

STEEL PRESSO

Espressomaschine
Espresso Maker
Cafetera espresso
Cafetière expresso Macchina per
espresso



10046500 10046331

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.

**INHALT**

Sicherheitshinweise	4
Produktbeschreibung	6
Bedienung	8
Reinigung und Wartung	12
Fehlersuche und Fehlerbehebung	15
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	16
Hinweise zur Entsorgung	18
Hersteller & Importeur (UK)	18

English	19
Español	33
Français	74
Italiano	61

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046500, 10046331
Stromversorgung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Stromverbrauch	1350 W

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Benutzen Sie das Gerät und das Zubehör nur für den vorgesehenen Verwendungszweck und verwenden Sie das Gerät und das Zubehör nicht für andere Zwecke als in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder ein Zubehörtel beschädigt oder defekt ist. Wenn ein Teil oder ein Zubehörtel beschädigt oder defekt ist, muss es vom Hersteller oder einer autorisierten Reparaturwerkstatt ersetzt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Verwendung dieses Geräts durch Kinder oder Personen mit körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis kann zu Gefahren führen. Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, sollten ausdrückliche Anweisungen geben oder die Verwendung des Geräts beaufsichtigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wenn das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht ist, dürfen Sie es nicht mit den Händen herausnehmen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenn das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wurde, dürfen Sie es nicht mehr verwenden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.
 - in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - auf Bauernhöfen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - in Bed-and-Breakfast-Umgebungen;
 - im Gaststättengewerbe und ähnlichen Bereichen außerhalb des Einzelhandels.

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch immer, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Verwenden Sie ggf. ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3x1 mm²).
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Kontaktstecker des Netzkabels und des Verlängerungskabels eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel immer vollständig ab.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte hängt und nicht versehentlich eingeklemmt werden oder darüber stolpern kann.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitze, Öl und scharfen Kanten fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist, muss es durch den Hersteller, eine autorisierte Reparaturwerkstatt oder eine qualifizierte Person ersetzt werden. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, vor der Montage oder Demontage sowie vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheitshinweise für Kaffeemaschinen

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter Umgebung.
- Verwenden Sie das Gerät nur in frostfreien Umgebungen, wenn das Gerät mit Wasser gefüllt ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzwassergeschützte Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht mit brennbarem Material in Berührung kommt.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern.
- Vorsicht im Umgang mit heißem Wasser und Dampf, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf, wenn es nicht benutzt wird. Achten Sie darauf, dass Kinder keinen Zugang zu den aufbewahrten Geräten haben.

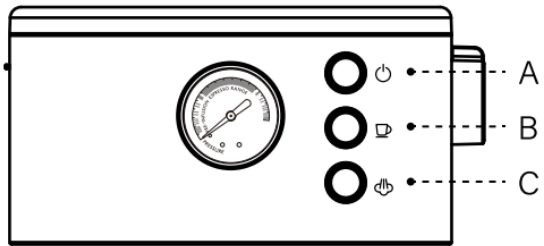
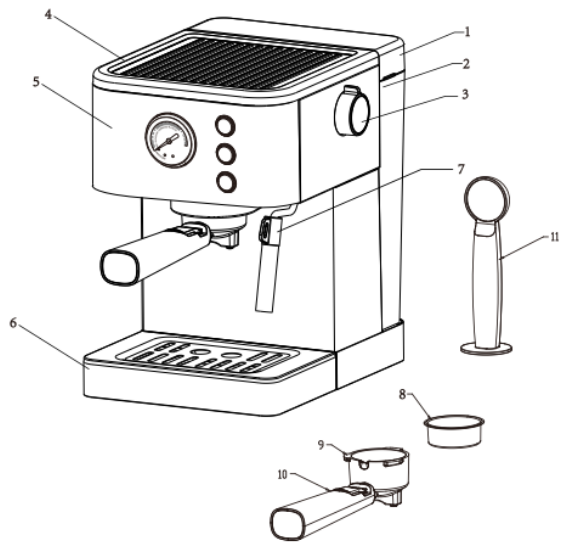
Entsorgung der Verpackung



WARNUNG

Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Plastikverpackungen sofort, sodass sich Kinder nicht verletzen können.

PRODUKTBESCHREIBUNG



- | | | | |
|----|---------------------------|---|---------------|
| 1 | Abdeckung des Wassertanks | A | Netzschalter |
| 2 | Wassertank | B | Aufbrüh-Taste |
| 3 | Dampfgregler | C | Dampf-Taste |
| 4 | Obere Abdeckung | | |
| 5 | Druckmesser | | |
| 6 | Tropfschale | | |
| 7 | Dampfdüse | | |
| 8 | Filter für 2 Tassen | | |
| 9 | Siebträger | | |
| 10 | Siebträgergriff | | |
| 11 | Messlöffel und Tamper | | |

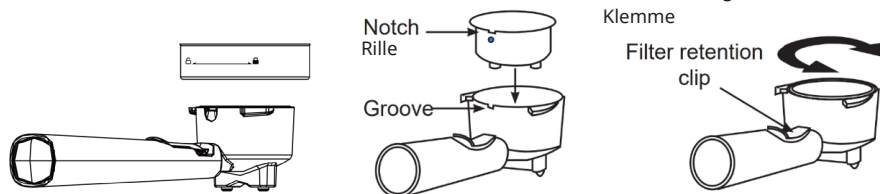
BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch

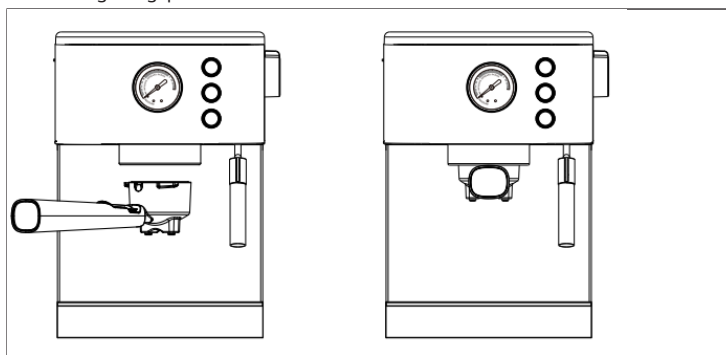
1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank, wobei die MAX-Linie nicht überschritten werden darf. Stellen Sie den Wassertank senkrecht, richten Sie die Klemmen an der Öffnung auf der Rückseite des Geräts aus und drücken Sie sie nach unten, so dass sie parallel zur Oberseite des Geräts liegen. (Wenn Sie die Maschine gerade benutzt haben, überspringen Sie diesen Schritt)

Hinweis: Diese Espressomaschine wird mit einem abnehmbaren Siebträger zum einfachen Befüllen und Reinigen geliefert.

2. Nehmen Sie den Siebträger aus der Verpackung, setzen Sie den Filter in den Siebträger ein und achten Sie darauf, dass die Kerbe des Filters mit der Nut des Siebträgers übereinstimmt, und drehen Sie ihn an die entsprechende Stelle der Maschine. Der Griff des Siebträgers ist auf das Verriegelungssymbol ausgerichtet.



3. Legen Sie eine Hand auf die Oberseite der Espressomaschine, um sie zu stützen, und befestigen Sie den Filterträger mit dem Griff des Filterträgers, indem Sie den Griff festhalten und in die Kaffeemaschine wie unten gezeigt einführen und ihn dann wie unten gezeigt im Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition drehen.



4. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfbegler in der Position OFF steht. Stellen

Sie eine Tasse auf die Tropfschale.

5. Schließen Sie die Maschine an die Stromversorgung an.
6. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, die Taste beginnt zu blinken, während das Gerät vorheizt.
7. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, leuchten sowohl die Power-Taste als auch die Aufbrühtaste auf. Beide Tasten leuchten auf, um anzuzeigen, dass die Espressomaschine aufgeheizt ist.
8. Drücken Sie die Aufbrühtaste, um den Brühvorgang zu starten. Heißes Wasser fließt in die Tasse. Achten Sie darauf, dass die Tasse nicht überläuft.
9. Drücken Sie die Aufbrühtaste, um den Brühvorgang zu beenden, wenn die Tasse voll ist.
10. Wenn die Taste voll ist, leeren Sie sie vorsichtig aus.

Hinweis: Die Espressomaschine ist dafür ausgelegt, 300-400 ml (90 Sekunden) Kaffee zu brühen, bevor sie stoppt. Wenn Ihre Tasse kleiner ist, müssen Sie die Aufbrühtaste erneut drücken, um den Kaffeefluss zu stoppen.

Vorheizen

Um eine gute Tasse heißen Espressokaffee zuzubereiten, empfehlen wir, die Maschine einschließlich Siebträger, Filter und Tasse vor dem Brühen vorzuheizen, damit der Kaffeegeschmack nicht durch die kalten Teile beeinträchtigt wird.

Um Ihre Espressomaschine vor der Zubereitung einer Tasse Kaffee vorzuheizen, befolgen Sie Schritte 1-10 oben unter "Vor dem ersten Gebrauch".

Espresso zubereiten

1. Heizen Sie die Espressomaschine wie oben beschrieben vor.
2. Nehmen Sie den Siebträger heraus, entfernen Sie den Kaffeefilter und wischen Sie ihn mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.
3. Füllen Sie den gemahlene Kaffee mit dem Messlöffel in den Filter und drücken Sie ihn dann fest in den Filter.
4. Entfernen Sie überschüssigen gemahlene Kaffee vom Rand des Filters, so dass der Kaffee etwa 3 mm vom oberen Rand des Filters entfernt ist.

Hinweis: Zu viel Kaffee im Filter führt zu einer schlechten Abdichtung und zu Undichtigkeit.

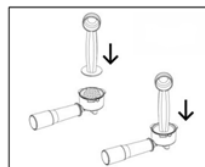
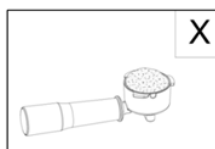
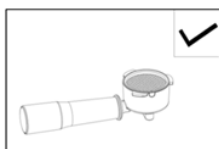
5. Setzen Sie den Siebträger in die Maschine ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Der Griff des Siebträgers sollte nach vorne zeigen.
6. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfgregler auf "OFF" steht und stellen Sie eine Tasse auf die Abtropfschale.
7. Schließen Sie das Netzkabel an die nächstgelegene Steckdose an.
8. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, die Taste beginnt zu blinken, während das Gerät vorheizt.
9. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, leuchten sowohl die Power-Taste als auch die Aufbrühtaste auf.

- Drücken Sie die Aufbrühtaste, um den Brühvorgang zu starten, und heißes Wasser läuft in die Tasse. Achten Sie darauf, dass die Tasse nicht überläuft.

Hinweis: Während der Kaffeeausgabe blinkt die Brühtaste.

Cappuccino zubereiten

- Bereiten Sie einen Espresso zu, wie oben unter "Espresso zubereiten" beschrieben, und achten Sie darauf, dass die Tasse groß genug ist, um den Kaffee und die aufgeschäumte Milch aufzunehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Dampfgregler in der Position OFF steht.



- Drücken Sie die Dampftaste zum Aufwärmen, die Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Füllen Sie für jeden zuzubereitenden Cappuccino 100 ml Milch in ein Kännchen. Es wird empfohlen, kalte Vollmilch (nicht heiß) zu verwenden.
- Um den besten Milchschaum zu erhalten, drehen Sie den Dampfgregler etwa 10 Sekunden lang ganz auf, ohne ihn in die Milch im Kännchen zu stecken. Dadurch wird das kalte Wasser aus dem System entfernt. Drehen Sie den Dampfgregler zurück in die Position "OFF" und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.

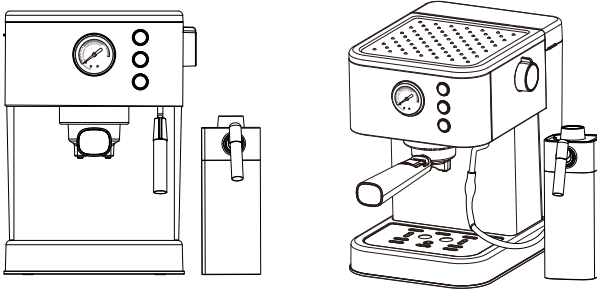
Hinweis: Wenn Sie die Dampfdüse zum ersten Mal benutzen, kommt heißes Wasser heraus, wenn Sie sie einschalten. Stellen Sie eine Tasse oder legen Sie ein Papiertuch darunter, um das Wasser aufzufangen.



WARNUNG

Um Verbrühungen zu vermeiden, berühren Sie niemals die Dampfdüse, wenn Dampf austritt. Drehen Sie den Dampfgregler immer langsam, um den Dampf kontrolliert abzulassen.

- Führen Sie die Dampfdüse etwa zwei Zentimeter in die Milch ein und drehen Sie den Dampfgregler langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Position "ON". Es kommt nun Dampf aus der Dampfdüse. Bewegen Sie das Kännchen auf und ab, um die Milch aufzuschäumen.

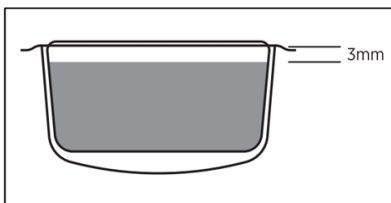


Hinweis: Der Milchtank ist nicht im Lieferumfang enthalten und kann separat erworben werden (Artikelnummer: 10046331).

7. Wenn die Milch aufgeschäumt ist, drehen Sie den Dampfregler auf die Position OFF. Die beste Temperatur für aufgeschäumte Milch ist 70 °C.
8. Reinigen Sie die Dampfdüse mit einem nassen Schwamm, aber achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen!
9. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten.
10. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch in die Tasse mit dem zuvor zubereiteten Espresso. Nun ist der Cappuccino fertig.
11. Nach Belieben süßen und ein wenig Kakaopulver über den Schaum streuen.

Anmerkungen zum Kaffee

Diese Espressomaschine verwendet gemahlene Kaffee, der in den meisten guten Supermärkten und Cafés erhältlich ist. Verwenden Sie mit diesem Gerät keinen Instantkaffee oder ähnliches. Der Abstand zur Oberfläche des gemahlene Kaffees sollte etwa 3 mm vom Rand der Filtertasse betragen (wichtiger Indikator). Ein zu hoch oder zu niedrig befüllter Filter beeinträchtigt den Extraktionsdruck und das Aroma des Kaffees. Reduzieren oder erhöhen Sie die Menge des gemahlene Kaffees entsprechend.



Heißes Wasser bereiten

Die Espressomaschine kann anstelle von Dampf heißes Wasser aus der Dampfdüse erzeugen:

1. Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse.
2. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, die Taste beginnt zu blinken, während das Gerät vorheizt.
3. Wenn die Power-Taste und die Aufbrühtaste leuchten, drehen Sie den Dampfregler auf die Position "ON" und heißes Wasser fließt heraus.
4. Drehen Sie den Dampfdruckknopf auf die Position "OFF", wenn die gewünschte Menge an heißem Wasser ausgegeben wurde.
5. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten.

Automatisches Ausschalten

Die Kaffeemaschine schaltet sich nach 25 Minuten Inaktivität automatisch ab.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Um das Wasser aus der Kaffeemaschine zu entfernen, schalten Sie die Dampffunktion für ca. 2-3 Minuten ein oder bis kein Dampf mehr aus der Dampfdüse austritt.
- Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie die Maschine ganz abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Spülen Sie den Wassertank aus und lassen Sie ihn trocknen.
- Waschen und trocknen Sie die Tropfschale und den Tropfbehälter regelmäßig.
- Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Nehmen Sie sofort nach dem Gebrauch das Metallrohr und den Gummigriff von der Dampfdüse ab, waschen Sie beides in warmer Seifenlauge und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Waschen Sie den Messlöffel in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um es in gutem Zustand zu halten.
- Lassen Sie kein Wasser im Tank stehen, leeren Sie den Tank nach jedem Gebrauch.

Reinigung der Dampfdüse nach dem Aufschäumen

- Nachdem Sie die Milch aufgeschäumt haben, stellen Sie ein leeres Kännchen unter die Dampfdüse.
- Drücken Sie die Dampftaste und drehen Sie den Dampfregler 20 Sekunden lang auf "ON", um den Dampf abzulassen, drehen Sie dann den Dampfregler auf "OFF" und schalten Sie die Dampftaste aus, um die Dampfdüse zu

reinigen.

- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten.

Verstopfte Dampfdüse reinigen

- Drehen Sie den Dampfregler auf "OFF" und lassen Sie das Gerät etwa eine halbe Stunde lang abkühlen. Stechen Sie dann mehrmals mit einer Nadel mit einem Durchmesser von etwa 1 mm in die Dampföffnung, bis sie frei ist.
- Drücken Sie abschließend die Dampftaste und drehen Sie den Drehknopf auf "ON", um sicherzustellen, dass das Gerät Dampf produzieren kann.
- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten.

Reinigung des Brühbereichs

1. Nehmen Sie den Kaffeefilter aus dem Gerät.
2. Stellen Sie ein Gefäß auf die Tropfschale.
3. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten; die Betriebsanzeige und die Aufbrühanzeige leuchten auf.
4. Drücken Sie die Aufbrühtaste, drücken Sie nachdem 20 Sekunden Wasser geflossen ist (ca. 100 ml) die Aufbrühtaste und warten Sie 5 Minuten für den ersten Entkalkungszyklus.
5. Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und setzen Sie ihn wieder auf die Abtropfschale.
6. Wiederholen Sie die obigen Schritte 1-5, um den zweiten und dritten Entkalkungszyklus sofort durchzuführen (es ist nicht notwendig, 5 Minuten für den zweiten und dritten Zyklus zu warten).

Dampfbereich

1. Stellen Sie ein Gefäß unter das Dampfrohr.
2. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um die Maschine einzuschalten. Die Ein-/Ausschaltanzeige und die Aufbrühanzeige leuchten auf.
3. Drücken Sie die Dampftaste, drehen Sie den Dampfregler auf die Position "ON", die maximale Einstellung, und lassen Sie 2 Minuten lang Dampf austreten.
4. Drehen Sie den Dampfregler in die Position "OFF" und schalten Sie dann die Dampftaste aus, um die Dampfproduktion zu beenden.
5. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie den Entkalker mindestens 15 Minuten lang im Gerät.
6. Leeren Sie nach 15 Minuten den Wassertank und füllen Sie ihn mit sauberem Wasser auf.
7. Starten Sie das Gerät neu und wiederholen Sie die oben genannten Schritte mit sauberem Wasser.

Entkalken


- Wenn Leitungswasser erhitzt wird, bilden sich Kalk und andere mineralische Ablagerungen im Inneren Ihrer Espressomaschine.
- Übermäßige Ablagerungen beschädigen das Gerät. Die Dampfdüse ist besonders anfällig für Verstopfungen und sollte regelmäßig gereinigt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, abgefülltes oder gefiltertes Wasser zu verwenden. Wenn dies nicht möglich ist und Sie Leitungswasser verwenden, müssen Sie die Maschine regelmäßig entkalken.
- Verwenden Sie keinen Essig, sondern ein handelsübliches Entkalkungsmittel und halten Sie sich genau an die in der Gebrauchsanweisung empfohlene Dosierung.
- Es wird empfohlen, die Espressomaschine alle 4 Wochen zu entkalken.
- Wenn Sie in einem Gebiet mit hartem Wasser leben, wird eine Reinigung alle 2 Wochen empfohlen. Besser noch: Verwenden Sie abgefülltes/destilliertes Wasser.
- Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und Entkalker bis zum MAX-Füllstand.
- Folgen Sie den Schritten im Abschnitt "Vorheizen" oben.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Kein Kaffee wird ausgegeben	Im Wassertank befindet sich kein Wasser.	Füllen Sie den Tank mit Wasser und lassen Sie das Gerät ohne Kaffeefilter durchlaufen, um sicherzustellen, dass es vollständig entlüftet ist.
	Der Kaffeesatz ist zu fein oder zu fest eingedrückt	Entleeren Sie den Filter und spülen Sie ihn unter Wasser aus, um ihn zu reinigen Füllen Sie den Filter mit Mahlgut und stopfen Sie ihn fest
Kein Dampf aus der Dampfdüse	Die Dampfdüse ist verstopft	Prüfen Sie, ob der Dampfauslass verstopft ist
	Im Wassertank befindet sich kein Wasser	Füllen Sie den Tank mit Wasser, lassen Sie heißes Wasser durch die Dampfdüse laufen, um sicherzustellen, dass das Wasser fließt
Aus dem Boden der Maschine tritt Wasser aus	Zuviel Wasser in der Tropfschale	Reinigung der Tropfschale
Wasser tritt an der Außenseite des Filters aus	Es befindet sich etwas gemahlener Kaffee am Rand des Filters	Entfernen Sie die Kaffeereste
Verdorbenes Kaffeegeschmack	Zu langes Stehenlassen von Wasser, unsachgemäße Reinigung	Reinigen und entkalken
Wenig oder kein Dampf aus der Dampfdüse	Die Dampfdüse ist verstopft	Reinigen und entkalken
Schlechte Milchaufschäumung	Magermilch wurde verwendet	Am besten ist es, Vollmilch zu verwenden.

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

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 & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Safety instructions 20
Product Description 22
Operation 24
Cleaning and Maintenance 28
Troubleshooting 30
Disposal Considerations 31
Manufacturer & Importer (UK) 31

TECHNICAL DATA

Item number	10046500, 10046331
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	1350 W

SAFETY INSTRUCTIONS

General safety

- Read the manual carefully before use and keep the manual for future reference.
- Only use the appliance and the accessories for their intended purposes and do not use the appliance and the accessories for other purposes than described in the manual.
- Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.
- This appliance is intended to be used in domestic and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed-and- breakfast type environments.

Electrical safety

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least 3 x 1 mm²).
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer, an authorised repair agent or by a qualified person.

- Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety instructions for coffee makers

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance in damp environments.
- Only use the appliance in frost-free environments if the appliance is filled with water.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the appliance on a hob.
- Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Keep the appliance away from heat sources.
- Be careful with hot water and steam to avoid burns.
- Store the appliance in a dry place when not in use. Make sure that children do not have access to stored appliances.

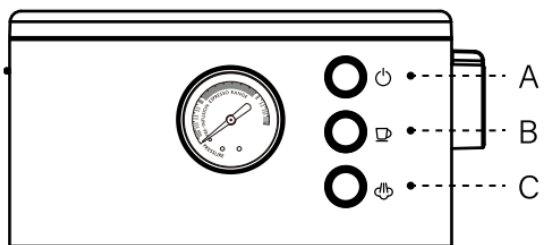
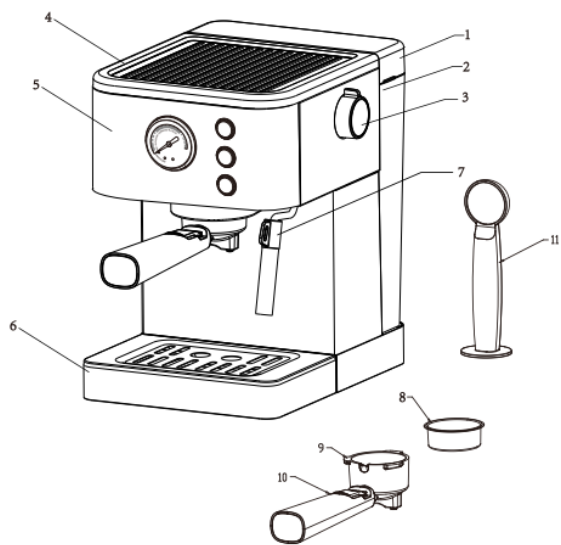
Disposal of packaging



WARNING

Danger of suffocation! Dispose of plastic packaging immediately so that children do not injure themselves.

PRODUCT DESCRIPTION



- | | | | |
|----|--------------------------|---|----------------|
| 1 | Water tank cover | A | Power Switch |
| 2 | Water tank | B | Brewing button |
| 3 | Steam knob | C | Steam button |
| 4 | Top cover | | |
| 5 | Pressure gauge | | |
| 6 | Drip tray plate | | |
| 7 | Steam nozzle | | |
| 8 | 2-shot filter | | |
| 9 | Portafilter | | |
| 10 | Portafilter handle | | |
| 11 | Measure spoon and tamper | | |

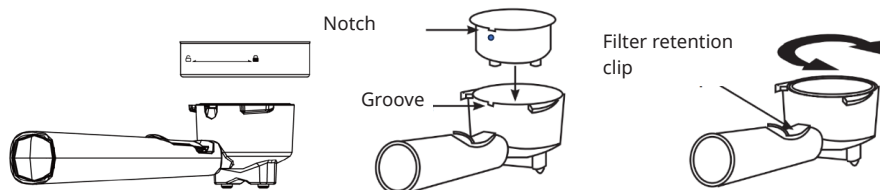
OPERATION

Before first use

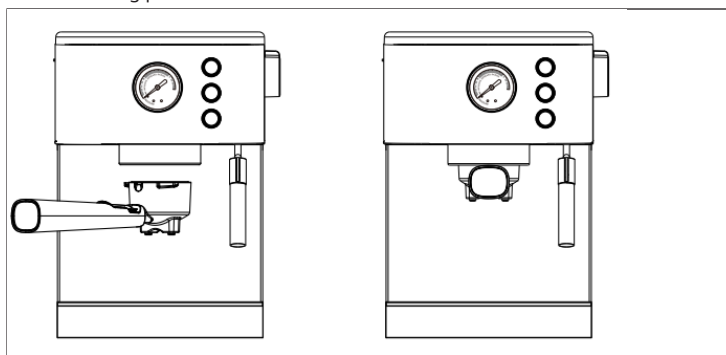
1. Add water to the water tank, do not exceed the MAX line. Place the water tank vertically and align the buckles with the hole on the back of the machine and press down so that they are parallel to the top of the machine. (If you have just used the machine, skip this step)

Note: This espresso machine is supplied with a removable filter holder for easy filling and cleaning.

2. Remove the portafilter from the packaging, insert the filter into the portafilter, making sure that the notch on the filter is aligned with a groove in the portafilter, and screw it into the appropriate position on the machine. The handle of the portafilter is aligned with the lock-symbol.



3. Place one hand on the top of the espresso machine to support it and attach the filter holder with the filter holder handle by holding the handle and inserting it into the coffee machine as shown below, then turn it clockwise to the locking position as shown below.



4. Ensure that the steam knob is in the OFF position. Place a cup on the drip tray plate.
5. Connect the machine to the power supply.
6. Press the On / Off button, the button will start flashing while the machine is

preheating.

7. When preheating is complete, both the Power button and the Brewing button will light up. Both buttons will light up to indicate that the espresso machine has warmed up.
8. Press the brewing button to start the brewing process and hot water will be dispensed into the cup. Take care not to overfill the cup.
9. Press the brewing button to stop brewing when the cup is full.
10. When the cup is full, carefully empty it.

Note: The espresso machine is designed to brew 300-400ml (90 seconds) of coffee before stopping. If your cup is smaller, you will need to press the brew button again to stop the flow of coffee.

Preheating

To make a good cup of hot espresso coffee, we recommend that you preheat the machine, including the portafilter, filter and cup, before brewing, so that the coffee flavour is not affected by the cold parts.

To preheat your espresso machine before making cups of coffee, follow steps 1-10 above from "Before first use".

Making Espresso

1. Preheat the espresso machine as described above.
2. Remove the portafilter, then remove the coffee filter and wipe dry with a clean, dry cloth.
3. Pour the ground coffee into the filter using the scoop, then press the ground coffee firmly into the filter.
4. Remove any excess ground coffee from the edge of the filter so that the coffee is about 3mm from the top of the filter.

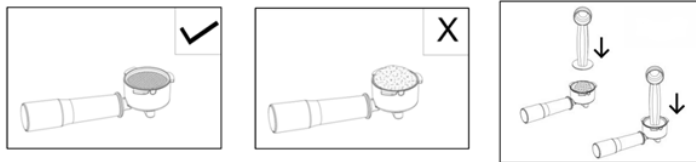
Note: Too much coffee in the filter will result in a poor seal and leakage.

5. Connect the porta-filter to the dock and turn it clockwise until it is firmly seated. The porta-filter handle should face forward.
6. Ensure the steam knob is in the 'OFF' position and place a cup on the drip tray.
7. Plug the power cord into the nearest wall outlet.
8. Press the POWER button, the button will start flashing while the espresso machine is preheating.
9. When preheating is complete, both the Power and Brewing buttons will light up.
10. Press the brewing button to start the brewing process and hot water will be dispensed into the cup. Take care not to overfill the cup.

Note: The brewing button will flash while coffee is being dispensed.

Make Cappuccino

1. Prepare an espresso coffee as described above in "Make Espresso", making sure that the cup is large enough to hold the coffee and frothed milk.
2. Ensure that the steam knob is in the "OFF" position.



3. Press the steam warm-up button, the indicator light will illuminate.
4. Fill a pitcher with 100ml of milk for each cappuccino prepared, it is recommended to use cold whole milk (not hot).
5. To maximise milk froth performance, rotate the steam knob fully for about 10 seconds without inserting it into the milk in the pitcher. This will remove any cold water from the system. Turn the steam knob back to the "OFF" position and proceed to the next step.

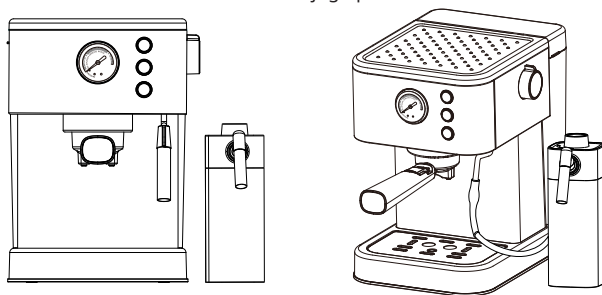
Note The first time you use the steam nozzle, hot water will come out when you turn it on. Ensure that a cup or piece of paper is placed underneath to catch any water.



WARNING

To avoid scalding, never touch the steam nozzle when steam is coming out. Always turn the steam knob slowly to release steam in a controlled manner.

6. Insert the steam nozzle about two centimetres into the milk, then slowly turn the steam knob counter-clockwise to the "ON" position. Steam will come out of the steam nozzle. Move the jug up and down to froth the milk.

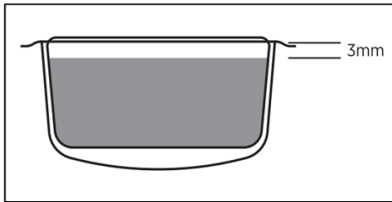


Note: The milk tank is not included and can be purchased separately (Itemnumber: 10046331).

7. When the milk has frothed, turn the steam knob to the "OFF" position. The best temperature for frothed milk is 70°C.
8. Clean the steam nozzle with a wet sponge, but be careful not to burn yourself!
9. Press and release the On/Off button to switch off the machine.
10. Pour the frothed milk into the previously prepared espresso. The cappuccino is ready.
11. Sweeten if desired and sprinkle a little cocoa powder over the froth.

Notes on coffee

This Espresso machine uses ground coffee, which is available in most good supermarkets and coffee shops. Do not use instant coffee or similar with this machine. The distance to the surface of the ground coffee should be about 3 mm from the edge of the filter cup (important indicator). Too high or too low will affect the extraction pressure and the effect of the coffee. Reduce or increase the amount of ground coffee accordingly.



Making hot water

The espresso machine can produce hot water instead of steam from the steam nozzle:

1. Place a cup under the steam nozzle.
2. Press the On / Off button, the On / Off button will flash while the machine is heating up.
3. When the Power and Brew buttons are lit, turn the steam knob to the ,ON' position and hot water will be dispensed.
4. Turn the steam knob to the ,OFF' position when the desired amount of hot water has been dispensed.
5. Press the On/Off button to switch off the machine.

Automatic power off

The coffee maker switches off automatically after 25 minutes of inactivity.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To remove any water from the coffee machine, turn on the steam function for about 2-3 minutes or until no steam comes out of the steam nozzle.
- Unplug the machine and allow it to cool completely before cleaning.
- Clean the outside of the espresso machine with a clean, damp cloth.
- Rinse out the water reservoir and allow to dry.
- Wash and dry the drip tray and drip tray regularly.
- Never immerse the machine in water or other liquids.
- Immediately after use, remove the metal tube and rubber handle from the steam nozzle, wash both in warm soapy water and dry thoroughly.
- Wash the measuring spoon in warm soapy water and dry thoroughly.
- Clean the appliance after each use to keep it in good working order.
- Do not allow water to stand in the tank, empty the tank after each use.

Cleaning the Steam nozzle after frothing

- After frothing the milk, place an empty pitcher under the steam nozzle.
- Press the steam button and turn the steam knob to “ON” for 20 seconds to release steam, then turn the steam knob to “OFF” and press the steam button off to clean the steam nozzle.
- Press the On/Off button to switch off the machine.

Unblock steam nozzle

- Turn the steam knob to the “OFF” position and allow the machine to cool down for about half an hour, then pierce the steam vent several times with a needle of about 1 mm in diameter until it clears.
- Finally, press the steam button and turn the steam knob to the “ON” position to ensure that the machine can produce steam.
- Press the On/Off button to switch off the machine.

Cleaning the brewing section

1. Remove the coffee filter from the machine.
2. Place a receptacle on the drip tray plate.
3. Press the power button to switch on the machine, the power indicator and brewing indicator will light up.
4. Press the brewing button, after 20 seconds of water flow (approx. 100ml), press the brewing button and wait 5 minutes for the first descaling cycle.
5. Empty the grounds container and replace it on the drip tray plate.
6. Repeat steps 1-5 above to perform the second and third descaling cycles immediately (it is not necessary to wait 5 minutes for the second and third cycles).

For the steaming section

1. Place a container under the steam nozzle.
2. Press the On/Off button to switch on the machine, the On/Off and brewing indicators will light up.
3. Press the steam button, turn the steam knob to the 'ON' position, the maximum setting, and steam for 2 minutes.
4. Turn the steam knob to the 'OFF' position, then press the 'off' steam button to stop making steam.
5. Press the On/Off button to switch off the machine, leave the decalcifier in the machine for at least 15 minutes.
6. After 15 minutes, empty the water tank and refill with clean water.
7. Restart the machine and repeat the above steps with clean water.

Descaling

- When tap water is heated, limescale and other mineral deposits build up on the inside of your espresso machine.
- Excessive build-up will damage the machine, the steam nozzle is particularly prone to blockages and should be cleaned regularly.
- We recommend that you use bottled or filtered water. If this is not possible and you are using tap water, it is necessary to descale the machine regularly.
- Do not use vinegar, but a commercially available descaling agent, carefully following the dosage recommended in the instructions for use.
- It is recommended to descale the espresso machine every 4 weeks.
- If you live in a hard water area, it is recommended every 2 weeks. Better still, use bottled/distilled water.
- Fill the water reservoir with water and descaler to the MAX level.
- Follow the steps in the section "Preheating" above.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Suggested Solution
No coffee pouring	No water in the water tank	Fill the tank with water, run through the appliance without a coffee filter to ensure it is fully primed
	The coffee grounds are too fine or tamped down too hard	Empty the filter and rinse under water to clean, Wipe the filter with a cloth. Refill the filter with grinds and tamp
No steam from the Steam wand	Steam Nozzle tube is blocked	Check "If the steam outlet becomes blocked"
	No water in the water tank	Fill the tank with water, run hot water through the Steam Nozzle to ensure water flows
Water is leaking from the bottom of the machine	Too much water in the drip tray	Clean out the drip tray
Water is leaking from the outer side of the filter	There is some ground coffee on edge of filter	Clean it off
Tainted taste to the coffee	Allowing water to sit too long, improper cleaning	Clean and de-scale
Low or no steam from the steam wand	Steam Nozzle is clogged up	Clean and de-scale
Poor milk frothing	Skimmed milk was used	It is best to use full fat milk

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)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	34
Vista general del aparato	36
Puesta en funcionamiento	38
Limpieza y cuidado	42
Detección y resolución de anomalías	44
Indicaciones sobre la retirada del aparato	45
Fabricante	45

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10046500, 10046331
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energía	1350 W

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Seguridad general

- Lea atentamente el manual antes de utilizar el aparato y consérvelo para futuras consultas.
- Utilice el aparato y los accesorios únicamente para los fines previstos y no utilice el aparato y los accesorios para fines distintos de los descritos en el manual.
- No utilice el aparato si alguna pieza o accesorio está dañado o defectuoso. Si una pieza o un accesorio está dañado o defectuoso, debe ser sustituido por el fabricante o un agente de reparación autorizado.
- Los niños deben estar bajo supervisión para evitar que jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por parte de niños o personas con discapacidad física, sensorial, psíquica o motriz, o con falta de experiencia y conocimientos puede entrañar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deben dar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Si el aparato está sumergido en agua u otros líquidos, no lo retire con las manos. Desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. Si el aparato está sumergido en agua u otros líquidos, no lo use.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno.

Seguridad eléctrica

- Antes de utilizar el aparato, compruebe siempre que la tensión de red coincide con la indicada en la placa de características del aparato.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos $3 \times 1 \text{ mm}^2$).
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en las clavijas de contacto del cable de alimentación y del cable alargador.
- Desenrolle siempre completamente el cable de alimentación y el cable alargador.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde de una encimera y no pueda quedar atrapado accidentalmente o tropezar con él.
- Mantenga el cable de alimentación alejado del calor, el aceite y los bordes afilados.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o defectuosos. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o defectuosos, deben ser sustituidos por el fabricante, un agente de reparaciones autorizado o una persona cualificada.

- No tire del cable de alimentación para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes de montarlo o desmontarlo y antes de proceder a su limpieza y mantenimiento.

Instrucciones de seguridad para cafeteras

- No utilice el aparato al aire libre.
- No utilice el aparato en ambientes húmedos.
- Utilice el aparato sólo en entornos sin escarcha si está lleno de agua.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocción.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con material inflamable.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor.
- Tenga cuidado con el agua caliente y el vapor para evitar quemaduras.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco. Asegúrese de que los niños no tengan acceso a los aparatos almacenados.

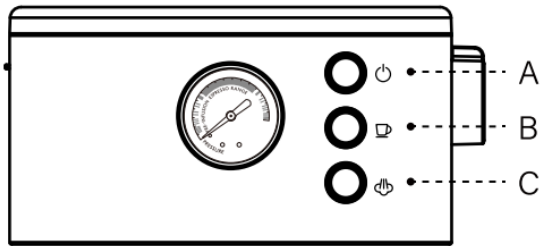
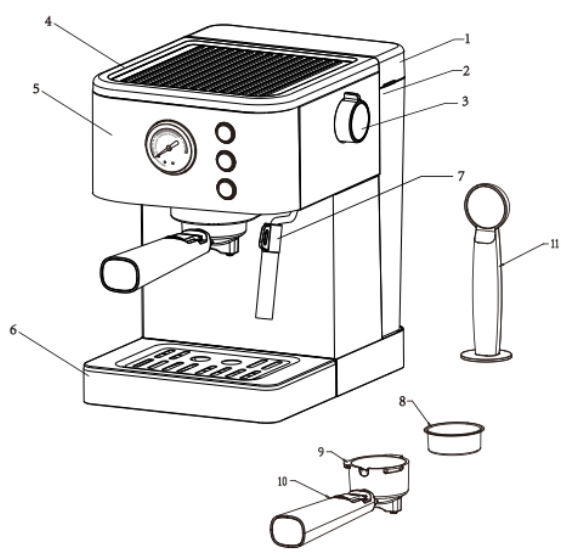
Eliminación de envases



ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia! Deseche inmediatamente los envases de plástico para que los niños no se hagan daño.

VISTA GENERAL DEL APARATO



- | | | | |
|----|---------------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Tapa del depósito de agua | A | Interruptor principal |
| 2 | Depósito de agua | B | Botón de preparación |
| 3 | Pomo de vapor | S | Botón de vapor |
| 4 | Cubierta superior | | |
| 5 | Medidor de presión | | |
| 6 | Placa de la bandeja recogegotas | | |
| 7 | Boquilla de vapor | | |
| 8 | Filtro de 2 dosis | | |
| 9 | Portafiltro | | |
| 10 | Mango del portafiltro | | |
| 11 | Cuchara medidora y prensador | | |

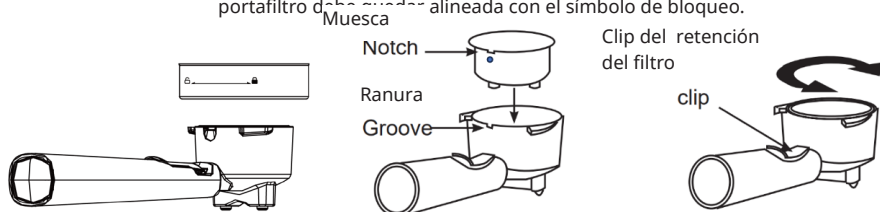
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

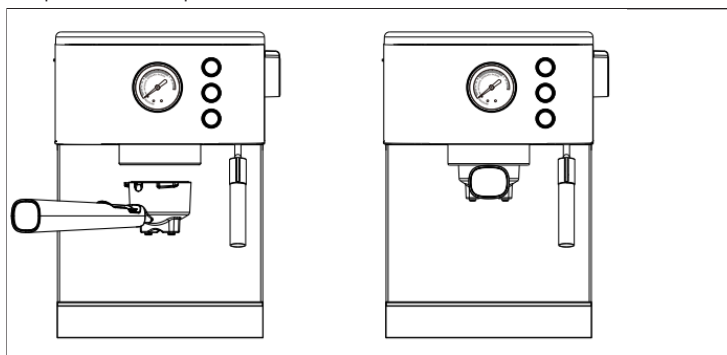
1. Añada agua al depósito de agua sin sobrepasar el nivel MAX. Coloque el depósito de agua en posición vertical y alinee los ganchos con el orificio de la parte posterior del aparato y presione hacia abajo para que queden paralelos a la parte superior del aparato. (Si acaba de utilizar el aparato, omita este paso)

Nota: Esta cafetera espresso se suministra con un portafiltro extraíble para facilitar el llenado y la limpieza.

2. Saque el portafiltro del embalaje, inserte el filtro en el portafiltro, asegurándose de que la muesca del filtro esté alineada con una ranura del portafiltro, y enrósquelo en la posición adecuada en el aparato. El asa del portafiltro debe quedar alineada con el símbolo de bloqueo.



3. Coloque una mano sobre la cafetera espresso para apoyarla y fije el portafiltro sujetándolo por el mango e introduciéndolo en la cafetera como se muestra a continuación. Luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo como se muestra a continuación.



4. Asegúrese de que el botón de vapor esté en la posición OFF. Coloque una taza en la placa de la bandeja recogegotas.
5. Conecte el aparato a la toma de alimentación.

6. Pulse el botón ON/OFF. El botón empezará a parpadear mientras el aparato se precalienta.
7. Cuando se haya completado el precalentamiento, se encenderán tanto el botón de encendido como el botón de preparación. Ambos botones se iluminarán para indicar que la cafetera espresso se ha calentado.
8. Pulse el botón de preparación para iniciar el proceso de preparación y se dispensará agua caliente en la taza. Procure no llenar demasiado la taza.
9. Pulse el botón de preparación para detener la preparación cuando la taza esté llena.
10. Cuando la taza esté llena, vacíala con cuidado.

Nota: La cafetera espresso está diseñada para preparar 300-400 ml (90 segundos) de café antes de detenerse. Si su taza es más pequeña, tendrá que volver a pulsar el botón de preparación para detener el flujo de café.

Precalentamiento

Para preparar una buena taza de café expreso caliente, le recomendamos que precaliente el aparato, incluidos el portafiltro, el filtro y la taza, antes de la preparación, para que el sabor del café no se vea afectado por las piezas frías. Para precalentar la cafetera espresso antes de preparar café, siga los pasos 1-10 descritos anteriormente en la sección «Antes del primer uso».

Preparación de café expreso

1. Precaliente la cafetera espresso como se ha descrito anteriormente.
2. Retire el portafiltro, luego el filtro de café y séquelo con un paño limpio y seco.
3. Vierta el café molido en el filtro utilizando la cuchara y, a continuación, presione firmemente el café molido en el filtro.
4. Retire el café molido sobrante del borde del filtro de modo que el café quede a unos 3 mm de la parte superior del filtro.

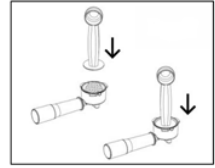
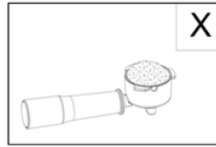
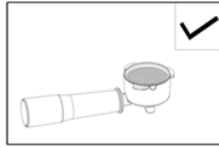
Nota: Un exceso de café en el filtro provocará un sellado deficiente y fugas.

5. Inserte el portafiltro en su ranura y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente asentado. El mango del portafiltro debe mirar hacia delante.
6. Asegúrese de que el pomo de vapor esté en la posición OFF y coloque una taza en la bandeja recogegotas.
7. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente más cercana.
8. Pulse el botón POWER. El botón empezará a parpadear mientras el aparato se precalienta.
9. Cuando se haya completado el precalentamiento, se encenderán tanto el botón Power como el botón de preparación.
10. Pulse el botón de preparación para iniciar el proceso de preparación y se dispensará agua caliente en la taza. Procure no llenar demasiado la taza.

Nota: El botón de preparación parpadeará mientras se dispensa café.

Preparación de capuchino

1. Prepare un café expreso como se ha descrito anteriormente en «Preparación de café expreso», asegurándose de que la taza es lo suficientemente grande para contener el café y la espuma de leche.
2. Asegúrese de que el botón de vapor esté en la posición OFF.



3. Pulse el botón de calentamiento de vapor, la luz indicadora se iluminará.
4. Llene una jarra con 100 ml de leche por cada capuchino preparado. Se recomienda utilizar leche entera fría (no caliente).
5. Para maximizar el rendimiento del espumador de leche, gire completamente el pomo de vapor durante unos 10 segundos sin introducirlo en la jarra con leche. Esto eliminará el agua fría del sistema. Vuelva a girar el pomo de vapor a la posición OFF y continúe con el paso siguiente.

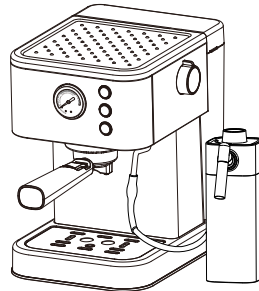
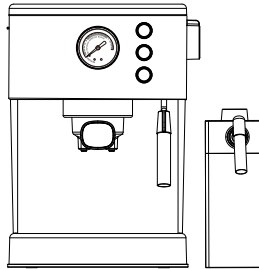
Nota La primera vez que utilice la boquilla de vapor, saldrá agua caliente al encenderla. Asegúrese de colocar un vaso o un paño debajo para recoger el agua.



ADVERTENCIA

Para evitar quemaduras, no toque nunca la boquilla de vapor cuando salga vapor. Gire siempre el pomo de vapor lentamente para liberar el vapor de forma controlada.

6. Introduzca la boquilla de vapor unos dos centímetros en la leche y, a continuación, gire lentamente el pomo de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición ON. Saldrá vapor por la boquilla de vapor. Mueva la jarra arriba y abajo para espumar la leche.

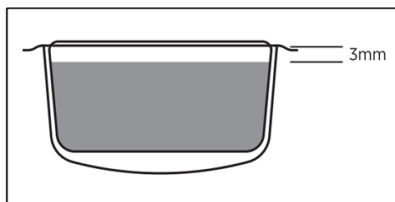


Nota: La jarra de leche no está incluida y puede adquirirse por separado (número de artículo: 10046331).

7. Cuando la leche se haya espumado, gire el pomo de vapor a la posición OFF. La mejor temperatura para la espuma de leche es de 70 °C.
8. Limpie la boquilla de vapor con una esponja húmeda, pero tenga cuidado de no quemarse.
9. Pulse el botón ON/OFF para apagar la cafetera.
10. Vierta la leche espumada en el espresso previamente preparado. El capuchino está listo.
11. Si lo desea, puede endulzar y espolvorear un poco de cacao en polvo sobre la espuma.

Notas sobre el café

Esta cafetera espresso utiliza café molido, disponible en la mayoría de los supermercados y cafeterías. No utilice café instantáneo o similar con este aparato. Entre el café molido y el borde del filtro debe de haber una distancia de 3 mm (indicador importante). Una distancia demasiado alta o baja afectará a la presión de extracción y al efecto del café. Reduzca o aumente la cantidad de café molido en consecuencia.



Preparación de agua caliente

La cafetera espresso puede producir agua caliente en lugar de vapor por la boquilla de vapor:

1. Coloque una taza debajo de la boquilla de vapor.
2. Pulse el botón ON/OFF. El botón empezará a parpadear mientras el aparato se precalienta.
3. Cuando los botones Power y Preparación estén encendidos, gire el pomo de vapor a la posición ON y saldrá agua caliente.
4. Gire el pomo de vapor a la posición OFF cuando haya salido la cantidad de agua caliente deseada.
5. Pulse el botón ON/OFF para apagar la cafetera.

Apagado automático

La cafetera se apaga automáticamente tras 25 minutos de inactividad.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Para eliminar el agua de la cafetera, active la función de vapor durante unos 2-3 minutos o hasta que no salga vapor por la boquilla de vapor.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior de la cafetera espresso con un paño limpio y húmedo.
- Enjuague el depósito de agua y déjelo secar.
- Lave y seque regularmente la bandeja recogegotas y la bandeja de goteo.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- Inmediatamente después del uso, retire el tubo metálico y el mango de goma de la boquilla de vapor, lave ambas piezas con agua jabonosa tibia y séquelos bien.
- Lave la cuchara dosificadora con agua tibia y jabón y séquela bien.
- Limpie el aparato después de cada uso para mantenerlo en buen estado de funcionamiento.
- No deje agua estancada en el depósito, vacíelo después de cada uso.

Limpieza del vaporizador después de espumar

- Después de espumar la leche, coloque una jarra vacía debajo de la boquilla de vapor.
- Pulse el botón de vapor y gire el pomo de vapor a ON durante 20 segundos para liberar vapor. Luego, gire el mando de vapor a OFF y pulse el botón de vapor apagado para limpiar la boquilla de vapor.
- Pulse el botón ON/OFF para apagar la cafetera.

Desbloquear la boquilla de vapor

- Gire el pomo de vapor a la posición OFF y deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente media hora. A continuación, perforo la salida de vapor varias veces con una aguja de aproximadamente 1 mm de diámetro hasta que se despeje.
- Por último, pulse el botón de vapor y gire el pomo de vapor a la posición ON para asegurarse de que el aparato puede producir vapor.
- Pulse el botón ON/OFF para apagar la cafetera.

Limpieza de la sección de preparación

1. Retire el filtro de café del aparato.
2. Coloque un recipiente en la bandeja recoge gotas.
3. Pulse el botón de encendido para encender el aparato. El indicador de encendido y el indicador de preparación se iluminarán.
4. Pulse el botón de preparación. Después de 20 segundos de flujo de agua (aprox. 100 ml), vuelva a pulsar el botón de preparación y espere 5 minutos para el primer ciclo de descalcificación.
5. Vacíe el recipiente de posos y vuelva a colocarlo en la placa de la bandeja recoge gotas.
6. Repita los pasos 1-5 anteriores para realizar el segundo y el tercer ciclo de descalcificación inmediatamente (no es necesario esperar 5 minutos para el segundo y el tercer ciclo).

Para la sección de vapor

1. Coloque un recipiente debajo de la boquilla de vapor.
2. Pulse el botón ON/OFF para encender el aparato. El indicador ON/OFF y el indicador de preparación se iluminarán.
3. Pulse el botón de vapor, gire el pomo de vapor a la posición ON, el ajuste máximo, y deje que salga vapor durante 2 minutos.
4. Gire el pomo de vapor a la posición OFF y, a continuación, pulse el botón de vapor OFF para que el aparato deje de producir vapor.
5. Pulse el botón ON/OFF para apagar el aparato. Deje el descalcificador en el aparato durante al menos 15 minutos.
6. Transcurridos 15 minutos, vacíe el depósito de agua y réllénelo con agua limpia.
7. Reinicie el aparato y repita los pasos anteriores con agua limpia.

Descalcificación

- Cuando se calienta el agua del grifo, la cal y otros depósitos minerales se acumulan en el interior de la cafetera espresso.
- Una acumulación excesiva puede dañar el aparato; la boquilla de vapor es especialmente propensa a obstruirse y debe limpiarse con regularidad.
- Le recomendamos que utilice agua embotellada o filtrada. Si no es posible y utiliza agua del grifo, es necesario descalcificar el aparato con regularidad.
- No utilice vinagre, sino un producto descalcificador comercial, siguiendo cuidadosamente la dosificación recomendada en las instrucciones de uso.
- Se recomienda descalcificar la cafetera espresso cada 4 semanas.
- Si vive en una zona de aguas duras, se recomienda cada 2 semanas. De ser posible, utilice agua embotellada/destilada.
- Llene el depósito de agua con agua y descalcificador hasta el nivel MAX.
- Siga los pasos descritos en la sección «Pre calentamiento».

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Sugerencia
No sale café.	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua y pase el agua por el aparato sin utilizar el filtro de café para asegurarse de que está completamente cebada.
	El café molido es demasiado fino o lo presiona demasiado fuerte.	Vacíe el filtro y enjuáguelo con agua. Seque el filtro con un paño. Llene el filtro con café molido y prénselo.
No sale vapor de la boquilla de vapor.	El tubo de la boquilla de vapor está obstruido.	Revise el apartado «Si se bloquea la salida de vapor».
	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua, haga pasar agua caliente por la boquilla de vapor para asegurarse de que el agua fluye.
Hay una fuga de agua en la parte inferior del aparato.	Hay demasiada agua en la bandeja recogegotas.	Limpie la bandeja recogegotas.
Hay una fuga de agua en la parte exterior del filtro.	Hay restos de café molido en el borde del filtro.	Límpielo.
El café sabe a podrido.	El agua lleva demasiado tiempo en el depósito. Limpieza inadecuada del depósito.	Limpie y descalcifique el aparato.
No sale o sale muy poco vapor de la boquilla de vapor.	La boquilla de vapor está obstruida.	Limpie y descalcifique el aparato.
Sale poca espuma de leche.	Se utilizó leche desnatada.	Intente utilizar leche entera.

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, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les respecter afin d'éviter tout dommage potentiel. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	48
Description du produit	50
Fonctionnement	52
Nettoyage et entretien	56
Dépannage	59
Informations sur le recyclage	60
Fabricant	60

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10046500, 10046331
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consommation électrique	1350 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sécurité générale

- Lisez attentivement le manuel avant utilisation et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.
- N'utilisez l'appareil et les accessoires que pour l'usage auquel ils sont destinés et n'utilisez pas l'appareil et les accessoires à d'autres fins que celles décrites dans le manuel.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce ou un accessoire est endommagé ou défectueux. Si une pièce ou un accessoire est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou un réparateur agréé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ou d'un manque d'expérience et de connaissances peut entraîner des risques. Les personnes responsables de leur sécurité doivent donner des instructions explicites ou superviser l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou de tout autre récipient contenant de l'eau.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Si l'appareil est immergé dans l'eau ou dans d'autres liquides, ne le retirez pas avec les mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l'appareil est immergé dans l'eau ou dans d'autres liquides, ne l'utilisez plus.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes.

Sécurité électrique

- Avant toute utilisation, vérifiez toujours que la tension du réseau est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Branchez l'appareil sur une prise murale reliée à la terre. Si nécessaire, utilisez une rallonge mise à la terre d'un diamètre approprié (au moins 3 x 1 mm²).
- Veillez à ce que l'eau ne puisse pas pénétrer dans les prises de contact du câble d'alimentation et du câble de rallonge.
- Déroulez toujours complètement le câble d'alimentation et le câble d'extension.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas sur le bord d'un plan de travail et qu'il ne puisse pas être attrapé accidentellement ou que l'on ne puisse pas trébucher dessus.
- Tenir le câble d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.

- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé ou défectueux. Si le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé(e) ou défectueux(se), il/elle doit être remplacé(e) par le fabricant, un réparateur agréé ou une personne qualifiée. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher la fiche du réseau.
- Débranchez la fiche du réseau électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage et avant le nettoyage et l'entretien.

Consignes de sécurité pour les cafetières

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement humide.
- N'utilisez l'appareil dans un environnement hors gel que si l'appareil est rempli d'eau.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures.
- Ne pas placer l'appareil sur une table de cuisson.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes nues.
- Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux inflammables.
- Conservez l'appareil à l'abri des sources de chaleur.
- Faites attention à l'eau chaude et à la vapeur pour éviter les brûlures.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec lorsque vous ne l'utilisez pas. Veillez à ce que les enfants n'aient pas accès aux appareils entreposés.

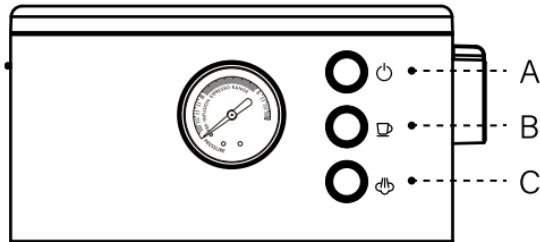
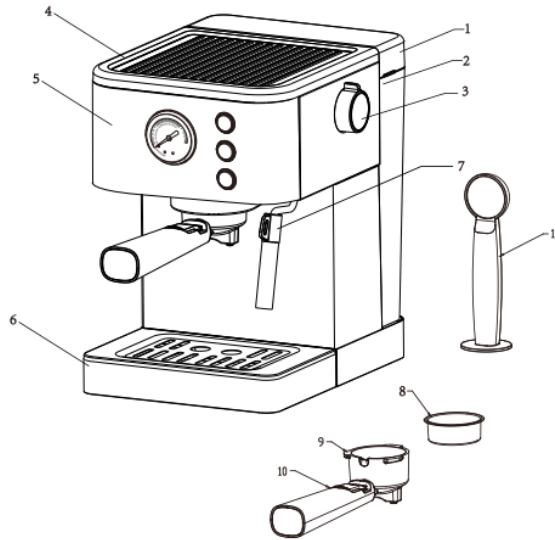
Élimination des emballages



MISE EN GARDE

Risque de suffocation ! Éliminez immédiatement les emballages en plastique afin que les enfants ne se blessent pas.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- | | | | |
|----|------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Couvercle du réservoir d'eau | A | Interrupteur d'alimentation |
| 2 | Réservoir d'eau | B | Bouton de brassage |
| 3 | Bouton de vapeur | C | Bouton de vapeur |
| 4 | Couvercle supérieur | | |
| 5 | Jauge de pression | | |
| 6 | Plaque d'égouttage | | |
| 7 | Buse de vapeur | | |
| 8 | filtre à 2 doses | | |
| 9 | Porte-filtre | | |
| 10 | Poignée du porte-filtre | | |
| 11 | Cuillère à doser et tasser | | |

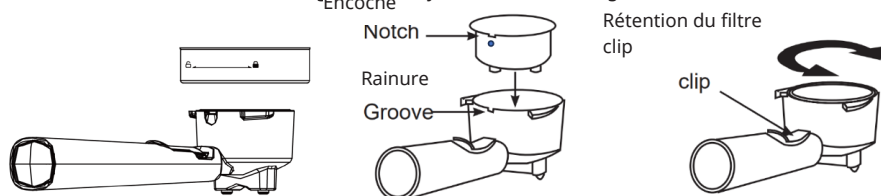
FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

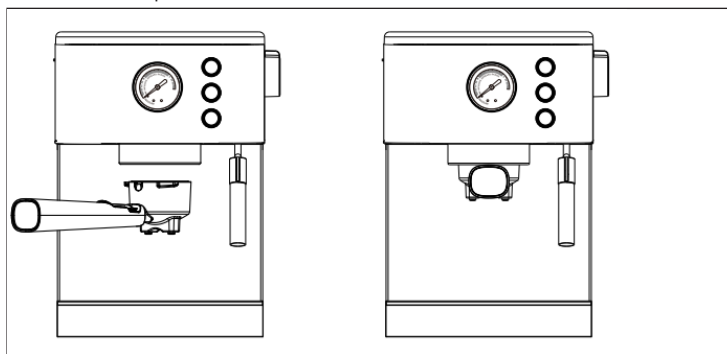
1. Ajoutez de l'eau dans le réservoir, sans dépasser la ligne MAX. Placez le réservoir d'eau à la verticale et alignez les boucles avec le trou situé à l'arrière de la machine et appuyez dessus pour qu'elles soient parallèles à la partie supérieure de la machine. (Si vous venez d'utiliser la machine, sautez cette étape)

Remarque : cette machine à espresso est livrée avec un porte-filtre amovible pour faciliter le remplissage et le nettoyage.

2. Retirez le porte-filtre de son emballage, insérez le filtre dans le portafiltre en veillant à ce que l'encoche du filtre soit alignée sur une rainure du porte-filtre, et vissez-le dans la position appropriée sur la machine. La poignée du porte-filtre est alignée sur le symbole de verrouillage.



3. Placez une main sur le dessus de la machine à espresso pour la soutenir et fixez le porte-filtre avec la poignée du porte-filtre en tenant la poignée et en l'insérant dans la machine à café comme indiqué ci-dessous, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage comme indiqué ci-dessous.



4. Assurez-vous que le bouton de vapeur est en position OFF. Placer une tasse sur la plaque du plateau d'égouttage.

5. Connecter l'alimentation électrique à la prise.
6. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, le bouton commence à clignoter pendant le préchauffage de l'appareil.
7. Lorsque le préchauffage est terminé, les boutons Power et Brewing s'allument. Les deux boutons s'allument pour indiquer que la machine à espresso est à bonne température.
8. Appuyez sur le bouton d'infusion pour lancer le processus d'infusion et de l'eau chaude s'écoulera dans la tasse. Veillez à ne pas trop remplir la tasse.
9. Appuyez sur le bouton d'infusion pour arrêter l'infusion lorsque la tasse est pleine.
10. Lorsque la tasse est pleine, videz-la avec précaution.

Remarque : La machine à espresso est conçue pour préparer 300 à 400 ml (90 secondes) de café avant de s'arrêter. Si votre tasse est plus petite, vous devrez appuyer à nouveau sur le bouton d'infusion pour arrêter l'écoulement du café.

Préchauffage

Pour obtenir une bonne tasse de café espresso chaud, nous vous recommandons de préchauffer la machine, y compris le porte-filtre, le filtre et la tasse, avant l'infusion, afin que l'arôme du café ne soit pas altéré par les parties froides. Pour préchauffer votre machine à espresso avant de préparer des tasses de café, suivez les étapes 1 à 10 ci-dessus à partir de " Avant la première utilisation ".

Préparation d'un espresso

1. Préchauffer la machine à espresso comme décrit ci-dessus.
2. Retirez le porte-filtre, puis le filtre à café et essuyez-les avec un chiffon propre et sec.
3. Verser le café moulu dans le filtre à l'aide de la cuillère, puis presser fermement le café moulu dans le filtre.
4. Retirez l'excédent de café moulu du bord du filtre de manière à ce que le café se trouve à environ 3 mm du haut du filtre.

Remarque : Trop de café dans le filtre entraînera une mauvaise étanchéité et des fuites.

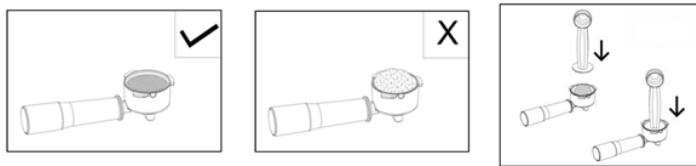
5. Connectez le porte-filtre à la base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé. La poignée du porte-filtre doit être orientée vers l'avant.
6. Assurez-vous que le bouton de vapeur est en position " OFF " et placez une tasse sur le plateau d'égouttage.
7. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale la plus proche.
8. Appuyez sur le bouton POWER, le bouton commence à clignoter pendant le préchauffage de l'appareil.
9. Lorsque le préchauffage est terminé, les boutons Power et Brewing s'allument.
10. Appuyez sur le bouton d'infusion pour lancer le processus d'infusion et de

l'eau chaude s'écoulera dans la tasse. Veillez à ne pas trop remplir la tasse.

Remarque : La touche Brewing clignote pendant la préparation du café.

Préparer un cappucino

1. Préparez un café expresso comme décrit ci-dessus dans la section " Préparation un expresso ", en veillant à ce que la tasse soit suffisamment grande pour contenir le café et la mousse de lait.
2. Assurez-vous que le bouton de vapeur est en position " OFF ".



3. Appuyez sur le bouton de préchauffage de la vapeur, le témoin lumineux s'allume.
4. Remplir un pichet avec 100 ml de lait pour chaque cappuccino préparé, il est recommandé d'utiliser du lait entier froid (pas chaud).
5. Pour obtenir une meilleure mousse de lait, tournez le bouton de vapeur à fond pendant environ 10 secondes sans insérer le lait dans le pichet. Cette opération permet d'éliminer l'eau froide du système. Tournez le bouton de vapeur en position " OFF " et passez à l'étape suivante.

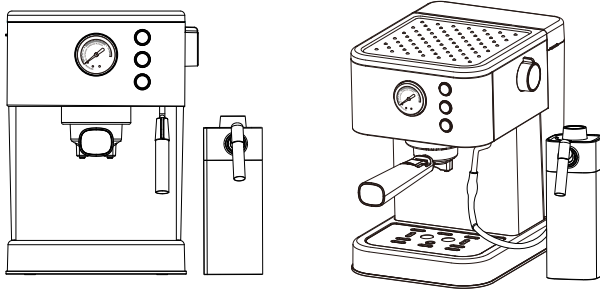
Remarque La première fois que vous utilisez la buse à vapeur, de l'eau chaude sort lorsque vous la mettez en marche. Veillez à ce qu'une tasse ou un morceau de papier soit placé en dessous pour recueillir l'eau.



AVERTISSEMENT

Pour éviter les brûlures, ne touchez jamais la buse à vapeur lorsque de la vapeur s'en échappe. Tournez toujours le bouton de vapeur lentement pour libérer la vapeur de manière contrôlée.

6. Insérez la buse de vapeur à environ deux centimètres dans le lait, puis tournez lentement le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position " ON ". De la vapeur s'échappe de la buse à vapeur. Déplacez le pichet de haut en bas pour faire mousser le lait.

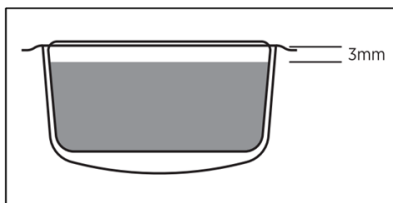


Remarque : le réservoir à lait n'est pas inclus et peut être acheté séparément (numéro d'article : 10046331).

7. Une fois obtenu la mousse de lait, tourner le bouton de vapeur en position " OFF ". La température idéale pour la mousse de lait est de 70°C.
8. Nettoyez la buse de vapeur avec une éponge humide, mais attention à ne pas vous brûler !
9. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre la machine.
10. Verser la mousse de lait dans l'espresso préalablement préparé. Le cappuccino est prêt.
11. Sucrez si vous le souhaitez et saupoudrez la mousse d'un peu de cacao en poudre.

Remarques sur le café

Cette machine Espresso utilise du café moulu, disponible dans la plupart des supermarchés et magasins de café. N'utilisez pas de café instantané ou similaire avec cette machine. Il faut laisser une distance d'environ 3 mm entre la surface du café moulu et le bord de la tasse à filtre (indicateur important). Un niveau trop élevé ou trop bas affectera la pression d'extraction et l'effet du café. Réduisez ou augmentez la quantité de café moulu en conséquence.



Production d'eau chaude

La machine à espresso peut produire de l'eau chaude au lieu de la vapeur à l'aide de la buse à vapeur :

1. Placer une tasse sous la buse de vapeur.
2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, le bouton commence à clignoter pendant le préchauffage de l'appareil.
3. Lorsque les boutons Power et Brew sont allumés, tournez le bouton vapeur sur la position " ON " et de l'eau chaude s'écoulera.
4. Tournez le bouton vapeur sur la position " OFF " lorsque la quantité d'eau chaude souhaitée s'est écoulée.
5. Appuyez sur le bouton On/Off pour éteindre la machine.

Mise hors tension automatique

La machine à café s'éteint automatiquement après 25 minutes d'inactivité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour éliminer l'eau de la machine à café, activez la fonction vapeur pendant environ 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui sorte de la buse.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Rincez le réservoir d'eau et laissez sécher.
- Lavez et séchez régulièrement le bac d'égouttage et le plateau d'égouttage.
- Ne jamais immerger la machine dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Immédiatement après l'utilisation, retirez le tube métallique et la poignée en caoutchouc de la buse à vapeur, lavez-les à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
- Laver la cuillère à doser à l'eau chaude savonneuse et la sécher soigneusement.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour le maintenir en bon état de fonctionnement.
- Ne laissez pas l'eau stagner dans le réservoir, videz le réservoir après chaque utilisation.

Nettoyage de la buse vapeur après le moussage

- Après avoir fait mousser le lait, placez un pichet vide sous la buse à vapeur.
- Appuyez sur le bouton vapeur et tournez le bouton vapeur sur " ON " pendant 20 secondes pour libérer la vapeur, puis tournez le bouton vapeur sur " OFF " et appuyez sur le bouton vapeur pour nettoyer la buse vapeur.
- Appuyez sur le bouton On/Off pour éteindre la machine.

Déboucher la buse de vapeur

- Tournez le bouton de vapeur sur la position " OFF " et laissez l'appareil refroidir pendant environ une demi-heure, puis percez plusieurs fois la sortie de vapeur avec une aiguille d'environ 1 mm de diamètre jusqu'à ce que la sortie ne soit plus obstruée.
- Enfin, appuyez sur le bouton vapeur et tournez le bouton vapeur sur la position " ON " pour vous assurer que l'appareil puisse produire de la vapeur.
- Appuyez sur le bouton On/Off pour éteindre la machine.

Nettoyage de la partie infusion

1. Retirez le filtre à café de la machine.
2. Placer une tasse sur la plaque du plateau d'égouttage.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche, le voyant d'alimentation et le voyant d'infusion s'allument.
4. Appuyez sur la touche d'infusion, après que de l'eau s'est écoulée pendant 20 secondes (environ 100 ml), appuyez sur la touche d'infusion et attendez 5 minutes pour le premier cycle de détartrage.
5. Videz le bac à café et remplacez-le sur la plaque du plateau d'égouttage.
6. Répétez les étapes 1 à 5 ci-dessus pour effectuer immédiatement les deuxième et troisième cycles de détartrage (il n'est pas nécessaire d'attendre 5 minutes pour les deuxième et troisième cycles).

Pour la partie vapeur

1. Placez une tasse sous la buse de vapeur.
2. Appuyez sur le bouton On/Off pour mettre l'appareil en marche, le voyant d'alimentation et le voyant d'infusion s'allument.
3. Appuyez sur la touche vapeur, tournez le bouton vapeur sur la position " ON ", le réglage maximum, et faites fonctionner la vapeur pendant 2 minutes.
4. Tournez le bouton vapeur en position " OFF ", puis appuyez sur le bouton vapeur " off " pour arrêter la production de vapeur.
5. Appuyez sur le bouton On/Off pour éteindre la machine, laissez le détartrant dans la machine pendant au moins 15 minutes.
6. Après 15 minutes, videz le réservoir d'eau et remplissez-le à nouveau d'eau propre.
7. Redémarrez la machine et répétez les étapes ci-dessus avec de l'eau propre.

Détartrage

- Lorsque l'eau du robinet est chauffée, le calcaire et d'autres dépôts minéraux s'accumulent à l'intérieur de votre machine à espresso.
- Une accumulation excessive endommagera l'appareil. La buse à vapeur est particulièrement sujette aux blocages et doit être nettoyée régulièrement.
- Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau en bouteille ou filtrée. Si ce n'est pas possible et que vous utilisez de l'eau du robinet, il est nécessaire de détartrer la machine régulièrement.
- N'utilisez pas de vinaigre, mais un détartrant disponible dans le commerce, en respectant scrupuleusement le dosage recommandé dans le mode d'emploi.
- Il est recommandé de détartrer la machine à espresso toutes les 4 semaines.
- Si vous vivez dans une région où l'eau est dure, il est recommandé de le faire toutes les deux semaines. Mieux encore, utilisez de l'eau embouteillée/distillée.
- Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau et du détartrant jusqu'au niveau MAX.
- Suivez les étapes de la section " Préchauffage " ci-dessus.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution suggérée
Le café ne s'écoule pas	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplir le réservoir d'eau, faire passer l'eau dans l'appareil sans filtre à café pour s'assurer qu'il est complètement amorcé
	Les grains de café sont trop fins ou trop tassés	Videz le filtre et rincez-le sous l'eau pour le nettoyer, puis essuyez-le avec un chiffon. Remplir le filtre de grains et tasser
Pas de vapeur dans la tige à vapeur	Le tube de la buse de vapeur est obstrué	Vérifier " Si la sortie de vapeur est obstruée "
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplir le réservoir d'eau, faire couler de l'eau chaude à travers la buse à vapeur pour s'assurer que l'eau s'écoule
De l'eau s'écoule par le bas de la machine	Trop d'eau dans le bac d'égouttage	Nettoyage du bac de récupération
De l'eau s'échappe du côté extérieur du filtre	Il y a un peu de café moulu sur le bord du filtre	Nettoyez-le
Goût altéré du café	Laisser l'eau stagner dans l'appareil, nettoyage incorrect	Nettoyer et détartrer
Pas ou peu de vapeur dans la tige à vapeur	La buse de vapeur est obstruée	Nettoyer et détartrer
Mousse de lait insuffisante	Vous avez utilisé du lait écrémé	Il est préférable d'utiliser du lait entier

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, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

Ti ringraziamo per aver acquistato questo dispositivo. Ti invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni e a seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e da un uso improprio. Scansiona il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	62
Descrizione del prodotto	64
Utilizzo	66
Pulizia e manutenzione	70
Risoluzione dei problemi	73
Avviso di smaltimento	74
Produttore	74

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10046500, 10046331
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo di energia	1350 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Sicurezza generale

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso e conservarlo per future consultazioni.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori solo per gli scopi previsti e non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Non utilizzare l'apparecchio se una parte o un accessorio è danneggiato o difettoso. Se un componente o un accessorio è danneggiato o difettoso, deve essere sostituito dal produttore o da un centro di riparazione autorizzato.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il dispositivo.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o di persone con disabilità fisiche, sensoriali, mentali o motorie, o per mancanza di esperienza e conoscenza, può essere fonte di pericolo. Le persone responsabili della loro sicurezza devono fornire istruzioni esplicite o supervisionare l'uso dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, lavabi o altri recipienti contenenti acqua.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Se l'apparecchio è immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuoverlo con le mani. Togliere immediatamente la spina dalla presa di corrente. Se l'apparecchio è immerso in acqua o in altri liquidi, non utilizzarlo nuovamente.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast.

Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Il dispositivo non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra. Se necessario, utilizzare un cavo di prolunga con messa a terra di diametro adeguato (almeno $3 \times 1 \text{ mm}^2$).
- Assicurarci che l'acqua non possa penetrare nelle spine di contatto del cavo di rete e della prolunga.
- Svolgere sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Assicurarci che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo del piano di lavoro e che non possa essere afferrato accidentalmente o che non costituisca causa d'inciampo.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli vivi.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di rete o la spina di rete sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal produttore, da un riparatore autorizzato o da una persona qualificata.

- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina dalla rete.
- Scollegare la spina dalla rete elettrica quando l'apparecchio non è in uso, prima del montaggio o dello smontaggio e prima della pulizia e della manutenzione.

Istruzioni di sicurezza per le macchine da caffè

- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Utilizzare l'apparecchio in ambienti non gelati solo se l'apparecchio è riempito d'acqua.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli spruzzi.
- Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde o in prossimità di fiamme libere.
- Assicurarsi che l'apparecchio non venga a contatto con materiali infiammabili.
- Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore.
- Fare attenzione all'acqua calda e al vapore per evitare scottature.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto quando non è in uso. Assicurarsi che i bambini non abbiano accesso agli apparecchi conservati.

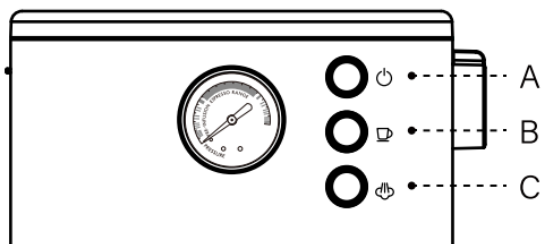
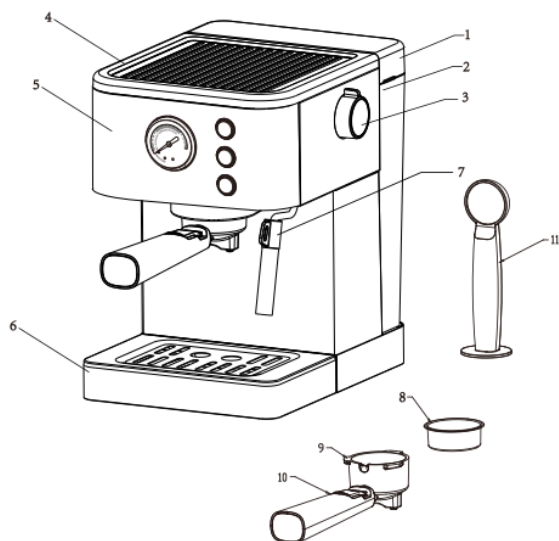
Smaltimento degli imballaggi



AVVERTENZA

Pericolo di soffocamento! Smaltire immediatamente gli imballaggi in plastica per evitare che i bambini si feriscano.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- | | | | |
|----|------------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Coperchio del serbatoio dell'acqua | A | Interruttore di alimentazione |
| 2 | Serbatoio dell'acqua | B | Tasto di erogazione |
| 3 | Manopola del vapore | C | Tasto del vapore |
| 4 | Copertura superiore | | |
| 5 | Manometro | | |
| 6 | Vaschetta di raccolta | | |
| 7 | Ugello del vapore | | |
| 8 | Filtro doppio | | |
| 9 | Portafiltro | | |
| 10 | Impugnatore del portafiltro | | |
| 11 | Cucchiaino dosatore e pressino | | |

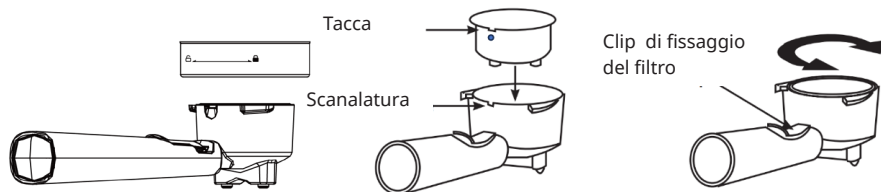
UTILIZZO

Operazioni preliminari

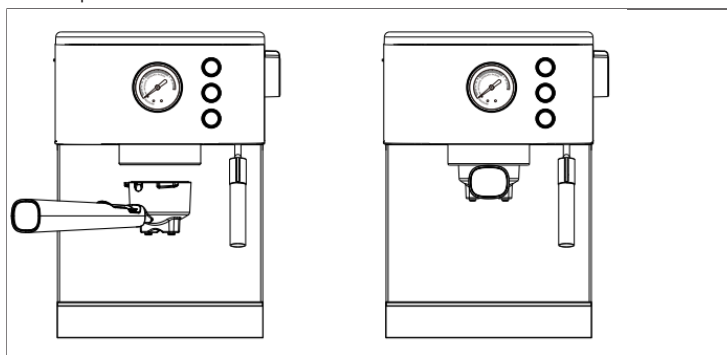
1. Aggiungere acqua al serbatoio, senza superare la linea MAX. Posizionare il serbatoio dell'acqua in verticale, allineare le tacche con il foro sul retro della macchina e premere in modo che siano parallele alla parte superiore della macchina. (se la macchina è appena stata utilizzata, saltare questo passaggio)

Nota: questa macchina del caffè viene fornita con un portafiltro rimovibile per facilitare il riempimento e la pulizia.

2. Rimuovere il portafiltro dalla confezione, inserire il filtro nel portafiltro, assicurandosi che la tacca sul filtro sia allineata con una scanalatura del portafiltro, e avvitarlo nella posizione appropriata sulla macchina. L'impugnatura del portafiltro è allineata con il simbolo di blocco.



3. Posizionare una mano sulla parte superiore della macchina del caffè per sostenerla e fissare il portafiltro tenendo l'impugnatura e inserendola nella macchina del caffè come mostrato sotto, quindi ruotarla in senso orario fino alla posizione di blocco come mostrato sotto.



4. Assicurarsi che la manopola del vapore sia in posizione OFF. Mettere una tazza sulla vaschetta di raccolta.
5. Collegare la macchina all'alimentazione.
6. Premere il tasto On/Off, il tasto inizierà a lampeggiare durante il

preriscaldamento della macchina.

7. Al termine del preriscaldamento, si accendono sia il tasto di accensione sia il tasto di erogazione. Entrambi i tasti si accendono per indicare che la macchina del caffè si è riscaldata.
8. Premere il tasto di erogazione e l'acqua calda verrà erogata nella tazza. Fare attenzione a non riempire troppo la tazza.
9. Premere il tasto di erogazione per interrompere l'erogazione quando la tazza è piena.
10. Quando la tazza è piena, svuotarla con cura.

Nota: la macchina per espresso è progettata per erogare 300-400 ml (90 secondi) di caffè prima di fermarsi. Se la tazza è più piccola, è necessario premere nuovamente il tasto di erogazione per interrompere il flusso di caffè.

Preriscaldamento

Per ottenere un buon caffè espresso caldo, si consiglia di preriscaldare la macchina, compresi il portafiltro, il filtro e la tazza, prima dell'erogazione, in modo che l'aroma del caffè non venga alterato dai componenti freddi.

Per preriscaldare la macchina per espresso prima di preparare le tazze di caffè, seguire i passaggi da 1 a 10 descritti sopra in "Operazioni preliminari".

Preparare il caffè espresso

1. Preriscaldare la macchina del caffè come descritto sopra.
2. Rimuovere il portafiltro, quindi rimuovere il filtro del caffè e asciugarlo con un panno pulito e asciutto.
3. Versare il caffè macinato nel filtro utilizzando il dosatore, quindi premere con forza il caffè macinato nel filtro.
4. Rimuovere il caffè macinato in eccesso dal bordo del filtro in modo che il caffè si trovi a circa 3 mm dalla parte superiore del filtro.

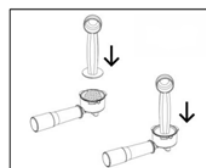
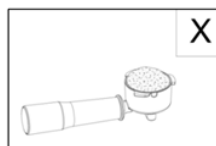
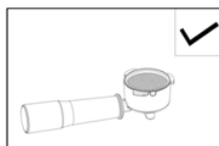
Nota: una quantità eccessiva di caffè nel filtro provoca una scarsa tenuta e perdite.

5. Collegare il portafiltro alla bocca di erogazione e ruotarlo in senso orario fino a quando non è saldamente inserito. L'impugnatura del portafiltro deve essere rivolta in avanti.
6. Assicursi che la manopola del vapore sia in posizione "OFF" e mettere una tazza sulla vaschetta di raccolta.
7. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente più vicina.
8. Premere il tasto POWER, il tasto inizierà a lampeggiare durante il preriscaldamento della macchina del caffè.
9. Al termine del preriscaldamento, si accendono i tasti di POWER e di erogazione.
10. Premere il tasto di erogazione e l'acqua calda verrà erogata nella tazza. Fare attenzione a non riempire troppo la tazza.

Nota: il tasto di erogazione lampeggia durante l'erogazione del caffè.

Preparare il cappuccino

1. Preparare un caffè espresso come descritto sopra in "Preparare il caffè espresso", assicurandosi che la tazza sia abbastanza grande da contenere il caffè e la schiuma di latte.
2. Assicurarsi che la manopola del vapore sia in posizione "OFF".



3. Premere il tasto di riscaldamento del vapore, la spia si accende.
4. Riempire un bricco con 100 ml di latte per ogni cappuccino preparato; si consiglia di utilizzare latte intero freddo (non caldo).
5. Per montare il latte in modo ottimale, ruotare completamente la manopola del vapore per circa 10 secondi senza inserirla nel latte nella caraffa. In questo modo si rimuove l'acqua fredda dal sistema. Riportare la manopola del vapore in posizione "OFF" e procedere con il passaggio successivo.

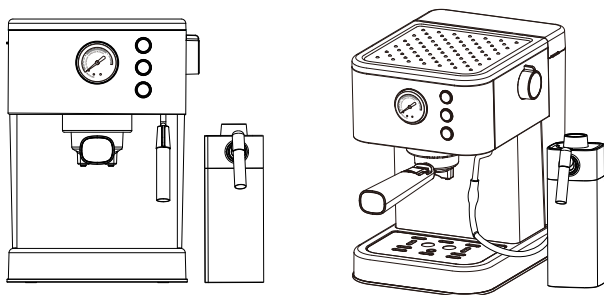
Nota: la prima volta che si utilizza l'ugello per il vapore, quando lo si accende esce acqua calda. Assicurarsi che sotto di esso ci sia una tazza o un pezzo di carta per raccogliere l'acqua.



AVVERTENZA

Per evitare ustioni, non toccare mai l'ugello quando sta erogando vapore. Girare sempre lentamente la manopola del vapore per rilasciare il vapore in modo controllato.

6. Inserire l'ugello del vapore per circa due centimetri nel latte, quindi ruotare lentamente la manopola del vapore in senso antiorario fino alla posizione "ON". Il vapore uscirà dall'ugello. Muovere il bricco verso l'alto e verso il basso per montare il latte.

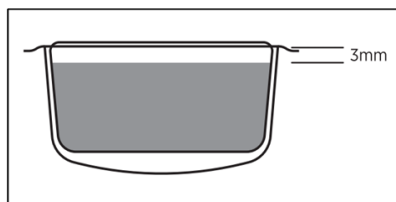


Nota: il serbatoio del latte non è incluso e può essere acquistato separatamente (codice articolo: 10046331).

7. Quando il latte è montato, ruotare la manopola del vapore in posizione "OFF". La temperatura ottimale per la schiuma di latte è di 70 °C.
8. Pulire l'ugello del vapore con una spugna bagnata, facendo attenzione a non scottarsi!
9. Premere e lasciare andare il tasto On/Off per spegnere il dispositivo.
10. Versare il latte montato nell'espresso precedentemente preparato. Il cappuccino è pronto.
11. Addolcire se si desidera e spolverare un po' di cacao sulla schiuma.

Note sul caffè

Questa macchina per espresso utilizza caffè macinato, disponibile nella maggior parte dei supermercati e delle caffetterie. Non utilizzare caffè istantaneo o simili con questa macchina. La distanza tra la superficie del caffè macinato e il bordo del portafiltro deve essere di circa 3 mm (indicatore importante). Un livello troppo alto o troppo basso influisce sulla pressione di estrazione e sull'effetto del caffè. Ridurre o aumentare di conseguenza la quantità di caffè macinato.



Produzione di acqua calda

La macchina per espresso può erogare acqua calda anziché vapore dall'ugello del vapore:

1. Posizionare una tazza sotto l'ugello del vapore.

2. Premere il tasto On/Off, il tasto lampeggia durante il riscaldamento della macchina.
3. Quando i tasti POWER e di erogazione sono accesi, ruotare la manopola del vapore in posizione "ON" e l'acqua calda verrà erogata.
4. Ruotare la manopola del vapore in posizione "OFF" quando è stata erogata la quantità di acqua calda desiderata.
5. Premere il tasto On/Off per spegnere il dispositivo.

Spegnimento automatico

La macchina del caffè si spegne automaticamente dopo 25 minuti di inattività.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Per eliminare l'acqua dalla macchina del caffè, attivare la funzione del vapore per circa 2-3 minuti o finché non esce più vapore dall'ugello.
- Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido e pulito.
- Sciacquare il serbatoio dell'acqua e lasciarlo asciugare.
- Lavare e asciugare regolarmente la vaschetta di raccolta.
- Non immergere mai la macchina in acqua o altri liquidi.
- Subito dopo l'uso, rimuovere il tubo metallico e l'impugnatura in gomma dall'ugello del vapore, lavare entrambi in acqua calda e sapone e asciugarli accuratamente.
- Lavare il cucchiaino dosatore in acqua calda e sapone e asciugarlo accuratamente.
- Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo per mantenerlo in buone condizioni di funzionamento.
- Non lasciare che l'acqua rimanga nel serbatoio; svuotare il serbatoio dopo ogni utilizzo.

Pulizia dell'ugello del vapore dopo aver montato il latte

- Dopo aver montato il latte, posizionare un bricco vuoto sotto l'ugello del vapore.
- Premere il tasto del vapore e ruotare la manopola del vapore su "ON" per 20 secondi per rilasciare il vapore, quindi ruotare la manopola del vapore su "OFF" e premere il tasto del vapore per pulire l'ugello.
- Premere il tasto On/Off per spegnere il dispositivo.

Sbloccare l'ugello del vapore

- Ruotare la manopola del vapore in posizione "OFF" e lasciare raffreddare la macchina per circa mezz'ora, quindi forare più volte lo sfiato del vapore con un ago di circa 1 mm di diametro finché non si libera.
- Infine, premere il tasto del vapore e ruotare la manopola del vapore in posizione "ON" per assicurarsi che la macchina possa produrre vapore.
- Premere il tasto On/Off per spegnere il dispositivo.

Pulizia della sezione di erogazione del caffè

1. Rimuovere il filtro del caffè dalla macchina.
2. Mettere un contenitore sulla vaschetta di raccolta.
3. Premere il tasto POWER per accendere la macchina; l'indicatore di accensione e l'indicatore di erogazione si accendono.
4. Premere il tasto di erogazione, dopo 20 secondi di flusso d'acqua (circa 100 ml) premere il tasto di erogazione e attendere 5 minuti per il primo ciclo di decalcificazione.
5. Svuotare il contenitore dei fondi di caffè e riposizionarlo sulla vaschetta di raccolta.
6. Ripetere i punti 1-5 per eseguire immediatamente il secondo e il terzo ciclo di decalcificazione (non è necessario attendere 5 minuti per il secondo e il terzo ciclo).

Per la sezione di erogazione del vapore

1. Posizionare un contenitore sotto l'ugello del vapore.
2. Premere il tasto On/Off per accendere la macchina; l'indicatore On/Off e l'indicatore di erogazione si accendono.
3. Premere il tasto del vapore, ruotare la manopola del vapore sulla posizione "ON", l'impostazione massima, ed erogare vapore per 2 minuti.
4. Ruotare la manopola del vapore in posizione "OFF", quindi premere il tasto "off" per interrompere la produzione di vapore.
5. Premere il tasto On/Off per spegnere la macchina, lasciare il decalcificante nella macchina per almeno 15 minuti.
6. Dopo 15 minuti, svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.
7. Riavviare la macchina e ripetere le operazioni sopra descritte con acqua pulita.

Decalcificazione

- Quando l'acqua del rubinetto viene riscaldata, il calcare e altri depositi minerali si accumulano all'interno della macchina del caffè.
- Un accumulo eccessivo danneggia la macchina; l'ugello del vapore è particolarmente soggetto a intasamenti e deve essere pulito regolarmente.
- Si consiglia di utilizzare acqua in bottiglia o filtrata. Se ciò non è possibile e si utilizza l'acqua del rubinetto, è necessario decalcificare regolarmente la macchina.

- Non utilizzare l'aceto, ma un agente decalcificante disponibile in commercio, seguendo attentamente il dosaggio raccomandato nelle istruzioni per l'uso.
- Si consiglia di decalcificare la macchina per espresso ogni 4 settimane.
- Se si vive in una zona con acqua dura, si consiglia di farlo ogni 2 settimane. Meglio ancora se si utilizza acqua distillata o in bottiglia.
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua e decalcificante fino al livello MAX.
- Seguire la procedura descritta nella sezione "Preriscaldamento".

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione suggerita
Non viene erogato caffè	Non c'è acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio con acqua e far scorrere l'acqua nella macchina senza il filtro per assicurarsi che sia pronta all'uso
	I fondi di caffè sono troppo fini o troppo pressati	Svuotare il filtro e sciacquarlo sotto l'acqua per pulirlo, asciugarlo con un panno. Riempire il filtro di caffè macinato e pressarlo
Non esce vapore dall'ugello	Il tubo dell'ugello del vapore è bloccato	Controllare "Se l'uscita del vapore si blocca"
	Non c'è acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio con acqua, far scorrere l'acqua calda attraverso l'ugello del vapore per garantire il flusso dell'acqua
L'acqua fuoriesce dal fondo della macchina	Troppa acqua nella vaschetta di raccolta	Pulire la vaschetta di raccolta
Perdita di acqua dal lato esterno del filtro	Sul bordo del filtro è presente del caffè macinato	Pulirlo
Gusto alterato del caffè	L'acqua è rimasta nel serbatoio troppo a lungo, pulizia impropria	Pulire e decalcificare
Non esce vapore dall'ugello o ne esce poco	L'ugello del vapore è intasato	Pulire e decalcificare
Il latte non si monta	È stato utilizzato latte scremato	Si consiglia di utilizzare latte intero

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, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom



KLARSTEIN