

BELLA CAFÉ

Espressomaschine
Espresso Maker
Cafetera espresso
Cafetière expresso
Macchina per espresso

10045450 10045456 10046424 10046425
10046428 10046429



Rev: 05/26

KLARSTEIN

www.klarstein.com

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4	English 29
Geräteübersicht	6	Español 51
Verwendung der Kaffeemühle	8	Français 75
Inbetriebnahme der Espressomaschine	10	Italiano 99
Bedienung der Espressomaschine	12	
Reinigung und Pflege	20	
Übersicht der Leuchtanzeigen	21	
Fehlerbehebung	23	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	25	
Hinweise zur Entsorgung	27	
Hersteller	27	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045450, 10045456, 10046424, 10046425	10046428 10046429
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Heizleistung	1230 W-1465 W	1230 W-1465 W
Mahlleistung	200 W	200 W
Fassungsvermögen Wassertank	1,4 Liter	1,4 Liter
Druck	19 bar	19 bar

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um Gefahren durch physische Beschädigung, Brand, elektrischen Stromschlag, Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Die Espressomaschine muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Stellen Sie die Espressomaschine nicht in die Nähe einer heißen Oberfläche oder offener Flammen, um Schäden an der Kaffeemaschine zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für das Zubereiten von Kaffee mittels Druckfilter („Espresso“) und den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen. Dazu zählen Küchen in Büros, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Einrichtungen, die Bed & Breakfast anbieten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn eine Fehlfunktion oder ein Defekt auftritt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist und anschließend nicht mehr richtig funktioniert.
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden und sind erforderlich, wenn das Gerät beschädigt wurde, Stromkabel oder Netzstecker beschädigt sind, Flüssigkeiten darauf ausgelaufen oder Objekte darauf gefallen sind, wenn das Gerät Nässe oder Feuchtigkeit ausgesetzt war oder fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es, um Gefahren zu vermeiden, vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft austauschen.
- Bitte verwenden Sie nur das vom Hersteller dieses Gerätes empfohlene Zubehör, um das Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten.
- Stellen Sie die Espressomaschine auf einem Tisch oder einer ebenen Fläche auf und lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer Umgebung auf, in der die Temperatur unter dem Gefrierpunkt liegt, da sich im Kessel und in der Wasserpumpe Restwasser befinden kann, das die Espressomaschine beschädigt, wenn es gefriert.

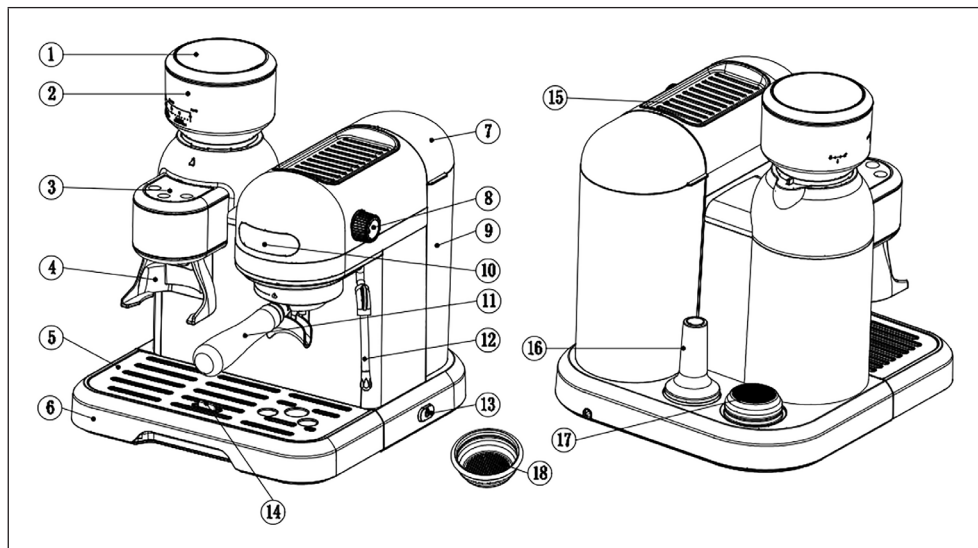
- Stellen Sie vor der Verwendung des Gerätes sicher, dass der Wassertank des Geräts stets mit der für die vorgesehene Anwendung erforderlichen Wassermenge befüllt ist, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Wenn Sie Wasser in den Wassertank einfüllen, achten Sie darauf, dass der Füllstand die „MAX“-Markierung nicht überschreitet.
- Wenn die Espressomaschine in Betrieb ist, werden einige Gerätekompontenten auf hohe Temperaturen erhitzt (z. B. das Dampfrohr, die Dampfdüse, die Siebträgerhalterung, der Siebträger usw.).
- Halten Sie sich von dem aus dem Gerät austretenden heißen Dampf fern. Verwenden Sie ausschließlich die am Gerät oder seinen Komponenten angebrachten Griffe oder Hebel, wenn Sie heiße Komponenten des Gerätes, wie zum Beispiel den Aufschäumer oder den Filter, bewegen.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um elektrische Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Berühren Sie den Stecker des Gerätes nicht mit feuchten oder nassen Händen. Die Feuchtigkeit von Ihren Händen kann auf den Stecker abperlen und bei Kontakt mit der Steckdose einen gefährlichen Stromschlag verursachen.
- Beaufsichtigen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Bewahren Sie das Gerät und seine Komponenten trocken, sauber und außerhalb der Reichweite von Unbefugten auf.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, während diese in der Nähe des Gerätes spielen, um sie vor Schäden zu bewahren.

**VORSICHT**

Verletzungsgefahr! Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen es vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen, bevor Sie das Gerät oder Teile davon bewegen und wenn sie es nicht benutzen. So vermeiden Sie Verbrennung an heißen Oberflächen und Verletzung durch heiße Flüssigkeit.

GERÄTEÜBERSICHT

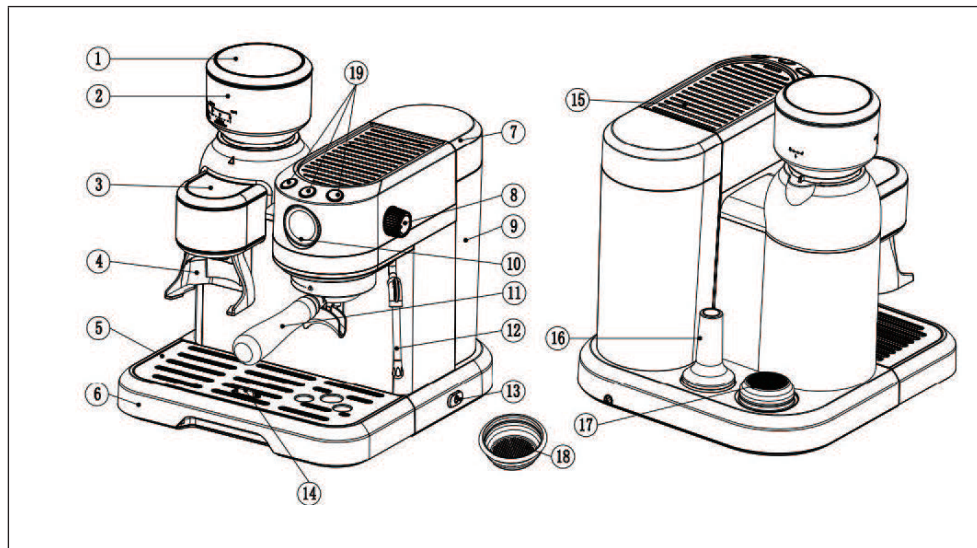
10045450, 10045456, 10046424, 10046425



1	Deckel des Kaffeebohnenbehälters	10	Displayanzeige
2	Kaffeebohnenbehälter	11	Handgriff
3	Bedienfeld für das Mahlwerk	12	Dampfrohr
4	Halterung für den Siebträger	13	Ein/Aus-Taste
5	Tropfblech	14	Schwimmer
6	Tropfschale	15	Warmhalteplatte
7	Wassertank-Deckel	16	Stampfer
8	Dampfregler	17	Filtersieb für eine Tasse Kaffee
9	Wassertank	18	Filtersieb für zwei Tassen Kaffee

Hinweis: Die Espressomaschine darf nur mit gemahlene Kaffeebohnen/ Kaffeepulver verwendet werden und dient ausschließlich der Zubereitung von Kaffee und Kaffeegetränken (z. B. Cappuccino, Latte Macchiato etc.) sowie dem Erhitzen von Milch. Eine davon abweichende Verwenung kann gefährlich sein.

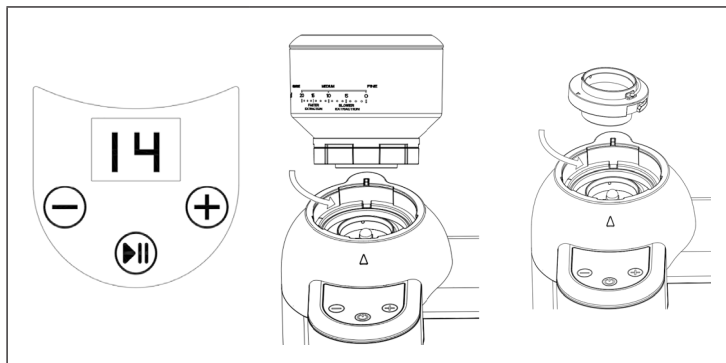
10046428, 10046429



1	Deckel des Kaffeebohnenbehälters	10	Manomètre
2	Kaffeebohnenbehälter	11	Handgriff
3	Bedienfeld für das Mahlwerk	12	Dampfrohr und Dampfdüse
4	Halterung für den Siebträger	13	Ein/Aus-Taste
5	Tropfblech	14	Schwimmer
6	Tropfschale	15	Warmhalteplatte
7	Wassertank-Deckel	16	Stampfer
8	Dampfregler	17	Filtersieb für eine Tasse Kaffee
9	Wassertank	18	Filtersieb für zwei Tassen Kaffee
19	Displayanzeige		

Hinweis: Die Espressomaschine darf nur mit gemahlene Kaffeebohnen/ Kaffeepulver verwendet werden und dient ausschließlich der Zubereitung von Kaffee und Kaffeegetränken (z. B. Cappuccino, Latte Macchiato etc.) sowie dem Erhitzen von Milch. Eine davon abweichende Verwenung kann gefährlich sein.

VERWENDUNG DER KAFFEEMÜHLE



Vor dem ersten Gebrauch

- Wischen Sie das Gehäuse und den Kaffeebohnenbehälter mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, bevor Sie die Kaffeemühle zum ersten Mal benutzen.
- Reinigen Sie den Kaffeepulverbehälter und den Deckel mit warmem Seifenwasser, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn ab.

Kaffeebohnen mahlen

1. Richten Sie den vorstehenden Teil des Kaffeebohnenbehälters auf die Nut am Gehäuse der Espressomaschine aus und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn in die entsprechende Position des Verriegelungspfeils. (Beachten Sie, dass das Gerät mit einem Mikroschalter ausgestattet ist, so dass der Kaffeebohnenbehälter richtig installiert sein muss, damit das Gerät funktioniert).
2. Geben Sie eine ausreichende Menge Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter. Die maximale Menge an Kaffeebohnen darf 200 g nicht überschreiten. (Sie können das Gerät 5 Minuten lang ununterbrochen laufen lassen, danach muss es 30 Minuten lang pausieren).
3. Schließen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters.
4. Setzen Sie den Kaffeepulverbehälter (der Deckel muss geschlossen sein) auf die dafür vorgesehene Stelle am Gehäuse, und achten Sie darauf, dass er mit dem Kaffeepulverauslass ausgerichtet ist.
5. Drehen Sie den Kaffeebohnenbehälter, um die gewünschte Kaffeestärke einzustellen. Durch Drehen nach links wird die Kaffeestärke erhöht, durch Drehen nach rechts wird die Kaffeestärke verringert.
6. Die Kaffeemenge wird durch die Mahldauer bestimmt. Auf dem Bedienfeld (+) (-) kann die Zeit eingestellt werden. Nachdem Sie Ihre Auswahl bestätigt haben, drücken Sie die Start-Taste, um den Vorgang zu starten. Standardmäßig ist das Gerät auf 14 Sekunden eingestellt.

7. Der für die Kaffeezubereitung einer Tasse Espresso mit der Espressomaschine am besten geeignete Mahlgrad wird mit Stufe 5 erreicht.

Tipps für die Verwendung des Mahlwerks

1. Grob gemahlener Kaffee wird in der Regel für Filtersiebe verwendet, mittelgrob gemahlener Kaffee eignet sich im Allgemeinen für Tropfkaffeekannen und Dampfdruck-Kaffeautomaten, während fein gemahlener Kaffee in der Regel für Druck-Kaffeautomaten mit Pumpenantrieb geeignet ist.
2. Wenn Sie den frischesten und köstlichsten Kaffee zubereiten möchten, empfiehlt es sich, eine ausreichende Menge für jeden Gebrauch zu mahlen und die Mahlkammer, die Klingen und das Mahlwerk nach jedem Mahlvorgang zu reinigen.
3. Das Mahlwerk ist nur für das Mahlen von trockenen und brüchigen Zutaten ausgelegt und sollte nicht für nasse, zu harte, klebrige Lebensmittel, Erdnüsse, Körner oder das Zerkleinern von Eis verwendet werden.
4. Da frischer Pfeffer einen starken Geschmack hat, ist es ratsam, eine separate Mühle für das Mahlen von Pfeffer zu kaufen, um den Geschmack des gemahlenden Kaffees nicht zu beeinträchtigen.

Reinigung des Mahlwerks

1. Um das Aroma des Kaffees zu bewahren und den Verderb des Kaffeepulvers zu verhindern, wird empfohlen, den Kaffeepulverbehälter nach jedem Gebrauch zu leeren.
2. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Tauchen Sie das Mahlwerk, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.
4. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Gerätekomponenten zu reinigen.
5. Um die obere Schleifscheibe zu demontieren, fassen Sie den Griff der oberen Schleifscheibe an und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Heben Sie ihn anschließend senkrecht an und reinigen Sie die obere Schleifscheibe mit einer Reinigungsbürste.

Hinweis:

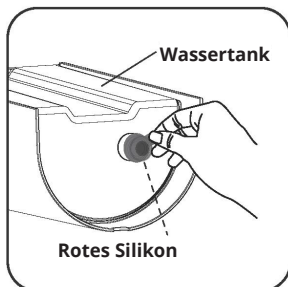
1. Der Standard-Mahlgrad des Mahlwerks beträgt bei der ersten Inbetriebnahme 20–5. Nach dem Einfüllen der Kaffeebohnen können Sie diesen auf 0 einstellen.
2. Um die Leistung Ihrer Kaffeemaschine zu optimieren, achten Sie auf die richtige Menge an gemahlenem Kaffee – vermeiden Sie es, zu viel oder zu wenig zu verwenden. Drücken Sie den gemahlenden Kaffee mit dem Tamper vorsichtig fest, sodass er weder zu fest noch zu locker sitzt.
3. Sollte die Mahlung nicht korrekt sein, stellen Sie den Kaffeebohnenbehälter auf „0-fein“ ein und kehren Sie anschließend zu Ihrer bevorzugten Einstellung zurück. Dieses Problem kann nach mehrmaligem Gebrauch auftreten, wenn der Kaffeebohnenbehälter nicht gereinigt wurde, da Kaffeebohnen im Inneren festsitzen und den Mahlkanal verstopfen können.

INBETRIEBNAHME DER ESPRESSOMASCHINE

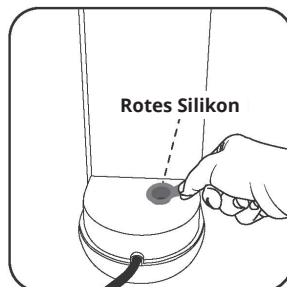
Vor dem ersten Gebrauch

1. Öffnen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Espressomaschine heraus. Überprüfen Sie, ob das Zubehör vollständig ist, und reinigen Sie alle abnehmbaren Teile.
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus und entfernen Sie die rote Silikonkappe am Wasserauslass des Wassertanks.

Größe: 70x45 mm



oder

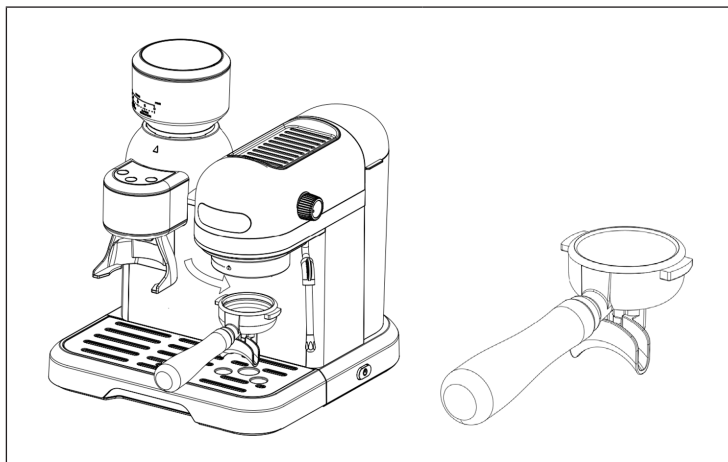


Hinweis: Entfernen Sie die rote Silikonkappe vor dem Gebrauch!

Reinigung der Espressomaschine

Um sicherzustellen, dass der erste Kaffee den richtigen Geschmack hat, müssen Sie die Kaffeemaschine und alle abnehmbaren Teile reinigen. Gehen Sie bei der Reinigung in den folgenden Schritten vor:

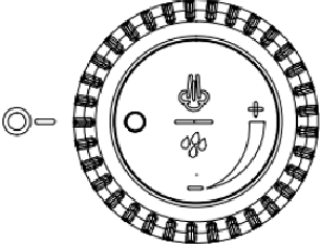
1. Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser und achten Sie darauf, den maximalen Wasserstand nicht zu überschreiten. Setzen Sie den Wassertank dann wieder auf in die Espressomaschine ein und schließen Sie den Wassertankdeckel.
2. Halten Sie den oberen Teil des Geräts mit einer Hand fest, nehmen Sie den Griff des Siebträgers in die andere Hand und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn von der Position „Entriegelt“  in die Position „Verriegelt“ . Füllen Sie noch kein Kaffeepulver in den Siebträger. Ziehen Sie den Siebträger fest an.



3. Stellen Sie eine Kaffeetasse auf das abnehmbare Tropfblech und richten Sie sie auf den Kaffeeauslauf aus.
4. Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose.
5. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Alle Anzeigeleuchten blinken und das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Wenn die Anzeigeleuchten permanent leuchten, ist das Vorheizen abgeschlossen.
6. Sobald das Vorheizen beendet ist, drehen Sie den Dampf-Drehregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf. Die elektrische Pumpe schaltet sich ein. Warten Sie, bis das Dampfrohr mindestens 30 Sekunden lang einen gleichmäßigen Strom von heißem Wasser erzeugt (dieser Vorgang dauert 1-2 Minuten). Drehen Sie dann den Dampf-Drehregler wieder zu.
7. Drücken Sie die Doppeltasse-Taste, damit heißes Wasser ausgegeben wird, um das Filtersieb und die Tasse zu reinigen.

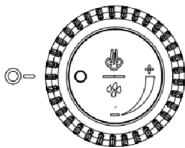
BEDIENUNG DER ESPRESSOMASCHINE

Bedienfeld

Tasten/Anzeigen	Dampf-Drehregler
 Einzel- tasse Doppel- tasse Dampf/ Vorheizen	

Bedienfunktionen

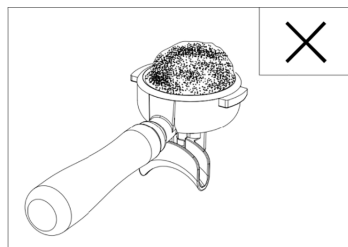
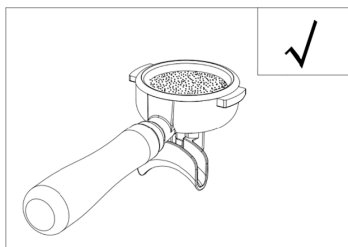
	Ein/Aus (Hinweis: Die Ein/ Aus-Taste befindet sich unten rechts am Geräte- gehäuse.)	• Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und auf dem Display leuchten etwa 1 Sekunde lang nacheinander die folgenden Anzeigen auf: „Einzeltasse“ > „Doppeltasse“ > „Dampf/Vorheizen“. Anschließend blinken alle drei Leuchten gleichzeitig, um den Beginn des Vorheizvorgangs anzuzeigen. Nach etwa 1 Minute erlöschen die blinkenden Leuchten und zeigen damit an, dass der Vorheizvorgang abgeschlossen ist. • Wenn Sie während oder nach Abschluss des Vorheizvorgangs erneut die Ein/Aus-Taste drücken, schaltet sich das Gerät aus. • Wenn die „Dampf“-Leuchtanzeige nach dem Einschalten schnell blinkt, drehen Sie den Dampf-Drehregler im Uhrzeigersinn, um ihn auszuschalten.
	Einzeltasse	• Sobald das Vorheizen beendet ist, drücken Sie die Einzeltassen-Taste, um die Kaffeeausgabe zu starten. Die Anzeigeleuchte "Einzeltasse" blinkt. Das Gerät startet und beendet die Kaffeeausgabe automatisch. Wenn Sie die Kaffeeausgabe vorzeitig stoppen möchten, drücken Sie erneut die Einzeltasse-Taste. Die Anzeigen „Einzeltasse“, „Doppeltasse“ und „Dampf/Vorheizen“ leuchten auf. (Die automatische Ausgabezeit ist voreingestellt und schließt die Brühzeit des Kaffees mit ein.)

	Doppeltasse	Sobald das Vorheizen beendet ist, drücken Sie die Doppeltasse-Taste, um die Kaffeeausgabe zu starten. Die Anzeigeleuchte „Doppeltasse“ blinkt. Das Gerät startet und beendet die Kaffeeausgabe automatisch. Wenn Sie die Kaffeeausgabe vorzeitig stoppen möchten, drücken Sie erneut die Doppeltasse-Taste. Die Anzeigen „Einzeltasse“, „Doppeltasse“ und „Dampf/Vorheizen“ leuchten auf. (Die automatische Ausgabezeit ist voreingestellt und schließt die Brühzeit des Kaffees mit ein.)
	Dampf/ Vorheizen	Drücken Sie die Dampf/Vorheizen-Taste, die Anzeigeleuchte „Dampf/Vorheizen“ blinkt und das Vorheizen des Dampfes wird gestartet. Wenn das Vorheizen beendet ist, leuchtet die Anzeigeleuchte permanent und das Gerät startet den Dampfmodus. Wenn Sie während des Vorgangs erneut die Dampf-Taste drücken, wechselt das Gerät vom Dampfmodus in den Kaffeeausgabemodus und die Anzeigeleuchten „Einzeltasse“ und „Doppeltasse“ blinken schnell, was anzeigt, dass die Kesseltemperatur für die Kaffeeausgabe zu hoch ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen oder lassen Sie heißes Wasser aus dem Gerät ab. Die Kaffeeausgabe ist erst dann möglich, wenn die Anzeigeleuchten „Einzeltasse“, „Doppeltasse“ und „Dampf/Vorheizen“ permanent leuchten.
Dampf-Drehregler 		Auf der neben stehenden Abbildung ist der Dampf-Drehregler in der Aus-Position dargestellt. Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um ihn einzuschalten. Mit dem Drehregler lassen sich zwei verschiedene Betriebsmodi steuern: Wenn sich das Gerät im Kaffeeausgabemodus befindet, wird über das Dampfrohr heißes Wasser ausgegeben. Wenn sich das Gerät im Dampfmodus befindet, produziert das Dampfrohr Dampf. Hinweis: Beim Einschalten des Geräts blinkt die Anzeigeleuchte „Dampf/Vorheizen“ schnell, was bedeutet, dass der Dampfregler nicht ausgeschaltet ist. Drehen Sie den Dampfregler in die Aus-Position.

Zubereitung eines (doppelten) Espresso-Kaffees

1. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie die benötigte Menge Wasser in den Wassertank. Überschreiten Sie dabei nicht den MAX-Füllstand.
2. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und schließen Sie den Deckel.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Auf dem Display leuchten etwa 1 Sekunde lang nacheinander die folgenden Anzeigen auf: „Einzeltasse“ > „Doppeltasse“ > „Dampf/Vorheizen“. Anschließend blinken alle drei Leuchten gleichzeitig und das Vorheizen startet. Nach etwa 1 Minute erlöschen die blinkenden Leuchten und das Vorheizen ist abgeschlossen.
4. Nehmen Sie den Siebträger aus dem Gerät heraus und füllen Sie mit dem Kaffeelöffel die gewünschte Menge Kaffeepulver in das Filtersieb. Verwenden Sie den Stampfer, um das Kaffeepulver fest anzudrücken und reinigen Sie den Rand des Siebträgers von überschüssigem Kaffeepulver, damit der Dichtungsring des Brühkopfes nicht beschädigt wird.

Hinweis: Wenn zu viel Kaffeepulver am Rand des Filtersiebs verbleibt, kann es vorkommen, dass der Filter undicht wird und Wasser aus dem Siebträger läuft.



5. Halten Sie den oberen Teil des Geräts mit einer Hand fest, nehmen Sie den Griff des Siebträgers in die andere Hand und drehen Sie ihn von der Position „Entriegelt“ (🔓) in die Position „Verriegelt“ (🔒). Ziehen Sie den Siebträger fest an.
6. Stellen Sie eine Tasse unter den Kaffeeauslauf.
7. Drücken Sie die Doppeltassen-Taste. Das Gerät beginnt Wasser zu pumpen und Kaffee fließt aus dem Kaffeeauslauf.
8. Die Espressomaschine stoppt automatisch den Betrieb. Die Anzeigeleuchte „Doppeltasse“ blinkt und leuchtet konstant, wenn der Kaffee zubereitet wird.

Hinweis: Lassen Sie die Espressomaschine während der Kaffeezubereitung nicht unbeaufsichtigt, da sie zeitweise manuell bedient werden muss.

9. Nachdem der Kaffee zubereitet wurde, nehmen Sie den Siebträger aus dem Gerät heraus, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Reinigen das Filtersieb, so dass sich kein Kaffeesatz mehr darin befindet, und spülen Sie es mit heißem Wasser aus. Drücken Sie die Einzeltassen-Taste oder die Doppeltassen-Taste, spülen Sie den Kaffeeauslass mit Wasser durch und setzen Sie den Siebträger mit dem gesäuberten Filtersieb wieder im Gerät ein. Das Gerät ist nun bereit für die nächste Kaffeezubereitung.

HINWEIS: Wenn Sie eine einzelne Tasse espressokaffee zubereiten möchten, verwenden Sie den Filter für eine Einzeltasse. Drücken Sie die Einzeltassen-Taste für die Kaffeezubereitung. Alle anderen Schritte sind die gleichen wie bei der Zubereitung eines doppelten espressokaffees.



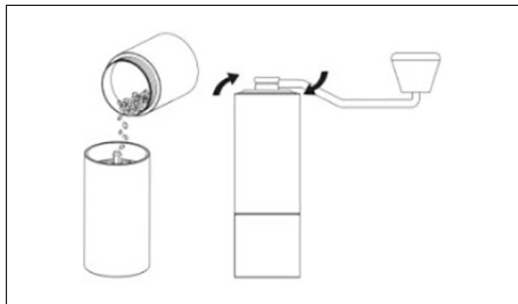
VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht mit den Händen, um Verbrühungen zu vermeiden, insbesondere den Brühauslass und die Dampfdüse, wenn Sie das Gerät benutzen.

Hinweis: Wenn das Gerät das erste Mal Wasser pumpt, kann dies laute Geräusche verursachen. Das ist normal, da in der Espressomaschine befindliche Luft entweicht. Nach etwa 20 Sekunden verschwindet das Geräusch.

Tipps für die Kaffeezubereitung

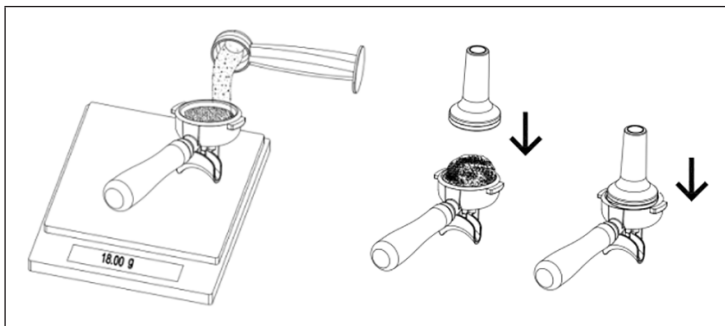
Die Qualität des Kaffees wird maßgeblich durch das Mahlen der Kaffeebohne und Mahlqualität bestimmt. Die ideale Mahldauer für eine Tasse Kaffee sollte etwa 25-30 s betragen. Ist das Kaffeepulver zu grob, ist die Kaffee-Extraktion unzureichend, was zu einem milden Geschmack, einer helleren Farbe, einer dünnen Crema und einem blassen Aussehen führt. Wenn das Kaffeepulver zu fein ist, wird der Kaffee zu stark extrahiert, was zu einer dunkleren Farbe und fehlender Crema führt. Für eine gute Tasse Kaffee sollten Sie frisch gemahlene Kaffeebohnen (am besten mit einer Kaffeemühle) und die richtige Menge Kaffeebohnen verwenden. Die Frische der Kaffeebohnen ist bei jeder Zubereitung von gemahlenem Kaffee wichtig, da die Öle der Kaffeebohnen bei längerer Lagerung zersetzt werden können.



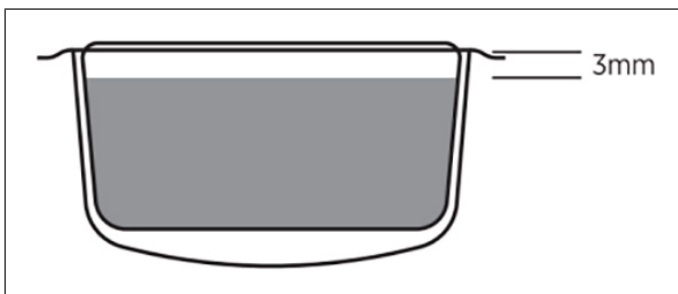
1. Wenn Sie eine Kaffeemühle verwenden, stellen Sie zunächst den gewünschten Mahlgrad ein und geben Sie dann frische Kaffeebohnen zum Mahlen in die Mahlkammer.

Hinweis: Selbst eine geringfügige Änderung der Feinheit des Kaffeepulvers kann einen erheblichen Einfluss auf den Extraktionsdruck und die Kaffeemenge haben. Stellen Sie den Mahlgrad entsprechend der Anleitung für die Kaffeemühle ein und wählen Sie für den Mahlgrad einen Extraktionsbereich von 20-40 ml für eine Einzeltasse und 45-75 ml für eine Doppeltasse aus.

Um sicherzustellen, dass bei jedem Brühvorgang die richtige Menge an gemahlenem Kaffee verwendet wird, empfiehlt es sich, den Kaffee abzuwiegen. Um die Leistung Ihrer Kaffeemaschine zu optimieren, achten Sie auf die richtige Menge an gemahlenem Kaffee – vermeiden Sie es, zu viel oder zu wenig zu verwenden. Drücken Sie den gemahlenen Kaffee mit dem Stampfer leicht an, sodass er weder zu fest noch zu locker sitzt.



2. Der Füllstand des gepressten Kaffeepulvers sollte etwa 3 mm unter dem Rand des Filtersiebs liegen (dies ist ein wichtiger Faktor). Ein zu hoher oder zu niedriger Füllstand kann sich auf den Extraktionsdruck und die daraus resultierende Kaffeequalität auswirken. Passen Sie die Menge des Kaffeepulvers entsprechend an, indem Sie entweder weniger oder mehr Kaffeepulver verwenden.



3. Die Menge des gebrühten Kaffees sollte etwa 30 ± 10 g für eine Einzeltasse und 60 ± 15 g für eine Doppeltasse betragen, was durch die Einstellung des Mahlgrads des Kaffeepulvers (ein wichtiger Faktor) fein abgestimmt werden kann.

Milch aufschäumen / Zubereitung eines Cappuccinos

1. Bereiten Sie zunächst den Espresso in einer ausreichend großen Tasse entsprechend der Anleitung im Abschnitt: „Zubereitung eines (doppelten) Espresso-Kaffees“ zu.
2. Verwenden Sie frische, gekühlte Vollmilch aus dem Kühlschrank (8-10 °C) und gießen Sie 1/3 der Milch in einen Milchbecher.

Hinweis: Verwenden Sie einen Milchbecher aus Edelstahl, dessen Durchmesser nicht kleiner als 70 ± 5 mm ist, da sich das Volumen der Milch durch das Aufschäumen vergrößert.

3. Drücken Sie die Dampf-Taste und das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Die Anzeigeleuchten „Einzeltasse“ und „Doppeltasse“ gehen aus und die Anzeigeleuchte „Dampf/Vorheizen“ blinkt. Warten Sie, bis die Anzeigeleuchte aufhört zu blinken, dann ist das Vorheizen abgeschlossen.
4. Stellen Sie eine leere Tasse unter das Dampfrohr, drehen Sie den Dampf-Drehregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf, lassen Sie etwas Wasser in das Dampfrohr ab, und drehen Sie, nachdem Dampf ausgetreten ist, den Dampf-Drehregler im Uhrzeigersinn wieder zu.

Hinweis: Drehen Sie den Dampf-Drehregler nicht zu schnell, da sich der Dampf in kurzer Zeit anstauen kann, was die Explosionsgefahr erhöht.

5. Stellen Sie den Milchbecher aus Edelstahl unter die Dampfduüse und tauchen Sie die Dampfrohrdüse etwa 2 cm unter die Milchoberfläche.
6. Drehen Sie den Dampfregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf, um die Milch aufzuschäumen. Die Anzeigeleuchte „Dampf/Vorheizen“ blinkt.
7. Wenn Sie die gewünschte Menge Milchschaum zubereitet haben, drehen Sie den Dampf-Drehknopf im Uhrzeigersinn zu, um den Dampfausstoß zu stoppen. Nehmen Sie den Milchbecher heraus und gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den zubereiteten Espresso. Nun ist der Cappuccino fertig. Sie können ihn je nach Geschmack mit Zucker oder Kakaopulver verfeinern.

Hinweis: Sobald kein Dampf mehr aus dem Dampfrohr kommt, reinigen Sie es umgehend mit einem feuchten Schwamm von Milchresten, um zu verhindern, dass sich der Milchschaum an der Wand des Dampfrohrs festsetzt. Während des Betriebs wird die Oberfläche des Dampfrohrs sehr heiß. Achten Sie darauf, sich nicht daran zu verbrühen.

8. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.

Hinweis: Lassen Sie die Espressomaschine mindestens 5 Minuten abkühlen, bevor Sie erneut Kaffee zubereiten. Andernfalls kann es passieren, dass Ihr Espresso einen verbrannten Geruch aufweist.

Heißwasserzubereitung

- Mit dieser Funktion können Sie Ihre Kaffeetasse vorwärmen, um sicherzustellen, dass die Temperatur des Kaffees nicht sinkt. Auf diese Weise wird der Geschmack des Kaffees verbessert.
- Reinigung der Kaffeetasse: Nach dem Kaffeetrinken können Sie mit dieser Funktion auch heißes Wasser zubereiten, um die Tasse zu reinigen. Dadurch wird das Reinigen der Tasse einfacher und bequemer.

So bereiten Sie heißes Wasser zu:

1. Stellen Sie eine Tasse unter den Heißwasserauslass.
2. Wenn die Anzeigeleuchten „Einzeltasse“, „Doppeltasse“ und „Dampf/Vorheizen“ permanent leuchten, drehen Sie den Dampf-Drehregler gegen den Uhrzeigersinn (Sie brauchen die „Dampf/Vorheizen-Taste nicht zu drücken). Es läuft sofort heißes Wasser aus der Heißwasserleitung. Während der Heißwasserzubereitung blinkt die Anzeigeleuchte „Einzeltasse“.
3. Wenn genug heißes Wasser zubereitet wurde, drehen Sie den Dampf-Drehregler im Uhrzeigersinn zu und die Ausgabe von heißem Wasser wird gestoppt.

Hinweis: Die Heißwasserfunktion kann auch verwendet werden, um die Kaffeemaschine schnell abzukühlen.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Achten Sie bei der Verwendung auf heiße Gerätekomponenten. Dies gilt insbesondere für den Wasserauslass (Siebträger), die Heißwasserdüse und das Dampfrohr. Berühren Sie diese Teile auf keinen Fall, solange das Gerät in Betrieb ist.

Erhitzen von Flüssigkeit mit Dampf

Die Dampfdüse (ohne Aufschäumvorrichtung) kann für die Zubereitung von Heißgetränken wie Trinkschokolade, Wasser oder Tee verwendet werden.

1. Verwenden Sie einen Edelstahlbecher und befüllen Sie ihn zur Hälfte mit kalter Flüssigkeit.

Hinweis: Der Durchmesser des Bechers sollte mindestens 70 ± 5 mm betragen, da die Flüssigkeit durch Dampf erhitzt wird. So wird vermieden, dass durch die Dampfreisetzung Flüssigkeit überläuft oder verschüttet wird.

2. Drücken Sie die Dampf-Taste und das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Die Anzeigeleuchten „Einzeltasse“ und „Doppeltasse“ gehen aus und die Anzeigeleuchte „Dampf/Vorheizen“ blinkt. Wenn die Anzeigeleuchte „Dampf/Vorheizen“ permanent leuchtet, ist das Vorheizen beendet.
3. Stellen Sie den Becher unter die Dampfdüse und tauchen Sie die Dampfdüse in die Flüssigkeit ein.
4. Drehen Sie den Dampf-Drehregler gegen den Uhrzeigersinn und lassen Sie den Dampf ab.
5. Drehen Sie den Dampf-Drehregler im Uhrzeigersinn zu, wenn die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat. Es kommt nun kein Dampf mehr aus der Dampfdüse.

Hinweis: Reinigen Sie die Dampfdüse sofort nach Gebrauch.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Das Dampfrohr und die Dampfdüse werden während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie diese Gerätekomponenten auf keinen Fall, solange das Gerät in Betrieb ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung der Espressomaschine

1. Schalten Sie die Espressomaschine aus und lassen Sie sie abkühlen.
2. Benutzen Sie ein sauberes, feuchtes Tuch, um die Edelstahl-Oberfläche zu reinigen.

Hinweis: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Alkohol oder Lösungsmittel. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

3. Reinigen Sie den Auslass und den Dichtungsring unter dem Brühkopf mit einer professionellen Reinigungsbürste.
4. Lösen Sie den Siebträger, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, und entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Filtersieb. Anschließend können Sie den Siebträger und das Filtersieb mit Reinigungsmittel säubern und mit klarem Wasser ausspülen.
5. Spülen Sie alle Geräteaufsätze in klarem Wasser aus und trocknen Sie sie gründlich ab.
6. Reinigen Sie die Tropfschale und das abnehmbare Tropfblech regelmäßig und trocknen Sie sie anschließend ab.
7. Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig.

Entkalken der Espressomaschine

1. In der Espressomaschine bilden sich mit der Zeit Kalkablagerungen, daher sollten Sie das Gerät alle 2-3 Monate entkalken.
2. Gießen Sie Wasser und Entkalker (im Verhältnis 4:1) in den Wassertank bis zum MAX-Füllstand. Befolgen Sie die Anleitung des Entkalkers. Verwenden Sie ein geeignetes Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen oder, als Ersatz für ein Entkalkungsmittel, eine Mischung von Wasser und Zitronensäure (im Verhältnis 100:3).
3. Setzen Sie den Siebträger (ohne Kaffeepulver) in den Brühkopf ein, wie im Abschnitt „Zubereitung eines (doppelten) Espresso-Kaffees“ beschrieben.
4. Wenn die Anzeigeleuchte „Einzeltasse“ und „Doppeltasse“ permanent leuchten, drücken Sie die Einzeltassen-Taste oder die Doppeltassen-Taste und lassen Sie ca. 150 ml Entkalkerlösung ablaufen. Drücken Sie erneut die Einzeltassen-Taste oder Doppeltassen-Taste, um die Ausgabe zu stoppen. Drücken Sie die Dampf/Vorheizen-Taste. Wenn die Anzeigeleuchte „Dampf“ permanent leuchtet, drehen Sie den Dampf-Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf, um ca. 2 min lang Dampf abzulassen. Drehen Sie anschließend den Dampf-Drehregler wieder im Uhrzeigersinn zu und lassen Sie den Entkalker mindestens 15 min lang in der Espressomaschine einwirken, um alle Kalkablagerungen zu lösen.
5. Wiederholen Sie Schritt 4 dreimal.

6. Drücken Sie die Einzeltassen-Taste oder die Doppeltassen-Taste, um die Entkalkerlösung abzulassen, bis sich kein Entkalker mehr in der Espressomaschine befindet.
7. Befolgen Sie die Schritte der Kaffeezubereitung (ohne Kaffeepulver) und wiederholen Sie Schritt 4 dreimal, ohne 15 Minuten zu warten, bis sich kein Wasser mehr im Wassertank befindet.
8. Wiederholen Sie Schritt 7 mindestens 3 Mal, um sicherzustellen, dass die Rohrleitungen der Espressomaschine gründlich gereinigt sind.

ÜBERSICHT DER LEUCHTANZEIGEN

Einzel tasse	Doppeltasse	Dampf	Ursache	Lösung
Blinkt 1 s	Blinkt 1 s	Blinkt 1 s	Gerät wurde eingeschaltet.	-
Blinkt	Blinkt	Blinkt	Das Vorheizen von Kaffee und Heißwasser ist gestartet.	-
Ein	Ein	Ein	Das Vorheizen von Kaffee und Heißwasser ist beendet.	-
Blinkt	Aus	Aus	Zubereitung einer Einzeltasse Kaffee oder Wasser.	-
Aus	Blinkt	Aus	Zubereitung einer Doppeltasse Kaffee oder Wasser.	-
Aus	Aus	Blinkt	Dampf-Vorheizen ist gestartet.	-
Aus	Aus	Ein	Dampf-Vorheizen ist beendet.	-
Aus	Aus	Blinkt	Dampfabgabe	-
Aus	Aus	Ein	Dampfabgabe beendet	-

Einzel tasse	Doppeltasse	Dampf	Ursache	Lösung
Blinkt schnell	Blinkt schnell	Blinkt schnell	Kurzschluss oder Defekt des Temperatursensors	Wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
			Drücken Sie nach der Dampfabgabe die Dampf-Taste (die Temperatur ist zu hoch).	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist oder drücken Sie die Kaffee/ Dampf-Taste, um heißes Wasser abzulassen.
Aus	Aus	Aus	Gerät wurde ausgeschaltet.	-
			Kurzschluss im Temperatursensor	Wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
			Standby länger als 15 min	Drücken Sie eine Taste auf dem Display.
Aus	Aus	Blinkt schnell	Der Dampf-Drehregler ist beim Einschalten nicht fest geschlossen.	Drehen Sie den Dampf-Regler im Uhrzeigersinn zu.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Es kommt kein Wasser aus dem Gerät.	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
	Die Eingangsspannung oder -frequenz stimmt nicht mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts überein.	Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
	Fehlfunktion der Espressomaschine.	Wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
Es wird kein Dampf erzeugt	Die Dampfdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfdüse
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
	Fehlfunktion der Espressomaschine.	Wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
Der Kaffee läuft am Rand des Siebträgers aus.	Es ist zu viel Kaffee- pulver im Filtersieb	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Reinigen Sie das Filtersieb und füllen Sie dann das Kaffee- pulver ein.
	Im Dichtungsring unter dem Brühkopf befindet sich Kaffee- pulver.	
	Die oben genannten Betriebsprobleme wurden nicht behoben.	Wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
Der Kaffee läuft zu langsam oder gar nicht aus dem Gerät.	Das Kaffeepulver ist zu fein.	Verwenden Sie gröber gemahlenes Kaffeepulver.
	Die Filtersiebe sind verstopft.	Reinigen Sie das Filtersieb mit einer kleinen Bürste.
	Der Wassertank wurde nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank wieder ein.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Wasser tritt an der Unterseite des Geräts aus.	Die Tropfschale ist voll.	Reinigen Sie die Tropfschale.
	Fehlfunktion der Espressomaschine.	Wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
Die Espressomaschine funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker richtig in die Steckdose.
	Kurzschluss im Temperatursensor (NTC).	Wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
	Fehlfunktion der Espressomaschine.	
Der Dampf schäumt die Milch nicht auf.	Die Anzeigeleuchte „Dampf“ leuchtet nicht.	Warten Sie, bis die Anzeigeleuchte „Dampf“ aufleuchtet.
	Der Milchbecher ist zu groß oder die Becherform ist nicht geeignet.	Verwenden Sie einen hohen und schmalen Milchbecher.
	Es wurde fettarme Milch verwendet.	Verwenden Sie Vollmilch.
Fehlfunktion beim Mahlen	Dies kann nach mehrmaligem Gebrauch auftreten, wenn der Kaffeebohnenbehälter nicht regelmäßig gereinigt wird, da sich Kaffeebohnen darin festsetzen und den Mahlkanal verstopfen können.	Stellen Sie den Kaffeebohnenbehälter auf die Einstellung „0 – fein“ ein und stellen Sie ihn anschließend wieder auf Ihre bevorzugte Einstellung zurück.

Hinweis: Wenn Sie die Fehlerursache nicht finden können, wenden Sie sich an einen Fachbetrieb und versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder auseinanderzubauen.

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 Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen 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 Altgerät-abholung 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.

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.

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
Kontakt: info@klarstein.com

Dear customer,

Congratulations on your purchase. 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

Safety instructions	30
Device overview	32
Using the coffee grinder	34
Setting up the espresso machine	36
Operating the espresso machine	38
Cleaning and care	45
Overview of the indicator lights	46
Troubleshooting	47
Disposal Considerations	49
Manufacturer & Importer (UK)	49

TECHNICAL DATA

Article number	10045450, 10045456, 10046424, 10046425	10046428 10046429
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Heating power	1230 W-1465 W	1230 W-1465 W
Grinding power	200 W	200 W
Water tank capacity	1.4 litres	1.4 litres
Pressure	19 bar	19 bar

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these operating instructions carefully to avoid hazards from physical damage, fire, electric shock, injury, and property damage. Keep the operating instructions for future reference.
- Before use, check that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the type plate of the device.
- The espresso machine must be plugged into a grounded outlet.
- To avoid damage to the coffee maker, do not place the espresso machine near a hot surface or open flame.
- This device is intended for making coffee using a pressure filter ("espresso") and for domestic use indoors. Do not use the device outdoors.
- The device is not intended for commercial use, only for household and similar use. These include kitchens in offices, farms, hotels, motels and establishments offering bed & breakfast.
- Do not use the device for any purpose other than its intended use.
- Children from the age of 8 years and mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.
- If a malfunction or defect occurs, or if the device has been dropped and then no longer works properly, pull out the power plug immediately and do not operate the device.
- Servicing is required when the device has been damaged in any way, such as when the power supply cord or plug is damaged, liquid has been spilled or objects have fallen into the device, the device has been exposed to rain or moisture, or does not operate normally.
- If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, customer service or a qualified professional to avoid a hazard.
- Please use only the accessories recommended by the manufacturer of this device to ensure proper functioning of the device.
- Place the espresso machine on a table or flat surface and do not let the power cord hang over the edge of the table.
- Make sure that the mains cable does not come into contact with hot parts of the device.
- Do not place the device in an environment where the temperature is below freezing, as there may be residual water in the boiler and water pump, which will damage the espresso machine when it freezes.
- To avoid damage to the device, make sure that the water tank of the device is always filled with the required amount of water for the intended application before use. When you fill the water tank with water, make sure that the level does not exceed the "MAX" mark.
- When the espresso machine is in operation, some machine components are heated to high temperatures (e.g. the steam tube, the steam wand, the portafilter holder, the portafilter, etc.).

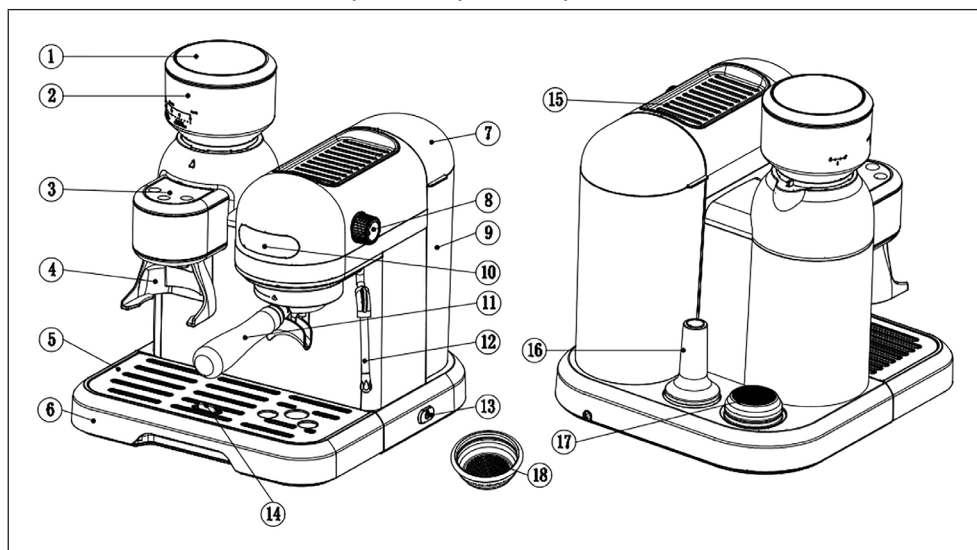
- Keep away from the hot steam coming out of the device. When moving hot components of the device, such as the frother or the filter, only use the handles or levers attached to the appliance or its components.
- To avoid electrical damage to the device, do not immerse the device or the plug in water or other liquids for cleaning.
- Do not touch the plug of the device with wet or damp hands. Moisture from your hands can bead up on the plug and cause a dangerous electric shock if it comes in contact with the outlet.
- Supervise the device during operation.
- Keep the device and its components dry, clean and out of reach of unauthorised persons.
- Supervise children while they are playing near the device to protect them from harm.

**CAUTION**

Risk of injury! Unplug the device from the socket and allow it to cool down completely before cleaning, before moving the device or parts of it and when not in use. This will prevent burning on hot surfaces and injury from hot liquid.

DEVICE OVERVIEW

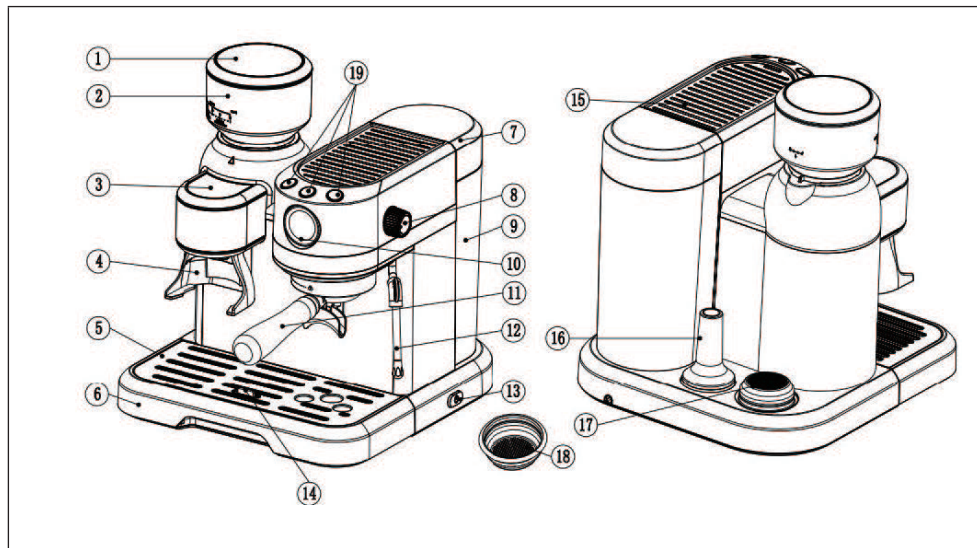
10045450, 10045456, 10046424, 10046425



1	Coffee bean holder lid	10	Display indications
2	Coffee bean holder	11	Handle
3	Control panel for the grinder	12	Steam pipe
4	Holder for the portafilter	13	On / off button
5	Drip tray cover	14	Floater
6	Drip tray	15	Keep-warm plate
7	Water tank lid	16	Tamper
8	Steam regulator	17	Filter sieve for one cup of coffee
9	Water tank	18	Filter sieve for two cups of coffee

Note: The espresso machine may only be used with ground coffee beans/coffee powder and is only used to prepare coffee and coffee drinks (e.g. cappuccino, latte macchiato, etc.) and to heat milk. Any other use can be dangerous.

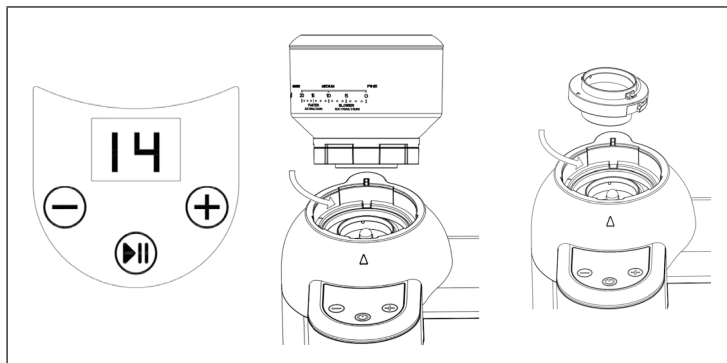
10046428 10046429



1	Coffee bean holder lid	10	Pressure meter
2	Coffee bean holder	11	Handle
3	Control panel for the grinder	12	Steam pipe and nozzle
4	Holder for the portafilter	13	On / off button
5	Drip tray cover	14	Floater
6	Drip tray	15	Keep-warm plate
7	Water tank lid	16	Tamper
8	Steam regulator	17	Filter sieve for one cup of coffee
9	Water tank	18	Filter sieve for two cups of coffee
19	Coffe function control buttons		

Note: The espresso machine may only be used with ground coffee beans/coffee powder and is only used to prepare coffee and coffee drinks (e.g. cappuccino, latte macchiato, etc.) and to heat milk. Any other use can be dangerous.

USING THE COFFEE GRINDER



Before first use

- Before using the coffee grinder for the first time, wipe the housing and coffee bean holder with a clean, damp cloth.
- Clean the ground coffee container and lid with warm soapy water, rinse and dry.

Grinding coffee beans

1. Align the protruding part of the coffee bean holder with the groove on the espresso machine body, and then turn it clockwise to the corresponding position of the locking arrow. (Note that the device is equipped with a micro switch, so the coffee bean holder must be installed correctly for the device to work).
2. Put a sufficient amount of coffee beans in the coffee bean container. The maximum amount of coffee beans must not exceed 200 g. You can run the device continuously for 5 minutes, after which it must pause for 30 minutes).
3. Close the coffee bean holder lid
4. Place the ground coffee container (the lid must be closed) onto the designated location on the body, making sure it is aligned with the ground coffee outlet.
5. Turn the coffee bean container to set the desired coffee strength. Turning to the left increases the coffee strength, turning to the right reduces the coffee strength.
6. The amount of coffee is determined by the grinding time. The time can be set on the control panel (+) (-). After confirming your selection, press the Start button to begin the process. By default, the device is set to 14 seconds.
7. Level 5 is the most suitable degree of grinding for preparing a cup of espresso with the espresso machine.

Tips for using the grinder

1. Coarse ground coffee is typically used for strainers, medium ground coffee is generally suitable for drip coffee pots and steam pressure coffee makers, while fine ground coffee is generally suitable for pump-driven pressure coffee makers.
2. If you want to brew the freshest, most delicious coffee, it is recommended to grind enough for each use and to clean the grinding chamber, blades, and grinding mechanism after each grind.
3. The grinder is designed for grinding dry and brittle ingredients only and should not be used for wet, over-hard, sticky foods, peanuts, grains or crushing ice.
4. Since fresh pepper has a strong taste, it is advisable to purchase a separate grinder for grinding pepper so as not to spoil the taste of the ground coffee.

Cleaning the grinder

1. In order to preserve the aroma of the coffee and prevent the coffee powder from spoiling, it is recommended to empty the coffee powder container after each use.
2. Always disconnect the power plug from the mains before cleaning.
3. Never immerse the grinder, the power cord or the plug in water.
4. Do not use harsh detergents or scouring pads to clean device components.
5. To disassemble the upper grinding wheel, grasp the upper grinding wheel handle and turn it anti-clockwise. Then lift it up vertically and clean the upper grinding wheel with a cleaning brush.

Note:

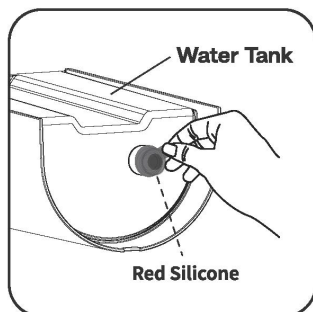
1. The idle range of the grinder is 20-5 when used for the first time. After adding coffee beans, you can adjust this to 0.
2. To improve the functionality of your coffee machine, control the amount of ground coffee you use — avoid using either too much or too little. Use the tamper to gently press down the ground coffee, ensuring it is not too hard or too loose.
3. If the grinding is not correct, adjust the coffee bean holder to ,0-fine', then return it to your preferred setting. This issue may occur after several uses if the coffee bean holder has not been cleaned, as coffee beans can become stuck inside and block the grinding channel.

SETTING UP THE ESPRESSO MACHINE

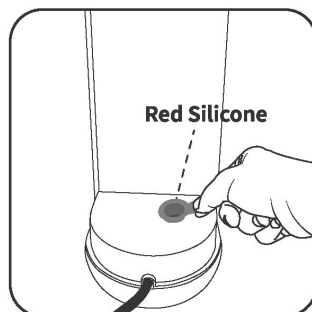
Before first use

1. Open the packaging and take out the espresso machine. Check that the accessories are complete and clean any detachable parts.
2. Take out the water tank and remove the red silicone cap on the water outlet of the water tank.

Size: 70x45 mm



OR

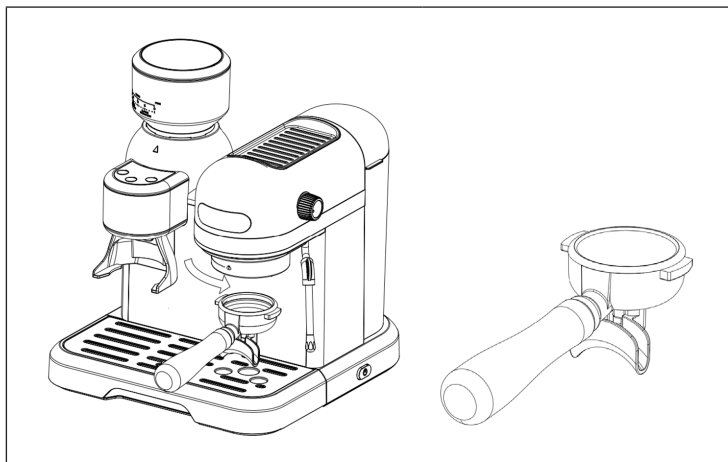


Note: Remove the red silicon before use!

Cleaning the espresso machine

To ensure that the first coffee has the right taste, you need to clean the coffee maker and all detachable parts. Use the following steps to clean:

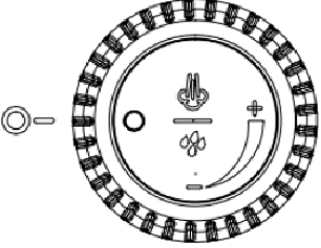
1. Fill the water tank with water, making sure not to exceed the maximum water level. Then put the water tank back into the espresso machine and close the water tank lid.
2. Hold the upper part of the device with one hand, take the handle of the portafilter in the other hand and turn it anti-clockwise from the unlocked position  to the locked position . Do not fill the portafilter with any ground coffee yet. Tighten the portafilter firmly.



3. Place a coffee cup on the removable drip tray and align it with the coffee spout.
4. Plug the power cord into a grounded mains outlet.
5. Press the On/Off button. All indicator lights will flash and the appliance will start preheating. When the indicator lights are solid, preheating is complete.
6. Once the preheating is complete, turn the steam knob anti-clockwise until it stops. The electric pump will turn on. Wait for the steam wand to produce a steady flow of hot water for at least 30 seconds (this process takes 1-2 minutes). Then turn the steam knob back off.
7. Press the double cup button to dispense hot water to clean the filter screen and cup.

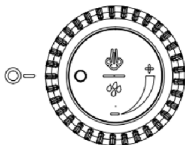
OPERATING THE ESPRESSO MACHINE

Control panel

Buttons/indicators	Steam dial
 Single cup  Double cup  Steam/ preheat	

Operating functions

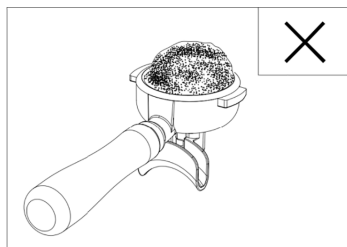
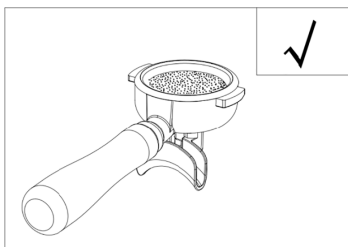
	On/off (Note: The power button is located on the bottom right of the device housing.)	- Press the on/off button and the display will flash the following indicators for about 1 second: "single cup" > "double cup" > "steam/preheat". All three lights will then flash simultaneously to indicate the start of the preheating process. After about 1 minute, the flashing lights will turn off, indicating the preheating process is complete. - If you press the on/off button again during or after the preheating process has finished, the device will switch off. - If the "steam" light flashes rapidly after turning on, turn the steam knob clockwise to turn it off.
	Single cup	Once preheating is complete, press the single cup button to start brewing coffee. The "single cup" indicator light flashes. The device starts and ends coffee dispensing automatically. If you want to stop the coffee dispensing early, press the single cup button again. The "single cup", "double cup" and "steam/preheat" indicators will illuminate. (The automatic dispensing time is preset and includes the coffee brewing time.)

	Double cup	Once preheating is complete, press the double cup button to start brewing coffee. The "double cup" indicator light flashes. The device starts and ends coffee dispensing automatically. If you want to stop the coffee dispensing early, press the double cup button again. The "single cup", "double cup" and "steam/preheat" indicators will illuminate. (The automatic dispensing time is preset and includes the coffee brewing time.)
	Steam/ preheat	Press the steam/preheat button, the steam/preheat indicator light will flash and the steam preheating will start. When preheating is complete, the indicator light will be solid and the device will enter steam mode. If you press the steam button again during the process, the machine will switch from steam mode to coffee brewing mode and the "single cup" and "double cup" indicator lights will flash quickly, indicating that the boiler temperature is too high for coffee brewing. Allow the device to cool down or drain hot water from the device. Coffee can only be dispensed when the "single cup", "double cup" and "steam/preheat" indicator lights are on.
Steam dial 		In the image to the right, the steam knob is shown in the off position. Turn the dial fully anti-clockwise to turn it on. Two different operating modes can be controlled with the control dial: When the device is in coffee dispensing mode, hot water is dispensed via the steam pipe. When the device is in steam mode, the steam wand produces steam. Note: When turning on the unit, the steam/preheat indicator light will flash rapidly, which means the steam control is not off. Turn the steam dial to the off position.

Preparation of a (double) espresso coffee

1. Open the lid, take out the water tank and fill the required amount of water into the water tank. Do not exceed the MAX level.
2. Put the water tank back in place and close the lid.
3. Plug the power cord into the mains outlet and press the on/off button. The following indicators light up in sequence on the display for about 1 second: "single cup" > "double cup" > "steam/preheat". Then all three lights flash simultaneously and preheating starts. After about 1 minute, the flashing lights will go out and preheating is complete.
4. Take the portafilter out of the device and use the coffee spoon to fill the desired amount of ground coffee into the filter sieve. Use the tamper to press down the ground coffee firmly and clean the rim of the portafilter of excess ground coffee to avoid damaging the brew head sealing ring.

Note: If too much ground coffee remains on the edge of the filter basket, the filter may leak and water may run out of the filter basket.



5. Holding the top of the unit with one hand, take the portafilter handle with the other hand and rotate it from the unlocked  to the locked  position. Tighten the portafilter firmly.
6. Place a cup under the coffee spout.
7. Press the double cup button. The machine will start pumping water and coffee flows out of the coffee spout.
8. The espresso machine stops automatically. The double cup indicator light flashes and stays on when the coffee is being made.

Note: Do not leave the espresso machine unattended while the coffee is being prepared, as it must be operated manually at times.

9. After the coffee has been made, remove the portafilter from the machine by turning it clockwise. Clean the filter screen so that there are no coffee grounds left in it and rinse with hot water. Press the single cup button or the double cup button, rinse the coffee outlet with water and reinsert the portafilter with the cleaned filter sieve into the device. The device is now ready for the next coffee preparation.

Note: If you want to brew a single cup of espresso coffee, use the single-cup filter. Press the single cup button to make coffee. All other steps are the same as preparing a double espresso coffee.

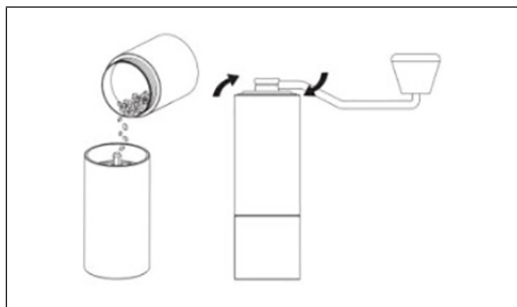
**CAUTION**

Risk of scalding! To avoid scalding, do not touch the hot surfaces of the device with your hands, especially the brew outlet and the steam nozzle, when using the device.

Note: When the device pumps water for the first time, it may cause loud noises. This is normal as air in the espresso machine is escaping. After about 20 seconds, the noise disappears.

Tips for making coffee

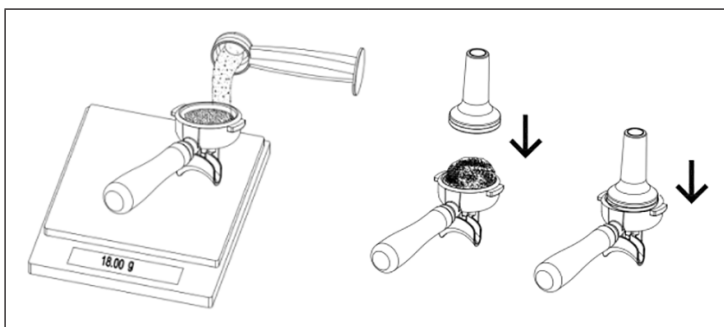
The quality of the coffee is largely determined by the grinding of the coffee beans and the grinding quality. The ideal grinding time for a cup of coffee should be around 25-30 seconds. If the coffee powder is too coarse, the coffee extraction will be insufficient, resulting in a bland taste, lighter colour, thin crema and pale appearance. If the coffee powder is too fine, the coffee will be extracted too much, resulting in a darker colour and lack of crema. For a good cup of coffee you should use freshly ground coffee beans (preferably with a coffee grinder) and the right amount of coffee beans. The freshness of the coffee beans is important in any preparation of ground coffee, as the oils in the coffee beans can degrade over time.



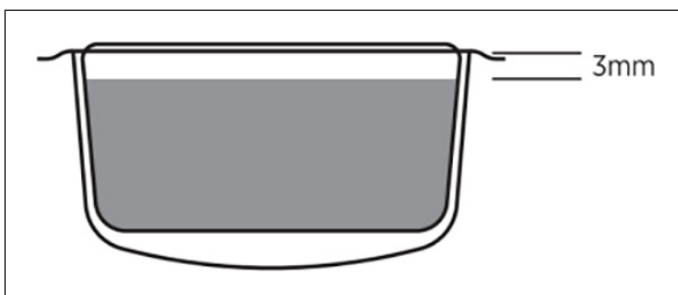
1. When using a coffee grinder, first set the desired degree of grinding and then add fresh coffee beans to the grinding chamber for grinding.

Note: Even a slight change in the fineness of the coffee powder can have a significant impact on the extraction pressure and coffee volume. Set the grind size according to the coffee grinder instructions and select a grind size extraction range of 20-40 ml for a single cup and 45-75 ml for a double cup.

2. To ensure the correct amount of ground coffee is used each time the coffee machine is brewed, it is recommended that you weigh the coffee. To improve the functionality of your coffee machine, control the amount of ground coffee you use — avoid using either too much or too little. Use the tamper to gently press down the ground coffee, ensuring it is not too hard or too loose.



3. The level of the pressed coffee powder should be about 3 mm below the edge of the filter sieve (this is an important factor). Too high or too low a level can affect the extraction pressure and the resulting coffee quality. Adjust the amount of ground coffee accordingly, using either less or more ground coffee.



4. The amount of coffee brewed should be about 30 ± 10 g for a single cup and 60 ± 15 g for a double cup, which can be fine-tuned by adjusting the coffee powder grind (an important factor).

Frothing milk / preparing a cappuccino

1. First prepare the espresso in a sufficiently large cup according to the instructions in the section: "Preparing a (double) espresso coffee".
2. Use fresh, chilled whole milk from the refrigerator ($8-10^{\circ}\text{C}$) and pour $1/3$ of the milk into a milk cup.

Note: Use a stainless steel milk cup with a diameter of no less than 70 ± 5 mm, as the volume of the milk will increase due to frothing.

3. Press the steam button and the device will start preheating. The "single cup" and "double cup" indicator lights will turn off and the "steam/preheat" indicator light will flash. Wait until the indicator light stops flashing, then preheating is complete.

4. Place an empty cup under the steam wand, turn the steam knob anti-clockwise to the stop, drain some water into the steam wand, and after steam has escaped, turn the steam knob clockwise back off.

Note: Do not turn the steam knob too fast, as the steam can build up in a short time, increasing the risk of explosion.

5. Place the stainless steel milk cup under the steam nozzle and dip the steam pipe nozzle about 2 cm below the surface of the milk.
6. Turn the steam control fully anti-clockwise to froth the milk. The "steam/preheat" indicator light will flash.
7. When you have prepared the desired amount of milk froth, turn the steam knob clockwise to stop the steam emission. Remove the milk cup and pour the frothed milk into the prepared espresso. The cappuccino is now ready. Depending on your taste, you can refine it with sugar or cocoa powder.

Note: As soon as no more steam is coming out of the steam pipe, immediately clean it of milk residues with a damp sponge to prevent the milk froth from sticking to the wall of the steam pipe. During operation, the surface of the steam wand becomes very hot. Be careful not to scald yourself.

8. Press the on/off button to turn off the device.

Note: Allow the espresso machine to cool down for at least 5 minutes before brewing coffee again. Otherwise, your espresso may have a burnt smell.

Hot water preparation

- With this function you can preheat your coffee cup to ensure that the temperature of the coffee does not drop. This improves the taste of the coffee.
- Cleaning the coffee cup: After drinking coffee, you can also use this function to make hot water to clean the cup. This makes cleaning the cup easier and more convenient.

To prepare hot water:

1. Place a cup under the hot water outlet.
2. When the "single cup", "double cup" and "steam/preheat" indicator lights are solid, turn the steam dial anti-clockwise (you do not need to press the "steam/preheat" button). Hot water will run out of the hot water pipe immediately. The "single cup" indicator light flashes while hot water is being prepared.

3. When enough hot water has been prepared, turn the steam control knob clockwise and the hot water dispensing will stop.

Note: The hot water function can also be used to quickly cool down the coffee maker.



CAUTION

Risk of scalding! Be careful of hot device components during use. This applies in particular to the water outlet (portafilter), the hot water nozzle and the steam pipe. Never touch these parts while the device is in operation.

Heating liquid with steam

The steam nozzle (without frothing device) can be used to prepare hot drinks such as hot chocolate, water or tea.

1. Use a stainless steel mug and fill it halfway with cold liquid.

Note: The diameter of the cup should be at least 70 ± 5 mm because the liquid is heated by steam. This prevents liquid from overflowing or spilling as a result of the vapour release.

2. Press the steam button and the device will start preheating. The "single cup" and "double cup" indicator lights will turn off and the "steam/preheat" indicator light will flash. When the "steam/preheat" indicator light stays on, preheating is complete.
3. Place the mug under the steam wand and dip the steam wand into the liquid.
4. Turn the steam knob anti-clockwise and release the steam.
5. Turn off the steam knob clockwise when the liquid has reached the desired temperature. No more steam will come out of the steam nozzle.

Note: Clean the steam nozzle immediately after use.



CAUTION

Risk of scalding! The steam wand and steam nozzle become very hot during use. Never touch these device Components while the device is in operation.

CLEANING AND CARE

Cleaning the espresso machine

1. Turn off the espresso machine and let it cool down.
2. Use a clean damp cloth to clean the stainless steel surface.

Note: Do not use scouring pads, alcohol or solvents. Do not immerse the device in water.

3. Clean the outlet and the sealing ring under the brewing unit with a professional cleaning brush.
4. Loosen the portafilter by turning it anti-clockwise and remove the coffee grounds from the filter screen. You can then clean the portafilter and filter screen with detergent and rinse with clear water.
5. Rinse all device attachments in clear water and dry them thoroughly.
6. Clean the drip tray and detachable drip tray regularly and then dry them.
7. Clean the water tank regularly.

Descaling the espresso machine

1. Limescale builds up in the espresso machine over time, so you should descale the device every 2-3 months.
2. Pour water and descaler (4:1 ratio) into the water tank up to the MAX level. Follow the descaler's instructions. Use a suitable descaler for coffee machines or, as a substitute for a descaler, use a mixture of water and citric acid (in a ratio of 100:3).
3. Insert the portafilter (without ground coffee) into the brewing unit as described in the section "Preparing a (double) espresso coffee".
4. When the "single cup" and "double cup" indicator lights are on solid, press the single cup button or the double cup button and drain about 150 ml of descaling solution. Press the single cup button or double cup button again to stop dispensing. Press the steam/preheat button. When the steam indicator light is solid, turn the steam control knob anti-clockwise to release steam for approximately 2 minutes. Then turn the steam knob clockwise again and let the descaler work in the espresso machine for at least 15 minutes to loosen all limescale deposits.
5. Repeat step 4 three times.
6. Press the single cup button or double cup button to drain the descaler solution until there is no descaler left in the espresso machine.
7. Follow the steps of making coffee (without coffee powder) and repeat step 4 three times without waiting 15 minutes until there is no more water in the water tank.
8. Repeat step 7 at least 3 times to ensure the espresso machine piping is thoroughly cleaned.

OVERVIEW OF THE INDICATOR LIGHTS

Single cup	Double cup	Steam	Cause	Solution
Flashes 1 s	Flashes 1 s	Flashes 1 s	Device has been switched on.	-
Flashes	Flashes	Flashes	The preheating of coffee and hot water has started.	-
On	On	On	The preheating of coffee and hot water is finished.	-
Flashes	Off	Off	Preparation of a single cup of coffee or water.	-
Off	Flashes	Off	Preparation of a double cup of coffee or water.	-
Off	Off	Flashes	Steam preheating has started.	-
Off	Off	On	Steam preheating is complete.	-
Off	Off	Flashes	Steam release	-
Off	Off	On	Steam release finished	-
Flashes quickly	Flashes quickly	Flashes quickly	Short circuit or defect of the temperature sensor	Contact a specialist company.
			After emitting steam, press the steam button (the temperature is too high).	Wait for the machine to cool down or press the coffee/steam button to drain hot water.

Single cup	Double cup	Steam	Cause	Solution
Off	Off	Off	Device has been switched off.	-
			Short circuit in the temperature sensor.	Contact a specialist company.
			Standby longer than 15 minutes	Press a button on the display.
Off	Off	Flashes quickly	Steam knob is not tightly closed when turned on.	Turn the steam control knob clockwise.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
No water comes out of the device.	The water tank is empty.	Fill water into the water tank.
	The input voltage or frequency does not match the information on the nameplate of the device.	Make sure that the mains voltage and frequency match the data on the type plate of the device.
	Malfunction of the espresso machine.	Contact a specialist company.
No steam is generated	The steam nozzle is clogged.	Clean the steam nozzle
	The water tank is empty.	Fill water into the water tank.
	Malfunction of the espresso machine.	Contact a specialist company.
The coffee is running out at the edge of the portafilter.	There is too much coffee powder in the filter sieve	Turn off the device and wait for it to cool down. Clean the filter screen and then fill in the ground coffee.
	There is coffee powder in the sealing ring under the brewing unit.	
	The above operational issues have not been resolved.	Contact a specialist company.

Problem	Possible cause	Solution
The coffee is coming out of the device too slowly or not at all.	The ground coffee is too fine.	Use coarser coffee powder.
	The filter sieves are clogged.	Clean the filter sieve with a small brush.
	The water tank has not been inserted correctly.	Reinstall the water tank.
Water leaks from the bottom of the unit.	The drip tray is full.	Clean the drip tray.
	Malfunction of the espresso machine.	Contact a specialist company.
The espresso machine does not work.	The mains plug is not correctly inserted in the socket.	Insert the mains plug properly into the socket.
	Short circuit in the temperature sensor (NTC).	Contact a specialist company.
	Malfunction of the espresso machine.	
The steam does not froth the milk.	The "steam" indicator light does not light up.	Wait for the "steam" indicator light to come on.
	The milk cup is too big or the shape is not suitable.	Use a tall and narrow milk cup.
	Low-fat milk was used.	Use whole milk.
Improper grinding	This may occur after several uses if the coffee bean holder is not cleaned regularly, as coffee beans can become stuck inside and block the grinding channel.	Adjust the coffee bean holder to the "0-fine" setting, then return it to your preferred setting.

Note: If you cannot find the cause of the malfunction, contact a specialist company and do not attempt to repair or disassemble the device yourself.

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.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@klarstein.com

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 siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente e información adicional sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	52
Vista general del aparato	54
Uso del molinillo de café	56
Puesta en marcha de la cafetera exprés	58
Funcionamiento de la cafetera exprés	60
Limpieza y cuidado	68
Vista general de los indicadores luminosos	69
Reparación de anomalías	71
Indicaciones sobre la retirada del aparato	73
Fabricante	73

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10045450, 10045456, 10046424, 10046425	10046428 10046429
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia calorífica	1230 W-1465 W	1230 W-1465 W
Potencia de la molienda	200 W	200 W
Capacidad del depósito de agua	1,4 litros	1,4 litros
Presión	19 bares	19 bares

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente estas instrucciones de uso para evitar riesgos de daños físicos, incendios, descargas eléctricas, lesiones y daños materiales. Conserve las presentes instrucciones de uso para futuras consultas.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de red corresponde a la especificada en la placa de características del aparato.
- Conecte la cafetera exprés a un enchufe con toma de tierra.
- No coloque la cafetera exprés cerca de superficies calientes o llamas abiertas para evitar daños.
- Este aparato está destinado a la preparación de café con filtro a presión (exprés) y a su uso doméstico en interiores. No utilice el aparato al aire libre.
- Este aparato no está indicado para uso comercial, sino para uso doméstico o similares. Entre otros, para cocinas de oficinas, granjas, hoteles, moteles y establecimientos que ofrecen alojamiento y desayuno.
- No utilice el aparato para un fin distinto al previsto.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre su funcionamiento y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Desenchufe de inmediato el aparato y no lo vuelva a encender en el caso de que constate un fallo en el funcionamiento o un defecto, así como si se cayese al suelo y dejase de funcionar correctamente.
- Las reparaciones del aparato ha de llevarlas a cabo exclusivamente personal cualificado y son necesarias cuando el aparato ha sufrido daños, cuando los cables de alimentación o los enchufes estén dañados, si se han derramado líquidos o han caído objetos sobre él, si el aparato ha estado expuesto a la humedad, si se ha caído o si no funciona correctamente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o personal cualificado para evitar peligros.
- Por favor, utilice sólo los accesorios recomendados por el fabricante de este aparato para garantizar su funcionamiento.
- Coloque la cafetera exprés sobre una mesa u otra superficie nivelada sin colgar el cable de corriente sobre el borde de la mesa.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
- No coloque el aparato en un entorno en el que las temperatura estén bajo cero, ya que podría congelarse el agua residual del recipiente y de la bomba de agua, lo que dañaría la cafetera.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el depósito de agua cuente siempre con la cantidad de agua necesaria para el uso previsto, para así evitar daños en el aparato. Si va a llenar el depósito de agua, procure no superar el límite MAX indicado.
- Cuando la cafetera está en marcha, hay varios elementos del aparato que alcanzan altas temperaturas (como el tubo y la boquilla de vapor, el soporte portafiltros y el propio portafiltros, entre otros).

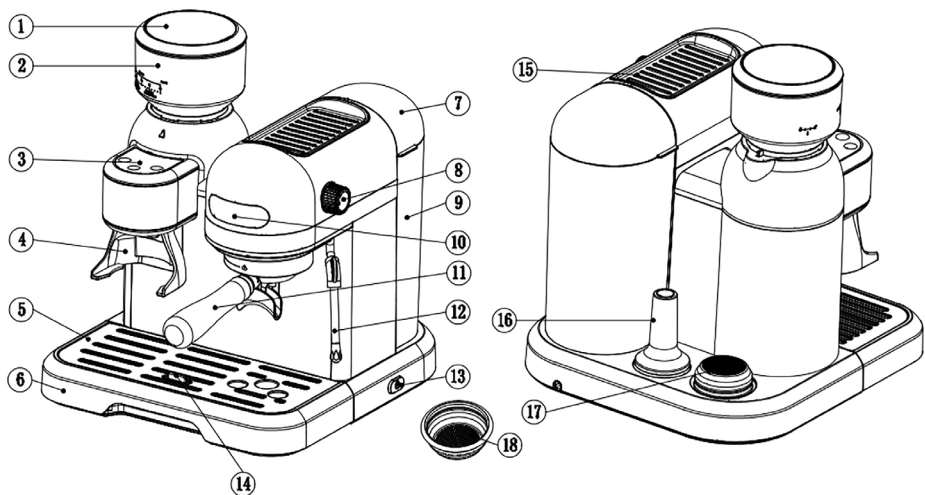
- No se acerque al vapor caliente que sale del aparato. Utilice únicamente las asas o palancas fijadas al aparato o a sus componentes para mover las partes calientes del aparato, como el espumador o el filtro.
- No sumerja el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos al limpiarlos para evitar daños eléctricos en el aparato.
- No toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas. La humedad de sus manos puede acumularse en el enchufe y provocar una peligrosa descarga eléctrica si entra en contacto con la toma de corriente.
- Supervise el aparato durante su funcionamiento.
- Mantenga la unidad y sus componentes secos, limpios y fuera del alcance de personas no autorizadas.
- Supervise a los niños cuando jueguen cerca del aparato para protegerlos de cualquier daño.

**ATENCIÓN**

¡Riesgo de lesiones! Desenchufe el cable de la toma y espere a que se enfríe completamente antes de limpiar la cafetera, antes de moverla entera o partes de ella, así como cuando vaya a dejar de usarla. Así, evitará quemaduras en superficies calientes y lesiones por líquidos a altas temperaturas.

VISTA GENERAL DEL APARATO

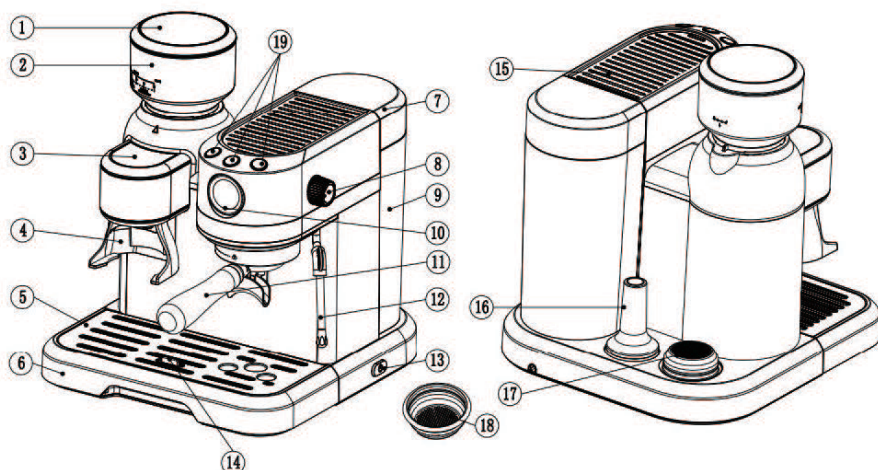
10045450, 10045456, 10046424, 10046425



1	Tapa del depósito de granos de café	10	Indicación de la pantalla
2	Depósito de granos de café	11	Asa
3	Panel de control del molinillo	12	Tubo de vapor
4	Soporte del portafiltros	13	Botón de encendido/apagado
5	Placa de goteo	14	Flotador
6	Bandeja de goteo	15	Placa caliente
7	Tapa del depósito de agua	16	Compactador
8	Regulador de vapor	17	Rejilla de filtro para una taza de café
9	Depósito de agua	18	Rejilla de filtro para dos tazas de café

Atención: la cafetera exprés admite únicamente granos de café molidos o café en polvo para la preparación de café o similares (como capuchino, latte macchiato, etc.), así como para calentar leche. Destinar la cafetera a usos distintos a los descritos puede resultar peligroso.

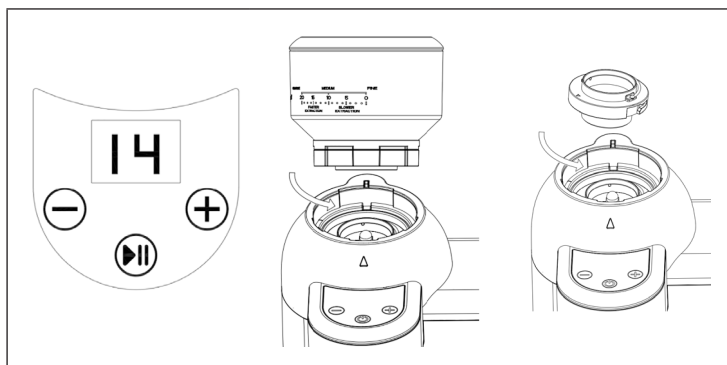
10046428 10046429



1	Tapa del depósito de granos de café	10	Manómetro
2	Depósito de granos de café	11	Asa
3	Panel de control del molinillo	12	Tubo de vapor
4	Soporte del portafiltros	13	Botón de encendido/apagado
5	Placa de goteo	14	Flotador
6	Bandeja de goteo	15	Placa caliente
7	Tapa del depósito de agua	16	Compactador
8	Regulador de vapor	17	Rejilla de filtro para una taza de café
9	Depósito de agua	18	Rejilla de filtro para dos tazas de café
19	Indicación de la pantalla		

Atención: la cafetera exprés admite únicamente granos de café molidos o café en polvo para la preparación de café o similares (como capuchino, latte macchiato, etc.), así como para calentar leche. Destinar la cafetera a usos distintos a los descritos puede resultar peligroso.

USO DEL MOLINILLO DE CAFÉ



Antes de estrenarla

- Limpie la carcasa y el depósito de granos de café con un paño limpio y húmedo antes de estrenar la cafetera.
- Limpie el depósito del café en polvo, así como la tapa, con agua enjabonada caliente, enjuáguelo y séquelo.

Moler los granos de café

1. Inserte la parte saliente del depósito de granos de café en la ranura de la carcasa de la cafetera exprés y gírelo en sentido horario hasta la posición correspondiente a la flecha de cierre. (Tenga en cuenta que el aparato cuenta con un microinterruptor que permite el funcionamiento del aparato únicamente cuando el depósito de granos de café esté correctamente instalado).
2. Meta una cantidad suficiente de granos de café en el depósito correspondiente. La cantidad máxima de granos de café no ha de superar los 200 g. (Puede dejar en marcha el aparato 5 minutos ininterrumpidos, pero debe pausarlo luego durante 30 minutos).
3. Cierre la tapa del depósito de granos de café.
4. Coloque el depósito del café en polvo (la tapa ha de estar cerrada) sobre la parte correspondiente de la carcasa y procure que disponga de una salida para el café en polvo.
5. Gire el depósito de los granos de café para configurar la intensidad del café deseada. Al girarlo hacia la izquierda se aumenta la intensidad del café y al girarlo hacia la derecha, se reduce.
6. La cantidad de café depende del tiempo de molienda. Configure el tiempo en el panel de control con (+) (-). Tras haber confirmado su selección, pulse la tecla de comienzo para ponerla en marcha. Por norma general, el aparato está configurado en 14 segundos.

7. El grado de molienda óptimo para preparar una taza de café expreso con la cafetera exprés es el 5.

Consejos de uso para el molinillo

1. El café de molienda gruesa suele usarse con cafeteras de filtro, el de molienda media se adecúa a la cafetera de goteo y a la italiana, mientras que el café de molienda fina suele ser apropiado para las cafeteras automáticas a presión de bomba.
2. De querer preparar el café más fresco y delicioso, se recomienda moler una cantidad adecuada para cada uso, así como limpiar la cámara y las cuchillas de molienda, así como el propio molinillo, después de cada uso.
3. El molinillo ha sido diseñado para moler únicamente ingredientes secos y quebradizos, por lo que no debería utilizarse con alimentos demasiado duros, mojados o pegajosos, cacahuètes, granos o hielo.
4. Dado que la pimienta fresca cuenta con un sabor intenso, se recomienda comprar un molinillo separado para molerla y así no influir en el sabor del café molido.

Limpieza del molinillo

1. Para mantener el aroma del café y evitar que se estropee el café en polvo, se recomienda vaciar el depósito del café en polvo tras cada uso.
2. Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.
3. Nunca sumerja el molinillo, el cable o el enchufe en agua.
4. No utilices productos de limpieza agresivos ni estropajos para limpiar los componentes del aparato.
5. Para desmontar el disco superior, agarre el asa de la cinta superior y gírelo en sentido antihorario. Levántelo verticalmente y limpie la cinta superior con un cepillo de limpieza.

Advertencia:

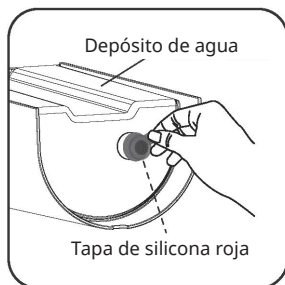
1. El rango de molido predeterminado del molinillo es de 20 a 5 la primera vez que se utiliza. Una vez añadidos los granos de café, puede ajustarlo a 0.
2. Para mejorar el funcionamiento de su cafetera, controle la cantidad de café molido que utiliza: evite usar ni demasiado ni demasiado poco. Utilice el prensador para presionar suavemente el café molido, asegurándose de que no quede ni demasiado compacto ni demasiado suelto.
3. Si el molido no es el adecuado, ajuste el depósito de granos de café a «0-fino» y, a continuación, vuelva a su ajuste preferido. Este problema puede surgir tras varios usos si no se ha limpiado el depósito de granos de café, ya que los granos pueden quedarse atascados en su interior y obstruir el canal de molido.

PUESTA EN MARCHA DE LA CAFETERA EXPRÉS

Antes de estrenarla

1. Abra el envoltorio y saque la cafetera exprés. Compruebe que están todos los accesorios y limpie todas las partes desmontables.
2. Extraiga el depósito de agua y retire el tapón rojo de silicona en la salida del agua del depósito.

Tamaño: 70x45 mm



O

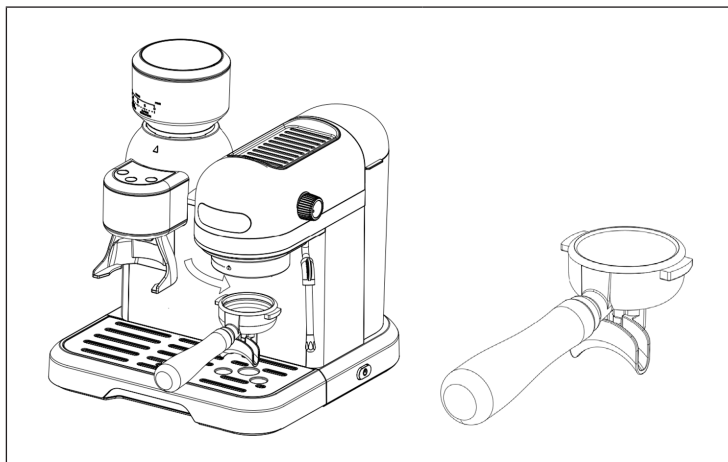


Nota: ¡Quite la silicona roja antes de usarla!

Limpieza de la cafetera exprés

Para garantizar que el primer café tenga un sabor adecuado, limpie la cafetera, así como todos los elementos desmontables. Para la limpieza, siga los pasos siguientes:

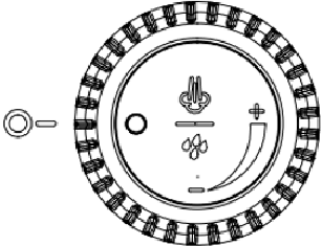
1. Llene el depósito de agua y procure no superar el nivel de agua límite. Vuelva a colocar el depósito de agua en la cafetera exprés y cierre la tapa del depósito.
2. Sujete la parte superior del aparato con una mano, coja el asa del portafiltros con la otra y gírelo en sentido antihorario desde la posición de «desbloqueado» ☞ hasta la posición «bloqueado» ☞. No ponga café en polvo en el portafiltros. Coloque bien el portafiltros.



3. Coloque una taza de café sobre la placa de goteo desmontable de forma que quede dirigida a la boquilla de salida del café.
4. Conecte el cable a una toma de corriente con conexión a tierra.
5. Pulse el botón ON/OFF. Todos los indicadores parpadean y el aparato comienza a precalentar. El precalentamiento habrá finalizado cuando los indicadores se iluminen de forma permanente.
6. En cuanto finalice el precalentamiento, gire el regulador del vapor en sentido antihorario hasta el tope. Se enciende la bomba eléctrica. Espere hasta que el tubo de vapor genere un caudal homogéneo de agua caliente durante al menos 30 segundos (este proceso puede durar entre 1 y 2 minutos). Vuelva a cerrar el regulador de vapor.
7. Pulse el botón de taza doble para que salga agua caliente y así limpiar tanto la rejilla de filtro como la taza.

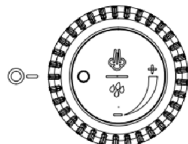
FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERA EXPRÉS

Panel de control

Botones / Advertencias	Regulador de vapor
 Una taza  Taza doble  Vapor/ Precalen- tar	

Funciones de control

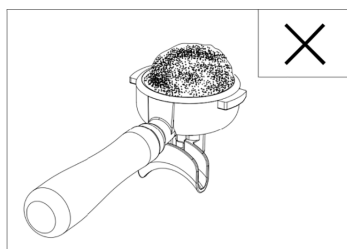
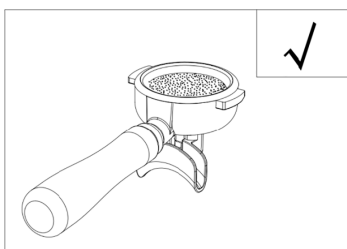
	Encender/ apagar (Advertencia: los bot- ones de encendido y apagado se encuentran en la parte inferior derecha del exterior del- aparato).	• Pulse el botón de encendido y apagado y verá como aparecen en pantalla durante 1 segundo de forma consecutiva las siguientes indicaciones: «Una taza» > «Taza doble» > «Vapor/Precalentar». Al finalizar se iluminan las tres luces a la vez para indicar que va a comenzar a precalentar. Tras cerca de un minuto se apagan las luces parpadeantes, lo que indica que ha terminado de precalentarse. • Si vuelve a pulsar durante o después del precalentamiento el botón de encendido y apagado, se apaga el aparato. • Cuando el indicador luminoso de «vapor» parpadee rápidamente tras el encendido, gire el regulador de vapor en sentido horario para apagarlo.
	Una taza	• En cuanto termine de precalentarse, pulse el botón de una taza para que empiece a servir café. Verá que el indicador luminoso «Una taza» parpadea. Al servir el café, el aparato se inicia y detiene de forma automática. Si desea detenerlo con antelación, vuelva a pulsar el botón de una taza. Se iluminan los indicadores «Una taza», «Taza doble» y «Vapor/Precalentar». (El tiempo que tarda en servir el café está preconfigurado e incluye el tiempo de preparación.)

	Taza doble	En cuanto termine de precalentarse, pulse el botón de taza doble para que empiece a servir café. Verá que el indicador luminoso «Taza doble» parpadea. Al servir el café, el aparato se inicia y detiene de forma automática. Si desea detenerlo con antelación, vuelva a pulsar el botón de taza doble. Se iluminan los indicadores «Una taza», «Taza doble» y «Vapor/Precalentar». (El tiempo que tarda en servir el café está preconfigurado e incluye el tiempo de preparación.)
	Vapor/ Precalentar	Pulse el botón de vapor/precalentar, el indicador de «Vapor/Precalentar» parpadea y comienza a precalentarse el vapor. Una vez precalentado, se ilumina el indicador de forma permanente y comienza el modo de vapor del aparato. Si vuelve a pulsar el botón de vapor en el proceso, el aparato cambia del modo vapor al modo de servir café y comienzan a parpadear rápido los indicadores de «Una taza» y «Taza doble», lo que indica que la temperatura del hervidor es demasiado alta como para empezar a servir café. Espere a que el aparato se enfríe o vacíe el agua caliente. Se servirá el café cuando los indicadores luminosos «Una taza», «Taza doble» y «Vapor/Precalentar» se iluminen permanentemente.
Regulador de vapor 	En la ilustración siguiente se muestra el regulador de vapor en la posición de apagado. Gire el regulador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga clic para apagar el aparato. Desde el regulador, puede configurar dos modos diferentes: de encontrarse el aparato en el modo de servir café, el tubo de vapor produce agua caliente. Si el aparato se encuentra en el modo de vapor, el tubo de vapor suelta vapor. Advertencia: al encender el aparato, el indicador «Vapor/Precalentar» parpadea con rapidez, lo que significa que el regulador de vapor no está apagado. Gire el regulador de vapor a la posición de apagado.	

Preparación de un café expreso doble

1. Abra la tapa, extraiga el depósito de agua y llénelo con el nivel de agua necesario. No supere el límite MAX del depósito.
2. Vuelva a colocar el depósito de agua y cierre la tapa.
3. Enchufe la clavija en la toma de corriente y pulse el botón de encendido y apagado. En la pantalla se iluminarán durante 1 segundo las siguientes indicaciones de forma consecutiva: «Una taza» > «Taza doble» > «Vapor/Precalear». Al finalizar parpadearán las tres luces a la vez y comenzará a precalentarse. Tras cerca de un minuto se apagan las luces parpadeantes con lo que ha terminado de precalentarse.
4. Extraiga el portafiltros del aparato y llene con la cuchara de café la cantidad deseada del café en polvo en la rejilla de filtro. Utilice el compactador para presionar el café en polvo y limpie el café sobrante del borde del portafiltros para que no se dañe el anillo aislante del elemento de elaboración.

Advertencia: si queda mucho café en polvo en el borde de la rejilla de filtro podría llevar a que el filtro no aísle y salga agua del portafiltros.



5. Sujete la parte superior del aparato con una mano, coja el asa del portafiltros con la otra y gírelo desde la posición de «desbloqueado» (🔓) hasta la posición «bloqueado» (🔒). Coloque bien el portafiltros.
6. Coloque una taza bajo la boquilla de salida del café.
7. Pulse el botón de taza doble. La cafetera empieza a bombear agua y el café sale por la boquilla.
8. La cafetera exprés detiene automáticamente el funcionamiento. El indicador luminoso «Taza doble» parpadea y se ilumina constantemente cuando se prepara el café.

Advertencia: mientras se esté preparando el café, supervise la cafetera exprés dado que requiere de intervenciones manuales puntuales.

9. Una vez que esté listo el café, extraiga el portafiltros del aparato girándolo en sentido horario. Limpie la rejilla de filtro de forma que no quede ningún residuo de café en el interior y enjuáguelo con agua caliente. Pulse el botón de una taza o el de taza doble, lave la boquilla con agua y vuelva a colocar el portafiltros con la rejilla de filtro limpia en el aparato. La cafetera está lista para preparar el siguiente café.

ADVERTENCIA: De querer preparar una única taza de café, emplee un filtro para una sola taza. Pulse el botón de una taza para prepararlo. Todos los demás pasos son los mismos que al preparar un café doble.



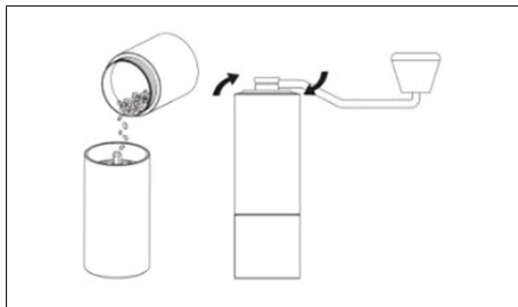
PRECAUCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! Para evitar quemaduras, no toque las superficies calientes del aparato con las manos, sobre todo la boquilla y el tubo de vapor, cuando la cafetera esté en marcha.

Advertencia: cuando el aparato bombee agua por primera vez, puede emitir un ruido considerable. Esto es normal, ya que está saliendo el aire que hay en el interior de la cafetera exprés. Tras cerca de 20 segundos, el ruido se detendrá.

Consejos para preparar el café

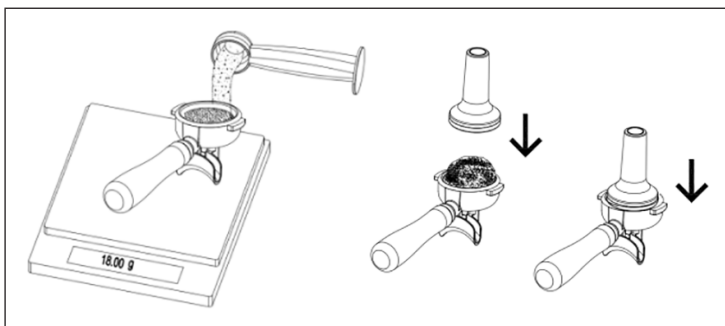
La calidad del café la determina la molienda de los granos de café, así como la calidad de la propia molienda. La duración ideal de molienda para una taza de café debería ser de entre 25 y 30 segundos. De ser el café en polvo de una molienda demasiado gruesa, la extracción del café será insuficiente, lo que podría llevar a un sabor poco intenso, un color más claro, una crema fina y un aspecto pálido. Si el café en polvo es demasiado fino, la extracción del café será demasiado intensa, con un color oscuro y falta de crema. Para obtener una buena taza de café, utilice granos de café recién molidos (idealmente, con un molinillo de café), así como la cantidad adecuada de granos de café. La frescura de los granos de café es importante en cualquier preparación de café molido, dado que los aceites de los granos de café podrían descomponerse si llevan mucho tiempo almacenados.



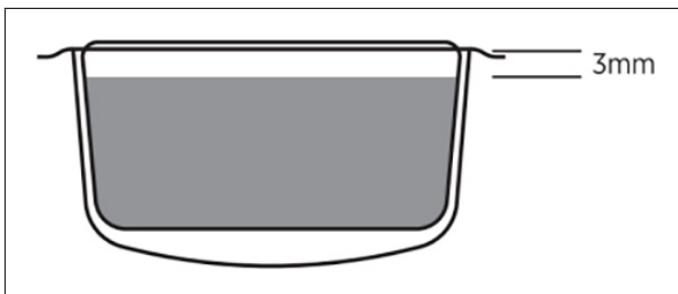
1. De emplear un molinillo de café, indique a continuación el nivel de molienda deseado e inserte granos de café frescos para molerlos en la cámara correspondiente.

Advertencia: incluso un ligero cambio en el nivel de molienda del café en polvo puede influir considerablemente la presión de extracción y la cantidad de café. Configure el nivel de molienda para el molinillo según las instrucciones correspondientes, además de seleccionar un campo de extracción de 20-40 ml para una sola taza y 45-75 ml para una taza doble.

2. Para asegurarse de que se utiliza la cantidad correcta de café molido cada vez que se prepara una taza, se recomienda pesar el café. Para mejorar el rendimiento de su cafetera, controle la cantidad de café molido que utiliza: evite poner ni demasiado ni demasiado poco. Utilice el prensador para apisonar suavemente el café molido, asegurándose de que no quede ni demasiado compacto ni demasiado suelto.



3. El nivel de café en polvo comprimido debería ser de aprox. 3 mm bajo el nivel de la rejilla de filtro (factor importante). Llenarlo de más o de menos podría afectar la presión de extracción y a la calidad del café resultante. Adapte la cantidad de café en polvo empleando más o menos café.



- La cantidad de café elaborado debería ser de aprox. 30 ± 10 g para una sola taza y de 60 ± 15 g para una taza doble, a determinar mediante el nivel de molienda del café en polvo (factor importante).

Espumar la leche / Preparar un capuchino

- Prepare un expreso en una taza suficientemente grande que se corresponda con las instrucciones de la sección: «Preparar un café expreso (doble)».
- Emplee leche entera fresca y refrigerada de la nevera (8-10 °C) y vierta 1/3 de la leche en un recipiente.

Advertencia: emplee un recipiente de acero inoxidable cuyo diámetro sea menor a 70 ± 5 mm dado que el volumen de la leche aumenta al espumarla.

- Pulse el botón de vapor y la cafetera comenzará a precalentarse. Los indicadores «Una taza» y «Taza doble» se apagan y «Vapor/Precalentar» parpadea. Espere a que el indicador deje de parpadear, momento en el que habrá terminado de precalentar.
- Coloque una taza vacía bajo el tubo de vapor, gire el regulador del vapor en sentido antihorario hasta que haga clic, inserte algo de agua en el tubo de vapor y, una vez que salga el vapor, gírelo en sentido horario para cerrarlo.

Advertencia: no gire el regulador del vapor con demasiada rapidez dado que el vapor podría acumularse y aumentar con ello el riesgo de explosión.

- Coloque el recipiente de acero inoxidable bajo la boquilla de vapor y sumérjala unos 2 cm en la leche.
- Gire el regulador del vapor en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga clic para espumar la leche. El indicador de «Vapor/Precalentar» parpadea.
- Cuando haya generado la cantidad de espuma deseada, gire el regulador de vapor en sentido horario para detener la boquilla de vapor. Extraiga el recipiente de la leche y viértala en el expreso preparado. El capuchino está listo. Añada azúcar o cacao en polvo a su gusto.

Advertencia: en cuanto deje de salir vapor por el tubo correspondiente, limpie los restos de leche con una esponja húmeda para evitar que la espuma se fije en las paredes del tubo. Durante el funcionamiento, la superficie del tubo de vapor se calienta mucho. Procure no quemarse con ella.

- Pulse el botón de encendido y apagado para apagar el aparato.

Advertencia: espere al menos 5 minutos a que la cafetera exprés se enfríe antes de volver a preparar café. Por otro lado, puede ocurrir que el café huela a quemado.

Preparar agua caliente

- Con esta función puede precalentar la taza para garantizar que el café no se enfríe. De esta manera, mejora el sabor del café.
- Limpieza de la taza de café: tras beber el café, esta función permite preparar agua caliente para limpiar la taza. Así, lavar la taza resulta más fácil y cómodo.

Para preparar el agua caliente:

1. Coloque una taza bajo la salida de agua caliente.
2. Cuando los indicadores «Una taza», «Taza doble» y «Vapor/Precalentar» se iluminen permanentemente, gire el regulador de vapor en sentido antihorario (no es necesario pulsar el botón «Vapor/Precalentar»). De inmediato sale agua caliente. Durante la preparación del agua caliente, el indicador «Una taza» parpadea.
3. Cuando se haya preparado suficiente agua caliente, gire el regulador de vapor en sentido horario para detener la salida de agua caliente.

Advertencia: la función del agua caliente puede emplearse asimismo para enfriar rápidamente la cafetera.



PRECAUCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! Extreme las precauciones con los elementos calientes del aparato. Especialmente con la boquilla (portafiltros), el tubo del agua caliente y el tubo de vapor. Bajo ningún concepto toque alguna de estas partes mientras el aparato esté en marcha.

Calentar líquidos con vapor

La boquilla de vapor (sin el mecanismo para espumar) sirve para preparar bebidas calientes como chocolates, agua o té.

1. Emplee un recipiente de acero inoxidable y llénelo hasta la mitad con un líquido frío.

Advertencia: el diámetro del recipiente debería ser de al menos 70 ± 5 mm, dado que el líquido se calentará mediante el vapor. Así se evita que se desborde parte del contenido por la liberación del vapor.

2. Pulse el botón de vapor y la cafetera comenzará a precalentarse. Los indicadores «Una taza» y «Taza doble» se apagan y «Vapor/Precalentar» parpadea. Cuando el indicador «Vapor/Precalentar» permanezca iluminado, habrá finalizado de precalentarse.
3. Coloque el recipiente bajo la boquilla de vapor y sumérjalo en el contenido.
4. Gire el regulador de vapor en sentido antihorario para que genere el vapor.
5. Gire el regulador de vapor en sentido horario cuando haya alcanzado la temperatura deseada. Ya no sale vapor de la boquilla.

Advertencia: limpie la boquilla de vapor justo después de cada uso.



PRECAUCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! El tubo y la boquilla de vapor se calientan considerablemente durante el uso. Bajo ningún concepto toque alguno de estos elementos del aparato mientras la cafetera esté en marcha.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza de la cafetera exprés

1. Apague la cafetera exprés y espere a que se enfríe.
2. Emplee un paño limpio y húmedo para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Advertencia: no utilice esponjas abrasivas, alcohol o disolventes. No sumerja el aparato en agua.

3. Limpie la boquilla y el anillo de sellado que se encuentra bajo el cabezal de elaboración con un cepillo de limpieza profesional.
4. Suelte el portafiltros girándolo en sentido antihorario y retire los restos de café de la rejilla de filtro. Para acabar, puede limpiar el portafiltros y la rejilla de filtro con productos de limpieza antes de enjuagarlos con agua limpia.
5. Enjuague todas las partes del aparato con agua limpia y séquelas a conciencia.
6. Limpie periódicamente la bandeja y la placa de goteo extraíble antes de secarlas.
7. Limpie el depósito de agua periódicamente.

Cómo descalcificar la cafetera exprés

1. En la cafetera exprés se forman con el tiempo sedimentos de cal por lo que debería descalcificar el aparato cada 2-3 meses.
2. Vierta el agua y el descalcificador (en proporción 4:1) en el depósito de agua hasta el nivel MAX. Siga las instrucciones de descalcificación. Emplee un descalcificador adecuado para la cafetera o, como alternativa, una mezcla de agua y ácido cítrico (en proporción 100:3).
3. Coloque el portafiltros (sin café en polvo) en el cabezal de elaboración tal y como se describe en el apartado «Preparar un café expreso (doble)».
4. Cuando los indicadores «Una taza» y «Taza doble» permanezcan iluminados, pulse el botón de una taza o de taza doble e inserte unos 150 ml de descalcificador. Vuelva a pulsar el botón de una taza o de taza doble para detenerlo. Pulse el botón de Vapor/Precalentar. Cuando el indicador «Vapor» permanezca iluminado, gire el regulador de vapor en sentido antihorario para que suelte vapor durante aprox. 2 minutos. Para acabar, gire el regulador de vapor en sentido horario y espere a que el descalcificador haga efecto en la cafetera durante al menos 15 minutos hasta que disuelva todos los sedimentos de cal.
5. Repita tres veces el paso 4.
6. Pulse el botón de una taza o el de taza doble para expulsar el descalcificador hasta que no quede nada en la cafetera exprés.
7. Siga los pasos de la preparación de café (sin café en polvo) y vuelva a repetir tres veces el paso 4 sin esperar 15 minutos hasta que no quede más agua en el depósito de agua.
8. Repita el paso 7 al menos tres veces para asegurarse de que los tubos de la cafetera exprés estén del todo limpios.

VISTA GENERAL DE LOS INDICADORES LUMINOSOS

Una taza	Taza doble	Vapor	Causa	Solución
Parpadea 1 s	Parpadea 1 s	Parpadea 1 s	El aparato está encendido.	-
Parpadea	Parpadea	Parpadea	Ha comenzado a precalentar el café y el agua caliente.	-
Encendido	Encendido	Encendido	Ha finalizado de precalentar el café y el agua caliente.	-
Parpadea	Apagado	Apagado	Preparar una taza de café o agua.	-
Apagado	Parpadea	Apagado	Preparar una taza doble de café o agua.	-
Apagado	Apagado	Parpadea	Ha comenzado a precalentar el vapor.	-
Apagado	Apagado	Encendido	Ha terminado de precalentar el vapor.	-
Apagado	Apagado	Parpadea	Emisión de vapor	-
Apagado	Apagado	Encendido	Fin de la emisión de vapores	-
Parpadea rápido	Parpadea rápido	Parpadea rápido	Cortocircuito o defecto en los sensores de temperatura	Diríjase a una tienda especializada.
			Pulse el botón de vapor tras la emisión de vapor (la temperatura es demasiado elevada).	Espere a que el aparato baje de temperatura o pulse el botón de café / vapor para que vacíe el agua caliente.

Una taza	Taza doble	Vapor	Causa	Solución
Apagado	Apagado	Apagado	El aparato está apagado.	-
			Cortocircuito en el sensor de-temperatura	Dirijase a una tienda especializada.
			Modo de espera durante más de 15 minutos	Pulse una tecla de la pantalla.
Apagado	Apagado	Parpadea rápido	Al activar el regulador de vapor no está del todo cerrado.	Gire el regulador de vapor en sentido horario.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalía	Posible causa	Posible solución
No sale agua del aparato.	El depósito de agua está vacío.	Rellene el depósito con agua.
	La tensión y frecuencia de entrada no se corresponde con los datos de la placa de características del aparato.	Asegúrese de que la tensión y frecuencia de la red se correspondan con la información de la placa de características del aparato.
	Error de funcionamiento de la cafetera exprés.	Diríjase a una tienda especializada.
No produce vapor	La boquilla de vapor está obstruida.	Limpie la boquilla de vapor
	El depósito de agua está vacío.	Rellene el depósito con agua.
	Error de funcionamiento de la cafetera exprés.	Diríjase a una tienda especializada.
El café se cuele por el borde del portafiltros.	Hay demasiado café en polvo en la rejilla de filtro	Apague el aparato y espere a que se enfríe. Limpie la rejilla de filtro y llénela de café en polvo.
	Hay café en polvo bajo el anillo de sellado.	
	No se resolvieron los problemas anteriormente descritos.	Diríjase a una tienda especializada.
El café sale muy despacio o ni siquiera sale del aparato.	El café en polvo es demasiado fino.	Utilice café en polvo de molienda más gruesa.
	La rejilla de filtro está obstruida.	Limpie la rejilla de filtro con un cepillo pequeño.
	El depósito de agua no estaba bien colocado.	Vuelva a colocar el depósito de agua.

Anomalía	Posible causa	Posible solución
Fugas de agua en la parte inferior de la unidad.	La bandeja de goteo está llena.	Limpe la bandeja de goteo.
	Error de funcionamiento de la cafetera exprés.	Diríjase a una tienda especializada.
La cafetera exprés no funciona.	El cable de alimentación no está correctamente conectado a la toma de corriente.	Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente correctamente.
	Cortocircuito en el sensor de temperatura (NTC).	Diríjase a una tienda especializada.
	Error de funcionamiento de la cafetera exprés.	
El vapor no espuma la leche.	El indicador «Vapor» no se ilumina.	Espere a que el indicador «Vapor» se ilumine.
	El recipiente de la leche es demasiado grande o la forma no es la adecuada.	Emplee un recipiente de leche alto y delgado.
	Se utilizó leche baja en grasas.	Use leche entera.
Molido incorrecto	Esto puede ocurrir tras varios usos si no se limpia con regularidad el depósito de café en grano, ya que los granos pueden quedarse atascados en su interior y obstruir el canal de molido.	Ajuste el depósito de café en grano a la posición «0-fino» y, a continuación, vuelva a colocarlo en la posición que prefiera.

Nota: Si no encuentra la causa de la avería, póngase en contacto con una empresa especializada y no intente reparar o desmontar el aparato usted mismo.

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.

FABRICANTE

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

Contacto: info@klarstein.com

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les consignes suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	76
Aperçu de l'appareil	78
Utilisation du moulin à café	80
Mise en service de la machine à expresso	82
Utilisation de la machine à expresso	84
Nettoyage et entretien	92
Vue d'ensemble des voyants	93
Résolution des problèmes	95
Informations sur le recyclage	97
Fabricant	97

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045450, 10045456, 10046424, 10046425	10046428 10046429
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance de chauffage	1230 W-1465 W	1230 W-1465 W
Puissance de moulinage	200 W	200 W
Capacité du réservoir d'eau	1,4 litre	1,4 litre
Pression	19 bars	19 bars

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement ce mode d'emploi pour éviter les risques de dommages physiques, d'incendie, de décharge électrique, de blessures et de dommages matériels. Conservez le mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Avant l'utilisation, vérifiez que la tension secteur correspond aux spécifications de la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez la machine à expresso dans une prise mise à la terre.
- Ne placez pas la machine à expresso près d'une surface chaude ou d'une flamme nue pour éviter d'endommager la cafetière.
- Cet appareil est destiné à la préparation de café à l'aide d'un filtre à pression (« expresso ») et à un usage domestique à l'intérieur. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage domestique et à des environnements similaires. Il s'agit notamment des cuisines des bureaux, des fermes, des hôtels, des motels et des établissements offrant des chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- En cas de dysfonctionnement ou de défaut, ou si l'appareil est tombé et ne fonctionne plus correctement, débranchez immédiatement la fiche secteur et n'utilisez pas l'appareil.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié et sont nécessaires si l'appareil a été endommagé, si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur sont endommagés, si des liquides ont coulé sur l'appareil ou si des objets sont tombés dessus, si l'appareil a été exposé à l'humidité, s'il est tombé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Veuillez utiliser uniquement les accessoires recommandés par le fabricant de cet appareil afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil.
- Placez la machine à expresso sur une table ou une surface plane et ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne placez pas la machine dans un environnement où la température est en dessous de zéro, car il peut y avoir de l'eau résiduelle dans la chaudière et la pompe à eau, ce qui endommagerait la machine à expresso en gelant.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le réservoir d'eau de l'appareil est toujours rempli avec la quantité d'eau nécessaire pour l'utilisation prévue afin d'éviter d'endommager l'appareil. Lorsque vous remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau, assurez-vous que le niveau ne dépasse pas le repère MAX.

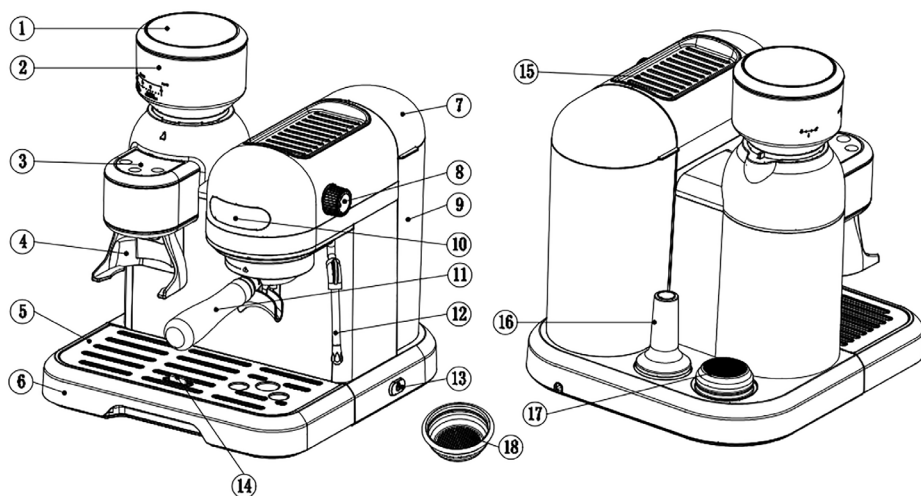
- Lorsque la machine à expresso est en marche, certains composants sont chauffés à des températures élevées (par exemple la buse vapeur, la buse vapeur, le porte-filtre, le porte-filtre, etc.)
- Tenez-vous à distance de la vapeur chaude qui sort de l'appareil. Afin de déplacer les composants chauds de l'appareil tels que le mousser ou le filtre, veuillez utiliser uniquement les poignées ou les leviers fixés à l'appareil ou à ses composants.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides pour le nettoyer afin d'éviter tout dommage électrique.
- Ne touchez jamais la fiche de l'appareil avec des mains mouillées ou humides. L'humidité de vos mains peut perler sur la fiche et provoquer une décharge électrique dangereuse si elle entre en contact avec la prise.
- Surveillez l'appareil en fonctionnement.
- Maintenez l'appareil et ses composants secs, propres et hors de portée des personnes non autorisées.
- Surveillez les enfants lorsqu'ils jouent à proximité de l'appareil pour les protéger.

**ATTENTION**

Risque de blessure ! Débranchez la fiche de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et avant de le déplacer ou un de ses éléments. Vous éviterez ainsi de vous brûler sur des surfaces chaudes et de vous blesser avec un liquide chaud.

APERÇU DE L'APPAREIL

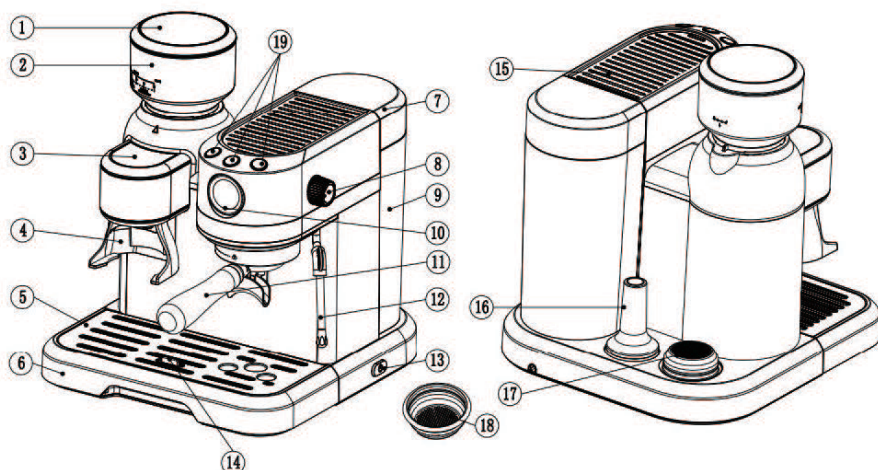
10045450, 10045456, 10046424, 10046425



1	Couvercle du bac à grains de café	10	Témoin d'affichage
2	Bac à café en grains	11	Poignée
3	Panneau de commande du broyeur	12	Buse vapeur
4	Support pour le porte-filtre	13	Touche de marche/arrêt
5	Plaque d'égouttage	14	Flotteur
6	Bac d'égouttage	15	Plaque de maintien au chaud
7	Couvercle du réservoir d'eau	16	Tasse-mouture
8	Régulateur de vapeur	17	Filtre pour une tasse de café
9	Réservoir d'eau	18	Filtre pour deux tasses de café

Remarque : La machine à expresso ne peut être utilisée qu'avec du café en grains/poudre de café et est exclusivement destinée à la préparation de café et de boissons à base de café (par ex. cappuccino, latte macchiato, etc.) et pour chauffer le lait. Toute autre utilisation peut être dangereuse.

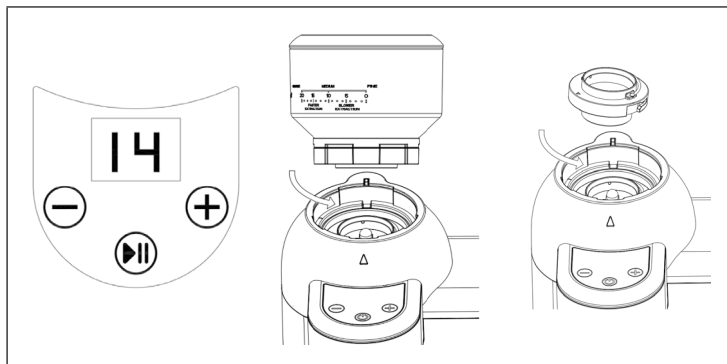
10046428, 10046429



1	Couvercle du bac à grains de café	10	Manomètre
2	Bac à café en grains	11	Poignée
3	Panneau de commande du broyeur	12	Buse vapeur
4	Support pour le porte-filtre	13	Touche de marche/arrêt
5	Plaque d'égouttage	14	Flotteur
6	Bac d'égouttage	15	Plaque de maintien au chaud
7	Couvercle du réservoir d'eau	16	Tasse-mouture
8	Régulateur de vapeur	17	Filtre pour une tasse de café
9	Réservoir d'eau	18	Filtre pour deux tasses de café
19	Témoin d'affichage		

Remarque : La machine à espresso ne peut être utilisée qu'avec du café en grains/poudre de café et est exclusivement destinée à la préparation de café et de boissons à base de café (par ex. cappuccino, latte macchiato, etc.) et pour chauffer le lait. Toute autre utilisation peut être dangereuse.

UTILISATION DU MOULIN À CAFÉ



Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser le moulin à café pour la première fois, essuyez le boîtier et le réservoir à café en grains avec un chiffon propre et humide.
- Nettoyez le récipient à café moulu et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

Pour moudre les grains de café

1. Alignez la partie saillante du réservoir à café en grains avec la rainure sur le corps de la machine à espresso, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position correspondante de la flèche de verrouillage. (Notez que l'appareil est équipé d'un micro-interrupteur, le réservoir à grains de café doit donc être installé correctement pour que l'appareil fonctionne).
2. Mettez une quantité suffisante de grains de café dans le réservoir de café en grains. La quantité maximale de café en grains ne doit pas dépasser 200 g. (Vous pouvez faire fonctionner l'appareil en continu pendant 5 minutes, après quoi il doit faire une pause de 30 minutes).
3. Couvrez le bac de café en grains
4. Placez le récipient à café moulu (le couvercle doit être fermé) sur l'emplacement prévu sur le corps, en vous assurant qu'il est aligné avec la sortie de café moulu.
5. Tournez le réservoir de café en grains pour régler l'intensité de café souhaitée. Tourner vers la gauche augmente l'intensité du café, tourner vers la droite réduit l'intensité du café.
6. La quantité de café est déterminée par le temps de mouture. Vous pouvez régler la durée sur le panneau de commande (+) (-). Après avoir confirmé votre sélection, appuyez sur le bouton Start pour commencer le processus. Par défaut, l'appareil est réglé sur 14 secondes.
7. Le niveau 5 est le degré de mouture le plus approprié pour préparer une tasse d'expresso avec la machine à espresso.

Conseils d'utilisation du broyeur

1. Le café grossièrement moulu est généralement utilisé avec les cafetières filtres, le café moulu moyen convient généralement aux cafetières goutte à goutte et aux cafetières à pression de vapeur, tandis que le café finement moulu convient généralement aux cafetières à pompe de pression.
2. Pour préparer le plus frais et le plus délicieux des cafés, c'est une bonne idée d'en moudre suffisamment pour chaque utilisation et de nettoyer la chambre de broyage, les lames et le mécanisme de meulage après chaque mouture.
3. Le broyeur est conçu pour moudre uniquement des ingrédients secs et cassants et ne doit pas être utilisé pour les aliments humides, trop durs, collants, les cacahuètes, les céréales ou la glace pilée.
4. Le poivre frais ayant un goût prononcé, il est conseillé d'acheter un moulin séparé pour moudre le poivre afin de ne pas gâcher le goût du café moulu.

Nettoyage du broyeur

1. Afin de préserver l'arôme du café et d'éviter que le café en poudre ne s'abîme, il est recommandé de vider le réservoir de café en poudre après chaque utilisation.
2. Avant le nettoyage, débranchez la fiche d'alimentation de la prise.
3. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
4. N'utilisez pas de détergent agressif ou d'éponge abrasive pour nettoyer des composants de l'appareil.
5. Pour démonter la meule supérieure, saisissez la poignée de la meule supérieure et tournez-la dans le sens antihoraire. Ensuite, soulevez-la verticalement et nettoyez la meule supérieure avec une brosse de nettoyage.

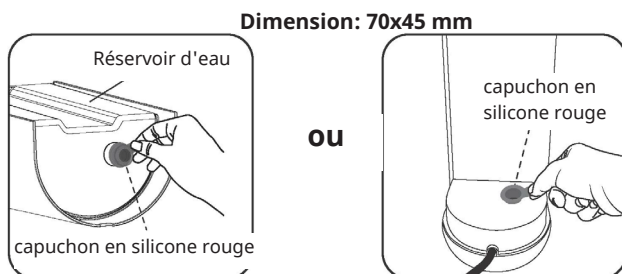
Remarque :

1. Lors de la première utilisation, la plage de réglage par défaut du moulin est comprise entre 20 et 5. Après avoir ajouté les grains de café, vous pouvez régler cette valeur sur 0.
2. Pour optimiser le fonctionnement de votre machine à café, veillez à doser correctement la quantité de café moulu : évitez d'en mettre trop ou pas assez. Utilisez le tasseur pour tasser délicatement le café moulu, en veillant à ce qu'il ne soit ni trop compact ni trop lâche.
3. Si la mouture n'est pas correcte, réglez le réceptacle à grains sur « 0 – fin », puis revenez à votre réglage préféré. Ce problème peut survenir après plusieurs utilisations si le réceptacle à grains n'a pas été nettoyé, car des grains de café peuvent rester coincés à l'intérieur et obstruer le canal de mouture.

MISE EN SERVICE DE LA MACHINE À EXPRESSO

Avant la première utilisation

1. Ouvrez l'emballage et sortez la machine à expresso. Vérifiez que les accessoires sont présents et nettoyez les pièces détachées.
2. Sortez le réservoir d'eau et retirez le capuchon en silicone rouge sur la sortie d'eau du réservoir d'eau

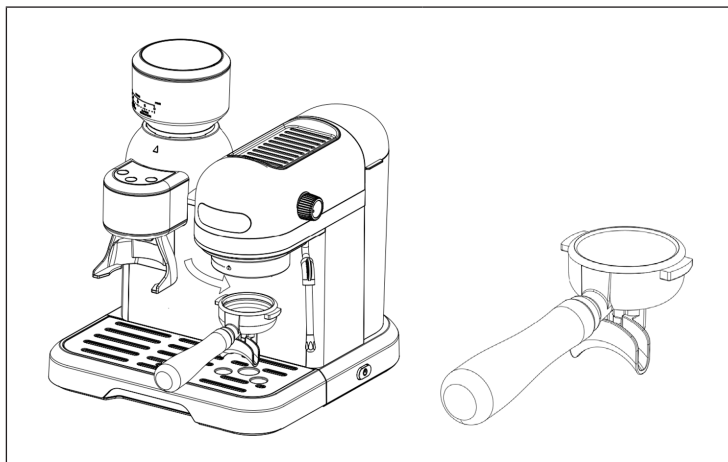


Remarque : Retirez le capuchon en silicone rouge avant utilisation!

Nettoyage de la machine à expresso

Pour vous assurer que le premier café aura bon goût, nettoyez la cafetière et toutes les pièces amovibles. Utilisez les étapes suivantes pour le nettoyage :

1. Remplissez le réservoir d'eau en veillant à ne pas dépasser le niveau maximum. Remettez ensuite le réservoir d'eau dans la machine à expresso et fermez le couvercle du réservoir.
2. En tenant le haut de l'appareil d'une main, prenez la poignée du porte-filtre de l'autre main et tournez-la dans le sens antihoraire de la position déverrouillée  à la position « verrouillée » . Ne remplissez pas encore le porte-filtre de café moulu. Serrez fermement le porte-filtre.



3. Placez une tasse à café sur le bac d'égouttage amovible et alignez-le avec le bec verseur.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise mise à la terre.
5. Appuyez sur la touche marche/arrêt. Tous les voyants clignotent et l'appareil commence à préchauffer. Lorsque les voyants lumineux sont fixes, le préchauffage est terminé.
6. Une fois le préchauffage terminé, tournez le bouton vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête. La pompe électrique se met en marche. Attendez que la buse à vapeur produise un flux constant d'eau chaude pendant au moins 30 secondes (ce processus prend 1 à 2 minutes). Ensuite, fermez le bouton vapeur.
7. Appuyez sur le bouton double tasse pour distribuer de l'eau chaude afin de nettoyer le filtre et la tasse.

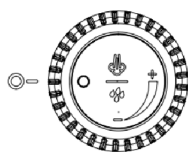
UTILISATION DE LA MACHINE À EXPRESSO

Panneau de commande

Touches / voyants	Molette vapeur
Une seule tasse Deux tasses Vapeur / préchauffage	

Fonctions

	Marche/arrêt (Remarque : le bouton d'alimentation se trouve en bas à droite du corps de l'appareil.)	- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et l'écran fera clignoter les indicateurs suivants pendant environ 1 seconde : « Une tasse » > « Double tasse » > « Vapeur/Préchauffage ». Les trois voyants clignotent alors simultanément pour indiquer le début du processus de préchauffage. Après environ 1 minute, les lumières clignotantes s'éteindront, indiquant que le processus de préchauffage est terminé. - Si vous appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pendant ou après la fin du processus de préchauffage, l'appareil s'éteint. - Si le voyant « Vapeur » clignote rapidement après la mise en marche, tournez la molette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fermer.
	Une seule tasse	Une fois le préchauffage terminé, appuyez sur le bouton une seule tasse pour commencer à préparer le café. Le voyant « une seule tasse » clignote. L'appareil démarre et arrête automatiquement la distribution du café. Si vous souhaitez arrêter la distribution de café plus tôt, appuyez à nouveau sur le bouton une seule tasse. Les voyants « une tasse », « deux tasses » et « vapeur/préchauffage » s'allument. (Le temps de distribution automatique est prééglé et inclut le temps de préparation du café.)

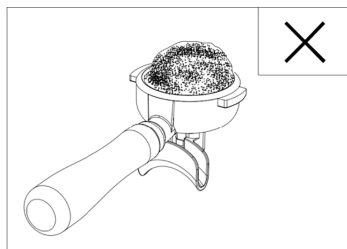
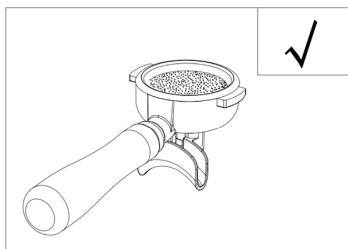
	Double tasse	Une fois le préchauffage terminé, appuyez sur le bouton deux tasses pour commencer à préparer le café. Le voyant « deux tasses » clignote. L'appareil démarre et arrête automatiquement la distribution du café. Si vous souhaitez arrêter la distribution de café plus tôt, appuyez à nouveau sur le bouton deux tasses. Les voyants « une tasse », « deux tasses » et « vapeur/ préchauffage » s'allument. (Le temps de distribution automatique est préréglé et inclut le temps de préparation du café.)
	Vapeur / préchauffage	Appuyez sur le bouton vapeur/préchauffage, le voyant vapeur/préchauffage clignote et le préchauffage de la vapeur commence. Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant lumineux reste fixe et l'appareil passe en mode vapeur. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton vapeur pendant le processus, la machine passe du mode vapeur au mode café et les voyants « une tasse » et « deux tasses » clignotent rapidement, indiquant que la température de la chaudière est trop élevée pour la préparation du café. Laissez l'appareil refroidir ou videz l'eau chaude de l'appareil. Le café ne peut être distribué que lorsque les voyants « une tasse » , « deux tasses » et « vapeur/préchauffage » sont allumés.
Molette vapeur 		Dans l'image de droite, le bouton de vapeur est affiché en position d'arrêt. Tournez le cadran complètement dans le sens antihoraire pour l'allumer. Deux modes de fonctionnement différents peuvent être contrôlés à l'aide du bouton de commande : Lorsque l'appareil est en mode de distribution de café, de l'eau chaude est distribuée par la buse vapeur. Lorsque l'appareil est en mode vapeur, la buse vapeur produit de la vapeur.

Remarque : Lorsque vous allumez l'appareil, le voyant « Vapeur/Préchauffage » clignote rapidement, ce qui signifie que la commande de vapeur n'est pas désactivée. Tournez le bouton de vapeur en position d'arrêt.

Préparation d'une tasse ou deux de café expresso italien

1. Ouvrez le couvercle, retirez le réservoir d'eau et versez-y la quantité d'eau requise. Ne dépassez pas le niveau MAX.
2. Remettez ensuite le réservoir d'eau dans la machine à expresso et fermez le couvercle.
3. Branchez la fiche dans la prise et appuyez sur la touche Marche / arrêt. Les voyants suivants s'allument en séquence sur l'afficheur pendant environ 1 seconde : « Tasse simple » > « Tasse double » > « Vapeur/Préchauffage ». Ensuite, les trois voyants clignotent simultanément et le préchauffage démarre. Après environ 1 minute, les voyants clignotants s'éteignent, indiquant que le processus de préchauffage est terminé.
4. Retirez le porte-filtre de l'appareil et utilisez la cuillère à café pour verser la quantité souhaitée de café moulu dans le tamis du filtre. Utilisez le tasse-mouture pour bien tasser le café moulu et nettoyez le surplus sur le bord du porte-filtre pour éviter d'endommager la bague d'étanchéité de la tête d'infusion.

Remarque : S'il reste trop de café en poudre sur le bord du porte-filtre, le filtre peut fuir et de l'eau risque de déborder du porte-filtre.



5. En tenant le haut de l'appareil d'une main, prenez la poignée du porte-filtre de l'autre main et tournez-la de la position « déverrouillée » ☞ à la position « verrouillée » ☞. Serrez fermement le porte-filtre.
6. Placez une tasse sous le bec verseur.
7. Appuyez sur la touche Deux Tasses. L'appareil commence à pomper de l'eau et le café s'écoule par la buse à café.
8. La machine à expresso s'arrête automatiquement. Le voyant « deux tasses » clignote et reste allumé pendant la préparation du café.

Remarque : Ne laissez pas la machine à expresso sans surveillance pendant la préparation du café, car il faut parfois l'actionner manuellement.

9. Une fois le café préparé, retirez le porte-filtre de la machine en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyez le filtre afin qu'il ne reste plus de marc de café et rincez à l'eau chaude. Appuyez sur le bouton pour une tasse ou pour deux tasses, rincez la sortie de café avec de l'eau et remettez le porte-filtre nettoyé dans l'appareil. L'appareil est maintenant prêt pour la prochaine préparation de café.

REMARQUE : Pour préparer une seule tasse de café expresso, utilisez le filtre à une tasse. Appuyez sur le bouton pour une tasse pour faire du café. Toutes les autres étapes sont identiques à la préparation d'un double café expresso.



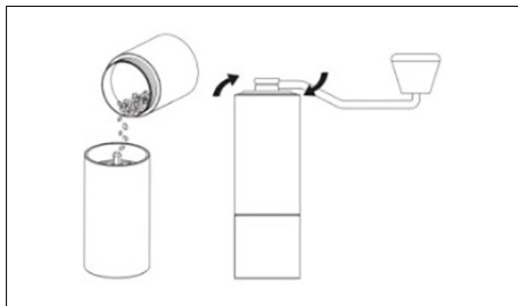
ATTENTION

Risque de brûlure ! Pour éviter les brûlures, ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil avec vos mains, en particulier la sortie d'infusion et la buse vapeur lors de l'utilisation de l'appareil.

Remarque : Lorsque l'appareil pompe de l'eau pour la première fois, il peut être très bruyant. Ceci est normal car l'air s'échappe de la machine à expresso. Après environ 20 secondes, le bruit cesse.

Conseils pour faire du café

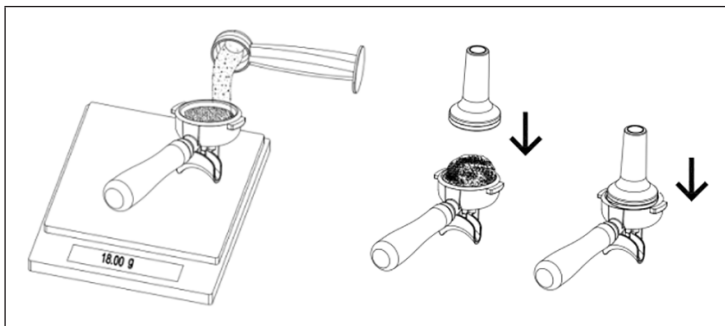
La qualité du café est largement déterminée par la mouture des grains de café et la qualité de celle-ci. Le temps de mouture idéal pour une tasse de café devrait être d'environ 25 à 30 secondes. Si la poudre de café est trop grossière, l'extraction du café sera insuffisante et se traduira par un goût fade, une couleur plus claire, une crème fine et une apparence pâle. Si la poudre de café est trop fine, le café sera trop fort avec une couleur plus foncée et un manque de crème. Pour une bonne tasse de café, utilisez du café en grains fraîchement moulus (utilisez un moulin à café) et utilisez la bonne quantité de café en grains. La fraîcheur du café en grains est importante dans toute préparation de café moulu, car les huiles contenues dans les grains de café peuvent se dégrader avec le temps.



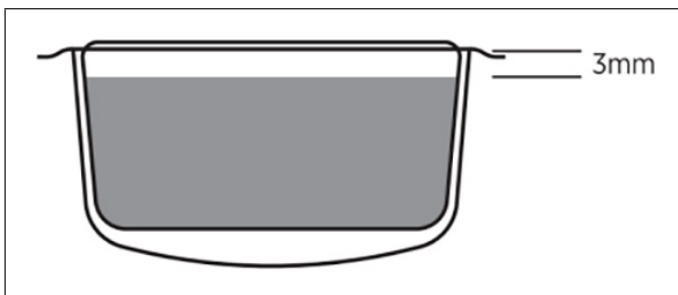
1. Lorsque vous utilisez un moulin à café, réglez d'abord le degré de mouture souhaité, puis ajoutez des grains de café frais dans la chambre de broyage.

Remarque : Même une légère modification de la finesse de la poudre de café peut avoir un impact significatif sur la pression d'extraction et le volume de café. Réglez la taille de mouture selon les instructions du moulin à café et sélectionnez une plage d'extraction de taille de mouture de 20 à 40 ml pour une seule tasse et de 45 à 75 ml pour deux tasses.

2. Pour vous assurer d'utiliser la bonne quantité de café moulu à chaque utilisation de la machine à café, il est recommandé de peser le café. Afin d'optimiser le fonctionnement de votre machine à café, veillez à bien doser la quantité de café moulu que vous utilisez : évitez d'en mettre trop ou pas assez. Utilisez le tasseur pour tasser délicatement le café moulu, en veillant à ce qu'il ne soit ni trop compact ni trop lâche.



3. Le café en poudre tassé doit être environ 3 mm sous le bord du porte-filtre (c'est un facteur important). Un niveau trop élevé ou trop bas peut affecter la pression d'extraction et la qualité du café qui en résulte. Ajustez la quantité de café moulu en conséquence, en utilisant plus ou moins de café.



4. La quantité de café infusé doit être d'environ 30 ± 10 g pour une tasse simple et de 60 ± 15 g pour deux tasses, à ajuster avec la mouture de café en poudre (un facteur important).

Moussage de lait / préparation d' un cappuccino

1. Préparez d'abord l'expresso dans une tasse suffisamment grande en suivant les instructions du chapitre : « Préparation d'un (double) café expresso ».
2. Utilisez du lait entier frais et sortant du réfrigérateur (8-10 °C) et versez 1/3 du lait dans un pot à lait.

Remarque : Utilisez un pot à lait en acier inoxydable d'un diamètre d'au moins 70 ± 5 mm, car le volume de lait augmentera en raison de la mousse.

3. Appuyez ensuite sur le bouton vapeur et l'appareil commence à préchauffer. Les voyants « une tasse » et « deux tasses » s'éteignent et le voyant « vapeur/préchauffage » clignote. Attendez que le voyant cesse de clignoter, le préchauffage est alors terminé.
4. Placez une tasse vide sous la buse à vapeur, tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, versez de l'eau dans la buse à vapeur et, une fois que la vapeur s'est échappée, tournez le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remarque : Ne tournez pas le bouton vapeur trop rapidement, car la vapeur peut s'accumuler en peu de temps, ce qui augmente le risque d'explosion.

5. Placez le pot à lait en acier inoxydable sous la buse vapeur et plongez la buse vapeur à environ 2 cm sous la surface du lait.
6. Tournez le bouton complètement dans le sens antihoraire pour faire mousser le lait. Le voyant « vapeur/préchauffage » clignote.
7. Lorsque vous avez préparé la quantité de mousse de lait souhaitée, tournez le bouton vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter l'émission de vapeur. Retirez le pot à lait et versez la mousse de lait dans l'expresso préparé. Votre cappuccino est prêt. Selon votre goût, vous pouvez l'agrémenter avec du sucre ou de la poudre de cacao.

Remarque : Dès qu'il n'y a plus de vapeur qui sort de la buse vapeur, nettoyez-la immédiatement des résidus de lait avec une éponge humide pour éviter que la mousse de lait ne colle à la paroi de la buse vapeur. Pendant le fonctionnement, la surface de la buse vapeur devient très chaude. Faites attention de ne pas vous ébouillanter.

8. Appuyez sur la touche de marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

Remarque : laissez la machine à expresso refroidir pendant au moins 5 minutes avant de préparer à nouveau du café. Sinon, votre expresso pourrait avoir une odeur de brûlé.

Préparation d'eau chaude

- Cette fonction vous permet de préchauffer votre tasse de café pour vous assurer que la température du café ne baisse pas. Cela améliore le goût du café.
- Nettoyage de la tasse à café : Après avoir bu du café, vous pouvez également utiliser cette fonction de préparation d'eau chaude pour nettoyer la tasse. Cela rend le nettoyage de la tasse plus facile et plus pratique.

Pour préparer de l'eau chaude :

1. Placez une tasse sous la sortie d'eau chaude.
2. Lorsque les voyants « une tasse », « deux tasses » et de « vapeur/préchauffage » sont allumés, tournez le bouton vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (vous n'avez pas besoin d'appuyer sur le bouton vapeur/préchauffage). L'eau chaude s'écoule immédiatement du tuyau d'eau chaude. Le voyant « une tasse » clignote pendant la préparation de l'eau chaude.
3. Lorsque vous avez suffisamment d'eau chaude, tournez le bouton vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la distribution d'eau chaude.

Remarque : La fonction eau chaude peut également être utilisée pour refroidir rapidement la cafetière.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Faites attention aux composants chauds de l'appareil pendant l'utilisation. Ceci vaut en particulier pour la sortie d'eau (porte-filtre), la buse d'eau chaude et la buse vapeur. Ne touchez jamais ces pièces lorsque l'appareil est en marche.

Chauffage de liquides à la vapeur

La buse vapeur (sans dispositif de moussage) peut servir à préparer des boissons chaudes telles que du chocolat chaud, de l'eau ou du thé.

1. Utilisez une tasse en inox et remplissez-la à moitié de liquide froid.

Remarque : Le diamètre de la tasse doit être d'au moins 70 ± 5 mm car le liquide est chauffé par la vapeur. Cela empêche le liquide de déborder ou de se renverser à cause de la libération de vapeur.

2. Appuyez ensuite sur le bouton vapeur et l'appareil commence à préchauffer. Les voyants « une tasse » et « deux tasses » s'éteignent et le voyant « vapeur/préchauffage » clignote. Lorsque le voyant « vapeur/préchauffage » reste allumé, le préchauffage est terminé.
3. Placez la tasse sous la buse vapeur et plongez la buse vapeur dans le liquide.
4. Tournez le bouton de vapeur dans le sens antihoraire et relâchez la vapeur.
5. Fermez le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque le liquide a atteint la température souhaitée. Plus aucune vapeur ne sort de la buse.

Remarque : nettoyez la buse vapeur immédiatement après utilisation.



ATTENTION

Risque de brûlure ! La lance et la buse vapeur deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez jamais ces pièces lorsque l'appareil est en marche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la machine à expresso

1. Éteignez la machine à expresso et laissez-la refroidir.
2. Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Remarque : n'utilisez pas de produits abrasifs, d'alcool ou de solvants. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

3. Nettoyez la sortie et le joint torique avec une brosse professionnelle.
4. Desserrez le porte-filtre en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le marc de café du filtre. Vous pouvez ensuite nettoyer le porte-filtre et filtre avec un détergent et rincer à l'eau claire.
5. Rincez tous les accessoires de l'appareil à l'eau claire et séchez-les soigneusement.
6. Nettoyez régulièrement le bac d'égouttage et sa plaque, puis séchez-les.
7. Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau.

Détartrage de la machine à expresso

1. Le calcaire s'accumule dans la machine à expresso au fil du temps, vous devez donc détartrer l'appareil tous les 2-3 mois.
2. Versez de l'eau et du détartrant (rapport 4:1) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX. Suivez les indications du produit détartrant. Utilisez un détartrant adapté aux machines à café ou, à la place d'un détartrant, utilisez un mélange d'eau et d'acide citrique (dans un rapport de 100:3).
3. Insérez le porte-filtre (sans café moulu) dans la machine comme décrit dans la section « Préparer un (double) café expresso ».
4. Lorsque les voyants « une tasse » et « deux tasses » sont allumés, appuyez sur le bouton « une tasse » ou « deux tasses » et faites couler environ 150 ml de solution de détartrage. Appuyez à nouveau sur le bouton « une tasse » ou « deux tasses » pour arrêter la distribution. Appuyez sur la touche vapeur / préchauffage. Lorsque le voyant de la vapeur est fixe, tournez le bouton de vapeur en sens antihoraire pour libérer de la vapeur pendant environ 2 minutes. Ensuite, tournez à nouveau le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et laissez le détartrant agir dans la machine à expresso pendant au moins 15 minutes pour déloger tous les dépôts de calcaire.
5. Répétez 3 fois l'étape 4.
6. Appuyez sur le bouton « une tasse » ou « deux tasses » pour vidanger la solution de détartrage jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de détartrant dans la machine à expresso.
7. Suivez les étapes de préparation du café (sans café en poudre) et répétez l'étape 4 trois fois sans attendre 15 minutes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans le réservoir d'eau.
8. Répétez l'étape 7 au moins 3 fois pour vous assurer que la tuyauterie de la machine à expresso est bien nettoyée.

VUE D'ENSEMBLE DES VOYANTS

Une seule tasse	Deux tasses	Vapeur	Cause	Solution
Clignote 1 s	Clignote 1 s	Clignote 1 s	L'appareil n'est pas allumé.	-
Clignote	Clignote	Clignote	Le préchauffage du café et de l'eau chaude a commencé.	-
Activé	Activé	Activé	Le préchauffage du café et de l'eau chaude est terminé.	-
Clignote	Désactivé	Désactivé	Préparation d'une seule tasse de café ou d'eau.	-
Désactivé	Clignote	Désactivé	Préparation de deux tasses de café ou d'eau.	-
Désactivé	Désactivé	Clignote	Le préchauffage à la vapeur a commencé.	-
Désactivé	Désactivé	Activé	Le préchauffage à la vapeur est terminé.	-
Désactivé	Désactivé	Clignote	Distribution de vapeur	-
Désactivé	Désactivé	Activé	Fin de la distribution de la vapeur	-

Une seule tasse	Deux tasses	Vapeur	Cause	Solution
Clignotement rapide	Clignotement rapide	Clignotement rapide	Court-circuit ou défaut du capteur de température	Contactez une entreprise spécialisée.
			Après avoir utilisé de la vapeur, appuyez sur le bouton vapeur (la température est trop élevée).	Attendez que la machine refroidisse ou appuyez sur le bouton café/ vapeur pour vidanger l'eau chaude.
Désactivé	Désactivé	Désactivé	L'appareil a été éteint.	-
			Court-circuit dans le capteur de température.	Contactez une entreprise spécialisée.
			En veille plus de 15 minutes	Appuyez sur une touche de l'écran.
Désactivé	Désactivé	Clignotement rapide	Le bouton de vapeur n'est pas bien fermé au démarrage.	Fermez le bouton en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Aucune eau ne sort de l'appareil.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
	La tension ou la fréquence d'entrée ne correspond pas aux informations sur la plaque signalétique de l'appareil.	Assurez-vous que la tension et la fréquence de l'alimentation électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
	Dysfonctionnement de la machine à expresso.	Contactez une entreprise spécialisée.
Pas de production de vapeur	La buse vapeur est bouchée.	Nettoyez la buse vapeur.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Dysfonctionnement de la machine à expresso.	Contactez une entreprise spécialisée.
Le café coule au bord du porte-filtre.	Trop de café en poudre dans le filtre	Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Nettoyez le filtre puis remplissez-le de café moulu.
	Il y a du café moulu dans le joint d'étanchéité sous la tête de distribution.	
	Les problèmes opérationnels ci-dessus n'ont pas été résolus.	Contactez une entreprise spécialisée.
Le café sort de l'appareil trop lentement ou pas du tout.	La poudre de café est trop fine.	Utilisez du café moulu plus grossièrement
	Les grilles du filtre sont obstruées.	Nettoyez le filtre avec une petite brosse.
	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Réinsérez le réservoir d'eau

Problème	Cause possible	Solution
De l'eau s'échappe au bas de l'appareil	Le bac d'égouttage est plein	Nettoyez le bac d'égouttage.
	Dysfonctionnement de la machine à expresso.	Contactez une entreprise spécialisée.
La machine à expresso ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas bien branchée dans la prise.	Branchez bien la fiche dans la prise.
	Court-circuit dans le capteur de température (NTC).	Contactez une entreprise spécialisée.
	Dysfonctionnement de la machine à expresso.	
La vapeur ne fait pas mousser le lait.	Le voyant « Vapeur » ne s'allume pas.	Attendez que le voyant vapeur s'allume.
	Le pot à lait est trop grand ou sa forme ne convient pas.	Utilisez un pot à lait haut et étroit.
	Vous avez utilisé du lait allégé.	Utilisez du lait entier.
Mouture incorrecte	Ce problème peut survenir après plusieurs utilisations si le réservoir à grains n'est pas nettoyé régulièrement, car des grains de café peuvent s'y loger et obstruer le canal de mouture.	Réglez le réservoir à grains sur la position « 0 – fin », puis remettez-le sur votre réglage habituel.

Remarque : Si vous ne trouvez pas la cause du problème, contactez une entreprise spécialisée et n'essayez pas de réparer ou de démonter l'appareil vous-même.

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.

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@klarstein.com

Gentile cliente,

La ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti indicazioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il seguente codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	100
Descrizione del dispositivo	102
Utilizzare la macina del caffè	104
Messa in funzione della macchina del caffè	106
Utilizzo della macchina del caffè	108
Pulizia e manutenzione	116
Panoramica delle indicazioni luminose	117
Risoluzione dei problemi	119
Avviso di smaltimento	121
Produttore	121

DATI TECNICI

Numero articolo	10045450, 10045456, 10046424, 10046425	10046428 10046429
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza di riscaldamento	1230 W-1465 W	1230 W-1465 W
Potenza di macinazione	200 W	200 W
Capacità del serbatoio	1,4 litri	1,4 litri
Pressione	19 bar	19 bar

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente questo manuale d'uso per evitare il rischio di danni fisici, incendi, scosse elettriche, lesioni e danni materiali. Conservare il manuale d'uso per future consultazioni.
- Prima dell'uso, controllare che la tensione della rete corrisponda al valore indicato sulla targhetta del dispositivo.
- La macchina del caffè deve essere collegata a una presa elettrica con messa a terra.
- Non posizionare la macchina del caffè vicino a una superficie bollente o a fiamme libere, in modo da evitare danni.
- Questo dispositivo è destinato alla preparazione di caffè con filtro a pressione ("espresso") e per uso domestico al chiuso. Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Il dispositivo non è idoneo per un uso commerciale, bensì domestico e in ambienti simili. Questi includono cucine presso uffici, agriturismi, hotel, motel e strutture che offrono bed & breakfast.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli previsti.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro supervisione sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.
- Se compare un malfunzionamento o un guasto o se il dispositivo è caduto e non funziona più correttamente, staccare immediatamente la spina dalla presa e non mettere in funzione il dispositivo.
- Le riparazioni devono essere eseguite da personale qualificato e sono necessarie se il dispositivo risulta danneggiato, se il cavo d'alimentazione o la spina sono guasti, se è stato versato del liquido o se sono caduti oggetti sul dispositivo, se questo è stato esposto all'umidità o al bagnato, se è caduto o se non funziona correttamente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare pericoli.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori raccomandati dal produttore di questo dispositivo per garantirne il corretto funzionamento.
- Posizionare la macchina del caffè su un tavolo o una superficie in piano e non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con i componenti caldi del dispositivo.
- Non posizionare il dispositivo in un ambiente in cui la temperatura si trova sotto il punto di congelamento, dato che la caldaia e l'acqua residua nella pompa dell'acqua potrebbero congelare e danneggiare la macchina del caffè.
- Prima di utilizzare il dispositivo, assicurarsi che il serbatoio sia sempre riempito con la quantità d'acqua necessaria per l'uso previsto, al fine di evitare danni alla macchina per caffè espresso. Quando si aggiunge acqua nel serbatoio, assicurarsi di non superare l'indicazione di riempimento massimo "MAX".

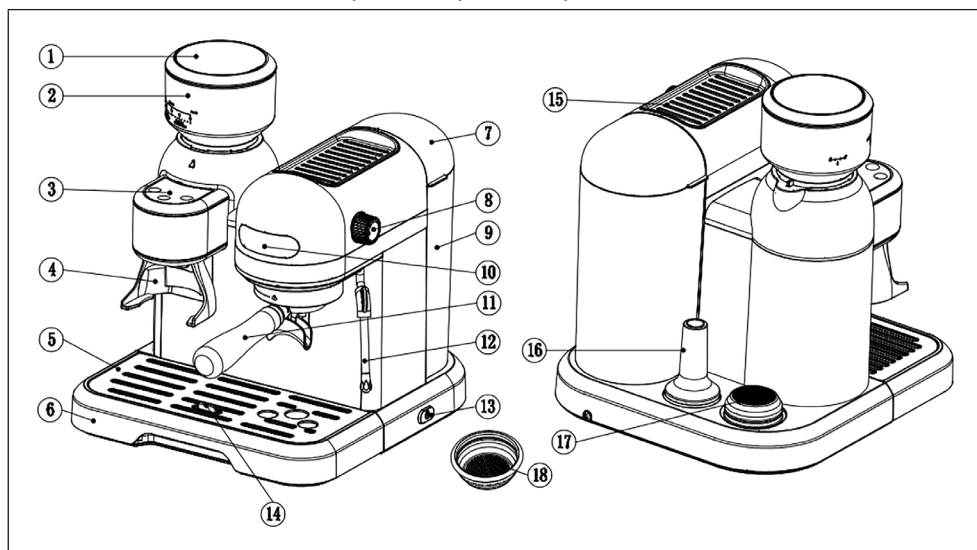
- Quando la macchina del caffè è in funzione, alcuni componenti del dispositivo raggiungono temperature elevate (ad es. il tubo e l'ugello del vapore, il supporto del portafiltro, il portafiltro, ecc.).
- Non avvicinarsi al vapore bollente che fuoriesce dal dispositivo. Quando si desidera muovere le parti bollenti del dispositivo, come il montalatte o il filtro, utilizzare esclusivamente le impugnature o le leve collegate a esso o ai suoi componenti.
- Per evitare danni elettrici, non immergere mai il dispositivo o la spina in acqua o altri liquidi durante la pulizia.
- Non toccare la spina del dispositivo con le mani bagnate o umide. L'acqua potrebbe gocciolare dalle mani sulla spina e causare una pericolosa scossa elettrica quando viene a contatto con la presa di corrente.
- Supervisionare il dispositivo durante l'uso.
- Conservare il dispositivo e i suoi componenti in un luogo asciutto, pulito e fuori dalla portata di persone non autorizzate.
- Sorvegliare i bambini mentre giocano nelle vicinanze del dispositivo per proteggerli da eventuali danni.

**ATTENZIONE**

Pericolo di lesioni! Staccare la spina e lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo, spostarlo, spostare componenti o quando non viene utilizzato. In questo modo si evitano bruciature dovute alle superfici calde e lesioni causate da liquidi bollenti.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

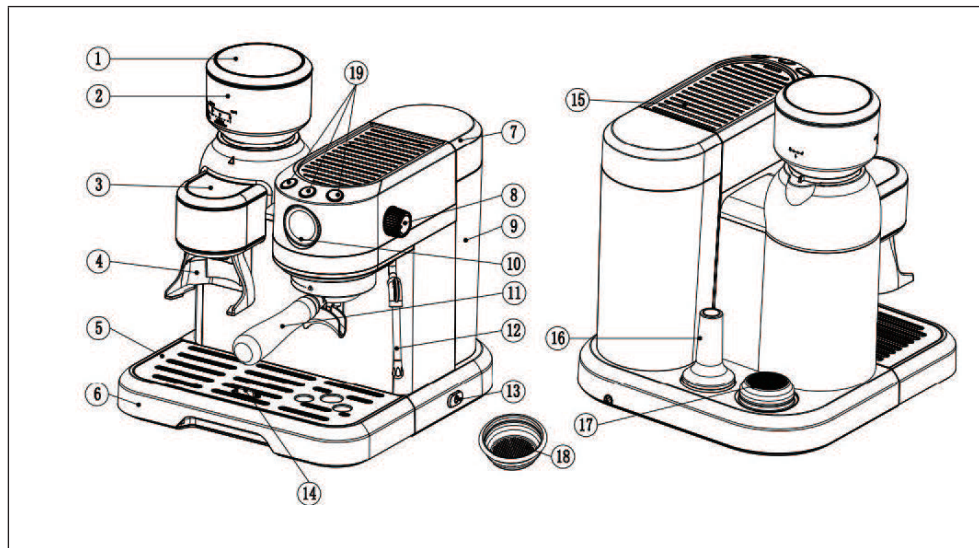
10045450, 10045456, 10046424, 10046425



1	Coperchio del contenitore per i chicchi di caffè	10	Indicazione del display
2	Contenitore per i chicchi di caffè	11	Impugnatura
3	Pannello di controllo per la macina	12	Tubo del vapore
4	Supporto per il portafiltro	13	Tasto on/off
5	Griglia di gocciolamento	14	Galleggiante
6	Vaschetta di gocciolamento	15	Piastra di mantenimento calore
7	Coperchio del serbatoio dell'acqua	16	Pressino
8	Manopola del vapore	17	Filtro per una tazza di caffè
9	Serbatoio dell'acqua	18	Filtro per due tazze di caffè

Nota: la macchina può essere utilizzata solo con chicchi di caffè macinati/caffè in polvere e serve solo alla preparazione di caffè, altre bevande a base di caffè (ad es. cappuccino, latte macchiato, ecc.) e per scaldare il latte. Un utilizzo diverso può risultare pericoloso.

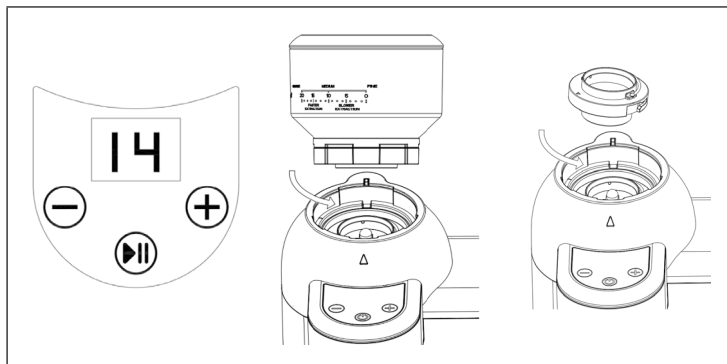
10046428 10046429



1	Coperchio del contenitore per i chicchi di caffè	10	Manometro
2	Contenitore per i chicchi di caffè	11	Impugnatura
3	Pannello di controllo per la macina	12	Tubo del vapore
4	Supporto per il portafiltro	13	Tasto on/off
5	Griglia di gocciolamento	14	Galleggiante
6	Vaschetta di gocciolamento	15	Piastra di mantenimento calore
7	Coperchio del serbatoio dell'acqua	16	Pressino
8	Manopola del vapore	17	Filtro per una tazza di caffè
9	Serbatoio dell'acqua	18	Filtro per due tazze di caffè
19	Indicazione del display		

Nota: la macchina può essere utilizzata solo con chicchi di caffè macinati/caffè in polvere e serve solo alla preparazione di caffè, altre bevande a base di caffè (ad es. cappuccino, latte macchiato, ecc.) e per scaldare il latte. Un utilizzo diverso può risultare pericoloso.

UTILIZZARE LA MACINA DEL CAFFÈ



Prima di procedere all'uso

- Pulire l'alloggiamento e il contenitore per i chicchi di caffè con un panno pulito e asciutto prima di procedere all'uso della macina.
- Pulire il contenitore del caffè in polvere e il coperchio con acqua calda e sapone, sciacquarli e asciugarli.

Macinare i chicchi di caffè

1. Posizionare l'elemento sporgente del contenitore per i chicchi di caffè in corrispondenza dell'incavo sull'alloggiamento della macchina del caffè e ruotarlo in senso orario in direzione della freccia che indica il bloccaggio. (Il dispositivo è dotato di un micro interruttore, che obbliga a posizionare correttamente il contenitore dei chicchi di caffè per permettere di utilizzare il dispositivo).
2. Aggiungere una quantità sufficiente di chicchi di caffè nell'apposito contenitore. Non superare la quantità massima di chicchi di caffè di 200 g. (Il dispositivo può restare in funzione ininterrottamente per 5 minuti e deve poi essere lasciato in pausa per 30 minuti).
3. Chiudere il coperchio del contenitore per i chicchi di caffè.
4. Installare il contenitore del caffè in polvere (il coperchio deve essere chiuso) nella posizione prevista sull'alloggiamento e assicurarsi che si trovi in corrispondenza del punto di erogazione del caffè in polvere.
5. Ruotare il contenitore per i chicchi di caffè per selezionare il grado di macinatura. Ruotandolo a destra la macinatura è più grossolana e ruotandolo a sinistra più fine.
6. La quantità di caffè dipende dalla durata della macinatura. Sul pannello di controllo (+) (-) è possibile impostare la durata. Dopo aver confermato la selezione, premere Start per avviare la procedura. La durata standard è di 14 secondi.

7. Il grado di macinatura più adatto per la preparazione di un espresso con la macchina del caffè è il livello 5.

Consigli per l'utilizzo della macina

1. Il caffè macinato grossolanamente viene utilizzato in genere per la preparazione con filtro all'americana, quello con grado medio per caraffe a gocciolamento o macchinette a pressione di vapore, mentre quello macinato finemente è adatto per macchinette del caffè con funzionamento a pompa.
2. Per ottenere un caffè fragrante e delizioso, consigliamo di macinare una quantità sufficiente per ogni singola preparazione e di pulire il vano di macinatura, le lame e la macina dopo ogni utilizzo.
3. La macina è progettata esclusivamente per l'uso con ingredienti secchi e friabili e non deve essere utilizzata per prodotti umidi, troppo duri e collosi, arachidi, semi o per tritare il ghiaccio.
4. Dato che il pepe fresco ha un sapore intenso, consigliamo di acquistare una macina separata, in modo da non interferire sul gusto del caffè.

Pulizia della macina

1. Per conservare l'aroma del caffè ed evitare che la polvere si deteriori, consigliamo di svuotare il contenitore del caffè in polvere dopo ogni utilizzo.
2. Staccare sempre la spina dalla presa prima della pulizia.
3. Non immergere assolutamente la macina, il cavo di alimentazione e la spina in acqua.
4. Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive per pulire i componenti del dispositivo.
5. Per smontare la mola superiore, afferrare l'apposita impugnatura e girarla in senso antiorario. Sollevarla poi verticalmente e pulire la mola con una spazzola.

Nota:

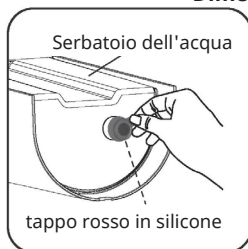
1. L'impostazione predefinita del macinacaffè è 20-5 al primo utilizzo. Dopo aver aggiunto i chicchi di caffè, è possibile regolarla su 0.
2. Per migliorare il funzionamento della macchina da caffè, controlli la quantità di caffè macinato utilizzata: eviti di usarne troppo o troppo poco. Utilizzi il pressino per comprimere delicatamente il caffè macinato, assicurandosi che non sia né troppo compatto né troppo sciolto.
3. Se la macinatura non è corretta, regoli il contenitore dei chicchi di caffè su «0-fine», quindi riporti l'impostazione preferita. Questo problema può verificarsi dopo diversi utilizzi se il contenitore dei chicchi di caffè non è stato pulito, poiché i chicchi possono rimanere incastrati all'interno e ostruire il canale di macinatura.

MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA DEL CAFFÈ

Prima di procedere all'uso

1. Aprire l'imballaggio e togliere la macchina del caffè. Controllare se sono presenti tutti gli accessori e pulire tutti i componenti rimovibili.
2. Rimuovere il serbatoio e togliere il tappo rosso in silicone sul punto di uscita dell'acqua.

Dimensioni: 70x45 mm



O

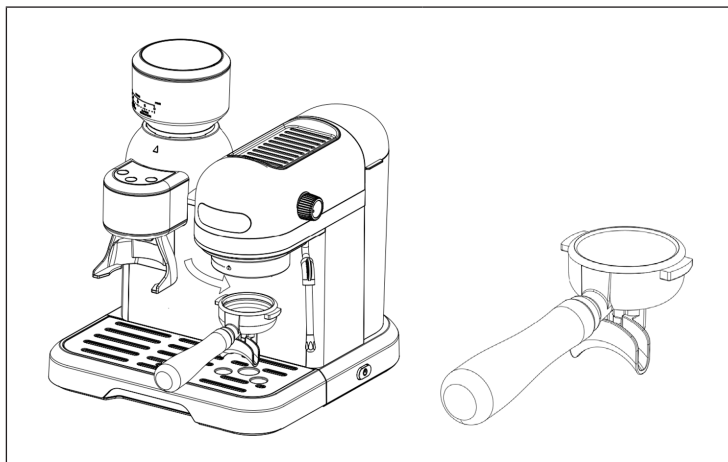


Nota: Rimuovere il tappo di silicone rosso prima dell'uso!

Pulizia della macchina del caffè

Per assicurarsi che il primo caffè abbia il sapore giusto, è necessario pulire la macchina e tutti i componenti rimovibili. Procedere in questo modo per la pulizia:

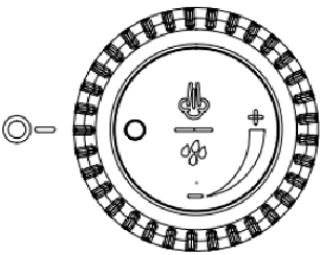
1. Riempire d'acqua il serbatoio e assicurarsi di non superare il livello massimo. Riposizionare il serbatoio sulla macchina del caffè e chiudere il coperchio del serbatoio.
2. Tenere la parte superiore del dispositivo con una mano, afferrare l'impugnatura del portafiltro con l'altra mano e girarlo in senso antiorario dalla posizione "Sbloccato" (🔓) alla posizione "Bloccato" (🔒). Non aggiungere ancora il caffè in polvere nel portafiltro. Stringere saldamente il portafiltro.



3. Mettere una tazza sulla griglia di gocciolamento rimovibile in corrispondenza del beccuccio di erogazione.
4. Collegare il cavo a una presa con messa a terra.
5. Premere il tasto on/off per avviare il dispositivo. Tutte le indicazioni lampeggiano e il dispositivo inizia a preriscaldarsi. Quando le indicazioni restano accese, il preriscaldamento è concluso.
6. Non appena il preriscaldamento è concluso, girare la manopola del vapore in senso antiorario fino al punto di bloccaggio. La pompa elettrica entra in funzione. Attendere che il tubo del vapore eroghi un flusso costante di acqua bollente per almeno 30 secondi (questa procedura dura 1-2 minuti). Chiudere nuovamente la manopola del vapore.
7. Premere il tasto "Tazza doppia", in modo che venga erogata acqua calda per pulire il filtro e la tazza.

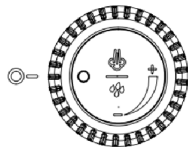
UTILIZZO DELLA MACCHINA DEL CAFFÈ

Pannello di controllo

Tasti/Indicazioni	Manopola del vapore
 Tazza singola Tazza doppia Vapore/ Preriscal- damento	

Funzioni di utilizzo

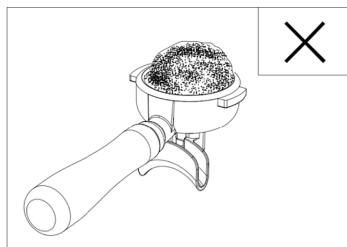
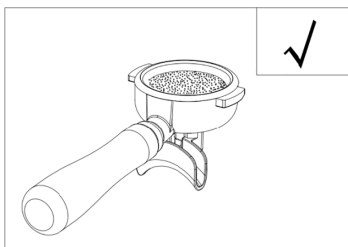
	On/Off (Nota: il tasto on/off si trova sul lato inferiore destro dell'alloggiamento).	• Premere il tasto on/off e sul display si illuminano in sequenza per circa 1 secondo le seguenti indicazioni: "Tazza singola" > "Tazza doppia" > "Vapore/Preriscaldamento". Ora le tre indicazioni lampeggiano contemporaneamente per indicare l'inizio della procedura di preriscaldamento. Dopo circa 1 minuto, le indicazioni smettono di lampeggiare per indicare che il preriscaldamento è concluso. • Se si preme di nuovo il tasto on/off durante o dopo la procedura di preriscaldamento, il dispositivo si spegne. • Se l'indicazione "Vapore" lampeggia rapidamente dopo l'accensione, ruotare la manopola del vapore in senso orario per chiuderla.
	Tazza singola	• Quando il preriscaldamento è concluso, premere il tasto "Tazza singola" per avviare l'erogazione di caffè. L'indicazione "Tazza singola" lampeggia. Il dispositivo avvia e conclude l'erogazione di caffè automaticamente. Se si desidera interrompere anticipatamente l'erogazione, premere di nuovo il tasto "Tazza singola". Le indicazioni "Tazza singola", "Tazza doppia" e "Vapore/Preriscaldamento" si illuminano. (La durata di erogazione automatica è predefinita e include anche la durata di infusione del caffè).

	Tazza doppia	Quando il preriscaldamento è concluso, premere il tasto "Tazza doppia" per avviare l'erogazione di caffè. L'indicazione "Tazza doppia" lampeggia. Il dispositivo avvia e conclude l'erogazione di caffè automaticamente. Se si desidera interrompere anticipatamente l'erogazione, premere di nuovo il tasto "Tazza doppia". Le indicazioni "Tazza singola", "Tazza doppia" e "Vapore/Preriscaldamento" si illuminano. (La durata di erogazione automatica è predefinita e include anche la durata di infusione del caffè).
	Vapore/ Preriscaldamento	Premere il tasto "Vapore/Preriscaldamento", l'indicazione "Vapore/Preriscaldamento" lampeggia e inizia il preriscaldamento del vapore. Quando il preriscaldamento è concluso, l'indicazione rimane accesa e il dispositivo avvia la modalità di produzione del vapore. Se si preme nuovamente il tasto del vapore durante la procedura, il dispositivo passa dalla modalità di produzione del vapore a quella di erogazione del caffè e le indicazioni "Tazza singola" e "Tazza doppia" lampeggiano rapidamente, per indicare che la temperatura della caldaia è troppo alta per l'erogazione di caffè. Lasciare raffreddare la macchina del caffè o scaricare un po' d'acqua bollente dal dispositivo. L'erogazione di caffè è possibile solo quando le indicazioni "Tazza singola", "Tazza doppia" e "Vapore/Preriscaldamento" restano accese costantemente.
Manopola del vapore 	Nell'immagine accanto è rappresentata la manopola del vapore in posizione off. Ruotare la manopola in senso antiorario fino al bloccaggio per attivarla. Con la manopola è possibile controllare due modalità di funzionamento diverse: se il dispositivo si trova in modalità di erogazione del caffè, dal tubo del vapore esce acqua bollente. Se il dispositivo si trova in modalità di produzione del vapore, uscirà vapore.	Nota: quando si accende il dispositivo, l'indicazione "Vapore/Preriscaldamento" lampeggia rapidamente, indicando che la manopola del vapore non è spenta. Ruotare la manopola del vapore in posizione off.

Preparare un caffè espresso (doppio)

1. Aprire il coperchio, togliere il serbatoio e aggiungere una quantità d'acqua sufficiente. Non superare l'indicazione MAX.
2. Riposizionare il serbatoio e chiudere il coperchio.
3. Inserire la spina nella presa e premere il tasto on/off. Sul display si illuminano in sequenza per circa 1 secondo le seguenti indicazioni: "Tazza singola" > "Tazza doppia" > "Vapore/Preriscaldamento". Le tre indicazioni lampeggiano poi contemporaneamente e inizia il preriscaldamento. Dopo circa 1 minuto, le indicazioni smettono di lampeggiare e il preriscaldamento è concluso.
4. Togliere il portafiltro dal dispositivo e riempire il filtro con la quantità di caffè desiderata utilizzando il misurino. Utilizzare il pressino per compattare il caffè e rimuovere il caffè in polvere in eccesso dal bordo del portafiltro, in modo da non danneggiare la guarnizione del gruppo erogatore.

Nota: se resta troppo caffè in polvere sul bordo del portafiltro, il filtro potrebbe non avere una tenuta ottimale e potrebbe uscire acqua dai lati del portafiltro.



5. Tenere la parte superiore del dispositivo con una mano, afferrare l'impugnatura del portafiltro con l'altra mano e girarlo in senso antiorario dalla posizione "Sbloccato" (🔓) alla posizione "Bloccato" (🔒). Stringere saldamente il portafiltro.
6. Mettere una tazza sotto il beccuccio di erogazione del caffè.
7. Premere il tasto "Tazza doppia". Il dispositivo inizia a pompare acqua e il caffè esce dal beccuccio di erogazione.
8. La macchina del caffè arresta automaticamente l'erogazione. L'indicazione "Tazza doppia" lampeggia e resta costantemente accesa quando viene preparato il caffè.

Nota: non lasciare la macchina priva di supervisione durante la preparazione del caffè, dato che deve essere temporaneamente controllata manualmente.

9. Dopo aver preparato il caffè, rimuovere il portafiltro dal dispositivo girandolo in senso orario. Pulire il filtro in modo da eliminare tutto il caffè residuo e sciacquarlo con acqua bollente. Premere il tasto "Tazza singola" o "Tazza doppia" per sciacquare il gruppo erogatore e riposizionare il portafiltro con il filtro pulito nel dispositivo. Il dispositivo è ora pronto alla preparazione successiva.

NOTA: per preparare una singola tazza di espresso, utilizzare il filtro per una tazza. Premere il tasto "Tazza singola" per procedere alla preparazione. Tutti gli altri passaggi sono gli stessi per la preparazione di una tazza di espresso doppia.



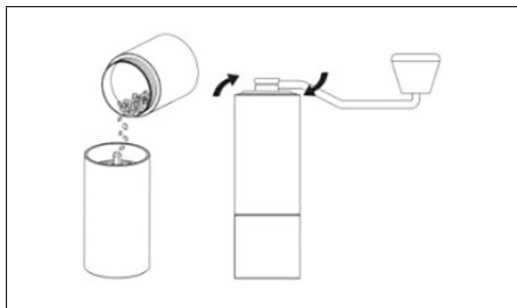
ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Per evitare ustioni, non toccare le superfici bollenti del dispositivo con le mani durante l'uso, in particolare il gruppo erogatore e l'ugello del vapore.

Nota: quando il dispositivo pompa acqua per la prima volta, possono comparire forti rumori. Questo è normale, dato che viene espulsa l'aria all'interno della macchina del caffè. Il rumore scompare dopo circa 20 secondi.

Consigli per la preparazione del caffè

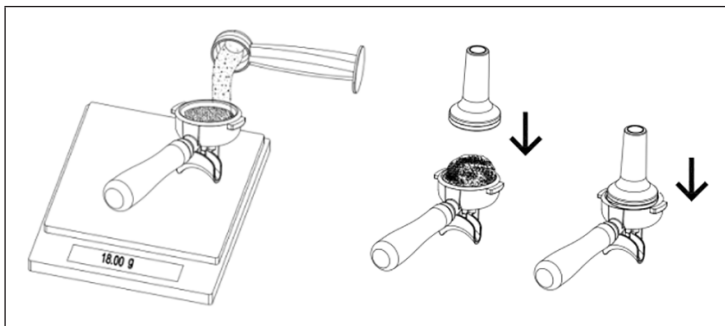
La macinatura dei chicchi di caffè ha un ruolo determinante sulla qualità del caffè. La durata di macinatura ideale per una tazza dovrebbe essere di 25-30 secondi. Una polvere di caffè troppo grossolana risulta in un'estrazione insufficiente e in un caffè dal gusto blando, con un colore più chiaro, una crema sottile e un aspetto pallido. Una polvere troppo fine risulta in un caffè "sovraestratto", di colore più scuro e privo di crema. Per una buona tazza di caffè, usare chicchi di caffè appena macinati (idealmente con un macinino da caffè) e in giusta quantità. La freschezza dei chicchi è fondamentale per ogni preparazione di caffè macinato, dato che gli oli dei chicchi di caffè si dissolvono in caso di lunga conservazione.



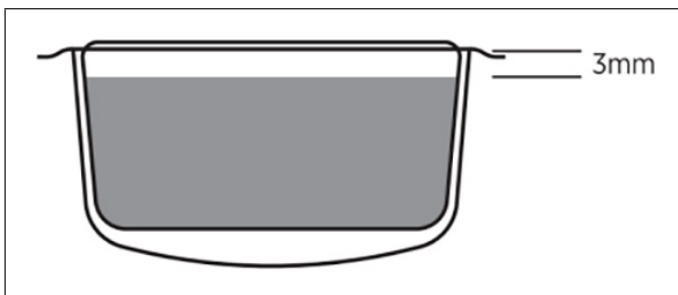
1. Se si utilizza un macinino da caffè, impostare prima di tutto il grado di macinatura desiderato e aggiungere poi i chicchi nell'apposito vano.

Nota: anche un minimo cambiamento nella finezza del caffè in polvere può influire sensibilmente sulla pressione di estrazione e sulla quantità di caffè. Impostare il grado di macinatura rispettando le istruzioni del macinino da caffè e scegliere un grado adatto a un intervallo di estrazione di 20-40 ml per una tazza singola e 45-75 ml per una tazza doppia.

2. Per garantire che venga utilizzata la giusta quantità di caffè macinato ogni volta che si prepara il caffè, si consiglia di pesare il caffè. Per migliorare il funzionamento della macchina da caffè, controlli la quantità di caffè macinato che utilizza: eviti di usarne troppo o troppo poco. Utilizzi il pressino per comprimere delicatamente il caffè macinato, assicurandosi che non sia né troppo compatto né troppo sciolto.



3. Il caffè in polvere pressato dovrebbe trovarsi circa 3 mm sotto il bordo del filtro (questo è un fattore importante). Un livello di riempimento maggiore o inferiore influisce sulla pressione di estrazione e sulla qualità del caffè. Regolare la quantità di caffè in polvere di conseguenza.



4. La quantità di caffè infuso dovrebbe essere di circa 30 ± 10 g per una tazza singola e 60 ± 15 g per una tazza doppia e può essere regolata con precisione impostando il grado di macinatura (un fattore importante).

Montare il latte/Preparare un cappuccino

1. Preparare un espresso in una tazza sufficientemente grande, come indicato nelle istruzioni alla sezione: "Preparare un caffè espresso (doppio)".
2. Utilizzare latte intero, fresco, a temperatura di frigorifero ($8-10$ °C) e riempire $1/3$ del bricco.

Nota: utilizzare un bricco di acciaio inox con un diametro non inferiore a 70 ± 5 mm, dato che il volume del latte aumenta quando viene montato.

3. Premere la manopola del vapore e il dispositivo inizia il preriscaldamento. Le indicazioni "Tazza singola" e "Tazza doppia" si spengono e l'indicazione "Vapore/Preriscaldamento" lampeggia. Il preriscaldamento è concluso quando l'indicazione smette di lampeggiare.
4. Mettere una tazza vuota sotto il tubo del vapore, girare la manopola del vapore in senso antiorario fino al bloccaggio, scaricare un po' d'acqua dal tubo del vapore e, quando è uscito il vapore, girare la manopola in senso orario per chiuderla.

Nota: non ruotare la manopola troppo velocemente, dato che il vapore può accumularsi rapidamente, incrementando il rischio di esplosione.

5. Mettere il bricco di acciaio inox sotto l'ugello del vapore, immergendo l'ugello a circa 2 cm sotto la superficie del latte.
6. Ruotare la manopola del vapore in senso antiorario fino al bloccaggio per montare il latte. L'indicazione "Vapore/Preriscaldamento" lampeggia.
7. Una volta preparata la quantità di schiuma di latte desiderata, ruotare la manopola in senso orario per arrestare l'erogazione di vapore. Rimuovere il bricco e versare la schiuma di latte sul caffè espresso. Il cappuccino è pronto. In base al gusto, è possibile aggiungere zucchero o cacao in polvere.

Nota: non appena il vapore smette di uscire dal tubo, rimuovere immediatamente i residui di latte con una spugna bagnata per evitare che la schiuma si depositi sulla parete del tubo del vapore. La superficie del tubo del vapore diventa bollente durante l'uso. Fare attenzione a non scottarsi.

8. Premere il tasto on/off per spegnere il dispositivo.

Nota: lasciare raffreddare la macchina per almeno 5 minuti prima di preparare nuovamente un caffè. In caso contrario, il caffè potrebbe avere odore di bruciato.

Preparazione di acqua calda

- Con questa funzione è possibile scaldare la tazza, in modo da non abbassare la temperatura del caffè. Questo permette di migliorare il sapore del caffè.
- Pulire la tazza del caffè: dopo aver bevuto il caffè, è possibile utilizzare questa funzione per pulire la tazza con l'acqua bollente. In questo modo la pulizia della tazza risulta più semplice e comoda.

Ecco come preparare l'acqua calda:

1. Mettere una tazza sotto il punto di erogazione dell'acqua calda.
2. Quando le indicazioni "Tazza singola", "Tazza doppia" e "Vapore/Preriscaldamento" rimangono costantemente accese, ruotare la manopola del vapore in senso antiorario (non è necessario premere il tasto "Vapore/Preriscaldamento"). Dal condotto inizia subito a uscire acqua bollente. Durante la preparazione di acqua calda, l'indicazione "Tazza singola" lampeggia.
3. Quando è stata preparata acqua calda a sufficienza, ruotare la manopola del vapore in senso orario per chiuderla e l'erogazione di acqua calda viene interrotta.

Nota: la funzione di erogazione dell'acqua calda può essere utilizzata anche per raffreddare rapidamente la macchina del caffè.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Durante l'uso, fare attenzione ai componenti bollenti del dispositivo. Questo vale per il punto di erogazione dell'acqua (portafiltro), per l'ugello dell'acqua calda e per il tubo del vapore. Non toccare assolutamente questi componenti mentre il dispositivo è in funzione.

Riscaldare liquidi con il vapore

L'ugello del vapore (senza attacco per montare il latte) può essere utilizzato per preparare bevande calde come cioccolata, acqua o tè.

1. Utilizzare un contenitore di acciaio inox e riempirlo a metà con del liquido freddo.

Nota: il diametro del contenitore deve essere di almeno 70 ± 5 mm, dato che il liquido si scalda con il vapore. In questo modo si evita che l'erogazione del vapore causi un traboccamento o un rovesciamento del liquido.

2. Premere la manopola del vapore e il dispositivo inizia il preriscaldamento. Le indicazioni "Tazza singola" e "Tazza doppia" si spengono e l'indicazione "Vapore/Preriscaldamento" lampeggia. Quando l'indicazione "Vapore/Preriscaldamento" resta accesa costantemente, il preriscaldamento è terminato.
3. Mettere il contenitore sotto l'ugello del vapore e immergere l'ugello nel liquido.
4. Girare la manopola in senso antiorario per iniziare l'erogazione di vapore.
5. Girare la manopola in senso orario per chiuderla quando il liquido ha raggiunto la temperatura desiderata. Dall'ugello non esce più vapore.

Nota: pulire l'ugello del vapore subito dopo l'uso.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Il tubo e l'ugello del vapore diventano estremamente caldi durante l'uso. Non toccare assolutamente questi componenti mentre il dispositivo è in funzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia della macchina del caffè

1. Spegnerne la macchina del caffè e lasciarla raffreddare.
2. Passare un panno umido e pulito sulle superfici di acciaio inox.

Nota: non usare spugne abrasive, alcool o solventi. Non immergere il dispositivo in acqua.

3. Pulire il punto di uscita dell'acqua e l'anello di tenuta del gruppo erogatore con una spazzola professionale.
4. Staccare il portafiltro girandolo in senso antiorario e rimuovere il caffè residuo dal filtro. Ora è possibile pulire il filtro e il portafiltro con un detergente e sciacquarli con acqua pulita.
5. Sciacquare tutti gli attacchi del dispositivo con acqua pulita e asciugarli per bene.
6. Pulire regolarmente la vaschetta e la griglia di gocciolamento e asciugarle.
7. Pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua.

Decalcificare la macchina del caffè

1. Col passare del tempo, nella macchina del caffè si accumulano depositi di calcare ed è necessario decalcificarla ogni 2-3 mesi.
2. Versare acqua e decalcificante (in rapporto 4:1) nel serbatoio fino all'indicazione MAX. Seguire le istruzioni del decalcificante. Utilizzare un decalcificante per macchine del caffè o, in alternativa, una miscela di acqua e acido citrico (in rapporto 100:3).
3. Posizionare il portafiltro (senza caffè in polvere) nel gruppo erogatore, come descritto nella sezione "Preparare un caffè espresso (doppio)".
4. Quando le indicazioni "Tazza singola" e "Tazza doppia" restano costantemente accese, premere il tasto "Tazza singola" o "Tazza doppia" per lasciar scorrere circa 150 ml di soluzione decalcificante. Premere di nuovo "Tazza singola" o "Tazza doppia" per fermare l'erogazione. Premere il tasto "Vapore/Preriscaldamento". Quando l'indicazione "Vapore" resta accesa costantemente, ruotare la manopola in senso antiorario e lasciare uscire vapore per circa 2 minuti. Ruotare poi la manopola del vapore in senso orario per chiuderla e lasciare che il decalcificante agisca per almeno 15 minuti, in modo da eliminare tutti i depositi di calcare.
5. Ripetere tre volte il 4° passaggio.
6. Premere il tasto "Tazza singola" o "Tazza doppia" per far scorrere la soluzione decalcificante, fino a quando è stata scaricata completamente.
7. Seguire i passaggi per la preparazione del caffè (senza caffè in polvere) e ripetere tre volte il 4° passaggio, senza attendere 15 minuti, fino a quando non c'è più acqua nel serbatoio.
8. Ripetere il 7° passaggio almeno 3 volte, per assicurarsi che i condotti della macchina del caffè siano puliti a fondo.

PANORAMICA DELLE INDICAZIONI LUMINOSE

Tazza singola	Tazza doppia	Vapore	Causa	Soluzione
Lampeggia 1 secondo	Lampeggia 1 secondo	Lampeggia 1 secondo	Il dispositivo è stato acceso.	-
Lampeggia	Lampeggia	Lampeggia	Il preriscaldamento di caffè e acqua calda è iniziato.	-
On	On	On	Il preriscaldamento di caffè e acqua calda è terminato.	-
Lampeggia	Off	Off	Preparare una tazza singola di caffè o acqua.	-
Off	Lampeggia	Off	Preparare una tazza doppia di caffè o acqua.	-
Off	Off	Lampeggia	Il preriscaldamento è iniziato.	-
Off	Off	On	Il preriscaldamento è terminato.	-
Off	Off	Lampeggia	Erogazione del vapore	-
Off	Off	On	Erogazione del vapore terminata	-

Tazza singola	Tazza doppia	Vapore	Causa	Soluzione
Lampeggia rapidamente	Lampeggia rapidamente	Lampeggia rapidamente	Cortocircuito o guasto del sensore della temperatura	Rivolgersi a un'azienda specializzata.
			Premere il tasto "Vapore" dopo l'erogazione del vapore (la temperatura è troppo alta).	Attendere che il dispositivo si raffreddi o premere il tasto "Caffè/Vapore" per scaricare acqua calda.
Off	Off	Off	Il dispositivo è stato spento.	-
			Cortocircuito nel sensore della temperatura.	Rivolgersi a un'azienda specializzata.
			Standby più lungo di 15 minuti.	Premere un tasto sul display.
Off	Off	Lampeggia rapidamente	La manopola del vapore non è chiusa correttamente al momento dell'accensione.	Ruotare la manopola in senso orario per chiuderla.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non esce acqua dal dispositivo.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio.
	La tensione o la frequenza d'ingresso non corrisponde alle specifiche sulla targhetta del dispositivo.	Assicurarsi che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano alle specifiche riportate sulla targhetta.
	Malfunzionamento della macchina del caffè.	Rivolgersi a un'azienda specializzata.
Non viene erogato vapore.	L'ugello del vapore è intasato.	Pulire l'ugello del vapore.
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio.
	Malfunzionamento della macchina del caffè.	Rivolgersi a un'azienda specializzata.
Il caffè esce dai lati del portafiltro.	C'è troppo caffè in polvere nel filtro.	Spegnerne il dispositivo e aspettare che si sia raffreddato. Pulire il filtro e riempirlo di nuovo con il caffè in polvere.
	C'è del caffè in polvere nell'anello di tenuta sotto il gruppo erogatore.	
	I problemi di funzionamento citati in precedenza non sono stati risolti.	Rivolgersi a un'azienda specializzata.
Il caffè scorre troppo lentamente o non esce dal dispositivo.	Il caffè in polvere è troppo fine.	Utilizzare caffè in polvere con un grado di macinatura più grossolano.
	I filtri sono otturati.	Pulire i filtri con una spazzola piccola.
	Il serbatoio non è posizionato correttamente.	Riposizionare il serbatoio.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Perdite d'acqua dal lato inferiore del dispositivo.	La vaschetta di gocciolamento è piena.	Pulire la vaschetta di gocciolamento.
	Malfunzionamento della macchina del caffè.	Rivolgersi a un'azienda specializzata.
La macchina del caffè non funziona.	La spina non è inserita bene nella presa elettrica.	Inserire correttamente la spina nella presa elettrica.
	Cortocircuito nel sensore della temperatura (NTC).	Rivolgersi a un'azienda specializzata.
	Malfunzionamento della macchina del caffè.	
Il vapore non monta il latte.	L'indicazione "Vapore" non si illumina.	Attendere che l'indicazione "Vapore" si illumini.
	Il bricco è troppo grande o la forma non è adeguata.	Utilizzare un bricco alto e stretto.
	Viene utilizzato latte scremato.	Utilizzare latte intero.
Macinatura non corretta	Questo problema può verificarsi dopo diversi utilizzi se il contenitore dei chicchi non viene pulito regolarmente, poiché i chicchi possono rimanere incastrati all'interno e ostruire il canale di macinatura.	Regoli il contenitore dei chicchi sull'impostazione «0-fine», quindi riporti l'impostazione desiderata.

Nota: se non è possibile trovare la causa dell'errore, rivolgersi a un'azienda specializzata e non cercare di riparare o disassemblare autonomamente il dispositivo.

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.

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@klarstein.com



KLARSTEIN