



# Manual Espresso Machine with Integrated Milk Frother

User Manual



CEP 5302 B

EN - DE - FR - TR - ES - PL - RO - IT - CS - SK - SR - AR



01M-8914073200-2723-07  
01M-8915393200-2723-07

You can download the  
HomeDirect application  
for free from the Apple App Store  
or Google Play Store to access  
the recipes.



Cette section comprend les instructions de sécurité qui permettront d'assurer une protection contre les risques de blessures corporelles et de pertes matérielles. Le non-respect de ces instructions annule la garantie accordée.

## 1.1 Danger du courant électrique

Danger pour la vie par le courant électrique !

Le contact avec des fils ou des composants sous tension peut entraîner des blessures graves, voire la mort !

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter les chocs électriques :

- N'utilisez pas la machine à café si le câble de raccordement ou la fiche secteur sont endommagés.
- Avant de réutiliser la machine à café, le câble d'alimentation doit être renouvelé par un électricien qualifié.
- N'ouvrez pas le boîtier de la

machine à café. Risque de choc électrique en cas de contact avec des connexions sous tension et/ou de modification de la configuration électrique et mécanique.

## 1.2 Danger de brûlure ou d'échaudage

Certaines parties de la machine à café peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement ! Les boissons distribuées et les vapeurs qui s'échappent sont très chaudes ! Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter vous-même et/ou les autres :

- Ne touchez à aucun des manchons métalliques des deux bacs à café.
- Évitez le contact direct de la peau avec la vapeur qui s'échappe ou l'eau chaude de rinçage, de nettoyage et de détartrage.

## 1.3 Précautions de sécurité fondamentales

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour garantir une manipulation sûre de la machine à café :

- Ne jouez jamais avec le matériel d'emballage. Risque de suffocation.
- Contrôlez la machine à café avant de l'utiliser pour détecter les signes visibles de dommages. N'utilisez pas une machine à café endommagée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son agent ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout risque.
- Les réparations de la machine à café doivent être effectuées uniquement par un spécialiste agréé ou par le service clientèle de l'usine. Les réparations non qualifiées peuvent entraîner un danger considérable pour l'utilisateur. Elles annuleront également la garantie.
- Les réparations de la machine à café pendant la période de garantie ne peuvent être effectuées que par des centres de service agréés par le fabricant, faute de quoi la garantie sera annulée en cas de dommages ultérieurs.
- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine. Seules les pièces de rechange d'origine garantissent que les exigences de sécurité soient respectées.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans s'ils sont surveillés ou ont

- reçu des instructions relatives à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques y relatifs. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, sauf s'ils sont surveillés. Tenez l'appareil ainsi que son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  - Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et des endroits similaires tels que :
    - les espaces de cuisine dans les boutiques, bureaux et autres environnements de travail ;
    - maisons de campagne ;
    - les cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ;
    - les gîtes touristiques.
  - Protégez la machine à café contre les effets du temps tels que la pluie, le gel et la lumière directe du soleil. N'utilisez pas la machine à café à l'extérieur.
  - Cet appareil ne doit pas être immergé.
  - Ne nettoyez pas la machine à café ou ses accessoires dans un lave-vaisselle.
  - Ne versez aucun autre liquide que de l'eau et ne placez pas de denrées alimentaires dans le réservoir d'eau.
  - Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de la marque maximale (bord inférieur du trou de remplissage) (1,1 litre).
  - Ne faites fonctionner l'appareil que lorsque le conteneur à déchets, le bac d'égouttage et la grille à tasses sont installés.
  - Ne tirez pas sur le câble pour retirer la fiche de la prise de courant et ne touchez pas avec les mains mouillées.
  - Ne tenez pas la machine à café avec le câble d'alimentation.
  - Tenez l'appareil ainsi que son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
  - Avant de retirer le réservoir

d'eau pour le remplir ou pour le vider, veuillez toujours à mettre l'appareil hors tension.

- Placez toujours l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur.
- Avant l'infusion, le porte-filtre doit être tourné vers la droite aussi fermement que possible afin d'éviter qu'il ne se desserre sous l'effet de la haute pression.
- Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures graves. Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles, n'immergez pas le cordon d'alimentation, ni la fiche, ni le socle de chauffage dans de l'eau ou d'autres liquides. N'utilisez pas un appareil présentant dont le cordon ou la fiche sont endommagés, qui présente des dysfonctionnements, qui a été renversé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Veuillez contacter le fabricant ou son service clientèle.

- La surface de l'élément chauffant émet de la chaleur résiduelle après utilisation ; évitez de la toucher, utilisez plutôt la poignée ou le bouton. Tenez toujours vos mains loin du récipient et de la machine lorsque celle-ci est en fonctionnement et même après, afin de réduire le risque de blessures corporelles.
- La cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lorsqu'elle est utilisée.

## 1.4 Utilisation prévue

La machine à café expresso manuelle Beko est destinée à être utilisée à domicile et dans des applications similaires, par exemple dans les cuisines du personnel, les magasins, les bureaux et autres lieux similaires ou par les clients des chambres d'hôtes, des hôtels, des motels et autres lieux d'habitation. Cette machine à café n'est pas destinée à un usage commercial. La machine est uniquement destinée à la préparation du café et au chauffage du lait et de l'eau. Toute autre utilisation que celle indiquée précédemment est considérée comme une utilisation abusive.

### **Danger résultant d'une utilisation incorrecte !**

Si elle n'est pas utilisée conformément à sa destination ou utilisée de toute autre manière, la machine à café peut être ou devenir une source de danger.

# Consignes importantes sur la sécurité et l'environnement



- Par conséquent, la machine à café ne peut être utilisée que pour l'usage auquel elle est destinée.
- Respectez les procédures décrites dans ce manuel d'utilisation.

Aucune réclamation de quelque nature que ce soit ne sera acceptée pour des dommages ou des blessures résultant de l'utilisation de la machine à café à des fins autres que celles auxquelles elle est destinée.

Le risque doit être supporté uniquement par le propriétaire de la machine.

## 1.5 Limitation de responsabilité

Toutes les informations techniques, données et instructions concernant l'installation, le fonctionnement et l'entretien de la machine à café contenues dans le présent mode d'emploi représentent l'état actuel au moment de l'impression et sont basées sur les meilleures connaissances possibles acquises par l'expérience et le savoir-faire.

Les informations, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel d'utilisation ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages ou les blessures résultant du non-respect du manuel d'utilisation, d'une utilisation autre que celle prévue, de réparations non professionnelles, de modifications non autorisées ou de l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

## 1.6 Conformité avec la directive WEEE et élimination des déchets :

Ce produit est conforme à la directive européenne WEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel pour le recyclage des dispositifs électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant où l'appareil a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la restauration et le recyclage des vieux appareils. La mise au rebut appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

## 1.7 Conformité avec la Directive RoHS

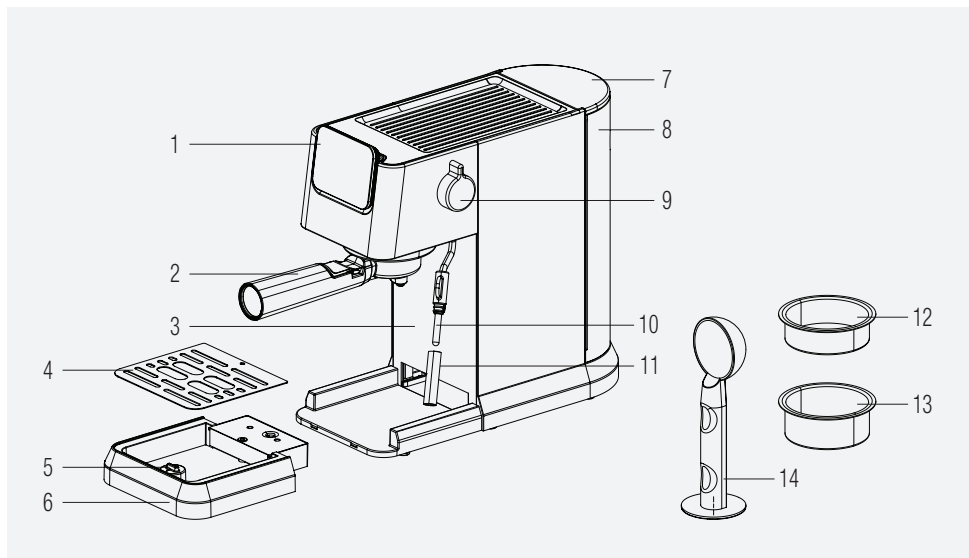
Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nuisibles et interdits spécifiés dans la directive.

## 1.8 Informations relatives à l'emballage



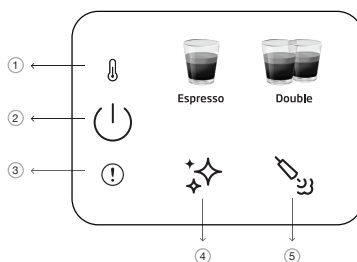
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

## 2 Présentation du panneau de commande



1. Panneau de commande
2. Porte-filtre
3. Porte-tasse
4. Grille du plateau d'égouttage :
5. Flotteur
6. Plateau d'égouttage
7. Couvercle du réservoir d'eau :
8. Réservoir d'eau
9. Bouton de réglage vapeur/eau chaude
10. Mousseur à lait
11. Couvercle du mousseur à lait
12. Panier à Espresso simple
13. Panier à double Espresso
14. Cuillère/tasseur à café

### 2.1 Panneau de commande



1		Indicateur de préchauffage :
2		Bouton Marche/Arrêt
3		Erreur générale
4		Bouton de nettoyage et de détartrage
5		Bouton de vapeur

Toutes les valeurs déclarées sur le produit et sur les brochures imprimées sont relevées après des mesures de laboratoire effectuées conformément aux normes correspondantes. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

## 3 Données techniques

**Alimentation** : 220 à 240 V~, 50 à 60 Hz

**Puissance** : 1376 - 1628 W

Les droits d'apporter des modifications techniques et de conception sont réservés.

Toutes les valeurs déclarées sur le produit et sur les dépliants imprimés ont été obtenues à partir de mesures de laboratoire effectuées conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

### Dimension du produit

14,4 cm (largeur) x 30,8 cm (hauteur) x 42,3 cm (profondeur)

[Profondeur sans porte-filtre de 32,5 cm]

**Poids** : 3,85 ± 0,5 kg

**Longueur du câble** : 90 cm

### Capacité des paniers

**Simple** : 8g

**Double** : 15g

**Capacité du plateau d'égouttage** : 0,2 L

**Capacité du réservoir d'eau** : 1.1±5%L

**Temps de préchauffage de la machine** : < 55 s

**Volume de café (paramètres par défaut)** :

Espresso : 30-55 ml

Double : 65-95ml



Ce bouton « ✨ » s'allume en orange lorsque la machine doit subir un détartrage.



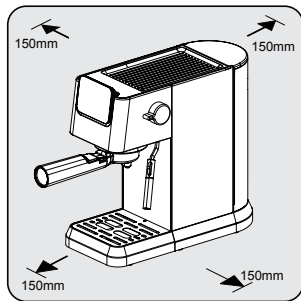
- Si le bouton est dans la mauvaise position pendant la mise en marche de la machine ou si la durée maximale de moussage est atteinte, le voyant rouge d'erreur clignote en émettant de la vapeur, ce qui signifie que le bouton de réglage de la vapeur (9) doit être tourné vers la position fermée.
- En cas d'erreur NTC, l'indicateur d'erreur rouge s'allume et l'on ne reçoit pas de réponse si l'on appuie sur un bouton. Appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide.



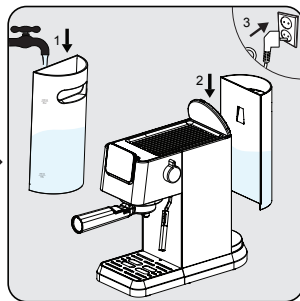
## 4 Préparation

### 4.1 Première utilisation

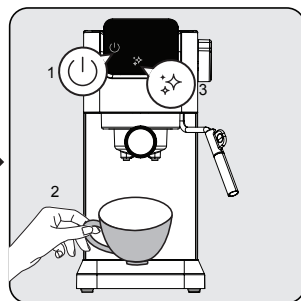
**i** Retirez les films de protection, les autocollants et tout autre matériel d'emballage de l'appareil.





Choisissez une surface sûre et stable avec une alimentation électrique facilement accessible et prévoyez une distance minimale par rapport aux côtés des machines.

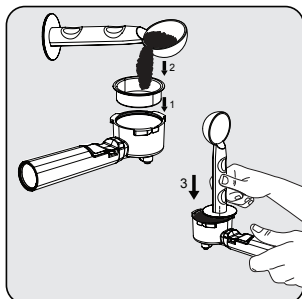


Remplissez le réservoir d'eau d'eau fraîche, froide et chaude au moins jusqu'au niveau de la marque MIN, et au plus jusqu'au niveau de la marque MAX. N'ajoutez pas d'eau chaude. Insérez ensuite le réservoir dans la machine et l'autre extrémité du cordon d'alimentation dans une prise murale aux spécifications de tension appropriées.

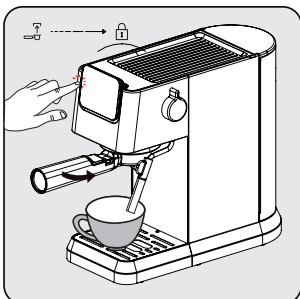


Le bouton Marche / Arrêt «  » du panneau de commande s'allume. Appuyez sur ce bouton pour mettre en marche la machine. Mettez une tasse sous la tête d'infusion et appuyez sur le bouton de nettoyage «  ». La machine émet un bip et démarre le nettoyage. Une fois le nettoyage terminé, la machine est prête pour utilisation.

### 4.2 Infusion d'un simple/double Espresso

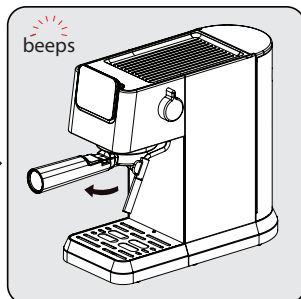


Placez le panier à simple ou double espresso dans le porte-filtre. Remplissez le filtre de la poudre de café fraîchement moulu à l'aide d'une mesurette (environ 7 à 14 g) et utilisez-la pour tasser l'excédent de poudre. À l'aide de l'extrémité de tassage de la mesurette, appliquez environ 15 kg pour tasser la poudre de manière uniforme et ferme.



Installez le porte-filtre sous la sortie à café. Alignez-le avec le symbole de déverrouillage, glissez-le dans la rainure et tournez-le doucement vers la droite du symbole de verrouillage.

- Placez une tasse à café directement sous la sortie à café.
- Appuyez sur le bouton de dosage simple ou double et la machine émet un bip.
- Le bouton du dosage sélectionné commence à clignoter et la machine démarre la préparation du café.



Une fois l'infusion terminée, la machine émet un autre bip et passe en mode veille. Retirez le porte-filtre dans le sens horaire. Nettoyez le porte-filtre et séchez-le après chaque utilisation.

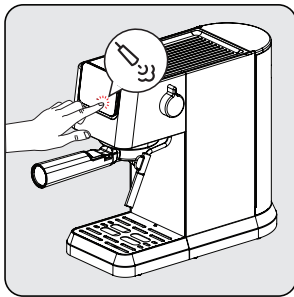
## 4 Préparation


i

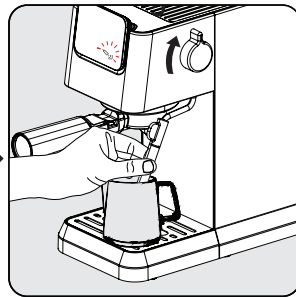
- Attendez 5 secondes après l'infusion avant de retirer le filtre. Vous pouvez alors retirer le filtre mobile facilement.
- La mouture de café est inutilisable après l'infusion.
- Évacuez les résidus de café à l'aide de l'extension de poignée en replaçant le panier.
- Pour garantir un espresso à température toujours optimale, il est recommandé de préchauffer les tasses.
- Pour extraire toute la saveur des graines de café, il est recommandé d'utiliser des graines de café entier fraîchement moulues à chaque préparation d'un espresso.
- Outre le type de café utilisé, l'utilisation d'eau froide exempte de chlore, d'odeurs ou d'autres impuretés garantit un espresso parfait.
- Conservez vos graines d'espresso dans un récipient étanche à l'air, et dans un endroit frais et sec afin d'en conserver la saveur. La mouture ne doit pas être conservée trop longtemps, car cela réduit sa saveur.

### 4.3 Préparer du lait moussieux pour le café

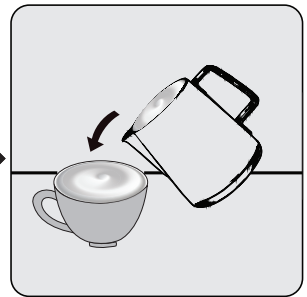
Pour préparer des boissons qui nécessitent du lait, comme le cappuccino, le café au lait et bien d'autres, il est recommandé d'utiliser le mousser à lait pour faire mousser le lait. Il suffit d'ajouter du lait moussieux sur une ou deux doses d'espresso, selon vos préférences.



Appuyez sur l'icône du mousser à lait et patientez que le mousser à lait soit prêt. Pendant le préchauffage du mousser à lait, les voyants lumineux clignotent. Une fois la boisson prête, «  » est allumée en permanence.

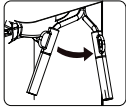


Placez une tasse ou un pichet rempli de lait sous le mousser. Tournez le bouton en position marche et faites mousser jusqu'à obtention de la température et de la mousse souhaitées. Pour arrêter, ramenez le bouton en position initiale.



Versez le lait moussieux chaud dans l'espresso. Vous pouvez maintenant profiter de votre café !

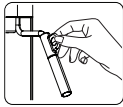
## 4 Préparation



Le mousser à lait peut être tourné vers la droite pour faciliter sa manipulation.



- Après avoir utilisé le mousser à lait, veuillez nettoyer la buse des résidus de lait en l'essuyant avec un chiffon humide.
- La durée maximale de moussage à usage unique est de 90 secondes.



Attention, la tasse/le pichet et le mousser à lait peuvent devenir chauds pendant le moussage du lait. Ne tenez le protecteur noir qu'après avoir utilisé la fonction vapeur.



- Étant donné que le lait mousse dans la tasse/le pichet, ne le remplissez pas entièrement.
- Ne retirez pas la tasse/le pichet sans arrêter le processus de moussage.
- Tournez le bouton de vapeur en position arrêt avant d'éteindre l'appareil et ne tournez pas le bouton de vapeur en position marche lorsque l'appareil est éteint.

### 4.4 Fonction d'eau chaude

L'appareil peut distribuer de l'eau chaude en tournant simplement le bouton vapeur/eau chaude sur la position « marche » en phase inactive « ☺ »



- Cette fonction peut être utilisée pour chauffer la tasse avant la préparation du café. Remplissez d'abord la tasse d'eau chaude, puis videz l'eau et utilisez cette tasse pour préparer le café.
- Obtenez l'Americano en ajoutant de l'eau chaude à l'espresso.



Si la fonction vapeur a été utilisée récemment, il est conseillé de patienter qu'elle refroidisse avant d'utiliser la fonction eau chaude.

### 4.5 Réglage de la hauteur en fonction de la taille de la tasse

Pour les grandes tasses, le plateau d'égouttage (6) peut être retiré et la base de la machine peut être utilisée.



En cas de retrait du plateau d'égouttage pour les grandes tasses, vous devez le réinstaller dans la machine au terme de la préparation du café. Si vous ne le réinstallez pas à ce moment, l'eau relâchée dans le système interne pourrait se répandre sur le socle, et il faudrait alors la nettoyer à l'aide d'un chiffon sec.

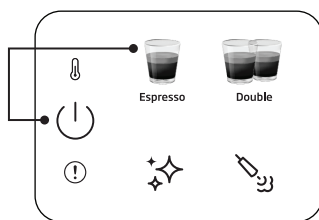
## 5 Fonctionnement et utilisation

### 5.1 Réglage du volume du café

#### Réglage des doses simple et double d'espresso

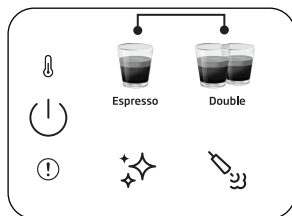
1. Sélectionnez la fonction à reprogrammer. Appuyez sur le bouton correspondant (simple ou double espresso) et maintenez-le enfoncé. Un bip est émis. [Quantités programmables de simple/double espresso (min : 30/60 ml, max : 50/100 ml)]
2. Ne relâchez le bouton que lorsque vous avez atteint la dose souhaitée de café. Un double bip est émis. Le dosage est maintenant enregistré dans la fonction correspondante.

**i** Les paramètres des types de cafés sont enregistrés dans la mémoire de l'appareil pour des utilisations ultérieures jusqu'à leur réinitialisation ou modification.



#### Pour réinitialiser un type de café aux paramètres par défaut/usine :

Appuyez sur un bouton de type de café simultanément avec le bouton Marche/Arrêt et maintenez-les enfoncés pendant plus de 3 secondes pour réinitialiser le type de café sélectionné.



#### Pour réinitialiser toutes les boissons aux paramètres par défaut/usine :

Appuyez sur les boutons de simple et double espresso simultanément et maintenez-les enfoncés pendant plus de 3 secondes pour réinitialiser tous les dosages.

**i** Temps d'attente La machine s'éteint automatiquement au bout de 29 minutes d'inactivité (ou après le travail).

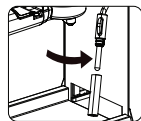
### 5.2 Annulation

Il faut appuyer une fois sur le bouton marche-arrêt pour annuler tout processus en cours.

## 6 Nettoyage

### 6.1 Nettoyage du mouseur à lait

Utilisez la fonction eau chaude pour éliminer les résidus de lait qui peuvent s'accumuler sur l'embout du mouseur à lait. Le couvercle du mouseur à lait peut être détaché et nettoyé sous l'eau.



Nettoyez l'intérieur du mouseur à lait avec un chiffon humide après chaque utilisation afin d'éviter les résidus de lait et d'assurer la pleine performance du mouseur.

### 6.2 Fonction de nettoyage/rinçage

Pour nettoyer la tête d'infusion, placez un récipient sous celle-ci et appuyez sur le bouton de nettoyage « ✨ ». Le nettoyage s'effectue en 16 secondes et après ce délai, la machine est à nouveau prête pour utilisation.

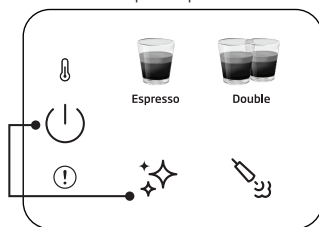


- Si vous n'utilisez pas la machine pendant 5 jours d'affilée, rincez et vidangez le réservoir d'eau.
- Le plateau d'égouttage et sa grille (6) (4) peuvent être nettoyés manuellement à de l'eau propre.
- Le porte-filtre n'est pas lavable au lave-vaisselle.

### 6.3 Fonction de détartrage

Lorsqu'un détartrage est nécessaire, l'icône de détartrage « ✨ » s'allume en orange. Placez un récipient de 1,5 l de capacité sous la tête d'infusion. Versez de l'eau dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX et ajoutez-y un détartrant ou de l'acide citrique. Appuyez sur le bouton de détartrage « ✨ » et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes, et vous entendez un bip qui indique le démarrage du premier cycle de détartrage. Le premier cycle de détartrage dure environ 15 minutes. Une fois qu'il est terminé, l'icône de détartrage « ✨ » vire au blanc.

Videz le réservoir et remplacez-le sous la tête d'infusion. Nettoyez et remplissez d'eau propre le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX. Appuyez sur le bouton de détartrage « ✨ » et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes, et vous entendez un bip qui indique le démarrage du second cycle de détartrage. Le second cycle de détartrage dure environ 6 minutes. Une fois qu'il est terminé, la machine repasse en mode veille et est prête pour utilisation.



#### Pour réinitialiser l'état d'avertissement de détartrage :

Appuyez simultanément sur le bouton Marche/Arrêt et sur le bouton de détartrage et maintenez-les enfoncés pendant plus de 3 secondes.



- Un détartrage est nécessaire après un cycle de brassage prédéfini.
- La réinitialisation de l'état d'avertissement de détartrage n'est pas suggérée pour maintenir le meilleur état de l'appareil.

# 7 Dépannage

## 7.1 Problèmes, causes probables et actions correctives

Problème	Cause	Action corrective
<b>Il s'écoule du café sur le côté du porte-filtre.</b>	Le porte-filtre (2) n'est pas bien placé.	Tournez la poignée du porte-filtre (2) vers la droite.
	Il y a du café moulu sur le bord du tamis.	Arrêtez la machine, retirez le socle du porte-filtre (2) et nettoyez les bords du tamis.
	Le tamis de la tête d'infusion est sale.	Nettoyez la tête d'infusion à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau et exécutez la fonction de nettoyage sans installer le porte-filtre.
<b>Il ne coule pas assez ou pas du tout de café du porte-filtre.</b>	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le tamis de la tête d'infusion est obstrué.	Mettez de l'eau dans le tamis sans installer le porte-filtre (2) S'il ne s'écoule pas d'eau, dévissez le filtre, nettoyez et réinstallez-le.
	Le tamis est obstrué.	Action corrective : Nettoyez le tamis, insérez le porte-filtre (2) et pompez de l'eau à l'intérieur sans café. Si de l'eau ne sort pas par le tamis, contactez le service clientèle pour commander un tamis de rechange.
	La pompe ne fonctionne pas car l'appareil fonctionne avec un réservoir d'eau vide.	Activez le bouton vapeur/eau chaude pendant 2 secondes, puis désactivez-le. Appuyez ensuite sur le programme de café et la pompe à eau fonctionne normalement.
<b>L'expresso n'est infusé qu'en gouttes.</b>	La mouture de café est trop fine ou a été tassée trop fermement.	Ne tassez pas trop fermement la mouture de café. Utilisez une mouture plus grossière.
	La machine est obstruée par des dépôts de calcaire.	Procédez au détartrage de l'appareil. Reportez-vous à la page 15.
<b>L'infusion d'expresso est trop rapide.</b>	La mouture de café est trop grossière.	Utilisez une mouture plus fine.
	Il n'y a pas assez de café dans le tamis.	Utilisez plus de mouture de café.
<b>Il n'y a pas de crème.</b>	Café vieilli ou trop sec.	Utilisez du café frais.
	Le café n'a pas été tassé assez fermement. L'eau pénètre trop rapidement dans le café.	Tassez la mouture de café plus fermement. Utilisez une mouture plus fine.
	Le café est trop grossier.	Utilisez un broyeur à meules coniques pour obtenir une mouture plus fine et plus régulière.
	Ce mélange de café n'est pas approprié pour l'expresso.	Changez de marque d'expresso.
<b>Il n'est pas fabriqué assez de mousse de lait.</b>	Le lait n'est pas frais.	Utilisez du lait frais.
	Lait non approprié.	Vérifiez qu'il y a assez de lait pour la fabrication de la mousse de lait.
	Le lait était trop chaud dès le départ.	Utilisez du lait provenant directement du réfrigérateur (34 °F).
	Il n'y a pas assez de lait pour la mousse de lait.	Utilisez plus de lait froid.
<b>Le mousser à lait ne produit pas de vapeur.</b>	L'orifice d'admission du lait est obstrué.	Voir « Nettoyage du mousser à lait ». S'il est exempt de dépôts de lait séché mais qu'aucune vapeur ne s'échappe, utilisez la fonction de détartrage. Si l'appareil est toujours obstrué, appelez le service clientèle.

# Lütfen önce bu kullanma kılavuzunu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Bu Beko ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. En son teknoloji kullanılarak yüksek kalitede üretilen ürününüzden en iyi sonuçları alacağınızı umuyoruz. Lütfen ürünü kullanmadan önce bu kullanım talimatlarını ve beraberindeki diğer tüm belgeleri dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Ürünü başka bir kişiye devrederseniz, lütfen kullanım talimatlarını ona da verin. Lütfen kullanım kılavuzundaki tüm uyarıları ve bilgileri dikkate alın.

## Sembollerin açıklaması

Bu kılavuzun çeşitli bölümlerinde aşağıdaki semboller kullanılmıştır:



Kullanımla ilgili önemli bilgiler veya faydalı ipuçları.



**TEHLİKE:** Can ve mal güvenliği açısından tehlikeli durumlar için uyarı.



**UYARI:** Bu uyarı potansiyel olarak tehlikeli durumlara işaret eder.



**DİKKAT:** Bu uyarı maddi hasar olasılığını gösterir.



Malzemeler gıda ile temas için uygundur



**GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ &  
GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR  
KAĞIT**