



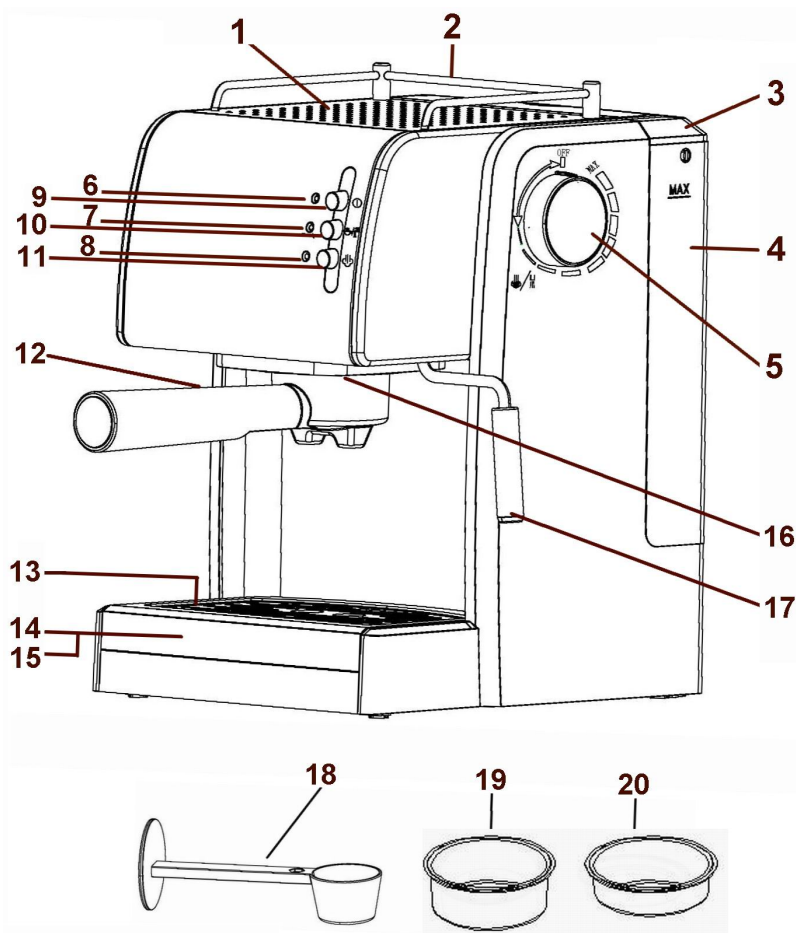
- **MACCHINA CAFFE' ESPRESSO - MANUALE DI ISTRUZIONI**
- **ESPRESSO MACHINE - USE INSTRUCTIONS**
- **MACHINE POUR ESPRESSO ET CAPPUCCINO**
MANUEL D'INSTRUCTIONS
- **ESPRESSO KAFFEMACHINE - BETRIEBSANLEITUNG**
- **MÁQUINA PARA ESPRESSO - MANUAL DE INSTRUCCIONES**



Cod.: 90.511

ITALIANO	pag. 3
ENGLISH	pag. 15
FRANÇAIS	pag. 25
DEUTSCH	pag. 37
ESPAÑOL	pag. 49

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
www.beper.com



Avvertenze importanti

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

. Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini, se non sono sorvegliati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se non capiscono i rischi del caso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatti da bambini a meno che non siano controllati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

2. L'apparecchio non può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, se non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e di comprendere i rischi del caso.

3. L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

4. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

5. Non lasciare mai la macchina in funzione se incustodita.

6. Il cavo di alimentazione deve essere regolarmente esaminato per segni di danni. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato al fine di evitare un pericolo.

7. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o la spina danneggiati, o dopo dei malfunzionamenti dell'apparecchio, o se sia stato danneggiato in qualsiasi modo, portare l'apparecchio al centro di assistenza per un controllo, riparazione o regolazione.

8. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.

9. Utilizzare la macchina solo per i scopi ad uso domestico a cui è stata progettata in conformità alle presenti istruzioni.

10. Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio prima di inserire la spina. L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di rete con messa a terra.

11. Non utilizzare l'apparecchio con una presa danneggiata.

12. Non utilizzare l'apparecchio all'aria aperta e collocarlo sempre in un ambiente asciutto.

13. Scollegare l'apparecchio:

- Prima di riempire con acqua

- Prima di pulirlo

- Dopo l'uso

14. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di superfici calde.

15. Assicurarsi che il cavo non entri mai in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

16. Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio o girarlo.

17. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

18. Utilizzare solo acqua fresca e fredda. Non usare acqua contenuta in vasche da bagno, lavandini o altri serbatoi.

19. Non mettere mai caffè macinato troppo fine o utilizzare cialde strappate nella macchina, in quanto potrebbe bloccare la macchina.

20. Non rimuovere mai il portafiltro mentre il caffè sta scendendo o si è premuto il pulsante del vapore, il vapore può sparare fuori e bruciare.

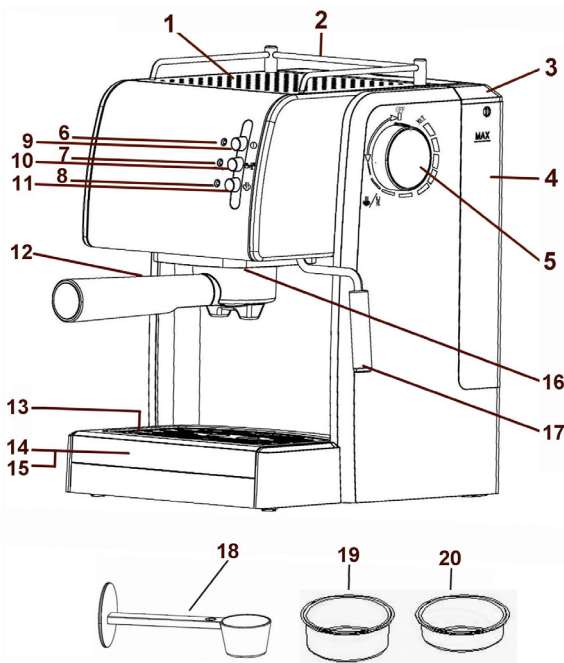
21. Non bruciarsi con:

- Parti calde, tra cui la lancia vapore/acqua calda, vassoio scalda tazze, porta filtro e scarico della caldaia.

- Vapore o acqua calda proveniente dalla lancia vapore/acqua calda o in uscita dalla caldaia.
- 22. Non riempire mai il serbatoio dell'acqua al di sopra del livello MAX. Non utilizzare mai la macchina quando è troppo piena.
- 23. Non usare mai senza acqua, la pompa si brucerà. Se si dispone di un apparecchio programmabile, assicurarsi di riempirlo con acqua prima di programmarlo.
- 24. Impostare sempre qualsiasi controllo su "off" prima di scollegare dalla presa di corrente.
- 25. Assicurarsi che la temperatura ambiente è di almeno 10 °C, altrimenti l'apparecchio non funzionerà correttamente.
- 26. Non usare la macchina a quote superiori a 2200 metri sul livello del mare.
- 27. Non utilizzare mai senza la vaschetta e scalda tazze.
- 28. Non utilizzare accessori non consigliati dal produttore. Essi potrebbero costituire un pericolo per l'utente e rischiano di danneggiare l'apparecchio.
- 29. Non dimenticare che la temperatura del caffè preparato è alta. Maneggiare con cura la tazza per evitare qualsiasi rischio di scottature.
- 30. Assicurarsi di raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.

Macchina per caffè espresso:

- 1. Vassoio scalda tazze
- 2. Binario porta tazze
- 3. Coperchio del serbatoio
- 4. Serbatoio acqua
- 5. Manopola vapore/acqua calda
- 6. Spia di accensione
- 7. Spia di pronta macchina
- 8. Spia vapore
- 9. Pulsante On/Off
- 10. Pulsante erogazione caffè/ acqua calda
- 11. Pulsante erogazione vapore
- 12. Manico del porta-filtro
- 13. Galleggiante
- 14. Poggia tazza
- 15. Vaschetta raccogli gocce
- 16. Gruppo di erogazione
- 17. Beccuccio vapore/acqua calda
- 18. Misurino con pressino
- 19. Filtro per 2 tazze
- 20. Filtro per 1 tazza o per cialde



Caratteristiche

- 1 . Pompa dell'acqua
L'apparecchio è dotato di una potente pompa a 15 bar in grado di produrre ottimo espresso e cappuccino.
- 2 . Caldaia in alluminio
L'apparecchio è dotato di una robusta caldaia in alluminio che si riscalda velocemente e altrettanto rapidamente produce vapore e acqua calda .
- 3 . Vaschetta raccogli gocce estraibile
Il gocciolatoio è rimovibile per una facile pulizia.

4 . Serbatoio di acqua staccabile

Il serbatoio dell'acqua trasparente da 1.5L con coperchio è rimovibile per una facile pulizia e riempimento.

5 . Sistema di sicurezza

L'apparecchio è dotato di una valvola di sicurezza, un fusibile termico e doppio termostato per evitare il surriscaldamento e la sovrappressione .

6 . Funzione Schiumatore

L'apparecchio è dotato di uno schiumatore che vi permetterà di gustare un cappuccino accompagnato da una soffice schiuma cremosa nel giro di pochi secondi.

Prima del primo utilizzo

1 . Rimuovere tutte le confezioni.

2 . Avvolgere il cavo in eccesso all'interno dell'apposito vano posto sul fondo della macchina.

3 . Lavare i diversi componenti, fare riferimento al capitolo "Pulizia".

4 . Lavare la macchina con acqua pulita nei seguenti passi:

a) Assicurarsi che i pulsanti sono tutti in posizione OFF e che la manopola vapore/acqua calda viene sia bloccata girandola in senso orario.

b) Sollevare il serbatoio, rimuovere il coperchio e riempire con acqua fredda fino al livello MAX. In alternativa, rimuovere il coperchio e riempire il serbatoio senza estrarlo dalla macchina per espresso. Si consiglia di utilizzare acqua filtrata in quanto produce un caffè migliore e riduce la formazione di calcare, non usare mai acqua frizzante.

c) Riposizionare il serbatoio, assicurarsi che la macchina sia posizionata correttamente e applicare una leggera pressione se necessario, per far sì che la valvola posta sul fondo del serbatoio vada ad innestarsi sull' ingresso acqua della macchina .

È normale che residui di acqua rimangano al di sotto del serbatoio, per asciugarlo, utilizzare una spugnetta .

d) Estrarre l'ugello vapore/acqua calda; poi agganciare il porta-filtro al gruppo di erogazione inserendolo dal sotto e girando verso destra, posizionare una tazza sotto.

e) Collegare l'alimentazione di rete, premere il pulsante On/Off, la spia di alimentazione si accende.

f) Premere immediatamente il pulsante di erogazione caffè/acqua calda e attendere che l'acqua goccioli dal porta-filtro . Questo significa che la caldaia è stata riempita con acqua .

Nota: l'operazione deve essere eseguita nei tempi più brevi possibile, altrimenti la caldaia bollerà a secco.

Importante: non è possibile preparare il caffè se prima non si è lavata internamente la macchina; è infatti il ciclo di risciacquo che permette alla caldaia di riempirsi d'acqua. Se la macchina è rimasta inutilizzata per qualche giorno, sciacquarla con acqua fresca prima di tornare ad utilizzarla.

Preriscaldamento della macchina

Per garantire che caffè espresso sia preparato alla giusta temperatura è essenziale che la macchina venga preriscaldata .

1 . Verificare che la manopola vapore/acqua calda sia ben chiuso (ruotare in senso orario) e che ci sia acqua nel serbatoio.

2 . Mettere un recipiente sotto l'ugello vapore/acqua calda .

3 . Montare il filtro desiderato nel supporto del filtro (senza caffè) e collegare il porta-filtro al gruppo di erogazione inserendolo dal basso e girando verso destra, assicurarsi che sia inserito saldamente.

4 . Posizionare due tazze sotto al porta-filtro, se si utilizza la stessa tazzina in cui si servirà il caffè, la stessa sarà preriscaldata. In alternativa le tazze possono essere preriscaldate sul piano scaldatasse.

- 5 . Premere il tasto On/Off e attendere che si accenda la spia di pronto macchina.
- 6 . Premere il tasto di erogazione caffè/acqua calda e far scorrere all'interno del recipiente almeno due tazze d'acqua.
- 7 . Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in senso antiorario ed erogare una piccola quantità di acqua nel recipiente.
- 8 . Girare la manopola vapore/acqua calda in senso orario e posizionare tutti i pulsanti in off.
- 9 . Rimuovere il porta-filtro e procedere alla preparazione del caffè utilizzando caffè macinato o cialde.

Preparazione di un espresso con caffè macinato

- 1 . Preriscaldare l'apparecchio come sopra indicato "Preriscaldamento della macchina".
- 2 . Verificare che ci sia acqua nel serbatoio .
- 3 . Selezionare il filtro desiderato e inserirlo nel porta-filtro .
Utilizzare il filtro piccolo per preparare una tazza di caffè (o quando si utilizzano le cialde) e il filtro più grande per preparare 2 tazze di caffè.
- 4 . Aggiungere il caffè nel filtro utilizzando il misurino fornito (un cucchiaino per tazza), livellate la superficie e premere leggermente con il pressino del misurino, eliminare ogni residuo di caffè intorno al bordo .
Al momento dell'acquisto del caffè macinato assicuratevi che sia adatto per macchine per espresso

Non premere mai il caffè troppo, altrimenti il caffè uscirà lentamente e la crema sarà di colore scuro, tuttavia, se viene premuto troppo alla leggera, il caffè uscirà troppo velocemente e la crema sarà di colore chiaro .

- 5 . Fissare il porta-filtro al gruppo di erogazione, girare verso destra per bloccarlo in posizione.
Mettere una o due tazze sotto, se fate una sola tazza di caffè, centrare la vostra tazza nel mezzo .
Premere il pulsante On/Off, quindi la spia di accensione si illumina, attendere che la spia di pronto macchina si accenda e , quindi, premere il pulsante per l'erogazione del caffè/acqua calda per erogare il caffè.
- 6 . Una volta erogata una sufficiente quantità di caffè, non troppa altrimenti il caffè risulterebbe troppo annacquato (il dosaggio ottimale è di 30 ml per ogni tazza), premere nuovamente il tasto di erogazione caffè/acqua calda per cessare l'erogazione.
- 7 . Togliere il porta-filtro ruotando verso sinistra. Ci sarà acqua sul filtro quando lo si rimuove, questo è normale .
- 8 . Per rimuovere il caffè utilizzato dal porta-filtro, sollevare il blocco premendo la sicura in plastica per premere il bordo del filtro, quindi rovesciare il porta-filtro e svuotare i fondi di caffè percuotendo delicatamente.

Importante :

- 1) Non è possibile iniziare a preparare il caffè fino a quando non si accende la spia di pronto macchina; perché significa che la temperatura dell'acqua non è sufficientemente calda se non si è ancora accesa.
- 2) Per evitare perdite di acqua dal bordo del porta-filtro e garantire prestazioni ottimali, è necessario eliminare qualsiasi residuo di caffè macinato dai bordi del gruppo di erogazione. Fate attenzione visto che la zona potrebbe essere calda .

Preparazione di un espresso cialde

- 1 . Preriscaldare la macchina come sopra indicato nel paragrafo 'Preriscaldamento della macchina'. Inserire il filtro piccolo nel porta-filtro prima di montare quest'ultimo nella macchina .
- 2 . Posizionare la cialda nel filtro assicurandosi di posizionarla con il lato giusto rivolto verso l'alto.
- 3 . Premere la cialda verso la parte inferiore del filtro, facendo in modo che i lembi di carta aderiscano alla parte interna del filtro.
- 4 . La cialda deve essere ben centrata all'interno del filtro .
- 5 . Agganciare il porta-filtro nel gruppo di erogazione e girare verso destra fino a bloccarlo in posizione .
- 6 . Seguire i passaggi da 5 a 8 del capitolo "Preparazione di un espresso con caffè macinato" .

Importante :

- 1) Utilizzare cialde di diametro 44-45 mm.
- 2) Segue sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per il corretto posizionamento delle cialde nel filtro.

Per montare il latte per il cappuccino

Preparare il caffè espresso come descritto in precedenza.

- 1 . Assicurarsi che ci sia acqua nel serbatoio .
- 2 . Premere il pulsante del vapore, la spia del vapore si accende, attendere che si la spia di pronto macchina si illumini, indicando che la caldaia ha raggiunto la temperatura corretta .
- 3 . Riempire parzialmente un bricco di latte - il latte può aumentare fino a tre volte di volume, quindi utilizzare un bricco di dimensioni adeguate .

Il latte parzialmente scremato freddo dà i risultati migliori .

- 4 . Posizionare il bricco sotto l' ugello di erogazione vapore/acqua calda .
- 5 . Inserire l'ugello nel latte per circa 30mm di profondità e ruotare la manopola vapore/acqua calda in senso antiorario, il latte inizierà ad aumentare di volume e ad apparire spumoso. Quando il volume del latte sarà raddoppiato, immergere il beccuccio e continuare a riscaldare il latte. Una volta raggiunta la temperatura desiderata (l'ottimale è 60°C), fermare il vapore ruotando la manopola di erogazione vapore/acqua calda in senso orario.

Nota : in modalità di erogazione vapore, con la manopola vapore/acqua calda chiusa, dal gruppo di erogazione o dal porta-filtro potrebbe scendere qualche goccia d'acqua. Questa acqua andrà raccolta nel vassoio raccogli-gocce. In alternativa è possibile posizionare un contenitore sotto il gruppo di erogazione o al porta-filtro ad esso agnaciato.

- 6 . Rilasciare il pulsante di erogazione vapore, la spia del vapore si spegne.
- 7 . Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè espresso.

Importante :

- 1) Non utilizzare mai il beccuccio del vapore/acqua calda per più di 2 minuti alla volta.
- 2) Non lasciare mai il latte bollire, questo potrebbe rovinare il sapore del caffè.
- 3) Per preparare più di una tazza di cappuccino, preparare prima tutti i caffè espresso necessari, poi alla fine preparare il latte montato per tutti i cappuccini

Preparare un caffè espresso dopo la schiumatura di latte

Se si desidera preparare un espresso dopo aver schiumato il latte, è necessario svuotare l'acqua surriscaldata che potrebbe bruciare il caffè, come segue:

1 . Posizionare un contenitore con almeno 30 millimetri di profondità di acqua fredda sotto l'ugello del vapore/acqua calda, immergere l'ugello nell'acqua fredda per almeno 10 mm di profondità, assicurandosi che il pulsante di erogazione vapore sia posizionato su off, quindi girare la manopola di erogazione vapore/manopola acqua calda in senso antiorario, premere il pulsante per l'erogazione del caffè/acqua calda e lasciare che l'acqua scorra fuori dall'ugello del vapore/acqua calda fino allo spegnimento della spia di pronto macchina.

2 . Rilasciare il tasto di erogazione caffè/acqua calda per fermare l'acqua che scorre dall'ugello del vapore/acqua calda .

Girare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in senso orario per chiudere .

3 . L'apparecchio è ora pronto per fare il caffè .

NOTA: Non sollevare l'ugello sopra il livello dell'acqua prima di aver terminato l'operazione, per evitare qualsiasi rischio di scottarsi con il vapore o l'acqua calda che fuoriescono dal beccuccio vapore/acqua calda rapidamente.

Per bollire l'acqua o altre bevande

1 . Assicurarsi che tutti i pulsanti sono in posizione off.

2 . Verificare che ci sia acqua nel serbatoio .

3 . Premere il tasto On / Off.

4 . Posizionare un contenitore sotto l'ugello del vapore / acqua calda .

5 . Quando la spia pronto macchina si accende, ruotare la manopola di erogazione vapore / acqua calda in senso antiorario, quindi premere il pulsante per l'erogazione caffè / acqua calda, l'acqua calda uscirà dall'ugello del vapore .

6 . Premere nuovamente il tasto di erogazione caffè / acqua calda per arrestare l'erogazione di acqua calda , quindi ruotare la manopola di erogazione vapore / acqua calda in senso orario per chiuderla .

NOTA :

1. Non erogare acqua calda dall'ugello vapore per più di 20 secondi in una sola operazione .

2. Per evitare qualsiasi rischio di scottatura, è necessario utilizzare un contenitore con il manico e con profondità sufficiente, perché il vapore e l'acqua calda escono rapidamente dall'ugello vapore/ acqua calda, soprattutto all'inizio della fase precedente 5.

Pulizia

1 . Non immergere il cavo, la spina o si apparecchio in acqua o altri liquidi .

2 . Scollegare sempre la macchina e lasciarla raffreddare prima di pulirla .

3 . Non lavare le parti in lavastoviglie.

Serbatoio, coperchio, porta-filtro: lavare, risciacquare e lasciare asciugare.

Filtro (versione da una e due tazze):

1) Lavare e asciugare dopo ogni uso .

2) Dopo circa ogni 100 impieghi smontare e pulire più a fondo come descritto di seguito:

Rimuovere il filtro metallico dal porta-filtro. Pulire il filtro in acqua calda con uno spazzolino, assicurarsi che i fori del filtro non siano ostruiti, se necessario, pulire con uno spillo. Asciugare le parti e poi rimontarle, assicurarsi che le parti siano assemblate correttamente .

Ugello del vapore/acqua calda:

1) Prima della pulizia, erogare un pò di acqua calda dall'ugello (vedi paragrafo ' bollire l'acqua per altre bevande'), poi scollegare la macchina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare prima di procedere alla pulizia .

2) Estrarre il tubo di gomma verso il basso, quindi lavare accuratamente. Verificare che il foro dell'ugello non sia bloccato, se necessario sbloccarli con uno spillo.

3) Riavvolgere il tubo di gomma sul beccuccio.

Poggia tazza, vassoio raccogli gocce :

Vuotare il vassoio raccogli gocce regolarmente, saprete meglio quando è pieno, il galleggiante rosso nella bacinella si alzerà e sarà visibile nel foro del poggia-tazze. Lavare e asciugare .

Gruppo di erogazione:

Eliminare eventuali fondi di caffè su questa zona, almeno due volte all'anno eseguire la seguente procedura:

1) con un cacciavite, svitare la vite che fissa il gruppo di erogazione in posizione

2) Pulire il gruppo di erogazione con un panno umido .

3) Pulire lo scarico rimosso accuratamente con acqua calda, sapone e una spazzola, risciacquare accuratamente, assicurarsi che i fori non siano ostruiti , e se necessario utilizzare uno spillo per pulirli.

4) Rimontare il gruppo di erogazione eseguendo la procedura inversa di cui sopra, assicurarsi che le parti siano montate correttamente.

Decalcificazione

L'apparecchio deve essere decalcificata regolarmente, altrimenti il gusto del caffè diventerà cattivo e il calcare depositato all'interno della macchina può provocare danni permanenti e irreparabili alla macchina. La frequenza dipende dalla durezza dell'acqua e la frequenza dell'uso della macchina. Generalmente, la decalcificazione deve essere eseguita con la seguente periodicità :

- Con acqua dolce, almeno una volta ogni due mesi .

- Con acqua dura, almeno una volta al mese.

In caso di dubbio alla durezza dell'acqua , chiedere consiglio della vostra azienda fornitrice di acqua locale. In alternativa si consiglia la decalcificazione ogni 200 tazze di caffè .

Se si inizia a notare un aumento del tempo di erogazione del caffè, o c'è vapore eccessivo, o un accumulo di depositi bianchi sulla superficie del gruppo di erogazione, è il momento di decalcificazione . Si consiglia l'acquisto di un decalcificante liquido specifico per la disincrostazione di macchine da caffè espresso .

Si raccomanda di usare solo disincrostante liquido specifico adatto per la macchina per caffè espresso, e leggere attentamente le istruzioni sul suo manuale prima dell'uso.

NOTA :

1) In caso di utilizzo di disincrostanti solidi, assicurarsi che il decalcificante si dissolva completamente in acqua fredda prima di versare nel serbatoio dell'acqua .

2) Non utilizzare mai un anticalcare a base di acidi minerali come acido solforico, acido cloridrico, acido sulfamico e acido acetico (es. aceto) . Questi disincrostanti possono danneggiare la macchina .

1. Mescolare il decalcificante con acqua fredda in una brocca di misura secondo le sue istruzioni. Riempire il serbatoio di acqua fino al livello massimo con il decalcificante. Quindi reinserire il serbatoio dell'acqua nella macchina .

2. Assicurarsi che il porta-filtro non sia agganciato e posizionare una ciotola con una capacità di almeno 1500 ml sotto il gruppo di erogazione per raccogliere il decalcificante .

3. Premere il tasto On / Off e attendere che la spia di pronto macchina si accenda.

4. Premere il tasto di erogazione caffè / acqua calda e lasciare che fuoriesca la soluzione disincrostante, rilasciare il tasto di erogazione caffè / acqua calda e il pulsante On / Off in posizione off per fermare il flusso .

5. Lasciare la macchina a riposo per 15 minuti, poi premere il pulsante On / Off e il tasto di erogazione caffè / acqua calda fino a quando il serbatoio è vuoto.

6. Sciacquare accuratamente il serbatoio.

7. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino al livello Max di nuovo e ripetere i passaggi da 2 a 5 volte senza sosta per risciacquare l'apparecchio per due volte.

NOTA : Sciacquare sempre la macchina lasciandolo svuotare almeno due serbatoi pieni d'acqua .

8 . Premere il pulsante di erogazione caffè / acqua calda e il pulsante On / Off in posizione off .

Importante :

1) Non interrompere il processo di decalcificazione .

2) Le riparazioni causate da malfunzionamenti dovuti a depositi di calcare all'interno dell'apparecchio non sono coperti dalla garanzia se il processo di decalcificazione non viene effettuato correttamente .

Risoluzione dei problemi

Se hai un problema , può trovare la soluzione nella tabella sottostante. Se la tabella non fornisce la soluzione al vostro problema, si prega di contattare il centro di assistenza per un controllo, riparazione o regolazione.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La macchina non eroga caffè.	• Il caffè è umido.	• Assicurarsi di utilizzare caffè adatto all'uso su macchine da caffè.
	• Caffè eccessivamente compattato all'interno del filtro.	• Compattare il caffè nel filtro con meno forza o cambiare la macinatura se necessario.
	• I fori dei becchi di erogazione del porta-filtro sono ostruiti.	• Pulire i fori dei becchi di erogazione.
	• Il gruppo di erogazione è otturato.	• Pulire il gruppo di erogazione come indicato alla sezione "Pulizia".
	• Il serbatoio non è correttamente inserito nella macchina e la valvola sul fondo non è aperta.	• Spingere leggermente il serbatoio verso il basso per facilitare l'apertura della valvola sul fondo.
	• I fori del filtro "crema perfetta" sono ostruiti.	• Smontare il filtro "crema perfetta" e pulire a fondo le diverse parti. Si veda la sezione "Pulizia".

Il caffè gocciola dai bordi del porta-filtro anziché dai fori dei becchi di erogazione.	• Il porta-filtro non è correttamente inserito nella macchina.	• Re-inserire il porta-filtro, assicurandosi che sia correttamente agganciato e ruotarlo verso destra.
	• Presenza di residui di polvere sui bordi del gruppo di erogazione o sulla guarnizione dello stesso.	• Rimuovere i residui di polvere dal gruppo di erogazione o dalla guarnizione.
	• I fori dei becchi di erogazione del porta-filtro sono ostruiti.	• Pulire i fori dei becchi di erogazione.
	• La guarnizione del gruppo di erogazione ha perso elasticità.	• Far sostituire la guarnizione dal centro di assistenza autorizzato più vicino

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il caffè erogato è freddo.	• Non si è eseguito il pre-riscaldamento della macchina.	• Seguire le istruzioni riportate alla sezione "Pre-riscaldamento della macchina".
	• Le tazzine non sono state pre-riscaldate.	• Pre-riscaldare le tazzine sciacquandole con acqua calda o posizionandole sul piano scaldatasse.
	• La spia di pronto macchina non era ancora accesa quando si è avviata l'erogazione del caffè.	• Attendere l'accensione della spia di pronto macchina prima di avviare l'erogazione del caffè.
La pompa produce eccessivo rumore.	• Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	• Riempire il serbatoio con acqua fresca.
	• Il serbatoio non è correttamente inserito e la valvola sul fondo non è aperta	• Spingere leggermente il serbatoio verso il basso per facilitare l'apertura della valvola sul fondo.

La cremetta del caffè è di colore chiaro e il caffè fuoriesce troppo rapidamente	• Il caffè macinato non è stato compattato abbastanza.	• Compattare il caffè con maggiore forza.
	• Si è utilizzata una quantità di caffè insufficiente.	• Aumentare la quantità di caffè a 7 grammi (un cucchiaino pieno) per tazza.
	• Si è erogata un'eccessiva quantità di caffè.	• Ridurre la quantità di caffè erogato nella (e) tazza (e).
	• Il caffè utilizzato non è adatto.	• Utilizzare caffè adatto all'uso su macchina per caffè.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La cremetta del caffè è di colore scuro e il caffè fuoriesce troppo lentamente.	• Il caffè macinato è stato compattato eccessivamente.	• Compattare il caffè con minore forza.
	• Il gruppo di erogazione è ostruito.	• Pulire il gruppo di erogazione come indicato alla sezione "Pulizia".
	• Si è utilizzata un'eccessiva quantità di caffè.	• Ridurre la quantità di caffè utilizzata.
	• Il caffè è macinato troppo fine.	• Utilizzare caffè adatto all'uso su macchina per caffè
Il caffè ha un sapore acidulo	• Il caffè utilizzato non è adatto	• Utilizzare caffè adatto all'uso su macchina per caffè
	• La macchina non è stata risciacquata a dovere dopo la decalcificazione.	• Far scorrere acqua pulita all'interno della macchina e sciacquare tutti i componenti , Si veda la sezione "Rimozione del calcare.

Il latte non si monta durante la preparazione del cappuccino	• Il latte usato non è abbastanza freddo.	• Utilizzare sempre latte di frigorifero. Eventualmente provare latte con un diverso contenuto di grassi.
	• Il beccuccio di erogazione vapore/acqua calda è sporco.	• Pulire il beccuccio di erogazione vapore/acqua calda. Si veda la sezione "Pulizia"
	• Assenza di acqua all'interno del serbatoio.	• Riempire la caldaia d'acqua come indicato alla sezione 'Prima del primo utilizzo'.
Nel filtro rimane troppa acqua dopo l'erogazione.	• La polvere non è stata compattata a sufficienza.	• Compattare adeguatamente la polvere.
	• La polvere utilizzata è insufficiente.	• Aumentare la quantità di caffè a 7 grammi (un cucchiaino pieno) per tazza.

Dati tecnici

Capacità del serbatoio: 1.5L

Potenza: 900-1100W

Alimentazione: 220-240V AC 50/60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.

Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.

Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

Important safeguards

Please read these instructions carefully before use the appliance and save it for future reference.

1. This appliance can't be used by children if they haven't been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
2. The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not immerse the supply cord, plug, or appliance itself in water or any other liquids.
5. Never let the machine operate while unattended.
6. The supply cord should be regularly examined for signs of damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest authorized service agent for examination, repair or adjustment.
8. This appliance is intended for household use and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
9. Only use the machine for its intended household purposes in accordance with these instructions.
10. Make sure your mains voltage corresponds to that specified on the appliance before plugging in. The appliance must be connected to an earthed mains safety socket.
11. Do not use the appliance with a damaged socket-outlet.
12. Never use the appliance outdoors and always place it in a dry environment.
13. Unplug
 - Before filling with water.
 - Before cleaning.
 - After use.
14. Never use the appliance near hot surfaces.
15. Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
16. Never move the appliance by pulling the cord. Do not wind the cord around the appliance or twist it.
17. Stand the appliance on a stable, flat surface.
18. Only use fresh and cold water. Do not use water contained in bathtubs, washbasins or other reservoirs.
19. Never put too fine ground coffee or use torn pods in the appliance, as this causes it to become blocked.

20.Never remove the filter holder whilst coffee is brewing or the coffee and steam button is pressed down, steam could shoot out and burn you.

21.Don't get burnt by:

-Hot parts, including the steam/hot water nozzle, cup warming tray, filter holder and boiler outlet.

-Steam or hot water coming out of the steam/hot water nozzle or boiler outlet.

22.Never fill the water tank above the MAX level marked. Never use the machine when water over-flow.

23.Never use without water, the pump will burn out. If you have a programmable appliance, make sure to fill it with water before programming it.

24.Always set any control to "off" before unplugging from the socket-outlet.

25.Make sure the ambient temperature is at least 10°C, otherwise the appliance does not function properly.

26.Do not use the machine at altitudes higher than 2200 metres above sea level.

27.Never use without the drip tray and cup stand.

28.Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.

29.Do not forget that the temperature of the coffee prepared is high. Handle with care your jug to avoid any risk of scald.

30.Make sure cool down before cleaning or storing the appliance.

Know your espresso machine

1.Cup warming tray

2.Rail

3.Tank lid

4.Water tank

5.Steam/hot water knob

6.Power light

7.Ready light

8.Steam light

9.On/Off button

10.Coffee/hot water button

11.Steam button

12.Handle of filter holder

13.Float

14.Cup stand

15.Drip tray

16.Boiler outlet

17.Steam/hot water nozzle

18.Measuring spoon with tamper

19.Filter for 2 cups dose

20.Filter for 1 cup dose or coffee pod

Features

1.Powerful pump

The appliance is equipped with a powerful 15 bar pump capable of producing excellent espresso and cappuccino.

2.Aluminum boiler

The appliance is equipped with a thick aluminum boiler that heats fast and has excellent steam, hot water capacity.

3. Removable drip tray

The drip tray is removable for easy cleaning.

4. Detachable water tank

The 1.5L transparent water tank with hinged lid is detachable for easy cleaning and refilling.

5. Safety system

The appliance is equipped with pressure relief valve, thermal fuse and dual thermostat to prevent from overheating and overpressure.

6. Froth enhancing function

The appliance is equipped with a froth-aid device, enjoy abundant milk froth for cappuccino within minutes.

Before using for the first time

1. Remove all packaging.

2. Wind excess cable around the storage slot on the bottom of the machine.

3. Wash the parts, please refer to "Cleaning".

4. Flush the machine through with clean water in the following steps:

a) Make sure the all buttons are in the off position and that the steam/hot water knob is closed by turning clockwise.

b) Lift out the tank, draw up the lid and fill with cold water up to the MAX level marked. Alternatively draw up the lid and fill the tank whilst in position on the espresso machine.

We recommend using filtered water as it produces better coffee and reduces limescale, never use fizzy water.

c) Refit the tank, make sure that it is correctly located and apply light pressure if necessary to ensure the valve at the bottom of the tank connects with the water inlet of the machine.

It is normal for water to remain in the compartment under the tank, this can be done using a sponge.

d) Swing out the steam/hot water nozzle then attach the filter holder to the machine by positioning it under the boiler outlet and turning to the right, place a bowl underneath.

e) Plug in the mains supply, Press down the On/Off button then the power light will glow.

f) Immediately press down the coffee/hot water button and wait until water drip from the filter holder. This means the boiler has been filled with water.

Note: You have to operate this step as soon as possible, otherwise the boiler will be dry-boiled.

Important: You can not brew espresso if you have not flushed the machine at first, the flushing cycle causes the boiler to fill with water. If you have not used the machine for a few days, you have to flush it with fresh water before you use it again.

Preheating the espresso machine

To ensure your espresso coffee is brewed at the right temperature it is essential that the coffee appliance is preheated.

1. Check that the steam/hot water knob is firmly closed (turn clockwise) and that there is water in the tank.

2. Put a jug under the steam/hot water nozzle.

3. Fit the desired filter into the filter holder (without coffee) and attach to the machine by positioning it under the boiler outlet and turning to the right, ensure it is firmly located.

4. Position two cups under the filter holder, if you use the same cup that the coffee will be served

- 1.in it will be preheated. Alternatively the cups can be preheated on the cups warming tray.
- 2.Press the On/Off button and wait until the ready light glows.
- 3.Press down the coffee/hot water button and wait until two cups of water runs into the bowl.
- 4.Turn the steam/hot water knob anti-clockwise and allow a little amount of water to run into the jug.
- 5.Turn the steam/hot water knob clockwise and turn the all buttons to off setting.
- 6.Remove the filter holder and proceed to make coffee using either ground coffee or coffee pods.

To make espresso using ground coffee

- 1.Preheat the appliance as above 'Preheating the espresso machine'.
- 2.Check that there is water in the tank.
- 3.Select the desired filter and fit into the filter holder.
Use the smaller filter for making one cup of coffee (or when using coffee pods) and the larger filter for 2 cups.
- 4.Add the coffee using the measuring spoon provided one full spoon per cup, level the surface then lightly press with the tamper of the measuring spoon, wipe off any coffee around the rim.

When buying ground coffee sure it is suitable for espresso machines.

Never press the coffee too firmly as the coffee will come out slowly and the cream will be of a dank colour, however, if it is pressed too lightly ,the coffee will come out too fast and the cream will be a light colour.

- 5.Attach the filter holder into the boiler outlet, turn it to the right to lock into position.
Put one or two cups underneath, if making one cup of coffee, centre your cup in the middle.
Ensure the On/Off button is pressed down then the power light will glow, wait until the ready light glows, then press down the coffee/hot water button to make espresso.
- 6.When you've enough coffee—not too much otherwise it will be too weak (optimum dosage is 30ml per cup) release the coffee/hot water button to the off position. If you are not making any more coffee, release the power button to the off position.
- 7.Remove the filter holder by turning to the left.

There will be water on the filter when you remove it, this is normal.

- 8.To remove the used coffee from the filter holder, please lift the plastic pressing block to press the edge of filter as shown , then tip the filter holder upside down and tap out the grounds.

Important:

- 1)You can not start to make espresso until the ready light glows because it means the water temperature is not enough when the ready light goes out.
- 2)To avoid water leakages from the rim of filter holder and to ensure optimum performance, it is necessary to clear any ground coffee from around the boiler outlet. Take care as the area may be hot.

To make espresso using filter pods

- 1.Preheat the machine as above 'Preheating the espresso machine'. Fit the small filter into the filter holder before fitting to the machine.
- 2.Place the coffee pod into the filter making sure the pod is facing the correct way.
- 3.Press the pod towards the lower part of the filter, making sure that the paper flaps adhere to the inner part of the filter.
- 4.The pod needs to be well centred and placed in the filter.
- 5.Fit the filter holder into the boiler outlet and turn to the right until it locks into position.
- 6.Follow as the steps 5 to 8 of the chapter 'To make espresso using ground coffee'.

Important:

- 1).Use pods with 44-45 mm diameter.
- 2).Always follows the instruction on the package of the pods for the correct positioning of the pods in the filter.

To froth milk for cappuccino

Prepare the espresso as previously described.

- 1.Make sure there is water in the tank.
- 2.Press down the steam button, the steam light will glow, wait until the ready light glows indicating that the boiler has reached the correct temperature.
- 3.Partly fill a jug with milk - the milk may increase up to three times in volume so select a suitably sized jug.
Cold semi skimmed milk gives the best results.
- 4.Position the jug under the steam/hot water nozzle.
- 5.Place the nozzle into the milk about 30mm deep and turn the steam/hot water knob in an anti clockwise direction, the milk will begin to increase in volume and appear frothy. When the volume of the milk has doubled, fully immerse the nozzle and continue heating the milk. Once the desired temperature is reached(60° is optimum), stop the steam by turning the steam/hot water knob clockwise.
Note: When operation in steam mode and with the steam/hot water knob turned off, some water may drop from the boiler outlet or the attached filter holder. This water collects in the drip tray. Alternatively you can place a cup under the boiler outlet or the attached filter holder.
- 6.Release the steam button to the off position, the steam light goes out.
- 7.Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffee.

Important:

- 1)Never operate the steam/hot water nozzle for longer than 2 minutes at one time.
- 2)Never allow the milk to boil as this will spoil the flavor of the coffee.
- 3)To prepare more than one cup of cappuccino, first make all the espresso coffees, then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos

To make espresso after frothing milk

If you're making espresso after frothing milk, you need to drain any overheated water that could burn your coffee as following:

- 1.Place a container with at least 30mm depth of cold water underneath the steam/hot water nozzle, immerge the nozzle into the cold water at least 10mm depth. ensuring the steam button is already released then turn the steam/hot water knob anti-clockwise, Press down the coffee/hot water button and allow the water to flow out from the steam/hot water nozzle until the ready light goes out.
- 2.Release the coffee/hot water button to off position to stop the water flowing from the steam/hot water nozzle.
Turn the steam/hot water knob in a clockwise direction to close.
- 3.The appliance is now ready to make coffee.

NOTE: Don't raise the nozzle over water level before finish the operation, to avoid any risk of scald by steam or hot water coming out of the steam/hot water nozzle rapidly.

To boil water for other drinks, tea, e.g.

1. Make sure all buttons are in the off position.
2. Check that there is water in the tank.
3. Press down the On/Off button.
4. Position a container under the steam/hot water nozzle.
5. When the ready light glows, turn the steam/hot water knob in an anti-clockwise direction then press down the coffee/hot water button, hot water will come out of the steam nozzle.
6. Release the coffee/hot water button to off position to stop the flow of hot water, then turn the steam/hot water knob in a clockwise direction to close.

NOTE: 1. Do not spout hot water from the steam nozzle for longer than 20 seconds in one operation.

2. To avoid any risk of scald, you have to use a handled container with enough depth, because strong steam and rapid hot water will come out of the steam/hot water nozzle, especially at the beginning of the above step 5.

Cleaning

1. Never immerse the cord, plug, or appliance itself in water or other liquids.
2. Always unplug the machine and make sure cool down before you clean it.
3. Don't wash parts in the dishwasher.

Tank, lid, filter holder

Wash, rinse and allow to dry In order to prevent filter holder was oxidized, it must be dry

Filter (one and two cup version)

1) Wash and dry after every use.

2) After approximately every 100 uses dismantle and clean more thoroughly as described below: Remove the metal filter from the filter holder. Clean the filter in hot water using a brush, make sure the holes in the filter are not blocked, if necessary clean with a pin. Dry the parts then reassemble, make sure the parts are correctly assembled.

Steam/hot water nozzle

1) Prior to cleaning allow some hot water to flow out of the nozzle (see 'To boil water for other drinks') then unplug and allow to cool before proceeding.

2) Pull out the rubber tube downwards, then wash thoroughly. Check that the hole in the nozzle is not blocked, if necessary unblock them with a pin.

3) Revolve the rubber tube onto the nozzle.

Cup stand, drip tray

Empty the drip tray regularly, you'll know when it is full, the red float in the drip tray will rise and become visible in the hole on the cup stand. Wash then dry.

Boiler outlet

Wipe away any coffee grounds from this area, at least twice a year carry out the following procedure.

1) Using a screwdriver, unscrew the screw that holds the outlet of the boiler in place

2) Clean the boiler area with a damp cloth.

3) Clean the removed outlet thoroughly in hot soapy water using a brush, rinse thoroughly, make sure the holes are not blocked, and if necessary use a pin to clean.

4) Reverse the above procedure to re-fit to the outlet, make sure the parts are correctly assembled.

Descaling

The appliance has to be descaled regularly, otherwise the coffee taste will become bad and the scale deposited inside in the machine may cause permanent and irreparable damage to the machine. The frequency depends on the water hardness and the brewing frequency. Generally, the descaling should be done in the following periodicity:

- With soft water, at least once every 2 months.
- With hard water, at least once every month.

In case of doubting to the water hardness, ask advice of your local tap water company. Alternatively it is advisable to descale the appliance after 200 cups of coffee have been made.

If you begin to notice an increase in the brewing time, or there is excessive steaming, or a build-up of white deposits on the surface of the boiler outlet, you have to descale. We recommend purchasing a specific descalant for descaling espresso machines.

It is recommended to use only specific liquid descaler suitable for espresso machine, and read carefully the instructions on its package or user manual before use.

NOTE:

1) In case of using solid descaler, make sure the descaler dissolves into cold water fully before pouring into the water tank.

2) Never use a descaler based on mineral acids such as sulphuric acid, hydrochloric acid, sulphamic acid and acetic acid (e.g. vinegar). These descalers may damage your machine.

1. Mix adequate descaler with cold water in a measuring jug as per its instructions. Fill the water tank up to the Max level with the prepared descaling solution. Then put the water tank back into the machine.

2. Make sure the filter holder is not attached and put a bowl with a capacity of at least 1500ml under the boiler outlet to collect the descaling solution.

3. Press down the On/Off button and wait until the ready light glows.

4. Press down the coffee/hot water button and allow half the solution to flow out, then release the coffee/hot water button and the On/Off button to the off position to stop the flow.

5. Leave the machine to rest for 15 minutes, then release the coffee/hot water button and the On/Off button to the off position.

6. Thoroughly rinse the tank.

7. Fill the water tank with cold fresh water up to the Max level again and repeat steps 2 to 5 without rest to rinse the appliance for twice.

NOTE: Always rinse the machine by letting it empty at least two full water tanks.

8. Release the coffee/hot water button and the On/Off button to off position.

Important:

1) Never interrupt the descaling process.

2) Repairs caused by malfunctioning due to scale deposited inside the appliance are not covered by the guarantee if the descaling process is not carried out properly.

Trouble Shooting

If you have a problem, you may find the solution in the table below. If the table does not provide the solution to your problem, please contact with the nearest authorized service agent for examination, repair or adjustment.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Espresso coffee does not come out of the machine.	The coffee is damp. Pressed the coffee too firmly into the filter. The holes in the filter holder spouts are blocked. The boiler outlet is blocked. The tank is incorrectly fitted and the valve at the bottom is not open. The holes in the crema device are blocked.	Check that you are using ground coffee suitable for espresso makers. Press the coffee more lightly in the filter and change the grind if necessary. Clean the holes in the spouts. Clean the boiler outlet as indicated in the chapter 'cleaning'. Press the tank lightly so as to open the valve at the bottom. Dismantle the crema device and clean parts thoroughly. See 'Cleaning'.
Espresso coffee drips from the edges of the filter holder, instead of from the holes.	The filter holder is incorrectly attached to the machine. Some powder remained on the side of boiler outlet or the gasket for boiler outlet. The holes in the filter holder spouts are blocked. The gasket of the espresso boiler has lost its elasticity.	Refit the filter holder, making sure it is located correctly and turn to the right. Remove the powder from boiler outlet and the gasket. Clean the holes in the spouts. Get the gasket replaced to contact the nearest authorized service agent
The espresso coffee is cold	Preheating the machine was not carried out. The cups were not preheated. The Ready light was not glowing when starting to brew coffee.	Follow instructions on 'preheating the espresso machine'. Preheat the cups by rinsing with hot water or placing on the cup warming tray. Wait until the Ready light glows before starting to brew coffee..
The pump is too noisy.	The water tank is empty. The tank is incorrectly fitted and the valve in the bottom is not open.	Fill the tank with water. Press the tank lightly so as to open the valve at the bottom.
The coffee cream is light in colour and is dispensed too quickly.	The ground coffee has not been pressed enough. Insufficient ground coffee has been used. Too much coffee has been dispensed. The coffee used is unsuitable.	Press the coffee more firmly. Increase the quantity of coffee as 7 grams (1 full spoon) per cup. Decrease the quantity of coffee dispensed into the cup(s). Use the coffee suitable for espresso machines.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The coffee cream is dark in colour and is dispensed too slowly.	The ground coffee has been pressed too firmly. The boiler outlet is blocked. Too much coffee has been used. The coffee is too finely ground. The coffee used is unsuitable.	Press the coffee less. Clean the boiler outlet as 'cleaning'. Decrease the quantity. Use the coffee suitable for espresso machines. Use the coffee suitable for espresso machines.
The coffee has an acidic taste.	The machine was not rinsed thoroughly after descaling.	Flush the machine with clean water and rinse all components, see 'descaling'.
The milk does not froth when making a cappuccino.	The milk is not cold enough. The Steam/hot water nozzle is dirty. No water in boiler.	Always use milk from the refrigerator. And try milk with a different fat content. Clean the Steam/hot water nozzle. See 'Cleaning'. Fill the boiler with water as 'Before using for the first time'.
Too much water remains in the filter after brewing.	The powder is not tightly pressed on. The powder is not enough.	To press on the powder tightly. Increase the quantity of coffee as 7 grams (1 full spoon) per cup .

Technical data

Capacity of water tank: 1.5L

Power input: 900-1100W

Frequency: 220-240V AC 50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements...) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances. For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

Précautions importantes

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les instructions et les conserver pour chaque ultérieure consultation.

1. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants, si non ils doivent être surveillés ou instruits pour l'utilisation de l'appareil de façon sûre et s'ils ne comprennent pas les risques du cas. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils soient contrôlés. Tenir l'appareil et son câble en dehors de la portée des enfants.

2. L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes avec des capacités réduites, sensorielles ou mentales, ou en cas de manque d'expérience et de connaissance, si elles ne sont pas contrôlées ou instruites en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil de façon sûre et de comprendre les risques du cas.

3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites; par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissance de l'appareil, à moins qu'elles soient attentivement surveillées ou bien instruites relativement à l'utilisation de l'appareil, directement par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

4. Ne pas plonger le câble d'alimentation, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

5. Ne jamais laisser l'appareil en fonction s'il n'est pas surveillé.

6. Le câble d'alimentation doit être régulièrement examiné en cas de dommage. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par son constructeur, son service d'assistance ou par un personnel qualifié afin d'éviter un danger.

7. Ne pas utiliser l'appareil avec un câble ou la prise endommagée, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de n'importe quelle façon, porter l'appareil au centre d'assistance pour un contrôle, une réparation ou une régulation.

8. Cet appareil est destiné pour un usage domestique.

9. Utiliser l'appareil seulement pour un usage domestique dont il a été projeté conformément aux présentes instructions.

10. S'assurer que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur l'appareil avant d'insérer la prise.

L'appareil doit être branché à une prise du réseau avec une mise à terre.

11. Ne pas utiliser l'appareil avec une prise endommagée.

12. Ne pas l'utiliser à l'extérieur et le brancher toujours dans un endroit sec.

13. Débrancher l'appareil :

Avant de le remplir avec de l'eau

Avant de le nettoyer

Après chaque usage

14. Ne pas utiliser l'appareil à proximité des surfaces chaudes.

15. S'assurer que le câble ne va jamais en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

16. Ne jamais déplacer l'appareil en tirant le câble. Ne pas enrouler le câble autour de l'appareil ou le retourner.

17. Positionner l'appareil sur une surface plate et stable.

18. Utiliser seulement de l'eau fraîche et froide. Ne pas utiliser l'eau contenue dans des baignoires, des lavabos, ou d'autres récipients.

19. Ne jamais mettre du café moulu trop fin ou utiliser des gaufrettes déchirées dans l'appareil, cela pourrait bloquer l'appareil.

20. Ne jamais enlever le porte filtre pendant que le café est en train de couler ou si l'on fait une pression sur le bouton à vapeur, la vapeur peut évacuer dehors et vous brûler.

21. Ne pas se brûler avec :

Les parties chaudes, dont la buse vapeur/eau chaude, le plateau chauffe-tasses, le porte-filtre et le déchargement de la chaudière.

La vapeur ou l'eau chaude provient de la buse vapeur/eau chaude ou sortant de la chaudière.

22. Ne jamais remplir le réservoir d'eau au-dessus du niveau MAX. Ne jamais utiliser l'appareil quand il est trop plein.

23. Ne jamais l'utiliser sans eau, la pompe se brulera. Si on dispose d'un appareil programmable, s'assurer de le remplir avec de l'eau avant de le programmer.

24. Mettre toujours sur « off » pour n'importe quel contrôle, avant de le débrancher de la prise de courant.

25. S'assurer que la température environnementale est d'au moins de 10° C, autrement l'appareil ne fonctionne pas correctement.

26. Ne pas utiliser l'appareil à une altitude supérieure de 2200 mètres au-dessus du niveau de la mer.

27. Ne jamais l'utiliser sans le plateau d'égouttement et le chauffe-tasses.

28. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ils peuvent constituer un danger pour l'utilisateur et ils peuvent endommager l'appareil.

29. Ne pas oublier que la température du café préparée est élevée. Manipuler avec soin la tasse pour éviter tout risque de brûlure.

30. Faire refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.

La machine à café express:

1. Plateau chauffe-tasses
2. Système binaire porte-tasses
3. Couvercle du réservoir
4. Réservoir d'eau
5. Bouton à vapeur/eau chaude
6. Interrupteur d'allumage
7. Voyant quand la machine est prête
8. Interrupteur pour la vapeur
9. Pulsant On/Off
10. Pulsant pour la sortie du café/ eau chaude
11. Pulsant pour la sortie de la vapeur
12. Poignet du porte-filtre
13. Flottant
14. Bac de support des tasses
15. Plateau d'égouttage
16. Groupe de distribution
17. Buse à vapeur/eau chaude
18. Cuillère doseuse avec presse-café
19. Filtre pour 2 tasses
20. Filtre pour 1 tasse ou pour gaufrette

Caractéristiques

1. La pompe d'eau

L'appareil est équipé d'une pompe puissante de 15 bars capable de produire d'excellent café express et cappuccino.

2. Chaudière en aluminium

L'appareil est équipé d'une chaudière en aluminium robuste qui se réchauffe rapidement et tout aussi rapidement elle produit de la vapeur et de l'eau chaude.

3. Plateau d'égouttement amovible

Le plateau d'égouttement est amovible pour un nettoyage facile.

4. Réservoir d'eau amovible

Le réservoir d'eau transparent de 1.5 L avec un couvercle est amovible pour faciliter le nettoyage et le remplissage.

5. Système de sécurité

L'appareil est équipé d'une soupape de sécurité, d'un fusible thermique et d'un double thermostat pour éviter la surchauffe et la surpression.

6. Fonction de l'appareil pour faire la mousse de café

L'appareil est équipé d'un système pour faire de la mousse de café, cela vous permettra de déguster un cappuccino accompagné d'une mousse crémeuse en quelques secondes.

Avant la première utilisation

1. Enlever toutes les confections.

2. Enrouler le câble en excès à l'intérieur du compartiment approprié sur le fond de la machine.

3. Laver les différents accessoires, faire référence au chapitre « Nettoyage ».

4. Laver la machine de façon suivante :

a) S'assurer que les pulsants sont tous dans la position « OFF » et que le pulsant à vapeur/eau chaude soit bloqué, en la tournant dans le sens horaire.

b) Soulever le réservoir, enlever le couvercle et remplir avec de l'eau froide jusqu'au niveau MAX. En alternative, enlever le couvercle et remplir le réservoir sans l'extraire de la machine à café express. On vous conseille d'utiliser de l'eau filtrée parce qu'elle produit un meilleur café et réduit la formation de calcaire, ne jamais utiliser de l'eau pétillante.

c) Repositionner le réservoir, s'assurer que la machine soit positionnée correctement et appliquer une légère pression si nécessaire, pour faire en sorte que la valve au fond du réservoir va se relier sur l'entrée d'eau de la machine.

Il est normal que les résidus d'eau restent au-dessous du réservoir, pour la sécher, utiliser une petite éponge.

d) Extraire la buse vapeur/eau chaude ; puis fixer le porte-filtre au groupe de distribution en l'insérant en-dessous et en tournant vers la droite, positionner une tasse au-dessous.

e) Brancher l'alimentation du réseau, appuyer le pulsant On/Off, l'interrupteur d'alimentation s'allume.

f) Appuyer immédiatement le pulsant de distribution de café/eau chaude et attendre que l'eau dégoutte du porte-filtre.

Cela signifie que la chaudière a été remplie avec de l'eau.

Remarque : l'opération doit être effectuée le plus rapidement possible, autrement la chaudière bouillera à sec.

Important : Il n'est pas possible de préparer le café si la machine n'a pas été lavée auparavant ; c'est en fait le cycle de rinçage qui permet à la chaudière de se remplir d'eau. Si la machine est restée inutilisée pour quelques jours, rincer la avec de l'eau fraîche avant de la réutiliser.

Le réchauffement de la machine

Pour garantir que le café express soit préparé à la bonne température, il est essentiel que la machine soit préchauffée.

1. Vérifier que le pulsant à vapeur/eau chaude soit bien fermé (tourner dans le sens horaire) et que qu'il y ait de l'eau dans le réservoir.
2. Mettre un récipient sous la buse vapeur/eau chaude.
3. Mettre le filtre désiré dans le porte-filtre (sans café) et relier le porte-filtre au groupe de distribution en l'insérant par le bas et en tournant vers la droite, s'assurer qu'il soit bien placé.
4. Positionner deux tasses sous le porte-filtre, si l'on utilise la même tasse pour servir le café, elle sera préchauffée. En alternative, les tasses peuvent être préchauffées sur le chauffe-tasses.
5. Appuyer sur le pulsant On/Off et attendre que l'interrupteur s'allume, pour indiquer que la machine soit prête.
6. Appuyer sur le pulsant de distribution de café/eau chaude et faire écouler à l'intérieur du récipient, au moins deux tasses d'eau.
7. Tourner le bouton de distribution de vapeur/eau chaude dans le sens antihoraire et faire couler une petite quantité d'eau dans le récipient.
8. Tourner le pulsant à vapeur/eau chaude dans le sens horaire et positionner tous les pulsants sur off.
9. Enlever le porte-filtre et procéder à la préparation du café en utilisant le café moulu ou les gaufrettes.

Préparation d'un express avec un café moulu

1. Préchauffer l'appareil comme indiqué ci-dessus « Réchauffement de la machine ».

2. Vérifier qu'il y ait de l'eau dans le réservoir.

3. Sélectionner le filtre désiré et insérer le dans le porte-filtre.

Utiliser le petit filtre pour préparer une tasse de café (ou quand on utilise les gaufrettes) et le filtre plus grand pour préparer 2 tasses de café.

4. Ajouter le café dans le filtre en utilisant la cuillère doseuse fournie (une cuillère par tasse), mettre à niveau la superficie et appuyer légèrement avec le presse-café, éliminer chaque résidu de café autour du bord.

Au moment de l'achat du café moulu s'assurer qu'il correspond à la machine express.

Ne jamais trop presser le café, autrement le café sortira lentement et la crème mousseuse sera de couleur foncée, toutefois, s'il est pressé légèrement, le café sortira trop rapidement et la crème sera de couleur claire.

5. Fixer le porte-filtre au groupe de distribution, tourner vers la droite pour le bloquer dans sa position.

Mettre une ou deux tasses au-dessous, si vous faites une seule tasse de café, mettre au centre votre tasse.

Appuyer sur le pulsant On/Off, donc l'interrupteur d'allumage s'illuminera, attendre que l'interrupteur s'allume pour que la machine soit prête et, ensuite, appuyer sur le pulsant pour la distribution du café/eau chaude pour faire couler le café.

6. Une fois avoir fait couler une quantité suffisante de café, pas trop, autrement le café résulterait trop édulcoré (le dosage optimal est de 30 ml pour chaque tasse), appuyer de nouveau sur le pulsant de distribution de café/eau chaude pour cesser l'écoulement.

1. Enlever le porte-filtre en tournant vers la gauche. Il y aura de l'eau sur le filtre quand on l'enlève, cela est normal.

2. Pour enlever le café utilisé du porte-filtre, soulever le bloc en appuyant sur le plastique de sécurité, pour presser le bord du filtre, puis retourner le porte-filtre et vider le marc de café en tapotant doucement.

Important :

1) Il n'est pas possible de préparer du café jusqu'à ce que l'on n'allume pas l'interrupteur qui indique la machine prête ; parce que cela signifie que la température d'eau n'est pas suffisamment chaude, si la machine n'est pas encore allumée.

2) Pour éviter des pertes d'eau au bord du porte-filtre et garantir des prestations optimales, il est nécessaire d'éliminer n'importe quel résidu de café moulu sur les bords du groupe de distribution. Faites attention vu que la zone pourrait être chaude.

Préparation d'un express avec des gaufrettes

1. Préchauffer la machine comme indiqué au-dessus dans le paragraphe « Réchauffement de la machine ». Insérer le petit filtre dans le porte-filtre avant de mettre ce dernier dans la machine.

2. Positionner la gaufrette dans le filtre en s'assurant de la positionner sur le côté correct vers le haut.

3. Appuyer la gaufrette sur la partie inférieure du filtre, en faisant en sorte que les bords du papier adhèrent à la partie interne du filtre.

4. La gaufrette doit être bien centrée à l'intérieur du filtre.

5. Sécher le porte-filtre dans le groupe de distribution et tourner vers la droite jusqu'à le bloquer dans sa position.

6. Suivre les passages de 5 à 8 du chapitre « Préparation d'un expresse avec un café moulu ».

Important :

1) Utiliser les gaufrettes de diamètre 44-45 mm.

2) Suivre toujours les instructions sur la confection des gaufrettes pour un correct positionnement des gaufrettes dans le filtre.

Pour monter le lait pour le capuccino

Préparer le café express comme indiqué ci-dessus.

1. S'assurer qu'il y ait de l'eau dans le réservoir.

2. Appuyer sur le pulsant de vapeur, l'interrupteur de vapeur s'allume, attendre que l'interrupteur s'illumine pour indiquer que la machine soit prête, en indiquant ainsi que la chaudière a rejoint sa température.

3. Remplir partiellement un pot de lait – le lait peut augmenter jusqu'à trois fois son volume, donc utiliser un pot de lait de dimensions appropriées.

Le lait partiellement écrémé donne de meilleurs résultats.

4. Positionner le pot sous la buse de distribution de vapeur/eau chaude.

5. Insérer la buse dans le lait à une profondeur environ de 30 mm et tourner le pulsant à vapeur/eau chaude dans le sens antihoraire, le lait commencera à augmenter de volume et à apparaître mousseux. Lorsque le volume du lait sera doublé, plonger la buse et continuer à réchauffer le lait. Une fois rejoint la température désirée (l'optimal est de 60° C), arrêter la vapeur en tournant la poignée de distribution à vapeur/eau chaude dans le sens horaire.

Remarque : mode de sortie de la vapeur, avec le pulsant à vapeur/eau chaude fermée, par le groupe de distribution ou par le porte-filtre, il pourrait écouler quelques gouttes d'eau. Cette eau sera recueillie dans le plateau d'égouttement. En alternative, il est possible de positionner un récipient sous le groupe de distribution ou au porte-filtre.

6. Relâcher le pulsant de distribution de la vapeur, l'interrupteur de la vapeur s'éteint.

7. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café express.

Important :

- 1) Ne jamais utiliser la buse à vapeur/eau chaude pour plus de 2 minutes chaque fois.
- 2) Ne jamais laisser le lait bouillir, cela pourrait ruiner la saveur du café.
- 3) Pour préparer plus d'une tasse de cappuccino, préparer avant tous les cafés express nécessaires, et puis à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos.

Préparer un café express, écumé après le lait

Si l'on désire préparer un express après avoir écumé le lait, il est nécessaire de vider l'eau surchauffée qui pourrait brûler le café, comme ci-dessous :

1. Positionner un récipient avec une profondeur d'au moins 30 millimètres d'eau froide sous la fuse à vapeur/eau chaude, plonger la fuse dans l'eau froide pour au moins 10 mm de profondeur, en s'assurant que le pulsant de distribution de vapeur soit positionné sur off, ensuite tourner le pulsant de distribution de vapeur/bouton d'eau chaude dans le sens antihoraire, appuyer sur le pulsant pour la distribution du café/eau chaude pour arrêter l'eau qui coule de la fuse à vapeur/eau chaude, jusqu'à l'éteignement de l'interrupteur qui indique que la machine est prête.
 2. Relâcher le pulsant de distribution de café/eau chaude pour arrêter l'eau qui coule de la fuse à vapeur/eau chaude.
- Tourner le pulsant de distribution de vapeur/eau chaude dans le sens horaire pour l'arrêter.
3. L'appareil est maintenant prêt pour faire le café.

REMARQUE : Ne pas soulever la buse au-dessus du niveau de l'eau avant d'avoir terminé l'opération, pour éviter n'importe quel risque de se brûler, avec la vapeur ou avec l'eau chaude qui sortent de la buse à vapeur/eau chaude rapidement.

Pour bouillir l'eau ou d'autres boissons

1. S'assurer que tous les pulsants soient dans la position off.
 2. Vérifier qu'il y ait de l'eau dans le réservoir.
 3. Appuyer sur le pulsant On/Off.
 4. Positionner un récipient au-dessous de la buse à vapeur/eau chaude.
5. Quand l'interrupteur qui indique que la machine soit prête, s'allume, tourner le bouton de distribution de vapeur/eau chaude dans le sens antihoraire, ensuite appuyer sur le pulsant de distribution du café/eau chaude, l'eau chaude sortira de la buse de vapeur.
6. Appuyer de nouveau sur le bouton de distribution de café/eau chaude pour interrompre la distribution d'eau chaude, ensuite tourner le bouton de distribution de vapeur/eau chaude dans le sens horaire pour l'arrêter.

REMARQUE :

1. Ne pas distribuer de l'eau chaude de la buse de vapeur pour plus de 20 secondes en une seule opération.
2. Afin d'éviter n'importe quel risque de brûlure, il est nécessaire d'utiliser un récipient avec la poignée et avec une profondeur suffisante, parce que la vapeur et l'eau chaude sortent rapidement de la buse de vapeur/eau chaude, surtout au début de la phase précédente 5.

Nettoyage

1. Ne pas plonger le câble, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

2. Débrancher toujours la machine et la laisser refroidir avant de la nettoyer.

3. Ne pas laver les accessoires dans le lave-vaisselle.

Réservoir, couvercle, porte-filtre : laver, rincer et laisser sécher.

Filtre (version d'une et deux tasses) :

1) Laver et sécher après chaque utilisation.

2) Après environ toutes les 100 utilisations, démonter et nettoyer de façon plus précise, comme indiqué ci-dessous :

Enlever le filtre métallique du porte-filtre. Nettoyer le filtre dans de l'eau chaude avec une petite brosse, s'assurer que les parties soient assemblées correctement.

La buse de vapeur/eau chaude :

1) Avant de la nettoyer, faire couler un peu d'eau chaude de la buse (voir paragraphe « bouillir l'eau pour des autres boissons »), et puis débrancher la machine de la prise de courant et laisser la refroidir avant de procéder au nettoyage.

2) Enlever le tube en caoutchouc vers le bas, et puis laver soigneusement. Vérifier que le trou de la buse ne soit pas bloqué, si nécessaire débloquer les avec une épingle.

3) Rembobiner le tube en caoutchouc sur le petit bec.

Soucoupe, plateau d'égouttement :

Vider régulièrement le plateau d'égouttement, vous vous en apercevrez quand le flottant rouge dans la cuvette se lèvera et sera visible dans le trou, où l'on met la soucoupe. Laver et sécher.

Groupe de distribution

Éliminer des éventuels résidus de café sur cette zone, au moins deux fois par an, en effectuant la procédure suivante :

1) Avec un tournevis, dévisser les vis qui fixent le groupe de distribution dans sa position.

2) Nettoyer le groupe de distribution avec un chiffon humide.

3) Nettoyer soigneusement l'écoulement avec de l'eau chaude, du savon et une brosse, rincer soigneusement, s'assurer que les trous ne sont pas obstrués et si nécessaire utiliser une épingle pour les nettoyer.

4) Remonter le groupe de distribution en suivant la procédure inverse comme indiquée ci-dessus, s'assurer que les parties soient montées correctement.

Détartrage

L'appareil doit être détartré régulièrement, sinon le goût du café devient mauvais et le calcaire déposé à l'intérieur de la machine peut provoquer des dommages permanents et irréparables à la machine. La fréquence dépend de la dureté de l'eau et la fréquence de l'usage de la machine.

Généralement, le détartrage doit être effectué selon la période suivante :

- Avec de l'eau douce, au moins une fois tous les deux mois.

- Avec de l'eau dure, au moins une fois par mois.

En cas de doute, en ce qui concerne la dureté de l'eau, demander un conseil à votre fournisseur d'eau local. Par ailleurs, nous vous recommandons une détartrage toutes les 200 tasses de café.

Si vous commencez à remarquer une augmentation de temps dans l'écoulement du café, ou s'il y a une vapeur excessive ou une accumulation de dépôts blancs sur la superficie du groupe de distribution du café, c'est le moment du détartrage. On vous conseille l'achat d'un détartrant liquide, indiqué spécialement pour le détartrage de la machine à café express. On vous recommande d'utiliser seulement un détartrant liquide spécialement pour la machine à café express et lire attentivement les instructions dans le manuel avant l'utilisation.

REMARQUE :

1) En cas d'utilisation de détartrants solides, s'assurer que le détartrant se dissout complètement dans de l'eau froide avant de verser dans le réservoir de l'eau.

2) Ne jamais utiliser un anticalcaire à base d'acides minéraux comme l'acide sulfurique, l'acide chlorhydrique, l'acide sulfonique et l'acide acétique (exemple : vinaigre). Ces agents détartrants peuvent endommager la machine.

1. Mélanger le détartrant avec de l'eau froide dans un récipient doseur selon ses instructions. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avec le détartrant. Puis remettre le réservoir d'eau dans la machine.

2. S'assurer que le porte-filtre ne soit pas accroché et positionner un récipient avec une capacité d'au moins 1500 ml sous le groupe de distribution pour recueillir le détartrant.

3. Appuyer sur le pulsant On/Off et attendre que l'interrupteur qui indique que la machine soit prête s'allume.

4. Appuyer sur le pulsant de distribution de café/eau chaude et laisser sortir la solution détartrante, relâcher le pulsant de distribution de café/eau chaude et le pulsant On/Off en position off pour arrêter l'écoulement.

5. Laisser la machine se reposer pour 15 minutes, et puis appuyer sur le pulsant On/Off et le bouton de distribution de café/eau chaude jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

6. Bien rincer le réservoir.

7. Remplir le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau Max, répéter de nouveau les passages 2 à 5 fois sans s'arrêter, pour rincer l'appareil deux fois.

REMARQUE : Rincer toujours la machine en laissant vider au moins deux réservoirs pleins d'eau.

1. Appuyer sur le pulsant de distribution de café/eau chaude et le pulsant On/Off dans la position off. Important :

1) Ne pas interrompre le processus de détartrage.

2) Les réparations causées par un mauvais fonctionnement en raison du dépôt de calcaire à l'intérieur, ne sont pas couvertes de la garantie si le procédé de détartrage n'est pas effectué correctement.

Résolution des problèmes

Si vous avez un problème, vous pouvez trouver la solution dans le tableau ci-dessous. Si le tableau ne fournit pas la solution à votre problème, nous vous prions de contacter le centre d'assistance pour un contrôle, une réparation ou un réglage.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La machine ne distribue pas de café	Le café est humide. Le café excessivement compact à l'intérieur du filtre. Les trous des becs de distribution du porte-filtre sont obstrués. Le groupe de distribution est obstrué. Le réservoir n'est pas correctement inséré dans la machine et la valve sur le fond n'est pas ouverte. Les trous du filtre « crème parfaite » sont obstrués.	S'assurer d'utiliser du café adapté à l'usage de la machine à café Compacter le café dans le filtre avec moins de force ou changer la moulure si nécessaire. Nettoyer les trous des becs de distribution. Nettoyer le groupe de distribution comme indiqué à la section « Nettoyage ». Pousser légèrement le réservoir vers le bas pour faciliter l'ouverture de la valve sur le fond. Démonter le filtre « crème parfaite » et nettoyer au fond les différentes parties. Voir la section « Nettoyage ».
Le café coule par gouttes aux bords du porte-filtre plutôt que par les trous des becs de distribution.	Le porte-filtre n'est pas correctement inséré dans la machine. Présence de résidus en poudre sur les bords du groupe de distribution ou sur le joint. Les trous des becs de distribution du porte-filtre sont obstrués. Le joint du groupe de distribution a perdu son élasticité.	Réinsérer le porte-filtre en s'assurant qu'il soit correctement accroché et tourner le vers la droite. Enlever les résidus de poudre du groupe de distribution ou du joint. Nettoyer les trous des becs de distribution. Faire remplacer le joint par un centre d'assistance autorisé le plus prêt possible.
Le café de distribution est froid.	On n'a pas effectué le réchauffement de la machine Les tasses n'ont pas été réchauffées auparavant. L'interrupteur qui indique que la machine soit prête, n'était pas encore allumé quand on a effectué l'écoulement du café.	Suivre les instructions reportées à la section « Préchauffage de la machine ». Préchauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude ou en les positionnant sur le plan pour réchauffer les tasses. Attendre l'allumage de l'interrupteur qui indique que la machine soit prête avant de faire écouler le café.
La pompe produit un bruit excessif.	Le réservoir d'eau est vide Le réservoir n'est pas correctement inséré et la valve sur le fond est ouverte.	Remplir le réservoir d'eau fraîche. Pousser légèrement le réservoir vers le bas pour faciliter l'ouverture de la valve du fond.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La mousse du café est de couleur claire et le café sort trop rapidement.	Le café moulu n'a pas été compacté suffisamment. On a utilisé une quantité de café insuffisante. On a fait écouler une quantité excessive de café. Le café utilisé n'est pas fait pour son utilisation.	Compacter le café avec plus de force. Augmenter la quantité de café à 7 grammes (une cuillère pleine) pour la tasse. Réduire la quantité de café distribué dans la/les tasse (s). Utiliser un café adapté à l'usage de la machine à café.
La mousse du café est de couleur foncée et le café sort trop lentement.	Le café moulu n'a pas été compacté suffisamment. Le groupe de distribution est obstrué. On utilise une quantité excessive de café. Le café est moulu trop fin. Le café utilisé n'est pas adapté.	Compacter le café avec moins de force. Nettoyer le groupe de distribution comme indiqué à la section « Nettoyage ». Réduire la quantité de café utilisée. Utiliser un café adapté à l'usage de la machine à café. Utiliser un café adapté à l'usage de la machine à café.
Le café a une saveur acidulée.	La machine n'a pas été bien rincée après le détartrage.	Faire couler l'eau propre à l'intérieur de la machine et rincer toutes les parties. Voir la section « Enlever le calcaire ».
Le lait ne monte pas pendant la préparation du cappuccino.	Le lait utilisé n'est pas assez froid. La buse de distribution de vapeur/eau chaude est sale. Absence d'eau à l'intérieur du réservoir.	Utiliser toujours le lait du réfrigérateur. Éventuellement essayer du lait avec différentes quantités de graisse. Nettoyer la buse de distribution de vapeur/eau chaude. Voir la section « Nettoyage ».
Dans le filtre, il reste trop d'eau après la distribution.	Le café moulu n'a pas été compacté suffisamment. Le café moulu utilisé n'est pas suffisant.	Compacter correctement le café moulu. Augmenter la quantité de café à 7 grammes (une cuillère pleine) par tasse.

Données techniques

Capacité du réservoir: 1.5L

Puissance: 900-1100W

Alimentation : 220-240V AC 50/60Hz

Dans une optique d'amélioration constante Beper se réserve le droit de modifier ou améliorer cet appareil sans préavis.



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.

Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.

Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

Si besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.

Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.

En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de matériel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant des signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la réparations. Pour toute assistance technique et/ou réparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-dessous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR
L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE
AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparatur oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden oder sie können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaßstück bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene Zubehörteile verwenden..
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen.
19. Bei Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.

22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.

23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.

24. Diese Anleitungen aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEIS

Filterkaffeemaschine auf ebene und feste Oberfläche und fern von Heiz- bzw. Kaltquellen aufstellen. Das Gehäuse für die Glaskanne und die Wasserzufuhr werden extrem heiß während des Betriebs: fassen Sie nicht diese Teile während des Betriebs. Verbrennungsgefahr!

Keine Flüssigkeiten im Wassertank nach der Einschaltung einfüllen.

Deckel während des Betriebs nicht anheben. Warten Sie einige Minuten nach der Ausschaltung ab, bevor Sie den Deckel anheben. Es besteht Verbrennungsgefahr wegen eines unerwarteten Dampfaustritts!

Stromkabel beim ausgeschalteten Gerät nicht angeschlossen lassen. Ziehen Sie es immer von der Steckdose beim Nichtgebrauch.

Netzstecker nicht direkt am Stromkabel ziehen.

Bei Beschädigungen am Stromkabel lassen Sie es ausschließlich von genehmigten Fachzentren ersetzen.

Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten.

Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und im Freien nicht gebrauchen. Beim Eindringen von Flüssigkeiten in dem Gerät ziehen Sie sofort den Netzstecker von der Steckdose und lassen Sie das Gerät von qualifizierten Fachkräften reparieren.

Gerät und Stromkabel mit nassen Händen nicht berühren.

Die Filterkaffeemaschine ist ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen und wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1 – Deckel

2 – Wasserzufuhr

3 – Wassertank

4 – Wasserstandsanzeige (Anzahl Tassen)

5 – ON/OFF-Schalter I/O

6 – Gehäuse

7 – Warmhalteplatte für den Kaffee

8 – Glaskanne mit Griff

9 – Kannedeckel

10 – Tropf-Stopp-Funktion

11 – Filtergehäuse

12 – Filterkorb

13 – Filter

14 – Stromkabel

15 – Messbecher

Produktbeschreibung

1. Tassenablage
2. Tassenverstellrad
3. Wassertankdeckel
4. Wassertank
5. Heißwasser- bzw. Dampfregler
6. ON-anzeige
7. Betriebskontrollleuchte
8. Dampfleuchte
9. ON/OFF-Schalter
10. Taste „Kaffee bzw. Heißwasserauslauf“
11. Taste „Dampf“
12. Griff Filterhalter
13. Wasserstandsanzeige/Abdeckung Abtropfbehälter
14. Abstellfläche
15. Abtropfbehälter
16. Brühkopf
17. Heißwasser/Dampfdüse
18. Messlöffel mit Drücklöffel
19. Filter für 2 Tassen
20. Filter für 1 Tasse bzw. Pads

Merkmale

- 1 . Wasserpumpe

Das Gerät ist mit einer Wasserpumpe 15 bar ausgestattet, welche Espresso und Cappuccino erzeugen kann.

- 2 . Aluminiumkessel

Das gerät ist mit einer robusten Aluminiumkessel ausgestattet, welche schnell erhitzt wird und welche ebenso schnell Dampf bzw. Heißwasser erzeugt.

- 3 . Abnehmbarer Abtropfbehälter

Abtropfgitter und Abtropfbehälter sind beide abnehmbar für eine leichte Reinigung.

- 4 . Abnehmbarer Wassertank

Der durchsichtige Wassertank hat eine Füllmenge von 1,5 Lt und verfügt über einen abnehmbaren Deckel für eine leichte Reinigung und ein schnelles Nachfüllen.

- 5 . Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsklappe, einer thermischen Sicherung und einem Doppelthermostat ausgestattet, welche Überhitzung und Überdruck verhindern.

- 6 . Milchaufschäumer

Das Gerät ist mit einem Milchaufschäumer ausgestattet, welcher innerhalb von wenigen Sekunden Milch cremig für einen geschmackvollen Cappuccino aufschäumt.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- 1 . Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial
 - 2 . Wickeln Sie das Stromkabel in dem geeigneten Fach am Boden des Geräts auf.
 - 3 . Reinigen Sie alle Zubehörteile. Siehe unter „Reinigung und Pflege“.
 - 4 . Reinigen Sie das Gerät unter Berücksichtigung folgender Hinweise:
 - a) Vergewissern Sie sich, dass alle Schalter auf OFF stehen und drehen Sie den Regler Heißwasser und Dampf in den Uhrzeigesinn.
 - b) Wassertank heben, Deckel entfernen und Wassertank bis zur maximalen Füllmenge MAX einfüllen. Sie müssen den Wassertank nicht unbedingt entfernen und ihn direkt am Gerät einfüllen. Für die Zubereitung von einem besseren Espresso und um Kalkablagerungen zu verhindern, verwenden Sie am besten gefiltertes Wasser statt Wasser mit Kohlensäuren.
 - c) Wassertank wieder am Gerät festmachen. Falls nötig setzen Sie ihn mit einem leichten Druck wieder ein, bis der Wassertank hörbar einrastet und damit das Wasser richtig durch die Öffnung durchfließen kann.Ein bische Wasser bleibt immer im Wassertank. Verwenden Sie ein Schwämmchen zum Abtrocknen.
 - d) Dampf- und Heißwasserdüse herausnehmen; Filterhalter unter dem Brühkopf festmachen und nach rechts ziehen. Setzen Sie eine Tasse auf die Abstellfläche.
 - e) Gerät am Stromnetz anschließen und ON/OFF-Schalter betätigen. Die ON-Anzeige leuchtet auf.
 - f) Drücken Sie sofort die Taste „Dampf und Heißwasser“ und warten Sie ab, bis Wasser vom Filterhalter abtropft. Das heißt, dass die Kessel mit Wasser eingefüllt wurde.
- Hinweis: dieser Vorgang muss so schnell wie möglich durchgeführt werden, sonst läuft die Kessel umsonst.

Achtung: Kaffeezubereitung ist nicht möglich, wenn der innere Teil des Geräts nicht gereinigt wurde. Der Abspülzyklus ermöglicht nämlich das Nachfüllen der Kessel mit Wasser. Sollte das Gerät einige Tage nicht gebraucht werden, spülen Sie es mit frischem Wasser vor der neuen Inbetriebnahme ab.

Espressovollautomat vorheizen

Diese Phase ist sehr wichtig, wenn Sie Espresso bei der richtigen Temperatur zubereiten möchten.

- 1 . Prüfen Sie zunächst einmal, dass der Regler „Dampf und Heißwasser“ fest geschlossen ist (in den Uhrzeigesinn drehen) und dass der Wassertank mit Wasser nachgefüllt wurde.
- 2 . Setzen Sie einen Behälter unter die Heißwasser- bzw. Dampfdüse.
- 3 . Gewünschten Filter an den Filterhalter (ohne Kaffepulver bzw. Pads) setzen. Filterhalter vom unten am Brühkopf festmachen und nach rechts ziehen. Prüfen Sie, dass der Filterhalter richtig und fest eingesetzt wurde.
- 4 . Setzen Sie zwei Tassen unter den Filterhalter. Wenn Sie dieselbe Tasse benutzen, mit der Sie den Espresso servieren, wird die Tasse auch vorgeheizt. Ansonsten können die Tassen auf der geeigneten Ablage vorgeheizt werden.
- 5 . Betätigen Sie den ON/OFF-Schalter und warten Sie ab, bis die Betriebskontrollleuchte aufleuchtet.
- 6 . Betätigen Sie die Taste „Espresso/Heißwasser“. Lassen Sie mindestens zwei Tassen Wasser im Behälter durchfließen.
- 7 . Regler „Dampf/Heißwasser“ gegen den Uhrzeigesinn drehen und eine kleine Wassermenge in dem Behälter auslaufen lassen.

- 8 . Regler „Dampf/Heißwasser“ in den Uhrzeigesinn drehen und alle Schalter auf OFF einstellen.
- 9 . Filterhalter herausnehmen. Jetzt können Sie endlich Ihren Espresso mit Kaffeepulver bzw. Pads zubereiten.

Zubereitung von Espresso mit Kaffeepulver

- 1 . Gerät wie beschrieben vorheizen. Siehe unter „Espressovollautomat vorheizen“.
- 2 . Füllen Sie den Wassertank mit Wasser nach.
- 3 . Gewünschten Filter auswählen und an den Filterhalter setzen. Verwenden Sie den kleinen Filter für die Zubereitung von einer Tasse (oder bei der Zubereitung mit Pads) und den größeren Filter für die Zubereitung von zwei Tassen Espresso.
- 4 . Legen Sie den Filter in den Filterhalter. Füllen Sie einen bis zwei gestrichene Messlöffel Kaffee ein. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig und drücken Sie das Kaffeemehl leicht mit dem Messlöffel oder Drucklöffel an. Entfernen Sie vorsichtig allen überschüssigen Kaffee vom Rand des Filters. Beim Einkaufen vergewissern Sie sich, dass die Kaffeepulver zu dem Espressovollautomat passt. Drücken Sie die Kaffeepulver nicht zu viel, sonst wird der Espresso langsam auslaufen und die Farbe wird zu dunkel sein.
Sollten Sie zu leicht drücken, wird der Espresso im Gegenteil zu schnell auslaufen und die Farbe wird zu hell sein.
- 5 . Führen Sie den Filterhalter in den Brühkopf ein und drehen Sie den Griff nach rechts. Legen Sie eine bzw. zwei Tassen auf die Abstellfläche unter den Brühkopf. Betätigen Sie den ON/OFF-Schalter. Die ON-Anzeige leuchtet auf. Warten Sie ab, bis die Betriebskontrollleuchte aufleuchtet. Drücken Sie die entsprechende Taste zum Auslaufen vom Kaffee bzw. Heißwasser.
- 6 . Drücken Sie erneut die Taste zum Auslaufen vom Kaffee bzw. Heißwasser, wenn Sie den Vorgang stoppen möchten, denn Sie die gewünschte Menge erreicht haben (ideal wären 30 ml pro Tasse). Lassen Sie nicht zu viel Espresso auslaufen, sonst wird er zu mild.
- 7 . Filterhalter nach links drehen und herausnehmen. Wenn Sie den Filterhalter abnehmen, werden Sie Wasser auf dem Filter finden. Das gehört zum normalen Betrieb des Geräts.
- 8 . Um das verbrauchte Kaffeemehl zu entfernen, halten Sie den Filter unter Verwendung des Spezialhebels am Griff in seiner Stellung. Drehen Sie den Filterhalter um und klopfen Sie den verbrauchten Kaffeesatz aus.

Hinweis:

- 1) Sie können keinen Espresso zubereiten, bis die Betriebskontrollleuchte aufleuchtet: bei aufgeleuchteter Betriebskontrollleuchte ist die richtige Temperatur erreicht worden.
- 2) Damit Wasser nicht aus dem Filterhalter ausläuft und damit das Gerät optimale Leistungen gewährleistet, muss man vorsichtig alle Kaffeemehlrückstände vom Brühkopf entfernen. Achten Sie immer auf die heißen Teile des Geräts.

Zubereitung mit Kaffeepads

- 1 . Espressovollautomat wie oben beschrieben vorheizen (siehe ‘Espressovollauomat vorheizen’). Kleinfiter in den Filterhalter legen, bevor Sie den Filter in den Brühkopf führen.
- 2 . Kaffeepad in den Filter legen. Achten Sie darauf, dass die richtige Seite nach oben liegt.
- 3 . Kaffeepad nach der unteren Seite des Filters drücken, damit beide Papieraußenränder richtig in dem Filter liegen.

- 4 . Legen Sie den Kaffeepad genau in die Mitte des Filters rein.
- 5 . Führen Sie den Filterhalter in den Brühkopf und drehen Sie den Griff nach rechts.
- 6 . Wiederholen Sie dann alle Schritte von 5 bis 8 im Kapitel 'Zubereitung von Espresso mit Kaffeepulver'.

Hinweis :

- 1) Verwenden Sie Kaffeepads mit einem Durchmesser von 44-45 mm.
- 2) Beachten Sie immer alle Anweisungen auf der Verpackung der Kaffeepads, um sie richtig in den Filter reinzulegen.

Wie Sie Milch für Cappuccino aufschäumen können

Espresso wie oben beschrieben zubereiten.

- 1 . Füllen Sie den Wassertank mit Wasser nach.
2. Taste Dampf betätigen. Dampfleuchte leuchtet auf. Warten Sie ab, bis die Betriebskontrollleuchte aufleuchtet, um die richtige Temperatur für die Zubereitung zu erreichen.
3. Füllen Sie ein Gefäß zu 1/3 mit teilentrahmter kalter Milch. (Warme, heiße oder alte Milch schäumt nicht). Denken Sie bitte daran, dass das Milchvolumen bei dem Aufschäumen größer wird.
4. Gefäß unter die Heißwasser- und Dampfdüse setzen.
5. Tauchen Sie die Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch (ca. 30 mm) in das Gefäß und drehen Sie den Dampfkontrollschalter gegen den Uhrzeigersinn. Milch wird langsam cremig und schaumig. Hat die Milch das gewünschte Volumen erreicht, können Sie die Milch noch weiter erhitzen, indem Sie die Dampfdüse bis zum Boden des Auffanggefäßes führen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird (ideal sind 60°C), drehen Sie den Dampfkontrollschalter in den Uhrzeigersinn, um die Dampffunktion auszuschalten.

Hinweis: Bei der Dampferzeugung sollte den Heißwasser- und Dampfbegrenzungsventil zugemacht sein, könnte ein bisschen Wasser vom Brühkopf bzw. vom Filterhalter auslaufen, welches direkt in der Abtropfwanne gesammelt wird. Ansonsten können Sie einen Behälter unter den Brühkopf oder unter den Filterhalter setzen.

6. Dampfkontrollschalter erneut betätigen. Dampfkontrollleuchte erlischt.
7. Löffeln Sie den Schaum in den Espresso-Tassen.

Hinweis:

- 1) Verwenden Sie niemals die Heißwasser- und Dampfdüse länger als 2 Minuten.
- 2) Bringen Sie die Milch nicht zum Kochen, weil gekochte Milch den Geschmack beeinträchtigen könnte.
- 3) Für die Zubereitung von mehr als eine Tasse von Cappuccino wiederholen Sie einfach den Vorgang für die Zubereitung des Espressos und dann schäumen Sie die Milch für alle Tassen auf.

Zubereitung von Espresso nach dem Milchaufschäumen

Wenn Sie einen Espresso zubereiten möchten, nachdem Sie die Milch aufgeschäumt haben, müssen Sie zunächstmal das überhitzte Wasser wie folgt entleeren:

- 1 . Setzen Sie ein Gefäß mit mindestens 30 mm kaltem Wasser unter die Düse. Tauchen Sie die Düse bis zu 10 mm im kalten Wasser unter Berücksichtigung, dass der Dampfkontrollschalter auf OFF steht. Drehen Sie dann den Heißwasser- und Dampfbegrenzungsventil gegen den Uhrzeigersinn und betätigen Sie den Schalter Kaffee/Heißwasser. Lassen Sie das Wasser durch die Düse bis zur Abschaltung der Betriebskontrollleuchte durchfließen.

2 . Taste Kaffee/Heißwasser wieder betätigen, damit kein Wasser mehr aus der Düse Dampf/Heißwasser durchfließt.

Drehen Sie den Dampfkontrollschalter in den Uhrzeigesinn.

3 . Das Gerät ist für die Zubereitung von Espresso bereit.

VERBRENNUNGSGEFAHR: Entnehmen Sie die Düse niemals von dem Wasser, bevor Sie den Vorgang beendet haben. Dampf und Heißwasser können schnell von der Düse auslaufen und daher zu Verbrennungen führen.

Wasser bzw. andere Flüssigkeiten kochen

1 . Vergewissern Sie sich, dass alle Schalter auf OFF stehen

2 . Füllen Sie den Wassertank mit Wasser nach.

3 . ON/OFF-Schalter betätigen.

4 . Setzen Sie ein Gefäß unter die Heißwasser- bzw. Dampf Düse.

5 . Wenn die Betriebskontrollleuchte aufleuchtet, drehen Sie den Dampfkontrollschalter gegen den Uhrzeigesinn und betätigen Sie danach die Taste zur Erzeugung von Kaffee und Heißwasser. Heißwasser wird dann aus der Düse auslaufen.

6 . Betätigen Sie erneut die Taste zur Erzeugung von Kaffee und Heißwasser, um den Vorgang zu stoppen und drehen Sie den Dampfkontrollschalter in den Uhrzeigesinn

HINWEIS:

1. Lassen Sie niemals Heißwasser aus der Düse länger als 20 Sekunden in einem einzigen Vorgang auslaufen.

2. Um jede Verbrennungsgefahr zu beseitigen, verwenden Sie immer ein genug tiefes und mit einem Griff ausgestatteten Gefäß, weil Dampf und Heißwasser schnell von der Düse vor allem vor der Phase 5 auslaufen können.

Reinigung

1 . Stromkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser bzw. andere Flüssigkeiten tauchen.

2 . Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.

3 . Zubehörteile sind nicht spülmaschinegeeignet.

Wassertank, Deckel, Filterhalter: spülen, abspülen und trocknen lassen.

Filter (groß und klein):

1) Nach jedem Gebrauch spülen und trocknen.

2) Nach ungefähr dem 100. Gebrauch Zubehörteile herausnehmen und gründlich wie folgt reinigen: Metallfilter aus dem Filterhalter entfernen. Filter mit warmen Wasser und einer kleinen Bürste reinigen. Sollten die Filterlöcher verstopft sein, reinigen Sie sie mit einer Nadel. Trocknen Sie sorgfältig alle Teile und setzen Sie wieder alle Teile am Gerät gemäß dieser Bedienungsanleitung zusammen.

Dampf/Heißwasserdüse:

1) Vor der Reinigung lassen Sie ein bisschen Wasser auslaufen (siehe 'Wasser und andere Flüssigkeiten kochen'), dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät zunächst einmal komplett abkühlen.

2) Gummirohr nach unten ziehen und herausnehmen. Spülen Sie es sorgfältig. Sollte das Düseloch verstopft sein, reinigen Sie es mithilfe einer Nadel.

3) Wickeln Sie das Rohr wieder um die Düse auf.

Abstellfläche und Abtropfwanne:

Abtropfwanne regelmäßig entleeren. Die rote Wasserstandsanzeige taucht in der Abtropfwanne auf und man wird sie von dem Loch der Abstellfläche sehen. Alle Teile reinigen und trocknen.

Brühkopf:

Beseitigen Sie irgendwelche Kaffeerückstände vom Brühkopf und mindestens zweimal im Jahr befolgen Sie folgende Anweisungen:

1) Befestigungsschraube vom Brühkopf mit einem Schraubendreher losschrauben.

2) Brühkopf mit einem angefeuchteten Tuch reinigen.

3) Entfernen Sie alle Teile vorsichtig und spülen Sie alles mit warmen Wasser, Spülmittel und einer Bürste. Spülen Sie alle Teile komplett ab. Sollten die Löcher verstopft sein, reinigen Sie es mithilfe einer Nadel.

4) Brühkopf wieder am Gerät unter Berücksichtigung der oben genannten Anweisungen festmachen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig zusammengesetzt werden.

Kalkentfernung

Das Gerät muss regelmäßig entkalkt werden ansonsten übernimmt der Espresso einen schlechten Geschmack und die Kalkablagerungen können Dauerschäden anrichten, die schwer zu beseitigen sind. Die Kalkentfernung hängt von der Wasserhärte und von der Häufigkeit ab, mit der Sie das Gerät gebrauchen. Im Allgemeinen befolgen Sie folgende Anweisungen für die Kalkentfernung:

- bei normalem Wasser einmal jede zwei Monaten;

- bei hartem Wasser einmal im Monat.

Sollten Sie Zweifel in Bezug auf die Wasserhärte haben, wenden Sie sich an Ihren lokalen Wasservertriebszulieferer. Ansonsten ist es empfehlenswert, das Gerät jede 200 Tassen Espresso zu entkalken.

Sollten Sie merken, dass Espresso zu langsam ausläuft, dass zu viel Dampf erzeugt wird oder dass zu viele Kalkablagerungen am Brühkopf sind, müssen Sie dann das Gerät entkalken. Der Ankauf von einem spezifischen flüssigen Produkt zur Entfernung der Kalkablagerungen für Espressovollautomaten ist empfehlenswert.

Verwenden Sie nur spezifische flüssige Produkte gegen Kalkablagerungen für Espressovollautomaten und berücksichtigen Sie bitte sehr aufmerksam die Gebrauchsanweisungen von dem Produkt.

HINWEIS:

1) Sollten Sie feste Reinigungsmittel verwenden, vergewissern Sie sich, dass das Produkt im kalten Wasser komplett auflöst, bevor Sie den Wassertank nachfüllen.

2) Gegen Kalkablagerungen verwenden Sie niemals Produkte mit Mineralsäuren, wie Schwefelsäure, Chlorwasserstoffsäure, Sulfamidsäure und Actoxylsäure (z.B. Essig) . Diese Produkte können das Gerät schwer beschädigen.

1. Gemäß den Gebrauchsanweisungen des Produktes vermischen Sie den Entkalker mit kaltem Wasser. Wassertank bis zur maximalen Füllmenge mit der Wasser-Entkalker-Mischung nachfüllen. Wassertank wieder am Gerät führen.

2. Vergewissern Sie sich, dass der Filterhalter nicht installiert ist. Legen Sie ein Gefäß mit einer Füllmenge von mindestens 1500 ml unter den Brühkopf, um die Flüssigkeiten zu sammeln.

- 3. ON/OFF-Schalter betätigen. Warten Sie ab, bis die Betriebskontrollleuchte aufleuchtet.
 - 4. Taste Kaffee/Heißwasser betätigen. Lassen Sie die Kalkablagerungentfernen komplett auslaufen. Taste Kaffee/Heißwasser erneut betätigen. ON/OFF-Schalter auf OFF einstellen, um den Vorgang zu stoppen.
 - 5. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang abkühlen. Drücken Sie den ON/OFF-Schalter und die Taste Kaffee/Heißwasser erneut, bis der Wassertank leer ist.
 - 6. Wassertank sorgfältig abspülen.
 - 7. Wassertank bis zur maximalen Füllmenge MAX einfüllen. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis zu 5 ununterbrochen, um das Gerät zweimal abzuspülen.
- HINWEIS:** Füllen Sie den Wassertank immer zweimal komplett ein und spülen Sie ihn ab.
- 8 . Drücken Sie die Taste Kaffe/Heißwasser und stellen Sie den ON/OFF-Schalter auf OFF ein.

Hinweis:

- 1) Unterbrechen Sie den Vorgang für die Kalkentfernung nicht.
- 2) Werden Kalkablagerungen falsch entfernt, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. Der Garantieanspruch entfällt bei einer nicht gemäß der Bedienungsanleitung Kalkentfernung

Problemenlösung

Sollte das Gerät irgendwelches Problem aufweisen, suchen Sie eine Lösung mithilfe dieser Tabelle heraus. Sollten Sie keine passende Lösung finden, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst für die Reparatur oder für einen Test.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine arbeitet nicht	Das Kaffeepulver ist nass Das Kaffeepulver wurde zu fest angedrückt Die Perforierung des Filterhalters ist verstopft Der Brühkopf ist verstopft Der Wassertank wurde falsch am Gerät geführt oder die Klappe am Boden ist nicht geöffnet Die Löcher des Filters 'feine Creme' sind verstopft	Prüfen Sie, dass das Kaffeepulver für den Espressovollautomat geeignet ist Drücken Sie das Kaffeepulver nicht so fest im Filter an oder wechseln Sie den Mühlgrad Perforierung mit einer Nadel reinigen Reinigen Sie den Brühkopf wie oben beschrieben (siehe Reinigung) Schieben Sie den Wassertank leicht nach unten, damit das Wasser durch die Öffnung durchfließen kann Filter 'feine Creme' abnehmen und gründlich sauber machen. Siehe Reinigung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Espresso rinnt aus dem Filterhalter und nicht aus dem Brühkopf	Filterhalter wurde falsch am Gerät geführt Staubrückstände auf den Rändern des Filterhalters oder auf dessen Dichtung Die Perforierung des Filterhalters ist verstopft Die Dichtung des Brühkopfes ist nicht mehr elastisch	Filterhalter am Gerät führen, nach rechts drehen und festmachen Staubrückstände vom Brühkopf und von der Dichtung entfernen Perforierung des Filterhalters mit einer Nadel reinigen Dichtung von genehmigten Fachkräften ersetzen lassen
Espresso kommt kalt heraus	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt Die Tassen wurden nicht vorgeheizt Die Betriebskontrollleuchte hatte noch nicht aufgeleuchtet, als Espresso erzeugt wurde	Befolgen Sie immer die Anweisungen unter 'Gerät vorheizen' Die Tassen können mit warmen Wasser oder direkt auf der Tassenablage vorgeheizt werden Bevor Sie die Taste Kaffee/Heißwasser betätigen, lassen Sie die Betriebskontrollleuchte aufleuchten.
Die Pumpe macht laute Geräusche	Der Wassertank ist leer Der Wassertank wurde falsch am Gerät geführt oder die Klappe am Boden ist nicht geöffnet	Wassertank nachfüllen Schieben Sie den Wassertank leicht nach unten, damit das Wasser durch die Öffnung durchfließen kann
Kaffeecreme ist ein leichter brauner Schaum oder Kaffee kommt zu schnell heraus	Das Kaffeepulver wurde zu leicht angedrückt Die Kaffeemenge wurde nicht korrekt bemessen Es wurde zu viel Kaffee erzeugt Es wurde eine ungeeignete Espressokaffeemarke verwendet	Das Kaffeepulver etwa fester andrücken Verwenden Sie einen ganzen Löffel (ca. 7 gr) pro Tasse Erzeugen Sie weniger Kaffee in jeder Tasse Verwenden Sie eine geeignete Espressokaffeemarke
Kaffeecreme ist ein dunkler brauner Schaum oder Kaffee kommt zu langsam heraus	Das Kaffeepulver wurde zu fest angedrückt Der Brühkopf ist verstopft Sie haben zu viel Kaffeepulver verwendet Das Kaffeepulver ist zu fein Es wurde eine ungeeignete Espressokaffeemarke verwendet	Drücken Sie das Kaffeepulver etwa leichter im Filter an Befolgen Sie immer die Anweisungen zur Reinigung des Brühkopfes unter 'Reinigung' Verwenden Sie weniger Kaffeepulver für den nächsten Gebrauch Verwenden Sie eine geeignete Espressokaffeemarke Verwenden Sie einen geeigneten Espressokaffeemarke

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Espresso hat einen sauren Geschmack	Das Gerät wurde nach der Entfernung der Kalkablagerungen nicht genug abgespült	Lassen Sie frisches Wasser in dem gerät durchfließen. Spülen Sie alle Teile gründlich ab. Siehe unter 'Kalkentfernung'
Die Milch wird während der Zubereitung von Cappuccino nicht aufgeschäumt	Die Milch ist nicht kalt genug Die Heißwasser- und Dampdüse ist schmutzig bzw. verstopft Der Wassertank ist leer	Verwenden Sie immer Milch aus dem Kühlschrank, ansonsten probieren Sie eine fettärmere Milch zum Aufschäumen Die Heißwasser- und Dampdüse reinigen. Siehe unter 'Reinigung' Kessel wie im Absatz 'Vor der ersten Inbetriebnahme' mit Wasser nachfüllen
Nach der Erzeugung bleibt zu viel Wasser in dem Filter	Das Kaffeepulver wurde zu leicht angedrückt Die Kaffeemenge wurde nicht korrekt bemessen	Das Kaffeepulver etwa fester andrücken Verwenden Sie einen ganzen Löffel (ca. 7 gr) pro Tasse

TECHNISCHE DATEN

Füllmenge Wassertank: 1.5 Lt

Leistung: 900-1100W

Betriebsspannung: 220-240V AC 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knehtaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbursten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

Medidas de seguridad importantes

Por favor, lea cuidadosamente las instrucciones antes de su uso tesis del aparato y guárdelo para futuras consultas.

1. Este aparato no puede ser utilizado por los niños si no han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato en una forma segura y si entienden los riesgos que entraña. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento de usuario no deberá ser hecha por los niños a menos que sean supervisadas. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
2. El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados ??o instruidos acerca del uso del aparato en una forma segura y entender los riesgos involucrados.
- 3.
4. El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad viejas glorias. los niños deben ser supervisados ??para asegurarse de que no juegan con el aparato
5. No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el mismo aparato en agua o cualquier otro líquido.
6. Nunca deje que la máquina funcione mientras esté desatendida.
7. El cable de alimentación debe ser examinado con regularidad para detectar signos de daños. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar un peligro.
8. No haga funcionar el aparato con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento, o se ha dañado de alguna manera, devolver el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
9. Este aparato está destinado para el uso doméstico y otras aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Granjas y casas rurales
 - por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Ambientes tipo cama y desayuno
10. Only use the machine for its intended household purposes in accordance with these instructions.
11. Asegúrese de que su tensión de red corresponda a la indicada en el aparato antes de enchufar el aparato debe estar conectado a un enchufe con toma de tierra de seguridad.
12. No utilice el aparato con un enchufe de la red dañada.
13. Nunca utilice el aparato al aire libre y colóquelo siempre en un ambiente seco.
14. Desenchufe
 - Antes de rellenar con agua
 - Antes de limpiar
 - Despues de cada uso
15. Nunca utilice el aparato cerca de superficies calientes.
16. Asegúrese de que el cable no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
17. No mueva nunca el aparato tirando del cable. No enrolle el cable alrededor del aparato o torcerla.
18. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
19. Utilice sólo agua fresca y fría. No utilice agua contenida en bañeras, lavabos u otros depósitos.
20. Nunca ponga café molido demasiado fino o uso capsulas desgarradas en el aparato, ya que esto hace que se bloquee.

21. Nunca quite el soporte del filtro, mientras que el café se está gestando o el café y el botón de vapor está presionado hacia abajo, el vapor podría disparar y causar quemaduras.
22. No se deje quemar por:
 - Partes calientes, incluyendo la boquilla de vapor / agua caliente, bandeja de calentamiento de tazas, porta filtro y salida de la caldera.
 - Vapor o agua caliente que sale de la boquilla / agua caliente vapor o salida de la caldera.
23. Nunca llene el depósito de agua por encima del nivel MAX marcada. No utilice nunca la máquina cuando el desbordamiento de agua.
24. No utilice nunca sin agua, la bomba se apagará. Si usted tiene un aparato programable, asegúrese de llenarlo con agua antes de programarlo.
25. Siempre ponga todos los controles en "off" antes de desenchufarlo de la toma de corriente.
26. Asegúrese de que la temperatura ambiente es de al menos 10 ° C, de lo contrario el aparato no funciona correctamente.
27. No utilice la máquina a altitudes superiores a 2.200 metros sobre el nivel del mar.
28. Nunca utilice sin la bandeja de goteo y soporte para tazas.
29. Nunca utilice accesorios que no estén recomendados por el fabricante. Podrían constituir un peligro para el usuario y el riesgo de dañar el aparato.
30. No hay que olvidar que la temperatura del café preparado es alto. Maneje con cuidado su jarra para evitar cualquier riesgo de quemaduras.
31. Asegúrese de que se enfríe antes de limpiar o guardar el aparato.

Conoce tu máquina de espresso

1. Bandeja de calentamiento de la Copa
2. carril
3. tapa del tanque
4. El tanque de agua
5. Perilla de vapor / agua caliente
6. La luz de encendido
7. La luz de preparado
8. luz de vapor
9. Botón de encendido / apagado
10. Botón del agua Cafetera / caliente
11. botón de vapor
12. Mango de soporte del filtro
13. flotador
14. soporte de la Copa
15. bandeja de goteo
16. salida de la caldera
17. Vapor / tobera de agua caliente
18. Cuchara dosificadora con pisón
19. Filtro para la dosis 2 tazas
20. Filtro para dosis de 1 taza o la vaina del café

Features

1. Potente bomba: El aparato está equipado con una potente bomba de 15 bar capaz de producir un excelente café expreso y capuchino.
2. Aluminio caldera: El aparato está equipado con una caldera de aluminio grueso que se calienta rápido y tiene excelente vapor, capacidad de agua caliente.
3. Bandeja de goteo extraíble: La bandeja de goteo es extraíble para facilitar la limpieza.
4. Depósito de agua extraíble: El tanque de agua transparente 1.5L con tapa abatible es desmontable para facilitar la limpieza y el llenado.
5. Sistema de seguridad: El aparato está equipado con una válvula de alivio de presión, un fusible térmico y doble termostato para evitar que se sobrecaliente y sobrepresión.
6. Espuma función mejorando: El aparato está equipado con un dispositivo de espuma auxilios, revelará abundancia de espuma de leche para el capuchino en cuestión de minutos.

Antes de usar por primera vez

1. Quite todo el embalaje.
 2. Enrollar el exceso de cable alrededor de la ranura de almacenamiento en la parte inferior de la máquina.
 3. Lave las piezas, por favor consulte la sección "Limpieza".
 4. Limpie la máquina a través de agua limpia en los siguientes pasos:
 - a) Make sure all the buttons are in the off position and That the steam / hot water knob is closed by turning clockwise.
 - b) Lift the tank out, draw up the lid and fill with cold water up to the MAX level marked. Alternatively draw up the lid and fill the tank Whilst in position on the espresso machine. We recommend using filtered water as it produces better coffee and you reduce limescale, never use fizzy water.
 - c) Vuelva a colocar el depósito, asegúrese de que es la ubicada correctamente y aplicar una ligera presión en caso necesario para garantizar la válvula en el fondo del tanque se conecta con la entrada de agua de la máquina.
 - d) Es habitual que el agua permanezca en el compartimiento debajo del tanque, puede extraerla haciendo uso de una esponja.
 - e) Extraiga el tubo de vapor / agua caliente y luego enganchar el portafiltro a la máquina colocándolo debajo de la salida de la caldera y girando a la derecha, coloque un recipiente debajo.
 - f) Conecte la alimentación de red, pulse el botón de Encendido / Apagado y el indicador de alimentación se iluminará.
 - g) Inmediatamente presione el botón de café / agua caliente y esperar a que caiga agua del portafiltro. Esto significa que la caldera ha sido llenado con agua.
- Nota: Usted debe intervenir este paso lo más pronto posible, de lo contrario la caldera será-calentado por mucho tiempo.

Importante: No se puede preparar espresso si no has vaciado la máquina en un primer momento, el ciclo de descarga hace que la caldera se llene de agua. Si no ha utilizado la máquina por unos cuantos días, tienes que lavarlo con agua dulce antes de volverla a usar.

Precalentando la máquina Espresso

Para asegurar su café espresso se elabora a la temperatura adecuada, es esencial que el aparato de café es precalentada.

1. Compruebe que el mando de vapor / agua caliente está firmemente cerrada (gire hacia la derecha) y que no hay agua en el tanque.
2. Ponga un recipiente debajo de la boquilla de vapor / agua caliente.
3. Montar el filtro deseado en el soporte de filtro (sin café) y conecte a la máquina colocándolo debajo de la salida de la caldera y girando a la derecha, asegurarse de que se encuentra firmemente.
4. Coloque dos tazas debajo del soporte del filtro, si utilizan la misma taza que el café se sirve en ella se pueden precalentar. Alternativamente, los vasos pueden ser precalentados en la bandeja de tazas de calentamiento.
5. Pulse el botón On / Off y espere hasta que la luz de preparado se encienda.
6. Presione el botón de café / agua caliente y esperar hasta dos tazas de agua se ejecuta dentro de la taza.
7. Gire el mando de vapor / agua caliente hacia la izquierda y permita que una pequeña cantidad de agua para funcionar en la jarra.
8. Gire el mando de vapor / agua caliente hacia la derecha y gire a todos los botones de desactivación de la configuración.
9. Retire el soporte del filtro y proceder a hacer el café utilizando café molido o monodosis de café.

Para hacer café espresso usando café de tierra/café natural

1. Precaliente el electrodoméstico pequeño como se enseña arriba “calentando la máquina de espresso”
2. Asegúrese de que hay agua en el tanque
3. Seleccione el filtro deseado y encajar en el soporte del filtro . Utilice el filtro más pequeño para hacer una taza de café (o cuando se utiliza vainas de café) y el filtro más grande para 2 tazas.
4. Añadir el café con la cuchara dosificadora incluida una cuchara llena por taza, nivelar la superficie y luego presione ligeramente con el sabotaje de la cuchara dosificadora , elimine los restos de café alrededor del borde. En la compra de café molido asegurarse de que es adecuado para máquinas de café espresso. No presione con demasiada firmeza el café como el café saldrá lentamente y la crema será de un color frío y húmedo , sin embargo, si se presiona demasiado a la ligera , el café saldrá demasiado rápido y la crema será de un color claro .
5. Coloque el soporte del filtro en la salida de la caldera , girar hacia la derecha para bloquear en su posición. Coloque una o dos tazas debajo, si toma una taza de café, centrar su taza en el centro. Asegúrese de que se pulse el botón de encendido / apagado hacia abajo y luego la luz de encendido se iluminará , espere hasta que los resplandores de luz listos , a continuación, pulse el botón de café / agua caliente para espresso maker .
6. Cuando haya suficiente café - no demasiado de lo contrario será demasiado débil (dosis óptima es de 30 ml por taza) suelte el botón del café / agua caliente a la posición de apagado. Si usted no está haciendo más café , suelte el botón de encendido a la posición de apagado.
7. Retire el soporte del filtro , girando a la izquierda . Habrá agua en el filtro cuando lo saque , esto es normal.
8. Para eliminar el café utilizado desde el soporte del filtro , por favor levante el bloque de presión de plástico para presionar el borde del filtro como se muestra, a continuación, inclinar el soporte del filtro y golpee los motivos .

Importante:

- 1) No se puede empezar a hacer espresso hasta que la luz de preparado se encienda ya que significa que la temperatura del agua no es suficiente cuando la luz de preparado se apaga.
- 2) Para evitar fugas de agua desde el borde del soporte del filtro y para garantizar un rendimiento óptimo, es necesario borrar cualquier café molido desde alrededor de la salida de la caldera. Tenga cuidado ya que la zona puede estar caliente.

To make espresso using filter pods

1. Preheat the machine as above 'Preheating the espresso machine'. Fit the small filter into the filter holder before fitting to the machine.
2. Place the coffee pod into the filter making sure the pod is facing the correct way.
3. Press the pod towards the lower part of the filter, making sure that the paper flaps adhere to the inner part of the filter.
4. The pod needs to be well centred and placed in the filter.
5. Fit the filter holder into the boiler outlet and turn to the right until it locks into position.
6. Follow as the steps 5 to 8 of the chapter 'To make espresso using ground coffee'.

Important:

- 1).Use pods with 44-45 mm diameter.
- 2).Always follows the instruction on the package of the pods for the correct positioning of the pods in the filter.

Para espumar la leche con capuccinos

Prepare el espresso como se describió anteriormente

1. Asegúrese de que hay agua en el tanque
2. Pulse el botón de vapor, la luz de vapor se iluminará, espere hasta que la luz de preparado se enciende indicando que la caldera ha alcanzado la temperatura correcta.
3. Parcialmente llenar una jarra con leche - la leche puede aumentar hasta tres veces en volumen para seleccionar una jarra de tamaño adecuado.

La leche fría semi-desnatada suele dar mejores resultados

4. Colocar el recipiente debajo de la boquilla de vapor / agua caliente.
 5. Coloque la boquilla en la leche de unos 30 mm de profundidad y gire la perilla de vapor / agua caliente en el sentido contrario a las agujas del reloj, la leche empezará a aumentar de volumen y aparecen espumosa. Cuando el volumen de la leche se ha duplicado, sumergir completamente la boquilla y continuar el calentamiento de la leche. Una vez alcanzada la temperatura deseada (60° Es óptima), deje que el vapor girando el mando del vapor / agua caliente hacia las agujas del reloj.
- Nota: Cuando la operación en el modo de vapor y con el mando del vapor / agua caliente apagado, un poco de agua puede caer desde la salida de la caldera o el soporte del filtro adjunto. Esta agua se acumula en la bandeja de goteo. Alternativamente, usted puede colocar una taza debajo de la salida de la caldera o el soporte del filtro adjunto.

6. Suelte el botón de vaporizado a la posición OFF/apagado, la luz debería apagarse
7. Vierta la leche espumada en tazas que ya contengan el café espresso

Importante:

- 1) Nunca haga funcionar la boquilla de vapor / agua caliente durante más de 2 minutos a la vez.
- 2) Nunca permita que la leche hierva ya que se dañaría el sabor del café.
- 3) Para preparar más de una taza de capuchino, primero hacer todos los cafés expreso, luego, al final preparar la espuma de leche para todos los capuccinos.

Para hacer espresso después de espumar la leche

Si estás haciendo espresso después de espumar la leche, es necesario drenar un agua sobrecalentada que podría quemar su café de la siguiente manera:

1. Coloque un recipiente con al menos 30 mm de profundidad de agua fría por debajo de la boquilla de vapor / agua caliente, sumergir la boquilla en el agua fría por lo menos 10 mm de profundidad. asegurando el botón de vapor ya está liberado luego gire el mando de vapor / agua caliente hacia la izquierda, pulse el botón de café / agua caliente y deje que el agua fluy

2. Suelte el botón del café / agua caliente a la posición de apagado para detener el agua que fluye de la boquilla de vapor / agua caliente.

Gire el mando de vapor / agua caliente en sentido horario para cerrar.

3. El aparato está listo para hacer el café.

NOTA: No levante la boquilla sobre el nivel del agua antes de finalizar la operación, para evitar cualquier riesgo de escaldadura por vapor o agua caliente que sale de la boquilla de vapor / agua caliente rápidamente.

Para hervir agua para otras bebidas, el té, por ejemplo,

1. Asegúrese de que todos los botones están en la posición de apagado.

2. Compruebe que no haya agua en el tanque.

3. Presione el botón On / Off.

4. Coloque un recipiente debajo del tubo de vapor / agua caliente.

5. Cuando la luz de preparado se enciende, gire la perilla de vapor / agua caliente en el sentido contrario a las agujas del reloj y luego presione el botón de café / agua caliente, agua caliente saldrá de la boquilla de vapor.

6. Suelte el botón del café / agua caliente a la posición de apagado para detener el flujo de agua caliente, a continuación, gire la perilla de vapor / agua caliente en sentido horario para cerrar.

NOTE: 1. No echar en chorro el agua caliente de la boquilla de vapor durante más de 20 segundos en una sola operación.

2. Para evitar cualquier riesgo de escaldadura, usted tiene que utilizar un contenedor manejado con la suficiente profundidad, porque fuerte vapor y agua caliente rápido saldrán de la boquilla de vapor / agua caliente, especialmente al comienzo del paso 5 anterior.

Limpieza

1. Nunca sumerja el cable, el enchufe o el aparato en el agua o en otros líquidos.

2. Desenchufe siempre la máquina y asegurarse enfríe antes de limpiarlo.

3. No lave partes en el lavavajillas.

Tanque, tapa, portafiltros

Lave, enjuague y deje secar (A fin de evitar portafiltros se oxidó, debe estar seco)

Filter (uno y dos versiones de taza)

1) Lavar y secar después de cada uso.

2) Después de aproximadamente cada 100 usos desmontar y limpiar más a fondo como se describe a continuación:

Quite el filtro de metal del soporte del filtro. Limpie el filtro con agua caliente con un cepillo, asegúrese de que los orificios del filtro no se bloquean, si es necesario limpiarlos con un alfiler. Seque las piezas y vuelva a montar, asegúrese de que las partes son ensambladas correctamente.

Vapor / tobera de agua caliente

1) Antes de la limpieza permite un poco de agua caliente fluya por la boquilla (consulte 'Para hervir agua para otras bebidas ') a continuación, desenchufe y deje que se enfríe antes de continuar.

2) Extraiga el tubo de goma hacia abajo, luego lave a fondo. Compruebe que el orificio de la boquilla no está bloqueado , si es necesario les desbloquear con un alfiler.

3) Girar el tubo de goma en la boquilla.

Soporte de la Copa , la bandeja de goteo

Vacíe la bandeja de goteo con regularidad, usted sabrá cuando está lleno , el flotador de color rojo en la bandeja de goteo se levantará y se hacen visibles en el agujero en el soporte para tazas . Lave y seque .salida de la caldera

Limpie los posos del café de esta zona , en el arriendo de dos veces al año llevar a cabo el siguiente procedimiento.

- 1) con un destornillador , desenroscar el tornillo que sujeta la salida de la caldera en su lugar
- 2) Limpie el área de la caldera con un paño húmedo.
- 3) Limpie la salida eliminado a fondo en agua caliente con jabón utilizando un cepillo , enjuague bien , asegúrese de que los orificios no estén obstruidos , y si es necesario, utilice un alfiler para limpiar.
- 4) Invierta el procedimiento anterior para volver a colocar a la toma de corriente, asegúrese de que las partes son ensambladas correctamente.

Descalcificación

El aparato necesitará descalcificación con regularidad, de lo contrario el sabor del café se convertirá en malo y la escala depositada en el interior de la máquina puede causar daños permanentes e irreparables a la máquina. La frecuencia depende de la dureza del agua y la frecuencia de elaboración de la cerveza. Generalmente, la descalcificación se debe hacer en el siguiente periodicidad:

- Con agua blanda, por lo menos una vez cada 2 meses.
- Con agua dura, al menos una vez cada mes.

En caso de duda a la dureza del agua, pedir el consejo de su compañía de agua local. Alternativamente, es aconsejable descalcificar el aparato después de haber realizado 200 tazas de café.

Si usted comienza a notar un aumento en el tiempo de preparación, o hay exceso de vapor, o una acumulación de depósitos blancos en la superficie de la salida de la caldera, hay que eliminar la cal. Recomendamos la compra de un desincrustante específico para desincrustar máquinas de café espresso.

Se recomienda el uso de descalcificador líquido sólo específica adecuada para la máquina de café espresso, y lea cuidadosamente las instrucciones de su manual de paquete o de usuario antes de usar.

NOTA:

1) En caso de utilizar descalcificador sólido, asegúrese de que el descalcificador se disuelve en agua fría completamente antes de verter en el tanque de agua.

2) Nunca utilice un desincrustante a base de ácidos minerales tales como ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido sulfámico y ácido acético (por ejemplo vinagre). Estos descalcificadores pueden dañar el equipo.

1. Mezclar descalcificador adecuado con agua fría en una jarra de medición de acuerdo con sus instrucciones. Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo con la descalcificación preparado solution. Then poner el depósito de agua en la máquina.

2. Asegúrese de que el titular no esté enganchado y poner un recipiente con una capacidad mínima de 1500 ml bajo la salida de la caldera para recoger la solución de descalcificación.

3. Presione el botón de encendido / apagado y espere hasta que los resplandores de luz listos.

4. Presione el botón de café / agua caliente y deje que la mitad de la solución fluya hacia el exterior, punto por punto, suelte el botón del agua café / caliente y el botón de encendido / apagado a la posición de apagado para detener el flujo.

5. Deje el equipo en reposo durante 15 minutos, luego seriatim presione el botón de encendido / apagado y el botón de café / agua caliente hasta que el tanque de agua está vacío.

6. Enjuague bien el tanque.

7. Llene el depósito de agua con agua fría fresca hasta el nivel máximo de nuevo y repita los pasos 2 a 5 sin descanso para enjuagar el aparato por dos veces.

NOTA: Siempre enjuague la máquina dejando vacío, al menos, dos depósitos de agua llenos.

8. Suelte el botón del agua café / caliente y el botón de encendido / apagado a la posición de apagado.

Importante:

1) Nunca interrumpa el proceso de descalcificación.

2) Las reparaciones causadas por el mal funcionamiento debido a incrustaciones depositadas en el interior del aparato no están cubiertos por la garantía si el proceso de descalcificación no se realiza correctamente.

Solución de problemas

Si usted tiene un problema, usted puede encontrar la solución en la siguiente tabla. Si la tabla no proporciona la solución a su problema, por favor póngase en contacto con el agente de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El café expreso no sale de la máquina.	El café está húmedo. Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos. La salida de la caldera se bloquea. El depósito está incorrectamente instalado y la válvula en la parte inferior no está abierto. Los agujeros en el dispositivo de la crema se bloquean.	Presionado el café demasiado firmemente en el filtro. Compruebe que está utilizando café molido adecuado para máquina de café espresso. Pulse el café más ligera en el filtro y cambiar la rutina si es necesario. Limpie los orificios de las boquillas. Limpie la salida de la caldera, como se indica en el capítulo "Limpieza". Pulse el tanque ligeramente con el fin de abrir la válvula en la parte inferior.
Café expés gotea desde los bordes de el soporte del filtro, en lugar de a partir de los agujeros.	El portafiltro enganchado correctamente a la máquina. Algunos polvo se mantuvo en el lado de salida de la caldera o de la junta de salida de la caldera. Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos. La junta de la caldera café expés ha perdido su elasticidad. Vuelva a colocar el soporte del filtro, asegurándose de que está correctamente colocado y gire a la derecha. Quite el polvo de la salida de la caldera y de la junta. Limpie los orificios de las boquillas. Obtener la junta sustituyó en contacto con el agente de servicio autorizado más cercano El café espresso es frío El precalentamiento de la máquina no se llevó a cabo. Las tazas no han sido precalentadas.	La luz de preparado no estaba brillando cuando se empieza a preparar el café . Siga las instrucciones de " precalentamiento de la máquina de café express ' . Precaliente las tazas de un enjuague con agua caliente o colocar en la bandeja de calentamiento taza. Espere hasta que la luz de preparado se enciende antes de comenzar a preparar el café .. La bomba es demasiado ruidosa. El tanque de agua está vacío . El depósito está incorrectamente instalado y la válvula en la parte inferior no está abierto. Llene el tanque con agua . Pulse el tanque ligeramente con el fin de abrir la válvula en la parte inferior . La crema del café es de color claro y se dispensa demasiado rápido. El café molido no se ha presionado lo suficiente . Café molido insuficiente ha sido utilizado .

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Café expés gotea desde los bordes de el soporte del filtro, en lugar de a partir de los agujeros.	El portafiltro enganchado correctamente a la máquina. Algunos polvo se mantuvo en el lado de salida de la caldera o de la junta de salida de la caldera. Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos. La junta de la caldera café expés ha perdido su elasticidad.	Vuelva a colocar el soporte del filtro, asegurándose de que está correctamente colocado y gire a la derecha. Quite el polvo de la salida de la caldera y de la junta. Limpie los orificios de las boquillas. Obtener la junta sustituyó en contacto con el agente de servicio autorizado más cercano El café espresso es frío El precalentamiento de la máquina no se llevó a cabo. Las tazas no han sido precalentadas.
La luz de preparado no estaba brillando cuando se empieza a preparar el café .	Siga las instrucciones de “ precalentamiento de la máquina de café express ” . Precaliente las tazas de un enjuague con agua caliente o colocar en la bandeja de calentamiento taza. Espere hasta que la luz de preparado se enciende antes de comenzar a preparar el café .. La bomba es demasiado ruidosa. El tanque de agua está vacío . El depósito está incorrectamente instalado y la válvula en la parte inferior no está abierto.	Llene el tanque con agua . Pulse el tanque ligeramente con el fin de abrir la válvula en la parte inferior . La crema del café es de color claro y se dispensa demasiado rápido. El café molido no se ha presionado lo suficiente . Café molido insuficiente ha sido utilizado .
Demasiado café ha sido dispensado .	El café utilizado no es adecuado . Pulse con mayor firmeza el café. Aumentar la cantidad de café que 7 gramos (1 cuchara llena) por taza. Disminuir la cantidad de café dispensado en la copa (s) . Utilice el café destinada a las máquinas de café espresso.	La crema del café es de color oscuro y se dispensa con demasiada lentitud. El café molido se ha presionado con demasiada firmeza . La salida de la caldera se bloquea . El exceso de café se ha utilizado . El café está molido demasiado fino . El café utilizado no es adecuado . Pulse el café menos.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La boquilla de vapor / agua caliente está sucio.	No hay agua en la caldera. Utilice siempre leche de la nevera . Y trate de leche con un contenido diferente de materia grasa . Limpie la boquilla de vapor / agua caliente. Vea "Limpieza" . Llene la caldera con agua como ‘ Antes de utilizar por primera vez “ .	l exceso de agua permanece en el filtro después de la preparación . El polvo no está bien siguió adelante. El polvo no es suficiente. Para presionar sobre el polvo con fuerza. Aumentar la cantidad de café que 7 gramos (1 cuchara llena) por taza.

Datos técnicos

Capacidad del tanque de agua: 1.5L
Entrada de energía: 900-1100W
Frecuencia: 220-240V AC 50/60Hz

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribuidor se cargará el costo de eliminación de los equipos siguiendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Está Vuestra y nuestra competencia ayudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respeta la normativa europea de medioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales. Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.

Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación. Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .

ENVIE UN E-MAIL assistenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.