

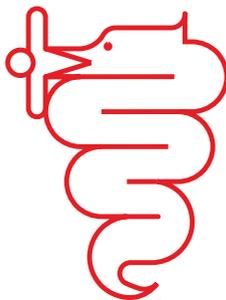
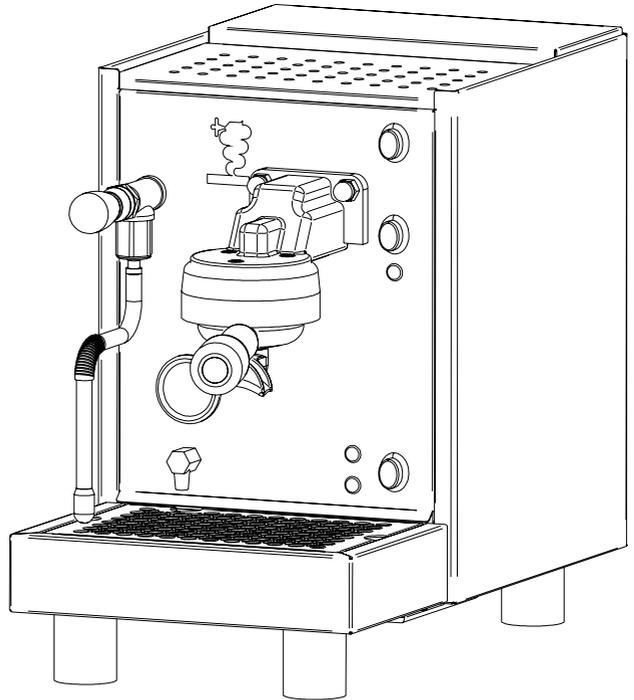
Manuale di istruzioni **IT**

Instruction manual **EN**

Manuel d'instructions **FR**

Bedienungsanleitung **DE**

Manual de instrucciones **ES**



BEZZERA

Dal 1901

BZ09



SIMBOLOGIA DI SICUREZZA

SAFETY SYMBOLS

SYMBOLES DE SECURITE

SICHERHEITSSYMBOLIK

SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD

9 - 16

IT

17 - 24

EN

25 - 32

FR

33 - 40

DE

41 - 48

ES

Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!

Warning! Important safety warnings!

Attention! Prescriptions de sécurité importantes!

Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!

Atención! Indicaciones importantes para la seguridad!



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.

© 2007 G. BEZZERA - Tutti i diritti riservati

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.

© 2007 G. BEZZERA - All rights reserved

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.

© 2007 G. BEZZERA - Tous droits réservés

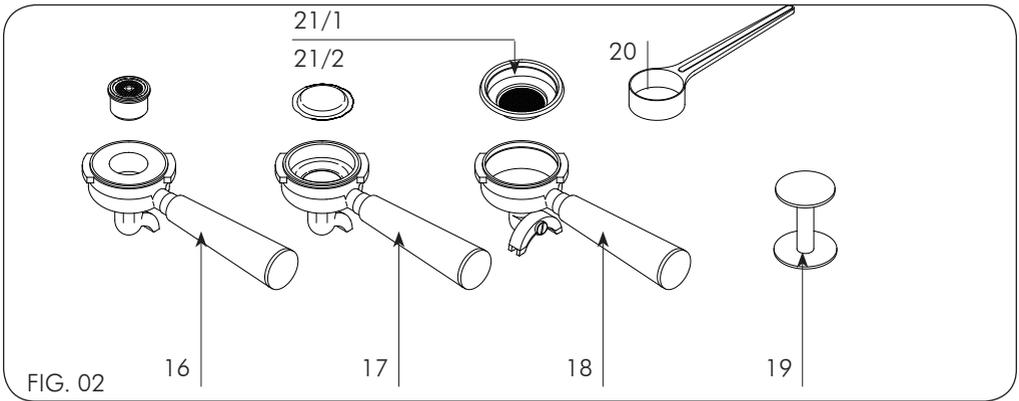
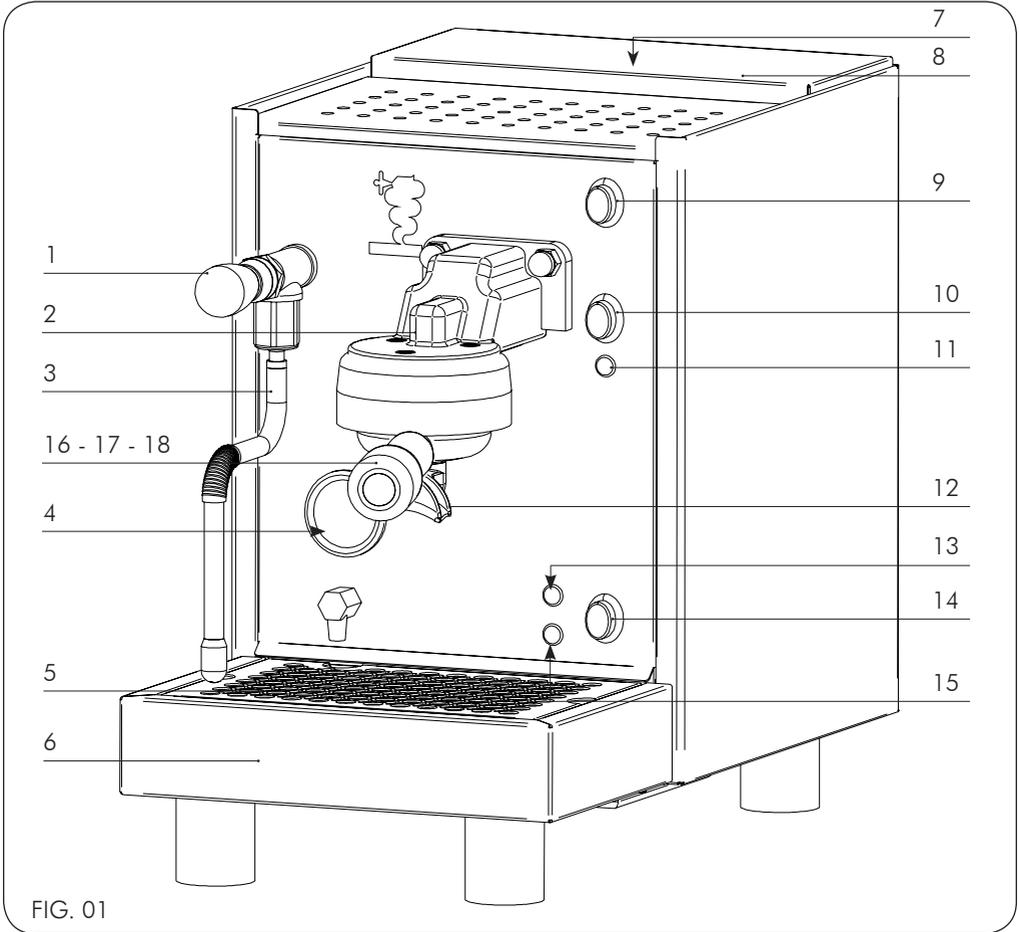
Cette publication ou des parties d'elle ne peuvent pas être reproduites, emmagasinées dans une machine de mise en mémoire, transmises, transcrites ou traduites dans aucun langage, commun ou informatique, dans aucune forme ou avec aucun moyen, électronique, mécanique, magnétique, optique, chimique, manuel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

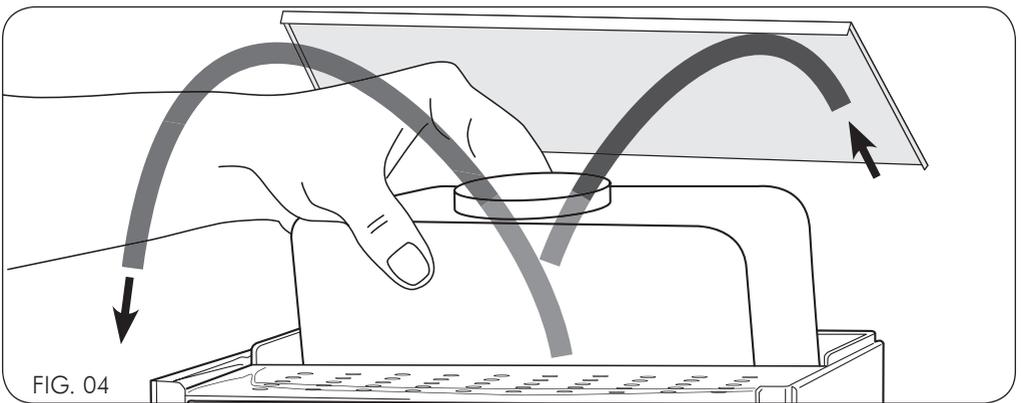
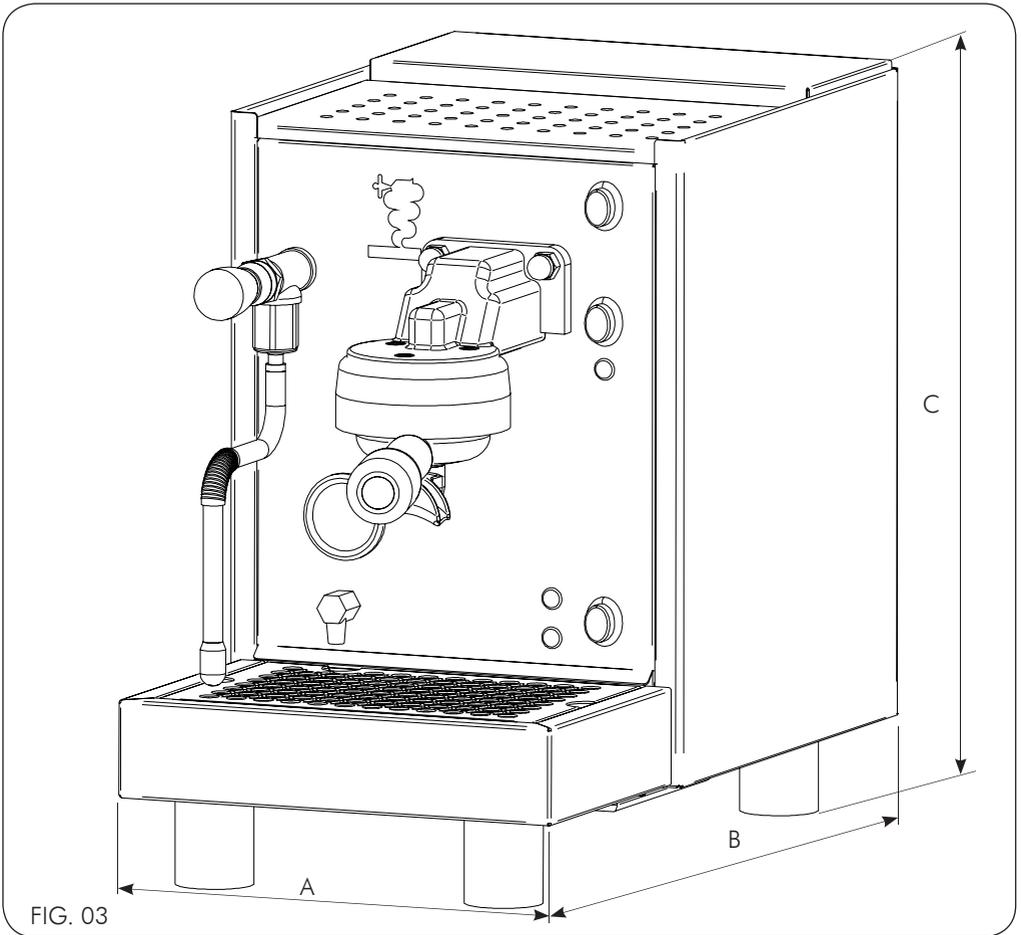
© 2007 G. BEZZERA - Alle Rechte vorbehalten

Diese Veröffentlichung bzw. Teile derselben dürfen ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Firma G. BEZZERA 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.

© 2007 G. BEZZERA - Reservados todos los derechos

Quedan rigurosamente prohibidas la registraci3n, grabaci3n, transmisi3n, transcripci3n, traducci3n a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicaci3n por cualquier medio o proceso electr3nico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin específica autorizaci3n escrita otorgada por G. BEZZERA.





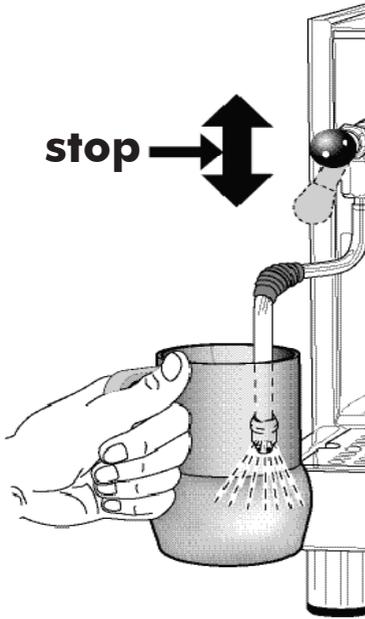


FIG. 05

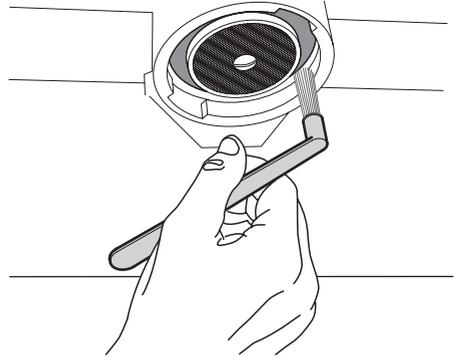


FIG. 06

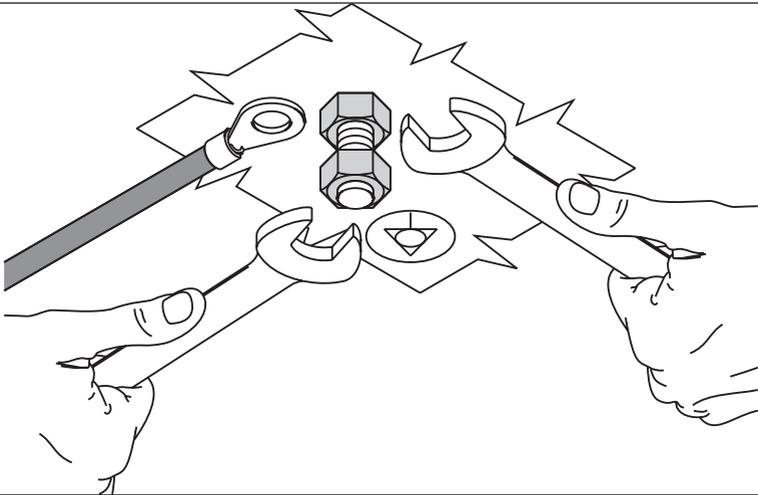
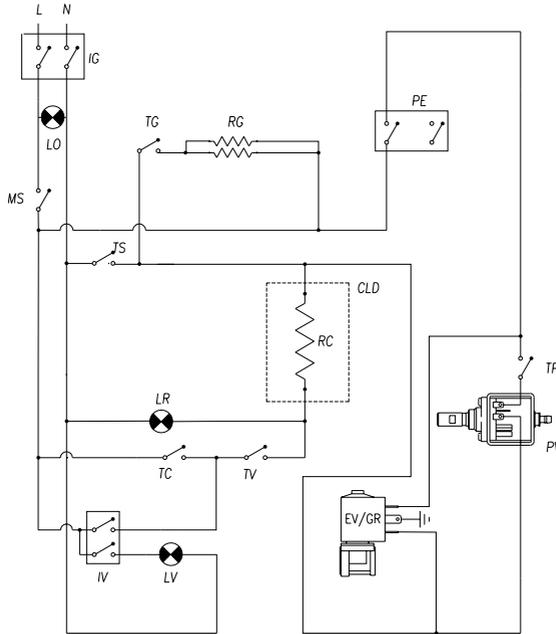


FIG. 07



SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMAS ELECTRIQUES SCHALT PLANE - ESQUEMAS ELECTRICO

BZ09



CLD	Caldaia	Boiler	Chaudière	Kessel	Caldera
IG	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Hauptschalter	Interrupor general
RG	Resistenza gruppo	Group heating element	Résistance groupe	Heizwiderstand	Resistencia grupo
IV	Interruttore vapore	Steam switch	Interrupteur vapeur	Dampfschalter	Interrupor vapor
LO	Lampada ON	On lamp	Lampe ON	Lampe ON	Lámpara ON
LR	Lampada resistenza	Heating lamp	Lampe résistance	Lampe Heizung	Lámpara resistencia
LV	Lampada vapore	Steam lamp	Lampe vapeur	Lampe Dampf	Lampara vapor
MS	Microinterruttore	Tank microswitch	Interrupteur réservoir	Tankschalter	Pulsador tanque
PE	Pulsante erogazione	Push button for delivery	Bouton distribution	Ausgabe-taste	Pulsador suministro
PV	Pompa vibrazione	Vibration pump	Pompe à vibration	Vibrationspumpe	Bomba de vibración
RC	Resistenza caldaia	Boiler heating	Résistance chaudière	Kesselheizung	Resistencia caldera
TC	Termostato caldaia	Boiler thermostat	Thermostat chaudière	Kesseldruckwachter	Termostato caldera
TP	Termostato pompa	Pump thermostat	Thermostat pompe	Pumpedruckwachter	Termostato bomba
TS	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat	Termostato de seguridad
TG	Termostato gruppo	Group thermostat	Thermostat groupe	Thermostat gruppe	Termostato grupo
GR	EV gruppo	Solenoid valve	Electrovanne	Elektroventil	Electrovalvula
TV	Termostato vapore	Steam thermostat	Thermostat vapeur	Thermostat Dampf	Termostato vapor

Cod. 9941833

**G. Bezzera**

Macchine per caffè espresso
20088 Rosate (Milano) Italy
Via L. Bezzera n.1



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE – DECLARATION DE CONFORMITE EG-KONFORMITÄTLÄRUNG – EC DECLARATION OF CONFORMITY DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE – DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

G. Bezzera Macchine per caffè espresso

Dichiaro sotto la nostra responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso familiare**
Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit: **Machine à café d'utilisation domestique**
Wir erklären auf unsere Verantwortung, daß das Produkt: **Kaffeemaschine für Hausegebrauch**
Declare under our responsibility that the product: **Espresso coffee makers for household use**
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso familiar**
Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: **Máquina para café para uso familiar**

BZ09

è conforme secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
est conforme selon les prescriptions des directives spécifiques
In Übereinstimmung, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien:
it complies according to the provision the specific directives:
es conforme de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas:
è conforme segundo quanto prescrito pelas específicas directrizes:

98/37/CE

Direttiva macchina – Directive Machine – Richtlinie Maschine
Makers Directive – Directiva Máquina – Diretriz da máquina

2006/95/CEE , 93/68/CEE

Direttiva Bassa Tensione – Directive Basse Tension – Niederspannungsrichtlinie
Low Voltage Directive – Directiva Baja Tensión – Diretriz Baixa Tensão

2004/108/CEE , 93/68/CEE, 92/31/CEE

Direttiva EMC – Directive EMC – Richtlinie EMC
EMC Directive – Directiva EMC – Diretriz EMC

97/23/CE

alle seguenti norme: - aux norme suivantes: - mit den folgenden Normen:
with the following norms: - a las siguientes normas: - as seguintes normas

EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 o EN 60335-2-75 , EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

Norme EN armonizzate – Normes EN harmonisée – Harmonisierte EN-Norme
Harmonized EN norms – Normas EN armonizadas – Normas EN Harmonia

Rosate, 17 - 03 -2009

Il titolare - Le propriétaire - The owner
Geschäftsführer - El titular - O titular
G. Bezzera

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validité si la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.
A presente declaração perde su validez si a máquina è modificada sem a nossa expresa autorização.



INHALT

1 - SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	34
1.2 Vorgesehener Einsatz	34

- 2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung	34
2.2 Maschine bewegen	34
2.3 Lagerung	34

- 3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung	35
3.2 Beschreibung der Funktionstasten	35
3.3 Technische Daten	35

- 4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Sicherheitshinweise	36
4.2 Versorgungsanlagen für die Installation vorbereiten	36
4.2.1 An die Stromversorgung anschließen	36
4.3 Potenzialausgleich	36

- 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

5.1 Vor dem Einschalten der Maschine und dem Einfüllen des Wassers in den Kessel	36
5.2 Einschalten während des normalen Gebrauchs	36
5.3 Zubereitung des Kaffees	36
5.4 Warmwasserabgabe	37
5.5 Dampfabgabe	37
5.6 Ausschalten	37

- 6 - WARTUNG

6.1 Sicherheitsvorschriften	38
6.2 Maschine reinigen	38
6.3 Sicherheitsthermostat	38
6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts	38

7 - FEHLERSUCHE

Störungen / Mögliche Ursachen - Lösung / Empfehlungen	39
---	----



1 - SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Die Anschlüsse für die Strom- und Wasserversorgung müssen von dem Maschinenbenutzer entsprechend der Angaben in Kapitel 4 der Bedienungsanleitung «Installation der Maschine» erstellt werden.
- Der Installateur darf die Versorgungsanlagen, die zuvor vom Maschinenbenutzer erstellt wurden, unter keinen Umständen modifizieren.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Maschine und muss vor deren Inbetriebnahme aufmerksam vom Maschinenbenutzer durchgelesen werden.
- Die Bedienungsanleitung sorgfältig für spätere Einsichtnahmen aufbewahren.
- Die Maschine wird ohne Wasser im Kessel geliefert, um mögliche Frostschäden zu vermeiden.
- Die Stromversorgungsanlage muss vorschriftsmäßig geerdet sein.
- Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Die Maschine nicht mit nassen Füßen bedienen.
- Das Stromkabel nicht an offenliegende Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.
- Niemals am Stromkabel ziehen, um die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.
- Die Maschine niemals mit aufgerolltem Stromkabel einschalten.
- Die Maschine darf nicht von Personen, die nicht entsprechend eingewiesen wurden, und/oder von Kindern bedient werden.
- Um das Eintreten von Wasser in das Innere der Maschine zu vermeiden, die Tassen nicht mit der Öffnung nach unten auf der oberen Ablage positionieren.
- Das folgende Symbol verweist auf Verletzungsgefahr durch Verbre



1.2 Vorgesehener Einsatz

Die Espresso-Kaffeemaschine BZ09 ist für die Zubereitung von Espresso-Kaffee, zur Heißwasserzubereitung, für die Zubereitung von Heißgetränken

wie Schwarztee, Kamillentee und anderen Aufgussgetränken, zum Aufschäumen von Milch und Aufwärmen von Getränken (Cappuccino, Schokolade, Punsch etc.) konzipiert.

Die Maschine darf zu keinen anderen als den oben beschriebenen Zwecken eingesetzt werden. Alle andere Zwecke sind als unsachgemäß einzustufen und werden deshalb vom Hersteller untersagt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus dem unsachgemäßen Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine entstehen.

Diese Espresso-Kaffeemaschine darf von Kindern oder hilflosen Personen nur unter Aufsicht Dritter, die deren korrekten Gebrauch garantieren, benutzt werden.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine BZ09 wird zum Schutz vor Transportschäden in Polyäthylenschaum eingewickelt und anschließend in einem Pappkarton verpackt.



Wichtiger Hinweis:

- Prüfen Sie nach der Entfernung der Verpackung den einwandfreien Zustand des Geräts und die Vollständigkeit der Lieferung.
- Das Verpackungsmaterial gehört nicht in Kinderhände. Es muss in den entsprechenden Abfallbehältern entsorgt werden.
- Bei Schäden am Gerät oder bei unvollständiger Lieferung die Espresso-Kaffeemaschine nicht in Betrieb nehmen und unverzüglich die Gebietsvertretung kontaktieren.

2.2 Maschine bewegen

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mit einem Hubwagen oder Gabelstapler oder von Hand bewegt werden.

2.3 Lagerung

Die vorschriftsmäßig verpackte Maschine nur in trockenen Räumen bei Temperaturen von +5°C bis +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von maximal 70% lagern.

Es können maximal vier Kartons übereinander gestapelt werden.



3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung

Das aus dem Tank auf der Maschinenrückseite kommende Wasser wird mittels einer Vibrationspumpe, die über einen Schalter auf der Vorderseite gesteuert wird, an den Kessel geleitet. Das Wasser wird über einen elektrischen Widerstand erwärmt und die Temperatur über Kontaktthermostate geregelt und konstant gehalten, die sich auf dem oberen Teil des Kessels befinden. Mittels eines Ventils wird das Wasser über einen Filter vom Kessel zum Verwendungsbereich geleitet. Über einen Hahn kann heißes Wasser oder Dampf direkt aus dem Kessel entnommen werden.

3.2 Beschreibung der Funktionstasten (Abb. 01 - Abb. 02)

- 1 Regler des Wasser-/Dampfhahns
- 2 Filterhalterring
- 3 Düse für die Wasser-/Dampfausgabe
- 4 Manometer
- 5 Tassengitter
- 6 Restwasserschale
- 7 Wassertank
- 8 Deckel Wassertank
- 9 Kaffeetaste
- 10 Dampftaste
- 11 Rote Kontrolllampe
- 12 Kaffee-Auslauf
- 13 Grüne Kontrolllampe
- 14 Maschineneinschaltknopf
- 15 Orange Kontrolllampe
- 16 Filterhalter mit Filter für Kapsel (wahlfrei)
- 17 Filterhalter mit Filter für Portion (wahlfrei)
- 18 Filterhalter mit Filter für gemahlene Kaffee
- 19 Presse
- 20 Meßlöffel
- 21/1 Sieb 1 Tasse
- 21/2 Sieb 2 Tassen

3.3 Technische Daten (Abb. 03)

Speisung	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Nennleistung	W	1450 - 1750	1300 - 1400
Widerstand	W	1350 - 1650	1200 - 1300
Kessel	lt	0,5	
Wassertank	lt	3	
Breite "A"	mm	250	
Tiefe "B"	mm	425	
Höhe "C"	mm	375	
Nettogewicht	kg	17	
Bruttogewicht	kg	20	



4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Sicherheitshinweise

Die Maschine muss von qualifiziertem Personal und entsprechend der vom Hersteller mitgelieferten Anweisungen sowie in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen installiert werden.

4.2 Versorgungsanlagen für die Installation vorbereiten

Für die Aufstellung der Maschine eine Oberfläche vorbereiten, die eben, trocken, glatt, robust und stabil ist und deren Höhe garantiert, dass die Tassenablage einen Mindestabstand von 150 cm zum Boden hat. Vor Besprühung mit Wasser schützen und nicht in Räumen aufstellen, in denen Wassersprüher zum Einsatz kommen. Für einen störungsfreien Betrieb der Maschine muss eine Raumtemperatur von +5°C bis +32°C und eine maximale relative Luftfeuchtigkeit von 70% gewährleistet sein. Die Maschine wird mit elektrischem Strom betrieben und muss für den Betrieb:

- an die Stromversorgung angeschlossen werden.

4.2.1 An die Stromversorgung anschließen



Wichtiger Hinweis:

- Die elektrische Anlage muss mit den geltenden Gesetzen konform und vorschriftsmäßig geerdet sein.

Die Maschine wird mit einem Stromkabel mit Stecker für den Anschluss an die Stromversorgung geliefert.

4.3 Potenzialausgleich (Abb. 07)

Einige Normen sehen die Installation eines Potenzialausgleichs vor. Dadurch sollen unterschiedliche elektrische Potentiale zwischen den leitfähigen Körpern von Geräten, die in dem gleichen Raum installiert sind, verhindert werden. Dieses Gerät verfügt über eine Kabelklemme unter dem Boden für den Anschluss eines Außenleiters mit normgerechtem Durchschnitt.

5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

5.1 Vor dem Einschalten der Maschine und dem Einfüllen des Wassers in den Kessel (Abb. 01)



Die nicht erfolgte Füllung des Kessels kann Schäden an dem elektrischen Widerstand verursachen, für die der

Hersteller nicht haften muss.

- 1) Den Deckel des Wasserbehälters öffnen (Abb. 01; Pos. 7) den Behälter (Abb. 04) herausnehmen und Wasser einfüllen (Trinkwasser mit idealer Härte von circa 15°F französischen Grad verwenden), nie warmes Wasser verwenden.
- 2) Den Behälter erneut positionieren, die Silikon-schläuche wieder einführen und sich dabei vergewissern, dass das links vom Behälter angebrachte Saugrohr den Behälterboden berührt.
- 3) Den Deckel schließen.
- 4) Den Stecker in die Netzsteckdose stecken.



Das folgende Verfahren ist vor der Erstein-schaltung oder nach langen Maschinenstillständen vorzunehmen, um die Füllung des Kessels zu gewährleisten

- 1) Den Wasser-/Dampfhahn öffnen, durch Hochziehen des Hebels bleibt der Hahn geöffnet (Abb. 05), danach den Schalter Kaffee (Abb. 01; Pos. 9) und den Hauptschalter (Abb. 01; Pos. 14) drücken (grüne Kontroll-Leuchte leuchtet, gelbe Kontroll-Leuchte leuchtet Abb. 01; Pos. 15/13)
 - 2) Wenn Wasser aus dem Dampfrohr (Abb. 01; Pos. 3) austritt, den Hahn (Abb. 05) schließen, danach den Schalter Kaffee ausschalten (Abb. 01; Pos. 9).
 - 3) Abwarten bis sich die Maschine auf die geeignete Temperatur erwärmt hat, d.h. bis die orangefarbene Kontroll-Leuchte (Abb. 01; Pos. 15) ausgeht, die das Ausschalten des Widerstands anzeigt
- Um den Halter anzuwärmen, etwas Wasser leer ablassen (circa 500 cc), die optimale Temperatur wird in 5 Minuten erreicht.

5.2 Einschalten während des normalen Gebrauchs

- 1) Den Stecker in die Netzsteckdose stecken.
- 2) Sich vergewissern, dass genügend Wasser im Behälter ist.
- 3) Den Hauptschalter (Abb. 01; Pos. 14) drücken (grüne Kontroll-Leuchte leuchtet Abb. 01; Pos. 15)
- 4) Abwarten, dass sich die Maschine bis auf die geeignete Temperatur erwärmt.

5.3 Zubereitung des Kaffees

- 1) Das Erreichen der idealen Temperatur für die Kaffeeabgabe abwarten, die durch das Ausgehen der orangefarbenen Kontroll-Leuchte (Abb. 01; Pos. 15) angezeigt wird
- 2) Den Filterhalter aus der Maschine herausnehmen und:
 - Modell mit Kapseln: die Kaffee kapsel in den Filterhalter mit Einzeltülle einlegen (Abb. 02; Pos. 16).
 - Modell mit Beutel: den Kaffeebeutel in den Filterhalter



mit Einzeltülle einlegen (Abb. 02; Pos. 17).

- Modell für gemahlene Kaffee:* den gemahlene Kaffee unter Verwendung des entsprechenden Messlöffels (Abb. 02; Pos. 20) in den Filterhalter (Abb. 02; Pos. 18) mit Filter für 1 oder 2 Tassen (Abb. 02; Pos. 21/1-2) je nach Anzahl der gewünschten Kaffees einfüllen und schließlich das Kaffeepulver unter Verwendung des entsprechenden Drückers (Abb. 02; Pos. 19) mit leichtem Druck pressen.
- 3) Den Filterhalter wieder in den Halter einhaken (Abb. 01; Pos. 2).
 - 4) Das Kaffeetässchen unter die Kaffeeabgabestelle (Abb. 01; Pos. 12) stellen.
 - 5) Den Kaffeeschalter (Abb. 01; Pos. 9) so lange drücken, bis die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist.
 - 6) Den Kaffeeschalter (Abb. 01; Pos. 9) erneut drücken, um die Abgabe anzuhalten.



Hinweise:

- Den Filterhalter nicht bei laufender Maschine entfernen, der Abgabehalter steht unter Druck.
- Nicht den Metallteil des Filterhalters berühren, da er warm ist.

5.4 Warmwasserabgabe



Die nicht erfolgte Schließung des Hahns nach dem normalen Gebrauch kann Schäden am elektrischen Widerstand verursachen, für die der Hersteller nicht haften muss.

Während des folgenden Verfahrens ist der Austritt von warmem Wasser aus dem Halter normal

- 1) Einen Behälter und die Abgabedüse Dampf/Wasser positionieren (Abb. 01; Pos. 3).
- 2) Den Hahn Dampf/Wasser (Abb. 01; Pos. 1) öffnen und den Schalter Kaffee (Abb. 01; Pos. 9) drücken.
- 3) Nach Abgabe der gewünschten Wassermenge den Hahn Dampf/Wasser (Abb. 01; Pos. 1) schließen und erneut den Schalter Kaffee (Abb. 01; Pos. 9) drücken.

5.5 Dampfabgabe



Die nicht erfolgte Schließung des Hahns nach dem normalen Gebrauch kann Schä-

den am elektrischen Widerstand verursachen, für die der Hersteller nicht haften muss.

Für die Abgabe von Dampf die folgenden Schritte ausführen:

- 1) Den Schalter Dampf (Abb. 01; Pos. 10) drücken, die rote (Abb. 01; Pos. 11) und die orangefarbene Kontroll-Leuchte (Abb. 01; Pos. 15) leuchten auf
- 2) Den Hahn Dampf/Wasser (Abb. 01; Pos. 1) öffnen, circa 10 Sekunden lang Wasser ablassen (Abb. 01; Pos. 3), um den Kessel teilweise zu leeren und die Ausdehnung des Dampfolumens zu ermöglichen.
- 3) Den Hahn Wasser/Dampf (Abb. 01; Pos. 1) schließen und das Ausgehen der orangefarbenen Kontroll-Leuchte (Abb. 01; Pos. 15) abwarten.
- 4) Die Abgabedüse Wasser/Dampf (Abb. 01; Pos. 3) in das zu erwärmende Getränk eintauchen und den Hahn Wasser/Dampf (Abb. 01; Pos. 1) öffnen.
- 5) Nach der Erwärmung des Getränks etwas Dampf ablassen, um die Öffnung der Düse zu reinigen.
- 6) Den Hahn Wasser /Dampf (Abb. 01; Pos. 1) schließen und den Schalter Dampf (Abb. 01; Pos. 10) drücken, die rote und orangefarbene Kontroll-Leuchten (Abb. 01; Pos. 11/13) schalten sich aus, um die Dampf Funktion anzuhalten.



Nach jeder Dampf abgabe muss der Kessel wie folgt gefüllt werden:

Während des folgenden Verfahrens ist der Austritt von warmem Wasser aus dem Halter normal

- 1) Prüfen, dass der Schalter Dampf (Abb. 01; Pos. 10) auf Off steht und die rote Kontroll-Leuchte (Abb. 01; Pos. 11) ausgeschaltet ist
 - 2) Einen Behälter unter der Abgabedüse Wasser/Dampf (Abb. 01; Pos. 3) positionieren.
 - 3) Den Hahn Wasser/Dampf (Abb. 01; Pos. 1) öffnen.
 - 4) Den Schalter Kaffee (Abb. 01; Pos. 9) so lange drücken, bis das Wasser kontinuierlich aus der Abgabedüse Wasser/Dampf (Abb. 01; Pos. 3) austritt.
 - 5) Den Schalter Kaffee (Abb. 01; Pos. 9) drücken und den Hahn Wasser/Dampf (Abb. 01; Pos. 1) schließen.
- Die Maschine ist für den normalen Gebrauch bereit.

5.6 Ausschalten

Den Hauptschalter (Abb. 01; Pos. 14) drücken.



Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht gebraucht werden sollte:

- 1) den Behälter entleeren
- 2) den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen
- 3) die Maschine in einer trockenen Umgebung vor Wettereinflüssen geschützt mit einem einzigen Zugang aufbewahren.

6 - WARTUNG

Um den korrekten Betrieb der Maschine zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen für die Wartung berücksichtigt werden:

6.1 Sicherheitsvorschriften



Maschine nicht mit Wasser besprühen. Vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten Maschine von der Stromversorgung trennen. Dazu den allpoligen Trennschalter für die Stromversorgung in Position 0 setzen, den Stecker ziehen. Anschließend den Wassereinlasshahn schließen. Bei Störungen an der Maschine jegliche eigenen Reparaturversuche vermeiden und unverzüglich den Kundendienst benachrichtigen. Im Falle der Beschädigung des Stromkabels die Maschine unverzüglich ausschalten, den Wasserzulauf schließen und den Kundendienst verständigen. Das Stromkabel niemals eigenhändig austauschen. Reinigungs-/Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn die Maschine kalt ist. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird empfohlen.

6.2 Maschine reinigen

Diese Ratschläge sind richtungsweisend. Die Wartungs- und Reinigungsintervalle hängen von der Benutzung der Maschine ab.

Nach jedem Gebrauch

- 1) Die Dampfdüse reinigen.
- 2) Den Siebträger und die Filter reinigen.
 - Täglich
 - 1) Das Tassengitter und das Ablassgefäß reinigen.
 - 2) Das Gehäuse reinigen.
 - Wöchentlich
 - 1) Die Dichtung der Brühgruppe mit der beiliegenden reinigen.
 - 2) Wassertank reinigen.
 - Monatlich
 - 1) Den Siebträger und die Filter einige Minuten in kochendes Wasser tauchen, um das Lösen der Kaffeefette zu begünstigen und ein Tuch oder einen Schwamm verwenden, um diese zu entfernen.



Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden. Das Gehäuse

mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen und die Oberflächen vor dem erneuten Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sorgfältig abtrocknen. Zum Abwaschen des Tassengitters und des Ablassgefäßes Wasser verwenden. Zum Reinigen des Tanks nach der Entnahme Wasser und neutrale Reinigungsmittel verwenden und sorgfältig abspülen. Den Tank und die Silikonschläuche wieder einsetzen und sich vergewissern, dass das Ansaugrohr den Boden berührt.

6.3 Sicherheitsthermostat



Achtung! Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Installateur, der von der Herstellerfirma autorisiert wurde, durchgeführt werden.

Während des Maschinenbetriebs kann sich bei Überhitzung des Heizwiderstandes im Kessel das Sicherheitsthermostat aktivieren und die Stromversorgung des Heizwiderstands unterbrechen, um größere Schäden am Kessel zu vermeiden.

Jegliche eigenen Reparaturversuche vermeiden und unverzüglich den Kundendienst benachrichtigen.

6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts (Elektromüll)

(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Union und in den Ländern mit getrennter Abfallentsorgung)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt oder auf der beiliegenden Dokumentation weist darauf, dass diese Maschine nach Ablauf ihrer Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden, die aus der unsachgemäßen Entsorgung der Abfälle entstehen können, zu vermeiden, ist der Benutzer gehalten, dieses Produkt von anderen Abfallarten zu trennen und verantwortlich im Sinne einer Wiederverwertung der verwendeten Materialien zu entsorgen.

Private Nutzer wenden sich an den Verkäufer, bei dem sie die Maschine erworben haben, oder an die örtlichen Behörden, die sich mit der Getrenntsammlung und Wiederverwertung von Produkten dieser Art befassen.

Professionelle Nutzer der Maschine wenden sich an ihren Lieferanten und prüfen die entsprechenden Vereinbarungen und Bedingungen des Kaufvertrags. Dieses Produkt darf nicht gemeinsam mit anderen Geschäftsabfällen entsorgt werden.



7 - FEHLERSUCHE

Störungen	Mögliche Ursachen / Lösung	Empfehlungen
Die grüne Kontrollanzeige des Netzschalters schaltet sich nicht ein	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Überprüfen, ob der Stecker korrekt eingesteckt oder das Versorgungskabel beschädigt ist.
Die Maschine erreicht nicht die ideale Betriebstemperatur	Der Sicherheitsthermostat hat eingegriffen.	Eine Kontrolle von einem Fachtechniker ausführen lassen, um die Ursache des Eingriffs festzustellen.
Es kann kein Kaffee ausgegeben werden	Es fehlt Wasser im Tank.	Den Tank auffüllen.
Fehlende Dampfauslass aus dem dazugeeigneten Röhren	Die Dampfrohrdüse ist zugestopft, dieselbe mit Hilfe einer Nadel säubern. Das Problem hängt vom Auslaufeintunken in die Milch ab.	Dampfauslauf nach jedem Gebrauch wieder spülen.
Leckage aus dem Filterträger	Mögliche Ursachen: 1- Verschleiß oder Inkrustation der Unterwannedichtung. 2- Falsche Lage des Filterträgers auf der Maschine. 3- Der Filter im Filterträger ist beschädigt.	Beim Eintreten einer solchen Störung, wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker an.
Schwierigkeiten beim Einsetzen des Filterträgers auf den Kupplungring	Das Problem hängt sicherlich mit der zugroßen Kaffeedosis im Filterträger ab.	Kaffeemenge im Filterhalter verringern
Anormale Positionierung des filterträgers Nacheinsetzung auf die Maschine	Der auf der Maschine befestigte Filterträgergriff scheint mehr nach rechts als sonst gedreht zu sein. Die Unterwannedichtung ist verschleißt.	Zum Austausch der Unterwannedichtung ist das Eingreifen eines Fachtechnikers notwendig.
Kaffeedurchfluss ist ungenügend	Der Kaffee wird tropfenweise geliefert, die Versorgungszeit ist zu lang, die Kaffequalität ist nicht gut und es bildet sich eine schwarze Creme. Mögliche Ursachen: 1-Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 2-Der Kaffee in dem Filterträger wurde zustark gepresst. 3-Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu groß. 4-Die Gruppenbrause ist verstopft. 5-Der Filter im Filterträger ist verstopft.	Im 1.,2. oder 3.Fall kann das Problem durch eine richtige Einstellung der Mahldosierung gelöst werden. In den anderen Fällen,d.h. Punkt 4 der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig. Im 5.Fall Filter putzenoder ersetzen.



Störungen	Mögliche Ursachen / Lösung	Empfehlungen
Kaffeedurchfluss ist im Überfluss	Der Kaffee wird zu schnell geliefert und die Creme scheint heller als üblich. Mögliche Ursachen: 1-Der Kaffee ist zu grob gemahlen. 2-Der Kaffe in dem Filterträger wurde zu wenig gepresst. 3-Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu wenig.	Im 1.,2. oder 3.Fall kann die Mahldosierung wieder korrekt eingestellt werden.
Der gelieferte Kaffee ist zu kalt	Mögliche Ursachen: 1-Filterträger sind kalt. 2-Der Kaffe ist zu fein gemahlen. 3-Der Wasserkreislauf der Maschine ist schmutzig (Kalksteine).	Im 1.Fall den Filterträger auf der Gruppe eingebaut lassen. Im 2.Fall Kaffeemahlungsgrad ändern. Im 3.Fall ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.
Kaffeeablagerungen auf Tassenboden	Mögliche Ursachen: 1-Der Kaffe ist zu fein gemahlen. 2-Interne Verschmutzung des Filterträgers oder Filterbeschädigung. 3-Die Kaffeemühlen sind verschleift, demzufolge dieselben von einem Fachtechniker ersetzen lassen.	Im 1.Fall kann dies durch eine korrekte Einstellung der Kaffeemühle erfolgen. Im 2.Fall den Filterträger putzen oder den Filter ersetzen. Im Fall 3 muss ein Techniker gerufen werden.