COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:
N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:
DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:
N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:
RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:

TAGLIANDI DI GARANZIA: COMPILARE E TRATTENERE
MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

GARANZIA ITALIA: TAGLIARE E INVIARE IN BUSTA CHIUSA ENTRO 8 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO A:

G3 FERRARI
SERVIZIO ASSISTENZA
VIA ROSSINI 8
41030 BASTIGLIA MO

GARANZIA ITALIA

ARTICOLO: 044 BELLA - MACCHINA PER CAFFE' SUPERAUTOMATICA

NOME: _____ COGNOME: _____

VIA: _____

CAP: _____ LOCALITA': _____ PROVINCIA: ____

DATA DI NASCITA: _____ E-MAIL: _____

RIVENDITORE: _____ PROVINCIA: ____

DATA DI ACQUISTO: _____ N° DOCUMENTO FISCALE: _____

PU360

STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

MACCHINA PER CAFFE' SUPERAUTOMATICA

BELLA

ART. 044



G3 FERRARI S.r.l. - Via G. Rossini, 8 - 41030 BASTIGLIA (Modena) ITALY
Tel. 059.90.40.99 - Fax 059.90.42.24 - 059.81.50.99
INTERNET: www.G3Ferrari.com
e-mail: assistenza@G3Ferrari.com

044 BELLA	044 BELLA	044 BELLA	044 BELLA
4	3	2	1

CONDIZIONI DI GARANZIA:

L'apparecchio è garantito per un periodo di due anni dalla data di acquisto.
La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e dal TAGLIANDO DI GARANZIA (1 - 2 - 3 - 4).
La GARANZIA copre tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione. Sono quindi escluse tutte le parti soggette ad incrostazione da calcare, a rotture accidentali o ad usura, difetti derivati da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, guasti al macinacaffè dovuti ad impurità presenti nel caffè stesso, danni da trasporto, pulizia e manutenzione e tutti quei danni non imputabili alla G3 FERRARI.
Il gruppo di infusione è un componente soggetto ad usura e dovrebbe essere sostituito ogni 5000 caffè.
L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da G3 FERRARI; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA.
Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

COSA DEVO FARE:

Compilare il retro di questa pagina in tutte le sue parti.
Inviare solo la GARANZIA ITALIA, conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale in originale.
Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato G3 Ferrari.
Tenere a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale.
In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale e ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

GARANZIA ITALIA

PRIVACY:

I dati personali riguardanti la Vostra persona saranno oggetto di trattamento per finalità gestionali (per esempio per verificare la validità della Garanzia), per statistiche commerciali, di marketing, per promozioni da parte di G3 Ferrari o da aziende di nostra fiducia.

Ai sensi della legge 675/96 G3 Ferrari garantisce la massima riservatezza dei dati da Lei forniti e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione scivendo a

G3 Ferrari Servizio Assistenza - Via Rossini, 8 - 41030 Bastiglia MO.

Se non desiderasse ricevere ulteriori comunicazioni barri la casella a fianco. ☐

11.4 RESET - RÉTABLISSEMENT PROGRAMMATION G3 FERRARI

G3 FERRARI a déjà programmé pour Vous la température, la quantité de café moulu par doses et la longueur du café; le tout peut bien sûr être personnalisé à l'aide de la programmation (chapitre 11), mais après personnalisation, on peut rétablir les paramètres programmés en usine.

a) Arrêter la machine.

b) Appuyer simultanément sur la touche allumage (*) et sur la touche programmation (P) jusqu'à ce que les LEDs correspondantes - se trouvant dessous - s'allument en clignonant simultanément.

c) Appuyer sur la touche (2x) jusqu'à l'extinction de la machine.

Lors d'un nouveau allumage la machine présente tous les paramètres programmés en usine.

Ceux instructions ne peuvent contempler quel qu'usage possibile et imaginable. Dans le cas eventuels doutes et clarifications surgissent et que selon Votre opinion n'ont pas étés explanés assez clairement dans les présents instructions, nous Vous prions de Vous adresser au Votre revendeur local ou directement à G3 FERRARI. Nos technicians seront heureux de Vous aider.

SITE INTERNET

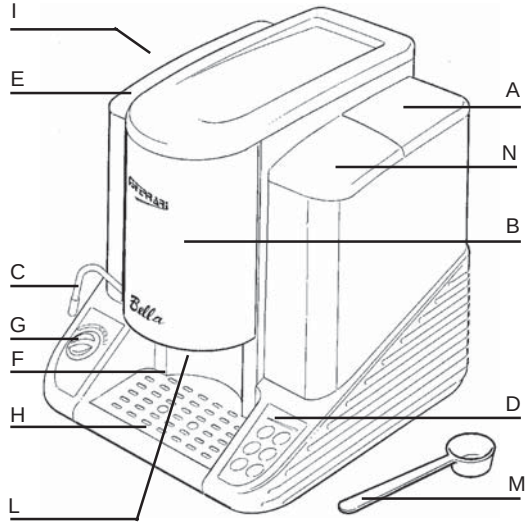
Á l'adresse du site internet de G3 Ferrari
http:/ /www.G3ferrari.com Vous pouvez trouver les informations sur:

- tous les produits G3 FERRARI
- revendeurs
- produits innovateurs
- centres de Service Après-Vente autorisés
- news

Eventuelles traces de café présentes dans la machine sont douées aux opérations d'essai effectuées avec le café.

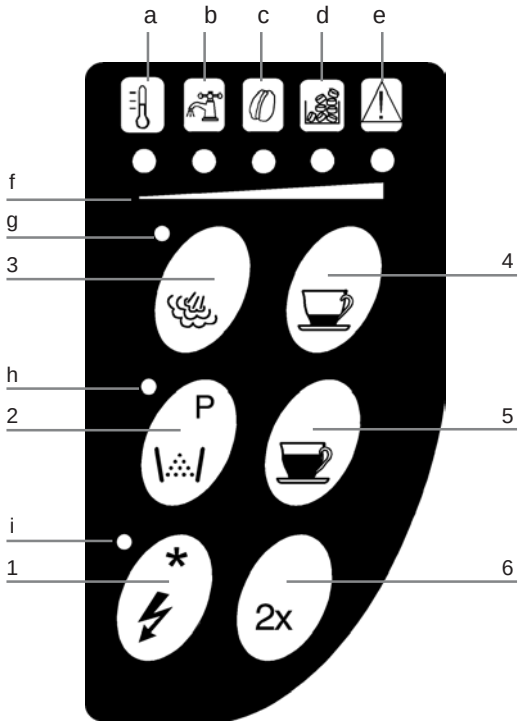
La G3 Ferrari se résèrve le droit de modifier les présentes instructions sans donner préavis.

Italiano



LEGENDA MACCHINA

A - Serbatoio acqua
B - Sportello di protezione
C - Beccuccio orientabile erogatore acqua / vapore
D - Tastiera comandi
E - Contenitore caffè in grani
F - Vaschetta raccogli-fondi
G - Manopola erogazione acqua/vapore
H - Vaschetta raccogli-gocce
I - Manopola regolazione macinatura caffè
L - Beccuccio erogatore caffè
M - Dosatore caffè in polvere
N - Reparto caffè in polvere



TASTIERA COMANDI

SPIE DI CONTROLLO (LED)

a- Spia controllo temperatura acqua (verde)
b- Spia controllo acqua (rossa)
c - Spia controllo quantità di caffè (rossa)
d- Spia vaschetta raccoglifondi piena (rossa)
e- Spia blocco meccanico (rossa)
f - Scala di misura (in menu programmazione)
g - Spia controllo funzione vapore (verde)
h - Spia controllo programmazione / erogazione caffè in polvere
i - Spia indicatore di accensione (verde)

TASTI DI COMANDO

1 - Tasto multifunzione accensione / spegnimento / reset allarmi
2 - Tasto opzione caffè in polvere
3 - Tasto funzione vapore
4 - Tasto caffè ristretto
5 - Tasto caffè lungo
6 - Tasto doppio caffè

PRESENTAZIONE
Questa macchina per caffè completamente automatica, tecnologicamente avanzata e dotata di grandi prestazioni, permette di preparare un eccellente caffè espresso utilizzando caffè in grani.
E' possibile inoltre preparare comodamente cappuccino, the, latte caldo e qualsiasi tipo di infuso.

1. NORME DI SICUREZZA - PRECAUZIONI D'USO GENERALI

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
3. Prima di collegare il Vostro apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della Vostra rete elettrica. In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
4. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anomalo. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica G3FERRARI autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.
5. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
6. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere più l'apparecchio in funzione prima di averlo fatto controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzato. Questa raccomandazione vale anche nel caso che il cavo di alimentazione o l'apparecchio siano danneggiati o nel caso che l'apparecchio sia caduto in terra.
7. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze infiammabili, gas o fiamme accese.
8. L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
9. Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
10. Non utilizzare accessori non previsti da G3 FERRARI, potrebbero creare serio pericolo.
11. Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.
12. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o i prossimità di superfici calde.
13. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc.
14. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso o durante la pulizia dello stesso.
15. Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente). Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un potenziale pericolo, specialmente per i bambini, che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i loro giochi.
16. Fate leggere queste istruzioni a tutti i potenziali utilizzatori del prodotto.
17. Conservare queste istruzioni.

ISTRUZIONI PARTICOLARI

1. Prima di collegare o di scollegare la macchina per caffè espresso, accertarsi che la macchina sia spenta.
2. Non fare funzionare la macchina per caffè espresso senza acqua nel serbatoio.
3. Procedere con precauzione durante la produzione di vapore in quanto raggiunge una temperatura molto elevata.
4. Chiudere la manopola erogazione acqua/vapore quando non vengono utilizzati.

Riparare un apparecchio da sè può costituire un pericolo per l'utilizzatore. Non improvvisate rimedi che potrebbero rivelarsi pericolosi, nel dubbio mettetevi in contatto con il nostro servizio tecnico. Molti dubbi possono essere chiariti con una semplice telefonata! ✆ *059.904099*

L'établissement de longueur de café doit être affectué seulement pour le café unique, pour le café double, BELLA débitera automatiquement 2 cafés qui sont mêmes aux uniques.

11.2 PROGRAMMATION TEMPÉRATURE

Vous pouvez modifier la température du café que Vous souhaitez boire de 86° C à 96° C (env.).

a) Arrêter la machine.

b) Appuyer simultanément sur la touche allumage  et sur la touche programmation  jusqu'à ce que les LEDs correspondantes - se trouvant dessous - s'allument en clignonant simultanément.

c) Maintener poussé la touche vapeur .

d) Plus LEDs s'allument et plus élevée sera la température du café; en élargissant la touche vapeur, la machine préservera le nouveau rétablissement.

Si Vous souhaitez aussi programmer le doses du café, Vous pouvez le faire toute de suite en suivant les instructions au point 11.3, autrement arrêtez la machine en poussant le touche .

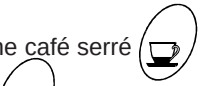
Lors d'un nouveau allumage, la machine présente tous les nouveaux paramètres programmés.

11.3 PROGRAMMATION DOSE CAFÉ SERRÉ ET CAFÉ ALLONGÉ

Vous pouvez modifier de 5 à 7 grammes la quantité de café moulu pour chaque tasse de café serré ou allongé.

a) Arrêter la machine.

b) Appuyer simultanément sur la touche allumage et sur la touche programmation  jusqu'à ce que les LEDs correspondantes - se trouvant dessous - s'allument en clignonant simultanément.

c) Maintener poussé la touche café serré  si Vous souhaitez programmer le café serré, ou le touche café allongé  si Vous souhaitez programmer l'allongé.

d) Plus LEDs s'allument et majeur sera la quantité de café moulu; en élargissant la touche café, la machine préservera le nouveau rétablissement.

e) Arrêter la machine en poussant le touche . Lors d'un nouveau allumage, la machine présente tous les nouveaux paramètres programmés.

Compléter la mise au point avec la regulation de la mouture (voir chapitre 7).

ATTENTION! Utilisez seulement des produts spécifiques et pas toxiques pour le détartrage. Laver d'une manière adéquate tous les composants entrés en contact avec le produit décalcifiant avant de les réutiliser. Doses et temps peuvent varier selon le produit décalcifiant utlisé. Lire et se conformer aux instructions du produit décalcifiant. La G3 FERRARI ne se considère pas responsable pour les dommages provoqués par un usage ou par un produit pas adéquats.

CONSEILLE! Si Vous pensez de ne pas utiliser la machine à café pour longtemps, nous conseillons de pourvoir au complet nettoyage. En outre, nous suggérons de vider de l'eau le réservoir et la chaudière à travers le robinet débiteur eau/vapeur. Cette opération est aussi nécessaire pour protéger la machine de dommages provoqués de gel pendant le transport.

11. PROGRAMMATION ET "MISE AU POINT"

BELLA vient programmée par G3 FERRARI avec valeurs standard et elle est tout de suite prête pour l'usage. L'exclusive fonction de PROGRAMMATION ET "MISE AU POINT" Vous permet de toute façon d'optimiser les performances de la machine à café selon le type de café que Vous êt utilisez et elle devrait être effectuée toute de suite après l'achat et toutes les fois qu'on change type ou marque de café.

G3 Ferrari a déjà programmé pour Vous la longueur correspondant au café serré ou café allongé, mais si Vous souhaitez, Vous pouvez modifier les valeurs en consultant le chapitre 11.1

11.1 ÉTABLISSEMENT LONGUEUR DE CAFÉ

a) Allumer la machine à café et positionner une tasse sous le bec débiteur.

b) Appuyer sur la touche café (serré  ou allongé ) et en même temps sur la touche d'allumage .

c) Le témoin LED  s'allumera par intermittence, pendant que la machine effectuera le cycle normal.

d) Lorsque le café correspondra à la longueur Vous souhaitée, arrêter le débit en poussant de nouveau la touche d'allumage .

Le café débité est mis en mémoire par BELLA qui le rapportera chaque fois que cette touche sera poussé.

2. INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO

Appoggiate la macchina per caffè su di un ripiano stabile ed orizzontale, mai su superfici bagnate, lontano da fonti di calore ed in luogo non accessibile a bambini, incapaci o animali domestici.

2.1 Riempimento acqua.

- A macchina spenta, staccate la spina dalla presa di corrente.
- Sollevate il coperchio del serbatoio A.
- Estraete il serbatoio tramite l'apposita maniglia.
- Riempite il serbatoio con acqua potabile o se preferite minerale (NON gassata).
  NON riempite con acqua frizzante, latte o altri liquidi.
- Riponete il serbatoio nella propria sede premendo a fondo in modo da innestare la relativa valvola. (FIG. A).
- Abbassate la maniglia e richiudete il coperchio.

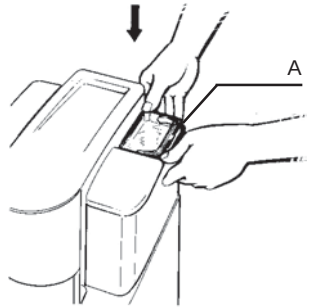


FIG. A

☞*Il serbatoio d'acqua è dotato di un dispositivo salva-goccia che impedisce all'acqua di gocciolare in fase di estrazione del serbatoio.*

2.2 Riempimento caffè in grani.

- Sollevate il coperchio salva-aroma del contenitore dei chicchi E.
- Versate il caffè in grani fino a riempire il contenitore dei chicchi.
- Richiudete il coperchio.

2.3 Collegamento BELLA.

- Accertatevi che la tensione di rete corrisponda al valore riportato sulla targhetta dati tecnici della macchina per caffè.
- Collegate la macchina per caffè alla presa di corrente attraverso l'apposito cavo in dotazione.

2.4 ACCENSIONE DELLA MACCHINA PER CAFFE'

2.4.1 Premete il tasto multifunzione  e mantenetelo premuto per circa 3 secondi. Inizialmente tutte le spie led si accenderanno in rapida sequenza; al termine della sequenza la spia-led  si accenderà con una luce verde fissa e la spia  lampeggerà durante il riscaldamento dell'acqua in caldaia. Durante questo periodo non sarà possibile erogare caffè.

2.4.2 Scaricate l'aria presente nel circuito idraulico azionando la manopola dell'acqua calda/vapore G estraendo dal tubo erogatore C una quantità di acqua pari a mezzo bicchiere. Chiudete la manopola dell'acqua calda/vapore e portatela sulla posizione 0.

☞ *Questa operazione è indispensabile la prima volta che si installa* BELLA*, ma è consigliabile ripeterla nel caso la macchina per caffè rimanga senz'acqua e/o dopo un lungo periodo di inattività. Dopo un lungo periodo di inattività si consiglia inoltre di lavare bene il serbatoio, riempirlo con acqua fresca e rinnovare l'acqua presente nella macchina azionando la manopola dell'acqua calda per circa 2 minuti posizionando un contenitore sotto il tubo erogatore.*

Una volta raggiunta la corretta temperatura di funzionamento la spia led si spegnerà e BELLA sarà pronta per l'erogazione del caffè.

☞ *Se non l'avete ancora fatto, procedete alla* ***MESSA A PUNTO*** *della macchina per caffè seguendo le istruzioni come da* *CAPITOLO 11.*

2.5 SPEGNIMENTO MACCHINA PER CAFFE'

- Per spegnere la macchina, premete il tasto multifunzione e mantenetelo premuto per circa 3 secondi finchè tutti i led si accendono brevemente e poi si spengono.

3. EROGAZIONE CAFFE' - Caffè in grani

3.1 Caffè ristretto

- Posizionate una tazzina sotto il beccuccio erogatore e premete il tasto .
  La spia-led  si accenderà e BELLA in automatico provvederà a macinare, a comprimere e ad erogare la quantità di caffè programmata.

☞ *E' possibile interrompere anzitempo l'erogazione del caffè premendo il tasto* .

9.3 NETTOYAGE DU RÉSERVE MARC DE CAFÉ ET DU RÉCIPIENT À GOUTTES

9.3.1 Récipient à gouttes

Lorsque le rècipient à gouttes soit plein ou la grille appui-tasses soit sale, pourvoir au leur nettoyage.

- enlever le récipient à gouttes avec la grille appui-tasses.
- pourvoir au leur nettoyage.
- répositionner le récipient à gouttes et la grille appui-tasses.

9.3.2 Réserve marc de café

Pour le nettoyage du réserve marc de café, procéder comme suivre:

- enlever le récipient à gouttes avec la réserve marc de café.
- pourvoir au leur nettoyage.
- répositionner le récipient à gouttes et la réserve marc de cafè.

10. DÉTARTRAGE DE LA MACHINE

Périodiquement et en tous cas lorsque le spécial alarme s'allume, il faut procéder au détartrage de la machine à café.

a) Arrêter la machine et retirer la prise de courant.
b) Remplir le réservoir avec de l'eau et un produit détartragéant liquide pour machines à café express selon le proportions indiquées sur le susdit produit.
c) Insérer la fiche dans la prise de courant électrique et allumer l'appareil.
d) Activer le bouton rotatif de l'eau chaude pour au moins 2 minutes pour permettre à la mélange d'éntrer dans les circuits.
e) Serrer le bouton.
f) Arrêter la machine.
g) Attendre au moins 20 minutes.
h) Allumer la machine et répeter les opérations de d) au g) pour au moins autres 2 fois.
i) Laver au fond le réservoir de l'eau et le remplir avec eau fraîche.
j) Activer le bouton rotatif de l'eau chaude G et afin que l'eau fraîche nettoie les circuits. Faire couler au moins deux litres d'eau potable.

☞*On peut laver le groupe d'infusion dans la lave-vaisselle; toutefois nous Vous le déconseillons, dans la mesure où les résidus de poudre de café, se détachant du groupe pendant le lavage, se collent à la vaiselle.*

- Pour un nettoyage plus profonde, en s'aidant avec une monnaie, faire glisser la boîte d'infusion pendant la vis jusqu'à atteindre la maximum ouverture, sans jamais forcer le bloc naturel.
- Nettoyer la partie intérieure de la machine avec un chiffon souple
- Pour éliminer eventuels résidus de café, aider-soi avec un pinceau souple à cuisine.
- Remonter le groupe d'infusion (au cas où il ne serait pas possible, tourner l'axe en acier à l'aide d'une pièce dans le sens contraire aux sens des aiguilles d'une montre: FIG E). La machine procédera automatiquement à corriger la positio lors de l'allumage succesif.
- Remettre la vis de serrage en place
- Réinsérer la réserve marc de café et le récipient à gouttes .
- Fermer la porte de protéction B.
- Brancher la machine à l'installation électrique et la mettre en fonction en poussant la touche multifonction (*).

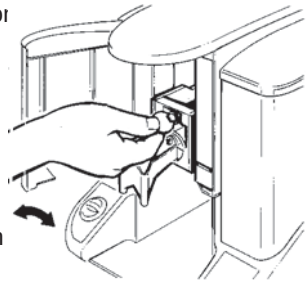


FIG. E

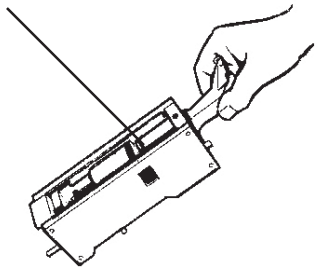
☞*Le manque du nettoyage de groupe, pourrait provoquer une usure précoce du joint de groupe d'infusion.*

9.2 CHANGER LE JOINT

Á cause de la normale usure, il est nécessaire périodiquement pourvoir au remplacement du joint qui se trouve dans la chambre d'infusion.

- Arrêter l'appareil et retirez la prise de courant.
- Procéder à enlever le groupe d'infusion, comme déjà vu pour le nettoyage au par. 9.1
- S'assurer que la chambre d'infusion soit à la maximum ouverture
- Remplacer le joint en gomme avec un nouveau original. (mod. GU043) en s'assurant qu'il soit correctement positionné dans les encoches.

joint en gomme



3.2 Caffè lungo

- Posizionate una tazzina sotto il beccuccio erogatore e premete il tasto .
  La spia-led (P) si accenderà e BELLA in automatico provvederà a macinare, a comprimere e ad erogare la quantità di caffè programmata.

☞*E' possibile interrompere anzitempo l'erogazione del caffè premendo il tasto (*).*

3.3 Caffè per due persone

- Posizionate due tazzine sotto il beccuccio erogatore e premete il tasto del caffè prescelto (ristretto oppure lungo) e <u>subito dopo</u> il tasto (2x).
  BELLA macinerà in un unico ciclo la dose per due caffè.

☞*Ricordatevi di premere il tasto (2x) prima che il macinacaffè inizi a macinare, altrimenti la macchina erogherà un caffè singolo.*

☞*E' possibile interrompere anzitempo l'erogazione del caffè premendo il tasto (*).*

4. EROGAZIONE CAFFE' - Caffè in polvere o premacinato

BELLA vi consente di avere le stesse scelte descritte per il caffè in grani anche per il caffè in polvere.

ATTENZIONE! Non utilizzate MAI caffè istantaneo solubile in acqua. Usare esclusivamente caffè in polvere.

ATTENZIONE! Immettete nel reparto caffè in polvere solamente la quantità di caffè necessaria per il programma di erogazione che si vuole effettuare. Il caffè in polvere se lasciato a contatto dell'aria perde tutte le sue qualità di aroma e di gusto.
Il reparto destinato al caffè in polvere non è un serbatoio, non riempitelo di caffè.
L' immettere una quantità sproporzionata di caffè in polvere può danneggiare irrimediabilmente i meccanismi del reparto polvere.

4.1 Caffè ristretto

- Inserite nel contenitore (N) un cucchiaio dosatore del vostro caffè in polvere preferito.

- Posizionate una tazzina sotto il beccuccio erogatore, premete il tasto e subito dopo il tasto polvere . La spia-led si accenderà e BELLA in automatico provvederà a caricare, a comprimere e ad erogare la quantità di caffè programmata.

☞ *E' possibile interrompere anzitempo l'erogazione del caffè premendo il tasto .*

☞ *Se si attende troppo tempo per premere il tasto polvere , la macchina azionerà il macinacaffè e macinerà il caffè in grani !!*

4.2 Caffè lungo

- Inserite nel contenitore (N) un cucchiaio dosatore del vostro caffè in polvere preferito.
- Posizionate una tazzina sotto il beccuccio erogatore, premete il tasto e subito dopo il tasto polvere . La spia-led si accenderà e BELLA in automatico provvederà a caricare, a comprimere e ad erogare la quantità di caffè programmata.

☞ *E' possibile interrompere anzitempo l'erogazione del caffè premendo il tasto .*

☞ *Se si attende troppo tempo per premere il tasto polvere , la macchina azionerà il macinacaffè e macinerà il caffè in grani !!*

4.3 Caffè doppio

- Inserite nel contenitore (N) due cucchiai dosatori del vostro caffè in polvere preferito.
- Posizionate due tazzine sotto il beccuccio erogatore e premete il tasto del caffè prescelto (ristretto oppure lungo) e subito dopo il tasto polvere ed il tasto 2x. BELLA macinerà in un unico ciclo la dose per due caffè.

☞ *E' possibile interrompere anzitempo l'erogazione del caffè premendo il tasto .*

☞ *Se si attende troppo tempo per premere il tasto polvere , la macchina azionerà il macinacaffè e macinerà il caffè in grani !!*

☞ *Ricordatevi di premere il tasto 2x prima che il macinacaffè inizi a caricare il caffè in polvere, altrimenti la macchina erogherà un caffè singolo.*

9. SOIN ET ENTRETIEN

Un nettoyage soigné et périodique de la machine Vous assurera un café d'excellente qualité pour une longue période de temps. Nous Vous suggérons donc de suivir avec soin et attention les suivantes indications: pour Vous rappeler d'effectuer ces opérations, la machine est pourvue d'un alarme qui s'active chaque 200 cafés et qui bloque la machine (noterez que tous les témoins s'allumeront en séquence). Pour allumer la machine de nouveau, pourvoir au NETTOYAGE DU GROUPE D'INFUSION et au DÉTARTRAGE DE LA MACHINE.

☞ *Pendant la phase d'alarme, la machine est bloquée et elle ne pourra pas débiter le café! Pour la débloquer, il faut éteindre BELLA en maintenant poussé la touche multifonction .*

9.1 NETTOYAGE DU GROUPE D' INFUSION

- éteindre la machine et la débrancher de l'installation électrique.
- si la machine a été utilisée il y a peu de temps, attendre qu'elle se refroidir.
- sortir le conteneur de marc avec la cuve de récolte gouttes.
- ouvrir la porte de face B de BELLA
- Rétirer la vis de butée du groupe d'infusion, s'il y a lieu, à l'aide d'une monnaie (FIG. B).
- sortir le groupe d'infusion, en prenant garde d'intervenir ainsi que la figure C le montre.

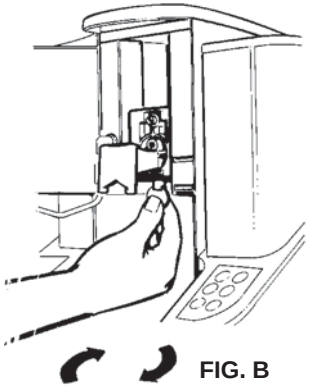


FIG. B

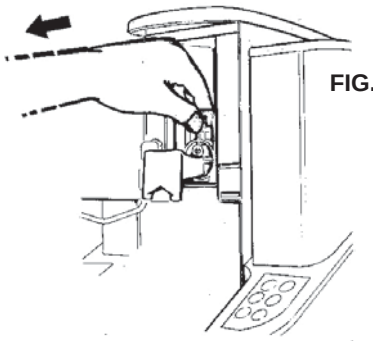


FIG. C

- le laver soigneusement à l'eau de robinet et le sécher bien (FIG. D).

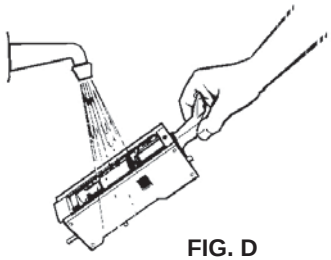


FIG. D

- Vider et nettoyer le récipient à gouttes et l'essuyer avant de le réinsérer.
- Réinsérer la réserve de marc de café contemporainement au récipient à gouttes et pousser à fond jusqu'à sa fixation.

En poussant la touche multifonction le témoin s'éteindrera.

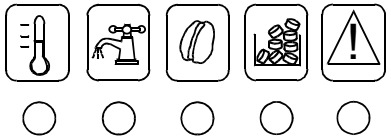
Lorsque le témoin s'arrête de clignoter, les touches café sont bloquées et BELLA débit le café.

ATTENTION! Quand le témoin marc de café s'allume, vider toujours la réserve de marc de café, même si elle n'est pas pleine. Si Vous ne videz pas la réserve, les marcs de café pourraient bloquer la machine.

☞ *Pour faciliter le videment de la réserve marc de café, nous suggérons d'étendre une couche de papier à cuisine dans le réservoir, après l'avoir nettoyé et essuyé.*

e) **Si le témoin clignote:** cela signale un bloc mécanique dans la machine.
Procéder au NETTOYAGE DE GROUPE D'INFUSION (cap. 9.1) et au DÉTARTRAGE DE LA MACHINE (chap. 10).

☞ *Si le tèmoin continue à clignoter aussi après le nettoyage du groupe, contacter un Service Après-Vente autorisè.*



Si tous les témoins s'allument en séquence: Procéder au NETTOYAGE DU GROUPE D'INFUSION (chap. 9.1)

☞ *CONSEILLE! La machine à café peut rester allumée pendant toute la journée. Toutefois, si elle ne vient pas utilisée longtemps, c'est mieux l'éteindre; une fois allumée, la machine sera prête dans queleques minutes.*

☞ *Arrêter la machine seulement lorsqu'on a conclu le cycle automatique de la préparation de café.*

5. EROGAZIONE ACQUA CALDA

Se volete acqua calda per preparare the o altri infusi, mettete in posizione il beccuccio vaporizzatore C, posizionateci sotto un contenitore e ruotate la manopola G.

Per terminare l'erogazione ruotate la manopola G in senso inverso. Raccomandiamo la buona chiusura.

ATTENZIONE! Nella fase iniziale del prelievo di acqua calda, potrebbero prodursi degli spruzzi. Operate con la massima cautela!

Il beccuccio orientabile si scalda, evitate il contatto diretto con la pelle.

☞ *L'acqua calda è sempre a disposizione quando la macchina è pronta all'uso.*

6. EROGAZIONE VAPORE

Per ottenere cappuccini o scaldare altre bevande è necessario alzare la temperatura dell'acqua in caldaia per portarla a vapore.

- Premete il tasto vapore , la spia-led lampeggerà insieme alla spia durante l'aumento della temperatura.

  Quando la spia led smette di lampeggiare, l'acqua ha raggiunto la giusta temperatura e la macchina è pronta ad erogare vapore.

Ruotate il beccuccio erogatore di acqua/vapore C verso l'esterno.
Posizionate un contenitore vuoto sotto l' erogatore C e ruotate la manopola G per scaricare l'acqua ancora contenuta nei tubi / circuiti.

- Chiudete la manopola G.
- Immergete l'erogatore C nella bevanda da riscaldare ed ruotate nuovamente la manopola G, avrete così una corretta erogazione di vapore.
- Terminato l'utilizzo del vapore, chiudete la manopola G e portate l' erogatore C in posizione avendo prima cura di pulirlo bene.
- Disinserite la funzione vapore premendo ancora il tasto vapore , la spia-led si spegnerà. Si accenderà in modo fisso la spia led ad indicare una temperatura troppo alta per erogare il caffè. In questo caso i tasti caffè resteranno bloccati finchè la temperatura non si sarà abbassata (circa 20 minuti).

  Quando la temperatura si sarà normalizzata la spia led si spegnerà e BELLA sarà pronta ad erogare caffè.

Se si desidera accelerare il raffreddamento dell'acqua in caldaia, posizionate un contenitore vuoto sotto il beccuccio erogatore C e fate uscire, con la massima cautela, acqua calda dallo stesso beccuccio C. La temperatura dell'acqua si abbasserà in pochi istanti.

☞ *Quando la funzione vapore è inserita oppure quando la temperatura è ancora troppo alta i tasti caffè non trasmetteranno nessun comando.*

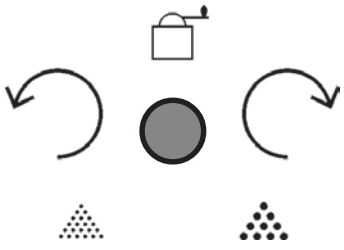
☞ *Se la spia temperatura acqua*  *inizia a lampeggiare mentre* BELLA *sta erogando vapore, la scorta di vapore in caldaia sta per esaurirsi. Chiudete la manopola del vapore e attendete finchè la spia temperatura acqua finisce di lampeggiare.* BELLA *sarà quindi pronta ad erogare ancora vapore.*

ATTENZIONE! Nella fase iniziale di erogazione del vapore, potrebbero prodursi degli spruzzi. Operate con la massima cautela. Il beccuccio orientabile si scalda, evitate il contatto diretto con la pelle.

CONSIGLIO! Per montare il latte e per ottenere maggiore spuma muovete con cautela su e giù il recipiente finché non si sarà raggiunta la spuma desiderata.
Quando il liquido è stato riscaldato chiudete il rubinetto e pulite subito il beccuccio orientabile con una spugnetta o uno straccio umido: i residui di latte essiccato sono difficili da eliminare.

7. COME REGOLARE LA MACINATURA

Una corretta regolazione della macinatura è indispensabile per un buon caffè espresso all'italiana.
Una macinatura troppo fine provoca l'uscita del caffè in gocce, dando un gusto troppo acre e senza formazione di crema. Una macinatura troppo grossa provoca la fuoriuscita del caffè in modo veloce, dando come risultato una bevanda senza gusto e troppo leggera.
Un caffè con una tostatura chiara normalmente necessita di una macinatura più fine, un caffè con una tostatura scura normalemente necessita di una macinatura più grossa.
Una corretta regolazione della macinatura va effettuata solo mentre BELLA sta macinando.
ATTENZIONE! Regolare la macinatura mentre BELLA non sta macinando potrebbe danneggiare il macinacaffè.

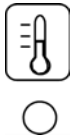


- Premete la manopola regolazione della macinatura (I) per consentire la sua fuoriuscita.
- Posizionate una tazzina sotto il beccuccio di erogazione caffè e premete il tasto caffè.
- La regolazione della macinatura deve essere eseguita con la macchina in azione, durante la fase di macinatura.
- Ruotate la manopola per la regolazione della macinatura di uno (360°) o due giri completi per volta secondo il tipo di correzione che desiderate fare, **girando verso sinistra per un caffè macinato più fine e girando verso destra per un caffè macinato più grosso**.

Après avoir individué la mouture souhaitée, pousser le bouton rotatif pour le repositionner à "disparition".

CONSEILLE! Pour vérifier la bonne mouture, faire sortir deux fois le café avant d'effectuer d'autres reprises.

8. FONCTIONNEMENT DES TEMOINS



a) **Si le témoin clignote en permanence:** la machine est dans la phase de chauffage et la température est encore trop basse pour débiter du café ou de la vapeur. Attendre quelques minutes.
Si le témoin est éteint et le témoin est allumé: la machine est prête à débiter du café.
Si le témoin est allumé: Vous avez juste disactivé la fonction vapeur et la température est encora trop élevée pour faire du café, consulter le chapitre 6.



b) **Si le témoin de contrôle eau clignote en permanence:**
a) La réserve d'eau est vide, il faut remplir le réservoir d'eau (voir chap. 2.1). Rappeler de charger le circuits avant de faire le café (chap. 2.4.2).
b) Le réservoir a été mal affiché, contrôler le réservoir.
c) Le café a été moulu trop fin et l'eau ne réussit pas à passer, réguler avec une mouture plus grosse (voir chapitre 7).





c) **Si le témoin de contrôle quantité café clignote en permanence:**
a) La rèserve des grains de café est vide, ajouter des grains de café (voir chap. 2.2).
b) Le café a été moulu trop fin et la gaufre de café est trop subtil, réguler avec un moutoure plus grosse (voir chap. 7) ou augmenter la dose du café à moudre (voir chap. 11.3).
Si le témoin de contrôle quantité café est allumé: le café a été moulu trop gros et la gaufre du café est trop épaise, réguler avec une mouture plus fine (voir chap. 7) ou diminuez la dose du café à moudre (voir chap. 11.3)..
En poussant la touche multifonction  le témoin s'éteindrera.



d) **Si le témoin contrôle marc de café clignote en permanence:**
La réserve de marc de café est pleine.
Les touches café sont bloqués dans l'atteinte que la cuve soit vidée.
- Tourner le débiteur vapeur à gauche.
- Retirer la réserve de marc de café avec le récipient à gouttes.

☞ *Quand la fonction vapeur est branchée ou quand la température est encore trop élevée, les touches café ne transmettent aucune commande.*

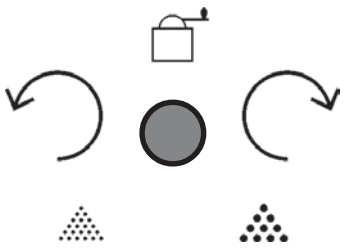
☞ *Si le témoin température eau commence à clignoter pendant que BELLA est en train de débiter la vapeur, la réserve de vapeur en cuve est en trains de s'épuiser. Fermer le bouton de la vapeur et attendez jusque le témoin température eau finisse de clignoter. BELLA sera donc prête à débiter encore de la vapeur.*

ATTENTION! Lors du débit de la vapeur, ils se peuvent vérifier des projection au début. Le tuyau d'écoulement orientable chauffe. Éviter de le toucher!

CONSEILLE! Pour monter le lait et pour obtenir une majeure mousse, mouver le conteneur avec précaution dessus et dessous jusqu'à obtenir la mousse préferée.
Quand le liquide à été chauffé, fermer le robinet et nettoyez aussitôt le bec orientable avec une mouilleur ou avec un chiffon humide: les résidus de lait desséché sont difficiles à éliminer.

7. COMMENT RÉGLER LA MOUTURE

Un réglage de la mouture approprié est indispensable pour obtenir un véritable café express italien.
Une mouture trop fine provoque la sortie du café en gouttes, ce qui donne un goût trop âcre sans formation de crème. Une mouture trop grosse provoque la sortie du café de façon rapide, aboutissant à une boisson dénuée de son goût et trop légère.
Un café avec un torréfaction clair, nécessite normalement d'une mouture plus fine, un café avec un torréfaction sombre, nécessite normalement d'une mouture plus grosse.
Une corrècte régulation de la mouture doit être effectuée pendant que BELLA est en train de moudre.
ATTENTION! Régler la mouture pendant que BELLA n'est pas en train de moudre, il pourrait endommager le moulin à café.



- Pousser le bouton réglage mouture pour permettre sa écoulement.
- Positionner une tasse sous le débiteur café et appuyer sur la touche café.
- Le réglage de la mouture doit être effectué avec le moulin à café en service.
- Tourner le bouton rotatif pour le réglage de la mouture de un (360°) ou deux tours complèts par fois selon le type de reprise souhaitée, **en tournant à gauche pour un café moulu plus fin et à droit pour un café moulu plus gros.**

Dopo aver individuato la macinatura di vostro gradimento premete la manopola per riposizionarla a "scomparsa".

CONSIGLIO! Per verificare la giusta macinatura, fate uscire un paio di caffè prima di fare altre correzioni.

8. FUNZIONAMENTO DELLE SPIE

a) **Se lampeggia costantemente:** La macchina è in fase di riscaldamento e la temperatura è ancora troppo bassa per potere erogare caffè o vapore. Attendete qualche minuto.

Se è spenta e la spia è accesa: La macchina è pronta ad erogare caffè.

Se è accesa: Avete appena disattivato la funzione vapore e la temperatura è ancora troppo alta per fare il caffè, consultate il capitolo 6.

b) **Se la spia di controllo acqua lampeggia costantemente:**
   a) manca l'acqua nel serbatoio, occorre riempire il serbatoio dell'acqua, (vedi capitolo 2.1). Ricordatevi di caricare i circuiti prima di fare il caffè (cap.2.4.2).
   b) Il serbatoio è stato inserito male, controllate il serbatoio.
   c) Il caffè è stato macinato troppo fine e l'acqua non riesce a passare, regolate con una macinatura più grossa (vedi cap.7).

c) **Se la spia di controllo della quantità di caffè lampeggia costantemente:**
   a) manca il caffè, riempite il contenitore dei chicchi, (vedi cap.2.2).
   b) Il caffè è stato macinato troppo fine e la pastiglia di caffè è troppo sottile, regolate con una macinatura più grossa (vedi cap.7) oppure aumentate la dose di caffè da macinare (vedi cap.11.3).

Se è accesa: Il caffè è stato macinato troppo grosso e la pastiglia di caffè è troppo spessa, regolate con una macinatura più fine (vedi cap.7) oppure diminuite la dose di caffè da macinare (vedi cap.11.3).

Premendo il tasto multifunzione la spia si spegnerà.

d) **Se la spia di controllo fondi lampeggia costantemente:**
il contenitore dei fondi caffè è pieno.
I tasti caffè sono bloccati in attesa che la vaschetta venga svuotata.
   - Portate l'erogatore vapore sulla sinistra.
   - Estraete il contenitore insieme alla vaschetta raccogli-gocce.

- Svuotatelo, lavatelo accuratamente e asciugatelo prima di rimontarlo.
- Introducete il contenitore contemporaneamente alla vaschetta raccogli-gocce e premete a fondo fino a battuta.

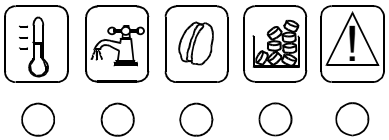
Premete il tasto multifunzione e la spia si spegnerà.

Quando la spia smette di lampeggiare i tasti caffè sono sbloccati e BELLA erogare il caffè.

ATTENZIONE! Quando si accende la spia vuotate SEMPRE il contenitore dei fondi di caffè, anche se non è pieno. Se non vuotate il contenitore i fondi di caffè potrebbero far bloccare la macchina.

☞ Per facilitare lo svuotamento del contenitore dei fondi di caffè, suggeria mo di stendere uno strato di carta a cucina nel contenitore, dopo averlo pulito e asciugato.

e) **Se lampeggia:** è avvenuto un blocco meccanico della macchina.
Procedete alla PULIZIA DEL GRUPPO DI INFUSIONE (cap. 9.1) e alla DECALCIFICAZIONE DELLA MACCHINA (cap. 10)
☞ *Se la spia continua a lampeggiare anche dopo la pulizia del gruppo, contattate un Centro di Assistenza autorizzato.*



Se tutte le spie si accendono in sequenza: Procedete alla PULIZIA DEL GRUPPO DI INFUSIONE (cap. 9.1)

CONSIGLIO! La macchina per caffè può rimanere accesa per tutta la giornata. Tuttavia se non viene utilizzata per lungo tempo, è meglio spegnerla; una volta accesa la macchina sarà pronta in pochissimo tempo.

☞ *Spegnete la macchina soltanto quando si è concluso il ciclo automatico di preparazione del caffè.*

5. SORTIE DE L'EAU CHAUDE

Si Vous souhaitez de l'eau chaude, pour préparer du thé ou d'autres infusions, placez un conteneur sous le vaporisateur C et tourner le bouton G.
Pour arrêter la sortie, tourner le bouton rotatif G dans le sens inverse. On préconise de bien fermer.
ATTENTION! Lors du prélèvement de l'eau chaude, ils se peuvent vérifier des projection au début.
Le tuyau d'écoulement orientable chauffe. Éviter de le toucher!

☞ *L'eau chaude est toujours disponible quand la machine est prête à l'usage.*

6. SORTIE DE LA VAPEUR

Pour obtenir des cappuccini ou chauffer d'autres boissons, il faut augmenter la température de l'eau dans la cuve pour la transformer en vapeur.

- Appuyer sur la touche vapeur , le témoin à LED s'allume et clignote avec le témoin à LED qui nous signale l'augmentation de la température en cours.
  Lorsque le témoin à LED arrête de clignoter, la machine a atteint la juste température et la machine est prête à débiter la vapeur
  Tourner le robinet débiteur de l'eau/vapeurs vers l'extérieur.
- Placer un conteneur vide sous le débiteur C et tourner le bouton G pour laisser s'écouler l'eau demeurant encore à l'intérieur des tubes.
- Fermer le bouton G.
- Plonger le débiteur C dans le liquide à chauffer et tourner le bouton G, vous aurez une corrècte sortie de la vapeur.
- Lorque l'utilisateur de la vapeur est terminée, fermer le bouton G et porter le débiteur C en position en prenant soin de bien le nettoyer.
- Désactiver la touche vapeur en la pressant de nouveau, le témoin à LED s'éteint.
  Le témoin à Led de température s'allume de manière fixe, signalant que la température est trop élevées pour faire le café. Dans ce cas l'appareil est bloqué pour la préparation de café jusque la température ne s'abaissera (env. 20 min.).
  Lorsque la température s'est normalisée, le témoin à Led s'éteint et BELLA sera prête à débiter le café.

Pour accélerer le refroidissement de l'eau dans le cuve, on doit positionner un conteneur vide sous le débiteur C et faire sortir, avec précaution, l'eau chaude de le même débiteur C. La température de l'eau s'abaissera en quelques instants.

- Placer la tasse à café sous le débiteur, appuyer sur la touche et aussitôt après sur la touche poudre . Le témoin à LED s'allume et BELLA procédera automatiquement à charger, comprimer et débiter la bonne quantité de café.

☞ *C'est possible interrompre en avance la sortie du café en appuyant sur la touche .*

☞ *Si on attend trop longtemps avant d'appuyer sur la touche poudre , la machine moud du café en grains!*

4.2 Café allongé

- Introduire dans le conteneur (N) une cuillère de Votre café en poudre préferé.
- Placer la tasse à café sous le débiteur, appuyer sur la touche et aussitôt après sur la touche poudre . Le témoin à LED s'allume et BELLA procédera automatiquement à charger, comprimer et débiter la bonne quantité de café.

☞ *C'est possible interrompre en avance la sortie du café en appuyant sur la touche .*

☞ *Si on attend trop longtemps avant d'appuyer sur la touche poudre , la machine moud du café en grains!*

4.3 Double café

- Introduire dans le conteneur deux cuillères de Votre café préferé.
- Placer deux tasses à café sous le débiteur, appuyer sur la touche du café choisi (serré ou allongé) et aussitôt apres sur la touche poudre et la touche 2x. BELLA moud dans un seul cycle une double dose de café.

☞ *C'est possible interrompre en avance la sortie du café en appuyant sur la touche .*

☞ *Si on attend trop longtemps avant d'appuyer sur la touche poudre , la machine moud du café en grains!*

☞ *Se rappeler d'appuyer sur la touche 2x avant que le moulin à café commence à moudre, vice versa la machine débitera un café simple.*

9. CURA E MANUTENZIONE

Un' accurata pulizia periodica della macchina Vi garantirà un caffè di ottima qualità per un lungo periodo di tempo, Vi consigliamo perciò di seguire con cura e attenzione le seguenti indicazioni: Per ricordarvi di effettuare queste operazioni la macchina è dotata di un allarme che si attiva ogni 200 caffè che blocca la macchina (noterete che si accenderanno in successione tutte le spie). Per riavviarla provvedete alla PULIZIA DEL GRUPPO DI INFUSIONE e alla DECALCIFICAZIONE DELLA MACCHINA.

☞ *Durante la fase di allarme la macchina è bloccata e non potrà erogare caffè! Per sbloccarla bisogna spegnere BELLA mantenendo premendo il tasto multifunzione .*

9.1 PULIZIA DEL GRUPPO DI INFUSIONE.

- Spegnete la macchina e scollegatela dall'impianto elettrico.
- Se la macchina è stata utilizzata da poco tempo, attendete che si raffreddi.
- Estraete il cassetto raccogli fondi con la vaschetta raccogli gocce.
- Aprite lo sportello frontale di protezione B di BELLA.
- Togliete la vite di fermo del gruppo infusione aiutandovi con una moneta se necessario (FIG. B).
- Estraete il gruppo d'infusione, avendo cura di agire come indicato in (FIG. C).



FIG. B

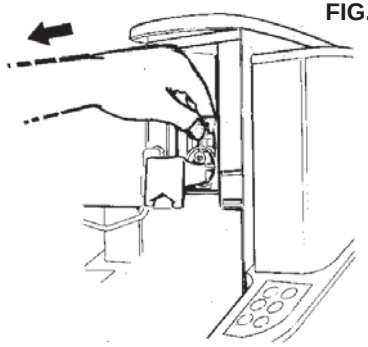


FIG. C

- Lavatelo accuratamente sotto il rubinetto dell'acqua corrente ed asciugatelo bene. (FIG. D)

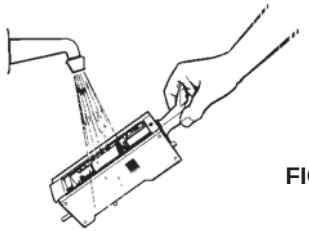


FIG. D

☞*E' possibile lavare il gruppo infusione in lavastoviglie, noi però lo sconsigliamo in quanto i residui di polvere di caffè che durante il lavaggio vengono estratti dal gruppo si possono attaccare alle stoviglie.*

- Per una pulizia più profonda, aiutandovi con una moneta fate scorre la camera di infusione lungo la vite fino a raggiungere la massima apertura, senza mai forzare il blocco naturale.
- Pulite l'interno della macchina per caffè con un panno mordido.
- Per eliminare eventuali residui di polvere di caffè aiutatevi con un pennello morbido da cucina.
- Reinserite il gruppo di infusione (nel caso fosse impossibile farlo, verificate il perno in acciaio e ruotatelo in senso antiorario con una moneta) (FIG. E).
  La macchina provvederà in automatico al corretto posizionamento al momento della successiva accensione.
- Rimettete la vite di bloccaggio in sede.
- Reinserite il cassetto raccogli fondi e la vaschetta raccogli gocce.
- Chiudete lo sportello di protezione B.
- Collegate la macchina all'impianto elettrico e mettetela in funzione premendo il tasto multifunzione (*).

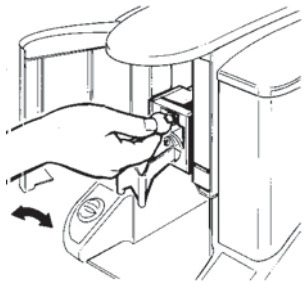


FIG. E

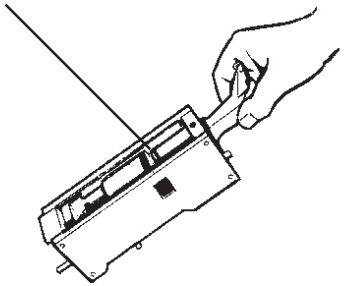
☞*La mancanza di pulizia del gruppo, potrebbe provocare un'usura precoce della guarnizione del gruppo di infusione.*

9.2 SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE

A causa della normale usura, periodicamente è necessario provvedere alla sosituzione della guarnizione che si trova nel gruppo di infusione.

- Spegnete la macchina e staccate la spina dalla presa di corrente.
- Procedete allo smontaggio del gruppo di infusione, come già visto per la pulizia al par. 9.1
- Assicuratevi che la camera di infusione sia alla massima apertura.
- Sostituite la guarnizione in gomma con una guarnizione nuova originale. (mod. GU043) assicurandovi che sia correttamente posizionata nella scalanatura.

guarnizione



3.2 Café allongé

- Placer la tasse à café sous le débiteur et appuyer sur la touche .
  Le témoin à LED (P) s'allume et BELLA procédera automatiquement à moudre, comprimer et à débiter la quantité de café programmée.

☞*C'est possible interrompre en avance la sortie du café en appuyant sur la touche (*).*

3.3 Double café

- Placer deux tasses à café sous le débiteur, appuyer sur la touche du café choisi (serré ou bien allongé) et aussitôt après sur la touche (2x).
  BELLA moud dans un seul cycle une dose double de café.

☞*Se rappeler d'appuyer sur la touche (2x) avant que le moulin à café commence à moudre, vice versa la machine débitera un café simple.*

☞*C'est possible interrompre en avance la sortie du café en appuyant sur la touche (*).*

4. SORTIE DU CAFÉ - Café en poudre ou prémoulu

BELLA Vous permet d'obtenir les mêmes choix décrits pour le café en grains également pour le café en poudre.

ATTENTION! Ne jamais utiliser du café instantané soluble dans l'eau. Utiliser exclusivement café en poudre.

ATTENTION! Introduire dans le conteneur à café en poudre seulement le café nécessaire pour la programmation de débit que on souhaite effectuer, car le café moulu perd, au contact de l'air, toutes ses qualités aromatiques et son goût.
Le conteneur de café en poudre n'est pas un réservoir, ne pas le remplir de café.
Introduisant une quantité sproportionnée de café en poudre, on peut endommager irrémédiablement les mécanismes du conteneur de café en poudre.

4.1 Café serré

- Introduire dans le conteneur (N) une cuillère de Votre café en poudre préferé.

2.4 Allumage de la machine à café

2.4.1 Appuyer sur la touche multifonction et la maintenir enfoncées env. 3 secondes. Initialement tous les témoins à LED s'allument en séquence rapide. Á la fin de la séquence, le témoin à LED s'allume d'une lumière verte fixe et le témoin s'allume pendant le chauffage de l'eau dans la cuve. Pendant cette période, il ne sera possible débiter le café.

2.4.2 Purger ensuite l'air présente dans le circuit hydraulique, en intervenant sur le robinet de l'eau chaude - vapeur G - tout en faisant sortir du tube débiteur C une quantité d'eau égale à un demi verre. Fermer le bouton eau chaude/vapeur et le tourner sur la position 0.

☞ *Cette opération est indispensable la première fois qu'on installe la BELLA, mais on conseille toutefois de la répeter en cas de totale consommation de l'eau ou à la suite d'une longue période d'inactivité. Après une longue période d'inactivité, on conseille en outre de nettoyer bien la cuve, de la remplir avec de l'eau fraîche et renouveler l'eau présente dans la machine en actionnant le bouton de l'eau chaude pour env. 2 minutes, en positionnant un conteneur sous le tube débiteur.*

Une fois que la bonne température de service est atteinte, le témoin à LED s'éteint et BELLA sera prête à débiter le café.

☞ *Si Vous ne l'avez pas encore fait, procédez à la **MISE AU POINT** de la machine à café suivant les instructions comme au CHAPITRE 11.*

2.5 Extinction de la machine

- Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche et la maintenir enfoncée pendant env. 3 secondes jusqu'à tous les LED s'allument brièvement et puis ils s'éteignent.

3. SORTIE DU CAFE - Café en grains

3.1 Café serré

- Placer la tasse à café sous le débiteur et appuyer sur la touche . Le témoin à LED s'allume et BELLA procédera automatiquement à moudre, comprimer et à débiter la quantité de café programmée.

☞ *C'est possible interrompre en avance la sortie du café en appuyant sur la touche .*

9.3 PULIZIA DELLE VASCHETTE RACCOGLI GOCCE E RACCOGLI FONDI

9.3.1 Vaschetta raccogli gocce

Qualora la vaschetta raccogli gocce fosse piena o la griglia appoggia tazze fosse sporca provvedete alla loro pulizia.

- Estraete la vaschetta raccogli gocce con la griglia appoggia tazze.
- Provvedete alla pulizia.
- Riposizionate la vaschetta raccogli gocce e la griglia appoggia tazze.

9.3.2 Vaschetta raccogli fondi

Per la pulizia della vaschetta raccogli fondi provvedete come segue:

- Estraete la vaschetta raccogli gocce insieme alla vaschetta raccogli fondi
- Provvedete alla pulizia.
- Riposizionate la vaschetta raccogli gocce e la vaschetta raccogli fondi.

10. DECALCIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Periodicamente ed in ogni caso quando si attiva l'apposito allarme, bisogna procedere alla decalcificazione della macchina per caffè.

a) Spegnete la macchina e togliete la spina dalla presa elettrica.
b) Riempite il serbatoio con una miscela di acqua e prodotto decalcificante liquido per macchine per caffè espresso nelle proporzioni indicate sul prodotto decalcificante.
c) Inserite la spina nella presa elettrica ed accendete l'apparecchio.
d) Attivate la manopola dell'acqua calda per almeno 2 minuti per permettere alla miscela di entrare nei circuiti.
e) Chiudete la manopola.
f) Spegnete la macchina.
g) Aspettate almeno 20 minuti.
h) Accendete la macchina e ripetete le operazioni dalla d) alla g) per almeno altre 2 volte.
i) Sciacquate a fondo il serbatoio dell'acqua e riempitelo con acqua potabile.
j) Attivate la manopola dell'acqua calda G per fare in modo che l'acqua potabile pulisca i circuiti. Fate scorrere almeno due litri di acqua potabile.

ATTENZIONE! Utilizzate solo prodotti specifici e non tossici per decalcificazione. Sciacquate adeguatamente tutti i componenti venuti a contatto con il prodotto decalcificante prima di riutilizzare. Dosi e tempi possono variare a secondo del prodotto decalcificante utilizzato. Leggete ed attenetevi alle istruzioni del prodotto decalcificante. La G3 FERRARI non si ritiene responsabile per i danni provocati da un uso o da un prodotto non adeguato.

CONSIGLIO! Se pensate di non utilizzare la macchina per caffè per un lungo periodo di tempo consigliamo di provvedere alla sua completa pulizia. Inoltre si suggerisce di svuotare dall'acqua il serbatoio e la caldaia attraverso la manopola di erogazione acqua e vapore. Questa operazione è inoltre necessaria per proteggere la macchina dai danni provocati dal gelo durante il trasporto.

11. PROGRAMMAZIONE E "MESSA A PUNTO"

BELLA viene programmata da G3 Ferrari con valori standard ed è subito pronta all'uso. L'esclusiva funzione di PROGRAMMAZIONE E "MESSA A PUNTO" vi permette comunque di ottimizzare le prestazioni della macchina per caffè in base al tipo di caffè che state utilizzando ed andrebbe effettuata subito dopo l'acquisto ed ogni qualvolta si cambia tipo o marca di caffè.

G3 Ferrari ha già programmato per voi la lunghezza corrispondente al caffè ristretto oppure al caffè lungo, ma se lo desiderate potete modificarne i valori consultando il capitolo 11.1

11.1 Impostazione lunghezza caffè

a) Accendete la macchina per caffè e posizionate una tazzina sotto il beccuccio erogatore.

b) Premete il tasto caffè (ristretto  o lungo ) insieme al tasto di accensione .

c) La spia-led  si accenderà ad intermittenza, mentre la macchina svolgerà il ciclo normale.

d) Quando il caffè nella tazzina corrisponderà alla lunchezza da voi desiderata, arrestate l'erogazione premendo di nuovo il tasto di accensione .

Il caffè erogato viene memorizzato da BELLA che lo ripeterà ogni volta che quel tasto verrà premuto.

2. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

Appuyer la machine à café sur une surface stable et horizontal, jamais sur surfaces mouillées, loin de sources de chaleur et en un lieu pas accessible aux enfants, incapables ou animaux domestiques.

2.1 Remplissage d'eau

- Á machine éteinte, débranchez la fiche de la prise de courant.
- Lever le couvercle du réservoir A.
- Sortir le réservoir à l'aide de la poignée prévue à cet effet.
- Remplir le réservoir avec de l'eau potable.
  NE PAS remplir le réservoir avec de l'eau gazeuse,
  lait ou autres liquides.
- Remettre le réservoir dans son lieu, en pressant à fond
  de façon à enforcer la relative soupape. (FIG. A)
- Abaisser la poignée et refermer le couvercle.

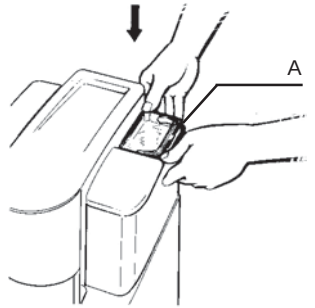


FIG. A

☞ *Le réservoir de l'eau est pourvu d'un dispositif protèges-gouttes qui empêche l'eau de s'écouler en cas de retrait du même.*

2.2 Remplissage café en grains

- Soulever le couvercle sauve-arome du conteneur des grains E.
- Verser à l'intérieur le café en grains jusqu'à remplir le conteneur des grains.
- Refermer le couvercle.

2.3 Branchement de BELLA.

- S'assurez que la tension du réseau électrique correspond au valeur indiqué sur la plaquette données techniques de la machine à café.
- Connectez la machine à café à la prise de courant à travers le spécial câble en dotation.

PRÉSENTATION
Cette machine à cafè complètement automatique, technologiquement avancée et douée de grands perfomances, permet de préparer un excellent café express en utilisant café en grains.
Il est aussi possible préparer aisément cappuccino, thè, lait chaud et tout type d'infusion.

1. 1. NORMES DE SÉCURITÉ - PRÉCAUTIONS D'USAGE GÉNÉRALES

1. Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent manuel car ils fournissent des importants indications concernant la sécurité d'installation, d'usage, et d'entretien. En faisant cela, Vous éviterez contretemps et possibles incidents qui compromettraient Votre sécurité.
2. Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'integrité de l'appareil, en particulier du câble d'alimentation. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au personnel professionnellement qualifié.
3. Avant de mettre l'appareil sous tension, s'assurer que le données indiquées sur la plaquette signalétique soient correspondantes à ceux de Votre réseau électrique. En cas d'incompatibilité entre Votre prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise avec autre de type apte par le personnel professionnellement qualifié. Ceci, en particulier, devra aussi vérifier que la section des câbles dans la prise soit apte à la puissance absorbée de Votre appareil. En général, c'est à déconseiller l'usage d'adaptateurs, prises multiples et/ou prolongateurs. Si leur usage se rende indispensable, il est nécessaire utiliser seulment adaptateurs simples ou multiples et prolongateurs conformes au règles de sécurité en vigueur, en faisant toutefois attention à ne pas dépasser la limite de débit en valeur de courant, signée sur l'adaptateur simple et sur la prolongateur, et celle de maximum puissance signée sur l'adaptateur multiple.
4. Ne pas utiliser l'appareil après un eventuel fonctionnement anomal. Dans ce cas, l'arrêter, et ne pas l'altérer. Pour l'eventuel réparation, s'adresser seulment à un centre de Service Après-Vente G3 FERRARI autorisé et demander les piéces détachées originales. Le manqué respect de ce susmentionné, peut compromettre la sécurité de Votre appareil.
5. Cet appareil devra être déstiné seulement à l'usage pour lequel il a été expressément concevu. Tous autres usages sont à considérer impropres et donc dangereux. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable pour eventuels dommages dérivés d'usages impropres, erronés et déraisonnable.
6. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de la baignoire, douche ou lavabo, ou où la présence de l'eau peut créer un potentiel source de danger. Ne pas plonger pour aucun motif l'appareil dans l'eau ou dans autres liquides. Dans le cas l'appareil tombe dans l'eau, débrancher la fiche et l'enlever de l'eau. Ne mettre plus l'appareil en fonction avant de l'avoir fait contrôlé par un centre de Service Après-Vente autorisé. Cette recommandation vaut aussi dans le cas le cordon d'alimentation ou l'appareil soient endommagés ou dans le cas l'appareil soit tombé par terre.
7. Ne pas utiliser l'appareil en présence d'explosifs, substances inflammables, gas ou flammes allumées.
8. L'appareil doit être toujours surveillé. Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par incapables, sans adéquate surveillance.
9. Ne pas empoigner l'appareil avec mains ou pieds mouillés.
10. Ne pas utiliser des accessoires non prévus de G3 FERRARI, ils pourraient créer un risque grave.
11. Ne pas tirer le cordon, ou l'appareil même, pour détacher la fiche de la prise de réseau.
12. Ne pas laisser le cordon pendant du bord du plan de travail ou à proximité des surfaces chaudes.
13. Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmospheriques comme pluie, vent, neige, grêle etc.
14. Dèbrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en fonction ou pendant le nettoyage du même.
15. Lorsqu'on décide de n'utiliser plus un appareil de ce type, on recommande de le rendre inopérant en le coupant le câble d'alimentation (après avoir détaché la fiche de la prise de courant). On recommande en outre de rendre inoffensives ceux parties susceptibles de constituer un potentiel danger, spécialement pour les enfants, qui pourraient se servir de l'appareil hors d'usage pour leurs jeux.
16. Faitez lire cettes instructions aux tous les potentiels utilisateurs du produit.
17. Conserver cettes instructions.

INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES

1. Avant de connecter ou déconnecter la machine à café express, s'assurer que la machine soit éteinte.
2. Ne pas faire fonctionner la machine pour café express sans eau dans le réservoir.
3. Procéder avec précaution pendant le débit de vapeur, car la vapeur atteint une température trés élevée.
4. Fermer le robinet à eau/vapeur lorsqu'il n'est pas utilisé.

Rèparer un appareil tout seul, peut constituer un risque pour l'utilisateur. Ne pas improvisez des remèdes qui pourraient se révéler dangereux, en doute mettez Vous en contact avec notre Service Après-Vente. Beacoup de doutes peuvent être expliqués avec un simple coup de téléphone!

L'impostazione della lunghezza del caffè va effettuata solo sul caffè singolo, per il caffè doppio BELLA erogherà automaticamente 2 caffè uguali a quelli singoli.

11.2 Programmazione temperatura

Potete modificare la temperatura del caffè in una scala che va da 86°C a 96°C (circa).

a) Spegnete la macchina.
b) Premete contemporaneamente il tasto accensione  ed il tasto programmazione  fino a quando i relativi led soprastanti si accenderanno lampeggiando simultaneamente.
c) Mantenete premuto il tasto vapore .
d) Più led si illuminano, maggiore sarà la temperatura del caffè; al rilascio del tasto vapore la macchina salverà la nuova impostazione.

Se voltete programmare anche le dosi di caffè potete farlo subito seguendo le istruzioni al punto 11.3 altrimenti spegnete la macchina premendo il tasto .

Alla successiva accensione la macchina funzionerà con i nuovi valori impostati.

11.3 Programmazione dose caffè ristretto e caffè lungo

Potete modificare da 5 a 7 grammi (circa) la quantità di caffè macinato per ogni tazza di caffè ristretto o lungo.

a) Spegnete la macchina.
b) Premete contemporaneamente il tasto accensione  ed il tasto programmazione  fino a quando i relativi led soprastanti si accenderanno lampeggiando simultaneamente.
c) Mantenete premuto il tasto caffè ristretto  se volete programmare il caffè ristretto oppure il tasto caffè lungo  se volete programmare quello lungo.
d) Più led si illuminano e maggiore sarà la quantità di caffè macinato; al rilascio del tasto caffè la macchina salverà la nuova impostazione.
e) Spegnete la macchina premendo il tasto . Alla successiva accensione la macchina funzionerà con i nuovi valori impostati.

Completate la messa a punto con la regolazione della macinatura (vedi capitolo 7).

11.4 RESET - Ripristino programmazione G3 FERRARI

La G3 FERRARI ha già programmato per Voi la temperatura, la quantità di caffè macinato per dosi e la lunghezza del caffè, naturalmente tutto ciò può essere personalizzato attraverso la programmazione (cap. 11), ma a personalizzazione avvenuta è possibile ripristinare i parametri programmati in azienda.

a) Spegnete la macchina.

b) Premete contemporaneamente il tasto accensione (*) ed il tasto programmazione (P)

fino a quando i relativi led soprastanti si accenderanno lampeggiando simultaneamente.

c) Mantenete premuto il tasto (2x) fino allo spegnimento della macchina.

Alla successiva accensione la macchina presenterà tutti i valori impostati in azienda.

Le presenti istruzioni non possono contemplare ogni uso possibile ed immaginabile. Qualora sorgano eventuali dubbi o chiarimenti che nelle presenti istruzioni non sono state spiegati secondo il Vostro parere abbastanza chiaramente, Vi preghiamo rivolgerVi al Vostro rivenditore locale o direttamente alla G3 FERRARI. I nostri tecnici saranno lieti di aiutarVi.

059.904099

SITO INTERNET

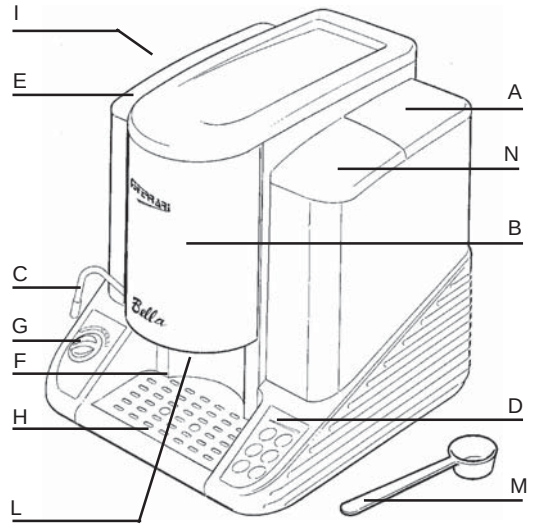
All'indirizzo del sito Internet di G3 FERRARI
http:/ /www.G3ferrari.com potete trovare informazioni su:

- Tutti i prodotti G3 FERRARI
- Rivenditori
- Prodotti innovativi
- Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati
- News

Eventuali tracce di caffè presenti nella macchina sono dovute alle operazioni di collaudo effettuate con il caffè.

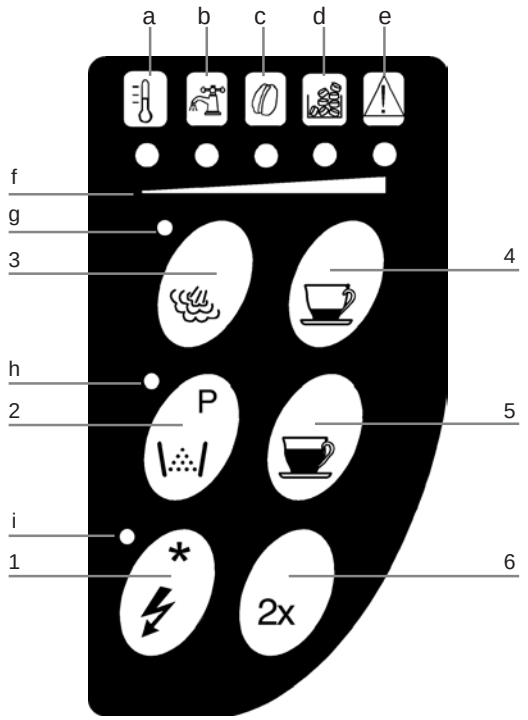
La G3 FERRARI si riserva il diritto di modificare le presenti istruzioni senza dare nessun preavviso.

Français



LEGENDE MACHINE

A - Réservoir à eau
B - Porte de protection
C - Tube débiteur eau/vapeur orientable
D - Clavier de commande
E - Conteneur de café en grains
F - Cuve de récolte marc
G - Bouton débiteur eau/vapeur
H - Bac de récolte gouttes
I - Bouton de réglage mouture
L - Tube débiteur café
M - Doseur de café en poudre
N - Conteneur café en poudre



PANNEAU DE COMMANDE

LEGENDE TEMOINS DE CONTROLE (LED)

a- Témoin température eau (vert)
b- Témoin de contrôle eau (rouge)
c- Témoin de contrôle quantité café (rouge)
d- Témoin cuve de récolte marc pleine (rouge)
e- Témoin blocage mécanique (rouge)
f - Echelle quantité (au menu de programmation)
g - Témoin touche vapeur activée (vert)
h - Témoin contrôle programmation / débit café en poudre
i - Témoin indicateur d'allumage (vert)

LEGENDE CLAVIER DE COMMANDE

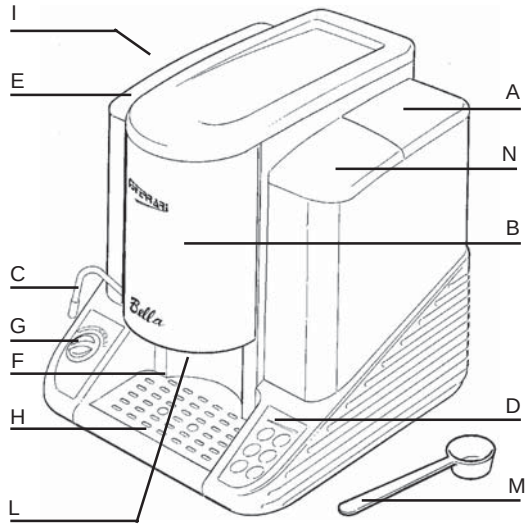
1 - Touche multifonction allumage / arrêt / reset alarmes
2 - Touche option café en poudre
3 - Touche fonction vapeur
4 - Touche café serré
5 - Touche café allongé
6 - Touche double café

Should you need further information, or have any doubt about how to operate BELLA, do not hesitate to contact your G3 FERRARI dealer.

Visit our web site: http:/ / www.G3ferrari.com, where you can find our full range of products.

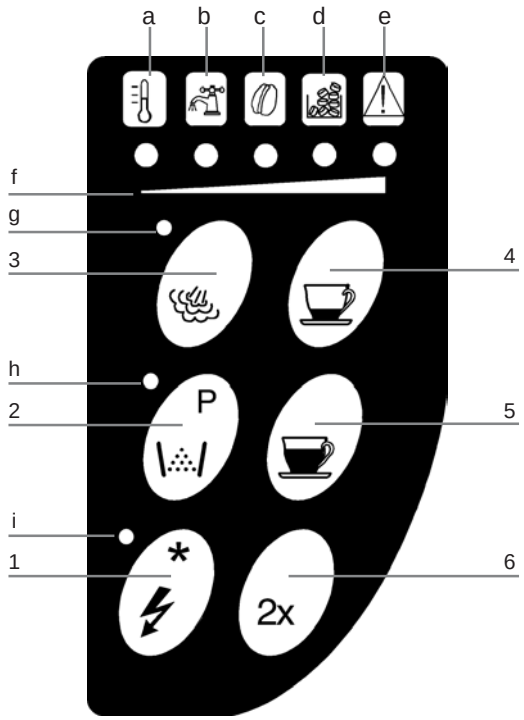
Possible traces of coffee inside the coffee machine are due to our tests.

English



BELLA DESCRIPTION

A - Water tank
B - Brewing group housing door
C - Water / steam nozzle
D - Control panel
E - Coffee beans container
F - Coffee grounds box
G - Water / steam knob
H - Drip tray
I - Grinding regulation knob
L - Coffee outlet spout
M - Measuring spoon for ground coffee
N - Ground coffee chute



CONTROL PANEL

a- Water heating up pilot light (green)
b- Water warning light (red)
c- Coffee warning light (red)
d- Full coffee grounds box warning light (red)
e- Mechanical block warning light (red)
f - Coffee temperature / coffee quantity scale (Programming menu)
g - Steam function pilot light (green)
h - Operating pilot light
i - On / Off function pilot light (green)

1 - Multifunction button (On /Off / Reset)
2 - Ground coffee button
3 - Steam button
4 - Strong coffee button
5 - Weak coffee button
6 - Two-coffee button

This sophisticated espresso coffee machine is fully authomatic and allows you to make an excellent espresso coffee by using coffee beans. You can also make cappuccinos, hot milk, tea and any other kind of infusion.

1. WARNING

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.
3. In case of doubt, do not use the appliance and turn to qualified personnel.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized G3 FERRARI after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by G3 FERRARI. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning it. Allow to cool before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play whit the appliance.
21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
22. Let other potential users read these instructions.
23. Keep these instructions.

IMPORTANT

1. Switch the unit off before plugging or unplugging it.
2. Do not operate the unit without water in the water tank.
3. Be careful when steaming as steam can reach high temperatures.
4. Close the hot water / steam knob when you do not need them.

Repairing the unit yourself is hazardous. Have it always repaired by an Authorized Service Centre.

d) More pilots lights turn on and higher is the coffee temperature. Release the steam button when you have reached the coffee temperature you want. After a few seconds the lights will go off. The new setting has been memorized.

If you want you can modify the quantity of coffee used in the brewing cycle now (see point 11.3) or switch off the unit.

11.3 How to modify the quantity of coffee used in the brewing cycle.

The quantity of coffee used in the brewing cycle can be modified from a minimum of about 5 grams to a maximum of about 7 grams for each cup of strong or weak coffee.

a) BELLA must be switched off.

b) Press the on / off button  together with the ground coffee button .

Hold them down until the on / off function pilot light  and the operating pilot light  flash.

c) Press the strong coffee button  or the weak coffee button  (depending on whether you want to modify strong coffees or weak ones) and hold it down.

d) More pilots lights turn on and bigger is the quantity of coffee that will be grounded. Release the coffee button when you have reached the coffee quantity you want. After a few seconds the lights will go off. The new setting has been memorized.

Complete the setting by regulating also the coffee grinding (see chapter 7).

11.4 How to reset G3 FERRARI programme.

At any moment you can reset G3 Ferrari programme.

a) BELLA must be switched off.

b) Press the on / off button  together with the ground coffee button .

Hold them down until the on / off function pilot light  and the operating pilot light  flash.

c) Press the two-coffee button  and hold it down until BELLA switches off.

The G3 Ferrari programme has been reset.

Read and follow the product instructions carefully.

G3 FERRARI disclaims responsability for damages due to the use of unsuitable products or improper use.

11. ESPRESSO COFFEE MACHINE SETTING

BELLA is programmed by G3 FERRARI with standard parameters and it is sold it is ready for use. The special function "SETTING", anyway, permits you to improve the performances of the coffee machine according to the type of coffee you're using. The setting should be done the first time it is used and each time you change type of coffee.

BELLA is programmed in our laboratories to deliver an excellent Italian coffee, strong or weak. You can however weaken or strengthen the coffee.

11.1 Weakening or strengthening the coffee

a) Place two cups under the coffee spout and press the strong coffee button or the weak coffee button (depending on which one you want to modify) together with the on / off button .

b) The operating pilot light will flash and BELLA will begin making and delivering coffee.

c) When the coffee in the cup is enough, stop the coffee delivery by pressing the on / off button.

The quantity of coffee which has been delivered will be momorized by BELLA.

By modifying the one coffee delivery, you will automatically modify also the two coffees delivery.

11.2 How to modify the coffee temperature

You can modify the coffee temperature from a minimum of about 86°C to a maximum of about 96°C.

a) BELLA must be switched off.

b) Press the on / off button together with the ground coffee button .

Hold them down until the on / off function pilot light and the operating pilot light flash.

c) Press the steam button and hold it down.

2. HOW TO OPERATE BELLA

Put the unit on a flat and dry worktop, far from heat sources.

2.1 Water filling.

The unit must be switched off and unplugged.

- Lift the cover of the water tank (A).
- Take out the tank by using the specially provided handle.
- Fill the tank with cold water, or if you prefer with mineral water (WITHOUT gas).
- Reinsert the tank and push it gently so that it is well set. (FIG. A)
- Lower the handle and close the tank with the cover.

☞ *Do not fill the water tank with mineral water with gas, milk or other liquid.*

☞ *The water tank is equipped with an anti-drip device.*

2.2 Coffee beans filling.

- Lift the cover of the coffee beans container (E)
- Put the coffee beans into the coffee beans container.
- Close the container with the cover.

2.3 Connection.

- Check that the rated voltage of the unit matches your local voltage.
- Plug the unit in, by using the specially provided power cord.

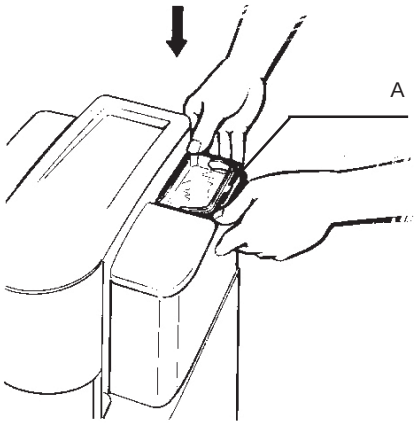


FIG. A

2.4 STARTING

2.4.1 Press the multifunction button  and hold it down for about 3 seconds. All the lights will come on and go off in a rapid order, then the on / off function pilot light  will come on. The water heating up pilot light  will flash to indicate that the water in the boiler is heating up. Delivering coffee is impossible while this operation is on.

2.4.2. Let the air out of the water circuit by slowly turning the water / steam knob (G) anticlockwise until half a glass of water comes out of the nozzle (C). Turn the water / steam knob clockwise to the 0 position.

☞ *This operation is essential when you use your* BELLA *for the first time, and has to be repeated in case you run out of water or when you use your* BELLA *after a long period of inactivity. After a long period of inactivity clean the water tank thoroughly, fill it with cold water and let water out of the water / steam nozzle by turning the water / steam knob anticlockwise in order to remove stale water from the water circuit. This operation will take about 2 minutes. Turn the water / steam knob clockwise to the 0 position.*

Once the right water temperature has been reached, the water heating up pilot light will go off: your BELLA is ready to make coffee.

☞ *Set up the Espresso Coffee Machine following the instructions of* ***chapter 11*** *in case it hasn't been done.*

2.5 HOW TO SWITCH BELLA OFF

- Press the multifunction button and hold it down for about 3 seconds until all the lights come on and then go off.

3. COFFEE BREWING - Coffee beans

3.1 Strong coffee

- Place a cup under the coffee spout and press the strong coffee button .
  The operationg pilot light  will come on and BELLA will automatically grind and compress the coffee, and then make and deliver a strong espresso coffee.

☞ *You can stop the coffee delivery by pressing the multifunction button* .

9.3 How to clean the drip-tray and the coffee grounds box.

9.3.1 The drip Tray

- Clean the drip-tray and the grid, when they are staibed or full of dirty water.
- Remove the drip-tray together with the grid.
- Clean them.
- Reinsert the drip-tray and the grid.

9.3.2 The coffee grounds box.

- Remove the drip tray together with the coffee-grounds box.
- Empty the box, then wash it carefully and dry it.
- Reinsert the box together with the coffee-grounds box and push it completely so that it is well set.

10. HOW TO DECALCIFY BELLA

At regular intervals, BELLA must be decalcified.

a) Switch the unit off and unplug it.
b) Fill the water tank with a mixture of water and a liquid product suitable for decalcifying coffee machines (for the right proportion see the product instructions).
c) Plug the unit in and switch it on.
d) Turn the water / steam knob anticlockwise and wait 2 minutes at least to make the mixture enter the circuits.
e) Turn the water / steam knob clockwise to the 0 position.
f) Switch the unit off.
g) Wait 20 minutes at least.
h) Switch the unit on an repeat operations d to g twice (place a container under the water / steam nozzle).
i) Rinse the water tank thoroughly and fill it with cold water.
j) Turn the water / steam knob anticlockwise so that the cold water enters and cleans the circuits. Let at least 2 litres of water out of the water / steam nozzle.

WARNING! Use only products which are not toxic and are suitable for decalcifying coffee machines. Rinse thoroughly.
Time needed to decalcify the unit can change according to the product used.

- To wash the brewing group thoroughly, turn the screw located above the coffee spout anticlockwise with a coin so that the brewing chamber moves and you can wash the parts which were hidden.

WARNING: The movement of the brewing chamber is restricted by locks. DO NOT FORCE them.

☞ *We advise you not to wash the brewing group in the dishwasher (although this would be possible) because the coffee grounds would stick on the dishes.*

- Clean BELLA inside with a soft cloth.
- Remove possible coffee grounds with a soft brush.
- Reinsert the brewing group. With a coin turn the screw located above the coffee spout with short anticlockwise movements while gently pushing the brewing group (FIG. E). In this way you will be able to push a little the brewing group. Then push it completely into the unit. (As soon as BELLA is switched on, it will automatically position the brewing group correctly).
- Tighten the brewing group set screw.
- Close the brewing group housing door.
- Reinsert the coffee grounds box and the drip tray.

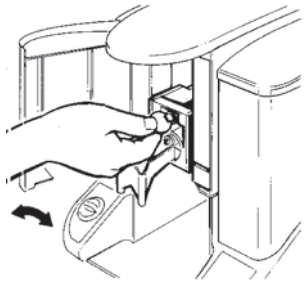


FIG. E

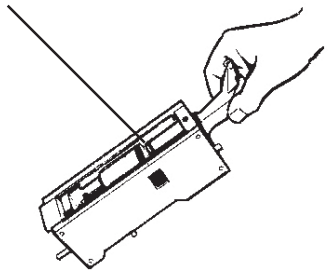
☞ *Lack of cleaning could cause an early wear of the brewing group gasket.*

9.2 How to replace the brewing group gasket

When the brewing group gasket wears out, it must be replaced with a new original gasket (our ref. GU043).

The unit must be switched off and unplugged.

- Remove the brewing group by following the instructions in point 9.1
- Replace the old gasket with a new one (our ref. GU043).



3.2 Weak coffee

- Place a cup under the coffee spout and press the weak coffee button ☕.
  The operationg pilot light (P) will come on and BELLA will automatically grind and compress the coffee, and then make and deliver a weak espresso coffee.

☞ *You can stop the coffee delivery by pressing the multifunction button* ✱.

3.3 Two coffees

- Place two cups under the coffee spout and press the strong coffee button ☕ or the weak coffee button ☕ (depending on whether you want two strong coffees or two weak ones) and immediately after press the two-coffee button 2x.
  BELLA will automatically grind and compress the coffee, and then make and deliver two espresso coffees.

☞ *Press the two-coffee button* 2x *before BELLA begins grinding, otherwise BELLA will make and deliver only one coffee.*

☞ *You can stop the coffee delivery by pressing the multifunction button* ✱.

4. COFFEE BREWING - Ground coffee

WARNING:

- DO NOT USE INSTANT WATER-SOLUBLE COFFEE. ALWAYS USE GROUND COFFEE.
- ONLY PUT IN THE GROUND COFFEE CHUTE (N) THE NEEDED QUANTITY OF GROUND COFFEE.
- DO NOT KEEP GROUND COFFEE IN THE GROUND COFFEE CHUTE (N)
- THE GROUND COFFEE CHUTE (N) IS NOT A CONTAINER.
- KEEPING GROUND COFFEE IN THE GROUND COFFEE CHUTE (B) CAN DAMAGE THE COFFEE MACHINE.

Ground coffee tends to lose its flavour if it comes into contact with the air.

4.1 Strong coffee

- By using the specially provided spoon (M), put a spoon of your favourite ground coffee blend in the ground coffee chute (N).
- Place a cup under the coffee spout and press the strong coffee button ☕ and immediately after the ground coffee button (P).

The operationg pilot light will come on and BELLA will automatically compress the right quantity of coffee, and make and deliver a strong espresso coffee.

☞ *If you wait too long before pressing the ground coffee button BELLA will grind the coffee beans.*

☞ *You can stop the coffee delivery by pressing the multifunction button .*

4.2 Weak coffee

- By using the specially provided spoon (M), put a spoon of your favourite ground coffee blend in the ground coffee chute (N).
- Place a cup under the coffee spout and press the weak coffee button and immediately after the ground coffee button .

  The operationg pilot light will come on and BELLA will automatically compress the right quantity of coffee, and make and deliver a weak espresso coffee..

☞ *If you wait too long before pressing the ground coffee button BELLA will grind the coffee beans.*

☞ *You can stop the coffee delivery by pressing the multifunction button .*

4.3 Two coffees

- By using the specially provided spoon (M), put two spoons of your favourite ground coffee blend in the ground coffee chute (N).
- Place two cups under the coffee spout and press the strong coffee button or the weak coffee button (depending on whether you want 2 strong coffees or 2 weak ones) and immediately after press the ground coffee button and then the two-coffee button 2x. BELLA will automatically compress the coffee, and then make and deliver two espresso coffees.

☞ *Press the two-coffee button 2x before BELLA begins grinding, otherwise BELLA will make and deliver only one coffee.*

☞ *If you wait too long before pressing the ground coffee button BELLA will grind the coffee beans.*

☞ *You can stop the coffee delivery by pressing the multifunction button .*

9. MAINTENANCE

In order to make excellent coffee, BELLA needs to be cleaned thoroughly at regular intervals. To remind you this, BELLA is equipped with an alarm which stops the coffee delivery every 200 cups of coffee (You will notice that all the red lights will flash in sequence). Switch the unit off and unplug it. Clean it thoroughly by following the instructions in point 9.1 and, if necessary, point10.

☞ *To use BELLA again you must stop the alarm by switching off the unit.*

9.1 How to clean the brewing group

- Switch the unit off and unplug it.
- Let the unit cool down.
- Remove the drip tray and the coffee grounds box.
- Open the brewing group housing door.
- Remove the brewing group set screw. You can use a coin to unscrew it. (FIG. B)
- Take out the brewing group. Proceed as shown in FIG. C.

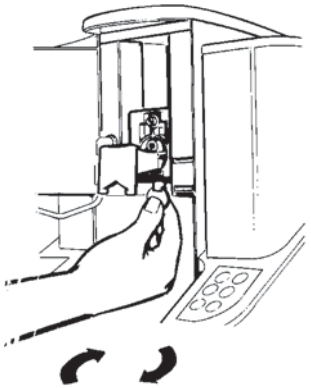
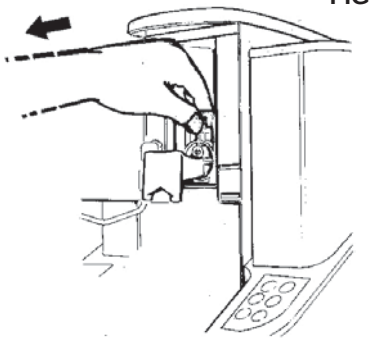


FIG. B

FIG. C



- Wash the brewing group thoroughly under the water tap and dry it well. (FIG. D)

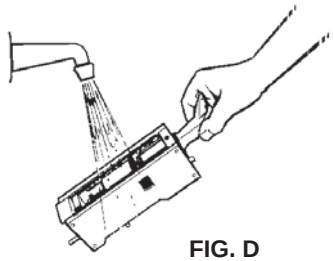


FIG. D

How to empty the coffee grounds box

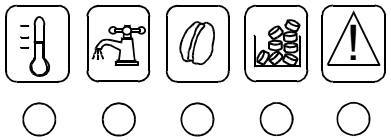
- Move the water / steam nozzle to the left.
- Take out the coffee grounds box together with the drip tray.
- Empty the box, then wash it carefully and dry it.
- Reinsert the box together with the drip-tray and push it completely so that it is well set.
- Press the multifunction button  : the warning light will go off.
- When the coffee grounds warning light stops flashing the coffee button will transmit commands again.

WARNING! When the coffee grounds warning light flashes, empty the coffee grounds box although it is not completely full. If you don't empty the box the coffee grounds could block the machine.

☞ *To empty the coffee grounds box more easily, place a piece of absorbent paper on the bottom of the box.*

e) **The mechanical block warning light flashes** = there is a mechanical malfunctioning. Clean BELLA thoroughly by following the instuctions at point 9.1 "How to clean the brewing group" and point 10 "HOW TO DECALCIFY BELLA"

☞ *If the warning light stays on, contact an Authorized Service Cantre.*



All five pilot lights flash in sequence: Clean the brewing unit by followig the instructions at point 9.1.

☞ *If you are not going to use BELLA for a long period of time, switch it off and unplug it.*

☞ *Switch BELLA off only when the brewing cycle is over.*

5. HOT WATER DELIVERY

If you want hot water to make tea or other infusions, place a container under the water / steam nozzle (C) and slowly turn the water / steam knob (G) anticlockwise.

To stop hot water delivery, turn the water / steam knob (G) clockwise to the 0 position. Make sure that you close it tightly.

WARNING! At the beginning of the hot water delivery, there may be a spray of hot water. Be careful. The water / steam nozzle heats up. Do not touch it.

☞ *The hot water is available at any time, when BELLA is ready to make coffee.*

6. STEAM DELIVERY

To make cappuccinos or heat beverages, the water temperature must be raised in order to produce steam.

- Press the steam button , the steam function pilot light  will flash together with the water heating up light , which indicates that the temperature is rising.

  When the water heating up pilot light goes off, the water has reached the right temperature and BELLA is ready to deliver steam.
- Rotate the water / steam nozzle (C) outside.
- Place an empty container under the water / steam nozzle (C) and slowly turn the hot water / steam knob (G) anticlockwise in order to let the water out of the circuit. Turn the water / steam knob (G) clockwise to the 0 position.
- Immerse the water / steam nozzle (C) in the milk or other beverage that you want to heat and slowly turn the water / steam knob (G) anticlockwise. You will have a correct steam delivery.
- When you do not need the steam any longer, turn the water / steam knob (G) clockwise to the 0 position and clean the water / steam nozzle thoroughly with a wet cloth.
- Press the steam button to cancel the steam function. The steam function pilot light  will go off. The water heating up pilot light  will come on to indicate that the temperature is too high to make coffee. The coffee buttons will not transmit any command until the temperature has dropped.

If you want to speed up the cooling of the water which is inside the boiler, place a container under the water / steam nozzle (C) and carefully let some hot water out of the water / steam nozzle (C) by slowly turning the water / steam knob (G) anticlockwise. The temperature will drop in a few seconds. Turn the water / steam knob (G) clockwise to the 0 position.

☞ *When the temperature is still too high to make coffee the coffee button will not transmit any command.*

☞ *If the water heating up pilot light begins flashing while BELLA is delivering steam, the steam is going to finish because the temperature has dropped. Turn the water / steam knob clockwise to the 0 position and wait until the heating up pilot light stops flashing and goes off. BELLA is ready again to deliver steam.*

WARNING! At the beginning of the steam delivery and when steam is going to finish, there may be a spray of hot water.
Steam can reach high temperatures. Be careful.
The water / steam nozzle heats up, do not touch it.

☞ *To have a creamy cappuccino immerse the water / steam nozzle in the milk and carefully move the container up and down.*

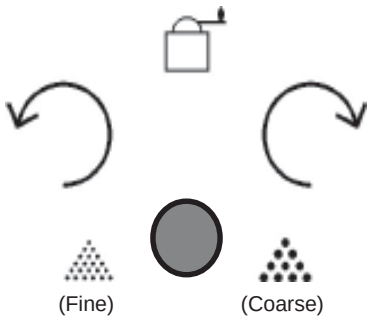
☞ *Immediately after usage clean the water / steam nozzle thoroughly with a wet cloth. Traces of dried milk are difficult to clean.*

7. HOW TO ADJUST THE COFFEE GRINDING

Correct grinding is essential for a good Italian espresso.
If the coffee beans are ground too finely the coffee will drip, taste bitter and have no cream.
If the coffee beans are ground too coarsely, the water goes through the ground coffee too quickly.
The coffee will thus be watery and tasteless.
If the coffee beans are ligh roasted we suggest you a finer setting (turn anti-clockwise).
If the coffee beans are dark roasted we suggest you a coarser setting (turn clockwise).

A correct coffee grinding adjustment must be done while BELLA is grinding. Adjusting the coffee grinding while BELLA is not grinding may damage the coffee grinder.

- Push the grinding regulation knob (I) to let it out.
- Press a coffee button (after having placed a container under the coffee outlet spout).



- While BELLA is grinding, turn the grinding regulation knob (I) of one or two complete rounds (360°) per time to adjust the coffee grinding according to your personal taste. After having adjusted it, push the button to its original position.

Before making new adjustments check if the coffee grinding is correct, by making a couple of coffees.

8. PILOT AND WARNINGS LIGHTS

a) **The water heating up pilot light flashes:** the right water temperature for coffee or steam has not yet been reached.
The water heating up pilot light comes on: the steam function have just been turned off and the temperature is still too high to make coffee (see point 6). Wait until the light goes off.

The water heating up pilot light is off while is on: The Coffee Machine is ready.

b) **The water warning light flashes:**
   a) The water tank is empty and must be refilled (see chapter 2.1). Don't forget to let air go off from circuits following the instructions of chapter 2.4.2.
   b) The water tank has been introduced wrongly.
   c) The coffee has been ground too finely and water can't pass through, select a coarser coffee grinding. (see chapter 7).

Press the multifunction button : the warning light will go off.

c) **The coffee warning light flashes:**
   a) The coffee beans container is empty. Fill the cofee beans container following instruction at point 2.2
   b) The coffee as been ground too finely and the quantity of grounded coffee introduced into the brewing unit results to be too small: select a coarser grinding (see chapter 7) or increase the quantity of coffee to be grounded (see chapter 11.3).

The coffee shortage pilot light is on: coffee has been grounded too coarsly and the quantity of coffee introduced into the brewing unit is too thick: select a finer grinding (see chapter 7) or decrease the quantity of coffee to be grounded (see chapter 11.3).

Press the multifunction button : the warning light will go off.

d) **The coffee grounds warning light flashes** = the coffee grounds box is full. The coffee buttons will not transmit any command until you empty the coffee grounds box.