Espressone CZ

Bellezza

Inizio · Chiara · Valentina

NÁVOD K POUŽITÍ

Bellezza
affari del caffe 1975

Espressone CZ

ÚVODNÍ SLOVO

Vážený milovníku kávy,

děkujeme vám za zakoupení vašeho produktu Bellezza.

Bellezza má více než 40 let zkušeností se stroji na espresso. Espresso Bellezza, vyvinuté v Německu a vyráběné ručně, kombinuje tradici, know-how, technický pokrok a kvalitu. Vždy s cílem umožnit si službu a co největší požitek z kávy.

A pokud se něco stane, kontaktujte prosím svého prodejce Bellezza nebo nás. Kontaktní údaje najdete na našich webových stránkách na adrese www. bellezza-espresso.de

Najdete tam také další produkty a příslušenství Bellezza.

Váš Alexander Lösch
Výkonný ředitel Bellezza GmbH

OBSAH

O těchto pokynech 5
Popsané produkty 5
Konvence znázornění Použité symboly 5
a zkratky Bezpečnostní a výstražná 5
upozornění 5

důležité bezpečnostní pokyny 6.
Účel použití Nesprávné použití 7.
7.

Poznejte stroj 9
vybalení 9
rozsah dodávky 9
Přehled stroje 10

Nastavte a připojte stroj 11
Připravte stroj 11
Připojte přívod vody (pouze pro
Inizio R, Inizio R Leva) 11
Připojte stroj elektricky Připravte 12
stroj 12

Spusťte a provozujte stroj 13
Pokyny pro přípravu kávy 13
Příprava kávy 14
Napěnění 15
Odstranění horké vody 16
Vypněte stroj 16

Pochopte displej a změňte nastavení 17
LCD displej (neplatí pro Valentinu, Valentinu Levu) 17
Doba předvaření 17
Teplota kotle 18. den
Režim ECO 18. den

Vyčistěte stroj 19
Čištění po každém použití 19
Pravidelné čištění 19
Opatření před dlouhodobým nepoužíváním 21
Čištění po dlouhodobém nepoužívání 21

Pokud něco nefunguje 23

Údržbu a opravy stroje 25
Vyměňte sprchový filtr a skupinové těsnění 25
Odvápněte stroj 26
záruka 28
Zákaznický servis / opravy 28
náhradních dílů 28

Technické specifikace 29

Nepoužívání / likvidace / shoda CE 31
likvidace 31
Shoda CE 31
Čína RoHs 31

Espressone CZ

Bellezza

Inizio · Chiara Valentino

Espressone CZ

O TĚCHTO POKYNECH

- Pečlivě si přečtěte tyto pokyny a postupujte podle všech uvedených pokynů.
- Tyto pokyny uschovejte v blízkosti stroje.
- Pokud se majitel změní, předejte pokyny se strojem.

Popsané produkty

Tento návod k použití platí pro následující produkty:
Inizio V, Inizio V Leva, Inizio R, Inizio R Leva, Chiara, Chiara Leva, Valentina, Valentina Leva

Konvence zastoupení

Akce

Jednotlivé akce jsou označeny předchozím trojúhelníkem:

- Individuální výuka

Akce, které je třeba provést v určitém pořadí, jsou zobrazeny očíslované:

1. Krok 1
2. krok 2
3. krok 3

Použité symboly a zkratky

Zde najdete důležité nebo zajímavé informace o produktu a jeho provozu.

Bezpečnostní a výstražná upozornění

Bezpečnostní a výstražná upozornění chrání vás a váš stroj. Tyto informace byste si proto měli pečlivě přečíst a postupovat podle uvedených pokynů.

Struktura výstražných upozornění

Varovná upozornění jsou strukturována podle následujícího schématu:

VAROVÁNÍ

Povaha a zdroj nebezpečí

Důsledky, pokud nebudou dodržena opatření k zabránění nebezpečí

- Opatření k zabránění nebezpečí.

Význam výstražných slov

- **NEBEZPEČÍ:** Poškození nebo zničení produktu
- **POZORNOST:** Lehká nebo středně těžká zranění
- **VAROVÁNÍ:** Vážné zranění nebo smrt

Espressone CZ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při nastavování

- Zkontrolujte síťové napětí dostupné na místě instalace a stroj uvádějte do provozu, pouze pokud odpovídá rozsahu napětí uvedenému na typovém štítku.
- Položte připojovací kabel tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout a aby se nedostal do kontaktu s ostrými nebo velmi horkými předměty.
- Stroj připojujte pouze k uzemněné zásuvce. Pokud si nejste jisti, obraťte se na elektrikáře.
- Neumisťujte zařízení do blízkosti zdrojů silného tepla nebo ohně, aby nedošlo k poškození.
- Postavte stroj na rovný a stabilní povrch. Vyvarujte se nebezpečných dokumentů, které by se mohly při chůzi převrhnout nebo převrhnout.
- Postavte stroj mimo dosah dětí a lidí s omezenými schopnostmi.

Během uvedení do provozu

- Pokud je zařízení nebo napájecí kabel poškozen, stroj nepoužívejte. V takovém případě se obraťte na svého odborného prodejce nebo na společnost Bellezza.

Provozní

- V provozu jsou některé části stroje, jako např B. varná skupina nebo parní potrubí a parní tryska jsou velmi horké. Nedotýkejte se těchto částí během provozu, aby nedošlo k popálení.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, okamžitě jej vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nedotýkejte se poškozené oblasti. Kontaktujte svého odborného prodejce a nechte vadný kabel vyměnit. Neuvádějte stroj zpět do provozu, dokud nebude poškození řádně odstraněno.
- Děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi smějí stroj obsluhovat pouze po odpovídajícím zaškolení. Pokud je to nutné, během provozu stroje dohlížejte na osoby.

Pro čištění a údržbu

- Před čištěním a údržbou:
  - Nechte stroj vychladnout.
  - Odpojte stroj od síťového napětí.
- K čištění stroje používejte pouze vlhký hadřík. Neponořujte stroj do vody nebo jiných tekutin.

EspressoneCZ

- Čištění a údržbu nesmí bez dozoru provádět děti ani osoby se zdravotním postižením.

Pokud se delší dobu nepoužívá

- Pokud nebudete stroj delší dobu používat (např. Před dovolenou), odpojte jej od síťového napětí.
- Po delší době nepoužívání zkontrolujte stroj a napájecí zástrčku, zda nejsou poškozené, a stroj používejte, pouze pokud není poškozen.

Zamýšlené použití

- Stroj lze používat pouze v interiéru.
- Stroj je vhodný pro soukromé i obchodní použití. Možná místa použití jsou např. B.
  - soukromé domácnosti
  - Personální kuchyně v obchodech, kancelářích a společnostech
  - Hotely, motely a penziony
- Při použití v podnikatelském prostředí musí být lidé poučeni o provozu stroje a informováni o možných nebezpečích před jeho použitím.
- Stroj se smí používat pouze v povoleném rozsahu teplot (viz technické údaje). Při nebezpečí mrazu musí být voda z kotle vypuštěna.

Nesprávné použití

- Stroj se nesmí používat venku.
- Stroj se nesmí používat v prostředích, kde jsou přípustné podmínky prostředí, např. B. pro překročení teploty a vlhkosti.

Espressone CZ

Bellezza

Inizio · Chiara
Valentino

Espressone CZ

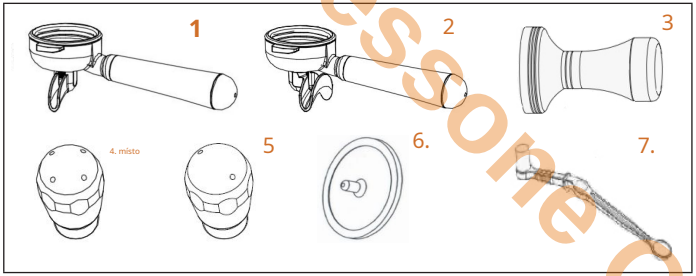
ZNAMENEJTE SE STROJEM

vybalení

1. Otevřete obal a odstraňte všechny součásti.
2. Zkontrolujte úplnost a poškození všech dílů. Pokud některé součásti chybí nebo jsou poškozené, kontaktujte prosím svého odborného prodejce.
3. Obaly uschovejte B. pro pozdější přepravu nebo případné odeslání k opravě.

Obrázek 1: Na obrázku je Inizio V.

rozsah dodávky



Espresso kávovar (bez vyobrazení)

1 **Portafilter jednoduchý:** Pro snadné použití (např. Espresso nebo cappuccino)

2 **Dvojitý portafilter:** Pro dvojí použití (např. Dvě espressa)

3 **Tamper:** Pro lisování kávového prášku

4. místo **4otvorová parní tryska:** K čemu je vhodný

5 **Parní tryska 2 otvory:** K čemu je vhodný

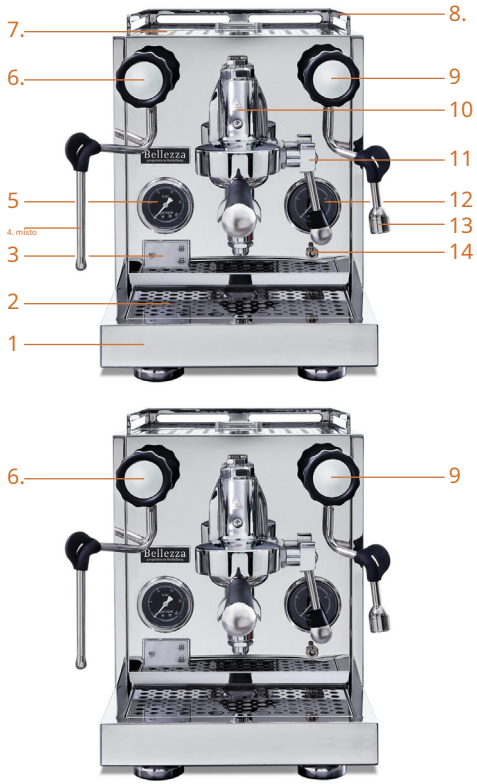
6. **Čisticí kryt:** Myslíš slepý kryt pro portafilter?

7. **Čisticí kartáč**

Součástí dodávky Chiara & Valentina je pouze dvojitý portafilter, čisticí kartáč a čisticí víko.

EspressoneCZ

Přehled stroje



Obrázek 2: Přehled: Inizio R (výše), Inizio R Leva (níže)

1 **Odkapávací miska:** Sbírá se tam přebytečná voda a musí se občas vypustit.

2 Krycí plech na odkapávací misku

3 **Zobrazit:** Zobrazení a změna nastavení

4. místo **Parní potrubí s tryskou:** Pro odsávání páry, např. Pro napěnění mléka

5 **Zobrazení tlaku čerpadla:** Zobrazuje tlak čerpadla v barech

6. **Parní ventil:** Regulace výkonu páry. S otočným ventilem nebo vahadlem (modely Leva)

7. **Ohřívač šálků s nádrží na vodu:** Nádržka na vodu je umístěna vzadu pod krytem

8. **Kolejnice:** Pro bezpečné uložení šálků

9 **Ventil horké vody:** Pro regulaci dodávky teplé vody. S otočným ventilem nebo vahadlem (modely Leva)

10 **Spařovací skupina Faema E61**
POZORNOST! Nebezpečí popálení.Během provozu se nedotýkejte.

11 **Referenční páka:** Spuštění čerpadla a výdej espressa

12 **Zobrazit tlak par:** Zobrazuje tlak páry v barech

13 **Horkovodní potrubí s tryskou:** Pro výdej horké vody, např. Pro přípravu čaje

14 **Vypínač**

Podobnou strukturu mají modely Inizio, Chiara a Valentina.

Espressone CZ

Espressone CZ

NASTAVTE A ZAPOJTE STROJ

Připravte stroj

- Vyberte snadno dostupné místo s rovným, stabilním a dostatečně velkým povrchem.
- Pro elektrické připojení musí být k dispozici síťová zásuvka.
- Zajistěte, aby kolemjdoucí nemohli stroj převrhnout.

Připojte přívod vody (pouze pro Inizio R, Inizio R Leva)

NEBEZPEČÍ

Vodní potrubí je pod tlakem

Prasklá hadice nebo netěsné spoje mohou způsobit poškození vodou.

- Pokud si nejste jisti, obraťte se na odbornou společnost nebo na kvalifikovanou osobu.

Modely Inizio R a Inizio R Leva mají trvalé připojení vody. Voda je dodávána přímo přes přípojku vody.

Připojte vodní potrubí

1. Připojte přívod vody do stroje hadicí na konec faucetu.
2. Zapněte stroj.
3. Zařízení zobrazí kód F03.
4. **místo** Po krátké době stroj automaticky použije přívod vody.
   POZOR: Nádrž na vodu nesmí být odstraněna.

Espressone CZ

Připojte stroj elektricky

- Zajistěte, aby se hodnoty síťového napětí a frekvence sítě uvedené na typovém štítku shodovaly se sítí v místě instalace.
- Stroj připojujte pouze k uzemněné elektrické zásuvce. Pokud si nejste jisti, kontaktujte elektrikáře nebo prodejce.

- Zasuňte zástrčku do zásuvky.

Připravte stroj

Naplňte nádržku na vodu

1. Otevřete kryt (obrázek 2: 7.) a vyjměte nádržku na vodu.

2. Vyčistěte nádržku na vodu horkou vodou a trochou mycího prostředku.
3. Vložte nádržku na vodu, naplňte ji čistou, studenou vodou až po maximální hladinu a znovu zavřete kryt.

Použijte změkčenou vodu. Tím zabráníte předčasnému vápenatění stroje.

Nepoužívejte čistou ani destilovanou vodu!

Vyčistěte portafilter a tamper

- Před prvním použitím také očistěte dva portafiltry a tamper.

Espresone CZ

SPUŠTĚNÍ A PROVOZ STROJE

Poznámky k přípravě kávy

Váš kávovar byl vyvinut pro maximální požitek z kávy. Kromě kvality stroje jsou pro správnou přípravu kávy důležité následující body:

Kvalita vody

- Vždy používejte čerstvou změkčenou vodu.
- Pokud nebudete přístroj delší dobu používat, vyměňte vodu v nádrži na vodu.

Provozní teplota

- Po zapnutí počkejte na celý stroj
  včetně vloženého prázdného portafiltru optimální provoz dosáhla teploty. To trvá asi 10 minut.

Kvalita kávy

- Používejte nejkvalitnější možnou kávu.
- Pro nejlepší chuť si kupte celá kávová zrna a rozemlejte si je.

Správné broušení a "podbíjení"

- Před přípravou kávy vždy mlejte čerstvé. Dbejte také na kvalitu mlýnku na kávu. U společnosti Bellezza najdete vhodné vysoce kvalitní mlýnky na kávu.
- Kromě teploty vody je pro nejlepší chuť rozhodující stupeň mletí a množství prášku. Přečtěte si prosím pokyny pro mlýnek na kávu. Experimentujte s nastavením: Začněte se středním mletím a vyberte přibližně 7 g prášku pro jeden portafilter nebo 14 g pro dvojitý portafilter.

  Pokud káva teče příliš rychle a příliš řídce, zvolte jemnější mletí. Pokud káva kape a má velmi tmavou barvu, zvolte hrubší mletí.
- Mletý prášek trochu vtlačte do portafiltru tamperem, který je součástí dodávky. K tomu je třeba vyvinout střední tlak, který je co nejrovnoměrnější. Tlak mletí a manipulace spolupracují a ovlivňují
  silná kvalita chuti a pěny.

Crema je krémová vrstva na povrchu espressa. Barva a konzistence jsou měřítkem správné přípravy. Krém by měl mít rovnoměrnou, světle hnědou barvu. Pro otestování konzistence by se měl po několika sekundách dostat trochu cukru.

Příprava kávy

POZORNOST

Nebezpečí popálení

Části stroje, zejména varná skupina a portafiltr, jakož i potrubí páry a horké vody, jsou během provozu velmi horké. Při dotyku hrozí nebezpečí popálení!

► Nedotýkejte se těchto částí, pokud jsou horké. Portafilter uchopte pouze za izolovanou rukojeť.

✓ Stroj je připojen k elektrické síti.

✓ Nádrž na vodu je plná.

✓ Ventily pro odsávání páry a vody jsou zavřené.

✓ Výdej kávy je vypnutý (páčka ve spodní poloze).

1. Vložte prázdný portafilter:
   Za tímto účelem vložte prázdný portafiltr pro jednoduchý nebo dvojitý kryt, otočený zespodu o cca 45 ° doleva do varné skupiny a otočte jej doprava, dokud nepocítíte odpor. Zašroubujte pevně, ale ne příliš pevně!
2. Zapněte stroj vypínačem (obrázek 2: 14) a.
   ↳ Stroj nyní slyšitelně čerpá vodu z nádrže na vodu do kotle. Při prvním zapnutí to může nějakou dobu trvat, protože kotel je stále zcela prázdný. Může být také nutné doplnit vodu.
   ↳ Jakmile je kotel naplněn, čerpadlo se zastaví a voda se ohřeje.
   ↳ Displej (obrázek 2: 3) zobrazuje aktuální teplotu kotle. Pokud je stroj zapnutý, když je ještě studený, odpovídá to přibližně pokojové teplotě.
3. Počkejte, až stroj dosáhne provozní teploty. To trvá asi 10 minut. Na displeji se nyní zobrazuje přednastavená teplota 125 ° C.

Je také možné připravit kávu před dosažením požadované teploty kotle. Výsledek však nebude uspokojivý, protože teplota vody je příliš nízká.

4. **místo** Uvolněte portafiltr otočením o cca 45 ° doleva, naplňte kávový prášek, zhutněte ho tamperem a portafilter znovu vložte.
5. Pod portafiltr položte jeden nebo dva šálky (podle požadovaného krytu) a sklopte páčku krytu (obrázek 2: 11) nahoru asi o 90 °.
   ↳ Káva dojde z portafiltru po přednastavené době předvaření.
6. Jakmile je dosaženo požadovaného množství kávy, zastavte výdej kávy nakloněním výdejní páky dolů.

Espresso.cz

Napěnění

POZORNOST

Nebezpečí popálení

Parní potrubí, tryska a vystupující pára jsou horké.
Při dotyku hrozí nebezpečí popálení!

- Během provozu se nedotýkejte parní trubky ani trysky. Pro odsávání páry používejte pouze kolečko ventilu (Inizio) nebo páku ventilu (Inizio Leva).
- Zamezte kontaktu pokožky s unikající párou. Dávejte také pozor na horké postříkání.

Mléčná pěna se používá k výrobě nápojů, jako je cappuccino nebo latte macchiato.

Když začne pěnění, držte parní trysku blízko povrchu nápoje, aby vyfoukla nějaký vzduch. Poté trysku úplně ponořte do nápoje, dokud nebude mít krémovou konzistenci. Nepokoušejte se vytvářet co nejvíce pěny a nedovolte, aby byl nápoj příliš horký. Jinak ztrácí chuť a konzistence kvalitu. Velké vzduchové bubliny v pěně jsou známkou toho, že bylo použito příliš mnoho vzduchu.

1. Nalijte mléko (nebo jiný nápoj podle vašeho výběru) do dostatečně velké nádoby. Nádoba by měla být asi dvakrát tak vysoká jako nápoj naplněný.
2. Krátce otevřete parní ventil, dokud nevyfoukne voda zkondenzovaná v parním potrubí a nevyteče pouze pára:
   - Inizio: otočením kolečka ventilu doleva
   - Inizio Leva: stisknutím páčky ventilu nahoru nebo dolů
3. Znovu zavřete ventil.
   - Inizio: otočením kolečka ventilu doprava
   - Inizio Leva: uvolněním páky ventilu
4. **místo** Ponořte parní potrubí do nápoje, otevřete ventil a připravte pěnu v požadovaném množství a konzistenci (viz pole INFO vlevo).
5. Zavřete parní ventil, vyčistěte parní trysku a
   - tryskejte vlhkým hadříkem a znovu otevřete parní ventil, abyste vyfoukli veškeré zbytky v parním potrubí.
6. Nalijte mléčnou pěnu například do šálku naplněného espressem.

Odběr většího množství páry může způsobit, že tlak páry na krátkou dobu mírně poklesne. Stroj okamžitě zahájí ohřev, aby tlak rychle vzrostl na původní hodnotu.

Espressione CZ

Odstraňte horkou vodu

POZORNOST

Nebezpečí popálení

Potrubí, tryska a vypouštěná voda jsou horké. Při dotyku hrozí nebezpečí popálení!

- Během provozu se nedotýkejte potrubí nebo trysky horké vody. Pro odtok vody používejte pouze ventilové kolo (Inizio) nebo páku ventilu (Inizio Leva).
- Zabraňte kontaktu pokožky s horkou vodou. Dávejte také pozor na šplouchání horké vody.

Vyrobenou horkou vodu lze použít například k přípravě čaje nebo Caffé Americano (espresso s přídavnou horkou vodou).

1. Držte nádobu pod tryskou horké vody a otevřete ventil:

   - Inizio: otočením kolečka ventilu doleva
   - Inizio Leva: stisknutím páčky ventilu nahoru nebo dolů

2. Jakmile je dosaženo požadovaného množství, zavřete ventil:

   - Inizio: otočením kolečka ventilu doprava
   - Inizio Leva: uvolněním páky ventilu

Voda odebraná z kotle se okamžitě doplní z nádrže na vodu. Odběr většího množství vody proto může vést k poklesu teploty kotle. Možná budete muset doplnit vodu.

Vypněte stroj

V režimu ECO se stroj automaticky vypne, pokud není po určitou dobu používán. Ve stavu při dodání je nastaven režim ECO EC1, což znamená, že se stroj po 35 minutách vypne. Na displeji se zobrazí, když je aktivní režim ECO
EC1. Další informace naleznete v části „Režim ECO“ na straně 18.

1. Pokud již nechcete připravovat kávu nebo již nepotřebujete páru nebo horkou vodu, vypněte kávovar vypínačem.

2. Vyjměte portafilter, vyklepejte ho a vyčistěte pod horkou vodou. Nepoužívejte jej však až do dalšího použití, aby gumové těsnění nebylo trvale pod tlakem a síto ve spařovací jednotce mohlo vyschnout.

EspressoneCZ

ROZUMĚJTE NASTAVENÍ DISPLEJE A ZMĚNY

LCD displej (ne s Valentinou, Valentinou Levou)

Vaše zařízení má LCD displej pro zobrazení a zadávání různých funkcí.

Obr. 3: Zobrazení teploty kotle

Doba předvaření

Předběžná infuze je pro chuť zásadní. Proto mohou zařízení Bellezza s PID nastavit předinfuzi. Máme přednastavený P02. Naše doporučení je 0-5 sekund. Čerpadlo se zastaví na 2 sekundy tak dlouho, dokud

Hodnota P ** je nastavena:

Doba předvaření	Zobrazit
0-30 sekund	P00 - P30

Výchozí čas je **2 sekundy.**

Espressone CZ

Teplota kotle

Teplotu měňte, pouze pokud jste osobně nespokojeni s výsledkem šálku.

Mnoho pečeně vyžaduje různé teploty vaření. Proto nedáváme žádné hodnoty.

Teplotu kotle lze upravit. Může to být následující
Lze vybrat nastavení:

Teplota kotle	Zobrazit
80-135 ° C	80-135

Výchozí hodnota je **120 ° C**
Během provozu se zobrazuje aktuální teplota kotle.

Správná teplota pro kávu je důležitým kritériem pro kvalitu chuti a cremu:

- Voda: 94 ° C
- parní 120 ° C
- espresso 90 ° C (+/- 2 ° C)
- Mléčná pěna pro cappuccino 60 - 65 ° C

Váš kávovar Bellezza Inizio má vysoce přesnou PID regulaci teploty, takže vždy dosáhnete optimální teploty. Jako vodítko použijte následující pravidlo:
Pokud je pro vás espresso příliš studené - teplota je vysoká (pomalu stoupejte po krocích po 1 stupni).
Pokud je krém na espresso příliš světlý, teplota je vysoká (pozor, pokud nepoužíváte lehké pečené pečivo! Požádejte o pomoc pekáč)
Pokud mají lehkou pečeně - teplota často klesá

Režim ECO

Pokud během nastaveného časového intervalu neproběhne žádná operace, stroj se automaticky vypne. Lze zvolit následující nastavení:

Čas vypnutí	Zobrazit
35 minut	EC1
60 minut	EC2
90 minut	EC3
180 minut	EC4
Režim ECO vypnutý	EC5

Výchozí hodnota je **EC1.**
Pokud je stroj v režimu ECO, **ECO** zobrazené na LCD displeji.

Po automatickém vypnutí stroj opět zapněte:

► knoflík **SOUBOR** Stiskněte na LCD displeji nebo vypněte a znovu zapněte stroj pomocí vypínače.

Espressone CZ

VYČISTĚTE STROJ

Abyste si mohli svůj espresso Bellezza dlouhodobě užívat a káva chutná trvale dobře, je zde několik tipů na čištění kávovaru.

Čištění po každém použití

- Po každém napěnění otřete parní potrubí a trysku vlhkým hadříkem.
- Ihned po setření znovu otevřete parní ventil, abyste z potrubí vyfoukli zbytky.
- Po vypnutí zařízení poklepejte na portafiltr, opláchněte ho horkou vodou a umístěte jej na plech sběrné misky na vodu.

Pravidelné čištění

Vyčistěte nádržku na vodu

I když vždy používáte čerstvou změkčenou vodu, měli byste nádrž na vodu pravidelně čistit.

1. Vyjměte nádrž a vyprázdněte veškerou zbývající vodu.
2. Vyčistěte nádrž běžně dostupným mycím prostředkem. Zajistěte, aby po sobě nezůstaly žádné zbytky čisticího prostředku.
3. Vložte nádrž zpět a naplňte ji čerstvou studenou vodou.

Vyčistěte odkapávací misku

Přebytečná voda ze spařovací jednotky se shromažďuje v odkapávací misce.

1. Pravidelně kontrolujte hladinu vody v odkapávací misce. Plná odkapávací miska se nezobrazí.
2. Vytáhněte odkapávací misku směrem dopředu a vyprázdněte ji Obsah.
   NEBEZPEČÍ: Pokud je odkapávací miska naplněna až po okraj, může voda, kterou obsahuje, přelévat. Poté pomocí nádobky odstraňte určité množství a poté úplně vytáhněte odkapávací misku.
3. Vyčistěte, osušte a znovu vložte odkapávací misku.

4. místo V případě potřeby také očistěte krycí desku.

EspressoneCZ

Vyčistěte sprchovou zástěnu a skupinové těsnění

Sprchové sítko a těsnění skupiny jsou umístěny v držáku portafiltru varné skupiny. Sprchové síto tlačí na prášek zhutněný v portafiltru a rovnoměrně rozděluje stlačenou vodu tlakem po povrchu prášku. Skupinové těsnění utěsňuje okraj portafilteru použitý proti varné skupině. Neustálý kontakt s kávovým práškem může znečistit síto a těsnění, a proto by se měl pravidelně čistit.

1. Vyjměte portafilter a pod varnou skupinu umístěte nádobu.
2. Kartáčem, který je součástí dodávky, odstraňte zbytky kávy a usazeniny ze síta a těsnění.
3. Krátce spusťte čerpadlo referenční pákou, abyste vypláchli vyčištěné části.

► V závislosti na frekvenci používání by měla být sprchová zástěna a skupinové těsnění po několika letech vyměněny. Informace k tomu najdete v kapitole „Výměna sprchového filtru a skupinového těsnění“ na straně 25.

Vyčistěte kufřík

VAROVÁNÍ

Elektrický šok

Kapaliny, které se dostanou do stroje, mohou způsobit zkrat a úraz elektrickým proudem. Může dojít k vážným zraněním a škodám na stroji.

► Stroj čistěte pouze tehdy, když je vypnutý. Odpojte také stroj od napájení.

► Zajistěte, aby se dovnitř stroje nedostaly žádné tekutiny.

► Pokud se během čištění do přístroje dostaly tekutiny, nepřipojujte jej k napájení a nezapínejte jej. V závislosti na množství proniklé kapaliny počkejte, až se znovu odpaří. Pokud si nejste jisti, kontaktujte svého prodejce.

POZORNOST

Nebezpečí popálení

Části stroje mohou být i po vypnutí stále horké. Při dotyku hrozí nebezpečí popálení!

► Stroj čistěte pouze tehdy, když je vypnutý.

► Po vypnutí stroje počkejte, až všechny části dostatečně vychladnou.

EspressoneCZ

NEBEZPEČÍ

Nevhodné čisticí prostředky

Nevhodné čisticí prostředky mohou kryt poškrábat nebo poškodit.

- Používejte pouze měkký, mírně vlhký hadřík (např. Hadřík z mikrovlákna).
- Pokud je silně znečištěný, můžete použít čisticí prostředek speciálně vyvinutý pro povrchy z nerezové oceli.
- V žádném případě nepoužívejte abrazivní prostředky, čisticí prostředky, houbičky s drsnými povrchy nebo čisticí vlnu.

Vyčistěte kufřík

1. Vypněte stroj a odpojte jej od napájení.

2. V případě potřeby počkejte, až všechny části krytu vychladnou.

3. Pouzdro otřete měkkým, mírně vlhkým hadříkem (např. Hadříkem z mikrovlákna).

Opatření proti dlouhodobému nepoužívání

Pokud lze předpokládat, že stroj nebude delší dobu používán, společnost Bellezza doporučuje následující opatření:

1. Vypněte stroj a odpojte jej od síťového napětí.

2. Vyjměte nádržku na vodu, vyprázdněte ji a vyčistěte.

3. Kotel úplně vyprázdněte. Za tímto účelem otevřete vypouštěcí šroub vody na spodní straně stroje. Jakmile voda odtéká, zašroubujte jej zpět. Po tomto opatření lze stroj také uložit pod bod mrazu.

   NEBEZPEČÍ! Neskladujte stroj s naplněnou konvicí pod bodem mrazu. To může zničit kotel.

4. **místo** Vyjměte portafilter ze spařovací jednotky, vyčistěte jej a umístěte na polici.

Čištění po dlouhodobém nepoužívání

Vyčistěte nádržku na vodu

- Vyprázdněte nádržku na vodu, vyčistěte ji a zcela doplňte.

Vyměňte vodu z kotle

Pokud nebyl stroj delší dobu používán, měla by se také vyměnit voda v kotli.

1. Naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou a zapněte stroj.

2. Odčerpejte vodu potrubím s horkou vodou.
3. Opakujte postup, dokud není nádrž na vodu zcela vyprázdněna.
4. **místo** Znovu naplňte nádržku na vodu.

Espressone CZ

Bellezza

Inizio · Chiara
Valentino

EspressoneCZ

POKUD NĚCO NEFUNGUJE

Váš espresovač Bellezza byl navržen a vyroben s velkou péčí. Může se však stát, že něco nefunguje.

Často lze problém snadno vyřešit sami.

- Pokud nemůžete poruchu odstranit sami, nepokračujte v používání stroje a vyjměte jej

  Obraťte se na svého odborného prodejce na.

Po zapnutí čerpadlo běží nepřetržitě

Žádná nebo příliš málo vody v nádrži	► K doplnění vody.
Ventil odpadní vody je otevřený a voda vytéká	► Zavřete ventil odpadní vody.
Je to porucha	► Obraťte se na svého prodejce.

Pod strojem se hromadí voda

Voda vychází z vnitřku stroje	► Obraťte se na svého prodejce.

Káva stéká přes okraj filtru

Příliš mnoho kávového prášku ve filtru	► Méně mleté kávy použití, brusku odpovídajícím způsobem upravte.
Zbytky kávy mezi portafiltrem okraj a těsnění	► Portafiltrujte a utěsněte varná skupina.
Těsnicí kroužek je vadný	► Vyměňte těsnicí kroužek ve spařovací skupině.

Žádná káva neteče

Kávový prášek je mletý příliš jemně	► Nastavte hrubší mletí.
Stroj je vadný	► Obraťte se na svého prodejce.

Káva teče příliš pomalu, velmi tmavá pěna

Kávový prášek je mletý příliš jemně len	► Nastavte hrubší mletí len.
Teplota kotle je nastavena příliš vysoko	► Snižte teplotu kotle.

Espresone CZ

Káva teče příliš rychle, málo a velmi slabě

Kávový prášek je mletý příliš hrubě. len	► Jemnější mletí.
Teplota kotle je nastavena příliš nízko	► Zvyšte teplotu kotle.

Káva / voda není horká

Pokud jsou teplota a tlak stále nízké, doba předehřevu ještě neskončila	► Počkejte, až se dosáhne provozní teploty.
Teplota kotle je nastavena příliš nízko	► Zvyšte teplotu kotle.
Stroj je vápenatý	► Odvápněte stroj.

Neexistuje žádný nebo příliš málo parní

Pokud jsou teplota a tlak stále nízké, doba předehřevu ještě neskončila	► Počkejte, až se dosáhne provozní teploty.
Když dosáhne provozní teploty, může být parní potrubí ucpané	► Zavřete parní ventil, odšroubujte parní trysku a vyčistěte nebo vyměňte.

Na displeji se zobrazí chybový kód

F3	Nedostatek vody v nádrži	► Naplňte nádržku na vodu a / nebo zkontrolujte, zda není nádržka na vodu ve správné poloze. správně používán.
E1	Chyba teplotního senzoru C okolní teplota	► Stroj nesmí být nižší než 0 ° fungovat. ► Obraťte se na svého prodejce.
E2	Období předplatného je delší než 2 minuty	► Zastavit výdej: Chcete-li to provést, Referenční páka dolů dát.
E3	Čerpadlo bylo aktivní a čerpané déle než 15 minut, nebo je vadný elektromagnetický ventil pro plnění kotle	► Zapnout / vypnout vypnout a znovu zapnout. ► Pokud problém přetrvává, obraťte se na svého specializovaného prodejce.

EspressoneCZ

ÚDRŽBA A OPRAVA STROJE

Opravy smí provádět pouze autorizovaní odborníci. Pokud během záruční doby provádíte opravy sami, jakýkoli nárok v rámci záruky zaniká.

Menší servisní práce však můžete provést sami. Který zahrnuje:

- Vyměňte sprchové sítko a skupinové těsnění
- Odvápněte stroj

► Pokud tyto činnosti nechcete provádět sami, obraťte se na svého odborného prodejce. Rád vám pomůže.

Vyměňte sprchové sítko a skupinové těsnění

Sprchová zástěna a skupinové těsnění by měly být pravidelně čištěny. Informace o tom naleznete v části „Čištění sprchového filtru a skupinového těsnění“ na straně 20.

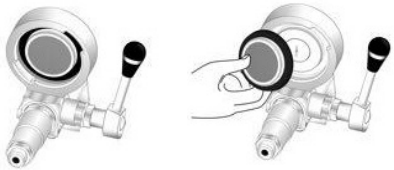
V závislosti na frekvenci používání by však měla být sprchová zástěna a skupinové těsnění po několika letech vyměněny.

► šroubovák umístěte na síto a společně s Seal out- využít.

► Vyčistěte spařovací jednotku štětcem.

► Nová pečeť se zaoblenou strana dete výše o tom Posuňte síto a obě části pevně v originálu Stiskněte pozici.

► Úplné uzavření těsnění a síto stiskněte, prosít oblékni si a docela správný utáhnout.



Espressone CZ

Odvápněte stroj

NEBEZPEČÍ

Provoz silně zvápenatělého stroje

Silné vápenatění může narušit funkčnost stroje. Uvolněné částice vápna mohou také blokovat vedení a poškodit stroj.

- ► Ke zpomalení kalcifikace použijte změkčenou vodu.
- ► Pravidelně odvápňujte svůj stroj, pokud neobsahuje těžké zbytky vodního kamene.
- ► Nechte svého odborného prodejce odvápnit silně vápenatý stroj.

NEBEZPEČÍ

Odvápnění stroje, který je již vápenatý

Stroj, který je již silně vápenatý, nesmí být odvápněn pomocí níže popsané metody. Uvolnění kousků vápna by mohlo ucpat vedení a poškodit stroj.

- ► Níže popsanou metodou použijte k odstranění vodního kamene zařízení pouze jako preventivní opatření proti změně měřítka.
- ► Nechte svého odborného prodejce odvápnit silně vápenatý stroj.

Stroj preventivně odvápněte

✓ Připravte si následující:
- Portafilter se slepým sítem (součástí dodávky)
- Odvápňovací kapalina (k dostání u specializovaných prodejců)
- Středně velká nádoba (na čerpání vody)

✓ Není vložen žádný portafilter.

1. Zahřejte stroj, dokud nedosáhne provozní teploty.
2. Vypněte stroj.
3. Umístěte nádobu pod výstup horké vody a otevřete ventil, abyste vypustili vodu z konvice. Jakmile už voda neunikne, znovu zavřete ventil horké vody.
4. **místo** Vyjměte a vyprázdněte nádržku na vodu, smíchejte vhodný odvápňovací prostředek s vodou podle pokynů, naplňte nádrž na vodu a vložte ji zpět.
5. Zapněte stroj.
   ↳ Kotel je naplněn odvápňovací kapalinou.
6. Zatlačte dávkovací páčku nahoru a počkejte, až kapalina vytéká z varné skupiny.
   ↳ Výměník tepla byl poté naplněn odvápňovací kapalinou.
7. Nastavením referenční páky svisle vypnete čerpadlo.

EspressoneCZ

8. Umístěte portafilter s vloženým slepým sítem do varné skupiny a vodorovně nastavte referenční páku.
   ↳ Čerpadlo nyní pracuje proti odporu slepého síta.

9. Asi po 20 sekundách vraťte referenční páčku do svislé polohy, abyste zastavili čerpadlo.
   ↳ Zbývající voda se vypustí do odkapávací misky na spodní straně varné skupiny.
   ↳ Tento proces odvápňuje expanzní ventil.

10. Opakujte kroky 9. + 10. Třikrát.

11. Poté nechte odvápňovací prostředek působit asi 30 minut.

12 Vyjměte portafiltr a posuňte páčku vodorovně, aby zbývající vodní kámen odtekl z nádrže na vodu přes spařovací jednotku.

13. Jakmile je nádrž na vodu prázdná, vypněte stroj a umístěte referenční páku svisle.

14 Odšroubujte trysku (provzdušňovač) na potrubí horké vody.
POZORNOST! Potrubí a provzdušňovač jsou horké! Použijte rukavice nebo hadřík.
   ↳ Tím se zabrání usazování zbytků vodního kamene v provzdušňovači.

15 Umístěte nádobu pod výstup horké vody a otevřete ventil, abyste vypustili vodu z konvice. Jakmile už voda neunikne, znovu zavřete ventil horké vody.

16. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vyčistěte a znovu ji naplňte čerstvou vodou.

17 Zapněte stroj.
   ↳ Konvice je naplněna čerstvou vodou.

18. den V případě potřeby doplňte vodu.

19 Chcete-li vyčistit expanzní ventil od zbytků, opakujte kroky **8-10.**

20 Sejměte portafilter a odstraňte slepé síto, protože již není potřeba. Následující kroky lze provést s připojeným portafiltrem nebo bez něj.

21. Nastavte referenční páku vodorovně a po přibližně 1 minutě znovu svisle.
   ↳ Tím se propláchne výměník tepla.

22**Následující postup opakujte nejméně pětkrát, dokud z výstupu horké vody nevyteče čistá neutrálně páchnoucí voda:**

A. Po dosažení provozní teploty stroj vypněte.

b. Umístěte nádobu pod výstup horké vody, otevřete ventil a znovu jej zavřete, když už neunikne žádná voda.

C. V případě potřeby naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou a zapněte stroj.

23 Nastavte dávkovací páčku vodorovně a opláchněte, dokud z varné skupiny nevyteče také čistá voda.

24. Vaše zařízení je nyní opět připraveno k provozu.

Espressome CZ

Espressone CZ

záruka

Bellezza poskytuje záruku jeden Let.

Prostřednictvím strukturálních změn stroje a oprav, které nejsou z autorizovaný Servisní partner
jsou jakékoli záruční nároky neplatné.

Zákaznický servis / opravy

Veškeré práce na stroji, jako je údržba, zákaznický servis, opravy nebo výměna komponent, smí provádět pouze autorizovaný personál Servisní partneři bude provedeno.

Informace o prodejních partnerech, servisních střediscích a autorizovaných opravnách najdete na webových stránkách Bellezza na adrese www.bellezza-espresso.de

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

	Chiara Chiara Leva	Valentino Valentina Leva	Inizio V Inizio V Leva	Inizio R. Inizio R Leva
Typ stroje	Duální obvod	Duální obvod	Duální obvod	Duální obvod
Typ čerpadla	vibrace	vibrace	vibrace	otáčení
Materiál kotle	nerezová ocel	nerezová ocel	nerezová ocel	nerezová ocel
manometr	Tlak čerpadla	Tlak čerpadla / kotle	Tlak čerpadla / kotle	Tlak čerpadla / kotle
PID ovládání Bellezza	Ano	Ne	Ano	Ano
Pevné připojení vody	Ne	Ne	Ne	Ano
Kapacita vodní nádrže	1,8 litru	1,8 litru	2,4 litru	2,4 litru
Kapacita kotle	1,8 litru	1,8 litru	1,8 litru	1,8 litru
Síťové napětí	220 V / 120 V	220 V / 120 V	220 V / 120 V	220 V / 120 V
Frekvence sítě	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
Spotřeba energie	1650 W.	1650 W.	1650 W.	1800 W
Teplotní rozsah Provoz / skladování				
Rozměry [Š x V x H]:	285 x 355 x 350 mm	285 x 355 x 350 mm	297 x 397 x 487 mm	297 x 397 x 487 mm
Hmotnost	19 kg	20 kg	23,6 kg	28 kg

EspressoneCZ

Bellezza

Inizio · Chiara
Valentino

Espressone CZ

Espressone CZ

NEPOUŽÍVEJTE / LIKVIDACI / SHODU CE

likvidace

Tento výrobek obsahuje cenné materiály, které lze recyklovat. Na konci své životnosti proto produkt zlikvidujte ekologicky a v souladu s národními předpisy.

Shoda CE

Tento výrobek je v souladu s CE a splňuje příslušné směrnice a normy.

Espressone CZ

Bellezza Espressomaschinen GmbH
Hertzstrasse 10
69126 Heidelberg

info@bellezza-espresso.de
www.bellezza-espresso.de

Vydání 08/2020