



BARISTA

GEBRUIKSAANWIJZING

NL

NOTICE D'EMPLOI

FR

OPERATING INSTRUCTIONS

EN



VOORWOORD

De Barista espressomachine is ontworpen als antwoord op de toenemende vraag van mensen die willen genieten van het verleidelijke aroma en de smaak van versgezette espresso of cappuccino, maar voor wie een traditionele machine thuis te groot of te kostbaar is.

De machine heeft een ingebouwd waterreservoir en hoeft daarom niet te worden aangesloten op de waterleiding. Het water in het reservoir wordt elektronisch gereguleerd. Het apparaat kan gemakkelijk opnieuw worden ingesteld om problemen door verkeerd gebruik te voorkomen.

De kosteneffectieve kwaliteit en de betrouwbaarheid van de onderdelen, de duurzame materialen en het gebruikersvriendelijke bedieningspaneel staan garant voor een eersteklas espresso.

Wij wensen u veel plezier met uw Barista espressomachine.

Boretti B.V.

Inhoudsopgave

| | |
|--|-----------|
| Belangrijke informatie betreffende deze handleiding | 4 |
| Belangrijke informatie voor de gebruiker | 4 |
| Beschrijving van de onderdelen aan de buitenkant | 6 |
| Beschrijving technische onderdelen | 7 |
| Installatie | 8 |
| Instellen van de koffiedosering | 10 |
| Bereiden van (espresso)koffie | 11 |
| Gebruik van stoompijp | 12 |
| Onderhoud | 13 |
| Technische gegevens | 13 |
| Milieuvoorschriften | 13 |
| Problemen oplossen | 14 |
| Garantiebepalingen | 15 |

NL

FR

EN

Belangrijke informatie betreffende deze handleiding

Wij raden u aan om deze handleiding zeer zorgvuldig te lezen. In deze handleiding staat belangrijke informatie over de juiste wijze van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats zodat u het op elk willekeurig moment kunt raadplegen. De handleiding moet altijd beschikbaar zijn voor degene die de machine gebruikt en voor de servicemonteurs. De monteurs moeten worden geïnformeerd als de machine op een andere manier dan aangegeven wordt gebruikt of bij eventuele andere risico's.

De instructies in deze handleiding zijn op geen enkele wijze een vervanging voor de veiligheidsinstructies en technische gegevens op de machine of de verpakking met betrekking tot de installatie en werking van het apparaat.

Deze handleiding maakt integraal deel uit van de machine. In geval van verlies kunt u via uw leverancier of via Boretti een nieuw exemplaar aanvragen.

In deze handleiding staan de huidige fabricage-eisen. Deze kunnen in de toekomst worden gewijzigd. Boretti is vrij om deze handleiding te wijzigen zonder aanpassing van eerdere versies, uitzonderingen daargelaten.

Deze machine moet in overeenstemming met de instructies in deze handleiding worden bediend door een verantwoordelijke volwassen persoon, installateur en/of servicemonteur.

Boretti is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van onjuist of oneigenlijk gebruik en onderhoud.

Boretti kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen of zaken als gevolg van onjuiste installatie.

Belangrijke informatie voor de gebruiker

Deze machine is uitsluitend ontworpen voor het bereiden van koffie en warm water of stoom voor warme dranken. Elk ander gebruik is oneigenlijk en daarom gevaarlijk. Deze machine is bedoeld voor thuisgebruik.

De machine bestaat uit niet-giftige en duurzame onderdelen, die gemakkelijk toegankelijk zijn voor reiniging en onderhoud. Alleen een volwassen persoon die voldoende op de hoogte is van de juiste werking van het apparaat, mag de machine als eindgebruiker bedienen. Dit sluit het gebruik door kinderen of niet-verantwoordelijke personen uit.

Voor een efficiënte en juiste bediening van het apparaat is het van belang om de instructies van de fabrikant op te volgen met betrekking tot het periodieke onderhoud door geautoriseerde monteurs in overeenstemming met de lokale standaarden en wetten. De installateur, de gebruiker en degene die verantwoordelijk is voor het onderhoud zijn verplicht de fabrikant op de hoogte te brengen van defecten of beschadigingen waardoor de veiligheid van de oorspronkelijke installatie nadelig kan worden beïnvloed.

De installateur moet het omgevingsgebied controleren met het oog op veiligheid en hygiënisch gebruik.

De gebruiker is verantwoordelijk voor het persoonlijk gebruik van het apparaat. De machine mag niet worden blootgesteld aan buiteninvloeden (direct zonlicht, regen, etc.).

Wanneer de machine een langere periode niet wordt gebruikt, moet deze volledig worden geleegd en bewaard op een plek met een omgevingstemperatuur boven het vriespunt (0°C of 32°F). Hiermee voorkomt u eventuele schade

aan de leidingen en de boiler. Onderhoudsprocedures mogen uitsluitend worden uitgevoerd door geautoriseerde monteurs en er mogen alleen maar originele reserveonderdelen worden gebruikt.

Wanneer er wijzigingen aan de machine worden aangebracht of wanneer deze wordt opengemaakt door personeel dat niet is geautoriseerd door de fabrikant, vervallen alle garanties die betrekking hebben op het apparaat. De machine mag niet in de buurt worden geplaatst van hydraulische leidingen, warmtebronnen of elektrische apparaten, tenzij deze waterbestendig en geventileerd is afgedekt.

Trek nooit aan het elektriciteits snoer.

Gebruik voor het reinigen van de binnenkant van de machine nooit reinigingsmiddelen van enige soort.

Om het risico van een elektrische schok te vermijden, mag u de machine niet met natte handen of voeten aanraken en mag u de machine niet op blote voeten bedienen. De machine dient aangesloten te worden op een geaard stopcontact.

De koffiezetgroep, de uitloop, stoom- en heetwaterpijpen mogen niet worden aangeraakt wanneer het apparaat aan staat. Deze kunnen heet zijn en daardoor brandwonden veroorzaken.

De machine mag nooit zonder water worden gebruikt.

De machine moet worden gebruikt met schoon water. Tevens wordt het apparaat geleverd met een waterfilter welke het water zuivert van mineraalresten en de levensduur van de machine aanzienlijk verlengt. Indien u dit filter niet gebruikt vervalt de garantie! Let erop dat het wa-

terfilter elke 2 maanden wordt vervangen of gereinigd. Nieuwe filters zijn verkrijgbaar bij uw leverancier of via Boretti. Indien deze richtlijn niet wordt gehandhaafd vervalt alle garantie!

Mineraalresten kunnen de watertoevoer belemmeren en schade toebrengen aan de machine en mogelijk persoonlijk letsel tot gevolg hebben. Het is dus van groot belang dat het waterfilter tijdig wordt vervangen of gereinigd. U kunt het filter reinigen door deze in een zoutbad te leggen. U kunt het filter tot maximaal 4x reinigen, daarna dient u het filter te vervangen voor een nieuw exemplaar.

De machine mag alleen met drinkwater worden gevuld.

De machine moet worden uitgeschakeld wanneer degene die het apparaat bedient niet in de buurt is.

Droog thee- en koffiekopjes zorgvuldig af voordat u deze op het kopjesplateau plaatst.



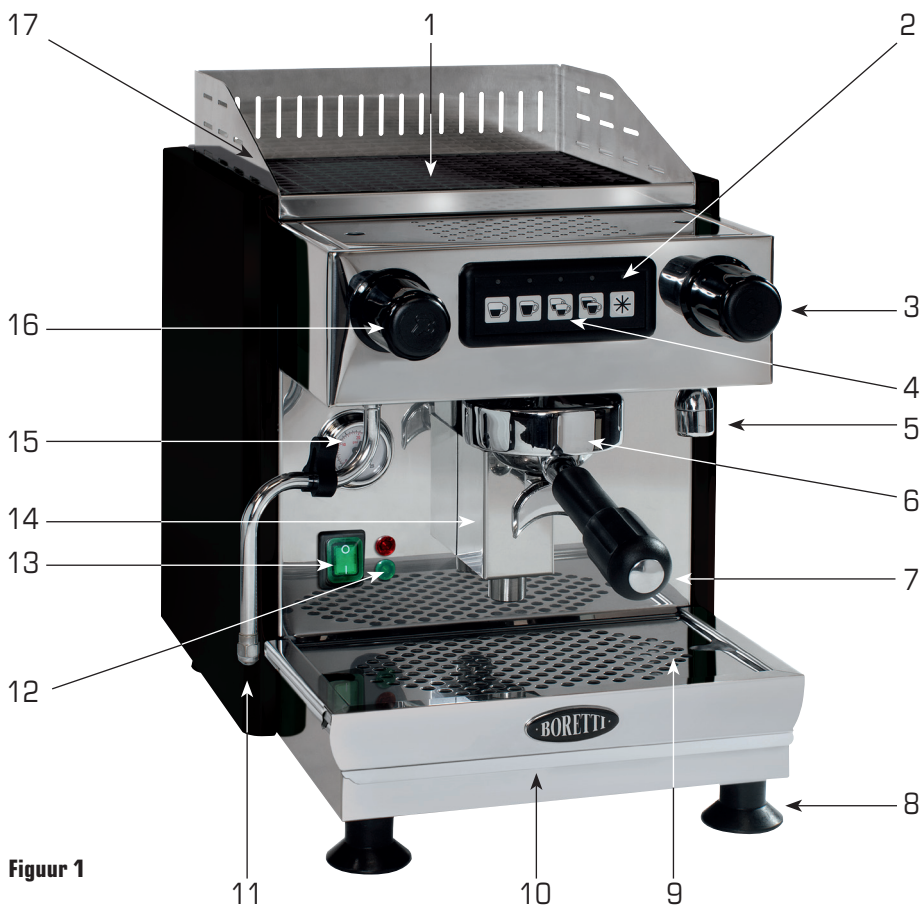
Beschrijving van de onderdelen aan de buitenkant

Nr. Omschrijving

- 1 Verwarmd kopjesplateau
- 2 Waarschuwingslampjes
- 3 Bedieningsknop heetwaterpijp
- 4 Bedieningspaneel met tiptoetsen voor het zetten van koffie
- 5 Heetwaterpijp
- 6 Koffiezetgroep
- 7 Filterhouder
- 8 Verstelbare rubberen voetjes
- 9 Afdruipplateau met rooster

Nr. Omschrijving

- 10 Verwijderbare opvangbak
- 11 Stoompijp
- 12 Controlelampjes
- 13 Hoofdschakelaar
- 14 Elektromagnetische klep voor bereiden van koffie en afvoer
- 15 Drukmeter voor boiler
- 16 Bedieningsknop stoompijp
- 17 Waterreservoir (onder kopjesplateau)



Figuur 1

Beschrijving technische onderdelen

De belangrijkste onderdelen van de Barista zijn:

Boiler:

Bevat heet water en stoom. Water voor het zetten van koffie wordt niet uit de boiler gehaald, maar komt uit de warmtewisselaar (zie hieronder).

Koffiezetgroep en warmtewisselaar:

Dit is het onderdeel waarin de filterhouder wordt geplaatst. Het hete water gaat naar de zetgroep. Daar begint het proces van pre-infusie, infusie en het zetten van de koffie.

De warmtewisselaar bevindt zich in de boiler en heeft als doel het verse water dat uit het interne reservoir komt te verhitten tot de juiste temperatuur.

Verwarmingsbron:

Een elektrisch verwarmingselement verwarmt het water in de boiler. Elektrische pomp: Dit onderdeel is voor het verhogen van de waterdruk naar de juiste infusiedruk van 9 bar, die nodig is voor het zetten van espressokoffie.

Stoomklep en -pijp:

Deze klep zorgt voor hete stoom voor opgeklopte melk en voor het verwarmen van water voor andere dranken (chocolademelk, thee).

Heetwaterkraan:

Deze kraan zorgt voor heet water voor het bereiden van warme dranken zoals thee, chocolademelk, etc..

Bedienings- en controleonderdelen:

Drukmeter: geeft de boilerdruk aan.

Drukschakelaar: deze is nodig om de temperatuur van de waterboiler constant te houden en reguleert de verwarmingselementen op basis van de waterdruk.

Elektronische regeleenheid (ECU): Elektronisch schakelsysteem voor het reguleren en bedienen van het waterniveau van het interne reservoir en voor het automatisch aanpassen van de zetdoseringen via het programmeerbare bedieningspaneel met tiptoetsen.



Installatie

Installatiewaarschuwing

GELIEVE ZORGVULDIG TE LEZEN

De fabrikant heeft getracht om te voorzien in alle mogelijke veiligheidsvoorzieningen om de veiligheid van de gebruikers te waarborgen. Echter, andere installatieomstandigheden of het verplaatsen van apparatuur kunnen situaties tot gevolg hebben die niet kunnen worden gereguleerd of voorzien. Daarom is het absoluut noodzakelijk om alle overige risico's te beoordelen en de volgende suggesties in acht te nemen:

Deze machine is slechts veilig als die op een juiste manier is aangesloten op een goed geaard systeem dat voldoet aan de veiligheidsstandaarden die van toepassing zijn in het land waar de machine zal worden geïnstalleerd. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor ongelukken die te wijten zijn aan het niet voldoen aan de hierboven genoemde standaarden, aangezien een verkeerde installatie kan leiden tot letsel voor personen en dieren en schade aan dingen. In elk geval moet dit apparaat altijd direct worden aangesloten en is het uitdrukkelijk verboden om verlengsnoeren of losse verbindingen te gebruiken.

Laat verpakkingsmaterialen zoals plastic zakken, piepschuim, spijkers, etc. niet rondslingeren, omdat kinderen of andere mensen zich daaraan kunnen bezeren of daardoor letsel kunnen oplopen. Alle defecten of afwijkingen moeten onmiddellijk worden gemeld aan de personen die geautoriseerd zijn om de machine te installeren en te onderhouden.

Indien het elektriciteits snoer is beschadigd, moet dit onmiddellijk en uitsluitend door een gekwalificeerde of door de fabrikant geautori-

seerde servicemedewerker worden vervangen om gevaar voor personen, dieren en spullen te voorkomen.

Controleer of alle onderdelen intact zijn en installeer geen defecte of beschadigde delen. Vraag om vervanging hiervan.

Controleer of de netspanning van het stopcontact overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. Deze vindt u onder de verwijderbare opvangbak.

De klant moet het stopcontact dat wordt gebruikt voor het apparaat beschermen via een beveiliging tegen overbelasting die voldoet aan de geldende standaarden en de wetten.

Het installeren van de bijgeleverde wateront-harder is verplicht. Indien deze niet wordt geplaatst vervalt de garantie.

De machine mag niet in de directe nabijheid worden geplaatst van warmtebronnen zoals bijvoorbeeld een oven of kookplaat.

Bij het installeren van het apparaat, moet een meerpolige hoofdschakelaar met contactpunten met een tussenruimte van minimaal 3 mm worden gebruikt, zoals wordt bepaald in de veiligheidsvoorschriften. Elke onbetrouwbare kabel-verbinding is verboden.

Het apparaat moet op een vlak en stabiel oppervlak en ten minste 30 mm vanaf de muur worden geplaatst.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden in combinatie met het bijgeleverde waterfilter.

Plaatsen en aansluiten

Haal de machine uit de verpakking, vul het interne waterreservoir en sluit de machine door middel van het netsnoer aan op een geschikt stopcontact.

De installatieprocedure moet in overeenstemming met de lokale elektriciteit- en veiligheidsvoorschriften van het land worden uitgevoerd. Een juiste werkwijze voor het plaatsen en installeren van het apparaat wordt hieronder beschreven (zie fig. 1):

Verwijder het kopjesplateau (O1) of pak het bij de randen vast en schuif het naar voren, totdat u bij de opening aan de bovenkant van het onderliggende interne waterreservoir (17) kunt.

Vul het waterreservoir met (ongeveer) 3 liter drinkwater en leg het bijgeleverde waterfilter in het reservoir.

Sluit na 5 minuten op de dunne slang het waterfilter aan. Let er op dat u de slang aansluit terwijl het filter nog in de bak met water ligt, om te voorkomen dat deze weer leeg loopt.

Plaats het kopjesplateau weer terug in de oorspronkelijke positie.

Zet de hoofdschakelaar (13) op "ON" en controleer of het ingebouwde controlelampje brandt en aangeeft dat de elektrische circuits van de machine van stroom zijn voorzien.

De boiler zal zich nu gaan vullen en gaan verwarmen. Wacht totdat de manometer van de boiler (15) 1,2 bar aangeeft (na ongeveer 15 min.).

Draai de stoomknop (16) voor een paar seconden open en sluit deze dan weer.

Wacht tot de juiste werkdruk opnieuw wordt bereikt, de machine is nu klaar voor gebruik.

ALARMSIGNALLEN

Indien het interne waterreservoir leeg blijft, worden alle functies van de machine auto-

matisch geblokkeerd door de elektronische regeleenheid (ECU) om schade aan het verwarmingselement te voorkomen. Dit wordt aangegeven door het knipperen van de led-waarschuwinglampjes (O2) die zich op het bedieningspaneel met tiptoetsen bevinden (O4).

Indien dit gebeurd dient u ten eerste de machine uit te schakelen. Controleer vervolgens het waterreservoir gevuld is.

Indien het reservoir gevuld is kan het zijn dat er nog teveel lucht in het waterfilter zit. Koppel het filter af en dompel het filter weer in het waterreservoir gedurende 5 minuten. Koppel vervolgens het filter weer aan zoals hiervoor omschreven.

Voor het herstellen van de normale werking schakelt u eerst de schakelaar (13) op "OFF" en daarna herhaalt u de hierboven beschreven werkwijze.

BELANGRIJK!!!

Verwijder voor het hervullen of het reinigen van het apparaat altijd eerst het aansluitsnoer uit het stopcontact.

De fabrikant accepteert geen aansprakelijkheid voor letsel en schade aan personen of eigendommen als gevolg van onjuiste installatie en/of gebruik van de machine.



Instellen van de koffiedosering

Zie ook fig. 02 hieronder:

Bereid de filterhouder voor en vul deze daarna met ongeveer 7 gram gemalen koffie en bevestig de filterhouder aan de zetgroep. Plaats het juiste kopje/de juiste kopjes onder de filterhouder met enkele of dubbele uitloop.

Druk de starttoets (5) in totdat alle led-lampjes op het bedieningspaneel gaan branden voor de programmeerstand.

Druk op de relevante toets voor de gekozen dosering: het corresponderende led-lampje gaat branden.

Druk nogmaals op dezelfde toets wanneer de gewenste hoeveelheid koffie is bereikt: het corresponderende led-lampje gaat uit.

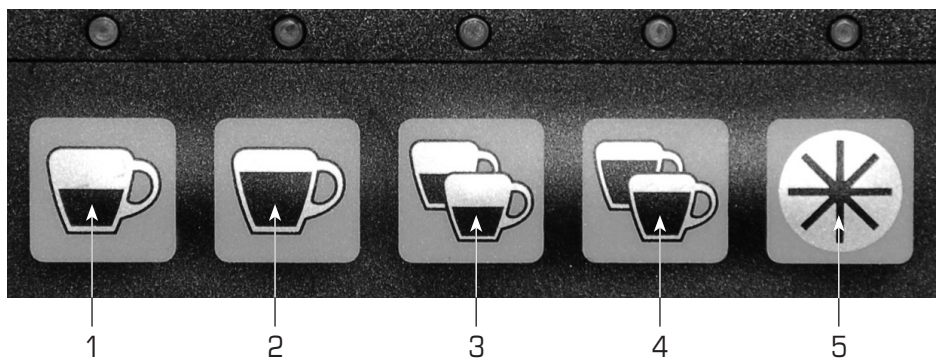
Herhaal stap 2, 3 en 4 voor het instellen van de doseringen voor de overige doseertoetsen.

Let op:

Het programmeren van de toetsen moet binnen 10 seconden (per toets) gebeuren, anders wordt de programmeerstand automatisch uitgeschakeld.

Nr. Omschrijving

- 1 Automatische dosering espresso, 1 kopje
- 2 Automatische dosering grote kop koffie, 1 kopje
- 3 Automatische dosering espresso, 2 kopjes
- 4 Automatische dosering kleine kop koffie, 2 kopjes
- 5 Starttoets



Figuur 2

Bereiden van (espresso)koffie

Bereiden van 1 kopje:

1. Vul de filterhouder met 1 uitloop met ongeveer 6-8 gram gemalen koffie.
2. Druk de koffie aan.
3. Verwijder een eventueel teveel aan gemalen koffie van de bovenkant van de filterhouder.
4. Plaats de filterhouder in de zetgroep; draai de hendel eerst naar links om de houder te plaatsen en vervolgens naar rechts om hem vast te zetten. Let er op dat u de houder stevig vast draait, en verzeker u ervan dat de houder goed is geplaatst.
5. Plaats een leeg kopje onder de uitloop van de filterhouder.
- 6a. Voor automatisch doseren drukt u op tip-toets 1 of 2 op het bedieningspaneel (fig. 2). De koffie komt uit de uitloop en stopt vanzelf.
- 6b. Voor handmatig doseren drukt u op de stertoets aan de rechterkant van het bedieningspaneel en wacht u totdat de koffie uit de uitloop komt. Bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid drukt u nogmaals op de stertoets.
7. Na het bereiden van de koffie verwijdert u de filterhouder en gooit u het koffieresidu weg.

Bereiden van 2 kopjes:

1. Vul de filterhouder met 2 uitlopen met ongeveer 12-16 gram gemalen koffie.
2. Druk de koffie aan.
3. Verwijder een eventueel teveel aan gemalen koffie van de bovenkant van de filterhouder.
4. Plaats de filterhouder in de zetgroep; draai de hendel eerst naar links om de houder te plaatsen en vervolgens naar rechts om hem vast te zetten. Let er op dat u de houder stevig vast draait, en verzeker u ervan dat de houder goed is geplaatst.

5. Plaats twee lege kopjes onder de dubbele uitloop van de filterhouder.
- 6a. Voor automatisch doseren drukt u tip-toets 3 of 4 op het bedieningspaneel (fig. 2). De koffie komt uit de uitloop en stopt vanzelf.
- 6b. Voor handmatig doseren drukt u op de stertoets aan de rechterkant van het bedieningspaneel en wacht u totdat de koffie uit de dubbele uitloop komt. Bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid drukt u nogmaals op de stertoets.
7. Na het bereiden van de koffie verwijdert u de filterhouder en gooit u het koffieresidu weg.

Gebruik van koffiepads:

De Barista is ook geschikt voor koffiepads. Indien u hiervan gebruik maakt dient u de filters in de filterhouders te vervangen door de bijgeleverde filters voor koffiepads. Om het filter te vervangen gaat u als volgt te werk:

Zet een kleine platte schroevendraaier tussen het filter en filterhouder, en lift het filter omhoog.

Verwijder het filter uit de filterhouder. Plaats de gewenste filter in het filterhouder, en klik deze goed vast.



Gebruik van stoompijp

Maken van stoom

Voor het maken van stoom voor warme dranken plaatst u de juiste pijp in de kan met de te verwarmen drank. Draai vervolgens de knop tegen de klok in en verwarm de drank tot de gewenste temperatuur.

WAARSCHUWING:

Hoewel de boiler is voorzien van een antivacuüm klep, moet de stoomklep altijd worden geopend voordat deze in de te verwarmen drank wordt geplaatst om terugstromen in de boiler te voorkomen.

Opschuimen van melk

Vanwege de beperktere capaciteit van de Baringra (in vergelijking tot grotere uitvoeringen) is de stoompijp uitgevoerd met een kleinere stoomtuit met 4 gaten om de stoomtijd te verlengen in plaats van de stoomcapaciteit.

Hierdoor kan het verwarmingselement van de machine sneller de stoomdruk herstellen.

Een aantal basisregels:

1. Gebruik altijd volle melk.
2. Gebruik altijd koude melk (recht uit de koelkast).
3. De stoomtuit moet ongeveer 1-2 cm in de melk worden geplaatst.
4. De stoomarm moet zodanig scheef worden gehouden dat de stoompijp een ronddraaiende beweging maakt in de melk en tegelijkertijd bovenaan lucht aanzuigt.
5. De knop van de stoomklep moet al naar gelang de mate van opschuimen worden geopend.

WAARSCHUWING:

Risico van brandwonden! Ga voorzichtig te werk met houders en bekers bij het bereiden van warme dranken.

Bereiden van heet water

Voor het bereiden van heet water in een beker, mok of kop draait u de knop van de heetwaterpijp tegen de klok in totdat u de gewenste hoeveelheid hebt verkregen.

WAARSCHUWING:

Risico van brandwonden!

Raak de heet wateropening niet aan. Gebruik de relevante bedieningsknop pas nadat het drankreservoir op een juiste manier is geplaatst op het afdruiplateau.

Onderhoud

Door de fabrikant aanbevolen reinigingsprocedures, uit te voeren aan het eind van elke dag:

Reinig de afsluiting van de koffiezetgroep met een zachte borstel.

Spoel de filtermand en filterhouder in warm water en voeg een speciaal reinigingsproduct toe welke geschikt is voor het dagelijks reinigen van koffieapparaten.

Plaats de filterhouder met het gesloten filter op de koffiezetgroep.

Druk op de stertoets voor het bereiden van koffie. Draai de filterhouder iets los totdat er water langs de randen stroomt. Druk na 15 seconden opnieuw op de stertoets. Verwijder de filterhouder en haal het gesloten filter eruit. Maak het afdruiplateau regelmatig schoon, en leeg tijdig de opvangbak zodat de opvangbak niet overloopt.

Reinig het kopjesplateau met een zachte doek. Reinig de stoompijp en -uitloop onmiddellijk na elk gebruik grondig met een niet-schurende vochtige doek om verstopping van de stoomgaatjes en het blijven hangen van de smaak van eerder gestoomde dranken te voorkomen. Doe dit zonder de pijp rechtstreeks aan te raken.

WAARSCHUWING: Oppervlak is heet.

Door de fabrikant aanbevolen wekelijkse reiniging:

De zetgroep en sproeiplateau moeten worden gereinigd met een speciaal voor espressomachines bestemd reinigingsmiddel, welke geschikt is voor periodieke reiniging. Doe hiervan een theelepel in het gesloten filter en plaats die vervolgens in de zetgroep.

Druk op de stertoets en wacht ongeveer 30 seconden. Druk nogmaals op de stertoets om te stoppen en het reinigingsproduct in te laten werken.

Druk nadat het product is ingewerkt nogmaals op de stertoets. Draai de filterhouder iets los totdat er water langs de randen stroomt. Druk

na 30 seconden nogmaals op de stertoets. Verwijder de filterhouder en ga verder met spoelen. Bereid tot slot een kop koffie om de smaak van resterend reinigingsmiddel weg te krijgen.

Technische gegevens

Afmetingen: 320(B) x 450(D) x 430(H) mm

Nettogewicht: 35 kg

Netspanning: 220/230V 1-fase – 50 Hz.

Milieuvoorschriften

Mocht u om wat voor reden dan ook het apparaat willen afdanken, houdt u zich dan aan het volgende:

Bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de elektrische voedingskabel afsnijdt en samen met de stekker verwijderd. Dit apparaat is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.



Problemen oplossen

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---------------------------------|--|--|
| Het apparaat gaat niet aan | Hoofdschakelaar is uitgeschakeld Schakelaar machine is uitgeschakeld Verkeerd aangesloten op elektriciteitsnet | Zet hoofdschakelaar op ON Zet schakelaar machine op ON Neem contact op met monteur voor controle |
| Zetgroep maakt te weinig koffie | Waterreservoir is leeg Pomp is defect Pijp is verstopt Defect elektronisch reguleringsysteem Defect klep zetgroep | Vul waterreservoir bij Neem contact op met monteur Reinig de pijp Neem contact op met monteur Neem contact op met monteur |
| Koffieresidu is nat | Koffie is te fijn gemalen Zetgroep is nog niet op temperatuur Klep zetgroep werkt niet goed | Pas koffiemaling aan Wacht totdat het apparaat op temperatuur is Reinig het afzuigstelsel van de zetgroep |
| Koffie wordt te langzaam gezet | Koffie is te fijn gemalen Filterhouder is vies Zetgroep is verstopt Injector of klep is gedeeltelijk verstopt | Pas koffiemaling aan Vervang filter en reinig filterhouder vaker Neem contact op met monteur Vervang injector of klep |
| Koffie wordt te snel gezet | Koffie is te grof gemalen | Pas koffiemaling aan |
| Koffie is koud | Kalkaanslag op warmtewisselaar of verwarmingselement Contactpunten drukschakelaar zijn verroest Elektrische aansluitingen zijn defect Verwarmingselement is doorgebrand | Neem contact op met monteur voor controlebeurt Reinig contactpunten drukschakelaar Neem contact op met monteur om aansluitingen te laten controleren Vervang verwarmingselement |

Garantiebepalingen

De garantietermijn is 24 maanden vanaf de factuurdatum. De garantie heeft uitsluitend betrekking op defecte onderdelen.

Indien het apparaat beschadigd is geleverd dient dit direct bij uw leverancier of bij Boretti gemeld te worden. Indien een schade niet dezelfde (of indien niet mogelijk de eerstvolgende) werkdag wordt gemeld kan Boretti niet aansprakelijk worden gehouden voor schade.

Boretti is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van onjuiste installatie of onderhoud, problemen ontstaan door het niet gebruiken of het niet tijdig vervangen/reinigen van het bijgeleverde waterfilter, onregelmatigheden door storingen in het elektrische en hydraulische net van de klant, inzetten van niet-geautoriseerde personen, zegels, rubbers, filters en slijtende onderdelen.

Uitgesloten van de garantiebepalingen zijn een onjuist gebruik van de machine, het niet opvolgen van de onderhoudsrichtlijnen en de voorschriften van deze technische- en gebruikershandleiding.

Verder vallen alle storingen welke zijn ontstaan door het niet (periodiek) reinigen of door kalkaanslag buiten de garantiebepalingen van Boretti.

Boretti adviseert u om de Barista elk half jaar te laten controleren door een daarvoor gekwalificeerde medewerker van Boretti, om u zich ervan te verzekeren dat de machine optimaal blijft functioneren en de beste prestaties blijft leveren. Hiervoor kunt u contact opnemen met een van onderstaande telefoonnummers. Deze periodieke controle valt niet onder de garantiebepalingen.

Bij technische problemen kunt u contact opnemen met de technische dienst van Boretti:

Nederland +31(0)20-4363525
België +32(0)3-4508180



Avant-propos

La machine à espresso Barista est conçue pour répondre à la demande croissante des personnes qui souhaitent profiter de l'arôme alléchant et du goût d'un espresso ou d'un cappuccino frais mais pour qui une machine traditionnelle serait trop imposante ou coûteuse.

La machine dispose d'un réservoir d'eau intégré et ne nécessite donc pas d'être raccordée au réseau d'alimentation en eau. L'eau du réservoir est contrôlée de manière électronique. L'appareil peut facilement être reconfiguré de manière à éviter tout problème occasionné par une utilisation incorrecte.

La qualité rentable et la fiabilité des composants, la robustesse des matériaux et l'emploi aisé du tableau de commande convivial vous permettent de bénéficier d'un espresso de catégorie supérieure.

Nous espérons que votre machine à espresso Barista vous apportera entière satisfaction.

Boretti

Table des matières

| | |
|---|-----------|
| Informations importantes relatives au présent manuel | 18 |
| Informations importantes relatives à l'utilisation de la machine Barista | 18 |
| Description des pièces de la partie extérieure | 20 |
| Description technique | 21 |
| Installation | 22 |
| Réglage des doses de café | 24 |
| Préparation d'un café (expresso) | 25 |
| Utilisation de la conduite de vapeur | 26 |
| Entretien | 27 |
| Données techniques | 27 |
| Directives relatives à l'environnement | 27 |
| Dépannage | 28 |
| Conditions de la garantie | 29 |

NL

FR

EN

Informations importantes relatives au présent manuel

Nous vous recommandons de lire très attentivement le présent manuel. Ce manuel contient des informations importantes en ce qui concerne la procédure à suivre pour installer, utiliser et entretenir correctement la machine. Conservez le manuel en lieu sûr afin de vous pouvoir y référer à tout moment. Le manuel doit rester à la disposition des utilisateurs de la machine et des techniciens de maintenance. Les techniciens doivent être informés si la machine est utilisée d'une autre manière que celle indiquée dans le présent manuel ou en cas d'autres risques éventuels.

Les instructions du présent manuel ne remplacent en aucun cas les consignes de sécurité et les données techniques présentes sur la machine ou l'emballage et relatives à l'installation et au fonctionnement de l'appareil.

Le présent manuel fait partie intégrale de la machine. Si vous perdez le manuel, vous pouvez obtenir un nouvel exemplaire auprès de votre fournisseur ou de Boretti.

Le présent manuel inclut les exigences de fabrication actuelles. Il est possible que ces exigences soient modifiées à l'avenir.

Boretti est libre de modifier le présent manuel sans adapter les versions antérieures, sauf exceptions.

La machine doit être utilisée conformément aux instructions du présent manuel, par un adulte responsable, un installateur et/ou un technicien de montage.

Boretti ne peut être tenu responsable des dommages résultant de l'utilisation et de l'entretien incorrect ou inadapté de la machine.

Boretti ne peut être tenu responsable des blessures physiques ou détériorations matérielles résultant d'une installation incorrecte.

Informations importantes relatives à l'utilisation de la machine Barista

Cette machine a uniquement été conçue pour permettre la préparation de café et d'eau chaude ou de vapeur pour les boissons chaudes. Toute autre utilisation est jugée inadaptée et donc dangereuse. Cette machine est destinée à un usage domestique.

La machine est composée de pièces non toxiques et résistantes, facilement accessibles dans le cadre du nettoyage et de l'entretien. Seul un adulte qui dispose de connaissances nécessaires pour faire fonctionner l'appareil de manière correcte peut utiliser la machine en tant qu'utilisateur final. Les enfants et les personnes non responsables ne peuvent utiliser la machine.

Pour utiliser l'appareil de manière efficace et adaptée, il est important de respecter les instructions du fabricant en ce qui concerne l'entretien périodique effectué par des techniciens agréés, conformément aux lois et normes locales. L'installateur, l'utilisateur et la personne responsable de l'entretien ont pour obligation d'informer le fabricant en cas de défauts ou de détériorations qui peuvent affecter de manière négative la sécurité de l'installation initiale.

L'installateur doit vérifier que la zone environnante permet une utilisation sûre et propre.

L'utilisateur est responsable de l'utilisation personnelle de l'appareil. La machine ne doit pas être exposée à des éléments extérieurs (lumière directe du soleil, pluie, etc.).

Si vous n'utilisez pas la machine pendant une période de temps prolongée, vous devez entièrement la vider et la ranger dans un lieu où la température ambiante est supérieure au point de congélation (0°C ou 32°F). Cette précaution permet d'éviter d'éventuels dommages au niveau des conduites et de la chaudière. Les procédures d'entretien doivent uniquement être exécutées par des techniciens agréés. Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées.

Si des modifications sont apportées à la machine ou si la machine est démontée par du personnel non agréé par le fabricant, l'ensemble des garanties en rapport avec l'appareil s'annule. La pompe motorisée ne peut être placée à proximité de conduites hydrauliques, des sources de chaleur ou d'appareils électriques que si elle est protégée par un couvercle étanche, avec des orifices de ventilation.

Ne tirez jamais sur le cordon électrique.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage, de quelque type que ce soit, pour le nettoyage de la partie intérieure de la machine.

Afin de réduire le risque de décharge électrique, vous ne devez pas toucher à la machine lorsque vous avez les mains ou les pieds mouillés. De même, n'utilisez pas la machine lorsque vous avez les pieds nus. La machine doit être raccordée à une prise électrique pourvu d'une terre.

Ne touchez jamais au groupe de la cafetière, à la goulotte et aux conduites de vapeur et d'eau chaude lorsque l'appareil est sous tension. Ces éléments peuvent être chauds et occasionner des brûlures.

La machine ne doit jamais être utilisée sans eau.

La machine doit être utilisée avec de l'eau propre. L'appareil est en outre équipé d'un filtre d'eau qui permet de purifier l'eau des traces de minéraux et d'augmenter de manière importante la durée de vie de la machine. La garantie s'annule si vous n'utilisez pas le filtre ! Attention : le filtre d'eau doit être remplacé ou nettoyé tous les deux mois. Des filtres neufs sont disponibles auprès de votre fournisseur ou de Boretti. Le non-respect de cette directive annule l'ensemble des garanties !

Les traces de minéraux peuvent obstruer l'écoulement de l'eau et occasionner des dommages au niveau de la machine, voire même des lésions physiques. Il est donc très important de remplacer ou de nettoyer le filtre d'eau à temps. Pour nettoyer le filtre, placez-le dans une solution salée. Vous pouvez nettoyer le filtre au maximum quatre fois. Le filtre doit ensuite être remplacé par un neuf.

La machine doit uniquement être remplie d'eau potable.

La machine doit être mise hors tension lorsque la personne qui utilise l'appareil ne se trouve pas à proximité de celui-ci.

Essayez bien les tasses de thé et de café avant de les placer sur le plateau à tasses.



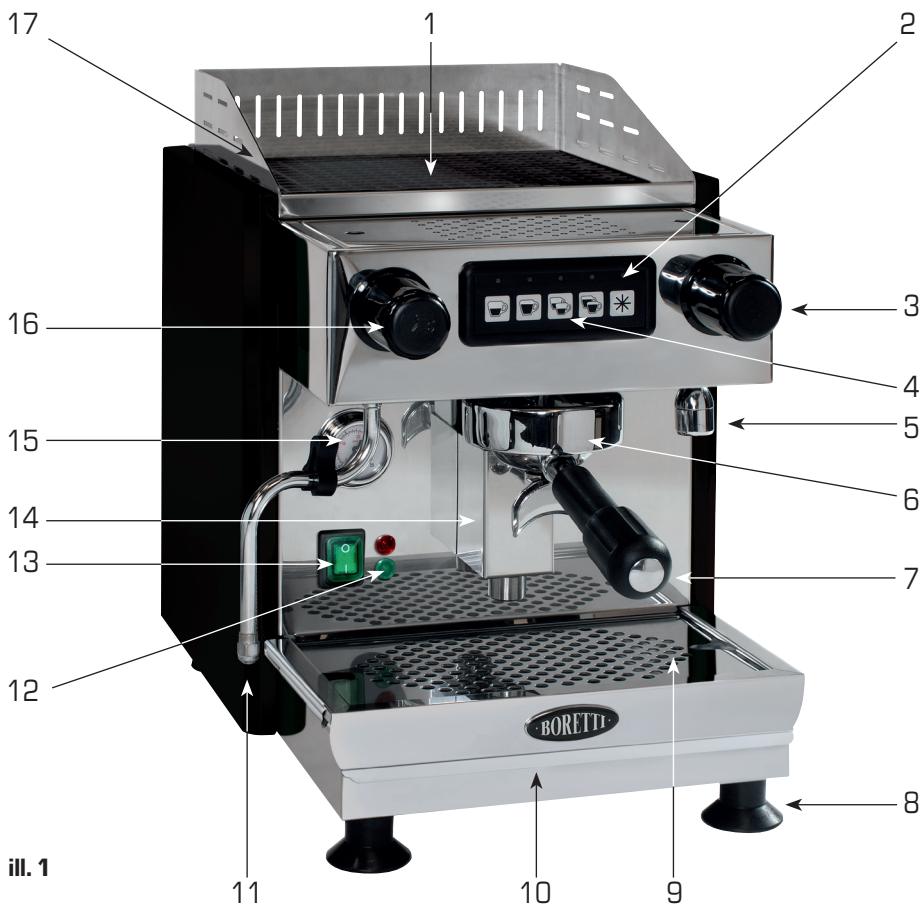
Description des pièces de la partie extérieure

N° de désignation

- 1 Plateau à tasses chauffé
- 2 Témoins d'avertissement
- 3 Commande de la conduite d'eau chaude
- 4 Panneau d'utilisation avec touches pour la préparation du café
- 5 Conduite d'eau chaude
- 6 Groupe de la cafetière
- 7 Support du filtre
- 8 Pieds réglables en caoutchouc
- 9 Égouttoir avec grille

N° de désignation

- 10 Collecteur amovible
- 11 Conduite de vapeur
- 12 Témoin de contrôle du sélecteur
- 13 Interrupteur avec témoin de contrôle intégré
- 14 Soupape électromagnétique pour la préparation de café et évacuation
- 15 Manomètre du chauffe-eau
- 16 Bouton de commande du tuyau de vapeur
- 17 Réservoir d'eau (sous plateau à tasses)



ill. 1

Description technique

Les pièces les plus importantes de la machine Barista sont les suivantes :

Chaudière :

Contient l'eau chaude et la vapeur. L'eau utilisée pour préparer le café ne provient pas de la chaudière mais de l'échangeur de chaleur (voir ci-dessous).

Groupe de la cafetière et échangeur de chaleur :

Il s'agit de la section de la machine dans laquelle se trouve le support de filtre. L'eau chaude est entraînée dans le groupe de la cafetière. Elle est ensuite soumise à un processus de préinfusion, d'infusion et de préparation du café. L'échangeur de chaleur se trouve dans la chaudière et permet de chauffer l'eau fraîche provenant du réservoir interne à la température adaptée.

Source de chaleur :

Un élément de chauffage électrique permet de chauffer l'eau présente dans la chaudière.

Pompe électrique :

Cette pièce permet d'augmenter la pression de l'eau de manière à atteindre la pression d'infusion adaptée (9 bars), nécessaire à la préparation de l'expresso.

Tuyau et soupape à vapeur :

Cette soupape délivre la vapeur chaude qui permet de préparer la mousse de lait et de chauffer l'eau d'autres boissons (chocolat au lait, thé).

Robinet d'eau chaude :

Ce robinet délivre l'eau chaude qui permet de préparer des boissons chaudes telles que le thé, le chocolat au lait, etc.

Éléments de contrôle et d'utilisation :

Indicateur de pression – indique la pression de la chaudière.

Interrupteur à poussoir – cet interrupteur permet de maintenir la température de la chaudière à eau à un niveau constant et de réguler les éléments de chauffage en fonction de la pression de l'eau.

Unité de commande électronique : système de commutation électronique qui permet de réguler et de contrôler le niveau d'eau du réservoir interne et d'adapter automatiquement les dosages via le panneau d'utilisation programmable à touches.

NL

FR

EN

Installation

Avertissement relatif à l'installation

À LIRE ATTENTIVEMENT

Le fabricant s'est efforcé d'équiper la machine de tous les dispositifs de sécurité disponibles dans le but de garantir la sécurité des utilisateurs. Cependant, d'autres conditions d'installation ou le déplacement de l'appareil peuvent entraîner des situations qui ne peuvent être régulées ou prévues. Il est donc absolument nécessaire d'évaluer tous les risques et de prendre les suggestions suivantes en compte :

Cette machine n'est sûre que si elle est correctement raccordée à un système mis à la terre de manière adaptée, qui répond aux normes de sécurité en vigueur dans le pays dans lequel la machine est installée. Le fabricant ne peut être tenu responsable des accidents résultant du non-respect des normes détaillées ici, une installation incorrecte pouvant entraîner des blessures chez les personnes et les animaux et des détériorations matérielles. L'appareil doit toujours être raccordé de manière directe. Il est formellement interdit d'utiliser des rallonges électriques ou des dominos de raccordement.

Ne laissez pas les matériaux d'emballage, tels que les sacs en plastique, le polystyrène expansé, les clous, etc., traîner. Des enfants ou d'autres personnes peuvent en effet se blesser. Les défauts et anomalies doivent être immédiatement notifiés aux personnes autorisées à installer et entretenir la machine.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être immédiatement remplacé par un réparateur qualifié ou agréé par le fabricant afin d'éviter tout risque pour les personnes, les ani-

maux et autres. Vérifiez que toutes les pièces sont intactes et n'installez aucune pièce défectueuse ou endommagée. Les pièces défectueuses ou endommagées doivent être remplacées.

Vérifiez que la tension secteur de la prise correspond aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque est située sous le collecteur amovible.

Le client doit équiper la prise utilisée pour l'appareil d'un interrupteur de protection contre les surcharges conforme aux normes et lois en vigueur.

L'adoucisseur d'eau fourni doit obligatoirement être installé, faute de quoi la garantie s'annule.

La machine ne doit pas être installée à proximité directe de sources de chaleur, telles qu'un four ou une plaque de cuisson, par exemple.

Lors de l'installation de l'appareil, un interrupteur multipolaire avec des points de contact présentant un espace intermédiaire de 3 mm minimum doit être utilisé comme indiqué dans les consignes de sécurité. Les raccordements câblés non fiables sont interdits.

L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable, à une distance d'au moins 30 mm du mur.

L'appareil peut uniquement être utilisé en association avec le filtre d'eau fourni.

Installation et raccordement

Sortez la machine de l'emballage, remplissez le réservoir d'eau interne et raccordez le cordon d'alimentation de la machine à une prise électrique adaptée.

La procédure d'installation doit être effectuée conformément aux consignes de sécurité et électriques locales du pays concerné.

La procédure d'installation de l'appareil est détaillée ci-dessous (voir l'illustration 1) :

Retirez le plateau à tasses (01) ou rabattez le sur le bord et faites-le glisser vers l'avant de manière à accéder à l'ouverture située sur la partie supérieure du réservoir d'eau interne (situé sous le plateau) (17).

Remplissez le réservoir d'eau avec (environ) trois litres d'eau potable et insérez le filtre d'eau fourni dans le réservoir.

Attendez cinq minutes, puis raccordez le filtre d'eau au tuyau fin. Veillez à ce que, lors du raccordement du tuyau, le filtre se trouve encore dans le réservoir d'eau afin d'éviter qu'il ne se vide.

Remettez le plateau à tasses en position originale.

Activez l'interrupteur (13) et vérifiez que le témoin de contrôle intégré s'allume. Vous entendez que la chaudière remplit automatiquement.

Attendez que le manomètre de la chaudière (16) indique 1,2 bar (après quinze minutes environ).

Ouvrez la soupape à vapeur (17) pendant quelques secondes, puis refermez-la. Attendez que la pression adaptée soit atteinte. La machine est alors prête à l'emploi.

SIGNAUX D'ALARME

Si le réservoir d'eau interne est vide, l'ensemble des fonctions de la machine est automatique-

ment bloqué par l'unité de commande électronique afin d'éviter que l'élément de chauffage ne soit endommagé. Cette opération est indiquée par le clignotement des témoins d'avertissement (diodes lumineuses) (3) qui se trouvent sur le panneau d'utilisation à touches (5).

Vous devez alors commencer par mettre la machine hors tension. Vérifiez ensuite que le réservoir d'eau est plein.

Si le réservoir est plein, il est possible que le filtre d'eau contienne trop d'air. Détachez le filtre et plongez-le dans le réservoir d'eau pendant cinq minutes. Réinstallez ensuite le filtre comme indiqué ci-dessus.

Avant de remettre la machine en marche, placez l'interrupteur (13) sur « OFF » et répétez la procédure détaillée ci-dessus.

IMPORTANT !!!

Avant de remplir ou de nettoyer l'appareil, débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise électrique.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures physiques et dommages matériels occasionnés par une installation et/ou utilisation incorrectes de la machine.



Réglage des doses de café

Voir également l'illustration 2 ci-dessous :

Préparez le support de filtre et remplissez celui-ci avec environ sept grammes de café moulu. Fixez ensuite le filtre sur le groupe de la cafetière. Placez une ou plusieurs tasses de taille adaptée sous le support de filtre avec écoulement simple ou double.

Maintenez la touche en forme d'étoile (5) enfoncée pendant quelques secondes et attendez que l'ensemble des témoins (diodes électroluminescentes) du panneau d'utilisation s'allume pour indiquer que le mode de programmation est activé.

Appuyez sur la touche correspondant au dosage sélectionné : le témoin correspondant s'allume.

Appuyez de nouveau sur la touche une fois la quantité de café souhaitée atteinte : le témoin correspondant s'éteint.

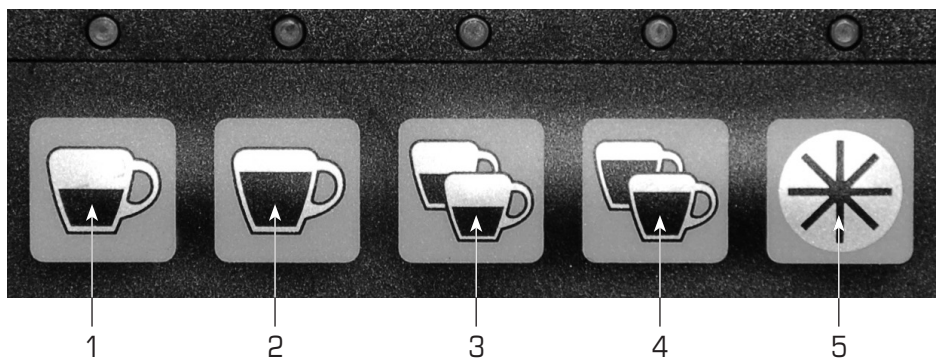
Répétez les étapes 2, 3 et 4 pour régler les doses des autres touches de dosage.

Attention :

La programmation des touches doit être effectuée dans les dix secondes (pour chaque touche), faute de quoi le mode de programmation est automatiquement désactivé.

N° de désignation

- 1 dosage automatique espresso, une tasse
- 2 dosage automatique grand café, une tasse
- 3 dosage automatique espresso, deux tasses
- 4 dosage automatique petit café, deux tasses
- 5 touche en forme d'étoile



ill. 2

Préparation d'un café (expresso)

Préparation d'une tasse :

1. Remplissez le support de filtre à écoulement simple avec environ six à huit grammes de café moulu.
2. Tassez le café.
3. Le cas échéant, retirez le café moulu en trop de la partie supérieure du support de filtre.
4. Placez le support de filtre dans le groupe de la cafetière, placez le levier vers la gauche pour insérer le support, puis vers la droite pour fixer le support. Veillez à ce que le support soit bien fixé et correctement placé.
5. Placez une tasse vide sous l'écoulement du support de filtre.
- 6a. Pour procéder automatiquement au dosage, appuyez sur la touche 1 ou 3 du panneau d'utilisation (ill. 2). L'écoulement du café démarre et s'arrête automatiquement.
- 6b. Pour procéder manuellement au dosage, appuyez sur la touche en forme d'étoile située sur le côté droit du panneau d'utilisation et attendez que le café s'écoule. Une fois la quantité souhaitée obtenue, appuyez de nouveau sur la touche en forme d'étoile.
7. Une fois le café préparé, retirez le support de filtre et retirez les restants de café.

Préparation de deux tasses :

1. Remplissez le support de filtre à écoulement double avec environ douze à seize grammes de café moulu.
2. Tassez le café à l'aide de la presse du moulin de dosage.
3. Le cas échéant, retirez le café moulu en trop de la partie supérieure du support de filtre.

4. Placez le support de filtre dans le groupe de la cafetière, placez le levier vers la gauche pour insérer le support, puis vers la droite pour fixer le support. Veillez à ce que le support soit bien fixé et correctement placé.
5. Placez deux tasses vides sous l'écoulement double du support de filtre.
- 6a. Pour procéder automatiquement au dosage, appuyez sur la touche 2 ou 4 du panneau d'utilisation (ill. 2). L'écoulement du café démarre et s'arrête automatiquement.
- 6b. Pour procéder manuellement au dosage, appuyez sur la touche en forme d'étoile située sur le côté droit du panneau d'utilisation et attendez que le café s'écoule par les deux sorties. Une fois la quantité souhaitée obtenue, appuyez de nouveau sur la touche en forme d'étoile.
7. Une fois le café préparé, retirez le support de filtre et retirez les restants de café.

Utilisation de dosettes :

La machine Barista permet également l'utilisation de dosettes. Si vous souhaitez utiliser des dosettes, vous devez remplacer le filtre du support de filtre par le filtre pour dosettes fourni. Procédez comme suit pour remplacer le filtre :

Placez un petit tournevis plat entre le filtre et le support de filtre, puis soulevez le filtre. Retirez le filtre du support de filtre. Insérez le filtre souhaité dans le support de filtre jusqu'à ce qu'un déclic soit émis.



Utilisation de la conduite de vapeur

Formation de vapeur

Pour former la vapeur nécessaire aux boissons chaudes, placez la conduite correspondante dans la canette de la boisson à réchauffer. Tournez ensuite le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et réchauffez la boisson à la température souhaitée.

AVERTISSEMENT : la chaudière est équipée d'une soupape anti-dépression. La soupape de pression doit cependant toujours être ouverte avant que la boisson à réchauffer ne soit installée avant d'éviter tout retour d'eau dans la chaudière.

Formation de mousse de lait

En raison des capacités limitées de la machine BARISTA (par rapport aux modèles de plus grande taille), la conduite de vapeur est équipée d'un petit bec verseur à quatre trous, qui permet de rallonger la durée d'exposition à la vapeur plutôt que d'augmenter la capacité en matière de vapeur.

L'élément de chauffage de la machine peut ainsi générer plus rapidement la pression nécessaire à la vapeur.

Quelques règles de base :

1. Utilisez toujours du lait entier.
2. Utilisez toujours du lait froid (qui sort du réfrigérateur).
3. Le bec verseur doit être plongé dans le lait, sur environ un ou deux centimètres.
4. Le bras de vapeur doit être maintenu aussi incliné que possible de manière à ce que la conduite de vapeur effectue des mouvements circulaires dans le lait et aspire simultanément l'air situé au-dessus du lait.
5. Le bouton de la soupape de vapeur doit être actionné en fonction de la quantité de mousse souhaitée.

AVERTISSEMENT : risque de brûlures !

Lors de la préparation de boissons chaudes, soyez prudent avec les supports et les récipients.

Préparation d'eau chaude

Pour verser de l'eau chaude dans un récipient, une chope ou une tasse, tournez le bouton de la conduite d'eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous obteniez la quantité souhaitée.

AVERTISSEMENT : risque de brûlures !

Ne touchez pas à la sortie d'eau chaude. N'utilisez la touche d'utilisation adaptée qu'une fois le réservoir de boisson correctement installé sur l'égouttoir (12).

Entretien

Procédures de nettoyage recommandées par le fabricant, à exécuter à la fin de chaque journée :

Nettoyez la fermeture du groupe de la cafetière avec une brosse douce.

Rincez la nacelle et le support de filtre à l'eau chaude et ajoutez un produit de nettoyage spécialement conçu pour l'entretien quotidien des cafetières.

Installez le support de filtre, équipé du filtre sur le groupe de la cafetière.

Appuyez sur la touche en forme d'étoile pour préparer un café. Desserrez légèrement le support de filtre de manière à ce que de l'eau s'écoule le long des bords. Après quinze secondes, appuyez de nouveau sur la touche en forme d'étoile. Retirez le support de filtre et sortez le filtre.

Nettoyez régulièrement l'égouttoir et videz le collecteur avant que son contenu ne déborde.

Nettoyez le plateau à tasses avec un chiffon doux.

Nettoyez soigneusement le bec et la conduite de vapeur immédiatement après utilisation à l'aide d'un chiffon humide non abrasif afin d'éviter que le bec de vapeur ne soit obstrué et de manière à supprimer le goût des précédentes boissons. Faites à ne pas toucher directement la conduite.

AVERTISSEMENT : la surface est chaude.

Nettoyage hebdomadaire recommandé par le fabricant :

Le groupe de la cafetière et les buses doivent être nettoyés à l'aide d'un produit de nettoyage spécialement conçu pour les machines à espresso et qui permet un nettoyage périodique. Versez une cuillère à thé dans le filtre et installez le groupe de la cafetière.

Appuyez sur la touche en forme d'étoile et attendez environ trente secondes. Appuyez de nouveau sur la touche en forme d'étoile pour arrêter l'opération et laissez le produit de nettoyage agir.

Appuyez ensuite une nouvelle fois sur la touche en forme d'étoile. Desserrez légèrement le support de filtre de manière à ce que de l'eau s'écoule le long des bords. Après trente secondes, appuyez de nouveau sur la touche en forme d'étoile.

Retirez le support de filtre et continuez à rincer. Pour terminer, préparez une tasse de café afin de supprimer l'arrière-goût de produit de nettoyage.

Données techniques

Dimensions : 320 (largeur) x 450 (profondeur) x 430 (hauteur) mm

Poids net : 35 kg

Tension secteur : 220/230 V monophasé- 50 Hz

Directives relatives à l'environnement

Respectez les consignes suivantes si vous souhaitez mettre l'appareil au rebut, pour quelque raison que ce soit :

mettez l'appareil au rebut auprès du centre local désigné pour la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler les matériaux de valeur de manière intelligente. Avant de jeter l'appareil, il est important que vous coupiez le câble d'alimentation électrique et retiriez le câble et sa fiche. Cet appareil est pourvu d'une marque indiquant sa conformité à la directive européenne 2002/96CE relative à la mise au rebut des appareils électroniques et électriques. Cette directive détermine les normes de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut en vigueur dans l'ensemble de l'Union européenne.



NL

FR

EN

Dépannage

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| L'appareil ne s'allume pas. | L'interrupteur est désactivé. L'interrupteur de la machine est désactivé. Raccordement incorrect au réseau électrique | Activez l'interrupteur. Activez l'interrupteur de la machine. Prenez contact avec un technicien pour vérification. |
| Le groupe de la cafetière ne fait pas suffisamment de café. | Le réservoir d'eau est vide. La pompe est défectueuse. Le tuyau est obstrué. Système de commande électronique défectueux Soupape du groupe de la cafetière défectueuse | Remplissez le réservoir d'eau. Prenez contact avec un technicien. Nettoyez le tuyau. Prenez contact avec un technicien. Prenez contact avec un technicien. |
| Les restants de café sont humides. | Le café est moulu trop fin. Le groupe de la cafetière n'a pas encore atteint la température de fonctionnement. La soupape du groupe de la cafetière ne fonctionne pas correctement. | Modifiez la mouture du café. Attendez que l'appareil ait atteint la température de fonctionnement. Nettoyez le système d'aspiration du groupe de la cafetière. |
| Le café passe trop doucement. | Le café est moulu trop fin. Le support de filtre est sale. Le groupe de la cafetière est obstrué. L'injecteur ou la soupape est partiellement obstrué. | Modifiez la mouture du café. Remplacez le filtre et nettoyez plus souvent le support de filtre. Prenez contact avec un technicien. Remplacez l'injecteur ou la soupape. |
| Le café passe trop rapidement. | Le café n'est pas moulu assez fin. | Modifiez la mouture du café. |
| Le café est froid. | Dépôt de calcaire sur l'échangeur de chaleur ou l'élément de chauffage Rouille au niveau des points de contact de l'interrupteur à poussoir Les raccordements électriques sont défectueux. Élément de chauffage grillé | Prenez contact avec un technicien pour vérification. Nettoyez les points de contact de l'interrupteur à poussoir. Prenez contact avec un technicien pour vérifier les raccordements. Remplacez l'élément de chauffage. |

Conditions de la garantie

La durée de la garantie est de 24 mois à compter de la date de la facture. La garantie s'applique uniquement aux pièces défectueuses.

Si l'appareil est endommagé lors de la livraison, vous devez immédiatement informer votre fournisseur ou Boretti. Boretti ne peut être tenu responsable des dommages s'ils ne sont pas communiqués le jour-même (ou le jour ouvrable suivant).

Boretti ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une utilisation ou d'un entretien incorrect, des problèmes occasionnés par la non-utilisation ou le remplacement/nettoyage tardif du filtre d'eau, des irrégularités provenant de problèmes au niveau du réseau électrique et du réseau hydraulique du client, de l'intervention de personnes non autorisées, des sceaux, des caoutchoucs, des filtres et des pièces soumises à un phénomène d'usure.

Les conditions de la garantie excluent l'utilisation incorrecte de la machine, le non-respect des directives d'entretien et des consignes du présent manuel technique et d'utilisation.

De même, l'ensemble des problèmes résultant du non-nettoyage (périodique) ou de la formation de calcaire n'est pas couvert par les conditions de la garantie.

Boretti vous conseille de faire contrôler la machine Barista tous les six mois par un collaborateur Boretti qualifié afin de vous assurer que la machine fonctionne de manière optimale et propose toujours des performances supérieures. Pour ce faire, vous pouvez contacter un des numéros indiqués ci-dessous. Cette vérification périodique n'entre pas dans les condi-

ons de la garantie.

En cas de problèmes techniques, vous pouvez prendre contact avec le service technique de Boretti :

Pays-Bas **+31(0)20-4363525**
Belgique **+32(0)3-4508180**

NL

FR

EN

Introduction

The Barista espresso machine was developed in response to the increasing demand from those who wish to enjoy the enticing aroma and taste of a freshly-made espresso or cappuccino but for whom a traditional machine would be too bulky or expensive to have at home .

The machine has a built-in water tank and therefore does not need to be connected to a water pipe. The water in the tank is electronically regulated. The machine can easily be reset in order to prevent problems due to incorrect use.

The cost-effective quality and reliability of the components, sturdy materials and user-friendly controls guarantee a top-class espresso.

We hope you enjoy your Barista espresso machine.

Boretti

Contents

| | |
|--|-----------|
| Important Information Regarding This Handbook | 46 |
| Important Information for the User | 46 |
| Description of External Components | 48 |
| Description of Technical Components | 49 |
| Installation | 50 |
| Coffee Dosage Setting | 52 |
| Brewing (Espresso) Coffee | 53 |
| Using the Steam Wand | 54 |
| Maintenance | 55 |
| Technical Data | 55 |
| Environmental Regulations | 55 |
| Troubleshooting | 56 |
| Warranty Conditions | 57 |

NL

FR

EN

Important Information Regarding This Handbook

We recommend that you read this handbook carefully. It contains important information about correct installation, use and maintenance of the machine. Keep this handbook in a safe place so that you can consult it at any time if necessary. It must always be available for those who use the machine and for service technicians. The technicians must be informed if the machine is being used in a manner other than as intended or if there are any other risks.

The instructions in this handbook are in no way a substitute for the safety instructions and technical data on the machine or the packaging concerning the installation and functioning of the machine.

This handbook is an essential part of the machine. In the event of loss, you can request a new copy from your supplier or from Boretti.

This handbook contains the current manufacturing requirements. These may be changed in the future.

Boretti is free to modify this handbook without updating previous editions except in exceptional cases.

This machine is to be operated according to the instructions in the handbook by a responsible adult, installation technician and/or service technician.

Boretti is not liable for any damage caused by incorrect or improper use and maintenance. Boretti accepts no liability for damage to persons or objects caused by incorrect installation.

Important Information Regarding Use of the Barista

This machine is designed for the sole purpose of preparing coffee, hot water and steam for hot drinks. All other uses are incorrect and, therefore, dangerous. This machine is designed for domestic use.

The machine consists of non-toxic, durable components which are easily accessible for cleaning and maintenance. The end user must be an adult, sufficiently trained to operate the appliance properly. This excludes use by children or non-responsible persons.

To ensure efficient and correct operation it is essential to follow the manufacturer's instructions concerning the periodic maintenance carried out by authorized technicians in compliance with local standards and laws. The installation technician, the user and the person in charge of maintenance are obligated to inform the manufacturer of any defects or damage which could negatively affect the safety of the original installation.

The installation technician must check the surrounding area to ensure that safe and hygienic use are guaranteed.

The user is responsible for personal use of the machine. Do not expose the machine to environmental elements (direct sunlight, rain, etc.)

When the machine is not in use for an extended period of time, it should be emptied completely and stored in an area with a temperature that is above freezing (0°C or 32°F). This will prevent any possible damage to pipes and the boiler. All maintenance procedures must be carried out exclusively by authorized technicians and all spare parts must be original parts.

Any modifications to or opening of the machine performed by persons not authorized by the manufacturer will void all warranties covering the machine. The motor-pump must be positioned far from hydraulic pipes, heat sources, and electrical appliances unless it is protected by a water-resistant, ventilated enclosure.

Never pull the power supply cord.

Never use cleaning products of any sort to clean the inside of the machine.

To reduce the risk of electrical shock, avoid operating the machine with wet hands or feet and do not operate the machine barefoot. The machine must be connected to a grounded power outlet.

The coffee delivery group, the spout and the steam and hot water wands may not be touched when the machine is on. They are hot and could cause burns.

Never operate the machine without water.

The machine must be operated with clean water. The machine includes a water filter that purifies the water and rids it of mineral deposits, significantly increasing the machine's life span. If you do not use this filter the warranty will become void! Ensure that the water filter is replaced or cleaned every two months. You can obtain new filters from your supplier or from Boretti. If this instruction is not followed the warranty will become void!

Mineral deposits may obstruct the machine's water supply, which may cause damage to the machine and possibly personal injury. It is therefore very important that the water filter is replaced or cleaned in a timely manner. You can clean the filter by placing it in a salt bath. You can clean the filter a maximum of four times,

after which you will have to replace it with a new one.

The machine may only be filled with drinking water.

The machine has to be switched off whenever it is left unattended by the operator.

Dry tea and coffee cups carefully before placing them on the cup-tray.



Description of External Components

No. Description

- 1 Heated cup-tray
- 2 Warning lights
- 3 Hot water wand control knob
- 4 Touch-pad for coffee delivery control
- 5 Hot water wand
- 6 Coffee delivery group
- 7 Filter holder
- 8 Adjustable rubber feet
- 9 Drip tray with grid

No. Description

- 10 Removable catch basin
- 11 Steam wand
- 12 Pilot lights
- 13 Main switch
- 14 Coffee delivery and drainage solenoid valve
- 15 Pressure gauge for boiler
- 16 Steam wand control knob
- 17 Water tank (underneath cup-tray)

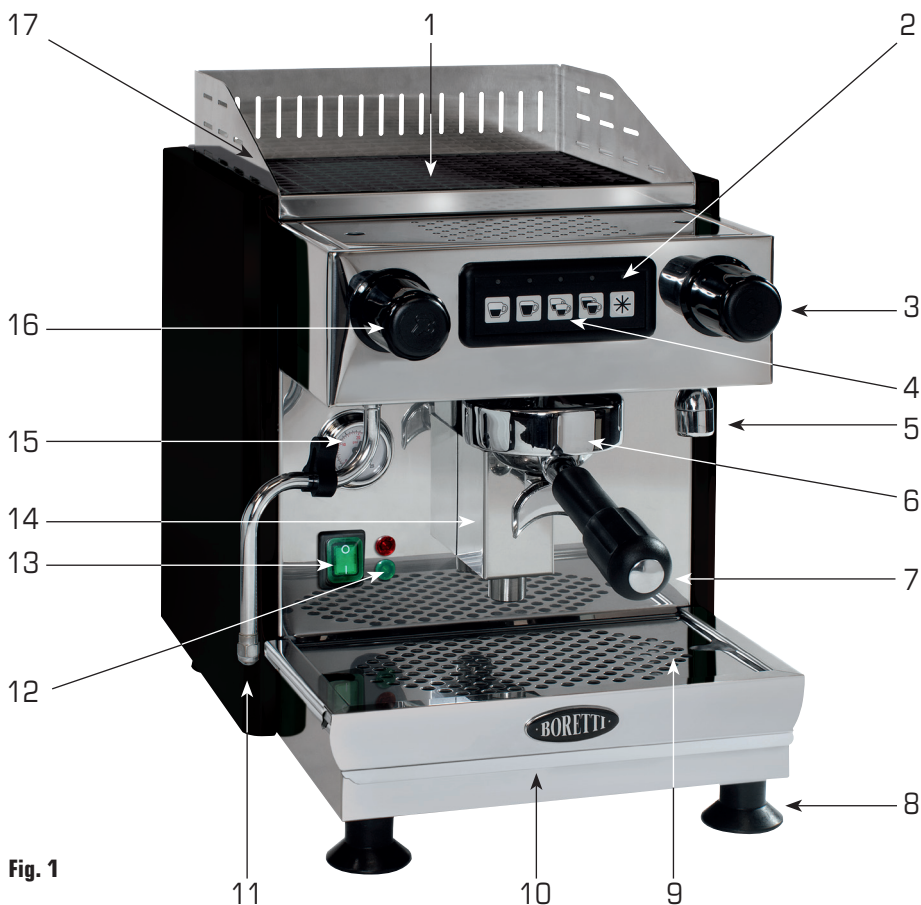


Fig. 1

Technical Description

The main components of the Barista are the following:

Boiler:

Contains hot water and steam. Water needed to brew coffee is not taken from the boiler but from the heat exchanger (see below).

Coffee Delivery Group and Heat Exchanger:

This is the component where the filter holder is inserted. The hot water goes to the delivery group. This is where the pre-infusion, infusion and brewing process of the coffee begins. The heat exchanger is located inside the boiler and its purpose is to heat up the fresh water coming from the internal tank to the correct temperature.

Heating Source:

An electric heater heats the water in the boiler.

Electric Pump:

This component is used to increase the water pressure to the correct water pressure needed for espresso coffee preparation, which is 9 bar.

Steam Valve and Wand:

This valve delivers hot steam for milk frothing as well as for heating water and other drinks (cocoa, tea...).

Hot Water Faucet:

This faucet delivers hot water to prepare hot drinks such as tea, cocoa, etc..

1. Pressure gauge - Indicates the boiler pressure.
2. Pressure switch - This is used to keep the water boiler temperature constant by controlling the heating elements based on the boiler pressure.
3. Electronic Control Unit (ECU): Electronic circuitry used to monitor and control the internal tank water level, as well as to adjust the delivery quantities automatically via the programmable touch-pad.



Control and Monitoring Devices:

Installation

Installation Warning

PLEASE READ CAREFULLY

The manufacturer has tried to foresee all possible safety provisions to ensure the safety of the users. However, different installation or equipment relocation conditions can cause situations which cannot be controlled or foreseen. Therefore, it is absolutely necessary to evaluate all remaining risks and to heed the following suggestions:

1. This machine is safe only if appropriately connected to an efficient grounding system complying with the applicable safety standards in the country where the machine will be installed. The manufacturer assumes no liability for accidents due to non-compliance with the above-mentioned standards, since incorrect installation may result in injury to persons and animals as well as damage to property. This appliance must always be directly connected to the power supply and the use of extension cords or loose connections is strictly forbidden.
2. Do not leave packing items such as plastic bags, Styrofoam, nails, etc. lying around, because children or other people could get hurt. All defects and discrepancies must be immediately reported to the persons authorized for installation and maintenance of the machine.
3. If the power supply cord is damaged it must be replaced immediately and solely by service staff qualified or authorized by the manufacturer in order to prevent danger to people, animals and property.

4. Check the integrity of all components and do not install defective or damaged parts. Ask for replacement of any defective or damaged parts.
5. Check and verify that the power outlet supply voltage is the same shown on the rating-plate of the appliance. This is located underneath the removable catch basin.
6. The customer has to protect the power outlet used for the machine by means of a safety switch system (against overload) that complies with the applicable standards and laws.
7. Installation of the included water softener is mandatory. If the softener is not used the warranty will become void.
8. The machine may not be placed in the direct vicinity of a heat source such as an oven or hot plate.
9. When installing the machine, a multipolar main switch that has contacts with intervals equivalent to or greater than 3 mm should be connected, as stipulated by the safety standards. Any unreliable cable connection is not permitted.
10. The machine must be placed on a flat and stable surface, leaving a minimum clearance of 30 mm from walls.
11. The machine may only be used in combination with the included water filter.

Placement and Connection

Remove the machine from its packaging, fill up the internal water tank and connect the machine to an appropriate power outlet through the power supply cord.

The installation procedure must be performed in accordance with the local electrical and safety regulations of the country where the machine is being used.

The correct placement and installation procedure for the machine is described below (see fig. 1):

Remove the cup-tray (01) or hold it by the edges and slide it forward until you can get to the top opening of the internal water tank below (17).

Fill up the water tank with (approximately) 3 liters of drinking water and place the included water filter into the tank.

After 5 minutes connect the thin hose to the water filter. Make sure to connect the hose while the filter is still inside the tray with water in order to prevent it from emptying.

Place the cup-tray back to its original position.

Set the main switch (13) to the "ON" position and verify that the built-in pilot light is lit, thus indicating that the machine's electrical circuits are being supplied with power.

You will hear the boiler being filled and heated automatically. Wait until the boiler's manometer (15) indicates 1.2 bar (approx. after 15 min.).

Open the steam valve (16) for a few seconds and then close it again.

Wait until the correct working pressure has been attained again; the machine is now ready for use.

ALARMS

If the internal water tank remains empty, all of the machine's functions will be automatically blocked by the Electronic Control Unit (ECU) in order to prevent damage to the heating element. This will be indicated by flashing LED warning lights (02) located on the touch-pad (04).

If this occurs you must first turn the machine off. Subsequently control whether the water tank is filled.

If the tank is filled it is possible that there is still too much air in the water filter. Disconnect the filter and immerse the filter into the water tank again for 5 minutes. Then reconnect the filter as described above.

To reset normal working conditions, turn the main switch (13) to "OFF" first, then repeat the procedure described above.

IMPORTANT NOTICE!!!

All refill and cleaning procedures must be carried out with the machine disconnected from the power outlet.

The manufacturer accepts no liability for injury and damage to persons or property caused by incorrect installation and/or use of the machine.



Coffee Dosage Setting

See also Fig. 02 below:

1. Prepare and fill the filter holder with approximately 7 grams of ground coffee and attach the filter to the delivery group. Place the appropriate cup(s) underneath the filter holder spout(s).
2. Push and hold down the "star" key (5) for few seconds until all LEDs on the touchpad switch ON to access the programming mode.
3. Push the key related to the selected dosage: the relevant LED switches ON.
4. Push the same key again when the correct quantity of coffee has been reached: the relevant LED switches OFF.
5. Repeat steps 2, 3 and 4 for setting the dosage of the remaining dosage keys.

Note:

Programming the keys has to be completed within 10 seconds (per key), otherwise the programming mode will automatically switch OFF.

No. Description

- 1 Automatic dosage for espresso, single cup
- 2 Automatic dosage for large coffee, single cup
- 3 Automatic dosage for espresso, 2 cups
- 4 Automatic dosage for small coffee, 2 cups
- 5 "Star" key

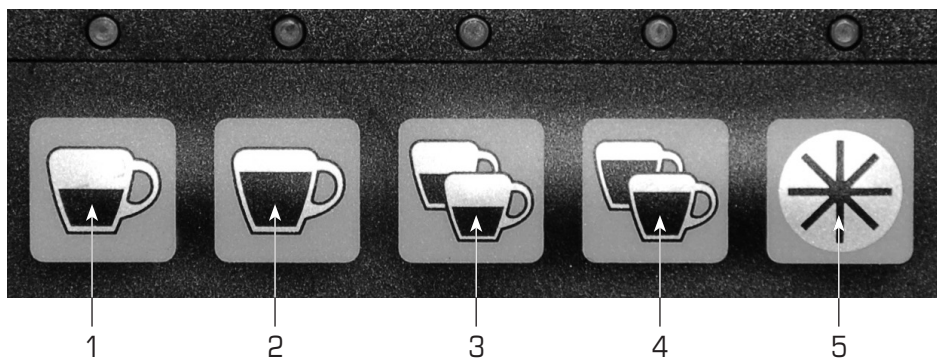


Fig. 2

Brewing (Espresso) Coffee

Brewing a Single Espresso Cup:

1. Fill the filter holder with one spout with approximately 6-8 grams of ground coffee.
2. Press the coffee down.
3. Remove any ground-coffee overflows from the filter holder surface.
4. Insert the filter holder into the delivery group; turn the handle towards the left to enable insertion, then turn the holder handle towards the right until it locks into place. Make sure that you turn the holder firmly and that the holder is solidly in place.
5. Place an empty cup underneath the filter holder spout.
- 6a. For automatic dosing press touch-key 1 or 3 on the touch-pad (fig. 2). The coffee will come out of the spout and stop automatically.
- 6b. For manual dosing press the "star" key on the right side of the touch-pad and wait until the coffee comes out of the spout. Once you have attained the desired quantity press the "star" key once more.
7. When the coffee brewing procedure is completed, remove the filter holder and throw away the coffee dregs.

Brewing 2 Cups:

1. Fill the filter holder with two spouts with approximately 12-16 grams of ground coffee.
2. Press the coffee down by using the press available in the dosing grinder.
3. Remove any ground-coffee overflows from the filter holder surface.
4. Insert the filter holder into the delivery group; turn the handle towards the left to enable insertion, then turn the holder handle towards the right until it locks into place. Make sure that you turn the holder firmly and that the holder is solidly in place.

5. Place two empty cups underneath the filter holder spouts.
- 6a. For automatic dosing press touch-key 2 or 4 on the touch-pad (fig. 2). The coffee will come out of the spout and stop automatically.
- 6b. For manual dosing press the "star" key on the right side of the touch-pad and wait until the coffee comes out of the spouts. Once you have attained the desired quantity press the "star" key once more.
7. When the coffee brewing procedure is completed, remove the filter holder and throw away the coffee dregs.

Using Coffee Pads:

The Barista can also be used with coffee pads. If you use coffee pads, replace the filters in the filter holders with the included coffee pad filters. Proceed as follows to replace the filter:

1. Place a small flat screwdriver between the filter and the filter holder and raise the filter.
2. Remove the filter from the filter holder.
3. Place the desired filter into the filter holder and click it firmly into place.



Using the Steam Wand

Making Steam

To make steam for warm drinks, place the correct wand into the pitcher that contains the drinks to be heated. Turn the knob in a counterclockwise direction and heat the drink to the required temperature.

WARNING: Although the boiler is fitted with a vacuum-release valve, always open the steam valve before introducing it into the drink to be heated to prevent possible back flows inside the boiler.

Milk Frothing

Due to the Barista's limited steam capacity (compared to the bigger units), the steam wand is fitted with a smaller four-hole steam tip to extend the steaming time rather than the steaming flow-rate.

In this way, the machine's heating element can produce faster steam pressure recovery. A few basic rules:

1. Always use whole milk.
2. Milk should always be cold (just taken out of the fridge).
3. The steam tip should be placed in the milk approximately 1-2 cm deep.
4. The steam arm should be tilted in such a way that the steam wand moves in circles in the milk while taking in some air from the top.
5. The steam valve knob should be opened proportionally to the amount of frothing required.

WARNING: Risk of burns!

Handle holders and containers with care when steaming drinks.

Hot Water Preparation

To prepare hot water in a pitcher, pot or cup, rotate the knob of the hot water wand in a counter-clockwise direction until you have attained the requested quantity.

WARNING: Risk of burns!

Keep hands away from areas covered by the hot water outlet. Use the relevant control knob only after the drink container has been appropriately placed on the drip-tray (12).

Maintenance

Manufacturer-recommended cleaning procedures to be performed at the end of each workday:

1. Clean the seal of the coffee delivery group with a soft brush.
2. Rinse the filter basket and filter holder with warm water and add a special cleaning product that is suitable for daily cleaning of coffee machines.
3. Place the filter holder complete with the closed filter onto the coffee delivery group.
4. Press the “star” key for coffee delivery. Unscrew the filter holder slightly until water flows along the edges. Push the “star” key again after 15 seconds. Remove the filter holder and take out the closed filter.
5. Clean the drip-tray regularly and empty the catch basin so that the catch basin does not overflow.
6. Clean the cup-tray with a soft cloth.
7. Clean the steam wand and spout thoroughly with a non-abrasive, damp cloth immediately after each use to prevent clogging of the steam holes and to keep the taste of previously steamed drinks from lingering. Do it without touching the wand directly. **WARNING: The surface is hot.**

Manufacturer-recommended weekly cleaning procedures:

1. The delivery group and the spray plates must be cleaned with a cleaning product that is specially formulated for espresso machines and that is suitable for periodic cleaning. Place one teaspoon of the cleaning product into the closed filter and then into the delivery group.
2. Push the “star” key and wait about 30 seconds. Press the “star” key once more to stop and allow the cleaning product to work.
3. After the product has been left for 30 seconds press the “star” key again. Unscrew

the filter holder slightly until water flows along the edges. Push the “star” key again after 30 seconds.

4. Remove the filter holder and continue cleaning. Finally, brew one cup of coffee to remove any residual detergent taste.

Technical Data

Dimensions: 320(W) x 450(D) x 430(H) mm

Net weight: 35 kg

Power supply voltage: 230V 1-phase – 50 Hz

Environmental Regulations

Should you wish to discard the machine for any reason, please comply with the following:

Take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enable valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply cord and remove it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.



NL

FR

EN

Troubleshooting

| Problem | Cause | Solution |
|---|---|--|
| The appliance won't switch ON | Main switch is OFF Machine switch is OFF Wrong connection to power supply | Set main switch in ON Set machine switch to ON Contact a service technician for maintenance |
| Delivery group doesn't make enough coffee | Water tank is empty Pump failure Clogged wand Electronic control unit failure Delivery group valve failure | Refill the water tank Contact service technician Clean the wand Contact service technician Contact service technician |
| Coffee dregs are wet | Coffee grinding is too fine Delivery group is not at the correct temperature Delivery group valve doesn't work properly | Adjust grinding level Wait for the machine to reach the correct temperature Clean the delivery group's exhaust system |
| Coffee delivery is too slow | Coffee grinding is too fine Filter holder is dirty Delivery group is clogged Injector or valve is partially clogged | Adjust grinding level Replace filter and clean filter holder more frequently Contact service technician Replace injector or valve |
| Coffee delivery is too fast | Coffee grinding is too rough | Adjust grinding level |
| Coffee is cold | Heat-exchanger or heating element coated with limestone Pressure-switch contacts are oxidized Defective electrical connections Heating element is burned out | Contact service technician for maintenance Clean pressure-switch contacts Contact service technician to check the connections Replace heating element |

Warranty Conditions

The warranty period is 24 months from the date of invoice. The warranty applies exclusively to defective parts.

If the machine has been delivered in damaged condition, you must report this immediately to your supplier or Boretti. If the damage is not reported on the same business day (or the next business day if the former is not possible), Boretti cannot be held liable for the damage.

Boretti is not liable for damage stemming from incorrect installation or maintenance, problems that occurred because the included water filter was not used or was not replaced/cleaned in a timely manner, irregularities caused by disruptions in the customer's electrical and hydraulic network, employment of unauthorized persons, seals, rubber, filters and wear-and-tear parts.

Not included in to the warranty conditions are incorrect use of the machine and non-observance of the maintenance instructions and the instructions in this maintenance and technical handbook.

Furthermore, all problems stemming from the failure to conduct (periodic) cleaning or stemming from limestone deposits are not covered by Boretti's warranty conditions.

Boretti recommends that you have the Barista checked every six months by a qualified Boretti employee to ensure optimal functioning and performance of the machine. To order maintenance you can call one of the numbers listed below. This periodic check is not covered by the warranty conditions.

For technical problems please contact Boretti's technical service department:

The Netherlands +31(0)20-4363525
Belgium +32(0)3-4508180





BORETTI B.V.

De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
E info@boretti.com
The Netherlands

N.V. BORETTI S.A.

Rupelweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info.be@boretti.com
Belgium