

Manuale di istruzioni **IT**

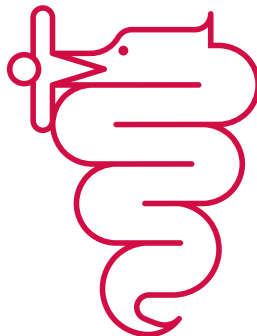
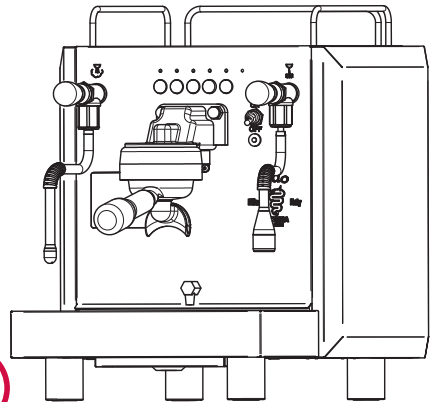
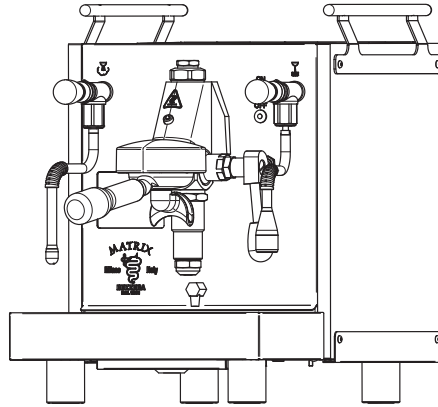
Instruction manual **EN**

Manuel d'instructions **FR**

Bedienungsanleitung **DE**

Manual de instrucciones **ES**

说明书 **CN**



BEZZERA

Dal 1901

**MATRIX
DUO**



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



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



Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.
Caution! Important warnings for the correct use of the machine
Avis importants pour l'emploi correct de la machine.
Wichtige Warnhinweise für die korrekte Benützung der Maschine.
Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.
注意!对于如何使用这个机器的重要警告

15 - 37 **IT**38 - 60 **EN**61 - 83 **FR**84 - 107 **DE**108 - 131 **ES**132 - 152 **CN**

© 2018 G. BEZZERA S.R.L. - Tutti i diritti riservati. ISTRUZIONI ORIGINALI

Questa pubblicazione o parti di essa non possono venire riprodotte, immagazzinate in una macchina di memorizzazione, trasmesse, trascritte o tradotte in alcun linguaggio, comune o informatico, in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, magnetico, ottico, chimico, manuale o altro, senza un'espressa autorizzazione scritta della G. BEZZERA S.R.L..

© 2018 G. BEZZERA S.R.L. - All rights reserved. ORIGINAL INSTRUCTIONS

This publication or any part of it cannot be reproduced, stored in any kind of processor, transmitted, transcribed or translated in any common or software language, in any form or with any means be they electronic, mechanical, magnetic, optical, chemical, manual or other, without the previous written authorisation of G. BEZZERA S.R.L..

© 2018 G. BEZZERA S.R.L. - Tous droits réservés. INSTRUCTIONS ORIGINAUX

Cette publication ou des parties de cette dernière ne peuvent être reproduites, stockées dans une machine de mémorisation, transmises, transcrites ou traduites dans aucun langage, commun ou informatique, sous aucune forme ou avec aucun moyen, électronique, mécanique, magnétique, optique, chimique, manuel ou autre, sans l'autorisation écrite expresse de G. BEZZERA S.R.L..

© 2018 G. BEZZERA S.R.L. - Alle Rechte vorbehalten. ORIGINAL BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Veröffentlichung bzw. Teile derselben dürfen ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Firma G. BEZZERA S.R.L. weder reproduziert, in einem Betriebssystem gespeichert, übermittelt, abgeschrieben oder in irgendeine Sprache übersetzt werden, und zwar weder allgemein noch informativ, in keinerlei Form und mit keinerlei elektronischem, mechanischem, magnetischem, optischem, chemischem, manuellem oder ähnlichem Hilfsmittel.

© 2018 G. BEZZERA S.R.L. - Reservados todos los derechos. INSTRUCCIONES ORIGINALES

Quedan rigurosamente prohibidas la registración, grabación, transmisión, transcripción, traducción a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicación por cualquier medio o proceso electrónico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin especifica autorización escrita otorgada por G. BEZZERA S.R.L..

2018 贝泽拉-版权所有. 原版说明书

如果没有贝泽拉的书面许可, 这本说明书或者它的任何其他部分都不得以任何形式或方式, 如电子、机械、磁性的、数码的、化学的、手工的或者其他方式, 传输、转录或者翻译成任何常见的语言。

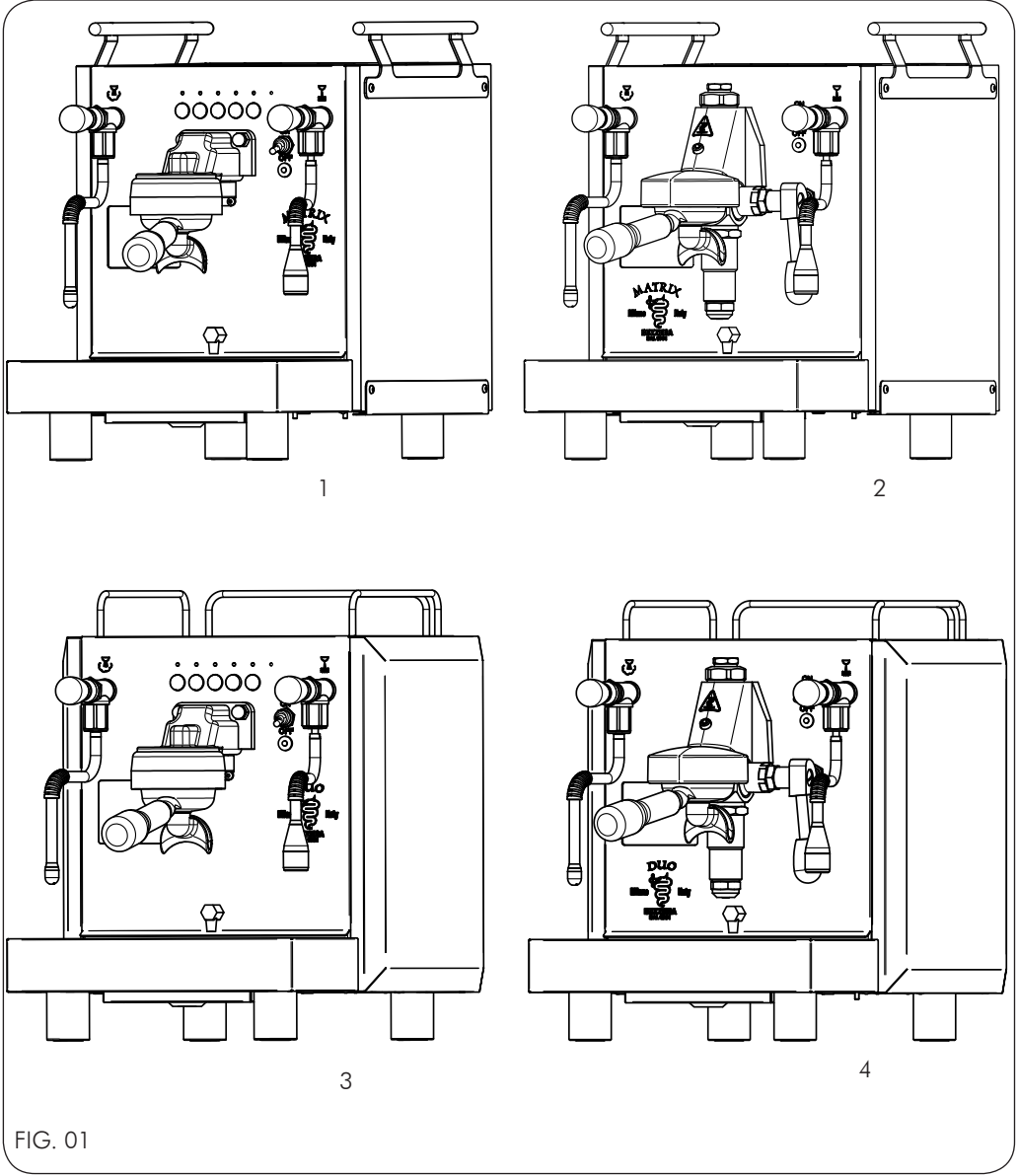
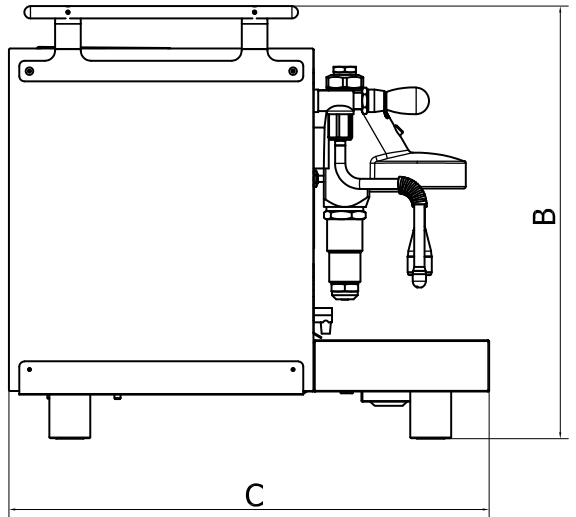
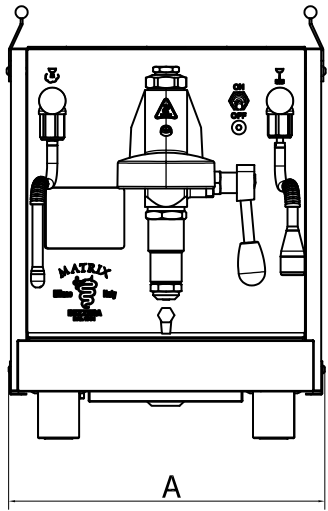
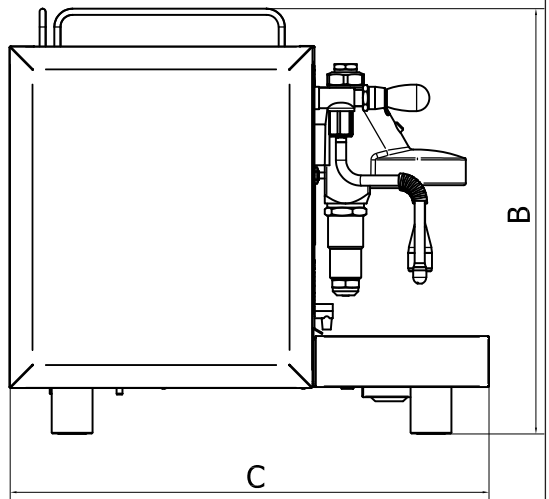
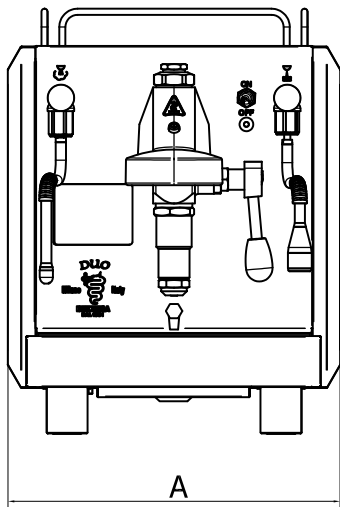


FIG. 01

- 1-MATRIX DE
- 2-MATRIX MN
- 3-DUO DE
- 4-DUO MN



MATRIX



DUO

FIG. 02

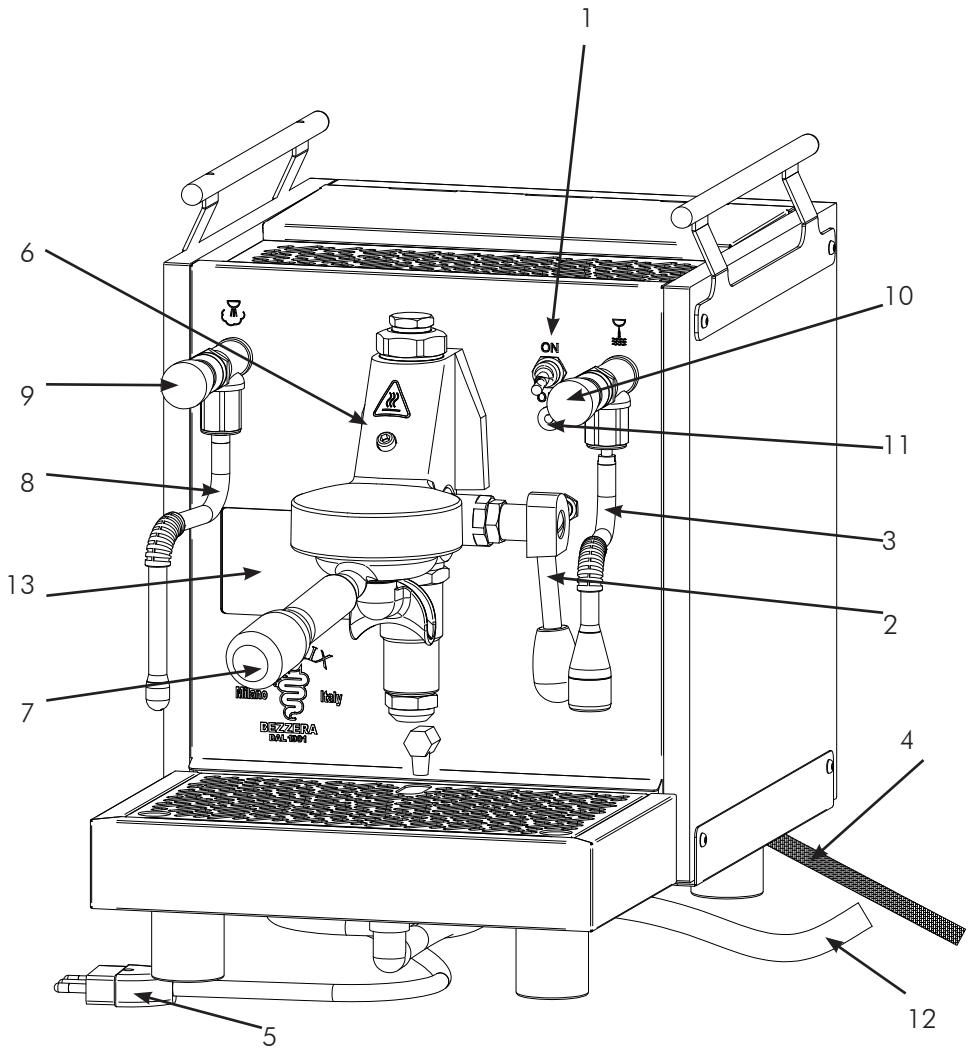


FIG. 03

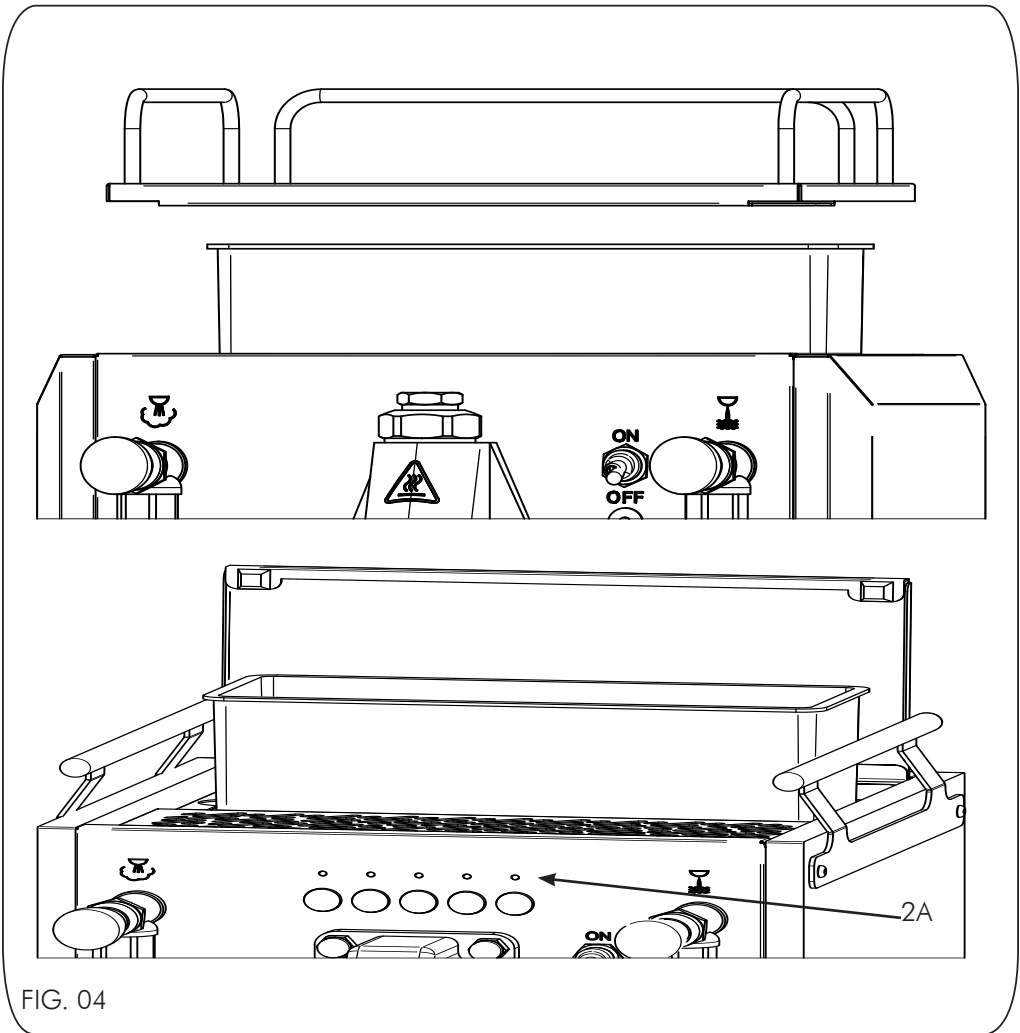


FIG. 04

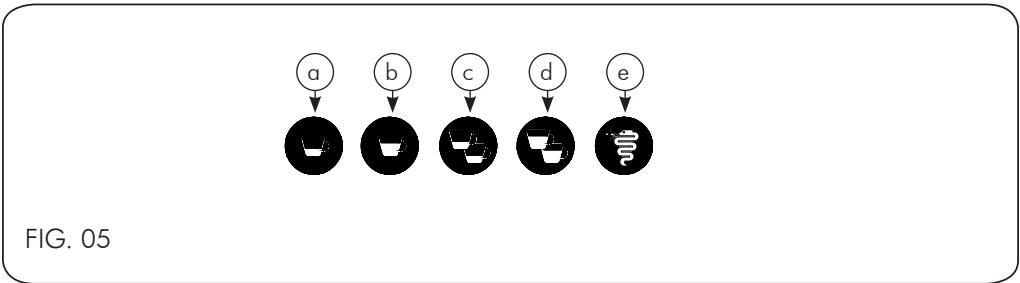
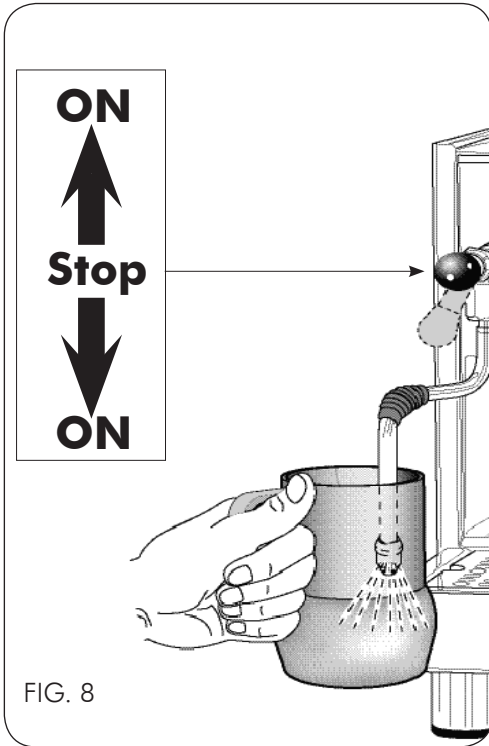
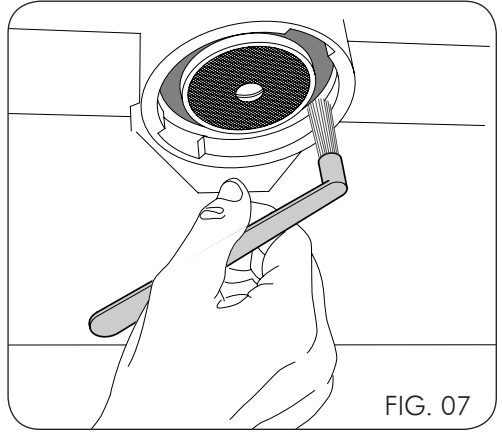
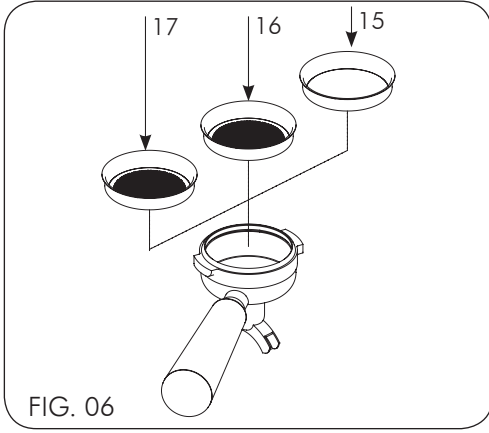
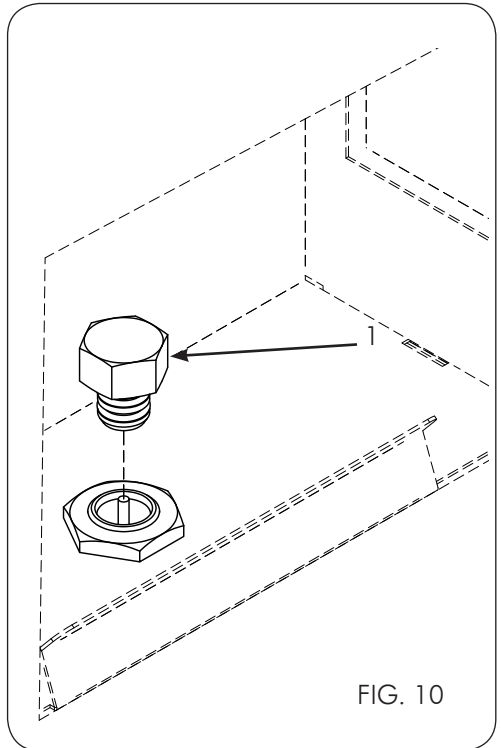
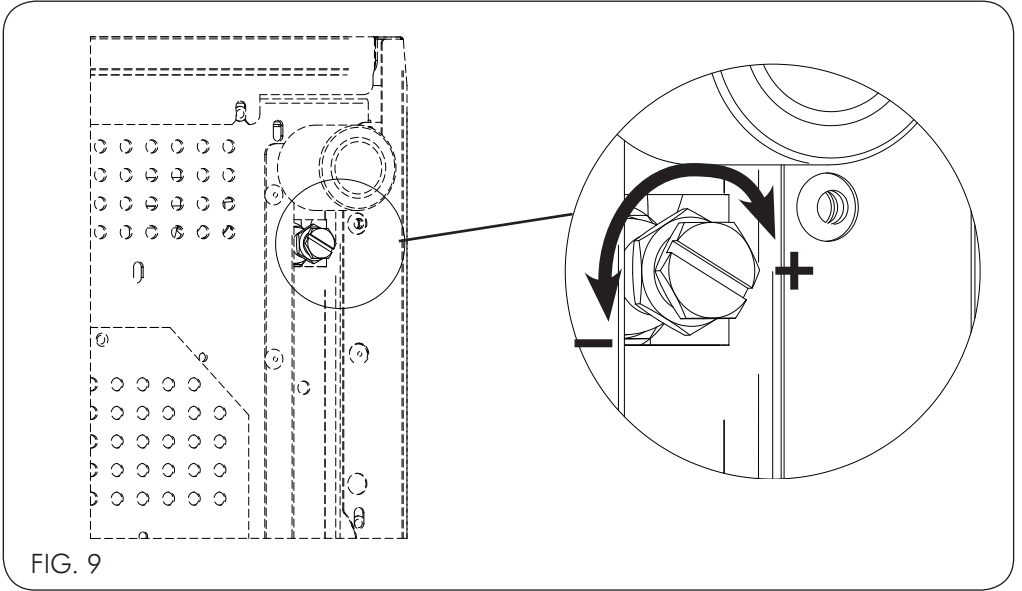


FIG. 05







Condizioni di validità garanzia G. BEZZERA S.R.L.

I prodotti forniti sono coperti da garanzia per difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di 12 mesi a partire dalla data di fatturazione. Nel caso la macchina non rientri più nel periodo di garanzia non sarà possibile avvalersi della stessa. La garanzia verrà concessa solo previa presentazione del documento originale d'acquisto (scontrino o fattura) comprovante la data di acquisto.

In caso di malfunzionamento imputabile a difetti di produzione richiedere l'intervento in garanzia direttamente al distributore G. BEZZERA S.R.L. autorizzato presso il quale è stata acquistata la macchina, indicando oltre al malfunzionamento rilevato anche il numero di serie riportato sul manuale utente o sullo chassis della stessa.

Resi di merce che dovessero pervenire al distributore autorizzato senza il suddetto numero di serie daranno luogo al decadimento della garanzia in quanto verrebbe a mancare il dato di rintracciabilità della macchina.

In caso di reso la consegna dell'apparecchio è a cura del cliente. Maneggiare con attenzione e ricollocare la macchina all'interno dell'imballo originale, per evitare ulteriori danneggiamenti in fase di trasporto. Si ricorda che per il riconoscimento della garanzia la merce dovrà essere obbligatoriamente riconsegnata munita dell'imballo originale.

Il costo di spedizione ed i rischi legati al trasporto della macchina al proprio distributore sono a carico del cliente.

Ogni macchina è dotata di un sigillo antirimozione che rende impossibile aprire la stessa senza romperlo o danneggiarlo. La garanzia non verrà in nessun caso riconosciuta in presenza di macchine con sigillo rimosso o rovinato.

Il riconoscimento della garanzia è da intendersi previa verifica del tecnico specializzato ed autorizzato G. BEZZERA S.R.L., che valuterà la possibilità di riparare l'apparecchio in loco o l'invio presso lo stabilimento produttivo. Qualsiasi manomissione della macchina da parte di personale non autorizzato comporterà il decadimento della garanzia.

In caso di ricezione della macchina con imballo difettoso o visibilmente danneggiato il cliente è tenuto alla segnalazione tempestiva presso il distributore. Non ritirare la merce e soprattutto non tentare di mettere in funzione la macchina stessa.



Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

- sono attribuibili all'uso di accessori e parti di ricambio non originali
- sono stati provocati da fulmini, umidità, incendio, errata tensione di alimentazione così come tutti gli altri eventuali danni che non sono oggettivamente imputabili al produttore.
- sono riconducibili alla manomissione del cavo di alimentazione
- non sono riconducibili a vizi di fabbricazione, ma piuttosto alla normale usura dei materiali dovuta all'uso proprio dell'apparecchio (in particolare, calcificazione e consumo delle parti soggette all'usura, come per esempio guarnizioni, dischi di macinazione)
- si verificano a seguito di uso errato, negligenza oppure incuria nell'uso o nella custodia (p.es. in caso di inosservanza delle istruzioni per l'uso relative all'apparecchio)
- sono causati da errata installazione, manutenzione o riparazione da parte di persone non autorizzate o da danneggiamento durante il trasporto.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problematiche non considerate nelle seguenti istruzioni, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.



G. BEZZERA S.R.L. warranty - Validity terms

The provided products are covered by warranty due to defects of material and/or manufacturing for a period of 12 months from the invoicing date. If the machine is outside the warranty period, it will not be possible to avail of it. Warranty will be granted only after submission of the original purchase document (sale receipt or invoice) attesting the purchase date.

In case of malfunction attributable to manufacturing defects, request the warranty intervention directly to the authorized G. BEZZERA S.R.L. dealer where the machine has been purchased, indicating the malfunction and the serial number indicated in the user manual or on the machine frame. Goods returns which may reach the authorized dealer without the above serial number will void the warranty, since machine traceability data would not be available.

In case of return, equipment delivery is care of the customer. Handle with care and reposition the machine inside the original packing, to avoid further damage during transport. We remind that, in order to grant the warranty, the goods shall be mandatorily returned in the original packing.

The cost and the risks of machine transport to the dealer shall be borne by the customer.

Each machine is provided with an anti-tampering seal, which makes impossible to open the machine without breaking or damaging the seal. The warranty shall never be granted in case of machine with removed or damaged seal.

Warranty will be granted only after verification by the G. BEZZERA S.R.L. specialized, authorized technician, who will evaluate whether it is possible to repair the machine on site or it is necessary to ship it to the manufacturing plant. Any tampering with the machine by non authorized personnel shall void the warranty.

If the machine is received with defective or manifestly damaged packing, the customer shall promptly notice the distributor. Do not collect the goods and especially do not try to operate the machine.



The warranty explicitly does not include the defects which:

- are attributable to the use of non genuine accessories and spare parts
- are caused by thunderbolts, humidity, fire, improper power supply voltage, as well as any other damage not objectively attributable to the manufacturer.
- are ascribable to tampering with the power supply cable
- are not ascribable to manufacturing faults, but rather to the normal wear of the materials due to the proper use of the equipment (notably, calcification and wear of the parts subject to wear, e.g. seals, grinding disks)
- occur due to wrong use, negligence or carelessness in use or care (e.g. in case of non observance of the user instructions of the equipment)
- are caused by wrong installation, maintenance, or repair by non authorized persons or by damaging during transport.

For further information, or in case of issues not taken into account in the following instructions, refer to the authorized service centres.



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

Les produits fournis sont couverts par une garantie contre les défauts de matériel et/ou de fabrication pendant une période de 1 an, la date de facture faisant foi. Si la machine n'entre plus dans la période de garantie, il ne sera plus possible d'en bénéficier. La garantie sera appliquée sur présentation préalable du document d'achat original (ticket de caisse ou facture) prouvant la date d'achat.

En cas de mauvais fonctionnement à cause de défauts de fabrication, demandez l'intervention en garantie directement au distributeur G. BEZZERA S.R.L. autorisé auprès duquel la machine a été achetée en indiquant également, en plus du dysfonctionnement remarqué, le numéro de série indiqué sur le manuel d'emploi ou sur le châssis de celle-ci.

Les retours de marchandise qui devraient parvenir au distributeur autorisé sans ce numéro donneront lieu à l'annulation de la garantie car il serait impossible de remonter aux données de traçabilité de la machine.

En cas de retour, l'envoi de la machine est au soin et à la charge du client. Manipulez la machine avec soin et remplacez-la à l'intérieur de son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous rappelons que pour que la garantie soit valable, la marchandise devra obligatoirement être réexpédiée munie de son emballage d'origine.

Les frais d'expédition et les risques liés au transport de la machine à son propre distributeur sont à la charge du client.

Chaque machine est dotée d'un seau d'invulnérabilité rendant l'ouverture de celle-ci impossible sans la rompre ou l'endommager. La garantie ne sera en aucun cas reconnue en cas de machines privées de ce seau ou en cas de seau endommagé.

La validité de la garantie sera reconnue après vérification préalable du technicien spécialisé et autorisé G. BEZZERA S.R.L. qui évaluera la possibilité de réparer l'appareil sur place ou bien de l'envoyer à l'établissement de production. Toute manipulation frauduleuse de la machine de la part d'un personnel non autorisé entraînera l'annulation de la garantie.

En cas de réception de la machine avec l'emballage défectueux ou visiblement endommagé, le client devra le signaler dans les plus brefs délais au distributeur. Ne retirez pas la marchandise et surtout, ne tentez pas de la mettre en marche.



Sont catégoriquement exclus de la garantie les défauts qui:

- sont attribuables à l'utilisation d'accessoires et pièces de rechange non originales
- sont été provoqués par la foudre, un incendie ou par une tension d'alimentation erronée comme tous les autres éventuels défauts qui ne sont objectivement pas imputables au fabricant
- sont dus à l'endommagement du câble d'alimentation
- ne sont pas dus à des vices de fabrication mais plutôt à l'usure normale des matériaux suite à un usage impropre de l'appareil (en particulier, calcification et consommation des pièces sujettes à usure comme par exemple les joints, les disques de broyage)
- se vérifient suite à un usage incorrect, suite à une négligence ou un manque de soin (par ex. en cas de non respect des instructions relatives à l'appareil)
- sont causés par une installation erronée ou suite à des opérations de maintenance ou de réparation qui ont été effectuées par des personnes non autorisées ou à cause de dommages survenus pendant le transport.

Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes, ne prenez pas les instructions suivantes en considération mais veuillez vous adresser aux centres d'assistance autorisés.



Garantiebedingungen G. BEZZERA S.R.L.

Die gelieferten Produkte sind mit einer 12-monatigen Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler ausgestattet, die ab dem Rechnungsdatum gilt. Falls die Maschine diese Garantiezeit überschritten hat, kann kein Garantieanspruch mehr geltend gemacht werden. Die Garantie wird nur nach Vorlage der originalen Kaufbelege (Kassenbon oder Rechnung) gewährt, aus denen das Kaufdatum hervorgeht.

Bei Störungen, die auf Produktionsfehler zurückzuführen sind, wenden Sie sich für die Reparatur unter Garantie direkt an den autorisierten G. BEZZERA S.R.L.-Händler, bei dem Sie die Maschine erworben haben. Diesem muss neben der Beschreibung der aufgetretenen Störung auch die Seriennummer der Maschine geliefert werden, die in der Bedienungsanleitung oder auf dem Maschinengestell angegeben ist.

Falls die Ware dem autorisierten Händler ohne Angabe der oben genannten Seriennummer zurückgegeben wird, hat dies einen Verfall der Garantie zur Folge, da die notwendigen Rückverfolgbarkeitsdaten der Maschine fehlen.

Bei einer Warenrückgabe erfolgt die Lieferung des Gerätes durch den Kunden. Die Maschine sollte mit Vorsicht behandelt und in der Originalverpackung zurückgesandt werden, um weitere Beschädigungen beim Transport zu vermeiden. Wir weisen darauf hin, dass die Rücksendung der Ware in der Originalverpackung obligatorisch für eine Gewährung der Garantie ist.

Die Kosten und Transportrisiken für den Versand der Maschine an den Händler gehen zu Lasten des Kunden.

Jede Maschine ist mit einem Sicherheitsiegel versehen. Um die Maschine zu öffnen, muss dieses gebrochen oder beschädigt werden. Bei Maschinen, deren Siegel entfernt oder beschädigt ist, wird keinerlei Garantie gewährt.

Die Garantie wird erst nach der Prüfung durch eine spezielle von G. BEZZERA S.R.L. autorisierte Fachkraft anerkannt, die beurteilt, ob die Maschine vor Ort repariert werden kann oder an das Werk zurückgeschickt werden muss. Jeder Eingriff an der Maschine durch nicht zugelassenes Personal hat einen Verfall der Garantie zur Folge.

Falls die Maschine dem Kunden mit beschädigter Verpackung oder deutlich sichtbaren Schäden geliefert wird, muss er dies umgehend dem Händler melden. Die Ware nicht in Empfang nehmen und vor allem keinesfalls versuchen, die Maschine in Betrieb zu setzen.



Folgende Defekte sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen:

- wenn sie auf die Verwendung von nicht originalen Zubehör- oder Ersatzteilen zurückzuführen sind
- wenn sie aufgrund von Blitzschlag, Feuchtigkeit, Brand oder falscher Versorgungsspannung entstehen, eingeschlossen alle weiteren Schäden, die nicht objektiv auf den Hersteller zurückzuführen sind.
- wenn sie durch Veränderungen am Versorgungskabel entstehen
- wenn sie nicht auf Herstellungsfehler, sondern auf einen normalen Materialverschleiß durch Verwendung des Gerätes zurückzuführen sind (vor allem Verkalkung und Abnutzung von Verschleißteilen, wie Dichtungen oder Mahlscheiben)
- wenn sie auf eine unsachgemäße Verwendung, Nachlässigkeit oder unachtsame Benutzung bzw. Aufbewahrung zurückzuführen sind (z.B. Missachtung der Bedienungsanleitung des Gerätes)
- wenn sie durch eine falsche Installation und Wartung oder Reparatur durch nicht autorisierte Personen bzw. durch Transportschäden verursacht werden.

Für weitere Informationen oder hier nicht erwähnte Problemfälle bitten wir Sie, sich an unseren autorisierten Kundendienst zu wenden.



Condiciones de validez de la garantía G. BEZZERA S.R.L.

Los productos suministrados están cubiertos por una garantía para defectos de material y/o fabricación durante un período de 12 meses a partir de la fecha de facturación. En caso de que la máquina ya no entre en el período de garantía, no será posible aplicarla. La garantía se concederá sólo previa presentación del documento original de compra (ticket o factura) que indique la fecha de compra.

En caso de mal funcionamiento imputable a defectos de producción, solicite la intervención en garantía al distribuidor G. BEZZERA S.R.L. autorizado en el que se ha comprado la máquina, indicando además del mal funcionamiento detectado también el número de serie indicado en el manual del usuario o en el chasis de la misma.

Las devoluciones de mercancía enviada al distribuidor sin el citado número de serie darán lugar a la pérdida de la garantía por faltar el dato de trazabilidad de la máquina.

En caso de devolución, la entrega del aparato corre a cargo del cliente. Manipule con cuidado la máquina y colóquela dentro del embalaje original, para evitar daños añadidos durante la fase de transporte. Se recuerda que para el reconocimiento de la garantía, la mercancía debe entregarse obligatoriamente dotada del embalaje original.

Los gastos de envío y los riesgos vinculados al transporte de la máquina al propio distribuidor corren a cargo del cliente.

Cada máquina está dotada de un sello a prueba de arranque que imposibilita la apertura de la misma sin romperlo o dañarlo. La garantía no se reconocerá en ningún caso en presencia de máquinas con el sello retirado o deteriorado.

El reconocimiento de la garantía debe entenderse previa verificación del técnico especializado y autorizado G. BEZZERA S.R.L., que sopesará la posibilidad de reparar el aparato in situ o el envío a la planta productiva. Cualquier manipulación de la máquina por parte de personal no autorizado supondrá la pérdida de la garantía.

En caso de recibir la máquina con el embalaje defectuoso o visiblemente dañado, el cliente debe indicárselo lo antes posible al distribuidor. No retire la mercancía y sobre todo no intente poner en funcionamiento la máquina.



Se excluyen expresamente de la garantía los defectos que:

- Son atribuibles al uso de accesorios y piezas de recambio no originales.
- Han sido provocados por rayos, humedad, incendio, corriente de alimentación incorrecta, así como otros posibles daños que no puedan imputarse de forma objetiva al fabricante.
- Se deben a la manipulación del cable de alimentación.
- No son imputables a defectos de fabricación, sino más bien al desgaste normal de los materiales debido al uso propio del aparato (en concreto, calcificación y consumo de las partes sometidas a desgaste, como por ejemplo juntas y discos de triturado).
- Se producen tras un uso incorrecto o negligencia en el uso o en el mantenimiento (por ej. en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso relativas al aparato)
- Están causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos por parte de personas no autorizadas o por daños durante el transporte.

Para ampliar la información o en caso de tener problemas no considerados en las siguientes instrucciones, diríjase a los centros de asistencia autorizados.



INDICE

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali	16
1.2 Uso previsto	17

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio	17
2.2 Movimentazione della macchina	17
2.3 Immagazzinamento	17

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione Versioni	18
3.2 Descrizione dei comandi (Fig. 03)	18
3.2.1 Descrizione pannelli comando (Versione DE) (Fig. 05)	18
3.3 Dati tecnici (Fig. 02)	18

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze	19
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione	19
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica	19
4.2.2 Modalità alimentazione idrica	19
4.2.3 Allacciamento alla rete idrica (modalità RETE)	19
4.2.4 Allacciamento allo scarico	19
4.3 Regolazione pompa	20

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione e spegnimento della macchina	20
5.2 Schermata Home	21
5.3 Carico caldaie e Riscaldamento	21
5.4 Preparazione del caffè	22
5.4.1 Impostazioni caffè	22
5.4.2 Preinfusione	23
5.4.3 Impostazioni priorità caldaie	23
5.4.4 Cronometro Erogazione	23
5.4.5 Programmazioni dosi	24
5.5 Erogazione vapore (Fig. 8)	24
5.6 Prelievo acqua calda	24
5.7 Impostazione Servizi (The e vapore)	25
5.8 Selezione lingua	25
5.9 Selezione unità di misura temperatura	25
5.10 Luci LED RGB (MATRIX)	26
5.11 Luci LED bianche (versioni DE - DUO)	27
5.12 Calibrazione sensore serbatoio	27
5.13 Selezione sorgente acqua	28
5.14 Impostazione data e ora	29
5.15 Impostazione auto on-off	29
5.16 Stand-by, Stand-By forzato e menu Tecnico	30

6 - MANUTENZIONE

6.1 Norme di sicurezza	30
6.2 Pulizia della macchina	30
6.3 Pulizia Circuiti idraulici dopo inutilizzo prolungato	31
6.4 Pulizia schermo	31
6.5 Pulizia gruppo erogatore	32
6.6 Impostazione manutenzione	33
6.7 Impostazione avviso sostituzione filtro	33
6.8 Lista allarmi	34
6.9 Corretto smaltimento del prodotto	34

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	35
Diagnostica/Soluzione	35
Consigli	35



1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali



- **Gli impianti elettrico ed idraulico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto "Installazione della macchina".**
- **L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.**
- **Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.**
- **Conservare il libretto per future consultazioni.**
- **La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.**
- **Curare la messa a terra dell'impianto elettrico.**
- **Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.**
- **Non utilizzare la macchina a piedi nudi.**
- **Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.**
- **Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.**
- **Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.**
- **L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.**
- **Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.**
- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato**



da bambini con età inferiore a 8 anni.

- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore a 8 anni.**
- **I bambini non devono giocare con l'apparecchio.**
- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.**
- **Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatozze con la parte cava rivolta verso l'alto.**
- **La macchina non è destinata ad essere utilizzata all'aperto.**
- **La macchina è destinata esclusivamente per uso professionale.**

1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso MATRIX-DUO è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda, per la realizzazione di the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.).

Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra.

Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore. La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina per caffè espresso.

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffè MATRIX-DUO viene imballata in scatole di cartone con protezione in cartone a 2 onde, poggiate su bancale in legno.



Avvertenze:

- Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni.
- Gli imballi non devono essere lasciati alla portata di bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche.
- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina ed avvisare immediatamente il concessionario di zona.

2.2 Movimentazione della macchina

La macchina per caffè espresso può essere movimentata tramite transpallet o carrello elevatore, oppure manualmente.

2.3 Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra +5°C e +30 °C ed umidità relativa non superiore al 70%.

È ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.



3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione Versioni

Versioni DE - MN

I modelli di macchine da caffè espresso a doppia caldaia Matrix e Duo sono disponibili in 2 versioni MN con erogazione manuale a Levetta o DE con dosatura elettronica volumetrica. Entrambe le versioni hanno 2 circuiti idraulici con riscaldamento indipendente, atti alla produzione di caffè espresso o di Acqua calda per infusioni e Vapore.

3.2 Descrizione dei comandi (Fig. 03)

- 1 Interruttore generale (Fig 03)
- 2 Leva erogazione caffè MN (Fig 03)
- 3 Erogatore acqua calda (Fig 03)
- 4 Tubo carico acqua (rete idrica) (Fig 03)
- 5 Cavo di alimentazione elettrica (Fig 03)
- 6 Gruppo erogazione (Fig 03)
- 7 Portafiltro (Fig 03)
- 8 Lancia vapore (Fig 03)
- 9 Rubinetto vapore (Fig 03)
- 10 Rubinetto acqua (Fig 03)
- 11 Spia bianca (Fig 03)
- 12 Tubo di scarico (Fig 03)
- 13 Display Touch-screen TFT (Fig 03)
- 15 Filtro cieco (Fig 06)
- 16 Filtro 2 tazze (Fig 06)
- 17 Filtro 1 tazza (Fig 06)

3.2.1 Descrizione pannelli comando (Versione DE) (Fig. 05)

- 2a Tasto caffè normale
- 2b Tasto caffè lungo
- 2c Tasto doppia dose caffè normale
- 2d Tasto doppia dose caffè lungo
- 2e Tasto erogazione continua/programmazione

3.3 Dati tecnici (Fig. 02)

Alimentazione	V~/Hz	220 – 240V~/ 50-60Hz	110 – 120V~/ 50-60Hz
Alimentazione resistenze	V~	220-240	110
Resistenza caffè	W	800	800
Resistenza servizi	W	1200	1200
Potenza nominale	W	2000	2000
Caldaia caffè	lt	0.45	0.45
Caldaia servizi	lt	1	1
Serbatoio	lt	4	4
Larghezza A (Matrix)	mm	310	
Profondità B (Matrix)	mm	470	
Altezza C (Matrix)	mm	420	
Larghezza A (DUO)	mm	326	
Profondità B (DUO)	mm	470	
Altezza C (DUO)	mm	425	
Display TFT		3,5"	
Peso netto Matrix	Kg	34	
Peso netto DUO	Kg	31	
Peso lordo Matrix	Kg	36	
Peso lordo DUO	Kg	33	
Raccordo carico rete		1/8"	
Diametro raccordo scarico	mm	10	



4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti. La macchina deve essere posizionata ed installata in un luogo dove l'uso e la manutenzione siano effettuati esclusivamente da personale qualificato. È possibile utilizzare la macchina nei luoghi adibiti ad aree di cucina in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro; agriturismi; da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast; ecc.

4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano orizzontale ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile posizionato ad un'altezza tale per cui il piano scaldatasse si trovi oltre 150 cm dal suolo.

Non usare getti d'acqua, ne installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua.

Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra $+5^{\circ}\text{C}$ e $+32^{\circ}\text{C}$ e l'umidità non superi il 70%.

Nel caso in cui la macchina sia esposta a temperature inferiori a $+0^{\circ}\text{C}$ agire nel seguente modo:

- assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a $+15^{\circ}\text{C}$ prima di effettuare l'accensione.

La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:

- allacciamento alla rete elettrica.
- allacciamento al circuito di scarico.

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica



Avvertenze:

- L'impianto deve essere realizzato in conformità alle Leggi vigenti e dotato di messa a terra.

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione elettrica provvisto di spina.

4.2.2 Modalità alimentazione idrica

La macchina viene consegnata in modalità serbatoio, per trasformare l'alimentazione in modalità rete seguire prima le istruzioni di allacciamento alla rete idrica (vedi paragrafo 4.2.3) poi selezionare la modalità RETE idrica dal menu setting (vedi paragrafo 5.1.3)



Avvertenze:

conservare i particolari necessari alla chiusura del raccordo di carico nel caso in cui si decida in futuro di utilizzare la sola modalità SERBATOIO.

La trasformazione da modalità SERBATOIO a modalità RETE o viceversa comporta una variazione di pressione, prodotta dal pompante rotativo, è possibile regolare tale pressione come descritto nel paragrafo 4.3 del presente libretto.

4.2.3 Allacciamento alla rete idrica (modalità RETE)



In caso di conversione da alimentazione a serbatoio ad alimentazione da rete idrica prima di aprire il rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina, rimuovere il serbatoio ed inserire il tappo (Fig. 10, Pos. 1) nel raccordo alimentazione idrica sotto il serbatoio.

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio compresa tra 0 e 6 bar (0-0,6 MPa).

Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 6 bar (0,6 MPa), predisporre un riduttore di pressione.

Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina.

Il tubo di carico acqua (Fig. 03; pos. 4) viene fornito filettato con filettatura G 1/8".

4.2.4 Allacciamento allo scarico

Collegare una tubazione di gomma (Fig. 03; pos. 12) con diametro interno pari a 10 mm al raccordo predisposto sul pozzetto di scarico della macchina ad uno scarico a sifone aperto preventivamente predisposto.



4.3 Regolazione pompa

Una volta scelta la modalità di alimentazione acqua preferita, è possibile variare la pressione di esercizio, riportandola ai 9 bar (0,9 MPa) tarati in fabbrica, avvitando o svitando il raccordo di regolazione posto nella parte inferiore della macchina (Fig. 9).

Dopo aver eseguito le operazioni descritte nei paragrafi 5.1 e 5.3 del presente libretto agire come segue:

- 1) Inserire il portafiltro con filtro cieco (Fig. 06; pos. 15) nella sua sede.
- 2) Alzare la leva erogazione caffè in posizione orizzontale (versione MN) (Fig. 03, Pos. 2) o azionare l'erogazione continua (versione DE) (Fig.05; Pos. E), prendere nota della pressione mostrata a schermo e riportare la leva erogazione caffè (Fig. 03; pos. 2) in posizione verticale (MN) o terminare l'erogazione premendo nuovamente il tasto del continuo (DE) (Fig.05; Pos. E).
- 3) Svitare il controdado (Fig. 9).
- 4) Avvitare il raccordo regolazione pompa (Fig. 9) per aumentare la pressione o svitare per diminuirli; effettuando non più di un giro completo per volta.

Ripetere le operazioni 2 e 4 sino a riportare la pressione esercitata dalla pompa durante l'erogazione a 9 bar (0,9 MPa) o comunque compresa tra 8 e 10 bar (0,8 e 1,0 MPa).

- 5) Avvitare il controdado.



Attenzione:

- Non rimuovere il portafiltro con filtro cieco quando la macchina è in fase di erogazione.
- Non regolare la pressione della pompa oltre i 10,5 bar (1,05 MPa).

5 - USO DELLA MACCHINA



Avvertenze: per le versioni macchina fare riferimento alla Fig.01.

5.1 Accensione e spegnimento della macchina

Aprire il rubinetto di intercettazione acqua [non fornito con la macchina] (Versione R).

Introdurre l'acqua nel serbatoio (Versione S) (Fig. 04).



Avvertenze:

- Utilizzare acqua potabile durezza ideale in gradi francesi circa 15°F; non utilizzare mai acqua calda.

Inserire la spina nella presa di corrente

Portare l'interruttore generale nella posizione di ON (Fig. 03 Pos.1)

Toccare lo schermo appena compare il messaggio "premere per cominciare" (Fig. 03. Pos.13).

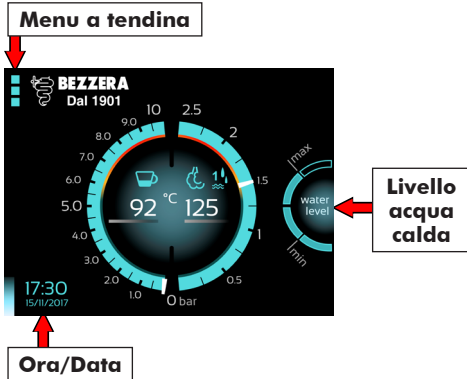
Per spegnere la macchina:



- 1) Portare l'interruttore (Fig. 03; pos. 1) in posizione "OFF" e verificare lo spegnimento della spia (Fig. 03; pos. 11).

- 2) Chiudere il rubinetto di intercettazione acqua (Versione R).

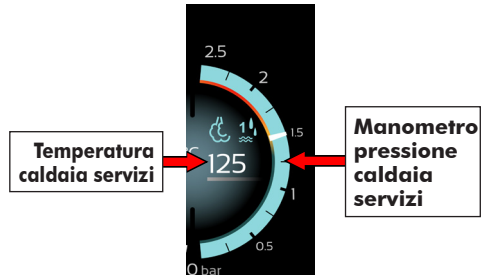
5.2 Schermata Home



Stato Caldaia Caffè (temperatura) e Manometro digitale Pompa



Stato Caldaia Servizi (Temperatura) e Manometro Pressione Vapore





5.3 Carico caldaie e Riscaldamento

Non appena la macchina sarà entrata in condizioni operative verrà visualizzata la schermata Home

La macchina provvederà automaticamente al carico acqua nelle caldaie, una volta raggiunto il livello minimo in caldaia servizi comincerà l'attivazione resistenze caldaia in base alla priorità caldaia selezionata (vedi paragrafo 5.4.3). Onde facilitare il primo riempimento della caldaia caffè premere il tasto erogazione continua (Fig 5 Pos E) versioni DE o alzare la levetta (Fig 3 Pos 2) versione MN sino alla fuoriuscita d'acqua dal gruppo.

La macchina sarà operativa e in temperatura non appena le linee sottostanti l'indicazione di temperatura in schermata Home diventeranno grigie.

Le linee in questione possono assumere 3 colorazioni differenti:

- Blu 
- Rosso 
- Grigio 

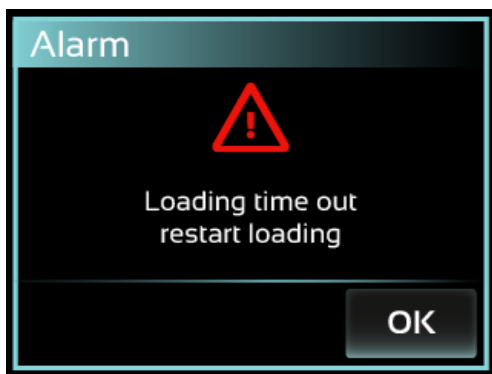
La linea blu indica che la macchina è in fase di riscaldamento.

La linea rossa indica che la macchina è in fase di riscaldamento in prossimità della temperatura impostata.

La linea grigia indica che il riscaldamento non è attivo.

**Avvertenze:**

- Un dispositivo di sicurezza interromperà il funzionamento della motopompa dopo 120 secondi se non verrà raggiunto il minimo livello di acqua nella caldaia. La macchina segnalerà tale allarme tramite pop-up e ci sarà un il blocco della macchina.
- Per far ripartire il carico e risolvere l'errore è necessario spegnerla e riaccendere la macchina con l'interruttore generale (fig 3 pos1).

**5.4 Preparazione del caffè**

- 1) Sganciare il portafiltro (Fig. 03; pos. 7) dal gruppo erogatore.
- 2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
- 3) Avviare un'erogazione senza portafiltro per circa 2/3 secondi max. (GROUP FLUSH).
- 4) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.
- 5) Alzare la levetta in posizione orizzontale (MN) oppure azionare uno dei tasti della dosatura (DE) per ottenere l'erogazione del caffè.
- 6) **Versione MN:** Per interrompere l'erogazione, al raggiungimento della dose desiderata, riportare la levetta (Fig.03, Pos.02) in posizione verticale, per permettere lo scarico del gruppo e l'asciugatura del pannello di caffè.
- 7) **Versione DE:** L'erogazione si interrompe alla fine della dose programmata (Fig.05) a meno che non sia azionato il tasto di erogazione continua, nel qual caso l'erogazione va

interrotta al raggiungimento della quantità di caffè desiderata, premendo nuovamente il tasto della dose continua.

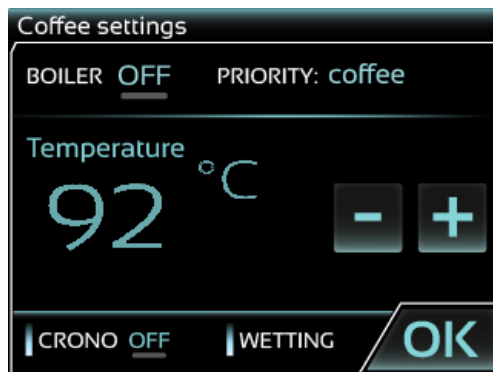
**Attenzione:**

- Non rimuovere il portafiltro quando la macchina sta operando.
- Non toccare direttamente la parte metallica del portafiltro; pericolo di ustioni.
- Le dosi standard per i filtri sono di 10 grammi per una dose e 20 grammi per due dosi.

5.4.1 Impostazioni caffè

Dalla schermata home è possibile accedere alla schermata di impostazioni del caffè semplicemente toccando il valore di temperatura caffè mostrato a schermo.

In questa schermata è possibile scegliere la temperatura dell'acqua di infusione del caffè ottimizzata secondo i protocolli SCAE in un range che va da +89°C a +96°C



Avvertenze: il protocollo SCAE prevede la misurazione e la valutazione della temperatura dell'acqua di infusione in condizioni di prova controllate e costanti mediante l'utilizzo di strumenti calibrati. Si consiglia pertanto, ogni volta che viene cambiata la temperatura di infusione di attendere alcuni minuti per permettere al circuito idraulico di



raggiungere la nuova stabilità termica. Effettuare uno o più Flush aiuta a velocizzare questo processo.

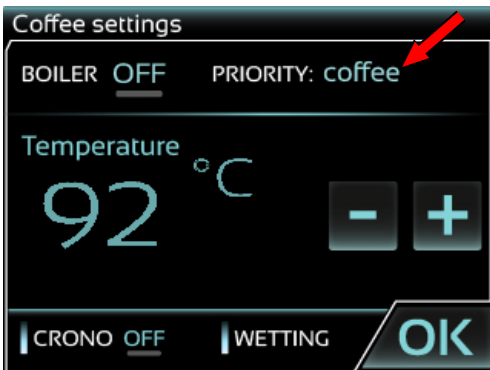
5.4.2 Preinfusione

Dalla schermata di impostazioni caffè è possibile regolare la durata della preinfusione da un minimo di 0" a un massimo di 5". Per attivare questa impostazione è sufficiente toccare il tasto preinfusione come mostrato in figura. Una volta impostato il valore desiderato, basta toccare OK per salvare la modifica.



5.4.3 Impostazioni priorità caldaie

Dalla schermata di impostazioni caffè e dalla schermata di impostazioni vapore (vedi paragrafo 5.7) è possibile accedere alle impostazioni di priorità di riscaldamento.



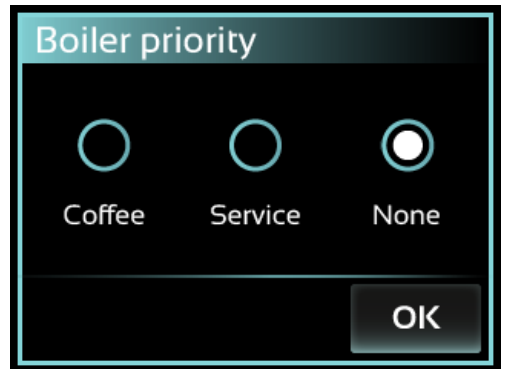
In questo modo si può regolare la priorità nella gestione della potenza termica per garantire la prontezza della macchina.

È possibile impostare:

- **Priorità caldaia caffè:**
La macchina regolerà il controllo PID in modo da garantire la massima efficienza della caldaia caffè
- **Priorità caldaia servizi:**
La macchina regolerà il PID in modo da garantire la massima efficienza del servizio The e Vapore
- **Nessuna Priorità:**
La macchina farà lavorare entrambi i PID separatamente in modo da garantire la massima efficienza sia per la caldaia caffè che per quella servizi



Avvertenze: in questa configurazione il consumo elettrico della macchina è massimo.



5.4.4 Cronometro Erogazione

In fase di erogazione caffè è prevista una schermata che monitora la pressione della pompa in erogazione e il tempo di erogazione.





Tuttavia viene data all'utente la possibilità di tenere disattivo il cronometro lasciando la sola indicazione relativa alla pressione e alla temperatura impostata

5.4.5 Programmazioni dosi

Per regolare le dosi nelle macchine DE, agire come segue:

premere il tasto erogazione continua /programmazione/stop (Fig.05,Pos.e).



Tenerlo premuto sino a quando il led corrispondente comincia ad accendersi ad intermittenza segnalando (la macchina non deve erogare acqua) l'avvio della funzione di programmazione che ha una durata di 4 secondi se non viene premuto un tasto da programmare.

Attivare l'erogazione di un qualsiasi tasto della pulsantiera per cominciare la programmazione che verrà memorizzata quando si selezionerà di nuovo il tasto per arrestare l'erogazione.(Fig.05, Pos.a,b,c,d).



Ripetere tale operazione per tutti i tasti al fine di programmare le dosi desiderate.

5.5 Erogazione vapore

- 1) Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sulla manopola del rubinetto (Fig. 03; pos. 9).
- 2) Inserire la lancia del vapore (Fig.03; pos.8) nel contenitore del liquido da riscaldare.
- 3) Premere e tenere premuto la manopola rubinetto vapore (Fig. 03; pos. 9), alzando la levetta il rubinetto rimarrà in posizione aperta (Fig. 08). La quantità di vapore erogato è proporzionale all'apertura del rubinetto; maggiore è l'apertura del rubinetto, maggiore sarà la quantità di vapore erogato.
- 4) Terminata l'erogazione del vapore rilasciare la manopola, togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido

la lancia del vapore dai residui del liquido riscaldato.

- 5) Scaricare il vapore (circa 2/3 secondi) agendo sulla manopola del rubinetto (fig.03; pos. 9) per eseguire la pulizia interna del tubo.



Avvertenze: non toccare direttamente la lancia del vapore perché calda.

5.6 Prelievo acqua calda

- 1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 03; pos. 3).
- 2) Premere la manopola rubinetto acqua (Fig. 03; pos. 10) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.
- 3) Terminata l'erogazione dell'acqua rilasciare la manopola.



Avvertenze: come il rubinetto vapore, anche il rubinetto acqua è equipaggiato con un sistema che ne permette il bloccaggio spostando la manopola verso l'alto invece che verso il basso



Avvertenze: non toccare direttamente l'erogatore dell'acqua perché caldo.



5.7 Impostazione Servizi (The e vapore)

È possibile regolare le prestazioni della caldaia servizi, dedicata alla generazione di vapore e di acqua per infusione di the o bevande agendo sulla temperatura della caldaia, da un minimo di +100°C a un massimo di +130°C.

La temperatura in caldaia è direttamente responsabile della pressione alla quale si trova la stessa. Per accedere alla schermata di impostazioni caldaia servizi è necessario semplicemente toccare la temperatura caldaia mostrata nella schermata principale.



5.8 Selezione lingua

Le macchine Matrix e Duo offrono la possibilità di scegliere tra lingue differenti. Per accedere alla schermata di selezione della lingua è necessario:

- 1) Aprire il menu a tendina.
- 2) Accedere alla schermata di impostazioni inserendo la password (se presente).



- 3) Accedere alla schermata di selezione della lingua toccando l'icona relativa.



5.9 Selezione unità di misura temperatura

È possibile cambiare in qualsiasi momento la scala di temperatura utilizzata scegliendo tra gradi centigradi (Celsius °C) e Fahrenheit (°F).

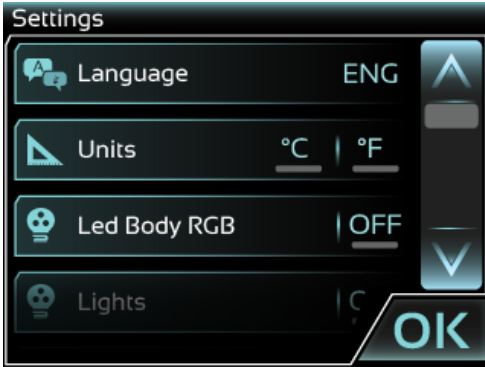
Per passare da una scala all'altra è necessario:

- 1) Aprire il menu a tendina.
- 2) Accedere alla schermata impostazioni inserendo la password (se presente).





3) Toccare sull'icona "unità".



4) Un tratto verde evidenzierà la scala scelta
5) Toccare OK per applicare le modifiche.

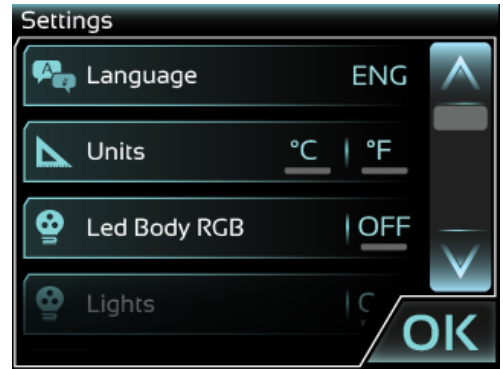
5.10 Luci LED RGB (MATRIX)

Per le macchine MATRIX, le quali sono dotate di LED RGB per la carrozzeria, è possibile scegliere tra 7 colorazioni differenti o regolare la luminosità o spegnere del tutto l'illuminazione, mediante l'apposita funzione da schermo. Per accedere alla funzione:

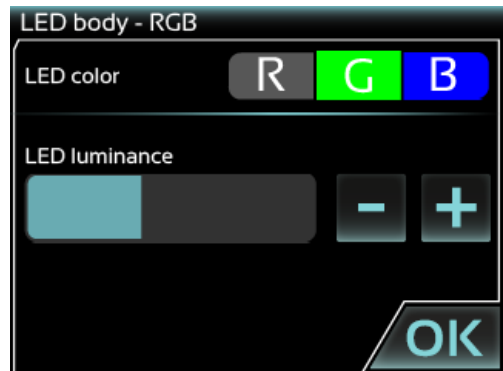
1) Aprire il menu a tendina.
2) Accedere alla schermata impostazioni inserendo la password (se presente).



3) Scorrere con le frecce laterali fino al raggiungimento della voce Led carrozzeria RGB, toccare su **OFF** per accendere le luci, apparirà **ON**, segnalando che le luci sono accese.



4) Per regolare la luminosità e/o cambiare colorazione, toccare sulla scritta Led carrozzeria RGB, successivamente toccare R - G - B per selezionare le varie colorazioni e regolare la luminosità con **+** e **-**.





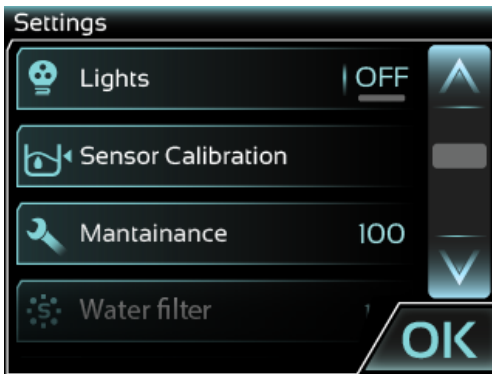
5.11 Luci LED bianche (versioni DE – DUO)

Per le macchine equipaggiate di LED di illuminazione del piano poggia-tazze e/o del pannello logo Bezzera posteriore, è possibile regolare la luminosità o spegnere del tutto l'illuminazione, mediante l'apposita funzione da schermo. Per accedere alla funzione:

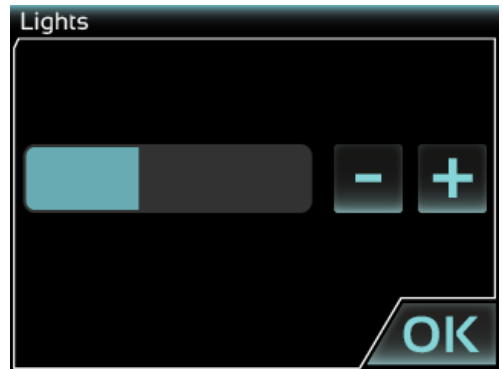
- 1) Aprire il menu a tendina.
- 2) Accedere alla schermata impostazioni inserendo la password (se presente).



- 3) Scorrere con le frecce laterali fino al raggiungimento della voce Luci, toccare su **OFF** per accendere le luci, apparirà **ON**, segnalerà che le luci sono accese.



- 4) Per regolare la luminosità, toccare sulla scritta Luci e successivamente regolare la luminosità con **+** e **-**.



5.12 Calibrazione sensore serbatoioio



Avvertenze: non inserire acqua nel serbatoioio prima della calibrazione, ignorando la schermata di errore che apparirà non appena avviata la macchina.

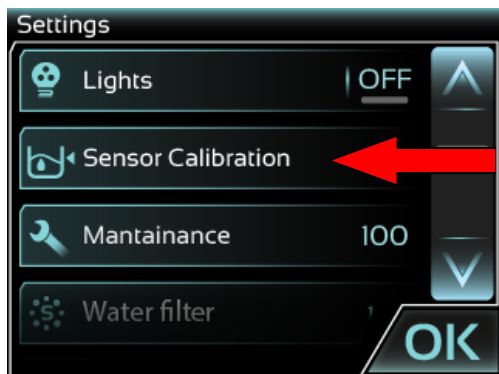
Le macchine Matrix e Duo vengono fornite preimpostate a serbatoioio, nel caso si decida di utilizzare la macchina nella modalità predefinita è consigliabile effettuare la calibrazione del sensore del serbatoioio.

Per effettuare la calibrazione del sensore del serbatoioio procedere come segue:

- 1) Aprire il menu a tendina.
- 2) Accedere alla schermata impostazioni inserendo la password (se presente).



- 3) Scorrere il menu con le frecce laterali fino a raggiungere "sensore" e toccare la relativa icona.



- 4) Assicurarsi che il serbatoio sia vuoto, asciutto ed inserito correttamente nella sua sede.
5) Premere OK e attendere.



- 6) Una volta terminato riempire il serbatoio per cominciare ad utilizzare la macchina.

5.13 Selezione sorgente acqua

Nonostante Matrix e Duo vengano fornite preimpostate per la modalità serbatoio è possibile passare con facilità alla modalità rete e viceversa in qualsiasi momento (vedi paragrafo 4.2.3).

Per cambiare sorgente acqua è necessario:

- 1) Aprire il menu a tendina.
- 2) Accedere alla schermata impostazioni inserendo la password (se presente).



- 3) Scorrere il menu con le frecce laterali fino a raggiungere "ingresso acqua".



- 4) Cliccare sull'icona rete o serbatoio, un tratto verde — indicherà quale delle due modalità è attiva.
- 5) Uscire dal menu toccando OK.

Non è necessario spegnere e riaccendere la macchina per applicare la modifica.



Avvertenze: verificare che le connessioni idrauliche siano corrette per la fonte scelta.

5.14 Impostazione data e ora

Per impostare la data e l'ora della macchina è necessario:

- 1) Aprire il menu a tendina.
- 2) Accedere alla schermata impostazioni inserendo la password (se presente).



- 3) Scorrere le impostazioni con le frecce laterali fino a raggiungere "data e ora".
- 4) Toccare sull'icona relativa e accedere alla schermata di impostazione data e ora.



5.15 Impostazione auto on-off

Per impostare la data e l'ora di accensione e spegnimento della macchina è necessario:

- 1) Aprire il menu a tendina.
- 2) Accedere alla schermata impostazioni inserendo la password (se presente).



- 3) Scorrere le impostazioni con le frecce laterali fino a raggiungere "auto on off".
- 4) Toccare sull'icona a destra della barra per attivare o disattivare l'impostazione.
- 5) Toccare la parte sinistra della barra per accedere alla schermata di impostazione giorno per giorno.

È possibile sincronizzare gli orari di accensione e spegnimento rendendole uguali per tutti i giorni della settimana toccando la scritta "sincronizza" in basso a sinistra.



Nota: nel caso si voglia impostare la macchina perché sia accesa e mantenuta in temperatura 24 ore su 24 basta impostare la stessa ora di accensione e di spegnimento.



5.16 Stand-by, Stand-By forzato e menu Tecnico



Avvertenze: le macchine Matrix e Duo sono dotate di una funzione Stand-by che manda la macchina in stato di inattività dopo 30 minuti di inutilizzo.

Tuttavia nel caso sia attiva la funzione di auto on off la funzione stand-by automatico viene esclusa.

È possibile mandare la macchina in stand by, facendola tornare alla schermata iniziale detta "sleeping" utilizzando il tasto apposito del menu laterale a scomparsa.



Durante la fase di stand by la macchina spegne tutti gli elementi riscaldanti permettendo di abbattere il consumo energetico in vista di un sicuro periodo di inattività.

In questa fase è anche possibile accedere al menu tecnico cliccando sull'icona apposita nella parte destra della schermata.

Questa funzione è protetta da password a conoscenza dei tecnici autorizzati.



Avvertenze: qualsiasi modifica apportata nel menu tecnico potrebbe modificare le prestazioni della macchina discostandole da quelle di ottimo.

6 - MANUTENZIONE

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate.

6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina al getto d'acqua. Scollegare la macchina dalla linea elettrica portando la leva del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, in posizione di riposo "0", togliere la spina e chiudere il rubinetto intercettazione acqua prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia. In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica. In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina, chiudere l'acqua ed interpellare il servizio di assistenza tecnica. Evitare di sostituirlo in modo autonomo. Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani.

6.2 Pulizia della macchina



Avvertenze: Per una migliore qualità del prodotto e in accordo con le normative vigenti, all'avvio quotidiano della macchina, effettuare il ricambio dell'acqua contenuta in caldaia e nei circuiti.

Questi consigli sono indicativi, la variazione dei periodi di manutenzione e pulizia dipende dall'uso della macchina.

Dopo ogni utilizzo

- 1) Pulire la lancia vapore.
- 2) Pulire il portafiltro e i filtri.

Quotidianamente

- 1) Pulire la griglia poggiategge e la bacinella di scarico.
- 2) Pulire la carrozzeria.
- 3) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione.
- 4) Effettuare il lavaggio del gruppo.
- 5) Immergere i portafiltri e i filtri in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, usare un panno o una spugna per rimuoverlo.



Per il lavaggio e la pulizia non utilizzare solventi, detergenti o spugne abrasive ma solamente prodotti specifici per macchine da caffè. Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o detergenti neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere la macchina alla linea elettrica. Per il lavaggio della griglia poggiatezze e della vaschetta di scarico usare acqua. Per il lavaggio del serbatoio dopo averlo estratto, utilizzare acqua e detergenti neutri ed effettuare un accurato risciacquo. Reinserire il serbatoio e reinserire i tubetti in silicone.

6.3 Pulizia Circuiti idraulici dopo inutilizzo prolungato

Terminata l'installazione idraulica/elettrica, eseguire un ciclo completo di risciacquo seguendo le operazioni riportate ai punti A e/o B.



Avvertenze: per l'uso dei comandi della macchina (rubinetti, gruppo erogazione, interruttori, ecc.) fare riferimento ai relativi paragrafi contenuti nel presente libretto.

L'introduzione nel serbatoio di prodotti chimici, decalcificanti, aceto e/o anche solo acido citrico, pur se diluiti, compromette la durata dei componenti della macchina. Qualsiasi prodotto si usi che non sia acqua fresca fa automaticamente decadere qualunque garanzia.

Utilizzare acqua potabile durezza ideale in gradi francesi circa 6°F; non utilizzare mai acqua calda.

A - Alla prima accensione o dopo un prolungato periodo di inutilizzo della macchina (circa 7 giorni)

- 1) Accensione macchina, carico acqua in caldaia e riscaldamento come descritto nei paragrafi 5.1 e 5.3.
- 2) Attendere 12 ore.
- 3) Eseguire un'erogazione di almeno 30 secondi con il portafiltro agganciato ma privo di caffè per permettere il ricambio dell'acqua nello scambiatore (le macchine a leva necessitano di caffè all'interno del portafiltro).

- 4) Spegnerne la macchina e scaricare completamente l'acqua in caldaia azionando il rubinetto acqua e quello vapore in un contenitore resistente al calore con capacità di almeno 1 litro.

Avendo cura che:

- sia sempre presente acqua fresca nel serbatoio (dove previsto).
 - non riutilizzare l'acqua scaricata durante il risciacquo.
- B - Dopo una sosta di almeno 4 ore
- 1) Erogare acqua dal rispettivo rubinetto per 5 secondi.
 - 2) Eseguire un'erogazione con il portafiltro agganciato ma privo di caffè per almeno 15 secondi.

6.4 Pulizia schermo

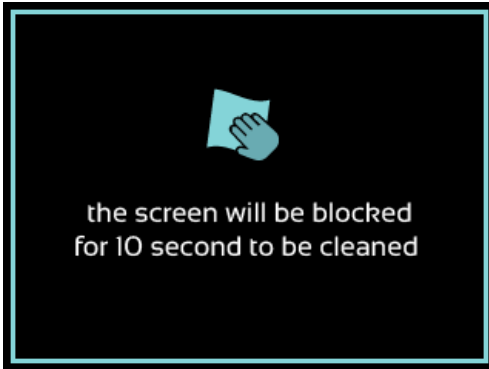
Per provvedere alla pulizia del frontale della macchina e in particolare dello schermo TFT touch screen è stata prevista una funzione di inibizione della funzionalità touch per permettere di pulire con un panno umido l'area dello schermo.

Per attivare questa funzione è necessario:

- 1) Aprire il menu a tendina.
- 2) Toccare l'icona di pulizia schermo.



L'intera area dello schermo rimarrà inibita per circa 10 secondi, se fosse necessario più tempo ripetere le operazioni sopra descritte.



6.5 Pulizia gruppo erogatore

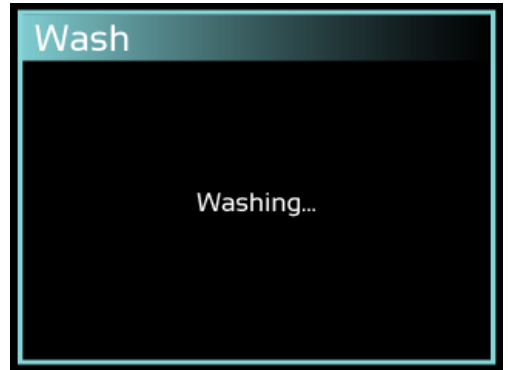
Per permettere la pulizia e il lavaggio del gruppo erogatore è stata prevista una funzionalità di lavaggio assistito per tutte le versioni manuali (MN) e una procedura automatica per le macchine a dosatura elettronica (DE).

La procedura per avviare il lavaggio, per tutte le versioni, è la seguente:

- 1) Aprire il menu a tendina.
- 2) Avviare la procedura di lavaggio mediante l'apposita icona.



- 7) Attendere il completamento (DE).



Avvertenze: in caso di interruzione del lavaggio per spegnimento macchina (manuale o accidentale), verrà visualizzato al primo avvio un messaggio di allarme. È molto importante che venga eseguito un risciacquo completo del gruppo erogatore per rimuovere eventuali residui di prodotto detergente dal circuito caffè.

- 3) Inserire in un portafiltro il filtro cieco (Fig.06, Pos.15) e il prodotto di pulizia.
- 4) Inserire il portafiltro e il prodotto nell'anello agganciato del gruppo di erogazione.
- 5) Avviare il lavaggio rapido o completo toccando la relativa icona.
- 6) Seguire le istruzioni a schermo (MN).



6.6 Impostazione manutenzione

Le macchine Matrix e Duo sono dotate di un contatore che permette di impostare un promemoria per la manutenzione periodica della macchina (lavaggio gruppo, lavaggio serbatoio ecc.).

Per modificare il valore è necessario accedere alla schermata manutenzione dal menu impostazioni.

Per farlo:

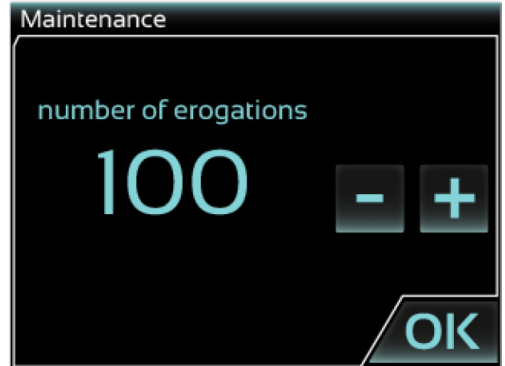
- 1) Aprire il menu a tendina.
- 2) Accedere alla schermata impostazioni (inserire la password se attiva).



- 3) Scorrere il menu con le frecce laterali fino a raggiungere la voce "manutenzione".
- 4) Toccare sull'icona relativa per accedere alla schermata e impostare il numero di erogazioni preferito per il pop up dell'avviso di manutenzione utilizzando i tasti **+** e **-**.

Avvertenza:

Per disabilitare il promemoria è necessario impostarli a valore zero.



6.7 Impostazione avviso sostituzione filtro

Le macchine Matrix e Duo sono dotate di un contatore che permette di impostare un promemoria per la rigenerazione del filtro acqua (non venduto con la macchina)..

Per modificare il valore è necessario accedere alla schermata manutenzione dal menu impostazioni.

Per farlo:

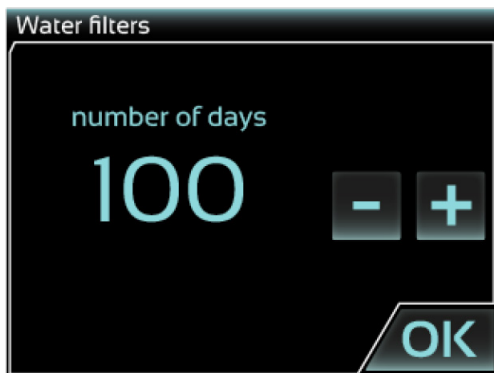
- 1) Aprire il menu a tendina.
- 2) Accedere alla schermata impostazioni (inserire la password se attiva).



- 3) Scorrere il menu con le frecce laterali fino a raggiungere la voce "filtri".
- 4) Toccare sull'icona relativa per accedere alla schermata e impostare il numero di litri utili per la rigenerazione o sostituzione del filtro o addolcitore (non forniti dal costruttore) utilizzando i tasti **+** e **-**.

**Avvertenza:**

Per disabilitare i promemoria è necessario impostarli a valore zero.



6.8 Lista allarmi

Sostituire filtro acqua:

messaggio automatico che appare una volta raggiunto il limite di litri impostato come valore di durata del filtro acqua (non fornito con la macchina).

Una volta sostituito il filtro resettare il contatore (vedi paragrafo 6.7).

Necessaria Manutenzione:

Messaggio automatico che compare quando la macchina ha raggiunto il numero di erogazioni impostato come limite per la manutenzione ordinaria.

Una volta effettuata la manutenzione resettare il contatore (vedi paragrafo 6.6).

Riempire serbatoio:

Messaggio automatico che indica che la quantità di acqua presente nel serbatoio ha raggiunto il livello minimo di sicurezza, in questo stato la macchina disabilita la funzionalità delle resistenze e della pompa. per risolvere l'allarme è sufficiente riempire nuovamente il serbatoio.

Errore sonda NTC:

Malfunzionamento di una o più sonde di temperatura NTC. La macchina disabilita il riscaldamento e la funzionalità della pompa.

Contattare un tecnico.

Timeout Carico:

Messaggio automatico che indica l'intervento del dispositivo di sicurezza che blocca la pompa nel caso si mantenga in funzione per 120 secondi ininterrotti.

Ciò per prevenire danni alla pompa dovuti alla presenza di ostruzioni nel circuito idraulico.

In questo stato la macchina rimane bloccata fino a quando non viene spenta e riaccesa.

Nessun segnale volumetrico! Dosaggio OFF:

Messaggio automatico che indica in caso di anomalia al contatore volumetrico (DE).

In questo stato la macchina consente la preparazione del caffè ma con dosaggio manuale e per un tempo limitato (60 secondi).

Contattare un tecnico per la riparazione.

6.9 Corretto smaltimento del prodotto

(rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata).



Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore a verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
Mancata erogazione del vapore dall'apposito tubetto	L'ugello del tubo vapore è tappato; stapparlo con l'aiuto di uno spillo. Questo problema è legato all'inserimento del beccuccio nel latte.	Pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo.
Perdite dal portafiltro	Cause possibili: 1) La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostata. 2) Il portafiltro è posizionato male sul gruppo.	Pulire con lo spazzolino fornito in dotazione. Qualora il problema dovesse ripresentarsi è necessario chiamare un tecnico specializzato
Difficoltà nel posizionamento del portafiltro sull'anello agganciatore	Il problema può essere causato dall'eccessiva dose di caffè presente nel portafiltro.	Diminuire la quantità del caffè nel portafiltro. (Le dosi standard x i filtri sono di 10 gr per dose.)
Posizionamento anormale del portafiltro una volta posto sul gruppo	Il manico del portafiltro una volta serrato sul gruppo risulta più spostato a destra del solito. La guarnizione sottocoppa è usurata.	Chiamare un tecnico specializzato per la sostituzione della guarnizione sottocoppa.
Il flusso del caffè è scarso	Il caffè viene erogato goccia a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1) La macinatura del caffè è troppo fine. 2) Il caffè posto nel portafiltro è troppo pressato. 3) La dose posta nel portafiltro è eccessiva. 4) La doccetta del gruppo è otturata. 5) Il filtro nel portafiltro è otturato. 6) La pressione erogata dalla pompa è bassa (< 9 bar - 0,9 MPa), o non è funzionante.	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinatura e/o dosatura. Nei casi 4-6 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel 5° caso pulire il filtro o sostituirlo.



Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
Il flusso del caffè è troppo abbondante	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1) La macinatura del caffè è troppo grossa. 2) Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato. 3) La dose di caffè nel portafiltro è scarsa. 4) La pressione erogata dalla pompa è troppo elevata (> 10 bar - 1 MPa).	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinatura e/o dosatura del caffè. Nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.
Il caffè erogato è troppo freddo	Cause possibili: 1) I portafiltri sono freddi. 2) La macinatura del caffè è troppo fine. 3) Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare). 4) La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 bar (0,08 MPa).	Nel caso 1 tenere montato il portafiltro sul gruppo. Nel caso 2 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 3-4 chiamare un tecnico specializzato.
Il caffè erogato è tiepido	Il caffè erogato è tiepido anche se la pressione rilevata è normale tra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). In questo caso la rilevazione della pressione è fittizia.	Chiamare un tecnico specializzato per controllare la valvola di sfiato. Comunque nel frattempo, per poter utilizzare la macchina, aprire il menu a tendina rubinetto del vapore (Fig. 01; pos. 9), la pressione della caldaia scenderà a zero, ciò causerà l'innesto della resistenza e l'aumento della temperatura. Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione della macchina.
Il caffè erogato è troppo caldo	Cause possibili: 1) La pressione della caldaia è superiore a 1,3 bar (0,13 MPa). 2) La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento. 3) La macchina è stata installata in una posizione che non permette la circolazione d'aria.	Nel caso 1 chiamare un tecnico specializzato. Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.
Deposito di caffè sul fondo della tazza	Cause possibili: 1) Macinatura del caffè troppo fine. 2) Il portafiltro è sporco internamente o il filtro è danneggiato. 3) Le macine del macinino sono usurate. 4) Pressione della pompa elevata (> 10bar - 1 MPa).	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro. Nei casi 3-4 è necessario l'intervento di un tecnico.



Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
L'interruttore di erogazione caffè una volta selezionato, lampeggia	La dose di caffè programmata non viene rispettata, ma l'erogazione è continua.	Chiamare un tecnico specializzato.
Tutte le spie della pulsantiera lampeggiano, la macchina da caffè è completamente bloccata	<ol style="list-style-type: none"> 1) Controllare se la rete idrica funziona e se il rubinetto dell'allacciamento alla rete è aperto. 2) L'anomalia si verifica per la mancanza di acqua in caldaia 	<p>Per il punto 1 effettuare le verifiche.</p> <p>Per il punto 2 richiedere l'intervento di un tecnico.</p>
Il caffè non viene erogato	Il caffè non viene erogato ed il pulsante corrispondente alla dose selezionata lampeggia.	<p>Selezionate il pulsante d'erogazione caffè, senza portafiltro, e controllare che il flusso d'acqua sia continuo.</p> <p>Se il flusso è continuo il problema è:</p> <ul style="list-style-type: none"> nella macinatura del caffè, troppo fine; nel portafiltro otturato. <p>In questo caso immergere lo stesso in acqua calda con le apposite pastiglie detergenti. In ogni altro caso contattare un tecnico specializzato.</p>

Il presente Manuale di Istruzioni, è una pubblicazione originale emessa dalla G. BEZZERA S.R.L., è possibile richiedere una copia autorizzata del presente manuale collegandosi al sito WEB: www.bezzera.com nella sezione contatti.



INDEX

1 - WARNINGS

1.1 General Warnings.....	39
1.2 Intended use	40

2 - TRANSPORT

2.1 Packing.....	40
2.2 Machine handling.....	40
2.3 Storage.....	40

3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Versions Description	41
3.2 Commands description (Fig. 03).....	41
3.2.1 Control panel description (DE Versions) (Fig. 05)	41
3.3 Technical data (Fig. 02)	41

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings.....	42
4.2 Plant requirements	42
4.2.1 Electrical connection.....	42
4.2.2 Water supply mode.....	42
4.2.3 Connection to the mains network (MAINS mode).....	42
4.2.4 Drainage connection	42
4.3 Pump regulation	43

5 - MACHINE USE

5.1 Switching the machine on and off.....	43
5.2 Home page	44
5.3 Boiler filling and heating.....	44
5.4 Coffee preparation.....	45
5.4.1 Coffee settings.....	45
5.4.2 Pre-infusion	46
5.4.3 Boiler priority settings	46
5.4.4 Dispensing Stopwatch	46
5.4.5 Dose programming.....	47
5.5 Steam dispensing (Fig. 8)	47
5.6 Hot water dispensing	47
5.7 Services boiler setting (Tea and Steam)	48
5.8 Language selection	48
5.9 Temperature unit selection	48
5.10 RGB LED Lights (MATRIX)	49
5.11 White LED lights (DE - DUO versions)	50
5.12 Tank sensor calibration	50
5.13 Water source selection.....	51
5.14 Date and time setting	52
5.15 Auto on-off setting	52
5.16 Stand-by, Forced Stand-By and Technical menu	53

6 - MAINTENANCE

6.1 Safety rules	53
6.2 Machine cleaning	53
6.3 Hydraulic circuits cleaning after prolonged use	54
6.4 Screen cleaning	54
6.5 Group cleaning	55
6.6 Maintenance setting	56
6.7 Filter replacement prompt setting.....	56
6.8 Alarm list.....	57
6.9 Correct disposal of the product	57

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	58
Diagnostics/Solution	58
Advices	58



1 - WARNINGS

1.1 General warnings



- The electric and water systems must be set up by the user, according to the indications in chapter 4 of this "Machine installation" booklet.
- The installer cannot, under any circumstances, modify the existing system set up by the user.
- This instructions booklet represents an integral part of the machine and must be read carefully by the user before using the machine.
- Store the booklet for future consultation.
- The machine is delivered without water inside the boiler to avoid possible damage caused sub-zero temperatures.
- Make sure the electric system is earthed
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine bare foot.
- Do not connect the power cable to makeshift extension cords and similar.
- Do not disconnect the machine from the mains power by pulling the power cable.
- Do not use the machine if the power cable is rolled up.
- 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 are under the supervision of a person who is responsible for their safety or they have been instructed in how to use the appliance.
- Keep the appliance and the cable out of the reach of children under eight years old.
- This appliance should not be used by children under eight years old.
- This appliance may be used by children over eight years old.
- Children must not play



- with the appliance.**
- **Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.**
 - **To avoid water getting inside the machine, place the cups on the cup warmer with the hollow side facing the top.**
 - **The machine is not intended for outdoor use.**
 - **The machine is intended for professional use only.**

1.2 Intended use

The MATRIX-DUO espresso coffee machine is built to make espresso coffee, to produce hot water to make tea, chamomile and other infusions, to produce steam and heat up beverages (milk, hot chocolate, cappuccino, punch, etc.).

This machine was conceived exclusively for the aforesaid uses.

All other uses are deemed improper and, therefore, prohibited by the manufacturer. The manufacturing firm will not be deemed liable for damages caused by the improper use of the espresso coffee maker.

2 - TRANSPORT

2.1 Packing

The MATRIX-DUO espresso coffee machine is packaged in cardboard boxes with 2 waves cardboard protections, placed on a wooden pallet.



Warnings:

- After removing the machine from the packaging, check that it is intact and all the parts have been supplied.
- The packaging must never be left within reach of children and must be disposed at designated waste facilities.
- If any damage to the machine is detected or if any parts are missing, do not use the machine and immediately notify the local dealer.

2.2 Machine handling

The espresso coffee machine can be handled with a pallet truck or a fork lift.

2.3 Storage

The machine, which has been previously packaged properly, must be stored in a dry place with temperature between +5 and +30°C and relative humidity not higher than 70%.

Do not stack more than four boxes on top of each other.



3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Versions description

Versions DE - MN

The models of the Matrix and Duo double boiler espresso coffee machines are available in 2 versions, MN with manual lever dispensing or DE with electronic volumetric dispensing. Both versions have 2 hydraulic circuits with independent heating, suitable for the production of espresso coffee or for hot water for infusions and steam.

3.2 Commands description (Fig. 03)

- 1 Main switch (Fig 03)
- 2 MN coffee dispensing lever (Fig 03)
- 3 Hot water spout (Fig 03)
- 4 Water supply pipe (water mains) (Fig 03)
- 5 Electrical supply cord (Fig 03)
- 6 Dispensing group (Fig 03)
- 7 Filter-holder (Fig 03)
- 8 Steam wand (Fig 03)
- 9 Steam tap (Fig 03)
- 10 Water tap (Fig 03)
- 11 White light (Fig 03)
- 12 Discharge pipe (Fig 03)
- 13 TFT Touch-screen Display (Fig 03)
- 15 Closed tap (Fig 06)
- 16 2-cup filter (Fig 06)
- 17 1-cup filter (Fig 06)

3.2.1 Control panel description (DE Version) (Fig. 05)

- 2a Normal coffee button
- 2b Long coffee button
- 2c Normal coffee double dose button
- 2d Long coffee double dose button
- 2e Continuous dispensing/programming button

3.3 Technical data (Fig. 02)

Power supply	V~/Hz	220 – 240V~/ 50-60Hz	110 – 120V~/ 50-60Hz
Heating element supply	V~	220-240	110
Coffee heating element	W	800	800
Services heating element	W	1200	1200
Nominal power	W	2000	2000
Coffee boiler	lt	0.45	0.45
Services boiler	lt	1	1
Tank	lt	4	4
Width A (Matrix)	mm	310	
Depth B (Matrix)	mm	470	
Height C (Matrix)	mm	420	
Length A (DUO)	mm	326	
Depth B (DUO)	mm	470	
Height C (DUO)	mm	425	
TFT Display		3.5"	
Matrix net weight	Kg	34	
DUO net weight	Kg	31	
Matrix gross weight	Kg	36	
DUO gross weight	Kg	33	
Mains supply fitting		1/8"	
Discharge fitting diameter	mm	10	



4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings

Installation must be carried out by qualified personnel, according to the instructions supplied by the manufacturer and in compliance with current laws.

The machine must be positioned and installed in a place where use and maintenance are performed exclusively by qualified personnel. The machine can be used in places set up for staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; holiday farm houses; by clients in hotels, motels and other types of accommodation; bed and breakfast settings; etc.

4.2 Plant requirements

Prepare the machine's support on a flat horizontal, even, dry, smooth, sturdy, stable surface positioned at such a height that the cup warming surface is over 150 cm from the ground.

Do not use water jets, or install in places where water jets are used.

To guarantee regular operation, the device must be installed in places where the temperature is between +5 and +32°C and the humidity does not exceed 70%.

If the machine is exposed to temperatures below + 0 °C, proceed as follows:

- ensure that the machine has passed 24 hours in a place where temperature is higher than + 15 °C before turning it on.

The machine is powered by electricity and it needs the following to operate:

- connection to mains electricity.
- connection to drainage circuit.

4.2.1 Electrical connection



Warnings:

- The system must be created in compliance with current laws and earthed.

The machine is supplied with an electric power cord fitted with a plug.

4.2.2 Water supply mode

The machine is delivered in tank mode. To convert the supply into mains mode, first follow the water connection instructions (see section 4.2.3) then select the water MAINS mode from the setting menu (see section 5.13)



Warnings:

keep the parts necessary for closing the supply connection in the event that it is decided in the future to use the TANK mode only.

The conversion from TANK mode to MAINS mode or vice-versa involves a variation of pressure, produced by the rotary pump. This pressure can be adjusted as described in section 4.3 of this manual.

4.2.3 Connection to the mains network (MAINS mode)



In case of conversion from tank supply to water mains supply before opening the water shut-off valve upstream of the machine connection, remove the tank and insert the plug (Fig. 10, Pos. 1) into the water supply fitting under the tank.

Make sure that the water supply line is connected to a drinking water network with operating pressure between 0 and 6 bar (0 - 0.6 MPa).

If the water network has pressures above 6 bar (0,6 MPa), install a pressure reducer.

Provide a water shut-off valve upstream of the machine's connection.

The water inlet pipe (Fig. 03; pos. 4) is supplied threaded with G 1/8" threading.

4.2.4 Drainage connection

Connect a rubber pipe (Fig. 03; pos. 12) with an internal diameter of 10 mm to the connection, provided on the machine's drain well, to a previously prepared open syphon drain.



4.3 Pump regulation

Once the preferred water supply mode has been chosen, it is possible to vary the working pressure, bringing it back to 9 bar (0.9 MPa) calibrated in the factory, by screwing or unscrewing the adjustment fitting located in the lower part of the machine (Fig. 9).

After carrying out the operations described in sections 5.1 and 5.3 of this manual, proceed as follows:

- 1) Insert the filter-holder with a closed filter (Fig. 06; pos. 15) into its slot.
- 2) Raise the coffee dispensing lever into a horizontal position (MN version) (Fig. 03, Pos. 2) or activate continuous dispensing (DE version) (Fig.05; Pos. E). Take note of the pressure shown on the screen and return the coffee dispensing lever (Fig. 03; pos. 2) into a vertical position (MN) or finish dispensing by pressing the continuous button (DE) again (Fig.05; Pos. E).
- 3) Unscrew the locknut (Fig. 9).
- 4) Screw the pump adjustment fitting (Fig. 9) to increase the pressure or unscrew to decrease it, performing no more than one complete turn at a time.

Repeat steps 2 and 4 until returning the pressure exerted by the pump during dispensing to 9 bar (0.9 MPa) or in any case between 8 and 10 bar (0.8 and 1.0 MPa).

- 5) Tighten the locknut.



Warning:

- Do not remove the filter-holder with closed filter while the machine is dispensing.
- Do not adjust the pump pressure above 10.5 bar (1.05 MPa).

5 - MACHINE USE



Warnings for the machine versions, refer to Fig.01.

5.1 Switching the machine on and off

Open the water shut-off valve [not supplied with the machine] (R Version).

Introduce the water into the tank (S Version) (Fig. 04).



Warnings:

- Use ideal hardness drinking water, in French degrees approximately 15°F; never use hot water.

Insert the plug into the electrical socket
Turn the main switch to the ON position (Fig. 03 Pos.1)

Touch the screen as soon as the message "press to start" appears (Fig. 03. Pos.13).



Turn off the machine:

- 1) Turn the switch (Fig. 03; pos. 1) into the "OFF" position and check that the light turns off (Fig. 03; pos. 11).
- 2) Close the water shut-off tap (R Version).



5.2 Home page

Drop-down menu



Hot water level

Time/Date



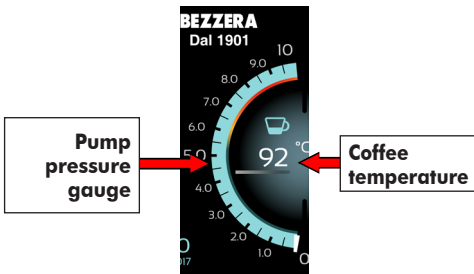
Screen Cleaning

Settings

Group Cleaning

Forced Stand-by

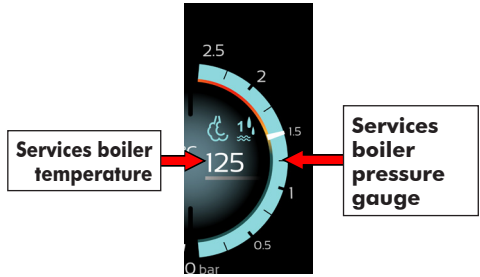
Status of Coffee Boiler (temperature) and Digital Pump Pressure Gauge



Pump pressure gauge

Coffee temperature

Status of Services Boiler (Temperature) and Steam Pressure Gauge



Services boiler temperature

Services boiler pressure gauge

5.3 Boiler filling and heating

As soon as the machine has entered the operating conditions, the Home page will be displayed

The machine will automatically supply the water into the boilers. Once the minimum level has been reached in the boiler, the boiler heating elements will start up based on the selected boiler priority (see section 5.4.3).

In order to facilitate initial filling of the coffee boiler, press the continuous dispensing button (Fig 5 Pos E) DE versions or raise the lever (Fig 3 Pos 2) MN version until the water comes out of the group.

The machine will be operational and at the correct temperature as soon as the lines below the temperature indication on the Home screen turn grey.

The lines in question can have 3 different colours:

- Blue
- Red
- Grey

The blue line indicates that the machine is warming up.

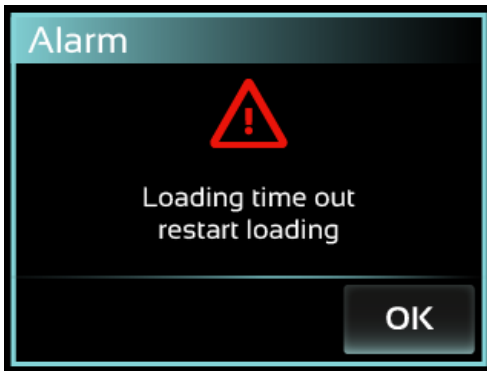
The red line indicates that the machine is heating up near the set temperature.

The grey line indicates that heating is not active.



Warnings:

- A safety device will interrupt the operation of the motor pump after 120 seconds if the minimum level of water in the boiler is not reached. The machine will signal this alarm via pop-up blocking operation of the machine.
- To restart supply and to resolve the error it is necessary to switch it off and on again with the main switch (fig 3 pos1).



5.4 Coffee preparation

- 1) Disconnect the filter-holder (Fig. 03; pos. 7) from the group head.
- 2) Load the filter-holder with ground coffee, press the coffee taking care not to get the edge of the filter-holder dirty.
- 3) Start dispensing without a filter-holder for approximately 2/3 seconds max. (GROUP FLUSH).
- 4) Insert the filter-holder in the group head.
- 5) Raise the lever to the horizontal position (MN) or press one of the dispensing buttons (DE) to obtain coffee dispensing.
- 6) **MN version:** To stop dispensing, when the desired dose is reached, return the lever (Fig.03, Pos.02) to the vertical position, to allow the group to drain and the coffee panel to dry.
- 7) **DE Version:** Dispensing stops at the end of the programmed dose (Fig.05) unless the continuous dispensing button is pressed, in which case the dispensing should be interrupted

when the desired quantity of coffee is reached, by pressing the continuous dose button again.

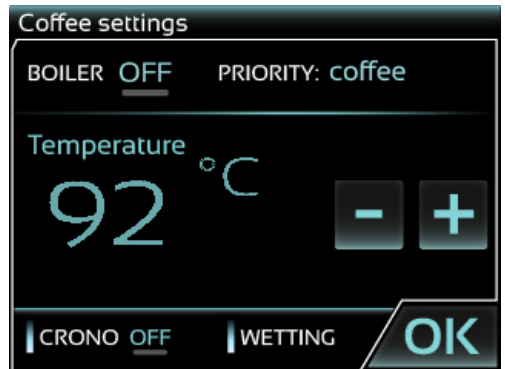


Warning:

- Do not remove the filter-holder when the machine is operating.
- Do not directly touch the metal part of the filter-holder: risk of burns.
- The standard doses for the filters are 10 grams for one dose and 20 grams for two doses.

5.4.1 Coffee settings

From the home screen, it is possible to access the coffee settings screen by simply tapping the coffee temperature value shown on the screen. In this screen it is possible to choose the coffee infusion water temperature optimised according to the SCAE protocols in a range from + 89°C to + 96°C



Warnings: the SCAE protocol provides for the measurement and evaluation of the infusion water temperature under controlled and constant test conditions using calibrated instruments. Therefore, every time the infusion temperature is changed, it is advisable to wait a few minutes to allow the hydraulic circuit to reach the new thermal stability.



Performing one or more Flushes helps speed up this process.

5.4.2 Pre-infusion

From the coffee settings screen it is possible to adjust the duration of the pre-infusion from a minimum of 0" to a maximum of 5". To activate this setting simply touch the pre-infusion key as shown in the figure. Once the desired value has been set, simply tap OK to save the change.



5.4.3 Boiler priority settings

From the coffee settings screen and from the steam settings screen (see section 5.7) it is possible to access the heating priority settings.



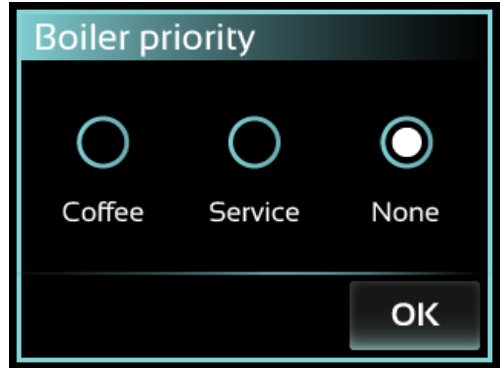
In this way the priority can be set in the management of the thermal power to guarantee the readiness of the machine.

It is possible to set:

- Coffee boiler priority: The machine will regulate the PID control in order to guarantee maximum efficiency of the coffee boiler
- Services boiler priority: The machine will regulate the PID in order to guarantee the maximum efficiency of Tea and Steam service
- No Priority: The machine will make both the PIDs work separately to guarantee maximum efficiency both for the coffee and for the boiler



Warnings: in this configuration the electrical consumption of the machine is at maximum.



5.4.4 Dispensing Stopwatch

During coffee dispensing, a screen is provided that monitors the dispensing pump pressure and the dispensing time.





However, the user is given the option of keeping the stopwatch inactive, leaving only the indication relating to the pressure and to the set temperature

5.4.5 Dose programming

To adjust the doses of the DE machines, proceed as follows:
press the continuous dispensing/programming/stop button (Fig.05, Pos.e).



Keep it pressed until the relevant light starts flashing, signalling (the machine must not supply water) the beginning of the programming function which lasts 4 seconds if a key to program is not pressed.

Activate the dispensing of any button on the push-button panel to begin programming that will be saved when the key is selected again to stop dispensing (Fig.05, Pos.a,b,c,d).



Repeat these procedures for all keys to programme the desired doses.

5.5 Steam dispensing

- 1) To prevent the liquid from being sucked back into the boiler, discharge the steam by turning the knob (Fig. 03; pos. 9).
- 2) Insert the steam nozzle (Fig.03, pos.8) into the container of the liquid to be heated.
- 3) Press and hold the steam tap knob (Fig. 03; pos. 9), lifting the lever the tap will remain open (Fig. 08). The amount of steam dispensed depends on how far the tap is opened: the further the tap is opened, the greater the amount of steam dispensed.
- 4) Once the steam has been dispensed, release the knob, remove the liquid container and immediately clean the steam nozzle with residues of the heated liquid with a damp cloth.

- 5) Drain the steam (approximately 2/3 seconds) by turning the tap knob (fig.03, pos. 9) to clean the inside of the steam wand as well.



Warnings: do not touch the steam nozzle directly because it is hot.

5.6 Hot water dispensing

- 1) Place the container under the hot water tap (Fig. 03; pos. 3).
- 2) Press the water tap knob (Fig. 03; pos. 10) to get the required amount of water.
- 3) Once the water has been dispensed, release the knob.



Warnings: like the steam tap, the water tap is also equipped with a system that allows locking by moving the knob upwards instead of downwards



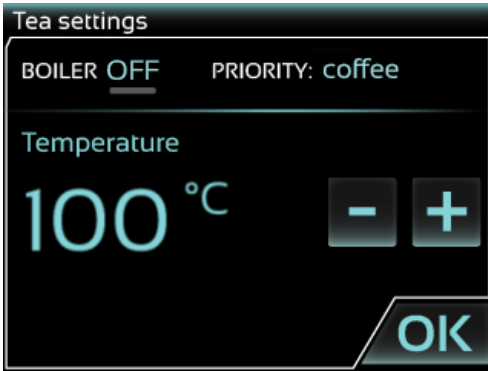
Warnings: do not touch the water dispenser directly because it is hot.



5.7 Setting Services (Tea and Steam)

It is possible to adjust the performance of the boiler services dedicated to the generation of steam and water for the infusion of tea or drinks by acting on the temperature of the boiler, from a minimum of +100°C to a maximum of +130°C. The temperature in the boiler is directly responsible for the pressure at which it is located.

To access the service boiler settings screen, simply touch the boiler temperature shown on the main screen.



5.8 Language selection

The Matrix and Duo machines offer the possibility to choose between different languages.

To access the language selection screen proceed as follows:

- 1) Open the drop-down menu.
- 2) Access the settings screen by entering the password (if any).



- 3) Access the language selection screen by touching the relevant icon.



5.9 Temperature unit selection

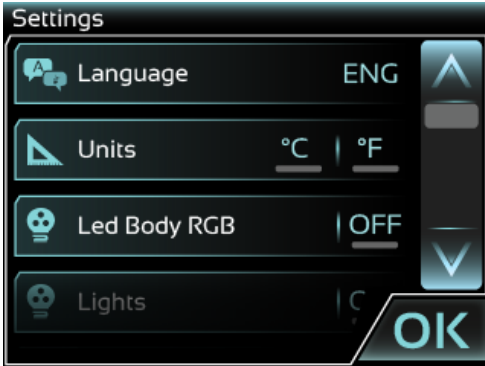
The temperature scale used can be changed at any time by choosing between degrees centigrade (Celsius°C) and Fahrenheit (°F).

To move from one scale to another, proceed as follows:

- 1) Open the drop-down menu.
- 2) Access the settings screen by entering the password (if any).



- 3) Tap on the "unit" icon.



4) A green dash will highlight the chosen scale

5) Tap OK to apply the changes.

5.10 RGB LED Lights (MATRIX)

For the MATRIX machines, which are equipped with RGB LEDs for the body, it is possible to choose from 7 different colours or adjust the brightness or switch off the lighting completely, using the appropriate screen function. To access the function:

1) Open the drop-down menu.

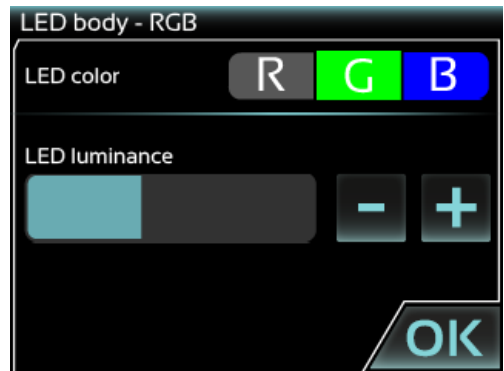
2) Access the settings screen by entering the password (if any).



3) Scroll with the side arrows until the RGB body LED items are reached. Tap on **OFF** to turn on the lights. **ON** will appear. It will signal that the lights are on.



4) To adjust the brightness and/or to change colour, touch the RGB body Led wording, then touch R - G - B to select the various colours and to adjust the brightness with **+** and **-**.





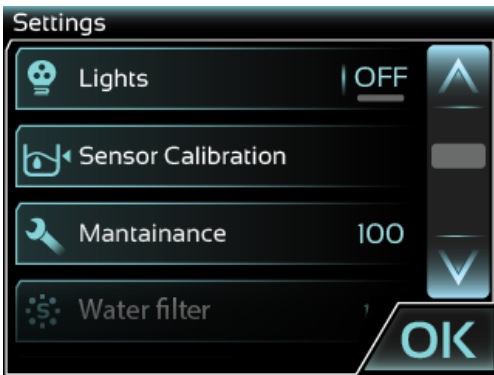
5.11 White LED lights (DE - DUO versions)

For machines equipped with LED lighting for the cup rest and/or rear Bezzera logo panel, it is possible to adjust the brightness or to switch off the lighting completely, using the appropriate screen function. To access the function:

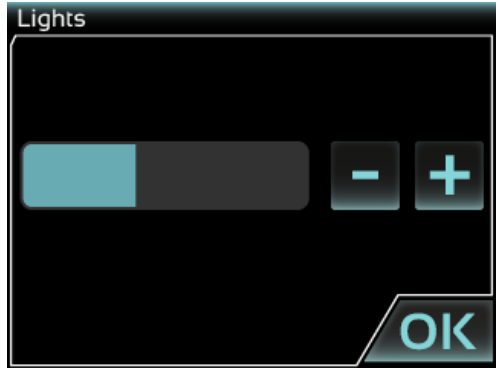
- 1) Open the drop-down menu.
- 2) Access the settings screen by entering the password (if any).



- 3) Scroll with the side arrows until reaching the Lights item, tap on **OFF** to turn off the lights, **ON** will appear, it will signal that the lights are on.



- 4) To adjust the brightness, tap on the word Lights and then adjust the brightness with **+** and **-**.



5.12 Tank sensor calibration



Warnings: do not insert water into the tank before calibration, ignoring the error screen that will appear as soon as the machine is started.

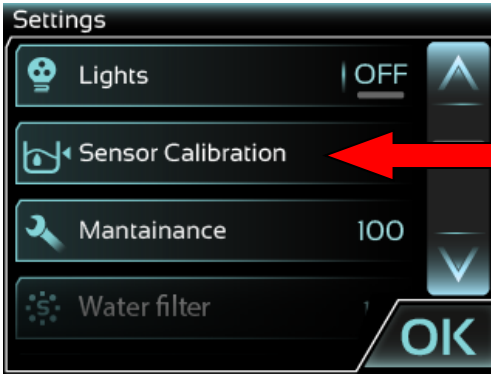
The Matrix and Duo machines are supplied preset to tank. To use the machine in the default preset mode, it is advisable to calibrate the tank sensor. Proceed as follows to calibrate the tank sensor:

- 1) Open the drop-down menu.
- 2) Access the settings screen by entering the password (if any).





- 3) Scroll the menu with the side arrows until reaching "sensor" and touch the relevant icon.



- 4) Make sure that the tank is empty, dry and correctly inserted in its seat.
5) Press OK and wait.



- 6) Once finished fill the tank to start using the machine.

5.13 Water source selection

Although Matrix and Duo are provided pre-set for tank mode, it is possible to easily switch to mains mode and vice-versa at any time (see section 4.2.3).

To change water source proceed as follows:

- 1) Open the drop-down menu.
- 2) Access the settings screen by entering the password (if any).



- 3) Scroll through the menu with the side arrows until reaching "water inlet".



- 4) Click on the mains or tank icon; a green line will indicate which of the two modes is active.
- 5) Exit the menu by tapping OK.

It is not necessary to switch the machine off and on again to apply the change.



Warnings: verify that the hydraulic connections are correct for the source chosen .

5.14 Data and time setting

To set the date and time of the machine it is necessary to:

- 1) Open the drop-down menu.
- 2) Access the settings screen by entering the password (if any).



- 3) Scroll through the settings with the side arrows until reaching "date and time".
- 4) Touch the relevant icon and access the date and time setting screen.



5.15 Auto on-off setting

To set the date and time for turning of the machine on and off, it is necessary to:

- 1) Open the drop-down menu.
- 2) Access the settings screen by entering the password (if any).



- 3) Scroll through the settings with the side arrows until reaching "auto on off".
- 4) Tap on the icon to the right of the bar to activate or deactivate the setting.
- 5) Touch the left side of the bar to access the day by day setting screen.

It is possible to synchronise the switching on and off times, making them the same for all the days of the week by touching the word "synchronise" in the bottom left.



Note: to set the machine to operate and to be kept at temperature 24 hours a day, simply set the same switch-on and switch-off time.



5.16 Stand-by, Forced Stand-By and Technical menu



Warnings: the Matrix and Duo machines are equipped with a stand-by function that sends the machine to an idle state after 30 minutes of inactivity.

However, if the auto on off function is activated, the automatic stand-by function is excluded.

It is possible to send the machine to stand-by, making it return to the initial screen called "sleeping" by using the relevant button on the side pop-up menu.



During the stand-by phase the machine switches off all the heating elements allowing the reduction of energy consumption to ensure safety during inactivity.

In this phase it is also possible to access the technical menu by clicking on the appropriate icon on the right side of the screen.

This function is password-protected to the authorised technicians.



Warnings: any changes made in the technical menu may change the performance of the machine by deviating from the optimum.

6 - MAINTENANCE

Follow the maintenance instructions indicated below to operate the machine correctly.

6.1 Safety rules

Do not use water jets on the machine. Disconnect the machine from the power line by turning the lever of the omnipolar disconnecter, of the electric mains, to the "0" rest position, remove the plug and close the water interception valve before carrying out maintenance and/or cleaning operations. If the machine malfunctions, do not attempt to repair it yourself and immediately contact technical support. In case of damage to the power supply cord, turn off the machine immediately, close the water and contact the technical assistance service. Avoid replacing it autonomously. Perform cleaning/maintenance with the machine cold, preferably wearing protective gloves.

6.2 Machine cleaning



Warnings: For the best results and in compliance with current regulations, change the water in the boiler and pipes at when starting the machine every day.

This advice is for indication purposes only: maintenance and cleaning schedules depend on the use of the machine.

After each use

- 1) Clean the steam wand.
- 2) Clean the filter-holder and filters.

Daily

- 1) Clean the cup rack and the drip tray.
- 2) Clean the bodywork.
- 3) Clean the group gasket with the brush supplied.
- 4) Wash the group.
- 5) Immerse the filter-holders and filters in boiling water for a few minutes to any coffee oils and use a cloth or sponge to remove it.



For washing and cleaning, do not use solvents, detergents or abrasive sponges. Only use specific products for coffee machines. Wash the bodywork using a cloth soaked in water and/or neutral detergent, taking care to dry the surface well before reconnecting the machine to the mains electricity. Use water to wash the cup rack and the drip tray. To wash the tank after having extracted it, use water and neutral detergents and perform thorough rinsing. Reinsert the tank and the silicon tubes.

6.3 Hydraulic circuits cleaning after prolonged use

Once the hydraulic/electrical installation has been completed, carry out a complete rinsing cycle following the operations described in points A and/or B.



Warnings: for use of the machine controls (valves, dispensing group, switches, etc.) refer to the relative sections contained in this manual.

The introduction into the tank of chemicals, descaling agents, vinegar and/or even citric acid, even if diluted, compromises the life of the machine components. Any product used that is not fresh water will automatically void any warranty. Use ideal hardness drinking water, in French degrees approximately 6°F; never use hot water.

A - Upon initial ignition or after a prolonged period of inactivity of the machine (approximately 7 days)

- 1) Machine ignition, boiler water supply and heating as described in sections 5.1 and 5.3.
- 2) Wait 12 hours.
- 3) Perform dispensing of at least 30 seconds with the filter-holder connected but without coffee to allow the exchange of water in the exchanger (the lever machines need coffee inside the filter-holder).
- 4) Turn off the machine and completely drain the water into the boiler by operating the water and steam tap into a heat-resistant container with a capacity of at least 1 litre.

Ensure that:

- there is always fresh water in the tank (where required).
- do not re-use the water drained during rinsing.

B - After a stop of at least 4 hours

- 1) Dispense water from the respective tap for 5 seconds.
- 2) Perform dispensing of at least 15 seconds with the filter-holder connected but without coffee.

6.4 Screen cleaning

In order to clean the front of the machine and in particular the TFT touch screen, a function of inhibiting the touch function has been provided to allow the screen area to be cleaned with a damp cloth.

To activate this function it is necessary to:

- 1) Open the drop-down menu.
- 2) Touch the screen cleaning icon.



The entire area of the screen will remain inhibited for approximately 10 seconds; if more time is needed, repeat the operations described above.



the screen will be blocked
for 10 second to be cleaned

6.5 Group cleaning

To allow cleaning and washing of the group head, assisted washing was provided for all the manual versions (MN) and an automatic procedure for the electronic dispensing machines (DE). The procedure to start washing, for all the versions, is as follows:

- 1) Open the drop-down menu.
- 2) Start the washing procedure using the appropriate icon.



- 3) Insert the closed filter (Fig.06, Item 15) and the cleaning product into a filter-holder.
- 4) Insert the filter-holder and the product in the coupling ring of the dispensing group.
- 5) Start the quick or complete washing by touching the relative icon.
- 6) Follow the on-screen instructions (MN).

Wash



Raise the level
Press START

ESC

START

- 7) Wait for completion (DE).

Wash

Washing...



Warnings: in case of interruption of the washing by turning off the machine (manual or accidental), an alarm message will be displayed at the first start. It is very important that a complete rinsing of the group head is carried out to remove any residual detergent product from the coffee circuit.



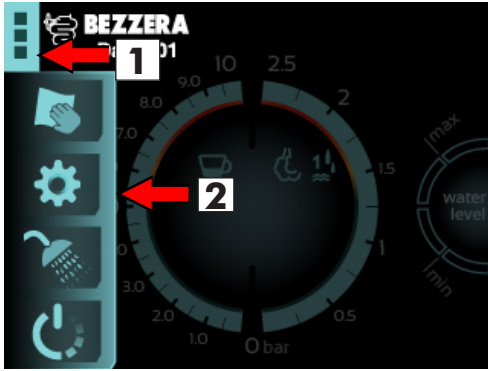
6.6 Maintenance setting

The Matrix and Duo machines are equipped with a counter that allows setting of a reminder for periodic maintenance of the machine (group washing, tank washing, etc.).

To change the value, access the maintenance screen from the settings menu.

To achieve this:

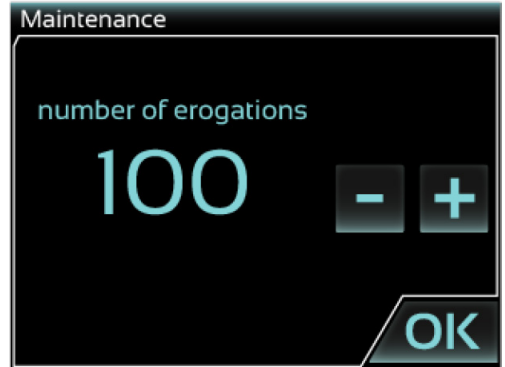
- 1) Open the drop-down menu.
- 2) Access the settings screen (enter the password if active).



- 3) Scroll through the menu with the side arrows until reaching the "maintenance" item.
- 4) Touch the relevant icon to access the screen and set the preferred number of dispensings for the maintenance prompt pop-up using the **+** and **-** keys.

Warning:

To disable the prompts, set them to zero.



6.7 Filter replacement prompt setting

The Matrix and Duo machines are equipped with a counter that allows setting of a reminder for replacement or topping up of the water filter (not sold with the machine). To change the value, access the maintenance screen from the settings menu.

To achieve this:

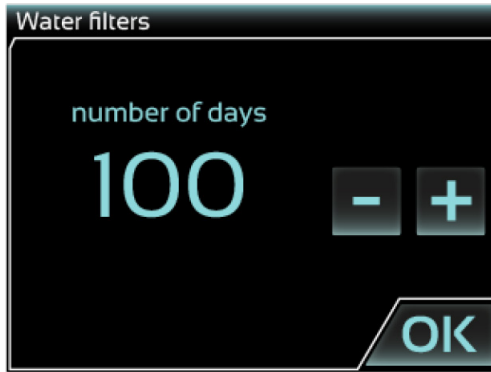
- 1) Open the drop-down menu.
- 2) Access the settings screen (enter the password if active).



- 3) Scroll through the menu with the side arrows until reaching the "filters" item.
- 4) Touch the relative icon to access the screen and set the number of litres useful for regeneration or replacement of the filter or water softener (not supplied by the manufacturer) using the **+** and **-** keys.

**Warning:**

To disable the prompts, set them to zero.

**6.8 Alarm list****Replace water filter:**

Automatic message that appears once the limit of litres set as the duration value of the water filter has been reached (not supplied with the machine).

Once the filter has been replaced, reset the meter (see section 6.7).

Maintenance Required:

Automatic message that appears when the machine has reached the number of dispensings set as a limit for routine maintenance.

Once the maintenance has been carried out reset the meter (see section 6.6).

Fill tank:

Automatic message indicating that the quantity of water present in the tank has reached the minimum level of safety. In this state the machine disables the functionality of the heating elements and of the pump. To resolve the alarm, simply fill the tank again.

NTC probe error:

Malfunction of one or more NTC temperature

probes. The machine disables the heating and the functionality of the pump. Contact a technician.

Supply Timeout:

Automatic message indicating the intervention of the safety device that blocks the pump if it remains in operation for 120 continuous seconds. This is to prevent damage to the pump due to obstructions in the hydraulic circuit. In this state the machine remains locked until it is switched off and on again.

No volumetric signal! Dosage OFF:

Automatic message indicating in case of anomaly to the volumetric meter (DE).

In this state the machine allows the preparation of coffee but with manual dosage and for a limited time (60 seconds).

Contact a technician for repair.

6.9 Correct disposal of the product

(electric and electronic waste)

(Applicable in the countries of the European Union and in those with waste sorting systems).



The label affixed on the product and on the documents indicates that the product must be disposed of with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid any damages to the environment or health caused by improper waste disposal, the user must separate this product from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Domestic users should contact the reseller from whom they purchased the product or the relevant office in their area to obtain all information about waste sorting and recycling of this type of product. Corporate users should contact their supplier to check the terms and conditions of the purchase agreement.

This product must not be disposed of with other industrial waste.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostics/Solution	Advices
No distribution of steam from specific tube	The steam tube nozzle is blocked; unblock it using a pin. This problem is linked to the fact that the tip of the nozzle enters the milk.	Clean the steam spout after each use.
Leaks from filter holder	Possible causes: 1 - The seal under the cup is worn or encrusted. 2 - The filter holder is placed incorrectly on the unit.	Clean with the brush provided. If the problem should arise again, call a specialised technician.
Difficulty in placing the filter holder on the attachment ring	The problem may be caused by the excessive dose of coffee in the filter holder.	Reduce the amount of coffee in the filter holder. (Standard doses for filters are 10 grams per dose).
Abnormal position of filter holder once placed on the unit.	Once locked onto the unit, the filter holder handle is further to the right than usual. The seal under the cup is worn.	Call a specialised technician to replace the seal under the cup.
Coffee flow is less than usual	Coffee comes out in drops, distribution time is too long and the quality of the coffee is not good, it has a dark cream. Possible causes: 1 - The coffee has been ground too finely. 2 - The coffee in the filter holder is pressed down too hard. 3 - Too much coffee has been placed in the filter holder. 4 - The unit shower is blocked. 5 - The filter in the filter holder is blocked. 6 - The pressure supplied by the pump is low (< 9 bar – 0.9 MPa) or null.	In cases 1-2-3, the problem can be solved by adjusting the grinding and/or dosage of the coffee. In cases 4-6, a technician must be called. In case 5, clean the filter or replace it.



Coffee flow is excessive	<p>The coffee is distributed too quickly and the cream is lighter than usual.</p> <p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - The coffee has been ground too coarsely. 2 - The coffee in the filter holder is not pressed down enough. 3 - There is too little coffee in the filter holder. 4 - The pressure supplied by the pump is high (> 10 bar – 1 MPa). 	<p>In cases 1-2-3 adjust grinding and/or dosing of coffee.</p> <p>In the 4th case, a technician must be consulted.</p>
The coffee supplied is too cold	<p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - The filter holders are cold. 2 - The coffee has been ground too finely. 3 - The machine's water circuit is dirty (limestone). 4 - The boiler's pressure is lower than 0.8 bar (0.08 MPa). 	<p>In case 1, keep the filter holder assembled on the unit.</p> <p>In case 2, alter the coffee grinding.</p> <p>In cases 3 - 4, call a specialised technician.</p>
The coffee supplied is warm	<p>The coffee supplied is warm if the pressure is normal, between 1 and 1.2 bar (0.1 – 0.12 MPa). In this case, the pressure value is not correct.</p>	<p>Call a specialized technician to check the exhaust valve. Meanwhile, to use the machine, open the steam tap (Fig. 01; pos 9); the boiler's pressure will drop to zero, thus causing the enabling of the resistor and the increase of temperature. Perform this operation daily when turning on the machine.</p>
The coffee supplied is too hot	<p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - The boiler's pressure is higher than 1.3 bar (0.13 MPa). 2 - The machine is covered by something that prevents cooling. 3 - The machine was installed in a position that does not allow air circulation 	<p>In the 1st case, call a specialized technician.</p> <p>In cases 2-3 reset the machine's cooling conditions.</p>
Deposit the coffee on the bottom of the cup	<p>Possible causes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - The grinding of the coffee is too thin. 2 - The filter holder is dirty inside or the filter is damaged. 3 - The millstones of the grinder are worn out. 4 - The pump's pressure is too high (> 10 bar – 1 MPa). 	<p>The 1st case can be solved by adjusting the grinder.</p> <p>In the 2nd case, clean the filter holder or substitute the filter.</p> <p>In cases 3-4 call a technician.</p>



The coffee dispensing switch flashes once selected	The set dose of coffee is not followed, and the output is continuous.	Contact a specialised technician.
All lights of the keypad are flashing, the coffee maker is completely blocked	1 -Check if the mains water is working and if the tap connected to the mains is open. 2 -The fault is due to the lack of water inside the boiler	For point 1, do the checks. For point 2, call a technician.
No coffee is dispensed.	No coffee is dispensed and the key for the selected dose is flashing.	Select the coffee dispensing key, without the portafilter, and check that the water flow is continuous. If the flow is continuous, the problem is: a) the coffee is ground too finely; b) the portafilter is clogged. In this case, immerse it in hot water with specific detergent tablets. For any other problem, contact a specialised technician.
Coffee deposits on the bottom of the cup	Possible causes: 1 -the coffee is ground too finely. 2 -the portafilter is dirty inside or the filter is damaged. 3 -The grinding discs are worn. 4 -High pump pressure (> 10bar - 1 MPa).	Case 1 can be solved by adjusting the grinder correctly. In case 2, clean the portafilter or replace the filter. In cases 3-4, contact a technician.



SOMMAIRE

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Mises en garde générales	62
1.2 Utilisation prévue	63

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage	63
2.2 Manutention de la machine	63
2.3 Stockage	63

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description Versions	64
3.2 Description des commandes (Fig. 03)	64
3.2.1 Description panneaux commande (Version DE) (Fig. 05)	64
3.3 Données techniques (Fig. 02)	64

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements	65
4.2 Préparation de la machine pour l'installation	65
4.2.1 Branchement au réseau électrique	65
4.2.2 Modalité d'alimentation hydrique	65
4.2.3 branchement au réseau hydrique (modalité RÉSEAU)	65
4.2.4 Raccordement à l'évacuation	66
4.3 Réglage de la pompe	66

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Marche/arrêt de la machine	66
5.2 Page d'accueil	67
5.3 Chargement chaudières et réchauffement	67
5.4 Préparation du café	68
5.4.1 Programmations café	68
5.4.2 Pré-infusion	69
5.4.3 Programmations priorités chaudières	69
5.4.4 Chronomètre Distribution	70
5.4.5 Programmations doses	70
5.5 Distribution vapeur (Fig. 10)	70
5.6 Prélèvement d'eau chaude	70
5.7 Programmation Services (Thé et Vapeur)	71
5.8 Sélection langue	71
5.9 Sélection unité de mesure température	72
5.10 Lumières LED RGB (MATRIX)	72
5.11 Lumières LED blanches (versions DE – DUO)	73
5.12 Calibrage capteur réservoir	73
5.13 Sélection source d'eau	74
5.14 Programmation Date et Heure	75
5.15 Programmation auto on-off	75
5.16 Stand-by, Stand-By forcé et menu Technicien	76

6 - MAINTENANCE

6.1 Consignes de sécurité	76
6.2 Nettoyage de la machine	76
6.3 Nettoyage des circuits hydriques après une période prolongée d'arrêt de la machine	77
6.4 Nettoyage de l'écran	78
6.5 Nettoyage du groupe de distribution	78
6.6 Programmation maintenance	79
6.7 Programmation avertissement de remplacement du filtre	79
6.8 Liste alarmes	80
6.9 Elimination correcte du produit	80

7 - DEPANNAGE

Problème/Diagnostic/Solution/Conseils	81
---	----



1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Mises en garde générales



- L'installation électrique et hydraulique doit être préparée par l'utilisateur conformément aux indications du chapitre 4 de ce manuel « Installation de la machine »
- L'installateur ne peut en aucun cas modifier l'installation préexistante réalisée par l'utilisateur.
- Ce manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement par l'utilisateur avant la mise en service de la machine.
- Conserver le manuel pour toute future consultation.
- La machine est livrée sans eau dans la chaudière afin d'éviter tout dommage possible à cause du gel.
- Effectuer correctement la mise à la terre de l'installation électrique.
- Ne pas toucher la machine avec les mains et les pieds humides et/ou mouillés.
- Ne pas utiliser la machine avec les pieds nus.
- Ne pas brancher le cordon d'alimentation électrique à des rallonges volantes et similaires.
- Ne pas débrancher la machine de la ligne électrique en tirant le cordon d'alimentation.
- Ne pas faire fonctionner la machine avec le cordon d'alimentation enroulé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou ayant une expérience et/ou des compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ne soient instruites sur l'utilisation de l'appareil.
- Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.



- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans.**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- **Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.**
- **Pour éviter toute infiltration d'eau à l'intérieur de la machine, remettre les tasses sur le chauffe-tasses avec la partie creuse tournée vers le haut.**
- **La machine n'est pas destinée à être utilisée à ciel ouvert.**
- **La machine est exclusivement destinée à un usage professionnel.**

1.2 Utilisation prévue

La machine à café expresso MATRIX-DUO est construite pour effectuer la distribution de café expresso, pour produire de l'eau chaude pour la réalisation de thés, camomilles et autres infusions, pour produire de la vapeur et pour chauffer des boissons (lait, chocolat, punch, etc.).

Cette machine a été conçue uniquement et exclusivement pour les usages indiqués ci-dessus.

Toutes les autres utilisations sont à considérer comme incorrectes et par conséquent interdites

par le constructeur. Le constructeur ne pourra pas être tenu responsable en cas de dommages découlant de l'utilisation incorrecte de la machine à café expresso.

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

la machine à café MATRIX-DUO est emballée dans des boîtes en carton avec une protection en carton à 2 fils, reposant sur une palette en bois



Avertissements :

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

2.2 Manutention de la machine

La machine à café expresso peut être déplacée à l'aide d'un transpalette ou d'un chariot élévateur.

2.3 Stockage

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

Une superposition maximale de quatre boîtes est admise.



3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description Versions

Versions DE - MN

Les modèles de machine à café expresso à double chaudière Matrix et Duo sont disponibles en 2 versions MN avec distribution manuelle à levier ou DE avec dosage électronique volumétrique. Les deux versions ont 2 circuits hydrauliques à réchauffement indépendant, aptes à la production de café expresso ou d'eau chaude pour les infusions et la vapeur.

3.2 Description des commandes (Fig. 03)

- 1 Interrupteur général (Fig 03)
- 2 Levier de distribution café MN (Fig 03)
- 3 Distributeur eau chaude (Fig 03)
- 4 Tube arrivée eau (réseau hydrique) (Fig 03)
- 5 Câble d'alimentation électrique (Fig 03)
- 6 Groupe de distribution (Fig 03)
- 7 Porte-filtre (Fig 03)
- 8 Lance vapeur (Fig 03)
- 9 Robinet vapeur (Fig 03)
- 10 Robinet eau (Fig 03)
- 11 Voyant lumineux blanc (Fig 03)
- 12 Tube d'évacuation (Fig 03)
- 13 Afficheur à écran tactile TFT (Fig 03)
- 15 Filtre aveugle (Fig 06)
- 16 Filtre 2 tasses (Fig 06)
- 17 Filtre 1 tasse (Fig 06)

3.2.1 Description panneaux commande (Version DE) (Fig. 05)

- 2a Touche café normal
- 2b Touche café léger
- 2c Touche double dose café normal
- 2d Touche double dose café léger
- 2e Touche distribution continue/programmation

3.3 Données techniques (Fig. 02)

Alimentation	V~/Hz	220 – 240V~/ 50-60Hz	110 – 120V~/ 50-60Hz
Alimentation résistances	V~	220-240	110
Résistance café	W	800	800
Résistance services	W	1200	1200
Puissance Installée	W	2000	2000
Chaudière café	l	0.45	0.45
Chaudière services	l	1	1
Réservoir	l	4	4
Largeur A (Matrix)	mm		310
Profondeur B (Matrix)	mm		470
Hauteur C (Matrix)	mm		420
Largeur A (DUO)	mm		326
Profondeur B (DUO)	mm		470
Hauteur C (DUO)	mm		425
Afficheur TFT			3,5"
Poids net Matrix	Kg		34
Poids net DUO	Kg		31
Poids brut Matrix	Kg		36
Poids brut DUO	Kg		33
Raccord chargement réseau			1/8"
Diamètre raccord évacuation	mm		10



4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements

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

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

4.2 Préparation de la machine pour l'installation

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

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

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

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

- s'assurer que la machine ait passé 24 heures dans un lieu où la température est supérieure à + 15°C avant d'effectuer l'allumage.

La machine est alimentée en électricité et a besoin pour son fonctionnement de :

- raccordement au réseau électrique.
- raccordement au circuit d'évacuation.

4.2.1 Branchement au réseau électrique



Avertissements :

- L'installation doit être réalisée conformément aux lois en vigueur et munie d'une mise à la terre.

La machine est fournie avec un cordon d'alimentation électrique muni d'une fiche.

4.2.2 Modalité d'alimentation hydrique

La machine est livrée en modalité réservoir, pour transformer l'alimentation en modalité réseau, suivre d'abord les instructions de branchement au réseau hydrique (cf. paragraphe 4.2.3) puis sélectionner la modalité RÉSEAU hydrique depuis le menu Setting (cf. paragraphe 5.13)



Avertissements :

conservé les composants nécessaires pour la fermeture du raccord de chargement, dans le cas où on déciderait dans le futur d'utiliser seulement la modalité RÉSERVOIR.

La transformation de la modalité RÉSERVOIR à la modalité RÉSEAU ou vice versa, comporte une variation de pression, produite par la pompe rotative ; il est possible de régler cette pression comme décrit au paragraphe 4.3 de ce livret.

4.2.3 branchement au réseau hydrique (modalité RÉSEAU)



En cas de conversion de l'alimentation depuis réservoir à l'alimentation depuis réseau hydrique, avant d'ouvrir le robinet d'arrêt de l'eau en amont de la prise machine, retirer le réservoir et introduire le bouchon (Fig. 10, Pos. 1) sur le raccord d'alimentation hydrique situé sous le réservoir.

S'assurer que la ligne d'alimentation en eau soit raccordée à un réseau d'eau potable ayant une pression de service comprise entre 0 et 6 bar (0 - 0,6 MPa).

Si la pression du réseau d'eau est supérieure à 6 bar (0,6 MPa), installer un réducteur de pression. Installer un robinet d'arrêt d'eau en amont du raccord de la machine.

Le tuyau de chargement de l'eau fourni (Fig. 03 ; pos. 4) est fileté avec un filetage G 1/8".



4.2.4 Raccordement à l'évacuation

Brancher un tuyau en caoutchouc (Fig. 03 ; pos. 12) avec un diamètre interne de 10 mm sur le raccord prédisposé sur le puisard d'évacuation de la machine, et à l'autre extrémité, à une évacuation à siphon ouvert préalablement prédisposée.

4.3 Réglage de la pompe

Après avoir choisi la modalité d'alimentation d'eau préférée, il est possible de varier la pression de service, en la ramenant aux 9 bars (0,9 MPa) calibrés en usine, en vissant ou dévissant le raccord de réglage placé sur la partie inférieure de la machine (Fig. 09).

Après avoir effectué les opérations décrites aux paragraphes 5.1 et 5.3 de ce livret, agir de la façon suivante :

- 1) Introduire le porte-filtre avec un filtre aveugle (Fig. 06 ; pos. 15) dans son siège.
- 2) Soulever le levier de distribution du café en position horizontale (version MN) (Fig. 03, Pos. 2) ou actionner la distribution continue (version DE) (Fig.05 ; Pos. E), noter la pression indiquée sur le schéma et reporter le levier de distribution café (Fig. 03 ; pos. 2) en position verticale (MN) ou terminer la distribution en appuyant de nouveau sur la touche de la distribution continue (DE) (Fig.05 ; Pos. E).
- 3) Dévisser le contre-écrou (Fig. 09).
- 4) Visser le raccord de réglage pompe (Fig. 09) pour augmenter la pression ou dévisser pour la diminuer ; ne pas effectuer plus d'un tour complet à la fois.

Répéter les opérations 2 et 4 jusqu'à ce que la pression exercée par la pompe durant la distribution retourne sur 9 bars (0,9 MPa) ou entre 8 et 10 bars (0,8 et 1,0 MPa).

- 5) Visser le contre-écrou.



Attention :

- Ne pas retirer le porte-filtre avec le filtre aveugle quand la machine est en phase de distribution.
- Ne pas régler la pression de la pompe au-delà des 10,5 bars (1,05 MPa).

5 - UTILISATION DE LA MACHINE



Avvertissements : pour les versions machine, se référer à la Fig.01.

5.1 Marche/arrêt de la machine

Ouvrir le robinet d'arrêt de l'eau [non fourni avec la machine] (Version R).

Verser de l'eau dans le réservoir (Version S) (Fig. 04).



Avvertissements :

- Utiliser de l'eau potable (dureté idéale en degrés français : 15°F) ; ne jamais utiliser d'eau chaude.

Brancher la fiche dans la prise de courant
Placer l'interrupteur général sur ON (Fig.03 Pos.1)

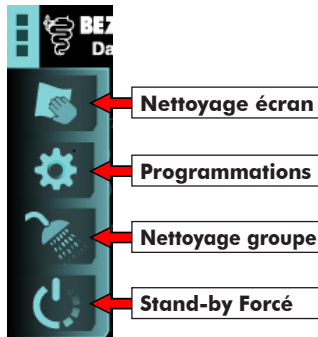
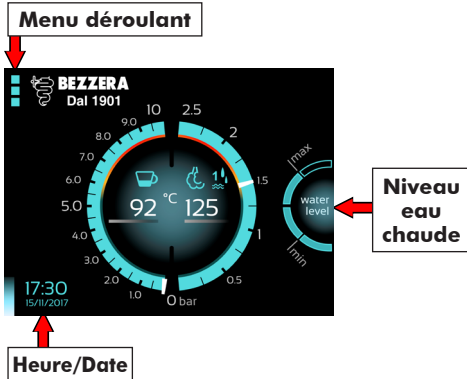
Toucher l'écran dès que le message « appuyer pour commencer » s'affiche (Fig.03. Pos.13).



Pour éteindre la machine :

- 1) Placer l'interrupteur (Fig. 03 ; pos. 1) sur OFF et vérifier que l'extinction du voyant lumineux (Fig. 03 ; pos. 11).
- 2) Fermer le robinet d'arrêt de l'eau. (Version R).

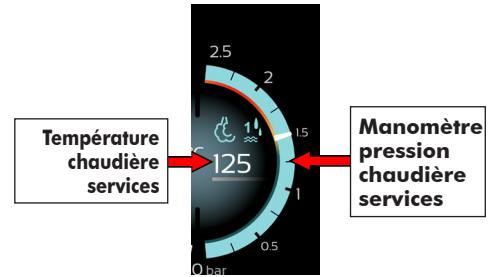
5.2 Page d'accueil



État Chaudière Café (température) et Manomètre numérique Pompe



État Chaudière Services (température) et Manomètre Pression Vapeur



5.3 Chargement chaudières et réchauffement




Dès que la machine est en condition de fonctionnement, la page d'accueil s'affiche

La machine effectue automatiquement le chargement de l'eau dans les chaudières et, une fois atteint le niveau minimum dans la chaudière services, les résistances de la chaudière démarrent en fonction de la priorité chaudière sélectionnée (cf. paragraphe 5.4.3).

Pour faciliter le premier remplissage de la chaudière café, frapper la touche distribution continue (Fig. 5 Pos E) version DE ou soulever le levier (Fig. 3 Pos 2) version MN jusqu'à ce que l'eau sorte du groupe.

La machine sera opérationnelle et en température dès que les lignes situées sous l'indication de température de la page d'accueil deviennent grises.

Les lignes en question peuvent assumer 3 colorations différentes :

- Bleu 
- Rouge 
- Gris 

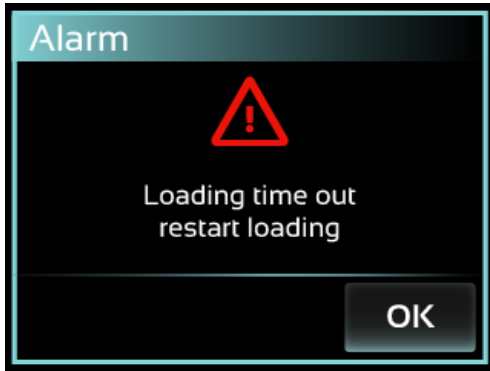
La ligne bleue indique que la machine est en phase de réchauffement.

La ligne rouge indique que la machine est en phase de réchauffement à proximité de la température programmée.

La ligne grise indique que le réchauffement n'est pas actif.

**Avertissements :**

- Un dispositif de sécurité interrompt le fonctionnement de la motopompe au bout de 120 secondes, si le niveau minimum d'eau n'est pas atteint dans la chaudière. La machine signale cette alarme à travers un menu déroulant et se place en état de blocage.
- Pour faire repartir le chargement et résoudre l'alarme, il faut arrêter la machine et la rallumer à l'aide de l'interrupteur général (fig. 3 pos.1).

**5.4 Préparation du café**

- 1) Décrocher le porte-filtre (Fig. 03 ; pos. 7) du groupe de distribution.
- 2) Remplir le porte-filtre de café moulu, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.
- 3) Lancer une distribution sans porte-filtre pendant 2/3 secondes au maximum (GROUP FLUSH).
- 4) Remettre le porte-filtre dans son logement.
- 5) Soulever le levier en position horizontale (MN) ou actionner l'une des touches du dosage (DE) pour obtenir la distribution du café.
- 6) **Version MN** : Pour interrompre la distribution, quand on atteint la dose désirée, remettre le levier (Fig.03, Pos.02) en position verticale pour permettre l'évacuation du groupe et le séchage du panneau de café.
- 7) **Version DE** : La distribution s'interrompt à la fin de la dose programmée (Fig. 05) à moins que l'on ait actionné la touche de distribution continue ;

dans ce cas, la distribution doit être arrêtée quand on atteint la quantité de café désirée, en appuyant de nouveau sur la touche de la dose continue.

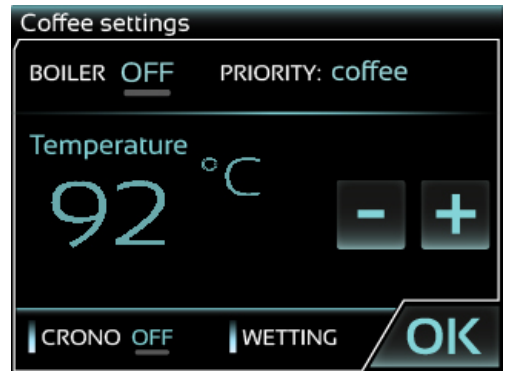
**Attention :**

- Ne pas retirer le porte-filtre quand la machine est en cours de distribution.
- Ne pas toucher directement la partie métallique du porte-filtre et du groupe : risque de brûlures.
- Les doses standard pour les filtres sont de 10 grammes pour une dose et de 20 grammes pour deux doses.

5.4.1 Programmations café

Il est possible, depuis la page d'accueil, d'accéder à la page de programmations du café, en touchant simplement la valeur de température café affichée sur l'écran.

Il est possible, dans cette page, de choisir la température de l'eau d'infusion du café optimisée selon les protocoles SCAE dans un range qui va de +89°C à +96°C



Avertissements : le protocole SCAE prévoit le mesurage et l'évaluation de la température de l'eau d'infusion dans des conditions de test contrôlées et constantes au moyen d'instruments calibrés. Il est donc conseillé, chaque fois qu'on modifie la température d'infusion, d'attendre quelques



minutes pour permettre au circuit hydraulique d'atteindre la nouvelle stabilité thermique. Effectuer un ou plusieurs Flush aide à accélérer ce processus.

5.4.2 Pré-infusion

Il est possible, depuis la page de programmations café, de régler la durée de la pré-infusion d'un minimum de 0" à un maximum de 5".

Pour actionner cette configuration, il suffit de toucher la touche de pré-infusion, comme illustré en figure.

Après avoir programmé la valeur désirée, il suffit de toucher OK pour enregistrer la modification.



5.4.3 Programmations priorités chaudières

Depuis la page de programmations café et la page de programmations vapeur (cf. paragraphe 5.7), il est possible d'accéder aux programmations de priorité de réchauffement.



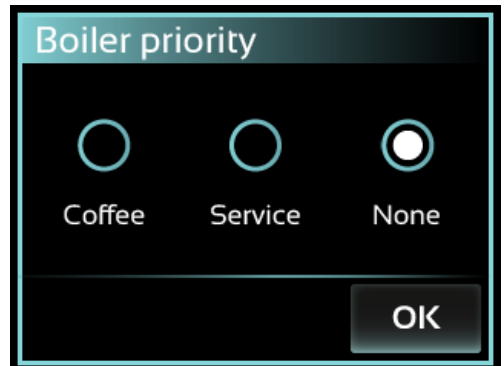
De cette façon, on peut régler la priorité dans la gestion de la puissance thermique pour garantir la rapidité de la machine.

Il est possible de programmer :

- Priorité chaudière café :
La machine réglerà le contrôle PID de façon à garantir le maximum d'efficacité de la chaudière café
- Priorité chaudière services :
La machine réglerà le contrôle PID de façon à garantir le maximum d'efficacité du service Thé et Vapeur
- Aucune priorité :
La machine fera travailler les deux PID séparément de façon à garantir le maximum d'efficacité de la chaudière café et de la chaudière services



Avertissements : avec cette configuration, la consommation électrique de la machine est maximum.





5.4.4 Chronomètre Distribution

En phase de distribution café, une page vidéo est prévue pour monitorer la pression de la pompe en distribution et le temps de distribution.



Cependant, il est donné à l'utilisateur la possibilité d'exclure le chronomètre, en laissant seulement l'indication relative à la pression et à la température programmée

5.4.5 Programmations doses

Pour régler les doses sur les machines DE, agir comme suit :

Frapper la touche de distribution continue/programmation/stop (Fig. 05, Pos.e).



La maintenir appuyée jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à s'allumer par intermittence pour signaler (la machine ne doit pas distribuer d'eau) le démarrage de la fonction de programmation qui a une durée de 4 secondes si aucune touche à programmer n'est appuyée. Actionner la distribution d'une touche quelconque du clavier pour commencer la programmation qui sera enregistrée quand on sélectionne la touche pour arrêter la distribution (Fig.05, Pos.a,b,c,d).



Répéter cette opération pour tous les boutons afin de programmer les doses souhaitées.

5.5 Distribution vapeur

- 1) Pour éviter l'aspiration de liquide vers la chaudière, évacuer la vapeur en agissant sur la poignée du robinet (Fig. 03 ; pos. 9).
- 2) Introduire la lance de la vapeur (Fig. 03 ; pos.8) dans le récipient du liquide à réchauffer.
- 3) Maintenir la poignée du robinet vapeur appuyée (Fig. 03 ; pos. 9), en soulevant le levier, le robinet reste en position ouverte (Fig. 08). La quantité de vapeur distribuée est proportionnelle à l'ouverture du robinet ; plus le robinet est ouvert, plus la quantité de vapeur distribuée est importante.
- 4) À la fin de la distribution de la vapeur, relâcher la poignée, retirer le récipient du liquide et nettoyer immédiatement à l'aide d'un chiffon humide la lance vapeur des résidus du liquide réchauffé.
- 5) Vider la vapeur résiduelle (environ 2/3 secondes) en agissant sur la poignée du robinet (fig.03 ; pos. 9) pour effectuer le nettoyage interne du tuyau.



Avvertissements : ne pas toucher directement la lance de la vapeur car elle est très chaude.

5.6 Prélèvement d'eau chaude

- 1) Placer le récipient pour l'eau sous le distributeur (Fig. 03 ; pos. 3).
- 2) Appuyer sur la poignée du robinet d'eau (Fig. 03 ; pos. 10) pour prélever la quantité d'eau nécessaire.
- 3) À la fin de la distribution de l'eau, relâcher la poignée.



Avvertissements : tout comme le robinet vapeur, le robinet de l'eau est lui aussi équipé d'un système qui permet son blocage en déplaçant la poignée vers le haut plutôt que vers le bas



Avertissements : ne pas toucher directement le distributeur de l'eau car il est très chaud.

5.7 Programmation Services (Thé et Vapeur)

Il est possible de régler les prestations de la chaudière services, consacrée à la production de vapeur et d'eau pour l'infusion de thé ou pour les boissons, en agissant sur la température de la chaudière, d'un minimum de +100°C à un maximum de +130°C.

La température dans la chaudière est directement responsable de la pression à l'intérieur de la chaudière.

Pour accéder à la page de programmations chaudière services, il est faut simplement toucher la température chaudière affichée sur la page principale.



5.8 Sélection langue

Les machines Matrix et Duo offrent la possibilité de choisir entre plusieurs langues.

Pour accéder à la page de sélection de la langue, il faut :

- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Accéder à la page de programmations, en renseignant le mot de passe (si présent).



- 3) Accéder à la page de sélection de la langue en touchant l'icône respective.





5.9 Sélection unité de mesure température

Il est possible de modifier à tout moment l'échelle de température utilisée en choisissant entre degrés centigrades (Celsius °C) et Fahrenheit (°F). Pour passer d'une échelle à l'autre, il faut :

- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Accéder à la page de programmations, en renseignant le mot de passe (si présent).



- 3) Frapper l'icône « unité ».



- 4) Un trait vert souligne l'échelle choisie.
- 5) Frapper OK pour appliquer les modifications.

5.10 Lumières LED RGB (MATRIX)

Pour les machines MATRIX, qui sont munies de LED RGB pour la carrosserie, on peut choisir parmi 7 colorations différentes ou régler la luminosité ou éteindre entièrement l'éclairage, à travers la fonction affichée sur l'écran. Pour accéder à cette fonction :

- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Accéder à la page de programmations, en renseignant le mot de passe (si présent).

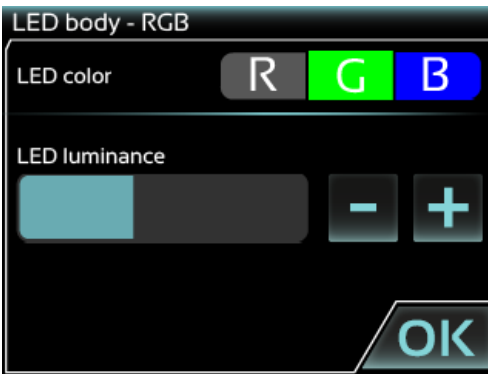


- 3) Faire défiler le menu à l'aide des flèches latérales jusqu'à la rubrique « Led carrosserie RGB », frapper sur **OFF** pour allumer les lumières ; l'option **ON** s'affiche pour signaler que les lumières sont allumées.

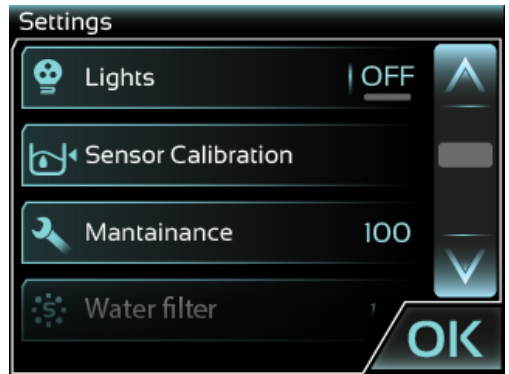




- 4) Pour régler la luminosité et/ou changer la couleur, frapper sur le message « Led carrosserie RGB », puis sur R – G – B pour sélectionner les différentes couleurs et régler la luminosité avec **+** et **-**.



- sur **OFF** pour allumer les lumières, l'option **ON** s'affiche pour signaler que les lumières sont allumées.

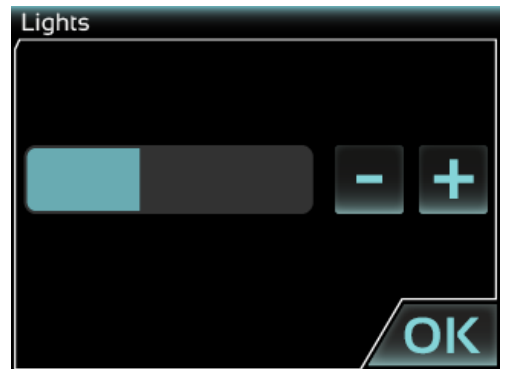


- 4) Pour régler la luminosité, frapper sur la rubrique « Lumières » puis régler la luminosité avec **+** et **-**.

5.11 Lumières LED blanches (versions DE – DUO)

Pour les machines équipées de LED d'éclairage du plan appuie-tasses et/ou du panneau logo Bezzera arrière, il est possible de régler la luminosité ou d'éteindre entièrement l'éclairage, au moyen de la fonction affichée sur l'écran. Pour accéder à cette fonction :

- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Accéder à la page de programmations, en renseignant le mot de passe (si présent).



5.12 Calibrage capteur réservoir



Alertes : ne pas verser d'eau dans le réservoir avant le calibrage, en ignorant la fenêtre vidéo d'erreur qui s'affiche dès la mise en marche de la machine.

Les machines Matrix et Duo sont fournies pré-programmées avec l'alimentation depuis réservoir ; si on décide d'utiliser la machine dans la moda-

- 3) Faire défiler le menu à l'aide des flèches latérales jusqu'à la rubrique « Lumières », frapper



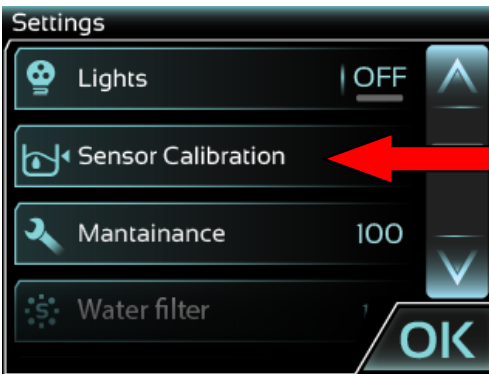
lité prédéfinie, il est conseillé de calibrer le capteur du réservoir.

Pour calibrer le capteur du réservoir, procéder comme suit :

- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Accéder à la page de programmations, en renseignant le mot de passe (si présent).



- 3) Faire défiler le menu à l'aide des flèches latérales jusqu'à la rubrique « capteur » et frapper l'icône correspondante.



- 4) Vérifier que le réservoir soit vide, sec et correctement positionné dans son siège.

- 5) Frapper OK et attendre.



- 6) Après avoir terminé, remplir le réservoir pour commencer à utiliser la machine.

5.13 Sélection source d'eau

Bien que Matrix et Duo soient fournies pré-programmées pour la modalité d'alimentation depuis réservoir, il est possible de passer facilement à la modalité d'alimentation depuis réseau et vice versa, à tout moment (cf. paragraphe 4.2.3).

Pour changer la source d'arrivée d'eau, il faut :

- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Accéder à la page de programmations, en renseignant le mot de passe (si présent).





- 3) Faire défiler le menu à l'aide des flèches latérales jusqu'à la rubrique « arrivée eau ».



- 4) Cliquer sur l'icône réseau ou réservoir, un trait vert — indique la modalité active.
5) Quitter le menu en frappant OK.

Il n'est pas nécessaire d'éteindre et de rallumer la machine pour appliquer la modification.



Avertissements : vérifier que les branchements hydrauliques soient correctes pour la source choisie.

5.14 Programmation Date et Heure

Pour programmer la date et l'heure de la machine, il faut :

- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Accéder à la page de programmations, en renseignant le mot de passe (si présent).



- 3) Faire défiler les programmations à l'aide des flèches latérales jusqu'à atteindre « date et heure ».
- 4) Frapper l'icône relative et accéder à la page de programmation date et heure.



5.15 Programmation auto on-off

Pour programmer la date et l'heure d'allumage et d'arrêt de la machine, il faut :

- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Accéder à la page de programmations, en renseignant le mot de passe (si présent).



- 3) Faire défiler les programmations avec les flèches latérales jusqu'à la rubrique « auto on off ».
- 4) Frapper sur l'icône à droite de la barre pour valider ou exclure la programmation.
- 5) Frapper sur la partie gauche de la barre pour accéder à la page de programmation jour par jour.

Il est possible de synchroniser les horaires de mise en marche et d'arrêt en les rendant identiques pour tous les jours de la semaine, en frappant le



message « synchroniser » en bas à gauche.



Note : si on veut programmer la machine pour qu'elle soit allumée et maintenue en température 24h/24h, il suffit de programmer la même heure de mise en marche et d'arrêt.

5.16 Stand-by, Stand-By forcé et menu Technicien



Avertissements : Les machines Matrix et Duo sont munies d'une fonction Stand-by qui place la machine en état d'inactivité au bout de 30 minutes de non-utilisation.

Cependant, si la fonction « auto on off » est active, la fonction stand-by automatique est exclues.

Il est possible de placer la machine en stand-by, en la ramenant sur la page initiale dite « sleeping », en utilisant la touche correspondante dans le menu déroulant latéral.



Pendant la phase de stand-by, la machine éteint tous les éléments chauffants en permettant de réduire la consommation d'énergie en vue d'une période d'inactivité.

Durant cette phase, il est possible d'accéder au menu technicien en cliquant sur l'icône située sur la partie de droite de la fenêtre vidéo.

Cette fonction est protégée par un mot de passe que les techniciens autorisés connaissent.



Avertissements : toute modification apportée au menu technicien peut modifier les prestations de la machine en les éloignant de celles optimales.

6 - MAINTENANCE

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

6.1 Consignes de sécurité

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

6.2 Nettoyage de la machine



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



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

Après chaque utilisation

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

Tous les jours

- 1) Nettoyer la grille d'appui des tasses et le bac d'évacuation.
- 2) Nettoyer la carrosserie.
- 3) Nettoyer le joint du groupe avec la brosse fournie en dotation.
- 4) Procéder au lavage du groupe.
- 5) Plonger les porte-filtres et les filtres dans l'eau bouillante pendant quelques minutes pour favoriser la dissolution des graisses du café, utiliser un chiffon ou une éponge pour l'éliminer.



Pour le lavage et le nettoyage, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs ou d'éponges abrasives, mais uniquement des produits spécifiques pour machines à café. Laver la carrosserie en utilisant un chiffon imprégné d'eau et/ou des nettoyeurs neutres en prenant soin de bien sécher la surface avant de rebrancher la machine à la ligne électrique. Pour le lavage de la grille d'appui des tasses et du bac d'évacuation, utiliser de l'eau.

Pour laver le réservoir, après l'avoir extrait, utiliser de l'eau et des produits de nettoyage neutres et effectuer un rinçage minutieux. Remettre le réservoir à sa place et repositionner les tubes en silicone.

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

Quand l'installation hydrique/électrique est terminée, effectuer un cycle complet de rinçage e suivant les opérations reportées aux points A et/ou B.



Avertissements : Pour l'usage des commandes de la machine (robinets, groupe de distribution, interrupteurs, etc.), se référer aux paragraphes relatifs contenus dans ce livret.

L'introduction dans le réservoir de produits

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

Utiliser de l'eau potable (dureté idéale en degrés français : 6°F) ; ne jamais utiliser d'eau chaude.

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

- 1) Mise en marche machine, chargement eau dans la chaudière et réchauffement comme décrit aux paragraphes 5.1 et 5.3.
- 2) Attendre 12 heures.
- 3) Effectuer une distribution d'au moins 30 secondes avec le porte-filtre enclenché mais sans café pour permettre le flux d'eau dans l'échangeur (les machines à levier nécessitent de café à l'intérieur du porte-filtre).
- 4) Éteindre la machine et vider entièrement l'eau contenue dans la chaudière, en actionnant le robinet d'eau et celui de la vapeur, dans un récipient résistant à la chaleur et ayant une capacité d'au moins 1 litre.

Vérifier que :

- il y ait toujours de l'eau fraîche dans le réservoir (si présent).
- ne pas réutiliser l'eau évacuée durant le rinçage.

B - Après une pause d'au moins 4 heures

- 1) Distribuer de l'eau à partir du robinet pendant 5 secondes.
- 2) Effectuer une distribution avec le porte-filtre enclenché mais sans café pendant au moins 15 secondes.



6.4 Nettoyage de l'écran

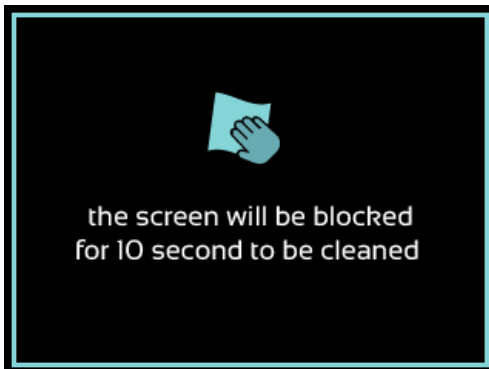
Pour effectuer le nettoyage de la partie frontale de la machine et, en particulier, de l'écran TFT tactile, une fonction d'exclusion de l'écran tactile a été prévue pour permettre de le nettoyer avec un chiffon humide.

Pour valider cette fonction, il faut :

- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Frapper l'icône de nettoyage écran.



Toute la zone de l'écran reste exclue pendant environ 10 secondes ; pour prolonger ce temps, il faut répéter ces opérations.



6.5 Nettoyage du groupe de distribution

Pour permettre le nettoyage et le lavage du groupe de distribution, une fonction de lavage assisté a été prévue sur toutes les versions manuelles (MN) et une procédure automatique pour les machines à dosage électronique (DE).

La procédure de démarrage du lavage, pour toutes les versions, est la suivante :

- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Lancer la procédure de lavage à travers l'icône relative.

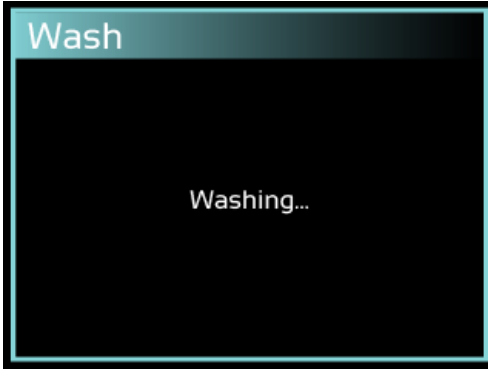


- 3) Introduire dans un porte-filtre, le filtre aveugle (Fig.06, Pos.15) et le produit de nettoyage.
- 4) Introduire le porte-filtre et le produit dans la bague d'enclenchement du groupe de distribution.
- 5) Lancer le lavage rapide ou complet en touchant l'icône correspondante.
- 6) Suivre les instructions sur l'écran (MN).





7) Attendre la fin du cycle (DE).



Avertissements : en cas d'interruption du lavage à cause de l'arrêt de la machine (manuel ou accidentel), un message d'alarme s'affiche au moment du premier démarrage. Il est très important d'effectuer un rinçage complet du groupe de distribution pour éliminer les éventuels résidus de produit détergent dans le circuit café.

6.6 Programmation maintenance

Les machines Matrix et Duo sont munie d'un compteur qui permet de programmer un rappel pour la maintenance périodique de la machine (lavage groupe, lavage réservoir, etc.).

Pour modifier la valeur, il faut accéder à la page de maintenance depuis le menu Programmatons. Pour cela :

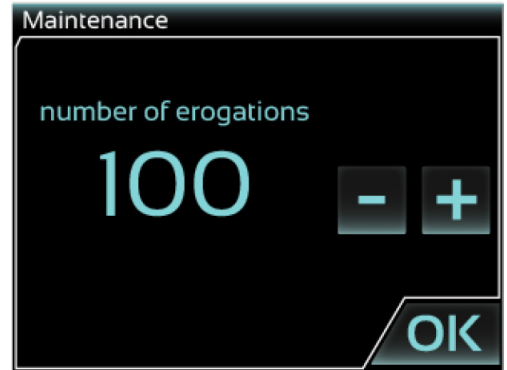
- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Accéder à la page Programmatons (renseigner le mot de passe si actif).



- 3) Faire défiler le menu avec les flèches latérales pour atteindre la rubrique « maintenance ».
- 4) Frapper sur l'icône relative pour accéder à la page vidéo et programmer le nombre de distributions désiré pour le menu d'avertissement de la maintenance, en utilisant les touches **+** et **-**.

Avertissement :

Pour exclure les rappels, il est nécessaire de les programmer sur zéro.



6.7 Programmation avertissement de remplacement du filtre

Les machines Matrix et Duo sont munie d'un compteur qui permet de programmer un rappel pour le remplacement ou la régénération du filtre eau (non vendu avec la machine).

Pour modifier la valeur, il faut accéder à la page de maintenance depuis le menu Programmatons. Pour cela :

- 1) Ouvrir le menu déroulant.
- 2) Accéder à la page Programmatons (rensei-

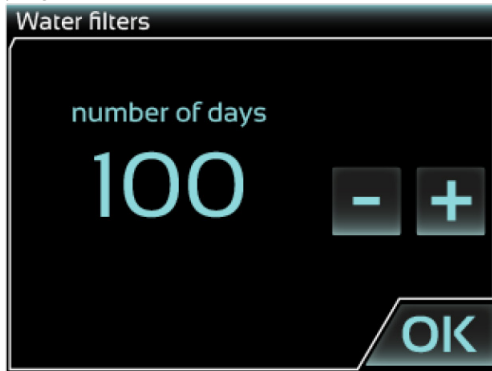


gner le mot de passe si actif).

- 3) Faire défiler le menu avec les flèches latérales pour atteindre la rubrique « filtres ».
- 4) Frapper sur l'icône relative pour accéder à la page vidéo et programmer le nombre de litres utiles pour la régénération ou le remplacement du filtre ou de l'adoucisseur (pas fournis par le fabricant) à l'aide des touches **+** et **-**

Avertissement :

Pour exclure les rappels, il est nécessaire de les programmer sur zéro.



6.8 Liste alarmes

Remplacer filtre eau :

message automatique qui apparaît quand on atteint la limite de litres programmée comme valeur de durée du filtre eau (non fourni avec la machine).

Une fois le filtre remplacé, il faut remettre le compteur à zéro (cf. paragraphe 6.7).

Maintenance Nécessaire :

Message automatique qui apparaît quand la machine a atteint le nombre de distributions programmé comme limite pour la maintenance ordinaire.

Une fois la maintenance effectuée, il faut remettre le compteur à zéro (cf. paragraphe 6.6)

Remplir le réservoir :

Message automatique qui indique que la quantité d'eau contenue dans le réservoir a atteint le niveau minimum de sécurité ; dans cet état, la machine exclut le fonctionnement des résistances et de la pompe. Pour résoudre l'alarme, il suffit de remplir de nouveau le réservoir.

Erreur sonde NTC :

Anomalie de fonctionnement d'une ou de plusieurs sondes de température NTC. La machine exclut le réchauffement et le fonctionnement de la pompe.

Contactez un technicien.

Timeout Chargement :

Message automatique qui indique l'intervention du dispositif de sécurité qui bloque la pompe si elle reste en marche pendant 120 secondes sans interruption.

Cela peut prévenir les dommages à la pompe dus à la présence d'obstructions dans le circuit hydraulique.

Dans cet état, la machine reste bloquée jusqu'à ce qu'elle soit éteinte puis rallumer.

Aucun signal volumétrique ! Dosage OFF :

Message automatique qui indique un cas d'anomalie sur le compteur volumétrique (DE). Dans cet état, la machine permet la préparation du café mais avec un dosage manuel et pendant un temps limité (60 secondes).

Contactez un technicien pour la réparation.

6.9 Elimination correcte du produit

(déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans les pays prévoyant un système de collecte différenciée).



La marque figurant sur le produit ou sur sa documentation indique que le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets domestiques à la fin du cycle de vie. Pour éviter tout dommage environnemental et sanitaire causé par la mise au rebut incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et à le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les utilisateurs domestiques sont invités à contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté ou le bureau local préposé pour toutes les informations relatives au tri sélectif et au recyclage pour ce type de produit. Les utilisateurs professionnels sont invités à contacter leur fournisseur et à vérifier les termes et les conditions du contrat de vente.

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



7 - DEPANNAGE

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Absence de distribution de la vapeur par le tube dédié	La buse du tube à vapeur est bouchée ; la déboucher à l'aide d'une aiguille. Ce problème est lié à l'insertion du bec dans le lait.	Nettoyer le bec vapeur après chaque utilisation.
Fuites du porte-filtre	Causes possibles : 1 -Le joint est usé ou sale. 2 -Le porte-filtre est mal placé sur le groupe.	Nettoyer à l'aide de la brosse fournie. Si le problème se répète, il est nécessaire d'appeler un technicien spécialisé.
Difficulté pour placer le porte-filtre sur l'anneau d'accrochage	Le problème peut provenir de la dose excessive de café présente dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
Position anormale du porte-filtre une fois sur le groupe.	Le manche du porte-filtre, une fois serré sur le groupe, est plus à droite que d'habitude. Le joint est usé.	Appeler un technicien spécialisé pour remplacer le joint.
Le débit de café est faible	Le café coule au goutte à goutte, le temps de distribution est trop long et la qualité n'est pas bonne, a une crème foncée. Causes possibles : 1 -La mouture du café est trop fine. 2 -Le café dans le porte-filtre est trop pressé. 3 -La dose placée dans le porte-filtre est excessive. 4 -La douchette du groupe est bouchée. 5 -Le filtre dans le porte-filtre est bouché. 6 -La pression distribuée par la pompe est faible (< 9bar - 0,9 MPa), ou la pompe ne fonctionne pas.	Dans les cas 1-2-3, le problème peut être résolu en réglant correctement la mouture et/ou le dosage. Dans les cas 4-6 il est nécessaire de faire intervenir un technicien. Dans le 5ème cas, nettoyer ou remplacer le filtre.



Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le débit de café est trop abondant	Le café coule trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude. Causes possibles : 1 -La mouture du café est trop grosse. 2 -Le café dans le porte-filtre n'est pas assez pressé. 3 -La dose de café placée dans le porte-filtre est insuffisante. 4 -La pression distribuée par la pompe est trop élevée (>10bar - 1 MPa).	Dans les cas 1-2-3, il est possible d'intervenir sur la mouture et/ou le dosage du café. Dans le cas 4 il est nécessaire de faire intervenir un technicien.
Le café distribué est trop froid	Causes possibles : 1 -Les tasses sont froides. 2 -Les porte-filtres sont froids. 3 -La mouture du café est trop fine. 4 -Le circuit d'eau de la machine est sale (calcaire). 5 -La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 bar (0,08 MPa). 6 -Le groupe est froid.	Dans le cas 1 utiliser le chauffe-tasses. Dans le cas 2 laisser le porte-filtre monté sur le groupe. Dans le cas 3 modifier la mouture du café. Dans les cas 4-5-6 appeler un technicien spécialisé.
Le café distribué est tiède	Le café distribué est tiède même si la pression lue est normale, entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). Dans ce cas, la lecture de la pression est fausse.	Appeler un technicien spécialisé pour contrôler la soupape de sécurité. Entre-temps, pour pouvoir utiliser la machine, ouvrir le robinet à vapeur (Fig. 01 ; pos. 1), la pression de la chaudière descendra à zéro, entraînant ainsi le déclenchement de la résistance et l'augmentation de la température. Réaliser cette opération tous les jours au démarrage de la machine.
Le café distribué est trop chaud	Causes possibles : 1 -La pression de la chaudière est supérieure à 1,3 bar (0,13 MPa). 2 -La machine est couverte par quelque chose qui en empêche le refroidissement. 3 -La machine a été installée à un endroit qui ne permet pas la circulation de l'air.	Dans le cas 1 appeler un technicien spécialisé. Dans les cas 2-3 rétablir les conditions de refroidissement de la machine.



Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Dépôt de café au fond de la tasse	Causes possibles : 1 -Mouture du café trop fine. 2 -Le porte-filtre est sale à l'intérieur ou le filtre est abimé. 3 -Les meules du moulin sont usées. 4 -Pression de la pompe élevée (>10bar - 1 MPa).	Le cas 1 pourra être résolu avec un réglage correct du moulin. Pour le cas 2, nettoyer ou remplacer le porte-filtre. Dans les cas 3-4 il est nécessaire de faire intervenir un technicien.
Le bouton de distribution du café clignote une fois sélectionné	La dose de café programmée n'est pas respectée, mais la distribution continue.	Appeler un technicien spécialisé.
Tous les voyants du boîtier de commande clignotent, la machine à café est totalement bloquée	1 -Contrôler si le réseau d'eau fonctionne et si le robinet du raccordement au réseau est ouvert. 2 -L'anomalie est présente en raison de l'absence d'eau dans la chaudière	Pour le point 1, effectuer les vérifications Pour le point 2 demander l'intervention d'un technicien.
Le café ne coule pas	Le café ne coule pas et le bouton correspondant à la dose sélectionnée clignote.	Sélectionner le bouton de distribution du café, sans porte-filtre, et contrôler que le débit d'eau soit continu. Si le débit est continu, le problème est : a) dans la mouture du café, trop fine ; b) dans le porte-filtre, bouché. Dans ce cas-là, plonger le porte-filtre dans l'eau chaude avec les pastilles nettoyantes prévues à cet effet. Pour les autres cas, contacter un technicien spécialisé.

Ce Manuel d'Instructions est une publication originale éditée par G. BEZZERA S.R.L.; il est possible d'en demander une copie autorisée en se connectant sur le site Internet : www.bezzera.it, dans la section contacts.



INHALT

1 - HINWEISE

1.1 Allgemeine Hinweise	85
1.2 Vorgesehener Gebrauch	86

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung	86
2.2 Handling der Maschine	86
2.3 Lagerung.....	86

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHIINE

3.1 Beschreibung der Ausführungen	87
3.2 Beschreibung der Bedienelemente (Abb. 03)	87
3.2.1 Beschreibung der Bedienfelder (Version DE) (Abb. 05)	87
3.3 Technische Daten (Abb. 02)	87

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Hinweise	88
4.2 Vorbereitung des Installationsorts.....	88
4.2.1 Anschluss an das Stromnetz.....	88
4.2.2 Wasserversorgungsarten	88
4.2.3 Anschluss an die Wasserversorgung (WASSERANSCHLUSS-Modus).....	88
4.2.4 Abwasseranschluss.....	89
4.3 Pumpen-Einstellung	89

5 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHIINE

5.1 Ein- und Ausschalten der Maschine.....	89
5.2 Home-Bildschirm	90
5.3 Kesselbefüllung und Heizung.....	90
5.4 Zubereitung des Kaffees	91
5.4.1 Kaffee-Einstellungen.....	91
5.4.2 Vorbrühen (Preinfusion)	92
5.4.3 Einstellung der Kessel-Priorität.....	92
5.4.4 Ausgabebzähler.....	93
5.4.5 Dosier-Programmierung	93
5.5 Dampfausgabe (Abb. 10)	93
5.6 Heißwasser-Entnahme	93
5.7 Service-Einstellungen (Tee und Dampf).....	94
5.8 Sprachauswahl	94
5.9 Auswahl der Maßeinheit für die Temperatur	95
5.10 LED-RGB-Beleuchtung (MATRIX).....	95
5.11 Weiße LED-Beleuchtung (Versionen DE – DUO).....	96
5.12 Kalibrierung des Behältersensors	96
5.13 Auswahl der Wasserversorgung	97
5.14 Datums- und Zeiteinstellung.....	98
5.15 Auto-on-off-Einstellung.....	98
5.16 Standby, erzwungener Standby und technisches Menü	99

6 - WARTUNG

6.1 Sicherheitsvorschriften	99
6.2 Reinigung der Maschine	100
6.3 Reinigung der Wasserkreisläufe nach längerer Nichtverwendung	100
6.4 Bildschirmreinigung	101
6.5 Reinigung der Brühgruppe	101
6.6 Wartungseinstellungen.....	102
6.7 Einstellung der Filterwechsel-Benachrichtigung.....	103
6.8 Alarm-Liste	103
6.9 Korrekte Entsorgung des Produkts	104

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem/Diagnostik/Lösung/Ratschlägei	105
---	-----



1 - HINWEISE

1.1 Allgemeine Hinweise



- Die elektrischen und hydraulischen Anlagen müssen vom Benutzer gemäß den Angaben in Kapitel 4 des vorliegenden Handbuchs „Installation der Maschine“ vorbereitet werden.
- Der Installateur kann in keinem Fall die bereits bestehende, vom Kunden erstellte Anlage ändern.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist grundlegender Bestandteil der Maschine und muss aufmerksam vor der Inbetriebnahme der Maschine selbst gelesen werden.
- Die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen aufbewahren.
- Die Maschine wird ohne Wasser im Heizkessel geliefert, um Beschädigungen durch Eisbildung zu vermeiden.
- Die elektrische Anlage muss geerdet sein.
- Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Die Maschine nicht barfüßig verwenden.
- Das Stromkabel nicht an lose Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.
- Nicht am Kabel ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen.
- Die Maschine nicht mit zusammengerolltem Kabel benutzen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung und/oder notwendigen Kenntnis nur unter der Bedingung ihrer Überwachung durch einen Verantwortlichen für ihre Sicherheit oder ihrer vorhergehenden Anleitung zum Gebrauch des Geräts verwendet werden.



- **Das Gerät und das Versorgungskabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.**
- **Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden.**
- **Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren verwendet werden.**
- **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Die Vorgänge der Reinigung und der Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.**
- **Um zu verhindern, dass Wasser in das Innere der Maschine läuft, die Tassen mit der hohlen Seite nach oben auf den Tassenwärmer stellen.**
- **Die Maschine ist nicht für den Einsatz im Freien bestimmt.**
- **Die Maschine ist ausschließlich für professionellen Gebrauch bestimmt.**

1.2 Vorgesehener Gebrauch

Die Espresso-Kaffeemaschine MATRIX-DUO wurde für die Ausgabe von Espresso-Kaffee, die Produktion von Heißwasser für Tee, Kamillentee und andere Aufgussgetränke, die Dampferzeugung

und das Erhitzen von Getränken (Milch, Schokolade, Cappuccino, Punsch usw.) entwickelt. Diese Maschine wurde ausschließlich für die oben genannten Verwendungen konzipiert. Alle anderen Verwendungen sind als unsachgemäß zu betrachten und daher vom Hersteller verboten. Die Herstellerfirma kann für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine entstehen, nicht haftbar gemacht werden.

2 - TRANSPORT

2.1 - Verpackung

Die MATRIX-DUO Kaffeemaschine ist in Kartonschachteln mit 2-Draht-Kartonschutz verpackt und ruht auf einer Holzpalette.



Hinweise:

- Versichern Sie sich nach dem Auspacken der Maschine ihrer perfekten Unversehrtheit und der Anwesenheit des gesamten Zubehörs.
- Das Verpackungsmaterial muss fern von Kindern gehalten und in den entsprechenden Sammelstellen entsorgt werden.
- Falls Schäden an der Maschine festgestellt werden oder Zubehör fehlt, die Maschine nicht benutzen und umgehend den nächstliegenden Fachhändler benachrichtigen.

2.2 Handling der Maschine

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mittels Hubwagen oder Gabelstapler transportiert werden.

2.3 Lagerung

Die korrekt verpackte Maschine muss trocken, bei einer Temperatur von +5 bis +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 70% gelagert werden.

Es können maximal vier Schachteln übereinander gestapelt werden.



3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Beschreibung der Ausführungen

Versionen DE - MN

Die Modelle der Espressomaschinen mit Doppelkessel „Matrix“ und „Duo“ sind in zwei Ausführungen erhältlich: MN mit Kaffeeausgabehebel (manuelle Bedienung) oder DE mit elektronischer, volumetrischer Dosierung. Beide Versionen sind mit 2 voneinander unabhängig beheizten Wasserkreisläufen für die Ausgabe von Espresso und Heißwasser (Teezubereitung und Dampferzeugung) ausgestattet.

3.2 Beschreibung der Bedienelemente

(Abb. 03)

- 1 Hauptschalter (Abb. 03)
- 2 Kaffeeausgabehebel MN (Abb. 03)
- 3 Heißwasserausgabe (Abb. 03)
- 4 Wasserzufuhrschlauch (Wasserversorgung) (Abb. 03)
- 5 Netzkabel (Abb. 03)
- 6 Brühgruppe (Abb. 03)
- 7 Filterhalter (Abb. 03)
- 8 Dampfrohr (Abb. 03)
- 9 Dampfhahn (Abb. 03)
- 10 Wasserhahn (Abb. 03)
- 11 Weiße Kontrolllampe (Abb. 03)
- 12 Abflussschlauch (Abb. 03)
- 13 TFT-Touchscreen (Abb. 03)
- 15 Blindfilter (Abb. 06)
- 16 2-Tassen-Filter (Abb. 06)
- 17 1-Tassen-Filter (Abb. 06)

3.2.1 Beschreibung der Bedienfelder

(Version DE) (Abb. 05)

- 2a Taste normaler Kaffee
- 2b Taste verlängerter Kaffee
- 2c Taste doppelte Menge normaler Kaffee
- 2d Taste doppelte Menge verlängerter Kaffee
- 2e Taste Dauerausgabe/Programmierung

3.3 Technische Daten (Abb. 02)

Speisung	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz	
Stromversorgung	Widerstände	V~	220-240	110
Widerstand Kaffee-Kessel	W	800	800	
Widerstand Service-Kessel	W	1200	1200	
Nennleistung	W	2000	2000	
Kaffee-Kessel	lt	0.45	0.45	
Service-Kessel	lt	1	1	
Behälter	lt	4	4	
Länge A (Matrix)	mm	310		
Breite B (Matrix)	mm	470		
Höhe C (Matrix)	mm	420		
Länge A (DUO)	mm	326		
Breite B (DUO)	mm	470		
Höhe C (DUO)	mm	425		
TFT-Touchscreen		3,5"		
Nettogewicht Matrix	Kg	34		
Nettogewicht DUO	Kg	31		
Bruttogewicht Matrix	Kg	36		
Bruttogewicht DUO	Kg	33		
Wasseranschluss		1/8"		
Durchmesser Abflusssanschluss	mm	10		



4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Hinweise

Die Installation muss von qualifiziertem Personal nach den vom Hersteller gelieferten Anleitungen und unter Berücksichtigung der geltenden Gesetze durchgeführt werden.

Die Maschine muss an einem Ort aufgestellt und installiert werden, an dem der Betrieb und die Wartung ausschließlich durch qualifiziertes Personal erfolgen. Die Maschine kann in Küchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Agritourismus-Betrieben, für Kunden in Hotels, Motels und in anderen Wohnumgebungen, B&B, usw. verwendet werden.

4.2 Vorbereitung des Installationsorts

Die Maschine muss auf eine horizontale, nivellierte, trockene, glatte, robuste, stabile Fläche gestellt werden, die so hoch positioniert ist, dass sich der Tassenwärmer auf einer Höhe von mindestens 150 cm vom Boden befindet.

Keine Wasserstrahlen verwenden und nicht an Orten installieren, an denen Wasserstrahlen verwendet werden.

Um einen einwandfreien Betrieb zu garantieren, muss das Gerät an Orten aufgestellt werden, an denen die Temperatur zwischen +5 °C und +32 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit nicht mehr als 70 % beträgt.

Sollte die Maschine Temperaturen unter 0 °C ausgesetzt werden, ist wie folgt vorzugehen:

- sicherstellen, dass sich die Maschine mindestens 24 Stunden lang an einem Ort mit einer Temperatur von über +15 °C befand, bevor sie eingeschaltet wird.

Die Maschine wird elektrisch betrieben und benötigt für ihren Betrieb:

- einen Anschluss an das Stromnetz;
- einen Abwasseranschluss.

4.2.1 Anschluss an das Stromnetz



Hinweise:

- Die elektrische Anlage muss den geltenden gesetzlichen Vorschriften entsprechen und über eine Erdung verfügen.

Die Maschine wird mit Netzkabel und Stecker geliefert.

4.2.2 Wasserversorgungsarten

Die Maschine wird im Behälter-Modus geliefert; bevor Sie Wasserversorgungsart auf den Wasseranschluss-Modus umstellen, befolgen Sie die Anweisungen für den Wasseranschluss (siehe Absatz 4.2.3) und wählen Sie anschließend den Modus WASSERANSCHLUSS über das Einstellungs Menü (siehe Absatz 5.13) aus.



Hinweise:

Bewahren Sie die für den Verschluss des Wasseranschlusses notwendigen Teile auf, um eine zukünftige Verwendung der Maschine im BEHÄLTER-Modus zu ermöglichen.

Die Umstellung vom BEHÄLTER-Modus auf den WASSERANSCHLUSS-Modus oder umgekehrt führt zu einer Änderung des von der Rotationspumpe erzeugten Drucks, der wie im Absatz 4.3 des vorliegenden Handbuchs beschrieben, eingestellt werden kann.

4.2.3 Anschluss an die Wasserversorgung (WASSERANSCHLUSS-Modus)



Bei der Umstellung vom Behälter-Modus auf den Wasseranschluss-Modus muss vor dem Öffnen des Wasserabsperrhahns der Maschine zuerst der Behälter entfernt und der Wasserversorgungsverschluss (Abb. 10 Pos. 1) unter dem Behälter angebracht werden.

Sicherstellen, dass die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck von 0 - 6 bar (0 - 0,6 MPa) angeschlossen ist.

Falls der Druck im Wassernetz über 6 bar (0,6 MPa) liegt, ist ein Druckminderer zu verwenden.

Einen Absperrhahn vor dem Maschinenanschluss montieren.

Der Wasserzufuhrschlauch (Abb. 03; Pos. 4) wird mit einem G-1/8"-Gewinde geliefert.



4.2.4 Abwasseranschluss

Schließen Sie an den entsprechenden Abflussanschluss der Maschine und an den offenen Siphonabfluss einen Gummischlauch (Abb. 03; Pos. 12) mit einem inneren Durchmesser von 10 mm an.

4.3 Pumpen-Einstellung

Nach Auswählen der gewünschten Wasserversorgung kann der Betriebsdruck durch Auf- oder Zuschrauben der im unteren Teil des Geräts befindlichen Einstellschraube geändert und bis auf 9 bar (0,9 MPa) (Fabrikseichung) zurückgestellt werden (Abb. 09).

Nach Ausführung der in den Absätzen 5.1 und 5.3 dieses Handbuchs erläuterten Schritte ist wie folgt vorzugehen:

- 1) den Filterhalter mit Blindfilter (Abb. 06; Pos. 15) an der Maschine anbringen.
- 2) Den Kaffeeausgabehebel in horizontale Position bringen (Version MN) (Abb. 03 Pos. 2) oder Dauerausgabe ausführen (Version DE) (Abb. 05; Pos. E), den auf dem Bildschirm angezeigten Druck beachten und den Kaffeeausgabehebel (Abb. 03; Pos. 2) wieder in vertikale Position bringen (MN) oder die Ausgabe durch Erneutes Drücken der Dauerausgabe-Taste (DE) (Abb.05; Pos. E) beenden.
- 3) Die Gegenmutter abschrauben (Abb. 09).
- 4) Die Pumpeneinstellungs-Schraube anschrauben (Abb. 09), um den Druck zu erhöhen oder losschrauben, um diesen zu verringern; nicht mehr als jeweils eine volle Umdrehung ausführen.

Wiederholen Sie die Schritte 2 und 4, bis der von der Pumpe während der Kaffeeausgabe erzeugte Druck 9 bar (0,9 MPa) beträgt oder zumindest zwischen 8 und 10 bar (0,8 e 1,0 MPa) liegt.

- 5) Gegenmutter anschrauben.



Achtung:

- den Filterhalter mit Blindfilter nicht entfernen, wenn die Maschine eine Kaffeeausgabe ausführt.
- Den Pumpendruck nicht auf mehr als 10,5 bar (1,05 MPa) einstellen.

5 - BEDIENUNG DER KAFFEEMASCHINE



Hinweise: Bezüglich Geräte-Ausführungen siehe Abb. 01.

5.1 Ein- und Ausschalten der Maschine

Den Wasserabsperrhahn [nicht mitgeliefert] (Version R) öffnen.

Den Behälter mit Wasser füllen (Version S) (Abb. 04).



Hinweise:

- verwenden Sie Trinkwasser mit einer idealen Härte von 15° F (französische Grad); niemals heißes Wasser verwenden.

Den Stecker in die Steckdose stecken.

Den Hauptschalter in die Position ON bringen (Abb. 03 Pos. 1)

Den Bildschirm berühren, sobald die Meldung „drücken, um zu beginnen“ angezeigt wird (Abb. 03 Pos. 13).



Um die Maschine auszuschalten:

- 1) den Schalter (Abb. 03; Pos. 1) in die Position „OFF“ stellen und überprüfen, ob sich die Kontrolllampe ausschaltet (Abb. 03; Pos. 11).
- 2) Den Wasserabsperrhahn schließen (Version R).



5.2 Home-Bildschirm

Dropdown-Menü



Wasserfüllstand

Zeit/Datum



Bildschirmreinigung

Einstellungen

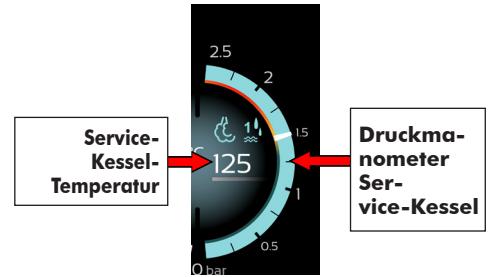
Brühgruppenreinigung

Erzwungener Standby

Kaffee-Kessel-Status (Temperatur) und digitales Pumpen-Manometer



Service-Kessel-Status (Temperatur) und Dampfdruck-Manometer



5.3 Kesselbefüllung und Heizung

Sobald die Maschine betriebsbereit ist, scheint der Home-Bildschirm auf

Die Maschine führt die Wasserbefüllung der Kessel automatisch durch und nach Erreichen des Mindestfüllstands im Service-Kessel werden die Kessel-Widerstände je nach gewünschter Kessel-Priorität aktiviert (siehe Absatz 5.4.3). Um die erste Befüllung des Kaffee-Kessels zu erleichtern, drücken Sie die Dauerausgabe-Taste (Abb. 5 Pos E) (Version DE) oder heben Sie den Hebel (Abb. 3 Pos 2) (Version MN), bis die Brühgruppe Wasser ausgibt.

Die Maschine ist betriebsbereit und warm, sobald die im unteren Bereich des Home-Bildschirms angezeigten Temperaturanzeige-Linien grau werden.

Die genannten Linien können 3 unterschiedliche Farben annehmen:

- Blau
- Rot
- Grau

Die blaue Linie gibt an, dass sich die Maschine in der Aufheizphase befindet.

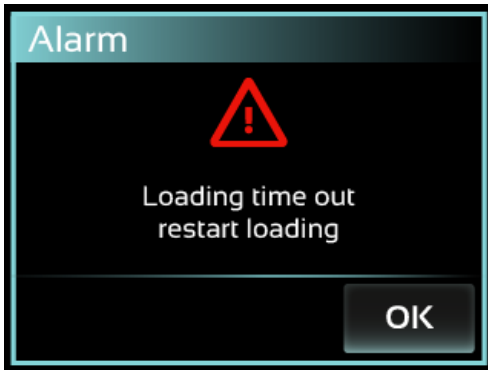
Die rote Linie gibt an, dass sich die Maschine in der Aufheizphase befindet und dass die eingestellte Temperatur fast erreicht ist.

Die graue Linie gibt an, dass die Heizung nicht aktiv ist.



Hinweise:

- eine Sicherheitsvorrichtung unterbricht den Betrieb der Motorpumpe nach 120 Sekunden, wenn im Kessel der Mindestwasserstand nicht erreicht wird. Dieser Alarm wird über Pop-up angezeigt und die Maschine wird blockiert.
- Um die Befüllung fortzusetzen und um das Problem zu lösen, muss die Maschine über den Hauptschalter ausgeschaltet und erneut eingeschaltet werden (Abb. 3 Pos 1).



5.4 Zubereitung des Kaffees

- 1) Filterhalter (Abb. 03; Pos. 7) von der Brühgruppe entfernen.
- 2) Füllen sie den Filterhalter mit gemahltem Kaffee, drücken Sie den Kaffee an, wobei darauf zu achten ist, dass der Rand des Filterhalters sauber bleibt.
- 3) Starten Sie eine ungefähr 2/3 Sekunden lange Wasserausgabe ohne Filterhalter (GROUP FLUSH).
- 4) Bringen Sie den Filterhalter wieder richtig an.
- 5) Bringen Sie den Hebel in horizontale Position (MN) oder betätigen Sie eine der Dossier-Tasten (DE), um eine Kaffeeausgabe durchzuführen.
- 6) **Version MN:** Um die Kaffeeausgabe bei Erreichen der gewünschten Menge zu unterbrechen, bringen Sie den Hebel (Abb. 03, Pos. 02) wieder in vertikale Position, um das Entleeren der Brühgruppe und die Trocknung der Kaffeeablage zu ermöglichen.
- 7) **Version DE:** Die Kaffeeausgabe wird beim

Erreichen der programmierten Dosis (Abb. 05) unterbrochen, außer, es wurde die Dauerausgabe-Taste betätigt; in diesem Fall muss die Ausgabe beim Erreichen der gewünschten Kaffeemenge durch erneutes Drücken der Dauerausgabe-Taste unterbrochen werden.



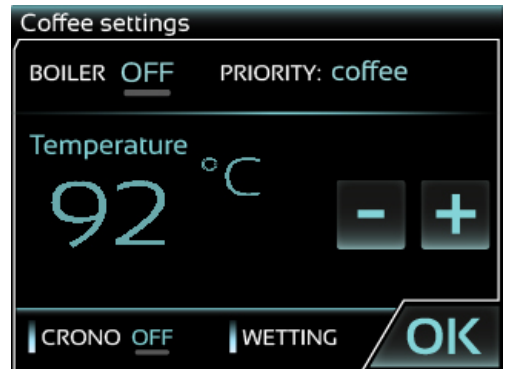
Achtung:

- den Filterhalter nicht abnehmen, wenn die Maschine gerade in Betrieb ist.
- Die Metallteile des Filterhalters nicht direkt berühren: Verbrennungsgefahr.
- Die Standarddosierungen für die Filter betragen 10 Gramm für eine Dosis und 20 Gramm für 2 Dosen.

5.4.1 Kaffee-Einstellungen

Über den Home-Bildschirm ist es möglich, durch einfaches Berühren des auf dem Bildschirm angezeigten Kaffee-Temperaturwerts zum Kaffee-Einstellungsbildschirm zu gelangen.

Auf diesem Bildschirm kann die optimale Brühtemperatur laut SCAE-Protokolle in einem Temperaturbereich von +89 °C bis +96 °C ausgewählt werden.



Hinweise: das SCAE-Protokoll sieht eine Messung und Bewertung der Brühtemperatur bei kontrollierten und konstanten Testbedingungen und un-



ter Verwendung von kalibrierten Instrumenten vor. Deswegen empfehlen wir, nach jeder Änderung der Brühtemperatur einige Minuten zu warten, damit der Wasserkreislauf seine neue thermische Stabilität erreichen kann.

Die Durchführung von einem oder mehreren Flushs trägt zu einer Beschleunigung dieses Vorgangs bei.

5.4.2 Vorbrühen (Preinfusion)

Über den Kaffee-Einstellungs-Bildschirm kann die Vorbrühdauer zwischen einem Minimum von 0" und einem Maximum von 5" eingestellt werden. Zur Aktivierung dieser Einstellung muss lediglich die in der Abbildung gezeigte Vorbrüh-Taste betätigt werden.

Nach der Einstellung des gewünschten Werts muss nur mit OK bestätigt werden, um die Änderung zu speichern.



5.4.3 Einstellung der Kessel-Priorität

Über den Kaffee-Einstellungs-Bildschirm und Dampf-Einstellungs-Bildschirm (siehe Absatz 5.7) kann auf die Einstellungen der Heiz-Priorität zugegriffen werden.



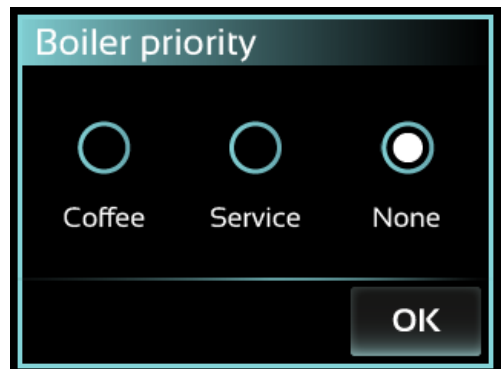
Auf diese Weise kann die Priorität bei der Verwaltung der thermischen Leistung eingestellt werden, um die Schnelligkeit der Maschine zu garantieren.

Folgende Einstellungen sind möglich:

- Kaffee-Kessel-Priorität: die Maschine reguliert den PID-Regler, um die höchste Effizienz des Kaffee-Kessels zu garantieren.
- Service-Kessel-Priorität: die Maschine reguliert den PID-Regler, um die höchste Effizienz des Tee- und Dampf-Service-Kessels zu garantieren.
- Keine Priorität: die Maschine sorgt dafür, dass beide PID-Regler getrennt voneinander arbeiten, um die höchste Effizienz sowohl des Kaffee-Kessels als auch des Service-Kessels zu garantieren.



Hinweis: in dieser Konfiguration ist der Stromverbrauch der Maschine am höchsten.





5.4.4 Ausgabezähler

Während der Ausgabe wird ein Bildschirm zur Überwachung des Pumpendrucks und der Ausgabedauer angezeigt.



Allerdings hat der Anwender die Möglichkeit, den Ausgabezähler zu deaktivieren und nur die Anzeige des eingestellten Drucks und der eingestellten Temperatur beizubehalten.

5.4.5 Dosier-Programmierung

Zur Einstellung der Dosierungen bei den Maschinen DE wie folgt vorgehen: Dauerausgabe-Taste/Programmierung/Stop (Abb. 05, Pos. e) drücken.



Gedrückt halten, bis die entsprechende Led zu blinken beginnt und darauf hinweist (die Maschine darf kein Wasser abgeben), dass die Programmierungsfunktion gestartet wurde. Diese dauert 4 Sekunden, wenn keine zu programmierende Taste gedrückt wird.

Die Ausgabe über eine beliebige Taste auf dem Tastenfeld starten, um mit der Programmierung zu beginnen, die nach erneutem Betätigen der Taste zur Unterbrechung der Ausgabe gespeichert wird (Abb. 05, Pos. a, b, c, d).



Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Tasten, um die gewünschten Mengen zu programmieren.

5.5 Dampfausgabe

- 1) Damit keine Flüssigkeiten in den Kessel zurückgelangen, lassen Sie unter Betätigung des Dampf-Knopfs Dampf ab (Abb. 03; Pos. 9).
- 2) Führen Sie das Dampfrohr (Abb. 03; Pos. 8) in den Behälter mit der zu erheizenden Flüssigkeit ein.
- 3) Dampfknopf drücken und gedrückt halten (Abb. 03; Pos. 9), durch Heben des Hebels bleibt der Dampfahn in offener Position (Abb. 08). Die ausgegebene Dampfmenge ist proportional zur Öffnung des Hahns; je weiter der Hahn geöffnet wird, desto größer ist die Menge des ausgegebenen Dampfes.
- 4) Schließen Sie den Hahn am Ende der Dampfausgabe, entfernen Sie den Flüssigkeitsbehälter und reinigen Sie das Dampfrohr sofort mit einem feuchten Tuch von den Rückständen der erhitzten Flüssigkeit.
- 5) Lassen Sie unter Betätigung des Dampf-Knopfs (Abb. 03; Pos. 9) Dampf ab (ungefähr 2/3 Sekunden lang), um das Rohrinne zu reinigen.



Hinweis: Das heiße Dampfrohr nicht direkt berühren.

5.6 Heißwasser-Entnahme

- 1) Stellen Sie einen Behälter für das Wasser unter die Ausgabedüse (Abb. 03; Pos. 3).
- 2) den Wasserhahn-Knopf drücken (Abb. 03; Pos. 10), um die gewünschte Wassermenge zu entnehmen.
- 3) Schließen Sie den Hahn am Ende der Wasserausgabe.



Hinweis: so wie der Dampfahn ist auch der Wasserhahn mit einem System ausgestattet, mit dem der Hahn durch Verstellen des Knopfes nach oben (und nicht nach unten) blockiert werden kann.



Hinweis: Die heiße Wasserausgabe nicht direkt berühren.

5.7 Service-Einstellungen (Tee und Dampf)

Über die Kessel-Temperatur ist es möglich, die Leistung des für die Dampf- und Wasserausgabe (für Teewasser und Getränke) verantwortlichen Service-Kessels innerhalb des Temperaturbereichs von +100 °C bis +130 °C einzustellen. Die Temperatur im Kessel ist direkt für den Kessel-Druck verantwortlich. Für den Zugriff auf die Service-Kessel-Einstellungen genügt eine einfache Berührung der auf dem Haupt-Bildschirm angezeigten Kessel-Temperatur.



5.8 Sprachauswahl

Bei den Maschinen Matrix und Duo kann zwischen verschiedenen Sprachen gewählt werden. Für den Zugriff auf den Sprachauswahl-Bildschirm ist es notwendig:

- 1) das Dropdown-Menü zu öffnen;
- 2) den Einstellungs-Bildschirm durch Eingabe des Passworts (wenn vorhanden) zu öffnen;



- 3) durch Berühren des entsprechenden Symbols auf den Sprachauswahl-Bildschirm zuzugreifen.



5.9 Auswahl der Maßeinheit für die Temperatur

Die Temperaturskala kann jederzeit durch Auswählen zwischen Celsius-Graden (Celsius°C) und Fahrenheit (°F) geändert werden.

Zum Wechseln von einer Einheit zur anderen sind folgende Schritte notwendig:

- 1) das Dropdown-Menü öffnen;
- 2) auf den Einstellungs-Bildschirm durch Eingabe des Passworts (wenn vorhanden) zugreifen;



- 3) das Symbol "Einheit" berühren;



- 4) die ausgewählte Skala wird durch eine grüne Linie hervorgehoben
- 5) mit OK bestätigen, um die Änderungen zu speichern.

5.10 LED-RGB-Beleuchtung (MATRIX)

Bei den MATRIX-Maschinen, deren Gehäuse mit LED-RGB-Beleuchtung ausgestattet ist, kann zwischen 7 verschiedenen Farben gewählt werden oder es kann die Helligkeit reguliert oder die gesamte Beleuchtung über eine eigene Bildschirmfunktion ausgeschaltet werden. Für den Zugriff auf die Funktion:

- 1) das Dropdown-Menü öffnen;
- 2) den Einstellungs-Bildschirm durch Eingabe des Passworts (wenn vorhanden) öffnen;

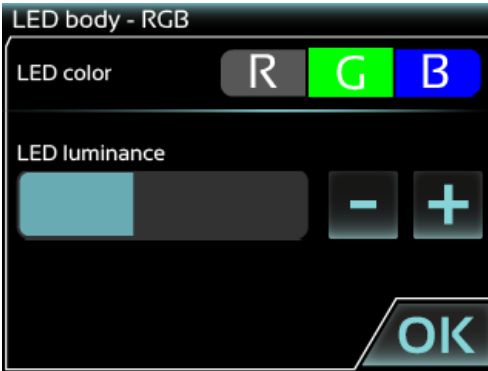


- 3) mit den seitlichen Pfeiltasten bis zum Eintrag „Led Gehäuse RGB“ scrollen, **OFF** auswählen, um die Beleuchtung einzuschalten und es wird **ON** angezeigt, um darauf hinzuweisen, dass die Beleuchtung eingeschaltet ist.

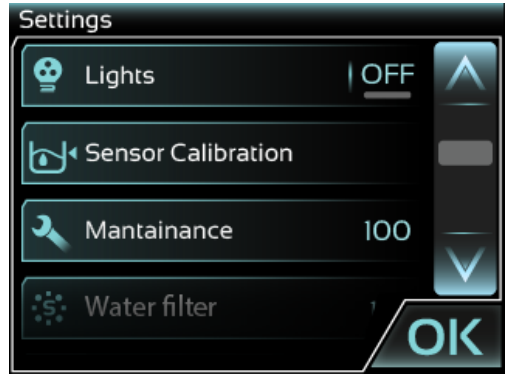




- 4) Zur Regulierung der Helligkeit und/oder Änderung der Farbe berühren Sie den Eintrag „Led Gehäuse RGB“, gehen Sie anschließend auf R – G – B, um die verschiedenen Farben und die Helligkeit mit **+** und **-** einzustellen.



Beleuchtung einzuschalten und es wird **ON** angezeigt, um darauf hinzuweisen, dass die Beleuchtung eingeschaltet ist;

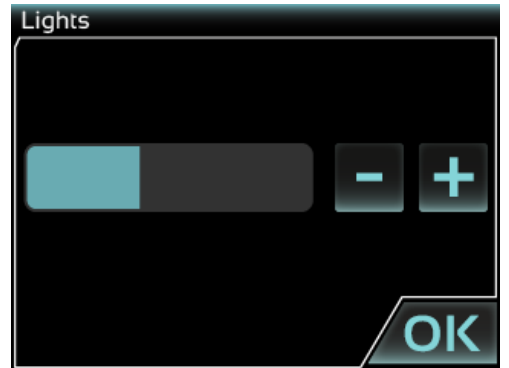


- 4) Zur Einstellung der Helligkeit den Eintrag „Beleuchtung“ berühren und anschließend die Helligkeit mit **+** und **-** einstellen.

5.11 Weiße LED-Beleuchtung (Versionen DE – DUO)

Bei den Maschinen, die mit einer Beleuchtung der Tassenabstellfläche und/oder des Bezzera-Logos auf der Hinterseite ausgestattet sind, kann über eine eigene Bildschirmfunktion die Helligkeit eingestellt oder die Beleuchtung vollständig ausgeschaltet werden. Für den Zugriff auf die Funktion:

- 1) das Dropdown-Menü öffnen;
- 2) den Einstellungs-Bildschirm durch Eingabe des Passworts (wenn vorhanden) öffnen;



5.12 Kalibrierung des Behältersensors



Hinweise: den Behälter vor der Kalibrierung nicht mit Wasser befüllen und die unmittelbar nach dem Einschalten der Kaffeemaschine angezeigte Fehlermeldung ignorieren.

Die Maschinen Matrix und Duo werden mit voreingestelltem Behälter-Modus geliefert; will man

- 3) Mit den seitlichen Pfeiltasten bis zum Eintrag Beleuchtung scrollen, auf **OFF** gehen, um die



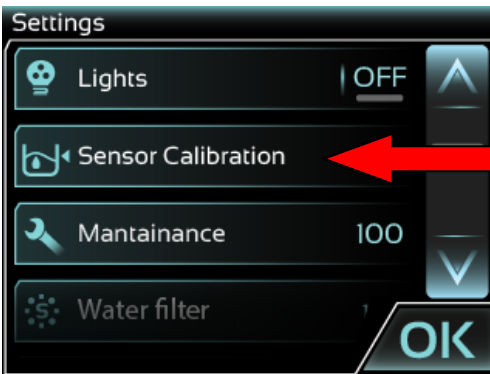
die Maschine im voreingestellten Modus verwenden, ist es ratsam, eine Kalibrierung des Behältersensors vorzunehmen.

Zur Kalibrierung des Behältersensors wie folgt vorgehen:

- 1) das Dropdown-Menü öffnen;
- 2) den Einstellungs-Bildschirm durch Eingabe des Passworts (wenn vorhanden) öffnen;



- 3) das Menü mit den seitlichen Pfeilen bis zum Eintrag „Sensor“ durchscrollen und das entsprechende Symbol auswählen;



- 4) Sicherstellen, dass der Behälter leer, trocken und richtig positioniert ist;
- 5) OK drücken und warten;



- 6) Nach Abschluss des Vorgangs den Behälters befüllen, um die Maschine verwenden zu können.

5.13 Auswahl der Wasserversorgung

Auch wenn Matrix und Duo für den Behälter-Modus voreingestellt sind, kann das System problemlos und jederzeit auf den Wasseranschluss-Modus und umgekehrt umgestellt werden (siehe Absatz 4.2.3).

Zur Änderung der Wasserversorgung sind folgende Schritte notwendig:

- 1) das Dropdown-Menü öffnen;
- 2) den Einstellungs-Bildschirm durch Eingabe des Passworts (wenn vorhanden) öffnen;





- 3) das Menü mit den seitlichen Pfeilen bis zum Eintrag „Wasserzulauf“ durchscrollen;



- 4) das Symbol Wasseranschluss oder Behälter auswählen und eine grüne Linie — gibt an, welcher der zwei Modi aktiviert ist;
5) das Menü durch Bestätigen mit OK verlassen.

Damit die Änderung wirksam wird, muss die Maschine nicht neu eingeschaltet werden.



Hinweis: überprüfen, ob die Wasseranschlüsse der jeweiligen Wasserversorgungsart entsprechen.

5.14 Datums- und Zeiteinstellung

Zur Datums- und Zeiteinstellung der Maschine sind folgende Schritte notwendig:

- 1) das Dropdown-Menü öffnen;
- 2) den Einstellungs-Bildschirm durch Eingabe des Passworts (wenn vorhanden) öffnen;



- 3) die Einstellungen mit den seitlichen Pfeilen bis zum Eintrag „Datum und Uhrzeit“ durchscrollen;
- 4) das entsprechende Symbol auswählen und auf den Bildschirm für die Datums- und Zeiteinstellung gehen.



5.15 Auto-on-off-Einstellung

Zur Einstellung des Datums und der Uhrzeit für das Ein- und Ausschalten der Maschine sind folgende Schritte erforderlich:

- 1) das Dropdown-Menü öffnen;
- 2) auf den Einstellungs-Bildschirm durch Eingabe des Passworts (wenn vorhanden) zugreifen;

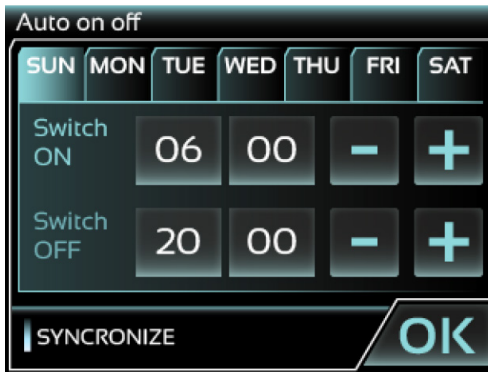


- 3) die Einstellungen mit den seitlichen Pfeilen bis zum Eintrag „auto on off“ durchscrollen;
- 4) das Symbol rechts von der Leiste auswählen, um die Einstellung zu aktivieren/deaktivieren.
- 5) den linken Teil der Leiste berühren, um zum Einstellungs-Bildschirm Tag für Tag zu gelangen.

Es ist möglich, die Einschalt- und Ausschaltzeiten



über den Eintrag „synchronisieren“ (unten links) zu synchronisieren und für alle Wochentage zu vereinheitlichen.



Hinweis: sollte eine ununterbrochene Verwendung der Maschine über 24 Stunden gewünscht werden, genügt es, für das Ein- und Ausschalten die gleiche Uhrzeit einzustellen.

5.16 Standby, erzwungener Standby und technisches Menü



Hinweise: die Maschinen Matrix und Duo sind mit einer Standby-Funktion ausgestattet, welche das Gerät nach 30-minütiger Nichtverwendung in die Ruhephase umschaltet.

Allerdings schaltet sich die automatische Standby-Funktion nicht ein, wenn die Auto-on-off-Funktion aktiv ist.

Die Maschine kann über den Anfangsbildschirm „sleeping“ mit der entsprechenden Taste des seitlichen Aufklappenüs in den Standby-Modus umgeschaltet werden.



Während der Standby-Phase schaltet die Maschine alle Heizelmente aus, was zu einer Energieersparnis und zu mehr Sicherheit während der Inaktivität beiträgt.

In dieser Phase kann auch auf das technische Menü über das entsprechende Symbol auf der rechten Seite des Bildschirms zugegriffen werden. Diese Funktion ist durch ein Passwort geschützt, über das nur autorisierte Techniker verfügen.



Hinweise: jede im technischen Menü durchgeführte Änderung könnte die optimale Geräteleistung eventuell beeinträchtigen.

6 - WARTUNG

Halten Sie sich für die korrekte Funktionsweise der Maschine an die nachfolgend angeführten Wartungsanweisungen.

6.1 Sicherheitsvorschriften

Die Maschine nicht direkten Wasserstrahlen aussetzen. Trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung, indem Sie den Hebel des Netztrennschalters auf die Ruheposition „0“ stellen, ziehen Sie den Stecker und schließen Sie vor jedem Wartungs- und/oder Reinigungsvorgang den Wasserabsperrhahn. Bei Funktionsstörungen auf keinen Fall versuchen, die Maschine selbständig zu reparieren, sondern umgehend den technischen Kundendienst rufen. Schalten Sie die Maschine



bei Beschädigungen des Stromkabels sofort aus, schließen Sie den Wasserhahn und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst. Vermeiden Sie es, das Kabel selbstständig auszutauschen. Die Reinigung/Wartung bei kalter Maschine und vorzugsweise unter Verwendung von Schutzhandschuhen ausführen.

6.2 Reinigung der Maschine



Hinweise: Zugunsten einer besseren Qualität des Produkts und gemäß den geltenden Vorschriften sollte das im Wasserkreislauf und im Kessel befindliche Wasser täglich ausgetauscht werden.

Diese Ratschläge sind nicht bindend, die Wartungs- und Reinigungsintervalle sind von der Verwendung der Maschine abhängig.

Nach jedem Gebrauch

- 1) Das Dampfrohr reinigen.
- 2) Den Filterhalter und die Filter reinigen.

Täglich

- 1) Das Tassenabstellgitter und die Abtropfschale reinigen.
- 2) Das Gehäuse reinigen.
- 3) Die Brühgruppeneichtung mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
- 4) Eine automatische Reinigung ausführen.
- 5) Die Filterhalter und Filter einige Minuten lang in kochendes Wasser tauchen, damit sich die Kaffeefette leichter lösen und diese mit einem Tuch oder einem Schwamm entfernen.



Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme verwenden, sondern nur spezielle, für Kaffeemaschinen bestimmte Produkte. Das Gehäuse mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen. Die Oberflächen gut abtrocknen, bevor die Maschine wieder an das Stromnetz angeschlossen wird. Tassenabstellgitter und Abtropfschale mit Wasser waschen.

Zur Reinigung des Behälters diesen nach dem Herausnehmen mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln reinigen und sorgfältig ausspülen. Den Behälter und Silikonschläuche wieder einsetzen.

6.3 Reinigung der Wasserkreisläufe nach längerer Nichtverwendung

Führen Sie nach der hydraulischen/elektrischen Installation unter Befolgung der Angaben der Punkte A und/oder B einen vollständigen Spülvorgang durch.



Hinweise: Für die Verwendung der verschiedenen Kaffeemaschinen-Steuerungen (Hähne, Brühgruppe, Schalter, etc.), konsultieren Sie die entsprechenden Abschnitte des vorliegenden Handbuchs.

Das Einführen von Chemikalien, Kalklösern, Essig und/oder Zitronensäure (auch wenn nur in verdünnter Form) in den Behälter beeinträchtigt die Lebensdauer der Geräteteile. Zur Reinigung darf ausschließlich Wasser verwendet werden, da die Verwendung von allen anderen Produkten automatisch zu einem Erlöschen des Garantieanspruchs führt.

Verwenden Sie Trinkwasser mit einer idealen Härte von 6° F (französische Grad); niemals heißes Wasser verwenden.

A - Beim ersten Einschalten oder nach längerer Nichtverwendung der Maschine (ungefähr 7 Tage)

- 1) Einschalten der Kaffeemaschine, Wasserbefüllung des Kessels und Erhitzung wie in den Absätzen 5.1 und 5.3 beschrieben.
- 2) 12 Stunden warten.
- 3) Führen Sie eine mindestens 30 Sekunden lange Ausgabe mit auf der Maschine befestigtem, jedoch nicht mit Kaffee gefülltem Filterhalter durch, um den Wasseraustausch im Wärmetauscher zu ermöglichen (Bei Hebel-Kaffeemaschinen muss der Filterhalter mit Kaffee gefüllt sein).
- 4) Die Kaffeemaschine ausschalten und das gesamte Wasser des Kessels durch Betätigen des Wasser- und Dampfahns in ein hitzebeständiges Gefäß mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter ablassen.



Darauf achten:

- dass sich im Behälter immer frisches Wasser befindet (wenn vorgesehen).
- beim Spülvorgang abgelassenes Wasser nicht wiederzuverwenden.

B - Nach einer Pause von mindestens 4 Stunden

- 1) Den Wasserhahn öffnen und 5 Sekunden lang Wasser ablassen.
- 2) Führen Sie eine mindestens 15 Sekunden lange Ausgabe mit auf der Maschine befestigtem, jedoch nicht mit Kaffee gefülltem Filterhalter durch.

6.4 Bildschirmreinigung

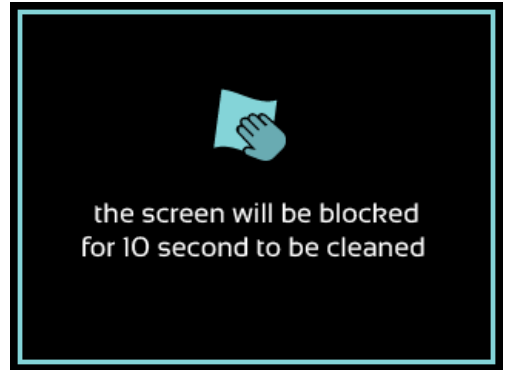
Zur Reinigung der Vorderseite der Kaffeemaschine und vor allem des TFT-Touchscreens ist das Gerät mit einer Inhibitionsfunktion ausgestattet, die es erlaubt, die Touch-Funktion vorübergehend auszuschalten, um den Bildschirmbereich mit einem feuchten Tuch zu reinigen.

Zur Aktivierung dieser Funktion sind folgende Schritte erforderlich:

- 1) das Dropdown-Menü öffnen;
- 2) das Symbol für die Bildschirmreinigung berühren;



Der gesamte Bildschirmbereich bleibt 10 Sekunden lang inaktiv; sollte mehr Zeit erforderlich sein, dann wiederholen Sie die oben beschriebene Vorgehensweise.



6.5 Reinigung der Brühgruppe

Für die Reinigung der Brühgruppe verfügen die manuell bedienbaren Maschinen (MN) über eine computergestützte Reinigungsfunktion und die Maschinen mit elektronischer Dosierung (DE) über eine automatische Reinigungsfunktion.

Die Vorgehensweise zum Starten der Reinigung ist bei allen Versionen folgende:

- 1) das Dropdown-Menü öffnen;
- 2) den Reinigungsvorgang über das entsprechende Symbol starten;



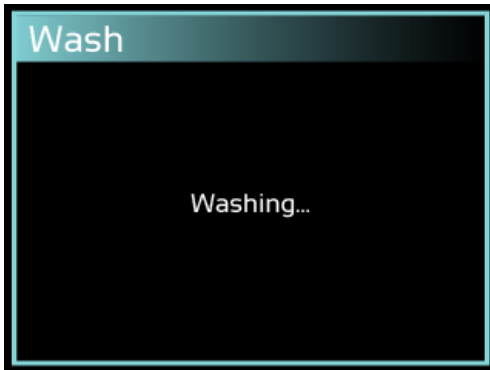
- 3) in einen Filterhalter den Blindfilter (Abb. 06, Pos. 15) und das Reinigungsmittel geben;
- 4) den Filterhalter mit dem Reinigungsmittel an der Brühgruppe einrasten;
- 5) die schnelle oder komplette Reinigung über das jeweilige Symbol starten;



- 6) die Anweisungen auf dem Bildschirm befolgen (MN);



- 7) Auf den Abschluss des Vorgangs warten (DE).



Hinweise: bei Unterbrechungen der Reinigung durch Ausschalten der Maschine (manuell oder versehentlich) wird beim ersten Start eine Fehlermeldung angezeigt. Es ist sehr wichtig, die Brühgruppe einem vollständigen Spülvorgang zu unterziehen, damit eventuelle Reinigungsmittelrückstände aus dem Kaffeekreislauf entfernt werden.

6.6 Wartungseinstellungen

Die Maschinen Matrix und Duo sind mit einer Erinnerungsfunktion ausgestattet, die den Anwender benachrichtigt, sobald eine gewöhnliche Wartung des Geräts (Brühgruppenreinigung, Behälterreinigung, etc.) notwendig ist.

Zur Einstellung der Funktion muss über das Einstellungs-Menü auf den Einstellungs-Bildschirm zugegriffen werden.

Folgende Schritte sind erforderlich:

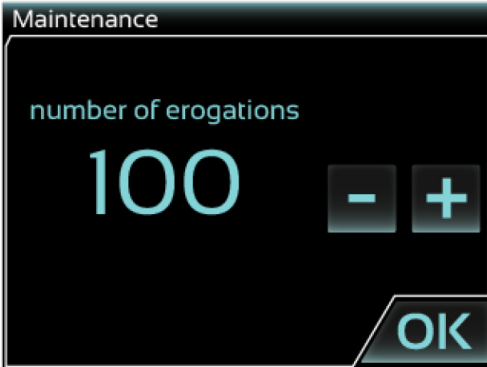
- 1) das Dropdown-Menü öffnen;
- 2) den Einstellungs-Bildschirm öffnen (Passwort eingeben, wenn aktiviert);



- 3) das Menü mit den seitlichen Pfeilen bis zum Eintrag „Wartung“ durchscrollen;
- 4) das entsprechende Symbol auswählen, um zum Bildschirm zu gelangen und die gewünschte Ausgabezahl für das Wartungs-Benachrichtigungs-Pop-up mit den Tasten **+** und **-** einstellen.

Warnhinweis:

Zur Deaktivierung der Erinnerungsfunktion muss diese auf den Wert Null gestellt werden.



6.7 Einstellung der Filterwechsel-Benachrichtigung

Die Maschinen Matrix und Duo sind mit einer Erinnerungsfunktion ausgestattet, die der Austausch oder die Wiederaufbereitung des Wasserfilters (nicht in der Geräteausstattung enthalten) notwendig ist.

Zur Einstellung der Funktion muss über das Einstellungs-Menü auf den Einstellungs-Bildschirm zugegriffen werden.

Folgende Schritte sind erforderlich:

- 1) das Dropdown-Menü öffnen;
- 2) den Einstellungs-Bildschirm öffnen (Passwort eingeben, wenn aktiviert);

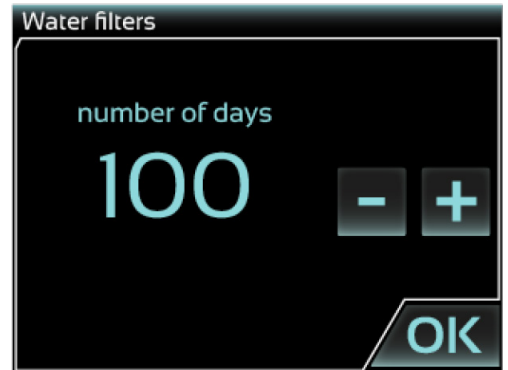


- 3) das Menü mit den seitlichen Pfeilen bis zum

- 4) den Eintrag „Filter“ durchscrollen;
- 4) das entsprechende Symbol auswählen, um den Bildschirm zu öffnen und die Literzahl für die Wiederaufbereitung oder den Wechsel des Filters oder des Wasserenthärters (nicht vom Hersteller bereitgestellt) mit den Tasten **+** und **-** einstellen.

Warnhinweis:

Zur Deaktivierung der Erinnerungsfunktion muss diese auf den Wert Null gestellt werden.



6.8 Alarm-Liste

Wasserfilter wechseln:

automatische Benachrichtigung, die beim Erreichen der für die Lebensdauer des Wasserfilters (nicht mitgeliefert) eingestellten Litergrenze angezeigt wird.

Nach dem Wechsel des Filters den Zähler zurücksetzen (siehe Absatz 6.7).

Wartung erforderlich:

Automatische Benachrichtigung, die angezeigt wird, sobald die Maschine die eingestellte Ausgabeanzahl (Grenzwert) für die gewöhnliche Wartung erreicht hat.

Nach abgeschlossener Wartung den Zähler zurücksetzen (siehe Absatz 6.6).

Behälter füllen:

Automatische Benachrichtigung, die darauf hinweist, dass der Wasserbehälter den minimalen Sicherheits-Füllstand erreicht hat; in diesem Zustand setzt die Maschine die Widerstände und die Pumpe außer Betrieb; zur Behebung des Alarms



genügt es, den Behälter erneut zu befüllen.

Fehler NTC-Sonde:

Fehlfunktion einer oder mehrerer NTC-Temperatursonden. Die Maschine setzt Heizung und Pumpe außer Betrieb.

Wenden Sie sich an einen Techniker.

Timeout Befüllung:

Automatische Benachrichtigung über das Einschreiten der Sicherheitsvorrichtung, welche die Pumpe nach 120 Sekunden ununterbrochenem Betriebs stoppt.

Dies kann zu Schäden an der Pumpe aufgrund von Verstopfungen im Wasserkreislauf führen.

In diesem Zustand bleibt die Maschine bis zum Ausschalten und erneutem Einschalten blockiert.

Kein volumetrisches Signal! Dosierung OFF:

Automatische Benachrichtigung, die auf Fehlfunktionen des volumetrischen Zählers hinweist (DE). In diesem Zustand erlaubt die Maschine die Zubereitung von Kaffee, jedoch mit manueller Dosierung für einen beschränkten Zeitraum (60 Sekunden).

Kontaktieren Sie einen Techniker für die Reparatur.

6.9 Korrekte Entsorgung des Produkts

(elektrische und elektronische Abfälle)

(Gilt für die Länder der Europäischen Union und für jene, die ein Abfalltrennungssystem besitzen)



Das auf dem Produkt oder auf seiner Dokumentation abgebildete Zeichen bedeutet, dass das Produkt am Ende seines Lebenszyklus nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um eventuelle Schäden an der Umwelt oder an der Gesundheit durch die unsachgemäße Entsorgung der Abfälle zu vermeiden, bitten wir den Benutzer, dieses Produkt von anderen Abfällen getrennt zu entsorgen und es verantwortungsbewusst zu recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung der Materialressourcen zu unterstützen.

Wer das Gerät für den Hausgebrauch verwendet, muss sich an den Fachhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder an die für die getrennte Abfallentsorgung und für die Wiederverwendung dieser Art von Produkten zuständige Stelle wenden.

Betriebe müssen sich an ihren Lieferanten wenden, um die Fristen und Bedingungen des Kaufvertrags zu prüfen.

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderen kommerziellen Abfällen entsorgt werden.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Es strömt kein Dampf aus dem Dampfrohr.	Die Düse des Dampfrohrs ist verstopft; mit Hilfe einer Nadel aufstechen. Dieses Problem steht im Zusammenhang mit dem Eintauchen der Düse in die Milch.	Die Dampfdüse nach jedem Gebrauch sofort reinigen.
Es tropft aus dem Filterhalter	Mögliche Ursachen: 1 -Die Dichtung des Untersatzes ist abgenutzt oder verkrustet. 2 -Der Filterhalter wurde schlecht an der Gruppe eingesetzt.	Mit der Bürste aus der Ausstattung reinigen. Falls das Problem wieder auftritt, einen Fachtechniker hinzuziehen.
Der Filterhalter kann nicht richtig in die Halterung eingesetzt werden.	Zu viel Kaffeepulver im Filterhalter.	Weniger Kaffeepulver in den Filterhalter füllen.
Anomale Positionierung des Filterhalters auf der Gruppe.	Der Griff des Filterhalters befindet sich nach dem Festziehen auf der Gruppe weiter rechts als normalerweise. Die Dichtung des Untersatzes ist abgenutzt.	Rufen Sie einen spezialisierten Techniker für den Austausch der Dichtung des Untersatzes.
Es fließt nur wenig Kaffee aus	Der Kaffee fließt tropfenweise aus, die Dauer der Ausgabe ist zu lang und die Qualität des Kaffees ist nicht gut, der Schaum ist dunkel. Mögliche Ursachen: 1 -Zu fein gemahlener Kaffee. 2 -Der Kaffee im Filterhalter wurde zu stark gepresst. 3 -Zu viel Kaffee im Filterhalter. 4 -Der Brühkopf der Gruppe ist verstopft. 5 -Der Filter im Filterhalter ist verstopft. 6 -Der Druck der Pumpe ist zu niedrig (unter 9bar - 0,9 MPa) oder die Pumpe funktioniert nicht.	In den Fällen 1-2-3 kann das Problem mit der korrekten Regulierung des Mahlwerks und/oder Dosierung gelöst werden. In den Fällen 4-6 ist der Eingriff eines Technikers notwendig. Im Fall 5 den Filter reinigen oder ersetzen.



Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Es fließt zu viel Kaffee aus	Der Kaffee fließt zu schnell aus und die Creme ist heller als gewöhnlich. Mögliche Ursachen: 1 -Zu grob gemahlener Kaffee. 2 -Der Kaffee im Filterhalter wurde zu wenig gepresst. 3 -Zu wenig Kaffee im Filterhalter. 4 -Der Druck der Pumpe ist zu hoch (über 10 bar - 1 MPa).	In den Fällen 1-2-3 kann auf das Mahlwerk und/oder die Dosierung eingewirkt werden. Im Fall 4 ist der Eingriff eines Technikers notwendig.
Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt	Mögliche Ursachen: 1 -Die Tassen sind kalt. 2 -Die Filterhalter sind kalt. 3 -Zu fein gemahlener Kaffee. 4 -Das Wasserdurchlaufsystem der Maschine ist verschmutzt (Kalk). 5 -Der Druck im Kessel liegt unter 0,8 bar (0,08 MPa). 6 -Die Gruppe ist kalt.	Im Fall 1 den Tassenwärmer verwenden. Im Fall 2 den Filterhalter auf der Gruppe montiert lassen. Im Fall 3 den Kaffee auf andere Art mahlen. In den Fällen 4-5-6 einen spezialisierten Techniker rufen.
Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm	Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm, obwohl der erfasste Druck normal zwischen 1 und 1,2 bar liegt (0,1 - 0,12 MPa). In diesem Fall stimmt die Druckmessung nicht.	Einen spezialisierten Techniker rufen, um das Entlüftungsventil zu kontrollieren. Jedenfalls um die Maschine weiter verwenden zu können, in der Zwischenzeit den Dampfahh öffnen (Abb. 01; Pos. 1). Der Druck des Kessels sinkt auf Null ab, wodurch der Widerstand aktiviert wird und die Temperatur ansteigt. Diesen Vorgang täglich beim Einschalten der Maschine durchführen.
Der ausgegebene Kaffee ist zu heiß	Mögliche Ursachen: 1 -Der Druck im Kessel liegt über 1,3 bar (0,13 MPa). 2 -Die Maschine wurde mit etwas zugedeckt, so dass sie nicht abkühlen kann. 3 -Die Maschine wurde in einer Position installiert, die keine Luftzirkulation ermöglicht.	Im Fall 1 einen spezialisierten Techniker rufen. In den Fällen 2-3 die Bedingungen für die Abkühlung der Maschine wiederherstellen.
Kaffeersatz auf dem Tassenboden	Mögliche Ursachen: 1 -Zu fein gemahlener Kaffee. 2 -Der Filterhalter ist innen schmutzig oder der Filter ist beschädigt. 3 -Die Mahlscheiben der Mahleinheit sind abgenutzt. 4 -Hoher Druck der Pumpe (> 10 bar - 1 MPa).	Im Fall 1 kann das Problem mit einer korrekten Regulierung der Mahleinheit gelöst werden. Im Fall 2 den Filterhalter reinigen oder den Filter ersetzen. In den Fällen 3-4 ist der Eingriff eines Technikers notwendig.



Problem	Diagnostik/Lösung	Ratschläge
Der Schalter der Kaffeeausgabe blinkt, nachdem er gewählt wurde	Die programmierte Kaffeemenge stimmt nicht, aber der Kaffee fließt weiter aus.	Einen spezialisierten Techniker rufen.
Alle Kontrolllampen des Tastenfelds blinken, die Kaffeemaschine ist vollständig blockiert.	<ol style="list-style-type: none"> 1 -Kontrollieren, ob das Wassernetz funktioniert und ob der Hauptwasserhahn offen ist. 2 -Die Störung tritt aufgrund von Mangel an Wasser im Heizkessel auf. 	Für Punkt 1 die Prüfungen durchführen. Für Punkt 2 den Eingriff eines Technikers erfordern.
Der Kaffee wird nicht ausgegeben	Der Kaffee wird nicht ausgegeben und die Taste, die der gewählten Menge entspricht, blinkt.	Die Taste zur Ausgabe des Kaffees wählen (ohne Filterhalter) und kontrollieren, ob das Wasser ohne Unterbrechung ausfließt. Wenn der Fluss kontinuierlich ist, liegt das Problem an: a) zu fein gemahlenem Kaffee; b) verstopftem Filterhalter. In diesem Fall den Filterhalter in heißes Wasser tauchen, das aufgelöste Reinigungstabletten enthält. In jedem anderen Fall Kontakt mit einem spezialisierten Techniker aufnehmen.

Die vorliegende Bedienungsanleitung ist eine originale Veröffentlichung von G. BEZZERA S.R.L.. Es ist möglich, eine genehmigte Kopie des vorliegenden Handbuchs auf der Webseite www.bezzera.it in der Sektion Kontakte anzufordern.



ÍNDICE

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales	109
1.2 Uso previsto	110

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje.....	110
2.2 Desplazamiento del aparato	110
2.3 Almacenamiento.....	110

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción Versiones.....	111
3.2 Descripción de los mandos (Fig. 03).....	111
3.2.1 Descripción paneles de mando (Versión DE) (Fig. 05)	111
3.3 Datos técnicos (Fig. 02)	111

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias.....	112
4.2 Preparación del equipo para la instalación.....	112
4.2.1 Conexión a la red eléctrica	112
4.2.2 Modalidad alimentación hídrica.....	112
4.2.3 Conexión a la red hídrica (modalidad RED)	112
4.2.4 Conexión a la descarga	113
4.3 Conexión a la red eléctrica.....	113

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido y apagado de la máquina	113
5.2 Imagen de pantalla Home	114
5.3 Carga caldera y Calentamiento	114
5.4 Preparación del café	115
5.4.1 Configuraciones café.....	115
5.4.2 Preinfusión	116
5.4.3 Configuraciones prioridades calderas.....	116
5.4.4 Cronómetro Suministro	117
5.4.5 Programaciones dosis	117
5.5 Suministro vapor (Fig. 10).....	117
5.6 Toma de agua caliente	117
5.7 Configuración Servicios (Té y vapor).....	118
5.8 Selección idioma	118
5.9 Selección unidad de medida temperatura	119
5.10 Luces LED RGB (MATRIX)	119
5.11 Luces LED blancas (versiones DE – DUO).....	120
5.12 Calibración sensor depósito.....	120
5.13 Selección fuente agua	121
5.14 Configuración fecha y hora	122
5.15 Configuración auto on-off	122
5.16 Stand-by, Stand-By forzado y menú Técnico.....	123

6 - MANTENIMIENTO

6.1 Normas de seguridad.....	124
6.2 Limpieza de la máquina.....	124
6.3 Limpieza Circuitos hidráulicos después de inutilización prolongada	124
6.4 Limpieza pantalla	125
6.5 Limpieza grupo surtidor	125
6.6 Configuración mantenimiento	126
6.7 Configuración aviso sustitución filtro.....	126
6.8 Lista alarmas	127
6.9 Correcta eliminación del producto	127

7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema/Diagnóstico/Solución/Consejos.....	128
---	-----



1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales



- Los equipos eléctricos e hidráulicos deben ser preparados por el usuario de conformidad con lo indicado en el capítulo 4 del presente manual "Instalación de la máquina".
- El instalador no puede en ningún caso modificarla instalación preexistente realizada a cargo del usuario.
- El presente manual de instrucciones es parte integrante de la máquina y debe ser leído atentamente por el usuario antes de la puesta en servicio de la misma.
- Conservar el manual para futuras consultas.
- La máquina es entregada sin agua en la caldera para evitar posibles daños causados por el hielo.
- Cuidar la puesta a tierra de la instalación eléctrica.
- No tocar la máquina con las manos o los pies húmedos y/o mojados.
- No utilizar la máquina con los pies desnudos.
- No conectar el cable de alimentación eléctrica a alargadores volantes o similares.
- No desconectar la máquina de la línea eléctrica tirando del cable de alimentación.
- No hacer funcionar la máquina con el cable de alimentación enrollado.
- El aparato no está destinado a ser utilizado por personas, comprendidos a los niños, con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con experiencia e/o competencias insuficientes, a menos que no estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no hayan sido instruidas en el uso del aparato.
- Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de edad inferior a 8 años.



- **Este aparato puede ser utilizado por niños de edad superior a 8 años.**
- **Los niños no deben jugar con el aparato.**
- **Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin vigilancia.**
- **Para evitar infiltraciones de agua dentro de la máquina, volver a colar las tazas en el calentatazas con la parte ahuecada hacia arriba.**
- **No está previsto el uso del aparato al aire libre.**
- **La máquina está destinada únicamente para un uso profesional.**

1.2 Uso previsto

La máquina para preparar café expreso MATRIX-DUO ha sido creada para suministrar el café expreso, para producir agua caliente para la preparación de té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y calentar bebidas (leche, chocolate, capuchino, punch, etc.).

Este aparato ha sido concebido sólo y exclusivamente para los usos arriba mencionados.

Todos los otros usos deben ser considerados impropios y por consiguiente prohibidos por el fabricante. La empresa fabricante no será de ninguna manera responsable por los daños ocasionados por el uso impropio de la máquina café expreso.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

la máquina de café MATRIX-DUO se envasa en cajas de cartón con protección de cartón de 2 hilos, apoyada sobre una plataforma de madera



Advertencias:

- Después de haber quitado el aparato del embalaje, asegurarse de que esté perfectamente íntegro y completo con todas sus piezas.
- Los embalajes no deben ser dejados al alcance de los niños y deben ser eliminados en los vertederos pertinentes.
- En el caso de comprobarse daños al aparato o alguna falta en el suministro, no utilizar el aparato y avisar inmediatamente al concesionario local.

2.2 Desplazamiento del aparato

La máquina para preparar café expreso puede ser movida mediante una transpaleta o una carretilla elevadora.

2.3 Almacenamiento

La máquina correctamente embalada debe ser almacenada en ambientes secos con una temperatura comprendida entre los +5 y +30 °C y una humedad relativa no superior al 70%.

Se admite una superposición máxima de cuatro cajas.



3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción Versiones

Versiones DE - MN

Los modelos de máquinas de café expreso de doble caldera Matrix y Duo están disponibles en 2 versiones MN con suministro manual con Leva o DE con dosificación electrónica volumétrica. Ambas versiones tienen 2 circuitos hidráulicos con calentamiento independiente, aptos para la producción de café expreso o de Agua caliente para infusiones y Vapor.

3.2 Descripción de los mandos (Fig. 03) **3.2.1 Descripción paneles de mando** (Versión DE) (Fig. 05)

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | Interruptor general (Fig 03) | 2a | Tecla café normal |
| 2 | Palanca suministro café MN (Fig 03) | 2b | Tecla café largo |
| 3 | Surtidor agua caliente (Fig 03) | 2c | Tecla doble dosis café normal |
| 4 | Tubo carga agua (red hídrica) (Fig 03) | 2d | Tecla doble dosis café largo |
| 5 | Cable de alimentación eléctrica (Fig 03) | 2e | Tecla suministro continuo/programación |
| 6 | Grupo suministro (Fig 03) | | |
| 7 | Portafiltro (Fig 03) | | |
| 8 | Tubo de vapor (Fig 03) | | |
| 9 | Grifo vapor (Fig 03) | | |
| 10 | Grifo agua (Fig 03) | | |
| 11 | Indicador blanco (Fig 03) | | |
| 12 | Tubo de descarga (Fig 03) | | |
| 13 | Display Touch-screen TFT (Fig 03) | | |
| 15 | Filtro ciego (Fig 06) | | |
| 16 | Filtro 2 tazas (Fig 06) | | |
| 17 | Filtro 1 taza (Fig 06) | | |

3.3 Datos técnicos (Fig. 02)

Alimentación	V~/Hz	220 - 240V~/ 50-60Hz	110 - 120V~/ 50-60Hz
Alimentación resistencias	V~	220-240	110
Resistencia café	W	800	800
Resistencia servicios	W	1200	1200
Potencia nominal	W	2000	2000
Caldera café	lt	0.45	0.45
Caldera servicios	lt	1	1
Depósito	lt	4	4
Ancho A (Matrix)	mm		310
Profundidad B (Matrix)	mm		470
Altura C (Matrix)	mm		420
Ancho A (DUO)	mm		326
Profundidad B (DUO)	mm		470
Altura C (DUO)	mm		425
Display TFT			3,5"
Peso neto Matrix	Kg		34
Peso neto DUO	Kg		31
Peso bruto Matrix	Kg		36
Peso bruto DUO	Kg		33
Empalme carga red			1/8"
Diámetro empalme descarga	mm		10



4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias

La instalación debe ser efectuada por personal calificado, según las instrucciones proporcionadas por el fabricante y en conformidad con las leyes vigentes.

La máquina debe posicionarse e instalarse en un lugar donde el uso y el mantenimiento sean efectuados únicamente por personal cualificado. Se puede utilizar la máquina en lugares utilizados para las áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de campo, por los clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; entornos de alojamiento y desayuno tipo; etc.

4.2 Preparación del equipo para la instalación

Apoyar el aparato sobre un plano horizontal bien nivelado, seco, liso, fuerte, estable y posicionado a una altura tal donde el plano calentatazas se encuentre a más de 150 cm del suelo.

No usar chorros de agua, ni instalar en lugares donde se utilizan chorros de agua.

Para garantizar el normal funcionamiento, el aparato debe ser instalado en lugares donde la temperatura se encuentre entre los $+5^{\circ}\text{C}$ y los $+32^{\circ}\text{C}$ y la humedad no supere el 70%.

En caso de exponer el aparato a temperaturas inferiores a $+0^{\circ}\text{C}$, actuar del siguiente modo:

- Asegurarse de que la máquina esté 24 horas en un lugar donde la temperatura sea superior a $+15^{\circ}\text{C}$ antes de encenderla.

La máquina se alimenta eléctricamente y para su funcionamiento requiere de una:

- conexión a la red eléctrica.
- conexión al circuito de descarga.

4.2.1 Conexión a la red eléctrica



Advertencias:

- La instalación debe ser realizada en conformidad con las Leyes vigentes y dotada de una puesta a tierra.

La máquina está dotada de cordón de alimentación eléctrica con enchufe.

4.2.2 Modalidad alimentación hídrica

La máquina es entregada en modalidad depósito, para transformar la alimentación en modalidad red seguir primero las instrucciones de conexión a la red hídrica (ver apartado 4.2.3) luego seleccionar la modalidad RED hídrica del menú setting (ver apartado 5.13)



Advertencias:

conservar los particulares necesarios para el cierre del empalme de carga en el caso que se decida en el futuro utilizar solo la modalidad DEPÓSITO.

La transformación desde modalidad DEPÓSITO a modalidad RED o viceversa causa una variación de presión, producida por el bombeador rotatorio, es posible regular tal presión como se describe en el apartado 4.3 del presente manual.

4.2.3 Conexión a la red hídrica (modalidad RED)



En caso de conversión de alimentación a depósito de alimentación de red hídrica antes de abrir el grifo de paso agua arriba de la unión de la máquina, remover el depósito e introducir el tapón (Fig. 10, Pos. 1) en el empalme alimentación hídrica debajo del depósito.

Asegurarse de que la línea de alimentación hídrica esté conectada a una red de agua potable con una presión de servicio comprendida entre 0 y 6 bares (0 - 0,6 MPa).

En caso de que la red hídrica tenga valores de presión superiores a los 6 bares (0,6 MPa), colocar un reductor de presión.

Instalar un grifo de paso de agua antes de la conexión de la máquina.

El tubo de carga del agua (Fig. 03; pos. 4) es suministrado roscado con rosca G 1/8".



4.2.4 Conexión a la descarga

Conectar una tubería de goma (Fig. 03; pos. 12) con diámetro interno igual a 10 mm al empalme predispuesto en el colector de descarga de la máquina a una descarga con sifón abierto preventivamente predispuesto.

4.3 Regulación bomba

Una vez escogida la modalidad de alimentación agua preferida, es posible variar la presión de ejercicio, regresándola a los 9 bar (0,9 MPa) calibrados en fábrica, enroscando o desenroscando el empalme de regulación colocado en la parte inferior de la máquina (Fig. 09).

Después de haber realizado las operaciones descritas en los apartados 5.1 y 5.3 del presente manual actuar como sigue:

- 1) Introducir el portafiltro con filtro ciego (Fig. 06; pos. 15) en su soporte.
- 2) Alzar la palanca de suministro café en posición horizontal (versión MN) (Fig. 03, Pos. 2) o accionar el suministro continuo (versión DE) (Fig.05; Pos. E), tomar nota de la presión mostrada en la pantalla y regresar la palanca de suministro café (Fig. 03; pos. 2) en posición vertical (MN) o terminar el suministro presionando nuevamente la tecla del continuo (DE) (Fig.05; Pos. E).
- 3) Desenroscar la contratuerca (Fig. 09).
- 4) Enroscar el empalme regulación bomba (Fig. 09) para aumentar la presión o desenroscar para disminuirla; efectuando no más de un giro completo por vez.

Repetir las operaciones 2 y 4 hasta regresar la presión ejercida por la bomba durante el suministro a 9 bar (0,9 MPa) o de cualquier modo comprendida entre 8 y 10 bar (0,8 y 1,0 MPa).

- 5) Enroscar la contratuerca.



Atención:

- No remover el portafiltro con filtro ciego cuando la máquina está en fase de suministro.
- No regular la presión de la bomba más allá de 10,5 bar (1,05 MPa).

5 - USO DE LA MÁQUINA



Advertencias: para las versiones máquina hacer referencia a la Fig.01.

5.1 Encendido y apagado de la máquina

Abrir el grifo de paso de agua [no suministrado con la máquina] (Versión R).

Introducir el agua en el depósito (Versión S) (Fig. 04).



Advertencias:

- Utilizar agua potable dureza ideal en grados franceses aproximadamente 15°F; no utilizar nunca agua caliente.

Introducir el enchufe en la toma de corriente. Llevar el interruptor general en la posición de ON (Fig.03 Pos.1)

Tocar la pantalla apenas aparezca el mensaje "presionar para comenzar" (Fig.03. Pos.13).

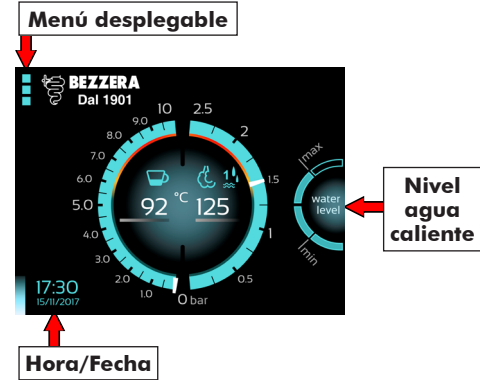


Para apagar la máquina:

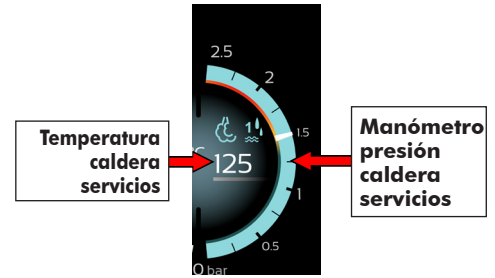
- 1) Llevar el interruptor (Fig. 03; pos. 1) en posición "OFF" y verificar el apagado del indicador luminoso (Fig. 03; pos. 11).
- 2) Cerrar el grifo de paso de agua (Versión R).



5.2 Imagen de pantalla Home



Estado Caldera Servicios (Temperatura) y Manómetro Presión Vapor



Estado Caldera Café (temperatura) y Manómetro digital Bomba



5.3 Carga caldera y Calentamiento

Apenas la máquina entre en condiciones operativas será visualizada la imagen de pantalla Home

La máquina procederá automáticamente a la carga de agua en las calderas, una vez alcanzado el nivel mínimo en caldera servicios comenzará la activación resistencias caldera en base a la prioridad caldera seleccionada (ver apartado 5.4.3).

Con el fin de facilitar el primer llenado de la caldera café presionar la tecla suministro continuo (Fig 5 Pos E) versiones DE o alzar la leva (Fig 3 Pos 2) versión MN hasta la salida de agua del grupo.

La máquina estará operativa y en temperatura apenas las líneas de abajo dan la indicación de temperatura en imagen de pantalla Home se pondrán grises.

Las líneas en cuestión pueden asumir 3 coloraciones diferentes:

- Azul
- Rojo
- Gris

La línea azul indica que la máquina está en fase de calentamiento.

La línea roja indica que la máquina está en fase de calentamiento cerca de la temperatura configurada.

La línea gris indica que el calentamiento no está activo.



Advertencias:

- Un dispositivo de seguridad interrumpirá el funcionamiento de la motobomba después de 120 segundos si no es alcanzado el mínimo nivel de agua en la caldera. La máquina señalará dicha alarma mediante pop-up y habrá un bloqueo de la máquina.
- Para hacer partir de nuevo la carga y resolver el error es necesario apagar y volver a encender la máquina con el interruptor general (fig 3 pos1).



5.4 Preparación del café

- 1) Sacar el portafiltro (Fig. 03; pos. 7) del grupo surtidor.
- 2) Cargar el portafiltro con café molido, presionar el café procurando no ensuciar el borde del portafiltro.
- 3) Iniciar un suministro sin portafiltro por aproximadamente 2/3 segundos máx. (GROUP FLUSH).
- 4) Volver a enganchar el portafiltro en su soporte.
- 5) Alzar la leva en posición horizontal (MN) o accionar una de las teclas de la dosificación (DE) para obtener el suministro del café.
- 6) **Versión MN:** Para interrumpir el suministro, al alcanzar la dosis deseada, regresar la leva (Fig.03, Pos.02) en posición vertical, para permitir la descarga del grupo y el secado del panel de café.
- 7) **Versión DE:** El suministro se interrumpe al

final de la dosis programada (Fig.05) a menos que no sea accionada la tecla de suministro continuo, en ese caso el suministro debe ser interrumpido al alcanzar la cantidad de café deseada, presionando nuevamente la tecla de la dosis continua.

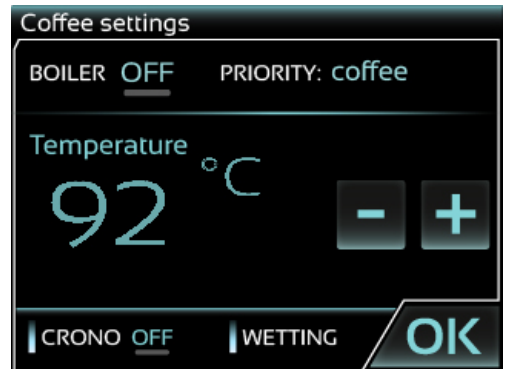


Atención:

- No remover el portafiltro cuando la máquina está trabajando.
- No tocar directamente la parte metálica del portafiltro; peligro de quemaduras.
- Las dosis estándar para los filtros son de 10 gramos para una dosis y de 20 gramos para dos dosis.

5.4.1 Configuraciones café

Desde la imagen de pantalla home es posible acceder a la imagen de pantalla de configuraciones del café simplemente tocando el valor de temperatura café mostrado en la pantalla. En esta imagen de pantalla es posible escoger la temperatura del agua de infusión del café optimizada según los protocolos SCAE en un rango que va de +89°C a +96°C



Advertencias: el protocolo SCAE prevé la medida y la evaluación de la temperatura del agua de infusión en condiciones de prueba controladas y



constantes mediante el uso de instrumentos calibrados.

Se recomienda por lo tanto, cada vez que es cambiada la temperatura de infusión esperar algunos minutos para permitir al circuito hidráulico alcanzar la nueva estabilidad térmica.

Efectuar uno o más Flush ayuda a agilizar este proceso.

5.4.2 Preinfusión

Desde la imagen de pantalla de configuraciones es posible regular la duración de la preinfusión de un mínimo de 0" a un máximo de 5".

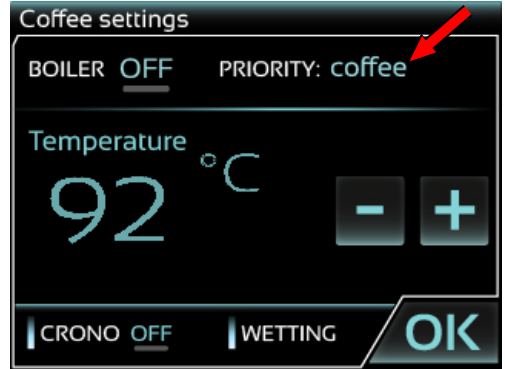
Para activar esta configuración es suficiente tocar la tecla preinfusión como se muestra en figura.

Una vez configurado el valor deseado, basta tocar OK para guardar el cambio.



5.4.3 Configuraciones prioridades calderas

Desde la imagen de pantalla de configuraciones café y desde la imagen de pantalla de configuraciones vapor (ver apartado 5.7) es posible acceder a las configuraciones de prioridades de calentamiento.



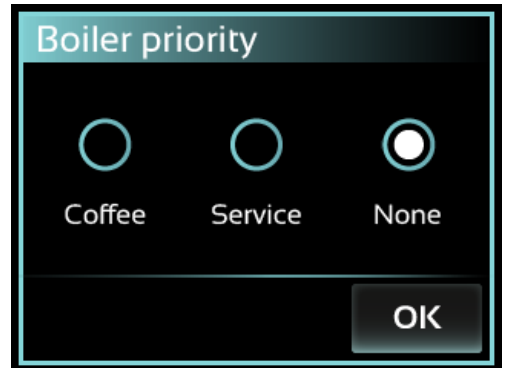
En este modo se puede regular la prioridad en el manejo de la potencia térmica para garantizar la prontitud de la máquina.

Es posible configurar:

- **Prioridad caldera café:**
La máquina regulará el control PID de modo de garantizar la máxima eficiencia de la caldera café
- **Prioridad caldera servicios:**
La máquina regulará el PID de modo de garantizar la máxima eficiencia del servicio Té y Vapor
- **Ninguna Prioridad:**
La máquina hará trabajar ambos PID separadamente de modo de garantizar la máxima eficiencia tanto para la caldera café como para la de servicios



Advertencias: en esta configuración el consumo eléctrico de la máquina es máximo.





5.4.4 Cronómetro Suministro

En fase de suministro café está prevista una imagen de pantalla que monitorea la presión de la bomba en suministro y el tiempo de suministro.



Sin embargo es dada al usuario la posibilidad de tener inactivo el cronómetro dejando solo la indicación relativa a la presión y a la temperatura configurada

5.4.5 Programaciones dosis

Para ajustar las dosis en las máquinas DE, proceder del siguiente modo:
presionar el botón suministro continuo /programación/stop (Fig.05,Pos.e).



Mantenerlo pulsado hasta que el led correspondiente se enciende de manera intermitente indicando (la máquina no debe erogar agua) el inicio de la función de programación que tiene una duración de 4 segundos, si no se pulsa el botón para la programación.

Activar el suministro de cualquier botón del cuadro de mando para comenzar la programación que será memorizada cuando se seleccione de nuevo la tecla para detener el suministro.(Fig.05, Pos.a,b,c,d).



Repita esta operación para todos los botones a fin de programar las dosis deseada.

5.5 Suministro vapor

- 1) Para evitar remolinos de líquido en la caldera descargue el vapor accionando el botón del grifo (Fig. 03; pos. 9).
- 2) Introducir la varilla del vapor (Fig.03; pos.8) en el contenedor del líquido a calentar.
- 3) Presionar y mantener presionado el botón grifo vapor (Fig. 03; pos. 9), alzando la leva el grifo permanecerá en posición abierta (Fig. 08). La cantidad de vapor que sale es proporcional a la apertura del grifo; cuanto mayor es la apertura mayor será la cantidad de vapor que sale.
- 4) Terminado el suministro del vapor liberar el botón, quitar el contenedor del líquido y limpiar inmediatamente con un paño húmedo la varilla del vapor de los residuos del vapor calentado.
- 5) Descargue el vapor (unos 2/3 segundos) accionando el botón del grifo (fig. 03; pos. 9) para limpiar el interior del tubo.



Advertencias: no tocar directamente la varilla del vapor porque está caliente.

5.6 Toma de agua caliente

- 1) Ponga el recipiente de agua bajo el surtidor (Fig. 03; pos. 3).
- 2) Presionar el botón grifo agua (Fig. 03; pos. 10) para obtener la cantidad de agua requerida.
- 3) Terminado el suministro del agua liberar el botón.



Advertencias: como el grifo vapor, además el grifo agua está equipado con un sistema que permite el bloqueo moviendo el botón hacia arriba en vez que hacia abajo



Advertencias: no tocar directamente el surtidor del agua porque está caliente.

5.7 Configuración Servicios (Té y vapor)

Es posible regular las prestaciones de la caldera servicios, dedicada a la generación de vapor y de agua para infusión de té o bebidas accionando en la temperatura de la caldera, de un mínimo de +100°C a un máximo de +130°C.

La temperatura en caldera es directamente responsable de la presión a la cual se encuentra la misma.

Para acceder a la imagen de pantalla de configuraciones caldera servicios es necesario simplemente tocar la temperatura caldera mostrada en la imagen de pantalla principal.



5.8 Selección idioma

Las máquinas Matrix y Duo ofrecen la posibilidad de escoger entre idiomas diferentes.

Para acceder a la imagen de pantalla de selección del idioma es necesario:

- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Acceder a la imagen de pantalla introduciendo la contraseña (si la hay).



- 3) Acceder a la imagen de pantalla de selección del idioma tocando el icono relativo.





5.9 Selección unidad de medida temperatura

Es posible cambiar en cualquier momento la escala de temperatura utilizada escogiendo entre grados centígrados (Celsius °C) y Fahrenheit (°F). Para pasar de una escala a la otra es necesario:

- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Acceder a la imagen de pantalla introduciendo la contraseña (si la hay).



- 3) Tocar el icono "unidad".



- 4) Una línea verde evidenciará la escala escogida.
- 5) Tocar OK para aplicar las modificaciones.

5.10 Luces LED RGB (MATRIX)

Para las máquinas MATRIX, las cuales están dotadas de LED RGB para el cuerpo del aparato, es posible escoger entre 7 coloraciones diferentes o regular la luminosidad o apagar del todo la iluminación, mediante la respectiva función de pantalla. Para acceder a la función:

- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Acceder a la imagen de pantalla introduciendo la contraseña (si la hay).

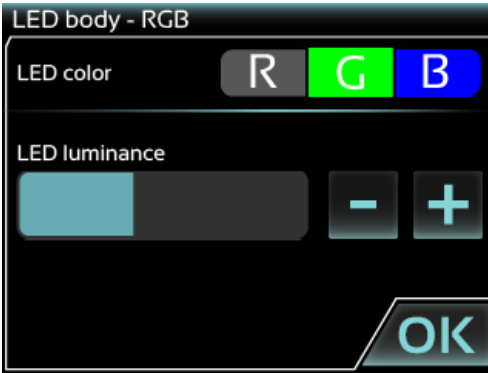


- 3) Recorrer con las flechas laterales hasta alcanzar la opción Led cuerpo máquina RGB, tocar en **OFF** para encender las luces, aparecerá **ON**, señalará que las luces están encendidas.

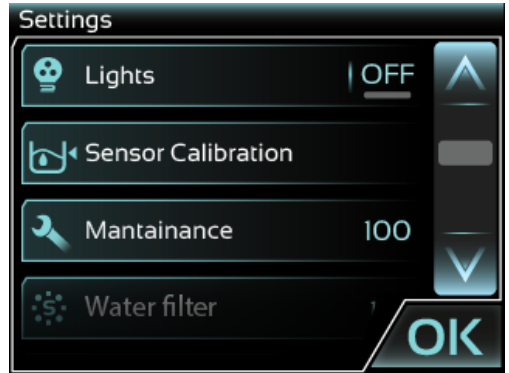




4) Para regular la luminosidad y/o cambiar coloración, tocar el escrito Led cuerpo máquina RGB, sucesivamente tocar R – G – B para seleccionar las distintas coloraciones y regular la luminosidad con **+** y **-**.



der las luces, aparecerá **ON**, señalará que las luces están encendidas.



4) Para regular la luminosidad, tocar en escrito Luces y sucesivamente regular la luminosidad con **+** y **-**.

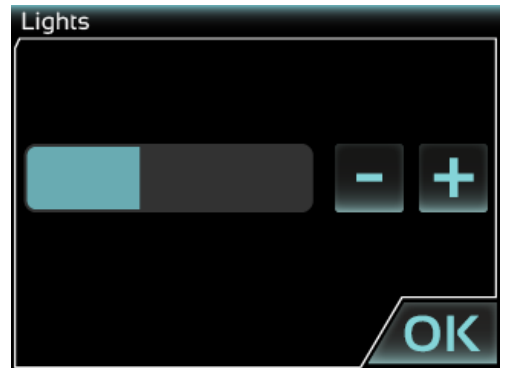
5.11 Luces LED blancas (versiones DE – DUO)

Para las máquinas equipadas con LED de iluminación del nivel apoya-tazas y/o del panel logo Bezzera posterior, es posible regular la luminosidad o apagar del todo la iluminación, mediante la adecuada función desde pantalla. Para acceder a la función:

- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Acceder a la imagen de pantalla introduciendo la contraseña (si la hay).



3) Recorrer con las flechas laterales hasta alcanzar la opción Luces, tocar en **OFF** para encen-



5.12 Calibración sensor depósito



Advertencias: no introducir agua en el depósito antes de la calibración, ignorando la imagen de pantalla de error que aparecerá apenas sea encendida la máquina.

Las máquinas Matrix y Duo son suministradas preconfiguradas en depósito, en el caso que se decida utilizar la máquina en la modalidad predefinida es recomendable efectuar la calibración



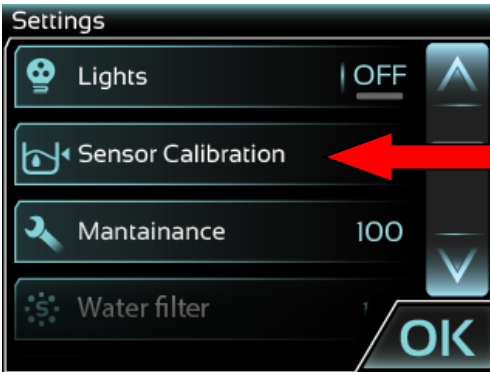
del sensor del depósito.

Para efectuar la calibración del sensor del depósito proceder como sigue:

- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Acceder a la imagen de pantalla introduciendo la contraseña (si la hay).



- 3) Recorrer el menú con las flechas laterales hasta alcanzar "sensor" y tocar el relativo icono.



- 4) Asegurarse que el depósito esté vacío, seco y colocado correctamente en su soporte.
- 5) Presionar OK y esperar.



- 6) Una vez terminado de llenar el depósito para comenzar a utilizar la máquina.

5.13 Selección fuente agua

No obstante Matrix y Duo sea suministradas preconfiguradas para la modalidad depósito es posible pasar con facilidad a la modalidad red y viceversa en cualquier momento (ver apartado 4.2.3).

Para cambiar fuente agua es necesario:

- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Acceder a la imagen de pantalla introduciendo la contraseña (si la hay).





- 3) Recorrer el menú con las flechas laterales hasta alcanzar "entrada agua".



- 4) Hacer clic en el icono red o depósito, una línea verde — indicará cuál de las dos modalidades está activa.
- 5) Salir del menú tocando OK.

No es necesario apagar y volver a encender la máquina para hacer la modificación.



Advertencias: verificar que las conexiones hidráulicas sean correctas para la fuente escogida.

5.14 Configuración fecha y hora

Para configurar la fecha y la hora de la máquina es necesario:

- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Acceder a la imagen de pantalla introduciendo la contraseña (si la hay).



- 3) Recorrer las configuraciones con las flechas laterales hasta alcanzar "fecha y hora".
- 4) Tocar el icono relativo y acceder a la imagen de pantalla de configuración fecha y hora.



5.15 Configuración auto on-off

Para configurar la fecha y hora de encendido y apagado de la máquina es necesario:

- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Acceder a la imagen de pantalla introduciendo la contraseña (si la hay).

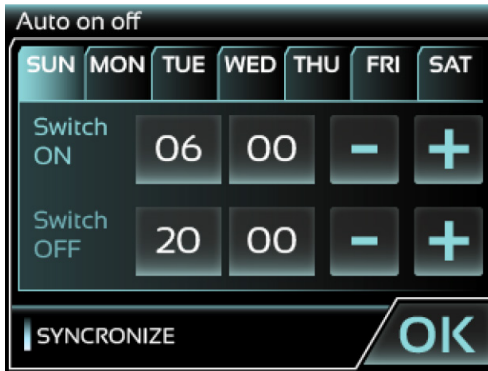


- 3) Recorrer las configuraciones con las flechas laterales hasta alcanzar "auto on off".
- 4) Tocar el icono a la derecha de la barra para activar o desactivar la configuración.
- 5) Tocar la parte izquierda de la barra para acceder a la imagen de pantalla de configuración día por día.

Es posible sincronizar los horarios de encendido y apagado haciéndolos iguales para todos los días



de la semana tocando el mensaje “sincroniza” abajo a la izquierda.



Nota: en el caso que se quiera configurar la máquina para que sea encendida y mantenida en temperatura 24 horas sobre 24 basta configurar la misma hora de encendido y apagado.

5.16 Stand-by, Stand-By forzado y menú Técnico



Advertencias: las máquinas Matrix y Duo están dotadas de una función Stand-by que manda la máquina en estado de inactividad después de 30 minutos de inutilización.

Sin embargo en el caso que esté activa la función de auto on off la función stand-by automático es excluida.

Es posible mandar la máquina en stand by, haciéndola regresar a la imagen de pantalla inicial llamada “sleeping” utilizando el botón adecuado del menú lateral retráctil.



Durante la fase de stand by la máquina apaga todos los elementos calefactores permitiendo reducir el consumo energético en vista de un seguro periodo de inactividad.

En esta fase es además posible acceder al menú técnico haciendo clic en el icono adecuado en la parte derecha de la imagen de pantalla. Esta función está protegida por contraseña de conocimiento de los técnicos autorizados.



Advertencias: cualquier modificación aportada en el menú técnico podría modificar las prestaciones de la máquina distanciándolas de las óptimas.



6 - MANTENIMIENTO

Para permitir el correcto funcionamiento de la máquina, respetar las instrucciones de mantenimiento abajo indicadas.

6.1 Normas de seguridad

No someter la máquina al chorro de agua. Desconectar la máquina de la línea eléctrica llevando la palanca del seccionador omnipolar, de la red eléctrica, en posición de reposo "0", quitar el enchufe y cerrar el grifo de paso del agua antes de efectuar operaciones de mantenimiento y/o limpieza. En caso de mal funcionamiento de la máquina, evitar cualquier intento de reparación autónomo y recurrir inmediatamente al servicio de asistencia técnica. En caso de daño al cordón de alimentación eléctrica, apagar inmediatamente la máquina, cerrar el agua y contactar el servicio de asistencia técnica. Evitar sustituirlo en modo autónomo. Efectuar la limpieza/mantenimiento con la máquina fría, preferiblemente utilizando guantes de protección para las manos.

6.2 Limpieza de la máquina



Advertencias: Para mejorar la calidad del producto y en conformidad con las normas vigentes, cuando se pone en marcha la máquina cada día, realizar la sustitución del agua contenida en la caldera y en los circuitos.

Estos consejos son indicativos, la variación de los períodos de mantenimiento y limpieza depende del uso de la máquina.

Después de cada utilización

- 1) Limpiar el tubo de vapor.
- 2) Limpiar el portafiltro y los filtros.

Diariamente

- 1) Limpiar la rejilla apoyatazas y la bandeja de goteo.
- 2) Limpiar el cuerpo del aparato.
- 3) Limpiar la junta del grupo con el cepillo suministrado.
- 4) Efectuar el lavado del grupo.
- 5) Sumergir los portafiltros y los filtros en agua hirviendo durante algunos minutos para facilitar la disolución de las grasas del café, usar un paño o una esponja para su eliminación.



Para el lavado y la limpieza no utilizar solventes, detergentes o esponjas abrasivas pero sólo productos específicos para máquinas de café. Lavar el cuerpo del aparato con un paño embebido en agua y/o detergente neutro, procurando secar bien las superficies antes de volver a conectar el aparato a la línea eléctrica. Usar agua para lavar la rejilla apoyatazas y la bandeja de goteo. Para el lavado del depósito después de haberlo sacado, utilizar agua y detergentes neutros y efectuar un cuidadoso enjuague. Volver a introducir el depósito y volver a introducir los tubitos en silicón.

6.3 Limpieza Circuitos hidráulicos después de inutilización prolongada

Finalizada la instalación hidráulica/eléctrica, realizar un ciclo completo de enjuagado siguiendo las operaciones indicadas en los puntos A y/o B.



Advertencias: para el uso de los mandos de la máquina (grifos, grupo suministro, interruptores, etc.) consulte los relativos apartados contenidos en el presente manual.

La introducción en el depósito de productos químicos, descalcificantes, vinagre y/o incluso solo ácido cítrico, incluso si están diluidos, compromete la duración de los componentes de la máquina. Cualquier producto que se use que no sea agua fresca hace automáticamente decaer cualquier garantía.

Utilizar agua potable dureza ideal en grados franceses aproximadamente 6°F; no utilizar nunca agua caliente.

A - En el primer encendido o después de un prolongado periodo de inutilización de la máquina (aproximadamente 7 días)

- 1) Encendido máquina, carga agua en caldera y calentamiento como se describe en los apartados 5.1 y 5.3.
- 2) Esperar 12 horas.
- 3) Realizar un suministro de al menos 30 segundos con el portafiltro enganchado pero sin



café para permitir el intercambio de agua en el intercambiador (las máquinas con palanca necesitan café dentro del portafiltro).

- 4) Apagar la máquina y descargar completamente el agua en la caldera accionando el grifo de agua y el de vapor en un contenedor resistente al calor con capacidad de al menos 1 litro.

Teniendo cuidado que:

- haya siempre presente agua fresca en el depósito (donde esté previsto).
- no reutilizar el agua descargada durante el enjuague.

B - Después de una parada de al menos 4 horas

- 1) Suministrar agua del respectivo grifo por 5 segundos.
- 2) Realizar un suministro con el portafiltro enganchado pero sin café por al menos 15 segundos.

6.4 Limpieza pantalla

Para proceder a la limpieza del frontal de la máquina y en particular de la pantalla TFT touch screen ha sido prevista una función de inhibición de funcionalidad touch para permitir limpiar con un paño húmedo el área de la pantalla.

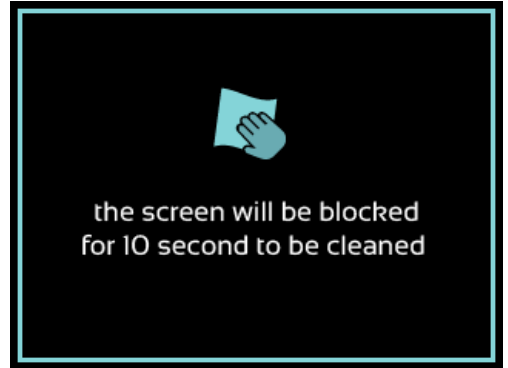
Para activar esta función es necesario:

- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Tocar el icono de limpieza pantalla.



Toda el área de la pantalla quedará inhibida por aproximadamente 10 segundos, si fuera necesario más tiempo repetir las operaciones arriba

descritas.



6.5 Limpieza grupo surtidor

Para permitir la limpieza y el lavado del grupo surtidor ha sido prevista una funcionalidad de lavado asistido para todas las versiones manuales (MN) y un procedimiento automático para las máquinas con dosificación electrónica (DE).

El procedimiento para iniciar el lavado, para todas las versiones, es el siguiente:

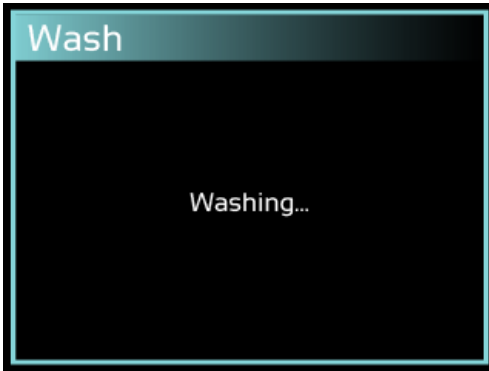
- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Iniciar el procedimiento de lavado mediante el adecuado icono.



- 3) Introducir en un portafiltro el filtro ciego (Fig.06, Pos. 15) y el producto de limpieza.
- 4) Introducir el portafiltro y el producto en el anillo enganchador del grupo de suministro.
- 5) Iniciar el lavado rápido o completo tocando el relativo icono.
- 6) Seguir las instrucciones de la pantalla (MN).



7) Esperar la completación (DE).



Advertencias: en caso de interrupción del lavado por apagado máquina (manual o accidental), será visualizado en el primer al inicio un mensaje de alarma. Es muy importante que sea realizado un enjuague completo del grupo de suministro para remover eventuales residuos de producto detergente del circuito café.

6.6 Configuración mantenimiento

Las máquinas Matrix y Duo están dotadas de un contador que permite configurar una promemoria para el mantenimiento periódico de la máquina (lavado grupo, lavado depósito etc.). Para modificar el valor es necesario acceder a la imagen de pantalla mantenimiento desde el menú configuraciones.

Para hacerlo:

- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Acceder a la imagen de pantalla configuraciones (introducir la contraseña si está activa).

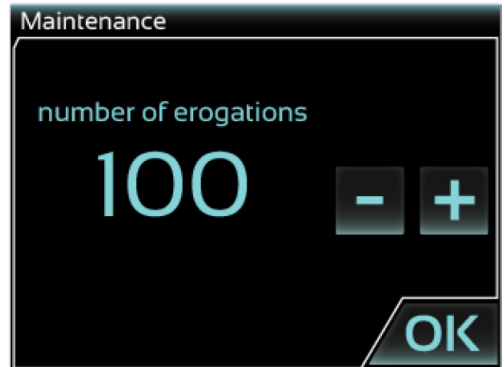


3) Recorrer el menú con las flechas laterales hasta alcanzar la opción "mantenimiento".

- 4) Tocar el icono relativo para acceder a la imagen de pantalla y configurar el número de suministros preferido para el popup del aviso de mantenimiento utilizando los botones **+** y **-**.

Advertencia:

Para deshabilitar las promemoria es necesario configurarlos al valor cero.



6.7 Configuración aviso sustitución filtro

Las máquinas Matrix y Duo están dotadas de un contador que permite configurar una promemoria para la sustitución o regeneración del filtro de



agua (no vendido con la máquina).

Para modificar el valor es necesario acceder a la imagen de pantalla mantenimiento desde el menú configuraciones.

Para hacerlo:

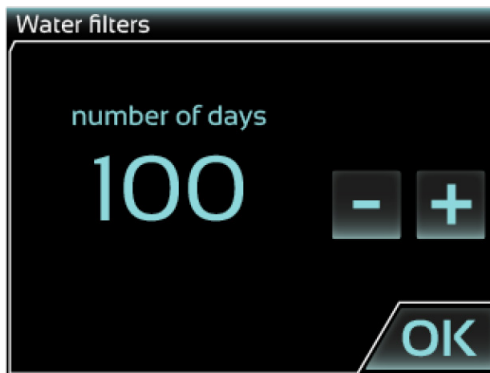
- 1) Abrir el menú desplegable.
- 2) Acceder a la imagen de pantalla configuraciones (introducir la contraseña si está activa).



- 3) Recorrer el menú con las flechas laterales hasta alcanzar la opción "filtros".
- 4) Tocar el icono relativo para acceder a la imagen de pantalla y configurar el número de litros útiles para la regeneración o sustitución del filtro o descalcificador (no suministrados por el fabricante) utilizando los botones **+** y **-**.

Advertencia:

Para deshabilitar las promemoria es necesario configurarlos al valor cero.



6.8 Lista alarmas

Sustituir filtro agua:

mensaje automático que aparece una vez alcanzado el límite de litros configurado como valor de duración del filtro agua (no suministrado con la máquina).

Una vez sustituido el filtro resetear el contador (ver apartado 6.7).

Necesario Mantenimiento:

Mensaje automático que aparece cuando la máquina ha alcanzado el número de suministros configurado como límite para el mantenimiento ordinario.

Una vez efectuado el mantenimiento resetear el contador (ver apartado 6.6).

Llenar depósito:

Mensaje automático que indica que la cantidad de agua presente en el depósito ha alcanzado el nivel mínimo de seguridad, en este estado la máquina deshabilita la funcionalidad de las resistencias y de la bomba, para resolver el alarme es suficiente llenar nuevamente el depósito.

Error sonda NTC:

Mal funcionamiento de una o más sondas de temperatura NTC. La máquina deshabilita el calentamiento y la funcionalidad de la bomba.

Contactar un técnico.

Timeout Carga:

Mensaje automático que indica la intervención del dispositivo de seguridad que bloquea la bomba en el caso que se mantenga en función por 120 segundos ininterrumpidos.

Esto para prevenir daños a la bomba debidos a la presencia de obstrucciones en el circuito hidráulico.

En este caso la máquina permanece bloqueada hasta que no es apagada y vuelta a encender.

iNinguna señal volumétrica! Dosificación OFF:

Mensaje automático que indica en caso de anomalía al contador volumétrico (DE).

En este estado la máquina permite la preparación del café pero con dosificación manual y por un tiempo limitado (60 segundos).

Contactar un técnico para la reparación.

6.9 Correcta eliminación del producto

(Residuos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en los países de la Unión Europea y en aquellos con sistema de recogida selectiva).



La marca que figura en el producto o en la documentación indica que el producto no debe ser eliminado junto con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Para evitar eventuales daños para el medio ambiente o la salud

causados por la inoportuna eliminación de los desechos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de residuos y a reciclarlo de forma responsable para favorecer la reutilización sostenible de los recur-

sos materiales.

Los usuarios domésticos son invitados a contactar con el revendedor donde ha sido realizada la compra del producto o a la oficina local pertinente para toda la información relativa a la recogida selectiva y al reciclaje para este tipo de producto.

Los usuarios empresariales son invitados a contactar con su proveedor para verificar los términos y las condiciones del contrato de compra.

Este producto no debe ser eliminado junto con otros residuos comerciales.

7 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
Falta de erogación de vapor desde el tubo pertinente	La boquilla del tubo de vapor está obstruida; desatascarla usando un alfiler. Este problema está relacionado con la inserción de la boquilla en la leche.	Limpiar la boquilla del vapor después de cada utilización.
Pérdidas desde el portafiltros	Causas probables: 1 -La guarnición está deteriorada o incrustada. 2 -El portafiltro no está colocado correctamente en el grupo.	Limpiar con el cepillo suministrado. En el caso de que el problema volviera a presentarse, es necesario contactar con un técnico especializado
Dificultad en el posicionamiento del portafiltro sobre el anillo de enganche	El problema puede ser causado por la excesiva dosis de café presente en el portafiltro.	Disminuir la cantidad de café en el portafiltro.
Posicionamiento incorrecto del portafiltro una vez colocado en el grupo	El mango del portafiltro una vez ajustado sobre el grupo resulta más desplazado hacia la derecha que lo habitual. La guarnición está deteriorada.	Contactar con un técnico especializado para que efectúe la sustitución de la guarnición.



Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
El flujo de café es escaso	<p>El café sale en gotas, el tiempo de erogación es demasiado prolongado y la calidad del mismo no es buena, presenta una crema oscura.</p> <p>Causas probables:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - La molienda del café es demasiado fina. 2 - El café dentro del portafiltro está demasiado prensado. 3 - La dosis dentro del portafiltro es excesiva. 4 - El surtidor del grupo está obstruido. 5 - El filtro en el portafiltro está obstruido. 6 - La presión suministrada por la bomba es baja (< 9 bar - 0,9 MPa) o no funciona. 	<p>En los casos 1-2-3, el problema se puede resolver regulando correctamente la molienda y/o la dosificación.</p> <p>En los casos 4-6 es necesaria la intervención de un técnico.</p> <p>En el 5to. caso limpiar el filtro o sustituirlo.</p>
El flujo de café es demasiado abundante	<p>El café sale demasiado rápidamente y la crema resulta de color más claro que lo normal.</p> <p>Causas probables:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - La molienda del café es demasiado gruesa. 2 - El café dentro del portafiltro está poco prensado. 3 - La dosis de café en el portafiltro es escasa. 4 - La presión suministrada por la bomba es demasiado elevada (> 10bar – 1MPa). 	<p>En los casos 1-2-3, se puede intervenir en la molienda y/o la dosificación del café.</p> <p>En el caso 4 es necesaria la intervención de un técnico.</p>
El café sale demasiado frío.	<p>Causas probables:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - Las tazas están frías. 2 - Los portafiltros están fríos. 3 - La molienda del café es demasiado fina. 4 - El circuito hidráulico de la máquina está sucio (calcáreo). 5 - La presión de la caldera es inferior a 0,8 bares (0,08 MPa). 6 - El grupo está frío. 	<p>En el caso 1 usar calentatazas.</p> <p>En el caso 2 dejar montado el portafiltro en el grupo.</p> <p>En el caso 3 modificar la molienda del café.</p> <p>En los casos 4-5-6 llamar a un técnico especializado.</p>



Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
El café que sale está tibio	El café que sale está tibio aunque la presión detectada es normal, entre 1 y 1,2 bares (0,1 – 0,12 MPa). En este caso la detección de la presión es ficticia.	Llamar a un técnico especializado para controlar la válvula de descarga. De todos modos, mientras tanto, para poder utilizar el aparato abrir el grifo de vapor (Fig. 01; pos. 1), la presión de la caldera bajará a cero y esto provocará la conexión de la resistencia y el aumento de la temperatura. Efectuar esta operación diariamente cuando se enciende el aparato.
El café que sale está demasiado caliente	Causas probables: 1 - La presión de la caldera es superior a 1,3 bares (0,13 MPa). 2- El aparato está cubierto por algo que le impide enfriarse. 3- El aparato ha sido instalado en una posición que impide la circulación de aire.	En el caso 1 llamar a un técnico especializado. En los casos 2-3 restablecer las condiciones de enfriamiento del aparato.
Depósito de café en el fondo de la taza	Causas probables: 1 - Molienda del café demasiado fina. 2 - El portafiltro está sucio internamente o el filtro está dañado. 3 - Las muelas del molinillo de café están deterioradas. 4 - Presión de la bomba elevada (> 10bar – 1 MPa).	El caso 1 podrá resolverse regulando correctamente el molinillo. Para el caso 2 limpiar el portafiltro o sustituir el filtro. En los casos 3-4 es necesaria la intervención de un técnico.
El interruptor de erogación de café una vez seleccionado, parpadea	La dosis de café programada no es respetada, pero la erogación es continua.	Llamar a un técnico especializado.
Todos los pilotos de la botonera parpadean, la máquina de café está completamente bloqueada.	1 - Controlar si la red hídrica funciona y si el grifo de paso está abierto. 2 - La anomalía se verifica por la falta de agua en la caldera.	Para el punto 1, efectuar las verificaciones oportunas. Para el punto 2 solicitar la intervención de un técnico.



Problema	Diagnóstico/Solución	Consejos
El café no sale	El café no sale y el botón correspondiente a la dosis seleccionada parpadea.	<p>Seleccionar el botón de erogación café, sin portafiltro, y controlar que el flujo de agua sea continuo.</p> <p>Si el flujo es continuo el problema reside:</p> <p>a) en la molienda del café, demasiado fina;</p> <p>b) en el portafiltro obstruido.</p> <p>En este caso sumergir el mismo en agua caliente con las pastillas de detergente apropiadas.</p> <p>En cualquier otro caso, contactar con un técnico especializado.</p>

Este manual de instrucciones es una publicación original emitida por G. BEZZERA S.R.L., para solicitar una copia autorizada de este manual, visite la sección contactos del sitio web: www.bezzera.it.



指数

1 - 警告

1.1 一般警告.....	133
1.2 预期用途.....	133

2 - 运输

2.1 填料.....	133
2.2 机器的运动.....	134
2.3 存储.....	134

3 机器描述

3.1 版本说明.....	135
3.2 结构说明 (图03).....	135
3.2.1 控制面板说明 (DE版) (图05).....	135
3.3 技术参数 (图 02).....	135

4 - 机器的安装

4.1 警告.....	136
4.2 设备的安装准备.....	136
4.2.1 电气网络的连接.....	136
4.2.2 供水模式.....	136
4.2.3 连接到水管供水网络 (水网络模式).....	136
4.2.4 排水管路的连接.....	136
4.3 调整压力泵.....	136

5 - 机器的使用

5.1 启动和关闭机器.....	137
5.2 主屏幕.....	137
5.3 锅炉的填充和加热.....	138
5.4 制作咖啡.....	138
5.4.1 咖啡萃取设置.....	139
5.4.2 预萃取.....	139
5.4.3 锅炉优先级设置.....	139
5.4.4 萃取计时器.....	140
5.4.5 萃取剂量设定.....	140
5.5 蒸汽取用 (图10).....	140
5.6 接取热水.....	140
5.7 热水锅炉设置 (茶和蒸汽).....	141
5.8 语言选择.....	141
5.9 温度测量单位选择.....	142
5.10 LED RGB灯光 (MATRIX型号).....	142
5.11 白色LED灯 (DE - DUO版本).....	143
5.12 水箱传感器校准.....	144
5.13 供水模式.....	144
5.14 设置日期和时间.....	145
5.15 自动开关机设定.....	145
5.16 待机, 强制待机和菜单.....	146

6 - 维护

6.1 安全规则.....	146
6.2 - 机器的清洗.....	146
6.3 长时间未使用机器后清洁液压回路.....	147
6.4 屏幕清洁.....	147
6.5 清洁咖啡萃取组件.....	147
6.6 维护设置.....	148
6.7 滤芯更换警告设置.....	149
6.8 报警列表.....	149
6.9 产品的正确存储.....	150

7 - 故障排除

故障 / 诊断/解决办法/ 建议.....	151
-----------------------	-----



1 - 警告

1.1 一般警告



- 水电系统必须由用户按照本“机器安装”手册第4章中的内容, 仔细安装。
- 安装人员在任何情况下均不得更改由用户设置的现有设备。
- 本说明书是机器不可分割的一部分, 用户使用本机前必须仔细阅读本说明书。
- 将说明书收好, 便于日后查阅。
- 机器在交付时, 热水器内不得有水, 以免结霜可能对机器造成的损害。
- 给电器设备接地。
- 请勿用潮湿和/或沾水的手或脚触摸机器。
- 不要赤脚使用机器。
- 不要将馈线电缆连接到活动的延长线和类似线路上。
- 请勿用拉扯电缆的方式断开机器的电源。
- 如果馈线电缆卷起, 不要使用机器。
- 本产品不能由体力不支、有感官或精神障碍或缺乏经验和知识的人(包括儿童)使用, 除非由负责其安全的人监督或指导他们本设备的使用方法。

- 将本设备和电缆至于8岁以下儿童不能够到的地方。
- 本设备不得由8岁以下的儿童使用。
- 本设备可以由8岁以上的儿童使用。
- 儿童不得玩弄本设备。
- 清洁和维护的操作不得由儿童在未经监督的情况下进行。
- 要避免有水渗入机器内部, 请在将杯子放置在暖杯座上时, 杯口朝上。
- 本机不宜在户外使用。
- 本机只能用于专门的用途。

1.2 预期用途

意式浓缩咖啡机 MATRIX-DUO 的生产是为了进行制造意式浓缩咖啡, 生产热水泡茶、甘菊及其他花茶, 生产蒸汽并加热饮料(牛奶、巧克力、卡布奇诺、混合甜饮, 等)。

本机器仅被设计用于以上用途。

所有其它用途被视为不当使用, 因而被

制造商所禁止。对于不正确使用造成的咖啡机的损坏, 制造厂商概不负责。

2 - 运输

2.1 包装

MATRIX-DUO咖啡机采用2线纸板保护纸箱包装, 放在木托盘上



警告:

- 从包装中取出机器后, 检查其整体状况, 以及提供的零件是否完整。
- 切勿将包装遗留在儿童能拿到的地方, 必须在适当的垃圾场地处理。
- 如果发现机器损坏或零件缺失, 请不要使用机器, 并立即通知当地经销商。



2.2 机器的移动

本咖啡机可以用托盘搬运车或叉车装移动。

2.3 存放

已正确包装好的机器必须存放在温度+5到+30°C, 相对湿度不高于70%的干燥环境中。
放置时最多只能堆积四个箱。



3 机器描述

3.1 版本说明

DE - MN版本

Matrix和Duo双锅炉意式浓缩咖啡机有2种型号可供选择，手柄操作的MN型号和电控板全自动操作的DE型号。两种版本的咖啡机都拥有2个独立的加热液压回路，适合制作意式浓缩咖啡或热水用于冲煮和蒸汽。

3.2 结构说明 (图03)

- 1 总开关 (图03)
- 2 MN型号手柄操作杆 (图03)
- 3 热水出口 (图03)
- 4 进水管 (水管网络) (图03)
- 5 电源线插头 (图03)
- 6 咖啡萃取组件 (图03)
- 7 过滤器手柄 (图03)
- 8 蒸汽阀 (图03)
- 9 蒸汽旋钮 (图03)
- 10 热水旋钮 (图03)
- 11 白色指示灯 (图03)
- 12 废水排管 (图03)
- 13 TFT触摸屏 (图03)
- 15 过滤器 (图06)
- 16 2杯咖啡过滤器 (图06)
- 17 1杯咖啡过滤器 (图06)

3.2.1 控制面板说明 (DE版) (图05)

- 2a 单杯浓缩咖啡按钮
- 2b 单杯长咖啡按钮
- 2C 两杯浓缩咖啡按钮
- 2d 两杯长咖啡按钮
- 2e 连续萃取/蒸馏程序按钮

3.3 技术参数 (图 02)

电源	V~/Hz	220 - 240V~/ 50-60Hz	110 - 120V~/ 50-60Hz
电阻电源	V~	220-240	110
咖啡机锅炉电阻	W	800	800
热水锅炉电阻	W	1200	1200
额定功率	W	2000	2000
咖啡机锅炉	lt	0.45	0.45
热水锅炉	lt	1	1
水箱	lt	4	4
宽度A (Matrix)	mm		310
深度B(Matrix)	mm		470
高度C(Matrix)	mm		420
宽度A(DUO)	mm		326
深度B(DUO)	mm		470
高度C(DUO)	mm		425
TFT显示屏			3.5"
Matrix净重	千克		34
DUO净重	千克		31
Matrix毛重	千克		36
DUO毛重	千克		33
网络负载连接			1/8"
废弃物排管配件直径	mm		10



4 - 机器的安装

4.1 警告

必须由合格的人员按照制造商所提供的

说明书并遵守现行法律进行安装。

本机器应位于并安装在专门由有资格的人员使用和维护的地方。本机器可以用于商店、办公室和其他工作环境的饮食区；农舍；由宾馆、汽车旅馆和其它住宅类环境的客人使用；早餐酒店，等等。

4.2 设备的安装准备

在平坦、干燥、光滑、坚固、稳定的地平面准备机器的支持，位置高度为：杯子的加热表面离地面150 cm以上。

不要使用喷水器，也不要在使用喷水器的地方安装机器。

为了保证正常运行，机器必须安装在温度在+5和+32 °C之间，湿度不超过70%的地方。

如果机器暴露在低于0°C温度中，请进行如下操作：

- 确保机器在温度高于+15°C的地方经历24小时，才开启机器。

给机器供电时，需要进行以下操作：

- 连接到电力网络。
- 连接到排水管路。

4.2.1 电气网络的连接



警告：

- 设备必须符合现行法律，并配有接地线。

机器由配有插头的电源线供电。

4.2.2 供水模式

机器以水箱供水模式交付，要转换为水管供水模式，首先遵循说明连接供水管道（参见第4.2.3节），然后从设置菜单中选择水管网络模式（参见第5.13节）



警告：

如果决定将来仅使用水箱供水模式，则保留并关闭水管进口连接部件。

从水箱供水模式转换到水管供水模式或相反的转变涉及旋转泵产生的压力变化，该压力可按本手册第4.3节所述进行调整。

4.2.3 连接到水管供水网络(水网络模式)



如果从水箱供水转换成供水网络供水，在打开机器接口上的节流阀之前，请先取出水箱并将水箱插头（图10，位置1）插入水箱下方的供水连接管中。

确保供水管连接到饮用水网络，其工作压力为0到6bar之间（0 - 0.6 MPa）。

如果水网络压力超过6bar（0.6 MPa），请配备一个减压阀。

在机器与水管的连接处安装节流阀。

进水管道的安装（图03，位置4）需要配备G 1/8“螺纹的螺丝。

4.2.4 排水管路的连接

将内径为10毫米的橡胶管（图03，位置12）与机器的排放接口相连接，另一头连接到预先准备好的开放式虹吸管。

4.3 调整压力泵

一旦选定供水模式，您可以更改机器的运行压力，可返回到出厂模式的9bar（0.9Mpa），通过旋紧或拧松设置在机器底部的调节螺丝（图09）实现。

执行完本手册第5.1和5.3段所述的操作后，按以下步骤操作：

- 1) 将带有过滤器的过滤器手柄（图06，第15项）插入机器中。
- 2) 将手柄拉起至水平位置（MN版本）（图03，位置2。）或执行连续萃取程序（DE版本）（图05；位置E），注意屏幕上所显示的压力值，将手柄（图03；位置2）复原至垂直位置（MN版本）或再次按下连续萃取按钮终止萃取（DE版本）（图05；位置E）。



- 3) 拧松防松螺母(图09)。
- 4) 拧紧压力泵调节装置(图09)以增加压力值或旋松减小压力值;一次不能旋转超过一圈。

重复第2和第4步操作,直到压力泵输送的压力值恢复到9 bar (0.9 MPa) 或在8和10 bar (0.8和1.0 MPa) 之间。

- 5) 拧紧防松螺母。



注意:

- 请勿在萃取咖啡时移动装有过滤器的过滤器手柄。
- 不要将压力泵的值调节到10.5bar (1.05 MPa) 以上。

5 - 机器的使用



警告:请参见图01了解机器版本信息。

5.1 启动和关闭机器

打开节流阀[不与机器一同供应](R版)
将水接入锅炉内(S版)(图04)。



警告:

理想的饮用水参照法国标准硬度在15°F左右;绝对禁止使用热水。

将插头插入插座

将主开关转到ON位置(图03 位置1)

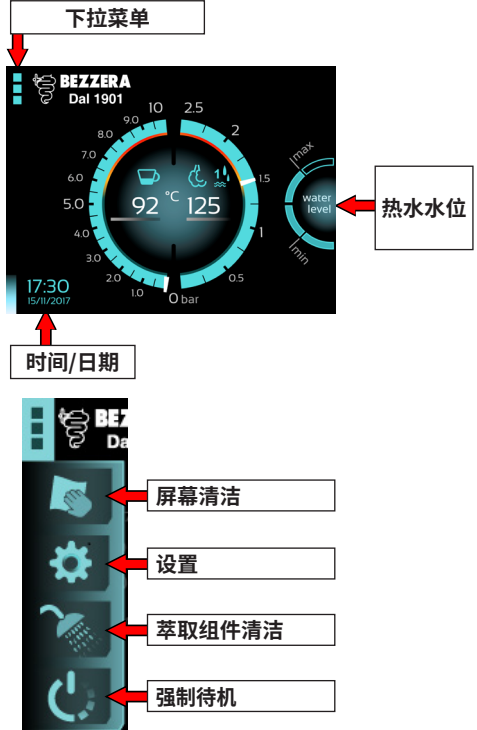
一旦出现“点击以开始”消息,可马上点击触屏(图03 位置1.3)。



关闭机器

- 1) 将开关(图03, 位置1)转到“OFF”位置并检查警告灯是否熄灭(图03, 位置11)。
- 2) 关闭止水阀阻断进水(版本R)。

5.2 主屏幕

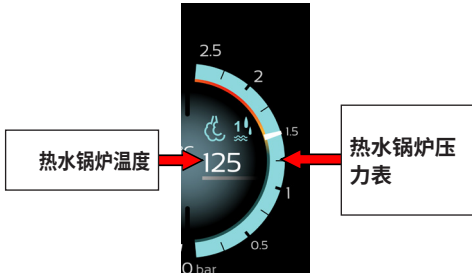


咖啡锅炉状态(温度)和数字压力泵





热水锅炉状态 (温度) 和蒸汽压力表



警告:

- 如果未达到锅炉的最低水位值, 安全装置将在 120秒后中断电机泵的运行。机器会弹出警报信号, 并且停止运行。
- 要重新启动供水并解决错误, 需要先关闭主开关并再次启动机器 (图3位置1)。

5.3 锅炉的填充和加热




当机器进入运行状态, 主屏幕将开启显示

机器将自动向锅炉内供水, 一旦锅炉达到最低水位, 锅炉电阻将根据选定的锅炉优先级启动 (见第5.4.3段)。

为了便于进行首次咖啡锅炉内水的填充, DE型机器请按下连续萃取按钮 (图5位置E) 或MN型机器上抬手柄 (图3位置2), 直到水从咖啡出口中流出。

当主屏幕上的温度指示标记下面的线条变灰, 指示机器已经处于运行状态并达到合适温度。

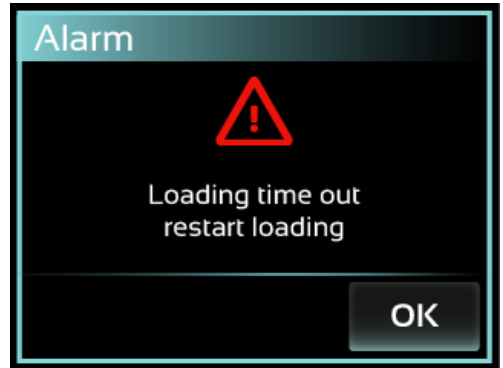
3种颜色的线条对应不同的状态:

- 蓝色 
- 红色 
- 灰色 

蓝色线条表示机器正在进行预热。

红色线条表示机器正在加热并接近设定温度。

灰色线条表示机器加热组件未激活。



5.4 制作咖啡

- 1) 从咖啡蒸馏器上取下过滤器手柄 (图03; 位置7)。
- 2) 将研磨咖啡粉装入过滤器, 按压咖啡粉, 注意不要弄脏过滤器手柄的边缘。
- 3) 在未安装过滤器手柄时启动最多约2/3秒的咖啡萃取程序。(冲洗蒸馏器)
- 4) 将过滤器手柄装回原处。
- 5) 将操作手柄拉起至水平位置 (MN) 或按下其中一个剂量按钮 (DE) 以萃取咖啡。
- 6) **MN版本:** 要停止萃取咖啡, 在获得需要的剂量时, 将操作手柄 (图03, 位置02) 放回至垂直位置, 以排尽咖啡并使咖啡渣干燥。
- 7) **DE版本:** 除非按下连续萃取键, 当达到设定的剂量时机器自动停止萃取 (图05), 连续萃取时, 当达到所需剂量的咖啡时, 通过再次按下连续萃取按钮来进行中断。

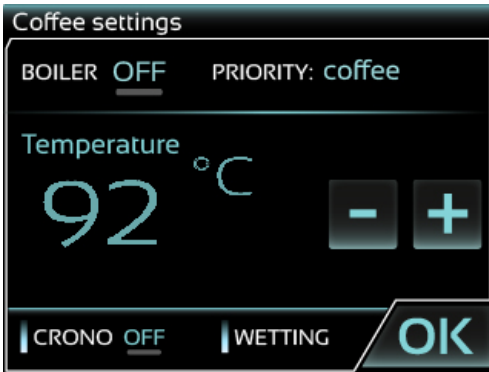


注意：

- 机器萃取操作运行时请勿取下过滤器手柄。
- 请勿直接触摸过滤器手柄的金属部分;有烫伤的危险。
- 过滤器的一杯标准剂量为10克,两杯剂量为20克。

5.4.1 咖啡萃取设置

在主屏幕上,要访问咖啡萃取设置屏幕只需点击咖啡温度标识即可。
在此屏幕中,可以选择萃取咖啡的水温,根据SCAE的相关规定温度范围为+ 89°C至+ 96°C。



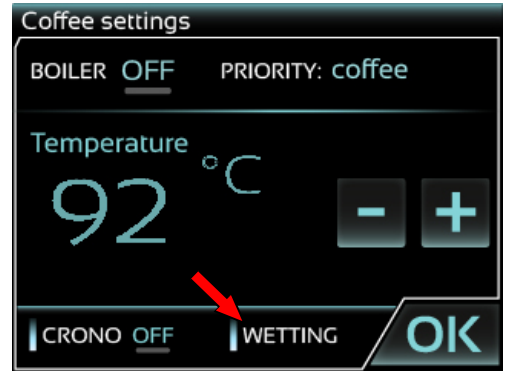
警告:SCAE协议规定使用校准仪器在可控和稳定的测试条件下测量和评估萃取水温。
因此,每当改变萃取温度时,建议等待几分钟以使液压回路达到新的热稳定性。
执行一次或多次冲洗操作有助于加快此过程。

5.4.2 预萃取

从咖啡萃取设置屏幕,可以将预萃取的持续时间从最少0秒调整为最多5秒。

要激活此项设置,只需点击图中所示的预萃取键。

一旦完成您所需的设定值,点击确定即可保存更改。



5.4.3 锅炉优先级设置

从咖啡萃取设置屏幕和热水蒸汽设置屏幕(参见第5.7节),可以访问加热优先级设置。



通过该项设置,您可以在功率管理中设置优先级,以确保机器的准备就绪进程。

您可以设置:

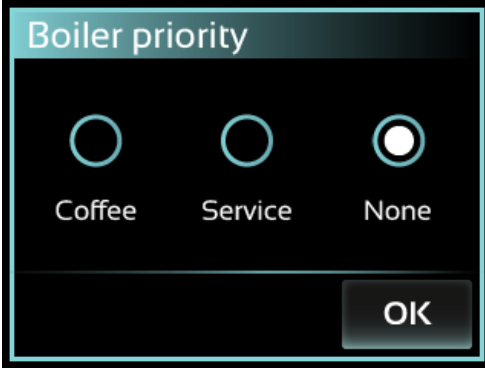
- 咖啡萃取锅炉优先:
机器将调节PID,以保证萃取咖啡的最高效率
- 热水锅炉优先:
机器将调节PID,以保证产生热水的最高效率



- 无优先级：
机器将使两个PID独立运行，以确保萃取咖啡和产生热水的最高效率



警告：此项设置时机器的耗电量最大。



5.4.4 萃取计时器

在萃取咖啡期间，能通过显示屏观察压力泵的数值和萃取时间。



但是，用户可以选择激活计时器，仅保留显示相关的压力值和所设定的温度。

5.4.5 萃取剂量设定

要调节DE型号机器的萃取剂量值，请按以下操作执行：
按下连续萃取/设定/停止按钮(图05，位置e)。



保持按下直到当对应的指示灯开始间歇性亮起，表示(此时机器不应出水)程序运行开始，如果未按下要设置程序的按键，则持续4秒钟。

点击面板上的任意按钮执行萃取程序并开始进行设定，当再次点击该按钮时将存储相关设定并停止萃取程序(图05，位置a, b, c, d)。



对所有按键重复此项操作以设定所需萃取剂量值。

5.5 蒸汽取用

- 1) 为避免锅炉内液体回流，可通过旋转旋钮以排出蒸汽(图03，位置9)。
- 2) 将蒸汽喷嘴(图03，位置8)插入待加热液体的容器中。
- 3) 旋转并按住蒸汽旋钮(图03，位置9)，通过抬起操作杆，蒸汽出口将保持打开状态(图08)。供应的蒸汽量取决于按钮旋转程度：旋转越多，蒸汽量越多。
- 4) 结束蒸汽取用后，松开旋钮，取下液体容器，用湿布立即对蒸汽喷嘴的加热液体残留物进行清洁。
- 5) 旋转蒸汽旋钮(图03；位置 9)排放蒸汽(大约2-3秒)以清洁蒸汽喷嘴内部。



警告：不要直接接触蒸汽喷嘴，因为有高温。

5.6 接取热水

- 1) 将盛水的容器放在热水出口下面(图 03；位置 3)。
- 2) 旋转热水旋钮(图03，位置10)以接取所需量的水。



3) 完成热水的接取后, 松开旋钮。



警告: 和蒸汽喷嘴一样, 热水出口也有向上或向下抬起喷嘴允许操作进行的程序设置。



警告: 不要直接接触热出水口, 因为有高温。

5.7 热水锅炉设置 (茶和蒸汽)

您可以调整热水锅炉的运行性能, 调整锅炉的水温以提供蒸汽和用于冲泡茶饮和其它饮品的热水, 热水温度从最低+ 100°C到最高+ 130°C。锅炉内的水温直接影响其所在的压力值。要访问热水锅炉服务设置屏幕, 只需轻触主屏幕上所显示的锅炉温度标志。



5.8 语言选择

Matrix和Duo咖啡机提供了不同的语言可供选择。

要访问语言选择屏幕, 您需要:

- 1) 打开下拉菜单。
- 2) 输入密码 (如果有) 访问设置屏幕。



- 3) 触摸相关图标以访问语言选择屏幕。





5.9 温度测量单位选择

可随时通过选择摄氏度°C和华氏(°F)来改变温标。

要从一个温标转换到另一个,您可以:

- 1) 打开下拉菜单。
- 2) 输入密码(如果有)访问屏幕设置。



- 3) 点击“单位”图标。



- 4) 绿色标记线将突出显示所选择的温标。
- 5) 点击确定以完成更改。

5.10 LED RGB灯光 (MATRIX型号)

MATRIX机器所配备的LED RGB灯光,有7种不同的颜色可供选择,也可使用适当的屏幕功能调节亮度或完全关闭照明。要访问该功能:

- 1) 打开下拉菜单。
- 2) 输入密码(如果有)访问屏幕设置。



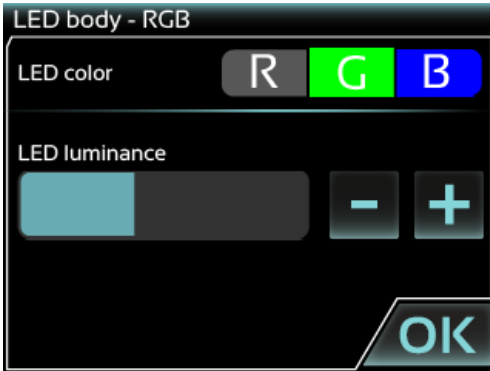
- 3) 用侧面的箭头进行滚动选择,直到抵达机器主体LED RGB灯光选项,点击**OFF**打开LED灯,会出现**ON**指示灯光已经打开。



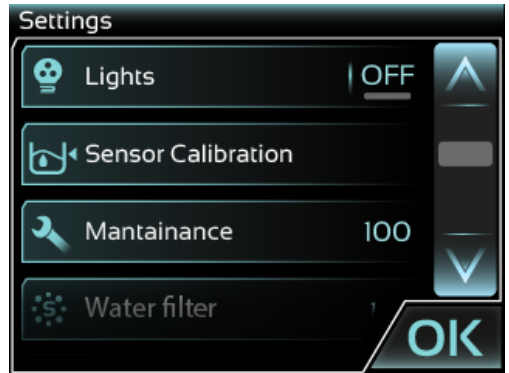
- 4) 要调整亮度和/或改变灯光颜色,请点击达机



器主体LED RGB灯光选项,然后点击R-G-B选择使用各种颜色并点击**+**和**-**调节亮度。



3) 用侧面的箭头进行滚动选择,直到抵达灯光选项,点击**OFF**打开灯光,会出现**ON**,指示灯光已经打开。



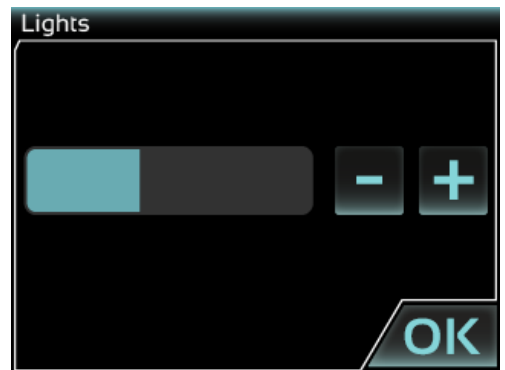
5.11 白色LED灯 (DE - DUO版本)

对于机器顶部和/或后部Bezzera徽标面板配备有LED灯光的机器,可以通过屏幕的功能设置调节亮度或完全关闭照明。要访问改功能:

- 1) 打开下拉菜单。
- 2) 输入密码(如果有)访问屏幕设置。



4) 要调整亮度,请点击灯光选项,然后使用**+**和**-**调节亮度。





5.12 水箱传感器校准



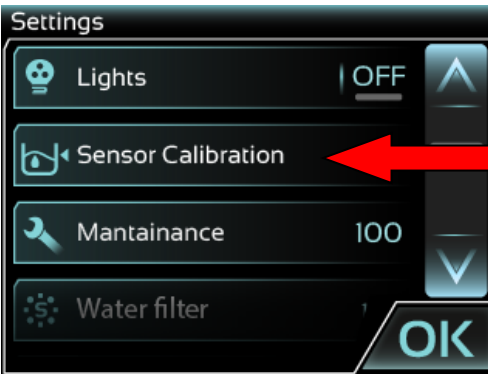
警告：在完成校准之前请不要将水注入水箱中，请忽略机器启动后屏幕将显示的错误信息。Matrix和Duo型号咖啡机预设水箱供水，如果您决定在默认模式下使用机器，建议先校准水箱传感器。

按照以下步骤校准水箱传感器：

- 1) 打开下拉菜单。
- 2) 输入密码(如果有)访问屏幕设置。



- 3) 用侧面箭头滚动菜单选项，直到抵达“传感器”选项并点击相关图标。



- 4) 确保水箱是空的，干的并正确插入咖啡机内。
- 5) 按OK键并等待。



- 6) 一旦完成校准可以开始填充水箱并使用机器。

5.13 供水模式

尽管Matrix和Duo型号咖啡机预设水箱供水模式，但可以随时轻松切换到水管供水模式，反之亦然(请参阅第4.2.3节)。要更改供水模式，您可以：

- 1) 打开下拉菜单。
- 2) 输入密码(如果有)访问屏幕设置。





3) 用侧面箭头滚动菜单选项, 直到抵达“进水口”选项。



4) 点击水管供水或水箱供水图标, 绿色标记线——会指示两种模式中的哪一种处于选定状态。

5) 点击确定退出菜单。

无需重启机器以更改应用。



警告: 检查所选模式的管道连接是否正确。

5.14 设置日期和时间

要设置机器的日期和时间, 您可以:

- 1) 打开下拉菜单。
- 2) 输入密码(如果有)访问屏幕设置。



3) 用侧向箭头滚动菜单选项, 直到抵达“日期和时间”选项。

4) 点击相关图标以访问日期和时间设置屏幕。



5.15 自动开关机设定

要设置开启和关闭机器的日期和时间, 您可以:

- 1) 打开下拉菜单。
- 2) 输入密码(如果有)访问屏幕设置。



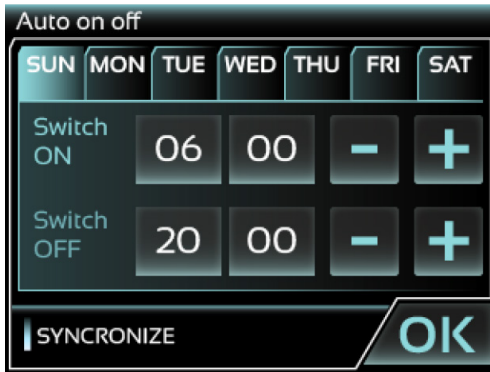
3) 用侧向箭头滚动菜单选项, 直到抵达“自动关闭”选项。

4) 点击右侧的图标启动或关闭相关设置。

5) 点击显示栏左侧可以访问每日设置界面。



通过点击左下方的“同步”选项，可以同步机器开关机时间，使其在一周内的所有日期维持相同的自动开关机时间。



注意：如果要將機器設置為保持一天24小時開機，則設置相同的開關機時間即可。

5.16 待机, 强制待机和技術菜單



警告：Matrix和Duo型號咖啡機配備了待機功能，可在機器空閒30分鐘後將其置於待機狀態。但是，如果機器啟用了自動開關機功能，則無法啟動自動待機功能。

可以將機器設置為待機狀態，通過點擊初始屏幕側面彈出菜單上的“睡眠”按鍵。



在待機階段，機器關閉所有加熱元件，在安全的不運行狀態下減少能源消耗。

在這個階段，也可以點擊屏幕右側的相應圖標來訪問技術菜單。

此功能由授權技術人員進行密碼保護。



警告：技術菜單中所進行的任何更改都可能會改變機器運行的最佳性能。

6 - 維護

為了讓機器正常運轉，請遵守下述維護說明。

6.1 安全規則

不要向機器噴水。在執行機器的維護和/或清潔操作之前，需將電力系統全極開關的操縱杆轉到“0”位置，拔出插頭並關閉止水閥，從而切斷機器與電源的连接。在機器出現故障的情況下，避免任何類型的無援助維修，並立即諮詢技術援助服務人員。一旦電源線損壞，請立即關閉機器，關閉供水系統並聯繫技術支持服務。避免自主更換操作在機器冷卻狀態時執行清潔/保養操作，最好佩戴防護手套。

6.2 - 機器的清洗



警告：按照現行通用的準則，為了泡出最可口的咖啡，每日使用機器前，更換鍋爐內的儲水以及水管是十分必要的。

以下建議僅供參考，機器的清洗和維護周期，具體要依照機器的使用情況。

每次使用後

- 1) 清洗蒸汽噴嘴。
- 2) 清洗過濾器手柄和過濾器。

日常清潔

- 1) 清洗置杯盤和廢水盤。
- 2) 清洗機身。
- 3) 用所提供的刷子清洗過濾器組件。
- 4) 清洗咖啡萃取組件
- 5) 在沸水中浸泡幾分鐘，以幫助溶解過濾器手柄和過濾器上的咖啡油脂，并用布或海绵將



其清除。



在洗涤和清洗过程中不使用化学溶剂，洗涤剂或粗糙抹布，仅使用咖啡机专用洗涤产品。机器外壳的清洗，用布蘸水和/或中性洗涤剂擦拭，表面晾干后，机器方可重新连接电源。置杯盘和排水盘可用水清洗。

清空水箱后对其进行清洗，请使用水和中性洗涤剂并彻底冲洗。重新将水箱插回咖啡机并重新插入硅管。

6.3 长时间未使用机器后清洁液压回路

一旦液压/电气系统安装完成，请按照A和/或B描述的操作执行一个完整的冲洗循环。



警告:关于机器操作组件(水阀,萃取组件,开关等)的使用,请参阅本手册中的相关段落。

对水箱使用化学制品,除垢剂,醋和/或柠檬酸,即使稀释使用,也会缩短机器部件的使用寿命。若您使用任何不是淡水的产品,将自动失去所有保修资格。

理想的饮用水参照法国标准硬度在6°F左右;绝对禁止使用热水。

- A - 在首次启动或机器长时间未使用(约7天)后,
- 1) 参照机器使用手册中第5.1和5.3节所述执行机器的开启,装载和加热锅炉内的水。
 - 2) 等待12个小时。
 - 3) 在装上过滤器手柄但不含咖啡粉的情况下至少执行萃取操作30秒,以允许交换器中的水进行更换(使用手柄操作的设备需要在过滤器内装入咖啡粉)。
 - 4) 将机器关闭,并使用容量至少为1升的耐热容器接住排水阀和蒸汽阀,将锅炉内的水完全排空。

请注意:

- 请保持水箱里一直有新鲜淡水(如果有的话)
- 不要重复使用冲洗过程中排出的水。

B - 停止使用至少4个小时

- 1) 从相应的排水阀中接取5秒钟的水。
- 2) 装上过滤器手柄但不装咖啡粉并执行冲萃取操作至少15秒。

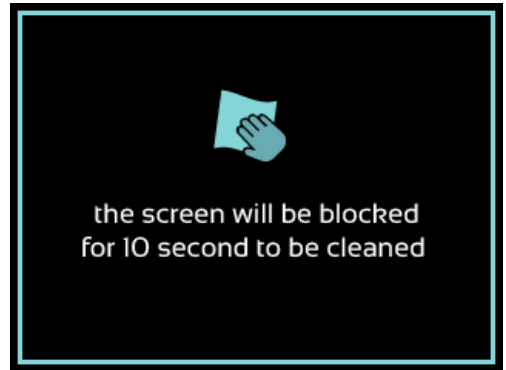
6.4 屏幕清洁

为了清洁机器的前部,特别是TFT触摸屏,提供了禁用触屏的功能,以使用湿布清洁屏幕区域。要激活此功能,可以:

- 1) 打开下拉菜单。
- 2) 点击屏幕清洁图标。



整个触屏区域将保持禁用约10秒钟,如需更多清洁时间可重复上述操作。



6.5 清洁咖啡萃取组件

为了允许清洁和清洗咖啡萃取组件,为所有手柄操作版本(MN)和全自动电子操作版本(DE)设置了辅助清洗程序。

对于所有版本,清洗操作程序如下:

- 1) 打开下拉菜单。



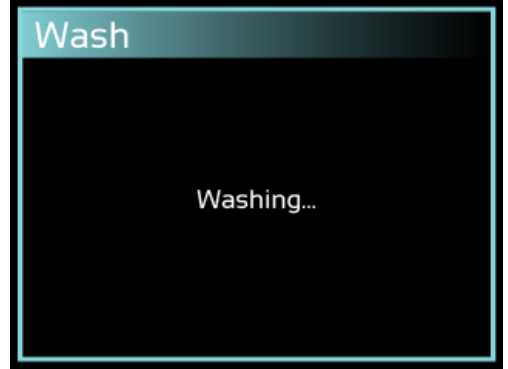
2) 点击对应的图标启动清洗程序。



- 3) 将过滤器(图06, 位置15)和清洁产品一同装入过滤器手柄。
- 4) 将过滤器装入手柄并装回机器上。
- 5) 通过点击相应图标启动快速清洗或完全清洗。
- 6) 按照屏幕上的操作说明(MN版本)。



7) 等待操作完成(DE版本)。



警告:如果通过关闭机器来中断清洗过程(手动或意外),机器再次启动时将显示一条警告消息。为了从咖啡萃取组件中除去任何可能残余的洗涤剂产品,完成对萃取组件的冲洗是非常重要的。

6.6 维护设置

Matrix和Duo型号咖啡机配备有计数器,可以让您为机器的定期维护(清洗咖啡萃取组件,清洗水箱等)设置提醒。

要更改设定值,请从设置菜单访问维护屏幕。

要执行该操作:

- 1) 打开下拉菜单。
- 2) 访问设置屏幕(如果激活密码,请输入密码)。

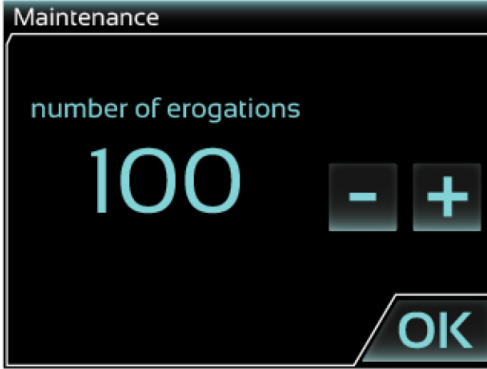




- 3) 用侧向箭头滚动菜单选项，直到抵达“维护”项目选项。
- 4) 点击相关图标进入操作屏幕，通过点击 **+** 和 **-** 键在弹出的维护窗口中设置所需的咖啡萃取杯数。

警告：

要禁用提醒设置，请将它们设置为零。



6.7 滤芯更换警告设置

Matrix和Duo型号咖啡机配备有计数器，可以让您为机器的定期维护（清洗咖啡萃取组件，清洗水箱等）设置提醒。

要更改设定值，请从设置菜单访问维护屏幕。

要执行该操作：

- 1) 打开下拉菜单。
- 2) 访问设置屏幕（如果激活密码，请输入密码）。



- 3) 用侧面箭头滚动菜单选项，直到抵达“滤芯”

项目。

- 4) 点击相关图标进入操作屏幕，通过点击 **+** 和 **-** 键设置需要更新或更换滤芯或软水装置（制造商可提供）的水量。

警告：

要禁用提醒设置，请将它们设置为零。



6.8 报警列表

更换滤芯：

一旦滤芯（不与机器一同提供）过滤的水量达到已设置的参数值，机器自动显示该消息。

一旦更换了滤芯，请重置计数器（参见第6.7节）。

需要维护操作：

一旦机器达到设定的正常维护操作限值时，机器自动显示该消息。

一旦完成维护操作，请重置计数器（参见第6.6节）。

填充水箱：

当水箱中的水量达到最低安全水平，机器自动显示该消息，此时，机器禁用电阻器和咖啡萃取泵。要解除报警，只需再次将水箱填满。

NTC探针错误：

一个或多个NTC温度探针发生故障。机器禁用加热器和咖啡萃取泵的运行。

联系技术人员。

水箱装载超时：

如果水泵持续运行120秒以上，安全装置会进行干预并阻止水泵的继续运行，机器自动显示该消息。



这是为了防止因液压回路的故障而损坏水泵。
在这种情况下，机器会保持锁定状态，直到关机并重新启动。

没有萃取容积信号!萃取按键关闭:

在容积计量器 (DE版本) 出现异常情况时机器自动显示该信息。

在这种情况下，咖啡机可以萃取咖啡，但需要执行手动操作同时萃取的时间有限制 (60秒)。

联系技术人员进行维修。

6.9 产品的正确存储

(废弃电气和电子设备)

(适用于欧洲各国，以及其他使用垃圾分类系统的国家。)



在产品的标志或者说明上，应表明该产品不应该与其他家居废物一样，在其寿命结束时弃置。为了防止废弃物处置不当对环境或人体健康可能造成的危害，请与其它类型的垃圾分开回收，以促进物质资源的可持续再利用。

家庭用户应与购买这种产品的零售商或当地相关机构联系，以便获取该类型产品弃置和回收的相关信息。

企业用户应与其供应商联系，以检查采购协议的条款和条件。

本产品不应与其他商业废物混合弃置。



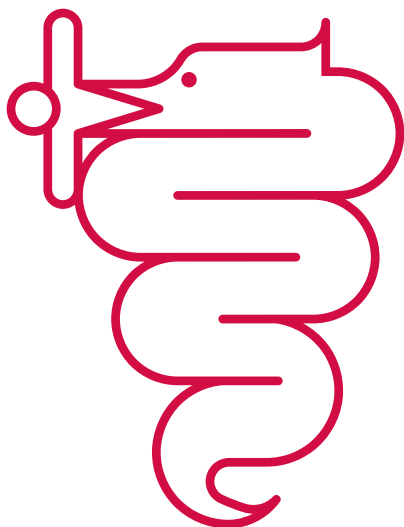
7 - 故障排除

故障	诊断/解决办法	建议
管道中蒸汽的排量较少。	蒸汽管道喷嘴堵塞;用细针帮助疏通。这个问题涉及到牛奶的流入。	每次使用后清洁蒸汽管道。
从过滤器支架滴漏	可能的原因: 1 - 密封磨损或缀满。 2 - 过滤器支架定位错误。	用机器自带的刷子清洁。 如果再次发生,应联系专业技术人员
过滤器托盘在对应环位置无法安装	这个问题可能由于过量的咖啡附着在过滤器托盘上导致。	减少过滤器托盘上咖啡的量。
该组放置过滤器托盘定位异常	过滤器托盘手柄收紧时,会导致组件比平时移位偏右。密封垫片组磨损。	联系专业技术人员,更换垫片。
咖啡的流动性较差	咖啡一滴一滴流出,流出时间过长,质量也不好,呈现暗霜。 可能的原因: 1 - 咖啡粉太陈旧。 2 - 咖啡过滤器托盘挤压过度。 3 - 过滤器中的咖啡粉过量。 4 - 组件出水嘴堵塞。 5 - 过滤器托盘中的过滤器堵塞。 6 - 由泵提供的压力太低 (<9刻度 - 0.9兆帕),不能正常工作。	在1-2-3种情况下,这些问题的解决办法,可以对相关组件适当磨削和/或对剂量进行适当调整。 在4和6的情况下,需要技术人员来维修。 在第5种情况下,清洗或更换过滤器。
流出咖啡过量	咖啡流速过快,导致比正常咖啡颜色较浅。 可能的原因: 1 - 咖啡粉研磨过粗。 2 - 咖啡过滤器没有被按下。 3 - 过滤器中的咖啡粉过少。 4 - 由泵提供的压力太高 (>10刻度 - 1兆帕)。	在1-2-3种情况下,需要研磨咖啡豆或调整咖啡剂量。 在4的情况下,需要技术人员来维修。
流出咖啡太凉	可能的原因: 1 - 咖啡杯太凉。 2 - 过滤器托盘太凉。 3 - 咖啡粉太陈旧。 4 - 机器水管有水垢(石灰石)。 5 - 加热缸压力低于0.8刻度(0.08兆帕)。 6 - 机组太凉。	第1种情况下,使用加热的咖啡杯。第2种情况下,将过滤器托盘安装到组件中。 第3种情况下,更换咖啡的研磨度。 第4-5-6种情况下,需要联系专业技术人员进行维修。
流出咖啡是温的	流出咖啡是温的,并且压力在1-1.2刻度之间(0.1-0.12兆帕)。在这种情况下测量的压力是不准确的。	联系专业技术人员检查排气阀。在此期间,为了可以使用机器,打开蒸汽阀门(图01;位置1),加热缸压力下降到零,这将导致接触电阻和温度升高。机器每天开机时都要执行此操作。



故障	诊断/解决办法	建议
流出咖啡太热	可能的原因： 1 - 加热缸压力高于1.3刻度 (0.13兆帕)。 2 - 机器加盖了防止冷却的机盖。 3 - 本机的安装位置空气流通性差。	第1种情况下，需要联系专业技术人员进行维修。 在第2-3种情况下，恢复机器的冷却条件。
选择咖啡流出开关时闪烁	咖啡的剂量编程没有进行设置，但供应量是连续的。	联系专业技术人员。
所有的按钮灯闪烁，咖啡机完全锁定	1 - 检查水系统的运行是否正常，供水阀是否打开。 2 - 检查加热缸是否缺水。	第1种情况，进行检查。 第2种情况，联系专业技术人员进行维修。
咖啡不流出	咖啡不流出，并且选择相应按钮时，按钮闪烁。	在不安装过滤器托盘的情况下，选择咖啡冲泡按钮，并检查水流量是否连续。 如果水流是连续的，问题是： a) 咖啡粉太陈旧； b) 过滤器堵塞。 在这种情况下，将过滤器浸入热水中，用适当的洗涤剂清洗。 在任何其他情况下，联系专业技术人员进行维修。
咖啡堆积在咖啡杯底部	可能的原因： 1 - 咖啡粉太陈旧。 2 - 过滤器堵塞或过滤器内部损坏。 3 - 机器磨床磨损。 4 - 泵的压力太高 (>10刻度 - 1兆帕)。	第1种情况下，可以对磨床适当调整。 第2种情况下，清洗过滤器或更换过滤器。 在3和4的情况下，需要技术人员来维修。

本说明手册由G. BEZZERA S.R.L.发布的原出版物，您可以通过连接网站：www.bezzera.it的联系方式区域，索要本手册的复印件。



BEZZERA

Dal 1901

G. BEZZERA S.R.L.
MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO

Via Luigi Bezzera, 1

20088 Rosate - Milano - Italy

Tel. ++39 02 90848102 r.a. - Telefax ++39 02 90870287

Web: www.bezzera.com

e-mail: admin@bezzera.it