

biber

Espressomaschine Edelstahl mit Kegelmahlwerk



Anleitung
Instructions
Instructions
Istruzioni

Inhaltsverzeichnis

Einrichtung	4
Allgemeine Hinweise	5
Grundlegende Sicherheitsinformationen	6
Warnhinweise über die Gefahren von Verbrühungen	6
Inbetriebnahme der Maschine	7
Einstellung des Mahlfeinheitsgrades	7
Zubereitung eines Espressos mit gemahlenem Kaffee	7
Zubereitung eines Espressos mit einem Espressopad	8
Nützliche Hinweise	9
Reinigung und Pflege	9
Rückspülung	9
Reinigung der Brühgruppen	9
Entkalkung der Maschine	10
Technische Daten	10
Störungen und Störungsbehebung	10
Entsorgung des Produktes	12
CE-Konformitätserklärung	12
Gesetzliche Garantie	12

Contents

Components	13
General Warnings	14
Essential safety warning	15
Warning about burn/scalding risks	15
Starting the machine	16
Grinding adjustment	16
Preparing an espresso coffee	16
Preparing an espresso with the use of coffee pods	17
Useful Tips	18
Cleaning and Maintenance	18
Cleaning	18
Backflushing	18
Group cleaning	18
Descaling the machine	19
Technical Data	19
Troubleshooting	19
Information for correct disposal	21
EC declaration	21
Legal warrant	21

Sommaire

Composants	22
Avertissements généraux	23
Consignes de sécurité essentielles	24
Avertissements quant au risque de brûlure	24
Mise en route de la machine	25
Réglage de la mouture	25
Préparation de café espresso avec du café moulu	25
Préparation de café espresso avec les dosettes	26
Conseils pratiques	26
Nettoyage et entretien	27
Rétrolavage	27
Nettoyage du groupe distributeur	27
Nettoyage des accessoires par immersion	28
Détartrage de la machine	28
Caractéristiques techniques	28
Solutions aux problèmes plus fréquents	28
Élimination	30
Conformité CE	30
Garantie légale	30

Indice

Componenti	31
Avvertenze generali	32
Avvertenze fondamentali per la sicurezza	33
Avvertenze sul pericolo di scottature	33
Istruzioni per l'uso	34
Regolazione del grado di macinatura	34
Preparazione del caffè espresso con caffè in grani	34
Preparazione del caffè espresso con caffè in cialde	35
Consigli utili	36
Pulizia e cura	36
Spurgo	36
Pulizia del gruppo erogatore	36
Pulizia per immersione degli accessori	37
Decalcificare la macchina	37
Dati Tecnici	37
Risoluzione dei problemi più frequenti	37
Avvertenze per il corretto smaltimento	39
Conformità CE	39
Garanzia Legale	39

Einrichtung

1. Kaltwasserbehälter
2. Tassenwärmer
3. LED-Anzeige Kaffee-/Heißwasserbereiterschaft
4. Dampf-/Heißwasserknopf
5. Filterträgeraufnahme
6. Dampf-/Heißwasserdüse
7. Gitter für Abtropfschale
8. Siebträger
9. Sieb für eine Tasse
10. Sieb für zwei Tassen
11. Hauptschalter Ein/Aus
12. Dampfschalter
13. Kaffee-/Heißwasserschalter
14. LED-Anzeige Ein/Aus
15. Kaffeepresser
16. Kaffeebohnenbehälter
17. Padfilter
18. Abtropfbecken (abnehmbar)
19. Becken für gemahlene Kaffee (abnehmbar)
20. Auslöser für gemahlene Kaffee
21. Mahlgrad-Skala
22. Mahlgrad-Einstellung
23. Spender für gemahlene Kaffee
24. Manometer

**Allgemeine Hinweise**

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

- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polyurethan-Hartschaum 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.
- Jede andere unangemessene Verwendung als die oben beschriebene ist nicht bestimmungsgemäß und kann Gefahren in sich bergen.
- Das Gerät ist ausschließlich für Haushalts-, und ähnliche Anwendungsbereiche bestimmt: z.B. in Personalküchen, Büros und verwandten Arbeitsumgebungen; von Gästen in Hotels, Motels; Bed & Breakfast und ähnlichen Strukturen. Es ist nicht für ein kontinuierliches, kommerzielles oder professionelles Mahlen ausgelegt!
- Das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Diese Hinweise warnen vor nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.
- Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit oder Spritzwasser aus.
- Das Gerät darf nicht von Personen und Kindern benutzt werden, deren psychische, sensorische, oder geistige Fähigkeiten reduziert sind. Auch nicht von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Nutzungskennntnis solcher Geräte oder aber nur unter Aufsicht/Anleitung über deren sicheren Gebrauch und nur im Bewusstsein der möglichen Nutzungsgefahren!
- Das Gerät darf nur in Umgebungen installiert und verwendet werden, wo Personen mit Erfahrung und Kenntnis, besonders bezüglich Sicherheit und Hygiene, geschult und instruiert wurden!

- Der Produzent übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von Manipulation von Komponenten.
- Reinigung und Pflege dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- Jede andere Verwendung als die oben beschriebene ist nicht bestimmungsgemäß und kann Gefahren in sich bergen; der Produzent übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von Schäden aufgrund nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.
- Jegliche Haftung wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen, sollten andere als Originalersatzteile und/oder Originalzubehör verwendet werden.
- Jegliche Haftung wird hiermit für Reparaturen, die nicht durch von uns autorisierte Servicezentren durchgeführt werden, ausdrücklich ausgeschlossen.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt im Betrieb genommen werden oder im Freien eingesetzt werden.
- Setzen Sie das Gerät nicht Witterungsbedingungen (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 Spritzwasser aussetzen 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 Typenschild auf der Rückseite des Geräts angegeben ist, und dass die elektrische Installation mit einer Erdungsleitung ausgestattet ist.
 - Das Gerät nicht manipulieren. Für jegliche Probleme wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Servicetechniker oder an das Kundendienstzentrum.
 - Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
 - Berühren Sie den Netzstecker 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.
 - Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen, sollten Sie direkt am Stecker ziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel, weil dieses sonst beschädigt werden könnte. Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 - Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, dieses zu öffnen oder 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 dürfen 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.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen oder gereinigt wird.
- Um Verletzungsrisiken zu mindern, lassen Sie das Netzkabel/Versorgungskabel nicht frei hängen, nicht über heiße Flächen, scharfe Kanten und spitze Gegenstände gleiten!

Warnhinweise über die Gefahren von Verbrühungen

Dieses Gerät erzeugt heißes Wasser und 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 oder Heißwasserstrahl niemals in Richtung von Körperteilen.
- Berühren Sie vorsichtig die Dampf-/Heißwasserdüse (6).
- Den Siebträger (8) niemals während der Kaffeezubereitung entfernen.
- Bei den mit einem Etikett „CAUTION HOT“ markierten „Teilen“ handelt es sich um sehr heiße Teile, die mit größter Vorsicht zu behandeln sind.
- Stellen Sie auf den Tassenwärmer (2) 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 (2) stellen.

Betriebsanleitung

Inbetriebnahme der Maschine

1. Öffnen Sie die Verpackung und ziehen Sie die Espressomaschine heraus. Achten Sie darauf, die Verpackungsteile und Schutzbeutel wegzunehmen.
2. Legen Sie die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche, weit weg von einer Wärme- oder Wasserquelle.
3. Entnehmen Sie den Deckel des Wassertanks und den Wassertank (1) und achten Sie darauf, dass die Wasserrohre nicht beschädigt werden.
4. Füllen Sie den Tank (1) mit kaltem Wasser.
5. Stellen Sie den Wassertank (1) in die Maschine zurück, aber verbiegen Sie die Wasserrohre nicht.
6. Stecken Sie den Stecker an das Stromnetz an und kontrollieren Sie die Spannung der Steckdose.
7. Setzen Sie den Siebträger (8) unter die Filterträgeraufnahme (5) und drehen Sie ihn kraftvoll von links nach rechts. Somit wird auch der Siebträger sich erwärmen und ist immer einsatzbereit.
8. Drücken Sie den Hauptschalter (11), um die Maschine einzuschalten. Das Aufleuchten der LED-Anzeige (14) zeigt die Stromversorgung an.
9. Öffnen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf (4).
10. Betätigen Sie den Dampfschalter (12) und den Kaffee-/Heißwasserschalter (13).
11. Sobald Wasser aus der Düse (6) des Dampfrohres austritt, drücken Sie den Kaffee-/Heißwasserschalter (13) und den Dampfschalter (12) wieder zurück und schließen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf (4).
12. Nach der Inbetriebnahme der Maschine kann diese dann eingeschaltet bleiben.

Einstellung des Mahlfeinheitsgrades

13. Die auf dem Kaffeebohnenbehälter (16) befindliche Messskala (21) zeigt den eingestellten Mahlgrad an: „7.6.5.4.3.2.1.“
14. Durch Drehen am Drehknopf der Kaffeemühle können Sie den Mahlgrad einstel-

len; die Skala bewegt sich entsprechend der Einstellung.

15. Die Einstellung des Mahlgrades ist variabel von 7 (sehr grob) bis 1 (sehr fein).
16. Je nach verwendetem Kaffee ist der Mahlgrad unterschiedlich einzustellen, um ein optimales Espresso-Ergebnis mit perfekter Creme zu erhalten. Wir empfehlen den Mahlgrad 3.

Zubereitung eines Espressos mit gemahlenem Kaffee

17. Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter (1) Wasser enthält.
18. Drücken Sie den Hauptschalter (11). Die LED-Anzeige (14) und LED Dampf-/Kaffee bereit (3) gehen an. Wenn die Maschine bereits eingeschaltet ist, folgen Sie der Anleitung ab dem nächsten Punkt.
19. Sobald die LED-Anzeige (3) ausgeht, ist die Maschine betriebsbereit.
20. Setzen Sie das Sieb für eine Tasse (9) oder das Sieb für zwei Tassen (10) in den Siebträger (8) ein, der schon aufgewärmt sein soll (wie beschrieben im Punkt 7).
21. Geben Sie die Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter (16).
22. Drücken Sie mit dem Siebträger (8) die Taste, um die Mühle in Betrieb zu setzen. Ist die gewünschte Kaffeemenge erreicht, nehmen Sie den Siebträger (8) und drücken Sie den Inhalt gegen den Kaffeepresser (15).
23. Drücken Sie den Filterinhalt gegen den Kaffeepresser (15).
24. Setzen Sie den Siebträger (8) ein und drehen Sie ihn von links nach rechts kraftvoll. Stellen Sie die Tasse unter die Filterträgeraufnahme auf das Abtropfbecken (7).
25. Drücken Sie den Kaffee-/Heißwasserschalter (13).
26. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, drücken Sie den Schalter (13) noch einmal.
27. Ziehen Sie den Siebträger (8) heraus und werfen den Kaffeesatz weg.

Zubereitung eines Espressos mit einem Espressopad

28. Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter (1) Wasser enthält.
29. Drücken Sie den Hauptschalter (11). Die LED-Anzeigen (3 + 14) gehen an. Wenn die Maschine bereits eingeschaltet ist, folgen Sie der Anleitung ab dem nächsten Punkt.
30. Sobald die LED-Anzeige (3) angeht, ist die Maschine betriebsbereit.
31. Setzen Sie das Padfilter (18) in den Filterträger (8) ein, der schon aufgewärmt sein soll (wie beschrieben im Punkt 7).
32. Öffnen Sie die Pad-Verpackung so, dass das Pad nicht beschädigt wird.
33. Setzen Sie das Pad in den Padfilter (18) ein.
34. Setzen Sie den Siebträger (8) unter die Filterträgeraufnahme (5) ein und drehen Sie kraftvoll von links nach rechts. Stellen Sie die Tasse unter die Filterträgeraufnahme auf das Abtropfbecken (7).
35. Drücken Sie den Kaffee-/Heißwasserschalter (13).
36. Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, betätigen Sie den Schalter (13) wieder.
37. Ziehen Sie den Siebträger (8) heraus und entsorgen Sie das Kaffeepad.

Dampf

38. Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter (1) Wasser enthält.
39. Drücken Sie den Hauptschalter (11). Die LED-Anzeigen (3 + 14) gehen an. Wenn die Maschine bereits eingeschaltet ist, folgen Sie der Anleitung ab dem nächsten Punkt.
40. Drücken Sie die Dampftaste (12).
41. Sobald die LED-Anzeige (3) ausgeht, ist die Maschine betriebsbereit.
42. Öffnen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf (4). Zunächst tritt ein wenig Wasser mit Dampf aus.
43. Stellen Sie das Gefäß mit dem gewünschten Getränk unter die Aufschäumdüse (6) und drehen Sie den Griff.

44. Sobald das Getränk aufgeschäumt ist, schließen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf (4) und drücken den Dampfschalter (12).
45. Dann öffnen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf (4) nochmals und drücken die Dampfschalter (12) und den Heißwasserschalter (13). Sobald Wasser aus der Dampfdüse (6) austritt, schließen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf (4) und drücken Sie den Heißwasserschalter (13) und den Dampfschalter (12) gleichzeitig wieder. Reinigen Sie die Dampf-/Heißwasserdüse (6).

Wichtiger Hinweise

Nach Beendigung der Dampfabgabe schalten Sie den Dampfschalter (12) aus und füllen den Kessel durch Drücken des Kaffee-/Heißwasserschalter (13) wieder auf, bis Wasser aus der Filterträgeraufnahme (5) austritt: Dies muss nach jeder Dampfabgabe geschehen, um zu vermeiden, dass der Wasserstand zu niedrig ist und unter das Heizelement sinkt, das durch das nachgefüllte kalte Wasser beschädigt werden könnte.

Heißwasser

46. Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter (1) Wasser enthält.
47. Drücken Sie den Hauptschalter (11). LED-Anzeigen (3 + 14) gehen an. Wenn die Maschine bereits eingeschaltet ist, folgen Sie der Anleitung ab dem nächsten Punkt.
48. Sobald die LED-Anzeige (3) ausgeht, ist die Maschine betriebsbereit.
49. Öffnen Sie den Dampf-/Heißwasserknopf (4).
50. Drücken Sie den Heißwasserschalter (13). Sofort wird heißes Wasser aus der Dampfdüse (6) austreten.
51. Sobald die gewünschte Wassermenge erreicht ist, drücken Sie den Heißwasserschalter (13) nochmals und schließen den Dampf-/Heißwasserknopf (4).
52. Nachdem Sie das Heißwasser entnommen haben, überprüfen Sie, ob es noch Wasser im Wasserbehälter (1) gibt.

Nützliche Hinweise

- Die Siebe (9), (10) und (18) müssen nicht unbedingt nach jedem Gebrauch gereinigt werden, aber vergewissern Sie sich, dass die Löcher nicht verstopft sind.
- Für ein besseres Ergebnis empfehlen wir, die Tassen auf dem Tassenwärmer (2) warm zu halten. Dies funktioniert nur bei eingeschalteter Maschine.

Reinigung und Pflege

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

Die Reinigung der Maschine muss mindestens einmal pro Woche erfolgen.

Bevor Sie beginnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abkühlt.

Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser (nicht enthalten), 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 die Bürste, mit der Sie die Düsen 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 das Sieb und den Siebträger in der Spülmaschine.

Um die hohe Leistung Ihrer Maschine zu erhalten, ist es hingegen unerlässlich, die Dampfdüse und den Siebträger nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen. Reinigen Sie diesen Siebträger, um die Fettrückstände zu entfernen, die eine nachteilige Wirkung auf den Geschmack des Espressokaffees haben. Reinigen Sie die Außenseite des Dampfrohrs 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.

Rückspülung

Es wird empfohlen, diese Reinigung mindestens einmal pro Woche durchzuführen und/oder mindestens alle 100 Kaffeeportionen. Die folgenden Anweisungen gelten für alle Arten von Brühgruppen unserer Espressomaschinen.

Benötigtes Material:

- Blindsieb
- Bürste
- Reinigungsmittel für Espressomaschinen

Reinigung der Brühgruppen

1. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger ein.
2. Befüllen Sie das Blindsieb mit einem Teelöffel Reinigungsmittel (3–5 Gramm).
3. Setzen Sie den Filterträger in die Siebträgerhalterung ein.
4. Schalten Sie den Schalter für Espressozubereitung ein und lassen Sie Wasser für 10 Sekunden herausrinnen.
5. Schalten Sie den Schalter für die Espressozubereitung aus und warten 10 Sekunden.
6. Wiederholen Sie diesen Vorgang 5-mal, ohne den Filterträger zu entfernen.
7. Entfernen Sie den Filterträger, schalten Sie den Schalter für die Espressozubereitung ein und spülen Sie den Filterträger mit dem Wasser von der Gruppe. Schalten Sie danach den Schalter wieder aus.
8. Reinigen Sie die Brühgruppe und die Brühdichtung mit der Bürste und mit einem feuchten Tuch, um die Kaffeepulverreste 100%ig zu entfernen.
9. Setzen Sie den Filterträger in die Siebträgerhalterung wieder ein und wiederholen Sie die Punkte 4–5–6 ohne Reinigungsmittel nochmals.
10. Der erste gebrühte Kaffee/Espresso muss weggeschüttet werden.

Reinigung des Zubehörs durch Eintauchen

1. Setzen Sie die Filter und den Filterträger mit dem Griff nach oben in ein Gefäß.
2. Gießen Sie 3 Teelöffel Reinigungsmittel (10 Gramm) ins Gefäß.
3. Füllen Sie das Gefäß mit heißem Wasser, bis das metallische Teil des Filterträgers völlig im Wasser eingetaucht ist.
4. Warten Sie mindestens 15 Minuten.
5. Entfernen Sie die eingetauchten Filter und Filterträger und spülen Sie das Sieb gründlich mit warmem Trinkwasser.
6. Der erste gebrühte Kaffee/Espresso muss weggeschüttet werden.

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 den Wasserenthärter-Filter (nicht enthalten) 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, lesen Sie auf der Verpackung des Filters.

Um eine mögliche Beschädigung der Komponenten der Maschine zu vermeiden, BITTE NUR NATÜRLICHEN ENTKALKER IN DEN WASSERTANK EINFÜLLEN.

Technische Daten

Betriebsspannung: 230 V – 50 Hz
 mod. PLO42EM/110: 120 V – 60 Hz
 Leistungsaufnahme Kesselheizung: 1.200 W
 Erwärmungszeit: ca. 3 Min.
 Druckpumpe: 15 Bar
 Tankvolumen: 2,7 Liter
 Größe (L/B/H): 31,5 × 25,5 × 36,8 cm
 Gewicht: 12,2 kg
 Betrieb mit Kaffeebohnen und Kaffeepad

Störungen und Störungsbehebung

Wir danken Ihnen, dass Sie unser Produkt gekauft haben. Es ist auf dem technischen Letztstand. Halten Sie sich an die Anleitung, die in Übereinstimmung mit den Schutzvorschriften des Herstellers sind. So sind beste Leistung und Zuverlässigkeit in den nächsten Jahren gewährleistet.

Tabelle möglicher Störungen und deren Störungsbehebung:

Störung	Ursache	Maßnahmen zur Behebung
Auf dem Kaffee bildet sich keine Crema.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ungeeignete Kaffeemischung. 2. Falscher Mahlgrad. 3. Zu wenig Kaffee im Sieb. 4. Siebträger nicht korrekt eingespannt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie nur für die Maschine geeignete Kaffeemischungen. 2. Verwenden Sie nur Kaffee in der für die Maschine geeigneten Feinheit. 3. Geben Sie mehr Kaffee in das Sieb. 4. Spannen Sie den Siebträger fest ein.
Kaffee tritt zu kalt aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maschine hat die vorschriftsmäßige Betriebstemperatur nicht erreicht. 2. Siebträger nicht vorgewärmt. 3. Tasse nicht vorgewärmt. 4. Druckwächter falsch eingestellt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beachten Sie die Angaben im Kapitel „Inbetriebnahme“ – „Zubereitung eines Espressos“. 2. Der Siebträger muss gleichzeitig mit dem Gerät vorgewärmt werden, siehe Kapitel „Inbetriebnahme“. 3. Sorgen Sie für die Vorwärmung der Tassen. 4. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.
Der Kaffee tritt zu schnell aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaffee zu grob gemahlen. 2. Zu wenig Kaffee im Sieb. 3. Kaffee zu leicht angepresst. 4. Kaffee/Kaffeepad zu alt oder ungeeignete Qualität. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie feinen gemahlene Kaffee in das Sieb. 2. Geben Sie mehr Kaffee in das Sieb. 3. Pressen Sie den Kaffee stärker an. 4. Frischen bzw. anderes Kaffeepad verwenden.
Kaffeeaustritt zwischen Brühkopf und Siebträger.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siebträger nicht korrekt eingespannt. 2. Zu viel Kaffee im Sieb. 3. Rand des Siebträgers verschmutzt. 4. Siebträgerdichtung abgenutzt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spannen Sie den Siebträger fest ein. 2. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees im Sieb. 3. Befreien Sie den Rand des Siebträgers von Kaffeeresten. 4. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.
Der Kaffee tritt nur in Tropfen aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaffee zu fein gemahlen. 2. Zu viel Kaffee im Sieb. 3. Kaffee zu stark gepresst. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie gröber gemahlene Kaffee in das Sieb. 2. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees im Sieb. 3. Pressen Sie den Kaffee weniger stark an.
Maschine gibt keinen Dampf ab.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Dampfdüse ist verstopft. 2. Kein Wasser im Wassertank. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie die Öffnung mit einer Nadel. 2. Wasser anfüllen.
Die Kontrollleuchte „Maschine EIN“ leuchtet auf, doch das im Wasserkessel befindliche Wasser wird nicht erhitzt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Thermostate der Maschine sind ausgefallen oder die Sicherheitsvorrichtung ist aktiviert. 2. Der Heizdraht ist gebrochen oder durchgebrannt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST. 2. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.
Maschine schaltet sich nicht ein und die Kontrollleuchte des Hauptschalters leuchtet nicht auf.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Netzstrom. 2. Der Stecker des Netzkabels ist nicht richtig eingesteckt. 3. Netzkabel beschädigt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollieren Sie das Stromnetz. 2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels vorschriftsmäßig in die Netzsteckdose. 3. Wenden Sie sich zum Austausch des Netzkabels an den autorisierten KUNDENDIENST.

Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produktes in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Restmüll beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem wird die Wiederverwertung der verwendeten Materialien ermöglicht, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung einer ordnungsgemäßen Entsorgung von Elektrohaushaltsgeräten ist das Produkt mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

CE-Konformitätserklärung

BIBER Umweltprodukte Versand GmbH erklärt, dass Artikel PL042EM, auf den sich diese Erklärung bezieht, den Vorschriften der spezifischen Richtlinien EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014 entspricht und gemäß den folgenden Normen ist:

Low Voltage Directive EC 2006/95 -
Directive EMC EC 2004/108

NB: Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.



Gesetzliche Garantie

Dieses Produkt ist gesetzeskonform und entspricht den gültigen Gesetzen Österreichs und Deutschlands.

Der Importeur ist auch für die Vollziehung der Gesetze im dem Land, wo das Produkt verteilt wurde, verantwortlich. Das beinhaltet auch die Anordnung der korrekten Entsorgung des Produkts am Ende seiner Nutzzeit.

In den EU-Ländern sind die staatlichen Gesetze bezüglich der EU-Richtlinie 44/99/CE zu beachten.

GB

Components

1. Cold water tank
2. Cup warmer
3. LED Display Coffee/Hot Water Preparation
4. Steam / hot water button
5. Strainer holder retaining ring
6. Steam/hot water tube
7. Removable cup rest
8. Strainer holder
9. Single cup strainer
10. Two cup strainer
11. Main on/off switch
12. Steam switch
13. Coffee/hot water switch
14. LED display on/off
15. Coffee press
16. Coffee beans container
17. Filter for pods
18. Removable water drainage tray
19. Removable ground coffee tray
20. Release button for ground coffee
21. Grinding degree scale
22. Grinding setting
23. Ground coffee distributor
24. Manometer



General Warnings

This manual is an integral and essential part of the product. Please read all these 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 given 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 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.
- Store the packaging material (plastic bags, polystyrene, etc.) out of the reach of children.

- The appliance is only designed for making espresso coffee or hot drinks using the hot water or steam tubes and for preheating 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 warning

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 the 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 hot water and steam. Therefore, the following safety warnings should be strictly observed.
- Warning: Hot surfaces remain hot for a certain time also after use.
- Take care to avoid contact with water spray or jets of steam.
- When the appliance is switched on, do not touch the cup warming plate as it is hot.
- Never direct the steam or water spray towards your body.
- Be careful when touching the steam/ hot water dispensing wand (6).
- Never remove the filter holder (8) during operation.
- The parts labelled “CAUTION HOT” are very hot, so approach and operate them with maximum caution.
- Only place cups and glasses for use with the coffee machine on the cup warmer (2). Other objects should not be placed there.
- Dry the cups thoroughly before placing them on the cup warmer (2).

User Instructions

Starting the machine

1. Remove the machine from its packing and make sure all packing parts have been taken off (including the protection bags).
2. Lay the machine on a flat and steady surface far away from hot places and water taps.
3. Remove the water tank cover on the back of the machine and take, (1) paying attention not to damage the water tubes inside it.
4. Fill the tank (1) with cold water.
5. Insert the water tank back in the machine and check that the water tubes are not bent.
6. Plug in the machine in the mains. Make sure that the wall socket is of the right voltage.
7. Place the filter holder (8) under the brewing group (5) and turn it from the left to the right. Leave it there so that it can get warm as it gets ready for use.
8. Switch the machine on by pressing the on/off switch (11). The built-in light (14) comes on to confirm the power supply.
9. Open the steam/hot water knob (4).
10. Operate the steam switch (12) and the coffee/hot water switch (13).
11. When water comes out of the steam spout (6), press the coffee/hot water switch (13) and the steam switch (12) again and close the steam/hot water knob (4).
12. After completing all these operations, leave the machine on.

Grinding adjustment

13. As a reference for the grinding degree, a grinding degree scale (21) has been placed on the coffee beans container (16): "7.6.5.4.3.2.1"
14. By taking as a point of reference the tally mark in the machine frame and by turning the grinding regulation knob (23), the grinding degree scale will turn accordingly.
15. Choose higher degrees to get coarse-ground coffee, or smaller degrees to get fine-ground coffee.
16. A correct grinding degree (taking into consideration the various coffee blends) is

essential to get a good cup of coffee. We suggest degree 3 to get a medium grinding.

Preparing an espresso coffee

17. Make sure the tank (1) contains water.
18. Press the on/off switch (11). The light (14) and the pilot light (3) will come on. Do this operation only if the machine is turned off. If it's turned on continue with the following point.
19. As soon as the pilot light (3) goes off, the machine is ready for use.
20. Place the single cup strainer (9) or the two-cup strainer (10) in the strainer holder (8) as described in point 4.
21. Place the bean coffee in the coffee beans container (16).
22. Press the button (21) with the strainer holder (8) to activate the coffee grinder. When you have got the desired coffee quantity, take the strainer holder (8) off.
23. Pack the coffee in the strainer against the press (15).
24. Insert the strainer holder (8) in the retaining ring (5) and turn it firmly to the right; place the cups on the removable cup rest (7).
25. Press the coffee/hot water switch (13).
26. When you have gotten the right quantity of coffee, press the switch coffee/hot water again (13).
27. Remove the strainer holder (8) and throw away the coffee grounds.

Preparing an espresso with the use of coffee pods

28. Check that the water tank (1) has been filled in with water.
29. Press the on/off switch (11): the indicator light: machine on (14) and the indicator light: steam/coffee ready (3) will come on. Do this operation only if the machine is turned off. If it's turned on continue with the following point.
30. As soon as the indicator light: steam/coffee ready (3) goes off, the machine is ready for use.
31. Fit the pod filter (17) into the filter holder (8) that has been warmed up by leaving it attached to the brewing group as described in point 7.
32. Open the single packed pod without damaging the pod.
33. Place the pod in its filter (17).
34. Insert the filter holder (8) in the brewing group ring (5), firmly turn it from left to right and with force, then put the cup on the removable water drainage tray (7).
35. Push the coffee/hot water switch (13).
36. Once you get the desired quantity of coffee, push the coffee/hot water switch (13) again.
37. Remove the filter holder (8) and throw away the used pod.
38. Making sure the water tank (1) has been filled in with water.
39. Press the on/off switch (11): the indicator light: machine on (14) and the indicator light: steam/coffee ready (3) will come on. Do this operation only if the machine is turned off. If it's turned on continue with the following point.
40. Press the steam switch (12).
41. As soon as the light: steam/coffee ready (3) goes off, the machine is ready for use.
42. Open the steam/hot water knob (4). First some water will come out and then the steam.
43. Put the cup with the desired infusion under the steam tube (6) and turn the knob completely.

44. When the drink has enough foam, close the steam/hot water knob (4) and press the steam switch (12).
45. Then open the steam/hot water button (4) again and press the steam switch (12) and the hot water switch (13). As soon as water comes out of the steam nozzle (6), close the steam/hot water button (4) and press the hot water switch (13) and the steam switch (12) again at the same time. Clean the steam/hot water tube carefully (6).

Important information

When you have finished releasing the steam, switch off the steam switch (12) and refill the boiler by pressing the coffee/hot water switch (13) until water comes out of the filter support container (5): this must be done after each time steam is released to avoid the water level being too low and sinking below the heating element, which could be damaged by the refilled cold water.

Hot water

46. Make sure the water tank (1) has been filled with water.
47. Press the on/off switch (11): the indicator light: machine on (14) and the indicator light: steam/coffee ready (3) will come on. Do this operation only if the machine is turned off. If it's turned on continue with the following point.
48. As soon as the light: steam/coffee ready (3) goes off, the machine is ready for use.
49. Open the steam / hot water button (4).
50. Press the hot coffee/hot water switch (13). Hot water will come out of the steam tube (6) immediately.
51. Once you have got the desired quantity of water, repress the coffee/hot water switch (13) again and close the steam/water knob (4).
52. After obtaining hot water from the tube, make sure that there is still water in the tank (1).

Useful Tips

- The strainers (9,10 and 17) do not need to be washed after every single use, but we suggest checking for any obstruction of the holes.
- For a better result, we suggest keeping the cups warm on the cup-warmer (2), which only operates when the machine is turned on.

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 (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 filterholder 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.

Backflushing

It is recommended to perform this cleaning procedure at least once a week and / or at least every 100 brewed coffees.

The following instructions apply to all types of groups fitted to our espresso machines.

Material needed:

- Blind filter
- Brush
- Detergent powder for espresso machines

Group cleaning. Follow these steps

1. Place the blind filter in the portafilter.
2. Add 1 teaspoon of detergent powder (3–5 grams) in the blind filter.
3. Insert the portafilter into the brewing group
4. Switch the espresso switch on for about 10 seconds.
5. Stop the espresso brewing and wait for 10 seconds.
6. Without removing the portafilter, repeat this operation 5 times.
7. Remove the portafilter, switch the espresso switch on again and rinse the portafilter under the hot water that comes out of the group. Turn the switch off.
8. Clean the brew group and the brew gasket first with a brush and then with a damp cloth in order to remove all coffee powder residue.
9. Insert the portafilter into the brew group again and repeat points 4–6 without detergent powder.
10. Dipose of the first espresso you brew.

Cleaning of the accessories through immersion. Follow these steps

1. Place the filters and portafilter in a jug with the portafilter handle upwards
2. Pour 3 teaspoons of detergent powder in the jug (10 grams)
3. Pour 1 liter of hot water in the jug until the metallic part of the portafilter is completely immersed
4. Wait at least 15 minutes
5. Remove the immersed parts and rinse them with plenty of warm tap water
6. Dispose of the first espresso you brew

Descaling the machine

The use of the machine creates a natural formation of lime scale over a 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 resin filter (not included) 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, ADD ONLY NATURAL DESCALING PRODUCTS INTO THE WATER TANK.

Technical Data

Voltage: 230 V – 50 Hz
mod. PL042EM/110: 120 V – 60 Hz
Power: 1.200 W
Heating time: approx. 3 min.
Pump pressure: 15 bar
Water tank capacity: 2.7 litres
Dimensions (L/W/H): 31.5 × 25.5 × 36.8 cm
Weight: 12.2 kg
To be operated with ground coffee and coffee pods

Troubleshooting

Dear Customer,
We thank you for buying one of our products made in accordance with the newest technological innovations.

Following the simple operations of use contained in this manual carefully, which comply with essential safety regulations, you will get the best performances and notice the remarkable reliability of this product over the years.

You find here below an easy table describing some malfunctioning of the machine with corresponding solutions:

Problem	Cause	Solution
Coffee comes out without froth.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee not suitable for machine. 2. Improper grind. 3. Too little coffee in filter. 4. The filter holder has not been tightened under the brewing group ring. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use different coffee. 2. Adjust coffee grind. 3. Put more coffee in the filter. 4. Tighten the filter holder.
Coffee too cold.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The machine had not reached the proper temperature. 2. Filter holder not preheated. 3. Cups not preheated. 4. Pressure switch malfunction. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. See section "Starting the Machine" and "Making an Espresso Coffee". 2. Filter holder must be heated together with the water – see section "Starting the Machine". 3. Properly heat the cups on the cup-warmer. 4. Contact the nearest SERVICE CENTRE.
Coffee comes out too quickly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee too coarsely ground. 2. Not enough coffee in the filter. 3. Coffee not pressed enough. 4. Coffee/pod old or unsuitable. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use a finer grind. 2. Put more coffee in the filter. 3. Press coffee more firmly. 4. Use different coffee/pod.
Coffee leaks between the coffee group and the filter holder.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Filter holder not properly inserted. 2. Too much coffee in the filter. 3. Edge of the filter holder not clean. 4. The douche seal is worn or damaged. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insert the filter holder correctly. 2. Put less coffee in the filter. 3. Clean the edge of the filter holder. 4. Contact the nearest SERVICE CENTRE.
Coffee comes out in drips.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee too finely ground. 2. Too much coffee in the filter. 3. Coffee too firmly pressed. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use a coarser grind. 2. Put less coffee in the filter. 3. Press the coffee more gently.
The machine is not producing steam.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obstructed outlet hole at the end of the steam pipe. 2. Too little water in the tank. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the outlet hole with a needle. 2. See section "Starting the Machine".
No coffee produced during the coffee cycle.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Too little water in tank. 2. Steam switch on. 3. Coffee too finely ground. 4. Too much coffee in the filter. 5. Coffee too firmly pressed. 6. Shower plate obstructed. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fill tank. 2. Turn off the steam switch. 3. Use a coarser grind. 4. Put less coffee in the filter. 5. Press the coffee more gently. 6. Contact the nearest SERVICE CENTRE
The machine is not working and the ON light is not on.	<ol style="list-style-type: none"> 1. No electricity. 2. The main cable is not properly plugged in. 3. The main cables damaged. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restore electrical power. 2. Plug the main cable in correctly. 3. Contact the nearest SERVICE CENTRE for a replacement cable.
The ON light is on, but the water is not heating up.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thermostat malfunction. 2. Heating element malfunction. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact the nearest SERVICE CENTRE. 2. Contact the nearest SERVICE CENTRE.

Important information for correct disposal of the product in accordance with the EC directive 2002/96/EC

At the end of its operating life, the product must not be disposed of as household waste. It must be taken to a special local authority differential waste collection centre or to a retailers providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal. It also enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out garbage container.

EC declaration of conformity

BIBER Umweltprodukte Versand GmbH declares under its own responsibility that the product: Coffee machine type: PL042EM 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.



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 fully 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.

Composants

1. Réservoir d'eau froide
2. Chauffe-tasses passif
3. Voyant café/eau chaude prêt
4. Bouton vapeur/eau chaude
5. Emplacement du porte-filtre
6. Distributeur vapeur/eau chaude
7. Grille amovible porte-tasses
8. Porte-filtre
9. Filtre 1 tasse
10. Filtre 2 tasses
11. Interrupteur marche/arrêt
12. Interrupteur distribution vapeur
13. Interrupteur café/eau chaude
14. Voyant marche/arrêt
15. Pressur pour à pour café
16. Bocal du café en grain
17. Filtre pour dosettes
18. Cuve amovible de décharge d'eau
19. Tiroir amovible de récupération du café moulu
20. Déclencheur de distribution du café moulu
21. Échelle mouture
22. Réglage de la mouture
23. Distributeur de café moulu
24. Manomètre



Avertissements généraux

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.

- Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.
- Cet appareil est conçu uniquement pour la préparation de café espresso et de boissons chaudes, par l'intermédiaire de l'eau chaude ou de la vapeur, et pour le préchauffage des tasses.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications semblables, telles que : cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres espaces de travail fermés ; par les clients dans les hôtels, motels et autres types de logements ; bed & breakfast et équivalents. Cet appareil n'est pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.
- Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- Ces instructions mettent en garde contre un usage non conforme.
- Ne jamais installer l'appareil dans une zone où se trouve un jet d'eau.
- Les appareils peuvent être utilisés par des enfants de plus de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et en toute conscience des dangers potentiels.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé uniquement par des personnes informées et qui sont notamment au courant des normes de sécurité et d'hygiène.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de modification de l'un des composants de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- 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.
- 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 de service après vente autorisés.
- L'appareil ne peut pas être laissé sans surveillance ni utilisé à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Si l'appareil est stocké dans des espaces où la température peut baisser jusqu'à geler, vider la chaudière et les tuyaux.
- Ne pas nettoyer au jet d'eau, ni plonger l'appareil (entier ou parties de l'appareil) dans l'eau ou d'autres liquides.

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 :

- Avant la mise sous tension, assurez vous que la valeur de la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur l'étiquette positionnée 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 au 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.
- 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 par le centre service après-vente exclusivement.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs, de prises multiples ou de 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 sur l'adaptateur multiple.
- L'utilisation des d'adaptateurs non recommandés ou vendus par le producteur peut causer des incendies, des électrochocs ou des blessures.

- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le monter, démonter et nettoyer.
- Pour réduire le risque de blessure, éviter que le câble d'alimentation pende librement de la table et ne pas le laisser à proximité de surfaces chaudes, comme le four, d'angles ou d'objets tranchants.

Avertissements quant au risque de brûlure

- Cet appareil produit de l'eau chaude et de la vapeur. Respecter donc scrupuleusement les remarques suivantes concernant la sécurité.
- Éviter tout contact avec les projections d'eau ou les jets de vapeur.
 - Lorsque l'appareil est sous tension, ne pas toucher le plan chauffe-tasses car il est chaud.
 - Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps.
 - Toucher avec précaution la buse vapeur/eau chaude (6).
 - Ne jamais retirer le porte-filtre (8) pendant la préparation du café.
 - Les pièces portant l'étiquette »CAUTION HOT« sont des pièces très chaudes, approchez et manipulez-les avec un maximum de prudence.
 - Placer sur le chauffe-tasses (2) seulement des petites tasses, des tasses et des verres pour l'utilisation de la machine espresso. Il est interdit de placer d'autres objets sur le plan chauffe-tasses.
 - Essuyer soigneusement les tasses avant de les placer sur le plan chauffe-tasses (2).

Mode d'emploi

Mise en route de la machine

1. Ôter la machine de la boîte et éloigner tous les sachets et le matériel d'emballage.
2. Positionner la machine sur une surface stable et plane, loin de sources de chaleur et de robinets du réseau hydrique.
3. Lever le couvercle amovible du réservoir et ôter le réservoir (1) en faisant attention à ne pas endommager les tubes à l'intérieur.
4. Remplir le réservoir (1) d'eau froide.
5. Remettre le réservoir (1) dans son emplacement, en vérifiant que les tubes ne sont pas pliés.
6. Insérer la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant (vérifier le voltage).
7. Insérer le porte-filtre (8) dans l'emplacement du porte-filtre (5) en tournant de gauche à droite, de sorte qu'il se réchauffe et qu'il soit prêt à l'emploi.
8. Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur général (11). L'indicateur lumineux de tension (14) s'allume pour confirmer l'alimentation au réseau électrique.
9. Appuyer sur le bouton vapeur/eau chaude (4).
10. Appuyer sur l'interrupteur distribution vapeur (12) et l'interrupteur café/eau chaude (13).
11. Lorsque l'eau sort du bec de la buse de vapeur (6), appuyer de nouveau sur l'interrupteur café/eau chaude (13) et sur l'interrupteur distribution vapeur (12) et relâcher le bouton vapeur/eau chaude (4).
12. Lorsque ces opérations sont terminées, la machine peut être laissée branchée.

Réglage de la mouture

13. Sur le bocal du café en grains (16) se trouve une échelle mouture (21) permettant de référencer la mouture : »7.6.5.4.3.2.1.«
14. En prenant pour référence le cran placé sur le châssis de la machine et en tournant le bouton de réglage de la mouture (22), l'étiquette numérotée tourne également.
15. Les chiffres élevés correspondent à une mouture à gros grain et donc, les chiffres

les plus bas permettent d'obtenir une mouture fine.

16. Le réglage de la mouture est important pour obtenir un bon café crémeux. Aussi, il est essentiel de la régler en fonction des différents types de café disponibles sur le marché. Il est conseillé d'utiliser un degré de mouture 3.

Préparation de café espresso avec du café moulu

17. Vérifier que le réservoir (1) contient de l'eau froide.
18. Appuyer sur l'interrupteur général (11). Le voyant de tension (14) et le voyant de signalisation de vapeur prêt (3) s'allument (faire ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
19. Dès que le voyant de signalisation de vapeur prêt (3) s'éteint, la machine est prête à l'emploi.
20. Insérer le filtre (9) 1 tasse ou 2 tasses (10) dans le porte-filtre (8), après l'avoir fait préchauffé comme décrit au point 4.
21. Verser le café en grains dans le bocal du café en grains (16).
22. Avec le porte-filtre (8), appuyer sur la touche (21) pour actionner le moulin. Après avoir atteint la quantité de café moulu désirée, retirer le porte-filtre (8), ce qui libère la touche (21) par la même occasion.
23. Appuyer de manière uniforme le contenu du filtre contre la presse (15).
24. Introduire le porte-filtre (8) dans le groupe de distribution (5) en tournant avec force de gauche à droite ; positionner les tasses sur la grille porte-tasses (7).
25. Appuyer sur l'interrupteur café/eau chaude (13).
26. Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyer de nouveau sur l'interrupteur café/eau chaude (13).
27. Enlever le porte-filtre (8) et jeter le marc de café.

Préparation de café espresso avec les dosettes

28. Vérifier que le réservoir (1) contient de l'eau.
29. Appuyer sur l'interrupteur général (11). Le voyant de tension (14) et le voyant de signalisation de vapeur /café prêt (3) s'allument (seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
30. Lorsque le voyant de signalisation de vapeur/ café prêt (3) s'éteint, la machine est prête à l'emploi.
31. Insérer le filtre pour dosettes (17) dans le porte-filtre (8), après l'avoir préchauffé comme décrit au point 4.
32. Ôter la dosette de l'emballage en faisant attention à ne pas endommager le produit.
33. Insérer la dosette dans le filtre pour dosettes (17).
34. Insérer le porte-filtre (8) dans son emplacement (5) en tournant de gauche à droite avec force et positionner ensuite les tasses sur la grille amovible porte-tasses (7).
35. Appuyer sur l'interrupteur café/eau chaude (13).
36. Lorsque la quantité de café est atteinte, appuyer de nouveau sur l'interrupteur café/ eau chaude (13).
37. Prendre le porte-filtre (8) et jeter la dosette usée.

Vapeur

38. Vérifier que le réservoir (1) contient de l'eau. Appuyer sur l'interrupteur général (11).
39. Le voyant de tension (14) et le voyant de signalisation de vapeur/café prêt (3) s'allument (seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
40. Appuyer sur l'interrupteur distribution vapeur (12).
41. Quand le voyant lumineux vapeur/café prêt (3) est éteint, la machine est prête à l'emploi.
42. Ouvrir le bouton vapeur/eau chaude (4). Au début, il y aura une perte d'eau et vapeur.
43. Mettre, sous la buse de vapeur (6), le récipient contenant la boisson souhaitée et tourner complètement le bouton.

44. À la fin de l'opération, refermer le bouton de vapeur/eau chaude (4) et appuyer sur l'interrupteur de distribution de vapeur (12).
45. Rouvrir le bouton vapeur/eau chaude (4) et appuyer sur l'interrupteur distribution vapeur (12) et l'interrupteur café/eau chaude (13). Lorsque l'eau ressort de la buse de vapeur (6), refermer le bouton vapeur/eau chaude (4) et appuyer simultanément sur l'interrupteur café/eau chaude (13) et l'interrupteur distribution vapeur (12) ; nettoyer la buse du vapeur/eau chaude (6).

Remarque importante

Après avoir terminé la distribution de vapeur, éteindre l'interrupteur distribution vapeur (12) et remplir à nouveau la chaudière en appuyant sur l'interrupteur café/eau chaude (13) jusqu'à ce que de l'eau s'écoule de l'emplacement du porte-filtre (5) : ceci doit être fait après chaque distribution de vapeur afin d'éviter que le niveau d'eau soit trop faible et chute en dessous de l'élément chauffant, qui pourrait être endommagé par l'eau froide ajoutée par la suite.

Eau chaude

46. Vérifier que le réservoir (1) contient de l'eau.
47. Appuyer sur l'interrupteur général (11). Le voyant de tension (14) et le voyant de signalisation de vapeur/café prêt (3) s'allument (seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
48. Lorsque le voyant de signalisation de vapeur/café prêt (3) s'éteint, la machine est prête à l'emploi.
49. Ouvrir le bouton vapeur/eau chaude (4).
50. Appuyer sur l'interrupteur café/eau chaude (13), on obtient immédiatement la sortie de l'eau de la buse vapeur (6).
51. Lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte, appuyer de nouveau sur l'interrupteur café/eau chaude (13) et refermer le bouton de vapeur/eau chaude (4).

52. Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de vérifier que le réservoir (1) contient de l'eau.

Conseils pratiques

- Les filtres 1 tasse (9) et 2 tasses (10) ne doivent pas être nécessairement lavés après chaque utilisation. L'important est de s'assurer que les trous ne sont pas colmatés.
- Pour obtenir un excellent résultat, il est conseillé de réchauffer les tasses sur le chauffe-tasses (2) qui ne fonctionne que si la machine est allumée.

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. 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 chiffon (non fournie) 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 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 mettre les filtres et les porte-filtres dans le 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 soigneuse-

ment 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.

Rétrolavage

Il est conseillé d'effectuer cette procédure de nettoyage une fois par semaine et/ou tout les 100 cafés préparés. Les instructions suivantes sont valables pour tous les types de groupe montés sur nos machines à café espresso.

Matériel nécessaire :

- Filtre aveugle
- Brosse
- Détergent machine espresso

Nettoyage du groupe distributeur. Opérations à suivre

1. Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
2. Verser 1 cuillère (3-5 gr) de poudre détergente dans le filtre aveugle.
3. Insérer le porte-filtre dans le groupe de la machine.
4. Lancer la préparation du café et laisser fonctionner pendant environ 10 secondes.
5. Arrêter la préparation et maintenir fermé pendant environ 10 secondes.
6. Sans enlever le porte-filtre, répéter l'opération 5 fois.
7. Enlever le porte-filtre, lancer la distribution et utiliser l'eau chaude qui coule du groupe pour rincer le porte-filtre, ensuite arrêter la distribution.
8. Utiliser la brosse pour nettoyer sous le groupe, le joint du groupe et les ailes du groupe distribution. Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide, en éliminant les résidus de la poudre de café.

- Insérer de nouveau le porte-filtre dans le groupe, distribution et pour rincer le groupe répéter les points 4-5-6 sans utiliser la poudre détergente.
- Ensuite, jeter le premier café préparé.

Nettoyage des accessoires par immersion. Opérations à suivre

- Dans une carafe, insérer les filtres et le porte-filtre avec la poignée manche vers le haut.
- Verser 3 cuillères (10 g) de poudre détergente dans la carafe.
- Verser dans la carafe de l'eau très chaude jusqu'à couvrir toute la partie en métal du porte-filtre.
- Attendre au moins 15 minutes.
- Enlever les accessoires et rincer avec de l'eau potable chaude.
- Ensuite, jeter le premier café préparé avec les accessoires lavés.

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 (non fournie).

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.

Ne pas oublier que la cartouche perd son efficacité après un certain nombre de litres traités. L'emballage de la cartouche indique

comment l'utiliser et quand la remplacer.

Afin d'éviter éventuels problèmes sur les composants de l'appareil, INTRODUIRE DANS LE RÉSERVOIR D'EAU SEULEMENT DES PRODUITS DÉTARTRANTS NATURELS.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique : 230 V – 50 Hz

mod. PL042EM/110 : 120 V – 60 Hz

Puissance : 1200 W

Durée de réchauffage : 3 minutes environ

Pression de la pompe : 15 bars

Capacité du réservoir d'eau : 2,7 litres

Dimensions (L/P/H): 31,5 × 25,5 × 36,8 cm

Poids : 12,2 kg

Fonctionnement avec café moulu et dosettes.

Solutions aux problèmes plus fréquents

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit, fabriqué selon les dernières innovations techniques. En suivant attentivement les opérations relatives au fonctionnement correct du produit, conformément aux normes de sécurité essentielles indiquées dans le présent manuel, vous pourrez obtenir le d'excellents résultats et constater la résistance de ce produit à travers le temps.

Vous trouverez ci-dessous un tableau pratique récapitulant certains problèmes pouvant survenir et leurs solutions :

Problème	Cause	Solution
Il n'y a pas de crème sur le café.	<ol style="list-style-type: none"> Le café ne convient pas à cette machine. La mouture ne convient pas. La quantité de café n'est pas suffisante. Le porte-filtre n'a pas été fixé correctement. 	<ol style="list-style-type: none"> Changer le type de café. Régler la mouture du café. Augmenter les doses du café et bien tasser. Bien fixer le porte-filtre.
Le café est trop froid.	<ol style="list-style-type: none"> La machine n'est pas réglée à la bonne température. Le porte-filtre ne se réchauffe pas. Les tasses ne sont pas préchauffées. Le thermostat ne fonctionne pas dans les limites optimales. 	<ol style="list-style-type: none"> Respecter les indications données dans le paragraphe » mise en route de la machine « et » préparation du café espresso «. Le porte-filtre doit se réchauffer simultanément avec l'eau, voir le paragraphe » mise en route de la machine «. Bien préchauffer les tasses sur le relatif chauffe-tasses. S'adresser au centre d'assistance.
Le café coul trop rapidement.	<ol style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop gros. La quantité de café est insuffisante. Le café n'est pas assez tassé. Le café/la dosette est vieux/vieille ou non adaptée à cette machine. 	<ol style="list-style-type: none"> Le réglage de la mouture doit être plus fin. Augmenter la dose de café. Tasser davantage le café. Changer de café/de dosette.
Le café coul entre le groupe de distribution et le porte-filtre.	<ol style="list-style-type: none"> Le porte-filtre n'est pas fixé correctement. Il y a trop de café dans le filtre. Le bord du porte-filtre n'est pas nettoyé. La garniture est trop usée. 	<ol style="list-style-type: none"> Fixer le porte-filtre correctement. Diminuer la quantité de café. Bien nettoyer bien le bord du porte-filtre et la garniture. S'adresser au centre d'assistance.
Le café coule au compte-goutte.	<ol style="list-style-type: none"> Le café est moulu trop fin. La quantité de café est excessive. Le café est trop tassé. 	<ol style="list-style-type: none"> Le réglage de la mouture doit être plus gros. Diminuer la quantité de café. Moins tasser le café.
La vapeur ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> Le circuit n'est pas chargé. Le trou au bout du tube vapeur est obstrué. Il n'y a plus d'eau dans le réservoir. 	<ol style="list-style-type: none"> Voir le paragraphe » vapeur «. Nettoyer le trou à l'aide d'une aiguille. Voir le paragraphe » mise en marche de la machine «.
Le café ne coule pas.	<ol style="list-style-type: none"> Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. L'interrupteur du vapeur est enfoncé. Le café est moulu trop fin. La quantité de café est excessive. Le café est trop tassé. La douchette est sale. 	<ol style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir d'eau. Libérer l'interrupteur vapeur. Remplacer avec une mouture plus grosse. Réduire la quantité de café dans le filtre. Presser de moins le café. S'adresser au centre d'assistance.
La machine ne fonctionne pas et le voyant lumineux de l'interrupteur ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> Il n'y a pas de courant électrique. La fiche du câble d'alimentation n'est pas insérée correctement. Le câble d'alimentation est endommagé. 	<ol style="list-style-type: none"> Restore electrical power. Plug the main cable in correctly. Contact the nearest SERVICE CENTER for a replacement cable.
Le voyant lumineux est allumé et l'eau ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none"> Les thermostats de service ne fonctionnent pas. La résistance est interrompue ou brûlée. 	<ol style="list-style-type: none"> S'adresser au centre d'assistance. S'adresser au centre d'assistanc

Avertissement pour l'élimination correcte du produit conformément à la directive européenne 200/96/EC

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Déclaration de conformité CE

BIBER Umweltprodukte Versand GmbH déclare que le produit suivant : PL042EM auquel se réfère cette déclaration est conforme aux prescriptions des directives spécifiques : EN 60335/1 – EN 60335/2/15 – EN 61000/3/2 – EN 55014 et conforme aux directives : Low Voltage Directive EC 2006/95 – Directive EMC EC 2004/108

NB: la présente déclaration perd sa validité dès lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.



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 entièrement responsable de ce produit.

L'importateur est entièrement responsable, même pour le respect des lois en vigueur dans le pays où l'importateur distribue le produit, y compris la correcte élimination 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 CE 44/99/CE.

IT

Componenti

1. Serbatoio acqua
2. Ripiano scaldatasse
3. Spia luminosa pronto vapore/caffè
4. Spia LED Pronto per caffè/acqua bollente
5. Pomello vapore/acqua bollente
6. Erogatore vapore/acqua calda
7. Grata removibile poggia tazza
8. Portafiltro
9. Filtro 1 tazza
10. Filtro 2 tazze
11. Interruttore principale on/off
12. Interruttore vapore
13. Interruttore caffè/acqua bollente
14. Spia LED on/off
15. Pressino
16. Contenitore caffè in grani
17. Filtro porta cialde
18. Vaschetta estraibile scarico acqua
19. Vaschetta estraibile raccolta caffè macinato
20. Dispositivo di rilascio per caffè macinato
21. Scala finezza di macinazione
22. Impostazione finezza di macinazione
23. Erogatore di caffè macinato
24. Manometro



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 la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura queste istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, poliuretano 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 tazze.
- L'uso improprio dell'apparecchio potrebbe generare situazioni di pericolo per l'utilizzatore
- Questo apparecchio è destinato ad uso domestico o similare, 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. Non è indicato per un funzionamento continuo di tipo professionale.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Avvertimenti contro l'uso improprio
- Non installare l'apparecchio in una zona dove potrebbe essere utilizzato un getto d'acqua o esposta all'umidità.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale che abbia conoscenza ed esperienza dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

- Si declina ogni responsabilità per manomissioni di qualsiasi componente dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita da bambini senza sorveglianza.
- Ogni utilizzo diverso da quello sopra descritto è improprio e può essere fonte di pericolo;
- il produttore non si assume alcuna responsabilità per 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.
- Prima dell'accensione accertarsi che il valore della tensione di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta applicata sul retro dell'apparecchio e che 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.
 - Staccare l'apparecchio dalla rete quando viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.

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

Avvertenze sul pericolo di scottature

Questo apparecchio produce acqua calda e vapore, quindi attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze di sicurezza.

- Attenzione: le superfici calde rimangono calde per un certo tempo anche dopo l'uso.
- Prestare attenzione a non entrare in contatto con spruzzi di acqua o getti di vapore.
- Quando l'apparecchio è in funzione non toccare il ripiano scaldatasse perché scotta.
- Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo.
- Toccare con precauzione la lancia erogazione vapore/acqua calda (6).
- Non togliere mai il portafiltro (8) durante l'erogazione del caffè.
- Le parti contraddistinte dall'etichetta "CAUTION HOT" sono parti molto calde, quindi avvicinarsi ed operare con la massima cautela.
- Collocare sul ripiano scaldatasse (2) solo tazzine, tazze e bicchieri utilizzate per la macchina per caffè espresso. Non è consentito collocare altri oggetti sul ripiano scaldatasse.
- Fare asciugare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldatasse (2).

Istruzioni per l'uso

Prima accensione della macchina

1. Estrarre la macchina per caffè espresso dalla scatola e rimuovere tutti i sacchetti e il materiale da imballo.
2. Posizionare la macchina per caffè espresso su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore e da rubinetti della rete idrica.
3. Estrarre il serbatoio (1) e il coperchio del serbatoio facendo attenzione a non danneggiare i tubicini dell'acqua.
4. Riempire il serbatoio (1) di acqua fredda.
5. Rimettere il serbatoio (1) nella sua sede, controllando che i tubicini non siano piegati.
6. Inserire la spina del cavo di alimentazione elettrica nella presa della corrente (verificare il voltaggio).
7. Inserire il portafiltro (8) nell'anello di aggancio della sede del portafiltro (5) ruotandolo con decisione da sinistra verso destra. Una volta in sede, il portafiltro si scaldere e sarà sempre pronto all'uso.
8. Accendere la macchina premendo l'interruttore generale (11). L'accensione della spia luminosa della tensione (14) conferma l'alimentazione elettrica.
9. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4).
10. Azionare l'interruttore vapore (12) e l'interruttore caffè/acqua bollente (13).
11. Quando dal beccuccio del tubo erogatore vapore/acqua calda (6), esce l'acqua, premere nuovamente l'interruttore caffè/acqua calda (13) e l'interruttore erogazione vapore (12), e chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
12. Dopo aver compiuto tutte queste operazioni la macchina si può anche lasciare accesa.

Regolazione del grado di macinatura

13. Sul contenitore del caffè in grani (16) è presente una scala di misurazione (21) che indica il grado di macinatura impostato: „7.6.5.4.3.2.1.“
14. Prendendo come riferimento la tacca posta sul telaio della macchina e girando la manopola di regolazione della macinatura (22) si vedrà ruotare l'etichetta numerata.

15. I numeri alti corrispondono ad una macinatura a grana grossa e di conseguenza i numeri più bassi corrispondono ad una macinatura fine.
16. La regolazione della macinatura è importante per ottenere un buon caffè cremoso. Pertanto è essenziale regolarla a seconda dei differenti tipi di caffè che si trovano in commercio. Si consiglia un grado di macinatura 3.

Preparazione del caffè espresso con caffè in grani

17. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua.
18. Premere l'interruttore generale (11): si accende la spia luminosa della tensione (14) e la spia luminosa pronto vapore/caffè (3) (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
19. Non appena la lampada spia segnalatrice pronto vapore/caffè (3) si spegne la macchina è pronta per l'uso.
20. Inserire il filtro 1 tazza (9) o 2 tazze (10) nel portafiltro (8) preventivamente riscaldato come indicato al punto 7.
21. Introdurre i chicchi di caffè nel recipiente apposito (16).
22. Con il portafiltro (8) spingere il pulsante di comando erogazione caffè macinato (20) per azionare il macinacaffè; raggiunta la quantità di caffè desiderata, togliere il portafiltro (8) rilasciando così il pulsante di comando erogazione caffè macinato (20).
23. Premere il contenuto del filtro contro il pressino (15).
24. Inserire il portafiltro (8) nell'anello di aggancio della sede del portafiltro (5) ruotandolo da sinistra verso destra con forza e successivamente posizionare le tazzine sulla grata removibile poggia tazza (7).
25. Premere l'interruttore caffè/acqua calda (13).
26. Una volta raggiunta la quantità desiderata del caffè premere di nuovo l'interruttore caffè/acqua calda (13).
27. Togliere il portafiltro (8) e gettare via i fondi di caffè.

Preparazione del caffè espresso con caffè in cialde

28. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua.
29. Premere l'interruttore generale (11): si accende la spia luminosa della tensione (14) e la spia luminosa pronto vapore/caffè (3) (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
30. Non appena la lampada spia luminosa pronto vapore/caffè (3) si spegne, la macchina è pronta all'uso.
31. Inserire il filtro porta cialde (17) nel portafiltro (8) preventivamente riscaldato come indicato al punto 4.
32. Scartare la cialda dalla confezione facendo attenzione a non danneggiare la cialda stessa.
33. Inserire la cialda nel filtro porta cialde (17).
34. Inserire il portafiltro (8) nell'anello di aggancio della sede del portafiltro (5) ruotandolo da sinistra verso destra con forza e successivamente posizionare le tazzine sulla grata removibile poggia tazza (7).
35. Premere l'interruttore caffè/acqua calda (13).
36. Una volta raggiunta la quantità desiderata del caffè premere di nuovo l'interruttore caffè/acqua calda (13).
37. Togliere il portafiltro (8) e gettare via la cialda usata.

Vapore

38. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua.
39. Premere l'interruttore generale (11): si accende la spia luminosa della tensione (14) e la spia luminosa pronto vapore/caffè (3) (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
40. Premere l'interruttore erogazione vapore (12).
41. Quando si spegne la spia luminosa pronto vapore/caffè (3) la macchina è pronta all'uso.
42. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4). All'inizio uscirà un po' d'acqua seguita dal vapore.
43. Mettere sotto il tubo vapore erogatore

vapore/acqua calda (6) il recipiente con la bevanda desiderata e girare completamente la manopola.

43. A fine operazione chiudere la manopola vapore/acqua calda (4) e premere l'interruttore erogazione vapore (12).
44. Non appena si è formata schiuma nella bevanda, chiudere il pomello vapore/acqua bollente (4) e premere l'interruttore vapore (12).
45. Quindi aprire nuovamente il pomello vapore/acqua bollente (4) e premere l'interruttore vapore (12) e l'interruttore acqua bollente (13). Non appena esce dell'acqua dall'ugello del vapore (6), chiudere il pomello vapore/acqua bollente (4) e premere di nuovo contemporaneamente l'interruttore acqua bollente (13) e l'interruttore vapore (12). Pulire l'erogatore vapore/acqua calda (6).

Avvertenze importanti

Dopo il completamento dell'erogazione di vapore spegnere l'interruttore vapore (12) e riempire nuovamente la caldaia premendo l'interruttore caffè/acqua bollente (13), finché esce dell'acqua dall'alloggiamento del supporto filtro (5): quest'operazione dev'essere effettuata dopo ogni erogazione di vapore, per evitare che il livello dell'acqua diminuisca e si abbassi sotto il livello dell'elemento scaldante, che potrebbe subire dei danni causati dal rabbocco di acqua fredda.

Acqua calda

46. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua.
47. Premere l'interruttore generale (11): si accende la spia luminosa della tensione (14) e la spia luminosa pronto vapore/caffè (3) (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
48. Quando si spegne la spia luminosa pronto vapore/caffè (3), la macchina è pronta all'uso.
49. Aprire il pomello vapore/acqua bollente (4).
50. Premere l'interruttore caffè/acqua calda (13). Si otterrà immediatamente l'uscita di acqua

dal erogatore vapore/acqua calda (6).

- Raggiunta la quantità d'acqua desiderata, premere nuovamente l'interruttore caffè/acqua calda (13, quindi chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
- Dopo il prelievo di acqua calda si raccomanda di controllare che il serbatoio (1) contenga ancora acqua.

Consigli utili

- I filtri 1 tazza (9), 2 tazze (10) e il filtro prota cialda (17) non devono essere necessariamente lavati ogni volta dopo l'uso. L'importante è accertarsi che non siano ostruiti i fori.
- Per ottenere un ottimo risultato, si consiglia di riscaldare le tazze sull'apposito ripiano scaldatazze (2) che funziona solo a macchina accesa.

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.

La pulizia della macchina deve essere fatta 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 (non incluso), e inumidirlo con semplice acqua. Non usare detersivi abrasivi e non immergere la macchina in acqua.

Per una manutenzione accurata si consiglia di usare la spazzolina che 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 che accertarsi che i fori non siano ostruiti.

Al contrario, per mantenere alte le prestazioni della macchina è indispensabile che l'erogatore vapore/acqua calda e il portafiltro vengano puliti attentamente dopo ogni utilizzo. Lavare il portafiltro per rimuovere i residui grassi del caffè che influiscono negativamente sul gusto dell'espresso.

Lavare la parte esterna dell'erogatore vapore/acqua calda 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.

Spurgo

Si consiglia di effettuare questa pulizia almeno una volta alla settimana e/o almeno ogni 100 caffè erogati

Le seguenti istruzioni sono valide per tutti i tipi di gruppi montati sulle nostre macchine per caffè espresso.

Materiale occorrente:

- Filtro cieco
- Spazzolina
- Detergente macchina espresso

Pulizia del gruppo erogatore.

Operazioni da seguire

- Inserire nel portafiltro il filtro cieco.
- Depositare all'interno del filtro cieco 1 cucchiaino (3-5 grammi) di polvere detergente.
- Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore della macchina.
- Azionare l'erogazione di caffè per 10 secondi circa.
- Fermare l'erogazione di caffè per 10 secondi circa.
- Senza togliere il portafiltro dal gruppo ripetere l'operazione per 5 volte.
- Rimuovere il portafiltro, azionare l'erogazione e risciacquare il portafiltro con l'acqua calda che esce dal gruppo erogatore, fermare l'erogazione.
- Passare la spazzolina sotto il gruppo ero-

gatore, sulla guarnizione sottocoppa e sulle alette di aggancio del gruppo erogatore.

Pulire con un panno umido, asportando i residui delle polveri di caffè.

- Riagganciare il portafiltro nel gruppo erogatore e per risciacquare ripetere i punti 4-5-6 senza polvere detergente.
- Successivamente eliminare il primo caffè che si andrà ad erogare.

Pulizia per immersione degli accessori.

Operazioni da seguire

- Mettere in un recipiente i filtri e il portafiltro con il manico rivolto verso l'alto.
- Versare nel recipiente 3 cucchiaini (10 grammi) di polvere detergente.
- Versare nel recipiente acqua molto calda fino a coprire tutta la coppa metallica del portafiltro.
- Attendere almeno 15 minuti.
- Togliere gli elementi immersi e risciacquarli con abbondante acqua calda.
- Successivamente eliminare il primo caffè che si andrà ad erogare.

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 consigliamo di utilizzare e sostituire periodicamente il filtro addolcitore a resine (non incluso) che, inserito nel serbatoio, purifica l'acqua dai sali di calcio e magnesio che precipitando causano le incrostazioni di calcare e compromettono il gusto del tuo 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, INTRODURRE NEL SERBATOIO DELL'ACQUA ESCLUSIVAMENTE DECALCIFICANTI NATURALI.

Dati Tecnici

Alimentazione elettrica: 230 V – 50 Hz

mod. PL042EM/110 : 120 V – 60 Hz

Potenza assorbita: 1200 W

Tempo di riscaldamento: 3 minuti circa

Pressione pompa: 15 bar

Capacità serbatoio acqua: 2,7 litri

Dimensioni (L/P/H): 31,5 × 25,5 × 36,8 cm –

Peso: 12,2 kg

Funzionamento: caffè in grani e cialde

Risoluzione dei problemi più frequenti

La ringraziamo per aver acquistato in nostro prodotto, costruito applicando le più recenti innovazioni tecnologiche. Seguendo scrupolosamente le semplici operazioni riguardanti l'uso corretto del nostro prodotto in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza riportate nel presente manuale, potrà ottenere il massimo delle prestazioni e verificare la notevole affidabilità di questo prodotto nel corso degli anni.

Di seguito forniamo una pratica tabella riportante alcuni malfunzionamenti e le relative soluzioni rapide:

Problema	Causa	Soluzione
Non si forma la crema sul caffè.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La miscela di caffè non è adatta per il tipo di macchina. 2. La macinatura non è corretta. 3. La quantità di caffè è insufficiente. 4. Il portafiltro non è stato agganciato bene. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire il caffè. 2. Regolare la macinatura del caffè. 3. Aumentare la dose del caffè e pressarlo adeguatamente. 4. Stringere meglio il portafiltro.
Il caffè esce troppo freddo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La macchina non era alla giusta temperatura. 2. Mancato preriscaldamento del portafiltro. 3. Mancato preriscaldamento delle tazze. 4. Il termostato non lavora entro i valori ottimali. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rispettare le indicazioni riportate nei paragrafi „Prima accensione della macchina” e „Preparazione del caffè espresso”. 2. Il portafiltro deve essere riscaldato contemporaneamente all’acqua, vedi paragrafo „Prima accensione della macchina”. 3. Scaldare adeguatamente le tazze sull’apposito ripiano scadatazze. 4. Rivolgersi al CENTRO ASSISTENZA.
Il caffè esce troppo rapidamente.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il caffè è macinato troppo grosso. 2. La quantità di caffè è insufficiente. 3. Pressatura del caffè insufficiente. 4. Caffè/cialda vecchio o inadatto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La regolazione della macinatura deve essere più fine. 2. Aumentare la dose di caffè. 3. Premere maggiormente il caffè. 4. Sostituire il caffè/cialda.
Il caffè esce tra il gruppo erogazione e il portafiltro.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il portafiltro non è inserito correttamente. 2. Eccessiva quantità di caffè nel filtro. 3. Il bordo del portafiltro non è stato pulito. 4. La guarnizione sottocoppa è usurata. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inserirlo in modo corretto. 2. Diminuire la quantità di caffè. 3. Togliere i residui di caffè dal bordo del portafiltro e pulire la guarnizione sottocoppa. 4. Rivolgersi al CENTRO ASSISTENZA.
Il caffè esce a gocce.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il caffè è macinato troppo fine. 2. La quantità di caffè è eccessiva. 3. Eccessiva pressatura del caffè. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La regolazione della macinatura deve essere più grossa. 2. Diminuire la quantità di caffè. 3. Pressare meno il caffè.
La macchina non eroga vapore.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il foro dell'erogatore vapore è ostruito. 2. Manca acqua nel serbatoio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire il foro con l'ausilio di un ago. 2. Vedi paragrafo „Prima accensione della macchina”.
Durante l'erogazione non esce caffè.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manca acqua nel serbatoio. 2. Interruttore vapore azionato. 3. Il caffè è macinato troppo fine. 4. La quantità di caffè è eccessiva. 5. Il caffè è troppo pressato. 6. Doccetta sporca. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire l'acqua nel serbatoio. 2. Spegnerne interruttore vapore. 3. Sostituire con una macinatura più grossa. 4. Diminuire la quantità di caffè nel filtro. 5. Pressare meno il caffè. 6. Rivolgersi al CENTRO ASSISTENZA.
La macchina non funziona e la spia luminosa dell'interruttore generale non si accende.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manca la corrente. 2. La spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente. 3. Il cavo di alimentazione è danneggiato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ripristinare la corrente. 2. Inserire correttamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. 3. Rivolgersi al CENTRO ASSISTENZA per la sostituzione del cavo.
La spia di accensione è accesa, ma l'acqua presente nella caldaia non si scalda.	<ol style="list-style-type: none"> 1. I termostati di servizio non funzionano o si è attivato il dispositivo di sicurezza 2. La resistenza è interrotta oppure bruciata. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rivolgersi al CENTRO ASSISTENZA. 2. Rivolgersi al CENTRO ASSISTENZA.

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della direttiva europea 2002/96/EC

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 uno 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: PL042EM alla quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti norme: EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014 e rispetta le disposizioni delle seguenti: 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.



Garanzia Legale

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

L'importatore è completamente responsabile anche degli adempimenti necessari a norma di legge dello stato 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.

Biber
Umweltprodukte Versand GmbH
6850 Dornbirn¹ Austria
www.biber.com