



Bellezza

Inizio · Chiara · Valentina

BEDIENUNGSANLEITUNG





VORWORT

Sehr geehrte Kaffeeliebhaberin,
sehr geehrter Kaffeeliebhaber,
wir bedanken uns für den Kauf Ihres Bellezza-Produktes.

Bellezza steht für über 40 Jahre Erfahrung mit Espressomaschinen. Entwickelt in Deutschland und von Hand gefertigt vereinen Espressomaschinen von Bellezza Tradition, Know-how, technischen Fortschritt und Qualität. Immer mit dem Ziel, Freude an der Bedienung und den höchstmöglichen Kaffeegenuss zu ermöglichen.

Und sollte doch mal was sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Bellezza-Händler oder nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Kontaktdaten finden Sie auf unserer Website unter [www. bellezza-espresso.de](http://www.bellezza-espresso.de)

Dort finden Sie auch weitere Bellezza-Produkte und Zubehör.

Ihr Alexander Lösch
Geschäftsführer Bellezza GmbH

INHALT

Zu dieser Anleitung	5	Die Anzeige verstehen und Einstellungen ändern	17
Beschriebene Produkte	5	Das LCD-Display (nicht bei Valentina, Valentina Leva)	17
Darstellungskonventionen	5	Die Vorbrühdauer	17
Verwendete Symbole und Abkürzungen	5	Die Kesseltemperatur	18
Sicherheits- und Warnhinweise	5	Der ECO-Modus	18
Wichtige Sicherheitshinweise	6	Die Maschine reinigen	19
Bestimmungsgemäße Verwendung	7	Reinigung nach jedem Gebrauch	19
Nichtbestimmungsgemäße Verwendung	7	Regelmäßige Reinigung	19
Die Maschine kennenlernen	9	Maßnahmen vor längerem Nichtgebrauch	21
Auspacken	9	Reinigung nach längerem Nichtgebrauch	21
Lieferumfang	9	Wenn etwas nicht funktioniert	23
Übersicht zur Maschine	10	Die Maschine warten und reparieren	25
Die Maschine aufstellen und anschliessen	11	Duschensieb und Gruppendichtung wechseln	25
Die Maschine aufstellen	11	Die Maschine entkalken	26
Den Festwasseranschluss anschließen		Garantie	28
(nur bei Inizio R, Inizio R Leva)	11	Kundendienst / Reparatur	28
Die Maschine elektrisch anschließen	12	Ersatzteile	28
Die Maschine vorbereiten	12	Technische Daten	29
Die Maschine in Betrieb nehmen und bedienen	13	Nichtgebrauch / Entsorgung / CE-Konformität	31
Hinweise zur Kaffeezubereitung	13	Entsorgung	31
Kaffee zubereiten	14	CE-Konformität	31
Aufschäumen	15		
Heißes Wasser entnehmen	16		
Die Maschine ausschalten	16		

Bellezza

Inizio · Chiara
Valentina





ZU DIESER ANLEITUNG

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

Beschriebene Produkte

Diese Bedienungsanleitung gilt für folgende Produkte:
Inizio V, Inizio V Leva, Inizio R, Inizio R Leva, Chiara, Chiara Leva, Valentina, Valentina Leva

Darstellungskonventionen

Handlungen

Einzelne Handlungen sind durch ein vorangestelltes Dreieck gekennzeichnet:

- ▶ Einzelne Handlungsanweisung

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

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

Verwendete Symbole und Abkürzungen



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

Sicherheits- und Warnhinweise

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

Aufbau von Warnhinweisen

Die Warnhinweise sind nach folgendem Schema aufgebaut:

WARNWORT

Die Art und Quelle der Gefahr

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

- ▶ Maßnahmen, um die Gefahr zu vermeiden.

Bedeutung der Warnworte

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Aufstellen

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

Bei der Inbetriebnahme

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

Im Betrieb

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

Bei Reinigung und Wartung

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



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

Bei längerem Nichtgebrauch

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Nichtbestimmungsgemäße Verwendung

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

Bellezza

Inizio · Chiara
Valentina





DIE MASCHINE KENNENLERNEN

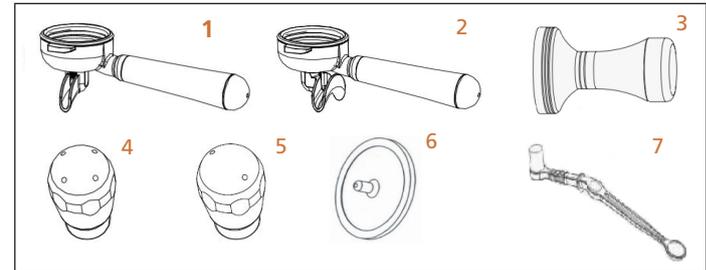
Auspacken

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



Bild 1: Die Abbildung zeigt Inizio V

Lieferumfang



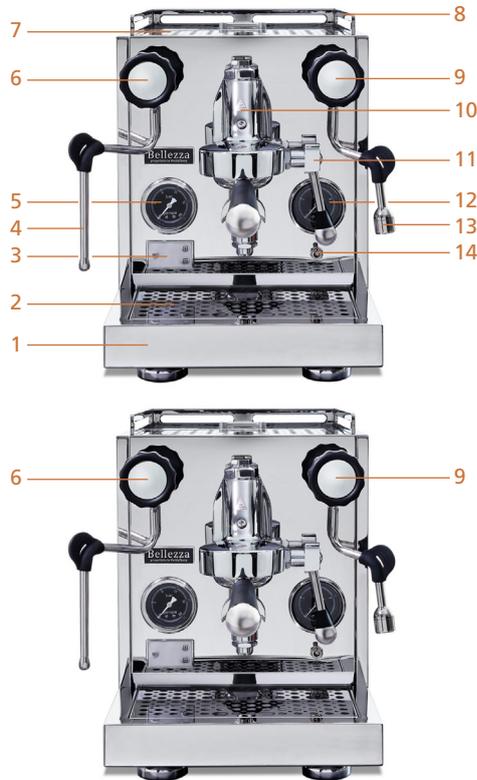
Espressomaschine (ohne Abbildung)

- 1 **Siebträger einfach:** Für den einfachen Bezug (z.B. ein Espresso oder Cappuccino)
- 2 **Siebträger zweifach:** Für den Doppelbezug (z.B. zwei Espresso)
- 3 **Tamper:** Zum Andrücken des Kaffeepulvers
- 4 **Dampfdüse 4-Loch**
- 5 **Dampfdüse 2-Loch**
- 6 **Reinigungsdeckel:** Blinddeckel für den Siebträger
- 7 **Reinigungsbürste**

Der Lieferumfang von Chiara & Valentina beträgt nur den Siebträger Zweifach, eine Reinigungsbürste und einen Reinigungsdeckel.



Übersicht zur Maschine



- 1 **Auffangschale:** Überschüssiges Wasser wird dort gesammelt und muss gelegentlich entleert werden.
- 2 Abdeckblech für die Auffangschale
- 3 **Display:** Zur Anzeige und zum Ändern von Einstellungen
- 4 **Dampfrohr mit Düse:** Zur Entnahme von Dampf z.B. zum Aufschäumen von Milch
- 5 **Anzeige Pumpendruck:** Zeigt den Druck der Pumpe in bar
- 6 **Dampfventil:** Zum Regeln der Dampfabgabe. Mit Drehventil oder Kipphebel (Leva-Modelle)
- 7 **Tassenwärmer mit Wassertank:** Der Wassertank befindet sich hinten unter der Abdeckung
- 8 **Tassenreling:** Zur sicheren Ablage von Tassen
- 9 **Heißwasserventil:** Zum Regeln der Heißwasserabgabe. Mit Drehventil oder Kipphebel (Leva-Modelle)
- 10 **Faema E61 Brühgruppe**
VORSICHT! Verbrennungsgefahr. Im Betrieb nicht anfassen.
- 11 **Bezugshebel:** Zum Starten der Pumpe und Ausgeben von Espresso
- 12 **Anzeige Dampfdruck:** Zeigt den Dampfdruck in bar
- 13 **Heißwasserrohr mit Düse:** Zur Abgabe von Heißwasser z.B. für die Zubereitung von Tee
- 14 **Ein-/Ausschalter**

Bild 2: Übersicht: Inizio R (oben), Inizio R Leva (unten)

Die Modelle Inizio, Chiara und Valentina sind ähnlich aufgebaut.



DIE MASCHINE AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

Die Maschine aufstellen

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

Den Festwasseranschluss anschließen (nur bei Inizio R, Inizio R Leva)

ACHTUNG

Wasserleitung steht unter Druck

Ein geplatzter Schlauch oder undichte Anschlüsse können zu einem Wasserschaden führen.

- ▶ Wenn Sie sich unsicher sind, wenden Sie sich an einen Fachbetrieb oder eine entsprechend qualifizierte Person.

Die Modelle Inizio R und Inizio R Leva verfügen über einen Festwasseranschluss. Das Wasser wird hierbei direkt über den Wasseranschluss zugeführt.

Die Wasserleitung anschließen

1. Verbinden Sie den Wassereinlauf der Maschine mit einem Schlauch an das Ende ihres Wasserhahn.
2. Schalten Sie die Maschine ein.
3. Die Maschine wird zeigt den Code F03.
4. Nach kurzer Zeit nutzt die Maschine den Wasserzulauf automatisch.

ACHTUNG: Der Wasserbehälter darf nicht entfernt werden.



Die Maschine elektrisch anschließen

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

Die Maschine vorbereiten

Den Wassertank befüllen

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



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

Verwenden Sie kein reines oder destilliertes Wasser!

Siebträger und Tamper reinigen

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



DIE MASCHINE IN BETRIEB NEHMEN UND BEDIENEN

Hinweise zur Kaffeezubereitung

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

Die Wasserqualität

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

Die Betriebstemperatur

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

Die Kaffeequalität

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

Richtiges Mahlen und „Tampern“

- ▶ Mahlen Sie immer frisch direkt vor der Kaffeezubereitung. Achten Sie auch bei der Kaffeemühle auf Qualität. Bei Bellezza finden Sie passende hochwertige Kaffeemühlen.

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



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



Kaffee zubereiten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr

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

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

- ✓ Die Maschine ist an das Stromnetz angeschlossen.
 - ✓ Der Wassertank ist befüllt.
 - ✓ Die Ventile für Dampf- und Wasserentnahme sind geschlossen.
 - ✓ Der Kaffeebezug ist aus (Hebel in Stellung unten).
1. Setzen Sie den leeren Siebträger ein:
Hierzu setzen Sie den leeren Siebträger für einfachen oder doppelten Bezug um ca. 45° nach links gedreht von unten in die Brühgruppe und drehen ihn nach rechts ein, bis ein gut fühlbarer Widerstand entsteht. Fest aber nicht zu fest eindrehen!
 2. Schalten Sie die Maschine am Ein-/Aus-Schalter (Bild 2: 14) ein.
 - ↳ Die Maschine pumpt nun hörbar Wasser aus dem Wassertank in den Kessel. Beim ersten Einschalten kann dies einige Zeit dauern, da der Kessel noch komplett leer ist. Es kann auch notwendig sein, Wasser nachzufüllen.
 - ↳ Sobald der Kessel gefüllt ist, stoppt die Pumpe und das Wasser wird aufgeheizt.

- ↳ Das Display (Bild 2: 3) zeigt die aktuelle Kesseltemperatur an. Beim Einschalten der noch kalten Maschine entspricht dies ungefähr der Raumtemperatur.
3. Warten Sie, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat. Dies dauert ca. 10 Minuten. Das Display zeigt jetzt die voreingestellte Temperatur von 125 °C an.



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

4. Lösen Sie den Siebträger durch eine Drehung von ca. 45 ° nach links, füllen Sie das Kaffeepulver ein, verdichten Sie es mit dem Tamper und setzen Sie den Siebträger wieder ein.
5. Stellen Sie eine oder zwei Tassen (je nach gewünschtem Bezug) unter den Siebträger und kippen Sie den Bezugshebel (Bild 2: 11) nach oben um ca. 90 °.
 - ↳ Der Kaffee läuft nach der voreingestellten Vorbrühdauer aus dem Siebträger.
6. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, stoppen Sie den Kaffeebezug durch Kippen des Bezugshebels nach unten.



Aufschäumen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr

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

- ▶ Berühren Sie im Betrieb weder Dampfrohr noch Düse. Bedienen Sie zur Dampfantnahme nur das Ventilrad (Inizio) bzw. den Ventilhebel (Inizio Leva).
- ▶ Vermeiden Sie Hautkontakt mit dem austretendem Dampf. Achten Sie auch auf heiße Spritzer.



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

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

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

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



Heißes Wasser entnehmen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr

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

- ▶ Berühren Sie im Betrieb weder Heißwasserrohr noch Düse. Bedienen Sie zur Wasserentnahme nur das Ventilrad (Inizio) bzw. den Ventilhebel (Inizio Leva).
- ▶ Vermeiden Sie Hautkontakt mit dem heißen Wasser. Achten Sie auch auf heiße Wasserspritzer.



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

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

Die Maschine ausschalten



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

1. Halten Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse und öffnen Sie das Ventil:
 - Inizio: durch Drehen des Ventilrads nach links
 - Inizio Leva: durch Drücken des Ventilhebels nach oben oder unten
 2. Schließen Sie das Ventil, wenn die gewünschte Menge erreicht ist:
 - Inizio: durch Drehen des Ventilrads nach rechts
 - Inizio Leva: durch Loslassen des Ventilhebels
1. Schalten Sie die Maschine am Ein-/Ausschalter aus, wenn Sie keinen weiteren Kaffee zubereiten wollen, bzw. keinen Dampf oder heißes Wasser mehr benötigen.
 2. Nehmen Sie den Siebträger ab, klopfen Sie ihn aus und reinigen Sie ihn unter heißem Wasser. Setzen Sie ihn jedoch bis zum nächsten Gebrauch nicht ein, damit die Gummidichtung nicht dauerhaft unter Druck steht und das Sieb in der Brühgruppe abtrocknen kann.



DIE ANZEIGE VERSTEHEN UND EINSTELLUNGEN ÄNDERN

Das LCD-Display (nicht bei Valentina, Valentina Leva)

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



Bild 3: Anzeige der Kesseltemperatur

Die Vorbrühdauer

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

Vorbrühdauer	Anzeige
0 – 30 Sekunden	P00 – P30

Die voreingestellte Zeit ist **2 Sekunden**.



Die Kesseltemperatur

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

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

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

Kesseltemperatur	Anzeige
80 – 135 °C	80 – 135

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

Im Betrieb wird die aktuelle Kesseltemperatur angezeigt.

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

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

Damit Sie immer die optimale Temperatur erreichen, hat Ihre Bellezza Inizio Kaffeemaschine eine hochgenaue PID-Temperatur-steuerung.

Orientieren sie sich an folgender Faustregel:

Ist ihnen der Espresso zu kalt - Temperatur hoch (tasten sie sich langsam nach oben in 1 Grad Schritten).

Ist die Crema des Espresso zu hell Temperatur hoch (Achtung außer die nutzen helle Röstungen! Dann bitten sie ihren Röster noch Informationen)

Haben sie eine Helle Röstung - Temperatur oftmals runter

Der ECO-Modus

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

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

Der voreingestellte Wert ist **EC1**.

Ist die Maschine im ECO-Modus, wird **ECO** am LCD-Display angezeigt.

Maschine nach dem automatischen Abschalten wieder einschalten:

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



DIE MASCHINE REINIGEN

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

Reinigung nach jedem Gebrauch

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

Regelmäßige Reinigung

Den Wassertank reinigen

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

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

Die Auffangschale reinigen

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

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



Duschensieb und Gruppendichtung reinigen

Duschensieb und die Gruppendichtung befinden sich in der Siebträgeraufnahme der Brühgruppe. Das Duschensieb drückt auf das im Siebträger verdichtete Pulver und verteilt das mit Druck eingepresste Wasser gleichmäßig über die Pulverfläche. Die Gruppendichtung dichtet den eingesetzten Siebträgerrand gegen die Brühgruppe ab. Durch den ständigen Kontakt mit dem Kaffeepulver können Sieb und Dichtung verschmutzen und sollten daher in regelmäßigen Abständen gereinigt werden.

1. Entfernen Sie den Siebträger und stellen Sie ein Gefäß unter die Brühgruppe.
 2. Entfernen Sie mit der im Lieferumfang enthaltenen Bürste Kaffeereste und Verkrustungen am Sieb und an der Dichtung.
 3. Starten Sie mit dem Bezugshebel kurz die Pumpe, um die abgebürsteten Teile auszuspülen.
- ▶ In Abhängigkeit von der Nutzungshäufigkeit sollten Duschensieb und Gruppendichtung nach einigen Jahren ausgetauscht werden. Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Duschensieb und Gruppendichtung wechseln“ auf Seite 25.



Das Gehäuse reinigen

⚠️ WARNUNG

Stromschlag

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

- ▶ Reinigen Sie die Maschine nur im ausgeschalteten Zustand. Trennen Sie zusätzlich die Maschine vom Stromnetz.
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere der Maschine gelangen.
- ▶ Sind während der Reinigung Flüssigkeiten in das Innere der Maschine gelangt, verbinden Sie die Maschine nicht mit dem Stromnetz und schalten Sie sie nicht ein. Warten Sie in Abhängigkeit von der Menge der eingedrungenen Flüssigkeit, bis diese wieder verdunstet ist. Kontaktieren Sie Ihren Fachhändler, wenn Sie sich nicht sicher sind.

⚠️ VORSICHT

Verbrennungsgefahr

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

- ▶ Reinigen Sie die Maschine nur im ausgeschalteten Zustand.
- ▶ Warten Sie nach dem Ausschalten der Maschine, bis sich alle Teile ausreichend abgekühlt haben.



ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel

Durch ungeeignete Reinigungsmittel kann das Gehäuse zerkratzt oder beschädigt werden.

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

Das Gehäuse reinigen

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

Maßnahmen vor längerem Nichtgebrauch

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

1. Schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie sie von der Netzspannung.
2. Entnehmen Sie den Wassertank, entleeren und reinigen Sie ihn.

3. Entleeren Sie den Kessel komplett. Öffnen Sie hierzu die Wasserablassschraube an der Unterseite der Maschine. Drehen Sie die Schraube wieder ein, wenn das Wasser abgelaufen ist. Nach dieser Maßnahme kann die Maschine auch unter dem Gefrierpunkt gelagert werden.

ACHTUNG! Lagern Sie die Maschine nicht unter dem Gefrierpunkt mit gefüllten Kessel. Dies kann zur Zerstörung des Kessels führen.

4. Entfernen Sie den Siebträger von der Brühgruppe, reinigen Sie ihn und legen sie ihn auf das Ablageblech.

Reinigung nach längerem Nichtgebrauch

Den Wassertank reinigen

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

Das Kesselwasser austauschen

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

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

A close-up photograph of a chrome faucet handle. The handle is highly reflective and has the word "Bellezza" engraved on it. The background is blurred, showing bokeh light effects. A white-bordered box is overlaid on the left side of the image, containing the text "Bellezza", "Inizio · Chiara", and "Valentina".

Bellezza

Inizio · Chiara
Valentina

Bellezza



WENN ETWAS NICHT FUNKTIONIERT

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

Häufig kann das Problem leicht selbst behoben werden.

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

Nach dem Einschalten läuft die Pumpe permanent

Kein oder zu wenig Wasser im Tank ▶ Wasser nachfüllen.

Das Abwasserventil ist geöffnet und Wasser tritt aus ▶ Abwasserventil schließen.

Es handelt sich um eine Störung ▶ Bitte wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Wasser sammelt sich unter der Maschine

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

Kaffee läuft über den Rand am Siebträger

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

Es fließt kein Kaffee

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

Kaffee fließt zu langsam, sehr dunkle Crema

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



Kaffee fließt zu schnell, geringe und sehr helle Crema

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

Kaffee/Wasser ist nicht heiß

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

Es kommt kein oder zu wenig Dampf

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

Das Display zeigt einen Fehlercode

- | | |
|---|--|
| F3 Zu wenig Wasser im Tank oder Wassertank nicht richtig eingesetzt | ▶ Wassertank auffüllen und korrekte Position überprüfen. |
| E1 Fehler am Temperatursensor | ▶ Maschine nicht unter 0 °C Umgebungstemperatur betreiben.
▶ Bitte wenden Sie sich an Ihren Fachhändler. |
| E2 Die Bezugsdauer ist länger als 2 Minuten | ▶ Bezug stoppen: Hierzu den Bezugshebel nach unten stellen. |
| E3 Die Pumpe war aktiv und hat länger als 15 Minuten gepumpt, oder das Magnetventil für die Kesselbefüllung ist defekt | ▶ Ein-/Ausschalter aus und wieder einschalten.
▶ Bleibt die Störung bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. |
-



DIE MASCHINE WARTEN UND REPARIEREN

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

Kleinere Servicearbeiten können Sie jedoch selbst durchführen. Hierzu zählen:

- Duschensieb und Gruppendichtung wechseln
- Die Maschine entkalken
- ▶ Sollten Sie diese Tätigkeiten nicht selbst durchführen wollen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. Er wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Duschensieb und Gruppendichtung wechseln

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

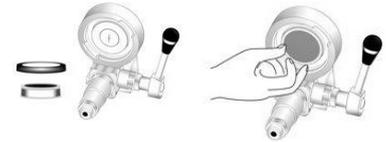
In Abhängigkeit von der Nutzungshäufigkeit, sollten Duschensieb und Gruppendichtung nach einigen Jahren jedoch ausgetauscht werden.

- ▶ Schraubendreher am Sieb ansetzen und zusammen mit Dichtung heraushebeln.



- ▶ Die Brühgruppe mit der Bürste reinigen.

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



- ▶ Um Dichtung und Sieb ganz einzu-drücken, Siebträger aufsetzen und ganz nach recht festziehen.





Die Maschine entkalken

ACHTUNG

Betrieb einer stark verkalkten Maschine

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

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

ACHTUNG

Entkalken einer bereits verkalkten Maschine

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

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

Die Maschine vorbeugend entkalken

- ✓ Legen Sie folgendes bereit:
 - Siebträger mit Blindsieb (im Lieferumfang enthalten)
 - Entkalkungsflüssigkeit (erhältlich im Fachhandel)
 - Ein mittelgroßes Gefäß (zur Wasserentnahme)
- ✓ Es ist kein Siebträger eingesetzt.
- 1. Heizen Sie die Maschine auf, bis die Betriebstemperatur erreicht ist.
- 2. Schalten Sie die Maschine aus.
- 3. Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserentnahme und öffnen Sie das Ventil, um das Wasser aus dem Kessel zu entleeren. Schließen Sie das Heißwasserventil wieder, wenn kein Wasser mehr austritt.
- 4. Entnehmen und leeren Sie den Wassertank, mischen Sie ein geeignetes Entkalkungsmittel nach Vorschrift mit Wasser, befüllen Sie damit den Wassertank und setzen sie ihn wieder ein.
- 5. Schalten Sie die Maschine ein.
 - ↳ Der Kessel wird mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
- 6. Drücken Sie den Bezugshebel nach oben und warten Sie, bis Flüssigkeit aus der Brühgruppe tritt.
 - ↳ Der Wärmetauscher wurde dadurch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
- 7. Stellen Sie den Bezugshebel senkrecht, um die Pumpe aususchalten.



8. Setzen Sie den Siebträger mit eingesetztem Blindsieb in die Brühgruppe ein und stellen Sie den Bezugshebel waagrecht.
 - ↳ Die Pumpe arbeitet jetzt gegen den Widerstand des Blindsiebs.
9. Stellen Sie nach etwa 20 Sekunden den Bezugshebel wieder senkrecht, um die Pumpe zu stoppen.
 - ↳ Das Restwasser wird auf der Unterseite der Brühgruppe in die Auffangschale abgegeben.
 - ↳ Durch diesen Vorgang wird das Expansionsventil entkalkt.
10. Wiederholen Sie die Schritte 9. + 10. dreimal.
11. Lassen Sie dann das Entkalkungsmittel ca. 30 Minuten lang einwirken.
12. Nehmen Sie den Siebträger ab und stellen Sie den Bezugshebel waagrecht, um das restliche Entkalkungsmittel aus dem Wassertank durch die Brühgruppe laufen zu lassen.
13. Schalten Sie die Maschine aus, sobald der Wassertank geleert ist und stellen Sie den Bezugshebel senkrecht.
14. Schrauben Sie am Heißwasserrohr die Düse (Perlator) ab.

VORSICHT! Rohr und Perlator sind heiß! Verwenden Sie Handschuhe oder ein Tuch.

 - ↳ Dadurch wird vermieden, dass sich Kalkrückstände im Perlator ansammeln.
15. Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserentnahme und öffnen Sie das Ventil, um das Wasser aus dem Kessel zu entleeren. Schließen Sie das Heißwasserventil wieder, wenn kein Wasser mehr austritt.
16. Entnehmen Sie den Wassertank, reinigen Sie ihn gründlich und setzen Sie ihn mit frischem Wasser gefüllt wieder ein.
17. Schalten Sie die Maschine ein.
 - ↳ Der Kessel wird mit dem frischen Wasser befüllt.
18. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
19. Um das Expansionsventil von Rückständen zu reinigen, wiederholen Sie die Schritte 8. – 10..
20. Nehmen Sie den Siebträger ab und entfernen Sie das Blindsieb, da es nicht mehr benötigt wird. Die folgenden Schritte können mit oder ohne angesetztem Siebträger durchgeführt werden.
21. Stellen Sie den Bezugshebel waagrecht und nach ca. 1 Minute wieder senkrecht.
 - ↳ Dadurch wird der Wärmetauscher durchgespült.
22. **Wiederholen Sie die folgende Prozedur mindestens fünf Mal, bis klares, neutral riechendes Wasser aus dem Heißwasserauslass kommt:**
 - a. Schalten Sie die Maschine aus, wenn die Betriebstemperatur erreicht ist.
 - b. Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserentnahme, öffnen Sie das Ventil und schließen Sie es wieder, wenn kein Wasser mehr kommt.
 - c. Füllen Sie bei Bedarf frisches Wasser in den Wassertank und schalten Sie die Maschine ein.
23. Stellen Sie den Bezugshebel waagrecht und spülen Sie so lange, bis auch aus der Brühgruppe klares Wasser kommt.
24. Ihre Maschine ist jetzt wieder betriebsbereit.



Garantie

Bellezza gewährt eine Garantie von einem Jahren.

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

Kundendienst / Reparatur

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

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



TECHNISCHE DATEN

	Chiara Chiara Leva	Valentina Valentina Leva	Inizio V Inizio V Leva	Inizio R Inizio R Leva
Maschinentyp	Zweikreiser	Zweikreiser	Zweikreiser	Zweikreiser
Pumpentyp	Vibration	Vibration	Vibration	Rotation
Kesselmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Manometer	Pumpendruck	Pumpen-/Kesseldruck	Pumpen-/Kesseldruck	Pumpen-/Kesseldruck
Bellezza PID-Steuerung	ja	nein	ja	ja
Festwasseranschluss	nein	nein	nein	ja
Füllmenge Wassertank	1,8 Liter	1,8 Liter	2,4 Liter	2,4 Liter
Füllmenge Kessel	1,8 Liter	1,8 Liter	1,8 Liter	1,8 Liter
Netzspannung	220 V / 120 V	220 V / 120 V	220 V / 120 V	220 V / 120 V
Netzfrequenz	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
Leistungsaufnahme	1650 W	1650 W	1650 W	1800 W
Temperaturbereich Betrieb / Lagerung				
Abmessungen [B x H x T]:	285 x 355 x 350 mm	285 x 355 x 350 mm	297 x 397 x 487 mm	297 x 397 x 487 mm
Gewicht	19 kg	20 kg	23,6 kg	28 kg

A close-up photograph of a beer tap handle. The handle is dark and has a white label with the word 'Bellezza' in a large, serif font, and 'progettato in Heidelberg' in a smaller font below it. To the left of the handle is a pressure gauge with a white face and a needle. The background is a light, neutral color.

Bellezza

Inizio · Chiara
Valentina

Bellezza
progettato in Heidelberg



NICHTGEBRAUCH / ENTSORGUNG / CE-KONFORMITÄT

Entsorgung

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



CE-Konformität

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



Bellezza Espressomaschinen GmbH
Hertzstrasse 10
69126 Heidelberg

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

Ausgabe 08/2020

