

biber

Zweikreis- Espressomaschine, Edelstahl



Anleitung
Instructions
Instructions
Istruzioni

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Verwendete Symbole	4
Allgemeine Hinweise	5
Grundlegende Sicherheitsinformationen	6
Ein Blick auf das Produkt	7
Gruppe Typ E61	8
Gebrauchsanweisung	8
Erstes Einschalten	8
Zubereitung eines Espressos	9
Für Experten: Dampf	10
Die Kunst der Espressozubereitung	11
Die „5 Ms“	11
Die Kaffeesorten	12
Der Cappuccino	12
Milch und Milchkännchen	12
Reinigung und Pflege	13
Reinigung	13
Entkalkung der Maschine	14
Rückspülung	15
Lösungen für die gängigsten Probleme	15
Garantiebedingungen / gesetzliche Garantie	16
Entsorgung nach Gebrauchsende	16
EG-Konformitätserklärung	16

Contents

Safety notes	17
Symbols used	17
General warnings	18
Essential safety warnings	19
Product overview	20
Type Group E61	21
Instructions for use	21
Starting the machine	21
Making an Espresso	22
For experts: Steam	23
The art of espresso coffee	23
The "5 Ms"	23
Coffee varieties	24
Cappuccinos	25
Milk and jug	25
Cleaning and maintenance	25
Cleaning	25
Descaling the machine	26
Back-flushing	26
Solving the most common problems	27
Warranty terms / Legal warranty	28
Important Information	28
EC Declaration of Conformity	28

Sommaire

Remarques de sécurité	29
Symboles utilisés	29
Recommandations générales	29
Consignes de sécurité essentielles	30
Présentation du produit	32
Groupe type E61	33
Mode d'emploi	33
Premier démarrage	33
Préparer un espresso	34
Pour les experts : vapeur	35
L'art de l'espresso	36
Les 5 M	36
Les variétés de café	37
Le cappuccino	37
Lait et pichet	37
Nettoyage et entretien	38
Nettoyage	38
Détartrage de la machine	39
Rétrolavage	39
Résolution des problèmes les plus courants	40
Conditions de garantie / Garantie légale	41
Avertissements	41
Déclaration de conformité CE	41

Indice

Note di sicurezza	42
Simbologia utilizzata	42
Avvertenze generali	43
Avvertenze fondamentali per la sicurezza	44
Uno sguardo al prodotto	45
Gruppo tipo E61	46
Istruzioni per l'uso	46
Prima accensione	46
Preparare un caffè espresso	47
Per esperti: vapore	48
L'arte del caffè espresso	48
Le "5 M"	49
Le varietà di caffè	49
Il cappuccino	50
Latte e bricco	50
Pulizia e cura	51
Pulizia	51
Decalcificare la macchina	52
Spurgo	52
Soluzione ai problemi più comuni	53
Condizioni di garanzia / Garanzia legale	54
Avvertenze	54
Dichiarazione di Conformità CE	54

Abmessungen: 23,5 × 43 × 40 cm
 Nettogewicht: 23,5 kg
 Elektrische Stromversorgung:
 230 V, 50 Hz / 120 V, 60 Hz
 Leistung: 1.500 W
 Pumpendruck: 15 bar
 Kesseldruck: 1,2 bar
 Fassungsvermögen Wassertank: 2,5 l
 Fassungsvermögen Kupferkessel: 1,5 l

VIELEN DANK, DASS SIE UNS GEWÄHLT HABEN
 Eine sorgfältige Planung und die aufmerksame
 Auswahl der Komponenten sind das Geheimnis
 der hervorragenden Leistungsfähigkeit aller
 unserer Modelle.

Wir entwickeln unsere Produkte unter
 Verwendung von Technologien, die nur für die
 besten Profimaschinen vorgesehen sind. Die
 verwendeten Materialien entsprechen höchsten
 Ansprüchen in Bezug auf Qualität und Zuverlässigkeit,
 damit wir Ihnen robuste und langlebige
 Produkte anbieten können.

Sicherheitshinweise

Warnhinweise vor Inbetriebnahme aufmerksam
 durchlesen. Die Kaffeemaschine ist geeignet für
 die Zubereitung von 1 oder 2 Tassen Kaffee. Sie
 hat eine multidirektionale Düse zur Dampfab-
 gabe. Die Maschine ist für den Hausgebrauch
 bestimmt und nicht für den professionellen
 Dauereinsatz geeignet. Der Lärmpegel des Geräts
 wird 70 dB (A) nicht überschreiten.

Verwendete Symbole

Die im Folgenden angeführten Warnhinweise
 und Symbole müssen unbedingt beachtet
 werden:

Zahlen in Klammern

Die Zahlen in Klammern beziehen sich
 auf die Zeichenerklärung in der
 Beschreibung des Geräts im Kapitel
 „Ein Blick auf das Produkt“ und auf
 Abbildungen der beigegeführten Kurz-
 anleitung.



Stromschlaggefahr

Bei Nichtbeachten kann es zu einem
 lebensbedrohlichen elektrischen
 Schlag kommen.



Verbrennungsgefahr

Bei Nichtbeachten kann es zu Verbrü-
 hungen oder Verbrennungen kommen.



Achtung

Nichtbeachten kann zu Verletzungen
 oder Schäden am Gerät führen.



Bitte beachten

Dieses Symbol kennzeichnet wichtige
 Hinweise und Informationen für die
 Nutzer.



Allgemeine Hinweise

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher
 Bestandteil des Produkts. Lesen Sie
 sorgfältig die darin enthaltenen Hinweise, denn
 sie liefern Ihnen wichtige Anweisungen bezüg-
 lich der sicheren Installation, Verwendung und
 Wartung. Bewahren Sie diese Anleitung zum
 späteren Nachschlagen auf.

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und
 Personen, deren psychische, sensorische oder
 geistige Fähigkeiten reduziert sind, oder mit
 mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur unter
 Aufsicht oder Anleitung über den sicheren
 Gebrauch und im Bewusstsein der möglichen
 Gefahren benutzt werden. Sie dürfen das Gerät
 nur unter Aufsicht oder Anleitung einer Person
 benutzen, die für ihre Sicherheit verantwortlich
 ist. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von
 Kindern ohne Aufsicht gemacht werden.
- Das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite
 von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Das Gerät ist ausschließlich für Haushalts-
 und ähnliche Anwendungsbereiche bestimmt:
 Personalküchen in Büros, Geschäften u. Ä.,
 von Gästen in Hotels, Motels, Bed + Breakfast
 und Ähnlichem.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastik-
 tüten, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite
 von Kindern auf.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung
 von espressokaffee und heißgetränken durch
 heißes Wasser oder Dampf und für das Vorheizen
 der Tassen gedacht.
- Wir können keine Verantwortung für unbefugte
 Änderungen an irgendwelchen Komponenten
 des Geräts übernehmen.
- Jede andere Verwendung als die oben be-
 schriebene ist nicht bestimmungsgemäß und
 kann Gefahren in sich bergen; der Produzent
 übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von
 Schäden aufgrund nicht bestimmungsgemäßer
 Verwendung des Geräts.
- Wir können keine Verantwortung für die Ver-
 wendung von anderen als Originalersatzteilen
 und/oder Originalzubehör übernehmen.
- Wir können keine Verantwortung für Reparatu-
 ren, die von nicht autorisierten Servicezentren
 durchgeführt werden, übernehmen.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen
 oder im Freien verwendet werden.
- Setzen Sie das Gerät nicht Witterungsbedingun-
 gen (Regen, Sonne, Frost) aus.
- Wenn das Gerät in Räumen gelagert wird, in
 denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt
 sinken kann, leeren Sie den Kessel und die
 Rohrleitungen des Wasserkreislaufs.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen
 oder ins Wasser tauchen. In allen oben
 genannten Fällen erlischt die Garantie.



Grundlegende Sicherheitsinformationen

Weil das Gerät mit elektrischem Strom betrieben wird, können Stromschläge nicht ausgeschlossen werden. Deshalb sollten die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig eingehalten werden.

- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass die Netzspannung derjenigen Spannung entspricht, die auf dem Schild auf der Rückseite des Geräts angegeben ist, und dass das elektrische System mit einer Erdungsleitung ausgestattet ist.
- Das Gerät nicht manipulieren. Für jegliche Probleme wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Servicetechniker oder ein Kundendienstzentrum.
- Berühren Sie das Gerät und den Netzschalter nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie sicher, dass die verwendete Steckdose immer frei zugänglich ist, denn nur dann können Sie den Stecker bei Bedarf herausziehen.
- Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen, sollten Sie direkt am Stecker ziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel, weil es dann beschädigt werden könnte.
- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Schalten Sie es aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Im Falle von Schäden am Stecker oder am Versorgungskabel müssen diese ausschließlich vom Kundendienst ersetzt werden.

- Verwenden Sie keine Adapter, Steckerleisten und/oder Verlängerungskabel. Falls die Verwendung derselben nicht vermeidbar ist, verwenden Sie nur Einfachadapter oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen. Stellen Sie jedoch sicher, dass die auf dem Einfachadapter und dem Verlängerungskabel angegebene maximale Kapazität und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Belastbarkeit nicht überschritten wird.
- Vor jeder Reinigung der äußeren Teile des Geräts müssen Sie dieses ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Um die Verletzungsgefahr zu reduzieren, sollten Sie darauf achten, dass das Netzkabel nicht vom Tisch fallen kann und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten oder Gegenständen in Berührung kommt.



Warnhinweise über die Gefahren von Verbrühungen

Dieses Gerät erzeugt heißes Dampf. Halten Sie deshalb sorgfältig die folgenden Sicherheitsanweisungen ein.



Achtung!

Die heißen Flächen bleiben auch nach dem Gebrauch für eine gewisse Zeit heiß.

- Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Spritzwasser oder Dampf in Kontakt kommen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, berühren Sie nicht die Fläche zum Tassenwärmen, denn sie ist heiß. Richten Sie den Dampfstrahl niemals in Richtung von Körperteilen.
- Die Dampfdüse (4) nur mit großer Vorsicht berühren.

- Den Filterhalter (e) niemals während der Kaffeezubereitung entfernen.
- Stellen Sie auf den Tassenwärmer (8) nur Espressotässchen, Tassen und Gläser für den Betrieb der Kaffeemaschine. Es ist nicht erlaubt, andere Gegenstände auf den Tassenwärmer zu stellen.
- Lassen Sie die Tassen gründlich trocknen, bevor Sie sie auf den Tassenwärmer (8) stellen.

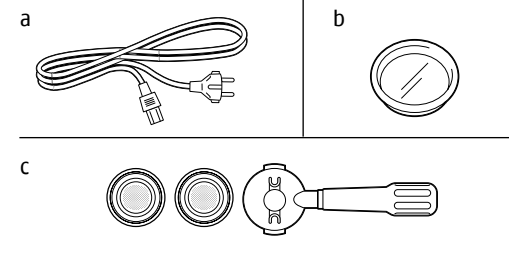
Ein Blick auf das Produkt

Nehmen Sie Ihre neue Espressomaschine aus der Verpackung und blicken Sie auf die verschiedenen für Sie entwickelten Komponenten und Zubehörteile.

1. Wassertankabdeckung
2. Kontroll-LED mit doppelter Schutzfunktion
3. Drehgriff zur Dampfentnahme
4. Dampfdüse
5. Manometer Kessel- und Brühdruck
6. Hauptschalter on/off
7. Abnehmbare Wasserablaufschale mit Gitter zum Abstellen der Tassen
8. Tassenwärmer
9. LED-Anzeige Ein/Aus
10. Kaffeeabgabehebel
11. Siebträger
12. Brühgruppe

Was Sie in der Verpackung finden

- a. Netzkabel
- b. Blindsieb
- c. Messing-Siebträger mit Auslauf für 1 Tasse und Messing-Siebträger mit Auslauf für 2 Tassen





Verbrühsichere und multidirektionale Dampfdüse

Für die Zubereitung von Cappuccino oder zum Erwärmen von Getränken.



Dampfkessel-Manometer

Um in Echtzeit den Innendruck des Dampfkessels zu überprüfen und somit erkennen zu können, wann Sie die Dampfdüse verwenden können.



Kaffeeausgabe-Manometer

Um immer den Innendruck im Ausgabekreislauf unter Kontrolle zu haben und somit zu wissen, ob Ihr Espresso auf korrekte Weise zubereitet wurde.



Rostfreier Edelstahl

Für maximale Hygiene in der Küche und für die einfache Reinigung. Mit einer einfachen Reinigung mittels Schwamm wird Ihre Kaffeemaschine wieder glänzen.



Tassenwärmer

Um die Tassen vorzuwärmen und die Qualität Ihres Espressos maximal zu optimieren.

Gruppe Typ E61

Die Brühgruppe Typ E61 ist die mechanische Baugruppe, die wir mit Espressokaffeemaschinen von hoher Qualität kombinieren und die zur Erhöhung der organoleptischen Eigenschaften des echten italienischen Espressos beiträgt. Der Mechanismus ermöglicht die optimale Ausnutzung der Qualität des Kaffeepulvers durch die Kombination von Thermosiphon-Kreislauf und Vorbrüfung. Auf der einen Seite stellt der Thermosiphon die thermische Stabilität des Wassers innerhalb des Kreislaufs sicher, während das automatische Vorbrühen die Verlängerung der Kontaktzeit zwischen dem heißen Wasser und dem gemahlene Kaffee vor der Ausgabe sicherstellt. Daraus folgt ein aromastoffreicher Aufguss mit einer kompakten Crema bei der Ausgabe.

Gebrauchsanweisung

Biber-Espressomaschinen sind keine Vollautomaten. Für das Gelingen der Zubereitung eines guten Kaffees ist ein wenig Übung erforderlich. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig. Bald werden Sie in der Lage sein, einen Kaffee wie in der Bar zuzubereiten, auf perfekte Weise mild und cremig, so wie er Ihnen schmeckt.

Erstes Einschalten

Es ist wichtig, beim ersten Einschalten alle Anweisungen sorgfältig einzuhalten, um den korrekten Betrieb der Maschine überprüfen zu können. Diese Anweisungen sind nur bei der ersten Verwendung zu befolgen. Für nachfolgende Verwendungen berücksichtigen Sie dieses Kapitel nicht und folgen Sie dem Kapitel „Zubereitung eines Espressokaffees“.

A. Öffnen Sie die Verpackung

A.1 Öffnen Sie die Verpackung und stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.



Achtung!

Das Gerät wiegt etwa 23 kg.

B. Wassertank befüllen

- B.1 Ziehen Sie den Wassertank heraus.
- B.2 Füllen Sie den Tank mit zimmerwarmem Wasser.
- B.3 Setzen Sie den Tank wieder ein.



Achtung!

Der Wassertank ist mit einer Vorrichtung zur automatischen Erkennung des Wasserinhalts ausgestattet. Beim Wiedereinsetzen des Tanks überprüfen Sie bitte, dass die Rohre nicht verbogen werden und dass der Filter – am Ende dieser Rohre – richtig eingesetzt ist.

C. Schalten Sie die Espressomaschine ein



Achtung!

Sicherstellen, dass die Netzspannung gleich ist wie diejenige, die auf dem Schild angegeben ist und dass die Stromversorgungsanlage mit einer funktionierenden Sicherung ausgestattet ist.

- C.1 Stecken Sie das Netzkabel (c) in die Steckdose auf der Rückseite des Geräts.
- C.2 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose der Stromversorgung.
- C.3 Schalten Sie die Espressomaschine ein, indem Sie den Hauptschalter on/off (6) betätigen.
- C.4 Das Gerät ist eingeschaltet, wenn die LED-Anzeige (2) leuchten.

D. Betriebsprüfung

Kaffee

- D.1 Lassen Sie den Siebträger (e) ohne Kaffee in der Brühgruppe (12) mit etwas Druck einrasten.
- D.2 Schieben Sie den Kaffeeabgabehebel (13) nach oben, um etwa einen halben Liter Wasser zu entnehmen.
- D.3 Dann stellen Sie den Kaffeeabgabehebel (13) in die ursprüngliche Position und stoppen die Ausgabe.



Anmerkung

Auf diese Weise erreichen Sie die vollständige Füllung des hydraulischen Kreislaufs und außerdem das Durchspülen desselben.

Dampf

- D.7 Richten Sie die Dampfdüse (4) auf das Gitter (7) zum Abstellen der Tassen.
- D.8 Drehen Sie den Dampfabgabegriff (3) gegen den Uhrzeigersinn.
- D.9 Wenn Dampf aus der Düse kommt, drehen Sie den Abgabegriff (3) im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen.

Zubereitung eines Espressos

Dank der voreingestellten Funktionsparameter ist die Maschine sofort zur Abgabe von Espresso-Kaffee betriebsbereit.



Anmerkung

Die Maschine ist mit einem Tassenwärmer (8) ausgestattet. Die Verwendung von warmen Tassen verbessert die geschmackliche Qualität des Espressos.

E. Vorbereitung der Espressomaschine für die Kaffeentnahme

- E.1 Kontrollieren Sie den Wasserstand im Tank. Im Falle von zu wenig Wasser folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt B.
- E.2 Schalten Sie die Espressomaschine ein, indem Sie den Hauptschalter on/off (6) betätigen.
- E.3 Lassen Sie den Siebträger (e) ohne Kaffee in der Brühgruppe (12) mit etwas Druck einrasten.
- E.4 Warten Sie, bis der Druck am Manometer (5) etwa 1 bis 1,2 bar anzeigt.
- E.5 Heben Sie den Kaffeeabgabehebel (13) und entnehmen Sie Wasser für ein paar Sekunden.
- E.6 Stellen Sie den Kaffee-Hebel (13) zurück in die ursprüngliche Position. Jetzt ist die Maschine für die Zubereitung von Kaffee betriebsbereit.



Anmerkung

Auf diese Weise wird die Harmonisierung zwischen der Temperatur der Brühgruppe und der des Siebträgers begünstigt. Das ist ein wichtiger Parameter, um einen ausgezeichneten Kaffee zu erhalten.

F. Kaffee entnehmen

- F.1 Legen Sie den gewählten Filter in den heißen Siebträger (e).
- F.2 Füllen Sie den Filter mit der gewünschten Menge gemahlene Kaffees.



Anmerkung

Wir empfehlen 7 g für eine Dosis und 14 g für zwei Dosen.

- F.3 Pressen Sie die Kaffeemischung mit dem Tamper (a) und entfernen Sie alle Rückstände vom Filterrand.
- F.4 Lassen Sie den Siebträger (e) in der Brühgruppe (12) mit etwas Druck einrasten.
- F.5 Stellen Sie eine oder zwei Tassen auf das Gitter (7) unter den Siebträger (e).
- F.6 Heben Sie den Kaffeeabgabehebel (13), um mit der Kaffeeentnahme zu beginnen.
- F.7 Nach Erreichen der gewünschten Dosis stellen Sie den Kaffeeabgabehebel (13) wieder in die ursprüngliche Position.
- F.8 Entfernen Sie den Siebträger (e), klopfen Sie den Kaffeesatz aus dem Siebträger und reinigen Sie diesen anschließend gründlich mit einem feuchten Tuch.



Achtung!

Der Siebträger darf vor dem Ende der Kaffeeentnahme nicht entfernt werden.



Anmerkung

Für die korrekte Entnahme muss das Manometer der Kaffeedruckpumpe (5) 8–10 bar anzeigen.

Für Experten: Dampf

Das Gerät ist mit einer Dampfdüse ausgestattet, die es Ihnen ermöglicht, einen perfekten, cremigen und kompakten Milchschaum zu erhalten, mit dem Sie einen fachgerechten Cappuccino zubereiten können.

G. Vorbereitung zur Dampfentnahme

- G.1 Kontrollieren Sie den Wasserstand im Tank. Im Falle von zu wenig Wasser folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt B.



Achtung!

Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Dampfdüse halten. Verbrennungsgefahr!

H. Dampf entnehmen

- H.1 Öffnen Sie den Dampfentnahmegriff (3) gegen den Uhrzeigersinn mit der Dampfdüse (4) auf das Gitter (7) zum Abstellen der Tassen gerichtet und entnehmen Sie eine kleine Menge Wasser.
- H.2 Wenn Dampf austritt, halten Sie einen Behälter mit der aufzuschäumenden Flüssigkeit unter die Dampfdüse (4).
- H.3 Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, drehen Sie den Dampfgriff (3) im Uhrzeigersinn.



Anmerkung

Lesen Sie das Kapitel „Die Kunst der Espressozubereitung“, um die beste Technik zum Milchaufschäumen herauszufinden.



Achtung!

Am Ende jeder Dampfentnahme ist die Dampfdüse (4) zu reinigen: Richten Sie das Dampfrohr auf die Abtropfschale unter dem Gitter für die Tassen und lassen Sie mindestens einmal Dampf austreten. Die Dampfdüse (4) mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch gründlich reinigen. Im Kapitel „Reinigung und Pflege“ finden Sie alle notwendigen Ratschläge.

Die Kunst der Espressozubereitung

Im Gegensatz dazu, was Sie vielleicht denken, ist die Zubereitung eines perfekten Espressos nicht so einfach. Man braucht Erfahrung, Geschick, Leidenschaft und ein wenig Neugier. In diesem Abschnitt möchten wir Ihnen einige Grundlagen über die Zubereitung eines perfekten Kaffees näher bringen.

Dosierungsempfehlungen:

Ristretto etwa 20 ml

Espresso etwa 30 ml

Lungo etwa 60 ml

Die „5 Ms“

Wenn Sie einen Espresso fachgerecht zubereiten möchten, sollten Sie mit der Einhaltung der fünf grundlegenden Parameter beginnen, die aus einem einfachen Kaffee einen Espresso für Kenner machen! Viele nennen sie die „5 Ms“: miscela (Mischung), macinatura (Mahlen), macchina (Maschine), manualità (manuelles Geschick) und manutenzione (Pflege).

1. Miscela (Mischung)

Am Anfang eines echten Espresso steht immer eine großartige Mischung. Um einen Espresso mit ausgewogenem Geschmack zu erhalten, sind zwei Kaffeesorten zu mischen, die Sorte Arabica und die Robusta. Die erste bringt ein sanftes Aroma und den richtigen Säuregehalt, die zweite den vollen Geschmack, Körper und die Crema in der Tasse. Die Proportionen hängen nur von Ihrem Geschmack ab. Experimentieren Sie, um die Mischung zu finden, die Ihnen zusagt!

2. Macinatura (Mahlen)

Eine gute Kaffeemühle ist unerlässlich für einen guten Espresso. Der Kaffee sollte nämlich immer erst wenige Augenblicke vor der Zubereitung gemahlen werden, denn nur so behält er seinen Geschmack und das Aroma. Mit den Kaffeemühlen von Biber können Sie auch den Vermahlungsgrad einstellen, je nach Mischung und um die richtige Durchlaufgeschwindigkeit und eine perfekte Crema zu erreichen.

3. Macchina espresso (Maschine)

Unsere Espressomaschinen sind so konzipiert und konstruiert, dass der Druck und die Temperatur des Wassers nach Ihren Bedürfnissen einstellbar sind. Es hängt auch von der richtigen Regulierung dieser zwei Variablen ab, ob es Ihnen gelingt, aus dem Mahlgut nicht nur lösliche Stoffe, die für den Geschmack verantwortlich sind, sondern auch die nicht löslichen Stoffe extrahieren zu können, d.h. solche, die Ihrem Kaffee Körper und Geschmack verleihen.

4. Manualità (manuelles Geschick)

Die Hälfte des Ergebnisses hängt davon ab, wie man mit den Werkzeugen umgeht. Ein leidenschaftlicher Kaffeeexperte ist ein grundlegendes Element in der Produktionskette des Espressos und kann das Ergebnis in der Tasse beeinflussen, indem er dem Endprodukt mehr Wert verleiht. Leidenschaft und Übung sind demnach die Geheimnisse für das Kennenlernen Ihrer Kaffeemaschine, um mit der Mischung, dem Vermahlen, dem Pressen, der Temperatur und dem Wasserdruck zu experimentieren. So können Sie nicht nur einen Espresso, sondern den für Sie richtigen machen.

5. Manutenzione (Pflege)

Die tägliche Pflege und regelmäßig geplante Wartung der Maschine verbessern das Ergebnis der entnommenen Getränke und verlängern die Lebensdauer des von Ihnen gekauften Produkts. Eine saubere Maschine zeugt von Aufmerksamkeit und vor allem von Ihrer Leidenschaft.

Die Kaffeesorten

Die Auswahl der Mischung ist ein wesentlicher Aspekt für die Zubereitung eines für Ihren Gaumen perfekten Kaffees. Im Handel gibt es viele Mischungen zur Auswahl. Der Unterschied im Geschmack, Duft und in der Zusammensetzung ist abhängig von den Anteilen der beiden enthaltenen Kaffeesorten.

Arabica

Diese ist die mildere und delikaterere Sorte mit einem runden und reichhaltigen Aroma. Sie verleiht eine sehr dichte und kompakte Crema.



In Höhenlagen zwischen 900 m und 2.000 m
Reichhaltiges Aroma
Koffeingehalt zwischen 0,9 und 1,7 %

Robusta

Diese Sorte ist holzig, bitter, vollmundig, würzig, mit schwachem Aroma. Sie hat eine schaumigere und graue Crema.



In Höhenlagen zwischen 200 m und 600 m
Würziges Aroma
Koffeingehalt zwischen 1,8 und 4 %

Keine Kaffeesorte kann allein den idealen Espresso schaffen. Ein perfekter Espresso präsentiert sich mit einer Cremaschicht von 2–3 mm in Haselnusstönen mit einer Tendenz zu Schwarzbraun mit rötlichen Reflexen und hellen Streifen, einem ausgewogenen Geschmack, einem starken und ausgewogenen Aroma, mild, aromatisch, mit einem langanhaltenden Geschmack. Er hat ein kräftiges Aroma mit blumigen, fruchtigen Noten und einem Hauch von Toast und Schokolade. Diese Empfindungen können von kurzer Dauer sein, oder auch lange im Mund verbleiben. Der Geschmack ist rund und gut strukturiert. Die Empfindungen von sauer und bitter sind gut ausgewogen und die Herbheit fehlt oder ist nur schwach wahrnehmbar. Die optimalen Parameter für seine Zubereitung sind: $7 \pm 0,5$ Gramm gemahlene Kaffeebohnen. 25 Sekunden Auslaufzeit für 30 ml. 88/92 °C bei der Entnahme

und 80 °C in der Tasse. 8/10 bar Druck während der Entnahme. Auch reine Arabica-Mischungen enthalten oft ein wenig Robusta, denn sie wird benötigt, um das Volumen der Crema zu erhöhen und dem Espresso Duft und Vollmundigkeit zu verleihen. Die Barmischungen enthalten normalerweise 20 % Robusta, aber in Süditalien, wo man einen Kaffee mit kräftigerem Geschmack bevorzugt, kann der Anteil 40–50% betragen. Im Grunde genommen ist es doch eine Frage des Geschmacks. Experimentieren Sie, um die für Sie perfekte Mischung herauszufinden!

Der Cappuccino

Für einen perfekten Start in den Tag gibt es nichts Besseres als einen Cappuccino. Obwohl er überall serviert und konsumiert wird, wissen in Wirklichkeit nur wenige, wie man ihn auf die perfekte Art zubereitet. Die Zubereitung des Kaffees ist nur ein Teil des komplexen Verfahrens seiner Präparation.

Häufig ist es der Milchschaum, der die größten Probleme macht, aber dank der Dampfdüse unserer Maschinen, einiger Ratschläge und ein wenig Übung werden Sie auch bald lernen, wie man einen Cappuccino zubereitet, der dem in der Bar in nichts nachsteht!

Milch und Milchkännchen

Die für einen Cappuccino benötigte Menge Milch beträgt etwa 100 ml. Um eine glatte, cremige und leckere Crema zu erhalten, sollte man frische Vollmilch verwenden. Weil sie über 65 °C nicht richtig schäumt, sollten Sie nur kalte Milch aus dem Kühlschrank verwenden, damit Sie mehr Zeit zum Aufschäumen haben. Das am besten geeignete Milchkännchen ist aus rostfreiem Edelstahl und mit einer Tülle versehen (im Lieferumfang nicht enthalten). Das Milchkännchen sollte maximal bis zur Hälfte gefüllt werden.

Milch aufschäumen

Bevor Sie das Dampfrohr benutzen, sollten Sie zwei Sekunden lang den ersten Dampf herauslassen, der immer ein wenig Kondenswasser enthält.

Tauchen Sie das Rohr so ein, dass das Ende des Dampfkolbens in der Nähe der Wand des Kännchens ist (stellen Sie sich die Aufteilung des oberen Abschnitts in vier Teile vor und zielen Sie in eine von diesen) und etwa einen Zentimeter unter der Oberfläche der Milch. Weil das Volumen der Milch zunimmt, müssen Sie das Kännchen nach und nach senken, damit die Spitze des Rohres immer in der gleichen Tiefe bleibt. Diese Phase endet, wenn die Temperatur etwa 37 °C erreicht, d.h. wenn man mit der Hand die Wärme spürt. Sie können dafür auch ein Thermometer verwenden.

Die Milch bearbeiten

Dieser Schritt ist wichtig, um eine kompakte Crema mit feiner Textur und glänzender Oberfläche zu erzielen.

Senken Sie das Rohr tief ein und halten Sie das Kännchen schräg, um einen Wirbel zu erzeugen. Erhitzen Sie die Milch auf die gewünschte Temperatur, ohne 65 °C zu überschreiten. Drehen Sie den Dampfstrahl aus. Bearbeiten Sie die so erhaltene Milch zunächst durch leichtes Klopfen des Kännchens auf den Tisch, um alle Luftblasen zu beseitigen und anschließend durch weite Drehbewegungen, um die Milch und den Schaum gut gemischt zu halten. Was dabei herauskommen sollte, ist eine glatte, cremige Oberfläche ohne Bläschen.

Die Milch eingießen

Die Milch sollte mindestens eine halbe Minute ruhen. Deshalb empfehlen wir, sie immer vor dem Kaffee zuzubereiten. Die Proportionen eines Cappuccinos sollten ein Teil Espresso und zwei Teile Milch und Schaum in gleichen Teilen sein. Vergessen Sie nicht, ein bisschen Dampf abzulassen, um sicherzustellen, dass die Milch in die Löcher des Kolbens nicht eindringt, und reinigen Sie das Rohr mit einem feuchten Tuch.

Reinigung und Pflege

Die Reinigung und Wartung der Maschine sind für die Qualität der Kaffeeentnahme und auch für die Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

Reinigung

Die Reinigung der Maschine muss mindestens einmal pro Woche erfolgen. Bevor Sie beginnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, dass das Gerät abkühlt. Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, und feuchten Sie es mit klarem Wasser an.

Verwenden Sie keine Scheuermittel und tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Für die sorgfältige Wartung empfehlen wir Ihnen eine Bürste, mit der Sie die Siebe und Zwischenräume zwischen den Dichtungen perfekt reinigen können, indem Sie alle Flecken und Rückstände von Kaffeepulver auch aus den schmalsten Ritzen entfernen können. Zum Reinigen der abmontierbaren Teile der Maschine können Sie lauwarmes fließendes Wasser verwenden. Waschen Sie auf keinen Fall die Filter und Siebträger in der Spülmaschine. Es ist nicht nötig, die Filter nach jeder Verwendung zu reinigen.

Es genügt, sich zu vergewissern, dass die Löcher nicht verstopft sind. Um die hohe Leistung Ihrer Maschine zu erhalten, ist es hingegen unerlässlich, das Dampfrohr und den Filterhalter nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen. Reinigen Sie den Siebträger, um die Fettrückstände zu entfernen, die eine nachteilige Wirkung auf den Geschmack des Espresso-Kaffees haben. Reinigen Sie die Außenseite des Dampfrohres mit einem feuchten Tuch und lassen Sie ein wenig Dampf durch das Rohr herauskommen, um die Rückstände der Milch zu beseitigen, die den Durchtritt des Dampfes behindern könnten. Dies würde das optimale Aufschäumen der Milch sehr schwierig machen.

Entkalkung der Maschine

Der Gebrauch der Maschine erzeugt normalerweise eine natürliche Bildung von Kalkstein, die je nach Häufigkeit des Gebrauchs und der Wasserhärte mehr oder weniger schnell erfolgen kann. Kalkablagerungen verstopfen die Kanäle und verringern die Austrittstemperatur und das wirkt sich auf die Qualität der Kaffee-Extraktion aus und verringert die Lebensdauer Ihres Geräts.

Um die Bildung von Kalkstein zu vermeiden, der sich in den inneren Kreisläufen ablagert, empfehlen wir Ihnen, immer einen Wasserenthärter-Filter zu verwenden, der im Wassertank das Wasser von Kalk und Magnesiumsalzen reinigt, die sich niederschlagen, Ablagerungen von Kalkstein bilden und den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen. Wie man ihn benutzt und wann er zu ersetzen ist, ist auf der Verpackung des Filters zu lesen. Um eine mögliche Beschädigung der Komponenten der Maschine zu vermeiden, NIEMALS, UNTER KEINEN UMSTÄNDEN, IRGENDWELCHE ENTKALKER IN DEN WSSERTANK EINFÜLLEN.

Rückspülung

Einmal im Monat sollte man rückspülen (die Aktivteile waschen, die während der Kaffeeentnahme verwendet werden), und zwar unter Verwendung des im Lieferumfang enthaltenen Blindsiebs (d) und der entsprechenden Reinigungsmitteltüten (auf Anfrage bei Biber erhältlich).

Die Durchführung ist sehr einfach, folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung der Tüten. Jede andere Wartung darf nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Lösungen für die gängigsten Probleme

Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, um die häufigsten Probleme zu lösen, bevor Sie den Kundendienst oder ein autorisiertes Servicecenter anrufen.

Der Kaffee kommt zu kalt heraus.

Die Maschine hat die richtige Temperatur noch nicht erreicht.

Beachten Sie die Anweisungen, die im Abschnitt „Zubereitung eines Espressos“ angegeben sind.
Beachten Sie die Anweisungen, die im Abschnitt „Schalten Sie die Espressomaschine ein“ angegeben sind.

Der Filterhalter wurde nicht ausreichend aufgeheizt.

Der Kaffee kommt zu schnell und ohne Crema heraus.

Der Mahlgrad ist zu grob.

Mahlen Sie den Kaffee feiner.

Die Kaffeemenge ist nicht ausreichend.

Erhöhen Sie die Kaffeedosis.

Der Kaffee wurde nicht ausreichend gepresst.

Pressen Sie den Kaffee etwas stärker.

Der verwendete Kaffee ist zu alt oder ungeeignet.

Ersetzen Sie den Kaffee.

Der Kaffee kommt nicht oder tropft nur.

Der Mahlgrad ist zu fein.

Mahlen Sie den Kaffee gröber.

Die Kaffeemenge ist zu groß.

Verringern Sie die Kaffeedosis.

Der Kaffee ist zu stark gepresst.

Pressen Sie den Kaffee weniger.

Das Sieb ist verstopft.

Führen Sie eine Rückspülung durch, siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

Die LED-Anzeige (2) leuchtet nicht auf und das Gerät funktioniert nicht.

Die Stecker des Stromkabels sind nicht richtig eingesteckt.

Stecken Sie die Kabelstecker der Stromversorgung richtig in die entsprechenden Steckdosen.

Das Netzkabel ist beschädigt.

Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst für den Austausch des Kabels.

Das Gerät lässt keinen Dampf ab.

Die Löcher im Kolbenende des Dampfrohrs sind verstopft.

Reinigen Sie die Löcher mithilfe einer Nadel.

Garantiebedingungen / gesetzliche Garantie

Dieses Produkt ist von den Gesetzen gedeckt, die in dem Land gültig sind, wo das Produkt verkauft wurde. Weitere Informationen kann der Händler oder der Importeur geben, der für das verkaufte Produkt lt. den gesetzlichen (Garantie-)Bestimmungen verantwortlich ist.

Entsorgung nach Gebrauchsende

Wenn das Gebrauchsende des Gerätes erreicht ist, insbesondere wenn Funktionsstörungen auftreten, machen Sie das ausgediente Gerät unbrauchbar, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Stromkabel durchtrennen.

Entsorgen Sie das Gerät entsprechend der in Ihrem Land geltenden Umweltvorschriften. Elektrische Abfälle dürfen nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden. Geben Sie das ausgediente Gerät bei einer zentralen Sammelstelle ab.

Die Verpackung des Gerätes besteht aus recyclingfähigen Materialien. Geben Sie diese sortenrein in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter, damit sie der Wiederverwertung zugeführt werden können.

Wenden Sie sich für Ratschläge zum Recycling an Ihre Kommunalbehörde oder Ihren Händler. Entsorgen Sie gebrauchte Filter im Hausmüll.

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2012/19/EU – WEEE-Richtlinie.



EG-Konformitätserklärung

Biber Umweltprodukte Versand GmbH erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt: Kaffeemaschine B2014 und B2118, auf das sich diese Erklärung bezieht, den folgenden Normen entspricht: EN 60335/1 – EN 60335/2/15 – EN 61000/3/2 – EN 55014 gemäß den Bestimmungen der Richtlinien: Niederspannungsrichtlinie 2006/95 EG – EMV-Richtlinie 2004/108 EG.

PS: Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.



GB

Dimensions: 23,5 × 43 × 40 cm

Weight: 23,5 kg

Power supply: 230V, 50 Hz / 120 V, 60 Hz

Power: 1.500 W

Pump: 15 bar

Boiler pressure: 1.2 bar

Water tank capacity: 2.5 lt

Copper boiler capacity: 1.5 lt

THANK YOU FOR CHOOSING US

Careful design and choice of components are the secret of the excellent performance of all of our models.

We develop our products with technology applied only to the best professional machines. The materials used meet very high standards of quality and reliability to provide you with durable, and long-lasting products.

Safety notes

Please read this manual carefully before using the machine. This coffee machine is recommended for making 1 or 2 cups of coffee and has a multi-directional tube for steam. The machine is designed for home use and is not suitable for heavy duty professional use.

The noise level of the appliance does not exceed 70 dB (A). The information and pictures provided may be changed without notice to improve the machine performance.

Symbols used

It is absolutely essential to observe the following warnings and symbols:

Numbers in brackets

The numbers in brackets refer to the key provided in the description of the appliance in Chapter "Product overview" and to the pictures in the Quick start guide attached.



Shock hazard

Failure to comply may cause electric shock with danger to life.



Burn hazard

Failure to comply may cause severe burns.



Caution

Failure to comply may cause damage to the appliance.



Please Note

This symbol indicates important advice and information for the user.



General warnings

This manual is an integral and essential part of the product. Please read all the warnings carefully as they provide important information on safe installation, use and maintenance. These instructions should be carefully retained for future reference.

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or instructed concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above if they have been supervised or instructed concerning the safe use of the appliance and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are above the age of 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or instructed concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar environments such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

- The appliance is only designed for making espresso coffee or hot drinks using the hot water or steam tubes and for pre-heating cups. Any use other than that described above is improper and could be hazardous; the manufacturer accepts no liability whatsoever for any damage arising from the improper use of the appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been supervised or instructed concerning the safe use of the appliance by a person responsible.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance must not be left unattended or used outdoors.
- The appliance should not be immersed in water or cleaned by spraying.
- The appliance must not be exposed to atmospheric agents (rain, sun, ice).
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can go below freezing, the tank and the water pipes must be emptied. All the packing material (plastic bags, polystyrene, etc.) should be kept out of the reach of children.
- No liability is accepted for the use of unauthorised spares and/or accessories.
- No liability is accepted for repairs not carried out by authorised service centres.
- The manufacturer accepts no liability for tampering with any of the appliance components. In all the above cases the warranty will be void.



Essential safety warnings

As with all electrical appliances, the risk of electric shock cannot be excluded. Therefore, the following safety warnings should be carefully observed. To avoid spilling the connector, never pull the power cord.

- Always attach the plug to the appliance first, then plug cord into the wall outlet.
 - To disconnect the appliance, turn any control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
 - In the event of any fault or malfunction, do not attempt to carry out repairs. Switch the appliance off, remove the plug and contact the Service Centre.
 - In the event of damage to the plug or the power cord, do not operate the appliance. These should be replaced only and exclusively by the Service Centre.
 - Unplug from outlet when not in use.
 - Before cleaning the exterior surfaces of the appliance, putting on or taking off parts, switch it off, remove the plug from the outlet and allow it to cool.
 - To reduce the risk of injury do not drape the cord over the counter or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - Do not let the cord touch hot surfaces.
 - Do not let the cord hang over the edge of the table or counter.
 - The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 - Before switching on, ensure that the power supply voltage corresponds to that indicated on the plate on the base of the appliance and that the power supply is properly earthed.
 - Do not tamper with the appliance. Contact an authorised technician or the nearest service centre for any problem.
 - Do not touch the appliance if your hands or feet are wet.
 - Do not touch the plug with wet hands. Ensure that the electrical outlet is always freely accessible so that the plug can be easily removed when necessary.
 - When removing the plug, always hold it directly. It should never be removed by pulling on the power cord, as this can cause damage.
 - To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse the cord or the plug in water or other liquid.
 - Do not use adapters, multiple sockets or extension cords. If their use is unavoidable, use simple adapters or multiple sockets and extension cords that conform to current safety standards, making sure not to exceed the current limit marked on the simple adapter or extension cord, or the maximum capacity of the multiple socket.



Warning about burn/scalding risks

This appliance produces steam.

Therefore the following safety warnings should be strictly observed.



Warning!

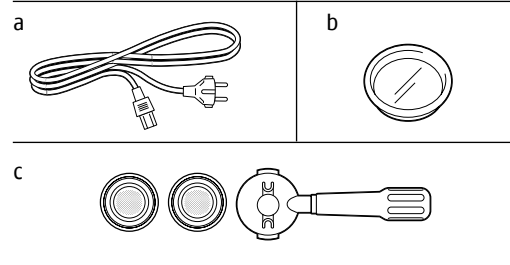
Hot surfaces remain hot for a certain time also after use.

• When the appliance is switched on, do not touch the cup warming plate as it is hot.

• Be careful when touching the steam (4).

• The parts are very hot, therefore, the utmost care should be taken when operating near them. Use handles or knobs.

- Take care to avoid contact with jets of steam.
- Never direct the steam spray towards your body.
- Never remove the filter holder (e) during operation.
- Only place cups and glasses for use with the coffee machine on the cup warmer (8). Other objects should not be placed there.
- Dry the cups thoroughly before placing them on the cup warmer (8).



Product overview

Take your new espresso coffee machine out of the box and have a look at the various components and accessories designed for you.

1. Water tank cover
2. Indicator LED with double protective function
3. Steam knob
4. Steam wand
5. Pressure gauge: boiler and brewing pressure
6. Main on/off switch
7. Removable drip tray with cup rack
8. Cup warmer
9. LED display on/off
10. Coffee dispensing lever
11. Strainer support
12. Brewing unit

Contents of the box

- a. Power cord
- b. Blind filter
- c. 2 cup filter holder and 1 cup filter holder



Multi-directional anti-burn steam wand

To make cappuccinos or hot drinks easily and safely.



Steam boiler gauge

To instantly check the steam pressure and know when the steam wand is ready for use.



Coffee pressure gauge

For constant vision of the pressure in the coffee brewing system, to know whether your Espresso is being made properly.



Stainless steel

For maximum hygiene in the kitchen and easy cleaning of the appliance. A simple wipe with a sponge and your machine will shine again.



Cup warmer

To warm up the coffee cups and get the best out of your Espresso.

Type Group E61

The E61 type group is a mechanical distribution unit that we use in high quality espresso coffee machines to enhance the organoleptic properties, the flavour and aroma of authentic Italian Espresso.

The mechanism combines a thermal siphon system and a pre-infusion process to extract the most flavour and aroma from the coffee.

The thermo-siphon ensures a stable water temperature inside the system, while automatic pre-infusion allows longer contact between the hot water and the ground coffee before extraction. The result is a rich, aromatic brew with dense cream on top.

Instructions for use

BIBER coffee machines are not automatic.

To make a good cup of coffee, you must know how to use them properly and will need a bit of practice.

Follow the instructions carefully. You'll soon be making coffee just like in the cafes, with the ideal smooth, creamy texture you prefer.

Starting the machine

It is important to carefully follow these instructions the first time the machine is started, to ensure that it works properly. These instructions are only for the first time the machine is used. The instructions given in the subsequent chapters are for all further use. For subsequent use follow the chapter Making an Espresso.

A. Open the packaging

A.1. Open the packaging and place the machine on a flat surface.



Be careful!

The machine weighs 23 kg.

B. Water filling

- B.1 Remove the tank from the machine.
- B.2 Fill the tank with cold water.
- B.3 Insert the tank back in the machine.



Caution!

The tank has an automatic water detection system. When replacing the tank, make sure the tubes are not bent and that the filter on the end of one of the tubes is properly inserted.

C. Switch on the coffee machine



Caution!

Make sure the power supply voltage is the same as that indicated on the information plate and that the supply system has an adequate circuit breaker.

- C.1 Connect the power cord (c) to the socket on the back of the machine.
- C.2 Plug into the power outlet.
- C.3 Switch the machine on by pressing the main on/off switch (6).
- C.4 The machine is switched on when the machine on LED (2).

D. Making sure the machine is working properly

Coffee

- D.1 Insert the filter holder (e) without any coffee in the distribution unit (12) and fasten it firmly.
- D.2 Raise the coffee lever (13) to allow about half a litre of water run out.
- D.3 Once the required quantity is reached, return the lever (13) to the start position to stop the flow of water.



Note

This allows the water circuit to fill up completely and rinses it out at the same time.

Steam

- D.7 Point the steam wand (4) at the drip tray rack (7).
- D.8 Turn the steam knob (3) anti-clockwise.
- D.9 When steam starts coming out of the steam wand turn the knob (3) clockwise to close it.

Making an Espresso

Thanks to the default settings, the machine is immediately ready to make an Espresso.



Note

The machine comes with a cup warmer (8). Using warm cups enhances the organoleptic qualities, the flavour and aroma of an Espresso.

E. Preparing the machine for making coffee

- E.1 Check the water level in the tank. If there is no water, follow the instructions in item B.

- E.2 Switch the machine on by pressing the on/off main switch (6).
- E.3 Insert the filter holder (e) without any coffee in the distribution unit (12) and fasten it firmly.
- E.4 Wait until the pressure gauge (5) shows about 1–1,2 bar.
- E.5 Raise the coffee distribution lever (13) and allow the water to flow for a few seconds.
- E.6 Return the coffee distribution lever (13) back to its initial position. The machine is ready to make coffee.



Note

This balances the temperature of the distribution unit with that of the filter holder, which is essential for making excellent coffee.

F. Distributing the coffee

- F.1 Insert the selected filter in the warm filter holder (e).
- F.2 Fill the filter with the desired quantity of ground coffee.



Note

We suggest 7 g for one cup and 14 g for two cups.

- F.3 Press the coffee with the tamper (a) and clean any coffee residues from the edge of the filter holder.
- F.4 Insert the filter holder (e) in the distribution unit (12) and fasten it firmly.
- F.5 Place one or two coffee cups on the cup rack (7), under the filter holder (e).
- F.6 Raise the coffee distribution lever (13) to start distribution.
- F.7 Once the required amount of coffee is reached, return the lever (13) to its initial position.
- F.8 Remove the filter holder (e), empty it and clean it carefully with a damp cloth.



Caution!

The filter holder must not be removed before coffee brewing is completed.



Note

For proper brewing the pressure gauge (5) must indicate 8±10 bar.

For experts: Steam

The machine has a steam wand for heating milk and obtaining a dense, creamy froth for perfect cappuccinos.

G. Preparing the coffee machine

- G.1 Check the water level in the tank. If there is no water, follow the instructions in item B.



Caution!

Never place your hands or other body parts under the steam wand. This can cause serious burns.

H. Steam distribution

- H.1 Turn the steam knob (3) anti-clockwise with the steam wand (4) pointed at the drip tray (7) and allow a little water to flow out.
- H.2 When steam starts coming out, place the cup with the fluid to be steamed under the steam wand (4).
- H.3 Once the desired result is achieved, close the steam knob (3).



Note

See chapter "The art of making espresso coffee" for the best way to froth milk.



Caution!

Clean the steam wand (4) after every use: Point the steam wand at the cup rack and release some steam at least once. Clean the wand (4) carefully with a sponge or a clean cloth. The chapter on „Cleaning and maintenance“ provides all the necessary instructions.

The art of espresso coffee

It takes experience, skills, passion and a little bit of curiosity. In this paragraph we would like to share with you some of the basic rules for making a perfect cup of Espresso.

Suggested doses:

Ristretto (Strong) about 20 ml

Espresso about 30 ml

Lungo (Long) about 60 ml

The "5 Ms"

If you want to make perfect Espressos, you should start by ensuring the five essential factors which turn a simple cup of coffee into an Espresso for connoisseurs! These are the "5 M's"; in Italian: miscela (blend), macinatura (grinding), macchina (machine), manualità (skills) and manutenzione (maintenance).

1. Miscela (Blend)

Good Espressos are always made with a good blend of coffee. An Espresso with the right taste requires a blend of two types of coffee, Arabica and Robusta. The first gives the coffee its delicate aroma and the right amount of acidity, while the second type gives it its full taste, body and cream. The quantities depend on your own taste. Try out different combinations until you find the blend you like best!

2. Macinatura (Grinding)

The grinder is a must for making good Espresso. Coffee should always be ground just before it is used so that its taste and aroma are preserved. The Lelit grinders let you adjust the grinding level to suit the coffee blend in order to establish the correct extraction time and amount of cream.

3. Macchina espresso (machine)

A good coffee machine is designed and built to allow you to adjust the water pressure and temperature to your requirements. The right balance of these two factors allows you to

extract from the ground coffee not only the substances that provide its taste, but also the insoluble particles that give your coffee body and aroma.

4. Manualità (Skills)

Half of the result depends on how you use the machine. A passionate expert is an essential part of the Espresso production chain and can enhance the result to bring additional value to the final product. Passion and practice are, therefore, the secrets to learning how to use the machine. You can experiment with different blends of coffee, grinding, pressing, water temperature and pressure, not just to make an Espresso, but to make the one that is just right for you.

5. Manutenzione (Maintenance)

Daily maintenance, scheduled maintenance and care of the machine will ensure the quality of the beverage and the durability of the product you have purchased. A clean machine says a lot about your passion for coffee making.

Coffee varieties

The choice of the blend is an essential factor for making the ideal coffee for your taste. There are a lot of different varieties of coffee blends on the market to choose from. The differences in flavour, aroma and texture depend on the quantities of the two varieties of coffee that make the blend.

Arabica

This is a sweeter and more delicate variety of coffee, with a rich aroma and cream that is very thin, dense and compact.



It is grown between 900/2000 m.
Rich aroma. The beans have an elongated oval shape with an "S" shaped groove.
Caffeine between 0.9 ~ 1.7%

Robusta

This variety is woody, bitter, full-bodied and spicy, with little aroma. Its cream is more frothy and grey.



It is grown between 200/600 m.
Spicy aroma. The beans have a round shape with a straight groove.
Caffeine between 1.8 ~ 4%

No variety of coffee can make an ideal Espresso on its own. The perfect Espresso has a top layer of cream 2–3 mm thick, a nut brown to dark brown colour, with reddish tinges and light streaks, a harmonious flavour, a strong, balanced aroma and a sweet, long-lasting aftertaste. It has a strong aroma with notes of flowers, fruits, toast and chocolate. These sensations can last just a moment or can persist for a few minutes in your mouth. The taste is round and well structured. The acid and bitter perceptions are well balanced whereas there is little or no astringency. The ideal parameters to obtain this type of coffee are: $7 \pm 0,5$ g. of ground coffee. 25 seconds to brew 30 ml. 88/92°C when brewing and 80°C in the cup. 8/10 bar pressure during extraction. Even Arabica blends often contain a small amount of Robusta, which is necessary to enhance the cream and add aroma and body to the espresso. Blends made for coffee bars usually contain 20% Robusta but in southern Italy, where they prefer a stronger taste, the percentage can reach 40 – 50 %. At the end of the day, it's just a matter of taste... Experiment until you find the blend you like best!

Cappuccinos

There's nothing better than a cappuccino to start your day. Although they are made and served everywhere, few people know how to make one properly.

Making the coffee is only part of this complex procedure. The froth often creates major problems, but thanks to the steam wand on our machine, with a few suggestions and a little practice you'll soon be making cappuccinos just like in the coffee bars!

Milk and jug

You need 100 ml of milk to make a cappuccino. Fresh whole milk provides a smoother, creamier and tastier froth. Milk will not froth at over 65°C, so cold milk from the fridge should be used to allow more time for it to froth. The best jugs to use are made of stainless steel and have a spout, which are not included in the scope of delivery. The jug should never be filled with milk up to more than half of its quantity.

Frothing the milk

Before using the steam wand, some steam should be released for about two seconds, as it always contains some water due to condensation.

Insert the wand so that the end of the nozzle is near the side of the jug (pretend you have split the top section into four parts and insert the nozzle into one of them) and about one centimetre below the surface of the milk. Since the milk will start to expand in volume, you will have to gradually lower the jug so that the nozzle is always kept immersed at the same depth. This process is complete when the milk reaches a temperature of about 37 °C, or when you can feel the warmth with your hand. You can also use a thermometer.

Processing the milk

This phase is very important to make the cream thick, with a fine texture and a shiny surface.

Insert the wand all the way down and tilt the jug to create a vortex. Heat the milk to the desired temperature, without exceeding 65 °C. Close the steam. Prepare the milk by first tapping the jug on the countertop to remove any air bubbles and then rotating it to keep the milk and froth well amalgamated. The final result should be a smooth, creamy surface without any bubbles.

Pouring the milk

You should leave the milk to settle for a least half a minute, so we suggest you always prepare it before making the coffee. The doses for a cappuccino should be one part Espresso and two equal parts of milk and froth. Clean the steam wand with a damp cloth.

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance of the machine are essential for the quality of the coffee and the durability of the appliance.

Cleaning

The machine must be cleaned at least once a week. Before starting, remove the plug from the electrical outlet and allow the machine to cool. Use a soft cloth, preferably microfiber, like the Biber cloth (not included), and moisten it with plain water. Do not use abrasive detergents and do not immerse the machine in water.

For thorough maintenance, we suggest you use a brush, which will help you clean the nozzles and the spaces between the gaskets more effectively, removing stains and coffee residues from even the smallest cracks. Warm running water can be used to clean the removable parts of the machine. The filters and filter holder should never be washed in a dishwasher. There is no need to clean the filters after each use. It is sufficient to make sure they are not clogged. However, to ensure the best performance from your machine, it is essential to thoroughly clean the steam wand and filter holder after each use.

The filter holder should be cleaned to remove the greasy coffee residues that can negatively affect the taste of your espresso. Wash the exterior part of the steam wand with a damp cloth and release a little steam to remove any milk residues from inside the tube, as these could obstruct the steam output, making it more difficult to froth milk properly.

Descaling the machine

The use of the machine creates a natural formation of lime scale over time depending on how frequently the machine is used and on the hardness of the water. Lime scale deposits can obstruct the tubes and decrease the brewing temperature, altering the quality of the coffee and reducing the lifetime of your machine.

To avoid the formation of limescale, which can also collect up in the internal circuits, we recommend the use a water softener to soften the water. Please insert the filter in the tank following the instructions on the packaging. The filter frees the water from the calcium and magnesium salts that form lime scale and affect the taste of your coffee. Remember that the filter loses its effectiveness after a certain number of gallons treated, so replace it periodically. Instructions for the use and replacement of the filter are given on the box. To avoid any possibility of damaging the machine's components, NEVER, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, ADD ANY DESCALING PRODUCTS TO THE WATER TANK.

Back-flushing

It is advisable to back-flush the machine once a month (washing the operational parts used during brewing) using the blind filter supplied (d) and the respective cleaning agent sachets (available at Biber on request).

This is done very easily, simply by following the instructions on the sachet. Any other servicing must be performed only by an authorised service representative.

Solving the most common problems

We recommend carefully reading this guide in order to solve the most common problems before referring to an authorised service centre.

The coffee comes out too cold

The machine has not reached the right temperature.	Follow the instructions in the paragraph on "Making an espresso".
The filter holder has not been warmed sufficiently.	Follow the instructions in the paragraph on "Switching the machine on".

The coffee comes out too quickly and without any cream

It is ground too coarsely.	Grind the coffee finer.
The amount of coffee is insufficient.	Put more coffee in the filter.
The coffee has not been pressed enough.	Press the coffee harder.
The coffee is old or unsuitable.	Use a different blend of coffee.

The coffee does not come out or comes out in drops

The coffee has been ground too finely.	Grind the coffee coarser.
There is too much coffee in the filter.	Put less coffee in the filter.
The coffee has been pressed too much.	Press the coffee less.
The outlet is obstructed.	Back-flush the machine, see paragraph on "Cleaning and maintenance".

The pilot LED (2) does not switch on and the machine does not work.

The power cord plugs are not inserted properly.	Ensure the power cord plugs are properly inserted in their sockets.
The power cord is damaged.	Refer to the Service Centre to replace the power cord.

The machine does not produce any steam even if the LED (9) is off.

The outlet holes in the nozzle at the end of the steam pipe are obstructed.	Clean the holes with a needle.
---	--------------------------------

Warranty terms / Legal warranty

This product is covered by the warranty laws valid in the country where the product has been sold; specific information on the warranty terms can be provided by the seller or by the importer in the country of purchase. The seller or importer is completely responsible for the product.

The importer is fully responsible also for the fulfilment of the laws in force in the country where the importer distributes the product, including the correct disposal of the product at the end of its operating life.

Inside the European countries the laws in force are the national laws implementing the EC Directive 44/99/CE.

Important Information

For the correct disposal of the product in accordance with EC DIRECTIVE 2002/96/EC and with Legislative Decree no. 151 of 25 July 2005. At the end of its operating life, the product must not be disposed of as household waste. It must be taken to a special authorised differential waste collection centre or to a retailer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health caused by improper disposal. It also enables the recovery of the materials it contains, with significant savings in energy and resources. The product is marked with a crossed-out garbage container as a reminder of the need to dispose of household appliances separately.



EC Declaration of Conformity

Biber Umweltprodukte Versand GmbH declares under its own responsibility that the product: Coffee machine type: B2014 and B2118 to which this declaration relates conforms to the following standards: EN 60335/1 – EN 60335/2/15 – EN 61000/3/2 – EN 55014 pursuant to directives: Low Voltage Directive EC 2006/95 – Directive EMC EC 2004/108.

NB: This declaration is null and void should the machine be modified without our specific authorisation.



FR

Dimensions : 23,5 × 43 × 40 cm
Poids net : 23,5 kg
Alimentation électrique :
230 V, 50 Hz/ 120 V, 60 Hz
Puissance : 1.500 W
Pression pompe : 15 bar
Pression chaudière : 1,2 bar
Capacité réservoir d'eau : 2,5 lt
Capacité chaudière en cuivre : 1,5 lt

MERCI DE NOUS AVOIR CHOISIS

Une conception soignée et une véritable attention dans le choix des composants sont le secret des excellentes performances de tous nos modèles. Nous développons nos produits en utilisant les technologies réservées aux meilleures machines professionnelles.

Les matériaux employés sont conformes aux normes élevées de qualité et de fiabilité afin de vous proposer des produits solides et conçus pour durer.

Remarques de sécurité

Avertissements à lire attentivement avant utilisation. Cette machine espresso est conçue pour la préparation d'une ou deux tasses de café. Elle dispose d'une buse multidirectionnelle pour la distribution de la vapeur.

Les commandes sur la partie frontale sont représentées par des symboles faciles à interpréter. La machine est conçue pour un usage domestique et ne convient pas une utilisation professionnelle intense. Le niveau sonore de l'appareil ne dépasse pas 70 dB (A).

Les données et les images présentées sont sujettes à modification sans préavis afin d'améliorer les performances de la machine.

Symboles utilisés

Il est essentiel de respecter les avertissements et les symboles indiqués ci-dessous :



Chiffres entre parenthèses

Les chiffres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la description de l'appareil au Chapitre « Présentation du produit » et aux illustrations du Guide rapide fourni en annexe.

Risque de choc électrique

L'inobservation peut être à l'origine d'un choc électrique entraînant un risque de décès.



Risque de brûlures

L'inobservation peut être à l'origine de brûlures superficielles ou graves.



Attention

L'inobservation peut être à l'origine de blessures ou de dommages à l'appareil.



N.B. Ce symbole

indique des conseils ou des informations importantes pour l'utilisateur.



Recommandations générales

Le présent manuel est une partie intégrante et essentielle du produit.

Lisez attentivement les instructions qu'il contient car elles donnent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et l'entretien. Conservez soigneusement ces instructions pour les consulter ultérieurement.

- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience

des dangers potentiels. L'appareil ne doit pas être utilisé comme un jouet par les enfants. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Le dispositif peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications semblables, telles que: cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et les autres espaces de travail; fermés; par les clients dans les hôtels, les motels et autres types de logements; bed & breakfast et équivalents.
- L'appareil est conçu uniquement pour la préparation de café expresso et de boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de la vapeur et pour le préchauffage des tasses.
- Toute utilisation autre que celle indiquée précédemment est inappropriée et peut être source de danger ; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, (y compris les enfants) ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications d'une personne responsable sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels. Toujours veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- L'appareil ne peut pas être laissé sans surveillance ni utilisé à l'extérieur.
- Ne pas nettoyer au jet d'eau, ni plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel). Si l'appareil est stocké dans des pièces où la température peut descendre jusqu'à geler, vider l'eau de la chaudière et des tuyaux.
- Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces de rechange et/ou d'accessoires qui ne sont pas originaux.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de réparations effectuées ailleurs que dans les centres service après vente autorisés.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de modification de l'un des composants de l'appareil. Dans tous les cas énoncés précédemment, la garantie n'est pas valable.



Consignes de sécurité essentielles

Étant donné que l'appareil est un appareil électrique, le risque de choc électrique ne peut pas être exclu. Il faut donc respecter scrupuleusement les remarques de sécurité suivantes.

- Pour éviter d'enlever la fiche, ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le câble d'alimentation dans la prise murale.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.

• Si l'appareil est défectueux, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, débrancher la fiche électrique de la prise et s'adresser au service d'assistance technique.

- En cas de dommages à la fiche électrique ou au câble d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par le centre service après-vente.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de nettoyer.
- Laisser refroidir avant de mettre ou enlever des parties de l'appareil et avant de le nettoyer. Pour réduire le risque de blessure, éviter que le câble d'alimentation pende librement de la table et ne pas le laisser proximité de surfaces chaudes ou d'objets tranchants.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
- L'utilisation des d'accessoires non recommandés par le producteur de l'appareil peut entraîner des incendies, électrochocs ou blessures corporelles.
- Ne pas poser sur ou près d'une sortie de gaz ou d'un brûleur électrique, ni dans un four chaud. Avant la mise sous tension, assurez-vous que la valeur de la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur l'étiquette appliquée sur l'appareil et que l'installation électrique est dotée d'une mise à terre.
- Ne pas altérer l'appareil. En cas de problème, s'adresser à un technicien autorisé ou au centre service après-vente autorisé le plus proche.
- Ne jamais toucher l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés.

• Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées. S'assurer que la prise de courant utilisée reste librement accessible, pour permettre de débrancher la fiche électrique si nécessaire.

• Pour débrancher la fiche électrique tirer directement sur celle-ci. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation car il pourrait être endommagé. Afin d'éviter incendie, électro chocs et blessures, ne pas plonger le câble d'alimentation ni la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.

• Ne pas utiliser adaptateurs, prises multiples ou rallonges. Si leur utilisation est indispensable, choisir uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en prenant soin de ne pas dépasser la valeur maximale de débit de courant indiquée sur l'adaptateur simple, sur les rallonges ainsi que la puissance maximale indiquée msur l'adaptateur multiple.



Avertissements sur le risque de brûlure

Cet appareil produit de la chaleur. Respecter donc scrupuleusement les remarques suivantes concernant la sécurité.



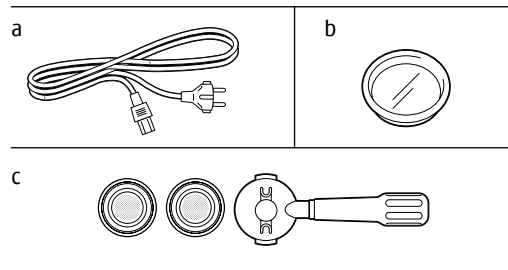
Attention

les surfaces chaudes restent chaudes pendant une certaine durée après leur utilisation. Lorsque l'appareil est sous tension, ne pas toucher le plan chauffe-tasses car il est chaud.

- Toucher avec précaution la buse en utilisant les poignées ou boutons.
- Éviter tout contact avec les jets de vapeur.
- Ne jamais diriger le jet de vapeur chaude vers des parties du corps.
- Ne jamais retirer le porte-filtre (e) pendant la préparation du café.

- Placer sur le chauffe-tasses (8) seulement des petites tasses, des tasses et des verres pour le service de la machine expresso. Il est interdit de
- placer d'autres objets sur le plan chauffe-tasses.

Essayer soigneusement les tasses avant de les placer sur le plan chauffe-tasses (8) sous la buse vapeur (4).



- Utiliser les poignées ou boutons.
- Éviter tout contact avec les projections d'eau ou les jets de vapeur.

Présentation du produit

Ôtez votre nouvelle machine expresso de son emballage pour comprendre les différents composants et les accessoires conçus pour vous.

1. Couvercle réservoir d'eau
2. LED de contrôle avec fonction de protection double
3. Robinet alimentation vapeur
4. Buse vapeur
5. Manomètre pression vapeur et groupe café
6. Interrupteur général marche/arrêt (ON/OFF).
7. Bac de récupération d'eau amovible avec grille porte-tasses
8. Chauffe-tasses
9. LED d'état marche/arrêt
10. Levier de distribution de café
11. Porte-filtre
12. Groupe café

Contenu de la boîte

- a. Câble d'alimentation
- b. Filtre aveugle
- c. Porte-filtre pour 2 tasses et porte-filtre pour 1 tasse



Buse anti-brûlure et multidirectionnelle

Pour préparer des cappuccinos ou réchauffer les boissons de façon simple, sûre et pratique.



Manomètre chaudière vapeur

Pour vérifier en temps réel la pression interne de la chaudière vapeur, et donc comprendre quand utiliser la buse vapeur ou préparer le café.



Manomètre café

Pour maîtriser la pression à l'intérieur du circuit d'extraction et savoir si votre expresso a été préparé correctement.



Acier inoxydable

Pour un maximum d'hygiène dans la cuisine et pour faciliter le nettoyage. Avec un simple coup d'éponge la machine brillera à nouveau.



Chauffe-tasses

Pour préchauffer les tasses et optimiser la qualité de votre expresso.

Groupe type E61

Le groupe type E61 est le groupe mécanique que nous associons aux machines expresso de haute qualité qui contribue à l'exaltation des propriétés organoleptiques du véritable expresso italien. Le mécanisme, grâce à la combinaison entre la circulation thermo-siphonique et la préinfusion, permet d'exploiter au maximum la qualité du café en poudre. La circulation thermo-siphonique assure la stabilité thermique à l'intérieur du circuit, tandis que la préinfusion automatique permet de prolonger le temps de contact entre l'eau chaude et le café moulu avant l'extraction. Il en découle une infusion riche en substances aromatiques et dotée d'une crème compacte.

Mode d'emploi

Les machines expresso Biber ne sont pas des machines automatiques. Pour réussir à obtenir un bon café, il faut savoir les utiliser correctement et faire quelques essais. Suivez attentivement les instructions. Bientôt, vous serez en mesure de réaliser un café comme au bar, doux et crémeux à la perfection, exactement comme vous l'aimez.

Premier démarrage

Démarrage afin de vérifier le bon état de marche de la machine. Ces instructions doivent être suivies seulement à la première utilisation. Pour les utilisations suivantes, ne pas tenir compte du présent chapitre et suivre le chapitre Préparer un expresso.

A. Ouvrez l'emballage

A.1 Ouvrez l'emballage et placez l'appareil sur une surface plane.



Attention

L'appareil pèse environ 23 kg.

B. Recharge de l'eau

- B.1 Enlevez le réservoir de son emplacement.
- B.2 Remplissez le réservoir avec de l'eau à température ambiante.
- B.3 Remplacez le réservoir dans son siège.



Attention

Le réservoir est doté d'un dispositif automatique de détection de l'eau. Lorsque vous remettez le réservoir en place, vérifiez que les tubes ne sont pas pliés et que le filtre à l'extrémité de l'un des tubes est correctement positionné.

C. Mettez la machine expresso sous tension



Attention

Assurez-vous que la tension du réseau coïncide avec celle indiquée sur l'étiquette avec les données techniques et que le circuit d'alimentation électrique comprend un disjoncteur en état de marche.

- C.1 Branchez le câble d'alimentation (c) à la prise située à l'arrière de l'appareil.
- C.2 Insérez la fiche dans la prise de courant.
- C.3 Mettez la machine expresso sous tension en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (6).
- C.4 L'appareil est sous tension lorsque le voyant (2) s'allume.

D. Vérifiez le fonctionnement

Café

- D.1 Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (12).
- D.2 Relevez le levier café (13) pour distribuer environ un demi-litre d'eau.
- D.3 Une fois la quantité atteinte, remettez le levier café (13) en position initiale pour arrêter la distribution.



Remarque

Cette opération permet de remplir complètement le circuit hydraulique et de rincer le circuit.

Vapeur

- D.7 Dirigez la buse vapeur (4) sur la grille du bac (7).
- D.8 Tournez le robinet vapeur (3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- D.9 Lorsque la vapeur sort de la buse, tournez le robinet (3) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le refermer.

Préparer un expresso

Grâce aux paramètres de fonctionnement prédéfinis, la machine est immédiatement prête pour la préparation d'expresso.



Remarque

La machine est dotée d'un chauffe-tasses (8). L'utilisation de tasses chaudes fait ressortir les qualités organoleptiques de l'expresso.

E. Préparez la machine expresso pour l'extraction

- E.1 Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir. Si la quantité d'eau est insuffisante, suivez les instructions du point B.
- E.2 Mettez la machine expresso sous tension en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (6).
- E.3 Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (12).
- E.4 Attendez que la pression sur le manomètre (5) indique environ 1-1,2 bar.
- E.5 Relevez le levier café (13) et laissez couler de l'eau pendant quelques secondes.
- E.6 Remettez le levier café (13) en position initiale. La machine est prête à extraire le café.



Remarque

Cette opération permet d'homogénéiser la température du groupe et celle du porte-filtre, paramètre important pour obtenir un café délicieux.

F. Extraction du café

- F.1 Placez le filtre choisi dans le porte-filtre chaud (e).
- F.2 Versez dans le filtre la quantité de café moulu souhaitée.



Remarque

Il est conseillé d'utiliser une quantité de 7 grammes pour une dose et de 14 grammes pour deux doses.

- F.3 Tassez le mélange de café à l'aide du tamper (a) et éliminez les résidus présents sur le bord du filtre.
- F.4 Accrochez fermement le porte-filtre (e) au groupe (12).
- F.5 Placez une ou deux tasses sur la grille porte-tasse (7), sous le porte-filtre (e).
- F.6 Relevez le levier café (13) pour commencer l'extraction.
- F.7 Après avoir atteint la dose souhaitée, remettez le levier café (13) dans sa position initiale.
- F.8 Retirez le porte-filtre, éliminez le marc de café et nettoyez-le soigneusement avec un chiffon humide.



Attention

Le porte-filtre ne doit pas être détaché avant la fin de l'extraction du café.



Remarque

Pour une bonne extraction, le manomètre indiquant la pression de la pompe (5) doit indiquer 8 à 10 bars.

Pour les experts : vapeur

L'appareil dispose d'une buse vapeur qui permet de monter à la perfection le lait afin d'obtenir une mousse crémeuse et compacte avec laquelle préparer le cappuccino parfait.

G. Préparez la machine expresso

- G.1 Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir. Si la quantité d'eau est insuffisante, suivez les instructions du point B.



Attention

Ne jamais placer les mains ou d'autres parties du corps sous la buse vapeur. Risque de brûlures.

H. Distribuez la vapeur

- H.1 Ouvrez le robinet vapeur (3) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec la buse vapeur (4) dirigée vers la grille porte-tasse (7) et déchargez la petite quantité d'eau initiale.
- H.2 Lorsque la vapeur sort, placez un récipient avec la boisson à monter sous la buse vapeur (4).
- H.3 Une fois le résultat souhaité obtenu, fermez le robinet vapeur (3) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Remarque

Consultez le chapitre « L'art du café expresso » afin de découvrir la meilleure technique pour faire mousser le lait.



Attention

À la fin de chaque distribution de vapeur, nettoyez la buse vapeur (4) : dirigez la buse vapeur vers le bac porte-tasse et distribuez de la vapeur au moins une fois. Nettoyez soigneusement la buse (4) avec une éponge ou un chiffon propre. Le chapitre « Nettoyage et entretien » vous fournira tous les conseils nécessaires.

L'art de l'expresso

Contrairement à ce que vous pourriez penser, la préparation d'un expresso parfait n'est pas aussi simple que cela. Il faut de l'expérience, du savoir-faire, de la passion et un peu de curiosité. Dans ce paragraphe, nous voulons partager avec vous quelques notions de base sur la préparation de l'expresso idéal.

Doses conseillées :

Serré env. 20 ml

Expresso env. 30 ml

Long env. 60 ml

Les 5 M

Si vous souhaitez préparer un expresso selon les règles de l'art, commencez par respecter les cinq paramètres fondamentaux qui font d'un simple café un expresso pour les connaisseurs ! Beaucoup de gens appellent ces paramètres les » 5 M « : mélange, mouture, machine, maîtrise et maintenance.

1. Mélange

À la base d'un grand expresso, il y a toujours un grand mélange. Pour obtenir un expresso au goût équilibré vous devez mélanger deux variétés de café, l'Arabica et le Robusta. Le premier donne un arôme délicat et l'acidité nécessaire, le deuxième apporte une saveur pleine, du corps et de la crème dans la tasse. Les proportions dépendent uniquement de votre goût. Faites des essais pour découvrir le mélange qui vous convient !

2. Mouture

Le moulin à café est un passage obligatoire pour faire un bon expresso. En effet, le café devrait toujours être moulu quelques instants avant d'être utilisé afin qu'il conserve sa saveur et son arôme. Avec les moulins Biber, vous pouvez régler le niveau de mouture en fonction du mélange pour décider de la bonne vitesse d'extraction et de la bonne quantité de crème.

3. Machine

Les machines Biber sont conçues et fabriquées pour permettre le calibrage de la pression et de la température de l'eau en fonction de vos besoins. Grâce au réglage correct de ces deux variables, vous réussirez vous aussi à extraire du café moulu non seulement les substances solubles qui lui confèrent son goût, mais aussi les substances non-solubles, c'est-à-dire celles qui donnent du corps et de la saveur à votre café.

4. Maîtrise

La moitié du résultat dépend de la façon dont on utilise les outils du métier. Un expert passionné est un élément essentiel de la chaîne de production de l'expresso et peut changer le résultat dans la tasse en apportant de la valeur ajoutée au produit final. La passion et la pratique sont les secrets pour apprendre à connaître votre machine et pour tester les différents mélanges, moutures, pressages, températures et pressions de l'eau afin de réaliser un café expresso mais qui sera exactement adapté à votre goût.

5. Maintenance

La maintenance quotidienne, la maintenance périodique et l'entretien de la machine sont les garants d'une bonne boisson et assureront la longévité du produit que vous avez acheté. Une machine propre communique une attention particulière à votre passion.

Les variétés de café

Le choix du mélange est une étape fondamentale pour assembler le café parfait pour votre palais. Dans le commerce, on trouve de nombreux mélanges parmi lesquels choisir. La différence de goût, de parfum, de consistance dépend des proportions dans lesquelles les deux variétés de café sont présentes.

Arabica

Il s'agit de la variété la plus douce et délicate avec un arôme rond et riche. Il donne une crème très fine, dense et compacte.



Cultivé entre 900 et 2000 mètres.

Arôme riche

Le grain a une forme ovale allongée et une sillon en forme de S

Caféine entre 0,9 ~ 1,7 %

Robusta

Cette variété est boisée, amère, corsée, épicée avec un arôme pauvre. Elle donne une crème plus mousseuse et grise.



Cultivé entre 200 et 600 mètres.

Arôme épicé

Le grain a une forme arrondie et un sillon droit.

Caféine entre 1,8 ~ 4 %

Aucune variété de café ne peut à elle seule créer l'expresso idéal. Un expresso idéal se présente avec une couche de crème d'une épaisseur de 2 à 3 mm. de couleur noisette tirant sur le brun, avec des reflets rougeâtres et des stries claires, un goût équilibré, un arôme fort, doux, parfumé avec un goût qui reste longtemps en bouche. Il a un arôme puissant avec des notes florales, de fruits, de pain grillé et de chocolat. Ces sensations peuvent être de courte durée, ou persister en bouche pendant plusieurs minutes. Le goût est rond, bien structuré. Les sensations d'acide et d'amer sont bien équilibrées tandis que l'astringence est absente ou peu perceptible. Les paramètres idéaux pour l'obtenir sont : une quantité de $7 \pm 0,5$ grammes de café moulu, une extraction de 25 secondes pour 30 ml, une température d'extraction de 88/92°C et 80°C dans la tasse, une pression d'extraction de 8/10 bars.

Même les mélanges 100 % Arabica ont souvent un soupçon de Robusta qui sert à gonfler la crème et à donner du parfum et du corps à l'expresso. Les mélanges servis au bar contiennent en général 20 % de Robusta, mais dans le sud de l'Italie on préfère un café avec une saveur plus forte et ce pourcentage peut atteindre

jusqu'à 40-50 %. En définitive, il s'agit d'une question de goût... Faites des essais pour découvrir le mélange qui vous convient !

Le cappuccino

Pour bien commencer votre journée, rien de tel qu'un cappuccino ! Même s'il est servi et consommé partout, peu de gens savent vraiment comment en préparer un à la perfection.

La préparation du café n'est qu'une partie de la procédure complexe pour réaliser un cappuccino.

C'est souvent la mousse qui pose le plus gros problème, mais grâce à la buse vapeur de nos machines, à quelques conseils et à un peu de pratique vous saurez bientôt comment préparer un cappuccino comparable à ceux qui sont servis au bar !

Lait et pichet

La quantité de lait pour un cappuccino est d'environ 100 ml. Pour obtenir une mousse lisse, crémeuse et savoureuse, il est préférable d'utiliser du lait frais entier. Puisque le lait ne monte plus au-delà de 65 °C, utilisez uniquement du lait sortant du réfrigérateur afin d'avoir davantage de temps pour le faire monter. Le bon pichet est en acier inoxydable et muni d'un bec verseur, non fourni. Le niveau du lait ne doit pas dépasser la moitié du volume du pichet.

Faire mousser le lait

Avant d'utiliser la buse vapeur, laissez sortir la première vapeur qui contient toujours un peu d'eau de condensation pendant environ deux secondes.

Immergez la buse de sorte que l'extrémité de la buse vapeur soit proche de la paroi du pichet (imaginez que vous séparez la section supérieure en quatre parties et placez-la au centre de l'une d'elles) et à environ un centimètre au-dessous de la surface du lait. Puisque le lait gagne en volume, vous devrez abaisser progressivement le pichet afin de maintenir l'extrémité de la buse toujours à la même profondeur. Cette phase se termine lorsque la température atteint environ

37 °C, c'est-à-dire lorsque vous commencez à sentir le lait tiédir avec votre main. Vous pouvez également utiliser un thermomètre.

Transformer le lait

Cette étape est importante pour rendre la crème compacte, à la texture fine et à la surface brillante.

Enfonchez la buse au fond et inclinez le pichet pour créer un tourbillon. Réchauffez le lait jusqu'à obtenir la température désirée sans dépasser 65 °C. Fermez la vapeur. Avec le lait obtenu, tapez d'abord légèrement le pichet sur un plan pour éliminer toutes les bulles éventuelles, faites-le tourner avec des mouvements amples pour que le lait et la mousse restent bien amalgamés. Vous devriez obtenir une surface lisse, crémeuse et sans bulles.

Verser le lait

Le lait doit reposer pendant au moins trente secondes, il est donc recommandé de toujours le préparer avant le café. Les proportions du cappuccino doivent être : un tiers d'expresso et deux tiers de lait et de mousse à parts égales. Lorsque vous avez terminé, n'oubliez pas de décharger un peu de vapeur pour éviter que le lait pénètre dans les orifices de l'embout et de nettoyer la buse avec un chiffon humide.

Nettoyage et entretien

Le nettoyage et l'entretien de la machine sont essentiels pour la qualité du café, mais aussi pour la longévité de l'appareil.

Nettoyage

Le nettoyage de la machine doit être effectué au moins une fois par semaine. Avant de commencer, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil soit froid. Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre comme le chiffon légèrement imbibé d'eau propre. N'utilisez pas de détergents abrasifs et ne plongez jamais la machine dans l'eau.

Pour un entretien minutieux, nous vous recommandons d'utiliser une petite brosse qui vous permet de nettoyer parfaitement les buses et les espaces entre les joints, en éliminant toutes les taches et les résidus de poudre de café jusque dans les moindres fissures.

Pour nettoyer les parties amovibles de la machine, vous pouvez utiliser de l'eau courante tiède. En aucun cas, vous ne devez placer les filtres et les porte-filtres au lave-vaisselle. Il n'est pas nécessaire de nettoyer les filtres après chaque utilisation, vous devez simplement vérifier que les orifices ne sont pas obstrués. Au contraire, pour conserver une machine performante, il est indispensable que la buse vapeur et le porte-filtre soient soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

Nettoyez le porte-filtre pour éliminer les résidus gras du café qui altèrent le goût de l'expresso.

Lavez la partie extérieure de la buse vapeur avec un chiffon humide et faites circuler un peu de vapeur dans la buse pour éliminer tous les résidus de lait restés à l'intérieur qui pourraient obstruer le passage de la vapeur, ce qui rendrait plus difficile de monter la mousse de manière optimale.

Détartrage de la machine

L'utilisation de la machine génère une formation naturelle de calcaire, plus ou moins rapidement, selon la fréquence d'utilisation de l'appareil et la dureté de l'eau. Les dépôts calcaires bouchent les conduits et diminuent la température de l'eau en influençant la qualité de l'extraction du café et en réduisant la durée de la vie de votre appareil.

Pour éviter la formation du calcaire qui se dépose également dans les circuits internes, nous vous recommandons de toujours utiliser la cartouche filtrante à résine. Une fois placée dans le réservoir, cette cartouche filtrante purifie l'eau des sels de calcium et de magnésium qui forment par précipitation les dépôts calcaires et altèrent le goût de votre café.

L'emballage de la cartouche indique comment l'utiliser et quand la remplacer. Afin d'éviter éventuels problèmes sur les composants de l'appareil, NE JAMAIS INTRODUIRE DES PRODUITS ANTI-CALCAIRE DANS LE RÉSERVOIR D'EAU.

Rétrolavage

Une fois par mois, il est recommandé d'effectuer un rétrolavage (nettoyer les parties actives utilisées lors de la distribution) en utilisant le filtre aveugle fourni (d) et les sachets appropriés de détergent (disponibles chez Biber sur demande).

L'opération est très simple : il suffit de suivre les instructions sur l'emballage du sachet. Toute autre opération d'entretien ne doit être effectuée que par un centre service après-vente autorisé.

Résolution des problèmes les plus courants

Nous vous recommandons de lire attentivement ce guide pour résoudre les problèmes les plus courants avant de vous adresser au centre service après-vente autorisé.

Le café extrait est trop froid.

La machine n'est pas encore à température.	Respectez les instructions indiquées dans le paragraphe » Préparer un expresso «.
Le porte-filtre n'a pas été chauffé de manière adéquate.	Respectez les instructions indiquées dans le paragraphe » Mettez la machine expresso sous tension «.

Le café coule trop vite et sans crème.

La mouture est trop grossière.	Utilisez une mouture plus fine.
La quantité de café est insuffisante.	Augmentez la dose de café.
Le café n'a pas été suffisamment tassé.	Tassez davantage le café.
Le café utilisé est vieux ou inadapté.	Remplacez le café.

Le café ne coule pas ou coule à petites gouttes.

La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture plus grosse.
La quantité de café est excessive.	Diminuez la dose de café.
Le café a été trop tassé.	Tassez moins le café.
L'embout est obstrué.	Effectuez un rétrolavage (voir le paragraphe » Nettoyage et entretien «).

Le voyant (2) ne s'allume pas et la machine ne fonctionne pas.

Les fiches du câble d'alimentation ne sont pas insérées correctement.	Positionnez correctement les fiches du câble d'alimentation dans les relatives prises appropriées.
Le câble d'alimentation est endommagé.	Contactez le centre service après-vente pour le remplacement du câble.

La machine ne fournit pas de vapeur avec le voyant (9) éteint.

Les orifices de l'embout de la buse vapeur sont obstrués.	Libérez les orifices à l'aide d'une aiguille.
---	---

Conditions de garantie / Garantie légale

Ce produit est couvert par les normes de garantie en vigueur dans le pays où il a été vendu ; des informations plus spécifiques peuvent être fournies par le revendeur ou par l'importateur dans le pays où le produit a été acheté ; le revendeur ou l'importateur est complètement responsable de ce produit. L'importateur est complètement responsable, même pour le respect des lois en vigueur dans le pays où l'importateur distribue le produit, y compris la correcte mise au rebut du produit au terme de son utilisation. Dans les pays européens, il faut prendre en considération les lois nationales relatives à l'application de la Directive EC 44/99/CE.

Avertissements

Pour la mise au rebut appropriée du produit conformément à la DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE et au DÉCRET LÉGISLATIF n°151 du 25 juillet 2005. À la fin de sa durée de vie utile, le produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Il peut être remis aux centres spéciaux de recyclage prévus par les autorités locales ou aux revendeurs assurant ce service. La mise au rebut sélective d'un appareil électroménager évite d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine et favorise le recyclage des matériaux dont il est composé afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation de trier séparément les appareils électroménagers, le produit porte le logo de la poubelle barrée.



Déclaration de conformité CE

Biber Umweltprodukte Versand GmbH déclare, sous sa propre responsabilité, que le produit : Machine expresso B2014 et B2118 à laquelle se rapporte cette déclaration est conforme aux normes suivantes EN 60335/1 – EN 60335/2/15 – EN 61000/3/2 – EN 55014 selon les dispositions des directives : Directive Basse Tension CE 2006/95 – Directive CEM CE 2004/108 NB : la présente déclaration n'est plus valable si la machine est modifiée sans notre autorisation expresse. Castegnato, 01/02/2014.



Dimensioni: 23,5 × 43 × 40 cm
 Peso netto: 23,5 kg
 Alimentazione elettrica:
 230 V, 50 Hz / 120 V, 60 Hz
 Potenza: 1.500 W
 Pressione pompa: 15 bar
 Pressione caldaia: 1,2 bar
 Capacità serbatoio acqua: 2,5 lt
 Capacità caldaia in rame: 1,5 lt

GRAZIE PER AVERCI SCELTO

Cura nella progettazione e attenzione alla scelta dei componenti sono il segreto delle prestazioni eccellenti di tutti i nostri modelli. Sviluppiamo i nostri prodotti avvalendoci di tecnologie adottate soltanto per le migliori macchine professionali. I materiali usati rispondono a elevati standard di qualità e affidabilità, per offrirvi prodotti robusti e destinati a durare nel tempo.

Note di sicurezza

Avvertenze da leggere attentamente prima dell'uso. La macchina per caffè espresso è indicata per la preparazione di 1 o 2 tazze di caffè, è dotata di un tubo orientabile per l'erogazione del vapore. La macchina è stata progettata per uso domestico e non è indicata per un funzionamento continuo di tipo professionale.

La rumorosità dell'apparecchio non supera i 70 dB (A). I dati e le immagini riportati potranno subire variazioni senza preavviso al fine di migliorare le prestazioni della macchina.

Simbologia utilizzata

È assolutamente necessario osservare queste avvertenze e i simboli elencati di seguito:



Numeri tra parentesi

I numeri tra parentesi corrispondono alla legenda riportata nella descrizione dell'apparecchio al capitolo „Uno sguardo al prodotto“ e alle illustrazioni della Guida rapida acclusa.



Pericolo di ustioni

La mancata osservanza può essere causa di scottature o di ustioni.



Attenzione

La mancata osservanza può essere causa di lesioni fisiche o di danni all'apparecchio.



Nota Bene

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.



Avvertenze generali

Il presente manuale costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto. Leggere attentamente le avvertenze contenute all'interno in quanto forniscono importanti indicazioni riguardo alla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura queste istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale, o mancanza di esperienza e conoscenza, se non in presenza di una persona responsabile della loro sicurezza che li controlli e li istruisca riguardo all'uso dell'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere usato come gioco dai bambini. La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita da bambini senza supervisione.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su, purché controllati e istruiti riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e con la consapevolezza dei pericoli implicati. La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita da bambini di età inferiore agli 8 anni senza supervisione. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini sotto gli 8 anni.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale, o mancanza di esperienza e conoscenza purché controllati e istruiti riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e con la consapevolezza dei pericoli implicati. L'apparecchio non deve essere usato dai bambini per giocare.
- Questo apparecchio è destinato ad uso domestico o simile, ad esempio nelle cucine del personale, in uffici e ambienti di lavoro; utilizzo da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, bed and breakfast e strutture ricettive simili.
- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio è progettato unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale, o mancanza di esperienza e conoscenza, se non in presenza di una persona responsabile della loro sicurezza che li controlli e li istruisca riguardo all'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Si declina ogni responsabilità per manomissioni di qualsiasi componente dell'apparecchio.
- Ogni utilizzo diverso da quello sopra descritto è improprio e può essere fonte di pericolo; il produttore non si assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.
- Non si assumono responsabilità per l'impiego di pezzi di ricambio e/o accessori non originali.
- Non si assumono responsabilità per riparazioni non eseguite presso centri di assistenza autorizzati.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito mentre è in funzione e non può essere utilizzato all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).

- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.

- Non immergere l'apparecchio in acqua e non pulirlo con getti d'acqua. In tutti i casi succitati la garanzia viene a decadere.



Avvertenze fondamentali per la sicurezza

Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche, quindi attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze di sicurezza.

- Per evitare di rovinare la spina, non tirare mai il cavo di alimentazione.

- Prima dell'accensione accertarsi che il valore della tensione di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta applicata sul retro dell'apparecchio e l'impianto elettrico sia munito di messa a terra.

- Non manomettere l'apparecchio. Per qualsiasi problema rivolgersi al personale tecnico autorizzato o al centro di assistenza più vicino.

- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati.

- Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.

- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina elettrica all'occorrenza.

- Se si vuole staccare la spina elettrica dalla presa, agire direttamente su di essa. Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.

- Per scollegare completamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.

- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegnerne l'apparecchio, staccare la spina elettrica dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.

- In caso di danni alla spina elettrica o al cavo di alimentazione, farli sostituire solo ed esclusivamente dall'Assistenza Tecnica.

- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente marcato sull'adattatore semplice, sulle prolunghe e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare.

- Per ridurre il rischio di lesioni, evitare che il cavo di alimentazione penda liberamente dal tavolo e non lasciarlo vicino a superfici calde, a spigoli o oggetti taglienti.



Avvertenze sul pericolo discottature

Questo apparecchio produce vapore caldo, quindi attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze di sicurezza.

- Attenzione: le superfici calde rimangono calde per un certo tempo dopo l'uso.

- Prestare attenzione a non entrare in contatto con getti di vapore.

- Quando l'apparecchio è in funzione non toccare il ripiano scaldatazze perché scotta.

- Mai dirigere il getto di vapore verso parti del corpo.

- Toccare con precauzione il tubo erogatore vapore (4).

- Non togliere mai il portafiltro (e) durante l'erogazione del caffè.

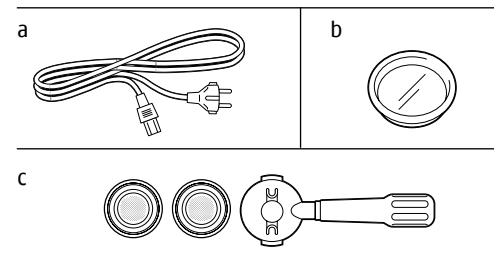
- Collocare sul ripiano scaldatazze (8) solo tazzine, tazze e bicchieri utilizzati per la macchina per caffè espresso. Non è consentito collocare altri oggetti sul ripiano scaldatazze.

- Fare asciugare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul ripiano scaldatazze (8).



Uno sguardo al prodotto

1. Coperchio serbatoio acqua
2. LED di controllo con doppia funzione di protezione
3. Manopola erogazione vapore
4. Tubo erogatore vapore
5. Manometro pressione caldaia ed erogazione
6. Interruttore generale on/off
7. Vaschetta estraibile scarico acqua con griglia appoggia tazze
8. Scaldatazze
9. Spia LED ON/OFF
10. Leva di erogazione caffè
11. Braccetto portafiltro
12. Gruppo di erogazione



Cosa trovi nella scatola

- a. Cavo di alimentazione
- b. Filtro cieco
- c. Portafiltro completo di filtro per 2 tazze e per 1 tazza



Tubo erogatore vapore antiscottatura e multidirezionale

Per preparare cappuccini o scaldare le bevande in modo semplice, sicuro e pratico.



Manometro caldaia vapore

Per verificare in tempo reale la pressione interna della caldaia/vapore e quindi capire quando puoi utilizzare il tubo erogatore vapore o erogare caffè.



Manometro erogazione caffè

Per avere sempre sott'occhio la pressione all'interno del circuito di erogazione e capire se si sta preparando il caffè nel modo corretto.



Acciaio inox

Per una massima igiene in cucina e per una facile pulizia. Con un semplice colpo di spugna la macchina tornerà a brillare.



Ripiano scald tazze

Per preriscaldare le tazze e ottimizzare al massimo la qualità del tuo espresso.

Gruppo tipo E61

Il gruppo tipo E61 è il gruppo meccanico che abbiniamo alle macchine per il caffè espresso di alta qualità che contribuisce all'esaltazione delle proprietà organolettiche del vero espresso italiano.

Il meccanismo, grazie alla combinazione tra circolazione termosifonica e preinfusione, permette di sfruttare al massimo le qualità della polvere di caffè. Da un lato la circolazione termosifonica garantisce la stabilità termica dell'acqua all'interno del circuito, mentre la preinfusione automatica permette il prolungamento del tempo di contatto tra l'acqua calda ed il caffè macinato prima dell'estrazione.

Il caffè erogato è un infuso ricco di sostanze aromatiche e dotato di una crema compatta.

Istruzioni per l'uso

Le macchine espresso Biber non sono delle macchine superautomatiche. Per riuscire ad ottenere un buon caffè è necessario saperle utilizzare correttamente e fare un po' di pratica. Segui attentamente le istruzioni. Presto sarai in grado di realizzare un caffè come quello del bar, morbido e cremoso al punto giusto, proprio come piace a te.

Prima accensione

È importante seguire scrupolosamente tutte le istruzioni durante la prima accensione al fine di verificare il corretto funzionamento della macchina. Queste istruzioni andranno seguite solo al primo utilizzo. Per i successivi utilizzi non considerare il presente capitolo e seguire il capitolo „Preparare un caffè espresso“.

A. Aprire l'imballo

A.1 Aprire l'imballo e posizionare l'apparecchio su una superficie piana.



Attenzione

L'apparecchio pesa circa 23 kg.

B. Riempire il serbatoio dell'acqua

B.1 Estrarre il serbatoio dalla sede.

B.2 Riempire il serbatoio con acqua a temperatura ambiente.

B.3 Riposizionare il serbatoio nella sede.



Attenzione

Il serbatoio è munito di un dispositivo automatico di riconoscimento presenza di acqua. Nel riposizionare il serbatoio, controllare che i condotti non rimangano piegati e che il filtro – all'estremità di uno di questi – sia ben inserito.

C. Accendere la macchina



Attenzione

Accertarsi che la tensione della rete elettrica coincida con quella indicata sull'etichetta dati e che l'impianto di alimentazione elettrica sia dotato di un dispositivo salvavita funzionante.

- C.1 Collegare il cavo di alimentazione (c) alla presa sul retro dell'apparecchio.
- C.2 Inserire la spina elettrica nella presa di corrente.
- C.3 Accendere la macchina per caffè espresso premendo l'interruttore generale on/off (6).
- C.4 L'apparecchio è acceso quando il led (2) si illumina.

D. Verificare il funzionamento

Caffè

- D.1 Agganciare con forza il portafiltro (e), senza caffè, al gruppo (12).
- D.2 Alzare la leva erogazione caffè (13) per erogare circa mezzo litro di acqua.
- D.3 Raggiunta la quantità, riportare la leva erogazione caffè (13) nella posizione di partenza per interrompere l'erogazione.



Nota

In questo modo si ottiene il completo riempimento del circuito idraulico oltre a risciacquare il circuito stesso.

Vapore

- D.7 Orientare verso la griglia della vaschetta (7) il tubo erogatore vapore (4).
- D.8 Girare in senso antiorario la manopola erogazione vapore (3).
- D.9 Quando esce vapore dal tubo erogatore, girare in senso orario la manopola (3) per chiuderla.

Preparare un caffè espresso

Grazie ai parametri di funzionamento preimpostati la macchina è subito pronta per l'erogazione del caffè espresso.



Nota

La macchina è provvista di un ripiano scald tazze (8). L'impiego di tazze calde esalta le qualità organolettiche del caffè espresso.

E. Preparare la macchina per caffè espresso l'erogazione

- E.1 Controllare il livello di acqua nel serbatoio. In caso di mancanza d'acqua, seguire le istruzioni al punto B.
- E.2 Accendere la macchina per caffè espresso premendo l'interruttore generale on/off (6).
- E.3 Agganciare con forza il portafiltro (e), senza caffè, al gruppo (12).
- E.4 Attendere che la pressione sul manometro (5) segni circa 1–1,2 bar.
- E.5 Alzare la leva erogazione caffè (13) ed erogare acqua per alcuni secondi.
- E.6 Riportare la leva erogazione caffè (13) nella posizione di partenza. La macchina è pronta per erogare il caffè.



Nota

In questo modo si favorisce l'armonizzazione tra la temperatura del gruppo e quella del portafiltro, parametro importante per ottenere un caffè eccellente.

F. Erogare il caffè

- F.1 Inserire il filtro scelto nel portafiltro caldo (e).
- F.2 Riempire il filtro con la quantità desiderata di caffè macinato.



Nota

Sono consigliati 7 g per una dose e 14 g per due dosi.

- F.3 Compattare la miscela di caffè con il pressino (a) e asportare dal bordo del filtro eventuali residui.

- F.4 Agganciare con forza il portafiltro (e) al gruppo (12).
- F.5 Posizionare una o due tazzine sulla griglia poggiatezze (7), sotto il portafiltro (e).
- F.6 Alzare la leva erogazione caffè (13) per dare inizio all'erogazione.
- F.7 Raggiunta la quantità desiderata riportare la leva erogazione caffè (13) nella posizione di partenza.
- F.8 Togliere il portafiltro (e), svuotarlo dai fondi di caffè e pulirlo accuratamente con un panno umido.



Attenzione

Non sganciare il portafiltro prima del termine dell'erogazione del caffè.



Nota

Durante l'erogazione la pressione della pompa erogazione caffè (5) indicata sul manometro deve raggiungere gli 8±10 bar.

Per esperti: vapore

L'apparecchio è dotato di un tubo erogatore vapore che consente di montare alla perfezione il latte e ottenere una schiuma cremosa e compatta con cui preparare un cappuccino a regola d'arte.

G. Preparare la macchina per caffè espresso

- G.1 Controllare il livello di acqua nel serbatoio.
In caso di mancanza d'acqua, seguire le istruzioni al punto B.



Attenzione

Non porre mai le mani o altre parti del corpo sotto il tubo erogatore vapore. Pericolo di ustioni.

H. Erogare vapore

- H.1 Aprire la manopola vapore (3) in senso antiorario con il tubo erogatore (4) rivolto sulla griglia poggiatezze (7) e scaricare la piccola quantità di acqua iniziale.
- H.2 All'uscita del vapore, posizionare un recipiente con la bevanda da montare sotto il tubo erogatore vapore (4).
- H.3 Raggiunto il risultato desiderato, chiudere la manopola vapore (3) in senso orario.



Nota

Per scoprire la tecnica migliore per montare il latte, vedere il capitolo "L'arte del caffè espresso".



Attenzione

Al termine di ogni erogazione vapore pulire il tubo erogatore vapore (4): orientare il tubo erogatore vapore verso la griglia poggiatezze ed erogare almeno una volta vapore. Pulire accuratamente il tubo erogatore vapore (4) con una spugna o un panno pulito. Nel capitolo "Pulizia e cura" si trovano tutti i consigli necessari.

L'arte del caffè espresso

Preparare un caffè espresso a regola d'arte non è così semplice come si può pensare. Ci vuole esperienza, abilità, passione e un po' di curiosità. In questo paragrafo vogliamo condividere con te alcune nozioni di base sulla preparazione del caffè espresso ideale.

Dosi consigliate:
ristretto circa 20ml
espresso circa 30ml
lungo circa 60ml

Le "5 M"

Per preparare un caffè espresso a regola d'arte, si deve cominciare rispettando i cinque parametri fondamentali che fanno di un semplice caffè, un espresso da intenditori! Molti li chiamano le "5 M": miscela, macinatura, macchina, manualità e manutenzione.

1. Miscela

All'origine di un grande espresso c'è sempre una grande miscela. Per ottenere un espresso dal gusto equilibrato bisogna mescolare insieme due tipi di caffè, la qualità Arabica e quella Robusta. La prima apporta un aroma delicato e la giusta acidità, la seconda sapore pieno, corpo, crema in tazza. Le proporzioni dipendono solo dal gusto personale. Sperimenta per scoprire la miscela che fa per te!

2. Macinatura

Il macina caffè è un passaggio obbligato per ottenere un buon espresso. Il caffè infatti dovrebbe essere sempre macinato qualche istante prima di essere usato perché conservi tutto il suo sapore e il suo aroma. Con i macinacaffè Biber è possibile regolare anche il grado di macinatura in base alla miscela per ottenere la corretta velocità di estrazione e il giusto grado di crema.

3. Macchina espresso

Le nostre macchine per caffè espresso sono progettate e costruite in modo che la pressione e la temperatura dell'acqua siano regolabili in base alle esigenze personali. È anche grazie alla giusta regolazione di queste due variabili che si riuscirà a estrarre dal caffè macinato non solo le sostanze solubili determinanti per il del gusto, ma anche quelle non solubili, cioè quelle che conferiscono corpo e aroma al caffè.

4. Manualità

Metà del risultato dipende da come si usano gli strumenti del mestiere. La passione e la competenza che viene messa nella preparazione del caffè espresso è un aspetto fondamentale e

può modificare il risultato in tazza aggiungendo valore aggiunto al prodotto finale. Passione e pratica sono quindi il segreto per imparare a conoscere la macchina e per sperimentare miscela, macinatura, pressatura, temperatura e pressione dell'acqua, per preparare non un semplice caffè espresso, ma quello giusto per voi.

5. Manutenzione

La manutenzione giornaliera, quella periodica programmata e la cura della macchina migliorano la bontà della bevanda erogata e aumentano la durata utile del prodotto acquistato. Una macchina pulita è indice di accuratezza e denota tutta la vostra passione.

Le varietà di caffè

La selezione della miscela è un momento fondamentale per creare il caffè perfetto per il vostro palato. In commercio esiste un'ampia scelta di miscele. Le differenze di gusto, profumo e, consistenza dipendono dalle proporzioni con cui sono presenti le due varietà di caffè.

Arabica

È la varietà più dolce e delicata con un aroma rotondo e ricco, dà una crema molto sottile, fitta e compatta.



Coltivata a quote tra 900 e 2000 m
Aroma ricco
Caffeina tra 0.9 ~ 1.7%

Robusta

Questa varietà è legnosa, amara, corposa, speziata con un aroma lieve, dà una crema più schiumosa e grigia.



Coltivata a quote 200 e 600 m
Aroma speziato
Caffeina tra 1,8 ~ 4%

Nessuna varietà di caffè può creare da sola l'espresso ideale. Un espresso perfetto si presenta con uno strato di crema spesso 2–3 mm di colore nocciola tendente al testa di moro con riflessi rossicci e striature chiare, gusto equilibrato, aroma forte, e bilanciato, dolce, profumato con un gusto persistente. Ha un aroma potente con note di fiori, frutti, pane tostato e cioccolato. Queste sensazioni possono persistere al palato essere per parecchi minuti. Il gusto è rotondo, ben strutturato. Le sensazioni di acido e amaro sono ben bilanciate mentre l'asprezza è assente o poco percepibile. I parametri ideali per la sua preparazione sono: $7 \pm 0,5$ grammi di caffè macinato, 25 secondi di tempo di erogazione per 30 ml di caffè, temperatura di 88 / 92 °C in erogazione e 80 °C in tazza, pressione di 8 / 10 bar durante l'estrazione.

Persino le miscele di pura Arabica spesso hanno un pizzico di Robusta che serve a gonfiare la crema e a conferire profumo e corpo all'espresso. Le miscele da bar in genere contengono il 20% di Robusta, ma nel Sud Italia, dove si predilige un caffè dal sapore più forte, questa percentuale può arrivare fino al 40–50%. In fin dei conti è tutta questione di gusto... Sperimentate per scoprire la miscela che fa per voi!

Il cappuccino

Per iniziare bene la giornata non c'è niente di meglio di un cappuccino. Nonostante sia servito e consumato ovunque, pochi sanno davvero come prepararne uno a regola d'arte.

L'erogazione del caffè è solo una parte della complessa procedura con cui prepararlo. Spesso è la schiuma a creare più problemi, ma grazie al tubo erogatore vapore delle nostre macchine, con i nostri consigli e un po' di pratica, ben presto anche voi imparerete a fare un cappuccino all'altezza di quello del bar!

Latte e bricco

La quantità di latte per un cappuccino è circa 100 ml. Per ottenere una crema liscia, cremosa e gustosa è preferibile usare latte fresco intero. Poiché oltre i 65 °C il latte non monta, usate soltanto latte freddo dal frigorifero per avere più tempo a disposizione per montarlo. Il bricco più adatto, invece, è in acciaio inossidabile e provvisto di beccuccio, non fornito in dotazione. Il livello del latte non deve mai superare la metà del volume del bricco.

Montare il latte

Prima di usare il tubo erogatore vapore, va fatto uscire per circa due secondi, il primo vapore che contiene sempre un po' d'acqua di condensa.

Immergere il tubo in modo che il bulbo terminale sia vicino alla parete del bricco (immaginare di dividere la sezione superiore in quattro parti e centrare una di queste) e circa un centimetro sotto la superficie del latte. Poiché il latte cresce, si dovrà abbassare gradualmente il bricco in modo da mantenere la punta del tubo sempre alla stessa profondità. Questa fase termina quando la temperatura raggiunge circa i 37 °C, quindi quando si comincia ad avvertire un primo tepore con la mano. Ma si può anche usare un termometro per misurarla precisamente.

Lavorare il latte

Questa fase è importante per rendere la crema compatta, dalla tessitura fine e dalla superficie lucida.

Affondare il tubo nel latte e inclinare il bricco per creare un vortice. Scaldare il latte fino alla temperatura desiderata senza superare i 65 °C. Chiudere il vapore. Lavorare il latte ottenuto sbattendo leggermente su un piano il bricco per eliminare eventuali bolle e successivamente ruotandolo con movimenti ampi per tenere ben amalgamati il latte e la schiuma. Quello che dovrete ottenere è una superficie liscia, cremosa e priva di bolle.

Versare il latte

Il latte va lasciato riposare almeno mezzo minuto, quindi consigliamo di prepararlo sempre prima del caffè. Le proporzioni del cappuccino dovrebbero essere una parte di espresso e due parti di latte e schiuma in proporzioni uguali. Al termine ricordate di scaricare un po' di vapore, per evitare che il latte si introduca nei fori del bulbo, e di pulire il tubo con un panno umido.

Pulizia e cura

La pulizia e la manutenzione della macchina sono essenziali sia per la qualità dell'erogazione del caffè sia per la durata dell'apparecchio nel tempo.

Pulizia

La pulizia della macchina deve essere eseguita almeno una volta alla settimana. Prima di iniziare, staccare la spina dalla presa di corrente e aspettare che l'apparecchio sia freddo. Utilizzare un panno morbido, preferibilmente in microfibra, e inumidirlo con semplice acqua. Non usare detersivi abrasivi e non immergere la macchina in acqua.

Per una manutenzione accurata ti consigliamo di usare una spazzolina che ti consente di pulire perfettamente le doccette e gli spazi tra le guarnizioni, eliminando tutte le incrostazioni e i residui di polvere di caffè anche dalle fessure più piccole. Per pulire le parti smontabili della macchina si può usare acqua corrente tiepida. Non lavare in nessun caso i filtri e il portafiltro in lavastoviglie. Non è necessario pulire i filtri dopo ogni utilizzo, basta accertarsi i fori non siano ostruiti. Al contrario, per mantenere alte le prestazioni della macchina, è indispensabile pulire il tubo erogatore vapore e il portafiltro dopo ogni utilizzo.

Lavare il portafiltro per rimuovere i residui grassi del caffè che influiscono negativamente sul gusto dell'espresso. Pulire la parte esterna del tubo vapore con un panno umido e far passare un po' di vapore nel tubo per eliminare tutti i residui interni di latte che potrebbero ostruire il passaggio del vapore rendendo più difficile montare la schiuma in maniera ottimale.

Decalcificare la macchina

L'utilizzo della macchina genera la naturale formazione di calcare, più o meno rapida in base alla frequenza di utilizzo dell'apparecchio e alla durezza dell'acqua. I depositi di calcare intasano i condotti e diminuiscono la temperatura di erogazione influenzando la qualità dell'estrazione del caffè e riducendo la vita dell'apparecchio.

Per evitare il formarsi di questo calcare che si deposita anche nei circuiti interni, si consiglia di utilizzare e sostituire periodicamente il filtro addolcitore a resine che, inserito nel serbatoio, purifica l'acqua dai sali di calcio e magnesio che precipitando formano le incrostazioni di calcare e compromettono il gusto del caffè. È opportuno ricordare che il filtro perde la sua efficacia dopo un certo numero di litri trattati. Come usarlo e quando sostituirlo è riportato sulla confezione del filtro stesso. Per evitare possibili danni ai componenti della macchina, **NON INTRODURRE NEL MODO PIÙ ASSOLUTO PRODOTTI DECALCIFICANTI NEL SERBATOIO DELL'ACQUA.**

Spurgo

Una volta al mese è bene eseguire lo spurgo (lavaggio delle parti attive utilizzate durante l'erogazione) usando il filtro cieco in dotazione (d) e le apposite bustine di detergente (disponibili a richiesta da Biber).

Eseguirlo è semplicissimo, basta seguire le istruzioni riportate sulla confezione della bustina.

Soluzione ai problemi più comuni

Consigliamo di leggere attentamente questa guida per risolvere i problemi più comuni prima di rivolgersi all'assistenza o a un centro di assistenza autorizzato.

Il caffè esce troppo freddo

La macchina non è ancora in temperatura.	Rispetta le indicazioni riportate nel paragrafo "Preparare un espresso".
Il portafiltro non è stato riscaldato adeguatamente.	Rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo "Accensione della macchina".

Il caffè esce troppo rapidamente e senza crema

Il caffè è macinato troppo grosso.	Macinare più fine il caffè.
La quantità di caffè è insufficiente.	Aumentare la dose di caffè.
Il caffè non è stato pressato sufficientemente.	Pressare maggiormente il caffè.
Il caffè utilizzato è vecchio o inadatto.	Sostituire il caffè.

Il caffè non esce o viene erogato o viene erogato a gocce

La macinatura è troppo fine.	Macina più grosso il caffè.
La quantità di caffè è eccessiva.	Diminuire la dose di caffè.
Il caffè è stato pressato troppo.	Pressare di meno il caffè.
La doccetta è ostruita.	Eeguire uno spurgo, vedi il paragrafo "Pulizia e cura".

La spia (2) non si accende e la macchina non funziona

Le spine del cavo di alimentazione non sono inserite correttamente.	Inserire correttamente le spine del cavo di alimentazione nelle rispettive prese.
Il cavo di alimentazione è danneggiato.	Rivolgersi al Centro di Assistenza per la sostituzione del cavo.

La macchina non eroga vapore, il led (9) è spento

I fori del bulbo terminale del tubo erogatore vapore sono ostruiti.	Liberare i fori con l'ausilio di un ago.
---	--

Condizioni di garanzia / Garanzia legale

Questo prodotto è soggetto alle norme di garanzia vigenti nel paese in cui viene venduto; informazioni specifiche in merito saranno fornite dal rivenditore o dall'importatore del paese in cui avete acquistato il prodotto, che ne è completamente responsabile.

L'importatore è completamente responsabile anche degli adempimenti necessari a norma di legge del paese in cui l'importatore stesso distribuisce il prodotto, compresa la gestione dello smaltimento a fine vita del prodotto.

Nei paesi europei fanno riferimento le leggi nazionali di attuazione della Direttiva Comunitaria 44/99/CE.

Avvertenze

Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC e del DECRETO LEGISLATIVO n°151 del 25 luglio 2005. Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone dei rifiuti barrato da una croce.



Dichiarazione di Conformità CE

Biber Umweltprodukte Versand GmbH dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: Macchina per caffè espresso tipo: B2014 e B2118 alla quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti norme: EN 60335/1 – EN 60335/2/15 – EN 61000/3/2 – EN 55014 secondo le disposizioni delle direttive: Direttiva Bassa Tensione EC 2006/95 – Direttiva EMC EC 2004/108 NB: La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione. Castegnato, 01/02/2014.

NB: La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.



Biber
Umweltprodukte Versand GmbH
6850 Dornbirn ¹ Austria
www.biber.com