Bellezza

Bellona

BEDIENUNGSANLEITUNG

VORWORT

Sehr geehrte Kaffeeliebhaberin,
sehr geehrter Kaffeeliebhaber,

wir bedanken uns für den Kauf Ihres Bellezza-Produktes.

Entwickelt in Deutschland und von Hand gefertigt vereinen Espressomaschinen von Bellezza Tradition, Know-how, technischen Fortschritt und Qualität. Immer mit dem Ziel, Freude an der Bedienung und den höchstmöglichen Kaffeegenuss zu ermöglichen.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durch und beachten Sie die Hinweise. Bei möglichen Fragen bezüglich der Inbetriebnahme kontaktieren Sie unverzüglich den Fachhändler, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

Bitte bewahren Sie auch der Umwelt zuliebe die Bedienungsanleitung auf.

Somit können Sie bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen.

Ihr Udo Bohneberg
Geschäftsführer Bellezza GmbH

INHALT

Zu dieser Anleitung 5
Beschriebene Produkte 5
Darstellungskonventionen 5
Verwendete Symbole und Abkürzungen 5
Sicherheits- und Warnhinweise 5

Wichtige Sicherheitshinweise 6
Bestimmungsgemäße Verwendung 7
Nichtbestimmungsgemäße Verwendung 7

Die Maschine kennenlernen 9
Auspacken 9
Lieferumfang 9
Übersicht zur Maschine 10

Die Maschine aufstellen und anschliessen 11
Die Maschine aufstellen 11

Die Maschine das erste mal starten 11
Die Maschine elektrisch anschließen 12
Die Maschine vorbereiten 12

Die Maschine in Betrieb nehmen und bedienen 13
Hinweise zur Kaffeezubereitung 13
Kaffee zubereiten 14
Aufschäumen 15
Heißes Wasser entnehmen 16
Die Maschine ausschalten 16

Die Anzeige verstehen und Einstellungen ändern 17
Das LCD-Display 17
Die Vorbrühdauer 17
Die Kesseltemperatur 18
Der ECO-Modus 18

Die Maschine reinigen 19
Reinigung nach jedem Gebrauch 19
Regelmäßge Reinigung 19
Maßnahmen vor längerem Nichtgebrauch Reinigung 21
nach längerem Nichtgebrauch 21

Wenn etwas nicht funktioniert 23

Die Maschine warten und reparieren 25
Duschensieb wechseln 25
Die Maschine entkalken 26
Garantie 28
Kundendienst / Reparatur 28
Ersatzteile 28

Technische Daten 29

Nichtgebrauch / Entsorgung / CE-Konformität 31
Entsorgung 31
CE-Konformität 31

Bellezza

Bellona

ZU DIESER ANLEITUNG

- ▶ Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und befolgen Sie alle gegebenen Hinweise.
- ▶ Bewahren Sie diese Anleitung in der Nähe der Maschine auf.
- ▶ Geben Sie bei einem Besitzerwechsel die Anleitung mit der Maschine weiter.

Beschriebene Produkte

Diese Bedienungsanleitung gilt für folgendes Produkt:
Bellona

Darstellungskonventionen

Handlungen

Einzelne Handlungen sind durch ein vorangestelltes Dreieck gekennzeichnet:

▶ Einzelne Handlungsanweisung

Handlungen, die in einer bestimmten Reihenfolge erfolgen müssen, werden nummeriert dargestellt:

1. Schritt 1
2. Schritt 2
3. Schritt 3

Verwendete Symbole und Abkürzungen

Hier finden Sie wichtige oder interessante Informationen zum Produkt und zur Bedienung.

Sicherheits- und Warnhinweise

Sicherheits- und Warnhinweise schützen Sie und Ihre Maschine. Lesen Sie diese Informationen daher besonders aufmerksam und befolgen Sie die gegebenen Anweisungen.

Aufbau von Warnhinweisen

Die Warnhinweise sind nach folgendem Schema aufgebaut:

WARNWORT

Die Art und Quelle der Gefahr

Folgen, wenn die Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr nicht beachtet werden

▶ Maßnahmen, um die Gefahr zu vermeiden.

Bedeutung der Warnworte

- **ACHTUNG**: Beschädigung oder Zerstörung des Produktes
- **VORSICHT**: Leichte oder mittlere Verletzungen
- **WARNUNG**: Schwere Verletzungen oder Tod

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Aufstellen

- Überprüfen Sie die am Aufstellort verfügbare Netzspannung und nehmen Sie die Maschine nur in Betrieb, wenn diese mit dem auf dem Typenschild angegebenen Spannungsbereich übereinstimmt.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darüber stolpern kann und es nicht in Kontakt mit scharfen oder sehr heißen Gegenständen kommt.
- Schließen Sie die Maschine nur über eine geerdete Steckdose an. Wenn Sie unsicher sind, kontaktieren Sie einen Elektriker.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von starken Wärme- oder Feuerquelle auf, um Schäden zu vermeiden.
- Stellen Sie die Maschine auf einer ebenen und stabilen Fläche auf. Vermeiden Sie unsichere Unterlagen, die umkippen oder beim Vorbeigehen umgestoßen werden können.
- Stellen Sie die Maschine außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten auf.

Bei der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie die Maschine nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel Schäden aufweisen. Kontaktieren Sie in diesem Fall Ihren Fachhändler oder wenden Sie sich an Bellezza.

Im Betrieb

- Im Betrieb werden einige Maschinenteile wie z. B. die Brühgruppe oder das Dampfrohr und die Dampfdüse sehr heiß. Berühren Sie diese Teile nicht während des Betriebs, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Schalten Sie die Maschine sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Netzkabel beschädigt wurde. Achten Sie darauf, dass Sie die beschädigte Stelle nicht berühren. Kontaktieren Sie Ihren Fachhändler und lassen Sie das defekte Kabel ersetzen. Nehmen Sie die Maschine erst wieder in Betrieb, wenn der Schaden fachgerecht behoben wurde.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen die Maschine nur nach entsprechender Einweisung bedienen. Beaufsichtigen Sie gegebenenfalls die Personen während der Bedienung der Maschine.

Bei Reinigung und Wartung

- Vor Reingungs- und Wartungsarbeiten:
  - Lassen Sie die Maschine abkühlen.
  - Trennen Sie die Maschine von der Netzspannung.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine lediglich ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern und Personen mit Einschränkungen ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Bei längerem Nichtgebrauch

- Trennen Sie die Maschine vor längerem Nichtgebrauch (z. B. vor einem Urlaub) von der Netzspannung.
- Überprüfen Sie nach einem längeren Nichtgebrauch Maschine und Netzstecker auf Beschädigungen und nehmen Sie die Maschine nur in unbeschädigtem Zustand in Betrieb.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Die Maschine darf nur in Innenräumen verwendet werden.
- Die Maschine ist für die private und geschäftliche Verwendung geeignet. Mögliche Verwendungsorte sind z. B.
  - private Haushalte
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und Firmen
  - Hotels, Motels und Pensionen
- Bei Verwendung im geschäftlichen Umfeld müssen Personen vor Nutzung der Maschine in die Bedienung eingewiesen und übe die mögliche Gefahren unterrichtet werden.
- Die Maschine darf nur im zulässigen Temperaturbereich verwendet werden (siehe Technische Daten). Bei Frostgefahr muss sich im Kessel befindliches Wasser abgelassen werden.

Nichtbestimmungsgemäße Verwendung

- Die Maschine darf nicht im Freien verwendet werden.
- Die Maschine darf nicht in Umgebungen verwendet, in denen die zulässigen Umweltbedingungen z. B. für Temperatur und Luftfeuchtigkeit überschritten werden.

Bellezza

Bellona

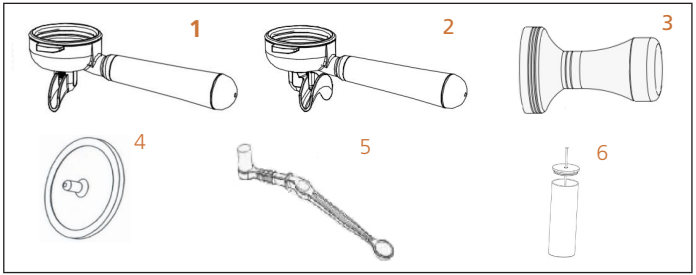
DIE MASCHINE KENNENLERNEN

Auspacken

1. Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie alle Teile.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.
3. Bewahren Sie die Verpackung auf, z. B. für einen späteren Transport oder ein eventuelles Einsenden zu einer Reparatur.

Bild 1: Die Abbildung zeigt Bellona

Lieferumfang



Espressomaschine (ohne Abbildung)

1 **Siebträger einfach:** Für den einfachen Bezug (z.B. ein Espresso oder Cappuccino)

2 **Siebträger zweifach:** Für den Doppelbezug (z.B. zwei Espressi)

3 **Tamper:** Zum Andrücken des Kaffeepulvers

4 **Reinigungsdeckel**

5 **Reinigungsbürste**

6 **Wassertank inklusive Anschluss**

Übersicht zur Maschine

Bild 2: Übersicht: Bellona

1 **Auffangschale:** Überschüssiges Wasser wird dort gesammelt und muss gelegentlich entleert werden.

2 Abdeckblech für die Auffangschale

3 **Display:** Zur Anzeige und zum Ändern von Einstellungen

4 **Dampfrohr mit Düse:** Zur Entnahme von Dampf z.B. zum Aufschäumen von Milch

5 **Anzeige Pumpendruck:** Zeigt den Druck der Pumpe in bar

6 **Dampfventil:** Zum Regeln der Dampfabgabe.
Mit Kipphebel

7 **Tassenwärmer**

8 **Tassenreling:** Zur sicheren Ablage von Tassen

9 **Heißwasserrohr mit Düse:** Zur Abgabe von Heißwasser z.B. für die Zubereitung von Tee

10 **Bedienknöpfe**
v.l.n.r Heißwasser, Einzeltasse, Doppeltasse, Manueller Bezug

11 **Ein-/Ausschalter / Einstellungsknopf (SET- Taste)**

12 **Wassertank:** Beachten Sie die angegebenen Füllhöhen (nicht abgebildet)

DIE MASCHINE AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

Die Maschine aufstellen

- Wählen Sie einen leicht zugängigen Aufstellort mit einer ebenen, stabilen und ausreichend großen Fläche.
- Für den elektrischen Anschluss muss eine Netzsteckdose verfügbar sein.
- Stellen Sie sicher, dass vorbeigehende Personen die Maschine nicht umwerfen können.

Vor der ersten Benutzung

1. Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie alle Teile.
2. Nehmen Sie den Wassertank und den Siebträger
3. Nach dem Einschalten zeigt das Display die aktuelle Temperatur an. Stellen Sie die Maschine individuell ein
   ↳ Stellen Sie die Maschine jetzt für Ihren individuellen Geschmack ein.

Drücken auf die SET-Taste	Anzeige	Bedeutung
1 mal drücken	PXX	Pre-Infusionszeit
2 mal drücken	H1	Dampfkesseltemperatur
3 mal drücken	H2	Wasserkesseltemperatur
4 mal drücken	ECX	Zeit bis ECO Modus startet
5 mal drücken		Normalbetrieb startet

Bezugsdauer einstellen

1. Drücken Sie die SET - Taste.
2. Drücken Sie die Bezugstaste die Sie einstellen möchten. (Einzel- Doppel- oder Heißwasserbezug)
3. Stellen Sie nun die gewünschte Zeit mit der "+" und "-" Taste ein
   Werkseinstellungen:
   25 Sekunden bei Einzelbezug
   25 Sekunden bei Doppelbezug
   5 Sekunden bei Heißwasser

Weitere Details zu den Einstellungsmöglichkeiten finden Sie auf Seite 17/18.

Die Maschine elektrisch anschließen

- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebenen Werte für die Netzspannung und Netzfrequenz mit dem Stromnetz am Aufstellort übereinstimmen.
- Schließen Sie die Maschine nur an eine geerdete Netzsteckdose an. Wenn Sie unsicher sind, nehmen Sie Kontakt zu einem Elektriker oder Ihrem Fachhändler auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Die Maschine vorbereiten

Den Wassertank befüllen und anschließen

1. Stellen Sie den Wassertank hin, füllen Sie ihn mit klarem, kaltem Wasser bis zur maximalen Füllhöhe und schließen Sie die Abdeckung wieder.
2. Schließen Sie Wassertankadapter an der Rückseite der Maschine an und drehen Sie diesen fest.
3. Verbinden Sie nun den Wasserschlauch dem Adapter und dem Wassertank.

Siebträger und Tamper reinigen

- Reinigen Sie ebenso die beiden Siebträger sowie den Tamper vor dem ersten Gebrauch.

Temperaturen überprüfen / Vorheizen

Wenn Sie die Maschine in Betrieb genommen haben, können Sie mit den + und - Tasten die verschiedenen Kesseltemperaturen anzeigen lassen. Standardmäßig wird die Wassertemperatur angezeigt. Mit einem Klick auf die "-" Taste sehen Sie die Dampftemperatur. Klicken Sie nun die "+" Taste wird wieder die Wassertemperatur angezeigt. Um das vorheizen des Dampfkessels auszuschalten, können Sie während die Dampftemperatur angezeigt wird 5 Sekunden die "+" Taste drücken, dann deaktiviert sich das vorheizen des Dampfkessels (dies wird mit "OFF" auf Ihrem Display angezeigt. Um das vorheizen wieder zu aktivieren, halten Sie erneut 5 Sekunden die "+" Taste

Verwenden Sie enthärtetes Wasser. Sie vermeiden dadurch ein frühzeitiges Verkalken der Maschine.

Verwenden Sie kein reines oder destilliertes Wasser!

DIE MASCHINE IN BETRIEB NEHMEN UND BEDIENEN

Hinweise zur Kaffeezubereitung

Ihre Espressomaschine wurde für allerhöchsten Kaffeegenuss entwickelt. Neben der Qualität der Maschine, sind aber folgende Punkte wichtig für die richtige Kafeezubereitung:

Die Wasserqualität

- Verwenden Sie immer frisches, enthärtetes Wasser.
- Tauschen Sie das Wasser im Wassertank aus, wenn Sie die Maschine länger nicht verwenden.

Die Betriebstemperatur

- Warten Sie nach dem Einschalten, bis die gesamte Maschine inklusive eingesetztem, leerem Siebträger die optimale Betriebstemperatur erreicht hat. Diese dauert etwa 10 Minuten.

Die Kaffeequalität

- Verwenden Sie möglichst hochwertigen Kaffee.
- Für besten Geschmack kaufen Sie ganze Kaffeebohnen und mahlen selbst.

Richtiges Mahlen und „Tampern“

- Mahlen Sie immer frisch direkt vor der Kaffeezubereitung. Achten Sie auch bei der Kaffeemühle auf Qualität. Bei Bellezza finden Sie passende hochwertige Kaffeemühlen.
- Mahlgrad und Pulvermenge sind neben der Wassertemperatur entscheidend für den besten Geschmack. Beachten Sie hierzu die Anleitung Ihrer Kaffeemühle. Experimentieren Sie etwas mit den Einstellungen: Starten Sie mit einem mittleren Mahlgrad und wählen Sie etwa 7 g Pulvermenge für den einfachen Siebträger, bzw. 14 g für den zweifachen Siebträger.
  Läuft der Kaffee zu schnell und dünn durch, wählen Sie einen feineren Mahlgrad. Tropft der Kaffee und hat eine sehr dunkle Farbe, wählen Sie einen gröberen Mahlgrad.
- Pressen Sie das in den Siebträger gemahlene Pulver mit dem im Lieferumfang enthaltenen Tamper etwas an. Entwickeln Sie hierfür einen möglichst gleichmäßigen mittleren Druck. Mahlgrad und Tamper-Druck wirken zusammen und beeinflussen stark die Qualität von Geschmack und Crema.

Die Crema ist die cremige Schicht auf der Espresso-Oberfläche. Farbe und Konsistenz sind ein Maß für die richtige Zubereitung. Die Crema sollte eine gleichmäßige hellbraune Färbung haben. Zum Test der Konsistenz sollte etwas aufgelegter Zucker nach ein paar Sekunden versinken.

Kaffee zubereiten

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr

Teile der Maschine, insbesondere Brühgruppe und Siebträger sowie die Dampf- und Heißwasserrohre sind im Betrieb sehr heiß. Bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr!

► Berühren Sie diese Teile nicht, solange sie heiß sind. Fassen Sie den Siebträger nur am isolierten Griff an.

✓ Die Maschine ist an das Stromnetz angeschlossen.
✓ Der Wassertank ist befüllt.
✓ Die Ventile für Dampf- und Wasserentnahme sind geschlossen.
✓ Der Kaffeebezug ist aus (Hebel in Stellung unten).

1. Setzen Sie den leeren Siebträger ein:
   Hierzu setzen Sie den leeren Siebträger für einfachen oder doppelten Bezug um ca. 45° nach links gedreht von unten in die Brühgruppe und drehen ihn nach rechts ein, bis ein gut fühlbarer Widerstand entsteht. Fest aber nicht zu fest eindrehen!
2. Schalten Sie die Maschine am Ein-/Aus-Schalter (Bild 2: 14) ein.
   ↳ Die Maschine pumpt nun hörbar Wasser aus dem Wassertank in den Kessel. Beim ersten Einschalten kann dies einige Zeit dauern, da der Kessel noch komplett leer ist. Es kann auch notwendig sein, Wasser nachzufüllen.
   ↳ Sobald der Kessel gefüllt ist, stoppt die Pumpe und das Wasser wird aufgeheizt.
   ↳ Das Display (Bild 2: 3) zeigt die aktuelle Kesseltemperatur an. Beim Einschalten der noch kalten Maschine entspricht dies ungefähr der Raumtemperatur.
3. Warten Sie, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat. Dies dauert ca. 10 Minuten. Das Display zeigt jetzt die voreingestellte Temperatur von 125 °C an.

Eine Kaffeezubereitung ist auch bereits vor Erreichen der gewünschten Kesseltemperatur möglich. Aufgrund der zu geringen Wassertemperatur wird das Ergebnis jedoch nicht zufriedenstellend sein.

4. Lösen Sie den Siebträger durch eine Drehung von ca. 45 ° nach links, füllen Sie das Kaffeepulver ein, verdichten Sie es mit dem Tamper und setzen Sie den Siebträger wieder ein.
5. Stellen Sie eine oder zwei Tassen (je nach gewünschtem Bezug) unter den Siebträger und drücken Sie die gewünschte Bezugstaste (Einzel- Doppe- oder Manuelbezug)l
   ↳ Der Kaffee läuft nach der voreingestellten Vorbrühdauer aus dem Siebträger.
6. Sobald die geforderte Kaffeemenge erreicht ist, stoppt der Kaffeebezug.

Aufschäumen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr

Dampfrohr, Düse und austretender Dampf sind heiß.
Bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr!

- ▶ Berühren Sie im Betrieb weder Dampfrohr noch Düse. Bedienen Sie zur Dampfentnahme nur den Dampfhebel.
- ▶ Vermeiden Sie Hautkontakt mit dem austretendem Dampf. Achten Sie auch auf heiße Spritzer.

Milchschaum dient zum Herstellen von Getränken wie Cappuccino oder Latte Macchiato.

Halten Sie zu Beginn des Aufschäumens die Dampfdüse knapp an der Oberfläche des Getränks, um etwas Luft einzublasen. Tauchen Sie dann die Düse ganz in das Getränk, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Versuchen Sie nicht, eine möglichst große Menge Schaum zu erzeugen und lassen Sie das Getränk nicht zu heiß werden. Geschmack und Konsistent verlieren sonst an Qualität. Große Luftblasen im Schaum sind ein Zeichen, dass zu viel Luft verwendet wurde.

1. Füllen Sie Milch (oder eine anderes, von Ihnen bevorzugtes Getränk) in ein ausreichend großes Gefäß. Das Gefäß sollte etwa doppelt so hoch sein wie das eingefüllte Getränk.
2. Ziehen Sie kurz den Dampfhebel, bis das im Dampfrohr kondensierte Wasser ausgeblasen ist und nur noch Dampf kommt.
3. Schließen Sie den Hebel wieder.
4. Tauchen Sie das Dampfrohr in das Getränk, öffnen Sie das Ventil und stellen Sie den Schaum in der gewünschter Menge und Konsistenz her (siehe INFO-Kasten links).
5. Schließen Sie das Dampfventil, reinigen Sie Dampflanze und -düse mit einem feuchten Lappen und öffnen Sie das Dampfventil erneut, um Reste im Dampfrohr auszublasen.
6. Gießen sie den Milchschaum in eine z.B. mit einem Espresso gefüllte Tasse.

Durch die Entnahme einer größeren Menge Dampf kann kurzfristig der Dampfdruck etwas absinken. Die Maschine beginnt sofort mit dem Nachheizen, sodass der Druck schnell wieder auf seinen Ausgangswert steigt.

Heißes Wasser entnehmen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr

Heißwasserrohr, Düse und ausgegebenes Wasser sind heiß. Bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr!

- ▶ Berühren Sie im Betrieb weder Heißwasserrohr noch Düse. Bedienen Sie zur Wasserentnahme nur den Heißwasserknopf.
- ▶ Vermeiden Sie Hautkontakt mit dem heißen Wasser. Achten Sie auch auf heiße Wasserspritzer.

Das erzeugte heiße Wasser können Sie z.B. für die Zubereitung von Tee oder Caffé Americano (Espresso mit zusätzlichem heißem Wasser) verwenden.

1. Halten Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse und drücken Sie den Knopf für Heißwasser. Einstellungen hierzu finden Sie auf Seite 11.

Das aus dem Kessel entnommene Wasser wird unmittelbar aus dem Wassertank wieder nachgefüllt. Die Entnahme einer größeren Menge Wasser kann daher zu einem Absinken der Kesseltemperatur führen. Eventuell müssen Sie Wasser nachfüllen.

Die Maschine ausschalten

Durch den ECO-Modus schaltet sich die Maschine automatisch ab, wenn Sie für eine gewisse Zeit nicht bedient wird. Im Auslieferungszustand ist der ECO-Modus EC1 eingestellt, wodurch die Maschine nach 35 Minuten abschaltet. Das Display zeigt bei aktivem ECO-Modus **EC1**. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Der ECO-Modus“ auf Seite 18.

1. Schalten Sie die Maschine am Ein-/Ausschalter aus, wenn Sie keinen weitere Kaffee zubereiten wollen, bzw. keinen Dampf oder heißes Wasser mehr benötigen.
2. Nehmen Sie den Siebträger ab, klopfen Sie ihn aus und reinigen Sie ihn unter heißem Wasser. Setzen Sie ihn jedoch bis zum nächsten Gebrauch nicht ein, damit die Gummidichtung nicht dauerhaft unter Druck steht und das Sieb in der Brühgruppe abtrocknen kann.

DIE ANZEIGE VERSTEHEN UND EINSTELLUNGEN ÄNDERN

Das LCD-Display

Ihre Maschine verfügt über ein LCD-Display zur Anzeige und Eingabe verschiedener Funktionen.

Die Vorbrühdauer

Die Pre-Infusion ist ausschlaggebend für den Geschmack. Daher können die Bellezza Geräte mit PID die Pre-Infussion einstellen. Wir haben P02 voreingestellt. Unsere Empfehlung liegt bei 0-5 Sekunden. Hierbei stoppt die Pumpe bei 2 Sekunden solange der Wert P** eingestellt ist:

Vorbrühdauer	Anzeige
0 – 10 Sekunden	P00 – P10

Die voreingestellte Zeit ist **2 Sekunden**.

Die Kesseltemperatur

Ändern sie die Temperatur nur wenn sie persönlich mit ihrem Ergebnis in der Tasse unzufrieden sind.

Viele Röstungen brauchen unterschiedliche Brühtemperaturen. Daher geben wir keine Werte vor.

Die Temperatur des Kessels kann eingestellt werden. Es können folgende Einstellungen gewählt werden:

Kesseltemperatur	Anzeige
Dampf 120 – 135 °C	120 – 135
Wasser 80 – 105°C	80 – 105

Der voreingestellte Wert ist **125 °C** für Dampf & **93°C** für Wasser.
Im Betrieb wird die aktuelle Kesseltemperatur angezeigt.

Die richtige Temperatur für den Kaffee ist ein wichtiges Kriterium für die Qualität des Geschmacks und der Crema:

- Wasser: 94 °C
- Dampf 120 °C
- Espresso 90 °C (+/- 2 °C)
- Milchschaum für Cappuccino 60 – 65 °C

Damit Sie immer die optimale Temperatur erreichen, hat Ihre Bellezza Bellona Kaffeemaschine eine hochgenaue PID-Temperatur-steuerung.
Orientieren sie sich an folgender Faustregel:
Ist ihnen der Espresso zu kalt - Temperatur hoch (tasten sie sich langsam nach oben in 1 Grad Schritten).
Ist die Crema des Espresso zu hell Temperatur hoch (Achtung außer die nutzen helle Röstungen! Dann bitten sie ihren Röster noch Informationen)
Haben sie eine Helle Röstung - Temperatur oftmals runter

Der ECO-Modus

Die Maschine schaltet sich automatisch ab, wenn während des eingestellten Zeitintervalls keine Bedienung erfolgt. Es können folgende Einstellungen gewählt werden:

Ausschaltdauer	Anzeige
28 Minuten	EC1
60 Minuten	EC2
90 Minuten	EC3
180 Minuten	EC4
ECO-Modus aus	EC5

Der voreingestellte Wert ist **EC1**.
Ist die Maschine im ECO-Modus, wird **ECO** am LCD-Display angezeigt.

Maschine nach dem automatischen Abschalten wieder einschalten:

- Taste **SET** am LCD-Display drücken oder die Maschine am Ein-/Ausschalter aus- und wieder einschalten.

Wie Sie die Machine einstellen erfahren Sie in dem Kapitel "Die Maschine aufstellen und anscshließen" auf den Seite 11 und 12

DIE MASCHINE REINIGEN

Damit Sie dauerhaft Freude an Ihrer Bellezza Espressomaschine haben und der Kaffee gleichbleibend gut schmeckt, hier ein paar Tipps für das Reinigen der Maschine.

Reinigung nach jedem Gebrauch

- Wischen Sie Dampfrohr und Düse nach jedem Aufschäumen mit einem feuchten Tuch ab.
- Öffnen Sie gleich nach dem Abwischen nochmals das Dampfventil, um Reste aus dem Rohr auszublasen.
- Klopfen Sie den Siebträger nach Ausschalten der Maschine aus, spülen Sie ihn mit heißem Wasser ab und legen Sie ihn auf das Blech der Wasserauffangschale.

Regelmäßige Reinigung

Den Wassertank reinigen

Auch wenn Sie immer frisches, enthärtetes Wasser verwenden, sollten Sie den Wassertank in regelmäßigen Abständen reinigen.

1. Nehmen Sie den Tank und leeren Sie noch enthaltenes Wasser aus.
2. Reinigen Sie den Tank mit handelsüblichem Spülmittel. Achten Sie darauf, dass keine Spülmittelreste zurückbleiben.
3. Stellen Sie den Tank wieder hin und füllen Sie ihn mit frischem, kaltem Wasser.

Die Auffangschale reinigen

In der Auffangschale wird das überschüssige Wasser aus der Brüheinheit gesammelt.

1. Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand in der Auffangschale. Eine volle Auffangschale wird nicht angezeigt.
2. Ziehen Sie die Auffangschale nach vorne heraus und entleeren Sie den Inhalt.
   ACHTUNG: Ist die Auffangschale bis zum Rand gefüllt, kann das enthaltene Wasser überschwappen. Verwenden Sie dann ein Gefäß, um eine gewisse Menge zu entnehmen, bevor Sie die Auffangschale ganz herausziehen.
3. Reinigen Sie die Auffangschale, trocknen Sie sie ab und setzen Sie sie wieder ein.
4. Reinigen Sie bei Bedarf auch das Abdeckblech.

Duschensieb reinigen

Der Duschensieb befindet sich in der Siebträgeraufnahme der Brühgruppe. Das Duschensieb drückt auf das im Siebträger verdichtete Pulver und verteilt das mit Druck eingepresste Wasser gleichmäßig über die Pulverfläche. Durch den ständigen Kontakt mit dem Kaffeepulver kann der Sieb verschmutzen und sollten daher in regelmäßigen Abständen gereinigt werden.

1. Entfernen Sie den Siebträger und stellen Sie ein Gefäß unter die Brühgruppe.
2. Entfernen Sie mit der im Lieferumfang enthaltenen Bürste Kaffeereste und Verkrustungen am Sieb.
3. Starten Sie mit der manuellen Bezugstastekurz die Pumpe, um die abgebürsteten Teile auszuspülen.

► In Abhängigkeit von der Nutzungshäufigkeit sollte der Duschensieb nach einigen Jahren ausgetauscht werden. Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Duschensieb wechseln“ auf Seite 25.

Das Gehäuse reinigen

⚠ WARNUNG

Stromschlag

Flüssigkeiten, die in die Maschine gelangen, können einen Kurzschluss und Stromschlag verursachen. Schwere Verletzungen und Beschädigungen der Maschine und können die Folge sein.

► Reinigen Sie die Maschine nur im ausgeschalteten Zustand. Trennen Sie zusätzlich die Maschine vom Stromnetz.

► Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere der Maschine gelangen.

► Sind während der Reinigung Flüssigkeiten in das Innere der Maschine gelangt, verbinden Sie die Maschine nicht mit dem Stromnetz und schalten Sie sie nicht ein. Warten Sie in Abhängigkeit von der Menge der eingedrungenen Flüssigkeit, bis diese wieder verdunstet ist. Kontaktieren Sie Ihren Fachhändler, wenn Sie sich nicht sicher sind.

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr

Auch nach dem Ausschalten können Teile der Maschine noch heiß sein. Bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr!

► Reinigen Sie die Maschine nur im ausgeschalteten Zustand.

► Warten Sie nach dem Ausschalten der Maschine, bis sich alle Teile ausreichend abgekühlt haben.

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel

Durch ungeeignete Reinigungsmittel kann das Gehäuse zerkratzt oder beschädigt werden.

- ▶ Verwenden Sie nur ein weiches, leicht feuchtes Tuch (z.B. Mikrofasertuch).
- ▶ Bei stärkerer Verschmutzung können Sie ein speziell für Edelstahloberflächen geeignetes Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Verwenden Sie keinesfalls Scheuermittel, Mittel mit Putzkörpern, Schwämme mit Scheuerflächen oder Putzwollen.

Das Gehäuse reinigen

1. Schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie sie vom Stromnetz.
2. Warten Sie gegebenenfalls, bis sich alle Gehäuseteile abgekühlt haben.
3. Reiben Sie mit einem weichen, leicht feuchten Tuch (z.B. Mikrofasertuch) das Gehäuse ab.

Maßnahmen vor längerem Nichtgebrauch

Sollte die Maschine vorhersehbar für längere Zeit nicht in Gebrauch sein, empfiehlt Bellezza folgende Maßnahmen:

1. Schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie sie von der Netzspannung.
2. Entnehmen Sie den Wassertank, entleeren und reinigen Sie ihn.
3. Entleeren Sie den Kessel komplett. Öffnen Sie hierzu die Waserablassschraube an der Unterseite der Maschine. Drehen Sie die Schraube wieder ein, wenn das Wasser abgelaufen ist. Nach dieser Maßnahme kann die Maschine auch unter dem Gefrierpunkt gelagert werden.
   ACHTUNG! Lagern Sie die Maschine nicht unter dem Gefrierpunkt mit gefüllten Kessel. Dies kann zur Zerstörung des Kessels führen.
4. Entfernen Sie den Siebträger von der Brühgruppe, reinigen Sie ihn und legen sie ihn auf das Ablageblech.

Reinigung nach längerem Nichtgebrauch

Den Wassertank reinigen

- ▶ Entleeren Sie den Wassertank, reinigen Sie ihn und füllen Sie ihn komplett wieder auf.

Das Kesselwasser austauschen

Wurde die Maschine sehr lange nicht verwendet, sollte auch das Wasser im Kessel erneuert werden.

1. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und schalten Sie die Maschine ein.
2. Entnehmen Sie Wasser über das Heißwasserrohr.
3. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis der Wassertank einmal komplett entleert wurde.
4. Füllen Sie den Wassertank wieder.

Bellezza

Bellona

WENN ETWAS NICHT FUNKTIONIERT

Ihre Bellezza Espressomaschine wurde mit großer Sorgfalt entwickelt und hergestellt. Dennoch kann es mal passieren, dass etwas nicht funktioniert.

Häufig kann das Problem leicht selbst behoben werden.

- Sollten Sie eine Störung nicht selbst beheben können, verwenden Sie die Maschine nicht weiter und nehmen Sie bitte Kontakt zu Ihrem Fachhändler auf.

Nach dem Einschalten läuft die Pumpe permanent

Kein oder zu wenig Wasser im Tank	▶ Wasser nachfüllen.
Das Abwasserventil ist geöffnet und Wasser tritt aus	▶ Abwasserventil schließen.
Es handelt sich um eine Störung	▶ Bitte wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Wasser sammelt sich unter der Maschine

Das Wasser kommt aus dem Innern der Maschine	▶ Bitte wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Kaffee läuft über den Rand am Siebträger

Zu viel Kaffeepulver im Filter	▶ Weniger Kaffeepulver verwenden, Mühle entsprechend einstellen.
Kaffeereste zwischen Siebträgerrand und Dichtung	▶ Siebträger und Dichtung in der Brühgruppe reinigen.
Der Dichtungsring ist defekt	▶ Dichtungsring in der Brühgruppe wechseln.

Es fließt kein Kaffee

Kaffeepulver ist zu fein gemahlen	▶ Gröberen Mahlgrad einstellen.
Maschine ist defekt	▶ Bitte wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Kaffee fließt zu langsam, sehr dunkle Crema

Kaffeepulver ist zu fein gemahlen	▶ Gröberen Mahlgrad einstellen.
Kesseltemperatur zu hoch eingestellt	▶ Kesseltemperatur verringern.

Kaffee fließt zu schnell, geringe und sehr helle Crema

Kaffeepulver ist zu grob gemahlen	▶ Feineren Mahlgrad einstellen.
Kesseltemperatur zu gering eingestellt	▶ Kesseltemperatur erhöhen.

Kaffee/Wasser ist nicht heiß

Wenn Temperatur und Druck noch niedrig sind, ist die Vorheizzeit ist noch nicht beendet	▶ Warten, bis die Betriebstemperatur erreicht ist.
Kesseltemperatur zu niedrig eingestellt	▶ Kesseltemperatur erhöhen.
Maschine ist verkalkt	▶ Maschine entkalken.

Es kommt kein oder zu wenig Dampf

Wenn Temperatur und Druck noch niedrig sind, ist die Vorheizzeit ist noch nicht beendet	▶ Warten, bis die Betriebstemperatur erreicht ist.
Wenn die Betriebstemperatur erreicht, kann das Dampfrohr verstopft sein	▶ Dampfventil schließen, Dampfdüse abschrauben und reinigen oder austauschen.

Das Display zeigt einen Fehlercode

E1	Fehler am Dampftemperatursensor	▶ Maschine nicht unter 0 °C Umgebungstemperatur betreiben. ▶ Bitte wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.
E2	Die Bezugsdauer ist länger als 2 Minuten	▶ Bezug stoppen: Hierzu den Bezugshebel nach unten stellen.
E5	Die Pumpe war aktiv und hat länger als 15 Minuten gepumpt, oder das Magnetventil für die Kesselbefüllung ist defekt	▶ Ein-/Ausschalter aus und wieder einschalten. ▶ Bleibt die Störung bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

DIE MASCHINE WARTEN UND REPARIEREN

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachpersonen durchgeführt werden. Wenn Sie selbst Reparaturen während der Garantiezeit vornehmen, erlischt jeglicher Anspruch auf die Garantie.

Kleinere Servicearbeiten können Sie jedoch selbst durchführen. Hierzu zählen:

– Duschensieb wechseln
– Die Maschine entkalken

▶ Sollten Sie diese Tätigkeiten nicht selbst durchführen wollen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. Er wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Duschensieb wechseln

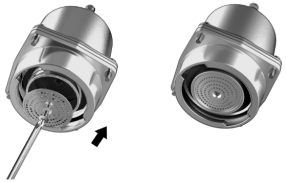
Der Duschensieb sollte regelmäßig gereinigt werden. Informationen hierzu erhalten Sie im Abschnitt „Duschensieb reinigen“ auf Seite 20.

In Abhängigkeit von der Nutzungshäufigkeit, sollte der Duschensieb nach einigen Jahren jedoch ausgetauscht werden.

▶ Schraubendreher an der Schraube am Duschensieb ansetzen und aufschrauben.

▶ Den neuen Duschensieb und die Brühgruppe mit der beigelegten Reinigungsbürste abbürsten .

▶ Duschensieb aufsetzen und mit dem Schraubendreher festziehen.



Die Maschine entkalken

ACHTUNG

Betrieb einer stark verkalkten Maschine

Starke Verkalkungen können die Funktionsfähigkeit der Maschine beeinträchtigen. Sich lösende Kalkpartikel können zudem Leitungen blockieren und zu Schäden an der Maschine führen.

- ▶ Verwenden Sie enthärtetes Wasser, um die Verkalkung zu verlangsamen.
- ▶ Entkalken Sie Ihre Maschine regelmäßig, solange sie noch keine starken Kalkrückstände aufweist.
- ▶ Lassen Sie eine stark verkalkte Maschine durch Ihren Fachhändler entkalken.

ACHTUNG

Entkalken einer bereits verkalkten Maschine

Eine bereits stark verkalkte Maschine darf nicht über die nachfolgend beschriebene Methode entkalkt werden. Sich lösende Kalkstücke könnten Leitungen verstopfen und zu Beschädigungen an der Maschine führen.

- ▶ Entkalken Sie über die nachfolgend beschriebene Methode Ihre Maschine nur vorbeugend gegen Verkalken.
- ▶ Lassen Sie eine stark verkalkte Maschine durch Ihren Fachhändler entkalken.

Die Maschine vorbeugend entkalken

✓ Legen Sie folgendes bereit:
- – Siebträger mit Blindsieb (im Lieferumfang enthalten)
- – Entkalkungsflüssigkeit (erhältlich im Fachhandel)
- – Ein mittelgroßes Gefäß (zur Wasserentnahme)

✓ Es ist kein Siebträger eingesetzt.

1. Heizen Sie die Maschine auf, bis die Betriebstemperatur erreicht ist.
2. Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserentnahme.
3. Leeren Sie den Wassertank aus.
4. Entnehmen und leeren Sie den Wassertank, mischen Sie ein geeignetes Entkalkungsmittel nach Vorschrift mit Wasser, befüllen Sie damit den Wassertank und setzen sie ihn wieder ein.
5. Drücken Sie die Heißwassertaste, um das Wasser aus dem Kessel zu entleeren.
6. Entnehmen Sie solange Wasser bis der Wassertank leer ist.
7. Wiederholen Sie den Vorgang 5 mal.

8. Setzen Sie den Siebträger mit eingesetztem Blindsieb in die Brühgruppe ein und drücken Sie die manuelle Bezugstaste.
   ↳ Die Pumpe arbeitet jetzt gegen den Widerstand des Blindsiebs.
9. Lassen Sie nach etwa 20 Sekunden die Taste wieder los, um die Pumpe zu stoppen.
   ↳ Das Restwasser wird auf der Unterseite der Brühgruppe in die Auffangschale abgegeben.
   ↳ Durch diesen Vorgang wird das Expansionsventil entkalkt.
10. Wiederholen Sie die Schritte **9. + 10.** dreimal.
11. Lassen Sie dann das Entkalkungsmittel ca. 30 Minuten lang einwirken.
12. Nehmen Sie den Siebträger ab und drücken Sie die manuelle Bezugstaste, um das restliche Entkalkungsmittel aus dem Wassertank durch die Brühgruppe laufen zu lassen.
13. Schalten Sie die Maschine aus, sobald der Wassertank geleert ist und stellen Sie den Bezugshebel senkrecht.
14. Schrauben Sie am Heißwasserrohr die Düse (Perlator) ab. **VORSICHT!** Rohr und Perlator sind heiß! Verwenden Sie Handschuhe oder ein Tuch.
   ↳ Dadurch wird vermieden, dass sich Kalkrückstände im Perlator ansammeln.
15. Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserentnahme und öffnen Sie das Ventil, um das Wasser aus dem Kessel zu entleeren. Schließen Sie das Heißwasserventil wieder, wenn kein Wasser mehr austritt.
16. Entnehmen Sie den Wassertank, reinigen Sie ihn gründlich und setzen Sie ihn mit frischem Wasser gefüllt wieder ein.
17. Schalten Sie die Maschine ein.
   ↳ Der Kessel wird mit dem frischen Wasser befüllt.
18. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
19. Um das Expansionsventil von Rückständen zu reinigen, wiederholen Sie die Schritte **8. – 10.**.
20. Nehmen Sie den Siebträger ab und entfernen Sie das Blindsieb, da es nicht mehr benötigt wird. Die folgenden Schritte können mit oder ohne angesetzem Siebträger durchgeführt werden.
21. Drücken Sie die manuelle Bezugstaste und nach ca. 1 Minute lassen Sie wier los.
   ↳ Dadurch wird der Wärmetauscher durchgespült.
22. **Wiederholen Sie die folgende Prozedur mindestens fünf Mal, bis klares, neutral riechendes Wasser aus dem Heißwasserauslass kommt**:
   a. Schalten Sie die Maschine aus, wenn die Betriebstemperatur erreicht ist.
   b. Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserentnahme, drücken Sie die manuelle Bezugststaste bis kein Wasser mehr kommt.
   c. Füllen Sie bei Bedarf frisches Wasser in den Wassertank und schalten Sie die Maschine ein.
23. Drücken Sie die manuelle Bezugstaste so lange, bis auch aus der Brühgruppe klares Wasser kommt.
24. Ihre Maschine ist jetzt wieder betriebsbereit.

Garantie

Bellezza gewährt eine Garantie von einem Jahren.

Durch baulichen Veränderungen an der Maschine und durch Reparaturen, die nicht von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden, erlischt jeglicher Garantieanspruch.

Kundendienst / Reparatur

Jegliche Arbeiten an der Maschine wie Wartung, Kundendienst, Reparatur oder Austausch von Bauteilen dürfen nur von autorisierten Servicepartnern durchgeführt werden.

Hinweise zu Vertriebspartnern, Servicestellen und autorisierten Reparaturstellen finden Sie auf der Bellezza Website unter www.bellezza-espresso.de

TECHNISCHE DATEN

	Bellona
Maschinentyp	Dual-System
Pumpentyp	Silent Vibration
Kesselmaterial	Edelstahl
Manometer	Pumpendruckmanometer
Bellezza PID-Steuerung	ja
Festwasseranschluss	ja
Füllmenge Wassertank	1,8 Liter
Füllmenge Kessel	0,5 & 1 Liter
Netzspannung	220 V - 240 V
Leistungsaufnahme	2550W
Abmessungen [B x H x T]:	210 x 415 x 370 mm
Gewicht	13,7 Kg

Bellezza

Bellona

NICHTGEBRAUCH / ENTSORGUNG / CE-KONFORMITÄT

Entsorgung

Dieses Produkt enthält wertvolle Materialien, die recycelt werden können. Entsorgen Sie daher das Produkt am Ende seiner Lebensdauer umweltgerecht und gemäß den nationalen Vorschriften.

CE/CB-Konformität

Dieses Produkt ist CE/CB-konform und erfüllt die gültigen Richtlinien und Normen.

Bellezza Espressomaschinen GmbH
Hertzstrasse 10
69126 Heidelberg

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

Ausgabe 01/2021