

STEEL PRESSO TOUCH

Espressomaschine
Espresso Maker
Cafetera espresso
Cafetière expresso Macchina per
espresso



10046501 10046502 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 14
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 15
Hinweise zur Entsorgung 17
Hersteller & Importeur (UK) 17

English 19
Español 31
Français 45
Italiano 59

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046501, 10046502, 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 3 x 1 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 zur Stolperfalle werden 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.

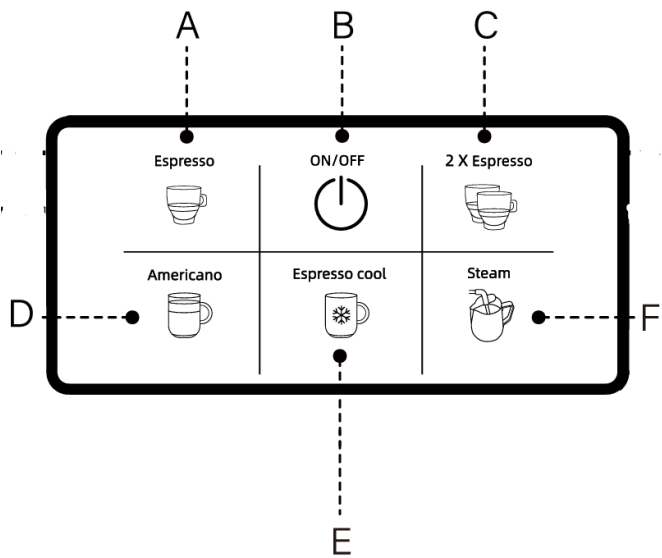
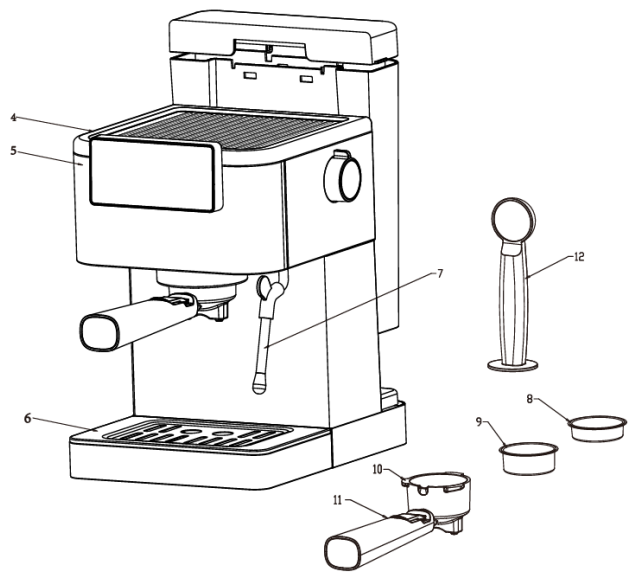
Entsorgung der Verpackung



WARNUNG

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

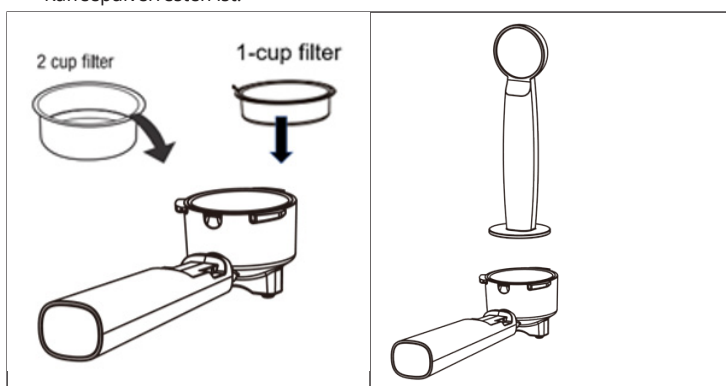
PRODUKTBESCHREIBUNG



- | | | | |
|----|---------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Abdeckung des Wassertanks | A | 1 Tasse heißer Espresso |
| 2 | Wassertank | B | ON/OFF |
| 3 | Dampfgregler | C | 2 Tassen heißer Espresso |
| 4 | Obere Abdeckung | D | Americano |
| 5 | Bedienfeld | E | Kalter Espresso |
| 6 | Tropfschale | F | Dampf |
| 7 | Dampfdüse | | |
| 8 | Filter für 1 Tasse | | |
| 9 | Filter für 2 Tassen | | |
| 10 | Siebträger | | |
| 11 | Siebträgergriff | | |
| 12 | Messlöffel und Stopfer | | |

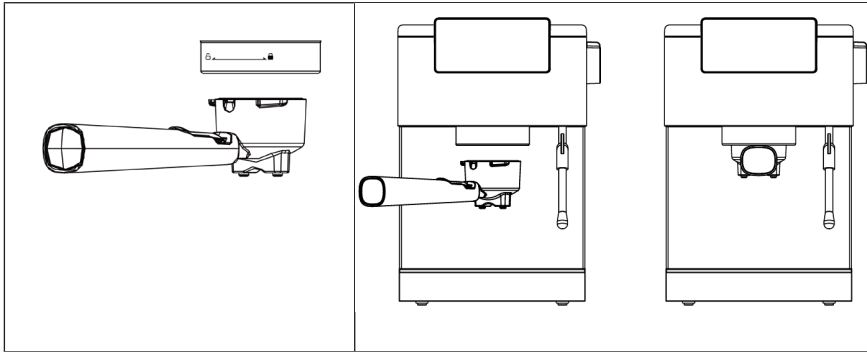
BEDIENUNG

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeemaschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
2. Halten Sie den Wassertankgriff fest und nehmen Sie den Wassertank heraus.
3. Füllen Sie den Wassertank mit frischem, kaltem Wasser. Überschreiten Sie NICHT die mit „MAX“ gekennzeichnete maximale Füllhöhe.
4. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und achten Sie darauf, dass er richtig sitzt.
5. Setzen Sie den Filter in den Siebträger ein. Füllen Sie das ESPRESSOPULVER mit dem mitgelieferten Messlöffel in die Brühinheit. Der Druck im Filter ist für einen guten Espresso ebenso wichtig wie die Kaffeesorte und der Mahlgrad. Achten Sie immer darauf, dass der Filter sauber und frei von Kaffeepulverresten ist.



- Ein zu feiner Mahlgrad führt zu einer übermäßigen Extraktion und Bitterkeit sowie zu einer fleckigen und ungleichmäßigen Creme auf der Oberfläche.
 - Wenn der Mahlgrad zu grob ist, wird das Wasser zu schnell durchlaufen und der Espresso erhält nicht genügend Creme auf der Oberfläche.
 - Geben Sie gegebenenfalls mehr ESPRESSOPULVER hinzu, um den Filter zu füllen.
 - Drücken Sie das ESPRESSOPULVER erneut mit dem Stopfer zusammen.
 - Wischen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand ab, damit der Brühkopf gut sitzt und Auslaufen verhindert wird.
 - Das Verdichten des ESPRESSOPULVERS ist ein wichtiger Teil der Espressozubereitung.
 - Wenn das ESPRESSOPULVER sehr stark komprimiert wird, fließt der Espresso nur langsam und es entsteht mehr Creme.
 - Wenn das ESPRESSOPULVER nicht sehr stark komprimiert wird, fließt der Espresso schneller und es entsteht weniger Creme.
6. Bringen Sie den Siebträger am Brühkopf an. Schieben Sie den Griff nach links und drehen Sie ihn dann nach rechts, bis er einrastet. Lassen Sie den Griff los; der Siebträger sollte sicher im Brühkopf sitzen und im 90°-Winkel nach vorn

zeigen.



7. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Kaffeeauslass.
8. Drücken Sie nach dem Einstecken des Netzkabels die „ON/OFF“-Taste und alle Kontrollleuchten sind eingeschaltet.

Kalter Espresso

Geben Sie die Eiswürfel in den Wassertank und drücken Sie die Taste „Kalter Espresso“, um einen kalten Espresso zu erhalten. Die längste Zeit beträgt 22 Sekunden.

Tip: Verwenden Sie immer eiskaltes Wasser, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Einfacher heißer Espresso

- Drücken Sie die Taste „Heißer Espresso“ und die Kontrollleuchte beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass das Gerät das Heizsystem aufheizt.
- Wenn die Kontrollleuchte konstant leuchtet, sind die internen Komponenten aufgeheizt und bereit, Kaffee zu brühen. Die längste Zeit beträgt 16 Sekunden.

Doppelter heißer Espresso

- Drücken Sie die Taste „Heißer Espresso“ und die Kontrollleuchte beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass das Gerät das Heizsystem aufheizt.
- Wenn die Kontrollleuchte konstant leuchtet, sind die internen Komponenten aufgeheizt und bereit, Kaffee zu brühen. Die längste Zeit beträgt 25 Sekunden.

Tipps

- Der ideale Ausguss ist dunkel und karamellfarben mit rötlichen Reflexen.
- Lassen Sie die Maschine nach der Zubereitung von heißem Espresso

- 15 Minuten lang abkühlen, bevor Sie kalten Espresso machen.
- Drehen Sie den Dampfregler auf „ON“, um das heiße Wasser abzulassen und das Gerät abzukühlen. Nach einer Weile drehen Sie den Dampfregler auf „OFF“. Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

Americano

- Drücken Sie die Taste „Americano“; das Licht blinkt und zeigt an, dass die Maschine vorheizt.
- Wenn die Leuchte nicht mehr blinkt und konstant leuchtet, ist das Gerät bereit, Kaffee zu brühen und auszuschenken; die längste Zeit beträgt 34 Sekunden.

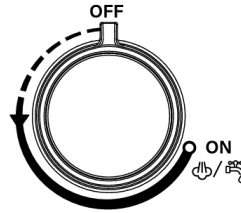
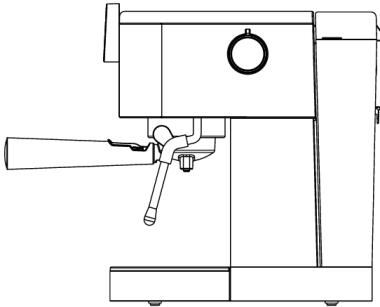
Dampffunktion

Mit „Dampf“ können Sie zwei Dinge tun. Sie können die Milch erhitzen oder die Luft mit der Milch mischen, um eine schaumige Konsistenz zu erhalten. Aber man muss geduldig sein, wenn man eine perfekte Milchtexur haben will.

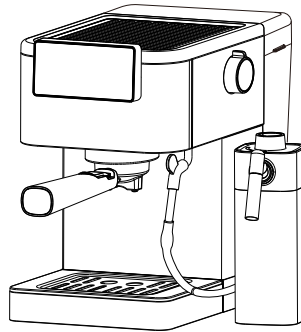
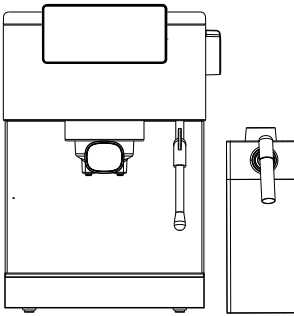
1. Ermitteln Sie die benötigte Milchmenge anhand der Anzahl der Tassen, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Denken Sie daran, dass sich das Volumen der Milch während des Aufschäumprozesses erhöht.

2. Gießen Sie kalte Milch zu etwa 1/3 in das Edelstahl-Aufschäumkännchen.
3. Wenn Sie die Dampftaste drücken, blinkt sie. Sie leuchtet durchgehend, wenn die Dampffunktion einsatzbereit ist.
4. Lassen Sie das Wasser aus dem Dampfrohr ab. Die Dampffunktion wird aktiviert, indem der Dampf-Drehregler auf „ON“ gestellt wird. Wenn kein Wasser mehr vorhanden ist, können Sie den Drehregler auf die Position „OFF“ drehen.
5. Drehen Sie das Dampfrohr nach außen.
6. Positionieren Sie das Dampfrohr so in der Milch, dass sich die Düse etwa 1 cm unter der Oberfläche befindet, und aktivieren Sie die Dampffunktion, indem Sie auf die Dampftaste drücken und den Drehregler auf „ON“ stellen.
7. Drehen Sie das Milchkännchen so, dass das Dampfrohr es mit der Düse berührt, und senken Sie das Kännchen ab, bis sich die Spitze des Dampfrohrs knapp unter der Milchoberfläche befindet. Dadurch wird der Aufschäumprozess der Milch in Gang gesetzt.



Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Dampf nicht ungleichmäßig versprüht wird, da dies zu Schaum-/Blasenbildung führt. Heben Sie in diesem Fall das Kännchen an, um die Dampfdüse weiter in die Milch zu senken.



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

8. Da der Dampf die Milch erhitzt und strukturiert, erhöht sich das Milchvolumen im Kännchen. Achten Sie darauf, sich an das steigende Volumen anzupassen, indem Sie das Kännchen so weit absenken, dass sich die Spitze der Dampfdüse immer knapp unter der Oberfläche befindet.
9. Wenn sich der Schaum gebildet hat, heben Sie das Kännchen an, bis sich der Dampfauslass in der Mitte der Milch befindet.

Hinweis: Für jedes Getränk wird unterschiedlich viel Schaum benötigt. Ein Cappuccino zum Beispiel braucht mehr Schaum als ein Milchkaffee.

10. Drehen Sie den Dampfregler auf „OFF“, um den Dampf auszuschalten.

Hinweis: Die Milch nicht aufkochen.

11. Stellen Sie das Kännchen ab, wischen Sie das Dampfrohr und die Düse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und lassen Sie sofort eine kleine Menge Dampf ab.

Kühlfunktion

Sie müssen das Gerät abkühlen lassen, wenn Sie direkt nach dem Aufschäumen von Milch oder der Reinigung des Dampfrohrs wieder Kaffee zubereiten wollen. Andernfalls brennt der Kaffee an und wird verspritzt. Sie können die Kaffe Zubereitung fortsetzen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Nach der Reinigung der Dampfleitung und dem Aufschäumen der Milch ist die Temperatur höher. Drücken Sie die Dampftaste, um die Dampffunktion zu beenden. Drehen Sie den Dampfregler auf „ON“, um das heiße Wasser abzulassen und das Gerät abzukühlen. Drehen Sie den Dampfregler nach einer Weile wieder auf „OFF“. Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

REINIGUNG UND WARTUNG

Während der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein. Wir empfehlen Ihnen dringend, keine Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen. Zum Reinigen einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und vor der Lagerung abtrocknen.

Reinigung der Filter, des Filterhalters und des Brühkopfes

Die Edelstahlfilter müssen gründlich gereinigt werden. Der Filterhalter sollte sofort nach Gebrauch unter fließendem Wasser abgespült werden, um Kaffeerückstände zu entfernen.

Lassen Sie auch von Zeit zu Zeit Wasser durch das Gerät laufen, wenn der Filterhalter ohne Kaffee eingesetzt ist, um den restlichen Kaffeesatz auszuspülen. Reinigen Sie den Brühkopf mit einem feuchten, sauberen Tuch und wischen Sie ihn gut ab, um alle Kaffeerückstände zu entfernen.

Reinigung des Außengehäuses/des Tassenwärmers

Verwenden Sie zur Reinigung des Außengehäuses keine gewöhnlichen oder aggressiven Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um das äußere Gehäuse und den Tassenwärmer zu reinigen.

Reinigung der Tropfschalen-Einheit

Die kleine Tropfschalen-Einheit muss häufig herausgenommen, gereinigt und geleert werden, insbesondere wenn die Tropfschale voll ist. Das Tropfgitter kann in warmer Seifenlauge gewaschen und gründlich abgespült werden. Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel (keine Scheuermittel, Pads oder Tücher verwenden, die die Oberfläche verkratzen könnten).

Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale muss herausgenommen werden, wenn das Abstellgitter abgenommen wird. Reinigen Sie sie anschließend mit einem weichen, feuchten Tuch (verwenden Sie keine Scheuermittel).

Hinweis: Reinigen Sie Teile und Zubehör nicht in der Spülmaschine.

Reinigung des Dampfrohrs


Sie müssen das Dampfrohr nach dem Milchaufschäumen reinigen. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Dampfrohr abzuwischen, und drehen Sie es dann zurück nach innen, sodass es sich über der Tropfschale befindet. Drehen Sie den Dampfregler anschließend kurz auf „ON“. Dadurch werden die restlichen Milchrückstände aus dem Dampfrohr entfernt. Stellen Sie sicher, dass der Drehregler sich wieder in der „OFF“-Position befindet. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Falls das Dampfrohr verstopft bleibt, verwenden Sie das Stechwerkzeug, um die Öffnung zu reinigen.

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 einsatzfähig ist.
	Das Kaffeepulver ist zu fein oder zu fest eingedrückt.	Entleeren Sie den Filter und spülen Sie ihn unter Wasser ab, um ihn zu reinigen. Wischen Sie ihn anschließend mit einem Tuch ab. Füllen Sie den Filter erneut mit gemahlenem Kaffee und stopfen Sie ihn fest.
Kein Dampf aus dem Dampfrohr	Die Dampfdüse ist verstopft.	Überprüfen 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	Zu viel Wasser in der Tropfschale	Leeren Sie die Tropfschale
Wasser tritt an der Außenseite des Filters aus	Es befinden sich Kaffeereste am Rand des Filters.	Entfernen Sie die Kaffeereste.
Komischer Kaffeegeschmack	Zu langes Stehenlassen von Wasser, unsachgemäße Reinigung	Reinigen und entkalken
Wenig oder kein Dampf aus dem Dampfrohr	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 Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerät abholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & 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 29
Disposal Considerations 30
Manufacturer & Importer (UK) 30

TECHNICAL DATA

Item number	10046501, 10046502, 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.

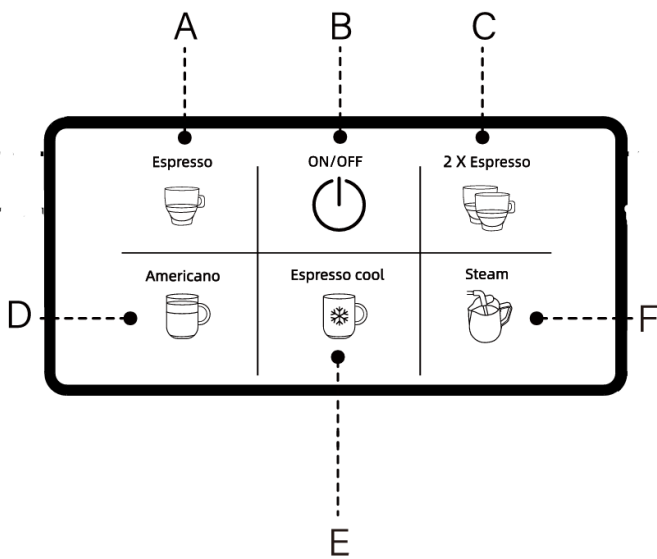
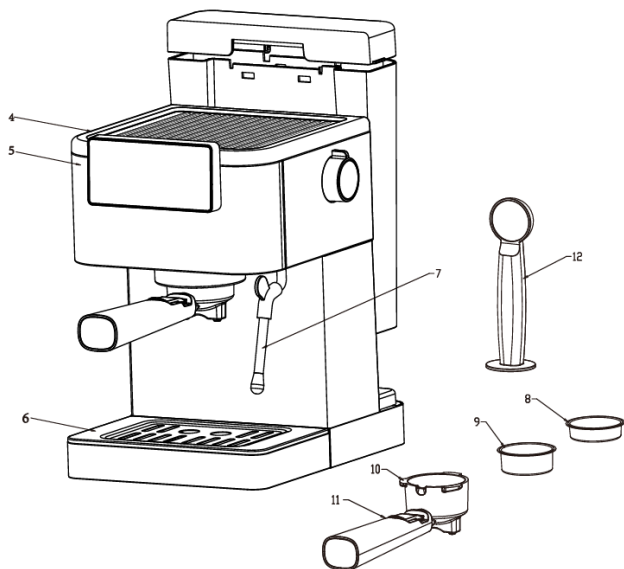
Disposal of packaging



WARNING

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

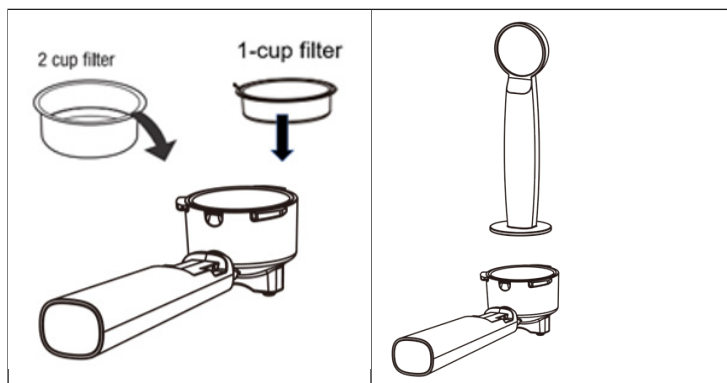
PRODUCT DESCRIPTION



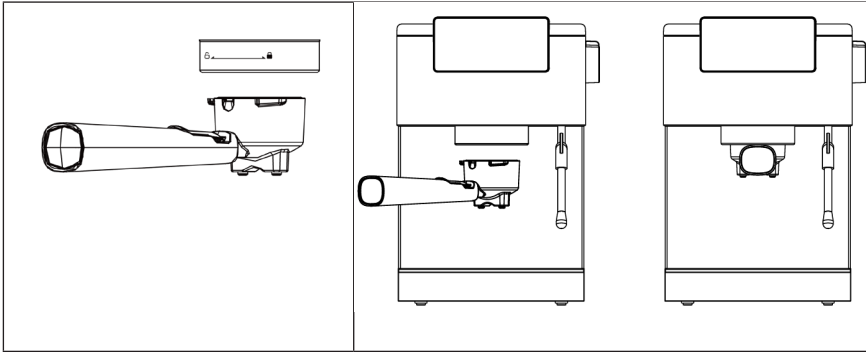
- | | | | |
|----|--------------------------|---|---------------------|
| 1 | Water tank cover | A | 1-shot hot espresso |
| 2 | Water tank | B | ON/OFF |
| 3 | Steam knob | C | 2-shot hot espressp |
| 4 | Top cover | D | Americano |
| 5 | Control panel | E | Espresso Cool |
| 6 | Drip tray plate | F | Steam |
| 7 | Steam nozzle | | |
| 8 | 1-shot filter | | |
| 9 | 2-shot-filter | | |
| 10 | Portafilter handle | | |
| 11 | Portafilter handle | | |
| 12 | Measure spoon and tamper | | |

OPERATION

1. Make sure that the espresso machine is switched off and unplugged from the mains.
2. Hold the water tank handle and remove the water tank.
3. Fill the water reservoir with fresh, cold water. DO NOT exceed the maximum fill level marked "MAX".
4. Reinsert the water tank to ensure that it is properly seated.
5. Insert the filter in the portafilter. Pour the espresso powder into the brewing unit using the measuring spoon provided. The pressure in the filter is as important for a good espresso as the type of coffee and the degree of grinding. Always ensure that the filter is clean and free of ground coffee residue.



- If the grind is too fine, there will be over-extraction and bitterness, with a patchy and uneven cream on top.
 - If the grind is too coarse, the water will pass through too quickly and there will not be enough cream on top of the espresso.
 - If necessary, add more espresso powder to fill the filter.
 - Compress the espresso powder again with the tamper.
 - Wipe off any excess coffee from the rim to ensure a good fit under the brewing head and to avoid leaks.
 - Compacting the espresso powder is an important part of the espresso preparation process.
 - If the espresso powder is compressed very tightly, the espresso will flow slowly and there will be more cream.
 - If the espresso powder is not compressed very tightly, the espresso will flow more quickly and there will be less cream.
6. Attach the portafilter to the brew head. Slide the handle to the left, then turn the handle to the right until it clicks into place. Release the handle, the portafilter should sit securely in the brew head and face forward at a 90° angle.



7. Place one or two pre-heated cups under the coffee spout.
8. After plugging in, press the ON/OFF button, all indicators will be stable.

Espresso Cool

Drop the ice cubes in the water tank, press the “Espresso Cool” button for cool espresso, the longest time is 22 seconds.

Tip: Always use iced water for the best results.

Single-shot hot espresso

- Press the “Hot espresso” button and the indicator light will start flashing, indicating that the machine is heating up the heating system.
- When the indicator light is steady, the internal components are heated and ready to brew coffee, the longest time is 16 seconds.

Double-shot hot espresso

- Press the “Hot espresso” button and the indicator light will start flashing, indicating that the machine is heating up the heating system.
- When the indicator light is steady, the internal components are heated and ready to brew coffee, the longest time is 25 seconds.

Tips

- The ideal pour is dark and caramel-coloured with reddish reflections.
- After brewing hot espresso, allow the machine to cool for 15 minutes before making cold brew espresso.
- Turn the steam knob to “ON” to release hot water to cool the machine. After a while turn the steam knob to “OFF”. The coffeemaker is ready to use again.

Americano

- Press the button “Americano”, the light is flashing which indicates that the machine is preheating.
- When the light stops flashing and remains on steadily, the machine is ready to brew coffee and pour coffee, the longest time is 34 seconds.

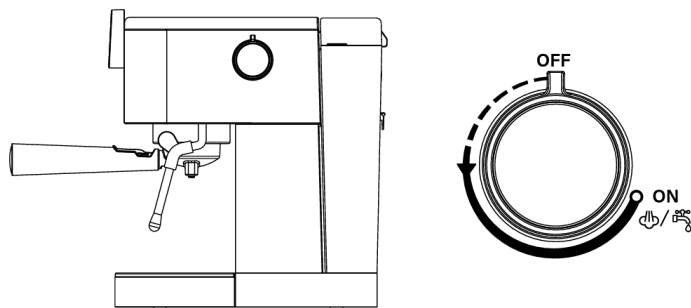
Steamfunction

You can do two things with “steam”. You can heat the milk or mix the air with the milk to create a frothy texture. But you have to be patient if you want the milk texture to be perfect.

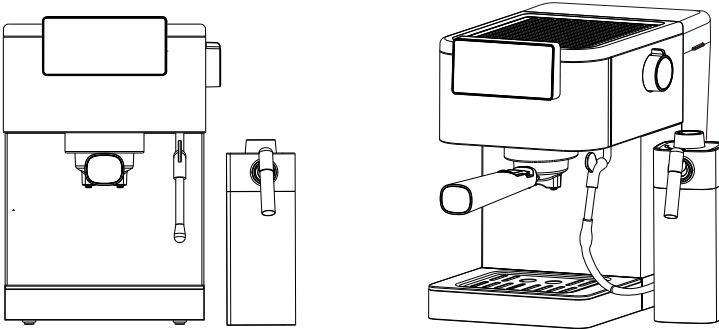
1. Determine the amount of milk needed based on the number of cups you will be making.

Note: Remember that the volume of milk will increase during the texturing process.

2. Pour cold, chilled milk into the stainless steel frothing pitcher about 1/3 full.
3. When you press the steam button, it will flash. It will stabilise when it's ready to use.
4. Clean the water on the steam wand. The steam function is activated by turning the steam control knob to on. You can turn the control knob to the OFF position when there is no more water.
5. Turn the steam wand to the side of the machine.
6. Place the steam wand in the milk so that the nozzle is about 1 cm below the surface and activate the steam function by pressing the STEAM button and turning the STEAM control knob to the ON position.
7. Turn the cup so that the steam wand is in contact with the nozzle and lower the cup until the tip of the steam wand is just below the surface of the milk. This will start the frothing process in the milk.



Note: Do not allow the steam to spray unevenly, as this will produce aerated foam/bubbles. If this happens, raise the cup to lower the steam nozzle further into the milk.



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

8. As the steam heats and textures the milk, the level of milk in the cup will begin to rise. As this happens, follow the level of the milk by lowering the cup, always keeping the tip of the steam nozzle just below the surface.
9. When the froth has formed, raise the cup until the steam spout is in the centre of the milk.

Note: Each drink requires a different amount of froth. For example, a cappuccino needs more foam than a latte.

10. You must turn the steam knob to “OFF” to stop the steam immediately.

Note: Do not boil the milk.

11. Remove the cup, wipe the steam wand and nozzle with a clean, damp cloth and immediately release a small amount of steam.

Cooling function

You must allow the machine to cool down if you want to make coffee again after frothing milk, or immediately after frothing milk or cleaning the steam pipe. Otherwise the coffee will be burnt and splashed. You can continue making coffee after the machine has cooled down.

The temperature will be higher after cleaning the steam tube and frothing milk. To stop the steam function, press the special button. Turn the steam knob to “ON” to release hot water to cool the machine. After a while, turn the stream knob to “OFF”. The coffeemaker is ready to use again.

CLEANING AND MAINTENANCE

During cleaning, the machine must be switched off and the plug unplugged. We strongly recommend that you do not immerse any part of the machine in water or other liquids. To clean, simply wipe with a clean damp cloth and dry before storing.

Cleaning the filters, filter holder and brew head

The stainless steel filters must be cleaned thoroughly. The filter holder should be rinsed under running water immediately after use to remove any coffee residue. Periodically run water through the machine with the filter holder in place, but without ground coffee, to rinse out any remaining coffee grounds. Use a damp, clean cloth to clean and wipe well inside the brew head to remove any coffee residue.

Cleaning the outer housing/cup warming plate

Do not use ordinary or aggressive cleaning agents to clean the outer casing. Use a soft, damp cloth to clean the outer casing and cup warming plate.

Cleaning the drip tray rack

The small rack must be removed, cleaned and emptied frequently, especially when the drip tray is full. The rack can be washed and rinsed thoroughly in warm, soapy water. Use a non-abrasive detergent (do not use abrasive cleaners, pads or cloths that may scratch the surface).

Cleaning the drip tray

The drip tray must be removed when the stand is removed. Then clean it with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleaners or scouring agents).

Note: Do not clean any parts or accessories in a dishwasher.

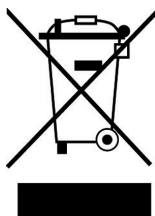
Cleaning the steam wand

You will need to clean the steam wand after steaming milk. Use a damp cloth to wipe the steam wand and then turn the steam wand back into the drip tray, facing back into the drip tray, you must briefly turn the steam control knob to on. This will release any remaining milk from inside the steam wand. Make sure the steam wand knob is in the OFF position. Switch off the machine, unplug the power cord and allow the machine to cool down. If the steam wand remains blocked, use the piercing tool to clean the opening.

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	32
Vista general del aparato	34
Puesta en funcionamiento	36
Limpieza y cuidado	40
Detección y resolución de anomalías	42
Indicaciones sobre la retirada del aparato	43
Fabricante	43

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10046501, 10046502, 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.

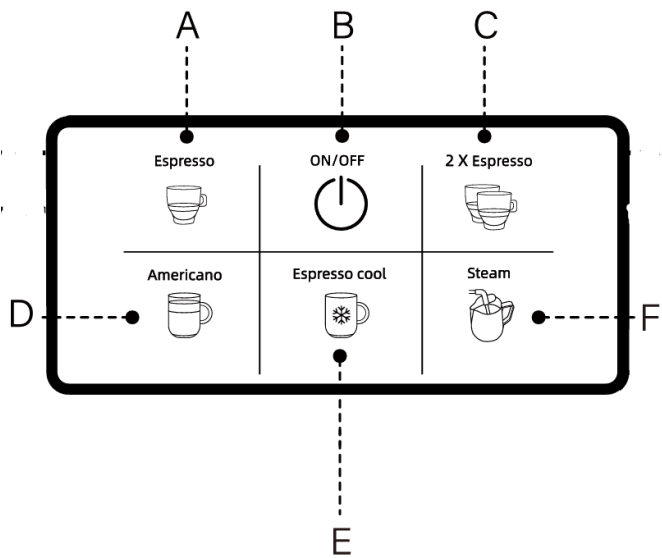
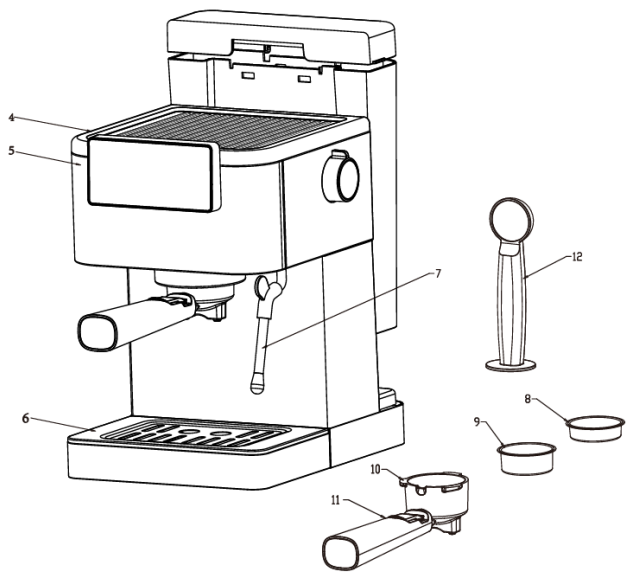
Eliminación de envases



ADVERTENCIA

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

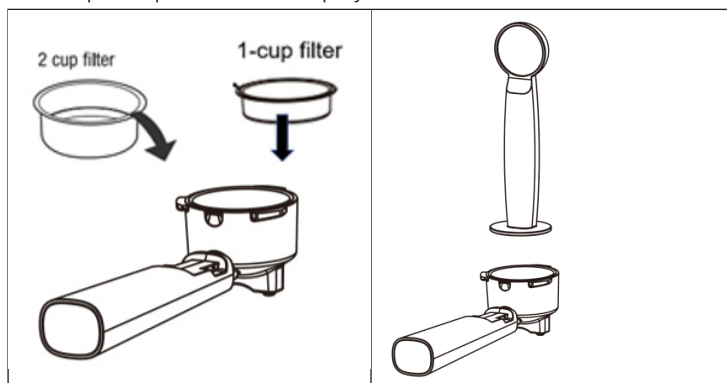
VISTA GENERAL DEL APARATO



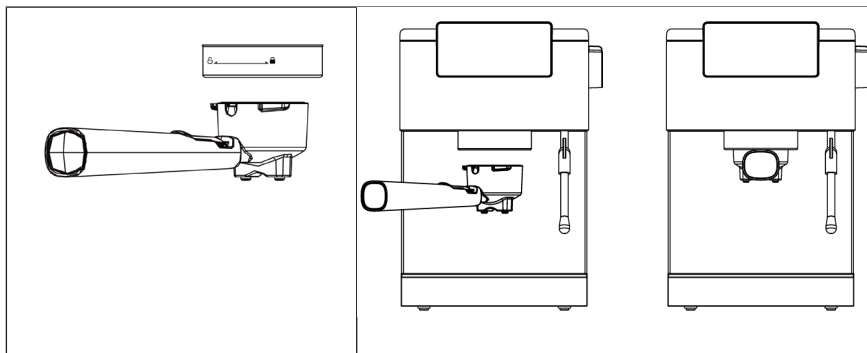
- | | | | |
|----|---------------------------------|---|----------------|
| 1 | Tapa del depósito de agua | A | Espresso corto |
| 2 | Depósito de agua | B | Botón ON/OFF |
| 3 | Pomo de vapor | C | Espresso largo |
| 4 | Cubierta superior | D | Americano |
| 5 | Panel de control | E | Espresso frío |
| 6 | Placa de la bandeja recogegotas | F | Vapor |
| 7 | Boquilla de vapor | | |
| 8 | Filtro de 1 dosis | | |
| 9 | Filtro de 2 dosis | | |
| 10 | Mango del portafiltro | | |
| 11 | Mango del portafiltro | | |
| 12 | Cuchara medidora y prensador | | |

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

1. Asegúrese de que la cafetera expreso esté apagada y desenchufada de la red eléctrica.
2. Extraiga el depósito de agua sujetándolo por el mango.
3. Llene el depósito con agua fresca y fría. NO sobrepase el nivel máximo de llenado marcado con «MAX».
4. Vuelva a introducir el depósito de agua y asegúrese de que está bien colocado.
5. Inserte el filtro en el portafiltro. Añada café molido en el filtro utilizando la cuchara medidora suministrada. La presión en el filtro es tan importante para un buen espresso como el tipo de café y el grado de molido. Asegúrese siempre de que el filtro esté limpio y sin restos de café molido.



- Si el molido es demasiado fino, habrá sobreextracción y amargor, con una crema irregular y desigual en la parte superior.
 - Si el molido es demasiado grueso, el agua pasará demasiado rápido y no habrá suficiente crema encima del espresso.
 - Si es necesario, añada más café molido para llenar el filtro.
 - Prene el café molido con el prensador.
 - Limpie el exceso de café del borde para garantizar un buen ajuste debajo del cabezal de preparación y evitar fugas.
 - La compactación del café molido es una parte importante del proceso de preparación del espresso.
 - Si el café molido está muy comprimido, el espresso fluirá lentamente y habrá más crema.
 - Si el café molido no está muy comprimido, el espresso fluirá rápidamente y habrá menos crema.
6. Coloque el portafiltro en el cabezal de preparación. Deslice el mango hacia la izquierda y, a continuación, gírelo hacia la derecha hasta que encaje en su sitio. Suelte el mango, el portafiltro debe asentarse firmemente en el cabezal de preparación y mirar hacia delante en un ángulo de 90°.



7. Coloque una o dos tazas precalentadas debajo de la salida de café.
8. Después de enchufar el aparato, pulsa el botón ON/OFF; todos los indicadores se estabilizarán.

Espresso frío

Eche los cubitos de hielo en el depósito de agua y pulse el botón «Espresso Cool» para obtener un espresso frío. El tiempo máximo de preparación es de 22 segundos.

Consejo: Utilice siempre agua helada para obtener los mejores resultados.

Espresso corto

- Pulse el botón «Hot espresso» y el indicador luminoso empezará a parpadear, indicando que el aparato se está calentando.
- Cuando la luz indicadora esté fija, los componentes internos estarán calientes y listos para preparar café. El tiempo máximo de preparación más largo es de 16 segundos.

Espresso largo

- Pulse el botón «Hot espresso» y el indicador luminoso empezará a parpadear, indicando que el aparato se está calentando.
- Cuando la luz indicadora esté fija, los componentes internos estarán calientes y listos para preparar café. El tiempo máximo de preparación más largo es de 25 segundos.

Consejos

- El color de café ideal es oscuro y acaramelado, con reflejos rojizos.
- Después de preparar un café exprés caliente, deje que el aparato se enfríe

- durante 15 minutos antes de preparar un espresso frío.
- Gire el pomo de vapor a la posición ON para liberar el agua caliente y enfriar el aparato. Después de un rato gire el pomo de vapor a la posición OFF. La cafetera está lista para volver a utilizarse.

Americano

- Pulse el botón «Americano», la luz parpadea, lo que indica que la máquina se está precalentando.
- Cuando la luz deje de parpadear y permanezca encendida de forma fija, la máquina estará lista para preparar y servir café. El tiempo máximo de preparación es de 34 segundos.

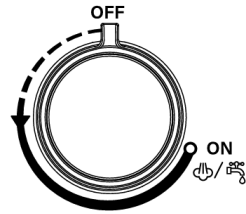
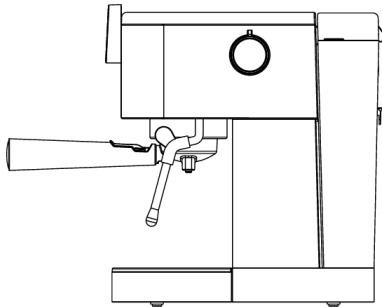
Función vapor

Puede utilizar la boquilla de vapor para dos cosas. Puede calentar la leche o utilizar el aire caliente para espumar la leche y crear una textura espumosa. Pero hay que tener paciencia si se quiere que la textura de la leche sea perfecta.

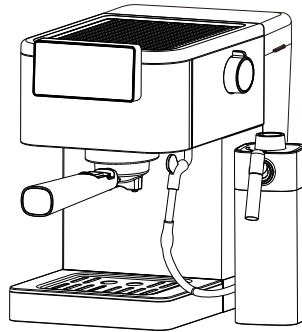
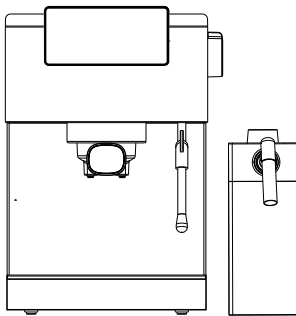
1. Determine la cantidad de leche necesaria en función del número de tazas que vaya a preparar.

Nota: Recuerde que el volumen de leche aumentará durante el proceso de texturización.

2. Vierta leche fría en el espumador de acero inoxidable hasta 1/3 de su capacidad.
3. Al pulsar el botón de vapor, su indicador luminoso parpadeará. El indicador luminoso se estabilizará cuando esté listo para usar.
4. Limpie el agua en la boquilla de vapor. La función de vapor se activa girando el pomo de vapor a la posición ON. Gire el pomo a la posición OFF cuando no haya más agua.
5. Gire la boquilla de vapor hacia un lado de la máquina.
6. Coloque la boquilla de vapor en la leche de forma que quede aprox. 1 cm por debajo de la superficie y active la función de vapor pulsando el botón STEAM y girando el pomo de vapor a la posición ON.
7. Gire la taza para que el espumador esté en contacto con la boquilla y baje la taza hasta que la punta de la boquilla esté justo debajo de la superficie de la leche. Esto iniciará el proceso de formación de espuma en la leche.



Nota: Evite que el vapor rocíe de forma irregular, ya que esto producirá espuma aireada/burbujas. Si esto ocurre, levante la taza para bajar la boquilla de vapor más dentro de la leche.



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

8. A medida que el vapor calienta y texturiza la leche, el nivel de leche en la jarra empezará a subir. Mientras esto sucede, siga el nivel de la leche bajando la taza, manteniendo siempre la punta de la boquilla de vapor justo por debajo de la superficie.
9. Cuando se haya formado la espuma, levante la taza hasta que la salida de vapor esté en el centro de la leche.

Nota: Cada bebida requiere una cantidad diferente de espuma. Por ejemplo, un capuchino necesita más espuma que un café con leche.

10. Gire el pomo de vapor a la posición OFF para detener el vapor inmediatamente.

Nota: No hierva la leche.

11. Retire la taza, limpie la boquilla de vapor con un paño limpio y húmedo y libere inmediatamente una pequeña cantidad de vapor.

Función de enfriamiento

Debe dejar que la máquina se enfríe si desea volver a preparar café después de espumar leche, o limpiar el tubo de vapor. De lo contrario, el café se quemará y salpicará. Puede seguir preparando café después de que la máquina se haya enfriado.

La temperatura será más alta después de limpiar el tubo de vapor y espumar la leche. Para detener la función de vapor, pulse el botón especial. Gire el pomo de vapor a la posición ON para liberar el agua caliente y enfriar el aparato. Después de un rato gire el pomo de vapor a la posición OFF. La cafetera está lista para volver a utilizarse.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Durante la limpieza, la máquina debe estar apagada y el enchufe, desenchufado. Le recomendamos encarecidamente que no sumerja ninguna parte de la máquina en agua u otros líquidos. Para limpiar el aparato, basta con pasar un paño limpio y húmedo y secarlo antes de guardarlo.

Limpieza de filtros, portafiltros y cabezal de infusión

Los filtros de acero inoxidable deben limpiarse a fondo. El portafiltro debe enjuagarse con agua corriente inmediatamente después de su uso para eliminar los restos de café.

Deje correr agua periódicamente por la máquina con el portafiltro colocado, pero sin café molido, para enjuagar los restos de café molido.

Utilice un paño limpio y húmedo para limpiar bien el interior del cabezal de infusión y eliminar los restos de café.

Limpieza de la carcasa exterior/placa calentadora de tazas

No utilice productos de limpieza ordinarios o agresivos para limpiar la carcasa exterior. Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la carcasa exterior y la placa caliente vasos.

Limpieza de la rejilla de la bandeja recogegotas

La rejilla pequeña debe retirarse, limpiarse y vaciarse con frecuencia,

especialmente cuando la bandeja recogegotas está llena. La rejilla puede lavarse y enjuagarse a fondo con agua tibia y jabón. Utilice un detergente no abrasivo (no utilice limpiadores abrasivos, estropajos o bayetas que puedan rayar la superficie).

Limpieza de la rejilla de la bandeja recogegotas

La bandeja recogegotas debe retirarse cuando se desmonta el soporte. A continuación, límpialo con un paño suave y húmedo (no utilices limpiadores abrasivos ni estropajos).

Nota: No limpie las piezas ni los accesorios en el lavavajillas.

Limpieza del vaporizador

Deberá limpiar el vaporizador después de cocer leche al vapor. Utilice un paño húmedo para limpiar la varilla de vapor y, a continuación, vuelva a colocar la varilla de vapor en la bandeja de goteo, mirando hacia atrás en la bandeja de goteo, debe girar brevemente el botón de control de vapor para que esté encendido. Esto liberará cualquier resto de leche del interior del vaporizador. Asegúrese de que el pomo de vapor esté en la posición OFF. Apague la máquina, desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe. Si el vaporizador permanece bloqueado, utilice la herramienta de perforación para limpiar la abertura.

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.
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	46
Description du produit	48
Fonctionnement	50
Nettoyage et entretien	54
Dépannage	56
Informations sur le recyclage	57
Fabricant	57

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10046501, 10046502, 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.

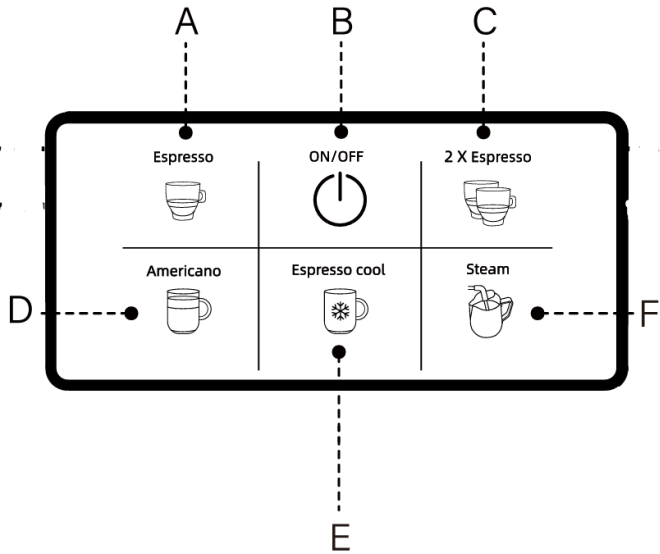
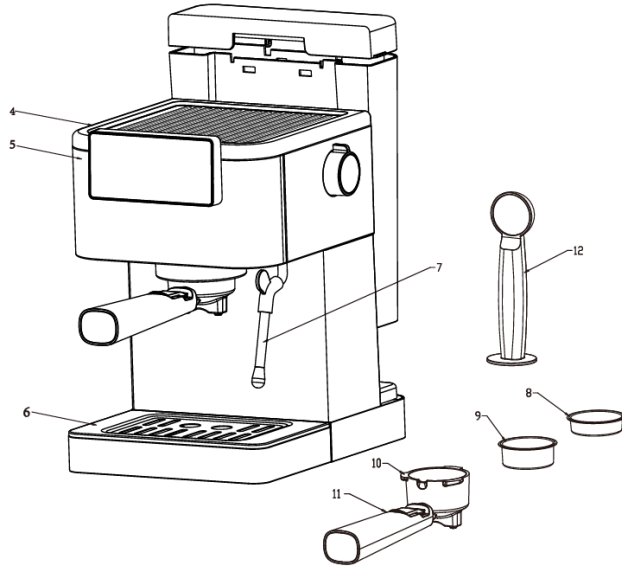
Élimination des emballages



MISE EN GARDE

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

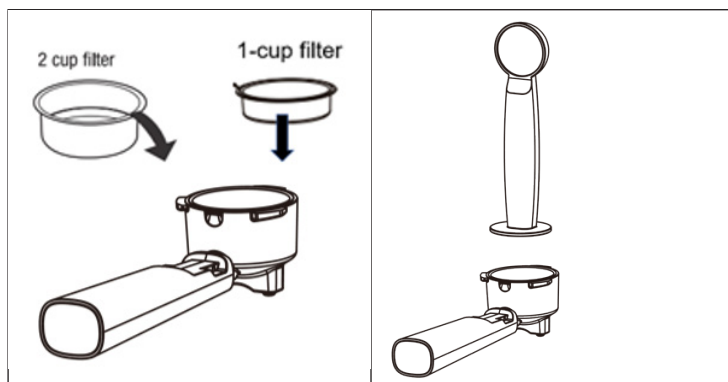
DESCRIPTION DU PRODUIT



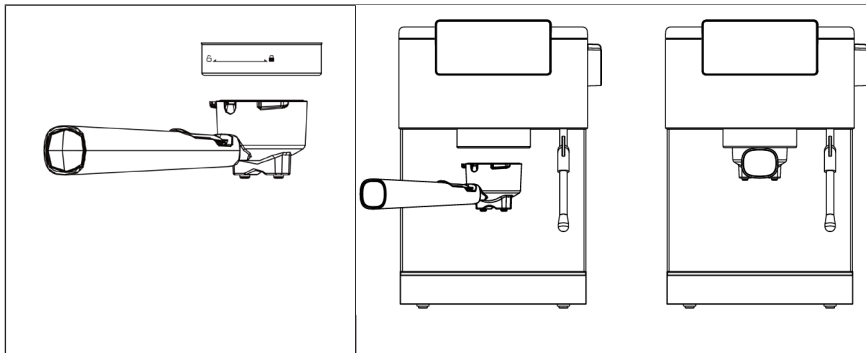
- | | | | |
|----|------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Couvercle du réservoir d'eau | A | Espresso chaud 1 dose |
| 2 | Réservoir d'eau | B | ON/OFF |
| 3 | Bouton de vapeur | C | Espresso chaud 2 doses |
| 4 | Couvercle supérieur | D | Americano |
| 5 | Panneau de contrôle | E | Espresso Cool |
| 6 | Plaque d'égouttage | F | Vapeur |
| 7 | Buse de vapeur | | |
| 8 | filtre à 1 dose | | |
| 9 | filtre à 2 doses | | |
| 10 | Poignée du porte-filtre | | |
| 11 | Poignée du porte-filtre | | |
| 12 | Cuillère à doser et tasser | | |

FONCTIONNEMENT

1. Assurez-vous que la machine à espresso est éteinte et débranchée.
2. Tenez la poignée du réservoir d'eau et retirez le réservoir d'eau.
3. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et froide. NE PAS dépasser le niveau de remplissage maximum marqué par " MAX ".
4. Réinsérez le réservoir d'eau pour vous assurer qu'il est bien en place.
5. Insérer le filtre dans le porte-filtre. Verser la poudre d'espresso dans l'unité d'infusion à l'aide de la cuillère-doseuse prévue à cet effet. La pression dans le filtre est aussi importante pour un bon espresso que le type de café et le degré de mouture. Veillez toujours à ce que le filtre soit propre et exempt de résidus de café moulu.



- Si la mouture est trop fine, il y aura une surextraction et une amertume, avec une crème irrégulière et inégale sur le dessus.
 - Si la mouture est trop grossière, l'eau passera trop vite et il n'y aura pas assez de crème sur l'espresso.
 - Si nécessaire, ajoutez de la poudre d'espresso pour remplir le filtre.
 - Tasser à nouveau la poudre d'espresso à l'aide de la cuillère.
 - Essuyez tout excès de café sur le bord pour assurer un bon ajustement sous la tête d'infusion et éviter les fuites.
 - Le compactage de la poudre d'espresso est une partie importante du processus de préparation de l'espresso.
 - Si la poudre d'espresso est comprimée très fortement, l'espresso s'écoulera lentement et il y aura plus de crème.
 - Si la poudre d'espresso n'est pas comprimée suffisamment, l'espresso s'écoulera lentement et il y aura plus de crème.
6. Fixer le porte-filtre à la tête d'infusion. Faites glisser la poignée vers la gauche, puis tournez-la vers la droite jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Relâchez la poignée, le porte-filtre doit être solidement fixé à la tête d'infusion et orienté vers l'avant à un angle de 90°.



7. Placez une ou deux tasses préchauffées sous l'écoulement du café.
8. Après avoir branché l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF, tous les indicateurs sont stables.

Espresso Cool

Déposez les glaçons dans le réservoir d'eau, appuyez sur le bouton " Espresso Cool " pour obtenir un espresso froid, le temps le plus long étant de 22 secondes.

Conseil : Utilisez toujours de l'eau glacée pour obtenir un meilleur résultat.

Espresso chaud 1 dose

- Appuyez sur la touche " Espresso chaud " et le voyant lumineux commence à clignoter, indiquant que la machine est en train de chauffer.
- Lorsque le témoin lumineux est fixe, les composants internes sont chauffés et prêts à préparer le café, le temps le plus long étant de 16 secondes.

Espresso chaud double dose

- Appuyez sur la touche " Espresso chaud " et le voyant lumineux commence à clignoter, indiquant que la machine est en train de chauffer.
- Lorsque le témoin lumineux est fixe, les composants internes sont chauffés et prêts à préparer le café, le temps le plus long étant de 25 secondes.

Conseils

- L'espresso idéal est foncé et de couleur caramel avec des reflets rougeâtres.
- Après avoir préparé un espresso chaud, laissez la machine refroidir pendant 15 minutes avant de préparer un espresso froid.
- Tournez le bouton de vapeur sur " ON " pour faire sortir l'eau chaude et refroidir l'appareil. Après un certain temps, , tournez le bouton de vapeur sur

" OFF ". La machine à café est à nouveau prête à l'emploi.

Americano

- Appuyez sur le bouton "Americano", le voyant clignote, ce qui indique que la machine est en cours de préchauffage.
- Lorsque le voyant cesse de clignoter et reste allumé en permanence, la machine est prête à préparer le café, le temps le plus long étant de 34 secondes.

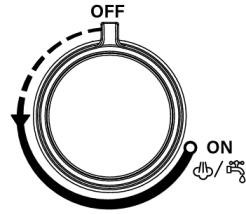
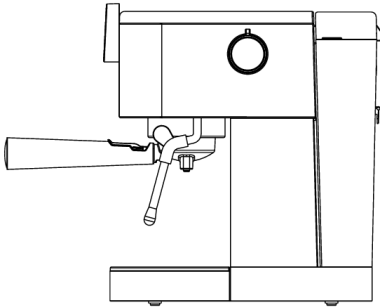
Fonction vapeur

Elle a deux fonctions. Vous pouvez chauffer le lait ou mélanger l'air au lait pour obtenir une texture mousseuse. Mais il faut être patient si l'on veut que la texture du lait soit parfaite.

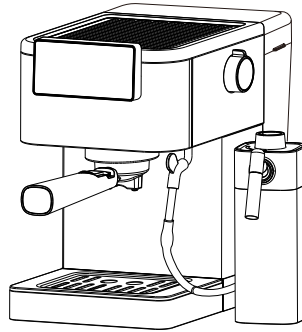
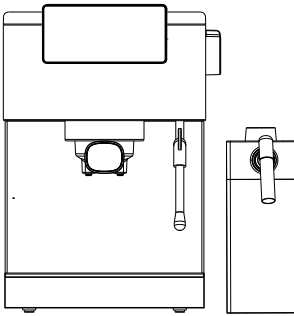
1. Déterminez la quantité de lait nécessaire en fonction du nombre de tasses que vous allez préparer.

Note : N'oubliez pas que le volume de lait augmentera au cours du processus de texturation.

2. Verser le lait froid dans le pichet à mousse en acier inoxydable en le remplissant à environ 1/3.
3. Lorsque vous appuyez sur le bouton vapeur, il clignote. Il sera allumé en continu lorsqu'il sera prêt à être utilisé.
4. Nettoyer l'eau sur la buse à vapeur. La fonction vapeur est activée en tournant le bouton de réglage de la vapeur sur on. Vous pouvez tourner le bouton de réglage sur OFF lorsqu'il n'y a plus d'eau.
5. Tournez la buse à vapeur sur le côté de l'appareil.
6. Placez la buse à vapeur dans le lait de manière à ce que la buse se trouve à environ 1 cm sous la surface et activez la fonction vapeur en appuyant sur la touche STEAM et en tournant le bouton de réglage STEAM sur la position ON.
7. Tournez la tasse de manière à ce que la tige de vapeur soit en contact avec la buse et abaissez la tasse jusqu'à ce que la pointe de la tige de vapeur soit juste en dessous de la surface du lait. Le lait commence à mousser.



Remarque : la vapeur ne doit pas être pulvérisée de manière irrégulière, car cela produirait de la mousse aérée/des bulles. Si cela devait arriver, soulevez la tasse pour faire descendre la buse de vapeur plus profondément dans le lait.



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

8. À mesure que la vapeur chauffe et texturise le lait, le niveau de lait dans la tasse commence à monter. À ce moment-là, suivez le niveau du lait en abaissant la tasse, en maintenant toujours la pointe de la buse à vapeur juste en dessous de la surface.
9. Lorsque la mousse s'est formée, soulever la tasse jusqu'à ce que le bec de vapeur se trouve au centre du lait.

Remarque : chaque boisson nécessite une quantité de mousse différente. Par exemple, un cappuccino a besoin de plus de mousse qu'un latte.

10. Vous devez tourner le bouton de vapeur sur " OFF " pour arrêter immédiatement la vapeur.

Remarque : ne pas faire bouillir le lait.

11. Retirez la tasse, essuyez la tige à vapeur et la buse avec un chiffon propre et humide et libérez immédiatement une petite quantité de vapeur.

Fonction de refroidissement

Vous devez laisser la machine refroidir si vous voulez refaire du café après avoir fait mousser du lait, ou immédiatement après avoir fait mousser du lait ou nettoyé le tuyau de vapeur. Sinon, le café sera brûlé et risque d'éclabousser. Vous pouvez continuer à faire du café une fois que la machine ait refroidi.

La température sera plus élevée après le nettoyage du tube à vapeur et le moussage du lait. Pour arrêter la fonction vapeur, appuyez sur la touche spéciale. Tournez le bouton de vapeur sur " ON " pour faire sortir l'eau chaude et refroidir l'appareil. Après un certain temps, tournez le bouton de vapeur sur " OFF ". La cafetière est à nouveau prête à l'emploi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pendant le nettoyage, la machine doit être éteinte et la fiche débranchée. Nous vous recommandons vivement de ne pas immerger une partie quelconque de la machine dans l'eau ou dans d'autres liquides. Pour la nettoyer, il suffit de l'essuyer avec un chiffon propre et humide, puis de la sécher avant de la ranger.

Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'infusion

Les filtres en acier inoxydable doivent être nettoyés minutieusement. Le porte-filtre doit être rincé à l'eau courante immédiatement après utilisation pour éliminer tout résidu de café.

Faites régulièrement couler de l'eau dans la machine avec le porte-filtre en place, mais sans café moulu, pour rincer les restes de marc de café.

Utilisez un chiffon humide et propre pour nettoyer et bien essuyer l'intérieur de la tête d'infusion afin d'éliminer tout résidu de café.

Nettoyage du boîtier extérieur/de la plaque chauffante

Ne pas utiliser de produits de nettoyage ordinaires ou agressifs pour nettoyer le boîtier extérieur. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer le boîtier extérieur et la plaque chauffante.

Nettoyage de la grille du plateau d'égouttage

La petite grille doit être retirée, nettoyée et vidée fréquemment, en particulier lorsque le bac de récupération est plein. Le support peut être lavé et rincé à fond dans de l'eau chaude savonneuse. Utiliser un détergent non abrasif (ne pas utiliser de nettoyeurs, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient rayer la surface).

Nettoyage du plateau d'égouttage

Le plateau d'égouttage doit être retiré lorsque le support est enlevé. Nettoyez-le ensuite avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de produits à récurer).

Remarque : Ne pas nettoyer les pièces ou les accessoires au lave-vaisselle.

Nettoyage de la buse vapeur

Il est nécessaire de nettoyer la brosse à vapeur après la préparation du lait. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la buse vapeur, puis retournez la buse vapeur dans le plateau d'égouttage, face au plateau d'égouttage, vous devez tourner légèrement le bouton de réglage de la vapeur pour qu'il soit allumé. Cette opération permet de libérer le lait restant à l'intérieur de la buse vapeur. Assurez-vous que le bouton de vapeur est en position OFF. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez-le refroidir. Si la buse vapeur reste bloquée, utilisez l'outil de perçage pour nettoyer l'ouverture.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution suggérée
Pas d'écoulement de café	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 bloqué	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 de récupération	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 trop longtemps 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

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10046501, 10046502, 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; agriturismo; 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.

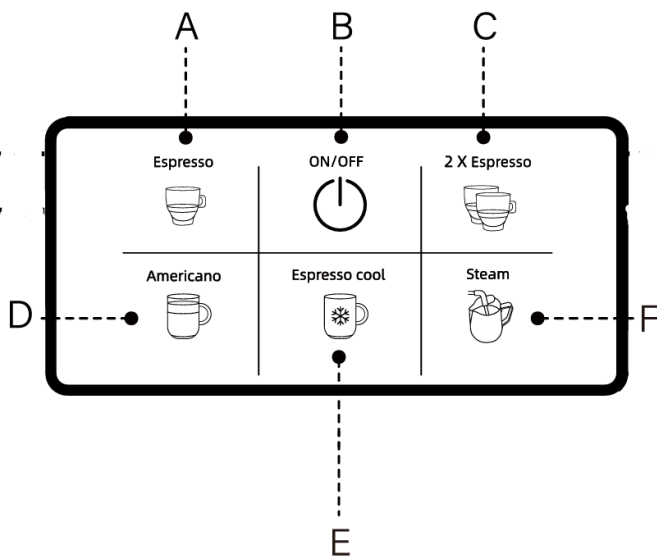
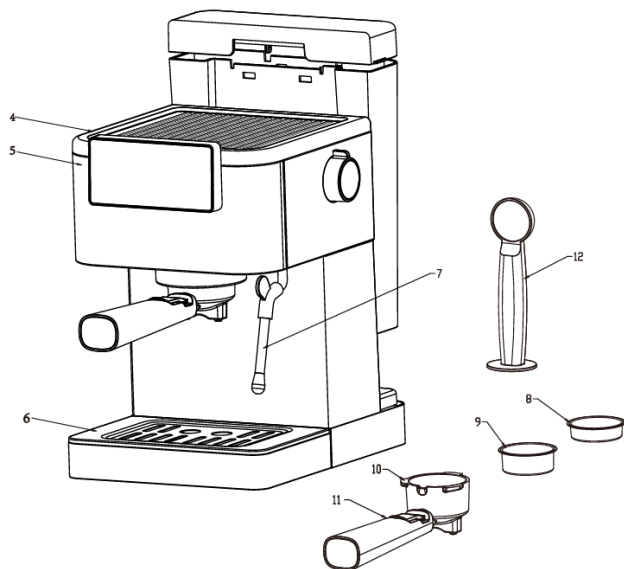
Smaltimento degli imballaggi



AVVERTENZA

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

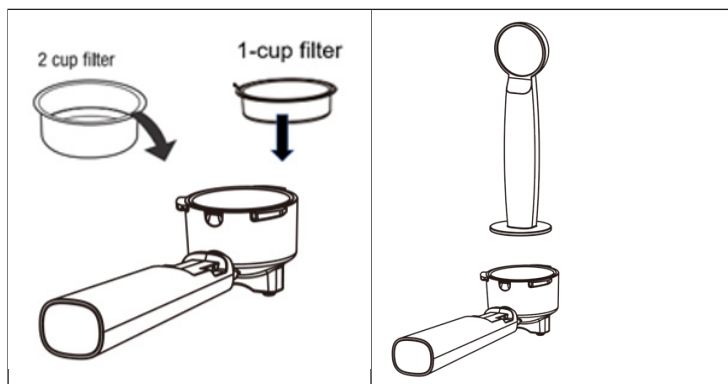
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



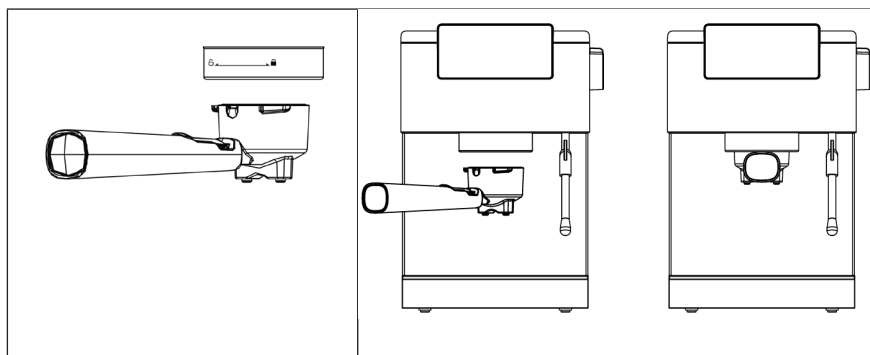
- | | | | |
|----|------------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Coperchio del serbatoio dell'acqua | A | 1 tazzina di espresso caldo |
| 2 | Serbatoio dell'acqua | B | ON/OFF |
| 3 | Manopola del vapore | C | 2 tazzine di espresso caldo |
| 4 | Copertura superiore | D | Americano |
| 5 | Pannello di controllo | E | Espresso Cool |
| 6 | Vaschetta di raccolta | F | Vapore |
| 7 | Ugello del vapore | | |
| 8 | Filtro per 1 tazzina | | |
| 9 | Filtro per 2 tazzine | | |
| 10 | Manico del portafiltro | | |
| 11 | Manico del portafiltro | | |
| 12 | Misurino e pressino | | |

UTILIZZO

1. Assicurarsi che la macchina per caffè espresso sia spenta e scollegata dalla rete elettrica.
2. Afferrare il manico del serbatoio dell'acqua e rimuovere il serbatoio.
3. Riempire il serbatoio con acqua fresca e fredda. NON superare il livello massimo di riempimento contrassegnato con "MAX".
4. Reinscrivere il serbatoio per verificare che sia fissato correttamente.
5. Inserire il filtro nel portafiltro. Versare la polvere di caffè espresso nell'unità di erogazione utilizzando il misurino in dotazione. La pressione nel filtro è importante per un buon espresso quanto il tipo di caffè e il grado di macinatura. Assicurarsi sempre che il filtro sia pulito e privo di residui di caffè macinato.



- Se la macinatura è troppo fine, si avrà un'estrazione eccessiva e amara, con una crema irregolare e disomogenea.
 - Se la macinatura è troppo grossa, l'acqua passerà troppo velocemente e non ci sarà abbastanza crema sopra all'espresso.
 - Se necessario, aggiungere altra polvere di caffè per riempire il filtro.
 - Comprimere nuovamente la polvere con il pressino.
 - Eliminare il caffè in eccesso dal bordo per garantire una buona tenuta sotto la testina di erogazione ed evitare perdite.
 - La compattazione della polvere è una parte importante del processo di preparazione del caffè.
 - Se la polvere è eccessivamente pressata, il caffè scorrerà lentamente e ci sarà più crema.
 - Se la polvere non è eccessivamente pressata, il caffè scorrerà più velocemente e ci sarà meno crema.
6. Collegare il portafiltro all'erogatore. Far scorrere il manico verso sinistra, quindi ruotarlo verso destra fino a farlo scattare in posizione. Quando lo si rilascia, il portafiltro deve essere saldamente inserito nell'erogatore e rivolto in avanti con un angolo di 90°.



7. Collocare una o due tazzine preriscaldate sotto l'erogatore del caffè.
8. Dopo aver collegato la spina, premere il pulsante ON/OFF: tutte le spie saranno stabili.

Espresso Cool

Far scendere i cubetti di ghiaccio nel serbatoio dell'acqua, premere il pulsante "Espresso Cool" per ottenere un espresso freddo; il tempo più lungo è di 22 secondi.

Suggerimento: per ottenere risultati ottimali, utilizzare sempre acqua ghiacciata.

Una tazzina di espresso caldo

- Premendo il pulsante "Espresso caldo", la spia inizia a lampeggiare, indicando che la macchina sta scaldando il sistema di riscaldamento.
- Quando la spia è fissa, i componenti interni sono caldi e pronti per erogare il caffè; il tempo più lungo è di 16 secondi.

Due tazzine di espresso caldo

- Premendo il pulsante "Espresso caldo", la spia inizia a lampeggiare, indicando che la macchina sta scaldando il sistema di riscaldamento.
- Quando la spia è fissa, i componenti interni sono caldi e pronti per erogare il caffè; il tempo più lungo è di 25 secondi.

Suggerimenti

- La colata di caffè ideale è scura e color caramello con riflessi rossastri.
- Dopo aver preparato un espresso caldo, lasciare raffreddare la macchina per 15 minuti prima di prepararne uno freddo.
- Ruotare la manopola del vapore su "ON" per rilasciare l'acqua calda e

raffreddare la macchina. Dopo un po' girare la manopola del vapore su "OFF". La macchina del caffè è di nuovo pronta all'uso.

Americano

- Premere il pulsante "Americano", la spia lampeggia e indica che la macchina si sta preriscaldando.
- Quando la spia smette di lampeggiare e rimane accesa in modo fisso, la macchina è pronta per erogare e versare caffè; il tempo più lungo è di 34 secondi.

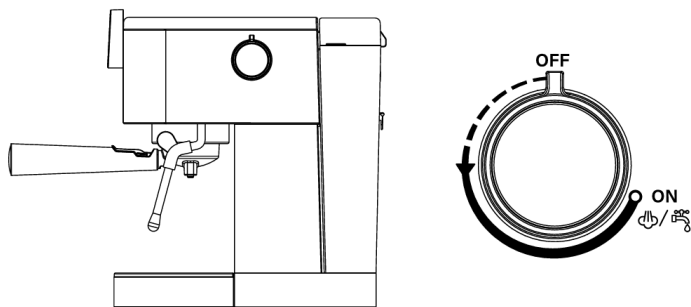
Funzione vapore

Con il "vapore" si possono fare due cose. È possibile riscaldare il latte o mescolare l'aria con il latte per creare una consistenza spumosa. Ma bisogna avere pazienza se si vuole che la consistenza del latte sia perfetta.

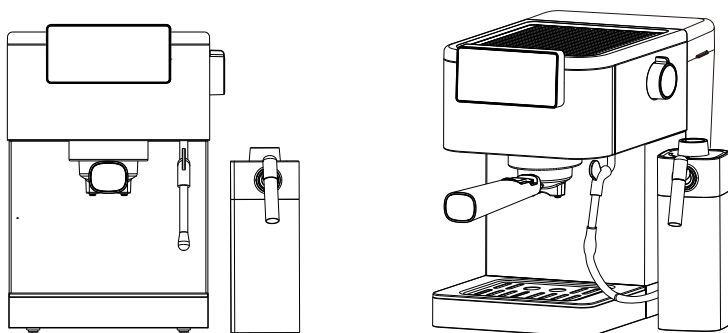
1. Determinare la quantità di latte necessaria in base al numero di tazze che si intende preparare.

Nota: ricordare che il volume del latte aumenterà durante la testurizzazione.

2. Versare il latte freddo e raffreddato nella brocca in acciaio inox e riempirla di circa 1/3.
3. Quando si preme il pulsante del vapore, lampeggia. Si stabilizzerà quando sarà pronto all'uso.
4. Pulire l'acqua della lancia a vapore. La funzione vapore si attiva ruotando la manopola del vapore su ON. Quando non c'è più acqua, si può ruotare la manopola in posizione OFF.
5. Girare la lancia del vapore verso il lato della macchina.
6. Posizionare la lancia del vapore nel latte in modo che l'ugello si trovi a circa 1 cm dalla superficie e attivare la funzione vapore premendo il pulsante VAPORE e ruotando la manopola VAPORE in posizione ON.
7. Ruotare la tazza in modo che la lancia del vapore sia a contatto con l'ugello e abbassare la tazza finché la punta della lancia del vapore non si trova appena sotto la superficie del latte. In questo modo si avvia il processo di schiumatura del latte.



Nota: evitare che il vapore venga spruzzato in modo non uniforme, per non produrre schiuma ad aria/bolle. In questo caso, sollevare la tazza per far scendere l'ugello del vapore più in profondità nel latte.



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

8. Man mano che il vapore si riscalda e compatta il latte, il livello del latte nella tazza inizierà a salire. In questo caso, seguire il livello del latte abbassando la tazza, mantenendo sempre la punta dell'ugello del vapore appena sotto la superficie.
9. Quando si è formata la schiuma, sollevare la tazza finché il beccuccio del vapore non si trova al centro del latte.

Nota: ogni bevanda richiede una quantità diversa di schiuma. Ad esempio, un cappuccino ha bisogno di più schiuma di un latte.

10. Per interrompere immediatamente il vapore, è necessario ruotare la manopola del vapore su "OFF".

Nota: non far bollire il latte.

11. Rimuovere la tazza, pulire la lancia e l'ugello del vapore con un panno pulito e umido e rilasciare immediatamente una piccola quantità di vapore.

Funzione di raffreddamento

Se si desidera erogare nuovamente il caffè dopo aver schiumato il latte, oppure subito dopo aver schiumato il latte o aver pulito il tubo del vapore, è necessario lasciare raffreddare il dispositivo, altrimenti il caffè si brucia e schizza. È possibile continuare a preparare il caffè dopo che la macchina si è raffreddata.

La temperatura sarà più alta dopo la pulizia del tubo del vapore e la schiumatura del latte. Per interrompere la funzione vapore, premere il pulsante speciale.

Ruotare la manopola del vapore su "ON" per rilasciare l'acqua calda e raffreddare la macchina. Dopo un po' girare la manopola del vapore su "OFF". La macchina del caffè è di nuovo pronta all'uso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Durante la pulizia, la macchina deve essere spenta e la spina scollegata. Si raccomanda vivamente di non immergere alcuna parte della macchina in acqua o altri liquidi. Per la pulizia, è sufficiente passare un panno umido e pulito e asciugare prima di riporlo.

Pulizia dei filtri, del portafiltro e della testina d'infusione

I filtri in acciaio inox devono essere puliti accuratamente. Il portafiltro deve essere sciacquato sotto l'acqua corrente subito dopo l'uso per rimuovere eventuali residui di caffè.

Far scorrere periodicamente l'acqua nella macchina con il portafiltro inserito, ma senza caffè macinato, per sciacquare i fondi di caffè rimasti.

Utilizzare un panno umido e pulito per pulire e strofinare bene l'interno della testina di erogazione per rimuovere eventuali residui di caffè.

Pulizia dell'alloggiamento esterno/piastra riscaldante

Non utilizzare detergenti comuni o aggressivi per pulire l'involucro esterno. Per pulire l'involucro esterno e la piastra riscaldante delle tazze, utilizzare un panno morbido e umido.

Pulizia della griglia del gocciolatoio

La piccola griglia deve essere rimossa, pulita e svuotata di frequente, soprattutto quando la vaschetta di raccolta è piena. La griglia può essere lavata e risciacquata accuratamente in acqua calda e sapone. Usare un detergente non abrasivo (non usare detersivi, spugne o panni abrasivi che potrebbero graffiare la superficie).

Pulizia della vaschetta di raccolta

La vaschetta di raccolta deve essere rimossa quando si toglie il supporto. Quindi, pulirla con un panno morbido e umido (non utilizzare detersivi abrasivi o agenti abrasivi).

Nota: non pulire le parti o gli accessori in lavastoviglie.

Pulizia della lancia a vapore

È necessario pulire la lancia a vapore dopo aver scaldato il latte. Usare un panno umido per pulire la lancia a vapore e poi rimetterla nella vaschetta di raccolta, rivolta verso quest'ultima; è necessario ruotare brevemente la manopola del vapore per accenderla. In questo modo il latte rimasto all'interno della lancia a vapore viene rilasciato. Assicurarsi che la manopola della lancia a vapore sia in posizione OFF. Spegnerla la macchina, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare la macchina. Se la lancia del vapore rimane bloccata, utilizzare l'utensile per pulire l'apertura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione suggerita
Il caffè non si versa	Non c'è acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio con acqua e farla scorrere nell'apparecchio 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 dalla lancia	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 e farla scorrere 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