



Manuale di istruzioni **IT**

Instruction manual **EN**

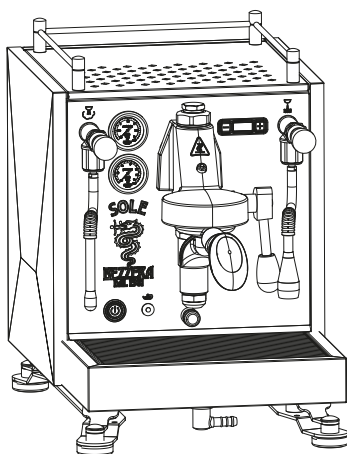
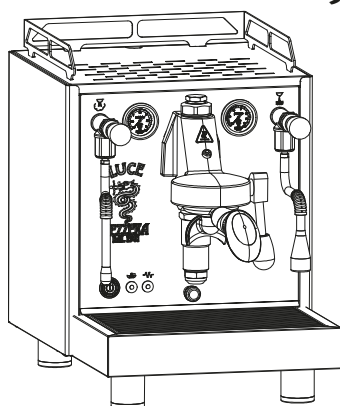
Manuel d'instructions **FR**

Bedienungsanleitung **DE**

Manual de instrucciones **ES**

使用说明 **ZH**

دليل إرشادات الاستخدام **AR**



**SOLE
LUCE**





SIMBOLOGIA DI SICUREZZA
SAFETY SYMBOLS
SYMBOLES DE SÉCURITÉ
SICHERHEITSSYMBOLIK
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD
安全标志

رموز الأمان والسلامة



Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!
 Warning! Important safety warnings!
 Attention! Prescriptions de sécurité importantes!
 Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!
 Atención! ¡Indicaciones importantes para la seguridad!
 注意! 重要的安全说明!

انتبه! إشارات تنبيهية هامة للأمان والسلامة!



Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.
 Caution! Important warnings for the correct use of the machine
 Avis importants pour l'emploi correct de la machine.
 Wichtige Warnhinweise für die korrekte Benutzung der Maschine.
 Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.

注意! 关于正确使用机器的重要警告。

انتبه! تحذيرات هامة للاستخدام الصحيح للماكينة.

17 - 28 **IT**

29 - 40 **EN**

41 - 52 **FR**

53 - 64 **DE**

65 - 76 **ES**

77 - 88 **ZH**

89-100 **AR**

© 2025 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 dalla G.BEZZERA S.R.L..

© 2025 G.BEZZERA S.R.L. - All rights reserved. TRANSLATION OF THE 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..

© 2025 G.BEZZERA S.R.L. - Tous droits réservés. TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINAUX

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 S.R.L..

© 2025 G.BEZZERA S.R.L. - Alle Rechte vorbehalten. ÜBERSETZUNG DER ORIGINAL BEDIENTUNGSANLEITUNG

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.

© 2025 G.BEZZERA S.R.L. - Reservados todos los derechos. TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

No está permitida el almacenamiento en una máquina de almacenamiento de datos, así como la transmisión, transcripción, traducción a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicación en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin específica autorización escrita otorgada por G. BEZZERA S.R.L.

© 2025 G.BEZZERA S.R.L. - 保留全部权利。原始描述的翻译。

如果没有G. BEZZERA S.R.L.的书面许可, 本说明书或者其任何其他部分都不得以任何形式或方式, 如电子、机械、磁性、数码、化学、手工或者其他方式, 传输、转录或者翻译成任何常见的语言。

© 2025 G.BEZZERA S.R.L. - جميع الحقوق محفوظة. ترجمة التعليمات الأصلية.
 لا يجوز إعادة إنتاج هذا المنشور، ولا أي جزء منه، أو تخزينه في أيّة أداة تخزين أو نقله أو نسخه أو ترجمته إلى أيّة لغة، سواء اللغات العامّة أو الإلكترونية، بأي شكل من الأشكال وبأي وسيلة كانت إلكترونيّة أو ميكانيكيّة أو مغناطيسيّة أو بصريّة أو كيميائيّة أو يدويّة أو غيرها، دون الحصول على إذن صريح ومكتوب من شركة G. BEZZERA S.R.L.

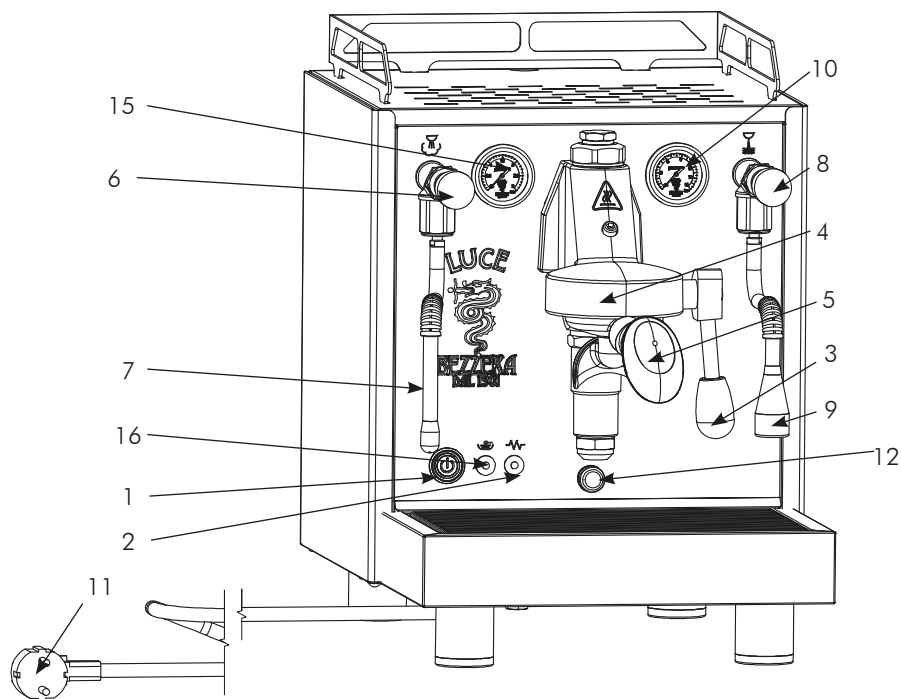


FIG. 01

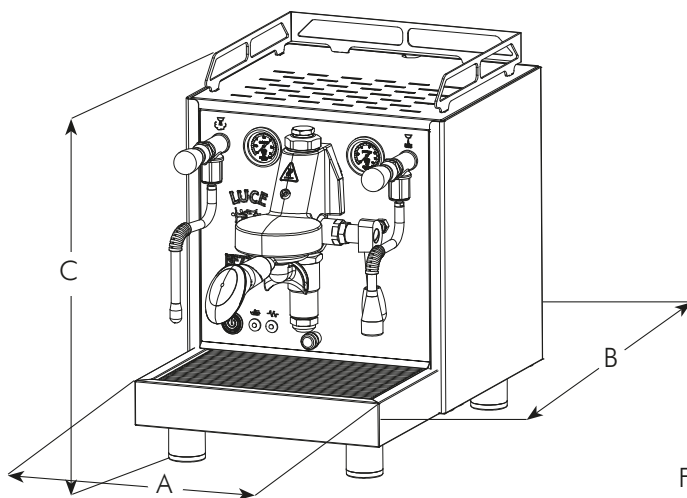


FIG. 02

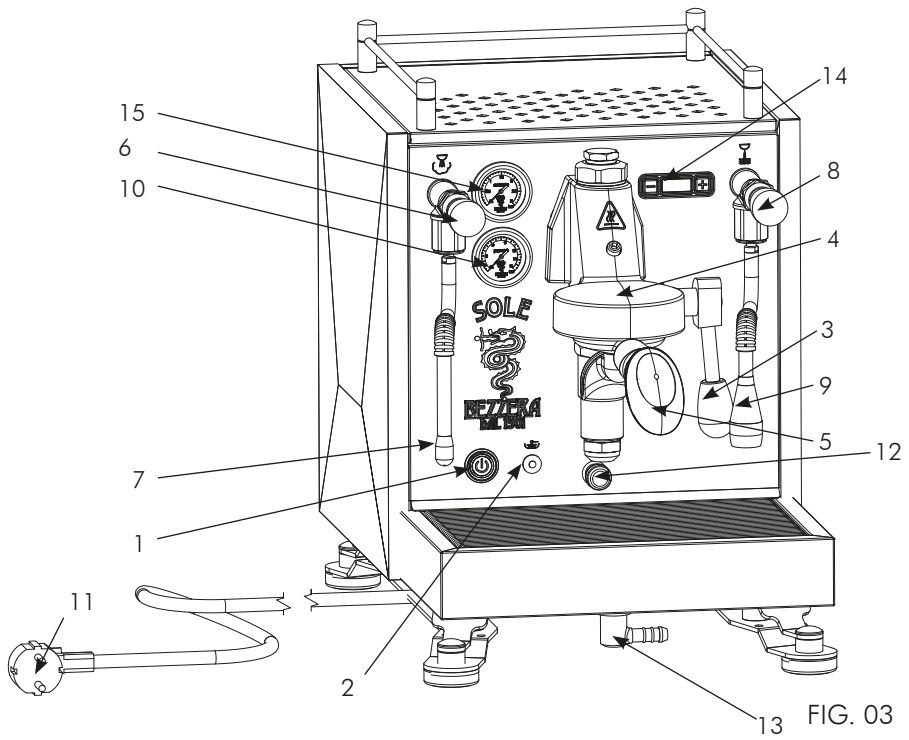


FIG. 03

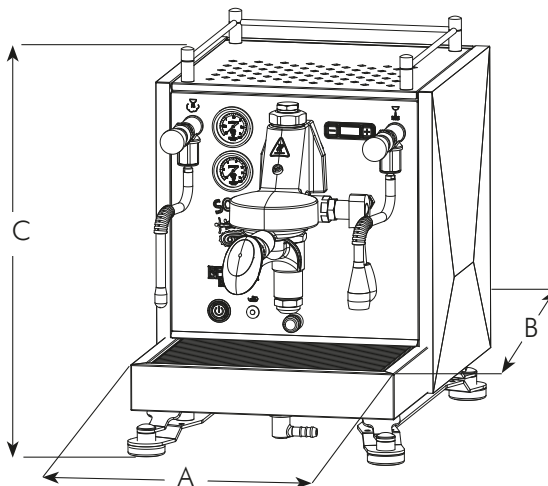


FIG. 04

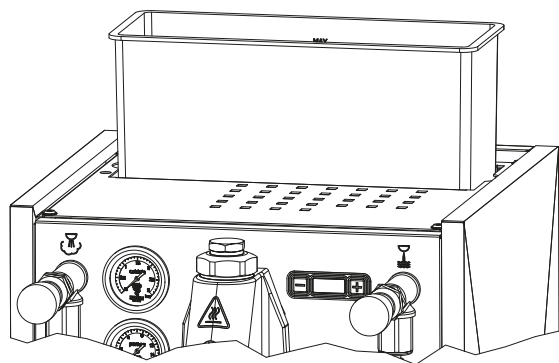


FIG. 05

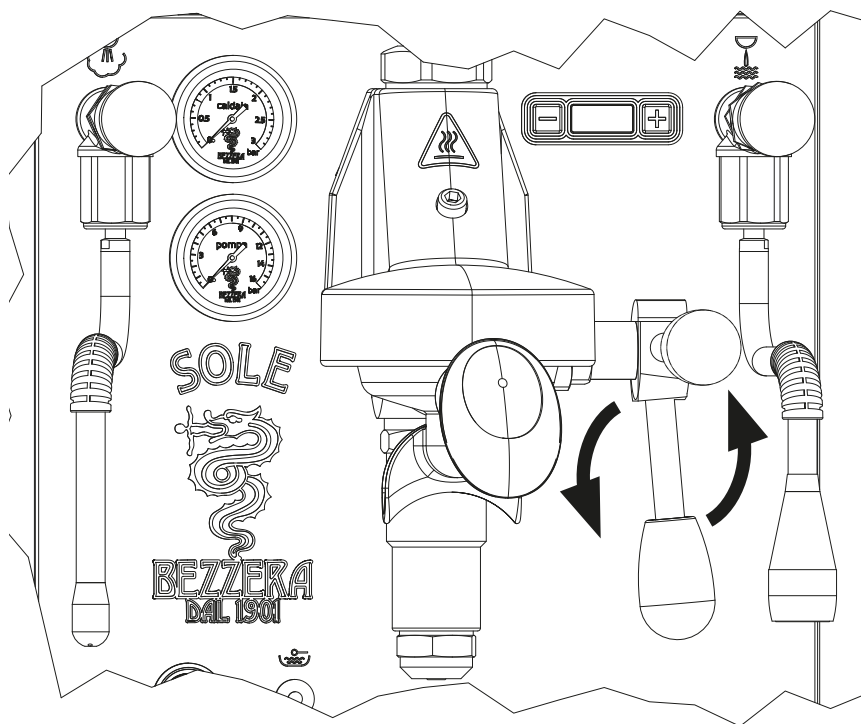


FIG. 06

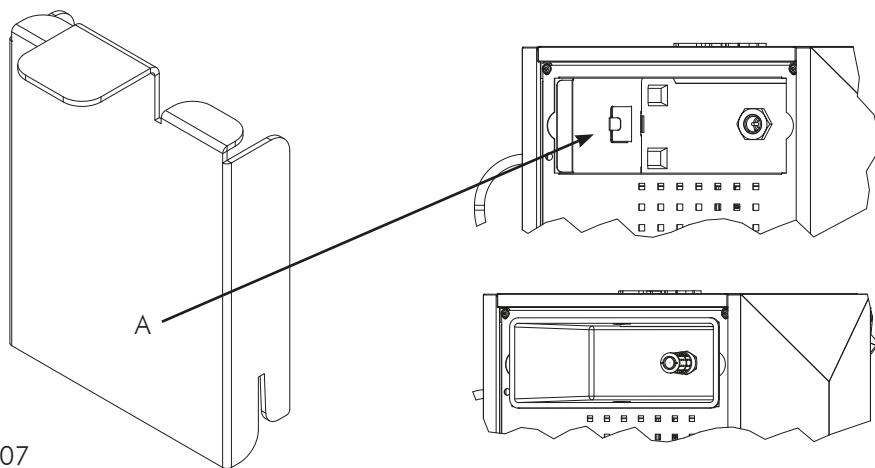


FIG. 07

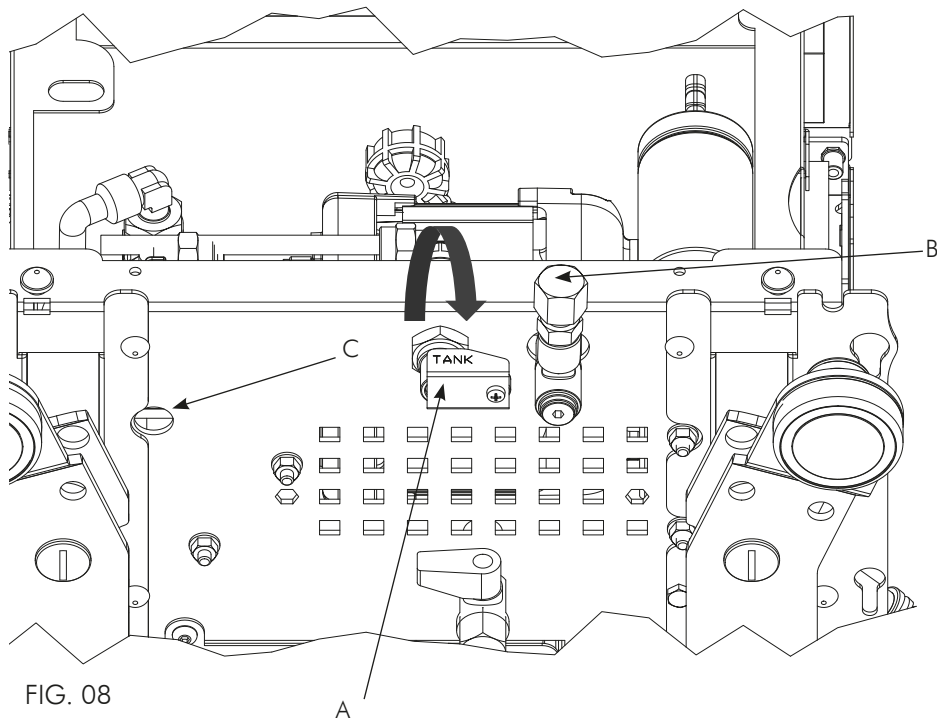
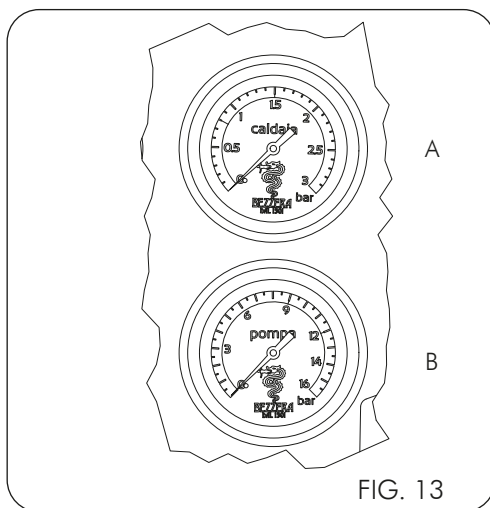
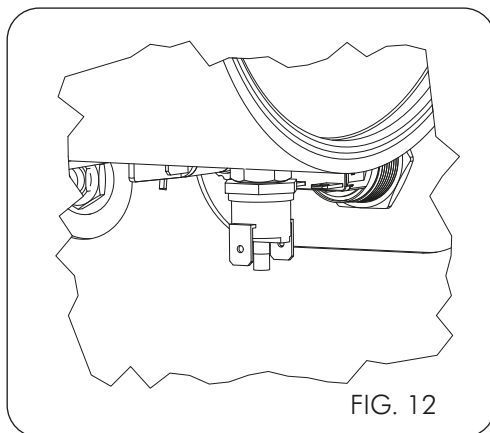
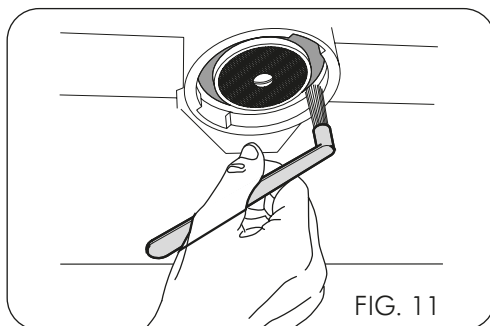
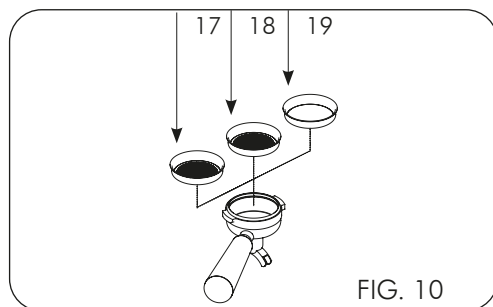
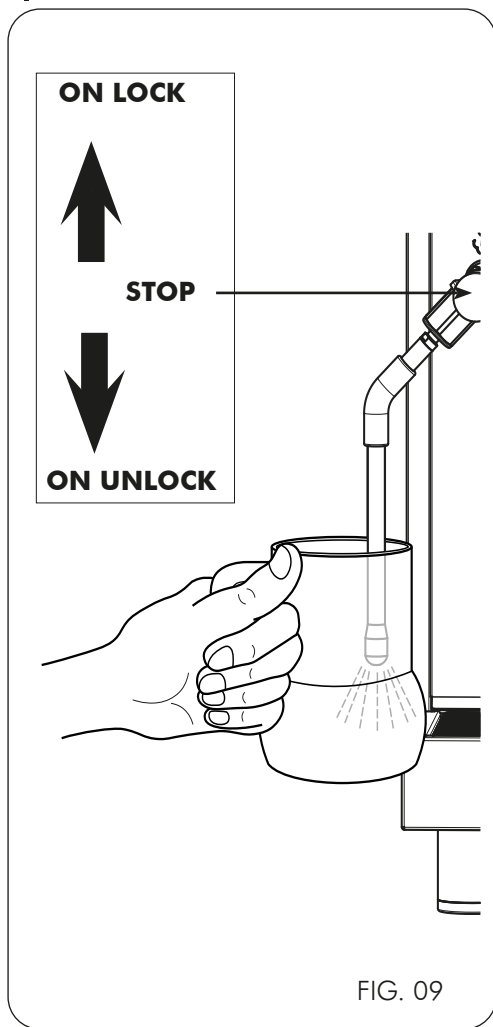


FIG. 08



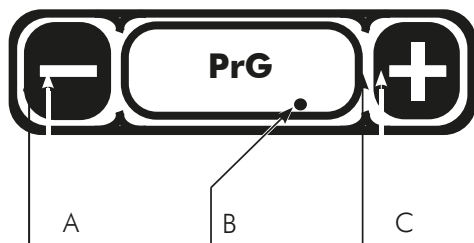


FIG. 14

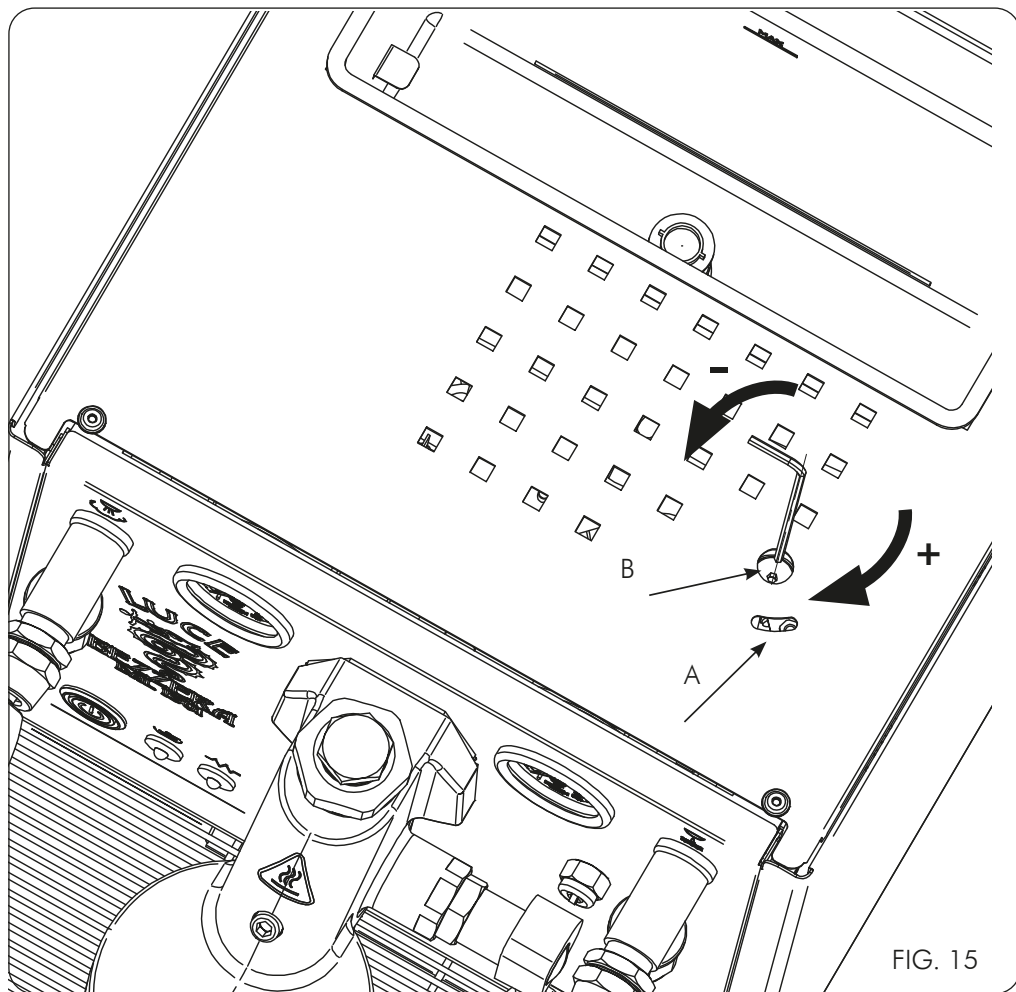


FIG. 15

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

Les produits fournis sont couverts par une garantie pour les défauts matériels et/ou de fabrication pendant une période de 12 mois à partir de la date de facturation. En cas de dépassement de la période de garantie, celle-ci ne pourra être utilisée. La garantie ne sera accordée que sur présentation du document original d'achat (ticket ou facture) prouvant la date d'achat.

En cas de dysfonctionnement imputable à des défauts de fabrication, demander directement l'intervention sous garantie au distributeur G.BEZZERA S.R.L. agréé auprès duquel la machine a été achetée, en indiquant, en plus du dysfonctionnement détecté, le numéro de série indiqué sur le manuel d'utilisation ou sur le châssis de la machine.

Les retours de marchandise arrivant chez le distributeur agréé sans le numéro de série entraîneront l'annulation de la garantie car il manquerait l'information de traçabilité de la machine.

En cas de retour, la livraison de l'appareil est à la charge du client. Manipuler avec attention et remettre la machine à l'intérieur de l'emballage d'origine, pour éviter tout endommagement lors du transport. Rappelons que pour la reconnaissance de la garantie, la marchandise devra obligatoirement être retournée dans son emballage d'origine.

Les frais de livraison et les risques liés au transport de la machine à son distributeur sont à la charge du client.

Chaque machine est dotée d'un scellé de sécurité qui rend impossible son ouverture sans le casser ou l'endommager. La garantie ne sera en aucun cas reconnue en présence de machines avec un scellé retiré ou abîmé.

La reconnaissance de la garantie est soumise à la vérification du technicien spécialisé et agréé G.BEZZERA S.R.L., qui évaluera la possibilité de réparer l'appareil sur place ou l'envoi à l'usine de production. Toute altération de la machine par un personnel non autorisé entraînera l'annulation de la garantie.

En cas de réception de la machine avec un emballage défectueux ou visiblement endommagé, le client est tenu de le signaler immédiatement au distributeur. Ne pas retirer la marchandise et surtout, ne pas tenter de mettre la machine en marche.



Sont expressément exclus de la garantie les défauts qui :

- sont imputables à l'utilisation d'accessoires ou de pièces détachées non d'origine
- ont été provoqués par la foudre, l'humidité, un incendie, une mauvaise tension d'alimentation, ainsi que tous les autres dommages qui ne sont objectivement pas imputables au fabricant.
- sont liés à l'altération du câble d'alimentation
- ne sont pas liés à des vices de fabrication, mais plutôt à l'usure normale des matériels due à l'utilisation de l'appareil (en particulier, calcification et usure des pièces sujettes à usure, comme par exemple les joints, les disques de mouture)
- apparaissent suite à une mauvaise utilisation ou à une négligence lors de l'utilisation ou du stockage (par ex. en cas de non-respect des instructions pour l'utilisation relatives à l'appareil)
- sont provoqués par une mauvaise installation, un mauvais entretien ou une mauvaise réparation effectuée par des personnes non autorisées ou par un endommagement durant le transport.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non mentionnés dans les instructions suivantes, s'adresser aux centres d'assistance agréés.



INDEX

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Mises en garde générales	42
1.2 Utilisation prévue	43

2 - INSTALLATION DE LA MACHINE

2.1 Avertissements	44
2.2 Préparation de la machine pour l'installation	44
2.2.1 Raccordement au réseau électrique	44
2.2.2 Modalité d'alimentation hydrique	44
2.2.3 Raccordement à l'évacuation	44

3 - MAINTENANCE

3.1 Consignes de sécurité	44
3.2 Nettoyage de la machine	45
3.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel	45
3.4 Nettoyage des circuits hydriques après une période prolongée d'arrêt de la machine	45
3.5 Élimination correcte du produit	46

4 - TRANSPORT

4.1 Emballage	46
4.2 Manutention de la machine	46
4.3 Stockage	46

5 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

5.1 Description du cycle de fonctionnement	47
5.2 Description des commandes	47
5.3 Données techniques	47

6 - UTILISATION DE LA MACHINE

6.1 Allumage de la machine et chargement de l'eau dans la chaudière	48
6.1.1. Fonctionnement du réservoir (TANK)	48
6.1.2. Raccordement au réseau d'eau (NET) (uniquement pour Sole)	48
6.2 Chauffage	48
6.2.1. Version avec contrôle de température numérique PID	48
6.2.2. Activation réchauffement machine	48
6.2.3. Réglage température chaudière	48
6.2.4. Tableau de conversion température/pression	49
6.3 Préparation du café	49
6.4 Réglage de la vanne de surpression (uniquement pour Luce)	49
6.5 Réglage de la pompe (uniquement pour Sole)	49
6.6 Distribution de vapeur	50
6.7 Prélèvement d'eau chaude	50
6.8 Extinction de la machine	50
6.9 Manomètre	50

7 - Résolution des problèmes.

Problème / Diagnostic/Solution / Conseils	51
---	----



1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Mises en garde générales



- L'installation électrique et hydraulique doit être prédisposée 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 (y compris les enfants) 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 super-



vision d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ne soient instruites sur l'utilisation de l'appareil.

- **Surveiller les enfants de manière à ce qu'ils ne puissent pas jouer avec la machine.**
- **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.**
- **Le symbole suivant indique un risque de brûlures.**



1.2 Utilisation prévue

La machine à café expresso SOLE et LUCE 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 - INSTALLATION DE LA MACHINE

2.1 Avertissements

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

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

2.2 Préparation de la machine pour l'installation

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

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

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

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

- s'assurer que la machine a 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.

2.2.1 Raccordement au réseau électrique



Avertissements :

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

La machine est dotée d'un cordon d'alimentation doté d'une fiche ; lors du branchement permanent au secteur, interposer, entre l'appareil et le

réseau, un interrupteur omnipolaire de protection avec ouverture minimale entre les contacts de la catégorie de surtension III, dimensionné en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur.

2.2.2 Modalité d'alimentation hydrique

La machine est livrée en mode RÉSERVOIR ; pour convertir l'alimentation en mode RÉSEAU, suivre d'abord les instructions de raccordement à l'arrivée d'eau (voir section 2.2.2)



Avertissements :

La transformation de la modalité RÉSERVOIR à la modalité RÉSEAU ou vice versa, comporte une variation de pression, produite par la pompe rotative ; il est possible de régler cette pression comme décrit au paragraphe 6.5 de ce livret.

2.2.3 Raccordement à l'évacuation

Raccorder un tuyau en caoutchouc (Fig.03, pos.13) d'un diamètre intérieur de 10 mm à la prise connectée sur le puisard de vidange de la machine à un siphon ouvert préalablement pré-disposé.

3 - MAINTENANCE

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

3.1 Consignes de sécurité

Ne pas exposer la machine à des jets d'eau. Débrancher la machine de la ligne électrique en plaçant le levier du sectionneur multipolaire, du réseau électrique, sur la position de repos "0", débrancher la fiche et fermer le robinet de l'eau avant d'effectuer toute opération de maintenance et/ou de nettoyage. En cas de dysfonctionnement de la machine, éviter toute tentative de réparation autonome et contacter immédiatement le service d'assistance technique. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation électrique, éteindre immédiatement la machine, fermer l'arrivée d'eau et interpeler le service d'assistance technique. Éviter de remplacer le cordon de façon autonome. Effectuer le nettoyage/maintenance avec la machine froide, de préférence en portant des gants de protections pour les mains.



3.2 Nettoyage de la machine



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

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

Après chaque utilisation

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

Tous les jours

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



Pour le lavage et le nettoyage, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs ou d'éponges abrasives, mais uniquement des produits spécifiques pour machines à café.

Laver la carrosserie en utilisant un chiffon imprégné d'eau et/ou des nettoyeurs neutres en prenant soin de bien sécher la surface avant de rebrancher la machine à la ligne électrique. Pour le lavage de la grille d'appui des tasses et du bac d'évacuation, utiliser de l'eau.

Pour laver le réservoir, après l'avoir extrait, utiliser de l'eau et des produits de nettoyage neutres et effectuer un rinçage minutieux. Remettre en place le réservoir et réintroduire les tubes en silicone en veillant à ce que le tube d'aspiration touche le fond.

3.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel



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

Durant le fonctionnement de la machine, la surchauffe de la résistance dans la chaudière peut entraîner le déclenchement du thermostat de sécurité, avec la coupure de l'alimentation, qui prévient l'apparition de dommages majeurs sur la chaudière. Pour rétablir le fonctionnement normal, il faut résoudre le dysfonctionnement ayant provoqué le déclenchement du thermostat de sécurité, et rétablir ensuite la condition normale en appuyant sur le bouton rouge (RESET) (Fig. 12).

3.4 Nettoyage des circuits hydriques après une période prolongée d'arrêt de la machine

Quand l'installation hydrique/électrique est terminée, effectuer un cycle complet de rinçage e suivant les opérations reportées aux points A et/ou B. Avertissements : pour l'usage des commandes de la machine (robinets, groupe de distribution, interrupteurs, etc.), se référer aux paragraphes relatifs contenus dans ce livret.

L'introduction dans le réservoir de produits chimiques, anti-calcaire, de vinaigre et/ou même seulement d'acide citrique, même dilués, compromet la durée des composants de la machine. Tout produit utilisé autre que de l'eau fraîche fait déchoir automatiquement toute garantie.

Utiliser de l'eau potable (dureté idéale en degrés français : 8/9°F) ; ne jamais utiliser d'eau chaude.

A - Lors de la première mise en marche ou après une longue période d'arrêt de la machine (7 jours environ)

1) Mise en marche machine, chargement de l'eau dans la chaudière et réchauffement de l'eau, comme décrit au paragraphe 5.

2) Attendre 12 heures.

3) Effectuer une distribution d'au moins 30 secondes avec le porte-filtre enclenché mais sans café pour permettre le flux d'eau dans l'échangeur (les machines à levier nécessitent de café à l'intérieur du porte-filtre).

4) Éteindre la machine et vider entièrement l'eau contenue dans la chaudière, en actionnant le robinet d'eau et celui de la vapeur, dans un récipient résistant à la chaleur et ayant une capacité d'au moins 1 litre.

Vérifier que :

- il y ait toujours de l'eau fraîche dans le réservoir (si présent).

- ne pas réutiliser l'eau évacuée durant le rinçage.

B - Après une pause d'au moins 4 heures

1) Distribuer de l'eau à partir du robinet pendant 5 secondes.

2) Effectuer une distribution avec le porte-filtre enclenché mais sans café pendant au moins 15 secondes.



3.5 Élimination correcte du produit

(déchets d'équipements électriques et électroniques)

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



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

cycle de vie. Pour éviter tout dommage environnemental et sanitaire causé par la mise au rebut incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et à le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Les utilisateurs domestiques sont invités à contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté ou le bureau local préposé pour toutes les informations relatives au tri sélectif et au recyclage pour ce type de produit.

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

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

4 - TRANSPORT

4.1 Emballage

La machine à café expresso SOLE e LUCE, préalablement protégée avec du carton, est emballée dans des boîtes en carton.



Avertissements :

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

4.2 Manutention de la machine

La machine à café expresso peut être déplacée au moyen d'un transpalette ou d'un chariot élévateur, ou encore manuellement.

4.3 Stockage

La machine correctement emballée doit être stockée dans un endroit sec, avec une température comprise entre +5°C et +30 °C et une humidité relative non supérieure à 70%.

Une superposition maximale de quatre boîtes est admise.



5 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

5.1 Description du cycle de fonctionnement

L'eau provenant du réservoir situé à l'arrière de la machine, au moyen d'une pompe rotative (Sole) et d'une pompe à vibration (Luce), passe à travers une vanne de surpression réglée à 12 bars (1,2 MPa) pour la pompe Sole et à 9 bars (0,9 MPa) pour la pompe Luce, permettant ainsi le chargement de l'échangeur. Pour le chargement de la chaudière, la pompe rotative ou à vibration pousse l'eau directement dans la chaudière au moyen d'une électrovanne de chargement. L'eau de la chaudière, chauffée par une résistance, chauffe à son tour l'eau dans l'échangeur, d'où elle est envoyée, au moyen d'un tube d'aspiration, vers le groupe à travers une vanne commandée manuellement qui permet le passage de l'eau pour l'infusion du café.

5.2 Description des commandes

(Fig. 01, Fig. 03)

- 1 Interrupteur général
- 2 Voyant blanc (On machine allumée)
- 3 Levier distributeur de café
- 4 Groupe de Distribution
- 5 Porte filtre
- 6 Robinet vapeur
- 7 Buse vapeur
- 8 Robinet d'eau chaude
- 9 Distributeur eau chaude
- 10 Manomètre de la pompe
- 11 Câble d'alimentation
- 12 Vidange frontale

- 13 Vidange cuve
- 14 Affichage PID
- 15 Manomètre de la chaudière
- 16 Voyant blanc (On résistance chaudière activée)

(Fig. 10)

- 17 Filtre 1 tasse
- 18 Filtre 2 tasses
- 19 Filtre aveugle

5.3 Données techniques

(Fig. 02)

		Luce	Luce	Sole	Sole
		1 Groupe	1 Groupe	1 Groupe	1 Groupe
Alimentation	V-/Hz	230 V 50 Hz	110 V 50-60 Hz	230 V 50 Hz	110 V 50-60 Hz
Résistance	W	1350 W	1350 W	1350 W	1350 W
Puissance Installée	W	1500 W	1600 W	1500 W	1600 W
Largeur « A »	mm	30,5	30,5	30,5	30,5
Profondeur « B »	mm	45	45	45,5	45,5
Hauteur « C »	mm	42,5	42,5	41,5	41,5
Poids net	Kg	23	23	27	27
Poids brut (palettes)	Kg	25	25	31	31
Raccord chargement	G 1/8				
Raccord évacuation	10 mm				



6 - UTILISATION DE LA MACHINE

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

6.1.1. Fonctionnement du réservoir (TANK)

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à ce que le repère « MAX » soit atteint (Fig. 05).



Avertissements :

- Utiliser de l'eau potable (dureté idéale en degrés français : 8/9°F) ; ne jamais utiliser d'eau chaude.
- Vérifier que le robinet situé sur la partie inférieure de la machine (Fig. 08, Pos. A) est positionné sur le mode "TANK"

6.1.2. Raccordement au réseau d'eau (NET) (uniquement pour Sole)

En cas de conversion de l'alimentation par réservoir à alimentation par réseau d'eau, avant d'ouvrir le robinet d'arrêt de l'eau en amont du raccord de la machine, retirer le réservoir et insérer le capot du capteur (Fig. 07, Pos. A) dans l'ouverture du support du réservoir où se trouve le capteur de détection du niveau d'eau dans le réservoir.

Tourner le robinet placé sur la partie inférieure de la machine (Fig. 08, Pos. A) sur le mode "NET" 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. 08, Pos. B) est fourni fileté avec un filetage G 1/8".

Brancher la fiche dans la prise de courant.

Appuyer sur l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 1 Fig. 03 ; pos. 1) en vérifiant que le voyant lumineux s'allume, le chargement de l'eau dans la chaudière se fait automatiquement.



Un dispositif de sécurité interrompt le fonctionnement de la motopompe après 120 secondes, si le niveau maximum d'eau dans la chaudière n'est pas atteint.

Pour rétablir le fonctionnement, il suffit d'éteindre et de rallumer la machine.

6.2 Chauffage

Pour porter la machine à la bonne température, avec une pression indiquée par le manomètre de la chaudière (Fig. 01 ; pos. 10 ; Fig. 03 ; pos. 10) comprise entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa), ouvrir le robinet à vapeur (Fig. 01 ; pos. 6 ; Fig. 03 ; pos. 6) et décharger 2 ou 3 fois la vapeur dans le bac d'évacuation.

Si le voyant blanc est allumé, cela indique la présence d'eau dans le réservoir ; vice versa, s'il est éteint, cela indique qu'il en manque.

6.2.1. Version avec contrôle de température numérique PID

La machine à café avec contrôle de température est dotée d'un régulateur de température numérique qui peut être réglé de 80 °C à 100 °C ; ce réglage permet de modifier la pression dans la chaudière d'un minimum de 0,5 bar à un maximum d'1,7 bar.



6.2.2. Activation réchauffement machine

Appuyer sur le bouton général (Fig. 03, Pos. 01) pour alimenter la machine électriquement ; l'écran du contrôle de température (Fig. 03 ; pos. 14) affichera le message OFF, indiquant que la résistance de la chaudière n'est pas active.

Pour activer le réchauffement de la chaudière, appuyer sur la touche (Fig. 14 ; pos. C), la température relevée dans la chaudière sera alors affichée.

Un point dans le coin inférieur droit de l'écran signale l'activation de la résistance. (Fig. 14 ; pos. B).

6.2.3. Réglage température chaudière

Le réglage de la température de la chaudière est un facteur personnel ; il dépend de nombreuses variables telles que la température extérieure, l'humidité, la qualité du café, etc. ; elle est réglée en usine à la température moyenne de 90 °C.

En appuyant sur la touche (Fig. 14 ; pos. A) l'écran affichera le message PrG, en appuyant sur la touche (Fig. 14 ; pos. C) l'écran affichera la température programmée par le fabricant à 90°C qui correspondent à la pression de 1 bar ; à ce stade, il est possible de modifier la température programmée à l'aide des touches (Fig. 14 ; pos. A\C).

3 secondes après avoir appuyé sur le dernier bouton, le contrôle de la température mémorisera les éventuelles modifications et reviendra à l'affichage de la température de la chaudière.



6.2.4. Tableau de conversion température/ pression



Avertissements :

La machine permet de choisir l'unité de mesure de la température visualisée :

°C (degrés centigrades).

°F (degrés fahrenheit).

Pour configurer une valeur appuyer sur le bouton (Fig. 14 pos. A) l'écran affichera le message PRG ; appuyer de nouveau sur (Fig. 14 ; pos. A) l'écran affichera le message UoM ; appuyer sur le bouton (Fig. 14 ; pos. B) pour pouvoir modifier l'unité de mesure de la température à l'aide des touches (Fig. 14 ; pos. A/C).

°C	80	85	90	95	100
°F	176	185	194	203	212
bar	0,5	0,7	1,0	1,3	1,7

6.3 Préparation du café

- 1) Retirer le porte-filtre (Fig. 01 ; pos. 5 ; Fig. 03 ; pos. 5) du groupe distributeur (Fig. 01 ; pos. 4 ; Fig. 03 ; pos. 4).
- 2) Remplir le porte-filtre de café moulu, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.
- 3) Raccrocher le porte-filtre au groupe (Fig. 01 ; pos. 4 ; Fig. 03 ; pos. 4).
- 4) Placer la tasse sous le bec verseur du café.
- 5) Lever le levier de distribution du café (Fig. 01 ; pos. 3 ; Fig. 03 ; pos. 3 ; Fig. 05) jusqu'à l'obtention de la quantité de café souhaitée.
- 6) Abaisser le levier de distribution du café (Fig. 01 ; pos. 3 ; Fig. 03 ; pos. 3 ; Fig. 05) pour arrêter la distribution.

NOTE : Lors de la distribution du café, sur l'écran (version PID uniquement) s'affichera un chronomètre indiquant la durée de la distribution.



Avertissements :

- Ne pas retirer le porte-filtre lorsque l'appareil est en fonction ; le groupe de distribution est sous pression.
- Ne pas toucher directement la partie métallique du porte-filtre car elle est chaude.

- Les doses standard pour les filtres sont de 10 grammes pour une dose et de 20 grammes pour deux doses.

6.4 Réglage de la vanne de surpression (uniquement pour Luce)

Fig. 15

Avertissement !



Ne pas oublier de retirer la vis de fixation de la vanne (Fig. 15, Pos. A).

Si l'on souhaite modifier la pression de distribution du café paramétrée en usine, il faut suivre les indications suivantes :

- Insérer le porte-filtre avec un filtre aveugle
- Activer le groupe de distribution
- Agir sur la vis avec une clé Allen (Fig. 15, Pos. B). En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la pression sur le manomètre augmente ; en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la pression diminue.

Une fois la pression souhaitée atteinte, stopper la distribution et retirer le porte-filtre.

6.5 Réglage de la pompe (uniquement pour Sole)

Après avoir choisi la modalité d'alimentation d'eau préférée, il est possible de varier la pression de service, en la ramenant aux 9 bars (0,9 MPa) calibrés en usine, en vissant ou dévissant le raccord de réglage placé sur la partie inférieure de la machine (Fig. 08, pos. C).

Agir comme suit :

- 1) Introduire le porte-filtre avec un filtre aveugle (Fig. 10 ; pos. 19) dans son siège.
- 2) Lever le levier de distribution du café en position horizontale (Fig. 01, Pos. 3 et Fig. 03, Pos. 03), prendre note de la pression indiquée sur le manomètre (Fig. 13, Pos. B) et remettre le levier de distribution du café en position verticale.
- 3) Visser la vis de réglage de la pompe (Fig. 08, pos. A) pour augmenter la pression ou dévisser pour la diminuer ; ne pas effectuer plus d'un tour complet à la fois.

Répéter les opérations 2 et 3 jusqu'à ce que la pression exercée par la pompe durant la distribution retourne sur 9 bar (0,9 MPa) ou entre 8 et 10 bar (0,8 et 1,0 MPa).



Attention :

- Ne pas retirer le porte-filtre avec le filtre aveugle quand la machine est en phase de distribution.
- Ne pas régler la pression de la pompe au-delà des 11 bars (1,1 MPa).

6.6 Distribution de vapeur

(Fig. 09)

- 1) Garder le levier de la vapeur baissé (Fig. 01 ; pos. 6 ; Fig. 03 ; pos. 6) en position DÉVERROUILLÉ pendant 2/3 secondes pour faire sortir la vapeur. Remettre le levier en position centrale (STOP)
- 2) Introduire la buse vapeur (Fig. 01 ; pos. 7 ; Fig. 03 ; pos. 7) dans le récipient contenant le liquide à chauffer.
- 3) Lever le levier de la vapeur (Fig. 01 ; pos. 6 ; Fig. 03 ; pos. 6) en position VERROUILLÉ et chauffer/émulsifier le liquide.
- 4) Une fois la distribution de vapeur terminée, remettre le levier (Fig. 01 ; pos. 7 ; Fig. 03 ; pos. 7) en position centrale (STOP). Retirer le récipient du liquide et nettoyer immédiatement de la buse vapeur les résidus de liquide chauffé avec un chiffon humide.



Avertissement :

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

6.7 Prélèvement d'eau chaude

- 1) Placer le récipient pour l'eau sous le distributeur (Fig. 01 ; pos. 9 ; Fig. 03 ; pos. 9).
- 2) Lever le levier du robinet d'eau (Fig. 01 ; pos. 8 ; Fig. 03 ; pos. 8) en position VERROUILLÉ pour prélever la quantité d'eau requise. Il est également possible de prélever l'eau souhaitée en gardant le levier baissé (Fig. 01 ; pos. 8 ; Fig. 03 ; pos. 8) en position DÉVERROUILLÉ.
- 3) Une fois la distribution de l'eau terminée, remettre le levier en position centrale (STOP).



Avertissement :

Ne pas toucher directement la buse à eau car elle est chaude.

6.8 Extinction de la machine

Appuyer sur l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 1 ; Fig. 03 ; pos. 1) et vérifier l'extinction du voyant.

6.9 Manomètre

(Fig. 13)

La machine est dotée de deux manomètres à travers lesquels il est possible de contrôler les pressions suivantes :

Manomètre de la chaudière (Fig. 13 - A)
échelle 0~3 bar (0~0,3 MPa)

Indique la pression normale de service de la chaudière.

Manomètre de la pompe (Fig. 13 - B)
échelle 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Indique la pression maximale exercée par la pompe durant la distribution. Lorsque la pompe est arrêtée, le manomètre indique "0" si la machine est en mode RÉSERVOIR, alors qu'il indique la pression du réseau si la machine est en mode RÉSEAU.



7 - Résolution des problèmes.

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 de positionnement du 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. (Les doses standards pour les filtres sont de 10 g par dose.)
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 présent dans le porte-filtre est trop pressé. 3- La dose présente dans le porte-filtre est excessive. 4- La douchette du groupe est bouchée. 5- Le filtre dans le porte-filtre est bouché.	Dans les cas 1-2-3, le problème peut être résolu en réglant correctement la mouture et/ou le dosage du café. Dans le cas 4 il est nécessaire de faire intervenir un technicien. Dans le cas 5, nettoyer le filtre ou le remplacer.
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 présente dans le porte-filtre est insuffisante.	Intervenir sur la mouture et/ou le dosage du café.



Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le café distribué est trop froid	Causes possibles : 1- Les porte-filtres sont froids. 2- La mouture du café est trop fine. 3- Le circuit d'eau de la machine est sale (calcaire). 4- La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 bar (0,08 MPa).	Dans le cas 1 laisser le porte-filtre monté sur le groupe. Dans le cas 2 modifier la mouture du café. Dans les cas 3 - 4 appeler un technicien spécialisé.
Le café distribué est tiède	Le café distribué est tiède même si la pression lue est normale, entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). Dans ce cas, la lecture de la pression est fausse.	Appeler un technicien spécialisé pour contrôler la soupape de sécurité. Entre-temps, pour pouvoir utiliser la machine, ouvrir le robinet à vapeur (Fig. 01 ; pos. 9), la pression de la chaudière descendra à zéro, entraînant ainsi le déclenchement de la résistance et l'augmentation de la température. Réaliser cette opération tous les jours au démarrage de la machine.
Le café distribué est trop chaud	Causes possibles : 1- La pression de la chaudière est supérieure à 1,3 bar (0,13 MPa). 2- Quelque chose couvre la machine et empêche son refroidissement. 3- La machine a été installée à un endroit qui ne permet pas la circulation de l'air.	Dans le cas 1 appeler un technicien spécialisé. Dans les cas 2-3 rétablir les conditions de refroidissement de la machine.
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 abîmé. 3- Les meules du moulin sont usées.	Le cas 1 pourra être résolu avec un réglage correct du moulin. Dans le cas 2, nettoyer le porte-filtre ou remplacer le filtre. Dans le cas 3, l'intervention du technicien est nécessaire.



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