Bellezza

Chiara · Valentina

Manual

⚠ Important Safeguards Overview Page 1 of 3

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1) Read all Instructions.
2) Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
3) This machine must be connected to a grounded outlet.
4) Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. Place the machine out of the reach of children and persons with limited capabilities.
5) Do not place the machine close to the fire source to avoid any damage.
6) Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7) The appliance should be placed on table or flat place. Do not place the machine on the edge of desk or table.
8) Some parts temperature will be very high when machine is working, example steaming pipe, steaming nozzle, funnel holder. Do not touch any hot parts to avoid scald.
9) To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or body of machine in water or other liquid.
10) Once the fault, defect or machine drop caused by suspicious defect, unplug the power plug immediately, do not operate on the problem machine.
11) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
12) Do not use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

13. Machine use condition:
Voltage: 120V 60Hz; single phase
Water: Pure water and distilled water cannot be used. Use the softened water
Room temperature: 0℃- 55℃
14. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
15. Make sure that the power supply does not touch the hot parts of the coffee machine;
16. When pure water into the water tank, please not exceed MAX mark,
17. Do not pour hot water into the water tank;
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
20. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
21. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
22. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
23. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off,” then remove plug from wall outlet.
24. Do not use appliance for other than intended use.
25. WARNING: To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.
26. Do not use appliance for other than intended use.
27. WARNING: The filling aperture shall not be opened during use.

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOREWORD

Dear coffee lover,
Dear coffee lover,

thank you for purchasing your Bellezza product.

Bellezza has together with VEA over 100 years of experience with espresso machines. Developed in Germany and manufactured by hand, Espresso machines from Bellezza combine tradition, knowhow, technical progress and quality. Always with the aim of making it possible to enjoy the service and the greatest possible coffee enjoyment. And if something does happen, please contact your Bellezza dealer or contact us. You can find contact details on our website at
www.bellezzaespresso.com
You will also find other Bellezza products and accessories there.

Your Alexander Lösch
Head of Research and Development

CONTENT

About these instructions 5
Beschriebene Produkte 5
Described products 5
Symbols and abbreviations used 5
Safety and warning notices 5

Important safety instructions 6
Intended Use 7
Improper Use 7

Get to know the machine 9
Unpacking 9
Scope of delivery 9
Overview of the machine 10

Set up and connect the machine 11
Set up the machine 11

Start the machine for the first time 12
Connect the machine electrically 12
Prepare the machine 13
Start up and operate the machine
Notes on preparing coffee 13
Making coffee 14
Frothing 15
Remove hot water 16
Turn off the machine 16

Understand the display and change settings 17
The LCD display 17
The pre-brewing time 17
The boiler temperature 18
The ECO-Mode 18

Clean the machine 19
Cleaning after each use 19
Regular cleaning 19
Measures before long periods of non-use 21
Cleaning after long periods of non-use 21

If something does not work 23

Maintain and repair the machine 25
Change shower strainer and group seal 25
Descale the machine 26
Warranty 28
Customer service / Repair 28
Spare Parts 28

Technical details 29

Non-use / Disposal / CE-Conformity 31
Disposal 31
CE-Conformity 31

Bellezza

Chiara
Valentina

ABOUT THIS MANUAL

- ► Read these instructions carefully and follow all instructions given.
- ► Keep these instructions close to the machine.
- ► If there is a change of owner, pass on the instructions with the machine.

Described products

These operating instructions apply to the following product:
Chiara, Chiara Leva, Valentina, Valentina Leva

Representation conventions

Actions

Individual actions are marked by a preceding triangle:

► Individual instruction

Actions that have to be carried out in a certain order are numbered:

1. Step 1
2. Step 2
3. Step 3

Symbols and abbreviations used

Here you will find important or interesting information about the product and its operation.

Safety and warning notices

Safety and warning notices protect you and your machine. You should therefore read this information carefully and follow the instructions given.

Structure of warning notices

The warning notices are structured according to the following scheme:

WARNINGWORD

The nature and source of the danger

Consequences if the measures to avoid the danger are not observed

► Measures to avoid the danger.

Meaning of the warning words

- **DANGER**: Damage to or destruction of the product
- **ATTENTION**: Minor or moderate injuries
- **WARNING**: Serious injury or death

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When setting up

- Check the mains voltage available at the installation site and only start up the machine if it corresponds to the voltage range specified on the nameplate.
- Lay the connection cable so that nobody can trip over it and it does not come into contact with sharp or very hot objects.
- Only connect the machine to an earthed socket. If you are unsure, contact an electrician.
- Do not set up the device near strong heat or fire sources to avoid damage.
- Set up the machine on a level and stable surface. Avoid unsafe surfaces that can tip over or be knocked over while walking by.
- Set up the machine out of the reach of children and people with limited abilities.

During commissioning

- Do not operate the machine if the device or the power cord are damaged. In this case, contact your specialist dealer or contact Bellezza.

Operational

- During operation, some machine parts such as the brew group or the steam pipe and the steam nozzle are very hot. Do not touch these parts during operation to avoid burns.
- Switch the machine off immediately and pull the power plug out of the socket if the power cord is damaged. Be careful not to touch the damaged area. Contact your specialist dealer and have the defective cable replaced. Do not put the machine back into operation until the damage has been properly repaired.
- Children from the age of 8 and people with limited physical, sensory or mental abilities may only operate the machine after receiving appropriate instruction. If necessary, supervise the persons while operating the machine.

For cleaning and maintenance

- Before cleaning and maintenance work:
  - Let the machine cool down.
  - Disconnect the machine from the mains voltage.
- Only use a damp cloth to clean the machine. Do not immerse the machine in water or other liquids.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children or persons with restrictions without supervision.

When not in use for a long time

- Disconnect the machine if it is not going to be used for a long time (e.g. before a vacation) from the mains voltage.
- Check the machine and power plug for damage after a long period of non-use and only operate the machine if it is undamaged.

Intended Use

- The machine may only be used indoors.
- The machine is suitable for private and business use. Possible places of use are e.g.
  - private households
  - Staff kitchens in shops, offices and companies
  - Hotels, motels and boarding houses
- When using the machine in a business environment, people must be instructed in its operation and informed about the possible dangers before using it.
- The machine may only be used within the permissible temperature range (see technical data). If there is a risk of frost, the water in the boiler must be drained off.

Improper use

- The machine must not be used outdoors.
- The machine must not be used in environments in which the permissible environmental conditions e.g. B. for temperature and humidity are exceeded.

Bellezza

Chiara
Valentina

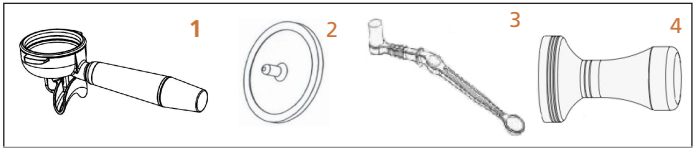
GET TO KNOW THE MACHINE

Unpacking

1. Open the packaging and remove all parts.
2. Check all parts for completeness and damage. If parts are missing or damaged, please contact your specialist dealer.
3. Keep the packaging, e.g. for a later transport or a possible sending for a repair.

Fig. 1: The picture shows Valentina

Scope of delivery



Espresso machine (not shown)

1 Double portafilter: For double use (e.g. two espressos)

2 Cleaning cover

3 Cleaning brush

4 Tamper

Overview of the machine

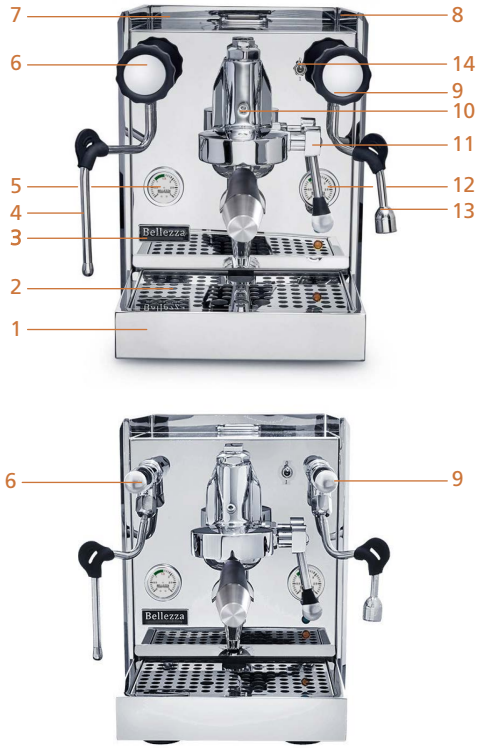


Fig. 2: Overview: Valentina (above), Valentina Leva (below)

1 **Drip tray:** Excess water is collected there and has to be drained occasionally.

2 Cover plate for the drip tray

Display: For viewing and changing settings (only Chiara)

4 **Steam pipe with nozzle:** To extract steam e.g. for frothing milk

5 **Pump pressure display:** Shows the pressure of the pump in bar

6 **Steam valve:** To regulate the steam output.
With rotary valve or rocker arm (Leva models)

7 **Cup warmer**

8 **Cup rail:** For safe storage of cups

9 **Hot water valve:** To regulate the hot water delivery.
With rotary valve or rocker arm (Leva models)

10 **Faema E61 Brew group**

ATTENTION! Risk of burns. Do not touch during operation.

11 **Hot water lever:** To start the pump and dispense espresso

12 **Display of steam pressure:** Shows the steam pressure in bar

13 **Hot water pipe with nozzle:** For dispensing hot water e.g. for the preparation of tea

14 **On / Off switch**

The Chiara and Valentina models have a similar structure.

SET UP AND CONNECT THE MACHINE

Set up the machine

- Choose an easily accessible installation location with a level, stable and sufficiently large surface.
- A mains socket must be available for the electrical connection.
- Make sure that people walking by cannot knock over the machine.

Antifreeze steps

- Note: in order to prevent the water in the boiler get freezing and causing the boiler to crack, when using the coffee machine where the room temperature will be lower than the freezing point temperature, the following anti freezing steps must be followed before shutting down the coffee machine every day.
- After finishing coffee and before turning off the machine, please empty the water from the water tank.
- Raise the coffee handle, the water comes out until no water, press down the handle.
- Follow the above steps, turn off the main power switch.

Connect the machine electrically

- ► Make sure that the values for the mains voltage and mains frequency specified on the type plate match the mains at the installation site.
- ► Only connect the machine to an earthed mains socket. If you are unsure, contact an electrician or your dealer.
- ► Insert the power plug into the socket.

Prepare the machine

Fill the water tank

1. Open the cover (Fig. 2: 16) and remove the water tank.
2. Clean the water tank with hot water and a little washing-up liquid.
3. Put the water tank down, fill it with clear, cold water up to the maximum level and close the cover again.

Use softened water. This will prevent the machine from calcifying prematurely.

Do not use pure or distilled water!

Clean portafilter and tamper

- ► Also clean the two portafilter and the tamper before first use.

1. Open the packaging and remove all parts.
2. Take the water tank and the portafilter
3. After switching on, the display shows the current temperature. Adjust the machine individually
   ↳ Now adjust the machine to your individual taste.

Press the SET button		Explanation
Press once	PXX	Pre-infusion time
Press twice	XXX	Boiler temperature
Press 3 times	ECX	Time until ECO mode starts
Press 4 times		Normal operation starts

Further details on the setting options can be found on page 17/18.

When the machine goes to ECO mode, the display will show ECO (all the electricity will be off), press the SET key again, the display will show the boiler temperature, press the SET key again, repeat the above step 1.2.3.4, 5, then machine starts working again.

START-UP AND OPERATE THE MACHINE

Notes on preparing coffee

Your espresso machine was developed for the ultimate in coffee enjoyment. In addition to the quality of the machine, the following points are important for the correct coffee preparation:

The water quality

- Always use fresh, softened water.
- Replace the water in the water tank if you are not going to use the machine for a long time.

The operating temperature

- After switching on, wait until the entire machine including the inserted, empty portafilter has reached the optimum operating temperature. This takes about 10 minutes.

The coffee quality

- Use high quality coffee as possible.
- For the best taste, buy whole coffee beans and grind them yourself.

Correct grinding and tamping

- Always grind fresh immediately before preparing coffee. Also pay attention to the quality of the coffee grinder. At Bellezza you will find suitable high-quality coffee grinders.
- In addition to the water temperature, the degree of grinding and the amount of powder are decisive for the best taste. Please refer to the instructions for your coffee grinder. Experiment with the settings: Start with a medium grind and select around 7 g of powder for the single portafilter or 14 g for the double portafilter.
- If the coffee runs too quickly and too thinly, select a finer grind. If the coffee is dripping and is very dark in color, select a coarser grind.
- Press the powder ground in the portafilter a little with the tamper included in the scope of delivery. To do this, develop a medium pressure that is as even as possible. Grind and tamper pressure work together and have a strong influence on the quality of the taste and crema.

The crema is the creamy layer on the espresso surface. Color and consistency are a measure of the correct preparation. The crema should have an even, light brown color. To test the consistency, some sugar should sink after a few seconds.

Making coffee

⚠ ATTENTION

Risk of burns

Parts of the machine, in particular the brewing group and portafilter as well as the steam and hot water pipes, are very hot during operation. There is a risk of burns if touched!

▶ Do not touch these parts while they are hot. Only grasp the portafilter by the insulated handle.

✓ The machine is connected to the power supply.
✓ The water tank is filled.
✓ The valves for steam and water extraction are closed.
✓ The coffee dispensing is off (lever in the down position).

1. Insert the empty portafilter:
2. To do this, insert the empty portafilter for single or double use, rotated approx. 45 ° to the left from below into the brewing group and turn it to the right until you feel a resistance. Screw in tight but not too tight!
3. Switch the machine on using the on / off switch (Figure 2: 14).
   ↳ The machine now audibly pumps water out of the water-tank into the boiler. When switching on for the first time, this can take some time as the boiler is still completely empty. It may also be necessary to top up with water.
   ↳ As soon as the boiler is filled, the pump stops and the Water is heating up.
   ↳ The display (Fig. 2: 3) shows the current boiler temperature. When the machine is switched on while it is still cold, this corresponds approximately to room temperature.
3. Wait for the machine to reach operating temperature. This takes about 10 minutes. The display now shows the preset temperature of 125 ° C.

It is also possible to prepare coffee before the desired boiler temperature has been reached. However, because the water temperature is too low, the result will not be satisfactory.

4. Loosen the portafilter by turning it approx. 45 ° to the left, fill in the coffee powder, compress it with the tamper and reinsert the portafilter.
5. Place one or two cups (depending on the desired cover) under the portafilter and tilt the cover lever (Fig. 2: 11) upwards by approx. 90 °.
   ↳ The coffee runs after the preset pre-brewing time
6. As soon as the required amount of coffee has been reached, stop dispensing the coffee by tilting the dispensing lever down.

25s can make 30ml coffee
Frequency: every 1min with one cup of coffee.

Frothing

ATTENTION

Risk of burns

The steam pipe, nozzle and escaping steam are hot.
There is a risk of burns if touched!

- ▶ Do not touch the steam pipe or nozzle during operation. Only operate the valve wheel to extract steam.
- ▶ Avoid skin contact with the escaping steam. Also, watch out for hot splashes.

Milk foam is used to make beverages such as cappuccino or latte macchiato.
When the frothing starts, hold the steam nozzle close to the surface of the drink to blow some air. Then dip the nozzle all the way into the drink until it has a creamy consistency. Do not try to create as much foam as possible and do not let the drink get too hot. Otherwise taste and consistency lose quality. Large air bubbles in the foam are a sign that too much air has been used.

1. Pour milk (or another beverage of your choice) into a sufficiently large container. The vessel should be about twice as high as the drink filled.
2. Briefly open the steam valve until the water condensed in the steam pipe has been blown out and only steam comes out:
3. Close the valve or stop pushing lever again.
4. Immerse the steam pipe in the drink, open the valve and prepare the foam in the desired quantity and consistency (see INFO box on the left).
5. Close the steam valve or leave the lever, clean the steam lance and jet with a damp cloth and open the steam valve again to blow out any residue in the steam pipe.
6. Pour the milk foam into a e.g. cup filled with an espresso. By withdrawing a larger amount of steam, the steam pressure can briefly drop slightly. The machine starts reheating immediately, so that the pressure quickly rises to its initial value.

Get hot water

ATTENTION

Risk of burns

The hot water pipe, nozzle and dispensed water are hot. There is a risk of burns if touched!

- ► Do not touch the hot water pipe or the nozzle during operation. Only operate the valve wheel or lever to draw off water.
- ► Avoid skin contact with the hot water. Also, watch out for hot water splashes.

You can use the generated hot water e.g. use for the preparation of tea or Caffé Americano (espresso with additional hot water).

1. Hold a receptacle under the hot water nozzle and open the valve by turning the valve or pushing the lever in any direction.
2. Close the valve when the required amount is reached by turning the valve or stop pushing the lever.

The water taken from the boiler is immediately refilled from the water tank. The withdrawal of a larger amount of water can therefore lead to a drop in the boiler temperature. You may need to top up with water.

Turn off the machine

With the ECO mode, the machine switches itself off automatically if it is not operated for a certain period of time. In the delivery state, the ECO mode EC1 is set, which means that the machine switches off after 35 minutes. When ECO mode is active, the display shows EC1. For more information, see section “The ECO mode” on page 18.

1. Switch the machine off at the on / off switch if you do not want to make any more coffee or if you no longer need steam or hot water.
2. Remove the portafilter, knock it out and clean it under hot water. However, do not use it until your next use so that the rubber seal is not permanently under pressure and the sieve in the brew group can dry out.

UNDERSTAND THE DISPLAY AND CHANGE SETTINGS

The LCD display (only Chiara)

Your machine has an LCD display for displaying and entering various functions.

Fig. 3: Display of the boiler temperature

The pre-brewing time

The pre-infusion is crucial for the taste. Therefore, the Bellezza devices with PID can set the pre-infusion. We have preset P02. Our recommendation is 0-5 seconds. The pump stops after 2 seconds as long as the value P ** is set:

Pre-brewing time	Display
0 – 30 seconds	P00 – P30

The default time is 2 seconds.

The boiler temperature

Only change the temperature if you are personally dissatisfied with the result in the cup.
Many roasts need different brewing temperatures. Therefore we do not give any values.
The temperature of the boiler can be adjusted. The following settings can be selected:

Boiler temperature	Display
Steam 80 – 135 °C	80 – 135

The preset value is **125 ° C**.
The current boiler temperature is displayed during operation.
The right temperature for the coffee is an important criterion for the quality of the taste and the crema:

- Water: 94 °C
- Steam 120 °C
- Espresso 90 °C (+/- 2 °C)
- Milkfoam for Cappuccino 60 – 65 °C

Your Bellezza coffee machine has a highly accurate PID temperature control so that you always achieve the optimum temperature.
Use the following rule of thumb as a guide:
If the espresso is too cold for you - the temperature is high (feel your way up slowly in 1 degree increments).
If the crema of the espresso is too light, the temperature is too high (attention unless you use light roasts! Then ask your roaster for information)
If they have a light roast - temperature often down

The ECO mode

The machine switches off automatically if there is no operation during the set time interval. The following settings can be selected:

Switch-off time	Display
35 Minutes	EC1
60 Minutes	EC2
90 Minutes	EC3
180 Minutes	EC4
ECO-Mode off	EC5

The default value is **EC1**.
If the machine is in ECO mode, ECO is shown on the LCD display.

Switch the machine on again after it has switched off automatically:

- Press the **SET** button on the LCD display or switch the machine off and on again using the on / off switch.

CLEAN THE MACHINE

So that you can enjoy your Bellezza espresso machine over the long term and the coffee tastes consistently good, here are a few tips for cleaning the machine.

Cleaning after each use

- Wipe the steam pipe and nozzle with a damp cloth after each frothing.
- Immediately after wiping the pipe, open the steam valve again to blow any residue out of the pipe.
- Tap the portafilter after switching off the machine, rinse it with hot water and place it on the sheet of the water collecting tray.

Regular cleaning

Clean the water tank

Even if you always use fresh, softened water, you should clean the water tank at regular intervals.

1. Remove the tank and empty out any remaining water.
2. Clean the tank with commercially available detergent. Make sure that no detergent residue is left behind.
3. Put the tank back down and fill it with fresh, cold water.

Clean the drip tray

The excess water from the brewing unit is collected in the drip tray.

1. Check the water level in the drip tray regularly. A full drip tray is not displayed.
2. Pull out the drip tray forwards and empty the contents.
3. CAUTION: If the drip tray is filled to the brim, the water it contains can spill over. Then use a container to remove a certain amount before pulling out the drip tray all the way.
4. Clean the drip tray, dry it and put it back in place.
5. If necessary, also clean the cover plate.

Clean the shower screen and group seal

The shower filter and the group seal are located in the portafilter holder of the brew group. The shower sieve presses on the powder compacted in the portafilter and distributes the water pressed in with pressure evenly over the powder surface. The group seal seals the edge of the portafilter used against the brew group. Constant contact with the coffee powder can contaminate the sieve and seal and should therefore be cleaned at regular intervals.

1. Remove the portafilter and place a container under the brew group.
2. Use the brush included in the scope of delivery to remove coffee residues and encrustations from the sieve and the seal.
3. Use the reference lever to briefly start the pump to rinse out the brushed-off parts.

► Depending on the frequency of use, the shower strainer and group seal should be replaced after a few years. Information on this can be found in the section "Changing the shower filter and group seal" on page 25.

Clean the housing

⚠ WARNING

Electric shock

Liquids that get into the machine can cause a short circuit and electric shock. Serious injuries and damage to the machine and can result.

► Only clean the machine when it is switched off. Also disconnect the machine from the power supply.
► Make sure that no liquids get into the machine.
► If liquids got inside the machine during cleaning, do not connect the machine to the power supply and do not switch it on. Depending on the amount of liquid that has entered, wait until it has evaporated again. Contact your specialist dealer if you are not sure.

⚠ ATTENTION

Risk of burns

Parts of the machine can still be hot even after switching off. There is a risk of burns if touched!

► Only clean the machine when it is switched off.
► After switching off the machine, wait until all parts have cooled down sufficiently.

DANGER

Unsuitable cleaning agents

Unsuitable cleaning agents can scratch or damage the housing.

- ► Only use a soft, slightly damp cloth (e.g. microfiber cloth).
- ► You can use a cleaning agent specially designed for stainless steel surfaces if it is heavily soiled.
- ► Never use scouring agents, agents with cleaning bodies, sponges with scouring surfaces or wool.

Clean the housing

1. Switch off the machine and disconnect it from the power supply.
2. If necessary, wait until all housing parts have cooled down.
3. Wipe the housing with a soft, slightly damp cloth (e.g. microfiber cloth).

Measures before long periods of non-use

If it is foreseeable that the machine will not be used for a longer period of time, Bellezza recommends the following measures:

1. Switch off the machine and disconnect it from the mains voltage.
2. Remove the water tank, empty and clean it.
3. Empty the boiler completely. To do this, open the water drain screw on the underside of the machine. Screw the screw back in when the water has drained. After this measure, the machine can also be stored below freezing point.
   ATTENTION! Do not store the machine below freezing point with a filled kettle. This can destroy the boiler.
4. Remove the portafilter from the brew group, clean it and place it on the shelf.

Cleaning after long periods of non-use

Clean the water tank

- ► Empty the water tank, clean it and refill it completely.

Replace the boiler water

If the machine has not been used for a long time, the water in the boiler should also be replaced.

1. Fill the water tank with fresh water and switch on the machine.
2. Withdraw water through the hot water pipe.
3. Repeat the process until the water tank has been completely emptied.
4. Fill the water tank again.

Bellezza

Chiara
Valentina

IF SOMETHING DOES NOT WORK

Your Bellezza espresso machine has been developed and manufactured with great care. Nevertheless, it can happen that something doesn't work.
Often times, the problem can easily be solved by yourself.

- If you cannot rectify a fault yourself, do not continue to use the machine and please contact your specialist dealer.

After switching on, the pump runs continuously

No or too little water in the tank	▶ Top up with water.
The waste water valve is open and water comes out	▶ Close the waste water valve.
It is a malfunction	▶ Please contact your dealer.

Water collects under the machine

The water comes from inside the machine	▶ Please contact your dealer.

Coffee runs over the edge of the portafilter

Too much coffee powder in the filter	▶ Use less coffee powder, adjust the grinder accordingly.
Coffee residue between the edge of the portafilter and the seal	▶ Clean the portafilter and seal in the brew group.
The sealing ring is defective	▶ Change the sealing ring in the brew group.

No coffee is flowing

Coffee powder is ground too finely	▶ Set a coarser grind.
Machine is defective	▶ Please contact your dealer.

Coffee flows too slowly, very dark crema

Coffee powder is ground too finely	▶ Set a coarser grind.
Boiler temperature set too high	▶ Reduce the boiler temperature.

Coffee flows too quickly, little and very light crema

Coffee powder has been ground too coarsely	▶ Set a finer grinding degree.
Boiler temperature set too low	▶ Increase the boiler temperature.

Coffee / Water is not hot

If the temperature and pressure are still low, the preheating time has not yet ended	▶ Wait until the operating temperature is reached.
Boiler temperature set too low	▶ Increase the boiler temperature.
The machine is calcified	▶ Descale the machine

There is no or too little steam

If the temperature and pressure are still low, the preheating time has not yet ended	▶ Wait until the operating temperature is reached.
When it reaches operating temperature, the steam pipe may be clogged	▶ Close the steam valve, unscrew the steam nozzle and clean or replace it.

The display shows an error code

F3	Not enough water in the tank or the water tank is not correct.	▶ Fill the water tank and check the correct position.
E1	Temperature sensor fault	▶ Do not operate the machine below 0 ° C ambient temperature. ▶ Please contact your specialist dealer.
E2	The drawing time is longer than 2 minutes	▶ Stop dispensing: To do this, move the dispensing lever down.
E3	The pump was active and pumped for more than 15 minutes or the solenoid valve for filling the boiler is defective	▶ Switch the on / off switch off and on again. ▶ If the fault persists, please contact your specialist dealer.
E9	The heating pipe preheating more than 35 minutes continually	▶ Turn off the main power switch and turn on again/ making hot water less than 5s after pre-heating is finished

MAINTAIN AND REPAIR THE MACHINE

Repairs may only be carried out by authorized specialists. If you carry out repairs yourself during the guarantee period, any claim to the guarantee is void.
However, you can carry out minor service work yourself. Which includes:

- Change shower strainer and group seal
- Descale the machine

▶ If you do not want to carry out these activities yourself, please contact your specialist dealer. He will be happy to help you.

Change shower strainer and group seal

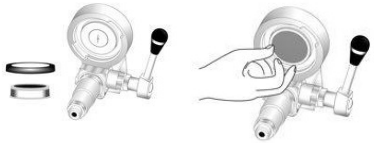
The shower screen and group seal should be cleaned regularly. You can find information on this in the section "Cleaning the shower strainer and group seal" on page 20.

However, depending on the frequency of use, the shower screen and group seal should be replaced after a few years.

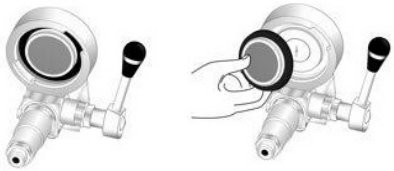
▶ Place a screwdriver on the sieve and lever it out together with the seal.

▶ Clean the brew group with the brush.

▶ Slide the new seal with the rounded side up over the sieve and press both parts firmly into their original position.



▶ To push in the seal and sieve all the way in, put on the sieve holder and tighten completely.



Descale the machine

DANGER

Operation of a heavily calcified machine

Heavy calcification can impair the functionality of the machine. Lime particles loosening can also block lines and damage the machine.

- ▶ Use softened water to slow down calcification.
- ▶ Descale your machine regularly, as long as there is no heavy limescale residue.
- ▶ Have your specialist dealer decalcify a heavily calcified machine.

DANGER

Descaling a machine that is already calcified

A machine that is already heavily calcified must not be descaled using the method described below. Lime pieces that come off could clog lines and damage the machine.

- ▶ Use the method described below to descale your machine only as a preventative measure against scaling.
- ▶ Have your specialist dealer decalcify a heavily calcified machine.

Descale the machine as a preventive measure

✓ Have the following ready:
- – Portafilter with blind sieve (included in delivery)
- – Descaling liquid (available from specialist retailers)
- – A medium-sized vessel (for drawing water)

✓ There is no portafilter inserted.

1. Heat up the machine until it has reached operating temperature.
2. Turn off the machine.
3. Place a vessel under the hot water outlet and open the valve to empty the water from the kettle. Close the hot water valve again when no more water comes out.
4. Remove and empty the water tank, mix a suitable descaling agent with water as specified, fill the water tank with it and put it back in.
5. Turn on the machine.
   ↳ The boiler is filled with the descaling liquid.
6. Push the dispensing lever up and wait for liquid to come out of the brew group.
   ↳ The heat exchanger was then filled with the descaling liquid.
7. Set the hot water lever vertically to switch off the pump

8. Place the portafilter with the inserted blind filter in the brew group and set the reference lever horizontally.
   ↳ The pump now works against the resistance of the blind sieve.
9. After about 20 seconds, return the reference lever to the vertical position to stop the pump.
   ↳ The remaining water is in on the underside of the brew group the drip tray delivered.
   ↳ This process decalcifies the expansion valve.
10. Repeat steps **9. + 10.** three times.
11. Then let the descaling agent work for about 30 minutes.
12. Remove the portafilter and set the cover lever horizontally to allow the remaining descaling agent from the water tank to run through the brew group.
13. Switch off the machine as soon as the water tank is empty and place the reference lever vertically.
14. Unscrew the nozzle (aerator) on the hot water pipe. **ATTENTION!** The pipe and aerator are hot! Use gloves or a cloth.
   ↳ This prevents limescale deposits from collecting in the aerator
15. Place a receptacle under the hot water outlet and open the valve to empty the water from the kettle. Close the hot water valve again when no more water comes out.
16. Remove the water tank, clean it thoroughly and fill it with fresh water again.
17. Turn on the machine.
   ↳ The kettle is filled with the fresh water.
18. Top up with water if necessary.
19. To remove residues from the expansion valve, repeat steps **8. – 10.**.
20. Take off the portafilter and remove the blind sieve as it is no longer needed. The following steps can be performed with or without the portafilter attached.
21. Set the water lever horizontally and after approx. 1 minute vertically again.
   ↳ This flushes the heat exchanger through.
22. **Repeat the following procedure at least five times until clear, neutral-smelling water comes out of the hot water outlet**:
   a. Switch off the machine when the operating temperature is reached.
   b. Place a receptacle under the hot water dispenser, open the valve and close it again when no more water comes out.
   c. If necessary, fill the water tank with fresh water and switch on the machine.
23. Set the dispensing lever horizontally and rinse until clear water also comes out of the brew group.
24. Your machine is now ready for operation again.

Warranty

Bellezza gives a one year warranty.

Structural changes to the machine and repairs that are not carried out by an authorized service partner will void any warranty claims.

Customer service / Repair

Any work on the machine such as maintenance, customer service, repair or replacement of components may only be carried out by authorized service partners.
You can find information on sales partners, service centers and authorized repair centers on the Bellezza website at www.bellezzaespresso.com

TECHNICAL SPECIFICATIONS

	Chiara Chiara Leva	Valentina Valentina Leva
Machine type	2-circle	2-circle
Pump type	Vibration	Vibration
Boiler material	Stainless steel	Stainless steel
Manometer	Pump	Pump- and boiler
Bellezza PID-control	yes	no
Fixed water connection	no	no
Water tank capacity	1,8 Liter	1,8 Liter
Boiler capacity	2,0 Liter	2,0 Liter
Mains voltage	220 V - 240 V	120 V
Power consumption	1650 W	1650 W
Dimensions [W x H x D]:	285 x 355 x 350 mm	285 x 355 x 350 mm
Weight	19 kg	20 kg

Bellezza

Chiara
Valentina

NOT USE / DISPOSAL / CE-CONFORMITY

Disposal

This product contains valuable materials that can be recycled. Therefore, at the end of its service life, dispose of the product in an environmentally friendly manner and in accordance with national regulations.

CE/CB-Conformity

This product is CE/CB-compliant and complies with the applicable guidelines and standards.

Bellezza Milano SRL
Via Monte Grappa 7
Bergamo – Italy
info@bellezzaespresso.com
www.bellezzaespresso.com

Edition 05/2022

Bellezza

Chiara · Valentina

Bedienungsanleitung

VORWORT

Sehr geehrte Kaffeeliebhaberin,
sehr geehrter Kaffeeliebhaber,

wir bedanken uns für den Kauf Ihres Bellezza-Produktes.

Bellezza hat zusammen mit VEA mehr als 100 Jahre Erfahrung mit Espressomaschinen. Entwickelt in Deutschland und von Hand gefertigt vereinen Espressomaschinen von Bellezza Tradition, Know-how, technischen Fort-schritt und Qualität. Immer mit dem Ziel, Freude an der Bedienung und den höchstmöglichen Kaffeegenuss zu ermöglichen.
Und sollte doch mal was sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Bellezza-Händler oder nehmen Sie Kontakt mit uns auf.
Kontaktdaten finden Sie auf unserer Website unter
www.bellezzaespresso.com
Dort finden Sie auch weitere Bellezza-Produkte und Zubehör.

Ihr Alexander Lösch
Leiter Forschung und Entwicklung

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 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 (nicht bei Valentina, Valentina Leva) 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 21
Reinigung nach längerem Nichtgebrauch 21

Wenn etwas nicht funktioniert 23

Die Maschine warten und reparieren 25
Duschensieb und Gruppendichtung 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
China RoHs 31

Bellezza

Chiara
Valentina

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 folgende Produkte:
Chiara, Chiara Leva, Valentina, Valentina Leva

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.

Frostschutzstufen

- Hinweis: Um zu verhindern, dass das Wasser im Boiler gefriert und der Boiler reißt, müssen bei Verwendung der Kaffeemaschine, bei der die Raumtemperatur unter dem Gefrierpunkt liegt, vor dem Abschalten die folgenden Frostschutzmaßnahmen befolgen.
- Nach dem Kaffeetrinken und vor dem Ausschalten der Maschine entleeren Sie bitte das Wasser aus dem Wassertank.
- Wasser über den Bezugshebel herauslassen, bis kein Wasser mehr kommt.
- Befolgen Sie die obigen Schritte und schalten Sie den Hauptschalter aus.

Bellezza

Chiara
Valentina

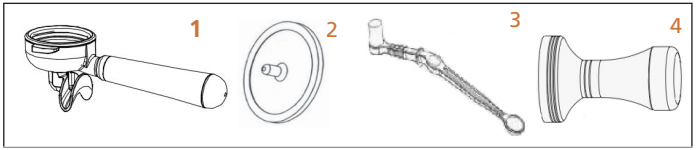
DIE MASCHINE KENNENLERNEN

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 Valentina

Lieferumfang



Espressomaschine (ohne Abbildung)

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

2 **Tamper:** Zum Andrücken des Kaffeepulvers

3 **Reinigungsdeckel:** Zur Reinigung des Siebträgers

4 **Reinigungsbürste**

Übersicht zur Maschine

Bild 2: **Übersicht:** Valentina (oben), Valentina Leva (unten)

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 (nur Chiara)

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 Drehventil oder Kipphebel (Leva-Modelle)

7 **Tassenwärmer mit Wassertank:** Der Wassertank befindet sich hinten unter der Abdeckung

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

9 **Heißwasserventil:** Zum Regeln der Heißwasserabgabe.
Mit Drehventil oder Kipphebel (Leva-Modelle)

10 **Faema E61 Brühgruppe**
VORSICHT! Verbrennungsgefahr. Im Betrieb nicht anfassen.

11 **Bezugshebel:** Zum Starten der Pumpe und Ausgeben von Espresso

12 **Anzeige Dampfdruck:** Zeigt den Dampfdruck in bar

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

14 **Ein-/Ausschalter**

Die Modelle Chiara und Valentina sind ähnlich aufgebaut.

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.

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

1. Öffnen Sie die Abdeckung (Bild 2: 7) und entnehmen Sie den Wassertank.
2. Reinigen Sie den Wassertank mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
3. Setzen Sie den Wassertank ein, füllen Sie ihn mit klarem, kaltem Wasser bis zur maximalen Füllhöhe und schließen Sie die Abdeckung wieder.

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

Verwenden Sie kein reines oder destilliertes Wasser!

Siebträger und Tamper reinigen

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

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 kippen Sie den Bezugshebel (Bild 2: 11) nach oben um ca. 90 °.
   ↳ Der Kaffee läuft nach der voreingestellten Vorbrühdauer aus dem Siebträger.
6. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, stoppen Sie den Kaffeebezug durch Kippen des Bezugshebels nach unten.

Aufschäumen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr

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

- ▶ Berühren Sie im Betrieb weder Dampfrohr noch Düse. Bedie-nen Sie zur Dampfentnahme nur das Ventilrad bzw. den Ventilhebel (Leva).
- ▶ 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. Öffnen Sie kurz das Dampfventil, bis das im Dampfrohr kondensierte Wasser ausgeblasen ist und nur noch Dampf kommt:
   - durch Drehen des Ventilrads nach links
   - Leva: durch Drücken des Ventilhebels nach oben oder unten
3. Schließen Sie das Ventil wieder.
   - durch Drehen des Ventilrads nach rechts
   - Leva: durch Loslassen des Ventilhebels
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 das Ventilrad bzw. den Ventilhebel (Leva).
- ▶ 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 öffnen Sie das Ventil:
   - durch Drehen des Ventilrads nach links
   - Leva: durch Drücken des Ventilhebels nach oben oder unten
2. Schließen Sie das Ventil, wenn die gewünschte Menge erreicht ist:
   - durch Drehen des Ventilrads nach rechts
   - Leva: durch Loslassen des Ventilhebels

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 28 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 (nicht bei Valentina, Valentina Leva)

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

Bild 3: Anzeige der Kesseltemperatur

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 – 30 Sekunden	P00 – P30

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
80 – 135 °C	80 – 135

Der voreingestellte Wert ist **120 °C**.
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 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.

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. Entnehmen 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. Setzen Sie den Tank wieder ein 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 und Gruppendichtung reinigen

Duschensieb und die Gruppendichtung befinden 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. Die Gruppendichtung dichtet den eingesetzten Siebträgerrand gegen die Brühgruppe ab. Durch den ständigen Kontakt mit dem Kaffeepulver können Sieb und Dichtung 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 und an der Dichtung.
3. Starten Sie mit dem Bezugshebel kurz die Pumpe, um die abgebürsteten Teile auszuspülen.

► In Abhängigkeit von der Nutzungshäufigkeit sollten Duschensieb und Gruppendichtung nach einigen Jahren ausgetauscht werden. Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Duschensieb und Gruppendichtung 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 Wasserablassschraube 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

Chiara
Valentina

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

F3	Zu wenig Wasser im Tank oder Wassertank nicht richtig eingesetzt	▶ Wassertank auffüllen und korrekte Position überprüfen.
E1	Fehler am Temperatursensor	▶ 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.
E3	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.
E9	Das Heizrohr heizt dauerhaft länger als 35 Minuten	▶ Hauptschalter aus- und wieder einschalten/ Heißwasserbereitung weniger als 5 Sekunden nach Beendigung des Vorheizens

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 und Gruppendichtung 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 und Gruppendichtung wechseln

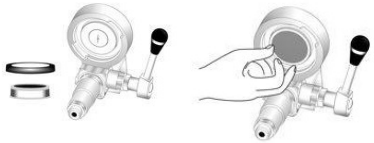
Duschensieb und Gruppendichtung sollten regelmäßig gereinigt werden. Informationen hierzu erhalten Sie im Abschnitt „Duschensieb und Gruppendichtung reinigen“auf Seite 20.

In Abhängigkeit von der Nutzungshäufigkeit, sollten Duschensieb und Gruppendichtung nach einigen Jahren jedoch ausgetauscht werden.

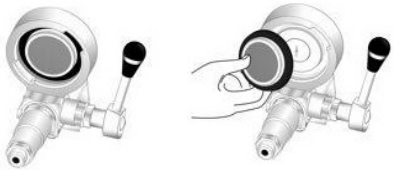
▶ Schraubendreher am Sieb ansetzen und zusammen mit Dichtung herausheben.

▶ Die Brühgruppe mit der Bürste reinigen.

▶ Die neue Dichtung mit der abgerundete Seite nach oben über das Sieb schieben und beide Teile fest in die ursprüngliche Position drücken.



▶ Um Dichtung und Sieb ganz einzudrücken, Siebträger aufsetzen und ganz nach recht 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. Schalten Sie die Maschine aus.
3. 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.
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. Schalten Sie die Maschine ein.
   ↳ Der Kessel wird mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
6. Drücken Sie den Bezugshebel nach oben und warten Sie, bis Flüssigkeit aus der Brühgruppe tritt.
   ↳ Der Wärmetauscher wurde dadurch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
7. Stellen Sie den Bezugshebel senkrecht, um die Pumpe auszuschalten.

8. Setzen Sie den Siebträger mit eingesetztem Blindsieb in die Brühgruppe ein und stellen Sie den Bezugshebel waagerecht.
   ↳ Die Pumpe arbeitet jetzt gegen den Widerstand des Blindsiebs.
9. Stellen Sie nach etwa 20 Sekunden den Bezugshebel wieder senkrecht, 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 stellen Sie den Bezugshebel waagerecht, 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. Stellen Sie den Bezugshebel waagerecht und nach ca. 1 Minute wieder senkrecht.
    ↳ 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, öffnen Sie das Ventil und schließen Sie es wieder, wenn kein Wasser mehr kommt.
    c. Füllen Sie bei Bedarf frisches Wasser in den Wassertank und schalten Sie die Maschine ein.
23. Stellen Sie den Bezugshebel waagerecht und spülen Sie 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.bellezzaespresso.com

TECHNISCHE DATEN

	Chiara Chiara Leva	Valentina Valentina Leva
Maschinentyp	Zweikreiser	Zweikreiser
Pumpentyp	Vibration	Vibration
Kesselmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Manometer	Pumpendruck	Pumpen-/Kesseldruck
Bellezza PID-Steuerung	ja	nein
Festwasseranschluss	nein	nein
Füllmenge Wassertank	1,9 Liter	1,9 Liter
Füllmenge Kessel	2,0 Liter	2,0 Liter
Netzspannung	220 V - 240V	220 V - 240 V
Leistungsaufnahme	1650 W	1650 W
Abmessungen [B x H x T]:	285 x 355 x 350 mm	285 x 355 x 350 mm
Gewicht	19 kg	20 kg

Bellezza

Chiara
Valentina

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 Milano SRL
Via Monte Grappa 7 Bergamo –
Italien
info@bellezzaespresso.com
www.bellezzaespresso.com

Ausgabe 05/2022