

MARCIA TOUCH

Nussmilchbereiter
Nut Milk Maker
Lechera de nueces
Laveuse de noix
Creatore di latte di noci

10047620 10047621



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Lieber Kunde, liebe Kundin,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Bitte lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, wird keine Haftung übernommen. Bitte scannen Sie den QR-Code, um die aktuelle Bedienungsanleitung und weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.



INHALT

1. Technische Daten 3
2. Sicherheitshinweise 4
3. Lieferumfang 7
4. Geräteübersicht 7
5. Ersatzteil Krug 10047621 11
6. Installation 13
7. Benutzung 14
8. Grundrezepte 16
9. Reinigung und Wartung 19
10. Fehlersuche und Fehlerbehebung 20
11. Fehlercodes 22
12. Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 24
13. Hinweise zur Entsorgung 26
14. Hersteller 26

English 27
Español 47
Français 67
Italiano 87

1. TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047620	10047621
Name	Marcia Touch Schwarz	Marcia Touch Krug
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz	-
Motor-Leistung	400 W	-
Heizleistung	1200 W	-
Kapazität	300-1200 ml	300-1200 ml
Gewicht	5,9 kg	421 g
Abmessungen	436x164x365 mm	215x162x110 mm

2. SICHERHEITSHINWEISE

Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, halten Sie sich bitte genau an die folgenden Sicherheitsvorkehrungen.

2.1 Elektrische Sicherheit

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker vollständig eingesteckt ist. Unvollständiges Einstecken kann zu Stromschlägen oder Überhitzung führen, was wiederum eine Brandgefahr darstellt.
- Verwenden Sie eine geeignete Steckdose und achten Sie auf eine zuverlässige Erdung.
- Beschädigen Sie nicht das Netzkabel, den Stecker oder die Steckdose. Niemals:
 - Das Gerät niemals verändern, biegen, dehnen, hohen Temperaturen aussetzen, schwere Gegenstände darauf stellen oder bündeln.
- Stecken Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen ein oder aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Um die Stromzufuhr zu unterbrechen, fassen Sie den Stecker an und ziehen Sie ihn heraus, ziehen Sie nicht am Kabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten oder Ecken in Berührung kommt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird, um Kurzschlüsse zu vermeiden.

2.2 Verwendungsbeschränkungen

- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen (einschließlich Kinder) geeignet, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht für andere als die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden.
- Versuchen Sie nicht, dieses Produkt selbst zu verändern, auseinander zu bauen oder zu reparieren.
- Versuchen Sie nicht, mit den Fingern in das Gerät zu greifen, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Versuchen Sie nicht, die Klingen von Hand zu reinigen, da die Klingen sehr scharf sind. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn die Klingen ausgetauscht werden

müssen!

2.3 Betriebsumgebung

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Untergrund, wenn Sie es verwenden. Betreiben Sie das Gerät nicht auf schrägen oder instabilen Oberflächen oder auf brennbaren Materialien (z. B. Teppichen, Handtüchern).
- Stellen Sie das Produkt nicht zu nah an die Kante der Arbeitsfläche, um Unfälle zu vermeiden.
- Das Produkt sollte mehr als 30 cm von Wärmequellen entfernt aufbewahrt werden.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung in Höhen unter 2000 Metern geeignet.
- Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Umgebungen mit Temperaturen zwischen 4 °C und 40 °C geeignet.

2.4 Während des Betriebs

- Öffnen Sie den Deckel während des Verarbeitungsprozesses nicht.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht den Deckel des Mixerbehälters oder das Belüftungsventil.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile wie Klingen oder Motoren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Entfernen Sie während des Zerkleinerungsprozesses nicht gewaltsam den Tresterauffangbehälter.
- Trennen Sie das Gerät während der automatischen Reinigung nicht vom Stromnetz.
- Verwenden Sie das Produkt nicht leer oder zu voll.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nach dem Mixprozess oder bei Verwendung der Heißlufttrocknungsfunktion den Tresterauffangbehälter, den Tresterauslass, den Mixerbehälter oder den Deckel des Mixerbehälters nicht direkt mit den Händen, da sie noch heiß sind.

2.5 Sichere Reinigungsverfahren

- Vor dem Auseinanderbauen, Zusammenbauen, Auswechseln von Teilen oder Reinigen muss das Gerät von der Stromzufuhr getrennt werden.
- Achten Sie bei der manuellen Reinigung des Mixerbehälters darauf, dass Sie sich nicht an den Klingen schneiden.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser ein und setzen Sie es keinem Wasserstrahl aus.
- Bevor Sie mit der automatischen Reinigung beginnen, vergewissern Sie sich, dass die Restwasserschale korrekt platziert ist.
- Öffnen Sie nach der Reinigung den Deckel des Mixerbehälters und lassen Sie ihn trocken.

2.6 Zutaten und Rezeptleitfäden

- Verwenden Sie keine Zutaten mit übermäßig vielen Fasern (z. B. Mangos oder Süßholz), da sie den Tresterauslauf verstopfen und das Gerät beschädigen können.
- Entfernen Sie die Kerne aus den Zutaten, bevor Sie sie pürieren.
- Geben Sie bei der Zubereitung von Getränken kein Wasser in den Mixerbehälter.
- Halten Sie sich bei der Zubereitung von Getränken genau an das Rezept für die Zugabe von Zutaten.
- Nach dem Hinzufügen der Zutaten reinigen Sie die Bereiche rings um den Mixerbehälter, um eine gute Abdichtung zu gewährleisten.
- Um nicht zerkleinerte Zutaten auszustoßen, verwenden Sie die Reinigungsfunktion auf der Hauptschnittstelle.

2.7 Komponentenspezifische Vorsichtsmaßnahmen

- Verwenden Sie keine nicht originalen Auffangbehälter für Trester in der Bodenrille.
- Der Auffangbehälter darf auf keinen Fall auf eine offene Flamme oder einen Induktionsherd gestellt werden.
- Auf den Tresterauslauf darf auf keinen Fall externe Kraft ausgeübt werden.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht den Tresterauslauf.

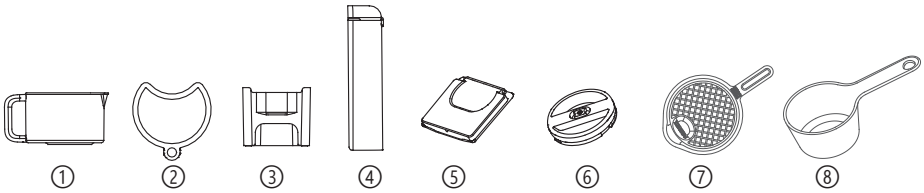
2.8 Zeitplanung und zeitgesteuerte Vorgänge

- Wenn die Raumtemperatur 30 °C übersteigt, sollte die Zeitverzögerung nicht länger als 12 Stunden betragen.
- Eine leichte Abweichung zwischen der tatsächlichen Alarmzeit und der geplanten Zeit ist normal.
- Wenn der Strom länger als 5 Minuten ausfällt, sollten Sie das Getränk nicht konsumieren.

2.9 Produktentsorgung und Hinweise zu Materialien

- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus lebensmittelechten Materialien gefertigt, was Hygiene und Sicherheit gewährleistet.
- Wenn Sie das Produkt oder die Verpackung entsorgen, geben Sie es bei einer geeigneten Recyclingstelle ab und schneiden Sie vorher das Netzkabel ab.
- Das Zerkleinern farbiger Zutaten kann zu Verfärbungen führen.
- Es ist normal, dass Reis bei der Zubereitung von Reisgetränken leicht im Mixerbehälter kleben bleibt.
- Die Betriebsgeschwindigkeiten aller Einstellungen wurden optimiert und müssen vom Benutzer nicht angepasst werden.

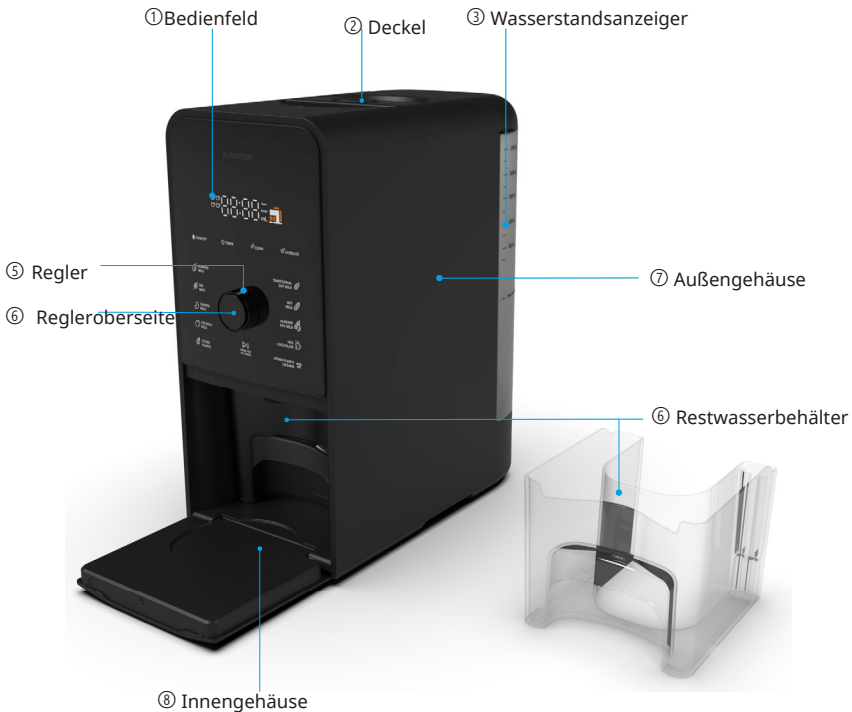
3. LIEFERUMFANG



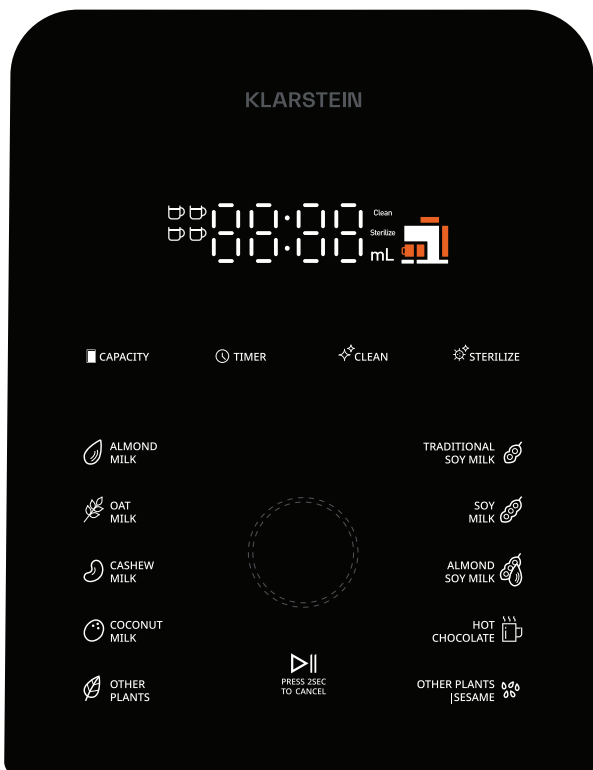
①	Milchbehälter	⑤	Abdeckplatte
②	Deckel des Milchbehälters	⑥	Deckel des Mixerbehälters
③	Restwasserbehälter	⑦	Netzfilter
④	Wassertank	⑧	Messbecher

4. Geräteübersicht

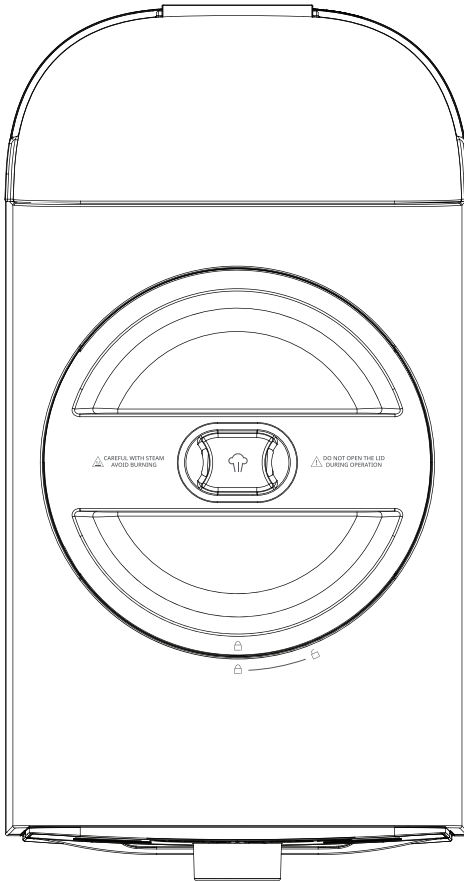
4.1 Gerät (10047620)



4.2 Bedienfeld



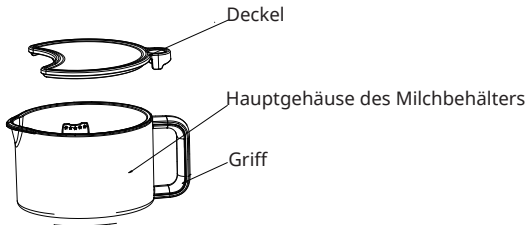
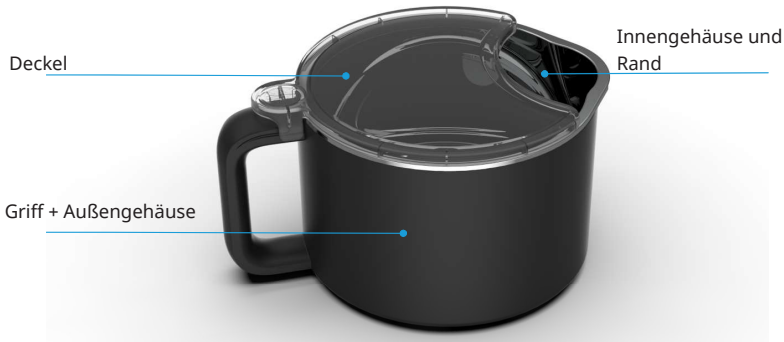
4.3 Dampfventil auf der Rückseite des Geräts



4.4 Sieb (im Lieferumfang des Hauptgeräts enthalten)



5. ERSATZTEIL KRUG 10047621



215 x 162 x 110 mm

5.1 Material

Der Hauptteil besteht aus SUS304 Edelstahl [Lebensmittelqualität I Hitzebeständigkeit: 0 °C–100 °C]. Der Deckel besteht aus lebensmittelechtem AS-Kunststoff. Der Griff ist aus PP-Kunststoff gefertigt und kann bei längerer Verwendung heiß werden.

5.2 Verwendung

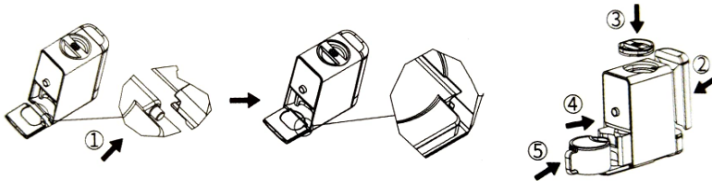
Vor jedem Gebrauch auf Risse und Schäden prüfen. Stellen Sie den Behälter direkt unter die Ausgabeöffnung des Sojamilchbereiters. Achten Sie darauf, dass der Griff nach außen zeigt, damit Sie ihn leicht greifen können. Das Getränk fließt automatisch in den Behälter. Bewegen Sie den Behälter während des Betriebs nicht und reinigen Sie ihn direkt nach dem Gebrauch.

5.3 Reinigung

- Innerhalb von 30 Minuten nach Gebrauch mit Wasser, einem Tropfen Neutralreiniger und einer weichen Bürste oder einem Schwamm abspülen, dann dreimal nachspülen, um Rückstände zu entfernen.
- Verwenden Sie nur lebensmittelechte Bürsten oder nicht scheuernde Schwämme (nicht in der Spülmaschine waschen, keine Stahlwolle oder scharfen Reinigungsmittel verwenden). Bei hartnäckigen Rückständen reiben Sie vorsichtig mit feuchtem Melaminschaum oder verwenden Sie Backnatron mit einem feuchten Schwamm, anschließend gut nachspülen.
- An der Luft umgekehrt stehend trocknen lassen und mit aufgesetztem Deckel aufbewahren, damit kein Staub eindringt.

6. INSTALLATION

1. Setzen Sie die Abdeckplatte ein, indem Sie die beiden Drehachsen an den Öffnungen am Sockel ausrichten. Drehen Sie die Abdeckplatte, bis sie in der Einbauposition einrastet.
2. Füllen Sie Wasser in den Wassertank, bis der Füllstand über der Mindestmarke (400 ml) liegt. Setzen Sie den Wassertankdeckel wieder auf und befestigen Sie ihn ordnungsgemäß. Hinweis: Die Reinigungsmarkierung am Wassertank bezeichnet die Wasserkapazität für die Selbstreinigung; die 400-ml-Markierung am Wassertank bezeichnet die Kapazität von der "Reinigungs"-Markierung bis zur "400-ml"-Markierung.
3. Bringen Sie den Deckel des Mixerbehälters in der angegebenen Reihenfolge an
(im Uhrzeigersinn drehen, bis er vollständig ausgerichtet ist).
4. Setzen Sie den Restwasserbehälter in das Gerät ein.
5. Anschließend setzen Sie den Milchbehälter und den Deckel in das Gerät ein.
6. Drücken Sie bei der ersten Benutzung einmal die "Clean"-Taste für eine 20-minütige Tiefenreinigung, durch Drücken des Drehknopfs startet der Reinigungsprozess.
7. Während des Tiefenreinigungsvorgangs kann etwas Wasser aus dem Dampfauslass austreten. Dies ist normal.



7. BENUTZUNG

7.1 Zutaten und Wasser hinzufügen

Öffnen Sie den Deckel des Mixerbehälters, geben Sie die Zutaten in den Mixerbehälter (Sie können die Zutaten entsprechend den Mengenangaben in der Bedienungsanleitung oder nach Ihren Wünschen hinzufügen, aber fügen Sie nicht zu viel hinzu); öffnen Sie den Deckel des Wassertanks und geben Sie Wasser in den Wassertank, wobei Sie darauf achten müssen, dass der Wasserstand über der für die gewünschte Milchmenge erforderlichen Linie liegt. Schließen Sie den Deckel des Mixerbehälters und des Wassertanks, setzen Sie den Restwasserbehälter richtig ein und setzen Sie den Milchbehälter mit seinem Deckel ein.

7.2 Programmauswahl

Drehen Sie den Drehknopf, um das gewünschte Programm auszuwählen. Nach der Auswahl blinkt das gewählte Programm. Jedes Mal, wenn Sie den Knopf drehen, ändert sich das Programm entsprechend der Drehrichtung.

7.3 Volumenauswahl

Nachdem Sie das Programm ausgewählt haben, können Sie die Menge wählen. Drücken Sie die Taste "Kapazität", um das Volumen um 100 ml zu erhöhen, wobei die Optionen von 300 ml bis 1200 ml reichen. Langes Drücken für schnellere Auswahl.

Hinweis: Die Mengenauswahl ist für "heiße Schokolade" nicht verfügbar. Für heiße Schokolade gießen Sie bitte die Flüssigkeiten direkt in den Mixerbehälter und achten Sie darauf, dass es weniger als 600 ml sind.

7.4 Timer-Auswahl

Wenn Sie Ihre Milchzubereitung für einen späteren Zeitpunkt planen möchten, können Sie die Taste "Timer" drücken. Jeder Tastendruck erhöht die Zeit um 15 Minuten. Langes Drücken für schnellere Auswahl. Sie können zwischen 1 und 24 Stunden einplanen. Die angezeigte Zeit gibt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss der Zubereitung an.

Hinweis: Im Programm "Heiße Schokolade" kann die Zeiteinstellung nicht verändert werden.

7.5 Starten des Milchherstellungsprozesses

- Drücken Sie auf die Mitte des Drehknopfes, um den Milchzubereitungsprozess zu starten.
- Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten, halten Sie den Drehknopf 2 Sekunden lang gedrückt. Der Vorgang kann abgebrochen werden, bevor das Wasser nach dem Start des Geräts in den Mixerbehälter gelangt.

Sobald das Wasser im Mixerbehälter ist:

1. Bei heißen Programmen löst das Abbrechen des Programms den Reinigungsvorgang aus, bei dem die Zutaten im Mixerbehälter weiter gemixt und entleert werden. Die Flüssigkeit, die zu diesem Zeitpunkt abgelassen wird, darf nicht verwendet werden, da die Zutaten möglicherweise nicht vollständig gegart sind und gesundheitsschädlich sein könnten.
2. Bei warmen und kalten Programmen müssen Sie nach Abbruch des Programms die Taste 5 Sekunden lang drücken, um die Flüssigkeit manuell abzulassen.

7.6 Automatische Reinigung

Nach dem Milchherstellungsprozess schaltet die Maschine automatisch in das Reinigungsprogramm. Die Restwasserbehälter und der Wassertank dürfen zu diesem Zeitpunkt nicht entfernt werden, während der Milchauffangbehälter frei entnommen werden kann. Bitte entsorgen Sie das Abwasser nach der Reinigung zeitnah.

Hinweis: Nachdem das Milchzubereitungsprogramm normal beendet wurde, öffnen Sie einfach den Deckel und lassen das Gefäß an der Luft trocknen. Es ist nicht notwendig, jedes Mal die Sterilisationsfunktion zu benutzen.

7.7 Dampfventil

Das Ventil ist bei der Auslieferung des Geräts auf dem oberen Deckel vorinstalliert. Es ist ein notwendiger Bestandteil zum Ablassen des Innendrucks bei besonders heißen Programmen.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Während der Benutzung des Geräts kann heißer Dampf aus dem Dampfventil auf der Rückseite des Geräts austreten. Berühren Sie das Dampfventil nicht und versuchen Sie nicht, die Rückseite des Geräts zu öffnen, wenn es in Betrieb ist.

7.8 Tipps

- Fügen Sie bitte die Zutaten entsprechend den Mengenangaben im Benutzerhandbuch hinzu. Oder passen Sie die Menge nach Bedarf an, fügen Sie jedoch nicht zu viel hinzu, um ein Überlaufen, eine Verstopfung des Milchauslasses oder eine schlechte Durchmischung zu vermeiden.
- Geben Sie keine Süßungsmittel in den Mixerbehälter, dies erleichtert die Reinigung.
- Verwenden Sie keine feuchten Bohnen für die traditionelle Sojamilchfunktion.
- Fügen Sie keine zu harten Zutaten (wie z. B. Eiswürfel) hinzu, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Verbrauchen Sie das Produkt nach Abschluss der Zubereitung so schnell wie möglich, um die Frische zu erhalten.
- Säuglinge, Personen mit Niereninsuffizienz oder schwachen Magen-Darm-Funktionen sollten Sojamilch mit geringerer Konzentration wählen oder den Konsum entsprechend reduzieren.

8. GRUNDREZEPTE

Funktion	Rezept	Menge	Zutaten	optional
Almond milk	Mandelmilch	300 ml	3/4 Tasse rohe/geröstete/gehobelte Mandeln (ca. 19 g)	Nach der Zubereitung der Milch: Ahornsirup, Zucker, andere Süßungsmittel, Vanille-extrakt
		600 ml	1 und 3/4 Tassen Mandeln in jeder Form (ca. 42 g)	
		900 ml	2 und 3/4 Tassen Mandeln in jeder Form (ca. 69 g)	
		1200 ml	4 Tassen rohe/geröstete/gehobelte Mandeln (ca. 95 g)	
Oat milk	Hafermilch	300 ml	3/4 Tasse Haferflocken (ca. 14 g)	Nach der Zubereitung der Milch: beliebige Süßungsmittel, Vanille-extrakt
		600 ml	1 und 3/4 Tasse Haferflocken (etwa 35 g)	
		900 ml	2 und 1/4 Tasse Haferflocken (etwa 50 g)	
		1200 ml	3 Tassen Haferflocken (etwa 68 g)	
Cashew milk	Cashewmilch	300 ml	3/4 Tasse rohe/geröstete Cashews (ca. 20 g)	Nach der Zubereitung der Milch: Ahornsirup, Honig, Zucker, Vanille-extrakt, Salz
		600 ml	1 und 1/2 Tassen rohe/geröstete Cashews (ca. 40 g)	
		900 ml	2 und 1/4 Tassen rohe/geröstete Cashews (ca. 60 g)	
		1200 ml	3 Tassen rohe/geröstete Cashews (ca. 80 g)	
Coconut milk	Kokosnussmilch	300 ml	2 Tassen Flocken/frische Kokosnuss (ca. 22 g)	Nach der Zubereitung der Milch: Ahornsirup, Honig, Zucker, Vanille-extrakt
		600 ml	4 Tassen Flocken/frische Kokosnuss (ca. 44 g)	
		900 ml	6 Tassen Flocken/frische Kokosnuss (ca. 66 g)	
		1200 ml	8 Tassen Flocken/frische Kokosnuss (ca. 88 g)	
Traditional soy milk	Traditionelle Sojamilch	300 ml	1/2 Tasse trockene Sojabohnen (etwa 15 g)	Nach der Zubereitung der Milch: beliebige Süßungsmittel, Vanille-extrakt
		600 ml	1 Tasse trockene Sojabohnen (etwa 30 g)	
		900 ml	1 und 1/2 Tassen Sojabohnen (etwa 47 g)	
		1200 ml	2 und 1/2 Tassen Sojabohnen (etwa 73 g)	

Funktion	Rezept	Menge	Zutaten	optional
Soy milk	Sojamilch	300 ml	3/4 Tasse trockene Sojabohnen (etwa 20 g)	Nach der Zubereitung der Milch: beliebige Süßungsmittel, Vanille-extrakt
		600 ml	1 und 1/2 Tassen Sojabohnen (etwa 47 g)	
		900 ml	2 und 1/4 Tassen Sojabohnen (etwa 69 g)	
		1200 ml	3 Tassen trockene Sojabohnen (etwa 87 g)	
Almond-Soy milk	Mandel-Sojamilch	300 ml	1/2 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 16 g) und 1/4 Tasse Mandeln (ca. 6 Mandeln = 4 g)	Nach der Zubereitung der Milch: Ahornsirup, Honig, Zucker, Vanille-extrakt
		600 ml	1 Tasse trockene Sojabohnen (ca. 32 g) und 1/4 Tasse Mandeln (ca. 12 g)	
		900 ml	1 und 1/2 Tassen trockene Sojabohnen (ca. 47 g) und 1/2 Tasse Mandeln (ca. 19 g)	
		1200 ml	2 Tassen trockene Sojabohnen (ca. 64 g) und 1/2 Tasse Mandeln (ca. 25 g)	
Hot chocolate	Heiße Schokolade	500 ml	500 ml Milch, 12 g ungesüßtes Schokoladenpulver (2 Esslöffel), 10 g Maisstärke (1 Esslöffel), 60 g 70-prozentige Zartbitterschokolade, nach der Zubereitung der Milch: 2 Esslöffel Ahornsirup	Zimt, Fleur de Sel (Meersalz), Vanille-extrakt
	Leichte Schokoladenmilch	300 ml	300 ml Milch, 20 g 70-prozentige Zartbitterschokolade, 12 g ungesüßtes Schokoladenpulver (2 Esslöffel)	Zimt, Meersalz Im Anschluss: beliebige Süßungsmittel, Vanille
	Erdnussbutter-Schokoladenmilch	500 ml	500 ml Milch, 24 g ungesüßtes Schokoladenpulver (4 Esslöffel), 3 Esslöffel Erdnussbutter, 1 Esslöffel Zimt oder Vanilleextrakt, nach der Zubereitung der Milch: 3 Esslöffel Ahornsirup	Fleur de Sel (Meersalz)

Funktion	Rezept	Menge	Zutaten	optional	
Other plant based milk	Walnussmilch	300 ml	3/4 Tasse Walnüsse	Nach der Zubereitung der Milch: beliebige Süßungsmittel, Vanilleextrakt	
		600 ml	1 und 1/2 Tassen Walnüsse		
		900 ml	2 und 3/4 Tassen Walnüsse		
		1200 ml	4 Tassen Walnüsse		
	Haselnussmilch		300 ml	3/4 Tasse rohe/geröstete Haselnüsse	Nach der Zubereitung der Milch: beliebige Süßungsmittel, Vanilleextrakt
			600 ml	1 und 1/2 Tassen Haselnüsse	
			900 ml	2 und 3/4 Tassen Haselnüsse	
			1200 ml	4 Tassen rohe/geröstete Haselnüsse	
Other plant-sesame milk	Mandel-Sesam-Milch	300 ml	3/4 Tasse rohe/geröstete/gehobelte Mandeln (ca. 16 g) und 1/4 Tasse schwarzer Sesam (ca. 5 g)	Nach der Zubereitung der Milch: Ahornsirup, Honig, Zucker, Vanilleextrakt	
		600 ml	1 und 1/2 Tassen Mandeln in jeder Form (ca. 32 g) und 1/2 Tasse schwarzer Sesam (ca. 13 g)		
		900 ml	2 und 1/2 Tassen Mandeln in jeder Form (ca. 55 g) und 3/4 Tasse schwarzer Sesam (ca. 25 g)		
		1200 ml	3 Tassen Mandeln (ca. 70 g) und 1 Tasse Sesam (ca. 38 g)		

Hinweis: Für mehr Rezepte laden Sie sich die Klarstein-App herunter:



9. REINIGUNG UND WARTUNG

9.1 Reinigung des Zubehörs

- Die acht Zubehörteile (siehe Kapitel 3. Lieferumfang) können aus dem Gerät entnommen und unter einem Wasserhahn abgespült werden. Der Deckel des Mixerbehälters, der Milchbehälter
- oder die Abdeckplatte dürfen jedoch nicht in Wasser getaucht werden.
- Wenn zu viele Rückstände den Auslass verstopfen, entfernen Sie zuerst die dicken Rückstände aus dem Mixerbehälter und drücken Sie dann zur Reinigung das Programm "Clean".
- Wenn Sie nach mehrmaligem Gebrauch feststellen, dass Rückstände am Deckel des Mixerbehälters kleben, verwenden Sie bitte eine kleine, weiche Bürste, um ihn zu reinigen. Wir raten Ihnen, nicht zu viele Zutaten zu verwenden, um dieses Problem zu vermeiden.
- Nach dem Reinigen der Maschinenteile empfehlen wir, diese abzutrocknen oder an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren.

9.2 Reinigung des Mixerbehälters

- Drücken Sie das Programm "Clean": einmal drücken für eine 20-minütige Reinigung, zweimal drücken für eine 5-minütige Reinigung. Drücken Sie den Drehknopf, um den Reinigungsprozess zu starten. Halten Sie den Drehknopf 2 Sekunden lang gedrückt, wenn Sie das aktuelle Programm abbrechen möchten.
- Zum Sterilisieren wählen Sie das Programm "Sterilize" und drücken Sie den Drehknopf. Halten Sie den Deckel fest verschlossen. Halten Sie während des Programms den Drehknopf länger als 2 Sekunden gedrückt, um es zu beenden. Berühren Sie den Mixerbehälter nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

9.3 Reinigung des Dampfventils

Das Ventil kann vom oberen Deckel abgenommen werden und muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Es wird jedoch dringend empfohlen, es einmal pro Woche zu reinigen, um zu verhindern, dass Flüssigkeitsreste zu lange in den Ritzen verbleiben, was zu unangenehmen Gerüchen führen könnte.

10. FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht	Das Netzkabel wurde nicht eingesteckt	Stecken Sie das Netzkabel ein
	Die Anzeigeplatine ist defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Die Anzeigeleuchte ist an aber das Gerät funktioniert nicht	Es wurde kein Funktionsprogramm ausgewählt	Wählen Sie ein entsprechendes Funktionsprogramm
	Der Wassertank wurde nicht mit Wasser befüllt oder befindet sich nicht im Gerät	Befüllen Sie den Wassertank bis zur Markierung mit Wasser und setzen Sie ihn ein
	Der Temperatur- oder Wasserstandsensoren ist defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Das Wasser fließt nicht in den Mixerbehälter	Defekte Wasserpumpe	Wenden Sie sich für Reparatur und Wartung an einen Fachhändler
	Der Filter an der Unterseite des Wassertanks ist verstopft	Entnehmen Sie das Filtersieb vom Boden des Wassertanks, reinigen Sie es und setzen Sie es dann wieder in den Wassertank ein.
Der Motor läuft ohne Pause	Wasser ist in die Maschine eingedrungen	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Kontinuierliches Aufheizen	Der Temperatursensor funktioniert nicht normal	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Die Tasten reagieren nicht	Die Stromunterbrechung ist zu kurz, um das System zurückzusetzen	Trennen Sie das Gerät 2 Minuten lang vom Stromnetz, bevor Sie es wieder nutzen.
	Die Taste des Displays ist defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Die Zutaten vermischen sich nicht	Zu viele oder zu wenige Zutaten	Fügen Sie die Zutaten entsprechend den Mengenangaben in den Rezepten der Anleitung hinzu
	Fehlfunktion des Geräts	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Falsches Funktionsprogramm ausgewählt	Wählen Sie das richtige Funktionsprogramm

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Überlaufen	Falsches Funktionsprogramm ausgewählt	Wählen Sie das richtige Funktionsprogramm
	Zu viele Zutaten oder zu große Zutaten	Fügen Sie die Zutaten entsprechend den Mengenangaben in den Rezepten der Anleitung hinzu
	Fehlfunktion des Geräts	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Topf angebrannt	Der Mixerbehälter wurde nicht richtig gereinigt	Reinigen Sie den Mixerbehälter vor dem Gebrauch gründlich
	Zu viele Zutaten hinzugefügt	Fügen Sie die Zutaten entsprechend den Mengenangaben in den Rezepten der Anleitung hinzu
Die Verarbeitungszeit der Getränke dauert zu lange, alles andere ist normal	Die Wassertemperatur ist zu niedrig	Wasser mit Raumtemperatur verwenden
	Falsches Funktionsprogramm ausgewählt	Wählen Sie das richtige Funktionsprogramm
Das Abwasser läuft nicht in den Restwasserbehälter ab	Der Restwasserbehälter oder der Milchbehälter sind nicht richtig positioniert	Setzen Sie den Restwasserbehälter oder den Milchbehälter korrekt ein
	Fehlfunktion des Auslasses	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Ungewöhnliches Pfeifgeräusch	Gerät zerkleinert Zutaten	Gelegentliche Pfeifgeräusche sind normal
Unerwarteter Stromausfall	Stromausfall kürzer als 2 Minuten	Nach der Wiedereinschaltung der Stromversorgung kann die Milchproduktion automatisch wieder aufgenommen werden
	Stromausfall von mehr als 5 Minuten	Nachdem der Strom wieder verfügbar ist, setzen Sie das Gerät zurück, entfernen Sie die Zutaten, verwenden Sie das Programm "Clean" und beginnen Sie erneut mit der Zugabe von Zutaten für die Milchzubereitung

11. FEHLERCODES


Code	Beschreibung	Mögliche Lösung
E00	Fehlersignal des Überlaufs	Trocknen Sie den Bereich um die Öffnung des Mixerbehälters und den Deckel ab
E01	Fehlersignal Nulldurchgang	Kontaktieren Sie den Kundendienst
OPEN	Deckel des Mixerbehälters nicht richtig geschlossen	Befestigen Sie den Deckel des Mixbehälters richtig
CUP	Milchbehälter nicht richtig positioniert	Setzen Sie den Milchbehälter korrekt gemäß den Anweisungen ein
	Restwasserbehälter nicht richtig positioniert oder der Restwasserbehälter ist voll	Positionieren Sie den Restwasserbehälter gemäß den Anweisungen richtig oder entleeren Sie das Restwasser aus dem Behälter
E03	Eingangsspannung zu hoch (mehr als 264 V)	Prüfen Sie, ob die Spannung 264V überschreitet/ verwenden Sie einen Spannungsstabilisator
E04	Eingangsspannung zu niedrig (weniger als 176 V)	Prüfen Sie, ob die Spannung 264 V unterschreitet/ verwenden Sie einen Spannungsstabilisator
E05	NTC-Kurzschluss	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E06	Offener NTC-Kreislauf	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E07	Kommunikationsfehler der seriellen Schnittstelle	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E08	Fehlersignal des Motors	Zu viele Zutaten, fügen Sie die Zutaten gemäß dem Rezept in der Anleitung hinzu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst

Code	Beschreibung	Mögliche Lösung
E10	Kein Strom während des Aufheizens	Zu viele Zutaten, fügen Sie die Zutaten gemäß dem Rezept in der Anleitung hinzu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
E12	Anomalie des Ruhestroms	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E13	Überschreitung der Aufheizzeit	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E25	Fehlersignal des Auslasses	Schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie den Auslass oder wenden Sie sich an den Kundendienst
E28	Der Wassertank ist leer	Füllen Sie Wasser in den Wassertank, bis zur Wasserstandslinie/reinigen Sie das Filtersieb unten am Wassertanks
E38	Zu viele Zutaten	Zu viele Zutaten, fügen Sie die Zutaten gemäß der Rezepte in der Anleitung hinzu

Hinweis: Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst. Wenn der obigen Inhalt aufgrund von Modell- oder Teileänderungen nicht mit dem tatsächlichen Produkt übereinstimmt, beziehen Sie sich bitte auf das tatsächliche Produkt. Wir entschuldigen uns dafür, dass wir Sie nicht gesondert benachrichtigt haben und danken Ihnen für Ihr Verständnis.

12. SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

13. HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

14. HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
Kontakt: info@electronic-star.de

Für autorisierten Service und Ersatzteile besuchen Sie bitte: <https://www.klarstein.de/Original-Ersatzteile-Reparaturzentrum/> **oder kontaktieren Sie uns unter:**

info@go-bbg.com

Chal-Tec GmbH
Mühlenstraße 25
10243 Berlin
Deutschland

Dear customer,

Congratulations on the purchase of your appliance. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent potential damage. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Please scan the QR code to access the latest operating instructions and further information about the product.



CONTENTS

1. Technical information 27
 2. Safety instructions 28
 3. Scope of delivery 30
 4. Appliance overview 31
 5. Spare part jug 10047621 35
 6. Installation 37
 7. Use 38
 8. Basic recipes 40
 9. Cleaning and maintenance 43
 10. Troubleshooting 44
 11. Error codes 46
 12. Disposal Considerations 48
 13. Manufacturer & Importer (UK) 48
-

1. TECHNICAL INFORMATION

Product code	10047620	10047621
Name	Marcia Touch Black	Marcia Touch Jug
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz	-
Motor output	400 W	-
Heating output	1200 W	-
Capacity	300-1200 ml	300-1200 ml
Weight	5.9 kg	421 g
Dimensions	436x164x365 mm	215x162x110 mm

2. SAFETY INSTRUCTIONS

To prevent personal injury or property damage, please adhere strictly to the following safety precautions.

2.1 Electrical Safety

- Ensure the power plug is fully inserted. Incomplete insertion may lead to electric shock or overheating, resulting in a fire hazard.
- Use a proper socket and ensure reliable grounding.
- Do not damage the power cord, plug, or socket. Never:
 - Modify, bend, stretch, place in high temperatures, put heavy objects on top, or bundle it.
- Do not insert or unplug the power cord with wet hands to avoid electric shock. To disconnect power, grasp the plug and pull it out without tugging the cord.
- Do not allow the power cord to touch sharp edges or corners.
- If the power cord is damaged, to avoid hazard, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person.
- Disconnect the power when not in use to prevent short-circuiting.

2.2 Usage Restrictions

- This product is not designed for use by individuals with physical, sensory, or mental disabilities, or lack of experience and knowledge (including children), unless supervised or instructed.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the product.
- Do not use the product for purposes other than those described in the manual.
- This product is intended for home use only and should not be used for other purposes.
- Do not attempt to modify, disassemble, or repair the product yourself.
- Do not try to reach in the appliance with your fingers, especially when the appliance is in operation.



CAUTION

Risk of injury! Do not try to clean the blades by hand as the blades are very sharp. Please contact the customer service, if the blades need to be switched!

2.3 Operating environment

- When using this product, place it on a stable surface. Do not operate it on sloped or unstable surfaces or flammable materials (e.g., carpets, towels).
- Keep the product away from the edge of the counter to prevent accidents.
- The product should be kept more than 30 cm away from heat sources.
- This product is only for use at altitudes below 2000 meters.
- This product is only for use in environments with temperatures between 4°C and 40°C.

2.4 During operation

- Do not open the lid during the pulping process.
- Do not move the machine during operation.
- Do not touch the blender jar lid or ventilation valve during operation.
- Do not touch moving parts like blades or motors when the product is powered.
- Do not forcibly remove the pulp collection cup during pulping.
- Do not disconnect the power during automatic cleaning.
- Do not use the product empty or overloaded.



CAUTION

Risk of burns! After pulping or when using the hot air-drying function, do not touch the pulp collection cup, pulp outlet, blender jar, or blender jar lid directly with your hands as they will be hot.

2.5 Safe cleaning practices

- Before disassembling, assembling, replacing parts, or cleaning, disconnect the power.
- When manually cleaning the blender jar, be careful not to cut your hands on the blades.
- Do not immerse the product in water or expose it to water jets.
- Before starting automatic cleaning, ensure the residual water tray is properly placed.
- After cleaning, open the blender jar lid and allow the water to dry out.

2.6 Ingredients and recipe guidelines

- Do not use ingredients with excessive fibers (e.g., mangoes or licorice) as they may clog the pulp spout and damage the machine.
- Remove pits from ingredients before pulping.
- Do not add water to the blender jar when making beverages.
- When making beverages, strictly follow the recipe for adding ingredients.
- After adding ingredients, clean around the blender jar to ensure a proper seal.
- When expelling uncrushed ingredients, use the cleaning function from the main interface.

2.7 Component specific precautions

- Do not use non-original pulp collection cups in the base groove.
- It is strictly forbidden to place the pulp collection cup on an open flame or induction cooker.
- Applying external force to the pulp spout is prohibited.
- Do not touch the pulp spout during operation.

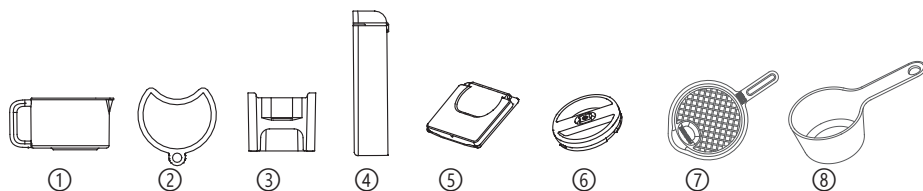
2.8 Scheduling and timed operations

- When the room temperature exceeds 30 °C, do not set the reservation time for more than 12 hours.
- A slight deviation between the actual alarm time and the scheduled time is normal.
- If power is lost for more than 5 minutes, do not consume the beverage.

2.9 Product disposal and notes on materials

- All parts that come into contact with food are made of food-grade materials, ensuring hygiene and safety.
- When disposing of the product or packaging, hand it over to a qualified recycling department and cut the power cord beforehand.
- Pulping colored ingredients may cause staining.
- Slight sticking of rice inside the blender jar when making rice beverages is normal.
- Operating speeds of all settings have been optimized and do not require user adjustment.

3. SCOPE OF DELIVERY



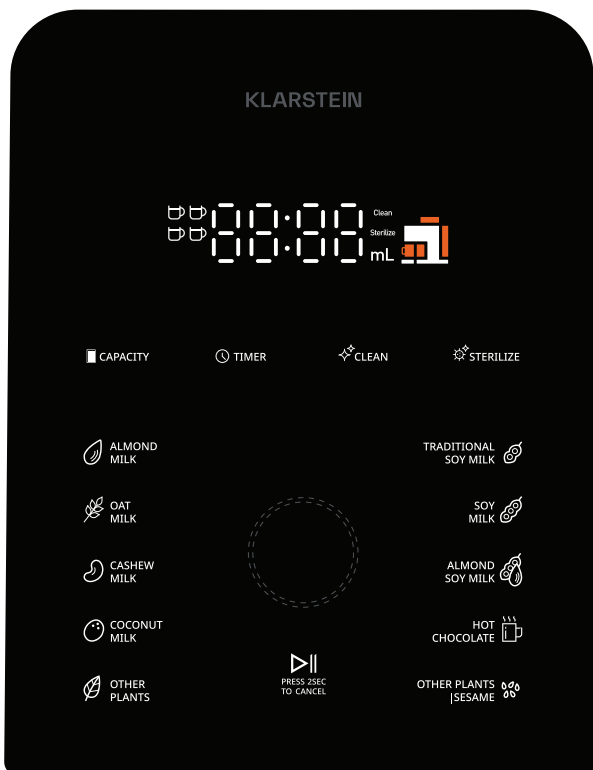
①	Milk receiver cup	⑤	Cover plate unit
②	Milk receiver cup lid	⑥	Blender cup lid
③	Residual water box	⑦	Mesh filter
④	Water tank	⑧	Measuring cup

4. APPLIANCE OVERVIEW

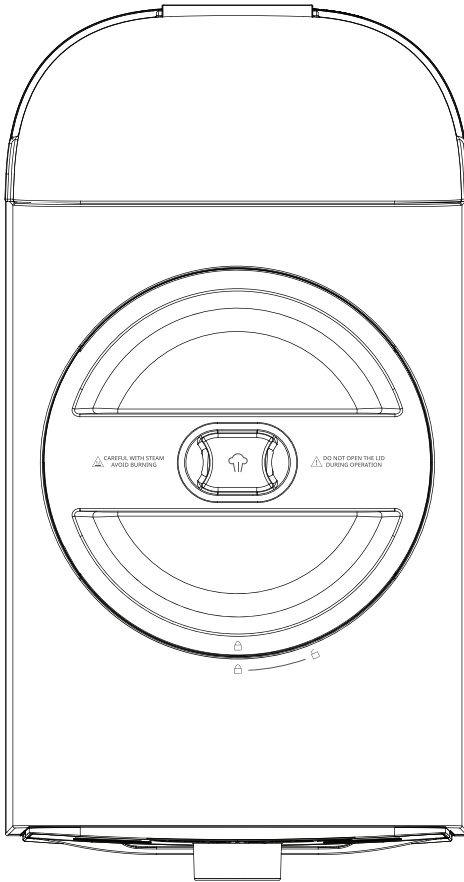
4.1 Appliance (10047620)



4.2 Control panel



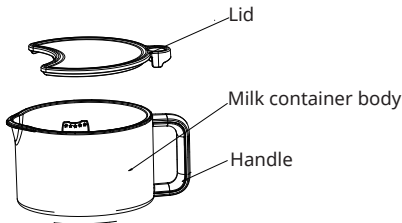
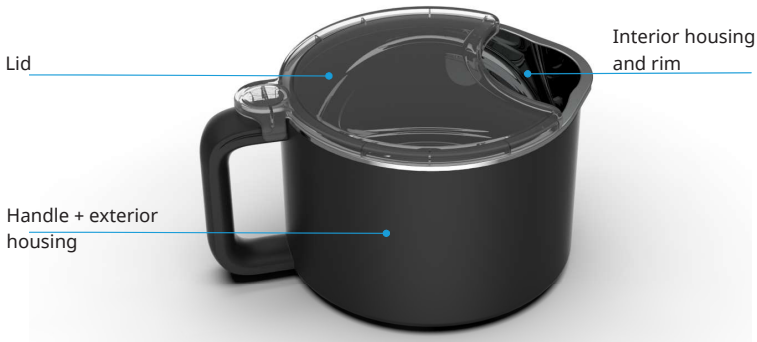
4.3 Steam-valve on backside of the appliance



4.4 Strainer (included in the scope of delivery of the main unit)



5. SPARE PART JUG 10047621



215 x 162 x 110 mm

5.1 Material

The body-material is SUS304 Stainless Steel [Food-grade I with heat resistance: 0° C-100° C. The lid consists of food-grade AS Plastic, while the handle consists of PP plastic and can become hot during prolonged exposure.

5.2 Usage

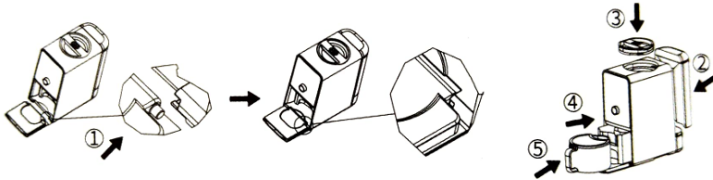
Check for cracks and damages before each use. Position container directly beneath the dispensing nozzle of the soy milk maker. Ensure the handle faces outward for easy access. Beverage will flow automatically into the container. Do not move the container during operation and clean directly after use.

5.3 Cleaning

- Rinse within 30 minutes using water, 1 drop of neutral detergent, and a soft brush or sponge, then rinse 3 times to remove residue.
- Use only food-grade brushes or non-abrasive sponges (no dishwasher, steel wool, or harsh cleaners). For stubborn residue, gently rub with damp melamine foam or use baking soda with a damp sponge, then rinse well.
- Air-dry upside down and store upright with the lid on to prevent dust.

6. INSTALLATION

1. Insert the cover plate unit by aligning its two rotating shafts with the openings on the base. Turn the cover plate unit until it locks into the installation position.
2. Pour water into the water tank until the level is above the minimum mark (400ml). Replace the water tank lid and secure it properly. Note: Cleaning mark on water tank means the water capacity for self-cleaning; 400 ml mark on water tank means the capacity from “cleaning” mark to “400 ml” mark.
3. Install the blender cup lid in the specified order as indicated (turn clockwise until it aligns completely).
4. Place the residual water box onto the machine.
5. After that, place the milk receiver cup and the lid on the machine.
6. For the first time use, please press the “Clean” once for a 20 minutes deep cleaning, press the rotary button then will start the cleaning process.
7. During the deep cleaning process, some water may be discharged from the steam outlet. This is normal.



7. USE

7.1 Add ingredients and water

Open the blender cup lid, add the ingredients into the blender cup (you can add ingredients according to the quantities specified in the User manual or according to your preference but do not add too much); open the water tank lid and add water to the water tank, ensuring it is above the required water level line for the desired milk volume. Close the blender cup lid and water tank lid, place the residual water box properly, and the milk collection cup with its lid in place.

7.2 Program selection

Turn the rotary button to select the desired program. Once selected, the chosen program will blink. Each time you turn the button, the program changes according to the direction of rotation.

7.3 Capacity selection

After selecting the program, you can choose the capacity. Press the "Capacity" button to increase the capacity by 100ml, with options ranging from 300ml to 1200ml. Long press for faster selection.

Note: The capacity selection is not available for "hot chocolate". For hot chocolate please pour the liquids directly into the blender jar and make sure everything less than 600ml.

7.4 Timer selection

If you want to schedule your milk preparation for later, you can press the "Timer" button. Each press increases the time by 15 minutes. Long press for faster selection. You can schedule between 1 to 24 hours. The displayed time indicates the remaining time until the preparation is complete.

Note: In the "Hot chocolate" program the time setting cannot be changed.

7.5 Start milk-making process

- Press the center of the rotary button to start the milk-making process.
- If you wish to cancel, please long press and hold for 2 seconds the rotary button. The process can be cancelled before water enters the blender cup after the machine starts.

Once water enters the blender cup:

1. For hot programs, cancelling the program will trigger the cleaning process, during which the ingredients in the blender cup will continue to be blended and discharged. Do not use the liquid discharged at this stage, as the ingredients may not be fully cooked and could be harmful to health.
2. For warm and cold programs, after cancelling the program you need to long press the button for 5 seconds to discharge the liquid manually.

7.6 Auto cleaning

After the milk-making process is complete, the machine will automatically enter the cleaning program. At this time, do not remove the residual water box and the water tank, while the milk receiver cup can be removed freely. After cleaning is finished, please dispose of the wastewater in a timely manner.

Note: After completing the milk-making program normally, simply open the lid and let it air dry. There is no need to use the sterilize function every time.

7.7 Steam valve

The valve is pre-installed on the top lid when the machine leaves the factory. It is a necessary component for releasing internal pressure during especially hot programs.

**CAUTION**

Risk of burns! During the use of the appliance hot steam might be coming out of the steam-valve located at the back of the appliance. Do not touch the steam-valve and do not try to open the back of the appliance when it is in use.

7.8 Tips

- For the menu, please add ingredients according to the quantities specified in the User manual. Or adjust the amount as needed but do not add too much to avoid overflow, blockage of the milk outlet, or poor blending.
- Do not add sweeteners into blender jar to make cleaning easier.
- Do not use wet beans for the traditional soy milk function.
- Do not add overly hard ingredients (such as ice cubes) to prevent damage to the machine.
- After pulping is complete, please consume as soon as possible to maintain freshness.
- Infants, individuals with renal failure, or those with weak gastrointestinal functions should opt for soy milk of lower concentration or reduce consumption accordingly.

8. BASIC RECIPES

Function	Recipe	Volume	Ingredients	Optional
Almond milk	Almond milk	300 ml	3/4 Cup of raw/roasted/flaked almonds (about 19g)	After making the milk: maple syrup, sugar, other sweeteners, vanilla extract
		600 ml	1 and 3/4 Cups of almonds in any form (about 42g)	
		900 ml	2 and 3/4 Cups of almonds in any form (about 69g)	
		1200 ml	4 Cups of raw/roasted/flaked almonds (about 95g)	
Oat milk	Oat milk	300 ml	3/4 Cup of oats (about 14g)	After making the milk: Any sweeteners, vanilla extract
		600 ml	1 and 3/4 Cup of oat (about 35g)	
		900 ml	2 and 1/4 Cup of oat (about 50g)	
		1200 ml	3 Cups of oats (about 68g)	
Cashew milk	Cashew milk	300 ml	3/4 Cup of raw/roasted cashews (about 20g)	After making the milk: maple syrup, honey, sugar, vanilla extract, salt
		600 ml	1 and 1/2 Cups of raw/roasted cashews (about 40g)	
		900 ml	2 and 1/4 Cups of raw/roasted cashews (about 60g)	
		1200 ml	3 Cups of raw/roasted cashews (about 80g)	
Coconut milk	Coconut milk	300 ml	2 Cups of flakes/fresh coconut (about 22g)	After making the milk: maple syrup, honey, sugar, vanilla extract
		600 ml	4 Cups of flakes/fresh coconut (about 44g)	
		900 ml	6 Cups of flakes/fresh coconut (about 66g)	
		1200 ml	8 Cups of flakes/fresh coconut (about 88g)	
Traditional soy milk	Traditional soy milk	300 ml	1/2 Cup of dry soy (about 15g)	After making the milk: Any sweeteners, vanilla extract
		600 ml	1 Cup of dry soy (about 30g)	
		900 ml	1 and 1/2 Cup of soy (about 47g)	
		1200 ml	2 and 1/2 Cup of soy (about 73g)	

Function	Recipe	Volume	Ingredients	Optional
Soy milk	Soy milk	300 ml	3/4 Cup of dry soy (about 20g)	After making the milk: Any sweeteners, vanilla extract
		600 ml	1 and 1/2 Cup of soy (about 47g)	
		900 ml	2 and 1/4 Cup of soy (about 69g)	
		1200 ml	3 Cups of dry soy (about 87g)	
Almond-Soy milk	Almond-Soy milk	300 ml	1/2 Cup of dry soy (about 16g) and 1/4 Cup of almonds (about 6 almonds=4g)	After making the milk: maple syrup, honey, sugar, vanilla extract
		600 ml	1 Cup of dry soy (about 32g) and 1/4 Cup of almonds (about 12g)	
		900 ml	1 and 1/2 Cup of dry soy (about 47g) and 1/2 Cup of almonds (about 19g)	
		1200 ml	2 Cup of dry soy (about 64g) and 1/2 Cup of almonds (about 25g)	
Hot chocolate	Hot chocolate	500 ml	500ml of milk, 12g of unsweetened chocolate powder (2tbsp/càs), 10g of cornstarch (1tbsp/càs), 60g of 70% dark chocolate, after the milk is done: 2 tbsp/càs of maple syrup	cinnamon, fleur de sel (flower of salt), vanilla extract
	Light chocolate milk	300 ml	300ml of milk, 20g of 70% dark chocolate, 12g of unsweetened chocolate powder (2tbsp/càs)	cinnamon, fleur de sel After: any sweeteners, vanilla
	Peanut butter chocolate milk	500 ml	500ml of milk, 24g of unsweetened chocolate powder (4tbsp/càs), 3 tbsp of peanut butter, 1tbsp of cinnamon or vanilla extract, after the milk is done: 3 tbsp of maple syrup	fleur de sel (flower of salt)

Function	Recipe	Volume	Ingredients	Optional
Other plant based milk	Walnut milk	300 ml	3/4 Cup of walnuts	After making the milk: Any sweeteners, vanilla extract
		600 ml	1 and 1/2 Cups of walnuts	
		900 ml	2 and 3/4 Cups of walnuts	
		1200 ml	4 Cups of walnuts	
	Hazelnut milk	300 ml	3/4 Cup of raw/roasted hazelnut	After making the milk: Any sweeteners, vanilla extract
		600 ml	1 and 1/2 Cups of hazelnuts	
		900 ml	2 and 3/4 Cups of hazelnuts	
		1200 ml	4 Cups of raw/roasted hazelnuts	
Other plant-sesame milk	Almond-Sesame milk	300 ml	3/4 Cup of raw/roasted/flaked almonds (about 16g) and 1/4 Cup of black sesame (about 5g)	After making the milk: maple syrup, honey, sugar, vanilla extract
		600 ml	1 and 1/2 Cups of almonds in any form (about 32g) and 1/2 Cup of black sesame (about 13g)	
		900 ml	2 and 1/2 Cups of almonds in any form (about 55g) and 3/4 Cup of black sesame (about 25g)	
		1200 ml	3 Cups of almonds (about 70g) and 1 Cup of sesame (about 38g)	

Note: Download the Klarstein app for more recipes:



9. CLEANING AND MAINTENANCE

9.1 Cleaning accessories

- The 8 accessories (see chapter 3. Scope of delivery) can be removed from the machine and rinsed under a tap. However, do not soak the blender cup lid, milk receiver cup, or cover plate unit in water.
- If too much residues cause the nozzle to become clogged, first remove the thick residues from the blender cup and then press the “Clean” program to clean.
- After multiple uses, if you notice that there are residues stuck to the blender cup lid, please use small and soft brush to clean it. We advise do not use too much ingredients to avoid this problem easily.
- After cleaning the machine parts, it is recommended to dry or air dry them before reassembling the machine and storing it in a dry, well-ventilated place.

9.2 Blender cup cleaning

- Press the “Clean” program, touch once for a 20 minutes cleaning; touch twice for 5 minutes cleaning. Press the rotary button to start the cleaning process. Press and hold the rotary button 2 seconds if you want to cancel the current program.
- To sterilize, press the “Sterilize” program and press the rotary button. Keep the lid tightly closed. During the program, press and hold the rotary button for more than 2 seconds to stop it. Do not touch the blender cup to avoid burns.

9.3 Steam valve cleaning

The valve can be removed from the top lid and does not need to be cleaned after every use. However, it is highly recommended cleaning it once a week to prevent any residual liquid from remaining in the crevices for too long, which could cause unpleasant odors.

10. TROUBLESHOOTING

Problem	Potential cause	Solution
The indicator light is off	The power cord has not been plugged in	Plug in the power cord
	The display board is defective	Contact the customer service
The indicator light is on but the appliance is not working	No function program has not been selected	Select the corresponding function program
	The water tank has not been filled with water or is not attached to the appliance	Fill the water tank with water up to the mark and attach it to the appliance
	The temperature or water level sensor is defective	Contact the customer service
The water does not flow into the blender cup	Defective water pump	Contact a dealer for repair and maintenance
	The filter at the bottom of the water tank is clogged	Remove the filter screen from the bottom of the water tank, clean it and then reinsert it into the water tank
The motor runs without stopping	Water has entered the machine	Contact the customer service
Continuous heating	The temperature sensor is not working normal	Contact the customer service
The buttons are unresponsive	The power interruption is too short for the system to reset	Power of 2 minutes before reusing
	The display board button is faulty	Contact the customer service
The ingredients are not blending	Too many or too few ingredients	Add ingredients according to the amounts specified in the manual's recipes
	Appliance malfunction	Contact the customer service
	Incorrect function program selected	Correctly select the function program

Problem	Potential cause	Solution
Overflow	Incorrect function program selected	Correctly select the function program
	Too many ingredients or ingredients too large	Add ingredients according to the amounts specified in the manual's recipes
	Appliance malfunction	Contact the customer service
Pot burnt	The blender cup was not cleaned properly	Clean the blender cup properly before use
	Too many ingredients added	Add ingredients according to the amounts specified in the manual's recipes
Beverage processing time is too long, everything else is normal	Water temperature too low	Use room temperature water
	Incorrect function program selected	Correctly select the function program
Wastewater is not draining into the residual water tray	Residual water box or milk receiver cup are not properly positioned	Position the residual water box or milk receiver cup correctly
	Nozzle malfunction	Contact the customer service
Unusual whistling sound	Machine breaking ingredients	Occasional whistling sounds are normal
Unexpected power cut	Power cut less than 2 minutes	Upon re-powering, milk production can automatically resume
	Power cut more than 5 minutes	After re-powering, reset the machine, remove the ingredients, use the "clean" program and start over with adding ingredients for pulping

11. ERROR CODES

Code	Description	Potential solution
E00	Overflow signal anomaly	Dry the area around the blender cup mouth and the lid
E01	Zero-cross signal anomaly	Contact the customer service
OPEN	Blender cup lid not tightened properly	Tighten the blender cup lid
CUP	Milk receiver cup not positioned correctly	Position the Milk receiver cup correctly as per the instructions
	Residual water box not positioned correctly or the residual water box is full	Position the residual water box correctly as per the instructions or empty the residual water from the box
E03	Input voltage too high (greater than 264V)	Check if the voltage exceeds 264V/use a voltage stabilizer
E04	Input voltage too low (less than 176V)	Check if the voltage is below 176V/use a voltage stabilizer
E05	NTC short circuit	Contact the customer service
E06	NTC open circuit	Contact the customer service
E07	Serial port communication failure	Contact the customer service
E08	Motor signal anomaly	Too many ingredients, add ingredients according to the recipe in the manual, if problem persists, contact the customer service
E10	No current during heating	Too many ingredients, add ingredients according to the recipe in the manual, if problem persists, contact the customer service
E12	Standby current anomaly	Contact the customer service
E13	Heating timeout	Contact the customer service

Code	Description	Potential solution
E25	Nozzle signal anomaly	Power off and clean the nozzle, or contact the customer service
E28	The water tank is empty	Add water to the water tank until it reaches the water level line/clean the bottom filter screen of the water tank
E38	Too many ingredients	Too many ingredients, add ingredients according to the recipe guide in the manual

Note: If the problem cannot be solved, do not disassemble the machine yourself, please contact customer service. If the content above does not match the actual product due to model or parts changes, please refer to the actual product. We apologize for not notifying separately and appreciate your understanding.

12. DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

13. MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@electronic-star.de

For authorized service and spare parts, please visit: <https://www.klarstein.co.uk/Original-Spare-Parts-Repair-Hub/> **or contact:**

info@go-bbg.com

Chal-Tec GmbH
Mühlenstraße 25
10243 Berlin
Deutschland

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para acceder a las instrucciones de uso más recientes y a más información sobre el producto.



ÍNDICE

1. Información técnica 47
2. Indicaciones de seguridad 48
3. Volumen de suministro 50
4. Descripción general del aparato 51
5. Pieza de repuesta jarra 10047621 55
6. Instalación 57
7. Uso 58
8. Recetas básicas 60
9. Limpieza y mantenimiento 63
10. Detección y reparación de anomalías 64
11. Códigos de error 66
12. Indicaciones sobre la retirada del aparato 68
13. Fabricante 68

1. INFORMACIÓN TÉCNICA

Código del producto	10047620	10047621
Nombre	Marcia Touch Negro	Jarra Marcia Touch
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz	-
Potencia del motor	400 W	-
Potencia calorífica	1200 W	-
Capacidad	300-1200 ml	300-1200 ml
Peso	5,9 kg	421 g
Dimensiones	436x164x365 mm	215x162x110 mm

2. INDICACIONES DE SEGURIDAD

Para evitar lesiones personales o daños en su propiedad, respete estrictamente las siguientes precauciones de seguridad.

2.1 Seguridad eléctrica

- Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté completamente insertado. La inserción incompleta del enchufe puede provocar una descarga eléctrica o un sobrecalentamiento, con el consiguiente riesgo de incendio.
- Utilice un enchufe adecuado y asegúrese de disponer de una toma de tierra fiable.
- No dañe el cable de alimentación, el enchufe o la toma de corriente. Nunca:
 - Modifique, doble, estire, coloque a altas temperaturas, ponga objetos pesados encima ni lo ate.
- No introduzca ni desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas para evitar descargas eléctricas. Para desconectar la alimentación, sujete el enchufe y tire de él sin tirar del cable.
- No permita que el cable de alimentación toque bordes o esquinas afiladas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- Desconecte la alimentación cuando no la utilice para evitar cortocircuitos.

2.2 Restricciones de uso

- Este producto no está diseñado para ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y de conocimiento (incluidos los niños), a menos que sean supervisadas o instruidas.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilice el producto para fines que no sean los descritos en el manual.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico y no debe utilizarse con otros fines.
- No intente modificar, desmontar o reparar el producto usted mismo.
- No intente introducir los dedos en el aparato, especialmente cuando esté en funcionamiento.



PRECAUCIÓN

¡Peligro de lesiones! No intente limpiar las cuchillas a mano, ya que están muy afiladas. Si necesita cambiar las cuchillas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

2.3 Entorno operativo

- Cuando utilice este producto, colóquelo sobre una superficie estable. No la utilice sobre superficies inclinadas o inestables ni sobre materiales inflamables (por ejemplo, alfombras, toallas).
- Mantenga el producto alejado del borde del mostrador para evitar accidentes.
- El producto debe mantenerse a una distancia de más de 30 cm de las fuentes

de calor.

- Este aparato sólo debe utilizarse en altitudes inferiores a 2000 metros.
- Este aparato sólo debe utilizarse en entornos con temperaturas comprendidas entre 4°C y 40°C.

2.4 Durante el funcionamiento

- No abra la tapa durante el proceso de pulpeado.
- No mueva el aparato durante la operación.
- No toque la tapa de la jarra de la batidora ni la válvula de ventilación durante el funcionamiento.
- No toque las piezas móviles como las cuchillas o los motores cuando el aparato esté encendido.
- No retire el recipiente de recogida de pulpa de forma forzada durante el proceso de pulpeado.
- No desconecte la alimentación durante el proceso de la limpieza automática.
- No utilice el aparato vacío o sobrecargado.



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! Después del pulpeado o cuando utilice la función de secado por aire caliente, no toque directamente con las manos el vaso de recogida de pulpa, la salida de pulpa, la jarra de la batidora o la tapa de la jarra de la batidora, ya que estarán calientes.

2.5 Prácticas seguras de limpieza

- Antes de desmontar, montar, sustituir piezas o limpiar, desconecte la alimentación.
- Cuando limpie manualmente la jarra de la batidora, tenga cuidado de no cortarse las manos al tocar las cuchillas.
- No sumerja el aparato en agua ni lo exponga a chorros de agua.
- Antes de iniciar la limpieza automática, asegúrese de que la bandeja de agua residual está colocada correctamente.
- Tras la limpieza, abra la tapa de la jarra de la batidora y deje que se seque por completo.

2.6 Ingredientes y recetas

- No utilice ingredientes con un exceso de fibras (por ejemplo, mango o regaliz), ya que podrían obstruir la salida de la pulpa y dañar la máquina.
- Quite los pepitas de los ingredientes antes de despulparlos.
- No añada agua a la jarra de la batidora cuando prepare bebidas.
- Cuando prepare bebidas, siga estrictamente la receta para añadir los ingredientes.
- Después de añadir los ingredientes, limpie alrededor de la jarra de la batidora para asegurar un sellado adecuado.
- Cuando quiera expulsar los ingredientes sin triturar, utilice la función de limpieza desde la interfaz principal.

2.7 Precauciones específicas para cada componente

- No utilice vasos de recogida de pulpa no originales en la ranura de la base.
- Está estrictamente prohibido colocar el recipiente de recogida de pulpa sobre una llama abierta o una placa de inducción.
- Está prohibido aplicar una fuerza externa a la boquilla de pulpa.
- No toque la salida de pulpa durante el funcionamiento.

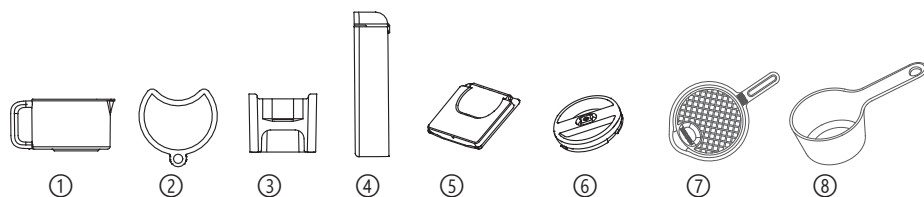
2.8 Programación y operaciones temporizadas

- Cuando la temperatura ambiente supere los 30 °C, no fije el tiempo de reserva en más de 12 horas.
- Una ligera desviación entre la hora real de la alarma y la hora programada es normal.
- Si se pierde la corriente durante más de 5 minutos, no consuma la bebida.

2.9 Disposición de los productos y notas sobre los materiales

- Todas las piezas en contacto con los alimentos están fabricadas con materiales aptos para uso alimentario, lo que garantiza la higiene y la seguridad.
- Cuando se desprenda del producto o del embalaje, entréguelo en un departamento de reciclaje cualificado y corte previamente el cable de alimentación.
- Pulpear de ingredientes coloreados puede provocar manchas.
- Al preparar bebidas de arroz es normal que el arroz se pegue ligeramente dentro de la jarra de la batidora.
- Las velocidades de funcionamiento de todos los ajustes se han optimizado y no requieren ajuste por parte del usuario.

3. VOLUMEN DE SUMINISTRO



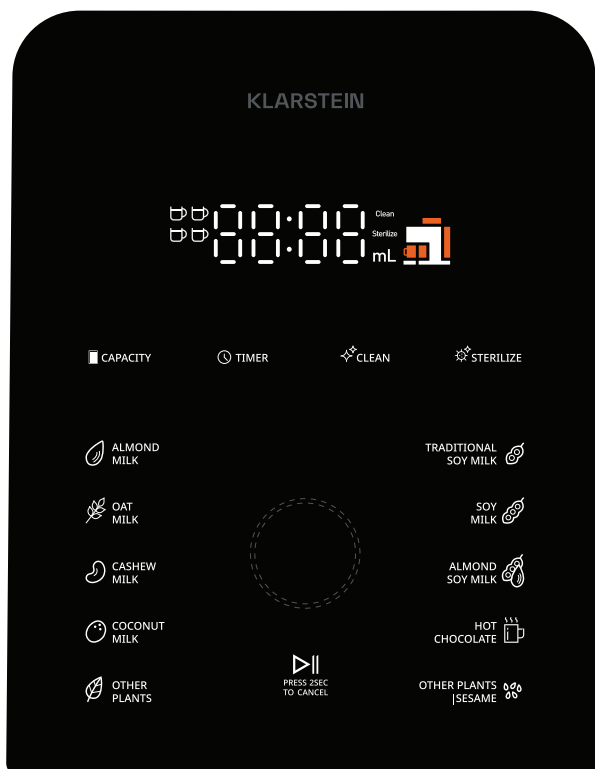
①	Recipiente para la leche	⑤	Unidad de placa de cubierta
②	Tapa del recipiente para la leche	⑥	Tapa del vaso de la batidora
③	Caja de aguas residuales	⑦	Filtro de malla
④	Depósito de agua	⑧	Vaso medidor

4. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

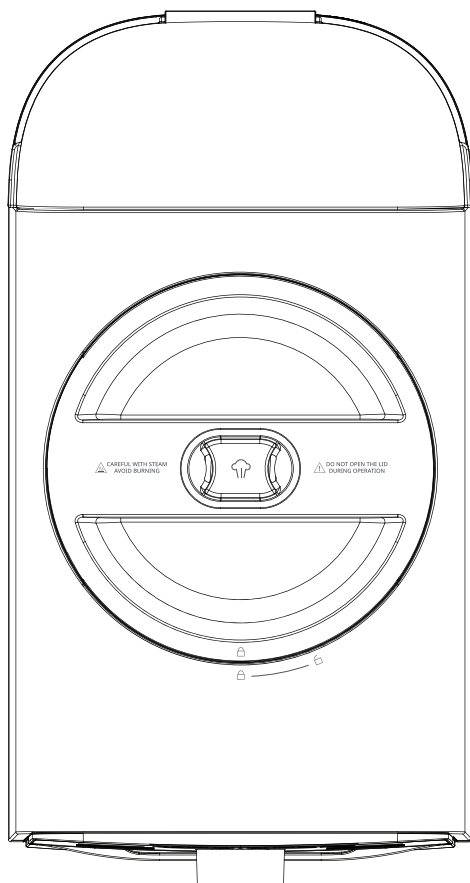
4.1 Aparato (10047620)



4.2 Panel de control



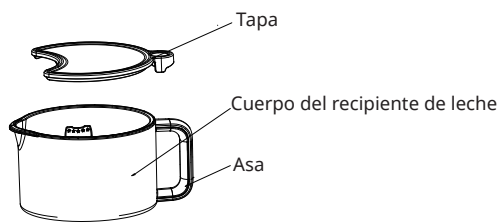
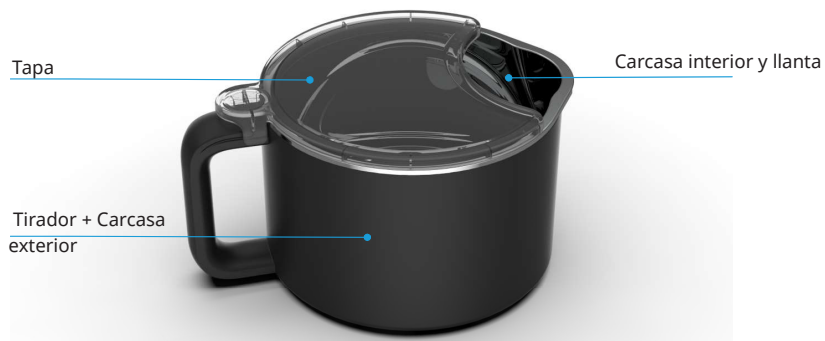
4.3 Válvula de vapor en la parte trasera del aparato



4.4 Malla (incluido en el volumen de suministro de la unidad principal)



5. PIEZA DE REPUESTA JARRA 10047621



215 x 162 x 110 mm

5.1 Material

El cuerpo está fabricado en acero inoxidable SUS304, apto para uso alimentario y con resistencia al calor de 0 °C a 100 °C. La tapa es de plástico AS, apto para uso alimentario, mientras que el asa es de plástico PP y puede calentarse si se expone durante mucho tiempo.

5.2 Uso

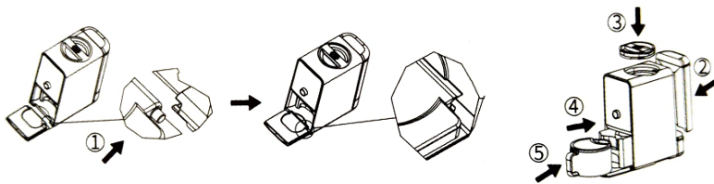
Compruebe que no haya grietas ni daños antes de cada uso. Coloque el recipiente directamente debajo de la boquilla dispensadora de la máquina para hacer leche de soja. Asegúrese de que el asa quede orientada hacia afuera para facilitar el acceso. La bebida fluirá automáticamente hacia el recipiente. No mueva el recipiente durante su funcionamiento y límpielo inmediatamente después de su uso.

5.3 Limpieza

- Enjuague en un plazo de 30 minutos utilizando agua, 1 gota de detergente neutro y un cepillo suave o una esponja, y luego enjuague 3 veces para eliminar los residuos.
- Utilice únicamente cepillos aptos para alimentos o esponjas no abrasivas (no utilice lavavajillas, estropajos de acero ni productos de limpieza agresivos).
- Para los residuos más difíciles, frote suavemente con una esponja de melamina húmeda o utilice bicarbonato sódico con una esponja húmeda y, a continuación, aclare bien. Secar al aire boca abajo y guardar en posición vertical con la tapa puesta para evitar que entre polvo.

6. INSTALACIÓN

1. Inserte la unidad de la placa de cubierta alineando sus dos ejes giratorios con las aberturas de la base. Gire la unidad de la placa de cubierta hasta que encaje en la posición de instalación.
2. Vierta agua en el depósito de agua hasta que el nivel supere la marca mínima (400 ml). Vuelva a colocar la tapa del depósito de agua y fjela correctamente.
Nota: La marca de limpieza del depósito de agua indica la capacidad de agua para la autolimpieza; la marca de 400 ml del depósito de agua indica la capacidad desde la marca de «limpieza» hasta la marca de «400 ml».
3. Instale la tapa del vaso de la batidora en el orden indicado (gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede completamente alineada).
4. Coloque la caja de aguas residuales en el aparato.
5. A continuación, coloque el recipiente para la leche y la tapa en la máquina.
6. Para el primer uso, por favor pulse el «Clean» una vez para una limpieza profunda de 20 minutos, pulse el botón giratorio a continuación, se iniciará el proceso de limpieza.
7. Durante el proceso de limpieza profunda, es posible que salga algo de agua por la salida de vapor. Esto es normal.



7. USO

7.1 Añadir los ingredientes y el agua

Abra la tapa del vaso de la batidora, añada los ingredientes en el vaso de la batidora (puede añadir los ingredientes según las cantidades especificadas en el manual del usuario o según sus preferencias, pero no añada una cantidad excesiva); abra la tapa del depósito de agua y añada agua al depósito de agua, asegurándose de que está por encima de la línea de nivel de agua necesaria para el volumen de leche deseado. Cierre la tapa del vaso de la batidora y la tapa del depósito de agua, coloque la caja de agua residual correctamente, y el vaso de recogida de leche con su tapa en su sitio.

7.2 Selección del programa

Gire el botón giratorio para seleccionar el programa deseado. Una vez seleccionado, el programa elegido parpadeará. Cada vez que se gira el botón, el programa cambia según el sentido de giro.

7.3 Selección de capacidad

Después de seleccionar el programa, puede elegir la capacidad. Pulse el botón «Capacity» para aumentar la capacidad en 100 ml, con opciones que van de 300 ml a 1200 ml. Pulse prolongadamente para una selección más rápida.

Nota: La selección de capacidad no está disponible para el «hot chocolate» (chocolate caliente). Para preparar chocolate caliente, vierta los líquidos directamente en la jarra de la licuadora y asegúrese de que no superen los 600 ml.

7.4 Selección de temporizador

Si desea programar la preparación de la leche para más tarde, puede pulsar el botón «Timer». Cada pulsación aumenta el tiempo por 15 minutos. Pulse prolongadamente para una selección más rápida. Puede programar entre 1 y 24 horas. El tiempo que se muestra en la pantalla indica el tiempo restante hasta que finalice la preparación.

Nota: En el programa «Hot chocolate» (Chocolate caliente) no se puede cambiar el ajuste de tiempo.

7.5 Iniciar el proceso de elaboración de la leche.

- Pulse el centro del botón giratorio para iniciar el proceso de elaboración de la leche.
- Si desea cancelar, mantenga pulsado durante 2 segundos el botón giratorio. El proceso se puede cancelar antes de que el agua entre en la jarra de la batidora después de que la máquina haya comenzado a funcionar.

Cuando el agua entre en la jarra de la batidora:

1. En el caso de los programas calientes, al cancelar el programa se activará el proceso de limpieza, durante el cual los ingredientes del vaso de la batidora seguirán batirse y expulsándose. No utilice el líquido que se desprende en esta fase, ya que es posible que los ingredientes no estén completamente cocidos y puedan ser perjudiciales para la salud.
2. Para los programas de agua caliente y fría, después de cancelar el programa, debe mantener pulsado el botón durante 5 segundos para descargar el líquido manualmente.

7.6 Limpieza automática

Una vez completado el proceso de elaboración de la leche, la máquina entrará automáticamente en el programa de limpieza. En este momento, no retire la caja de agua residual ni el depósito de agua, aunque el recipiente para la leche se puede retirar libremente. Una vez finalizada la limpieza, deseche el agua residual de inmediato.

Nota: Después de completar el programa de elaboración de leche de la forma habitual, simplemente abra la tapa y deje que se seque al aire. No es necesario utilizar la función de esterilización cada vez.

7.7 Válvula de vapor

La válvula viene preinstalada en la tapa superior cuando la máquina sale de fábrica. Es un componente necesario para liberar la presión interna durante programas especialmente calientes.



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! Durante el uso del aparato, puede salir vapor caliente por la válvula de vapor situada en la parte posterior del aparato. No toque la válvula de vapor ni intente abrir la parte posterior del aparato cuando esté en uso.

7.8 Consejos

- Para el menú, añada los ingredientes según las cantidades especificadas en el manual del usuario. O ajuste la cantidad según sea necesario, pero no añada demasiada para evitar desbordamientos, obstrucciones en la salida de la leche o una mezcla insuficiente.
- No añada edulcorantes al vaso de la batidora para facilitar la limpieza.
- No utilice frijoles húmedos para la función «traditional soy milk» (leche de soja tradicional).
- No añada ingredientes muy duros (como cubitos de hielo) para evitar dañar la máquina.
- Una vez completado el proceso de pulpa, consuma el producto lo antes posible para garantizar su frescura.
- Los bebés, las personas con insuficiencia renal o aquellas con funciones gastrointestinales débiles deben optar por leche de soja de menor concentración o reducir su consumo en consecuencia.

8. RECETAS BÁSICAS

Función	Receta	Volumen	Ingredientes	Opcional
Almond milk	Leche de almendras	300 ml	3/4 taza de almendras crudas/tostadas/en copos (aproximadamente 19 g)	Después de preparar la leche: jarabe de arce, azúcar, otros edulcorantes, extracto de vainilla.
		600 ml	1 y 3/4 tazas de almendras en cualquier forma (aproximadamente 42 g)	
		900 ml	2 y 3/4 tazas de almendras en cualquier forma (aproximadamente 69 g)	
		1200 ml	4 tazas de almendras crudas/tostadas/en copos (aproximadamente 95 g)	
Oat milk	Leche de avena	300 ml	3/4 de taza de avena (unos 14 g)	Después de preparar la leche: cualquier edulcorante, extracto de vainilla
		600 ml	1 taza y 3/4 de avena (unos 35 g)	
		900 ml	2 y 1/4 taza de avena (unos 50 g)	
		1200 ml	3 tazas de avena (unos 68 g)	
Cashew milk	Leche de anacardos	300 ml	3/4 de taza de anacardos crudos/tostados (unos 20 g)	Después de preparar la leche: jarabe de arce, miel, azúcar, extracto de vainilla, sal
		600 ml	1 taza y media de anacardos crudos/tostados (unos 40 g)	
		900 ml	2 tazas y 1/4 de anacardos crudos/tostados (unos 60 g)	
		1200 ml	3 tazas de anacardos crudos/tostados (unos 80 g)	
Coconut milk	Leche de coco	300 ml	2 tazas de copos/coco fresco (unos 22 g)	Después de preparar la leche: jarabe de arce, miel, azúcar, extracto de vainilla
		600 ml	4 tazas de copos/coco fresco (unos 44 g)	
		900 ml	6 tazas de copos/coco fresco (unos 66 g)	
		1200 ml	8 tazas de copos/coco fresco (unos 88 g)	

Función	Receta	Volumen	Ingredientes	Opcional
Traditional soy milk	Leche de soja tradicional	300 ml	1/2 taza de soja seca (unos 15 g)	Después de preparar la leche: cualquieredul-corante, extracto de vainilla
		600 ml	1 taza de soja seca (unos 30 g)	
		900 ml	1 taza y 1/2 de soja (unos 47 g)	
		1200 ml	2 tazas y media de soja (unos 73 g)	
Soy milk	Leche de soja	300 ml	3/4 taza de soja seca (unos 20 g)	Después de preparar la leche: cualquieredul-corante, extracto de vainilla
		600 ml	1 taza y 1/2 de soja (unos 47 g)	
		900 ml	2 y 1/4 tazas de soja (unos 69 g)	
		1200 ml	3 tazas de soja seca (unos 87 g)	
Almond-Soy milk	Leche de almendras y soja	300 ml	1/2 taza de soja seca (unos 16 g) y 1/4 taza de almendras (unas 6 almendras = 4 g)	Después de preparar la leche: jarabe de arce, miel, azúcar, extracto de vainilla
		600 ml	1 taza de soja seca (unos 32 g) y 1/4 taza de almendras (unos 12 g)	
		900 ml	1 taza y media de soja seca (unos 47 g) y 1/2 taza de almendras (unos 19 g)	
		1200 ml	2 tazas de soja seca (unos 64 g) y 1/2 taza de almendras (unos 25 g)	
Hot chocolate	Chocolate caliente	500 ml	500 ml de leche, 12 g de chocolate en polvo sin azúcar (2 cucharadas soperas), 10 g de maicena (1 cucharada soperas), 60 g de chocolate negro al 70 %, una vez que la leche esté lista: 2 cucharadas soperas de sirope de arce	canela, fleur de sel (flor de sal), extracto de vainilla
	Leche ligera con chocolate	300 ml	300 ml de leche, 20 g de 70% chocolate negro, 12 g de chocolate en polvo sin azúcar (2 cucharadas/càs)	canela, fleur de sel Después: cualquieredul-corante, vainilla
	Leche de chocolate y mantequilla de cacahuete	500 ml	500 ml de leche, 24 g de chocolate en polvo sin azúcar (4 cucharadas soperas), 3 cucharadas soperas de mantequilla de cacahuete, 1 cucharada soperas de canela o extracto de vainilla, una vez que la leche esté lista: 3 cucharadas soperas de sirope de arce	fleur de sel (flor de sal)

Función	Receta	Volumen	Ingredientes	Opcional
Other plant based milk	Leche de nueces	300 ml	3/4 de taza de nueces	Después de preparar la leche: cualquier edul-corante, extracto de vainilla
		600 ml	1 taza y 1/2 de nueces	
		900 ml	2 y 3/4 tazas de nueces	
		1200 ml	4 tazas de nueces	
	Leche de avellana	300 ml	3/4 de taza de avellana cruda/ tostada	Después de preparar la leche: cualquier edul-corante, extracto de vainilla
		600 ml	1 taza y 1/2 de avellana	
		900 ml	2 y 3/4 tazas de avellana	
		1200 ml	4 tazas de avellana cruda/tostada	
Other plant-sesame milk	Leche de almendras y sésamo	300 ml	3/4 taza de almendras crudas, tostadas o laminadas (unos 16 g) y 1/4 taza de sésamo negro (unos 5 g)	Después de preparar la leche: jarabe de arce, miel, azúcar, extracto de vainilla
		600 ml	1 taza y 1/2 de almendras en cualquier forma (unos 32 g) y 1/2 taza de sésamo negro (unos 13 g)	
		900 ml	2 tazas y 1/2 de almendras en cualquier forma (unos 55 g) y 3/4 taza de sésamo negro (unos 25 g)	
		1200 ml	3 tazas de almendras (unos 70 g) y 1 taza de sésamo (unos 38 g)	

Nota: Descargue la aplicación Klarstein para obtener más recetas:



9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

9.1 Limpieza de los accesorios

- Los 8 accesorios (véase el capítulo 3. Volumen de suministro) se pueden extraer de la máquina y se pueden lavar bajo el grifo. Sin embargo, no sumerja en agua la tapa de la jarra de la batidora,
- el recipiente para la leche ni la placa de la tapa.
- Si hay demasiados residuos que provocan que la boquilla se obstruya, primero retire los residuos espesos de la jarra de la batidora y, a continuación, pulse el programa «Clean» para limpiarla.
- Después de múltiples usos, si observa que hay residuos adheridos a la tapa de la jarra de la batidora, utilice un cepillo pequeño y suave para limpiarla. Aconsejamos no utilizar demasiados ingredientes para evitar este problema.
- Después de limpiar las partes de la máquina, se recomienda secarlas o dejarlas secar al aire antes de volver a montarla y guardarla en un lugar seco y bien ventilado.

9.2 Limpieza del vaso de la batidora

- Pulse el programa «Clean», una vez para una limpieza de 20 minutos; dos veces para una limpieza de 5 minutos. Pulse el botón giratorio para iniciar el proceso de limpieza. Mantenga pulsado el botón giratorio durante 2 segundos si desea cancelar el programa actual.
- Para esterilizar, pulse el programa «Sterilize» y pulse el botón giratorio. Mantenga la tapa bien cerrada. Durante el programa, mantenga pulsado el botón giratorio durante más de 2 segundos para detenerlo. No toque el vaso de la batidora para evitar quemaduras.

9.3 Limpieza de la válvula de vapor

La válvula se puede extraer de la tapa superior y no es necesario limpiarla después de cada uso. Sin embargo, es muy recomendable limpiarla una vez a la semana para evitar que los restos de líquido permanezcan demasiado tiempo en las grietas, lo que podría provocar malos olores.

10. DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Causa potencial	Solución
El indicador luminoso está apagado	No se ha enchufado el cable de alimentación	Enchufe el cable de alimentación
	La placa de la pantalla está defectuosa	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
El indicador luminoso está encendido pero el aparato no funciona	No se ha seleccionado ningún programa de funciones	Seleccione el programa de funciones correspondiente
	El depósito de agua no se ha llenado de agua o no está conectado al aparato	Llene el depósito de agua hasta la marca y fíjelo al aparato
	El sensor de temperatura o de nivel de agua está defectuoso	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
El agua no entra en el vaso de la batidora	Bomba de agua defectuosa	Póngase en contacto con un distribuidor para la reparación y el mantenimiento
	El filtro del fondo del depósito de agua está obstruido	Retire la rejilla del filtro del fondo del depósito de agua, límpiela y vuelva a colocarla en el depósito
El motor funciona sin parar	Ha entrado agua en la máquina	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Calefacción continua	El sensor de temperatura no funciona con normalidad	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Los botones no responden	La interrupción del suministro eléctrico es demasiado corto para que el sistema se reinicie	Apague el aparato 2 minutos antes de volver a utilizarlo
	El botón de la placa de la pantalla está defectuoso	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente

Problema	Causa potencial	Solución
Los ingredientes no se mezclan	Demasiados o muy pocos ingredientes	Añade los ingredientes según las cantidades especificadas en las recetas del manual
	Mal funcionamiento del aparato	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
	Programa de funciones seleccionado incorrecto	Seleccione correctamente el programa de funciones
Desbordamiento	Programa de funciones seleccionado incorrecto	Seleccione correctamente el programa de funciones
	Demasiados ingredientes o ingredientes demasiado grandes	Añade los ingredientes según las cantidades especificadas en las recetas del manual
	Mal funcionamiento del aparato	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Olla quemada	El vaso de la batidora no se limpió correctamente	Limpia bien el vaso de la batidora antes de usarla
	Demasiados ingredientes añadidos	Añade los ingredientes según las cantidades especificadas en las recetas del manual
El tiempo de procesamiento de la bebida es demasiado largo, todo lo demás es normal	Temperatura del agua demasiado baja	Utilice agua a temperatura ambiente
	Programa de funciones seleccionado incorrecto	Seleccione correctamente el programa de funciones
Las aguas residuales no se están drenando hacia la bandeja de agua residual	La caja de aguas residuales o el vaso receptor de leche no están correctamente colocados	Coloque correctamente la caja de agua residual o el recipiente para la leche
	Mal funcionamiento de la boquilla	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Silbido inusual	La máquina tritura los ingredientes	Silbidos ocasionales los sonidos son normales
Corte inesperado de electricidad	Corte de electricidad inferior a 2 minutos	Al volver a encenderla, la producción de leche puede reanudarse automáticamente
	Corte de electricidad de más de 5 minutos	Después de volver a encender la máquina, reiniciela, retire los ingredientes, utilice el programa «Clean» y vuelva a empezar añadiendo los ingredientes para hacer el puré

11. CÓDIGOS DE ERROR

Código	Descripción	Posible solución
E00	Anomalía de la señal de desbordamiento	Seque la zona alrededor de la boca del vaso de la batidora y la tapa
E01	Señal de paso por cero anomalía	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
OPEN	La tapa del vaso de la batidora no está bien apretada	Apriete la tapa del vaso de la batidora
CUP	Recipiente para la leche mal colocado	Coloque correctamente el recipiente para la leche siguiendo las instrucciones
	El depósito de agua residual no está colocado correctamente o está lleno	Coloque la caja de aguas residuales correctamente según las instrucciones o vacíe el agua residual de la caja
E03	Tensión de entrada demasiado alta (superior a 264 V)	Compruebe si la tensión supera los 264 V/utilice un estabilizador de tensión
E04	Tensión de entrada demasiado baja (menos de 176V)	Compruebe si el voltaje es inferior a 176 V/utilice un estabilizador de voltaje
E05	Cortocircuito NTC	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E06	NTC circuito abierto	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E07	Error de comunicación del pórtico serie	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E08	Anomalía de la señal del motor	Demasiados ingredientes, añada los ingredientes según la receta de la manua, si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente

Código	Descripción	Posible solución
E10	Sin corriente durante el calentamiento	Demasiados ingredientes, añada los ingredientes según la receta de la manua, si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E12	Anomalía de la corriente en modo de espera	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E13	Tiempo límite de calentamiento	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E25	Anomalía de la señal de la boquilla	Apague y limpie la boquilla, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E28	El depósito de agua está vacío	Añada agua al depósito de agua hasta que alcance la línea de nivel de agua/ limpie la rejilla del filtro inferior del depósito de agua
E38	Demasiados ingredientes añadidos	Demasiados ingredientes, añada los ingredientes según la guía de recetas del manual

Nota: Si el problema no se puede resolver, no desmonte la máquina usted mismo, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Si el contenido anterior no coincide con el producto real debido a cambios en el modelo o las piezas, consulte el producto real. Le pedimos disculpas por no haberlo notificado por separado y le agradecemos su comprensión.

12. INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

13. FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.

Contacto: info@electronic-star.de

Para obtener servicio técnico y piezas de repuesto autorizados, visite: <https://www.klarstein.es/Recambios-originales-y-Centrode-reparaciones/> **o póngase en contacto con:**

info@go-bbg.com

Chal-Tec GmbH
Mühlenstraße 25
10243 Berlin
Alemania

Chère cliente, cher client,

Félicitations pour l'achat de votre appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les respecter afin d'éviter tout dommage potentiel. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Veuillez scanner le code QR pour accéder aux dernières instructions d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

1. Fiche technique 67
2. Consignes de sécurité 68
3. Contenu de la livraison : 70
4. Vue d'ensemble de l'appareil 71
5. Pièce de rechange carafe 10047621 75
6. Installation 77
7. Utilisation 78
8. Recettes de base 80
9. Nettoyage et entretien 83
10. Dépannage 84
11. Codes d'erreurs 86
12. Informations sur le recyclage 88
13. Fabricant 88

1. FICHE TECHNIQUE

Code produit	10047620	10047621
Nom	Marcia Touch Noir	Marcia Touch Jug
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz	-
Sortie du moteur	400 W	-
Puissance calorifique	1200 W	-
Capacité	300-1200 ml	300-1200 ml
Poids	5,9 kg	421 g
Dimensions	436 x 164 x 365 mm	215x162x110 mm

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel, veuillez respecter scrupuleusement les mesures de sécurité suivantes.

2.1 Sécurité électrique

- Assurez-vous que la fiche d'alimentation est complètement insérée. Une insertion incomplète peut entraîner un choc électrique ou une surchauffe, ce qui constitue un risque d'incendie.
- Utilisez une douille appropriée et assurez une mise à la terre fiable.
- Ne pas endommager le cordon d'alimentation, la fiche ou la prise. Ne jamais :
 - Modifier, plier, étirer, placer à des températures élevées, poser des objets lourds dessus ou l'empaqueter.
- N'insérez pas ou ne débranchez pas le cordon d'alimentation avec des mains mouillées afin d'éviter tout risque d'électrocution. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la sans tirer sur le cordon.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation en contact avec des arêtes ou des coins tranchants.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé afin d'éviter les courts-circuits.

2.2 Restrictions d'utilisation

- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou d'un manque d'expérience et de connaissances (y compris les enfants), à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles décrites dans le manuel.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- N'essayez pas de modifier, de démonter ou de réparer le produit vous-même.
- N'essayez pas d'insérer vos doigts dans l'appareil, surtout lorsqu'il est en fonctionnement.



ATTENTION

Risque de blessure ! N'essayez pas de nettoyer les lames à la main car elles sont très tranchantes. Si les lames doivent être changées, veuillez contacter le service clientèle !

2.3 Environnement opérationnel

- Lorsque vous utilisez ce produit, placez-le sur une surface stable. Ne l'utilisez pas sur des surfaces inclinées ou instables, ni sur des matériaux inflammables (tapis, serviettes, etc.).
- Tenez le produit éloigné du bord du comptoir afin d'éviter les accidents.
- Le produit doit être maintenu à plus de 30 cm des sources de chaleur.

- Ce produit ne peut être utilisé qu'à des altitudes inférieures à 2000 mètres.
- Ce produit ne peut être utilisé que dans des environnements avec une température comprise entre 4°C et 40°C.

2.4 Pendant le fonctionnement

- N'ouvrez pas le couvercle pendant le processus de réduction en pâte.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas le couvercle du bocal du mixeur ou la valve de ventilation pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas les pièces mobiles telles que les lames ou les moteurs lorsque le produit est sous tension.
- Ne pas retirer de force le godet de récupération de la pulpe pendant la réduction en pâte.
- Ne pas débrancher l'appareil pendant le nettoyage automatique.
- Ne pas utiliser le produit à vide ou en surcharge.



ATTENTION

Risque de brûlures ! Après la réduction en pâte ou lors de l'utilisation de la fonction de séchage à l'air chaud, ne touchez pas directement avec vos mains le gobelet de récupération des pulpes, la sortie des pulpes, le bocal du mixeur ou le couvercle du bocal du mixeur, car ils seront chauds.

2.5 Pratiques de nettoyage sûres

- Avant de démonter, d'assembler, de remplacer des pièces ou de nettoyer, débranchez l'appareil.
- Lorsque vous nettoyez manuellement le bocal du mixeur, veillez à ne pas vous couper les mains sur les lames.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau ou l'exposer à des jets d'eau.
- Avant de commencer le nettoyage automatique, assurez-vous que le bac à eau résiduelle est correctement placé.
- Après le nettoyage, ouvrez le couvercle du bocal du mixeur et laissez l'eau sécher.

2.6 Ingrédients et grandes lignes de la recette

- N'utilisez pas d'ingrédients contenant trop de fibres (mangues ou réglisse, par exemple), car ils risquent d'obstruer le bec à pulpe et d'endommager l'appareil.
- Retirer les noyaux des ingrédients avant de les réduire en pulpe.
- N'ajoutez pas d'eau dans le récipient du mixeur lorsque vous préparez des boissons.
- Lorsque vous préparez des boissons, suivez strictement la recette pour l'ajout des ingrédients.
- Après avoir ajouté les ingrédients, nettoyez le pourtour du bocal du mixeur pour assurer une bonne étanchéité.
- Pour expulser les ingrédients non broyés, utilisez la fonction de nettoyage à partir de l'interface principale.

2.7 Précautions spécifiques aux composants

- Ne pas utiliser de gobelets collecteurs de pulpe non originaux dans la rainure de la base.
- Il est strictement interdit de placer le gobelet collecteur de pulpe sur une flamme nue ou une plaque à induction.
- Il est interdit d'exercer une force extérieure sur le bec à pulpe.
- Ne pas toucher le bec à pulpe pendant le fonctionnement.

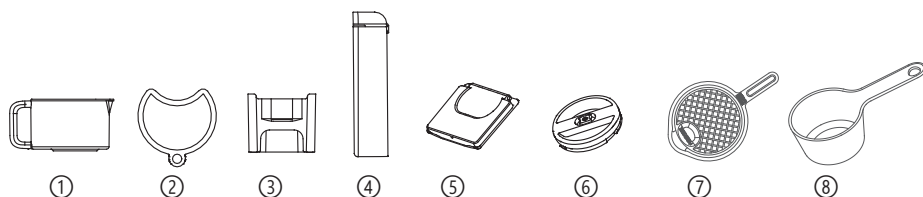
2.8 Programmation et opérations temporisées

- Lorsque la température ambiante est supérieure à 30 °C, ne réglez pas la durée de réservation sur plus de 12 heures.
- Un léger écart entre l'heure d'alarme réelle et l'heure programmée est normal.
- En cas de coupure de courant pendant plus de 5 minutes, ne consommez pas la boisson.

2.9 Élimination des produits et notes sur les matériaux

- Toutes les pièces entrant en contact avec les aliments sont fabriquées à partir de matériaux de qualité alimentaire, ce qui garantit l'hygiène et la sécurité.
- Lorsque vous vous débarrassez du produit ou de l'emballage, confiez-le à un service de recyclage qualifié et coupez le cordon d'alimentation au préalable.
- La réduction en pulpe d'ingrédients colorés peut provoquer des taches.
- Il est normal que le riz colle légèrement à l'intérieur du bocal du mixeur lors de la préparation de boissons à base de riz.
- Les vitesses de fonctionnement de tous les réglages ont été optimisées et ne nécessitent aucun ajustement de la part de l'utilisateur.

3. CONTENU DE LA LIVRAISON :



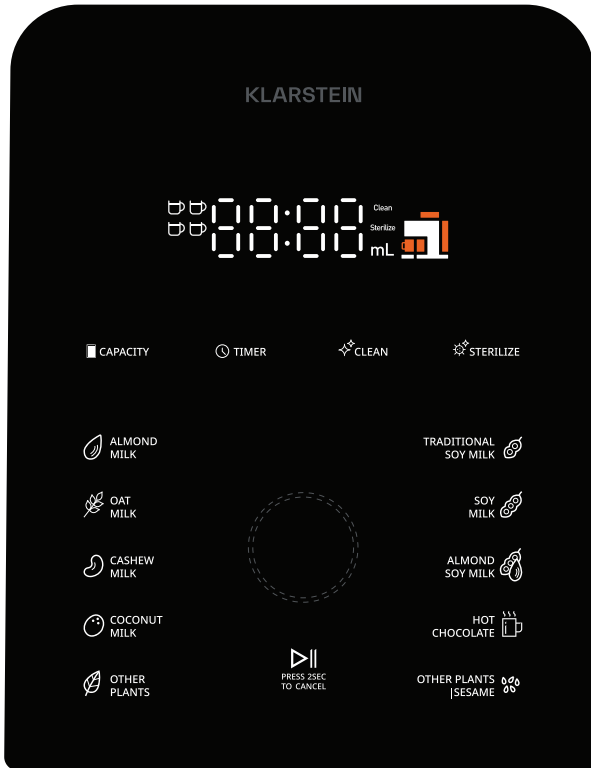
①	gobelet collecteur de lait	⑤	Plaque de recouvrement
②	couvercle du gobelet collecteur de lait	⑥	Couvercle du bol du mixeur
③	Boîte à eau résiduelle	⑦	Filtre à mailles
④	Réservoir d'eau	⑧	Gobelet doseur

4. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

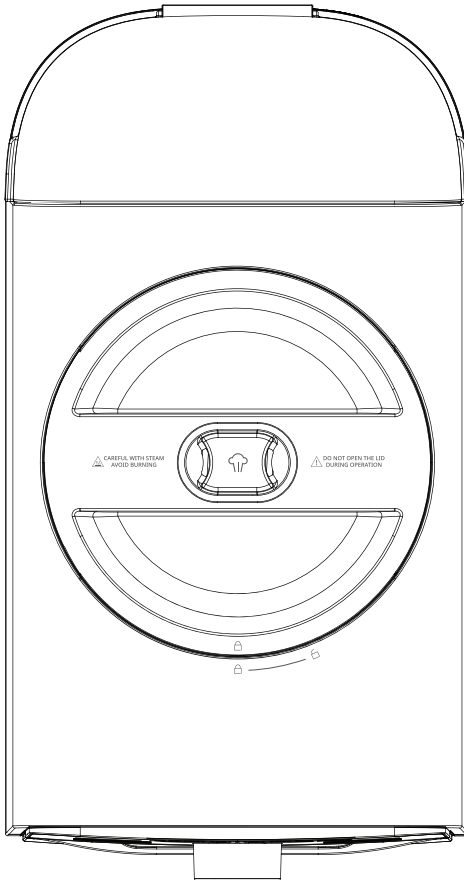
4.1 Appareil (10047620)



4.2 Panneau de contrôle



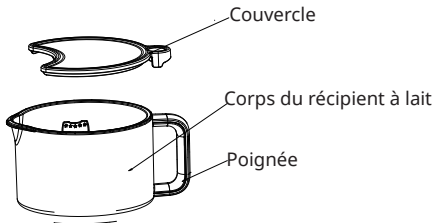
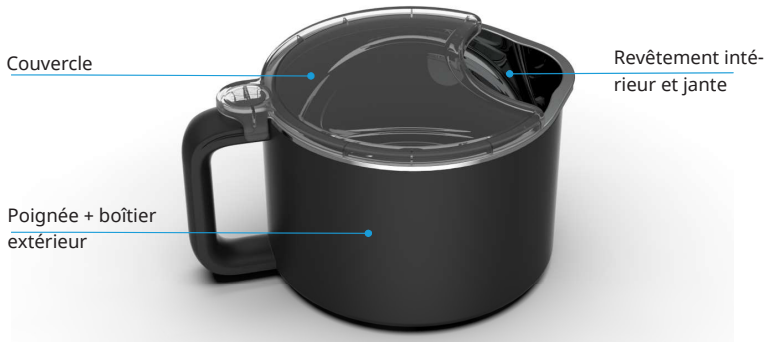
4.3 Vanne de vapeur à l'arrière de l'appareil



4.4 Maille (inclus dans la livraison de l'unité principale)



5. PIÈCE DE RECHANGE CARAFE 10047621



215 x 162 x 110 mm

5.1 Matériel

Le corps est en acier inoxydable SUS304 [qualité alimentaire I] et résiste à la chaleur : 0° C-100° C. Le couvercle est en plastique AS de qualité alimentaire, tandis que la poignée est en plastique PP et peut devenir chaude en cas d'exposition prolongée.

5.2 Utilisation

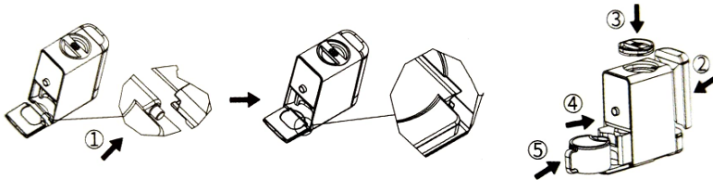
Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de dommages. Placer le récipient directement sous la buse de distribution de la machine à lait de soja. Veillez à ce que la poignée soit orientée vers l'extérieur pour faciliter l'accès. La boisson s'écoule automatiquement dans le récipient. Ne pas déplacer le conteneur pendant le fonctionnement et le nettoyer directement après utilisation.

5.3 Nettoyage

- Rincer dans les 30 minutes en utilisant de l'eau, 1 goutte de détergent neutre et une brosse douce ou une éponge, puis rincer 3 fois pour éliminer les résidus.
- Utilisez uniquement des brosses de qualité alimentaire ou des éponges non abrasives (pas de lave-vaisselle, de laine d'acier ou de nettoyeurs agressifs). Pour les résidus tenaces, frottez doucement avec de la mousse de mélamine humide ou utilisez du bicarbonate de soude avec une éponge humide, puis rincez bien.
- Sécher à l'air libre la tête en bas et stocker à la verticale avec le couvercle pour éviter la poussière.

6. INSTALLATION

1. Insérez l'unité de la plaque de recouvrement en alignant ses deux arbres rotatifs avec les ouvertures de la base. Tourner la plaque de recouvrement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la position d'installation.
2. Versez de l'eau dans le réservoir d'eau jusqu'à ce que le niveau d'eau soit supérieur au repère minimum (400 ml). Remettez le couvercle du réservoir d'eau en place et le fixer correctement. Remarque : la marque de nettoyage sur le réservoir d'eau correspond à la capacité d'eau pour l'auto-nettoyage ; la marque de 400 ml sur le réservoir d'eau correspond à la capacité entre la marque de « nettoyage » et la marque de 400 ml.
3. Installez le couvercle du bol mixeur dans l'ordre spécifié, comme indiqué sur le site (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement aligné).
4. Placez le réservoir d'eau résiduelle sur la machine.
5. Ensuite, placez le récipient à lait et le couvercle sur la machine.
6. Pour la première utilisation, appuyez une fois sur le bouton Clean pour un nettoyage en profondeur de 20 minutes, puis appuyez sur le bouton rotatif pour lancer le processus de nettoyage.
7. Pendant le processus de nettoyage en profondeur, de l'eau peut s'écouler de la sortie de vapeur. Ceci est normal.



7. UTILISATION

7.1 Ajouter les ingrédients et l'eau

Ouvrez le couvercle du bol mixeur, ajoutez les ingrédients dans le bol mixeur (vous pouvez ajouter les ingrédients selon les quantités spécifiées dans le manuel de l'utilisateur ou selon vos préférences, mais n'en ajoutez pas trop) ; ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau, en veillant à ce qu'elle soit au-dessus de la ligne du niveau d'eau requis pour le volume de lait désiré. Fermez le couvercle du bol mixeur et le couvercle du réservoir d'eau, placez correctement la boîte à eau résiduelle et le gobelet collecteur de lait avec son couvercle.

7.2 Sélection du programme

Tournez le bouton rotatif pour sélectionner le programme souhaité. Une fois sélectionné, le programme choisi clignote. Chaque fois que vous tournez le bouton, le programme change en fonction du sens de rotation.

7.3 Sélection de la capacité

Après avoir sélectionné le programme, vous pouvez choisir la capacité. Appuyez sur le bouton Capacité pour augmenter la capacité de 100 ml, avec des options allant de 300 ml à 1200 ml. Appui long pour une sélection plus rapide.

Note : La sélection de la capacité n'est pas disponible pour le « chocolat chaud. » Pour le chocolat chaud, versez les liquides directement dans le récipient du mixeur et veillez à ce que la quantité soit inférieure à 600 ml.

7.4 Sélection de la minuterie

Si vous souhaitez programmer la préparation du lait pour plus tard, vous pouvez appuyer sur la touche Timer. Chaque pression augmente le temps de 15 minutes. Appui long pour une sélection plus rapide. Vous pouvez programmer entre 1 et 24 heures. Le temps affiché indique le temps restant jusqu'à la fin de la préparation.

Remarque : Dans le programme Chocolat chaud, le réglage de l'heure ne peut pas être modifié.

7.5 Démarrer le processus de fabrication du lait

- Appuyez au centre du bouton rotatif pour démarrer le processus de production de lait.
- Le processus peut être annulé avant que l'eau ne pénètre dans le bol mixeur après le démarrage de l'appareil.

Une fois que l'eau est entrée dans le bol mixeur :

1. Pour les programmes chauds, l'annulation du programme déclenche le processus de nettoyage, au cours duquel les ingrédients contenus dans le bol mixeur continuent d'être mixés et évacués. Ne pas utiliser le liquide déchargé à ce stade, car les ingrédients peuvent ne pas être complètement cuits et être nocifs pour la santé.
2. Pour les programmes chauds et froids, après avoir annulé le programme, vous devez appuyer longuement sur le bouton pendant 5 secondes pour évacuer le liquide manuellement.

7.6 Nettoyage automatique

Une fois le processus de fabrication du lait terminé, l'appareil passe automatiquement au programme de nettoyage. A ce moment-là, ne retirez pas la boîte à eau résiduelle et le réservoir d'eau, tandis que le gobelet collecteur de lait peut être retiré librement. Une fois le nettoyage terminé, veuillez éliminer les eaux usées en temps voulu.

Remarque : Après avoir terminé le programme de production de lait normalement, il suffit d'ouvrir le couvercle et de le laisser sécher à l'air libre. Il n'est pas nécessaire d'utiliser la fonction de stérilisation à chaque fois.

7.7 Soupape à vapeur

La soupape est préinstallée sur le couvercle supérieur lorsque la machine quitte l'usine. Il s'agit d'un élément nécessaire pour relâcher la pression interne pendant les programmes particulièrement chauds.



ATTENTION

Risque de brûlures ! Pendant l'utilisation de l'appareil, il est possible que de la vapeur chaude sorte de la soupape de vapeur située à l'arrière de l'appareil. Ne touchez pas la soupape de vapeur et n'essayez pas d'ouvrir l'arrière de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

7.8 Conseils

- Pour le menu, veuillez ajouter les ingrédients selon les quantités spécifiées dans le manuel de l'utilisateur. Ajustez la quantité selon vos besoins, mais n'en ajoutez pas trop pour éviter les débordements, l'obstruction de la sortie du lait ou un mauvais mélange.
- Ne pas ajouter d'édulcorants dans le bol mixeur pour faciliter le nettoyage.
- Ne pas utiliser de haricots humides pour la fonction traditionnelle du lait de soja.
- N'ajoutez pas d'ingrédients trop durs (tels que des glaçons) afin d'éviter d'endommager la machine.
- Une fois la réduction en pulpe terminée, veuillez consommer le produit le plus rapidement possible afin de préserver sa fraîcheur.
- Les nourrissons, les personnes souffrant d'insuffisance rénale ou celles dont les fonctions gastro-intestinales sont affaiblies devraient opter pour du lait de soja moins concentré ou en réduire la consommation en conséquence.

8. RECETTES DE BASE

Fonction	Recette	Capacité	Ingrédients	Facultatif
Almond milk	Lait d'amande	300 ml	3/4 de tasse d'amandes crues/ grillées/en flocons (environ 19 g)	Après la préparation du lait : sirop d'érable, sucre, autres édulcorants, extrait de vanille
		600 ml	1 tasse 3/4 d'amandes sous n'importe quelle forme (environ 42 g)	
		900 ml	2 tasses 3/4 d'amandes sous n'importe quelle forme (environ 42 g)	
		1200 ml	4 tasses d'amandes crues/grillées/ en flocons (environ 95 g)	
Oat milk	Lait d'avoine	300 ml	3/4 de tasse de flocons d'avoine (environ 14 g)	Après la préparation du lait : édulcorant, extrait de vanille
		600 ml	1 tasse 3/4 d'avoine (environ 35 g)	
		900 ml	2 tasses 1/4 d'avoine (environ 50 g)	
		1200 ml	3 tasses de flocons d'avoine (environ 68 g)	
Cashew milk	Lait de noix de cajou	300 ml	3/4 de tasse de noix de cajou crues/ grillées (environ 20 g)	Après la préparation du lait : sirop d'érable, miel, sucre, extrait de vanille, sel
		600 ml	1 tasse 1/2 de noix de cajou crues/ grillées (environ 40 g)	
		900 ml	2 tasses 1/4 de noix de cajou crues/ grillées (environ 60 g)	
		1200 ml	3 tasses de noix de cajou crues/ grillées (environ 80 g)	
Coconut milk	Lait de coco	300 ml	2 tasses de noix de coco en flocons/ fraîche (environ 22 g)	Après la préparation du lait : sirop d'érable, miel, sucre, extrait de vanille
		600 ml	4 tasses de noix de coco en flocons/ fraîche (environ 44 g)	
		900 ml	6 tasses de noix de coco en flocons/ fraîche (environ 66 g)	
		1200 ml	8 tasses de noix de coco en flocons/ fraîche (environ 88 g)	
Traditional soy milk	Lait de soja traditionnel	300 ml	1/2 tasse de soja sec (environ 15 g)	Après la préparation du lait : édulcorant, extrait de vanille
		600 ml	1 tasse de soja sec (environ 30 g)	
		900 ml	1 tasse et demie de soja (environ 47 g)	
		1200 ml	2 tasses et demie de soja (environ 73 g)	

Fonction	Recette	Capacité	Ingrédients	Facultatif
Soy milk	Lait de soja	300 ml	3/4 tasse de soja sec (environ 20 g)	Après la préparation du lait : édulcorant, extrait de vanille
		600 ml	1 tasse et demie de soja (environ 47 g)	
		900 ml	2 tasses 1/4 de soja (environ 69 g)	
		1200 ml	3 tasses de soja sec (environ 87 g)	
Almond-Soy milk	Lait d'amande-soja	300 ml	1/2 tasse de soja sec (environ 16 g) et 1/4 tasse d'amandes (environ 6 amandes = 4 g)	Après la préparation du lait : sirop d'érable, miel, sucre, extrait de vanille, sel
		600 ml	1 tasse de soja sec (environ 32 g) et 1/4 tasse d'amandes (environ 12 g)	
		900 ml	1 tasse 1/2 de soja sec (environ 47 g) et 1/2 tasse d'amandes (environ 19 g)	
		1200 ml	2 tasses de soja sec (environ 64 g) et 1/2 tasse d'amandes (environ 25 g)	
Hot chocolate	Chocolat chaud	500 ml	500ml de lait, 12g de chocolat en poudre non sucré (2 càs), 10 g de fécule de maïs (1 càs), 60 g de chocolat noir 70%, après la cuisson du lait : 2 càs de sirop d'érable	cannelle, fleur de sel , extrait de vanille
	Lait chocolaté léger	300 ml	300 ml de lait, 20 g de chocolat noir 70%, 12 g de chocolat en poudre non sucré (2 càs)	cannelle, fleur de sel Ensuite : édulcorant, vanille
	Lait chocolaté au beurre de cacahuète	500 ml	500 ml de lait, 24 g de chocolat en poudre non sucré (4 cuillères à soupe/càs), 3 cuillères à soupe de beurre de cacahuète, 1 cuillère à soupe de cannelle ou d'extrait de vanille, après la cuisson du lait : 3 cuillères à soupe de sirop d'érable	fleur de sel

Fonction	Recette	Capacité	Ingrédients	Facultatif
Other plant based milk	Lait de noix	300 ml	3/4 de tasse de noix	Après la préparation du lait : édulcorant, extrait de vanille
		600 ml	1 et 1/2 tasse de noix	
		900 ml	2 tasses 3/4 de noix	
		1200 ml	4 tasses de noix	
	Lait de noisette	300 ml	3/4 de tasse de noisettes crues/grillées	Après la préparation du lait : édulcorant, extrait de vanille
		600 ml	1 tasse 1/2 de noix	
		900 ml	2 tasses 3/4 de noix	
		1200 ml	4 de tasse de noisettes crues/grillées	
Other plant-sesame milk	Lait d'amande et de sésame	300 ml	3/4 de tasse d'amandes crues/grillées/en flocons (environ 16 g) et 1/4 de tasse de sésame noir (environ 5 g)	Après la préparation du lait : sirop d'érable, miel, sucre, extrait de vanille, sel
		600 ml	1 et 1/2 tasse d'amandes sous toutes leurs formes (environ 32g) et 1/2 tasse de sésame noir (environ 13 g)	
		900 ml	2 tasses et 1/2 d'amandes sous n'importe quelle forme (environ 55 g) et 3/4 tasse de sésame noir (environ 25 g)	
		1200 ml	3 tasses d'amandes (environ 70 g) et 1 tasse de sésame (environ 38 g)	

Note: Téléchargez l'application Klarstein pour plus de recettes :



9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

9.1 Nettoyage des accessoires

- Les 8 accessoires (voir chapitre 3. Contenu de la livraison) peuvent être retirés de la machine et rincés sous un robinet. Toutefois, ne trempez pas le couvercle du bol mixeur,
- laver le gobelet récepteur de lait ou la plaque de couverture dans l'eau.
- Si une trop grande quantité de résidus entraîne l'obstruction de la buse, retirez d'abord les résidus épais du bol mixeur, puis appuyez sur le programme Clean pour nettoyer.
- Après plusieurs utilisations, si vous remarquez que des résidus sont collés sur le couvercle du bol mixeur, utilisez une petite brosse douce pour le nettoyer. Nous conseillons de ne pas utiliser trop d'ingrédients pour éviter ce problème.
- Après avoir nettoyé les pièces de la machine, il est recommandé de les sécher ou de les faire sécher à l'air avant de remonter la machine et de la ranger dans un endroit sec et bien ventilé.

9.2 Nettoyage du bol mixeur

- Appuyez sur le programme Clean, touchez une fois pour un nettoyage de 20 minutes ; touchez deux fois pour un nettoyage de 5 minutes. Appuyez au centre du bouton rotatif pour démarrer le processus de nettoyage Appuyez sur le bouton rotatif et maintenez-le pendant 2 secondes si vous souhaitez annuler le programme en cours.
- Pour stériliser, appuyez sur le programme « Stériliser » et appuyez sur le bouton rotatif. Maintenez le couvercle hermétiquement fermé. Pendant le programme, appuyez sur le bouton rotatif et maintenez-le pendant plus de 2 secondes pour l'arrêter. Ne touchez pas le bol mixeur pour éviter les brûlures.

9.3 Nettoyage des soupapes à vapeur

La soupape peut se retirer du couvercle supérieur et n'a pas besoin d'être nettoyée après chaque utilisation. Toutefois, il est fortement recommandé de le nettoyer une fois par semaine afin d'éviter que le liquide résiduel ne reste trop longtemps dans les fissures, ce qui pourrait provoquer des odeurs désagréables.

10. DÉPANNAGE

Problème	Cause potentielle	Solution
Le voyant est éteint	Le cordon d'alimentation n'est pas branché	Brancher le cordon d'alimentation
	Le tableau d'affichage est défectueux	Contactez le service clientèle
Le voyant est allumé mais l'appareil ne fonctionne pas	Aucun programme de fonction n'a été sélectionné	Sélectionner le programme de fonction correspondant
	Le réservoir d'eau n'est pas rempli d'eau ou n'est pas fixé à l'appareil	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère et fixez-le à l'appareil
	Le capteur de température ou de niveau d'eau est défectueux	Contactez le service clientèle
L'eau ne s'écoule pas dans le bol mixeur	Pompe à eau défectueuse	Contactez un revendeur pour les réparations et l'entretien
	Le filtre situé au fond du réservoir d'eau est obstrué	Retirer la crépine du fond du réservoir d'eau, la nettoyer et la réinsérer dans le réservoir d'eau
Le moteur tourne sans s'arrêter	De l'eau a pénétré dans la machine	Contactez le service clientèle
Chauffage continu	Le capteur de température ne fonctionne pas normalement	Contactez le service clientèle
Les boutons ne répondent pas	La coupure de courant est trop court pour que le système se réinitialise	Éteindre 2 minutes avant réutilisation
	Le bouton du tableau d'affichage est défectueux	Contactez le service clientèle
Les ingrédients ne se mélangent pas	Trop ou pas assez d'ingrédients	Ajouter les ingrédients selon les quantités spécifiées dans les recettes du manuel
	Dysfonctionnement de l'appareil	Contactez le service clientèle
	Mauvais programme de fonction sélectionné	Sélectionner correctement le programme de fonction

Problème	Cause potentielle	Solution
Débordement	Mauvais programme de fonction sélectionné	Sélectionner correctement le programme de fonction
	Trop d'ingrédients ou ingrédients trop gros	Ajouter les ingrédients selon les quantités spécifiées dans les recettes du manuel
	Dysfonctionnement de l'appareil	Contactez le service clientèle
Bol brûlé	Le bol mixeur n'a pas été nettoyé correctement	Nettoyer correctement le bol mixeur avant de l'utiliser
	Trop d'ingrédients ajoutés	Ajouter les ingrédients selon les quantités spécifiées dans les recettes du manuel
Le temps de production des boissons est trop long, tout le reste est normal	Température de l'eau trop basse	Utiliser de l'eau à température ambiante
	Mauvais programme de fonction sélectionné	Sélectionner correctement le programme de fonction
Les eaux usées ne s'écoulent pas dans le bac à eaux résiduelles	La boîte à eau résiduelle ou le collecteur de lait ne sont pas correctement positionnés	Positionner correctement la boîte à eau résiduelle ou le collecteur de lait
	Mauvais fonctionnement de la buse	Contactez le service clientèle
Sifflement inhabituel	Ingrédients brisés à la machine	Sifflement occasionnel les bruits sont normaux
Coupeure d'électricité imprévue	Coupeure de courant de moins de 2 minutes	Lors de la remise sous tension, la production de lait peut reprendre automatiquement
	Coupeure de courant de plus de 5 minutes	Après la remise sous tension, réinitialisez la machine, retirez les ingrédients, utilisez le programme « Clean » et recommencez à ajouter des ingrédients pour la réduction en pulpe

11. CODES D'ERREURS

Code	Description	Solution potentielle
E00	Anomalie du signal de débordement	Sécher la zone autour de l'embouchure du gobelet mixeur et du couvercle
E01	Signal de passage à zéro anomalie	Contacteur le service clientèle
OPEN	Le couvercle du bol du mixeur n'est pas correctement serré	Serrer le couvercle du gobelet mixeur
CUP	Le gobelet collecteur de lait n'est pas positionné correctement	Positionner correctement le gobelet collecteur de lait selon les instructions
	La boîte à eau résiduelle n'est pas positionnée correctement ou la boîte à eau résiduelle est pleine	Positionner correctement la boîte à eau résiduelle selon les instructions ou vider l'eau résiduelle de la boîte
E03	Tension d'entrée trop élevée (supérieure à 264 V)	Vérifier si la tension dépasse 264 V/utiliser un régulateur de tension
E04	Tension d'entrée trop faible (moins de 176 V)	Vérifier si la tension est inférieure à 176 V/utiliser un régulateur de tension
E05	Court-circuit NTC	Contacteur le service clientèle
E06	circuit NTC ouvert	Contacteur le service clientèle
E07	Défaut de communication du port série	Contacteur le service clientèle
E08	Anomalie du signal moteur	Trop d'ingrédients, ajouter les ingrédients selon la recette du manua, si le problème persiste, contacter le service client
E10	Pas de courant pendant le chauffage	Trop d'ingrédients, ajouter les ingrédients selon la recette du manuel, si le problème persiste, contacter le service client
E12	Anomalie du courant de veille	Contacteur le service clientèle

Code	Description	Solution potentielle
E13	Temps de chauffage dépassé	Contactez le service clientèle
E25	Anomalie du signal de la buse	Eteignez et nettoyez la buse, ou contactez le service clientèle
E28	Le réservoir d'eau est vide	Ajouter de l'eau au réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il atteigne la ligne de niveau d'eau/nettoyer la grille du filtre inférieur du réservoir d'eau
E38	Trop d'ingrédients	Trop d'ingrédients, ajouter les ingrédients selon le guide des recettes dans le manuel

Remarque : si le problème ne peut être résolu, ne démontez pas la machine vous-même, contactez le service clientèle. | Si le contenu ci-dessus ne correspond pas au produit réel en raison de changements de modèle ou de pièces, veuillez vous référer au produit réel. Nous nous excusons de ne pas l'avoir notifié séparément et vous remercions de votre compréhension.

12. INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

13. FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.

Contact : info@electronic-star.de

Pour obtenir un service autorisé et des pièces de rechange, veuillez visiter:
<https://www.klarstein.fr/Pieces-detachees-d-origine-et-centre-de-reparation/9> **ou**
contacter:

info@go-bbg.com

Chal-Tec GmbH
Mühlenstraße 25
10243 Berlin
Allemagne

Gentile cliente,

Congratulazioni per l'acquisto del dispositivo. Leggere attentamente le seguenti istruzioni e seguirle per evitare potenziali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e dall'uso improprio. Scansionare il codice QR per accedere alle istruzioni per l'uso più recenti e a ulteriori informazioni sul prodotto.



INDICE

1. Informazioni tecniche 87
2. Avvertenze di sicurezza 88
3. Volume di consegna 90
4. Descrizione del dispositivo 91
5. Pezzo di ricambio caraffa 10047621 95
6. Installazione 97
7. Utilizzo 98
8. Ricette di base 100
9. Pulizia e manutenzione 103
10. Risoluzione dei problemi 104
11. Codici di errore 106
12. Avviso di smaltimento 108
13. Produttore 108

1. INFORMAZIONI TECNICHE

Codice del prodotto	10047620	10047621
Nome	Marcia Touch Nera	Marcia Touch Caraffa
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz	-
Potenza del motore	400 W	-
Potenza termica	1200 W	-
Capienza	300-1200 ml	300-1200 ml
Peso	5,9 kg	421 g
Dimensioni	436x164x365 mm	215x162x110 mm

2. AVVERTENZE DI SICUREZZA

Per evitare danni a persone o cose, attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze di sicurezza.

2.1 Sicurezza elettrica

- Assicurarsi che la spina di alimentazione sia completamente inserita. Un inserimento incompleto può provocare scosse elettriche o surriscaldamento, con conseguente rischio di incendio.
- Utilizzare una presa adeguata e garantire una messa a terra affidabile.
- Non danneggiare il cavo di alimentazione, la spina o la presa. Mai:
 - Modificare, piegare, allungare, esporre a temperature elevate, appoggiare sopra oggetti pesanti o impacchettare.
- Non inserire o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate per evitare scosse elettriche. Per scollegare l'alimentazione, afferrare la spina ed estrarla senza tirare il cavo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi bordi o angoli taglienti.
- Per evitare pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata.
- Scollegare l'alimentazione quando il dispositivo non viene utilizzato per evitare cortocircuiti.

2.2 Limitazioni d'uso

- Questo prodotto non è progettato per l'uso da parte di persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza (compresi i bambini), a meno che non siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni dettagliate.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il prodotto.
- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato per altri scopi.
- Non tentare di modificare, smontare o riparare il prodotto da soli.
- Non cercare di inserire le dita nel dispositivo, soprattutto quando è in funzione.



ATTENZIONE

Rischio di lesioni! Non cercare di pulire le lame a mano perché sono molto affilate. Se le lame devono essere sostituite, contattare il servizio clienti!

2.3 Ambiente di utilizzo

- Quando si utilizza questo prodotto, collocarlo su una superficie stabile. Non utilizzare il dispositivo su superfici inclinate o instabili o su materiali infiammabili (ad es. tappeti, asciugamani).

- Tenere il prodotto lontano dal bordo del piano di lavoro per evitare incidenti.
- Il prodotto deve essere tenuto a più di 30 cm di distanza da fonti di calore.
- Questo prodotto può essere utilizzato solo ad altitudini inferiori ai 2000 metri.
- Questo prodotto deve essere utilizzato solo in ambienti con temperature comprese tra 4 e 40 °C.

2.4 Durante il funzionamento

- Non aprire il coperchio durante il processo di frullatura.
- Non spostare il dispositivo durante il funzionamento.
- Non toccare il coperchio del contenitore del frullatore o la valvola di ventilazione durante il funzionamento.
- Non toccare parti in movimento come lame o motori quando il prodotto è collegato all'alimentazione.
- Non rimuovere forzatamente la tazza di raccolta durante la frullatura.
- Non scollegare l'alimentazione durante la pulizia automatica.
- Non utilizzare il prodotto se è vuoto o troppo pieno.



ATTENZIONE

Rischio di ustioni! Dopo la frullatura o quando si utilizza la funzione di asciugatura ad aria calda, non toccare direttamente con le mani la tazza di raccolta, il punto di uscita, il contenitore del frullatore o il suo coperchio perché sono caldi.

2.5 Pratiche per una pulizia sicura

- Prima di smontare, assemblare, sostituire le parti o pulire, scollegare l'alimentazione.
- Quando si pulisce manualmente il contenitore del frullatore, fare attenzione a non tagliarsi le mani con le lame.
- Non immergere il prodotto in acqua o esporlo a getti d'acqua.
- Prima di avviare la pulizia automatica, assicurarsi che la vaschetta dell'acqua residua sia posizionata correttamente.
- Dopo la pulizia, aprire il coperchio del contenitore del frullatore e lasciare asciugare l'acqua.

2.6 Ingredienti e linee guida per le ricette

- Non utilizzare ingredienti con un eccesso di fibre (ad esempio, mango o liquirizia) perché potrebbero intasare il beccuccio e danneggiare il dispositivo.
- Rimuovere i noccioli dagli ingredienti prima della frullatura.
- Non aggiungere acqua nel contenitore del frullatore quando si preparano le bevande.
- Quando si preparano le bevande, seguire scrupolosamente la ricetta per l'aggiunta degli ingredienti.
- Dopo aver aggiunto gli ingredienti, pulire intorno al contenitore del frullatore per garantire una tenuta adeguata.
- Quando vengono espulsi gli ingredienti non tritati, utilizzare la funzione di pulizia dall'interfaccia principale.

2.7 Precauzioni specifiche per i componenti

- Non utilizzare tazze di raccolta non originali nella scanalatura sulla base.
- È assolutamente vietato collocare la tazza di raccolta su una fiamma libera o su un fornello a induzione.
- È vietato applicare forze esterne al beccuccio.
- Non toccare il beccuccio durante il funzionamento.

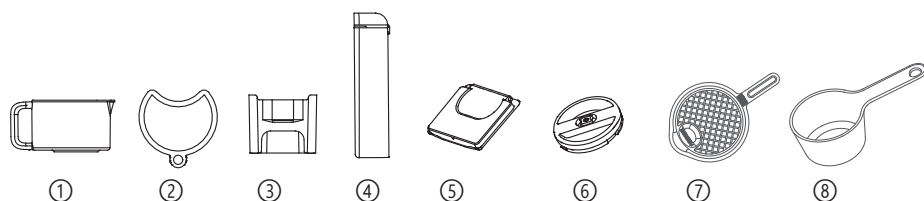
2.8 Programmazione e operazioni temporizzate

- Quando la temperatura ambiente supera i 30 °C, non impostare il timer per più di 12 ore.
- Una leggera deviazione tra l'ora effettiva dell'allarme e l'ora programmata è normale.
- Se l'alimentazione viene a mancare per più di 5 minuti, non consumare la bevanda.

2.9 Smaltimento del prodotto e note sui materiali

- Tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti sono realizzate con materiali di grado alimentare, per garantire igiene e sicurezza.
- Quando si smaltisce il prodotto o l'imballaggio, consegnarlo a un centro di riciclaggio qualificato e tagliare preventivamente il cavo di alimentazione.
- La frullatura di ingredienti colorati può causare macchie.
- Un leggero attaccamento del riso all'interno del contenitore del frullatore durante la preparazione di bevande a base di riso è normale.
- Le velocità di funzionamento in tutte le impostazioni sono state ottimizzate e non richiedono alcuna regolazione da parte dell'utente.

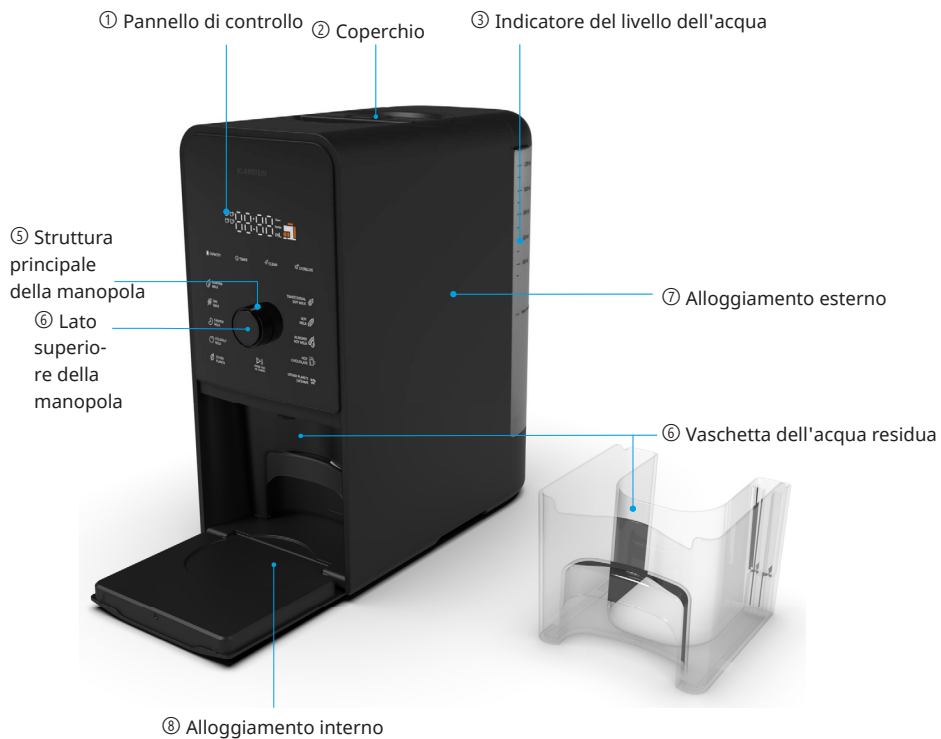
3. VOLUME DI CONSEGNA



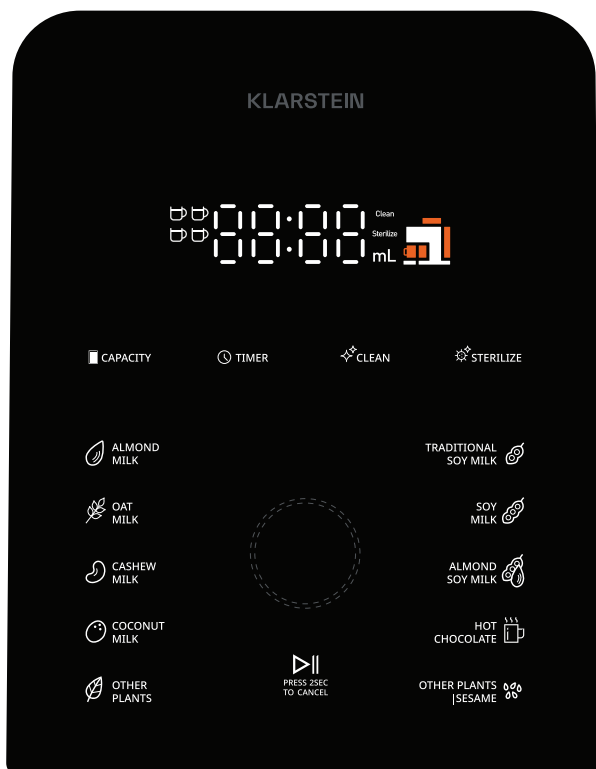
①	Tazza di raccolta del latte	⑤	Unità del pannello di copertura
②	Coperchio della tazza di raccolta del latte	⑥	Coperchio del contenitore del frullatore
③	Vaschetta dell'acqua residua	⑦	Filtro a rete
④	Serbatoio dell'acqua	⑧	Misurino

4. DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

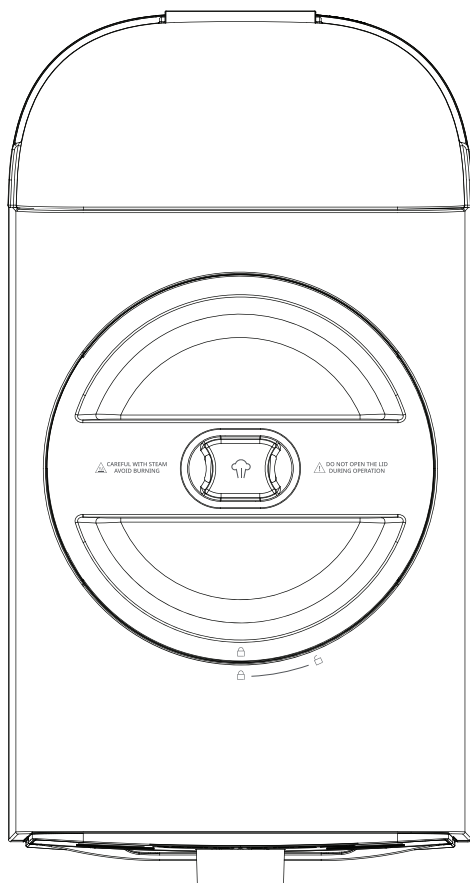
4.1 Dispositivo (10047620)



4.2 Pannello di controllo



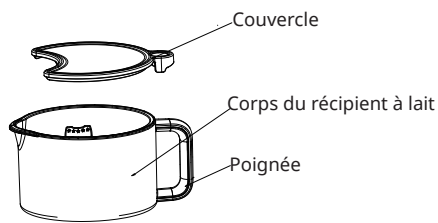
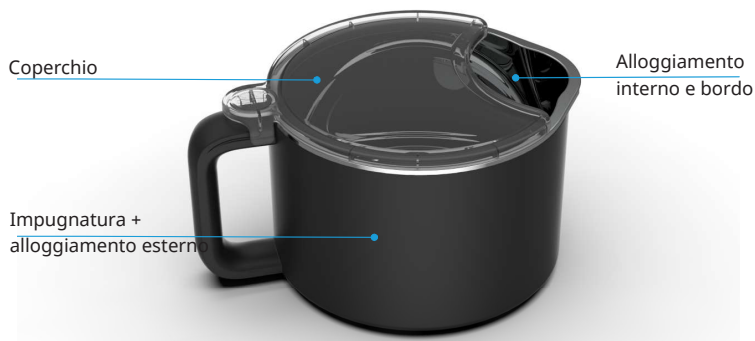
4.3 Valvola del vapore sul retro del dispositivo



4.4 Rete (incluso nella fornitura dell'unità principale)



5. PEZZO DI RICAMBIO CARAFFA 10047621



215 x 162 x 110 mm

5.1 Materiale

Il corpo è in acciaio inox SUS304 di grado alimentare I con resistenza al calore: 0-100 °C. Il coperchio è in plastica AS di grado alimentare, mentre l'impugnatura è in plastica PP e può diventare calda in caso di esposizione prolungata.

5.2 Utilizzo

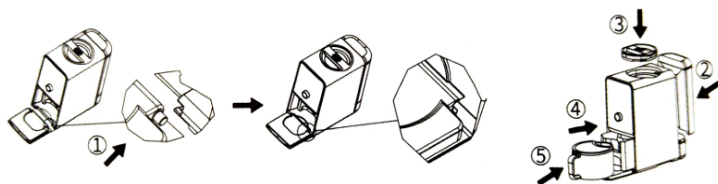
Controllare che non vi siano crepe o danni prima di ogni utilizzo. Posizionare il contenitore direttamente sotto l'ugello di erogazione della macchina per il latte di soia. Assicurarsi che l'impugnatura sia rivolta verso l'esterno per facilitare l'accesso. La bevanda fluisce automaticamente nel contenitore. Non spostare il contenitore durante il funzionamento e pulirlo direttamente dopo l'uso.

5.3 Pulizia

- Lavare entro 30 minuti con acqua, 1 goccia di detergente neutro e una spazzola o una spugna morbida, quindi risciacquare 3 volte per rimuovere i residui.
- Usare solo spazzole di grado alimentare o spugne non abrasive (non usare lavastoviglie, lana d'acciaio o detergenti aggressivi). Per i residui più ostinati, strofinare delicatamente con un panno umido e schiuma melamminica o usare bicarbonato di sodio con una spugna umida, quindi risciacquare bene.
- Asciugare all'aria a testa in giù e conservare in verticale con il coperchio per evitare polvere.

6. INSTALLAZIONE

1. Inserire l'unità del pannello di copertura allineando i due alberi rotanti con le aperture sulla base. Ruotare l'unità del pannello di copertura finché non si blocca nella posizione di installazione.
2. Versare l'acqua nel serbatoio fino a quando il livello non supera il segno minimo (400 ml). Riposizionare il coperchio del serbatoio dell'acqua e fissarlo correttamente. Nota: la tacca "cleaning" sul serbatoio indica la quantità d'acqua per l'autopulizia. La tacca 400 ml segna il livello dalla tacca "cleaning" alla tacca "400 ml".
3. Installare il coperchio del contenitore del frullatore nell'ordine specificato, come indicato su
(ruotare in senso orario fino al completo allineamento).
4. Posizionare la vaschetta dell'acqua residua sul dispositivo.
5. Successivamente, posizionare la tazza di raccolta del latte e il coperchio sul dispositivo.
6. Per il primo utilizzo, premere una volta il tasto "Clean" per una pulizia profonda di 20 minuti, quindi premere la manopola per avviare il processo di pulizia.
7. Durante il processo di pulizia profonda, è possibile che un po' d'acqua fuoriesca dall'uscita del vapore. È normale.



7. UTILIZZO

7.1 Aggiungere gli ingredienti e l'acqua

Aprire il coperchio del contenitore del frullatore, aggiungere gli ingredienti (è possibile aggiungere gli ingredienti secondo le quantità specificate nel manuale d'uso o secondo le proprie preferenze, ma non aggiungerne troppi); aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua e aggiungere l'acqua, assicurandosi che sia al di sopra della linea di livello dell'acqua richiesta per il volume di latte desiderato. Chiudere il coperchio del contenitore del frullatore e il coperchio del serbatoio dell'acqua, posizionare correttamente la vaschetta dell'acqua residua e la tazza di raccolta del latte con il suo coperchio.

7.2 Selezione del programma

Ruotare la manopola per selezionare il programma desiderato. Una volta selezionato, il programma scelto lampeggia. Ogni volta che si ruota la manopola, il programma cambia in base al senso di rotazione.

7.3 Selezione della quantità

Dopo aver selezionato il programma, è possibile scegliere la quantità. Premere il tasto "Capacity" per aumentare la quantità di 100 ml, con opzioni che vanno da 300 ml a 1200 ml. Premere a lungo per una selezione più rapida.

Nota: la selezione della quantità non è disponibile per la funzione "Hot chocolate" (cioccolata calda). Per la cioccolata calda, versare i liquidi direttamente nel contenitore del frullatore e assicurarsi che la quantità complessiva sia inferiore a 600 ml.

7.4 Selezione del timer

Se si desidera programmare la preparazione del latte per un secondo momento, è possibile premere il tasto "Timer". Ogni volta che si preme il tasto, il timer incrementa di 15 minuti. Premere a lungo per una selezione più rapida. È possibile programmare da 1 a 24 ore. Il tempo visualizzato indica il tempo rimanente fino al completamento della preparazione.

Nota: nel programma "Hot chocolate" (cioccolata calda) non è possibile modificare l'impostazione della durata.

7.5 Avvio del processo di produzione del latte

- Premere il centro della manopola per avviare il processo di produzione del latte.
- Se si desidera annullare il processo, tenere premuta la manopola per 2 secondi. Il processo può essere annullato prima che l'acqua entri nel contenitore del frullatore dopo l'avvio del dispositivo.

Una volta che l'acqua entra nel contenitore del frullatore:

1. Per i programmi a caldo, l'annullamento del programma attiverà il processo di pulizia, durante il quale gli ingredienti nel contenitore del frullatore continueranno a essere frullati e scaricati. Non utilizzare il liquido scaricato in questa fase, poiché gli ingredienti potrebbero non essere completamente cotti e potrebbero essere dannosi per la salute.
2. Per i programmi a caldo e a freddo, dopo aver annullato il programma è necessario premere a lungo il tasto per 5 secondi per scaricare manualmente il liquido.

7.6 Pulizia automatica

Una volta completato il processo di preparazione del latte, il dispositivo entra automaticamente nel programma di pulizia. A questo punto, non rimuovere la vaschetta dell'acqua residua e il serbatoio dell'acqua, mentre la tazza di raccolta del latte può essere rimossa liberamente. Al termine della pulizia, smaltire tempestivamente l'acqua di scarico.

Nota: dopo aver completato normalmente il programma di produzione del latte, è sufficiente aprire il coperchio e lasciarlo asciugare all'aria. Non è necessario utilizzare ogni volta la funzione di sterilizzazione.

7.7 Valvola del vapore

La valvola è preinstallata sul coperchio superiore quando il dispositivo lascia la fabbrica. È un componente necessario per scaricare la pressione interna durante i programmi con calore particolarmente elevato.



ATTENZIONE

Rischio di ustioni! Durante l'utilizzo del dispositivo è possibile che dalla valvola del vapore situata sul retro fuoriesca del vapore caldo. Non toccare la valvola del vapore e non cercare di aprire il retro del dispositivo durante l'uso.

7.8 Suggerimenti

- Per la preparazione, aggiungere gli ingredienti in base alle quantità specificate nel manuale d'uso. In alternativa, regolare la quantità di ingredienti in base alle esigenze, ma non aggiungerne troppi per evitare traboccamenti, l'ostruzione dell'uscita del latte o una frullatura insoddisfacente.
- Non aggiungere dolcificanti nel contenitore del frullatore per facilitare la pulizia.
- Non utilizzare semi bagnati per la funzione del latte di soia tradizionale.
- Non aggiungere ingredienti troppo duri (come cubetti di ghiaccio) per evitare di danneggiare il dispositivo.
- Al termine della frullatura, consumare il prima possibile la bevanda per mantenerne la freschezza.
- Neonati e soggetti con insufficienza renale o con funzioni gastrointestinali deboli dovrebbero optare per un latte di soia a concentrazione inferiore o ridurne il consumo di conseguenza.

8. RICETTE DI BASE

Funzione	Ricetta	Volume	Ingredienti	Opzionalmente
Almond milk	Latte di mandorla	300 ml	3/4 di tazza di mandorle crude/ tostate/a lamelle (circa 19 g)	Dopo aver preparato il latte: sciroppo d'acero, zucchero, altri dolcificanti, estratto di vaniglia
		600 ml	1 tazza e 3/4 di mandorle in qualsiasi forma (circa 42 g)	
		900 ml	2 tazze e 3/4 di mandorle in qualsiasi forma (circa 69 g)	
		1200 ml	4 tazze di mandorle crude/ tostate/a lamelle (circa 95 g)	
Oat milk	Latte d'avena	300 ml	3/4 di tazza di avena (circa 14 g)	Dopo aver preparato il latte: dolcificante a piacere, estratto di vaniglia
		600 ml	1 tazza e 3/4 di avena (circa 35 g)	
		900 ml	2 tazze e 1/4 di avena (circa 50 g)	
		1200 ml	3 tazze di avena (circa 68 g)	
Cashew milk	Latte di anacardi	300 ml	3/4 di tazza di anacardi crudi/ tostati (circa 20 g)	Dopo aver preparato il latte: sciroppo d'acero, miele, zucchero, estratto di vaniglia, sale
		600 ml	1 tazza e 1/2 di anacardi crudi/ tostati (circa 40 g)	
		900 ml	2 tazze e 1/2 di anacardi crudi/ tostati (circa 60 g)	
		1200 ml	3 tazze di anacardi crudi/tostati (circa 80 g)	
Coconut milk	Latte di cocco	300 ml	2 tazze di cocco in scaglie/fresco (circa 22 g)	Dopo aver preparato il latte: sciroppo d'acero, miele, zucchero, estratto di vaniglia
		600 ml	4 tazze di cocco in scaglie/fresco (circa 44 g)	
		900 ml	6 tazze di cocco in scaglie/fresco (circa 66 g)	
		1200 ml	8 tazze di cocco in scaglie/fresco (circa 88 g)	
Traditional soy milk	Latte di soia tradizionale	300 ml	1/2 tazza di soia secca (circa 15 g)	Dopo aver preparato il latte: dolcificante a piacere, estratto di vaniglia
		600 ml	1 tazza di soia secca (circa 30 g)	
		900 ml	1 tazza e 1/2 di soia (circa 47 g)	
		1200 ml	2 tazze e 1/2 di soia (circa 73 g)	

Funzione	Ricetta	Volume	Ingredienti	Opzionalmente
Soy milk	Latte di soia	300 ml	3/4 di tazza di soia secca (circa 20 g)	Dopo aver preparato il latte: dolcificante a piacere, estratto di vaniglia
		600 ml	1 tazza e 1/2 di soia (circa 47 g)	
		900 ml	2 tazze e 1/4 di soia (circa 69 g)	
		1200 ml	3 tazze di soia secca (circa 87 g)	
Almond-Soy milk	Latte di mandorla e soia	300 ml	1/2 tazza di soia secca (circa 16 g) e 1/4 di tazza di mandorle (circa 6 mandorle = 4 g)	Dopo aver preparato il latte: sciroppo d'acero, miele, zucchero, estratto di vaniglia
		600 ml	1 tazza di soia secca (circa 32 g) e 1/4 di tazza di mandorle (circa 12 g)	
		900 ml	1 tazza e 1/2 di soia secca (circa 47 g) e 1/2 tazza di mandorle (circa 19 g)	
		1200 ml	2 tazze di soia secca (circa 64 g) e 1/2 tazza di mandorle (circa 25 g)	
Hot chocolate	Cioccolata calda	500 ml	500ml di latte, 12 g di cacao amaro in polvere (2 cucchiaini), 10 g di amido di mais (1 cucchiaino), 60 g di cioccolato fondente al 70%, quando il latte è pronto: 2 cucchiaini di sciroppo d'acero	cannella, fleur de sel (fiore di sale), estratto di vaniglia
	Latte al cioccolato	300 ml	300 ml di latte, 20 g di cioccolato fondente al 70%, 12 g di cacao amaro in polvere (2 cucchiaini)	cannella, fleur de sel (fiore di sale) Dopo: dolcificante a piacere, vaniglia
	Latte al cioccolato con burro di arachidi	500 ml	500 ml di latte, 24 g di cacao amaro in polvere (4 cucchiaini), 3 cucchiaini di burro di arachidi, 1 cucchiaino di cannella o di estratto di vaniglia, quando il latte è pronto: 3 cucchiaini di sciroppo d'acero	fleur de sel (fiore di sale)

Funzione	Ricetta	Volume	Ingredienti	Opzionalmente
Other plant based milk	Latte di noce	300 ml	3/4 di tazza di noci	Dopo aver preparato il latte: dolcificante a piacere, estratto di vaniglia
		600 ml	1 tazza e 1/2 di noci	
		900 ml	2 tazze e 3/4 di noci	
		1200 ml	4 tazze di noci	
	Latte di nocciola	300 ml	3/4 di tazza di nocciole crude/tostate	Dopo aver preparato il latte: dolcificante a piacere, estratto di vaniglia
		600 ml	1 tazza e 1/2 di nocciole	
		900 ml	2 tazze e 3/4 di nocciole	
		1200 ml	4 tazze di nocciole crude/tostate	
Other plant-sesame milk	Latte di mandorla e sesamo	300 ml	3/4 di tazza di mandorle crude/tostate/a lamelle (circa 16 g) e 1/4 di tazza di sesamo nero (circa 5 g)	Dopo aver preparato il latte: sciroppo d'acero, miele, zucchero, estratto di vaniglia
		600 ml	1 tazza e 1/2 di mandorle in qualsiasi forma (circa 32 g) e 1/2 tazza di sesamo nero (circa 13 g)	
		900 ml	2 tazze e 1/2 di mandorle in qualsiasi forma (circa 55 g) e 3/4 di tazza di sesamo nero (circa 25 g)	
		1200 ml	3 tazze di mandorle (circa 70 g) e 1 tazza di sesamo (circa 38 g)	

Nota: scaricare l'app Klarstein per altre ricette:



9. PULIZIA E MANUTENZIONE

9.1 Pulizia degli accessori

- Gli 8 accessori (v. capitolo 3. Volume di consegna) possono essere rimossi dal dispositivo e sciacquati sotto un rubinetto. Tuttavia, non immergere il coperchio del contenitore del frullatore,
- la tazza di raccolta del latte o l'unità del pannello di copertura in acqua.
- Se i residui eccessivi causano l'intasamento dell'ugello, rimuovere prima i residui spessi dal contenitore del frullatore e poi selezionare il programma "Clean" per la pulizia.
- Dopo diversi utilizzi, se si nota la presenza di residui attaccati al coperchio del frullatore, utilizzare una spazzola piccola e morbida per pulirlo. Per evitare facilmente questo problema, si consiglia di non utilizzare una quantità eccessiva di ingredienti.
- Dopo aver pulito le parti, si raccomanda di asciugarle o di farle asciugare all'aria prima di riassemblare il dispositivo e di riporlo in un luogo asciutto e ben ventilato.

9.2 Pulizia del contenitore del frullatore

- Toccare il tasto del programma "Clean" una volta per una pulizia di 20 minuti; toccarlo due volte per una pulizia di 5 minuti. Premere la manopola per avviare il processo di pulizia. Tenere premuta la manopola per 2 secondi se si desidera annullare il programma attuale.
- Per sterilizzare, selezionare il programma "Sterilize" e premere la manopola. Tenere il coperchio ben chiuso. Durante il programma, tenere premuta la manopola per più di 2 secondi per interromperlo. Non toccare il contenitore del frullatore per evitare scottature.

9.3 Pulizia della valvole del vapore

La valvola può essere rimossa dal coperchio superiore e non deve essere pulita dopo ogni utilizzo. Tuttavia, si consiglia di pulirla una volta alla settimana per evitare che il liquido residuo rimanga troppo a lungo nelle fessure, causando cattivi odori.

10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La spia è spenta	Il cavo di alimentazione non è stato inserito	Collegare il cavo di alimentazione
	La scheda del display è difettosa	Contattare il servizio clienti
La spia è accesa, ma il dispositivo non funziona	Non è stato selezionato alcun programma	Selezionare il programma desiderato
	Il serbatoio dell'acqua non è stato riempito o non è collegato al dispositivo	Riempire il serbatoio d'acqua fino alla tacca e fissarlo al dispositivo
	Il sensore della temperatura o del livello dell'acqua è difettoso	Contattare il servizio clienti
L'acqua non scorre nel contenitore del frullatore	Pompa dell'acqua difettosa	Rivolgersi a un rivenditore per la riparazione e la manutenzione
	Il filtro sul fondo del serbatoio dell'acqua è intasato	Rimuovere il filtro dal fondo del serbatoio dell'acqua, pulirlo e riposizionarlo
Il motore funziona senza fermarsi	È entrata acqua nel dispositivo	Contattare il servizio clienti
Riscaldamento continuo	Il sensore di temperatura non funziona normalmente	Contattare il servizio clienti
I tasti non rispondono	L'interruzione di corrente è troppo breve per il ripristino del sistema	Spegnere per 2 minuti prima del riutilizzo
	Il tasto della scheda del display è difettoso	Contattare il servizio clienti
Gli ingredienti non vengono frullati	Quantità eccessiva o insufficiente di ingredienti	Aggiungere gli ingredienti secondo le quantità indicate nelle ricette del manuale
	Malfunzionamento del dispositivo	Contattare il servizio clienti
	È stato selezionato un programma errato	Selezionare correttamente il programma

Problema	Possibile causa	Soluzione
Traboccamento	È stato selezionato un programma errato	Selezionare correttamente il programma
	Troppi ingredienti o ingredienti troppo grandi	Aggiungere gli ingredienti secondo le quantità indicate nelle ricette del manuale
	Malfunzionamento del dispositivo	Contattare il servizio clienti
Contenitore con ingredienti bruciati	Il contenitore del frullatore non è stato pulito correttamente	Pulire bene il contenitore del frullatore prima dell'uso
	Sono stati aggiunti troppi ingredienti	Aggiungere gli ingredienti secondo le quantità indicate nelle ricette del manuale
Il tempo di preparazione delle bevande è troppo lungo, tutto il resto è normale	Temperatura dell'acqua troppo bassa	Utilizzare acqua a temperatura ambiente
	È stato selezionato un programma errato	Selezionare correttamente il programma
L'acqua di scarico non viene convogliata nella vaschetta dell'acqua residua	La vaschetta dell'acqua residua o la tazza di raccolta del latte non è posizionata correttamente	Posizionare correttamente la vaschetta dell'acqua residua o la tazza di raccolta del latte
	Malfunzionamento dell'ugello	Contattare il servizio clienti
Un insolito fischio	Il dispositivo sta frullando gli ingredienti	Fischi occasionali sono normali
Interruzione imprevista dell'alimentazione	Interruzione di corrente inferiore a 2 minuti	Quando torna la corrente, la produzione del latte può riprendere automaticamente
	Interruzione di corrente di oltre 5 minuti	Quando torna la corrente, resettare il dispositivo, rimuovere gli ingredienti, utilizzare il programma "Clean" e ricominciare con l'aggiunta degli ingredienti per la frullatura

11. CODICI DI ERRORE

Codice	Descrizione	Possibile soluzione
E00	Anomalia del segnale di traboccamento	Asciugare l'area intorno all'imboccatura del contenitore del frullatore e il coperchio
E01	Il segnale di attraversamento dello zero ha un'anomalia	Contattare il servizio clienti
OPEN (aperto)	Il coperchio del contenitore del frullatore non è chiuso correttamente	Chiudere il coperchio del contenitore del frullatore
CUP (tazza di raccolta)	La tazza di raccolta del latte non è posizionata correttamente	Posizionare correttamente la tazza di raccolta del latte secondo le istruzioni
	La vaschetta dell'acqua residua non è posizionata correttamente o è piena	Posizionare correttamente la vaschetta dell'acqua residua come da istruzioni o svuotarla
E03	Tensione di ingresso troppo alta (superiore a 264 V)	Controllare se la tensione supera i 264 V/utilizzare uno stabilizzatore di tensione
E04	Tensione di ingresso troppo bassa (inferiore a 176 V)	Controllare se la tensione è inferiore a 176 V/utilizzare uno stabilizzatore di tensione
E05	Cortocircuito NTC	Contattare il servizio clienti
E06	Circuito aperto NTC	Contattare il servizio clienti
E07	Errore di comunicazione sulla porta seriale	Contattare il servizio clienti
E08	Anomalia del segnale motore	Troppi ingredienti; aggiungere gli ingredienti secondo la ricetta del manuale, se il problema persiste, contattare il servizio clienti

Codice	Descrizione	Possibile soluzione
E10	Nessuna corrente durante il riscaldamento	Troppi ingredienti; aggiungere gli ingredienti secondo la ricetta del manuale, se il problema persiste, contattare il servizio clienti
E12	Anomalia della corrente di standby	Contattare il servizio clienti
E13	Timeout di riscaldamento	Contattare il servizio clienti
E25	Anomalia del segnale dell'ugello	Spegnere il dispositivo e pulire l'ugello, oppure contattare il servizio clienti
E28	Il serbatoio dell'acqua è vuoto	Aggiungere acqua nel serbatoio fino a raggiungere la linea del livello dell'acqua/pulire la griglia del filtro inferiore del serbatoio dell'acqua
E38	Troppi ingredienti	Troppi ingredienti, aggiungere gli ingredienti secondo le ricette del manuale

Nota: se il problema non può essere risolto, non smontare il dispositivo da soli, ma contattare il servizio clienti. Se le indicazioni di cui sopra non si riferiscono al prodotto reale a causa di modifiche al modello o alle parti, fare riferimento al prodotto reale. Ci scusiamo per non aver inviato una comunicazione separata e vi ringraziamo per la comprensione.

12. AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

13. PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@electronic-star.de

Per l'assistenza autorizzata e i pezzi di ricambio, visitare il sito: <https://www.klarstein.it/Ricambi-originali-e-hub-di-riparazione/> **o contattare:**
i
nfo@go-bbg.com

Chal-Tec GmbH
Mühlenstraße 25
10243 Berlino
Germania



KLARSTEIN