

STEEL PRESSO SLIM

Espressomaschine
Espresso Maker
Cafetera espresso
Cafetière expresso Macchina per
espresso



10046328 10046330 10046331



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

Technische Daten	1
Sicherheitshinweise	2
Produktbeschreibung	4
Bedienung	6
Reinigung und Wartung	11
Fehlersuche und Fehlerbehebung	13
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	14
Hinweise zur Entsorgung	16
Hersteller & Importeur (UK)	16

English	17
Español	31
Français	45
Italiano	59

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046328, 10046330, 10046331
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1350 W
Maße (LxBxH)	15,6x31x31,7cm
Gesamtgewicht	3,6 kg

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch immer, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Verwenden Sie ggf. ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3x1mm²).
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Kontaktstecker des Netzkabels und des Verlängerungskabels eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel immer vollständig ab.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte hängt und nicht versehentlich eingeklemmt werden oder darüber stolpern kann.

- Halten Sie das Netzkabel von Hitze, Öl und scharfen Kanten fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist, muss es durch den Hersteller, eine autorisierte Reparaturwerkstatt oder eine qualifizierte Person ersetzt werden. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, vor der Montage oder Demontage sowie vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheitshinweise für Kaffeemaschinen

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

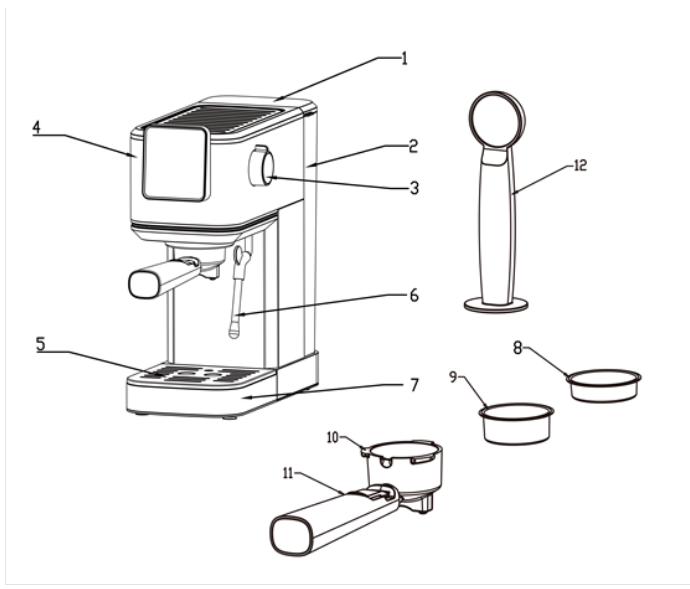
Entsorgung der Verpackung



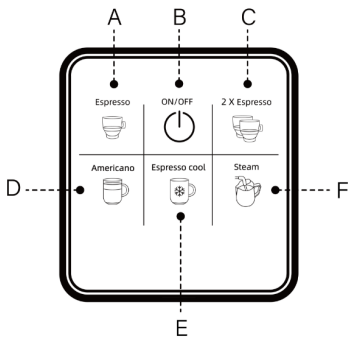
WARNUNG

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

PRODUKTBESCHREIBUNG



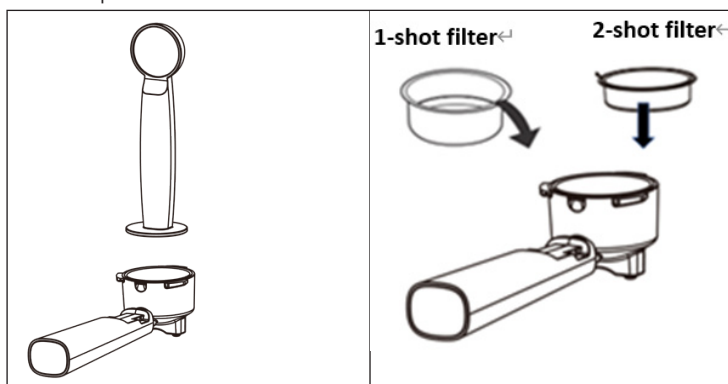
Bedienfeld



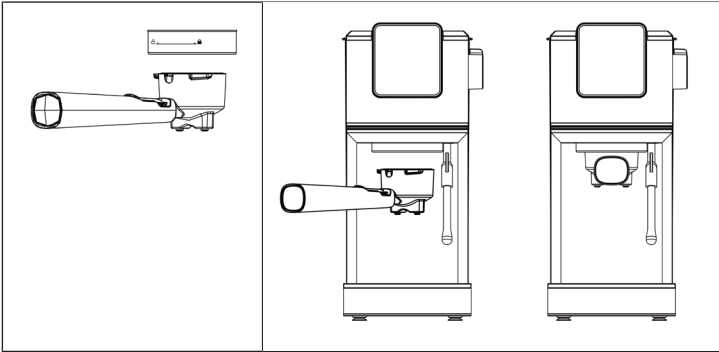
- | | | | |
|----|---------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Abdeckung des Wassertanks | A | 1-Tasse heißer Espresso |
| 2 | Wassertank | B | ON/OFF |
| 3 | Dampfbregler | C | 2-Tassen heißer Espresso |
| 4 | Bedienfeld | D | Americano |
| 5 | Tassenhalter | E | Kalter Espresso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

BEDIENUNG

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



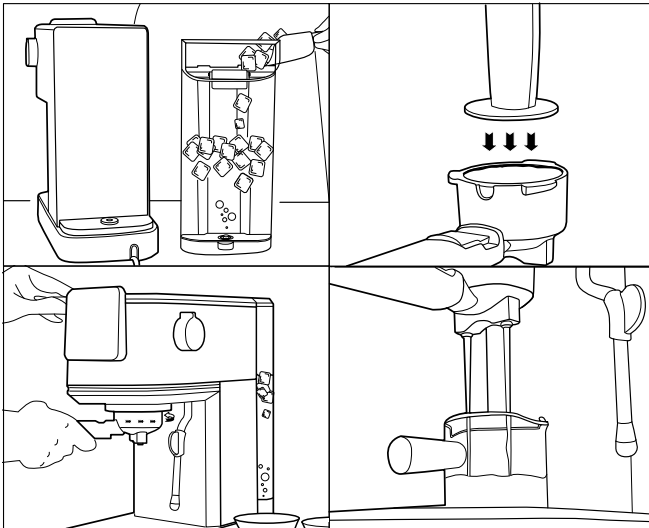
- Ein zu feiner Mahlgrad führt zu einer übermäßigen Extraktion und Bitterkeit sowie zu einer fleckigen und ungleichmäßigen Creme auf der Oberfläche.
 - Wenn der Mahlgrad zu grob ist, wird das Wasser zu schnell durchlaufen und der Espresso erhält nicht genügend Creme auf der Oberfläche.
 - Geben Sie gegebenenfalls mehr espressopulver hinzu, um den Filter zu füllen.
 - Drücken Sie das espressopulver erneut mit dem stopfer zusammen.
 - Wischen Sie überschüssigen kaffee vom rand ab, damit der brühkopf gut sitzt und nicht ausläuft.
 - Das Verdichten des espressopulvers ist ein wichtiger teil der espressozubereitung.
 - Wenn das espressopulver sehr stark komprimiert wird, fließt der espresso nur langsam und es entsteht mehr creme.
 - Wenn das espressopulver nicht sehr stark komprimiert wird, fließt der espresso schneller und es entsteht weniger creme.
6. Bringen Sie den Siebträger am Brühkopf an. Schieben Sie den Griff nach links und drehen Sie ihn dann nach rechts, bis er einrastet. Lassen Sie den Griff los, der Siebträger sollte sicher im Brühkopf sitzen und im 90°-Winkel nach vorne zeigen.



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

Kalter Espresso

Legen Sie die Eiswürfel in den Wassertank und drücken Sie die Taste "Espresso Cool", um einen kalten Espresso zu erhalten. Die längste Zeit beträgt 19 Sekunden.



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

1-Tasse heißer Espresso

- Drücken Sie die Taste „Heißer Espresso“ und die Kontrollleuchte beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass das Gerät das Heizsystem aufheizt.
- Wenn die Kontrollleuchte konstant leuchtet, sind die internen Komponenten aufgeheizt und bereit, Kaffee zu brühen; die längste Zeit beträgt 17 Sekunden.

2-Tassen heißer Espresso

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

Tipps

- Der ideale Ausguss ist dunkel und karamellfarben mit rötlichen Reflexen.
- Lassen Sie die Maschine nach der Zubereitung von heißem Espresso 15 Minuten lang abkühlen, bevor Sie kalten Espresso machen.
- Drehen Sie den Dampfregler auf „ON“, um das heiße Wasser abzulassen und das Gerät abzukühlen. Drehen Sie den Dampfregler anschließend in die Position „OFF“. Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

Americano

- Drücken Sie die Taste „Americano“, das Licht blinkt und zeigt an, dass die Maschine vorheizt.
- Wenn die Leuchte nicht mehr blinkt und konstant leuchtet, ist das Gerät bereit, Kaffee zu brühen und auszuschenken; die längste Zeit beträgt 41 Sekunden.

Dampffunktion

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

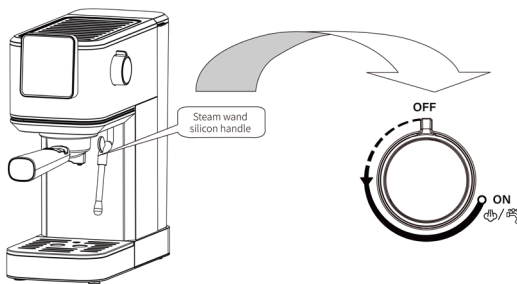
1. Ermitteln Sie die benötigte Milchmenge anhand der Anzahl der Tassen, die Sie zubereiten möchten.

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

2. Gießen Sie kalte, abgekühlte Milch zu etwa 1/3 in den Edelstahl-Aufschäumkrug.
3. Wenn Sie die Dampftaste drücken, blinkt sie. Sie leuchtet durchgehend, wenn sie einsatzbereit ist.
4. Entfernen Sie das Wasser auf dem Dampfrohr. Die Dampffunktion wird

aktiviert, indem der Dampfregler auf „ON“ gestellt wird. Wenn kein Wasser mehr vorhanden ist, können Sie den Drehknopf auf die Position „OFF“ drehen.

5. Drehen Sie das Dampfrohr auf die Seite des Geräts.
6. Legen Sie das Dampfrohr so in die Milch, dass sich die Düse etwa 1 cm unter der Oberfläche befindet, und aktivieren Sie die Dampffunktion, indem Sie die Dampftaste drücken und den Dampfregler auf die Position „ON“ stellen.
7. Drehen Sie die Tasse so, dass das Dampfrohr die Düse berührt, und senken Sie die Tasse ab, bis sich die Spitze des Dampfrohrs knapp unter der Milchoberfläche befindet. Dadurch wird der Aufschäumprozess der Milch in Gang gesetzt.



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

8. Da der Dampf die Milch erhitzt und strukturiert, steigt der Milchstand in der Tasse. Beachten Sie dabei den Füllstand der Milch, indem Sie die Tasse absenken und die Spitze der Dampfdüse immer knapp unter der Oberfläche halten.
9. Wenn sich der Schaum gebildet hat, heben Sie die Tasse an, bis sich der Dampfauslass in der Mitte der Milch befindet.

Hinweis: Für jedes Getränk wird eine andere Menge Schaum benötigt. Ein Cappuccino zum Beispiel braucht mehr Schaum als ein Milchkaffee.

10. Sie müssen den Dampfregler in die Position „OFF“ drehen, um die Dampfausgabe sofort zu stoppen.

Hinweis: Die Milch nicht aufkochen.

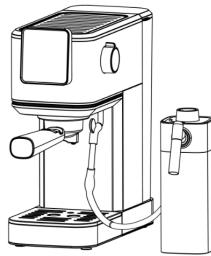
11. Nehmen Sie die Tasse heraus, wischen Sie das Dampfrohr und die Düse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und lassen Sie sofort eine kleine Menge Dampf ab.

Cappuccino/ aufgeschäumte Milch zubereiten

Eine Tasse Cappuccino erhält man, wenn man aufgeschäumte Milch zu einer Tasse Espresso hinzufügt.

1. Bereiten Sie einen Espresso mit einem ausreichend großen Behälter zu, wie im Abschnitt „Heißer Espresso“ beschrieben, und achten Sie darauf, dass der Dampfregler in der Position „OFF“ steht.
2. Drücken Sie die Dampftaste, die Anzeige der Kaffeetaste erlischt, warten Sie, bis die Anzeige der Dampftaste aufleuchtet.
3. Füllen Sie den Milchbehälter mit ca. 200 ml Milch für den zuzubereitenden Cappuccino. Es wird empfohlen, Vollmilch mit Kühlschranktemperatur (nicht heiß!) zu verwenden.

Hinweis: Beachten Sie, dass sich das Volumen der Milch verdoppelt, sodass die Höhe des Milchbehälters ausreichend sein sollte.



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

4. Drehen Sie den Dampfregler langsam gegen den Uhrzeigersinn, so dass Dampf aus dem Aufschäumer austritt.

Hinweis: Drehen Sie den Dampfregler niemals schnell, da sich der Dampf in kurzer Zeit schnell aufbaut und die Explosionsgefahr steigt.

5. Stecken Sie die Dampfdüse in den Gummischlauch und schäumen Sie die Milch auf, indem Sie den Behälter auf und ab bewegen (Sie können die Schaumbildung mit dem Drehknopf des Milchbehälters einstellen).
6. Wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist, drehen Sie den Dampfregler auf die Position OFF.

Hinweis: Reinigen Sie den Dampfauslass mit einem feuchten Schwamm, sobald die Dampfproduktion stoppt, aber achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen!

7. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den zubereiteten Espresso, der Cappuccino ist nun fertig. Nach Belieben süßen und eventuell mit Kakaopulver bestreuen.
8. Drücken Sie die Netzaste, um das Gerät auszuschalten. Alle Anzeigen erlöschen.

Hinweis: Wenn Sie unmittelbar nach der Dampfzubereitung einen Kaffee zubereiten möchten, blinkt die Kaffeeanzeige als Alarm, wenn Sie die Kaffeetaste berühren. Zu diesem Zeitpunkt sollten Sie den Dampfregler auf die Position „ON“ drehen, um heißes Wasser abzupumpen und das Gerät abkühlen zu lassen.

Kühlfunktion

Sie müssen das Gerät abkühlen lassen, wenn Sie nach dem Aufschäumen von Milch oder unmittelbar nach dem Aufschäumen von Milch oder der Reinigung des Dampfrohrs wieder Kaffee zubereiten wollen. Andernfalls brennt der Kaffee an und wird verspritzt. Sie können die Kaffe Zubereitung fortsetzen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Nach der Reinigung der Dampfleitung und dem Aufschäumen der Milch ist die Temperatur höher. Drücken Sie die Dampftaste, um die Dampffunktion zu beenden. Drehen Sie den Dampfregler auf „ON“, um das heiße Wasser abzulassen und das Gerät abzukühlen. Drehen Sie den Dampfregler nach einiger Zeit in die Position „OFF“, um den Dampf auszuschalten. Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Reinigung der Filter, des Filterhalters und des Brühkopfes

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

Lassen Sie von Zeit zu Zeit Wasser durch das Gerät laufen, wenn der Filterhalter eingesetzt ist, aber kein gemahlener Kaffee vorhanden ist, um den restlichen Kaffeesatz auszuspülen.

Reinigen Sie den Brühkopf mit einem feuchten, sauberen Tuch und wischen Sie ihn gut ab, um alle Kaffeerückstände zu entfernen.

Reinigung des Außengehäuses/ des Tassenhalters

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

Reinigung des Tropfgitters

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

Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale muss entfernt werden, wenn der Untersatz entfernt wird. Reinigen Sie es anschließend mit einem weichen, feuchten Tuch (verwenden Sie keine Scheuermittel).

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

Reinigung des Dampfrohrs


Nach dem Milchaufschäumen müssen Sie die Dampfdüse reinigen. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Dampfdüse abzuwischen, und drehen Sie die Dampfdüse wieder in die Abtropfschale. Drehen Sie den Dampfregler in die Position „ON“. Dadurch wird die restliche Milch aus dem Inneren der Dampfdüse freigesetzt. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfregler auf „OFF“ steht. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn die Dampfdüse verstopft bleibt, verwenden Sie das Stechwerkzeug, um die Öffnung zu reinigen.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene 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 Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Dear Customer,

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



CONTENTS

Safety instructions	18
Product Description	20
Operation	22
Cleaning and Maintenance	27
Troubleshooting	29
Disposal Considerations	30
Manufacturer & Importer (UK)	30

TECHNICAL DATA

Item number	10046328, 10046330, 10046331
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	1350 W
Dimensions (LxWxH)	15.6x31x31.7cm
Total weight	3,6 kg

SAFETY INSTRUCTIONS

General safety

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

Electrical safety

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

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

Safety instructions for coffee makers

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

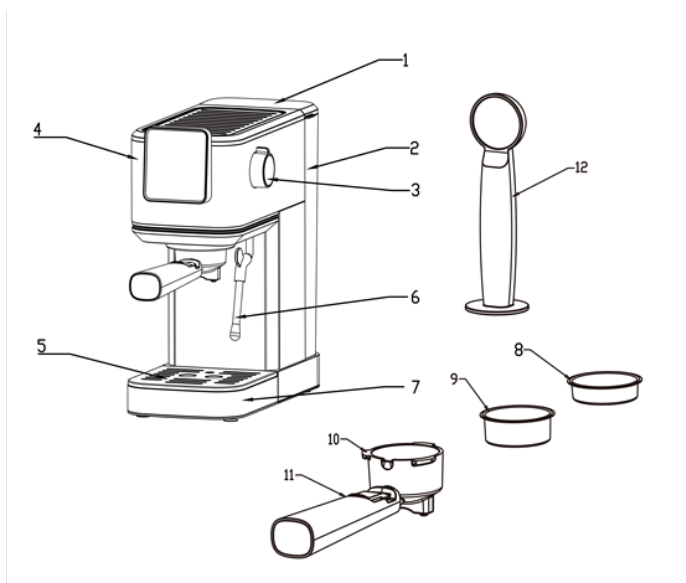
Disposal of packaging



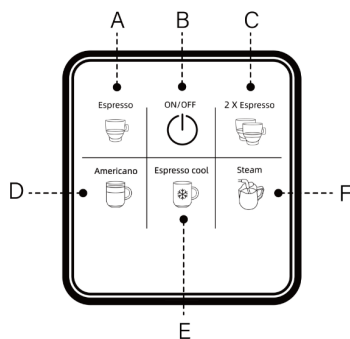
WARNING

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

PRODUCT DESCRIPTION



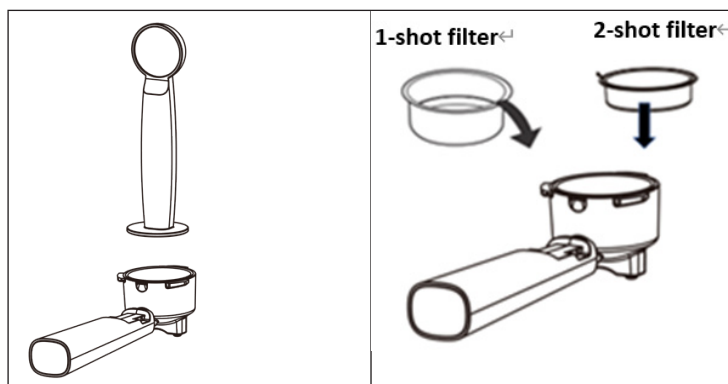
Control panel



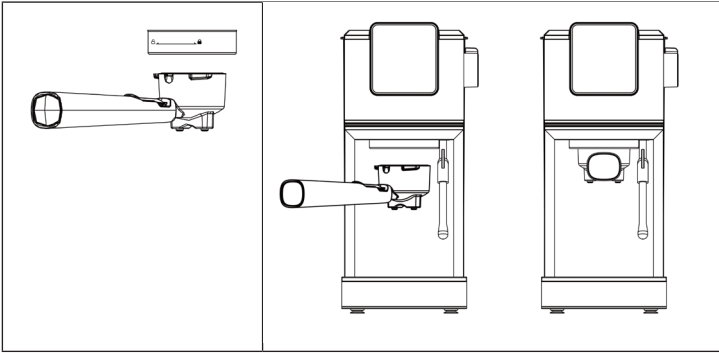
- | | | | |
|----|--------------------------|---|---------------------|
| 1 | Tank cover | A | 1-shot hot espresso |
| 2 | Water tank | B | ON/OFF |
| 3 | Steam knob | C | 2-shot hot espresso |
| 4 | Control panel | D | Americano |
| 5 | Cup plate | E | Espresso Cool |
| 6 | Steam nozzle | F | Steam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

OPERATION

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



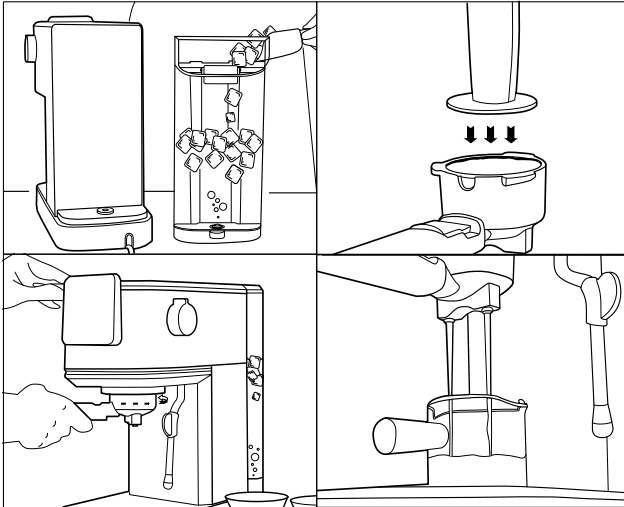
- If the grind is too fine, there will be over-extraction and bitterness, with a patchy and uneven cream on top.
 - If the grind is too coarse, the water will pass through too quickly and there will not be enough cream on top of the espresso.
 - If necessary, add more espresso powder to fill the filter.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



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

Espresso Cool

Drop the ice cubes in the water tank, press the “Espresso Cool” button for cool espresso, the longest time is 19 seconds.



Tip: Always use iced water for the best results.

Single-shot hot espresso

- Press the “Hot espresso” button and the indicator light will start flashing, indicating that the machine is heating up the heating system.
- When the indicator light is steady, the internal components are heated and ready to brew coffee, the longest time is 17 seconds.

Double-shot hot espresso

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

Tips

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

Americano

- Press the button “Americano”, the light is flashing which indicates that the machine is preheating.
- When the light stops flashing and remains on steadily, the machine is ready to brew coffee and pour coffee, the longest time is 41 seconds.

Steamfunction

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

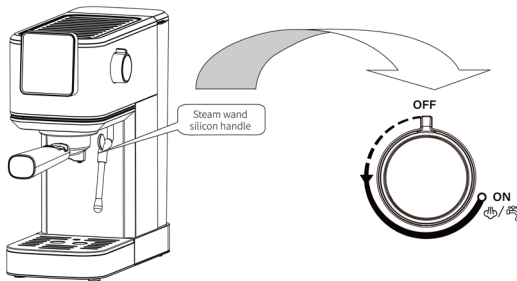
1. Determine the amount of milk needed based on the number of cups you will be making.

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

2. Pour cold, chilled milk into the stainless steel frothing pitcher about 1/3 full.
3. When you press the steam button, it will flash. It will stabilise when it's ready to use.
4. Clean the water on the steam wand. The steam function is activated by

turning the steam control knob to on. You can turn the control knob to the OFF position when there is no more water.

5. Turn the steam wand to the side of the machine.
6. Place the steam wand in the milk so that the nozzle is about 1 cm below the surface and activate the steam function by pressing the STEAM button and turning the STEAM control knob to the ON position.
7. Turn the cup so that the steam wand is in contact with the nozzle and lower the cup until the tip of the steam wand is just below the surface of the milk. This will start the frothing process in the milk.



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

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

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

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

Note: Do not boil the milk.

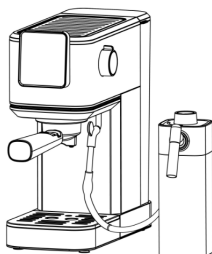
11. Remove the cup, wipe the steam wand and nozzle with a clean, damp cloth and immediately release a small amount of steam.

Make Cappuccino/ Frothed milk

You get a cup of cappuccino when you add foamed milk to a cup of espresso.

1. Prepare an espresso using a large enough container as described in the "Hot Espresso" section, making sure that the steam knob is in the OFF position.
2. Press the steam warm-up button, the coffee button indicator will go out, wait until the steam warm-up button indicator lights up.
3. Fill the milk container with about 200 ml of milk for the cappuccino to be prepared, it is recommended to use whole milk at refrigerator temperature (not hot!).

Note: Remember that milk doubles in volume, so make sure that the height of the milk container is sufficient.



Note: The milk container is not included in the scope of delivery and can be purchased separately (article number: 10046331).

4. Slowly turn the steam knob anti-clockwise, steam will come out of the frother.

Note: Never turn the steam knob quickly, as steam will build up rapidly in a short time, increasing the risk of explosion.

5. Insert the steam nozzle into the rubber tube, froth the milk by moving the container up and down (you could adjust the bubble to adjust the knob of the milk tank).
6. When the desired result is achieved, turn the steam control knob to the OFF position.

Note: Clean the steam outlet with a wet sponge immediately after the steam production stops, but be careful not to injure yourself!

7. Pour the frothed milk into the prepared espresso, the cappuccino is now ready. Sweeten to taste and sprinkle with cocoa powder if desired.
8. Press the power button to switch off the machine. All indicators will go out.

Note: If you wish to make coffee immediately after making steam, the Coffee indicator will flash as an alarm when the Coffee button is touched, at this time you should turn the steam control knob to the ON position to pump hot water to allow the machine to cool down.

Cooling function

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Cleaning the filters, filter holder and brew head

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

Cleaning the outer housing/cup warming plate

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

Cleaning the drip tray rack

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

Cleaning the drip tray

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

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

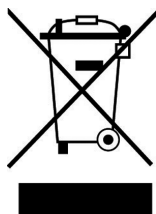
Cleaning the steam wand

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

TROUBLESHOOTING

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Datos técnicos	31
Indicaciones de seguridad	32
Descripción del producto	34
Funcionamiento	36
Limpieza y mantenimiento	41
Detección y reparación de anomalías	43
Indicaciones sobre la retirada del aparato	44
Fabricante	44

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10046328, 10046330, 10046331
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1350 W
Dimensiones (LxAxA)	15,6x31x31,7cm
Peso total	3,6 kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente todas el manual de instrucciones antes de usar el cochecito y conserve este manual de instrucciones para futuras consultas.
- Utilice el aparato y los accesorios únicamente para los fines previstos y no utilice el aparato y los accesorios para fines distintos de los descritos en el manual de instrucciones.
- No utilice el aparato si alguna pieza o accesorio está dañado o defectuoso. Si una pieza o accesorio está dañado o es defectuoso, debe ser sustituido por el fabricante o por un taller de reparación autorizado.
- Los niños deben estar bajo vigilancia para evitar que jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por parte de niños o personas con deficiencias físicas, sensoriales, psíquicas o motoras o con falta de experiencia y conocimientos puede entrañar peligros. Las personas responsables de su seguridad deben dar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Si el aparato está sumergido en agua u otros líquidos, no lo retire con las manos. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Si el aparato se ha sumergido en agua u otros líquidos, no puede seguir utilizándolo.
- Este aparato está diseñado para su uso en hogares y áreas similares, como por ejemplo- en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales;- en granjas y por clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;- en entornos de alojamiento y desayuno;- en entornos de restauración y similares no minoristas.

Seguridad eléctrica

- Antes de utilizar el aparato, asegúrese siempre de que la tensión de red corresponde a la especificada en la placa de características del aparato.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (3x1 mm² como mínimo).
- Asegúrese de que no penetre agua en las clavijas de contacto del cable de alimentación y del cable alargador.
- Desenrolle siempre completamente el cable de alimentación y el cable alargador.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde de la encimera y pueda quedar atrapado accidentalmente o tropezar con él.
- Mantenga el cable de alimentación alejado del calor, el aceite y los bordes afilados.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o defectuosos. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o

defectuosos, deben ser sustituidos por el fabricante, un taller de reparación autorizado o una persona cualificada. No tire del cable de alimentación para desconectar el enchufe de la toma de corriente.

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso, antes de montarlo o desmontarlo y antes de proceder a su limpieza y mantenimiento.

Instrucciones de seguridad para cafeteras

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

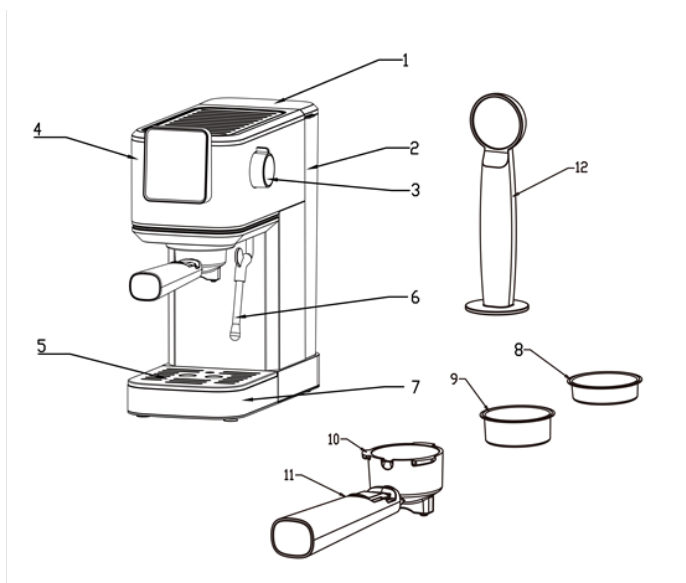
Eliminación de los envases



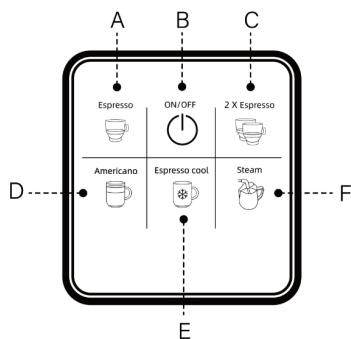
ADVERTENCIA

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



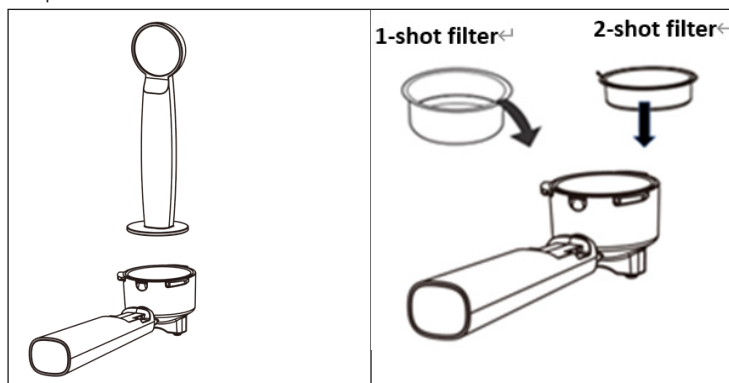
Panel de control



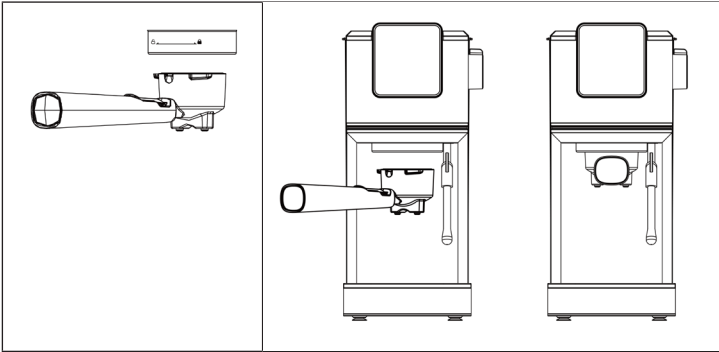
1	Tapa del depósito de agua	A	1 taza de café expreso caliente
2	Depósito de agua	B	ON/OFF
3	Regulador de vapor	C	2 tazas de café expreso caliente
4	Panel de control	D	Americano
5	Soporte para tazas	E	Espresso frío
6	Boquilla de vapor	F	Vapor
7	Bandeja de goteo		
8	Filtro de 1 taza		
9	Filtro de 2 tazas		
10	Portafiltro		
11	Mango del filtro		
12	Cuchara dosificadora y tamper		

FUNCIONAMIENTO

1. Asegúrese de que la cafetera esté apagada y desconectada de la red eléctrica.
2. Sujete firmemente el asa del depósito de agua y extráigalo.
3. Llena el depósito de agua con agua fresca y fría. NO sobrepase el nivel máximo de llenado marcado con "MAX".
4. Vuelva a insertar el depósito de agua para asegurarse de que esté correctamente asentado.
5. Inserte el filtro en el portafiltros. Vierta el café espresso en polvo en la unidad de infusión utilizando la cuchara dosificadora suministrada. La presión en el filtro es tan importante para un buen espresso como el tipo de café y el molido. Asegúrese siempre de que el filtro esté limpio y sin restos de café en polvo.



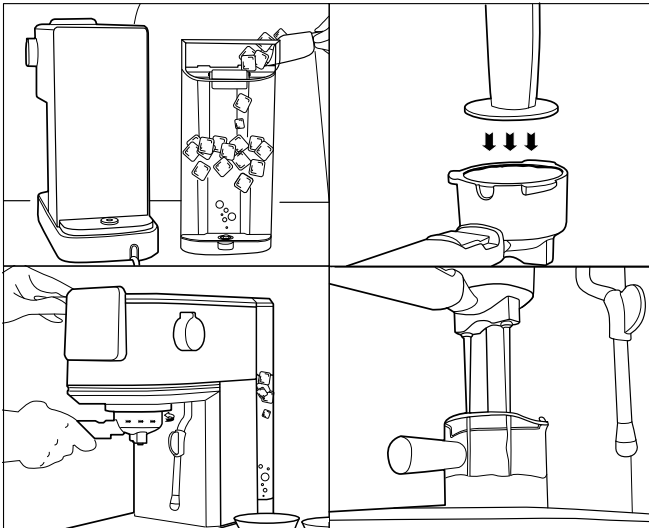
- Un molido demasiado fino provocará una extracción excesiva y amargor, así como una crema manchada y desigual en la superficie.
 - Si el molido es demasiado grueso, el agua pasará demasiado rápido y el espresso no tendrá suficiente crema en la superficie.
 - Si es necesario, añada más espresso en polvo para llenar el filtro.
 - Vuelva a presionar el grano de espresso con el tamper.
 - Limpie el exceso de café del borde para que el cabezal de infusión se asiente correctamente y no gotee.
 - La compactación del polvo de espresso es una parte importante de la preparación del espresso.
 - Si el grano de espresso se comprime muy fuerte, el espresso fluye lentamente y se produce más crema.
 - Si el grano de espresso no se comprime muy fuerte, el espresso fluye rápidamente y se produce menos crema.
6. Coloque el portafiltro en el aparato. Deslice la empuñadura hacia la izquierda y, a continuación, gírela hacia la derecha hasta que encaje en su sitio. Suelte el asa, el portafiltro debe asentarse firmemente en el cabezal de infusión y apuntar hacia delante en un ángulo de 90°.



7. Coloque una o dos tazas precalentadas debajo de la salida de café.
8. Después de enchufar el cable de alimentación, pulse el botón ON/OFF y se encenderán todos los indicadores luminosos.

Espresso frío.

Coloque los cubitos de hielo en el depósito de agua y pulse el botón "Espresso Cool" para obtener un espresso frío. El tiempo más largo es de 19 segundos.



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

1- taza de café expreso caliente

- Pulse el botón "Espresso caliente" y el indicador luminoso empezará a parpadear para indicar que el aparato está calentando el sistema de calefacción.
- Cuando la luz indicadora se enciende constantemente, los componentes internos se calientan y están listos para preparar café; el tiempo más largo es de 17 segundos.

2 tazas de café expreso caliente

- Pulse el botón "Espresso caliente" y el indicador luminoso empezará a parpadear para indicar que el aparato está calentando el sistema de calefacción.
- Cuando la luz indicadora se enciende constantemente, los componentes internos se calientan y están listos para preparar café. El tiempo más largo es de 25 segundos.

Consejos

- El vertido ideal es de color oscuro y acaramelado con reflejos rojizos.
- Después de preparar un espresso caliente, deje que la máquina se enfríe durante 15 minutos antes de preparar un espresso frío.
- Gire el regulador de vapor a la posición "ON" para vaciar el agua caliente y enfriar el aparato. A continuación, gire el regulador de vapor a la posición «OFF». La cafetera vuelve a estar lista para su uso.

Americano

- Pulse el botón "Americano", la luz parpadea e indica que la máquina se está precalentando.
- Cuando el piloto deja de parpadear y se enciende de forma constante, el aparato está listo para preparar y servir café; el tiempo máximo es de 41 segundos.

Función de vapor

Puedes hacer dos cosas con "Steam". Se puede calentar la leche o mezclar el aire con la leche para obtener una consistencia espumosa. Pero hay que tener paciencia si se quiere una textura de leche perfecta.

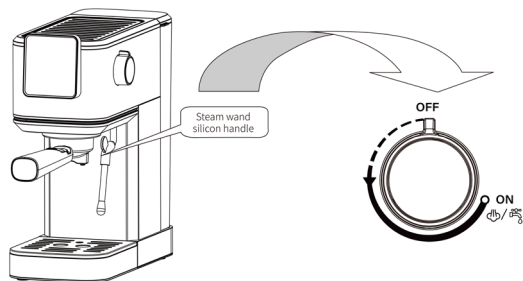
1. Determine la cantidad de leche necesaria en función del número de tazas que desee preparar.

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

2. Vierta aproximadamente 1/3 de la leche fría y enfriada en la jarra

espumadora de acero inoxidable.

3. Al pulsar el botón de vapor, parpadea. Se enciende de forma continua cuando está listo para su uso.
4. Retire el agua de la tubería de vapor. La función de vapor se activa colocando el mando de vapor en "ON". Si ya no hay agua, puede girar el mando giratorio a la posición "OFF".
5. Gire el tubo de vapor hacia el lado del aparato.
6. Coloque el tubo de vapor en la leche de forma que la boquilla quede aproximadamente 1 cm por debajo de la superficie y active la función de vapor pulsando el botón de vapor y colocando el regulador de vapor en la posición "ON".
7. Gire el vaso para que el tubo de vapor toque la boquilla y baje el vaso hasta que la punta del tubo de vapor esté justo debajo de la superficie de la leche. Esto inicia el proceso de espumado de la leche.



Nota: Asegúrese de que el vapor no se pulveriza de forma irregular, ya que esto provoca la formación de espuma/burbujas. En este caso, levante la taza para que el vaporizador penetre más en la leche.

8. A medida que el vapor calienta y estructura la leche, el nivel de leche en la taza aumenta. Vigile el nivel de leche bajando la taza y manteniendo siempre la punta de la varilla de vapor justo por debajo de la superficie.
9. Cuando se haya formado la espuma, levante la taza hasta que la salida de vapor esté en el centro de la leche.

Nota: Se necesita una cantidad diferente de espuma para cada bebida. Un capuchino, por ejemplo, necesita más espuma que un café con leche.

10. Debe girar el regulador de vapor a la posición "OFF" para detener inmediatamente la salida de vapor.

Nota: No hervir la leche.

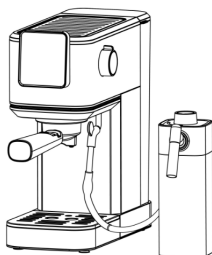
11. Retire la taza, limpie el tubo de vapor y la boquilla con un paño limpio y húmedo y libere inmediatamente una pequeña cantidad de vapor.

Preparar capuchino/ espuma de leche

Una taza de capuchino se prepara añadiendo espuma de leche a una taza de espresso.

1. Prepare un espresso con un recipiente lo suficientemente grande como se describe en la sección "Espresso caliente" y asegúrese de que el regulador de vapor esté en la posición "OFF".
2. Pulse el botón de vapor, el indicador del botón de café se apaga, espere hasta que el indicador del botón de vapor se encienda.
3. Llene el recipiente de la leche con unos 200 ml de leche para preparar el capuchino. Se recomienda utilizar leche entera a temperatura de refrigeración (¡no caliente!).

Nota: Tenga en cuenta que el volumen de leche se duplica, por lo que la altura del recipiente de leche debe ser suficiente.



Nota: El recipiente para la leche no está incluido en el volumen de suministro y puede adquirirse por separado (número de artículo: 10046331).

4. Gire lentamente el regulador de vapor en sentido antihorario para que salga vapor del espumador.

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

5. Inserte la boquilla de vapor en el tubo de goma y espume la leche moviendo el recipiente hacia arriba y hacia abajo (puede ajustar la espuma con el botón giratorio del recipiente de leche).
6. Cuando se obtenga el resultado deseado, gire el regulador de vapor a la posición OFF.

Nota: Limpie la salida de vapor con una esponja húmeda en cuanto deje de salir vapor, pero tenga cuidado de no hacerse daño

7. Vierta la leche espumada en el espresso preparado, el capuchino ya está listo. Endulzar al gusto y espolvorear con cacao en polvo si se desea.
8. Pulse el botón de encendido para apagar el aparato. Todas las pantallas se apagan.

Nota: Si desea preparar un café inmediatamente después de la preparación de vapor, el indicador de café parpadea a modo de alarma cuando toca el botón de café. En este punto, debe girar el regulador de vapor a la posición "ON" para bombear el agua caliente y permitir que el aparato se enfríe.

Función de refrigeración

Debe dejar que el aparato se enfríe si desea volver a preparar café después de espumar leche o inmediatamente después de espumar leche o limpiar el vaporizador. De lo contrario, el café se quemará y salpicará. Puede seguir preparando café cuando el aparato se haya enfriado.

Después de limpiar el tubo de vapor y espumar la leche, la temperatura es más alta. Pulse el botón de vapor para finalizar la función de vapor. Gire el regulador de vapor a la posición "ON" para vaciar el agua caliente y enfriar el aparato. Transcurrido un tiempo, gire el mando de control del vapor a la posición "OFF" para apagar el vapor. La cafetera vuelve a estar lista para su uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El aparato debe estar apagado y desenchufado durante la limpieza. Le recomendamos encarecidamente que no sumerja ninguna pieza del aparato en agua u otros líquidos. Para limpiarlo, basta con pasar un paño limpio y húmedo y secarlo antes de guardarlo.

Limpieza de los filtros, el portafiltros y el cabezal de infusión

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

De vez en cuando, cuando el portafiltro esté colocado pero no haya café molido, haga correr agua por el aparato para enjuagar los restos de café molido.

Limpie el cabezal de infusión con un paño húmedo y limpio y páselo bien para eliminar todos los restos de café.

Limpieza de la carcasa exterior / portavasos

No utilice productos de limpieza ordinarios o agresivos para limpiar la carcasa exterior. Utilice un paño húmedo para limpiar la carcasa.

Limpieza de la rejilla de goteo

La rejilla pequeña debe retirarse, limpiarse y vaciarse con frecuencia, especialmente cuando la bandeja recogegotas está llena. La rejilla puede lavarse con agua tibia jabonosa y aclararse a fondo. Utilice un producto de limpieza no abrasivo (ni estropajos, ni paños que puedan rayar la superficie).

Limpieza de la bandeja recogegotas

La bandeja recogegotas debe retirarse al desmontar la base. A continuación, límpialo con un paño suave y húmedo (no utilices limpiadores abrasivos).

Nota: No limpie las piezas y accesorios en el lavavajillas.

Limpieza de la tubería de vapor

Después de espumar la leche, debe limpiar la boquilla de vapor. Utilice un paño húmedo para limpiar la boquilla de vapor y vuelva a colocarla en la bandeja de goteo. Gire el regulador de vapor a la posición "ON". Esto libera la leche restante del interior de la boquilla de vapor. Asegúrese de que el regulador de vapor está en "OFF". Apague el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe. Si la boquilla de vapor permanece bloqueada, utilice la herramienta de perforación para limpiar la abertura.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalía	Posible causa	Solución propuesta
No se sirve café	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua y haga funcionar el aparato sin el filtro de café para asegurarse de que está completamente ventilado.
	Los posos de café son demasiado finos o están demasiado prensados	Vacíe el filtro y enjuáguelo bajo el agua para limpiarlo. Rellene el filtro con material molido y apísónelo firmemente
No sale vapor por la boquilla de vapor	La boquilla de vapor está obstruida	Compruebe si la salida de vapor está bloqueada
	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito de agua, haga pasar agua caliente por la boquilla de vapor para asegurarse de que el agua fluye
Fugas de agua por la parte inferior de la máquina	Demasiada agua en la bandeja recogegotas	Limpieza de la bandeja recogegotas
Fugas de agua por el exterior del filtro	Hay un poco de café molido en el borde del filtro	Eliminar los restos de café
Sabor a café estropeado	Dejar el agua estancada demasiado tiempo, limpieza inadecuada	Limpieza y descalcificación
Sale poco o nada de vapor por la boquilla de vapor	La boquilla de vapor está obstruida.	Limpieza y descalcificación
Poca espuma de leche	Se utilizó leche desnatada	Lo mejor es utilizar leche entera.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE

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

Importador para Gran Bretaña:

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

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

Fiche technique	45
Consignes de sécurité	46
Description du produit	48
Utilisation	50
Nettoyage et maintenance	55
Identification et résolution des problèmes	57
Informations sur le recyclage	58
Fabricant	58

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10046328, 10046330, 10046331
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1350 W
Dimensions (L x l x H)	15,6 x 31 x 31,7cm
Poids total	3,6 kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement toutes les consignes avant d'utiliser le produit et conservez bien le mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- N'utilisez l'appareil et les accessoires que pour l'usage auquel ils sont destinés et n'utilisez pas l'appareil et les accessoires à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce ou un accessoire est endommagé ou défectueux. Si une pièce ou un accessoire est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou d'un manque d'expérience et de connaissances, peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité doivent donner des instructions explicites ou superviser l'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un évier ou de tout autre récipient contenant de l'eau.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Si l'appareil est immergé dans l'eau ou dans un autre liquide, ne le retirez pas avec les mains. Débranchez immédiatement la fiche de la prise. Si l'appareil a été immergé dans l'eau ou dans un autre liquide, ne l'utilisez plus.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et dans des environnements similaires, comme par exemple - dans les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres zones de travail - dans les fermes, par les clients dans les hôtels, motels et autres zones résidentielles - dans les établissements de chambres d'hôtes et les secteurs similaires non commerciaux.

Sécurité électrique

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours que la tension de votre prise de courant correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Connectez l'appareil à une prise reliée à la Terre. Le cas échéant, utilisez une rallonge électrique avec mise à la terre et d'un diamètre approprié (au moins 3x1mm²).
- Veillez à ce que de l'eau ne puisse pas pénétrer dans les fiches de contact du cordon d'alimentation et de la rallonge.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur le bord d'un plan de travail et qu'il ne soit pas coincé accidentellement ou qu'il ne fasse pas trébucher.
- Gardez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords

tranchants.

- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou une personne qualifiée. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer ou de l'entretenir.

Consignes de sécurité pour les machines à café

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement humide.
- N'utilisez l'appareil que dans des environnements hors gel, lorsque l'appareil est rempli d'eau.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Placez l'appareil sur un support résistant à la chaleur et protégé contre les projections d'eau.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'une flamme nue.
- Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux inflammables.
- Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur.
- Manipuler l'eau chaude et la vapeur avec précaution pour éviter les brûlures.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec lorsque vous ne l'utilisez pas. Veillez à ce que les enfants n'aient pas accès aux appareils rangés.

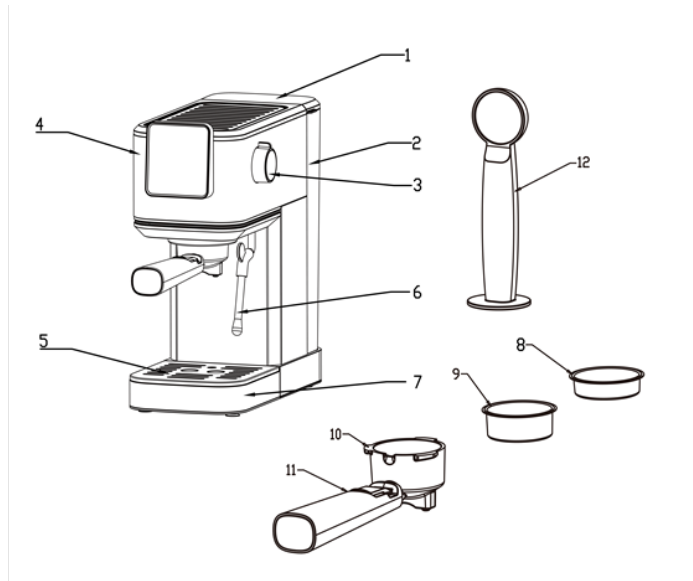
Élimination de l'emballage



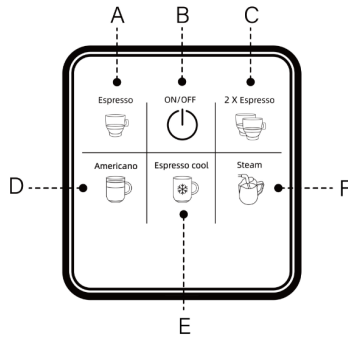
MISE EN GARDE

Risque d'étouffement ! Jetez immédiatement les emballages en plastique afin que les enfants ne puissent pas se blesser.

DESCRIPTION DU PRODUIT



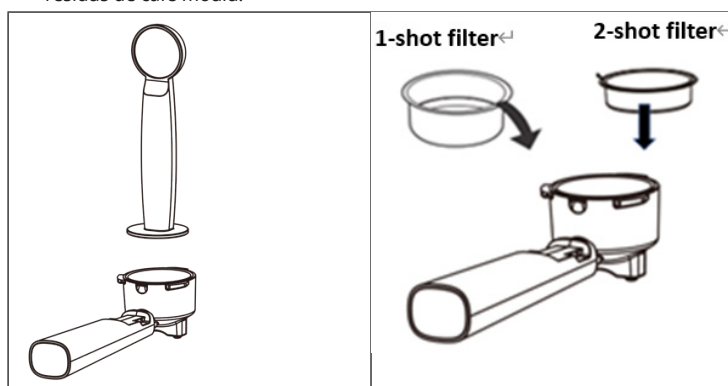
Panneau de commande



- | | | | |
|----|--------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Couvercle du réservoir d'eau | A | 1 tasse d'expresso chaud |
| 2 | Réservoir d'eau | B | ON/OFF |
| 3 | Régulateur de vapeur | C | 2 tasses d'expresso chaud |
| 4 | Panneau de commande | D | Americano |
| 5 | Porte-tasse | E | Expresso froid |
| 6 | Buse vapeur | F | Vapeur |
| 7 | Bac d'égouttage | | |
| 8 | Filtre 1 tasse | | |
| 9 | Filtre 2 tasses | | |
| 10 | porte-filtre | | |
| 11 | Poignée du filtre | | |
| 12 | Cuillère à mesurer et poussoir | | |

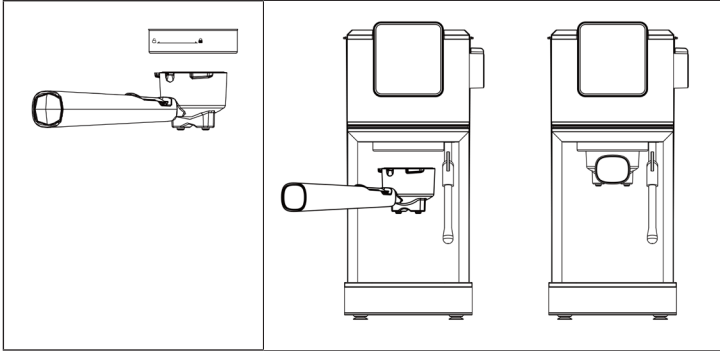
UTILISATION

1. Assurez-vous que la machine à café est éteinte et débranchée du réseau électrique.
2. Tenez la poignée du réservoir d'eau et retirez le réservoir d'eau.
3. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche. NE PAS dépasser le niveau de remplissage maximal indiqué par "MAX".
4. Remettez le réservoir d'eau en place pour vous assurer qu'il est correctement positionné.
5. Insérez le filtre dans le porte-filtre. Versez la poudre d'expresso dans l'unité d'infusion à l'aide de la cuillère de mesure fournie. La pression dans le filtre est aussi importante que le type de café et le degré de mouture pour obtenir un bon expresso. Veillez toujours à ce que le filtre soit propre et exempt de résidus de café moulu.



- Une mouture trop fine entraîne une extraction et une amertume excessives, ainsi qu'une crème tachée et irrégulière en surface.
 - Si la mouture est trop grossière, l'eau passera trop vite et l'expresso n'aura pas assez de crème en surface.
 - Si nécessaire, ajoutez plus de poudre d'expresso pour remplir le filtre.
 - Comprimez à nouveau la poudre d'expresso avec le poussoir.
 - Essuyez l'excédent de café sur le bord pour que la tête d'infusion soit bien en place et ne fuie pas.
 - Le compactage de la poudre d'expresso est une partie importante de la préparation de l'expresso.
 - Si la poudre d'expresso est très comprimée, l'expresso ne s'écoulera que lentement et il y aura plus de crème.
 - Si la poudre d'expresso n'est pas bien comprimée, l'expresso s'écoulera plus vite et il y aura moins de crème.
6. Fixez le porte-filtre sur la tête de l'appareil. Faites glisser la poignée vers la gauche, puis tournez-la vers la droite jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Relâchez la poignée, le porte-filtre doit être bien en place dans la tête d'infusion et

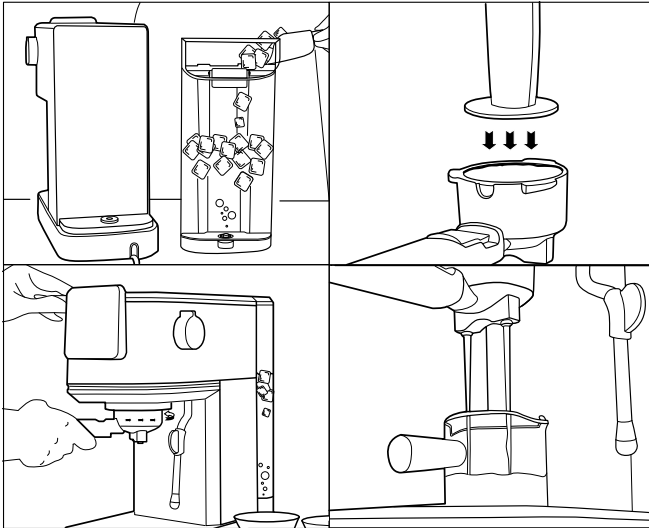
pointer vers l'avant à un angle de 90°.



7. Placez une ou deux tasses préchauffées sous la sortie café.
8. Après avoir branché le câble d'alimentation, appuyez sur le bouton ON/OFF et tous les voyants lumineux sont allumés.

Expresso froid

Placez les glaçons dans le réservoir d'eau et appuyez sur le bouton « expresso Cool » pour obtenir un expresso froid. Le temps le plus long est de 19 secondes.



Conseil : utilisez toujours de l'eau glacée pour obtenir les meilleurs résultats.

1 tasse d'expresso chaud

- Appuyez sur la touche "expresso chaud" et le voyant lumineux se met à clignoter pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer le système de chauffage.
- Lorsque le témoin lumineux est allumé en permanence, les composants internes sont chauffés et prêts à préparer du café ; le temps le plus long est de 17 secondes.

2 tasses d'expresso chaud

- Appuyez sur la touche « expresso chaud » et le voyant lumineux se met à clignoter pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer le système de chauffage.
- Lorsque le témoin lumineux est allumé en permanence, les composants internes sont chauffés et prêts à préparer du café. Le temps le plus long est de 25 secondes.

Conseils

- La couleur idéale est foncée et caramélisée avec des reflets rougeâtres.
- Après avoir préparé un expresso chaud, laissez la machine refroidir pendant 15 minutes avant de faire un expresso froid.
- Tournez le bouton de réglage de la vapeur sur ON pour évacuer l'eau chaude et refroidir l'appareil. Tournez le bouton de commande de vapeur sur la position OFF. La machine à café est à nouveau prête à fonctionner.

Americano

- Appuyez sur la touche «Americano», le voyant clignote et indique que la machine est en train de préchauffer.
- Lorsque le voyant cesse de clignoter et reste allumé, l'appareil est prêt à préparer et à servir le café ; le temps le plus long est de 41 secondes.

Fonction vapeur

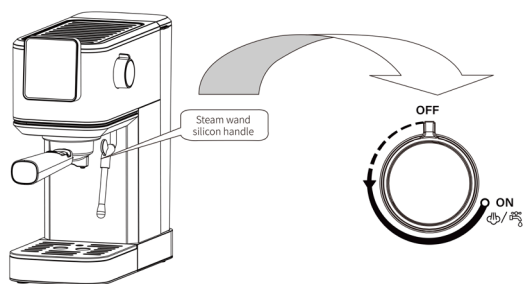
Avec « Steam » vous pouvez faire deux choses. Vous pouvez chauffer le lait ou mélanger l'air avec le lait pour obtenir une consistance mousseuse. Mais il faut être patient si l'on veut obtenir une texture de lait parfaite.

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

Remarque : n'oubliez pas que le volume du lait augmente pendant le processus de texturation.

2. Versez le lait froid et refroidi à environ 1/3 dans le pichet à mousse en acier inoxydable.

3. Lorsque vous appuyez sur le bouton vapeur, il clignote. Il reste allumé en continu lorsqu'il est prêt à l'emploi.
4. Enlevez l'eau sur le tuyau à vapeur. La fonction vapeur est activée en plaçant le bouton de réglage de la vapeur sur ON. S'il n'y a plus d'eau, vous pouvez tourner le bouton sur la position OFF.
5. Tournez le tuyau de vapeur sur le côté de l'appareil.
6. Placez le tube à vapeur dans le lait de manière à ce que la buse se trouve à environ 1 cm sous la surface et activez la fonction vapeur en appuyant sur le bouton vapeur et en plaçant le régulateur de vapeur sur la position ON.
7. Tournez la tasse de manière à ce que le tuyau de vapeur touche la buse et abaissez la tasse jusqu'à ce que la pointe du tuyau de vapeur se trouve juste sous la surface du lait. Cela permet d'enclencher le processus de moussage du lait.



Remarque : veillez à ce que la vapeur ne soit pas pulvérisée de manière inégale, car cela entraînerait la formation de mousse/bulles. Dans ce cas, soulevez la tasse pour abaisser davantage la buse vapeur dans le lait.

8. Comme la vapeur chauffe et structure le lait, le niveau de lait dans la tasse augmente. Pour ce faire, tenez compte du niveau de remplissage du lait en abaissant la tasse et en maintenant toujours la pointe de la buse à vapeur juste en dessous de la surface.
9. Lorsque la mousse s'est formée, soulevez la tasse jusqu'à ce que la sortie de vapeur se trouve au milieu du lait.

Remarque : la quantité différente de mousse nécessaire est différente pour chaque boisson. Un cappuccino, par exemple, nécessite plus de mousse qu'un café au lait.

10. Vous devez tourner le régulateur de vapeur sur la position OFF pour arrêter immédiatement la distribution de vapeur.

Remarque : ne pas faire bouillir le lait.

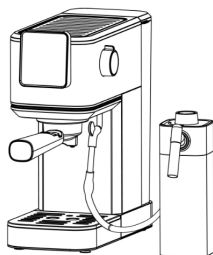
- Retirez la tasse, essuyez le tube à vapeur et la buse avec un chiffon propre et humide et laissez immédiatement s'échapper une petite quantité de vapeur.

Préparer un cappuccino/du lait mousseux

Une tasse de cappuccino s'obtient en ajoutant de la mousse de lait à une tasse d'expresso.

- Préparez un expresso avec un récipient suffisamment grand, comme décrit dans la section « expresso chaud », en veillant à ce que le régulateur de vapeur soit sur la position OFF.
- Appuyez sur la touche vapeur, le voyant de la touche café s'éteint, attendez que le voyant de la touche vapeur s'allume.
- Remplissez le réservoir à lait avec environ 200 ml de lait pour le cappuccino à préparer. Il est recommandé d'utiliser du lait entier à la température du réfrigérateur (pas chaud !).

Remarque : n'oubliez pas que le volume du lait double, la hauteur du récipient à lait doit donc être suffisante.



Remarque : le récipient à lait n'est pas compris dans la livraison et peut être acheté séparément (numéro d'article : 10046331).

- Tournez lentement le bouton de réglage de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de manière à ce que la vapeur s'échappe du mousseur.

Remarque : Ne tournez pas le bouton vapeur trop rapidement, car la vapeur s'accumule rapidement et augmente le risque d'explosion.

- Insérez la buse vapeur dans le tuyau en caoutchouc et faites mousser le lait en déplaçant le récipient de haut en bas (vous pouvez régler la formation de mousse à l'aide du bouton rotatif du récipient à lait).
- Lorsque le résultat souhaité est obtenu, tournez le bouton de réglage de la vapeur sur la position OFF.

Remarque : nettoyez la sortie de vapeur avec une éponge humide dès que la production de vapeur s'arrête, mais faites attention à ne pas vous blesser !

7. Versez le lait moussé dans l'expresso préparé, le cappuccino est maintenant prêt. Sucrez à volonté et éventuellement saupoudrer de cacao en poudre.
8. Appuyez sur la touche d'alimentation pour éteindre l'appareil. Tous les indicateurs s'éteignent.

Remarque : si vous souhaitez préparer un café immédiatement après la préparation de la vapeur, l'indicateur de café clignote en guise d'alarme lorsque vous touchez la touche café. À ce moment-là, vous devez tourner le régulateur de vapeur sur la position ON pour évacuer l'eau chaude et laisser l'appareil refroidir.

Fonction de refroidissement

Vous devez laisser refroidir l'appareil si vous souhaitez préparer à nouveau du café après avoir fait mousser du lait ou immédiatement après avoir fait mousser du lait ou nettoyé le tube à vapeur. Dans le cas contraire, le café brûle et est projeté. Vous pouvez reprendre la préparation du café lorsque l'appareil a refroidi.

Après avoir nettoyé le conduit de vapeur et fait mousser le lait, la température est plus élevée. Appuyez sur le bouton vapeur pour arrêter la fonction vapeur. Tournez le bouton de réglage de la vapeur sur ON pour évacuer l'eau chaude et refroidir l'appareil. Après un certain temps, tournez le bouton de réglage de la vapeur sur la position OFF pour désactiver la vapeur. La machine à café est à nouveau prête à fonctionner.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Pendant le nettoyage, l'appareil doit être éteint et la fiche d'alimentation débranchée. Nous vous recommandons vivement de ne plonger aucune partie de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Pour le nettoyer, il suffit de l'essuyer avec un chiffon propre et humide et de le sécher avant de le ranger.

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

Les filtres en acier inoxydable doivent être nettoyés à fond. Le porte-filtre doit être rincé à l'eau courante immédiatement après utilisation afin d'éliminer les résidus de café.

Faites couler de l'eau de temps en temps dans l'appareil lorsque le porte-filtre est inséré mais qu'il n'y a pas de café moulu, afin de rincer le marc de café restant.

Nettoyez la tête d'infusion avec un chiffon humide et propre et essuyez-la bien pour éliminer tous les résidus de café.

Nettoyage du boîtier extérieur/du support de tasse

N'utilisez pas de produits de nettoyage courants ou agressifs pour nettoyer le boîtier extérieur. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer le boîtier extérieur et le porte-tasse.

Nettoyage de la grille d'égouttement

La petite grille doit être fréquemment retirée, nettoyée et vidée, en particulier lorsque le bac d'égouttement est plein. La grille se laver à l'eau chaude savonneuse et doit être rincée abondamment. Utilisez un produit de nettoyage non abrasif (pas de produits abrasifs, de tampons ou de chiffons qui pourraient rayer la surface).

Nettoyage du bac d'égouttage

Le bac d'égouttement doit être retiré lorsque la base est enlevée. Nettoyez-le ensuite avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de produits abrasifs).

Remarque : Ne pas nettoyer les pièces et accessoires au lave-vaisselle !

Nettoyage du tuyau de vapeur

Après avoir fait mousser le lait, vous devez nettoyer la buse à vapeur. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la buse à vapeur et retournez la buse à vapeur dans le bac d'égouttage. Tournez le bouton de vapeur en position ON. Cela permet de libérer le lait restant à l'intérieur de la buse à vapeur. Assurez-vous que le régulateur de vapeur est sur OFF. Éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement. Si la buse à vapeur reste obstruée, utilisez l'outil de piquage pour nettoyer l'orifice.

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution proposée
Aucun café n'est servi	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et faites fonctionner l'appareil sans filtre à café pour vous assurer qu'il est complètement purgé.
	Le marc de café est trop fin ou trop serré	Videz le filtre et rincez-le sous l'eau pour le nettoyer Remplissez le filtre avec de la mouture et tassez-le bien
Pas de vapeur de la buse à vapeur	La buse vapeur est bouchée.	Vérifiez que l'entrée de vapeur n'est pas obstruée.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau, faites passer de l'eau chaude à travers la buse à vapeur pour vous assurer que l'eau coule bien
De l'eau s'échappe du fond de la machine	Trop d'eau dans le bac d'égouttage	Nettoyage du bac d'égouttage
L'eau s'écoule à l'extérieur du filtre	Il y a un peu de café moulu sur le bord du filtre	Enlever les restes de café
Goût de café gâché	L'eau a stagné trop longtemps, nettoyage inapproprié	Nettoyer et détartrer
Peu ou pas de vapeur de la buse vapeur	La buse vapeur est bouchée	Nettoyer et détartrer
Mauvais moussage du lait	Vous avez utilisé du lait écrémé	Il est préférable d'utiliser du lait entier.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

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 indicazioni relative alla sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente per accedere al manuale d'uso più attuale e ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Dati tecnici	59
Avvertenze di sicurezza	60
Descrizione del prodotto	62
Utilizzo	64
Pulizia e manutenzione	69
Ricerca e correzione degli errori	71
Avviso di smaltimento	72
Produttore	72

DATI TECNICI

Numero articolo	10046328, 10046330, 10046331
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1350 W
Dimensioni (Lung.xLarg.xAlt.)	15,6x31x31,7cm
Peso totale	3,6 kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Avvertenze di sicurezza generiche

- Leggere attentamente tutto il manuale d'uso e conservarlo per consultazioni future.
- Utilizzare il dispositivo e gli accessori solo per lo scopo previsto e non per scopi diversi da quelli descritti nel manuale d'uso.
- Non utilizzare il dispositivo se un componente o un accessorio è danneggiato o difettoso. Se un componente o un accessorio è danneggiato o difettoso, deve essere sostituito dal produttore o da un'officina autorizzata.
- Tenere sotto controllo i bambini per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- L'uso di questo dispositivo da parte di bambini o di persone con disabilità fisiche, sensoriali, mentali o motorie o con mancanza di esperienza e conoscenza può comportare pericoli. Le persone responsabili della loro sicurezza devono fornire istruzioni esplicite o supervisionare l'uso del dispositivo.
- Non usare il dispositivo vicino a vasche da bagno, docce, piscine o altri contenitori che contengono acqua.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Se il dispositivo è immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuoverlo con le mani. Staccare subito la spina dalla presa. Se il dispositivo è stato immerso in acqua o in altri liquidi, non può essere più utilizzato.
- Questo dispositivo è destinato all'uso in ambienti domestici e simili, come ad es. cucine per il personale presso aziende, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi, clienti di hotel, motel; presso bed and breakfast, pensioni e altri contesti simili, al di fuori del commercio al dettaglio.

Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, assicurarsi sempre che la tensione della rete elettrica corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta del dispositivo.
- Il dispositivo non può essere utilizzato con un timer esterno o un sistema separato di controllo a distanza.
- Collegare il dispositivo a una presa di corrente dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzare un cavo di prolunga con messa a terra di diametro adeguato (almeno 3x1 mm²).
- Assicurarsi che l'acqua non penetri nei contatti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Svolgere sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo del piano di lavoro, in modo da evitare di restare impigliati o inciampare.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da calore, olio e bordi taglienti.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione e la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione e la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal produttore, da un'officina autorizzata o da una persona qualificata. Non tirare il cavo per staccare la spina dalla presa.

- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è in uso, prima del montaggio o dello smontaggio e prima della pulizia e della manutenzione.

Avvertenze di sicurezza per le macchine del caffè

- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi.
- Utilizzare il dispositivo in ambienti privi di gelo se è riempito d'acqua.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
- Posizionare il dispositivo su una superficie resistente al calore e agli spruzzi.
- Non posizionare il dispositivo su un piano di cottura.
- Non posizionare il dispositivo su superfici calde o in prossimità di fiamme libere.
- Assicurarsi che il dispositivo non venga a contatto con materiali infiammabili.
- Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore.
- Prestare attenzione quando si maneggiano acqua calda e vapore per evitare ustioni.
- Quando non viene utilizzato, conservare il dispositivo in un luogo asciutto. Assicurarsi che i bambini non abbiano accesso ai dispositivi stoccati.

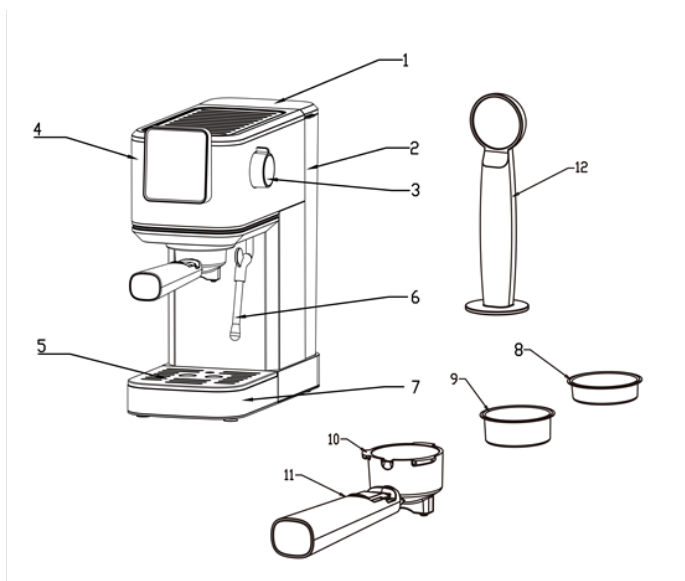
Smaltimento dell'imballaggio



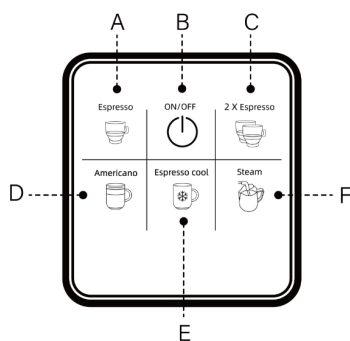
AVVERTIMENTO

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



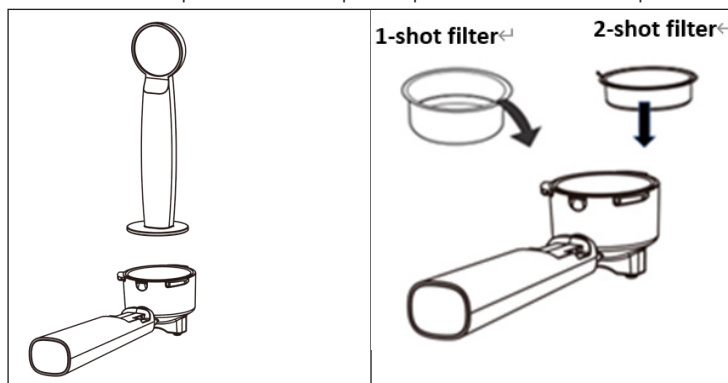
Pannello di controllo



1	Copertura del serbatoio dell'acqua	A	1 tazza di caffè espresso caldo
2	Serbatoio dell'acqua	B	ON/OFF
3	Manopola del vapore	C	2 tazze di caffè espresso caldo
4	Pannello di controllo	D	Americano
5	Supporto per le tazze	E	Caffè espresso freddo
6	Ugello del vapore	F	Vapore
7	Vaschetta di gocciolamento		
8	Filtro per 1 tazza		
9	Filtro per 2 tazze		
10	Portafiltro		
11	Impugnatura del filtro		
12	Dosatore e pressino per caffè		

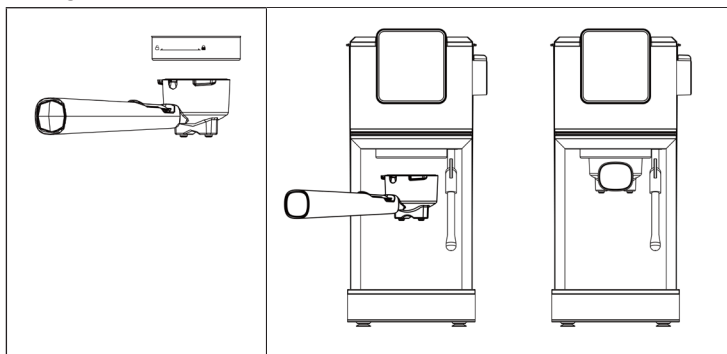
UTILIZZO

1. Assicurarsi che la macchina del caffè sia spenta e scollegata dalla rete elettrica.
2. Tenere saldamente l'impugnatura del serbatoio dell'acqua e rimuoverlo.
3. Riempire il serbatoio con acqua fredda. Non superare il livello massimo di riempimento indicato con "MAX".
4. Reinserire il serbatoio dell'acqua per verificare che sia posizionato correttamente.
5. Inserire il filtro nel portafiltro. Versare il caffè in polvere nell'unità di erogazione utilizzando il dosatore in dotazione. La pressione nel filtro è importante per un buon espresso tanto quanto il tipo di caffè e la macinatura. Assicurarsi sempre che il filtro sia pulito e privo di residui di caffè in polvere.



- Una macinatura troppo fine provoca un'estrazione eccessiva e un gusto troppo amaro, nonché una crema a chiazze e non uniforme sulla superficie.
 - Se la macinatura è troppo grossolana, l'acqua passerà troppo velocemente e l'espresso non avrà abbastanza crema in superficie.
 - Se necessario, aggiungere altro caffè in polvere per riempire il filtro.
 - Premere nuovamente il caffè in polvere con il pressino.
 - Eliminare il caffè in eccesso dal bordo, in modo che la testina di erogazione sia posizionata correttamente e non presenti perdite.
 - La compattazione del caffè in polvere è una parte importante della preparazione dell'espresso.
 - Se il caffè in polvere viene compattato con molta forza, l'espresso scorre lentamente e si forma più crema.
 - Se il caffè in polvere non viene compattato con forza sufficiente, l'espresso scorre più rapidamente e si forma meno crema.
6. Posizionare il portafiltro sulla testina di erogazione. Far scorrere l'impugnatura verso sinistra e poi ruotarla verso destra finché non scatta in posizione. Quando si lascia andare l'impugnatura, il portafiltro deve essere saldamente inserito nella testina di erogazione e rivolto in avanti con un

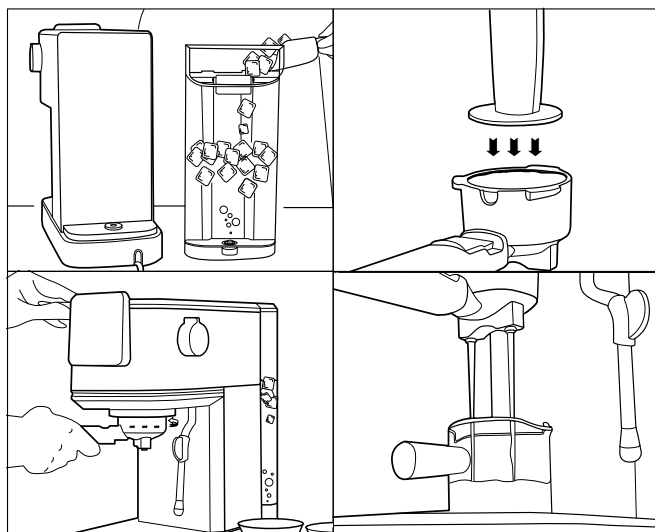
angolo di 90°.



7. Mettere una o due tazze preriscaldate sotto il beccuccio di erogazione del caffè.
8. Dopo aver collegato il cavo di alimentazione, premere il tasto ON/OFF e tutte le spie si accendono.

Caffè espresso freddo

Inserire i cubetti di ghiaccio nel serbatoio dell'acqua e premere il tasto "Espresso Cool" per ottenere un espresso freddo. La durata massima è di 19 secondi.



Suggerimento: per ottenere i migliori risultati, utilizzare sempre acqua ghiacciata.

1 tazza di caffè espresso caldo

- Premere il tasto "Espresso caldo" e la spia inizierà a lampeggiare per indicare che il dispositivo ha attivato il sistema di riscaldamento.
- Quando la spia è costantemente accesa, i componenti interni sono riscaldati e pronti per l'erogazione del caffè; la durata massima è di 17 secondi.

2 tazze di caffè espresso caldo

- Premere il tasto "Espresso caldo" e la spia inizierà a lampeggiare per indicare che il dispositivo ha attivato il sistema di riscaldamento.
- Quando la spia è costantemente accesa, i componenti interni sono riscaldati e pronti per l'erogazione del caffè. La durata massima è di 25 secondi.

Consigli

- Il colore ideale del caffè erogato è scuro, color caramello con riflessi rossastri.
- Dopo aver preparato un espresso caldo, lasciare raffreddare la macchina per 15 minuti prima di preparare un espresso freddo.
- Girare la manopola del vapore su "ON" per scaricare l'acqua calda e raffreddare il dispositivo. Ruotare poi la manopola del vapore in posizione "OFF". La macchina del caffè è di nuovo pronta all'uso.

Americano

- Premere il tasto "Americano", la spia lampeggia e indica che la macchina si sta preriscaldando.
- Quando la spia smette di lampeggiare e resta costantemente accesa, il dispositivo è pronto per l'erogazione del caffè; la durata massima è di 41 secondi.

Funzione di erogazione del vapore

Con "Steam" si possono fare due cose. È possibile riscaldare il latte o mescolare l'aria con il latte per montarlo. Se si vuole ottenere una consistenza perfetta del latte, è necessario avere pazienza.

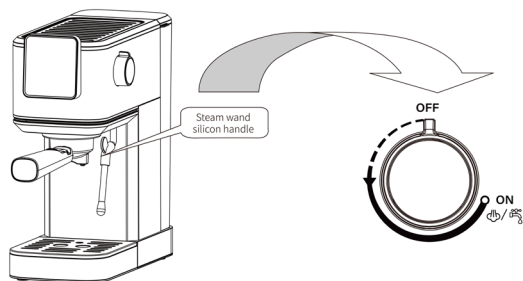
1. Determinare la quantità di latte necessaria in base al numero di tazze da preparare.

Nota: tenere presente che il volume del latte aumenterà durante il processo di testurizzazione.

2. Versare circa 1/3 del latte freddo nel bricco per schiumare.
3. Quando si preme il tasto del vapore, questo lampeggia. Resta acceso quando è pronto per l'uso.
4. Rimuovere l'acqua dal tubo del vapore. La funzione di erogazione del vapore si attiva mettendo la manopola del vapore su "ON". Se non c'è più acqua, si

può ruotare la manopola in posizione "OFF".

5. Girare il tubo del vapore verso il lato del dispositivo.
6. Posizionare il tubo del vapore nel latte in modo che l'ugello si trovi a circa 1 cm sotto la superficie e attivare la funzione di erogazione del vapore premendo il tasto del vapore e mettendo la manopola del vapore in posizione "ON".
7. Ruotare il bricco in modo che il tubo del vapore tocchi l'ugello e abbassarlo finché la punta del tubo del vapore non si trova appena sotto la superficie del latte. In questo modo si avvia il processo di schiumatura del latte.



Nota: assicurarsi che il vapore non venga spruzzato in modo non uniforme, in quanto ciò comporta la formazione di schiuma/bolle. In questo caso, sollevare il bricco per far scendere l'ugello del vapore più in profondità nel latte.

8. Quando il vapore riscalda e monta il latte, il livello del latte nel bricco aumenta. Tenere d'occhio il livello del latte abbassando il bricco e mantenendo sempre la punta dell'ugello del vapore appena sotto la superficie.
9. Quando si è formata la schiuma, sollevare il bricco finché l'uscita del vapore non si trova al centro del latte.

Nota: per ogni bevanda è necessaria una quantità diversa di schiuma. Un cappuccino, ad esempio, ha bisogno di più schiuma di un caffè latte.

10. Per interrompere immediatamente l'emissione di vapore, è necessario portare la manopola del vapore in posizione "OFF".

Nota: non far bollire il latte.

11. Rimuovere il bricco, pulire il tubo del vapore e l'ugello con un panno pulito e umido e rilasciare immediatamente una piccola quantità di vapore.

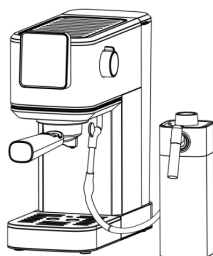
Preparare il cappuccino/la schiuma di latte

Una tazza di cappuccino si ottiene aggiungendo latte montato a una tazza di

espresso.

1. Preparare un espresso con una tazza sufficientemente grande come descritto nella sezione "Espresso caldo" e assicurarsi che la manopola del vapore sia in posizione "OFF".
2. Premere il tasto del vapore, la spia del tasto del caffè si spegne, attendere che la spia del tasto del vapore si accenda.
3. Riempire il contenitore del latte con circa 200 ml di latte per il cappuccino da preparare. Si consiglia di utilizzare latte intero a temperatura di frigorifero (non caldo!).

Nota: il volume del latte raddoppia, quindi l'altezza del contenitore del latte deve essere sufficiente.



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

4. Ruotare lentamente la manopola del vapore in senso antiorario in modo che il vapore esca dall'ugello.

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

5. Inserire l'ugello del vapore nel tubo di gomma e montare il latte muovendo il contenitore verso l'alto e verso il basso (la schiumatura può essere regolata con la manopola del contenitore del latte).
6. Una volta ottenuto il risultato desiderato, portare la manopola del vapore in posizione OFF.

Nota: pulire l'uscita del vapore con una spugna umida non appena si interrompe la produzione di vapore, facendo attenzione a non ferirsi!

7. Versare il latte montato nell'espresso preparato: il cappuccino è pronto. Addolcire a piacere e cospargere di cacao in polvere, se lo si desidera.

8. Premere il tasto dell'alimentazione per spegnere il dispositivo. Tutte le indicazioni si spengono.

Nota: se si desidera preparare un caffè subito dopo l'erogazione del vapore, la spia del caffè lampeggia come allarme quando si tocca il tasto del caffè. A questo punto, è necessario portare la manopola del vapore in posizione "ON" per far uscire l'acqua calda e consentire al dispositivo di raffreddarsi.

Funzione di raffreddamento

Se si desidera preparare nuovamente il caffè dopo aver montato il latte o subito dopo aver montato il latte o aver pulito l'erogatore di vapore, è necessario lasciare raffreddare il dispositivo. Altrimenti il caffè si brucia e schizza. È possibile procedere alla preparazione del caffè quando il dispositivo si è raffreddato. Dopo la pulizia del tubo del vapore e la schiumatura del latte, la temperatura è più alta. Premere il tasto del vapore per terminare la funzione di erogazione del vapore. Girare la manopola del vapore su "ON" per scaricare l'acqua calda e raffreddare il dispositivo. Dopo un po' di tempo, ruotare la manopola di controllo del vapore in posizione "OFF" per spegnere il vapore. La macchina del caffè è di nuovo pronta all'uso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Durante la pulizia, il dispositivo deve essere spento e scollegato dalla presa di corrente. Si raccomanda vivamente di non immergere alcuna parte del dispositivo in acqua o altri liquidi. Per la pulizia, è sufficiente passare un panno pulito e umido e asciugarlo prima di riporlo.

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

I filtri in acciaio inox devono essere puliti accuratamente. Il portafiltro deve essere sciacquato sotto acqua corrente subito dopo l'uso per rimuovere i residui di caffè. Far scorrere di tanto in tanto l'acqua nel dispositivo quando il portafiltro è inserito ma non c'è caffè macinato per sciacquare i fondi di caffè rimasti. Pulire la testina di erogazione con un panno umido e pulito e strofinarla bene per rimuovere tutti i residui di caffè.

Pulizia dell'alloggiamento esterno/supporto per le tazze

Non utilizzare detersivi standard o aggressivi per pulire l'alloggiamento esterno. Usare un panno morbido e umido per pulire l'alloggiamento e il supporto per le tazze.

Pulizia della griglia di gocciolamento

La griglia piccola deve essere rimossa, pulita e svuotata frequentemente, soprattutto quando la vaschetta è piena. La griglia può essere lavata con acqua calda e sapone e risciacquata accuratamente. Utilizzare un detergente non abrasivo (non utilizzare detergenti, spugne o panni che potrebbero graffiare la superficie).

Pulizia della vaschetta di gocciolamento

La vaschetta di gocciolamento deve essere rimossa quando si smonta la base. Quindi pulirla con un panno morbido e umido (non utilizzare detergenti abrasivi).

Nota: non lavare i componenti e gli accessori in lavastoviglie

Pulizia del tubo del vapore

Dopo aver montato il latte, è necessario pulire l'ugello del vapore. Pulire l'ugello del vapore con un panno umido e riposizionare l'ugello del vapore nella vaschetta di gocciolamento. Ruotare la manopola del vapore in posizione "ON". In questo modo il latte residuo fuoriesce dall'ugello del vapore. Assicurarsi che la manopola del vapore sia posizionata su "OFF". Spegnerne il dispositivo, staccare la spina e lasciar raffreddare il dispositivo. Se l'ugello del vapore rimane ostruito, utilizzare lo strumento appuntito per pulire l'apertura.

RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Soluzione consigliata
Non viene erogato caffè	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio con acqua e attivare il dispositivo senza il filtro del caffè per assicurarsi che sia completamente sfiato.
	Il caffè è troppo fine o pressato eccessivamente	Svuotare il filtro e sciacquarlo sotto l'acqua per pulirlo Riempire il filtro con il caffè macinato e comprimerlo saldamente
Non esce vapore dall'ugello	L'ugello del vapore è intasato	Controllare se l'ugello del vapore è bloccato
	Non c'è acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio d'acqua, far scorrere l'acqua calda attraverso l'ugello del vapore per assicurarsi che fluisca
Perdite d'acqua dal fondo della macchina	Troppa acqua nella vaschetta di gocciolamento	Pulizia della vaschetta di gocciolamento
Perdite d'acqua dal lato esterno del filtro	Sul bordo del filtro è presente del caffè macinato	Rimuovere i residui di caffè
Gusto del caffè viziato	L'acqua non è stata cambiata a lungo, pulizia impropria	Pulizia e decalcificazione
Non esce vapore dall'ugello o ne esce poco	L'ugello del vapore è intasato	Pulizia e decalcificazione
Non è possibile montare il latte	È stato utilizzato latte scremato	È meglio usare il latte intero.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE

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

Importatore per la Gran Bretagna:

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



KLARSTEIN