Manuale di istruzioni **IT**

Instruction manual **EN**

Manuel d'instructions **FR**

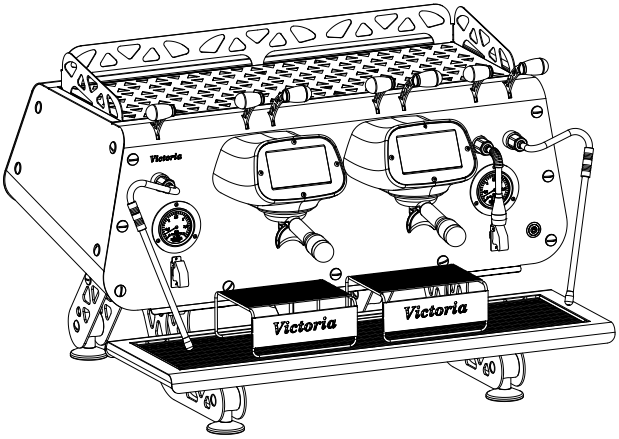
Bedienungsanleitung **DE**

Manual de instrucciones **ES**

说明书 **CN**

دليل إرشادات الاستخدام **AR**

사용설명서 **KO**



BEZZERA

Dal 1901

VICTORIA

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



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



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

17 - 34 **IT**
35 - 52 **EN**
53 - 70 **FR**
71 - 88 **DE**
89 - 106 **ES**
107 - 124 **CN**
125 -142 **AR**
143 - 160 **KO**

© 2019 G. BEZZERA S.R.L. - Tutti i diritti riservati. ISTRUZIONI ORIGINALI
Questa pubblicazione o parti di essa non possono venire riprodotte, immagazzinate in una macchina di memorizzazione, trasmesse, trascritte o tradotte in alcun linguaggio, comune o informatico, in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, magnetico, ottico, chimico, manuale o altro, senza un'espressa autorizzazione scritta della G. BEZZERA S.R.L..

© 2019 G. BEZZERA S.R.L. - All rights reserved. ORIGINAL INSTRUCTIONS
This publication or any part of it cannot be reproduced, stored in any kind of processor, transmitted, transcribed or translated in any common or software language, in any form or with any means be they electronic, mechanical, magnetic, optical, chemical, manual or other, without the previous written authorisation of G. BEZZERA S.R.L..

© 2019 G. BEZZERA S.R.L. - Tous droits réservés. INSTRUCTIONS ORIGINAUX
Cette publication ou des parties de cette dernière ne peuvent être reproduites, stockées dans une machine de mémorisation, transmises, transcrites ou traduites dans aucun langage, commun ou informatique, sous aucune forme ou avec aucun moyen, électronique, mécanique, magnétique, optique, chimique, manuel ou autre, sans l'autorisation écrite expresse de G. BEZZERA S.R.L..

© 2019 G. BEZZERA S.R.L. - Alle Rechte vorbehalten. ORIGINAL BEDIENUNGSANLEITUNG
Diese Veröffentlichung bzw. Teile derselben dürfen ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Firma G. BEZZERA S.R.L. weder reproduziert, in einem Betriebssystem gespeichert, übermittelt, abgeschrieben oder in 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.

© 2019 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..

2019 贝泽拉-版权所有. 原版说明书
如果没有贝泽拉的书面许可，这本说明书或者它的任何其他部分都不得以任何形式或方式，如电子、机械、磁性的、数码的、化学的、手工的或者其他方式，传输、转录或者翻译成任何常见的语言.

© 2019 G. BEZZERA S.R.L. - جميع الحقوق محفوظة. الإرشادات الأصلية
لا يمكن إعادة إنتاج هذا المنشور، ولا أي جزء منه، أو تخزينه في أيّة أداة تخزين أو نقله أو ترجمته إلى أيّة لغات أخرى، سواء اللُّغات العامّة أو الرقمية، بأي شكل من الأشكال وبأي وسيلةٍ كانت إلكترونيّة أو ميكانيكيّة أو مغناطيسية أو بصريّة أو كيميائيّة أو يدويّة أو ما شابه ذلك، دون الحصول على تصريح مسبّق واضح ومكتوب من شركة G. BEZZERA S.R.L.

© 2019 G. BEZZERA S.R.L. - 무단 전재 및 재배포 금지. 기본 안내
본 설명서의 어떠한 내용도 재구성하거나, 다른 기계에 저장하거나, 일반적인 언어와 소프트웨어 언어로 전송, 기록, 또는 본 설명서를 G. BEZZERA S.R.L 서면의 동의없이 전자적, 기기적, 자성적, 시각적, 화학적, 또는 수동적으로 옮길 수 없습니다.

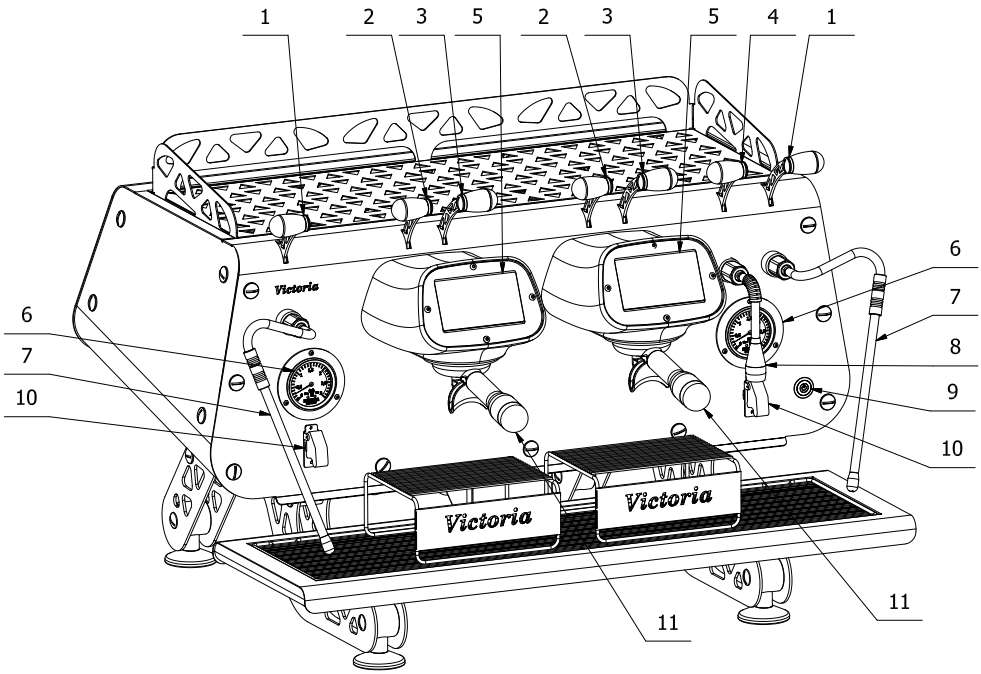


FIG. 01

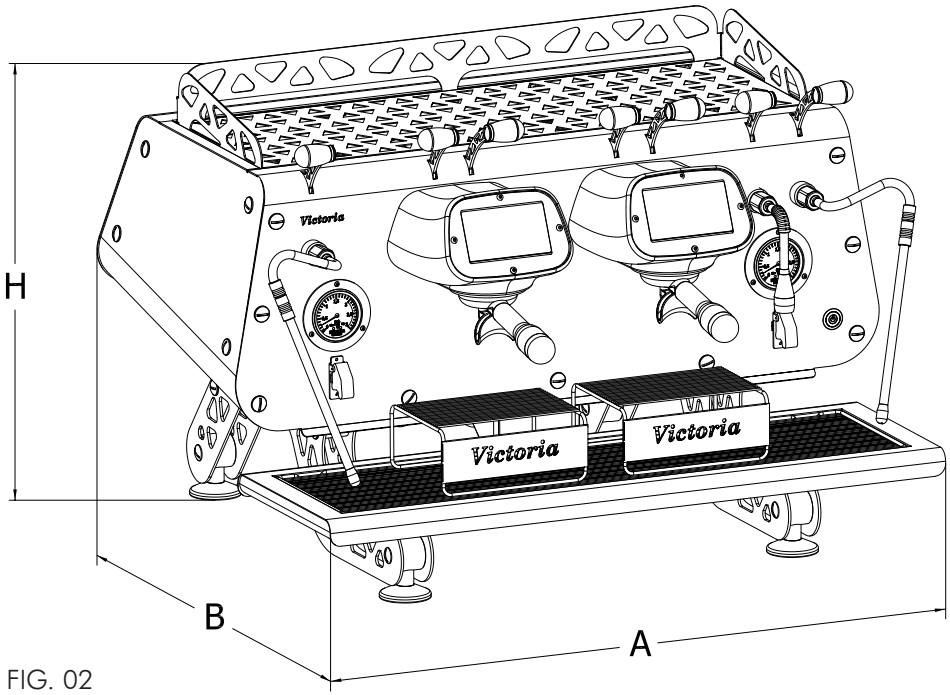


FIG. 02

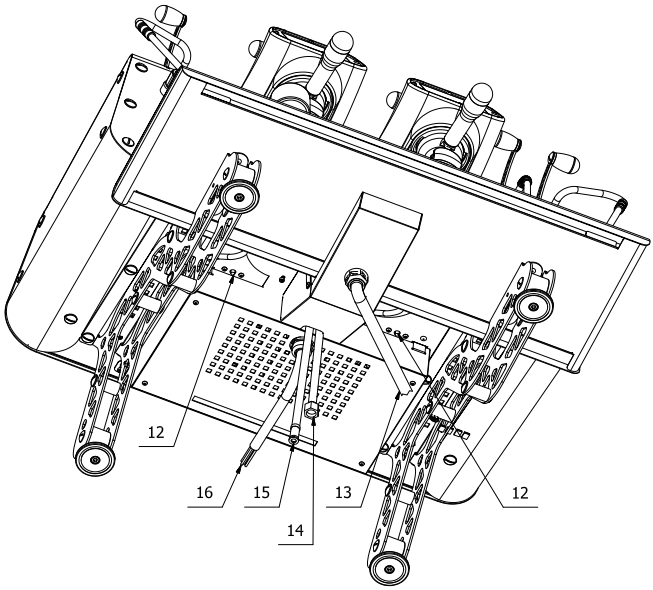


FIG. 03

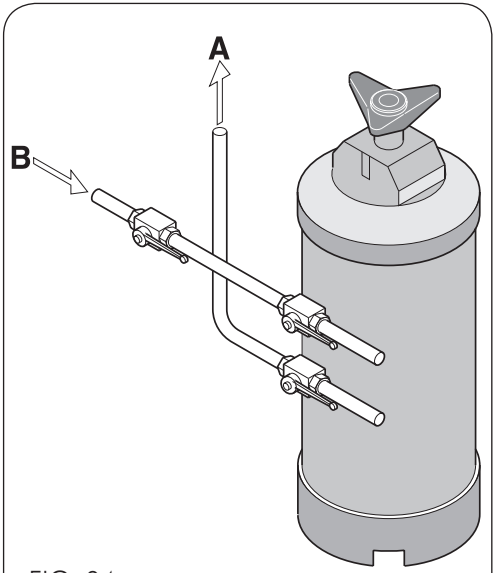


FIG. 04

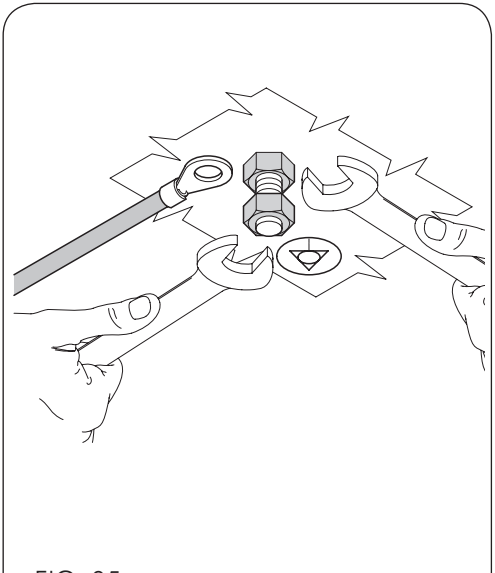


FIG. 05

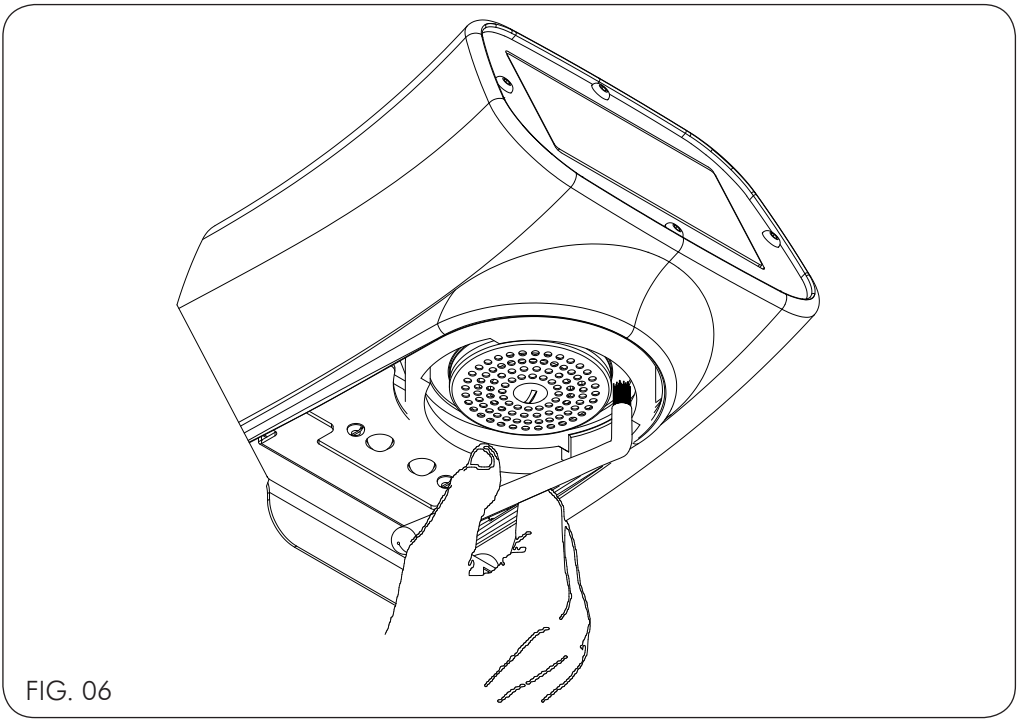


FIG. 06

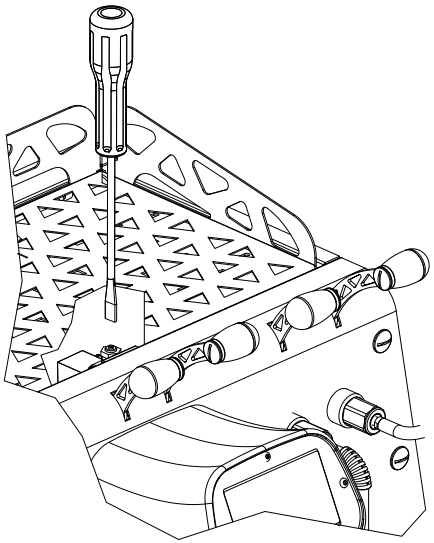


FIG. 07

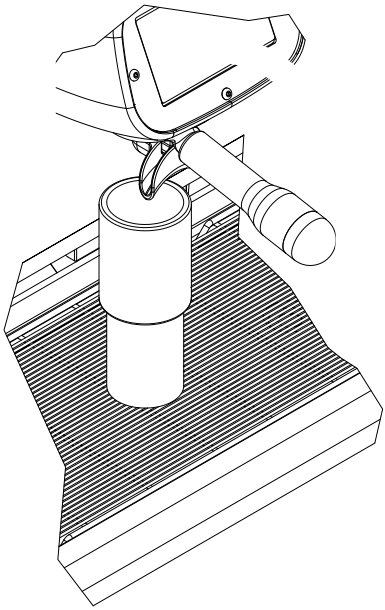


FIG. 08

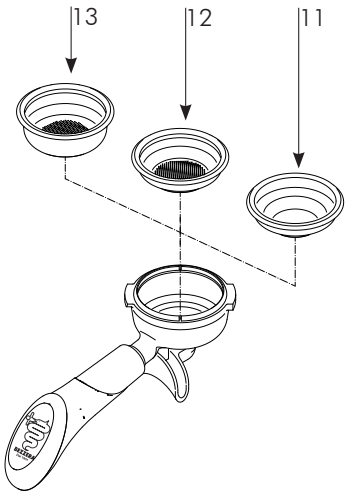


FIG. 09

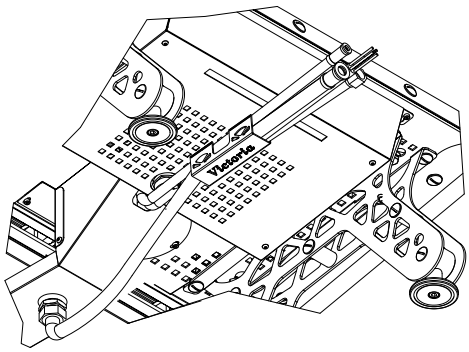
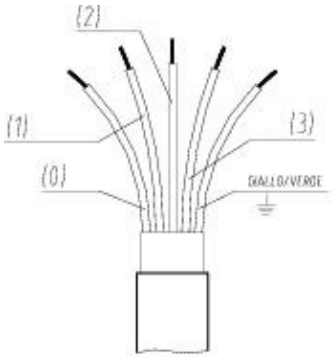


FIG. 10

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



The warranty explicitly does not include the defects which:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Sont catégoriquement exclus de la garantie les défauts qui:

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

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

Garantiebedingungen G. BEZZERA S.R.L.

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

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

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

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

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

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

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



Folgende Defekte sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Se excluyen expresamente de la garantía los defectos que:

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

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

G. BEZZERA保修 有效性条款

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

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

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

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

将机械运输给经销商的成本和风险都由客户承担。

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

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

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



明确声明以下缺陷不属于保修范围：

-因没有使用原装配件和备件产生的缺陷

-因雷电、湿度、火或电源电压不合适产生的缺陷，以及任何其他从客观看不是因为制造商产生的缺陷

-因为擅自篡改电源电缆产生的

- 不是因为制造故障，而是因为正确使用设备时材料的正常磨损产生的（显然，可能被磨损的部件钙化或磨损，如密封圈、磨盘）

-因为使用不当、疏忽或使用或维护时不小心产生的缺陷（如不遵守设备的使用规程）

-因未授权人员安装、维护或维修不当产生的缺陷，或在运输期间产生的缺陷

如果需要更多信息，或发现下面的规程中没有考虑的事项，请联系授权的服务中心。

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

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

في حالات الأعطال التي يرجع السبب فيها إلى عيوب الصناعة ينبغي أن تطلب من الموزِّع المعتمَد لشركة G. BEZZERA S.R.L والذي اشتريت منه الماكينة أن يتدخَّل وفقًا للضمان، مع تحديد الخلل التشغيلي الذي اكتشفته إضافة إلى رقم التصنيع التسلسلي المذكور على دليل المستخدِم أو على الهيكل الخارجي للماكينة نفسها.
عمليَّات إرجاع المنتجات التي تصل إلى الموزِّع المعتمَد بدون رقم التصنيع التسلسلي المذكور تؤدِّي إلى سقوط تغطية الضمان عن الجهاز حيث هنا تنقص 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 الإعتراف بالضمان بعد قيام فنِّي متخصِّص ومعتمَد من شركة G. BEZZERA S.R.L بالفحص الماكينة، حيث سيقيِّم إمكانيَّة إصلاحها في مكانها أو إرسالها إلى المصنع. أيَّة عمليَّات عبث بالماكينة من قِبَل طاقم عمل غير معتمَد ولا مصرَّح له سيؤدي إلى سقوط الضمان عن هذه الماكينة.

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



تُستبعَد من الضمان صراحةً العيوب والأعطال التالية:

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

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

G. BEZZERA S.R.L. 품질보증- 유효기간

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

제조 결함으로 불량이 발견된 경우, 제품을 구매하신 G. BEZZERA S.R.L. 공식 판매자에게 제품의 구조 또는 사용설명서에 적힌 일련번호 및 제품의 불량 사항을 적어 품질보증에 대한 서비스를 요청해 주십시오.
일련번호가 적히지 않은 제품을 반송하면 제품을 확인할 수 있는 정보가 없게 되고 품질보증 혜택이 무효처리됩니다.

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

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

기계에는 도난 방지씰이 제공되어 씰을 파손하거나 손상시키지 않고는 기기를 열 수 없도록 하였습니다. 해당 도난 방지씰이 제거되거나 손상된 기기의 경우 절대 품질보증을 받을 수 없습니다.

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

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



품질보증에는 다음과 같은 불량은 해당되지 않습니다.

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

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

INDICE

1 - AVVERTENZE
1.1 Avvertenze generali ... 18
1.2 Uso previsto ... 19

2 - TRASPORTO
2.1 Imballaggio ... 19
2.2 Movimentazione della macchina ... 19
2.3 Immagazzinamento ... 19

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento ... 20
3.2 Descrizione dei comandi ... 20
3.3 Dati tecnici ... 20

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA
4.1 Avvertenze ... 21
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione ... 21
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica ... 21
4.2.2 Allacciamento alla rete idrica ... 21
4.2.3 Allacciamento allo scarico ... 21
4.3 Istruzioni relative all'addolcitore ... 21
4.4 Collegamento equipotenziale ... 22

5 - USO DELLA MACCHINA
5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia ... 22
5.2 Riscaldamento ... 22
5.3 Preparazione del caffè ... 23
5.4 Erogazione vapore ... 23
5.5 Prelievo acqua calda/The ... 23
5.6 Spegnimento macchina ... 23
5.7 Regolazione gruppi ... 24
5.7.1 Abilitazione gruppi ... 24
5.7.2 Regolazione TEMPERATURA gruppi ... 24
5.7.3 Attivazione CRONO gruppi ... 24
5.7.4 Lavaggio gruppi ... 24
5.7.5 Visualizzazione CONTATORI gruppi ... 24
5.8 Visualizzazione PROFILI ... 24
5.8.1 Creazione PROFILI ... 24
5.8.1.1. Creazione profilo ESPRESSO ... 25
5.8.1.2. Creazione profilo DRIP ... 25
5.8.1.3. Creazione di un profilo THE' ... 26
5.8.2 Assegnazione PROFILI ... 26
5.9 Erogazione caffè in bricco ... 26
5.10 Erogazione caffè DRIP ... 27
5.11 Regolazione caldaie servizi ... 27
5.11.1 Regolazione temperatura/pressione caldaie servizi ... 27
5.11.2 Attivazione funzione POWER ... 27
5.11.3 Risciacquo caldaie servizi ... 27
5.11.4 Svuotamento caldaie servizi ... 27
5.12 Programmazione livello utente ... 28
5.12.1 Lingua ... 28
5.12.2 LED illuminazione frontale ... 28
5.12.3 LED illuminazione carrozzeria ... 28
5.12.4 Manutenzione programmata ... 29
5.12.5 Rigenerazione resine ... 29
5.12.6 Allarmi ... 29
5.12.7 Data e ora ... 29
5.12.8 WiFi ... 29
5.12.9 Programmazione DOSI ... 29
5.12.10 Selezione unità temperatura ... 29
5.12.11 Buzzer ... 29
5.12.12 Contatori ... 29
5.12.13 Auto ON/OFF ... 29
5.12.14 Password ... 30
5.12.15 Pressione di rete ... 30
5.13 Programmazione livello tecnico ... 30

6 - MANUTENZIONE
6.1 Norme di sicurezza ... 30
6.2 Pulizia della macchina ... 30
6.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale ... 31
6.4 Corretto smaltimento del prodotto ... 31

7 - TROUBLE SHOOTING
Problema / Diagnostica/Soluzione / Consigli ... 32

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali



- **Gli impianti elettrico ed idraulico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto "Installazione della macchina".**
- **L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.**
- **Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.**
- **Conservare il libretto per future consultazioni.**
- **La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.**
- **Curare la messa a terra dell'impianto elettrico.**
- **Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.**
- **Non utilizzare la macchina a piedi nudi.**
- **Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.**
- **Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.**
- **Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.**
- **L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con 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 scalda tazze con la parte cava rivolta verso l'alto.**
- **La macchina non è destinata ad essere utilizzata all'aperto.**
- **La macchina è destinata esclusivamente per uso professionale.**

1.2 Uso previsto

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

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

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



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

2.2 Movimentazione della macchina

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

2.3 Immagazzinamento

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

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

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

3.2 Descrizione dei comandi

(Fig. 01 - Fig. 09)

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

3.3 Dati tecnici (Fig. 02)

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

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

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti.
La macchina deve essere posizionata ed installata in un luogo dove l'uso e la manutenzione siano effettuati esclusivamente da personale qualificato.
È possibile utilizzare la macchina nei luoghi adibiti ad aree di cucina in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro; 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 scalda tazze si trovi oltre 150 cm dal suolo.
Non usare getti d'acqua, ne installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua.
Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i +5°C e i +32°C e l'umidità non superi il 70%.
Nel caso in cui la macchina sia esposta a temperature inferiori a + 0°C agire nel seguente modo:
- assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a + 15°C prima di effettuare l'accensione.

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

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica



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

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione sprovvisto di spina; nel collegamento permanente alla rete, tra l'apparecchio e la rete, interporre un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.
Utilizzare l'apposita fascetta in acciaio data in dotazione per fermare cavo di alimentazione, tubo di carico e scarichi (Fig. 10).

4.2.2 Allacciamento alla rete idrica

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio compresa tra 0 e 6 bar (0 - 0,6 MPa).
Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 6 bar (0,6 MPa), predisporre un riduttore di pressione. Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina.
Il tubo di carico acqua (Fig. 03; pos. 14) viene fornito con filettatura G 3/8".
Utilizzare l'apposita fascetta in acciaio data in dotazione per fermare cavo di alimentazione, tubo di carico e scarichi (Fig. 10).

4.2.3 Allacciamento allo scarico

Collegare il tubo di scarico bacinella (Fig. 03; pos. 13) in dotazione, al raccordo da G 3/4" e ad uno scarico a sifone aperto o ispezionabile preventivamente predisposto.
La macchina è predisposta di un tubo per scarico caldaie ed elettrovalvole (Fig. 03; pos. 15). Collegare allo scarico tenendo presente che l'acqua scaricata può raggiungere una temperatura di 130°C (266°F).
Utilizzare l'apposita fascetta in acciaio data in dotazione per fermare cavo di alimentazione, tubo di carico e scarichi (Fig. 10).

4.3 Istruzioni relative all'addolcitore

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

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

4.4 Collegamento equipotenziale

(Fig. 05)

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

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

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

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

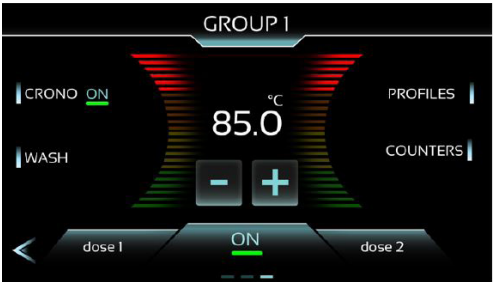


In questo stato macchina tutte le funzionalità della macchina sono disabilitate.

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



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



All'accensione viene visualizzato il messaggio di allerta erogazione.

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

5.2 Riscaldamento

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

5.3 Preparazione del caffè

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

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

Avviare un'erogazione senza portafiltro per circa 2/3 secondi max (GROUP FLUSH).

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

Per variare la programmazione dei profili e delle dosi seguire le istruzioni riportate al paragrafo 5.8 del presente libretto.
La macchina è predisposta anche per l'erogazione continua utilizzando un profilo pressione uniforme impostato a 9 bar (0,9 MPa):

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

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

5.4 Erogazione vapore

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

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

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

5.5 Prelievo acqua calda/The

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

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

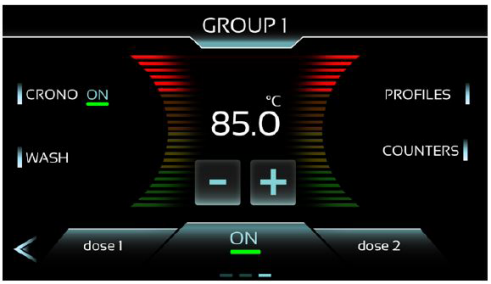
Avvertenza: Non toccare direttamente l'erogatore perché caldo.

5.6 Spegnimento macchina

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

5.7 Regolazione gruppi

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



5.7.1 Abilitazione gruppi

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

5.7.2 Regolazione TEMPERATURA gruppi

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

5.7.3 Attivazione CRONO gruppi

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

5.7.4 Lavaggio gruppi

È possibile eseguire il lavaggio del gruppo selezionato premendo il pulsante LAVAGGIO.
Operazione da eseguire solo dopo aver montato il portafiltro con filtro cieco fornito in dotazione.
Premere il tipo di lavaggio che si vuole effettuare, normale (5 erogazioni consecutive di 10 secondi) oppure intenso (10 erogazioni consecutive di 10 secondi).

5.7.5 Visualizzazione CONTATORI gruppi

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



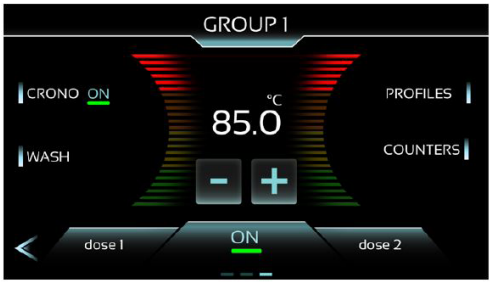
Dove è possibile visualizzare il numero di erogazioni effettuate su ciascun gruppo divise per tipo di bevanda erogata.

5.8 Visualizzazione PROFILI

Premendo sul tasto PROFILI verrà visualizzato il menu "profile manager" dove è possibile visualizzare i profili assegnati ad ogni tasto. E' possibile inoltre consultare la lista di tutti i profili creati.
Su ognuno dei tasti dose è visualizzato il nome del profilo assegnato.

5.8.1 Creazione PROFILI

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



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



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

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

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

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

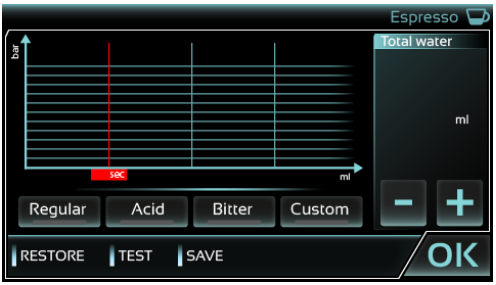


Premendo sul tasto CREA NUOVO verrà visualizzata la schermata dove è possibile selezionare il tipo di profilo che si desidera creare



5.8.1.1. Creazione profilo ESPRESSO

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



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

REGULAR

ACID

BITTER

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

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

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

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

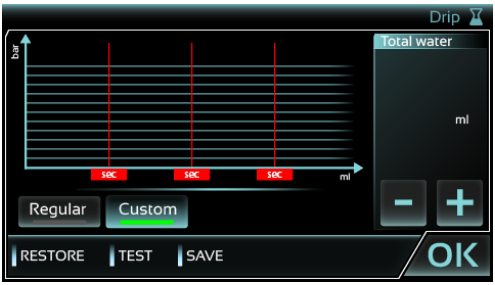
Premendo il tasto RESTORE vengono ripristinati i parametri del profilo prima dell'inizio della modifica.

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

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

5.8.1.2. Creazione profilo DRIP

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



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

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

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

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

5.8.1.3. Creazione di un profilo THE'

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



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

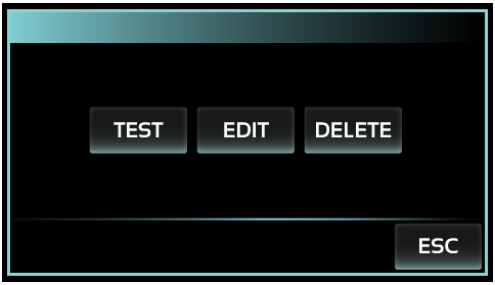
Premendo il tasto RESTORE vengono ripristinati i parametri del profilo prima dell'inizio della modifica.

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

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

5.8.2 Assegnazione PROFILI

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



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

5.9 Erogazione caffè in bricco

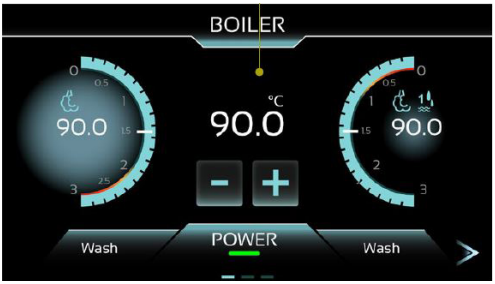
É possibile erogare il caffè direttamente in un bricco o in una tazza alta.
Per effettuare questa operazione, rimuovere la griglia di appoggio, come indicato in Fig. 08, e quindi posizionare la tazza ed erogare il caffè come precedentemente descritto.

5.10 Erogazione caffè DRIP

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

5.11 Regolazione caldaie servizi

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



5.11.1 Regolazione temperatura/ pressione caldaie servizi

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

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

5.11.2 Attivazione funzione POWER

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

Per abilitare questa funzionalità premere il pulsante POWER.

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

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

5.11.3 Risciacquo caldaie servizi

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



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

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

5.11.4 Svuotamento caldaie servizi

Entrando nel sottomenu lavaggio, diverso per ognuna delle caldaie servizi, è possibile abilitare la funzione svuotamento tramite l'apposito tasto "SVUOTAMENTO CALDAIA".
Attivata questa funzione la macchina automaticamente svuoterà completamente la caldaia servizi. Terminata l'operazione di svuotamento verrà ripristinato il livello di acqua pulita e poi scaldata fino alla temperatura impostata.

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

5.12 Programmazione livello utente

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



Il display mostrerà la seguente schermata





Se l'opzione PASSWORD è impostata su ON per accedere al menu utente verrà richiesto l'inserimento della PASSWORD (1901 personalizzabile). Questa opzione abbinata a DOSE SETTING impostata su OFF inibisce la creazione e/o modifica dei profili lasciando all'utente la sola possibilità di visualizzare e utilizzare i profili esistenti.

5.12.1 Lingua

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



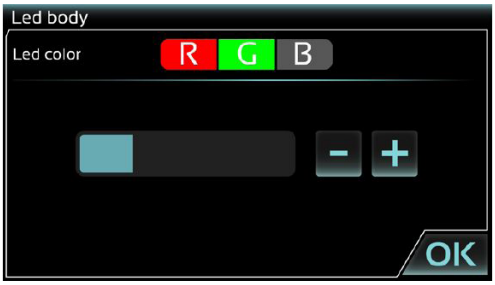
Selezionare la lingua preferita premendo sul relativo tasto. Premere OK per salvare la modifica.

5.12.2 LED illuminazione frontale

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

5.12.3 LED illuminazione carrozzeria

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



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

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

5.12.4 Manutenzione programmata

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

5.12.5 Rigenerazione resine

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

5.12.6 Allarmi

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

5.12.7 Data e ora

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

5.12.8 WiFi

(dove previsto)

È possibile attivare/disattivare la rete WiFi.

5.12.9 Programmazione DOSI

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

5.12.10 Selezione unità temperatura

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

5.12.11 Buzzer

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

5.12.12 Contatori

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



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

I contatori totali non possono essere azzerati.

5.12.13 Auto ON/OFF

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



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

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

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



Dove è possibile impostare diversi orari di accensione e spegnimento (due per ogni giorno della settimana) del singolo elemento della macchina.
Premere "SINCRONIZZA" per trasferire l'impostazione a tutti i giorni della settimana quindi selezionare il giorno di chiusura impostando l'ora di accensio-ne/spegnimento su 00 - 00.
Impostando identici orari di accensione e spegnimento (diverso da 00:00 la macchina risulterà accesa per tutto il giorno selezionato)

5.12.14 Password

La macchina viene consegnata con la password del menu utente impostata a 1901.
È possibile attivare/disattivare oppure modificare la password di ingresso nel menu utente.

5.12.15 Pressione di rete

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

5.13 Programmazione livello tecnico

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

6 - MANUTENZIONE

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

6.1 Norme di sicurezza

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

Condizione per gestire al meglio l'apparecchio:

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

6.2 Pulizia della macchina

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

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

Dopo ogni utilizzo

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

Quotidianamente

1) Pulire la griglia poggia tazze e la bacinella di scarico.
2) Pulire la carrozzeria.
3) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione (Fig. 06).
4) Effettuare il lavaggio del gruppo come indicato nel paragrafo 5.7.4.
5) Immergere i portafiltri e i filtri in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, usare un panno o una spugna per rimuoverlo.



Per il lavaggio e la pulizia non utilizzare solventi, 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 poggia tazze e della vaschetta di scarico usare acqua.

6.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale



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

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

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

6.4 Corretto smaltimento del prodotto

(rifiuti elettrici ed elettronici)

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



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

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

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

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

7 - TROUBLE SHOOTING

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

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
Il flusso del caffè è troppo abbondante	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 - 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 chiamare un tecnico specializzato.
Il caffè erogato è troppo caldo	Cause possibili: 1 - La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento. 2 - La macchina è stata installata in una posizione che non permette la circolazione d'aria.	Ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
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 appare sul display un messaggio di allarme	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.	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro. Nei casi 3 è necessario l'intervento di un tecnico.

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 36
1.2 Intended use 37

2 - TRANSPORT
2.1 Packaging 37
2.2 Handling the machine 37
2.3 Storage 37

3 - DESCRIPTION OF MACHINE
3.1 Description of operating cycle 38
3.2 Description of commands 38
3.3 Technical data 38

4 - MACHINE INSTALLATION
4.1 Warnings 39
4.2 Preparation of system for installation 39
4.2.1 Connection to mains electricity 39
4.2.2 Connection to mains water 39
4.2.3 Connection to drainage circuit 39
4.3 Instructions for water softener 39
4.4 Equipotential bonding 40

5 - USE OF MACHINE
5.1 Starting the machine and filling the boiler with water 40
5.2 Heating 40
5.3 Preparation of coffee 41
5.4 Steam supply 41
5.5 Dispensing hot water/tea 41
5.6 Turning off the machine 41
5.7 Group adjustment 42
5.7.1 Group enabling 42
5.7.2 Group TEMPERATURE adjustment 42
5.7.3 Groups CHRONO Activation 42
5.7.4 Group washing 42
5.7.5 Groups COUNTER display 42
5.8 PROFILE display 42
5.8.1 PROFILE creation 42
5.8.1.1. ESPRESSO profile creation 43
5.8.1.2. DRIP profile creation 43
5.8.1.3. TEA profile creation 44
5.8.2 PROFILE assignment 44
5.9 Dispensing coffee in a pot 44
5.10 DRIP coffee dosing 45
5.11 Adjustment of service boilers 45
5.11.1 Adjustment of service boiler temperature/pressure 45
5.11.2 POWER function activation 45
5.11.3 Rinsing the service boilers 45
5.11.4 Draining the service boilers 45
5.12 User level programming 46
5.12.1 Language 46
5.12.2 Front LED lights 46
5.12.3 LED body lighting 46
5.12.4 Scheduled maintenance 46
5.12.5 Resin regeneration 47
5.12.6 Alarms 47
5.12.7 Date and time 47
5.12.8 Wi-Fi 47
5.12.9 DOSE programming 47
5.12.10 Selecting a unit of temperature 47
5.12.11 Buzzer 47
5.12.12 Counters 47
5.12.13 Auto ON/OFF 47
5.12.14 Password 48
5.12.15 Mains water pressure 48
5.13 Technical level programming 48

6 - MAINTENANCE
6.1 Safety rules 48
6.2 Cleaning the machine 48
6.3 Safety thermostat – Manual resetting 49
6.4 Correct disposal of the product 49

7 - TROUBLESHOOTING
Problem / Troubleshooting/Solution / Advice 50

1 - WARNINGS

1.1 General warnings



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

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

1.2 Intended use

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

2 - TRANSPORT

2.1 Packaging

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



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

2.2 Handling the machine

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

2.3 Storage

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

3 - DESCRIPTION OF MACHINE

3.1 Description of operating cycle

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

3.2 Description of commands

(Fig. 01 - Fig. 09)

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

3.3 Technical data (Fig. 02)

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

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

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings

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

4.2 Preparation of system for installation

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

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

4.2.1 Connection to mains electricity



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

The machine is supplied with a power cord without a plug; for a permanent electrical connection between the appliance and the mains electricity, fit a safety omnipolar switch with a minimum opening between the contacts of overvoltage category III, suitably sized for the load and in compliance with the current regulations in force.
Use the special steel tie provided to secure the power cable, filling and drainage pipes (Fig. 10).

4.2.2 Connection to mains water

Make sure that the water supply line is connected to a drinking water network with operating pressure between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa).
If the water network has pressures above 6 bar (0,6 MPa), install a pressure reducer. Provide a water shut-off valve upstream of the machine's connection.
The water inlet pipe (Fig. 03; pos. 14) has a G 3/8" thread.
Use the special steel tie provided to secure the power cable, filling and drainage pipes (Fig. 10).

4.2.3 Connection to drainage circuit

Connect the drip tray drainage pipe (Fig. 03; pos. 13) to the G 3/4" connector and to a pre-installed open or serviceable drainage siphon.
The machine is pre-configured with boiler drainage pipe and solenoid valve (Fig. 03; pos. 15). Connect it to the drain, keeping in mind that the discharge water can reach a temperature of 130°C (266°F).
Use the special steel tie provided to secure the power cable, filling and drainage pipes (Fig. 10).

4.3 Instructions for water softener

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

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

4.4 Equipotential bonding
(Fig. 05)

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

5 - USE OF MACHINE

5.1 Starting the machine and filling the boiler with water

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

the home page is shown on all the displays present:

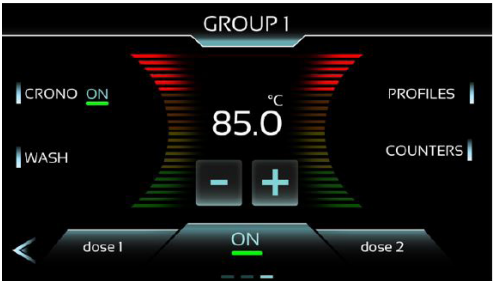


In this machine state, all the machine's functions are disabled.

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



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



When switched on, the dispenser alarm message is displayed.

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

5.2 Heating

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

5.3 Preparation of coffee

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

1) Remove the filter-holder from the group head.
2) Load the filter-holder with ground coffee, press the coffee taking care not to get the edge of the filter-holder dirty.

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

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

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

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

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

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

5.4 Steam supply

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

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

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

5.5 Dispensing hot water/tea

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

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

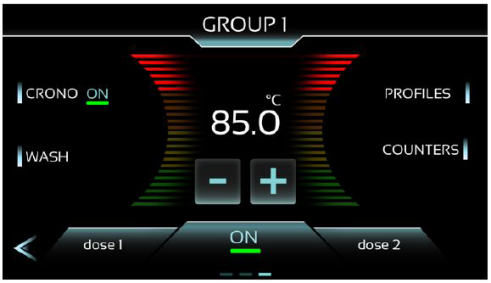
Warning: Do not touch the spout directly because it is hot.

5.6 Turning off the machine

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

5.7 Group adjustment

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



5.7.1 Group enabling

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

5.7.2 Group TEMPERATURE adjustment

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

5.7.3 Groups CHRONO Activation

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

5.7.4 Group washing

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

5.7.5 Groups COUNTER display

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



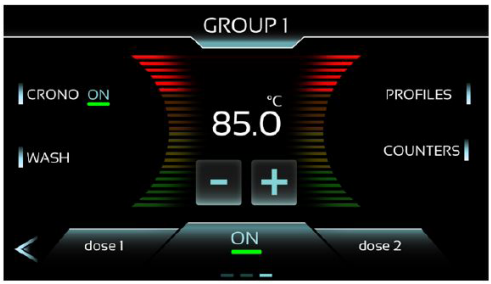
where you can display the number of doses dispensed on each group divided by the type of drink dispensed.

5.8 PROFILE display

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

5.8.1 PROFILE creation

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



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



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

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

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

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

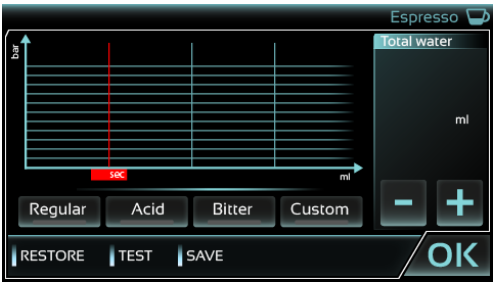


Pressing the CREATE PROFILE button will display the screen where it is possible to select the type of profile to be created



5.8.1.1. ESPRESSO profile creation

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



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

REGULAR

ACID

BITTER

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

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

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

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

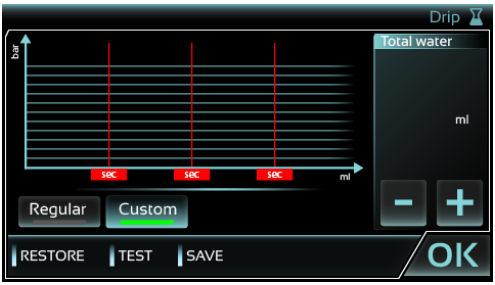
Pressing the RESTORE key restores the profile parameters before the change starts.

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

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

5.8.1.2. DRIP profile creation

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



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

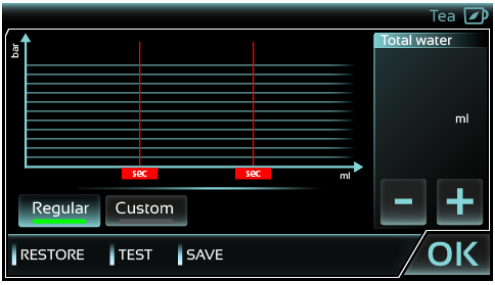
Pressing the RESTORE key restores the profile parameters before the change starts.

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

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

5.8.1.3. TEA profile creation

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



By entering the total quantity of water to be used for the preparation of the TEA beverage, a preset REGULAR profile is proposed. It is possible to customise the dosing profile by pressing the CUSTOM key. In this mode all the extraction parameters can be changed. Select one of the three available sectors to modify the extraction parameters (dose and pause time).

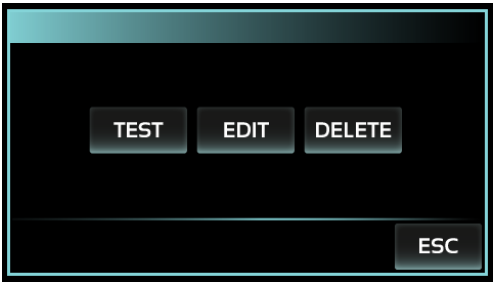
Pressing the RESTORE key restores the profile parameters before the change starts.

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

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

5.8.2 PROFILE assignment

To assign a profile created to a specific dose key, access the PROFILE MANAGER menu using the appropriate keys in the group menu and in the drop-down menu (which can be opened by pressing the Bezzera logo on the main screen).
From the PROFILE MANAGER menu, it is possible to select the group and the key to which to assign a profile and then to press the name of the desired profile to perform the assignment. By pressing, instead, on the icon to the right of the profile name, a multiple-choice screen is displayed



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

5.9 Dispensing coffee in a pot

Coffee can be dispensed directly into a pot or tall cup.
To perform this procedure, remove the base grille, as shown in Fig. 08, then position the cup and dispense the coffee as previously described.

5.10 DRIP coffee dosing

The machine is also designed for dosing DRIP coffee where it is possible to dispense using a uniform pressure profile set at 3 bar.
Remove the filter-holder from the dosing group, remove the base grille if necessary and place under the dosing group a container with a filter suitable for DRIP coffee filled with ground coffee.

5.11 Adjustment of service boilers

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



5.11.1 Adjustment of service boiler temperature/pressure

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

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

5.11.2 POWER function activation

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

To enable this function, press the POWER key.

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

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

5.11.3 Rinsing the service boilers

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



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

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

5.11.4 Draining the service boilers

By entering the wash submenu, which is different for each of the boilers, you can enable the draining function using the "DRAIN BOILER" key.
When this function is selected, the machine automatically drains all the water from the service boilers. When they have been drained, the level will be renewed with clean water and then, heated to the set temperature.

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

5.12 User level programming

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



The display will show the following screen





If the PASSWORD option is set to ON to access the user menu, the user will be asked to enter the PASSWORD (1901 customisable).
This option combined with DOSE SETTING set to OFF prevents the creation and/or editing of profiles, allowing the user only to view and use the existing profiles.

5.12.1 Language

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



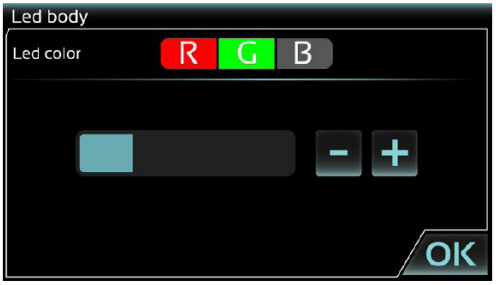
Select the preferred language by pressing the relevant key. Press OK to save the change.

5.12.2 Front LED lights

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

5.12.3 LED body lighting

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



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

You can also change the intensity of the LED lights.

5.12.4 Scheduled maintenance

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

5.12.5 Resin regeneration

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

5.12.6 Alarms

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

5.12.7 Date and time

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

5.12.8 Wi-Fi

(where included)

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

5.12.9 DOSE programming

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

5.12.10 Selecting a unit of temperature

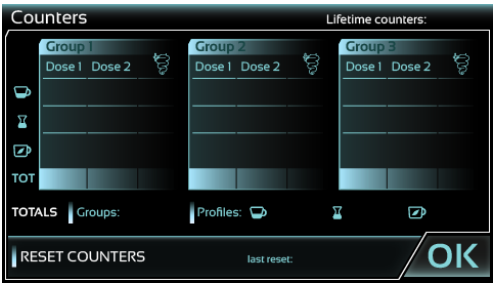
You can select a unit of measurement for the temperature by pressing "°C" or "°F".

5.12.11 Buzzer

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

5.12.12 Counters

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



It is possible to reset the dose counter by pressing the "RESET COUNTERS" key.
The counters for the totals cannot be reset.

5.12.13 Auto ON/OFF

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



you can set the switch on and off time for the entire machine. You can input a different setting for every day of the week.
You can set two different times for switching on and off for each day of the week.
By pressing the "Single elements" key, the following screen will be shown



in which it is possible to set different on and off times (two for each day of the week) of the single machine element.
Press "SYNCHRONIZE" to transfer the settings to all the days of the week, then select the day you are closed by setting the on/off time to 00 - 00.
By setting identical on and off times (different to 00:00, the machine will be switched on for the entire day selected)

5.12.14 Password

The machine is delivered with the user menu password set to 1901.
It is possible to activate/deactivate or modify the password to access the user menu.

5.12.15 Mains water pressure

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

5.13 Technical level programming

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

6 - MAINTENANCE

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

6.1 Safety rules

Do not clean the machine with jets of water. Do not immerse the machine in water when cleaning.
If the machine malfunctions, do not attempt to repair it yourself and immediately contact technical support.
If the power cord is damaged, do not replace it yourself. Perform the safety measures below and contact the technical support.
Machine safety measures:
for maintenance operations and/or malfunctions and cleaning: turn the power cut-off switch to "0" and/or remove the plug from the power socket; close the shut-off valve for the main water supply.
Do any cleaning/maintenance work when the machine is cold and wear protective gloves.

Conditions for best machine operation:

- room temperature must be between +5°C and +32°C. If the machine has been exposed to subzero temperatures, follow the instructions given below:
ensure that the machine has been in a place where the temperature is higher than +15°C for 24 hours before turning it on.
- the mains water pressure must be between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa).

6.2 Cleaning the machine

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

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

After each use

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

Daily

1) Clean the cup stand and drip tray.
2) Clean the body.
3) Clean the group's gasket with the brush provided (Fig. 06).
4) Wash the group as indicated in section 5.7.4.
5) Immerse the filter-holders and filters in boiling water for a few minutes to dissolve any coffee oils and use a cloth or sponge to remove it.



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

6.3 Safety thermostat – Manual resetting



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

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

6.4 Correct disposal of the product

(electric and electronic waste)

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



The label affixed on the product and on the documents indicates that the product must be disposed of with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid any damages to the environment or health caused by improper waste disposal, the user must separate this product from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

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

Corporate users should contact their supplier to check the terms and conditions of the purchase agreement.

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

7 - TROUBLESHOOTING

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

Problem	Troubleshooting/ Solution	Advice
The flow of coffee is excessive	The coffee is dispensed too quickly and the cream is lighter than usual. Possible causes: 1 -The coffee is ground too coarsely. 2 -The coffee in the filter holder has not been pressed firmly enough. 3 -The dose in the filter holder is too small. 4 -The pressure released by the pump is too high (> 10bar - 1 MPa).	In cases 1-2-3, adjust the grinding and/or dosing of coffee. In case 4, contact a technician.
The coffee dispensed is too cold	Possible causes: 1 -The cups are cold. 2 -The filter holders are cold. 3 -The coffee is ground too finely. 4 -The machine water circuit is dirty (limescale). 5 -The group is cold.	In the 1st case, use the cup warmers. In the 2nd case, keep the filter-holder inserted on the group. In the 3rd case, adjust the grinding of the coffee. In the fourth and fifth cases, call a specialised technician.
The coffee dispensed is too hot	Possible causes: 1 -The machine is covered by something that prevents it from cooling. 2 -The machine was installed in a position that does not allow air circulation.	Cool the machine down.

Problem	Troubleshooting/ Solution	Advice
The coffee machine is completely blocked	1 -Check if the mains water is working and if the tap connected to the mains is open. 2 -The fault is due to the lack of water inside the boiler	For point 1, do the checks. For point 2, call a technician.
No coffee is dispensed	No coffee is dispensed and an alarm message is displayed	Select the coffee dosing key, without the filter-holder, and check that the water flow is continuous. If the flow is continuous, the problem is: a) the coffee is ground too finely; b) the filter-holder is clogged. In this case, immerse it in hot water with specific detergent tablets. For any other problem, contact a specialised technician.
Coffee deposits on the bottom of the cup	Possible causes: 1 -The coffee is ground too finely. 2 -The filter holder is dirty inside or the filter is damaged. 3 -The grinding discs are worn.	The first case can be solved by adjusting the grinder correctly. In the second case, clean the filter holder or replace the filter. In the third case, contact a technician.

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

INDEX

1 - AVERTISSEMENTS
1.1 Mises en garde générales ... 54
1.2 Utilisation prévue ... 55

2 - TRANSPORT
2.1 Emballage ... 55
2.2 Manutention de la machine ... 55
2.3 Stockage ... 55

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
3.1 Description du cycle de fonctionnement ... 56
3.2 Description des commandes ... 56
3.3 Données techniques ... 56

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE
4.1 Avertissements ... 57
4.2 Préparation de la machine pour l'installation ... 57
4.2.1 Branchement au réseau électrique ... 57
4.2.2 Raccordement au réseau d'eau ... 57
4.2.3 Raccordement à l'évacuation ... 57
4.3 Instructions concernant l'adoucisseur ... 57
4.4 Branchement équipotentiel ... 58

5 - UTILISATION DE LA MACHINE
5.1 Allumage de la machine et chargement de l'eau dans la chaudière ... 58
5.2 Chauffage ... 58
5.3 Préparation du café ... 59
5.4 Distribution de vapeur ... 59
5.5 Prélèvement d'eau chaude/Thé ... 59
5.6 Extinction de la machine ... 59
5.7 Réglage des groupes ... 60
5.7.1 Activation des groupes ... 60
5.7.2 Réglage de la TEMPÉRATURE des groupes ... 60
5.7.3 Activation du CHRONO groupes ... 60
5.7.4 Lavage des groupes ... 60
5.7.5 Affichage des COMPTEURS groupes ... 60
5.8 Affichage des PROFILS ... 60
5.8.1 Création des PROFILS ... 60
5.8.1.1. Création du profil EXPRESSO ... 61
5.8.1.2. Création du profil DRIP ... 61
5.8.1.3. Création d'un profil THÉ ... 62
5.8.2 Association des PROFILS ... 62
5.9 Distribution du café dans une carafe ... 62
5.10 Distribution du café DRIP ... 63
5.11 Réglage des chaudières services ... 63
5.11.1 Réglage de la température/pression des chaudières services ... 63
5.11.2 Activation de la fonction POWER ... 63
5.11.3 Rinçage des chaudières services ... 63
5.11.4 Vidange des chaudières services ... 63
5.12 Programmation du niveau utilisateur ... 64
5.12.1 Langue ... 64
5.12.2 LED d'éclairage avant ... 64
5.12.3 LED d'éclairage de la carrosserie ... 64
5.12.4 Maintenance programmée ... 65
5.12.5 Régénération des résines ... 65
5.12.6 Alarmes ... 65
5.12.7 Date et heure ... 65
5.12.8 WiFi ... 65
5.12.9 Programmation des DOSES ... 65
5.12.10 Sélection de l'unité de température ... 65
5.12.11 Avertisseur sonore ... 65
5.12.12 Compteurs ... 65
5.12.13 ON/OFF automatique ... 65
5.12.14 Mot de passe ... 66
5.12.15 Pression du réseau ... 66
5.13 Programmation du niveau technique ... 66

6 - MAINTENANCE
6.1 Consignes de sécurité ... 66
6.2 Nettoyage de la machine ... 66
6.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel ... 67
6.4 Elimination correcte du produit ... 67

7 - DEPANNAGE
Problème / Diagnostic/Solution / Conseils ... 68

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Mises en garde générales



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

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

1.2 Utilisation prévue

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

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

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



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

2.2 Manutention de la machine

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

2.3 Stockage

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

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement

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

3.2 Description des commandes

(Fig. 01 - Fig. 09)

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

3.3 Données techniques (Fig. 02)

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

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

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements

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

4.2 Préparation de la machine pour l'installation

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

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

4.2.1 Branchement au réseau électrique



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

La machine est dotée d'un cordon d'alimentation dépourvu de fiche ; lors du branchement permanent au réseau, interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire de protection avec ouverture minimale entre les contacts de la catégorie de surtension III, dimensionné en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur.
Utiliser le collier en acier fourni pour bloquer le câble d'alimentation, le tuyau de chargement et d'évacuation (Fig. 10).

4.2.2 Raccordement au réseau d'eau

S'assurer que la ligne d'alimentation en eau soit raccordée à un réseau d'eau potable ayant une pression de service comprise entre 0 et 6 bar (0 - 0,6 MPa).
Si la pression du réseau d'eau est supérieure à 6 bar (0,6 MPa), installer un réducteur de pression.
Installer un robinet d'arrêt d'eau en amont du raccord de la machine.
Le tuyau de chargement de l'eau (Fig. 03 ; pos. 14) est fourni avec un filetage G 3/8".
Utiliser le collier en acier fourni pour bloquer le câble d'alimentation, le tuyau de chargement et d'évacuation (Fig. 10).

4.2.3 Raccordement à l'évacuation

Connecter le tuyau de vidange de la bassine (Fig. 03 ; pos. 13) fourni, au raccord de G 3/4" et à une évacuation à siphon ouvert ou pouvant être inspecté, préalablement installé.
La machine est dotée d'un tuyau de vidange chaudières et électrovannes (Fig. 03 ; pos. 15).
Connecter à l'évacuation en tenant compte du fait que l'eau évacuée peut atteindre une température de 130°C (266°F).
Utiliser le collier en acier fourni pour bloquer le câble d'alimentation, le tuyau de chargement et d'évacuation (Fig. 10).

4.3 Instructions concernant l'adoucisseur

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

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

4.4 Branchement équipotentiel
(Fig. 05)

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

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

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

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

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

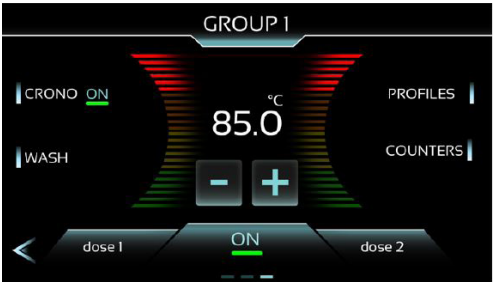


Dans cet état, toutes les fonctionnalités de la machine sont désactivées.

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



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



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

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

5.2 Chauffage

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

5.3 Préparation du café

Avertissements :

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

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

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

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

Pour modifier la programmation des profils des doses, suivre les instructions figurant dans le paragraphe 5.8 de ce manuel.
La machine est également équipée pour la distribution continue en utilisant un profil de pression uniforme configuré à 9 bars (0,9 Mpa) :

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

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

5.4 Distribution de vapeur

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

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

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

5.5 Prélèvement d'eau chaude/Thé

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

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

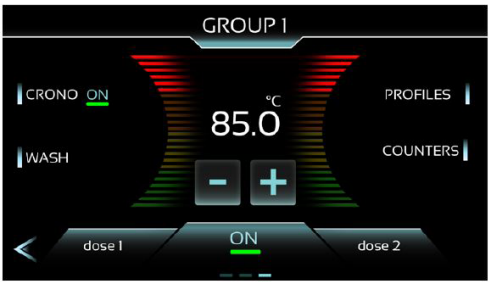
Avertissement : Ne pas toucher directement le distributeur : risque de brûlure.

5.6 Extinction de la machine

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

5.7 Réglage des groupes

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



5.7.1 Activation des groupes

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

5.7.2 Réglage de la TEMPÉRATURE des groupes

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

5.7.3 Activation du CHRONO groupes

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

5.7.4 Lavage des groupes

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

5.7.5 Affichage des COMPTEURS groupes

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



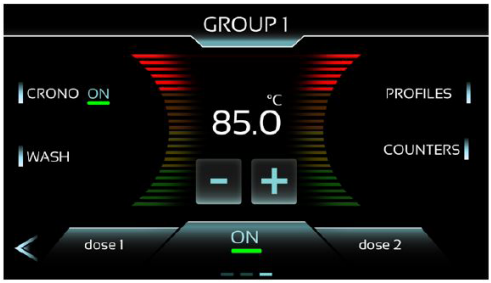
Ipermet de voir le nombre de distributions effectuées sur chaque groupe, divisées par type de boisson distribuée.

5.8 Affichage des PROFILS

Le bouton PROFILS permet d'afficher le menu « profile manager » où il est possible d'afficher les profils associés à chaque bouton. Il est par ailleurs possible de consulter la liste de tous les profils créés.
Le nom du profil associé s'affiche sur chacun des boutons dose.

5.8.1 Création des PROFILS

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



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



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

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

Créer un nouveau profil de type EXPRESSO, DRIP ou THÉ en appuyant sur l'un des boutons dédiés.

Pour créer un profil sans l'associer à aucun bouton mais en l'enregistrant dans la liste des profils, accéder au profile manager

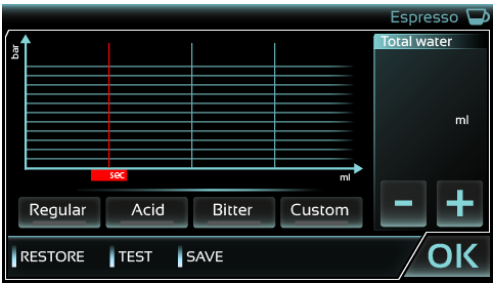


Appuyer sur le bouton CRÉER NOUVEAU pour afficher la page-écran qui permet de sélectionner le type de profil à créer



5.8.1.1. Création du profil EXPRESSO

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



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

REGULAR

ACID

BITTER

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

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

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

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

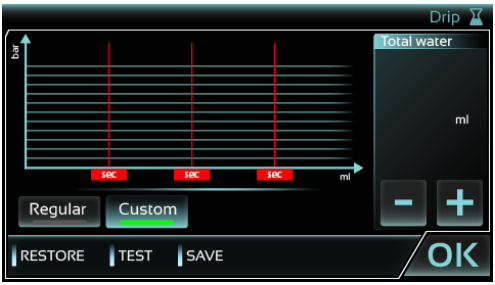
Le bouton RESTORE permet de restaurer les paramètres du profil tel qu'ils l'étaient avant le début de la modification.

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

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

5.8.1.2. Création du profil DRIP

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



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

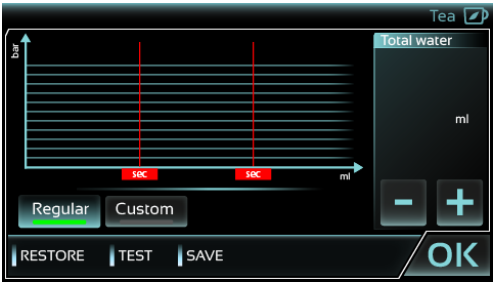
Le bouton RESTORE permet de restaurer les paramètres du profil tel qu'ils l'étaient avant le début de la modification.

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

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

5.8.1.3. Création d'un profil THÉ

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



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

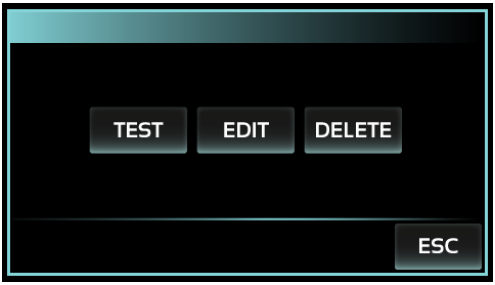
Le bouton RESTORE permet de restaurer les paramètres du profil tel qu'ils l'étaient avant le début de la modification.

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

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

5.8.2 Association des PROFILS

Pour associer un profil créé à un bouton dose spécifique, il faut accéder au menu PROFILE MANAGER à l'aide des boutons présents dans le menu groupe et dans le menu déroulant (pouvant être ouvert en appuyant sur le logo Bezzera dans la page-écran principale).
Le menu PROFILE MANAGER permet de sélectionner le groupe et le bouton auxquels associer un profil ; appuyer ensuite sur le nom du profil souhaité pour effectuer l'association. En appuyant en revanche sur l'icône à droite du nom du profil, une page-écran à choix multiple,



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

5.9 Distribution du café dans une carafe

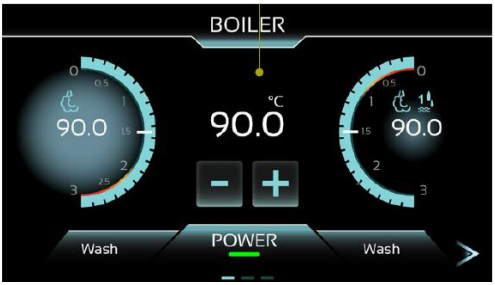
Il est possible de distribuer le café directement dans une carafe ou dans une grande tasse.
Pour réaliser cette opération, enlever la grille d'appui de la façon indiquée en Fig. 08, puis placer la tasse et distribuer le café de la façon précédemment décrite.

5.10 Distribution du café DRIP

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

5.11 Réglage des chaudières services

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



5.11.1 Réglage de la température/ pression des chaudières services

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

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

5.11.2 Activation de la fonction POWER

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

Pour activer cette fonction, appuyer sur le bouton POWER.

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

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

5.11.3 Rinçage des chaudières services

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



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

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

5.11.4 Vidange des chaudières services

En entrant dans le sous-menu lavage, différent pour chacune des chaudières services, il est possible d'activer la fonction vidange via le bouton « VIDANGE CHAUDIÈRE ».
Si cette fonction est activée, la machine videra automatiquement et complètement la chaudière services. À la fin de l'opération de vidange, le niveau d'eau propre se rétablit et l'eau est chauffée à la température définie.

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

5.12 Programmation du niveau utilisateur

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



L'écran affichera la page-écran suivante





Si l'option MOT DE PASSE est définie sur ON, la saisie du MOT DE PASSE (1901 personnalisable) sera demandée pour accéder au menu utilisateur. Cette option associée à REGLAGE DOSE configuré sur OFF inhibe la création et/ou modification des profils, laissant à l'utilisateur la seule possibilité de visualiser et d'utiliser des profils existants.

5.12.1 Langue

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



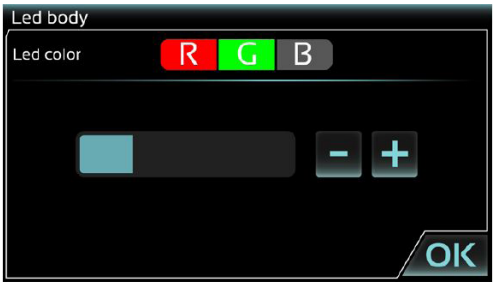
Sélectionner la langue préférée en appuyant sur le bouton correspondant. Appuyer sur OK pour enregistrer la modification.

5.12.2 LED d'éclairage avant

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

5.12.3 LED d'éclairage de la carrosserie

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



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

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

5.12.4 Maintenance programmée

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

5.12.5 Régénération des résines

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

5.12.6 Alarmes

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

5.12.7 Date et heure

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

5.12.8 WiFi

(si prévu)

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

5.12.9 Programmation des DOSES

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

5.12.10 Sélection de l'unité de température

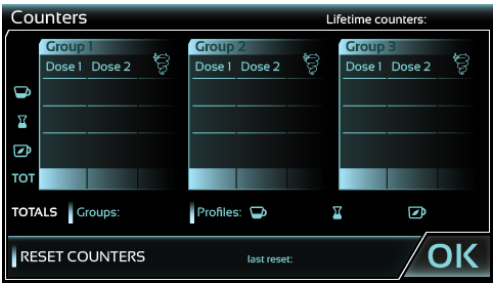
Il est possible de sélectionner l'unité de mesure de la température en appuyant sur «°C » ou « °F ».

5.12.11 Avertisseur sonore

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

5.12.12 Compteurs

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



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

Les compteurs généraux ne peuvent pas être remis à zéro.

5.12.13 ON/OFF automatique

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



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

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

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



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

5.12.14 Mot de passe

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

5.12.15 Pression du réseau

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

5.13 Programmation du niveau technique

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

6 - MAINTENANCE

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

6.1 Consignes de sécurité

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

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

- la température ambiante doit être comprise entre +5 °C et +32 °C. Si la machine a été exposée à des températures inférieures à 0 °C, agir comme suit :
s'assurer que la machine ait passé 24 heures dans un lieu où la température est supérieure à +15°C avant d'effectuer l'allumage.
- la pression de l'eau primaire doit être comprise entre 0 et 6 bar (0 - 0,6 MPa).

6.2 Nettoyage de la machine



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

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

Après chaque utilisation

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

Tous les jours

1) Nettoyer la grille d'appui des tasses et le bac d'évacuation.
2) Nettoyer la carrosserie.
3) Nettoyer le joint du groupe à l'aide de la brosse fournie (Fig. 06).
4) Effectuer le lavage du groupe de la façon indiquée dans le paragraphe 5.7.4.
5) Plonger les porte-filtres et les filtres dans l'eau bouillante pendant quelques minutes pour favoriser la dissolution des graisses du café, utiliser un chiffon ou une éponge pour l'éliminer.



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

6.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel



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

Lors du fonctionnement normal, la machine est dotée d'un système anti-surchauffe, à travers l'utilisation d'un système de sécurité. (RESET) (Fig. 03 ; pos. 12).
Ce système protège l'utilisateur contre les brûlures accidentelles, et bloque temporairement toutes les fonctions de la machine.

6.4 Elimination correcte du produit

(déchets d'équipements électriques et électroniques)
(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans les pays avec un système de tri sélectif)



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

7 - DEPANNAGE

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

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le débit de café est trop abondant	Le café coule trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude. Causes possibles : 1 -La mouture du café est trop grosse. 2 -Le café dans le porte-filtre n'est pas assez pressé. 3 -La dose de café placée dans le porte-filtre est insuffisante. 4 -La pression distribuée par la pompe est trop élevée (>10bar - 1 MPa).	Dans les cas 1-2-3, il est possible d'intervenir sur la mouture et/ou le dosage du café. Dans le cas 4 il est nécessaire de faire intervenir un technicien.
Le café distribué est trop froid	Causes possibles : 1 -Les tasses sont froides. 2 -Les porte-filtres sont froids. 3 -La mouture du café est trop fine. 4 -Le circuit d'eau de la machine est sale (calcaire). 5 -Le groupe est froid.	Dans le cas 1 utiliser le chauffe-tasses. Dans le cas 2 laisser le porte-filtre monté sur le groupe. Dans le cas 3 modifier la mouture du café. Dans les cas 4-5 appeler un technicien spécialisé.
Le café distribué est trop chaud	Causes possibles : 1 -La machine est couverte par quelque chose qui en empêche le refroidissement. 2 -La machine a été installée à un endroit qui ne permet par la circulation de l'air.	Rétablir les conditions de refroidissement de la machine.

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
La machine à café est totalement bloquée	1 - Contrôler si le réseau d'eau fonctionne et si le robinet du raccordement au réseau est ouvert. 2 - L'anomalie est présente en raison de l'absence d'eau dans la chaudière	Pour le point 1, effectuer les vérifications. Pour le point 2 demander l'intervention d'un technicien.
Le café ne coule pas	Le café ne coule pas et un message d'alarme apparaît à l'écran	Sélectionner le bouton de distribution du café, sans porte-filtre, et contrôler que le débit d'eau soit continu. Si le débit est continu, le problème est : a) dans la mouture du café, trop fine ; b) dans le porte-filtre, bouché. Dans ce cas-là, plonger le porte-filtre dans l'eau chaude avec les pastilles nettoyantes prévues à cet effet. Pour les autres cas, contacter un technicien spécialisé.
Dépôt de café au fond de la tasse	Causes possibles : 1 - Mouture du café trop fine. 2 - Le porte-filtre est sale à l'intérieur ou le filtre est abimé. 3 - Les meules du moulin sont usées.	Le cas 1 pourra être résolu avec un réglage correct du moulin. Pour le cas 2, nettoyer ou remplacer le porte-filtre. Dans les cas 3, il est nécessaire de faire intervenir un technicien.

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

INHALTSVERZEICHNIS

1 - HINWEISE
1.1 Allgemeine Hinweise ... 72
1.2 Vorgesehener Gebrauch ... 73

2 - TRANSPORT
2.1 Verpackung ... 73
2.2 Handling der Maschine ... 73
2.3 Lagerung ... 73

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE
3.1 Beschreibung des Betriebszyklus ... 74
3.2. Beschreibung der Bedienelemente ... 74
3.3 Technische Daten ... 74

4 - INSTALLATION DER MASCHIINE
4.1 Hinweise ... 75
4.2 Vorbereitung des Installationsorts ... 75
4.2.1 Anschluss an das Stromnetz ... 75
4.2.2 Anschluss an das Wassernetz ... 75
4.2.3 Abwasseranschluss ... 75
4.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter ... 75
4.4 Potentialausgleichsanschluss ... 76

5 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHIINE
5.1 Einschaltung der Maschine und Wasserbefüllung des Kessels ... 76
5.2 Erhitzung ... 76
5.3 Zubereitung des Kaffees ... 77
5.4 Dampfausgabe ... 77
5.5 Entnahme Heißwasser/Tee ... 77
5.6 Ausschalten der Maschine ... 77
5.7 Regulierung an den Gruppen ... 78
5.7.1 Aktivierung der Gruppen ... 78
5.7.2 Einstellen der TEMPERATUR der Gruppen ... 78
5.7.3 CRONO-Gruppen aktivieren ... 78
5.7.4 Spülung der Gruppen ... 78
5.7.5 GRUPPEN-Zähler anzeigen ... 78
5.8 Anzeige der PROFILE ... 78
5.8.1 Erstellung von PROFILEN ... 78
5.8.1.1. Erstellen des Profils ... 79
5.8.1.2. Erstellen des Profils DRIP ... 79
5.8.1.3. Erstellen eines THE-Profils ... 80
5.8.2 Zuordnung von PROFILEN ... 80
5.9 Ausgabe von Kaffee in eine Kanne ... 80
5.10 Kaffeeausgabe DRIP ... 81
5.11 Einstellen der Kessel ... 81
5.11.1 Einstellen der Temperatur/des Drucks in den Kesseln ... 81
5.11.2 Aktivierung der Funktion POWER ... 81
5.11.3 Spülen der Kessel ... 81
5.11.4 Entleeren der Kessel ... 81
5.12 Programmierung durch den Nutzer ... 82
5.12.1 Sprache ... 82
5.12.2 LED zur Beleuchtung der Vorderseite ... 82
5.12.3 LED zur Beleuchtung des Unterbaus ... 82
5.12.4 Planmäßige Wartung ... 83
5.12.5 Wiederaufbereitung der Harze ... 83
5.12.6 Alarme ... 83
5.12.7 Datum und Uhrzeit ... 83
5.12.8 WLAN ... 83
5.12.9 Einstellung DOSIS ... 83
5.12.10 Wahl der Temperatureinheit ... 83
5.12.11 Summer ... 83
5.12.12 Zählwerke ... 83
5.12.13 Auto AN/AUS ... 83
5.12.14 Passwort ... 84
5.12.15 Druck im Wassernetz ... 84
5.13 Programmierung durch den Techniker ... 84

6 - WARTUNG
6.1 Sicherheitsvorschriften ... 84
6.2 Reinigung der Maschine ... 84
6.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset ... 85
6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts ... 85

7 - TROUBLE SHOOTING
Probleme / Diagnostik/Abhilfe / Tipps ... 86

1 - HINWEISE

1.1 Allgemeine Hinweise



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

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

1.2 Vorgesehener Gebrauch

Die Espressomaschine VICTORIA wurde für die Ausgabe von Espresso und Heißwasser für Tee und andere Aufgussgetränke sowie zur Abgabe von Dampf und zum Erwärmen von Getränken (Milch, heiße Schokolade, Cappuccini, Punsch usw.) entwickelt.
Diese Maschine wurde ausschließlich für die oben genannten Verwendungen konzipiert.
Alle anderen Verwendungen sind als unsachgemäß zu betrachten und daher vom Hersteller verboten. Die Herstellerfirma kann für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine entstehen, nicht haftbar gemacht werden.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espressomaschine VICTORIA wird in einer Holzkiste samt Palette verpackt.



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

2.2 Handling der Maschine

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

2.3 Lagerung

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

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Beschreibung des Betriebszyklus

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

3.2. Beschreibung der Bedienelemente

(Abb. 01 - Abb. 09)

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

3.3 Technische Daten (Abb. 02)

Die Espressomaschine VICTORIA ist in zwei Versionen, mit 2 oder 3 Gruppen, erhältlich.
In dieser Bedienungsanleitung ist sie in der Ausführung mit 2 Gruppen abgebildet. Dennoch gelten die Anleitungen für die Verwendung und die Anordnung der Bedienelemente auch für die anderen Ausführungen.
Der A-gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dB

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

4 - INSTALLATION DER MASCHIINE

4.1 Hinweise

Die Installation muss von qualifiziertem Personal nach den vom Hersteller gelieferten Anleitungen und unter Berücksichtigung der geltenden Gesetze durchgeführt werden.
Die Maschine muss an einem Ort aufgestellt und installiert werden, an dem der Betrieb und die Wartung ausschließlich durch qualifiziertes Personal erfolgen.
Die Maschine kann in Küchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Agritourismus-Betrieben, für Kunden in Hotels, Motels und in anderen Wohnumgebungen, B&B, usw. verwendet werden.

4.2 Vorbereitung des Installationsorts

Die Maschine auf einer ebenen, trockenen, glatten und stabilen horizontalen Fläche mit einer Höhe, bei der sich der Tassenwärmer auf über 150 cm vom Boden befindet, aufstellen.
Keine Wasserstrahlen verwenden und nicht an Orten installieren, an denen Wasserstrahlen verwendet werden.
Um einen einwandfreien Betrieb zu garantieren, muss das Gerät an Orten aufgestellt werden, an denen die Temperatur zwischen +5 °C und +32 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit nicht mehr als 70 % beträgt.
Sollte die Maschine Temperaturen unter 0°C ausgesetzt werden, ist wie folgt vorzugehen:
- sicherstellen, dass sich die Maschine mindestens 24 Stunden lang an einem Ort mit einer Temperatur von über +15 °C befand, bevor sie eingeschaltet wird.

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

4.2.1 Anschluss an das Stromnetz



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

Die Maschine wird mit Versorgungskabel ohne Stecker geliefert. Bei dauerhaftem Anschluss an das Netz muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein allpoliger Schutzschalter eingebaut werden, dessen Kontaktöffnungsweite mindestens der Überspannungskategorie III entspricht und der gemäß der Belastung und der geltenden Vorschriften dimensioniert werden muss.
Den entsprechenden Streifen aus Edelstahl, der im Lieferumfang enthalten war, zur Befestigung des Netzkabels, des Wasserzufuhrschlauchs und der Abwasseranschlüsse verwenden (Abb. 10).

4.2.2 Anschluss an das Wassernetz

Sicherstellen, dass die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck von 0 - 6 bar (0 - 0,6 MPa) angeschlossen ist.
Falls der Druck im Wassernetz über 6 bar (0,6 MPa) liegt, ist ein Druckminderer zu verwenden.
Einen Absperrhahn vor dem Maschinenanschluss montieren.
Der Wasserzufuhrschlauch (Abb. 03; Pos. 14) besitzt ein Gewinde G 3/8".
Den entsprechenden Streifen aus Edelstahl, der im Lieferumfang enthalten war, zur Befestigung des Netzkabels, des Wasserzufuhrschlauchs und der Abwasseranschlüsse verwenden (Abb. 10).

4.2.3 Abwasseranschluss

Den Abwasseranschluss des Beckens (Abb. 03; Pos. 13) in der Ausstattung mit dem Anschlussstück G 3/4" verbinden und an einen bereits montierten offenen oder kontrollierbaren Siphon anschließen.
Die Maschine ist mit einem Abwasserrohr für die Kessel und Magnetventile ausgestattet (Abb. 03; Pos. 15). Mit dem Abwasseranschluss verbinden und dabei berücksichtigen, dass das abgeleitete Wasser eine Temperatur von 130 °C (266 °F) erreichen kann.
Den entsprechenden Streifen aus Edelstahl, der im Lieferumfang enthalten war, zur Befestigung des Netzkabels, des Wasserzufuhrschlauchs und der Abwasseranschlüsse verwenden (Abb. 10).

4.3 Anweisungen in Bezug auf den Wasserenthärter

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

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

4.4 Potentialausgleichsanschluss
(Abb. 05)

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

5 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHIINE

5.1 Einschaltung der Maschine und Wasserbefüllung des Kessels

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

wird auf allen vorhandenen Displays der Startbildschirm angezeigt:

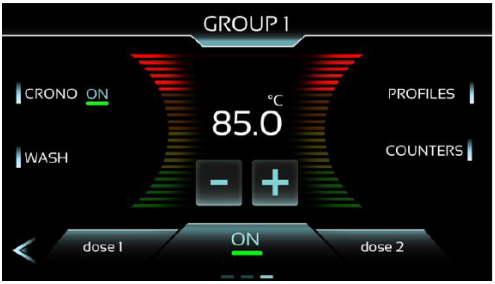


In diesem Maschinenstatus sind alle Funktionen der Maschine deaktiviert.

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



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



Beim Einschalten wird die Warnmeldung zur Ausgabe angezeigt.

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

5.2 Erhitzung

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

5.3 Zubereitung des Kaffees

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

1) Den Filterhalter von der Ausgabegruppe nehmen.
2) Füllen sie den Filterhalter mit gemahlenem Kaffee, drücken Sie den Kaffee an, wobei darauf zu achten ist, dass der Rand des Filterhalters sauber bleibt.

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

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

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

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

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

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

5.4 Dampfausgabe

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

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

Achtung: Das heiße Dampfrohr nicht direkt berühren.

5.5 Entnahme Heißwasser/Tee

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

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

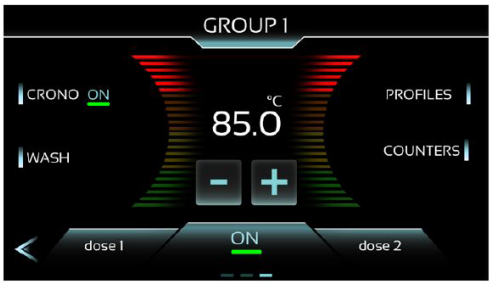
Warnhinweis: Die Ausgabeöffnung nicht berühren, denn sie ist heiß.

5.6 Ausschalten der Maschine

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

5.7 Regulierung an den Gruppen

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



5.7.1 Aktivierung der Gruppen

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

5.7.2 Einstellen der TEMPERATUR der Gruppen

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

5.7.3 CRONO-Gruppen aktivieren

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

5.7.4 Spülung der Gruppen

Die ausgewählte Gruppe kann durch Drücken der Taste SPÜLEN gereinigt werden.
Die Spülung darf nur ausgeführt werden, nachdem der Filterhalter mit dem mitgelieferten Blindfilter montiert worden ist.
Die Art der Spülung, die durchgeführt werden soll, drücken: normal (5 aufeinanderfolgende Ausgaben mit 10 Sekunden) oder intensiv (10 aufeinanderfolgende Ausgaben mit 10 Sekunden).

5.7.5 GRUPPEN-Zähler anzeigen

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



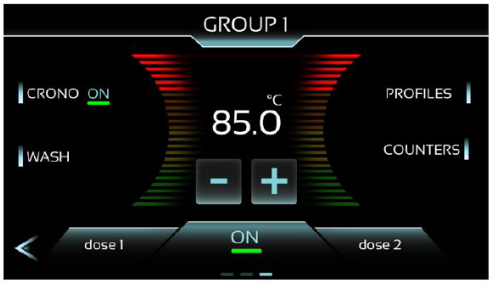
In diesem Menü kann die Anzahl der durchgeführten Ausgaben an jeder Gruppe, unterteilt nach Getränkeart, angezeigt werden.

5.8 Anzeige der PROFILE

Durch Drücken der Taste PROFILE wird das Menü „Profile Manager" angezeigt, in dem die jeder Taste zugeordneten Profile aufgelistet sind. Außerdem kann die Liste aller erstellten Profile aufgerufen werden.
Auf jeder der Dosistasten wird der Name des ihr zugeordneten Profils angezeigt.

5.8.1 Erstellung von PROFILEN

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



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



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

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

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

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

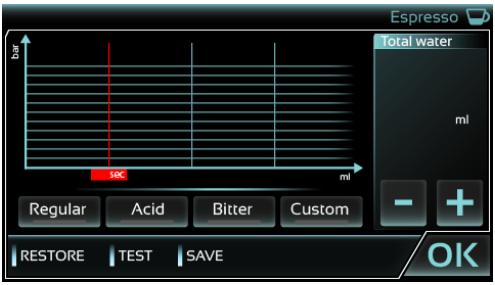


Durch Drücken auf die Taste NEU ERSTELLEN wird der Bildschirm angezeigt, in dem die Art des zu erstellenden Profils ausgewählt werden kann



5.8.1.1. Erstellen des Profils

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



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

REGULAR

ACID

BITTER

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

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

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

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

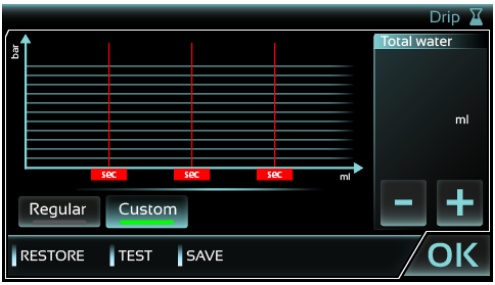
Durch Drücken der Taste RESTORE werden die Profilparameter vor Beginn der Änderung wiederhergestellt.

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

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

5.8.1.2. Erstellen des Profils DRIP

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



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

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

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

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

5.8.1.3. Erstellen eines THE-Profils

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



Durch Eingabe der Gesamtwassermenge, die für die Zubereitung des THE-Getränks verwendet werden soll, wird ein vorprogrammiertes REGULAR-Profil vorgeschlagen. Sie können das Abgabeprofil durch Drücken der Taste CUSTOM anpassen. In diesem Modus können Sie alle Auszugsparameter ändern. Wählen Sie einen der drei verfügbaren Sektoren, um die Auszugsparameter (Dosis und Pausenzeit) zu ändern.

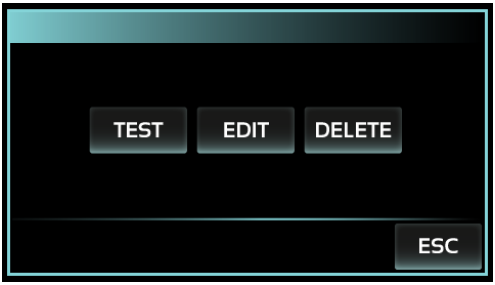
Durch Drücken der Taste RESTORE werden die Profilparameter vor Beginn der Änderung wiederhergestellt.

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

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

5.8.2 Zuordnung von PROFILEN

Um ein erstelltes Profil einer bestimmten Dosistaste zuzuordnen, müssen Sie das Menü PROFIL MANAGER über die entsprechenden Tasten im Gruppenmenü und im Dropdown-Menü aufrufen (das durch Drücken des Bezzera-Logos auf dem Hauptbildschirm geöffnet werden kann).
Im Menü PROFIL MANAGER können Sie die Gruppe und die Taste auswählen, der Sie ein Profil zuweisen möchten, und dann den Namen des gewünschten Profils drücken, um die Zuordnung vorzunehmen. Wenn Sie stattdessen auf das Symbol rechts neben dem Profilnamen drücken, wird ein Bildschirm mit Mehrfachauswahl



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

5.9 Ausgabe von Kaffee in eine Kanne

Der Kaffee kann direkt in eine Kanne oder in eine hohe Tasse gefüllt werden.
Um diesen Vorgang durchzuführen wird das Aufsatzgitter wie in Abb. 08 beschrieben abgenommen und dann die Tasse positioniert und der Kaffee wie vorhergehend beschrieben ausgegeben.

5.10 Kaffeeausgabe DRIP

Die Maschine ist auch für die Produktion von DRIP Kaffee ausgelegt, wo es möglich ist, Kaffee mit einem gleichmäßigen Druckprofil von 3 bar zuzubereiten.
Nehmen Sie den Filterhalter von der Ausgabegruppe, entfernen Sie eventuell das Auflagegitter und stellen Sie unter die Ausgabegruppe einen Behälter mit einem für Kaffee DRIP geeigneten und mit gemahlenem Kaffee gefüllten Kaffeefilter.

5.11 Einstellen der Kessel

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



5.11.1 Einstellen der Temperatur/ des Drucks in den Kesseln

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

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

5.11.2 Aktivierung der Funktion POWER

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

Um diese Funktion zu aktivieren die Taste POWER drücken.

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

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

5.11.3 Spülen der Kessel

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



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

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

5.11.4 Entleeren der Kessel

Durch Aufrufen des Untermenüs Reinigen, das für jeden Kessel unterschiedlich ist, kann die Funktion Entleeren mit der entsprechenden Taste „KESSEL ENTLEEREN“ aktiviert werden.
Nachdem diese Funktion aktiviert wurde, wird die Maschine den Kessel automatisch entleeren. Anschließend wird der Füllstand mit sauberem Wasser wieder aufgefüllt, das danach auf die eingestellte Temperatur erhitzt wird.

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

5.12 Programmierung durch den Nutzer

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



Das Display zeigt die folgende Bildschirmseite





Wenn die Option PASSWORT auf ON gesetzt ist, um auf das Benutzermenü zuzugreifen, wird der Benutzer aufgefordert, das PASSWORT einzugeben (1901 anpassbar).
Diese Option verhindert in Verbindung mit DOSE SETTING auf OFF die Erstellung und/oder Änderung der Profile, sodass der Benutzer nur die Möglichkeit hat, die existierenden Profile zu sehen und zu benutzen.

5.12.1 Sprache

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



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

5.12.2 LED zur Beleuchtung der Vorderseite

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

5.12.3 LED zur Beleuchtung des Unterbaus

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



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

Weiters kann die Leuchtintensität der LED eingestellt werden.

5.12.4 Planmäßige Wartung

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

5.12.5 Wiederaufbereitung der Harze

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

5.12.6 Alarme

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

5.12.7 Datum und Uhrzeit

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

5.12.8 WLAN
(falls vorgesehen)

Man kann das WLAN-Netz einschalten/ausschalten.

5.12.9 Einstellung DOSIS

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

5.12.10 Wahl der Temperatureinheit

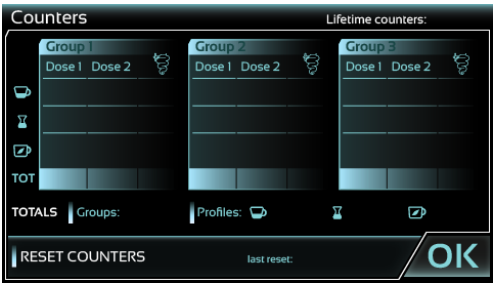
Die Maßeinheit der Temperatur kann durch Drücken auf „°C“ oder „°F“ eingestellt werden.

5.12.11 Summer

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

5.12.12 Zählwerke

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



Der Zählerstand der Ausgaben kann durch Drücken der Taste „ZÄHLWERKE ZURÜCKSETZEN“ zurückgesetzt werden.
Die Gesamtzähler können nicht zurückgesetzt werden.

5.12.13 Auto AN/AUS

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



Die Einschalt- und die Ausschaltzeit für die ganze Maschine muss eingestellt werden. Diese Einstellung ist für jeden Wochentag vorzunehmen.
Für jeden Wochentag können zwei verschiedene Ein- und Ausschaltzeiten eingestellt werden.
Durch Drücken der Taste „einzelne Elemente“ wird folgender Bildschirm angezeigt



Auf diesem Bildschirm können verschiedene Ein- und Ausschaltzeiten (zwei pro Wochentag) für jedes einzelne Element der Maschine eingestellt werden.
Drücken Sie „SYNCHRONISIEREN“, um die Einstellung auf alle Tage der Woche zu übertragen und wählen Sie anschließend Ihren Ruhetag, indem Sie die Ein- und Ausschaltzeit auf 00 - 00 einstellen.
Durch das Einstellen gleicher Ein- und Ausschaltzeiten (die nicht 00:00 lauten), bleibt die Maschine den gesamten ausgewählten Tag über eingeschaltet

5.12.14 Passwort

Bei Lieferung der Maschine lautet das Passwort für das Benutzermenü 1901.
Man kann das Zugangspasswort im Benutzermenü aktivieren/deaktivieren oder ändern.

5.12.15 Druck im Wassernetz

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

5.13 Programmierung durch den Techniker

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

6 - WARTUNG

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

6.1 Sicherheitsvorschriften

Die Maschine nicht direkten Wasserstrahlen aussetzen. Das Gerät für die Reinigung nicht in Wasser tauchen.
Bei Funktionsstörungen auf keinen Fall versuchen, die Maschine selbständig zu reparieren, sondern umgehend den technischen Kundendienst rufen.
Bei Beschädigungen des Stromkabels ist es unbedingt zu vermeiden, dieses selbständig auszutauschen; nehmen Sie die für die Absicherung der Maschine notwendigen Sicherheitsmaßnahmen vor und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Absicherung der Maschine:
Bei Wartungsarbeiten und/oder Störungen und bei der Reinigung:
Den Hebel des allpoligen Netztrennschalters des Stromnetzes in die Ruheposition „0“ bringen und/oder den Netzstecker ziehen; den primären Wasserabsperrhahn schließen.
Die Reinigung/Wartung bei kalter Maschine unter Verwendung von Schutzhandschuhen ausführen.

Bedingung zur bestmöglichen Verwaltung der Maschine:

- Die Raumtemperatur muss zwischen +5 °C und +32 °C liegen. Sollte die Maschine Temperaturen unter 0°C ausgesetzt werden, ist wie folgt vorzugehen:
sicherstellen, dass die Maschine sich mindestens 24 Stunden an einem Ort mit einer Temperatur über +15 °C befand, bevor sie eingeschaltet wird.
- Der Primärwasserdruck soll zwischen 0 und 6 bar (0 - 0,6 MPa) liegen.

6.2 Reinigung der Maschine

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

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

Nach jedem Gebrauch

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

Täglich

1) Das Tassengitter und den Ablaufbehälter reinigen.
2) Den Unterbau reinigen.
3) Die Dichtung der Gruppe mit der Bürste aus der Ausstattung reinigen (Abb. 06).
4) Die Gruppe wie in Absatz 5.7.4 beschrieben reinigen.
5) Die Filterhalter und Filter Die Filterhalter und Filter einige Minuten lang in kochendes Wasser tauchen, damit sich die Kaffeefette leichter lösen, und diese mit einem Tuch oder einem Schwamm entfernen.



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

6.3 Sicherheitsthermostat - Manuelles Reset



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

Bei Normalbetrieb verfügt die Maschine über ein System gegen Überhitzung mittels Sicherheitssystem. (RESET) (Abb. 03; Pos. 12).
Dieses System schützt den Benutzer vor möglichen, zufälligen Verbrennungen und unterbricht vorübergehend alle Funktionen der Maschine.

6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts

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



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

7 - TROUBLE SHOOTING

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

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Es fließt zu viel Kaffee aus	Der Kaffee fließt zu schnell aus und die Creme ist heller als gewöhnlich. Mögliche Ursachen: 1 - Zu grob gemahlener Kaffee. 2 - Der Kaffee im Filterhalter wurde zu wenig gepresst. 3 - Zu wenig Kaffee im Filterhalter. 4 - Der Druck der Pumpe ist zu hoch (über 10bar - 1 MPa).	In den Fällen 1-2-3 kann auf das Mahlwerk und/oder die Dosierung eingewirkt werden. Im Fall 4 ist der Eingriff eines Technikers notwendig.
Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt	Mögliche Ursachen: 1 - Die Tassen sind kalt. 2 - Die Filterhalter sind kalt. 3 - Zu fein gemahlener Kaffee. 4 - Das Wasserdurchlaufsystem der Maschine ist verschmutzt (Kalk). 5 - Die Gruppe ist kalt.	Im Fall 1 den Tassenwärmer verwenden. Im Fall 2 den Filterhalter auf der Gruppe montiert lassen. Im Fall 3 den Kaffee auf andere Art mahlen. In den Fällen 4-5 einen spezialisierten Techniker rufen.
Der ausgegebene Kaffee ist zu heiß	Mögliche Ursachen: 1 - Die Maschine wurde mit etwas zugedeckt, so dass sie nicht abkühlen kann. 2 - Die Maschine wurde in einer Position installiert, die keine Luftzirkulation ermöglicht.	Die Kühlbedingungen der Maschine wiederherstellen.

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Die Kaffeemaschine ist vollständig blockiert	1 - Kontrollieren, ob das Wassernetz funktioniert und ob der Hauptwasserhahn offen ist. 2 - Die Störung tritt aufgrund von Mangel an Wasser im Heizkessel auf	Für Punkt 1 die Prüfungen durchführen. Für Punkt 2 den Eingriff eines Technikers erfordern.
Der Kaffee wird nicht ausgegeben	Der Kaffee wird nicht ausgegeben und am Display erscheint eine Alarmmeldung	Die Taste zur Ausgabe des Kaffees wählen, ohne Filterhalter, und kontrollieren, ob das Wasser ohne Unterbrechung ausfließt. Wenn der Fluss kontinuierlich ist, liegt das Problem an: a) zu fein gemahlenem Kaffee; b) verstopftem Filterhalter. In diesem Fall den Filterhalter in heißes Wasser tauchen, das aufgelöste Reinigungstabletten enthält. In jedem anderen Fall Kontakt mit einem spezialisierten Techniker aufnehmen.
Kaffeesatz auf dem Tassenboden	Mögliche Ursachen: 1 - Zu fein gemahlener Kaffee. 2 - Der Filterhalter ist innen schmutzig oder der Filter ist beschädigt. 3 - Die Mahlscheiben der Mahleinheit sind abgenutzt.	Im Fall 1 kann das Problem mit einer korrekten Regulierung der Mahleinheit gelöst werden. Im Fall 2 den Filterhalter reinigen oder den Filter ersetzen. In den Fällen 3 ist der Eingriff eines Technikers notwendig.

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

ÍNDICE

1 - ADVERTENCIAS
1.1 Advertencias generales ... 90
1.2 Uso previsto ... 91

2 - TRANSPORTE
2.1 Embalaje ... 91
2.2 - Desplazamiento del aparato ... 91
2.3 Almacenamiento ... 91

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento ... 92
3.2 Descripción de los mandos ... 92
3.3 Datos técnicos ... 92

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA
4.1 Advertencias ... 93
4.2 Preparación del equipo para la instalación ... 93
4.2.1 Conexión a la red eléctrica ... 93
4.2.2 Conexión a la red hídrica ... 93
4.2.3 Conexión a la descarga ... 93
4.3 Instrucciones relativas al ablandador ... 93
4.4 Conexión equipotencial ... 94

5 - USO DE LA MÁQUINA
5.1 Encendido de la máquina y carga de agua en la caldera ... 94
5.2 Calentamiento ... 94
5.3 Preparación del café ... 95
5.4. Suministro de vapor ... 95
5.5 Recogida agua caliente/Té ... 95
5.6 Apagado de la máquina ... 95
5.7 Regulación grupos ... 96
5.7.1 Habilitación de grupos ... 96
5.7.2 Ajuste TEMPERATURA grupos ... 96
5.7.3 Activación CRONO grupos ... 96
5.7.4 Lavado grupos ... 96
5.7.5 Visualización CONTADORES grupos ... 96
5.8 Visualización PERFILES ... 96
5.8.1 Creación PERFILES ... 96
5.8.1.1. Creación de perfil ESPRESSO ... 97
5.8.1.2. Creación de perfil DRIP ... 98
5.8.1.3. Creación de un perfil 'THE' ... 98
5.8.2 Asignación PERFILES ... 98
5.9 Erogación café en una jarra ... 99
5.10 Erogación café DRIP ... 99
5.11 Ajuste de calderas servicios ... 99
5.11.1 Ajuste de temperatura/presión para calderas servicios ... 99
5.11.2 Activación de la función POWER ... 99
5.11.3 Enjuague calderas servicios ... 99
5.11.4 Vaciado de calderas servicios ... 100
5.12 Programación nivel usuario ... 100
5.12.1 Idioma ... 100
5.12.2 LED iluminación frontal ... 100
5.12.3 LED iluminación cuerpo ... 100
5.12.4 Mantenimiento programado ... 101
5.12.5 Regeneración resinas ... 101
5.12.6 Alarmas ... 101
5.12.7 Fecha y hora ... 101
5.12.8 WiFi ... 101
5.12.9 Programación DOSIS ... 101
5.12.10 Selección de unidad de temperatura ... 101
5.12.11 Timbre ... 101
5.12.12 Contadores ... 101
5.12.13 Automático ON/OFF ... 101
5.12.14 Contraseña ... 102
5.12.15 Presión de la red ... 102
5.13 Programación nivel técnico ... 102

6 - MANTENIMIENTO
6.1 Normas de seguridad ... 102
6.2 Limpieza de la máquina ... 102
6.3 Termostato de seguridad - Rearme manual ... 103
6.4 Correcta eliminación del producto ... 103

7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
Problema / Diagnóstico/Solución / Consejos ... 104

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales



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

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

1.2 Uso previsto

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

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

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



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

2.2 - Desplazamiento del aparato

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

2.3 Almacenamiento

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

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

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

3.2 Descripción de los mandos

(Fig. 01 - Fig. 09)

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

3.3 Datos técnicos (Fig. 02)

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

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

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias

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

4.2 Preparación del equipo para la instalación

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

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

4.2.1 Conexión a la red eléctrica



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

La máquina incluye cable de alimentación sin enchufe; en la conexión permanente a la red, entre el aparato y la red, interponga un interruptor omnipolar de protección con apertura mínima entre los contactos de la categoría de sobretensión III, dimensionado a la carga y que responda a la normativa vigente.
Utilizar la abrazadera de acero suministrada para detener el cable de alimentación, el tubo de carga y descargas (Fig. 10).

4.2.2 Conexión a la red hídrica

Asegurarse de que la línea de alimentación hídrica esté conectada a una red de agua potable con una presión de servicio comprendida entre 0 y 6 bares (0 - 0,6 MPa).
En caso de que la red hídrica tenga valores de presión superiores a los 6 bares (0,6 MPa), colocar un reductor de presión. Instalar un grifo de paso de agua antes de la conexión de la máquina.
El tubo de carga del agua (Fig. 03; pos. 14) está dotado de una rosca G 3/8".
Utilizar la abrazadera de acero suministrada para detener el cable de alimentación, el tubo de carga y descargas (Fig. 10).

4.2.3 Conexión a la descarga

Conectar el tubo de descarga de la cuba (Fig. 03; pos. 13) suministrado, al racor de G 3/4" y a un sifón de descarga abierto o inspeccionable preventivamente preparado.
La máquina está equipada con un tubo para la descarga de las calderas y las electroválvulas (Fig. 03; pos. 15). Conectar a la descarga teniendo en cuenta que el agua descargada puede alcanzar una temperatura de 130°C (266°F).
Utilizar la abrazadera de acero suministrada para detener el cable de alimentación, el tubo de carga y descargas (Fig. 10).

4.3 Instrucciones relativas al ablandador

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

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

4.4 Conexión equipotencial
(Fig. 05)

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

5 - USO DE LA MÁQUINA

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

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

la pantalla de inicio aparece en todas las pantallas presentes:

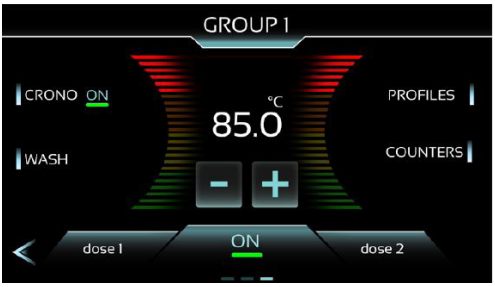


En este estado de la máquina, todas las funciones de la máquina están desactivadas.

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



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



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

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

5.2 Calentamiento

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

5.3 Preparación del café

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

1) Saque el portafiltro del grupo surtidor.
2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café procurando no ensuciar el borde del portafiltro.

Inicie una erogación sin portafiltro que dure unos 2/3 segundos máx. (GROUP FLUSH).

3) Volver a enganchar el portafiltro en su soporte.
4) Girar el mando de erogación de café pulsando una de las palancas (Fig. 01; pos. 2 y 3) dependiendo de la dosis que se vaya a suministrar.

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

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

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

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

5.4. Suministro de vapor

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

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

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

5.5 Recogida agua caliente/Té

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

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

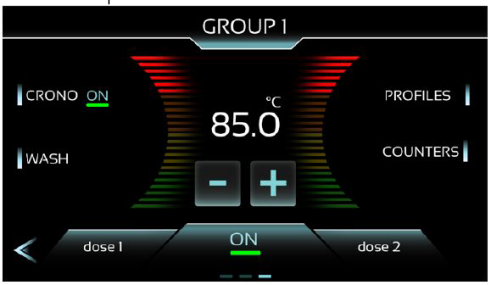
Advertencia: No toque directamente el surtidor, porque está caliente.

5.6 Apagado de la máquina

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

5.7 Regulación grupos

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



5.7.1 Habilitación de grupos

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

5.7.2 Ajuste TEMPERATURA grupos

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

5.7.3 Activación CRONO grupos

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

5.7.4 Lavado grupos

Es posible lavar el grupo seleccionado pulsando el botón LAVADO.
Operación a realizar solo después de haber montado el portafiltro con el filtro ciego suministrado.
Presionar el tipo de lavado que desea realizar, normal (5 erogaciones consecutivas de 10 segundos) o intenso (10 erogaciones consecutivas de 10 segundos).

5.7.5 Visualización CONTADORES grupos

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



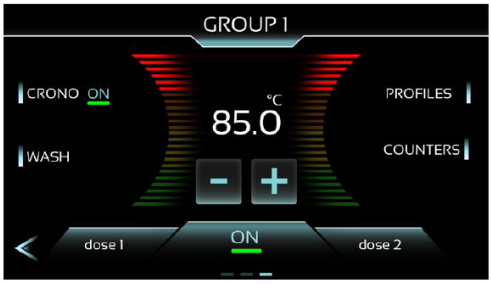
Donde se puede ver el número de erogaciones realizadas en cada grupo divididas por el tipo de bebida suministrada.

5.8 Visualización PERFILES

Pulsando el botón PERFILES, se visualizará el menú "profile manager" donde es posible ver los perfiles asignados a cada tecla. También es posible consultar la lista de todos los perfiles creados.
El nombre del perfil asignado se muestra en cada una de las teclas de dosis.

5.8.1 Creación PERFILES

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



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



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

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

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

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

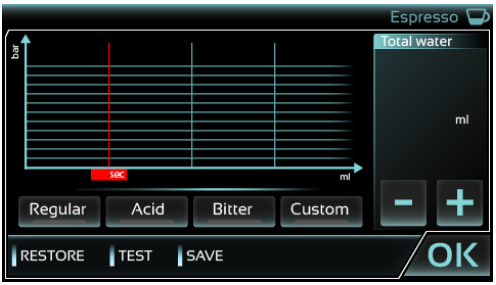


Pulsando el botón CREAR NUEVO visualizará la pantalla donde es posible seleccionar el tipo de perfil que se desea crear



5.8.1.1. Creación de perfil ESPRESSO

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



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

REGULAR

ÁCIDO

BITTER

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

Es posible personalizar el perfil de erogación actuando en el botón CUSTOM. En esta modalidad es posible variar todos los parámetros de extracción.

Seleccione el primer sector del gráfico para modificar los parámetros de pre infusión (dosis y tiempo de pausa).

Seleccione los sectores 2, 3 y 4 para modificar los parámetros de erogación (dosis y presión).

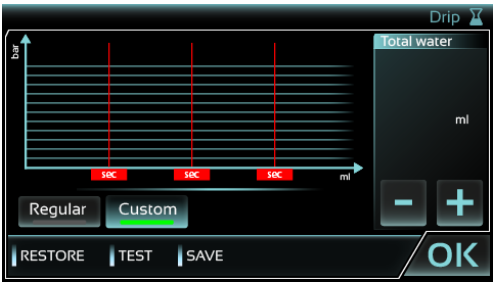
Pulsando el botón RESTORE se restablecen los parámetros del perfil antes del inicio de la modificación.

Pulsando el botón TEST es posible efectuar la erogación del perfil creado.

Pulsando el botón SAVE se visualizará un teclado para asignar un nombre al perfil creado (máximo 8 caracteres alfanuméricos) y guardarlo.

5.8.1.2. Creación de perfil DRIP

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



Introduciendo la cantidad total de agua que se desea utilizar para la preparación de la bebida DRIP se propone un perfil REGULAR preestablecido. Es posible personalizar el perfil de erogación actuando en el botón CUSTOM. En esta modalidad es posible variar todos los parámetros de extracción. Seleccione uno de los cuatro sectores disponibles para modificar los parámetros de extracción (dosis y tiempo de pausa).

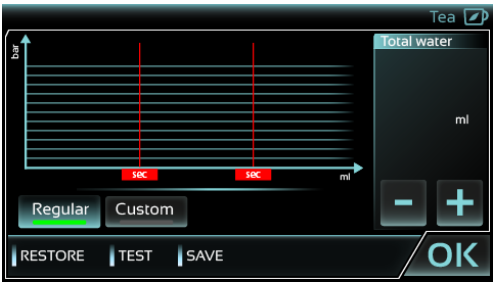
Pulsando el botón RESTORE se restablecen los parámetros del perfil antes del inicio de la modificación.

Pulsando el botón TEST es posible efectuar la erogación del perfil creado.

Pulsando la tecla SAVE se visualizará un teclado para asignar un nombre al perfil creado (máximo 8 caracteres alfanuméricos) y guardarlo.

5.8.1.3. Creación de un perfil 'THE'

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



Introduciendo la cantidad total de agua que se quiere utilizar para la preparación de la bebida TÉ se propone un perfil REGULAR pre configurado. Es posible personalizar el perfil de erogación actuando en el botón CUSTOM. En esta modalidad es posible variar todos los parámetros de extracción. Seleccione uno de los tres sectores disponibles para modificar los parámetros de extracción (dosis y tiempo de pausa).

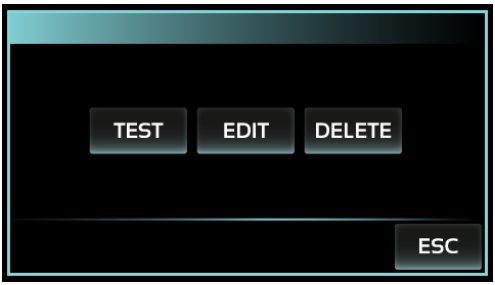
Pulsando el botón RESTORE se restablecen los parámetros del perfil antes del inicio de la modificación.

Pulsando el botón TEST es posible efectuar la erogación del perfil creado.

Pulsando el botón SAVE se visualizará un teclado para asignar un nombre al perfil creado (máximo 8 caracteres alfanuméricos) y guardarlo.

5.8.2 Asignación PERFILES

Para asignar un perfil creado a un determinado botón dosis es necesario acceder al menú PROFILE MANAGER mediante los respectivos botones presentes en el menú grupo y en el menú desplegable (abrible pulsando el logo Bezzera en la pantalla principal).
Desde el menú PROFILE MANAGER es posible seleccionar el grupo y el botón a los cuales se quiere asignar un perfil y luego pulsar el nombre del perfil deseado para efectuar la asignación. En cambio, pulsando el icono a la derecha del nombre perfil se visualiza una pantalla de selección múltiple



donde es posible escoger si probar, modificar o eliminar el perfil seleccionado.

5.9 Erogación café en una jarra

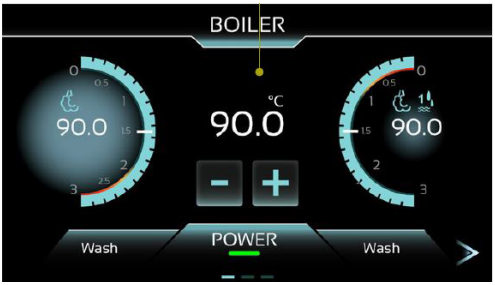
Es posible suministrar el café directamente en una jarra o en una taza alta.
Para efectuar esta operación quite la rejilla de apoyo, como aparece en la Fig. 08, ponga la taza y haga salir el café como se ha descrito anteriormente.

5.10 Erogación café DRIP

La máquina está preparada también para la erogación de café DRIP donde es posible erogar utilizando un perfil presión uniforme configurado a 3 bar.
Quitar el portafiltro del grupo surtidor, quitar eventualmente la rejilla de apoyo y colocar debajo del grupo surtidor un recipiente dotado de un filtro idóneo para café DRIP cargado con café molido.

5.11 Ajuste de calderas servicios

Desde el menú principal se puede acceder al menú de calderas servicios desplazando la imagen hacia la izquierda o pulsando la flecha direccional izquierda



5.11.1 Ajuste de temperatura/ presión para calderas servicios

Las dos calderas servicios son independientes, una para la erogación de vapor solamente y otra para la erogación de agua caliente y vapor. Es posible ajustar la temperatura/presión de las calderas servicios seleccionando la caldera a la que se desea cambiar el ajuste y luego utilizando los botones + y -.

Es posible ajustar las temperaturas de 110°C (230°F) a 133°C (271°F).

5.11.2 Activación de la función POWER

Las dos calderas servicios pueden ser conectadas entre sí, proporcionando así un suministro de vapor prácticamente ilimitado.

Para activar esta función, pulsar el botón POWER.

En caso de activación de la función POWER, ambas calderas servicios tomarán la temperatura de ajuste de la caldera izquierda.

N.B. Para activar esta función, las dos calderas deben estar encendidas mediante los interruptores correspondientes (Fig. 01; pos. 10).

5.11.3 Enjuague calderas servicios

Al entrar en el submenú de lavado, diferente para cada una de las calderas servicios, se puede activar la función de enjuague y configurar un tiempo preferido para realizar esta función.



Todos los días a la hora fijada se tomará automáticamente una cantidad fija de agua (unos 500 ml) de la caldera servicios y se repondrá con agua limpia procedente de la red hídrica. Esta función permite un cambio continuo de agua en la caldera sin comprometer el rendimiento de la máquina.

Atención: el agua extraída de la caldera tiene una temperatura cercana a los 130°C (266°F), asegurarse que su sistema de descarga pueda soportar esta temperatura antes de activar esta función.

5.11.4 Vaciado de calderas servicios

Entrando en el submenú de lavado, diferente para cada una de las calderas servicios, es posible habilitar la función de vaciado mediante la correspondiente tecla "VACIADO CALDERA".
Si se activa esta función, la máquina vaciará automáticamente la caldera servicios por completo. Una vez que se haya completado la operación de vaciado, se restablecerá el nivel de agua limpia y se calentará a la temperatura establecida.

Atención: el agua extraída de la caldera tiene una temperatura cercana a los 130°C (266°F), asegurarse que su sistema de descarga pueda soportar esta temperatura antes de activar esta función.

5.12 Programación nivel usuario

Para acceder al menú de programación del nivel de usuario, abrir el menú desplegable y pulsar el símbolo del engranaje



El display mostrará la siguiente pantalla





Si la opción CONTRASEÑA está configurada en ON para acceder al menú usuario se requerirá la introducción de la CONTRASEÑA (1901 personalizable). Esta opción, combinada con AJUSTE DOSIS configurada en OFF, inhibe la creación y/o modificación de los perfiles dejando al usuario la única posibilidad de visualizar y de utilizar los perfiles existentes.

5.12.1 Idioma

Es posible seleccionar un idioma entre los disponibles. Pulsando el display mostrará la siguiente pantalla:



Seleccione el idioma preferido pulsando el relativo botón. Pulse OK para guardar la modificación.

5.12.2 LED iluminación frontal

Es posible encender, apagar o regular la iluminación de la zona de salida. Pulsar la tecla "LED frontal" para acceder al submenú correspondiente. Aquí se puede ajustar la intensidad luminosa de los LEDs.

5.12.3 LED iluminación cuerpo

Es posible encender, apagar o cambiar el color de los LEDs de iluminación bajo la máquina. Pulsar la tecla "LED cuerpo" para acceder al submenú correspondiente



Aquí es posible seleccionar uno de los tres colores existentes o más de uno al mismo tiempo para mezclarlos.

También es posible ajustar la intensidad luminosa del LED.

5.12.4 Mantenimiento programado

Pulsando la tecla "MANTENIMIENTO" es posible seleccionar un número de erogaciones por encima del cual la máquina señalará esta alarma.

5.12.5 Regeneración resinas

Pulsando el botón "FILTRO DE AGUA" es posible seleccionar un número de litros por encima del cual la máquina señalará esta alarma.

5.12.6 Alarmas

Pulsando la tecla "ALARMAS" es posible visualizar la lista de las alarmas que se han producido durante el funcionamiento normal de la máquina.

5.12.7 Fecha y hora

Pulsando la tecla "FECHA Y HORA" es posible ajustar la fecha y la hora actuales.

5.12.8 WiFi
(si está prevista)

Es posible activar / desactivar la red WiFi.

5.12.9 Programación DOSIS

Es posible activar/desactivar la creación/modificación de los perfiles de dosis pulsando hasta que se visualice "OFF" u "ON".

5.12.10 Selección de unidad de temperatura

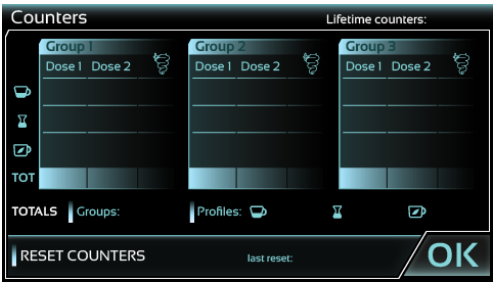
La unidad de temperatura se puede seleccionar pulsando "°C" o "°F".

5.12.11 Timbre

La señal acústica se puede activar o desactivar al pulsar las teclas de la pantalla.

5.12.12 Contadores

Pulsando la tecla "CONTADORES" la pantalla mostrará la siguiente pantalla:



Es posible poner a cero el conteo de las erogaciones pulsando la tecla "RESET CONTADORES". Los contadores totales no se pueden poner a cero.

5.12.13 Automático ON/OFF

Es posible activar/desactivar el encendido/apagado en automático de la máquina. Pulsando la tecla "Auto ON OFF" la pantalla mostrará la siguiente pantalla:



es posible ajustar la hora de encendido y apagado de toda la máquina. Es posible diferenciar este ajuste para cada día de la semana.

Es posible configurar dos horas de encendido y apagado diferentes para cada día de la semana. Al pulsar la tecla "elementos individuales" se mostrará la siguiente pantalla



Donde es posible configurar diferentes horarios de encendido y apagado (dos para cada día de la semana) del elemento individual de la máquina.
Pulsar "SINCRONIZACIÓN" para transferir el ajuste a cualquier día de la semana y luego seleccionar el día de cierre configurando la hora de encendido/apagado en 00 - 00.
Ajustando horarios idénticos de encendido y apagado (distinto de 00:00, la máquina quedará encendida durante todo el día seleccionado)

5.12.14 Contraseña

La máquina se entrega con la contraseña del menú usuario configurada a 1901.
Es posible activar/desactivar o modificar la contraseña de entrada en el menú usuario.

5.12.15 Presión de la red

Se puede comprobar la presión hídrica de entrada pulsando la tecla "PRESIÓN DE RED". Después de pulsar la tecla "TEST", se realizará una erogación y a continuación se mostrará en tiempo real la presión de red detectada.

5.13 Programación nivel técnico

Esta parte del menú corresponde exclusivamente al técnico instalador. La modificación de uno solo de los valores configurados compromete el funcionamiento de la máquina.

6 - MANTENIMIENTO

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

6.1 Normas de seguridad

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

Condición para gestionar eficazmente el aparato:

- la temperatura ambiente debe estar comprendida entre +5 °C y +32 °C. Si el aparato estuviera expuesto a valores de temperatura inferiores a los 0 °C, actuar del modo siguiente:
asegurarse de que la máquina esté 24 horas en un lugar donde la temperatura sea superior a +15 °C antes de encenderla.
- la presión del agua primaria debe estar comprendida entre 0 y 6 bares (0 - 0,6 MPa).

6.2 Limpieza de la máquina

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

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

Después de cada utilización

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

Diariamente

1) Limpiar la rejilla de apoyo tazas y la bandeja de descarga.
2) Limpiar el cuerpo de la máquina.
3) Limpiar la junta del grupo con el cepillo suministrado (Fig. 06).
4) Lavar el grupo como se indica en el párrafo 5.7.4.
5) Sumergir los portafiltros y los filtros en agua hirviendo durante algunos minutos para facilitar la disolución de las grasas del café, usar un paño o una esponja para su eliminación.



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

6.3 Termostato de seguridad - Rearme manual



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

Durante el funcionamiento normal, la máquina está dotada de un sistema de seguridad que impide el sobrecalentamiento. (RESET) (Fig. 03; pos. 12).
Este sistema protege al usuario de las posibles quemaduras accidentales y bloquea temporalmente todas las funciones de la máquina.

6.4 Correcta eliminación del producto

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



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

7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
El flujo de café es demasiado abundante	El café sale demasiado rápidamente y la crema resulta de color más claro que lo normal. Causas probables: 1 -La molienda del café es demasiado gruesa. 2 -El café dentro del portafiltro está poco prensado. 3 -La dosis de café en el portafiltro es escasa. 4 -La presión suministrada por la bomba es demasiado elevada (> 10bar – 1 Pa).	En los casos 1-2-3, se puede intervenir en la molienda y/o la dosificación del café. En el caso 4 es necesaria la intervención de un técnico.
El café sale demasiado frío	Causas probables: 1 -Las tazas están frías. 2 -Los portafiltros están fríos. 3 -La molienda del café es demasiado fina. 4 -El circuito hidráulico de la máquina está sucio (calcáreo). 5 -El grupo está frío.	En el caso 1 usar calientatazas. En el caso 2 dejar montado el portafiltro en el grupo. En el caso 3 modificar la molienda del café. En los casos 4-5 llamar a un técnico especializado.
El café que sale está demasiado caliente	Causas probables: 1 -El aparato está cubierto por algo que le impide enfriarse. 2 -El aparato ha sido instalado en una posición que impide la circulación de aire.	Restablecer las condiciones de refrigeración de la máquina.

Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
La máquina de café está completamente bloqueada	1 - Controlar si la red hídrica funciona y si el grifo de paso está abierto. 2 - La anomalía se verifica por la falta de agua en la caldera	Para el punto 1, efectuar las verificaciones oportunas. Para el punto 2 solicitar la intervención de un técnico.
El café no sale	El café no sale y aparece un mensaje de alarma en la pantalla	Seleccionar el botón de erogación café, sin portafiltro, y controlar que el flujo de agua sea continuo. Si el flujo es continuo el problema reside: a) en la molienda del café, demasiado fina; b) en el portafiltro obstruido. En este caso sumergir el mismo en agua caliente con las pastillas de detergente apropiadas. En cualquier otro caso, contactar con un técnico especializado.
Depósito de café en el fondo de la taza	Causas probables: 1 - Molienda del café demasiado fina. 2 - El portafiltro está sucio internamente o el filtro está dañado. 3 - Las muelas del molinillo de café están deterioradas.	El caso 1 podrá resolverse regulando correctamente el molinillo. Para el caso 2 limpiar el portafiltro o sustituir el filtro. En los casos 3 es necesaria la intervención de un técnico.

Este Manual de Instrucciones, es una publicación original emitida por G. BEZZERA S.R.L., para solicitar una copia autorizada de este manual visitando el sitio WEB: www.bezzera.com en la sección contactos.

目录

1 - 警告
1.1 一般警告 108
1.2 预期用途 109
2 - 运输
2.1 包装 109
2.2 机器的移动 109
2.3 存放 109
3 - 机器的描述
3.1 运行循环的描述 110
3.2 命令的描述 110
3.3 技术数据 110
4 - 机器的安装
4.1 警告 111
4.2 设备的安装准备 111
4.2.1 电气网络的连接 111
4.2.2 供水网络的连接 111
4.2.3 排水管路的连接 111
4.3 关于软水器的说明 111
4.4 等电位连接 112
5 - 机器的使用
5.1 启动机器并向热水壶加水 112
5.2 加热 112
5.3 制作咖啡 113
5.4 蒸汽供应 113
5.5 取走热水/茶 113
5.6 关闭机器 113
5.7 机组调节 114
5.7.1 机组的激活 114
5.7.2 机组温度的调节 114
5.7.3 激活机组计时 114
5.7.4 机组的清洗 114
5.7.5 显示机组计数器 114
5.8 显示配置 114
5.8.1 创建配置 114
5.8.1.1. 创建“意式浓缩咖啡”配置 115
5.8.1.2.创建“滴漏式咖啡”配置 115
5.8.1.3.创建“茶”的配置 116
5.8.2 分配配置 116
5.9 冲煮咖啡到壶里 116
5.10 滴漏式咖啡的制作 117
5.11 服务锅炉的调节 117
5.11.1 服务锅炉的温度/压力调节 117
5.11.2 激活“POWER(加强)”功能 117
5.11.3 服务锅炉的漂洗 117
5.11.4 服务锅炉的清空 117
5.12 用户级编程 118
5.12.1 语言 118
5.12.2 前LED灯 118
5.12.3 外壳照明LED 118
5.12.4 定期维护 119
5.12.5 树脂再生 119
5.12.6 警报 119
5.12.7 日期和时间 119
5.12.8 无线网络设置 119
5.12.9 剂量设置 119
5.12.10 选择温度单位 119
5.12.11 蜂鸣器 119
5.12.12 计数器 119
5.12.13 自动开/关 119
5.12.14 密码 120
5.12.15 自来水压 120
5.13 技术员等级的设置 120
6 - 维护
6.1 安全规则 120
6.2 机器的清洗 120
6.3 安全温控器 - 手动复位 121
6.4 产品的正确处置 121
7 - 故障排除
问题/诊断/解决方案/建议 122

1 - 警告

1.1 一般警告



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

1.2 预期用途

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

2 - 运输

2.1 包装

意式浓缩咖啡机VICTORIA包装在一个带有小铲的木箱中。



警告：

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

2.2 机器的移动

本咖啡机可以用托盘搬运车或叉车装移动。

2.3 存放

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

3 - 机器的描述

3.1 运行循环的描述

自来水通过电泵被加入到服务锅炉中。自来水到达磁力驱动泵，并通过设定为12 bar（1.2 MPa）的过压阀为咖啡锅炉加水。咖啡锅炉中的水通过一个电控阀进入制作咖啡的铜组件。

3.2 命令的描述

（图01 - 图09）

1 蒸汽阀门杆
2 剂量输送杆
3 剂量输送杆
4 热水输送杆
5 显示器
6 服务锅炉电压计
7 蒸汽喷嘴
8 热水喷嘴
9 开关
10 服务锅炉开机杆
11 过滤门
12 盲筛
13 杯过滤器1
14 杯过滤器2

3.3 技术数据 （图02）

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

		VICTORIA	**VICTORIA**
		2 机组	3 机组
电源	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz	
电阻	V~	220-240	
额定功率	W	7300	8300
热水锅炉电阻	W	5000	5000
咖啡机锅炉电阻	W	2000	3000
长度“A”	mm	820	1050
深度“B”	mm	680	680
高度“H”	mm	560	560
净重	kg	100	120
毛重	kg	140	165
负载连接		G 3/8”	
排水连接		G 3/4”	

4 - 机器的安装

4.1 警告

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

4.2 设备的安装准备

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

- 确保机器在温度高于+15°C的地方经历24小时后，才开启机器。

给机器供电时，需要进行以下操作：

- 连接到电力网络。
- 连接到水网络。
- 连接到排水管路。

4.2.1 电气网络的连接



警告：

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

在与电力网的永久连接中，在设备和电 网之间，为本机提供不带插头的电源 线。在过电压III类触点之间，插入一个带最小开口的安全的全极开关，尺寸 应与负荷匹配，并遵守现行标准。
用配给的专用钢丝固定电源线、加水管和排水管（图10）。

4.2.2 供水网络的连接

确保供水管连接到饮用水网络，其工作压力为0到6bar之间（0 - 0.6 MPa）。
如果水网络压力超过6bar（0.6 MPa），请配备一个减压器。在机器与水管的连接处安装节流阀。
加水管路（图03；位置14）配备了G 3/8”的螺纹接头。
用配给的专用钢丝固定电源线、加水管和排水管（图10）。

4.2.3 排水管路的连接

连接排水盘的排水管（图03；位置13）连接到G 3/4”的连管节和事先准备好的开口上，或可检查的虹吸排放口。
机器预置有一个锅炉排水管和电磁阀（图03；位置15）。连接排水管，注意排出来的水温可高达130°C（266°F）。
用配给的专用钢丝固定电源线、加水管和排水管（图10）。

4.3 关于软水器的说明

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

A - 连接到载水管
B - 连接到饮用水网络

4.4 等电位连接

(图05)

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

5 - 机器的使用

5.1 启动机器并向热水壶加水

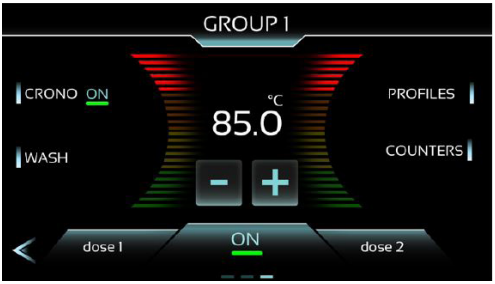
打开截流阀。
将属于电气系统的万能开关的控制杆置于ON位置。
当开关(图01；位置9)被按入到位置“ON”时(指示灯 亮起)
在所有显示器上显示启动页面：



在此状态下，机器的所有公洞都被禁用。
按下专门按钮“按下以开始”，就会在每个机组上显示机器已就绪的页面。



将激活两个服务锅炉(如果启动外部开关)的自动加水功能(图01；位置10)。加水120秒后，机器进入报警状态，会停止向锅炉内加水；将开关按到“OFF”位置(指示灯熄灭)并通过按下相同的开关重复操作几次，直到泵已经完全装载锅炉并关闭。机组显示为“OFF”状态，必须进入机组的“设置”页面以激活。



开机时显示通知输出的消息。
在此阶段，通过激活选定机组的泵和电磁阀将输出15秒钟的水，以便填充咖啡锅炉。

5.2 加热

完成了服务锅炉和咖啡锅炉的加水后，将进入加热步骤。达到了设定的温度时，加热就会停止。尝试输出几次水、蒸汽和咖啡，以确保机器达到了良好的热平衡。

5.3 制作咖啡

警告:
- 设备运行时,请勿卸下过滤手柄:烫伤危险。
- 请勿直接触摸过滤手柄和组件的金属部分:烫伤危险。
- 过滤器的一杯标准剂量为8克,两杯剂量为16克。

1) 从输出机组上取下过滤手柄。
2) 将研磨咖啡粉装入过滤手柄,按压咖啡粉,注意不要弄脏过滤器手柄的边缘。

在不使用过滤手柄的情况下,出水约2-3秒(冲洗机组)。

3) 将过滤器手柄装回原处。
4) 根据要输出的剂量按下一个杆(图 01;位置 2 和3) 以输出咖啡。

要更改剂量配置文件的编程,请按照本手册第5.8节所述的说明进行操作。

该机器还可以设计为连续输出,使用设定在9巴(0.9 MPa)的一致压力曲线:

1) 按下显示器上的连续输出键启动输出
2) 一旦达到想要的量,再次按下连续的输出键,停止输出。

警告:该机器配有一个自动安全装置,连续第三升后可以停止连续输出

5.4 蒸汽供应

警告:打泡之前和之后不要将蒸汽棒浸在牛奶中。

1) 为避免锅炉内液体回流,可降低阀门杆排出蒸汽(图01;位置1)。
2) 将蒸汽喷嘴(图01,位置7)插入待加热液体的容器中。
3) 抬起蒸汽杆(图01位置1)。供应的蒸汽量取决于阀门打开的比例;阀门打开越大,蒸汽量越多。
4) 一旦结束蒸汽输出,将杆调至原位,取出液体容器,并立即用一块湿布擦掉喷嘴上的加热液体残留物。
5) 旋转阀门杆(图01;位置1)排放蒸汽(约2/3秒)以便清洁蒸汽喷嘴内部。

注意:不要直接接触蒸汽喷嘴,因为它很热。

5.5 取走热水/茶

1) 将盛水容器放在喷嘴下面(图01;位置8)。
2) 按下排水杆(图01;位置4)来提取所需的水量。可通过转动调节螺丝(图07)来改变输出的水温。螺丝闭合时对应最高水温,当螺丝打开时能混合得到所需温度的水。

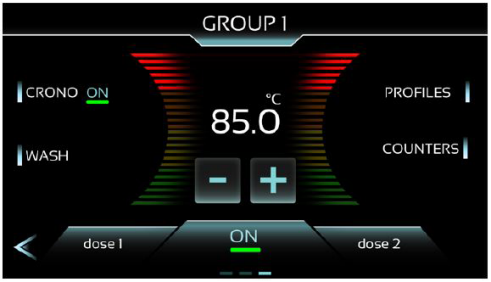
警告:不要直接接触喷嘴,因为它很热。

5.6 关闭机器

1) 关闭截流阀。
2) 将开关(图01;位置9)按到位置“OFF”(指示灯熄灭)。
3) 将电网的全极开关置于空闲位置“0”。
4) 释放蒸汽阀门内的压力。

5.7 机组调节

从主菜单向右滚动图片或者按下向右的箭头，可访问机组菜单。



5.7.1 机组的激活

可通过按钮“ON/OFF”来激活/禁用所需的机组。

5.7.2 机组温度的调节

可通过按钮“+”和“-”来调节饮料的水温。可设置温度范围为85°C (185°F) 至 96°C (205°F)之间。

5.7.3 激活机组计时

按下按钮“计时”以启用/禁用屏幕页面上的输出时间显示（单位为秒）。

5.7.4 机组的清洗

可以按下按钮“清洗”进行机组的清洗。
该过程只能在使用提供的盲筛组装过滤手柄后进行。
按下所需的清洗类型：正常清洗（5次连续输出，每次10秒），或密集清洗（10次连续输出，每次10秒）。

5.7.5 显示机组计数器

可按下“计数器”按钮以显示输出的次数，屏幕将显示菜单：



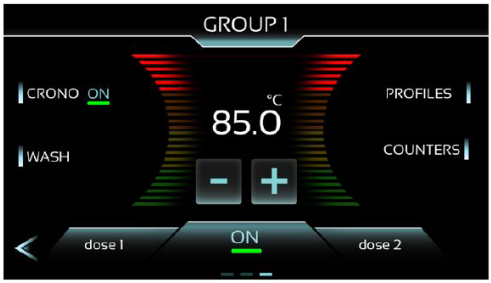
在这里将显示每个机组上完成的输出次数，并按照不同的输出饮品进行分类。

5.8 显示配置

按下按钮“配置”将显示“配置管理”菜单，在此可查看到每个按钮的指定配置功能。此外也可参考所有已创建配置的列表。
在每个剂量按钮上可显示指定的配置名称。

5.8.1 创建配置

如需创建一个新的配置，可以在机组菜单中直接选择想要分配的按钮或者进入配置管理页面。如需创建一个新的配置并直接分配给一个指定的按钮，必须进入所需输出机组的机组菜单。



按下想要分配一个新的配置的剂量按钮，将显示想要进行的操作选择页面。



在此可以通过安检“编辑当前”来更改已经被进行了配置的选定按钮。
为选定的按钮指定一个现有的配置，可从配置管理的配置清单中选择，并按下按钮“加载配置”。
如需创建“意式浓缩咖啡”、“滴漏式咖啡”或“茶”的新配置，只需按下相应的按钮。
如需创建一个新配置，但不要分配给任何按钮而只是保存在配置清单中，可进入配置管理页面。

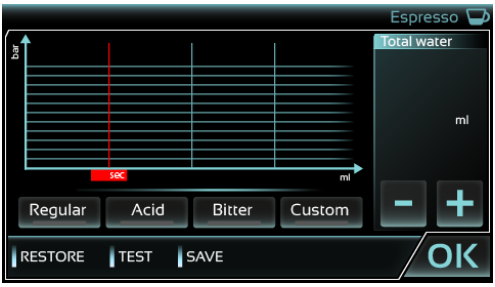


按下“创建新配置”按钮将显示一个页面，从中可选择想要创建的配置类型。



5.8.1.1. 创建“意式浓缩咖啡”配置

选择好创建一个“意式浓缩咖啡”类型的配置后，屏幕将显示以下页面



输入制作“意式浓缩咖啡”所需的总水量，会出现三个不同的预设定配置建议，然后可从中进行选择。

常规

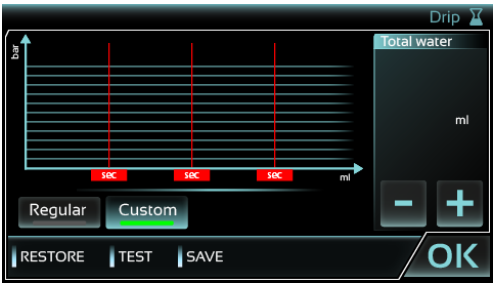
偏酸

偏苦

这些预设定的配置是Bezzera公司的建议，具有不同的口味以满足您的咖啡喜好。
可通过按钮“定制”进行咖啡配置的个性化。在此模式下，可以更改所有输出参数。
选择图形中的第1块区域可更改预冲泡参数（剂量和暂停时间）。
选择第2、3、4块区域可更改输出参数（剂量和压力）。
按下按钮“恢复”可在确认更改前恢复配置的参数。
按下按钮“测试”可冲泡出已创建配置的饮品。
按下按钮“保存”将显示一个键盘，可通过该键盘给创建的配置命名（最多8个数字字母的字符）并予以保存。

5.8.1.2.创建“滴漏式咖啡”配置

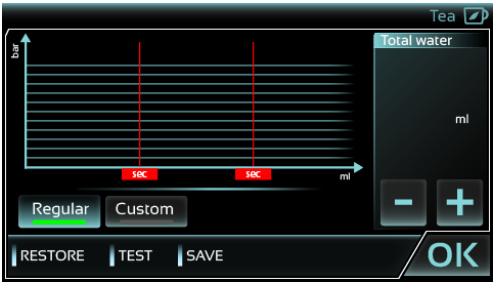
选择好创建一个“滴漏式咖啡”类型的配置后，屏幕将显示以下页面



输入制作“滴漏式咖啡”所需的总水量，会出现一个预设定配置建议“常规”。可通过按钮“定制”进行咖啡配置的个性化。在此模式下，可以更改所有输出参数。选择四块区域中的一个可更改输出参数（剂量和暂停时间）。
按下按钮“恢复”可在确认更改前恢复配置的参数。
按下按钮“测试”可冲泡出已创建配置的饮品。
按下按钮“保存”将显示一个键盘，可通过该键盘给创建的配置命名（最多8个数字字母的字符）并予以保存。

5.8.1.3.创建“茶”的配置

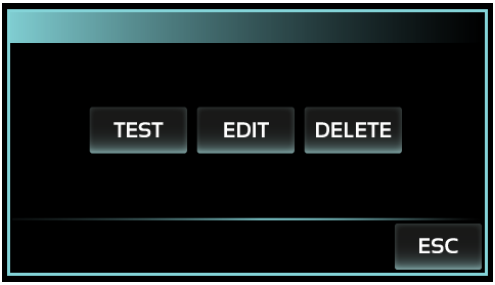
选择好创建一个“茶”类型的配置后，屏幕将显示以下页面



输入制作“茶”所需的总水量，会出现一个预设定配置建议“常规”。可通过按钮“定制”进行咖啡配置的个性化。在此模式下，可以更改所有输出参数。选择三块区域中的一个可更改输出参数（剂量和暂停时间）。
按下按钮“恢复”可在确认更改前恢复配置的参数。
按下按钮“测试”可冲泡出已创建配置的饮品。
按下按钮“保存”将显示一个键盘，可通过该键盘给创建的配置命名（最多8个数字字母的字符）并予以保存。

5.8.2 分配配置

如需为某个剂量按钮分配一个配置，必须通过机组菜单中的专门按钮进入“配置管理”菜单和下拉菜单（可在主页面中按下Bezzera的商标）。从“配置管理”菜单中可选择想要为哪个机组和按钮分配一个配置，然后按下所需的配置名称进行分配。而按下配置名称右边的图标，会显示一个多选页面，



从该页面中可以选择是否确认、更改或删除选定的配置。

5.9 冲煮咖啡到壶里

咖啡可以直接装入咖啡壶或高的咖啡杯中。
要执行此步骤，请卸下杯底格栅，如图08所示，然后如前所述定位杯子并给咖啡量。

5.10 滴漏式咖啡的制作

该机器也可制作滴漏式咖啡，可使用设定为3 bar的均匀压力配置进行制作。
从输出机组上取下过滤手柄，卸下基座格栅，并将一个容器放在输出机组下面，该容器具备适合滴漏式咖啡的过滤器并装有咖啡粉。

5.11 服务锅炉的调节

从主菜单向左滚动图片或者按下向左的箭头，可访问服务锅炉的菜单。



5.11.1 服务锅炉的温度/压力调节

两个服务锅炉是独立的，一个仅可用于制作蒸汽，一个用于制作热水和蒸汽。可选择要改变设置的锅炉并通过按钮“+”和“-”来调节服务锅炉的温度/压力。
可设置温度范围为110°C (230°F) 至 133°C (271°F)之间。

5.11.2 激活“POWER(加强)”功能

两个服务锅炉可以相通，因此具有几乎无限的蒸汽性能。
可按下按钮“POWER(加强)”以激活此功能。
如激活了POWER(加强)功能，两个服务锅炉都将采用左侧锅炉的温度设置。

注意：如要激活此功能，两个锅炉都应通过专门的开关开启（图01；位置10）。

5.11.3 服务锅炉的漂洗

进入清洗子菜单（每个服务锅炉各有不同），可以启用漂洗功能，并设置执行该功能的首选时间。



每天在设定的时间内机器将从服务锅炉自动排出一定量的水（约500ml），再用干净的自来水予以补充。此功能可保证持续更换锅炉中的水，而不至于影响到机器的性能。



注意：从锅炉中提取的水温接近130°C (266°F)，启用此功能之前请确保排水系统能够承受该温度。

5.11.4 服务锅炉的清空

进入清洗子菜单（每个服务锅炉各有不同），可以通过按钮“清空锅炉”来启用清空功能。
激活此功能后，机器将自动彻底清空服务锅炉。完成清空后，将恢复干净水位，并加热至设定的温度。

注意：从锅炉中提取的水温接近130°C（266°F），启用此功能之前请确保排水系统能够承受该温度。

5.12 用户级编程

为访问用户等级设置菜单，可打开下拉菜单并按下齿轮符号



显示屏将显示以下屏幕





如果选项“密码”被设为“ON”，为进入用户菜单，将需要输入密码（1901 可个性化）。

此选项与剂量设置组合设置为“OFF”禁止创建和/或编辑配置文件，允许用户仅查看和使用现有配置文件。

5.12.1 语言

可以从可用语言中选择语言。按下显示屏将显示以下屏幕：



按下相关按钮选择所需的语言。按下OK保存更改。

5.12.2 前LED灯

可点亮、熄灭或调节输出区的照明。按下按钮“前LED”可进入相应子菜单。在此可调节LED的亮度。

5.12.3 外壳照明LED

可点亮、熄灭或者改变机器下方照明灯LED的颜色。按下按钮“外壳LED”可进入相应子菜单。



在此可选择三个现有的颜色之一，或者同时选择一个以上的颜色以进行混色。
也可调节LED的亮度。

5.12.4 定期维护

按下“维护”按钮可以选择机器发出警报之前输出饮品的次数。

5.12.5 树脂再生

按下“滤水器”按钮可以选择机器发出警报之前的升数。

5.12.6 警报

按下按钮“报警”可查看机器正常运行期间触发的报警列表。

5.12.7 日期和时间

按下按钮“日期和时间”可设置当前的日期和时间。

5.12.8 无线网络设置
(若含有此功能)

可以激活/禁用Wifi网络。

5.12.9 剂量设置

按下按钮直至显示“OFF”或“ON”的文字，可启用/禁用计量配置的创建与更改。

5.12.10 选择温度单位

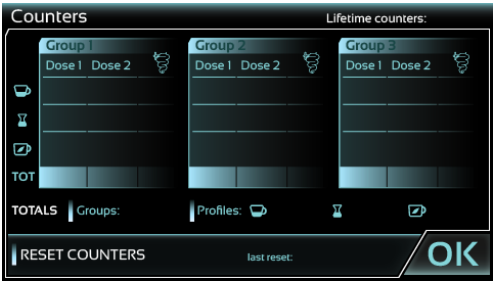
可以按下“°C”或“°F”选择温度测量单位。

5.12.11 蜂鸣器

可按下显示器上的按钮启用/禁用声音提示。

5.12.12 计数器

按下显示屏上的“计数器”将显示以下屏幕：



可按下“重置计数器”按钮清零输出饮品的计数。总计数器不能被清零。

5.12.13 自动开/关

可以激活/禁用机器的自动开/关功能。按下显示屏上的“自动开关”将显示以下屏幕：



可设置整台机器的开机和关机时间。可对一周中的每一天进行不同的时间设置。
可对一周中的每一天设置两种不同的开关机时间。
按下“单个机组”按钮将显示以下页面



在此可以设置机器每个机组的不同开关机时间(一周中的每一天可设置两种时间)。
按下“同步”按钮可将设置复制到一周中的每一天,关门那天可将开关机时间设为00 - 00。
将开机时间和关机时间都设为一致时(不同于00:00),机器将在选定的日期内全天保持开机。

5.12.14 密码

该机器交付时的密码设置为1901。
可以启用/禁用或更改访问用户菜单的密码。

5.12.15 自来水压

可按下“自来水压”的按钮检测进口处的水压。按下按钮“测试”后,将会执行一次输出,然后实时显示相应的水压。

5.13 技术员等级的设置

菜单的这一部分专门用于安装技术人员。更改即使只有一个设置值将危及机器的正常操作。

6 - 维护

为了让机器正常运转,请遵守下述维护说明。

6.1 安全规则

不要向机器喷水。清洗时不要让机器浸没在水中。
在机器出现故障的情况下,避免任何类型的无援助维修,并立即咨询技术援助服务人员。
如果电源线损坏,应绝对避免自行更换,执行机器的安全启动并与技术援助服务人员联系。
机器的安全启动:
在进行维护和/或故障维修和清洁操作时,要将电网的全极隔离开关杆设到闲置位置“0”和/或,拔下连接电网的插头;关闭主水切断阀。
在机器冷却时执行清洁/保养,佩戴防护手套。

更好管理设备的条件:

- 环境温度应为5°C到32°C之间。如果机器已经暴露在温度低于0°C的情况下,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。
- 初级水压必须在0到6巴(0-0.6 MPa)之间。

6.2 机器的清洗

警告:按照现行通用的准则,为了制作最可口的咖啡,每日开机时,需更换锅炉和水管内的储水。

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) 清洗蒸汽喷嘴。
2) 清洗过滤器手柄和过滤器。

日常清洁

1) 清洁杯底格栅和排水盘。
2) 清洁机身。
3) 用机器自带的刷子清洁机组的密封件（图06）。
4) 如第5.7.4节所示冲洗机组。
5) 将过滤手柄和过滤器在沸水中浸泡几分钟，以帮助溶解上面的咖啡脂，并用布或海绵将其擦掉。

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

6.3 安全温控器 - 手动复位

注意！下述操作，需要由制造商授权的技术人员进行操作。

在正常运行时，机器设置有通过使用安全系统的防过热系统。（复位）（图03；位置12）。
该系统保护用户不受到意外电击，并会暂时阻止机器的所有运行。

6.4 产品的正确处置

（废弃电气和电子设备）
（适用于欧洲各国以及其他采用垃圾分类收集系统的国家）

在产品上或随附的文件上所示的标志表示该产品到达使用寿命时，不应与其他家庭废弃物一同处置。为了防止废弃物处置不当对环境或人体健康可能造成的危害，请与其它类型的垃圾分开回收，以促进物质资源的可持续再利用。
家庭用户应与购买这种产品的零售商或当地相关机构联系，以便获取该类型产品弃置和回收的相关信息。
企业用户应与其供应商联系，以检查采购协议的条款和条件。
本产品不应与其他商业废物混合处置。

7 - 故障排除

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

故障	诊断/解决办法	建议
流出咖啡过量	咖啡流速过快，导致比正常咖啡颜色较浅。 可能的原因： 1 - 咖啡粉研磨过粗。 2 - 咖啡过滤器没有被按下。 3 - 过滤器中的咖啡粉过少。 4 - 由泵提供的压力太高（>10刻度 - 1兆帕）。	在1-2-3种情况下，需要研磨咖啡豆或调整咖啡剂量。 在4的情况下，需要技术人员来维修。
流出咖啡太凉	可能的原因： 1 - 咖啡杯太凉。 2 - 过滤器托盘太凉。 3 - 咖啡粉太陈旧。 4 - 机器水管有水垢（石灰石）。 5 - 机组太凉。	第1种情况下，使用热杯器。第2种情况下，将过滤器托盘安装到组件中。 第3种情况下，更换咖啡的研磨度。 第4-5种情况下，需要联系专业的技术员。
流出咖啡太热	可能的原因： 1 - 机器加盖了防止冷却的机盖。 2 - 本机的安装位置空气流通性差。	恢复机器的冷却条件。

故障	诊断/解决办法	建议
咖啡机完全被卡	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，并在显示屏上出现一条报警消息	在不安装过滤器托盘的情况下，选择咖啡冲泡按钮，并检查水流量是否连续。 如果水流是连续的，问题是： a）咖啡粉太陈旧； b）过滤器堵塞。 在这种情况下，将过滤器浸入热水中，用适当的洗涤剂清洗。 在任何其他情况下，联系专业技术人员进行维修。
咖啡堆积在咖啡杯底部	可能的原因： 1 - 咖啡粉太陈旧。 2 - 过滤器堵塞或过滤器内部损坏。 3 - 机器磨床磨损。	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种情况下，需要技术人员来维修。

本使用手册由G. BEZZERA S.R.L公司原装出版，如需获得本手册的授权副本，可前往网站www.bezzera.com的联系方式页面进行申请。

مؤشر

1 - تحذيرات

1.1 تحذيرات عامة 126
2.1 الاستخدام المحدَّد 127

2 - النقل

1.2 التغليف 127
2.2 نقل وتحريك الماكينة 127
3.2 التخزين 127

3 - وصف الماكينة

1.3 وصف دورة التشغيل 128
2.3 وصف أدوات التحكم 128
3.3 البيانات الفنية (الشكل 02) 128

4 - تركيب الماكينة

1.4 تحذيرات 129
2.4 تجهيز شبكة التركيب 129
1.2.4 توصيل الماكينة بشبكة التيَّار الكهربي 129
2.2.4 توصيل الماكينة بشبكة المياه 129
3.2.4 توصيل الماكينة بمنفَذ التفريغ 129
3.4 إرشادات خاصة بجهاز إزالة عسر الماء 129
4.4 التوصيل المتساوي الجهد 129

5 - استخدام الماكينة

1.5 تشغيل الماكينة وتحميل الماء في الغلاية 130
2.5 التسخين 130
3.5 إعداد القهوة 130
4.5 سكب البخار 131
5.5 سحب الماء الساخن / الشاي 131
6.5 إطفاء الماكينة 131
7.5 ضبط المجموعة 131
1.7.5 تشغيل المجموعات 131
2.7.5 ضبط درجة حرارة المجموعات 131
3.7.5 تفعيل وقت المجموعات 131
4.7.5 غسيل المجموعات 131
5.7.5 عرض عدادات المجموعات 132
8.5 عرض المواصفات 132
1.8.5 إنشاء المواصفات 132
1.1.8.5 إنشاء مواصفة ESPRESSO 133
2.1.8.5 إنشاء مواصفة DRIP 133
3.1.8.5 إنشاء مواصفة 'THE 133
2.8.5 تعيين المواصفات 134
9.5 سكب القهوة في إناء 134
10.5 توزيع القهوة DRIP 134
11.5 ضبط غلايات الخدمات 134
1.11.5 ضبط درجة حرارة/مستوى ضغط غلايات الخدمات 134
2.11.5 تفعيل خاصية POWER 134
3.11.5 شطف غلايات الخدمات 135
4.11.5 تفريغ غلايات الخدمات 135
12.5 برنامج مستوى المستخدم 135
1.12.5 اللغة 136
2.12.5 لمبة LED الإضاءة الأمامية 136
3.12.5 لمبة LED إضاءة الهيكل الخارجي 136
4.12.5 الصيانة الدورية 136
5.12.5 راتنجات التجديد 136
6.12.5 الإنذارات التشغيلية 136
7.12.5 التاريخ والساعة 136
8.12.5 WiFi 136
9.12.5 برمجة الكميات 136
10.12.5 اختيار وحدة قياس درجة الحرارة 136
11.12.5 صفارة التنبيه 136
12.12.5 العدادات 136
13.12.5 Auto ON/OFF (التشغيل/الإيقاف الذاتي) 137
14.12.5 كلمة المرور 137
15.12.5 مستوى ضغط شبكة التشغيل 137
13.5 برمجة المستوى الفني 137

6 - الصيانة

1.6 قواعد الأمان والسلامة 138
2.6 تنظيف الماكينة 138
3.6 ترموستات الأمان - إعادة الضبط اليدوي 138
4.6 التخلص من الجهاز بالشكل الصحيح 139

7 - اكتشاف المشكلات وإصلاحها

المشكلة / التشخيص/الحل / نصائح 140

1 - تحذيرات

1.1 تحذيرات عامة



- **شبكات التشغيل الكهربائية والهيدروليكية يجب أن تكون مسبقَة التجهيز من قِبَل المستخدِم على النحو المبين في الفصل 4 من دليل "تركيب الماكينة".**
- **لا يمكن لفني التركيب بأي حالٍ من الأحوال تعديل شبكة التشغيل الموجودة مسبقًا والتي تم إنشاؤه من قِبَل المستخدِم.**
- **دليل الإرشادات هذا جزء لا يتجزأ عن الماكينة ويجب قراءته بعناية وانتباه من قِبَل المستخدِم قبل البدء في تشغيل الماكينة.**
- **احفَظ هذا الدليل للتمكن من الاطلاع عليه مستقبلًا عند الحاجة.**
- **تأتي الآلة وهي بدون مياه في الغلاية وذلك لتحاشي خطر التعرض لأضرار التجمد.**
- **احرِص على توفير طرف التأريض في شبكة التغذية بالتيار الكهربي.**
- **لا تلمس الآلة وأنت عاري و/أو مبلل اليدين والقدمين.**
- **لا تستخدِم الماكينة وأنت حافي القدمين.**
- **لا توصِّل كابل تيار التغذية الكهربائية بوصلات تطويل حرة الحركة وما شابهها.**
- **لا تفصِل الماكينة عن شبكة التيار الكهربي عن طريق شد كابل توصيل التيار الكهربي.**
- **لا تشغِّل الماكينة وكابل توصيل التيار الكهربي ملفوف.**
- **هذه الجهاز غير مخصَّص ليُستخدَم من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم الحسِّية أو العقليَّة أو الحركيَّة ولا من قِبل مَن ليس لديهم الخبرة والمعرفة الكافيتين للتعامل معه، إلَّا أن يكونوا تحت ملاحظة ومراقبة أحد الأشخاص البالغين المسؤولين عن أمنهم وسلامتهم وبعد إرشادهم بكيفيَّة الاستخدام الصحيح للجهاز.**
- **احفظ الجهاز 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 سخان الفناجين مع جعل الجزء المجوَّف متجهًا نحو الأعلى.**
- **هذه الآلة غير مخصَّصة للاستخدام في الهواء الطلق والأماكن المفتوحة.**
- **هذه الآلة مخصَّصة فقط وحصريًّا للاستخدام المهني الاحترافي.**

2.1 الاستخدام المحدَّد

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

2 - النقل

1.2 التغليف

تأتي ماكينة إعداد قهوة الإسبريسُّو VICTORIA وهي مغلفة في علبة خشبية مع منصة نقل صغيرة.



تحذيرات:
- بعد إخراج الماكينة من علبة تغليفها، تحقَّق من سلامة هذه الماكينة ومن وجود جميع مكوناتها وملحقاتها التشغيلية.
- لا يجب ترك مكونات التغليف في متناول الأطفال بل يجب التخلص منها في مكبات النفايات المعدة خصيصًا لذلك.
- عند وجود أية أضرار وتلفيات قد أصابت الماكينة أو عند نقص في ملحقاتها التشغيلية، لا تستخدِمها وبلِّغ ذلك على الفور إلى متعهد الخدمات في منطقتك.

2.2 نقل وتحريك الماكينة

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

3.2 التخزين

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

3 - وصف الماكينة

1.3 وصف دورة التشغيل

يأتي الماء من شبكة المياه من خلال مضخة آلية تتيح ملء غلايات الخدمات. الماء الآتي من شبكة المياه يصل إلى المضخات من خلال السحب المغناطيسي ومن خلال صمامات الضغط الزائد المضبوطة على 12 بار (1,2 ميجا باسكال) ويقوم بشحن غلايات القهوة. ماء غلاية القهوة، من خلال الصمام المتحكم به كهربائيًا، يمر عبر مجموعة تغذية مصنوعة من النحاس لنقع القهوة.

2.3 وصف أدوات التحكم

(الشكل 01 - الشكل 09)

1 ذراع صنبور البخار
2 ذراع سكب الكمية المطلوبة
3 ذراع سكب الكمية المطلوبة
4 ذراع سكب الماء الساخن
5 شاشة
6 مقياس ضغط غلاية الخدمات
7 ذراع البخار
8 ذراع الماء الساخن
9 مفتاح التشغيل
10 ذراع إشعال غلاية الخدمات
11 حامل المرشح
12 مرشح مصمت
13 مرشح 1 فنجان
14 مرشح 2 فنجان

3.3 البيانات الفنية (الشكل 02)

تأتي ماكينة إعداد قهوة الإسبريسُّو VICTORIA في موديلات بها من 2 و3 مجموعات.
في هذا الدليل تمَّ بالصور شرح الموديل الذي به 2 مجموعة؛ ولكن وعلى الرغم من ذلك فإنَّ إرشادات الاستخدام والتوجيهات وقواعد التحكُّم تُعتبَر صالة أيضًا لباقي الموديلات.
مستوى الضوضاء التشغيليَّة المرجَّح A الصادر عن الماكينة أقل من 70 dB

		VICTORIA	VICTORIA
		2 مجموعة	3 مجموعة
التغذية التشغيلية	فولت~/هرتز	Hz 60-50 / 415 - 220	
المقاومة	فولت~	240-220	
القدرة الاسمية	وات	7300	8300
مقاومة الخدمات	وات	5000	5000
مقاومة القهوة	وات	2000	3000
العرض "A"	ملم	820	1050
العمق "B"	ملم	680	680
الارتفاع "H"	ملم	560	560
الوزن الصافي	كجم	100	120
الوزن الإجمالي	كجم	140	165
كوع وصلة التحميل		G 3/8"	
كوع وصلة التفريغ		G 3/4"	

4 - تركيب الماكينة

1.4 تحذيرات

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

2.4 تجهيز شبكة التركيب

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

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

1.2.4 توصيل الماكينة بشبكة التيَّار الكهربي



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

تأتي الماكينة مزوَّدة بكابل توصيل تيَّار كهربي بدون قابس؛ عند توصيل الدائم بشبكة التيَّار الكهربي، بين الجهاز وشبكة التيَّار الكهربي، ينبغي وضع قاطِع تيار كهربي متعدِّد الأقطاب للحماية مع حد أدنى للفتح بين وصلات جهد الأحمال الكهربائيَّة الزائدة من الفئة III، المحدَّد الأبعاد والمقاسات وفقًا للحمل ويتوافق مع القواعد المنظِّمة لذلك.
استخدم رباط الشد والتثبيت المصنوعة من الفولاذ المرفق للماكينة لتثبيت كابل توصيل التيار الكهربي وأنبوب الملء والتفريغ (الشكل 10).

2.2.4 توصيل الماكينة بشبكة المياه

تحقَّق من أن خط التغذية بالماء موصول ماء قابل للشرب مع مستوى ضغط تشغيلي بين 0 و6 بار (0 - 0,6 ميجا باسكال).
في الحالة التي تكون فيها شبكة المياه لها مستويات ضغط أعلى من 6 بار (0,6 ميجا باسكال)، وفِّر منظم ضغط. جهِّز مسبقًا محبس غلق الماء على وصلة الماكينة.
أنبوب تحميل المياه (الشكل 03؛ الوضعية 14) يأتي مزوَّدًا بلولبة "3/8 G.
استخدم رباط الشد والتثبيت المصنوعة من الفولاذ المرفق للماكينة لتثبيت كابل توصيل التيار الكهربي وأنبوب الملء والتفريغ (الشكل 10).

3.2.4 توصيل الماكينة بمنفَذ التفريغ

قم بتوصيل أنبوب تفريغ الحوض (الشكل 03؛ الوضعية 13) الذي يأتي مع الجهاز، بكوع التوصيل "3/4 G وبمنفَذ التفريغ ذي السيفون المثعبي المفتوح أو الذي يمكن فحصه ومراقبته المسبَق التجهيز.
هذه الماكينة مزودة بأنبوب تفريغ للغلايات والصمامات الكهربائية (الشكل 03؛ الوضعية 15). قم بالتوصيل بمنفذ التفريغ مع مراعاة أن ماء التصريف يمكن أن يصل إلى درجات حرارة 130 درجة مئوية (266 درجة فهرنهايت).
استخدم رباط الشد والتثبيت المصنوعة من الفولاذ المرفق للماكينة لتثبيت كابل توصيل التيار الكهربي وأنبوب الملء والتفريغ (الشكل 10).

3.4 إرشادات خاصة بجهاز إزالة عسر الماء

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

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

4.4 التوصيل المتساوي الجهد

(الشكل 05)

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

5 - استخدام الماكينة

1.5 تشغيل الماكينة وتحميل الماء في الغلاية

افتح صنبور الماء.

ضع ذراع فتح وغلق الكهرباء لشبكة الكهرباء، على وضع الفتح (ON).

اضغط على المفتاح (شكل 01؛ الوضعية 9) إلى "ON" (لمبة التنبيه مضاءة)

يتم عرض شاشة بدء التشغيل على جميع الشاشات الموجودة:

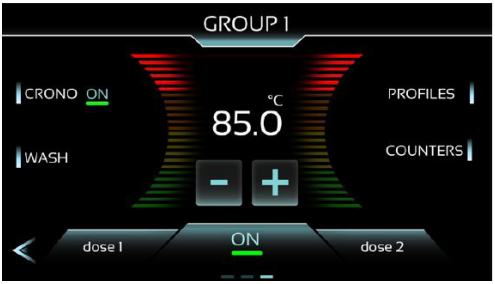


في هذه الحالة تكون جميع الوظائف التشغيلية للماكينة متوقفة.

بالضغط على الزر الانضغاطي المعد خصيصًا لذلك "اضغط للبدء" يتم على جميع المجموعات عرض شاشة الماكينة الجاهزة للاستخدام.



سيتم تفعيل نظام الملء الأوتوماتيكي للماء في غلايتي الخدمات إذا كانت موقدة من خلال مفتاح تشغيل خارجي (الشكل 01؛ الوضعية 10). بعد 120 ثانية من عملية الملء تنتقل الماكينة الى حالة الإنذار التشغيلي، يتوقف ملء الماء في الغلاية؛ أعد مفتاح الكهرباء في وضعية الإيقاف "OFF" (يطفئ مؤشر التنبيه الضوئي). كرر العمليّة من خلال العمل على المفتاح نفسه عدة مرات حتى يتمُّ شحن الغلّاية بالكامل وتتوقَّف عن الحركة. لكن تظهر المجموعات في وضعية الإيقاف "OFF" ويصبح من الضروري الانتقال إلى شاشة مجموعة الضبط لإشعالها



عند الإشعال يتم عرض رسالة إنذار السكب.

في هذه المرحلة تتم عملية السكب لمدة 15 ثانية من خلال تشغيل المضخة والصمام الكهربي للمجموعة المختارة بهدف إعادة ملء غلاية القهوة.

2.5 التسخين

بعد الانتهاء من مرحلة ملء غلايات الخدمات وغلايات القهوة سيتم بدء تشغيل مرحلة التسخين. ستتوقف عملية التسخين بعد الوصول إلى درجة الحرارة المسبقة الضبط. قم ببعض مرات سكب للماء والبخار والقهوة للتحقق من أن الماكينة قد وصلت إلى توازن حراري مناسب للعمل.

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 السكب.
2) قم بتحميل حامل مرشح القهوة المطحونة، اضغط على القهوة مع الحرص على عدم اتساخ حافة حامل المرشح.

ابدأ عملية السكب بدون حامل المرشح لحوالي 3/2 ثانية كحد أقصى (مجموعة FLUSH).

3) أعد تعشيق حامل المرشح إلى موضعه.
4) استخدم مفتاح سكب القهوة بالضغط على أحد الأذرع (الشكل 01؛ الوضعية 2 و3) وفقًا للكمية المراد سكبها.

لتغيير برمجة مواصفات الجرعة، اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة 8.5 من هذا الكتيب.

تم إعداد الماكينة أيضا للصرف المستمر باستخدام مواصفات ضغط ضغط موحد معد على 9 بار (0.9 ميجا باسكال):

1) ابدأ السكب عن طريق الضغط على زر السكب المستمر على الشاشة
2) أوقف التدفق عند الوصول إلى الكمية المطلوبة عن طريق الضغط على مفتاح الصرف المستمر مرة أخرى.

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

4.5 سكب البخار

تحذير: لا تترك عصا البخار مغموسة في الحليب قبل وبعد عمل الرغوة

1) لتجنب التعرض لعمليات إعادة شفط السائل في الغلاية، قم بتفريغ البخار عبر إخفاض ذراع الصنبور (الشكل 01؛ الوضعية 1).
2) أدخل عصا البخار (الشكل 01؛ الوضعية 7) في حاوية من السائل المطلوب تسخينه.
3) ارفع ذراع البخار (الشكل 01؛ الوضعية 1). تتناسب كمية البخار المصروفة مع درجة فتح الصنبور. كلما زاد فتح الصنبور زادت كمية البخار المصروفة.
4) عقب الانتهاء من عملية سكب البخار، أعد وضع الذراع إلى وضعية التوقف المؤقت ثم انزع حاوية السائل ثم قم على الفور بتنظيف ذراع البخار بقطعة قماش مبللة لتخليصه من السائل الساخن.
5) قم بتفريغ البخار (لمدة 3/2 ثانية) باستخدام ذراع الصنبور (الشكل 01، الوضعية 1) لإجراء التنظيف الداخلي للأنبوب.

انتبه: لا تلمس مباشرةً ذراع البخار لأنه يكون ساخنًا.

5.5 سحب الماء الساخن / الشاي

1) ضع حاوية المياه تحت الموزع (شكل 01؛ الوضعية 8).
2) اضغط على ذراع سكب الماء (الشكل 01؛ الوضعية 4) من أجل سحب الكمية المطلوبة من الماء.

يمكن تغيير درجة حرارة الماء المسكوب باستخدام برغي الضبط (الشكل 07). يشير البرغي المغلق إلى أقصى درجة حرارة للماء الساخن، وعند فتح البرغي يمكنك الحصول على ماء ممزوج بدرجة الحرارة المرغوبة.

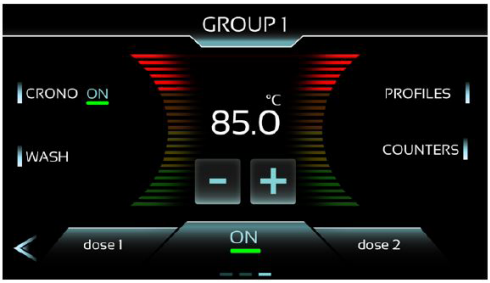
تحذير: لا تلمس الموزع لأنه ساخن.

6.5 إطفاء الماكينة

1) افتح صنبور المياه.
2) اضغط على المفتاح الرئيسي (شكل 01؛ الوضعية 9) في وضعية الإيقاف "OFF" (المؤشر الضوئي مطفأ).
3) ضع ذراع فتح وغلق الكهرباء لشبكة الكهرباء، على وضع الراحة (O).
4) قم بتفريغ الضغط من خلال صنبور البخار.

7.5 ضبط المجموعة

يمكن من القائمة الرئيسية الدخول إلى قائمة خيارات المجموعة عبر تمرير الصورة ناحية اليمين أو بالضغط على سهم الاتجاه إلى اليمين.



1.7.5 تشغيل المجموعات

يمكن تفعيل/إيقاف تفعيل المجموعة المرغوب فيها بالاستخدام زر ON/OFF "تشغيل/إيقاف".

2.7.5 ضبط درجة حرارة المجموعات

يمكن تغيير درجة حرارة ماء النقع باستخدام الزرين + و -. يمكن ضبط درجة الحرارة بين 85 درجة مئوية (185 فهرنهايت) و96 درجة مئوية (205 درجة مئوية).

3.7.5 تفعيل وقت المجموعات

بالضغط على الزر الانضغاطي CRONO يمكن تفعيل/تعطيل عرض وقت السكب الظاهر بالثواني في شاشة السكب

4.7.5 غسيل المجموعات

يمكن إجراء غسل للمجموعة المختارة بالضغط على زر الغسيل.
عملية لا يجب القيام بها إلا بعد تركيب حامل المرشح بمرشح مفتوح من جانب واحد المورد مع العبوة.
اضغط على نوع عملية الغسيل المراد إجراؤها، لعملية الغسيل العادي (5 مرات سكب متتالية لمدة 10 ثوان) أو لعملية الغسيل المكثف (10 عمليات سكب متتالية لمدة 10 ثوان).

5.7.5 عرض عدادات المجموعات

يمكن عرض عدد مرات السكب التي تمت بالضغط على زر العدادات وستظهر على الشاشة القائمة التالية:



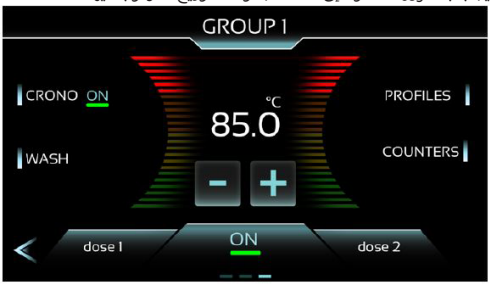
حيثيمكن عرض عدد مرات السكب التي تمت على كل مجموعة مرتبة من حيث نوع المشروب المسكوب.

8.5 عرض المواصفات

بالضغط على زر المواصفات سيتم عرض قائمة "ملف المدير" حيث يمكن عرض الملفات المخصصة لكل زر. يمكن أيضًا الاطلاع على قائمة جميع المواصفات الموجودة.
على كل زر من أزرة الكميات يظهر اسم الملف المخصص لذلك.

1.8.5 إنشاء المواصفات

يمكن إنشاء مواصفة جديدة عبر القيام مباشرةً باختيار الزر المراد تخصيصه لهذه المواصفة من خلال قائمة المجموعة أو بالدخول إلى مواصفة المدير.
لإنشاء مواصفة جديدة وتخصيصها مباشرةً إلى أحد أزرة التوزيع المحددة فإنه يجب بالضرورة الدخول إلى قائمة مجموعة التوزيع المرغوب فيها



بالضغط على زر الكمية حيث يُراد تخصيص المواصفة الجديدة سيتم عرض جدول اختيار العملية المراد القيام بها



هنا يمكن تعديل المواصفة المسبقة التخصيص إلى الزر المختار عن طريق الزر الانضغاطي "EDIT CURRENT (تعديل الجاري)".

قم بتخصيص مواصفة موجودة إلى هذا الزر المختار عبر اختيار المواصفة من قائمة المواصفات الموجودة في مواصفة المدير عبر الزر الانضغاطي "LOAD PROFILE (تحميل المواصفة)".

قم بإنشاء مواصفة جديدة من النوعية ESPRESSO أو DRIP أو THE' بالضغط على أحد الأزرة المخصصة لذلك.

لإنشاء مواصفة دون تخصيصها إلى أي زر ولكن لحفظها في قائمة المواصفات، ادخل إلى مواصفة المدير

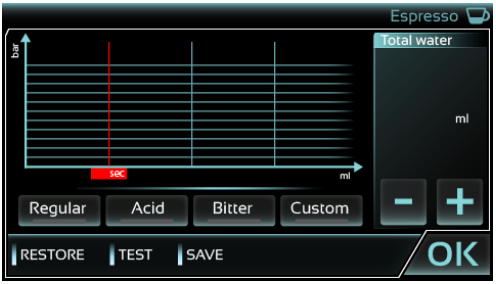


بالضغط على الزر NEW PROFILE (إنشاء مواصفة جديدة) سيتم عرض شاشة يمكن من خلالها اختيار نوع المواصفة المرغوب في إنشائها



1.1.8.5 إنشاء مواصفة ESPRESSO

بعد الانتهاء من اختيار إنشاء مواصفة من نوعية ESPRESSO سيتم على الشاشة عرض الشاشة التالية



عند إدخال الكمية الإجمالية للماء المراد استخدامه لتحضير المشروب ESPRESSO سيتم اقتراح ثلاث مواصفات مختلفة مسبقة الضبط والتي يمكن الاختيار من بينها عبر الأزرة

REGULAR

ACID

BITTER

هذه المواصفات المسبقة الضبط هي اقتراح Bezzera لإبراز ثلاث مواصفات مختلفة للقهوة المفضلة لديكم.

يمكن تخصيص مواصفة التوزيع حسب الرغبة عبر استخدام الزر "CUSTOM". بهذه الطريقة يمكن تغيير جميع معايير الإخراج.

اختر المحدد الأول للقطاع من أجل تعديل معايير النقع الأولي (الكمية ووقت الانتظار).

اختر المحددات 2 و3 و4 لتعديل معايير التوزيع (الجرعة والضغط).

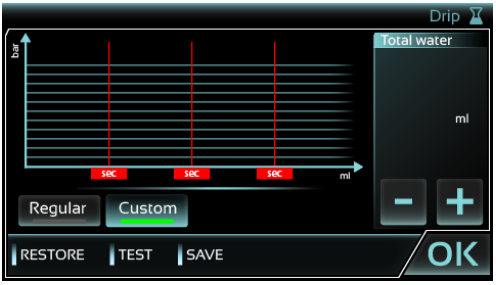
بالضغط على زر "RESTORE (استعادة)" ستتم استعادة معايير المواصفة قبل بدء التعديل.

بالضغط على زر "TEST (فحص)" سيتم إجراء عملية التوزيع للمواصفة المنشأة.

بالضغط على زر "SAVE (حفظ)" سيتم عرض لوحة مفاتيح لتخصيص اسم إلى المواصفة المنشأة (حد أقصى 8 حروف وأرقام) ثم احفظه.

2.1.8.5 إنشاء مواصفة DRIP

بعد الانتهاء من اختيار إنشاء مواصفة من نوعية DRIP سيتم على الشاشة عرض الشاشة التالية



عند إدخال الكمية الإجمالية المراد استخدامها لتحضير المشروب DRIP سيتم اقتراح مواصفة REGULAR مسبقة الضبط. يمكن تخصيص مواصفة التوزيع حسب الرغبة عبر استخدام الزر "CUSTOM". بهذه الطريقة يمكن تغيير جميع معايير الإخراج. اختر واحد من المحددات الأربعة المتوفرة من أجل تعديل معايير الإخراج (الجرعة ووقت الانتظار).

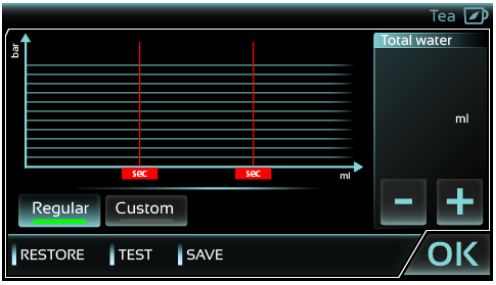
بالضغط على زر "RESTORE (استعادة)" ستتم استعادة معايير المواصفة قبل بدء التعديل.

بالضغط على زر "TEST (فحص)" سيتم إجراء عملية التوزيع للمواصفة المنشأة.

بالضغط على زر "SAVE (حفظ)" سيتم عرض لوحة مفاتيح لتخصيص اسم إلى المواصفة المنشأة (حد أقصى 8 حروف وأرقام) ثم احفظه.

3.1.8.5 إنشاء مواصفة THE'

بعد الانتهاء من اختيار إنشاء مواصفة من نوعية THE' سيتم على الشاشة عرض الشاشة التالية



عند إدخال الكمية الإجمالية للماء المراد استخدامه لتحضير المشروب THE'سيتم اقتراح مواصفة REGULAR مسبقة الضبط. يمكن تخصيص مواصفة التوزيع حسب الرغبة عبر استخدام الزر "CUSTOM". بهذه الطريقة يمكن تغيير جميع معايير الإخراج. اختر واحد من المحددات الثلاثة المتوفرة من أجل تعديل معايير الإخراج (الجرعة ووقت الانتظار).

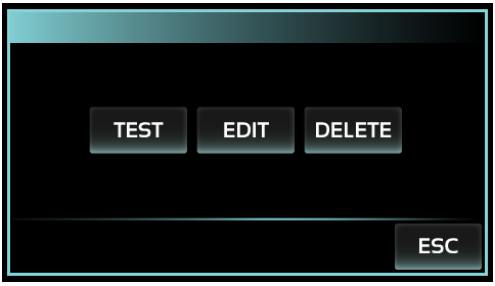
بالضغط على زر "RESTORE (استعادة)" ستتم استعادة معايير المواصفة قبل بدء التعديل.

بالضغط على زر "TEST (فحص)" سيتم إجراء عملية التوزيع للمواصفة المنشأة.

بالضغط على زر "SAVE (حفظ)" سيتم عرض لوحة مفاتيح لتخصيص اسم إلى المواصفة المنشأة (حد أقصى 8 حروف وأرقام) ثم احفظه.

2.8.5 تعيين المواصفات

لتعيين مواصفة منشأة ومربوطة في زر محدد للجرعة، يجب بالضرورة الدخول إلى قائمة "PROFILE MANAGER (قائمة المدير)" من خلال الأزرة المعدة خصيصًا لذلك الموجودة في قائمة المجموعة وفي قائمة الاختيارات المنسدلة (يمكن فتحها بالضغط على الشعار Bezzera في الشاشة الرئيسية).
من القائمة "PROFILE MANAGER" يمكن اختيار المجموعة والزر المراد إليهما تخصيص مواصفة ثم اضغط على اسم المواصفة المرغوب فيها لإجراء عملية التخصيص. ولكن عند الضغط على الأيقونة الظاهرة على يمين اسم المواصفة تظهر شاشة اختيارات متعددة



حيث يمكن اختيار إذا ما كنا نريد اختبار أو تعديل أو إزالة المواصفة المختارة.

9.5 سكب القهوة في إناء

يمكنك صب القهوة مباشرة في إبريق أو في فنجان مرتفع.
للقيام بذلك، قم بإزالة الشبكة الداعمة، كما هو مبين في الشكل 08، ثم وضعت فنجان القهوة ودع الماكينة تصب القهوة كما هو موضح أعلاه.

10.5 توزيع القهوة DRIP

تم إعداد هذه الماكينة أيضا للتوزيع المستمر للقهوة DRIP حيث يمكن التوزيع باستخدام مواصفة ضغط موحدة مسبقة الضبط على 3 بار.
انزع حامل المرشح من مجموعة الصرف، أزل أي شبكة واقية وضع تحت مجموعة الصرف وعاء مزود بمرشح مناسب للقهوة DRIP معبأ بقهوة مطحونة.

11.5 ضبط غلايات الخدمات

يمكن من القائمة الرئيسية الدخول إلى قائمة خيارات غلايات الخدمات عبر تمرير الصورة ناحية اليسار أو بالضغط على سهم الاتجاه إلى اليسار.



1.11.5 ضبط درجة حرارة/مستوى ضغط غلايات الخدمات

غلايتا الخدمات مستقلتان حيث واحدة منهما مخصصة إلى سكب البخار فقط والأخرى مخصصة لسكب الماء الساخن والبخار. يمكن أيضًا ضبط درجة حرارة/ مستوى ضغط غلايات الخدمات عبر اختيار الغلاية المراد تغيير إعدادات الضبط الخاصة بها ثم العمل بعد ذلك على الزرين + و -.

يمكن ضبط درجة الحرارة من 110 درجة مئوية (230 درجة فهرنهايت) إلى 133 درجة مئوية (271 درجة فهرنهايت).

2.11.5 تفعيل خاصية POWER

يمكن توصيل غلايتي الخدمات مع بعضهما البعض بحيث يتم بهذه الطريقة إتاحة مستوى خدمة لتقديم البخار بطورة لا حد لها من الناحية العملية.

لتفعيل هذه الوظيفة التشغيلية اضغط على الزر POWER.

في حالة تشغيل خاصية POWER فإن كلتا غلايتي الخدمات سيأخذان إعدادات ضبط درجة الحرارة الخاصة بالغلاية اليسرى.

ملاحظة هامة: لتفعيل هذه الخاصية يجب تشغيل كلتا الغلايتين من خلال مفاتيح التشغيل المعدة خصيصًا لذلك (الشكل 01؛ الوضعية 10).

3.11.5 شطف غلايات الخدمات

بالدخول في القائمة الفرعية للغسيل، التي تختلف لكل غلاية من غلايات الخدمات، يمكن تفعيل خاصية الشطف وضبط المدة الزمنية المفضلة لإجراء هذه الخاصية التشغيلية.



في كل يوم وفي المعاد المحدد سيتم تلقائيًا سحب كمية ثابتة من الماء (حوالي 500 مل) من غلاية الخدمات وسيتم إكمالها بالماء النظيف الآتي من شبكة المياه. تتيح هذه الخاصية التشغيلية التغيير المستمر للماء في الغلاية دون التأثير سلبًا على أداء الماكينة.

انتبه: الماء المسحوب من الغلاية تكون له درجة حرارة قريبة من مستويات 130 درجة مئوية (266 درجة فهرنهايت)، لذلك تحقق من أن شبكة التفريغ الخاصة بذلك قادرة على تحمل درجة الحرارة هذه قبل تفعيل هذه الخاصية التشغيلية.

4.11.5 تفريغ غلايات الخدمات

بالدخول في القائمة الفرعية للغسيل، التي تختلف لكل غلاية من غلايات الخدمات، يمكن تفعيل خاصية التفريغ من خلال زر "تفريغ الغلاية".
عند تفعيل هذه الخاصية التشغيلية ستقوم الماكينة تلقائيًا بتفريغ غلاية الخدمات. بعد الانتهاء من عملية التفريغ ستتم استعادة مستوى الماء النظيف ثم سيتم تسخينه حتى الوصول إلى درجة الحرارة المسبقة الضبط.

انتبه: الماء المسحوب من الغلاية تكون له درجة حرارة قريبة من مستويات 130 درجة مئوية (266 درجة فهرنهايت)، لذلك تحقق من أن شبكة التفريغ الخاصة بذلك قادرة على تحمل درجة الحرارة هذه قبل تفعيل هذه الخاصية التشغيلية.

12.5 برنامج مستوى المستخدم

للدخول إلى قائمة برمجة مستوى المستخدم، افتح القائمة المنسدلة ثم اضغط على رمز الترس



تظهر الشاشة التالية





لو أن خيار "PASSWORD (كلمة المرور)" يمكن ضبطه على "ON" للدخول إلى قائمة المستخدم سيتم طلب إدخال كلمة المرور (1901 يمكن تغييره حسب الرغبة).
هذا الخيار المرتبط بالجرعة وبالإعداد والمضبوط على OFF يمنع إنشاء و / أو تعديل مواصفات المستخدم ويترك للمستخدم الخيار الوحيد لعرض واستخدام المواصفات القائمة.

1.12.5 اللغة

يمكنك تحديد لغة من اللغات المتاحة. بالضغط على الشاشة تظهر الشاشة التالية:



حدد اللغة التي ترغب فيها بالضغط على الزر الخاص بذلك. اضغط على "OK" لحفظ التعديل.

2.12.5 لمبة LED الإضاءة الأمامية

يمكنك تشغيل أو إيقاف أو ضبط الإضاءة في منطقة الصرف. عن الضغط على "لمبة LED إضاءة الجزء الأمامي" سيتم الدخول إلى القائمة الفرعية الخاصة بذلك. هنا يمكن ضبط شدة إضاءة لمبات LED الإضاءة.

3.12.5 لمبة LED إضاءة الهيكل الخارجي

يمكن إيقاد إضاءة لمبات LED الإضاءة تحت الماكينة أو إطفائها أو تغيير لونها. عن الضغط على زر "لمبة LED إضاءة الهيكل الخارجي" سيتم الدخول إلى القائمة الفرعية الخاصة بذلك



هنا يمكن اختيار أحد الألوان الثلاثة الموجودة أو اختيار أكثر من لون من بينها في نفس الوقت لمزجهما معًا.

يمكن أيضًا ضبط شدة إضاءة لمبات LED الإضاءة.

4.12.5 الصيانة الدورية

بالضغط على زر "الصيانة" يمكنك اختيار عدد مرات السكب الذي تقوم الماكينة عند تجاوزه بإصدار إشارة تنبيه.

5.12.5 راتنجات التجديد

بالضغط على زر "مرشح المياه" يمكنك اختيار عدد اللترات الذي تقوم الماكينة عند تجاوزه بإصدار إشارة تنبيه.

6.12.5 الإنذارات التشغيلية

بالضغط على زر "الإنذارات التشغيلية" يمكنك عرض قائمة من الإنذارات التي وقعت أثناء التشغيل العادي للماكينة.

7.12.5 التاريخ والساعة

بالضغط على زر "التاريخ والساعة" يمكن ضبط التاريخ والساعة الحالية.

8.12.5 WiFi
(إن وجد)

يمكنك تمكين / تعطيل شبكة الواي فاي.

9.12.5 برمجة الكميات

يمكن تفعيل/تعطيل عملية إنشاء/تغيير مواصفات الكميات بالضغط حتى عرض الكتابة "OFF" أو "ON".

10.12.5 اختيار وحدة قياس درجة الحرارة

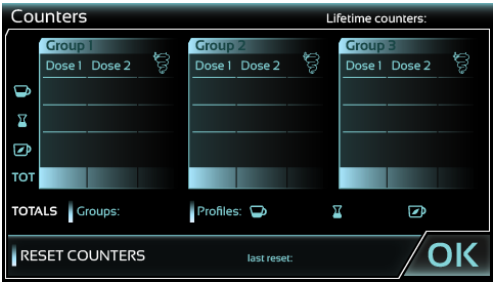
يمكنك اختيار وحدة قياس درجة الحرارة عن طريق الضغط على "C°" أو "F°".

11.12.5 صفارة التنبيه

يمكن تفعيل/تعطيل عملية إشارة التنبيه الصوتي بالضغط على أزرة الشاشة.

12.12.5 العدادات

بالضغط على زر "العدادات" الشاشة تظهر الشاشة التالية:



يمكنك تصفير عدد مرات السكب بالضغط على زر "إعادة ضبط العدادات". عدادات الكميات الكلية لا يمكن تصفيرها.

13.12.5 Auto ON/OFF (التشغيل/الإيقاف الذاتي)

يمكنك تشغيل / إيقاف إشعال/ إطفاء الجهاز تلقائيا. بالضغط على زر "Auto ON OFF" الشاشة ستظهر الشاشة التالية:



يمكن ضبط ساعة تشغيل وإيقاف تشغيل الماكينة بكامل أجزائها. يمكن تغيير هذا الضبط لكل يوم في الأسبوع.
يمكن ضبط وقتين مختلفين للتشغيل والإيقاف لكل يومين في الأسبوع.
بالضغط على زر "العناصر المنفردة" سيتم عرض الشاشة التالية



حيث يمكن ضبط أوقات مختلفة لتشغيل وإطفاء (وقتين لكل يوم في الأسبوع) للعنصر الواحد في الماكينة.
اضغط على "التزامن التشغيلي" لنقل إعداد الضبط إلى جميع أيام الأسبوع ثم قم بتحديد يوم الغلق مع ضبط ساعة التشغيل/الإيقاف على 00 - 00.
عند ضبط نفس الوقت للتشغيل والإيقاف (وقت مختلف عن 00:00 ستبقى الماكينة موقدة طوال اليوم المختار)

14.12.5 كلمة المرور

يتم تسليم الماكينة مع كلمة مرور لقائمة المستخدم مهيأة على 1901.
يمكنك تمكين / تعطيل أو تغيير كلمة المرور للدخول في القائمة المستخدم.

15.12.5 مستوى ضغط شبكة التشغيل

يمكن تغيير مستوى ضغط الماء الداخل بالضغط على الزر "مستوى ضغط شبكة التشغيل". بعد الضغط على زر "TEST" سيتم إجراء عملية سكب ثم بعد ذلك عرض مستوى ضغط شبكة التشغيل في الوقت الفعلي.

13.5 برمجة المستوى الفني

هذا الجزء من القائمة مخصص حصريا للفني القائم على التركيب. تغيير قيمة واحد فقط من القيم المهيأة يؤثر سلبا على تشغيل الجهاز.

6 - الصيانة

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

1.6 قواعد الأمان والسلامة

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

شرط التحكُّم بأفضل طريقة ممكنة في الماكينة:

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

2.6 تنظيف الماكينة

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

هذه النصائح إرشاديَّة تقديريَّة، فوتيرة واختلاف فترات صيانة الماكينة وتنظيفها هي أمور تعتمِد على مدى استخدام هذه الماكينة.
بعد كلِّ استخدام
1) نظِّف ذراع البخار.
2) نظِّف حامل المرشَّح 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 06).
4) قم بإجراء عملية غسيل المجموعة كما هو موضح في الفقرة 5.7.4.
5) اغمر حوامل المرشَّحات 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. لغسل شبكة حامل فناجين القهوة وحوض التفريغ، استخدِم الماء.

3.6 ترموستات الأمان - إعادة الضبط اليدوي

انتبه! العمليَّات التالي ذِكرها ووصفها هي اختصاص حصري لفنِّي التركيب المعتمَد من قِبَل الشركة المصنِّعة.

أثناء التشغيل العادي فإنَّ الماكينة مزوَّدة بنظام مقاوم للارتفاع المفرِط في درجة الحرارة، عن طريق استخدام نظام أمان. (إعادة الضبط) (الشكل 03؛ الوضعية 12).
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، فإننَّا ندعو المستخدم كي يقوم بفصل هذا المنتج عن باقي النفايات الأخرى بحيث يتمُّ إعادة تدويره بطريقة مسؤولة من أجل تشجيع عمليَّة إعادة الاستخدام المستدامة لموارد المواد التصنيعية.
يُرجَى من جميع المستخدمين في المنازل التواصل مع وكيل التوزيع الذي اشتروا منه هذا المنتج أو مع المكتب المحلي المختَص من أجل الحصول على جميع المعلومات الخاصَّة بخدمة الجمع المنفصل للنفايات وإعادة التدوير الخاصة بهذه النوعيَّة من المنتجات.
مستخدمو المنتَج في الشركات مدعوون للتواصل مع المورِّد الخاص بهم للتحقُّق من بنود وشروط عقد الشراء.
يجب عدم التخلُّص من هذا المنتج بإلقائه مع باقي المخلَّفات والنفايات التجاريَّة.

7 - اكتشاف المشكلات وإصلاحها

المشكلة	التشخيص/الحل	نصائح
انقطاع توزيع البخار من الأنبوب الخاص بذلك	فوَّهة أنبوب البخار مسدودة؛ أزِل هذا الانسداد بمساعدة دبُّوس مناسب. هذه المشكلة متعلِّقة بإدخال فوَّهة التوزيع في الحليب.	نظِّف فوَّهة التوزيع 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 توزيع القهوة نقطةً نقطة، وقت التوزيع مفرِط الطول وجودة القهوة غير جيدة، هناك كريمة داكنة. الأسباب المحتملة: 1 - القهوة المطحونة مفرِطة النعومة. 2 - القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح مفرِطة الضغط. 3 - كمِّيَّة القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح مفرِطة. 4 - يد دُشّ مجموعة التشغيل مسدودة. 5 - المرشِّح في حامل المرشِّح مسدود. 6 - مستوى الضغط المتولِّد من المضخَّة منخفِض (< 9 bar - 0,9 MPa)، أو لا يعمل.	في الحالات 1-2-3، يمكن حل المشكلة التشغيليَّة بالضبط الصحيح لمطحنة القهوة و/أو أداة تحديد الكمِّيات. في الحالات 4-6 يجب بالضرورة تدخُّل فنِّي متخصِّص. في الحالة 5 نظِّف المرشِّح أو استبدِله.

المشكلة	التشخيص/الحل	نصائح
فرط في قوَّة تدفُّق القهوة	يتمُّ توزيع القهوة بسرعةٍ مفرطة والكريم يبدو بلون أكثر وضوحًا من العادي. الأسباب المحتملة: 1 - القهوة المطحونة مفرطة الخشونة. 2 - القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح قليلة الضغط. 3 - كميَّة القهوة الموضوعة في حامل المرشِّح قليلة. 4 - مستوى الضغط المتولِّد من المضخَّة مفرط (Mpa 1 - bar 10<).	في الحالات 1-2-3 يمكن التدخُّل على عمليَّة الطحن و/أو تحديد كمِّيات القهوة. في الحالة 4 يجب بالضرورة تدخُّل فنِّي متخصِّص.
القهوة المسكوبة مفرطة البرودة	الأسباب المحتملة: 1 - الفناجين باردة. 2 - حوامل المرشِّحات باردة. 3 - القهوة المطحونة مفرطة النعومة. 4 - دائرة المياه في الآلة متَّسِخة (الجير). 5 - مجموعة التشغيل باردة.	في الحالة 1 استخدِم سخَّان الفناجين. في الحالة 2 أبق على حامل المرشِّح موضوعًا على مجموعة التشغيل. في الحالة 3 عدِّل مستوى طحن القهوة. في الحالات 4-5 استدعِ فنِّي متخصِّص.
القهوة المسكوبة مفرطة السخونة	الأسباب المحتملة: 1 - الماكينة مغطَّاة بشيء ما يمنع تبريدها. 2 - تمَّ تثبيت الماكينة في وضعيَّة لا تسمح بدوران الهواء.	إعادة ضبط واستعادة حالات تبريد الماكينة.

المشكلة	التشخيص/الحل	نصائح
ماكينة إعداد القهوة متوقفة بكامل أجزائها	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 يتمُّ توزيع القهوة	لا يتم سكب القهوة وتظهر على الشاشة شاشة إنذار تشغيلي	اختَر زِر توزيع 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 اغمِس حامل المرشِّح في الماء الساخن باستخدام أقراص المنظِّفات المعدَّة خصِّيصًا لذلك. في جميع الحالات اتَّصِل بفنِّي متخصِّص.
تراكم القهوة على قاع الفنجان	الأسباب المحتملة: 1 - القهوة المطحونة مفرطة النعومة. 2 - حامل المرشِّح متَّسِخ من الداخل أو المرشِّح متضرِّر. 3 - أحجار رحي المِطحنة متآكلة.	في الحالة 1 يمكن حلُّها عبر إجراء عمليَّة ضبط صحيحة للمِطحنة. للحالة 2 نظِّف حامل المرشِّح أو استبدِل المرشِّح. في الحالات 3 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.

색인

1 – 경고
1.1 일반 경고 144
1.2 알맞은 용도 145

2 – 운송
2.1 포장 145
2.2 기기 취급 145
2.3 보관 145

3 – 기기 설명
3.1 작업 사이클 설명 146
3.2 작업 명령의 설명 146
3.3 기술 데이터 146

4 – 기기 설치
4.1 경고 147
4.2 설치를 위한 시스템 준비 147
4.2.1 주 전기공급원에 연결하기 147
4.2.2 주 수급원에 연결 147
4.2.3 배출 회로에 연결하기 147
4.3 연수 장치에 대한 안내 147
4.4 등전위 연결 148

5 - 기기 사용
5.1 기기 전원 켜기 및 보일러에 물 채우기 148
5.2 가열 148
5.3 커피 준비 149
5.4 스팀 공급 149
5.5 온수/뜨거운 차 추출 149
5.6 기기의 끄기 149
5.7 그룹 조정 150
5.7.1 그룹 활성화 150
5.7.2 그룹 온도 조정 150
5.7.3 그룹 CHRONO 활성화 150
5.7.4 그룹 세척 150
5.7.5 그룹 COUNTER 디스플레이 150
5.8 프로필 디스플레이 150
5.8.1 프로필 생성 150
5.8.1.1. 에스프레소 프로필 생성 151
5.8.1.2. 드립 프로필 생성 152
5.8.1.3. 차 프로필 생성 152
5.8.2 프로필 지정 152
5.9 커피 팟 추출 153
5.10 드립 커피 원두량의 도징 153
5.11 서비스 보일러 조정 153
5.11.1 서비스 보일러 온도/압력 조정 153
5.11.2 파워 기능 활성화 153
5.11.3 서비스 보일러 세척 153
5.11.4 서비스 보일러 배출 153
5.12 사용자 단계 프로그래밍 154
5.12.1 언어 154
5.12.2 전면 LED 라이트 154
5.12.3 본체 LED 라이트 154
5.12.4 유지보수 스케줄 155
5.12.5 레진 재생 155
5.12.6 암랍 155
5.12.7 날짜와 시간 155
5.12.8 와이파이 155
5.12.9 도즈 프로그래밍 155
5.12.10 온도 단위 선택 155
5.12.11 버저 155
5.12.12 카운터 155
5.12.13 자동 켜짐/꺼짐 155
5.12.14 비밀번호 156
5.12.15 주 급수원 압력 156
5.13 기술 단계 프로그래밍 156

6 - 유지관리
6.1 안전 규칙 156
6.2 기기 세척 156
6.3 안전 온도조절기 - 수동 재설정 157
6.4 올바른 폐기법 157

7 - 문제해결
문제 / 문제해결/해결법 / 권고사항 158

1 – 경고

1.1 일반 경고



- 전자 및 급수 시설은 본 “기기 설치” 설명서의 4장에 명시된 안내에 따라 사용자가 설치해야 합니다.
- 설치기는 어떠한 상황에도 사용자가 설치한 현 시스템을 변경할 수 없습니다.
- 본 설명서는 기기의 매우 중요한 사항을 취급하기 때문에 해당 기기를 사용하기 전에 꼼꼼히 읽어주십시오.
- 추후 상담을 위해 이 설명서를 보관하십시오.
- 결빙으로 인해 발생할 수 있는 손상을 방지하기 위해 기기의 보일러 내부에 물기가 없도록 합니다.
- 전기 시스템이 접지되었는지 확인하십시오.
- 습기가 있거나 젖은 손 또는 발로 기계를 만지지 마십시오.
- 본 기기를 맨발로 사용하지 마십시오.
- 임시 연장 코드 또는 비슷한 도구를 이용해 전원 케이블을 연결하지 마십시오.
- 기기를 전원에서 분리할 때 전원 코드를 잡아 당기지 마십시오.
- 전원 케이블이 꼬였을 경우 기기를 사용하지 마십시오.
- 본 기기는 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어진 사람 또는 해당 기기의 경험이나 지식이 부족한 사람이 사용하기에 적합하지 않습니다. 그런 사람이 사용해야 하는 경우, 관련자는 사용법에 대한 충분한 안내를 받거나 안전을 감독할 수 있는 보호자와 함께 사용합니다.
- 본 기기와 케이블을 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 비치하십시오.
- 본 기기는 8세 미만 어린이가 사용할 수 없습니다.
- 본 기기는 8세 이상부터 사용할 수 있습니다.
- 어린이는 본 기기를 가지고 놀 수 없습니다.
- 어른의 지도없이 어린이가 기기 세척 및 유지보수를 할 수

없습니다.

- **보온 플레이트에 컵을 놓을 때는 입구가 위를 향하도록 하여 기계 내부에 물이 들어가지 않도록 합니다.**
- **이 기계는 실외용으로 사용하지 않습니다.**
- **이 기계는 전문 용도로 사용하십시오**

1.2 알맞은 용도

VICTORIA 에스프레소 커피머신은 에스프레소 커피, 뜨거운 물, 카모마일 또는 다른 종류의 차 및 스팀을 만들고 음료(우유, 핫초코, 카푸치노, 펀치 등)를 데우는 데 사용하는 기기입니다.
이 기기는 앞에서 언급된 용도로만 고안되었습니다.
다른 용도의 사용은 부적절한 것으로 간주하며 본 제조업체에서 금합니다. 제조업체는 에스프레소 커피 메이커의 부적절한 사용으로 인한 손해에 대해서 책임을 지지 않습니다.

2 – 운송

2.1 포장

VICTORIA 에스프레소 커피머신은 나무 상자에 포장되어 팰릿으로 운반됩니다.



경고:

- 포장재에서 기기를 꺼낸 후 모든 부품이 포함되어 있는지 확인하십시오.
- 남은 포장재는 절대 아이들의 손이 닿는 곳에 두지 않아야 하며, 지정된 폐기물 시설에서 폐기하십시오.
- 기기 결함을 발견하거나 해당 부품이 없다면 기기를 사용하지 말고 즉시 유통사에 문의하십시오.

2.2 기기 취급

본 에스프레소 커피 머신은 팰릿 대차 또는 포크리프트를 사용하여 운반할 수 있습니다.

2.3 보관

올바르게 포장된 기기는 영상 5도에서 30도 사이의 온도와 70% 이하의 상대 습도가 유지되는 건조한 곳에 보관하십시오.
한꺼번에 4개 박스 이상 쌓아 보관하지 마십시오.

3 – 기기 설명

3.1 작업 사이클 설명

전원공급장치의 모터 펌프에 의해 주입된 물이 서비스 보일러를 채웁니다. 전원공급장치에서 공급된 물은 자기구동펌프에 도달하고 12bar(1.2MPa)로 조정된 압력조절밸브를 통과하며 커피 보일러를 채웁니다. 커피 보일러의 물은 전기제어식밸브를 통해 식품등급 황동 그룹을 통과하여 커피를 추출합니다.

3.2 작업 명령의 설명

(그림 01 – 그림 09)

1 스팀 탭 레버
2 도저 레버
3 도저 레버
4 온수 디스펜스 레버
5 디스플레이
6 서비스 보일러 압력 게이지
7 스팀 노즐
8 온수 노즐
9 켜짐/꺼짐 스위치
10 서비스 보일러 켜짐/꺼짐 레버
11 필터 홀더
12 블라인드 필터
13 1컵 필터
14 2컵 필터

3.3 기술 데이터 (그림. 02)

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

		VICTORIA	**VICTORIA**
		2 그룹	3 그룹
전원 공급장치	V~/Hz	220 - 415 / 50-60 Hz	
발열체	V~	220-240	
정격 전력	W	7300	8300
서비스 보일러 발열체	W	5000	5000
커피 보일러 발열체	W	2000	3000
너비 “A”	mm	820	1050
깊이 “B”	mm	680	680
높이 “H”	mm	560	560
순중량	kg	100	120
총중량	kg	140	165
물 주입 커넥터		G 3/8”	
드레인 커넥터		G 3/4”	

4 – 기기 설치

4.1 경고

기기 설치는 권한이 있는 사람이 진행해야 하며, 제조사가 제공하는 안내와 현행법을 준수하고 수행해야 합니다.
기기는 자격있는 직원이 단독으로 사용 및 정비를 수행하는 장소에 설치해야 합니다.
본 기기는 가게, 사무실 또는 기타 업무소, 홀리데이 농가, 호텔, 모텔 또는 기타 숙박업소 등의 부엌측에 비치하여 사용할 수 있습니다.

4.2 설치를 위한 시스템 준비

기기는 평평하고 매끄러우며 건조하면서 견고한 표면 위에 안정적으로 위치시키고 보온 플레이트의 높이가 바닥으로부터 150cm 이상인 지점에 설치하십시오.
워터 제트를 사용하지 마시거나 따로 워터 제트 사용이 가능한 장소에 설치하십시오.
정상적인 사용을 위해, 영상 5°C에서 +32°C 사이의 온도와 상대 습도 70% 이하로 유지되는 곳에서 설치하십시오.
기기가 + 0 °C 이하의 온도에 노출되면 다음과 같이 합니다.
- 전원을 켜기 전, 기기가 비치된 후 영상 15 °C 이상인 온도에서 24시간이 경과했는지를 확인하십시오.

본 기기는 전원 전기에 연결하고 정상적인 작동을 위해 다음과 같이 하십시오.
- 주 전기공급원에 연결.
- 주 수급원에 연결.
- 배출 회로에 연결.

4.2.1 주 전기공급원에 연결하기



경고:
- 주 전기공급원에 연결하는 작업은 권한이 있는 사람만이 진행할 수 있습니다.
- 와이어 연결은 현행 법을 준수하여 진행 및 접지해야 합니다.

본 기기는 플러그 없이 전원 코드만 제공됩니다. 주 전기공급원과 기기 간의 영구적인 전기 연결을 위해서는 해당 기기의 사용 전압에 맞는 사이즈의 과전압 카테고리 III 연결구 사이에 최소한의 공간을 두어 안전 옴니폴라 스위치를 설치하십시오. 모든 과정은 현행법을 준수해야 합니다.
제공된 특수 강철 타이를 사용하여 전원 케이블과 필링, 배출 파이프를 고정하십시오(그림 10).

4.2.2 주 수급원에 연결

급수 배관이 0 - 6bar(0 - 0.6 MPa)사이의 작동 압력으로 물 공급 네트워크에 연결되어 있는지 확인하십시오.
수도관 압력이 6bar(0.6MPa) 이상인 경우, 감압 장치를 설치하십시오. 기기 연결의 상류에 있는 물 차단 밸브를 설치하십시오.
급수 파이프(그림 03, 위치 14)에는 G 3/8인치 나사가 있습니다.
제공된 특수 강철 타이를 사용하여 전원 케이블과 필링, 배출 파이프를 고정하십시오(그림 10).

4.2.3 배출 회로에 연결하기

드립 트레이의 배출 파이프 (그림 03, 위치 13)를 G 3/4” 커넥터와 사전 설치된 개방형 또는 사용 가능한 배출 사이펀에 연결하십시오.
기기에는 보일러 배출 파이프와 솔레노이드 밸브가 이미 설치되어 있습니다 (그림 03, 위치 15). 배출수가 130°C (266°F) 온도에 도달할 수 있음을 염두에 두고 배출 회로에 연결합니다.
제공된 특수 강철 타이를 사용하여 전원 케이블과 필링, 배출 파이프를 고정하십시오(그림 10).

4.3 연수 장치에 대한 안내

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

A - 급수 파이프에 연결하십시오
B - 식수원에 연결하십시오

4.4 등전위 연결

(그림 05)

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

5 - 기기 사용

5.1 기기 전원 켜기 및 보일러에 물 채우기

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

디스플레이에 다음과 같은 홈 화면이 표시됩니다.

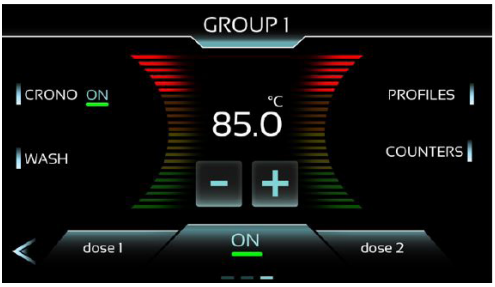


이 상태에서는 모든 기능이 비활성화되어 있습니다.

“press to start” 버튼을 누르면 각 그룹에 기기 준비 페이지가 표시됩니다.



외부 전원 스위치(그림 01, 위치 10)를 켜면 두 개의 서비스 보일러에 물이 자동으로 채워집니다. 물이 120초 이상 채워지게되면 기계는 알람 상태에 들어가고 급수가 중단됩니다. 스위치를 “꺼짐” 위치(불 꺼짐)에 놓습니다. 보일러에 물이 완전히 채워져 작동하지 않을 때까지 동일한 스위치를 꺼짐/켜짐에 놓으며 작동을 되풀이합니다. 그러나 그룹이 꺼짐 상태에 있으면 그룹 설정 페이지에 액세스하여 스위치를 켜야 합니다.



스위치를 켜면 디스펜서 알람 메시지가 표시됩니다.

이 단계에서 기기는 커피 보일러를 채우기 위해 선택한 그룹의 펌프와 솔레노이드 밸브를 활성화시켜 15초 동안 급수를 진행합니다.

5.2 가열

서비스 보일러와 커피 보일러가 채워지면 가열 단계가 시작됩니다. 설정 온도에 도달하면 가열이 중지됩니다. 물과 스팀, 커피를 일부 배출하여 기기가 올바른 열점에 도달했는지 확인합니다.

5.3 커피 준비



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

1) 그룹 헤드에서 필터 홀더를 제거하십시오.
2) 필터 홀더에 그라운드 커피를 채운 후 필터 홀더의 가장자리가 커피로 덮이지 않도록 하여 커피를 누르십시오.

필터 홀더를 끼우지 않은 상태로 최대 2-3초간 물을 내리십시오(그룹 플러쉬).

3) 그룹 헤드에서 필터 홀더를 삽입하십시오.
4) 레버 중 하나를 눌러(그림 01, 위치 2, 3) 커피양에 따라 커피를 추출합니다.

프로필과 커피양에 관한 프로그래밍을 변경하려면 설명서의 5.8장에 명시된 지침을 따르십시오.

본 기기는 9바(0.9MPa)의 압력 프로필에도 연속 추출하도록 설계되었습니다.

1) 디스플레이에서 연속 추출 키를 눌러 추출을 시작합니다.
2) 연속 추출 버튼을 눌러 원하는 양에 도달하면 추출을 중단합니다.



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

5.4 스팀 공급



경고: 우유 거품을 만든 전후 스팀 노즐을 잠긴 채로 두지 마십시오.

1) 액체가 보일러로 흡입되지 않도록 레버(그림 01, 위치 1)를 내려 스팀을 배출합니다.
2) 스팀 노즐(그림 01, 위치 7)을 가열하려는 액체가 담긴 용기에 넣으십시오
3) 스팀 레버(그림 01, 위치 1)를 올립니다. 분사될 스팀의 양은 밸브가 열린 정도에 따릅니다. 밸브가 더 많이 열려 있을수록 더 많은 스팀이 분사됩니다.
4) 스팀이 일단 배출되면 레버 스위치를 끄고 스팀 노즐을 액체 용기에서 꺼낸 후 가열된 액체의 흔적을 젖은 천으로 바로 제거합니다.
5) 탭 레버(그림 01, 위치 1)를 돌려 스팀을 배출시켜 (약 2/3초) 스팀 노즐 내부를 청소합니다.



경고: 스팀이 뜨거우니 직접 닿지 않도록 주의하십시오.

5.5 온수/뜨거운 차 추출

1) 용기를 온수 노즐 아래에 비치하십시오(그림 01, 위치 8).
2) 온수 추출 레버를 아래로 눌러(그림 01, 위치 4) 필요한 양만큼 온수를 추출합니다.

나사를 풀거나 조여 물 추출 온도를 조절할 수 있습니다(그림 07). 닫힌 나사는 최고 수온을 추출하며, 나사를 열어 원하는 수온을 맞출 수 있습니다.



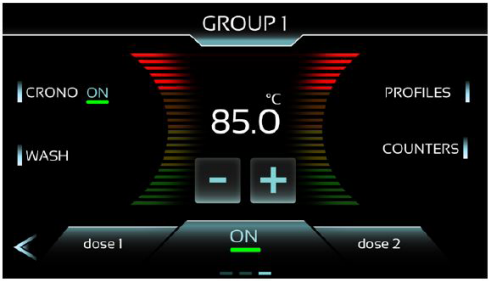
경고: 추출구가 뜨거우니 직접 닿지 않도록 주의하십시오.

5.6 기기의 끄기

1) 수급 탭을 잠그십시오.
2) 스위치(그림 01, 위치 9)를 “꺼짐” 위치로 놓으십시오(라이트  꺼짐).
3) 옴니폴라 전원 스위치를 “0” 정지 위치로 놓으십시오.
4) 스팀 탭의 압력을 분출하십시오.

5.7 그룹 조정

메인 메뉴에서 이미지를 오른쪽으로 스크롤하거나 오른쪽 화살표를 눌러 그룹 메뉴에 액세스할 수 있습니다.



5.7.1 그룹 활성화

켜짐/꺼짐 키를 눌러 원하는 그룹을 활성화/비활성화 할 수 있습니다.

5.7.2 그룹 온도 조정

물 주입 온도는 + 및 - 키를 눌러 조절할 수 있습니다. 온도는 85°C (185°F)와 96°C (205°F) 사이에서 설정할 수 있습니다.

5.7.3 그룹 CHRONO 활성화

추출 화면에서 초 단위로 표시되는 CRONO 키를 누르면 추출시간 표시를 활성화/비활성화 할 수 있습니다.

5.7.4 그룹 세척

WASH 키를 눌러 선택한 그룹을 세척할 수 있습니다.
이 절차는 블라인드 필터를 필터 홀더에 장착한 후에만 수행해야 합니다.
일반 (10초간 연속 5번 플러싱) 또는 집중 (10초간 연속 10번 플러싱) 모드 가운데 수행하려는 세척 유형을 누릅니다.

5.7.5 그룹 COUNTER 디스플레이

카운터 키를 누르면 다음과 같은 메뉴가 표시되며 추출 도징 횟수를 확인할 수 있습니다.



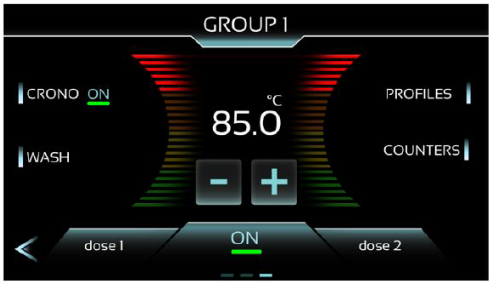
이 메뉴에서 음료 유형에 따른 각 그룹마다 추출 도징 횟수를 표시할 수 있습니다.

5.8 프로필 디스플레이

프로필 키를 누르면 “프로필 관리자” 메뉴를 표시하여 각 키에 지정된 프로필을 볼 수 있습니다. 생성한 모든 프로필 목록을 확인할 수도 있습니다.
각 도징 키에 지정된 프로필 이름을 볼 수 있습니다.

5.8.1 프로필 생성

그룹 메뉴를 통해 지정할 키를 직접 선택하거나 프로필 관리자를 사용하여 새 프로필을 생성할 수 있습니다. 새 프로필을 생성하고 특정 원두량의 도징 키를 직접 지정하려면 원하는 도징 그룹의 그룹 메뉴를 사용합니다.



새 프로필에 지정하려는 도즈 버튼을 누르면 수행할 작업을 선택할 수 있는 화면이 표시됩니다.

“EDIT CURRENT” 키를 누르면 선택된 키에 이미 지정된 프로필을 변경할 수 있습니다.

"LOAD 프로필" 버튼을 사용하여 프로필 관리자 프로필 목록에서 기존의 프로필을 선택한 키에 지정합니다.

전용 키 중에 하나를 눌러 새로운 에스프레소, 드립, 차 등 프로필을 생성합니다.

키를 지정하지 않고 프로필 목록에 저장하여 프로필을 생성하려면 프로필 관리자에 액세스해야 합니다.

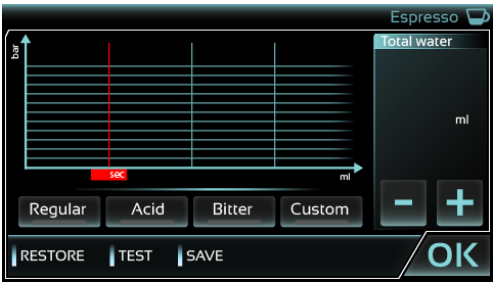


CREATE 프로필 버튼을 누르면 생성할 프로필 유형을 선택할 수 있는 화면이 표시됩니다.



5.8.1.1. 에스프레소 프로필 생성

에스프레소 프로필 생성을 선택하면 디스플레이에 다음과 같은 화면이 나타납니다.



에스프레소 음료를 준비하는 데 사용되는 총 물의 양을 입력하면 사전 설정되어 있는 세 가지 프로파일을 선택하도록 제안하고, 사용자는 키를 사용하여 원하는 프로파일을 선택할 수 있습니다.

일반맛

신맛

쓴맛

이러한 사전설정 프로필은 원하는 커피와는 다른 특색있는 커피맛을 추출할 수 있는 베제라(Bezzera) 제품의 옵션입니다.

사용자 지정 키를 눌러서 원두량의 도징 프로필을 원하는 대로 조정할 수 있습니다. 이 모드에서 모든 추출 매개변수를 변경할 수 있습니다.

예비 주입 매개변수(도즈 추출량과 일시 정지 시간)를 수정하려면 그래프의 1번째 섹터를 선택합니다.

원두량의 도징 매개변수를 변경하려면 2번째, 3번째, 4번째 섹터를 선택합니다.

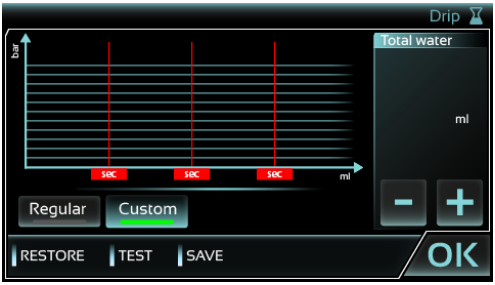
변경을 시작하기 전에 복원 키를 눌러 프로필 매개변수를 복원합니다.

테스트 키를 누르면 생성된 프로필을 추출할 수 있습니다.

저장 키를 누르면 키보드가 표시되어 생성된 프로필에 이름(최대 영문숫자 8자)을 지정하고 저장할 수 있습니다.

5.8.1.2. 드립 프로필 생성

드립 프로필 생성을 선택하면 디스플레이에 다음과 같은 화면이 나타납니다.



드립 음료를 준비하는데 사용하려는 전체 물 양을 입력할 수 있는 일반맛 사전 설정 프로필입니다. 사용자 지정 키를 눌러서 원두량의 도징 프로필을 원하는 대로 조정할 수 있습니다. 이 모드에서 모든 추출 매개변수를 변경할 수 있습니다. 추출 매개변수(추출량과 일시 정지 시간)를 수정하려면 사용 가능한 4개의 섹터 중 하나를 선택합니다.

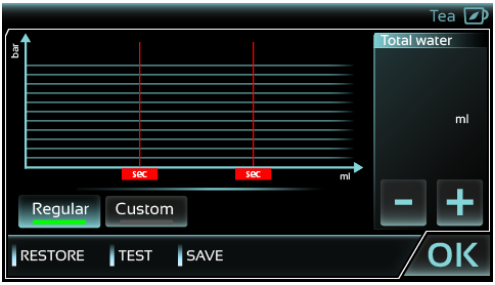
변경을 시작하기 전에 복원 키를 눌러 프로필 매개변수를 복원합니다.

테스트 키를 누르면 생성된 프로필을 추출할 수 있습니다.

저장 키를 누르면 키보드가 표시되어 생성된 프로필에 이름(최대 영문숫자 8자)을 지정하고 저장할 수 있습니다.

5.8.1.3. 차 프로필 생성

차 음료의 종류 프로필을 선택하면 디스플레이에 다음과 같은 화면이 나타납니다.



차 음료를 준비하는 데 사용되는 물 총 수량을 입력하면 사전에 설정된 일반 프로필을 선택하도록 제안합니다. 사용자 지정 키를 눌러서 원두량의 도징 프로필을 원하는 대로 조정할 수 있습니다. 이 모드에서 모든 추출 매개변수를 변경할 수 있습니다. 추출 매개변수(추출량과 일시 정지 시간)를 수정하려면 사용 가능한 3개의 섹터 중 하나를 선택합니다.

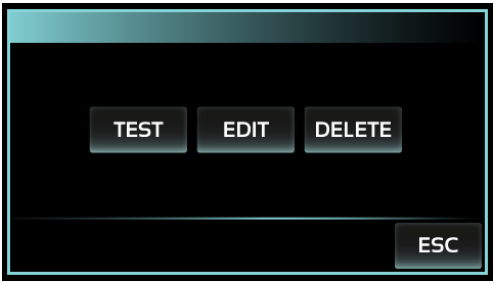
변경을 시작하기 전에 복원 키를 눌러 프로필 매개변수를 복원합니다.

테스트 키를 누르면 생성된 프로필을 추출할 수 있습니다.

저장 키를 누르면 키보드가 표시되어 생성된 프로필에 이름(최대 영문숫자 8자)을 지정하고 저장할 수 있습니다.

5.8.2 프로필 지정

특정 도스 추출 키에 생성된 프로필을 지정하려면 그룹 메뉴 및 드롭다운 메뉴(메인 화면에서 베제라(Bezzera) 로고를 눌러 열 수 있음)의 해당 키를 사용하여 프로필 관리자 메뉴를 사용할 수 있습니다. 프로필 관리자 메뉴에서 프로필을 지정할 그룹 및 키를 선택한 다음 원하는 프로필 이름을 눌러 지정할 수 있습니다. 또는 프로필 이름의 오른쪽 아이콘을 누르면



선택한 프로필을 사용하거나 수정 또는 삭제할 수 있는 다중 선택 화면이 표시됩니다.

5.9 커피 팟 추출

커피는 팟 또는 톨사이즈 컵에 바로 배출할 수 있습니다.
이를 실행하려면 그림 08와 같이 커피 받침대를 제거하고 컵을 놓은 후 이전 지시대로 커피를 추출하십시오.

5.10 드립 커피 원두량의 도징

또한, 이 기기는 3바(bar)로 설정된 균일한 압력 프로필을 사용하여 원두량의 도징할 수 있는 드립 커피 전용으로 설계하였습니다.
원두량의 도징 그룹에서 필터 홀더를 제거하고 필요한 경우 베이스 그릴을 제거합니다. 또한, 분쇄 커피로 채워진 드립 커피에 적합한 필터가 있는 용기를 원두량의 도징 그룹 아래에 놓습니다.

5.11 서비스 보일러 조정

메인 메뉴에서 이미지를 왼쪽으로 스크롤하거나 왼쪽 화살표를 눌러 서비스 보일러 메뉴에 액세스할 수 있습니다.



5.11.1 서비스 보일러 온도/압력 조정

두 개의 서비스 보일러는 분리되어 있습니다. 하나는 스팀 전용 배출, 다른 하나는 온수와 스팀을 모두 배출하는 보일러입니다. 설정을 변경하려는 보일러를 선택하고 + 및 - 키를 누르면 서비스 보일러 온도/압력을 조정할 수 있습니다.

온도는 110°C (230°F)와 133°C (271°F) 사이에서 설정할 수 있습니다.

5.11.2 파워 기능 활성화

두 개의 서비스 보일러를 함께 연결하면 사실상 무한한 스팀 공급이 가능합니다.

이 기능을 사용하려면 파워 키를 누르십시오.

파워 기능이 활성화되면 두 개의 서비스 보일러는 왼쪽 보일러의 온도로 설정됩니다.

주의: 이 기능을 활성화하려면 관련 켜짐/꺼짐 스위치(그림 01, 위치 10)를 사용하여 두 개의 보일러를 켜야 합니다.

5.11.3 서비스 보일러 세척

각 보일러마다 서로 다른 세척 하위 메뉴로 들어가면 헹굼 기능을 활성하고 특정 헹굼 시간을 설정할 수 있습니다.



매일 설정된 시간에 고정된 물의 양 (약 500ml)이 보일러로 주입되고 주 수급원으로부터 새로운 물이 공급됩니다. 이 기능을 사용하면 기계 성능을 저하시키지 않으면서 보일러의 물을 지속적으로 교체할 수 있습니다.



주의: 보일러로 주입되는 물의 온도는 약 130°C (266°F)이므로 이 기능을 활성화하기 전 배출 시스템이 온도를 견딜 수 있는지 확인하십시오.

5.11.4 서비스 보일러 배출

각 보일러마다 서로 다른 세척 하위 메뉴로 들어가면 “보일러 배출” 키를 사용하여 배수 기능을 활성화할 수 있습니다.
이 기능을 선택하면 기계는 서비스 보일러에서 모든 물을 자동으로 배출합니다. 배수가 완료되면 보일러는 깨끗한 물로 채워지고 설정 온도로 가열됩니다.

주의: 보일러로 주입되는 물의 온도는 약 130°C (266°F)이므로 이 기능을 활성화하기 전 배출 시스템이 온도를 견딜 수 있는지 확인하십시오.

5.12 사용자 단계 프로그래밍

사용자 단계 프로그래밍에 접근하려면 드롭다운 메뉴를 열고 톱니바퀴 기호를 누릅니다.



디스플레이에서 다음과 같은 화면을 표시합니다.





사용자 메뉴를 사용하기 위해 비밀번호인 패스워드 옵션을 ON으로 설정하면 사용자에게 패스워드(1901 사용자 정의 가능)를 입력하라는 메시지가 표시됩니다.

용량 설정이 꺼진 상태로 해당 옵션을 이용하면 프로필이 만들어지거나 편집되는 것을 막으며, 사용자는 이미 존재하는 프로필을 확인하거나 사용할 수 있습니다.

5.12.1 언어

언어는 제공되는 언어 중 선택할 수 있습니다. 디스플레이를 누르면 다음 화면이 표시됩니다.



적절한 키를 눌러 원하는 언어를 선택합니다. 확인을 눌러 변경 사항을 저장합니다.

5.12.2 전면 LED 라이트

도징 영역의 라이트를 켜거나 끄거나 조절할 수 있습니다. “전면 LED” 키를 눌러 관련 하위 메뉴에 액세스할 수 있습니다. 이 메뉴에서 LED 라이트 강도를 조절할 수 있습니다.

5.12.3 본체 LED 라이트

기기 아래에 있는 LED 라이트에 액세스하여 끄거나 색상을 변경할 수 있습니다. “본체 LED” 키를 눌러 관련 하위 메뉴에 액세스할 수 있습니다.



이 메뉴에서 기존의 세 가지 색상 중 하나를 선택하거나 둘 이상을 동시에 켜지도록 선택할 수 있습니다.
또한 LED 라이트 강도를 조절할 수 있습니다.

5.12.4 유지보수 스케줄

"유지보수" 키를 눌러 기기 알람이 발생하는 도징 횟수를 선택할 수 있습니다.

5.12.5 레진 재생

"물 필터" 키를 눌러 기기 알람이 발생하는 리터 양을 선택할 수 있습니다.

5.12.6 알람

"알람" 키를 눌러 기기가 정상 작동 시 발생하는 알람 목록을 확인할 수 있습니다.

5.12.7 날짜와 시간

"날짜 및 시간" 키를 눌러 현재 날짜와 시간을 설정할 수 있습니다.

5.12.8 와이파이

(해당하는 경우)
와이파이 네트워크를 활성화/비활성화 할 수 있습니다.

5.12.9 도즈 프로그래밍

"꺼짐" 또는 "켜짐"이 표시될 때까지 눌러 도즈 프로필 생성/변경을 활성화/비활성화할 수 있습니다.

5.12.10 온도 단위 선택

"°C" 또는 "°F" 키를 눌러 온도 측정 단위를 선택할 수 있습니다.

5.12.11 버저

디스플레이의 키를 눌러 버저를 활성화/비활성화 할 수 있습니다.

5.12.12 카운터

"카운터" 키를 누르면 다음 화면이 나타납니다.



"리셋 카운터" 키를 누르면 도즈 카운터를 리셋할 수 있습니다.
전체 카운터는 리셋할 수 없습니다.

5.12.13 자동 켜짐/꺼짐

기기의 자동 켜짐/꺼짐 기능을 활성화/비활성화 할 수 있습니다. "자동 꺼짐 꺼짐" 키를 누르면 다음 화면이 나타납니다.



전체 기기의 켜짐 및 꺼짐 시간을 설정할 수 있습니다. 요일마다 다른 설정을 입력할 수 있습니다.
요일마다 켜짐 및 꺼짐 시간을 두 개 설정할 수 있습니다.
"단일 요소" 키를 누르면



단일 기기 요소의 켜짐 및 꺼짐 시간 (요일마다 두 개)을 설정할 수 있는 다음 화면이 표시됩니다.
"싱크로나이즈" 키를 눌러 모든 요일로 설정을 전송한 다음 켜짐/꺼짐 시간을 00 - 00으로 설정하여 휴일을 선택합니다.
동일한 켜짐 및 꺼짐 시간을 설정합니다 (00:00과 다른 경우, 기기는 선택한 요일 내내 켜지게 됩니다).

5.12.14 비밀번호

기기의 사용자 메뉴 비밀호는 1901로 설정되어 있습니다.
사용자 메뉴에 접근할 때 비밀번호를 요구하도록 해당 기능을 활성화/비활성화 하거나 비밀번호를 변경할 수 있습니다.

5.12.15 주 급수원 압력

"NET PRESSURE" 키를 눌러 물 주입 압력을 확인할 수 있습니다. "테스트" 키를 누르면 물 용량이 배출되고 주 급수 압력이 실시간으로 표시됩니다.

5.13 기술 단계 프로그래밍

메뉴의 이 부분은 설치 기술자 전용입니다. 하나의 값만을 변경하더라도 기기의 정상적인 작동을 방해할 수 있습니다.

6 - 유지관리

다음 아래의 유지관리 안내서에 따라 기기를 올바르게 가동하십시오.

6.1 안전 규칙

물로 기기를 세척하지 마십시오. 기기 세척시 기기를 물에 담그지 마십시오.
기기 가동에서 오작동이 발생하면 직접 수리하지 마시고 즉시 기술 지원에 문의하십시오.
전원 코드가 손상된 경우 직접 교체하지 마십시오. 아래의 안전 규칙에 따르고 기술 지원에 문의하십시오.
기기 안전 규칙:
유지관리 작업 및/또는 오작동, 세척: 전원 차단 스위치를 "0"으로 돌리거나 전원 소켓에서 플러그를 분리하고, 주 급수 밸브를 차단합니다.
모든 세척/유지보수 작업은 기기가 차가운 상태에서 보호 장갑을 낀 후 진행하십시오.

이상적인 기기 가동을 위한 조건:

- 평상시 온도는 영상 5도에서 32도 사이로 유지되어야 합니다. 기기가 0도 이하의 온도에 노출되는 경우 아래의 안내에 따르십시오.
기기를 영상 15도의 장소에 24시간을 둔 후 가동하십시오.
- 주 수압은 0에서 6바(0 - 0.6MPa)사이로 유지되어야 합니다.

6.2 기기 세척

경고: 현행법을 준수하고 이상적인 사용 결과를 위해 매일 기기를 작동시킬 때마다 보일러와 파이프의 물을 교체하십시오.

해당 알림은 표시 용도로만 사용합니다. 관리 및 청소 일회당 시간 간격은 기기의 사용량에 달라집니다.

사용 후, 매번

1) 스팀 완드를 세척하십시오.
2) 필터 홀더와 필터를 청소하십시오.

매일

1) 컵 스탠드와 드립 트레이를 청소하십시오.
2) 본체를 청소하십시오.
3) 그룹의 개스킷을 함께 제공되는 브러쉬로 세척하십시오(그림. 06)
4) 5.7.4장에 명시된 그룹을 세척하십시오.
5) 필터홀더와 필터를 끓는 물에 몇분 간 담근 다음 커피 기름을 천 또는 스펀지를 사용하여 제거하십시오.



기기를 닦거나 청소할 때 청소용제, 세척제 또는 거친면의 스펀지를 사용하지 마십시오. 커피 머신용 전용제품만을 사용하십시오. 기기의 본체를 젖은 천과 중성 세제를 이용하여 닦은 다음, 표면이 온전히 마른 것을 확인한 후에 전기를 다시 연결하십시오. 컵 스탠드롸 드립 트레이는 물로 세척합니다.

6.3 안전 온도조절기 - 수동 재설정



경고! 다음 아래에 명시된 작업은 제조사 공인 설치 기술자만이 진행할 수 있습니다.

일반 가동 시, 기기의 안전 시스템이 과열 장치를 가동합니다. (리셋) (그림 03, 위치 12). 해당 시스템은 사용자를 화상의 위험으로부터 보호하며 기기의 모든 기능을 임시로 비활성화합니다.

6.4 올바른 폐기법

(전기 및 전자제품의 폐기물)
(유럽연합 국가 및 분리수거 시스템이 있는 국가 적용)



제품 및 문서에 부착된 표시 레이블은 제품 수명주기가 다한 해당 기기를 다른 가정용 폐기물과 함께 폐기할 수 있음을 표시합니다. 올바르지 않은 폐기처리로 인한 환경 및 건강상의 피해를 없애기 위해 제품의 폐기물을 다른 유형의 폐기물과 분류하고 지속 가능한 자재 자원로 재활용함으로서 사용자는 책임감있게 제품을 폐기할 수 있습니다.
가정용 사용자는 기기를 구매한 유통판매자 또는 사무실에 문의하여 올바른 분리수거 및 재활용에 관한 방법을 문의하십시오.
영업용 사용자는 구매 이용 약관에 따라 폐기처리에 대해 공급자에게 문의하십시오.
본 기기를 다른 산업폐기물과 함께 폐기하지 마십시오.

7 - 문제해결

문제	문제해결/해결법	권고사항
스팀 완드에서 스팀이 나오지 않습니다.	스팀 노즐의 끝이 막혔습니다. 바늘을 이용해 뚫으십시오. 이 문제는 노즐의 끝이 우유에 담기는 절차로 인해 생깁니다.	스팀 노즐의 끝을 매번 청소하십시오.
필터 홀더의 누출	가능한 원인: 1 - 그룹 헤드 개스킷이 닳았거나 침전물이 생겼습니다. 2 - 필터 홀더가 그룹에 잘못 삽입되었습니다.	제공된 브러시로 청소하십시오. 문제가 다시 발생하면 전문 기술자에게 문의하십시오.
그룹 헤드에 있는 필터 홀더의 삽입이 어려움	문제는 필터 홀더에 커피 용량을 과도하게 투여하여 발생할 수 있습니다.	필터 홀더에 들어있는 커피의 양을 줄이십시오.
그룹에 1회 삽입된 필터 홀더의 부적절한 위치	그룹에 1회 삽입된 필터 홀더의 손잡이가 오른쪽으로 이동합니다. 그룹 헤드 개스킷이 닳았습니다.	전문 기술자에게 문의하여 그룹 헤드 개스킷을 교체하십시오.
커피의 흐름이 약함	커피 한 방울씩 추출되거나, 출력 시간이 너무 길며 품질이 좋지 않아 크림이 어두운 색상을 띕니다. 가능한 원인: 1 - 커피의 입자가 너무 곱습니다. 2 - 필터 홀더에 있는 커피를 너무 세게 눌렀습니다. 3 - 필터 홀더의 용량이 과다합니다. 4 - 그룹 샤워 헤드가 막혔습니다. 5 - 필터 홀더의 필터 바스켓이 막혔습니다. 6 - 펌프 압력이 낮거나 (9bar - 0.9 Mpa 이하) 작동하지 않습니다.	1-2-3번의 경우, 분쇄도 및/또는 회당 설정을 조정하여 문제를 해결할 수 있습니다. 4-6번의 경우, 기술자에게 연락하십시오. 5번의 경우, 필터를 청소하거나 교체하십시오.

문제	문제해결/해결법	권고사항
커피의 흐름이 너무 많습니다.	커피가 너무 빨리 추출되고 크림이 평소보다 가볍습니다. 가능한 원인: 1 - 커피의 입자가 너무 거칩니다. 2 - 필터 홀더의 커피가 충분히 눌려져 있지 않습니다. 3 - 필터 홀더의 커피 용량이 부족합니다. 4 - 펌프의 압력이 너무 높습니다 (>10바 - 1MPa).	1-2-3번의 경우, 분쇄도 및/또는 회당 설정을 조정하여 문제를 해결할 수 있습니다. 4번의 경우, 기술자에게 문의하십시오.
추출된 커피가 너무 차갑습니다.	가능한 원인: 1 - 컵이 차갑습니다. 2 - 필터 홀더가 차갑습니다. 3 - 커피의 입자가 너무 곱습니다. 4 - 기기의 물회로가 더럽습니다 (석회화). 5 - 그룹이 차갑습니다.	첫 번째 경우에는 컵 워머를 사용하십시오. 2번의 경우, 그룹에 필터 홀더를 삽입하십시오. 3번의 경우, 커피 분쇄도를 조정하십시오. 4번과 5번의 경우, 전문 기술자에게 문의하십시오.
추출된 커피가 너무 뜨겁습니다.	가능한 원인: 1 - 기가 냉각되지 못하도록 무엇인가에 덮여 있습니다. 2 - 기계가 공기 순환이 수월하지 않은 위치에 설치되었습니다.	기계를 식힙니다.

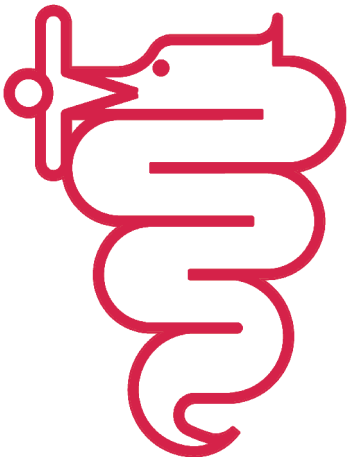
문제	문제해결/해결법	권고사항
커피 머신이 완전히 막혔습니다.	1 - 주 급수원이 올바르게 작동하는지 확인하시고 메인에 연결된 탭이 열렸는지 확인하십시오. 2 - 본 문제는 보일러 내에 물이 적어 발생된 것입니다.	1의 경우, 안내된 대로 확인하십시오. 2의 경우, 기술자에게 문의하십시오.
커피가 추출되지 않습니다.	커피가 추출되지 않고 알람 메시지가 표시됩니다.	필터 홀더없이 커피 원두량의 도징 키를 선택하고 물 흐름이 연속적으로 나오는지 확인합니다. 흐름이 연속적이면 문제는 다음과 같습니다. a) 커피의 입자가 너무 곱습니다. b) 필터 홀더가 막혔습니다. 이 경우, 전용 세척 태블릿을 넣은 뜨거운 물에 잠기게 두십시오. 다른 문제가 발견되는 경우, 전문 기술자에게 문의하십시오.
컵의 아랫쪽에 커피 잔여물이 남습니다	가능한 원인: 1 - 커피의 입자가 너무 곱습니다. 2 - 필터 홀더가 더러워졌거나 필터가 손상되었습니다. 3 - 분쇄 디스크가 마모되었습니다.	1의 경우에는 그라인더를 알맞게 조절하여 해결할 수 있습니다. 2의 경우에는 필터 홀더를 세척하거나 필터를 교체합니다. 3의 경우에는 기술자에게 문의하십시오.

본 설명서는 G. BEZZERA S.R.L.에서 발행한 원본이며 웹 사이트로 이동하여 설명서의 공인 사본을 요청할 수 있습니다. www.bezzera.com 문의하기.

NOTES

NOTES

NOTES



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.9941162 ed.01/20 rev.00