

GEBRAUCHSANWEISUNG **D**

# ***“PERFETTA”***



# Gebrauchsanweisung

## ITALY

### Hinweise :

**Vor jeglicher Wartung der Maschine ist der Stecker aus dem elektrischen Netz zu ziehen.**

**Solange der Netzstecker angesteckt ist niemals Hände oder andere Gegenstände in das Gerät einführen.**

**Für andere als in Folge beschriebene Wartungsarbeiten immer einen fachlichen Kundendienst aufsuchen.**

Inhalt : *Kap.*

<b>Einführung</b>	<b>1</b>
<b>Wartung</b>	<b>2</b>
<b>Inbetriebnahme des Gerätes</b>	<b>3</b>
<b>Abgabe von Kaffee</b>	<b>4</b>
<b>Abgabe von heißem Wasser</b>	<b>5</b>
<b>Abgabe von Dampf</b>	<b>6</b>
<b>Weitere Hinweise</b>	<b>7</b>
<b>Legende</b>	<b>8</b>

## “ PERFETTA “

*Einleitung kap. 1*

Diese Gebrauchsanweisung bildet eine rasche und einfache Übersicht zur Wartung und Bedienung der Kaffeemaschine. Bitte lesen Sie diese aufmerksam. Die B.F.C. versichert, bei auftretenden Schwierigkeiten oder Fehlfunktionen, die größtmögliche Unterstützung mittels Ihrer Servicestellen.

**Bitte mindestens einmal pro Jahr das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen zu lassen.**

Dies garantiert ein optimales Funktionieren Ihrer Kaffeemaschine.

Die Maschinen wurden geplant und gebaut im Sinne der besten Merkmale von traditionellen Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch: hochwertigstes Material, Kupfer und Stahl und zuverlässigste Komponenten, machen aus den Geräten der B.F.C. di Scomigo di Conegliano, äußerst zuverlässige, funktionale und sichere Kaffeemaschinen.

Bei einem anderen nicht zweckmäßigem Gebrauch, welcher in vorliegendem Heft beschrieben enthebt dies die B.F. C. von jeglicher Verantwortung für eventuelle Schäden

und Folgeschäden an Personen oder Geräten.



Von uns, die wir uns die Maschinen ausdenken, entwickeln und produzieren.

●CE

## TÄGLICHE WARTUNG

*Kap. 2*

@ Vor jeglicher Wartung oder Reinigung ist der Netzstecker aus der elektrischen Verbindung zu entfernen oder den Generalschalter in die Position 0 zu bringen.

@ Leeren und säubern der Kaffeefilter jeden Abend; den Filter herausnehmen und mit dem dafür vorgesehenen Bürstchen im Inneren reinigen; in warmes Wasser eintauchen bis sich das vorhandene Kaffeeöl löst.

@ Den Tropfenauffangbehälter von Kaffeeresten reinigen.

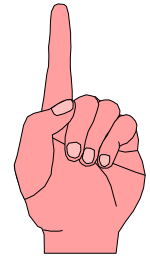
@ Die äußeren Teile der Maschine dürfen nur mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, bitte verwenden Sie niemals Reinigungsmittel oder aggressive Scheuermittel.

@ Die Dampf/Wasserdüse bitte nach jedem Gebrauch reinigen, damit sich keine Rückstände die zur Verstopfung führen können bilden.

# REGELMÄSSIGE WARTUNG

Das Filterkörnchen im Inneren des Trägerfilters gegen einen Blindfilter ersetzen, einen kleinen Löffel von PULICAFF (bei unseren Servicestellen erhältlich) in den Blindfilter geben und in den Trägerfilter (11) in den Filterkopf einführen. Die Kaffeeausgabe (9) betätigen. Nach 15 Sekunden den Vorgang unterbrechen. Eine Schaum- Wassermischung wird aus der Abflusssdüse in den Abflussbehälter (10) austreten. Die Kaffeeausgabe fortsetzen bis das austretende Wasser wieder rein ist. Als Abschluss den Blindfilter wieder mit dem korrekten Filterkörnchen austauschen und mehrere Male durchlaufen lassen.

Es wird angeraten den ersten ausgegebenen Kaffee nicht zu verwenden. Um das Filterkörnchen und den Filterträger zu reinigen beides in einen mit Warmwasser und Reinigungsmittel gefüllter Plastik oder Inoxbehälter für mindestens 30 Minuten eintauchen. Danach mit Wasser gut abspülen. Diese regelmäßige Reinigung ermöglicht immer eine gute Kaffeequalität zu haben und verlängert außerdem die Haltbarkeit Ihres Gerätes.



Bitte aufmerksam die Seiteninformation beachten.

## INBETRIEBNAHME DER KAFFEEMASCHINE

Kap. 3

**1.** Aus der äußeren Verpackung nehmen und sofort überprüfen ob das Gerät vollständig und intakt ist. Sicherstellen das alle beschriebenen Teile (Seite 7 Bestandteile) vorhanden sind. Die Füße regulieren damit das Gerät ordnungsgemäß steht. Sicherstellen dass das vorhandene elektrische Netz den Anforderungen des Gerätes entspricht.

**2.** Das Gerät auf einer stabilen Oberfläche nahe an dem elektrischen Netz und Wasserabfluss positionieren.

**3.** Den oberen Rost (7) abnehmen und den Wasserbehälter im Inneren herausnehmen und mit Wasser reinigen.


**4.** Den oberen Rost (7) abnehmen und den Wasserbehälter im Inneren herausnehmen und mit Wasser reinigen.

**5.** Das homologe Kabel H05VV-F 3G 1,5mm mit SCHUKOSTECKER (Europa) –SJTO 3x14AWG(USA & CANADA) in das elektrische Netz stecken.

**6.** Den Generalschalter (5) betätigen. Das Licht allgemeiner Betrieb(6) und Widerstand(4) sollten dann aufleuchten.


**Die oben angegebenen Gebrauchshinweise sind bei jeder Inbetriebnahme und Dampfabgabe zu beachten und durchzuführen.**

**7.** Einen Behälter unter die Wasser / Dampfduße stellen.

**8.** Den Drehknopf der Wasser/Dampfabgabe (14) gegen den Uhrzeigersinn  drehen.

**9.** Den Wechselschalter (2) auf DX stellen. Warmwasserausgabe aus der Dampfduße(13).

**10.** Den Wechselschalter warm Wasser (2) zentral stellen

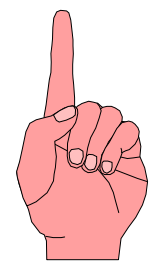
**11.** Den Drehknopf Wasser /Dampf (14) im Uhrzeigersinn  drehen um den Hahn zu schließen.

**12.** Circa 3-4 Minuten warten bis die Maschine unter Druck steht und das Licht Widerstand(4) erlischt .

**13.** Etwas Wasser aus der Brühgruppe abgeben (12) um eine bessere Druckkompensation zu gewährleisten.

**Ab diesem Punkt ist das Gerät einsatzbereit**

Im Falle das kein Wasser mehr im Behälter ist, wird durch eine Sicherung die sich unter dem Behälterträger befindet das Gerät automatisch abgeschaltet.



Dampf und Wasser stehen unter Druck.  
**VERBRENNUNGS-GEFAHR**

## KAFFEEAUSGABE

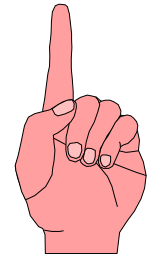
Kap. 4

1. Den Filterträger (11) für eine Tasse oder bei Wunsch den Filterträger für 2 Tassen mit Kaffee befüllen und festdrücken (Pressvorrichtung).
2. Den Filterträger (11) in die Brühgruppe (12) von links nach rechts drehend bis zur Blockierung desselbigen einsetzen.
3. Ein oder zwei Tassen unter selbige stellen (11)

4. Den Hebel für Kaffee(9) umlegen. Kaffeeausgabe an der Unterseite des Filterträgers. (11).

5. Umlegen des Hebels für Kaffee(9) bei Erreichung der gewünschten Kaffeemenge.

6. Um weitere Kaffee herzustellen den Filterträger von rechts nach links drehen und in der Südlade entleeren. Wiederholung der oben angeführten Vorgänge.



**Versichern Sie sich immer das der Was-**


## WASSERAUSGABE

Kap. 5

1. Einen Behälter unter die Wasser/Dampfdüse (13) stellen.

2. Gegen den Uhrzeigersinn  den Drehknopf für Wasser/Dampf (14) drehen

3. Den Wechselschalter(2) auf DX Warmwasser stellen. Austritt von 95°C heißem Wasser an der Unterseite der Wasser/Dampfdüse(13).

4. Den Drehknopf für Wasser/Dampf (14) im Uhrzeigersinn  drehen.


5. Den Wechselschalter (2) Warmwasser zentral stellen, bei Erreichung der gewünschten Menge


## DAMPFAUSGABE

Kap. 6


1. Einen Behälter unter die Wasser/Dampfdüse (13)stellen.

2. Den Wechselschalter (2) auf SX.Die Leuchten Dampf(1) und Widerstrand(4) gehen gleichzeitig an.

3. Den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn  drehen bis eventuell zuerst Wasser und dann der erste Dampf austritt.


4. Den Drehknopf im Uhrzeigersinn  zu rückdrehen und damit die Dampfausgabe stoppen.

5. Circa 30 Sekunden abwarten.

6. Die Wasser/Dampfdüse (13) in die zu wärmende Flüssigkeit eintauchen und den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn  öffnen.

7. Es tritt Dampf an der Unterseite der Wasser/Dampfdüse(13) aus.


8. Solange Dampf austreten lassen bis die gewünschte Erwärmung der Flüssigkeit erreicht ist.

9. Im Uhrzeigersinn  den Drehknopf schließen.

10. Den Wechselschalter (2) wieder zentral stellen.


**Die oben angeführten Vorgänge sind bei jeder gewünschten Dampfabgabe zu tätigen.**

1. Einen Behälter unter die Wasser/Dampfdüse stellen.

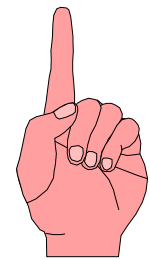
2. Den Drehknopf der Wasser / Dampfdüse (14) gegen den Uhrzeigersinn  drehen.

3. Den Wechselschalter (2) auf DX Warmwasser stellen und auf den Austritt von warmen Wasser aus der Dampfdüse(13) warten.

4. Den Wechselschalter (2) Warmwasser zentral stellen.

5. Den Drehknopf Wasser /Dampf(14) im Uhrzeigersinn  drehen um den Hahn zu schließen.

6. Circa 3- 4 Minuten warten bis die Maschine wieder unter Druck steht und die Leuchte Widerstand(4) erlischt.



Dampf und Warmwasser stehen unter Druck.

**GEFAHR VERBREN- NUNGEN**

## Empfehlungen

**Für einen perfekten Kaffeegenuss:** eine qualitativ hochwertige Bohnenmischung verwenden/ den Bohnenkaffee immer an einer trockenen Stelle lagern/ Bohnen immer frisch mahlen/ gleichmäßige Dosierung und Anpressung verbessern das Kaffeearoma.

**Für einen sehr heißen Kaffeegenuss:** den leeren Filterträger immer in der Brühgruppe lassen, Brühgruppe unter Filterträger mit heißem Wasser durchspülen ( wie bei der Zubereitung eines Kaffee)Tassen immer vorwärmen.

**Für einen perfekten Cappuccino:** der Behälter für die Milch sollte hoch und eng und nur bis zur Hälfte mit Milch gefüllt sein/ die Dampfdüse nur 1 cm in die Milch halten/öffnen der Dampfdüse so erhalten Sie einen cremig leichten Milchschaum.

**Für rein gewärmte Milch:** tauchen Sie die Dampfdüse komplett in den mit Milch gefüllten Behälter ein./die Wasser /Dampfdüse erst bei Erreichung der gewünschten Temperatur schließen.

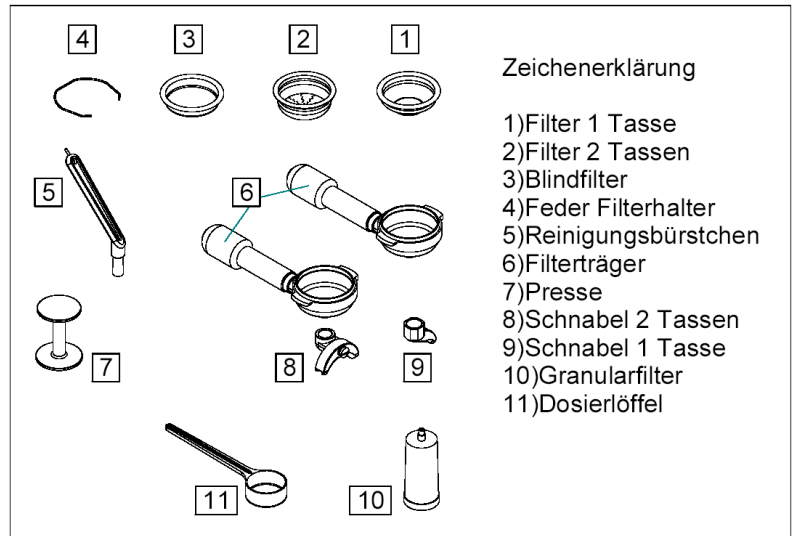
## SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte halten Sie die Gebrauchsanweisung immer Griff bereit
- Das Gerät immer nur an geerdete und mit Sicherheitssicherungen ausgestattete Netzkreise anschließen(Min 10A)
- Sollte Stecker des Gerätes und Steckdose inkompatibel sein erneuern Sie bitte die Steckdose.
- Die elektronische Sicherheit des Gerätes ist nur gegeben, wenn dieses mit einem den Sicherheitsnormen entsprechenden Stromnetz verbunden ist. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden welcher Art auch immer bei Nichtbeachtung dieser Sicherheitsnormen, Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Fachpersonal.
- Das Gerät im Wasserbefüllten Zustand nicht einer Umgebung mit einer Temperatur unter oder gleich 0° aussetzen.
- Nach Abnahme der Außenverpackung sofort die Unversehrtheit und Vollständigkeit des Gerätes überprüfen. Im Zweifelsfall qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen.Die Verpackungsmaterialien ( Karton, Plastiksäcke) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Von der Verwendung von Doppelsteckern und Verlängerungskabeln wird abgeraten. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßem Gebrauch fehlerhafter oder nicht durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführte Reparaturen.
- Das Gerät nicht in Nass/ Feuchträumen benutzen, das Gerät / Kabel niemals mit feuchten /nassen Händen oder Füßen berühren.Bei der Reinigung das Gerät niemals in Wasser eintauchen.
- Bei Fehlfunktion das Gerät ausschalten. Für Reparaturarbeiten wenden Sie sich an die zuständige Servicestelle( vom Hersteller autorisiert) und bestehen Sie auf Verwendung von Originalersatzteilen.Bei Nichtbeachtung ist die Sicherheit des Gerätes und dessen Funktion nicht gegeben.
- Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden, Stecker ziehen und Energiekabel durchtrennen.
- Das Hauptenergiekabel darf nicht selbständig ersetzt werden. Wenden Sie sich dafür an die zuständige Servicestelle.
- Niemals das Gerät zur Befüllung unter den Wasserhahn stellen.
- Bitte beachten Sie das Eigengewicht des Gerätes. (bei Positionierung)
- Während das Gerät in Betrieb ist es niemals bewegen.

## Espressomaschinen

Die Bestandteile der Ausstattung befinden sich in einer Schachtel: 2 Filterträger, Filterträger für 1 Tasse, Filterträger für 2 Tassen, Blindfilter (Reinigung), Schnabel Kaffee 1 Tasse oder 2 Tassen, Kaffeepresse, Reinigungsbürstchen, Dosierlöffel, Feder Filterhalter, Granulatfilter

*Von uns, die wir uns die Maschinen ausdenken, entwickeln und produzieren.*



Kollaudierte Elektronische Kontrolle

## GRANULATFILTER



Kalzium und Magnesium bestimmen den Härtegrad des Wassers und rufen die Formierung von sogenanntem Kalk hervor.

Von 30° bis 40° ist das Wasser hart, von 40° steigend sehr hart.

Die Bestimmung des Härtegrades kann durch einfache Messverfahren die in den Servicestellen verfügbar sind durchgeführt werden.

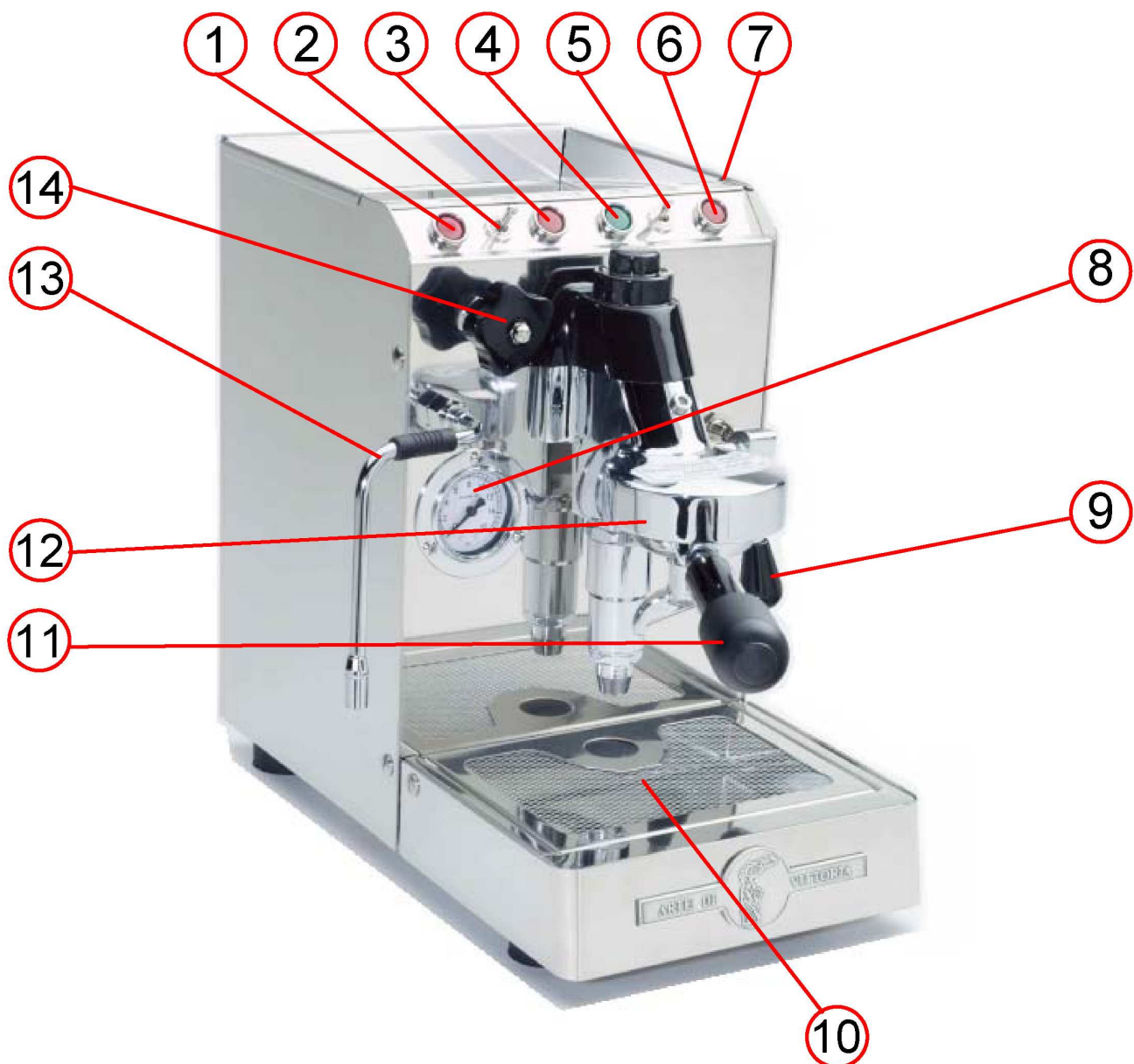
Im Inneren des Wasserbehälters, eingetaucht in Wasser befindet sich der Granulatfilter (einer darüber hinaus bei Ausstattung dabei), dieser Filter sollte circa alle 20-30 Liter Wasser ersetzt bzw. erneuert werden.

Um den vorhandenen Filter zu erneuern den Granulatfilter in eine Wasser (0,5 liter) / Salzmischung (ein Löffel – nach) für einen Zeitraum von circa 48 Stunden eintauchen.

Mit viel reinem Wasser danach durchspülen und wieder in den Silikonschlauch einsetzen und in den Behälter geben.

## Legende

- 1) Leuchtanzeige Dampf
- 2) Schalter Dampf/Wasser
- 3) Leuchtanzeige Wasser
- 4) Grune Kontroll-Leuchte Betrieb Widerstand
- 5) ON / OFF - schalter
- 6) Grune Kontroll-Leuchte Betrieb Widerstand
- 7) Warmhaltefach fuer Tassen
- 8) Manometer
- 9) Hebel Kaffee
- 10) Abtropfkasten mit Gitter zum Abstellen der Tassen
- 11) Siebtraeger
- 12) Kaffeegruppe
- 13) Duse fuer Wasser / Dampf
- 14) Drehknopf fuer Wasser / Dampf-Hahn



# Dichiarazione di conformità



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / DECLARATION OF CONFORMITY  
DECLARATION OF CONFORMITY / KONFORMITÄT SERKLÄRUNG  
DECLARATION DE CONFORMIDAD

Costruttore – Manufacturer – Constructeur - Hersteller - Constructor

Prodotto – Product – Produit - Produktart - Producto

**MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE MACHINES  
MACHINE A CAFÉ ESPRESSO / KAFFEE ESPRESSOMASCHINE  
MAQUINAS PARA CAFÉ EXPRESO**

Modello – Types – Modelo - Type - Modelo

**PERFETTA**

Il costruttore dichiara sotto la propria responsabilità, che il prodotto soddisfa per progettazione e costruzione i requisiti della direttiva :

The manufacturer declare here with on our own responsibility that the above – mentioned product meets the requirements of the Directive :

Le constructeur déclare sous sa propre responsabilité que le produit satisfait, en ce qui concerne le projet et la construction, aux conditions requises per la Directive :

Der Hersteller erklärt unter eigener Verantwortung, daß das o a produkt in bezug auf Entwurf und Fertigung den Anforderungen der Richtlinie :

El constructor declara bajo la propia responsabilidad que el producto cumple con todos los requisitos de planeamiento y construcción de la directiva :

**DIRETTIVA BASSA TENSIONE - LOW VOLTAGE DIRECTIVE - DIRECTIVE  
BASSE TENSION - NIEDERSPANNUNGSRICHTLINIE - DIRECTIVA BAJA TEN-  
SION**

**73/23/CEE 93/68/CEE**

La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate :

La conformité a été vérifiée à l'aide des normes harmonisées suivants

Conformity has been controlled with the aid of the following harmonized standards :

Die Konformität wurde auf Grunde u.a. harmonisierten normen geprüft :

La conformidad fue verificada con la ayuda de las siguientes norma acordadas

**EN 60335-1 EN 60335-2-14-15**

**DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA  
ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE - DIRECTIVE COMPATIBILIE' ELECTROMAGNETIQUE  
EMV RICHTLINIE - DIRECTIVA COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNETICA**

**89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE**

La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate :

Conformity has been controlled with the aid of the following harmonized standards :

La conformité a été vérifiée à l'aide des normes harmonisées suivant :

Die Konformität wurde auf Grunde u.a. harmonisierten normen geprüft :

La conformidad fue verificada con la ayuda de las siguientes norma acordadas :

**EN 55014 EN 55022 EN 61000-3-2 EN 61000-4-2**

*Le nostre macchine  
per caffè espresso ,  
vengono controllate e  
collaudate  
elettricamente ed  
idraulicamente da  
personale  
specializzato*