

FUTURA

Espressomaschine
Espresso Maker
Cafetera espresso
Cafetière expresso
Macchina per espresso

10035183 10035184



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	5
Vor dem ersten Gebrauch	6
Espressozubereitung	8
Heißwasserausgabe	8
Milch aufschäumen / Cappuccinozubereitung	9
Einstellen der gewünschten Ausgabemenge	10
Automatisches Ausschalten	10
Reinigung und Pflege	11
Häufig gestellte Fragen	12
Fehlerbehebung	14
Hinweise zur Entsorgung	16
Hersteller	16

English	17
Español	31
Français	45
Italiano	59

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10035183, 10035184
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1250-1450 W

SICHERHEITSHINWEISE

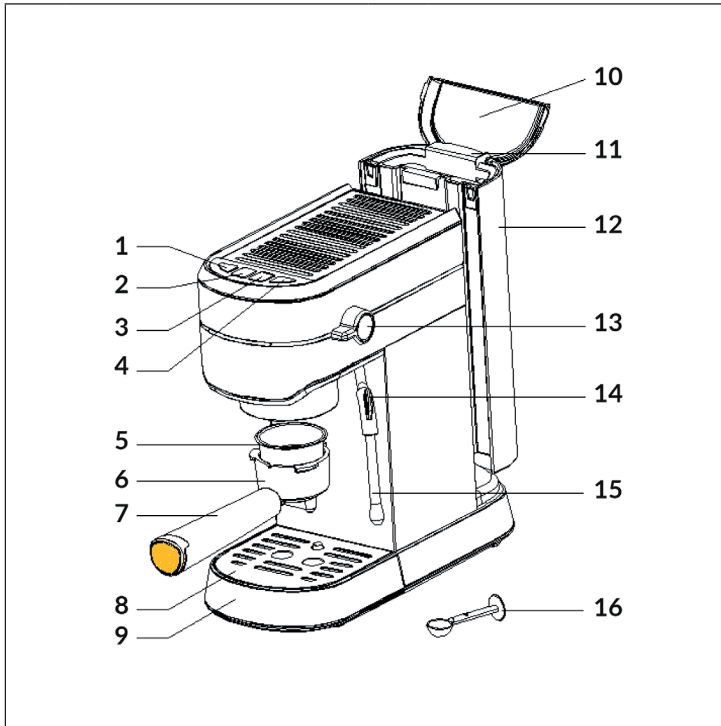
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um Gefahren durch physische Beschädigung, Brand, elektrischen Stromschlag, Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für das Zubereiten von Kaffee mittels Druckfilter („Espresso“) und den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden und sind erforderlich, wenn das Gerät beschädigt wurde, Stromkabel oder Netzstecker beschädigt sind, Flüssigkeiten darauf ausgelaufen oder Objekte darauf gefallen sind, wenn das Gerät Nässe oder Feuchtigkeit ausgesetzt oder fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Bitte verwenden Sie nur das vom Hersteller dieses Gerätes empfohlene Zubehör, um das Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten.
- Stellen Sie vor der Verwendung des Gerätes sicher, dass der Wassertank des Geräts stets mit der für die vorgesehene Anwendung erforderlichen Wassermenge befüllt ist, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Halten Sie sich von dem aus dem Gerät austretenden heißen Dampf fern. Verwenden Sie ausschließlich die am Gerät oder seinen Komponenten angebrachten Griffe oder Hebel, wenn Sie heiße Komponenten des Gerätes, wie zum Beispiel den Aufschäumer oder den Filter, bewegen.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser, um elektrische Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Berühren Sie den Stecker des Gerätes nicht mit feuchten oder nassen Händen. Die Feuchtigkeit von Ihren Händen kann auf den Stecker abperlen und bei Kontakt mit der Steckdose einen gefährlichen Stromschlag verursachen.
- Beaufsichtigen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Bewahren Sie das Gerät und seine Komponenten trocken, sauber und außerhalb der Reichweite von Unbefugten auf.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, während diese in der Nähe des Gerätes spielen, um sie vor Schäden zu bewahren.
- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden.



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und bevor Sie das Gerät oder Teile davon bewegen. So vermeiden Sie Verbrennung an heißen Oberflächen und Verletzung durch heiße Flüssigkeit.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Ein/Aus (Taste/Anzeige)	9	Tropfschale
2	Einzeltasse (Taste/Anzeige)	10	Tankdeckel
3	Doppeltasse (Taste/Anzeige)	11	Griff
4	Dampf (Taste/Anzeige)	12	Wassertank
5	Kaffeesieb	13	Regler
6	Siebträger	14	Dampfrohrgriff
7	Griff	15	Dampfrohr
8	Tropfplatte	16	Messlöffel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigung

1. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks.
2. Gießen Sie Wasser in den Wassertank, der Wasserstand sollte die MAX-Marke im Wassertank nicht überschreiten. Schließen Sie dann den Tankdeckel.

Hinweis: Das Gerät wird mit einem Wassertank zur einfachen Reinigung geliefert, Sie können den Wassertank zunächst mit Wasser füllen und dann den Wassertank in das Gerät einsetzen.

3. Setzen Sie das Kaffeesieb in den Siebträger ein (ohne Kaffee im Kaffeesieb).
4. Stellen Sie eine Tasse auf die Tropfplatte. Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehregler in waagerechter Position befindet (Off-Position).
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie die Taste EIN/AUS. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und die Anzeigen EINZELTASSE/DOPPELTASSE/DAMPF blinken.
6. Das Gerät beginnt sich aufzuheizen. Wenn die Anzeigen EINZELTASSE/DOPPELTASSE/DAMPF konstant leuchten, ist das Vorheizen beendet. Drücken Sie die Taste DOPPELTASSE, warten Sie einen Moment, das Wasser fließt aus.
7. Wenn das Gerät kein Wasser mehr pumpt, schalten Sie es aus, reinigen Sie den Tank und befüllen Sie ihn mit frischem Wasser. Jetzt können Sie mit dem Brühen beginnen.

Hinweis: Beim ersten Wasserpumpen kann es zu ungewöhnlichen Geräuschen kommen. Das ist normal, das Gerät lässt die Luft im Gerät ab. Nach etwa 20 Sekunden verschwindet das Geräusch.

Vorheizen

1. Gießen Sie Wasser in den Wassertank, der Wasserstand sollte die MAX-Marke im Wassertank nicht überschreiten. Schließen Sie dann den Tankdeckel.
2. Setzen Sie den Kaffeesieb in den Siebträger aus ein und achten Sie darauf, dass das Rohr des Siebträgers mit der Rille im Gerät übereinstimmt. Drehen Sie den Siebträger aus der Position LOCK gegen den Uhrzeigersinn fest, bis er sich in der Position CLOSE befindet.
3. Stellen Sie eine Tasse auf die Tropfplatte. Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehregler in waagerechter Position befindet (Off-Position).
8. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie die Taste EIN/AUS. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und die Anzeigen EINZELTASSE/DOPPELTASSE/DAMPF blinken.
6. Das Gerät beginnt sich aufzuheizen. Wenn die Anzeigen EINZELTASSE/DOPPELTASSE/DAMPF konstant leuchten, ist das Vorheizen beendet.

Wahl der richtigen Kaffeesorte

- Der Kaffee sollte frisch gemahlen und dunkel geröstet sein. Vielleicht möchten Sie eine französische oder italienische Röstung für Ihren Espresso ausprobieren. Vorgemahlener Kaffee behält seinen Geschmack nur 7-8 Tage lang, sofern er in einem luftdichten Behälter an einem kühlen Ort aufbewahrt wird.
- Bewahren Sie Kaffee nicht im Kühl- oder Gefrierschrank auf.
- Wir empfehlen Ihnen ganze Bohnen erst kurz vor dem Gebrauch zu mahlen. Kaffeebohnen, die in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden, behalten ihren Geschmack bis zu 4 Wochen.

Hinweis: Verwenden Sie keinen zuckergerösteten gemahlene Kaffee oder zuckergeröstete Kaffeebohnen, da diese den Filter verstopfen und das Gerät beschädigen können. Wenn versehentlich mit Zucker gerösteter Kaffee verwendet wird, stellen Sie die Verwendung des Geräts umgehend ein und bringen Sie es zur Wartung in einen Elektrofachbetrieb.

Wahl der richtigen Mahlgrads


- Der Kaffee muss fein gemahlen sein. Bei richtiger Mahlung sollte das Kaffeepulver wie Salz aussehen.
- Ist die Mahlung zu fein, kann das Wasser auch unter Druck nicht durch den Kaffee fließen. Das Kaffeepulver sieht in diesem Fall wie wie Pulver aus und fühlt sich wie Mehl an, wenn es zwischen den Fingern gerieben wird.
- Ist die Mahlung zu grob, fließt das Wasser zu schnell durch den Kaffee und verhindert so eine vollmundige Extraktion.
- Achten Sie darauf, ein Qualitätsmahlwerk für eine gleichmäßige Konsistenz zu verwenden.

ESPRESSOZUBEREITUNG

1. Entfernen Sie den Siebträger, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Geben Sie gemahlene Kaffeebohnen mit dem Messlöffel in das Kaffeesieb, etwa ein Löffel Kaffeebohnen pro Tasse ergeben. Drücken Sie das gemahlene Kaffeebohnenpulver mit dem Messlöffel fest zusammen.
2. Setzen Sie den Kaffeesieb in den Siebträger aus ein und achten Sie darauf, dass das Rohr des Siebträgers mit der Rille im Gerät übereinstimmt. Drehen Sie den Siebträger aus der Position LOCK gegen den Uhrzeigersinn fest, bis er sich in der Position CLOSE befindet.
3. Stellen Sie eine Tasse auf die Tropfplatte. Stellen Sie eine Tasse auf die Tropfplatte. Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehregler in waagerechter Position befindet (Off-Position).
4. Wählen Sie nun EINZELTASSE/DOPPELTASSE, indem Sie auf die entsprechende Taste drücken. Nachdem Sie einen Moment gewartet haben, fließt der Kaffee aus.
5. Das Gerät hört auf zu arbeiten, wenn die Kaffeezubereitung beendet ist.
6. Entfernen Sie nach Beendigung der Kaffeezubereitung den Siebträger durch Drehen im Uhrzeigersinn und entsorgen Sie den Kaffeesatz.


Hinweis: Lassen Sie die Kaffeemaschine während der Kaffeezubereitung nicht unbeaufsichtigt, da Sie manchmal manuell eingreifen müssen!

HEISSWASSERAUSGABE

Nachdem Sie das Gerät vorgeheizt haben, stellen Sie eine Tasse unter das Dampfrohr. Drehen Sie den Drehregler auf das Heißwassersymbol  und heißes Wasser kommt aus dem Dampfrohr. Wenn Sie die gewünschte Menge abgezapft haben, drehen Sie den Regler wieder auf die waagerechte Position (Off-Position).

MILCH AUFSCHÄUMEN / CAPPUCCINOZUBEREITUNG

Hinweis: Während Sie Dampf produzieren, muss sich der Siebträger an seiner Position im Gerät befinden. Lassen Sie vor dem Aufschäumen der Milch 10 Sekunden lang Dampf ab. Drücken Sie dafür die Taste DAMPF. Die Dampfanzeige blinkt. Wenn die Dampfanzeige dauerhaft leuchtet, ist das Vorheizen beendet.

1. Bereiten Sie zuerst Espresso zu, wie im Kapitel ESPRESSOZUBEREITUNG beschrieben.
2. Füllen Sie 100 ml Milch (pro Cappuccino) in einen Becher. Verwenden Sie kühle Milch aus dem Kühlschrank. Achten Sie darauf, dass der Becher groß genug ist, da die Milch ihr Volumen während des Aufschäumens verdoppelt.
3. Führen Sie das Dampfrohr etwa zwei Zentimeter in die Milch ein und drehen Sie dann den Knopf in die Position . Dampf tritt aus dem Dampfrohr aus. Schäumen Sie die Milch auf, indem Sie den Becher nach oben und unten bewegen.



VORSICHT


Verletzungsgefahr! Achten Sie darauf, vorsichtig zu arbeiten, da der heiße Dampf zu Verbrühungen führen kann.

4. Wenn die Milch aufgeschäumt ist, drehen Sie den Regler wieder auf die waagerechte Position (Off-Position).

Hinweis: Reinigen Sie das Dampfrohr nach der Beendigung der Dampferzeugung umgehend mit einem nassen Schwamm.

5. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den zubereiteten Espresso, jetzt ist der Cappuccino fertig. Nach Geschmack süßen und wenn gewünscht, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen.

Wichtige Hinweise

- Mit dem Dampfrohr können Sie auch einfach nur Milch aufschäumen, um heiße Getränke wie Trinkschokolade.
- Nach dem Aufschäumen können Sie umgehend auf die Taste EINZELTASSE/DOPPELTASSE drücken, um wieder Kaffee aufzubrühen. Die Tassenanzeige blinkt schnell, sollte die Temperatur zu hoch sein. Um die Temperatur zu reduzieren, drehen Sie den Regler auf die Einstellung Heißwasser  um heißes Wasser auszugeben. Wenn die Temperatur sinkt, stoppt die Pumpe automatisch und Sie sollten den Knopf auf die Off-Position stellen. Dann können Sie wieder Kaffee brühen.
- Wenn Sie beim Auftreten der Hochtemperaturwarnung keinen Kaffee brühen möchten, können Sie die Taste EINZELTASSE/DOPPELTASSE erneut drücken, um den Vorgang abzubrechen.

EINSTELLEN DER GEWÜNSCHTEN AUSGABEMENGE

Ausgabemenge für Einzeltassen einstellen

Halten Sie die Taste EINZELTASSE 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Modus zur Einstellung der Ausgabemenge zu gelangen. Drücken Sie dann erneut die Taste EINZELTASSE. Der Kaffee beginnt mit der Ausgabe und gleichzeitig blinkt die Anzeige EINZELTASSE. Wenn die gewünschte Ausgabemenge erreicht ist, drücken Sie die Taste EINZELTASSE erneut, das Gerät stoppt die Ausgabe. Zu diesem Zeitpunkt ist die Einstellung für die Ausgabemenge der Einzeltasse beendet und wird für den nächsten Vorgang gespeichert. Die einstellbare Ausgabemenge für Einzeltassen liegt zwischen 25-60 ml.

Ausgabemenge der Doppeltasse einstellen

Halten Sie die Taste DOPPELTASSE 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Modus zur Einstellung der Ausgabemenge zu gelangen. Drücken Sie dann erneut die Taste DOPPELTASSE. Der Kaffee beginnt mit der Ausgabe und gleichzeitig blinkt die Anzeige DOPPELTASSE. Wenn die gewünschte Ausgabemenge erreicht ist, drücken Sie die Taste DOPPELTASSE erneut, das Gerät stoppt die Ausgabe. Zu diesem Zeitpunkt ist die Einstellung für die Ausgabemenge der Doppeltasse beendet und wird für den nächsten Vorgang gespeichert. Die einstellbare Ausgabemenge für Doppeltassen liegt zwischen 70 ml und 110 ml.

Wiederherstellen der Werkseinstellung

Halten Sie die Tasten EINZELTASSE und DOPPELTASSE gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, um die Werkseinstellung der Ausgabemenge wieder herzustellen.

AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

- Wenn nach dem Drücken der Einschalttaste innerhalb von 29 Minuten keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Wenn nach dem Drücken des Netzschalters nach dem Pumpen von ca. 215 ml Wasser kein Betrieb erfolgt, schaltet sich die Pumpe automatisch ab.
- Nach dem Drücken der Einschalttaste schaltet sich die Pumpe automatisch ab, wenn sie, während des Aufschäumens von Milch, 180 Sekunden lang nicht in Betrieb ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

Wasserauslass, Dampfrohr und Dampfaufsatz

- Drehen Sie den Dampfregler nach dem Milchaufschäumen komplett auf, damit der Dampfauslass für einige Sekunden Dampf abgibt und das Dampfrohr und den Dampfaufsatz reinigt.
- Lassen Sie das Dampfrohr und den Dampfaufsatz nach dem Milchaufschäumen abkühlen. Reinigen Sie das Dampfrohr und den Dampfaufsatz dann umgehend mit einem feuchten Tuch. So vermeiden Sie, dass sich Milchrückstände ansammeln.

Abnehmbare Geräteteile und Gehäuse

Reinigen Sie das Sieb und den Siebträger mit Wasser. Reinigen Sie die Geräteoberfläche, die Tropfschale und die Abdeckung der Tropfschale mit einem feuchten Lappen.

Entkalken

Wenn das Gerät entkalkt werden muss, blinken alle Anzeigen 5 Mal, und dann geht das Gerät wieder in den Normalzustand zurück. Die Entkalkungswarnung wird jedes Mal beim Einschalten des Geräts angezeigt, wenn Sie die Entkalkung nicht abbrechen. Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Härte des verwendeten Wassers ab. In der folgenden Tabelle sind die vorgeschlagenen Reinigungsintervalle aufgeführt:

Wasserhärte	Reinigungsintervall
Weich (gefiltertes Wasser)	Alle 80 Brühzyklen
Hart (aus dem Wasserhahn)	Alle 40 Brühzyklen

Füllen Sie den Tank mit Wasser und Entkalkerlösung bis etwa 35 mm über dem niedrigsten Wasserstand (MIN). Der Anteil der Entkalkerlösung richtet sich nach der Bedienungsanleitung auf der Entkalkerlösung. Verwenden Sie nur spezielle Entkalkerlösung für Kaffeemaschinen. Wenn Sie keine Entkalkerlösung haben, können Sie stattdessen Zitronensäure verwenden. Das Verhältnis von Wasser zu Zitronensäure beträgt 100:5 (5%ige Zitronensäure). Befüllen Sie den Wassertank mit der Mischung und lassen Sie die Mischung einmal durchs Gerät laufen. Füllen Sie dann frisches, sauberes Wasser bis zur MAX Markierung in den Tank und lassen Sie das Wasser erneut durchlaufen.

Hinweis: Nach Abschluss der Entkalkung müssen Sie die Entkalkungswarnung aufheben: Halten Sie die Einzeltastentaste und die Doppeltastentaste sowie die Dampfaste gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Welches Pulver ist das Richtige für die Espressomaschine?

Das richtige Pulver kann an der Form des Pulvers nach dem Zusammendrücken im Sieb erkannt werden:

- Wenn das Pulver breiig ist, ist es zu fein.
- Wenn das Pulver bröseln, ist es zu grob.
- Wenn das Pulver fest zusammenhält, ist es geeignet.

Was ist die richtige Pulvermenge?

- Wenn Sie 1 Espresso zuzubereiten, geben Sie einen Löffel (ca. 8 g) Espressopulver in das kleine Sieb.
- Wenn Sie 2 Espresso zuzubereiten, geben Sie zwei Löffel (ca. 16 g) Espressopulver in das große Sieb.

Welche Funktion hat der Dampfaufsatz am Dampfrohr?

Er sorgt dafür, dass die Milch durch den Dampf verwirbelt wird. Dadurch wird der Milchschaum fester und feiner.

Warum lässt sich die Milch nicht aufschäumen?

- Versichern Sie sich, dass die verwendete Milch kalt ist.
- Schäumen Sie die Milch nicht zu lange auf. Wenn Sie zu heiß wird, kann sich kein Milchschaum bilden.

Was kann man tun, wenn die Blasen im Milchschaum ungleichmäßig groß sind?

Klopfen Sie gegen den Milchbecher, um große Blasen zu beseitigen. Schütteln Sie dann den Milchbecher horizontal, um die Milch und den Milchschaum vollständig zu vermischen.

Welche Milch eignet sich zum Aufschäumen?

Fettarme Milch lässt sich leicht aufschäumen, aber die Blasen und der Schaum sind etwas größer und lockerer. Vollmilch lässt sich schwerer aufschäumen, dafür wird der Milchschaum schön dick und zäh.

Was tun, wenn kein Dampf aus dem Dampfaufsatz kommt?

- Meistens liegt es daran, dass Das Dampfrohr und der Dampfaufsatz nach dem Milchaufschäumen nicht gereinigt wurden und Milchrückstände das Dampfrohr blockieren.
- Versuchen Sie das Rohr mit einer kleinen Reinigungsbürste zu reinigen.
- Falls das nicht hilft, geben sie Essig und Wasser im Verhältnis 1:1 in den Wassertank. Starten Sie dann die Dampffunktion, um den Schlauch zu zu reinigen. Füllen Sie dann frisches Wasser nach und starten Sie dann die Dampffunktion erneut.
- Wenn das Problem danach immer noch besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Flüssigkeit läuft oben aus dem befestigten Siebträger.	Rückstände auf der Dichtung.	Entfernen Sie die Rückstände.
	Das Pulver ist zu fein.	Verwenden Sie gröberes Pulver.
	Das Pulver wurde zu stark zusammengedrückt.	Drücken Sie das Pulver nicht zu stark in das Sieb.
	Die Dichtung ist alt.	Wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
Der Siebträger kann nicht richtig verriegelt werden und Flüssigkeit läuft oben aus dem befestigten Siebträger.	Zu viel Pulver im Sieb.	Passen Sie die Pulvermenge an (siehe: Häufig gestellte Fragen).
	Rückstände auf der Dichtung.	Entfernen Sie die Rückstände.
	Das Pulver ist zu fein.	Verwenden Sie gröberes Pulver.
Kalter Espresso.	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	Warten Sie, bis sich das Gerät aufgeheizt hat, bevor Sie die Zubereitung starten.
Die Pumpe macht ungewöhnliche Geräusche.	Kein Wasser im Tank.	Füllen Sie Wasser in den Tank.
	Der Tank sitzt nicht richtig.	Setzen Sie den Tank richtig ein.
Der Espresso ist zu hell.	Das Pulver im Sieb wurde nicht flachgedrückt.	Drücken Sie das Pulver beim nächsten Mal fest.
	Zu wenig Pulver.	Passen Sie die Pulvermenge an (siehe: Häufig gestellte Fragen).
	Das Pulver ist zu grob.	Verwenden Sie feineres Pulver.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Der Espresso ist zu dunkel.	Das Pulver im Sieb wurde zu stark gepresst.	Drücken Sie das Pulver beim nächsten Mal nicht so fest.
	Zu viel Pulver.	Passen Sie die Pulvermenge an (siehe: Häufig gestellte Fragen).
	Das Sieb ist verschmutzt.	Reinigen Sie das Sieb.
	Das Pulver ist zu fein.	Verwenden Sie gröberes Pulver.
	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät (siehe: Reinigung und Pflege).
Der Siebträger kann nicht richtig verriegelt werden, obwohl sich kein Pulver im Sieb befindet.	Die Halterung ist defekt.	Wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
Die Anzeigen EINZELTASSE/ DOPPELTASSE blinken schnell.	Der Drehknopf wurde nach dem Abkühlen nicht zurückgesetzt.	Drehen Sie den Regler auf die Off-Position.
	Zu wenig Wasser im Wassertank.	Füllen Sie Wasser nach.
Die Anzeige DAMPF blinkt schnell.	Der Drehknopf wurde nach dem Dampfablassen nicht zurückgesetzt.	Drehen Sie den Regler auf die Einstellung Heißwasser  um heißes Wasser auszugeben. Wenn die Temperatur sinkt, stoppt die Pumpe automatisch und Sie sollten den Knopf auf die Off-Position stellen.
Alle Anzeigen leuchte 5 Mal hintereinander gleichzeitig auf.	Das Gerät muss entkalkt werden.	Entkalken Sie das Gerät.

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:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
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.



CONTENT

Safety Instructions	18
Product Overview	19
Before the First Use	20
Espresso Preparation	22
Hot water dispensing	22
Froth Milk / Cappuccino Preparation	23
Setting the Desired Output Quantity	24
Automatic Power Off	24
Cleaning and Care	25
Frequently Asked Questions	26
Troubleshooting	28
Hints on Disposal	30
Producer	30

TECHNICAL DATA

Item number	10035183, 10035184
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1250-1450 W

SAFETY INSTRUCTIONS

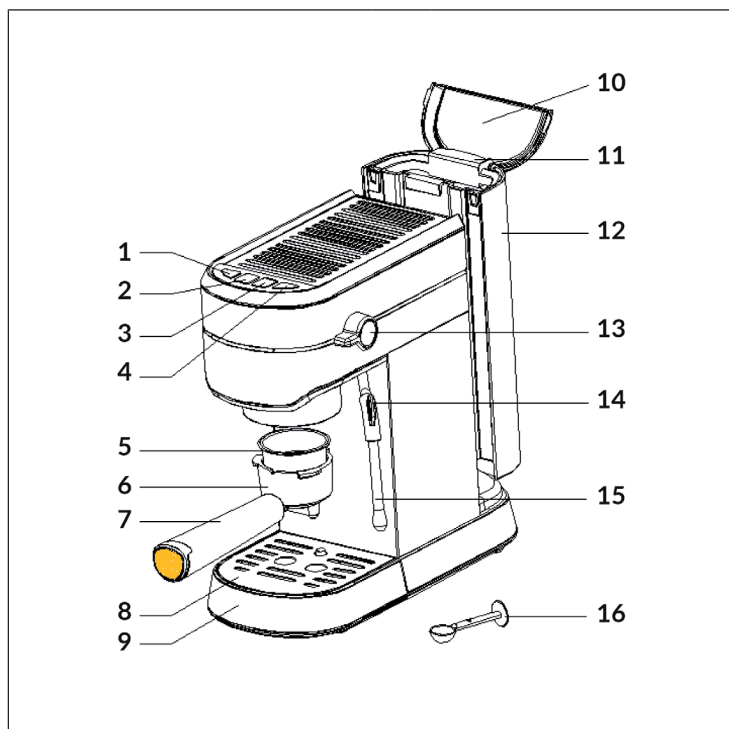
- Read this booklet thoroughly before using the device to protect against damage to the device, fire, electric shock and injury to persons or property.
- Save this manual for future reference.
- This device is intended to prepare coffee using high pressure ("Espresso") and to be used in indoors household, only.
- Do not use the device for purposes other than its intended use.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Refer all servicing to qualified personnel. Servicing is required when the appliance has been damaged in any way, such as when the power supply cord or plug is damaged, liquid has been spilled over the appliance or objects have fallen into the appliance, or when it has been exposed to rain or humidity, when it does not operate normally, or has been dropped.
- Please, only use accessories recommended by the manufacturer of this device to prevent danger of physical damage, fire or electrical shock to the device or injury to persons.
- Make sure that the water tank of the device is always filled with the amount of water needed for the intended operation to prevent damage to the device.
- Stay away from hot steam escaping from the unit. Only use the handles or levers attached to the unit or its components if you want to move hot components of the unit, such as the frother or the coffee filter.
- Do not immerse the device into water or other liquids to avoid shock damage to the device and harm to you.
- Do not touch the plug of the device with wet hands. Water drops from your hands may drip on the plug and cause an electrical shock when in contact with the power socket.
- Monitor the device during operation, since it needs manual operation.
- Store the device in a dry, clean place out of the reach of unauthorised persons.
- Monitor children while they play near the device to protect them from damage.
- Unplug the unit when not in use.



CAUTION

Risk of injury! To avoid the risk of burns from hot surfaces and scalding by hot liquid leave the device to cool off completely before taking of or attaching components to it, before cleaning or moving the device or its components.

PRODUCT OVERVIEW



1	On/Off (button/display)	9	Drip tray
2	Single cup (button/display)	10	Tank lid
3	Double cup (button/display)	11	Handle
4	Steam (key/display)	12	Water tank
5	Coffee sieve	13	Control knob
6	Sieve holder	14	Steam pipe handle
7	handle	15	Steam pipe
8	Drip plate	16	Measuring spoon

BEFORE THE FIRST USE

Cleaning

1. Remove the cover of the water tank.
2. Pour water into the water tank, the water level should not exceed the MAX mark in the water tank. Then close the tank cap.

Note: The appliance is supplied with a water tank for easy cleaning, you can first fill the water tank with water and then insert the water tank into the appliance.

3. Insert the coffee sieve into the sieve holder (without coffee in the coffee sieve).
4. Place a cup on the drip plate. Make sure that the control dial is in a horizontal position (off position).
5. Insert the plug into the socket and press the ON/OFF button. The operation indicator lights up and the SINGLE CUP/DOUBLE CUP/STEAM indicators flash.
6. The machine starts to heat up. When the SINGLE CUP/DOUBLE CUP/STEAM indicators light up constantly, preheating is complete. Press the DOUBLE CUP button, wait a moment, the water flows out.
7. When the appliance stops pumping water, switch it off, clean the tank and fill it with fresh water. Now you can start brewing.

Note: The first time you pump water, you may hear unusual noises. This is normal, the machine lets the air out of the machine. After about 20 seconds the noise disappears.

Preheating

1. Pour water into the water tank, the water level should not exceed the MAX mark in the water tank. Then close the tank cap.
2. Insert the coffee sieve into the sieve holder and make sure that the tube of the sieve holder is aligned with the groove in the machine. From the LOCK position, turn the sieve holder counterclockwise until it is in the CLOSE position.
3. Place a cup on the drip plate. Make sure that the control knob is in horizontal position (Off position).
4. Insert the plug into the socket and press the ON/OFF button. The operation indicator lights up and the SINGLE CUP/DOUBLE CUP/STEAM indicators flash.
5. The machine starts to heat up. When the SINGLE CUP/DOUBLE CUP/STEAM indicators light up constantly, preheating is complete.

Choosing the right type of coffee

- The coffee should be freshly ground and dark roasted. You might want to try a French or Italian roast for your espresso. Pre-ground coffee only retains its flavour for 7-8 days if it is stored in an airtight container in a cool place.
- Do not store coffee in a fridge or freezer.
- We recommend that you grind whole beans only shortly before use. Coffee beans stored in an airtight container retain their flavour for up to 4 weeks.

Note: Do not use sugar-roasted ground coffee or sugar-roasted coffee beans, as these can clog the filter and damage the machine. If sugar-roasted coffee is accidentally used, stop using the machine immediately and take it to an electrician for servicing.

Choosing the right grind


- The coffee must be finely ground. When ground correctly, the coffee powder should look like salt.
- If the grinding is too fine, the water cannot flow through the coffee even under pressure. In this case, the coffee powder looks like powder and feels like flour when rubbed between your fingers.
- If the grinding is too coarse, the water flows through the coffee too quickly, preventing a full-bodied extraction.
- Make sure you use a quality grinder for an even consistency.

ESPRESSO PREPARATION

1. Remove the sieve holder by turning it clockwise. Add ground coffee with the measuring spoon into the coffee sieve, making about one spoon of coffee powder per cup. Press the ground coffee powder firmly together with the measuring spoon.
2. Insert the coffee sieve into the sieve holder and make sure that the tube of the sieve holder is aligned with the groove in the machine. From the LOCK position, turn the sieve holder counterclockwise until it is in the CLOSE position.
3. Place a cup on the drip plate. Place a cup on the drip plate. Make sure that the knob is in a horizontal position (Off position).
4. Select SINGLE/DOUBLE CUP by pressing the corresponding button. After you have waited a moment, the coffee will flow out.
5. The machine stops working when the coffee preparation is finished.
6. When the coffee preparation is finished, remove the sieve holder by turning it clockwise and dispose the coffee grounds.


Note: Do not leave the coffee machine unattended during the coffee preparation, because sometimes you have to intervene manually!

HOT WATER DISPENSING

After you have preheated the appliance, place a cup under the steam pipe. Turn the rotary control to the hot water symbol  and hot water comes out of the steam pipe. When you have tapped the desired amount, turn the knob back to the horizontal position (off position).

FROTH MILK / CAPPUCCINO PREPARATION

Note: While you are producing steam, the sieve holder must be in its position in the device. Let off steam for 10 seconds before frothing the milk. To do this, press the STEAM button. The steam indicator flashes. If the steam indicator is permanently lit, preheating is complete.

1. Prepare espresso first, as described in the ESPRESSO PREPARATION chapter.
2. Pour 100 ml of milk (per cappuccino) into a cup. Use cool milk from the refrigerator. Make sure that the cup is large enough, as the milk doubles its volume during frothing.
3. Insert the steam pipe about two centimeters into the milk and then turn the knob to the position . Steam comes out of the steam tube. Foam the milk by moving the cup up and down.



CAUTION


Danger of injury! Take care to work carefully, as the hot steam can cause scalding.

4. When the milk is frothed up, turn the control knob back to the horizontal position (off position).

Note: Clean the steam pipe with a wet sponge immediately after the end of steam generation.

5. Pour the frothed milk into the prepared espresso, the cappuccino is now ready. Sweeten to taste and, if desired, sprinkle the foam with some cocoa powder.

Important notes

- With the steam pipe you can also simply foam milk to make hot drinks like drinking chocolate.
- After foaming, you can immediately press the SINGLE/DOUBLE CUP button to brew coffee again. The cup display flashes quickly if the temperature is too high. To reduce the temperature, turn the controller to the hot water setting  to dispense hot water. When the temperature goes down, the pump will stop automatically and you should turn the knob off, then you can brew coffee again.
- If you do not want to brew coffee when the high temperature warning appears, you can press the SINGLE/DOUBLE CUP button again to cancel the process.

SETTING THE DESIRED OUTPUT QUANTITY

Set output quantity for individual cups

Press and hold the SINGLE CUP button for 3 seconds to enter the dispensing amount setting mode. Then press the SINGLE CUP button again. The coffee will start dispensing and the SINGLE CUP indicator will flash. When the desired dispensing quantity is reached, press the SINGLE CUP button again and the machine stops dispensing. At this point, the single cup output quantity setting is finished and will be saved for the next operation. The adjustable output quantity for single cups is between 25-60 ml.

Setting the output quantity of the double cup

Press and hold the DOUBLE CUP button for 3 seconds to enter the output quantity setting mode. Then press the DOUBLE CUP button again. The coffee will start dispensing and the DOUBLE CUP indicator will flash. When the desired serving quantity is reached, press the DOUBLE CUP button again and the machine stops serving. At this point, the setting for the output quantity of the single cup is finished and is saved for the next operation. The adjustable output quantity for double cups is between 70 ml and 110 ml.

Restoring the factory setting

Press and hold the SINGLE CUP and DOUBLE CUP buttons simultaneously for 3 seconds to restore the factory preset dispensing quantity.

AUTOMATIC POWER OFF

- If there is no operation within 29 minutes after pressing the power button, the device will switch off automatically.
- If there is no operation after pressing the power switch after pumping approx. 215 ml of water, the pump switches off automatically.
- After pressing the power button, the pump switches off automatically if it is not in operation for 180 seconds during milk frothing.

CLEANING AND CARE

Water outlet, steam pipe and steam cap

- After frothing the milk, turn the steam knob all the way up so that the steam outlet releases steam for a few seconds and cleans the steam pipe and steam attachment.
- Allow the steam pipe and steam cap to cool after milk frothing. Clean the steam tube and steam cap immediately with a damp cloth. This will prevent milk residues from accumulating.

Removable appliance parts and housing

Clean the sieve and the sieve support with water. Clean the appliance surface, drip tray and drip tray cover with a damp cloth.

Descaling

When the machine needs to be descaled, all indicators flash 5 times and then the machine returns to normal. The descaling warning is displayed each time the appliance is switched on if you do not cancel the descaling process. The frequency of cleaning depends on the hardness of the water used. The following table lists the suggested cleaning intervals:

Water hardness	Cleaning interval
Soft (filtered water)	Every 80 brewing cycles
Hard (from the tap)	Every 40 brewing cycles

Fill the tank with water and descaling solution to about 35 mm above the lowest water level (MIN). The proportion of descaling solution used depends on the operating instructions on the descaling solution. Only use special descaler solution for coffee machines. If you do not have a descaling solution, you can use citric acid instead. The ratio of water to citric acid is 100:5 (5% citric acid). Fill the water tank with the mixture and run the mixture through the machine once. Then fill the tank with fresh, clean water up to the MAX mark and let the water run through again.

Note: When the descaling process is complete, you must cancel the descaling warning: Press and hold the single cup button and the double cup button and the steam button simultaneously for 3 seconds.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Which powder is right for the espresso machine?

The right powder can be identified by the shape of the powder after it has been compressed in the sieve:

- If the powder is mushy, it is too fine.
- If the powder crumbles, it is too coarse.
- If the powder holds firmly together, it is suitable.

What is the right amount of powder?

- If you are preparing 1 espresso, put a spoon (about 8 g) of espresso powder in the small sieve.
- If you are preparing 2 espressos, put two spoons (about 16 g) of espresso powder in the large sieve.

What is the function of the steam cap on the steam tube?

It ensures that the milk is swirled by the steam. This makes the milk foam firmer and finer.

Why can't the milk be frothed?

- Make sure that the milk used is cold.
- Do not froth the milk for too long. If it gets too hot, no milk foam can form.

What can you do if the bubbles in the milk foam are unevenly large?

Knock on the milk cup to remove large bubbles. Then shake the milk cup horizontally to completely mix the milk and milk foam.

Which milk is suitable for frothing?


Low-fat milk is easy to foam, but the bubbles and foam are slightly larger and looser. Whole milk is more difficult to foam, but the milk foam becomes thick and tough.

What to do if no steam comes out of the steam attachment?

- This is usually because the steam pipe and the steam cap have not been cleaned after milk frothing and milk residues block the steam pipe.
- Try cleaning the pipe with a small cleaning brush.
- If this does not help, add vinegar and water to the water tank at a ratio of 1:1. Then start the steam function to clean the hose. Then top up with fresh water and restart the steam function.
- If the problem persists, contact your service representative.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Suggested solution
Liquid runs out of the top of the fastened strainer carrier.	Residues on the seal.	Remove the residue.
	The powder is too fine.	Use coarser powder.
	The powder has been compressed too much.	Do not press the powder too hard into the sieve.
	The seal is old.	Contact a specialist company.
The strainer support cannot be properly locked and liquid will run out of the top of the fastened strainer support.	Too much powder in the sieve.	Adjust the amount of powder (see: Frequently Asked Questions).
	Residues on the seal.	Remove the residues.
	The powder is too fine.	Use coarser powder.
Cold espresso.	The unit has not been preheated.	Wait for the appliance to heat up before starting the preparation.
The pump makes unusual noises.	No water in the tank.	Fill the tank with water.
	The tank does not sit properly.	Insert the tank correctly.
The espresso is too light.	The powder in the sieve has not been flattened.	Press the powder firmly next time.
	Too little powder.	Adjust the amount of powder (see Frequently Asked Questions).
	The powder is too coarse.	Use finer powder.

Problem	Possible cause	Suggested solution
The espresso is too dark.	The powder in the sieve was pressed too hard.	Next time don't squeeze the powder so hard.
	Too much powder.	Adjust the amount of powder (see Frequently Asked Questions).
	The sieve is dirty.	Clean the sieve.
	The powder is too fine.	Use coarser powder.
	The device is calcified.	Descale the machine (see: Cleaning and Care).
The sieve holder cannot be locked properly even though there is no powder in the sieve.	The holder is defective.	Contact a specialist company.
The SINGLE CUP/Double CUP indicators flash rapidly.	The knob was not reset after cooling down.	Turn the knob to the Off position.
	Too little water in the water tank.	Fill up with water.
The STEAM indicator flashes quickly.	The knob was not reset after steam was released.	Turn the controller to the Hot Water setting  to dispense hot water. When the temperature drops, the pump stops automatically and you should set the knob to the off position
All displays light up simultaneously 5 times in succession.	The appliance must be descaled.	Descale the appliance.

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:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente,

le felicitamos por la compra de su dispositivo. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños que resulten del incumplimiento de las instrucciones y del uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a las instrucciones de funcionamiento más recientes y más información sobre el producto.



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	32
Vista general del aparato	33
Antes del primer uso	34
Preparación de café expreso	36
Suministro de agua caliente	36
Espumar leche/preparar un capuchino	37
Configurar la cantidad de café deseada	38
Apagado automático	38
Limpieza y cuidado	39
Preguntas frecuentes	40
Solución de problemas	42
Retirada del aparato	44
Fabricante	44

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10035183, 10035184
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1250-1450 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

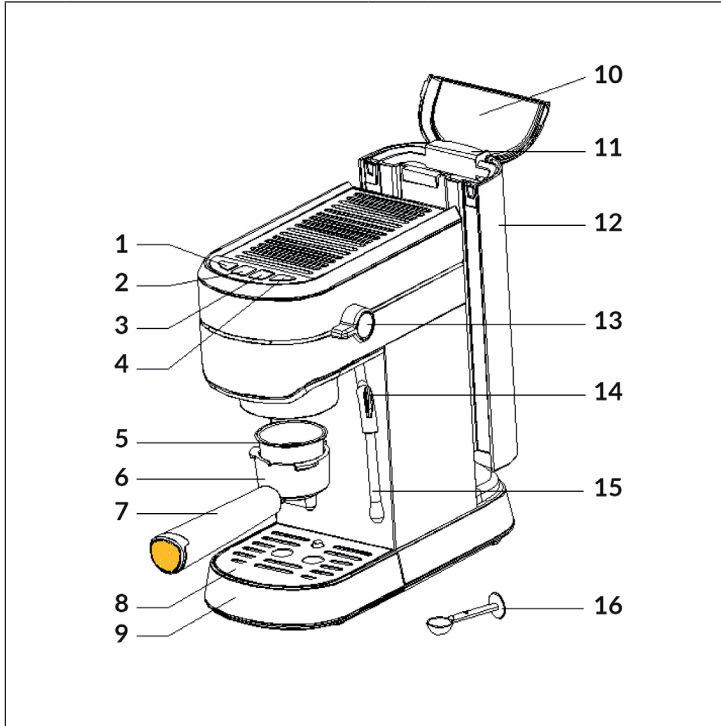
- Lea atentamente este manual para evitar el riesgo de daños físicos, incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y daños materiales.
- Este aparato está destinado a la preparación de café mediante un filtro de presión („espresso“) y para uso doméstico en interiores.
- No utilice la máquina para ningún otro fin que no sea el uso previsto.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad psíquica, sensorial y física sólo podrán utilizar el aparato si han sido familiarizados con sus funciones y precauciones de seguridad por un supervisor responsable de ellos y comprenden los riesgos asociados.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal cualificado y son necesarias en caso de que el aparato esté dañado, los cables de alimentación o los enchufes de la red eléctrica estén dañados, se hayan derramado líquidos o hayan caído objetos sobre él, si el aparato ha estado expuesto a la humedad o a la humedad, si se ha caído o si no funciona correctamente.
- Por favor, utilice sólo los accesorios recomendados por el fabricante de este producto para garantizar un funcionamiento correcto.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el depósito de agua del aparato esté siempre lleno con la cantidad de agua necesaria para la aplicación prevista, a fin de evitar daños en el aparato.
- Manténgase alejado del vapor caliente que sale del aparato. Utilice únicamente las asas o palancas fijadas al aparato o a sus componentes cuando mueva componentes calientes del aparato, como el vaporizador o el filtro.
- Para evitar daños eléctricos en el aparato, no lo sumerja en agua para su limpieza.
- No toque el enchufe del aparato con las manos mojadas o húmedas. La humedad de sus manos puede gotear sobre el enchufe y causar una descarga eléctrica peligrosa si entra en contacto con la toma de corriente.
- Supervise la unidad durante el funcionamiento.
- Mantenga el aparato y sus componentes secos, limpios y fuera del alcance de personas no autorizadas.
- Mantenga a los niños fuera del alcance de los niños que juegan cerca del equipo.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso.



ATENCIÓN

Peligro de lesiones! Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y de moverlo o de moverlo, lo que evitará quemaduras en superficies calientes y lesiones causadas por líquidos calientes.

VISTA GENERAL DEL APARATO



1	ON/OFF (Botón/Indicador)	9	Bandeja de goteo
2	Una taza (Botón/Indicador)	10	Tapa del depósito
3	Dos tazas (Botón/Indicador)	11	Mango
4	Vapor (Botón/Indicador)	12	Depósito de agua
5	Filtro de café	13	Perilla
6	Portafiltro	14	Soporte del conducto de vapor
7	Mango	15	Conducto de vapor
8	Placa de goteo	16	Cuchara dosificadora

ANTES DEL PRIMER USO

Limpieza

1. Retire la tapa del depósito de agua.
2. Añada agua al depósito de agua. Asegúrese de que el nivel del agua no supera la marca «MAX». A continuación, cierre la tapa.

Nota: El aparato se envía con un depósito de agua para facilitar la limpieza. Puede llenar primero el depósito con agua y luego insertarlo en el aparato.

3. Inserte el filtro de café en el portafiltro (sin añadir café en el filtro).
4. Coloque una taza en la placa de goteo. Asegúrese de que la perilla se encuentre en posición horizontal (posición OFF).
5. Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente y pulse el botón ON/OFF. La luz indicadora se ilumina y los indicadores UNA TAZA/DOS TAZAS/VAPOR empiezan a parpadear.
6. El aparato empieza a calentarse. Cuando los indicadores UNA TAZA/DOS TAZAS/VAPOR se iluminan de forma constante, significa que la fase de precalentamiento ha terminado. Pulse el botón DOS TAZAS y espere un momento para que salga el agua.
7. Cuando el aparato ya no bombea más agua, apáguelo, limpie el depósito de agua y rellénelo con agua fresca. Ya puede empezar a preparar el café.

Nota: La primera vez que el aparato bombea agua, puede escuchar sonidos inusuales. Es normal, ya que el aparato extrae el aire que pudo haber en su interior. El ruido desaparecerá después de unos 20 segundos.

Precalentar

1. Añada agua al depósito de agua. Asegúrese de que el nivel del agua no supera la marca «MAX». A continuación, cierre la tapa.
2. Inserte el filtro de café en el portafiltro y asegúrese de que el tubo del portafiltro esté alineado con la ranura en el aparato. Gire el portafiltro de la posición «LOCK» en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición «CLOSE».
3. Coloque una taza en la placa de goteo. Asegúrese de que la perilla se encuentre en posición horizontal (posición OFF).
8. Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente y pulse el botón ON/OFF. La luz indicadora se ilumina y los indicadores UNA TAZA/DOS TAZAS/VAPOR empiezan a parpadear.
6. El aparato empieza a calentarse. Cuando los indicadores UNA TAZA/DOS TAZAS/VAPOR se iluminan de forma constante, significa que la fase de precalentamiento ha terminado.

Elegir el tipo correcto de café

- El café debe ser recién molido y de tueste oscuro. Tal vez desee probar el tueste francés o italiano para su expreso. El café molido previamente solamente conserva su sabor durante 7-8 días, siempre que esté guardado en un recipiente sellado herméticamente.
- No guarde el café en un frigorífico o congelador.
- Le recomendamos que muele los granos de café justo antes de preparar el café. Los granos de café que se guardan en un recipiente cerrado herméticamente conservan su sabor hasta 4 semanas.

Nota: No utilice café molido torrado o granos de café torrados, ya que pueden obstruir el filtro y dañar el aparato. Si se utiliza accidentalmente café torrado, deje de utilizar el aparato inmediatamente y llévela a un electricista para que la revise.

Elegir el grado correcto de molido

- El café debe ser molido finamente. Cuando se muele correctamente, el polvo de café se parece visualmente a la sal.
- Cuando el molido es demasiado fino, el agua no puede fluir a través del café. En este caso, el polvo de café se parece a polvo y se siente como harina cuando se frota con los dedos.
- Cuando el molido es demasiado grueso, el agua pasa muy rápidamente a través del café y no logra una extracción con mucho cuerpo.
- Asegúrese de utilizar un molinillo de calidad para una consistencia homogénea.


PREPARACIÓN DE CAFÉ EXPRESO

1. Retire el portafiltro girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Con la ayuda de la cuchara medidora, introduzca el café molido en el filtro (una cuchara por taza de café). Presione el café molido con la cuchara medidora.
2. Inserte el filtro de café en el portafiltro y asegúrese de que el tubo del portafiltro esté alineado con la ranura en el aparato. Gire el portafiltro de la posición «LOCK» en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición «CLOSE».
3. Coloque una taza en la placa de goteo. Asegúrese de que la perilla se encuentre en posición horizontal (posición OFF).
4. Seleccione ahora UNA TAZA/DOS TAZAS presionando el botón correspondiente. Después de esperar un momento, el café empieza a salir.
5. El aparato deja de funcionar cuando ha terminado de preparar el café.
6. Una vez terminada la preparación de café, retire el portafiltro girándolo en el sentido de las agujas del reloj y deseche el café.

Nota: ¡No deje el aparato desatendido durante la preparación de café, ya que a veces deberá intervenir manualmente!


SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

Después de que el aparato se haya precalentado, coloque una taza debajo del conducto de vapor.

Gire la perilla hasta el símbolo de agua caliente . El agua caliente empieza a salir del conducto de vapor. Después de añadir la cantidad deseada, gire la perilla de nuevo hasta la posición horizontal (posición «OFF»).

ESPUMAR LECHE/PREPARAR UN CAPUCHINO

Nota: Mientras se produce el vapor, el portafiltro debe estar en su posición en el aparato. Deje salir el vapor durante 10 segundos antes de espumar la leche. Para ello, pulse el botón VAPOR. El indicador de vapor parpadea. Si el indicador de vapor se ilumina permanentemente, el precalentamiento ha terminado.

1. Prepare el primer expreso, como se describe en la sección «PREPARACIÓN DE CAFÉ EXPRESO».
2. Vierta 100 ml de leche (por cada taza de capuchino) en un recipiente. Use leche fría del refrigerador. Asegúrese de que el recipiente sea lo suficientemente grande, ya que la leche dobla su volumen durante el espumado.
3. Sumerja el conductor de vapor unos 2 cm en la leche y gire la perilla hasta la posición . El conducto de vapor empieza a emitir vapor. Espume la leche moviendo el recipiente hacia arriba y abajo.



ATENCIÓN


¡Riesgo de lesiones! Preste mucha atención durante este procedimiento, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.

4. Después de espumar la leche, gire la perilla de nuevo hasta la posición horizontal (posición «OFF»).

Nota: Limpie el conducto de vapor después espumar la leche con una esponja húmeda.

5. Vierta la leche espumada en el expreso preparado. El capuchino ya está listo. Añada azúcar al gusto y si lo desea, espolvoree un poco de cacao en polvo sobre la espuma.

Indicaciones importantes

- Con el conducto de vapor también puede espumar solamente leche para preparar bebidas calientes, como chocolate.
- Después del proceso de espumado, puede pulsar rápidamente el botón UNA TAZA/DOS TAZAS para volver a preparar el café. Si el indicador de taza parpadea rápido, significa que la temperatura es demasiado alta. Para reducir la temperatura, gire el regulador hasta el ajuste «Agua caliente  para extraer agua caliente. Cuando la temperatura baja, la bomba se detiene automáticamente y debe girar la perilla hasta la posición OFF. Ahora puede preparar el café.
- Si no desea preparar café cuando se ilumina el indicador de temperatura alta, pulse el botón UNA TAZA/DOS TAZAS para interrumpir el proceso.

CONFIGURAR LA CANTIDAD DE CAFÉ DESEADA

Configurar la cantidad de café para una taza

Mantenga pulsado el botón UNA TAZA durante 3 segundos para ajustar la cantidad deseada de café. Vuelva a pulsar el botón UNA TAZA. El aparato empieza a preparar café y el indicador UNA TAZA parpadea. Después de dispensar la cantidad de café deseada, vuelva a pulsar el botón UNA TAZA para finalizar el proceso. El proceso de ajuste de la cantidad de café para una taza ha terminado y el valor se guardará para la próxima preparación. La cantidad ajustable de café para una taza oscila entre 25 y 60 ml.

Configurar la cantidad para dos tazas

Mantenga pulsado el botón DOS TAZAS durante 3 segundos para ajustar la cantidad deseada de café. Vuelva a pulsar el botón DOS TAZAS. El aparato empieza a preparar café y el indicador DOS TAZAS parpadea. Después de dispensar la cantidad de café deseada, vuelva a pulsar el botón DOS TAZAS para finalizar el proceso. El proceso de ajuste de la cantidad de café para una taza ha terminado y el valor se guardará para la próxima preparación. La cantidad ajustable de café para dos tazas oscila entre 70 y 110 ml.

Reiniciar los ajustes de fábrica

Mantenga pulsados al mismo tiempo los botones UNA TAZA y DOS TAZAS durante 3 segundos para volver a los ajustes de fábrica.

APAGADO AUTOMÁTICO

- Si después de pulsar el botón ON/OFF no realiza ninguna acción en 29 minutos, el aparato se apaga automáticamente.
- Si no se realiza ninguna operación después de pulsar el botón ON/OFF después de bombear aprox. 215 ml de agua, la bomba se apaga automáticamente.
- Después de pulsar el botón ON/OFF, la bomba se apaga automáticamente si, durante el espumado de leche, no realiza ninguna operación en un intervalo de 180 segundos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Salida de agua, conducto de vapor y accesorio de vapor

- Después de espumar la leche, gire el mando de control del vapor hasta arriba para que la salida de vapor libere vapor durante unos segundos y limpie la varilla de vapor y el accesorio de vapor.
- Deje que la varilla de vapor y el accesorio de vapor se enfríen después de espumar la leche. Luego limpie el tubo de vapor y el accesorio de vapor inmediatamente con un paño húmedo. Esto evita que se acumulen residuos de leche.

Piezas extraíbles y carcasa del dispositivo

Limpie el tamiz y el portafiltros con agua. Limpie la superficie del aparato, la bandeja de goteo y la tapa de la bandeja de goteo con un paño húmedo.

Descalcificar

Cuando haya que descalcificar el aparato, todos los indicadores parpadean 5 veces y luego el aparato vuelve a la normalidad. La advertencia de descalcificación se mostrará cada vez que se encienda el aparato si no lo descalcifica. La frecuencia de la limpieza depende de la dureza del agua utilizada. La siguiente tabla muestra los intervalos de limpieza sugeridos:

Dureza del agua	Frecuencia de lavado
Blanda (agua filtrada)	Cada 80 cafés
Dura (agua del grifo)	Cada 40 cafés

Llene el depósito con agua y solución desincrustante a unos 35 mm por encima del nivel más bajo del agua (MIN). La proporción de solución desincrustante depende de las instrucciones de uso de la solución desincrustante. Use solo una solución descalcificadora especial para las máquinas de café. Si no tiene una solución descalcificadora, puede usar ácido cítrico en su lugar. La relación entre el agua y el ácido cítrico es de 100:5 (5% de ácido cítrico). Llene el depósito de agua con la mezcla y pásela una vez por la máquina. Luego llene el tanque con agua fresca y limpia hasta la marca MAX y pase el agua de nuevo.

Nota: Cuando la descalcificación se haya completado, debe cancelar la advertencia de descalcificación: Presione y mantenga presionado el botón de carga simple y el botón de carga doble y el botón de vapor simultáneamente durante 3 segundos.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué molienda de café es la adecuada para la cafetera expreso?

La molienda adecuada se puede reconocer por la forma de los gránulos después de haber sido comprimido en el tamiz:

- Si el café está blando, es demasiado fino.
- Si el café se desmorona, es demasiado grueso.
- Si el café se mantiene firmemente unido, es adecuado.

¿Cuál es la cantidad correcta de polvo?

- Si está haciendo 1 expreso, ponga una cucharada (aprox. 8 g) de café para expreso en el tamiz pequeño.
- Si está haciendo 2 expresos, ponga dos cucharadas (aprox. 16 g) de café para expreso en el tamiz grande.

¿Cuál es la función del accesorio de vapor en la tubería de vapor?

Asegura que la leche sea removida por el vapor. Esto hace que la espuma de la leche sea más firme y fina.

¿Por qué no se puede espumar la leche?

- Asegúrese de que la leche que está usando esté fría.
- No espume la leche por mucho tiempo. Si se calienta demasiado, no se puede formar espuma de leche.

¿Qué puede hacer si las burbujas de la espuma de leche son de tamaño desigual?

Golpee la taza de leche para eliminar las burbujas grandes. Luego agite la taza de leche horizontalmente para mezclar la leche y la espuma de la leche completamente.

¿Qué leche es adecuada para la formación de espuma?


La leche baja en grasa es fácil de espumar, pero las burbujas y la espuma son un poco más grandes y sueltas. La leche entera es más difícil de espumar, pero la espuma de la leche se vuelve espesa y dura.

¿Qué hacer si no sale vapor del accesorio de vapor?

- Esto se debe generalmente a que el tubo de vapor y el accesorio de vapor no se han limpiado después de la formación de espuma de leche y los residuos de leche bloquean el tubo de vapor.
- Intente limpiar el tubo con un cepillo de limpieza pequeño.
- Si esto no ayuda, agregue vinagre y agua 1:1 al tanque de agua. A continuación, inicie la función de vapor para limpiar la manguera. A continuación, rellene con agua fresca y reinicie la función de vapor.
- Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Posible solución
El líquido sale por la parte superior del soporte del filtro fijado.	Residuos en el sello.	Elimine los residuos.
	El polvo es demasiado fino.	Use un polvo más grueso.
	El polvo estaba demasiado comprimido	No presione el polvo con demasiada fuerza en el tamiz.
	El sello es viejo.	Póngase en contacto con una empresa especializada.
El soporte del filtro no puede bloquearse correctamente y el líquido saldrá por la parte superior del soporte del filtro fijado.	Hay demasiado polvo en el tamiz.	Ajuste la cantidad de polvo (vea: Preguntas frecuentes).
	Residuos en el sello.	Elimine los residuos.
	El polvo es demasiado fino.	Use un polvo más grueso.
El espresso está frío.	La unidad no ha sido precalentada.	Espere hasta que el aparato se haya calentado antes de comenzar la preparación.
La bomba hace ruidos inusuales.	No hay agua en el tanque.	Llene el tanque con agua.
	El tanque no está bien colocado.	Inserte el tanque correctamente.
El espresso es demasiado suave.	El polvo del tamiz no se había nivelado.	La próxima vez, presione el polvo con firmeza.
	Demasiado poco polvo.	Ajuste la cantidad de polvo (vea: Preguntas frecuentes).
	El polvo es demasiado grueso.	Usa un polvo más fino.

Problema	Posible causa	Posible solución
El expreso es demasiado oscuro.	Ha apretado demasiado el polvo de café en el filtro.	Evite apretar tan fuerte el polvo la próxima vez.
	Hay demasiado polvo de café.	Ajuste la cantidad de polvo (véase «Preguntas más frecuentes»).
	El filtro está sucio.	Limpie el filtro.
	El polvo de café es demasiado fino.	Utilice un polvo de café más grueso.
	El aparato tiene cal.	Descalcifique el aparato (véase «Limpieza y cuidado»).
El portafiltro no se bloquea correctamente incluso cuando no tiene café en el filtro.	El soporte está defectuoso.	Póngase en contacto con un especialista técnico.
Los indicadores UNA TAZA/DOS TAZAS parpadean rápidamente.	No se ha girado la perilla después del enfriado.	Gire la perilla hacia la posición OFF.
	Hay demasiado poca agua en el depósito de agua.	Añada más agua.
El indicador VAPOR parpadea rápidamente.	No se ha girado la perilla después de extraer el vapor.	Gire la perilla hasta el ajuste «Agua caliente»  para extraer agua caliente. Cuando la temperatura baja, la bomba se detiene automáticamente y debe girar la perilla hasta la posición OFF.
Todos los indicadores se iluminan a la vez 5 veces seguidas.	Hay que descalcificar el aparato.	Descalcifique el aparato.

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 E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	46
Aperçu de l'appareil	47
Avant la première utilisation	48
Préparation d'un expresso	50
Distribution d'eau chaude	50
Mousseur à lait / préparation d'un cappuccino	51
Réglage de la quantité de distribution	52
Arrêt automatique	52
Nettoyage et entretien	53
Question fréquentes	54
Résolution des problèmes	56
Informations sur le recyclage	58
Fabricant	58

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10035183, 10035184
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1250-1450 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

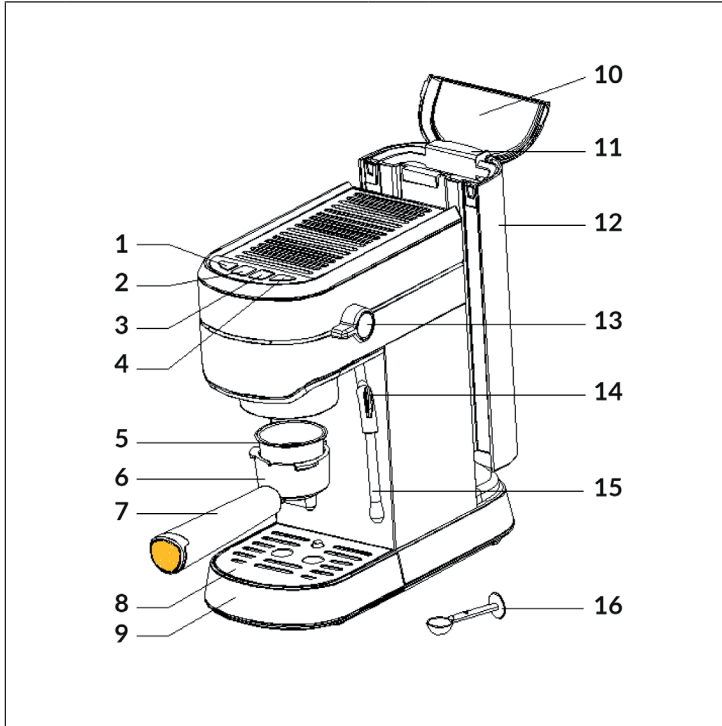
- Lisez attentivement ce mode d'emploi pour éviter les blessures corporelles, les incendies, les chocs électriques, les blessures corporelles et les dommages matériels.
- Cet appareil est destiné à la préparation du café au moyen d'un filtre sous pression („expresso“) et à un usage domestique à l'intérieur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Les enfants âgés de 8 ans ou plus, les personnes ayant une déficience mentale, sensorielle ou physique ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable de leur sécurité, et s'ils ont bien compris les risques encourus.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié et sont nécessaires si l'appareil a été endommagé, si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si des liquides ont été renversés dessus ou si des objets sont tombés dessus, si l'appareil a été exposé à l'humidité ou s'il n'a pas fonctionné correctement.
- Veuillez utiliser uniquement les accessoires recommandés par le fabricant de cet appareil afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le réservoir d'eau est toujours rempli avec la quantité d'eau requise pour l'application envisagée, afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Tenez-vous à l'écart de la vapeur chaude s'échappant de l'appareil. Utilisez uniquement les poignées ou les leviers de l'appareil ou de ses éléments pour déplacer des composants chauds de l'appareil, tels que la buse mousseuse ou le filtre.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer afin d'éviter tout dommage électrique.
- Ne touchez pas la fiche de l'appareil avec les mains humides ou mouillées. L'humidité de vos mains peut contaminer la fiche et provoquer un choc électrique dangereux en cas de contact avec la prise de courant.
- Surveillez l'appareil pendant le fonctionnement.
- Conservez l'appareil et ses composants au sec, dans un endroit propre et hors de portée des personnes non autorisées.
- Surveillez les enfants qui jouent près de l'appareil pour les protéger des dommages.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.



ATTENTION

Risque de blessure! Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et avant de le déplacer ou d'en déplacer des pièces. Cela évite les brûlures sur les surfaces chaudes et les blessures causées par un liquide chaud.

APERÇU DE L'APPAREIL



1	Marche/arrêt (touche/voyant)	9	Bac d'égouttement
2	Touche une tasse (touche/voyant)	10	Couvercle du réservoir
3	Touche deux tasses (touche/voyant)	11	Poignée
4	Vapeur (touche/voyant)	12	Réservoir d'eau
5	Filtre à café	13	Régulateur
6	Porte-filtre	14	Poignée de tuyau de vapeur
7	Poignée	15	Tuyau vapeur
8	Plaque d'égouttement	16	Cuillère doseuse

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyage

1. Retirez le couvercle du réservoir d'eau.
2. Versez de l'eau dans le réservoir, son niveau ne doit pas dépasser la marque MAX dans le réservoir. Puis fermez le couvercle du réservoir.

Remarque : L'appareil est fourni avec un réservoir d'eau pour un nettoyage facile. Vous pouvez d'abord remplir le réservoir avec de l'eau puis insérer le réservoir d'eau dans l'appareil.

3. Placez le filtre à café dans le porte-filtre (sans café dans le filtre).
4. Placez une tasse sur la plaque d'égouttement. Assurez-vous que la molette de commande est en position horizontale (position d'arrêt).
5. Branchez la fiche dans la prise et appuyez sur ON / OFF. Le témoin de marche s'allume et les témoins UNE TASSE / DOUBLE TASSE / VAPEUR clignotent.
6. L'appareil commence à chauffer. Lorsque les affichages UNE TASSE / DOUBLE TASSE / VAPEUR restent allumés en permanence, le préchauffage est terminé. Appuyez sur DOUBLE TASSE, attendez un instant, l'eau s'écoule.
7. Lorsque l'appareil cesse de pomper de l'eau, éteignez-le, nettoyez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche. Maintenant, vous pouvez commencer à préparer du café.

Remarque : La première fois que vous pompez de l'eau, il se peut que vous entendiez des bruits étranges. Ceci est normal, l'appareil évacue l'air qu'il contient. Le bruit disparaît après environ 20 secondes.

Préchauffage

1. Remplissez le réservoir d'eau, le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque MAX dans le réservoir. Puis fermez le couvercle du réservoir.
2. Insérez le filtre à café dans le porte-filtre et assurez-vous que le tube du porte-filtre s'aligne avec la rainure de l'appareil. Tournez le porte-filtre de la position LOCK dans le sens antihoraire jusqu'en position CLOSE.
3. Placez une tasse sur la plaque d'égouttement. Assurez-vous que la molette de commande est en position horizontale (position d'arrêt).
4. Branchez la fiche dans la prise et appuyez sur ON / OFF. Le témoin de marche s'allume et les témoins UNE TASSE / DOUBLE TASSE / VAPEUR clignotent.
5. L'appareil commence à chauffer. Lorsque les affichages UNE TASSE / DOUBLE TASSE / VAPEUR restent allumés en fixe, le préchauffage est terminé.

Choix du bon type de café

- Le café doit être fraîchement moulu et torréfié foncé. Vous voudrez peut-être essayer une torréfaction française ou italienne pour votre expresso. Le café pré moulu ne conservera sa saveur que pendant 7 à 8 jours, à condition de le conserver dans un récipient hermétique et dans un endroit frais.
- Ne conservez pas le café au réfrigérateur ou au congélateur.
- Nous vous recommandons de mouliner les grains entiers juste avant utilisation. Les grains de café conservés dans un contenant hermétique conserveront leur saveur jusqu'à 4 semaines.

Remarque : N'utilisez pas de café moulu torréfié au sucre ou de grains de café torréfié au sucre car ils peuvent obstruer le filtre et endommager l'appareil. Si vous utilisez accidentellement du café torréfié avec du sucre, arrêtez immédiatement d'utiliser la machine et apportez-la à un électricien qualifié pour réparation..

Choix du bon degré de mouture


- Le café doit être finement moulu. Bien moulue, la poudre de café doit ressembler à du sel.
- Si la mouture est trop fine, l'eau ne peut pas s'écouler à travers le café, même sous pression. La poudre de café dans ce cas ressemble à de la farine lorsqu'on la frotte entre les doigts.
- Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoule trop rapidement à travers le café et empêche une extraction corsée.
- Assurez-vous d'utiliser un broyeur de qualité pour une consistance uniforme.

PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

1. Retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Utilisez la cuillère doseuse pour verser le café moulu dans le filtre à café, en faisant environ une cuillerée de café moulu par tasse. Pressez fermement le café moulu avec la cuillère doseuse.
2. Insérez le filtre à café dans le porte-filtre et assurez-vous que le tube du porte-filtre s'aligne avec la rainure de l'appareil. Tournez le porte-filtre de la position LOCK en sens antihoraire jusqu'en position CLOSE.
3. Placez une tasse sur la plaque d'égouttement. Assurez-vous que la molette de commande est en position horizontale (position d'arrêt).
4. Sélectionnez maintenant UNE TASSE / DOUBLE TASSE en appuyant sur la touche correspondante. Après un moment, le café coule.
5. La machine cesse de fonctionner lorsque la préparation du café est terminée.
6. Lorsque vous avez fini de préparer le café, retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et jetez le marc de café.


Remarque : Ne laissez pas la machine à café sans surveillance pendant la préparation du café, car vous devez parfois intervenir manuellement !

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Après avoir préchauffé l'appareil, placez une tasse sous le tuyau de vapeur. Tournez la molette de commande sur le symbole d'eau chaude  pour faire sortir l'eau chaude du tuyau de vapeur. Lorsque vous avez servi la quantité désirée, ramenez la commande en position horizontale (position d'arrêt).

MOUSSEUR À LAIT / PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO

Remarque : Pendant que vous produisez de la vapeur, le porte-filtre doit être en place dans l'appareil. Laissez sortir la vapeur pendant 10 secondes avant de faire mousser le lait. Pour ce faire, appuyez sur le bouton VAPEUR. Le voyant de vapeur clignote. Lorsque le voyant de vapeur reste allumé, le préchauffage est terminé.

1. Préparez d'abord l'expresso comme décrit dans le chapitre PRÉPARATION D'UN EXPRESSO.
2. Versez 100 ml de lait (par cappuccino) dans une tasse. Utilisez du lait frais du réfrigérateur. Assurez-vous que la tasse est suffisamment grande, car le lait double de volume en moussant.
3. Insérez le tuyau de vapeur d'environ deux centimètres dans le lait, puis tournez le bouton en position . De la vapeur sort du tuyau de vapeur. Faites mousser le lait en déplaçant la tasse de haut en bas.



ATTENTION


Risque de blessure ! Assurez-vous de travailler soigneusement car la vapeur chaude peut vous brûler.

4. Lorsque le lait est moussé, ramenez la commande en position horizontale (position d'arrêt).

Remarque : Nettoyez le tuyau de vapeur avec une éponge humide immédiatement après avoir produit de la vapeur.

5. Versez le lait moussé dans l'expresso préparé, le cappuccino est maintenant prêt. Sucrez à votre goût et saupoudrez éventuellement la mousse d'un peu de cacao en poudre.

Remarques importantes

- Vous pouvez également simplement utiliser le tuyau de vapeur pour faire mousser du lait et préparer des boissons chaudes comme du chocolat chaud.
- Après avoir fait mousser le lait, appuyez immédiatement sur UNE TASSE/ DOUBLE TASSE pour préparer à nouveau du café. Le voyant de la tasse unique clignote rapidement si la température est trop élevée. Pour réduire la température, tournez la commande sur le réglage d'eau chaude  pour distribuer de l'eau chaude. Lorsque la température baisse, la pompe s'arrête automatiquement et vous pouvez tourner le bouton en position d'arrêt. Ensuite, vous pouvez à nouveau préparer du café.
- Si vous ne souhaitez pas préparer de café lorsque l'avertissement de température élevée se produit, vous pouvez appuyer à nouveau sur UNE TASSE / DOUBLE TASSE pour annuler le processus.

RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ DE DISTRIBUTION

Réglez la quantité à servir pour une tasse individuelle

Appuyez sur le bouton UNE TASSE et maintenez-le pendant 3 secondes pour accéder au mode de réglage de la quantité distribuée. Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton UNE TASSE. Le café commence à couler et le voyant UNE TASSE clignote en même temps. Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyez sur la touche UNE TASSE pour arrêter la distribution. À ce stade, le réglage de la quantité servie de la tasse individuelle est terminé et est enregistré pour le processus suivant. Le volume de distribution est réglable pour les tasses individuelles entre 25 et 60 ml.

Réglez la quantité à servir pour deux tasses

Appuyez sur le bouton DOUBLE TASSE et maintenez-le pendant 3 secondes pour accéder au mode de réglage de la quantité distribuée. Appuyez ensuite à nouveau sur DOUBLE TASSE. Le café commence à couler et le voyant DOUBLE TASSE clignote en même temps. Lorsque la quantité de distribution désirée est atteinte, appuyez à nouveau sur DOUBLE TASSE, l'appareil arrête de distribuer. À ce stade, le réglage de la quantité de distribution pour deux tasses est terminé et est enregistré pour le processus suivant. Le volume de distribution pour les tasses doubles est réglable entre 70 ml et 110 ml.

Réinitialisation aux paramètres d'usine

Maintenez les touches UNE TASSE et DOUBLE TASSE en même temps pendant 3 secondes pour restaurer le réglage d'usine pour la quantité distribuée.

ARRÊT AUTOMATIQUE

- Si vous n'effectuez aucune opération dans les 29 minutes après avoir appuyé sur la touche ON, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Si vous n'effectuez aucune opération après avoir appuyé sur l'interrupteur d'alimentation et après avoir pompé environ 215 ml d'eau, la pompe s'arrête automatiquement.
- Après avoir appuyé sur ON, la pompe s'arrête automatiquement si vous ne vous en servez pas pendant 180 secondes en faisant mousser du lait.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Sortie d'eau, tuyau de vapeur et accessoire de vapeur

- Après avoir fait mousser le lait, tournez le régulateur de vapeur à fond pour libérer de la vapeur pendant quelques secondes et nettoyez le tuyau de vapeur et l'accessoire de vapeur.
- Laissez refroidir la buse vapeur et l'accessoire vapeur après avoir moussé le lait. Nettoyez ensuite immédiatement le tuyau de vapeur et l'accessoire de vapeur avec un chiffon humide. Cela empêchera les résidus de lait de s'accumuler.

Pièces et boîtier amovibles de l'appareil

Nettoyez le filtre et le porte-filtre avec de l'eau. Nettoyer la surface de l'appareil, du bac collecteur et du couvercle du bac collecteur avec un chiffon humide.

Détartrage

Lorsque l'appareil doit être détartré, tous les voyants clignotent 5 fois, puis l'appareil revient à la normale. L'alerte de détartrage s'affiche à chaque mise en marche de l'appareil, sauf si vous annulez le processus de détartrage. La fréquence de nettoyage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Le tableau suivant suggère les intervalles de nettoyage :

Dureté de l'eau	Intervalle de nettoyage
douce (eau filtrée)	Tous les 80 cycles d'infusion
dure (eau du robinet)	Tous les 40 cycles d'infusion

Remplissez le réservoir d'eau et de détartrant jusqu'à environ 35 mm au-dessus du niveau d'eau le plus bas (MIN). La proportion de détartrant dépend du mode d'emploi du produit utilisé. Utilisez uniquement un détartrant spécial pour les machines à café. Si vous n'avez pas de détartrant, vous pouvez utiliser de l'acide citrique à la place. Le rapport eau / acide citrique est de 100 : 5 (5 % d'acide citrique). Remplissez le réservoir d'eau avec le mélange et faites passer le mélange une fois dans l'appareil. Remplissez ensuite le réservoir avec de l'eau fraîche et propre jusqu'au repère MAX et faites s'écouler l'eau à nouveau.

Remarque : Une fois le détartrage terminé, vous devez annuler l'alerte de détartrage : appuyez simultanément sur la touche pour une tasse et la touche double tasse ainsi que sur la touche vapeur pendant 3 secondes.

QUESTION FRÉQUENTES

Quel est le bon café en poudre pour une machine à expresso ?

Le café en poudre adapté se reconnaît par la forme de la poudre après qu'elle a été comprimée dans le filtre :

- Si la poudre est pâteuse, elle est trop fine.
- Si la poudre s'effrite, elle est trop grossière.
- Si la poudre forme un bloc compact, elle convient.

Quelle est la bonne quantité de café en poudre ?

- Si vous préparez 1 expresso, mettez une cuillère (environ 8 g) de poudre à expresso dans le petit filtre.
- Si vous préparez 2 expressos, mettez deux cuillères (environ 16 g) de poudre à expresso dans le grand filtre.

Quelle est la fonction de l'accessoire vapeur sur le tuyau de vapeur ?

Il aide la vapeur à faire tourbillonner le lait. Cela rend la mousse de lait plus ferme et plus fine.

Pourquoi le lait ne mousse-t-il pas ?

- Assurez-vous d'utiliser du lait bien froid.
- Ne moussiez pas le lait trop longtemps. Lorsqu'il chauffe, il ne peut plus former de mousse.

Que peut-on faire si les bulles de la mousse de lait sont de taille inégale ?

Tapotez la tasse de lait pour éliminer les grosses bulles. Secouez ensuite la tasse à lait horizontalement pour mélanger complètement le lait et la mousse.

Quel est le bon lait à utiliser pour faire de la mousse ?


Le lait à faible teneur en matière grasse mousse facilement, mais les bulles et la mousse sont légèrement plus grosses et plus lâches. Le lait entier se transforme plus difficilement en mousse, mais la mousse de lait est assez épaisse et solide.

Que faire si aucune vapeur ne sort de la buse vapeur ?

- C'est principalement parce que le tuyau de vapeur et la buse vapeur n'ont pas été nettoyés après la formation de mousse de lait et que les résidus de lait ont bouché le tuyau de vapeur.
- Essayez de nettoyer le tuyau avec une petite brosse.
- Si cela ne suffit pas, ajoutez du vinaigre et de l'eau en proportion égale 1: 1 dans le réservoir d'eau. Ensuite, démarrez la fonction vapeur pour nettoyer le tuyau. Remplissez ensuite avec de l'eau fraîche, puis démarrez à nouveau la fonction vapeur.
- Si le problème persiste, contactez le service clientèle.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Du liquide fuit en haut du porte-filtre fixé.	Dépôts sur le joint.	Éliminez les dépôts.
	La poudre est trop fine.	Utilisez une poudre plus grossière.
	La poudre est trop tassée.	Ne tassez pas trop la poudre dans le filtre.
	Le joint est usé.	Adressez-vous à un spécialiste.
Le porte-filtre ne peut pas être verrouillé correctement et du liquide s'écoule du porte-filtre fixé.	Trop de poudre dans le filtre.	Adaptez la quantité de poudre (voir : questions fréquemment posées).
	Dépôts sur le joint.	Éliminez les dépôts.
	La poudre est trop fine.	Utilisez une poudre plus grossière.
Expresso froid.	L'appareil n'a pas préchauffé.	Attendez que l'appareil ait préchauffé avant de démarrer la préparation.
La pompe fait des bruits inhabituels.	Pas d'eau dans le réservoir.	Mettez de l'eau dans le réservoir
	Le réservoir est mal installé.	Installez correctement le réservoir.
L'expresso est trop clair.	Vous n'avez pas bien tassé la poudre dans le filtre.	La prochaine fois, tassez bien la poudre.
	Trop peu de poudre.	Adaptez la quantité de poudre (voir : questions fréquemment posées).
	La poudre est trop grossière.	Utilisez une poudre plus fine.

Problème	Cause possible	Solution
L'expresso est trop foncé.	Vous avez trop tassé la poudre dans le filtre.	La prochaine fois ne tassez pas autant la poudre.
	Trop de poudre	Adaptez la quantité de poudre (voir : questions fréquemment posées).
	Le filtre est encrassé	Nettoyez le filtre.
	La poudre est trop fine.	Utilisez une poudre plus grossière
	L'appareil est entartré.	Détartrez l'appareil (voir : nettoyage et entretien).
Le porte-filtre ne peut pas être verrouillé correctement alors qu'il n'y a pas de poudre dans le filtre.	Le support est défectueux.	Contactez un spécialiste.
Les indicateurs POCHE SIMPLE/DOUBLE POCHE clignotent rapidement.	Le bouton n'a pas été réinitialisé après le refroidissement.	Tournez le bouton de commande en position arrêt.
	Trop peu d'eau dans le réservoir.	Rechargez avec de l'eau.
L'indicateur STEAM clignote rapidement.	Le bouton rotatif n'a pas été remis à zéro après avoir libéré de la vapeur.	Tournez le bouton sur le réglage de l'eau chaude  pour distribuer l'eau chaude. Lorsque la température baisse, la pompe s'arrête automatiquement et vous devez tourner le bouton en position d'arrêt.
Tous les indicateurs s'allument 5 fois de suite et simultanément.	L'appareil doit être détartré.	Détartrez l'appareil.

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 ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Gentile cliente,

congratulations per l'acquisto del tuo nuovo apparecchio. Leggi attentamente le seguenti istruzioni e seguile per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dall'inosservanza delle istruzioni e dall'uso improprio del prodotto. Scansiona il seguente codice QR per accedere alla guida utente più recente e a maggiori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	60
Panoramica del dispositivo	61
Prima di procedere all'utilizzo	62
Preparare espresso	64
Erogazione d'acqua	64
Montare latte/preparare cappuccini	65
Impostare la quantità di erogazione desiderata	66
Spegnimento automatico	66
Domande frequenti	68
Risoluzione dei problemi	70
Smaltimento	72
Produttore	72

DATI TECNICI

Codice articolo	10035183, 10035184
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1250-1450 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA

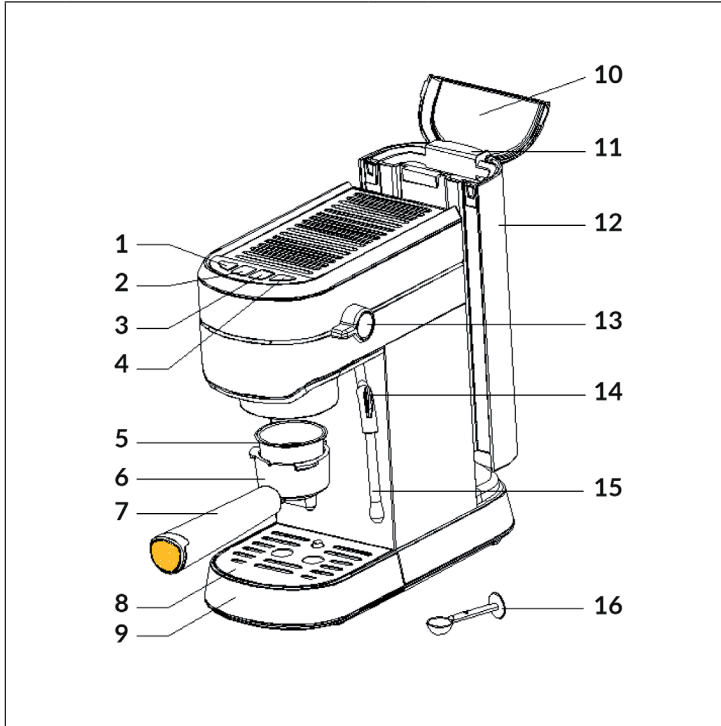
- Leggi attentamente questo manuale d'uso per evitare il rischio di danni fisici, incendi, scosse elettriche, lesioni e danni materiali.
- Questo apparecchio è destinato alla preparazione di caffè con filtro a pressione („espresso“) e per uso domestico al chiuso.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- I bambini a partire dagli 8 anni e le persone con disabilità mentali, fisiche e sensoriali possono utilizzare l'apparecchio solo se precedentemente istruiti in maniera approfondita sulle sue funzioni e sulle precauzioni di sicurezza da parte di un supervisore responsabile e dopo averne compreso i rischi associati.
- Le riparazioni devono essere eseguite da personale qualificato e sono necessarie se il dispositivo risulta danneggiato, se il cavo di alimentazione o la spina sono guasti, se è stato versato del liquido o se sono caduti oggetti sul dispositivo, se questo è stato esposto all'umidità o al bagnato, se è caduto o se non funziona correttamente.
- Utilizza esclusivamente gli accessori raccomandati dal produttore di questo dispositivo per garantirne il corretto funzionamento.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurati che il serbatoio dell'acqua sia sempre riempito con la quantità d'acqua necessaria per l'uso previsto, al fine di evitare danni all'apparecchio.
- Non avvicinarti al vapore bollente che fuoriesce dall'apparecchio. Quando desideri muovere le parti bollenti dell'apparecchio, come l'accessorio per il vapore o il filtro, utilizza esclusivamente le maniglie o le leve collegate all'apparecchio o alle sue parti.
- Onde evitare danni elettrici al dispositivo, non immergerlo mai in acqua durante la pulizia.
- Non toccare la spina dell'apparecchio con le mani bagnate o umide. L'acqua potrebbe gocciolare dalle mani sulla spina e causare una pericolosa scossa elettrica quando viene a contatto con la presa di corrente.
- Supervisiona il dispositivo durante l'uso.
- Conserva l'apparecchio e le sue componenti in maniera asciutta e pulita, e fuori dalla portata di persone non autorizzate.
- Sorveglia i bambini mentre giocano nelle vicinanze del dispositivo per proteggerli da eventuali danni.
- Scollega l'apparecchio dalla presa a muro quando non è in uso.



ATTENZIONE

Rischio di lesioni! Lascia raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulire e spostare l'apparecchio o parti di esso. In questo modo si evitano bruciate su superfici calde e lesioni causate da liquidi bollenti.

PANORAMICA DEL DISPOSITIVO



1	On/Off (tasto/indicazione)	9	Vaschetta di gocciolamento
2	Tazza singola (tasto/indicazione)	10	Coperchio del serbatoio
3	Tazza doppia (tasto/indicazione)	11	Impugnatura
4	Vapore (tasto/indicazione)	12	Serbatoio
5	Filtro per caffè	13	Manopola
6	Portafiltro	14	Impugnatura tubo del vapore
7	Impugnatura	15	Tubo del vapore
8	Pannello di gocciolamento	16	Misurino

PRIMA DI PROCEDERE ALL'UTILIZZO

Pulizia

1. Togliere il coperchio del serbatoio.
2. Mettere acqua nel serbatoio. Il livello non deve superare l'indicazione MAX nel serbatoio. Chiudere il coperchio.

Nota: il dispositivo viene consegnato con un serbatoio per una facile pulizia. Il serbatoio può essere prima riempito con acqua e poi inserito nel dispositivo.

3. Mettere il filtro nell'apposito supporto (senza caffè nel filtro).
4. Mettere una tazza sul pannello di gocciolamento. Assicurarsi che la manopola sia in posizione orizzontale (off).
5. Inserire la spina nella presa elettrica e premere ON/OFF. L'indicazione di funzionamento si illumina e lampeggiano le indicazioni TAZZA SINGOLA/TAZZA DOPPIA/VAPORE.
6. Il dispositivo inizia a scaldarsi. Quando le indicazioni TAZZA SINGOLA/TAZZA DOPPIA/VAPORE restano costantemente accese, il preriscaldamento è terminato. Premere TAZZA DOPPIA, attendere un attimo e inizia a uscire acqua.
7. Quando il dispositivo non pompa più acqua, spegnerlo, pulire il serbatoio e riempirlo con acqua fresca. Ora è possibile iniziare a preparare caffè.

Nota: durante i primi pompaggi d'acqua possono comparire rumori insoliti. Questo è normale, dato che il dispositivo scarica aria. Dopo circa 20 secondi, il rumore scompare.

Preriscaldamento

1. Versare acqua nel serbatoio. Il livello non deve superare l'indicazione MAX nel serbatoio. Chiudere il coperchio.
2. Mettere il filtro nell'apposito supporto e assicurarsi che il tubo del portafiltro sia in corrispondenza del solco sul dispositivo. Ruotare il portafiltro in senso antiorario dalla posizione LOCK, fino a quando raggiunge la posizione CLOSE.
3. Mettere una tazza sul pannello di gocciolamento. Assicurarsi che la manopola sia in posizione orizzontale (off).
4. Inserire la spina nella presa elettrica e premere ON/OFF. L'indicazione di funzionamento si illumina e lampeggiano le indicazioni TAZZA SINGOLA/TAZZA DOPPIA/VAPORE.
5. Il dispositivo inizia a scaldarsi. Quando le indicazioni TAZZA SINGOLA/TAZZA DOPPIA/VAPORE restano costantemente accese, il preriscaldamento è terminato.

Selezionare il tipo di caffè corretto

- Il caffè deve essere appena macinato e con una tostatura scura. Provatelo con una tostatura italiana o francese. Il caffè già macinato mantiene il suo sapore per solo 7-8 giorni, a patto che venga conservato in contenitori ermetici e in un luogo fresco.
- Non conservare il caffè in frigo o freezer.
- Consigliamo di macinare chicchi interi appena prima della preparazione. Conservando i chicchi di caffè in un contenitore ermetico, mantengono il loro sapore fino a 4 settimane.

Nota: non utilizzare caffè macinato o chicchi tostati con zucchero, dato che potrebbero otturare il filtro e danneggiare il dispositivo. Se si utilizza per sbaglio caffè tostato con zucchero, interrompere subito l'uso e portare il dispositivo in un centro specializzato per la manutenzione.

Scegliere il giusto grado di macinatura


- Il caffè deve essere macinato finemente. In una macinatura corretta, il caffè ha lo stesso aspetto del sale.
- Se la macinatura è troppo fine, l'acqua non può passare attraverso anche con sotto pressione. In questo caso, il caffè ha l'aspetto della polvere e sembra farina quando lo si strofina tra le dita.
- Se la macinatura è troppo grossolana, l'acqua scorre troppo rapidamente nel caffè ed evita un'estrazione piena e soddisfacente.
- Assicurarsi di utilizzare una macina di qualità per una consistenza omogenea.

PREPARARE ESPRESSO

1. Togliere il portafiltro girandolo in senso orario. Mettere nel filtro la quantità di caffè macinato con il misurino. Circa un cucchiaino per ogni tazza. Premere il caffè in polvere con il misurino.
2. Inserire il filtro nel portafiltro, assicurandosi che il tubo del portafiltro sia in corrispondenza del solco sul dispositivo. Ruotare il portafiltro in senso antiorario dalla posizione LOCK, fino a quando raggiunge la posizione CLOSE.
3. Mettere una tazza sul pannello di gocciolamento. Assicurarsi che la manopola sia in posizione orizzontale (off).
4. Selezionare TAZZA SINGOLA/TAZZA DOPPIA premendo il tasto corrispondente. Dopo un momento inizia l'erogazione di caffè.
5. Il dispositivo interrompe il funzionamento a preparazione conclusa.
6. Al termine della preparazione, togliere il portafiltro girandolo in senso orario e buttare via il caffè usato.


Nota: non lasciare la macchina del caffè priva di controllo durante la preparazione, dato che potrebbe essere necessario intervenire manualmente!

EROGAZIONE D'ACQUA

Dopo aver preriscaldato il dispositivo, mettere una tazza sotto al tubo del vapore. Girare la manopola sul simbolo dell'acqua bollente  e viene erogata acqua bollente dal tubo. Quando è stata emessa la quantità desiderata, rimettere la manopola in posizione orizzontale (off).

MONTARE LATTE/PREPARARE CAPPUCCINI

Nota: mentre si produce vapore, il portafiltro deve trovarsi nella sua posizione sul dispositivo. Prima di montare il latte, lasciate scaricare il vapore per circa 10 secondi premendo VAPORE. La relativa indicazione lampeggia. Quando l'indicazione del vapore rimane accesa, il preriscaldamento è terminato.

1. Per prima cosa, preparare un espresso come descritto nel capitolo precedente.
2. Mettere 100 ml di latte (per ogni cappuccino) in un bricco. Utilizzare latte freddo da frigo. Assicurarsi che il bricco sia sufficientemente grande, dato che il volume del latte raddoppia.
3. Immergere il tubo del vapore nel latte circa 2 cm sotto alla superficie e mettere la manopola in posizione . Il vapore fuoriesce dal tubo ed è possibile montare il latte muovendo il bricco verso l'alto e verso il basso.



ATTENZIONE


Pericolo di lesione! Assicurarsi di lavorare facendo attenzione, dato che il vapore può causare ustioni.

4. Quando il latte è montato, rimettere la manopola in posizione orizzontale (off).

Nota: pulire il tubo del vapore al termine di ogni erogazione con una spugna bagnata.

5. Versare il latte montato sull'espresso e il cappuccino è pronto. Dolcificare secondo gusto e, se desiderate, spolverate un po' di cacao amaro sulla schiuma.

Note importanti

- Con il tubo del vapore è possibile anche semplicemente scaldare e montare latte per preparare bevande calde, come cioccolata.
- Dopo aver montato il latte è possibile premere subito TAZZA SINGOLA/TAZZA DOPPIA per tornare a preparare caffè. Se la temperatura è troppo alta, l'indicazione delle tazze lampeggia rapidamente. Per abbassare la temperatura, girare la manopola sull'impostazione per l'acqua bollente  per erogare acqua bollente. Quando la temperatura scende, la pompa si arresta automaticamente e si dovrebbe mettere la manopola in posizione off. Ora è possibile preparare caffè.
- Se non si desidera preparare caffè al momento della comparsa dell'avvertimento per alta temperatura, è possibile premere di nuovo TAZZA SINGOLA/TAZZA DOPPIA per interrompere la procedura.

IMPOSTARE LA QUANTITÀ DI EROGAZIONE DESIDERATA

Impostare la quantità per tazze singole

Tenere premuto TAZZA SINGOLA per 3 secondi per raggiungere la modalità di impostazione della quantità di erogazione. Premere di nuovo TAZZA SINGOLA. Il caffè inizia a fuoriuscire e contemporaneamente lampeggia l'indicazione TAZZA SINGOLA. Raggiunta la quantità desiderata, premere di nuovo TAZZA SINGOLA e il dispositivo arresta l'erogazione. A questo punto, l'impostazione della quantità di erogazione per una tazza singola è conclusa e viene salvata per le preparazioni successive. La quantità di erogazione per una tazza è impostabile tra 25 e 60 ml.

Impostare la quantità per tazze doppie

Tenere premuto TAZZA DOPPIA per 3 secondi per raggiungere la modalità di impostazione della quantità di erogazione. Premere di nuovo TAZZA DOPPIA. Il caffè inizia a fuoriuscire e contemporaneamente lampeggia l'indicazione TAZZA DOPPIA. Raggiunta la quantità desiderata, premere di nuovo TAZZA DOPPIA e il dispositivo arresta l'erogazione. A questo punto, l'impostazione della quantità di erogazione per una tazza doppia (o due tazze) è conclusa e viene salvata per le preparazioni successive. La quantità di erogazione per una tazza è impostabile tra 70 e 1100 ml.

Tornare alle impostazioni di fabbrica

Tenere premuti contemporaneamente TAZZA SINGOLA e TAZZA DOPPIA per 3 secondi per tornare alle quantità di erogazione impostate in fabbrica.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

- Se dopo aver premuto il tasto di accensione non si utilizza il dispositivo per 29 minuti, si spegne automaticamente.
- Se dopo aver premuto l'interruttore dopo il pompaggio di circa 215 ml di acqua non viene utilizzato il dispositivo, la pompa si spegna automaticamente.
- Se dopo aver premuto il tasto di accensione, la pompa si spegne automaticamente, se mentre si monta latte non è in funzione per 180 secondi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Erogatore acqua, tubo del vapore e attacco del vapore

- Aprire del tutto la manopola del vapore dopo aver montato il latte, in modo da erogare vapore per qualche secondo e pulire l'attacco.
- Lasciare raffreddare attacco e tubo del vapore dopo aver montato il latte. Pulire tubo e attacco subito dopo con un panno umido. In questo modo si evita l'accumulo di residui di latte.

Componenti rimovibili e alloggiamento

Pulire filtro e portafiltro con acqua. Pulire le superfici del dispositivo, la vaschetta di gocciolamento e la sua copertura con un panno umido.

Decalcificare

Quando è necessario decalcificare il dispositivo, tutte le indicazioni lampeggiano 5 volte e il dispositivo torna in modalità normale. L'avvertimento di decalcificazione viene mostrato ogni volta che si accende il dispositivo, se non si interrompe la decalcificazione. La frequenza della pulizia dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. Nella tabella seguente vengono presentati gli intervalli di pulizia consigliati:

Durezza dell'acqua	Intervalli di pulizia
Morbida (acqua filtrata)	Ogni 80 cicli di preparazione
Dura (dal rubinetto)	Ogni 40 cicli di preparazione

Riempire il serbatoio d'acqua e soluzione decalcificante fino a circa 35 mm sopra al segno che indica il livello minimo dell'acqua (MIN). La quantità di decalcificante dipende dalle indicazioni sul manuale del decalcificante. Utilizzare solo soluzioni decalcificanti per macchine del caffè. Se non si dispone di una soluzione decalcificante, utilizzare acido citrico. Il rapporto tra acqua e acido citrico è di 100:5 (5% acido citrico).

Riempire il serbatoio con la soluzione decalcificante e lasciare che scorra nel dispositivo. Riempire poi il serbatoio fino al segno MAX con acqua pulita e lasciarla scorrere nel dispositivo.

Nota: terminata la decalcificazione, è necessario disattivare l'avvertimento per la decalcificazione: tenere premuti contemporaneamente per 3 secondi i tasti Tazza singole, Tazza doppia e Vapore.

DOMANDE FREQUENTI

Quale grado di macinatura del caffè in polvere è adatto per la macchina del caffè?

La corretta macinatura può essere riconosciuta dalla sua forma dopo averla pressata nel filtro:

- Se la polvere è pastosa, è troppo fine.
- Se la polvere si sbriciola, è troppo grossolana.
- Se la polvere resta pressata insieme, è adatta.

Qual è la quantità corretta di caffè in polvere?

- Per preparare 1 espresso, aggiungere circa un cucchiaino (8 g) nel filtro.
- Per preparare 2 espressi, aggiungere circa due cucchiaini (16 g) nel filtro.

A cosa serve l'attacco sul tubo del vapore?

Serve a far circolare il latte sotto al vapore, in modo da rendere la schiuma più fine e solida.

Perché non è possibile montare il latte?

- Assicurarsi che il latte sia freddo.
- Non montare troppo a lungo. Se il latte diventa troppo caldo, non si forma schiuma.

Cosa si può fare se le bolle nella schiuma non sono della stessa grandezza?

Colpire il bricco del lato sul lato per eliminare le bolle. Scuoterlo poi in orizzontale, per mescolare completamente latte e schiuma.

Qual è il latte adatto per la schiuma?


Il latte scremato è più facile da montare, ma le bolle risultano leggermente più grandi e la schiuma più lenta. Il latte intero è più difficile da montare, ma la schiuma di latte risulta più densa e corposa.

Cosa posso fare se non esce vapore dall'accessorio per il vapore?

- Questo di solito è dovuto al fatto che il tubo e l'accessorio per il vapore non sono stati puliti dopo aver montato il latte e i residui di latte bloccano così il tubo del vapore.
- Prova a pulire il tubo con uno scovolino adatto per la pulizia.
- Se questo non aiuta, versa aceto e acqua in quantità uguali nel serbatoio dell'acqua. Avvia quindi la funzione vapore per pulire il tubo.
- Poi riempi il serbatoio con dell'acqua fresca e riavvia la funzione vapore.
- Se il problema persiste, contatta il servizio clienti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Fuoriuscita di liquido dalla parte superiore del portafiltro quando questo è fissato.	Residui sulla guarnizione.	Rimuovi i residui.
	Il caffè è macinato troppo fine.	Utilizza caffè macinato più grande.
	Il caffè è stato compresso troppo.	Non premere troppo forte il caffè nel filtro.
	La guarnizione è vecchia.	Rivolgiti a un esercizio specializzato.
Il portafiltro non si chiude correttamente e il liquido fuoriesce dalla parte superiore del portafiltro.	Il filtro è troppo pieno.	Regola la quantità di caffè (vedi: Domande frequenti).
	Residui sulla guarnizione.	Rimuovi i residui.
	Il caffè è macinato troppo fine.	Utilizza caffè macinato più grande.
Caffè freddo.	Il dispositivo non è stato preriscaldato.	Attendi che l'apparecchio si sia riscaldato prima di iniziare la preparazione.
La pompa emette rumori insoliti.	Il serbatoio è vuoto.	Versa dell'acqua nel serbatoio.
	Il serbatoio non è posizionato correttamente.	Inserisci correttamente il serbatoio.
Il caffè è troppo chiaro.	Il caffè non è stato pressato nel filtro.	La prossima volta, pressa il caffè.
	Troppo poco caffè.	Regola la quantità di caffè (vedi: Domande frequenti).
	Il caffè è macinato troppo grande.	Utilizza caffè più fine.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il caffè è troppo scuro.	Il caffè è stato pressato troppo nel filtro.	La prossima volta, pressa di meno il caffè.
	Troppo caffè.	Regola la quantità di caffè (vedi: Domande frequenti).
	Il filtro è sporco.	Pulisci il filtro.
	Il caffè è macinato troppo fine.	Utilizza caffè macinato più grande.
	La macchina è calcificata.	Decalcifica la macchina (vedi: Pulizia e manutenzione).
Il portafiltro non si chiude correttamente nonostante non ci sia caffè nel filtro.	Il portafiltro è difettoso.	Rivolgiti a un esercizio specializzato.
Le indicazioni TAZZA SINGOLA/TAZZA DOPPIA lampeggiano rapidamente.	La manopola non è stata rimessa in posizione di partenza dopo il raffreddamento.	Mettere la manopola su off.
	Acqua insufficiente nel serbatoio.	Aggiungere acqua.
L'indicazione VAPORE lampeggia rapidamente.	La manopola non è stata rimessa in posizione di partenza dopo l'erogazione di vapore.	Mettere la manopola su acqua bollente  per erogare acqua. Quando la temperatura si abbassa, la pompa si spegne automaticamente e la manopola deve essere messa in posizione off.
Tutte le indicazioni lampeggiano contemporaneamente 5 volte di seguito.	Il dispositivo deve essere decalcificato.	Decalcificare il dispositivo.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN