

ESPRESSIONATA EVO MILK

Espressomaschine
Espresso Maker
Machine à expresso
Máquina de expreso
Macchina per caffè espresso

10045425 10045426



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	8
Bedienung	9
Reinigung und Pflege	17
Häufig gestellte Fragen	18
Fehlerbehebung	20
Kaffeevariationen	22
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	25
Hinweise zur Entsorgung	27
Hersteller & Importeur (UK)	27

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045425, 10045426
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1350 W
Fassungsvermögen des Wassertanks	1,2 Liter
Fassungsvermögen des Milchtanks	0,5 Liter
Druck	19 bar

SICHERHEITSHINWEISE

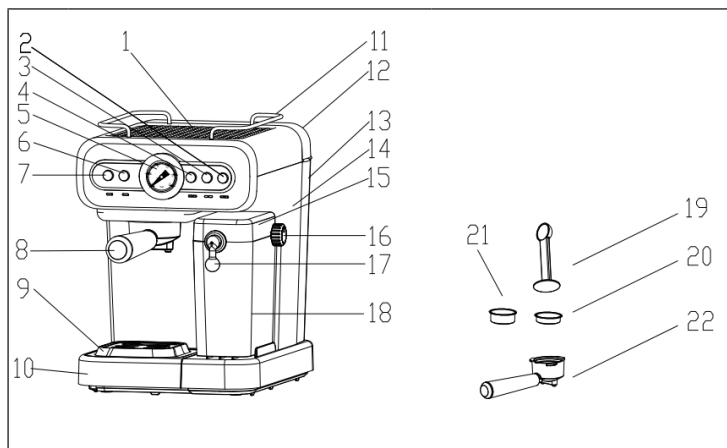
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um Gefahren durch physische Beschädigung, Brand, elektrischen Stromschlag, Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.
- Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Espresso-Kaffee bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen. Dazu zählen Küchen in Büros, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Einrichtungen, die Bed & Breakfast anbieten.
- 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. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden und sind erforderlich, wenn das Gerät beschädigt wurde, Stromkabel oder Netzstecker beschädigt sind, Flüssigkeiten darauf ausgelaufen oder Objekte darauf gefallen sind, wenn das Gerät Nässe oder Feuchtigkeit ausgesetzt war oder fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Um Brand und Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Beschädigen, biegen oder dehnen Sie das Netzkabel nicht übermäßig und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller dieses Gerätes empfohlene Original-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 das Dampfrohr oder den Siebträger, bewegen.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- 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 reinigen oder nicht verwenden.
- Reinigen Sie das Zubehör erst dann, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Die Espressomaschine darf während des Gebrauchs nicht in einen Schrank gestellt werden.
- Die Einfüllöffnung darf während des Gebrauchs nicht geöffnet werden.

- Schließen Sie die Espressomaschine an eine geerdete Steckdose an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht bei hohen Temperaturen, starken Magnetfeldern und in feuchter Umgebung. Stellen Sie die Kaffeemaschine nicht auf eine heiße Oberfläche, neben eine Feuerquelle oder auf andere elektrische Geräte, wie z. B. einen Kühlschrank.
- Stellen Sie das Gerät in einem trockenen Bereich auf.
- Stellen Sie die Espressomaschine auf einen flachen Tisch oder eine Tischplatte und achten Sie darauf, dass sich das Gerät mindestens 5 cm entfernt von Gegenständen und die Rückseite der Kaffeemaschine mehr als 20 cm von der Wand entfernt befindet. Hängen Sie das Netzkabel nicht an die Tischkante oder den Tresen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Geräteoberflächen berührt.
- Berühren Sie die Metalloberfläche des Geräts nicht direkt mit der Hand, wenn Sie die Espressomaschine bedienen. Benutzen Sie bitte den Drehregler und den Griff.
- Berühren Sie während der Verwendung der Espressomaschine keine heißen Geräteteile (wie Hochdruckdampfrohr, Wasserauslass usw.). Die Oberfläche des Heizelements unterliegt nach dem Gebrauch einer Restwärme.

GERÄTEÜBERSICHT

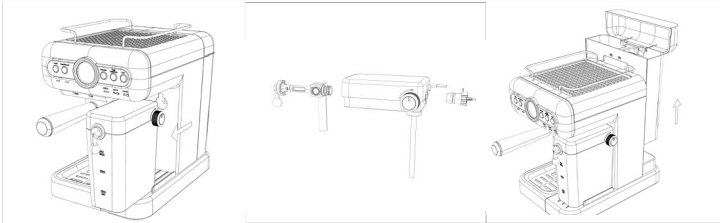


1	Warmer Tassenbereich	12	Wassertank-Abdeckung
2	Latte-Taste	13	Wassertank
3	Cappuccino-Tast (für Milchschaum gedrückt halten)	14	Gerätekörper
4	Espresso-Taste	15	Milchtankdeckel
5	Manometer	16	Drehkopf für Milchschaum
6	Taste für Reinigen Entkalken	17	Milchschaumgenerator-Knopf
7	Ein/Aus-Taste	18	Milchtank
8	Trichterhalter	19	Kaffeelöffel
9	Abdeckung der Tropfschale	20	Kleiner Siebträgerersatz für 1 Tasse gemahlene Kaffee
10	Tropfschale	21	Großer Siebträgerersatz für 2 Tassen gemahlene Kaffee
11	Zierring der oberen Abdeckung	22	Siebträger

BEDIENUNG

Inbetriebnahme

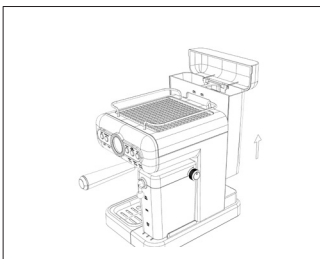
- Nehmen Sie die Espressomaschine aus dem Verpackungskarton und überprüfen Sie, ob das Zubehör vollständig ist.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile.



Reinigen Sie die Espressomaschine nach der Kaffeezubereitung 2-3mal mit klarem Wasser. Achten Sie darauf, dass sich bei der Reinigung der Espressomaschine kein Kaffeepulver im Gerät befindet.

Hinweis: Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, produziert es möglicherweise kein Wasser, wodurch es in einen geschützten Zustand übergeht. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Taste "Reinigen/Entkalken" einmal drücken, um den Reinigungsmodus des Milchschaumsystems zu aktivieren. Dann blinkt die Kontrollleuchte der Taste "Reinigen/Entkalken" nach dem automatischen Stopp für etwa 30 Sekunden.

Füllen des Wassertanks

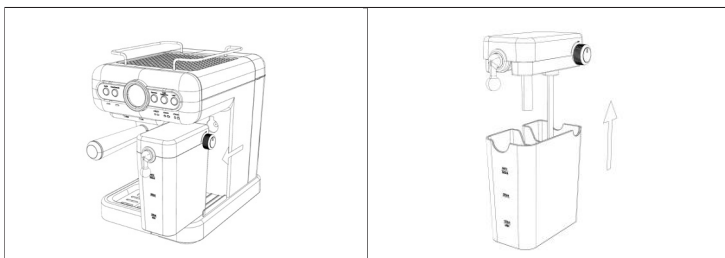


1. Öffnen Sie den Wassertankdeckel und ziehen Sie den Tank nach oben heraus.
2. Füllen Sie den Tank mit frischem, sauberem Wasser und achten Sie darauf, dass der MAX-Füllstand nicht überschritten wird. Setzen Sie den Tank wieder auf, indem Sie das Ventil am Boden des Tanks mit leichtem Druck öffnen.
3. Einfacher ist es, den Tank zu befüllen, ohne ihn abzunehmen, indem man das Wasser direkt aus einer Kanne gießt.

Hinweis: Es ist normal, dass sich in dem Raum unter dem Tank Wasser befindet. Dieser sollte daher regelmäßig mit einem sauberen Schwamm getrocknet werden. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn sich kein Wasser im Tank befindet. Füllen Sie rechtzeitig Wasser nach, wenn der Wasserstand unter den Mindeststand gesunken ist.

Milch in den Milchtank einfüllen

1. Nehmen Sie den Milchbehälter in der in der folgenden Abbildung gezeigten Richtung heraus.
2. Heben Sie die Abdeckung des Milchtanks vorsichtig an, um 3 % Vollmilch (8 °C) in den Milchtank zu füllen, und schließen Sie die Abdeckung, um den Milchtank in die Kaffeemaschine einzusetzen. Sie hören ein "Di", das anzeigt, dass der Milchtank eingesetzt wurde.



Vorsicht: Der Milchtank muss an seinem Platz montiert werden. Der Milchtank wird durch einen zu hohen Innendruck beim Aufschäumen herausgedrückt, wenn er nicht montiert ist.

Die Wahl der richtigen Kaffeetassen

Bitte wählen Sie vor dem Brühen die Tasse mit der richtigen Größe gemäß der folgenden Tabelle.

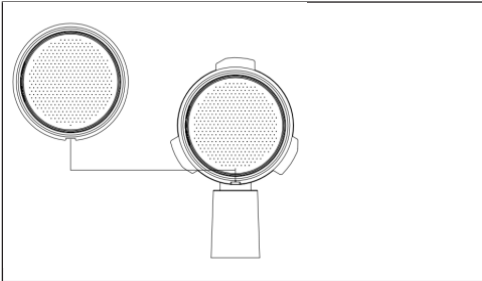
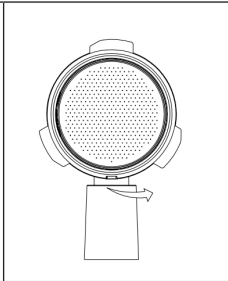
Funktion	Knopf	Amount of espresso/ fancy coffee (ml)	Size of the cup (ml)
Espresso	klein	30-50	80-100
Espresso	groß	70-90	120-150
Cappuccino	klein	50-120	200-250
Cappuccino	groß	110-210	300-350
Latte	klein	90-200	300-350
Latte	groß	190-290	400-450

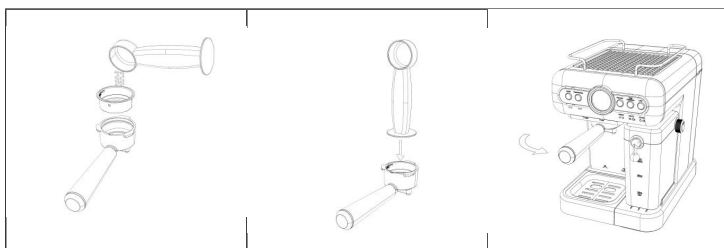
Vorheizen der Espressomaschine

Hinweis: Wenn das Selbsttestprogramm, das den NTC prüft, anormal ist, blinken die entsprechenden Anzeigelampen gleichzeitig (Einzelheiten siehe Schutzvorschriften) und der Summer ertönt 5 Sekunden lang, wenn die Kaffeemaschine nicht arbeiten kann. In diesem Zustand ist die Taste ungültig und das Gerät geht nach 30 Sekunden automatisch in den Standby-Modus über, wobei alle Kontrollleuchten erlöschen.

Espresso zubereiten

Nachdem die Espressomaschine vorgeheizt ist, geben Sie das benötigte Kaffeepulver (7-8 g für eine kleine Tasse, ca. 14-15 g für eine große Tasse) und pressen Sie das Pulver mit einer Kraft von 150 N in die Filtertasse. Setzen Sie die Filtertasse mit dem fest gepressten Kaffeepulver in die vorgesehene Position des Trichters und drehen Sie den Trichter in die vorgesehene Position der Kaffeemaschine. Drücken Sie einmal die Taste "Espresso" und warten Sie 5 Sekunden lang. Dann blinkt die Kontrollleuchte "Espresso" in der kleinen Tasse, während die Kontrollleuchten der anderen Kaffeefunktionen halb aufleuchten. Zu diesem Zeitpunkt beginnt die Kaffeemaschine mit der Zubereitung einer kleinen Tasse Kaffee. Oder drücken Sie zweimal die Taste "Espresso" und warten Sie 5 Sekunden lang. Dann blinkt die Kontrollleuchte für "Espresso" in der großen Tasse, während die Kontrollleuchten der anderen Kaffeefunktionen halb aufleuchten. Zu diesem Zeitpunkt beginnt die Kaffeemaschine mit der Zubereitung einer großen Tasse Kaffee. Nachdem der Kaffee zubereitet ist, ertönt der Summer einmal.

	
<p>Achten Sie darauf, dass die kleine Vertiefung am kleinen Siebträgereinsatz (20) oder großen Siebträgereinsatz (21) beim Einsetzen über der Vertiefung am Siebträger (22) liegt.</p>	<p>Drehen Sie dann den kleinen (20) oder den großen (21) Siebträgereinsatz leicht, damit er nicht herausfallen kann.</p>



- Die Zubereitungszeit beträgt ca. 25 Sekunden für eine kleine Tasse und 38 Sekunden für eine große Tasse (die Kaffeemaschine verfügt über einen Durchflussmesser, so dass die Zeit jedes Mal etwas anders ist).
- Während der Kaffeezubereitung können Sie den Kaffee durch erneutes Drücken der zuvor gedrückten Taste für die Kaffeezubereitung stoppen.

Hinweis: Um ein Verschütten des Kaffees zu vermeiden, nehmen Sie den Siebträger der Espressomaschine nicht ab, während das Gerät Kaffee ausgibt.

Einstellung der Kaffeetassenmenge

Die vom Gerät werkseitig eingestellte Tassenmenge ist die Standardtassenmenge. Wenn Sie die Kaffeetassenmenge ändern möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter den Kaffeeauslauf.
2. Stellen Sie die Menge des Einzeltassenkaffees ein. Nachdem die Kaffeemaschine vorgeheizt ist, drücken Sie einmal die Taste "Espresso" und dann 3 Sekunden lang die Taste "Espresso". Daraufhin geht die Anzeige "Espresso" in der kleinen Tasse sofort in einen blinkenden Zustand über, während die Anzeigeleuchten der anderen Kaffeefunktionen halb aufleuchten. Die Kaffeemaschine beginnt mit der Kaffeezubereitung, und nach 3 Sekunden ertönt ein Signalton, um das benutzerdefinierte Programm aufzurufen. Sie müssen die Taste "Espresso" länger als 3 Sekunden gedrückt halten, bevor Sie sie loslassen. Wenn die Kaffeetasse die gewünschte Kaffeemenge enthält, drücken Sie die Taste "Espresso", um die Kaffeezubereitung zu stoppen, und die entsprechende Anzeigeleuchte blinkt dreimal, um anzuzeigen, dass die Einstellung der Kaffeemenge abgeschlossen ist.
3. Stellen Sie die Menge für eine Doppeltasse Kaffee ein. Nachdem die Kaffeemaschine vorgeheizt ist, drücken Sie zweimal die "Espresso"-Taste und halten Sie die "Espresso"-Taste dann 3 Sekunden lang gedrückt. Daraufhin geht die Anzeige "Espresso" in der großen Tasse sofort in einen blinkenden Zustand über, während die Anzeigeleuchten der anderen Kaffeefunktionen erlöschen. Die Kaffeemaschine beginnt mit der Kaffeezubereitung, und nach 3 Sekunden ertönt ein Signalton, um das benutzerdefinierte Programm aufzurufen. Sie müssen die Taste "Espresso" länger als 3 Sekunden gedrückt halten, bevor Sie sie loslassen. Wenn die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse ist, drücken Sie die Taste "Espresso", um die Kaffeezubereitung

zu stoppen, und die entsprechende Anzeigeleuchte blinkt dreimal, um anzuzeigen, dass die Einstellung der Kaffeemenge abgeschlossen ist.

4. Die Abschaltzeit des Geräts beträgt etwa 21 Sekunden, wenn die Kaffeezubereitungszeit auf weniger als 15 Sekunden eingestellt ist. Wenn die Taste während der Kaffeezubereitung nicht gedrückt wird, schaltet sich das Gerät nach 75 Sekunden automatisch ab. Die Kaffeemaschine hat einen Durchflussmesser und die Zeit wird jedes Mal etwas anders sein.

Werkseitiger Standardwert (zurücksetzen)

Durch diesen Vorgang wird die eingestellte Tassenmenge auf den werkseitigen Standardwert zurückgesetzt. Um die Werkseinstellung wiederherzustellen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

Nachdem die Kaffeemaschine vorgeheizt ist, halten Sie die Tasten "Espresso" und "Milchschaum/Cappuccino" 3 Sekunden lang gedrückt, woraufhin alle Kontrollleuchten fünfmal blinken. Zu diesem Zeitpunkt sind die werkseitigen Standardeinstellungen des Geräts wiederhergestellt worden.

Cappuccino zubereiten

1. Geben Sie nach dem Vorheizen der Kaffeemaschine das benötigte Kaffeepulver in den Siebträger (7-8g für eine kleine Tasse, 14-15g für eine große Tasse, und das Presspulver für 150N). Nachdem das Kaffeepulver verdichtet ist, muss der Einsatz in die dafür vorgesehene Position des Siebträgers eingesetzt werden und der Siebträger in die dafür vorgesehene Position der Kaffeemaschine geschraubt werden.
2. Stellen Sie eine Tasse geeigneter Größe an den Kaffeeauslauf, drehen Sie den Drehknopf des Milchschaumgenerators, um den Milchschaumgenerator auf den Tassenrand auszurichten (die Länge des Milchschaumgenerators kann durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf die angegebene Position eingestellt werden, ziehen Sie ihn zum Tassenrand, stellen Sie ihn auf die entsprechende Position ein und drehen Sie ihn dann zur Fixierung im Uhrzeigersinn), und drehen Sie den Milchschaumeinstellknopf auf die Position für kleinen Milchschaum.
3. Drücken Sie die Taste "Milchschaum/Cappuccino" einmal und warten Sie 5 Sekunden lang. Dann blinkt die Kontrollleuchte für Cappuccino in der kleinen Tasse, während die Kontrollleuchten der anderen Kaffeefunktionen halb aufleuchten, und die Kaffeemaschine beginnt für eine gewisse Zeit (4-30 Sekunden) mit dem Aufheizen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, produziert der Milchschaumgenerator den Milchschaum. Nachdem der Milchschaum produziert ist, fließt der Kaffee aus dem Trichter. Nachdem der Kaffee zubereitet ist, ertönt der Summer einmal.

Drücken Sie die Taste "Milchschaum/Cappuccino" zweimal und warten Sie 5 Sekunden lang. Dann blinkt die Kontrollleuchte für Cappuccino in der großen Tasse, während die Kontrollleuchten der anderen Kaffeefunktionen halb aufleuchten, und die Kaffeemaschine beginnt, sich für eine gewisse Zeit (4-30 Sekunden) aufzuheizen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, produziert

der Milchschaumgenerator den Milchschaum. Nachdem der Milchschaum produziert ist, fließt der Kaffee aus dem Trichter. Nachdem der Kaffee zubereitet ist, ertönt der Summer einmal.

Sie können die Kaffe Zubereitung stoppen, indem Sie die Taste für die Kaffe Zubereitung erneut drücken.

Milchkaffee zubereiten

1. Geben Sie nach dem Vorheizen der Kaffeemaschine das gewünschte Kaffeepulver in den Filter (7-8 g für eine kleine Tasse, 14-15 g für eine große Tasse und das Presspulver für 150 N). Nachdem das Kaffeepulver verdichtet ist, muss der Filter in die dafür vorgesehene Position des Trichters gesetzt werden und der Trichter in die dafür vorgesehene Position der Kaffeemaschine geschraubt werden.
2. Stellen Sie eine Tasse geeigneter Größe an den Kaffeerauslauf, drehen Sie den Milchschaumgenerator, um ihn auf den Tassenrand auszurichten (die Länge des Milchschaumgenerators kann durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf die angegebene Position eingestellt werden, ziehen Sie ihn zum Tassenrand, stellen Sie ihn auf die entsprechende Position ein und drehen Sie ihn dann zur Arretierung im Uhrzeigersinn), und drehen Sie den Milchschaumeinstellknopf auf die Position für kleinen Milchschaum.
3. Drücken Sie einmal die Taste "Latte" und warten Sie 5 Sekunden lang. Dann blinkt die Kontrollleuchte für "Latte" in der kleinen Tasse, während die Kontrollleuchten der anderen Kaffeefunktionen halb aufleuchten, und die Kaffeemaschine beginnt für eine gewisse Zeit (4-30 Sekunden) zu heizen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, produziert der Milchschaumgenerator den Milchschaum. Nachdem der Milchschaum produziert ist, fließt der Kaffee aus dem Trichter. Nachdem der Kaffee zubereitet ist, ertönt der Summer einmal.
4. Drücken Sie die Taste "Latte" zweimal und warten Sie 5 Sekunden lang. Dann blinkt die Kontrollleuchte für Latte in groß, während die Kontrollleuchten der anderen Kaffeefunktionen halb aufleuchten, und die Kaffeemaschine heizt für eine gewisse Zeit (4-30 Sekunden) auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, produziert der Milchschaumgenerator den Milchschaum. Nachdem der Milchschaum produziert ist, fließt der Kaffee aus dem Trichter. Nachdem der Kaffee zubereitet ist, ertönt der Summer einmal.
5. Während der Kaffe Zubereitung können Sie den Kaffee stoppen, indem Sie die Taste der Kaffe Zubereitung erneut drücken.

Hinweis: Die Reinigungsfunktion des Milchschaumsystems muss mindestens einmal verwendet werden, um zu verhindern, dass der Milchschaumkanal nach Beendigung des Milchschaums verstopft wird.

Reinigung des Milchaufschäumsystems

1. Nach der Zubereitung des Kaffees oder des Milchschaums leuchtet die Kontrollleuchte der Taste Reinigen/Entkalken weiter, um Sie daran zu erinnern, das Milchaufschäumsystem zu reinigen. Stellen Sie eine Tasse geeigneter Größe (200 ml) an den Kaffeeauslauf, richten Sie den Milchschaumgenerator am Tassenrand aus, drehen Sie den Einstellknopf für den Milchschaum auf die Position „Großer Milchschaum“ und drücken Sie einmal die Taste „Reinigen/Entkalken“. Daraufhin schaltet die Kaffeemaschine in den Reinigungsmodus des Milchschaumsystems. Zu diesem Zeitpunkt beginnt die Kontrollleuchte der Taste „Reinigen/Entkalken“ zu blinken und hört nach etwa 30 Sekunden automatisch auf.
2. Die Betätigung einer Funktionstaste ist während der Reinigung nicht möglich.



Warnung: Verbrühungsgefahr

Der Milchschaumerzeuger produziert während des Reinigungsvorgangs viel heißes Wasser und Dampf. Bitte geben Sie sauberes Wasser in den Milchtank, wenn die Funktion aktiviert ist.

Milch aufschäumen

1. Stellen Sie während des Aufschäumens von Milch eine Tasse (200 ml) mit einer geeigneten Größe an den Kaffeeauslauf. Drehen Sie den Drehknopf des Milchschaumgenerators, um den Milchschaumgenerator mit dem Rand der Tasse auszurichten, und drehen Sie den Einstellknopf des Milchschaumgenerators in die entsprechende Position.
2. Halten Sie die Taste "Milchschaum/Cappuccino" länger als 3 Sekunden gedrückt. Zu diesem Zeitpunkt beginnt die Anzeileuchte der Taste "Milchschaum/Cappuccino" zu blinken und der Summer "piept" einmal, während die Anzeileuchten der anderen Kaffeefunktionen halb aufleuchten und der Milchschaumgenerator Milchschaum ausgibt. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, können Sie die Taste "Milchschaum/Cappuccino" erneut drücken, um die Milchschaumerzeugung zu beenden.
3. Wenn während der Zubereitung von Milchschaum keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät nach etwa 30 Sekunden automatisch ab. (Die Kaffeemaschine hat einen Durchflussmesser und die Zeit ist jedes Mal etwas anders).

Energiesparmodus

1. Wenn die Kaffeemaschine nach Beendigung des Betriebs nicht in Betrieb genommen wird, geht sie nach etwa 29 Minuten in den Standby-Modus über und alle Kontrollleuchten erlöschen.
2. Wenn sich die Kaffeemaschine im Standby-Modus befindet, stellt das Gerät durch Drücken einer beliebigen Taste den Vorwärmzustand wieder her.

Schutzschalter

1. Wenn der Temperatursensor (NTC) zu irgendeinem Zeitpunkt ausfällt (Kurzschluss, Sicherung usw.), muss das Gerät in den Schutzzustand übergehen. Wenn der Temperatursensor für die Messung der Kaffeetemperatur ausfällt, blinken die Kontrollleuchten für "Espresso" in dem kleinen und großen Tassensymbol weiter. Wenn der Temperatursensor zur Messung der Milchschaumtemperatur ausfällt, blinken die Kontrollleuchten "Milchschaum/Cappuccino" in der kleinen und großen Tasse sowie die Kontrollleuchten "Latte" in der kleinen und großen Tasse weiter. Die Kaffeemaschine gibt 5 Sekunden lang einen Signalton ab, und alle Funktionstasten sind in diesem Zustand ungültig. Nach 30 Sekunden des Alarms geht die Kaffeemaschine automatisch in den Standby-Modus über, und alle Kontrollleuchten erlöschen.
2. Wenn sich kein Wasser im Wassertank befindet, arbeitet die Kaffeemaschine eine Zeit lang, bis sie stoppt und ""Reinigen/Entkalken" ->"Espresso" ->"Milchschaum/Cappuccino" ->"Latte" ->"Reinigen/Entkalken" in einem Zyklus ohne jegliche Bedienung angezeigt wird. Nach 15 Sekunden geht das Gerät automatisch in den Standby-Modus über. Nachdem der Wassertank aufgefüllt wurde, wird die Kaffeemaschine wieder in Betrieb genommen.

Hinweis: Wenn sich die Kaffeemaschine in einem Schutzzustand wegen Wassermangels im Wassertank befindet, kochen Sie bitte Kaffee, nachdem der Wassertank aufgefüllt wurde. Wenn während dieses Vorgangs kein Milchschaum oder Kaffee austritt, beenden Sie bitte sofort die Kaffe Zubereitung. Sie können versuchen, durch einmaliges Drücken der Taste "Reinigen/Entkalken" in den Reinigungsmodus des Milchschaumsystems zu gelangen.

3. Wenn der Milchbehälter nicht richtig eingesetzt ist oder der Mikroschalter einen Kurzschluss oder eine Unterbrechung aufweist, erlöschen die Kontrollleuchten der Tasten "Milchschaum/Cappuccino" und "Latte".

Hinweise

- Bei der Zubereitung von Kaffee ist hohe Aufmerksamkeit erforderlich.
- Do not remove the funnel of the coffee machine while the machine is extracting coffee to prevent spillage.
- Die Lippe des Milchschaumgenerators darf nicht auf die Oberfläche der Milch gesetzt werden, um Verbrennungen zu vermeiden, die zum Verspritzen der Milch führen.
- Die Reinigungsfunktion des Milchaufschäumsystems sollte rechtzeitig genutzt werden, und es ist notwendig, den Milchaufschäumer mit einem feuchten Tuch zu reinigen, um zu vermeiden, dass die Restmilch nach dem Aufschäumen am Milchschaumgenerator kleben bleibt.
- Die Reinigungsfunktion des Aufschäumsystems muss mindestens einmal nach dem Schäumen verwendet werden.

Die Reinigungsfunktion des Aufschäummechanismus muss mindestens einmal nach dem Schäumen verwendet werden

1. Nachdem das Gerät eine Zeit lang benutzt wurde, blinkt die Kontrollleuchte der Taste "Reinigen/Entkalken" schnell, was bedeutet, dass das Gerät entkalkt werden muss. (Standard-Entkalkung: Entkalkung nach 1000 Mal Kaffeebrühen)
2. Nachdem das Gerät einen Warnton abgegeben hat, sollten die Benutzer Entkalkungslösung in den Wassertank geben. Die Entkalkungslösung sollte gemäß den Anweisungen auf der Verpackung verdünnt werden (das Verhältnis von Wasser zu Entkalkungsmittel beträgt etwa 4:1, oder gemäß der Gebrauchsanweisung. Wenn kein Entkalkungsmittel verfügbar ist, kann stattdessen "Zitronensäure" verwendet werden, wobei das Verhältnis von Wasser zu Zitronensäure etwa 100:3 beträgt). Füllen Sie 0,5 l Wasser in den Wassertank, füllen Sie den Milchtank mit Wasser und stellen Sie ein Gefäß von geeigneter Größe unter den Auslass des Milchschaumgenerators. Nachdem das Gerät vorgeheizt ist, halten Sie die Taste "Reinigen/Entkalken" mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, woraufhin das Gerät in den Entkalkungsmodus übergeht. Die Kontrollleuchte der Taste "Reinigen/Entkalken" beginnt zu blinken. Die Kaffeemaschine lässt Wasser aus dem Milchschaumgenerator und dem Kaffeeauslauf zirkulieren und verlässt den Entkalkungsmodus automatisch nach etwa 5 Minuten.
3. Im Entkalkungsmodus können Sie die Taste "Reinigen/Entkalken" drücken, um den Entkalkungsmodus zu beenden.

Hinweis: Achten Sie darauf, ob das Wasser in der Tasse überläuft. Wenn das Wasser in der Tasse fast voll ist, gießen Sie es aus, um zu vermeiden, dass Wasser aus der Tasse überläuft.

REINIGUNG UND PFLEGE

Hinweis: Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigung nach dem Gebrauch

- Verwenden Sie für die Reinigung der Espressomaschine keine Lösungs- oder Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch.
- Nehmen Sie die Tropfschale heraus, leeren Sie sie aus und spülen Sie sie regelmäßig ab.
- Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig.
- Drehen Sie den Siebträger nach links, um diesen mit dem Filtersieb aus dem Gerät zu entfernen. Schütten Sie den Kaffeesatz weg und reinigen Sie dann den Siebträger und die Einsätze mit Spülmittel und einem weichen Tuch.

Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser aus.

- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit klarem Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.

Regelmäßige Reinigung und Wartung

- Um den reinen Kaffeegeschmack zu gewährleisten, führen Sie die Entkalkung, Reinigung und Wartung der Espressomaschine alle 2-3 Monate durch.
- Verwenden Sie ein Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen, um die Espressomaschine zu entkalken (das Verhältnis von Wasser und Entkalkungsmittel beträgt etwa 4:1; lesen und befolgen Sie die Anleitung des Entkalkungsmittels). Wenn kein Entkalkungsmittel vorhanden ist, können Sie stattdessen auch Zitronensäure verwenden (das Verhältnis von Wasser und Zitronensäure beträgt etwa 100:3).
- Achten Sie darauf, dass sich bei der Reinigung der Espressomaschine kein Kaffeepulver in der Espressomaschine befindet.

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 Tasse Espresso zubereiten wollen, geben Sie einen Löffel (ca. 7-8 g) Espressopulver in das kleine Sieb.
- Wenn Sie 2 Tassen Espresso zubereiten wollen, geben Sie zwei Löffel (ca. 14-15 g) Espressopulver in das große Sieb.

Welche Funktion hat der kleine Haken am Siebträger?

Der Haken verhindert, dass das Filtersieb beim Entleeren des Pulvers aus dem Siebträger fällt.

Welche Funktion hat der Bereich zum Aufwärmen der Tasse?

Durch das Erwärmen der Kaffeetasse in diesem Bereich erhalten Sie einen besseren Kaffeegeschmack, da der Temperaturunterschied beim Einfüllen des Kaffees in die Kaffeetasse geringer ist.

Welche Funktion hat der Dampfaufsatz am Dampfrührer?

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. Schwenken 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.

FEHLERBEHEBUNG

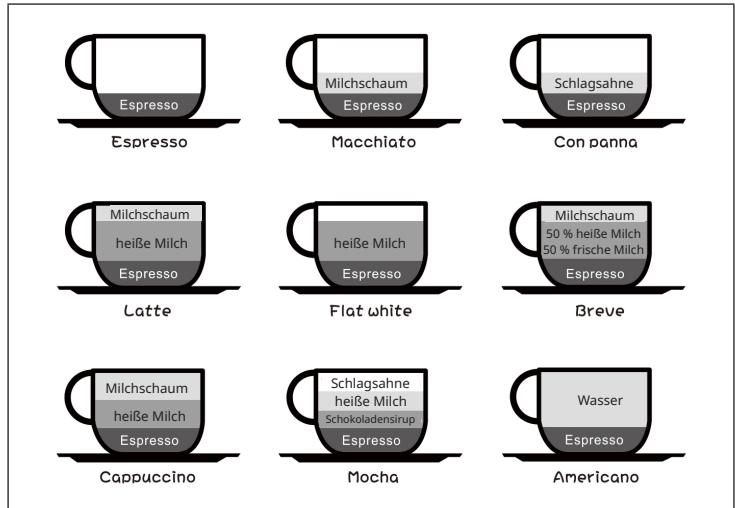
Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Kaffee läuft aus der Öffnung des Siebträgers aus.	Im Inneren des Dichtungsringes befinden sich Kleinteile.	Reinigen Sie das Innere des Dichtungsringes.
	Das Kaffeepulver ist zu fein.	Bitte ersetzen Sie es durch das entsprechend grobe Kaffeepulver.
	Das Kaffeepulver wurde zu fest gepresst.	Bitte drücken Sie den Kaffee mit einer Stärke von 33 Pfund (ca. 15 kg).
	Der Dichtungsring ist in die Jahre gekommen.	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
	Oben in der Filtertasse befindet sich Kaffeepulver..	Reinigen Sie die Oberseite des Filterbechers, bevor Sie ihn in die Maschine einsetzen.
Der Kaffeehebel kann nicht in die Sperrposition geschaltet werden.	Die Kaffeepulvermenge hat die maximale Skala des Trichters überschritten.	Verringern Sie die Menge des Kaffeepulvers.
	Das Kaffeepulver wurde nicht eingefüllt und der Griff konnte nicht an die richtige Stelle gedreht werden.	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Cold coffee.	Die Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Betrieb bei eingeschalteter Kontrollleuchte.
	Kaffeemaschinenboiler ist defekt.	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Pumpe ist zu laut.	Ohne Wasser im Wassertank.	Bitte Wasser in den Wassertank füllen.
	Falsche Montage des Wassertanks.	Bitte setzen Sie den Wassertank richtig ein.
Dünnere Kaffee	Kaffeepulver wird nicht flach genug gepresst.	Bitte drücken Sie das Kaffeepulver wieder flach.
	Nicht genug Kaffeepulver.	Bitte Kaffeepulver hinzufügen.
	Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Bitte verwenden Sie spezielles Espresso-Kaffeepulver.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Kaffeefarbe ist zu dunkel	Das Pulver im Sieb wurde zu stark gepresst.	Drücken Sie das Pulver beim nächsten Mal nicht so fest an.
	Zu viel Pulver.	Passen Sie die Menge des Pulvers an (siehe: Häufig gestellte Fragen).
	Das Sieb ist verschmutzt.	Das Sieb reinigen.
	Das Pulver ist zu fein.	Gröberes Pulver verwenden.
	Der Wasserauslass ist verstopft.	Reinigen Sie den Wasserauslass.
Der Kaffee wird normal zubereitet, aber der Milchschaumgenerator kann keine Milch produzieren..	Das Milchschaumsystem ist blockiert.	Geben Sie eine angemessene Menge Essig in den Wassertank und versuchen Sie, die Funktion der Reinigung des Milchschaumsystems zu nutzen.
Milch hat nach dem Aufschäumen keinen Schaum.	Die Milch ist nicht kalt genug.	Eiskalte Milch.
Der Siebträger kann nicht richtig verriegelt werden.	Zu viel Pulver.	Passen Sie die Menge des Pulvers an (siehe: Häufig gestellte Fragen).
	Der Halter ist defekt.	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
„Reinigen/Entkalken“->“Espresso“->“Schaum/Cappuccino“ ->“Milchkaffee“ ->“Reinigen/Entkalken“ wird in einem Zyklus angezeigt	Im Wassertank befindet sich kein Wasser.	Gießen Sie Wasser in den Wassertank.
Die Kontrollleuchte der Taste „Reinigen/Entkalken“ blinkt schnell.	Dieser Entkalkungsalarm erinnert den Benutzer daran, die Maschine zu entkalken.	Entkalken Sie das Gerät gemäß den Anweisungen.
Die Kaffeemaschine produziert zum ersten Mal keinen Kaffee und keine Milch.	Die Wasserpumpe hat über einen längeren Zeitraum kein Wasser mehr, so dass kein Wasser gepumpt werden kann, oder der Kaffee wird zubereitet, wenn der Wassertank leer ist.	Drücken Sie die Taste „Reinigen/Entkalken“ einmal, um den Reinigungsmodus aufzurufen. des Milchschaumsystems.

KAFFEEVARIATIONEN

Zubereitung von Spitzenkaffee

Alle Arten von ausgefallenem Espresso-Kaffee werden auf der Basis von Espresso zubereitet. Die Zugabe von Milch kann dem Kaffee nicht nur ein milchiges Aroma verleihen, sondern auch eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen erzeugen, indem Milch, Milchschaum und Sahne in unterschiedlichen Anteilen hinzugefügt wird, was eine Menge Möglichkeiten bietet. Das nachfolgende Bild zeigt verschiedene Kaffeevariationen mit unterschiedlichen Milchanteilen:



Espresso

Espresso hat einen starken Geschmack und kann als ursprünglicher Kaffee bezeichnet werden. Er behält seinen Geschmack bei, wenn man ihn mit Milch oder anderen Zutaten mischt. Die typische Espresso-Zubereitung umfasst die folgenden Rezepte:

Cappuccino

Die Zubereitungsmethode für Cappuccino besteht darin, Milch in einem Milchbecher mit dem Dampfrohr einer Espressomaschine auf 66 °C zu erhitzen und eine dichte Blasenschicht auf der Milch zu erzeugen. Anschließend gießt man den Espresso in die Tasse und dann die Milch. Der Espresso, die Milch und der Milchschaum machen jeweils 1/3 der Tasse aus. So entsteht eine Kaffeevariation, bei der die Oberseite weiß und die Unterseite hellbraun ist. Cappuccino kann mit Zucker, gemahlenem Zimt oder Kakaopulver getrunken werden.

Caffe Latte

Das Wort „Latte“ bedeutet „Milch“. Er besteht aus heißer Milch und Espresso. Gießen Sie eine Tasse mit heißer Milch und Espresso langsam von beiden Seiten im Verhältnis 6:1 gleichzeitig in die Kaffeetasse. (In der traditionellen Latte befindet sich nur heiße Milch und kein Milchschaum.)

Espresso Macchiato

Das Wort „Macchiato“ bedeutet „fleckig“. Um ihn zuzubereiten, muss man nur etwas Milchschaum auf eine Tasse normalen Espresso geben. Es wird nur ein kleiner Teil des Schaums auf den Espresso gegossen, nicht viel Milch.

Latte Macchiato

Latte Macchiato ist eine Art von Kaffee, der mit heißer Milch aufgegossen wird. Zuerst bereiten Sie eine Tasse mit heißer Milch und Milchschaum zu und geben diese in ein Glas. Dann gießen Sie eine Tasse Espresso hinein. Der Espresso bekommt dadurch eine kräftige Farbe im oberen Teil und eine helle Farbe im unteren Teil. Gießen Sie den Espresso über den Tassenrand in das Glas. Aufgrund der unterschiedlichen Fließgeschwindigkeit des Kaffees, werden optisch ansprechende Designvariationen im Glas von außen sichtbar.

Caffe Mocha

Mocha-Kaffee besteht aus Espresso, heißer Milch mit Milchschaum und Schokoladensauce, die jeweils 1/3 des Glases einnehmen. Sie können die Schokoladensauce langsam vom Tassenrand hineingießen, wodurch eine wasserfallartige Formation entsteht.

Espresso Con Panna

Beim herkömmlichen Espresso Con Panna wird etwas Schlagsahne auf den Espresso gegeben. Inzwischen gibt es eine Vielzahl von verschiedenen Brüharomen, die sehr beliebt sind. Zum Verfeinern steht eine Vielfalt an Sirupartnen zur Verfügung, einige werden mit Wein, einige mit Honig und andere mit Sojamilch zubereitet.

Vielfalt des Kaffeegeschmacks


Nicht nur die Wahl der Kaffeemaschine bestimmt den Geschmack des Kaffees, das Kaffeearoma variiert auch je nach Art der Kaffeebohne. Im Folgenden finden Sie eine mögliche Geschmacksklassifizierung unterschiedlicher Kaffeebohnen:

Sauerer Geschmack	Mokka, Sauerkaffee aus Hawaii, Mexiko, Guatemala, Hochlandkaffee aus Costa Rica, Kilimandscharo, Kolumbien, Simbabwe, El Salvador, die nassen neuen Bohnen der westlichen Hemisphäre.
Bitterer Geschmack	Alle Arten von alten Bohnen aus Java, Medellin, Bogota, Angola, Kongo, Uganda
Süßer Geschmack	Kolumbien Mandheling, Venezuelas alte Bohne, Blue Mountain, Kilimanjaro, Mokka, Guatemala, Mexiko, Kenia, Santos, Haiti
Neutraler Geschmack	Brasilien, Salvador, Tiefland Costa Rica, Venezuela, Honduras, Kuba
Säuerlicher und milder Geschmack	Kolumbien Mandheling, Mokka, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica

Unabhängig vom Herstellungsort der Kaffeebohne sind das Rösten, das Mahlen und das Brühen wichtige Elemente, die den Geschmack des Kaffees beeinflussen können. Machen Sie sich eine Tasse Kaffee, genießen Sie die gemütliche und unbeschwerte Zeit und erleben Sie den würzigen und weichen Nachgeschmack.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

Dear customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	30
Device Overview	34
Operation	35
Cleaning and Care	43
Frequently Asked Questions	44
Troubleshooting	45
Coffee Variations	47
Disposal Considerations	50
Manufacturer & Importer (UK)	50

TECHNICAL DATA

Article number	10045425, 10045426
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1350 watts
Water tank capacity	1.2 litres
Milk tank capacity	0.5 litres
Pressure	19 bar

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these operating instructions carefully to avoid hazards from physical damage, fire, electric shock, injury, and property damage.
- The device is only intended for the preparation of espresso coffee. Do not use the device for any purpose other than that for which it was intended.
- The device is not intended for commercial use, only for household and similar use. These include kitchens in offices, farms, hotels, motels and establishments offering bed & breakfast.
- Children from the age of 8 and physically, sensory and mentally impaired persons may only use the device if they have been familiarised by a responsible person with its functions and understand the safety precautions in place as well as any associated risks. Cleaning and maintenance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and are supervised. Keep the device and the power cord out of the reach of children under 8 years of age. Children must not play with the device.
- Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
- Servicing is required when the device has been damaged in any way, such as when the power supply cord or plug is damaged, liquid has been spilled or objects have fallen into the device, the device has been exposed to rain or moisture, or does not operate

normally.

- To avoid fire and electric shock, do not immerse the power cord and plug in water or any other liquid. Do not damage, bend, or excessively stretch the power cord, or place heavy objects on the power cord.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- Use only the original accessories recommended by the manufacturer of this device to ensure proper functioning of the device.
- Before using the device, make sure that the water tank of the appliance is always filled with the required amount of water for the intended application to avoid damage to the appliance.
- Keep away from the hot steam coming out of the appliance. Only use the handles or levers attached to the appliance or its components when moving hot components of the device, such as the steam wand or portafilter.
- Do not immerse the device or the power cord in water or other liquids.
- Do not touch the plug of the device with wet or damp hands. Moisture from your hands can bead up on the plug and cause a dangerous electric shock if it comes in contact with the outlet.
- Supervise the device during operation.
- Keep the device and its components dry, clean and out of reach of unauthorised

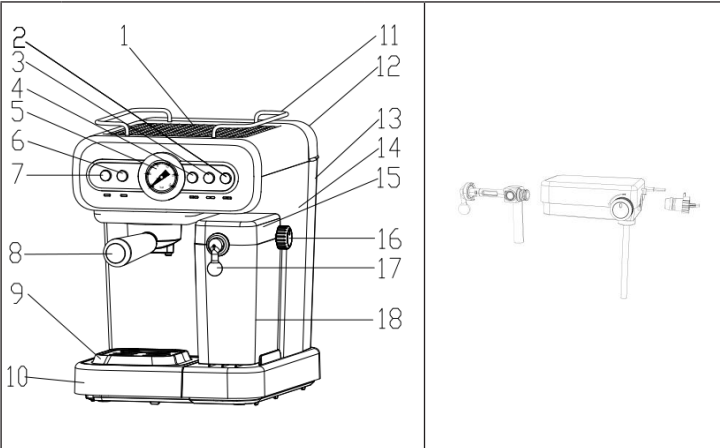
- persons.
- Supervise children while they are playing near the appliance to protect them from harm.
 - Unplug the device from the mains outlet when it is being cleaned or is not in use.
 - Do not clean the accessories until the device has cooled down.
 - The espresso machine must not be placed in a cupboard during use.
 - The filling opening must not be opened during use.
 - Plug the espresso machine into a grounded outlet.
 - Do not use the device at high temperatures, in strong magnetic fields or in a humid environment. Do not place the coffee maker on a hot surface, near a fire source or on top of other electrical equipment such as a refrigerator.
 - Place the appliance in a dry area.
 - Place the espresso machine on a flat table or tabletop, making sure the device is at least 5 cm away from objects and the back of the coffee maker is more than 20 cm from the wall. Do not hang the power cord on the edge of a table or counter.
 - Make sure that the power cord does not touch any of the device's hot surfaces.
 - Do not touch the metal surface of the device directly with your hand when operating the espresso machine. Please use the control knob and the handle.

- Do not touch hot parts of the device (such as high-pressure steam pipe, water outlet, etc.) while using the espresso machine. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- Be careful not to scald yourself with splashing water or steam, or from improper use of the device.
- Do not move the espresso machine or turn off the power arbitrarily when the espresso machine is in operation.
- Clean and maintain the parts of the coffee machine regularly to ensure the quality of the coffee and the life of the espresso machine.

**CAUTION**

Risk of injury! Allow the appliance to cool completely before cleaning and before moving the appliance or any part of it. This will prevent burning on hot surfaces and injury from hot liquid.

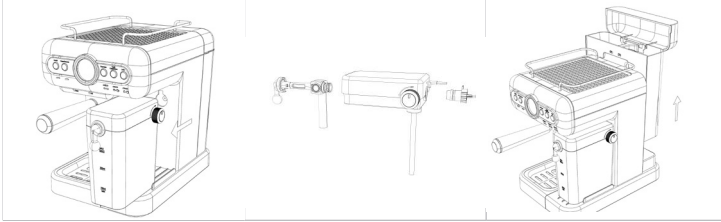
DEVICE OVERVIEW

			
1	Warm cup area	12	Water tank cover
2	“Latte” button	13	Water tank
3	“Cappuccino” button (press and hold for milk foam)	14	Machine body
4	“Espresso” button	15	Milk tank cover
5	Pressure gauge	16	Rotary knob for milk foam
6	“Clean/Descale” button	17	Milk foam generator knob
7	Power button	18	Milk tank
8	Funnel holder	19	Coffee spoon
9	Drip tray cover	20	Small filter for 1 cup ground coffee
10	Drip tray	21	Large filter for 2 cups ground coffee
11	Top cover decorative ring	22	Funnel holder

OPERATION

Getting Started

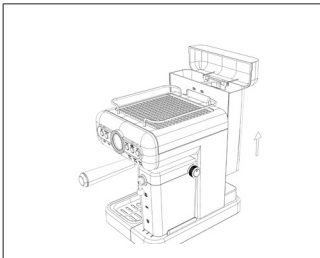
- Take the espresso machine out of the packaging carton and check that the accessories are complete.
- Clean all detachable parts.



- Depending on the coffee preparation, clean the espresso machine 2-3 times with clear water. Make sure that there is no coffee powder in the device when cleaning the espresso machine.

Note: When it is used for the first time, the product may not produce water, causing it to enter a protected state. At this time, you can press the “Clean/Descale” button once to enter the cleaning mode of milk foam system. Then, the “Clean/Descale” button indicator light flashes for about 30 seconds after automatic stop.

Filling the water tank

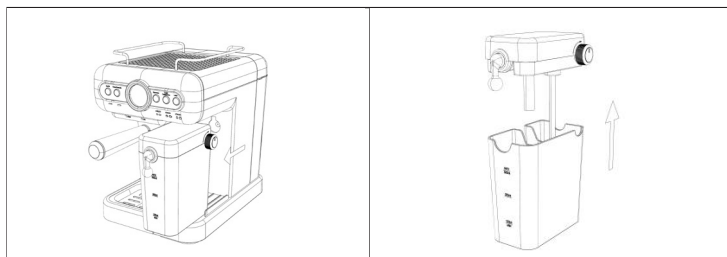


1. Open the water tank lid and take out the tank by pulling upwards.
2. Fill the tank with fresh clean water and take care not to exceed the MAX level. Replace the tank, pressing lightly to open the valve located on the bottom of the tank.
3. More simply, the tank can also be filled without removing it, pouring the water directly from a jug.

Note: It is normal for there to be water in the space under the tank. This should therefore be dried regularly with a clean sponge. Do not use the machine when there is no water in the tank. Add water timely when the water level is below the minimum level.

Pouring milk to the milk tank

1. Take out the milk tank in the direction shown in the figure below.
2. Gently lift the milk tank cover to pour 3% whole milk at 8 C into the milk tank and close the milk tank cover to put the milk tank into the coffee machine. You will hear a "Di", indicating that the milk tank has been assembled in place.



Caution: The milk tank must be assembled in place. The milk tank will be pushed out due to too much internal pressure in the process of foaming if it is not assembled in place.

Choosing the right coffee cups

Before brewing, please choose the cup with the right size according to the following table.

Function	Button	Amount of espresso/ fancy coffee (ml)	Size of the cup (ml)
Espresso	small	30-50	80-100
Espresso	large	70-90	120-150
Cappuccino	small	50-120	200-250
Cappuccino	large	110-210	300-350
Latte	small	90-200	300-350
Latte	large	190-290	400-450

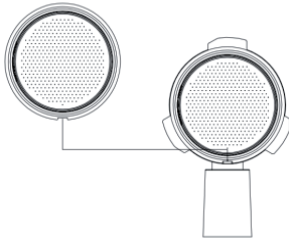

Preheating the espresso machine

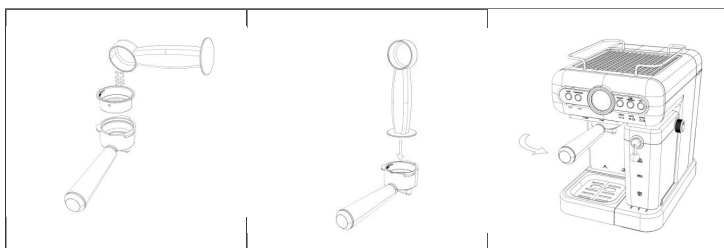
Plug the power cord of coffee machine into the socket. When all indicator lights turn on for 1 second and then turn off, the coffee machine enters the standby state. Press the power switch once, the indicator light of the "On/Off" button remains on, and the espresso machine enters the self-test program to check whether the NTC is normal. If the NTC is normal, it starts to warm up, and the three indicator lights of "Espresso", "Froth/Cappuccino" and "Latte" begin to flash. When the temperature reaches the set point, the warm-up is over and all indicator lights remain on, signifying that the coffee machine is ready to use.

Note: When the self-test program that checks the NTC is abnormal, the corresponding indicator lights will flash at the same time (see the protection rules for details) with the buzzer beeping for 5 seconds when the coffee machine cannot work. In this state, the button is invalid and the machine will automatically enter standby mode after 30S of alarm with all indicator lights going out.

Making espresso

After the coffee machine is preheated, put the required coffee powder (7-8g for a small cup, approximately 14-15g for a large cup and pressing the powder with a force of 150 N into the filter cup. Place the filter cup containing tightly-pressed coffee powder into the designated position of the funnel, and then rotate the funnel into the designated position of the coffee machine. Press the "Espresso" button once, and wait for 5 seconds. Then, the indicator light of "Espresso" in small cup will flash, while the indicator lights of other coffee functions will be half lit. At this time, the coffee machine will start making a small cup of coffee. Or press the "Espresso" button twice, and wait for 5 seconds. Then, the indicator light of "Espresso" in large cup will flash, while the indicator lights of other coffee functions will be half lit. At this time, the coffee machine will start making a large cup of coffee. After the coffee is made, the buzzer sounds once.

	
<p>Make sure that the small indentation on the small filter (20) or big filter(21) is located above the indentation on the funnel holder (22) when inserted.</p>	<p>Then turn the small filter (20) or big filter(21) slightly to ensure it cannot fall out.</p>



- The coffee making time is about 25 seconds for a small cup and 38 seconds for a large cup. (The coffee machine has a flowmeter and the time will be slightly different every time)
- In the process of making coffee, you can stop the coffee by pressing the previously pressed coffee making button again.

Note: For preventing spillage, do not remove the funnel of the coffee machine while the machine is extracting coffee.

Setting coffee cup quantity

The acquiescent coffee cup quantity set by the machine at the factory is the standard cup quantity. If you need to change the coffee cup quantity, please follow the following steps:

1. Place one or two cups below the coffee outlet.
2. Set the quantity of single-cup coffee. After the coffee machine is preheated, press the “Espresso” button once, and then continue to press the “Espresso” button for 3 seconds. Then, the indicator light of “Espresso” in small cup immediately changes to a flashing state, while the indicator lights of other coffee functions will be half lit. The coffee machine starts making coffee, and after 3 seconds, the buzzer “beeps” to enter the custom program. You must press and hold the “Espresso” button for more than 3 seconds before releasing it. When the coffee cup contains the required quantity of coffee, press the “Espresso” button to stop the coffee machine from making coffee, and the corresponding indicator light flashes three times to signify that the setting of coffee quantity is complete.
3. Set the quantity of double-cup coffee. After the coffee machine is preheated, press the “Espresso” button twice, and then continue to press and hold the “Espresso” button for 3 seconds. Then, the indicator light of “Espresso” in large cup immediately changes to a flashing state, while the indicator lights of other coffee functions turn off. The coffee machine starts making coffee, and after 3 seconds, the buzzer “beeps” to enter the custom program. You must press and hold the “Espresso” button for more than 3 seconds before releasing it. When the coffee cup contains the required quantity of coffee, press the “Espresso” button to stop the coffee machine from making coffee, and the corresponding indicator light flashes three times to signify that the

setting of coffee quantity is complete.

4. The acquiescent set time of the machine is about 21 seconds if the coffee making time is set to less than 15 seconds. If the button is not pressed during making coffee, it will automatically stop after 75 seconds.

Factory default value (resetting)

This operation will return the set cup quantity to the factory default value. To restore the factory default value, please follow the following step:

After the coffee machine is preheated, press and hold the “Espresso” and “Froth/Cappuccino” buttons for 3 seconds, and all indicator lights will flash five times. At this time, the factory default settings of the machine have been restored.

Making Cappuccino

1. Put the required coffee powder in the filter after the coffee machine preheating (7-8g for a small cup, 14-15g for large cup, and the pressing powder for 150N). After the coffee powder is compacted, the filter is needed to be put into the designated position of the funnel and screw the funnel into the designated position of the coffee machine.
2. Put a cup of suitable size at the coffee outlet, rotate the milk foam generator knob to align the milk foam generator with the cup rim (the milk foam generator can have its length adjusted by rotating it counterclockwise to the specified position, pulling towards the cup rim, adjusting to the corresponding position, and then rotating it clockwise for fixing), and rotate the milk foam adjustment knob to the small milk foam position.
3. Press the “Froth/Cappuccino” button once, and wait for 5 seconds. Then, the indicator light of Cappuccino in small cup will flash, while the indicator lights of other coffee functions will be half lit, and the coffee machine will start heating for a period of time (4-30 seconds). When it reaches the set temperature, the milk foam generator will produce the milk foam. After the milk foam is produced, the coffee will flow out of the funnel. After the coffee is made, the buzzer sounds once.
4. Press the “Froth/Cappuccino” button twice, and wait for 5 seconds. Then, the indicator light of Cappuccino in large cup will flash, while the indicator lights of other coffee functions will be half lit, and the coffee machine will start heating for a period of time (4-30 seconds). When it reaches the set temperature, the milk foam generator will produce the milk foam. After the milk foam is produced, the coffee will flow out of the funnel. After the coffee is made, the buzzer sounds once.
5. In the process of making fancy coffee, you can stop the coffee by pressing the button of making fancy coffee again.

Making Latte

1. Put the required coffee powder in the filter after the coffee machine preheating (7-8g for a small cup, 14-15g for large cup, and the pressing powder for 150N). After the coffee powder is compacted, the filter is needed to be put into the designated position of the funnel and screw the funnel into the designated position of the coffee machine.
2. Put a cup of suitable size at the coffee outlet, rotate the milk foam generator knob to align the milk foam generator with the cup rim (the milk foam generator can have its length adjusted by rotating it counterclockwise to the specified position, pulling towards the cup rim, adjusting to the corresponding position, and then rotating it clockwise for fixing), and rotate the milk foam adjustment knob to the small milk foam position.
3. Press the "Latte" button once, and wait for 5 seconds. Then, the indicator light of Latte in small cup will flash, while the indicator lights of other coffee functions will be half lit, and the coffee machine will start heating for a period of time (4-30 seconds). When it reaches the set temperature, the milk foam generator will produce the milk foam. After the milk foam is produced, the coffee will flow out of the funnel. After the coffee is made, the buzzer sounds once.
4. Press the "Latte" button twice, and wait for 5 seconds. Then, the indicator light of Latte in large cup will flash, while the indicator lights of other coffee functions will be half lit, and the coffee machine will start heating for a period of time (4-30 seconds). When it reaches the set temperature, the milk foam generator will produce the milk foam. After the milk foam is produced, the coffee will flow out of the funnel. After the coffee is made, the buzzer sounds once.
5. In the process of making fancy coffee, you can stop the coffee by pressing the button of making fancy coffee again.

Note: The cleaning function of the milk foam system must be used at least once to prevent the milk foam channel from being blocked after milk foam is finished.

Cleaning of milk foam system

1. After the fancy coffee is made or the milk foam is produced, the indicator light of “Clean/Descale” button remains on to remind users to clean the milk foam system. Put a cup of suitable size (200 ml) at the coffee outlet, align the milk foam generator with the lip of the cup, rotate the milk foam adjustment knob to the large milk foam position, and press the “Clean/Descale” button once. Then, the coffee machine will enter the cleaning mode of milk foam system. At this time, the indicator light of “Clean/Descale” button will start to flash and automatically stop after about 30 seconds.
2. Operating any function button is invalid during cleaning.



Warning: Danger of scalding

The milk foam generator produces a lot of hot water and steam during the cleaning process. Please add pure water to the milk tank when the function is activated.

Foaming milk

1. Put a cup (200 ml) with a suitable size at the coffee outlet during foaming milk. Turn the knob of the milk foam generator to align the milk foam generator with the lip of the cup, and turn the adjustable knob of the milk foam generator to the appropriate position.
2. Press and hold the “Froth/Cappuccino” button for more than 3 seconds. At this time, the indicator light of “Froth/Cappuccino” button starts to flash, with the buzzer “beeping” once, while the indicator lights of other coffee functions will be half lit, and the milk foam generator emits milk foam. When the desired amount is reached, you can press the “Froth/Cappuccino” button again to stop making milk foam.
3. If there is no operation during making milk foam, it will automatically stop working after about 30 seconds. (The coffee machine has a flowmeter and the time will be slightly different every time)

Energy saving mode

1. If there is no operation after the coffee machine finishes working, it will enter standby mode after about 29 minutes with all the indicator lights going out.
2. If the coffee machine is in standby mode, the product will restore the preheating state by press any button.

Protection

1. If the NTC fails (such as short circuit, open circuit, etc.) at any time, the machine must enter the protection state. If the NTC for measuring the coffee temperature fails, the indicator lights of “Espresso” in small cup and large cup will continue to flash. If the NTC for measuring the temperature of the milk foam fails, the indicator lights of “Froth/Cappuccino” in small cup and large cup, as well as the indicator lights of “Latte” in small cup and large cup will

- continue to flash. The coffee machine beeps for 5 seconds, and any function buttons will be invalid in this state. After 30 seconds of alarm, the coffee machine automatically enters standby mode, and all indicator lights turn off.
- In the absence of water in the water tank, the coffee machine works for a period of time until it stops, and "Clean/Descale" ->"Espresso" ->"Froth/Cappuccino" ->"Latte" ->"Clean/Descale" is displayed in a cycle without any operation. After 15 seconds, the machine automatically enters standby mode. After the water tank is refilled, the coffee machine will be operated again.

Note: When the coffee machine is in a protection state for water shortage in the water tank, please make coffee after the water tank is refilled. If no milk foam or coffee flows out during this process, please stop making coffee immediately. You can try pressing the "Clean/Descale" button once to enter the cleaning mode of milk foam system.

- If the milk tank is not installed in place or its micro-switch is found short circuit or open circuit, the indicator lights of "Froth/Cappuccino" and "Latte" buttons will turn off.

Notes

- There is a need for a close guard during making coffee.
- Do not remove the funnel of the coffee machine while the machine is extracting coffee to prevent spillage.
- The lip of the milk foam generator cannot be placed on the surface of the milk to avoid being burnt, which will cause the milk to splash.
- The function of cleaning the milk foam system should be used in time and it is needed to clean the milk foam generator with a wet cloth to avoid the residual milk sticking to the milk foam generator after foaming.
- The function of cleaning the foam system must be used at least once after foaming.

Descaling

- After the machine is used for a period of time, the indicator light of "Clean/Descale" button will flash quickly, signifying that the machine needs to be descaled. (Default descaling: descale after 1000 times of coffee brewing)
- After the machine gives an alarm, users should add descaling solution to the water tank. The descaling solution to be poured should be diluted according to the instructions on the package (the ratio of water to descaling agent is about 4:1, or subject to the instruction for use. If no descaling agent is available, "citric acid" can be used instead, with the ratio of water to citric acid of about 100:3). Add 0.5L of water to the water tank, fill the milk tank with water, and put a container of suitable size below the outlet of the milk foam generator. After the machine is preheated, press and hold the "Clean/Descale" button for at least 3 seconds, and then the machine enters the descaling mode. The indicator light of "Clean/Descale" button starts to flash. The coffee machine circulates water from the milk foam generator and coffee outlet, and

automatically exits the descaling mode after about 5 minutes.

3. In the descaling mode, you can press the "Clean/Descal" button to exit the descaling mode.

Note: Care should be taken to notice whether the water in the cup overflows. If the water in the cup is nearly full, pour out to avoid water overflowing from the cup.

CLEANING AND CARE

Note: Before carrying out any cleaning or maintenance work, switch off the device, pull out the mains plug and allow the device to cool down.

Cleaning after use

- Do not use any solvents or detergents to clean the espresso machine. Use a soft damp cloth
- Take out the drip tray, empty it and rinse it regularly.
- Clean the water tank regularly.
- Turn the portafilter to the left to remove it with the filter screen from the device. Discard the coffee grounds, then clean the portafilter and filter screens with dish soap and a soft cloth. Then rinse out with clear water.
- Clean all detachable parts with clear water and dry them thoroughly.

Regular cleaning and maintenance

- To ensure the pure taste of coffee, perform descaling, cleaning and maintenance of the espresso machine every 2-3 months.
- Use a coffee machine descaler to descale the espresso machine (ratio of water to descaler is approximately 4:1; read and follow descaler instructions). If you don't have a descaling agent, you can use citric acid instead (the ratio of water and citric acid is about 100:3).
- When cleaning the espresso machine, make sure that there is no coffee powder in the espresso machine.
- Clean the water outlet and the steam pipe according to the steps given for cappuccino preparation (see "Cleaning after preparing milk froth"). Carry out the cleaning procedure described with clear water 3 times to ensure that the device is clean. Be sure to let the espresso machine rest for more than 3 minutes each time for repeated cleaning.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Which powder is the right one for the espresso machine?

The correct powder can be recognised by the shape of the powder after it has been squeezed in the sieve:

- If the powder is mushy, it's too fine.
- If the powder crumbles, it's too coarse.
- If the powder holds together tightly, then it's suitable.

What is the right amount of powder?

- If you want to prepare 1 cup of espresso, put a spoonful (approx. 7-8 g) of espresso powder in the small sieve.
- If you want to prepare 2 cups of espresso, put two scoops (approx. 14-15 g) of espresso powder into the large sieve.

What is the function of the small hook on the portafilter?

The hook prevents the filter screen from falling out of the portafilter when emptying the powder.

What is the function of the cup heating area?

By heating the coffee cup in this area, you can get a better coffee taste because the temperature difference when pouring the coffee into the coffee cup is smaller.

What is the function of the steam attachment on the steam pipe?

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 to use cold milk.
- Do not froth the milk for too long. If it gets too hot, no milk froth can form.

What can you do if the bubbles in the milk froth are uneven in size?

Tap the milk cup to eliminate large bubbles. Then swirl the milk cup horizontally to fully mix the milk and milk froth.

What type of milk is suitable for frothing?

Low-fat milk froths easily, but the bubbles and froth are slightly larger and fluffy. Whole milk is more difficult to froth, but the milk foam is nice and thick.

TROUBLESHOOTING

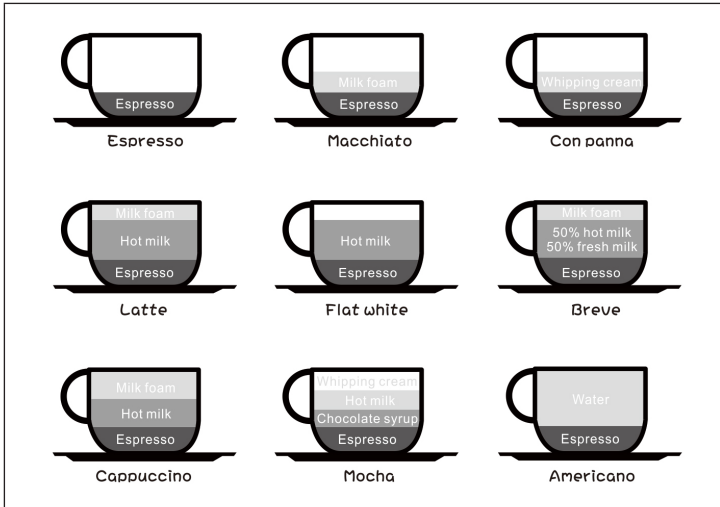
Problem	Possible cause	Solution
The coffee is spill out from the gap of the funnel.	There are sundries inside the seal ring.	Clean the sundries inside the seal ring.
	The coffee powder is too fine.	Please replace it with the coffee powder which is relevantly coarse.
	The coffee powder has been pressed too tightly.	Please press the coffee power with strength of 33 pounds (about 15kg)
	The seal ring is being of aging.	Please contact the authorized service center.
	There is coffee powder at the top of filter cup.	Clean the top of filter cup before put into machine
The coffee handle cannot be switched to the lock position.	The coffee powder amount has exceeded the max scale of the funnel.	Decrease the amount of the coffee powder.
	The coffee powder hasn't been added and the handle could not be switched to the right place.	Please contact the authorized service centre.
Cold coffee.	The indicator light is not on.	Operation when the indicator light is on.
	Coffee machine boiler burns out.	Please contact the authorized service centre.
The pump is too noisy	Without water in water tank	Please pour water into water tank
	Mount the water tank in wrong way	Please mount water tank in right way
Light coffee.	Coffee powder is not pressed to be flat enough	Please press coffee powder to flat again
	Not enough coffee powder	Please add coffee powder
	Coffee powder is too coarse	Please use dedicated Espresso coffee powder

Problem	Possible cause	Solution
Coffee colour is too dark	The powder in the sieve was pressed too hard.	Don't press the powder so firmly next time.
	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 water outlet is clogged.	Clean the water outlet.
Coffee is made normally, but the milk foam generator cannot produce milk.	The milk foam system is blocked	Add a proper amount of vinegar to the water tank and try to use the function of cleaning the milk foam system.
Milk has no foam after foaming.	Milk is not cold enough.	Ice-cold milk
The portafilter cannot be locked properly.	Too much powder.	Adjust the amount of powder (see: Frequently Asked Questions).
	The holder is defective.	Contact a specialist company.
"Clean/Descal"->"Espresso"->"Froth/Cappuccino"->"Latte"->"Clean/Descal" is displayed in a cycle	There is no water in the water tank.	Pour water into the water tank
The indicator light of "Clean/Descal" button will flash quickly	This descaling alarm reminds the user to descale the machine.	Descal according to the instructions.
Coffee machine does not produce coffee and milk for the first time.	The water pump is running out of water for a long time, resulting in inability to pump water, or the coffee is made when the water tank is empty	Press the "Clean/Descal" button once to enter the cleaning mode. of milk foam system

COFFEE VARIATIONS

Preparation of premium coffee

All kinds of fancy espresso coffee are made on the basis of espresso. Adding milk can not only add a milky flavour to the coffee, it can also create a variety of flavours by adding milk, milk froth and cream in different proportions, which opens up a lot of possibilities. The following picture shows different coffee variations with different milk percentages:



Espresso has a strong taste and can be called the original coffee. It retains its flavour when mixed with milk or other ingredients. Typical espresso preparation includes the following recipes:

Cappuccino

The preparation method for cappuccino is to heat milk in a milk cup to 66°C with the steam wand of an espresso machine and create a dense layer of bubbles on the milk. Then pour the espresso into the cup and then the milk. The espresso, milk and milk froth each make up 1/3 of the cup. The result is a coffee creation where the top is white and the bottom is light brown. Cappuccino can be drunk with sugar, ground cinnamon or cocoa powder.

Caffè latte

The word "latte" means "milk". It consists of hot milk and espresso. Slowly pour a cup of hot milk and espresso into the coffee cup from both sides at a 6:1 ratio at the same time. (The traditional latte has only hot milk and no milk froth.)

Espresso macchiato

The word “macchiato” means “blotchy”. To prepare it, all you have to do is add some milk froth to a cup of regular espresso. Only a small portion of the froth is poured onto the espresso, not much milk.

Latte macchiato

Latte macchiato is a type of coffee that is infused with hot milk. First prepare a cup with hot milk and milk froth and put it in a glass. Then pour in a cup of espresso. This gives the espresso a strong colour in the upper part and a light colour in the lower part. Pour the espresso over the rim of the cup into the glass. Due to the different flow speeds of the coffee, visually appealing design variations in the glass are visible from the outside.

Caffè mocha

Mocha coffee consists of espresso, hot milk with milk froth and chocolate sauce, each taking up 1/3 of the glass. You can slowly pour the chocolate sauce in from the rim of the cup, creating a waterfall-like formation.

Espresso con panna

With the conventional espresso con panna, some whipped cream is added to the espresso. There are now a variety of different brewing flavours that are very popular. A variety of syrups are available for flavouring, some made with wine, some made with honey and others made with soy milk.

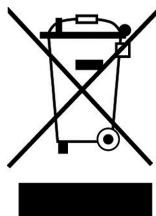
Variety of coffee taste

Not only does the choice of coffee machine determine the taste of the coffee, the coffee aroma also varies depending on the type of coffee bean. Below is a possible flavour classification of different coffee beans:

Sour taste	Mocha, sour coffee from Hawaii, Mexico, Guatemala, highland coffee from Costa Rica, Kilimanjaro, Colombia, Zimbabwe, El Salvador, the wet new beans of the western hemisphere.
Bitter taste	All kinds of old beans from Java, Medellin, Bogota, Angola, Congo, Uganda.
Sweet taste	Colombia Mandheling, Venezuela's old bean, Blue Mountain, Kilimanjaro, Mocha, Guatemala, Mexico, Kenya, Santos, Haiti
Neutral taste	Brazil, Salvador, lowland Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
Acidic and mild taste	Colombia Mandheling, Mocha, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica

Regardless of where the coffee bean is made, roasting, grinding, and brewing are important elements that can affect the flavour of the coffee. Make yourself a cup of coffee, enjoy the cosy and relaxing time, and experience the spicy and smooth aftertaste.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, 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 this product in accordance with the regulations, you are protecting the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

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

Cher client, chère cliente,

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	52
Descriptif de l'appareil	56
Utilisation	57
Nettoyage et entretien	66
Foire Aux Questions	66
Résolution des problèmes	68
Différents styles de café	70
Informations sur le recyclage	73
Fabricant et importateur (GB)	73

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045425, 10045426
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance consommée	1350 W
Capacité du réservoir d'eau	1,2 litre
Capacité du réservoir de lait	0,5 litre
Pression	19 bars

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

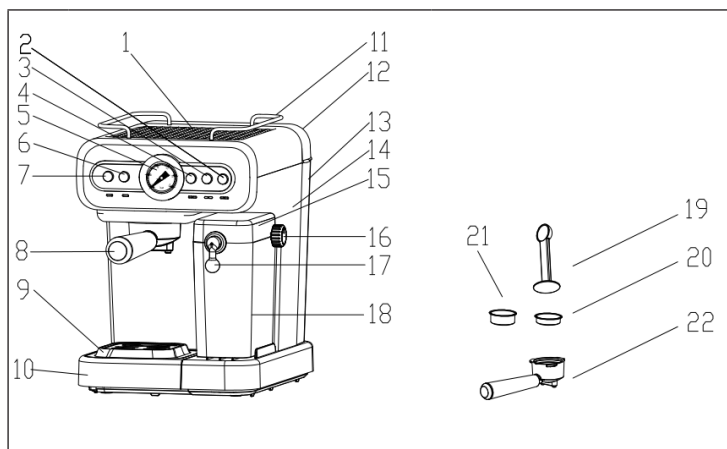
- Lisez attentivement ce mode d'emploi pour éviter les risques de dommages physiques, d'incendie, de décharge électrique, de blessures et de dommages matériels.
- L'appareil est uniquement destiné à la préparation de café expresso. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage domestique et à des environnements similaires. Il s'agit notamment des cuisines des bureaux, des fermes, des hôtels, des motels et des établissements offrant des chambres d'hôtes.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié et sont nécessaires si l'appareil a été endommagé, si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur sont endommagés, si des liquides ont coulé sur l'appareil ou si des objets sont tombés dessus, si l'appareil a été exposé à l'humidité, s'il est tombé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Pour éviter toute décharge électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'endommagez pas, ne pliez pas ou n'étirez pas excessivement le cordon d'alimentation et ne placez pas d'objets lourds dessus.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant de cet appareil afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le réservoir d'eau de l'appareil est toujours rempli avec la quantité d'eau nécessaire pour l'utilisation prévue afin d'éviter d'endommager l'appareil.

- Tenez-vous à distance de la vapeur chaude qui sort de l'appareil. Utilisez uniquement les poignées ou les leviers fixés à l'appareil ou à ses composants pour déplacer des composants chauds de l'appareil, tels que la buse vapeur ou le porte-filtre.
- Ne plongez jamais l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne touchez jamais la fiche de l'appareil avec des mains humides. L'humidité de vos mains peut perler sur la fiche et provoquer une décharge électrique dangereuse si elle entre en contact avec la prise.
- Surveillez l'appareil en fonctionnement.
- Maintenez l'appareil et ses composants secs, propres et hors de portée des personnes non autorisées.
- Surveillez les enfants lorsqu'ils jouent à proximité de l'appareil pour les protéger.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous voulez le nettoyer, débranchez la fiche de la prise.
- Ne nettoyez pas les accessoires tant que l'appareil n'a pas refroidi.
- La machine à expresso ne doit pas être placée dans un placard pendant son utilisation.
- L'orifice de remplissage ne doit pas être ouvert pendant l'utilisation.

- Branchez la machine à espresso dans une prise mise à la terre.
- N'utilisez pas l'appareil à des températures élevées, des champs magnétiques puissants ou dans un environnement humide. Ne placez pas la cafetière sur une surface chaude, près d'une source de feu ou sur d'autres équipements électriques tels qu'un réfrigérateur.
- Installez l'appareil dans un endroit sec.
- Placez la machine à espresso sur un plan de table plat, en vous assurant que l'appareil est à au moins 5 cm d'autres objets et que l'arrière de la cafetière est à plus de 20 cm du mur. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation au bord d'une table ou d'un comptoir.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit jamais au contact d'une surface chaude.
- Ne touchez pas la surface métallique de l'appareil directement avec la main lorsque vous utilisez la machine à espresso. Veuillez utiliser la molette et la poignée.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil (telles que le tuyau de vapeur haute pression, la sortie d'eau, etc.) pendant l'utilisation de la machine à espresso. La surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

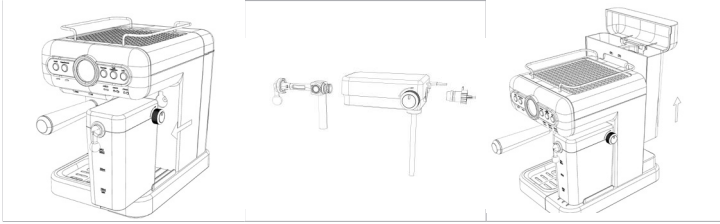


1	Zone de tasse chaude	12	Couvercle du réservoir d'eau
2	Touche Latte	13	Réservoir d'eau
3	Touche Cappuccino (maintenir pour la mousse de lait)	14	Corps de l'appareil
4	Touche Espresso	15	Couvercle du réservoir de lait
5	Manomètre	16	Tête rotative pour la mousse de lait
6	Touche de nettoyage détartrage	17	Bouton mousser à lait
7	Touche de marche/arrêt	18	Réservoir de lait
8	Porte-entonnoir	19	Cuillère à café
9	Couvercle du bac d'égouttement	20	Petit porte-filtre pour 1 tasse de café moulu
10	Bac d'égouttage	21	Grand porte-filtre pour 2 tasses de café moulu
11	Anneau décoratif du couvercle supérieur	22	porte-filtre

UTILISATION

Mise en marche

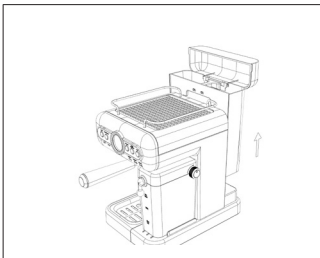
- Sortez la machine à espresso du carton d'emballage et vérifiez que les accessoires sont présents.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles.



Après la préparation du café, nettoyez la machine à espresso 2 à 3 fois à l'eau claire. Assurez-vous qu'il n'y a pas de café moulu dans l'appareil lors du nettoyage de la machine à espresso.

Remarque : lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il se peut qu'il ne produise pas d'eau et qu'il passe en mode protégé. À ce moment, appuyez une fois sur le bouton « Nettoyer/Détartre » pour activer le mode de nettoyage du système de mousse de lait. Le voyant du bouton « Nettoyer/Détartre » clignote alors pendant environ 30 secondes après l'arrêt automatique.

Remplissage du réservoir d'eau

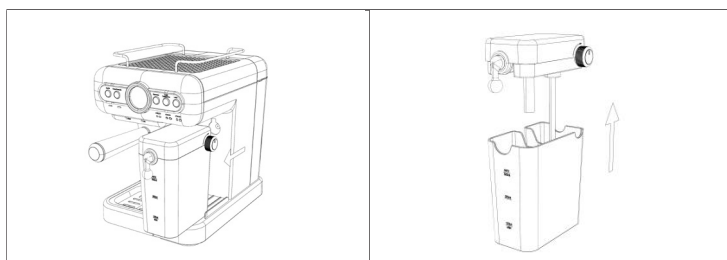


1. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et tirez le réservoir vers le haut.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser le repère MAX. Replacez le réservoir en ouvrant la valve au fond du réservoir avec une légère pression.
3. Il est plus facile de remplir le réservoir sans le retirer en versant l'eau directement d'une carafe.

Remarque : Il est normal que de l'eau s'accumule dans la zone sous le réservoir d'eau. Cette zone doit donc être régulièrement essuyée avec une éponge propre. N'utilisez pas la machine s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Remplissez d'eau en temps voulu lorsque le niveau d'eau est en dessous du niveau minimum.

Remplissage du réservoir de lait

1. Retirez le récipient à lait dans le sens indiqué sur la figure suivante.
2. Soulevez délicatement le couvercle du réservoir de lait pour verser du lait entier 3% (8°C) dans le réservoir de lait et fermez le couvercle pour insérer le réservoir de lait dans la machine à café. Vous entendrez un « Di » indiquant que le réservoir de lait est bien inséré.



Attention : Le réservoir de lait doit être installé à sa place. Le réservoir de lait risque d'être poussé vers l'extérieur par l'excès de pression interne lors de la mousse s'il n'est pas installé.

Choix des bonnes tasses à café

Avant l'infusion, veuillez choisir la bonne taille de tasse selon le tableau suivant.

Fonction	Bouton	Quantité d'expresso / de café raffiné (ml)	Taille de la tasse (ml)
Expresso	petit	30-50	80-100
Expresso	grand	70-90	120-150
Cappuccino	petit	50-120	200-250
Cappuccino	grand	110-210	300-350
Latte	petit	90-200	300-350
Latte	grand	190-290	400-450

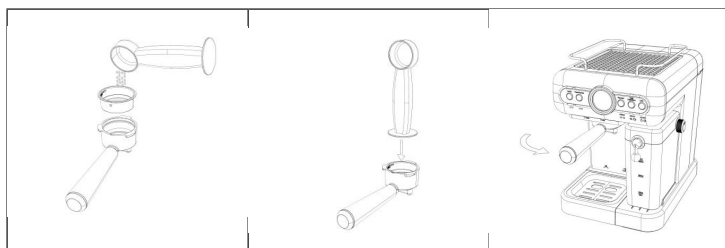
Préchauffage de la machine à espresso

Remarque : Si le programme d'auto test qui vérifie le NTC est anormal, les voyants correspondants clignoteront en même temps (voir les règles de protection pour plus de détails) et le buzzer retentira pendant 5 secondes lorsque la machine à café ne peut pas fonctionner. Dans cette condition, le bouton n'est pas valide et l'appareil passe automatiquement en mode veille après 30 secondes, avec tous les voyants éteints.

Préparer un espresso

Une fois la machine à espresso préchauffée, ajoutez le café moulu nécessaire (7 à 8 g pour une petite tasse, environ 14 à 15 g pour une grande tasse) et pressez la poudre dans le filtre avec une force de 150 N. Placez la tasse filtrante avec le café moulu fermement pressé dans la position prévue de l'entonnoir et tournez l'entonnoir dans la position prévue de la machine à café. Appuyez une fois sur le bouton « Espresso » et attendez 5 secondes. Le voyant « Espresso » dans la petite tasse clignote, tandis que les voyants des autres fonctions café s'allument à moitié. À ce moment, la cafetière commence à préparer une petite tasse de café. Ou bien appuyez deux fois sur le bouton « Espresso » et attendez 5 secondes. Le voyant « Espresso » dans la grande tasse clignote, tandis que les voyants des autres fonctions café s'allument à moitié. À ce moment, la cafetière commence à préparer une grande tasse de café. Une fois le café préparé, le signal sonore retentit une fois.

<p>Assurez-vous que le petit évidement du petit insert de porte-filtre (20) ou du grand insert de porte-filtre (21) se trouve au-dessus de l'évidement du porte-filtre (22) lors de son insertion.</p>	<p>Tournez ensuite légèrement le petit (20) ou le grand (21) porte-filtre pour qu'il ne puisse pas tomber.</p>



- Le temps de préparation est d'environ 25 secondes pour une petite tasse et 38 secondes pour une grande tasse (la machine à café dispose d'un débitmètre le temps est donc légèrement différent à chaque fois).
- Pendant la préparation, vous pouvez arrêter le café en appuyant à nouveau sur la touche de préparation sur laquelle vous avez appuyé précédemment.

Remarque : Pour éviter de renverser du café, ne retirez pas le porte-filtre de la machine à espresso pendant que la machine fait couler le café.

Réglage de la quantité de tasses à café

La quantité de café à verser par tasse est réglée en usine et correspond au volume de tasse standard. Si vous souhaitez modifier le volume des tasse à café, procédez comme suit :

1. Placez une tasse sous le bec verseur.
2. Réglez la machine à café pour une seule tasse. Une fois la machine à café préchauffée, appuyez une fois sur le bouton « Espresso », puis appuyez sur le bouton « Espresso » pendant 3 secondes. Le voyant « Espresso » dans la petite tasse se met immédiatement à clignoter, tandis que les voyants des autres fonctions café s'allument à moitié. La machine à café commencera à préparer le café et émet un bip au bout de 3 secondes pour accéder au programme personnalisé. Vous devez appuyer et maintenir le bouton « Espresso » pendant plus de 3 secondes avant de le relâcher. Lorsque la tasse à café contient la quantité souhaitée, appuyez sur le bouton « Espresso » pour arrêter la machine. Le voyant correspondant clignotera trois fois pour indiquer que le réglage de la quantité de café est terminé.
3. Réglez la machine à café pour deux tasses. Une fois la machine à café préchauffée, appuyez deux fois sur le bouton « Espresso », puis appuyez sur le bouton « Espresso » pendant 3 secondes. Le voyant « Espresso » dans la grande tasse se met immédiatement à clignoter, tandis que les voyants des autres fonctions café s'allument à moitié. La machine à café commencera à préparer le café et émet un bip au bout de 3 secondes pour accéder au programme personnalisé. Vous devez appuyer et maintenir le bouton « Espresso » pendant plus de 3 secondes avant de le relâcher. Lorsque la tasse à café contient la quantité souhaitée, appuyez sur le bouton « Espresso » pour arrêter la machine. Le voyant correspondant clignotera trois fois pour indiquer

que le réglage de la quantité de café est terminé.

- Le temps d'arrêt de la machine est d'environ 21 secondes lorsque le temps de préparation du café est réglé à moins de 15 secondes. Si vous n'appuyez pas sur la touche pendant la préparation du café, l'appareil s'éteint automatiquement après 75 secondes. La cafetière est équipée d'un débitmètre et la durée sera légèrement différente à chaque fois.

Valeur par défaut d'usine (réinitialisation)

Ce processus réinitialise le volume par tasse réglée à la valeur par défaut d'usine. Pour restaurer les paramètres d'usine de l'appareil, veuillez procéder comme suit : Une fois la machine à café préchauffée, maintenez les touches « Espresso » et « Mousse de lait/cappuccino » pendant 3 secondes, après quoi tous les voyants clignotent cinq fois. À ce moment, l'appareil est réinitialisé à ses paramètres d'usine par défaut.

Préparer un cappuccino

- Après avoir préchauffé la machine à café, ajoutez le café moulu requis dans le porte-filtre (7 à 8 g pour une petite tasse, 14 à 15 g pour une grande tasse et la poudre pressée à 150 N). Une fois le café moulu tassé, mettez le filtre dans la position désignée sur son support et vissez le porte-filtre dans la position désignée sur la machine à café.
- Placez une tasse de taille adaptée sous le bec verseur de café, tournez le bouton du mousseur à lait pour aligner le mousseur à lait avec le bord de la tasse (la longueur du mousseur à lait est ajustable à la position spécifiée en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, tirez-le vers le bord de la tasse, ajustez à la position appropriée puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer), et tournez le bouton de réglage de la mousse de lait sur la petite position mousse de lait.
- Appuyez une fois sur la touche « Mousse de lait/Cappuccino » et attendez 5 secondes. Le voyant cappuccino de la petite tasse clignote alors tandis que les autres voyants de la fonction café sont à moitié allumés et la machine à café commence à chauffer pendant un certain temps (4 à 30 secondes). Lorsque la température réglée est atteinte, le mousseur à lait produit de la mousse de lait. Une fois la mousse de lait produite, le café s'écoule par l'entonnoir. Une fois le café préparé, le signal sonore retentit une fois.
- Appuyez deux fois sur la touche « Mousse de lait/Cappuccino » et attendez 5 secondes. Le voyant cappuccino de la grande tasse clignote alors tandis que les autres voyants de la fonction café sont à moitié allumés et la machine à café se met à chauffer pendant un certain temps (4 à 30 secondes). Lorsque la température réglée est atteinte, le mousseur à lait produit de la mousse de lait. Une fois la mousse de lait produite, le café s'écoule par l'entonnoir. Une fois le café préparé, le signal sonore retentit une fois. Vous pouvez arrêter la machine en appuyant à nouveau sur le bouton de préparation du café.

Préparer le café au lait

1. Après avoir préchauffé la machine à café, ajoutez dans le filtre la quantité souhaitée de café moulu (7-8 g pour une petite tasse, 14-15 g pour une grande tasse et la poudre pressée pour 150 N). Une fois le café moulu tassé, mettez le filtre dans la position désignée sur son support et vissez le porte-filtre dans la position désignée sur la machine à café.
2. Placez une tasse de taille adaptée sous le bec verseur, faites tourner le mouseur à lait pour l'aligner avec le bord de la tasse (la longueur du mouseur à lait peut être ajustée à la position spécifiée en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, tirez-le jusqu'au bord du bec verseur. tasse, placez-la sur la position appropriée puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller), et tournez le bouton de réglage de la mousse de lait sur la petite position mousse de lait.
3. Appuyez une fois sur la touche Latte et attendez 5 secondes. Le voyant Latte de la petite tasse clignote alors tandis que les autres voyants de la fonction café sont à moitié allumés et la machine à café commence à chauffer pendant un certain temps (4 à 30 secondes). Lorsque la température réglée est atteinte, le mouseur à lait produit de la mousse de lait. Une fois la mousse de lait produite, le café s'écoule par l'entonnoir. Une fois le café préparé, le signal sonore retentit une fois.
4. Appuyez deux fois sur la touche Latte et attendez 5 secondes. Le voyant Latte de la grande tasse clignote alors tandis que les autres voyants de la fonction café sont à moitié allumés et la machine à café commence à chauffer pendant un certain temps (4 à 30 secondes). Lorsque la température réglée est atteinte, le mouseur à lait produit de la mousse de lait. Une fois la mousse de lait produite, le café s'écoule par l'entonnoir. Une fois le café préparé, le signal sonore retentit une fois.
5. Pendant la préparation, vous pouvez arrêter la cafetière en appuyant à nouveau sur le bouton de préparation du café.

Remarque : La fonction de nettoyage du système de mousse de lait doit être utilisée au moins une fois pour éviter que le canal de mousse de lait ne soit bloqué une fois la mousse de lait terminée.

Nettoyage du système de mousse de lait

1. Après avoir préparé le café ou la mousse de lait, le voyant du bouton Nettoyer/ Détartrer reste allumé pour vous rappeler de nettoyer le système de mousse de lait. Placez une tasse de taille appropriée (200 ml) près de l'écoulement du café, alignez le générateur de mousse de lait sur le bord de la tasse, tournez le bouton de réglage de la mousse de lait sur la position « Grande mousse de lait » et appuyez une fois sur la touche « Nettoyer/Détartrer ». La machine à café passe alors en mode nettoyage du système de mousse de lait. À ce moment, le voyant du bouton « Nettoyer/Détartrer » commence à clignoter et s'arrête automatiquement après environ 30 secondes.
2. Il n'est pas possible d'appuyer sur un bouton de fonction pendant le nettoyage.



Mise en garde : risque de brûlure

Le mousser à lait produit beaucoup d'eau chaude et de vapeur pendant le processus de nettoyage. Veuillez verser de l'eau propre dans le réservoir de lait lorsque cette fonction est activée.

Pour faire mousser le lait

1. Pour faire mousser le lait, placez une tasse de taille appropriée (200 ml) sous le bec verseur. Tournez le bouton du mousser à lait pour aligner le mousser à lait avec le bord de la tasse et tournez le bouton de réglage du mousser à lait sur la position appropriée.
2. Maintenez la touche « Mousse de lait/cappuccino » pendant plus de 3 secondes. A ce moment, le voyant de la touche « Mousse de lait/cappuccino » commence à clignoter et le buzzer « bip » une fois, tandis que les voyants des autres fonctions café s'allument à moitié et que le mousser à lait produit de la mousse de lait. Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur la touche « Mousse de lait/cappuccino » pour arrêter la production de mousse de lait.
3. Si vous n'effectuez aucune action pendant la préparation de la mousse de lait, l'appareil s'éteint automatiquement après environ 30 secondes. (La cafetière est équipée d'un débitmètre et la durée sera légèrement différente à chaque fois).

Mode économie d'énergie

1. Si la machine à café n'est pas réutilisée après la distribution du café, elle passe en mode veille après environ 29 minutes et tous les voyants s'éteignent.
2. Lorsque la machine à café est en mode veille, appuyez sur n'importe quelle touche pour la remettre en mode préchauffage.

Disjoncteur

1. Si le capteur de température (NTC) tombe en panne (court-circuit, fusible, etc.), l'appareil passe en mode protection. Si le capteur de température qui

mesure la température du café tombe en panne, les voyants « Espresso » dans les symboles petite et grande tasse continueront de clignoter. Si le capteur de température qui mesure la température de la mousse de lait tombe en panne, les voyants « Mousse de lait/cappuccino » et les voyants « Latte » dans les petites et grandes tasses continuent de clignoter. La machine à café émet un bip pendant 5 secondes et tous les boutons de fonction sont inactifs dans cet état. Après 30 secondes d'alarme, la machine à café passe automatiquement en mode veille et tous les voyants s'éteignent.

2. S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau, la machine à café fonctionne un certain temps jusqu'à ce qu'elle s'arrête et affiche « Nettoyer/Détartrer » ->« Espresso » ->« Mousse de lait/Cappuccino » -> « Latte » -> « Nettoyer/Détartrage » en un cycle sans aucune action Au bout de 15 secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Une fois le réservoir d'eau rempli, la machine à café se remet en service.

Remarque : si la machine à café est dans un état de protection en raison d'un manque d'eau dans le réservoir d'eau, veuillez préparer du café une fois le réservoir d'eau rempli. Si aucune mousse de lait ou café n'est produite pendant ce processus, arrêtez immédiatement de préparer du café. Vous pouvez essayer d'accéder au mode de nettoyage du système de mousse de lait en appuyant une fois sur le bouton « Nettoyer/Détartrer ».

3. Si le récipient à lait n'est pas inséré correctement ou que le micro-interrupteur présente un court-circuit ou un circuit ouvert, les voyants des boutons « Mousse de lait/cappuccino » et « latte » s'éteindront.

Remarques

- Une grande attention est requise lors de la préparation du café.
- Ne retirez pas l'entonnoir de la machine à café pendant que la machine distribue le café pour éviter tout déversement.
- La lèvres du mousser à lait ne doit pas être posée sur la surface du lait pour éviter les brûlures pouvant provoquer des éclaboussures de lait.
- La fonction de nettoyage du système de mousse de lait doit être utilisée à temps, et il est nécessaire de nettoyer le mousser à lait avec un chiffon humide pour éviter que du lait ne reste et colle au mousser à lait après utilisation.
- La fonction de nettoyage du système de moussage doit être utilisée au moins une fois après utilisation.

La fonction de nettoyage du système de moussage doit être utilisée au moins une fois après utilisation.

1. Après une utilisation prolongée de l'appareil, le voyant du bouton « Nettoyer/Détartrer » clignote rapidement, ce qui signifie que l'appareil doit être détartré. (Détartrage standard : détartrage après avoir préparé du café 1000 fois)

2. Une fois que l'appareil a émis un son d'avertissement, l'utilisateur doit verser une solution détartrante dans le réservoir d'eau. La solution détartrante doit être diluée conformément aux instructions figurant sur l'emballage (le rapport eau/agent détartrant est d'environ 4:1 ou selon les instructions d'utilisation). Si vous n'avez pas de détartrant, vous pouvez utiliser de l'acide citrique à la place (le rapport entre l'eau et l'acide citrique est d'environ 100:3). Versez 0,5 L d'eau dans le réservoir d'eau, remplissez le réservoir de lait avec de l'eau et placez un récipient de taille adaptée sous le bec du mousser à lait. Une fois l'appareil préchauffé, maintenez le bouton « Nettoyer/Détartrer » pendant au moins 3 secondes pour que l'appareil entre en mode détartrage. Le voyant du bouton « Nettoyer/Détartrer » commence à clignoter. La machine à café fait circuler l'eau du mousser à de lait et de la buse à café et quitte automatiquement le mode détartrage après environ 5 minutes.
3. En mode détartrage, vous pouvez appuyer sur le bouton « Nettoyage / Détartrage » pour quitter le mode détartrage.

Remarque : faites attention à l'eau qui peut déborder de la tasse. Lorsque la tasse est presque pleine d'eau, videz-la pour éviter que l'eau ne déborde de la tasse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Avant le nettoyage et la maintenance, éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir.

Nettoyage après utilisation

- N'utilisez pas de solvants ou de détergents pour nettoyer la machine à expresso. Utilisez un chiffon doux et humide
- Retirez le bac d'égouttage, videz-le et rincez-le régulièrement.
- Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau.
- Tournez le porte-filtre vers la gauche pour le retirer avec le filtre de l'appareil. Jetez le marc de café, puis nettoyez le porte-filtre et les filtre avec du liquide vaisselle et un chiffon doux. Rincez ensuite à l'eau claire.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Nettoyage et maintenance réguliers

- Pour garantir le goût pur du café, effectuez le détartrage, le nettoyage et l'entretien de la machine à expresso tous les 2-3 mois.
- Utilisez un détartrant pour machine à café pour détartrer la machine à expresso (le rapport eau/détartrant est d'environ 4:1 ; lisez et suivez les instructions du détartrant). Si vous n'avez pas de détartrant, vous pouvez utiliser de l'acide citrique à la place (le rapport entre l'eau et l'acide citrique est d'environ 100:3).
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de café moulu dans la machine à expresso lors du nettoyage.

FOIRE AUX QUESTIONS

Quelle poudre est le bon café moulu pour la machine à expresso ?

Le bon café moulu se reconnaît à la consistance de la poudre une fois pressée 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, alors elle convient.

Quelle est la bonne quantité de café moulu ?

- Si vous souhaitez préparer 1 tasse d'expresso, mettez une cuillère (env. 7-8 g) de poudre d'expresso dans le petit filtre.
- Si vous souhaitez préparer 2 tasses d'expresso, mettez deux cuillères (env. 14-15 g) de poudre d'expresso dans le grand filtre.

Quelle est la fonction du petit crochet sur le porte-filtre ?

Le crochet empêche la passoire du filtre de tomber du porte-filtre lors du vidage de la poudre.

Quelle est la fonction de la zone de chauffe des tasses ?

En chauffant la tasse à café dans cette zone, vous pouvez obtenir un meilleur goût de café car la différence de température lors du versement du café dans la tasse à café est plus petite.

Quelle est la fonction de l'accessoire vapeur sur la buse vapeur ?

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

Pourquoi le lait ne mousse pas ?

- Assurez-vous que le lait utilisé est froid.
- Ne faites pas mousser le lait trop longtemps. S'il fait trop chaud, aucune mousse de lait ne peut se former.

Que faire si les bulles dans la mousse de lait sont de taille inégale ?

Tapotez la tasse de lait pour éliminer les grosses bulles. Faites ensuite tourner le pot à lait horizontalement pour bien mélanger le lait et la mousse de lait.

Quel lait utiliser pour faire de la mousse ?

Le lait allégé mousse facilement, mais les bulles et la mousse sont légèrement plus grosses et moins fermes. Le lait entier est plus difficile à faire mousser, mais la mousse de lait est agréable et épaisse.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

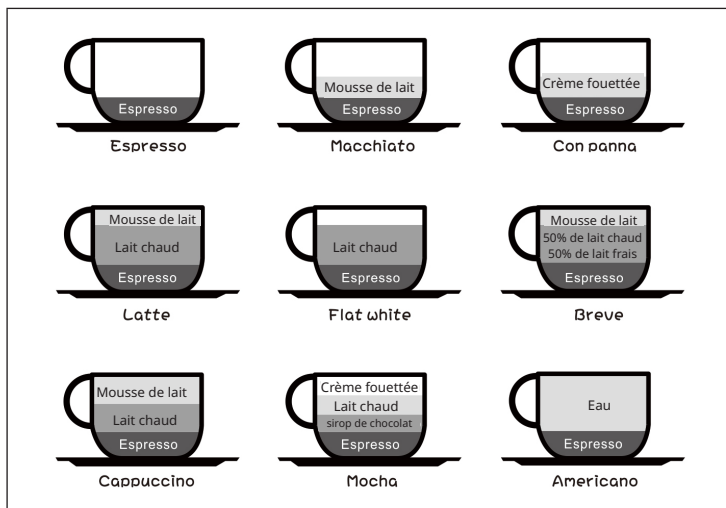
Problème	Cause possible	Solution
Le café coule sur le bord du porte-filtre.	Il y a de petits éléments à l'intérieur du le joint torique.	Nettoyez l'intérieur du joint torique.
	La poudre de café est trop fine.	Veillez le remplacer par du café moulu de finesse adaptée.
	Le café moulu était trop tassé.	Veillez tasser le café avec une force de 33 livres (environ 15 kg).
	Le joint torique a vieilli.	Contactez le service client.
	Il y a du café moulu en haut du filtre.	Nettoyez le dessus de la coupelle du filtre avant de l'insérer dans la machine.
La poignée du porte filtre ne peut pas être mise en position de verrouillage.	La quantité de café moulu a dépassé le niveau maximal de l'entonnoir.	Réduisez la quantité de café moulu.
	Le café moulu n'a pas été versé et la poignée ne peut pas être tournée dans la bonne position.	Contactez le service client.
Le café est froid.	Le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Fonctionnement avec voyant allumé.
	La chaudière de la machine à café est défectueuse.	Contactez le service client.
La pompe est trop bruyante.	Pas d'eau dans le réservoir d'eau	Remplissez le réservoir d'eau.
	Mauvaise installation du réservoir d'eau.	Insérez correctement le réservoir d'eau.
Café trop léger	Le café moulu n'est pas suffisamment tassé.	Tassez à nouveau le café moulu.
	Pas assez de café moulu	Rajoutez du café moulu.
	Le café est trop grossièrement moulu.	Veillez utiliser un café moulu spécial expresso.

Problème	Cause possible	Solution
Le café est trop noir.	Vous avez trop tassé le café dans le filtre.	Tassez moins la poudre la prochaine fois.
	Trop de café en poudre.	Ajustez la quantité de café (voir : Foire Aux Questions).
	Le filtre est encrassé.	Nettoyage du filtre.
	La poudre est trop fine.	Utilisez du café moulu plus grossièrement.
	La sortie d'eau est bouchée.	Nettoyez la sortie d'eau.
Le café se prépare normalement, mais le mousser à lait ne peut pas produire de lait.	Le système de mousse de lait est bloqué.	Ajoutez une quantité adaptée de vinaigre dans le réservoir d'eau et essayez d'utiliser la fonction de nettoyage du système de mousse de lait.
Le lait ne mpusse pas.	Le lait n'est pas assez froid.	Lait glacé.
Le porte-filtre ne se verrouille pas correctement.	Trop de café en poudre.	Ajustez la quantité de café (voir : Foire Aux Questions).
	Le support est défectueux.	Contactez le service client.
« Nettoyage/Détartrage » -> « Espresso » -> « Mousse/ Cappuccino » -> « Café au lait » -> « Nettoyage/Détartrage » s'affiche dans un cycle	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
Le voyant du bouton « Nettoyer/Détartre » clignote rapidement.	Cette alarme de détartrage rappelle à l'utilisateur de détartrer la machine.	Détartrez l'appareil conformément aux instructions.
Pour la première fois, la machine à café ne produit ni café ni lait.	La pompe à eau est à court d'eau depuis une longue période, de sorte que l'eau ne peut pas être pompée ou bien vous préparez du café alors que le réservoir d'eau est vide.	Appuyez une fois sur le bouton « Nettoyer/Détartre » pour activer le mode de nettoyage du système de mousse de lait.

DIFFÉRENTS STYLES DE CAFÉ

Préparation de café haut de gamme

Toutes sortes de café expresso fantaisie se fabriquent à base d'expresso. L'ajout de lait peut non seulement donner une saveur lactée au café, mais également créer une variété de saveurs en ajoutant du lait, de la mousse de lait et de la crème dans différentes proportions, ce qui ouvre de nombreuses possibilités. L'image suivante montre différentes variantes de café avec différents pourcentages de lait :



Espresso

L'espresso a un goût prononcé et on peut l'appeler le café d'origine. Il conserve sa saveur lorsqu'il est mélangé avec du lait ou d'autres ingrédients. La préparation typique d'un espresso comprend les recettes suivantes :

Cappuccino

La méthode de préparation du cappuccino consiste à chauffer le lait dans une tasse à lait à 66 °C avec la buse vapeur d'une machine à espresso et à créer une couche dense de bulles sur le lait. Versez ensuite l'espresso dans la tasse puis le lait. L'espresso, le lait et la mousse de lait représentent chacun 1/3 de la tasse. Le résultat est une création de café avec le dessus blanc et le bas marron clair. Le cappuccino se boit avec du sucre, de la cannelle moulue ou de la poudre de cacao.

Caffè Latte

Le mot « Latte » signifie « Lait ». Il se compose de lait chaud et d'expresso. Versez lentement une tasse de lait chaud et d'expresso dans la tasse à café des deux côtés en proportion de 6:1 en même temps. (Le latte traditionnel ne contient que du lait chaud et pas de mousse de lait.)

Espresso Macchiato

Le mot « macchiato » signifie « taché ». Pour le préparer, il vous suffit d'ajouter de la mousse de lait à une tasse d'expresso ordinaire. Seule une petite partie de la mousse est versée sur l'expresso, pas beaucoup de lait.

Latte Macchiato

Le latte macchiato est un type de café infusé avec du lait chaud. Préparez d'abord une tasse avec du lait chaud et de la mousse de lait et mettez-la dans un verre. Versez ensuite une tasse d'expresso. Cela donne à l'expresso une couleur forte dans la partie supérieure et une couleur claire dans la partie inférieure. Versez l'expresso sur le bord de la tasse dans le verre. En raison des différentes vitesses d'écoulement du café, des variations visuellement attrayantes sont visibles de l'extérieur dans le verre.

Caffè Mocha

Le café moka se compose d'expresso, de lait chaud avec de la mousse de lait et d'une sauce au chocolat, chacun occupant 1/3 du verre. Vous pouvez verser lentement la sauce au chocolat à partir du bord de la tasse, créant ainsi une formation en forme de cascade.

Espresso Con Panna

Avec l'expresso con panna conventionnel, de la crème fouettée est ajoutée à l'expresso. Il existe maintenant une variété de saveurs d'infusions différentes qui sont très populaires. Une variété de sirops sont disponibles pour aromatiser, certains à base de vin, certains à base de miel et d'autres à base de lait de soja.

Variété de goût de café

Le choix de la machine à café ne détermine pas à lui seul le goût du café, l'arôme varie également en fonction du type de grain de café. Vous trouverez ci-dessous une classification possible des saveurs de différents grains de café :

saveur acide	Moka, café aigre d'Hawaï, du Mexique, du Guatemala, café des hautes terres du Costa Rica, du Kilimandjaro, de Colombie, du Zimbabwe, du Salvador, les nouveaux grains humides de l'hémisphère occidental.
saveur amère	Toutes sortes de grains anciens de Java, Medellin, Bogota, Angola, Congo, Ouganda
saveur douce	Colombie Mandheling, Vieux haricot du Venezuela, Blue Mountain, Kilimandjaro, Moka, Guatemala, Mexique, Kenya, Santos, Haïti
Saveur neutre	Brésil, Salvador, plaine du Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
Saveur acide et douce	Colombie Mandheling, Moka, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica

Quel que soit l'endroit où a poussé le grain de café, la torréfaction, le broyage et l'infusion sont des éléments importants qui peuvent affecter la saveur du café. Préparez-vous une tasse de café, profitez d'un temps à part sans souci et découvrez un arrière-goût épicé et doux.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si la mise en rebut des appareils électriques et électroIniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroIniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et la mise au rebut de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

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

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	76
Descrizione del dispositivo	80
Utilizzo	81
Pulizia e manutenzione	90
FAQ	90
Risoluzione dei problemi	92
Specialità a base di caffè	94
Avviso di smaltimento	97
Produttore e importatore (UK)	97

DATI TECNICI

Numero articolo	10045425, 10045426
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza assorbita	1350 W
Capacità del serbatoio d'acqua	1,2 litri
Capacità del serbatoio del latte	0,5 litri
Pressione	19 bar

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente questo manuale d'uso per evitare il rischio di danni fisici, incendi, scosse elettriche, lesioni e danni materiali.
- Il dispositivo è progettato solo per la preparazione di caffè espresso. Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quello previsto.
- Il dispositivo non è idoneo per un uso commerciale, bensì domestico e in ambienti simili. Questi includono cucine presso uffici, agriturismi, hotel, motel e strutture che offrono bed & breakfast.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e se questi comprendono i rischi associati. Pulizia e manutenzione non possono essere realizzate da bambini, a meno che siano maggiori di 8 anni e siano costantemente supervisionati. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni. I bambini non devono giocare con il dispositivo.

- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere realizzate da bambini senza la dovuta supervisione.
- Le riparazioni devono essere eseguite da personale qualificato e sono necessarie se il dispositivo risulta danneggiato, se il cavo d'alimentazione o la spina sono guasti, se è stato versato del liquido o se sono caduti oggetti sul dispositivo, se questo è stato esposto all'umidità o al bagnato, se è caduto o se non funziona correttamente.
- Per evitare incendi e scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi. Non danneggiare, piegare o tirare eccessivamente il cavo e non poggiarci sopra oggetti pesanti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare pericoli.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori originali raccomandati dal produttore di questo dispositivo per garantirne il corretto funzionamento.
- Prima di utilizzare il dispositivo, assicurarsi che il serbatoio sia sempre riempito con la quantità d'acqua necessaria per l'uso previsto, al fine di evitare danni alla macchina per caffè espresso.

- Non avvicinarsi al vapore bollente che fuoriesce dal dispositivo. Quando si spostano le parti bollenti del dispositivo, come il tubo del vapore o il filtro, utilizzare esclusivamente le impugnature o le leve presenti sul dispositivo stesso o sui suoi componenti.
- Non immergere assolutamente dispositivo e cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Non toccare la spina del dispositivo con le mani bagnate o umide. L'acqua potrebbe gocciolare dalle mani sulla spina e causare una pericolosa scossa elettrica quando viene a contatto con la presa di corrente.
- Supervisionare il dispositivo durante l'uso.
- Conservare il dispositivo e i suoi componenti in un luogo asciutto, pulito e fuori dalla portata di persone non autorizzate.
- Sorvegliare i bambini mentre giocano nelle vicinanze del dispositivo per proteggerli da eventuali danni.
- Quando non si usa più il dispositivo o si effettua la pulizia, staccare la spina dalla presa.
- Pulire gli accessori solo quando il dispositivo si è raffreddato.
- La macchina del caffè non può essere posizionata in un mobile durante l'utilizzo.
- L'apertura di riempimento non può essere aperta durante l'utilizzo.

- Collegare la macchina del caffè a una presa elettrica con messa a terra.
- Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi, con temperature elevate o forti campi magnetici. Non posizionare la macchina del caffè su una superficie bollente, accanto a una fonte di fiamme libere o sopra altri dispositivi elettrici, come ad es. un frigorifero.
- Posizionare il dispositivo in un'area asciutta.
- Posizionare la macchina del caffè su un tavolo o un piano d'appoggio piatto e assicurarsi che si trovi ad almeno 5 cm da altri oggetti e che il lato posteriore sia a oltre 20 cm dalla parete. Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo del tavolo o del piano d'appoggio.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici bollenti del dispositivo.
- Non toccare direttamente le superfici metalliche del dispositivo con le mani quando si utilizza la macchina del caffè. Utilizzare la manopola e l'impugnatura.
- Non toccare componenti bollenti mentre si utilizza la macchina del caffè (come tubo del vapore ad alta pressione, uscita dell'acqua, ecc.). La superficie dell'elemento riscaldante presenta calore residuo anche dopo l'utilizzo.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

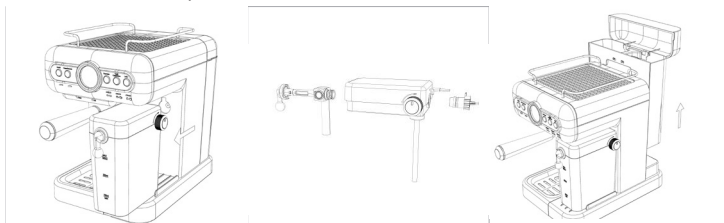
The diagram shows a coffee machine with 22 numbered parts. The main machine is shown from a front-three-quarter view. To the right, a detailed view of the filter assembly is shown, consisting of a handle (19), a small insert (20), a large insert (21), and a filter holder (22).

1	Zona calda della tazza	12	Copertura del serbatoio
2	Pulsante del latte	13	Serbatoio dell'acqua
3	Pulsante per cappuccino (tenerlo premuto per montare il latte)	14	Alloggiamento
4	Pulsante per espresso	15	Coperchio del serbatoio del latte
5	Manometro	16	Testa rotante per schiuma di latte
6	Pulsante per pulire/ decalcificare	17	Pulsante per montare il latte
7	Tasto on/off	18	Serbatoio del latte
8	Porta imbuto	19	Misurino
9	Coperchio della vaschetta di raccolta	20	Piccolo inserto per portafiltro per 1 tazzina di caffè in polvere
10	Vaschetta di gocciolamento	21	Grande inserto per portafiltro per 2 tazzine di caffè in polvere
11	Anello della copertura superiore	22	Portafiltro

UTILIZZO

Messa in funzione

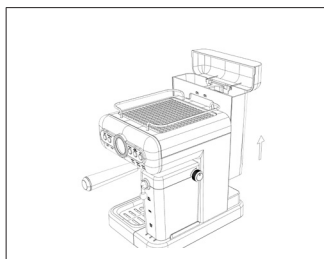
- Togliere la macchina del caffè dall'imballaggio e controllare se sono presenti tutti gli accessori.
- Pulire tutti i componenti rimovibili.



Dopo ogni preparazione, pulire la macchina del caffè 2-3 volte con acqua pulita. Durante la pulizia della macchina del caffè, assicurarsi che non ci sia caffè in polvere nel dispositivo.

Nota: quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, potrebbe non produrre acqua e quindi passare in una funzione di protezione. A questo punto è possibile premere una volta il pulsante "Pulire/Decalcificare" per attivare la modalità pulente del sistema montalatte. La spia luminosa del pulsante "Pulire/Decalcificare" lampeggia per circa 30 secondi dopo essersi fermata automaticamente.

Come riempire il serbatoio dell'acqua

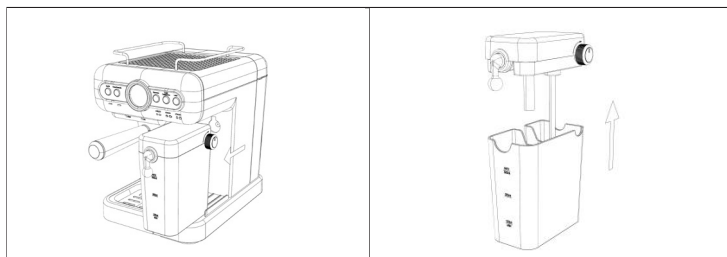


1. Aprire il coperchio ed estrarre il serbatoio verso l'alto.
2. Riempirlo con acqua fresca e pulita, assicurandosi di non superare l'indicazione MAX. Reinserrarlo aprendo la valvola situata sul fondo, con una leggera pressione.
3. E' più semplice riempire il serbatoio senza estrarlo, aiutandosi con una caraffa piena d'acqua.

Nota: è normale che si accumuli acqua nell'area sotto il serbatoio. Per questo è necessario asciugare regolarmente quest'area con una spugna. Non utilizzare la macchina se non c'è acqua nel serbatoio. Riempirlo per tempo quando il livello dell'acqua è sceso sotto al minimo.

Come riempire il serbatoio del latte

1. Estrarre il serbatoio seguendo la direzione indicata nella figura seguente.
2. Sollevare con cura il coperchio per riempire il serbatoio con il 3 % di latte intero (8 °C) e richiuderlo per inserire il serbatoio nella macchina del caffè. Quando si sente "Di" significa che è stato inserito.



Attenzione: il serbatoio del latte deve essere montato nel posto giusto. Se non viene inserito bene, mentre viene montato il latte viene espulso a causa dell'eccessiva pressione interna.

Come scegliere le tazze adatte

Prima di preparare il caffè, scegliere le misure corrette della tazza seguendo la tabella seguente.

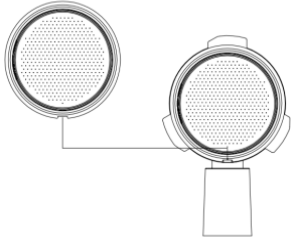
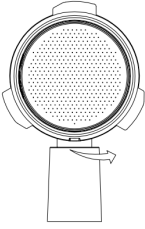
Funzione	Pulsante	Quantità di espresso/ caffè elaborato (ml)	Misura della tazza (ml)
Espresso	piccolo	30-50	80-100
Espresso	grande	70-90	120-150
Cappuccino	piccolo	50-120	200-250
Cappuccino	grande	110-210	300-350
Caffelatte	piccolo	90-200	300-350
Caffelatte	grande	190-290	400-450

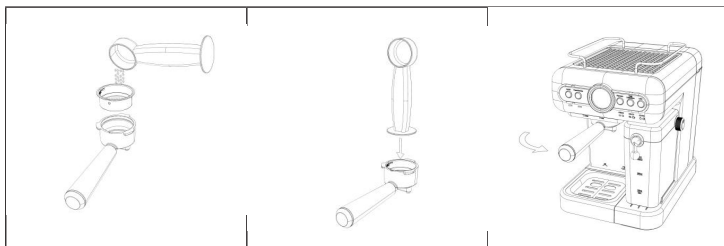
Preriscaldare la macchina del caffè

Nota: quando il programma di autotest, che verifica l'NTC, non risulta essere normale, le relative spie luminose lampeggiano contemporaneamente (per i dettagli vedi le disposizioni in materia di protezione) e il cicalino suona per 5 secondi se la macchina del caffè non può funzionare. In questa condizione il pulsante non serve a nulla, il dispositivo entra automaticamente in modalità standby dopo 30 secondi e tutte le spie luminose si spengono.

Preparare il caffè espresso

Dopo aver preriscaldato la macchina del caffè, versare il caffè in polvere necessario (7-8 g per una tazza piccola, ca. 14-15 g per una tazza grande) e pressare la polvere nella tazza del filtro con una forza di 150 N. Inserire la tazza del filtro con il caffè pressato nella posizione prestabilita dell'imbuto e girarlo nella posizione corretta della macchina del caffè. Premere una volta il pulsante "Espresso" e aspettare 5 secondi. La spia luminosa "Espresso" lampeggia nella tazza piccola, mentre le spie delle altre funzionalità lampeggiano a metà. A questo punto la macchina del caffè inizia a preparare una tazza piccola. Oppure premere due volte il pulsante "Espresso" e aspettare 5 secondi. La spia luminosa "Espresso" lampeggia nella tazza grande, mentre le spie delle altre funzionalità lampeggiano a metà. A questo punto la macchina del caffè inizia a preparare una tazza grande. Quando il caffè è pronto, il cicalino suona una volta.

	
<p>Durante l'inserimento assicurarsi che la scanalatura piccola dell'insero portafiltro piccolo (20) oppure quello grosso (21) si trovi sopra la scanalatura del portafiltro (22).</p>	<p>Ruotare leggermente l'insero portafiltro piccolo (20) o grande (21), in modo tale che non cada.</p>



- La preparazione dura circa 25 secondi per una tazza piccola e 38 secondi per una tazza grande (la macchina del caffè dispone di un flussimetro, il che significa che il tempo di preparazione varia di volta in volta).
- Durante la preparazione è possibile premere nuovamente il pulsante precedente per interromperla.

Nota: per evitare che il caffè si rovesci, non togliere il portafiltro mentre il dispositivo sta versando il caffè.

Impostazione della quantità di caffè

La quantità di caffè impostata come default è quella standard. Per modificare la quantità di caffè, procedere in questo modo:

1. Mettere una o due tazze sotto il beccuccio di erogazione del caffè.
2. Impostare la quantità di caffè per ogni tazza. Dopo che la macchina del caffè è stata preriscaldata, premere una volta il pulsante "Espresso" e poi ancora il pulsante "Espresso" per 3 secondi. A questo punto la spia "Espresso" nella tazza piccola lampeggia, mentre le spie luminose delle altre funzionalità lampeggiano a metà. Il dispositivo inizia a preparare il caffè e dopo 3 secondi si sente un bip per attivare il programma personalizzato. Bisogna tenere premuto il pulsante "Espresso" per più di 3 secondi, prima di rilasciarlo. Quando la tazza contiene la quantità di caffè desiderata, premere il pulsante "Espresso" per interrompere la preparazione. La spia luminosa corrispondente lampeggia tre volte per segnalare che l'impostazione della quantità di caffè si è conclusa.
3. Impostare la quantità di caffè per due tazze. Dopo che la macchina del caffè è stata preriscaldata, premere due volte il pulsante "Espresso" e poi ancora il pulsante "Espresso" per 3 secondi. A questo punto la spia "Espresso" nella tazza lampeggia, mentre le spie luminose delle altre funzionalità lampeggiano a metà. Il dispositivo inizia a preparare il caffè e dopo 3 secondi si sente un bip per attivare il programma personalizzato. Bisogna tenere premuto il pulsante "Espresso" per più di 3 secondi, prima di rilasciarlo. Quando la tazza contiene la quantità di caffè desiderata, premere il pulsante "Espresso" per interrompere la preparazione. La spia luminosa corrispondente lampeggia tre volte per segnalare che l'impostazione della quantità di caffè si è conclusa.
4. Il dispositivo impiega 21 secondi per spegnersi quando il tempo di

preparazione del caffè è impostato su meno di 15 secondi. Se il pulsante non viene premuto durante la preparazione, il dispositivo si spegne automaticamente dopo 75 secondi. La macchina per caffè è dotata di un flussimetro e la durata non sarà mai la stessa.

Valore impostato di fabbrica (reset)

Seguendo questo procedimento la quantità di caffè impostata viene resettata. Per ripristinare le impostazioni di fabbrica, procedere in questo modo:

Dopo aver preriscaldato la macchina del caffè, tenere premuto contemporaneamente per 3 secondi i pulsanti "Espresso" e "Latte montato/Cappuccino". Tutte le spie luminose lampeggiano cinque volte. A questo punto le impostazioni di fabbrica sono state ripristinate.

Preparare il cappuccino

1. Dopo aver preriscaldato la macchina del caffè, inserire la polvere di caffè nel portafiltro (7-8g per una tazza piccola, 14-15g per una tazza grande e pressare il caffè in polvere applicando una forza di 150N). Dopo che il caffè in polvere è stata compattata, bisogna inserire l'inserito nella posizione indicata del portafiltro e quest'ultimo va avvitato nell'apposita posizione della macchina del caffè.
2. Posizionare una tazza di dimensioni adeguate sotto al beccuccio di erogazione del caffè, girare la manopola del montalatte per allineare il montalatte con il bordo della tazza (la durata del montalatte può essere impostata ruotando la manopola in senso antiorario nella posizione indicata, tirare il montalatte verso il bordo della tazza, impostarlo nella posizione corrispondente e girare la manopola in senso orario per bloccarlo) e girare la manopola del montalatte in posizione per ottenere poca schiuma.
3. Premere una volta il pulsante "Latte montato/Cappuccino" e aspettare 5 secondi. La spia luminosa del cappuccino lampeggia nella tazza piccola, mentre quelle delle altre funzionalità lampeggiano a metà e la macchina del caffè inizia a riscaldare per un po' (4-30 secondi). Quando si raggiunge la temperatura impostata, il montalatte monta il latte. Dopo averlo montato, il caffè fluisce dall'imbuto. Quando il caffè è pronto, il cicalino suona una volta.
4. Premere due volte il pulsante "Latte montato/Cappuccino" e aspettare 5 secondi. La spia luminosa del cappuccino lampeggia nella tazza grande, mentre quelle delle altre funzionalità lampeggiano a metà e la macchina del caffè inizia a riscaldare per un po' (4-30 secondi). Quando si raggiunge la temperatura impostata, il montalatte monta il latte. Dopo averlo montato, il caffè fluisce dall'imbuto. Quando il caffè è pronto, il cicalino suona una volta. E' possibile interrompere la preparazione del caffè premendo il pulsante precedente.

Preparare il caffelatte

1. Dopo aver preriscaldato la macchina del caffè, inserire il caffè in polvere nel filtro (7-8g per una tazza piccola, 14-15g per una tazza grande e pressare il

- caffè in polvere applicando una forza di 150N). Dopo che il caffè in polvere è stato compattato, bisogna inserire il filtro nella posizione indicata dell'imbuto e quest'ultimo va avvitato nell'apposita posizione della macchina del caffè.
2. Posizionare una tazza di dimensioni adeguate sotto al beccuccio di erogazione del caffè, girare la manopola del montalatte per allineare il montalatte con il bordo della tazza (la durata del montalatte può essere impostata ruotando la manopola in senso antiorario nella posizione indicata, tirare il montalatte verso il bordo della tazza, impostarlo nella posizione corrispondente e girare la manopola in senso orario per bloccarlo) e girare la manopola del montalatte in posizione per ottenere poca schiuma.
 3. Premere una volta il pulsante "Caffelatte" e aspettare 5 secondi. La spia luminosa del "Caffelatte" lampeggia nella tazza piccola, mentre quelle delle altre funzionalità lampeggiano a metà e la macchina del caffè inizia a riscaldare per un po' (4-30 secondi). Quando si raggiunge la temperatura impostata, il montalatte monta il latte. Dopo averlo montato, il caffè fluisce dall'imbuto. Quando il caffè è pronto, il cicalino suona una volta.
 4. Premere due volte il pulsante "Caffelatte" e aspettare 5 secondi. La spia luminosa del "Caffelatte" lampeggia nella tazza grande, mentre quelle delle altre funzionalità lampeggiano a metà e la macchina del caffè inizia a riscaldare per un po' (4-30 secondi). Quando si raggiunge la temperatura impostata, il montalatte monta il latte. Dopo averlo montato, il caffè fluisce dall'imbuto. Quando il caffè è pronto, il cicalino suona una volta.
 5. E' possibile interrompere la preparazione del caffè premendo il pulsante precedente.

Nota: la funzione pulente del sistema montalatte deve essere usata almeno una volta, per evitare che il canale del latte si ostruisca dopo aver montato il latte.

Come pulire il sistema montalatte

1. Dopo aver preparato il caffè o montato il latte, la spia del pulsante "Pulire/Decalcificare" continua a lampeggiare per avvisare di pulire il sistema montalatte. Posizionare una tazza di dimensioni adeguate (200 ml) sull'erogatore del caffè, allineare il generatore di schiuma di latte con il bordo della tazza, ruotare la manopola di regolazione della schiuma di latte sulla posizione "Schiuma di latte grande" e premere una volta il pulsante "Pulire/Decalcificare". Quindi la macchina del caffè entra in modalità di pulizia del sistema montalatte. A questo punto la spia luminosa del pulsante „Pulire/Decalcificare,, inizia a lampeggiare e termina automaticamente dopo circa 30 secondi.
2. Non è possibile premere un comando durante la pulizia.



Avvertenza: pericolo di ustioni

Durante la procedura di pulizia il montalatte produce molta acqua bollente e vapore. Quando la funzione è attivata, versare acqua pulita nel serbatoio del latte.

Come montare il latte

1. Posizionare una tazza (200 ml) di dimensioni adeguate sotto il beccuccio di erogazione del caffè mentre il latte viene montato. Ruotare la manopola del montalatte nella posizione corrispondente per allineare il montalatte con il bordo della tazza.
2. Tenere premuto il tasto "Latte montato/Cappuccino" per più di 3 secondi. A questo punto la spia del pulsante "Latte montato/Cappuccino" inizia a lampeggiare e il cicalino emette un "bip" una volta, mentre le spie delle altre funzionalità lampeggiano a metà e il montalatte produce latte montato. Quando si raggiunge la quantità desiderata, è possibile premere nuovamente il pulsante "Latte montato/Cappuccino" per terminare la produzione di latte montato.
3. Se durante la montatura del latte non si utilizza alcuna funzione, il dispositivo si spegne automaticamente dopo circa 30 secondi. (La macchina per caffè è dotata di un flussimetro e la durata non è mai la stessa).

Modalità a risparmio energetico

1. Se la macchina del caffè non viene usata dopo aver smesso di funzionare, entra in modalità standby dopo circa 29 minuti e tutte le spie luminose si spengono.
2. Quando la macchina del caffè si trova in modalità standby, il dispositivo ripristina la modalità di preriscaldamento premendo un pulsante qualsiasi.

Interruttore automatico

1. Quando il sensore della temperatura (NTC) si guasta (cortocircuito, fusibile ecc.), il dispositivo deve passare in modalità di protezione. Quando il sensore

della temperatura, adibito alla misurazione della temperatura del caffè, si guasta, le spie luminose "Espresso" continuano a lampeggiare nell'icona della tazza piccola e quella grande. Quando il sensore della temperatura, adibito alla misurazione della temperatura del montalatte, si guasta, le spie luminose "Latte montato/Cappuccino" continuano a lampeggiare nell'icona della tazza piccola e quella grande, così come le spie luminose "Caffelatte" nell'icona della tazza piccola e quella grande. La macchina del caffè emette per 5 secondi un suono e tutti i comandi sono inutili. Dopo che l'allarme ha suonato per 30 secondi, la macchina del caffè entra automaticamente in modalità standby e tutte le spie luminose si spengono.

2. Quando nel serbatoio non c'è acqua, la macchina del caffè funziona per un po', ma poi si ferma e appare "Pulire/Decalcificare" ->"Espresso" ->"Latte montato/Cappuccino" ->"Caffelatte" ->"Pulire/Decalcificare". Dopo 15 secondi il dispositivo entra automaticamente in modalità standby. Dopo aver riempito il serbatoio dell'acqua, la macchina del caffè riprende a funzionare.

Nota: quando la macchina del caffè si trova in modalità di protezione perché manca l'acqua nel serbatoio, preparare il caffè solo dopo aver riempito il serbatoio. Se durante questo procedimento non escono né caffè né latte montato, interrompere immediatamente la preparazione. Si può provare a entrare in modalità di pulizia del sistema montalatte premendo una volta il pulsante "Pulire/Decalcificare".

3. Se il contenitore del latte non è inserito correttamente oppure il microinterruttore presenta un cortocircuito o un'interruzione, le spie luminose dei pulsanti "Latte montato/Cappuccino" e "Caffelatte" si spengono".

Note

- Si raccomanda di stare molto attenti durante la preparazione del caffè.
- Non rimuovere l'imbuto mentre il dispositivo sta estraendo il caffè, per evitare fuoriuscite.
- Per evitare ustioni non posizionare il beccuccio di erogazione del latte sulla superficie del latte, che causa schizzi.
- La funzione pulente del sistema montalatte deve essere usata per tempo. E' necessario pulire il montalatte con un panno umido per evitare che il latte restante resti attaccato al montalatte dopo la montatura.
- La funzione pulente del sistema montalatte deve essere usata almeno una volta dopo la montatura.

La funzione pulente del meccanismo montalatte deve essere usata almeno una volta dopo la montatura.

1. Dopo che il dispositivo è stato in uso per un po', la spia luminosa del pulsante "Pulire/Decalcificare" lampeggia velocemente. Ciò significa che la macchina del caffè deve essere decalcificata. (Decalcificazione standard: decalcificare dopo aver preparato 1000 volte il caffè)

2. Dopo che il dispositivo ha emesso un suono, l'utente deve versare nel serbatoio dell'acqua un decalcificante. Il decalcificante va diluito seguendo le istruzioni riportate sulla confezione (il rapporto di acqua e decalcificante deve essere di circa 4:1 o secondo le istruzioni). Se non è disponibile un decalcificante, è possibile utilizzare acido citrico (il rapporto di acqua e acido citrico è di circa 100:3). Riempire il serbatoio con 0,5 l di acqua, riempire il serbatoio del latte con acqua e posizionare un contenitore di dimensioni adeguate sotto il beccuccio di erogazione del montalatte. Dopo aver preriscaldato il dispositivo, tenere premuto per almeno 3 secondi il pulsante "Pulire/Decalcificare". A questo punto la macchina del caffè entra in modalità di decalcificazione. La spia luminosa del pulsante "Pulire/Decalcificare" inizia a lampeggiare. L'acqua fluisce dal montalatte e dal beccuccio di erogazione del caffè. Il dispositivo esce dalla modalità di decalcificazione dopo circa 5 minuti.
3. In modalità di decalcificazione è possibile premere il pulsante "Pulire/Decalcificare" per terminare la modalità.

Nota: controllare che l'acqua non fuoriesca dalla tazza. Quando la tazza è quasi piena, svuotarla per evitare che l'acqua fuoriesca.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: prima di realizzare pulizia e manutenzione, spegnere il dispositivo, staccare la spina e lasciarlo raffreddare.

Pulizia dopo l'uso

- Non utilizzare solventi o detersivi per pulire la macchina del caffè. Utilizzare solo un panno morbido e umido.
- Rimuovere la vaschetta di gocciolamento, svuotarla e sciacquarla regolarmente.
- Pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua.
- Ruotare il portafiltro verso sinistra per rimuoverlo dal dispositivo insieme al filtro. Buttare via i residui di caffè, pulire il portafiltro e gli inserti con detersivo per piatti e un panno morbido. Sciacquarli poi con acqua pulita.
- Pulire tutti i componenti rimovibili con acqua pulita e asciugarli per bene.

Pulizia e manutenzione regolari

- Per garantire un caffè dal gusto impeccabile, realizzare decalcificazione, pulizia e manutenzione della macchina del caffè ogni 2-3 mesi.
- Utilizzare un prodotto decalcificante per macchine del caffè (il rapporto tra acqua e decalcificante è di circa 4:1; leggere e seguire il manuale del prodotto decalcificante). Se non è disponibile un decalcificante, è possibile utilizzare acido citrico (il rapporto di acqua e acido citrico è di circa 100:3).
- Durante la pulizia della macchina del caffè, assicurarsi che non ci sia caffè in polvere all'interno.

FAQ

Qual è la consistenza giusta del caffè in polvere per la macchina del caffè?

La polvere giusta è riconoscibile dalla sua consistenza dopo averla pressata nel portafiltro:

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

Qual è la quantità giusta di caffè in polvere?

- Per preparare 1 tazza di espresso, aggiungere un misurino (ca. 7-8 g) nel filtro piccolo.
- Per preparare 2 tazze di espresso, aggiungere due misurini (ca. 14-15 g) nel filtro grande.

Qual è la funzione del gancetto sul portafiltro?

Il gancio evita che il filtro cada fuori dal portafiltro quando si smaltisce il caffè in polvere dopo la preparazione.

Qual è la funzione della zona per scaldare le tazze?

Scaldando le tazze in questa zona, il caffè ottiene un sapore migliore, dato che la differenza di temperatura tra tazza e caffè è inferiore.

Qual è la funzione dell'attacco sul tubo del vapore?

Permette al vapore di creare un vortice nel latte quando si prepara la schiuma. In questo modo si ottiene una schiuma di latte più densa e omogenea.

Perché non è possibile montare il latte?

- Assicurarsi che il latte sia freddo.
- Non montare il latte troppo a lungo. Se il latte diventa troppo caldo, non è possibile formare la schiuma.

Cosa fare se le bolle d'aria nella schiuma sono di dimensioni disomogenee?

Picchiettare contro il bricco del latte per eliminare le bolle più grandi. Ondeggiare il bricco in orizzontale per mescolare completamente il latte e la schiuma.

Qual è il latte adatto per preparare la schiuma?

Il latte scremato può essere montato facilmente, ma le bolle risultano più grandi e la schiuma meno densa. Il latte intero è più difficile da montare, ma la schiuma risulta densa e liscia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

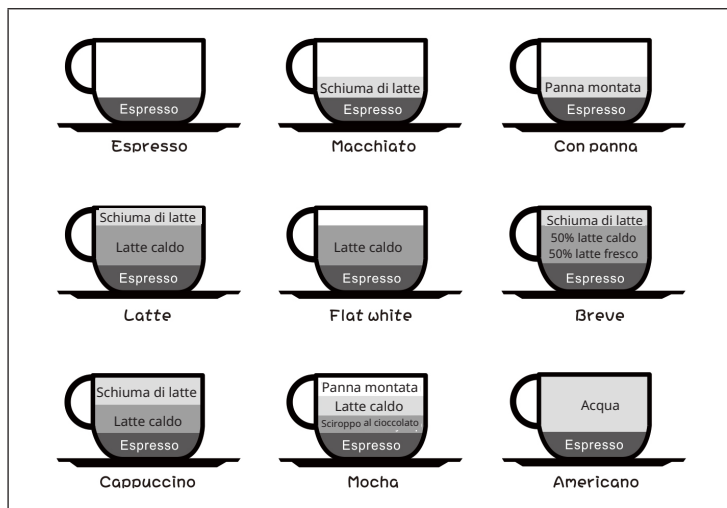
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il caffè fuoriesce dall'uscita del portafiltro.	All'interno della guarnizione vi sono dei pezzettini piccoli.	Pulire l'interno della guarnizione.
	Il caffè in polvere è troppo fine.	Sostituirlo con caffè in polvere grosso.
	Il caffè in polvere è stato eccessivamente pressato.	Premere il caffè applicando una forza di circa 15 kg (33 libbre).
	La guarnizione risulta usurata.	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti autorizzato.
	C'è del caffè in polvere sopra la tazza del filtro.	Pulire la parte superiore della tazza del filtro prima di reinserirlo nel dispositivo.
La leva del caffè non può essere azionata se è in posizione di blocco.	La quantità di caffè in polvere ha superato la tacca massima dell'imbuto.	Ridurre la quantità di caffè in polvere.
	Il caffè in polvere non è stato riempito e non è stato possibile ruotare l'impugnatura in posizione corretta.	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti autorizzato.
Caffè freddo.	La spia luminosa non si accende.	Utilizzo con spia luminosa accesa.
	Il bollitore della macchina del caffè è difettoso.	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti autorizzato.
La pompa è troppo rumorosa.	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio.
	Montaggio errato del serbatoio.	Inserire correttamente il serbatoio.
Caffè allungato	Il caffè in polvere non viene pressato abbastanza.	Premarlo nuovamente.
	Non c'è abbastanza caffè in polvere.	Aggiungere caffè in polvere.
	La macinatura è troppo grossolana.	Utilizzare solo caffè in polvere per espresso.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il colore del caffè è troppo scuro	La polvere nel filtro è stata pressata troppo.	Pressare meno il caffè in polvere la prossima volta.
	Troppo caffè in polvere.	Inserire la giusta quantità di caffè in polvere (vedi: FAQ).
	Il filtro è sporco.	Pulire il filtro.
	Il caffè in polvere è troppo fine.	Utilizzare del caffè in polvere più grossolano.
	L'uscita dell'acqua è otturata.	Pulire l'uscita dell'acqua.
Il caffè viene preparato normalmente, ma il montalatte non riesce a produrre latte.	Il sistema montalatte è ostruito.	Inserire una quantità sufficiente di aceto nel serbatoio dell'acqua e provare a utilizzare la funzione pulente del sistema montalatte.
Il latte che esce dal montalatte è senza schiuma.	Il latte non è abbastanza freddo.	Utilizzare latte freddo.
Non è possibile bloccare correttamente il portafiltro.	Troppo caffè in polvere.	Inserire la giusta quantità di caffè in polvere (vedi: FAQ).
	Il supporto è guasto.	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti autorizzato.
„Pulire/Decalcificare“ ->“Espresso“->“Latte montato/ Cappuccino“ ->“Caffelatte“ ->“Pulire/Decalcificare“ appare durante un ciclo	Non c'è acqua nel serbatoio.	Versare l'acqua nel serbatoio.
La spia luminosa del pulsante "Pulire/Decalcificare" lampeggia velocemente.	Questo allarme serve a ricordare l'utente di decalcificare la macchina del caffè.	Decalcificare il dispositivo rispettando le istruzioni.
Per la prima volta la macchina del caffè non produce nè caffè nè latte.	La pompa è vuota da un po' e quindi l'acqua non può essere pompata oppure il caffè viene preparato quando il serbatoio è vuoto.	Premere una volta il pulsante "Pulire/Decalcificare" per attivare la modalità pulente del sistema montalatte.

SPECIALITÀ A BASE DI CAFFÈ

Preparazione di un caffè di prima qualità

Tutte le specialità vengono preparate con caffè espresso. L'aggiunta di latte non dona solo un aroma cremoso al caffè, ma permette di creare una grande varietà di sapori, cambiando la quantità di latte, schiuma o panna che si utilizza. L'immagine seguente mostra alcune specialità con diverse quantità di latte.



Espresso

L'espresso ha un sapore intenso ed è considerato il caffè originale. Anche se viene miscchiato a latte o altri ingredienti, mantiene il suo gusto inconfondibile. Tra le tipiche specialità a base di espresso si trovano le seguenti ricette:

Cappuccino

Il metodo di preparazione del cappuccino consiste nello scaldare il latte a 66 °C in un bricco con il tubo del vapore di una macchina del caffè in modo da creare la schiuma. In seguito si versa l'espresso in una tazza e poi il latte. L'espresso, il latte e la schiuma occupano rispettivamente 1/3 della tazza. Così si prepara questa deliziosa specialità bianca nel lato superiore e marrone chiaro in quello inferiore. Il cappuccino può essere completato anche con zucchero, cannella o cacao in polvere.

Caffelatte

Il "Caffelatte" è una miscela composta da latte caldo e caffè espresso. Versare in una tazza il latte caldo e aggiungere lentamente l'espresso da entrambi i lati in un rapporto 6:1. (tradizionalmente viene preparato solo con latte caldo, senza schiuma).

Espresso macchiato

Per preparare un espresso „macchiato“ basta aggiungere un po' di schiuma di latte in una tazza di caffè espresso. Viene versata solo una piccola quantità di schiuma, ma non molto latte.

Latte macchiato

Il latte macchiato è una specialità a base di caffè a cui viene aggiunto del latte caldo. Prima si prepara una bicchiere in vetro con latte caldo e schiuma. Poi si aggiunge una tazza di espresso. Il latte macchiato diventa così scuro nella parte alta e rimane invece più chiaro in basso. Versare l'espresso nel bicchiere da sopra il bordo. A causa delle diverse velocità del flusso di caffè, nel bicchiere si formano bellissimi motivi e sfumature.

Mocaccino

Il mocaccino è composto da espresso, latte caldo con schiuma e sciroppo al cioccolato, che occupano ciascuno 1/3 del bicchiere. Lo sciroppo al cioccolato può essere versato lentamente dal bordo della tazza, creando così una sorta di cascata.

Espresso con panna

Come suggerito dal nome, si tratta di un espresso con l'aggiunta di panna montata. Nel frattempo è possibile scegliere tra un sacco di aromi diversi, che sono molto apprezzati. Per completare al meglio questa specialità, si possono usare numerosi sciroppi, preparati con vino, miele o latte di soia.

Tutta la varietà del caffè

Non è solo la scelta della macchina a determinare il gusto del caffè, ma anche il tipo di chicchi utilizzati. Di seguito presentiamo una possibile classificazione dei sapori dei diversi chicchi di caffè:

Sapore acidulo	Moka, Hawaii, Messico, Guatemala, altopiano della Costa Rica, Kilimangiaro, Colombia, Zimbabwe, El Salvador, chicchi giovani e umidi dell'emisfero occidentale.
Sapore amaro	Tutti gli antichi chicchi provenienti da Java, Medellin, Bogotà, Angola, Congo e Uganda.
Sapore dolce	Mandheling della Colombia, antichi chicchi del Venezuela, Blue Mountain, Kilimangiaro, Moka, Guatemala, Messico, Kenya, Santos, Haiti.
Sapore neutrale	Brasile, El Salvador, pianura della Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba.
Sapore acidulo e delicato	Mandheling della Colombia, Moka, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica.

Indipendentemente dal luogo di produzione dei chicchi di caffè, la tostatura, la macinatura e l'infusione sono aspetti fondamentali, che possono influenzare il gusto finale. Preparare una tazza di caffè, godendosi una piacevole pausa e assaporando il suo retrogusto morbido e intenso.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel tuo Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non può essere smaltito con i rifiuti domestici. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

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

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	100
Descripción general del aparato	104
Funcionamiento	105
Limpieza y cuidado	113
Preguntas frecuentes	114
Reparación de anomalías	116
Variaciones de café	118
Indicaciones sobre la retirada del aparato	121
Fabricante e importador (RU)	121

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10045425, 10045426
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo eléctrico	1350 W
Capacidad del depósito de agua	1,2 litros
Capacidad del depósito de leche	0,5 litros
Presión	19 bares

INDICACIONES DE SEGURIDAD

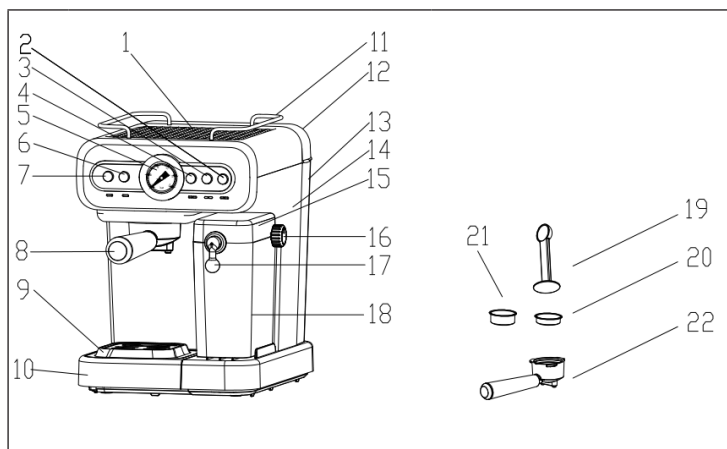
- Lea atentamente estas instrucciones de uso para evitar riesgos de daños físicos, incendios, descargas eléctricas, lesiones y daños materiales.
- El aparato está destinado exclusivamente a la preparación de café expreso. No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
- Este aparato no está indicado para uso comercial, sino para uso doméstico o entornos similares. Entre ellos se incluyen de cocinas de oficinas, granjas, hoteles, moteles y establecimientos que ofrecen alojamiento y desayuno.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. No permita que los niños jueguen con el aparato.

- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Las reparaciones sólo deben ser realizadas por personal cualificado y son necesarias si el aparato ha sufrido daños, si los cables de alimentación o los enchufes están dañados, si se han derramado líquidos o han caído objetos sobre él, si el aparato ha estado expuesto a la humedad, si se ha caído o si no funciona correctamente.
- Para evitar incendios y descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. No dañe, doble ni estire excesivamente el cable de alimentación ni coloque objetos pesados sobre él.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar para evitar un peligro.
- Utilice únicamente los accesorios originales recomendados por el fabricante de este aparato para garantizar su funcionamiento.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el depósito de agua del aparato esté siempre lleno con la cantidad de agua necesaria para el uso previsto, para 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 tubo de vapor o el portafiltro.
- No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- No toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas. La humedad de sus manos puede acumularse en el enchufe y provocar una peligrosa descarga eléctrica si entra en contacto con la toma de corriente.
- Supervise el aparato durante su funcionamiento.
- Mantenga la unidad y sus componentes secos, limpios y fuera del alcance de personas no autorizadas.
- Supervise a los niños cuando jueguen cerca del aparato para protegerlos de cualquier daño.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando ya no lo utilice o lo limpie.
- No limpie los accesorios hasta que el aparato se haya enfriado.
- No coloque la cafetera espresso en un armario durante su uso.
- La abertura de llenado no debe abrirse durante el uso.

- Conecte la cafetera espresso a una toma con toma de tierra.
- No utilice la máquina a altas temperaturas, en campos magnéticos intensos ni en ambientes húmedos. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente, cerca de una fuente de fuego o encima de otros aparatos eléctricos, como por ejemplo un frigorífico.
- Si no va a utilizar el aparato, guárdelo en un espacio seco.
- Coloque la cafetera espresso sobre una mesa o tablero plano, asegurándose de que el aparato esté a una distancia mínima de 5 cm de objetos y que la parte posterior de la cafetera esté a más de 20 cm de la pared. No cuelgue el cable de alimentación en el borde de la mesa o encimera.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque ninguna superficie caliente.
- No toque directamente con la mano la superficie metálica del aparato cuando utilice la cafetera espresso. Utilice el mando giratorio y la empuñadura.
- No toque las partes calientes del aparato (como el tubo de vapor de alta presión, la salida de agua, etc.) mientras utiliza la cafetera espresso. La superficie de la resistencia está sometida a calor residual después de su uso.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

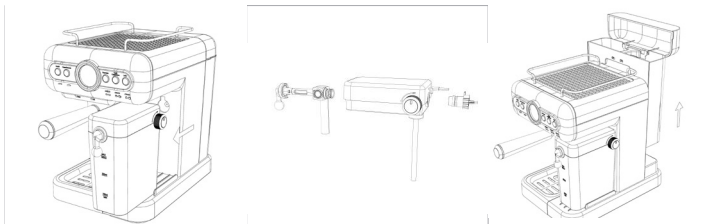


1	Zona de tazas caliente	12	Tapa del depósito de agua
2	Botón Latte	13	Depósito de agua
3	Botón Capuccino (manténgalo pulsado para obtener espuma de leche)	14	Cuerpo de la máquina
4	Botón Espresso	15	Tapa del depósito de leche
5	Manómetro	16	Cabezal giratorio para espuma de leche
6	Botón para limpieza y descalcificación	17	Botón generador de espuma de leche
7	Botón de encendido/apagado	18	Tanque de leche
8	Soporte para embudo	19	Cuchara de café
9	Cubierta de la bandeja de goteo	20	Portafiltro pequeño para 1 taza de café molido
10	Bandeja de goteo	21	Portafiltro grande para 2 tazas de café molido
11	Embellecedor de la tapa superior	22	Portafiltro

FUNCIONAMIENTO

Puesta en marcha

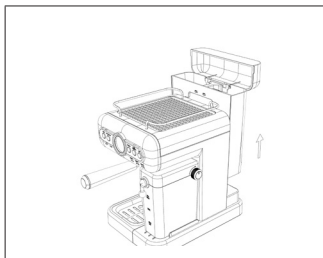
- Saque la cafetera espresso de la caja de embalaje y compruebe que los accesorios estén completos.
- Limpie todas las piezas extraíbles.



Limpie la cafetera espresso 2-3 veces con agua limpia después de hacer café. Asegúrese de que no haya café molido en la cafetera espresso cuando la limpie.

Nota: Cuando el dispositivo se utiliza por primera vez, es posible que no produzca agua, lo que provocará que entre en un estado protegido. En este momento, puede pulsar una vez el botón "Limpiar/Descalcificar" para activar el modo de limpieza del sistema de espuma de leche. A continuación, la luz indicadora del botón 'Limpieza/Descalcificación' parpadea durante unos 30 segundos tras la parada automática.

Llenado del depósito de agua



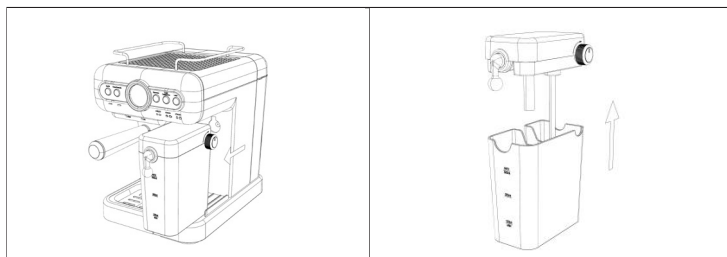
1. Abra la tapa del depósito de agua y extraiga el depósito tirando hacia arriba.
2. Llene el depósito con agua limpia y fresca, asegurándose de no sobrepasar el nivel de llenado MAX. Vuelva a colocar el depósito abriendo la válvula situada en la parte inferior del depósito con una ligera presión.
3. Es más fácil llenar el depósito sin sacarlo vertiendo el agua directamente de una jarra.

Nota: Es normal que haya agua en la zona debajo del depósito. Por lo tanto,

esta zona debe secarse regularmente con una esponja limpia. No utilice la máquina si no hay agua en el depósito. Rellene agua a tiempo si el nivel de agua ha descendido por debajo del nivel mínimo.

Llenado del depósito de leche

1. Saque el depósito de leche en la dirección indicada en la siguiente ilustración.
2. Levante con cuidado la tapa del depósito de leche para llenar leche entera al 3 % (8 °C) en el depósito de leche y cierre la tapa para introducir el depósito de leche en la cafetera. Oirá un sonido "Di" que indica que el depósito de leche se ha introducido.



Atención: El depósito de leche debe estar colocado en su sitio. Si no está bien colocado, el depósito de leche saldrá despedido debido a una presión interna excesiva durante la formación de espuma.

Elegir las tazas de café adecuadas

Antes de preparar el café, elija el tamaño de taza adecuado de acuerdo con la siguiente tabla.

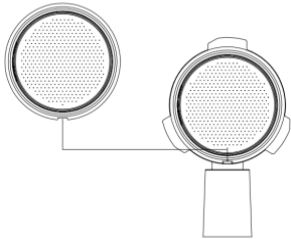
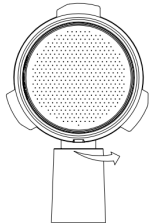
Función	Botón	Cantidad de espresso/café de alta calidad (ml)	Tamaño de la taza (ml)
Espresso	pequeño	30-50	80-100
Espresso	grande	70-90	120-150
Cappuccino	pequeño	50-120	200-250
Cappuccino	grande	110-210	300-350
Latte	pequeño	90-200	300-350
Latte	grande	190-290	400-450

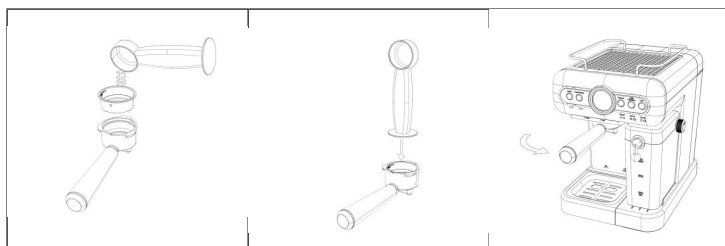
Pre calentamiento de la cafetera espresso

Nota: Si el programa de autocomprobación que comprueba el NTC es anormal, los indicadores luminosos correspondientes parpadean simultáneamente (consulte las instrucciones de protección para más detalles) y el zumbador suena durante 5 segundos si la cafetera no puede funcionar. En este caso, la tecla no es válida y el aparato pasa automáticamente al modo de espera después de 30 segundos, apagándose todas las luces indicadoras.

Preparar un espresso

Una vez precalentada la cafetera espresso, añada la cantidad necesaria de café molido (7-8 g para una taza pequeña, aprox. 14-15 g para una taza grande) y presione el polvo en la taza del filtro con una fuerza de 150 N. Coloque la taza de filtro con el café molido bien prensado en la posición prevista del embudo y gire el embudo hasta la posición prevista de la cafetera. Pulse una vez el botón "Espresso" y espere 5 segundos. A continuación, el indicador luminoso "Espresso" de la taza pequeña parpadea mientras que los indicadores luminosos de las demás funciones de café se encienden a medias. En este momento, la cafetera empieza a preparar una taza pequeña de café. O pulse dos veces el botón "Espresso" y espere 5 segundos. A continuación, el indicador luminoso "Espresso" de la taza grande parpadea mientras que los indicadores luminosos de las demás funciones de café se encienden a medias. En este momento, la cafetera empieza a preparar una taza grande de café. Una vez preparado el café, el zumbador suena una vez.

	
<p>Asegúrese de que la pequeña ranura del portafiltro pequeño (20) o del portafiltro grande (21) se encuentra por encima de la ranura del portafiltro (22) al insertarlo.</p>	<p>A continuación, gire ligeramente el portafiltro pequeño (20) o grande (21) para que no pueda caerse.</p>



- El tiempo de preparación es de aproximadamente 25 segundos para una taza pequeña y 38 segundos para una taza grande (la cafetera dispone de un caudalímetro, por lo que el tiempo es ligeramente diferente cada vez).
- Durante la preparación del café, puede detener el café presionando nuevamente el botón de preparación de café presionado anteriormente.

Nota: Para evitar que se derrame el café, no retire el portafiltro de la cafetera espresso mientras la máquina esté dispensando café.

Ajuste de la cantidad de tazas de café

La cantidad de tazas ajustada de fábrica por la máquina es la cantidad de tazas estándar. Si desea modificar la cantidad de tazas, proceda de la siguiente manera:

1. Coloque una o dos tazas debajo de la salida de café.
2. Ajuste la cantidad de café para una taza. Una vez precalentada la cafetera, pulse una vez el botón "Espresso" y, a continuación, pulse el botón "Espresso" durante 3 segundos. A continuación, el indicador "Espresso" de la taza pequeña pasa inmediatamente a estado intermitente, mientras que los indicadores luminosos de las demás funciones de café se encienden a medias. La cafetera empieza a preparar café y, transcurridos 3 segundos, suena un pitido para activar el programa personalizado. Debe mantener pulsado el botón "Espresso" durante más de 3 segundos antes de soltarlo. Cuando la taza contenga la cantidad de café deseada, pulse el botón "Espresso" para detener la preparación del café y el indicador luminoso correspondiente parpadeará tres veces para indicar que ha finalizado el ajuste de la cantidad de café.
3. Ajuste la cantidad para una taza doble de café. Una vez precalentada la cafetera, pulse una vez el botón "Espresso" y, a continuación, pulse el botón "Espresso" durante 3 segundos. A continuación, el indicador "Espresso" de la taza grande pasa inmediatamente a estado intermitente, mientras que los indicadores luminosos de las demás funciones de café se encienden a medias. La cafetera empieza a preparar café y, transcurridos 3 segundos, suena un pitido para activar el programa personalizado. Debe mantener pulsado el botón "Espresso" durante más de 3 segundos antes de soltarlo. Cuando la taza contenga la cantidad de café deseada, pulse el botón "Espresso" para detener la preparación del café y el indicador luminoso correspondiente

parpadeará tres veces para indicar que ha finalizado el ajuste de la cantidad de café.

4. El tiempo de apagado de la máquina es de unos 21 segundos si el tiempo de preparación del café se ajusta a menos de 15 segundos. Si no se pulsa el botón durante la preparación del café, la máquina se apaga automáticamente transcurridos 75 segundos. La cafetera tiene un caudalímetro y el tiempo será ligeramente diferente cada vez.

Valor por defecto (reset)

Esta operación restablece la cantidad de tazas ajustada al valor predeterminado de fábrica. Para restablecer los valores de fábrica del aparato, siga estos pasos: Una vez precalentada la cafetera, mantenga pulsados los botones "Espresso" y "Espuma de leche/Cappuccino" durante 3 segundos y todas las luces indicadoras parpadearán cinco veces. En este momento, se han restablecido los ajustes predeterminados de fábrica de la máquina.

Preparación de un cappuccino

1. Después de precalentar la cafetera, ponga la cantidad necesaria de café molido en el portafiltro (7-8 g para una taza pequeña, 14-15 g para una taza grande, y prensado para 150N). Una vez compactado el polvo de café, hay que introducir el filtro en la posición prevista del portafiltro y enroscar el portafiltro en la posición prevista de la cafetera.
2. Coloque una taza de tamaño adecuado en la salida de café, gire el mando del generador de espuma de leche para alinear el generador de espuma de leche con el borde de la taza (la longitud del generador de espuma de leche puede ajustarse girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición indicada, tire de él hacia el borde de la taza, ajústelo a la posición adecuada y, a continuación, gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo) y gire el mando de ajuste de la espuma de leche hasta la posición para espuma de leche pequeña.
3. Pulse una vez el botón "Espuma de leche/Cappuccino" y espere 5 segundos. A continuación, el indicador luminoso para cappuccino en taza pequeña parpadea mientras que los indicadores luminosos de las demás funciones de café se encienden a medias y la cafetera empieza a calentarse durante un cierto tiempo (4-30 segundos). Cuando se alcanza la temperatura ajustada, el generador de espuma de leche produce la espuma de leche. Una vez producida la espuma de leche, el café sale por el embudo. Una vez preparado el café, el zumbador suena una vez.
4. Pulse dos veces el botón "Espuma de leche/Cappuccino" y espere 5 segundos. A continuación, el indicador luminoso para cappuccino en taza grande parpadea mientras que los indicadores luminosos de las demás funciones de café se encienden a medias y la cafetera empieza a calentarse durante un cierto tiempo (4-30 segundos). Cuando se alcanza la temperatura ajustada, el generador de espuma de leche produce la espuma de leche. Una vez producida la espuma de leche, el café sale por el embudo. Una vez preparado el café, el zumbador suena una vez.

Puede detener la preparación de café pulsando de nuevo el botón de preparación de café.

Preparar café con leche

1. Después de precalentar la cafetera, ponga la cantidad necesaria de café molido en el portafiltro (7-8 g para una taza pequeña, 14-15 g para una taza grande, y prensado para 150 N). Una vez compactado el polvo de café, hay que introducir el filtro en la posición prevista del embudo y enroscar el embudo en la posición prevista de la cafetera.
2. Coloque una taza de tamaño adecuado en la salida de café, gire el mando del generador de espuma de leche para alinear el generador de espuma de leche con el borde de la taza (la longitud del generador de espuma de leche puede ajustarse girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición indicada, tire de él hacia el borde de la taza, ajústelo a la posición adecuada y, a continuación, gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo) y gire el mando de ajuste de la espuma de leche hasta la posición para espuma de leche pequeña.
3. Pulse una vez el botón "Latte" y espere 5 segundos. A continuación, el indicador luminoso para "Latte" en taza pequeña parpadea mientras que los indicadores luminosos de las demás funciones de café se encienden a medias y la cafetera empieza a calentarse durante un cierto tiempo (4-30 segundos). Cuando se alcanza la temperatura ajustada, el generador de espuma de leche produce la espuma de leche. Una vez producida la espuma de leche, el café sale por el embudo. Una vez preparado el café, el zumbador suena una vez.
4. Pulse una vez el botón "Latte" y espere 5 segundos. A continuación, el indicador luminoso para "Latte" en taza grande parpadea mientras que los indicadores luminosos de las demás funciones de café se encienden a medias y la cafetera empieza a calentarse durante un cierto tiempo (4-30 segundos). Cuando se alcanza la temperatura ajustada, el generador de espuma de leche produce la espuma de leche. Una vez producida la espuma de leche, el café sale por el embudo. Una vez preparado el café, el zumbador suena una vez.
5. Durante la preparación del café, puede detener el café presionando nuevamente el botón de preparación de café.

Nota: La función de limpieza del sistema de espuma de leche debe utilizarse al menos una vez para evitar que el canal de espuma de leche se bloquee una vez finalizada la espuma de leche.

Limpieza del sistema de espuma de leche

1. Después de preparar café o espuma de leche, el indicador luminoso del botón Limpieza/Descalcificación permanece encendido para recordarle que debe limpiar el sistema de espuma de leche. Coloque una taza de tamaño adecuado (200 ml) en la salida de café, alinee el generador de espuma de leche con el borde de la taza, gire el botón de ajuste de la espuma de leche a la posición "Espuma de leche grande" y pulse una vez el botón "Limpiar/Descalcificar". La cafetera pasa al modo de limpieza del sistema de espuma de leche. En ese momento, la luz indicadora del botón "Limpiar/Descalcificar" empieza a parpadear y se detiene automáticamente al cabo de unos 30 segundos.
2. No es posible pulsar una tecla de función durante la limpieza.



Advertencia: ¡Peligro de quemaduras!

El espumador de leche produce mucha agua caliente y vapor durante el proceso de limpieza. Vierta agua limpia en el depósito de leche cuando la función esté activada.

Espumado de leche

1. Mientras espuma leche, coloque una taza del tamaño adecuado (200 ml) en la salida de café. Gire el botón del espumador de leche para alinearlos con el borde de la taza y gire el botón de ajuste del espumador de leche hasta la posición adecuada.
2. Mantenga pulsado el botón "Espuma de leche/Cappuccino" durante más de 3 segundos. En este momento, la luz indicadora del botón "Espuma de leche/Cappuccino" empieza a parpadear y el zumbador "pita" una vez mientras las luces indicadoras de las otras funciones de café se encienden a la mitad y el generador de espuma de leche dispensa espuma de leche. Cuando haya alcanzado la cantidad deseada, puede volver a pulsar el botón "Espuma de leche/Cappuccino" para detener la generación de espuma de leche.
3. Si no se realiza ninguna operación mientras se prepara la espuma de leche, la máquina se apaga automáticamente al cabo de unos 30 segundos. (La cafetera tiene un caudalímetro y el tiempo será ligeramente diferente cada vez).

Modo de ahorro de energía

1. Si no se acciona la cafetera una vez finalizada la operación, ésta pasa al modo de espera después de unos 29 minutos y todos los indicadores luminosos se apagan.
2. Cuando la cafetera está en modo de espera, el aparato recupera el estado de precalentamiento pulsando cualquier botón.

Disyuntor

1. Si el sensor de temperatura (NTC) falla en cualquier momento (cortocircuito, fusible, etc.), la unidad debe entrar en modo de protección. Si falla el sensor

de temperatura para medir la temperatura del café, los indicadores luminosos de "Espresso" en el símbolo de la taza pequeña y grande siguen parpadeando. Si falla el sensor de temperatura que mide la temperatura de la espuma de leche, los indicadores luminosos "Espuma de leche/Cappuccino" de la taza pequeña y grande y "Latte" de la taza pequeña y grande siguen parpadeando. La cafetera emite un pitido durante 5 segundos y todos los botones de función quedan invalidados en este estado. Transcurridos 30 segundos de la alarma, la cafetera pasa automáticamente al modo de espera y todas las luces indicadoras se apagan.

2. Si no hay agua en el depósito de agua, la cafetera funciona durante un rato hasta que se para y aparece ""Limpiar/Descalcificar" ->"Espresso" ->"Espuma de leche/Cappuccino" ->"Latte" ->"Limpiar/Descalcificar" en un ciclo sin ninguna operación. Después de 15 segundos, la máquina pasa automáticamente al modo de espera. Después de llenar el depósito de agua, la cafetera se pone de nuevo en funcionamiento.

Nota: Si la cafetera se encuentra en estado de protección por falta de agua en el depósito de agua, prepare el café después de rellenar el depósito de agua. Si no sale espuma de leche o café durante este proceso, deje de preparar café inmediatamente. Puede intentar entrar en el modo de limpieza del sistema de espuma de leche pulsando una vez el botón "Limpiar/Descalcificar".

3. Si el recipiente de leche no está correctamente insertado o el microinterruptor está cortocircuitado o interrumpido, los indicadores luminosos de los botones 'Espuma de leche/Cappuccino' y 'Latte' se apagan.

Notas

- Se requiere una gran atención al preparar el café.
- No retire el embudo de la cafetera mientras ésta esté extrayendo café para evitar derrames.
- El labio del generador de espuma de leche no debe colocarse sobre la superficie de la leche para evitar quemaduras que puedan provocar salpicaduras de leche.
- La función de limpieza del espumador de leche debe utilizarse a tiempo y es necesario limpiar el espumador de leche con un paño húmedo para evitar que la leche residual se pegue al espumador de leche después de espumar.
- La función de limpieza del sistema de espumado debe utilizarse al menos una vez después de espumar.

La función de limpieza del sistema de espumado debe utilizarse al menos una vez después de espumar.

1. Después de utilizar el aparato durante un tiempo, la luz indicadora del botón "Limpieza/descalcificación" parpadea rápidamente, lo que indica que es necesario descalcificar el aparato. (Descalcificación estándar: descalcificar después de preparar café 1000 veces).

2. Después de que el aparato haya emitido un tono de aviso, los usuarios deben añadir solución descalcificadora al depósito de agua. La solución descalcificadora debe diluirse según las instrucciones del envase (la proporción de agua y descalcificador es de aproximadamente 4:1, o según las instrucciones de uso. Si no dispone de descalcificador, también puede utilizar ácido cítrico en su lugar la proporción de agua y ácido cítrico es de aproximadamente 100:3). Llene el depósito de agua con 0,5 l de agua, llene el depósito de leche con agua y coloque un recipiente de tamaño adecuado debajo de la salida del generador de espuma de leche. Una vez precalentada la máquina, mantenga pulsado el botón "Limpiar/Descalcificar" durante al menos 3 segundos y la máquina entrará en modo de descalcificación. El indicador luminoso del botón "Limpiar/descalcificar" comenzará a parpadear. La cafetera hace circular agua desde el generador de espuma de leche y la salida de café y sale automáticamente del modo de descalcificación al cabo de unos 5 minutos.
3. En el modo de descalcificación, puede pulsar el botón "Limpieza/Descalcificación" para salir del modo de descalcificación.

Nota: Tenga cuidado si el agua de la taza rebosa. Si el agua de la taza está casi llena, viértala para evitar que rebosa de la taza.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Nota: Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, apague el aparato, desenchúfelo de la red eléctrica y deje que se enfríe.

Limpieza después del uso

- No utilice disolventes ni detergentes para limpiar la cafetera espresso. Utilice un paño suave y húmedo
- Retire la bandeja recogegotas, vacíela y enjuáguela regularmente.
- Limpie el depósito de agua regularmente.
- Gire el portafiltros hacia la izquierda para extraerlo junto con el filtro de la máquina. Vacíe los posos de café y limpie el portafiltro y el filtro con detergente líquido y un paño suave. A continuación, enjuáguelo con agua limpia.
- Limpie todas las piezas desmontables con agua limpia y séquelas bien.

Limpieza y mantenimiento regular

- Para garantizar un sabor puro del café, realice la descalcificación, limpieza y mantenimiento de la cafetera espresso cada 2-3 meses.
- Utilice un descalcificador para cafeteras para descalcificar la cafetera espresso (la proporción de agua y descalcificador es de aproximadamente 4:1; lea y siga las instrucciones del descalcificador). Si no dispone de descalcificador,

también puede utilizar ácido cítrico en su lugar (la proporción de agua y ácido cítrico es de aproximadamente 100:3).

- Asegúrese de que no haya café en polvo en la cafetera espresso cuando la limpie.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué café en molido es el adecuado para la cafetera espresso?

El café molido adecuado se reconoce por la forma del café molido una vez comprimido en el tamiz:

- Si el café molido está pastoso, es demasiado fino.
- Si el café molido se desmenuza, es demasiado grueso.
- Si el café molido se mantiene unido, es adecuado.

¿Cuál es la cantidad adecuada de café molido?

- Si desea preparar 1 taza de espresso, ponga una cucharada (aprox. 7-8 g) de espresso en polvo en el colador pequeño.
- Si desea preparar 2 tazas de espresso, ponga dos cucharadas (aprox. 14-15 g) de espresso en polvo en el colador grande.

¿Cuál es la función del gancho pequeño del portafiltro?

El gancho impide que el tamiz del filtro se caiga del portafiltro al vaciar el polvo.

¿Cuál es la función de la zona de calentamiento de la taza?

Al calentar la taza de café en esta zona, se obtiene un mejor sabor del café porque la diferencia de temperatura es menor cuando se vierte el café en la taza.

¿Cuál es la función del accesorio de vapor del tubo de vapor?

Garantiza que el vapor agite la leche. Esto hace que la espuma de leche sea más firme y fina.

¿Por qué no se puede espumar la leche?

- Asegúrese de que la leche que utiliza está fría.
- No espumar la leche durante demasiado tiempo. Si se calienta demasiado, no se puede formar espuma de leche.

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

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

¿Qué leche es adecuada para hacer espuma?

La leche desnatada es fácil de espumar, pero las burbujas y la espuma son ligeramente más grandes y sueltas. La leche entera es más difícil de espumar, pero genera una espuma muy densa y consistente.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

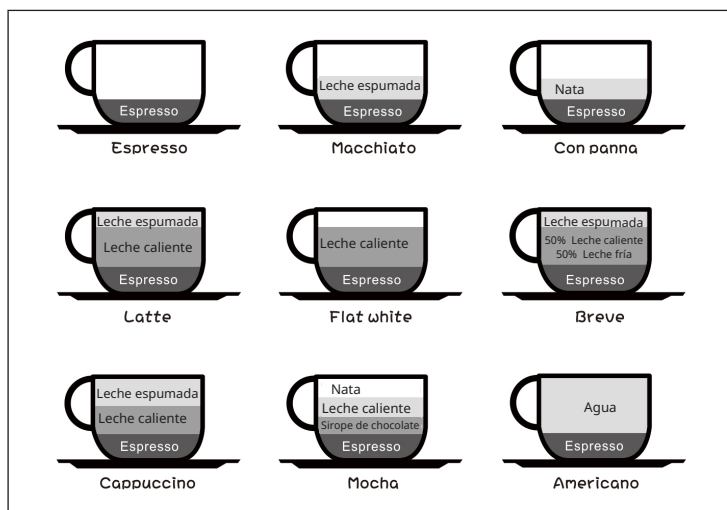
Anomalía	Posible causa	Solución
El café se cuela por el borde del portafiltros.	Hay partículas pequeñas dentro del anillo de sellado.	Limpie el anillo de sellado.
	El café molido es demasiado fino.	Sustitúyalo por un café molido que tenga el grosor adecuado.
	El café molido se ha prensado demasiado.	Por favor, preñe el café con una fuerza de 33 libras (aprox. 15 kg).
	El anillo de sellado está envejeciendo.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente autorizado.
	Hay café molido en la parte superior de la taza del filtro.	Limpie la parte superior de la taza del filtro antes de insertarla en la máquina.
La palanca de café no puede colocarse en la posición de bloqueo.	La cantidad de café molido ha superado la escala máxima del embudo.	Reduzca la cantidad de café molido.
	No se ha vertido el café molido y no se ha podido girar la palanca a la posición correcta.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente autorizado.
Café frío.	El indicador luminoso no se enciende.	Funcionamiento con el indicador luminoso encendido.
	La caldera de la cafetera está defectuosa.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente autorizado.
La bomba es demasiado ruidosa.	No hay agua en el depósito de agua.	Rellene el depósito de agua con agua.
	Instalación incorrecta del depósito de agua.	Instalar correctamente el depósito de agua.
Café poco espeso.	El café molido no se ha prensado lo suficiente.	Vuelva a prensar el café molido.
	No hay suficiente cantidad de café molido.	Añada más cantidad de café molido.
	El café molido es demasiado grueso.	Utilice café molido especial para espresso.

Anomalía	Posible causa	Solución
El color del café es demasiado oscuro	El café se ha prensado demasiado fuerte.	No presione tanto el café en el filtro la próxima vez.
	Demasiado café molido.	Ajuste la cantidad de café molido (véase: Preguntas frecuentes).
	El filtro está sucio.	Limpie el filtro.
	El café molido es demasiado fino.	Utilice un café molido más grueso.
	La salida de agua está bloqueada.	Limpie la salida de agua.
El café se prepara con normalidad, pero el generador de espuma de leche no puede producir leche.	El sistema de espuma de leche está bloqueado.	Añada una cantidad adecuada de vinagre al depósito de agua e intente utilizar la función de limpieza del sistema de espuma de leche.
La leche no tiene espuma después de espumar.	La leche no está suficientemente fría.	Leche helada.
El portafiltro no se puede bloquear correctamente.	Demasiado café molido.	Ajuste la cantidad de café molido (véase: Preguntas frecuentes).
	El soporte está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente autorizado.
"Limpiar/Descalcificar" ->"Espresso"->"Espuma/Cappuccino" ->"Latte" ->"Limpiar/Descalcificar" aparece en un ciclo	No hay agua en el depósito de agua.	Rellene agua en el depósito.
El indicador luminoso del botón "Limpiar/Descalcificar" parpadea rápido.	Esta alarma de descalcificación recuerda al usuario que debe descalcificar la máquina.	Limpie el aparato según las instrucciones.
Por primera vez la cafetera no produce café ni leche.	La bomba de agua se ha quedado sin agua durante un largo periodo de tiempo, por lo que no se puede bombear agua, o se prepara café cuando el depósito de agua está vacío.	En este momento, puede pulsar una vez el botón "Limpiar/Descalcificar" para activar el modo de limpieza del sistema de espuma de leche.

VARIACIONES DE CAFÉ

Preparación de un café de calidad superior

Todos los tipos de café espresso de fantasía se preparan a base de espresso. La adición de leche no sólo puede dar al café un aroma lácteo, sino también crear una variedad de sabores añadiendo leche, espuma de leche y nata en diferentes proporciones, lo que ofrece muchas posibilidades. La imagen siguiente muestra distintas variantes de café con diferentes proporciones de leche:



Espresso

El Espresso tiene un sabor fuerte y puede describirse como un café original. Conserva su sabor cuando se mezcla con leche u otros ingredientes. La preparación típica del espresso incluye las siguientes recetas:

Cappuccino

El método de preparación del cappuccino consiste en calentar la leche en una taza de leche a 66 °C con el tubo de vapor de una cafetera espresso y crear una densa capa de burbujas sobre la leche. A continuación, se vierte el espresso en la taza y después la leche. El espresso, la leche y la espuma de leche constituyen cada uno 1/3 de la taza. Así se crea un café en el que la parte superior es blanca y la inferior marrón claro. El capuchino se puede tomar con azúcar, canela molida o cacao en polvo.

Café Latte

La palabra "latte" significa "leche". Se compone de leche caliente y café expreso. Vierta lentamente una taza de leche caliente y expreso en la taza de café desde ambos lados al mismo tiempo en una proporción de 6:1. (En el café con leche tradicional sólo hay leche caliente y no espuma de leche).

Espresso macchiato

La palabra "macchiato" significa "manchado". Para prepararlo, basta con añadir un poco de espuma de leche a una taza de expreso normal. Sólo se vierte una pequeña cantidad de espuma sobre el expreso, no mucha leche.

Latte Macchiato

El Latte Macchiato es un tipo de café que se infundiona con leche caliente. Primero se prepara una taza con leche caliente y espuma de leche y se pone en un vaso. A continuación, se vierte una taza de café expreso. De este modo, el expreso adquiere un color fuerte en la parte superior y un color claro en la parte inferior. Vierte el expreso sobre el borde de la taza en el vaso. Debido a las diferentes velocidades de flujo del café, las variaciones de diseño visualmente atractivas se hacen visibles en el vaso desde el exterior.

Café Moca

El café moca se compone de expreso, leche caliente con espuma de leche y salsa de chocolate, cada uno de los cuales ocupa 1/3 del vaso. Puede verter la salsa de chocolate lentamente desde el borde de la taza, creando una formación parecida a una cascada.

Espresso Con Panna

En el Espresso Con Panna tradicional, se añade un poco de nata montada al expreso. En la actualidad existe una gran variedad de sabores de infusión que gozan de gran popularidad. Existe una gran variedad de siropes para refinar, algunos se elaboran con vino, otros con miel y otros con leche de soja.

Variedad de sabores de café

No sólo la elección de la cafetera determina el sabor del café, el aroma del café también varía en función del tipo de grano. A continuación se ofrece una posible clasificación de sabores de los distintos granos de café:

Sabor ácido	Moca, café ácido de Hawái, México, Guatemala, café de tierras altas de Costa Rica, Kilimanjaro, Colombia, Zimbabue, El Salvador, los nuevos granos húmedos del hemisferio occidental.
Sabor amargo	Todo tipo de granos viejos de Java, Medellín, Bogotá, Angola, Congo, Uganda.
Sabor dulce	Colombia Mandheling, Venezuela grano viejo, Blue Mountain, Kilimanjaro, Mocha, Guatemala, México, Kenia, Santos, Haití
Sabor neutro	Brasil, Salvador, tierras bajas de Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
Sabor ácido y suave	Colombia Mandheling, Mocha, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica

Independientemente de dónde se produzca el grano de café, el tueste, la molienda y la preparación son elementos importantes que pueden influir en el sabor del café. Prepárese una taza de café, disfrute del momento acogedor y despreocupado y experimente el regusto picante y suave.

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 de 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. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (RU)

Fabricante:

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

Importador para el Reino Unido:

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



KLARSTEIN