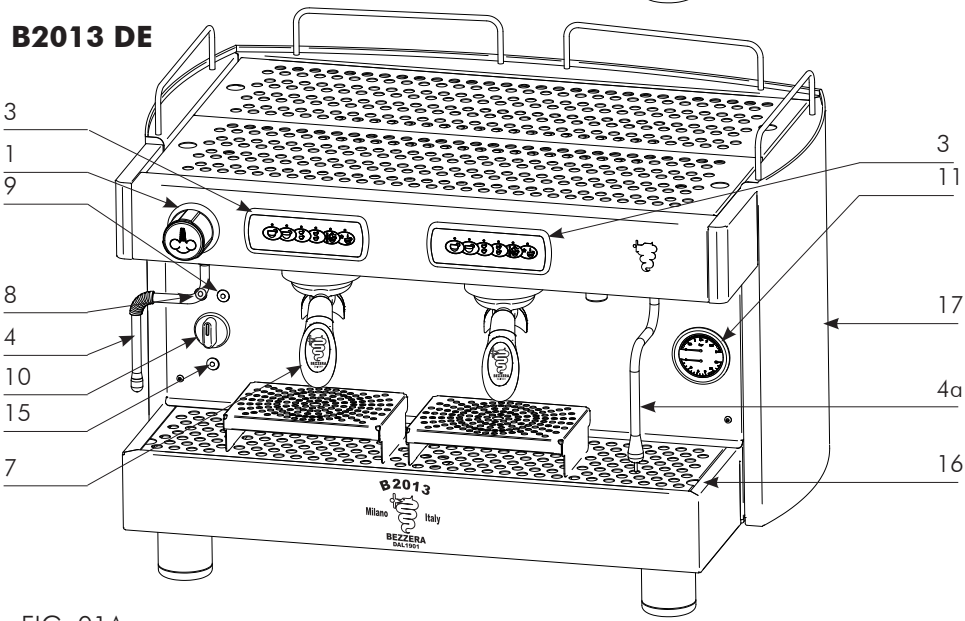


FIG. 01A

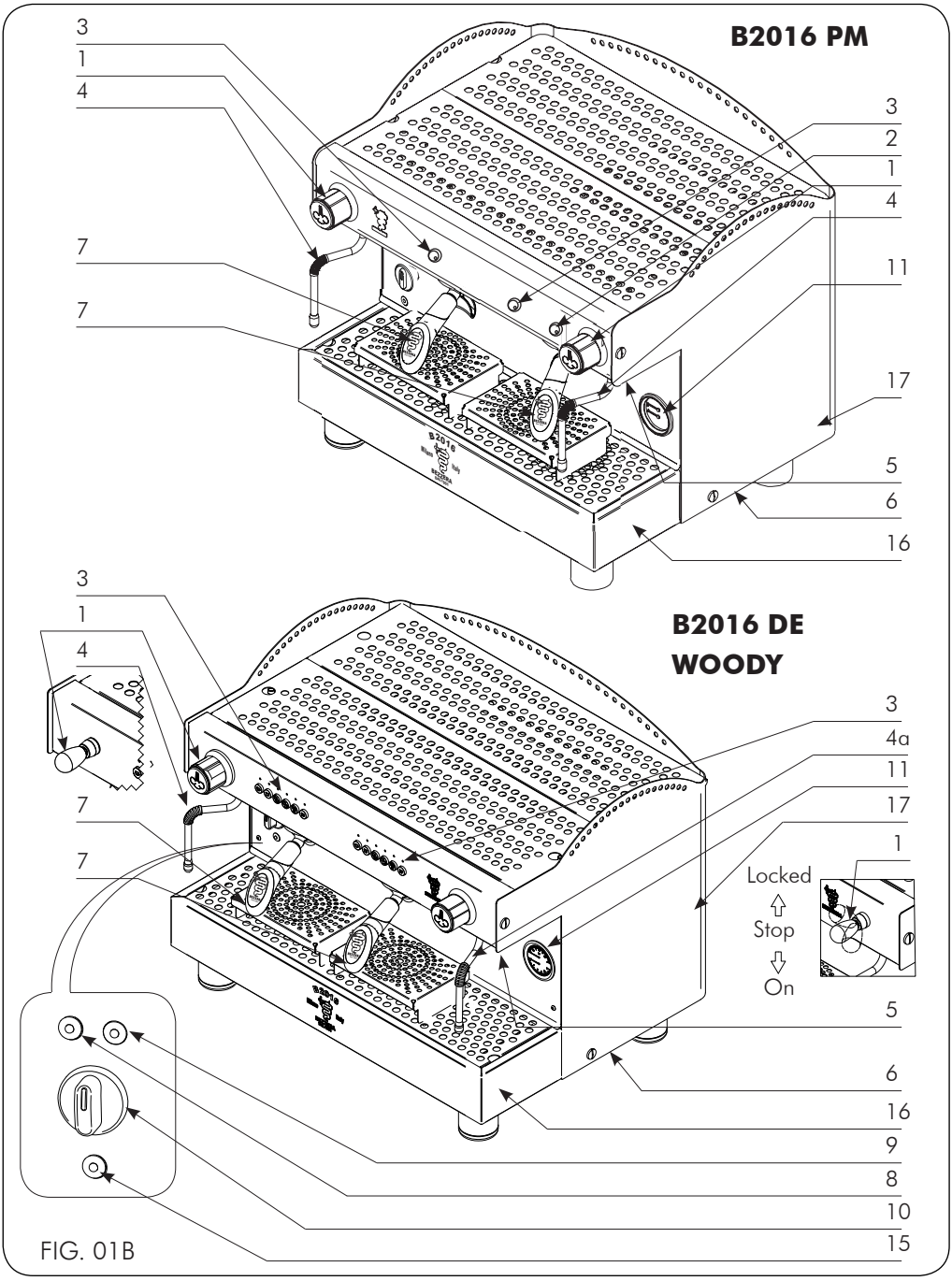

B2016 PM
3
1
4
7
7
3
2
1
4
11
17
5
6
16
B2016 DE
WOODY
3
1
4
7
7
3
4a
11
17
1
Locked
Stop
On
5
6
16
9
8
10
15

FIG. 01B

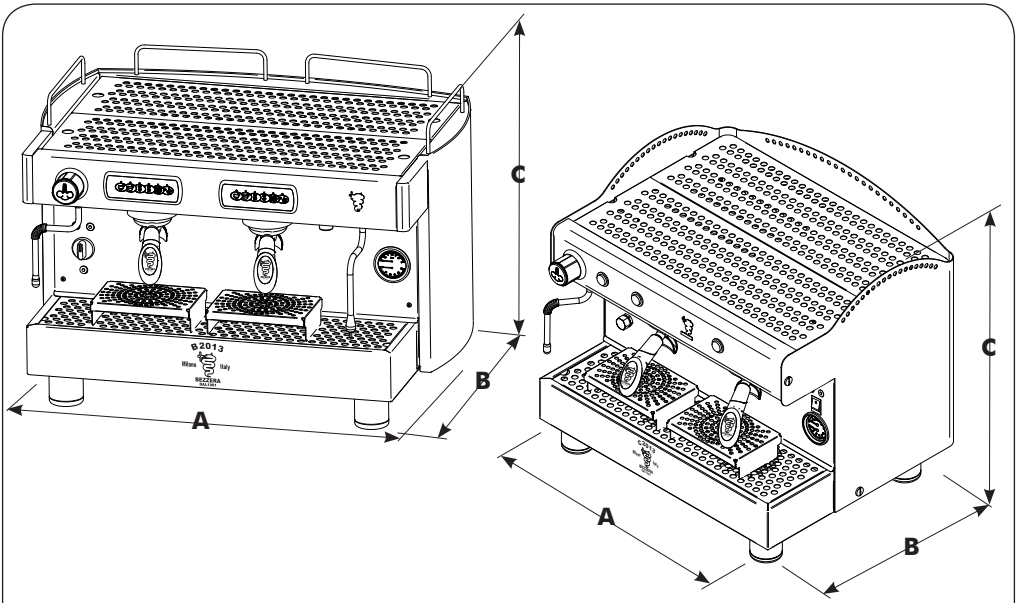


FIG. 02

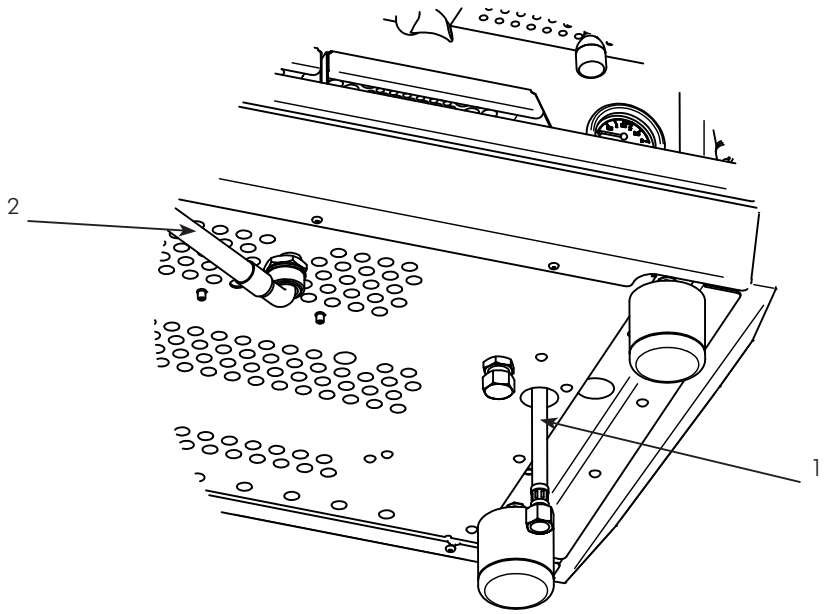


FIG. 03

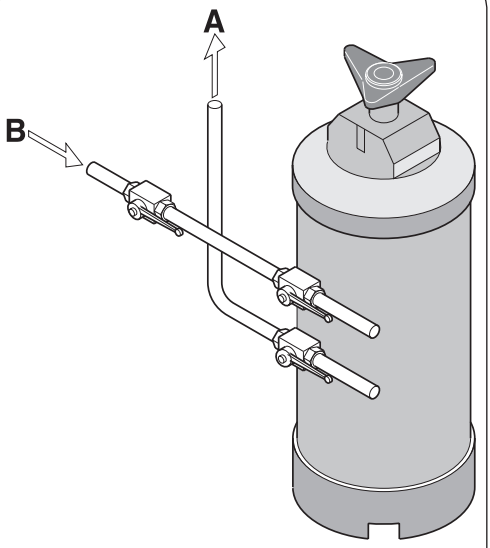


FIG. 04

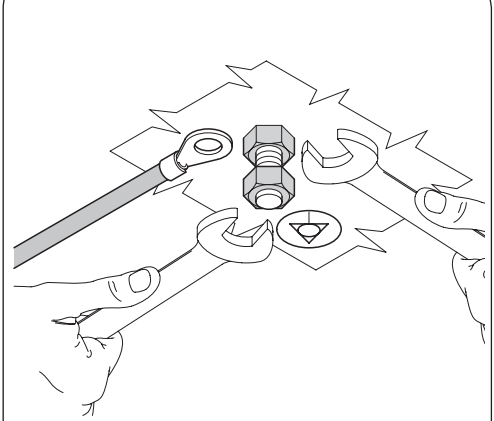


FIG. 05

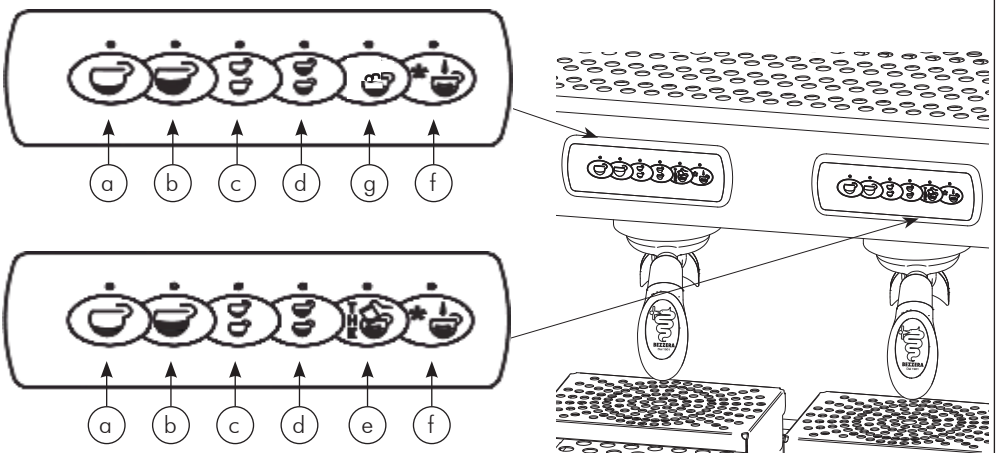


Fig. 06

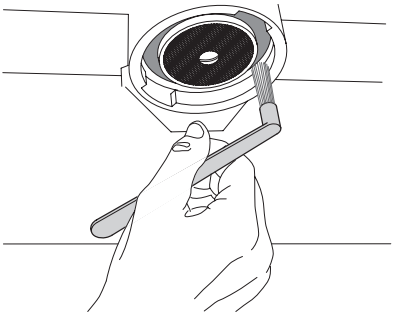


FIG. 07

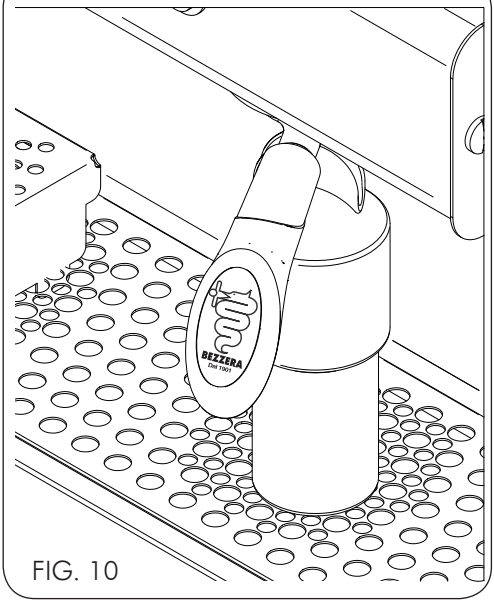


FIG. 10

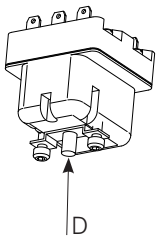


FIG. 08

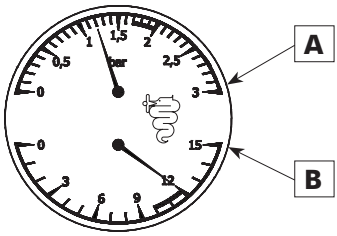


FIG. 11

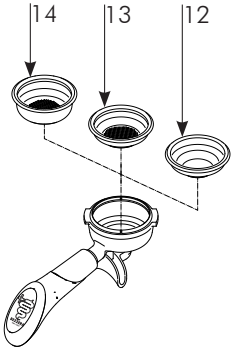


FIG. 09

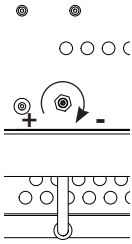
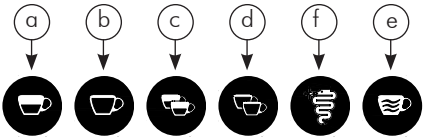
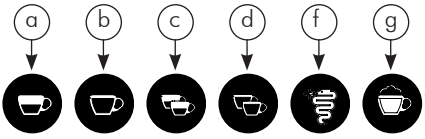


FIG. 12





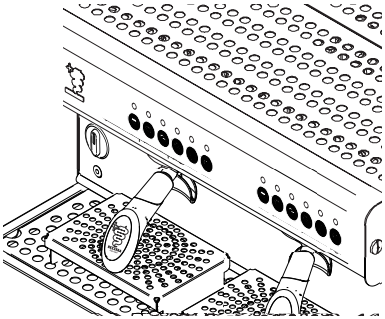
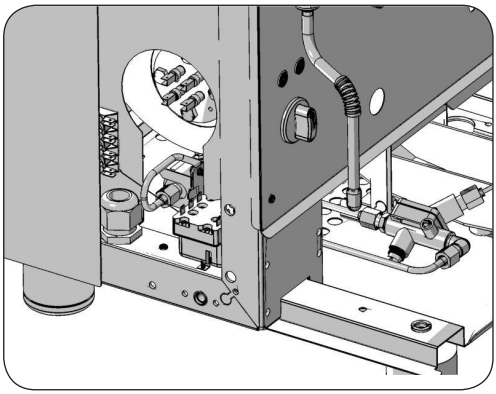


Fig. 06



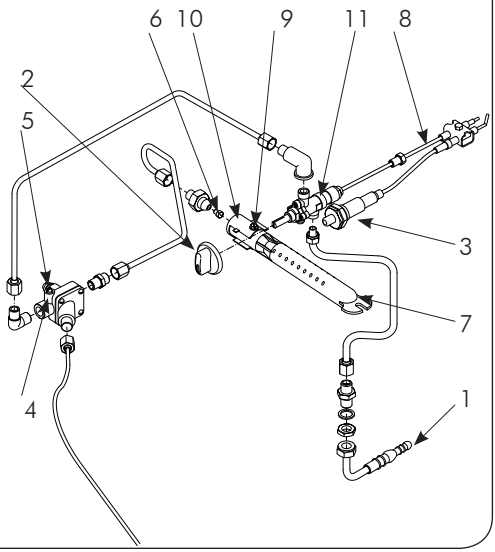


FIG. 13A
B2013 - 1GR

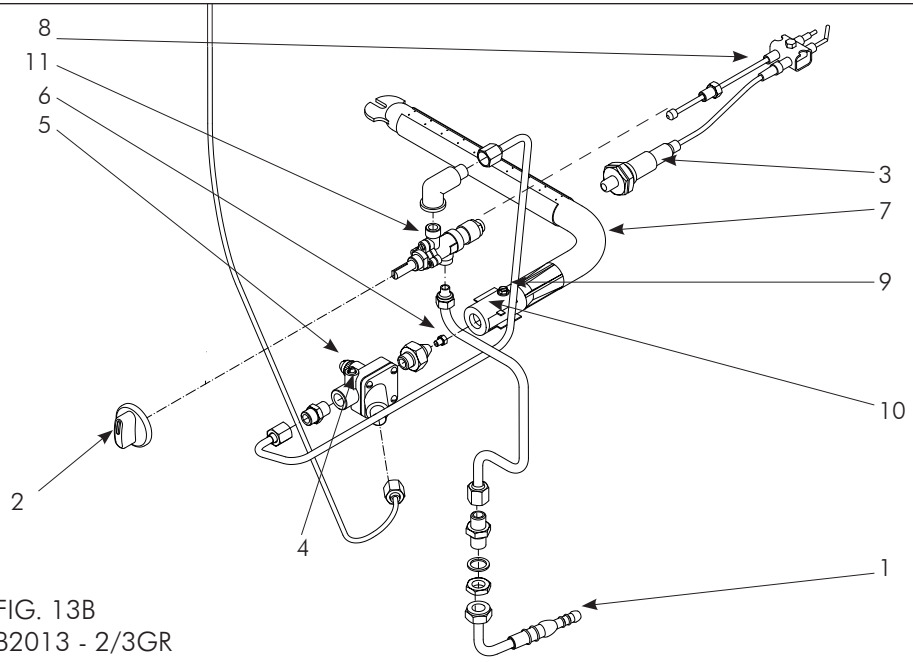
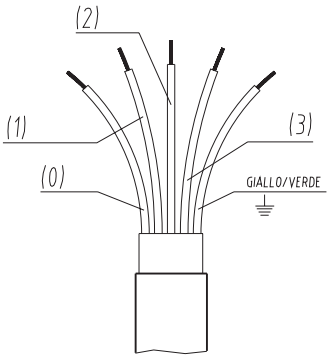
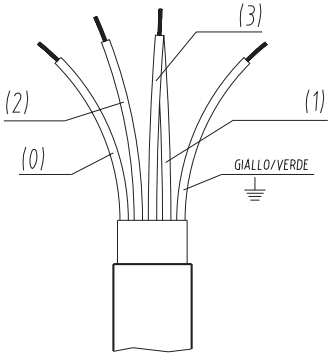


FIG. 13B
B2013 - 2/3GR

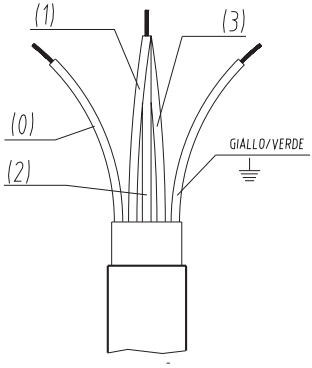
CONNESSIONI ELETTRICHE
ELECTRIC CONNECTION
BRANCHEMENT ELECTRIQUE
STROMANSCHULUSS
CONEXIÓN ELÉCTRICA
电气连接
CONEXÕES ELÉTRICAS
전기 연결
التوصيل بالكهرباء



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



The warranty explicitly does not include the defects which:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Sont catégoriquement exclus de la garantie les défauts qui:

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

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

Garantiebedingungen BEZZERA S.R.L

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

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

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

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

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

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

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



Folgende Defekte sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Se excluyen expresamente de la garantía los defectos que:

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

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

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



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

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 antirremoção 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 만료될 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.

환불의 경우, 제품 운송비는 구매자 부담입니다. 운송 중 발생될 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 발생되는 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 مغطَّاة بضمان ضد عيوب المواد التصنيعيَّة و/أو عيوب التصنيع لمدَّة 12 شهرًا بدءًا من تاريخ إصدار فاتورة الشراء. في حالة خروج الماكينة من فترة الضمان المذكورة فإنَّه لن يكون من الممكن الاستفادة من هذا الضمان بعد ذلك. سيتمُّ منح هذا الضمان فقط بعد تقديم وثائق الشراء الأصليَّة (إيصال أو فاتورة شراء) التي تحمل تاريخ الشراء.

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

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

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

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

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

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



تُستبعَد من الضمان صراحةً العيوب التالية:

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

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

INDICE

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali 23
1.2 Uso previsto 24

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio 24
2.2 Movimentazione della macchina 24
2.3 Immagazzinamento 24

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento 25
3.2 Descrizione dei comandi 25
3.2.1 Descrizione pannelli comando 25
3.3 Dati tecnici 25

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze 26
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione 26
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica 26
4.2.2 Allacciamento alla rete idrica 26
4.2.3 Allacciamento allo scarico 26
4.3 Istruzioni relative all'addolcitore 26
4.4 Collegamento equipotenziale 26

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia 27
5.2 Riscaldamento 27
5.3 Preparazione del caffè 27
5.4 Erogazione vapore 27
5.5 Prelievo acqua calda 28
5.6 Spegnimento macchina 28
5.7 Programmazioni dosi (Modello DE) 28
5.7.1 Programmazione "PREINFUSIONE" 29
5.7.2 Accensione luci 29
5.8 Erogazione caffè in bricco 29
5.8.1 Lavaggio gruppi 29
5.9 Manometro 29
5.10 Istruzioni bruciatore a gas (dove previsto) 29

6 - MANUTENZIONE

6.1 Norme di sicurezza 31
6.2 Pulizia della macchina 31
6.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale 31
6.4 Corretto smaltimento del prodotto 32

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 scaldatazze con la parte cava rivolta verso l'alto.**
- **La macchina non è destinata ad essere utilizzata all'aperto.**
- **La macchina è destinata esclusivamente per uso professionale.**

1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso B2013-B2016-C2013 Compact-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 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso B2013-B2016-C2013 Compact-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.

2.2 Movimentazione della macchina

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

2.3 Immagazzinamento

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

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

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

3.2 Descrizione dei comandi

(Fig. 01-01A-01B)

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

3.2.1 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

3.3 Dati tecnici (Fig. 02)

La macchina per caffè espresso C2013 Compact viene costruita unicamente nella versione a 2 gruppi.
La macchina per caffè espresso B2013-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

		B2013 B2016	**B2013 B2016-Woody**	**C2013**	**B2013 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	2050	3300
Resistenza	W	1400	2600	1800	3000
Alimentazione	V~/ Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Resistenza	V~	230			
Potenza nominale	W	2200	3250	2750	5250
Resistenza	W	2000	3000	2500	5000
Caldaia	l	5	11	8	17
Larghezza "A"	mm	570	750	600	960
Profondità "B"	mm	550	550	495	550
Altezza "C"	mm	515	515	535	515
Peso netto	kg	49	54	63	75
Peso lordo (pallets)	kg	56	65	72	87
Raccordo carico		G 3/8"			
Raccordo scarico		G 3/4"			

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

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

4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

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

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

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica



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

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

4.2.2 Allacciamento alla rete idrica (Fig. 03)

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



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

4.2.3 Allacciamento allo scarico (Fig. 03)

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

4.3 Istruzioni relative all'addolcitore (Fig. 04)

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

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

4.4 Collegamento equipotenziale (Fig. 05)

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

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

Aprire il rubinetto d'intercettazione acqua.
Portare la leva del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, sulla posizione di marcia (ON).
Portando l'interruttore (Fig. 01-01A-01B; pos. 10) in posizione "1" (spia rossa accesa Fig. 01-01A-01B; pos. 15) 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-01B; pos. 9) si accenderà e si potrà portare l'interruttore (Fig. 01-01A-01B; pos. 10) in posizione 2 per attivare la resistenza e si avrà l'accensione della spia arancione (Fig. 01-01A-01B; pos. 8).
Attendere che il manometro caldaia (Fig. 01-01A-01B; pos. 11) indichi una pressione compresa tra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) prima di utilizzare la macchina.

5.2 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-01B; pos. 1) e scaricare 2 o 3 volte il vapore nella bacinella di scarico.
La spia verde (Fig. 01-01A-01B; pos. 9), se spenta segnala l'insufficiente livello acqua in caldaia.
La spia arancione (Fig. 01-01A-01B; pos. 8), se accesa segnala l'accensione della resistenza.



Avvertenza:
a spia verde (Fig. 01-01A-01B; pos. 9) spenta un dispositivo di sicurezza non permette il funzionamento della macchina; contattare il servizio di assistenza tecnica.

5.3 Preparazione del caffè



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

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

Modello PM

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

Premere nuovamente il tasto (Fig. 01-01A-01B; 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.

5.4 Erogazione vapore

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

5.5 Prelievo acqua calda

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

Modello PM

2) Premere il pulsante (Fig. 01-01A-01B; 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.

5.6 Spegnimento macchina

1) Chiudere il rubinetto di intercettazione acqua.
2) Portare l'interruttore (Fig. 01-01A-01B; pos. 10) in pos. "OFF"(spia rossa spenta Fig. 01-01A-01B; pos. 15).
3) Portare l'interruttore del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, in posizione di riposo "0".
4) Scaricare la pressione dal rubinetto vapore.

5.7 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-01B; 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.

5.7.1 Programmazione "PREINFUSIONE"

É 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".

Spegnere la macchina e riaccenderla. Verificare il settaggio voluto.
I tempi di preinfusione utilizzati sono quelli preprogrammati.

5.7.2 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.

Spegnere la macchina e riaccenderla. Verificare il settaggio voluto.

5.8 Erogazione caffè in brico (Fig. 10)

É 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.

5.8.1 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.

5.9 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.

5.10 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 naturale 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 controdado mantenendo ferma la vite (5).

6 - MANUTENZIONE

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

6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina ai getti d'acqua. Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia.
In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica.
In caso di danneggiamento al cavo di alimentazione elettrica, evitare assolutamente di sostituirlo in modo autonomo, eseguire le operazioni di Messa in sicurezza della macchina ed contattare il servizio di assistenza tecnica.
Messa in sicurezza della macchina:
per operazioni di manutenzione e/o malfunzionamenti e pulizia: portare la leva del sezionatore onnipolare dall 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. 01-01A-01B; pos. 15), se accesa indica che la macchina è funzionante.
- Spia luminosa verde (Fig. 01-01A-01B; pos. 9), se accesa indica che il livello dell'acqua in caldaia è sopra il minimo.
- Spia luminosa arancione (Fig. 01-01A-01B; pos. 8), se accesa indica che la resistenza elettrica è funzionante.

6.2 Pulizia della macchina

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

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

Dopo ogni utilizzo

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

Quotidianamente

1) Pulire la griglia poggiatazze e la bacinella di scarico.
2) Pulire la carrozzeria.
3) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione (Fig. 07).
4) Effettuare il lavaggio 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, detergenti o spugne abrasive ma solamente prodotti specifici per macchine da caffè. Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o detergenti neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere la macchina alla linea elettrica. Per il lavaggio della griglia poggiatazze e della vaschetta di scarico usare esclusivamente acqua di rete.

6.3 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.

6.4 Corretto smaltimento del prodotto

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



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

7 - TROUBLE SHOOTING

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

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

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

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

INDEX

1 – WARNINGS

1.1 General warnings 37
1.2 Foreseen use 38

2 – TRANSPORT

2.1 Packaging 38
2.2 Handling of machine 38
2.3 Storage 38

3 – DESCRIPTION OF MACHINE

3.1 Description of operating cycle 39
3.2 Description of commands 39
3.2.1 Description of command panels 39
3.3 Technical data 39

4. MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings 40
4.2 Preparation of system for installation 40
4.2.1 Connection to electric network 40
4.2.2 Connection to water network 40
4.2.3 Connection to drain circuit 40
4.3 Instructions relative to the water softener 40
4.4 Equipotential connection 40

5 – USE OF MACHINE

5.1 Start up of machine and loading of water inside boiler 41
5.2 Heating 41
5.3 Preparation of coffee 41
5.4 Steam supply 41
5.5 Picking up of hot water 42
5.6 Turning off the machine 42
5.7 Programming of doses (DE Model) 42
5.7.1 "PRE-BREWING" programming 42
5.7.2 Turning on the lights 43
5.8 Pouring of coffee inside a mug 43
5.8.1 Group cleaning 43
5.9 Pressure gauge 43
5.10 Instructions for the gas heating (upon request) 43

6 - MAINTENANCE

6.1 Safety rules 44
6.2 Cleaning of machine 45
6.3 Safety thermostat – Manual resetting 45
6.4 Proper disposal of the product 45

7 – TROUBLE SHOOTING

Problem / Diagnostics/Solution / Advices 46

1 – WARNINGS

1.1 General warnings



- **The electric and water systems must be set up carefully by the user, according to what indicated in chapter 4 of this "Machine installation" booklet.**
- **The installer cannot absolutely 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 prior to use the machine.**
- **Store the booklet for future consultations.**
- **The machine must be delivered without water inside the boiler, in order to avoid possible damages caused by frost.**
- **Set up the ground connections of the electric system.**
- **Do not touch the machine with humid and/ or wet hands and feet.**
- **Do not use the machine bare feet.**
- **Do not connect the feeder cable to movable extension cords and similar.**
- **Do not disconnect the machine from the electrical power by pulling the electrical power cable.**
- **Do not use the machine if the feeder cable is wound up.**
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**
- **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **To avoid water infiltrations 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.**
- **Keep the appliance and the cord out of the reach of children under 8 years.**
- **This device should not be used by children under 8 years old.**
- **This appliance can be used by children over 8 years.**
- **Children should not play with the appliance.**
- **The cleaning and maintenance should not be performed by unsupervised children.**

1.2 Foreseen use

B2013-B-2016-C2016 Compact-Woody espresso coffee maker is built to make espresso coffee, to produce hot water to make tea, chamomile, and other infusions, to produce steam and heat up beverages (milk, chocolate, cappuccino, punch, etc.).
This machine was conceived exclusively for the aforesaid uses.
All other uses are deemed improper and therefore prohibited by the manufacturer. The manufacturing firm will not be deemed liable for damages caused by the improper use of the espresso coffee maker.

2 – TRANSPORT

2.1 Packaging

B2013-B-2016-C2016 Compact-Woody espresso coffee maker is packaged into a carton box with spade after being previously protected with cushions made of expanded polyurethane.



Warnings:
- After removing the machine from the package, check its integral condition and the completeness of the parts supplied.
- The packages must never be left at the reach of children and must be disposed at proper dumps.
- In case damages to the machine are identified or in case of missing parts, do not use the machine and immediately warn the area reseller.

2.2 Handling of machine

The espresso coffee machine can be handled through transpallets or fork lift.

2.3 Storage

The machine which has been previously packaged properly must be stored in dry environments with temperature between +5 and +30 °C and relative humidity not higher than 70%.
Maximum four boxes can be piled up.

3 – DESCRIPTION OF MACHINE

3.1 Description of operating cycle

The water coming from the water network through a motor pump adjusted at a pressure between 9 and 10 bar (0.9 – 1 MPa) goes through an over pressure valve adjusted at 12 bar (1.2 MPa), thus allowing to load the boiler and the exchanger.
The boiler water, heated up through a resistor, heats up in turn the exchanger water from which, thanks to a drip riser, is convoyed to the group in order to brew the coffee by means of a valve electronically controlled.

3.2 Description of commands

(Fig. 01-01A-01B)
1 Steam tap
2 Water key
3 keyboard for coffee/steam/water output
4 Steam nozzle
4a Automatic steam nozzle
5 Output of hot water
6 Threaded cap boiler
7 Filter holder
8 Red light
9 Orange light
10 ON switch
11 Pressure gauge
12 Blind filter
13 Filter 1 cup
14 Filter 2 cups
15 Green light
16 Drain basin
17 Body

3.2.1 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 regular coffee
d Pre-selection key for double dose of long coffee
e Tea key
f Key for ongoing output/programming/stop
g Steam key

3.3 Technical data (Fig. 02)

C2013 Compact espresso coffee maker is built exclusively in the 2-group version.
B2013-B2016 espresso coffee maker is built in 1 or 3 group versions.
The 2 group version is described in this booklet; nonetheless, the instructions for use and the arrangement of commands are also valid for the other versions.
The weighted sound pressure level A of the coffee machine is less than 70dB.

		B2013 B2016	**B2013 B2016-Woody**	**C2013**	**B2013 B2016**
		1 GROUP	2 GROUPS	2 GROUPS Compact	3 GROUPS
Power supply	V~/ Hz	110 - 120 / 50-60Hz			
Resistance	V~	110			
Nominal power	W	1600	2850	2050	3300
Resistance	W	1400	2600	1800	3000
Power supply	V~/ Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Resistance	V~	230			
Boiler	l	5	11	8	17
Nominal power	W	2200	3250	2750	5250
Resistance	W	2000	3000	2500	5000
Width "A"	mm	570	750	600	960
Depth "B"	mm	550	550	495	550
Height "C"	mm	515	515	535	515
Net weight	kg	49	54	63	75
Gross weight (pallet)	kg	56	65	72	87
Load connection		G 3/8"			
Drain connection		G 3/4"			

4. MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings

Installation must be carried out by qualified staff, according to the instructions supplied by the manufacturer and in compliance with applicable Laws. The machine should be located and installed in a place where the use and maintenance are performed by qualified personnel. Can be used the machine in places used to staff kitchen areas in shops, offices and other working enviroments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type enviroments; bed and breakfast type enviroments

4.2 Preparation of system for installation

Prepare the machine's support on a flat horizontal, 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, neither perform the installation in places where water jets are used.
In order to guarantee regular operation, the device must be installed in places where the temperature is between +5 and +32 °C and the humidity does not exceed 70%.
If the machine is exposed to temperatures below + 0 °C, proceed as follows:
- Ensure that the machine has elapsed 24 hours in a place where temperature is higher than + 15 °C before turn it on.

The machine is electrically supplied and it needs the following to operate:
- Connection to electric network
- Connection to water network
- Connection to drain circuit.

4.2.1 Connection to electric network

Warnings:
- The connection to the electric network must be done by qualified staff.
- The system must be made in compliance with applicable Laws and equipped with ground connection.

The machine is provided with power cord without plug; in the permanent connection to the power grid, between the equipment and the grid, interpose a safety omnipolar switch with minimum opening between the contacts of overvoltage category III, suitably dimensioned for the load and in compliance with the applicable standards.

4.2.2 Connection to water network (Fig. 03)

Make sure that the water supply line is connected to a potable water network with operating pressure between 0 and 6 bar (0 - 0,6 MPa).
In case the water network is subject to pressures higher than 6 bar (0,6 MPa), provide a pressure reducer.
Provide a water shut-off valve upstream the machine's connection.
The water loading connection (Fig. 03; pos. 1) is supplied with G 3/8" thread.

Warning: Do not open the threaded cap and boiler's exhaust valve located beside the water loading connection for any reason: burning hazard. Use only the new inlet hose supplied

4.2.3 Connection to drain circuit (Fig. 03)

Connect the rubber discharge tube provided (Fig. 03; pos. 2) to the G 3/4" union and to a previously prepared open or examinable siphon discharge.

4.3 Instructions relative to the water softener (Fig. 04)

Prepare the machine's connection as indicated in Figure 4.
For use and maintenance refer to the instructions relative to the water softener.

A – Connect to the water loading pipe
B – Connect to the potable water network

4.4 Equipotential connection (Fig. 05)

This connection, foreseen by some norms, has the function to avoid electric potential differences between the masses of devices installed in a same room. This device is equipped with a terminal in order to connect an external conductor, with eyelet terminal to be inserted between the two nuts, with nominal section in compliance with current legislations.

5 – USE OF MACHINE

5.1 Start up of machine and loading of water inside boiler

Open the water shut-off valve.
Bring the lever of the omnipolar switch belonging to the electric system on ON.
When the switch (fig. 01-01A-01B; pos 10) is brought in position "1" (Red light turn on Fig. 01-01A-01B; pos. 15), the water is loaded inside the boiler; after 120 seconds of loading, the machine goes in alarm status; bring the switch in "0" position and repeat the operation by pressing the same switch a few times, until the pump has completely loaded the boiler and shuts off.
Once the minimum level has been reached, the green light (Fig. 01-01A-01B; pos 9) will turn on and the switch (Fig. 01-01A-01B, pos. 10) can be brought in position "2" to enable the resistor and you will have the orange light turns on (Fig. 01-01A-01B, pos. 8).
Wait that the boiler's pressure gauge (Fig. 01-01A-01B; pos 11) indicates a pressure between 1 and 1.2 bar (0.1 – 0.12 MPa) prior to use the machine.

5.2 Heating

To make sure that the machine has reached the right thermal balance between temperature and pressure, when the boiler's gauge indicates a pressure between 1 and 1.2 bar (0.1 – 0.12 MPa), press the steam tap (Fig. 01-01A-01B; pos 1) and exhaust the steam 2 or 3 times in the discharge basin.
The green light (fig. 01-01A-01B; pos 9), if turn off, warns about the insufficient water level inside the boiler.
The orange light (fig. 01-01A-01B; pos 8), if turn on, signals the enabling of the resistor.



Warning:
when the green light (fig. 01-01A-01B; pos 9) is off, a safety device does not allow the machine to work; contact the technical assistance service.

5.3 Preparation of coffee



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

1) Remove the filter holder from the supply group.
2) Load the filter holder with ground coffee, press the coffee paying attention not to dirty the border of the filter holder.
3) Hook back the filter holder in its location.

PM Model

4) Act on the coffee supply command, by pressing one of the keys (Fig. 01-01A-01B; pos. 3), based on the dose to supply.

Press again the button (Fig. 01-01A-01B; pos. 3) to stop supply when the desired dose has been reached.

DE Model

4) Act on the coffee supply command, by pressing one of the keys (Fig. 06-13; pos. a-b-c-d), based on the dose to supply.

To change the programming of doses, follow the instructions indicated in paragraph 5.7 of this booklet.
The machine is also conceived for continuous output:
1) start the output by pressing the continuous output key (Fig. 06-13; pos. f)
2) stop the output once the wanted quantity has been reached, by pressing once again the continuous output key (Fig. 06-13; pos. f)



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

5.4 Steam supply

1) To avoid refluxes of fluid inside the boiler, exhaust the steam by acting on the tap's knob (fig. 01-01A-01B; pos. 1).
2) Introduce the steam nozzle (Fig. 01-01A-01B; pos 4) in the fluid container to heat up.
3) Press the steam key (Fig. 01-01A-01B; pos 1).

The quantity of steam supplied is proportional to the opening of the tap; the greater is the opening of the tap, the greater the quantity of steam supplied will be.

4) Once the output of steam is concluded, remove the fluid container and clean immediately the steam nozzle with a wet cloth from the residues of the heated fluid.



Warning: do not touch the steam nozzle directly because it is hot.

DE Model whit automatic steam nozzle

The machine is also equipped with automatic steam nozzle with temperature sensor (Fig. 01-01A-01B; pos. 4a); to operate this nozzle press the button (Fig. 06-13; pos. g). The steam flow can be stopped before reaching the set temperature by pressing again the same button. By holding down the button (Fig. 06-13; pos. g) steam is continuously supplied until the button is released. To avoid suction of fluid into the boiler, discharge the steam by pressing the button (Fig. 06-13; pos. g).
To change the "texture" of air bubbles present in the fluid to be heated, operate on the adjusting screw (closed small bubbles – open big bubbles (Fig. 12) starting from the open condition (large bubbles) and reducing gradually the air flow until reaching the "texture" desired..
To change temperature setting, follow the instructions in paragraph 5.7 of this handbook.

Warning: To make a cappuccino, we recommend the use of milk at a temperature of 5 ° C.

5.5 Picking up of hot water

1) Position the water container under the nozzle (Fig. 01-01A-01B; pos 5).

PM Model

2) Press key (Fig. 01-01A-01B; pos. 2) to pick up the quantity of water needed.

DE Model

2) Press key (Fig. 06-13; pos. e) to pick up the quantity of water needed.



Warning: do not touch the nozzle directly because it is hot.

5.6 Turning off the machine

1) Close the water shut-off valve
2) Bring the switch (Fig. 01-01A-01B; pos 10) in pos "OFF" (Red light (Fig. 01-01A-01B; pos. 15) turn OFF).
3) Bring the omnipolar switch of the electric network in idle position "0".
4) Exhaust the pressure of the steam tap.

5.7 Programming of doses (DE Model)

To adjust doses in DE machines, proceed as follows:
press the continuous output /programming/stop key (Fig. 06-13; post f), keep it pressed until the relative light starts flashing, notifying (the machine must not supply water) the beginning of the programming function which lasts 4 seconds (DE Model), 30 seconds (DE Model whit automatic steam nozzle) if a key to program is not pressed.
Activate the output of any key of the keyboard (Fig 06-13; pos a-b-c-d, g) to start programming which will be memorized when the key will be pressed again to stop output.
Repeat this operation for all keys in order to program the wanted doses.
By programming the first group on the left, the settings will be automatically transmitted to the other groups. To set different programming between one group and the other, set them individually.

For setting the automatic steam nozzle (Fig. 01-01A-01B; pos. 4a), insert this last into the fluid to be heated, press the button (Fig. 06-13; pos. g) and wait until temperature reaches the desired value; press again the button (Fig. 06-13; pos. g) to confirm setting.



Warning: models DE ensure the setting of the coffee volume by dose. The automatic steam nozzle ensures to reach the desired temperature.

5.7.1 "PRE-BREWING" programming

The possibility to select the "PRE-BREWING" function has been foreseen.
Machine off. Turn on the machine by pressing:
- Key "a" (Fig. 06-13) of the first group to EN-

ABLE PRE-BREWING.
The system confirms the operation, keeping light "pos a" on.
- Key "b" (Fig. 06-13) of the first group to DISABLE PRE-BREWING.

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

Turn off the machine and turn it on again. Check the wanted setting.
The pre-brewing times are the pre-set ones.

5.7.2 Turning on the lights

It is possible to select the ongoing enabling/disabling of the keyboards' lights.

Machine off. Turn on the machine by pressing:

DE Model whit automatic steam nozzle

- Key "c" (Fig. 06-13) of the first group, until the relative light will turn on, in order to ACTIVATE the function.
- Keys "d" (Fig. 06-13) of the first group, until the relative lights will turn on, in order to DISABLE the function.

DE Model

- Keys a - d - f (Fig. 06-13) of the second group, until the relative lights will turn on, in order to ACTIVATE the function.
- Keys b - d - f (Fig. 06-13) of the second group, until the relative lights will turn on, in order to DISABLE the function.

Turn off the machine and turn it on again. Check the wanted setting.

5.8 Pouring of coffee inside a mug (Fig. 10)

It is possible to pour the coffee directly inside a mug or a high cup. To do this, remove the support grid as indicated in Fig. 10, then position the cup and pour the coffee as previously described.

5.8.1 Group cleaning

DE Model whit automatic steam nozzle

While pressing the button (Fig. 06-13; pos. f) and pressing the button (Fig. 06-13; pos. a) the group washing program is activated (5 consecutive supplies, each one of approx. 10 seconds), to be activated only after fitting 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 cleanings.

5.9 Pressure gauge (Fig. 11)

The machine is equipped with dual scale pressure gauge by which you can check the following pressures:

Boiler manometer (Fig. 11 - A)
Range 0~3 bar (0~0,3 MPa)

The boiler manometer indicates the boiler pressure.

Pressure gauge (Fig. 11 - B)
Range 0~15 bar (0~1,5 MPa)

The pressure gauge indicates the pump maximum pressure during operation. When the motor pump is stopped the manometer indicates the water supply pressure.

5.10 Instructions for the gas heating

(upon request)
(Fig. 13A-13B)



Warning: Installation and any adjustment or adaptation to the type of gas should be done by a technically qualified person in premises that are adequately dimensioned in accordance with local Safety Rules.

- *In the 1GR version, you have to remove the entire body to access to gas adjustment with the machine unplugged from electrical supply (Fig. 13A).*
- *On the other 2GR and 3GR versions, the gas adjustment can be done by removing the drain basin, with the machine switched on (Fig. 13B).*

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

Model	GPL G30 - 29 mbar	Natural gas G20 - 20 mbar
1 gr.	45	80

2 gr.	85	125
3 gr.	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 to rotate the primary air regulator (10), in the case of natural gas.
To do this, loosen the set screw (9) and then make moving forward or backward the primary air regulator. (10).
After making the adjustment, tighten the set screw (9).
The air adjustment is however to be performed at first installation of the machine.



Warning: Connections to mains gas, from the gas tap available in the room to the rubber-holder hose fitted on the machine, must be carried out in accordance with the regulations in force.

Once the machine has been connected up to the gas main, and after filling the boiler up with water in accordance with the instructions in this booklet, the burner can be lit in the following manner:

- Open the main gas tap.
- Press on the gas valve knob (2), on the machine rotate it 90° anti-clockwise, and keep it pressed in. At the same time, press the piezoelectric lighter (3) one or more times until the burner lights up.
- Wait about 20 seconds, then release the valve knob and the burner should stay lit (the flame is visible through the special hole in the panel behind the dispenser units).



Warning: Should the burner not light up, do not persist, but release the valve knob, and then check that lighter spark on the burner is in order and about 5 mm long.

Should the flame go 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, slightly regulate the primary air intake (10) until the desired effect is achieved.
Wait until the machine has the correct pressure, according to instructions. Otherwise, adjust the gas pressure regulator, which has two regulating screws.
When the machine is pressurized, 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, the low flame remains lit, thus acting as a pilot.
If the flame is too high, it will be necessary to regulate screw (4), turning it slightly clockwise. If, on the contrary, the flame tends to go out, then regulate screw (4) by turning it anticlockwise, until a very low, but constant flame is obtained.
Then rotate 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 screw (5) further; if the flame dies down at a higher pressure, then unscrew the screw. Check once or twice by opening the steam tap to release the pressure in the boiler then hold the screw (5) still and lock it with the locking-nut.

6 - MAINTENANCE

To allow the proper machine's operation, follow the maintenance instructions indicated below.

6.1 Safety rules

Do not expose the machine at water jets. Do not submerge the appliance in water in order to perform cleaning.
In case of malfunction, avoid every kind of repair attempt made by yourself and immediately consult the technical assistance.
In case of damage to the electrical cable absolutely to change by yourself, instead of it perform every securing operation for the machine and call the technical assistance service.
Securing operations:
For maintenance and/or malfunctioning and cleaning put the omnipolar switch in rest position "0" and/or unplug the electrical cable; close the primary feed water valve and, if present, close even the gas valve.
Perform every cleaning operation when the machine is cold and ever wear protective gloves.

Best device managing conditions:
-room temperature must be between +5°C and

+32°C. In case of the machine is exposed at lower than 0°C act in the following way:
Make sure that machine has spent at least 24h in a place with at least +15°C before turning on.
- The feedwater pressure must be between 0 to 6 bar (0 - 0,6 MPa). Pressure is shown by the pump pressure gauge (Fig 11 - B) havin a 0 – 15bar range (0 – 1,5 MPa).
- If the red control light is on (Fig. 01/01A; pos. 15), it means that machine in on.
- If the green control light is on (Fig. 01/01A; pos. 9), it means that the water level is over the minimum
- If the orange control light is on (Fig. 01/01A; pos. 8), it means that the electrical resistance is on.

6.2 Cleaning of machine

Warnings: For the best results and in compliance with current regulations, change the water contained in the boiler and pipings at every daily startup of the machine.

These advices are indicative, the maintenance and cleaning schedules depend on the use of the machine.

After each use

1) Clean the steam nozzle.
2) Clean the filter holder and the filters.

Daily

1) Clean the cup holding grid and the drain basin.
2) Clean the body.
3) Clean the group's gasket with the brush supplied (Fig. 07).
4) Wash the group as follows: hook the filter holder with the blind filter supplied to the group (Fig. 09; pos 12) and initiate output for a few times.
5) Immerse the filter holder and the filters in hot water for a few minutes to dissolve the grease of the coffee, use a cloth or sponge to remove it.

For washing and cleaning operations, do not use solvents, detergents or abrasive sponges but only specific products for coffee machines. Wash the body using a cloth soaked in water and/or neutral detergents, and dry the surfaces well prior to connect the machine to the electric line again. Use water to wash the cup holding grid and the drain basin.

6.3 Safety thermostat – Manual resetting

Warning! The operation described below must be absolutely performed by a technician authorized by the manufacturer.

In normal operating conditions, the machine is equipped with an anti-overheating system, by using the safety system (RESET) (Fig. 08; pos. D).
This system avoids any accidental burn, and temporarily blocks every machine's function

6.4 Proper disposal of the product

(electric and electronic waste)
(Applicable in the countries of the European Union and in those with separated waste collection system)

The label affixed on the product and on the documents indicates that the product must be disposed with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid possible damages to the environment or health caused by improper disposal of wastes, the user must separate this product from other types of waste and recycle it responsibly so as to favour the sustainable reuse of material resources.
Domestic users shall contact the reseller from whom they purchased the product or the envisaged local office to obtain all information relative to the separated waste collection and recycling of this type of product.
Corporate users shall contact their supplier to check the terms and conditions of the purchase agreement.
This product must not be disposed together with other industrial waste.

7 – TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostics/Solution	Advices
No output of steam from the relative tube	The nozzle of the steam tube is clogged; unclog it with needle. This problem is linked to the introduction of the spout inside the milk.	Clean the steam spout after each use.
Leaks from filter holder	Possible causes: 1 – The group gasket is worn or encrusted. 2 – The filter holder is positioned improperly on the group.	Clean it by using the brush supplied. Should the problem occur again, call a specialized technician
Difficulty in positioning the filter holder on the hooking ring	The problem can be caused by the excessive dose of coffee in the filter holder.	Decrease the quantity of coffee in the filter holder.
Improper position of the filter holder once assembled on the group	The handle of the filter holder is shifted on the right, once assembled on the group. The group gasket is worn out.	Call a specialized technician to substitute the group gasket.
The flow of coffee is scarce.	The coffee is supplied 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 grinding of coffee is too thin. 2 – The coffee in the filter holder has been pressed too much. 3 – The dose in the filter holder is excessive. 4 – The group's spout is clogged. 5 – The filter in the filter holder is clogged. 6 – The pressure supplied by the pump is low (< 9 bar – 0.9 MPa) or null.	In cases 1-2-3, the problem can be solved by adjusting grinding and/or dosing. In cases 4-6, a technician must be consulted. In the 5th case, clean the filter or substitute it.

Problem	Diagnostics/Solution	Advices
The flow of coffee is excessive	The coffee is supplied too quickly and the cream is lighter than usual. Possible causes: 1 – The grinding of coffee is too coarse. 2 – The coffee in the filter holder has not been pressed enough. 3 – The dose in the filter holder is scarce. 4 – The pressure supplied by the pump is high (> 10 bar – 1 MPa).	In cases 1-2-3 adjust grinding and/or dosing of coffee. In the 4th case, a technician must be consulted.
The coffee supplied is too cold	Possible causes: 1 – The cups are cold. 2 – The filter holders are cold. 3 – The grinding of the coffee is too thin. 4 – The machine's water circuit is dirty (limestone). 5 – The boiler's pressure is lower than 0.8 bar (0.08 MPa) 6 – The group is cold.	In the 1st case, use the cup warmers. In the 2nd case, keep the filter holder assembled on the group. In the 3rd case, adjust the grinding of the coffee. In cases 4-5-6, call a specialized technician.
The coffee supplied is warm	The coffee supplied is warm if the pressure is normal, between 1 and 1.2 bar (0.1 – 0.12 MPa). In this case, the pressure value is not correct.	Call a specialized technician to check the exhaust valve. Meanwhile, to use the machine, open the steam tap (Fig. 01; pos 1); the boiler's pressure will drop to zero, thus causing the enabling of the resistor and the increase of temperature. Perform this operation daily when turning on the machine.
The coffee supplied is too hot	Possible causes: 1 – The boiler's pressure is higher than 1.3 bar (0.13 MPa). 2 – The machine is covered by something that prevents cooling. 3 – The machine was installed in a position that does not allow air circulation	In the 1st case, call a specialized technician. In cases 2-3 reset the machine's cooling conditions.

Problem	Diagnostics/Solution	Advices
The coffee supply switch flashes once selected	The set dose of coffee is not followed, and the output is continuous.	Call a specialized technician.
All lights of the keyboard are flashing, the coffee maker is completely blocked	1 – Check if the water network works and if the tap that connects to the network is open. 2 – The anomaly occurs due to the lack of water inside the boiler	For point 1, perform some checks. For point 2, call a technician.
The coffee is not supplied	The coffee is not supplied and the key relative to the selected dose is flashing.	Select the coffee supply key, without filter holder, and check that the water flow is continuous. If the flow is continuous, the problem is: a) the grinding of coffee is too thin; b) the filter holder is clogged. In this case, immerse the filter holder inside hot water with specific deterging tablets. In any other case, contact a specialized technician.
Deposit the coffee on the bottom of the cup	Possible causes: 1 – The grinding of the coffee is too thin. 2 - The filter holder is dirty inside or the filter is damaged. 3 – The millstones of the grinder are worn out. 4 – The pump's pressure is too high (> 10 bar – 1 MPa).	The 1st case can be solved by adjusting the grinder. In the 2nd case, clean the filter holder or substitute the filter. In cases 3-4 call a technician.

This instruction manual is an original publication issued by G. BEZZERA S.R.L. , it's possible to request an authorized copy via the website: **www.bezzera.com** in the contacts page

SOMMAIRE

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Avertissements généraux 50
1.2 Utilisation prévue 51

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage 51
2.2 Manutention de la machine 51
2.3 Stockage 51

3 – DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement 52
3.2 Description des commandes 52
3.2.1 Description des panneaux de commande 52
3.3 Données techniques 52

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements 53
4.2 Préparation de la machine pour l'installation 53
4.2.1 Branchement au réseau électrique 53
4.2.2 Branchement au réseau hydrique 53
4.2.3 Branchement à l'évacuation 53
4.3 Instructions relatives à l'adoucisseur 53
4.4 Liaison équipotentielle 53

5 – UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Allumage de la machine et chargement de l'eau dans la chaudière 54
5.2 Réchauffement 54
5.3 Préparation du café 54
5.4 Distribution de la vapeur 54
5.5 Prélèvement de l'eau chaude 55
5.6 Arrêt de la machine 55
5.7 Programmations des doses (Modèle DE) 55
5.7.1 Programmation "PRÉINFUSION" 56
5.7.2 Allumage des lumières 56
5.8 Distribution du café dans la verseuse 56
5.8.1 Lavage groupes 56
5.9 Manomètre 56
5.10 Chauffage d'appoint au gaz (sur demande) 56

6 - ENTRETIEN

6.1 Normes de sécurité 58
6.2 Nettoyage de la machine 58
6.3 Thermostat de sécurité – Réenclenchement manuel 58
6.4 Élimination correcte du produit 59

7 – DÉPANNAGE

Problème / Diagnostic/Solution / Conseils 60

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Avertissements généraux



- Les installations électriques et hydrauliques doivent être réalisées par l'utilisateur conformément aux indications du chapitre 4 du présent manuel "Installation de la machine".
- L'installateur ne peut en aucun cas modifier l'installation préexistante réalisée par l'utilisateur.
- Le présent manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement par l'utilisateur avant la mise en service de celle-ci.
- Conserver le manuel pour toute consultation future.
- La machine est livrée sans eau dans la chaudière afin d'éviter d'éventuels dommages dérivant du gel.
- Soigner 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 pieds nus.
- Ne pas relier le cordon d'alimentation électrique à des rallonges volantes et similaires.
- Ne pas déconnecter la machine de la ligne électrique en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas faire fonctionner la machine lorsque le cordon d'alimentation est enroulé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour éviter des infiltrations d'eau à l'intérieur de la machine, remettre les tasses sur le chauffe-tasses en orientant la partie creuse vers le haut.

- **La machine n'est pas destinée à être utilisée à l'air libre.**
- **La machine est destinée exclusivement à l'usage professionnel.**
- **Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.**
- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de moins de 8 ans.**
- **Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans.**
- **Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil.**
- **Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.**

1.2 Utilisation prévue

La machine à café expresso B2013-B-2016-C2016 Compact-Woody est construite pour distribuer du café expresso, pour produire de l'eau chaude pour faire du thé, de la camomille et d'autres infusions, pour produire de la vapeur et pour réchauffer les boissons (lait, chocolat, cappuccino, punch, etc.).
Cette machine n'a été conçue que pour les utilisations susmentionnées.
Toutes les autres utilisations sont inadaptées et par conséquent interdites par le constructeur. L'entreprise constructrice ne pourra être tenue responsable de dommages provoqués par l'utilisation inadaptée de la machine à café expresso.

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine à café expresso B2013-B-2016-C2016 Compact-Woody, préalablement protégée par un gabarit en polyuréthane expansé, est emballée dans une boîte en carton avec une palette.



Avertissements:
- Après avoir extrait la machine de l'emballage, vérifier qu'elle est en bon état et que tous les accessoires sont présents.
- Les emballages ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et ils doivent être mis au rebut aux décharges prévues à cet effet.
- Si la machine est endommagée ou s'il manque des accessoires, ne pas l'utiliser et prévenir immédiatement le concessionnaire de la zone.

2.2 Manutention de la machine

La machine à café expresso peut être déplacée par un transpalette ou un chariot élévateur.

2.3 Stockage

La machine correctement emballée doit être stockée dans des milieux secs ayant une température comprise entre +5 et +30 °C et une humidité relative non supérieure à 70%.
Une superposition maximum de quatre boîtes est admise.

3 – DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement

Par le biais d'une motopompe réglée à une pression comprise entre 9 et 10 bars (0,9 - 1 MPa), l'eau provenant du réseau hydrique passe à travers une soupape de surpression réglée à 12 bars (1,2 MPa) permettant le chargement de la chaudière et de l'échangeur. L'eau de la chaudière, réchauffée par une résistance, réchauffe à son tour l'eau dans l'échangeur, à partir duquel elle est envoyée au groupe par le biais d'un tube de pompage et permet son passage pour l'infusion du café par le biais d'une soupape commandée électriquement.

3.2 Description des commandes

(Fig. 01-01A-01B)

1 Robinet vapeur
2 Touche de l'eau
3 Tableau distribution café/vapeur/eau
4 Lance vapeur
4a Lance vapeur automatique
5 Distributeur eau chaude
6 Bouchon de la chaudière
7 Porte-filtre
8 Lampe rouge
9 Lampe orange
10 Interrupteur allumage machine
11 Manomètre
12 Filtre aveugle
13 Filtre 1 tasse
14 Filtre 2 tasses
15 Lampe verte
16 Bac de récupération
17 Carrosserie

3.2.1 Description des panneaux de commande (Fig. 06-13)

a Touche de présélection café normal
b Touche de présélection café long
c Touche de présélection double dose café normal
d Touche de présélection double dose café long
e Touche thé
f Touche de distribution continue/programmation/stop
g Touche de vapeur

3.3 Données techniques (Fig. 02)

La machine à café expresso C2013 Compact n'est construite que dans la version à 2 groupes.
La machine à café expresso B2013-B2016 est construite dans les versions de 1 à 3 groupes.
Le présent manuel contient l'illustration de la version à 2 groupes; toutefois, les instructions d'utilisation et \ disposition des commandes sont également valables pour les autres versions.
Le niveau sonore de pression pondéré A de la machine est inférieur à 70dB.

		B2013 B2016	**B2013 B2016-Woody**	**C2013**	**B2013 B2016**
		1 GROUPE	2 GROUPES	2 GROUPES Compact	3 GROUPES
Alimentation	V~/ Hz	110 - 120 / 50-60Hz			
Résistance	V~	110			
Puissance nominale	W	1600	2850	2050	3300
Résistance	W	1400	2600	1800	3000
Alimentation	V~/ Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Résistance	V~	230			
Chaudière	l	5	11	8	17
Puissance nominale	W	2200	3250	2750	5250
Résistance	W	2000	3000	2500	5000
Largeur "A"	mm	570	750	600	960
Profondeur "B"	mm	550	550	495	550
Hauteur "C"	mm	515	515	535	515
Poids net	kg	49	54	63	75
Poids brut (palettes)	kg	56	65	72	87
Raccord chargement		G 3/8"			
Raccord évacuation		G 3/4"			

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, conformément aux instructions fournies par le constructeur et conformément aux Lois en vigueur. La machine doit être placée et installée dans un endroit où l'emploi et l'entretien sont effectués exclusivement par du personnel qualifié.
Peut être utilisé la machine dans les endroits utilisés pour les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, des maisons de ferme; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; environnements de type bed and breakfast

4.2 Préparation de la machine pour l'installation

Préparer le point d'appui de la machine sur un plan horizontal bien nivelé, sec, lisse, robuste, stable positionné à une hauteur permettant au plan chauffe-tasses de se trouver à plus de 150 cm du sol.
Ne pas utiliser de jets d'eau, ne pas installer dans des lieux où des jets d'eau sont utilisés.
Pour garantir un fonctionnement normal, l'appareil doit être installé dans des lieux ayant une température comprise entre +5°C et +32°C et où l'humidité ne dépasse pas 70%.
Au cas où la machine est exposée à des températures inférieures à +0 °C, procéder comme suit:
- S'assurer que la machine a passé 24 heures dans un endroit où la température est supérieure à + 15 °C avant de la mettre en marche.

La machine est alimentée électriquement et n'a pas besoin pour fonctionner de:
- Branchement au réseau électrique.
- Branchement au réseau hydrique.
- Branchement au circuit d'évacuation.

4.2.1 Branchement au réseau électrique



Avertissements:
- Le branchement au réseau électrique doit être effectué par du personnel qualifié.
- L'installation doit être réalisée conformément aux Lois en vigueur et équipée d'une mise à la terre.

La machine est dotée d'un cordon d'alimentation dépourvu de fiche; pour le branchement permanent au secteur, entre l'appareil et le secteur, insérer un interrupteur omnipolaire de protection avec ouverture de contact minimum de la catégorie de surtension III, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur.

4.2.2 Branchement au réseau hydrique (Fig. 03)

Vérifier que la ligne d'alimentation hydrique est reliée à un réseau d'eau potable ayant une pression d'exercice comprise entre 0 et 6 bar (0 - 0,6 MPa).
Si le réseau hydrique a des pressions supérieures à 6 bars (0,6 MPa), prévoir un réducteur de pression.
Prévoir un robinet d'interception de l'eau en amont de la fixation de la machine.
Le tube de chargement de l'eau (Fig. 03; rep. 1) est fourni avec un filetage G 3/8".



Avertissement: Ne jamais ouvrir le bouchon fileté et le robinet d'évacuation de la chaudière; danger de brûlures. Utiliser uniquement le tuyau d'alimentation neuf fourni de série.

4.2.3 Branchement à l'évacuation (Fig. 03)

Relier le tube d'évacuation en caoutchouc (Fig. 03; rep. 2) fourni au raccord de G 3/4" et à un siphon d'évacuation ouvert ou pouvant être inspecté, préalablement disposé.

4.3 Instructions relatives à l'adoucisseur (Fig. 04)

Réaliser le branchement de la machine en suivant la Figure 4.
Pour l'utilisation et l'entretien, se rapporter aux instructions relatives à l'adoucisseur

A – Relier au raccord de chargement de l'eau
B – Relier au réseau d'eau potable

4.4 Liaison équipotentielle (Fig. 05)

Cette liaison prévue par certaines normes a pour fonction d'éviter les différences de potentiel électrique entre les masses des appareillages installés dans le même local. Cet appareil est prévu avec une borne sous la base afin de relier un conducteur externe, avec cosse à oeillet à être inséré entre les deux écrous, ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur.

5 – UTILISATION DE LA MACHINE

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

Ouvrir le robinet d'interception de l'eau.
Mettre le levier du sectionneur omnipolaire du réseau électrique sur la position de marche (ON).
En mettant l'interrupteur (Fig. 01-01A-01B; pos. 10) sur «1» (témoin rouge allumé Fig. 01-01A-01B; pos. 15) , on active le chargement de l'eau dans la chaudière; au bout de 120 secondes de chargement, la machine se met en alarme; ramener l'interrupteur sur «0» et répéter l'opération en agissant sur le même interrupteur jusqu'à ce que la pompe ait complètement chargé la chaudière, ne se mettant plus en mouvement.
Une fois le niveau minimum atteint, s'allume le témoin vert (Fig. 01-01A-01B; pos. 9) et on pourra mettre l'interrupteur (Fig. 01-01A-01B, pos. 10) en position «2» pour activer la résistance et s'allumera le témoin orange (Fig. 01-01A-01B; pos. 8).
Attendre que le manomètre de la chaudière (Fig. 01-01A-01B; pos. 11) indique une pression comprise entre 1 et 1,2 bars (0,1 - 0,12 MPa) avant d'utiliser la machine.

5.2 Réchauffement

Afin de s'assurer que la machine a atteint le bon équilibre thermique entre pression et température, lorsque le manomètre de la chaudière indiquera une pression comprise entre 1 et 1,2 bars (0,1 - 0,12 MPa), ouvrir le robinet vapeur (Fig. 01-01A-01B; pos. 1) et décharger 2 ou 3 fois la vapeur dans la cuve d'évacuation.
Le témoin vert (Fig. 01-01A-01B; pos. 9) éteindre signale un niveau insuffisant d'eau dans la chaudière.
Le témoin orange (Fig. 01-01A-01B; pos. 8) allumé signale le démarrage de la résistance.



Avertissement:
Lorsque le témoin vert (Fig. 01-01A-01B; pos. 9) est éteindre, un dispositif de sécurité empêche le fonctionnement de la machine; contacter le service d'assistance technique.

5.3 Préparation du café



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

1) Ôter le porte-filtre du groupe de distribution.
2) Charger le porte-filtre avec du café moulu, comprimer le café en veillant à ne pas salir le bord du porte-filtre.
3) Raccrocher 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-01B; pos. 3) en fonction de la dose à distribuer.

Presser à nouveau la touche (Fig. 01-01A-01B; pos. 3) pour arrêter la distribution lorsque la dose désirée aura été 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 contenues dans le paragraphe 5.7 du présent manuel.
La machine est également prévue pour la distribution continue:
1) démarrer la distribution en appuyant sur la touche de distribution continue (Fig. 06-13; pos. f).
2) arrêter la distribution lorsque la quantité désirée a été atteinte en appuyant à nouveau sur la touche de distribution continue (Fig. 06-13; pos. f).



Avertissement: La machine est équipée d'un dispositif de sécurité automatique qui arrête la distribution continue au bout du troisième litre consécutif.

5.4 Distribution de la vapeur

1) Pour éviter des remous de liquide dans la chaudière, évacuer la vapeur à l'aide de la poignée du robinet (Fig. 01-01A-01B; pos. 1).
2) Insérer la lance de la vapeur (Fig. 01-01A-01B;

pos. 4) dans le récipient du liquide à réchauffer.
3) Tourner la poignée du robinet de vapeur (Fig. 01-01A-01B; pos. 1). La quantité de vapeur distribuée est proportionnelle à l'ouverture du robinet; plus l'ouverture du robinet est grande, plus la quantité de vapeur distribuée sera importante.
4) Une fois la distribution de la vapeur terminée, fermer le robinet, enlever le récipient du liquide et nettoyer immédiatement avec un chiffon humide la lance de la vapeur des résidus du liquide réchauffé.



Avertissement: Ne pas toucher directement la lance de la vapeur parce qu'elle est chaude.

Modèle DE avec lance vapeur automatique

La machine est aussi prévue munie d'une lance vapeur automatique avec sonde de température (Fig. 01-01A-01B; pos. 4a); pour l'activer appuyer sur la touche (Fig. 06-13; pos. g). Il est possible d'interrompre le flux de vapeur avant d'avoir atteint la température programmée en pressant à nouveau la même touche. En maintenant la touche enfoncée (Fig. 06-13; pos. g) on obtient le fonctionnement en continu de la vapeur jusqu'à son relâchement.
Pour éviter des remous de liquide dans la chaudière, décharger la vapeur presser la touche (Fig. 06-13; pos. g).
Pour varier la "texture" des bulles d'air présentes dans le liquide à chauffer, agir sur la vis de réglage (fermée petites bulles – ouverte grandes bulles) (Fig. 12) à partir de l'état ouvert (grandes bulles) et la réduction des Peu à peu, le flux d'air jusqu'à obtenir la «texture» voulu.
Pour varier la programmation de la température suivre les instructions reportées au paragraphe 5.7 du présent manuel.

Avertissement: Pour faire un cappuccino, nous vous recommandons l'utilisation du lait à une température de 5 ° C.

5.5 Prélèvement de l'eau chaude

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

Modèle PM

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

Modèle DE

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



Avertissement: Ne pas toucher directement le distributeur parce qu'il est chaud.

5.6 Arrêt de la machine

1) Fermer le robinet d'interception de l'eau.
2) Mettre l'interrupteur (Fig. 01-01A-01B; pos. 10) sur la pos. «OFF» (témoin rouge éteindre Fig. 01-01A-01B; pos. 15).
3) Mettre l'interrupteur du sectionneur omnipolaire du réseau électrique, en position de repos "0".
4) Évacuer la pression avec le robinet vapeur.

5.7 Programmations des doses (Modèle DE)

Pour régler les doses dans les machines DE, procéder de la façon suivante:
appuyer sur la touche de distribution continue / programmation / stop (Fig 06-13; pos. f) jusqu'à ce que la led correspondante commence à s'allumer par intermittence pour signaler (la machine ne doit pas distribuer d'eau) le démarrage de la fonction de programmation qui a une durée de 4 secondes (*Modèle DE*), 30 secondes (*Modèle DE avec* lance vapeur automatique) si aucun bouton à programmer n'est pressé.
Activer la distribution d'une touche quelconque du tableau (Fig. 06-13; pos. a-b-c-d, g) afin de commencer la programmation qui sera mémorisée quand on sélectionnera à nouveau la touche pour arrêter la distribution.
Répéter cette opération pour toutes les touches afin de programmer les doses désirées.
En programmant le premier groupe de gauche, la programmation se transmet automatiquement aux autres groupes. Pour effectuer des programmations différentes entre un groupe et l'autre, les programmer individuellement.

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

Avertissements: Les modèles DE garantissent la programmation du volume de café par dose. La lance vapeur automatique garantit l'obtention de la température programmée.

5.7.1 Programmation "PRÉINFUSION"

Il est prévu de pouvoir sélectionner la fonction "PRÉINFUSION".
Machine éteinte. Allumer la machine en appuyant sur:
- La touche "a" (Fig. 06-13) du premier groupe pour ACTIVER LA PRÉINFUSION.

Le système confirme l'opération en maintenant allumées les led " pos. a ".
- La touche "b" (Fig. 06-13) du premier groupe pour DÉSACTIVER LA PRÉINFUSION.

Le système confirme l'opération en maintenant allumées les led " pos. b ".

Éteindre la machine et la rallumer. Vérifier le paramétrage souhaité.
Les délais de préinfusion utilisés sont ceux qui sont préprogrammés.

5.7.2 Allumage des lumières

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

Machine éteinte. Allumer la machine en appuyant:

Modèle DE avec lance vapeur automatique

- La touche «c» (Fig. 06-13) du premier groupe, jusqu'à l'allumage des Led correspondantes, pour ACTIVER la Fonction.
- La touche «d» (Fig. 06-13) du premier groupe, jusqu'à l'allumage des Led correspondantes, pour DÉSACTIVER la fonction.

Modèle DE

- Sur les touches a - d - f (Fig. 06-13) du deuxième groupe, jusqu'à l'allumage des Leds correspondantes, pour ACTIVER la Fonction.
- Sur les touches b - d - f (Fig. 06-13) du deuxième groupe, jusqu'à l'allumage des Leds correspondantes, pour DÉSACTIVER la fonction.

Éteindre la machine et la rallumer. Vérifier le réglage souhaité.

5.8 Distribution du café dans la verseuse (Fig. 10)

Il est possible de distribuer le café directement dans une verseuse ou dans une tasse haute.
Pour effectuer cette opération, lever la grille d'appui, comme sur la Fig. 10, puis positionner la tasse et distribuer le café comme c'est décrit précédemment.

5.8.1 Lavage groupes

Modèle DE avec lance vapeur automatique

Tout en maintenant enfoncée la touche (Fig. 06-13; pos. f) appuyez sur la touche (Fig. 06-13; pos. a), le programme lavage groupes s'activera (5 distributions consécutives d'environ 10 secondes chacune) à activer seulement après avoir inséré le porte-filtre avec le filtre aveugle fourni. Pour interrompre le programme presser une touche quelconque.
Ce programme doit être utilisé pour nettoyer le circuit hydraulique du groupe, comme décrit au chapitre 6.2 à propos des nettoyages quotidiennement.

5.9 Manomètre (Fig. 11)

La machine est équipée avec manomètre à double échelle par laquelle vous pouvez vérifier les valeurs suivantes:

Manomètre chaudière (Fig. 11 - A)
échelle 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Le manomètre chaudière indique sa pression.

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

Le manomètre pompe indique la pression pendant l'érogation (infusion du café). A l'arrêt, la pression indiquée est égale a la pression réseau.

5.10 Chauffage d'appoint au gaz

(sur demande)
Fig. 13A-13B)

Attention: l'installation et toutes les opérations éventuelles de réglage ou d'adaptation au type de gaz doivent être effectuées par des personnes professionnellement qualifiées et dans un espace suffisamment grand et dan le respect des normes de sécurité

- *Dans la version 1GR, il faut démonter la carrosserie pour accéder à la régulation du gaz, qui doit ce faire avec la machine débranchée (Fig. 13A).*
- *Dans les autres versions 2-3GR, la régulation du gaz peut être faite en enlevant le bac de vidage*

(FIG. 13B) et à machine branchée.

La machine sort de la fabrique prête a être alimentée au gaz liquéfié (GPL); par conséquent, sur le régulateur du gaz est appliquée la buse (6) correspondante indiquée dans le table ci dessous en 100/mm:

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

La réglage de la flamme (minimum/maximum) a été effectué pour ce type de gaz. Si la machine est alimentée avec un autre type de gaz, il faut remplacer la buse (6) comme indiqué dans le tableau et tourner le régulateur de l'air primaire (10) qui, dans le cas de gaz naturel.
Pour ce faire, desserrer la vis (9) et ensuite faire avancer ou reculer le régulateur d'air primaire. (10).
Après avoir fait le réglage, serrer la vis de réglage (9).
Le réglage de l'air est toutefois à effectuer dans un premier temps l'installation de la machine.



Attention: Le raccordement au réseau de gaz, par le robinet d'exclusion du gaz expressément placé dans le local au raccord spécial (1) monté sur la machine doit être effectué conformément aux normes en vigueur.

Une fois terminé le raccordement de la machine au réseau du gaz et aprés avoir alimenté en eau la chaudière d'après les instructions contenues dans ce livret, allumer le brûleur en procédant comme suit:

- Ouvrir le robinet d'arrêt du gaz.
- Appuyer sur la manette du robinet à soupape, la tourner de 90° dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et la maintenir dans cette position en appuyant simultanément une ou plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Attendre environ 20 secondes, puis relâcher la manette du robinet à soupape et le brûleur restera allumé (la flamme est visible à travers l'orifice destiné à cet effet sur le panneau à l'arrière du groupe distributeurs).



Attention: Si le brûleur ne s'allume pas, ne pas insister et relâcher la manette du robinet à soupape, puis vérifier que l'étincelle d'allumage sur le brûleur soit régulière et longue de près de 5 mm.

Au cas où la flamme s'éteindrait lorsqu'on relâche la manette, vérifier la position du thermocouple et le circuit qui y est relié.
La flamme doit avoir une couleur bleu brillant; autrement, agir délicatement sur le régulateur de la prise d'air primaire (10) jusqu'à atteindre ce résultat.
Attendre que la machine atteigne la pression de tarage et que celle ci soit à la valeur désirée; autrement, agir sur le régulateur pressostatique du gaz, qui est muni de deux vis pour les réglages.
Lorsque la machine est en pression, vérifier la régulation du minimum en agissant sur la vis (5); après avoir desserré le contre-écrou correspondant, la dévisser jusqu'à la sentir libre et vérifier que dans ces conditions une flamme basse reste allumée avec la fonction pilote. Si la flamme est trop haute, il faut agir sur la vis (4) en la tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre; par contre, si la flamme tend à s'éteindre, il faut agir sur la vis (4) en la tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir une flamme très basse mais ferme.
Après avoir obtenu le réglage correct de la flamme du minimum, agir ensuite sur la vis (5) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à avoir une flamme haute et attendre que la chaudière atteigne la pression de service établie; si la flamme s'abaisse avant d'avoir atteint la pression requise, visser encore la vis (5); si elle s'abaisse à pression plus haute, il faut la dévisser. Vérifier une ou deux fois le fonctionnement en agissant sur le robinet de la vapeur pour décharger la pression dans la chaudière; puis bloquer le contre écrou en maintenant la vis (5) dans sa position.

6 - ENTRETIEN

Pour permettre le bon fonctionnement de la ma-

chine, respecter les instructions d'entretien rapportées ci-après.

6.1 Normes de sécurité

Ne soumettez pas la machine aux jets d'eau. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyage.
En cas de dysfonctionnement de la machine, éviter toute tentative de se réparer et immédiatement consulter le service d'assistance technique.
En cas de dommages au cordon d'alimentation, ne jamais le remplacer de façon indépendante, exécuter les opérations dans la sécurité de la machine de masse et de contacter le support technique.
Démarrage de la sécurité de la machine:
Pour les opérations de maintenance et / ou dysfonctionnements et de nettoyage: tirez le levier du sectionneur déconnexion pôle du réseau, le réseau d'électricité, en position de repos «0» et / ou débrancher la fiche de connexion au réseau; fermer le robinet de l'eau primaire d'arrêt et si cette vanne à proximité du gaz d'arrêt.
Rendre votre machine est le nettoyage / entretien à froid, porter des gants de protection pour les mains.

Condition de mieux gérer le dispositif:

- La température ambiante doit être comprise entre +5 ° C et +32 ° C Dans le cas où la machine a été exposée à des températures inférieures à 0 ° C, agissent de la manière suivante:
Assurez-vous que la machine a passé 24 heures dans un endroit où la température est supérieure à + 15 ° C avant l'allumage.
- La pression de l'eau primaire doit être comprise entre 0 et 6 bars (0 à 0,6 MPa). La pression est également visible à partir de la jauge de pression de la pompe (Fig. 11 - B) ayant l'échelle de 0 à 15 bar (0 à 1,5 MPa).
- Indicateur rouge (Fig 01-01A-01B; Pos 15), lorsqu'il est allumé indique que la machine fonctionne.
- Voyant vert (Fig 01-01A-01B; Pos 9), lorsqu'il est allumé indique que le niveau d'eau de la chaudière est au-dessus du minimum.
- Indicateur orange vif (Figure 01-01A-01B; Pos 8), lorsqu'il est allumé indique que la résistance électrique fonctionne.

6.2 Nettoyage de la machine

Avertissements: Pour une meilleure qualité du produit, et en conformité avec la réglementation en vigueur, effectuer le remplacement de l'eau contenue dans la chaudière et dans les circuits à chaque démarrage journalier de la machine.

Ces conseils sont indicatifs, la modification des périodes d'entretien et de nettoyage dépend de l'utilisation de la machine.

Après chaque utilisation

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

Quotidiennement

1) Nettoyer la grille sur laquelle les tasses se trouvent et la cuve d'évacuation.
2) Nettoyer la carrosserie.
3) Nettoyer la garniture du groupe avec la brosse fournie (Fig. 07).
4) Laver le groupe de la façon suivante: accrocher au groupe le porte-filtre avec le filtre aveugle fourni (Fig. 09; rep. 12) et mettre plusieurs fois la distribution en route.
5) Immerger les porte-filtres et les filtres dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes pour favoriser la dissolution des graisses du café, utiliser un chiffon ou une éponge pour les éliminer.

Pour le lavage et le nettoyage, ne pas utiliser de solvants, de détergents ou d'éponges abrasives mais uniquement des produits spécifiques pour machine à café. Laver la carrosserie en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau et/ou des détergents neutres en veillant à bien sécher les surfaces avant de reconnecter la machine à la ligne électrique. Pour le lavage de la grille sur laquelle les tasses se trouvent et de la cuve d'évacuation, utiliser de l'eau.

6.3 Thermostat de sécurité – Réenclenchement manuel

Attention ! L'opération décrite ci-après doit être effectuée par un technicien installateur et autorisé par l'entreprise constructrice.

En fonctionnement normal, la machine est munie d'un système anti surchauffe, grâce à l'utilisation du système de sécurité. (RESET) (figure 08;.. Pos D).
Ce système protège l'utilisateur contre les brûlures

accidentelles, et arrête temporairement toutes les fonctions de la machine.

6.4 Élimination correcte du produit

(déchets électriques et électroniques)
(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans ceux ayant un système de tri sélectif).



La marque se trouvant sur le produit ou sur sa documentation indique que le produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets domestiques au terme du cycle de vie. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé provoqués par l'élimination incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et de le recycler de façon responsable afin de 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 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 pour vérifier les termes et les conditions du contrat d'achat.
Ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets commerciaux.

7 – DÉPANNAGE

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Absence de distribution de la vapeur par le tube prévu à cet effet	La buse du tube vapeur est bouchée; la déboucher avec une épingle. Ce problème est lié à l'insertion du bec dans le lait.	Nettoyer le bec vapeur après chaque utilisation.
Pertes du porte-filtre	Causes possibles: 1 – La garniture sous la coupe est usagée ou incrustée. 2 – Le porte-filtre est mal positionné sur le groupe.	Nettoyer avec la brosse fournie. Si le problème se représente, appeler un technicien spécialisé.
Difficulté dans le positionnement du porte-filtre sur l'anneau d'accrochage	Le problème peut être causé par la dose excessive de café dans le porte-filtre.	Diminuer la quantité de café dans le porte-filtre.
Positionnement anormal du porte-filtre une fois placé sur le groupe	Une fois serré sur le groupe, le manche du porte-filtre est plus à droite que d'habitude. La garniture sous la coupe est usagée.	Appeler un technicien spécialisé pour le remplacement de la garniture sous la coupe.
Le flux de café est faible	Le café est distribué au goutte à goutte, le temps de distribution est trop long et sa qualité n'est pas bonne, il a une crème foncée. Causes possibles: 1 – La moulure du café est trop fine. 2 – Le café dans le porte-filtre est trop comprimé. 3 – La dose dans le porte-filtre est excessive. 4 – La douchette du groupe est bouchée. 5 – Le filtre du porte-filtre est bouché. 6 – La pression distribuée par la pompe est basse (< 9 bars – 0,9 MPa), ou elle ne fonctionne pas.	Dans les cas 1-2-3, le problème peut être résolu en réglant correctement la moulure et/ou le dosage. Dans les cas 4-6, l'intervention d'un technicien est nécessaire. Dans le 5ème cas nettoyer le filtre ou le remplacer.

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le flux de café est trop abondant	Le café est distribué trop vite et la crème est plus claire que d'habitude. Causes possibles: 1 – La moulure du café est trop grosse. 2 – Le café dans le porte-filtre est peu comprimé. 3 – La dose de café dans le porte-filtre est faible. 4 – La pression distribuée par la pompe est trop élevée (> 10 bars – 1 MPa).	Dans les cas 1-2-3, on peut intervenir sur la moulure et/ou sur le dosage du café. Dans le cas 4, l'intervention d'un technicien est nécessaire.
Le café distribué est trop froid	Causes possibles: 1 – Les tasses sont froides. 2 – Les porte-filtres sont froids. 3 – La moulure du café est trop fine. 4 – Le circuit hydrique de la machine est sale (calcaire). 5 – La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 bars (0,08 MPa). 6 - Le groupe est trop froid.	Dans le cas 1 utiliser des chauffes-tasses. Dans le cas 2 laisser le porte-filtre sur le groupe. Dans le cas 3 modifier la moulure du café. Dans les cas 4-5-6 appeler un technicien spécialisé.
Le café distribué est tiède	Le café distribué est tiède même si la pression relevée est normale entre 1 et 1,2 bars (0,1 – 0,12 MPa). Dans ce cas le relevé de la pression est fictif.	Appeler un technicien spécialisé pour contrôler la vanne de décharge. Entre-temps, pour pouvoir utiliser la machine, ouvrir le robinet de la vapeur (Fig. 01; pos. 1), la pression de la chaudière descendra à zéro, cela provoquera l'embrayage de la résistance et l'augmentation de la température. Effectuer cette opération quotidiennement lors de l'allumage de la machine.
Le café distribué est trop chaud.	Causes possibles: 1 – La pression de la chaudière est supérieure à 1,3 bars (0,13 MPa). 2 – La machine est couverte par quelque chose qui empêche son refroidissement. 3 – La machine a été installée dans une position qui ne permet pas la circulation de l'air.	Dans le cas 1 appeler un technicien spécialisé. Dans les cas 2-3 rétablir les conditions de refroidissement de la machine.

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Une fois sélectionné, l'interrupteur de distribution du café clignote	La dose de café programmée n'est pas respectée, mais la distribution est continue.	Appeler un technicien spécialisé.
Tous les témoins du tableau clignotent, la machine à café est complètement bloquée	1 – Contrôler si le réseau hydrique fonctionne et si le robinet du branchement au réseau est ouvert. 2 – L'anomalie se vérifie en raison du manque d'eau dans la chaudière.	Pour le point 1 effectuer les vérifications. Pour le point 2 demander l'intervention d'un technicien.
Le café n'est pas distribué	Le café n'est pas distribué et le bouton correspondant à la dose sélectionnée clignote.	Sélectionner le bouton de distribution du café, sans porte-filtre, et contrôler que le flux d'eau est continu. Si le flux est continu, le problème est: a) dans la moulure du café, trop fine; b) dans le porte-filtre bouché. Dans ce cas l'immerger dans de l'eau chaude avec les pastilles détergentes adaptées. Dans tous les autres cas, contacter un technicien spécialisé.
Dépôt de café sur le fond de la tasse	Causes possibles: 1 – Moulure trop fine du café. 2 – Le porte-filtre est sale à l'intérieur ou le filtre est endommagé. 3 – Les meules du moulin sont usagées. 4 – La pression de la pompe est élevée (> 10 Bars – 1MPa).	Dans le cas 1 régler correctement le moulin. Dans le cas 2 nettoyer le porte-filtre ou remplacer le filtre. Dans les cas 3-4 l'intervention d'un technicien est nécessaire.

Ce manuel d'instructions est une publication originale délivrée par G. BEZZERA S.R.L., vous pouvez demander une copie autorisée de ce manuel sur le site web WEB: **www.bezzera.com** dans la section de contact.

INHALT

1 - HINWEISE

1.1 Allgemeine Hinweise 64
1.2 Verwendungszweck 65

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung 65
2.2 Transport der Maschine 65
2.3 Lagerung 65

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Beschreibung des Betriebszyklus 66
3.2 Beschreibung der Betriebsfunktionen 66
3.2.1 Beschreibung der Schalttafeln 66
3.3 Technische Angaben 66

4 - INSTALLIERUNG DER MASCHINE

4.1 Hinweise 67
4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installierung 67
4.2.1 Anschluss ans Stromnetz 67
4.2.2 Anschluss an das Wassernetz 67
4.2.3 Abwasseranschluss 67
4.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter 67
4.4 Potentialausgleichsanschluss 67

5 - VERWENDUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Befüllung des Heizkessels mit Wasser 68
5.2 Aufheizen 68
5.3 Zubereitung des Kaffees 68
5.4 Dampferzeugung 68
5.5 Heißwassererzeugung 69
5.6 Maschine ausschalten 69
5.7 Mengenprogrammierung (Modell DE) 69
5.7.1 Programmierung "VORBRÜHFUNKTION" 70
5.7.2 Einschalten der Lichter 70
5.8 Kaffeeabgabe in Kännchen 70
5.8.1 Gruppenreinigung 70
5.9 Manometer 70
5.10 Zusätzlicher gasheizung (auf Bestellung) 70

6 - WARTUNG

6.1 Sicherheitsvorschriften 72
6.2 Reinigung der Maschine 72
6.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset 72
6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts 73

7 - FEHLERSUCHE

Problem / Diagnose/Lösung / Ratschläge 74

1 - HINWEISE

1.1 Allgemeine Hinweise



- **Die elektrischen und hydraulischen Anlagen müssen durch den Benutzer entsprechend den Angaben in Kapitel 4 dieser Gebrauchsanleitung („Installierung der Maschine“) eingerichtet werden.**
- **Der Installateur darf auf keinen Fall etwas an der vom Benutzer realisierten bestehenden Anlage ändern.**
- **Diese Gebrauchsanweisung ist Bestandteil der Maschine und muss vollständig durchgelesen werden, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird.**
- **Diese Gebrauchsanweisung 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 und Füßen berühren.**
- **Die Maschine nicht mit bloßen Füßen bedienen.**
- **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 ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.**
- **Kinder sollten beaufsich-**

tigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Um zu verhindern, dass Wasser ins Maschineninnere 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 den professionellen Einsatz bestimmt.**
- **Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.**
- **Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden.**
- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden.**
- **Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Die Reinigung und Wartung sollte nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.**

1.2 Verwendungszweck

Die Espressomaschine B2013-B-2016-C2016 Compact-Woody erfüllt folgende Funktionen: Herstellung von Espresso-Kaffe, heißem Wasser, Tee, Kamillentee und weitere Aufgussgetränken, Dampferzeugung und Erhitzen von Getränken (Milch, Schokolade, Cappuccino, Punsch usw.).
Diese Maschine wurde ausschließlich für die oben genannten Zwecke konzipiert.
Alle anderen Verwendungszwecke sind sachwidrig und daher vom Hersteller verboten. Die Herstellerfirma kann für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Espressomaschine entstehen, nicht haftbar gemacht werden.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espressomaschine B2013-B-2016-C2016 Compact-Woody wird mit Styroporschalen geschützt in einer Kartonschachtel mit Palette verpackt.

Hinweise:
- Nachdem man die Maschine ausgepackt hat, kontrollieren, ob sie sich in tadellosem Zustand befindet und mit allem Zubehör versehen ist.
- Das Verpackungsmaterial nicht von Kindern erreichbar herumliegen lassen und nach Vorschrift entsorgen.
- Falls Sie Schäden an der Maschine feststellen oder Zubehör fehlt, die Maschine nicht benutzen und sofort den Fachhändler Ihrer Gegend benachrichtigen.

2.2 Transport der Maschine

Die Espressomaschine kann mittels Hubwagen oder Gabelstapler transportiert werden.

2.3 Lagerung

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

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Beschreibung des Betriebszyklus

Das aus dem Wasserversorgungsnetz stammende Wasser gelangt über eine Motorpumpe, die auf 9 bis 10 bar eingestellt ist (0,9 - 1 MPa), in ein Überdruckventil, das auf 12 bar eingestellt ist (1,2 MPa) und gestattet so die Befüllung des Heizkessels und des Austauschers. Das von einem Widerstand aufgeheizte Wasser des Heizkessels heizt nun das Wasser im Austauscher auf, aus dem es über ein Saugrohr zur Gruppe geleitet wird. Von hier aus sorgt ein elektrisch gesteuertes Ventil für den Durchlauf des Wassers in das Kaffeesieb.

3.2 Beschreibung der Betriebsfunktionen

(Abb. 01-01A-01B)

1 Dampfhahn
2 Taste Wasser
3 Schalttafel für Kaffee/Dampf/Wasser
4 Dampfdüse
4a Dampfdüse Automatik
5 Heißwasserdüse
6 Kessel Abfluss Stopfen
7 Siebträger
8 Rote Signalleuchte
9 Orange Signalleuchte
10 Ein/Ausschalter
11 Manometer
12 Blindsieb
13 Sieb 1 Tasse
14 Sieb 2 Tassen
15 Grüne Signalleuchte
16 Restwasserschale
17 Körper

3.2.1 Beschreibung der Schalttafeln

(Abb. 06-13)

a Vorwahltaste kleiner Espresso
b Vorwahltaste großer Espresso
c Vorwahltaste doppelte Dosis kleiner Espresso
d Vorwahltaste doppelte Dosis großer Espresso
e Taste für Tee

f Taste für fortlaufende Abgabe/Programmierung/Stop
g Taste für Dampf

3.3 Technische Angaben (Abb. 02)

Die Espresso-Kaffeemaschine C2013 Compact wird nur in der Ausführung mit 2 Einheiten hergestellt.
Die Espressomaschine B2013-B2016 wird ist in den Versionen mit 1 bis 3 Gruppen erhältlich.
In dieser Gebrauchsanleitung ist sie in der Version mit 2 Gruppen abgebildet. Die Gebrauchsanweisungen für die Verwendung und die Anordnung der Bedienungsfunktionen gelten auch für die anderen Versionen.
Der A-gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dB.

		B2013 B2016	**B2013 B2016-Woody**	**C2013**	**B2013 B2016**
		1 GRUPPE	2 GRUPPEN	2 GRUPPEN Compact	3 GRUPPEN
Stromversorgung	V~/ Hz	110 - 120 / 50-60Hz			
Widerstand	V~	110			
Nennleistung	W	1600	2850	2050	3300
Widerstand	W	1400	2600	1800	3000
Stromversorgung	V~/ Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Widerstand	V~	230			
Nennleistung	W	2200	3250	2750	5250
Widerstand	W	2000	3000	2500	5000
Kessel	l	5	11	8	17
Breite "A"	mm	570	750	600	960
Tiefe "B"	mm	550	550	495	550
Höhe "C"	mm	515	515	535	515
Nettogewicht	kg	49	54	63	75
Bruttogewicht (Paletts)	kg	56	65	72	87
Zuführanschluss		G 3/8"			
Abflussanschluss		G 3/4"			

4 - INSTALLIERUNG DER MASCHINE

4.1 Hinweise

Die Installierung darf nur von Fachleuten durchgeführt werden, nach den vom Hersteller gelieferten Anleitungen und unter Berücksichtigung der geltenden Gesetze. Die Maschine muss so aufgestellt und installiert werden, dass Betrieb und Wartung ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen können. Kann verwendet werden, die Maschine an Orten verwendet werden, um Personal Küchenbereich in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen werden; Bauernhäusern; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften Umgebungen, bed and breakfast Typ Umgebungen

4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installierung

Die Unterlage der Maschine auf eine ebene horizontale, trockene, glatte, starke, stabile Fläche stellen, die so hoch ist, dass die Ablage zum Tassen wärmen auf einer Höhe von mindestens 150 cm vom Boden zu stehen kommt.
Keine Wasserspritzen benutzen und nicht an Orten aufstellen, an denen Wasserspritzen verwendet werden.
Damit ein normaler Betrieb garantiert ist, muss das Gerät an Orten aufgestellt werden, wo eine Temperatur von +5°C bis +32°C und eine Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 70% herrschen.
Sollte die Maschine Temperaturen unter 0°C ausgesetzt werden, ist wie folgt vorzugehen:
- Sicherstellen, dass die Maschine sich mindestens 24 Stunden an einem Ort mit Temperatur über + 15°C befunden hat, bevor sie eingeschaltet wird.

Die Maschine wird elektrisch betrieben. Sie braucht für ihren Betrieb:
- Einen Anschluss an das Stromnetz
- Einen Anschluss an das Wassernetz
- Einen Abwasseranschluss.

4.2.1 Anschluss ans Stromnetz

Hinweise:
- Der Anschluss an das Stromnetz muss durch qualifizierte Fachleute durchgeführt werden.
- Die Anlage muss nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften eingerichtet werden und über eine Erdung verfügen.

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

4.2.2 Anschluss an das Wassernetz (Abb. 03)

Sicherstellen, dass die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck von 0 - 6 bar (0 - 0,6 MPa) angeschlossen ist.
Falls der Druck im Wassernetz über 6 bar (0,6 MPa) liegt, einen Druckreduzierer einbauen.
Einen Absperrhahn oberhalb des Maschinenanschlusses montieren.
Der Wasserzuführschlauch (Abb. 03; Pos. 1) besitzt ein Gewinde G 3/8".

Hinweis: Auf keinen Fall den Gewindezapfen und den Heizkessel-Abflusshahn öffnen; Verbrennungsgefahr! Ausschließlich den mitgelieferten neuen Füllschlauch verwenden.

4.2.3 Abwasseranschluss (Abb. 03)

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

4.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter (Abb. 04)

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

A - Mit dem Wasserzuführschlauch verbinden
B - Ans Trinkwassernetz anschließen

4.4 Potentialausgleichsanschluss (Abb. 05)

Die Funktion dieses Anschlusses, den einige Normen vorschreiben, besteht darin, Potentialunterschiede zwischen den Massen der im selben Raum installierten Geräte zu verhindern.
Unter dem Sockel dieses Geräts ist eine Klemme angebracht, für den Anschluss an eine externe Leitung, mit Öse Anschluß zwischen den beiden Muttern eingesetzt werden, mit Nennquerschnitt gemäß geltenden Vorschriften.

5 - VERWENDUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Befüllung des Heizkessels mit Wasser

Den Absperrhahn öffnen.
Den Hebel des omnipolaren Trennschalters des Stromnetzes in Betriebsstellung bringen (ON).
Den Schalter auf Stellung „ON" einstellen (Abb. 01-01A-01B; Pos. 10) (Rote Signalleuchte eingeschaltet Abb. 01-01A-01B; Pos. 15), damit der Heizkessel mit Wasser befüllt wird; nach 120 Sekunden Einfüllzeit tritt der Maschinenalarm in Funktion; den Schalter wieder auf 0 stellen und den Vorgang wiederholen, indem man ein paar Mal den gleichen Schalter betätigt, bis sich die Pumpe nicht mehr bewegt, da der Heizkessel vollständig gefüllt ist.
Sobald das niedrigste Niveau erreicht ist, wird das Licht grün (Abb. 01-01A-01B, Pos. 9) und man kann den Schalter (Abb. 01-01A-01B; Pos. 10) auf Stellung 2 bringen, um den Widerstand zu aktivieren, das orangefarbene Licht (Abb. 01-01A-01B, Pos. 8).
Warten, bis der Manometer des Heizkessels (Abb. 01-01A-01B; Pos. 11) einen Druck von 1 bis 1,2 bar anzeigt (0,1 - 0,12 MPa), bevor man die Maschine benutzt.

5.2 Aufheizen

Um sicherzugehen, dass die Maschine das korrekte thermische Gleichgewicht zwischen Druck und Temperatur erreicht hat, sobald der Manometer des Heizkessels einen Druck von 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) anzeigt, den Dampfhahn öffnen (Abb. 01-01A-01B; Pos. 1) und 2 oder 3 Mal den Dampf in die Auffangschale ausströmen lassen.
Das grüne Signalleuchte aus (Abb. 01-01A-01B, Pos. 9) weisen darauf hin, die zu wenig Wasser im Kessel.
Das Aufleuchten der orange Signalleuchte (Abb. 01-01A-01B; Pos. 8) bedeutet, dass der Widerstand eingeschaltet ist.



Hinweis:
wenn die grüne Signalleuchte aufleuchtet (Abb. 01-01A-01B; Pos. 9) stoppt eine Sicherung den Betrieb der Maschine; wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

5.3 Zubereitung des Kaffees



Hinweise:
- Den Siebträger nicht abnehmen, wenn die Maschine in Betrieb ist: Verbrennungsgefahr!
- Den Metallteil des Siebträgers und der Gruppe nicht direkt berühren: Verbrennungsgefahr!
- Die Standarfüllmengen für die Siebe betragen 8 Gramm für eine Portion und 16 Gramm für zwei Portionen.

1) Den Siebträger von der Kaffeegruppe lösen.
2) Den Siebträger mit gemahlenem Kaffe füllen, den Kaffe anpressen, ohne dabei den Rand des Siebträgers zu verschmutzen.
3) Den Siebträger wieder einsetzen.

Modell PM

4) Die Taste (Abb. 01-01A-01B; Pos. 3) drücken, um die Ausgabe erneut zu starten.

Die Taste (Abb. 01-01A-01B; Pos. 3) erneut drükken, um die Ausgabe bei Erreichen der gewünschten Portion zu stoppen.

Modell DE

4) Je nach gewünschter Kaffeemenge die entsprechende Taste drücken (Abb. 06-13; pos. a-b-c-d).

Um die vorprogrammierten Mengen zu variieren, die Anleitungen unter Punkt 5.7 dieser Gebrauchsanleitung befolgen.

Die Maschine ist auch für eine kontinuierliche Flüssigkeitserzeugung eingerichtet:
1) Um die Flüssigkeitserzeugung zu starten, die Taste der kontinuierlichen Flüssigkeitserzeugung drücken (Abb. 06-13; Pos. f).
2) Das Ausfließen der Flüssigkeit stoppt man durch erneutes Betätigen der Taste der kontinuierlichen Flüssigkeitserzeugung (Abb. 06-13; Pos. f).



Hinweis: Die Maschine verfügt über eine automatische Sicherung, welche die Flüssigkeitserzeugung nach drei Litern Ausgabe stoppt.

5.4 Dampferzeugung

1) Um zu verhindern, dass Flüssigkeit in den Heizkessel zurückgesogen wird, den Dampf ablassen, indem man den Drehknopf für den Dampfhahn dreht (Abb. 01-01A-01B; Pos. 1).
2) Die Dampfdüse (Abb. 01-01A-01B; Pos. 4) in

die Flüssigkeit halten, die man erhitzen möchte.
3) Den Drehknopf für den Dampfhahn drehen (Abb. 01-01A-01B Pos. 1). Die Menge des ausströmenden Dampfes ist proportional zur Öffnung des Hahns; je größer die Öffnung, desto mehr Dampf strömt aus.
4) Nachdem genug Dampf erzeugt wurde, den Hahn zudrehen, den Flüssigkeitsbehälter entfernen und die Dampfdüse sofort mit einem feuchten Lappen von den Resten der erhitzten Flüssigkeit befreien.



Hinweis: Die Dampfdüse nicht direkt berühren, da sie sehr heiß ist.

Modell DE mit Dampfdüse Automatik

Die Maschine ist auch mit automatischer Dampfdüse mit Temperatursonde (Abb. 01-01A-01B; Pos. 4a) ausgestattet; zu deren Aktivierung, die Taste (Abb. 06-13; Pos. g) drücken. Der Dampfstrom kann bei Erreichen der programmierten Temperatur durch erneutes Drücken derselben Taste unterbrochen werden. Bei Drücken der Taste (Abb. 06-13; Pos. g) strömt der Dampf bis zum Loslassen der Taste kontinuierlich aus. Um eine Rückfluss von Flüssigkeit in den Heizkessel zu vermeiden, den Dampf durch Betätigung die Taste (Abb. 06-13; Pos. g) ablassen.
Um das „Gefüge" der in der zu erhitzenden Flüssigkeit vorhandenen Luftblasen zu verändern, die Einstellschraube betätigen (geschlossen = kleine Blasen, offen = große Blasen) (Abb. 12) und die Verringerung der allmählich wird der Luftstrom bis zum Erreichen der „Textur" gewünscht um die Programmierung der Temperatur zu ändern, die in Kapitel 5.7 dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen befolgen.

Hinweis: Um einen Cappuccino zu machen, empfehlen wir die Verwendung von Milch mit einer Temperatur von 5 ° C.

5.5 Heißwassererzeugung

1) Den Behälter für das Wasser unter die Wasserdüse halten (Abb. 01-01A-01B; Pos. 5).

Modell PM

2) Auf den Knopf drücken (Abb. 01-01A-01B; Pos. 2) um die gewünschte Wassermenge ausfließen zu lassen.

Modell DE

2) Auf den Knopf drücken (Abb. 06-13; Pos. e) um die gewünschte Wassermenge ausfließen zu lassen.



Hinweis: Die Düse nicht direkt berühren, da sie sehr heiß ist.

5.6 Maschine ausschalten

1) Den Absperrhahn schließen.
2) Den Schalter (Abb. 01-01A-01B; Pos. 10) auf „OFF" stellen (Rote Signalleuchte ausgeschaltet Abb. 01-01A-01B; Pos. 15) .
3) Den Schalter des omnipolaren Trennschalters des Stromnetzes auf "0" stellen.
4) Den Druck aus dem Dampfhahn ablassen.

5.7 Mengenprogrammierung (Modell DE)

Um die Mengen bei den Maschinen DE einzustellen, wie folgt vorgehen:
Die Taste für die kontinuierliche Flüssigkeitserzeugung/Programmierung/Stop drücken (Abb. 06-13; Pos. f), gedrückt halten, bis das entsprechende Led zu blinken beginnt, was anzeigt (die Maschine darf kein Wasser ausfließen lassen), dass die Programmierungsfunktion gestartet wurde. Diese dauert vier Sekunden (Modell DE), dreißig Sekunden (Modell DE mit Dampfdüse Automatik) wenn keine Taste zum Programmieren gedrückt wird.
Eine beliebige Taste auf der Schalttafel betätigen (Abb. 06-13; Pos. a-b-c-d, g), um mit der Programmierung der Ausflussmenge zu beginnen. Sie wird gespeich-*chung der programmierten Temperatur.*

5.7.1 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 Kaffeegruppe, um DIE VORBRÜHFUNKTION EINZUSTELLEN.

Das System bestätigt den Vorgang, indem die Leds „Pos. a" aufleuchten.
- die Taste „b" (Abb. 06-13) der ersten Kaffeegruppe, um die VORBRÜHFUNKTION AUSZUSCHALTEN.

Das System bestätigt den Vorgang, indem die Leds „Pos. b" aufleuchten.

Die Maschine ausschalten und wieder einschalten. Die gewünschte Konfiguration kontrollieren.
Die verwendeten Vorbrühzeiten sind voreingestellt.

5.7.2 Einschalten der Lichter

Es besteht die Möglichkeit, die Leds der Schalttafel andauernd zu aktivieren/ desaktivieren.

Maschine ausgeschaltet. Die Maschine einschalten und dabei folgende Tasten gedrückt halten:

Modell DE mit Dampfdüse Automatik

- Die Taste „c" (Abb. 06-13) der ersten Kaffeegruppe bis zum Einschalten der zugehörigen Leds, um die Funktion zu AKTIVIEREN.
- Die Taste „d" (Abb. 06-13) der ersten Kaffeegruppe bis zum Einschalten der zugehörigen Leds, um die Funktion zu DEAKTIVIEREN.

Modell DE

- Die Tasten a - d - f (Abb. 06-13) der zweite Einheit bis zum Einschalten der zugehörigen Leds, um die Funktion zu AKTIVIEREN.
- Die Tasten b - d - f (Abb. 06-13) der zweite Einheit bis zum Einschalten der zugehörigen Leds, um die Funktion zu DEAKTIVIEREN.

Die Maschine aus- und wieder einschalten. Die gewünschte Einstellung überprüfen.

5.8 Kaffeeabgabe in Kännchen (Abb. 10)

Man kann den Kaffee direkt in ein Kännchen oder eine hohe Tasse abfüllen.
Für diesen Vorgang klappt man das Abstellgitter, wie in Abb. 10 gezeigt, nach oben, stellt die Tasse darunter und entnimmt den Kaffee wie zuvor beschrieben.

5.8.1 Gruppenreinigung

Modell DE mit Dampfdüse Automatik

Drücken und halten Sie die Taste (Abb. 06-13; Pos. f) anschließend drücken der Tasten (Abb. 06-13; Pos. a) wird das Programm Gruppenreinigung aktiviert (5 auf einander folgende Ausgaben von ca. je 10 Sekunden), das erst nach Einsetzen des Siebträgers mit dem mitgelieferten Blindsieb zu aktivieren ist. Um das Programm zu stoppen, eine beliebige Taste drücken.
Dieses Programm muss zur Reinigung des Hydraulikkreises der Gruppe verwendet werden, siehe Kapitel 6.2, Täglich Reinigungen.

5.9 Manometer (Abb. 11)

Die Maschine ist mit Zweifach-Manometer, mit denen Sie die folgenden Drücke überprüfen kann, ausgestattet mit:

Kesselm*anometer (Abb. 11 - A)*
Maßstab 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Der Kesselmanometer zeigt den Druck des Kessels an.

Pumpenmanometer (Abb. 11 - B)
Maßstab 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Das Pumpenmanometer zeigt den maximalen Druck an, der wahrend der Ausgabe von der Pumpe erzeugtwird. Bei nicht aktiver Motorpumpe zeigt es den Druck des Wasserversorgungssystems an.

5.10 Zusätzlicher gasheizung (auf Bestellung) (Abb. 13A-13B)



Achtung: Die Installation und aller möglichen Einstellung oder Anpassung an die Art des Gases müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden vorausgesetzt dass alles richtig dimensioniert ist in Übereinstimmung mit den örtlich gültigen Sicherheitsbestimmungen.

.

- *Bei der 1-gruppigen Version müssen Sie das ganze Gehäuse, um bei ausgesteckter Maschine Zugang zur Einstellung des Gasanschlusses zu erhalten(Fig. 13A).*
- *Bei der 2-3 gruppigen Version kann die Einstellung des Gasanschlusses vorgenommen werden, indem man die Wasserauffangschale (Fig. 13B) bei eingesteckter Maschine entfernt.*

Der Automat wird werksseitig so eingerichtet, dass dieser mit Flüssiggas (GPL) gespeist werden kann. Deshalb befindet sich an dem Gasregelhahn (6) die aus nachstehender Tabelle hervorgehende Düse in 100/mm.

Modell	GPL G30 - 29 mbar	Erdgas G20 - 20 mbar
1 gr.	45	80

2 gr.	85	125
3 gr.	110	175

Die Flammenregelung (Min./Max.) erfolgt je nach Gas-Produkt. Sollte der Automat mit einem anderen Gastyp gespeist werden, muss die Düse gemäss der Tabelle gewechselt und der Regelhahn der Hauptluft (10).
Dazu lösen Sie die Stellschraube (9) und dann machen vorwärts oder rückwärts, um den primären Luftregler bewegt. (10).
Nach der Einstellung machen, ziehen Sie die Stellschraube (9).
Die Lufteinstellung wird jedoch bei der ersten Installation der Maschine durchgeführt werden.



Hinweis: Der Anschluss an die Gasleitung, vom Gasausschalthahn, der im Lokal vorhanden sein muss, zum an Automaten installierten Ventilhahn muss gemäss den geltenden Vorschriften.

Nachdem der Automat an die Gasleitung geschlossen und der Kessel gemäss den Anweisungen aus dem Bedienungsanleitung mit Wasser gefüllt wurde, kann der Brenner wie folgt eingeschaltet werden:

- Gashahn öffnen.
- Handgriff des Ventilhahns drücken; 90° in Gegenuhrzeigersinn drehen und gedrückt halten. Gleichzeitig muss der Piezozündungs-Knopf ein oder mehrmals bis sich der Brenne einschaltet gedrückt werden (es erscheint ein Zündfunke).
- Nach ca. 20 Sekunden kann der Handgriff des Ventilhahns losgelassen werden und der Brenner ist eingeschaltet (die Flamme ist an dem Guckfenster an der hinter der Ausgabegruppe liegenden Tafel sichtbar).



Hinweis: Sollte die Zündung nicht erfolgen ist es ratsam keinen weiteren Versuch vorzunehmen, sondern Ventilhahn-Handgriff loszulassen; prüfen ob der Zündfunke an Brenner in Ordnung ist und deren Länge ca. 5 mm beträgt.

Sollte sich die Flamme bei Loslassen des Handgriffs ausstellen, müssen die Position des Thermoelements und der angeschlossene Steuerkreis geprüft werden.

Die Flamme muss leuchtend hellblau sein; sollte das nicht der Fall sein muss die Hauptluftklappe (10) so geregelt werden, bis das Ergebnis erzielt wird. Abwarten bis der Automat den Eichdruck erreicht hat. Andernfalls kann der Druck an dem Gas-Druckwächter, an welchem sich zwei Regelschrauben befinden, geregelt werden.
Die längere Wenn der Automat unter Druck steht Mindestdruck an Schraube (5) kontrollieren; Gegenmutter lockern und solange drehen bis diese freigegeben ist (Hauptgasleitung geschlossen).
Jetzt muss kontrolliert werden, ob die Flamme in ihrer Funktion als Pilotflamme auf klein angezündet bleibt. Sollte die Flamme zu hoch sein, kann die Regelung an der Schraube (4) durch leichtes Drehen in Uhrzeigersinn erfolgen; natürlich muss erst die Gegenmutter gelockert werden. Sollte die Flamme zu niedrig sein und demzufolge ausgehen, muss die Schraube (4) in Gegenuhrzeigersinn, bis eine niedrige aber sicherflackende Flamme erzielt wird, geregelt werden. Wenn die Flamme einwandfrei auf das Minimum geregelt wurde Schraube festhalten und mit Gegenmutter blockieren. Schraube (5) in Uhrzeigersinn drehen bis die richtige Flammenhöhe erzielt wurde und abwarten bis der Heizkessel den eingestellten Betriebsdruck erreicht hat. Sollte die Flamme vor Druckerreichen abfallen, Schraube (5) aufschrauben:
Sollte sich die Flamme bei einem höheren Druck kleiner stellen, muss die Schraube zugeschrauben werden. Betrieb ein oder zweimal durch Druckablassen an Dampfhahn kontrollieren; jetzt Schraube (5) feststellen und mit Gegenmutter blockieren.

6 - WARTUNG

Damit die Maschine korrekt funktionieren kann, die unten stehenden Wartungsanleitungen befolgen.

6.1 Sicherheitsvorschriften

Die Maschine nicht zu den Wasserstrahlen aussetzen. Das Gerät nicht in Wasser für die Reinigung einzutauchen.
Im Falle einer Fehlfunktion der Maschine, vermeiden jeden Versuch, sich selbst zu reparieren und sofort den Kundendienst wenden.

Im Falle einer Beschädigung des Netzkabels, niemals unabhängig ersetzen, die Vorgänge in der Maschinensicherheit Masse auszuführen und den technischen Support.
Starten der Maschinensicherheit:
für Wartungsarbeiten und / oder Funktionsstörungen und Reinigung: den Hebel des Trenn pole Trennung vom Netz ziehen, das Stromnetz, in der Ruhestellung „0" und / oder den Anschlussstecker an das Stromnetz trennen; Drehen Sie den Wasserhahn der primären Wasser Absperr- und wenn diese nahe der Gas-Absperrventil ab.
Machen Sie Ihre Maschine ist kalt Reinigung / Wartung, Schutzhandschuhe tragen für die Hände.

Zustand zu verwalten besser das Gerät:

- Die Umgebungstemperatur sollte zwischen 5 ° C und +32 ° C liegen In dem Fall, in dem die Maschine auf Temperaturen ausgesetzt unter 0 ° C act in folgender Weise wurde:
Stellen Sie sicher, dass die Maschine 24 Stunden in einem Ort verbracht hat, wo die Temperatur über + 15 ° C vor der Zündung ist.
- Der primäre Wasserdruck muss zwischen 0 und 6 bar (0 bis 0,6 MPa). Der Druck ist auch sichtbar von der Pumpendruckmesser (Fig. 11 - B) mit der Skala von 0-15 bar (0 bis 1,5 MPa).
- Rote Anzeige (Bild 01-01A-01B; Pos. 15), wenn anzeigt, leuchtet, dass die Maschine in Betrieb ist.
- Grüne Kontrollleuchte (Abb 01-01A-01B; Pos. 9), wenn anzeigt, leuchtet, dass die Kesselwasserstand über dem Minimum ist.
- Bright orange Anzeige (Abb 01-01A-01B; Pos. 8), wenn sie leuchtet zeigt an, dass der elektrische Widerstand arbeitet.

6.2 Reinigung der Maschine

Hinweise: Um ein bestmögliches Ergebnis Ihres Espresso nach den geltenden Vorschriften zu erzielen, wechseln Sie bitte das in den Leitungen und im Kessel befindliche Wasser täglich aus.

Diese Ratschläge sind nicht bindend, die Variierung der Zeiten für Wartung und Reinigung ist abhängig davon, wie stark man die Maschine benutzt.

Nach jeder Verwendung

1) Die Dampfdüse reinigen.
2) Den Siebträger und die Kaffeesiebe reinigen.

Täglich

1) Das Abstellgitter für die Tassen und das Auffangbecken reinigen.
2) Das Gehäuse reinigen.
3) Die Dichtung der Kaffeegruppe mit der mitgelieferten Bürste reinigen (Abb. 07).
4) Die Kaffeegruppe waschen: Den Siebträger mit dem zur Maschine gehörenden Blindsieb an die Kaffeegruppe einsetzen (Abb. 09; Pos. 12) und mehrmals Wasser durchlaufen lassen.
5) Die Siebträger und die Kaffeesiebe einige Minuten lang in kochendes Wasser tauchen, damit sich die Kaffeefette lösen. Mit einem Tuch oder einem Schwamm die Kaffeereste entfernen.

Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, Scheuermittel oder Scheuerschwämme verwenden sondern nur bestimmte Produkte für Kaffeemaschinen. Das Gehäuse mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen. Die Oberflächen gut abtrocknen, bevor man die Maschine wieder an das Stromnetz anschließt. Das Abstellgitter für die Tassen und das Auffangbecken mit Wasser waschen.

6.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset

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

Im normalen Betrieb ist die Maschine mit einer Antiüberhitzen System durch die Verwendung von Sicherheitssystem zur Verfügung gestellt. (RESET) (Bild 08;. Pos. D).
Dieses System schützt den Anwender vor versehentlichem Verbrennungen und vorübergehend stoppt alle Maschinenfunktionen .

6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts

(elektrische und elektronische Abfälle)
(Gilt für die Länder der Europäischen Union und f inder, die ein Abfalltrennungssystem be-
s

Das auf dem Produkt oder auf seiner Dokumentation abgebildete Zeichen bedeutet, dass das Produkt, wenn man es nicht mehr braucht, nicht mit anderen Haushaltabfällen entsorgt werden darf. Um 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, damit die Materialressourcen umweltgerecht wiederverwendet werden können.
Wer das Gerät für den Hausgebrauch verwendet, muss sich an den Fachhändler wenden, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder an die für die getrennte Abfallentsorgung und für die Wiederverwendung dieser Art von Produkten zuständige Stelle.
Betriebe müssen sich an ihren Lieferanten wenden, um die Fristen und Bedingungen des Kaufvertrags zu kontrollieren.
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderen kommerziellen Abfällen entsorgt werden.

7 - FEHLERSUCHE

Problem	Diagnose/Lösung	Ratschläge
Es strömt kein Dampf aus dem Dampfrohr	Die Düse des Dampfrohrs ist verstopft; mit Hilfe einer Nadel aufstechen. Dieses Problem steht im Zusammenhang mit dem Eintauchen der Düse in die Milch.	Die Dampfdüse nach jedem Gebrauch sofort reinigen.
Es tropft aus dem Siebträger	Mögliche Gründe: 1 - Die Siebträgerdichtung ist abgenutzt oder verkrustet. 2 - Der Siebträger wurde schlecht an der Kaffeegruppe eingesetzt.	Mit der beiliegenden Bürste reinigen. Falls das Problem wieder auftritt, einen Fachmann hinzuziehen.
Der Siebträger kann nicht richtig in die Halterung eingesetzt werden.	Zu viel Kaffeepulver im Sieb.	Weniger Kaffeepulver ins Sieb füllen.
Der Siebträger sitzt nicht wie üblich in der Halterung der Gruppe.	Der Siebträgergriff zeigt, nachdem er an der Kaffeegruppe festgemacht wurde, mehr nach rechts als sonst. Die Siebträgerdichtung ist abgenutzt.	Die Siebträgerdichtung durch einen Fachmann ersetzen lassen.
Es fließt nur wenig Kaffee aus dem Kaffeesieb.	Der Kaffee fließt tropfenweise aus, es dauert zu lang, bis der Kaffee ausgeflossen ist und die Qualität des Kaffees ist nicht gut, der Schaum ist dunkel. Mögliche Ursachen: 1 - Der Kaffee wurde zu fein gemahlen. 2 - Der Kaffee wurde zu stark ins Sieb gepresst. 3 - Es wurde zu viel Kaffee ins Sieb gefüllt. 4 - Die Düse der Kaffeegruppe ist verstopft. 5 - Der Filter des Siebträgers 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 genügt es, den Kaffee richtig zu mahlen und/oder zu dosieren. In den Fällen 4-6 muss ein Fachmann hinzugezogen werden. Im Fall 5 das Sieb reinigen oder ersetzen.

Problem	Diagnose/Lösung	Ratschläge
Es fließt zu viel Kaffee aus.	Der Kaffee fließt zu rasch aus und der Schaum ist heller als gewöhnlich. Mögliche Ursachen: 1 - Der Kaffee wurde zu grob gemahlen. 2 - Der Kaffee im Siebhalter wurde zu wenig gepresst. 3 - Zu wenig Kaffee im Siebhalter. 4 - Der Druck der Pumpe ist zu hoch (über 10 bar - 1 MPa).	In den Fällen 1-2-3 genügt es, den Kaffee richtig zu mahlen und/oder zu dosieren. Im Fall 4 muss ein Fachmann hinzugezogen werden.
Der Kaffee ist zu kalt.	Mögliche Ursachen: 1 - Die Tassen sind kalt. 2 - Die Siebträger sind kalt. 3 - Der Kaffee wurde zu fein gemahlen. 4 - Das Wasserdurchlaufsystem der Maschine ist verschmutzt (Kalk). 5 - Der Druck im Heizkessel liegt unter 0,8 bar (0,08 MPa). 6 - Das Kaffeegruppe ist kalt	Fall 1: den Tassenwärmer benutzen. Fall 2: den Siebträger an der Kaffeegruppe lassen. Fall 3: Den Kaffee anders mahlen. Fall 4-5-6: Einen Fachmann hinzuziehen.
Der Kaffee ist lauwarm.	Der ausgeflossene Kaffee ist lauwarm, obschon der Druck normal zwischen 1 und 1,2 bar liegt (0,1 - 0,12 MPa). In diesem Fall stimmt die Druckmessung nicht.	Einen Fachmann hinzuziehen, um das Abflussventil zu kontrollieren. Um die Maschine weiter verwenden zu können, in der Zwischenzeit den Dampfhahn öffnen (Abb. 01; Pos. 1). Der Druck des Heizkessels sinkt auf Null ab, wodurch der Widerstand und die Temperatur ansteigt. Diesen Vorgang täglich beim Einschalten der Maschine durchführen.
Der Kaffee ist zu heiß.	Mögliche Ursachen: 1 - Der Druck im Heizkessel 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 an einem Ort aufgestellt, an dem die Luft nicht zirkulieren kann.	Fall 1: Einen Fachmann hinzuziehen. Fälle 2-3: Dafür sorgen, dass die Maschine abkühlen kann.

Problem	Diagnose/Lösung	Ratschläge
Der Schalter für den Kaffeeausschank blinkt, nachdem man ihn gewählt hat.	Die programmierte Kaffeemenge stimmt nicht, aber der Kaffee fließt weiter aus.	Einen Fachmann hinzuziehen.
Alle Signalleuchten der Steuertafel blinken, die Kaffeemaschine ist vollständig blockiert.	1 - Kontrollieren, ob das Wassernetz funktioniert und ob der Haupt-Wasserhahn offen ist. 2 - Die Störung tritt auf, weil kein Wasser im Heizkessel ist.	Fall 1: Kontrollieren. Fall 2: Einen Fachmann hinzuziehen.
Der Kaffee fließt nicht aus	Der Kaffee wird nicht gebraucht und die Taste, die der gewählten Menge entspricht, blinkt.	Die Taste zum Brauen des Kaffees wählen (ohne Siebträger) und kontrollieren, ob das Wasser ohne Unterbrechung ausfließt. Wenn das Wasser ohne Unterbrechung ausfließt, liegt die Störung daran, dass: a) der Kaffee zu fein gemahlen wurde b) der Siebträger verstopft ist. In diesem Fall den Siebträger in heißes Wasser tauchen, das aufgelöste Reinigungstabletten enthält. In jedem anderen Fall einen Fachmann hinzuziehen.
Kaffeesatz auf dem Tassenboden	Mögliche Ursachen: 1 - Der Kaffee wurde zu fein gemahlen. 2 - Der Siebträger ist innen schmutzig oder das Sieb wurde beschädigt. 3 - Die Kaffeemühle ist abgenutzt und mahlt nicht mehr richtig. 4 - Zu hoher Druck der Pumpe (über 10 bar - 1 MPa).	Fall 1: Die Kaffeemühle richtig einstellen. Fall 2: Den Siebträger reinigen oder das Sieb ersetzen. Fall 3-4: Einen Fachmann hinzuziehen.

www.bezzera.com im Kontaktbereich : Diese Betriebsanleitung ist ein Original-Publikation herausgegeben von G. BEZZERA S.R.L., können Sie eine autorisierte Kopie dieses Handbuchs auf der Website Web-Anfrage.

ÍNDICE

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales 78
1.2 Uso previsto 79

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje 79
2.2 Movilización de la máquina 79
2.3 Almacenamiento 79

3 – DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento 80
3.2 Descripción de los mandos 80
3.2.1 Descripción de los paneles de mando 80
3.3 Datos técnicos 80

4 – INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

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

5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga de agua en la caldera 82
5.2 Calentamiento 82
5.3 Preparación del café 82
5.4 Erogación de vapor 82
5.5 Toma de agua caliente 83
5.6 Apagado de la máquina 83
5.7 Programación de las dosis (Modelo DE) 83
5.7.1 Programación “PREINFUSIÓN” 84
5.7.2 Encendido de las luces 84
5.8 Erogación café en una cafetera 84
5.8.1 Lavado de los grupos 84
5.9 Manómetro 84
5.10 Calentamiento por gas (bajo pedido) 84

6 - MANTENIMIENTO

6.1 Normas de seguridad 86
6.2 Limpieza de la máquina 86
6.3 Termostato de seguridad - Rearmado manual 86
6.4 Correcta eliminación del producto 87

7 – RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas /Diagnóstica/Solución / Consejos 88

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales



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

nes de agua dentro de la máquina, volver a colorar las tazas en el calientatazas con la parte ahuecada hacia arriba.

- **La máquina no se destina a ser utilizada al aire libre.**
- **La máquina se destina únicamente a un uso profesional.**
- **Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- **Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años de edad.**
- **Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años.**
- **Los niños no deben jugar con el aparato.**
- **La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.**

1.2 Uso previsto

La máquina para preparar café exprés B2013-B-2016-C2016 Compact-Woody ha sido creada para suministrar el café exprés, para producir agua caliente para la realización de té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y para calentar bebidas (leche, chocolate, cappuccino, punch, etc.).
Esta máquina ha sido concebida sólo y exclusivamente para los usos arriba mencionados.
Todos los otros usos deben ser considerados impropios y por consiguiente prohibidos por el constructor. La empresa fabricante no será de ninguna manera responsable por los daños ocasionados por el uso impropio de la máquina café exprés.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

La máquina para preparar café exprés B2013-B-2016-C2016 Compact-Woody preventivamente protegida con siluetas de poliuretano expandido, es embalada en una caja de cartón con paleta.



Advertencias:

- Después de haber quitado la máquina del embalaje, asegurarse que esté perfectamente íntegra y completa con todas sus dotaciones.
- 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 a la máquina o alguna falta en la dotación, no utilizar la misma y avisar inmediatamente al concesionario de zona.

2.2 Movilización de la máquina

La máquina para preparar café exprés puede ser movida mediante una transpaleta o un carro elevador.

2.3 Almacenamiento

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

3 – DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

El agua proveniente de la red hídrica, por medio de una motobomba regulada a una presión comprendida entre los 9 y 10 bar (0,9 - 1 MPa), pasa a través de una válvula de sobrepresión regulada en los 12 bar (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 en el intercambiador, desde el cual, por medio de un pescante es enviada al grupo y mediante una válvula accionada eléctricamente permite el pasaje para la infusión del café.

3.2 Descripción de los mandos

(Fig. 01-01A-01B)

1 Grifo vapor
2 Botón agua
3 Cuadro de mandos erogación café/vapor/agua
4 Lanza vapor
4a Lanza vapor automática
5 Erogador de agua caliente
6 Tapón roscado de la caldera
7 Portafiltro
8 Lampara roja
9 Lampara naranja
10 Interruptor encendido máquina
11 Manómetro
12 Filtro ciego
13 Filtro 1 taza
14 Filtro 2 tazas
15 Lampara verde
16 Contenedor recoge gotas
17 Cuerpo

3.2.1 Descripción de los paneles de mando

(Fig. 06-13)

a Botón preselección café normal
b Botón preseleccionado café largo
c Botón preselección dosis doble café normal
d Botón preselección dosis doble de café largo
e Botón te
f Botón erogación continuo/programación/stop
g Botón vapor

3.3 Datos técnicos (Fig. 02)

La máquina para preparar café exprés C2013 Compact se presenta únicamente en la versión para 2 grupos
La máquina para preparar café exprés B2013-B2016 se presenta en las versiones para 1 a 3 grupos.
En el presente manual se muestra la versión de 2 dosis; sin embargo, las instrucciones para el uso y la disposición de los mandos valen también para las versiones restantes.
El nivel de presión sonora ponderada A de la máquina es inferior a 70 dB.

		B2013 B2016	**B2013 B2016-Woody**	**C2013**	**B2013 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	2050	3300
Resistencia	W	1400	2600	1800	3000
Alimentación	V~/ Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Resistencia	V~	230			
Potencia nominal	W	2200	3250	2750	5250
Resistencia	W	2000	3000	2500	5000
Caldera	l	5	11	8	17
Ancho "A"	mm	570	750	600	960
Profundidad "B"	mm	550	550	495	550
Altura "C"	mm	515	515	535	515
Peso neto	kg	49	54	63	75
Peso bruto (pallets)	kg	56	65	72	87
Racor carga		G 3/8"			
Racor descarga		G 3/4"			

4 – INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias

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

4.2 Preparación del equipo para la instalación

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

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

4.2.1 Conexión a la red eléctrica



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

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

4.2.2 Conexión a la red hídrica (Fig. 03)

Asegurarse que la línea de alimentación hídrica esté conectada a una red de agua potable con una presión de servicio comprendida entre los 0 y 6 bar (0 - 0,6 MPa).
En el caso en que la red hídrica tenga presiones superiores a los 6 bar (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) es provisto con 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 incluido.

4.2.3 Conexión a la descarga (Fig. 03)

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

4.3 Instrucciones relativas al ablandador (Fig. 04)

Preparar el enlace de la máquina como se especifica en la Figura 4.
Para el uso y mantenimiento, consultar el manual de instrucciones relativo al ablandador

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

4.4 Conexión equipotencial (Fig. 05)

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

5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

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

Abrir el grifo de paso del agua.
Llevar la palanca del seccionador omnipolar, de la red eléctrica, a la posición de marcha (ON).
Llevando el interruptor (Fig. 01-01A-01B; pos. 10) en posición "ON" (Lampara rojo encendida Fig. 01-01A-01B; pos. 15) encendida se activa la carga de en la caldera; después de 120 segundos de carga la máquina da una señal de alarma; volver a llevar el interruptor a la posición 0 y repetir la operación accionando sobre el mismo interruptor un par de veces hasta que la bomba haya cargado completamente la caldera sin ponerse más en movimiento.
Alcanzado el nivel mínimo el piloto verde (Fig. 01-01A-01B; pos. 9) se iluminará y se podrá llevar el interruptor (Fig. 01-01A-01B; pos. 10) y se obtendrá el encendido del piloto amarillo (Fig. 01-01A-01B; pos. 8).
Esperar a que el manómetro de la caldera (Fig. 01-01A-01B; pos. 11) indique una presión comprendida entre 1 y 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) antes de utilizar la máquina.

5.2 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 bar (0,1 - 0,12 MPa), abrir el grifo de vapor (Fig. 01-01A-01B; pos. 1) y descargar 2 o 3 veces el vapor en la bandeja de descarga.
El piloto verde (Fig. 01-01A-01B; pos. 9), si está apagado, señala nivel insuficiente de agua en la caldera.
El piloto naranja (Fig. 01-01A-01B; pos. 8), si está encendido, señala el encendido de la resistencia.



Advertencia:
Con el piloto verde (Fig. 01-01A-01B; pos. 9) apagado un dispositivo de seguridad no permite el funcionamiento de la máquina; contactar el servicio de asistencia técnica.

5.3 Preparación del café



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

1) Quitar el portafiltro del grupo erogador.
2) Cargar el portafiltro con el café molido, prensar el café teniendo cuidado de no ensuciar el borde del portafiltro.
3) Volver a colocar el portafiltro en su alojamiento.

Modelo PM

4) Pulsar la tecla (Fig. 01-01A-01B; pos. 3) para iniciar la erogación.

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

Modelo DE

4) Accionar sobre el mando de erogación de café oprimiendo uno de los botones (Fig. 06-13; pos. a-b-c-d) en función de la dosis a erogar.

Para variar la programación de las dosis seguir las instrucciones indicadas en el párrafo 5.7 del presente manual.
La máquina está también preparada para la erogación continua:
1) activar la erogación oprimiendo el botón de erogación continua (Fig. 06-13; pos. f).
2) detener la erogación cuando se alcanza la cantidad deseada oprimiendo nuevamente 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.

5.4 Erogación de vapor

1) Para evitar el retorno de líquido en la caldera, descargar el vapor accionado sobre el botón del grifo (Fig. 01-01A-01B; pos. 1).
2) Insertar la lanza del vapor (Fig. 01-01A-01B; pos. 4) en el contenedor del líquido para ca-

lentar.
3) Girar el botón del grifo de vapor (Fig. 01-01A-01B; pos. 1). La cantidad de vapor erogado es proporcional a la apertura del grifo; cuánto mayor es la apertura del grifo, mayor será la cantidad de vapor erogado.
4) Una vez terminada la erogación de vapor cerrar el grifo, quitar el contenedor del líquido y limpiar inmediatamente con un paño húmedo la lanza de vapor de los residuos del líquido calentado.



Advertencia: No tocar directamente la lanza de vapor porque está caliente.

Modelo DE con lanza de vapor automática

La máquina incluye también lanza de vapor automática con sonda de temperatura (Fig. 01-01A-01B; pos. 4a); para desactivarla pulsa la tecla (Fig. 06-13; pos. g). Se puede interrumpir el flujo de vapor antes de alcanzar la temperatura programada pulsando de nuevo la misma tecla. Manteniendo pulsada la tecla (Fig. 06-13; pos. g) funciona continuamente el vapor hasta su liberación. Para evitar filtraciones de líquido en la caldera, vaciar el vapor pulsando la tecla (Fig. 06-13; pos. g).
Para variar el tamaño de las burbujas de aire presentes en el líquido a calentar, actuar en el tornillo de regulación (cerrado burbujas pequeñas – abierto burbujas grandes) (Fig. 12) a partir de la posición abierta (burbujas grandes) y la reducción de poco a poco el flujo de aire hasta llegar a la "textura" que desee.
Para variar la programación de la temperatura seguir las instrucciones del apartado 5.7 del presente manual.

Advertencia: Para realizar un cappuccino, le recomendamos el uso de la leche a una temperatura de 5 ° C.

5.5 Toma de agua caliente

1) Colocar el contenedor para el agua debajo del erogador (Fig. 01-01A-01B; pos. 5).

Modelo PM

2) Oprimir el botón (Fig. 01-01A-01B; pos. 2) para tomar la cantidad de agua requerida.

Modelo DE

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



Advertencia: No tocar directamente el erogador porque está caliente.

5.6 Apagado de la máquina

1) Cerrar el grifo de paso del agua.
2) Llevar el interruptor (Fig. 01-01A-01B; pos. 10) a la posición. "OFF" (Lampara rojo apagada Fig. 01-01A-01B; pos. 15) .
3) Llevar el interruptor del seccionador omnipolar de la red eléctrica a la posición de descanso "0".
4) Descargar la presión del grifo de vapor.

5.7 Programación de las dosis (Modelo DE)

Para ajustar las dosis en las máquinas DE, proceder del siguiente modo:
oprimir el botón erogación continua / programación / stop (Fig. 06-13; pos. f), tenerlo apretado hasta cuando el led correspondiente comience a encenderse en forma intermitente señalando (la máquina no debe erogar agua) el inicio de la función de programación que tiene una duración de 4 segundos (Modelo DE), 30 secundos (*Modelo DE con* lanza de vapor automática) si no se oprime el botón para la programación.
Activar la erogación de un botón cualquiera del cuadro de mando (Fig. 06-13; pos. a-b-c-d, g), para comenzar la programación que será memorizada cuando se seleccionará nuevamente el botón para parar la erogación.
Repetir tal operación para todos los botones a los fines de programar las dosis deseadas.
Programando el primer grupo a la izquierda la programación se transmite automáticamente a los otros grupos. Para realizar programaciones distintas entre un grupo y el otro programarlos en forma individual.

Para programar la lanza de vapor automática (Fig. 01-01A-01B; pos. 4a), introducirla en el líquido a calentar, pulsar la tecla (Fig. 06-13; pos. g) y esperar a que la temperatura alcance el valor deseado; pulsar de nuevo la tecla (Fig. 06-13; pos. g) para confirmar la programación.



Advertencias: los modelos DE garantizan la programación del volumen de café por dosis. La lanza de vapor automática garantiza la consecución de la

temperatura programada.

5.7.1 Programación "PREINFUSIÓN"

Se ha previsto la posibilidad de seleccionar la función "PREINFUSIÓN".
Máquina apagada. Encender la máquina manteniendo oprimido:
- El botón "a" (Fig. 06-13) del primero grupo para HABILITAR LA PREINFUSIÓN.

El sistema confirma la operación manteniendo encendido el led "pos. a".
- El botón "b" (Fig. 06-13) del primero 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.

5.7.2 Encendido de las luces

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

Máquina apagada. Encender la máquina manteniendo presionados:

Modelo DE con lanza de vapor automática

- El botón "c" (Fig. 06-13) del primero grupo, hasta el encendido de los relativos Led, para ACTIVAR la función.
- El botón "d" (Fig. 06-13) del primero grupo, hasta el encendido de los relativos Led, para DESACTIVAR la función.

Modelo DE

- Las teclas a - d - f (Fig. 06-13) del segundo grupo, hasta el encendido de los correspondientes Led, para ACTIVAR la función.
- Las teclas 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.

5.8 Erogación café en una cafetera (Fig. 10)

Es posible erogar el café directamente en una cafetera o en una taza alta. Para efectuar esta operación, quitar la rejilla de apoyo, como se indica en la Fig. 10, y luego posicionar la taza y erogar el café como descrito arriba.

5.8.1 Lavado de los grupos

Modelo DE con lanza de vapor automática

Manteniendo pulsado el botón (Fig. 06-13; pos. f) y pulsando el botón (Fig. 06-13; pos. a) , se activará el programa de lavado de grupos (5 erogaciones consecutivas de unos 10 segundos cada una) a activar sólo después de haber insertado el portafiltro con el filtro ciego incluido. Para interrumpir el programa pulsar una tecla cualquiera.
Este programa debe utilizarse para limpiar el circuito hidráulico del grupo, como se describe en el capítulo 6.2 en las limpiezas diariamente.

5.9 Manómetro (Fig. 11)

La máquina está equipada con manómetro doble escala por la que se puede comprobar las presiones siguientes:

Manómetro caldera (Fig. 11 - A)
escala 0~3 bar (0~0,3 MPa)

El manómetro indica la presión de la caldera.

Manómetro bomba (Fig. 11 - B)
escala 0~15 bar (0~1,5 MPa)

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

5.10 Calentamiento por gas (bajo pedido) (Fig. 13A-13B)



Atención: La instalación y todos los posibles ajustes o adaptación al tipo de gas debe ser realizada por personal cualificado en ambientes adecuadamente dimensionados en el respecto de la normas vigentes.

- *En la version 1 GR es necesario desmontar la carroceria para proceder a la regulacion del gas que siempre se debe hacer con la maquina desconectada de la red de la energia electrica (Fig. 13 A).*
- *En las otras versiones 2-3 GR la regulacion del*

gas se puede efectuar extrayendo la cajita de desague (Fig. 13 B) y con la maquina conectada a la linea electrica.

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 citado, es necesario reemplazar el inyector indicado en la tabla y hay que girar el regulador del aire principal (10) en caso de gas natural.
Para ello, aflojar el tornillo de fijación (9) y luego hacer avanzar o retroceder el regulador de aire primario. (10).
Después de hacer el ajuste, apriete el tornillo de fijación (9).
El ajuste de aire es sin embargo que se realizará en la primera instalación de la máquina.



Atención: La conexión con la red del gas, desde la llave de paso del gas instalada en el local hasta el grifo de válvula instalada en la máquina, tiene que ser efectuada conforme a las normas en vigencia.

Una vez completada la conexión de la máquina con la red del gas y después de haber llenado la caldera con agua según las instrucciones del manual, se puede proceder a encender el quemador, como sigue:

- Abrir la llave de paso del gas
- Presionar la manecilla del grifo de válvula (2), girarla a 90° en el sentido contrario al del reloj y mantenerla apretada. Al mismo tiempo apretar una o más veces el botón del encendedor piezoeléctrico (3) hasta que le quemador se encienda.
- Esperar unos 20 segundos, y al soltar la manecilla el quemador queda encendido (la llama se puede ver a través del orificio realizado expresamente en el panel puesto detrás de los grupo de erogación).



Atención: En caso de falta de encendido, no insistir. Soltar la manecilla del grifo de válvula y controlar que la chispa sea regular y larga 5 mm aprox.

En caso de que la llama se apague al soltar la manecilla, verificar la posición del termopar y el circuito conectado con el mismo.
La llama tiene que ser de color azul brillante; en caso contrario ajustar el regulador de la toma de aire principal (10) hasta alcanzar dicho resultado.
Esperar que la máquina alcance la presión de calibración y que ésta 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 el sentido del reloj, luego de haber aflojado la correspondiente contratuerca. En caso contrario, es decir, si la llama tiende a apagarse, es necesario regularla haciendo girar el tornillo (4) en el sentido contrario al del reloj hasta obtener una llama muy baja pero segura.
Girar el tornillo (5) en el sentido del reloj hasta lograr una llama alta y esperar 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 ulteriormente el tornillo (5); si se reduce a una presión mayor, desenroscar el tornillo.
Verificar una e 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).

6 - MANTENIMIENTO

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

6.1 Normas de seguridad

No someta la máquina a los chorros de agua. No sumerja el aparato en agua para la limpieza.
En caso de mal funcionamiento de la máquina, evite cualquier intento de repararse a sí mismo y consulte inmediatamente el servicio de asistencia técnica.
En caso de daños en el cable de alimentación en, pero no sustituir de forma independiente, ejecutar las operaciones en la seguridad de las máquinas de masas y en contacto con el soporte técnico.
Inicio de la seguridad de las máquinas:
Para las operaciones de mantenimiento y / o mal funcionamiento y limpieza: Coloque la palanca de cambio de polos de la red, la red eléctrica, en posición de reposo "0" y / o tirar del enchufe para conectar a la red eléctrica; cerrar el grifo de cierre de agua principal y si esta válvula de cierre de gas cerca.
La fabricación de su máquina es la limpieza / mantenimiento en frío, el uso de guantes de protección para las manos.

Condición para gestionar mejor el dispositivo:

- La temperatura ambiente debe estar entre 5 ° C y 32 ° C. En el caso en que la máquina ha sido expuesto a temperaturas por debajo de 0 ° C acto de la siguiente forma:
Asegurarse de que la máquina ha pasado 24 horas en un lugar donde la temperatura está por encima de + 15 ° C antes de la ignición.
- La presión de agua primario debe estar comprendido entre 0 y 6 bar (0 a 0,6 MPa). La presión también es visible desde el medidor de presión de la bomba (Fig. 11 - B) que tiene la escala de 0 a 15 bar (0 - 1,5 MPa).
- Indicador rojo (figura 01-01A-01B;. Pos. 15), cuando está encendido indica que la máquina está funcionando.
- Luz indicadora verde (figura 01-01A-01B;. Pos. 9), cuando está encendido indica que el nivel de agua de la caldera es superior al mínimo.
- Indicador de color naranja brillante (figura 01-01A-01B;. Pos. 8), cuando está encendido indica que la resistencia eléctrica está funcionando.

6.2 Limpieza de la máquina



Advertencia: 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 la lanza vapor.
2) Limpiar el portafiltro y los filtros

Diariamente

1) Limpiar la parilla apoyatazas y la bandeja de descarga.
2) Limpiar la carrocería.
3) Limpiar las guarniciones del grupo con el cepillo provisto en dotación (Fig. 07).
4) Efectuar el lavado del grupo como sigue: enganchar al grupo el portafiltro con el filtro ciego provisto en dotación (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 remoción.



Para el lavado y la limpieza no utilizar solventes, detergentes o esponjas abrasivas pero sólo productos específicos para máquinas de café. Lavar la carrocería utilizando un paño embebido con agua y/o detergentes neutros asegurándose de secar bien las superficies antes de volver a conectar la máquina a la línea eléctrica. Para el lavado de la parilla apoyatazas y de la bandeja de descarga usar agua.

6.3 Termostato de seguridad - Rearmado manual



Atención! La operación que se detalla a continuación es de absoluta competencia de un técnico instalador y autorizada por la empresa constructora.

En funcionamiento normal, la máquina está provista de un sistema anti sobrecalentamiento, me-

diante el uso de sistema de seguridad. (RESET) (Figura 08; Pos D).
Este sistema protege al usuario de quemaduras accidentales, y las cerraduras temporalmente todas las funciones de la máquina.

6.4 Correcta eliminación del producto

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



La marca reproducida sobre el producto o en la documentación indica que el producto no debe ser eliminado con otros desechos domésticos al término de su ciclo de vida. Para evitar eventuales daños al ambiente o a la salud causados por la inoportuna eliminación de los desechos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de desechos y de reciclarlo de manera responsable para facilitar la reutilización sostenible de los recursos materiales.
Los usuarios domésticos son invitados a contactar al revendedor al cual han adquirido el producto o a la oficina local pertinente para toda la información relativa a la recogida especial y al reciclaje para este tipo de producto.
Los usuarios empresariales son invitados a contactar al propio proveedor para verificar los términos y las condiciones del contrato de compra.
Este producto no debe ser eliminado junto con otros desechos comerciales.

7 – RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Diagnóstica/Solución	Consejos
Falta de erogación de vapor desde el tubo pertinente	La boquilla del tubo de vapor está tapada; destaparla con la ayuda de un alfiler. Este problema está relacionado a la inserción del pico en la leche	Limpiar el pico del vapor después de cada utilización
Pérdidas desde el portafiltros	Causas probables: 1 – La guarnición está gastada o incrustada. 2 – El portafiltro está mal posicionado sobre el grupo.	Limpiar con el cepillo provisto en dotación. En el caso en que el problema se volviera a presentar, es necesario llamar a 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 anormal del portafiltro una vez colocado en el grupo	La manija del portafiltro una vez ajustado sobre el grupo resulta más desplazada a la derecha que lo habitual. La guarnición está gastada.	Llamar a un técnico especializado para la sustitución de la guarnición
El flujo de café es escaso	El café es erogado gota a gota, el tiempo de erogación es demasiado prolongado y la calidad del mismo no es buena, presenta una crema oscura. Posibles causas: 1 - El molido del café es demasiado fino. 2 - El café puesto en el portafiltro es excesivo. 3 - La dosis puesta en el portafiltro es excesiva. 4 - La ducha del grupo está obturada. 5 - El filtro en el portafiltro está obturado. 6 - La presión erogada por la bomba es baja (< 9 bar - 0,9 MPa) o no funciona.	En los casos 1-2-3, el problema se puede resolver con la correcta regulación de la molienda y/o dosaje. En los casos 4-6 es necesaria la intervención de un técnico. En el 5to. caso limpiar el filtro o sustituirlo.

Problemas	Diagnóstica/Solución	Consejos
El flujo de café es demasiado abundante	El café es erogado demasiado rápido y la crema resulta de color más claro que lo normal. Posibles causas: 1 - El molido del café es demasiado grueso. 2 - El café puesto en el portafiltro está poco prensado. 3 - La dosis de café en el portafiltro es escasa. 4 - La presión erogada por la bomba es demasiado elevada (> 10bar – 1MPa).	En los casos 1-2-3, se puede intervenir en el molido y/o el dosaje del café. En el caso 4 es necesaria la intervención de un técnico.
El café erogado está demasiado frío.	Posibles causas: 1 - Las tazas están frías. 2 - Los portafiltros están fríos. 3 - El molido del café es demasiado fino. 4 - El circuito hidráulico de la máquina está sucio (calcáreo). 5 - La presión de la caldera es inferior a 0,8 bar (0,08 MPa). 6 - El grupo está frío.	En el caso 1 usar calientatazas. En el caso 2 tener montado un portafiltro sobre el grupo. En el caso 3 modificar el molido del café. En los casos 4-5-6 llamar a un técnico especializado.
El café erogado está tibio	El café erogado está tibio aunque la presión detectada es normal, entre 1 y 1,2 bar (0,1 – 0,12 MPa). En este caso la detección de la presión es ficticia.	Llamar a un técnico especializado para controlar la válvula de descarga. De todos modos, mientras tanto, para poder utilizar la máquina 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 la máquina.
El café erogado está demasiado caliente	Posibles causas: 1- La presión de la caldera es superior a 1,3 bar (0,13 MPa). 2- La máquina está cubierta por algo que le impide el enfriamiento. 3- La máquina ha sido instalada en una posición que no permite la circulación de aire.	En el caso 1 llamar a un técnico especializado. En los casos 2-3 restablecer las condiciones de enfriamiento de la máquina.

Problemas	Diagnóstica/Solución	Consejos
El interruptor de erogación de café una vez seleccionado, parpadea	La dosis de café programada no es respetada, pero la erogación es continua.	Llamar a un técnico especializado
Todos los pilotos de la botonera parpadean, la máquina de café está completamente bloqueda.	1 - Controlar si la red hídrica funciona y si el grifo de paso está abierto. 2 - La anomalía se verifica por la falta de agua en la caldera.	Para el punto 1, efectuar las verificaciones. Para el punto 2 solicitar la intervención de un técnico.
El café no es erogado	El café no es erogado 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 el molido del café, demasiado fino; b) en el portafiltro obturado. En este caso sumergir el mismo en agua caliente con las correspondientes pastillas detergentes. En cualquier otro caso, contactar un técnico especializado.
Depósito de café en el fondo de la taza	Posibles causas: 1 - Molido del café demasiado fino. 2 - El portafiltro está sucio internamente o el filtro está dañado. 3 - Las muelas del moledor están gastadas. 4 - Presión de la bomba elevada (> 10bar – 1 MPa).	El caso 1 podrá resolverse con una correcta regulación del 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 expedido por G. BEZZERA S.R.L., puede solicitar una copia autorizada de este manual en el sitio web WEB: **www.bezzera.com** en la sección de contacto.

索引

1 - 警告

1.1 一般警告 92
1.2 预期用途 92

2 - 运输

2.1 包装 92
2.2 机器的装卸 93
2.3 储存 93

3 - 机器说明

3.1 操作周期说明 94
3.2 命令说明 94
3.2.1命令面板的说明 94
3.3技术数据 94

4. - 机器安装

4.1 警告 95
4.2 系统安装准备 95
4.2.1 电气网络的连接 95
4.2.2 连接到水网 95
4.3 排水管路的连接 95
4.3 关于软水器的说明 95
4.4 等电位连接 95

5 - 机器的使用

5.1 起动机器并加装烧水壶内的水 95
5.2 加热 96
5.3 咖啡的制作 96
5.4 蒸汽供给 96
5.5 获取热水 97
5.6 关闭机器 97
5.7 剂量的程序编制 97
5.7.1 “预热”程序 97
5.7.2 打开灯 97
5.8 将咖啡倒入杯中 98
5.8.1 冲泡头的清洁 98
5.9 压力计 98
5.10 气体加热说明 98

6 - 维护

6.1 安全规程 99
6.2 机器的清洁 99
6.3 安全温控器 - 手动复位 99
6.4 产品的正确处理 100

7 - 故障排除

问题/诊断/解决方案/建议 101

1 - 警告

1.1 一般警告



- 用户必须按照本"机器安装"手册第4章中的说明,仔细安装水电系统。
- 安装人员绝对不能更改由用户设置的现有系统。
- 本说明书是机器不可分割的一部分，用户使用本机前必须仔细阅读此说明书。
- 收藏好本说明书，便于以后备查。
- 交付机器时，烧水壶内不得有水，以避免结霜可能对机器造成的损害。
- 建立电力系统的接地连接。
- 请勿用潮湿的手或脚触摸机器。
- 不要赤脚使用机器。
- 不要将馈线电缆连接到活动的延长线和类似线路上。
- 请勿用拉电缆的方式断开机器的电源。
- 如果馈线电缆卷起，不要使用机器。
- 本产品不能由体力不支、有感官或精神障碍或缺乏经验和知识的人（包括儿童）使用，除非由负责其安全的人监督或指导他们本产品的使用方法。
- 应照看好儿童，确保他们不玩弄本产品。
- 为了避免机器内部的水渗透，放置杯子在暖杯座上时，空的一侧朝上。
- 本机不宜在户外使用。
- 本机只能用于专门的用途。
- 保持產品和8歲及以下電線放在兒童接觸不到的地方。
- 該設備不應該被兒童8歲以下使用。
- 本產品可通過8歲以上兒童使用。
- 兒童不應該與家電玩。
- 清潔和維護不應由兒童在無人執行。

1.2 预期用途

制造伍迪,B2013,B2016和C2013小型意式咖啡机的目的是：制造意式浓缩咖啡，产生热水泡茶、泡甘菊及其它溶液，产生蒸汽并加热饮料（牛奶、巧克力、牛奶咖啡、潘趣酒等）。已构思将本机器专门用于上述用途。
所有其它用途被视为不当使用，因而被制造商所禁止。对于不正确使用造成的意式咖啡机的损坏，制造厂商概不负责。

2 - 运输

2.1 包装

伍迪,B2013,B2016和C2013小型意式咖啡机先用聚氨酯制成的衬垫保护，然后包装在一个带小铲的纸箱中。



警告:
- 从包装中取出机器后，检查其整体状况，以及提供的零件是否完整。

- 切勿将包装遗留在儿童能拿到的地方，必须在适当的垃圾场地处理。
- 如果发现机器损坏或零件缺失，不要使用机器，并立即通知当地经销商。

2.2 机器的装卸

意式咖啡机可以用托盘搬运车或叉车装卸。

2.3 储存

先前已包装好的机器必须存放在干燥的环境中：温度+5到+30℃，相对湿度不高于70%。放置时最多只能堆积四个箱。

3 - 机器说明

3.1 操作周期说明

来自水网的水通过电机泵，将压力调节至9－10巴（0.9 - 1 兆帕），经过过压阀，调节到12巴（1.2 兆帕），从而可加装烧水壶和换热器。
烧水壶的水通过电阻加热，依次加热换热器的水，通过滴立管，将水输送到组，以便通过电子控制的阀门，以调制咖啡。

3.2 命令说明

（图01－图01A-图01B）

1 蒸汽龙头
2 水开关
3 咖啡/蒸汽/水输出按键
4 蒸汽喷嘴
4a 蒸汽自动喷嘴
5 热水输出
6 螺纹盖烧水壶
7 滤网支架
8 红灯
9 橙灯
10 “打开”开关
11 压力计
12 盲滤网
13 滤网1的杯
14 滤网2的杯
15 绿灯
16 排水盘。
17 身

3.2.1 命令面板的说明

（图06-13）

a 普通咖啡预选键
b 淡咖啡预选键
c 普通咖啡双倍量预先键
d 淡咖啡双倍量预先键
e 茶键 持续输出/编程/停止键

f 持续输出/编程/停止键

g 蒸汽键

3.3 技术数据 (图02)

C2013小型意式咖啡机的制造专用于双头版本。
B2013-B2016意式咖啡机的制造有单头或三头版本。
这本说明书描述了双头版本的使用；但是，使用说明和命令也适用其他版本。
咖啡机的加权声压A级低于70dB。

		B2013-B2016	B2013-B2016-Woody	C2013	B2013-B2016
		单头	双头	双头小型号	三头
电源	伏－赫兹	110-120/50-60HZ			
电压	伏	110			
额定功率	瓦	1600	2850	2050	3300
电阻	瓦	1400	2600	1800	3000
电源	伏－赫兹	220-415/50-60HZ			
电压	伏	230			
额定功率	瓦	2200	3250	2750	5250
电阻	瓦	2000	3000	2500	5000
鍋爐	大號	5	11	8	17
宽度“A”	毫米	570	750	600	960
深度“B”	毫米	550	550	495	550
高度“C”	毫米	515	515	535	515
净重	千克	49	54	63	75
毛重（托盘）	千克	56	65	72	87
加载接头		G3/8〃			
排水管接头		G3/4〃			

4 - 机器安装

4.1 警告

必须由合格的人员按照制造商所提供的说明书和适用的法律进行安装。
本机器应位于并安装在由有资格的人员使用和维护的地方。本机器可以用于职工食堂区、商店、办公室和其它工作的环境；农舍；宾馆、汽车旅馆和其它住宅类环境；床边和早餐式环境。

4.2 系统安装准备

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

给机器供电时，需要进行以下操作：
- 连接到电气网络；
- 连接水网络；
- 连接到排水电路。

4.2.1 电气网络的连接



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

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

4.2.2 连接到水网（图03）

确保供水管连接到工作压力介于0和6巴（0 - 0.6兆帕）之间的饮用水网络。在水网压力高于6巴（0.6兆帕）的情况下，提供一个减压器。
在机器连接的上游，提供止水阀。
为水加载连接（图03；位置1）配备G 3/8”的螺纹接头。



警告:不能因任何原因而打开位于加载连接旁的螺纹帽和烧水壶排气阀：因为燃烧产生有害物。只能使用配备的新进水软管。

4.2.3 连接到排水管路（图03）

将橡胶排污管（图03：位置2）连接到G3/4”的连管节和事先准备好的开口上，或可检查的虹吸排放口。

4.3 关于软水器的说明（图04）

准备本机的连接，如图4中所示。
欲知使用和维护的信息，参见与软水器有关的说明。
A - 连接到载水管
B - 连接到饮用水网络。

4.4 等电位连接（图05）

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

5 - 机器的使用

5.1 起动机器并加装烧水壶的水

打开止水阀。把全极开关杆拉到电气系统的“打开”（ON）位置。当开关（图01-01A-01B：位置10）在位置1时，在烧水壶内加水，加载120秒后，机器进入报警状态，使开关处于0位置，并按下同一开关数次，重复此操作，直到泵已完全加装烧水壶并关闭为止。
旦达到的最低水位，绿灯（图01-01A-01B：位置9）打开，开关（图01-01A-01B；位置10）调节到位置2以启动电阻器 橙色指示灯会亮起（图01-01A-01B：位置8）。
等待烧水壶的压力计（图01-01A-01B：位置11）显示压力在1和1.2巴（0.1 - 0.12兆帕）之间时，才能使用机器

5.2 加热

为了确保机器已达到温度和压力之间的正确平衡，当烧水壶的压力表指示的压力介于1和1.2巴（0.1 - 0.12兆帕）之间时，按下蒸汽龙头（图01-01A-01B：位置1），并排出放气盆的蒸汽2到3次。
绿灯（图01-01A-01B;9 POS）如果关闭，则告知烧水壶内的水位不足。
橙灯（图01;位置8）如果关闭，则发出起用电阻器的信号。

警告:
当绿灯（图01-01A-01B：位置9）关闭时，安全保护装置将不让机器工作，请与技术支持维修人员联系。

5.3 咖啡的制作

警告:
- 当装置打开时，不要移动滤网支架：因为有燃烧的危险。
- 不要直接接触滤网支架和组的金属部分：因为有燃烧的危险。
- 滤网的标准剂量为一次投入量8克，两次投入量16克。

1) 从供应组拆下滤网支架。
2) 装载有咖啡粉的滤网支架，按下咖啡，注意不要弄脏了滤网支架的边界。
3) 将滤网支架钩回到原位。

PM版

4) 根据供应量，按下一个键（图01-01A-01B: 位置 3），按咖啡供应命令操作。

当剂量已满再按下一个键（图01-01A-01B: 位置 3），咖啡停止供应。

DE版

4) 根据供应量，按下一个键（图06-13: 位置 a-b-c-d），按咖啡供应命令操作。

要改变剂量的编程，按照此小册子第5.7段中的说明操作。
并将机器设想为连续输出:
1) 按下连续输出键，开始输出（图06-13：位置 f）。
2) 一旦达到需要的数量，再次按下连续输出键（图06-13：位置f），停止输出。

警告: 机器配备了自动安全装置，连续输出第三升后，停止连续输出。

5.4 蒸汽供应

1) 为了避免烧水壶内的液体逆流，转动龙头的旋扭（图01-01A-01B：位置1），排出蒸汽。
2) 引入流体容器中的蒸汽喷嘴（图01-01A-01B：位置4），加热。
3) 按下蒸汽键（图01-01A-01B：位置1）。供给的蒸汽量与龙头的开口成正比，龙头的开口越大，蒸汽供应量就越多。
4) 蒸汽输出一旦结束，取出流体容器，立即用湿布清洁蒸汽喷嘴中的加热流体残留物。

警告:请勿直接触摸蒸汽喷嘴，因为它是热的。

DE版本的自动蒸汽喷嘴。

该机还配备了带温度传感器（图01-01A-01B：位置4a）的自动蒸汽喷嘴，要操作喷嘴时，按下按钮（图06-13：位置g）。达到设定温度之前，再次按下相同的按钮，可以停止蒸汽流动。按住按钮（图06-13：位置g），连续提供蒸汽，直到释放按钮。
为了避免将液体吸入烧水壶，按下按钮，排出蒸汽（图06-13：位置g）。
为了改变加热流体中存在的气泡的“结构”，操作调节螺钉（封闭的小气泡 - 打开的大气泡（图12：位置1）），从打开的状态（大气泡）起动，并减少逐步空气流量，直至达到所需的“结构”。要改变温度设定，按照本手册第5.7段中的说明操作。

警告:为了制成热牛奶（卡普契诺咖

啡）咖啡，我们建议使用温度为5 ° C的牛奶。

5.5 获取热水

1) 水容器的位置在喷嘴下方（图01-01A-01B：位置5）。

PM版本

2) 按下按键（图01-01A-01B：位置2），获取需要的水量。

DE版本

2) ）按下按键（图06-13：位置e），获取需要的水量。



警告:不要直接接触喷嘴，因为它是热的。

5.6 关闭机器

1) 关闭止水阀。
2) 将开关（图01-01A-01B：位置10），OFF，键，红灯亮（图01-01A-01B，位置15）关闭机器。
3) 将电网中全极开关调节到空档位置“0”。
4) 排放蒸汽龙头中的压力。

5.7 剂量的程序编制（DE版本）

按照下列方式调节DE版本机器中的剂量:
按下连续输出/编程/停止键（图06-13：位置f），按住不放，直到相应的灯开始闪烁，通知（机器不能供水）编程功能开始。如果未按下程序键，编程功能会持续4秒。
按下键盘的任意键，激活输出（图06-13：位置a-b-c-d,g），开始待存储的编程，当再次按下键时，将停止输出。
按所有键，重复此操作，以便为需要的量进行编程。
为在左边的第一组编程，设置将被自动地传送到其他组。为了设置一个组和其它组之间的不同程序，应立即设置它们。

为了设置自动蒸汽喷嘴（图01-01A-01B：位置4a），将其最后插入加热流体中，按下按钮（图06-13：位置g），然后等待，直到温度达到所需值；再次按下按钮（图06-13：位置g）以便确认设置。



警告:DE型保证了咖啡剂量值的设置。自动蒸汽喷嘴保证达到理想的温度。

5.7.1 “预热”程序

已经预见可以选择“预热”功能的可能性。
机器关闭。按下下列键打开机器：
- 按下第一组中的“a”键（图06-13），启动“预热”。

系统确认操作，保持“位置a”的灯亮。
- 按下第一组中的“b”键（图06-13），停止“预热”。

系统确认操作，保持“位置b”的灯亮。

关闭机器，然后再打开机器。检查需要的设置。
预热次数即是预设的次数。

5.7.2 打开灯

可以选择正在发亮的键盘灯的启动/停止。

机器关闭。按下下列键打开机器：

DE版本的自动蒸汽喷嘴

- 按下第一组的按键“c”（图06-13），直到相应的灯发亮，以便激活该功能。
- 按下第一组的按键“d”（图06-13），直到相应的灯发亮，以便激活停止功能。

DE版本

- 按下第二组的按键“a-d-f”（图06-13），直到相应的灯发亮，以便

激活该功能。
- 按下第二组的按键“b-d-f” （图06-13），直到相应的灯发亮，以便激活该功能。

关闭机器，然后再次打开机器。检查需要的设置。

5.8 将咖啡倒入杯中（图10）

可以将咖啡直接倒入一个大杯或高杯中。要做到这一点，如前面所述，提高图10中所示的支持电网，然后给杯子定位，倒咖啡。

5.8.1 冲泡头的清洁

DE版本的自动蒸汽喷嘴

同时按下（图06-13，位置f）和（图06-13，位置a）所示的两个按键，去启动冲泡头清洗的程序（连续进行5次的清洗，每次持续大约10秒左右），此程序只限于手柄里安装上五孔的粉碗以后才可以实施。按任意键可停止此程序。此程序必须被使用在清洁冲泡头的液压回路上，如同6.2章描述的日常清洁.

5.9 压力计（图11）

该机配备了双刻度压力计，你可以利用它检查以下压力：
烧水壶压力计（图11 - A）范围：
0-3巴（0-0.3兆帕）。
烧水壶压力计显示烧水壶的压力。
压力计（图11 - B）
的范围：0-15巴（0-1.5兆帕）。
压力计显示在操作期间泵的最大压力。当电机泵停止时，压力计显示供水的压力。

5.10 气体加热说明
(Fig. 13A-13B)

注意：安装和任何的调整或改编这个气体的类型都需要通过一个技术人员来实现 符合当地的安全准则，有坚固稳定和足够尺寸的场地
- 在单头版本，用户务必要移除B2013AL的整个机身，或者ELLISSE 2011AL的左侧板以此通过电源来接入气体调整（图13A）
- 在双头和3头机器上，气体调整需要通过机器转动侯移除下水接管来实现（图13B）

咖啡机出厂时都是使用液化气的（GPL）。因此节流阀是与喷嘴器一致的，可以从下表中看出

规格	GPL G30 - 29 mbar	天然气 G20 - 20 mbar
1 gr.	45	80
2 gr.	85	125
3 gr.	110	175

在天然气的情况下，燃料是被规定（最小量和最大量）去适应这个气体的类型。如果咖啡机是被使用于不同的燃气类 为了实现这个，也是有必要去松开固定螺（9），然后再次拧紧在旋转空气控制器之后（10）。
第一次机器安装必须按照以上设置来操作

注意：连接管道天然气，从室内的天然气利用可用的橡胶软管安装到机器上，必须按照规定进行

一旦咖啡机连接上燃气管道，按照指示使锅炉里面装满水以后，燃气器就会根据以下的方式点着。
- 打开这个管道燃气的接头
- 按下气体阀（2），逆时针旋转90度，固定，同时，一次或者多次按下压电打火器，直到燃烧器的灯亮。
- 等待大约20秒，然后释放阀开关，燃烧器应该保持亮着（燃料是很明显可以看到从剂量器的后面通过一个特殊的孔）

注意：如果燃烧器没有点亮，不要勉强，但是要释放阀开关，然后检查燃烧器上的灯是符合的长度大约5毫米。

当阀开关是被释放时，燃料会渗出来，检查电热偶的位置和连接好线路。
燃料是亮蓝色的，如果不是，稍微调整进气管（10）直到出现预期的效果。

等到咖啡机有正常的压力，根据指令，调节有两个调整螺钉的气压控制器
当咖啡机是被加压是，必要时通过调整螺钉来检查燃料的最小量是否正确；在松开螺母，旋开螺钉并且检查是否在这种情况下。这个低含量的燃料是否还能符合条件。
如果燃料太高，那就有必要顺时针转动螺钉（4），相反，燃料就会渗出，然后逆时针调节螺钉，直到一个低量，但是不变的燃料是被获取的
然后顺时针旋转螺钉直到有一个高含量的燃料，等到锅炉到达理想的操作气压；
如果锅炉到达一个必要的压力之前燃料就开始逐渐消失，迅速拧紧螺钉；如果燃料在一个高气压的情况下逐渐消失，那么需要松开螺钉。
检查一到二次，在锅炉里打开蒸汽开关释放气压，然后握住螺钉，用螺母锁住。

6 - 维护

为了让机器正常运转，请遵守下述维护说明。

6.1 安全规程

請勿將本機受到噴水。不要將產品浸入水中清洗。
在機器故障的情況下，切勿嘗試自行修復，並立即諮詢技術援助服務。
在電源線損壞的情況下，從來沒有單獨更換，機器安全質量執行的操作，並聯繫技術支持。
啟動機器安全：
維修操作和/或功能障礙和清洗：拉從網絡，電力網絡的斷路器極斷開的桿，在靜止位置“0”和/或斷開該連接插頭連接到電源;關閉主堵水的水龍頭，如果關閉燃氣切斷閥。
讓您的機器是冷的清洗/保養，穿著手防護手套。

條件更好地管理設備：

- 環境溫度應為+ 5° C和32° C之間。在這種情況下，其中，機器已暴露於溫度低於以下列方式0℃下的行為：
確保機器已不少於24小時在一個地方，溫度高於前點火+ 15° C。
- 主水壓必須介於0和6巴（0至0.6兆帕）。壓力也從泵壓力計可見（圖11 - B）具有0-15巴（0-1.5兆帕）的規模。
- 紅色指示燈（圖01-01A-01B; POS 15），亮起時表示機器正在工作。
- 綠色指示燈（圖01-01A-01B; POS 9），亮起時表明鍋爐水位是最低的上方。
- 明亮的橙色指示燈（圖01-01A-01B; POS 8），亮起時表示該電阻工作。

6.2 机器清洗

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

以下建议仅供参考，机器的清洗和维护周期，具体要依照机器的使用情况。

每次使用后

1）清洗蒸汽阀
2）清洗过滤器托盘和过滤器

日常清洁

1）清洁较低的托盘和排水盘。
2）清洗机身。
3）用机器自带的刷子清洗组件（图07）。
4）执行清洗组件如下：机器自带的过滤器托盘和过滤器（图09；位置12），如此进行几次。
5)在沸水中浸泡几分钟，以帮助溶解过滤器托盘和过滤器上的咖啡油脂，用布或海绵将其清除。

在洗涤和清洁过程中不使用溶剂，洗涤剂或粗糙抹布。冲洗外壳，用布蘸水和/或中性洗涤剂擦拭，表面晾干后，机器方可重新连接电源。对于较低的托盘和加热缸用水清洗。

6.3 安全温控器 - 手动复位

警告！下述操作，需要由制造商

授权的技术人员进行操作。

在正常操作中，機器設置有防過熱系統，通過使用安全系統的。(RESET)(圖08; POS D)。
該系統可以防止意外燙傷用戶，並暫時停止機器的所有功能。

6.4 产品的正确存储（废弃电气和电子设备）

（适用于欧洲各国国家，以及其他各种电力系统。）



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

7 - 故障排除

问题	诊断/解决方案	建议
管道中蒸汽的排量较少。	蒸汽管道喷嘴堵塞；用细针帮助疏通。这个问题涉及到牛奶的流入。	每次使用后清洁蒸汽管道。
过滤器托盘无法安装	可能的原因： 1- 密封磨损或缀满。 2- 过滤器托盘定位错误。	用机器自带的刷子清洁。 如果再次发生，应联系专业技术人员。
过滤器托盘在对应环位置无法安装	这个问题可能会导致过量的咖啡附着在过滤器托盘上。	减少过滤器托盘上咖啡的量。
该组放置过滤器托盘定位异常	过滤器托盘手柄收紧时，会导致组件比平时移位偏右。密封垫片组磨损。	联系专业技术人员，更换垫片组。
咖啡的流动性较差	咖啡一滴一滴流出，流出时间过长，质量也不好，呈现暗霜。 可能的原因： 1- 咖啡是粉太陈旧。 2- 咖啡过滤器托盘挤压过度。 3- 过滤器中的咖啡粉过量。 4- 组件出水嘴堵塞。 5- 过滤器托盘中的过滤器堵塞。 6- 由泵提供的压力太低（<9刻度 - 0.9兆帕），不能正常工作。	在1-2-3种情况下，这些问题的解决办法，可以对相关组件适当磨削或对剂量进行适当调整。 在4和6的情况下，需要一个技术员来维修。 在第5种情况下，清洗或更换过滤器。

问题	诊断/解决方案	建议
流出咖啡过量	咖啡流速过快，导致比正常咖啡颜色较浅。 可能的原因： 1- 咖啡豆太大。 2- 咖啡过滤器没有被按下。 3- 过滤器托盘上的咖啡剂量过少。 4- 由泵提供的压力过高（>10刻度 - 1兆帕）。	在1-2-3种情况下，需要研磨咖啡豆或调整咖啡剂量。 在第4种情况下，需要联系专业技术员进行维修。
流出咖啡太凉	可能的原因： 1- 咖啡杯太凉。 2- 过滤器托盘太凉。 3- 咖啡豆比较陈旧。 4- 机器水管有水垢（石灰石）。 5- 加热缸压力低于0.8刻度（0.08兆帕）。	第1种情况下，使用温热的咖啡杯。 第2种情况下，将顾虑器托盘安装到组件中。 第3种情况下，更换咖啡。 第4-5种情况下，需要联系专业技术员进行维修。
流出咖啡是温的	流出咖啡是温的，并且压力在1-1.2刻度之间（0.1-0.12兆帕）。在这种情况下测量的压力是不准确的。	调用一个专业技术人员检查排气阀。然而，在此期间，为了使用的机器，打开蒸汽阀门（图01；位置3），加热缸压力下降到零，这将导致接触电阻和温度升高。机器每天开机时都要执行此操作。
流出咖啡过热	可能的原因： 1- 加热缸压力超过1.3刻度（0.13兆帕）。 2- 机器加盖了防止冷却的机盖。 3- 本机已安装位置的空气流通性差。	在第1种情况下，需要联系专业的技术员。 在第2-3种情况下，恢复机器的冷却条件。

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

在接觸部分**www.bezzera.com**：本說明書是由G. BEZZERA S.R.L.發布的原始出版物，您可以要求本手冊的網站上的WEB授權的拷貝。

ÍNDICE

1 - ADVERTÊNCIAS

1.1 Advertências gerais 105
1.2 Uso previsto 106

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalagem 106
2.2 Movimentação da máquina 106
2.3 Armazenamento 106

3 - DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

3.1 Descrição do ciclo de funcionamento 107
3.2 Descrição dos comandos 107
3.2.1 Descrição dos painéis de comandos 107
3.3 Dados técnicos 107

4 - INSTALAÇÃO DA MÁQUINA

4.1 Advertências 108
4.2 Preparação do equipamento para a instalação 108
4.2.1 Ligação à rede elétrica 108
4.2.2 Ligação à rede hídrica 108
4.2.3 Ligação à descarga 108
4.3 Instruções relativas ao adoçador 108
4.4 Conexão equipotencial 108

5 - USO DA MÁQUINA

5.1 Ligação da máquina e carregamento de água na caldeira 109
5.2 Aquecimento 109
5.3 Preparação do café 109
5.4 Extração de vapor 110
5.5 Extração de água quente 110
5.6 Desligamento da máquina 110
5.7 Programações das doses (Modelo DE) 110
5.7.1 Programação "PRÉ-INFUSÃO" 111
5.7.2 Acendimento das luzes 111
5.8 Extração de café em jarra 111
5.8.1 Lavagem dos grupos 111
5.9 Manômetro 111
5.10 Instruções do queimador a gás (quando previsto) 111

6 - MANUTENÇÃO

6.1 Normas de segurança 113
6.2 Limpeza da máquina 113
6.3 Termostato de segurança – Rearmação manual 113
6.4 Descarte correto do produto 114

7 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema / Diagnóstico / Solução / Conselhos 115

1 – ADVERTÊNCIAS

1.1 Advertências gerais



- **Os sistemas elétrico e hidráulico devem ser preparados aos cuidados do utilizador de acordo com as indicações do capítulo 4 do presente manual de "Instalação da máquina".**
- **O instalador não pode, em nenhuma hipótese, modificar o sistema preexistente realizado aos cuidados do utilizador.**
- **O presente manual de instruções é parte integrante da máquina e deve ser lido com atenção pelo utilizador antes da ativação da máquina.**
- **Conservar o manual para consultas futuras.**
- **A máquina é entregue sem água na caldeira, para evitar possíveis danos por congelamento.**
- **Realizar com cuidado a ligação à terra do sistema elétrico.**
- **Não tocar na máquina com as mãos e os pés úmidos e/ou molhados.**
- **Não utilizar a máquina com pés descalços.**
- **Não conectar o cabo de alimentação elétrica a extensões em chicote e outros dispositivos semelhantes.**
- **Não desconectar a máquina da rede elétrica puxando o cabo de alimentação.**
- **Não colocar a máquina em funcionamento com o cabo de alimentação enrolado.**
- **O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou sejam instruídas por ela sobre o uso do aparelho.**
- **Prestar atenção para que as crianças não possam brincar com a máquina.**
- **Para evitar infiltrações de água no interior da**

máquina, recolocar as xícaras no aquecedor de xícaras com a parte oca virada para o alto.
- **A máquina não se destina ao uso ao ar livre.**
- **A máquina se destina exclusivamente ao uso profissional.**
- **Mantenha o aparelho eo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.**
- **Este dispositivo não deve ser usado por crianças com menos de 8 anos de idade.**
- **Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos.**
- **As crianças não devem brincar com a máquina.**
- **A limpeza e manutenção não devem ser realizados por crianças sem supervisão.**

1.2 Uso previsto

A máquina para café espresso B2013-B-2016--C2016 Compact-Woody foi produzida para extrair café espresso, produzir água quente para fazer chás, infusões de camomila e outras infusões, produzir vapor e aquecer bebidas (leite, chocolate, cappuccino, punch etc.).
Esta máquina foi projetada apenas e exclusivamente para os usos acima indicados.
Todos os outros usos devem ser considerados impróprios e, portanto, são proibidos pelo construtor. A empresa fabricante não pode ser responsabilizada por danos causados pelo uso impróprio da máquina para café espresso.

2 – TRANSPORTE

2.1 Embalagem

A máquina para café espresso B2013-B-2016--C2016 Compact-Woody previamente protegida com moldes em poliuretano expandido é embalada em uma caixa de papelão com pallet.

Advertências:
- Após retirar a máquina da embalagem, assegurar-se da sua integridade e certificar-se de que o produto fornecido está completo.
- As embalagens não devem ser deixadas ao alcance de crianças e devem ser descartadas nos coletores de lixo corretos.
- Caso sejam encontrados danos na máquina ou alguma parte do equipamento esteja faltando, não utilizar a máquina e avisar imediatamente o revendedor da zona.

2.2 Movimentação da máquina

A máquina para café espresso pode ser movimentada por meio de um transportador de pallet ou uma empilhadeira.

2.3 Armazenamento

A máquina corretamente embalada deve ser armazenada em um ambiente seco com temperatura entre +5 e +30°C e umidade relativa não superior a 70%.
É permitido um empilhamento máximo de quatro caixas.

3 – DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

3.1 Descrição do ciclo de funcionamento

A água proveniente da rede hídrica passa por uma válvula de sobrepressão regulada a 12 bar (1,2 MPa) por meio de uma motobomba regulada a uma pressão entre 9 e 10 bar (0,9 - 1 MPa), permitindo o carregamento da caldeira e do permutador. A água da caldeira, aquecida por uma resistência, aquece, por sua vez, a água no permutador, de onde é enviada ao grupo através de um pescante e, por meio de uma válvula eletricamente comandada, permite a sua passagem para a infusão do café.

3.2 Descrição dos comandos

(Fig. 01-01A-01B)

1 Torneira de vapor
2 Tecla água
3 Botão de extração do café/vapor/água
4 Haste de vapor
4a Haste de vapor automática
5 Extrator de água quente
6 Tampa de descarga da caldeira
7 Porta-filtro
8 Indicador vermelho
9 Indicador laranja
10 Interruptor de acionamento da máquina
11 Manômetro
12 Filtro cego
13 Filtro para 1 xícara
14 Filtro para 2 xícaras
15 Indicador verde
16 Recipiente de descarga
17 Carroceria

3.2.1 Descrição dos painéis de comandos

(Fig. 06-13)

a Tecla de pré-seleção de café normal
a Tecla de pré-seleção de café longo
c Tecla de pré-seleção de dose dupla de café normal
c Tecla de pré-seleção de dose dupla de café longo
e Tecla de chá
f Tecla de extração contínua/programação/parar
g Tecla de vapor

3.3 Dados técnicos (Fig. 02)

A máquina para café espresso C2013 Compact é produzida unicamente na versão com 2 grupos.
A máquina para café espresso B2013-B2016 é produzida nas versões de 1 a 3 grupos.
Neste manual, é ilustrada a versão de 2 grupos; contudo, as instruções de uso e a disposição dos comandos também valem para as outras versões.
O nível de pressão sonora ponderado A da máquina é inferior a 70 dB.

		B2013 B2016	**B2013 B2016-Woody**	**C2013**	**B2013 B2016**
		1 GRUPO	2 GRUPOS	2 GRUPOS Compact	3 GRUPOS
Alimentação	V~/ Hz	110 - 120 / 50-60Hz			
Resistência	V~	110			
Potência nominal	W	1600	2850	2050	3300
Resistência	W	1400	2600	1800	3000
Alimentação	V~/ Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
Resistência	V~	230			
Potência nominal	W	2200	3250	2750	5250
Resistência	W	2000	3000	2500	5000
Caldeira	l	5	11	8	17
Largura "A"	mm	570	750	600	960
Profundidade "B"	mm	550	550	495	550
Altura "C"	mm	515	515	535	515
Peso líquido	kg	49	54	63	75
Peso bruto (pallets)	kg	56	65	72	87
Conexão de carregamento		G 3/8"			
Conexão de descarga		G 3/4"			

4 – INSTALAÇÃO DA MÁQUINA

4.1 Advertências

A instalação deve ser feita por profissionais qualificados, de acordo com as instruções fornecidas pelo fabricante e obedecendo às leis em vigor.
A máquina deve ser posicionada e instalada em um local onde o uso e a manutenção sejam feitos exclusivamente por profissionais qualificados.
É possível utilizar a máquina em locais destinados a cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, hotéis-fazendas, por clientes de hotéis, hospedarias e outros ambientes de tipo residencial, ambientes de tipo pousada etc.

4.2 Preparação do equipamento para a instalação

Preparar o apoio da máquina em um plano horizontal bem nivelado, seco, liso, robusto e estável, posicionado a uma altura em que o plano de aquecimento das xícaras se encontre a mais de 150 cm do chão.
Não usar jatos d'água nem instalar em locais onde sejam usados jatos d'água.
Para garantir o funcionamento normal, o aparelho deve ser instalado em locais onde a temperatura se encontre entre +5°C e +32°C e a umidade não supere os 70%.
Caso a máquina seja exposta a temperaturas inferiores a + 0°C:
- assegurar-se de que a máquina tenha passado 24 horas em um local com temperatura superior a + 15°C antes de ligá-la.

A máquina é eletricamente alimentada e, para o seu funcionamento, necessita de:
- ligação à rede elétrica.
- ligação à rede hídrica.
- ligação ao circuito de descarga.

4.2.1 Ligação à rede elétrica



Advertências:
- A ligação à rede elétrica deve ser feita por profissionais qualificados.
- O sistema deve ser executado em conformidade com a legislação vigente e contar com ligação à terra.

A máquina é fornecida com um cabo de alimentação sem plugue; ao fazer a conexão permanente à rede, interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar de proteção com abertura mínima entre os contatos, de categoria de sobretensão III, com dimensões adequadas para a carga e em conformidade com as normas em vigor.

4.2.2 Ligação à rede hídrica (Fig. 03)

Assegurar-se de que a linha de alimentação hídrica esteja conectada a uma rede de água potável com pressão de exercício entre 0 e 6 bar (0 - 0,6 MPa).
Caso a rede hídrica tenha uma pressão superior a 6 bar (0,6 MPa), preparar um redutor de pressão.
Preparar uma torneira de interceptação de água a montante da conexão da máquina.
O tubo de carregamento de água (Fig. 03; pos. 1) é fornecido com rosca G 3/8".



Advertência: não abrir, em nenhuma hipótese, a tampa rosqueada e a torneira de descarga da caldeira – perigo de queimadura. Utilizar exclusivamente o tubo de carga novo fornecido com o equipamento.

4.2.3 Ligação à descarga (Fig. 03)

Conectar o tubo de descarga em borracha (Fig. 03; pos. 2) fornecido com o equipamento à conexão de G 3/4" e a uma descarga previamente preparada com sifão aberto ou inspecionável.

4.3 Instruções relativas ao suavizador de água (Fig. 04)

Preparar a conexão da máquina conforme especificado na Figura 4.
Para o uso e a manutenção, consultar as instruções relativas ao suavizador de água

A - Encaixar à conexão de carregamento da água
B - Conectar à rede de água potável

4.4 Conexão equipotencial (Fig. 05)

Esta conexão, prevista por algumas normas, tem a função de evitar as diferenças de potencial elétrico entre os neutros das aparelhagens instaladas no mesmo local. Este aparelho é equipado com um terminal posicionado sob a estrutura de sustentação para a conexão de um condutor externo, com uma ponta em olhal a ser inserida entre as duas porcas e com seção nominal em conformidade com as normas vigentes.

5 – USO DA MÁQUINA

5.1 Ligação da máquina e carregamento de água na caldeira

Abrir a torneira de interceptação da água.
Colocar a alavanca do seccionador omnipolar da rede elétrica na posição de funcionamento (ON).
Colocando o interruptor (Fig. 01-01A-01B; pos. 10) na posição "1" (indicador vermelho (Fig, 01-01A-01B; pos. 15) aceso), é ativado o carregamento de água na caldeira; após 120 segundos de carregamento, a máquina entra em alarme; recolocar o interruptor na posição "0" e repetir a operação algumas vezes usando o mesmo interruptor, até que a bomba tenha carregado completamente a caldeira, não entrando mais em movimento.
Atingido o nível mínimo, o indicador verde (Fig. 01-01A-01B; pos. 9) se acenderá, e será possível colocar o interruptor (Fig. 01-01A-01B; pos. 10) na posição 2 para ativar a resistência; assim, o indicador laranja se acenderá (Fig. 01-01A-01B; pos. 8).
Esperar que o manômetro da caldeira (Fig. 01-01A-01B; pos. 11) indique uma pressão entre 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) antes de utilizar a máquina.

5.2 Aquecimento

Para assegurar-se de que a máquina tenha atingido o equilíbrio térmico correto entre a pressão e a temperatura, quando o manômetro da caldeira indicar uma pressão entre 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa), abrir a torneira de vapor (Fig. 01-01A-01B; pos. 1) e descarregar 2 ou 3 vezes o vapor no recipiente de descarga.
Se o indicador verde (Fig. 01-01A-01B; pos. 9) estiver desligado, isso sinaliza um nível insuficiente de água na caldeira.
Se o indicador laranja (Fig. 01-01A-01B; pos. 8) estiver acesso, isso sinaliza a ativação da resistência.



Advertência:
se o indicador verde (Fig. 01-01A-01B; pos. 9) estiver desligado, um dispositivo de segurança não permite o funcionamento da máquina; entrar em contato com o serviço de assistência técnica.

5.3 Preparação do café



Advertências:
- Não retirar o porta-filtro quando o aparelho estiver em funcionamento – perigo de queimadura.
- Não tocar diretamente a parte metálica do porta-filtro e do grupo – perigo de queimadura.
- As doses padrão para os filtros são de 6/8 gramas para uma dose e 16 gramas para duas doses.

1) Retirar o porta-filtro do grupo extrator.
2) Carregar o porta-filtro com café moído e prensar o café prestando atenção para não sujar a borda do porta-filtro.
3) Encaixar novamente o porta-filtro na sua posição.

Modelo PM

4) Usar o comando de extração do café pressionando uma das teclas (Fig. 01-01A-01B; pos. 3) em função da dose a ser extraída.

Ao atingir a dose desejada, pressionar novamente a tecla (Fig. 01-01A-01B; pos. 3) para interromper a extração.

Modelo DE

4) Usar o comando de extração do café, pressionando um dos botões (Fig. 06-13; pos. a - d) em função da dose a ser extraída.

Para modificar a programação das doses, seguir as instruções indicadas na seção 5.7 deste manual.
A máquina também permite a distribuição contínua:



1) acionar a extração pressionando a tecla de distribuição contínua (Fig. 06-13; pos. f).
2) interromper a distribuição ao atingir a quantidade desejada pressionando novamente a tecla de distribuição contínua (Fig. 06-13; pos. f).

Advertência: a máquina conta com um dispositivo de segurança automático que interrompe a distribuição contínua após o terceiro litro consecutivo.

5.4 Extração de vapor

1) Para evitar a sucção de líquido na caldeira, descarregar o vapor girando a torneira (Fig. 01-01A-01B; pos. 1).
2) Inserir a haste do vapor (Fig. 01-01A-01B; pos. 4) no recipiente do líquido a ser aquecido.
3) Girar a torneira de vapor (Fig. 01-01A-01B pos. 1). A quantidade de vapor extraída é proporcional à abertura da torneira; quanto maior for a abertura da torneira, maior será a quantidade de vapor extraída.
4) Terminada a extração do vapor, fechar a torneira, retirar o recipiente de líquido e limpar imediatamente com um pano úmido a haste de vapor dos resíduos do líquido aquecido.



Advertência: não tocar diretamente a haste de vapor, pois ela estará quente.

Modelo DE com haste de vapor automática

A máquina conta também com uma haste de vapor automática com sonda de temperatura (Fig. 01-01A-01B; pos. 4a); para ativá-la, pressionar a tecla (Fig. 06-13; pos. g). É possível interromper o fluxo de vapor antes de se atingir a temperatura programada pressionando-se novamente a mesma tecla. Mantendo-se pressionada a tecla (Fig. 06-13; pos. g), tem-se o funcionamento contínuo do vapor até a tecla ser solta.
Para evitar a sucção de líquido na caldeira, descarregar o vapor usando a tecla (Fig. 06-13; pos. g).
Para alterar a "textura" das bolhas de ar presentes no líquido a ser aquecido, girar o parafuso de regulagem (fechado: bolhas pequenas – aberto: bolhas grandes) (Fig. 12), partindo da posição aberta (bolhas grandes) e reduzindo gradualmente o fluxo de ar até atingir a "textura" desejada.
Para modificar a programação da temperatura, seguir as instruções indicadas na seção 5.7 deste manual.

Advertência: para preparar um cappuccino, aconselha-se utilizar leite a uma temperatura de 5°C.

5.5 Extração de água quente

1) Posicionar o recipiente para a água sob o extrator (Fig. 01-01A-01B; pos. 5).

Modelo PM

2) Pressionar o botão (Fig. 01-01A-01B; pos. 2) para retirar a quantidade de água desejada.

Modelo DE

2) Pressionar o botão (Fig. 06-13; pos. e) para retirar a quantidade de água desejada.



Advertência: não tocar diretamente o extrator, pois ele estará quente.

5.6 Desligamento da máquina

1) Fechar a torneira de interceptação da água.
2) Colocar o interruptor (Fig. 01-01A-01B; pos. 10) na pos. "OFF" (indicador vermelho (Fig. 01-01A-01B; pos. 15) desligado).
3) Colocar o interruptor do seccionador omnipolar da rede elétrica na posição de repouso "0".
4) Descarregar a pressão da torneira de vapor.

5.7 Programações das doses (Modelo DE)

Para regular as doses nas máquinas DE:
pressionar a tecla de extração contínua/programação/parar (Fig 06-13; pos. f) e mantê-la pressionada até que o led correspondente comece a piscar (a máquina não deve estar distribuindo água), sinalizando o acionamento da função de programação, que tem uma duração de 4 segundos (Modelo DE) ou 30 segundos (Modelo DE com haste de vapor automática) se não for pressionada uma tecla de programação.
Ativar a extração de uma tecla qualquer no painel de botões (Fig 06-13; pos. a - d, g) para dar início à programação, que será memorizada quando se selecionar novamente a tecla para interromper a extração.
Para programar as doses desejadas, repetir a operação para todas as teclas.
Programando-se o primeiro grupo da esquerda, a programação é automaticamente transmitida aos outros grupos. Para fazer programações diferentes entre um grupo e outro, programá-los individualmente.

Para a programação da haste de vapor automática (Fig. 01-01A-01B; pos. 4a), inseri-la no líquido a ser aquecido, pressionar a tecla (Fig. 06-13; pos. g) e esperar que a temperatura atinja o valor desejado; pressionar novamente a tecla (Fig. 06-13; pos. g) para confirmar a programação.

Advertência: os modelos DE garantem a programação do volume de café por dose. A haste de vapor automática garante que a temperatura programada será atingida.

5.7.1 Programação "PRÉ-INFUSÃO"

Foi prevista a possibilidade de se selecionar a função "PRÉ-INFUSÃO".
Máquina desligada. Ligar a máquina, mantendo pressionada:
- a tecla "a" (Fig. 06-13) do primeiro grupo para HABILITAR A PRÉ-INFUSÃO.

O sistema confirma a operação mantendo o led "pos. a" aceso.
- a tecla "b" (Fig. 06-13) do primeiro grupo para DESABILITAR A PRÉ-INFUSÃO.

O sistema confirma a operação mantendo o led "pos. b" aceso.

Desligar a máquina e ligá-la novamente. Verificar a configuração desejada.
Os tempos de pré-infusão utilizados são os tempos pré-programados.

5.7.2 Acendimento das luzes

Foi prevista a possibilidade de se selecionar a ativação/desativação contínua dos Leds dos teclados.

Máquina desligada. Ligar a máquina, mantendo pressionada:

Modelo DE com haste de vapor automática

- A tecla "c" (Fig. 06-13) do primeiro grupo até o acendimento do respectivo Led para ATIVAR a função.
- A tecla "d" (Fig. 06-13) do primeiro grupo até o acendimento do respectivo Led para DESATIVAR a função.

Modelo DE

- as teclas a - d - f (Fig. 06-13) do segundo grupo até o acendimento dos respectivos Leds para ATIVAR a função.
- as teclas b - d - f (Fig. 06-13) do segundo grupo até o acendimento dos respectivos Leds para DESATIVAR a função.

Desligar a máquina e ligá-la novamente. Verificar a configuração desejada.

5.8 Extração de café em jarra (Fig. 10)

É possível extrair o café diretamente em uma jarra ou em uma xícara alta.
Para essa operação, remover a grelha de apoio conforme indicado na Fig. 10, posicionar a xícara e extrair o café como descrito anteriormente.

5.8.1 Lavagem dos grupos

Modelo DE com haste de vapor automática

Mantendo-se pressionada a tecla (Fig. 06-13; pos. f), pressionar a tecla (Fig. 06-13; pos. a). Será ativado o programa de lavagem dos grupos (5 extrações consecutivas de cerca de 10 segundos cada uma), a ser ativado somente após a inserção do porta-filtro com o filtro cego fornecido. Para interromper o programa, pressionar qualquer tecla. Este programa deve ser utilizado para limpar o circuito hidráulico do grupo, conforme descrito no capítulo 6.2 nas limpezas diárias.

5.9 Manômetro (Fig. 11)

A máquina dispõe de um manômetro de escala dupla pelo qual é possível controlar as seguintes pressões:

Manômetro da caldeira (fig. 11 - A)
escala 0~3 bar (0~0,3 MPa)
Indica a pressão normal de funcionamento da caldeira.

Manômetro da bomba (fig. 11 - B)
escala 0~15 bar (0~1,5 MPa)
Indica a pressão máxima exercida pela bomba durante a extração. Com a bomba parada, o manômetro indica a pressão da rede de alimentação hídrica.

5.10 Instruções do queimador a gás (quando previsto) (Fig. 13A-13B)

Atenção: a instalação e todas as eventuais operações de regulagem ou adaptação ao tipo de gás devem ser realizadas por pessoal profissionalmente qualificado e em locais de dimensões adequadas, respeitando as normativas vigentes.

- *Na versão 1GR, é necessário desmontar a carroceria para aceder à regulagem do gás, a ser executada com a máquina desconectada da rede elétrica (Fig. 13A).*
- *Nas outras versões, de 2 e 3GR, a regulagem do gás pode ser executada extraindo-se o recipiente de descarga e com a máquina conectada à rede elétrica (Fig. 13B).*

A máquina sai da fábrica regulada para a alimentação com gás líquido (GPL), portanto, no regulador de gás, é aplicado o respectivo injetor (6) indicado na tabela abaixo em 100/mm:

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

A regulagem da chama (mínima e máxima) se refere a esse tipo de gás. Se for necessário alimentar a máquina com um tipo diferente de gás, é necessário fazer a substituição do injetor, conforme indicado na tabela, e girar o regulador de ar primário (10), no caso de gás natural.
Para fazer isso, soltar o parafuso de fixação (9) e, em seguida, fazer avançar ou recuar o regulador de ar primário. (10).
Depois de fazer o ajuste, aperte o parafuso de fixação (9).
O ajustamento de ar é, no entanto, ser realizada em primeiro lugar de instalação da máquina.



Atenção: a conexão à rede de gás, da torneira de exclusão de gás, adequadamente preparada no local, ao respectivo porta-mangueira (1) deve ser realizada respeitando-se as normativas vigentes.

Uma vez executada a conexão da máquina à rede de gás, e após o carregamento da água na caldeira de acordo com as instruções contidas neste manual, é possível fazer o acendimento do queimador agindo da seguinte maneira:

- Abrir a torneira de exclusão do gás.
- Pressionar o botão da torneira valvulada (2), girá-lo em 90° no sentido anti-horário e mantê-lo pressionado, pressionando ao mesmo tempo o botão de acendimento piezoelétrico (3) uma ou mais vezes até que o queimador se acenda.
- Esperar cerca de 20 segundos e, então, soltar o botão valvulado da torneira; o queimador permanecerá aceso (a chama pode ser vista pelo furo especificamente localizado no painel que se encontra atrás dos grupos de extração).



Atenção: em caso de falha de acendimento, não insistir; soltar o botão da torneira valvulada e verificar se a cintila de acendimento do queimador está regular e com um comprimento de cerca de 5 mm.

Caso a chama se apague ao soltar o botão, verificar a posição do termopar e o circuito conectado a ele.
A chama deve ter uma cor azul brilhante; do contrário, agir minimamente no regulador da tomada de ar primário (10) até atingir esse resultado.
Esperar que a máquina atinja a pressão de calibragem e que ela esteja no valor desejado; do contrário, agir sobre o regulador pressostático do gás equipado com dois parafusos para as regulagens.
Com a máquina sob pressão, verificar a regulagem do mínimo usando o parafuso (5) após ter afrouxado a respectiva contraporta, soltá-lo até senti-lo livre e verificar se, nestas condições, uma chama baixa com a função de piloto se mantenha acesa.
Se a chama estiver alta demais, é necessário girar levemente o parafuso (4) no sentido horário; do contrário, se a chama tender a se apagar, é necessário girar o parafuso (4) no sentido anti-horário até obter uma chama muito baixa mas segura.
Girar então o parafuso (5) no sentido horário até obter-se uma chama alta, e esperar que a caldeira atinja a pressão de exercício estabelecida; se a chama se abaixar antes de atingir a pressão desejada, apertar ainda mais o parafuso (5); se ela se abaixar a uma pressão mais alta, é necessário soltá-lo.
Verificar uma ou duas vezes o funcionamento usando a torneira de vapor para descarregar a

pressão na caldeira e, em seguida, bloquear a contraporca, mantendo o parafuso parado (5).

6 – MANUTENÇÃO

Para permitir o funcionamento correto da máquina, seguir as instruções de manutenção indicadas abaixo.

6.1 Normas de segurança

Não submeta a máquina para os jactos de água.
Não mergulhe o aparelho em água para limpeza.
Em caso de avaria da máquina, evitar qualquer tentativa de reparar-se e imediatamente consultar o serviço de assistência técnica.
Em caso de danos no cabo de alimentação, não substituí-lo de forma independente, executar as operações na segurança da máquina missa e entre em contato com o Suporte Técnico.
Começando a segurança da máquina:
para operações de manutenção e / ou mau funcionamento e de limpeza: puxe a alavanca do seccionador desconexão do pólo da rede, a rede de eletricidade, na posição de repouso "0" e / ou desligar a ficha de ligação à rede eléctrica; fechar a torneira de água shut-off primário e se este o gás válvula de corte de perto.
Efectuar a sua máquina estiver fria limpeza / manutenção, o uso de luvas de proteção para as mãos.

Condição para melhor gerir o dispositivo:

- A temperatura ambiente deve situar-se entre 5 ° C e 32 ° C. No caso em que a máquina tenha sido exposto a temperaturas inferiores a 0 ° C ato da seguinte forma:
certificar-se de que a máquina tenha passado 24 horas em um local onde a temperatura é superior a + 15 ° C antes da ignição.
- A pressão da água primária deve estar entre 0 e 6 bar (0 a 0,6 MPa). A pressão também é visível a partir do medidor de pressão da bomba (Fig. 11 - B) que tem a escala de 0-15 bar (0 a 1,5 MPa).
- Indicador vermelho (Fig 01-01A-01B; Pos 15), quando acesa indica que a máquina está funcionando.



- Luz indicadora verde (Fig 01-01A-01B; Pos 9), quando aceso indica que o nível da água da caldeira está acima do mínimo.
- Indicador laranja brilhante (Fig 01-01A-01B; Pos 8), quando aceso indica que a resistência eléctrica está a funcionar.

6.2 Limpeza da máquina

Advertências: para uma melhor qualidade do produto e de acordo com as normativas vigentes, ao acionar a máquina diariamente, trocar a água contida na caldeira e nos circuitos.

Estes conselhos são indicativos, e a variação dos períodos de manutenção e limpeza depende do uso da máquina.

Após cada uso

1) Limpar a haste de vapor.
2) Limpar o porta-filtro e os filtros.

Diariamente

1) Limpar a grelha de apoio das xícaras e o recipiente de descarga.
2) Limpar a carroceria.
3) Limpar a vedação do grupo com a escova fornecida (Fig. 07).



4) Lavar o grupo da seguinte maneira: encaixar no grupo o porta-filtro com o filtro cego fornecido (Fig. 09; pos. 12) e acionar a extração várias vezes.
5) Mergulhar os porta-filtros e os filtros em água fervente por alguns minutos para favorecer a dissolução das gorduras do café; usar um pano ou uma esponja para removê-lo.

Para a lavagem e a limpeza, não utilizar solventes, detergentes ou esponjas abrasivas, mas apenas produtos específicos para máquinas de café. Lavar a carroceria utilizando um pano embebido em água e/ou detergentes neutros, com cuidado



para enxugar bem as superfícies antes de reconectar a máquina à rede elétrica. Para a lavagem da grelha de apoio das xícaras e do tanque de descarga, usar água.

6.3 Termostato de segurança – Rearmação manual

Atenção! A operação descrita a seguir é de absoluta pertinência de um técnico instalador autorizado pela empresa fabricante.

Em operação normal, a máquina é fornecida com

um sistema anti sobreaquecimento, através da utilização do sistema de segurança. (RESET) (Fig 08; Pos D).
Este sistema protege o usuário de queimaduras acidentais, e interrompe temporariamente todas as funções da máquina.

6.4 Descarte correto do produto

(Resíduos elétricos e eletrônicos)
(Aplicável nos países da União Europeia e nos países com sistema de coleta seletiva)



A marca indicada no produto ou na sua documentação indica que o produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos ao fim do seu ciclo de vida. Para evitar eventuais danos ao meio ambiente ou à saúde causados pelo descarte inadequado dos resíduos, convida-se o utilizador a separar este produto dos outros tipos de resíduos e reciclá-lo de modo responsável para favorecer a reutilização sustentável dos recursos materiais.
Os utilizadores domésticos são convidados a entrar em contato com o revendedor junto do qual o produto foi comprado ou o departamento local responsável para todas as informações relativas à coleta seletiva e à reciclagem deste tipo de produto.
Os utilizadores empresariais são convidados a entrar em contato com o fornecedor para verificar os termos e as condições do contrato de aquisição.
Este produto não deve ser descartado junto de outros resíduos comerciais.

7 – RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Diagnóstico/Solução	Conselhos
Falha de extração do vapor do tubo correspondente	O bico do tubo de vapor está entupido; desentupi-lo com a ajuda de uma agulha. Este problema está ligado à inserção do bico no leite.	Limpar o bico de vapor após cada uso.
Vazamentos do porta-filtro	Causas possíveis: 1 -A vedação abaixo da copa está gasta ou encrostada. 2 -O porta-filtro está mal posicionado no grupo.	Limpar com a escovinha fornecida. Caso o problema persista, é necessário chamar um técnico especializado.
Dificuldade de posicionamento do porta-filtro no anel de encaixe.	O problema pode ser causado por uma dose excessiva de café presente no porta-filtro.	Diminuir a quantidade de café no porta-filtro.
Posicionamento anormal do porta-filtro uma vez colocado no grupo.	Uma vez fechado no grupo, o cabo do porta-filtro se encontra mais deslocado para a direita do que o normal. A vedação abaixo da copa está gasta.	Chamar um técnico especializado para a substituição da vedação abaixo da copa.
O fluxo do café é escasso.	O café é extraído gota a gota, o tempo de extração é longo demais e a sua qualidade não é boa, apresentando um creme escuro. Causas possíveis: 1 -A moagem do café é fina demais. 2 -O café posto no porta-filtro está prensado demais. 3 -A dose colocada no porta-filtro é excessiva. 4 -A ducha do grupo está entupida. 5 -O filtro do porta-filtro está entupido. 6 -A pressão distribuída pela bomba é baixa (< 9bar - 0,9 MPa) ou ela não está em funcionamento.	Nos casos 1, 2 e 3, o problema pode ser resolvido com uma regulagem correta da moagem e/ou da dosagem. Nos casos 4 e 6, é necessária a intervenção de um técnico. No caso 5, limpar ou substituir o filtro.

Problema	Diagnóstico/Solução	Conselhos
O fluxo do café é abundante demais.	O café é extraído muito rapidamente e o creme é muito mais claro do que o normal. Causas possíveis: 1 -A moagem do café é grossa demais. 2 -O café posto no porta-filtro está pouco prensado. 3 -A dose de café no porta-filtro é escassa. 4 -A pressão distribuída pela bomba é alta demais (> 10bar - 1 MPa).	Nos casos 1, 2 e 3, pode-se intervir na moagem e/ou na dosagem do café. No caso 4, é necessária a intervenção de um técnico.
O café extraído está frio demais	Causas possíveis: 1 -As xícaras estão frias. 2 -Os porta-filtros estão frios. 3 -A moagem do café é fina demais. 4 -O circuito hidráulico da máquina está sujo (com calcário). 5 -A pressão da caldeira é inferior a 0,8 bar (0,08 MPa). 6 -O grupo está frio.	No caso 1, usar aquecedores de xícaras. No caso 2, manter o porta-filtro montado no grupo. No caso 3, modificar a moagem do café. Nos casos 4, 5 e 6, chamar um técnico especializado.
O café extraído está morno.	O café extraído está morno, embora a pressão detectada esteja normal, entre 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). Neste caso, a detecção da pressão é falsa.	Chamar um técnico especializado para verificar a válvula de expurgo. De todo modo, no meio tempo, para poder utilizar a máquina, abrir a torneira do vapor (Fig. 01; pos. 1); assim, a pressão da caldeira descerá para zero, e isso causará o engate da resistência e o aumento da temperatura. Realizar essa operação todos os dias ao ligar a máquina.
O café extraído está quente demais	Causas possíveis: 1 -A pressão da caldeira é superior a 1,3 bar (0,13 MPa). 2 -A máquina está coberta com algo que impede o seu resfriamento. 3 -A máquina foi instalada em uma posição que não permite a circulação de ar.	No caso 1, chamar um técnico especializado. Nos casos 2 e 3, restaurar as condições de resfriamento da máquina.

Problema	Diagnóstico/Solução	Conselhos
O interruptor de extração de café pisca ao ser selecionado.	A dose de café programada não é respeitada, mas a extração é contínua.	Chamar um técnico especializado.
Todos os indicadores do painel de botões piscam, e a máquina de café está completamente bloqueada.	1 - Verificar se a rede hídrica está funcionando e se a torneira da ligação com a rede está aberta. 2 - A anomalia é verificada pela falta de água na caldeira.	Para o ponto 1, executar as verificações. Para o ponto 2, solicitar a intervenção de um técnico.
O café não é extraído.	O café não é extraído e o botão correspondente à dose selecionada pisca.	Selecionar o botão de extração de café sem porta-filtro e verificar se o fluxo de água é contínuo. Se o fluxo for contínuo, o problema está: a) na moagem do café, fina demais; b) no porta-filtro entupido. Neste caso, mergulhá-lo em água quente com as pastilhas detergentes adequadas. Em qualquer outro caso, entrar em contato com um técnico especializado.
Depósito de café no fundo da xícara.	Causas possíveis: 1 - Moagem do café fina demais. 2 - O porta-filtro está sujo por dentro ou o filtro está danificado. 3 - Os trituradores do moedor estão gastos. 4 - A pressão da bomba está alta (> 10bar - 1 MPa).	O caso 1 pode ser resolvido com uma regulagem correta do moedor. Para o caso 2, limpar o porta-filtro ou substituir o filtro. Nos casos 3 e 4, é necessária a intervenção de um técnico.

Este Manual de Instruções é uma publicação original emitido por G. Bezzera S.R.L., você pode solicitar uma cópia autorizada deste manual no site Web: **www.bezzera.com** na seção de contato.

색인

1 – 경고

1.1 일반 경고 119
1.2 사전 사용 119

2 – 운송

2.1 포장 120
2.2 기계 제품 취급 120
2.3 보관 120

3 – 기계 제품의 설명

3.1 작업 사이클의 설명 121
3.2 작업 명령의 설명 121
3.2.1 작업 명령 패널의 설명 121
3.3 기술 데이터 121

4. 기계 제품의 설치

4.1 경고 32
4.2 설치를 위한 시스템 준비 122
4.2.1 전기 네트워크 연결 122
4.2.2 물 네트워크 연결 122
4.2.3 배수 네트워크 연결 122
4.3 경수 연화제에 대한 지침 122
4.4 등전위 연결 122

5 – 기계 제품의 사용

5.1 기계 가동 및 보일러 내부 물 공급 123
5.2 가열 123
5.3 커피 준비 123
5.4 스팀 공급 123
5.5 온수 회수 124
5.6 기계 끄기 124
5.7 선량 프로그래밍 (DE 모델) 124
5.7.1 “PRE-BREWING” 프로그램밍 124
5.7.2 표시등 켜기 124
5.8 머그잔 안에 커피를 붓기 125
5.8.1 클리닝 그룹 125
5.9 압력계 125
5.10 가스 가열 지침 (요청시) 125

6 - 유지보수

6.1 안전 규정 126
6.2 기계 제품 클리닝 126
6.3 안전 온도조절기 - 수동 재설정 127
6.4 제품의 올바른 폐기 127

7 – 문제 해결

문제 / 증상/해결책 / 조언 128

1 – 트리핑

1.1 일반 경고



- 전기 및 물 시스템은 해당 "기계 설치" 소책자 내용의 제 4장에 따라 사용자가 신중하게 설정해야 합니다.
- 설치자는 사용자가 설정한 기존 시스템을 절대 수정할 수 없습니다.
- 이 지침서는 기계의 필수적인 부분을 나타내므로 기계를 사용하기 전에 사용자는 주의깊게 읽어야 합니다.
- 차후 협의를 위해 이 소책자를 보관하십시오.
- 결빙으로 인해 발생할 수 있는 손상을 방지하기 위해 기계의 보일러 내부에 물이 없도록 해야 합니다.
- 전기 시스템의 접지 연결 설정.
- 습기가 있거나 젖은 손 또는 발로 기계를 만지지 마십시오.
- 맨발 상태로 기계를 사용하지 마십시오.
- 급선 케이블을 이동식 연장 전원코드 등에 연결하지 마십시오..
- 전원 케이블을 잡아 당겨서 기계를 전원에서 분리하지 마십시오.
- 급선 케이블이 감겨 있을 경우 기계를 사용하지 마십시오..
- 기기는 사용자(어린이)가 신체 및 감각 기능에 장애가 있거나 정신적 장애가 있는 사람, 경험 및 지식이 부족한 사람이 관리 감독하에 안전한 기기 사용에 관한 지침을 숙지하고 관련 위험요소를 인지하지 못하는 경우에는 이 기기를 사용할 수 없습니다.
- 어린이가 기기 제품을 가지고 놀지 못하도록 하십시오.
- 기계 내부에 물이 들어가지 못하도록 하기 위해 움푹한 면이 위로 향하게 하여 컵 워머에 컵을 올려 놓습니다.
- 이 기계는 실외용으로 사용하지 않습니다.
- 이 기계는 전문 용도로 사용하십시오
- 기기 8 세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 코드를 유지합니다.
- 이 장치는 8 세 미만의 어린이가 사용할 수 없습니다.
- 이 제품 8 년 동안 아이들 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지는 안된다.
- 청소 및 유지 보수가 자율 아이들 수행 할 수 없습니다.

1.2 사전 사용

B2013-B-2016-C2016 Compact-Woody 에스프레소 커피 메이커는 에스프레소 커피를 만들기 위해 차, 카밀레, 기타 음료(우유, 초콜릿, 카푸치노, 펀치 등)를 가열하고 스팀을 공급합니다.
이 기계는 앞서 언급한 용도로만 설계되었습니다. 다른 용도의 사용은 부적절한 것으로 간주되며 제

조업체에서 금지합니다. 제조업체는 에스프레소 커피 메이커의 부적절한 사용으로 인한 손해에 대해서 책임을 지지 않습니다.

2 – 운송

2.1 포장

B2013-B-2016-C2016 Compact-Woody 에스프레소 커피 메이커는 폴리우레탄으로 만들어진 쿠션으로 미리 보호한 후에 스페이드가 있는 카톤 박스에 포장됩니다.



경고:
- 포장을 기계에서 제거한 후에 필수 부품의 상태와 공급된 부품의 완전성을 점검하십시오.
- 포장은 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두어서는 안 되며 적절한 쓰레기 장소에 처분해야 합니다.
- 기계 손상이 확인되었거나 부품이 누락된 경우 기계를 사용하지 말고 즉시 판매점으로 알리십시오.

2.2 기계 제품 취급

에스프레소 커피 기계는 이동 팔레트 또는 지게차를 통해 취급할 수 있습니다.

2.3 보관

미리 적절하게 포장한 기계는 온도가 +5 ~ + 30 °C 이고 상대 습도가 70 % 이하인 건조한 환경에 보관해야 합니다.
최대 네 개의 상자를 쌓아 올릴 수 있습니다.

3 – 기계 제품의 설명

3.1 작업 사이클의 설명

9 ~ 10 bar (0.9 - 1 MPa) 사이의 압력으로 조정된 모터 펌프를 통해 물 네트워크에서 나오는 물은 12 bar (1.2 MPa)로 조정된 과압 밸브를 통과하므로 보일러 및 교환기에 채울 수 있습니다 .
저항기를 통해 가열된 보일러 물은 교환기 물을 가열하고 드립라이저 덕분에 전자식으로 제어되는 밸브를 통해 커피를 추출하기 위해 그룹으로 전달합니다.

3.2 작업 명령의 설명

(Fig. 01-01A-01B)
1 스팀 탭
2 물 버튼
3 커피 / 스팀 / 물 출력을 위한 키보드
4 스팀 노즐
4a 자동 스팀 노즐
5 온수 추출
6 나사캡 보일러
7 필터 홀더
8 적색등
9 주황색등
10 ON 스위치
11 압력계
12 블라인드 필터
13 필터 1 컵
14 필터 2 컵
15 녹색등
16 배수통
17 제품 몸체

3.2.1 작업 명령 패널의 설명

(그림. 06-13)
a 일반 커피용 선택 버튼
b 롱커피용 선택 버튼
c 더블 일반 커피용 선택 버튼
d 더블 롱커피용 선택 버튼
e 일반차 버튼

f 진행 중인 추출 / 프로그래밍 / 정지 버튼
g 스팀 버튼

3.3 기술 데이터 (Fig. 02)

C2013 Compact 에스프레소 커피 메이커는 2개의 그룹 버전으로 제작되었습니다..
B2013-B2016 에스프레소 커피 메이커는 1개 또는 3개의 그룹 버전으로 제작되었습니다.
이 소책자에는 2개의 그룹 버전이 설명되어 있습니다. 그럼에도 불구하고 사용 지침과 지시 사항은 다른 버전에도 유효합니다.
커피 기계의 가중 음압 레벨 A는 70dB 미만입니다.

		B2013 B2016	**B2013 B2016-Woody**	**C2013**	**B2013 B2016**
		1 그룹	2 그룹	2 그룹 컴팩트	3 그룹
전원 공급장치	V~/ Hz	110 - 120 / 50-60Hz			
저항	V~	110			
정격 전력	W	1600	2850	2050	3300
저항	W	1400	2600	1800	3000
전원 공급장치	V~/ Hz	220 - 415 / 50-60 Hz			
저항	V~	230			
정격 전력	W	2200	3250	2750	5250
저항	W	2000	3000	2500	5000
보일러	l	5	11	8	17
너비 “A”	mm	570	750	600	960
깊이 “B”	mm	550	550	495	550
높이 “C”	mm	515	515	535	515
순중량	kg	49	54	63	75
총중량 (팔레트)	kg	56	65	72	87
부하 연결		G 3/8”			
배수관 연결		G 3/4”			

4. 기계 설치

4.1 경고

설치는 관련 법규에 따라 제조업체가 제공한 지침에 따라 자격을 갖춘 직원이 수행해야 합니다.
기계는 자격있는 직원이 사용 및 정비를 수행하는 장소에 설치해야 합니다. 상점, 사무실 및 기타 작업 환경의 주방에 직원이 사용하는 장소에서 기계를 사용할 수 있고 농가주택, 호텔, 모텔 및 기타 주거 유형의 숙박 업소에서는 사용할 수 없습니다.

4.2 설치를 위한 시스템 준비

컵 보온 받침대는 지면에서 150cm 이상 떨어져 있는 높이에 위치하는 평평하고 건조하고 부드럽고 단단하고 안정된 표면 위에 커피기계의 지지대를 준비합니다.
워터제트를 사용하지 말고 워트제트가 사용되는 곳에 설치하지 마십시오.
정기적인 기계작동을 보장하기 위해 온도가 +5 ~ + 32ºC 이고 습도가 70 %를 넘지 않는 곳에 장치를 설치해야 합니다.
기계가 + 0 ° C 이하의 온도에 노출되면 다음과 같이 합니다.
- 전원을 켜기 전에 온도가 + 15 ° C 이상인 장소에서 24시간이 경과했는지를 확인하십시오.

기계는 전기적으로 공급되며 작동하려면 다음과 같은 사항이 필요합니다.
- 전기 네트워크 연결
- 물 네트워크 연결
- 배수 회로 연결.

4.2.1 전기 네트워크 연결



경고:
- 전기 네트워크 연결은 자격이 있는 직원이 수행해야 합니다.
- 시스템은 해당 법률을 준수하고 접지 연결이 되어 있어야 합니다.

이 기계는 플러그가 없이 전원 코드가 제공됩니다. 전력 계통과의 영구 연결에서 장비와 그리드 사이에 과전압 카테고리 III의 접점 사이에 최소 개방을 갖는 안전 전 극 스위치를 삽입합니다. 이 스위치는 부하에 맞게 치수가 정해져 있고 해당 표준을 준수합니다.

4.2.2 물 네트워크 연결 (그림. 03)

급수관이 0 - 6 bar (0 - 0.6 MPa)사이의 작동 압력으로 물 공급 네트워크에 연결되어 있는지 확인하십시오.
급수 회로망이 6 bar (0.6 MPa) 이상의 압력에 노출될 경우 감압기를 설치하십시오.
기계 연결의 상류에 있는 물 차단 밸브를 설치하십시오.
물 공급 연결(그림 03, 위치 1)은 G 3/8 "나사와 함께 제공됩니다.



경고: 어떤 이유로든 물 공급 연결부 옆에 있는 나사식 캡 및 보일러의 배출 밸브를 열면 위험하기 때문에 열지 마십시오. 제공된 새로운 급수 호스만 사용하십시오.

4.2.3 배수 회로와의 연결 (그림 03)

제공된 고무 배출 튜브(그림 3, 위치 2)를 G 3/4 "유니온과 미리 준비된 개방형 또는 검사 가능한 사이펀 배출관에 연결하십시오.

4.3 경수 연화제 관련 지침 (그림 04)

그림 4 와 같이 장비의 연결을 준비하십시오.
사용 및 정비는 경수 연화제 관련 지침을 참조하십시오.

A - 물 공급 파이프에 연결하십시오.
B - 물 네트워크에 연결

4.4 등전위 연결 (그림 05)

일부 표준에 의해 예상되는 이 연결은 동일한 칸에 설치된 많은 장치 사이의 전위차를 피하는 기능을 가지고 있습니다. 이 장치에는 두 개의 너트 사이에 삽입할 구멍 단자가 있는 외부 도체를 연결하기 위한 단자가 장착되어 있으며 현재의 법규를 준수하는 공칭 단면이 있습니다.

5 - 기계 사용

5.1 기계 가동 및 보일러 내부의 물 공급

물 차단 밸브를 여십시오.
전기 시스템에 속한 전방향 스위치의 레버를 On으로 하십시오.
스위치 (그림 01-01A-01B; 위치 10)가 "1"(적색등 (그림 01-01A-01B; 15 번)이 켜지는 위치)에 있을 때, 보일러 내부에 식수가 적재됩니다. 120초간의 로딩 후에 기계는 경보 상태에 있게 됩니다. 스위치를 "0" 위치에 놓고 펌프가 보일러를 완전히 적재하고 차단될 때까지 동일한 스위치를 몇 번 눌러 작동을 반복하십시오.
최소 레벨에 도달하면 녹색등 (그림 01-01A-01B; 위치 9)이 켜지고 스위치 (그림 01-01A-01B, 위치 10)를 "2"위치로 가져와 저항기를 활성화할 수 있고 주황색 표시등이 켜지 게 됩니다 (그림 01-01A-01B, 위치 8).
보일러의 압력계 (그림 01-01A-01B, 위치 11)가 사용되기 전에 압력이 1 - 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa)임을 나타냅니다.

5.2 가열

기계가 온도와 압력 사이의 적절한 열 균형에 도달했는지 확인하기 위해 보일러 게이지가 1 - 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa) 사이의 압력을 표시할 때 스팀 탭 (그림 01-01A-01B; 위치 1) 배출 개수통에서 2 ~ 3번 증기를 배출하십시오.
녹색등 (그림 01-01A-01B, 위치 9)은 꺼지면 보일러 내부의 불충분한 수위를 경고합니다.
주황색등 (그림 01-01A-01B, 위치 8)은 켜지면 저항기의 활성화 여부를 알립니다.



경고:
녹색등 (그림 01-01A-01B, 위치 9)이 꺼지면 안전 장치로 인해 기계가 작동하지 않습니다. 기술 지원 서비스에 문의하십시오.

5.3 커피 준비



경고:
- 장치가 켜져있을 때 필터 홀더를 제거하지 마십시오: 연소 위험.
- 필터 홀더의 금속 부분을 직접 만지지 말고 그룹화하십시오: 연소 위험.
- 필터의 표준 용량은 1회 용량의 경우 6/8 그램, 2회 용량의 경우 16 그램입니다.

1) 공급기 그룹에서 필터 홀더를 제거하십시오.
2) 분쇄 커피를 필터 홀더에 적재하고 커피를 눌러 필터 홀더의 가장자리를 더럽 히지 않도록 주의하십시오.
3) 필터 홀더를 그 위치에 후크시킵니다.

PM 모델

4) 공급할 용량을 기준으로 버튼 중 하나 (그림 01-01A-01B, 위치 3)를 눌러 커피 공급 명령을 실행합니다.

원하는 용량에 도달하면 버튼을 다시 눌러 (그림 01-01A-01B; 위치 3) 공급을 중단하십시오.

DE 모델

4) 공급할 용량을 기준으로 버튼 중 하나 (그림 06-13, 위치 a-b-c - d)를 눌러 커피 공급 명령을 실행합니다.

용량 계획을 변경하려면 이 책자의 5.7 절에 나와 있는 지침을 따르십시오.
이 기계는 또한 연속 배출하도록 설계되었습니다.
1) 연속 배출 버튼을 눌러 배출을 시작하십시오 (그림 06-13; 위치 .f)
2) 원하는 수량에 도달하면 다시 한번 연속 배출 버튼을 눌러 출력을 정지하십시오 (그림 06-13; 위치 f)



경고: 기계에는 3 리터 연속 후 연속 배출을 중지하는 자동 안전 장치가 장착되어 있습니다.

5.4 스팀 공급

1) 보일러 내부의 유체 역류를 피하려면 꼭지의 손잡이를 사용하여 증기를 배출하십시오 (그림 01-01A-01B, 위치 1).
2) 유체 용기에 스팀 노즐 (그림 01-01A-01B; 위치 4)을 넣어 가열하십시오.
3) 스팀 버튼을 누릅니다 (그림 01-01A-01B, 위치 1). 공급되는 증기의 양은 탭 개방에 비례합니다. 탭이 열릴수록 증기 공급량이 많아집니다.
4) 증기의 배출이 끝나면 유체 용기를 꺼내고 가열된 유체의 잔류물을 적신 천으로 증기 노즐을 즉시 청소하십시오.



경고: 증기 노즐이 뜨거우므로 직접 만지지 마십시오.

DE 모델 자동 스팀 노즐

기계에는 온도 센서가 있는 자동 스팀 노즐도 장착되어 있습니다 (그림 01-01A-01B, 위치 4a). 이 노즐을 작동시키려면 버튼을 누르십시오 (그림 06-13; 위치 g). 동일한 버튼을 다시 눌러 설정 온도에 도달하기 전에 증기 유량을 멈출 수 있습니다. 버튼(그림 06-13; 위치 g)을 누르고 있으면 스팀은 버튼을 놓을 때까지 계속 공급됩니다. 보일러로의 유체 흡입을 피하려면 버튼을 눌러 증기를 배출하십시오 (그림 06-13; 위치 g).
가열할 유체에 존재하는 기포의 "조직"을 변경하려면 조절나사 (닫힌 작은 기포 - 열린 상태 (큰 기포)에서 시작하여 큰 기포 (그림 12)를 열고 원하는 "식감"에 도달할 때까지 점차적으로 공기흐름을 줄이십시오.
온도 설정을 변경하려면 이 안내 책자의 5.7 절의 지침을 따르십시오.

경고: 카푸치노를 만들기 위해서는 5 ° C에서 우유를 사용할 것을 권장합니다.

5.5 온수 회수

1) 물통을 노즐 아래에 위치시킵니다 (그림 01-01A-01B, 위치 5).

PM 모델

2) 필요한 양의 물을 채우기 위해 버튼 (그림 01-01A-01B, 위치 2)를 누릅니다.

DE 모델

2) 필요한 양의 물을 채우기 위해 버튼 (그림 06-13; 위치 e)를 누르십시오.



경고: 노즐이 뜨거우므로 직접 만지지 마십시오.

5.6 기계 끄기

1) 물 차단 밸브를 닫으십시오.
2) 스위치 (그림 01-01A-01B; 위치 10)를 pos "OFF"(적색 등 (그림 01-01A-01B; 위치 15))로 설정하십시오.
3) 전기 네트워크의 단극 스위치를 유휴 위치 "0"으로 가져 오십시오.
4) 스팀 탭의 압력을 배출하십시오.

5.7 선량 프로그래밍 (DE 모델)

DE 장비에서 용량을 조정하려면 다음과 같이하십시오.
연속 출력 / 프로그래밍 / 정지 버튼 (그림 06-13, 포스트 f)를 누르고 상대 표시등이 깜빡이기 시작할 때까지 계속 누르고 프로그래밍 기능의 시작이 되었음을 4초간 알려줍니다 (DE 모델), 프로그램 버튼을 누르지 않으면 30초간 (DE Model 자동 스팀 노즐)을 누르십시오.
어떤 버튼의 배출 (그림 06-13; 위치 a-b-c-d, g)을 활성화하여 배출을 멈추기 위해 키를 다시 누를 때 기억될 프로그래밍을 시작하십시오.
원하는 용량을 프로그래밍하기 위해 모든 버튼에 대해 이 작업을 반복하십시오.
왼쪽 첫 번째 그룹을 프로그래밍하면 설정이 자동으로 다른 그룹에 전송됩니다. 한 그룹과 다른 그룹 간에 다른 프로그래밍을 설정하려면 개별적으로 설정하십시오.

자동 스팀 노즐 (그림 01-01A-01B, 위치 4a)을 설정하려면 가열될 유체에 마지막으로 삽입하고 버튼 (그림 06-13; 위치 g)를 누르고 온도가 원하는 값에 도달할 때까지 기다리십시오. 버튼을 다시 눌러 설정을 확인하십시오 (그림 06-13; 위치 g).



경고: DE 모델은 용량에 따라 커피 용량을 설정합니다. 자동 스팀 노즐은 원하는 온도에 도달할 수 있게 합니다.

5.7.1 "PRE-BREWING"프로그래밍

"PRE-BREWING"기능을 선택할 가능성이 예견되었습니다.
기계를 끄십시오. 다음을 눌러 제품을 켭니다.
- 첫 번째 그룹의 "a"키 (그림 06-13)는 PRE-BREWING을 활성화합니다.

시스템은 작동 상태를 확인하고 표시등을 "켜짐"으로 유지합니다.
- 첫 번째 그룹의 "b"키 (그림 06-13)는 PRE-BREWING을 비활성화합니다.

시스템이 작동을 확인하여 "pos b"표시등을 계속 켜십시오.

기기를 끄고 다시 켭니다. 원하는 설정을 확인하십시오.
미리 양조하는 시간은 미리 설정된 시간입니다.

5.7.2 표시등 켜기

키보드의 표시등을 계속 켜거나 끌 수 있습니다.

기계를 끄십시오. 다음을 눌러 제품을 켭니다.

DE 모델 자동 스팀 노즐

- 첫 번째 그룹의 키 "c"(그림 06-13) - 상대 라이트가 켜질 때까지 기능을 활성화(ACTIVATE)합니다.
- 첫 번째 그룹의 키 "d"(그림 06-13) - 상대 라이트가 켜질 때까지 기능을 비활성화(DISABLE)합니다.

DE 모델

- 키 a - d - f (그림 06-13)를 눌러 상대 기능이 켜질 때까지 두 번째 그룹의 기능을 활성화하십시오.
- 두 번째 그룹의 키 b - d - f (그림 06-13) - 상대 조명이 켜질 때까지 기능을 사용 불가능하게합니다.

기기를 끄고 다시 켭니다. 원하는 설정을 확인하십시오.

5.8 머그잔 안에 커피를 붓기 (Fig. 10)

머그잔이나 높은 컵에 커피를 직접 쏟을 수 있습니다. 이를 수행하려면 그림 10 에 표시된 대로 지지 그리드를 제거하고 앞서 설명한 대로 컵을 넣고 커피를 붓습니다.

5.8.1 그룹 청소

DE 모델 자동 스팀 노즐

버튼 (그림 06-13; 위치 f)을 누르고 버튼 (그림 06-13; 위치 a)을 누르는 동안 그룹 세척 프로그램이 활성화됩니다 (약 10초마다 5회 연속 공급). 제공된 블라인드 필터에 필터 홀더를 장착 한 후 활성화합니다. 프로그램을 중지하려면 아무 키나 누르십시오. 이 프로그램은 매일 청소의 6.2 절에 설명된대로 그룹의 유압 회로를 청소하는 데 사용해야 합니다.

5.9 압력계 (그림 11)

기계에는 이중 압력계가 장착되어 있어 다음과 같은 압력을 확인할 수 있습니다.

보일러 압력계 (그림 11-A)
범위 0~3 bar (0~0,3 MPa)
보일러 압력계는 보일러 압력을 나타냅니다.

압력계 (그림 11-B)
범위 0~15 bar (0~1,5 MPa)
압력계는 작동 중 펌프 최대 압력을 나타냅니다. 모터 펌프가 정지되면 압력계는 급수 압력을 나타냅니다.

5.10 가스 가열 지침
(요청에 따라)
(그림 13A-13B)



경고: 설치 및 가스 유형에 대한 조정 또는 조정은 현지 안전 수칙에 따라 적절하게 치수가 정해진 구역의 기술적 자격을 갖춘 사람이 수행해야 합니다.

- 1GR 버전에서는 전기 공급 장치에서 뽑은 기계로 가스 조절 장치에 접근하기 위해 본체를 제거해야 합니다 (그림 13A).
- 다른 2GR 및 3GR 버전에서는 기계 스위치가 켜진 상태에서 배수통을 제거하여 가스 조정을 수행할 수 있습니다 (그림 13B).

기계는 공장에서 액체가스(GPL)와 함께 사용하도록 설정되어 있습니다. 가스 조정기에는 아래 표에 나와 있는 적절한 인젝터 (6)가 100/mm가 적합합니다.

모델	GPL G30 - 29 mbar	천연 가스 G20 - 20 mbar
1 gr.	45	80
2 gr.	85	125
3 gr.	110	175

이 유형의 가스에 맞게 화염이 조절됩니다 (최소 및 최대). 기계가 다른 종류의 가스와 함께 사용되는 경우, 천연 가스의 경우에는 상기 테이블에 따라 인젝터를 교체하고 1차 공기 조절기 (10)를 회전시켜야 합니다.
이렇게하려면 고정 나사 (9)를 느슨하게 한 다음 앞으로 또는 뒤로 차 공기 조절기를 이동합니다. (10).
조정을 한 후, 고정 나사 (9)를 조입니다.
공기 조절하지만 시스템의 최초 설치 수행한다.



경고: 주 가스에 연결하는 것은 칸 안에 있는 가스 탭에서 기계에 장착된 고무 고정 호스까지 시행 중인 규정에 따라 수행해야 합니다.

기계가 가스 주관에 연결되고 본 책자의 지침에 따라 보일러에 물을 채운 후 버너를 다음과 같이 점등할 수 있습니다.

- 주 가스 탭을 여십시오.
- 가스 밸브 노브 (2)를 누르고 기계에서 시계 반대 방향으로 90 ° 회전하고 누른 채로 유지하십시오. 동시에 버너가 켜질 때까지 압전기 (3)를 한 번 이상 누르십시오.
- 약 20초 정도 기다린 다음 밸브 손잡이를 놓으면 버너가 켜져 있어야 합니다 (디스펜서 장치 뒤에 있는 패널의 특수구멍을 통해 불꽃이 보임).



경고: 버너에 불이 들어오지 않으면 지속시키지 말고 밸브 손잡이를 놓은 다음 버너에 있는 약한 불꽃이 약 5 mm 길이인지 확인하십시오.

밸브 손잡이를 놓을 때 불꽃이 사라지면 열전대와 연결된 회로의 위치를 확인하십시오.
불꽃은 밝은 파란색이어야 합니다. 그렇지 않은 경우 원하는 효과가 달성될 때까지 1차 공기 흡입구 (10)를 약간 조절하십시오.
지시 사항에 따라 기계가 올바른 압력을 받을 때까지 기다리십시오. 그렇지 않으면 두 개의 조절 나사가 있는 가스 압력 조절기를 조절하십시오.
기계가 가압될 때 필요하면 나사 (5)를 조정하여 최소 화염이 올바른지 확인하십시오. 잠금 너트를 느슨하게 한 다음 느슨해 질 때까지 나사를 풀고 이 상태에서 낮은 불꽃이 점등되어 파일럿으로 작동하는지 확인하십시오.
화염이 너무 높으면 나사 (4)를 조절하여 약간 시계 방향으로 돌려야 합니다. 반대로 화염이 꺼지는 경향이 있다면, 매우 낮지만 일정한 화염이 얻어질 때까지 반 시계 방향으로 돌려서 나사 (4)를 조절하십시오.
그런 다음 높은 불꽃이 생길 때까지 나사 (5)를 시계 방향으로 돌리고 보일러가 원하는 작동 압력에 도달 할 때까지 기다리십시오. 불꽃이 필요한 압력에 도달하기 전에 없어지면 나사 (5)를 더 조입니다. 불꽃이 더 높은 압력에서 떨어지면 나사를 푸십시오.
스팀 탭을 열어 보일러의 압력을 해제한 다음, 나사 (5)를 잠깐 잡고 잠금 너트로 잠그십시오

6 – 정비

적절한 기계 작동을 허용하려면 아래 표시된 정비 지침을 따르십시오.

6.1 안전 규칙

기계)))) 물 분사로 시스템을 가하지 마십시오. 청소를 위해 물에 제품을 담그지 마십시오.
기계 고장의 경우, 자신을 수리하고 즉시 기술 지원 서비스에 문의하는 시도를하지 마십시오.
전원 코드가 손상의 경우, 독립적으로 교체 결코 기계 안전 대량의 작업을 실행하고 기술 지원 서비스에 문의하십시오.
기계의 안전을 시작 :
유지 보수 작업 및 / 또는 오작동 및 청소 : 나머지 위치 “0”에, 네트워크, 전기 네트워크에서 차단기 극 분리의 레버를 당겨 및 / 또는 전원에 연결 플러그를 분리; 차 물 차단의 탭을 끄고 경우이 가까운 가스 차단 밸브.
컴퓨터를 만들기 손에 대한 보호 장갑을 착용, 차가운 청소 / 유지 보수입니다.

조건보다 장치를 관리하는 방법 :

- 주위 온도는 ° C ~ +5 및 +32 ° C. 사이 여야합니다 경우되는 시스템은 다음과 같은 방식으로 0 ° C 법 이하의 온도에 노출되었다 :
온도가 점화 전에 + 15 ° C를 초과하는 경우 시스템이 장소에서 24 시간을 보냈다 있는지 확인하십시오.
- 주요 물 압력은 0과 6 바 (0 MPa의 0.6)을해야합니다. (. - B도 11) (1.5 MPa의 0) 0-15 바의 크기를 가지는 압력은 펌프 압력 게이지에서 볼 수있다.
- 빨간색 표시 등 (그림 01-01A-01B, POS 15), 불 때 기계가 작동하고 있음을 나타냅니다.
- 녹색 표시 등 (그림 01-01A-01B, POS 9), 조명 보일러 수위가 최소 위에 있음을 나타냅니다.
- 밝은 오렌지 표시 (그림 01-01A-01B, POS 8), 조명 전기 저항이 작동하고 있음을 나타냅니다.

6.2 기계 청소



경고: 최상의 결과를 얻고 현재의 규정을 준수하기 위해 장비를 매일 가동할 때마다 보일러 및 배관에 포함된 물를 변경하십시오.

이러한 조언은 지시이며, 정비 및 청소 일정은 기계 사용에 따라 다릅니다.

각 사용 후

1) 스팀 노즐을 청소하십시오.
2) 필터 홀더와 필터를 청소하십시오.

매일

1) 컵 고정 격자와 배수통을 청소합니다.
2) 본체를 청소하십시오.
3) 제공된 브러시로 그룹 가스켓을 청소하십시오 (그림 07).
4) 그룹을 다음과 같이 세척하십시오. 그룹에 제공된 블라인드 필터로 필터 홀더를 걸고 (그림 09, 위치 12) 몇 번 출력을 시작하십시오.
5) 필터 홀더와 필터를 뜨거운 물에 몇 분 동안 담가 커피의 기름을 녹이십시오. 천이나 스폰지를 사

용하여 제거하십시오.



세탁 및 청소 작업시 솔벤트, 세제 또는 연마 스폰지는 사용하지 말고 커피 기계 전용 제품만 사용하십시오. 물이나 중성 세제에 적신 헝겊을 사용하여 본체를 씻은 다음 기계를 전기선에 다시 연결하기 전에 표면을 잘 말리십시오. 물을 사용하여 컵 고정 격자와 배수통을 씻으십시오.

6.3 안전 온도조절기 - 수동 재설정



경고! 아래에서 설명하는 작업은 제조업체가 승인한 기술자가 수행해야 합니다.

정상 동작에서, 상기 시스템은 보안 시스템을 사용하여, 과열 방지 시스템이 제공된다. (, POS D..도 08) (RESET).
이 시스템은 실수로 화상에서 사용자를 보호하고, 일시적으로 모든 기계 기능을 중지합니다.

6.4 제품의 올바른 폐기

(전기 및 전자 폐기물)
(EU 국가 및 분리 수거 시스템 적용 국가에서 적용 가능)



제품 및 문서에 부착된 레이블은 제품 수명주기의 마지막에 다른 가정용 폐기물과 함께 폐기되어야 함을 나타냅니다. 부적절한 폐기물 처리로 인해 환경이나 건강에 피해를 입히지 않도록 하려면 사용자는 이 제품을 다른 유형의 폐기물과 분리하여 물질적 자원의 지속 가능한 재사용을 위해 책임감있게 재활용해야 합니다.
국내 사용자는 이 제품의 분리된 폐기물 수집 및 재활용과 관련된 모든 정보를 얻기 위해 제품을 구입한 판매업체 또는 해당 지역 사무소에 연락해야 합니다.
기업 사용자는 구매 계약서의 조건을 확인하기 위해 공급자에게 연락해야 합니다.
이 제품을 다른 산업 폐기물과 함께 폐기해서는 안됩니다.

7 - 문제 해결

문제	진단 / 솔루션	조언
상대 튜브로부터 증기가 배출되지 않습니다.	증기 튜브의 노즐이 막혔습니다. 그것을 바늘로 풀어 줍니다. 이 문제는 우유 안의 스파우트 도입과 관련이 있습니다.	사용 후 스팀 스파우트를 청소하십시오.
필터 홀더의 누출	가능한 원인 : 1 – 그룹 개스킷이 마모되었거나 포장되어 있습니다. 2 – 필터 홀더가 그룹에 잘못 배치되었습니다.	제공된 브러시로 청소하십시오. 문제가 다시 발생하면 전문 기술자에게 전화하십시오.
후크링에 필터 홀더를 배치하는데 어려움	문제는 필터 홀더에 커피를 과도하게 투여하여 발생할 수 있습니다.	필터 홀더에 들어있는 커피의 양을 줄이십시오.
일단 그룹에 조립된 필터 홀더의 부적절한 위치	필터 홀더의 손잡이는 일단 그룹에 조립되면 우측으로 이동합니다. 그룹 개스킷이 마모되었습니다.	그룹 개스킷을 대체할 전문 기술자에게 전화하십시오.
커피의 흐름이 부족합니다.	커피 한 방울씩 공급되고, 출력 시간이 너무 길며 품질이 좋지 않아 크림이 어둡습니다. 가능한 원인 : 1 – 커피 분쇄가 너무 얇습니다. 2 – 필터 홀더의 커피가 너무 많이 눌려 있습니다. 3 – 필터 홀더의 용량이 과도합니다. 4 – 그룹의 주둥이가 막혔습니다. 5 – 필터 홀더의 필터가 막혔습니다. 6 – 펌프에서 공급되는 압력이 낮습니다 (<9 bar - 0.9 MPa) 또는 널(null) 입니다.	1-2-3의 경우 연마 및/또는 도우징을 조정하여 문제를 해결할 수 있습니다. 4-6의 경우, 기술자와 상의해야 합니다. 5 번째 경우에는 필터를 청소하거나 교체하십시오.

문제	진단 / 솔루션	조언
커피의 흐름이 너무 많습니다.	커피가 너무 빨리 공급되고 크림이 평소보다 가볍습니다. 가능한 원인 : 1 – 커피 분쇄가 너무 거칩니다. 2 – 필터 홀더의 커피가 충분히 눌려져 있지 않습니다. 3 – 필터 홀더의 용량이 부족합니다. 4 – 펌프에서 공급되는 압력이 높습니다 (> 10 bar - 1 MPa).	1-2-3의 경우 커피 분쇄 및 / 또는 도우징을 조정하십시오. 네 번째 경우에는 기술자와 상의해야 합니다.
공급된 커피가 너무 차갑습니다.	가능한 원인 : 1 – 컵이 차갑습니다. 2 – 필터 홀더가 차갑습니다. 3 – 커피 분쇄가 너무 얇습니다. 4 – 기계의 물 회로가 더럽습니다 (석회석). 5 – 보일러 압력이 0.8 bar (0.08 MPa)보다 낮습니다. 6 – 그룹이 차갑습니다.	첫 번째 경우에는 컵 워머를 사용하십시오. 두 번째 경우에는 그룹에 필터 홀더를 조립하십시오. 세 번째 경우에는 커피 분쇄를 조정하십시오. 4-5-6의 경우에는 전문 기술자에게 전화하십시오
제공된 커피가 따뜻합니다.	압력이 정상이라면 1에서 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa) 사이에서 공급되는 커피가 따뜻합니다. 이 경우 압력값이 올바르지 않습니다.	그룹 개스킷을 교체할 전문 기술자에게 전화하십시오. 한편, 기계를 사용하려면 스팀 탭을 여십시오 (그림 01, 위치 1). 보일러의 압력은 0으로 떨어지므로 저항기가 활성화되고 온도가 상승합니다. 기기를 켤 때마다 이 작업을 매일 수행하십시오.
제공된 커피가 너무 뜨겁습니다.	가능한 원인 : 1 – 보일러 압력이 1.3 bar (0.13 MPa)보다 높습니다. 2 – 기계가 냉각을 방해하는 것으로 덮여 있습니다. 3 – 기계가 공기 순환을 허용하지 않는 위치에 설치되었습니다.	첫 번째 경우에는 전문 기술자에게 전화하십시오. 2-3의 경우에는 기기의 냉각 조건을 재설정합니다.

문제	진단 / 솔루션	조언
커피 공급 스위치가 선택되면 깜박입니다.	커피의 정해진 용량을 따르지 않으며 출력은 연속적입니다.	전문 기술자에게 전화하십시오.
키보드의 모든 표시등이 깜박이고 커피 메이커가 완전히 차단되었습니다.	1 – 수도 네트워크가 작동하는지 확인하고 네트워크에 연결된 탭이 열려 있는지 확인하십시오. 2 – 보일러 내부의 물 부족으로 인해 이상이 발생합니다.	포인트 1에 대해 몇 가지 검사를 수행하십시오. 포인트 2는 기술자에게 전화하십시오.
커피가 공급되지 않습니다.	커피가 공급되지 않았고 선택한 용량과 관련된 키가 깜박입니다.	필터 홀더가 없는 커피 공급 버튼을 선택하고 물 흐름이 연속적인지 확인하십시오. 흐름이 연속적이면 문제는 다음과 같습니다. a) 커피 분쇄가 너무 얇습니다. b) 필터 홀더가 막혔습니다. 이 경우 필터 홀더를 특정 세제를 사용하여 뜨거운 물에 담그십시오. 다른 경우에는 전문 기술자에게 문의하십시오.
컵 바닥에 커피를 넣으십시오.	가능한 원인 : 1 – 커피 분쇄가 너무 얇습니다. 2 - 필터 홀더가 더러워졌거나 필터가 손상되었습니다. 3 – 분쇄기의 밀스톤이 마모되었습니다. 4 – 펌프의 압력이 너무 높습니다 (> 10 bar - 1 MPa).	첫 번째 경우는 분쇄기를 조정하여 해결할 수 있습니다. 두 번째 경우에는 필터 홀더를 청소하거나 필터를 교체하십시오. 3-4의 경우 기술자에게 전화하십시오.

접촉 부분에 **www.bezzera.com** :이 설명서는 G. BEZZERA S.R.L. 발행 한 출판물, 당신은 웹 사이트 WEB에서이 설명서의 허가 사본을 요청할 수 있습니다.

الفهرس

1 - تحذيرات
1.1 تحذيرات عامَّة..... 133
2.1 الاستخدام المحدَّد..... 134

2 - النقل..... 134
1.2 التغليف..... 134
2.2 نقل وتحريك الماكينة..... 134
3.2 التخزين..... 134

3 - وصف الماكينة..... 135
1.3 وصف دورة التشغيل..... 135
2.3 وصف أدوات التحكم..... 135
1.2.3 وصف لوحات التحكم..... 135
3.3 البيانات الفنِّية (الشكل 02)..... 135

4 - تركيب الماكينة..... 136
1.4 تحذيرات..... 136
2.4 تجهيز شبكة التركيب..... 136
1.2.4 توصيل الماكينة بشبكة التيَّار الكهربي..... 136
2.2.4 التوصيل بشبكة الماء (الشكل 03)..... 136
3.2.4 التوصيل بمنفَذ التفريغ (الشكل 03)..... 136
3.4 إرشادات خاصَّة بجهاز إزالة عسر الماء (الشكل 04)..... 136
4.4 التوصيل المتساوي الجهد (الشكل 05)..... 136

5 - استخدام الماكينة..... 137
1.5 تشغيل الماكينة وتحميل الماء في الغلاية..... 137
2.5 التسخين..... 137
3.5 إعداد القهوة..... 137
4.5 صرف البخار..... 137
5.5 سحب الماء الساخن..... 138
6.5 إطفاء الماكينة..... 138
7.5 عمليات برمجة الجرعات (الطراز DE)..... 138
1.7.5 برمجة "PREINFUSIONE" «الصب الأولي»..... 138
2.7.5 إضاءة المصابيح..... 138
8.5 صب القهوة في إبريق (الشكل 10)..... 139
1.8.5 غسيل المجموعات..... 139
9.5 مقياس الضغط (الشكل 11)..... 139
10.5 إرشادات مشعل الغاز (حيثما توفر)..... 139

6 - الصيانة
1.6 قواعد الأمان والسلامة..... 140
2.6 تنظيف الماكينة..... 140
3.6 ترموستات الأمان - إعادة الضبط اليدوي..... 140
4.6 التخلُّص من الجهاز بالشكل الصحيح..... 141

7 - اكتشاف المشكلات وإصلاحها
المشكلة / التشخيص/الحل / نصائح..... **142**

1 - تحذيرات

1.1 تحذيرات عامَّة



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

2 - النقل

1.2 التغليف

يتم تعبئة ماكينة تحضير قهوة إسبريسُّو B2013-B2016-C2013 Compact-Woody، المحمية مسبقًا بأشكال من رغوة البولي يوريثان، في صندوق من الكرتون مع بالتة.



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

2.2 نقل وتحريك الماكينة

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

3.2 التخزين

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

2.1 الاستخدام المحدَّد

صُنعت ماكينة تحضير قهوة إسبريسُّو B2013-B2016-C2013 Compact-Woody لتوزيع قهوة إسبريسُّو ولإنتاج الماء الساخن لصنع الشاي والبابونج وغيرها من عمليات التوزيع ولإنتاج البخار وتسخين المشروبات (الحليب والشيكولاتة والكابتشينو وشراب البنش، الخ).
هذه الماكينة مصمَّمة للاستخدام فقط وحصريًّا في الاستخدامات التي سبق هنا ذِكرها.
جميع الاستخدامات الأخرى غير المذكورة هي بمثابة إساءة استخدام للمكينة وبالتالي تحظُرها الشركة المصنِّعة. الشركة المصنِّعة غير مسؤولة بأي شكلٍ من الأشكال عن أيَّة أضرار أو تلفيَّات قد تقع جرَّاء إساءة استخدام ماكينة إعداد قهوة الإسبريسُّو.

3 - وصف الماكينة

1.3 وصف دورة التشغيل

المياه الواردة من شبكة المياه، عن طريق مضخَّة تعمل بمحرّك مضبوطة على ضغط يتراوح بين 9 و10 بار (0,9 - 1 ميجا باسكال)، تمرُّ عن طريق صمام الضغط الزائد المضبوط على 12 بار (1,2 ميجا باسكال) مما يسمح بشحن الغلاية والمبادِل الحراري. يسخن ماء الغلاية بواسطة مقاومة، فيسخن بدوره الماء في المبادلات، ومنها يتم إرسالها إلى المجموعة بواسطة أنبوب رجوع، من خلال صمام بالتحكم الكهربي، يسمح بمروره لضخ القهوة.

2.3 وصف أدوات التحكم

(شكل 01A-01B)

1 صنبور البخار
2 زر الماء
3 لوحة مفاتيح صب القهوة/البخار/الماء
4 ذراع البخار
4a ذراع البخار الأوتوماتيكي
5 مورِّع الماء الساخن
6 سدادة صرف الغلاية
7 حامل المرشح
8 المؤشر الضوئي الأحمر
9 المؤشر الضوئي البرتقالي
10 مفتاح تشغيل الماكينة
11 مقياس الضغط
12 مرشح أعمى
13 مرشح 1 فنجان
14 مرشح 2 فنجان
15 المؤشر الضوئي الأخضر
16 حوض الصرف
17 هيكل الماكينة

1.2.3 وصف لوحات التحكم

(شكل 06-13)

a زر اختيار القهوة العادية
b زر اختيار القهوة الطويلة
c زر اختيار القهوة العادية ثنائية الجرعة
d زر اختيار القهوة الطويلة ثنائية الجرعة.
e زر الشاي

f زر الصب المستمر/البرمجة/الإيقاف
g زر البخار

3.3 البيانات الفنّية (الشكل 02)

يتم تصنيع ماكينة تحضير قهوة إسبريسُّو C2013 Compact فقط في إصدار المجموعتين.
تُصنَّع ماكينة إعداد قهوة الإسبريسُّو B2013-B2016 في الإصدارات من 1 إلى 3 مجموعات.
في هذا الدليل تمَّ بالصور شرح الموديل الذي به 2 مجموعة؛ ولكن وعلى الرغم من ذلك فإنَّ إرشادات الاستخدام والتوجيهات وقواعد التحكُّم تُعتبَر صالحة أيضًا لباقي الموديلات.
مستوى الضوضاء التشغيليَّة المرجَّح A الصادر عن الماكينة أقل من 70dB

		B2013 B2016	B2013 B2016-Woody	C2013	B2013 B2016
		1 مجموعة	2 مجموعة	مجموعتان مدمجتان	3 مجموعة
التغذية التشغيليَّة	فولت~/ هرتز	110 - 120 / 50-60هرتز			
المقاومة	فولت~	110			
القوَّة الاسمية	واط	1600	2850	2050	3300
المقاومة	واط	1400	2600	1800	3000
التغذية التشغيليَّة	فولت~/ هرتز	220 - 415 / 50-60 هرتز			
المقاومة	فولت~	230			
القوَّة الاسمية	واط	2200	3250	2750	5250
المقاومة	واط	2000	3000	2500	5000
الغلاية	لتر	5	11	8	17
العرض "A"	ملم	570	750	600	960
العمق "B"	ملم	550	550	495	550
الارتفاع "C"	ملم	515	515	535	515
الوزن الصافي	كجم	49	54	63	75
الوزن الإجمالي (بمنصّات الحمل)	كجم	56	65	72	87
كوع التحميل		G 3/8"			
كوع التفريغ		G 3/4"			

4 - تركيب الماكينة

1.4 تحذيرات

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

2.4 تجهيز شبكة التركيب

جهِّز مسبقًا مسند الماكينة على سطح أفقي جيد التهوية وجاف وأملس وقوّي وثابت وموجود على ارتفاع يمكّن من وضع سطح سخّان الفناجين على ارتفاعاً عن الأرض يزيد عن 150 سم.
لا تستخدِم رشّات المياه مع الماكينة ولا تقم بتثبيتها في أماكن عرضة لرشّات المياه.
لضمان التشغيل العادي، يمكن تركيب الجهاز في أماكن درجة حرارتها بين مستويات +5°C و +32°C و مستوى الرطوبة فيها لا يتجاوز مستويات 70%.
في حالة تعريض الماكينة إلى درجة حرارة أقل من +0°C يجب التصرُّف كالتالي:
- تحقَّق من أنّ الماكينة قد بقيت في مكان تزيد درجة حرارته عن +15°C لمدَّة 24 ساعة قبل إشعالها.

يتمُّ تغذية الماكينة تشغيليًّا بالكهرباء وتحتاج بالضرورة لتشغيلها إلى ما يلي:
- التوصيل بالشبكة الكهربائية.
- التوصيل بشبكة الماء.
- التوصيل بدائرة الصرف.

1.2.4 توصيل الماكينة بشبكة التيَّار الكهربي



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

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

2.2.4 التوصيل بشبكة الماء (الشكل 03)

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



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

3.2.4 التوصيل بمنفَذ التفريغ (الشكل 03)

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

3.4 إرشادات خاصَّة بجهاز إزالة عسر الماء (الشكل 04)

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

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

4.4 التوصيل المتساوي الجهد (الشكل 05)

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

5 - استخدام الماكينة

1.5 تشغيل الماكينة وتحميل الماء في الغلاية

افتح صنبور الماء.
ضع ذراع فتح وغلق الكهرباء لشبكة الكهرباء، على وضع الفتح (ON).
من خلال نقل المفتاح (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 10) إلى الموضع "1" (المؤشر الضوئي الأحمر مضيء كما بالشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 15) يتم تنشيط شحن الماء في الغلاية؛ بعد 120 ثانية من الشحن تنتقل الماكينة إلى وضع الإنذار؛ أعد نقل المفتاح إلى الموضع "0" وكرر العملية مع العمل على المفتاح عدة مرات حتى تنتهي المضخة من شحن الغلاية بالكامل ولم تعد تبدأ.
عند الوصول إلى المستوى الأدنى سيضيء المؤشر الضوئي الأخضر (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 9) وسيكون من الممكن نقل المفتاح (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 10) إلى الموضع 2 من أجل تنشيط المقاومة وسيضيء المؤشر الضوئي البرتقالي (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 8).
انتظر حتَّى يشير مقياس ضغط الغلَّاية (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 11) إلى مستوى ضغط بين 1 و1,2 بار (0,1 - 0,12 MPa) قبل استخدام الماكينة.

2.5 التسخين

للتأكُّد من أنَّ الآلة قد وصلت إلى الموازنة الحراريَّة الصحيحة بين مستوى الضغط ودرجة الحرارة، عندما يشير مقياس ضغط الغلَّاية إلى مستوى ضغط بين 1 و1,2 بار (0,1 - 0,12 MPa)، افتَح صنبور البخار (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 1) وقم بتفريغ البخار 2 أو 3 مرات في حوض التفريغ.
المؤشر الضوئي الأخضر (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 9)، عند انطفائه يشير إلى عدم كفاية مستوى المياه والغلَّاية.
المؤشر الضوئي البرتقالي (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 8)، عند إضاءته يشير إلى إشعال المقاومة.



تحذير:
والمؤشر الضوئي الأخضر (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 9) مطفأ لا يسمح جهاز الأمان بتشغيل الماكينة؛ اتصل بخدمة الدعم الفني.

3.5 إعداد القهوة



تحذيرات:
- لا تقم بإزالة حامل المرشح عندما تكون الماكينة الجهاز في وضع التشغيل لتجنب اللسعات.
- لا تلمس مباشرة الجزء المعدني للحامل والمجموعة لتجنب اللسعات.
- الجرعات القياسية للمرشحات 8 جرامات للجرعة و 16 جراما للجرعتين.

1) أزل حامل المرشح من مجموعة صرف القهوة.
2) قم بتحميل حامل المرشح بالبن المطحون، اضغط البن مع الحرص على عدم اتساخ حافة حامل مرشح.
3) أعد حامل المرشح إلى موضعه.

الطراز PM

4) اعمل على أمر صب القهوة عن طريق الضغط على أحد الأزرار (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 3) اعتمادا على الجرعة التي تريد صرفها.
اضغط مجدداً على الزر (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 3) من أجل إيقاف الصب عند الوصول إلى الجرعة المرغوب بها.

الطراز DE

4) اعمل على أمر صب القهوة عن طريق الضغط على أحد الأزرار (الشكل 06-13؛ الوضعية a-b-c-d) بناءً على الجرعة المطلوب صبها.
لتغيير برمجة الجرعات، اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة 7.5 من هذا الكتيب.
الماكينة مجهَّزة مسبَقًا أيضًا للصب المستمر:
1) ابدأ تشغيل الصب بالضغط على زر الصب المستمر (الشكل 06-13؛ الوضعية f).
2) أوقف الصب عند الوصول إلى الكمية المطلوبة عن طريق الضغط على زر الصب المستمر مرة أخرى (الشكل 06-13؛ الوضعية f).



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

4.5 صرف البخار

1) لتجنب دوامات من السائل في الغلاية، قم بتنفيس البخار من خلال فتح الصنبور (الشكل 01-A01-B01؛ الوضعية 1).
2) أدخل ذراع البخار (شكل 01-A01-B01؛ الوضعية 4) في حاوية من السائل المطلوب تسخينه.
3) أدر مقبض صنبور البخار (شكل 01-A01-B01 الوضعية 1). تتناسب كمية البخار المصروفة مع درجة فتح الصنبور. كلما زاد فتح الصنبور زادت كمية البخار المصروفة.
4) بعد انتهاء صرف البخار أغلق الصنبور، وأزل الوعاء ونظف عصا البخار فورا بقطعة قماش مبللة للتخلص من بقايا السائل الذي تم تسخينه.



تحذير: لا تلمس ذراع البخار مباشرةً لأنه ساخن.

الطراز DE مزود بذراع بخار أوتوماتيكي

تم إعداد الماكينة أيضا بذراع البخار الأوتوماتيكي مع مسبار لدرجة الحرارة (شكل 01-A01-B01؛ الوضعية 4a)؛ من أجل تنشيطه اضغط على الزر (الشكل 06-13؛ الوضعية g). يمكنك وقف تدفق البخار قبل الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة عن طريق الضغط على الزر نفسه. عند الاستمرار بالضغط على الزر (الشكل 06-13؛ الوضعية g) يتم الحصول على التشغيل

المستمر للبخار حتى ترك الزر.
لتجنب دوامات من السائل في الغلاية، قم بتنفيس البخار من خلال العمل على زر (شكل 06-13؛ الوضعية g).
من أجل تغيير "شكل" فقاعات الهواء الموجودة في السائل المراد تسخينه، اعمل على مسمار الضبط (عند غلقه تكون الفقاعات صغيرة - عند فتحه تكون الفقاعات كبيرة) (الشكل 12) ابدأ من الحالة المفتوحة (الفقاعات كبيرة) وقم بتقليل تدفق الهواء تدريجياً حتى الوصول إلى "الشكل" المرغوب فيه.
من أجل تغيير برمجة الحرارة اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة 7.5 من هذا الكتيب.

تحذير: لإعداد كابوتشينو، نوصي باستخدام الحليب على درجة حرارة 5°C.

5.5 سحب الماء الساخن

1) ضع حاوية المياه تحت الموزع (شكل 01A-01B؛ الوضعية 5).

الطراز PM

2) اضغط على الزر (الشكل 01A-01B؛ الوضعية 2) من أجل سحب الكمية المطلوبة من الماء.

الطراز DE

2) اضغط على الزر (الشكل 06-13؛ الوضعية e) من أجل سحب الكمية المطلوبة من الماء.



تحذير: لا تلمس الموزع لأنه ساخن.

6.5 إطفاء الماكينة

1) افتح صنبور المياه.
2) انقل المفتاح (الشكل 01A-01B؛ الوضعية 10) إلى الوضع "OFF"(المؤشر الأحمر مطفأ كما بالشكل 01A-01B؛ الوضعية 15).
3) ضع ذراع فتح وغلق الكهرباء لشبكة الكهرباء، على وضع الراحة (O).
4) قم بتخفيف الضغط من خلال صنبور البخار.

7.5 عمليات برمجة الجرعات (الطراز DE)

لضبط الكمّيات في الآلات DE، اعمل كالتالي:
اضغط على زر الصب المستمر/البرمجة/الإيقاف (الشكل 06-13؛ الوضعية f)، استمر في الضغط عليه حتى يبدأ مصباح الليد المطابق في الإضاءة بشكلٍ متقطع مما يشير (يجب ألا تقوم الماكينة بصب الماء) إلى بدء وظيفة البرمجة التي تستغرق مدة 4 ثوانٍ (الطراز DE) و 30 ثانية (الطراز DE المزود بذراع البخار الأوتوماتيكي) إذا لم يتم الضغط على زر من أجل إجراء برمجة.
قم بتنشيط الصب من أي زر من لوحة الأزرار (الشكل 06-13؛ الوضعية g ،A-b-c-d) لبدء البرمجة التي ستُحفظ عندما سيتم اختيار الزر مرة أخرى لإيقاف الصب.
قم بتكرار هذه العملية للأزرار بهدف برمجة المواصفات المطلوبة.
عند برمجة مجموعة التشغيل الأولى على اليسار فإنَّ البرمجة تنتقل أوتوماتيكيًّا إلى مجموعات التشغيل الأخرى. من أجل تنفيذ عمليات برمجة مختلفة بين مجموعة وأخرى قم ببرمجتها بشكل منفرد.

من أجل برمجة ذراع البخار الأوتوماتيكي (الشكل 01A-01B؛ الوضعية 4a) أدخله في السائل المطلوب تسخينه، اضغط على الزر (الشكل 06-13؛ الوضعية g) وانتظر أن تصل درجة الحرارة إلى القيمة المرغوب بها؛ اضغط مجدداً على الزر (الشكل 06-13؛ الوضعية g) من أجل تأكيد البرمجة.



تحذير: تضمن الطُرُز DE برمجة حجم القهوة للجرعة. يضمن ذراع البخار الأوتوماتيكي الوصول إلى درجة الحرارة المبرمجة.

1.7.5 برمجة "PREINFUSIONE" "الصب الأولي"

تتوفر إمكانيَّة اختيار إمكانية "PREINFUSIONE" "الصب الأولي".
الآلة مطفأة. أشعِل الماكينة بالاستمرار في الضغط على:
- الزر "a" (الشكل 06-13) من المجموعة الأولى من أجل تمكين الصب الأولي

نظام التشغيل يؤكِّد هذه العمليَّة بالإبقاء على مؤشِّر التَّنبيه الضوئي للـ "الوضعيَّة a" موقَّدًا.
- الزر "b" (الشكل 06-13) الخاص بالمجموعة الأولى من أجل إيقاف تأهيل الصب الأولي.

نظام التشغيل يؤكِّد هذه العمليَّة بالإبقاء على مؤشِّر التَّنبيه الضوئي للـ "الوضعيَّة b" موقَّدًا.

أطفِئ الماكينة ثمَّ أعِد إشعاله. تحقَّق من إعداد الضبط المرغوب فيه.
أوقات الصب الأولي المستخدَمة هي تلك المبرمجة مسبقًا.

2.7.5 إضاءة المصابيح

تمَّ النصُّ على إمكانيَّة اختيار التفعيل/الإيقاف المستمِر لمؤشِّرات التنبيه الضوئي للوحات مفاتيح التشغيل.

الآلة مطفأة. أشعِل الماكينة بالاستمرار في الضغط على:

الطراز DE مزود بذراع بخار أوتوماتيكي

- الزر "c" (الشكل 06-13) من المجموعة الأولى، حتى يضيء مصباح الليد المتعلق بها، من أجل تنشيط الوظيفة.
- الزر "d" (الشكل 06-13) من المجموعة الأولى، حتى يضيء مصباح الليد المتعلق بها، من أجل إيقاف تنشيط الوظيفة.

الطراز DE

- الأزرار a - d - f (الشكل 06-13) من المجموعة الثانية، حتى تضيء مصابيح الليد المتعلقة بها، لتنشيط الوظيفة.

- الأزرار f - d - b (الشكل 06-13) من المجموعة الثانية، حتى تضيء مصابيح الليد المتعلقة بها، لإيقاف تنشيط الوظيفة.

أطفئ الماكينة ثمَّ أعِد إشعاله. تحقَّق من إعداد الضبط المرغوب فيه.

8.5 صب القهوة في إبريق (الشكل 10)

يمكنك صب القهوة مباشرةً في إبريق أو في فنجان مرتفع.
للقيام بذلك، قم بإزالة الشبكة الداعمة، كما هو مبين في الشكل 10، ثم وضعت فنجان القهوة ودع الماكينة تصب القهوة كما هو موضح أعلاه.

1.8.5 غسيل المجموعات

الطراز DE مزود بذراع بخار أوتوماتيكي

عن طريق الاستمرار في الضغط على الزر (الشكل 06-13؛ الوضعية f) اضغط على الزر (الشكل 06-13؛ الوضعية a)، سيتم تنشيط برنامج غسيل المجموعات (5 عمليات صب متتالية تستغرق كل منها حوالي 10 ثوانٍ) لا يتم تنشيطها إلا بعد إدخال حامل المرشح مع المرشح الأعمى المرفق. لإيقاف البرنامج اضغَط على أي زِر.
يجب استخدام هذا البرنامج لتنظيف دائرة التشغيل الهيدروليكية لمجموعة التشغيل كما هو موضَّح في الفصل 2.6 في عمليَّات التنظيف اليوميَّة.

9.5 مقياس الضغط (الشكل 11)

هذه الماكينة مزوَّدة بمقياس ضغط مزدوج التدرُّج الذي خلاله يمكن التحكُّم في مستويات الضغط التالية:
مقياس ضغط الغلَّاية (الشكل 11 - A)
التدريج 0~3 بار (0~0,3 ميجا باسكال)
يشير إلى مستوى الضغط التشغيلي العادي للغلَّاية.
مقياس ضغط المضخَّة (الشكل 11 - B)
التدريج 0~15 بار (0~1,5 ميجا باسكال)
يشير إلى الحد الأقصى للمستوى ضغط التشغيل للمضخَّة أثناء عمليَّة السكب. عندما تكون المضخَّة متوقِّفة فإنَّ ذلك يشير إلى شبكة التغذية بالماء.

10.5 إرشادات مشعل الغاز (حيثما توفر) (شكل 13A-13B)

تنبيه: يجب إجراء التركيب وجميع عمليات الضبط أو التهيئة المحتملة على نوع الغاز من قبل طاقم عمل مؤهل مهنيًا وفي غرف ذات حجم مناسب وفقًا للمعايير السارية.

- في إصدار المجموعة الواحدة، من الضروري فك هيكل الماكينة للوصول إلى ضبط الغاز المراد تنفيذه والماكينة مفصولة عن الخط الكهربائي (الشكل 13A).
- في الإصدارات المتبقية ذات المجموعتان و3 مجموعات، يمكن تنفيذ ضبط الغاز عن طريق استخراج حوض الصرف والماكينة متصلة بالخط الكهربائي (الشكل 13B).

تخرج الماكينة من الشركة وهي مجهزة لأن تتم تغذيتها بالغاز النفطي المسال (LPG)، وبالتالي يتم تركيب على منظم الغاز الحاقن الخاص المتعلق به (6) المشار إليه في الجدول أدناه بوحدة 100/مم:

الطراز	الغاز النفطي المسال G30 - 29 ملي بار	الغاز الطبيعي G20 - 20 ملي بار
1 مجموعة	45	80
2 مجموعة	85	125
3 مجموعة	110	175

يرتبط ضبط الشعلة (الحد الأدنى والحد الأقصى) بهذا النوع من الغاز. عند لزوم تغذية الماكينة بنوع مختلف من الغاز، فإنه يجب القيام باستبدال الحاقن على النحو الموضح في الجدول على منظم الهواء الرئيسي (10) في حالة الغاز الطبيعي.
لتنفيذ ذلك يلزم إرخاء مسمار التثبيت (9) ثم حرك منظم الهواء الرئيسي إلى الأمام أو إلى الخلف. (10).
بعد تنفيذ الضبط، أعد ربط مسمار التثبيت (9).
وفي جميع الأحوال يجب تنفيذ ضبط الهواء عند أول تركيب للماكينة.

تنبيه: يجب تنفيذ التوصيل بشبكة توزيع الغاز وفقًا للمعايير السارية.

بمجرد تنفيذ توصيل الماكينة بشبكة الغاز، وبعد القيام بشحن الماء في الغلاية، يمكن إشعال المشعل بالعمل على النحو التالي:

- افتح محبس شبكة الغاز.
- اضغط على مقبض محبس الصمام (2)، أدره °90 في عكس اتجاه عقارب الساعة ومع الاستمرار في الضغط عليه، اضغط في الوقت ذاته مرة أو عدة مرات على زر الإشعال الكهروضغطي (3) إلى أن يشتعل المشعل واستمر في الضغط على المقبض.
- انتظر حوالي 20 ثانية، ثم اترك مقبض محبس الصمام وسيظل المشعل مشتعلاً (يمكن رؤية الشعلة من الثقوب المنفذة خصيصاً لذلك على اللوحة الأمامية).

تنبيه: في حالة عدم الإشعال لا تصر، ثم اترك مقبض محبس الصمام وتأكد من أن شرارة الإشعال على المشعل منتظمة.

إذا انطفأت الشعلة عند ترك المقبض، تأكد من موضع المزدوجة الحرارية والدائرة المتصلة بها.
يجب أن تكون الشعلة زرقاء ساطعة، وإلا اعمل ببطء على منظم سحب الهواء الرئيسي (10) حتى تحقيق هذه النتيجة.
انتظر حتى تصل الماكينة إلى ضغط المعايرة وأن يكون هذا الضغط على القيمة المطلوبة، وإلا اعمل على منظم ضغط الغاز المجهز بمسمارين لإجراء عمليات الضبط.
والماكينة تحت ضغط، تأكد من ضبط الحد الأدنى عن طريق العمل

على المسمار (5) بعد إرخاء الصامولة المقابلة المتعلقة به، قم بفكه حتى تشعر بأنه حر وتأكد في هذه الظروف من بقاء شعلة منخفضة مشتعلة، والتي تمتلك وظيفة اللهب المساعد.
إذا كانت الشعلة مرتفعة جدًا، فإنه سيلزم العمل على المسمار (4) عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة قليلاً، والعكس صحيح، إذا كانت الشعلة تميل للانطفاء فإنه يلزم العمل على المسمار (4) عن طريق لفه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى الحصول على شعلة منخفضة جدًا ولكنها آمنة.
ثم اعمل على المسمار (5) عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى الحصول على شعلة عالية وانتظر إلى أن تصل الغلاية إلى ضغط التشغيل المحدد؛ إذا انخفضت الشعلة قبل الوصول إلى الضغط المطلوب، اربط المسمار (5)، وإذا انخفضت على ضغط أعلى، فإنه يجب فكه.
تأكد من التشغيل مرة أو مرتين عن طريق العمل على محبس البخار لتصريف الضغط الموجود في الغلاية، ثم قم بقفل الصامولة المقابلة مع الإبقاء على المسمار (5) ثابتًا.

6 - الصيانة

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

1.6 قواعد الأمان والسلامة

لا تعرِّض الماكينة إلى رشَّات المياه. لا تغمِس الجهاز في المياه لأجل تنظيفه.
في حالة حدوث خلل في تشغيل الماكينة، يجب تحاشي القيام بأيَّة محاولات إصلاح من تلقاء نفسك بل يجب على الفور الاتِّصال بخدمة الدعم الفنِّي.
في حالة حدوث تلف في كابل التغذية الكهربائية، تجنب تمامًا استبداله بنفسك، وقم بتنفيذ عمليات تأمين الماكينة والاتصال بخدمة الدعم الفني.
تأمين الآلة:
لإجراء عمليَّات الصيانة و/أو إصلاح الأعطال وعمليَّات النظافة: ضع ذراع قاطع التيَّار عن جميع أقطاب الشبكة الكهربائية، في وضعيّة التوقُّف المؤقَّت "0" و/أو افصِل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية؛ أغلِق محبس غلق الماء وأغلِق محبس غلق شبكة الغاز في حالة وجوده.
أجر عمليَّة التنظيف/الصيانة والماكينة باردة، مرتديًا قفَّازات حماية اليدين.

شرط التحكُّم بأفضل طريقة ممكنة في الماكينة:

- يجب أن تتراوح درجة حرارة الغرفة بين 5 °C و 32+ °C. في حالة أنَّ الماكينة معرَّضة لدرجات حرارة تقل عن 0 °C اعمَل بالطريقة التالية:
تحقَّق من أنَّ الماكينة قد بقيت في مكان تزيد درجة حرارته عن 15°+ لمدَّة 24 ساعة قبل إشعالها.
- يجب أن يتراوح ضغط الماء الرئيسي في الشبكة بين 0 و 6 بار (0,6 - 0 ميجا باسكال). مستوى الضغط يظهره أيضًا مقياس ضغط المضخَّة (الشكل 11 - B) الذي يمتلك تدريج 0-15 بار (0 - 1,5 ميجا باسكال).
- المؤشِّر الضوئي الأحمر (الشكل 01A-01B-01؛ الوضعية 15)، إذا كان مضاءً يشير إلى أنَّ الماكينة تعمل.
- المؤشِّر الضوئي الأخضر (الشكل 01A-01B-01؛ الوضعية 9)، في حالة إضاءته فإنَّه يشير إلى أنَّ مستوى الماء في الغلَّاية فوق الحد الأدنى.
- المؤشِّر الضوئي البرتقالي (الشكل 01A-01B-01؛ الوضعية 8)، إذا كان مضاءً يشير إلى أنَّ المقاومة الكهربائيَّة تعمل.

2.6 تنظيف الماكينة

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

هذه النصائح إرشاديَّة تقديريَّة، فوتيرة واختلاف فترات صيانة الماكينة وتنظيفها هي أمور تعتمِد على مدى استخدام هذه الماكينة.
بعد كلِّ استخدام
1) نظِّف ذراع البخار.
2) نظِّف حامل المرشِّح والمرشِّحات.
يوميًّا
1) نظِّف شبكة حامل فناجين القهوة وحوض التفريغ.
2) نظِّف هيكل الماكينة الخارجي.
3) نظِّف حشوة إحكام غلق مجموعة التشغيل باستخدام الفرشاة الواردة مع الجهاز (الشكل 07).
4) أجرِ عمليَّة غسيل مجموعة التشغيل كما يلي: ثبِّت تعشيقيًا بمجموعة التشغيل حامل المرشِّح مع المرشِّح المصمَت الذي يأتي مع الجهاز (الشكل 09؛ الوضعية 12) وابدأ عمليَّة سكب لأكثر من مرَّة.
5) اغمر حوامل المرشِّحات والمرشِّحات في ماء مغلي لبضع دقائق للمُساعدة في إذابة دهون القهوة، استخدِم قطعة قماش أو قطعة إسفنج لإزالة العوالق.

لعمليَّة الغسيل والنظافة لا تستخدِم مذيبات ولا منظِّفات ولا قِطع تنظيف إسفنجية كاشطة ولكن استخدِم فقط وحصريًّا منتجَات محدَّدة لماكينات إعداد القهوة. اغسِل هيكل الماكينة باستخدام قطعة قماش مبلَّلة بالماء و/أو المنظِّفات المحايدة مع الحرص على تجفيف الأسطح جيدًا قبل إعادة توصيل الماكينة بشبكة التيَّار الكهربي. من أجل غسيل شبكة إسناد الفناجين وحوض الصرف لا تستخدم إلا ماء الشبكة.

3.6 ترموستات الأمان - إعادة الضبط اليدوي

انتبه! العمليَّة الموصوفة فيما يلي يختص بها حصراً فنّي التركيب المؤهل والمعتمَد من قِبَل الشركة المصنِّعة.

أثناء التشغيل العادي فإنَّ الماكينة مزوَّدة بنظام مقاوم للارتفاع المفرط في درجة الحرارة، عن طريق استخدام نظام أمان. (إعادة الضبط) (الشكل 08؛ الوضعية D).
نظام الأمان هذا يحمي المستخدِم من التعرُّض لأيَّة حروق عرضيَّة، كما يوقِف مؤقَّتًا عمل جميع الوظائف التشغيليَّة للماكينة.

4.6 التخلُّص من الجهاز بالشكل الصحيح

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



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

7 - اكتشاف المشكلات وإصلاحها

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

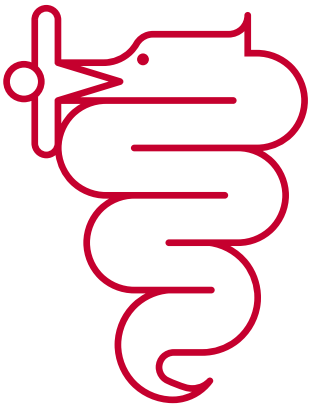
المشكلة	التشخيص/الحل	نصائح
فرط في قوّة تدفُّق القهوة	يتمُّ سكب القهوة بسرعةٍ مفرطة والكريم يبدو بلون أكثر وضوحًا من العادي. الأسباب المحتملة: 1 - القهوة المطحونة مفرطة الخشونة. 2 - القهوة الموضوعة في حامل المرشّح قليلة الضغط. 3 - كميَّة القهوة الموضوعة في حامل المرشّح قليلة. 4 - مستوى الضغط المتولّد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

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

يُعد دليل الإرشادات هذا منشوراً أصلياً صادراً عن شركة G. BEZZERA S.R.L.، من الممكن طلب نسخة معتمدة من هذا الدليل من خلال الاتصال بالموقع الإلكتروني: **www.bezzera.com** في قسم بيانات الاتصال.

NOTE

NOTE



BEZZERA

Dal 1901

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

Cod.9941120.06 ed.11/19 rev.00